

授業科目名 (副題)	アレルギー対応食実習		
担当者	西 奈保		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 主に乳幼児を対象としたアレルギー対応食として、卵・乳・小麦粉の除去食や代替食の調理方法について学びます。また、食材や器具等の取り扱い方、調理手順、仕上がった料理の管理、提供時の注意点などについて解説し、調理場でのコンタミネーション防止のための対応について学びます。</p> <p>[到達目標] ①卵・乳・小麦粉を使用せず、別の食材で代替した調理法を理解できるようになる。 ②アレルギー対応食の調理から料理提供に至るまでの注意点と原因食品の混入を未然に防ぐ方法を理解できるようになる。 ③特定の原因食品を含めず、対象者の栄養量にあった献立作成ができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 「食物アレルギー論」で習得した内容を十分に復習しておいてください。 献立作成等の演習では、事前学習による下調べが必要です。</p> <p>[成績評価方法] 課題レポート(50%)、授業態度(30%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは後日返却します。 必要に応じてコメントをつけて解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 「食物アレルギー論」を修得した学生が、履修の対象となります。 調理実習で使用した実習着、名札が必要です。服装、身なり等に十分注意して、衛生管理を徹底して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	アレルギー対応食実習
担当者	西 奈保
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション(アレルギー対応食実習の目的と進め方) 2. 調理実習① (卵、乳の代替食) 3. 実習後の評価 (栄養価計算による評価と献立の再考) 4. 調理実習② (代替食における調理法の工夫) 5. 一般食から除去食・代替食への展開の考え方とポイント 6. 実習後の評価 (栄養価計算による評価と献立の再考) 7. 調理実習③ (アレルギー対応のおやつ作り) 8. 実習後の評価 (栄養価計算による評価と献立の再考) 9. 自作献立の立案と計画 10. 調理実習④ (アレルギー対応商品の紹介) 11. 調理実習⑤ (一般食がある中で卵、乳、小麦粉の除去食・代替食の調理) 12. アレルゲン混入防止策の考え方とポイント・ヒヤリハット事例から学ぶ給食管理 13. 調理実習⑥ (自作献立の調理(卵、乳、小麦粉の除去食・代替食)) 14. 自作献立のプレゼンテーション 15. 実習後の評価 (自作献立の反省・評価) <p>ただし、状況により内容は一部変更することがあります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと小テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと小テスト</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと小テスト</p> <p>【2-3】食に関する課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けている 成績評価方法: 課題レポート</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと授業態度</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと授業態度</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 課題レポートと授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)] プリントを配布します。</p> <p>[参考文献(ISBN)] 『食物アレルギーの栄養指導』(食物アレルギー論と共通) 出版社: 医歯薬出版 (978-4-263-70597-1) 『日本人の食事摂取基準2015年版』(1年次で配布済みの小冊子) 『七訂食品成分表2020』 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-9) 『調理のためのベーシックデータ第5版』 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7859-0323-5)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養カウンセリング論		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として栄養指導の経験を有する教員が、栄養カウンセリングの理論や技法などについて指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 栄養士は対象者の考え・気持ち・状況を受容、共感、理解し、心身の状態を的確に把握したうえで、個々のニーズに合った栄養指導を行うことが大切です。栄養カウンセリング論では、栄養指導に必要な心理学などの基礎的知識とカウンセリング理論を学習します。さらに事例を通して、実践的なカウンセリング技法を理解していきます。</p> <p>[到達目標] ①健康管理を行うために必要なカウンセリング理論を学び理解する。 ②栄養教育・指導に必要なカウンセリング技術を学び、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ③カウンセリング技術を用いて、栄養士として必要なコミュニケーション能力を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 次の授業の準備としてテキストの指定箇所を読み、質問事項を考えておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(60%)、レポート(40%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] ・レポートは、後日添削して返却します。 ・理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 授業前後に教科書の事例を読み、理解を深めておいてください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養カウンセリング論
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション: 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ 2. 栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル 3. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論 4. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング技法(受容・傾聴・共感) 5. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング技法(要約・沈黙その他) 6. 栄養教育に関連のある心理アセスメント 7. 栄養教育に関連のある行動療法・家族療法他 8. パーソナリティー理論 9. パーソナリティーの発達 10. 栄養教育に必要な心理アセスメント 11. 食行動理論 12. ストレスと食行動 13. ライフステージと食行動の特徴 14. 栄養指導事例(肥満症 生活習慣病) 15. 栄養カウンセリングの理論と技術に関する理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テスト</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テスト・レポート</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法: レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『栄養カウンセリング論 第2版(栄養科学シリーズNEXT)』 著者名: 大谷 貴美子(編集), 出版社: 講談社 (978-4061553583)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>栄養教育論 著者名: 土江節子 出版社: 学文社 (978-4-7620-2965-3)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養カウンセリング論		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として栄養指導の経験を有する教員が、栄養カウンセリングの理論や技法などについて指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養士は対象者の考え・気持ち・状況を受容、共感、理解し、心身の状態を的確に把握したうえで、個々のニーズに合った栄養指導を行うことが大切です。栄養カウンセリング論では、栄養指導に必要な心理学などの基礎的知識とカウンセリング理論を学習します。さらに事例を通して、実践的なカウンセリング技法を理解していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①健康管理を行うために必要なカウンセリング理論を学び理解する。 ②栄養教育・指導に必要なカウンセリング技術を学び、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ③カウンセリング技術を用いて、栄養士として必要なコミュニケーション能力を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>次の授業の準備としてテキストの指定箇所を読み、質問事項を考えておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(60%)、レポート(40%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポートは、後日添削して返却します。 ・理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業前後に教科書の事例を読み、理解を深めておいてください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養カウンセリング論
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション: 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ 2. 栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル 3. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論 4. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング技法(受容・傾聴・共感) 5. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング技法(要約・沈黙その他) 6. 栄養教育に関連のある心理アセスメント 7. 栄養教育に関連のある行動療法・家族療法他 8. パーソナリティー理論 9. パーソナリティーの発達 10. 栄養教育に必要な心理アセスメント 11. 食行動理論 12. ストレスと食行動 13. ライフステージと食行動の特徴 14. 栄養指導事例(肥満症 生活習慣病) 15. 栄養カウンセリングの理論と技術に関する理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テスト</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テスト・レポート</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法: レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『栄養カウンセリング論 第2版(栄養科学シリーズNEXT)』 著者名: 大谷 貴美子(編集), 出版社: 講談社 (978-4061553583)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>栄養教育論 著者名: 土江節子 出版社: 学文社 (978-4-7620-2965-3)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養学実習 I		
担当者	竹内 美貴、辻 千里		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	保育の現場で、実際に食育指導を行っている栄養士が、こども料理教室の実施にむけて指導をします。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>高齢者のテーマでは、高齢に伴う様々な障害を持つ高齢者の状態を、車椅子や高齢者体験セットで体感します。高齢者の食事作りでは、ライフステージに適した食品やその調理方法を習得します。あらゆるレベルに対応できる手作りの介護食・嚥下食の調理を常食から展開して行います。食育のテーマでは、食育の歴史的背景や社会的ニーズを学ぶ中から子どもの能力を引き出す五感を使ったテーマを考え、子どもの料理教室の実施方法を学びます。さらに実際に子どもに料理を教えることで食育の実践を習得します。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 高齢者に望ましい食事の在り方を理解できるようになる。 ② 介護食や嚥下食が作れるようになる。 ③ 子ども料理の実施方法を理解できるようになる。 ④ 子どもへの調理指導ができるようになる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>食育のテーマにおいては、献立作成がありますので、今後の栄養士業務として必要な内容ですから、家庭学習でしっかり考えてきてください。実習で学んだ事を考察しレポートにまとめ、速やかに提出してください。レポート等は、授業時間外に仕上げてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>高齢者関連のレポート(25%)と授業態度(25%)食育関連のレポート(25%)と授業態度(25%)、で評価します。授業態度は、授業への参加状況、レポートの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却し、授業内で解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>献立作成があるので、日頃から料理に関心を持って学んでください。調理実技に関しては調理学実習の基礎が必要となります。予習・復習を行い、積極的に受講してください。班毎の実習なので遅刻、欠席しないように注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養学実習 I
担当者	竹内 美貴、辻 千里
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 高齢者の栄養についての講義 (竹内) (高齢者栄養、介護食・嚥下食の目的について) 2. 車椅子と高齢者疑似体験セットを用いての調理体験(竹内) (高齢者や障害をもつ高齢者の立場で確認) 3. 高齢者栄養について (竹内) (高齢者栄養の一日献立の把握) 4. 高齢者の間食について (竹内) (高齢者に適する間食の把握) 5. 高齢者栄養について 常食からの展開(和食) (竹内) (常食から介護食、嚥下食への展開その1) 6. 高齢者栄養について 実習計画 (竹内) (常食から嚥下食への展開) 7. 高齢者栄養について 常食からの展開(洋食など) (竹内) (常食から介護食、嚥下食への展開その2) 8. 介護食・嚥下食の講評と高齢者栄養についての復習 (竹内) 9. 子どもの食育のオリエンテーション (竹内) (実習の目的、子どもの料理教室の実際) 10. 子どもの料理教室開催の具体的な計画案及び献立作成 (竹内・辻) (子どもに伝えるテーマと献立作成、栄養価計算、具体的な献立作成方法について) 11. 子どもの食育についての講義 (竹内) (子ども向けの食育の理論と材料調達準備) 12. 各班の献立案試作 (竹内・辻) (子どもの調理作業を考えた実習) 13. 試作献立の講評 (竹内)(遠隔授業) (試作献立の発表と講評、子どもの料理教室献立決定) 14. 子どもの料理教室の事前準備 (竹内・辻) (料理教室準備から手順確認、事前準備) 15. 子どもの料理教室実施 (竹内・辻) (保育園・幼稚園児を対象にした料理教室の実施) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート、授業態度</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート、授業態度</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:レポート、授業態度</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法:授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『新編 応用栄養学実習』 著者名:西岡葉子、宮澤節子編 出版社:学建書院 (978-4-7624-0883-0)</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名:本学食物栄養学科 配布プリント</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『食品成分表2020』 著者名:女子栄養大学出版部 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2)</p> <p>『調理の為のベーシックデータ』 著者名:女子栄養大学出版部編 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『調理学』 著者名:木戸詔子・池田ひろ 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養学実習 I		
担当者	竹内 美貴、辻 千里		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	保育の現場で、実際に食育指導を行っている栄養士が、こども料理教室の実施にむけて指導をします。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>高齢者のテーマでは、高齢に伴う様々な障害を持つ高齢者の状態を、車椅子や高齢者体験セットで体感します。高齢者の食事作りでは、ライフステージに適した食品やその調理方法を習得します。あらゆるレベルに対応できる手作りの介護食・嚥下食の調理を常食から展開して行います。食育のテーマでは、食育の歴史的背景や社会的ニーズを学ぶ中から子どもの能力を引き出す五感を使ったテーマを考え、子どもの料理教室の実施方法を学びます。さらに実際に子どもに料理を教えることで食育の実践を習得します。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 高齢者に望ましい食事の在り方を理解できるようになる。 ② 介護食や嚥下食が作れるようになる。 ③ 子ども料理の実施方法を理解できるようになる。 ④ 子どもへの調理指導ができるようになる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>食育のテーマにおいては、献立作成がありますので、今後の栄養士業務として必要な内容ですから、家庭学習でしっかり考えてきてください。 実習で学んだ事を考察しレポートにまとめ、速やかに提出してください。 レポート等は、授業時間外に仕上げてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>高齢者関連のレポート(25%)と授業態度(25%)食育関連のレポート(25%)と授業態度(25%)、で評価します。授業態度は、授業への参加状況、レポートの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却し、授業内で解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>献立作成があるので、日頃から料理に関心を持って学んでください。調理実技に関しては調理学実習の基礎が必要となります。予習・復習を行い、積極的に受講してください。班毎の実習なので遅刻、欠席しないように注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養学実習 I
担当者	竹内 美貴、辻 千里
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 高齢者の栄養についての講義 (竹内) (高齢者栄養、介護食・嚥下食の目的について) 2. 車椅子と高齢者疑似体験セットを用いての調理体験(竹内) (高齢者や障害をもつ高齢者の立場で確認) 3. 高齢者栄養について (竹内) (高齢者栄養の一日献立の把握) 4. 高齢者の間食について (竹内) (高齢者に適する間食の把握) 5. 高齢者栄養について 常食からの展開(和食) (竹内) (常食から介護食、嚥下食への展開その1) 6. 高齢者栄養について 実習計画 (竹内) (常食から嚥下食への展開) 7. 高齢者栄養について 常食からの展開(洋食など) (竹内) (常食から介護食、嚥下食への展開その2) 8. 介護食・嚥下食の講評と高齢者栄養についての復習 (竹内) 9. 子どもの食育のオリエンテーション (竹内) (実習の目的、子どもの料理教室の実際) 10. 子どもの料理教室開催の具体的な計画案及び献立作成 (竹内・辻) (子どもに伝えるテーマと献立作成、栄養価計算、具体的な献立作成方法について) 11. 子どもの食育についての講義 (竹内) (子ども向けの食育の理論と材料調達準備) 12. 各班の献立案試作 (竹内・辻) (子どもの調理作業を考えた実習) 13. 試作献立の講評 (竹内)(遠隔授業) (試作献立の発表と講評、子どもの料理教室献立決定) 14. 子どもの料理教室の事前準備 (竹内・辻) (料理教室準備から手順確認、事前準備) 15. 子どもの料理教室実施 (竹内・辻) (保育園・幼稚園児を対象にした料理教室の実施) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート、授業態度</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート、授業態度</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:レポート、授業態度</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法:授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『新編 応用栄養学実習』 著者名:西岡葉子、宮澤節子編 出版社:学建書院 (978-4-7624-0883-0)</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名:本学食物栄養学科 配布プリント</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『食品成分表2020』 著者名:女子栄養大学出版部 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2)</p> <p>『調理の為のベーシックデータ』 著者名:女子栄養大学出版部編 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『調理学』 著者名:木戸詔子・池田ひろ 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養学実習Ⅱ		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>各ライフステージの身体の発育・発達状況に伴うライフスタイルの栄養を理論的に理解し、それぞれに適した食品やその調理方法を習得します。乳児期、幼児期、学童期、成人期、更年期と実習を進めていきます。実習後は、内容を考察し、レポートの作成をします。 高齢者の食事については栄養学実習Ⅰで学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各ライフステージに適した栄養量や食事の特徴を理解できる。 ②各ライフステージに適した食品の選び方や調理方法を習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>1年次に学んだ応用栄養学の知識が必要なので、シラバスを参考に予習しておいてください。実習で学んだことを考察してレポートにまとめ、速やかに提出してください。毎回の宿題・レポート等は、授業時間外に仕上げてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>授業態度(50%)、レポート(50%)で評価します。 授業態度は授業への参加状況、レポートの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却し、授業内で解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>1年次の専門科目の知識を総合的に必要とします。調理実技に関しては調理学実習の基礎が必要となります。予習・復習を行い、積極的に受講してください。班毎の実習なので遅刻、欠席しないように注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養学実習Ⅱ
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 乳児期の栄養(調乳・果汁) 3. 乳児期の栄養(離乳食① 生後5,6ヶ月頃) 4. 乳児期の栄養(離乳食② 生後7,8ヶ月頃) 5. 乳児期の栄養(離乳食③ 生後9～11ヶ月頃) 6. 幼児期の栄養(1～2歳児の食事) 7. 幼児期の栄養(3～5歳児の食事) 8. 幼児期の栄養(間食) 9. 幼児期の栄養(行事食) 10. 学童期の栄養(学童期の食事) 11. 学童期の栄養(学校給食) 12. 思春期、成人期の栄養(成人期の食事) 13. 母性の栄養(妊娠期の食事) 14. 更年期の栄養(更年期(閉経期)の食事) 15. ライフステージ別献立作成について <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『新編 応用栄養学実習』 著者名: 西岡葉子、宮澤節子編 出版社: 学建書院 (978-4-7624-0883-0)</p> <p>『食品成分表2020』 著者名: 女子栄養大学出版部 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-3)</p> <p>配布プリント</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編 出版社: メディアフタバ</p> <p>『調理の為のベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養学実習Ⅱ		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>各ライフステージの身体の発育・発達状況に伴うライフスタイルの栄養を理論的に理解し、それぞれに適した食品やその調理方法を習得します。乳児期、幼児期、学童期、成人期、更年期と実習を進めていきます。実習後は、内容を考察し、レポートの作成をします。 高齢者の食事については栄養学実習Ⅰで学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各ライフステージに適した栄養量や食事の特徴を理解できる。 ②各ライフステージに適した食品の選び方や調理方法を習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>1年次に学んだ応用栄養学の知識が必要なので、シラバスを参考に予習しておいてください。実習で学んだことを考察してレポートにまとめ、速やかに提出してください。毎回の宿題・レポート等は、授業時間外に仕上げておいてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>授業態度(50%)、レポート(50%)で評価します。 授業態度は授業への参加状況、レポートの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却し、授業内で解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>1年次の専門科目の知識を総合的に必要とします。調理実技に関しては調理学実習の基礎が必要となります。予習・復習を行い、積極的に受講して下さい。班毎の実習なので遅刻、欠席しないように注意して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養学実習Ⅱ
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 乳児期の栄養(調乳・果汁) 3. 乳児期の栄養(離乳食① 生後5,6ヶ月頃) 4. 乳児期の栄養(離乳食② 生後7,8ヶ月頃) 5. 乳児期の栄養(離乳食③ 生後9～11ヶ月頃) 6. 幼児期の栄養(1～2歳児の食事) 7. 幼児期の栄養(3～5歳児の食事) 8. 幼児期の栄養(間食) 9. 幼児期の栄養(行事食) 10. 学童期の栄養(学童期の食事) 11. 学童期の栄養(学校給食) 12. 思春期、成人期の栄養(成人期の食事) 13. 母性の栄養(妊娠期の食事) 14. 更年期の栄養(更年期(閉経期)の食事) 15. ライフステージ別献立作成について <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法: レポート、授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『新編 応用栄養学実習』 著者名:西岡葉子、宮澤節子編 出版社:学建書院 (978-4-7624-0883-0)</p> <p>『食品成分表2020』 著者名:女子栄養大学出版部 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-3)</p> <p>配布プリント</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名:本学食物栄養学科編 出版社:メディアフタバ</p> <p>『調理の為のベーシックデータ』 著者名:女子栄養大学出版部編 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『調理学』 著者名:木戸詔子・池田ひろ 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論	
担当者	平田 庸子	
実務経験のある教員による授業	○	
実務経験内容	管理栄養士として、実務経験のある教員が栄養教育・指導における基礎的な知識について指導します。	
[アクティブラーニング授業]		
PBL(課題解決型)		反転授業
ディスカッション・ディベート		グループワーク
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク
その他		
[ICTの活用]		
manaba	○	Moodle
その他		
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養教育・指導論では、はじめに栄養士に関わる法規や栄養行政について学び、次に栄養教育に必要な基礎知識について理解し応用できるようにします。さらに栄養教育指導を行うにあたり、対象者(個人または集団)のニーズに合わせた、栄養教育プログラムの計画、立案、実践、評価法などを理論的に学習し、栄養士として、栄養教育指導に生かせるようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <p>① 栄養関連法規などを理解し、栄養士を専門職とする者としての職業観を学び、積極的に社会へ貢献する態度や意欲を持つことができる。 ② 食育の実践に必要な栄養教育指導におけるPDCAサイクルと、各工程のポイントを理解することができる。 ③ 健康管理を行うために必要となるライフステージ別の課題を学び、栄養教育・指導のポイントを理解し説明することができる。 ④ 食行動変容のための知識や技術をもとに対象者の食と健康について課題を解決し、具体的な支援方法を考えることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>授業前に教科書をよく読み、予習しておいてください。また、事後学習では、指示課題を調べ、まとめてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(50%)、レポート(45%)、授業態度(5%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポートは、後日添削して返却します。 ・理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業中に資料を配布しますので、欠席した場合は申し出るなどして対処して下さい。</p>		

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教育の概念、関連法規 2. 健康づくり政策と栄養行政、食生活指針、食事バランスガイド、身体活動基準 3. 行動科学の理論とモデル(刺激-反応理論他) 4. 行動科学の理論とモデル(ヘルスビリーフモデル他) 5. 行動変容技法 6. 社会や環境にアプローチする理論・モデルと組織・地域づくり 7. 食環境づくり 栄養教育マネジメント:PDCAサイクルの概要 8. 栄養教育マネジメント:計画(目標設定、食事調査法など) 9. 栄養教育マネジメント:計画(実施頻度、時間、教材、学習形態など) 10. 栄養教育マネジメント:実践(技術、栄養カウンセリング)、評価方法 11. 妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の栄養教育指導 12. 学童期、思春期の栄養教育指導 13. 成人期の栄養教育指導(健康日本21 第二次、国民健康・栄養調査など) 14. 高齢期の栄養教育指導 15. 栄養教育の理論と技術に関する理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート・</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート・</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:レポート</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート・授業態度・</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『第6版 栄養教育論』 著者名:土江節子編著 出版社:学文社 (978-4-7620-2845-8)</p> <p>[参考文献(ISBN)] visual栄養学テキスト「応用栄養学」 著者名:津田謹輔 伏木亨 本田佳子 出版社:中山書店 (978-4-521-74291-5)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として、実務経験のある教員が栄養教育・指導における基礎的な知識について指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養教育・指導論では、はじめに栄養士に関わる法規や栄養行政について学び、次に栄養教育に必要な基礎知識について理解し応用できるようにします。さらに栄養教育指導を行うにあたり、対象者(個人または集団)のニーズに合わせた、栄養教育プログラムの計画、立案、実践、評価法などを理論的に学習し、栄養士として、栄養教育指導に生かせるようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <p>① 栄養関連法規などを理解し、栄養士を専門職とする者としての職業観を学び、積極的に社会へ貢献する態度や意欲を持つことができる。</p> <p>② 食育の実践に必要な栄養教育指導におけるPDCAサイクルと、各工程のポイントを理解することができる。</p> <p>③ 健康管理を行うために必要となるライフステージ別の課題を学び、栄養教育・指導のポイントを理解し説明することができる。</p> <p>④ 食行動変容のための知識や技術をもとに対象者の食と健康について課題を解決し、具体的な支援方法を考えることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>授業前に教科書をよく読み、予習しておいてください。また、事後学習では、指示課題を調べ、まとめてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(50%)、レポート(45%)、授業態度(5%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポートは、後日添削して返却します。 ・理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業中に資料を配布しますので、欠席した場合は申し出るなどして対処して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教育の概念、関連法規 2. 健康づくり政策と栄養行政、食生活指針、食事バランスガイド、身体活動基準 3. 行動科学の理論とモデル(刺激-反応理論他) 4. 行動科学の理論とモデル(ヘルスビリーフモデル他) 5. 行動変容技法 6. 社会や環境にアプローチする理論・モデルと組織・地域づくり 7. 食環境づくり 栄養教育マネジメント:PDCAサイクルの概要 8. 栄養教育マネジメント:計画(目標設定、食事調査法など) 9. 栄養教育マネジメント:計画(実施頻度、時間、教材、学習形態など) 10. 栄養教育マネジメント:実践(技術、栄養カウンセリング)、評価方法 11. 妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の栄養教育指導 12. 学童期、思春期の栄養教育指導 13. 成人期の栄養教育指導(健康日本21 第二次、国民健康・栄養調査など) 14. 高齢期の栄養教育指導 15. 栄養教育の理論と技術に関する理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート・</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート・</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:レポート</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート・授業態度・</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『第6版 栄養教育論』 著者名:土江節子編著 出版社:学文社 (978-4-7620-2845-8)</p> <p>[参考文献(ISBN)] visual栄養学テキスト「応用栄養学」 著者名:津田謹輔 伏木亨 本田佳子 出版社:中山書店 (978-4-521-74291-5)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論実習		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として実務経験のある教員が、その経験を活かしてライフステージに合わせた栄養教育の実践に向けて指導を行います。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養教育指導の実践にむけて必要な知識と技術を習得することを目的とします。したがって、授業では、PDCAサイクルに基づいて、対象者(テーマ)に対する課題(問題点)を考え、栄養教育指導の計画を立て、適切な媒体等を作成します。さらにそれらを使って、教育指導(発表)を行います。また、発表された内容について、聞き手としての評価を行うことで、内容のみならず話し方や態度等、栄養士としての教育指導のスキルが身に付くようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <p>① 対象者のニーズに合わせた栄養教育指導法を考え、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ② 食育の実践に必要な知識を学び、適した栄養教育媒体を作成することができる。 ③ 食事指導や食事管理に関わるプレゼンテーションを行い、実施後はその評価が的確にできる。 ④ 食事調査から栄養素等の摂取状況を客観的に理解し、食事摂取基準等を参考に栄養評価および教育ができる。 ⑤ 食と健康に関する問題について、主体的に学び栄養教育の実践に結び付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>授業の前に課題について調べ、まとめておいてください。 プレゼンテーションは、発表前に十分練習をしておいてください。 授業後は、振り返りを行いまとめておいてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>プレゼンテーション(40%)レポート(40%)、栄養教育計画課題(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プレゼンテーションについては、内容や取り組みについて、振り返りを行い受講生同士の意見交換や教員による指導を行います。 ・レポートや課題については、添削後、返却します。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>応用栄養学、栄養教育指導論等の教科書を持参して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論実習
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <p>* 栄養教育指導(発表)のための実習は、実習1、実習2に大別され、実習1では乳児期、妊娠幼児期、学童期 思春期について、実習2では、成人期、高齢期についていずれかのテーマを選択し、栄養教育媒体作成および発表を行います。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション <ul style="list-style-type: none"> 実習1-1 計画:問題点の抽出、教育方法の検討 2. 実習1-1 計画:教育方法の具体化、媒体作成等 3. 実習1-1 実践と評価:発表 4. 実習1-2 計画:問題点の抽出、教育方法の検討 5. 実習1-2 計画:教育方法の具体化、媒体作成等 6. 実習1-2 実践と評価:発表 7. 実習1の総合評価と振り返り 8. 個人の栄養教育1:市販弁当を使った栄養教育指導 9. 実習2 計画:問題点の抽出、教育方法の検討 10. 実習2 計画:教育方法の具体化、媒体作成等 11. 実習2 計画:教育方法の具体化、媒体作成、発表練習 12. 実習2 実践と評価:発表前半 13. 実習2 実践と評価:発表後半 14. 個人の栄養教育2:食事摂取基準と食事記録分析を基にした栄養指導 15. 個人の栄養教育3:糖尿病食品交換表を使った栄養食事指導 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:栄養教育計画課題</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:栄養教育計画課題</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:プレゼンテーション ・ レポート ・</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート ・</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 著者名:日本糖尿病協会・文光堂 出版社:日本糖尿病協会/文光堂 (978-4-8306-6046-7)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学』(応用栄養学と共通) 著者名:森基子・玉川和子他 著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70641-1) 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4-7620-2965-3)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論実習		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として実務経験のある教員が、その経験を活かしてライフステージに合わせた栄養教育の実践に向けて指導を行います。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養教育指導の実践にむけて必要な知識と技術を習得することを目的とします。したがって、授業では、PDCAサイクルに基づいて、対象者(テーマ)に対する課題(問題点)を考え、栄養教育指導の計画を立て、適切な媒体等を作成します。さらにそれらを使って、教育指導(発表)を行います。また、発表された内容について、聞き手としての評価を行うことで、内容のみならず話し方や態度等、栄養士としての教育指導のスキルが身に付くようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <p>① 対象者のニーズに合わせた栄養教育指導法を考え、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ② 食育の実践に必要な知識を学び、適した栄養教育媒体を作成することができる。 ③ 食事指導や食事管理に関わるプレゼンテーションを行い、実施後はその評価が的確にできる。 ④ 食事調査から栄養素等の摂取状況を客観的に理解し、食事摂取基準等を参考に栄養評価および教育ができる。 ⑤ 食と健康に関する問題について、主体的に学び栄養教育の実践に結び付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>授業の前に課題について調べ、まとめておいてください。 プレゼンテーションは、発表前に十分練習をしておいてください。 授業後は、振り返りを行いまとめておいてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>プレゼンテーション(40%)レポート(40%)、栄養教育計画課題(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プレゼンテーションについては、内容や取り組みについて、振り返りを行い受講生同士の意見交換や教員による指導を行います。 ・レポートや課題については、添削後、返却します。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>応用栄養学、栄養教育指導論等の教科書を持参して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養教育・指導論実習
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <p>* 栄養教育指導(発表)のための実習は、実習1、実習2に大別され、実習1では乳児期、妊娠幼児期、学童期 思春期について、実習2では、成人期、高齢期についていずれかのテーマを選択し、栄養教育媒体作成および発表を行います。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション <ul style="list-style-type: none"> 実習1-1 計画:問題点の抽出、教育方法の検討 2. 実習1-1 計画:教育方法の具体化、媒体作成等 3. 実習1-1 実践と評価:発表 4. 実習1-2 計画:問題点の抽出、教育方法の検討 5. 実習1-2 計画:教育方法の具体化、媒体作成等 6. 実習1-2 実践と評価:発表 7. 実習1の総合評価と振り返り 8. 個人の栄養教育1:市販弁当を使った栄養教育指導 9. 実習2 計画:問題点の抽出、教育方法の検討 10. 実習2 計画:教育方法の具体化、媒体作成等 11. 実習2 計画:教育方法の具体化、媒体作成、発表練習 12. 実習2 実践と評価:発表前半 13. 実習2 実践と評価:発表後半 14. 個人の栄養教育2:食事摂取基準と食事記録分析を基にした栄養指導 15. 個人の栄養教育3:糖尿病食品交換表を使った栄養食事指導 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:栄養教育計画課題</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:栄養教育計画課題</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:プレゼンテーション ・ レポート ・</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート ・</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 著者名:日本糖尿病協会・文光堂 出版社:日本糖尿病協会/文光堂 (978-4-8306-6046-7)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学』(応用栄養学と共通) 著者名:森基子・玉川和子他 著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70641-1) 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4-7620-2965-3)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養士実務技術演習		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験があります。その経験を活かした実務科目について指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)	○	反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養士としての就職先である病院、老人福祉施設、事業所、保育園などの施設における給食業務を中心とした栄養士業務について、まず今まで学んだ基礎的な内容を復習します。さらに、より具体的な内容について理解を深めるため、種々の演習をしながら、知識をより確実なものとしします。さらに、学外講師(卒業生の管理栄養士)の指導を受け、栄養士現場に臨むにあたって必要な知識や心構えについて学修します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①対象者に適した献立作成ができるようになる。 ②給食運営に必要な実践力を身に付けることができる。 ③栄養士現場に臨む心構えができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各自の就職先(希望先)の給食業務や栄養指導業務、食育などについて情報を収集し、より深く学べるように自主学習を行ってください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート(50%)と授業態度(50%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>15回目の授業で、各自の最終課題の報告会を実施し、その場で評価し、到達目標の確認を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>栄養士として就職が決まった学生および栄養士として就職を希望している学生を対象とします。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養士実務技術演習
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養士業務と栄養士の社会的立場、役割について 2. 給食施設の献立作成の実際について 3. 給食施設における食材料管理、原価管理について 4. 献立作成の実際とポイント 5. 施設別による献立作成演習Ⅰ 6. 施設別による献立作成演習Ⅱ 7. 施設別による献立作成演習Ⅲ 8. 施設別による献立作成演習Ⅳ 9. 施設別による献立作成演習Ⅴ 10. 学外講師による実務指導Ⅰ(大久保・学外講師) 11. 学外講師による実務指導Ⅱ(大久保・学外講師) 12. 対象者に適した献立作成の発表と評価 13. 栄養教育・栄養指導の計画・実施 14. 栄養教育・栄養指導の評価 15. 栄養士業務の実際と課題のプレゼンテーション <p>順序は変更になることがあります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法：レポート(50%)と授業態度(50%)</p> <p>[テキスト(ISBN)] 各担当者から指示します。</p> <p>[参考文献(ISBN)] 各担当者から紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	栄養士へのアプローチ		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>栄養士の仕事や使命を知り、栄養士になるためにどのような知識や技術が必要であるかを学びます。次に栄養士の就職の状況を知り、栄養士として就職するために今から取り組まなければならないと考えます。また、先輩の栄養士・管理栄養士の話を聞いて、栄養士の仕事のやりがい等を学び、栄養士になるために今後どのような勉強や活動が必要であるかを考え、各自が目的意識を持てるようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①栄養士の仕事内容を理解することができる。 ②栄養士になるための目的意識を持って、勉学や就職活動に臨むことができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各分野で活躍している栄養士の先輩たちの情報や、栄養士の求人状況など積極的に情報収集してください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>栄養士の仕事をもっと知りたい人、理解したい人、栄養士として就職したいという希望をもっている人は受講してください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養士へのアプローチ
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養士とは何か 栄養士の使命と役割について 2. 栄養士の活躍と社会の期待 栄養士の活躍の場、直営給食と委託給食の違い、栄養士に対する社会のニーズについて 3. 栄養学および栄養士発展の歴史 栄養士法制定から今日までの歴史を知る 4. 現在の食事情や食生活事情 国民健康・栄養調査の結果を読み解く 5. 栄養士養成におけるカリキュラム構成 カリキュラム内容と科目間のつながりを知る 6. 健康増進と疾病予防および食育と栄養士の係り 栄養士の仕事について、より具体的に理解する 7. 栄養士職の求人状況について キャリアサポートセンターからの情報をもとに、求人状況を知る 8. 栄養士として就職するための対策 栄養士になるために必要な知識や技術について 9. 栄養士になるための一般的基礎知識 I 社会人として必要な基礎知識について 10. 栄養士になるための一般的基礎知識 II 社会人として必要なマナーについて 11. 栄養士になるための専門的基礎知識 I 食品成分表の使い方と活用、栄養価計算について 12. 栄養士になるための専門的基礎知識 II 食品分類と栄養バランスについて 13. 学外講師による講話 I 先輩栄養士・管理栄養士に聞く 14. 学外講師による講話 II 先輩栄養士・管理栄養士に聞く 15. 栄養士になるために何が必要か考える 栄養士になるためにどのように取り組み、どのようなスキルを身に付けると実現できるかを考える <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『栄養の基本がわかる図解事典』 著者名: 中村丁次監修 出版社: 成美堂出版 (978-4-415-02604-6)</p> <p>[参考文献(ISBN)] プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	栄養情報処理演習		
担当者	西山 貴子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	集団給食管理、栄養指導、料理教室の実施など管理栄養士としての経験を生かし、表計算ソフトの使い方から栄養計算ソフトの使い方を指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>授業では表計算ソフトの基本操作から始め、計算式の作成、関数の活用、グラフの作成及び修正、データベース操作と順に色々な機能について実習し、表計算ソフトが使えるようにしていきます。また、栄養計算ソフトを使い、栄養計算をスムーズに行える様に繰り返し練習をしていきます。学習内容の理解と確認のために、途中で実技テストなどを行います。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①表計算ソフト(計算・グラフ・表作成など)を使うことができるようになる。 ②栄養計算ソフトを使って栄養計算をスムーズに行うことができるようになる。 ③栄養士に必要なコンピューター操作が問題なく行うことができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>練習問題、課題等を授業内でできなかった場合は、必ず次の授業までの間に作成しておいてください。 欠席した場合は、遅れている分の課題等を必ず次の授業までに進めておいてください。 栄養計算等で分からないことを飛ばしたり、人に聞くのではなく、自分で成分表、調理のためのベーシックデータ、本等を使用し、調べる習慣を付けてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>実技試験(50%)、提出物結果(50%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>提出物を添削し、後日返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業は、情報リテラシーで学ぶ程度の知識と技術を持っていることを前提としています。前期の情報リテラシーを受講しておくことが望ましいです。 難しいことも何度も繰り返せばやさしくなります。あせらずにじっくりと自分の力でテキストを読んで一歩ずつ進めてください。苦労した内容だけが実力として身につきます。自分が苦手だなど思う人は、時間を作って他の人より多く練習してください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養情報処理演習
担当者	西山 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 表計算ソフトと栄養計算ソフトについて Excel基本操作 Excel2016 1章 2. Excel基本操作 2章 3. Excel基本操作 3章 4. Excel基本操作 4章 5. Excel基本操作 5章 6. Excel基本操作 6章 7. Excel基本操作 7章 8. 表作成1 9. グラフ作成1(基礎) 10. グラフ作成2(応用) 11. グラフ作成3(まとめ) 12. 栄養計算1(和食) 13. 栄養計算2(洋食) 14. 栄養計算3(中華) 15. Excel基本操作確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業内課題</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験、授業内課題</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: 試験、授業内課題</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 授業内課題</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法: 試験、授業内課題</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『Microsoft Excel 2016 基礎セミナーテキスト』 著者名:日経BP社 出版社:日経BP社 (978-4-82229-786-2)</p> <p>『調理学実習』 著者名:神戸女子短期大学 食物栄養学科 調理学研究室 篇 印刷配布するプリント、サーバーに用意するファイルを使用します。</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』 著者名:松本仲子監修 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『新ビジュアル食品成分表 新訂版』 出版社:大修館書店 (978-4-4692-7007-5)</p>	

授業科目名 (副題)	栄養情報処理演習		
担当者	西山 貴子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	集団給食管理、栄養指導、料理教室の実施など管理栄養士としての経験を生かし、表計算ソフトの使い方から栄養計算ソフトの使い方を指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>授業では表計算ソフトの基本操作から始め、計算式の作成、関数の活用、グラフの作成及び修正、データベース操作と順に色々な機能について実習し、表計算ソフトが使えるようにしていきます。また、栄養計算ソフトを使い、栄養計算をスムーズに行える様に繰り返し練習をしていきます。学習内容の理解と確認のために、途中で実技テストなどを行います。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①表計算ソフト(計算・グラフ・表作成など)を使うことができるようになる。 ②栄養計算ソフトを使って栄養計算をスムーズに行うことができるようになる。 ③栄養士に必要なコンピューター操作が問題なく行うことができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>練習問題、課題等を授業内でできなかった場合は、必ず次の授業までの間に作成しておいてください。 欠席した場合は、遅れている分の課題等を必ず次の授業までに進めておいてください。 栄養計算等で分からないことを飛ばしたり、人に聞くのではなく、自分で成分表、調理のためのベーシックデータ、本等を使用し、調べる習慣を付けてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>実技試験(50%)、提出物結果(50%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>提出物を添削し、後日返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業は、情報リテラシーで学ぶ程度の知識と技術を持っていることを前提としています。前期の情報リテラシーを受講しておくことが望ましいです。 難しいことも何度も繰り返せばやさしくなります。あせらずにじっくりと自分の力でテキストを読んで一歩ずつ進めてください。苦労した内容だけが実力として身につきます。自分が苦手だなど思う人は、時間を作って他の人より多く練習してください。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養情報処理演習
担当者	西山 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 表計算ソフトと栄養計算ソフトについて Excel基本操作 Excel2016 1章 2. Excel基本操作 2章 3. Excel基本操作 3章 4. Excel基本操作 4章 5. Excel基本操作 5章 6. Excel基本操作 6章 7. Excel基本操作 7章 8. 表作成1 9. グラフ作成1(基礎) 10. グラフ作成2(応用) 11. グラフ作成3(まとめ) 12. 栄養計算1(和食) 13. 栄養計算2(洋食) 14. 栄養計算3(中華) 15. Excel基本操作確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業内課題</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験、授業内課題</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: 試験、授業内課題</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 授業内課題</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法: 試験、授業内課題</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『Microsoft Excel 2016 基礎セミナーテキスト』 著者名:日経BP社 出版社:日経BP社 (978-4-82229-786-2)</p> <p>『調理学実習』 著者名:神戸女子短期大学 食物栄養学科 調理学研究室 篇 印刷配布するプリント、サーバーに用意するファイルを使用します。</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』 著者名:松本仲子監修 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7741-4691-1)</p> <p>『新ビジュアル食品成分表 新訂版』 出版社:大修館書店 (978-4-4692-7007-5)</p>	

授業科目名 (副題)	応用栄養学		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として実務経験のある教員が、その経験を活かして各ライフステージごとの栄養上の特徴やポイントについて指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] ライフステージごとに、身体的・精神的な特性について学び、栄養上の特徴と栄養摂取法(食事摂取基準など)を習得します。さらに疾患との関連についても学び、栄養士としてライフステージおよびライフスタイルを考慮した栄養ケアを実践するために必要な知識を幅広く身に付けることを目的とします。</p> <p>[到達目標] ①健康管理を行うために必要なライフステージごとの身体的・精神的な特性を理解することができる。 ②栄養と健康に関して、ライフステージごとの栄養上の特徴や問題について理解し説明できる。 ③食事摂取基準を学び、ライフステージに合わせた適切な栄養摂取および栄養評価を行い、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ④食と健康に関する問題について、身近な問題に目を向け主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 学習した内容をより深めるために、毎回の授業の後に、教科書に記載してある練習問題をしてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(70%)レポート(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却します。試験後は解答を回収し、解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 授業中に資料を配布しますので、欠席した場合は申し出るなどして対処して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	応用栄養学
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養ケアマネジメント(アセスメント) 2. 発育、発達、加齢変化 3. 食事摂取基準 4. 妊娠期 : 生理(ホルモンの変化など) 5. 妊娠期 : 生理(母体や代謝の変化)、日常生活指導 6. 妊娠期 : 疾患と栄養ケア 7. 授乳期 : 生理・ホルモンの変化、母乳成分 8. 授乳期 : 人工栄養、授乳の支援ガイド 乳児期 : 身体の成長 9. 乳児期 : 生理的機能の発達、栄養代謝、離乳 10. 乳児期 : 離乳、栄養アセスメント、疾患と栄養ケア 11. 幼児期 : 身体の成長、精神・運動機能の発達、保育所給食、栄養ケア 12. 学童期、思春期 : 成長と発達、学校給食、疾患と栄養ケア 13. 成人期 : 疾患と栄養ケア(肥満、メタボリックシンドロームと特定保健指導) 更年期 : 生理的变化、疾患と栄養ケア 高齢期 : 生理的变化、疾患と栄養ケア 14. 運動、ストレス、特殊環境下と栄養 15. ライフステージ、運動、ストレス、特殊環境と栄養に関する理解度確認テスト <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート・</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)] visual栄養学テキスト「応用栄養学」 著者名:津田謹輔 伏木亨 本田佳子 出版社:中山書店 (978-4-521-74291-5)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 『応用栄養学』 著者名:森基子 玉川和子 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70641-1)</p>	

授業科目名 (副題)	応用栄養学		
担当者	平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として実務経験のある教員が、その経験を活かして各ライフステージごとの栄養上の特徴やポイントについて指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] ライフステージごとに、身体的・精神的な特性について学び、栄養上の特徴と栄養摂取法(食事摂取基準など)を習得します。さらに疾患との関連についても学び、栄養士としてライフステージおよびライフスタイルを考慮した栄養ケアを実践するために必要な知識を幅広く身に付けることを目的とします。</p> <p>[到達目標] ①健康管理を行うために必要なライフステージごとの身体的・精神的な特性を理解することができる。 ②栄養と健康に関して、ライフステージごとの栄養上の特徴や問題について理解し説明できる。 ③食事摂取基準を学び、ライフステージに合わせた適切な栄養摂取および栄養評価を行い、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができる。 ④食と健康に関する問題について、身近な問題に目を向け主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 学習した内容をより深めるために、毎回の授業の後に、教科書に記載してある練習問題をしてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(70%)レポート(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却します。試験後は解答を回収し、解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 授業中に資料を配布しますので、欠席した場合は申し出るなどして対処して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	応用栄養学
担当者	平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養ケアマネジメント(アセスメント) 2. 発育、発達、加齢変化 3. 食事摂取基準 4. 妊娠期 : 生理(ホルモンの変化など) 5. 妊娠期 : 生理(母体や代謝の変化)、日常生活指導 6. 妊娠期 : 疾患と栄養ケア 7. 授乳期 : 生理・ホルモンの変化、母乳成分 8. 授乳期 : 人工栄養、授乳の支援ガイド 乳児期 : 身体の成長 9. 乳児期 : 生理的機能の発達、栄養代謝、離乳 10. 乳児期 : 離乳、栄養アセスメント、疾患と栄養ケア 11. 幼児期 : 身体の成長、精神・運動機能の発達、保育所給食、栄養ケア 12. 学童期、思春期 : 成長と発達、学校給食、疾患と栄養ケア 13. 成人期 : 疾患と栄養ケア(肥満、メタボリックシンドロームと特定保健指導) 更年期 : 生理的变化、疾患と栄養ケア 高齢期 : 生理的变化、疾患と栄養ケア 14. 運動、ストレス、特殊環境下と栄養 15. ライフステージ、運動、ストレス、特殊環境と栄養に関する理解度確認テスト <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート・</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト・レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)] visual栄養学テキスト「応用栄養学」 著者名:津田謹輔 伏木亨 本田佳子 出版社:中山書店 (978-4-521-74291-5)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 『応用栄養学』 著者名:森基子 玉川和子 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70641-1)</p>	

授業科目名 (副題)	応用食品学		
担当者	西 奈保		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 植物性食品や動物性食品、加工食品など、各食品のもつ成分と特性を理解し、正しい食品の判別や利用方法を学ぶとともに、健康管理や調理などの実践に関連する知識について学びます。</p> <p>[到達目標] ①食品それぞれがもつ栄養特性や機能性について、知識を身に付けることができる。 ②食品のもつ調理・加工における特性を知り、実践に関連づけることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 講義内で、内容に関する小テストを行いますので、テキストや配布資料をみて復習をしておいてください。</p> <p>各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 小テストの返却の際に、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 授業中に資料を配布しますので、欠席した場合は申し出てください。 身近な食品が授業のテーマです。食品そのものに興味をもって、自身の食生活に活かして下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	応用食品学
担当者	西 奈保
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 応用食品学の概要と食品の定義 2. 穀類(種類と特性) 3. いも類・豆類(種類と特性) 4. 野菜類(種類と特性) 5. きのこと類(種類と特性) 6. 果実類(種類と特性) 7. 農産食品の加工品 8. 食肉類(種類と特性) 9. 卵類・牛乳および乳製品(種類と特性) 10. 畜産食品の加工品 11. 油脂類(種類と特性) 12. 水産食品(種類と特性、加工品) 13. 微生物利用食品 14. 調味料・香辛料 15. 嗜好食品・嗜好飲料 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストと小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストと小テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストと小テスト</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストと小テスト</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストと小テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド『食品学Ⅱ』 著者名:栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編 出版社:羊土社 (978-4-7581-0880-5)</p> <p>[参考文献(ISBN)] プリント配布</p>	

授業科目名 (副題)	応用食品学		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 本講義では、植物性食品や動物性食品、加工食品など、各食品のもつ成分と特性を理解し、正しい食品の判別や利用方法を学ぶとともに、健康管理や調理などの実践に関連する知識について学びます。</p> <p>[到達目標] ①食品それぞれがもつ栄養特性や機能性について、知識を身に付けることができる。 ②食品のもつ調理・加工における特性を知り、実践に関連づけることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 講義内で、内容に関する小テストを行いますので、テキストや配布資料をみて復習をしておいてください。</p> <p>各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 小テストの後に、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 授業中に資料を配布しますので、欠席した場合は申し出てください。 身近な食品が授業のテーマです。食品そのものに興味をもって、自身の食生活に活かして下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	応用食品学
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 応用食品学の概要と食品の定義 2. 穀類(種類と特性) 3. いも類・豆類(種類と特性) 4. 野菜類(種類と特性) 5. きのこと類(種類と特性) 6. 果実類(種類と特性) 7. 農産食品の加工品 8. 食肉類(種類と特性) 9. 卵類・牛乳および乳製品(種類と特性) 10. 畜産食品の加工品 11. 油脂類(種類と特性) 12. 水産食品(種類と特性、加工品) 13. 微生物利用食品 14. 調味料・香辛料 15. 嗜好食品・嗜好飲料 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストと小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストと小テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストと小テスト</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストと小テスト</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストと小テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド『食品学Ⅱ』 著者名: 栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編 出版社: 羊土社 (978-4-7581-0880-5)</p> <p>[参考文献(ISBN)] プリント配布</p>	

授業科目名 (副題)	応用微生物学		
担当者	達 牧子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>微生物は、私たちが生活している環境中のあらゆるところに存在しています。その種類は非常に多種であり、日常生活にとって有益に働く微生物も沢山います。この授業では、有用に働く微生物の生理作用などの基礎的事項について理解したうえで、さらに発酵に関する微生物がどのようなしくみで食品や医薬品分野へ利用されているのかを学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①発酵食品に生息する微生物の代謝とその役割が理解できるようになる。 ②微生物を利用した食品や医薬品について理解できるようになる。 ③発酵食品と健康について理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>单元ごとに講義内容に関するレポートを提出してもらいますので、復習をして考察を整理しておいてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(50%)、提出物(50%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポートは、後日添削して返却します。 ・理解度確認テスト終了後に、解答の解説を行います。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>日頃から、発酵食品で健康を維持する食生活に関心を持ち、積極的に授業に参加してください。遅刻、欠席をすると後で理解できない点が出てきますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	応用微生物学
担当者	達 牧子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 微生物学の歴史と微生物の利用 2. 微生物の種類と性質(真菌) 3. 微生物の種類と性質(細菌・ウイルス) 4. 微生物の生理(培養・生育) 5. 微生物の生理(酵素・代謝) 6. 発酵食品の生産に関わる微生物(1)(醤油・味噌) 7. 発酵食品の生産に関わる微生物(2)(清酒・ワイン・ビール・蒸留酒) 8. 発酵食品の生産に関わる微生物(3)(塩麴・甘麴・醤油麴) 9. 発酵食品の生産に関わる微生物(4)(チーズ・ヨーグルト) 10. 発酵食品の生産に関わる微生物(5)(パン・納豆・その他の身近な発酵食品) 11. 食品の腐敗と保存 12. 微生物のバイオテクノロジー 13. 発酵食品の献立作成(麴菌を使った調味料を利用) 14. 発酵食品の献立作成(麴菌を使った食品を利用) 15. 応用微生物全般に関する理解度確認テストを実施 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【3-3】食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、小テスト、提出物で評価</p> <p>[テキスト(ISBN)] 資料としてプリントを配布します。</p> <p>[参考文献(ISBN)] 配付</p>	

授業科目名 (副題)	解剖学		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>解剖学(Anatomy)とは人体の形態・構造を研究する学問であり医学、或いは栄養学を学ぶ上での重要な基礎医学の一つです。解剖学は肉眼による観察を主とする肉眼解剖学と、顕微鏡を用いて組織を観察する組織学に大別されます。解剖学では、人体構造を肉眼レベルから顕微鏡レベルまで学ぶことを目的とします。授業では、人体の各器官、臓器、組織を、標本、ビデオ、スライドなどを用いて実際に観察しながら理解を深めていきます。たくさんの専門用語や学術用語がでてきますが、図や写真を用いてわかりやすく解説していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①人体の正常構造を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②人体の正常構造を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ③人体の正常構造を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ④人体の正常構造を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>「解剖生理学ノート」を用いて講義内容の復習を重点的に行ってください。さらに栄養士実力認定試験に準ずる小テストを行いますので授業後の復習を各自、必ず行ってください。小テストの出題範囲のドリルをmanabaにて配信しますので各自、復習に活用してください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストや試験を回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業中に理解できなかった部分をそのままにせず、積極的に質問をすること。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	解剖学
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 人体の解剖学的特長 2. 組織学の概要(細胞・組織・器官と器官系) 3. 骨格系(骨の構造・主要骨格とその連結) 4. 筋系(筋の構造・主要骨格筋) 5. 循環器系(心臓・血管系の構造) 6. 消化器系(口腔、咽頭の構造) 7. 消化器系(消化管の構造) 8. 消化器系(消化腺の構造) 9. 呼吸器系(気道・肺の構造) 10. 泌尿器系(腎臓・尿管・膀胱・尿道の構造) 11. 生殖器系(女性生殖器・男性生殖器の構造) 12. 内分泌系(内分泌腺の構造) 13. 神経系(神経単位の構造・中枢神経系)末梢神経系) 14. 神経系(末梢神経系) 15. 感覚器系(感覚器の構造) 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『解剖生理学・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 栄養科学イラストレイテッド 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1362-5)</p> <p>『解剖生理学ノート・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 栄養科学イラストレイテッド 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1363-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	解剖学		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>解剖学(Anatomy)とは人体の形態・構造を研究する学問であり医学、或いは栄養学を学ぶ上での重要な基礎医学の一つです。解剖学は肉眼による観察を主とする肉眼解剖学と、顕微鏡を用いて組織を観察する組織学に大別されます。解剖学では、人体構造を肉眼レベルから顕微鏡レベルまで学ぶことを目的とします。授業では、人体の各器官、臓器、組織を、標本、ビデオ、スライドなどを用いて実際に観察しながら理解を深めていきます。たくさんの専門用語や学術用語がでてきますが、図や写真を用いてわかりやすく解説していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①人体の正常構造を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②人体の正常構造を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ③人体の正常構造を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ④人体の正常構造を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>「解剖生理学ノート」を用いて講義内容の復習を重点的に行ってください。さらに栄養士実力認定試験に準ずる小テストを行いますので授業後の復習を各自、必ず行ってください。小テストの出題範囲のドリルをmanabaにて配信しますので各自、復習に活用してください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストや試験を回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業中に理解できなかった部分をそのままにせず、積極的に質問をすること。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	解剖学
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 人体の解剖学的特長 2. 組織学の概要(細胞・組織・器官と器官系) 3. 骨格系(骨の構造・主要骨格とその連結) 4. 筋系(筋の構造・主要骨格筋) 5. 循環器系(心臓・血管系の構造) 6. 消化器系(口腔、咽頭の構造) 7. 消化器系(消化管の構造) 8. 消化器系(消化腺の構造) 9. 呼吸器系(気道・肺の構造) 10. 泌尿器系(腎臓・尿管・膀胱・尿道の構造) 11. 生殖器系(女性生殖器・男性生殖器の構造) 12. 内分泌系(内分泌腺の構造) 13. 神経系(神経単位の構造・中枢神経系)末梢神経系) 14. 神経系(末梢神経系) 15. 感覚器系(感覚器の構造) 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『解剖生理学・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 栄養科学イラストレイテッド 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1362-5)</p> <p>『解剖生理学ノート・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 栄養科学イラストレイテッド 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1363-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	解剖生理学実習		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>系統別に人体の構造と機能の関連を深く理解するために、模型や標本を用いての肉眼解剖学的観察や顕微解剖学的、組織学的観察を行います。さらに栄養指導に必要な身体組成の計測を行い、健康維持にどのような栄養学的アプローチが適切であるかを学習します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各階層における観察、スケッチすることで、人体の構造を的確に把握している。 ②構造の把握に伴い、各組織の生理学的機能を理解している。 ③生理学的機能の測定技術が身に付いている。 ④生理学的機能の測定を用いて、栄養学的アプローチに発展させることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>実習内容の小テストや課題提出を行いますので、実習内容の復習をしておいてください。レポート課題は実習時間外に作成してmanabaにて提出してください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート提出(50%)、小テスト(30%)、課題提出(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポート・課題は後日添削して返却します。 ・小テストを回収後、解答の解説を行います。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>実習には積極的に参加してください。実習中に理解できなかった部分をそのままにせず、積極的に質問をしてください。遅刻、欠席をすると実習についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	解剖生理学実習
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 実習にあたって(オリエンテーション) 運動器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・骨格筋と骨の形態観察 2. 循環器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・心臓・心筋・血管の形態観察 3. 消化器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・消化管の形態観察 4. 呼吸器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・気管・気管支・肺の形態観察 5. 泌尿器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・腎臓・膀胱・尿管・尿道の形態観察 6. 生殖器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・男性生殖器・女性生殖器の形態観察 7. 感覚器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・視覚器・平衡聴覚器・味覚器の形態観察 8. 血液:組織学実習・・・血球の形態観察 9. 循環器系:生理学実習・・・脈拍数と血圧の測定 10. 感覚器:生理学実習・・・皮膚感覚(触圧点、痛点、温点、冷点)、味覚(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味) 11. 運動器:生理学実習・・・身体計測および体組成測定 12. 呼吸器系:生理学実習・・・呼吸数および代謝の測定 13. 泌尿器系:生理学実習・・・尿試験紙による尿検査 14. 生殖器系:生理学実習・・・基礎体温計測 15. 血液:生理学実習・・・血液検査結果の見方 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート、小テスト、課題</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:レポート</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート、小テスト、課題</p> <p>[テキスト(ISBN)] 栄養科学シリーズNEXT『人体の構造と機能 解剖生理学実習』 著者名:森田規之編 出版社: 講談社 (978-4-06-155377-4)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 授業の中で紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	解剖生理学実習		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>系統別に人体の構造と機能の関連を深く理解するために、模型や標本を用いての肉眼解剖学的観察や顕微解剖学的、組織学的観察を行います。さらに栄養指導に必要な身体組成の計測を行い、健康維持にどのような栄養学的アプローチが適切であるかを学習します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①的確な人体の構造把握と生理学的計測を通して、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。</p> <p>②的確な人体の構造把握と生理学的計測を通して、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。</p> <p>③的確な人体の構造把握と生理学的計測を通して、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。</p> <p>④的確な人体の構造把握と生理学的計測を通して、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>実習内容の小テストや課題提出を行いますので、実習内容の復習をしておいてください。レポート課題は実習時間外に作成してmanabaにて提出してください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート提出(50%)、小テスト(30%)、課題提出(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポート・課題は後日添削して返却します。 ・小テストを回収後、解答の解説を行います。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>実習には積極的に参加してください。実習中に理解できなかった部分をそのままにせず、積極的に質問をしてください。遅刻、欠席をすると実習についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	解剖生理学実習
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 実習にあたって(オリエンテーション) 運動器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・骨格筋と骨の形態観察 2. 循環器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・心臓・心筋・血管の形態観察 3. 消化器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・消化管の形態観察 4. 呼吸器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・気管・気管支・肺の形態観察 5. 泌尿器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・腎臓・膀胱・尿管・尿道の形態観察 6. 生殖器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・男性生殖器・女性生殖器の形態観察 7. 感覚器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・視覚器・平衡聴覚器・味覚器の形態観察 8. 血液: 組織学実習・・・血球の形態観察 9. 循環器系: 生理学実習・・・脈拍数と血圧の測定 10. 感覚器: 生理学実習・・・皮膚感覚(触圧点、痛点、温点、冷点)、味覚(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味) 11. 運動器: 生理学実習・・・身体計測および体組成測定 12. 呼吸器系:生理学実習・・・呼吸数および代謝の測定 13. 泌尿器系:生理学実習・・・尿試験紙による尿検査 14. 生殖器系:生理学実習・・・基礎体温計測 15. 血液: 生理学実習・・・血液検査結果の見方 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(50%)、小テスト(30%)、課題提出(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(50%)、小テスト(30%)、課題提出(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(50%)、小テスト(30%)、課題提出(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(50%)、小テスト(30%)、課題提出(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 栄養科学シリーズNEXT『人体の構造と機能 解剖生理学実習』 著者名:森田規之編 出版社:講談社 (978-4-06-155377-4)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 授業の中で紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	基礎栄養学		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート	○	グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 授業では視聴覚教材などを利用しながら解説します。各栄養素の構造と機能、消化と吸収のメカニズム、人体の構造と生理機能の基礎など栄養士として必要な栄養学の基礎知識を学びます。</p> <p>[到達目標] ①消化吸収の仕組みに関する基礎的な知識が身に付いている。 ②五大栄養素に関する基礎的な知識が身に付いている。 ③人体の構造と機能に関する基礎的な知識が身に付いている。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 基礎栄養学では、専門用語がたくさん出てきます。授業前には教科書に目をとおり、専門用語についても確認しておいてください。授業後は、復習をして内容を整理し理解に努めてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 試験(50%)、小テスト(35%)、受講態度(15%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 採点およびコメントを付して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 理解できなかった部分をそのままにせず、授業内やオフィスアワーなどで積極的に質問をしてください。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	基礎栄養学
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画] (順序は変更する場合があります。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養の定義 2. 摂食の調節 3. 消化・吸収の基本概念 4. 消化・吸収の仕組み 5. 糖質の栄養 6. 脂質の栄養 7. タンパク質の栄養 8. ビタミンの栄養 9. 無機質(ミネラル)の栄養 10. 栄養素の代謝 11. 水・電解質の代謝 12. エネルギーの代謝 13. 食事摂取基準 14. アルコールと栄養 15. 遺伝形質と栄養の相互作用 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト (manaba)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト (manaba)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト (manaba)、受講態度</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版』 著者名: 田地陽一 出版社: 羊土社 (9784758113601)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 『栄養科学イラストレイテッド[演習版] 基礎栄養学ノート 第4版』 著者名: 田地陽一 出版社: 羊土社 (9784758113618)</p>	

授業科目名 (副題)	基礎栄養学		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート	○	グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 授業では視聴覚教材などを利用しながら解説します。各栄養素の構造と機能、消化と吸収のメカニズム、人体の構造と生理機能の基礎など栄養士として必要な栄養学の基礎知識を学びます。</p> <p>[到達目標] ①消化吸収の仕組みに関する基礎的な知識が身に付いている。 ②五大栄養素に関する基礎的な知識が身に付いている。 ③人体の構造と機能に関する基礎的な知識が身に付いている。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 基礎栄養学では、専門用語がたくさん出てきます。授業前には教科書に目をとおり、専門用語についても確認しておいてください。授業後は、復習をして内容を整理し理解に努めてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 試験(50%)、小テスト(35%)、受講態度(15%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 採点およびコメントを付して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 理解できなかった部分をそのままにせず、授業内やオフィスアワーなどで積極的に質問をしてください。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	基礎栄養学
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画] (順序は変更する場合があります。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養の定義 2. 摂食の調節 3. 消化・吸収の基本概念 4. 消化・吸収の仕組み 5. 糖質の栄養 6. 脂質の栄養 7. タンパク質の栄養 8. ビタミンの栄養 9. 無機質(ミネラル)の栄養 10. 栄養素の代謝 11. 水・電解質の代謝 12. エネルギーの代謝 13. 食事摂取基準 14. アルコールと栄養 15. 遺伝形質と栄養の相互作用 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト (manaba)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト (manaba)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト (manaba)、受講態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版』 著者名: 田地陽一 出版社: 羊土社 (9784758113601)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『栄養科学イラストレイテッド[演習版] 基礎栄養学ノート 第4版』 著者名: 田地陽一 出版社: 羊土社 (9784758113618)</p>	

授業科目名 (副題)	基礎食品学		
担当者	楠田 瑞穂		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>健康・食文化・環境問題から食生活を理解し、次に食品成分の構造、色・味・香りなどの嗜好性、調理・加工・保蔵中に起こる食品成分の化学的変化について学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①栄養士として必要な「食品学」の基礎を理解できるようになる。 ②食品を構成する成分の構造と性質、貯蔵、加工における食品成分の化学的変化について学び、その特性について理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>事前にテキストをよく読んで、予習をしておいてください。また講義内容に関する小テストを行うので、復習をしておきましょう。 各回の講義についての予習・復習を行いましょ(各回、予習・復習合わせて1 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>テスト(50%)、小テスト(30%)、授業態度(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストを返却する際に簡単な説明を行います</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。また授業中に理解できなかった部分はそのままにせず、質問や復習をしてください。</p>			

授業科目名 (副題)	基礎食品学
担当者	楠田 瑞穂
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 人間と食品(食べ物とは、食品の機能について) 2. 炭水化物Ⅰ(単糖とは) 3. 炭水化物Ⅱ(オリゴ糖と多糖) 4. 脂質Ⅰ(脂質とは、単純脂質) 5. 脂質Ⅱ(複合脂質や誘導脂質) 6. タンパク質Ⅰ(アミノ酸、タンパク質の構造) 7. タンパク質Ⅱ(タンパク質の性質や分類など) 8. ビタミン(脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン) 9. ミネラル(多量ミネラルと微量ミネラル) 10. 水分(水とは) 11. 色素成分(色素の分類など) 12. 呈味成分、香気成分(味・匂いとは) 13. 食品の物性,食品の表示(物性とは、食品表示について) 14. 食品成分の変化Ⅰ(炭水化物・脂質・タンパク質の変化) 15. 食品成分の変化Ⅱ(ビタミンの変化、物理的な変化) <p>ただし、授業の進行状況や理解度により内容・順序は変更になることがあります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト、テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト、テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:テスト</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:テスト</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:テスト</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅰ (食べ物と健康－食品の成分と機能を学ぶ)』 著者名:水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎 編 出版社:羊土社 (978-4-7581-0879-9)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>なし</p>	

授業科目名 (副題)	基礎食品学		
担当者	楠田 瑞穂		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 健康・食文化・環境問題から食生活を理解し、次に食品成分の構造、色・味・香りなどの嗜好性、調理・加工・保蔵中に起こる食品成分の化学的変化について学びます。</p> <p>[到達目標] ①栄養士として必要な「食品学」の基礎を理解できるようになる。 ②食品を構成する成分の構造と性質、貯蔵、加工における食品成分の化学的変化について学び、その特性について理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 事前にテキストをよく読んで、予習をしておいてください。また講義内容に関する小テストを行うので、復習をしておきましょう。 各回の講義についての予習・復習を行いましょ(各回、予習・復習合わせて1 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 試験(50%)、小テスト(30%)、授業態度(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 小テストを返却する際に簡単な説明を行います</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。また授業中に理解できなかった部分はそのままにせず、質問や復習をしてください。</p>			

授業科目名 (副題)	基礎食品学
担当者	楠田 瑞穂
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 人間と食品(食べ物とは、食品の機能について) 2. 炭水化物Ⅰ(単糖とは) 3. 炭水化物Ⅱ(オリゴ糖と多糖) 4. 脂質Ⅰ(脂質とは、単純脂質) 5. 脂質Ⅱ(複合脂質や誘導脂質) 6. タンパク質Ⅰ(アミノ酸、タンパク質の構造) 7. タンパク質Ⅱ(タンパク質の性質や分類など) 8. ビタミン(脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン) 9. ミネラル(多量ミネラルと微量ミネラル) 10. 水分(水とは) 11. 色素成分(色素の分類など) 12. 呈味成分、香気成分(味・匂いとは) 13. 食品の物性,食品の表示(物性とは、食品表示について) 14. 食品成分の変化Ⅰ(炭水化物・脂質・タンパク質の変化) 15. 食品成分の変化Ⅱ(ビタミンの変化、物理的な変化) <p>ただし、授業の進行状況や理解度により内容・順序は変更になることがあります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト、テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト、テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:テスト</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:テスト</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:テスト</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅰ (食べ物と健康－食品の成分と機能を学ぶ)』 著者名:水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎 編 出版社:羊土社 (978-4-7581-0879-9)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>なし</p>	

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習 I		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>給食管理実習室で、班ごとに栄養士役と調理師役に役割分担して順次交代しながら実習を進めます。大量調理の設備・機器類の区分と使い方、大量の食材料の衛生的な扱い方、調理作業の衛生的な運び方、大量の盛り付け方法、調理従事者のチームワーク・責任感などを実習を通して体得します。給食実施後は、食材料費の算出など帳票整理を行い給食運営について理解を深めます。具体的には、PDCAサイクルにそった以下の内容の実習を日程表にそってグループ別に進行します。</p> <p>計画(Plan) (1) 試作計画、試作、実施献立決定 (2) 作業計画、発注 (3) 栄養指導媒体や喫食アンケート作成 実施(Do) (1) 食品の受け取り、検収、出庫 (2) 調理、盛り付け、配食、喫食 (3) 食器回収、洗浄、調理室清掃 (4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック (5) 残食調査、アンケート調査 検収・改善(Check・Act) (1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出 (2) アンケート集計、結果検証 (3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p>			
<p>[到達目標]</p> <p>①給食業務の流れ、衛生管理の重要性、献立内容と栄養管理の関連が理解できるようになる。 ②給食運営の方法を習得することができる。</p>			
<p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各回の授業の前に、日程表を必ず確認し、実習内容を把握して臨んでください。また、給食作業実施日には、衛生管理内容を復習して臨んでください。</p>			
<p>[成績評価方法]</p> <p>実習中の態度(20%)、レポート提出(20%)、理解度確認テスト(60%)で評価します。</p>			
<p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</p>			
<p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p>			
<p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この実習は、班ごとに学生たちが主体となって進めますので、自主的に取り組むことを望みます。欠席すると班のメンバーに迷惑がかかりますので、注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習 I
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 実習の目的と進め方、全体の献立計画について 2. 実習室の見学と機器類の使い方の説明、パソコン利用について 3. 大量調理についての講義とグループ別献立の試作計画 4. 日程表により、グループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 5. 日程表により、グループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 6. 大量調理の作業計画・発注量の計算 7. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・媒体作成) 8. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 9. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 10. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 11. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 12. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・各検証・課題) 13. 6回の大量調理終了後の全体検証のための資料作り・各検証 14. 給食実習後の検証・改善(実施した給食献立内容の評価と課題の検証) 15. 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: レポートで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習中の態度で評価します。</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習中の態度で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『給食運営・経営管理実習のてびき』 著者名: 西川貴子他著 出版社: 医歯薬出版 (978-4-263-70465-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>日程表など具体的な進め方については、プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習 I		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>給食管理実習室で、班ごとに栄養士役と調理師役に役割分担して順次交代しながら実習を進めます。大量調理の設備・機器類の区分と使い方、大量の食材料の衛生的な扱い方、調理作業の衛生的な運び方、大量の盛り付け方法、調理従事者のチームワーク・責任感などを実習を通して体得します。給食実施後は、食材料費の算出など帳票整理を行い給食運営について理解を深めます。具体的には、PDCAサイクルにそった以下の内容の実習を日程表にそってグループ別に進行します。</p> <p>計画(Plan) (1) 試作計画、試作、実施献立決定 (2) 作業計画、発注 (3) 栄養指導媒体や喫食アンケート作成 実施(Do) (1) 食品の受け取り、検収、出庫 (2) 調理、盛り付け、配食、喫食 (3) 食器回収、洗浄、調理室清掃 (4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック (5) 残食調査、アンケート調査 検収・改善(Check・Act) (1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出 (2) アンケート集計、結果検証 (3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p>			
<p>[到達目標]</p> <p>①給食業務の流れ、衛生管理の重要性、献立内容と栄養管理の関連が理解できるようになる。 ②給食運営の方法を習得することができる。</p>			
<p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各回の授業の前に、日程表を必ず確認し、実習内容を把握して臨んでください。また、給食作業実施日には、衛生管理内容を復習して臨んでください。</p>			
<p>[成績評価方法]</p> <p>実習中の態度(20%)、レポート提出(20%)、理解度確認テスト(60%)で評価します。</p>			
<p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</p>			
<p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p>			
<p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この実習は、班ごとに学生たちが主体となって進めますので、自主的に取り組むことを望みます。欠席すると班のメンバーに迷惑がかかりますので、注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習 I
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 実習の目的と進め方、全体の献立計画について 2. 実習室の見学と機器類の使い方の説明、パソコン利用について 3. 大量調理についての講義とグループ別献立の試作計画 4. 日程表によりグループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 5. 日程表によりグループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 6. 大量調理の作業計画・発注量の計算 7. 日程表によりグループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・媒体作成) 8. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 9. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 10. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 11. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 12. 日程表によりグループ別に実習(大量調理・各検証・課題) 13. 6回の大量調理終了後の全体検証のための資料作り・各検証・課題) 14. 給食実習後の検証・改善(実施した給食献立内容の評価と課題の検証) 15. 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:レポートで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:実習中の態度で評価します。</p> <p>【3-4】 【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:実習中の態度で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『給食運営・経営管理実習のてびき』 著者名:西川貴子他著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70465-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 日程表など具体的な進め方については、プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習Ⅱ		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>給食運営管理実習Ⅰで学んだ大量調理のあり方や給食運営方法をもとに、保育所給食、学校給食、事業所給食、高齢者施設給食、病院給食などを想定して、給食運営をシミュレーションしながら各種給食施設の給食提供を体験します。さらに、実習した給食の評価を行い、問題点や改善点を検討して、よりよい給食のあり方を考えます。具体的には、実習Ⅰと同様、PDCAサイクルのそった以下の内容の実習を日程表にそってグループ別に進行します。</p> <p>計画(Plan) (1) 献立作成、試作、実施献立決定 (2) 作業計画、発注 (3) 栄養指導媒体、喫食アンケート作成 実施(Do) (1) 食品の受け取り、検収、出庫 (2) 調理、盛り付け、配食、喫食 (3) 食器回収、洗浄、調理室清掃 (4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック (5) 残食調査、アンケート調査 検証・改善(Check・Act) (1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出 (2) アンケート集計、結果検証 (3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各給食施設での献立作成の特徴やポイントが習得でき、献立作成ができるようになる。 ②給食運営の方法についてより理解が深まり、校外実習に生かせる知識や技術を習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各回の授業の前に、日程表を必ず確認して、当日の実習内容を把握して臨んでください。また、給食作業実施日には、衛生管理の内容を復習して臨んでください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>実習中の態度(20%)、レポート提出(20%)、理解度確認テスト(60%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この実習は、班ごとに学生たちが主体となって進めますので、自主的に取り組むことを望みます。また、校外実習に必要な知識や技術を学びますので、目的意識をもって真剣に取り組んでください。</p>			

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習Ⅱ
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション、実習の目的と進め方、献立計画について 2. 各種特定給食施設を想定して、班別にオリジナル献立の作成 3. 実習に当たっての衛生管理や作業管理など給食運営方法の復習と確認 4. 日程表により、グループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 5. 日程表により、グループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 6. 大量調理の作業計画、発注量の計算・発注 7. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・媒体作成・課題) 8. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 9. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 10. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 11. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 12. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・各検証・課題) 13. 6回の大量調理実習終了後の全体検証のための資料作り、各検証 14. オリジナル献立での給食提供についての発表(実施した献立内容の評価と検証結果 について) 15. 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: レポートで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習中の態度で評価します。</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習中の態度で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 給食運営管理実習Ⅰと同じ</p> <p>[参考文献(ISBN)] 日程表など具体的な進め方については、プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習Ⅱ		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>給食運営管理実習Ⅰで学んだ大量調理のあり方や給食運営方法をもとに、保育所給食、学校給食、事業所給食、高齢者施設給食、病院給食などを想定して、給食運営をシミュレーションしながら各種給食施設の給食提供を体験します。さらに、実習した給食の評価を行い、問題点や改善点を検討して、よりよい給食のあり方を考えます。具体的には、実習Ⅰと同様、PDCAサイクルのそつた以下の内容の実習を日程表にそつてグループ別に進行します。</p> <p>計画(Plan) (1) 献立作成、試作、実施献立決定 (2) 作業計画、発注 (3) 栄養指導媒体、喫食アンケート作成 実施(Do) (1) 食品の受け取り、検収、出庫 (2) 調理、盛り付け、配食、喫食 (3) 食器回収、洗浄、調理室清掃 (4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック (5) 残食調査、アンケート調査 検証・改善(Check・Act) (1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出 (2) アンケート集計、結果検証 (3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各給食施設での献立作成の特徴やポイントが習得でき、献立作成ができるようになる。 ②給食運営の方法についてより理解が深まり、校外実習に生かせる知識や技術を習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各回の授業の前に、日程表を必ず確認して、当日の実習内容を把握して臨んでください。また、給食作業実施日には、衛生管理の内容を復習して臨んでください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>実習中の態度(20%)、レポート提出(20%)、理解度確認テスト(60%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この実習は、班ごとに学生たちが主体となって進めますので、自主的に取り組むことを望みます。また、校外実習に必要な知識や技術を学びますので、目的意識をもって真剣に取り組んでください。</p>			

授業科目名 (副題)	給食運営管理実習Ⅱ
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション、実習の目的と進め方、献立計画について 2. 各種特定給食施設を想定して、班別にオリジナル献立の作成 3. 実習に当たっての衛生管理や作業管理など給食運営方法の復習と確認 4. 日程表により、グループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 5. 日程表により、グループ別に実習(試作・栄養価計算・媒体作成) 6. 大量調理の作業計画、発注量の計算・発注 7. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・媒体作成・課題) 8. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 9. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 10. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 11. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・発注・次週の準備・各検証・課題) 12. 日程表により、グループ別に実習(大量調理・各検証・課題) 13. 6回の大量調理実習終了後の全体検証のための資料作り、各検証 14. オリジナル献立での給食提供についての発表(実施した献立内容の評価と検証結果 について) 15. 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: レポートで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習中の態度で評価します。</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習中の態度で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 給食運営管理実習Ⅰと同じ</p> <p>[参考文献(ISBN)] 日程表など具体的な進め方については、プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	給食計画実務論		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>特定給食施設の種類と給食の特性を知り、栄養士の仕事の内容を理解します。次に、給食運営の中心的役割を持つ献立の作成に当たって必要な食事摂取基準や食品構成の活用を理解し、栄養管理のあり方について学びます。さらに、給食の運営の実際について、衛生・安全管理、食材料管理、作業管理、施設・設備管理の目的と方法について理解し、給食現場における望ましい給食運営のあり方を習得します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①栄養士業務に必要な食事摂取基準と食品構成の内容を理解できるようになる。 ②給食運営上中心的な役目をもつ献立作成に必要な料理の組み合わせを理解できるようになる。 ③給食現場での大量調理の運び方、食材料管理、大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理の基本的知識を習得して、実習に活かせるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各回の受講前後に、テキストと配付プリントを見て、給食に関する専門用語を理解するように、自主学習を行ってください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(80%)、提出物(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。 提出物は、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>本講義は、実際の給食現場に必要な基礎知識を学び、給食運営管理実習および2年次で受講する校外実習につながるため十分理解するよう積極的に受講することを望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	給食計画実務論
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 特定給食の定義と目的および栄養士の役割 2. 健康増進法など栄養士業務に係る法規について 3. 各特定給食施設の目的と特徴 (病院・学校・福祉施設・事業所給食など) 4. 栄養・食事管理の目的、食事摂取基準 5. 給与栄養目標量と食品構成について 6. 献立計画について (料理の組み合わせ方、1ヶ月の献立計画など) 7. 献立作成の実際 8. 栄養・食事管理の評価 9. 食材料管理の目的と方法 (食材料の分類、購入と保管、製造原価など) 10. 調理・作業管理の目的と方法 (大量調理の特徴、調理・作業工程の計画など) 11. 衛生・安全管理の目的と方法 12. 給食関係者の衛生・安全管理 (手洗い・消毒、服装、健康管理、衛生教育など) 13. 大量調理施設衛生管理マニュアル (衛生管理の内容とチェック方法など) 14. 施設・設備管理の目的と方法 (施設の区分、調理機器類の種類と用途、保守管理など) 15. 特定給食施設の給食運営についての理解度確認テスト・解説 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 提出物で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『給食の運営 給食計画・実務論』 著者名: 富岡和夫編 出版社: 医歯薬出版 (978-4-263-70436-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 食品成分表 配付プリントなども参考にして進めます。</p>	

授業科目名 (副題)	給食計画実務論		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>特定給食施設の種類と給食の特性を知り、栄養士の仕事の内容を理解します。次に、給食運営の中心的役割を持つ献立の作成に当たって必要な食事摂取基準や食品構成の活用を理解し、栄養管理のあり方について学びます。さらに、給食の運営の実際について、衛生・安全管理、食材料管理、作業管理、施設・設備管理の目的と方法について理解し、給食現場における望ましい給食運営のあり方を習得します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①栄養士業務に必要な食事摂取基準と食品構成の内容を理解できるようになる。 ②給食運営上中心的な役目をもつ献立作成に必要な料理の組み合わせを理解できるようになる。 ③給食現場での大量調理の運び方、食材料管理、大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理の基本的知識を習得して、実習に活かせるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各回の受講前後に、テキストと配付プリントを見て、給食に関する専門用語を理解するように、自主学習を行ってください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>理解度確認テスト(80%)、提出物(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。 提出物は、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>本講義は、実際の給食現場に必要な基礎知識を学び、給食運営管理実習および2年次で受講する校外実習につながるため十分理解するよう積極的に受講することを望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	給食計画実務論
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 特定給食の定義と目的および栄養士の役割 2. 健康増進法など栄養士業務に係る法規について 3. 各特定給食施設の目的と特徴 (病院・学校・福祉施設・事業所給食など) 4. 栄養・食事管理の目的、食事摂取基準 5. 給与栄養目標量と食品構成について 6. 献立計画について (料理の組み合わせ方、1ヶ月の献立計画など) 7. 献立作成の実際 8. 栄養・食事管理の評価 9. 食材料管理の目的と方法 (食材料の分類、購入と保管、製造原価など) 10. 調理・作業管理の目的と方法 (大量調理の特徴、調理・作業工程の計画など) 11. 衛生・安全管理の目的と方法 12. 給食関係者の衛生・安全管理 (手洗い・消毒、服装、健康管理、衛生教育など) 13. 大量調理施設衛生管理マニュアル (衛生管理の内容とチェック方法など) 14. 施設・設備管理の目的と方法 (施設の区分、調理機器類の種類と用途、保守管理など) 15. 特定給食施設の給食運営についての理解度確認テスト・解説 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 理解度確認テストで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 提出物で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『給食の運営 給食計画・実務論』 著者名: 富岡和夫編 出版社: 医歯薬出版 (978-4-263-70436-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 食品成分表 配付プリントなども参考にして進めます。</p>	

授業科目名 (副題)	クリエイティブクッキング		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<small>事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験がありますその経験を活かして、食事摂取基準を念頭に献立作成、栄養価計算、調理工程表の作成、食材購入、献立の実際、試食、評価を行います。</small>		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>グループ活動が中心となります。学生自らが、食事を提供する対象者の給与栄養目標量の設定を行い、栄養価計算、調理工程表の作成などの計画を経て、実際の調理を行います。計画では、味の構成や料理の彩り、テーブルコーディネートなども考えて、実現可能な献立を考えます。調理実習後は、評価を行い、各グループで発表を行い、次回の実践に生かすようPDCAサイクルに基づいた実習を行います。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①対象者の給与栄養目標量に見合った献立が立案できる。 ②味の構成や盛り付けなどに配慮した献立を創造し、立案できる。 ③一定時間内で実現可能な調理工程を考えることができる。 ④実施後の評価を多角的な視点から行うことができ、次に生かすことができる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>グループ献立のⅠ～Ⅲでは、献立の計画から実施、事後評価に至る全工程を自らの手で行います。よって献立やテーブルコーディネートの検討、実施のための材料購入準備、評価時のプレゼンテーションに必要な媒体作成等、各々の完成度を高めるために授業前後の準備が大変重要です。また、通常の調理実習前にはレシピを読み、実習後はレポートをまとめ、調理理論を理解してください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>6回のレポート(60%)、授業態度(40%)で評価します。授業態度には、授業への参加状況や取り組みの様子などを含みます。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>提出レポートは、必要に応じてコメントを加え返却します。各班の発表に関しては、その班ごとに他班からの質問に対する回答内容や発表内容に対する評価を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>実習の総仕上げとして自主的に積極的に取り組むことが大切です。欠席や遅刻は意欲をそぐこととなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	クリエイティブクッキング
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション グループ献立作成 I 「秋の行楽弁当」計画 2. 中国料理(桂花蟹羹、高麗蝦仁、粽子) 3. グループ献立 I 計画 4. グループ献立 I 実施 5. グループ献立 I 実施後の評価・発表 6. 日本料理(沢煮椀、蒸しずし、かりんとう) 7. グループ献立 II 「正月料理」計画 8. グループ献立 II 計画 9. グループ献立 II 実施 10. グループ献立 II 実施後の評価・発表 11. 西洋料理(コンソメロワイヤル、ミートローフ、ピクルス、レアチーズケーキ) 12. グループ献立作成 III 「行事食」計画 13. グループ献立 III 計画 14. グループ献立 III 実施 15. グループ献立 III 実施後の評価・発表 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:6回のレポート(60%)、授業態度(40%)</p> <p>【1-3】食育の実践に必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:6回のレポート(60%)、授業態度(40%)</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:6回のレポート(60%)、授業態度(40%)</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:6回のレポート(60%)、授業態度(40%)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名:本学食物栄養学科編 出版社:食物栄養学科</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』(調理 I・II と共通) 著者名:女子栄養大学出版部編 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『食品成分表2020』(調理 I・II と共通) 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1015-8)</p> <p>日本人の食事摂取基準(2020年版) 冊子</p>	

授業科目名 (副題)	クリエイティブクッキング		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>グループ活動が中心となります。学生自らが、食事を提供する対象者の給与栄養目標量の設定を行い、栄養価計算、調理工程表の作成などの計画を経て、実際の調理を行います。計画では、味の構成や料理の彩り、テーブルコーディネートなども考えて、実現可能な献立を考えます。調理実習後は、評価を行い、各グループで発表を行い、次回の実践に生かすようPDCAサイクルに基づいた実習を行います。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①対象者の給与栄養目標量に見合った献立が立案できる。 ②味の構成や盛り付けなどに配慮した献立を創造し、立案できる。 ③一定時間内で実現可能な調理工程を考えることができる。 ④実施後の評価を多角的な視点から行うことができ、次に生かすことができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>グループ献立のⅠ～Ⅲでは、献立の計画から実施、事後評価に至る全工程を自らの手でを行います。よって献立やテーブルコーディネートの検討、実施のための材料購入準備、評価時のプレゼンテーションに必要な媒体作成等、各々の完成度を高めるために授業前後の準備をしてください。通常の調理実習前にはレシピを読み、実習後はレポートをまとめ、調理理論を理解してください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>6回のレポート(60%)、授業態度(40%)により評価します。授業態度には、授業への参加状況や取り組みの様子などを含みます。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>提出レポートは、必要に応じてコメントを加え返却します。各班の発表に関しては、その班ごとに他班からの質問に対する回答内容や発表内容に対する評価を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>実習の総仕上げとして自主的に積極的に取り組むことが大切です。欠席や遅刻は意欲をそぐこととなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	クリエイティブクッキング
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション グループ献立作成 I 「秋の行楽弁当」計画1 2. 中国料理(酢溜丸子・三陽開泰・木?湯・椰子達) 3. グループ献立 I 計画2 4. グループ献立 I 実施 5. グループ献立 I 実施後の評価・発表 6. 日本料理(沢煮椀、蒸しずし、かりんとう) 7. グループ献立 II 「正月料理」計画1 8. グループ献立 II 計画2 9. グループ献立 II 実施 10. グループ献立 II 実施後の評価・発表 11. 西洋料理(ビーフシチュー・ピクルス・マドレーヌ) 12. グループ献立作成 III 「行事食」計画1 13. グループ献立 III 計画2 14. グループ献立 III 実施 15. グループ献立 III 実施後の評価・発表 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編 出版社: 食物栄養学科</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』(調理 I・II と共通) 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『食品成分表2020』(調理 I・II と共通) 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1015-8)</p> <p>日本人の食事摂取基準(2020年版) 冊子</p>	

授業科目名 (副題)	健康食育論		
担当者	平野 直美、西川 貴子、西 奈保		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>近年、国民の「食」をめぐる現状が変化し、その影響が顕在化してきています。例えば、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向、食の安全性に対する危惧、食の海外への依存、伝統的食文化の危機、等の様々な問題が生じています。このような状況の下、平成17年には食育基本法が策定され国をあげての食育の取り組みが始まり10年以上が経過しました。食育基本法が目指す食育の推進を図るためには、栄養士の立場として食育を詳しく学ぶ必要があります。そこで、健康と食をめぐる日本の現状と課題、子どもの健康上の問題点、食の安全、食環境や食料自給率の問題等を正しく理解したうえで、食育に必要な知識を習得することをこの講義の目的とします。</p> <p>まず、食育の必要性と食育基本法の内容を理解し、現代の子どもの健康や食の問題点を理解します。次に肥満、メタボリックシンドローム、食物アレルギーなど子どもの健康上の問題となっている疾病の概念と予防方法及び対策、食文化やマナー、和食のよさ、食の安全性、食資源や食環境問題など、食育を進める上で必要な知識を習得します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①食育の実践に必要な知識や技能を身に付けることができるようになる。 ②食育に関する専門的知識や技能活用し、社会に貢献できる能力を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各担当教員が講義中に示す参考図書や参考資料を各自で調べて自主学習を行ってください。 またレポート課題である食育および食に関わる新聞記事等を調べ情報収集を行ってください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート提出(20%)と小テスト(80%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 小テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>積極的に受講することを望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	健康食育論
担当者	平野 直美、西川 貴子、西 奈保
<p>[授業計画]</p> <p>※クラスにより順序は異なります。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食育の必要性と食育基本法、現代の健康や食の問題点(平野・西川) 2. 小児期の肥満・メタボリックシンドロームの予防と対策(平野) 3. 脳の働きと食との関係(平野) 4. 食物アレルギー① 免疫のメカニズム(平野) 5. 食物アレルギー② アレルギーの理解(平野) 6. 食物アレルギー③除去食について(西川) 7. 日本の食文化とマナー (西川) 8. 保育所における食育① 保育指針と食育に関する指針 (西川) 9. 保育所における食育② 保育所給食と保育所に求められる食育 (西川) 10. 食環境の問題について (西) 11. 食品の安全性 (西) 12. 食資源の問題について (西) 13. 海外の食育 (西) 14. 食育および食に関する新聞記事等を活用した学習(平野・西川) 15. 健康食育論で学んだ知識と実践方法に関する理解度の確認(平野・西川) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(20%)と小テスト(80%)で評価します。</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(20%)と小テスト(80%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>令和2年版「食育白書」 著者名:農林水産省 出版社:日経印刷 (978-4-86579-231-7)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	健康食育論		
担当者	西川 貴子、平野 直美、西 奈保		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>近年、国民の「食」をめぐる現状が変化し、その影響が顕在化してきています。例えば、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向、食の安全性に対する危惧、食の海外への依存、伝統的食文化の危機、等の様々な問題が生じています。このような状況の下、平成17年には食育基本法が策定され国をあげての食育の取り組みが始まり10年以上が経過しました。食育基本法が目指す食育の推進を図るためには、栄養士の立場として食育を詳しく学ぶ必要があります。そこで、健康と食をめぐる日本の現状と課題、子どもの健康上の問題点、食の安全、食環境や食料自給率の問題等を正しく理解したうえで、食育に必要な知識を習得することをこの講義の目的とします。</p> <p>まず、食育の必要性と食育基本法の内容を理解し、現代の子どもの健康や食の問題点を理解します。次に肥満、メタボリックシンドローム、食物アレルギーなど子どもの健康上の問題となっている疾病の概念と予防方法及び対策、食文化やマナー、和食のよさ、食の安全性、食資源や食環境問題など、食育を進める上で必要な知識を習得します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①食育の実践に必要な知識や技能を身に付けることができるようになる。 ②食育に関する専門的知識や技能活用し、社会に貢献できる能力を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各担当教員が講義中に示す参考図書や参考資料を各自で調べて自主学習を行ってください。 またレポート課題である食育および食に関わる新聞記事を調べ情報収集を行ってください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート提出(20%)と小テスト(80%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 小テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>積極的に受講することを望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	健康食育論
担当者	西川 貴子、平野 直美、西 奈保
<p>[授業計画]</p> <p>※クラスにより順序は異なります。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食育の必要性と食育基本法、現代の健康や食の問題点(西川) 2. 小児期の肥満・メタボリックシンドロームの予防と対策(平野) 3. 脳の働きと食との関係(平野) 4. 食物アレルギー① 免疫のメカニズム(平野) 5. 食物アレルギー② アレルギーの理解(平野) 6. 食物アレルギー③除去食について(西川) 7. 日本の食文化とマナー (西川) 8. 保育所における食育① 保育所指針と食育に関する指針(西川) 9. 保育所における食育② 保育所給食と保育所に求められる食育(西川) 10. 食環境の問題について (西) 11. 食品の安全性 (西) 12. 食資源の問題について (西) 13. 海外の食育 (西) 14. 食育および食に関する新聞記事を活用した学習(西川) 15. 健康食育論で学んだ知識と実践方法に関する理解度の確認(西川) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(20%)と理解度確認テスト(80%)で評価します。</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:レポート提出(20%)と理解度確認テスト(80%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>令和元年版「食育白書」 著者名:農林水産省 出版社:日経印刷 (9784865791853)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	校外実習		
担当者	西川 貴子、平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として、事業所、病院等での実務経験を活かして指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>1. 実習は2年次生において行います。</p> <p>2. 実習施設は病院、事業所、福祉施設(保育所や高齢者福祉施設等)、学校給食センター等の特定給食施設の栄養士・管理栄養士が専従する施設で行います。</p> <p>3. 各施設の概要や特徴についてよく理解し、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を行い、給食業務の実際について理解します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①校外実習を通して、給食現場における実践を学ぶことができる。</p> <p>②給食管理業務に必要な食事の計画ができるようになる。</p> <p>③衛生管理を含めた調理の実際ができるようになる。</p> <p>④給食サービスの提供に関する技術などを修得することができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>実習先が決定したら、施設の下調べをして給食業務や衛生管理について復習をしてください。また包丁の使い方の練習など調理技術を磨いてください。献立作成などの課題がある場合は、事前に十分な準備をしてから実習に臨んでください。複数の学生で実習に行く場合は、あらかじめ学生同士の打ち合わせや勉強会も必要になります。引率教員の指導に従って、しっかり学習をしておいてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>実習施設の評価(70%)と学内評価(事前事後指導、記録ノート等)(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>実習後の報告会の実施と教員による評価を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>「校外実習」は、将来栄養士になることを前提に、受け入れ先施設の厚意により実習することができます。このことを良く認識して、1人1人が神戸女子短期大学を代表する者であるという自覚をもって臨んでください。全てのオリエンテーションが実習において大変重要ですので、必ず出席してください。</p>			

授業科目名 (副題)	校外実習
担当者	西川 貴子、平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <p>1. 事前指導 (3時間)</p> <p>(1) 第1回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 校外実習について概要説明(目的・計画) ・ 実習を終えた先輩の体験談発表による、実習内容や実習準備の学習 <p>(2) 第2回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習にあたっての心構え、諸手続き、詳細な注意事項等 <p>(3) 引率教員による事前指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 施設ごとの具体的な実習内容や連絡・注意事項等 <p>2. 施設実習 (40時間)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習施設での(事前)オリエンテーション ・ 実習施設で5日間、40時間の実習 ・ 校外実習記録への記入、振り返り <p>3. 事後指導 (2時間)</p> <p>(1) 引率教員による事後指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 施設別による反省会、アンケート調査等 <p>(2) 第3回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 代表学生による実習内容の発表および全体反省会 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】 】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設・学内評価</p> <p>【1-4】】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設・学内評価</p> <p>【2-2】】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設・学内評価</p> <p>【2-4】】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設・学内評価</p> <p>【3-1】】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設評価</p> <p>【3-4】】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設評価</p> <p>【3-5】】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: 実習施設・学内評価</p> <p>[テキスト(ISBN)] 「栄養士校外実習の手引き」と「栄養士校外実習記録」を配布します。</p> <p>[参考文献(ISBN)] 調理、衛生、献立作成など実習に関連する科目の教科書、食品成分表など。</p>	

授業科目名 (副題)	公衆衛生学		
担当者	井村 聡子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>公衆衛生学とは全ての人を対象とした健康の保持・増進、寿命の延伸、疾病の予防です。 具体的には、全住民を対象とした健康の増進と生活の質(QOL)の向上であり、それに向けて地域社会の住民や行政が実施するプライマリーヘルスケアやヘルスプロモーションの活動について学習します。加えて、地球環境、社会・疾病構造の変化、医療の現状と課題、世界の保健医療問題など、現在起こっている日本および世界の問題を取り上げ、地域や文化の異なる人間集団の相違点を比較し考察します。 本科目はテキストおよび配布資料を中心に授業を進めますが、新聞記事、映像等身近にある公衆衛生の問題を積極的に取り入れ、知識の習得を目指します。また、受講生のみなさんにも意見や考えを積極的に述べてもらい理解を深めます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>公衆衛生の現状と問題について、理解し、自身の意見を述べるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>日頃からニュースや新聞を精読し、現代社会の現状と保健医療の動向を把握しておくとともに各回の講義についての予習・復習を行うようにしてください。(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>評価は筆記試験(90%)と受講状況・態度、課題の提出(10%)で評価します。筆記試験は得られた得点で評価します。受講状況・態度、課題の提出は欠席回数が多い場合、私語やスマートホンの使用などに関し、特に受講態度が悪いと判断した場合、課題が提出されなかった場合に評価を下げます。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>問題プリントについては解答を配布し、理解が深まるよう解説を行います。 各回、配布する課題には記述欄を設け、回収後次回の講義内で各自の意見の共有を図ります。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>講義は一方的な説明だけではなく、質疑応答形式で進めるため積極的な発言を望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	公衆衛生学
担当者	井村 聡子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 健康の概念 2. 人口統計 3. 保健統計 4. 地域保健 5. 疫学 6. 母子保健・学校保健 7. 成人保健 8. 高齢者保健 9. 感染症・食品衛生 10. 国民栄養 11. 環境保健 12. 精神保健・産業保健 13. 社会保障と社会福祉 14. 国際保健 15. 公衆衛生の理解 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、課題</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験、課題</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験、課題</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>【3-3】食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『よくわかる専門基礎講座公衆衛生』 著者名: 松本秀明 出版社: 金原出版株式会社 (978-4-307-)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>配布プリント</p>	

授業科目名 (副題)	公衆衛生学		
担当者	井村 聡子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>公衆衛生学とは全ての人を対象とした健康の保持・増進、寿命の延伸、疾病の予防です。 具体的には、全住民を対象とした健康の増進と生活の質(QOL)の向上であり、それに向けて地域社会の住民や行政が実施するプライマリーヘルスケアやヘルスプロモーションの活動について学習します。加えて、地球環境、社会・疾病構造の変化、医療の現状と課題、世界の保健医療問題など、現在起こっている日本および世界の問題を取り上げ、地域や文化の異なる人間集団の相違点を比較し考察します。 本科目はテキストおよび配布資料を中心に授業を進めますが、新聞記事、映像等身近にある公衆衛生の問題を積極的に取り入れ、知識の習得を目指します。また、受講生のみなさんにも意見や考えを積極的に述べてもらい理解を深めます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>公衆衛生の現状と問題について、理解し、自身の意見を述べるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>日頃からニュースや新聞を精読し、現代社会の現状と保健医療の動向を把握しておくとともに各回の講義についての予習・復習を行うようにしてください。(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>評価は筆記試験(90%)と受講状況・態度、課題の提出(10%)で評価します。筆記試験は得られた得点で評価します。受講状況・態度、課題の提出は欠席回数が多い場合、私語やスマートホンの使用などに関し、特に受講態度が悪いと判断した場合、課題が提出されなかった場合に評価を下げます。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>問題プリントについては解答を配布し、理解が深まるよう解説を行います。 各回、配布する課題には記述欄を設け、回収後次回の講義内で各自の意見の共有を図ります。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>講義は一方的な説明だけではなく、質疑応答形式で進めるため積極的な発言を望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	公衆衛生学
担当者	井村 聡子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 健康の概念 2. 人口統計 3. 保健統計 4. 地域保健 5. 疫学 6. 母子保健・学校保健 7. 成人保健 8. 高齢者保健 9. 感染症・食品衛生 10. 国民栄養 11. 環境保健 12. 精神保健・産業保健 13. 社会保障と社会福祉 14. 国際保健 15. 公衆衛生の理解 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験・課題</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験・課題</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験・課題</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>【3-3】食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験・プレゼンテーション</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『よくわかる専門基礎講座公衆衛生』 著者名: 松本秀明 出版社: 金原出版株式会社 (978-4-307-)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 配布プリント</p>	

授業科目名 (副題)	公衆栄養学		
担当者	林 宏一		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	公衆衛生機関(保健所等)に勤務経験のある教員が、地域における公衆衛生・公衆栄養活動の実務経験を活かした指導を行います。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>集団の健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム(計画・実施・モニタリング・評価・フィードバック)をマネジメントする概念と理論を理解し、さらにわが国及び諸外国の健康・栄養問題の現状と課題、それに対応した栄養政策への活用方法について学習します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①公衆栄養学が社会に果たす役割を理解できるようになる。 ②公衆栄養活動の理念を理解できるようになる。 ③科学的根拠に基づく公衆栄養活動の重要性が理解できるようになる。 ④わが国および諸外国において実施されている公衆栄養活動に共通する展開の手法を理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>この科目は、自然科学である栄養学の一分野ですが、同時に、社会医学である公衆衛生学の中の主要な一分野でもあります。日ごろから、報道等に接し、健康・栄養問題にかかわる社会情勢を積極的に見聞しておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>①毎回、小課題を提示するので、それぞれ指定する期限までにレポートを提出すること。 ②全授業終了後、試験を実施する。 成績評価の配分は、小課題レポート(45%)、試験(55%)である。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>①は採点終了後の授業時に全体的なコメントと解説を、②については採点結果に対する全体的なコメントを掲示することによって、フィードバックします。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>栄養士のみならず、社会人として活躍するために有用な科目です。関心を持って受講することを希望します。</p>			

授業科目名 (副題)	公衆栄養学
担当者	林 宏一
<p>[授業計画]</p> <p>【対面授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養学の概念(公衆栄養学が目指すもの、公衆栄養活動) 2. わが国の健康・栄養問題の現状と課題(少子高齢化問題を含む) 3. わが国の食事・食生活・食環境の変化 4. わが国の栄養政策①(公衆栄養活動の歴史、法規、管理栄養士・栄養士制度) 5. わが国の栄養政策②(日本人の食事摂取基準) 6. わが国の栄養政策③(国民健康・栄養調査、特別用途食品・保健機能食品プログラム、栄養成分表示プログラム) 7. わが国の栄養政策④(健康づくりのためのツール) 8. わが国の栄養政策⑤(健康日本21、特定健診・特定保健指導他) 9. 栄養疫学①(疫学の概要) 10. 栄養疫学②(食事調査方法の種類と特徴) 11. 公衆栄養マネジメントとアセスメント 12. 公衆栄養プログラム計画と目標 13. 公衆栄養プログラムの実施と評価 14. 諸外国における健康・栄養問題の現状・課題と対策 15. これからの公衆栄養学の展望と課題 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『Nブックス六訂公衆栄養学』 著者名:井上浩一編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0649-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『日本人の食事摂取基準(2020年版)』 著者名:厚生労働省 出版社:第一出版 (9784804114088)</p>	

授業科目名 (副題)	公衆栄養学		
担当者	林 宏一		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	公衆衛生機関(保健所等)に勤務経験のある教員が、地域における公衆衛生・公衆栄養活動の実務経験を活かした指導を行います。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>集団の健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム(計画・実施・モニタリング・評価・フィードバック)をマネジメントする概念と理論を理解し、さらにわが国及び諸外国の健康・栄養問題の現状と課題、それに対応した栄養政策への活用方法について学習します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①公衆栄養学が社会に果たす役割を理解できるようになる。 ②公衆栄養活動の理念を理解できるようになる。 ③科学的根拠に基づく公衆栄養活動の重要性が理解できるようになる。 ④わが国および諸外国において実施されている公衆栄養活動に共通する展開の手法を理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>この科目は、自然科学である栄養学の一分野ですが、同時に、社会医学である公衆衛生学の中の主要な一分野でもあります。日ごろから、報道等に接し、健康・栄養問題にかかわる社会情勢を積極的に見聞しておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>①毎回、小課題を提示するので、それぞれ指定する期限までにレポートを提出すること。 ②全授業終了後、試験を実施する。 成績評価の配分は、小課題レポート(45%)、試験(55%)である。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>①は採点終了後の授業時に全体的なコメントと解説を、②については採点結果に対する全体的なコメントを掲示することによって、フィードバックします。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>栄養士のみならず、社会人として活躍するために有用な科目です。関心を持って受講することを希望します。</p>			

授業科目名 (副題)	公衆栄養学
担当者	林 宏一
<p>[授業計画]</p> <p>【対面授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養学の概念(公衆栄養学が目指すもの、公衆栄養活動) 2. わが国の健康・栄養問題の現状と課題(少子高齢化問題を含む) 3. わが国の食事・食生活・食環境の変化 4. わが国の栄養政策①(公衆栄養活動の歴史、法規、管理栄養士・栄養士制度) 5. わが国の栄養政策②(日本人の食事摂取基準) 6. わが国の栄養政策③(国民健康・栄養調査、特別用途食品・保健機能食品プログラム、栄養成分表示プログラム) 7. わが国の栄養政策④(健康づくりのためのツール) 8. わが国の栄養政策⑤(健康日本21、特定健診・特定保健指導他) 9. 栄養疫学①(疫学の概要) 10. 栄養疫学②(食事調査方法の種類と特徴) 11. 公衆栄養マネジメントとアセスメント 12. 公衆栄養プログラム計画と目標 13. 公衆栄養プログラムの実施と評価 14. 諸外国における健康・栄養問題の現状・課題と対策 15. これからの公衆栄養学の展望と課題 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:小課題レポート、試験</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『Nブックス六訂公衆栄養学』 著者名:井上浩一編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0649-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『日本人の食事摂取基準(2020年版)』 著者名:厚生労働省 出版社:第一出版 (9784804114088)</p>	

授業科目名 (副題)	社会福祉論		
担当者	出口 博久		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	高齢者福祉施設での実務経験を活かして、介護保険制度の理解や今日的課題(老老介護・認知症の理解・福祉現場の実態など)を具体的な事例を示しながら学習を進めます。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 社会福祉の思想・理念、歴史、制度と援助方法、及び社会問題、人権問題、人間理解における基本的な知識や考え方について概説します。</p> <p>[到達目標] ①社会福祉の意義と必要性について理解できるようになる。 ②社会福祉の思想・理念、基本原理について理解できるようになる。 ③社会福祉法制、社会福祉サービス体系について理解できるようになる。 ④社会福祉援助対象と援助の視点について理解できるようになる。 ⑤社会福祉と人権・差別問題との関連について理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 社会福祉制度は、年金制度や健康保険(医療保険)制度、介護保険制度に代表されるように、現状の問題に対応して常に改変を繰り返しています。 また、社会福祉が取り扱う領域は、子どもの福祉から高齢者福祉まで、あるいは家族や身近な地域社会の課題から国際的な課題まで広範囲に渡ります。そのため、それらの背景を理解するためには、幅広い知識と豊富な情報量が必要となります。 上記の内容に対応するためには、社会の出来事についてメディア情報やインターネットなどを通して、社会情勢に関心を持つことで学習内容の理解が深まります。新聞は、web上でも閲覧できますので情報の収集をして学習に備えてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 中間で行うミニレポート(20%) 小テスト(80%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] ミニレポート等の返却時に総評や解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 社会福祉は、現実の社会や人間に関する問題を取り扱います。そのため講義の中では、正解が一つではなかったり、正解を導き出すことが困難なケースもあります。基本的な知識は理解して身に付ける必要がありますが、課題となる社会問題や人権問題などは客観的な視点で向き合うことが大切です。安易に正解を求めるだけでなく、自身の課題として捉え様々な角度から自分なりの答えを見つけてください。</p>			

授業科目名 (副題)	社会福祉論
担当者	出口 博久
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 社会福祉の概念 2. 社会福祉を取り巻く状況 3. 社会福祉の歴史の変遷 1(イギリスにおける社会福祉の展開) 4. 社会福祉の歴史の変遷 2(日本における社会福祉のあゆみ) 5. 社会福祉制度と実施体制 6. 福祉専門職の役割と利用者保護 7. 社会保障制度のしくみと公的扶助 8. 子ども家庭福祉の概念 9. 障がい福祉の概念と実態 10. 高齢者福祉の概念と実態 11. 介護保険制度の理解 12. 地域福祉の重要性(支え合う社会づくり) 13. 医療福祉と人権問題(虐待防止法と実態) 14. 社会福祉の相談援助の方法 15. 社会福祉の課題と果たす役割 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『社会福祉要論』 著者名:野口勝己・山西辰雄 出版社:川島書店 (978-4-7610-0894-9C3036)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 講義の中で紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	社会福祉論	
担当者	出口 博久	
実務経験のある教員による授業	○	
実務経験内容	高齢者福祉施設での実務経験を活かして、介護保険制度の理解や今日的課題(老老介護・認知症の理解・福祉現場の実態など)を具体的な事例を示しながら学習を進めます。	
[アクティブラーニング授業]		
PBL(課題解決型)		反転授業
ディスカッション・ディベート		グループワーク
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク
その他		
[ICTの活用]		
manaba		Moodle
その他		
<p>[授業全体の内容の概要] 社会福祉の思想・理念、歴史、制度と援助方法、及び社会問題、人権問題、人間理解における基本的な知識や考え方について概説します。</p> <p>[到達目標] ①社会福祉の意義と必要性について理解できるようになる。 ②社会福祉の思想・理念、基本原理について理解できるようになる。 ③社会福祉法制、社会福祉サービス体系について理解できるようになる。 ④社会福祉援助対象と援助の視点について理解できるようになる。 ⑤社会福祉と人権・差別問題との関連について理解できるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 社会福祉制度は、年金制度や健康保険(医療保険)制度、介護保険制度に代表されるように、現状の問題に対応して常に改変を繰り返しています。 また、社会福祉が取り扱う領域は、子どもの福祉から高齢者福祉まで、あるいは家族や身近な地域社会の問題から国際課題まで広範囲に渡ります。そのため、それらの背景を理解するためには、幅広い知識と豊富な情報量が必要となります。 上記の内容に対応するためには、社会の出来事についてメディア情報やインターネットなどを通して、社会情勢に関心を持つことで学習が深まります。新聞は、web上でも閲覧できますので情報の収集をして学習に備えてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 中間で行うミニレポート(20%) 小テスト(80%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] ミニレポート等の返却時に総評や解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 社会福祉は、現実の社会や人間に関する問題を取り扱います。そのため講義の中では、正解が一つではなかったり、正解を導き出すことが困難なケースもあります。基本的な知識は理解して身に付ける必要がありますが、課題となる社会問題や人権問題などは客観的な視点で向き合うことが大切です。安易に正解を求めただけでなく、自身の課題として様々な角度から自分なりの答えを見つけてください。</p>		

授業科目名 (副題)	社会福祉論
担当者	出口 博久
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 社会福祉の概念 2. 社会福祉を取り巻く状況 3. 社会福祉の歴史の変遷 1(イギリスにおける社会福祉の展開) 4. 社会福祉の歴史の変遷 2(日本における社会福祉のあゆみ) 5. 社会福祉制度と実施体制 6. 福祉専門職の役割と利用者保護 7. 社会保障制度のしくみと公的扶助 8. 子ども家庭福祉の概念 9. 障がい福祉の概念と実態 10. 高齢者福祉の概念と実態 11. 介護保険制度の理解 12. 地域福祉の重要性(支え合う社会づくり) 13. 医療福祉と人権問題(虐待防止法と実態) 14. 社会福祉の相談援助の方法 15. 社会福祉の課題と果たす役割 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:・定期試験 60% ・授業の取組・発表 20% ・ミニレポート 20%</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『社会福祉要論』 著者名:野口勝己・山西辰雄 出版社:川島書店 (978-4-7610-0894-9C3036)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 講義の中で紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	食環境論演習		
担当者	赤桐 里美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)	○	反転授業	
ディスカッション・ディベート	○	グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 食環境に関する問題の歴史的流れと現状を把握し、課題解決に向けた方策についてのプレゼンテーションを行います。また、エコクッキングの実践により、食品表示を意識した食品選びから始まり、調理、食卓、後始末にいたるまで、環境に考慮した演習も行います。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食と健康に関する課題を見つけることができる。 ②環境問題に関する課題を見つけることができる。 ③課題に対する改善策を思考する能力を身に付ける。 ④PDCAサイクルを意識したプロジェクトを計画することができる。 ⑤対象者に合わせたプレゼンテーションを行うことができる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 課題発表(40%)、小レポート(30%)、受講態度(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートを回収後、添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 環境問題へ第一歩は「意識」と「疑問」を持つことです。演習で学んだことを日常生活にも活かすよう心がけてください。</p>			

授業科目名 (副題)	食環境論演習
担当者	赤桐 里美
<p>[授業計画] (順序は変更する場合があります。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション <食と健康に関する演習:ロールプレイ> 2. グループワークⅠ-①:対象者の選定 3. グループワークⅠ-②:テーマの選定 4. グループワークⅠ-③:企画書の作成 5. グループワークⅠ-④:資料収集とまとめ 6. グループワークⅠ-⑤:媒体作成 7. グループ発表Ⅰ-① 8. グループ発表Ⅰ-② 9. 食品開発の現状と課題(学外講師) <環境問題に関する演習> 10. エコクッキングの実践について 11. グループワークⅡ-①:テーマ選定 12. グループワークⅡ-②:資料収集とまとめ 13. グループワークⅡ-③:媒体作成 14. グループ発表Ⅱ-① 15. グループ発表Ⅱ-② <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:課題発表、小レポート、受講態度</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:課題発表、小レポート、受講態度</p> <p>【2-3】食に関する課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けている。 成績評価方法:課題発表、小レポート、受講態度</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法:課題発表、受講態度</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:小レポート、受講態度</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:課題発表、小レポート、受講態度</p> <p>[テキスト(ISBN)] なし</p> <p>[参考文献(ISBN)] プリント配付</p>	

授業科目名 (副題)	食品衛生学		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 食品の多様化、流通の国際化など食品をめぐる環境が著しく変化し、私たちの食生活の内容も大きく変わってきています。それに伴い大規模食中毒、残留農薬、食品添加物、異物の混入、遺伝子組み換え食品、牛海綿状脳症、水質汚染、有害物質による食品の汚染など多くの食に関係する問題点が提起されています。この授業ではこれらの問題点を通して食の安全について学びます。</p> <p>[到達目標] ①食品の生育・生産から加工・調理、そして飲食に至るまでの衛生上の留意点について学ぶことができる。 ②人体への安全面での影響や評価について理解することができる。 ③栄養士として適切な衛生上の管理手法を理解・習得することができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 1. 教科書を読み、予習をしてください。 2. 日常は、「食の安全」についての情報収集に努めてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 試験(60%)、小テスト(30%)、受講態度(10%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 小テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 日頃から食の安全について興味を持って、積極的に授業に参加してください。遅刻、欠席をすると後で理解ができない点が出てきますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品衛生学
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生行政 2. 食品と微生物 3. 食品の変質と防止 4. 食中毒総論 5. 食中毒各論 6. 経口感染症 7. 異物混入 8. 食品と寄生虫 9. 有害物質による食品汚染 10. 食品添加物(安全性評価) 11. 食品添加物(有用性と安全性) 12. 残留農薬 13. 器具および容器包装に関する衛生・水の衛生 14. 作業従事者による食品衛生対策 15. 遺伝子組み換え食品 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『Nブックス新訂 食品衛生学』 著者名:伊藤武・古賀信幸、金井美恵子 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0646-1)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>配布プリント</p>	

授業科目名 (副題)	食品衛生学		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>食品の多様化、流通の国際化など食品をめぐる環境が著しく変化し、私たちの食生活の内容も大きく変わってきています。それに伴い大規模食中毒、残留農薬、食品添加物、異物の混入、遺伝子組み換え食品、牛海綿状脳症、水質汚染、有害物質による食品の汚染など多くの食に関係する問題点が提起されています。この授業ではこれらの問題点を通して食の安全について学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①食品の生育・生産から加工・調理、そして飲食に至るまでの衛生上の留意点について学ぶことができる。 ②人体への安全面での影響や評価について理解することができる。 ③栄養士として適切な衛生上の管理手法を理解・習得することができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>1. 教科書を読み、予習をしてください。 2. 日常は、「食の安全」についての情報収集に努めてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>試験(60%)、小テスト(30%)、受講態度(10%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>日頃から食の安全について興味を持って、積極的に授業に参加してください。遅刻、欠席をすると後で理解ができない点が出てきますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品衛生学
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生行政 2. 食品と微生物 3. 食品の変質と防止 4. 食中毒総論 5. 食中毒各論 6. 経口感染症 7. 異物混入 8. 食品と寄生虫 9. 有害物質による食品汚染 10. 食品添加物(安全性評価) 11. 食品添加物(有用性と安全性) 12. 残留農薬 13. 器具および容器包装に関する衛生・水の衛生 14. 作業従事者による食品衛生対策 15. 遺伝子組み換え食品 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『Nブックス新訂 食品衛生学』 著者名:伊藤武・古賀信幸、金井美恵子 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0646-1)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>配布プリント</p>	

授業科目名 (副題)	食品衛生学実験		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 前半は、身近に存在する一般細菌やブドウ球菌、大腸菌の分離同定試験、後半は加工食品中の添加物分析や飲料水の水質検査を行ない、食品衛生検査の基礎技術を学びます。</p> <p>[到達目標]</p> ①食品や調理器具の細菌検査ができるようになる。 ②顕微鏡による細菌形態観察ができるようになる。 ③食品から食品添加物を検出し分析できるようになる。 ④飲料水の検査ができるようになる。 ⑤食品の安全確保の技術を習得できる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> 1. 事前にテキストや配布プリントをよく読んでおいてください。 2. 基礎的な実験操作ができるようにしておいてください。 <p>[成績評価方法]</p> レポート(50%)、小テスト(30%)、授業態度(20%)で評価します。 <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> レポートについては、後日添削して返却します。 <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 <p>[受講生への要望、その他]</p> 実験はグループで協力し合い、興味を持って積極的な態度で臨んでください。遅刻や欠席するとレポートが書きづらくなりますので注意してください。			

授業科目名 (副題)	食品衛生学実験
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 微生物実験の基礎知識 2. 大腸菌の分離実験 ブドウ球菌の分離実験 肉眼的判定法 3. 細菌の染色法、 顕微鏡による細菌の形態観察 4. 空中落下菌の検査(生菌数・真菌数) 5. 乳酸菌数測定法 6. 食品中の生菌数測定法 7. 消毒方法の違いによる手指の細菌検査 8. 調理器具の細菌検査(自由研究) 9. 実験結果の発表方法の修得 10. 食品添加物の分析 発色剤の検査(試薬調整) 11. 食品添加物の分析 発色剤の検査(試料調整) 12. 食品添加物の分析 発色剤の検査(判定) 13. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(試料調整) 14. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(判定) 15. 飲料水の検査、食器の清浄度試験 微生物実験、化学実験についての復習 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート、小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート、小テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食品衛生学実験』 著者名: 後藤政幸編著、上田龍太郎、金井美恵子、達牧子他共著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-0533-4)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	食品衛生学実験		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 前半は、身近に存在する一般細菌やブドウ球菌、大腸菌の分離同定試験、後半は加工食品中の添加物分析や飲料水の水質検査を行ない、食品衛生検査の基礎技術を学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①食品や調理器具の細菌検査ができるようになる。 ②顕微鏡による細菌形態観察ができるようになる。 ③食品から食品添加物を検出し分析できるようになる。 ④飲料水の検査ができるようになる。 ⑤食品の安全確保の技術を習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>1. 事前にテキストや配布プリントをよく読んでおいてください。 2. 基礎的な実験操作ができるようにしておいてください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート(50%)、小テスト(30%)、授業態度(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートについては、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>実験はグループで協力し合い、興味を持って積極的な態度で臨んでください。遅刻や欠席するとレポートが書きづらくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品衛生学実験
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 微生物実験の基礎知識 2. 大腸菌の分離実験 ブドウ球菌の分離実験 肉眼的判定法 3. 細菌の染色法、 顕微鏡による細菌の形態観察 4. 空中落下菌の検査(生菌数・真菌数) 5. 乳酸菌数測定法 6. 食品中の生菌数測定法 7. 消毒方法の違いによる手指の細菌検査 8. 調理器具の細菌検査(自由研究) 9. 実験結果の発表方法の修得 10. 食品添加物の分析 発色剤の検査(試薬調整) 11. 食品添加物の分析 発色剤の検査(試料調整) 12. 食品添加物の分析 発色剤の検査(判定) 13. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(試料調整) 14. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(判定) 15. 飲料水の検査、食器の清浄度試験 微生物実験、化学実験についての復習 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート、小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート、小テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食品衛生学実験』 著者名: 後藤政幸編著、上田龍太郎、金井美恵子、達牧子他共著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-0533-4)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>プリントを配付します。</p>	

授業科目名 (副題)	食品学実験 I		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 授業では、化学実験を行う上で必要になる実験器具、試薬の取り扱い方などを基礎から学修します。実験技術だけではなく、実験の目的と理論、実験操作方法、結果のまとめ方、および、考察の仕方についても学びます。</p> <p>[到達目標] ①食品に関する知識が身に付いている。 ②レポートを論理的に書くことができる。 ③基礎的な実験操作を行うことができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業前は、予定表から実験項目と内容を確認してください。 授業後は、レポート作成により実験内容をしっかり把握してください。</p> <p>[成績評価方法] 小テスト(40%)、レポート(30%)、実技試験(15%)、授業態度(15%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] ①小テストについては、manabaで実施し、コメントをつけて返信します。 ②レポートについては、回収後に添削して返却します。 ③実技試験については、実施後に解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 白衣を着用しないと危険ですので、実験用白衣を忘れないようにしてください。操作方法や結果の捉え方等わからないことは積極的に質問してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品学実験 I
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画] (順序は変更する場合があります)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション:実験の目的、意義、安全について 2. 実験における心構えとレポートの書き方、天然色素の抽出、測容器具について 3. 測容器具の取り扱いと検量線の作成 4. 実験の基本操作に関する実技試験と解説 5. 食品のpH測定 6. 中和滴定による食品の酸度測定 7. 比色計の基礎と取り扱い方:食用色素の定量 8. 比色計による食品中のミネラル(鉄)の定量 9. 大豆タンパク質の凝固 10. 醤油、味噌などの塩分定量(モール法) 11. 加工食品の塩分定量(塩分計)とプレゼンテーション 12. 食品中のビタミンの定量 13. 比重の測定・検量線作成に関する復習 14. 牛乳からのカゼインの分離・精製 15. 応用実験:ペクチンの測定とジャム製造の原理 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(manaba)、レポート</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(manaba)、レポート、実技試験</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『改訂基礎からの食品・栄養学実験』 著者名:村上俊男・池内ますみ・稲田吉昭・小垂 眞・吉川秀樹 出版社:建帛社 (ISBN978-4-7679-0499-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『めざせ! 栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション』 著者名:小野章史 編著 出版社:第1出版 (ISBN978-4-8041-1291-6C1077) プリント配布</p>	

授業科目名 (副題)	食品学実験 I		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 授業では、化学実験を行う上で必要になる実験器具、試薬の取り扱い方などを基礎から学修します。実験技術だけではなく、実験の目的と理論、実験操作方法、結果のまとめ方、および、考察の仕方についても学びます。</p> <p>[到達目標] ①食品に関する知識が身に付いている。 ②レポートを論理的に書くことができる。 ③基礎的な実験操作を行うことができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業前は、予定表から実験項目と内容を確認してください。 授業後は、レポート作成により実験内容をしっかり把握してください。</p> <p>[成績評価方法] 小テスト(40%)、レポート(30%)、実技試験(15%)、授業態度(15%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] ①小テストについては、manabaで実施し、返信します。 ②レポートについては、回収後に添削して返却します。 ③実技試験については、実施後に解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 白衣を着用しないと危険ですので、実験用白衣を忘れないようにしてください。操作方法や結果の捉え方等わからないことは積極的に質問してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品学実験 I
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画] (順序は変更する場合があります)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション・実験の目的、意義、安全について 2. 天然色素抽出、実験における心構えとレポートの書き方、測容器具について 3. 測容器具の取り扱い方と検量線の作成 4. 実験の基本操作に関する実技試験と解説 5. 食品のpH測定 6. 中和滴定による食品中の酸度測定 7. 比色計の基礎と取り扱い方:食用色素の定量 8. 比色計による食品中のミネラル(鉄)の定量 9. 大豆タンパク質の凝固 10. 醤油・みそなどの塩分定量(モール法) 11. 加工食品の塩分定量(塩分計)とプレゼンテーション 12. 食品中のビタミンCの定量 13. 比重の測定・検量線作成に関する復習 14. 牛乳からのカゼインの分離・精製 15. 応用実験(ペクチンの測定とジャム製造の原理) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(manaba)、レポート</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(manaba)、レポート、実技試験</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『改訂基礎からの食品・栄養学実験』 著者名:村上俊男・池内ますみ・稲田吉昭・小垂 眞・吉川秀樹 出版社:建帛社 (ISBN978-4-7679-0499-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『めざせ! 栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション』 著者名:小野章史 編著 出版社:第1出版 (ISBN978-4-8041-1291-6C1077) プリント配布</p>	

授業科目名 (副題)	食品学実験Ⅱ(基礎化学実験を含む)		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>授業では実験の目的、原理、基本操作を説明すると共に、各テーマの実生活での応用について説明しながら進めます。食品の化学的、物理的性質についての実験、さらに、味や嗜好についての官能評価と統計処理の方法を学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①実験の目的、方法を正確に理解することができる。 ②器具および装置を正しく使用し、実験をすることができる。 ③実験結果より考察する能力を身に付ける。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>授業前には実験内容と方法を確認しておいてください。 授業後はレポートを作成し、実験内容を理解してください。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>小テスト(40%)、レポート(40%)、授業態度(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>①小テストについてmanabaで実施し、返信します。 ②レポートについては後日、返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>遅刻や欠席をしないようにしてください。 実験用白衣を忘れないようにしてください。 神戸女子大学編入者は受講してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品学実験Ⅱ(基礎化学実験を含む)
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画] (順序は変更する場合があります)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション・安全指導、レポートの書き方、測用器具の基本的使い方 2. タンパク質の実験 3. 食品の変色Ⅰ(酵素的褐変) 4. 食品の変色Ⅱ(非酵素的褐変) 5. 官能評価Ⅰ(濃度差識別検査、嗜好検査と統計検定) 6. 官能評価Ⅱ(順位法による統計検定) 7. 牛乳の品質と鮮度の鑑別 8. 鶏卵の品質と鮮度の鑑別 9. 食品の物性試験Ⅰ(クリープメータによる食品の破断強度試験とテクスチャー) 10. 食品の物性試験Ⅱ(粘度計による液状食品の粘度測定) 11. 糖質の実験 12. 食品の色素分離 13. 中和滴定による食品の酸度測定・食品の水分活性の測定 14. 食品中の糖度測定Ⅰ(各班でテーマを決め、食品中糖度を測定) 15. 食品中の糖度測定Ⅱ(各班による結果発表) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』 著者名: 日本フードスペシャリスト協会編 出版社: 建帛社 (ISBN978-4-7679-0506-8)</p> <p>[参考文献(ISBN)] プリント配布</p>	

授業科目名 (副題)	食品加工学		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 授業では、食品の加工法について理解すると共に、視聴覚教材を利用してその内容を深め、現在の食品加工業界の実態について学びます。</p> <p>[到達目標] ①加工食品の利点や欠点を理解することができる。 ②加工食品の正しい取り扱い方を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業前には、シラバスにより内容を教科書で確認してください。 授業後は、学んだ内容を教科書により理解を深めてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(90%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 後日、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 授業内容に興味を持って、積極的に取り組んでください。</p>			

授業科目名 (副題)	食品加工学
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品保蔵と加工 2. 食品加工の操作 3. 食品の包装 4. 食品加工の技術 5. 食品加工と成分変化 6. 食品添加物と加工食品の安全性 7. 食品の表示と規格 8. 農産加工(穀類・イモ類・豆類) 9. 農産加工(野菜類・果実類・きのこ類) 10. 畜産加工(畜肉・牛乳と乳製品・卵製品) 11. 水産加工 12. 発酵食品 13. 調味料・嗜好飲料 14. インスタント食品 15. 食用油脂 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、授業態度</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テスト、授業態度</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『四訂 食品加工学』 著者名:宮尾茂雄 北尾悟編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0644-7)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 配付プリント</p>	

授業科目名 (副題)	食文化栄養学セミナー(「食」と神戸)		
担当者	平野 直美、西川 貴子、赤桐 里美、大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>第3次食育推進基本計画(2016~2020)では、重点課題として「食文化の継承に向けた食育の推進」が定められています。そこで、自らが学ぶ神戸の地にゆかりの食文化に触れ、歴史や変遷等を理解し、実際に「神戸の食文化」を体験することによって、食育の実践に必要な食文化の知識を習得し、社会に発信する技能を身に付けることを、この講義の目的とします。</p> <p>まず、歴史的にも神戸にゆかりのある「オリーブ」を核とした食文化を学びます。オリーブの実や葉、オイルの栄養学的な知識、オリーブの実の収穫、世界のオリーブオイルの学習、オリーブオイルのテイスティング体験を通して、オリーブを用いた食育の実践を学びます。さらに、神戸発祥のケンミン食品(株)の歴史や沿革を学び、ビーフンや米粉製品と現代の食文化の関わり等を学びます。さらに、珈琲文化発祥の街である神戸における珈琲文化の歴史やルーツ、珈琲にまつわる食文化や、1924年、神戸中山手に開店した菓子店「フロインドリーブ」を中心に、神戸の洋菓子文化を学びます。</p> <p>この科目は学外フィールドワークを取り入れた食物栄養学科の特徴ある授業です。</p>			
<p>[到達目標]</p> <p>①神戸ゆかりの食文化の体験学習を通して、食育の実践に必要な知識や技能を身に付けることができるようになる。</p> <p>②神戸ゆかりの食文化の学びを通して習得した専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けることができるようになる。</p>			
<p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>各担当教員が講義中に示す参考図書や参考資料を各自で調べて自主学習を行ってください。</p> <p>各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p>			
<p>[成績評価方法]</p> <p>授業態度(20%)、提出課題(80%) で評価します。</p>			
<p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>課題は、後日添削して返却します。</p>			
<p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p>			
<p>[受講生への要望、その他]</p> <p>主体的に学ぶ姿勢で受講することを望みます。</p>			

授業科目名 (副題)	食文化栄養学セミナー(「食」と神戸)
担当者	平野 直美、西川 貴子、赤桐 里美、大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 授業の概要説明 (オリエンテーション) (平野・西川・大久保・赤桐) 2. 神戸と「オリーブ」 歴史的背景を学ぶ (平野) 3. オリーブの栄養学的特徴 (平野) 4. ケンミン食品の米粉製品の栄養学的特徴 (赤桐) 5. 学外体験学習: 「神戸発祥のケンミン食品(株)」探訪:ビーフンの歴史(赤桐) 6. 珈琲文化と神戸 I :珈琲文化と神戸(大久保) 7. 学外体験学習: 珈琲文化と神戸 II :UCCコーヒー博物館見学(大久保) 8. 神戸発祥の洋菓子店「フロインドリーブ」(西川) 9. 学外体験学習:「フロインドリーブ」探訪 (西川) 10. 学外体験学習: 神戸オリーブ園跡の探訪 (平野) 11. 学外体験学習: オリーブ畑の見学 (平野) 12. 学外体験学習: オリーブ(実)の収穫体験 (平野) 13. 世界のオリーブオイルを学ぶ (平野) 14. オリーブオイルのテイスティング (平野) 15. 授業を通して学んだ知識と技能に関する理解度の確認 (平野・西川・大久保・赤桐) <p>(* 学外体験学習に係る費用は、履修学生の実費負担とします。)</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:授業態度(20%), 提出課題(80%) で評価します。</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:授業態度(20%), 提出課題(80%) で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] なし</p> <p>[参考文献(ISBN)] 資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	食物アレルギー論		
担当者	西川 貴子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>食物アレルギーのメカニズムや症状、診断および治療など食物アレルギーの概要を習得します。次に原因食品に対応した食事のあり方や、給食施設での対応食、また、調理場でのコンタミネーション防止のための対応について理解し、栄養士の役割や支援方法について学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①栄養士の視点で、食物アレルギーに関する基礎知識を習得することができる。 ②その知識が、献立作成や調理の実際に活かすことができるようになる。 ③食物アレルギー対応食の献立を考えることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>食物アレルギーに関する情報や、食物アレルギー対応の食品や調味料などの情報収集を行い、知識を深めてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート提出(20%)、理解度確認テスト(80%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>レポートは、後日添削して返却します。 理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この科目は講義ですが、2年次に「アレルギー対応食実習」という実習科目が開講されます。実習科目を受講する場合は、本科目を受講済みであることが条件となりますので、注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	食物アレルギー論
担当者	西川 貴子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食物アレルギー論の概要、食物アレルギーの定義 2. 食物アレルギーのメカニズム、症状 3. 食物アレルギーの検査と診断 4. 食物アレルギー対応の基本的な考え方 5. 食物アレルギーの原因食品と食品表示 6. 食物アレルギーの対応食(除去食、代替食) 7. 食物アレルギー対応ガイドラインについて 8. 食物アレルギーひやりはっと事例から学ぶ 9. 給食施設での対応(病院給食、保育園・学校給食) 10. 調理場での安全性とコンタミネーション防止 11. 専門医に学ぶ食物アレルギーの現状(学外特別講師) 12. 給食施設での献立対応の実際 13. 保育園・幼稚園・学校における栄養士の役割と支援 14. 栄養士の視点で考える患者や保護者への支援 15. 食物アレルギーについての理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:レポートで評価します。</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:レポートで評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物アレルギーの栄養指導』 著者名:海老澤元宏監修 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70597-1)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『よくわかる食物アレルギーの基礎知識』 著者名:独立行政法人環境再生保全機構発行 厚生労働科学研究班による『食物アレルギーの栄養指導の手引き』</p>	

授業科目名 (副題)	食物栄養学セミナー		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] これまでに授業で学んできた食と健康に関する内容を基礎にして、それぞれの教員の研究分野の指導のもとで、さらに専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学び取ることを食物栄養学セミナーのねらいとします。15回のセミナーを通して各自の選択したテーマに関する課題を探索していくことにより、科学的な思考方法や研究方法を修得していきます。</p> <p>〈指導テーマ〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・介護予防のための高齢者栄養と運動 ・子どもたちの発育・発達とスポーツ ・女性とスポーツ ・食物アレルギー ・食育・味覚教育 ・腸管免疫 ・時間栄養学 <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ②栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ③栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。 ④栄養学分野の専門的な研究や論文講読を通してより学問的な内容を学ぶことによって、食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けることができるようになる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 各自の研究テーマに関する文献をよく読み、課題レポートを作成してください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 受講態度(15%)とレポート(70%)、発表会でのプレゼンテーション(15%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 各自の選択した研究テーマに対して、積極的に取り組んでください。</p>			

授業科目名 (副題)	食物栄養学セミナー
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 研究テーマに関する疑問点や探求したい課題を考える 2. 研究テーマに関する疑問点や探求したい目的を考える 3. 研究テーマに関する文献検索の方法を知る 4. 研究テーマに関する文献を読む 5. 研究テーマに関する英文の文献を読む 6. 文献(論文)の構成を学ぶ 7. 論文の書き方を学ぶ 8. 各自の研究テーマ(課題)の探求のために、文献の輪読会を行う 9. 各自の研究テーマ(課題)を決定する 10. 各自の研究テーマ(課題)に関する文献を収集する 11. 各自の研究テーマ(課題)に関して検討する 12. 研究レポートの作成(構成を考える) 13. 研究レポートの作成(プレゼンテーションの方法を考える) 14. 研究レポートの発表会 15. 研究レポートの発表会(各自のプレゼンテーションに関して検討する) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 受講態度(15%)とレポート(70%)、発表会でのプレゼンテーション(15%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 受講態度(15%)とレポート(70%)、発表会でのプレゼンテーション(15%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 受講態度(15%)とレポート(70%)、発表会でのプレゼンテーション(15%)で評価します。</p> <p>【3-3】食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。 成績評価方法: 受講態度(15%)とレポート(70%)、発表会でのプレゼンテーション(15%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 論文を配布します。</p> <p>[参考文献(ISBN)] 適宜、紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	食物栄養学セミナー		
担当者	赤桐 里美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)	○	反転授業	
ディスカッション・ディベート	○	グループワーク	
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 栄養学・生化学分野などの食と健康に関する最新の文献を講読し、各自で選択した研究テーマを探究し、研究レポートの作成および研究発表を行います。</p> <p>[到達目標] ① 学術論文等から問題や疑問を発見できる。 ② 研究計画を立てることができる。 ③ 探究した内容を研究レポートにまとめることができる。 ④ 科学的思考が身に付いている。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 研究レポート(40%)、研究発表(20%)、受講態度(40%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートについては、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 受講生の積極性が非常に重要です。自主的、積極的に研究テーマに取り組んでください。</p>			

授業科目名 (副題)	食物栄養学セミナー
担当者	赤桐 里美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 研究テーマ決定に向けて情報収集①「分野」 3. 研究テーマ決定に向けて情報収集②「対象」 4. 研究テーマ決定に向けて情報収集③「現状」 5. 研究計画の立案について 6. 研究テーマに基づいた研究① 7. 研究テーマに基づいた研究② 8. 研究テーマに基づいた研究③ 9. 研究テーマに基づいた研究④ 10. 中間発表と研究データのまとめ方について 11. 研究データのまとめ①「図」 12. 研究データのまとめ②「表」 13. 研究レポート作成①「構成」 14. 研究レポート作成②「考察」 15. 研究発表 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 研究レポート、受講態度</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法: 研究レポート、研究発表、受講態度</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 研究レポート、研究発表、受講態度</p> <p>【2-3】食に関する課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けている。 成績評価方法: 研究レポート、研究発表、受講態度</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 受講態度</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法: 研究レポート、研究発表</p> <p>[テキスト(ISBN)] なし</p> <p>[参考文献(ISBN)] 適宜、資料を配布・紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	食料経済(食品流通を含む)		
担当者	山野 薫		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	食品・農業に関するシンクタンクの勤務経験を活かし、食品生産・流通や消費、食品をめぐる制度などの最新情報と実態を盛り込んだ講義を行います。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>食品は生きるうえで不可欠なものであり、かつ身近なものである一方、その背後にある生産・流通のシステムは複雑化・多様化しており、私たち消費者からは見えにくいという状況があります。本講義では、食生活の変化、食品が農場から食卓に至るまでの仕組み、生産・加工・流通に関わる事業主体の行動や各段階の特徴について解説を行います。また、私たちが直面している食をめぐる問題や課題についてもとりあげて議論し、「食べるということ」の意味について理解を深めます。海外に多くの食料を依存するわが国の実態から、将来に食の不安を招かないためにも、現在抱える「食と農」の問題の所在を明らかにし、これからの食の在り方を問いかけます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①「食べる」ということについて深く理解することができる ②食品の生産から流通、消費までの仕組みと課題を理解できるようになる ③私たちにとって有効で安定したフードシステムを形成するための諸条件について考えることができる</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>食と農に関連する出来事に関心を持ち、新聞やニュースなどを通じて日常的に情報を収集してください。事前にテキストの指定部分を読んで、キーワードの意味を確認しておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>試験(50%)、授業への参加態度および授業中に出题する課題など(50%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>提出されたレポートについては、次回の講義内で解説を行います</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p>			

授業科目名 (副題)	食料経済(食品流通を含む)
担当者	山野 薫
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 食料経済学を学ぶためのプロローグ 食生活や食品生産・流通の仕組みを理解する意義について、フードシステムという概念をもとに説明する。 食市場と食品産業 現在の私たちの食生活の特徴について理解する。食生活の形態の変化や、変化の要因について説明する。 食品消費の変化の様子 コメ、野菜、畜産物などの品目別消費量の変化や、市場における価格形成の様子について学ぶ。 卸売市場 生鮮品の流通に大きな役割を果たしている卸売市場について説明し、その役割と近年の動向を説明する。 卸売流通 加工食品の流通に欠かせない食品問屋(食品卸)について説明し、その役割と近年の動向を説明する。 小売流通 食品小売業の様々な業種・業態について、その運営の仕組みや取り扱う商品の特徴を説明する。 外食産業 外食産業の成立過程やチェーンレストランの運営の仕組み、食材供給システムなどについて解説する。 中食産業 主にコンビニエンスストアを取り上げ、その運営の仕組みや今後の動向などについて説明する。 主要食品の流通(1) コメ、小麦、野菜の特性と流通の仕組みを学ぶ。 主要食品の流通(2)、食品製造業 大豆加工品、茶・コーヒーの特性と流通の仕組みを学ぶ、食品製造業の特徴を学ぶ。 フードマーケティング(1) フードビジネスによるマーケティングを理解する。マーケティングの基礎的な用語や仕組みを理解する。 フードマーケティング(2) フードビジネスによるマーケティングを理解する。マーケティング戦略と消費者の動きについて理解する。 環境問題と食 食に関わる環境問題や食品廃棄、食品ロスの現状を学び、環境保全のための国や企業の取り組みについて理解する。 食品の安全確保 食品の安全確保のための考え方や、そのための仕組みを解説する。企業における食品安全管理システム(HACCPなど)を学ぶ ふりかえりと復習 現在の社会・経済の動きと「食と農」の関係から、消費者としての役割を学ぶ <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>【2-1】食と健康に関する情報を客観的に理解し情報ツールを使いこなす能力を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:試験、授業中に指示する課題</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『三訂 食品の消費と流通』 著者名:(公社)日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0538-9) 適宜、資料を配布する</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『食料経済ーフードシステムからみた食料問題ー』第5版 著者名:高橋正郎・清水みゆき編著 出版社:オーム社 (978-4-274-21922-1) 『フードシステム入門ー基礎からの食料経済学ー』 著者名:薬師寺哲郎・中川隆編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0636-2)</p>	

授業科目名 (副題)	スポーツ栄養学		
担当者	平野 直美、平田 庸子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	管理栄養士として、スポーツ選手への栄養指導の経験を有する教員が、スポーツ栄養の実践に向けた指導を行います。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>スポーツ・運動栄養学は、生理学、化学、運動生理学、生化学、医学、栄養学など多くの学問領域からなる学際的な学問として確立されようとしています。まず、運動生理学の基礎を学習し、これまでに得た栄養学や栄養指導の知識を基に、スポーツの現場でのそれぞれのアスリートの状況を理解し、状況に見合った栄養量、食事内容を導き、栄養指導ができるように講義します。スポーツの現場で活躍できる知識と技能を身に付けます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①スポーツ選手に必要な栄養や食事について理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②スポーツ選手への食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けることができるようになる。 ③健康の維持・増進のための運動と栄養摂取について理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>スポーツ栄養に関わる疑問等を積極的に調べて、質問をしてください。 manabaを活用してグループワークを行います。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>提出課題(80%)、レポート(10%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>課題やレポートは、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>主体的に学ぶ姿勢で講義に臨んでください。</p>			

授業科目名 (副題)	スポーツ栄養学
担当者	平野 直美、平田 庸子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 運動による健康の維持増進 (平野) 2. 運動によって変化する生理機能、身体組成 (平野) 3. スポーツ・運動のエネルギー供給系 (平野) <ul style="list-style-type: none"> * 様々なスポーツ種目とエネルギー供給 4. 運動時の栄養素の代謝 (平野) <ul style="list-style-type: none"> * 糖質・脂質・タンパク質 5. 運動時のビタミン・ミネラル (平野) 6. 運動と水分・体温調節・熱中症予防 (平野) 7. 女性とスポーツ <ul style="list-style-type: none"> * 女性アスリートの三主徴 (平野) 8. 運動と食事 (平田・学外特別講師) <ul style="list-style-type: none"> * アスリートのための最適な食事 9. 運動と食事 (平田) <ul style="list-style-type: none"> * 試合期・休養期の食事 10. 運動と食事 (平田) <ul style="list-style-type: none"> * アスリートの食事管理 11. 運動と食事 (平田) <ul style="list-style-type: none"> * アスリートの食事調査と栄養評価 12. 運動と食事 (平田) <ul style="list-style-type: none"> * 食事とサプリメント 13. アスリートのための献立作成 (平田) 14. アスリートへの栄養指導(プレゼンテーション) (平田) 15. 献立総評 (平野・平田) <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 提出課題(80%)、レポート(10%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 提出課題(80%)、レポート(10%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>【2-4】専門知識や技能を活用し、食事指導や食事管理に携わることのできるプレゼンテーション能力を身に付けている。 成績評価方法: 提出課題(80%)、レポート(10%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『スポーツ栄養学』 ステップアップ・栄養・健康科学シリーズ 著者名: 田中紀子・平野直美／ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1905-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 適宜、紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	生化学		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>生化学とは生命活動の現象を化学物質の流れから探求する学問であり、医学、農学、看護学、或いは栄養学などにおける重要な基礎的学問の一つです。本講義では人体を構成する細胞および組織の微細構造とそれを構成する基本的物質の生化学的性質、ついでこれらの生体内における代謝、さらに生体の調節機能や恒常性のメカニズム、遺伝子発現とその制御について学ぶことを目的とします。授業では視聴覚教材やプリントなどを利用していきます。また要点をまとめながら講義を行い、小テストも実施しながら、解説していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。</p> <p>②細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。</p> <p>③細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。</p> <p>④細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>「生化学ノート」を用いて講義内容の復習を重点的に行ってください。さらに栄養士実力試験に準ずる小テストを行いますので授業後の復習を各自、必ず行ってください。小テストの出題範囲のドリルをmanabaにて配信しますので各自、復習に活用してください。</p> <p>各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストや試験を回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業中に理解できなかった部分をそのままにせず、積極的に質問をしてください。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	生化学
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 細胞の構造・生体膜 2. 免疫と生体防御(1) ・免疫系の特徴・体液性、細胞性免疫 3. 免疫と生体防御(2) ・アレルギー疾患・食物アレルギー 4. 酵素 5. 糖質の働きと代謝(1) 解糖系・クエン酸回路・グルコースの完全酸化 6. 糖質の働きと代謝(2) グリコーゲンの合成と分解・糖新生・糖の相互変換経路 7. 糖質代謝(中間代謝) 8. 生体エネルギー 9. 脂質の働きと代謝 10. 脂質代謝(中間代謝) 11. タンパク質・アミノ酸の働きと代謝 12. タンパク質・アミノ酸代謝(中間代謝) 13. 遺伝子・核酸の化学と代謝 14. 遺伝子発現とその制御 15. ホルモン分類・構造・作用機序 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>栄養科学イラストレイテッド『生化学』第3版 著者名: 藺田 勝/編 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1354-0)</p> <p>栄養科学イラストレイテッド『生化学ノート』第3版 著者名: 藺田 勝/編 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1355-7)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	生化学		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>生化学とは生命活動の現象を化学物質の流れから探求する学問であり、医学、農学、看護学、或いは栄養学などにおける重要な基礎的学問の一つです。本講義では人体を構成する細胞および組織の微細構造とそれを構成する基本的物質の生化学的性質、ついでこれらの生体内における代謝、さらに生体の調節機能や恒常性のメカニズム、遺伝子発現とその制御について学ぶことを目的とします。授業では視聴覚教材やプリントなどを利用していきます。また要点をまとめながら講義を行い、小テストも実施しながら、解説していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。</p> <p>②細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。</p> <p>③細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。</p> <p>④細胞の生化学的性質や生体の調節機能を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>「生化学ノート」を用いて講義内容の復習を重点的に行ってください。さらに栄養士実力試験に準ずる小テストを行いますので授業後の復習を各自、必ず行ってください。小テストの出題範囲のドリルをmanabaにて配信しますので各自、復習に活用してください。</p> <p>各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストや試験を回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業中に理解できなかった部分をそのままにせず、積極的に質問をしてください。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	生化学
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 細胞の構造・生体膜 2. 免疫と生体防御(1) ・免疫系の特徴・体液性、細胞性免疫 3. 免疫と生体防御(2) ・アレルギー疾患・食物アレルギー 4. 酵素 5. 糖質の働きと代謝(1) 解糖系・クエン酸回路・グルコースの完全酸化 6. 糖質の働きと代謝(2) グリコーゲンの合成と分解・糖新生・糖の相互変換経路 7. 糖質代謝(中間代謝) 8. 生体エネルギー 9. 脂質の働きと代謝 10. 脂質代謝(中間代謝) 11. タンパク質・アミノ酸の働きと代謝 12. タンパク質・アミノ酸代謝(中間代謝) 13. 遺伝子・核酸の化学と代謝 14. 遺伝子発現とその制御 15. ホルモン分類・構造・作用機序 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>栄養科学イラストレイテッド『生化学』第3版 著者名: 藺田 勝/編 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1354-0)</p> <p>栄養科学イラストレイテッド『生化学ノート』第3版 著者名: 藺田 勝/編 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1355-7)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	生化学実験		
担当者	赤桐 里美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 生体構成成分である栄養素、糖質、脂質、タンパク質の化学的性質を知るために定性実験を行った後、栄養素が生体内で消化吸収され、代謝されるための触媒である酵素について実験をします。酵素を用いた実験では性質と機能の理解に重点を置いて、酵素反応の条件、消化酵素活性試験、微生物と酵素について実験を行い、酵素の性質と機能を実際に観察、体得できるようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①栄養素の化学的性質について正しい知識が身に付いている。 ②酵素について正しい知識が身に付いている。 ③実験結果を正確にまとめることができる。 ④実験結果を客観的に考察する能力が身に付いている。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業前には、実験内容と方法を確認しておいてください。授業後は、速やかにレポートを作成し、実験内容をしっかり理解してください。</p> <p>[成績評価方法] 小テスト(40%)、レポート(30%)、受講態度(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 採点および添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 遅刻・欠席をしないようにしてください。授業開始までに実験用白衣を着用し、身支度を整えておいてください。授業中に理解できなかったことは、そのままにしないで授業内やオフィスアワーなどを利用して積極的に質問してください。</p>			

授業科目名 (副題)	生化学実験
担当者	赤桐 里美
<p>[授業計画]</p> <p>【基礎実験】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 酸・アルカリと中和について 3. タンパク質・アミノ酸の定性実験 4. 糖の定性実験 5. 核酸実験 6. 緩衝溶液の緩衝作用について 7. アミラーゼによる糖質の消化実験 8. プロテアーゼによるタンパク質の消化実験 9. リパーゼによる脂質の消化実験 10. 酵素実験 I (温度依存性、pH依存性) 11. 酵素実験 II (基質親和性、阻害) <p>【応用実験】</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. 糖の代謝実験(酵母によるアルコール発酵) 13. 油脂の性質と利用(石鹼製造の原理) 14. 果実の酵素によるタンパク質の分解 15. これまでの実験の復習と解説 <p>* 順序は変更する場合があります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート、受講態度</p> <p>[テキスト(ISBN)] 実験書 著者名: 赤桐里美</p> <p>[参考文献(ISBN)] なし</p>	

授業科目名 (副題)	生化学実験		
担当者	赤桐 里美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 生体構成成分である栄養素、糖質、脂質、タンパク質の化学的性質を知るために定性実験を行った後、栄養素が生体内で消化吸収され、代謝されるための触媒である酵素について実験をします。酵素を用いた実験では性質と機能の理解に重点を置いて、酵素反応の条件、消化酵素活性試験、微生物と酵素について実験を行い、酵素の性質と機能を実際に観察、体得できるようにします。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 栄養素の化学的性質について正しい知識が身に付いている。 ② 酵素について正しい知識が身に付いている。 ③ 実験結果を正確にまとめることができる。 ④ 実験結果を客観的に考察する能力が身に付いている。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業前には、実験内容と方法を確認しておいてください。授業後は、速やかにレポートを作成し、実験内容をしっかり理解してください。</p> <p>[成績評価方法] 小テスト(40%)、レポート(30%)、受講態度(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 採点および添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 遅刻・欠席をしないようにしてください。授業開始までに実験用白衣を着用し、身支度を整えておいてください。授業中に理解できなかったことは、そのままにしないで授業内やオフィスアワーなどを利用して積極的に質問してください。</p>			

授業科目名 (副題)	生化学実験
担当者	赤桐 里美
<p>[授業計画]</p> <p>【基礎実験】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 酸・アルカリと中和について 3. タンパク質・アミノ酸の定性実験 4. 糖の定性実験 5. 核酸実験 6. 緩衝溶液の緩衝作用について 7. アミラーゼによる糖質の消化実験 8. プロテアーゼによるタンパク質の消化実験 9. リパーゼによる脂質の消化実験 10. 酵素実験 I (温度依存性、pH依存性) 11. 酵素実験 II (基質親和性、阻害) <p>【応用実験】</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. 糖の代謝実験(酵母によるアルコール発酵) 13. 油脂の性質と利用(石鹼製造の原理) 14. 果実の酵素によるタンパク質の分解 15. これまでの実験の復習と解説 <p>* 順序は変更する場合があります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート、受講態度</p> <p>[テキスト(ISBN)] 実験書 著者名: 赤桐里美</p> <p>[参考文献(ISBN)] なし</p>	

授業科目名 (副題)	生理学		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>「生理学」は人体の機能(しくみ)を学習するもので、栄養学を学ぶ上で基礎となる学問です。人体の構成要素である細胞・組織・器官・系で営まれているさまざまな生命現象がどのように調節されて、生体の内部環境の恒常性が維持されているのかを理解することを、授業の目的とします。身体がもつ機能、例えば赤血球はどんな働きをしているのか。腎臓は1日にどのくらい尿を作っているのか。どのように体温は一定に保たれているのかなどを、骨格・筋系、循環器系、免疫・感染防御、呼吸器系、体温、消化器系、神経系、感覚器系、内分泌系、泌尿器系、生殖器系に区分して解説していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①人体の機能(しくみ)を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②人体の機能(しくみ)を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ③人体の機能(しくみ)を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ④人体の機能(しくみ)を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>「解剖生理学ノート」を用いて講義内容の復習を重点的に行ってください。さらに栄養士実力試験に準ずる小テストを行いますので授業後の復習を各自、必ず行ってください。小テストの出題範囲のドリルをmanabaにて配信しますので各自、復習に活用してください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストや試験を回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業で理解できなかったこと、これまで疑問に思ってきたことなどを質問して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	生理学
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 消化吸収のしくみ 2. 呼吸のしくみ 3. 循環のしくみ 4. 血液の成分とその働き 5. 尿と腎機能のしくみ 6. エネルギー代謝 7. 体温の調節 8. ホルモン調節のしくみ 9. 免疫・生体の防御機構 10. 神経による制御のしくみ 11. 中枢神経と末梢神経の働き 12. 感覚のしくみ①(視覚、皮膚感覚) 13. 感覚のしくみ②(聴覚・平衡覚、嗅覚、味覚) 14. 骨と筋運動のしくみ 15. 生殖器系のしくみ 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『解剖生理学・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1362-5)</p> <p>『解剖生理学ノート・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1363-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>適宜、紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	生理学		
担当者	平野 直美		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>「生理学」は人体の機能(しくみ)を学習するもので、栄養学を学ぶ上で基礎となる学問です。人体の構成要素である細胞・組織・器官・系で営まれているさまざまな生命現象がどのように調節されて、生体の内部環境の恒常性が維持されているのかを理解することを、授業の目的とします。身体がもつ機能、例えば赤血球はどんな働きをしているのか。腎臓は1日にどのくらい尿を作っているのか。どのように体温は一定に保たれているのかなどを、骨格・筋系、循環器系、免疫・感染防御、呼吸器系、体温、消化器系、神経系、感覚器系、内分泌系、泌尿器系、生殖器系に区分して解説していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①人体の機能(しくみ)を理解することによって、栄養と健康に関する専門知識を身に付けることができるようになる。 ②人体の機能(しくみ)を理解することによって、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けることができるようになる。 ③人体の機能(しくみ)を理解することによって、食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けることができるようになる。 ④人体の機能(しくみ)を理解することによって、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けることができるようになる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>「解剖生理学ノート」を用いて講義内容の復習を重点的に行ってください。さらに栄養士実力試験に準ずる小テストを行いますので授業後の復習を各自、必ず行ってください。小テストの出題範囲のドリルをmanabaにて配信しますので各自、復習に活用してください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>小テストや試験を回収後、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業で理解できなかったこと、これまで疑問に思ってきたことなどを質問して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	生理学
担当者	平野 直美
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 消化吸収のしくみ 2. 呼吸のしくみ 3. 循環のしくみ 4. 血液の成分とその働き 5. 尿と腎機能のしくみ 6. エネルギー代謝 7. 体温の調節 8. ホルモン調節のしくみ 9. 免疫・生体の防御機構 10. 神経による制御のしくみ 11. 中枢神経と末梢神経の働き 12. 感覚のしくみ①(視覚、皮膚感覚) 13. 感覚のしくみ②(聴覚・平衡覚、嗅覚、味覚) 14. 骨と筋運動のしくみ 15. 生殖器系のしくみ 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【2-2】食と健康に関する課題を解決する能力や判断力を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: 試験(80%)、小テスト(20%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『解剖生理学・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1362-5)</p> <p>『解剖生理学ノート・人体の構造と機能』第3版 著者名: 志村二三夫[編] 出版社: 羊土社 (978-4-7581-1363-2)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>適宜、紹介します。</p>	

授業科目名 (副題)	調理学		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 調理学の基礎的理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を結びつけながら、各食品の調理性について、わかりやすく解説します。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食品の栄養特性や物性を理解することができる。 ②様々な食材の調理操作方法について理解することができる。 ③食品の安全・栄養・嗜好に基づいた食事計画を理解することができる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 各章ごとに必ず復習をしてください。既習の授業内容についても理解しておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(90%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 後日、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 日常生活の中で、「食」を意識して、授業に臨むことが大切です。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調理の意義・目的と嗜好性 2. 日常食の食事計画 家族の食事計画、栄養価計算の基礎 3. 調理操作 4. 植物性食品の調理性 (米の調理) 5. 植物性食品の調理性 (小麦粉の調理) 6. 植物性食品の調理性 (いも類の調理) 7. 植物性食品の調理性 (豆類の調理) 8. 植物性食品の調理性 (野菜類の調理) 9. 動物性食品の調理性 (食肉類の調理) 10. 動物性食品の調理性 (魚介類の調理) 11. 動物性食品の調理性 (鶏卵の調理) 12. 動物性食品の調理性 (牛乳、乳製品の調理) 13. 成分抽出素材の調理性 14. 嗜好飲料 15. エネルギー源および調理器具 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、理解度確認テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、理解度確認テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編</p> <p>『食品成分表2021』 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-2)</p>	

授業科目名 (副題)	調理学		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 調理学の基礎的理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を結びつけながら、各食品の調理性について、わかりやすく解説します。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食品の栄養特性や物性を理解することができる。 ②様々な食材の調理操作方法について理解することができる。 ③食品の安全・栄養・嗜好に基づいた食事計画を理解することができる。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 各章ごとに必ず復習をしてください。既習の授業内容についても理解しておいてください。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(90%)、授業態度(10%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 後日、解答の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 日常生活の中で、「食」を意識して、授業に臨むことが大切です。遅刻、欠席をすると授業についていけなくなりますので注意して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調理の意義・目的と嗜好性 2. 日常食の食事計画 家族の食事計画、栄養価計算の基礎 3. 調理操作 4. 植物性食品の調理性 (米の調理) 5. 植物性食品の調理性 (小麦粉の調理) 6. 植物性食品の調理性 (いも類の調理) 7. 植物性食品の調理性 (豆類の調理) 8. 植物性食品の調理性 (野菜類の調理) 9. 動物性食品の調理性 (食肉類の調理) 10. 動物性食品の調理性 (魚介類の調理) 11. 動物性食品の調理性 (鶏卵の調理) 12. 動物性食品の調理性 (牛乳、乳製品の調理) 13. 成分抽出素材の調理性 14. 嗜好飲料 15. エネルギー源および調理器具 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、理解度確認テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、理解度確認テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編</p> <p>『食品成分表2021』 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-2)</p>	

授業科目名 (副題)	調理学実習 I		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 調理学の理論を理解しながら、非加熱操作、加熱操作、調味操作の基本を習得します。各食材の取り扱い・計量・調理操作・盛り付けなどの基本的技術を学びます。</p> <p>[到達目標] ①包丁の扱い方や食材の切り方・下処理方法などの基本的な調理技術が習得できる。 ②食品の廃棄率や汁物に含まれる塩分濃度を理解することができる。 ③衛生・安全に配慮した調理ができる能力を養うことができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 実習前には、テキストを読み、予習をしてください。実習後は、レポートを速やかにまとめ、内容を把握してください。</p> <p>[成績評価方法] 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 提出レポートは、必要に応じてコメントを加え返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 本実習は、栄養士業務の基本になり、他の実習科目を学ぶ基本でもあります。したがって積極的に受講することを望みます。また、欠席や遅刻は、授業についていけず、興味を失うことになるので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学実習 I
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 包丁の扱い方と食材の切り方 3. 炊飯とだし汁の官能テスト 4. たけのこ飯、鯖の塩焼き、きゅうりとわかめの酢の物、若竹汁 5. えんどう飯、卵焼き、ほうれんそうのおひたし、味噌汁 6. 白飯、あじの南蛮漬、胡麻和え、潮汁 7. ちらし寿司、落花生和え、清汁 8. カレーライス、グリーンサラダ、ゼリー 9. パン、魚のムニエル、ベジタブルサラダ、コンソメジュリエーヌ 10. 白飯、乾炸鶏塊、?辣菜、清湯三絲 11. スパゲッティミートソース、マセドアンサラダ、カスタードプディング 12. オムライス、コンビネーションサラダ、野菜スープ 13. 白飯、麻婆豆腐、凉拌海?、清川鶉蛋、乳?豆腐 14. 塩分%と食品廃棄率について 15. 実技試験・解説 <p>ただし、献立の順番は変更する場合があります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編 『調理のためのベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4) 『食品成分表2021』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-9)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-0589-5) 『めざせ! 栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション』 著者名: 小野 章史 編著 出版社: 第一出版 (978-4-8041-1291-6)</p>	

授業科目名 (副題)	調理学実習 I		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<small>事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験があります。また、調理師への調理指導も行ってきました。</small>		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 調理学の理論を理解しながら、非加熱操作、加熱操作、調味操作の基本を習得します。各食材の取り扱い・計量・調理操作・盛り付けなどの基本的技術を学びます。</p> <p>[到達目標] ①包丁の扱い方や食材の切り方・下処理方法などの基本的な調理技術が習得できる。 ②食品の廃棄率や汁物に含まれる塩分濃度を理解することができる。 ③衛生・安全に配慮した調理ができる能力を養うことができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 実習前には、テキストを読み、予習をして下さい。実習後は、レポートを速やかにまとめ、内容を把握してください。</p> <p>[成績評価方法] 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 提出レポートは、必要に応じてコメントを加え返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 本実習は、栄養士業務の基本になり、他の実習科目を学ぶ基本でもあります。したがって積極的に受講することを望みます。また、欠席や遅刻は、授業についていけず、興味を失うことになるので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学実習 I
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 包丁の扱い方と食材の切り方 3. 炊飯とだし汁の官能テスト 4. たけのこ飯、鯖の塩焼き、きゅうりとわかめの酢の物、若竹汁 5. えんどう飯、卵焼き、ほうれんそうのおひたし、味噌汁 6. 白飯、あじの南蛮漬、胡麻和え、潮汁 7. ちらし寿司、落花生和え、清汁 8. カレーライス、グリーンサラダ、ゼリー 9. パン、魚のムニエル、ベジタブルサラダ、コンソメジュリエーヌ 10. 白飯、乾炸鶏塊、?辣菜、清湯三絲 11. スパゲッティミートソース、マセドアンサラダ、カスタードプディング 12. オムライス、コンビネーションサラダ、野菜スープ 13. 白飯、麻婆豆腐、凉拌海?、清川鶉蛋、乳?豆腐 14. 塩分%と食品廃棄率について 15. 実技試験・解説 <p>ただし、献立の順番は変更する場合があります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 実技試験(50%)、授業態度(20%)、提出物(30%)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編 『調理のためのベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4) 『食品成分表2021』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-9)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-0589-5) 『めざせ! 栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション』 著者名: 小野 章史 編著 出版社: 第一出版 (978-4-8041-1291-6)</p>	

授業科目名 (副題)	調理学実習Ⅱ		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 調理を科学的に理解し、日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習します。栄養士を目指した調理を系統的に把握するために、基礎的な技術と応用力、創造力を養います。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①日本料理・西洋料理・中国料理の献立の組み合わせ方を理解することができる。 ②季節の食品・料理の特徴を理解することができる。 ③伝統的な行事食を作ることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 実習前の準備としてテキストを読み、調理操作の意味や使用食材の特性を把握してください。 実習後、調理操作や実習献立の組合せについて考察し、速やかにレポートを提出してください。 毎回のレポート等は、授業時間外に仕上げておいてください。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(70%)、授業態度(10%)、提出物(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却し、授業内で解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 実習は興味をもって自主的に行うことが大切です。 欠席や遅刻をすると授業についていけず、興味を失うことになるので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学実習Ⅱ
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 白飯、青椒牛肉糸、涼拌蕃茄、粟米湯 2. 白飯、八宝菜、拌三絲、拔絲紅薯 3. 白飯、芙蓉蟹、培頭菜、白菜丸子湯 4. パン、いわしのフライ、フルーツサラダ、スープ 5. パン、ポークソテー、温野菜、ヨーグルトムース 6. パン、オイスターチャウダー、カリフラワーサラダ、パウンドケーキ 7. すし(のり巻き)、きのこのおろし和え、清汁 8. 白飯、煮魚、白和え、さつま汁 9. 炊きおこわ、さんまのしそ巻き揚げ、和え物、茶碗蒸し 10. 三色飯、和え物、清汁(吉野とり)、浮島 11. 白飯、古老肉、炒青菜、桂花蟹羹 12. クリスマス料理 13. 正月料理 14. 弁当献立 15. 組み合わせ献立作成について 16. 試験 <p>ただし献立は変更する場合があります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート、理解度確認テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート、理解度確認テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『食品成分表2021』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-9)</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-0589-5)</p>	

授業科目名 (副題)	調理学実習Ⅱ		
担当者	竹内 美貴		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 調理を科学的に理解し、日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習します。栄養士を目指した調理を系統的に把握するために、基礎的な技術と応用力、創造力を養います。</p> <p>[到達目標] ①日本料理・西洋料理・中国料理の献立の組み合わせ方を理解することができる。 ②季節の食品・料理の特徴を理解することができる。 ③伝統的な行事食を作ることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 実習前の準備としてテキストを読み、調理操作の意味や使用食材の特性を把握してください。 実習後、調理操作や実習献立の組合せについて考察し、速やかにレポートを提出してください。 毎回のレポート等は、授業時間外に仕上げてください。</p> <p>[成績評価方法] 理解度確認テスト(70%)、授業態度(10%)、提出物(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却し、授業内で解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 実習は興味をもって自主的に行うことが大切です。 欠席や遅刻をすると授業についていけず、興味を失うことになるので注意してください。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学実習Ⅱ
担当者	竹内 美貴
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 白飯、青椒牛肉糸、涼拌蕃茄、粟米湯 2. 白飯、八宝菜、拌三絲、拔絲紅薯 3. 白飯、芙蓉蟹、培頭菜、白菜丸子湯 4. パン、いわしのフライ、フルーツサラダ、スープ 5. パン、ポークソテー、温野菜、ヨーグルトムース 6. パン、オイスターチャウダー、カリフラワーサラダ、パウンドケーキ 7. すし(のり巻き)、きのこのおろし和え、清汁 8. 白飯、煮魚、白和え、さつま汁 9. 炊きおこわ、さんまのしそ巻き揚げ、和え物、茶碗蒸し 10. 三色飯、和え物、清汁(吉野とり)、浮島 11. 白飯、古老肉、炒青菜、桂花蟹羹 12. クリスマス料理 13. 正月料理 14. 弁当献立 15. 組み合わせ献立作成について 16. 試験 <p>ただし献立は変更する場合があります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート、理解度確認テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 授業態度、提出レポート、理解度確認テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『食物栄養学科 調理学実習テキスト』 著者名: 本学食物栄養学科編</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『調理のためのベーシックデータ』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4)</p> <p>『食品成分表2021』 著者名: 女子栄養大学出版部編 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-9)</p> <p>『調理学』 著者名: 木戸詔子・池田ひろ 編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-0589-5)</p>	

授業科目名 (副題)	フードコーディネート論		
担当者	安原 美帆		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)	○	反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] フードスペシャリスト資格認定試験に必要なフードコーディネート論の基礎知識を学び、食に関するコーディネートに必要な知識と技術と実践力を養います。</p> <p>[到達目標] ①フードコーディネートが食生活に果たしている役割と価値を理解できる。 ②フードコーディネート論の基礎知識が習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] テキストの各章冒頭の「★概要とねらい」を、次回の授業までに読んでおいてください。 授業後は、用語の整理をしておいてください。特に、小テストで間違ったところは、テキストで確認しておいてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 小テスト(55%)、レポート(25%)、提出物(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却します。 小テストは、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] フードコーディネートに興味を持って、積極的に授業に参加してください。 必ずテキストを準備し、指示した重要な語句や用語や図をチェックしながら受講してください。</p>			

授業科目名 (副題)	フードコーディネート論
担当者	安原 美帆
<p>[授業計画] 【遠隔授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フードコーディネートとの基本理念 2. 食事の文化(1) ①食のタブーと宗教 ②特別な日の食事 3. 食事の文化(2) ①日本の食事 ②外国の食事 4. 食卓のコーディネート(1) テーブルコーディネートの要点 5. 食卓のコーディネート(2) 食器・食具と食卓のコーディネート(日本料理・中国料理・西洋料理) 6. 食卓のサービスとマナー(1) ①サービスとマナーの基本 ②日本・中国・西洋の各料理のサービスとマナー 7. 食卓のサービスとマナー(2) ①パーティ ②プロトコルと席次 8. メニュープランニング(1) メニュープランニングの要件 9. メニュープランニング(2) 料理様式とメニュー開発の基礎 10. 食空間のコーディネート(1) 食事空間のコーディネートの基礎 11. 食空間のコーディネート(2) 食事空間とキッチンコーディネートの基礎 12. フードサービスマネジメント(1) ①フードサービスビジネスの動向と特性 ②マネジメントの基礎 13. フードサービスマネジメント(2) フードサービス(レストラン)の起業 14. 食の企画と実践フードコーディネート 15. フードコーディネート論の基礎知識に関する理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト</p> <p>【3-1】社会人(栄養士)として必要なコミュニケーション能力を身に付けている。 成績評価方法:レポート、提出物</p> <p>【3-4】社会人(栄養士)として積極的に社会へ貢献する意欲や態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート、提出物</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法:小テスト、レポート</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『三訂 フードコーディネート論』(最新発行のもの) 著者名:(社)日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0440-5)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>『2021年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 著者名:(社)日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (2月末発行のため未定)</p> <p>『たのしい!おいしい!テーブル・カラー・コーディネート』 著者名:一般財団法人日本色彩研究所 出版社:日本色研究事業株式会社 (978-901355-25-4)</p> <p>『秘められた和食史』 著者名:カタジーナ・チフィエルトカ, 安原美帆 出版社:新泉社 (978-4-7877-1601-1)</p> <p>『Branding Japanese Food: From Meibutsu to Washoku (Food in Asia and the Pacific)』 著者名:Katarzyna J. Cwiertka with Yasuhara Miho 出版社:University of Hawaii Press (978-0824881221)</p> <p>プリント配布</p>	

授業科目名 (副題)	フードスペシャリスト論		
担当者	安原 美帆		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)	○	反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション	○	実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] フードスペシャリスト資格認定試験に必要なフードスペシャリスト論の基礎知識を学び、認定試験に合格できる力を養います。</p> <p>[到達目標] ①フードスペシャリストが食生活に果たしている役割と価値を理解できる。 ②フードスペシャリスト論の基礎知識が習得できる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] テキストの各章冒頭の「★概要とねらい」を、次回の授業までに読んでおいてください。 授業後は、用語の整理をしておいてください。特に、小テストで間違ったところは、テキストで確認しておいてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 小テスト(50%)、レポート(20%)、提出物(30%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] レポートは、後日添削して返却します。 小テストは、後日添削して返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 食に関する総合的な知識が必要です。今まで学習した食に関する科目の内容を整理しておいてください。 必ずテキストを準備し、指示した重要な語句や用語や図をチェックしながら受講してください。</p>			

授業科目名 (副題)	フードスペシャリスト論
担当者	安原 美帆
<p>[授業計画] 【遠隔授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フードスペシャリストとは ①概念 ②業務とその専門性 ③活躍分野 ④責務 2. 人類と食物(1) 人類の歩みと食物の概要 3. 人類と食物(2) ①食品加工 ②保存技術史 4. 世界の食(1) ①食作法 ②食の禁忌 5. 世界の食(2) 世界各地の食事 6. 日本の食 ①日本食物史 ②食の地域差 7. 現代日本の食生活(1) ①食生活の変化 ②食産業の変遷 8. 現代日本の食生活(2) ①食料自給率 ②環境と食 9. 食産業の役割(1) ①フードシステムと食品産業 ②食品製造業 10. 食産業の役割(2) ①食品卸売業、②食品小売業 ③外食産業 11. 食品の品質規格と表示(1) ①概要 ②JAS法による規格制度 ③食品表示法による表示 12. 食品の品質規格と表示(2) ①健康や栄養に関する表示制度 ②その他の法令等による表示 13. 食情報と消費者保護 ①食情報 ②食品の安全 ③消費者保護 14. 過去のフードスペシャリスト資格認定試験の解説と対策 15. フードスペシャリスト論の基本知識に関する理解度の確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、提出物</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: レポート、提出物</p> <p>【3-5】専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身に付けている。 成績評価方法: 小テスト、提出物</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『四訂 フードスペシャリスト論 第6版』(最新発行のもの) 著者名:(社)日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0660-7)</p> <p>『2021年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 著者名:(社)日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (2月末発行のため未定)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>プリント配付</p> <p>『秘められた和食史』 著者名:カタジーナ・チフィエルトカ、安原美帆 出版社:新泉社 (978-4-7877-1607-1)</p> <p>『Branding Japanese Food: From Meibutsu to Washoku (Food in Asia and the Pacific)』 著者名: Katarzyna J. Cwiertka with Yasuhara Miho 出版社:University of Hawaii Press (978-0824881221)</p>	

授業科目名 (副題)	やさしい化学		
担当者	楠田 瑞穂		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>化学の基礎を学ぶことで、これから修得する生化学や栄養学、食品加工学などの分野の基礎をつくります。「物質の構成と構成粒子」では、物質を構成している粒子やそれらの結合の仕組みと種類、溶液の濃度(モル濃度を含む)を、「物質の変化」では、酸・塩基の性質、pH、中和反応(中和滴定を含む)と塩、酸化・還元反応を学びます。この基礎的な内容を踏まえ、栄養士にとっては大切な「有機化合物」について重点的に学びます。ここでは、具体的に有機化合物の特徴などの基礎的な部分を学び、化学への理解を深めます。</p> <p>授業は講義及び演習を中心とし、進め方は板書、説明、図、副教材等で化学現象等の理解を深め、確認を行うことで内容の定着を図ります。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①物質とその変化への関心を高める。 ②化学の基本的な概念や原理・法則、化学の果たす役割を理解し、化学における基礎的な素養を身に付ける。 ③身につけた知識の応用化を目指す。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>1 授業の単元の終わりにまとめのプリントを配布します。授業のノートと合わせて見直すことで内容の定着を心がけましょう。わかりにくい用語や内容などがあれば、質問を受け付けます。 2 日ごろから新聞等の化学分野の記事等や科学に関する情報に目を向け、興味関心を高めてください。各回の講義についての予習・復習を行いましょ(各回、予習・復習合わせて1時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>課題レポート(80%)、授業態度(20%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>特にありません。その代わりに、毎授業最後にその日のまとめを行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業が難しい時は、積極的に質問にきてください。また、化学の基礎基本を中心とした内容のため、高校段階で「化学基礎」、「化学」を履修し、化学に自信のある学生にとっては復習的なものとなります。</p>			

授業科目名 (副題)	やさしい化学
担当者	楠田 瑞穂
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「オリエンテーション」 「物質の構成と構成粒子」 原子とその構造・種類、原子の電子配置、価電子とその役割 2. イオンとその電子配置、陽イオンと陰イオン 3. 元素の周期律と周期表 典型元素・遷移元素、金属元素・非金属元素 4. 化学結合の種類とその特徴(Ⅰ) イオン結合、イオン結晶と組成式 5. 化学結合の種類とその特徴(Ⅱ) 共有結合、共有結合でできた物質の表し方、金属結合 6. 原子量・分子量 7. 物質量(モル)、固体の溶解度、溶液の濃度(質量%濃度・モル濃度) 8. 化学式、化学反応式、イオン反応式、化学変化の量的関係 9. 「物質の変化」 酸および塩基の性質・定義・強弱 10. 電離と水素イオン・水酸化物イオンの濃度、水溶液のpHと指示薬 11. 中和反応と塩、中和滴定 12. 酸化・還元反応、金属のイオン化傾向、 13. 「有機化合物 糖」 有機化合物の特徴と分類 14. 「有機化合物 脂質」 有機化合物の特徴と分類 15. 「有機化合物 蛋白質」 有機化合物の特徴と分類 <p>ただし、授業の進行状況や理解度により内容・順序は変更になることがあります。</p> <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: テスト</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: テスト</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: テスト</p> <p>【1-5】食品の開発や管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: テスト</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: テスト</p> <p>[テキスト(ISBN)] 『ダイナミックワイド図説化学』 著者名: 竹内敬人ほか著 出版社: 東京書籍 (ISBN4-487-36760-3)</p> <p>[参考文献(ISBN)] 資料としてプリントを配布します。 著者名: 授業担当者</p>	

授業科目名 (副題)	やさしい生物		
担当者	中村 智英子		
実務経験のある教員による授業			
実務経験内容			
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	○
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba	○	Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 授業では、テキストを中心に生命科学(生物学)分野の代謝、細胞、遺伝、発生、免疫などのベーシックな内容から、iPS細胞や再生医療のような最先端の内容まで幅広く学びます。</p> <p>[到達目標] ①生命体の構造と働きにかかわる基礎的知識が身に付いている。 ②生命科学分野への興味や疑問を持つことができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業前にはテキストを読み、授業後に学習内容を復習するように努めてください。また、生物学関連の情報に積極的にふれるように心がけてください。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 試験(50%)、小テスト(35%)、受講態度(15%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 試験、小テストは後日解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 管理栄養士課程高等学校で生物を履修していなかった学生を対象とします。そのため、毎時間の復習とまとめを行うよう心がけてください。また、授業以外でも、自分から生物学関連の情報に積極的にふれるように心がけてください。 神戸女子大学 管理栄養士養成課程への学園内編入必修科目です。</p>			

授業科目名 (副題)	やさしい生物
担当者	中村 智英子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション・ヒトの身体とエネルギーの関係 2. 糖の種類と性質・糖からエネルギーを得る仕組み 3. 脂質の構造と性質、輸送と代謝 4. ビタミンとミネラルの働き 5. 細胞の構造と機能 6. DNAの構造と働き・DNAからタンパク質へ 7. タンパク質の働き 8. 細胞内外の情報伝達 9. 細胞分裂の仕組みと制御 10. 発生と分化 11. 細胞のストレス応答 12. 免疫システムの仕組み 13. ES細胞とiPS細胞 14. 再生医療の現在と未来 15. アポトーシスと老化 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト(manaba)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 試験、小テスト(manaba)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『大学で学ぶ 身近な生物学』 著者名: 吉村成弘 出版社: 羊土社 (ISBN978-4-7581-2060-9)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	臨床医学概論		
担当者	野澤 真人		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	臨床現場で診察を行っている医師がその経験も踏まえ、疾患の理解のみならず患者さんとのコミュニケーション含め指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>各種の疾患の主要な疾患の病因、発症、経過より診断、治療の概念、方法を学んでいきます。解剖生理学、生理学、病理学などについても復習し、補習していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①各種の症状を来す病態生理を理解すること。 ②臨床医学に必要な症状を把握すること。 ③臨床医学に必要な疾病の概念について理解すること。 ④臨床用語について理解すること。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>疾患の診断・治療を理解するにはその疾患の病因を知ることが大切です。また病因を知り理解するには基礎である生化学・生理学・解剖学の知識が非常に重要となってきます。各授業でのテーマの臓器に関して、授業前に再度基礎の復習をしてください。それにより病因および診断・治療の理解が容易になり、より深い知識が身に付くものと考えます。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>課題についての回答・質問を受け付けます。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業の内容を再度自分自身中で再考し、将来実社会の臨床の現場で生かせるよう吟味するようになしてください。質問等あれば授業中・授業後問わず積極的にお願いします。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床医学概論
担当者	野澤 真人
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 健康と疾患-加齢に伴う変化 (加齢のメカニズム:テロミアに関連した細胞死のメカニズム) 2. 健康と疾患-疾患に伴う変化 (疾患のメカニズム:炎症・代謝障害・虚血・腫瘍・免疫異常の理解) 3. 疾患診断の概要- (問診・診察・主な徴候) 4. 疾患診断の概要- (臨床検査:検体検査・生理学的検査・画像検査、治療:根治治療と保存治療) 5. 消化器疾患-消化管 (上部消化管の解剖と生理・下部消化管の解剖と生理) 6. 消化器疾患-消化管 (上部消化管・下部消化管の疾患の理解と治療) 7. 消化器疾患-胆・肝・膵疾患 (肝臓の果房と生理・疾患の理解と治療) 8. 消化器疾患-胆・肝・膵疾患 (胆嚢・膵臓の解剖と生理・疾患の理解と治療) 9. 循環器疾患 (心血管系の解剖と生理・血圧及び体内血行動態の整理) 10. 循環器疾患 (心疾患の理解と治療:心不全・虚血・不整脈・心筋症・弁膜症) 11. 腎・尿路系疾患 (腎及び尿路・膀胱の解剖・生理と疾患) 13. 内分泌・代謝疾患Ⅰ (血糖コントロールの機序) 14. 内分泌・代謝疾患Ⅱ (糖尿病の病態の理解と治療) 15. 臨床医学概論全般に渡る復習・確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 特にありません</p> <p>[参考文献(ISBN)] 特にありません</p>	

授業科目名 (副題)	臨床医学概論		
担当者	市川 寛		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	臨床現場で診察を行っている医師がその経験も踏まえ、疾患の理解のみならず患者さんとのコミュニケーション含め指導します。		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>各種の疾患の主要な疾患の病因、発症、経過より診断、治療の概念、方法を学んでいきます。解剖生理学、生理学、病理学などについても復習し、補習していきます。</p> <p>[到達目標]</p> <ol style="list-style-type: none"> ①各種の症状を来す病態生理を理解すること。 ②臨床医学に必要な症状を把握すること。 ③臨床医学に必要な疾病の概念について理解すること。 ④臨床用語について理解すること。 <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>疾患の診断・治療を理解するにはその疾患の病因を知ることが大切です。また病因を知り理解するには基礎である生化学・生理学・解剖学の知識が非常に重要となってきます。各授業でのテーマの臓器に関して、授業前に再度基礎の復習をしてください。それにより病因および診断・治療の理解が容易になり、より深い知識が身に付くものと考えます。各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4 時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>課題についての回答・質問を受け付けます。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>授業の内容を再度自分自身中で再考し、将来実社会の臨床の現場で生かせるよう吟味するようになしてください。質問等あれば授業中・授業後問わず積極的にお願いします。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床医学概論
担当者	市川 寛
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 健康と疾患-加齢に伴う変化 (加齢のメカニズム:テロミアに関連した細胞死のメカニズム) 2. 健康と疾患-疾患に伴う変化 (疾患のメカニズム:炎症・代謝障害・虚血・腫瘍・免疫異常の理解) 3. 疾患診断の概要- (問診・診察・主な徴候) 4. 疾患診断の概要- (臨床検査:検体検査・生理学的検査・画像検査、治療:根治治療と保存治療) 5. 消化器疾患-消化管 (上部消化管の解剖と生理・下部消化管の解剖と生理) 6. 消化器疾患-消化管 (上部消化管・下部消化管の疾患の理解と治療) 7. 消化器疾患-胆・肝・膵疾患 (肝臓の果房と生理・疾患の理解と治療) 8. 消化器疾患-胆・肝・膵疾患 (胆嚢・膵臓の解剖と生理・疾患の理解と治療) 9. 循環器疾患 (心血管系の解剖と生理・血圧及び体内血行動態の整理) 10. 循環器疾患 (心疾患の理解と治療:心不全・虚血・不整脈・心筋症・弁膜症) 11. 腎・尿路系疾患 (腎及び尿路・膀胱の解剖・生理と疾患) 13. 内分泌・代謝疾患Ⅰ (血糖コントロールの機序) 14. 内分泌・代謝疾患Ⅱ (糖尿病の病態の理解と治療) 15. 臨床医学概論全般に渡る復習・確認 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【1-6】食と健康に関する研究を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:小テスト(40%)、授業態度(60%)で評価します。</p> <p>[テキスト(ISBN)] 特にありません</p> <p>[参考文献(ISBN)] 特にありません</p>	

授業科目名 (副題)	臨床栄養学		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<small>事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験があります。その経験を活かし、病態と栄養管理について詳しく説明します。</small>		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要] 臨床栄養学では各疾患の発生機序・病態生理・臨床症状について復習しながら、疾患別に食事・栄養療法を学びます。教科書を中心に、スライドや資料を用いて、実際に身近なものとして具体的に説明します。</p> <p>[到達目標] ①疾患別に、どのような栄養・食事療法が必要とされるのかを正しく理解することができる。 ②疾患別に、具体的に栄養・食事計画が立てられる力を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間] 授業の最初にミニテストを行います。必ず前回の授業内容を復習して、授業に臨んでください。ミニテスト実施は、前回授業で発表します。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法] 定期試験(80%)、授業態度(20%)で評価します。授業態度は、授業への参加状況、ミニテストの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法] 後日問題内容の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他] 各疾患の食事療法は、身近な人のためにも役立ちます。積極的に参加してください。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床栄養の概念 2. 栄養・食事療法、栄養補給法 (経口・経腸・経静脈栄養補給法) 3. 肥満と代謝疾患の食事・栄養療法Ⅰ (肥満、糖尿病) 4. 肥満と代謝疾患の食事・栄養療法Ⅱ (メタボリックシンドローム、脂質異常症、痛風・高尿酸血症) 5. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅰ (胃炎、十二指腸潰瘍、炎症性腸疾患、下痢と便秘等) 6. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅱ (肝炎、肝硬変) 7. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅲ (脂肪肝、非アルコール性脂肪性肝炎(NASH)、胆石症・胆嚢炎、膵炎) 8. 循環器疾患の食事・栄養療法 (高血圧、動脈硬化症、狭心症・心筋梗塞、心不全) 9. 腎・尿路疾患の食事・栄養療法Ⅰ (糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症等の慢性腎臓病(CKD)、血液透析・腹膜透析) 10. 内分泌疾患、血液系の疾患の食事・栄養療法 (甲状腺機能亢進症・低下症、貧血等) 11. 呼吸器疾患の食事・栄養療法 (慢性閉塞性肺疾患(COPD)、気管支喘息、肺炎) 13. 筋・骨格疾患の食事・栄養療法 (骨粗鬆症、骨軟化症、くる病、サルコペニア・廃用性筋萎縮、先天性代謝異常症、褥瘡等) 14. 医療と医療制度、介護制度 15. 栄養介入と臨床栄養学のこれから 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 定期試験(80%)、授業態度(20%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 定期試験(80%)、授業態度(20%)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『エッセンシャル臨床栄養学』 著者名: 佐藤和人他 出版社: 医歯薬出版 (不明)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	臨床栄養学		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<small>事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験があります。その経験を活かし、病態と栄養管理について詳しく説明します。</small>		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>臨床栄養学では各疾患の発生機序・病態生理・臨床症状について復習しながら、疾患別に食事・栄養療法を学びます。教科書を中心に、スライドや資料を用いて、実際に身近なものとして具体的に説明します。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①疾患別に、どのような栄養・食事療法が必要とされるのかを正しく理解することができる。 ②疾患別に、具体的に栄養・食事計画が立てられる力を身に付けることができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>授業の最初にミニテストを行います。必ず前回の授業内容を復習して、授業に臨んでください。ミニテスト実施は、前回授業で発表します。 各回の講義についての予習・復習を行うこと(各回、予習・復習合わせて4時間程度)。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>定期試験(80%)、授業態度(20%)で評価します。授業態度は、授業への参加状況、ミニテストの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>後日問題内容の解説を行います。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>各疾患の食事療法は、身近な人のためにも役立ちます。積極的に参加してください。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床栄養の概念 2. 栄養・食事療法、栄養補給法 (経口・経腸・経静脈栄養補給法) 3. 肥満と代謝疾患の食事・栄養療法Ⅰ (肥満、糖尿病) 4. 肥満と代謝疾患の食事・栄養療法Ⅱ (メタボリックシンドローム、脂質異常症、痛風・高尿酸血症) 5. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅰ (胃炎、十二指腸潰瘍、炎症性腸疾患、下痢と便秘等) 6. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅱ (肝炎、肝硬変) 7. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅲ (脂肪肝、非アルコール性脂肪性肝炎(NASH)、胆石症・胆嚢炎、膵炎) 8. 循環器疾患の食事・栄養療法 (高血圧、動脈硬化症、狭心症・心筋梗塞、心不全) 9. 腎・尿路疾患の食事・栄養療法Ⅰ (糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症等の慢性腎臓病(CKD)、血液透析・腹膜透析) 10. 内分泌疾患、血液系の疾患の食事・栄養療法 (甲状腺機能亢進症・低下症、貧血等) 11. 呼吸器疾患の食事・栄養療法 (慢性閉塞性肺疾患(COPD)、気管支喘息、肺炎) 13. 筋・骨格疾患の食事・栄養療法 (骨粗鬆症、骨軟化症、くる病、サルコペニア・廃用性筋萎縮、先天性代謝異常症、褥瘡等) 14. 医療と医療制度、介護制度 15. 栄養介入と臨床栄養学のこれから 16. 試験 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)]</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: 定期試験(80%)、授業態度(20%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: 定期試験(80%)、授業態度(20%)</p> <p>[テキスト(ISBN)]</p> <p>『エッセンシャル臨床栄養学』 著者名: 佐藤和人他 出版社: 医歯薬出版 (不明)</p> <p>[参考文献(ISBN)]</p> <p>資料としてプリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<small>事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験があります。その経験を活かした実務科目について献立、実習指導をします。</small>		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>一般治療食(成人食、高齢者食など特定の栄養素の増減を必要としない治療食)、特別治療食(疾病治療の直接的な手段として提供される治療食)、検査食(検査することを目的として食品や栄養素を除去または低減した食事)について学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各々の病態に適応した献立内容を正しく理解することができる。 ②各疾患に適した治療食の献立作成および調理ができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>事前に疾病について調べることは、食事療法の理解を深めます。また実習後は、献立内容や調理作業の見直しなどしっかり復習してください。身近な食事療法を必要とする人に適切な食事を提供するなど家庭での応用が可能です。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。授業態度は、授業への参加状況、レポートの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>課題については、次回の授業で解答の説明を実施します。提出レポートについては、必要に応じてコメントを付けて返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この実習は、毎回調理服を必要とします。積極的に授業に参加してください。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習
担当者	大久保 郁子
<p>[授業計画]</p> <p>【遠隔授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床栄養管理と食事計画 (病院における栄養管理システムと栄養補給法について) 2. 一般治療食と食事計画 (常食、軟菜食、流動食の食事展開と粥の実習) 3. 一般治療食実習 (常食、軟菜食、流動食、きざみ食、ミキサー食実習) 4. 一般治療食実習 (食事展開のための常食献立実習) 5. 塩分コントロール食と食事計画 (食事展開と塩分濃度しらべ) 6. 塩分コントロール食実習 (減塩食、無塩食の一品実習) 7. 塩分コントロール食実習 (常食と塩分コントロール食の比較) 8. エネルギーコントロール食と食事計画 (食事展開と食品のエネルギー比較) 9. エネルギーコントロール食実習 (常食とエネルギーコントロール食の比較) 10. たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画 (食事展開と慢性腎臓病の献立作成) 11. たんぱく質・塩分コントロール食実習 (常食とたんぱく質・塩分コントロール食の比較) 12. たんぱく質・塩分コントロール食実習 (低たんぱく質食品を用いた腎臓病食献立作成と実習) 13. 脂質コントロール食と脂質の質しらべ (食事展開とその他治療用特殊食品について) 14. 脂質コントロール食実習 (常食と脂質コントロール食の比較) 15. その他治療と検査食 <p>[この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー (DP)]</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【3-3】食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。 成績評価方法: レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>[テキスト (ISBN)]</p> <p>『食事療養実務入門 第7版』 著者名: 芦川修貳・服部富子・古畑公編著 出版社: 学建書院 (9.78476E+12)</p> <p>[参考文献 (ISBN)]</p> <p>『別冊 食事療養実務実習書』 著者名: 芦川修貳・服部富子・古畑公編著 出版社: 学建書院 (9.78476E+12)</p>	

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習		
担当者	大久保 郁子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<small>事業所、病院等で長年勤務した管理栄養士であり、管理栄養士に係る実務、すべてを業としてきました。献立作成、帳票作成、栄養管理、栄養管理室全員の人事管理、勤務管理、対外交渉等経験があります。その経験を活かした実務科目について献立、実習指導をします。</small>		
[アクティブラーニング授業]			
PBL(課題解決型)		反転授業	
ディスカッション・ディベート		グループワーク	○
プレゼンテーション		実習、フィールドワーク	○
その他			
[ICTの活用]			
manaba		Moodle	
その他			
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>一般治療食(成人食、高齢者食など特定の栄養素の増減を必要としない治療食)、特別治療食(疾病治療の直接的な手段として提供される治療食)、検査食(検査することを目的として食品や栄養素を除去または低減した食事)について学びます。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①各々の病態に適応した献立内容を正しく理解することができる。 ②各疾患に適した治療食の献立作成および調理ができる。</p> <p>[準備学修(予習・復習)の内容・時間]</p> <p>事前に疾病について調べることは、食事療法の理解を深めます。また実習後は、献立内容や調理作業の見直しなどしっかり復習してください。身近な食事療法を必要とする人に適切な食事を提供するなど家庭での応用が可能です。</p> <p>[成績評価方法]</p> <p>レポート(50%)、授業態度(50%)で評価します。授業態度は、授業への参加状況、レポートの提出状況で評価します。</p> <p>[課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法]</p> <p>課題については、次回の授業で解答の説明を実施します。提出レポートについては、必要に応じてコメントを付けて返却します。</p> <p>[オフィスアワー(質問等の受付方法)]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[受講生への要望、その他]</p> <p>この実習は、毎回調理服を必要とします。積極的に授業に参加してください。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習
担当者	大久保 郁子
<p>〔授業計画〕 【遠隔授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床栄養管理と食事計画 (病院における栄養管理システムと栄養補給法について) 2. 一般治療食と食事計画 (常食、軟菜食、流動食の食事展開と粥の実習) 3. 一般治療食実習 (常食、軟菜食、流動食、きざみ食、ミキサー食実習) 4. 一般治療食実習 (食事展開のための常食献立実習) 5. 塩分コントロール食と食事計画 (食事展開と塩分濃度しらべ) 6. 塩分コントロール食実習 (減塩食、無塩食の一品実習) 7. 塩分コントロール食実習 (常食と塩分コントロール食の比較) 8. エネルギーコントロール食と食事計画 (食事展開と食品のエネルギー比較) 9. エネルギーコントロール食実習 (常食とエネルギーコントロール食の比較) 10. たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画 (食事展開と慢性腎臓病の献立作成) 11. たんぱく質・塩分コントロール食実習 (常食とたんぱく質・塩分コントロール食の比較) 12. たんぱく質・塩分コントロール食実習 (低たんぱく質食品を用いた腎臓病食献立作成と実習) 13. 脂質コントロール食と脂質の質しらべ (食事展開とその他治療用特殊食品について) 14. 脂質コントロール食実習 (常食と脂質コントロール食の比較) 15. その他治療と検査食 <p>〔この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP)〕</p> <p>【1-1】食品に関する専門的知識を身に付けている。 成績評価方法:レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【1-2】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。 成績評価方法:レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【1-3】食育の実践に必要な知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【1-4】健康管理を行うために必要となる知識・技能を身に付けている。 成績評価方法:レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【3-2】食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度を身に付けている。 成績評価方法:レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>【3-3】食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付けている。 成績評価方法:レポート(50%)、授業態度(50%)</p> <p>〔テキスト(ISBN)〕 『食事療養実務入門 第7版』 著者名:芦川修貳・服部富子・古畑公編著 出版社:学建書院 (9.78476E+12)</p> <p>〔参考文献(ISBN)〕 『別冊 食事療養実務実習書』 著者名:芦川修貳・服部富子・古畑公編著 出版社:学建書院 (9.78476E+12)</p>	