

科目名	給 食 管 理				担当者名	山岸 明子、中野 昌子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23 S 27 B 04	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授 業 内 容	給食経営・運営の基礎的かつ専門的事項について。 実践の場で給食経営・運営を円滑に行うための基礎知識とその応用について。						
到 達 標 目	「給食管理実習Ⅰ」に必要な基本的事項を学び、医療、福祉、介護など各領域で、「食事管理の実践家」として食事管理に積極的に参加できる知識を身につける。						
授 業 計 画	回	タ イ ト ル	内 容				
	1	給食の運営	大量調理について				
	2	衛生管理	大量調理について				
	3	衛生管理	大量調理について				
	4	衛生管理	大量調理衛生マニュアル①				
	5	衛生管理	大量調理衛生マニュアル②				
	6	給食の運営	大量調理の実際				
	7	給食の運営	大量調理における発注				
	8	大量調理の献立作成①	良い献立とは？1食の料理の組み合わせ、朝・昼・夕食の献立をイメージする				
	9	大量調理の献立作成②	1日のエネルギー量、食品群への配分を考え、摂り方を知る				
	10	大量調理の献立作成③	3食の主食・主菜・副菜・汁物等を具体的にイメージする				
	11	大量調理の献立作成④	大量調理向け（給食管理実習Ⅰ用）エネルギー・栄養成分等条件に合った主食、主菜の食材を決め、献立パターンおよび料理方法を定める				
	12	大量調理の献立作成⑤	④に沿って献立を作成する				
	13	大量調理の献立作成⑥	⑤の献立の栄養計算をし、修正を加え献立を完成する				
	14	給食施設の特徴①	特定給食施設とは①				
	15	給食施設の特徴②	特定給食施設とは②				
成績評価方法と基準	評 価 方 法		評 価 基 準			割 合	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			30%	
	提出物		課題・レポートの提出			35%	
	筆記試験		問題の正答率			35%	
教科書参考書	「給食の運営」―栄養管理・経営管理― 逸見幾代・平林真弓編著 建帛社 「日本食品成分表」 医歯薬出版 栄養士・管理栄養士をめざす人の「調理・献立作成の基礎」 坂本裕子・森美奈子編 化学同人						
準 備 学 修	授業内容は、ノート等に整理し、復習する 提出物の期限は守ること						
課題等に対するフィードバック方法	講義開始時に課題を返却し、講評、解説を行う						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～4時間						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士						

科目名	給食管理実習 I				担当者名	中野昌子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23S27C05	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	2年・前期
授内 業 容	<p>特定給食施設における給食管理業務について理解し、学内の集団給食実習室において大量調理の給食の運営を実習する。 課題では、献立作成・発注書などの帳票類の作成を習得する。</p>						
到目 達 標	<p>献立の立案から提供、評価までの流れを理解できる。 各班ごと連携を図り大量調理を実施し、安全に、喜んでいただける給食を時間内に提供できる。 栄養士に求められる責任感、コミュニケーション力、管理能力を実習を通して習得し、実践できる。</p>						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	オリエンテーション	実習の進め方、集団給食実習室の使い方、器具の使い方				
	2	実習準備	帳票作成				
	3	練習実習①-1	実習、課題（実習施設の使い方等）				
	4	練習実習①-2	練習実習①の反省・課題・まとめ／練習実習②の準備				
	5	練習実習②-1	実習／実習に向けての準備				
	6	練習実習②-2	練習実習②反省・課題・まとめ／実習①の帳票準備・発注等				
	7	実習①-1	実習／実習②の帳票準備・発注等				
	8	実習①-2	実習①-1について反省・課題・まとめ／実習③の献立・諸帳票作成				
	9	実習②-1	実習／実習③の献立及び作業工程表等作成				
	10	実習②-2	実習②-1について反省・課題・まとめ／実習③の予備実習・発注・作業工程表作成				
	11	実習③-1	実習／実習④の献立・諸帳票作成				
	12	実習③-2	実習③-1について反省・課題・まとめ／実習④の予備実習・作業工程作成				
	13	実習④-1	実習／実習①～③についてまとめ（アンケート・食材費など）				
	14	実習④-2	実習④-1について反省・課題・まとめ／諸帳票記入・報告				
15	評価	清掃、反省、後期にむけた準備					
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	実習内容		準備、調理技術、協調性、自主性、体調・衛生管理			60%	
	課題		給食の運営に必要な帳票類等の作成			40%	
教科書 参考書	「給食経営管理実習ワークブック」 藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編 みらい						
準 備 学 修	<p>献立作成に関する知識を深める 給食管理の講義の復習 PDCAサイクルに基づいて給食の実習を準備する 授業時間以外に自主的に事前準備が必要になるので連絡を取り合い積極的に取り組む</p>						
課 題 等 対 する フィード バック方法	<p>実習や実技に対して、個別にコメントする 課題等に対して返却時、解説を行う</p>						
準 備 学 習 (予 習・ 復 習 等) に 必 要 な 時 間	1～2時間						
そ の 他 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	管理栄養士、養護教諭二種免許						

科目名	給食管理実習Ⅱ（校外実習）				担当者名	風間悦子・山岸明子・中野昌子 伊藤志織・龍野麻子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23 S 27 C 06	授業の種類	実 習	単位数	1	開講時期	2年・前期
授 業 内 容	<p>「校外実習」は、栄養士免許取得のために必要な実習単位である。</p> <p>(1) 栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養う。</p> <p>(2) 栄養士に必要なとされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養う。</p> <p>(3) 栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養う。</p>						
到 達 目 標	校外実習を通して、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関するスキルを身に付ける。						
授 業 計 画	内 容						
	<p>1. 事前教育</p> <p>(1) 実習の最終目標、学習目標／行動目標等の説明</p> <p>(2) 実習にあたっての心構え</p> <p>①学ぶ姿勢 ②意見の的確な表現 ③専門職としての自覚と職業倫理</p> <p>(3) 事前の準備の徹底</p> <p>①事前指導への出席 ②実習の班割 ③課題の設定 ④実習施設への事前訪問・提出物</p> <p>(4) 実習開始時と実習中の注意</p> <p>①服装・身だしなみ ②出勤・退勤時間 ③言葉づかいや礼儀、接遇 ④守秘義務</p> <p>(5) 調理作業中の注意</p> <p>①衛生管理（感染防止対策を含む） ②作業への集中 ③不明な事項の確認 ④怪我や事故の予防</p> <p>(6) 喫食者や患者への訪問時の注意点</p> <p>(7) 病気や怪我をしたとき</p> <p>(8) 休憩時間の過ごし方</p> <p>(9) 実習終了時の対応</p> <p>(10) 実習レポートの提出</p> <p>(11) 自然災害時の対応</p> <p>2. 校外実習</p> <p>給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務に関する実習</p> <p>3. 事後教育</p> <p>実習が終了した後、実習内容や研究課題の報告会等を実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、整理する。</p> <p>(1) 実習施設への礼状の作成</p> <p>(2) 各班や個人からの実習課題への取り組みへの報告と討論</p> <p>(3) 実習時に起きたトラブルや注意された事の報告</p> <p>(4) 管理栄養士・栄養士の仕事に関する感想</p> <p>(5) 実習施設の概況と特殊性（特長）</p> <p>(6) 実習内容</p> <p>(7) その他（インターンシップ）</p>						
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	実習の評価		校外実習施設からの評価			70%	
	授業参加態度		校外（事前教育・事後教育、実習ノート等）での取り組み姿勢を評価する			30%	
教科書参考書	<p>「栄養士実力認定試験過去問題集」</p> <p>「栄養士校外実習の手引き」「校外実習記録」等を配布</p> <p>給食管理、給食管理実習Ⅰで使用している教科書、手引き</p> <p>調理、食品衛生、献立作成など校外実習に関連する教科書、食品成分表など</p>						
準備学修	<p>(1) 実習施設の概要等情報収集を行い施設の内容、特徴を調べておく</p> <p>(2) 実習施設での実習内容を予め把握し、予習や予備練習を行う</p> <p>(3) 同じ施設へ実習に行くメンバーと予め打ち合わせや勉強会を行う</p> <p>(4) 実習に向けて、研究課題のテーマ設定を行い、文献や資料を準備する</p> <p>(5) 何を学びたいか、計画的な目的・目標をもって実習に臨む</p>						
課題等に対するフィードバック方法	<p>添削をし返却する</p> <p>返却時における講評、解説を行う</p> <p>リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う</p>						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～4時間を奨励する						
その他留意事項	学生便覧の校外実習実施要項を確認すること						
実務経験資格等	管理栄養士						

科目名	給食管理実習Ⅲ				担当者名	中野昌子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23S27D07	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	2年・後期
授業内容	特定給食施設における給食の運営に必要な知識を身につける。 課題では、献立の幅を広げる知識を養う。						
到達目標	献立の立案から提供、評価まで自主的に実習することができる。 グループ毎にコミュニケーションを図りながら、他者と協働し、課題に取り組み、問題点や改善点を見いだすことができる。 グループ毎に意見をまとめ、考えを発表することができる。						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	オリエンテーション	実習の進め方				
	2	給食用献立作成①	グループ毎に給食管理実習Ⅰで作成した献立の評価・改善①				
	3	給食用献立作成②	グループ毎に給食管理実習Ⅰで作成した献立の評価・改善②				
	4	給食用献立作成③	グループ毎に給食管理実習Ⅰで作成した献立の評価・改善③				
	5	給食用献立の実習①	見直した献立による実習、試食、評価、改善①				
	6	給食用献立の実習②	見直した献立による実習、試食、評価、改善②				
	7	給食用献立の実習③	見直した献立による実習、試食、評価、改善③				
	8	会計・原価管理①	原価構成、食材管理、財務諸表の計算・作成①				
	9	会計・原価管理②	原価構成、食材管理、財務諸表の計算・作成②				
	10	会計・原価管理③	原価構成、食材管理、財務諸表の計算・作成③				
	11	談害時の対応①	災害食①				
	12	災害時の対応②	災害食②				
	13	行事食①	行事食の作成①				
	14	行事食②	行事食の作成②				
15	まとめ	清掃、反省					
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	課題		給食の運営に必要な帳票類等の作成			70%	
	実習内容		準備、調理技術、協調性、自主性、体調・衛生管理			30%	
教科書参考書	「給食経営管理実習ワークブック」 藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編 みらい 給食のための基礎からの献立作成 建帛社						
準備学修	献立作成に関する知識をより深める 給食管理実習Ⅰ・Ⅲの復習						
課題等に対するフィードバック方法	実習後、個別または全体に向けてコメントを行う 課題等に対して返却時、解説を行う						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～2時間						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士、養護教諭二種免許						

科目名	食 品 学 各 論 II				担当者名	大日方 洋	
	〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23 S 28 D 01	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授内 業 容	<p>フードスペシャリスト養成課程の必修科目である「食品の官能評価・鑑別論」を理解するため、官能評価、化学的・物理的評価による品質評価手法を学び、さらに個別食品ごとの評価法や品質劣化の抑制方法について学習する。</p>						
到 目 標	<p>官能評価や化学的・物理的評価方法の基礎を身につけるとともに、個別食品の品質についての知識を深め、応用できる力を身につける。</p>						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	官能評価法①	官能評価の手法				
	2	官能評価法②	官能評価の演習①				
	3	官能評価法③	官能評価の演習②				
	4	化学的評価法①	食品成分と品質				
	5	化学的評価法②	化学的品質評価の演習				
	6	物理的評価法①	レオロジーとテクスチャー				
	7	物理的評価法②	物理的品質評価の演習				
	8	個別食品の品質①	米・麦類・トウモロコシ・雑穀類				
	9	個別食品の品質②	イモ類・豆類・種実類・野菜類				
	10	個別食品の品質③	果実類・海藻類				
	11	個別食品の品質④	魚介類・肉類				
	12	個別食品の品質⑤	卵とその加工品・乳と乳製品				
	13	個別食品の品質⑥	油脂・菓子類・酒類				
	14	個別食品の品質⑦	茶類・コーヒー・清涼飲料・醸造食品				
	15	個別食品の品質⑧	調味料・香辛料・インスタント食品・冷凍食品				
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	期末試験		問題の正答率			70%	
	小テスト		問題の正答率			30%	
教科書 参考書	「食品の官能評価・鑑別演習」 (公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社						
準 備 学 修	日頃購入する食品について、ラベルに記載されている表示事項に関心を持ち内容を確認する習慣をつける。また、前もってテキストに目をとっておく						
課題等 に対する フィード バック方法	小テストは採点し返却する。返却時に解説を行う						
準備学習 (予習・ 復習等)に 必要な時間	1～4時間を奨励する						
その他 留意 事項							
実 務 経 験 資 格 等	長野県工業技術総合支援センター食品技術部門勤務 その後、民間食品会社商品開発研究所勤務						

科目名	食品の消費と流通				担当者名	山 浦 由 郎	
	〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバリング	23 S 28 D 02	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授 業 内 容	食品についてわが国でお消費者に至るまでの流通システム及びフードビジネスの現状とマーケティングの基礎理論、更に食品流通の安全確保、食料消費を取り巻く課題について学ぶ。						
到 達 標 準	発展と変革が著しいわが国の「食品の消費と流通」の現状を理解し、消費者がよりよい食品選択を行う術を獲得する基本的な考え方を学び、さらにフードスペシャリスト資格取得を目標とする。						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	食市場の変化	食市場や社会生活・食生活の変移から、現在の食品消費への影響を考る				
	2	消費者の食品消費の変化	主要食品の消費の推移と加工食品の生産及び技術開発の変移				
	3	食生活の多様化	家族形態の変化、供給形態の多様化、ライフスタイル変化、食情報の多様化				
	4	食品の流通	食品流通事業者（卸売業・小売業）の役割及び今後の食品流通のあり方				
	5	外食産業の販売促進計画	外食産業の規模拡大に役割を果たしてきたフランチャイズシステム				
	6	中食産業の販売促進計画	近年伸びを続けている中食の業態、中食商品、中食市場の動向				
	7	主要食品の流通	食品の分類、食品の流通特性と流通経路、温度帯別食品流通の基礎				
	8	食品の分類と流通特性	多様な食品流通の全体像。食品の流通特性による流通経路				
	9	フードマーケティング	消費者や競争企業の動向に適切に対応していく一連のマーケティング理論				
	10	食料消費の課題	食料消費と環境問題、食品流通の安全確保など食料消費を取り巻く課題				
	11	食品消費と環境問題	フード関連産業と地球温暖化、酸性雨、廃棄物問題、水質汚濁、土壌汚染など環境問題とのかかわりを整理する				
	12	食品ロスに対する対策	食品リサイクル法、フードマイレージ、ライフサイクル・アセスメントなど				
	13	食品流通の安全確保	アレルギー表示、トレーサビリティ、残留農薬、HACCPなど				
	14	食料消費を取り巻く課題	買物難民、食品の風評被害、地産地消、食育				
	15	食料自給と食料持久力	わが国の食料自給率と輸入食料				
成績評価方法と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			80%	
	レポート		課題の趣旨を理解し、適切にまとめられているか			20%	
教科書参考書	「食品の消費と流通」 (公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社						
準 備 学 修	授業前に学習する内容について教科書を読んで予習しておく						
課題等に対するフィードバック方法	項目ごとに課題を提示していただき、解説、講評する						
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を奨励します						
その他留意事項	日常生活では食料流通の形態及び消費者動向などを関連させながら関心をもって生活する						
実 務 経 験 資 格 等	長野県衛生公害研究所・県立木曽病院・長野県がん検診/救急センター・県立須坂病院 医学博士・薬剤師						

科目名	フードスペシャリスト論				担当者名	中野昌子	
	〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23S28D03	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授内業容	フードスペシャリスト養成課程の必修科目として、フードスペシャリストの資格制度、概念、責務などとともに、ほかの教科では学べないフードスペシャリストが備えるべき基本知識について学習する。						
到達目標	食品に関する歴史や、食品産業の役割、各種法律などの知識の習得や資格における知識の充実を目指す。						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	フードスペシャリストとは①	概念、業務と専門性、養成と資格				
	2	フードスペシャリストとは②	活動分野、資格				
	3	フードスペシャリストとは③	食育基本法				
	4	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史				
	5	世界の食	食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情				
	6	日本の食	日本食物史、食の地域差				
	7	現代日本の食生活①	戦後の変化、現状と消費生活、食生活の変化と食産業				
	8	現代日本の食生活②	食料の供給と食料自給率、環境と食				
	9	食品産業の役割①	フードシステムと食産業、食品製造業の目的と特徴				
	10	食品産業の役割②	食品卸売業、食品小売業、外食産業				
	11	食品の品質規格と表示①	これにかかわる法律、JAS法による規格				
	12	食品の品質規格と表示②	食品表示法による表示、健康や栄養に関する表示制度				
	13	食品の品質規格と表示③	その他の法律による表示、コーデックス企画				
	14	食情報と消費者保護①	食情報の発信・受診とその濫用、食品の情報管理				
	15	食情報と消費者保護②	食の安全、消費者保護の制度				
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			70%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢			10%	
	提出物		課題の提出			20%	
教科書参考書	「フードスペシャリスト論」(第7版) (公社)日本フードスペシャリスト協会編 「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」 (公社)日本フードスペシャリスト協会編					建帛社 建帛社	
準備学修	日ごろから、広く食品関連の知識を身に付ける努力をする 授業後は内容を整理して復習しておく						
課題等に対するフィードバック方法	課題を返却し、解説を行う。リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間						
その他留意事項							
実務経歴資格等	管理栄養士、養護教諭二種免許						

科目名	フードコーディネート論				担当者名	伊藤 志 織	
	〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23 S 28 D 04	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授業内容	<p>フードコーディネートが食生活に果たしている役割・価値を学び、食する人が幸福感を得られるのに必要な、食空間コーディネート、喜ばれるメニュープランニング、食文化を背景にしたテーブルコーディネート、食卓のサービスとマナー、フードマネジメント、食の企画、演出方法を習得し、実践力を養う。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食の専門家として、フードコーディネートの基本理念、知識、技術、感性を身に付ける。 ・フードスペシャリスト資格取得。 						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質・おいさとフードコーディネート				
	2	食事の文化Ⅰ	日本の食事（縄文時代～江戸時代）				
	3	食事の文化Ⅱ	日本の食事（明治時代～現在）				
	4	食事の文化Ⅲ	特別な日の食事・世界の食事				
	5	食卓のコーディネート・サービス・マナーⅠ	食卓のコーディネート・サービス・マナーの要点と基本				
	6	食卓のコーディネート・サービス・マナーⅡ	日本料理のコーディネート・サービス・マナーの要点と基本				
	7	食卓のコーディネート・サービス・マナーⅢ	中国料理のコーディネート・サービス・マナーの要点と基本				
	8	食卓のコーディネート・サービス・マナーⅣ	西洋料理のコーディネート・サービス・マナーの要点と基本				
	9	食卓のコーディネート・サービス・マナーⅤ	パーティーの種類と企画・プロトコルの理念・基本要件・席次と序列				
	10	メニュープランニング	メニュープランニングの要件と料理様式・メニュー開発の基礎				
	11	食空間のコーディネートⅠ	食事空間のコーディネート				
	12	食空間のコーディネートⅡ	キッチンコーディネートの				
	13	フードサービスマネジメントⅠ	マネジメントの基本・フードサービスの起業				
	14	フードサービスマネジメントⅡ	投資計画と収支計画の作成・損益分岐点売上高				
	15	食企画の実践コーディネート	食企画の流れ・必要な基礎スキル・実践現場				
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			70%	
	課題・レポート		課題の主旨を理解し、適切にまとめられているか			10%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			10%	
提出物		レポートの提出を評価する			10%		
教科書参考書	「フードコーディネート論」 (公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」 (公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社						
準備学修	<ul style="list-style-type: none"> ・日頃から、多岐にわたる視点からフードコーディネートに積極的に興味を持ち、授業に臨む ・テキスト、問題集に目を通す ・授業後は整理して復習しておく 						
課題等に対するフィードバック方法	添削をし返却する。返却時における講評、解説を行う						
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士						

科目名	健康管理概論				担当者名	吉澤恵子	
	〔健康管理士必修〕						
ナンバ	23S28D05	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授業内容	「健康」に対する正しい知識を身に付け、病気を未然に防ぐための生活指導を行う予防医学と健康管理について専門的な知識を学ぶ。						
到達目標	自分の健康と身近な人たちの健康に関心を持つことができ、健康を維持増進していくための健康管理に関わる専門的な知識を身に付け、健康管理士一般指導員として指導できる力を習得する。						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	「健康」とは何か	健康の概念－健康の定義・健康意識				
	2	保健統計と疫学	保健や医療、健康関する特性と保健統計（衛生統計）				
	3	ライフスタイルと健康づくり	メタボリックシンドローム・がん・糖尿病・高血圧・肺疾患・骨粗しょう症				
	4	ライフステージからみた健康づくり	ライフステージごとの特徴と健康に関する取り組みについて				
	5	体の基本構造と働き	体を知る－細胞、血液、リンパ、免疫のしくみ				
	6	自分の心身の状態を知る	セルフチェックと健康診断の活用について				
	7	健康づくり運動とは	健康づくり運動と保健、医療、福祉				
	8	健康増進対策	国の健康増進対策と自己の健康増進について考える				
	9	メンタルヘルスとストレス	ストレスの概念・ストレス－体との関係・ストレスの段階				
	10	年代別に考える心の病気	小児期・青年期・成年期・中年期高齢期におけるストレスマネジメント				
	11	生活を守る食生活	食と健康について・生活習慣病を予防する				
	12	身体を守る健康知識	運動と健康について・健康増進や介護予防に焦点をあてた運動				
	13	介護・救急蘇生法	高齢者の健康状態と認知症の理解・心肺蘇生法				
	14	病気にならないために	重症化予防と医療や治療（服薬）とのかかわり方				
	15	まとめ					
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			90%	
	レポート		課題の趣旨を理解し、適切にまとめられているか			10%	
教科書参考書	「健康管理Ⅰ一般指導員・健康管理能力検定1級テキスト1」 「健康管理学」 日本成人病予防協会監修						
準備学修	解剖生理学、公衆衛生学、環境と健康、臨床栄養学で学んだ知識を取り入れながら一緒に学ぶと理解が深まる						
課題等に対するフィードバック方法	リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～4時間を奨励する						
その他留意事項							
実務経験資格等	保健指導や健康教育等を地域保健分野で担当（看護師、保健師、介護支援専門員、護教諭一種免許）						

科目名	環境と健康（統計学を含む）				担当者名	平出 淳史	
	〔健康管理士必修〕						
ナンバ	23 S 28 D 06	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授内 業 容	地球環境の保全は人類の生存に関わる重要な課題であることを理解し、地球環境を保全しつつ快適な生活環境と健康の向上を実現するために私たちの生活様式をいかに転換させるか考えることを授業の目標にする。授業は、大気・水・土壌・騒音と振動・廃棄物に関する環境問題を健康との関わりの中で議論する。また、精神保健の現状や対策、労働が健康に及ぼす影響について考えるとともに、環境や公衆衛生の分野において必要な統計学の知識や技法を習得する。						
到目 達 標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人間と生活環境、地域環境、地球環境の関係についての知識を得る。 2. 大気、水質、土壌の汚染、騒音・振動、悪臭の人への影響についての知識を得る。 3. 地球温暖化などの地球環境問題や環境汚染を防ぐ方法についての知識を得る。 4. 室内環境、廃棄物処理の現状及び適正化についての知識を得る。 5. 精神障害者の現状、精神保健対策、社会復帰支援、メンタルヘルスについての知識を得る。 6. 労働の健康への影響及び労働環境を改善する方法についての知識を得る。 7. 食品栄養分析データ等をExcelの機能を使って統計解析する方法を習得する。 						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	環境と健康	生態系と環境の保全				
	2	地球環境問題 1	地球温暖化の仕組みと現状				
	3	地球環境問題 2	地球温暖化対策				
	4	地球環境問題 3	酸性雨の発生機構と現状				
	5	地球環境問題 4	オゾン層破壊の仕組みと現状				
	6	公害の歴史・大気汚染	公害・環境問題の歴史、大気汚染物質、大気汚染の現状及び対策				
	7	水質汚濁	水質汚濁の指標、水質汚濁の現状及び対策、富栄養化、生物濃縮				
	8	土壌汚染・騒音・振動・悪臭	土壌汚染・騒音・振動・悪臭の現状と対策、人への影響				
	9	環境衛生 1	空気、温熱環境				
	10	環境衛生 2	水、上水道、下水道、住居環境、廃棄物				
	11	精神保健	精神障害者の現状、精神保健対策、職場のメンタルヘルス、自殺				
	12	産業保健 1	労働と健康、労働安全衛生法				
	13	産業保健 2	労働安全衛生対策、産業保健従事者				
	14	産業保健 3	産業疲労、職業病、労働災害				
	15	統計実習	統計量の計算方法、Excelによる F 検定・t 検定				
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			75%	
	練習問題		問題の正答率			15%	
	統計実習提出物		Excelによる F 検定・t 検定実施結果の提出			5%	
授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			5%		
教科書 参考書	「健康管理士一般指導員・健康管理能力検定 1 級 テキスト 5 生活環境と健康」（日本成人病予防協会）						
準 備 学 修	あらかじめ教科書に目を通し、予習をしておくこと						
課 題 等 対 す フィード バック方法	添削し返却する。また返却時における講評、解説を行う						
準 備 学 習 (予 習・ 復 習 等) に 必 要 な 時 間	1～4 時間						
そ の 他 留 意 項							
実 務 経 験 資 格 等							

科目名	食生活論				担当者名	志塚ふじ子	
	〔卒業必修〕・〔健康管理士必修〕						
ナンバ	23 S 28 B 07	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授業内容	栄養士をめざす学生の動機付け・入門科目として、食生活のさまざまな側面（食文化や歴史など）について理解を深めるとともに、レポート・論文の書き方などの文章作法を身につける。						
到達目標	食生活の大切さを理解し、食に携わる専門家に、ふさわしい職業観を身につける。						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	食生活の概念	食生活の機能と意義について学ぶ				
	2	わが国の食生活史 1	わが国の日常食について、その始まり、変遷と定着、さらに変化し続ける歴史をたどり、日本型食生活の意義・意味について学ぶ				
	3	わが国の食生活史 2					
	4	わが国の食生活史 3					
	5	世界の食文化 1	ヒトは何を食べてきたかという観点から、世界の食文化や食習慣の歴史や背景について学ぶ				
	6	世界の食文化 2					
	7	食生活と健康 1	食生活の実態と問題点について、ダイエット、朝食抜き、生活習慣病などに焦点を当てて考え、健康な食生活を送るための栄養士の役割について学ぶ				
	8	食生活と健康 2					
	9	食生活と健康 3					
	10	食生活と安全 1	食生活と安全について、環境、法、食品表示、情報のありかたについて学ぶ				
	11	食生活と安全 2					
	12	健全な食生活とは 1	報告書や研究論文に掲載された長寿食、機能性食品などの食と健康に関する多くの情報から、健全な食生活のあり方について考える				
	13	健全な食生活とは 2					
	14	食教育・健康教育 1	世界各国の栄養士活動の実際を学び、情報化・国際化などの社会構造の変化に対応した食教育・健康教育のあり方について考える				
15	食教育・健康教育 2						
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	筆記（記述）試験		問題に対する文章・回答の適切性			70%	
	授業参加態度		毎回提出するリアクションペーパーへの応答			30%	
教科書参考書	教科書：「食生活論」 岡崎光子編著 光生館 参考書：「思考を鍛えるレポート・論文作成法」 井下千以子著 慶應義塾大学出版会						
準備学修	関連する新聞記事や図書を読み、食生活への関心を高めるよう努めること						
課題等に対するフィードバック方法	リアクションペーパーを配布して、次回フィードバックを行う						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～4時間						
その他留意事項							
実務経験資格等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士						

科目名	総合演習				担当者名	風間悦子・山岸明子・中野昌子 伊藤志織・龍野麻子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23 S 28 E 08	授業の種類	演習	単位数	2	開講時期	2年・年間
授業内容	<p>1. 食と健康に関わる問題事項について、自発的、横断的な学習能力を習得すると共に、専門的分野の基礎能力を高める。</p> <p>2. 食と健康に関する課題を見つけて、現状の分析、検討を行い、その結果得られた問題点等の解決のための対応、判断方法などについて修得する。</p>						
到達目標	<p>各自の研究テーマに関して様々な角度から考え、文献を読み、科学的な研究方法、論理的思考方法を習得し、表現力、コミュニケーション能力などを実践的に身につけ、食と健康に関してより学問的に学びとることで地域社会の発展に寄与できる人材となることを目標とする。</p> <p>社会人として必要なキャリア・建学の精神についても理解を深め、身につける。</p>						
授業計画	内 容						
	<p>1. 下記の課題の中より各自1つを選択し、担当教員の指導を受け、自発的に研究等を行う</p> <p>(1) 食育と健康 (2) 調理科学と健康 (3) 給食管理と健康 (4) 食品衛生と健康 (5) 食生活と健康</p> <p>担当教育の指導の下、ボランティア活動、インターンシップ、企業・自治体・NPO等と連携した取り組みを行う</p> <p>2. 栄養士実力認定試験や各種資格試験、校外実習に備え、対象となる教科目の補強にも時間の一部を当てる</p> <p>3. 卒業レポート・論文の書き方等の文章作法を身につける</p>						
成績評価方法と基準	評価方法	評価基準				割合	
	演習の評価	授業内容を理解して準備、発表、評価ができたか				70%	
	課題・レポート	課題の主旨を理解し、適切にまとめられているか				10%	
	授業参加態度	授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する				10%	
	提出物	レポートの提出を評価する				10%	
教科書参考書	各指導教員より課題別に提示する						
準備学修	食物栄養に関する課題を見つけて、自発的に図書館等を利用して情報を集め、文献を読み、授業後は習得した情報をまとめ、積極的に進める						
課題等に対するフィードバック方法	<p>添削し返却する</p> <p>返却時における講評、解説を行う</p> <p>リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う</p>						
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～2時間を奨励する						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士						