

授業名	公衆衛生学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎伊藤 央奈		
開講期			
授業の概要	【授業目的・ねらい】 公衆衛生学は個人よりも人間集団の健康について学習することを理解する。 【授業全体の内容の概要】 公衆衛生の概念から環境、保健統計、疫学、生活習慣病、感染症、保健・医療・福祉について幅広く学習する。また、単元ごとに確認テストを行い、習熟度を確認するとともに授業の要点についてディスカッションを行う。 【課題のフィードバック】：最終授業でフィードバックを行う。		
授業の到達目標	【達成目標（授業終了時の達成課題）】 ・疾病予防と健康増進の考えを習得し、各保健活動について理解し、それらについて説明することができる。 ・社会的な健康について理解し、問題意識を持つことができる。 【単位認定の最低基準】：疾病予防と健康増進などの社会的な健康についての6割は理解していること。		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	中間テスト40点、期末試験60点の計100点満点の60点以上で単位を認定する。
テキスト	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 2023年版 公衆衛生学 健康管理概論 社会・環境と健康（第一出版）		
参考書	厚生指の指標 臨時増刊 「国民衛生の動向」財団法人 厚生統計協会 公衆衛生がみえる2022-2023 メディックメディア		
学生への要望	公衆衛生学は日々進歩している学問である。公衆衛生学は、一次予防を重視しており、食生活や運動が人々の健康にどのように結びついているかを学習する。学習した知識を自らの健康生活に活用するとともに、周囲の人たちにも伝え、集団の健康に貢献することを目指す。		
位置付け・水準	HN2401		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献		
オフィスタイム	水曜日Ⅳ・Ⅴコマ目（17時5分まで）		
アクティブラーニング実施内容	授業の要点についてディスカッションを行う		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	社会と健康	健康の概念、公衆衛生の概念について理解し、自分の考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP1～9の要点をまとめる。復習として教科書P10の演習問題を解く。	40
2	環境と健康①	生態系の成り立ちについて学ぶ。環境汚染から地球環境問題への変遷、地球温暖化に伴う様々な問題の発生について理解する。	予習として教科書のP13～20の要点をまとめる。復習として教科書P29の演習問題を解く。	40
3	環境と健康②	環境衛生の分野から、上水道の機構や飲料水の水質基準、さらに水の衛生と水質汚濁、廃棄物処理について学び、理解する。環境と健康①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP21～28の要点をまとめる。復習として教科書P29の演習問題を解く。	40
4	健康、疾病、行動にかかわる統計資料①	保健統計、人口静態統計、人口動態統計について学習し、集団における健康水準の評価法について理解する。	予習として教科書のP31～40の要点をまとめる。復習として教科書P45の演習問題を解く。	40
5	健康、疾病、行動にかかわる統計資料②	生命表、傷病統計、その他保健統計について理解する。健康、疾病、行動にかかわる統計資料①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP40～44の要点をまとめる。復習として教科書P45の演習問題を解く。	40
6	健康状態・疾病の測定と評価①	疫学は公衆衛生学の基礎をなすものである。疫学の概念と疫学指標について理解する。	予習として教科書のP47～54の要点をまとめる。復習として教科書P61の演習問題を解く。	40
7	健康状態・疾病の測定と評価②	疫学調査の手順、疾病分類、疾病量の把握などについて学び、疫学の種類について理解する。中間テストを行う。	予習として教科書のP54～60の要点をまとめる。復習として教科書P61の演習問題を解く。	40
8	生活習慣の現状と対策①	健康に関する行動と社会・身体活動・運動について理解する。	予習として教科書のP63～70の要点をまとめる。復習として教科書P83の演習問題を解く。	40
9	生活習慣の現状と対策②	喫煙・飲酒・睡眠・休養・ストレスについて理解する。生活習慣病の現状と対策①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP71～82の要点をまとめる。復習として教科書P83の演習問題を解く。	40
10	主要疾患の疫学と予防対策①	がん・循環器疾患・代謝疾患について理解する。	予習として教科書のP85～94の要点をまとめる。復習として教科書P114の演習問題を解く。	40

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	主要疾患の疫学と予防対策②	骨・関節疾患・感染症・精神疾患・その他の疾患について理解する。主要疾患の疫学と予防対策①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP95～113の要点をまとめる。復習として教科書P114の演習問題を解く。	40
12	保健・医療・福祉の制度①	社会保障・行政・医療制度について学び、理解する。	予習として教科書のP115～126の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40
13	保健・医療・福祉の制度②	福祉制度・地域保健・母子保健について学び、理解する。	予習として教科書のP127～140の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40
14	保健・医療・福祉の制度③	成人保健・高齢者保健・介護保険について学び、理解する。	予習として教科書のP141～152の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40
15	保健・医療・福祉の制度④	産業保健・学校保健・国際保健について学び、理解する。保健・医療・福祉制度①、②、③、④について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP153～171の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40

授業名	社会福祉概論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎近内 直美			
開講期	Ⅳ期			
授業の概要	・栄養士は、乳児から高齢者等の多様な年齢の方へのサービスの提供及び疾病がある方への対応や健康な生活を維持するための予防的な視点等が必要となる。そこで、社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・介護システム概要について習得する。 ・現代社会の現状と課題を知り、その解決のために、他職種連携を学び栄養士が対象となる人々に提供できるサービスや支援方法を具体的にイメージが持てるようにする。 ・授業ではグループワークやディスカッション等を通して学生自身の考えの発表を行い、課題の解決方法を学ぶ。その後コメントによるフィードバックを行う。			
授業の到達目標	【達成課題】 （１）社会福祉の歴史を学び、現代社会における社会的課題を知り、解決方法を考える。 （２）地域福祉の向上について福祉の担い手との連携の意義や方法を学ぶ。 （３）社会福祉の各種法制度、サービスについて理解する。 【単位認定の最低基準】授業内容の７割を理解している。			
履修条件	健康栄養学科 2年生	成績の 評価方法・基準	課題 50％ 単元テスト 50％	
テキスト	社会福祉概論 七訂版 中央法規出版			
参考書	随時提示する			
学生への要望	事前にテキストで予習を行い、わからない言葉を調べておきましょう。			
位置付け・水準	HN2402			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	火・金曜日のⅣ限目、創学館 4階 No6研究室			
アクティブラーニング実施内容	グループワークや学生自身の考えなどの発表を通して双方向性の授業を行う。			
実務家教員の経歴	・地域包括支援センター（センター長）、居宅介護支援事業所（所長）、社会福祉法人（事業部長）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス及び社会福祉の理念	・授業の進め方、評価方法について。 ・社会福祉の必要性について	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
2	現代社会と社会福祉 1	・家族・地域社会の変化 ・社会福祉とは ・日本国憲法と社会福祉	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
3	現代社会と社会福祉 2 社会福祉のあゆみ	・社会福祉の理念 ・イギリス及び日本における社会福祉のあゆみ	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
4	社会福祉の方としくみ	・社会福祉の法 ・社会福祉の行政と民間組織 ・社会福祉の財政	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
5	社会福祉サービスの概観 1	・児童福祉 ・障害者福祉	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
6	社会福祉サービスの概観 2	・高齢者福祉	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
7	社会福祉サービスの概観 3	・母子・父子・寡婦福祉 ・生活保護	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
8	地域福祉の概観	・地域福祉とは ・地域福祉の推進組織と担い手 ・地域福祉計画尾地域福祉推進の財源 ・地域福祉の実際	・テキストから不明な単語の意味を調べる ・「地域共生社会」について調べる	60
9	社会福祉従事者と専門職倫理	・社会福祉の担い手 ・社会福祉専門職の資格制度 ・社会福祉専門職の専門性と専門職倫理	テキストから不明な単語の意味を調べる	60
10	ソーシャルワーク実践	・ソーシャルワークとは何か ・ソーシャルワーク実践の展開	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
11	保健・医療等との連携による支援	・連携による支援の意義と目的 ・専門職連携の方法と展開	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
12	社会保障制度の概観 1	・社会保障の理念と範囲 ・社会保険	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
13	社会保障制度の概観 2	・その他の関連制度	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
14	近年の社会福祉施策の動向	・新型コロナウイルスの感染拡大 ・深刻・拡大する貧困問題 ・人材確保の問題 ・司法と福祉	テキストから不明な単語の意味を調べる	30
15	・授業の振り返り	・「栄養士実力認定試験」を活用し、これまでの授業の振り返りとまとめを行う。 ・課題等のフィードバックを行う	テキストから不明な単語の意味を調べる	60

授業名	解剖学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎島田 孝子		
開講期	前期		
授業の概要	人体の基本的構造と用語、並びにその機能を学び、今後の学修の基礎を身に付けます。 人体は食によって健康を維持している原理を探究し、その知識、思考力並びに技術を社会に還元していくことを望みます。 講義は主に人体解剖と機能形態学を基盤に指導します。		
授業の到達目標	単位認定の最低基準は内容の6割を理解していることですが、今後の学修のためには更なる向上を目指して研鑽することです。		
履修条件	健康栄養学科	成績の 評価方法・基準	確認テスト40％、定期試験60％ 合計100％（100点）
テキスト	栄養科学シリーズ NEXT 栄養解剖生理学 （河田光博、小澤一史、上田陽一：講談社）		
参考書	特に指定しない		
学生への要望	積極的に授業に臨むこと。自らの身体で構造を認識し解剖学に親しむ。		
位置付け・水準	HN2111		
ディプロマポリシーとの関係	知識・理解		
オフィスタイム	授業前後		
アクティブラーニング実施内容			
実務家教員の経歴	医療技師（臨床検査等）に38年以上勤務		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	解剖生理学総論 遺伝子と細胞、組織	身体の構成要素 解剖学的体位（位置、方向、面） 細胞、細胞膜の構造 染色体・遺伝子の構造 組織（上皮組織、結合組織、筋組織、神経組織）の理解	テキストP1～26 人体の基本的形態、特徴、進化、系統、器官組織、細胞などの基本的用語を確認する 細胞の構造と遺伝子の構造を理解する 組織、特に上皮組織、結合組織を確認する	60
2	骨格系（1）骨・関節	骨・関節系の構造について 骨の発生、全身骨格について 関節の動き	テキストP27～36 全身の骨格を確認する。 骨の構造、関節の構造を確認する	60
3	骨格系（2）筋肉	骨格筋の構造、全身の主な骨格筋 筋収縮のしくみ、骨と筋の運動のしくみ	テキストP41～53 骨格筋の構造と筋収縮のしくみを確認する 主な骨格筋の名称を確認する	60
4	循環器系（1）	心臓・血管の構造 血液循環のしくみ 刺激伝導路、心周期	テキストP55～69 体循環・肺循環を理解する 刺激伝導路、心臓の動きを理解する	60
5	循環器系（2）	（循環器（1）の続き） 血管の構造 主な動脈・静脈の走行	テキストP70～75、資料 全身の主な血管の走行を理解する 頭頸部の動脈、上肢・下肢の動脈 腹部消化器系の動静脈、肝門脈、胎児循環などを理解する	60
6	血液とリンパ、免疫系	血液の組成と血球の構造 リンパとリンパ組織 免疫系	テキストP79～90 血球の構造と分化、種類を理解する リンパ液、リンパ組織を理解する 自然免疫と獲得免疫を理解する	60
7	消化器系（1）	消化器系の構造 口、唾液腺、舌、歯、咽頭、食道、胃、小腸、 消化管壁の構造	テキストP113～126 消化器系臓器の構造を理解する	60
8	消化器系（2）	消化器系の構造 （消化器系（1）の続き） 膵臓、肝臓と胆嚢、大腸、虫垂 排便のしくみ	テキストP127～130、P145～146 引きつづき消化器系臓器の構造を理解する	60
9	呼吸器系	呼吸器系の構造 鼻腔から肺胞まで 呼吸のしくみ	テキストP91～100 鼻腔から肺胞までの呼吸器経路を確認する 呼吸のしくみを確認する	60
10	泌尿器系と腎機能	泌尿器系の構造 腎臓、尿管、膀胱、尿道 尿生成の仕組み 腎臓の機能を知る	テキストP149～160 泌尿器系臓器の位置、構造を理解する 尿生成のしくみを理解する	60
11	内分泌系	内分泌系器官の構造と働き 視床下部と下垂体、甲状腺、副甲状腺、膵臓、副腎皮質 副腎髄質、性腺などの構造	テキストP185～200 内分泌系の全体像と各内分泌器官とホルモンを理解する	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	神経系（１）	神経系の構造 中枢神経と末梢神経系の構造 体性神経系と自律神経系	テキストP209～227 大脳、間脳、小脳、脳幹、脊髄の構造を理解する	60
13	神経系（２）	自律神経系（神経系（１）のつづき） 神経の構造と神経伝達のしくみ	テキストP228～233 自律神経系を理解する	60
14	生殖と発生	生殖器の構造 男性生殖器、女性生殖器 受精と発生	テキストP161～183 生殖器の構造を理解する	60
15	感覚器	感覚器の構造と機能 視覚、聴覚、平衡覚、臭覚、味覚、触覚の各感覚器の構造	テキストP235～261 目、耳、鼻、舌、皮膚の構造を理解する	60

授業名	生理学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎金子 依里香		
開講期	I 期		
授業の概要	[授業の目的] この科目は栄養士養成の専門科目の一つである。栄養士に必要となる、人体の構造と機能についての理解を深める。 [内容の概要] 細胞の構造、骨格系、筋系、神経系、循環器系、消化器系、泌尿器系および内分泌系など、人体の構造とそれらの機能について系統立てて学ぶ。 [課題に対するフィードバック方法] 授業中に行うミニテストは添削後、次回授業冒頭にフィードバックをおこなう。		
授業の到達目標	[到達目標（授業終了時の達成課題）] 身につけた生理学の知識をいかし、科学的視点から人々の健康に働きかけることができる。 [単位認定の最低基準] 内容の7割を理解していること。		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	授業中に課す4回のミニテスト20点および期末試験80点満点の100点満点で評価する。60点以上で単位を認定する。
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 栄養解剖生理学 講談社（東京）3,200円（税別）河田光博 小澤一史 上田洋一 編 2025年版 栄養士実力認定試験過去問題集 建帛社（東京）1,300円（税別）全国栄養士養成施設協会 編		
参考書	栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学 講談社（東京）2,800円（税別） 河田光博 三木健寿 鷹股亮 編		
学生への要望	授業中はしっかりノートを取り、集中して受講すること。また、事前、事後学習を行うこと。		
位置付け・水準	HN2112		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解・問題対処能力		
オフィスタイム	担当教員研究室；月曜日 5 コマ目および金曜日昼休み		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	生理学総論	ガイダンスもかねて生理学の総論を話す。栄養士において、この科目がなぜ必要なかを学ぶ。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
2	細胞の構造と機能	細胞内に存在する、核、ミトコンドリア、ゴルジ装置などの細胞内小器官および細胞が集まり生物のからだが構成されていることを学び、細胞と組織の基本的な構造と機能について理解する。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
3	骨格系	骨格系と筋系は運動器系ともいわれ、ともに身体を運動させるために働く。骨格は人体の支柱であり、筋と付着部を持つ受動的運動器官である。ここでは、骨の微細構造や造血機能について理解する。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
4	筋系	骨格系と筋系は運動器系ともいわれ、ともに身体を運動させるために働く。筋は能動的運動器官である。筋の微細構造を学ぶとともに、筋収縮の機序について理解する。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
5	循環器系（1）	循環器系は心臓と血管から成るり、酸素や栄養素、ホルモンなど物質の運搬役として大切な役割を担っており、生命維持にとってとても重要な存在である。ここでは、心臓の構造と機能について学び理解を深める。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
6	循環器系（2）	前回に引き続き、循環器系を学ぶ。心臓から出ていく血管を動脈、心臓に入ってくる血管を静脈という。ここでは血管の構造と機能および血圧について理解を深める。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	血液	血液は成人で約5 L、体重の7.5%を占める。ここでは、血液の成分と機能および免疫機能について理解を深め、特異的生体防御機構と非特異的生体防御機能について説明できるようにする。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
8	消化器系（1）	消化器系とは、食物を摂取し、それを腸管から吸収できる程度まで分解し、吸収して血液に送る働きを行い、食物残渣の排泄をつかさどる器官の集まりをいう。ここでは、消化器器官として口腔、咽頭、食道および胃の機能について学び理解する。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
9	消化器系（2）	前回に引き続き、消化器系について学ぶ。ここでは、消化器系の中の小腸および大腸の機能について理解を深める。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
10	消化器系（3）	前回に引き続き、消化器系について学ぶ。ここでは、肝臓、胆嚢および膵臓の機能について理解を深める。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
11	泌尿器系	泌尿器系は腎臓、尿管、膀胱および尿道から成り、血液の中から老廃物を取り除き尿として排泄している。ここでは、尿管、膀胱および尿道の位置関係、さらに、腎臓の構造、尿の生成過程および腎臓で働くホルモンを理解し、血圧の調整について説明できるようにする。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
12	内分泌系	ホルモン分泌系は内分泌と呼ばれる。ホルモンは生態を維持する上で必要不可欠なものである。ここでは、内分泌腺の分布に加えてホルモンの分泌機構とその調節を学び、理解を深め、ホルモンによる恒常性維持について説明できるようにする。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
13	神経系の一般的性質	神経系は、体内における情報伝達や調節に重要な役割を持つ。神経系の分類、神経系を構成する要素について、そのつくりと働きについて学ぶ。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
14	中枢神経系	脊椎動物の神経系は中枢神経系と末梢神経系の2つに大別される。中枢神経系は脳と脊髄からなり、神経系の中核として情報の処理や効果器への命令を出す司令塔的役割を持つ。脳と脊髄の構造を学ぶとともに、大脳などの主要な部分の機能について理解を深める。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90
15	末梢神経系	末梢神経系とは、中枢神経系と、からだの各器官や末梢部分を連絡する役割を持つ神経組織である。末梢神経系は形態学的に分類すると脳神経と脊髄神経に分かれる。また、「どんな働きをするか。」で分類すると体性神経と自律神経の2つに分けられる。ここでは脳神経と脊髄神経の分布について理解を深める。13回、14回、15回の授業を通して、神経による情報伝達について説明できるようにする。	授業前は、教科書を読み授業内容に目を通してくること。 授業後は、ノートおよび教科書を使用し授業内容を確認しミニテストに備えること。	90

授業名	生化学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎源川 博久			
開講期				
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 生物を構成する物質を化学的（構造、分類、性質など）に理解し、これらの物質の生体内における化学変化（代謝）と代謝調節について理解することを目的とする。 [授業全体の内容の概要] この授業は、栄養士養成課程の教育内容（人体の構造と機能）の一部として開講される。生命科学の一分野である生化学は、生物について化学的に研究し、生命現象を化学的に理解しようとする学問である。この授業では「栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」における生化学の栄養士実力認定試験出題基準に従って講義する。具体的には、初めに、生物を構成する生体物質の種類、分子構造、分類、化学的性質について、つまり物質生化学について学ぶ。次に、生体物質の体内における分解や合成などの化学変化（代謝）、代謝調節について学ぶ。 [課題に対するフィードバック] 授業中に解説して、フィードバックする。			
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題] どのように生命活動が維持され、調節されているのかについて化学的に理解することを目指す。 [単位認定の最低基準] 授業内容の概ね7割以上を理解するように求める。			
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	課題(33%)と定期試験(67%)の成績を総合的に評価する。	
テキスト	菌田勝編、栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版、羊土社			
参考書	生理学・生化学につながる ていねいな化学、羊土社 生化学・基礎栄養学、朝倉書店 ホートン生化学、東京化学同人 生物化学序説、東京化学同人 基礎からわかる生物化学、森北出版			
学生への要望	授業をよく聞き、説明やポイントをノートに取ること。授業では例題や課題の解説をおこなうため、予習でこれらを自ら解いてみることに。特に、課題は評価に大きく影響するため、必ず提出期限を守ること。			
位置付け・水準	HN2313			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、問題対処能力			
オフィスタイム	月・火曜日 12:10～12:40 栄養化学研究室			
アクティブラーニング実施内容	なし			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	授業内容と進め方、受講上の注意点、教科書と参考書、評価方法などについて理解する。また、生化学という学問がどのような学問か説明し、ポイントを理解する。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
2	細胞の構造と機能	ヒトの生体を形成する真核細胞について、細胞の構造、細胞小器官の構造、細胞小器官の機能、生体膜の構造について理解する。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
3	糖質の化学	糖質の分類(結合数、単純・複合)ならびに主な糖質(単糖類、二糖類、多糖類)の分類、構造、結合、性質と機能について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
4	脂質の化学	脂質の分類(単純・複合・誘導)ならびに主な脂質(トリグリセリド、脂肪酸、リン脂質、コレステロール)の分類、構造、結合、性質、機能について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
5	タンパク質の化学Ⅰ	タンパク質の分類(単純・複合)ならびにアミノ酸の分類、構造、性質と機能について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
6	タンパク質の化学Ⅱ	タンパク質の分類法、構造、結合、性質と機能について学ぶ。また、タンパク質の変性についても学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
7	酵素の化学	生体内の化学反応を触媒する酵素の分類、構造、性質について学ぶ。また、酵素反応の機構、化学的性質、酵素活性の調節機構を学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
8	核酸の化学	核酸(DNAとRNA)の種類、構造、結合、性質について学ぶ。また、ATPの構造についても学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
9	糖質代謝Ⅰ	代謝について概要を学ぶ。また、細胞内グルコースの分解経路である解糖系の代謝経路、関連酵素、基質レベルのリン酸化について学ぶ。さらに、解糖系の側路であるペントース・リン酸経路の代謝経路について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
10	糖質代謝Ⅱ	解糖系に続くクエン酸回路と電子伝達系について学ぶ。また、酸化的リン酸化におけるエネルギー合成機構と脱共役反応を学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
11	糖質代謝Ⅲ	エネルギー代謝以外の重要な糖質代謝である糖新生、グリコーゲン合成と分解反応、糖質代謝のホルモンによる調節機構を学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	脂質代謝	脂肪酸の分解反応(β 酸化)、合成反応について学ぶ。また、コレステロールの合成、異化反応として胆汁酸合成と腸肝循環について学ぶ。さらに、生理活性物質であるエイコサノイドについても学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
13	タンパク質代謝	アミノ酸の分解反応として、アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ反応、尿素サイクルについて学ぶ。また、アミノ酸を前駆体とする生理活性物質についても学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
14	核酸代謝	遺伝子の転写、翻訳と複製について学ぶ。また、塩基の分解反応について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
15	免疫と生体防御	体液性免疫と細胞性免疫の免疫の機構とその調節に関わる免疫細胞やサイトカインについて学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60

授業名	病理学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎大西 弘太郎			
開講期				
授業の概要	[講義のねらい] 疾患の原因と病態について理解をする。疾患の本質についての科学的根拠を蓄積し、今後の医療に活かす。 [講義全体の内容の概要] 病理学の総論では、病因、退行性・進行性病変、代謝異常、免疫異常、感染、老化、放射線障害、腫瘍、先天性異常などを学ぶ。各論では、各系統や器官の主要な疾患の病態を学ぶ。			
授業の到達目標	単位認定の最低基準：主要な疾患、特に食事や栄養に関連する病態を概説できること。			
履修条件	健康栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	小テスト (20%) 筆記試験 (80%)	
テキスト	シンプル病理学・第8版(笹野公伸、岡田保典、安井弥：南江堂)			
参考書	NEWエッセンシャル病理学・第6版(笹野公伸・澤井高志・長村義之：医歯薬出版株式会社)			
学生への要望	病気の原因と病態について日常的に興味を持つようにすること。 学生の理解度などによりシラバスは適宜変更されることがある。			
位置付け・水準	HN2314			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解，問題対処能力。			
オフィスタイム	月曜日：13:00～16:00。 火曜日：13:00～16:00。 木曜日：13:00～16:00。			
アクティブラーニング実施内容	随時、小テストを行い、単なる答え合わせだけではなく、解説を行い、全員にフィードバックを行う。			
実務家教員の経歴	医療法人・南労会、社会医療法人・西陣健康会、医療法人・郡山病院などでの実務経験をもとに講義を行う。 実務経験：医師として医療機関に勤務している。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	疾患、病因	病因とは病気の原因や成立ちをいい、外因と内因とがある。外因には生物・物理・化学的因子、栄養学的因子など、内因には代謝・遺伝子・免疫の異常、年齢などがある。	疾患、病因などについて予習・復習をしましょう。	120
2	細胞障害と細胞増殖	細胞の正常な形態や機能、増殖、細胞死を基本知識として、細胞障害による変性、遺伝子障害による疾病の成因と遺伝子修復について学ぶ。	細胞障害、細胞死、細胞増殖などについて予習・復習をしましょう。	120
3	組織、細胞の修復と再生	組織と細胞の再生とその機序を学び、再生の過剰、化生、治癒の様式、異物処理、器質化などを理解する。	再生、化生、過形成、肥大などについて予習・復習をしましょう。	120
4	循環障害	局所循環障害のうっ血、虚血、血栓、出血、梗塞などを学び、心不全、ショック、浮腫などの全身性循環障害の病態生理を理解する。	循環障害について予習・復習をしましょう。	120
5	炎症	炎症の定義と徴候を学び、その原因や炎症細胞、組織変化、組織修復機構を理解する。	炎症について予習・復習をしましょう。	120
6	感染症	病気の原因となる病原体の種類を学び、代表的な感染症の特徴を知る。病原体の感染形態に対する生体防御反応を学び、感染防御対策を考える。	感染症について予習・復習をしましょう。	120
7	免疫機構の異常	生体防御機構の主役である免疫機構を学び、その異常である免疫疾患を理解する。	主な免疫不全、アレルギー、膠原病などについて予習・復習をしましょう。	120
8	腫瘍	腫瘍の概念と病理形態学的特徴を学び、腫瘍の発生と進展、良性と悪性の鑑別、病理診断、疫学などを学ぶ。	腫瘍について予習・復習をしましょう。	120
9	遺伝と先天異常	染色体・遺伝子の構造を学び、その異常による発症の原理を理解する。代表的な染色体異常症や遺伝性疾患について学ぶ。	主な染色体異常、遺伝性疾患などについて予習・復習をしましょう。	120
10	代謝異常	代謝異常が主たる病因ではその病態変化を学ぶ。主要な代謝異常症について説明できるようにする。	主な代謝異常について予習・復習をしましょう。	120
11	老化	生命の終末に向けて老化が進む。この老化の特徴とメカニズムを学び、細胞・組織・器官の変化を理解する。	老化について予習・復習をしましょう。	120
12	循環器・造血系・運動器の病理	心臓、血管、骨、筋、骨髄、関節などの主要な病気の病態を学ぶ。	循環器、造血系、運動器などの主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
13	消化器の病理	口腔、消化管、唾液腺、肝臓、胆道系、膵臓などの主要な病気の病態を学ぶ。	消化器の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
14	呼吸器・泌尿器・生殖器の病理	気道や肺、腎臓や膀胱、性腺や子宮などの主要な病気の病態を学ぶ。	呼吸器、泌尿器、生殖器の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
15	神経系・内分泌系・感覚器の病理	脳、脊髄、神経、下垂体、甲状腺、副腎、膵臓、眼、皮膚等の主要な病気の病態を学ぶ。	神経系、内分泌、感覚器などの主な疾患について予習・復習をしましょう。	120

授業名	解剖生理学実験Ⅰ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 選択
担当教員名	◎金子 依里香 佐野 麻理奈		
開講期	Ⅰ期		
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 並行して開講されている解剖学及び生理学の講義で得た知識を実験を通して体験し、より確実なものとするのが本科目の目標です。 [授業全体の内容の概要] この解剖生理学実験Ⅰにおいては、生理学の実験に重点をおき、それらより得られる指標の意義を学びます。生体観察や生体計測をととして主要臓器等の生体における位置関係なども学習します。これらの習得は解剖学や生理学の内容をより理解しやすくするのみならず、今後の各種病態を理解する上で有用となります。また実験によって得られる数値については表計算ソフト「エクセル」を活用しデータの整理、データの相互関係についても理解できるようにします。 [課題（レポート）に対するフィードバック方法] レポートを添削・返却し、コメント等によるフィードバックを行います。		
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] 並行して開講されている解剖学及び生理学の講義で得た知識を実験を通して体験し、より確実なものとするのが本科目の目標です。さらに栄養士認定試験問題と実験との関わりについても学びます。 [単位認定の最低基準] 内容の7割を理解していることが望ましい。		
履修条件	栄養士課程履修者は必修科目です。	成績の 評価方法・基準	期末テス60点、実験ノート評価30点およびレポート提出状況10点の合計100点満点で評価します。100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	解剖生理学実験 山田哲雄 編著（2,000円＋税） 第一出版		
参考書	解剖生理学 久木野憲司 亀吉敏男 編著（2,700＋税） 金原出版 新・日本人の体力標準値Ⅱ 不昧堂出版		
学生への要望	必ず自らが実験を体験し、実験結果を客観的に考える訓練をしましょう。事前、事後学習を行いましょう。		
位置付け・水準	HN2115		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解・問題対処能力		
オフィスタイム	担当教員研究室；月曜日 5 コマ目および金曜日昼休み		
アクティブラーニング実施内容	各自で体を動かし、個人あるいはグループで測定を行いその計測値を考察する。		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	この実験における授業目標や実験の概要を説明します。また、実験を実施するにあたり班編成や諸注意をします。この実験は各項目により個人のものであるいは班員全員の測定値を考察するものがあります。また、各自の体を動かすことも必要になります。したがって、特に実験中における事故防止対策や実験によって得られた測定結果の考察法など重要な点を確認しましょう。	授業前、教科書全体に目を通し授業内容を確認しておいてください。授業後、ノートをまとめを行い、次回授業にそなえてください。	30
2	形態測定（1）	体を簡単な器具を使って計測します。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されるので重要です。	授業前に、教科書をよく読み授業内容を確認してください。授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
3	形態測定（2）	引き続き、簡単な器具を使って形態測定を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されるので重要です。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
4	形態測定（3）	引き続き、簡単な器具を使って形態計測を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されるので重要です。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	形態測定（４）	引き続き、簡単な器具を使って形態計測を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されるので重要です。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
6	形態測定（５）	体脂肪には必須脂肪と蓄積脂肪があり、生命を維持するためや体を形成するために必須の役割をしています。上腕三頭筋などの皮脂厚を測定して、肥満の判定と体内脂肪比率の算出します。現代の生活習慣病の問題点の一つである肥満についても体内脂肪率を実測することにより正しく評価できるようにします。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
7	形態測定（６）	身長、体重を始め各種の数値が得られるのでそのつど表計算ソフトに入力します。繰り返し測定することによって、得られる数値の変動やその平均値の意味などについても理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
8	形態測定（７）	引き続き、身長、体重を始め各種の数値が得られるのでそのつど表計算ソフトに入力します。繰り返し測定することによって、得られる数値の変動やその平均値の意味などについても理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、レポートの作成を行ってください。	30
9	体力測定（１）	筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。 体力測定を通して筋肉の働きと体力の重要性について学びます。	授業前に、教科書をよく読み授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
10	体力測定（２）	引き続き、体力測定を行います。筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。 体力測定を通して筋肉の働きと体力の重要性について学びます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
11	体力測定（３）	引き続き、体力測定を行います。筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。 体力測定を通して筋肉の働きと体力の重要性について学びます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	体力測定（４）	柔軟性、心肺持久力、筋持久力は肺や気管支、呼吸筋などの総合的な働きによって維持されています。柔軟性は立位体前屈や伏臥上体そらしによって測定することができます。実際には経年変化が重要となりますが、今回はその意味を理解することに重点をおきます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
13	体力測定（５）	引き続き、柔軟性、心肺持久力について測定します。柔軟性は立位体前屈や伏臥上体そらしによって測定することができます。実際には経年変化が重要となりますが、今回はその意味を理解することに重点をおきます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
14	体力測定（６）	ロコモ25、立ち上がりテストおよび2ステップ値から、ロコモ度のチェックを行います。立つ、歩く、走る、座るなどの日常生活に必要な身体の移動に関わる機能である「移動機能」は少しずつ衰えていきます。健康寿命の延伸が重要となってきたことから、ロコモティブシンドロームについて学び理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、レポートの作成を行ってください。	30
15	循環器（１）	血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。	授業前に、教科書をよく読み従業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30
16	循環器（２）	引き続き、血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
17	循環器（３）	引き続き、血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
18	循環器（４）	引き続き、血圧について学びます。循環器（１）から（３）で条件を変えて測定した血圧データをもとに結果の整理と考察を行い、血圧についての理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、レポートの作成を行ってください。	30
19	肺機能検査（１）	スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほかに肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、％肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察します。	授業前に、教科書をよく読み従業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30
20	肺機能検査（２）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほかに肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、％肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
21	肺機能検査（３）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほかに肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、％肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
22	肺機能検査（４）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほかに肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、％肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
23	肺機能検査（5）	肺活量測定の結果をもとに、肺機能について説明を行います。ここでは、肺の構造、肺気量分画、肺疾患（COPD）および血液ガスについて学び理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、事前に提示してある「週課題」を行ってください。	30
24	肺機能検査（6）	引き続き、肺活量測定の結果をもとに、肺機能について説明を行います。ここでは、肺の構造、肺気量分画、肺疾患（COPD）および血液ガスについて学び、視聴覚教材を用いて理解を深めます。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行うとともに、レポートの作成を行ってください。	30
25	エネルギー代謝（1）	課題としてタイムスタディ（生活時間調査）を行い、それを集計して1日当たりの総エネルギー消費量を算出します。調査および結果を通し、身体活動の「強さ」や「量」について学び、身体活動を評価するとともに理解を深めます。	この回で使用する課題作成に取り組んでください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30
26	エネルギー代謝（2）	引き続き、調査結果をもとに身体活動の「強さ」や「量」について学び、身体活動を評価するとともに理解を深めます。	この回で使用する課題作成に取り組んでください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行い、レポートを作成してください。	30
27	身体活動調査（1）	1週間の身体活動を記録し、各自の活動量を求めます。「健康づくりのための身体活動・運動ガイド2023」について学び、理解を深めます。	この回で使用する課題作成に取り組んでください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30
28	身体活動調査（2）	引き続き、解剖生理学実験で学んだことが実際の人の「健康づくり」にどのように関わっているか、生活習慣病予防等を例に挙げながら解説します。栄養士をめざす学生の「健康づくり」に対する理解を深めます。	この回で使用する課題作成に取り組んでください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30
29	生理・生殖機能（1）	生理機能にも周期があるものがあります。その1つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。	授業前に、教科書をよく読み従業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30
30	生理・生殖機能（2）	引き続き、生理・生殖機能について学びます。生理機能にも周期があるものがあります。その2つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。	授業前に、教科書およびノートを見直し前回行った授業内容を確認してください。 授業後は、実験結果およびノートまとめを行ってください。	30

授業名	解剖生理学実験Ⅱ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 選択	
担当教員名	◎柿沼 雄二 佐野 麻理奈			
開講期	後期			
授業の概要	人体の基本構造と用語並びにその機能を学び、今後の学修の基礎を身に付けます。この実習では、人体模型や人体組織標本を観察して解剖学の理解を深めます。(1)最終授業で試験（小テストと定期試験）に対する評価方法を連絡します。（2）実習レポートのチェックは実習期間の中間において随時フィードバックを行います。(3)最終レポート提出は定期試験終了時とします。但し、レポートの不良は返却して修正後に再提出となります。実習指導とレポートチェックは担当教員2名で常時行う。これには人体解剖（38年間の教授暦）と機能形態学を基盤に指導する。			
授業の到達目標	人体は食によって健康を維持している原理を探究し、その知識、思考力並びに技術を社会に還元していくことを望みます。単位認定の最低基準は内容の6割を理解していることですが、今後の学修のために更なる向上を目指して研鑽することです。			
履修条件	本学に在籍して、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績の 評価方法・基準	スケッチ50%、定期試験50%、合計100%(100点)	
テキスト	シンプル解剖生理学（河田光博、樋口隆：南江堂）、プリント			
参考書	入門人体解剖学（藤田恒夫：南江堂）、入門組織学（牛木辰男：南江堂）			
学生への要望	積極的に実習授業に臨み、自らの体の構造と働きを理解することに努める。			
位置付け・水準	FN2230			
ディプロマポリシーとの関係	①食と健康の理解、④問題対処能力。			
オフィスタイム	木曜日Ⅲ・Ⅳ時限			
アクティブラーニング実施内容	模型標本の観察・スケッチ等			
実務家教員の経歴				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	人体模型観察Ⅰ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1)人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察 〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、 ④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3)〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
2	人体模型観察Ⅰ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1)人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察 〔必修の観察〕①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3)〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
3	人体模型観察Ⅱ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1)人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察 〔必修の観察〕①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3)〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
4	人体模型観察Ⅱ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1)人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察 〔必修の観察〕①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3)〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	人体模型観察Ⅲ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
6	人体模型観察Ⅲ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
7	人体模型観察Ⅳ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
8	人体模型観察Ⅳ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
9	人体模型観察Ⅴ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
10	人体模型観察Ⅴ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
11	人体模型観察Ⅵ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	人体模型観察Ⅵ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
13	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
14	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
15	人体模型観察Ⅷ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
16	人体模型観察Ⅷ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察 [必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察] 肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
17	組織標本観察Ⅰ	組織標本の観察の注意事項、光学顕微鏡の使用法 組織: ①血液、②染色体、③骨	光学顕微鏡の使用法を学び、血液、染色体、骨の観察に必要な基本形態を調べる。	30
18	組織標本観察Ⅰ	組織標本の観察の注意事項、光学顕微鏡の使用法 組織: ①血液、②染色体、③骨	光学顕微鏡の使用法を学び、血液、染色体、骨の観察に必要な基本形態を調べる。	30
19	組織標本観察Ⅱ	組織: ①舌と舌乳頭: 有郭乳頭と味蕾の構造、②唾液腺(耳下腺、顎下腺、舌下腺): 漿液細胞、粘液細胞、漿液半月	舌乳頭と味蕾並びに唾液腺の形と名称を復習する。	30
20	組織標本観察Ⅱ	組織: ①舌と舌乳頭: 有郭乳頭と味蕾の構造、②唾液腺(耳下腺、顎下腺、舌下腺): 漿液細胞、粘液細胞、漿液半月	舌乳頭と味蕾並びに唾液腺の形と名称を復習する。	30
21	組織標本観察Ⅲ	組織: ①食道: 粘膜、食道腺、筋層、神経叢、②胃: 胃底腺、筋層	食道と胃の形態と働きを調べる。	30
22	組織標本観察Ⅲ	組織: ①食道: 粘膜、食道腺、筋層、神経叢、②胃: 胃底腺、筋層	食道と胃の形態と働きを調べる。	30
23	組織標本観察Ⅳ	組織: ①小腸(空腸、回腸): 消化管の一般構造、②大腸(結腸、直腸): 粘膜、小腸と比較	小腸と大腸の形と名称を調べ、働きを比較して理解する。	30
24	組織標本観察Ⅳ	組織: ①小腸(空腸、回腸): 消化管の一般構造、②大腸(結腸、直腸): 粘膜、小腸と比較	小腸と大腸の形と名称を調べ、働きを比較して理解する。	30
25	組織標本観察Ⅴ	組織: ①肝臓: 肝小葉、グリソン鞘、クッパー細胞、②脾臓: 外分泌部、内分泌部(ランゲルハンス島)	肝臓と脾臓の形と働きを理解して学ぶ。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
26	組織標本観察Ⅴ	組織：①肝臓：肝小葉、グリソン鞘、クッパー細胞、②膵臓：外分泌部、内分泌部（ランゲルハンス島）	肝臓と膵臓の形と働きを理解して学ぶ。	30
27	組織標本観察Ⅵ	組織：①腎臓：腎小体、尿細管、②大脳：層構造、③皮膚：立毛筋、汗腺、皮脂腺	腎臓、脳、皮膚の形態と名称を学び、それぞれの働きを説明できる。	30
28	組織標本観察Ⅵ	組織：①腎臓：腎小体、尿細管、②大脳：層構造、③皮膚：立毛筋、汗腺、皮脂腺	腎臓、脳、皮膚の形態と名称を学び、それぞれの働きを説明できる。	30
29	組織標本観察Ⅶ、まとめ	組織：①甲状腺：コロイド、小胞細胞、旁小胞細胞、②副腎：皮質（球状帯、束状帯、網状帯）、髄質。　まとめ：観察した模型・標本を復習し、スケッチを完成させる。	甲状腺と副腎の形態と分泌ホルモンを説明できる。	30
30	組織標本観察Ⅶ、まとめ	組織：①甲状腺：コロイド、小胞細胞、旁小胞細胞、②副腎：皮質（球状帯、束状帯、網状帯）、髄質。　まとめ：観察した模型・標本を復習し、スケッチを完成させる。	甲状腺と副腎の形態と分泌ホルモンを説明できる。	30

授業名	食品学Ⅰ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎源川 博久		
開講期			
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 栄養士やフードスペシャリストとして、食品成分とその機能、食品成分の変化、保健機能食品の制度、食品成分表を理解することを目的とする。 [授業全体の内容の概要] 食品の基礎的内容である食品成分について理解するために、一次機能の食品成分(炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質、核酸、水分)、二次機能の嗜好成分(色素、呈味、香気成分)、三次機能の生体調節機能（保健機能食品制度）について学修する。さらに、食品成分の変化や相互作用、食品の物性、食品成分表について学習する。また、食品と問題点についても取り上げる。 [課題に対するフィードバックの方法] 授業中に解説して、フィードバックする。		
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題] 食品の機能(食品成分、嗜好成分、生体調節機能)と成分変化、食品表示や規格基準、食品成分表について理解するだけではなく、他者に説明することが可能、課題の解決に応用できることを達成目標とする。 [単位認定の最低基準] 授業内容の概ね7割以上を理解するよう求める。		
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	課題(31%)と定期試験(69%)の成績を総合的に評価する。
テキスト	水品善之/編、栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅰ 改訂第2版、羊土社		
参考書	栢野新市/編、栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ 改訂第2版、羊土社 喜多野宣子ら、はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ③ 食べ物と健康Ⅰ 第2版、化学同人		
学生への要望	授業をよく聞き、説明やポイントをノートに取ること。授業では例題や課題の解説をおこなうため、予習でこれらを自ら解いてみることに。特に、課題は評価に大きく影響するため、必ず提出期限を守ること。		
位置付け・水準	HN2221		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献		
オフィスタイム	月・火曜日 12:10～12:40 栄養化学研究室		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	授業内容と進め方、受講上の注意点、教科書と参考書、評価方法などについて理解する。また、食品学Ⅰという学問がどのような学問か説明し、ポイントを理解する。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
2	人間と食べ物	食品とは何か、食生活と健康、食料と環境問題について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
3	食品の一次機能：炭水化物	炭水化物の分類と役割、構造、分類、単糖類の誘導体、栄養価について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
4	食品の一次機能：脂質	脂質の分類、役割、構造、油脂の性質、栄養価について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
5	食品の一次機能：たんぱく質	たんぱく質とアミノ酸の分類、役割、構造、性質、栄養価について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
6	食品の一次機能：ビタミン、ミネラル	ビタミンとミネラルの分類、役割について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
7	食品の一次機能：核酸、水分	核酸の分類、プリン体、K値について、水分の特性、水分活性、冷凍と加熱について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
8	食品の二次機能：色素と呈味成分	色素成分と呈味成分を系列ごとに分類して特徴を学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
9	食品の二次機能：香気成分、官能評価	香気成分を食品ごとに分類して特徴を説明する。また、官能評価の種類と方法について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
10	食品の三次機能：口腔、消化管内	三次機能を持つ食品について説明し、口腔や消化管内で作用する機能を持つ食品について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
11	食品の三次機能：生体調節機能	生体調節機能を持つ食品について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
12	食品成分の変化	炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミンの変化ならびに食品成分間の相互作用について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
13	食品の物性	食品の物性、コロイド科学、レオロジー、テクスチャーについて学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
14	食品の表示と規格基準	食品表示制度、栄養表示、規格基準、特別用途食品と保健機能食品の規格基準と表示について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
15	食品成分表	食品の分類方法ならびに日本食品標準成分表の構成、内容、収載項目、表示方法利用上の注意点について説明する。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60

授業名	食品学Ⅱ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎澤渡 優喜			
開講期				
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 調理や食品加工をするためには食品の特性を知る必要があります。本講義では食品の特性やその加工品について解説します。 〔授業全体の内容の概要〕 植物性食品および動物性食品についてそれらの特性や代表的な加工品について解説します。更に、食品の保存方法と規格基準についても解説します。 〔課題に対するフィードバックの方法〕 授業の項目ごとに確認問題を配布します。確認問題を実施後、模範解答を配布しますので、自己採点后に提出してもらいます。実施状況の確認、評価後に確認問題は返却します。必要に応じてコメントでフィードバックします。			
授業の到達目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 代表的な食品の特性や加工食品の加工方法について専門的な知識が身につけており、調理に応用したり他者に説明をしたりできるようになっていることを本授業の達成目標とします。 〔単位認定の最低基準〕 授業内容の7割程度を理解していること。			
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	確認問題40点、定期試験60点とし、計60点以上で単位を認定します。	
テキスト	<初めて学ぶ>健康・栄養系教科書シリーズ④ 食べ物と健康Ⅱ 第2版 知っておきたい食品素材と加工の基礎（枅化学同人）（本体2,100円＋税）			
参考書	なし。			
学生への要望	食品学Ⅰで学んだ食品成分名を復習しておいて下さい。食品学Ⅱでも食品成分名は頻繁に出てきます。食品学Ⅱでは私たちが普段食べている食品の勉強をします。この食品はどのように製造されているのかなど、食品に興味を持って受講をして下さい。			
位置付け・水準	HN2322			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	時間： 未定、 場所： 家政学館3階 食品衛生学研究室			
アクティブラーニング実施内容	－			
実務家教員の経歴	食品企業で乳酸菌を利用した商品の研究開発を行っていました。特に食品の加工については、食品企業での経験をもとに講義します。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	穀類とその加工品	米、小麦、大麦、トウモロコシ、ソバおよびその他の穀類について解説します。穀類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・穀類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・穀類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。	p1～14をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
2	イモ類および種実類とそれらの加工品	ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ、ヤマイモおよびその他のイモ類、クリ、ギンナン、アーモンド、落花生、ゴマおよびその他の種実類について解説します。イモ類と種実類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・イモ類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・イモ類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。 ・種実類の特徴と主要な加工品を説明できる。	p15～23をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
3	豆類とその加工品	大豆、小豆、インゲンマメ、エンドウおよびその他の豆類について解説します。豆類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・豆類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・豆類の加工に伴う食品成分の物性および化学的、栄養学的変化を説明できる。	p24～34をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	野菜類とその加工品	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類、未熟豆および山菜類について解説します。野菜類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・野菜類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・野菜類の加工に伴う食品成分の物性および化学的、栄養学的変化を説明できる。	p35～48をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
5	果実類とその加工品	仁果類、核果類、準仁果類、しょう果類、堅果類およびその他の果実類について解説します。果実類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・果実類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・果実類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。	p49～57をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
6	キノコ類とその加工品	シイタケ、エノキタケ、シメジ、マッシュルーム、ナメコ、マイタケ、エリンギ、マツタケ、キクラゲ、トリュフおよびその他のキノコ類について解説します。キノコ類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・キノコ類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・キノコ類の加工に伴う食品成分の栄養学的変化を説明できる。	p58～61をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
7	藻類とその加工品	緑藻類、褐藻類および紅藻類について解説します。藻類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・藻類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・藻類の加工に伴う食品成分の物性変化を説明できる。	p62～65をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
8	魚介類とその加工品	魚類、甲殻類および軟体動物、魚介類の成分、筋肉構造、死後硬直、鮮度判定および魚介類の加工品について解説します。魚介類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・魚類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・魚類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。	p66～86をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
9	肉類とその加工品	食肉の種類、成分、筋肉構造、死後硬直および加工品について解説します。食肉の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・肉類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・肉類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。	p87～98をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
10	卵類とその加工品	卵の種類、構造、成分および加工品について解説します。卵類の種類、特性および加工品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・卵類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・卵類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。	p99～109をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
11	乳類とその加工品	乳の成分および加工品について解説します。乳の特性および乳製品について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・乳類の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・乳類の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。	p110～121をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	食用油脂、調味料	植物油脂、動物油脂、食用加工油脂、食塩、甘味料、発酵調味料、うま味調味料および風味調味料について解説します。 食用油脂と調味料の種類、特性および加工方法について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・食用油脂の特徴と主要な加工品およびその加工原理を説明できる。 ・食用油脂の加工に伴う食品成分の物性および化学的变化を説明できる。 ・主要な調味料の特徴と加工原理を説明できる。	p123～138をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
13	香辛料、嗜好品	香辛料および嗜好品について解説します。香辛料と嗜好品の種類および特徴について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・主要な香辛料の特徴を説明できる。 ・主要な嗜好品の特徴と加工原理を説明できる。 ・主要な嗜好品の加工に伴う食品成分の化学的变化を説明できる。	p138～150をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
14	食品の保存	食品の保存性に関わる、水分活性、pH、温度および殺菌について解説します。食品の保存性を高める方法について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・食品の劣化原因とその防止方法について説明できる。	p151～153をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
15	食品の規格	食品の規格・表示、保健機能食品、特定用途食品および機能性表示食品について解説します。食品の規格・表示について理解をして下さい。 〔学修の目標〕 ・特別用途食品について説明できる。 ・保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品）について説明できる。	p153～168をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60

授業名	食品衛生学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員名	◎澤渡 優喜			
開講期				
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 栄養士又はフードスペシャリストとして、安全な食品とはどのようなものか？どのように食の安全性が担保されているのかを理解してもらうことを本授業の目的としています。 〔授業全体の内容の概要〕 食品衛生と法規、食品の変質、食中毒、経口感染症・寄生虫、食品中の汚染・有害物質、食品添加物、食品の衛生管理と食品の安全性問題および食品の容器包装について解説します。 〔課題に対するフィードバックの方法〕 授業の項目ごとに確認問題を配布します。確認問題を実施後、模範解答を配布しますので、自己採点后に提出してもらいます。実施状況の確認、評価後に確認問題は返却します。必要に応じてコメントでフィードバックします。			
授業の到達目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 栄養士又はフードスペシャリストとして、普段食っている食品の安全性がどのように担保されているのかを理解しており、また、自ら調理をする場合、食中毒を防ぐためにはどのような点に注意すべきかを理解していることを本授業の達成目標とします。 〔単位認定の最低基準〕 授業内容の7割程度を理解していること。			
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	確認問題；40点、期末試験；60点とし、60点以上の得点で単位を認定します。	
テキスト	<はじめて学ぶ>健康・栄養系教科書シリーズ⑪ 食品衛生学 食の安全性を理解するために（（化学同人）本体2,000円＋税）			
参考書	わかりやすい食物と健康4－食品の安全性（第3版）（三共出版(株) 本体2500円＋税）			
学生への要望	食の安全は私たちにとても身近な事柄です。 ニュースなどで報道される食の安全に関する問題に興味を持ち、積極的に授業に参加して下さい。			
位置付け・水準	HN2223			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	時間： 未定、 場所： 家政学館3階 食品衛生学研究室			
アクティブラーニング実施内容	－			
実務家教員の経歴	食品企業で乳酸菌を利用した商品の研究開発を行っていました。食品企業での経験をもとに、安全な食品について講義をします。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	食品衛生と法規	食品衛生とは何か？について述べた後に食品衛生行政について概説します。食品衛生に関わる体制や法律などを理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品衛生、食品安全性確保に関する法規（食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法など）と行政制度を概説できる。	p1～14をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
2	食品と微生物	私たちの肉眼では見えないほど小さな生物を微生物と呼びます。この微生物は私たちの周囲に存在し有用な微生物もいれば有害な微生物もあります。また、有用でも有害でもない微生物もあります。多くの場合、私たちが食べる食品にも微生物が存在します。本講義では食品に関係する微生物の特徴について解説します。 各微生物の特徴や微生物の増殖条件などを理解して下さい。	事前に配布するプリントを読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
3	食品の変質	食品の変質には微生物学的な変質（腐敗や酸敗など）と化学的な変質があります。本講義では食品の変質、鮮度判定および変質の防止方法について解説します。変質の種類、判定方法および防止方法を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品の劣化原因とその防止方法について説明できる。	p17～28をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
4	食中毒の概要	食中毒の定義、分類および発生状況について解説します。食中毒の種類や発生状況の特徴を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食中毒の定義、発生状況について説明できる。	p29～38をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
5	微生物性食中毒①	サルモネラやノロウイルスなどの微生物が原因となる食中毒について、原因微生物の特徴、主な原因食品、症状および予防策などについて解説します。原因微生物の種類、原因食品、症状および予防策を理解して下さい。	p38～47をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	微生物性食中毒②	同上。 〔学修目標〕 ・病原微生物による食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法について説明できる。	p47～58をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
7	化学性食中毒と自然毒食中毒	化学物質の混入や食品の変質で発生する化学物質が原因となる化学性食中毒およびフグ毒や毒キノコなどの自然毒食中毒について解説します。 食中毒の原因物質名や食中毒の発生原因を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・自然毒および化学性の食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法について説明できる。	p58～71をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
8	食中毒の予防と消毒・殺菌・滅菌 経口感染症・人畜共通感染症	食中毒予防の基本的な考え方および微生物の消毒・殺菌・滅菌方法について解説します。食中毒予防法と消毒・殺菌・滅菌の実際的手段を理解して下さい。 主な経口感染症と人畜共通感染症について解説します。原因微生物の種類、感染源および症状を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品による感染症（人畜共通感染症を含む）とその予防法について説明できる。	p71～74をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。 p77～80、p87～88をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
9	寄生虫症	食品の種類によっては、寄生虫に注意をしなければなりません。魚介類、畜肉類、野菜・果実類・水などから感染の恐れのある寄生虫について解説します。特に、寄生虫の種類と原因食品を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品による寄生虫症とその予防法について説明できる。	p80～87をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
10	食品中の汚染・有害物質	食品に関連する有害物質として、カビ毒、化学物質、内分泌攪乱物質、有害金属、放射性物質、加熱調理で生成する有害成分および食物アレルギーについて解説します。各有害物質の名前と特徴を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食物アレルギーの原因食品について説明できる。 ・食品汚染物質（カビ毒、有害元素、放射性物質、農薬など）について説明できる。	p91～105をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
11	食品添加物（1）（総論）	食品添加物の役割、安全性、使用基準および表示について解説します。食品添加物の使用基準の決定方法の理解は必須ですが、表示のルールも複雑なので正しく理解をするようにして下さい。 〔学修目標〕 ・食品添加物の安全性について説明できる。	p107～111、p119～124をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
12	食品添加物（2）（各論）	食品添加物（1）に続き、各食品添加物の機能や特徴などについて解説します。食品添加物の使用目的を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品添加物の種類と用途について説明できる。	p111～118、p124～125をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
13	食品衛生管理	食中毒を発生させないためには、どのようなことに注意をして調理や食品加工をすべきか？本講義では、食品取扱施設や家庭などでの一般的な衛生管理の考え方について解説します。更に、HACCPについても解説します。食中毒を防止するための考え方を理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品衛生管理（一般的衛生管理プログラム、HACCPなど）について説明できる。	p127～135をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60
14	食品の安全性問題	遺伝子組換え食品、放射線と食品、農薬と食品およびリスク分析と食品の安全性に関する国際化について解説します。それぞれの安全性問題について理解して下さい。 〔学修目標〕 ・食品のハザード（危害要因）とリスクについて説明できる。 ・食品衛生、食品の安全性確保に関するリスク分析（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）の考え方を説明できる。	p137～154をよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
15	その他	その他として、食品に使用する包装資材料の種類と用途、食品による窒息事故リスクについて説明します。 (学修目標) ・食品による窒息とその予防について説明できる。	事前に配布するプリントをよく読んで授業に参加して下さい。授業終了後、確認問題を使って復習をして下さい。	60

授業名	食品学実験	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 選択	
担当教員名	◎澤渡 優喜 佐野 麻理奈			
開講期				
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 本実験では代表的な食品成分の分析方法の習得を目指します。また、食品加工の原理を実験を通して学びます。 〔授業全体の内容の概要〕 食品成分の分析、食品加工実験。 〔課題に対するフィードバックの方法〕 提出されたレポートは、内容確認、評価および必要に応じてコメントを記入後に返却します。			
授業の到達目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 食品成分の基本的な分析方法を習得し、また、食品加工の原理を理解することを本実験の達成目標とします。 〔単位認定の最低基準〕 授業内容の7割程度を理解していること。			
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	レポート；50点、期末試験；50点とし、計60点以上で単位を認定します。	
テキスト	資料を配布します。			
参考書	授業の中で紹介します。			
学生への要望	実験室内でのルールを厳守して下さい。ルールを守らないと、大きな事故が起きてしまう恐れがあります。特に、実験室での飲食は厳禁です。			
位置付け・水準	HN2224			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、問題対処能力			
オフィスタイム	時間： 未定、 場所： 家政学館3階 食品衛生学研究室			
アクティブラーニング実施内容	自分で考えて作業をしてもらいます。必要に応じてグループのメンバーと相談をして下さい。			
実務家教員の経歴	食品企業で乳酸菌を利用した商品の研究開発を行っていました。食品企業での経験をもとに実験方法を解説します。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス、安全教育	○ガイダンス 食品学実験の予定と評価方法を説明します。 ○安全教育 安全に実験を行うための一般的なルールについて説明します。	シラバスをよく読んでおいて下さい。	30
2	実験器具	○実験器具 適切に実験を進めるために実験器具の特徴、使い方および洗浄方法について説明します。	授業終了後、復習をして下さい。	30
3	pHと色素の変色（1）	[概要]ブルーベリーから色素を粗抽出し、pHを変え、色素の色が変化することを確認する。 [達成目標]色素の粗抽出を通して、基本的な実験操作方法を理解する。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
4	pHと色素の変色（2）	実験の基本操作（1）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
5	水分定量（1）	[概要]食品の水分定量方法を学びます。 [達成目標]食品の水分を定量できる。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
6	水分定量（2）	水分の定量（1）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
7	デンプン粒の観察（1）	[概要]様々な植物性食品に含まれるデンプン粒を顕微鏡で観察しその形状をスケッチします。 [達成目標]植物性食品の違いでデンプン粒の形状が異なることを理解できている。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
8	デンプン粒の観察（2）	デンプン粒の観察（2）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
9	中和滴定（1）	[概要]中和滴定に使用する水酸化ナトリウム水溶液の力価をコハク酸水溶液を用いて決定します。 [達成目標]中和滴定の定量原理を理解し、滴定操作ができる。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
10	中和滴定（2）	中和滴定（1）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
11	食品の酸度分析（1）	[概要]水酸化ナトリウム水溶液を使用して各食品の酸度を分析します。 [達成目標]各食品の酸度の違いを理解する。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
12	食品の酸度分析（2）	食品の酸度分析（1）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	たんぱく質の定量（１）	[概要]ビウレット法で食品に含まれるたんぱく質量を定量するため、たんぱく質濃度が既知のサンプルを用いて検量線を作成します。 [達成目標]ビウレット法の分析で検量線を作成することができる。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
14	たんぱく質の定量（２）	たんぱく質の定量（１）と同じ。	授業終了後、検量線を作成する意味を復習	60
15	たんぱく質の定量（３）	[概要]ビウレット法で食品に含まれるたんぱく質の量を定量します。 [達成目標]ビウレット法で食品中のたんぱく質を定量することができる。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
16	たんぱく質の定量（４）	たんぱく質の定量（３）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
17	糖分の分析（１）・比重の計算（１）	[概要]食品に含まれる糖分を糖度計を用いて定量します。また、液体食品の比重を計算します。 [達成目標]糖度計を用いて食品に含まれる糖分を分析することができる。また、液体食品の比重についても理解している。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
18	糖分の分析（２）・比重の計算（２）	糖の分析（１）・比重の計算（１）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
19	食塩の定量（１）	[概要]各食品の塩化ナトリウム量を塩分計を使用して定量します。 [達成目標]塩分計の正しく使用することができる。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
20	食塩の定量（２）	食塩の定量（１）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
21	食品の酵素的褐変・非酵素的褐変（１）	[概要]酵素的褐変；リンゴの褐変化メカニズムを理解し、その防止方法を実験を通して理解する。非酵素的褐変；種々の温度まで砂糖水を加熱し、冷却後の砂糖水の物性と色を観察し、キャンディーやカラメルの製造方法を理解する。 [達成目標]食品の酵素的褐変の防止方法およびキャンディーやカラメル色素の製造方法を理解できている。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
22	食品の酵素的褐変・非酵素的褐変（２）	[概要]酵素的褐変；リンゴの褐変化メカニズムを理解し、その防止方法を実験を通して理解する。非酵素的褐変；種々の温度まで砂糖水を加熱し、冷却後の砂糖水の物性と色を観察し、キャンディーやカラメルの製造方法を理解する。 [達成目標]食品の酵素的褐変の防止方法およびキャンディーやカラメル色素の製造方法を理解できている。	レポートを作成して下さい。	60
23	パン生地発酵試験（１）	食品の酵素的褐変・非酵素的褐変（２）	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
24	パン生地発酵試験（２）	パン生地発酵試験（１）と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
25	植物性、動物性食品の加工（１）	[概要]豆乳、牛乳、発酵乳の製造原理を実験を通して学びます。 [達成目標]豆乳や牛乳のが凝固する原理を理解できている。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
26	植物性、動物性食品の加工（２）	植物性、動物性食品の加工（１）と同じ。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	60
27	植物性、動物性食品の加工（３）	植物性、動物性食品の加工（１）と同じ。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	15
28	植物性、動物性食品の加工（４）	植物性、動物性食品の加工（１）と同じ。	シラバスで実験内容を確認し、どんな実験かを必要に応じてインターネットなどで下調べをして下さい。	60
29	まとめ（１）	食品学実験では実験を行いました、知識として覚えておく必要があることも沢山あります。解説をしながら皆さんにも質問をしますので、知識の定着を目指して下さい。	今までの授業の内容を復習しておいて下さい。	15
30	まとめ（２）	まとめ（２）	まとめの内容を復習して下さい。	30

授業名	食品衛生学実験	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択	
担当教員名	◎澤渡 優喜 佐野 麻理奈			
開講期				
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 本実験では初歩的な食品微生物の実験方法習得します。また、微生物の特性を実験を進めながら理解し、腐敗や食中毒を防止するためにはどのようなことに気を付ける必要があるのかについて学びます。更に、食品添加物の分析、食品の鮮度判定試験および水道水の検査を行い、食品の安全を保証するための多数ある分析・判定方法の一部を理解します。 〔授業全体の内容の概要〕 微生物実験、食品添加物の分析、食品の鮮度判定試験および水道水の検査を行います。 〔実務経験に関する内容〕 食品企業で乳酸菌を利用した商品の研究開発を行っていました。食品企業での経験をもとに実験方法を解説します。 〔課題に対するフィードバックの方法〕 提出されたレポートは、内容確認、評価およびコメント記入後に返却します。			
授業の到達目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 初歩的な食品微生物の実験ができる。さらに、食品の安全性を保証する分析方法を理解する。以上のことを達成目標とします。 〔単位認定の最低基準〕 授業内容の7割程度を理解していること。			
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	レポート；50点、期末試験；50点とし、計60点以上で単位を認定します。	
テキスト	資料を配布します。			
参考書	授業の中で紹介します。			
学生への要望	実験室内でのルールを厳守して下さい。ルールを守らないと、大きな事故が起きてしまう恐れがあります。特に、実験室での飲食は厳禁です。			
位置付け・水準	HN2325			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、問題対処能力			
オフィスタイム	時間： 未定、 場所： 家政学館3階 食品衛生学研究室			
アクティブラーニング実施内容	自分で考えて作業をしてもらいます。必要に応じてグループのメンバーと相談して下さい。			
実務家教員の経歴	食品企業で乳酸菌を利用した商品の研究開発を行っていました。食品企業での経験をもとに実験方法を解説します。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス、安全教育	○ガイダンス 食品衛生学実験の予定と評価方法を説明します。 ○安全教育 安全に実験を行うための一般的なルールについて説明します。	シラバスを読んでおいて下さい。	15
2	微生物学概論	○微生物学概論 微生物学実験を行うために必要な微生物について概説します。	復習をして下さい。	30
3	落下微生物の検査と手指の衛生検査①	[概要]教室の落下微生物を検査することで、教室の衛生度を確認します。また、手指の衛生検査をすることで、手指の衛生度を確認します。この時間は、概要の説明、培地調製を行います。 [達成目標]落下微生物の検査と手指の衛生検査の意義を理解する。培地を理解する。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
4	落下微生物の検査と手指の衛生検査②	[概要]この時間は、落下微生物の検査と手指の衛生検査を行います。 [達成目標]落下微生物の検査と手指の衛生検査の意義を理解する。培地を理解する。	実施内容を復習して下さい。	30
5	落下微生物の検査と手指の衛生検査③	[概要]寒天培地に形成したコロニーを観察して教室の衛生度と手指の衛生度を確認します。 [達成目標]落下微生物の検査の結果から、空中にどの程度の微生物が存在しているのかを理解する。また、手指の衛生検査の結果から、手指にどの程度微生物が存在しているのかを理解する。	レポートを作成して下さい。	60
6	身近な微生物の観察①	[概要]発酵食品に含まれるカビ、酵母、細菌を顕微鏡で観察し、これらの微生物の形態や大きさを理解してもらいます。今回は、顕微鏡の準備を行います。 [達成目標]顕微鏡の操作方法を理解する。対物マイクロメーターの1目盛の長さを決定する。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	身近な微生物の観察②	[概要]今回は、顕微鏡で発酵食品中に含まれる微生物を観察し、微生物の形態を正しくスケッチします。 [達成目標]微生物の形態と大きさを理解する。	レポートを作成して下さい。	60
8	培地調製	[概要]今後行う実験（グラム染色、乳酸菌に分離試験）で使用する培地を調製します。 [達成目標]培地の調製方法を理解する。	実施内容を復習して下さい。	60
9	グラム染色①	[概要]細菌は細胞壁の構造の違いでグラム陽性菌とグラム陰性菌に分別できます。分別は、細菌をグラム染色法で染色後に顕微鏡で染色された細菌の色を確認することで行います。今回は2種類の細菌をグラム染色法で染め分けます。 [達成目標]グラム染色の方法を理解する。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
10	グラム染色②	[概要]今回は、染まった細菌を顕微鏡で観察して細菌のグラム染色の結果を判定します。 [達成目標]グラム染色の結果の判定ができるようになる。	レポートを作成して下さい。	60
11	微生物の分離と培養①	[概要]微生物学実験の基本操作を学ぶため、発酵乳から乳酸菌を分離し、分離した乳酸菌を乳に接種、培養し、乳酸菌が増殖して乳が酸性化するかどうかを確認します。今回は準備として乳酸菌の分離培地を準備します。 [達成目標]細菌の分離、接種方法を理解する。また、寒天培地について理解する。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
12	微生物の分離と培養②	[概要]今回は、発酵乳から乳酸菌を分離するため培地に発酵乳を無菌操作で画線します。 [達成目標]無菌操作で培地への画線ができるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
13	微生物の分離と培養③	[概要]今回は、分離した乳酸菌を接種するpH指示薬を加えた殺菌乳を準備します。 [達成目標]指示薬を加えた殺菌乳を準備できるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
14	微生物の分離と培養（発酵）④ 澤渡	[概要]今回は、分離した乳酸菌を準備した乳に無菌操作で接種します。 [達成目標]無菌操作で準備した乳に分離した乳酸菌を接種できるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
15	微生物の分離と培養（発酵）⑤ 澤渡	[概要]今回は、乳の凝固性とpHから乳酸発酵の状態を確認する。 [達成目標]指示薬を使って発酵の有無と程度を確認できるようになる。	レポートを作成して下さい。	60
16	食品に含まれる微生物の生菌数測定①	[概要]食品に含まれる乳酸菌数と大腸菌群数を調べます。今回は、測定に必要な食品サンプルの希釈液（生理食塩水）を調製します。 [達成目標]食品サンプルの希釈液（生理食塩水）を調製できるようになる。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
17	食品に含まれる微生物の生菌数測定②	[概要]今回は、測定に使用する培地（BCP加プレートカウント寒天培地、デゾキシコレート培地）を調製します。 [達成目標]培地を調製できるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
18	食品に含まれる微生物の生菌数測定③	[概要]今回は、食品サンプルを希釈液で段階希釈して混釈培養を行い、生菌数を測定する準備をします。 [達成目標]段階希釈ができるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
19	食品に含まれる微生物の生菌数測定④	[概要]今回は、培地に形成されるコロニーの数を計測し、その値から生菌数を算出します。 [達成目標]コロニー数から生菌数を算出できるようになる。	レポートを作成して下さい。	60
20	保存料の定量試験①	[概要]ソルビン酸を使用している市販食品からソルビン酸を抽出し使用量を定量し、使用基準内であることを確認します。今回は、食品からのソルビン酸の抽出を行います。 [達成目標]食品サンプルからソルビン酸を抽出できるようになる。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
21	保存料の定量試験②	[概要]今回は、食品から抽出したソルビン酸を定量するため、既知濃度のソルビン酸を用いて検量線を作成し、食品に含まれるソルビン酸を定量します。 [達成目標]抽出液中のソルビン酸の定量ができるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
22	保存料の定量試験③	21回目と同じ。	レポートを作成して下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
23	水道水の検査①	[概要]飲んだり、調理に使用したりする水道水は安全であることが必要です。本実験では、水道水について説明した後に、水道水に含まれる残留塩素濃度と生菌数を測定します。今回は、残留塩素濃度を測定します。 [達成目標]水道水の残留塩素を測定できるようになる。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
24	水道水の検査②	[概要]今回は、生菌数と大腸菌群数を測定します。 [達成目標]水道水の生菌数と大腸菌群数を測定できるようになる。	実施内容を復習して下さい。	30
25	水道水の検査③	[概要]今回は、コロニーの計測を行い、水道水の衛生度を確認します。 [達成目標]水道水の衛生度を確認できるようになる。	レポートを作成して下さい。	60
26	食品の鮮度判定試験	[概要]米の鮮度判定を行います。 [達成目標]米の鮮度判定ができる。	レポートを作成して下さい。	60
27	着色料の定性試験①	[概要]各食品から着色料を抽出し、合成物なのか、天然物なのかを判断します。 [達成目標]食品に使用される着色料が合成物なのか、天然物なのかを判断できる。	シラバスで内容を確認しておいて下さい。	15
28	着色料の定性試験②	27回目と同じ。	レポートを作成して下さい。	60
29	まとめ①	食品衛生学実験では主に実験を行いました。知識として覚えておく必要があることも沢山あります。覚えておく必要のある内容を復習していきます。	今までの授業の内容を復習しておいて下さい。	60
30	まとめ②	29回目と同じ	今までの授業の内容を復習しておいて下さい。	60

授業名	基礎栄養学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎源川 博久		
開講期			
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 人が健康であるために重要な栄養についての基礎（栄養素の種類と役割、栄養素の消化吸収、体内代謝など）について理解する。 [授業全体の内容の概要] 「栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」栄養と栄養素等のはたらきの分野で、栄養学総論の栄養士実力認定試験出題基準に沿って授業を行う。具体的には、ヒトの健康の維持・増進に重要な栄養について学ぶ。初めに、栄養素の分類、種類、役割について学習する。さらに、栄養素の消化吸収、生体の状態と代謝などについて学習する。 [課題に対するフィードバック] 授業中に解説して、フィードバックする。		
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題] 栄養素の種類と働き、栄養素の消化吸収、体内代謝などについての基本を理解する。 [単位認定の最低基準] 授業内容の概ね7割以上を理解するよう求める。		
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	課題(26%)と定期試験(74%)の成績を総合的に評価する。
テキスト	田地陽一編、栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第5版、羊土社		
参考書	生化学・基礎栄養学、朝倉書店 サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 基礎栄養学、第一出版 楽しくわかる栄養学、羊土社 めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション、第一出版		
学生への要望	授業をよく聞き、説明やポイントをノートに取ること。授業では例題や課題の解説をおこなうため、予習でこれらを自ら解いてみることに。特に、課題は評価に大きく影響するため、必ず提出期限を守ること。		
位置付け・水準	HN2131		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献		
オフィスタイム	月・火曜日 12:10～12:40 栄養化学研究室		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	授業内容と進め方、受講上の注意点、教科書と参考書、評価方法などについて理解する。また基礎栄養学という学問がどのような学問か説明し、ポイントを理解する。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
2	栄養、栄養素とは	栄養の定義、ヒトの健康・疾患と栄養について学ぶ。また、栄養素の定義、分類と役割について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
3	消化器官と栄養素の消化吸収Ⅰ	消化系における消化過程ならびに管腔内消化について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
4	消化器官と栄養素の消化吸収Ⅱ	膜消化、栄養素別の消化吸収と体内動態について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
5	炭水化物の栄養Ⅰ	体内のエネルギー源について学び、エネルギー源としての炭水化物について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
6	炭水化物の栄養Ⅱ	血糖値の変化と調節について学ぶ。また、食後・食間期における糖質代謝について学ぶ。さらに、食物繊維の定義、種類、生理作用について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
7	脂質の栄養Ⅰ	食後・食間期における脂質代謝について学ぶ。また、生体内における臓器間輸送について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
8	脂質の栄養Ⅱ	脂肪酸に由来する生理活性物質について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
9	タンパク質の栄養Ⅰ	食後・食間期におけるたんぱく質代謝について学ぶ。また、アミノ酸の体内代謝について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
10	タンパク質の栄養Ⅱ	たんぱく質の栄養価の評価方法について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
11	脂溶性ビタミンの栄養	脂溶性ビタミンの分類、種類、役割、欠乏症、過剰症について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
12	水溶性ビタミンの栄養	水溶性ビタミンの分類、種類、役割、欠乏症、過剰症について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
13	ミネラル(無機質)の栄養	ミネラル(無機質)の分類、種類、役割、欠乏症、過剰症について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
14	水の栄養学的意義	水の体内分布、出納、浸透圧、脱水について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60
15	エネルギー代謝	エネルギー摂取量と消費量(基礎代謝、活動代謝、食事誘発性体熱産生)について学ぶ。	資料と教科書で予習し、資料、教科書、ノートで復習する。	60

授業名	応用栄養学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎善方 美千子		
開講期	Ⅱ期		
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 人の一生の各期には、生理的な特性があることから、それぞれにおけるライフステージの身体特性・栄養特性について学び、栄養管理のあり方を修得します。 〔授業全体の内容の概要〕 ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・更年期・高齢期）ごとの、身体特性、栄養特性、特徴的な病態・疾患とその栄養ケアについて学びます。また、ストレスによる生体反応と栄養ケア、運動・スポーツによる生体反応と栄養ケアについて学びます。 〔課題に対するフィードバック〕 課題は添削・返却しコメント等によって、授業中に実施する確認小テストは実施後に答え合わせを行い、解説してフィードバックを行います。		
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] ①ライフステージごとの身体特性・栄養特性に応じた栄養管理のあり方を理解する。 ②ライフステージごとの特徴的な疾病とその栄養ケアについて理解する。 ③ライフステージごとに適した栄養管理、栄養評価について考察することができます。 [単位認定の最低基準] 単位認定の最低基準は、授業内容の7割を理解していること。		
履修条件	短期大学部 健康栄養学科	成績の 評価方法・基準	①定期試験 80点 ②課題提出 20点 100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	応用栄養学概論（ 渡邊早苗 他：建帛社 2,530円（本体2,300円＋税））		
参考書	日本人の食事摂取基準2025年版（第一出版 2,090円（本体1,900円＋税））		
学生への要望	①各ライフステージの食と健康について関心をもち、主体的・積極的に臨みましょう。 ②必要に応じて授業中に資料を配布します、欠席した際は授業担当者の研究室を訪ねてください。		
位置付け・水準	HN2232		
ディプロマポリシーとの関係	「食と健康の理解」、「専門性で社会貢献」		
オフィスタイム	月曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」 火曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	成長・発達と加齢（老化）	成長・発達・加齢の概念、人の一生の身体的変化と栄養の概要を学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
2	「日本人の食事摂取基準（2025年版）」	エビデンスに基づいたライフステージごとの栄養管理のあり方を理解するため、食事摂取基準策定の内容について学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
3	妊娠期の栄養	妊娠期の身体特性、栄養特性、栄養評価について学び、妊娠期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
4	妊娠期の病態	妊娠期に特徴的な疾病とその栄養ケアについて学び、第3回の授業に引き続き妊娠期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
5	授乳期の栄養	授乳女性の身体特性、栄養特性について学び、授乳期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
6	新生児・乳児期の栄養 1	新生児・乳児の身体特性、栄養特性、栄養評価、栄養補給法（母乳栄養・人工栄養）について学び、新生児・乳児期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
7	新生児・乳児期の栄養 2	乳児の摂食機能の発達と離乳の方法、特徴的な疾病の栄養・食事ケアについて学び、第6回の授業に引き続き新生児期・乳児期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
8	幼児期の栄養 1	幼児期の身体特性、栄養特性、栄養評価、特徴的な疾病とその栄養ケアについて学び、幼児期の栄養について理解する。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
9	幼児期の栄養 2	第8回の授業に引き続き、幼児期の身体特性、栄養特性、栄養評価、特徴的な疾病とその栄養ケアについて学び、幼児期の栄養について理解する。さらに保育所における給食について学び理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
10	学童期の栄養	学童期の身体特性、栄養特性、栄養評価、特徴的な疾病とその栄養ケアについて学び、学童期の栄養について理解する。さらに学校給食について学び理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
11	思春期の栄養	思春期の身体特性、栄養特性、栄養評価、特徴的な疾病とその栄養ケアについて学び、思春期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
12	成人期の栄養	成人期の身体特性、栄養特性、生活習慣病に関連する社会生活と食環境について学び、成人期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
13	更年期の栄養	更年期の身体特性、特徴的な疾病の発症と栄養・食事管理について学び、更年期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
14	高齢期の栄養	高齢期の身体特性、栄養特性、特徴的な疾病とその栄養ケアについて学び、高齢期の栄養について理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
15	運動・スポーツと栄養 および環境と栄養	健康増進と運動、トレーニングと栄養補給について学び理解します。さらに、生体リズムと栄養、ストレスと栄養について学び理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30

授業名	健康食生活論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員名	◎金子 依里香			
開講期	I 期			
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 健康と栄養の関わり、心身の健康の維持と増進に重要な食生活について学び、望ましい栄養と食生活のあり方について考察する。 [授業全体の内容の概要] 心と体の健康に大切な健康的で文化的な食生活について理解するため、① 栄養、食と健康、② 食の役割と歴史、③世界と日本の食、④ 現代食生活の問題点、⑤ 望まし食生活 等について講義する。また、フードスペシャリスト課程の授業内容「フードスペシャリスト論」の内容を含む。 [課題に対するフィードバック] 提出後の授業で解説して、フィードバックする。			
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題] 健康的で文化的な望ましい食生活のあり方について理解する。望ましい食生活を実現するために重要な、栄養士の業務と役割、フードスペシャリストの業務と役割を理解する。 [単位認定の最低基準] 授業内容の概ね7割以上を理解するよう求める。			
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	提出物（2割）と筆記試験（8割）で評価する。60点以上で単位を認定するが、80点以上を目標とする。	
テキスト	四訂 フードスペシャリスト論 第7版、（公社）フードスペシャリスト協会編、建帛社、2,000円＋税			
参考書	小野章史編「めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション」第一出版、2,200円＋税			
学生への要望	日常生活の中における、食の生産・加工・調理、食環境、食内容、食と栄養、食の衛生、食の経済、食の成り立ち、つまり食文化について関心を持ち、新聞、雑誌、放送、書籍などから食に関する情報を収集してほしい。			
位置付け・水準	HN2133			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、食生活の実践技術			
オフィスタイム	担当教員研究室；月曜日 5 コマ目および金曜日昼休み			
アクティブラーニング実施内容	第8回目「和食の地域、季節による違い」の授業において、屋上菜園で栽培する夏と秋野菜の観察を行う。			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス（栄養士の勉強を行うにあたって）	栄養士の勉強を行うにあたって、つまずきやすい献立作成に関する内容を取り上げる。献立を立てるため必要な基礎知識や食品成分表の使い方を学び、理解する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
2	食の役割と歴史	生命を維持し、成長し、さらには子孫を残すために、人は食物から栄養を摂らなければならない。食物を摂取する行為としての食生活について、狩猟採集時代、農耕牧畜時代、工業化時代から現在の食について歴史をその時代の社会背景と共に学ぶ。特に、役割の変遷について理解する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
3	食品の安全と加工・保存	一時的な狩猟や漁労、季節による収穫、大動物の捕獲によって得られた食料は時間を経ると劣化し、食中毒の原因となることもある。食品の劣化を抑え、安全性を確保するための加工方法と保存方法について学ぶ。併せて食味の改善・向上のための加工方法についても考察する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
4	喫食方法、マナーと食具	手食の文化、箸食の文化、ナイフ・フォーク・スプーン食の文化と食事のマナーについて学ぶ。また、文化度とおいしさの関係について考察を行う。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
5	食の禁忌と忌避	安全に栄養を摂ることができる食材や、食材からできた食物を摂取して人は生命を維持している。世界にはそれぞれの理由で一部の食材や食物を利用しない人々がいる。このような食の禁忌と忌避について学び、様々な食文化を知る。特に宗教と食の禁忌について考え、理解を深める。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
6	世界の食	西洋の食、東アジアと東南アジアの食、その他の地域の食について学び、様々な食文化の理解に努める。また、地域の食の栄養学的特徴と健康に及ぼす影響を考える。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	日本の食生活の歴史と和食	四季という恵まれた自然環境にある日本でどのように食生活が変化してきたかを学ぶ。旧石器時代、新石器時代、縄文時代、弥生時代、その後の仏教伝来、鎖国と開国による影響を理解する。また、懐石料理、本膳料理、会席料理など基本的な和食のスタイルとその成立について歴史を考察する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
8	和食の地域、季節による違い	地域の食材を活用した郷土料理について考察する。特に、和食の調味料としてのみそとしょうゆについては地域性と心身の健康に及ぼす影響について考える。また、旬の食材と季節の料理について学ぶ。旬の食材については、キャンパス内の屋上菜園で栽培している夏秋野菜の生育状況をフィールド・ワークとして観察し、以降収穫まで随時確認する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
9	行事食とその楽しみ	和食の特徴である行事食について考察する。五節句に代表される伝統的な年中行事や人生における儀礼とその行事食特についてまなぶ。雑煮など地域による行事食の違いについても学び、和食の楽しみについて考察する。また、西洋の行事とその行事食についても学び、国際的な視点で行事食の楽しみを考察する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
10	現代日本の食生活	戦前から戦後への食生活の変化、食生活の現状と消費生活、食生活の変化と食産業、食料の供給と食料自給率、環境と食について学び、現代日本人の食生活の特徴について考える。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
11	現代日本人の食生活の問題点	不規則な食生活、栄養の不足・過剰・偏り、食糧自給率、食品ロスなど、現代の日本人の食生活を巡る健康上の問題点を考える。また、問題を解決するための未来の食生活を考察する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
12	食産業の役割とフードビジネス	食産業（フードシステム）の役割と目的について考察する。人々が必要とする食品を安全かつ安定的に供給する食品製造業、食品流通業、外食産業などについて学び、理解する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
13	食品の品質規格と表示（１）	食品表示法に基づく食品表示制度について理解する。JAS法による企画、食品表示法による表示について学び、理解する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
14	食品の品質規格と表示（２）	食品表示法に基づく食品表示制度について理解する。健康や栄養に関する表示やその他の法律による表示について学び、理解する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90
15	食情報と消費者保護	さまざまな情報が氾濫する社会において、情報を読み解く力は不可欠である。食情報に関する問題や食品の安全にかかわる情報管理、消費者政策、消費者行政などについて学び、理解する。	項目の内容について教科書で予習し、配布物で復習する。	90

授業名	臨床栄養学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎小林 澄枝		
開講期			
授業の概要	【 授業の目的・ねらい 】 栄養士が栄養教育を行うために必要な各疾患の病態および栄養生理的特長を理解し、その疾患における基本的な食事療法の概要を学び栄養療法について修得します。 【 課題に対するフィードバックの方法 】 ミニテスト実施後、採点して次の授業で戻す。レポート・ノートの提出については、評価後、コメントを添えて各自に戻す。		
授業の到達目標	【 到達目標（授業終了時の達成課題） 】 ①栄養管理を必要とする疾病の一般臨床検査、血液生化学検査の種類と意義を説明できる。 ②医療や介護領域における栄養士の役割および職業倫理について説明できる。 ③各疾患の病態を理解し具体的な食事管理を中心とした栄養管理を実践できる。 【 単位取得の最低基準 】授業内容の8割を理解していること。		
履修条件	健康栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	①ミニテスト（30％）②レポート（20％） ③定期試験（50％）などで評価します。60点以上で合格としますが、80点以上が望ましい。
テキスト	Nブックス 臨床栄養学概論 渡邊早苗、本間和宏、佐藤智英編著 建帛社 【本体2,400円＋税】		
参考書	必要に応じてプリントを配布します。		
学生への要望	シラバスに沿って予習・復習をすることで理解を深めることができます。		
位置付け・水準	HN 2334		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、問題対処能力		
オフィスタイム	木曜日16:20～17:50まで 臨床栄養学研究室		
アクティブラーニング実施内容	実施なし		
実務家教員の経歴	医療機関での勤務経験を生かして、病態に応じた食事管理を中心とした栄養管理を実践するための知識・技術をわかりやすく解説する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	1.臨床栄養学の意義・医療と臨床栄養 福祉・介護と臨床栄養 栄養士の役割および職業倫理	治療における栄養管理の意義として、予防医学的な栄養学と、治療医学的な病態栄養学について解説する。 入院時食事療養制度と診療報酬は医療保険制度における入院時食事療養制度について解説する。また、栄養管理実施加算、特別食加算、栄養食事指導加算を理解する。 わが国の介護福祉制度（介護保険制度と介護保険サービス）を理解する。	医療における栄養士の役割りと職業倫理についてノートに書きだす。 授業内容をノートにまとめる。	30
2	2.病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理 飢餓、たんぱく質・エネルギー 栄養障害 A代謝疾患	代謝疾患の成因、症状、検査、治療、栄養、食事療法を学習する。糖尿病の分類としてⅠ型糖尿病（ウイルス、自己免疫）、Ⅱ型糖尿病（遺伝・環境因子）の違いと3大合併症を学ぶ。過栄養で肥満が多い中、低栄養のいる瘦もあり、マラスムスはエネルギー不足で、クワシオルコルはたんぱく質不足の低栄養状態である。肥満に関係のあるアルコール、痛風結石とプリン体について学ぶ。	代謝疾患の概要をまとめる。低エネルギー食にする工夫を簡条書きにする。	30
3	3.A代謝疾患・B消化器系疾患	「糖尿病食事療法のための食品交換表」について解説する。脂質異常症・高尿酸血症（痛風）について成因分類、症状、検査、治療について学ぶ。 消化器系疾患の成因、症状、検査、診断、治療、栄養・食事療法を学習する。さらに急性胃炎、慢性胃炎、消化性潰瘍、病態を理解して献立を作成し調理と食事療法の重要性を学ぶ。便秘の分類として機能性便秘と器質性便秘に分けられる。過敏性腸症候群はストレスなどで増えている。口腔疾患（口内炎、舌炎）の病態を理解し、食事の管理を中心とした栄養管理について学ぶ。	糖尿病の病態と「食品交換表」の表1～表6までの食品の分類を確認する。	30
4	4.肝疾患・膵臓疾患（慢性膵炎）	肝炎（急性・慢性）、ウイルス性肝炎、黄疸、肝硬変、肝不全、高アンモニア血症を解説し、食事療法を理解する。 脂肪肝には、肥満から脂肪肝と低栄養からの脂肪肝があることを学ぶ。胆石症、胆のう炎はビリルビンやコレステロールなどが原因で症状が起こる。肝炎が進み肝障害の終末状態が肝硬変であることを学ぶ。	肝臓の働きを理解し、急性肝炎、慢性肝炎、肝硬変の栄養食事療法をノートにまとめる。	30
5	C循環器系疾患（高血圧症）	循環器疾患と各種疾患におけるリスクファクターとなりうる疾患について学ぶ。動脈硬化症、高血圧、脳梗塞は、生活習慣と関わりが深くその病態の進展には、食生活の影響を強く受けることから、各種疾患の成因と、その病態や臨床経過を理解する。	循環器疾患特に動脈硬化性疾患の生活習慣の改善と予防についてノートにまとめる。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	心疾患（心筋梗塞・狭心症）	食生活の欧米化により、わが国でも罹患率が高くなったのが虚血性心疾患（狭心症・心筋梗塞）であるが、本疾患の分類と病態による症状や検査所見の鑑別と生活習慣病との関連性について理解し、食事療法の特徴を学ぶ。	心疾患と脳血管障害の食事療法についてノートにまとめる。	30
7	D腎・尿路系疾患	腎疾患の成因、症状、検査値などを学び、腎機能の進行度や判定基準を理解する。更に食事療法の特徴、特に他の疾患にはない制限がなぜ必要かを明らかにし、「静かな臓器」としての腎臓の働きを理解する。急性糸球体腎炎、慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症、急性腎不全、慢性腎不全などの病態を学ぶ。透析療法として血液透析、腹膜透析を解説する。	慢性腎臓病（CKD）の概要と食事療法についてノートにまとめる。「腎臓病食品交換表」の食品の分類を理解する。	30
8	E血液系疾患	血液疾患の成因、症状、検査、診断、治療、食事療法を学ぶ。鉄欠乏性貧血は貧血の中でも最も頻度が高く90%を占めている。巨赤芽球形貧血は赤血球系の造血細胞のDNA合成障害によりおこる貧血であることを理解する。	貧血の分類を書き出し、生活・食習慣の改善についてノートにまとめる。	30
9	F呼吸器疾患と栄養（食事療法）	呼吸器系疾患の成因、症状、検査、診断、治療、食事療法を学ぶ。呼吸器系は生体内に酸素を取り入れ二酸化炭素を放出するガス交換が主たる機能である。細菌やウイルス、アレルゲンの侵入しやすい器官を理解する。慢性気管支炎は、病変が気管支区域に範囲が限定される。肺気腫は、肺胞の内腔が異常に拡張した状態であることを理解する。	慢性閉塞性肺疾患の成因と分類を整理してノートに書きだす。その食事療法の特徴も記入する。	30
10	G内分泌疾患	内分泌疾患の成因、症状、検査、診断、治療、食事療法を学ぶ。工場制機能亢進症は、血中の甲状腺ホルモンが上昇した状態で、別名バセドウ病という。甲状腺機能低下症は、逆の状態であることを理解する。甲状腺刺激ホルモン（TSH）は自己免疫疾患と考えられ、女性に多く遺伝性素因の関連もあることを理解する。慢性甲状腺炎は、別名橋本病という。クレチン症は、出生時からの甲状腺機能低下症がみられる場合をいい、発育に障害がでることを理解する。	バセドウ病や甲状腺機能低下症の病態の特徴を理解する。食事療法についてノートに書く。	30
11	H運動器系（筋・骨格）の疾患 骨粗鬆症・サルコペニア	骨疾患の成因、症状、検査、診断、治療、食事療法を学ぶ。骨粗鬆症は骨塩量の減少した状態であり、骨梁構造が変化し骨強度が低下することを理解する。骨粗鬆症は、原発性骨粗鬆症と二次性骨粗鬆症に分類される。病因として、閉経後のエストロゲン欠乏、栄養欠乏（カルシウム、VD ₃ 、VK）、運動不足、飲酒、禁煙があげられることを理解する。骨軟化症は、小児期に発症したものをくる病、骨端線閉鎖後の成人にみられるものを骨軟化症ということを理解する。	骨粗鬆症における食品摂取について推奨される食品、避けた方がよい食品、注意する食品を表で表す。	30
12	I食物アレルギー J術前術後の栄養管理	免疫・アレルギー疾患の成因、症状、検査、診断、食事療法を学ぶ。自己免疫疾患は、自己の構成成分に対する免疫反応が病態に関与する疾患群であり、その代表が膠原病であることを理解する。アレルギーはⅠ～Ⅴ型に分類される。Ⅰ型アレルギー疾患として、アナフラキシーショック、アトピー性皮膚炎、気管支喘息、食物アレルギー、じんま疹などがあることを理解する。胃・大腸の術後の回復を進めて、栄養評価をすることを理解する。	食物アレルギーの定義と分類・症状についてノートにまとめる。除去食品と代替食品を理解する。	30
13	小児疾患	主な疾患として、小児腎、糖尿病がある。小児肥満は、日本においては、肥満度をもとに定義され、20%以上と定義されていることを理解する。先天性代謝異常症として、フェニルケトン尿症・メブリンシロップ尿症などがあり、これらの食事療法について理解する。	先天性代謝異常症とは、ノートに整理する。	30
14	4.栄養補給療法	栄養補給法には、主に経口栄養、経腸栄養（経管）、経静脈栄養の3種類に分類される。経口栄養は、口から食事や流動食、栄養剤など嚥下して運ぶことをいう。経腸栄養は、経口摂取が困難な場合にチューブを使用し栄養液を注入する方法である。経静脈栄養は腸管の使用が困難な場合に栄養素を静脈に直接に注入する方法である。これらの栄養補給法の適応疾患を理解する。	経腸（経口）栄養補給法、経腸（経管）栄養補給法、経静脈栄養補給法について特徴をノートにまとめる。	30
15	術前・術後の栄養管理 高齢者疾患	胃・大腸術後の栄養管理のポイント 褥瘡・認知障害・サルコペニア・ロコモティブシンドローム・転倒・フレイルについて解説する。また、栄養食事療法は、ユニバーサルデザインフードなどの調理加工品を含めた嚥下調整食について学ぶ。	術前・術後の食事療法について＝特に胃と大腸術後の栄養管理を整理してノートにまとめる。高齢者の摂食・嚥下障害食とユニバーサルデザインフードについて理解する。	30

授業名	基礎栄養学実習	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 選択	
担当教員名	◎源川 博久 佐野 麻理奈			
開講期				
授業の概要	[授業の目的・ねらい] この授業は、栄養士養成課程の必修科目として開講される。つまり、卒業には選択だが、栄養士免許のためには必須である。 この実習の授業では、Ⅰ期に基礎栄養学の講義で学んだ内容について、演習と実験を含む実習を通してより深く学ぶ。 [授業全体の内容の概要]「栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム 栄養と栄養素等のはたらき」の分野で、栄養学総論の栄養士実力認定試験出題基準内容から重要な部分を実習内容として取り上げる。 [課題に対するフィードバック] 課題は授業中に解説して、フィードバックする。提出物はコメントを付けて返却することでフィードバックする。			
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題] ヒトの栄養素の種類と役割について説明できる。ヒトの栄養状況について、日本人の食事摂取基準（2025年版）に従って評価できる。 [単位認定の最低基準] 授業内容の概ね7割以上を理解するよう求める。			
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	課題(4%)、テスト(56%)、提出物(7%)、実習ノート(33%)で評価する。60点以上で単位を認定するが、80点以上を目標とする。	
テキスト	プリントを配布する。			
参考書	・田地陽一編、栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版 ・日本人の食事摂取基準2025年版(報告書)、 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44138.html			
学生への要望	授業中は、細かいことも記録ノートにメモをとり、得られた結果は記録ノートにまとめること。15回目の授業終了後、実習ノートを提出してもらい評価する。また、実習中に例題や課題の解説をおこなうため、予習でこれらを自ら解いてみること。			
位置付け・水準	HN2235			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、問題対処能力			
オフィスタイム	月・火曜日 12:10～12:40 栄養化学研究室			
アクティブラーニング実施内容	実習のため			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	実習の目的、内容、評価方法、予習方法、実習ノート作成法について説明する。また、動画にて病院における栄養士業務の一端を確認し、実習を行うための基本的事項について説明する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
2	ガイダンス	実習の目的、内容、評価方法、予習方法、実習ノート作成法について説明する。また、動画にて病院における栄養士業務の一端を確認し、実習を行うための基本的事項について説明する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
3	日本人の食事摂取基準（2025年版）の基礎	栄養素の摂取基準について、エネルギーの指標、推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量の意味を理解する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
4	日本人の食事摂取基準（2025年版）の基礎	栄養素の摂取基準について、エネルギーの指標、推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量の意味を理解する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
5	骨と栄養	骨密度に影響する要因である栄養素などの関わりならびに骨代謝について説明する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
6	骨と栄養	骨密度に影響する要因である栄養素などの関わりならびに骨代謝について説明する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
7	骨と栄養	超音波式骨密度計（GEメディカル社製アキレスエクスプレス）を用いて、骨密度を測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
8	骨と栄養	超音波式骨密度計（GEメディカル社製アキレスエクスプレス）を用いて、骨密度を測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	骨と栄養	簡易型食事摂取頻度調査を行い、各自のカルシウム摂取量を求める。日本人の食事摂取基準（2025年版）の指標と比較して、各自のカルシウムの栄養状態を評価する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
10	骨と栄養	簡易型食事摂取頻度調査を行い、各自のカルシウム摂取量を求める。日本人の食事摂取基準（2025年版）の指標と比較して、各自のカルシウムの栄養状態を評価する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
11	骨と栄養のまとめ	骨密度の結果から骨密度の評価、骨折や骨量減少の影響と骨量に影響する要因(栄養素の摂取状況、性別、年齢、運動など)について説明し、骨の健康について考察する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
12	骨と栄養のまとめ	骨密度の結果から骨密度の評価、骨折や骨量減少の影響と骨量に影響する要因(栄養素の摂取状況、性別、年齢、運動など)について説明し、骨の健康について考察する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
13	身体計測	骨密度に影響する要因の検討として身体計測の項目と方法について説明する。また、測定機器の目盛りの読み方と有効数字について理解する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
14	身体計測	骨密度に影響する要因の検討として身体計測の項目と方法について説明する。また、測定機器の目盛りの読み方と有効数字について理解する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
15	身体計測	上腕周囲長の測定法とメジャーの使用方法説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
16	身体計測	上腕周囲長の測定法とメジャーの使用方法説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
17	身体計測	上腕三頭筋皮下脂肪厚の測定法とキャリパーの使用方法説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
18	身体計測	上腕三頭筋皮下脂肪厚の測定法とキャリパーの使用方法説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
19	身体計測	下腿周囲長の測定法とメジャーの使用方法説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
20	身体計測	下腿周囲長の測定法とメジャーの使用方法説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
21	身体計測	下腿皮下脂肪厚の測定法と皮下脂肪計に使用方法を説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
22	身体計測	下腿皮下脂肪厚の測定法と皮下脂肪計に使用方法を説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
23	身体計測	筋力の指標である握力の測定法と握力計の使用方法を説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
24	身体計測	筋力の指標である握力の測定法と握力計の使用方法を説明し、実際に測定する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
25	身体計測のまとめ	身体計測で測定した上腕周囲長と上腕三頭筋皮下脂肪厚から上腕筋囲と上腕筋面積、下腿周囲長と下腿皮下脂肪厚から下腿筋囲と下腿筋面積を求め、筋肉量を求める。また、身体計測結果の評価について説明する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
26	身体計測のまとめ	身体計測で測定した上腕周囲長と上腕三頭筋皮下脂肪厚から上腕筋囲と上腕筋面積、下腿周囲長と下腿皮下脂肪厚から下腿筋囲と下腿筋面積を求め、筋肉量を求める。また、身体計測結果の評価について説明する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
27	栄養スクリーニング	栄養マネジメントならびに栄養スクリーニングについて説明する。栄養スクリーニング法の1つである主観的包括的評価(SGA)を自分自身に対しておこなう。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
28	栄養スクリーニング	栄養マネジメントならびに栄養スクリーニングについて説明する。栄養スクリーニング法の1つである主観的包括的評価(SGA)を自分自身に対しておこなう。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
29	栄養スクリーニング	栄養スクリーニング法の1つである客観的栄養評価(ODA)ならびに簡易栄養状態評価(MNA)を自分自身に対しておこなう。また、ODAでは身長と体重を計測する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60
30	栄養スクリーニング	栄養スクリーニング法の1つである客観的栄養評価(ODA)ならびに簡易栄養状態評価(MNA)を自分自身に対しておこなう。また、ODAでは身長と体重を計測する。	予習はプリントをよく読み、記録ノートに必要な事項をまとめ、内容を理解する。復習は実習時間内にできなかった事(ノート整理など)をする。	60

授業名	応用栄養学実習	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員名	◎善方 美千子 加藤 雅子		
開講期	Ⅲ期		
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 「応用栄養学」で学んだライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・更年期・高齢期）の身体特性や栄養特性の知識をもとに、各ライフステージにおける対象者の献立作成や実習を通してライフステージごとの栄養管理のあり方を身に付ける。 〔授業全体の内容の概要〕 ①各ライフステージの身体特性、栄養特性を理解し、嗜好、季節感などを加えて献立作成に取り組む。 ②乳児期、幼児期、妊娠期、高齢期について、食事計画を作成し、実習を行う。 ③調乳実習・市販離乳食の食味試験を行う。 〔課題に対するフィードバック〕 課題・レポート提出後、フィードバックの時間を設定し連絡する。		
授業の到達目標	〔授業の達成目標〕 ①ライフステージ毎の身体特性・栄養特性に応じた栄養管理のあり方を理解している。 ②ライフステージ毎の身体特性・栄養特性に応じた食事計画と調理ができる。 〔単位認定の最低基準〕 単位認定の最低基準は、内容の8割を理解していること。		
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	①提出物（作成献立・実習報告書・食味試験報告書等）70点 ②プレゼンテーション・発表内容 30点 60点以上で合格とする。
テキスト	『ライフステージ・ライフスタイル栄養学実習書』（堀江祥允 他：光生館 1900円（税別）） 必要に応じて資料も配布します。		
参考書	『食事摂取基準2025年版』第一出版（2,090円（本体1,900円＋税））		
学生への要望	①提出物は期日を守り提出しましょう。 ②受け身の姿勢ではなく、主体的・積極的に授業に臨みましょう。		
位置付け・水準	HN2336		
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術 問題対処能力		
オフィスタイム	月曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」 火曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」		
アクティブラーニング実施内容	各ライフステージの特性に合わせた献立作成を行い、実習後に献立計画の改善を行う。		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	授業の目的・進め方・評価方法などを理解するためにガイダンスを行う。	ガイダンスの内容を確認し、授業の目的・進め方について理解を深める。	10
2	献立作成のための基礎知識☑	献立作成を行うために必要な基礎知識や留意点を学び理解する。	バランスの良い食事とはどのような食事構成かを理解しまとめる。	30
3	成人期（青年期）の身体特性・栄養特性	成人期（青年期）の身体特性・栄養特性、食生活の課題について学ぶ。	成人期（青年期）の栄養のあり方についてまとめる。	30
4	成人期（青年期）の身体特性・栄養特性	自身の食事摂取状況と食事の改善について検討する。	成人期（青年期）の栄養のあり方についてまとめる。	30
5	成人期（青年期）の献立作成☑	青年期の身体特性・栄養特性に沿った献立を作成する。	作成した献立についての問題点を考える。	30
6	成人期（青年期）の献立作成☑	青年期の身体特性・栄養特性に沿った献立を作成する。	作成した献立についての問題点を考える。	30
7	乳児期の身体特性・栄養特性	乳児期におけるの身体特性・栄養特性を理解し、調乳について実習する。	実習報告書をまとめる。	30
8	乳児期の身体特性・栄養特性	乳児期におけるの身体特性・栄養特性を理解し、市販の離乳食について食味試験を行う。	実習報告書をまとめる。	30
9	幼児期・学童期の身体特性・栄養特性	幼児期・学童期の身体特性・栄養特性を理解し、グループ内で話し合う。	幼児期の栄養のあり方についてまとめる。	30
10	幼児期・学童期の身体特性・栄養特性	幼児期・学童期の身体特性・栄養特性を理解し、グループ内で話し合った内容をまとめる。	幼児期の栄養のあり方についてまとめる。	30
11	幼児期の食事計画	幼児期における献立計画を作成する。	作成した計画をまとめる。	30
12	幼児期の食事計画	幼児期における献立計画を作成する。	作成した計画をまとめる。	30
13	幼児期の実習☑	幼児期における献立について実習を行い、発表する。	実習報告書を作成する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	幼児期の実習	幼児期における献立について実習を行い、発表する。	実習報告書を作成する。	30
15	妊娠期の身体特性・栄養特性	妊娠期の身体特性・栄養特性について理解し、食生活の課題についてグループ内で話し合う。	妊娠期の栄養のあり方についてまとめる。	30
16	妊娠期の身体特性・栄養特性	妊娠期の身体特性・栄養特性、食生活の課題についてグループ内で話し合った内容をまとめる。	妊娠期の栄養のあり方についてまとめる。	30
17	妊娠期の献立作成	妊娠期の身体特性・栄養特性に沿った献立を作成する。	作成した献立についての問題点を考える。	30
18	妊娠期の献立作成	妊娠期の身体特性・栄養特性に沿った献立を作成する。	次回に行うプレゼンテーションの準備をする。	30
19	妊娠期の実習	妊娠期における献立について実習を行う。	実習報告書を作成する。	30
20	妊娠期の実習	妊娠期における献立について実習を行う。	実習報告書を作成する。	30
21	妊娠期の献立修正	妊娠期の献立内容についてプレゼンテーションし、その後、授業担当教員とディスカッションする。ディスカッションにより改善が必要となった献立内容を修正する。	妊娠期の献立作成上の留意点をまとめる。	30
22	妊娠期の献立修正	妊娠期の献立内容についてプレゼンテーションし、その後、授業担当教員とディスカッションする。ディスカッションにより改善が必要となった献立内容を修正する。	作成献立提出のために、妊娠期献立内容を見直す。	30
23	高齢期の身体特性・栄養特性	高齢期の咀嚼・嚥下機能の状態に応じた食事計画について学び理解する。	咀嚼・嚥下機能に応じた食事計画についてまとめる。	30
24	高齢期の身体特性・栄養特性	高齢期の咀嚼・嚥下機能の状態に応じた食事計画について学び理解する。	咀嚼・嚥下機能に応じた食事計画についてまとめる。	30
25	高齢期の献立作成	高齢期の身体特性・栄養特性に沿った献立を作成する。	作成した献立についての問題点を考える。	30
26	高齢期の献立作成	高齢期の身体特性・栄養特性に沿った献立を作成する。	次回に行うプレゼンテーションの準備をする。	30
27	高齢期食の実習	咀嚼・嚥下機能低下に対応した食事内容の調理実習を行い、高齢期に応じた食事計画・調理法を理解する。	実習報告書をまとめる。	30
28	高齢期食の実習	咀嚼・嚥下機能低下に対応した食事内容の調理実習を行い、高齢期に応じた食事計画・調理法を理解する。	実習報告書をまとめる。	30
29	高齢期の献立修正	高齢期の献立内容についてプレゼンテーションし、その後、授業担当教員とディスカッションする。ディスカッションにより改善が必要となった献立内容を修正する。	高齢期の献立作成上の留意点をまとめる。	30
30	高齢期の献立修正	高齢期の献立内容についてプレゼンテーションし、その後、授業担当教員とディスカッションする。ディスカッションにより改善が必要となった献立内容を修正する。	作成献立提出のために、高齢期の献立内容を見直す。	30

授業名	臨床栄養学実習	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員名	◎小林 澄枝 高橋 聖菜		
開講期			
授業の概要	【 授業の目的・ねらい 】 臨床栄養学概論で学んだ知識を活かし、各種疾患に応じた栄養管理法について、栄養評価・判定・方法・各種治療食の献立作成演習、臨床調理実習を通して傷病者における栄養管理法の実際を修得する。 【 授業の概要 】 傷病者に適したエネルギーおよび栄養素・食形態などを考慮し、おいしい治療食を作れるように献立を作成し調理実習を行う。特に合併症の発症リスクが高まる高齢者に対してどのような点に注意をするのかについても見識を深める。また、必要に応じて一般治療食から献立の展開を行い、応用力を養う。 【 実務経験経歴 】 医療機関での勤務経験を生かして、展開食献立のたて方、病態別食事管理の実際を症例をもとに解説し応用力を身につける。 【 課題に対するフィードバックの方法 】 献立作成については、提出時に確認し訂正箇所などの指導を行う。レポートは提出後評価し、次回授業時に返却する。		
授業の到達目標	【 到達目標（授業終了時の達成課題） 】 1.疾病別の食事療法の原則を理解し、病期・病態に応じた基本献立からの献立展開ができる。 2.各疾患別の病態に応じた献立作成、調理上の留意点、工夫点および1人分の適性分量がわかる。 3.ナンバリング一定の時間内で実現可能な調理工程を考えることができる。 4.実後の評価を多角的な視点から行うことができ、次に生かすことができる。 【 単位取得の最低基準 】 授業内容の8割を理解していること。		
履修条件	短期大学部 健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	実習態度（20％）提出物（30％）期末試験（50％）などで評価します。60点以上で合格としますが、80点以上が望ましい。
テキスト	臨床栄養学実習書 第11版 玉川和子 口羽章子 木戸詔子編著 医歯薬出版 （2,700円+税） 糖尿病食事療法のための食品交換表第7版 日本糖尿病協会編著（990円+税）		
参考書	授業内で指示する		
学生への要望	事前に疾病について（臨床栄養学教科書）調べることで食事療法の理解が深まります。 作成献立の提出期限は厳守してください。		
位置付け・水準	HN2437		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解 問題対処能力		
オフィスタイム	木曜日 V 16:20～17:30 臨床栄養学研究室		
アクティブラーニング実施内容	実習のため		
実務家教員の経歴	管理栄養士として長期にわたり病院勤務の経験から臨床調理について各疾病の献立作成と減塩でもおいしい調理について解説し実習する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	臨床栄養管理	臨床栄養管理とは、傷病者の栄養状態を的確に判断し、心身の状態に合った栄養補給を行い、良い栄養状態を維持することです。栄養補給法は、経口栄養補給法（食事療法）経腸栄養や静脈栄養（強制栄養法）がありますが、今回は、経口栄養療法で使用する濃厚流動食を試飲し、栄養の構成や高カロリーが摂取できることを体験します。	1）経腸栄養剤の種類と特徴2）経管経腸栄養法の利点と欠点についてノートを整理する。	30
2	臨床栄養管理	臨床栄養管理とは、傷病者の栄養状態を的確に判断し、心身の状態に合った栄養補給を行い、良い栄養状態を維持することです。栄養補給法は、経口栄養補給法（食事療法）経腸栄養や静脈栄養（強制栄養法）がありますが、今回は、経口栄養療法で使用する濃厚流動食を試飲し、栄養の構成や高カロリーが摂取できることを体験します。	試飲した結果をノートにまとめ、経管栄養法に用いられる食品を表にして確認する。	30
3	軟食	食事形態が半流動体で消化が良く刺激の少ない軟食は、主として流動食から回復途中にある傷病者の経過食、軽度の消化器疾患、発熱、離乳期の乳幼児、高齢者、食欲不振、口腔、咽頭、食道、胃腸など消化機能が低下し、各部位にかかる刺激や負担をできるだけ軽減することを目的とした病人食の基本となる食事であることを学びます。 米の調理形態により全粥、七分粥、五分粥、三分粥、おもゆ（流動食）を理解し、全粥食の献立を作成します。	流動食・軟食に適する食品と調理方法の留意点をノートに整理する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	軟食	食事形態が半流動体で消化が良く刺激の少ない軟食は、主として流動食から回復途中にある傷病者の経過食、軽度の消化器疾患、発熱、離乳期の乳幼児、高齢者、食欲不振、口腔、咽頭、食道、胃腸など消化機能が低下し、各部位にかかる刺激や負担をできるだけ軽減することを目的とした病人食の基本となる食事であることを学びます。 米の調理形態により全粥、七分粥、五分粥、三分粥、一分粥を理解し、全粥食の献立を作成します。	軟食の分類と適応疾患・基本条件を理解し、副食調理の注意点を踏まえ全粥食の献立をたてる。	30
5	軟食の調理実習	全粥食の炊き方を実演します。また、炊いた全粥と重湯で分粥食（全粥、七分粥、五分粥、三分粥、一分粥）の盛り付けを実演します。また、粥食の献立を作成した中からグループごとに献立を選び調理実習します。料理された全粥食は、分量、彩り、味付け、調理時間など評価して全粥食に適する料理か否かを検討します。	調理した全粥食は、分量、彩り、味付け、使用した食材、盛り付け、調理時間など評価しノートに整理し各グループごとにレポートを作成する。	30
6	軟食の調理実習	全粥食の炊き方を実演します。また、炊いた全粥と重湯で分粥食（全粥、七分粥、五分粥、三分粥、一分粥）の盛り付けを実演します。また、粥食の献立を作成した中からグループごとに献立を選び調理実習します。料理された全粥食は、分量、彩り、味付け、調理時間など評価して全粥食に適する料理か否かを検討します。	実習した内容をノートにまとめ、栄養バランスがとれた内容であり、食品の組み合わせ、調理方法など質と量の適正化を評価する。	30
7	糖尿病のための食事療法・食品交換表の使い方	糖尿病の病型は、WHOの分類により、1型糖尿病、2型糖尿病、その他の特定機序・疾患による糖尿病、妊娠糖尿病に分類され、現在の糖尿病の治療は、合併症を予防することが優先されています。栄養指導するために糖尿病の診断基準、臨床検査値の見方を理解しましょう。「食品交換表」の内容を解説します。さらに、食品交換表を使用して単位による献立作成を行います。	「食品交換表」の内容と分類を理解し、食事ケアプランのたて方、単位による献立作成の仕方についてノート整理を行う。	30
8	糖尿病のための食事療法・食品交換表の使い方	糖尿病の病型は、WHOの分類により、1型糖尿病、2型糖尿病、その他の特定機序・疾患による糖尿病、妊娠糖尿病に分類され、現在の糖尿病の治療は、合併症を予防することが優先されています。栄養指導するために糖尿病の診断基準、臨床検査値の見方を理解しましょう。「食品交換表」の内容を解説します。さらに、食品交換表を使用して単位による献立作成を行います。	糖尿病の病態と三大合併症を予防するための食事療法を理解する。単位による献立作成を行う。	30
9	エネルギー制限食	この食事は、エネルギーをコントロールすることが、最も有効な治療食である疾患に適応されることを学習します。献立作成では、食品選択と調理の工夫がポイントとなり、食物繊維の多い食品を使って量を増やしたり、低甘味料を使用する方法を学びます。その他、低糖質食品や低甘味料の試食をして確認します。	低エネルギー食品、無エネルギー食品を利用するなど食品の選択と調理上の注意についてノート整理をする。	30
10	エネルギー制限食	この食事は、エネルギーをコントロールすることが、最も有効な治療食である疾患に適応されることを学習します。献立作成では、食品選択と調理の工夫がポイントとなり、食物繊維の多い食品を使って量を増やしたり、低甘味料を使用する方法を学びます。その他、低糖質食品や低甘味料の試食をして確認します。	肥満症の食事療法の基本と減量の考え方をノートにまとめ復習する。また、運動療法の基本を整理する。	30
11	肥満症食・脂質異常症の食事	肥満は大きく二次性肥満（症候性肥満）と原発性肥満（単純性肥満）に分類されます。肥満の成因には、後天的な社会的環境要因が大きいことも多くの疫学調査で明らかにされています。肥満の成り立ち、肥満の分類、肥満の診断基準、肥満の臨床検査、減量の考え方、肥満症の食事療法を理解し指導できるように解説します。 脂質異常症は、動脈性疾患予防ガイドラインに基づく脂質異常症WHOの診断基準による脂質異常症の分類に基づく食事療法を解説します。	脂質異常症の分類と概要についてノートにまとめる。食事療法の目的を整理する。	30
12	肥満症食・脂質異常症の食事	肥満は大きく二次性肥満（症候性肥満）と原発性肥満（単純性肥満）に分類されます。肥満の成因には、後天的な社会的環境要因が大きいことも多くの疫学調査で明らかにされています。肥満の成り立ち、肥満の分類、肥満の診断基準、肥満の臨床検査、減量の考え方、肥満症の食事療法を理解し指導できるように解説します。 脂質異常症は、動脈性疾患予防ガイドラインに基づく脂質異常症WHOの診断基準による脂質異常症の分類に基づく食事療法を解説します。	高LDLコレステロール血症・高トリグリセライド血症の食事療法での食品の選択ポイントをノートに整理する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	糖尿病の調理実習	糖尿病食の献立を作成した中からグループごとに献立を選び調理実習します。特に、計量することを重点として、米飯も計って盛り付けをします。料理された糖尿病食は、グループごとに、分量、味付け、調理時間などの評価とともに糖尿病食に適するか否かを検討し、レポートを作成します。	糖尿病食の試食後、グループごとに分量、味付け、彩り、調理時間などを評価しノートの整理およびレポートを提出する。	30
14	糖尿病の調理実習	糖尿病食の献立を作成した中からグループごとに献立を選び調理実習します。特に、計量することを重点として、米飯も計って盛り付けをします。料理された糖尿病食は、グループごとに、分量、味付け、調理時間などの評価とともに糖尿病食に適するか否かを検討し、レポートを作成します。	糖尿病食の試食後、グループごとに分量、味付け、彩り、調理時間などを評価しノートの整理およびレポートを提出する。	30
15	高血圧食・肝障害に対応した食事療法	高血圧症は、本態性高血圧と二次性高血圧に分類されます。本態性高血圧の治療は、生活習慣の改善が基本で、食事療法と運動療法の継続が大切です。食事は、降圧効果を高め、血管の弾力低下を予防し、血圧の安定を図る目があることを理解します。血圧測定を体験します。高血圧症の食品選択と調理の工夫を理解して献立を作成します。 肝疾患の食事療法は、病態を的確にとらえ、その障害に対応した栄養ケアが必要です。急性肝炎・劇症肝炎、慢性肝炎、肝硬変、脂肪肝などそれぞれの食事療法の基本と食品の選択・調理の工夫について解説します。またDVDを見て理解を深めます。	高血圧症の分類とその概要についてノートに整理する。本態性高血圧症と症候性高血圧症の進行について教科書を熟読する。	30
16	高血圧食・肝障害に対応した食事療法	高血圧症は、本態性高血圧と二次性高血圧に分類されます。本態性高血圧の治療は、生活習慣の改善が基本で、食事療法と運動療法の継続が大切です。食事は、降圧効果を高め、血管の弾力低下を予防し、血圧の安定を図る目があることを理解します。血圧測定を体験します。高血圧症の食品選択と調理の工夫を理解して献立を作成します。 肝疾患の食事療法は、病態を的確にとらえ、その障害に対応した栄養ケアが必要です。急性肝炎・劇症肝炎、慢性肝炎、肝硬変、脂肪肝などそれぞれの食事療法の基本と食品の選択・調理の工夫について解説します。またDVDを見て理解を深めます。	肝臓の多様な機能と肝疾患の分類を理解するためノートに書き出し整理する。栄養食事アセスメントと栄養食事ケアプランを分かり易く表にまとめる。	30
17	塩分と水分を減らすための調理	1日の食塩必要量は、3g前後とされていますが、日本人の食塩摂取量は、諸外国と比べて多いため、成人で7.5～9g未満を目標にしています。減塩食3g、6gを解説します。 人体の構成成分の60％は水分で、体内成分の10％をを喪失すると機能障害が出現し、20％喪失すると生命維持が不可能になります。人体の水分摂取量と水排泄量を理解し、疾病からくる浮腫による水分制限食を学びます。高血圧症は、本態性高血圧と二次性高血圧に分類されます。本態性高血圧の治療は、生活習慣の改善が基本で、食事療法と運動療法の継続が大切です。食事は、降圧効果を高め、血管の弾力低下を予防し、血圧の安定を図る目的があることを理解します。	水分制限食の基本的な考え方と適応症についてノートをまとめる。食品の選択と調理の工夫についてポイントを整理しノートに書きます。	30
18	塩分と水分を減らすための調理	1日の食塩必要量は、3g前後とされていますが、日本人の食塩摂取量は、諸外国と比べて多いため、成人で7.5～9g未満を目標にしています。減塩食3g、6gを解説します。 人体の構成成分の60％は水分で、体内成分の10％をを喪失すると機能障害が出現し、20％喪失すると生命維持が不可能になります。人体の水分摂取量と水排泄量を理解し、疾病からくる浮腫による水分制限食を学びます。高血圧症は、本態性高血圧と二次性高血圧に分類されます。本態性高血圧の治療は、生活習慣の改善が基本で、食事療法と運動療法の継続が大切です。食事は、降圧効果を高め、血管の弾力低下を予防し、血圧の安定を図る目的があることを理解します。	食塩制限食の基本的な考え方と適応症についてノートに整理する。ナトリウムの食塩換算法を理解する。減塩食の食品の選択と調理の工夫についてポイントをノートに箇条書きにして整理する。	30
19	腎臓病食品交換表の使い方	腎臓病の食事療法の基本を解説します。腎臓は病態の変化で食事療法が変わることから、腎臓病の摂取栄養基準を理解して対応することが重要です。「腎臓病食品交換表」は、患者様の指導のための教育教材です。使い方を理解した上で献立作成に挑みましょう。	腎臓の働きを整理しノートにまとめる。急性腎臓病の栄養ケアプランの基本と食事療法についてノートに書き出す。慢性腎臓病についても同様にノートに整理する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
20	腎臓病食品交換表の使い方	腎臓病の食事療法の基本を解説します。腎臓は病態の変化で食事療法が変わることから、腎臓病の摂取栄養基準を理解して対応することが重要です。「腎臓病食品交換表」は、患者様の指導のための教育教材です。使い方を理解した上で献立作成に挑みましょう。	「腎臓病食品交換表」を用いた献立作成方法について表1～表6の分類を理解しノートにまとめる。献立例を見ながら動たん比率、さらにPFC比を比較しノートに整理する。	30
21	腎臓病食・特別用途食品の試食	腎臓病食は、腎機能の障害による代謝異常の是正を目的とします。障害の程度に合わせて処理できる範囲の食事に調節し腎臓の負担を減らします。体内の水、電解質の量や濃度を正常近く維持すること、たんぱく質代謝産物である窒素化合物が体内に蓄積することを抑制することが基本であることを理解します。腎疾患の種類、症状、急性期、慢性期により食事療法は異なることを学習します。 腎臓病食に使用される特別用途食品を試食し味わいを体験します。	エネルギー調整食品・たんぱく質調整食品・食塩調整食品・リン調整食品などの商品があることを理解し試食する。その商品の感想をノートにまとめる。	30
22	腎臓病食・特別用途食品の試食	腎臓病食は、腎機能の障害による代謝異常の是正を目的とします。障害の程度に合わせて処理できる範囲の食事に調節し腎臓の負担を減らします。体内の水、電解質の量や濃度を正常近く維持すること、たんぱく質代謝産物である窒素化合物が体内に蓄積することを抑制することが基本であることを理解します。腎疾患の種類、症状、急性期、慢性期により食事療法は異なることを学習します。 腎臓病食に使用される特別用途食品を試食し味わいを体験します。	エネルギー調整食品・たんぱく質調整食品・食塩調整食品・リン調整食品などの商品があることを理解し試食する。その商品の感想をノートにまとめる。	30
23	腎臓病食の調理実習	「腎臓病食品交換表」を使用して、作成した献立をグループから選び調理実習します。料理された腎臓病食は、グループごとに分量や彩り、味、調理時間などを評価し、腎臓病食に適するか否を検討し、レポートを作成します。	腎臓病食を調理実習しその内容をレポート提出する。学んだ調理の工夫が実践できたか、腎臓病食に適しているか、改善点などグループごとにまとめる。さらに各自ノート整理を行う。	30
24	腎臓病食の調理実習	「腎臓病食品交換表」を使用して、作成した献立をグループから選び調理実習します。料理された腎臓病食は、グループごとに分量や彩り、味、調理時間などを評価し、腎臓病食に適するか否を検討し、レポートを作成します。	腎臓病食を調理実習しその内容をレポート提出する。学んだ調理の工夫が実践できたか、腎臓病食に適しているか、改善点などグループごとにまとめる。さらに各自ノート整理を行う。	30
25	アレルギー・鉄欠乏性貧血の食事について	最近、アレルギー性疾患が急増しています。食品に含む生活環境の変化に伴う新しい抗原因子の増大と、ストレスなどによる免疫適応機構の破綻が原因です。特に、食物アレルギーの原因となる食品を摂らない除去食療法や調理による低アレルギー化について学習します。 血液中のヘモグロビン量が少ない状態が貧血です。ヘモグロビンは、体内に酸素を運ぶ働きをするため、貧血になると全身が酸素不足になります。このため、頭痛、肩こり、顔色が悪く、イライラするなどの症状が出現します。食品から鉄分を効率良く摂る調理方法を学習します。	食物アレルギーの除去食品と代替食品について卵、牛乳、大豆について表にまとめる。アレルギーになりやすい食品添加物は何かを教科書をよく読んで理解する。	30
26	アレルギー・鉄欠乏性貧血の食事について	最近、アレルギー性疾患が急増しています。食品に含む生活環境の変化に伴う新しい抗原因子の増大と、ストレスなどによる免疫適応機構の破綻が原因です。特に、食物アレルギーの原因となる食品を摂らない除去食療法や調理による低アレルギー化について学習します。 血液中のヘモグロビン量が少ない状態が貧血です。ヘモグロビンは、体内に酸素を運ぶ働きをするため、貧血になると全身が酸素不足になります。このため、頭痛、肩こり、顔色が悪く、イライラするなどの症状が出現します。食品から鉄分を効率良く摂る調理方法を学習します。	特に、鉄欠乏性貧血の栄養食事ケアプラン（ヘム鉄・非ヘム鉄）の吸収について理解するためノートに整理する。貧血にかかわる栄養素の摂取上の留意点をよく理解する。	30
27	骨粗鬆症の食事とサルコペニアの予防について	骨粗鬆症は、原発性骨粗鬆症と続発性（二次性）骨粗鬆症に大別されます。原発性骨粗鬆症は、加齢、閉経による骨量の減少が主な要因で、栄養、過度の飲酒などの食習慣、運動、喫煙、日照時間などの生活習慣や遺伝、体質なども関与しています。続発性骨粗鬆症は、主として疾患や薬物によるものです。 サルコペニアは加齢に伴う筋肉量の減少を言います。サルコペニアの予防・改善が要介護を減らし健康寿命を伸ばす重要なポイントとなります。その予防・改善策について栄養と運動の面から学習します。	骨粗鬆症の栄養アセスメントを理解し、骨量を増やす食品やビタミンDを多く含む食品をノートに整理する。その他筋骨格疾患について教科書を熟読する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
28	骨粗鬆症の食事とサルコペニアの予防について	骨粗鬆症は、原発性骨粗鬆症と続発性（二次性）骨粗鬆症に大別されます。原発性骨粗鬆症は、加齢、閉経による骨量の減少が主な要因で、栄養、過度の飲酒などの食習慣、運動、喫煙、日照時間などの生活習慣や遺伝、体質なども関与しています。続発性骨粗鬆症は、主として疾患や薬物によるものです。 サルコペニアは加齢に伴う筋肉量の減少を言います。サルコペニアの予防・改善が要介護を減らし健康寿命を伸ばす重要なポイントとなります。その予防・改善策について栄養と運動の面から学習します。	骨粗鬆症の栄養アセスメントを理解し、骨量を増やす食品やビタミンDを多く含む食品をノートに整理する。その他筋骨格疾患について教科書を熟読する。	30
29	摂食・嚥下障害の食事について	摂食・嚥下とは、食物を認知し、口腔へ送り込み、咀嚼、食塊形成後、食塊を咽頭、食道、胃へと送り込む過程のことです。加齢や脳血管障害などにより、各段階のいずれかの異常により食物や飲み物がうまく飲み込めなくなり、肺に流入する誤嚥や気道を塞ぐ窒息などの障害がみられます。咀嚼障害は、歯の欠損、唾液分泌の低下、舌運動力の低下が原因となり機能が低下し、誤嚥、栄養障害、脱水などの身体的影響だけでなく、食べる楽しみを喪失しQOLの低下をもたらします。さらに、ADL（日常生活活動）が低下した高齢者では、誤嚥性肺炎をきたしやすい状況にあり、摂食、嚥下機能評価と栄養ケアは、今後、高齢社会において重要になります。「摂食・嚥下調整食」および「とろみ調整食」について解説します。DVDを見て嚥下障害の理解を深めます。	摂食・嚥下障害食の注意が必要な食品とその対応についてノートに整理し増粘剤の使用に際しての注意点をまとめて記載する。ノートの提出に備え提出期限を守り準備する。	30
30	摂食・嚥下障害の食事について	摂食・嚥下とは、食物を認知し、口腔へ送り込み、咀嚼、食塊形成後、食塊を咽頭、食道、胃へと送り込む過程のことです。加齢や脳血管障害などにより、各段階のいずれかの異常により食物や飲み物がうまく飲み込めなくなり、肺に流入する誤嚥や気道を塞ぐ窒息などの障害がみられます。咀嚼障害は、歯の欠損、唾液分泌の低下、舌運動力の低下が原因となり機能が低下し、誤嚥、栄養障害、脱水などの身体的影響だけでなく、食べる楽しみを喪失しQOLの低下をもたらします。さらに、ADL（日常生活活動）が低下した高齢者では、誤嚥性肺炎をきたしやすい状況にあり、摂食、嚥下機能評価と栄養ケアは、今後、高齢社会において重要になります。「摂食・嚥下調整食」および「とろみ調整食」について解説します。DVDを見て嚥下障害の理解を深めます。	摂食・嚥下障害食の注意が必要な食品とその対応についてノートに整理し増粘剤の使用に際しての注意点をまとめて記載する。ノートの提出に備え提出期限を守り準備する。	30

授業名	公衆栄養学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎星 千歳			
開講期	IV			
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 地域社会や集団生活など広い範囲で国民の健康を図るための攻守栄養活動・栄養施策などについて学習し、実際の現場でのとらえ方や課題について把握できるようにする。 [授業全体の内容の概要] 公衆栄養学の概念、健康・栄養問題の現状と課題、栄養政策、栄養疫学、地域診断と公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラムの展開について解説する。また、保健所に勤務した経験をもとに実際の現場での活動内容や課題について講義する。 【課題に対するフィードバック方法】小テスト実施後、特に誤りが多かった部分についてその後の授業でフィードバックを行う。			
授業の到達目標	[達成目標] 地域社会や集団生活など広い範囲で国民の健康を図るための公衆栄養活動・栄養施策が理解できる。 【単位認定の最低基準】授業内容の7割を理解していること。			
履修条件	健康栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	①小テスト ②定期試験	40点 60点
テキスト	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 第13版 第一出版			
参考書	特になし			
学生への要望	・受け身の姿勢ではなく、主体的・積極的な姿勢で授業に臨むこと。 ・毎回、教科書は必ず持参すること。 ・地域活動、集団健康管理、行政など「公衆栄養学」の視点から地域や集団を対象とした公衆栄養活動に関心を持つこと。 ・体調を整えて、欠席しないこと。（授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる）			
位置付け・水準	HN2441			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	木曜日5コマ、金曜日5コマ 食生活・栄養研究室			
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴	福島県の職員（管理栄養士）として保健所と病院に勤務			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	公衆栄養の概念	公衆栄養学の定義を理解し、公衆栄養活動の基本と展開過程について学ぶ。	終了後、授業内容を復習する。	30
2	健康・栄養問題の現状と課題	わが国の疾病構造から健康状態の変化を理解する。また、食事の変化について理解し、現状と課題について学ぶ。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
3	健康・栄養問題の現状と課題	わが国の食生活の変化と食環境の変化について理解し、現状と課題について学ぶ。 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について学ぶ。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
4	栄養政策	わが国の栄養行政組織と公衆栄養活動の役割について学ぶ。 特に保健所と市町村保健センターの役割がどのように異なるのか、また、それぞれの機関で働く行政栄養士の業務内容と役割を理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
5	栄養政策	公衆栄養関連法規とわが国の管理栄養士・栄養士制度の内容を理解する。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
6	栄養政策	わが国の健康づくり対策や栄養政策の内容を理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
7	栄養政策	食生活指針や食事バランスガイド、運動指針などのツールの内容を理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
8	栄養政策	国民健康・栄養調査の内容とわが国の健康づくり対策への活用について理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
9	栄養疫学	栄養疫学の目的を学び、公衆栄養活動における疫学の重要性を理解する。 食事調査の方法と種類、活用場面に応じた適切な方法の選択について理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
10	栄養疫学	食事摂取量の評価方法は、食事調査の結果から栄養素摂取量を計算し、食事摂取基準を用いて摂取量の評価を行うことを学ぶ。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	地域診断と公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントの考え方と、地域住民などのコミュニティのニーズや栄養状態など総合的なアセスメントをすることが重要であることを理解する。食事摂取基準の活用や面接法・質問法による調査方法について学ぶ。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後。授業内容を復習する。	30
12	地域診断と公衆栄養マネジメント	公衆栄養プログラムの目標設定、計画、実施、評価のポイントについて学ぶ。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後。授業内容を復習する。	30
13	公衆栄養プログラムの展開	地域特性に対応したプログラムの展開と食環境整備のためのプログラムの展開を学ぶ。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後。授業内容を復習する。	30
14	公衆栄養プログラムの展開	地域集団の特性別プログラムとして、ライフステージ別プログラムと生活習慣病ハイリスク集団のプログラムを学ぶ。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後。授業内容を復習する。	30
15	まとめ	公衆栄養学のまとめを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、定期試験に向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

授業名	栄養指導論総論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎善方 美千子 會田 久仁子		
開講期	Ⅲ期		
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 食と栄養の専門知識を持ち社会に貢献できる栄養士となるために以下のことを学び、知識を修得することを目標とします。 [授業全体の内容の概要] 社会のニーズに合った知識と技術を持った栄養士となるために、国民の健康の維持増進に寄与する栄養士の活動を理解します。生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた望ましい食習慣の形成のために、行動科学を中心とした代表的な理論・モデル・概念とその必要性を理解し、それらを用いて栄養指導を展開する力をつけます。 [課題に対するフィードバック] 提出された課題・レポートは添削・返却しコメント等によって、また授業中に実施する確認小テストは実施後ただちに答え合わせを行い解説してフィードバックを行います。		
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] 栄養指導の目的や目標、対象把握の方法、栄養指導の方法とその技術および評価の方法などの知識を修得します。 [単位認定最低基準] 栄養指導対象者を望ましい行動変容に導くための基本的な知識を理解し、栄養状態の改善と食行動変容の関りについて説明できるなど、授業内容の8割以上を理解していることを求めます。		
履修条件	健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	期末試験 80%、レポート 20%、100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	Nブックス 三訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社 2,640円（本体2,400円＋税） 管理栄養士・栄養士必携2025年度版 日本栄養士会編 第一出版 2,860円（本体2,600円＋税） 食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル 第一出版 3,080円（本体2,800円＋税）		
参考書	資料プリントを配布します。		
学生への要望	栄養士とは、栄養士業務とはなにか、を、しっかりと身に付けるため、授業出席時には栄養士必携を必ず準備し積極的な姿勢で授業に臨むことを希望します。		
位置付け・水準	[位置づけ・水準] HN2342		
ディプロマポリシーとの関係	[ディプロマポリシーとの関係] 食と健康の理解		
オフィスタイム	月曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」 火曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」		
アクティブラーニング実施内容	アクティブラーニングとして毎時間、別に提示するテーマに沿って数人ずつ発表を行う。		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	栄養指導の概念（1）	栄養指導の意義、目標、栄養士の役割を学びます。 栄養士法に裏打ちされた、名称独占の栄養士業務内容、活動分野等について理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30
2	栄養指導の概念（2）	食環境づくりにおける栄養指導として、活動分野ごとの栄養士業務内容の実際を学びます。それぞれの職場で活躍する諸先輩の実際の様子を確認し、先輩栄養士から栄養士をめざし勉強する学生へのメッセージやアドバイスから、仕事を進める上で心がけるべきことを学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30
3	栄養指導の変遷	食事の管理を中心とした栄養管理が望ましい栄養状態・食生活を実現するための支援と活動であることを説明できるよう、理解して学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30
4	食事調査法の活用と評価	食事調査法の意義と目的、およびその種類と方法について説明できるよう理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30
5	栄養指導に必要な基礎知識（1）	食事調査の結果について食事摂取基準を活用した評価の説明ができるよう理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30
6	栄養指導に必要な基礎知識（2）	食事調査の結果について食事バランスガイドを活用した評価の説明ができるよう理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30
7	栄養指導に必要な基礎知識（3）	国民健康・栄養調査、健康日本2 1、食育基本法の説明ができるよう理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノート を整理しましょう。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	栄養管理の手法（１）	食事の管理を中心とした栄養管理の基本を理解します。栄養管理の手法として、栄養スクリーニングの方法、栄養評価法が説明できるよう理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
9	栄養管理の手法（２）	食事の管理を中心とした栄養管理の経過のモニタリングとその評価について説明ができるよう学びます。また個別指導および集団指導の特徴と指導形態を学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
10	行動変容理論、モデルとその概念（１）	望ましい食習慣の形成のために、行動科学を中心とした代表的な理論とその必要性を理解し、栄養指導を展開する力をつけます。栄養状態の改善と食行動変容の関りについて説明できるよう学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
11	行動変容理論、モデルとその概念（２）	人間の食行動を理解します。その行動変容の基礎となる代表的な技法や理論（刺激－反応理論など）が説明できるよう学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
12	行動変容理論、モデルとその概念（３）	個人要因に焦点をあてた行動変容段階モデル（トランスセオレティカルモデル）を理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
13	行動変容理論、モデルとその概念（４）	個人要因の他に個人間、環境など複数のレベルの要因が関わっていること（エコロジカルモデル）を理解します。さらに、対人関係に影響に関係する行動変容理論・社会的認知理論を理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
14	栄養カウンセリング（１）	カウンセリングの基本的考え方、基本技法を学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
15	栄養カウンセリング（２）	行動変容の理論に基づいてカウンセリング技法を活用した栄養カウンセリングについて説明できるよう学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30

授業名	栄養指導論各論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎會田 久仁子 善方 美千子		
開講期			
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 食と栄養の専門知識を持ち社会に貢献できる栄養士となるために以下のことを学び、知識を修得することを目標とします。 [授業全体の内容の概要] 社会のニーズに合った知識と技術を持ち国民の健康の維持増進に寄与する栄養士になるため、時代の変化に対応しながら対象となる方々の年代やからだの特徴にあわせた栄養指導の方法を学びます。 [課題に対するフィードバック] 提出された課題・レポートは添削・返却しコメント等によって、また授業中に実施する確認小テストは実施後ただちに答え合わせを行い解説してフィードバックを行います。		
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題(到達目標)] 時代の変化に対応しながら、対象となる方々の年代やからだの特徴に合わせた栄養指導の技術を修得します。多様な場における対象者のライフステージや生理的・身体的特徴をふまえ、栄養指導が実践できるための知識・技術について学びます。 [単位認定最低基準] 健康教育やヘルスプロモーションと栄養指導の関係を理解し、栄養指導の目的と意義を説明できる、栄養指導のマネジメントサイクルを説明でき、それに基づいた栄養指導を実践できるなど、授業内容の8割以上を理解していることを求めます。		
履修条件	健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	期末試験 80%、レポート 20%、100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	Nボックス 三訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社 本体2,640円（栄養指導論総論で使用する教科書を引き続き使用します。） 管理栄養士・栄養士必携 2025年度版 日本栄養士会編 第一出版 本体2,860円		
参考書	資料プリントを配布します。		
学生への要望	栄養士必携を授業時には必ず持参し、将来に渡って必要な知識を充分吸収することを望みます。		
位置付け・水準	[位置づけ・水準] HN2443		
ディプロマポリシーとの関係	[ディプロマポリシーとの関係] 食生活の実践技術、問題対処能力		
オフィスタイム	月曜日 16：20～17：00 栄養指導論研究室		
アクティブラーニング実施内容	アクティブラーニングとして、別に提示するテーマに沿って毎時間数人ずつ発表を行う。		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	特別用途食品、保健機能食品、健康食品の制度とその表示 (1) 担当 會田	制度や表示を学び、それらの違いを理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
2	特別用途食品、保健機能食品、健康食品の制度とその表示 (2) 担当 會田	特別用途食品、保健機能食品について説明できるようさらに学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
3	特別用途食品、保健機能食品、健康食品の制度とその表示 (3) 担当 會田	いわゆる健康商品について説明できるよう学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
4	栄養指導の意義(1) 担当 會田	栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論を統合した栄養指導を実践できる力を身につけます。健康教育やヘルスプロモーションと栄養指導の関係を理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
5	栄養指導の意義(2) 担当 會田	栄養指導の目的と意義が説明できるよう、学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
6	栄養指導の意義(3) 担当 會田	栄養指導のマネジメントサイクルが説明できるよう学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	栄養指導の実践（１） 担当 會田	栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解して、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるよう学びます。保育園・こども園・幼稚園における栄養指導の実践を学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
8	栄養指導の実践（２） 担当 會田	栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解して、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるよう学びます。小学校・中学校・高等学校における栄養指導の実践を学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
9	栄養指導の実践（３） 担当 會田	栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解して、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるよう学びます。職域・地域における栄養指導の実践を学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
10	栄養指導の実践（４） 担当 會田	栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解して、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるよう学びます。高齢者福祉施設、在宅介護における栄養指導の実践を学びます。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
11	栄養指導の実践・評価（１） 担当 會田	マネジメントサイクルに基づき、学んだ栄養指導のプログラムを小学校・中学校・高等学校について実践・評価します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
12	栄養指導の実践・評価（２） 担当 會田	マネジメントサイクルに基づき、学んだ栄養指導のプログラムを職域・地域について実践・評価します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
13	栄養指導の実践・評価（３） 担当 會田	マネジメントサイクルに基づき、学んだ栄養指導のプログラムを高齢者福祉施設、在宅介護について実践・評価します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
14	諸外国における栄養の状況 担当 會田	先進諸国の過栄養と疾病の状況、開発途上国の低栄養と疾病、それらに対する諸外国の取り組みを学び、これからの栄養士のあり方を理解します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30
15	まとめ 担当 會田	これまでの栄養士の歩んだ道と、これからの栄養士に対する社会の期待と要求を、十分に理解します。 これまでの学びから、栄養士としての将来についてそれぞれその抱負・目標を発表します。	教科書および栄養士必携を見返し、ノートを整理しましょう。	30

授業名	栄養指導論実習Ⅰ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択	
担当教員名	◎善方 美千子 會田 久仁子			
開講期	Ⅲ期			
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 食と栄養の専門知識を持ち社会に貢献できる栄養士となるために以下のことを学び、講義で学んだ知識をもとに指導の技術を修得することを目標とします。 [授業全体の内容の概要] 学生各自が自分自身の食事をありのままに知ることにより望ましい食生活を理解し、指導技術を身に付けるため豊かな発想ができるよう学び、パソコンを用いた栄養価計算の方法、プレゼンテーションの方法、栄養指導計画案作成、媒体作成技術など、効果的な指導方法を学びます。 [課題に対するフィードバック] 提出された課題は提出時にコメントを付け解説してフィードバックを行います。			
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] 望ましい食生活を理解して栄養指導ができるよう、指導のための技術・プレゼンテーション法を修得します。 [単位認定最低基準] 栄養指導対象者を望ましい行動変容に導くための基本的な知識を理解し、指導媒体に表現して説明できるなど、授業内容の8割以上を理解していることを求めます。			
履修条件	健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	食生活改善レポート 80%、指導媒体レポート 20%、100点満点の60点以上で単位を認定します。	
テキスト	資料プリントを配布します。			
参考書	管理栄養士・栄養士必携2025年度版 日本栄養士会編 第一出版 2,860円（本体2,600円＋税）			
学生への要望	学生自身が自分の身体、心を理解する学習努力を重ね技術を磨き、心身の健康と栄養の関係を学んだ学生としての自信を身につけることを望みます。			
位置付け・水準	[位置づけ・水準] HN2344			
ディプロマポリシーとの関係	[ディプロマポリシーとの関係] 専門性で社会貢献			
オフィスタイム	月曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」 火曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」			
アクティブラーニング実施内容	毎授業時間における実習内容を学ぶことが、アクティブラーニングとなる。			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	献立に行事食を取り入れる 担当 善方・會田	毎日の献立が単調にならないよう、喫食者に喜んでもらえるような工夫のひとつとして、献立に行事食を取り入れる工夫を考えます。 旬や季節ごと、さらに地域に伝わる行事食を上手に取り入れ、食事をする人達にとって楽しい食事になるように献立計画に工夫をする技術を学びます。 コンピュータを活用して、1年間の行事と、関連する食事を表にまとめます。	作成した行事と行事食のファイルをもう一度見返し、1年間の行事をおさらいしましょう。	20
2	献立素材の旬を理解する 担当 善方・會田	喜ばれる献立作成の技術として旬の素材を取り入れることが重要です。喫食者がその素材を目にすることで、季節を感じ、生活にハリと潤いを感じることは心の栄養になり、また、経済的な給食の運営をするためにも必要なことです。 旬のある食品群を確認し、一年を通して、いつどのような食品が旬を迎えるのか、その素材を使った料理方法とともに一覧にまとめ、献立素材の旬を理解します。	作成した旬カレンダーのファイルをもう一度見返し、食べ物の旬にさらに興味を持ちましょう。旬を活かした献立作成にチャレンジしましょう。	20
3	身近に食材を栽培する 担当 善方・會田	食育にも活用できるよう、食材を栽培し育てる楽しさ、収穫の喜びを、体験します。家庭では畑がなくともプランターや鉢、発泡スチロールの箱などを利用して、ベランダでも野菜の栽培が可能です。ペットボトルを使ったミニ菜園の作り方を学びます。作業や毎日の様子は写真に納めて記録し、レポートにまとめます。収穫した食材を使った料理の報告も期待できます。	身近に栽培できそうな食べられる植物を見つけてみましょう。	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	身近に食材を栽培する 担当 善方・會田	食育にも活用できるよう、食材を栽培し育てる楽しさ、収穫の喜びを、体験します。家庭では畑がなくともプランターや鉢、発泡スチロールの箱などを利用して、ベランダでも野菜の栽培が可能です。ペットボトルを使ったミニ菜園の作り方を学びます。作業や毎日の様子は写真に納めて記録し、レポートにまとめます。収穫した食材を使った料理の報告も期待できます。	持ち帰ったペットボトルプランターを観察して、レポート作成を始めましょう。これからしばらくの間、観察が続きます。	20
5	栄養指導のテクニック 視覚表現 担当 善方・會田	理想的な食事を営むための指導のテクニックのひとつとして、おいしさを視覚でとらえる、ことが重要です。目で見ておいしさを感じることが豊かな、かつ理想的な食事に導く一歩につながります。おいしそうに食事を写すテクニックを学び、指導に活用できる技術を修得します。	授業を振り返り、レポートをまとめましょう。	20
6	栄養指導のテクニック 視覚表現 担当 善方・會田	理想的な食事を営むための指導のテクニックのひとつとして、おいしさを視覚でとらえる、ことが重要です。目で見ておいしさを感じることが豊かな、かつ理想的な食事に導く一歩につながります。おいしそうに食事を写すテクニックを学び、指導に活用できる技術を修得します。	授業を振り返り、レポートをまとめましょう。	20
7	栄養指導のテクニック 食育（1） 担当 善方・會田	効果的な栄養指導をするために、幼稚園、保育所、小学校で活用できる掲示物を作成しましょう。季節の移り変わりを感じさせ、行事と食や食事とのかかわりに関心を持たせて、食育を進めるための掲示物媒体をグループごとに作成します。授業の終わりには、クラス内でプレゼンテーションしてアピールします。	工作や絵画に対する苦手意識を持たずに、指導媒体作成に興味を持つよう、折り紙にも挑戦してみましょう。	20
8	栄養指導のテクニック 食育（1） 担当 善方・會田	効果的な栄養指導をするために、幼稚園、保育所、小学校で活用できる掲示物を作成しましょう。季節の移り変わりを感じさせ、行事と食や食事とのかかわりに関心を持たせて、食育を進めるための掲示物媒体をグループごとに作ります。授業の終わりには、クラス内でプレゼンテーションしてアピールします。	工作や絵画に対する苦手意識を持たずに、指導媒体作成に興味を持つよう、折り紙にも挑戦してみましょう。	20
9	栄養指導のテクニック 食育（2） 担当 善方・會田	効果的な栄養指導をするために、幼稚園、保育所、小学校で活用できる掲示物を作成しましょう。食や食材に興味関心を持たせて食育を進めるために、食材の外観と切断面の違いのコントラストを見て触って学ぶことのできる「なかはどうなってるの」、をグループごとに作ります。授業の終わりには、クラス内でプレゼンテーションしてアピールします。	工作や絵画に対する苦手意識を持たずに、指導媒体作成に興味を持つよう、折り紙にも挑戦してみましょう。	20
10	栄養指導のテクニック 食育（2） 担当 善方・會田	効果的な栄養指導をするために、幼稚園、保育所、小学校で活用できる掲示物を作成しましょう。食や食材に興味関心を持たせて食育を進めるために、食材の外観と切断面の違いのコントラストを見て触って学ぶことのできる「なかはどうなってるの」、をグループごとに作ります。授業の終わりには、クラス内でプレゼンテーションしてアピールします。	工作や絵画に対する苦手意識を持たずに、指導媒体作成に興味を持つよう、折り紙にも挑戦してみましょう。	20
11	栄養指導のテクニック 食育（3） 担当 善方・會田	1日に必要なエネルギー量を視覚的に表現するための方法として「3・1・2弁当法」を学びます。主食・主菜・副菜をどのように組み合わせればよいのか、身近にある弁当箱を使って栄養指導の方法を考えます。	組み合わせを理解できたら、家族の献立作成にも取り入れてみましょう。	20
12	栄養指導のテクニック 食育（3） 担当 善方・會田	1日に必要なエネルギー量を視覚的に表現するための方法として「3・1・2弁当法」を学びます。主食・主菜・副菜をどのように組み合わせればよいのか、身近にある弁当箱を使って栄養指導の方法を考えます。	組み合わせを理解できたら、家族の献立作成にも取り入れてみましょう。	20
13	栄養指導のテクニック コミュニケーション（1） 担当 善方・會田	自分の考えを上手に表現できること、これは栄養士にこだわらず社会人としては誰もが求められる重要な要素です。修得した専門知識や技術を相手に伝えることで栄養指導は成り立って行きます。正しく、わかりやすく、楽しく、感じよく、歯切れよく話をする練習をし、3分間スピーチを経験して技術を修得します。学生間で役割を決め、進行係りも経験し企画・指導力も修得します。	多人数の前で意見を述べることに慣れましょう。家族に今回作成した内容を聞いてもらいましょう。	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	栄養指導のテクニック コミュニケーション (1) 担当 善方・會田	自分の考えを上手に表現できること、これは栄養士にこだわらず社会人としては誰もが求められる重要な要素です。修得した専門知識や技術を相手に伝えることで栄養指導は成り立って行きます。正しく、わかりやすく、楽しく、感じよく、歯切れよく話をする練習をし、3分間スピーチを経験して技術を修得します。 学生間で役割を決め、進行係りも経験し企画・指導力も修得します。	多人数の前で意見を述べることに慣れましょう。家族に今回作成した内容を聞いてもらいましょう。	20
15	栄養指導のテクニック コミュニケーション (2) 担当 善方・會田	栄養指導を行う栄養士は自分自身が高度の専門知識や技術を身に付ける必要があります。栄養士としての心構え、職業人としてのマナーを認識して、信頼される栄養士となるよう人間性・人格を磨きます。他と上手にコミュニケーションが取れるよう練習します。スピーチの練習をし、技術を修得します。	多人数の前で意見を述べることに慣れましょう。家族に今回作成した内容を聞いてもらいましょう。	20
16	栄養指導のテクニック コミュニケーション (2) 担当 善方・會田	栄養指導を行う栄養士は自分自身が高度の専門知識や技術を身に付ける必要があります。栄養士としての心構え、職業人としてのマナーを認識して、信頼される栄養士となるよう人間性・人格を磨きます。他と上手にコミュニケーションが取れるよう練習します。スピーチの練習をし、技術を修得します。	多人数の前で意見を述べることに慣れましょう。家族に今回作成した内容を聞いてもらいましょう。	20
17	栄養指導のテクニック 指導媒体作成 担当 善方・會田	Ⅳ期に開講される給食論実習Ⅲ（校外実習）の準備として、栄養指導媒体である紙芝居を各自作成します。既存の紙芝居をそれぞれ演じてみて、紙芝居を体験します。	作成する紙芝居のテーマ、指導内容、ストーリーを考え、下絵を作成します。完成までには時間を要するため自宅学習でこれを進めます。	60
18	栄養指導のテクニック 指導媒体作成 担当 善方・會田	Ⅳ期に開講される給食論実習Ⅲ（校外実習）の準備として、栄養指導媒体である紙芝居を各自作成します。既存の紙芝居をそれぞれ演じてみて、紙芝居を体験します。	作成する紙芝居のテーマ、指導内容、ストーリーを考え、下絵を作成します。完成までには時間を要するため自宅学習でこれを進めます。	60
19	栄養指導のテクニック 指導媒体作成 担当 善方・會田	紙芝居作成の手順、完成までの手順説明をもとにテーマ、指導の目的を考えます。夏休みに入るまでの間にそれぞれ作成を進め、何度かチェックを受けながら、紙芝居を作成します。自分を表現すること、栄養に関する知識を正しく理解させること、を学びます。	作成する紙芝居のテーマ、指導内容、ストーリーを考え、下絵を作成します。完成までには時間を要するため自宅学習でこれを進めます。	60
20	栄養指導のテクニック 指導媒体作成 担当 善方・會田	紙芝居作成の手順、完成までの手順説明をもとにテーマ、指導の目的を考えます。夏休みに入るまでの間にそれぞれ作成を進め、何度かチェックを受けながら、紙芝居を作成します。自分を表現すること、栄養に関する知識を正しく理解させること、を学びます。	作成する紙芝居のテーマ、指導内容、ストーリーを考え、下絵を作成します。完成までには時間を要するため自宅学習でこれを進めます。	60
21	食生活の自己診断 (1) 担当 善方・會田	連続した三日間の秤量法による記録をもとに、摂取した栄養価の計算をします。 自己の食生活を観察し、問題点を探る資料を作成します。 コンピュータソフトを使用して計算する技術を学びます。 コンピュータの扱いとソフトを用いた栄養価計算の方法の一つを修得します。	授業実習準備として連続した三日間について秤量法で食事を記録しましょう。この記録をもとに、自己の食生活観察を続けます。	30
22	食生活の自己診断 (1) 担当 善方・會田	連続した三日間の秤量法による記録をもとに、摂取した栄養価の計算をします。 自己の食生活を観察し、問題点を探る資料を作成します。 コンピュータソフトを使用して計算する技術を学びます。 コンピュータの扱いとソフトを用いた栄養価計算の方法の一つを修得します。	授業実習準備として連続した三日間について秤量法で食事を記録しましょう。この記録をもとに、自己の食生活観察を続けます。	30
23	食生活の自己診断 (2) 担当 善方・會田	栄養価の判定をし食生活を自己診断します。コンピュータソフトを使用して栄養価のバランスや充足度をグラフ化することにより栄養指導に必要な情報をすばやく、正確に作成する技術を修得します。	コンピュータソフトを使って栄養価計算をし、食生活の自己診断をします。記録した食事内容について栄養価計算を終わらせましょう。	30
24	食生活の自己診断 (2) 担当 善方・會田	栄養価の判定をし食生活を自己診断します。コンピュータソフトを使用して栄養価のバランスや充足度をグラフ化することにより栄養指導に必要な情報をすばやく、正確に作成する技術を修得します。	コンピュータソフトを使って栄養価計算をし、食生活の自己診断をします。記録した食事内容について栄養価計算を終わらせましょう。	30
25	食生活の自己診断と栄養指導 (1) 担当 善方・會田	連続した三日間の食事記録の栄養価計算の結果から自己の食生活の現状を認識し、望ましい食生活のために、食事記録を改善し、提示する栄養指導方法の実践を学びます。	現状を把握し、改善に導く指導のために、望ましい食生活の提案を考えましょう。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
26	食生活の自己診断と栄養指導 (1) 担当 善方・會田	連続した三日間の食事記録の栄養価計算の結果から自己の食生活の現状を認識し、望ましい食生活のために、食事記録を改善し、提示する栄養指導方法の実際を学びます。	現状を把握し、改善に導く指導のために、望ましい食生活の提案を考えましょう。	30
27	食生活の自己診断と栄養指導 (2) 担当 善方・會田	栄養計算ソフトを使って栄養価の計算をしてコンピュータの扱いや入力の方法を修得し、望ましい食生活に導くための方法として食品や調理方法の選び方、コミュニケーション法を学びます。	提案した内容を発表できるよう検討しましょう。	30
28	食生活の自己診断と栄養指導 (2) 担当 善方・會田	栄養計算ソフトを使って栄養価の計算をしてコンピュータの扱いや入力の方法を修得し、望ましい食生活に導くための方法として食品や調理方法の選び方、コミュニケーション法を学びます。	提案した内容を発表できるよう検討しましょう。	30
29	食生活の自己診断と栄養指導 (3) 担当 善方・會田	連続した三日間の食事記録を基に、栄養価計算をし自己の食生活の現状を把握し、さらに望ましい食生活のために試みた献立の改善を、食事バランスガイドにてらし、指導方法を活用する技術を修得します。自己の食生活の現状の把握と食生活の改善案をまとめ、レポート作成方法を習得します。	提出するレポートを、見やすく工夫して完成させましょう。	30
30	食生活の自己診断と栄養指導 (3) 担当 善方・會田	連続した三日間の食事記録を基に、栄養価計算をし自己の食生活の現状を把握し、さらに望ましい食生活のために試みた献立の改善を、食事バランスガイドにてらし、指導方法を活用する技術を修得します。自己の食生活の現状の把握と食生活の改善案をまとめ、レポート作成方法を習得します。	提出するレポートを、見やすく工夫して完成させましょう。	30

授業名	栄養指導論実習Ⅱ		配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員名	◎會田 久仁子 善方 美千子			
開講期				
授業の概要	[授業の目標・ねらい] 食と栄養の専門知識を持ち社会に貢献できる栄養士となるために以下のことを学び、講義で学んだ知識をもとに指導の技術を修得することを目標とします。 [授業全体の内容の概要] 専門知識をもとに、それらを指導の場にどう活かしていくことができるかといった視点から、栄養士の活躍する各分野での実際の指導に用いる媒体作成方法を学びます。 [課題に対するフィードバック] 提出された課題・指導媒体は提出時に添削指導してフィードバックを行います。			
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] 指導媒体のひとつとして紙芝居、パネルシアターが作成でき、また、栄養指導に活用できる栄養一口メモやリーフレット、カード類、カレンダー、給食だよりなどの作成技術を修得します。 [単位認定最低基準] 栄養指導対象者を望ましい行動変容に導くために適切な指導媒体を作成して、指導説明できるなど、授業内容の8割以上を理解していることを求めます。			
履修条件	健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	パソコン作成の指導媒体レポートと、冬休みの課題レポート、自然観察手帳とで100点満点とし、100点満点の60点以上で単位を認定します。	
テキスト	資料プリントを配布します。			
参考書	管理栄養士・栄養士必携2025年度版 日本栄養士会編 第一出版 本体2,860円			
学生への要望	栄養士業務に欠かせない媒体作成技術をしっかり身に付け、表現する力をつけて下さい。			
位置付け・水準	[位置づけ・水準] HN2445			
ディプロマポリシーとの関係	[ディプロマポリシーとの関係] 専門性で社会貢献			
オフィスタイム	月曜日 16：20～17：00 栄養指導論研究室			
アクティブラーニング実施内容	毎授業時間における実習内容を学ぶことが、アクティブラーニングとなる。			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	栄養指導媒体の作成（1） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。指導媒体の種類を理解したうえで、媒体作成の方法を学びます。 グループを編成してグループごとに栄養指導媒体としてのパネルシアターを作成します。テーマに沿った指導媒体を作成するために5～6人で1班を編成し計画を立てることで、意見を出し合うこと、集約すること、自己を表現することを修得します。	パネルシアターで表現する指導内容を復習してみましょう。	20
2	栄養指導媒体の作成（1） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。指導媒体の種類を理解したうえで、媒体作成の方法を学びます。 グループを編成してグループごとに栄養指導媒体としてのパネルシアターを作成します。テーマに沿った指導媒体を作成するために5～6人で1班を編成し計画を立てることで、意見を出し合うこと、集約すること、自己を表現することを修得します。	パネルシアターで表現する指導内容を復習してみましょう。	20
3	栄養指導媒体の作成（2） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。 グループを編成してグループごとに栄養指導媒体を作成し、媒体作成の方法を学習します。	パネルシアターで表現する指導内容を復習してみましょう。	20
4	栄養指導媒体の作成（2） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。 グループを編成してグループごとに栄養指導媒体を作成し、媒体作成の方法を学習します。	パネルシアターで表現する指導内容を復習してみましょう。	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	栄養指導媒体の作成（3） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。 栄養指導に役立てるスイーツ調製を行います。	ほかにはどのようなスイーツを準備できるか、復習してみましょう。	20
6	栄養指導媒体の作成（3） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。 栄養指導に役立てるスイーツ調製を行います。	ほかにはどのようなスイーツを準備できるか、復習してみましょう。	20
7	栄養指導媒体の作成（4） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。 グループを編成してグループごとに栄養指導媒体を作成します。指導の目的に沿ったパネルシアター作成方法を学習します。各個人が役割分担をしてストーリーに沿った演技の仕方を学びます。	パネルシアターで表現する指導内容を復習してみましょう。	20
8	栄養指導媒体の作成（4） 担当 會田	視覚に訴え指導を行うことはわかりやすい指導への近道です。 グループを編成してグループごとに栄養指導媒体を作成します。指導の目的に沿ったパネルシアター作成方法を学習します。各個人が役割分担をしてストーリーに沿った演技の仕方を学びます。	パネルシアターで表現する指導内容を復習してみましょう。	20
9	栄養指導媒体の作成（5） 担当 會田	視覚に訴えてわかりやすい指導を行うために資料を作成します。校外実習の報告文書をパワーポイントで作成し発表の係り分担をグループ内で決め、発表の練習もします。他の実習施設の様子について発表を見て参考にすることは学んで身に付けましょう。	発表の仕方・表現の仕方を復習してみましょう。さらにわかりやすい発表のためにどんな表現の工夫ができたのか、考えてみましょう。	20
10	栄養指導媒体の作成（5） 担当 會田	視覚に訴えてわかりやすい指導を行うために資料を作成します。校外実習の報告文書をパワーポイントで作成し発表の係り分担をグループ内で決め、発表の練習もします。他の実習施設の様子について発表を見て参考にすることは学んで身に付けましょう。	発表の仕方・表現の仕方を復習してみましょう。さらにわかりやすい発表のためにどんな表現の工夫ができたのか、考えてみましょう。	20
11	卓上メモの作成（1） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する方法を学びます。 参考書に沿ってソフトを用いて手順を修得します。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
12	卓上メモの作成（1） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する方法を学びます。 参考書に沿ってソフトを用いて手順を修得します。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
13	卓上メモの作成（2） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する方法を学びます。 参考書に沿ってソフトを用い、さらに簡単な図形を組み合わせてデザインして作成する手順を修得します。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
14	卓上メモの作成（2） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する方法を学びます。 参考書に沿ってソフトを用い、さらに簡単な図形を組み合わせてデザインして作成する手順を修得します。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
15	卓上メモの作成（3） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する技術を修得します。 参考書とソフトを用いて、事業所給食向けの健康増進啓蒙のための卓上メモを、独自のデザインで作成する方法を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
16	卓上メモの作成（3） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する技術を修得します。 参考書とソフトを用いて、事業所給食向けの健康増進啓蒙のための卓上メモを、独自のデザインで作成する方法を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
17	卓上メモの作成（4） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する技術を修得します。 参考書とソフトを用いて、事業所給食向けの健康増進啓蒙のための卓上メモを、独自のデザインで作成する方法を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
18	卓上メモの作成（4） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する技術を修得します。 参考書とソフトを用いて、事業所給食向けの健康増進啓蒙のための卓上メモを、独自のデザインで作成する方法を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
19	卓上メモの作成（５） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する技術を修得します。 参考書とソフトを用いて、事業所給食向けの健康増進啓蒙のための卓上メモを、独自のデザインで作成する方法を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
20	卓上メモの作成（５） 担当 會田	コンピュータを使って栄養指導媒体を作成する技術を修得します。 参考書とソフトを用いて、事業所給食向けの健康増進啓蒙のための卓上メモを、独自のデザインで作成する方法を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
21	メニュー提示方法 担当 會田	食事を摂取する方たちの嗜好を少しでも満足させるため、一食の主菜を単一メニューではなく複数のメニューから選んで摂っていただく選択メニューの提示方法を学びます。 献立名を聞いても料理が目には浮かばない方たちのためにも、パソコンを使って好みの主菜が選択できて、おいしく食事をしていただけるようにする、工夫の仕方を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
22	メニュー提示方法 担当 會田	食事を摂取する方たちの嗜好を少しでも満足させるため、一食の主菜を単一メニューではなく複数のメニューから選んで摂っていただく選択メニューの提示方法を学びます。 献立名を聞いても料理が目には浮かばない方たちのためにも、パソコンを使って好みの主菜が選択できて、おいしく食事をしていただけるようにする、工夫の仕方を学びます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
23	給食だより作成 担当 會田	食事を提供する側からの情報発信として、給食だよりを作成します。パソコンを使って紙面を編集し、栄養や健康や時節の情報をわかりやすくまとめる工夫を考えます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
24	給食だより作成 担当 會田	食事を提供する側からの情報発信として、給食だよりを作成します。パソコンを使って紙面を編集し、栄養や健康や時節の情報をわかりやすくまとめる工夫を考えます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
25	給食カレンダー作成 担当 會田	食事を提供する側からの情報発信として、給食カレンダーを作成します。パソコンを使って編集し、喫食者の健康の維持増進に寄与できる情報を盛り込んだカレンダー作成を試みます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
26	給食カレンダー作成 担当 會田	食事を提供する側からの情報発信として、給食カレンダーを作成します。パソコンを使って編集し、喫食者の健康の維持増進に寄与できる情報を盛り込んだカレンダー作成を試みます。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
27	旬カレンダー作成 担当 會田	献立作成に欠かせない食材の旬の理解のために、1年間にわたってまとめた旬カレンダーを見直し、栄養士業務の幅を広げる知識を増やします。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
28	旬カレンダー作成 担当 會田	献立作成に欠かせない食材の旬の理解のために、1年間にわたってまとめた旬カレンダーを見直し、栄養士業務の幅を広げる知識を増やします。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
29	行事食まとめ 担当 會田	喫食者に喜んで食べていただく献立作成のために、1年間にわたってまとめた行事食を見直し、栄養士業務の幅を広げる知識を増やします。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20
30	行事食まとめ 担当 會田	喫食者に喜んで食べていただく献立作成のために、1年間にわたってまとめた行事食を見直し、栄養士業務の幅を広げる知識を増やします。	指導したい内容が上手に表現できたか振り返ってみましょう。	20

授業名	給食計画・実務論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎善方 美千子		
開講期	I 期		
授業の概要	[授業の目的・ねらい] 給食従事者、施設、設備、食材料、それに関わる諸経費を総合的に学びます。また、それぞれの集団給食の目的である喫食者の栄養確保、健全な成長および健康の維持・増進に最大の効果を上げるための知識を修得します。 [授業全体の内容の概要] 給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する知識および技術を修得します。 [課題に対するフィードバック] 課題は添削・返却しコメント等によって、授業中に実施する確認小テストは実施後に答え合わせを行い、解説してフィードバックを行います。		
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] 給食の意義・役割を理解し、利用者に適切な食事を提供するための給食運営に必要な実践的な知識や技術を学び、給食管理の効率的な運営のあり方について実践できるようになることを目標とします。 [単位認定の最低基準] 単位認定の最低基準は、授業内容の7割を理解していること。		
履修条件	短期大学部 健康栄養学科	成績の 評価方法・基準	①定期試験 80点 ②課題提出 20点 100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	Nブックス 三訂 給食の運営 ー栄養管理・経営管理ー （ 逸見幾代・平林真弓編著 建帛社 2,640円（本体2,400円＋税） ） イラストで見えるはじめての大量調理 （ 殿塚婦美子・山本五十六著 学建出版 1,650円（本体1,500円＋税） ）		
参考書	給食実務必携 第2版 （実務給食実務研究会 編 第一出版 2,750円（本体2,500円＋税））		
学生への要望	①栄養士業務の基礎を学びます、給食に関する様々な情報に関心をもち、主体的・積極的に臨みましょう。 ②必要に応じて授業中に資料を配布します、欠席した際は授業担当者の研究室を訪ねてください。		
位置付け・水準	HN2151		
ディプロマポリシーとの関係	「食生活の実践技術」、「問題対処能力」		
オフィスタイム	月曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」 火曜日12：10～12：40 家政学館1階「No.1給食管理研究室」		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	給食の概念	特定給食施設の種別目標と特徴を説明でき、また食環境としての給食の意義・役割を説明できるよう学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
2	給食運営のマネジメント（1）	給食運営の管理業務とそのマネジメントが説明できるよう学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
3	給食運営のマネジメント（2）	給食運営の原価構成と費用の算定方法を理解し、さらに給食運営の方法を学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
4	栄養管理と品質管理（1）	食事摂取基準を活用して給食施設の給与栄養目標量の設定および対象者のアセスメントを理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
5	栄養管理と品質管理（2）	献立作成および供食形態を学び献立作成の条件と方法、食品構成を理解します。単一献立方式・複数定食献立方式・カフェテリア方式を理解し、サイクルメニューや献立の展開の方法を修得します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
6	栄養管理と品質管理（3）	給食提供後の検食、残菜調査、嗜好調査、栄養アセスメントの方法を修得します。さらに、喫食者に向けた情報提供の実践を学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
7	食材料管理（1）	食材管理の目的を知り、食品購入計画・購入先の選定、契約方法、発注（係数）、検収の実践を修得します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
8	食材料管理（2）	食材の保管・在庫管理、食材管理の評価を学びます。保管方法、保管の温度条件、食品受払簿の管理、食材料費の算出、在庫量調査の管理方法を修得します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
9	安全・衛生管理（1）	安全・衛生管理プログラムの目的とその実際について学びます。安全・衛生教育、健康管理を理解して、HACCPとの関連の中での検食、保存食、食中毒予防の重要性を修得します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
10	安全・衛生管理（2）	献立に応じた衛生管理基準に沿った調理工程の衛生管理を実践できるよう、修得するよう学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	給食の生産管理（１）	給食施設により異なる生産・提供システムを学びます。給食の現場で献立調理工程・作業工程を計画できるよう学びます。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
12	給食の生産管理（２）	作業指示書を作成できるよう、作業指示書の機能を理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
13	給食の生産管理（３）	給食の品質管理のための大量調理の特性を学びます。この特徴を説明し、給食の生産・提供を理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
14	給食施設における事故対策（１）	給食施設における事故の種類とその影響を学びます。インシデント・アクシデント管理を説明できるよう理解します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30
15	給食施設における事故対策（２）	食中毒、食物アレルギー、自然災害・事故への対応を理解し、説明できるよう修得します。	教科書を見返し、ノートを整理する。	30

授業名	調理学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎小林 澄枝		
開講期			
授業の概要	【授業の目的・ねらい】 ①美味しさの要因について理解を深める。 ②調理操作の原理、効率的な加熱方法、調理器具の使用法、食品の調理特性について理解を深める。 ③調理操作による化学的・物理的变化について理解を深める。 ④献立作成方法の基礎を修得する。 【授業全体の内容の概要】 食品に様々な調理操作を加えると、食品は安全かつ美味しくなり、消化しやすい食物になる。そのために、各調理法の特徴、食品の調理特性や、その調理過程における化学的・物理的变化を理解することが大切になってくる。これらを踏まえて本講義では、合理的に再現性よく食品を調理する能力が備わるよう、調理学の基礎を学ぶ。 （課題に対するフィードバックの方法）課題やレポートの提出後、個々に連絡する時間を設ける。		
授業の到達目標	【授業終了時の達成課題】 ①美味しさの要因について理解できる。 ②調理操作の原理、効率的な加熱方法、調理器具の使用法、食品の調理特性について理解できる。 ③調理操作による化学的・物理的变化について理解できる。 ④献立作成方法の基礎を理解できる。 【到達目標】 定期試験及びレポート等での評価が80点以上であることが望ましい。		
履修条件	健康栄養学科 1 年	成績の 評価方法・基準	定期試験 60％ ノート・レポート 40％ 60点以上で合格とするが、80点以上が望ましい。
テキスト	はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 調理学 おいしく安全に調理を行うための科学の基礎 九木久美子・新田陽子・喜多野宣子 著 化学同人 ¥2,100+税		
参考書	特になし		
学生への要望	予習をして意欲的に取り組み、終了後は復習をしっかりと行い理解の定着を図る。		
位置付け・水準	HN2152		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解 食生活の実践技術		
オフィスタイム	水曜日16:20～17:30 臨床栄養学研究室		
アクティブラーニング実施内容	実施なし		
実務家教員の経歴	医療機関の管理栄養士として、栄養科スタッフに献立の見方から調理工程と盛り付け、配膳まで指導していた経験から「おいしさの設計」について分かりやすく解説する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	調理学を学ぶ：調理の目的、食べ物の美味しさ	調理学とはどんな学問なのか、調理を行う目的から考える。また、食べ物の美味しさを決める要因として、味・におい・色・テクスチャー・温度などを中心に学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
2	調理操作(1) 非加熱調理操作	調理は食品を美味しく安全で衛生的なものに変え、ヒトが効率よく栄養成分を摂取することができるようにすることを目的としている。調理操作は、火を用いない「非加熱調理操作」と火を用いる「加熱調理操作」に大別される。ここでは計量・洗浄・浸漬・切碎・圧搾・冷却・解凍など「非加熱調理操作」について学び、それぞれの調理操作の特徴を理解する。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
3	調理操作(2) 加熱調理操作	加熱調理操作は、茹でる・煮る・蒸す・炊くなど「湿式加熱法」と、焼く・炒める・揚げるなどの「乾式加熱法」、さらに電磁調理器を用いた「電磁誘導加熱法」、電子レンジを用いた「誘電加熱法」がある。ここでは、各加熱調理操作の特徴を学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
4	調理機器：加熱用機器	調理器具や調理機器を上手く使いこなすことは、調理時間の短縮だけでなく、料理を美味しく仕上げることにもつながる。本時は、最近の調理機器の情報や、鍋の材質と扱い方などについて学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
5	植物性食品の調理科学(1) 米の調理	米には「うるち米」と「もち米」がある。それぞれの特徴を踏まえた上で、炒飯、強飯などの調理要領について学修する。さらに、うるち米の粉である上新粉、もち米の粉である白玉粉の調理性について学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	植物性食品の調理科学(2) 小麦の調理	小麦粉を特徴付けるタンパク質は、グリアジンとグルテニンであり、それに水を加えると吸収して絡み合い、網目状の構造を作る。これがグルテンである。グルテン形成に関与する加水量や水温、副材料、調製方法について学び、さらに小麦粉の膨化調理やルウについて理解を深める。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
7	植物性食品の調理科学(3) 芋類・豆類	芋の種類や調理法について学び、マッシュポテトを作る際のポイントや美味しい焼き芋の作り方などを理解する。豆の調理性では、調理過程における豆の化学的・物理的变化を理解した上で、乾燥豆類の吸水・軟化や煮豆のポイント、あんの作り方などを実際に学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
8	植物性食品の調理科学(4) 野菜類 他	野菜を加熱したときの化学的・物理的变化、野菜に含有する色素や栄養成分の性質と、調理操作によるそれらの変化について理解する。あわせて、果実・種実・海藻・きのこ類の調理性について学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
9	動物性食品の調理科学(1) 食肉類、魚介類	食肉では、種類や品種、部位についての成分や特徴を理解し、その上でそれぞれの肉に適した調理法を学ぶ。また魚肉では、赤身魚と白身魚の相違点や旬による成分変化を理解し、その魚に適した調理法を学ぶ。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
10	動物性食品の調理科学(2) 卵類、牛乳・乳製品	卵の構造と成分を理解した上で、調理操作による卵タンパク質の変化(熱凝固・希釈卵液のゲル化・起泡性・乳化性)、添加材料の影響について学ぶ。また牛乳の調理性では、調理過程における牛乳中成分の変化、生クリームの性質について学修する。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
11	油脂類の調理科学	油脂の調理性では、性質(融点・可塑性・疎水性・ショートニング性・クリーミング性)を学び、油脂を用いた調理法と食品の変化について学修する。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
12	ゲル化剤・とろみ剤の調理科学	動物性であるゼラチン、植物性である寒天・カラギーナン・ペクチンなどの各種ゲル化剤の特徴を学び、それぞれの調理性、添加材料の影響などについて理解する。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
13	嗜好飲料の調理科学	日常で飲んでいるお茶、緑茶、中国茶、紅茶、コーヒーなど嗜好飲料の特徴、それらの調理性について学修する。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
14	調理文化	食は健康に対して重要な意味を持っていると同時に、文化的な側面も持っている。調理するという人間特有の文化は、他の動物と大きく異なる点である。本時は、調理文化について料理様式をはじめとし、食文化の歴史や伝承を述べる。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60
15	授業の総括	「調理学」のまとめをし、1期の授業を振り返る。授業で行った項目について教科書・ノートなどで内容の復習を行う。また、試験内容等の解説をする。	授業内容を整理し、ノートにまとめる。	60

授業名	給食論実習Ⅰ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 選択
担当教員名	◎小林 澄枝 高橋 聖菜		
開講期			
授業の概要	【授業の目的・ねらい】 献立とはなにかを正しく理解し、献立立案は1日の栄養配分・食材料費・人・設備・食品衛生・光熱費・喫食者の嗜好やおいしさ・造形美学的な要素などを求められることから、具体的な条件の積み重ねにより献立作成能力を身につけることを目的とします。 【授業全体の内容の概要】 喫食者が心身ともにより健康になるよう、栄養面、安全・衛生面、経済面、娯楽性、（季節や行事等）を考慮した献立を作成することは、栄養士の技術と技量が求められる重要な業務のひとつです。調理学・調理学実習で学ぶ調理技法や食品学などで学ぶ食品の知識を活かし基本的な献立作成方法を修得します。 【課題に対するフィードバック】： 最終授業で全体に対するフィードバックを行います。		
授業の到達目標	【達成目標（授業修了時の達成課題）】 給食管理における献立がどの様に構成されるかを理解し、給食提供対象者に適したバランスのとれた献立を作成するための基本的知識と技術および方法を修得します。 家庭での毎日の食事の献立を考えると、給食施設での食事提供の献立作成がスムーズにできるようになることを目標とします。 【単位認定の最低基準】授業内容の8割以上を理解していること。		
履修条件	健康栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	定期試験60％、小テスト20％、提出物20％、計100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	給食施設のための献立作成マニュアル 第10版 医歯薬出版 赤羽正之他著 本体価格3,080円 オールガイド食品成分表 2024 八訂 実教出版 本体価格990円 給食のための基礎からの献立作成 建帛社 上地加容子・片山直美編著 本体価格2,310円		
参考書	メニューコーディネートのための食材別料理集 同文書院 宮澤節子他編著 本体価格2,900円		
学生への要望	献立作成が楽しくなるように毎日の食事に関心を持ちましょう。 テキスト「給食施設のための献立作成マニュアル 第9版」を熟読しておきましょう。		
位置付け・水準	HN2253		
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術、専門性で社会貢献		
オフィスタイム	水曜日Ⅴコマ目（17時05分まで）臨床栄養学研究室		
アクティブラーニング実施内容	献立作成をし、作成した献立を調理する。		
実務家教員の経歴	管理栄養士として長期にわたり病院を勤務した経緯から献立作成と食の提供について重要なポイントを解説する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	献立作成の基礎①献立表・食品成分の使い方	献立作成の基本を修得します。献立表の使い方・書き方、食品成分表の使い方を知って、栄養価計算の方法を学びます。その上で自分の食事内容を把握します。さらに、実習衣の正しい着用を身につけます。	給食施設のための献立作成マニュアルP1～7を読んでまとめる。	30
2	献立作成の基礎①献立表・食品成分表の使い方	献立作成の基本を修得します。献立表の使い方・書き方、食品成分表の使い方を知って、栄養価計算の方法を学びます。その上で自分の食事内容を把握します。さらに、実習衣の正しい着用を身につけます。	給食施設のための献立作成マニュアルP1～7を読んでまとめる。	30
3	いちごジャム作り	献立作成、食事提供の参考にするため、いちごをジャムに加工します。食品に関心を持って献立作成を学習します。	ジャムの加工について調べてまとめる。	30
4	いちごジャム作り	献立作成、食事提供の参考にするため、いちごをジャムに加工します。食品に関心を持って献立作成を学習します。	ジャムの加工について調べてまとめる。	30
5	献立作成の基礎②栄養価計算	献立とは何かを学びます。献立の3つの基本型紙を学び、栄養価計算の仕方を十分に理解し、献立作成の基本を修得します。	給食施設のための献立作成マニュアルのP100の（1）型紙を利用した献立作成を読んでまとめる。	30
6	献立作成の基礎②栄養価計算	献立とは何かを学びます。献立の3つの基本型紙を学び、栄養価計算の仕方を十分に理解し、献立作成の基本を修得します。	給食施設のための献立作成マニュアルのP100の（1）型紙を利用した献立作成を読んでまとめる。	30
7	型を利用した献立立案①（女子大生の食事）	日常食の基本献立を、本膳にならって主食・汁物・主菜・副菜1・副菜2、デザート of 5～6種類で構成されることを学び、その型に沿った献立作成を修得します。	本膳について調べてまとめる。献立作成に必要な情報を収集する。	30
8	型を利用した献立立案①（女子大生の食事）	日常食の基本献立を、本膳にならって主食・汁物・主菜・副菜1・副菜2、デザート of 5～6種類で構成されることを学び、その型に沿った献立作成を修得します。	本膳について調べてまとめる。献立作成に必要な情報を収集する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	立案献立の調理実習①	グループで検討した献立を、実際に調理して1人分の材料の適性、見栄えの確認、テーブルセッティングの工夫を実習します。1人分の材料重量を実測しながら実際に食事の形に整えてみます。机上の数字が適切であったかを調理実習をして学びます。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
10	立案献立の調理実習①	グループで検討した献立を、実際に調理して1人分の材料の適性、見栄えの確認、テーブルセッティングの工夫を実習します。2人分の材料重量を実測しながら実際に食事の形に整えてみます。机上の数字が適切であったかを調理実習をして学びます。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
11	実習献立の改善①	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	調理実習の反省をし、改善点を書きだす。	30
12	実習献立の改善①	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	調理実習の反省をし、改善点を書きだす。	30
13	給食の場に応じた献立立案② (福祉施設の食事)	集団給食の場に応じた献立を立案します。幼児給食の栄養価、食品構成を学び、グループで検討しながら事業所の昼食の献立を立ててみます。	福祉施設の給食の献立作成について必要な情報を収集する。	30
14	給食の場に応じた献立立案② (福祉施設の食事)	集団給食の場に応じた献立を立案します。幼児給食の栄養価、食品構成を学び、グループで検討しながら事業所の昼食の献立を立ててみます。	福祉施設の給食の献立作成について必要な情報を収集する。	30
15	立案献立の調理実習②	グループで検討した献立を、実際に調理して1人分の材料の適性、見栄えの確認、テーブルセッティングの工夫を実習します。1人分の材料重量を実測しながら実際に食事の形に整えてみます。机上の数字が適切であったかを調理実習をして学びます。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
16	立案献立の調理実習②	グループで検討した献立を、実際に調理して1人分の材料の適性、見栄えの確認、テーブルセッティングの工夫を実習します。1人分の材料重量を実測しながら実際に食事の形に整えてみます。机上の数字が適切であったかを調理実習をして学びます。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
17	実習献立の改善②	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
18	実習献立の改善②	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
19	給食の場に応じた献立立案③	集団給食の場に応じた献立を立案します。高齢者の給食の栄養価、食品構成を学び、グループで検討しながら事業所の昼食の献立を立てます。	献立作成に必要な情報を収集する。	30
20	給食の場に応じた献立立案③	集団給食の場に応じた献立を立案します。高齢者の給食の栄養価、食品構成を学び、グループで検討しながら事業所の昼食の献立を立てます。	献立作成に必要な情報を収集する。	30
21	立案献立の調理実習③	グループで検討した献立を、実際に調理して1人分の材料の適性、見栄えの確認、テーブルセッティングの工夫を実習します。1人分の材料重量を実測しながら実際に食事の形に整えてみます。机上の数字が適切であったかを調理実習をして学びます。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
22	立案献立の調理実習③	グループで検討した献立を、実際に調理して1人分の材料の適性、見栄えの確認、テーブルセッティングの工夫を実習します。1人分の材料重量を実測しながら実際に食事の形に整えてみます。机上の数字が適切であったかを調理実習をして学びます。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
23	実習献立の改善③	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	調理実習の反省をし、改善点を書き出す。	30
24	実習献立の改善③	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	調理実習の反省をし、改善点を書き出す。	30
25	給食の場に応じた献立立案④ (カフェメニュー)	集団給食の場に応じた献立を立案します。食品の特性を活かしたカフェメニューをグループで検討しながら献立を立てます。	カフェメニューの考案に必要な情報を収集する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
26	給食の場に応じた献立立案④ (カフェメニュー)	集団給食の場に応じた献立を立案します。食品の特性を活かしたカフェメニューをグループで検討しながら献立を立てます。	カフェメニューの考案に必要な情報を収集する。	30
27	立案献立の調理実習④	多くの喫食者に喜ばれるカフェメニューをグループで調理実習します。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
28	立案献立の調理実習④	多くの喫食者に喜ばれるカフェメニューをグループで調理実習します。	立案した献立について見直しをして、予定通り作成できるようにする。	30
29	実習献立の改善④	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、1食分の適量を正しく修得します。	調理実習の反省をし、改善点を書き出す。	30
30	実習献立の改善④とベストメニューの選出	1人分、1食分の適量を、調理実習体験から求め、献立を検討します。栄養価計算を見直し、再計算します。1人分、2食分の適量を正しく修得します。 相互に投票して、ベストメニューを選出します。	調理実習の反省をし、改善点を書き出す。	30

授業名	給食論実習Ⅱ		配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎小林 澄枝 高橋 聖菜			
開講期				
授業の概要	〔 授業の目的・ねらい 〕 給食論実習Ⅰで学んだ献立のたて方や給食運営方法をもとに、各施設給食を想定して、給食運営をシミュレーションしながら給食の提供を体験します。さらに実習した給食の評価を行い、問題点や改善点を検討して、より良い給食のあり方を考えます。 〔 授業全体の内容の概要 〕 具体的には、以下の内容の実習を日程表にそってグループ別に進めます。計画（Plan）(1)献立作成、試作、実施献立決定（2）作業計画、発注、（3）栄養指導媒体、喫食アンケート作成 実施（Do）(1)食材の受け取り、検収、出庫（2）調理、盛り付け、配食、喫食（3）下膳、洗浄、調理室清掃、（4）作業時間測定、温度測定など（5）残食調査、アンケート調査 検討（See）(1)給食実施後の帳票整理、食材料費算出（2）アンケート集計（3）レポート作成など 〔 課題のフィードバックの方法 〕 実習ノートは、実習毎に提出し、次回の授業までにコメントを入れて返却する。献立作成については、個別に提出の際に注意点、変更点について口頭で伝える。			
授業の到達目標	〔 達成目標（授業終了時の達成課題） 〕 各給食施設での献立作成の特徴やポイントが習得でき、給食運営の方法について理解を深め、給食論実習Ⅲ（校外実習）に生かせる知識や技術を身につけることを到達目標とします。 ①給食の目的に応じた食材料の選択ができる。 ②食材料管理のマネジメントサイクルについて説明ができる。 ③一般的衛生管理プログラムとHACCPシステムの関連を説明できる。 ④法令に準拠した衛生管理マニュアルを理解し、人、食材料、施設、設備、作業に応じた衛生管理について説明できる。 〔 単位取得の最低基準 〕 成績評価方法により8割を理解していること。			
履修条件	特になし。		成績の 評価方法・基準	受講意欲および実習態度 6 0 点 レポート 4 0 点（10点×4回） 6 0 点以上で合格とするが、80点以上が望ましい
テキスト	三訂給食運営管理実習・学内編 殿塚婦美子・三好恵子編著 建帛社（2,100円＋税）			
参考書	食品成分表（給食論実習Ⅰで使用しているもの） 給食の運営 給食計画・実務論 富岡和夫編著 医歯薬出版 給食施設のための献立作成マニュアル 第9版 赤羽正之他 著 医歯薬出版			
学生への要望	実習は積極的に参加し、グループでのコミュニケーションを密にして、各自の責任を責任を果たすよう努力してほしい。			
位置付け・水準	HN2354			
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術が身についている。 専門性で社会貢献の素養が身についている。			
オフィスタイム	金曜日16:20～17:30 臨床栄養学研究室			
アクティブラーニング実施内容	実習のため			
実務家教員の経歴	医療機関での勤務経験を生かして、安心で安全かつおいしい給食の提供と仕事のやりがいについて栄養管理・食材料管理・衛生管理について大量調理の実習を通して解説します。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンスおよび食事計画	授業目標、栄養士の業務内容について理解する。また、給食費（収入と支出のバランス）を考え、施設・設備や衛生、安全面に考慮した食事計画を行う。さらに調理作業の内容と時間配分など時間の経過に沿って作成する作業工程表を学ぶ。	学内実習について一目的・方法・心得など要点をノートに整理する。	30
2	ガイダンスおよび食事計画	授業目標、栄養士の業務内容について理解する。また、給食費（収入と支出のバランス）を考え、施設・設備や衛生、安全面に考慮した食事計画を行う。さらに調理作業の内容と時間配分など時間の経過に沿って作成する作業工程表を学ぶ。	学内実習について一目的・方法・心得など要点をノートに整理する。	30
3	ガイダンスおよび食事計画	授業目標、栄養士の業務内容について理解する。また、給食費（収入と支出のバランス）を考え、施設・設備や衛生、安全面に考慮した食事計画を行う。さらに調理作業の内容と時間配分など時間の経過に沿って作成する作業工程表を学ぶ。	栄養計画と献立作成について・調理作業計画の内容をノートに整理する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	ガイダンスおよび食事計画	授業目標、栄養士の業務内容について理解する。また、給食費（収入と支出のバランス）を考え、施設・設備や衛生、安全面に考慮した食事計画を行う。さらに調理作業の内容と時間配分など時間の経過に沿って作成する作業工程表を学ぶ。	栄養計画と献立作成について・調理作業計画の内容をノートに整理する。	30
5	献立の完成・媒体作成	献立の完成・媒体作成	グループごとにテーマに沿った献立作成及び媒体の計画をたてる。	30
6	献立の完成・媒体作成	献立の完成・媒体作成	グループごとにテーマに沿った献立作成及び媒体の計画をたてる。	30
7	献立の完成・媒体作成	献立の完成・媒体作成	グループ毎にコミュニケーションを密にしてお客様に喜んでいただける献立作成と分かり易い媒体作成を行う。	30
8	献立の完成・媒体作成	献立の完成・媒体作成	グループ毎にコミュニケーションを密にしてお客様に喜んでいただける献立作成と分かり易い媒体作成を行う。	30
9	施設の管理・機器の使い方 1	給食施設には汚染作業区域や非汚染作業区域があることを理解し、施設・設備の衛生管理の仕方を学ぶ。納品、検収、保存食採取、下処理室での食品の扱い方を学ぶ。	授業で学んだ大量調理機器の使い方と使用後の手入れについてノートにまとめる。	30
10	施設の管理・機器の使い方 1	給食施設には汚染作業区域や非汚染作業区域があることを理解し、施設・設備の衛生管理の仕方を学ぶ。納品、検収、保存食採取、下処理室での食品の扱い方を学ぶ。	授業で学んだ大量調理機器の使い方と使用後の手入れについてノートにまとめる。	30
11	施設の管理・機器の使い方 1	給食施設には汚染作業区域や非汚染作業区域があることを理解し、施設・設備の衛生管理の仕方を学ぶ。納品、検収、保存食採取、下処理室での食品の扱い方を学ぶ。	HACCPの概念に基づく衛生管理についてポイントをノートに整理する。	30
12	施設の管理・機器の使い方 1	給食施設には汚染作業区域や非汚染作業区域があることを理解し、施設・設備の衛生管理の仕方を学ぶ。納品、検収、保存食採取、下処理室での食品の扱い方を学ぶ。	HACCPの概念に基づく衛生管理についてポイントをノートに整理する。	30
13	施設機器の使い方 2	回転釜で豚汁、スチームコンベクションオープンでは鮭の塩焼きを調理する。洗浄機の使用方法も学ぶ。	回転釜とコンベクションオープンの使い方について実習した内容をノートにまとめる。	30
14	施設機器の使い方 2	回転釜で豚汁、スチームコンベクションオープンでは鮭の塩焼きを調理する。洗浄機の使用方法も学ぶ。	回転釜とコンベクションオープンの使い方について実習した内容をノートにまとめる。	30
15	施設機器の使い方 2	回転釜で豚汁、スチームコンベクションオープンでは鮭の塩焼きを調理する。洗浄機の使用方法も学ぶ。	回転釜とコンベクションオープンの使い方について実習した内容をノートにまとめる。	30
16	施設機器の使い方 2	回転釜で豚汁、スチームコンベクションオープンでは鮭の塩焼きを調理する。洗浄機の使用方法も学ぶ。	回転釜とコンベクションオープンの使い方について実習した内容をノートにまとめる。	30
17	献立の試作 1	食事提供班（2班）、下処理班、洗浄・給仕班の4班に分かれ、それぞれの内容で行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
18	献立の試作 1	食事提供班（2班）、下処理班、洗浄・給仕班の4班に分かれ、それぞれの内容で行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
19	献立の試作 1	食事提供班（2班）、下処理班、洗浄・給仕班の4班に分かれ、それぞれの内容で行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
20	献立の試作 1	食事提供班（2班）、下処理班、洗浄・給仕班の4班に分かれ、それぞれの内容で行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
21	献立の試作 2	グループを交代して行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
22	献立の試作 2	グループを交代して行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
23	献立の試作 2	グループを交代して行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
24	献立の試作 2	グループを交代して行う。 食事提供班：2つの献立の試作を各15食分行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、食事提供における一連の作業を学ぶ。 下処理班：下処理作業を学ぶ。 洗浄・給仕班：洗浄と給仕の作業を学ぶ。	実習した内容を実習ノートに記入する。試作した献立の修正を行う。	30
25	100食調理実習	約100食の食事を調理し、健康栄養学科学生と教員に提供する。	調理作業工程と大量調理機器の使い方及び事務処理について実習ノートにまとめて記入する。	30
26	食事提供	約100食の食事を調理し、健康栄養学科学生と教員に提供する。	調理作業工程と大量調理機器の使い方及び事務処理について実習ノートにまとめて記入する。	30
27	食事提供	約100食の食事を調理し、健康栄養学科学生と教員に提供する。	調理作業工程と大量調理機器の使い方及び事務処理について実習ノートにまとめて記入する。	30
28	食事提供	約100食の食事を調理し、健康栄養学科学生と教員に提供する。	調理作業工程と大量調理機器の使い方及び事務処理について実習ノートにまとめて記入する。	30
29	献立の試作 3	幼稚園給食の試作を2班合同で行う。 給食提供班：献立の試作を行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、給食提供における一連の作業を学ぶ。	お弁当の試作から作業工程、量、彩り、盛り付け、時間内に提供できるかなど改善点をあらいだし、実習ノートにまとめる。	30
30	献立の試作 3	幼稚園給食の試作を2班合同で行う。 給食提供班：献立の試作を行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、給食提供における一連の作業を学ぶ。	お弁当の試作から作業工程、量、彩り、盛り付け、時間内に提供できるかなど改善点をあらいだし、実習ノートにまとめる。	30
31	献立の試作 3	幼稚園給食の試作を2班合同で行う。 給食提供班：献立の試作を行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、給食提供における一連の作業を学ぶ。	お弁当の試作から作業工程、量、彩り、盛り付け、時間内に提供できるかなど改善点をあらいだし、実習ノートにまとめる。	30
32	献立の試作 3	幼稚園給食の試作を2班合同で行う。 給食提供班：献立の試作を行い、実際に提供できるものに修正をする。グループ内での意見交換を行いながら、給食提供における一連の作業を学ぶ。	お弁当の試作から作業工程、量、彩り、盛り付け、時間内に提供できるかなど改善点をあらいだし、実習ノートにまとめる。	30
33	食事提供の準備・発注	完成した献立の購入量を求め、発注を行う。また、媒体を完成させる。	作成した献立にそってミスのないよう業者別に発注を行う。また媒体を作成する。	30
34	食事提供の準備・発注	完成した献立の購入量を求め、発注を行う。また、媒体を完成させる。	作成した献立にそってミスのないよう業者別に発注を行う。また媒体を作成する。	30
35	食事提供の準備・発注	完成した献立の購入量を求め、発注を行う。また、媒体を完成させる。	作成した献立にそってミスのないよう業者別に発注を行う。また媒体を作成する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
36	食事提供の準備・発注	完成した献立の購入量を求め、発注を行う。また、媒体を完成させる。	作成した献立にそってミスのないよう業者別に発注を行う。また媒体を作成する。	30
37	大量調理実習 1	定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
38	大量調理実習 1	定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
39	大量調理実習 1	定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
40	大量調理実習 1	定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
41	大量調理実習 2	グループを交代して行う。 定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
42	大量調理実習 2	グループを交代して行う。 定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
43	大量調理実習 2	グループを交代して行う。 定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
44	大量調理実習 2	グループを交代して行う。 定食の食事提供を行う。残菜量調査・嗜好調査を行い、改善について検討する。また、食堂での給仕について、喫食者へのサービス対応を学ぶ。	グループごとに役割を決めて作業を行う。 作業工程表の作成・残菜調査・嗜好調査の結果をまとめる。	30
45	幼稚園献立の検討および幼稚園見学	献立の検討や発注作業を行う。幼稚園給食を提供するにあたり、園児の喫食状況を観察するために幼稚園見学（園児降園後）を行い、併せて園児との関わりを学ぶ。	幼稚園弁当の再検討、改善点を話し合い意見をまとめノートに記入する。園児観察のルールをメモし確認する。	30
46	幼稚園献立の検討および幼稚園見学	献立の検討や発注作業を行う。幼稚園給食を提供するにあたり、園児の喫食状況を観察するために幼稚園見学（園児降園後）を行い、併せて園児との関わりを学ぶ。	幼稚園弁当の再検討、改善点を話し合い意見をまとめノートに記入する。園児観察のルールをメモし確認する。	30
47	幼稚園献立の検討および幼稚園見学	献立の検討や発注作業を行う。幼稚園給食を提供するにあたり、園児の喫食状況を観察するために幼稚園見学（園児降園後）を行い、併せて園児との関わりを学ぶ。	幼稚園弁当の再検討、改善点を話し合い意見をまとめノートに記入する。園児観察のルールをメモし確認する。	30
48	幼稚園献立の検討および幼稚園見学	献立の検討や発注作業を行う。幼稚園給食を提供するにあたり、園児の喫食状況を観察するために幼稚園見学（園児降園後）を行い、併せて園児との関わりを学ぶ。	幼稚園弁当の再検討、改善点を話し合い意見をまとめノートに記入する。園児観察のルールをメモし確認する。	30
49	大量調理実習 3	時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
50	大量調理実習 3	時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
51	大量調理実習 3	時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
52	大量調理実習 3	時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
53	大量調理実習 4	グループを交代して行う。 時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
54	大量調理実習 4	グループを交代して行う。 時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
55	大量調理実習 4	グループを交代して行う。 時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30
56	大量調理実習 4	グループを交代して行う。 時間配分を十分に確認しながら幼稚園給食の提供を行う。残菜量調査や嗜好調査を行い、改善について検討する。	作業工程表の作成と残菜調査結果をノートにまとめる。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
57	献立作成（改善案）およびまとめ	自分たちが考えた献立で実際に食事提供を行ったことから、さらに好ましいと思われる献立を作成する。集団給食としての食事提供を再確認し、実際に役立てられるよう検討する。また、自己点検表より給食経營業務の実際について評価する。その評価を基に自己評価内容をそれぞれ発表し、確認を行う。	実習ノートは、提出できるように記入もれがないように注意する。献立作成～食事の提供～嗜好調査結果を踏まえて改善点や反省点を発表できるように準備する。	30
58	献立作成（改善案）およびまとめ	自分たちが考えた献立で実際に食事提供を行ったことから、さらに好ましいと思われる献立を作成する。集団給食としての食事提供を再確認し、実際に役立てられるよう検討する。また、自己点検表より給食経營業務の実際について評価する。その評価を基に自己評価内容をそれぞれ発表し、確認を行う。	実習ノートは、提出できるように記入もれがないように注意する。献立作成～食事の提供～嗜好調査結果を踏まえて改善点や反省点を発表できるように準備する。	30
59	献立作成（改善案）およびまとめ	自分たちが考えた献立で実際に食事提供を行ったことから、さらに好ましいと思われる献立を作成する。集団給食としての食事提供を再確認し、実際に役立てられるよう検討する。また、自己点検表より給食経營業務の実際について評価する。その評価を基に自己評価内容をそれぞれ発表し、確認を行う。	実習ノートは、提出できるように記入もれがないように注意する。献立作成～食事の提供～嗜好調査結果を踏まえて改善点や反省点を発表できるように準備する。	30
60	献立作成（改善案）およびまとめ	自分たちが考えた献立で実際に食事提供を行ったことから、さらに好ましいと思われる献立を作成する。集団給食としての食事提供を再確認し、実際に役立てられるよう検討する。また、自己点検表より給食経營業務の実際について評価する。その評価を基に自己評価内容をそれぞれ発表し、確認を行う。	実習ノートは、提出できるように記入もれがないように注意する。献立作成～食事の提供～嗜好調査結果を踏まえて改善点や反省点を発表できるように準備する。	30

授業名	給食論実習Ⅲ		配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択	
担当教員名	◎小林 澄枝				
開講期					
授業の概要	【授業の目的・ねらい】 給食の運営における校外実習（給食論実習Ⅲ）は、病院、小学校、福祉施設などの特定給食施設において専門科目及び各分野で学習した理論や実験、実習で得た基礎知識を応用して、自ら給食業務に携わりながら、実務を行っている現場の栄養士の指導のもと栄養士業務の実際を体験学習する。 給食施設における栄養士の役割を理解し、利用者の栄養管理の課題を関連部門・多職種と共有し、具体的な給食提供に展開するための力を総合的な実習を通して修得する。 【実務経験経歴履歴】 医療機関での勤務経験を生かして、各特定給食施設における望まれる栄養士像を具体的に解説し、充実した校外実習となるよう事前・事後の学習を指導をします。 【課題に対するフィードバックの方法】 校外実習前後のオリエンテーションの内容を真摯に受け止め実行しているか。各実習施設リーダーを通して評価し実習ノート返却する。校外実習後は、報告書及び成果発表の内容で評価し改善内容を報告書内のメッセージ欄で伝える。 【授業の概要】 一連の給食業務（栄養計画、食事計画、作業管理、衛生管理、帳票類の作成、業者への発注、検収およびその施設における栄養士の業務全般をより合理的、能率的で円滑な給食マネジメントを学ぶ。				
	【到達目標】 ① 事前学習を通じて、校外実習の目標・ねらいを説明できる。 ② 栄養士の職業倫理について、給食運営の中で説明できる。 ③ 利用者および多職種とのコミュニケーションを実践できる。 ④ 給食施設の中で献立計画から調理・提供までの給食の運営業務を実践できる。 ⑤ 給食施設（児童福祉施設、教育機関、職域、高齢者福祉施設、医療施設）において関連部門・多職種と協働し、利用者の栄養管理を実践できる。 【単位取得最低基準】 成績評価方法により8割を理解していること。				
	履修条件	学科内規要綱による資格要件を満たしていること。	成績の 評価方法・基準	授業態度（20％）校外実習先担当者評価（20％）栄養士過程実習ノート（30％）成果報告発表会の内容（30％）などで評価します。60点以上で合格としますが、80点以上が望ましい。	
	テキスト	六訂給食管理実習・校外編 給食管理研究会編 豊瀬恵美子・磯部はるみ・その他共著 建帛社 1900円＋税			
参考書	給食経営管理実務ガイドブック 富岡和夫編著同文書院 2700円＋税				
学生への要望	学外実習の目的をよく理解した上で、担当者が作成した「校外実習の心得」をよく熟読して実習に臨むこと。				
位置付け・水準	HN2455				
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術 専門性で社会貢献				
オフィスタイム	金曜日 16:20～17:30 臨床栄養学研究室				
アクティブラーニング実施内容	実習のため				
実務家教員の経歴	医療機関で長期にわたり管理栄養士として勤務した経験から社会において求められる栄養士像を念頭に学生へのアドバイスや不安要素を理解しながら、実り多い校外実習となるようにオリエンテーションを進めていきます。				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション①	校外実習の心得について（1）	給食論実習Ⅰの教科書を熟読する。	30
2	オリエンテーション②	校外実習の心得について（2）	「校外実習の心得」の要点を確認する。	30
3	実習先への電話	電話のかけ方・挨拶日の確認	実習先の情報収集、課題の検討	30
4	実習施設挨拶・諸注意確認	実習開始までの課題と実習中の研究課題について	課題対策・実習中のテーマ決定	30
5	オリエンテーション③	実習最終確認：校外実習の注意点と心構えについて	「校外実習の心得」内容確認・課題確認	30
6	給食論実習Ⅲ（校外実習）	各施設の理論と実践を学ぶ（10月15日～10月22日）	実習内容をもれなくノートに記入する。	30
7	オリエンテーション④	成果発表会練習とパワーポイント指導	成果発表会のためのパワーポイント作成	30
8	給食論実習Ⅲ（校外実習）成果発表会	各施設実習で学んだことを発表する。	小学校・事業所・介護施設・病院など施設ごとの特徴と違いを理解する。	30

授業名	調理学実習Ⅰ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 必修	
担当教員名	◎郡司 尚子 加藤 雅子			
開講期				
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供するために実践的な調理の知識や技術を学ぶことをねらいとする。 食品の特性を生かした調理方法、調理操作の基本を学び、安全・衛生に配慮した調理ができる能力を養います。また、献立作成の基礎となる食品重量及び調味の基礎を理解することを目標とする。 〔授業全体の内容の概要〕 日本料理の実習を主とし、中華・西洋料理の実習を行う。実習を通して、衛生的な配慮、食材の扱い方、調理器具の扱い方、基本的な調理技術を修得する。 〔課題(試験やレポート等の)フィードバック〕 ・実習ノートや課題に関しては、添削後コメントを記載し、フィードバックを行います。			
授業の到達目標	〔達成目標(授業終了時の達成目標)〕 ①食材に対する知識と基礎的な調理法を学び、調理の基本的な操作を修得できたか。 ②食品の重量を測定することで、1料理、1食当たりの食品の適量や組み合わせ、必要量を理解できたか。 〔単位認定の最低基準〕 6割以上で単位を認定するが、授業理解度は8割以上を求める。			
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	①実習ノート40%、②提出物20%、③実技テスト10% ④期末テスト20%、③実習状況(衛生管理等)10%で評価します。 60点以上で単位を認定しますが、授業理解度は80%以上を求めます。	
テキスト	新調理学実習 宮下朋子 編著 同文書院 (2750円、調理学実習Ⅱと共通)			
参考書	オールガイド食品成分表 2025(990円 実教出版編修部)			
学生への要望	授業はグループ単位で行うことが多いため、チームワークを大切に、積極的な態度で受講してください。 日常から調理に取り組み、調理技術の向上に努めてください。調理技術は反復することで身につきます。 実習前には、実習内容を確認し、予習をします。実習後はノートをすみやかにまとめ、内容を把握し、次の実習に応用できるよう事後学習を行ってください。			
位置付け・水準	HN2156			
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術、専門性で社会貢献。			
オフィスタイム	火曜日1コマ、水曜日2コマ(食品学研究室)			
アクティブラーニング実施内容	グループで行う調理実習を通じて、実践的に調理技術を習得する。 また、各自調査した食材についてパワーポイントを作成し発表、質疑応答を行う。			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション、衛生管理について	授業内容および授業の進め方、実習ノートのまとめ方、調理実習室の使用上の規則や衛生管理などについて学びます。 手洗い方法について、手洗いキットを使用して学びます。 調理の知識を問うミニテストを行います。 課題として調べる食材選びをします。 【課題】食材について調査し、その食材を用いた料理などについてレポートにまとめて提出、後日パワーポイントを使用し、5分でその食材を紹介してもらいます。	ミニテストの内容について、各自復習しておく。また、手洗い方法についても各自自分の洗い残しがある部分について気を付けて洗うように心がける。	30
2	オリエンテーション、衛生管理について	授業内容および授業の進め方、実習ノートのまとめ方、調理実習室の使用上の規則や衛生管理などについて学びます。 手洗い方法について、手洗いキットを使用して学びます。 調理の知識を問うミニテストを行います。 課題として調べる食材選びをします。 【課題】食材について調査し、その食材を用いた料理などについてレポートにまとめて提出、後日パワーポイントを使用し、5分でその食材を紹介してもらいます。	ミニテストの内容について、各自復習しておく。また、手洗い方法についても各自自分の洗い残しがある部分について気を付けて洗うように心がける。	30
3	調理の基礎①	代表的な調理道具の一つである包丁には、さまざまな種類があり、食品の種類や目的によって包丁を使い分ける必要があります。そこで、包丁の種類と適切な扱い方、野菜の切り方について学びます。	教科書の包丁の種類、切り方と名称について、予習しておくこと。 左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	調理の基礎①	代表的な調理道具の一つである包丁には、さまざまな種類があり、食品の種類や目的によって包丁を使い分ける必要があります。そこで、包丁の種類と適切な扱い方、野菜の切り方について学びます。	教科書の包丁の種類、切り方と名称について、予習しておくこと。 左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
5	調理の基礎②	調理の基礎となる「だしの取り方」「ご飯の炊き方」について講義し、実際にご飯を炊いてみる。 【実習：ご飯、春のみそ汁】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
6	調理の基礎②	調理の基礎となる「だしの取り方」「ご飯の炊き方」について講義し、実際にご飯を炊いてみる。 【実習：ご飯、春のみそ汁】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
7	調理の基礎③	前回に引き続き、包丁の扱い方について学び、技術を習得します。 様々な切り方で使用した食材と米粉で作っためんを使って調理実習を行います。 【けんちんうどん（う米めん使用）】 【課題③】「う米めん」を活用したレシピを考案し、試作後、写真を取り、指定のレポートにまとめ提出する。	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
8	調理の基礎③	前回に引き続き、包丁の扱い方について学び、技術を習得します。 様々な切り方で使用した食材と米粉で作っためんを使って調理実習を行います。 【けんちんうどん（う米めん使用）】 【課題③】「う米めん」を活用したレシピを考案し、試作後、写真を取り、指定のレポートにまとめ提出する。	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
9	日本料理①	日本料理の特徴について学びます。また、基本となる炊飯、だしの取り方・うま味について学びます。 炊飯は、洗米方法、浸漬する水温と時間、加水量、加熱速度や時間、加熱の有無、蒸らしの時間等が関与することを学びます。 だしは動物性、植物性の材料を煮出したり、水に浸してうまみ成分を抽出した汁をさします。特に、汁物においては、だしの取り方が仕上がりを左右するので、細心の心づかいが必要となることを学びます。 【実習：白飯、味噌汁(こまつな、大根、油揚げ)、だし巻き卵、ほうれんそうのごま和え】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
10	日本料理①	日本料理の特徴について学びます。また、基本となる炊飯、だしの取り方・うま味について学びます。 炊飯は、洗米方法、浸漬する水温と時間、加水量、加熱速度や時間、加熱の有無、蒸らしの時間等が関与することを学びます。 だしは動物性、植物性の材料を煮出したり、水に浸してうまみ成分を抽出した汁をさします。特に、汁物においては、だしの取り方が仕上がりを左右するので、細心の心づかいが必要となることを学びます。 【実習：白飯、味噌汁(こまつな、大根、油揚げ)、だし巻き卵、ほうれんそうのごま和え】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
11	卵の調理性 砂糖の調理性	卵の性質、取り扱い方、調理特性について学び、卵を活用した調理実習を行う。 砂糖の調理特性についても学ぶ。 【実習：プリン、ピーナッツ糖衣】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30
12	卵の調理性 砂糖の調理性	卵の性質、取り扱い方、調理特性について学び、卵を活用した調理実習を行う。 砂糖の調理特性についても学ぶ。 【実習：プリン、ピーナッツ糖衣】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	西洋料理①	西洋料理の特徴について学びます。また、パンの扱い方、ドレッシング、紅茶について学びます。 【実習：サンドウィッチ、春のグリーンサラダ、紅茶】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
14	西洋料理①	西洋料理の特徴について学びます。また、パンの扱い方、ドレッシング、紅茶について学びます。 【実習：サンドウィッチ、春のグリーンサラダ、紅茶】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
15	日本料理②	強飯、魚介類の扱い方、焼き物、煮物(炒り煮)について学びます。 焼き物は食品に直接乾熱を加えて加熱することにより、表面に焼き目をつけて香ばしさをだし、独特のうま味を生成する調理法です。加熱の方法により直火焼きと間接焼きに分けられます。焼き物の方法、盛り付けについても学びます。 煮物はお出し汁または水に各種の調味料を加えて加熱する料理です。食品に調味料の味や香りを加えつつ、材料の持ち味を損なわないように加熱することを学びます。 【実習：赤飯、かき玉汁、西京焼き、筑前煮】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
16	日本料理②	強飯、魚介類の扱い方、焼き物、煮物(炒り煮)について学びます。 焼き物は食品に直接乾熱を加えて加熱することにより、表面に焼き目をつけて香ばしさをだし、独特のうま味を生成する調理法です。加熱の方法により直火焼きと間接焼きに分けられます。焼き物の方法、盛り付けについても学びます。 煮物はお出し汁または水に各種の調味料を加えて加熱する料理です。食品に調味料の味や香りを加えつつ、材料の持ち味を損なわないように加熱することを学びます。 【実習：赤飯、かき玉汁、西京焼き、筑前煮】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
17	日本料理②	蒸し物、青物のゆで方、和え物について学びます。 蒸し物は、食品を水蒸気の発生する室の中に置き、水の気化熱を利用して加熱する料理で、材料の風味や持ち味が生かされることを学びます。 和え物は、動物性食品や植物性食品を生のまま、または下処理し、2・3種取り混ぜて和え衣とともに混ぜ合わせるか、和え衣を添えることを学びます。 【実習：白飯、吉野鶏のすまし汁、茶碗蒸し、小松菜の煮びたし】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
18	日本料理③	蒸し物、青物のゆで方、和え物について学びます。 蒸し物は、食品を水蒸気の発生する室の中に置き、水の気化熱を利用して加熱する料理で、材料の風味や持ち味が生かされることを学びます。 和え物は、動物性食品や植物性食品を生のまま、または下処理し、2・3種取り混ぜて和え衣とともに混ぜ合わせるか、和え衣を添えることを学びます。 【実習：白飯、吉野鶏のすまし汁、茶碗蒸し、小松菜の煮びたし】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
19	西洋料理②	肉類、いも類の調理について学びます。 付け合せ料理について、主役料理を引き立たせ、味や彩り、栄養素のバランスなどを考えて、組み合わせ方を学びます。 【実習：パン、ハンバーグステーキ（付け合せ）】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
20	西洋料理②	肉類、いも類の調理について学びます。 付け合せ料理について、主役料理を引き立たせ、味や彩り、栄養素のバランスなどを考えて、組み合わせ方を学びます。 【実習：パン、ハンバーグステーキ（付け合せ）】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
21	日本料理④	卵、寒天の調理について学びます。 【実習：白飯、鶏肉の竜田揚げ、白和え、しめ卵のすまし汁】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	31
22	日本料理④	卵、寒天の調理について学びます。 【実習：白飯、鶏肉の竜田揚げ、白和え、しめ卵のすまし汁】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	32
23	中国料理①	中国料理の特徴について学びます。 付け合せ料理について、主役料理を引き立たせ、味や彩り、栄養素のバランスなどを考えて、組合せ方を学びます。 【実習：白飯、咕咾肉(酢豚)、きゅうりの炒め物、杏仁豆腐(シンレイドウフ)】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
24	中国料理①	中国料理の特徴について学びます。 付け合せ料理について、主役料理を引き立たせ、味や彩り、栄養素のバランスなどを考えて、組合せ方を学びます。 【実習：白飯、咕咾肉(酢豚)、きゅうりの炒め物、杏仁豆腐(シンレイドウフ)】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
25	小麦粉の特性	小麦粉の特性を理解し、特性を活かした菓子を作る。 【実習：シュークリーム、エゴマのフィナンシェ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
26	小麦粉の特性	小麦粉の特性を理解し、特性を活かした菓子を作る。 【実習：シュークリーム、エゴマのフィナンシェ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30
27	課題発表	自分が選んだ食材の使用量、用い方、料理等について、パワーポイントを使用して指定時間で発表を行い、担当教員より発表者への質問、講評を行います。	最終日に実技テストを行うので、今まで実習で行った衛生管理、包丁の使い方、切り方等について、復習しておくこと。	30
28	課題発表	自分が選んだ食材の使用量、用い方、料理等について、パワーポイントを使用して指定時間で発表を行い、担当教員より発表者への質問、講評を行います。	最終日に実技テストを行うので、今まで実習で行った衛生管理、包丁の使い方、切り方等について、復習しておくこと。	30
29	課題発表 まとめ	自分が選んだ食材の使用量、用い方、料理等について、パワーポイントを使用して指定時間で発表を行い、担当教員より発表者への質問、講評を行います。 実技テストを行います。また、調理学実習1で学んだことをまとめます。	実習ノートをまとめ、最後に実習全体を振り返った感想を記載する事。	30
30	課題発表 まとめ	自分が選んだ食材の使用量、用い方、料理等について、パワーポイントを使用して指定時間で発表を行い、担当教員より発表者への質問、講評を行います。 実技テストを行います。また、調理学実習1で学んだことをまとめます。	実習ノートをまとめ、最後に実習全体を振り返った感想を記載する事。	30

授業名	調理学実習Ⅱ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 1単位 必修	
担当教員名	◎金子 依里香 加藤 雅子			
開講期	Ⅱ期			
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供するために実践的な調理の知識や技術を学ぶことをねらいとする。 食品の特性を生かした調理方法、調理操作の基本を学び、安全・衛生に配慮した調理ができる能力を養う。 また、献立作成の基礎となる食品重量及び調味の基礎を理解することを目標とする。 〔授業全体の内容の概要〕 調理学実習Ⅰに引き続き、日本・中国・西洋料理の実習を行う。実習を通して、衛生的な配慮、食材や調理器具の扱い方、基本的な調理技術を修得する。また、献立作成をし実際に試作を行うことで、内容を検討しさらにより献立へと展開する。 また、授業に使用する食材について、食品成分表を用いて購入量を計算し、発注表を作成、業者へ発注する業務も体験する。 〔課題(試験やレポート等の)フィードバック〕 ・実習ノートや課題に関しては、添削後コメントを記載しフィードバックを行う。			
授業の到達目標	〔達成目標(授業終了時の達成課題)〕 ①食材に対する知識と基礎的な調理法を学び、調理の基本的な操作を修得できたか。 ②献立の作成、試作、検討を通して、栄養士の業務の一部を理解できたか。 〔単位認定の最低基準〕 6割以上で単位を認定するが、授業理解度は8割以上を求める。			
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	①実習ノート 40%、②課題提出 20% ③ミニテスト 20% ④実習状況(衛生管理等) 20% 60点以上で単位を認定しますが、授業理解度は80%以上を求めます。	
テキスト	新調理学実習 宮下朋子 編著 同文書院 (2750円、調理学実習Ⅰと共通)			
参考書	八訂食品成分表2025			
学生への要望	授業はグループ単位で行うことが多いため、チームワークを大切に、積極的な態度で受講してください。 日常から調理に取り組み、調理技術の向上に努めてください。調理技術は反復することで身につきます。			
位置付け・水準	HN2257			
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	担当教員研究室；月曜日5コマ目および金曜日昼休み			
アクティブラーニング実施内容	積極的に調理に取り組み、実習から調理技術を身につけるとともに調理学で学んだ調理理論を確認する。			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション、 食材の調理特性を学ぶ	授業の進め方について学ぶ。 ゼスブリタイアップ授業 キウイフルーツについての授業 キウイフルーツの栄養価値や食品としての長を学び、実際にゼリーを作ることで調理特性について確認する。 調理実習「キウイフルーツゼリー（寒天利用ゼリーとゼラチン利用ゼリー）」	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。また、ゼラチンや寒天の特性について調べておく。	30分
2	オリエンテーション、 食材の調理特性を学ぶ	授業の進め方について学ぶ。 ゼスブリタイアップ授業 キウイフルーツについての授業 キウイフルーツの栄養価値や食品としての長を学び、実際にゼリーを作ることで調理特性について確認する。 調理実習「キウイフルーツゼリー（寒天利用ゼリーとゼラチン利用ゼリー）」	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。また、ゼラチンや寒天の特性について調べておく。	30分
3	日本料理①	秋の彼岸に合わせた献立を学ぶ。きゅうりの飾切り、いかのさばき方について学ぶ。 【実習内容：三色おはぎ、さばのみそ煮、蛇腹きゅうりといかの三杯酢】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
4	日本料理①	秋の彼岸に合わせた献立を学ぶ。きゅうりの飾切り、いかのさばき方について学ぶ。 【実習内容：三色おはぎ、さばのみそ煮、蛇腹きゅうりといかの三杯酢】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	西洋菓子	小麦粉、バターなどの特性を生かした菓子類を学ぶ。 【実習内容：マフィン、クッキー、パウンドケーキ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
6	西洋菓子	小麦粉、バターなどの特性を生かした菓子類を学ぶ。 【実習内容：マフィン、クッキー、パウンドケーキ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
7	西洋料理①	魚の調理方法、じゃがいも調理の注意点、スープやソース類の小麦粉の濃度について学ぶ 【実習内容：さけのムニエル、粉ふきいも、コーンクリームスープ、グリーンサラダ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
8	西洋料理①	魚の調理方法、じゃがいも調理の注意点、スープやソース類の小麦粉の濃度について学ぶ 【実習内容：さけのムニエル、粉ふきいも、コーンクリームスープ、グリーンサラダ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
9	中国料理①	点心（飯）、做湯（ツオタン）の種類・湯の取り方について、湯菜（タンツァイ）の種類と調理・供し方について、前菜に用いられる材料と調理法・盛り付けの仕方について学ぶ。 【実習内容：什錦炒飯（五目炒飯）、玉米羹（とうもろこしのスープ）、麻婆豆腐、涼拌海蜇（くらげの酢の物）】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
10	中国料理①	点心（飯）、做湯（ツオタン）の種類・湯の取り方について、湯菜（タンツァイ）の種類と調理・供し方について、前菜に用いられる材料と調理法・盛り付けの仕方について学ぶ。 【実習内容：什錦炒飯（五目炒飯）、玉米羹（とうもろこしのスープ）、麻婆豆腐、涼拌海蜇（くらげの酢の物）】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
11	日本料理②	魚（あじ）のさばき方や油の温度とその特徴について学ぶ。 【実習内容：白飯、沢煮椀、あじフライ、ほうれん草のおひたし】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
12	日本料理②	魚（あじ）のさばき方や油の温度とその特徴について学ぶ。 【実習内容：白飯、沢煮椀、あじフライ、ほうれん草のおひたし】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
13	学生アンケート 世界の料理	学生の皆さんに世界の食として学びたい料理のアンケートを行い、料理を通してその国の食文化や生活文化について理解する。	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
14	学生アンケート 世界の料理	学生の皆さんに世界の食として学びたい料理のアンケートを行い、料理を通してその国の食文化や生活文化について理解する。	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
15	西洋料理①	小麦粉のドウおよび膨化について学ぶ。 【実習：ピッツア、コールスローサラダ、マチュドニア】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
16	西洋料理①	小麦粉のドウおよび膨化について学ぶ。 【実習：ピッツア、コールスローサラダ、マチュドニア】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
17	西洋料理②	小麦粉を使用したソース（ベシャメルソース）と花野菜（ブロッコリー・カリフラワー）の調理法について学ぶ。 【実習：マカロニグラタン、花野菜のサラダ、白桃のムース】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30分
18	西洋料理②	小麦粉を使用したソース（ベシャメルソース）と花野菜（ブロッコリー・カリフラワー）の調理法について学ぶ。 【実習：マカロニグラタン、花野菜のサラダ、白桃のムース】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。 課題を各自進めておく。	30分
19	中国料理②	点心について学ぶ。 イースト発酵について学び、作った生地肉あんとなずき餡を入れて作った包子の他、白玉粉の特性を生かした甜点心について学ぶ。 【実習：包子（肉包子・豆沙包子）、芝麻元宵（ゴマ揚げ団子）】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
20	中国料理②	点心について学ぶ。 イースト発酵について学び、作った生地肉あんとなずき餡を入れて作った包子の他、白玉粉の特性を生かした甜点心について学ぶ。 【実習：包子（肉包子・豆沙包子）、芝麻元宵（ゴマ揚げ団子）】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
21	行事食「クリスマス料理」	クリスマス料理を通して、生クリームの起泡性、テーブルセッティングなどについて学ぶ。 【実習内容：バターロール、クリスマスチキン、コンソメドノエル、プッシュドノエル】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
22	行事食「クリスマス料理」	クリスマス料理を通して、生クリームの起泡性、テーブルセッティングなどについて学ぶ。 【実習内容：バターロール、クリスマスチキン、コンソメドノエル、プッシュドノエル】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
23	行事食「正月料理」	正月料理と重箱の用い方について学ぶ。 下記内容のいくつかを実習する。 【実習内容：黒豆、田作り、たたきごぼう、くりきんとん、紅白なます、ぶりの照り焼き、雑煮(関東風)】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
24	行事食「正月料理」	正月料理と重箱の用い方について学ぶ。 下記内容のいくつかを実習する。 【実習内容：黒豆、田作り、たたきごぼう、くりきんとん、紅白なます、ぶりの照り焼き、雑煮(関東風)】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
25	西洋料理③	ビーフシチューに用いるルーの作り方などについて学ぶ。 【実習内容：パタール、ビーフシチュー、にんじんとレーズンのサラダ、ガトーショコラ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
26	西洋料理③	ビーフシチューに用いるルーの作り方などについて学ぶ。 【実習内容：パタール、ビーフシチュー、にんじんとレーズンのサラダ、ガトーショコラ】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
27	行事食「ひなまつり料理」	「ひなまつり料理」の実習を通して、すし飯や合わせ酢、乾物の戻し方などについて学ぶ。 【実習内容：ちらし寿司、蛤の潮汁、小えびとみつばのかきあげ、桜餅】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分
28	行事食「ひなまつり料理」	「ひなまつり料理」の実習を通して、すし飯や合わせ酢、乾物の戻し方などについて学ぶ。 【実習内容：ちらし寿司、蛤の潮汁、小えびとみつばのかきあげ、桜餅】	事前にシステムめばえに、実習内容を掲載しておくので、各自プリントアウト等して目を通しておくこと。 また、左記実習内容について、指定の実習レポート用紙にまとめておくこと。	30分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
29	まとめ、調理実習室の整備	調理学実習Ⅱで学んだことを振り返り、復習のためのミニテストを行う(特に切り方、ゼラチンと寒天の特質の違いについてよくまとめる)。 さらに調理実習室の整備を行うことで、施設管理の仕方について学ぶ。	ミニテストに向けた勉強を行う。 提出用レポート等のまとめを行う。	30分
30	まとめ、調理実習室の整備	調理学実習Ⅱで学んだことを振り返り、復習のためのミニテストを行う(特に切り方、ゼラチンと寒天の特質の違いについてよくまとめる)。 さらに調理実習室の整備を行うことで、施設管理の仕方について学ぶ。	ミニテストに向けた勉強を行う。 提出用レポート等のまとめを行う。	30分

授業名	食商品学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎長谷川 貴弘			
開講期	Ⅳ期			
授業の概要	【授業の目的・ねらい】 本授業では、現代社会の食品の消費と流通の現状を理解し、より良い食品選択を行う知識を獲得することを目的とする。 【授業全体の内容の概要】 フードスペシャリストは、「食」に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけることが期待されている。その中でも私達が毎日食卓で目にする食品・食材が、生産から消費されるまで、どのような流通ルートを経てきているかを知るとは非常に重要なこととなる。本授業では、食市場の変化、食品の流通、フードマーケティング、食品消費の理論と現状について採り上げる。なお、在日本北京大使館経済部での勤務経験を活かし、授業の中で統計資料の見方、経済理論についても採り上げていく。 【課題（小テスト）に対するフィードバックの方法について】 小テスト採点后、特に誤りが多かった部分についてその後の授業で解説を行う。			
授業の到達目標	【単位認定の最低基準】 フードスペシャリスト資格認定試験の食品流通・消費に関する科目の問題に答えることのできる知識・見識を身に着けることを到達目標とする。このため、授業で採り上げるテキストの内容の7割程度を理解していることを単位認定の最低基準とする。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】			
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 2年生	成績の 評価方法・基準	①小テスト20点（20点×1回） ②期末試験80点	
テキスト	「食品の消費と流通」（四訂）（日本フードスペシャリスト協会編）			
参考書	「フードスペシャリスト論」（日本フードスペシャリスト協会編）			
学生への要望	テキストをきちんと読み込んで、授業に積極的に取り組むこと。			
位置付け・水準	HN2461			
ディプロマポリシーとの関係	食生活の実践技術、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	月曜日 4コマ目 木曜日 4コマ目 食品経営学研究室			
アクティブラーニング実施内容	特になし			
実務家教員の経歴	在北京日本国大使館経済部専門調査員としてとして従事。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス・食市場の変化①	授業の進め方、評価方法について説明する。 食市場とその変化、消費者の食品消費の変化について学修する。	テキスト第1章「食市場の変化」及び第3章「外食・中食産業のマーチャンダイジング」の該当部分に目を通しておく。 プリントを読み返して復習をすること。	60
2	食市場の変化②	少子・高齢化が変える食市場について学修する。	テキスト第1章「食市場の変化」及び第3章「外食・中食産業のマーチャンダイジング」の該当部分に目を通しておく。	60
3	食市場の変化③	消費者の食品消費の変化について、並びに需要の価格弾力性と所得弾力性について学修する。	テキスト第1章「食市場の変化」及び第3章「外食・中食産業のマーチャンダイジング」の該当部分に目を通しておく。	60
4	食品の流通①	食品流通の役割、流通の社会的使命について学修する。	テキスト第2章「食品の流通」の該当部分に目を通しておく。	60
5	食品の流通②	卸売市場流通と加工食品の卸売業者流通について学修する。	テキスト第2章「食品の流通」の該当部分に目を通しておく。	60
6	食品の流通③	食品の小売り流通について学修する。	テキスト第2章「食品の流通」の該当部分に目を通しておく。	60
7	フードマーケティング①	マーケティングの要素である4Pと4Cについて学修する。	テキスト第5章「フードマーケティング」の該当部分に目を通しておく。 プリントを読み返して復習をすること。	60
8	フードマーケティング②	商品のライフサイクルの理論と実際及び各種マーケティング戦略について学修する。	テキスト第5章「フードマーケティング」の該当部分に目を通しておく。 プリントを読み返して復習をすること。	60
9	食品消費の課題①	食料消費と環境問題、3R（リデュース、リユース、リサイクル）、食品のリサイクル・食品廃棄物問題について学修する。	テキスト第6章「食料消費の課題」の該当部分に目を通しておく。 プリントを読み返して復習をすること。	60
10	食品消費の課題②	食品の安全性及び関連項目について学修する。	テキスト第6章「食料消費の課題」の該当部分に目を通しておく。	90
11	これまでの学修内容まとめ①	「フードスペシャリスト認定試験」の「食品の流通と消費」に関連する問題を解くことを通じて、これまでの授業内容を復習する。	これまで配布したプリントを読み返して復習し、認定試験に備えること。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	これまでの学修内容のまとめ②	「フードスペシャリスト認定試験」の「食品の流通と消費」に関連する問題を解くことを通じて、これまでの授業内容を復習する。	これまで配布したプリントを読み返して復習し、認定試験に備えること。	90
13	食品の分類と流通	食品の分類及び温度帯別食品流通について学修する。 小テストを実施する。	テキスト第4章「主要食品の流通」の該当部分に目を通しておく。 プリントを読み返して復習をし、小テストに備えること。	90
14	主要食品の流通①	各種食商品の流通について学修する。	テキスト第4章「主要食品の流通」の部分に目を通しておく。 プリントを読み返して復習をし、小テストに備えること。	60
15	主要食品の流通②	各種食商品の流通について学修する（前回の続き）。 小テストを実施する。	テキスト第4章「主要食品の流通」の部分に目を通しておく。 これまで配布したプリントを読み返して復習し、定期試験に備えること。	90

授業名	食品鑑別論Ⅰ	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 選択	
担当教員名	◎武地 誠一			
開講期	Ⅲ			
授業の概要	授業の目的：フードスペシャリストに求められる消費者の視点からの食品の評価理論と評価方法を修得する。 内容の概要：県の研究開発部門（農業総合センター流通加工科長）での勤務経験を活かして食品の品質について概観した後、官能評価、化学的評価、物理的評価を行うための理論と実際の方法を応用例を通じて理解、習得する。随時課題提出後コメント等によるフィードバックを行います。位置づけ・水準HN2362			
授業の到達目標	到達目標：官能評価、理化学的評価の概要、相違、長所短所を理解する。 ディプロマ・ポリシーとの関係：健康的な食生活を実践するための基本的技術が身についている。			
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	定期試験（50点）及び随時試験（50点）により内容の理解を確認し、授業内容の理解を認定する。60%の得点で合格とします。	
テキスト	（社）日本フードスペシャリスト協会編「五訂食品の官能評価・鑑別演習」（建帛社） 2, 400円（税別）			
参考書	2025年版 フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集			
学生への要望	1. 講義で良く理解できない点は、講義中、講義後でも良いので気軽に質問してください。 2. テキスト、参考書をよく読み、よくわからない点を絞り込み、質問してください。 3. 講義中の私語は周囲の迷惑になるので厳禁です。 4. 日々、常に食品に関心を持ってください。			
位置付け・水準	N2463			
ディプロマポリシーとの関係	健康的な食生活を実践するための基本的技術が身についている。			
オフィスタイム	月曜日、講師控室			
アクティブラーニング実施内容	随時課題提出後、コメント等によるフィードバックを行います。			
実務家教員の経歴	県の研究開発部門（農業総合センター流通加工科長）での勤務経験			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	授業の目的・食品品質の概要・食品の官能的評価法とは	フードスペシャリストには、種々の食品についての広い知識と、消費者の観点から食品の品質を評価する技能が必要とされる。「食品鑑別論Ⅰ」では、食品の生産、流通、消費のシステムの中で、食品の品質を評価するための方法を解説する。食品の評価法には、化学的、物理的評価法という客観的な方法と人間の嗜好に結びつく官能的な評価法があることをまず理解する。食品の品質として安全性、栄養性、嗜好性、生体調節機能性、商品性などが重要な要素であることを理解する。官能検査とは、人間を一種の計測器と考え、食品の品質特性や嗜好特性について、人間の五感を用いて一定の条件下で統計学的に評価する方法である。	食品品質の概要・食品の官能的評価法を概観する。	120分
2	官能評価の基本と実施方法	パネルの構成（種類、人数）、テストの管理法（内部的条件、外部的条件）を理解する。	官能評価の基本と実施方法を概観する。	120分
3	官能検査の手法：比較法	比較法には①1・2点比較法②2点比較法③3点試験法がある。1・2点比較法は標準試料との比較、2点比較法は、A、B 2種類の試料を比較しその差を判定する方法で、試料の特性の差を判定する2点識別試験法とパネルの嗜好の差を判定する2点嗜好試験法がある。3点試験法は他と異なる1点を選び出す方法である。ここでは、比較法の理論と応用を理解する。	官能検査の手法：比較法を概観する。	120分
4	官能検査の手法：順位法	順位法は、3種類以上の試料の特性に順位をつける方法で、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数を求めて判定する方法がある。その他に順位合計から判定するNewell Macfarlaneの検定表を用いる方法がある。ここでは演習問題を行い、順位法についてのいくつかの手法を理解する。	官能検査の手法：順位法を概観する。	120分
5	官能検査の手法：一対比較法、SD法	一対比較法は多数の試料を2個筒組み合わせで提示し、ある特性の強弱を判断させる方法である。SD法は食品の複数の特性を尺度の基づき、その程度を評定、項目ごとに並べて記載する方法である。官能検査用の試料として市販のキャンディを用いて、学生全員がパネルとなり官能検査の手法を学ぶ。	官能検査の手法：一対比較法、SD法を概観する。	120分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	官能検査の手法：採点法	採点法とは、試料のある特定の強さや好ましさにについて、数値尺度を用いて評点をつける方法である。例えば、かまぼこの外観の好ましさにについて、5段階の尺度などで評価するという方法である。ここでは、評点法の理論を理解する。	官能検査の手法：採点法について概観する。	120分
7	官能検査の手法：動的官能評価法	動的官能評価法とは、提示される試料について一定時間に感じる刺激強度の時間的な変化を連続的に評価する。	官能検査の手法：動的官能評点法について概観する。	120分
8	化学的評価法①：水分と水分活性	食品はその水分状態で品質や保存性が大きく異なる。食品中の水分の存在状態を分類し、微生物活性等と関係する水分活性を理解する。また、食品水分の制御法についても理解する。	化学的評価法①：水分と水分活性を概観する。	120分
9	化学的評価法②：外観と色素成分	外観によって食品の鮮度や精製度、栄養成分等が推定できる場合がある。ここでは、葉緑素、ヘム色素、カロチノイド色素、フラボノイド色素や褐変等と食品品質の関係を理解する。	化学的評価法②：外観と色素成分を概観する。	120分
10	化学的評価法③：内容成分の化学分析	食品の内容成分の品質を化学分析の手法を活用して評価する方法を学ぶ。ここでは、果実等の糖度、酸度、魚の鮮度の目安となるK値、油脂の酸化・劣化の目安となる酸価、過酸化物質価等について理解する。	化学的評価法③：内容成分の化学分析を概観する。	120分
11	化学的評価法④：新しい評価法	①エライザ法、②DNA鑑定、③多元素定量分析による産地判別、④安定同位体による産地判別、⑤ウェスタンブロットティング法について理解する。	化学的評価法④：新しい評価法を概観する。	120分
12	物理的評価法①：食品の状態	食品は「不均質・多成分の分散系」の状態であるため、分散状態を理解することで食品の状態を知ることが出来る。ここでは、食品に多く見られる、分子分散系の「溶液」と「乳濁液」「懸濁液」「ゾル・ゲル」について学び、理解する。	物理的評価法①：食品の状態を概観する。	120分
13	物理的評価法②レオロジーとテクスチャー	食品の物理的評価法について、フックの法則とニュートンの粘性法則、食品における弾性・粘性・粘弾性・塑性、チキソトロピーとダイラタンシー等について理解する。	物理的評価法②レオロジーとテクスチャーを概観する。	120分
14	物理的評価法③色の評価方法、非破壊検査法	マンセル・カラー・システム、光学的に測光する測色・色差計、電磁波や音波を利用した非破壊検査法、各種センサーを利用した方法を理解する。	物理的評価法③色の評価方法、非破壊検査法を概観する。	120分
15	授業の総括	「食品鑑別論！」で実施した嗜好に結びつく官能的な食品の評価法および理化学的評価法の技術は、フードスペシャリストにとって必須のものであり、かつ、栄養士にも身につけてほしい評価法であることを、学生は授業のまとめとして再度確認する。	授業の全体のまとめを概観する。	120分

授業名	食品鑑別論Ⅱ		配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 選択
担当教員名	◎武地 誠一			
開講期	Ⅳ			
授業の概要	授業の目的：「食品鑑別論Ⅰ」と関連づけながら、個別食品について種類や特性を学び、個別食品を評価するための手法を修得します。 授業内容の概要：県の研究開発部門（流通加工科長）での勤務経験を活かして穀物、イモ類、野菜・キノコ類、果実類、肉類、魚介類、油脂・醸造食品、調味料、嗜好食品等について特性や評価法について指導します。随時課題提出後、コメント等によるフィードバックを行います。 位置づけ・水準HN2463			
授業の到達目標	到達目標：フードスペシャリストに必要な食品の鑑別技術を修得する。 ディプロマ・ポリシーとの関係：健康的な食生活を実践するための基本的技術が身についている。			
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	定期試験（50点）及び随時試験（50点）を実施して理解度を計ります。60％以上の得点で単位を認定します。	
テキスト	日本フードスペシャリスト協会編 「五訂 食品の官能評価・鑑別演習 」 （建帛社）			
参考書	①井上四郎、菅原龍幸編:「新訂原色食品図鑑」 （建帛社） ②日本フードスペシャリスト協会編：2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題 （建帛社）			
学生への要望	1．私語を慎み、意欲的に取り組んで下さい。 2．ノートをしっかりとって下さい。 3．学内実習、就職活動、体調不良などで、授業に出席できなかった場合は、その日の 授業内容について、友人や担当者に確認するなどして、不足分は自分で補って下さい。 4．12月の認定試験に備えて、試験勉強は各自で着々と進めてください。 5．日々の生活の中で、常に食品に関心を持ってください。 6．授業前にはシラバスに沿って事前学習（1時間以上）を行い、授業後はフードスペシャリストの問題集を用いるなどして事後学習（1時間以上）を行ってください。			
位置付け・水準	N2463			
ディプロマポリシーとの関係	健康的な食生活を実践するための基本的技術が身についている。			
オフィスタイム	水曜日 講師控室			
アクティブラーニング実施内容	随時課題提出後、コメント等によるフィードバックを行います。			
実務家教員の経歴	県の研究開発部門（流通加工科長）での勤務経験			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	授業の目的、米の鑑別	「食品鑑別論Ⅱ」は、食品個々を見極めるための鑑別の手法を習得することを目的としていることを説明し、すでに開講済みの「食品学Ⅰ」および「食品鑑別論Ⅰ」と「食品鑑別論Ⅱ」は連動していることを理解する。また、フードスペシャリスト認定試験が目前であることを自覚させ、試験に備えさせる。なお、本授業は、栄養士課程コアカリキュラムにも有用な内容であるので、優れた栄養士の養成にも役立つことを理解する。 精白米の流通と価格形成、米の代表的な品種と特徴および米の表示と銘柄米から米の鑑別法、米の貯蔵と品質の関係、日本穀物検定協会による米の食味テストの方法を学び、米の鑑別法について理解する。	米の鑑別を概観する。	120分
2	小麦粉と小麦製品・そばの鑑別	小麦粉・めん・パスタ・パン・そばの流通と種類、品質と取扱い方を学び、ペッカーテスト、品質評価法、湿グルテン量の測定法から小麦粉の鑑別法を理解する。	小麦粉と小麦製品・そばの鑑別を概観する。	120分
3	イモ・デンプン類・豆類・種実類の鑑別	イモ類、豆類、種実類の流通、それぞれの品質と取扱い方を学び、イモ類、デンプン類、ダイズ、アズキおよびその他の豆類の代表的な加工品およびその特徴を理解する。	イモ・デンプン類・豆類・種実類の鑑別を概観する。	120分
4	野菜・キノコ類の鑑別	野菜類およびキノコ類の分類を学び、野菜については根菜類・茎葉菜類・果菜類の分類および野菜類の加工品（漬物類、乾燥品、野菜缶詰、冷凍野菜）の特徴、キノコ類では、天然キノコと人工キノコの違いを理解 する。	野菜・キノコ類の鑑別を概観する。	120分
5	果実類の鑑別	果実類の種類について学び、リンゴ・ナシ・カキ・かんきつ類・モモ・ウメ・ブドウ・スイカ・メロン類・イチゴの見分け方およびその加工品、および熱帯果実についても理解する。	果実類の鑑別を概観する。	120分
6	海藻類・肉類の鑑別	海藻類および肉類の種類とその加工品および品質と取扱い方について学び、銘柄牛・銘柄豚・銘柄鶏の鑑別法を理解する。	海藻類・肉類の鑑別を概観する。	120分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	乳と乳製品・卵とその加工品の鑑別	乳および卵の加工品および品質と取扱い方について学び、飲用乳は、種類と殺菌法、チーズは種類と特徴について、鶏卵は構造と保存について理解する。	乳と乳製品・卵とその加工品の鑑別を概観する。	120分
8	魚介類とその加工品の鑑別	魚介類とその加工品について学び、生鮮魚介類の天然魚と養殖魚、鮮魚、冷凍魚介類の違いと特徴、鮮度表示と取扱い方、魚介類の加工品については、練り製品、佃煮、干物、塩蔵品を理解する。	魚介類とその加工品の鑑別を概観する。	120分
9	油脂類と醸造食品の鑑別	油脂類および醸造食品の分類の仕方を学び、食用油・固形脂の特徴、油脂の変敗の現象、油脂変敗の防止法、味噌・醤油・食酢の種類と特産地およびそれぞれの品質と取扱い方について理解する。	油脂類と醸造食品の鑑別を概観する。	120分
10	調味料・香辛料の鑑別	調味料の種類と特徴、品質と取扱い方について学び、香辛料については、種類と特徴、それぞれの香辛料の使い方、混合スパイスについて理解する。	調味料・香辛料の鑑別を概観する。	120分
11	酒類の鑑別	醸造酒および蒸留酒の分類について学び、醸造酒では日本酒・ワイン・ビールなどの種類や特産地、蒸留酒では焼酎・ウイスキー・ブランデーとスピリッツ類の種類やその特産地、それぞれに特徴的な用語を理解する。	酒類の鑑別を概観する。	120分
12	茶類・コーヒー等・清涼飲料・その他の加工食品の鑑別	茶類の種類・特徴・主要な産地・取扱い方・品質判定の方法、コーヒー・ココアについては、豆の種類・産地・品質、清涼飲料水については分類の基準を学び、その他の加工食品として、菓子類、インスタント食品、弁当・惣菜、機能食品について学び、これらの定義、品質保持法、取り扱いを理解する。	茶類・コーヒー等・清涼飲料・その他の加工食品の鑑別を概観する。	120分
13	インスタント食品、冷凍食品、弁当の鑑別	レトルト食品、即席めん、即席味噌汁・スープ、冷凍食品、弁当の規格、種類、特徴等について学ぶ。	インスタント食品、冷凍食品、弁当の鑑別を概観する。	120分
14	機能性食品の鑑別	機能性食品の種類、規格・法令、特徴について概観し、それぞれの機能ごとに食品の種類、関与成分等について理解を深める。	機能性食品の鑑別を概観する。	120分
15	授業のまとめ	「食品鑑別論Ⅱ」のまとめを行い、食品に関する最近の話題を取り上げて説明を行い、フードスペシャリストとしての食品への関心と理解を深める。	授業全体のまとめを概観する。	120分

授業名	フードコーディネート論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎辻 匡子		
開講期	Ⅲ期		
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 フードコーディネートとは、食に関するさまざまな場において、食べる人の体調やその食物に対する心情、食べる環境などの複雑な条件を調整し、それぞれの要求に沿って満足できる状況を演出し、総合的な場面を構築することである。本授業では、栄養士課程およびフードスペシャリスト課程において、食物自体のおいしさについての基礎的な知識に加えて、人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的、文化的側面についての教養や感性を養うとともに、食に関するコーディネートに必要な知識・技能の修得と実践力を修得するための栄養士およびフードスペシャリストを養成することを目指す。 〔授業全体の内容と概要〕 フードコーディネートの基本理念や食の文化的な栄養やマナーについて学び、6W3Hにふさわしい食卓のテーブルコーディネート、サービスとマナーについても学修する。さらに食空間のコーディネート、マネジメントについても学び、食空間をコーディネートできるようにする。 〔授業修了時の達成課題（到達目標）〕 ①フードコーディネートの基礎知識を説明できる。 ②基本的マナーやサービスの基本が理解でき、実践できる。 ③色彩、快適な食空間をトータルにコーディネートできる基本が身につく。		
授業の到達目標	〔授業の目的・ねらい〕 フードコーディネートとは、食に関するさまざまな場において、食べる人の体調やその食物に対する心情、食べる環境などの複雑な条件を調整し、それぞれの要求に沿って満足できる状況を演出し、総合的な場面を構築することである。本授業では、栄養士課程およびフードスペシャリスト課程において、食物自体のおいしさについての基礎的な知識に加えて、人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的、文化的側面についての教養や感性を養うとともに、食に関するコーディネートに必要な知識・技能の修得と実践力を修得するための栄養士およびフードスペシャリストを養成することを目指す。 〔授業全体の内容と概要〕 フードコーディネートの基本理念や食の文化的な栄養やマナーについて学び、6W3Hにふさわしい食卓のテーブルコーディネート、サービスとマナーについても学修する。さらに食空間のコーディネート、マネジメントについても学び、食空間をコーディネートできるようにする。 〔授業修了時の達成課題（到達目標）〕 ①フードコーディネートの基礎知識を説明できる。 ②基本的マナーやサービスの基本が理解でき、実践できる。 ③色彩、快適な食空間をトータルにコーディネートできる基本が身につく。		
履修条件	健康栄養学科	成績の 評価方法・基準	①受講姿勢（10％）、②提出物（10％）、③期末テスト（80％）で評価する。60点以上で単位を認定するが、授業理解度は80％以上を求める。
テキスト	①四訂フードコーディネート論 （社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社（1900円+税）		
参考書	①食卓のコーディネート[基礎] フードデザイン研究会編 共立速記印刷株式会社「優しい食卓」出版部 ②おもてなしの心をはぐくむ「ビジネスと食事のマナー」 株式会社優しい食卓		
学生への要望	フードコーディネート論は食そのものを見つめる内容ではなく、食に関わる周辺を網羅した教科です。日常生活の各場面において、食とのかかわり方に興味をもって授業に臨んでください。		
位置付け・水準	HN2364		
ディプロマポリシーとの関係	①フードコーディネートの基礎知識を説明できる。 ②基本的マナーやサービスの基本が理解でき、実践できる。 ③色彩、快適な食空間をトータルにコーディネートできる基本が身につく。		
オフィスタイム			
アクティブラーニング実施内容			
実務家教員の経歴			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	授業の目的	授業の目的および進め方を説明し、「フードコーディネート論」には、食物のおいしさについての基礎的な知識に加えて、食事の文化、食卓のコーディネート、食卓のサービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネート、フードサービスマネジメント、食企画の実践コーディネートなど、幅広い分野が含まれていることを理解する。	教科書P1～6まで読み、内容を確認しておく。	30
2	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質について、外観、香り、味、テクスチャー、音などの五感によってとらえられる生理的なおいしさ、および価格や商品名などの情報が、おいしさに及ぼす心理的な影響について学習し、フードコーディネートの基本理念について理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
3	食事の文化	食生活の諸問題を広い視野に立って考え、解決できる力を養うために、日本人の食生活の歴史的な成り立ちを通して、食事とは文化的、社会的に大きな役割を担うものであることを学ぶとともに、世界の国々の食事や食のフュージョンおよびスローフード運動などについても理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	食卓のコーディネート①	テーブルウェア：食器・食具の形や大きさ、材質などは多種多様であり、各料理様式の特徴に配慮して使い分けることが求められることから、ここでは、陶磁器、漆器、銀器、ガラス等の材質について、画像を通して特徴を捉えるとともに、それらの役割や扱い方についての基本を実践的な観点から理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
5	食卓のコーディネート②	テーブルコーディネート：食器・食具の配置（テーブルセッティング）については、国によってそれぞれの決まりごと（ルール）がある。ここでは、第4回目で学んだテーブルウェアの役割を考慮して、日本料理、西洋料理、中国料理の料理様式に応じたテーブルセッティングの基本ルールを学び、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
6	食卓のサービスとマナー①	サービスとマナーの基本理念、パーティ、プロトコル：食卓にアメニティを創造するために必要なサービスとマナーについて、ホスピタリティの重要性およびサービスとマナーについての基本理念と具体的な事項、パーティの種類とパーティプランニングの基本事項、国際儀礼であるプロトコルの理念と基本要件を学び、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
7	食卓のサービスとマナー②	日本料理・中国料理・西洋料理のサービスとマナー：日本・中国・西洋の各料理の料理様式に応じたサービスとマナーについて、第6回で学んだサービスとマナーの基本理念を元に、日本料理では酒席向き会席料理、中国料理では供応形式、西洋料理ではディナーとブッフェの形式およびワインについて学び理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
8	メニュープランニング①	要件：メニュープランニングでは顧客側のニーズに対し、食の提供事業者側がもつ調理技術力・厨房設備力・食材調達力・補助的労働力、資金力・情報収集力などの条件を合致させ、結果として顧客側の選択幅の大きいメニューを提供することが要件であることを学び、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
9	メニュープランニング②	料理様式とメニュー開発の基礎：ここでは、世界の食文化の基本的なメニュープランニングのうち、日本料理様式のメニュー、中国料理様式のメニュー、フランス料理様式、イタリア料理様式のメニューの料理様式や型の基本を学び、メニュープランニングの第8回の要件を踏まえて、業務として顧客の要求するメニュー開発へ発展させることを理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
10	食空間のコーディネート①	基礎：ここでは、食空間のコーディネートは、人間・時間・空間の3要素を相互作用させて食空間を創造しなければならないことを理解する。色は食空間のイメージを決定づけたり、色の持つ力を意識的に使って料理をおいしく見せたり、食卓を楽しく演出することが出来る。ここでは、色の基本、色と料理のおいしさの関係、色とテーブル・コーディネートの関係について、教材を用いて確認し、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
11	食空間のコーディネート②	食食空間、キッチン：空間は、食物を売るデパート・スーパーマーケット・街の洋菓子店など小売店の売場と、食物を食べる家庭の食卓や飲食店の客席などの食事空間と、調理するキッチンに区別できる。ここでは、いかに分かりやすく楽しく買物できるか、いかに満足し心地よく食事できるか、いかに効率よく環境衛生に即して調理できるかを念頭においた食空間のコーディネートを理解し、立案する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
12	フードサービスマネージメント①	動向と特性、マネジメントの業務、起業：フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本およびフードサービス店舗の起業を前提に、コンセプトの作成、立地選定、店舗選定の基本を学び、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
13	フードサービスマネージメント②	投資計画・収支計画の作成、損益分岐点売上高の算出：フードサービス店舗を起業するにあたって、第12回のコンセプトの作成、立地選定、店舗選定を踏まえた投資計画・収支計画の作成方法、損益分岐点売上高の算出方法について、事例を通して学び、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	食企画の実践コーディネート	栄養士またはフードスペシャリストとして食企画に携わるための実践入門編として、実践現場における食企画の基本的な流れと、企画を実践するための必要不可欠な基本スキルについて、現場の事例をを通して学び、理解する。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30
15	授業の総括 確認と授業評価	本授業のまとめとして、「フードコーディネート」が食生活に果たしている役割と価値について再確認し、「食のアメニティの創造」と「ホスピタリティ」をもってマネジメントを行い、フードビジネスに展開していくことの必要性を理解する。あわせて、本授業に対し、学生より評価を得る。	指示された範囲を読み、内容を確認しておく。	30

授業名	フードスペシャリスト特論		配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員名	◎澤渡 優喜 會田 久仁子 源川 博久 小林 澄枝 金子 依里香 善方 美千子			
開講期				
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 フードスペシャリスト資格認定試験合格を目指し、試験内容の総復習を行います。 〔授業全体の内容の概要〕 フードスペシャリスト資格認定試験の科目について総復習などを行います。 授業はオムニバス形式で行います。 〔課題に対するフィードバックの方法〕 課題は必要に応じてコメント等でフィードバックします。			
授業の到達目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 フードスペシャリスト資格認定試験に合格できるように取り組みます。 〔単位認定の最低基準〕 授業内容の7割程度を理解していること。			
履修条件	健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	確認テストなどの総得点を100点とし、60点以上で単位を認定します。	
テキスト	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集、日本フードスペシャリスト協会編、建帛社			
参考書	必要に応じて紹介する。			
学生への要望	積極的に取り組み、不明な点は速やかに納得するまで調べ、理解して下さい。			
位置付け・水準	HN2465			
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、専門性で社会貢献			
オフィスタイム	担当教員研究室 未定			
アクティブラーニング実施内容	－			
実務家教員の経歴	－			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション （担当：澤渡）	授業の進め方、フードスペシャリスト資格認定試験の出題範囲を説明します。	シラバスを読んでおいて下さい。	30
2	フードスペシャリスト論のまとめ （担当：金子）	フードスペシャリスト論のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
3	食品の官能評価・鑑別論のまとめ （担当：會田）	食品の官能評価のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
4	食物学のまとめ （担当：澤渡）	食物学のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
5	食品の安全性のまとめ （担当：澤渡）	食品の安全性のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
6	調理学のまとめ （担当：小林）	調理学のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
7	栄養と健康のまとめ （担当：源川）	栄養と健康のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
8	食品流通・消費のまとめ （担当：善方）	食品流通・消費のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
9	フードコーディネート論のまとめ （担当：會田・（加藤））	フードコーディネート論のまとめを行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60
10	確認テスト （担当：澤渡）	フードスペシャリスト資格認定試験のガイダンスを行います。 確認テストを行います。 自己採点を行います。	2025年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集で予習を行い、授業の後は、復習を行って下さい。	60

授業名	基礎自然科学	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎澤渡 優喜		
開講期			
授業の概要	〔授業の目的・ねらい〕 今後皆さんが学んでいく講義、実習、実験および卒業研究等で、基礎的な計算力が必要になる場面が出てきます。そのような場面でも困ることがないように、本講義では、特に栄養士の勉強に必要な計算に関する授業を行います。 〔授業全体の内容の概要〕 授業では栄養士に必要な計算に関する内容について学びます。 〔課題に対するフィードバックの方法〕 必要に応じて提出物等の内容を確認、評価して返却します。		
授業の到達目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 今後履修する授業で、今回学んだ基礎的な計算方法を使える状態になっていることを本授業の達成目標とします。 〔単位習得の最低基準〕 内容の7割を理解していること。		
履修条件	短期大学部 健康栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	めばえドリルの進捗状況；40点、期末試験；60点とし、60点以上で単位を認定します。
テキスト	栄養士・管理栄養士をめざす人の 基礎トレーニングドリル（化学同人）（1,800円＋税）、めばえドリル（ウェブ教材（本学学生は無料））、献立作成の基礎（健康栄養学科から配布されます）		
参考書	なし。		
学生への要望	必ず復習をして解けない問題をなくすようにして下さい。		
位置付け・水準	HN2171		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解、食生活の実践技術		
オフィスタイム	時間： 未定、 場所： 家政学館3階 食品衛生学研究室		
アクティブラーニング実施内容	－		
実務家教員の経歴	－		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	○ガイダンス（1）	・ガイダンスでは、基礎自然科学で学ぶ内容について概説します。また、配布済みの課題の理解度テストを行います。 ・めばえドリルの操作方法について説明し、めばえドリルを実施してもらいます。	シラバスをよく読んでおいて下さい。パソコンを使用します。パソコンを持ってくるください。	15
2	○ガイダンス（2） ○ギリシャ語の数を表す接頭辞 ○世界の共通単位	○ガイダンス（2） ・理解度テストのフィードバックを行います。 ○ギリシャ語の数を表す接頭辞 ・食品学などでギリシャ語の数を表す接頭辞が使われます。1～10のギリシャ語の接頭辞について解説します。 ○世界の共通単位 ・調理や実験で使用する世界の共通単位について解説します。	基礎トレーニングドリルのp110～112を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
3	○不確かさの扱い方：有効数字 ○計算のきまり ○足し算と引き算：一般成分の計算 ○掛け算と割り算：たんぱく質評価法の計算	○不確かさの扱い方：有効数字 ・実験などで有効数字という言葉が出てきます。この有効数字について解説します。 ○計算のきまり ・足し算、引き算、掛け算、割り算の決まりと「以上」、「以下」、「未満」の言葉の意味について解説します。 ○足し算と引き算：一般成分の計算 ・日本食品成分表に示された食品成分値から、差し引き法で炭水化物の量の求め方を解説します。 ○掛け算と割り算：たんぱく質評価法の計算 ・アミノ酸価の計算式（掛け算、割り算）を用いて、食品のアミノ酸価の求め方を解説します。	基礎トレーニングドリルのp113～120を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
4	○四則が混じった計算 ○小数計算 ○分数の計算	○四則が混じった計算 ・四則計算の基本を解説します。 ○小数計算 ・小数の足し算、引き算、掛け算、割り算の方法を解説します。 ○分数の計算 ・分数の足し算、引き算、掛け算、割り算の方法を解説します。	基礎トレーニングドリルのp121～127を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	○比例計算	・調理で材料の分量を決める場合や実験で試薬の量を決める場合に比例計算を行います。この比例計算の方法を解説します。	基礎トレーニングドリルのp128～129を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
6	○指数計算 ○対数計算	○指数計算 ・指数計算は授業や実験実習でも使われます。指数の内容と指数を用いた計算方法について解説します。 ○対数計算 ・対数計算はpHの計算に用いられます。対数の内容と対数を用いた計算方法について解説します。	基礎トレーニングドリルのp130～133を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
7	○パーセント（百分率）の扱い方 ○基準となるものとの密度の比：比重	○パーセント（百分率）の扱い方 ・パーセントは調理での調味料の計算などで使用します。パーセントの計算方法について解説します。 ○基準となるものとの密度の比：比重 ・調理や実験では密度や比重の理解が必要な場合があります。密度と比重の意味と計算について解説します。	基礎トレーニングドリルのp134～135を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
8	○調理で用いる計算	・調理で用いる計算として、調味%、倍加、可食率、廃棄率について解説します。	基礎トレーニングドリルのp139と配布プリントを理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
9	○粒子の質量の扱い方：原子量・分子量・式量	・モル計算を理解する前段階として、各物質の原子量、分子量を、式量について解説します。	基礎トレーニングドリルのp72～74と配布プリントを理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
10	○粒子の数の数え方：物質量・アボガドロ定数・モル質量①	・モルの基本について解説します。	基礎トレーニングドリルのp75～78、p137を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
11	○粒子の数の数え方：物質量・アボガドロ定数・モル質量②	・モルの基本について解説します。	基礎トレーニングドリルのp75～78、p137を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
12	○水にものを溶かす①	・水にものを溶かす① 水溶液の濃度計算の方法を解説します。	基礎トレーニングドリルのp79～84を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
13	○水にものを溶かす②	・水にものを溶かす② チャレンジ問題の演習を行います。	基礎トレーニングドリルのp79～84を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
14	○水素イオン濃度とpH①	・水素イオン濃度とpH、対数計算によるpHの求め方について解説します。	基礎トレーニングドリルのp94～97を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60
15	○水素イオン濃度とpH②	・水素イオン濃度とpH、対数計算によるpHの求め方について解説します。	基礎トレーニングドリルのp94～97を理解して授業に参加して下さい。授業終了後は復習をして下さい。	60

授業名	栄養士特論	配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員名	◎金子 依里香 會田 久仁子 源川 博久 小林 澄枝 澤渡 優喜 善方 美千子		
開講期	Ⅳ期		
授業の概要	[授業の目標・ねらい] 食と栄養の専門知識を持ち社会に貢献できる栄養士となるために修得している知識の総まとめをします。一般社団法人全国栄養士養成施設協会の栄養士実力認定試験での高評価を目指します。 [授業全体の内容の概要] 栄養士養成課程の科目ごとの重要事項の内容を理解し、これからの栄養士に求められる知識を修得するよう全科目の総復習をします。その上で理解度、習熟度を確認するため練習問題を解き、栄養士として必要な知識の修得をめざします。 [課題に対するフィードバック方法] 講義は過去の試験問題について解説を行いながらすすめます。模擬試験に関しては、授業時間中に自己採点を行います。		
授業の到達目標	[達成目標（授業終了時の達成課題）] 12月実施の栄養士実力認定試験において認定Aを修められるように取り組みます。 [単位認定の最低水準] 内容の8割を理解していること。		
履修条件	健康栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	12月に実施の「栄養士実力認定試験」でB評価以上を修め、さらにその結果60％に4回行う確認試験の成績40％を加えて、100点満点の60点以上で単位を認定します。
テキスト	2年間で使用してきた各科目の教科書		
参考書	2024年版 あるいは2025年度版の栄養士実力試験過去問題集（一社）全国栄養士養成士施設協会編 建帛社 本体価格1,320円		
学生への要望	確実な知識をしっかりと身につけるために、積極的に取り組むことを望みます。		
位置付け・水準	HN2472		
ディプロマポリシーとの関係	食と健康の理解・問題対処能力		
オフィスタイム	各授業担当教員研究室；水曜日および木曜日の昼休み		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション (担当 金子)	栄養士実力認定試験までの授業の進め方を説明します。	過去問題集を中心に学習をしましょう。	60
2	「人体の構造と機能」および「栄養と健康」の分野のまとめ (担当 源川)	該当科目「生化学」「基礎栄養学（栄養学総論）」を復習し、要点をまとめます。あらかじめ、過去問題集で予習をしておいてください。	教科書および過去問題集で学習しましょう。	60
3	「栄養と健康」および「給食の運営」の分野のまとめ (担当 小林)	該当科目「臨床栄養学」「調理学」を復習し、要点をまとめます。あらかじめ、過去問題集で予習をしておいてください。	教科書および過去問題集で学習しましょう。	60
4	「人体の構造と機能」分野のまとめ (担当 金子)	該当科目「解剖学」「生理学」を復習し、要点をまとめます。あらかじめ、過去問題集で予習をしておいてください。	教科書および過去問題集で学習しましょう。	60
5	「給食の運営」分野のまとめ (担当 善方)	該当科目「給食計画・実務論」を復習し、要点をまとめます。あらかじめ、過去問題集で予習をしておいてください。	教科書および過去問題集で学習しましょう。	60
6	「食品と衛生」分野のまとめ (担当 澤渡)	該当科目「食品学Ⅱ（食品学各論）」「食品衛生学」を復習し、要点をまとめます。あらかじめ、過去問題集で予習をしておいてください。	教科書および過去問題集で学習しましょう。	60
7	「栄養の指導」分野のまとめ (担当 會田)	該当科目「栄養指導論」を復習し、要点をまとめます。あらかじめ、過去問題集で予習をしておいてください。	教科書および過去問題集で学習しましょう。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	まとめ・模擬試験① (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
9	まとめ・模擬試験① (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。 自己採点と成績管理をします。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
10	まとめ・模擬試験② (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
11	まとめ・模擬試験② (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。 自己採点と成績管理をします。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
12	まとめ・模擬試験③ (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
13	まとめ・模擬試験③ (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。 自己採点と成績管理をします。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
14	まとめ・模擬試験④ (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30
15	まとめ・模擬試験④ (担当 金子)	栄養士履修課程の各分野のまとめとして、練習問題での確認テストを行います。 苦手分野の克服に努めましょう。 自己採点と成績管理をします。	練習問題で誤答であった問題を復習し、不得意分野をなくすようにしましょう。	30

授業名	卒業研究		配当年次 単位数	短期大学部 健康栄養学科 2年 2単位 選択
担当教員名	◎金子 依里香 會田 久仁子 源川 博久 小林 澄枝 澤渡 優喜 加藤 雅子 善方 美千子			
開講期	通年			
授業の概要	[授業のねらい] 実習を通して、加工調理の手技を学び、実際の現場での対応力や問題解決能力を培う。 また、食育活動の現場で活用可能な技術や知識を養う。 [授業全体の内容の概要] グループに分かれ、1年間を通して12項目の加工調理について実習する。 また、JA福島さくらとの連携協定により、自然環境や食に関する理解を深め、食に関わる専門家としての広い視野と豊かな感性を身につけ、地域農業が抱える問題の解決を目指して、農業を体験する。屋上菜園で収穫できる農産物を使用したレシピをグループで考えて試作し、発表する。さらに、伝統行事である「団子さし」の体験や有機野菜に関する講演を聴き、理解を深める機会を持つ。 活動成果を「CREATION」（報告集）として出版する。 會田；マフィン、味噌、鰯の三枚おろし、善方；災害食、キムチ漬け、製餡 小林；ふりかけ・佃煮、パン、金子；カステラ、澤渡；トマトケチャップ、グミ、 金子・加藤；マーマレード を主担当とし、他教員が調理と屋上菜園に分かれてサポートする。 源川；屋上菜園、有機野菜に関する講演会の開催 を主に担当する。 屋上菜園で収穫できる農産物を使ったレシピ考案と試作、団子さし；全教員で担当する。 [課題に対するフィードバック方法] 毎時間、フィードバックの時間を設定する。			
授業の到達目標	[到達目標（授業終了後の達成課題）] 実践的な実習を行い、その成果をレポートにして提出で報告し、最終的に1年間の実施報告集となる「CREATION」を発行する。 [単位認定の最低基準] 報告書作成までのレポート提出状況（期日厳守）、実習への取り組み姿勢において実習内容の8割に出席していること。 さらに、報告集原稿の作成に取り組んでいること。			
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	実習レポートの期日内提出（60％）と報告集作成までの実習への取り組み姿勢（40％）を実習成果として100％で評価する。60％以上で単位を認定する。	
テキスト	特になし。			
参考書	特になし。			
学生への要望	常に探求心を持って、積極的に研究に臨んでほしい。			
位置付け・水準	HN2974			
ディプロマポリシーとの関係	専門性で社会貢献・問題対処能力			
オフィスタイム	水曜日および金曜日の5コマ目 担当教員研究室（家政学館 1－3階 各研究室）			
アクティブラーニング実施内容	屋上菜園での農作業体験から生産から調理までを実践的な学ぶ。さらに加工実習から加工調理の手技を学び、実際の現場での対応力を養う。			
実務家教員の経歴	なし			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	1年間で実施する実習項目および内容について説明する。	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
2	研究倫理 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	研究倫理について説明し、日本学術振興会の研究倫理e-ラーニングコースを受講する。	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
3	マーマレード（1） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	果実類の加工として「オレンジマーマレード」を実習する。瓶の消毒方法についても学ぶ。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	マーマレード（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「オレンジマーマレード」を実習する。瓶の消毒方法についても学ぶ。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
5	屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
6	屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
7	屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
8	屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
9	味噌（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・（加藤）	穀類の加工、発酵食品の製造として「味噌」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
10	味噌（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「味噌」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
11	屋上菜園（定植） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	J A 福島さくらの協力を得て、屋上菜園で畑づくりを行い、夏と秋に収穫可能な農作物の苗を定植する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
12	屋上菜園（定植） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、J A 福島さくらの協力を得て、屋上菜園で畑づくりを行い、夏と秋に収穫可能な農作物の苗を定植する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
13	味噌（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	穀類の加工、発酵食品の製造として「味噌」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
14	味噌（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「味噌」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
15	マフィン（１） グミ（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	穀類の加工として「マフィン」を実習する。保育所での幼児向けのおやつを想定して実習を行う。 ゼラチンと果汁の加工として「グミ」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
16	マフィン（２） グミ（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「マフィン」を実習する。 前回に続き、「グミ」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
17	グミ（１） マフィン（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	ゼラチンと果汁の加工として「グミ」を実習する。 穀類の加工として「マフィン」を実習する。保育所での幼児向けのおやつを想定して実習を行う。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
18	グミ（２） マフィン（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「グミ」を実習する。 前回に続き、「マフィン」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
19	グミ（１） カステラ（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	ゼラチンと果汁の加工として「グミ」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。 穀類の加工として「カステラ」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
20	グミ（２） カステラ（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「グミ」を実習する。 前回に続き、「カステラ」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
21	カステラ（１） 災害食（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	穀類の加工として「カステラ」を実習する。 災害時、栄養士として何ができるかを考え「災害食」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
22	カステラ（２） 災害食（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「カステラ」を実習する。 前回に続き、「災害食」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
23	カステラ（１） グミ（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	穀類の加工として「カステラ」を実習する。 ゼラチンと果汁の加工として「グミ」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
24	カステラ（２） グミ（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「カステラ」を実習する。 前回に続き、「グミ」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
25	災害食（１） マフィン（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	災害時、栄養士として何ができるかを考え「災害食」を実習する。 穀類の加工として「マフィン」を実習する。保育所での幼児向けのおやつを想定して実習を行う。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
26	災害食（２） マフィン（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「災害食」を実習する。 前回に続き、「マフィン」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
27	災害食（１） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	災害時、栄養士として何ができるかを考え「災害食」を実習する。 屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
28	災害食（２） 屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「災害食」を実習する。 前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
29	屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
30	屋上菜園（整備） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
31	屋上菜園（さつま芋の蔓切り）（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	収穫の準備として、さつま芋の蔓を整理する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
32	屋上菜園（さつま芋の蔓切り）（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、収穫の準備として、さつま芋の蔓を整理する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
33	屋上菜園（さつま芋掘り）（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	春に定植したさつま芋の収穫を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
34	屋上菜園（さつま芋掘り） （２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、さつま芋の収穫を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
35	パン（１） 製餡（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	穀物の加工として「パン」を実習する。発酵の過程について理解する。 豆類の加工として、小豆を使用して「餡」を実習する。完成した餡を使用してどら焼きを作成する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
36	パン（２） 製餡（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「パン」を実習する。 前回に続き「餡」を実習する。完成した餡を使用してどら焼きを作成する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
37	ふりかけ・佃煮（１） トマトケチャップ（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	保存食の加工として「ふりかけ・佃煮」を実習する。 野菜の加工として、調味料である「トマトケチャップ」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
38	ふりかけ・佃煮（２） トマトケチャップ（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「ふりかけ・佃煮」を実習する。 前回に続き、「トマトケチャップ」を実習する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
39	漬物（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	保存食の加工として「キムチ」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
40	漬物（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「キムチ」を実習する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
41	製餡（１） ふりかけ・佃煮（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	豆類の加工として、小豆を使用して「餡」を実習する。完成した餡を使用してどら焼きを作成する 保存食の加工として「ふりかけ・佃煮」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
42	製餡（２） ふりかけ・佃煮（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、小豆を使用して「餡」を実習する。完成した餡を使用してどら焼きを作成する。 前回に続き、「ふりかけ・佃煮」を実習する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
43	トマトケチャップ（１） パン（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	野菜の加工として、調味料である「トマトケチャップ」を実習する。 穀物の加工として「パン」を実習する。発酵の過程について理解する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
44	トマトケチャップ（２） パン（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「トマトケチャップ」を実習する。 前回に続き、「パン」を実習する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
45	魚の三枚おろし（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	魚類の加工として「あじ」を使って魚のおろし方を学ぶ。 三枚におろした「あじ」でアジフライを作成する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
46	魚の三枚おろし（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に続き、「あじ」を使って魚のおろし方を学ぶ。三枚におろした「あじ」でアジフライを作成する。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
47	屋上菜園で採れた野菜のレシピ 試作と発表（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	屋上で収穫できた野菜を使用したオリジナルレシピをグループごとに試作し、発表する。	授業前に、試作するレシピを確認すること。	15
48	屋上菜園で採れた野菜のレシピ 試作と発表（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	前回に引き続き、屋上で収穫できた野菜を使用したオリジナルレシピをグループごとに試作し、発表する。	レシピを各自確認し、作業工程および自分の役割をよく理解しておくこと。	15
49	団子刺し CREATION原稿作成①（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	正月の文化として福島県に残る「団子刺し」を体験する。 また、CREATION原稿を作成する。	授業前に、団子刺しについて調べまとめること。 今までに提出したレポート内容を確認し、CREATION原稿の作成と見直しを行う。	15
50	CREATION原稿作成①（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	CREATION原稿の作成と校正作業を行う。	前回の授業に引き続き、今までに提出したレポート内容を確認し、CREATION原稿の作成と見直しを行う。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
51	有機農業に関する理解促進講座 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	福島県農業総合センターから派遣された講師の講義を聞き、「有機農産物」について知識を深める。	授業前に、有機農業に関して調べること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
52	有機農業に関する理解促進講座 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	福島県農業総合センターから派遣された講師の講義を聞き、「有機農産物」について知識を深める。	授業前に、有機農業に関して調べること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
53	CREATION原稿作成・校正作業 ②（１） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	CREATION原稿の作成と校正作業を行う。	50回の授業に引き続き、今までに提出したレポート内容を確認する。 CREATION原稿の内容を確認し、修正を行う。	15
54	CREATION原稿作成・校正作業 ②（２） 担当：會田・源川・小林・金子・澤渡・善方・（加藤）	CREATION原稿の作成と校正作業を行う。	前回の授業に引き続き、今までに提出したレポート内容を確認する。 CREATION原稿の内容を確認し、修正を行う。	15