

# Ⅱ 生活科学科栄養士課程 共通教養科目

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-001	人間学	2	1年 前期	伊藤 篤
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				
<p>本科目は、建学の精神並びに教育理念のもとに策定された各学科のディプロマ・ポリシーの根幹を成すものであり、人間としての成長を目指すものとして、全学生必修の共通教養科目に位置付ける。</p>				
科目概要	<p>本学の建学の精神である仏教の教え、とりわけ親鸞聖人の思想と生涯について学ぶことを通して、人間として現代を生きることの意味を学ぶ。</p>			
到達目標	<p>自分自身との出遇いを通して、一人の人間として生きていく課題と方向を見だし、自分のこととして具体的に述べることができる。</p>			
授業計画	1. 人間学とは？			
	2. 人間誕生の意義			
	3. 人間誕生の意義			
	4. 人と生まれて			
	5. 人と生まれて			
	6. 一人として生きる			
	7. 一人として生きる			
	8. 友との出遇い			
	9. 友との出遇い			
	10. いのちは誰のものか			
	11. いのちは誰のものか			
	12. いのちをいただくこと			
	13. いのちをいただくこと			
	14. 人間として生きていく方向			
	15. 人間として生きていく方向			
総時間数	30時間（講義30時間）			
準備学習の内容 必要な時間	事前にテキストを読み予習しておくこと（60分）			
評価方法	レポート			
試験・課題に対する フィードバックの方法	講義内で出した課題について解説を行う。			
テキスト	いのち（真宗大谷派 青少幼年センター）			
参考文献				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-002	思考と表現	2	1年 前期	学科専任教員
<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>				
<p>本科目は、主体的学習への転換や大学教育に必要な学習方法を習得すること等を目的とする初年次教育科目として、カリキュラム上、全学生必修の共通教養科目に位置付ける。</p>				
<b>科目概要</b>	<p>本科目は、高等学校から大学への円滑な移行（主体的学習への転換）を図るため、大学教育に必要な学習方法の習得等を目的とした「初年次教育」である。大学において必要となる基礎的な学習能力（学習資料の読解、情報の検索・収集・整理など）や意思疎通（報告・傾聴と質疑応答、議論）の技術、レポート・論文の書き方（課題の発見と論点の提示や論理展開の形式）などを修得する。こうした学びの過程を通じて人間関係を創る技術（コミュニケーション能力）を磨き、教員からの評価、学生間の相互評価、自ら行う自他の比較により自己を正しく評価する力をつける。</p>			
<b>到達目標</b>	<p>大学における主体的な学習の基礎的な技術・手法を身につける。具体的には以下のとおりである。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大学で学ぶために必要な資料・情報を検索、収集し、整理、読解することができる。</li> <li>②集めた情報整理し、分析、考察をしてレポートにまとめたり発表したりできる。</li> <li>③自分の考えを発表し、また、人の意見を聞き、質疑応答することができる。</li> <li>④社会事象について興味関心を持ち、意見を述べるができる。</li> </ol>			
<b>授業計画</b>	1. オリエンテーション/大学における学問修得（主体的学習）に向けた動機付けと授業の受け方と学習方法			
	2. 学習の基礎技術Ⅰ（ノートのとり方①）－板書と講義による授業の場合			
	3. 学習の基礎技術Ⅰ（ノートのとり方②）－プレゼンテーションソフト利用授業の場合			
	4. 学習の基礎技術Ⅱ（学習資料の読解①）－資料を読み、要点をまとめる方法			
	5. 学習の基礎技術Ⅱ（学習資料の読解②）－資料を読み、要点をまとめる演習			
	6. 学習課題の調査①－学習課題の発見			
	7. 学習課題の調査②－学習課題の研究に必要な情報の検索・収集・整理（図書館、INの使い方）			
	8. 学習課題の調査③－学習課題の研究に必要な情報の検索・収集・整理（現場情報の収集方法）			
	9. グループワークの実践①－学習課題の検討と整理（ブレインストーミング、KJ法など）			
	10. グループワークの実践②－円滑なグループワークを行う準備（アイスブレイク）と議論の仕方			
	11. グループワークの実践③－発表用資料の作成と発表の仕方（効果的なプレゼンテーション）			
	12. レポートの作成①－学習課題における問題の提起			
	13. レポートの作成②－文章の構成・配置・連結などの客観的科学的論理展開方法			
	14. 社会への関心と意見発信－他者の意見・社会事象等への意見・感想・疑問の提出			
	15. 振り返り－評価的視点からの振り返り（PDCAサイクルの重要性）			
<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>	配布された資料を事前に読み込み、疑問点を整理し、必要な調べをして授業に臨む（60分）			
<b>評価方法</b>	授業中の発言・発表等、下調べの状況、小テスト、レポート等提出物などの総合評価			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	講義内で課した課題については解説を行う。			
<b>テキスト</b>	適宜指示			
<b>参考文献</b>	適宜指示			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-003	社会とキャリア	2	1年 後期	専任教員
<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、各学科のディプロマ・ポリシーの根幹にある本学の教育理念の実現を目指すものであり、一人ひとりの学生が共に支えあう人間として成長し、自身が自律的に生き、かつ、社会に貢献できる人となるために必要な生き方、仕事をデザインするために必要な基礎的内容を学習します。				
<b>科目概要</b>	本授業では、共生社会において一人ひとりが人生を幸せに生きるために必要な社会的・職業的自立について学ぶ。人には人生の各段階で果たすべき様々な立場や役割がある。自分の立場や役割と自分を取り巻く環境（生活と仕事、家族、職場、地域社会など）を関係付け、意味付けながら、自分の知的・身体的能力や情緒的な特徴、価値観などをそれぞれの生き方として統合していくこととしてキャリアを理解する。 キャリア教育で育成すべき力とされる4つの「基礎的・汎用的能力」を理解し、その修得に向けた取り組み方を身につける。各能力を構成する要素は多岐にわたるが、各能力とその構成要素の意義や修得の必要性を理解するために講義（理論と関連トピックスの紹介）と演習等を組み合わせて展開する。この科目は職業キャリアのみを射程としたものではなく、生涯を通じた持続的な就業力に加え、豊かな人間形成と人生設計に資することを目指している。			
<b>到達目標</b>	I：人間関係形成・社会形成能力を理解し、誰もが幸せに暮らせる共に生きる社会と、そうした社会を築くために必要な市民としての責任を理解し、自己理解、他者理解、そして社会理解を深め、良好な対人関係の基礎を築くことができるようになる。 II：自己理解・自己管理能力を理解し、社会において自らが果たすべき役割や将来の進路について主体的に考え、自信を持って自分の目標に取り組めるようになる。また、自分の意見を表明しながら、他者との意見交換ができるようになる。 III：課題対応能力を理解し、身近にある社会的課題を挙げるができるようになり、そのことについて市民として主体的に考え、エビデンスに基づいた客観的な解決策を立案しようする方法・考え方を身につける。 IV：キャリアプランニング能力を理解し、人生と職業キャリアの一体的な理解のもと、自分の人生設計における役割（現時点でのイメージ・理想）が描け、仕事をする事、仕事に就くことに意欲的に取り組むこと、また、そのために必要な残りの学生生活で取り組むべき課題を明らかにすることができる。			
<b>授業計画</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション／キャリア（職業、人生、発達）について</li> <li>2. I-①：多様な他者、社会の理解と自己との関係：共生社会について考える</li> <li>3. I-②：多様な他者、社会の理解と自己との関係：建学の精神に示された生き方を考える</li> <li>4. グループワーク、グループディスカッション、チームビルディングの方法を学ぶ</li> <li>5. I-③：多様な他者、社会の理解と自己との関係：2、3回目の講義を踏まえDVD教材をテーマに討論</li> <li>6. II-①：社会とのつながりの中で「今」考える職業選択 ～自己分析をしてみよう①～</li> <li>7. II-②：社会とのつながりの中で「今」考える職業選択 ～自己分析をしてみよう②～</li> <li>8. II-③：社会とのつながりの中で「今」考える職業選択 ～先輩（社会人）の経験に学ぶ～</li> <li>9. III-①：共生社会の構築に向けた社会的課題の解決方法を学ぶ ～グループワーク／課題の説明～</li> <li>10. III-②：課題についてその解決について考える① ～課題の現状・原因把握と解決策の検討～</li> <li>11. III-③：課題についてその解決について考える② ～課題解決策の発表～</li> <li>12. IV-①：人生における様々な社会的な立場と役割の理解① ～人にはどのような社会的立場があるか～</li> <li>13. IV-②：人生における様々な社会的な立場と役割の理解② ～人生を支える社会制度～</li> <li>14. IV-③：人生における様々な社会的な立場と役割の理解③ ～DVD教材で生き方ロールモデルを考える～</li> <li>15. 就職活動（やりたい仕事を見つける）に当たって大切なことを理解する（DVD教材利用）</li> </ol> <p>※Ⅲ単元とⅣ単元の順番を変更することがある。</p>			
<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>	シラバスに示された各回の授業内容を確認し、想定される関連領域について下調べしておくこと（30分）			
<b>評価方法</b>	授業に臨む姿勢（20%）、レポート等提出物（60%）、発表（教員評価、学生相互評価）（20%）			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	レポート等提出物は内容確認後、コメントをつけて返却します。			
<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-004	英語 I	2	1年 前期	アンダーソン・ブライアン
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	テキスト、英字新聞、雑誌、ウェブサイト、映画等さまざまなメディアを利用し、語彙力を増強しながらコミュニケーションの手段としての英語を学習する。また、英語を通し外国の文化・習慣に触れ、異文化への理解を深める。			
<b>到達目標</b>	異文化に関心を持ち、簡単な英語表現を使って積極的にコミュニケーションを図ることができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. Self-introducton			
	2. Cultural Topics			
	3. Cultural Topics			
	4. Check-in for a Flight			
	5. Cultural Topics			
	6. Topics of Interest			
	7. Cultural Topics			
	8. Hotels			
	9. Cultural Topics			
	10. Various English			
	11. Day Trips			
	12. Cultural Topics			
	13. Transportation			
	14. Cultural Topics			
	15. Wrap-up			
	16. Final Exam			
<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>	事前にテキストに出てくる都市の特徴や文化について調べておくこと。			
<b>評価方法</b>	期末試験70%、課題提出30%			
<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とともに返却します。			
<b>テキスト</b>	Adventures Abroad ISBN 978-4777361809			
<b>参考文献</b>	講義で紹介する。			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-004	英語 I	2	1年 前期	夏堀 素子
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	テキスト、英字新聞、雑誌、ウェブサイト、映画等さまざまなメディアを利用し、語彙力を増強しながらコミュニケーションの手段としての英語を学習する。また、英語を通し外国の文化・習慣に触れ、異文化への理解を深める。			
<b>到達目標</b>	異文化に関心を持ち、簡単な英語表現を使って積極的にコミュニケーションを図ることができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 自己紹介			
	2. 日本を訪れる外国人の気持ちになってみよう			
	3. 海外にいる自分を想像してみよう			
	4. 搭乗手続きをする			
	5. ビクトリア（カナダ）			
	6. 関心事を話題にする			
	7. ポートランド（米国）			
	8. ホテルを選ぶ			
	9. マンチェスター（イギリス）			
	10. カナダ、アメリカ、イギリスの英語			
	11. 日帰り旅行を計画する			
	12. イギリスの観光地			
	13. 公共交通機関を利用する			
	14. シカゴ（アメリカ）			
	15. まとめ			
	16. 試験			
<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>	事前にテキストに出てくる都市の特徴や文化について調べておくこと。			
<b>評価方法</b>	期末試験70%、課題提出30%			
<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とともに返却します。			
<b>テキスト</b>	Adventures Abroad ISBN 978-4777361809			
<b>参考文献</b>	講義で紹介する。			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-005	英語 II	2	1年 後期	アンダーソン・ブライアン
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	英語 I に引き続き、テキスト、英字新聞、雑誌、ウェブサイト、映画等さまざまなメディアを利用し、語彙力を増強しながらコミュニケーションの手段としての英語を学習する。また、英語を通し外国の文化・習慣に触れ、異文化への理解を深める。			
<b>到達目標</b>	異文化に関心を持ち、簡単な英語表現を使って積極的にコミュニケーションを図ることができる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. Restaurants			
	2. Cultural Topics			
	3. Halloween			
	4. Directions			
	5. Cultural Topics			
	6. Thanksgiving Day			
	7. Holiday Topics			
	8. Shopping			
	9. Cultural Topics			
	10. Holiday Season			
	11. Lost and Found			
	12. Cultural Topics			
	13. Health			
	14. Cultural Topics			
	15. Wrap-up			
	16. Final Exam			
<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>	事前にテキストに出てくる都市の特徴や文化について調べておくこと。			
<b>評価方法</b>	期末試験70%、課題提出30%			
<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とともに返却します。			
<b>テキスト</b>	Adventures Abroad ISBN 478-4777361809			
<b>参考文献</b>	講義で紹介する。			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-005	英語 II	2	1年 後期	夏堀 素子
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	英語 I に引き続き、テキスト、英字新聞、雑誌、ウェブサイト、映画等さまざまなメディアを利用し、語彙力を増強しながらコミュニケーションの手段としての英語を学習する。また、英語を通し外国の文化・習慣に触れ、異文化への理解を深める。			
<b>到達目標</b>	異文化に関心を持ち、簡単な英語表現を使って積極的にコミュニケーションを図ることができる。			
<b>授業計画</b>	1. レストランで注文する			
	2. 各国の料理について			
	3. ハロウィーンについて			
	4. 道案内をする			
	5. オックスフォード（イギリス）			
	6. 感謝祭について			
	7. ホリデーについて			
	8. 買い物をする			
	9. ロンドン（イギリス）			
	10. クリスマスの過ごし方			
	11. 落とし物をさがす			
	12. バンクーバー（カナダ）			
	13. 症状を訴える			
	14. シドニー（オーストラリア）			
	15. まとめ			
	16. 試験			
<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>	事前にテキストに出てくる都市の特徴や文化について調べておくこと。			
<b>評価方法</b>	期末試験70%、課題提出30%			
<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とともに返却します。			
<b>テキスト</b>	Adventures Abroad ISBN 478-4777361809			
<b>参考文献</b>	講義で紹介する。			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-006	中国語 I	2	1年 前期	申 延春
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	発音と文法の基本からスタートし、繰り返し読み書きを行う。中国語を通じて中国の文化に触れ、異文化について考える。 中国語の発音と文法の基礎を身につけることを目標とする。			
<b>到達目標</b>	中国語の発音と文法の基礎を身につけることを目標とし、簡単な会話ができるようになる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 発音：声調（四声）、母音、3声の変調、軽声			
	2. 発音：-nと-ng、子音（無期音、有気音）			
	3. 発音：子音続き（舌面音、そり舌音）			
	4. 発音：er とr化、eの音色、三つのi, j, q. xの後のuは[u]			
	5. 発音：3声は低く平ら、3声+3声→2声+3声、軽声の高さ			
	6. 基本語順：SVO（主語+動詞+目的語）			
	7. 疑問文（1）、否定、人称代詞疑問文（2）			
	8. 形容詞述語文、主語述語文、誘い方			
	9. “的”の使い方、名前の聞き方・答え方			
	10. 疑問文（3）、二重目的語			
	11. 選択疑問文			
	12. “多少”と“几”の使い方			
	13. 場所を表す指示代詞、指示代詞			
	14. 文末付加型疑問文、“吧”の用法			
	15. 復習（基本構文、疑問文の種類）			
	16. 総まとめ・試験			
<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>	毎回の授業の終了時に宿題の内容を説明し、次の授業の初めに予習してきた内容を確認する。			
<b>評価方法</b>	期末試験70%、平常点（授業態度）30%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験終了後に答案用紙を返却し、答え合わせを実施する。			
<b>テキスト</b>	『理香と王麗』話す中国語1 朝日出版社 ¥2,916（後期共通）ISBN 978-4255451312			
<b>参考文献</b>	なし			



科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-007	中国語Ⅱ	2	1年後期	申 延春
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	中国語Ⅰで学習した基本的な内容から次への一步につながる会話の表現を学習し、簡単な中国語でコミュニケーションが取れるようなトレーニングを行うこととあわせて中国文化に対する理解を深める。			
<b>到達目標</b>	正しい文法で作成した作文を発表することができるようになる。			
<b>授業計画</b>	1. 所有を表わす“有”			
	2. 助動詞“可以”、“太～了”			
	3. 存在を表わす“有”、量詞			
	4. “两”の使い方、“的”が省略できる場合、動詞の重ね方			
	5. 動詞“在”と前置詞“在”の使い方、方位詞			
	6. 年齢の聞き方、数詞述語文			
	7. “多”＋形容詞という構成の疑問詞、後の名詞が省略された“的”			
	8. 助動詞“会”、“能”、“想”の使い方			
	9. 復習：“有”と“在”について存在・所有・前置詞としての表わし方、可能と願望を表わす助動詞			
	10. 曜日・時刻の言い方、時間詞			
	11. 助動詞“有／不用”、禁止を表わす“不要／别”、前置詞“离”と“到”			
	12. 比較の言い方、“一点儿”と“有点儿”、語気詞の“的”			
	13. 年月日・お金の言い方、時点と時間量			
	14. 動量詞、前置詞“给”“用”の使い方			
	15. 復習：時点と時間量、比較に言い方			
	16. 総まとめ、試験			
<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>	毎回の授業の終了時に宿題の内容を説明し、次の授業の初めに予習してきた内容を確認する。			
<b>評価方法</b>	期末試験70％、平常点（授業態度）30％			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験終了後に座談会形式で反省会を実施し、学生に中国語学習全般に関する感想や意見などを求める。			
<b>テキスト</b>	『理香と王麗』話す中国語1 朝日出版社 ¥2,916（前期共通）ISBN 978-4255451312			
<b>参考文献</b>	なし			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-008	フランス語	2	1年 前期	高橋 啓
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	日常生活でよく用いられるフランス語の表現を、楽しく身につけることを目的とする。その為に、発音と基礎的なフランス語のしくみ（文法）及び表現を学ぶ。言語を通して日本人とフランス人の物の考え方や暮らし方の違い等を知る機会とする。			
<b>到達目標</b>	知人、友人間の挨拶、自分の名前、国籍、身分、年齢、好み等をフランス語で言えるようにする。 フランス語の学習を介して、クラスメートと楽しくコミュニケーションをする。			
<b>授業計画</b>	1. アルファベット			
	2. つづり字と発音			
	3. 挨拶の表現			
	4. 国籍、国名、職業名			
	5. 数詞			
	6. 自己紹介			
	7. 質問の表現			
	8. 名詞と冠詞			
	9. 週と月の名前、日付の表現			
	10. 主語と動詞、形容詞			
	11. 電話の仕方			
	12. 否定の表現			
	13. 仏語で表現（1）			
	14. 仏語で表現（2）			
	15. まとめ			
	16. 試験			
<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>	・前の時間に配布され学習したプリントの内容を復習しておくこと ・プリントは常に持って講義に臨むこと      ・出された課題は期日までに提出すること			
<b>評価方法</b>	授業内活動（聞く、話す、調べる）60%、自己評価10%、テスト30%			
<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>				
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-009	ドイツ語	2	1年 後期	佐々木洋子
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	基礎文法の習得とともに、話せるドイツ語をめざす。発音の練習と初級文法の訓練を行う。受講者の達成度に合わせ、適宜、復習を繰り返す。さらにドイツ語圏（ドイツ、オーストリア、スイス）文化への理解を深める。			
<b>到達目標</b>	ドイツ語文法を理解し、簡単な会話ができる。			
<b>授業計画</b>	1. アルファベットの読み方とあいさつ ①「こんにちは、ミュラーさん」			
	2. あいさつ ②「ありがとうございます」			
	3. sein 動詞 ①「私は学生です」			
	4. sein 動詞 ②「私たちは学生です」			
	5. sein 動詞 ③「きみは学生です」			
	6. sein 動詞 ④「彼は学生です」			
	7. sein 動詞と形容詞 ①「その本はおもしろいです」			
	8. sein 動詞と形容詞 ②「それらのバッグは高価です」			
	9. 規則動詞 ①「私はドイツ語を習います」			
	10. 規則動詞 ②「私は北海道に住んでいます」			
	11. 規則動詞 ③「私は日本から来ました」			
	12. 不規則動詞 ①「私はウィーンへ行きます」			
	13. 不規則動詞 ②「私は時間があります」			
	14. 不規則動詞 ③「私は好んで魚を食べます」			
	15. 復習			
	16. 試験			
<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>	前回の授業内容を復習し、小テストの準備をすること。(60分)			
<b>評価方法</b>	学期末テスト80%、授業中の課題20%の割合で評価する			
<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、模範解答を公開します。			
<b>テキスト</b>	オリジナルテキストを配布する			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-010	韓国語	2	1年前期	曹元淑
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	韓国語の文字と発音、基本文法事項、簡単な挨拶文と基本表現の習得をめざす。講義全般を通して韓国の歴史、文化、生活習慣などについて理解を深める。			
<b>到達目標</b>	韓国語字母の読み書きを習得、決まり文句を覚える。辞書を使って簡単な韓国語文を日本語に、日本語文を韓国語に訳す事が出来る様になる事を目標とする。			
<b>授業計画</b>	1. 韓国語、ハングル、訓民正音について。基本母音字母			
	2. 文字と発音 基本子音字母			
	3. 文字と発音 無声子音の有声音化			
	4. 文字と発音 激音、濃音			
	5. 文字と発音 パッチム（終声）			
	6. 文字と発音、基本数詞			
	7. 基本文型（これ何ですか？）			
	8. 謝罪、発音のルール			
	9. 自己紹介			
	10. 月日の言い表し方			
	11. PCでハングル入力法を学ぶ			
	12. 好みを表す表現			
	13. 名詞文の否定			
	14. 存在表現、用言の丁寧形			
	15. 日常の行い（～で～する）文を作る。			
	16. 試験			
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・習った課の決まり文句や会話部分のCDを良く聞いて練習しておくこと。</li> <li>・単語帳を作成して整理しておくこと。（30～60分）</li> </ul>			
<b>評価方法</b>	期末試験60%、課題提出40%			
<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とともに返却します。			
<b>テキスト</b>	コミュニケーション韓国語 聞いて話そう I ISBN 978-4-86398-086-0			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-011	手話の世界	2	1年前期	伏見景子・高野涼子
<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>				
短大で学ぶ上で必要な、主体的に考える力や自らを表現する力を育て、さらに社会人としての基礎力を養うことを目的とし、全学科の学生を対象とする共通教養科目（選択）に位置付ける。				
<b>科目概要</b>	手話を学ぶにあたって聴覚障害者の生活・文化等を理解する必要がある。そのことをふまえて、手話を実際に使いながら、手話がより身近なものとして考えられるようにしたい。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手話を使用し、自己紹介や簡単な会話ができる。</li> <li>・豊かな表情で大きく表現ができる。</li> <li>・相手の手話を読み取ることができる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. オリエンテーション 聴覚障害者の生活・文化等を理解する。			
	2. テキスト第1・2講座（伝えあってみましょう）			
	3. テキスト第3講座（名前を紹介しましょう）、指文字			
	4. テキスト第4・5講座（家族を紹介しましょう、数を使って話しましょう）			
	5. テキスト第6・7講座（趣味について話しましょう、仕事について話しましょう）			
	6. テキスト第8・9講座（住所を紹介しましょう、まとめ）			
	7. テキスト第10講座（一日のことを話しましょう）			
	8. テキスト第11講座（一カ月のことを話しましょう）			
	9. テキスト第12講座（一年のことを話しましょう）			
	10. テキスト第13講座（パーティのことを話しましょう）			
	11. テキスト第14講座（旅行のことを話しましょう）			
	12. テキスト第15講座（病院のことを話しましょう）			
	13. テキスト第16講座（学校のことを話しましょう）			
	14. テキスト第17講座（職場のことを話しましょう）			
	15. テキスト第18講座（まとめ）			
	16. 試験			
<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>	次回の授業に関わる部分についてテキスト等で予習すること。（30～60分）			
<b>評価方法</b>	試験30%、授業への取り組み方70%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	学生が授業中に発表する際、発表に対しての助言を行う。 課題を返すとき、学生に戻す方法が必要です。 試験終了後に模範解答とともに返却します。			
<b>テキスト</b>	「手話奉仕員養成テキスト 手話を学ぼう 手話で話そう」ISBN 978-4-902158-39-7 C0037			
<b>参考文献</b>	特になし			

# 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-301	体育実技 I	1	1年 前期	江刺家由子
<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>				
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「豊かな人間性と教養およびコミュニケーション能力を身につけ、仕事や諸活動で社会に貢献しようとする姿勢を持っている」に関連します。				
<b>科目概要</b>	バレーボール（6人制）を中心に卓球、バドミントンといったネットスポーツを実践する。基本技術練習、ゲームにおいてルールを遵守し、他人と協調することの中で身体を動かすことの楽しさを知り、生涯スポーツとして自らの健康や体力の保持増進に必要な習慣を身につける。			
<b>到達目標</b>	各種ネットスポーツにおいての基本的技能を身につけ、それぞれの種目の楽しさを知ることができる。また、ルールを理解し練習やゲームを実践する中で、基本的知識を習得できるとともに参加態度についても身につけられる。他者とのコミュニケーションを通じてリーダーシップを発揮でき、問題が生じた場合、解決できる能力を身につけられる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. ガイダンス			
	2. 柔軟・補強運動			
	3. バレーボール・基礎練習			
	4. バレーボール・基礎練習			
	5. バレーボール・基礎練習			
	6. バレーボール・ミニゲームの実践、ゲームの理解（ルール・審判法）			
	7. バレーボール・ゲームの実践（ルール・審判法の理解）			
	8. バレーボール・ゲームの理解（戦術）			
	9. バレーボール・ゲームの理解（実践と観戦の楽しみ方）			
	10. 個人技能確認試験			
	11. 卓球（ダブルス）基礎練習			
	12. 卓球・ゲームの理解（ルール・審判法）			
	13. 卓球・ゲームの実践（ルール・審判法の確認）			
	14. バドミントン（ダブルス）基礎練習			
	15. バドミントン・ゲームの理解（ルール・審判法）			
	16. バドミントン・ゲームの実践（ルール・審判法の確認）			
<b>総時間数</b>	30時間（実技30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	それぞれの競技における基礎的な技術の練習をおこなっておくこと（30分）			
<b>評価方法</b>	授業参加への協調性・積極性40%、個人技能確認試験60%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験終了後に各自の課題について解説をおこなう。			
<b>テキスト</b>	特になし			
<b>参考文献</b>	必要に応じ適宜紹介			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-302	体育実技Ⅱ	1	1年 後期	江刺家由子
<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>				
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「豊かな人間性と教養およびコミュニケーション能力を身につけ、仕事や諸活動で社会に貢献しようとする姿勢を持っている」に関連します。				
<b>科目概要</b>	バスケットボールを中心に十勝大樹町発祥であるミニバレーボールを実践する。基本技術練習、ゲームにおいて、ルールを遵守し、他人と協調することの中で身体を動かすことの楽しさを知り、生涯スポーツとして自らの健康や体力の保持増進に必要な習慣を身につける。			
<b>到達目標</b>	バスケットボールとミニバレーボールにおいての基本的技能を身に付け、それぞれの種目の楽しさを知ることができる。また、ルールを理解し練習やゲームを実践する中で基本的知識を習得できるとともに、参加態度についても身につけられる。他者とのコミュニケーションを通じてリーダーシップを発揮でき、問題が生じた場合解決できる能力を身につけられる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. ガイダンス			
	2. バスケットボール・基礎練習			
	3. バスケットボール・基礎練習			
	4. バスケットボール・ミニゲームの実践（ルール・審判法の確認）			
	5. バスケットボール・ミニゲームの理解（ルール・審判法）			
	6. バスケットボール・ゲームの理解（戦術）			
	7. バスケットボール・ゲームの理解（実践と観戦の楽しみ方）			
	8. バスケットボール・ゲームの理解（実践と観戦の楽しみ方）			
	9. バスケットボール・ゲームの理解（実践と観戦の楽しみ方）			
	10. 個人技能確認試験			
	11. ミニバレーボール・基礎練習			
	12. ミニバレーボール・ゲームの理解（ルール・審判法）			
	13. ミニバレーボール・ゲームの実践（ルール・審判法の確認）			
	14. ミニバレーボール・ゲームの実践（実践と観戦の楽しみ方）			
	15. ミニバレーボール・ゲームの実践（実践と観戦の楽しみ方）			
	16. ミニバレーボール・ゲームの実践（実践と観戦の楽しみ方）			
<b>総時間数</b>	30時間（実技30時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	それぞれの競技における基礎的な技術の練習をおこなっておくこと（30分）			
<b>評価方法</b>	授業参加への協調性・積極性40%、個人技能確認試験60%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験終了後に各自の課題について解説をおこなう。			
<b>テキスト</b>	特になし			
<b>参考文献</b>	必要に応じ適宜紹介			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
A-304	栄養基礎演習 I	1	1年 前期	石井・北村・林他
<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、「基礎教養」の科目として栄養士科目の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	栄養士専門科目の理解度を深めるために、化学や数学の基礎を復習する。さらに、献立作成をするための基礎を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	濃度計算および栄養計算ができる。簡単な献立作成ができる。			
<b>授業計画</b>	1. オリエンテーション、数学・化学確認テスト			
	2. 基礎数学・化学 I			
	3. 基礎数学・化学 II			
	4. 基礎数学・化学 III			
	5. 食品成分表の使い方 I			
	6. 食品成分表の使い方 II			
	7. 食品成分表の使い方 III			
	8. 食事摂取基準 I			
	9. 食事摂取基準 II			
	10. 食事摂取基準 III			
	11. 献立作成 I			
	12. 献立作成 II			
	13. 献立作成 III			
	14. 献立作成 IV			
	15. 献立作成 V			
	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>	数学・化学は配布資料の復習をしておく。必ず授業範囲を予習しておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	試験70%、課題提出30%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	課題は次回の講義時に返却解説おこなう。試験終了後に模範解答ともに返却する。			
<b>テキスト</b>	日本食品成分表2017年度版 (978-4-263-70677-0)、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
A-305	栄養基礎演習Ⅱ	1	1年 後期	北村・林 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、「基礎教養」の科目として栄養士科目の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	バランスのよい献立作成をするための実技をとまなう手法を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品構成表の活用ができる。</li> <li>・PFCバランスを整えることができる。</li> <li>・季節感ならびに価格を配慮することができる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. グループオリエンテーション			
	2. 献立作成の基礎			
	3. グループワーク 献立作成Ⅰ-1			
	4. グループワーク 献立作成Ⅰ-2			
	5. グループワーク 献立作成Ⅰ-3			
	6. 調理研究Ⅰ			
	7. グループワーク 献立作成Ⅱ-1			
	8. グループワーク 献立作成Ⅱ-2			
	9. グループワーク 献立作成Ⅱ-3			
	10. 調理研究Ⅱ			
	11. グループワーク 献立作成Ⅲ-1			
	12. グループワーク 献立作成Ⅲ-2			
	13. グループワーク 献立作成Ⅲ-3			
	14. 調理研究Ⅲ			
	15. 集団給食施設見学			
	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>	授業内で出来なかったものは課題とし、次回の授業までに必ず作成してくる（60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>	課題の提出物等は必ず、授業のなかで確認指導する。			
<b>テキスト</b>	日本食品成分表2017年度版（978-4-263-70677-0）、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
A-306	家庭料理の基礎	1	1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」を身につけるための教養科目である。専門科目が導入しやすいよう一般的な調理知識・基礎を学修する。				
<b>科目概要</b>	包丁使い、計量機器の使用方法、食材の扱い方や保存のしかた、基本的な調理方法を学ぶ。調理を行う上で最低限覚えておきたい基本技術と知識を身につける。家庭料理技能検定模擬試験を実施する。			
<b>到達目標</b>	家庭料理技能検定3級合格。またはそれと同等の技術・知識を身につける。			
<b>授 業 計 画</b>	1. オリエンテーション			
	2. (講義) 食生活と栄養			
	3. (講義) 四群点数法について			
	4. (講義) 献立作成の方法			
	5. (講義) 食品の性質と調理による変化			
	6. (講義) 食品衛生について			
	7. (講義) 食品表示について			
	8. (実習) 魚の照り焼き、豚肉とキャベツの炒め物			
	9. (実習) かきたま汁、豚肉の生姜焼			
	10. (実習) ハムライス、オムレツ			
	11. (実習) ポークソテー、炒飯			
	12. (実習) 包丁使い (せん切り、みじん切りなど)			
	13. 家庭料理技能検定模擬試験 ①			
	14. 家庭料理技能検定模擬試験 ②			
	15. 家庭料理技能検定模擬試験 ③			
	16. 模擬試験結果により該当者のみ補講			
<b>総時間数</b>	45時間 (講義21時間、実技24時間)			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	実習前に実習する料理の作り方に目を通しておくこと。 実習内容は、変更になることがあります。実習を行う料理の作り方に目を通しておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	平成29年度家庭料理技能検定3級受験結果及び模擬試験結果による			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	筆記模擬試験は返却時に解説を行う。実技模擬試験は終了直後に現物を見せてもらい、その場で指導をする。			
<b>テキスト</b>	家庭料理技能検定公式ガイド3級 (女子栄養大学出版部) 2017. 3月末刊行予定			
<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
A-308	入門情報処理	1	1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」に関連しており、「基礎教養」の科目としてコンピュータの基礎操作を学修します。				
<b>科目概要</b>	情報およびコンピュータに関する基礎理論や概念を理解した上で応用知識を備えさせるとともに、それらを自在に活用できる能力を身につけさせる。また、ネットワークを利用する際に考慮すべきセキュリティや情報倫理についても理解する。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パソコンで情報を扱うための情報リテラシーが身につく。</li> <li>・情報機器やネットワークを利用する際の倫理やセキュリティを十分に理解し、ネットワークを活用できる。</li> <li>・インターネット (Web)、電子メール、プレゼンテーション、文書作成、表計算を基本的に理解し、操作方法や活用方法を説明できる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. コンピュータの基本構成			
	2. コンピュータの基本的使い方			
	3. ネットワークの仕組み (コンピュータのネットワーク、インターネットの構成)			
	4. 情報の検索・活用と情報倫理 (情報検索の仕組みと手法)			
	5. 情報の検索・活用と情報倫理 (情報の信頼性と信ぴょう性)			
	6. 情報の検索・活用と情報倫理 (情報倫理)			
	7. 情報セキュリティ (利用者・組織が取るべきセキュリティ対策)			
	8. 情報のデジタル化 (文字・音声・画像のデジタル化)			
	9. 文書作成 (Microsoft Word の操作①)			
	10. 文書作成 (Microsoft Word の操作②)			
	11. 文書作成 (Microsoft Word の操作③)			
	12. 表計算 (Microsoft Excel の機能①)			
	13. 表計算 (Microsoft Excel の機能②)			
	14. 表計算 (Microsoft Excel の機能③)			
	15. 総合演習			
<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>	プリントをよく読み、専門用語を理解しておく。(30分)			
<b>評価方法</b>	課題提出 100%			
<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 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-301	健康管理概論	2	1年後期	田中 義博
<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」の科目として健康管理概論の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	健康を保持増進させるためにはどうあるべきかをエビデンスを基に理解しなければならない。そのためには社会や環境が及ぼす健康への影響も学ぶ必要がある。			
<b>到達目標</b>	健康に関わる環境ならびに生活習慣の現状を把握し、生活習慣病や主要疾患の疫学と予防対策を学ぶことを目途として正誤判断ができる。			
<b>授業計画</b>	1. 概論、健康の概念：健康の定義・追究（「健康日本 21」最終評価と公表）・健康管理・疾病予防			
	2. 健康の概念：国際疾病分類、疾病異常の出現状況、健康情報管理			
	3. 生活習慣の現状と対策：健康に関する行動と社会・身体活動と運動・喫煙・休養・ストレス			
	4. 生活習慣の現状と対策：飲酒・睡眠			
	5. 生活習慣の現状と対策：歯科保健行動（咬合の意義・歯の一生）			
	6. 生活習慣の現状と対策：歯科保健行動（咬合と身体能力）・心身相関・タイプA行動・うつ病			
	7. 生活習慣の現状と対策：性行動・交通安全行動・薬物乱用・依存、第2次健康日本 21			
	8. 主要疾患の疫学と予防：生活習慣病の概念・がん			
	9. 主要疾患の疫学と予防：循環器疾患（脳血管と心疾患）・代謝疾患（肥満）			
	10. 主要疾患の疫学と予防：代謝疾患（糖尿病、脂質異常症）・骨と関節疾患			
	11. 主要疾患の疫学と予防：歯科・口腔疾患（むし歯、歯周病、全身への影響）			
	12. 主要疾患の疫学と予防：感染症（感染症法、感染症の対応と措置、疫学と動向）			
	13. 主要疾患の疫学と予防：感染症（疫学と動向、予防接種法）・精神疾患（うつ病、統合失調症）			
	14. 主要疾患の疫学と予防：精神疾患（てんかん等）・自殺（現状）			
	15. 主要疾患の疫学と予防：自殺（現状と対策）・その他の疾患（肝臓・腎臓・消化器・呼吸器）			
<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>	講義内容についての振り返りを行うこと（60分）			
<b>評価方法</b>	平常点10%、小テスト90%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	小テストの結果について次回講義時に解説する			
<b>テキスト</b>	資料配付			
<b>参考文献</b>	授業中に紹介			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-302	公衆衛生学	2	1年 前期	紺野 圭太
<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>				
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」の科目として公衆衛生の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	栄養・食生活の改善は健康を増進し生活習慣病を予防する公衆衛生活動の中心である。本講義では公衆衛生学の考え方を習得するとともに、公衆衛生にとって欠かせない実践ツールである疫学の基本的な方法論と健康指標をはじめとした保健統計について学ぶ。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公衆衛生学の基礎知識について、正確に用語を説明できる。</li> <li>・疫学・人口動態・生命表に関する用語を説明でき、正確な理解に基づいて指標を算出できる。</li> <li>・社会情勢と公衆衛生を関連づけて捉え、自分の考えをレポートにまとめて表現することができる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	1. 公衆衛生の沿革			
	2. 疫学①			
	3. 疫学②			
	4. 保健統計			
	5. 総復習			
	6. 試験			
	<b>総時間数</b>	10時間（講義10時間）		
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義前に配布する「準備課題」を解き、疑問点を明らかにしておくこと。(60分)</li> <li>・講義後に配布する「確認テスト」・「復習課題」を解き、講義内容の理解を深めること。(60分)</li> </ul>			
<b>評価方法</b>	・レポート20% ・試験80%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題については次回講義時に解答を配布する。</li> <li>・試験については終了後に解答を配布する。</li> </ul>			
<b>テキスト</b>	公衆衛生学（コメディカルのための専門基礎分野テキスト） 中外医学社 ISBN：978-4-498-07672-3			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-302	公衆衛生学	2	1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「社会生活と健康」の科目として公衆衛生の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	<p>集団および個人における健康の概念を理解し、疾病の予防や生活習慣の質の向上のために健康と社会ならびに環境との関係を学ぶ。特に、わが国の諸制度の概要と生活習慣病の社会的影響とその対策について学ぶ。</p>			
<b>到達目標</b>	<p>健康・疾病の状況を概括的に把握し、それらの課題を解決するための地域保健・医療・福祉関連の制度を理解できる。</p>			
<b>授業計画</b>	1. 食品保健と栄養：食品の安全、食中毒、食品衛生管理、健康食品			
	2. 生活環境の保全：日本の環境保全対策、生活環境の安全、ゴミ・廃棄物の処理			
	3. 医療・介護の保障制度：医療保障、医療保険、高齢者医療制度、公費負担医療、介護保険			
	4. 地域保健活動：地域保健法、災害医療、ヘルスサービス			
	5. 母子保健：母子保健事業、母子保健の現状、課題			
	6. 学校保健：学校保健制度、学校における感染症予防、学校環境衛生			
	7. 生活習慣病：生活習慣病の概念と現状、健康づくり施策			
	8. 難病対策：難病法成立の基本理念、保健所を中心とした地域支援			
	9. 精神保健福祉：精神医療、精神保健			
	10. 産業保健：健康に影響を与える労働環境、職業病とその対策			
	11. 試験			
	12.			
	13.			
	14.			
	15.			
	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>	整理ノートを使い、講義の前に予習をしておくこと。（30分）			
<b>評価方法</b>	試験70%、提出物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提出物については、評価をし解説と返却をおこなう。			
<b>テキスト</b>	公衆衛生学（コメディカルのための専門分野テキスト）（978-4-498-07672-3）			
<b>参考文献</b>				

# 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-306	解剖生理学	2	1年 後期	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」の科目として人体解剖学および生理学の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	人の健康に関わる専門的職業人として、人体の構造と機能およびそれら相互の関連性を学ぶことが必要である。特に、栄養士として、人の健康維持・増進あるいは「食」と疾病予防との関連を正しく理解するために人体解剖学および生理学の基礎を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	人体の構造を体系的に理解し、さらに細胞・組織および器官系における代謝と生活習慣病、特に「食」との関係性を平易に説明できる。			
<b>授業計画</b>	1. 解剖学・生理学とは；細胞から個体へ			
	2. 細胞内小器官			
	3. 運動器；骨と筋			
	4. 消化器；口から肛門まで			
	5. 消化器；吸収とは			
	6. 呼吸器；外呼吸と内呼吸			
	7. 循環器；体循環と肺循環、胎児循環      — 中間試験 —			
	8. 血液   ；成分と機能			
	9. 泌尿器；腎臓と膀胱			
	10. 内分泌；内分泌器官とホルモン			
	11. 感覚器；五感の基礎			
	12. 生殖器；男女差と発生			
	13. 神経系；中枢と末梢			
	14. 体温調節			
	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>	解剖生理学 人体の構造と機能 河田光博／三木健寿・編 (講談社サイエンティフィク ISBN978-4-06-155343-9)			
<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-308	生 化 学	2	1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」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」の科目としてら生体を構成する物質について学修します。				
<b>科目概要</b>	生体を構成する物質について分子レベルで化学的、機能的に理解し、さらに生命との関わりについて学ぶ。			
<b>到達目標</b>	生体の機能を分子レベルで説明できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 生体を構成する有機化合物			
	2. 糖質			
	3. 脂質			
	4. タンパク質			
	5. ビタミンとミネラル			
	6. 酵素			
	7. エネルギー代謝			
	8. 中間代謝			
	9. 核酸、遺伝子			
	10. タンパク質の合成			
	11. 細胞			
	12. ホルモンと調節			
	13. 血液			
	14. 免疫			
	15. まとめ			
<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よく読み、分からない事項をメモする。(60分)			
<b>評価方法</b>	課題提出 100%			
<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>	栄養生化学 人体の構造と機能 加藤秀夫／中坊幸弘／宮本賢一・編 (講談社サイエンティフィク ISBN978-4-06-155370-5)			
<b>参考文献</b>	授業内で適宜紹介する。			



# 専門教育科目 食品と衛生

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-310	食品学総論	2	1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」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「食品と衛生」の科目として食品の物質的基礎、官能特性、および健康機能性について学修します。				
<b>科目概要</b>	「食」は、人が心身ともに健康な生活を営むために必須である。食品の多くは、歴史の中で取捨選択されて安全が確保され、さらに地域特性を反映した文化の形成にも貢献してきた。これらを理解するとともに、現在、我々が受け入れている食品の物質的基礎、官能特性、および健康機能性を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	食品の物質的基礎については化学的に、官能特性については物理的に、健康機能性については生活習慣病との関係について、それぞれ説明できる。			
<b>授業計画</b>	1. 食品学とは；ヒトが食べることの意味			
	2. 食品成分；水、水の化学的特殊性			
	3. 食品成分；タンパク質、アミノ酸			
	4. 食品成分；糖質、グルコース			
	5. 食品成分；脂質、中性脂肪			
	6. 食品成分；ビタミン、ミネラル			
	7. 食品成分；核酸と食物繊維			
	8. 食品成分表			
	9. 食品の分類			
	10. 食品成分間の反応			
	11. 食品の機能性；歴史と背景			
	12. 食品の機能性；法的規制			
	13. 食品の物性			
	14. 新しい食品			
	15. 官能検査			
<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よく読み、分からない事項をメモする。（60分）			
<b>評価方法</b>	課題提出 100%			
<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>	食べ物と健康, 食品と衛生 食品学総論 辻英明/海老原清/渡邊浩幸/竹内弘幸・編 (講談社サイエンティフィック ISBN978-4-06-155386-6)			
<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-311	食品学各論	2	1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」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「食品と衛生」の科目として食品・食材の生物学的、物理学的、化学的特性について学修します。				
<b>科目概要</b>	多様な食品・食材の生物学的、物理学的、化学的特性について学ぶ。すなわち、食品を農産、畜産、水産、加工食品等に分類し、それぞれの食品の特性および素材との関係を学ぶ。さらに、素材に適した加工方法や法的な規制にも概括する。			
<b>到達目標</b>	個々の食品について、素材に由来する特性、機能性、加工特性を平易に説明できること。また、個々の食品の安全性や嗜好性についても説明できること。			
<b>授業計画</b>	1. ヒトと食品のかかわり			
	2. 植物性食品 穀類			
	3. 植物性食品 いも類			
	4. 植物性食品 豆類			
	5. 植物性食品 野菜類			
	6. 植物性食品 果物、きのこ			
	7. 動物性食品 食肉			
	8. 動物性食品 卵			
	9. 動物性食品 乳			
	10. 動物性食品 水産食品			
	11. 醗酵食品			
	12. 加工食品（1）			
	13. 加工食品（2）			
	14. 体温調節			
	15. 生活習慣病			
<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よく読み、分からない事項をメモする。（60分）			
<b>評価方法</b>	課題提出 100%			
<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>	食べ物と健康, 食品と衛生 食品学各論 小西洋太郎/辻英明/渡邊浩幸/細谷圭助・編 (講談社サイエンティフィック ISBN978-4-06-155385-9)			
<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-312	食品学実験	1	1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「食品と衛生」の科目として実験の基本操作や実験の原理や反応を学修します。				
<b>科目概要</b>	原理や反応を理解し、実験の基本操作を習得するとともに、食品学関連の必要な基礎知識が充分生かされるように、体験的に食品成分の特性や含有量を知る。			
<b>到達目標</b>	食品成分の含有量を測ることができる。			
<b>授業計画</b>	1. 実験を行うための基礎知識（注意事項、記録と報告）			
	2. 実験を行うための基礎知識（器具類とその取扱い方）			
	3. 中和滴定（食酢中の酸の定量）			
	4. 沈殿滴定（醤油中の食塩の定量）			
	5. タンパク質の定性			
	6. 脂質の定性			
	7. 糖類の定性			
	8. ビタミン類の定性			
	9. 色素に関する実験			
	10. タンパク質の定量			
	11. 脂質の定量			
	12. 炭水化物の定量			
	13. 食物繊維の定量			
	14. 灰分（無機質）の定量			
	15. ビタミンの定量			
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品成分の特性を調べる。(30分)</li> <li>・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)</li> </ul>			
<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-313	食品衛生学	2	1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」に関連しており、栄養士資格専門科目教育内容の「食品と衛生」の科目として食品衛生法、食中毒、微生物、添加物、汚染物質などについて学修します。				
<b>科目概要</b>	近年、食の安全性を確保する上で様々な新しい課題が生じている。このような状況の中で個人はその責任において「何をどのように食べるか」を適切に判断し、選択していくことが求められる。そこで、食品衛生法、食中毒、微生物、添加物、汚染物質などについて学び、各個人のおかれた状況で最も適切に安全な食生活を実践していくための知識を身につける。			
<b>到達目標</b>	「食の安全」の重要性を認識し、安全性確保の方法および衛生管理の方法について理解し、説明できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 食品衛生の定義			
	2. 食品衛生行政			
	3. 食品衛生関係法規			
	4. 食品と微生物			
	5. 食品の変質			
	6. 変質の防止			
	7. 食中毒の概要			
	8. 細菌性食中毒			
	9. 経口的寄生虫疾患			
	10. 食品と感染症			
	11. 有害物質による食品汚染			
	12. 食品添加物（1）			
	13. 食品添加物（2）			
	14. 食品衛生対策			
	15. 食品の安全性			
<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よく読み、分からない事項をメモする。（60分）			
<b>評価方法</b>	課題提出 100%			
<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>	食べ物と健康, 食品と衛生 食品衛生学 植木幸英/野村秀一・編 (講談社サイエンティフィク ISBN978-4-06-155389-7)			
<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-314	食品衛生学実験	1	1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「食品と衛生」の科目として食品の危害分析と管理のための技術や手法を学修します。				
<b>科目概要</b>	食品の品質や保存性の指標となる食品中の化学成分の定性・定量に関する基礎的分析技術を習得すること、並びに食品に存在する危害因子として最も重要である微生物について、その性質を理解し、取り扱いに関する基本操作と技術を習得する。			
<b>到達目標</b>	食品衛生実験によって食品の危害分析・管理のための技術や手法を身につけ、基礎的分析ができる。			
<b>授業計画</b>	1. 食品の品質検査 (1)			
	2. 食品の品質検査 (2)			
	3. 水の検査 (1)			
	4. 水の検査 (2)			
	5. 合成樹脂容器・包装・器具の溶出試験 (1)			
	6. 合成樹脂容器・包装・器具の溶出試験 (2)			
	7. 家庭用調理器具・食器の汚染・洗浄試験 (1)			
	8. 家庭用調理器具・食器の汚染・洗浄試験 (2)			
	9. 食品添加物の分析 (1)			
	10. 食品添加物の分析 (2)			
	11. 食品添加物の分析 (3)			
	12. 微生物の検査 (1)			
	13. 微生物の検査 (2)			
	14. 微生物の検査 (3)			
	15. 微生物の検査 (4)			
<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>	・なぜ分析が必要なのかということ「食品衛生学」のテキストを読み復習しておく。(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。			

## 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-315	栄養学総論	2	1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」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」の科目として栄養学の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	栄養学の基礎を学び、人間が食事を取り、摂取した栄養素が吸収される過程、栄養素が身体に及ぼす影響などについて学びます。			
<b>到達目標</b>	将来的に、栄養評価・判定に基づいた企画、実施、評価などの総合的なマネジメントを行うことができる能力を養うための栄養の基礎が理解できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 栄養とは			
	2. 栄養と食生活			
	3. 栄養学史			
	4. 食物の摂取調整と栄養素の補給			
	5. 栄養素とその機能			
	6. 食物の消化と吸収			
	7. エネルギー代謝			
	8. 糖質の栄養			
	9. 脂質の栄養			
	10. タンパク質の栄養			
	11. 無機質の栄養			
	12. ビタミンの栄養			
	13. 水分・電解質の代謝			
	14. 食物繊維と難消化性糖類			
	15. アルコールと栄養・分子栄養学			
	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>	前回の授業の復習と次回の授業範囲を予習する。（60分）			
<b>評価方法</b>	試験60%、課題提出20%、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>	模範解答を掲示します。課題・小テストについては返却時に解説します。			
<b>テキスト</b>	木戸康博他編『基礎栄養学』講談社（ISBN978-4-06-155379-8）			
<b>参考文献</b>	渡邊昌監修『運動・からだ図解 栄養学の基本』マイナビ出版 K.K（ISBN 978-4-8399-5852-7）			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-316	栄養学各論	2	1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」の科目としてライフステージの栄養の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	ヒトとして生まれてから成長し、高齢者になるまでのライフサイクル順（母性、小児、成人、老年、生活活動、環境など）に生理と栄養について学ぶ。			
<b>到達目標</b>	各ライフステージにおける栄養についての問題点が答えられる。栄養マネジメントの考え方が理解できる。			
<b>授 業 計 画</b>	1. 栄養ケア・マネジメン			
	2. 食事摂取基準の基礎的理解			
	3. 発育・発達・加齢変化			
	4. 妊娠期			
	5. 授乳期			
	6. 乳児期			
	7. 幼児期			
	8. 学童期			
	9. 思春期			
	10. 成人期			
	11. 更年期			
	12. 高齢期			
	13. 環境と栄養			
	14. ストレスと栄養			
	15. 休養と睡眠			
	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>	応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学第10版 (978-263-70641-1)、日本人の食事摂取基準2015年版 (978-8041-1312-8)			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-318	臨床栄養学概論	2	1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」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」の科目として臨床栄養学の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	臨床栄養学をはじめて学ぶ学生が、病気の原因・症状・食事療法をつなげて考えられ、各疾患については、どんな病気か、どのように評価するか、どれくらいの栄養量が必要か、どのような食事を提供すればよいかなどを学びます。			
<b>到達目標</b>	病院、施設など就職した学生が、特別食の献立作成や調理業務を抵抗なく実践出来るようにする。			
<b>授業計画</b>	1. 臨床栄養の概念			
	2. 栄養・食事療法、栄養補給法 - 栄養・食事療法と栄養補給法、経口栄養補給法			
	3. 栄養・食事療法、栄養補給法 - 経腸栄養補給法、静脈栄養補給法			
	4. 栄養、代謝、内分泌系疾患 - 成因・症状、るいそう、肥満			
	5. 栄養、代謝、内分泌系疾患 - 糖尿病			
	6. 栄養、代謝、内分泌系疾患 - 脂質異常症、痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進・低下症			
	7. 消化器系疾患 - 成因・症状、栄養管理、下痢、便秘、腸疾患			
	8. 消化器系疾患 - 肝炎、脂肪肝、肝硬変、胆疾患、膵炎			
	9. 循環器系疾患 - 心臓、高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患、心不全			
	10. 腎疾患 - 腎炎症候群、腎不全、慢性腎臓病、ネフローゼ症候群、糖尿病腎症、血液透析			
	11. 血液系疾患 - 成因と症状、貧血、出血性疾患			
	12. 呼吸器系疾患 - 成因と症状、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎			
	13. 筋・骨格系疾患 - 成因と症状、骨粗鬆症、骨軟化症、くる病、サルコペニア、廃用性筋萎縮症			
	14. 免疫・アレルギー疾患			
	15. 摂食機能低下			
	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>	前回の授業を復習し、次回の授業範囲を予習しておく。			
<b>評価方法</b>	試験60%、課題提出20%、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>	解答は掲示します。課題・小テストは返却レポート等に解説します。			
<b>テキスト</b>	友竹浩之他編『臨床栄養学概論』講談社、ISBN978-4-06-155388-0			
<b>参考文献</b>	月間臨床栄養等			



## 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-321	栄養指導概論	2	1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」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」の科目として栄養指導の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	栄養士法や健康増進法から“栄養教育マネジメント”を理解し、栄養・食生活に関する制度や食料政策から“食環境への積極的な働きかけ”となる栄養指導・栄養教育活動へと発展させて学習する。			
<b>到達目標</b>	健康的な食行動を形成し、健康の維持・増進と QOL の向上を目標とする栄養指導・栄養教育の方法を学ぶ。			
<b>授業計画</b>	1. 栄養教育の概念－目的・目標、関係法規、対象と機会			
	2. 健康教育論を基礎とする栄養教育－健康教育論の栄養・食生活への応用			
	3. 行動科学理論と栄養教育－行動科学理論の栄養教育への適用、行動療法に基づく健康支援の方法			
	4. 行動科学理論と栄養教育－食行動の形成と栄養教育			
	5. 栄養カウンセラー－カウンセリングの基本、特徴と基本姿勢			
	6. 栄養カウンセラー－栄養カウンセリングの実際			
	7. 食環境づくりと栄養教育－食環境づくり			
	8. 食環境づくりと栄養教育－組織・地域づくりへの展開			
	9. 栄養教育マネジメントⅠ－枠組み、健康・食物摂取状況のアセスメント			
	10. 栄養教育マネジメントⅠ－健康・食物摂取状況のアセスメント、栄養教育の計画			
	11. 栄養教育マネジメントⅡ－栄養教育プログラムの作成 i 目標設定の意義と方法			
	12. 栄養教育マネジメントⅡ－栄養教育プログラムの作成 ii 実際の流れ①			
	13. 栄養教育マネジメントⅡ－栄養教育プログラムの作成 iii 実際の流れ②			
	14. 栄養教育プログラムの実施に必要なスキル			
	15. 栄養教育マネジメントⅢ－栄養教育の評価			
	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>	前回の授業から次回の授業範囲を予習し、専門用語の意味を理解しておく（30分）			
<b>評価方法</b>	試験50%、課題提出40%、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解説します。			
<b>テキスト</b>	春木 敏編『栄養教育論第3版』医歯薬出版 K.K (ISBN978-4-263-70623-7)			
<b>参考文献</b>	赤松利恵・永井成美著『栄養カウンセリング論』化学同人 K.K (ISBN978-4-7598-1614-3)			

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	1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、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>	現場の管理栄養士が積み上げてきた具体的な栄養教育事例を用いた実践編は、栄養学や応用栄養学、臨床栄養学を基盤とする栄養教育論の方法論を解説します。			
<b>到達目標</b>	栄養教育に活用する基礎知識と教材を学び、ライフステージから見た栄養教育の実際をプランニングできる。			
<b>授業計画</b>	1. 栄養教育に活用する基礎知識と教材-食事摂取基準の栄養教育への活用、食事チェック教材、活用指針、食品表示等			
	2. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-妊娠・授乳期の栄養教育			
	3. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-乳幼児期の栄養教育①			
	4. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-乳幼児期の栄養教育②			
	5. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-学童期の栄養教育①			
	6. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-学童期の栄養教育②			
	7. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-思春期の栄養教育			
	8. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-ボディイイジとメディアリテラシー			
	9. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-成人期の栄養教育			
	10. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-高齢期の栄養教育①			
	11. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-高齢期の栄養教育②			
	12. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-傷病者の栄養教育			
	13. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-アスリートの栄養教育			
	14. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-コーチングの栄養教育への適用			
	15. ライフステージ・スタイルからみた栄養教育の実際-SATヘルスカウセリングの栄養教育への適用			
	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、専門用語等の意味を理解しておく（30分）			
<b>評価方法</b>	試験50%、課題提出40%、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>	春木 敏編『栄養教育論第3版』医歯薬出版 K.K (ISBN978-4-263-70623-7) 赤松利恵・永井成美著『栄養カウンセリング論』化学同人 K.K (ISBN978-4-7598-1614-3)			
<b>参考文献</b>				

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-323	栄養指導情報論実習	1	1年 通年	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」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」の科目として情報処理のスキルを学修します。				
<b>科目概要</b>	コンピュータを活用し、情報を適正かつ効率的に扱うスキルを身につけるとともに、栄養指導に必要な帳票の設計や、簡単な統計処理が出来る能力を養う。また、情報の表現および伝達の方法について理解する。			
<b>到達目標</b>	情報処理（情報収集、整理、加工、報告）の各過程で、コンピュータを使いこなすことができる。			
<b>授 業 計 画</b>	<b>前期</b>	<b>後期</b>		
	1. コンピュータの仕組み	1. Word の応用（1）罫線		
	2. Windows の基本操作	2. Word の応用（2）図形描写		
	3. ネットワークと情報セキュリティー	3. Word の応用（3）Excel データの利用		
	4. インターネット（情報検索）	4. Excel の応用（1）統計関数		
	5. 電子メール	5. Excel の応用（2）リストの検索、ソートと抽出		
	6. Word の基礎（1）文字入力の基本	6. Excel の応用（3）グラフ		
	7. Word の基礎（2）文章作成の基本	7. Excel の応用（4）関数を使用したデータ処理1		
	8. Excel の基礎（1）データ入力	8. Excel の応用（5）関数を使用したデータ処理2		
	9. Excel の基礎（2）数値データと文字データ	9. PowerPoint の基礎 文字の入力など		
	10. Excel の基礎（3）簡単な計算式の入力	10. PowerPoint の応用 アニメーションなど		
	11. 総合演習（1）	11. 総合演習（1）		
	12. 総合演習（2）	12. 総合演習（2）		
	13. 総合演習（3）	13. 総合演習（3）		
	14. 総合演習（4）	14. 総合演習（4）		
	15. 総合演習（5）	15. 総合演習（5）		
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・理解でない事項をまとめる。(30分)</li> <li>・コンピュータ操作に慣れるため機器に触れる機会を増やすこと。</li> </ul>			
<b>評価方法</b>	課題提出 100%			
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身近なテーマで作って学ぶ! 学生のための Office2010&amp; 情報モラル noa 出版</li> <li>・使える技術(ワザ)が身に付く! Excel 問題集全102題 noa 出版</li> </ul>			
<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-324	公衆栄養学	2	1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、栄養士資格専門科目教育内容の「栄養の指導」の科目として公衆栄養の基礎を学修します。				
<b>科目概要</b>	公衆栄養は地域住民の健康の保持・増進を目的とし、QOLの向上を図ることを目的としており、公衆栄養学は、地域住民のより良い健康のための環境づくりを栄養の面から支援していく科学です。			
<b>到達目標</b>	公衆栄養活動は、生態系保全、地域づくり、ヘルスプロモーション、自己管理能力、疾病予防などと密接な関わりがある。これまでの公衆栄養活動の歴史から、現在の公衆栄養活動の意義や目的など基本的事項を学び理解する。			
<b>授業計画</b>	1. 公衆栄養の概念－概念、公衆栄養活動			
	2. 健康・栄養問題の現状と課題－社会環境と健康・栄養問題、健康状態の変化			
	3. 健康・栄養問題の現状と課題－食事の変化、食生活の変化			
	4. 健康・栄養問題の現状と課題－食環境の変化、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題			
	5. 栄養政策－わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規			
	6. 栄養政策－わが国の管理栄養士・栄養士制度、国民健康・栄養調査			
	7. 栄養政策－実施に関連する指針・ツール、国の健康増進基本方針と地方計画			
	8. 栄養施策－諸外国の健康・栄養政策			
	9. 栄養疫学－概要、暴露情報としての食事摂取量、食事摂取量の測定方法			
	10. 栄養疫学－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			
	12. 公衆栄養マネジメント－公衆栄養アセスメント			
	13. 公衆栄養マネジメント－公衆栄養プログラムの目標設定、公衆栄養プログラムの計画、実施、評価			
	14. 公衆栄養プログラムの展開－食環境づくりのためのプログラムの展開			
	15. 公衆栄養プログラムの展開－地域特性に対応したプログラムの展開、地域集団の特性別プログラムの展開			
	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、専門用語等の意味を理解しておく（30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>	前大道教子・松原知子編著者『ウェルネス公衆栄養学2017年版』（ISBN 978-4-263-70717-3）			
<b>参考文献</b>				

## 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-325	給食管理論	2	1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「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>	特定給食施設等における給食の運営や栄養管理、安全な給食の提供、資金管理などの基本的な考え方や方法を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	特定給食施設等における経営管理、栄養管理、衛生・安全管理、大量調理の管理（食材・作業工程など）、施設・設備の管理について理解できる。			
<b>授業計画</b>	1. 給食の概念（テキストP 2～10）			
	2. 特定給食施設における栄養食事管理（テキストP 11～38）			
	3. 給食の生産（調理）管理Ⅰ（テキストP 39～51）			
	4. 給食の生産（調理）管理Ⅱ（テキストP 52～62）			
	5. 給食の生産（調理）管理Ⅲ（テキストP 63～70）			
	6. 給食の生産（調理）管理Ⅳ（テキストP 71～95）			
	7. 品質管理および施設・設備管理（テキストP 97～126）			
	8. 給食の事務・情報管理（テキストP 127～135）			
	9. 事故・災害時対策（テキストP 137～146）			
	10. 給食における経営管理（テキストP 147～156）			
	11. 給食におけるマーケティング（テキストP 157～165）			
	12. 給食の組織・人事管理（テキストP 167～181）			
	13. 保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけと給食経営Ⅰ（テキストP 184～203）			
	14. 保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけと給食経営Ⅱ（テキストP 204～225）			
	15. 保健・医療・福祉・介護における給食の位置づけと給食経営Ⅲ（テキストP 226～233）			
	16. 試験			
<b>総時間数</b>	30時間（講義22.5時間・レポート作成7.5時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	2年生の給食管理実習で提供する給食を購入し、喫食するのが望ましい。 授業計画から、次の授業範囲に該当するテキストのページに目を通しておくこと（30分）			
<b>評価方法</b>	筆記試験			
<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、答案を返却します。間違えた部分を自己学習にて調べて正しい解答に直したものを再提出してもらいます。その後、必要に応じて個別に解説します。再試験になった場合は、解説後に実施します。			
<b>テキスト</b>	給食経営管理テキスト 学建書院（ISBN 978-4-7624-1879-2）			
<b>参考文献</b>	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 9784-4-7624-0878-6			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-326	給食管理演習	1	1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「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>	給食管理実習を実施するための事前学習である。			
<b>到達目標</b>	献立作成から書類整理、大量調理の方法、作業管理、衛生管理など給食提供に必要な一連の流れをシュミレーションし、理解することができる。			
<b>授業計画</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食管理の目的</li> <li>2. 食事摂取基準等について</li> <li>3. 荷重平均食品成分表の作成方法</li> <li>4. 食品構成表の作成方法</li> <li>5. 献立作成計画について</li> <li>6. 材料購入計画について</li> <li>7. 調理作業計画について</li> <li>8. 作業工程表の作成方法</li> <li>9. 盛り付け・配膳作業計画について</li> <li>10. 発注書の作成方法</li> <li>11. 事務処理関係書式 I</li> <li>12. 事務処理関係書式 II</li> <li>13. 事務処理関係書式 III</li> <li>14. 事務処理関係書式 IV</li> <li>15. 各担当者の業務内容と分担について</li> <li>16. 試験</li> </ol>			
<b>総時間数</b>	30時間（講義15時間・演習15時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	予習の必要はない。プリント配布量が多いので授業終了後は、プリント整理をし復習すること。(30分) 2年生の給食管理実習Ⅰで提供する給食を購入し、喫食するのが望ましい。			
<b>評価方法</b>	試験70%、提出物30%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	試験またはレポート提出終了後に、答案を返却します。間違えた部分を自己学習にて調べて正しい解答に直したものを再提出してもらいます。その後、必要に応じて個別に解説します。再試験になった場合は、解説後に実施します。			
<b>テキスト</b>	給食の運営管理実習テキスト 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 978-4-7624-0878-6			
<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-330	調理学	2	1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、栄養士資格専門科目教育内容の「給食の運営」の科目として調理学を学修します。				
<b>科目概要</b>	おいしく安全な料理を作るために必要な「調理の科学」を体系的に学び、科学的根拠に基づいた「調理のこつ」を学ぶ。			
<b>到達目標</b>	調理は食品素材を知ることから始まる。食品素材の種類や成分の特徴を「食品学」から学び、旬や価格などは市場や近隣地域等から情報を得るようにする。食品学、調理学、調理実習等に関連させ、最低、自身の食事作りができる。			
<b>授業計画</b>	1. 調理の目的、食べ物の美味しさーにおい・味を感じるメカニズム、食べ物の味・におい・色			
	2. 食べ物の美味しさーテクスチャー、食べ物の外観・温度、美味しさの評価			
	3. 調理操作と調理機器ー非加熱調理操作			
	4. 調理操作と調理機器ー加熱調理操作			
	5. 調理操作と調理機器ー調理機器			
	6. 植物性食品の調理科学ー米・小麦			
	7. 植物性食品の調理科学ーいも類、豆類、種実類			
	8. 植物性食品の調理科学ー野菜類			
	9. 植物性食品の調理科学ー野菜類、果実類、きのこ類、藻類			
	10. 動物性食品の調理科学ー食肉類、魚介類			
	11. 動物性食品の調理科学ー魚介類、卵類、牛乳・乳製品			
	12. 油脂類の調理科学ー油脂の脂肪酸組成、油脂の調理特性、乳化、油脂の酸化			
	13. ゲル化剤・とろみ剤の調理科学ーゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチン、でんぷん、グアーガム、キサンタンガム			
	14. 調味料・香辛料の調理科学ー調味料、香辛料、嗜好飲料の科学ー茶、コーヒー、ココア			
	15. 調理文化ー料理様式別の食事構成、食文化論			
	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>	前回の授業に出てきた食材等で不明なものの情報を確認する。(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>	久木久美子他著『調理学おいしく安全に調理を行うための科学の基礎』化学同人 K.K (ISBN 978-4-7598-1450-7)			
<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-331	調理学実習	2	1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>	基本調理の習得のために、食文化や調理化学の倫理的に正しい知識、技術・態度を身につけていく。日本調理、西洋料理、中華料理の各調理の基礎から応用までの実習を行う。			
<b>到達目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・限られた時間内に、調理・配膳ができる。</li> <li>・食文化を理解し、食事のマナーが守られている。</li> <li>・グループ内での共同作業ができる。</li> </ul>			
<b>授 業 計 画</b>	<b>前期</b>	<b>後期</b>		
	1. 日本料理の概要とマナーについて	1. エビのカクテル、ピソワーズ、白身魚のムニエル、ほうれん草のソテー、焼きトマト、紅茶ケーキ		
	2. 白米、若竹汁、カレイの煮付け、ほうれん草のお浸し、いちご羹	2. ビーフシチュー、シーザーサラダ、タルトタタン		
	3. お粥、みそ汁、あじの姿焼き、だし巻卵、しめじのごま酢和え、いちご大福	3. ローストチキン、ガルニチュール、クルミとりんごのサラダ、パウンドケーキ		
	4. たけのこご飯、ぶりの照り焼き、はまぐりの潮汁、水羊羹	4. ピッツアマルゲリータ、サラダウニソワーズ、ガトーショコラ		
	5. 巻き寿司、いなり寿司、むらも汁、青菜のごま和え、くず桜	5. スパゲッティバジコ、オニオングラタンスープ、エビのマヨネーズサラダ、シュークリーム		
	6. 赤飯、天ぷら、春菊の白和え、鯛の潮汁	6. 中華料理の概要とマナーについて		
	7. おでん鍋、茶飯、長いもの酢の物、利休まんじゅう	7. 什錦炒飯、蛋花湯、凉拌海蜇		
	8. 白飯、さばの味噌煮、きゅうりとわかめ、しらす干しの酢の物、のっぺい汁、うぐいすもち	8. 炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯、杏仁豆腐、白米		
	9. 冷やしそうめん、茶碗蒸し、南瓜のそぼろあんかけ、アスパラ黄身酢	9. 高麗蝦仁、凉拌茄子、西湖魚羹、白米		
	10. 正月料理 雑煮、色紙かすのこ、田作り、黒豆、伊達巻、松風焼き、紅白かまぼこ、りんごきんとん	10. 芙蓉蟹、鍋貼餃子、小西米、白米		
	11. 西洋料理の概要とマナーについて	11. 什錦炒麵、乾炸鶏塊、酸辣湯		
	12. サンドイッチ、ロールサンドイッチ、ミネストローネ、マープルゼリー	12. 火鍋子、肉包子、芒果布甸		
	13. マカロニグラタン、トマトサラダ、ショートケーキ	13. 生魚拌盤、麻婆豆腐、辣黄瓜、芝麻元宵、白米		
	14. コーンクリームスープ、ハンバーグ、グラッセ、フライドポテト、パバロア	14. 咕咾肉、棒々鶏、魚生粥、拔絲紅薯		
15. チキンカレー、コールスロー、ブラマンジェ、コンポート	15. 清蒸魚、炸春捲、鶏蛋糕			
<b>総時間数</b>	90時間（実習81時間、講義9時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	調理献立の作り方をテキストで確認しておくこと。 実施予定献立の作り方、作業工程に目をとおしておくこと。（30分）			
<b>評価方法</b>	提出物50%、小テスト50%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	レポート返却時に、授業内で解説を行う。			
<b>テキスト</b>	「あすの健康と調理」三輪里子 監修/アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4-87492-315-3 C3077			
<b>参考文献</b>	授業内で適宜紹介する			



## 関連科目

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-342	とかちと食 I	1	1年 前期	北村・林 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」を身につけるための関連科目です。農業が産業主幹である十勝の食環境を理解し、十勝に暮らす人々の「栄養と健康」について考えるための基礎知識を学修します。				
<b>科目概要</b>	十勝の食材を用いたメニューの開発、十勝の食イベントへの出品・出店を行うことを通して給食経営管理の理解を深めることを目的とする。			
<b>到達目標</b>	十勝の農産物（野菜、乳・乳製品、魚・肉等）には、何があるのかを知り、それらを利用した料理を考案し調理することができる。さらに、考案した料理をイベント等で提供し、地産地消、フードバレーの取り組みを理解できる。			
<b>授業計画</b>	1. 地産地消、フードバレーについて、十勝の食材について			
	2. 料理の考案			
	3. 料理の試作および修正 1			
	4. 料理の試作および修正 2			
	5. 試食会と意見交換、アンケート実施			
	6. アンケート集計とまとめ			
	7. 学外実習に向けての企画・準備 1 「ハピオ夏祭」			
	8. 学外実習 1 「ハピオ夏祭」			
	9. 学外実習に向けての企画・準備 2 「JA 木野青年部へのレシピ提供と特産野菜即売会&試食会」			
	10. 学外実習 2 「JA 木野青年部へのレシピ提供と特産野菜即売会&試食会」			
	11. 学外実習に向けての企画・準備 3 「とかちマルシェ」			
	12. 学外実習 3 「とかちマルシェ」			
	13. 学外実習に向けての企画・準備 4 「みのり～むフェスタ・美活食試食会」			
	14. 学外実習 4 「みのり～むフェスタ・美活食試食会」			
	15. まとめ及び反省会			
	16.			
<b>総時間数</b>	90時間（講義 6 時間、実習 84 時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	新聞や地元のフリーペーパー等で、食に関するイベント情報を調べておく。(60分程度)			
<b>評価方法</b>	調理技術 30%、献立などの提出課題 70%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	実習準備（料理考案等を含む）から出店・出品（後片付け等を含む）について、各実習終了後に学生及び実習関係者による自己省察、相互評価及び意見交換等の振り返りを行う。提出課題については返却し、担当教員より講義中に解説を行う。			
<b>テキスト</b>	配布プリント			
<b>参考文献</b>	課題ごとに適宜指示する			

科目コード	科目名	単位	開講時期	担当者
C-343	とかちと食Ⅱ	1	1年 後期	北村・林 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」を身につけるための関連科目です。農業が産業主幹である十勝の食環境を理解し、十勝に暮らす人々の「栄養と健康」について考えるための基礎知識を学修します。				
<b>科目概要</b>	十勝の食材を用いたメニューの開発、十勝の食イベントへの出品・出店を行うことを通して給食経営管理の理解を深めることを目的とする。 栄養士課程のオリジナル食イベントを企画する。			
<b>到達目標</b>	十勝の農産物（野菜、乳・乳製品、魚・肉等）には、何があるのかを知り、それらを利用した料理を考案し調理することができる。オリジナリティーのある食イベントの企画を考案することができる。			
<b>授業計画</b>	1. 料理の考案			
	2. 料理の試作および修正 1			
	3. 料理の試作および修正 2			
	4. 試食会と意見交換、アンケート実施			
	5. アンケート集計とまとめ			
	6. 学外実習に向けての企画・準備 1 「トータルフーズ主催 クッキングコンテスト」			
	7. 学外実習 1 「トータルフーズ主催 クッキングコンテスト」			
	8. 学外実習に向けての企画・準備 2 「十勝川温泉プロジェクト」			
	9. 学外実習 2 「十勝川温泉プロジェクト」			
	10. まとめ及び反省会			
	11. オリジナルイベントの考案・企画 1			
	12. オリジナルイベントの考案・企画 2			
	13. プレゼンテーションの方法について			
	14. オリジナルイベントのプレゼンテーション 1			
	15. オリジナルイベントのプレゼンテーション 2			
	16.			
<b>総時間数</b>	45時間（講義 4 時間、実習 39 時間）			
<b>準備学習の内容 必要な時間</b>	新聞や地元のフリーペーパー等で、食に関するイベント情報を調べておく。(60分程度)			
<b>評価方法</b>	調理技術10%、献立などの提出課題60%、プレゼンテーション40%			
<b>試験・課題に対する フィードバックの方法</b>	実習準備（料理考案等を含む）から出店・出品（後片付け等を含む）について、各実習終了後に学生及び実習関係者による自己省察、相互評価及び意見交換等の振り返りを行う。提出課題については返却し、担当教員より講義中に解説を行う。プレゼンテーションは終了時に各教員が評点し、アドバイスする。			
<b>テキスト</b>	配布プリント			
<b>参考文献</b>	課題ごとに適宜指示する			