

# II 生活科学科 栄養士課程 教養科目 基礎教養科目

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-307	食の文化と作法	1	2年 前期	曾我・山崎・林
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、「基礎教養」の科目として学修します。				
<b>科目概要</b>	日本の代表的文化である茶道、華道は日本食と深いつながりを持っている。これらの体験をとおして、食とのつながりを認識し、それぞれがもつ作法についての重要性にもふれる。さらに、学外において、食事のマナーを学ぶ研修もある。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生け花の基本的な事柄を理解し、実際に花器に花を生けることができる。</li> <li>・ マナーや作法にそってお茶を楽しむことができる。</li> <li>・ 食事を提供する側と食事を供与される側のサービスやマナー等について修得し、自身で対応することができる。</li> </ul>			
<b>授業計画</b>	1. 日本の食文化とは			
	2. 歴史から見た日本食の成り立ち			
	3. 日本の伝統行事と食			
	4. 日本の郷土料理と調理 1			
	5. 茶道体験 歴史と茶道 作法			
	6. 茶道体験 お茶を楽しむ			
	7. 茶道体験 お点前			
	8. 華道体験 花を生けるための基本的な事柄を学ぶ			
	9. 華道体験 場に適した花器や花材を選び、花器に生ける			
	10. 華道体験 自分で花材を選び、花器にいける			
	11. 陶芸体験			
	12. 日本の郷土料理と調理 2			
	13. 日本の郷土料理と調理 3			
	14. 日本の郷土料理と調理 4			
	15. 食事マナー研修			
	16.			
<b>総時間数</b>	45時間（実習45時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	体験授業（茶道・華道）について調べておく（30分）・日本国内の郷土料理について調べておく（30分）。			
<b>評価方法</b>	提出物100%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物については、評価コメントをつけ返却			
<b>テキスト</b>				
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-308	生活とリスクマネジメントI	2	2年 前期	津久井 寛
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
この科目は、生活科学科栄養士課程のディプロマ・ポリシーの（3）に関連しており、多様なリスクがある社会で自立して生きていくために必要な基礎的知識と考え方を学習します。				
<b>科目概要</b>	社会環境が日々変化するなかで、生活に伴うトラブルの内容が多様化・複雑化している。本講では消費のみならず様々なリスクを伴う生涯を安全で安心に送るために必要な知識を学ぶ。多様なリスク、消費者問題と消費者のための行政・法律、さらには生活者として知っておくべき就労面も含めた経済社会の動向や金融・資産管理、衣食住、健康、社会保障、コミュニティ等についてリスクマネジメントの視点から学ぶ。また、消費者トラブルの被害救済の実際を具体的な相談事例を題材にして学ぶ。			
<b>到達目標</b>	社会環境の大きな変化が想定される生涯にわたって起こりうる各種のリスクとその原因を理解し、以下の①～④ができるようになる。 ①自らの力でリスクの予防・対処（問題解決） ②家族、友人、地域の助け合いでリスクの予防・対処（問題解決） ③公私の共助制度・組織を活用してリスクの予防・対処（問題解決） ④自身あるいは他者に被害が発生した時、あるいは被害発生が危惧される状況で公的機関の利活用によるリスクの予防・対処（問題解決）			
<b>授 業 計 画</b>	1. ライフサイクルとリスクとライフデザイン/授業の進め方と評価方法（ガイダンス）			
	2. リスク対処法～予防・回避と事後処理方法を学ぶ			
	3. リスク対処の基本「働く」の経済的側面を理解する～稼ぐ・使う・残す			
	4. 雇用・労働におけるリスクと保護に関する労働法			
	5. 資産管理とリスク ～ 残す・貯める・増やす 未来の自分と相談する			
	6. 人生設計と住宅計画 ～ いつ、どのように手に入れて、いつ、どのように手放すか			
	7. リスクマネジメントとしての社会制度～保険（社会保険・社会保障制度）			
	8. リスクマネジメントとしての社会制度～保険（私的保険）			
	9. 消費者市民社会における行政の役割			
	10. 消費生活に伴うリスクとトラブルの現状			
	11. 具体的な消費者トラブルと対処法			
	12. 超高齢社会における高齢者のリスクと支援（認知症サポーター講座）			
	13. 健康の暮らしのために～食生活と健康			
	14. 健康の暮らしのために～運動と健康			
	15. 人口減少時代のコミュニティの将来とリスクとその対応			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	次の授業範囲について自分なりに調べ、疑問・質問事項を整理しておく（30分）			
<b>評価方法</b>	学習態度（発言等）30%、小テスト50%、提出物20%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	小テストは毎回正解をつけて返却する。 提出物はコメントをつけて返却する。			
<b>テキスト</b>	適宜資料配布			
<b>参考文献</b>	授業内で紹介			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-309	生活とリスクマネジメントⅡ	2	2年 後期	津久井 寛
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
この科目は、生活科学科栄養士課程のディプロマ・ポリシーの(3)に関連しており、多様なリスクがある社会で自立して生きていくために必要な基礎的知識と考え方を学習します。				
<b>科目概要</b>	人生の様々な場面においては金融面での健全な意思決定・行動が必要である。「生活とリスクマネジメントⅠ」で学んだ生活における種々リスクを踏まえて資産運用によるリスクマネジメントの実際を学ぶ。多様な金融商品の特性、とくにそれぞれのリスクを理解し、自己責任で行える範囲の資産運用に関する実践力を修得する。			
<b>到達目標</b>	確かな資産管理に関する知識を身につけ、資産運用するノウハウとスキルを身につける。 多様な金融商品のリスクを理解し、バランスの取れた資産運用割合を設計できる。 確実な資産運用方法はないことを理解する。 人間の資質と考え方は多様であり、リスクに対してもその選好度は個人差があることを理解し、自分のパーソナリティ、能力、運用可能資産の多寡等を把握したうえで資産管理を自己責任として引き受けられる範囲で留めることができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. ガイダンス			
	2. 生涯の収入フローと支出フローとストック			
	3. 資産管理の必要性と資産運用リスク			
	4. 金融商品の種類～ローリスク・ローリターンからハイリスク・ハイリターンまで			
	5. 預貯金と債権(国債・社債)の特性			
	6. 外貨預金の特性			
	7. 不動産・REIT投資の特性			
	8. 年金・保険商品の特性			
	9. 株式投資の特性			
	10. 投資信託の特性			
	11. FX(外国為替証拠金取引)投資の特性			
	12. 投資と投機の違いを理解する			
	13. 資産管理における自己の性格・資質の重要性			
	14. 租税回避地という社会的課題			
	15. 巨大投資・投機機関と金融資本主義と格差社会			
<b>総時間数</b>	30時間(講義30時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	次の授業範囲について自分なりに調べ、疑問・質問事項を整理しておく(30分)			
<b>評価方法</b>	学習態度(発言等)30%、小テスト50%、提出物20%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	小テストは毎回正解をつけて返却する。 提出物はコメントをつけて返却する。			
<b>テキスト</b>	適宜資料配布			
<b>参考文献</b>	授業内で紹介			

## 専門教育科目 社会生活と健康

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-303	社会福祉概論	2	2年 前期	高畑 訓子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「社会生活と健康」の科目として社会福祉概論の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	人間や生活についての理解を深め、人間の健康を保持増進するために社会や環境はどうあるべきかなど、社会や環境と健康の関わりを理解するとともに、保健、医療、福祉・介護システムの概要について学ぶ。			
<b>到達目標</b>	社会福祉の概念、理念を説明できる。社会福祉の法や制度の意義を理解し、実際おこなわれている社会福祉サービスを答えることができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 国民生活と社会福祉			
	2. 社会福祉の歴史			
	3. 社会福祉の行財政			
	4. 社会福祉従事者と専門職倫理			
	5. 高齢者と社会福祉サービス①			
	6. 高齢者と社会福祉サービス②			
	7. 障がい者と社会福祉サービス①			
	8. 障がい者と社会福祉サービス②			
	9. 子ども・家庭と社会福祉サービス			
	10. 男女共同参画			
	11. 生活保護			
	12. 社会保障および関連制度			
	13. ソーシャルワーク実践			
	14. 地域福祉の推進			
	15. 近年の社会福祉施策の動向			
	16. 試験			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	講義の前にテキストを読み、分からない事項を記録しておく。講義後に理解し難いことは質問すること。			
<b>評価方法</b>	試験80%、小テスト20%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験終了後に模範解答を掲示する。			
<b>テキスト</b>				
<b>参考文献</b>	社会福祉概論（ふくろう出版）			

## 専門教育科目 人体の構造と機能

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-304	医学概論	2	2年 前期	棟方 隆
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「人体の構造と機能」の科目として医学概論の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	各臓器の機能を平易に解説し、さらに疾病がどのようにして成り立つのかを中心に講義する。			
<b>到達目標</b>	各疾病について理解し、説明できる。			
<b>授業計画</b>	1. 栄養障害について			
	2. 代謝性疾患について I			
	3. 代謝性疾患について II			
	4. 消化器系疾患について I			
	5. 消化器系疾患について II			
	6. 循環器系疾患について			
	7. 腎・尿路系の疾患について			
	8. 内分泌系・神経・精神系の疾患について			
	9. 呼吸器系・血液系の疾患について			
	10. 運動器系・生殖系・眼・皮膚の疾患について			
	11. がんの治療について			
	12. 免疫のメカニズムと免疫不全			
	13. アレルギー疾患・自己免疫疾患について			
	14. 生体防御について I			
	15. 生体防御について II			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	講義の前にテキストを読み、分からない事項をメモする			
<b>評価方法</b>	試験90%、平常点10%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	講義内で説明する			
<b>テキスト</b>	疾病の成り立ち（東京化学同人） ISBN 978-4-8079-1664-1			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-305	病理学	2	2年 前期	関川 三男
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「人体の構造と機能」の科目として人の健康維持・増進と「食」あるいは疾病との関連を学修します。				
<b>科目概要</b>	人の健康に関わる専門的職業人として、ヒトの疾病の概要を学ぶ。特に、栄養士として、人の健康維持・増進と「食」あるいは疾病との関連を理解する。			
<b>到達目標</b>	ヒト疾病の全体的特徴を形態学的、機能的に理解して、個々の病気、特に「食」と関係する消化器、循環器、神経系の疾病の原因、症状・病態、治療・予防方法を平易に説明できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 病理学とは			
	2. 細胞と細胞内小器官			
	3. 代謝			
	4. 病変			
	5. 虚血、充血、鬱血			
	6. 呼吸			
	7. 炎症      — 中間試験 —			
	8. 感染症			
	9. 寄生虫			
	10. 腫瘍			
	11. 循環器、造血器			
	12. 呼吸器			
	13. 消化器			
	14. 神経系			
	15. 生活習慣病			
	16. 試験			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	・A4判ノートを準備すること。   ・講義の前にテキストを読み、分からない事項をメモする。(30分) ・講義後に理解し難いことをノートにまとめる。(30分)			
<b>評価方法</b>	試験70%、中間試験20%、提出物10%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	・課題については次回講義時に解答を配布する。 ・試験については終了後に解答を配布する。			
<b>テキスト</b>	病理学 人体の構造と機能 早川欽哉／藤井雅彦・編 (ISBN978-4-06-155313-2)			
<b>参考文献</b>	授業内で適宜紹介する。			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-307	解剖生理学実習	1	2年 前期	石井 洋
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「人体の構造と機能」の科目としてら人体の構造や生理機能を学修します。				
<b>科目概要</b>	標本観察、実験などの実習体験をとおして、教科書で得た知識の定着を図る。			
<b>到達目標</b>	正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する組織・器官レベルまでの構造や働きを理解し、簡単な説明ができる。			
<b>授業計画</b>	1. 人体模型の観察			
	2. 組織の観察 (1)			
	3. 組織の観察 (2)			
	4. 尿の一般性状 (1)			
	5. 尿の一般性状 (2)			
	6. 尿の一般性状 (3)			
	7. 皮膚感覚についての測定			
	8. 重量感覚についての実験			
	9. 味覚実験			
	10. 血圧、発汗に影響する要因の測定 (1)			
	11. 血圧、発汗に影響する要因の測定 (2)			
	12. 循環、呼吸に影響する要因の測定 (1)			
	13. 循環、呼吸に影響する要因の測定 (2)			
	14. 胃液、膵液の消化能力の測定			
	15. 唾液機能の測定			
<b>総時間数</b>	45時間 (実習45時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	・解剖生理学のテキストを読んで復習しておく。(30分) ・実験前にプリントを読み手法イメージをつけておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	口頭諮問20%、課題提出80%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	課題については次回講義時に解説を行う。			
<b>テキスト</b>	プリントを配布する。			
<b>参考文献</b>	授業内で適宜紹介する。			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-309	生化学実験	1	2年 後期	石井 洋
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「人体の構造と機能」の科目として生体成分の分離抽出やそれらの定性反応、定量的解析を学修します。				
<b>科目概要</b>	生化学および生化学関連の講義で学んだ知識を基に、生体成分の分離抽出やそれらの定性反応、定量的解析を行う。			
<b>到達目標</b>	生命に対し基本的な役割を持つ糖質、タンパク質、核酸等の各成分に対する分析の実験ができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. デンプンの分離と性質 (1)			
	2. デンプンの分離と性質 (2)			
	3. タンパク質の分離			
	4. 糖アルコールの分離			
	5. 糖の定性反応 (1)			
	6. 糖の定性反応 (2)			
	7. タンパク質・アミノ酸の定性反応 (1)			
	8. タンパク質・アミノ酸の定性反応 (2)			
	9. 脂溶性色素の分離			
	10. 酵素の特徴			
	11. 糖質の代謝			
	12. 脂質の代謝 (1)			
	13. 脂質の代謝 (2)			
	14. タンパク質の代謝 (1)			
	15. タンパク質の代謝 (2)			
<b>総時間数</b>	45時間 (実習45時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	・生化学のテキストを読んで復習をしておく。(30分) ・実験前にプリントを読み手法イメージをつけておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	口頭諮問20%、課題提出80%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	課題については次回講義時に解説を行う。			
<b>テキスト</b>	プリントを配布する。			
<b>参考文献</b>	授業内で適宜紹介する。			



## 専門教育科目 栄養と健康

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-317	栄養学各論実習	1	2年 前期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「栄養と健康」の科目として学修します。				
<b>科目概要</b>	ヒトの各ライフステージにあった栄養を考え、各時期にふさわしい献立を作成し、栄養指導の方法を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	各ライフステージにおける献立が作成できる。栄養指導が出来る（集団）			
<b>授 業 計 画</b>	1. 栄養アセスメント（身体計測・臨床検査）			
	2. 乳児と調乳			
	3. 離乳食（中期・後期）			
	4. 産褥期の食事献立			
	5. 幼児期の食事献立			
	6. 青少年期の食事献立			
	7. 成人期の食事献立			
	8. 老年期の食事献立			
	9. スポーツをする人食事献立			
	10. 産褥期の食事指導			
	11. 幼児期の食事指導			
	12. 青少年期の食事指導			
	13. 成人期の食事指導			
	14. 老年期の食事指導			
	15. スポーツをする人食事指導			
	16.			
<b>総時間数</b>	45時間（実習45時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	次回の授業範囲を予習し、必要な資料を準備する（50分）			
<b>評価方法</b>	提出物50%、発表評価50%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物は必ず添削して返却する			
<b>テキスト</b>	日本食品成分表2017年度版(978-4-263-70677-0)、応用栄養学ライフステージからみた人間栄養学(978-263-70641-1)、日本人の食事摂取基準(978-8041-1312-8)、調理のためのベーシックデータ(978-4-7895-0317-4)			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-319	臨床栄養学各論	2	2年 前期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「栄養と健康」の科目としての基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	それぞれの疾患の概要を理解し、食事療法の基本的な考え方を理解する。さらに、食事ケアプランの検討をする。			
<b>到達目標</b>	糖尿病・腎臓病の交換表が使える。各疾病における食事療法の特徴が説明できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 病院食と管理栄養士・栄養士の立場			
	2. 病院食 : 一般食、特別食、展開食			
	3. 栄養成分別管理: エネルギーコントロール食 (肥満・糖尿病)			
	4. 栄養成分別管理: エネルギーコントロール食 (肥満・脂質異常症)			
	5. 栄養成分別管理: エネルギーコントロール食 (肥満・高血圧症・動脈硬化症)			
	6. 栄養成分別管理: たんぱく質コントロール食 (慢性腎臓病・慢性腎不全)			
	7. 栄養成分別管理: たんぱく質コントロール食 (透析・糖尿病腎症)			
	8. 栄養成分別管理 : たんぱく質コントロール食 (肝疾患)			
	9. 脂質コントロール食: 肝疾患・急性肝炎			
	10. 脂質コントロール食: 胆石症・急性膵炎・慢性膵炎			
	11. 胃腸炎疾患食			
	12. 周術期栄養			
	13. 介護食: 高齢者の栄養管理			
	14. 介護食: 摂食・嚥下障害			
	15. 介護食: 褥瘡、認知症、高齢者の食事の留意点			
	16.			
<b>総時間数</b>	30時間 (講義30時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	前回の講義内容についての小テストをおこなうので、復習をしておく。(50分)			
<b>評価方法</b>	試験70%、小テスト30%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験は必ず返却する。小テストは返却し解説をおこなう。			
<b>テキスト</b>	実践 臨床栄養学実習 (978-4-8041-1337-1)、臨床調理第7版 (978-4-263-70652-7)、糖尿病食品交換表 (978-4-8306-6046-7)、腎臓病食品交換表 (978-263-70674-9)			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-320	臨床栄養学実習	1	2年 後期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「栄養と健康」の科目としての基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	臨床栄養学がいろん、各論で学んだ各疾病の食事指針や対象者の状態などを考慮した献立を作成し、評価をおこなう。			
<b>到達目標</b>	各疾病にそった1日分の献立作成ができる。基本食からの展開食を作成・調理ができる			
<b>授業計画</b>	1. 基本食の献立作成 (エネルギーバランス)			
	2. エネルギーコントロールのための調理 (低エネルギー)			
	3. 脂質コントロールのための調理			
	4. たんぱく質コントロールのための調理 (高たんぱく)			
	5. たんぱく質コントロールのための調理 (低たんぱく)			
	6. 食塩を減らすための調理			
	7. 軟菜食のための調理			
	8. 摂食調整食のための調理			
	9. 症例検討 グループワーク			
	10. グループ発表 : 糖尿病の食事			
	11. グループ発表 : 脂質異常症の食事			
	12. グループ発表: 高血圧症の食事			
	13. グループ発表: 慢性腎不全の食事			
	14. グループ発表: 摂食・嚥下障害の食事			
	15. まとめ			
	16.			
<b>総時間数</b>	45時間 (実習45時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	コントロール食に該当する疾病を理解しておく (30分)			
<b>評価方法</b>	グループ発表50%、提出物50%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	グループ発表は全体評価をおこなう。提出物は添削し、返却する。			
<b>テキスト</b>	臨床調理 第7版 (978-4-263-70652-7)			
<b>参考文献</b>				

## 専門教育科目 栄養の指導

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-322	栄養教育論	2	2年 前期	北村 和子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「栄養の指導」の科目として栄養教育の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	栄養教育はライフステージ別、環境別、地域別にどのように展開されているのかを学ぶ。			
<b>到達目標</b>	カテゴリー別に現代の食生活の問題を捉えることができる。その問題を解決するためにどのような栄養教育が必要かを理解し、手法をシミュレーションすることができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 栄養教育マネジメントー栄養教育マネジメント概論			
	2. 栄養教育マネジメントー健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント（方法、行動記録、行動分析）			
	3. 栄養教育マネジメントー健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント（個人要因のアセスメント他）			
	4. 栄養教育マネジメントー栄養教育の目標設定・栄養教育プログラムの作成（学習者の決定、全体計画他）			
	5. 栄養教育マネジメントー栄養教育プログラムの作成（場所の選択と設定、実施者の決定とトレーニング他）			
	6. 栄養教育マネジメントー栄養教育プログラムの実施			
	7. 栄養教育マネジメントー栄養教育の評価			
	8. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー妊娠・授乳期の栄養教育			
	9. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー乳幼児期の栄養教育（栄養教育の特徴と留意事項他）			
	10. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー乳幼児期の栄養教育（味覚・嗜好の形成他）			
	11. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー学童期・思春期の栄養教育（味覚・嗜好の形成他）			
	12. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー成人期の栄養教育			
	13. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー高齢期の栄養教育			
	14. ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開ー傷病者及び障害者の栄養教育			
	15. 実技試験に向けての講義と準備			
	16. 実技試験			
<b>総時間数</b>	30時間（講義22.5時間・課題作成7.5時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	1年次科目「栄養指導概論」のテキスト第2章を復習しておくこと。（120分）			
<b>評価方法</b>	模擬栄養指導実技試験60% 提出物40%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物は返却時に解説を行う。 実技試験は終了直後に講評を行う。			
<b>テキスト</b>	栄養教育論 学建書院 関口紀子 巖迫栄美子 ISBN 978-4-7624-6857-5 C3077			
<b>参考文献</b>	授業内で適宜紹介する			

# 専門教育科目 給食の運営

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-327	給食管理実習 I	3	2年 通年	北村 和子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「給食の運営」の科目として給食管理の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	3班編成で献立作成・発注・検品・調理・事後処理（評価・事務処理など）の給食提供の流れを学ぶ。			
<b>到達目標</b>	班の中での自分の役割を理解し、全うすることができる。			
<b>授業計画</b>	<b>前期</b>		9. 実習室大掃除	
	1. オリエンテーション 2. 媒体・アンケート作成 3. 大量調理の技法・衛生面について 4. 展開食献立作成 5. 展開食献立作成 6. 展開食献立作成 7. 展開食献立作成 8. 展開食献立作成	10. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 11. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 12. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 13. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 14. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 15. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成		
	<b>後期</b>		9. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成	
	10. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 11. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 12. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 13. 給食実習・試作・洗浄・事後処理・展開食作成 14. 事後書類作成 15. 反省会と評価			
<b>総時間数</b>	90時間（実習90時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	栄養士担当学生においては、食券販売・発注業務・作業工程表作成等の準備（5～6時間） 給食実施週の班員においては、前日に食器洗浄消毒、食材の検品・下処理・調味料計量等を行う。（3時間）			
<b>評価方法</b>	役割に対する評価70％ レポート提出10％ 展開食献立作成20％			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	各提出物の返却時に解説を行う。 実習毎に反省会を実施する。			
<b>テキスト</b>	給食の運営管理テキスト 第一出版 ISBN 978-4-8041-1246-6 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 学建書院 ISBN 978-4-7624-2878-6			
<b>参考文献</b>	給食経営管理テキスト 学建書院 ISBN 978-4-7624-1879-2			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-328	給食管理実習Ⅱ	1	2年 前期	委員会
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「給食の運営」の科目として給食管理の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	校外実習（病院）。各病院において臨床および給食管理について学ぶ。事前訪問、学内オリエンテーションを行う。			
<b>到達目標</b>	各病院における臨床、栄養アセスメントおよび給食管理について、基礎的なことが理解できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 部門内、関連部署への挨拶、施設の概要と特徴の説明、施設見学、栄養部門業務の概要等			
	2. 福祉施設給食の献立の成り立ち、配膳作業の見学・体験・食数処理の体験、食事オーダーの確認等			
	3. 食品の発注・検収、作業管理、配膳作業への参加、栄養指導や病棟訪問について			
	4. 衛生管理、盛り付け・配膳作業、嗜好調査、摂取量調査等			
	5. 調査結果の整理、栄養評価・栄養ケアプランの作成等			
<b>総時間数</b>	50時間（実習45時間、講義5時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	実習先からの指示に基づく。課題がある場合は指定された期日までに仕上げる。0時間～1週間）オリエンテーションの内容を確認し、必要な準備を行う。（30分）実習報告書を作成する。（1週間）			
<b>評価方法</b>	実習施設の評価80％ 報告書15％ 報告会等5％による総合評価			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	実習先により多少の違いはあるが、実習時の課題、実習ノート提出後、添削された提出物が解説付きで返却される。実習報告会の実施。			
<b>テキスト</b>	実習記録ノート			
<b>参考文献</b>	科目名「給食論管理」・「給食管理演習」、「臨床栄養学概論」・「臨床栄養学各論」のテキスト及び資料、糖尿病・腎臓病の食品交換表、食品成分表			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-329	給食管理実習Ⅲ	1	2年 後期	委員会
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「給食の運営」の科目として給食管理の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	校外実習（福祉施設）。各施設において給食管理について学ぶ。事前訪問、学内オリエンテーションを行う。			
<b>到達目標</b>	各施設における給食管理について、基礎的なことが理解できる。 介護食の必要性、重要性が理解できる。			
<b>授業計画</b>	1. 部門内、関連部署への挨拶、施設の概要と特徴の説明、施設見学、栄養部門業務の概要等			
	2. 福祉施設給食の献立の成り立ち、配膳作業の見学・体験等			
	3. 食品の発注・検収、作業管理、配膳作業への参加、介護食の実際について			
	4. 衛生管理、盛り付け・配膳作業、嗜好調査、摂取量調査等			
	5. 調査結果の整理、栄養評価・栄養ケアプランの作成等			
<b>総時間数</b>	50時間（実習45時間、講義5時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	実習先からの指示に基づく。課題がある場合は指定された期日までに仕上げる。 (0時間～1週間) オリエンテーションの内容を確認し、必要な準備を行う。(30分) 実習報告書を作成する。(1週間)			
<b>評価方法</b>	実習施設の評価80% 報告書15% 報告会等5%による総合評価			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	実習先により多少の違いはあるが、実習時の課題、実習ノート提出後、添削された提出物が解説付きで返却される。 実習報告会の実施。			
<b>テキスト</b>	実習記録ノート			
<b>参考文献</b>	科目名「給食論管理」・「給食管理演習」・「嚥下障害と食事」のテキスト及び資料・日本食品成分表 ISBN 978-4-263-70648-0 C0077			

## 関連科目

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-332	嚥下障害と食事	0.5	2年 前期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として学修します。				
<b>科目概要</b>	嚥下とは、口の中に入れた食べ物が食道を通過して胃に送り込まれる一連の行為のことである。高齢になると、さまざまな影響でその行為が妨げられ、時には命の危険を脅かすことにもなる。嚥下障害について正しく理解するとともに、安心・安全、おいしく提供できる調理法を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・とろみ調整剤を正しく使うことができる。</li> <li>・嚥下・咀嚼が困難なものへの食事提供ができる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. 摂食・嚥下のメカニズム、嚥下体験			
	2. 分粥と軟菜食			
	3. とろみ調整食品、ゲル化剤の種類と特徴			
	4. 嚥下・咀嚼機能障害の食事（レベル0～1）			
	5. 嚥下・咀嚼機能障害の食事（レベル2）			
	6. 嚥下・摂食機能障害の食事（レベル3）			
	7. 嚥下・摂食機能障害の食事（レベル4）			
	8. 市販介護食、自助食器			
	9.			
	10.			
	11.			
	12.			
	13.			
	14.			
	15.			
	16.			
<b>総時間数</b>	16時間（演習16時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	テキストを読み専門用語や疑問点をリストアップしておくこと（30分）			
<b>評価方法</b>	提出物100%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物は添削して必ず返却する。			
<b>テキスト</b>	実践 臨床栄養学実習（978-4-8041-1337-1）、臨床調理第7版（978-4-263-70652-7）			
<b>参考文献</b>	配布資料			



科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-333	食物アレルギーと食事	0.5	2年 前期	北村 和子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として食物アレルギーの基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	食物アレルギーとは何かを学び、それぞれの食物アレルギーの対応の方法を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	アレルギー原除去食の献立が作成できる。			
<b>授業計画</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品アレルギーの原因と種類・症状と対応について</li> <li>2. 卵アレルギーの食事</li> <li>3. 牛乳アレルギーの食事</li> <li>4. 大豆アレルギーの食事</li> <li>5. 小麦アレルギーの食事</li> <li>6. その他のアレルギーの食事</li> <li>7. 混合タイプのアレルギーの食事</li> <li>8. 課題作成</li> </ol>			
<b>総時間数</b>	15時間（演習10.5時間、講義4.5時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	食物アレルギーにまつわる事故事例について調べておく。（60分）			
<b>評価方法</b>	提出課題			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出した課題の返却時に解説する。			
<b>テキスト</b>	食物アレルギーA to Z 第一出版 ISBN 978-8041-1298-5 C1047			
<b>参考文献</b>	配布プリント			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-334	食品学演習	1	2年 後期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、フードスペシャリスト資格取得の科目として学修します。				
<b>科目概要</b>	フードスペシャリストに必要とされる知識や技術は多岐にわたる。どんな場面においても種々にの食品についての深い知識と、それらの品質を見抜く技能が必要である。食品の官能評価の手法を体験するとともに、食品の特性を理解するために調理科学実験をおこなう。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特性をいかした料理ができる</li> <li>・食品の簡単な官能検査法を実施することができる</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. 官能検査法：3味の識別・嗜好調査			
	2. 官能検査法：3点識別・Newell 地& MacFarlane			
	3. 官能検査：ケンドール、評点法			
	4. 糖度試験			
	5. 物理的評価法			
	6. 小麦粉の特性			
	7. 大豆の特性			
	8. 米の鑑別			
	9. 牛乳の特性			
	10. 野菜の色素			
	11. 施設見学（乳製品工場）			
	12. いもの特性			
	13. 卵の特性			
	14. 肉の特性			
	15. 魚の特性			
	16.			
<b>総時間数</b>	30時間（演習30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	食品の官能評価・鑑別のテキストを読み、食品の特性を理解しておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	提出物100%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物は、添削後返却する。			
<b>テキスト</b>	配布資料			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-335	食品の官能評価	2	2年 後期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、フードスペシャリスト資格取得の科目として学修します。				
科目概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の官能評価の評価結果をもとに、統計的な判断をおこなう。</li> <li>・食品の鑑別を理解する</li> </ul>			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・官能評価方法を選択することができる。</li> <li>・個別食品の特性を理解することができる</li> </ul>			
授 業 計 画	1. 食品の品質とは			
	2. 官能検査法：3味の識別・嗜好調査			
	3. 官能検査法：3点識別・Newell 地& MacFarlane			
	4. 官能検査：ケンドール、評点法			
	5. 物理的評価法			
	6. 個別食品の鑑別：卵			
	7. 個別食品の鑑別：米			
	8. 個別食品の鑑別：肉			
	9. 個別食品の鑑別：魚			
	10. 個別食品の鑑別：乳製品			
	11. 個別食品の鑑別：小麦			
	12. 個別食品の鑑別：野菜			
	13. 個別食品の鑑別：果物			
	14. 個別食品の鑑別：嗜好品			
	15. 個別食品の鑑別：香辛料			
	16. 試験			
総時間数	30時間（講義30時間）			
準備学習の内容 必要な時間	テキストを読みわからないところをリストアップしておく。(30分)			
評価方法	試験100%			
試験・課題に対する フィードバックの方法	試験は解答と一緒に返却する。			
テキスト	食品の官能評価・鑑別演習 (978-4-7679-0506-8) 建帛社			
参考文献				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-336	調理を楽しむ I	0.5	2年 後期	林 千登勢
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として学修します。				
<b>科目概要</b>	外国人講師やホテルや有名店から講師を招き、食を通じた異文化の理解や専門家による調理技術や知識を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・限られた時間内に調理ができる。</li> <li>・食文化を理解し、食事のマナーが守られている。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. 西洋調理 : 骨付き鳥もも肉の白ワイン煮 ほか			
	2. 西洋調理 : ミートボールシチュー ほか			
	3. 中華料理: 鶏揚酢 ほか			
	4. 中華料理: 姜汁猪心 ほか			
	5. 北京料理: ジャジャ麺 ほか			
	6. 北京料理: 餃子 他			
	7. モンゴル料理: ボウズ ほか			
	8. イタリア料理 : ニョッキ ほか			
	9.			
	10.			
	11.			
	12.			
	13.			
	14.			
	15.			
	16.			
<b>総時間数</b>	24時間 (実習24時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	プリントなどで調理方法などを予習しておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	提出物100%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物は評価して返却する。			
<b>テキスト</b>	配布プリント			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-337	調理を楽しむⅡ	0.5	2年 後期	渡辺・山崎・林
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として学修します。				
<b>科目概要</b>	和菓子、洋菓子のプロから教わる専門的なお菓子作りを体験する。簡単なパン作りの体験をする。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・限られた時間内に調理ができる。</li> <li>・食文化を理解し、食事のマナーが守られている。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. パン： ちぎりパン、カレーパン			
	2. パン： ピザ、コロネパン			
	3. パン： ピタパン、メロンパン			
	4. パン： 薄皮パン、ソーセージパン			
	5. 洋菓子：ガトーショコラ			
	6. 洋菓子：モンブラン			
	7. 和菓子：黄身時雨 ほか			
	8. 和菓子：葛桜 ほか			
	9.			
	10.			
	11.			
	12.			
	13.			
	14.			
	15.			
	16.			
<b>総時間数</b>	24時間（実習24時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	プリントなどで調理方法などを予習しておく。（30分）			
<b>評価方法</b>	提出物100%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出物は評価して返却する。			
<b>テキスト</b>	配布プリント			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-338	栄養応用演習 I	1	2年 前期	石井・林・北村他
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として、学生それぞれの関心のあるテーマをベースに学習を深めます。				
<b>科目概要</b>	連携・協定機関との連携のもと、商品やレシピの開発などを通じて、学生自ら調査、分析、立案、発表、改善サイクルを学ぶ。興味・関心のあることを、自由な発想や考えを導きだし、研究につなげていく。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら問題や課題を見つけ出し、その解決に取り組むことができる。</li> <li>・研究テーマを見つけることができる。</li> <li>・論文を検索することができる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. オリエンテーション			
	2. 研究テーマの設定①			
	3. 研究テーマの設定②			
	4. 研究テーマの設定③			
	5. 研究テーマの設定④			
	6. 研究テーマの設定⑤			
	7. 研究テーマの設定⑥			
	8. 文献の調べ方①			
	9. 文献の調べ方②			
	10. 文献の調べ方③			
	11. 研究（調査・実験）デザイン①			
	12. 研究（調査・実験）デザイン②			
	13. 研究（調査・実験）デザイン③			
	14. 研究（調査・実験）デザイン④			
	15. 研究（調査・実験）デザイン⑤			
<b>総時間数</b>	30時間（演習30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	栄養学関係の学会誌を読む。（3時間）			
<b>評価方法</b>	提出物			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	論文作成時における担当教員による指導。			
<b>テキスト</b>	プリント配付			
<b>参考文献</b>	特になし			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-339	栄養応用演習Ⅱ	1	2年 後期	石井・林・北村他
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として、学生それぞれの関心のあるテーマをベースに学習を深めます。				
<b>科目概要</b>	栄養応用演習Ⅰでおこなった研究結果を論文にし、発表する。			
<b>到達目標</b>	・各自関心のあるテーマでの研究論文が作成できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 研究論文作成1			
	2. 研究論文作成2			
	3. 研究論文作成3			
	4. 研究論文作成4			
	5. 研究論文作成5			
	6. 研究論文作成6			
	7. 研究論文作成7			
	8. 研究論文作成8			
	9. 研究論文作成9			
	10. 研究論文作成10			
	11. 研究論文作成11			
	12. 研究論文作成12			
	13. 研究論文作成13			
	14. 研究発表1			
	15. 研究発表2			
<b>総時間数</b>	30時間（演習30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	自分に必要な論文を検索しておく。(60分)			
<b>評価方法</b>	発表60%、提出物40%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	論文作成時における担当教員による指導。 ゼミ発表会の実施。			
<b>テキスト</b>	特になし			
<b>参考文献</b>	特になし			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-340	栄養士実力試験演習	1	2年 後期	林・北村
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、栄養士の実力を評価するための試験である。				
<b>科目概要</b>	栄養士実力認定試験の試験対策科目である。			
<b>到達目標</b>	栄養士実力認定試験の A 認定を目指す。			
<b>授業計画</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養士実力認定試験模擬試験</li> <li>2. 調理学</li> <li>3. 給食管理論</li> <li>4. 食品衛生学</li> <li>5. 食品学総論</li> <li>6. 食品学各論</li> <li>7. 栄養指導論</li> <li>8. 公衆衛生学</li> <li>9. 社会福祉概論</li> <li>10. 解剖・生理学</li> <li>11. 生化学</li> <li>12. 栄養学総論</li> <li>13. 栄養学各論</li> <li>14. 臨床栄養学概論</li> <li>15. 公衆栄養学</li> <li>16.</li> </ol>			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	過去問題集を解き、苦手な分野を復習しておく（60分）			
<b>評価方法</b>	認定試験結果100%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験は必ず返却し解説をおこなう。			
<b>テキスト</b>	2017年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（978-4-7679-0607-2）			
<b>参考文献</b>				



科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-341	子どもと食育	1	2年 後期	北村 和子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の関連科目として子どもの食育についての基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	子どもを取り巻く社会環境から、なぜ食育が必要なのかを理解する。学生を中心とした意見交換会を開き、全国的な食育活動の実践例等も参考に十勝に必要な食育テーマを抽出する。テーマに基づき、地域の保育所・幼稚園等で媒体を用いた食育授業を展開する。			
<b>到達目標</b>	食育活動について自分の考えを述べる事が出来る。 テーマに沿った内容を、子どもたちにわかりやすく伝える事ができる。			
<b>授業計画</b>	1. 子どもの健康な生活と食生活の意義			
	2. 栄養に関する基本的知識			
	3. 子どもの発育・発達と食生活			
	4. 妊娠・授乳期の食生活			
	5. 乳児期の食生活			
	6. 幼児期の食生活			
	7. 学童期・思春期の食生活			
	8. 食育の基本と内容			
	9. 児童福祉における食生活			
	10. 子どもの疾病と食生活			
	11. 障害のある子どもの食生活			
	12. 食育についての意見交換会			
	13. 食育授業のテーマ決定および媒体作成			
	14. 媒体作成および食育授業の練習			
	15. 食育授業発表1			
	16. 食育授業発表2 ※受講学生の人数が多ければ行う。			
<b>総時間数</b>	30時間（講義16.5時間 演習13.5時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	食育に関するニュースや食育雑誌などから、どのような食育活動が行われているのか調べておく。(60分)			
<b>評価方法</b>	レポート課題70% 食育授業発表の結果（媒体のできばえなど）30%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	提出した課題の返却時に解説する。			
<b>テキスト</b>	子どもの食と栄養 岡崎光子 編著 光生館 ISBN 978-4-332-02096-7 C3077			
<b>参考文献</b>	食べもの文化 芽ばえ社（月刊誌）			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-342	食品の消費と流通	2	2年 前期	津久井 寛
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
この科目は、生活科学科栄養士課程のディプロマ・ポリシーの(2)に関連しており、食に関わる幅広い仕事に就くうえで必要な知識を学ぶ科目として、食生活、流通、フードビジネス及び関連する環境問題等に関する基礎的内容を学習します。				
<b>科目概要</b>	十勝は日本の主要な食糧生産地域であり、農業は地域の基幹産業である。こうした地域経済の実態を踏まえつつ、まず、近年の食をめぐる状況の変化について産業側、消費者側の両側から解析する。次いで、生産から消費にいたるまでの食品の流通、並びに外食と中食の流通を概括する。さらに、具体的な個別食品の商品特性や種類、流通について学んだ上で、フードマーケティングについて事例研究をもとに理解する。最後に、環境問題やTPP、異常気象などを取り上げ、今後の課題を整理する。			
<b>到達目標</b>	現在、日本の食料自給率は40%程度であり、TPPの大筋合意という厳しい状況下にあつて、その安定かつ安全な確保は喫緊の課題である。本授業では日本における食の消費と流通の実態を理解し、第1に、自らの食を守る消費者となる。第2に、食に関わる職に必要な知識を身につけ、栄養士等の食に関わる職業実践においてその知識を活かせるようになる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. ガイダンス			
	2. 豊かな食生活を支える食市場			
	3. 消費者の食品消費の変化			
	4. 食生活の多様化			
	5. 食品流通の役割と社会的使命／卸売流通が必要な食品流通			
	6. 食品の小売流通			
	7. 外食産業のマーチャンダイジング／中食産業のマーチャンダイジング			
	8. 商品の分類／温度帯別食品流通			
	9. 主要食品の流通(1)			
	10. 主要食品の流通(2)			
	11. 主要食品の流通(3)			
	12. 主要食品の流通(4)			
	13. フードビジネス／フードマーケティング(1)			
	14. フードマーケティング(2)／食料消費と環境問題			
	15. 食品流通の安全確保／食糧消費を取り巻く課題			
<b>総時間数</b>	30時間(講義30時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	次の授業範囲についてテキストを予習し、疑問点をリストアップしておく(60分)			
<b>評価方法</b>	学習態度(発言等)30%、小テスト70%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	小テストは毎回正解をつけて返却する。			
<b>テキスト</b>	日本フードスペシャリスト協会「三訂 食品の消費と流通」建帛社 (ISBN: 9784767905389) ¥2,052			
<b>参考文献</b>	授業内で紹介			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-343	フードスペシャリスト論	2	2年 前期	山崎 民子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、フードスペシャリスト資格取得の科目としてフードスペシャリスト論について学修します。				
<b>科目概要</b>	フードスペシャリストの意義とその概要、活用など、具備すべき基本知識を習得する。			
<b>到達目標</b>	食品の流通、販売の場で、専門知識と技術をベースに食の情報を提供する専門家としての意識を持つ。			
<b>授 業 計 画</b>	1. フードスペシャリストとは－専門職、現状、概念、業務、専門性、養成と資格			
	2. フードスペシャリストとは－活躍分野、責務			
	3. 人類と食物－人類の歩みと食物			
	4. 人類と食物－食品加工・保存技術史			
	5. 世界の食－食作法、食の禁忌と忌避			
	6. 世界の食－世界各地の食事情			
	7. 日本の食－日本の食物史：縄文、弥生、古墳、飛鳥、奈良、平安、鎌倉時代			
	8. 日本の食－日本の食物史：室町、安土桃山、江戸、明治・大正、現代、食の地域差			
	9. 現代日本の食生活－戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活			
	10. 現代日本の食生活－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			
	11. 食品産業の役割－フードシステムと食品産業、食品製造業の規模と動向・目的と特徴			
	12. 食品産業の役割－食品卸売業・小売業、外食産業			
	13. 食品の品質規格と表示－食品の品質規格、表示にかかわる法律、JAS法による規格、食品表示法による表示			
	14. 食品の品質規格と表示－健康や栄養に関する表示制度、その他の法律による表示、Codex規格			
	15. 食情報と消費者保護－食情報の発信と受容・濫用、食品の情報管理、食品の安全、消費者保護制度			
	16. 試験			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	次回の授業範囲を予習し、専門用語等を理解しておく。（20分）			
<b>評価方法</b>	試験60%、課題提出30%、小テスト10%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	解答は掲示します。課題・小テストは返却レポート等にて解説します。			
<b>テキスト</b>	（公社）日本フードスペシャリスト協会編『四訂フードスペシャリスト論 第4版』建帛社K.K.（ISBN 978-4-7679-0604-1）			
<b>参考文献</b>	香川芳子監修『七訂食品成分表』女子栄養大学出版部			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-344	フードコーディネート論	2	2年 後期	山崎 民子
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
生活科学科のディプロマ・ポリシーのうち「食と栄養に関する専門知識と技術力」に関連しており、フードスペシャリスト資格取得の科目としてフードコーディネート論について学修します。				
<b>科目概要</b>	食に関するさまざまな場において、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することができるように学ぶ。			
<b>到達目標</b>	食卓、食堂、食品を販売する場のスーパーマーケットやデパートの食品売り場、食に関する情報を発信するイベントやテレビ、広告などの企画、また知識や技術を伝達する食育、さらには店舗経営なども視野に入れた構想を持つことができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. フードコーディネートの基本理念ーおいしさの本質、おいさとフードコーディネート			
	2. 食事の文化ー特別な日の食事、外国の食事			
	3. 食事の文化ー食事とは、食のタブーと宗教、日本の食事の歴史			
	4. 食卓のコーディネートーテーブルコーディネートの要点、日本料理・中国料理・西洋料理の食卓のコーディネート			
	5. 食卓のサービスとマナーーサービスとマナーの基本、日本料理のサービスとマナー			
	6. 食卓のサービスとマナーー中国料理のサービスとマナー、パーティ、プロトコル			
	7. メニュープランニングーメニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎			
	8. 食空間のコーディネートー食空間のコーディネートの基礎、食空間・キッチンでのコーディネート			
	9. フードサービスマネジメントー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			
	10. フードサービスマネジメントーフードサービス（レストラン）の起業			
	11. フードサービスマネジメントー収支計画の作成			
	12. フードサービスマネジメントー投資計画の作成			
	13. フードサービスマネジメントー損益分岐点売り上げ高			
	14. 食企画の実践コーディネートー食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキル			
	15. 食企画の実践コーディネートー食企画の実践現場			
	16. 試験			
<b>総時間数</b>	30時間（講義30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	前回授業の復習（15分）			
<b>評価方法</b>	試験60%、課題40%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	解答は掲示または口頭にて解説します。課題は返却レポート等にて解説します。			
<b>テキスト</b>	（公社）日本フードスペシャリスト協会編『三訂フードコーディネート論』建帛社 K.K.（ISBN 978-4-7679-0440-5）			
<b>参考文献</b>	フードデザイン研究会編『食卓のコーディネート基礎』K.K. 優しい食卓（ISBN978-4-901359-21-4）			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-345	栄養とスポーツ	2	2年 後期	佐々木将太
<b>ディプロマ・ポリシーとの関連性やカリキュラム上の位置付け</b>				
この授業は生活科学科のディプロマ・ポリシーの「(1) 食物、栄養、健康に関する基本的な知識や技術を身につけている。」「(2) 食物、栄養、健康に関する諸問題に対して興味・関心を持ち、これらを主体的に解決しようとする意欲・態度が備えている。」に関連します。				
<b>科目概要</b>	一過性および習慣的なスポーツ(運動)活動は、体内において様々な生理学的変化が起り、栄養状態も変化させる。そこで、本授業では、スポーツ(運動)活動時の食事・栄養の役割と重要性を理解し、スポーツ栄養学の基本と正しい知識を学ぶ。そして、アスリートから健康増進を目的とした運動実施者、運動愛好家まで広い対象にも、広く応用できるスポーツ栄養に関する科学的理論・知識を学ぶ。なお、授業はテキスト・パワーポイントを用いた講義形式を基本として実施する。			
<b>到達目標</b>	1) 栄養とスポーツに関する基本的な科学的理論を理解し説明、実践できる 2) スポーツ選手のコンディション調整・からだ作りなどのための栄養・食事管理を理解し説明できる 3) スポーツ栄養学が健康増進を目的とした健康運動での栄養・食事管理にも広く活用できることを理解し説明できる			
<b>授業計画</b>	1. ガイダンス、文献・資料の検索方法、栄養学およびスポーツ栄養学の基礎			
	2. スポーツ選手の身体的特徴と栄養			
	3. エネルギー代謝と栄養			
	4. スポーツ活動とビタミン・ミネラル			
	5. ウェイトコントロールと栄養			
	6. スポーツ活動と栄養(活動前、運動中の栄養補給)			
	7. スポーツ活動と栄養(活動後の栄養補給)			
	8. スポーツ活動時の特殊環境と栄養			
	9. ジュニアアスリートと栄養			
	10. 女性アスリートと栄養			
	11. 栄養摂取タイミングとその効果			
	12. サプリメントとドーピング			
	13. スポーツ現場と栄養士(公認スポーツ栄養士とは)			
	14. スポーツ選手の食事サポート計画の作成(1)			
	15. スポーツ選手の食事サポート計画の作成(2)			
	16. 試験			
<b>総時間数</b>	30時間(講義30時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	・授業で学んだことを配布資料や文献・資料を用いて復習すること ・授業冒頭で前回の授業内容の小テストを実施する(2-12回のうち10回実施)ので、小テストの準備をすること			
<b>評価方法</b>	試験50%、各回小テスト20%、課題20%、授業態度10%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	小テストおよび課題: 回答を授業内で行う 試験(16回目): 試験終了後に模範解答とともに返却する			
<b>テキスト</b>	適宜指示			
<b>参考文献</b>	適宜指示			

