教養に関する科目

科目名	生活と美術 ［選択］					担当者名	水　野　道　子
ナンバリング	25S11A01	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	1年　前期
授 業 内 容	生活を造形の観点から探求する素地を養う。具体的にはこれまでに身につけた食に関する知識を自ら発信していく一助となるよう形、配色といった効果的な造形技術を学ぶ。						
到 達 目 標	①表現としての造形の知識、技法、素材について理解する。②作品完成に向け実技に取り組むとともに受講者相互で学び合う。						

授業計画	回	内　　容
	1	生活事例での造形の知識(1)画材
	2	生活事例での造形の知識(2)色彩
	3	生活事例での造形の知識(3)色彩
	4	生活事例での造形の知識(4)形
	5	生活事例での造形の知識(5)形
	6	生活事例での造形の知識(6)技法
	7	生活事例での造形の知識(7)技法
	8	生活事例での造形の知識(8)配置
	9	生活事例での造形の知識(9)展開方法
	10	生活事例での造形の知識(10)様々な表現
	11	生活事例での造形による製作(1)製本へ向けて
	12	生活事例での造形による製作(2)製本方法
	13	生活事例での造形による製作(3)発表に向けて
	14	生活事例での造形による製作(4)鑑賞
	15	生活事例での造形による製作(5)振り返り

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	授業参加姿勢	授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する。	20%
	課題提出	製作課題の趣旨を理解し、工夫し提出できたか	30%
	試験（レポート）	課題の趣旨を理解し、適切にまとめられ提出できたか	50%
			%

教科書	特に定めない。
参考図書	必要に応じその都度、提示する。
準備学習	必要に応じ周知し予習をしておく。
課題等に対するフィードバック方法	課題に対して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	講義・演習科目は1～4時間、実技・演習科目は１～２時間を推奨します。
その他　留意事項	必要に応じ周知する。
実務経験と資格等	小学校、中学校、高等学校（美術）教員免許を所持し教員実務経験をもつ。

科目名	生活と音楽 選択					担当者名	浅　倉　惠　子
ナンバリング	25S11A02	授業の種類	演　習	単位数	1	開講時期	1年前期
授　業　内　容	手遊びや絵本の読み聞かせ、パネルシアター等の劇表現などの保育技術、合わせて音楽身体表現などの表現力の学びを通して、食育の実践力を養う。						
到　達　目　標	保育所、学校、地域と関わりながら食育の推進に取り組む際に、実践できる表現力が必要となる。この表現力を身につけることを目標とする。						

授業計画	回	内　　容
	1	オリエンテーション、手遊びと音楽身体表現について
	2	手遊びと音楽身体表現（1）
	3	手遊びと音楽身体表現（2）
	4	手遊びと音楽身体表現（3）
	5	手遊びと音楽身体表現（4）
	6	手遊びと音楽身体表現（5）
	7	手遊びと音楽身体表現（6）
	8	手遊びと音楽身体表現（7）
	9	絵本の読み聞かせ（1）
	10	絵本の読み聞かせ（2）
	11	絵本の読み聞かせ（3）
	12	ペープサート、パネルシアター、エプロンシアター等の劇表現
	13	グループでの創作表現活動（1）
	14	グループでの創作表現活動（2）
	15	表現発表

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	平常点評価	授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する。	60%
	実技試験	創作表現発表を評価する。	40%

教科書	適宜資料を配布する
参考図書	『手遊びから音楽身体表現あそびへ一指導案で示した保育の展開例』浅倉恵子、風詠社、2025年
準備学習	復習をしっかり行う
課題等に対するフィードバック方法	創作表現発表後に講評を行う
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～2時間を奨励するが、創作活動についてはより多くの時間を要する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	

科目名	生活文化論Ⅰ ［卒業必修］					担当者名	小　林　詩　子
ナンバリング	25S11A03	授業の種類	演　習	単位数	1	開講時期	1年・前期
授　業　内　容	社会人として望まれる日常生活の基本的なマナーを学び､身につける。						
到　達　目　標	社会人として必要な基本的なマナーを理解し､正しいマナーを身につけて､状況に応じて使い分けができるようになる｡さらに､マナーの根底にある相手を思いやる心をはぐくむことを目標とする。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	オリエンテーション	オリエンテーション
	2	自己紹介とプレゼンテーション	自己紹介の基本
	3	職場のコミュニケーション	コミュニケーションの基本、身だしなみと挨拶
	4	職場のコミュニケーション	言葉づかい、敬語
	5	職場のコミュニケーション	敬語のワーク
	6	職場のコミュニケーション	報告・連絡・相談
	7	来客応対と訪問	来客応対の基本
	8	来客応対と訪問	茶菓の接待・名刺の扱い方
	9	来客応対と訪問	名刺の扱い方演習
	10	交際業務	紹介の仕方、面談の要領、訪問の心得
	11	交際業務	冠婚葬祭、慶弔
	12	交際業務	贈答、見舞い、取引先との付き合い、パーティーの基礎知識
	13	交際業務	西洋料理のマナー
	14	交際業務	和食のマナー
	15	交際業務	中華料理のマナー、国際儀礼

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・提出物	課題の主旨を理解し､適切にまとめられ提出できたか	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%
	演習・実習の評価	授業内容を理解して準備､演習ができたか	10%

教科書 参考図書	「よくわかる社会人の基礎知識　マナー・文書・仕事のキホン」　（ぎょうせい）
準備学習	授業で学んだことを身につけるよう､日常生活で生かしていくこと
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	
実務経験と資格等	長野女子高等学校講師､長野県短期大学講師 中学校教諭一種免許状(保健体育・家庭) 高等学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)

科目名	生活文化論Ⅱ ［選択］					担当者名	小　林　詩　子
ナンバリング	25S11B04	授業の種類	演　習	単位数	1	開講時期	1年・後期
授　業　内　容	社会人として望まれる日常生活の基本的なマナーを学び、身につける。						
到　達　目　標	社会人として必要な基本的なマナーを理解し、正しいマナーを身につけて、状況に応じて使い分けができるようになる。さらに、マナーの根底にある相手を思いやる心をはぐくむことを目標とする。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	仕事の仕方とビジネス文書	美文字のコツ
	2	仕事の仕方とビジネス文書	文章の書き方
	3	仕事の仕方とビジネス文書	レポートの書き方
	4	仕事の仕方とビジネス文書	手紙・はがきの書き方
	5	仕事の仕方とビジネス文書	手紙・礼状
	6	仕事の仕方とビジネス文書	手紙・礼状
	7	仕事の仕方とビジネス文書	仕事の取り組み方
	8	会議業務	会議の種類と取組み方
	9	ビジネス文書	ビジネス文書の基本
	10	ビジネス文書	メールの書き方
	11	ビジネス文書	社内文書
	12	ビジネス文書	社外文書
	13	旅行のマナー	旅の始まり乗り物、宿泊施設、観光地でのマナー旅の終わり
	14	電話対応	電話対応の基本
	15	まとめ	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	70%
	課題・レポート・提出物	課題の主旨を理解し、適切にまとめられ提出できたか	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%
	演習・実習の評価	授業内容を理解して準備、演習ができたか	10%

教科書 参考図書	「よくわかる社会人の基礎知識　マナー・文書・仕事のキホン」　（ぎょうせい）
準備学習	授業で学んだことを身につけるよう、日常生活で生かしていくこと
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	
実務経験と資格等	長野女子高等学校講師、長野県短期大学講師 中学校教諭一種免許状(保健体育・家庭) 高等学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)

科目名	暮 ら し と 法 律 [選択]					担当者名	平 出 淳 史
ナンバリング	25S11A05	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	1年・前期
授 業 内 容	人の一生について出生から人生の終焉を迎えるまでには、親子関係・結婚と家族生活・労働と職場・財産と相続といった多くの問題に直面する。こうした身近な問題について、憲法を中心に法律を通して考えながら現実を直視し、積極的にかかわっていくことができるための学習をする。						
到 達 目 標	・憲法や法律を身近なものとしてとらえることができる。 ・法律的な視点で物事を考える習慣(リーガルマインド) を身につけることができる。 ・自分の考えを論理的に述べることができる。 ・討論を通じて相手との意見交換に積極的に参加できる。						

授業計画	回	タイトル	内 容
	1	法とは何か	授業の目的と概要
	2	憲法の基本原理(1)	憲法とは何か
	3	憲法の基本原理(2)	憲法の私人間効力
	4	憲法の基本原理(3)	人権の享有主体
	5	平等権	法の下の平等
	6	自由権(1)	信仰の自由
	7	自由権(2)	学問の自由
	8	自由権(3)	表現の自由
	9	社会権(1)	経済的自由権と社会権
	10	社会権(2)	教育を受ける権利
	11	立法・行政	国会と内閣
	12	司法	裁判所・違憲審査制
	13	地方自治(1)	地方自治
	14	地方自治(2)	地方自治
	15	全体のまとめ	全体を振り返り重要なポイントを確認する

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・提出物	課題の主旨を理解し、適切にまとめられ提出できたか	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	20%

教科書 参考図書	授業ごとテーマに沿った資料を配布する
準備学習	自分が関心を持ったニュースや話題とそれについての感想をメモしておくこと(発表できるように)
課題等に対する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 留意事項	
実務経験と資格等	

科目名	人　間　生　活　論 ［健康管理士必修］					担当者名	若麻績　享則
ナンバリング	25S11C06	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授　業　内　容	すべての人に平等に与えられた「人生」を考えることがテーマになります。「いのち」の尊さを自ら感じ取り、日々の生活から将来の展望を見つめ、より高い人間性を育むことを主題とし、「人間」と「生活」それぞれに力を付けて行くことの思考を深め実践法を探求していきます。						
到　達　目　標	自ら自身の生き方を考え、「生きる力」に何が必要かを理解したうえで、実践的判断力を持つことができることを目標とします。						

	回	タイトル	内　　容
授業計画	1	この授業について	幸福に生きるとは…自分の花を咲かせる生き方とは
	2	「いのち」について考える①	「いのちのおはなし」から考える
	3	「いのち」について考える②	「いのちの歌」自分のいのちとは
	4	「いのち」について考える③	「てんしのいもうと」を聴く　　（ミニレポート作成）
	5	「生活」と環境について考える①	「生活力」…人と関わる力とコミュニケーションリテラシー
	6	「生活」と環境について考える②	「生活力」…デジタル社会のメディアリテラシー
	7	「生活」と環境について考える③	「生活力」…経済力とマネーリテラシー
	8	「生活」と環境について考える④	「生活力」…社会保障制度を知る
	9	「生活」と環境について考える⑤	「生活力」…環境リテラシーとSDGs　　（ミニレポート作成）
	10	「人間」について考える①	「生きる」とは…生・老・病・死
	11	「人間」について考える②	「生きる」…心身の健康とヘルスリテラシー
	12	「人間」について考える③	「生きる」…自由と規律個人と社会の快適性とは
	13	「人間」について考える④	「生きる」…反省と感謝「こころ」を見つめることの大切さ
	14	「人間」について考える⑤	「生きる」…自己をプロデュースするライフプランニング
	15	まとめ	自分にとって必要な「人間力」と「生活力」とは　（目標達成シート作成）

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	筆記試験	課題の趣旨を理解し、考えを適切にまとめているか	70%
	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	15%
	提出物	ミニレポート・リアクションペーパーの内容など	15%

教科書 参考図書	
準備学習	特にありません
課題等に対するフィードバック方法	適時リアクションペーパーを配布して課題につい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	
実務経験と資格等	善光寺寺務総長・淵之坊住職・保護司 長野青年会議所理事長・長野市PTA連合会長・SO日本長野会長ほかボランティア活動 僧侶(浄土宗教師)・仏教学修士

科目名	基礎英語 【卒業必修】【栄養士（必修）】					担当者名	中　田　麗　子
ナンバリング	25S11A07	授業の種類	演　習	単位数	1	開講時期	1年前期
授　業　内　容	高等学校までの既習の教科目の学習内容を踏まえたうえで、日常的な場面（特に保育や食事に関連した場面）において頻出する英語の表現、実際的な場面を想定した英語によるコミュニケーションについて学習する。						
到　達　目　標	日常的な場面（特に保育や食事に関連した場面）において頻出する英語表現や実際的な場面を想定した英語によるコミュニケーションができる。						

	回	内　　容
授業計画	1	基礎英語の概論
	2	日常的な場面における英語表現①自己紹介
	3	日常的な場面における英語表現②道案内
	4	日常的な場面における英語表現③体調を聞く
	5	日常的な場面における英語表現④好きなものを聞く
	6	日常的な場面における英語表現⑤ものの場所を示す
	7	日常的な場面における英語表現⑥人に何かするように／しないように言う
	8	様々な場面において覚えておくと便利な英語①食物アレルギー
	9	様々な場面において覚えておくと便利な英語②お昼寝・排泄
	10	様々な場面において覚えておくと便利な英語③1日の様子を伝える
	11	自分の意見を相手に伝える場面でのコミュニケーション①予定を伝える
	12	自分の意見を相手に伝える場面でのコミュニケーション②同僚との打合せ
	13	自分の意見を相手に伝える場面でのコミュニケーション③体調不良について伝える
	14	グループ課題の発表
	15	基礎英語のまとめ

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	授業態度	授業ごとのリアクションペーパーを提出できたか	40%
	筆記試験	課題の主旨を理解し、適切に回答できたか	60%
			%

教科書	―土屋麻衣子著『Happy English for Childcare 保育のための基礎英語』（金星堂）
参考図書	
準備学習	あらかじめ教科書に目を通し、予習をしておく。授業で出された課題をやっておく。
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は、次の授業の際に講評を行う。筆記試験は解答を配布する。
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	１～2時間を推奨する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	保育士、英検1級、国際学会や会議における英語での口頭発表・議論、英語論文の執筆。

科目名	スポーツと健康Ⅰ [卒業必修]・[栄養士必修]					担当者名	小林詩子
ナンバリング	25S11A08	授業の種類	実技	単位数	1	開講時期	1年・前期
授業内容	スポーツと健康の講義(初回のみ) ストレッチ、ニチレクボール、バドミントン、ヨガ						
到達目標	学生同士のコミュニケーションをはかり、主体的に安全にスポーツを行う態度を養う。 運動と健康のかかわりを理解し、体力や身体、健康、スポーツへの理解を深め、健康に対する見方、考え方を広げ、健康づくりのための方法を考える力を養うことができる。技術向上の方法を考えたり、工夫することができ、仲間とともにスポーツに親しみ、楽しむことのできる力を身につける。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	オリエンテーション	スポーツと健康に関わる講義(教室にて)
	2	ストレッチ・体力テスト	ストレッチ・体力テスト
	3	ニチレクボール	基本練習　投球練習　ルール確認　試合
	4	ニチレクボール	基本練習　投球練習　試合
	5	ニチレクボール	基本練習　投球練習　試合
	6	ニチレクボール	基本練習　投球練習　試合
	7	バドミントン	本技術　ドロップ　ヘアピン　ドライブ
	8	バドミントン	基本技術　サーブ　スマッシュ
	9	バドミントン	基本技術　クリアー　プッシュ
	10	バドミントン	応用　シングルス　実践
	11	バドミントン	応用　シングルス　実践
	12	バドミントン	応用　ダブルス　実践
	13	バドミントン	応用　ダブルス　実践
	14	ヨガ	ヨガとは　歪み調整ヨガ
	15	ヨガ	リラックスヨガ

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(運動にふさわしい服装・髪型、記録等を含む)	40%
	実技	それぞれの種目の特性を理解し、基礎的・基本的な知識・技能の習得と思考力、判断力	30%
	筆記試験	問題の正答率	30%

教科書 参考図書	必要があれば資料をGoogle classroom に載せます。
準備学習	日頃から運動習慣をつけ、体力の向上をはかり、体調管理をしておく 授業で取りあげたスポーツのルール等を確認しておく
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	チャイムの前に用具の準備を協力して済ませておくこと 水分補給をするので、必ずペットボトルか水筒など蓋つきの飲み物を用意してくること 運動にふさわしい服装、髪形で参加することタイツやサンダルは禁止　筆記用具持参
実務経験と資格等	長野女子高等学校講師、長野県短期大学講師 中学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)　高等学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)

科目名	スポーツと健康Ⅱ ［栄養士必修］［選択］					担当者名	小林 詩子
ナンバリング	25S11B09	授業の種類	実 技	単位数	1	開講時期	1年・後期
授業内容	ソフトバレーボール　ドッヂビー　リズムダンス						
到達目標	学生同士のコミュニケーションをはかり、主体的に安全にスポーツを行う態度を養う。 運動と健康のかかわりを理解し、体力や身体、健康、スポーツへの理解を深め、健康に対する見方、考え方を広げ、健康づくりのための方法を考える力を養うことができる。技術向上の方法を考えたり、工夫することができ、仲間とともにスポーツに親しみ、楽しむことのできる力を身につける。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	ソフトバレーボール	基本練習　アンダーハンドパス　サーブ
	2	ソフトバレーボール	基本練習　オーバーハンドパス　試合
	3	ソフトバレーボール	基本練習　スパイク　ブロック　試合
	4	ソフトバレーボール	応用　ルール確認　試合
	5	ソフトバレーボール	応用　試合
	6	ドッヂビー	投球練習　中あて　試合
	7	ドッヂビー	投球練習　中あて　試合
	8	ドッヂビー	投球練習　中あて　作戦　試合
	9	ドッヂビー	投球練習　作戦　試合
	10	リズムダンス	前奏　1番Ａメロ　Ｂメロ
	11	リズムダンス	前回の復習　1番サビ　隊形
	12	リズムダンス	前回の復習　2番　隊形　班の課題
	13	リズムダンス	前回の復習　2番　通し練習　班の課題
	14	リズムダンス	通し練習
	15	リズムダンス	発表

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(運動にふさわしい服装・髪型、記録等を含む)	40%
	実技	それぞれの種目の特性を理解し、基礎的・基本的な知識・技能の習得と思考力、判断力	20%
	ダンス	肘や指先が伸びているか、リズムに乗って踊っているか、グループの活動を協力してできるか等を評価する	20%
	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 参考図書	必要があれば資料をGoogle classroom に載せます。
準備学習	日頃から運動習慣をつけ、体力の向上をはかり、体調管理をしておく 授業で取りあげたスポーツのルール等を確認しておく
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	チャイムの前に用具の準備を協力して済ませておくこと、水分補給をするので、必ずペットボトルか水筒など蓋つきの飲み物を用意してくること、運動にふさわしい服装、髪形で参加することタイツやサンダルは禁止筆記用具持参、冬場は寒さ対策をしてくること　人数等により場合によっては種目を変更する場合がある
実務経験と資格等	長野女子高等学校講師、長野県短期大学講師 中学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)　高等学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)

科目名	情　報　処　理　演　習　Ⅰ ［卒業必修］					担当者名	小　林　健　雄
ナンバリング	25S11A10	授業の種類	演　習	単位数	1	開講時期	1年 前期
授　業　内　容	ＰＣの基本的な仕組みやソフトウェアの利用法方法、情報検索・受発信など活用できるようにする。 Wordの基本機能を理解し、文章の入力や図・表の挿入、段組、差し込み印刷等ができるように日本語文書の作成の仕方を習得する。						
到　達　目　標	基本的な情報処理能力と情報を積極的に活用する態度を身に付けることができる。 Wordの基本機能を理解し、図・表の挿入、段組、差し込み印刷等の簡易な日本語文書を作成できること。指示された実習課題を作成できること。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	はじめに	情報システムの使い方、セキュリティについて
	2	Windows10	Windows10、Word入門・情報及び情報技術の意義と役割について
	3	日本語の入力	入力方式の設定、ひらがな・カタカナ・漢字変換
	4	文章の入力	文節変換、入力の訂正・情報モラルと情報セキュリティについて
	5	文書の作成１	コンピュータの仕組みと操作について・書式設定、文章の入力、保存
	6	文書の作成２	文字の複写・削除・移動、文章の複写・削除・移動
	7	編集機能１	右揃え、中央揃え、箇条書き入力、フォントの変更、太字、斜体
	8	編集機能２	均等割り付け、文字の網掛け、下線
	9	表・メールの設定	表の作成、行・列の挿入削除、メールの設定・使い方
	10	画像	画像の貼り付け、サイズ変更・移動
	11	テキストボックス	テキストボックスの挿入、編集
	12	ワードアート	ワードアートの挿入、編集
	13	Wordの活用１	スクリーンショット、段組、ドロップキャップ
	14	Wordの活用２	差し込み印刷・インターネットの活用法について
	15	まとめ	まとめ

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・取り組み姿勢があること	10%
	授業中課題	課題の到達度	30%
	実技試験	問題の正答率	60%

教科書 参考図書	30時間でマスター　Word2021　実教出版
準備学習	あらかじめ教科書に目を通し、予習をしておくこと
課題等に対するフィードバック方法	授業中課題の質問に答え、授業時間内に理解できなかったことは、メールにて質問を受け、応答する
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	
実務経験と資格等	

科目名	情　報　処　理　演　習　Ⅱ ［卒業必修］					担当者名	小　林　健　雄
ナンバリング	25S11B11	授業の種類	演　習	単位数	1	開講時期	1年 後期
授　業　内　容	ＰＣの基本的な仕組みやソフトウェアの利用法方法、情報検索・受発信など活用できるようにする。 Excel（表計算ソフト）の基本的な機能の理解と操作方法を習得する。						
到　達　目　標	基本的な情報処理能力と情報を積極的に活用する態度を身に付けることができる。 数式を入力して値を求めることができること。相対参照と絶対参照を理解すること。グラフを作成できること。合計、平均、最大・最小を求める。IF関数等主要な関数を理解し、使えること。						

	回	タイトル	内　　容
授業計画	1	はじめに	情報及び情報技術の意義と役割について
	2	データの入力	情報モラルと情報セキュリティについて
	3	Excel入門	コンピュータの仕組みと操作について・関数
	4	ワークシートの活用１	行・列の削除・挿入・移動、列幅・行の高さの変更、平均の計算
	5	相対参照	計算式の複写とセル番地の相対参照、表示形式の変更
	6	罫線	罫線、便利なデータ入力の方法、オートカルク、セルのスタイル
	7	絶対参照	セル番地の絶対参照
	8	ワークシートの活用２	表示形式の変更２、文字属性の変更
	9	最大・最小	MAX関数、MIN関数
	10	データのカウント	COUNT関数、COUNTA関数
	11	四捨五入	データの四捨五入、切り上げ、切り捨て
	12	条件の判定	IF関数
	13	グラフ	棒、積み上げ、折れ線、円グラフの作成、ラベルの編集
	14	いろいろなグラフ	複合グラフ
	15	まとめ	データベース利用

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・取り組み姿勢があること	10%
	授業中課題	課題の到達度	30%
	実技試験	問題の正答率	60%

教科書 参考図書	30時間でマスター　Excel2021　　実教出版
準備学習	あらかじめ教科書に目を通し、予習をしておくこと
課題等に対するフィードバック方法	授業中課題の質問に答え、授業時間内に理解できなかったことは、メールにて質問を受け、応答する
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	
実務経験と資格等	

科目名	環境と健康(統計学を含む) [選択]					担当者名	平　出　淳　史
ナンバリング	25S11D12	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	２年・後期
授業内容	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、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。						
到達目標	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. 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	私たちを取り巻く環境	環境、環境問題、環境問題への取り組み
	2	私たちが住む地球	体内時計、地震・火山、水、大気、生態系
	3	気象と健康	温熱条件、気象病、季節病
	4	地球温暖化	温室効果、地球温暖化とその影響・対策
	5	地球環境問題	オゾン層破壊、酸性雨、森林減少
	6	地域環境問題	大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、その他の公害
	7	室内における環境問題	室内汚染、シックハウス症候群
	8	都市の環境問題	ヒートアイランド現象
	9	放射性物質による環境問題	原子力、放射線
	10	精神保健	職場のメンタルヘルス
	11	産業保健	労働と健康、産業疲労、職業病、労働災害
	12	環境	自分自身の環境について考える
	13	基礎の統計学①	分散、標準偏差、信頼区間
	14	基礎の統計学②	カイ２乗検定、ｔ検定、分散分析
	15	まとめ	全体を振り返り重要なポイントを確認する

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・提出物	課題の主旨を理解し、適切にまとめられ提出できたか	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	20%
			、

教科書 参考図書	「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)
準備学習	あらかじめ教科書に目を通し、予習をしておくこと
課題等に対する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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	

専門に関する教育科目

科目名	公　衆　衛　生　学 〔栄養士必修〕・〔健康管理士必修〕					担当者名	川　又　秀　一
ナンバリング	25S22C01	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年 ・ 前期
授業内容	日本は世界トップクラスの長寿国となり、さらに健康長寿の延伸に向けての努力が続けられている。その基礎となる感染症や生活習慣病対策から精神病保健対策や少子高齢化による医療・福祉制度など新たな対応が必要になっている。このように流動化する公衆衛生の状況を把握しながら栄養士としての基礎知識を習得する。						
到達目標	公衆衛生は社会の必要に応じて変化するので、対応が随時変化し、新しい用語も次々と出てくる。その内容を理解しながら日常生活にも役立てる。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	健康と公衆衛生	健康と公衆衛生の概念 ・健康の意義 ・健康管理の実際 ・公衆衛生の歴史
	2	保健統計	人口の推移・人口問題と公衆衛生・衛生統計・生命表
	3	疫学と疾病	疫学の概念・疫学の研究方法・感染症の疫学
	4	生活習慣と健康	食習慣・身体活動・休養と睡眠・ストレス・歯の健康・よくない生活習慣
	5	主要疾患	悪性新生物・循環器疾患・メタボリックシンドローム（肥満・糖尿病・脂質異常）
	6	感染症とその予防	感染症の成分要因・感染症の分類・感染症の予防
	7	精神保健	精神疾患とは・精神障害者の現状・自殺対策・職場のメンタルヘルス
	8	社会保障・医療制度	社会保障の概念・日本の医療制度・医療保健・医療費
	9	福祉制度	社会福祉及び施設・障害者福祉及び施設・在宅ケア、訪問介護
	10	地域保健	地域保健活動の概要・地域保健法・健康危機管理
	11	母子保健	母子保健事業・母子保健法・母子保健手帳・乳幼児健康診査・少子化対策
	12	高齢者保健・介護	高齢者保健・介護の概要・介護保険法・地域包括支援センター・介護施設
	13	産業保健	労働と健康・労働安全衛生対策・職業と健康障害
	14	学校保健と安全	学校保健の概要・学校保健統計・学校保健安全法・学校給食・栄養教諭
	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	100%

教科書 参考図書	「公衆衛生学」2024/2025　中村信也編著　　同文書院
準備学習	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、解説、講評する
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	公衆衛生は日常生活に直接関わる問題なので、予備知識として日頃から社会の情報に関心をもつことが重要である
実務経験と資格等	長野県衛生公害研究所、長野県保健所、長野県環境保全協会勤務 理学士、放射線取扱主任者、地球温暖化防止コミュニケーター

科目名	社　会　福　祉　概　論 〔栄養士必修〕・〔健康管理士必修〕					担当者名	吉　澤　恵　子
ナンバリング	25S22B02	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年 ・ 前期
授業内容	社会経済の変動に伴い、私たちの生活も変わり動く。豊かで安定した生活も、ひとたび危機的状況に遭遇すると、生活の安定も損なわれてしまう。特に、現代社会においては、生活危機が階層的にも広がり複雑化している。 このようななかで、社会福祉の重要性はますます大きくなっている。 ここでは、人々の生活を支援する社会福祉を身近な問題を通して概観し、その理念や制度、サービス、課題などについて理解する。そこから、「食」あるいは「食生活」の問題を、現代社会を生きる私たちの具体的生活のなかで考える視点を養う。						
到達目標	1　社会福祉の意義、特質及び各分野ごとにその基礎と当面する課題を理解する。 2　食あるいは食生活の問題を、社会福祉が対象とする人々のリアルな生活全般と　関連付けて考える姿勢と意欲を身につける。 3　人の援助の基盤となる専門職としての確かな価値観と倫理観を身につける。						

授業計画	回	タイトル	内　容
	1	はじめに	社会福祉を学ぶ意義
	2	社会福祉とは何か	社会福祉の意義と特質
	3	現代社会と福祉ニーズ①	年齢構造の変化（少子高齢化）
	4	現代社会と福祉ニーズ②	家庭・地域社会の変容
	5	現代社会と福祉ニーズ③	男女共同参画社会と社会意識の変容
	6	児童家庭福祉①	児童期の特質と児童福祉法
	7	児童家庭福祉②	現代家庭と子育て・子どもの問題
	8	高齢者福祉①	高齢化の進行と高齢者問題
	9	高齢者福祉②	介護保険制度
	10	障害者福祉①	障がいとは、障害者支援の視点から
	11	障害者福祉②	障害者福祉の理念、障害者の状況、障害者の法的定義
	12	所得保障制度	社会保険制度と社会手当
	13	貧困問題と生活保護	貧困問題と生活保護制度
	14	地域福祉	地域福祉の考え方と仕組み
	15	社会福祉の動向・まとめ	社会福祉基礎構造改革

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	課題とレポート	指示された課題の達成度ならびにグループワーク、発表等への取り組み	30%
	筆記試験	問題の正答率	70%

教科書 参考図書	「六訂 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」　岩松珠美・三谷嘉明編（株）みらい 「新・社会福祉とは何か」　一番ケ瀬康子編著 ミネルヴァ書房
準備学習	今を生きる多様な人間の生活の実際に、新聞記事等をとおし常に関心をもつこと
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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	行政機関の保健福祉分野で看護師、保健師、介護支援専門員、産業カウンセラー、養護教諭として従事した経験をもとに、社会福祉の基本的な考え方を講義する。

科目名	解　剖　生　理　学　Ⅰ 〔栄養士必修〕					担当者名	村　山　禎　一　朗
ナンバリング	25S23A01	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年 ・ 前期
授 業 内 容	テキストの通読を主体とした補足説明による。						
到 達 目 標	①人体の構造(解剖) とはたらき(生理) を学び、理解する。 ②栄養学を学ぶうえで必要な、消化・吸収・排泄・調節機構を理解し、専門家としての知識を深める。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	人体の構成原理	
	2	遺伝子・組織・細胞	
	3	運動器系	運動器の構造
	4	運動器系	運動器のしくみ
	5	消化器系	消火器の構造
	6	消化器系	消化・吸収のしくみ
	7	消化器系	消化・吸収のしくみ
	8	呼吸器系	呼吸器系の構造
	9	呼吸器系	呼吸のしくみ
	10	循環器系	循環器系の構造
	11	循環器系	循環のしくみ
	12	血液・体液	血液・体液の組成
	13	血液・体液	酸・塩基平衡、水分代謝と浸透圧調節
	14	泌尿器系	泌尿器系の構造
	15	泌尿器系	泌尿器系のしくみ

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	講義終了後試験		60%
	聴講態度		40%

教科書 参考図書	「解剖生理学ノート人体の構造と機能」改訂第3版㈱羊土社 「栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学―人体の構造と機能」第３版河田・三木編講
準備学習	テキストに目を通す
課題等に対するフィードバック方法	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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	医師として病院に勤務した経験を活かし、人体の構造とはたらきについて、体系的に講義する。

科目名	解　剖　生　理　学　Ⅱ 〔栄養士必修〕					担当者名	清　水　敏　夫
ナンバリング	25S23B02	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年　・　後期
授　業　内　容	解剖生理学Ⅱでは､解剖生理学Ⅰに続き内分泌系､泌尿器系､生殖器系､骨格系､筋系､感覚器系､ 神経系の構造と機能について理解する｡また､人体の正常な構造や機能について､正しい基礎知識を身につけ、 ヒトの体は､それぞれの機能を持つ各器官系が統合することによって成り立っていることを理解する。						
到　達　目　標	人体を構成する各器官に基本的な構造(形態) と主なはたらき(機能) を理解し､保健・医療・福祉などの幅広い活躍の場において栄養士として役に立つ人体に関する基礎を習得する。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	神経系	神経の構造・神経系の構成・神経細胞による情報伝達・神経系の病気
	2	中枢神経系	中枢神経系とその機能
	3	末梢神経系	末梢神経系とその機能
	4	感覚器系	感覚器の構造
	5	感覚のしくみ	視覚・聴覚・平衡覚・嗅覚・味覚
	6	皮膚	皮膚と付属器官の構造及び生理機能・皮膚感覚
	7	運動器系	骨・関節・筋の構造、骨と筋運動のしくみ
	8	内分泌系	内分泌系の構造
	9	ホルモンの分泌調整	ホルモンの作用機序と作用
	10	生殖と発生	生殖器の構造と機能
	11	発生のしくみ	受精と胎児の発生・妊娠中の母体の変化
	12	エネルギー代謝	食物摂取調節のしくみ・基礎代謝量・特異動的作用・肥満の原因と予防法
	13	体温調節	体温調節メカニズム・発熱と解熱・高体温と低体温
	14	免疫系	生体の防御機構、抗原と抗体、疾患と免疫
	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	80%
	授業態度	授業への関心と態度	20%

教科書 参考図書	「栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学―人体の構造と機能」第３版河田・三木編講談社
準備学習	体の構造と機能を一体化すると理解し易いので､体の中での位置関係や､形状､内部構造を教科書で確認しておく
課題等に対するフィードバック方法	ミニッツ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	Google classroomなどで30分程度を推励する。
その他　留意事項	
実務経験と資格等	病院臨床検査に40年在籍し､細胞診と生殖医療を担当｡また健康管理部の管理業務､病院安全管理室で院内感染対策も担当｡臨床検査技師､教養学修士

科目名	解　剖　生　理　学　実　習 〔栄養士必修〕					担当者名	清　水　敏　夫
ナンバリング	25S23B03	授業の種類	実　習	単位数	1	開講時期	1年 ・ 後期
授　業　内　容	栄養士の資格に必要な基礎医学的知識のうち、人体の構造と機能を取り扱う解剖生理学の理解を深める実習とする。具体的には顕微鏡を用いた人体組織標本の観察と、関連する項目で各種の機能検査や物質の測定を実施し、人体の構造と機能を実感できる内容とする。						
到　達　目　標	各器官の特徴的な構造を知り、その機能の概略を理解する。 実習を通して自身の体を知り、健康・病気に対する関心を深める。 将来、保健・医療・福祉に従事する者として、生命現象に興味をもち、考え追求する意欲を高める。						

授業計画	回	タイトル	内　容
	1	身体計測	レポートの作成法、身体測定、皮下脂肪・体脂肪の測定
	2	組織の観察	顕微鏡の使い方、組織・細胞の観察
	3	血液－1	血球数の算定と観察　　血液像観察
	4	血液－2	出血、凝固、赤血球の浸透圧抵抗　　血液像観察
	5	血液－3	血液型、血糖検査　　血液像観察
	6	イカの解剖・生殖－１	スルメイカの解剖、不妊治療
	7	循環器－1	血圧測定、心電図の測定　　組織標本観察
	8	循環器－2	体温・脈拍数・心音の測定　　組織標本観察
	9	呼吸器	呼吸数・肺機能の測定　　組織標本観察
	10	消化器－1	唾液中のアミラーゼ測定　　組織標本観察
	11	消化器－2	胃液によるタンパク質消化　　組織標本観察
	12	泌尿器－1	尿試験紙による検査　　組織標本観察
	13	泌尿器－2・生殖－2	尿中塩分量の測定、妊娠反応ほか　　組織標本観察
	14	感覚器	皮膚感覚・味覚・嗅覚の測定　　組織標本観察
	15	基礎代謝	基礎代謝量、最大酸素摂取量の測定

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	レポート	実習内容の正確な記載、特に考察で自分の意見記入を重視	80%
	実習態度	学習意欲と実習での集中を評価	20%

教科書 参考図書	イラスト「解剖生理学実験」第3版青峰正裕ほか著東京教学社
準備学習	事前に「解剖生理学―人体の構造と機能」および「解剖生理学実験」に目を通しておく
課題等に対するフィードバック方法	実習終了時に回収した実習レポートは、次回授業までに評価をして学生に返却する。またレポートにより実習の理解が不完全であった場合や、重点項目については、確認として次回授業の冒頭にスライドと印刷物で追加説明をする
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	授業ごとに記入するレポートは、実習終了時に提出する
実務経験と資格等	病院臨床検査に40年在籍し、細胞診と生殖医療を担当。また健康管理部の管理業務、病院安全管理室で院内感染対策も担当。臨床検査技師、教養学修士

科目名	運動生理学(スポーツ栄養学を含む) [栄養士必修]・[健康管理士必修]					担当者名	小　林　詩　子
ナンバリング	25S23C04	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授業内容	運動と健康、運動の基本的な仕組み、運動と栄養代謝、実際の運動処方と運動時の注意点など、運動の意味、重要性、問題点、運動の実際について。						
到達目標	健康の保持増進のためには、バランスのとれた栄養と適度な運動が欠かせない。したがって栄養士も食事や栄養の知識だけではなく、運動についての正しい理解を深めることで生活指導をより充実させることができる。このような観点から上記内容を理解する。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	健康と運動	なぜ運動が必要か
	2	筋収縮のしくみ	筋肉はどのようにして収縮するか
	3	運動と生理機能	体のしくみと運動・運動時のエネルギー代謝
	4	運動と栄養素代謝	運動の種類とエネルギー、運動と糖質
	5	運動と栄養素代謝	運動と脂質、運動とタンパク質、エネルギーと栄養別摂取比率
	6	運動と栄養素代謝	運動と水分、運動とミネラル、運動とビタミン
	7	運動と食事	運動時の食事内容、エネルギーと栄養素をどれだけ摂取するか
	8	運動と食事	運動時の食事内容
	9	運動と食事	運動選手の食生活
	10	運動と食事	運動選手の食生活
	11	運動と疲労、運動と環境	疲労の原因、環境の違いによる運動と体の変化
	12	メディカルチェック	安静時のメディカルチェック・運動処方の実際
	13	健康増進のための運動	身体活動基準・身体トレーニング
	14	運動療法	健康増進のための運動
	15	まとめ	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、記述式問題の内容量	40%
	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	30%
	授業参加態度	授業への参加意欲、取り組み姿勢、リアクションペーパーを評価する	30%

教科書 参考図書	栄養科学シリーズNEXT 運動生理学岸恭一・上田伸男／編講談社 目で見てわかるオールカラーいちばんやさしい生理学監修加藤尚志・南沢享成美堂出版
準備学習	テキストに沿って授業を行うので、テキストを予習しておくことが望ましい
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時間を推励する
その他　留意事項	レポートの書き方と提出期限を守ること。内容が足りない場合は再提出、再々提出の場合もある
実務経験と資格等	長野女子高等学校講師、長野県短期大学講師 中学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)　高等学校教諭一種免許状(保健体育・家庭)

科目名	生　化　学 ［栄養士必修］					担当者名	川　又　秀　一
ナンバリング	25S23D05	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授業内容	生命科学の進歩は目覚ましく、遺伝子工学、臓器移植あるいは免疫学での新しい発見、開発及び新技術の確立が私たちの生活を大きく変えようとしている。本科目では、こうした分野を理解し、私たちの生活に取り入れるのに必要な生命科学全体の基礎的な知識を習得し、身につけてもらうことを目的としている。						
到達目標	人の生命現象、特に栄養学的側面における現象を分子レベルの理論から、その分子構造及び反応の仕組みを理解するとともに、得られた知識を各種栄養に関わる疾患等の課題解決に役立てる。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	生化学と有機化合物・体の仕組み	生化学の概要・人体の構成及び細胞
	2	タンパク質の構造	タンパク質の基本的事項
	3	タンパク質のはたらき	タンパク質の代謝
	4	糖質の構造	糖質の基本的事項
	5	糖質のはたらき	糖質の代謝
	6	脂質の構造	脂質の基本的事項
	7	脂質のはたらき	脂質の代謝
	8	核酸の構造とはたらき	核酸の基本的事項
	9	酵素の性質とはたらき	酵素の基本的事項
	10	ビタミンの種類とはたらき	ビタミンの種類とはたらき
	11	水・無機質のはたらき	水・無機質のはたらき
	12	栄養素の消化・吸収	栄養素の消化・吸収
	13	生命の恒常性を保つシステム	生命の恒常性を保つシステム
	14	エネルギーの消費と供給	エネルギーの消費と供給
	15	生命の防御システム	生命の防御システム

成績評価方法と基準	評価方法	評価基準	割合
	筆記試験	期末試験によって単位を認定する	100%

教科書 参考図書	「イラスト生化学入門」　相原英考、大森正英、尾庭きよ子、竹中晃子、田村明、長村洋一、野澤義則著　東京教学社
準備学習	事前に授業内容に該当する教科書の部分を読むこと
課題等に対するフィードバック方法	講義実施日に講評、解説を行う。講義実施不可能な場合はリアクションペーパーを配布する
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	理学士。保健所、行政機関等の環境衛生部門に勤務してきた経験を踏まえ、生体内および生物に関連する化学的プロセスを講義する。

科目名	生　化　学　実　験 [栄養士必修]					担当者名	川　又　秀　一
ナンバリング	25S23D06	授業の種類	実　験	単位数	1	開講時期	2年・後期
授　業　内　容	糖質､脂質､タンパク質などの生体内物質や酵素などの働き､また､生体成分が代謝によって体外へ排出される物質などについて実験を通して習得する。						
到　達　目　標	栄養素の化学的性質､酵素反応及び代謝産物について実験を通して習得すること。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	生化学実験の基礎	実験内容ならびに実験に対する心構え等について
	2	糖質の定性試験	糖質の定性試験
	3	タンパク・アミノ酸定性試験	タンパク質・アミノ酸の定性試験
	4	脂質定性試験	脂質に関する実験
	5	尿蛋白・尿糖試験	尿に関する実験(尿タンパク質・尿糖の検出)
	6	尿試験	同　　(アセトン体の検出､フェニルケトン尿の判定)
	7	尿素・尿酸試験	同　　(尿素・尿酸の検出)
	8	尿試験	同　　(クレアチニンの定量・定性)
	9	糖質の消化試験	消化に関する実験(糖質の消化)
	10	タンパク質の消化試験	同　　(タンパク質の消化)
	11	脂肪の消化試験	同　　(脂肪の消化)
	12	ビタミンC検出及び妨害	ビタミンCの検出とアスコルビナーゼの影響
	13	酵素反応・吸光度測定	酵素に関する実験(酵素反応式)
	14	酵素試験	同　　(カタラーゼの作用)
	15	酵素の試験	同　　(ウレアーゼの作用)

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	レポート	レポートの内容によって単位を認定する	100%

教科書 参考図書	新訂「生化学実験」 林 淳三他　建帛社
準備学習	事前に実験操作手順を確認すること
課題等に対するフィードバック方法	実験実施日に講評､解説を行う｡実験不可能な場合は､リアクションペーパーを配布する
準備学習(予習･復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	理学士。保健所、行政機関等の環境衛生部門に勤務してきた経験を踏まえ、生体内および生物に関連する化学的プロセスを講義する。

科目名	食　品　学　総　論 ［卒業必修］・［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	大日方　　洋
ナンバリング	25S24A01	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・前期
授　業　内　容	人間と食品のかかわり、食品の分類、食品成分の性質や機能性などについて総合的に学習する。						
到　達　目　標	食品の種類や形態、食品成分についての理解を深め、その機能性や利用貯蔵法の基礎的な知識を身につける						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	食品学入門	食と人とのかかわり、食品と水
	2	食品の一次機能①	たんぱく質の基本構造
	3	食品の一次機能②	たんぱく質の変性
	4	食品の一次機能③	炭水化物の基本構造
	5	食品の一次機能④	炭水化物の相互作用
	6	食品の一次機能⑤	脂質の基本構造
	7	食品の一次機能⑥	脂質の変化
	8	食品の一次機能⑦	ビタミン
	9	食品の一次機能⑧	ミネラル
	10	食品標準成分表	食品標準成分表の見方
	11	食品の二次機能①	色素成分
	12	食品の二次機能②	呈味、匂い成分
	13	食品の二次機能③	テクスチャーとレオロジー
	14	食品の三次機能	体調調節機能のいろいろ
	15	食品の三次機能	食品表示制度

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 参考図書	「食品学Ⅰ」　佐藤薫・中島肇著　化学同人 「日本食品成分表」　医歯薬出版
準備学習	食品にかかわる話題・ニュースなどに日頃から関心を持つとともに、教科書による予習・復習を行う。
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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	工業技術総合支援センターの食品技術部門や、食品会社商品開発研究所勤務の実務経験を活かし、食品の種類や形態、食品成分についての理解を深め、その機能性や利用貯蔵法の基礎的な知識を身につけられるよう分かり易く講義を行う。

科目名	食　品　学　実　験 ［卒業必修］・［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	大日方　　洋
ナンバリング	25S24A02	授業の種類	実　験	単位数	1	開講時期	1年・前期
授　業　内　容	前半は、主として化学実験に関する基礎的知識と基礎的操作技術を習得する内容とする。後半は、 食品に含まれる主な栄養成分の化学的・物理的および生物学的特性について、実験を通じて理解できる内容とする。						
到　達　目　標	身近にある食品の特性について理解し、将来、栄養士としてあるいはフードスペシャリストとして 役立つような専門力を身につけることが目標である。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	実験の基礎知識①	実験を行う上での諸注意・実験報告書(レポート) の書き方
	2	実験の基礎知識②	実験の基礎操作および器具の取り扱い法
	3	中和滴定①	pHの測定
	4	中和滴定②	NaOH標準液の調製と力価の測定
	5	中和滴定③	食酢中の酢酸の定量、果実中の有機酸の定量
	6	沈殿滴定①	AgNO3標準液の調製と力価の測定
	7	沈殿滴定②	食品中の食塩の定量
	8	キレート滴定	水の硬度測定
	9	たんぱく質に関する試験①	ペプチド・アミノ酸の定性
	10	たんぱく質に関する試験②	たんぱく質の分離と凝固
	11	炭水化物に関する試験	糖質の定性試験
	12	脂質に関する試験①	脂質の乳化と溶解
	13	脂質に関する試験②	脂質の変敗試験とケン化
	14	ミネラルの定量実験	リン(P) の定量
	15	ビタミンの定性実験	ビタミンB群の定性試験

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	課題、レポートの提出	学習の趣旨を理解し、適切にまとめられているか	80%
	授業参加態度	授業への参加意欲・取り組み姿勢	10%
	実験ノートの提出	実験の予習や実験結果の書き込みができているか	10%

教科書 参考図書	「改訂基礎からの食品栄養学実験」　村上俊男編　　建帛社
準備学習	予定される実験内容については必ず予習しておく 食品成分の化学的性質を理解することが重要なので「食品学総論」と関連付けて学習を進めること
課題等に対するフィードバック方法	レポートは添削し返却する。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時間を推励する
その他　留意事項	化学実験に適した服装を着用すること
実務経験と資格等	工業技術総合支援センターの食品技術部門や、食品会社商品開発研究所勤務の実務経験を活かし、食品の種類や形態、食品成分についての理解を深め、その機能性や利用貯蔵法の基礎的な知識を身につけられるよう分かり易く講義を行う。

科目名	食品学各論Ⅰ（食品加工学を含む） ［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	風　間　悦　子
ナンバリング	25S24A03	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・前期
授　業　内　容	食品を分類し、それぞれの食品素材について学習する。 また、その構成成分が、調理加工によりどのように変化するか、どのように生かされているかなどを学習する。						
到　達　目　標	分類された食品について、特徴的な成分や保存性、調理・加工における成分の変化などを学習し、それぞれの食品についての利用法を身につける。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	人間と食品	
	2	食品成分表（八訂）について	
	3	植物性食品	穀類
	4	植物性食品	いも類・砂糖類
	5	植物性食品	豆類・種実類
	6	植物性食品	野菜類
	7	植物性食品	果実類・きのこ類・藻類
	8	動物性食品	魚介類
	9	動物性食品	肉類
	10	動物性食品	卵類
	11	動物性食品	乳類
	12	その他の食品①	油脂類・菓子類・嗜好飲料類
	13	その他の食品②	調味料および香辛料類、調理加工食品類
	14	食品表示法	
	15	微生物利用食品	

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	80%
	授業参加態度	授業への参加意欲・取組姿勢	20%

教科書 参考図書	食品学Ⅱ～食品の分類と特性・用途を正しく理解するために～　中島肇・佐藤薫編　化学同人
準備学習	食品学総論で学習した関連内容の復習に努める 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	返却時における講評、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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士として、福祉施設での給食業務、企業での糖尿病指導や食品開発、行政機関での栄養相談、健康教室、食育活動の経験をもとに授業する。

科目名	食　品　衛　生　学 ［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	川　又　秀　一
ナンバリング	25S24C04	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授業内容	食品は人の健康維持増進に欠かせないものであり、衛生学的に安全でなくてはならない。しかし、 近年経済性や商品性を追求するあまり、食品の安全性がおろそかになって食中毒が発生したり、また 有害物質が食品に混入して健康障害を起こす事例が多発している。 食品のもっている栄養学的役割を最大限に発揮させ、かつ、食品に起因する健康への悪影響を防止 するために、科学的根拠に基づく正しい食生活指導を行うのに必要な知識を学習する。						
到達目標	食中毒を起こさないための微生物及び化学的知識を得ること。 栄養士として必要な食品衛生に関する広範囲な知識を得ること。 食品衛生に関する法律及び行政機関、特に、関係が深い保健所及び食品衛生を担当する食品衛生監視員についての知識を得ること。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	食品衛生行政と法規	食品の安全性を確保するための行政組織及び関係法規
	2	保健所と食品衛生監視員	保健所と食品衛生監視員
	3	微生物とはなにか	微生物に関する基本的事項
	4	食品の変質	食品の変質のしくみ及び防止対策
	5	微生物による食中毒	食中毒の基本的事項及び微生物による食中毒
	6	自然毒による食中毒	自然毒による食中毒
	7	消化器系感染症	消化器系感染症
	8	食品による寄生虫症	食品による寄生虫症
	9	食品中の汚染物質(カビ毒)	食品中の汚染物質(カビ毒)
	10	食品中の汚染物質(化学物質)	食品中の汚染物質(化学物質)
	11	食品添加物	食品添加物の種類、用途及び安全性
	12	食品の器具と容器包装	食品の器具、容器包装の素材及び環境汚染問題
	13	食品添加物の安全性評価	食品添加物の安全性評価
	14	食品の衛生管理	食品の衛生管理
	15	新しい食品の安全性	新しい食品の安全性

成績評価方法と基準	評価方法	評価基準	割合
	筆記試験	期末試験によって単位を認定する	100%

教科書 参考図書	「食品の安全性」　小塚論・清水英世・小栗重行・岸本満著　　東京教学社
準備学習	事前に授業内容に該当する教科書の部分を読むこと
課題等に対するフィードバック方法	講義実施日に課題等の講評、解説を行う。講義不可能な場合は、リアクションペーパーを配布する
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	理学士。保健所、行政機関等の環境衛生部門に勤務してきた経験を踏まえ、生体内および生物に関連する化学的プロセスを講義する。

科目名	食　品　衛　生　学　実　験 [栄養士必修]					担当者名	川　又　秀　一
ナンバリング	25S24C05	授業の種類	実　験	単位数	1	開講時期	2年・前期
授　業　内　容	栄養士、フードスペシャリストとして業務するうえで、必要な衛生・安全管理の知識と衛生・安全教育の方法を実験を通して体得する。						
到　達　目　標	食品に関連する微生物(細菌、カビ) についての基礎的な知識と扱い方を習得すること。 食品に関連する基礎的な化学的検査に必要な知識と器具・機材の操作を習得すること。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	微生物検査基本的事項	食品の微生物実験の注意毒劇物・有機溶媒の取扱いの注意
	2	環境検査基本、飲料水の水質検査	環境検査機器分析法の説明
	3	発色剤の検査	食品からの発色剤の抽出と定量
	4	合成着色料の検査	食品からの合成着色料の抽出
	5	合成着色料の検査	ペーパー・クロマトによる合成着色料の分離・同定
	6	手指の細菌検査	手指の細菌検査
	7	手指の細菌検査の判定	手指の細菌検査の判定
	8	グラム染色	グラム染色法による細菌の染色
	9	グラム染色観察	グラム染色標本の写真顕微鏡による観察
	10	食品中細菌培養検査	混釈法による食品中の細菌数の測定(培養)
	11	細菌測定・食品の機器分析等	食品中細菌数の測定(計数)
	12	調理場の衛生検査	調理室内のふき取り検査(細菌)
	13	食品中細菌測定	食品衛生検査指針概要説明等
	14	漂白剤の検査	食品からの漂白剤の抽出と定性
	15	合成保存料の検査	食品からの合成保存料の抽出と定性

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	レポート	レポートの内容によって単位を認定する	100%

教科書 参考図書	「新版明解食品衛生学実験(訂正版)」　加納硯雄　他著　三共出版
準備学習	事前に実験操作手順を確認すること
課題等に対するフィードバック方法	実験実施日に課題等の講評、解説を行う。実験不可能な場合は、リアクションペーパーを配布する
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	理学士。保健所、行政機関等の環境衛生部門に勤務してきた経験を踏まえ、生体内および生物に関連する化学的プロセスを講義する。

科目名	栄　養　学　総　論 ［卒業必修］・［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］ ［健康管理士必修］					担当者名	志　塚　ふじ子
ナンバリング	25S25A01	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・前期
授　業　内　容	栄養の基本概念、栄養学の歴史、栄養素の機能と代謝など、栄養学の基本的事項について学ぶ。						
到　達　目　標	食事として摂取された栄養素がどのように消化・吸収・代謝されるかを理解し、説明ができる。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	栄養の概念	“栄養、栄養素、栄養学”の意味について学ぶ
	2	栄養学史	栄養学研究の歴史について学ぶ
	3	摂食行動	食物摂取に関わる生体の機能について学ぶ
	4	栄養素の機能	栄養素の種類とその働きについて学ぶ
	5	消化と吸収	栄養素の消化と吸収の仕組みについて学ぶ
	6	糖質の栄養	糖質の種類と体内代謝について学ぶ
	7	脂質の栄養	脂質の種類と体内代謝について学ぶ
	8	たんぱく質の栄養1	たんぱく質の栄養学的特徴について学ぶ
	9	たんぱく質の栄養2	
	10	ビタミンの栄養1	ビタミンの種類と体内での働きについて学ぶ
	11	ビタミンの栄養2	
	12	無機質の栄養1	無機質の種類と体内での働きについて学ぶ
	13	無機質の栄養2	
	14	エネルギー代謝	エネルギー代謝の概念と測定法について学ぶ
	15	分子栄養学	遺伝子が係る栄養状態や健康への影響について学ぶ

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%
	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	20%

教科書 参考図書	「新・栄養学総論」　友竹浩之・桑波田雅士編　　講談社サイエンティフィク
準備学習	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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士

科目名	栄養学実験・実習 ［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	大日方　　洋
ナンバリング	25S25B02	授業の種類	実　験	単位数	1	開講時期	1年・後期
授業内容	栄養学実験の基礎的事項について学習し、あわせて研究的な思考を養う。実験・実習によって、食品成分の評価法を習得し、食品の栄養価や生体内物質の機能について触れる。						
到達目標	身近にある食品の特性について理解し、将来、栄養士としてあるいはフードスペシャリストとして役立つような専門力を身につけることが目標である。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	酵素反応①	酵素反応の基礎
	2	酵素反応②	酵素力価の測定
	3	酵素反応③	アミラーゼの作用点
	4	酵素反応④	トリプシンインヒビターの作用
	5	でんぷんの分離・確認	ジャガイモでんぷんの分離といろいろなでんぷんの性状
	6	たんぱく質の分離と確認①	小麦粉および牛乳からのたんぱく質の分離
	7	米の品質評価	呈色による品質評価と食味試験
	8	香気成分の合成	エステルの合成
	9	リンゴの品質試験	リンゴの品質試験
	10	リンゴの品質試験	リンゴペクチンとジャム
	11	たんぱく質の分離と確認②	大豆からのたんぱく質の分離
	12	食品の色①	pHによる色の変化
	13	食品の色②	植物色素の分離と定性、天然色素の安定性
	14	食品の色③	非酵素的褐変
	15	食品の色④	酵素的褐変

成績評価方法と基準	評価方法	評価基準	割合
	課題レポートの提出	学習の趣旨を理解し、適切にまとめられているか	80%
	授業参加態度	授業への参加意欲・取り組み姿勢	10%
	実験ノートの提出	実験の予習や実験結果の書き込みができているか	10%

教科書 参考図書	「改訂基礎からの食品・栄養学実験」 村上俊男編　　建帛社
準備学習	予定される実験内容については必ず予習しておく 実験・実習の内容は講義（理論）と密接に関連しているので、食品学や栄養学について十分学習しておくこと
課題等に対するフィードバック方法	レポートは添削し返却する。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時間を推励する
その他　留意事項	化学実験に適した服装を着用すること
実務経験と資格等	工業技術総合支援センターの食品技術部門や、食品会社商品開発研究所勤務の実務経験を活かし、食品の種類や形態、食品成分についての理解を深め、その機能性や利用貯蔵法の基礎的な知識を身につけられるよう分かり易く講義を行う。

科目名	臨　床　栄　養　学　総　論 ［栄養士必修］・［健康管理士必修］					担当者名	志　塚　ふじ子
ナンバリング	25S25B03	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授　業　内　容	医療・介護における臨床栄養学の意義を理解するとともに、適切な栄養管理を行うための基礎的な知識を習得する。						
到　達　目　標	臨床栄養学の意義と目的を理解し、栄養アセスメントや栄養補給法などについて説明できる。						

	回	タイトル	内　　容
授業計画	1	臨床栄養学の意義	疾病の予防・治療における栄養の意義について理解する
	2	臨床栄養の実際	医療、福祉・介護における栄養管理の位置づけについて学ぶ
	3	栄養アセスメント1	栄養アセスメントのために行われる身体計測、臨床検査、臨床診査、食事調査の実際とその特徴について学ぶ
	4	栄養アセスメント2	
	5	栄養アセスメント3	
	6	栄養ケアプラン	栄養ケアプランの作成法について学ぶ
	7	栄養ケアの実施1	経口栄養法、経腸栄養法、静脈栄養法の特徴とその実際について学ぶ
	8	栄養ケアの実施2	
	9	栄養ケアの実施3	
	10	症候への栄養ケア1	発熱、下痢、便秘、褥瘡などの症候に対する栄養ケアについて学ぶ
	11	症候への栄養ケア2	
	12	症候への栄養ケア3	
	13	回復を促す栄養ケア	外科療法、化学療法、放射線療法の概要と栄養ケアについて学ぶ
	14	終末期の栄養ケア	終末期における栄養ケアのあり方について考える
	15	栄養ケアと薬物療法	薬物動態、副作用、食物と薬剤の相互作用について学ぶ

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%
	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	20%

教科書 参考図書	エッセンシャル臨床栄養学　　医歯薬出版
準備学習	テキストの該当箇所に目を通す。前回の内容を整理して復習すること
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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士

科目名	栄　養　学　各　論 ［栄養士必修］					担当者名	中　野　昌　子
ナンバリング	25S25C04	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授　業　内　容	少子高齢化社会にあり健康寿命が重視される中で、乳児期から高齢期にいたるライフステージの特徴や生活環境・習慣の違いによるライフスタイルの特徴を理解し、生涯を通しての健康づくりを考える。						
到　達　目　標	①発育・発達・加齢に伴うライフステージの変化における栄養学的視点からの特徴を理解できる。 ②一人ひとりの異なる生活環境や習慣において必要な栄養学的視点からの特徴を理解できる。 ③日本人の食事摂取基準を理解し、活用できる。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	食事摂取基準の基礎的理解	
	2	栄養ケアマネジメント	栄養ケアマネジメントの基本的構造
	3	発育・発達・加齢変化と栄養	ライフステージの変化による特徴
	4	ライフステージと栄養	母性栄養①
	5	ライフステージと栄養	母性栄養②
	6	ライフステージと栄養	乳児期栄養
	7	ライフステージと栄養	幼児期栄養①
	8	ライフステージと栄養	幼児期栄養②
	9	ライフステージと栄養	学童期栄養
	10	ライフステージと栄養	思春期栄養
	11	ライフステージと栄養	成人期栄養
	12	ライフステージと栄養	更年期栄養
	13	ライフステージと栄養	高齢期栄養
	14	ライフステージと栄養	運動・スポーツと栄養
	15	ライフステージと栄養	特殊環境と栄養、ストレスと栄養

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%
	授業参加態度	授業への参加意欲・取り組み姿勢	20%

教科書 参考図書	応用栄養学　北島幸枝編　化学同人
準備学習	テキストに目を通す 授業後は内容を整理して復習しておく、新聞などで新しい情報も気にかけるようにする
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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と授業内容の関連	管理栄養士・養護教諭二種免許

科目名	栄 養 学 各 論 実 習 [栄養士必修]					担当者名	志 塚 ふじ子
ナンバリング	25S25C05	授業の種類	実 習	単位数	1	開講時期	2年・前期
授 業 内 容	乳児期から高齢期にいたるライフステージの特徴や、生活環境・習慣の違いによるライフスタイルの特徴を基に、実際の調理や献立作成につなげ、より深く理解する。						
到 達 目 標	①発育・発達・加齢に伴うライフステージの変化における栄養学的視点からの特徴を理解する。 ②一人ひとりの異なる生活環境や習慣において必要な栄養学的視点からの特徴を理解する。 ③特徴に合わせた適切な献立作成や調理ができる。						

授業計画	回	タイトル	内 容
	1	実習の基礎知識、食事摂取基準の活用	食事摂取基準に合う成人女性の献立作成
	2	成人期栄養	作成献立の調理実習
	3	食事バランスガイド①	食事バランスガイドを活用した献立作成
	4	食事バランスガイド②	作成献立の調理実習
	5	母性栄養	調理実習
	6	学童期栄養	調理実習
	7	乳児期栄養	調理実習
	8	幼児期栄養	調理実習
	9	学童期献立作成	演習
	10	思春期栄養	調理実習
	11	更年期栄養	調理実習
	12	高齢期栄養①	調理実習
	13	高齢期栄養②	調理実習(嚥下対応食)
	14	ライフステージに適合した献立作成①	演習
	15	ライフステージに適合した献立作成②	演習

成績評価方法と基準	評価方法	評 価 基 準	割合
	実習記録	調理をともなう実習の事後レポートの内容	40%
	演習内容	献立作成における理解と活用状況	40%
	授業態度	授業への参加意欲・取組姿勢・班の中での協力状況	20%

教科書 参考図書	新編応用栄養学実習―健康なライフステージのために―　学建書院
準備学習	テキストに目を通す。新聞などで新しい情報も気にかけるようにする 授業後は内容を整理して復習しておくこと
課題等に対するフィードバック方法	レポート返却時に講評を行う
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	実習の終わりに、班ごとに実習の内容、結果、考察等を発表する 実習を進めながら、調理中に明らかとなった問題や課題等についてよくまとめておくこと
実務経験と資格等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士

科目名	臨 床 栄 養 学 各 論 ［栄養士必修］・［健康管理士必修］					担当者名	志 塚 ふじ子
ナンバリング	25S25C06	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授 業 内 容	栄養ケアが必要な各種疾患について、その病態生理と栄養食事療法の実際について学習する。						
到 達 目 標	各種疾患の成因や症状を理解し、それぞれの疾患に適切な栄養管理について説明できる。						

	回	タイトル	内 容
授業計画	1	消化器系疾患１	消化管（食道、胃、腸）およびその付属器官（肝・胆・膵）の疾患について、病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	2	消化器系疾患２	
	3	代謝性疾患１	脂質異常症、痛風、糖尿病などの代謝性疾患について、その病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	4	代謝性疾患２	
	5	循環器疾患１	高血圧、虚血性心疾患などの循環器疾患について、病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	6	循環器疾患２	
	7	腎疾患１	腎疾患の病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	8	腎疾患２	
	9	血液疾患	貧血を中心に、血液疾患の病態生理と栄養食事療法について学ぶ
	10	免疫系疾患	免疫・アレルギー疾患の病態生理と栄養食事療法について学ぶ
	11	感染症	感染症の病態生理と栄養食事療法について学ぶ
	12	骨・関節疾患	骨・関節疾患および歯科疾患について、病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	13	小児疾患	小児疾患について病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	14	妊婦・授乳婦疾患	妊婦・授乳婦の疾患について病態生理と栄養食事療法を学ぶ
	15	高齢者疾患	高齢者の疾患について病態生理と栄養食事療法を学ぶ

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%
	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	20%

教科書 参考図書	エッセンシャル臨床栄養学　医歯薬出版
準備学習	テキストの該当箇所に目を通す。前回の内容を整理して復習すること
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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士

科目名	臨 床 栄 養 学 実 習 [栄養士必修]					担当者名	志 塚 ふじ子
ナンバリング	25S25D07	授業の種類	実 習	単位数	1	開講時期	2年・後期
授 業 内 容	臨床栄養学の病態生理を正しく理解し、栄養食事療法の基本を調理技術とともに習得する。						
到 達 目 標	①栄養食事療法の基本的な4つのコントロール食について展開食献立の作成・調理ができるようになる。 ②食品の特性を把握する。						

授業計画	回	タイトル	内 容
	1	エネルギーコントロール食①	調理実習
	2	エネルギーコントロール食②	展開献立作成演習
	3	エネルギーコントロール食③	展開献立調理実習
	4	脂質コントロール食①	調理実習
	5	脂質コントロール食②	展開献立作成演習
	6	脂質コントロール食③	展開献立調理実習
	7	塩分コントロール食①	調理実習
	8	塩分コントロール食②	展開献立作成演習
	9	塩分コントロール食③	展開献立調理実習
	10	たんぱく質・塩分コントロール食①	調理実習
	11	たんぱく質・塩分コントロール食②	展開献立作成演習
	12	たんぱく質・塩分コントロール食③	展開献立調理実習
	13	治療食献立展開演習	展開献立作成演習
	14	アレルギー対応食	調理実習
	15	まとめ	まとめ

成績評価方法と基準	評価方法	評 価 基 準	割合
	実習記録	調理をともなう実習の事後レポートの内容	40%
	演習内容	献立作成における理解と活用状況	40%
	授業態度	授業への参加意欲・取組姿勢・班の中での協力状況	20%

教科書 参考図書	管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習　食事療養実務入門　　学建書院 日本食品成分表　　医歯薬出版
準備学習	教科書に目を通し、対象となるコントロール食がどのような病態に必要となるかを予習する。またなぜそのような栄養療法が必要なのかを臨床栄養学各論での学習から復習してお
課題等に対するフィードバック方法	レポート返却時に講評を行う
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	実習の終わりに、班ごとに実習の内容、結果、考察等を発表する。実習を進めながら、調理中に明らかとなった問題や課題等についてよくまとめておくこと
実務経験と資格等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士

科目名	栄 養 指 導 論 実 習 Ⅰ ［栄養士必修］					担当者名	山 岸 明 子
ナンバリング	25S26A01	授業の種類	実 習	単位数	1	開講時期	1年・前期
授 業 内 容	栄養指導論実習ⅠⅡにおいて、個人および集団を対象に食生活を通して実施される栄養教育に必要な知識・技術を学び、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける。栄養指導論実習Ⅰでは、食品や料理をどのように組み合わせれば、栄養バランスをとることができるのかを学び、何をどれだけ食べればよいかを具体的に理解する。自分の生活をふり返り、食及び学習習慣の見直しをし、よりよい食生活、生活習慣を実践する。						
到 達 目 標	・自分の食事について栄養面から分析し、よりよい食事に改善し、実践することができる。　・主な食品の栄養的特徴を理解する。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1		今、私たちが抱える食の問題
	2	食品と栄養①	いろいろな食品群
	3	食品と栄養②	栄養素の種類とその役割
	4	食品と栄養③	食品群とその栄養的特徴
	5	食品と栄養④	エネルギーとは
	6	食品と栄養⑤	ライフステージ別の栄養
	7	四群点数法とは	四群点数法の基本
	8	自分調べをしよう①	食事調査方法のいろいろ・食品成分表の使い方
	9	自分調べをしよう②	自分の生活習慣を記録してみよう
	10	自分調べをしよう③	自分の食事記録をつけてみよう
	11	生活を振り返ろう①	自分の生活(時間管理)、食生活を評価してみよう
	12	生活を振り返ろう②	食事摂取基準について知ろう
	13	生活を振り返ろう③	自分に適したエネルギーおよび栄養摂取量を算出する
	14	生活を振り返ろう④	自分の食事を評価してみよう
	15	生活を振り返ろう⑤	自分の生活・食事指導票を作成しよう

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	40%
	提出物	実習記録・レポート・栄養計算・食事記録等	60%

教科書 参考図書	「実践で学ぶ女子栄養大学のバランスのよい食事法」　女子栄養大学出版部 「食品80キロカロリーガイドブック」　女子栄養大学出版部 「調理のためのベーシックデータ」　女子栄養大学出版部 「日本食品成分表」　医歯薬出版
準備学習	各回の課題は、次回の実習に必要になるので、必ず提出期限を守ること
課題等に対するフィードバック方法	課題の確認は実習開始時に行い、実習時に課題を使用する。又は課題の確認のための小試験を行う
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士および調理師の資格を持ち、病院・保育所等の給食提供現場で勤務した実務経験のほか、行政機関で地域の食を通じた健康つくりの支援に関わった経験を活かし、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける実習を行う

科目名	栄　養　指　導　論　Ⅰ ［栄養士必修］					担当者名	風　間　悦　子
ナンバリング	25S26B02	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授　業　内　容	1. 人々が健康を保持・増進し、健康寿命の延伸・健康格差の縮小を目指す健康教育や栄養教育のあり方を学ぶ。 2. 栄養教育による適切な行動変容に結びつくカウンセリングの考え方や技法、高度な専門的知識、責任感、倫理観を習得する。						
到　達　目　標	1. 栄養士としての責任感と倫理観を身に付け、健康の維持、増進を目的とする食生活の指導ができるように、栄養教育に必要な基礎知識を身に付ける。 2. 個々人に合った行動変容のための支援を、科学的根拠に基づいた栄養カウンセリングの方法と技法を習得して、実践できることを目標とする。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	栄養教育の目的・目標	栄養教育の意義、生活の質、ヘルスプロモーション活動
	2	栄養教育の対象と機会	1次・2次・3次予防のつながりと、各段階における栄養教育
	3	栄養教育と食環境づくりとの関連	食環境整備に関連した法律・施策・制度
	4	行動科学理論と栄養教育	栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開
	5	行動科学の理論とモデル	刺激一反応理論、健康信念モデル、行動変容段階モデル、合理的行動理論、計画的行動理論、社会的認知理論、プリシード・プロシードモデル
	6	栄養カウンセリング	カウンセリングの基礎、方法論、種類
	7	栄養カウンセリングと行動変容の技法	刺激統制、反応妨害・拮抗、行動置換、オペラント強化、認知再構成、意思決定バランス、目標宣言、行動契約、セルフモニタリング、自己効力感、ストレスマネジメト、ソーシャルスキルトレーニング
	8	組織づくり・地域づくりへの理論的基礎の展開	組織・地域づくりとソーシャルキャピタルの概念、ネットワークづくり、自助集団の形成、集団力学、エンパワメント
	9	栄養教育マネジメントの意義と必要性	栄養教育のマネジメントサイクル
	10	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント	情報収集の方法、行動記録、行動分析、個人要因・環境要因のアセスメント、優先課題の特定
	11	栄養教育の目標設定	目標設定の意義と方法、結果・行動・学習・環境目標
	12	栄養教育の評価	形成的、統括的、経済的、総合的評価とフィードバック
	13	栄養教育プログラムの作成	学習指導案の作成
	14	栄養教育プログラムの実施Ⅰ	実施者の決定とトレーニング
	15	栄養教育プログラムの実施Ⅱ	コミュニケーション技術・プレゼンテーション技術

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 参考図書	「栄養教育論」　垣渕直子・下岡里英　編　　化学同人 「日本食品成分表」　　医歯薬出版 「食品交換表」　日本糖尿病学会編・著　　文光堂
準備学習	日頃から食と健康・栄養などに関する情報の収集・分析を行う テキストに目を通す 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	添削し返却する、返却時における講評、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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士として、福祉施設での給食業務、企業での糖尿病指導や食品開発、行政機関での栄養相談、健康教室、食育活動の経験をもとに授業する。

科目名	栄　養　指　導　論　Ⅱ ［栄養士必修］					担当者名	風　間　悦　子
ナンバリング	25S26B02	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授　業　内　容	栄養指導論Ⅰで学んだことを基に、各ライフステージ・ライフスタイルの特性に応じた栄養指導を学ぶ。　自ら考えて行動できる、使命感を持った栄養指導者としての力を習得する。						
到　達　目　標	１．ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育の特徴と留意事項を習得し、社会に貢献できる専門知識と技　能を身に付けている。２．対象者の生活の質（ＱＯＬ）の向上を目指した、望ましい食生活のあり方を、職業人として適切に指導でき　る知識と技術および責任感、倫理観を習得する。 ３．多様な課題に対して主体的に考え、それぞれの現場における従事者（管理栄養士、栄養士、食生活改善推進　員、医師、歯科医師、看護師など）とコミュニケーションを図りながら協働で栄養教育を展開する態度を身に付けている。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	妊娠期の栄養教育	妊産婦の身体変化と特徴、妊婦の体重管理、食生活と栄養教育の要点
	2	授乳期の栄養教育	授乳期女性の生活習慣、授乳期の特徴、母性の育成と栄養教育
	3	乳児期の栄養教育	新生児・乳児・幼児の特徴と留意事項
	4	幼児期の栄養教育Ⅰ	子育て支援と栄養教育、幼児期の食事に関わる行動と栄養補給
	5	幼児期の栄養教育Ⅱ	保育と栄養教育
	6	学童期の栄養教育Ⅰ	学童期の特徴と留意事項
	7	学童期の栄養教育Ⅱ	学校を拠点とした食育と栄養教育
	8	成人期の栄養教育Ⅰ	成人期の栄養教育の特徴と留意事項
	9	成人期の栄養教育Ⅱ	主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防、特定健康診査・特定保健指導と栄養教育
	10	成人期の栄養教育Ⅲ	ワークライフバランス（仕事と生活の調和）・勤務形態と栄養教育
	11	高齢期の栄養教育Ⅰ	高齢期の栄養教育の特徴と留意事項
	12	高齢期の栄養教育Ⅱ	高齢期のライフイベントと栄養教育
	13	高齢期の栄養教育Ⅲ	介護・介護予防と栄養教育
	14	傷病者および障害者の栄養教育Ⅰ	傷病者・障害者の栄養教育の特徴と留意事項
	15	傷病者および障害者の栄養教育Ⅱ	医療と保健・福祉の連携による栄養教育、ノーマライゼーションと栄養教育

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 参考図書	栄養指導論Ⅰと同じ
準備学習	「栄養指導論Ⅰの授業で学んだことがベースとなるので、十分に復習し理解しておく 前もってテキスト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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士として、福祉施設での給食業務、企業での糖尿病指導や食品開発、行政機関での栄養相談、健康教室、食育活動の経験をもとに授業する。

科目名	栄　養　指　導　論　実　習　Ⅱ ［栄養士必修］					担当者名	山　岸　明　子
ナンバリング	25S26D04	授業の種類	実　習	単位数	1	開講時期	2年・後期
授　業　内　容	栄養指導論実習ⅠⅡにおいて、個人および集団を対象に食生活を通して実践される栄養教育に必要な知識・技術を学び、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける。栄養指導論実習Ⅱでは、各種調査結果のまとめ方や栄養指導に必要な媒体の作成、それを用いての指導方法・調理示範による栄養指導などをグループで行いコミュニケーション能力・指導力を身につける。						
到　達　目　標	・個人および集団を対象とした栄養教育に必要な媒体をある程度作れるようになる。 ・グループで作成した媒体を使って個人および集団を対象にある程度の栄養教育を行うことができるようになる。 ・守秘義務・情報倫理を理解し、実践できるようになる。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	栄養教育とは	指導の定義・目的・目標・マネジメントサイクルについて
	2	栄養教育計画の作成	「栄養情報」の活用と留意点(守秘義務：情報倫理) について食育ショー等開催の計画・内容の検討
	3	教材・媒体作成①	食育ショーのテーマに沿った教材・媒体作り
	4	教材・媒体作成②	食育ショーのテーマに沿った教材・媒体作り
	5	教材・媒体作成③	食育ショーのテーマに沿った教材・媒体作り・全体の構成・進行方法確認
	6	教材・媒体作成④	食育ショー内容の確認・改善(教材・媒体・コメント等) ・練習他
	7	栄養教育の実践	作成した教材・媒体を使って発表する(食育ショー等)
	8	栄養教育の実践の振り返り	実施した栄養教育を振り返る
	9	栄養教育計画の作成①	実施した栄養教育(食育ショー等) を踏まえた栄養教育計画の作成
	10	栄養教育計画の作成②	調理示範を含む栄養教育計画の作成
	11	献立・教材・媒体作成	テーマに沿った献立・媒体・等作成
	12	献立・教材・媒体作成	テーマに沿った献立・媒体・等作成
	13	示範を含む栄養教育①	調理示範を含む栄養教育の発表
	14	示範を含む栄養教育②	調理示範を含む栄養教育の発表
	15	まとめ	栄養教育・指導マネジメントサイクルの確認・他

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	40%
	実習の評価	授業内容を理解して準備、発表、評価ができたか	30%
	提出物	課題、作成媒体等の内容、提出状況	30%

教科書 参考図書	「栄養教育・指導実習」　関口紀子編著　　建帛社
準備学習	発表の日程等は決まっているので、課題・媒体等は、提出(完成) 期限を必ず守ること
課題等に対するフィードバック方法	課題予習が直接グループワークにつながるため必要。毎回グループと個人のレポート(グループワークの進捗状況) の提出をする中で確認する
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士および調理師の資格を持ち、病院・保育所等の給食提供現場で勤務した実務経験のほか、行政機関で地域の食を通じた健康つくりの支援に関わった経験を活かし、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける実習を行う

科目名	公 衆 栄 養 学 ［栄養士必修］					担当者名	風 間 悦 子
ナンバリング	25S26D05	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	２年・後期
授 業 内 容	1. 個人、集団、及び地域レベルでの栄養状態、健康状態、QOLを高めるために、栄養学を応用、実践して、行動の変容につなげることを学ぶ。 2. 栄養行政に関わるさまざまな法規、栄養疫学、社会資源の活用や、栄養情報、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解し、栄養士として常に課題を持って取り組むための知識と技能を身に付ける。 必要に応じてグループディスカッションを行う。						
到 達 目 標	1. わが国および諸外国の栄養問題を把握し、個人または集団の健康を維持・増進するために、どのような政策が整備・施行されているかを理解し、総合的に評価、判定する方法を習得し、栄養士の果たす役割を説明できることを目標とする。 2. 多様な課題に対して責任感と倫理観を持って主体的に考え、コミュニケーションを図りながら他職種と協働して活動する態度を身に付けることを目標とする。						

授業計画	回	タイトル	内 容
	1	公衆栄養の概念	公衆栄養の概念と公衆栄養活動
	2	健康・栄養問題の現状と課題Ⅰ	わが国の社会環境、健康状態、食生活、食環境の変化
	3	健康・栄養問題の現状と課題Ⅱ	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題
	4	栄養政策Ⅰ	わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規
	5	栄養政策Ⅱ	わが国の管理栄養士・栄養士制度、国民健康・栄養調査
	6	栄養政策Ⅲ	実施に関する指針・ツール、国の健康増進基本方針と地方計画
	7	栄養政策Ⅳ	諸外国の健康・栄養政策
	8	栄養疫学Ⅰ	栄養疫学の概要、曝露情報としての食事摂取量
	9	栄養疫学Ⅱ	食事摂取量の測定方法
	10	栄養疫学Ⅲ	食事摂取量の評価方法
	11	公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント
	12	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
	13	公衆栄養マネジメント	プログラムに関連する関係者・機関の役割、プリシード・プロシードモデルを用いたプログラム
	14	公衆栄養プログラムの展開Ⅰ	地域特性に対応したプログラムの展開
	15	公衆栄養プログラムの展開Ⅱ	食環境づくりのためのプログラムの展開、地域集団の特性別プログラムの展開

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 参考図書	「公衆栄養学」　草間かおる　他著　　東京教学社
準備学習	・日頃から、日本や世界の健康・栄養問題の動向や政策に興味を持ち、授業に臨む ・教科書に目を通す ・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	返却時における講評、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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士として、福祉施設での給食業務、企業での糖尿病指導や食品開発、行政機関での栄養相談、健康教室、食育活動の経験をもとに授業する。

科目名	調　理　学　実　習　Ⅰ ［卒業必修］・［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	山　岸　明　子
ナンバリング	25S27A01	授業の種類	実　習	単位数	1	開講時期	1年・前期
授　業　内　容	日常の食生活に必要な、調理技術・調理方法・調理器具の扱い等を実習を通して学び、自ら食生活の運営ができるようになる。日本料理・西洋料理・中国料理の基本的技術やその様式、食文化について学ぶ。						
到　達　目　標	・基本的な調理方法を知り、準備・調理・あとかたづけの工程をコミュニケーションをとりながら円滑に時間内に行うことができる。 ・基本的な調理器具等の正確な使い方を知り、使いこなすことができる。 ・日本料理・西洋料理・中国料理の特徴を知る。 ・調理実習を通して栄養計算の方法、実習記録の書き方を知り、調理実習終了後（毎回）には実習記録・栄養計算ができる。						

授業計画	回	タイトル	内　容
	1	調理学実習の目的	調理・調味・食事の基本・栄養計算の方法等
	2	実習の進め方について	調理学実習室・調理器具等の扱い方、実習の進め方、実習記録の書き方
	3	日本料理の基本①	調理実習炊飯、味噌汁（煮干だしの扱い）、焼き魚、葉物おひたし
	4	日本料理の基本②	調理実習すまし汁（かつお・昆布だしの扱い）、卵料理、胡麻和え
	5	日本料理の基本③	調理実習和の煮物、酢の物、季節の菓子
	6	西洋料理の基本①	調理実習洋の煮物、スープ、焼き菓子
	7	西洋料理の基本②	調理実習ハンバーグステーキ、スープ（ポタージュ）、サラダ（生野菜） デザート
	8	西洋料理の基本③	調理実習ソテー、スープ（コンソメ） サラダ（温野菜） デザート
	9	栄養計算等について	前半の栄養計算等の確認、見直し、実習の確認
	10	中国料理の基本①	調理実習炒菜、酢の物、点心
	11	中国料理の基本②	調理実習溜菜、湯菜、和え物
	12	中国料理の基本③	調理実習炒飯、湯菜、漬物点心
	13	日本料理の基本④	調理実習揚げ物、汁物、和え物、季節の菓子
	14	日本料理の基本⑤	調理実習蒸し物、すまし汁、漬物、季節の菓子
	15	まとめ	包丁等や調理器具の扱い、食材の扱い、調味量等の計量方法の復習

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。	35%
	提出物	実習記録・レポート・栄養計算の提出	30%
	調理技術	基本的調理技術の習得度	35%

教科書 参考図書	「新調理学実習」　第二版　宮下朋子・村元美代　　同文書院 「日本食品成分表」　　医歯薬出版 「調理のためのベーシックデータ」　　女子栄養大学出版部
準備学習	実習の献立・手順は、事前に提示するので、栄養計算・実習内容の把握をしておく 実習後は、毎回実習記録を作成する
課題等に対するフィードバック方法	調理実習開始時に前回の課題の提出をし、担当教員が確認及び訂正の指示をする 示範時に解説等も入れる
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士および調理師の資格を持ち、病院・保育所等の給食提供現場で勤務した実務経験のほか、行政機関で地域の食を通じた健康つくりの支援に関わった経験を活かし、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける実習を行う

科目名	調 理 学 実 習 Ⅱ [栄養士必修]・[フードスペシャリスト必修]					担当者名	山 岸 明 子
ナンバリング	25S27B02	授業の種類	実 習	単位数	1	開講時期	1年・後期
授 業 内 容	調理学実習Ⅰで学んだことを踏まえ、日常食・行事食・客膳料理などを通して調理技術、食文化を含めた食生活の在り方をより深く学び、応用力を身につける。						
到 達 目 標	グループ内の人や指導者等とコミュニケーションをとり、自分の役割を責任をもって果たすことができる。 日常の食事を栄養・味・衛生などを考慮して、調理・配膳まで自分で整えることができる。また後片付けまで時間を守って行うことができる。 行事食・郷土料理などの意味・調理法を知り、自分で調理することができる。						

授業計画	回	タイトル	内 容
	1	栄養計算、授業内容説明	講義パソコンによる栄養計算について和洋中の食事作法について
	2	簡単家庭料理①	調理実習バランス良く、手早く作れるメニュー
	3	日本料理の応用①	調理実習炊き込みご飯、焼き物、和え物、菓子
	4	日本料理の応用②	調理実習蒸し料理数品(蒸し器を使わない)、他
	5	日本料理の応用③	調理実習魚の扱い方(さんまの筒煮他)
	6	郷土料理の実習	調理実習笹寿司他
	7	調理技術の基本復習	調理実習包丁の扱い、砥ぎ、食品の切り方等の復習
	8	郷土の食文化体験	善光寺および周辺(仲見世等) の歴史、精進料理や郷土食について
	9	中国料理の応用①	調理実習春巻き他
	10	中国料理の応用②	調理実習中華大皿料理他
	11	簡単家庭料理②	調理実習バランスよく、手早く作れるメニュー
	12	西洋料理の応用	調理実習クリスマス料理
	13	日本料理の応用④	調理実習正月料理
	14	日本料理の応用⑤	調理実習太巻き寿司、和え物、菓子
	15	まとめ	調理実習調理学実習Ⅱで学んだ知識、技術の確認

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	35%
	提出物	実習記録・レポート・栄養計算の提出	30%
	調理技術	基本・応用技術の習得度	35%

教科書 参考図書	調理学実習Ⅰと同じ
準備学習	実習の献立・手順は、事前に提示するので、栄養計算・実習内容を把握しておく 実習後は、毎回実習記録を作成する
課題等に対するフィードバック方法	実習開始時に課題をみる時間をとり、確認及び訂正の指示をする 示範開始時に解説等を入れる
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他 留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士および調理師の資格を持ち、病院・保育所等の給食提供現場で勤務した実務経験のほか、行政機関で地域の食を通じた健康つくりの支援に関わった経験を活かし、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける実習を行う

科目名	調　理　学 ［卒業必修］・［栄養士必修］・［フードスペシャリスト必修］					担当者名	山　岸　明　子
ナンバリング	25S27B03	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授業内容	人間が食べるという行動には、生理的意義と精神的意義があるが、調理学は食べることの生理的意義をもつ縦糸と、精神的意義をもつ横糸の織りなす人間学の原点といえる。物と心の接点である“食べ物”を対象とし、人々の心身の健康と幸せを願いながら調理を科学的にとらえ、法則性を見出し、調理技術の向上や健康的な食生活の実践に役立つ内容とする。						
到達目標	人の健康を左右する「食物をいかにおいしく、健康的に調理するか」について、食物の安全性、嗜好性、栄養性を、調理操作、食事計画に活用できる基礎知識を身につける。						

授業計画	回	タイトル	内　容
	1	人間と食べ物	食文化と食生活
	2	調理の基本Ⅰ	調理操作の目的と分類、非加熱調理
	3	調理の基本Ⅱ	加熱調理調理操作、調味操作
	4	食品の調理科学と栄養Ⅰ	米、小麦、雑穀の特性
	5	食品の調理科学と栄養Ⅱ	いも類、豆類、種実類の特性
	6	食品の調理科学と栄養Ⅲ	野菜類、果実類の特性
	7	食品の調理科学と栄養Ⅳ	きのこ類、藻類の特性
	8	食品の調理科学と栄養Ⅴ	食肉類、魚介類の特性
	9	食品の調理科学と.栄養Ⅵ	卵類、牛乳・乳製品の特性
	10	成分抽出素材の調理科学Ⅰ	でんぷんの特性
	11	成分抽出素材の調理科学Ⅱ	ゲル化材料の特性
	12	成分抽出素材の調理科学Ⅲ	油脂の特性
	13	調味料・香辛料・嗜好飲料の調理科学	調味料の種類と特性
	14	食事計画と献立作成Ⅰ	食事計画の基礎、意義、内容　献立作成の実際、
	15	食事計画と献立作成Ⅱ	日本食品標準成分表の理解

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 参考図書	イラスト　調理科学　中島加代子・山田志麻　編著　　東京教学社
準備学習	日頃から調理を意識して授業に臨む テキストに目を通す 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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士および調理師の資格を持ち、病院・保育所等の給食提供現場で勤務した実務経験のほか、行政機関で地域の食を通じた健康つくりの支援に関わった経験を活かし、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける実習を行う

科目名	給　食　管　理 ［栄養士必修］					担当者名	中　野　昌　子
ナンバリング	25S27B04	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授　業　内　容	特定給食施設における給食の意義・目的を理解し、給食の栄養・食事管理、生産管理、 経営管理の基本的な考え方や方法について学ぶ。また、大量調理での安全・衛生管理の重要性を理解する。						
到　達　目　標	喫食者の特性に合った栄養・食事管理を行い、PDCAサイクルを踏まえた食事提供の進め方を理解できる。 大量調理の特性を踏まえた生産管理が理解できる。 安全・安心な食事を提供するための衛生管理を理解できる。						

授業計画	回	タイトル	内　　容
	1	給食の概念①	給食の定義と目的
	2	給食の概念②	特定給食施設と栄養士の役割、行政指導と関係法規
	3	安全・衛生管理①	目的、調理従事者の安全衛生教育、食中毒予防
	4	安全・衛生管理②	大量調理衛生マニュアル
	5	安全・衛生管理③	大量調理衛生マニュアル、安全・衛生管理の評価
	6	事故・災害対策	食物アレルギー・災害時の対応、食中毒対応
	7	栄養・食事管理①	食事摂取基準の活用、給与栄養目標量の設定
	8	栄養・食事管理②	給与エネルギー必要量・栄養素量の設定
	9	栄養・食事管理③	献立作成の手順、食品構成表
	10	栄養・食事管理④	栄養食事管理の評価、栄養教育・栄養指導
	11	生産管理①	食材管理、購入計画と評価
	12	生産管理②	食材料の発注
	13	生産管理③	調理作業管理、調理指示書、作業工程表
	14	生産管理④、施設管理	調理や作業の標準化と方法、新調理システム、作業区域と移動
	15	総括	全体のまとめ

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	70%
	提出物	課題の提出	20%
	授業参加態度	授業への参加意欲・取り組み姿勢	10%

教科書 参考図書	「給食の運営」　―栄養管理・経営管理―　　逸見幾代・平林眞弓編著　　建帛社 改訂　給食のための基礎からの献立作成　上地加容子・片山直美偏著　　建帛社
準備学習	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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と授業内容との関連	管理栄養士、養護教諭二種免許

科目名	給　食　管　理　実　習　Ⅰ ［栄養士必修］					担当者名	中　野　昌　子
ナンバリング	25S27C05	授業の種類	実　習	単位数	1	開講時期	2年・前期
授　業　内　容	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。						
到　達　目　標	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。						

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・発注等
	9	実習②－1	実習／実習③の献立・諸帳票作成
	10	実習②－2	実習②－1の反省・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)、評価
	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、評価
	15	総括	評価、改善、全体のまとめ

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 参考図書	「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
準備学習	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
課題等に対するフィードバック方法	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
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と授業内容の関連	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） ［栄養士必修］					担当者名	風間悦子・山岸明子・中野昌子　龍野麻子
ナンバリング	25S27C06	授業の種類	実　習	単位数	1	開講時期	2年・前期
授業内容	「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。 （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。 （2）栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養う。 （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。						
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
1. 事前教育 (1)実習の最終目標、学習目標／行動目標等の説明 (2)実習にあたっての心構え 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 (3)事前の準備の徹底 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 (4)実習開始時と実習中の注意 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 (5) 調理作業中の注意 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 (6)喫食者や患者への訪問時の注意点 (7)病気や怪我をしたとき (8)休憩時間の過ごし方 (9)実習終了時の対応 (10)実習レポートの提出 (11)自然災害時の対応 2. 校外実習 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 3. 事後教育 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。 (1)実習施設への礼状の作成 (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 (3)実習時に起きたトラブルや注意された事の報告 (4)管理栄養士・栄養士の仕事に関する感想 (5)実習施設の概況と特殊性(特長) (6)実習内容 (7)その他(インターンシップ)

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	校内(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 参考図書	「栄養士実力認定試験過去問題集」「栄養士校外実習の手引き」「校外実習記録」等を配布 給食管理、給食管理実習Ⅰで使用している教科書、手引き 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
準備学習	(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 (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 (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 (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 (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
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 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時間を推励する
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
実務経験と資格等	管理栄養士

科目名	給　食　管　理　実　習　Ⅲ ［栄養士必修］					担当者名	中　野　昌　子
ナンバリング	25S27D07	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	災害時の対応①	災害食①
	9	災害時の対応②	災害食②
	10	災時時の対応③	災害食③
	11	行事食①	行事食の作成①
	12	行事食②	行事食の作成②
	13	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
	14	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
	15	総括	反省、課題のまとめ、清掃

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	70%
	課題	給食の運営に必要な帳票類等の作成	30%

教科書 参考図書	「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
準備学習	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	1～4時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と授業内容の関連	管理栄養士、養護教諭二種免許

科目名	食品学各論Ⅱ ［フードスペシャリスト必修］					担当者名	大日方　洋
ナンバリング	25S28D01	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授業内容	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。						
到達目標	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。						

授業計画	回	タイトル	内容
	1	官能評価法①	比較法の演習
	2	官能評価法②	順位法の演習
	3	化学的評価法①	水分活性と化学的評価法
	4	化学的評価法②	色の評価
	5	物理的評価法①	レオロジー
	6	物理的評価法②	テクスチャー
	7	マインドマップ	マインドマップを用いた情報の整理
	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	特別講演	リクエストに応じた講義

成績評価方法と基準	評価方法	評価基準	割合
	修了レポート	課題の趣旨を理解し、適切にまとめられているか	70%
	小テスト	問題の正答率	30%

教科書 参考図書	「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
準備学習	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おしておく
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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	工業技術総合支援センターの食品技術部門や、食品会社商品開発研究所勤務の実務経験を活かし、食品の種類や形態、食品成分についての理解を深め、その機能性や利用貯蔵法の基礎的な知識を身につけられるよう分かり易く講義を行う。

科目名	食品の消費と流通 ［フードスペシャリスト必修］					担当者名	大日方　洋
ナンバリング	25S28D02	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。						
到達目標	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 参考図書	「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
準備学習	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時間を推励する
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
実務経験と資格等	工業技術総合支援センターの食品技術部門や、食品会社商品開発研究所勤務の実務経験を活かし、食品の種類や形態、食品成分についての理解を深め、その機能性や利用貯蔵法の基礎的な知識を身につけられるよう分かり易く講義を行う。

科目名	フードスペシャリスト論 ［フードスペシャリスト必修］					担当者名	中　野　昌　子
ナンバリング	25S28D03	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授業内容	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、食育基本法
	3	人類と食物①	人類の歩みと食物
	4	人類と食物②	食品加工・保存技術史
	5	世界の食①	食作法、食の禁忌と忌避
	6	世界の食②	世界各地の食事情
	7	日本の食①	日本食物史
	8	日本の食②	食の地域差
	9	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
	10	現代日本の食生活②	食料の供給と食料自給率、環境と食
	11	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
	12	食品産業の役割②	食品卸売業、食品小売業、外食産業
	13	食品の品質規格と表示①	JAS法による規格、 食品表示法による表示、健康や栄養に関する表示制度
	14	食品の品質規格と表示②	その他の法律による表示、コーデックス企画
	15	食情報と消費者保護	食情報の発信・受診とその濫用、食品の情報管理、 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 参考図書	「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
準備学習	日ごろから、広く食品関連の知識を身に付けるように努める 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	
その他　留意事項	1～2時間を推励する
実務経験と授業内容との関連	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 ［フードスペシャリスト必修］					担当者名	風　間　悦　子
ナンバリング	25S28D04	授業の種類	講　義	単位数	2	開講時期	2年・後期
授業内容	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。						
到達目標	・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・おいし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Ⅲ	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Ⅳ	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	キッチンのコーディネート
	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	「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
参考図書	「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

準備学習	・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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士として、福祉施設での給食業務、企業での糖尿病指導や食品開発、行政機関での栄養相談、健康教室、食育活動の経験をもとに授業する。

科目名	健　康　管　理　概　論 ［健康管理士必修］					担当者名	龍　野　麻　子
ナンバリング	25S28D05	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が持つことができ、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知識を身につけ、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①	セルフチェックと健康診断の活用について
	7	自分の心身の状態を知る②	特定健康診査・特定保健指導
	8	健康づくり運動とは	健康づくり運動と保健、医療、福祉
	9	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
	10	メンタルヘルスとストレス	ストレスの概念・ストレッサー・体との関係・ストレスの段階
	11	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
	12	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
	13	身体をを守る健康知識	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
	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 参考図書	「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
準備学習	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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士として企業で特定保健指導、糖尿病性腎症重症化予防に携わった他、行政機関で栄養指導や食育活動に関わった経験をもとに、健康管理の基本について体系的に講義する。

科目名	栄 養 英 語 ［選　択］					担当者名	中 田 麗 子
ナンバリング	25S28A06	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	1年後期
授 業 内 容	既習の「基礎英語」の学習内容を踏まえたうえで、覚えておくと便利な食物・栄養分野の英語の表現について学ぶ。						
到 達 目 標	覚えておくと便利な食物・栄養分野の英語の表現を知り、簡単なコミュニケーションの中で理解したり使えたりする。						

授業計画	回	内　　容
	1	「栄養英語」の概要
	2	食事と健康①
	3	食事と健康②
	4	食事と健康③
	5	食事と健康④
	6	様々な栄養素①
	7	様々な栄養素②
	8	様々な栄養素③
	9	様々な栄養素④
	10	食と栄養に関する時事問題①
	11	食と栄養に関する時事問題②
	12	食と栄養に関する時事問題③
	13	食と栄養に関する時事問題④
	14	グループ課題の発表
	15	「栄養英語」のまとめ

成績評価方法と基準	評価方法	評　価　基　準	割合
	授業態度	授業ごとのリアクションペーパーを提出できたか	40%
	課題レポート・発表	課題の主旨を理解し、適切にまとめて提出・発表できたか	60%
			%

教科書	田中芳文編著『やさしい栄養英語』講談社
参考図書	
準備学習	あらかじめ教科書に目を通し、予習をしておく。授業で出された課題をやっておく。
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は、次の授業の際に講評を行う。課題レポートは、添削して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	１～2時間を推奨する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	保育士、英検1級、国際学会や会議における英語での口頭発表・議論、英語論文の執筆。

科目名	食　生　活　論 ［卒業必修］・［健康管理士必修］					担当者名	志　塚　ふじ子
ナンバリング	25S28B07	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
	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 参考図書	教科書：「食生活論/食育・食生活論」講談社サイエンティフィク 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
準備学習	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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	長野県短期大学名誉教授、保健学博士

科目名	総　合　演　習 ［栄養士必修］					担当者名	風間悦子・山岸明子・中野昌子・龍野麻子
ナンバリング	25S28E08	授業の種類	演　習	単位数	2	開講時期	2年・年間

授業内容	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。 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。
到達目標	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。 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。
授業計画	**内　　容** 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 (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 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 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 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

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 参考図書	各指導教員より課題別に提示する
準備学習	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	添削し返却する 返却時における講評、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時間を推励する
その他　留意事項	
実務経験と資格等	管理栄養士