

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 ]</p> <p>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 ]</p> <p>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 ]</p> <p>「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 ]</p> <p>課題レポート(50%)、授業態度(30%)、理解度確認テスト(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>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) ]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ メールアドレス ]</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>「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"> <li>1. オリエンテーション、アレルギー対応食の考え方</li> <li>2. 調理実習① (卵、乳、小麦アレルギーへの対応)</li> <li>3. 調理実習② (代替食における調理法の工夫)</li> <li>4. 調理実習③ (アレルギー対応のおやつ作り)</li> <li>5. 一般食から除去食・代替食への展開とポイント</li> <li>6. 実習後の評価・ディスカッションと献立作成</li> <li>7. 自作献立の立案・計画</li> <li>8. 調理実習④ (一般食がある中での卵、乳、小麦の除去食・代替食の調理)</li> <li>9. アレルゲン混入防止策の考え方とポイント</li> <li>10. ヒヤリハット事例から学ぶ給食管理</li> <li>11. 調理実習⑤ (自作献立の調理(卵、乳、小麦の除去食・代替食))</li> <li>12. 自作献立のプレゼンテーション</li> <li>13. 実習後の評価 (自作献立の反省・評価)、理解度確認テスト</li> </ol> <p>ただし、状況により内容や順序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、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: 課題レポート、理解度確認テスト</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、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: 課題レポート、理解度確認テスト</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、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: 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、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 (978-4-263-70730-2) よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014 (環境再生保全機構HPからPDFで閲覧可能) 『八訂食品成分表2021』 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1018-9)</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、回収後に授業中に解説し、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>[ メールアドレス ]          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"> <li>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</li> <li>2. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論</li> <li>3. 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)</li> <li>4. 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)</li> <li>5. 栄養教育に関連のある心理アセスメント</li> <li>6. 栄養教育に関連のある行動療法・家族療法他</li> <li>7. パーソナリティー理論 とパーソナリティーの発達</li> <li>8. 栄養教育に必要な心理アセスメント</li> <li>9. 食行動理論</li> <li>10. ストレスと食行動</li> <li>11. ライフステージと食行動の特徴</li> <li>12. 栄養指導事例(肥満症 生活習慣病)</li> <li>13. 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</li> </ol> <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: 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) ]</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 ]          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、回収後に授業中に解説し、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>[ メールアドレス ]          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"> <li>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</li> <li>2. 栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論</li> <li>3. 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)</li> <li>4. 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)</li> <li>5. 栄養教育に関連のある心理アセスメント</li> <li>6. 栄養教育に関連のある行動療法・家族療法他</li> <li>7. パーソナリティー理論 とパーソナリティーの発達</li> <li>8. 栄養教育に必要な心理アセスメント</li> <li>9. 食行動理論</li> <li>10. ストレスと食行動</li> <li>11. ライフステージと食行動の特徴</li> <li>12. 栄養指導事例(肥満症 生活習慣病)</li> <li>13. 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</li> </ol> <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: 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) ]</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"> <li>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。</li> <li>② 介護食や嚥下食が作れるようになる。</li> <li>③ 子ども料理の実施方法を理解できるようになる。</li> <li>④ 子どもへの調理指導ができるようになる。</li> </ol> <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>[ メールアドレス ]</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"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>7. 高齢者栄養について 常食からの展開(洋食など)と講評 (竹内) (常食から介護食、嚥下食への展開その2)</li> <li>8. 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)</li> <li>9. 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、材料調達の準備など)</li> <li>10. 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)</li> <li>11. 試作献立の講評 (竹内) (試作献立の発表と講評、子どもの料理教室献立決定)</li> <li>12. 子どもの料理教室のリハーサル (竹内・辻) (料理教室の準備、手順を確認しながらのリハーサル)</li> <li>13. 子どもの料理教室実施 (竹内・辻) (保育園・幼稚園児を対象とした料理教室の実施)</li> </ol> <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 (978-4-7624-1883-9)</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2021』 著者名: 女子栄養大学出版部 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</p> <p>『調理の為にベーシックデータ』 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 (978-4-7895-0323-5)</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"> <li>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。</li> <li>② 介護食や嚥下食が作れるようになる。</li> <li>③ 子ども料理の実施方法を理解できるようになる。</li> <li>④ 子どもへの調理指導ができるようになる。</li> </ol> <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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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>[ メールアドレス ]</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"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>7. 高齢者栄養について 常食からの展開(洋食など)と講評 (竹内) (常食から介護食、嚥下食への展開その2)</li> <li>8. 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)</li> <li>9. 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、材料調達の準備など)</li> <li>10. 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)</li> <li>11. 試作献立の講評 (竹内) (試作献立の発表と講評、子どもの料理教室献立決定)</li> <li>12. 子どもの料理教室のリハーサル (竹内・辻) (料理教室の準備、手順を確認しながらのリハーサル)</li> <li>13. 子どもの料理教室実施 (竹内・辻) (保育園・幼稚園児を対象とした料理教室の実施)</li> </ol> <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 (978-4-7624-1883-9)</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2021』 著者名: 女子栄養大学出版部 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</p> <p>『調理の為にベーシックデータ』 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 (978-4-7895-0323-5)</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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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>[ メールアドレス ]  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 ]  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"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 乳児期の栄養(調乳・果汁)</li> <li>3. 乳児期の栄養(離乳食① 生後5,6ヶ月頃)</li> <li>4. 乳児期の栄養(離乳食② 生後9～11ヶ月頃)</li> <li>5. 幼児期の栄養(1～2歳児の食事)</li> <li>6. 幼児期の栄養(3～5歳児の食事)</li> <li>7. 幼児期の栄養(間食)</li> <li>8. 幼児期の栄養(行事食)</li> <li>9. 学童期の栄養(学童期の食事)</li> <li>10. 学童期の栄養(学校給食)</li> <li>11. 思春期、成人期の栄養(成人期の食事)</li> <li>12. 母性の栄養(妊娠期の食事)</li> <li>13. ライフステージ別献立作成について</li> </ol> <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 (978-4-7624-1883-9)</p> <p>『食品成分表2021』 著者名: 女子栄養大学出版部 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</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>『調理の為にベーシックデータ』 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 (978-4-7895-0323-5)</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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 乳児期の栄養(調乳・果汁)</li> <li>3. 乳児期の栄養(離乳食① 生後5,6ヶ月頃)</li> <li>4. 乳児期の栄養(離乳食② 生後9～11ヶ月頃)</li> <li>5. 幼児期の栄養(1～2歳児の食事)</li> <li>6. 幼児期の栄養(3～5歳児の食事)</li> <li>7. 幼児期の栄養(間食)</li> <li>8. 幼児期の栄養(行事食)</li> <li>9. 学童期の栄養(学童期の食事)</li> <li>10. 学童期の栄養(学校給食)</li> <li>11. 思春期、成人期の栄養(成人期の食事)</li> <li>12. 母性の栄養(妊娠期の食事)</li> <li>13. ライフステージ別献立作成について</li> </ol> <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 (978-4-7624-1883-9)</p> <p>『食品成分表2021』 著者名: 女子栄養大学出版部 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</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>『調理の為にベーシックデータ』 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 (978-4-7895-0323-5)</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、栄養指導の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(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"> <li>・レポートは、授業中に解説し返却します。</li> <li>・理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</li> </ul> <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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 栄養教育の概念、関連法規. 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</li> <li>2. 行動科学の理論とモデル(刺激－反応理論他)</li> <li>3. 行動科学の理論とモデル(ヘルスピリーフモデル他)</li> <li>4. 行動変容技法</li> <li>5. 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</li> <li>6. 食環境づくり 栄養教育マネジメント:PDCAサイクルの概要</li> <li>7. 栄養教育マネジメント:計画(目標設定、食事調査法など)</li> <li>8. 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)</li> <li>9. 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</li> <li>10. 妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の栄養教育指導</li> <li>11. 学童期、思春期の栄養教育指導</li> <li>12. 成人期 高齢期の栄養教育指導(健康日本21 第二次、国民健康・栄養調査など)</li> <li>13. 栄養国際情勢 栄養指導と栄養教育に関する理解度の確認</li> </ol> <p>※授業の順番は進行状況によって変わることがあります。</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>【1-3】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</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: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</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>『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) ]</p> <p>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、栄養指導の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(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"> <li>・レポートは、授業中に解説し返却します。</li> <li>・理解度確認テストを回収後、解答の解説を行います。</li> </ul> <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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 栄養教育の概念、関連法規. 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</li> <li>2. 行動科学の理論とモデル(刺激－反応理論他)</li> <li>3. 行動科学の理論とモデル(ヘルスピリーフモデル他)</li> <li>4. 行動変容技法</li> <li>5. 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</li> <li>6. 食環境づくり 栄養教育マネジメント:PDCAサイクルの概要</li> <li>7. 栄養教育マネジメント:計画(目標設定、食事調査法など)</li> <li>8. 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)</li> <li>9. 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</li> <li>10. 妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の栄養教育指導</li> <li>11. 学童期、思春期の栄養教育指導</li> <li>12. 成人期 高齢期の栄養教育指導 (健康日本21 第二次、国民健康・栄養調査など)</li> <li>13. 栄養国際情勢 栄養指導と栄養教育に関する理解度の確認</li> </ol> <p>※授業の順番は進行状況によって変わることがあります。</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>【1-3】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</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: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</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>『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) ]</p> <p>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	管理栄養士として栄養教育および栄養指導の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> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <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%)、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"> <li>・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。</li> <li>・レポートや課題については、添削後、返却します。</li> </ul> <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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. オリエンテーション             <ul style="list-style-type: none"> <li>実習1-1 計画:乳幼児期の問題点の抽出、教育方法の検討</li> </ul> </li> <li>2. 実習1-1 計画:教育方法の具体化、食育媒体作成等</li> <li>3. 実習1-1 実践と評価:発表</li> <li>4. 実習1-2 計画:学童期・思春期の問題点の抽出、教育方法の検討</li> <li>5. 実習1-2 計画:教育方法の具体化、教材作成等</li> <li>6. 実習1-2 教材を使用した実践と評価:発表</li> <li>7. 個人の栄養教育1:市販弁当を使った栄養教育指導</li> <li>8. 実習2 計画:成人期・高齢期の問題点の抽出、教育方法の検討</li> <li>9. 実習2 計画:教育方法の具体化、講義内容の企画</li> <li>10. 実習2 実践と評価:プレゼンテーションAグループ</li> <li>11. 実習2 実践と評価:プレゼンテーションBグループ</li> <li>12. 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</li> <li>13. 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 まとめ</li> </ol> <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: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: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</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>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 ) 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	管理栄養士として栄養教育および栄養指導の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> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <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%)、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"> <li>・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。</li> <li>・レポートや課題については、添削後、返却します。</li> </ul> <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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. オリエンテーション             <ul style="list-style-type: none"> <li>実習1-1 計画:乳幼児期の問題点の抽出、教育方法の検討</li> </ul> </li> <li>2. 実習1-1 計画:教育方法の具体化、食育媒体作成等</li> <li>3. 実習1-1 実践と評価:発表</li> <li>4. 実習1-2 計画:学童期・思春期の問題点の抽出、教育方法の検討</li> <li>5. 実習1-2 計画:教育方法の具体化、教材作成等</li> <li>6. 実習1-2 教材を使用した実践と評価:発表</li> <li>7. 個人の栄養教育1:市販弁当を使った栄養教育指導</li> <li>8. 実習2 計画:成人期・高齢期の問題点の抽出、教育方法の検討</li> <li>9. 実習2 計画:教育方法の具体化、講義内容の企画</li> <li>10. 実習2 実践と評価:プレゼンテーションAグループ</li> <li>11. 実習2 実践と評価:プレゼンテーションBグループ</li> <li>12. 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</li> <li>13. 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 まとめ</li> </ol> <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: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: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</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>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 ) 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	大串 美沙		
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%)と課題:発表を含む(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>13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>[ メールアドレス ]</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	大串 美沙
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養士業務と栄養士の社会的立場、役割について</li> <li>2. 給食施設の献立作成の実際について</li> <li>3. 給食施設における食材料管理、原価管理について</li> <li>4. 献立作成の実際とポイント</li> <li>5. 施設別による献立作成演習Ⅰ</li> <li>6. 施設別による献立作成演習Ⅱ</li> <li>7. 施設別による献立作成演習Ⅲ</li> <li>8. 学外講師による実務指導Ⅰ(学外講師)</li> <li>9. 学外講師による実務指導Ⅱ(学外講師)</li> <li>10. 対象者に適した献立作成の発表と評価</li> <li>11. 栄養教育・栄養指導の計画・実施</li> <li>12. 栄養教育・栄養指導の評価</li> <li>13. 栄養士業務の実際と課題のプレゼンテーション</li> </ol> <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>【1-1】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・課題(発表を含む)</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	平田 庸子、境田 可奈子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	保育園、病院、事業所など幅広く栄養士業務に従事したことのある管理栄養士がその経験を生かして具体的で実践的な内容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。授業ではフィールドワークを取り入れ、実際の栄養士の仕事の現場を体験したり、活躍している栄養士の話や栄養士と関わる多職種(保育士、看護師、調理師など)についても知り、今後の進路や将来に向けて考え学ぶ意欲を高めます。</p> <p>[ 到達目標 ]</p> <p>①栄養士という仕事を様々な角度から見ることにより、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学び、課題に対して創造的思考力をもって解決できる能力を身に付けることができる。          ③フィールドワークを通して、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つけられるようになる。</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(70%)、発表(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>レポートや課題は、回収後に授業の中で解説を加え返却します。</p> <p>[ オフィスアワー(質問等の受付方法) ]</p> <p>詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ メールアドレス ]</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下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	栄養士へのアプローチ
担当者	平田 庸子、境田 可奈子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養士とは何か 栄養士の使命と役割について(境田 平田)</li> <li>2. 栄養士の活躍の場について (境田 平田)</li> <li>3. フィールドワーク・保育園栄養士の仕事体験の事前学習 給食管理について(境田 平田)</li> <li>4. フィールドワーク・保育園栄養士の仕事体験の事前学習 多職種連携について(境田 平田)</li> <li>5. フィールドワーク・保育園栄養士の仕事体験 園の運営全体を知る(境田)</li> <li>6. フィールドワーク・保育園栄養士の仕事体験 子どもの活動について知る(境田)</li> <li>7. フィールドワーク・保育園栄養士の仕事体験 栄養士の活動について知る(境田)</li> <li>8. フィールドワーク振り返り グループディスカッションと発表(境田 平田)</li> <li>9. 産業給食と栄養士の役割 委託給食 直営給食 (平田 外部講師)</li> <li>10. 病院 高齢者福祉施設における栄養士と多職種連携を学ぶ(平田)</li> <li>11. 未来計画書づくり(履修カルテ・ジョブプランシートの作成)(平田)</li> <li>12. 栄養士になるための基礎知識 I 食品成分表の活用(平田)</li> <li>13. 栄養士になるための基礎知識 II 国民健康栄養調査を読み解く(調査報告書や論文の読み解き方)まとめ(平田)</li> </ol> <p>※授業の順番は進行状況によって変わることがあります。</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>【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</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: 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: 発表</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 食品成分表2021 著者名: 香川明夫 出版社: 女子栄養大学出版部 (9.78E+12)</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2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>[ メールアドレス ]</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。苦勞した内容だけが実力として身につきます。自分が苦手だと思う人は、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"> <li>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章</li> <li>2. Excel基本操作 3章・4章</li> <li>3. Excel本操作 5章</li> <li>4. 表作成・表計算</li> <li>5. Excel基本操作 6章</li> <li>6. グラフ作成</li> <li>7. Excel基本操作 7章</li> <li>8. Excel基本操作 8章</li> <li>9. Excel関数(基礎)</li> <li>10. 栄養計算1(和食)</li> <li>11. 栄養計算2(洋食)</li> <li>12. 栄養計算3(中華)</li> <li>13. Excel基本操作確認</li> </ol> <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、レポート課題</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、レポート課題</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:レポート課題</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、レポート課題</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>これからはじめるエクセルの本 著者名:井上香緒里 出版社:技術評論社 (978-4-7741-8724-2)</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 (978-4-7895-0323-5)</p> <p>『新ビジュアル食品成分表 新訂版』 出版社:大修館書店 (978-4-469-27012-9)</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2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>[ メールアドレス ]</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。苦勞した内容だけが実力として身につきます。自分が苦手だなと思う人は、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"> <li>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章</li> <li>2. Excel基本操作 3章・4章</li> <li>3. Excel本操作 5章</li> <li>4. 表作成・表計算</li> <li>5. Excel基本操作 6章</li> <li>6. グラフ作成</li> <li>7. Excel基本操作 7章</li> <li>8. Excel基本操作 8章</li> <li>9. Excel関数(基礎)</li> <li>10. 栄養計算1(和食)</li> <li>11. 栄養計算2(洋食)</li> <li>12. 栄養計算3(中華)</li> <li>13. Excel基本操作確認</li> </ol> <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、レポート課題</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、レポート課題</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:レポート課題</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、レポート課題</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>これからはじめるエクセルの本 著者名:井上香緒里 出版社:技術評論社 (978-4-7741-8724-2)</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 (978-4-7895-0323-5)</p> <p>『新ビジュアル食品成分表 新訂版』 出版社:大修館書店 (978-4-469-27012-9)</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	管理栄養士として健康づくりおよび傷病者にたいする栄養指導の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 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <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(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、後日授業内にて解説し返却します。理解度確認テスト実施後、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>[ メールアドレス ]          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ください。</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"> <li>1. 栄養ケアマネジメント(アセスメント)</li> <li>2. 食事摂取基準</li> <li>3. 妊娠期 : 生理(ホルモンの変化 母体や代謝の変化、日常生活指導)</li> <li>4. 妊娠期 : 疾患と栄養ケア</li> <li>5. 授乳期 : 生理・ホルモンの変化、母乳成分</li> <li>6. 授乳期 : 人工栄養、授乳の支援ガイド</li> <li>7. 乳児期 : 身体の成長 生理的機能の発達、栄養代謝、離乳</li> <li>8. 乳児期 : 離乳、栄養アセスメント、疾患と栄養ケア</li> <li>9. 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</li> <li>10. 学童期、思春期 : 成長と発達、学校給食、疾患と栄養ケア</li> <li>11. 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 : 生理的変化、疾患と栄養ケア 高齢期 : 生理的変化、疾患と栄養ケア</li> <li>12. 運動、ストレス、特殊環境下と栄養</li> <li>13. 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</li> </ol> <p>※授業の順番は進行状況によって変わることがあります。</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:理解度確認テスト</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</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</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	管理栄養士として健康づくりおよび傷病者にたいする栄養指導の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 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <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、後日授業内にて解説し返却します。理解度確認テスト実施後、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>[ メールアドレス ]          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ください。</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"> <li>1. 栄養ケアマネジメント(アセスメント)</li> <li>2. 食事摂取基準</li> <li>3. 妊娠期 : 生理(ホルモンの変化 母体や代謝の変化、日常生活指導)</li> <li>4. 妊娠期 : 疾患と栄養ケア</li> <li>5. 授乳期 : 生理・ホルモンの変化、母乳成分</li> <li>6. 授乳期 : 人工栄養、授乳の支援ガイド</li> <li>7. 乳児期 : 身体の成長 生理的機能の発達、栄養代謝、離乳</li> <li>8. 乳児期 : 離乳、栄養アセスメント、疾患と栄養ケア</li> <li>9. 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</li> <li>10. 学童期、思春期 : 成長と発達、学校給食、疾患と栄養ケア</li> <li>11. 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</li> <li>12. 運動、ストレス、特殊環境下と栄養</li> <li>13. 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</li> </ol> <p>※授業の順番は進行状況によって変わることがあります。</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:理解度確認テスト</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</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</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(70%)、小テスト(20%)、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 ]            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>[ メールアドレス ]            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下さい。            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"> <li>1. 応用食品学の概要と食品の定義</li> <li>2. 穀類</li> <li>3. いも類・豆類</li> <li>4. 野菜類</li> <li>5. 果実類</li> <li>6. きのこと類、藻類、種実類</li> <li>7. 肉類</li> <li>8. 魚介類</li> <li>9. 乳類、卵類</li> <li>10. 油脂</li> <li>11. 調味料、香辛料</li> <li>12. 嗜好飲料</li> <li>13. 微生物利用食品</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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</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</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) ] 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、テキストをみて復習を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(70%)、小テスト(20%)、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 ]          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>[ メールアドレス ]          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 ]          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"> <li>1. 応用食品学の概要と食品の定義</li> <li>2. 穀類</li> <li>3. いも類・豆類</li> <li>4. 野菜類</li> <li>5. きのこと類・藻類・種実類</li> <li>6. 果実類</li> <li>7. 肉類</li> <li>8. 魚介類</li> <li>9. 乳類・卵類</li> <li>10. 油脂</li> <li>11. 調味料・香辛料</li> <li>12. 嗜好飲料</li> <li>13. 微生物利用食品</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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>【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、授業態度</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) ] なし</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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 人体の解剖学的特長・組織学の概要(細胞・組織・器官と器官系)</li> <li>2. 骨格系(骨の構造・主要骨格とその連結)・筋系(筋の構造・主要骨格筋)</li> <li>3. 循環器系(心臓・血管系の構造)</li> <li>4. 消化器系(口腔・咽頭の構造・消化管の構造)</li> <li>5. 消化器系(消化腺の構造)</li> <li>6. 消化器系(消化腺の構造)</li> <li>7. 呼吸器系(気道・肺の構造)</li> <li>8. 泌尿器系(腎臓・尿管・膀胱・尿道の構造)</li> <li>9. 生殖器系(女性生殖器・男性生殖器の構造)</li> <li>10. 内分泌系(内分泌腺の構造)</li> <li>11. 神経系(神経単位の構造・中枢神経系)末梢神経系)</li> <li>12. 神経系(末梢神経系)</li> <li>13. 感覚器系(感覚器の構造)</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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・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・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:理解度確認テスト・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・小テスト</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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 人体の解剖学的特長・組織学の概要(細胞・組織・器官と器官系)</li> <li>2. 骨格系(骨の構造・主要骨格とその連結)・筋系(筋の構造・主要骨格筋)</li> <li>3. 循環器系(心臓・血管系の構造)</li> <li>4. 消化器系(口腔・咽頭の構造・消化管の構造)</li> <li>5. 消化器系(消化腺の構造)</li> <li>6. 消化器系(消化腺の構造)</li> <li>7. 呼吸器系(気道・肺の構造)</li> <li>8. 泌尿器系(腎臓・尿管・膀胱・尿道の構造)</li> <li>9. 生殖器系(女性生殖器・男性生殖器の構造)</li> <li>10. 内分泌系(内分泌腺の構造)</li> <li>11. 神経系(神経単位の構造・中枢神経系)末梢神経系)</li> <li>12. 神経系(末梢神経系)</li> <li>13. 感覚器系(感覚器の構造)</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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・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・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:理解度確認テスト・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・小テスト</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 ]          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 ]          ①各階層における観察、スケッチを通して、人体の構造把握ができるようになる。          ②生理学的機能の測定技術を獲得することによって、的確な健康管理を行うための知識が身に付いている。          ③的確な人体の構造把握と生理学的機能の測定を通して、食と健康に関する課題を解決することができるようになる。          ④的確な人体の構造把握と生理学的機能の計測を通して、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度が身に付いている。</p> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]          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 ]          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 ]          ・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> <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>[ メールアドレス ]          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"> <li>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</li> <li>2. 循環器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・心臓・心筋・血管・血球の形態観察</li> <li>3. 消化器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・消化管の形態観察</li> <li>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</li> <li>5. 泌尿・生殖器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・腎臓・膀胱・尿管・尿道の形態観察 男性生殖器・女性生殖器の形態観察</li> <li>6. 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</li> <li>7. 組織学実習のまとめと理解度確認テスト</li> <li>8. 循環器系: 生理学実習・・・脈拍数と血圧の測定</li> <li>9. 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)</li> <li>10. 運動器: 生理学実習・・・身体計測および体組成測定</li> <li>11. 呼吸器系: 生理学実習・・・呼吸数および代謝の測定</li> <li>12. 泌尿・生殖器系: 生理学実習・・・尿試験紙による尿検査・基礎体温計測</li> <li>13. 血液: 生理学実習・・・血液検査結果の見方</li> </ol> <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・課題・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・課題・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:レポート・課題・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・課題・小テスト</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 ]          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 ]          ①各階層における観察、スケッチを通して、人体の構造把握ができるようになる。          ②生理学的機能の測定技術を獲得することによって、的確な健康管理を行うための知識が身に付いている。          ③的確な人体の構造把握と生理学的機能の測定を通して、食と健康に関する課題を解決することができるようになる。          ④的確な人体の構造把握と生理学的機能の計測を通して、食と健康に関する問題を主体的に学ぼうとする態度が身に付いている。</p> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]          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 ]          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 ]          ・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> <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>[ メールアドレス ]          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"> <li>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</li> <li>2. 循環器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・心臓・心筋・血管・血球の形態観察</li> <li>3. 消化器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・消化管の形態観察</li> <li>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</li> <li>5. 泌尿・生殖器系:肉眼解剖学・組織学実習・・・腎臓・膀胱・尿管・尿道の形態観察 男性生殖器・女性生殖器の形態観察</li> <li>6. 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</li> <li>7. 組織学実習のまとめと理解度確認テスト</li> <li>8. 循環器系: 生理学実習・・・脈拍数と血圧の測定</li> <li>9. 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)</li> <li>10. 運動器: 生理学実習・・・身体計測および体組成測定</li> <li>11. 呼吸器系: 生理学実習・・・呼吸数および代謝の測定</li> <li>12. 泌尿・生殖器系: 生理学実習・・・尿試験紙による尿検査・基礎体温計測</li> <li>13. 血液: 生理学実習・・・血液検査結果の見方</li> </ol> <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・課題・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・課題・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:レポート・課題・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・課題・小テスト</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	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 ]            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>[ メールアドレス ]            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	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"> <li>1. 栄養の定義</li> <li>2. 摂食の調節</li> <li>3. 消化・吸収の基本概念と仕組み</li> <li>4. 糖質の栄養</li> <li>5. 脂質の栄養</li> <li>6. タンパク質の栄養</li> <li>7. ビタミンの栄養</li> <li>8. 無機質(ミネラル)の栄養</li> <li>9. 栄養素の代謝・エネルギーの代謝</li> <li>10. 水・電解質の代謝</li> <li>11. 食事摂取基準</li> <li>12. アルコールと栄養</li> <li>13. 遺伝形質と栄養の相互作用</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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>【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</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 (9.78E+12)</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 (9.78E+12)</p>	

授業科目名 (副題)	基礎栄養学		
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 ]            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>[ メールアドレス ]            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	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"> <li>1. 栄養の定義</li> <li>2. 摂食の調節</li> <li>3. 消化・吸収の基本概念と仕組み</li> <li>4. 糖質の栄養</li> <li>5. 脂質の栄養</li> <li>6. タンパク質の栄養</li> <li>7. ビタミンの栄養</li> <li>8. 無機質(ミネラル)の栄養</li> <li>9. 栄養素の代謝・エネルギーの代謝</li> <li>10. 水・電解質の代謝</li> <li>11. 食事摂取基準</li> <li>12. アルコールと栄養</li> <li>13. 遺伝形質と栄養の相互作用</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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>【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</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 (9.78E+12)</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 (9.78E+12)</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	manabaを利用して小テストや課題などを行う予定です		
[ 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。			
[ 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。			
[ 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、単元終了時には講義内容に関する小テストを行いますので、復習をするようにしてください。(各回の講義の予習・復習合わせて1時間程度で構いません)。			
[ 成績評価方法 ] 理解度確認テスト(50%)、小テスト(20%)、提出物 (10%)、授業態度 (20%)で評価します。			
[ 課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法 ] 小テストや課題の提出後に簡単な説明を行います			
[ 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。			
[ メールアドレス ] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[ 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、本講座は化学的な内容が多いため、「やさしい化学」も受講されることが望ましいです。			

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"> <li>1. 人間と食品(食べ物とは、食品の機能について)</li> <li>2. 炭水化物Ⅰ(単糖とは)</li> <li>3. 炭水化物Ⅱ(オリゴ糖と多糖)</li> <li>4. 脂質Ⅰ(脂質とは、単純脂質)</li> <li>5. 脂質Ⅱ(複合脂質や誘導脂質)</li> <li>6. タンパク質Ⅰ(アミノ酸、タンパク質の構造)</li> <li>7. タンパク質Ⅱ(タンパク質の性質や分類など)</li> <li>8. 水分(水とは)</li> <li>9. 色素成分(色素の分類など)</li> <li>10. 呈味成分、香気成分(味・匂いとは)</li> <li>11. 食品の物性、食品の表示(物性とは、食品表示について)</li> <li>12. 食品成分の変化Ⅰ(炭水化物・脂質・タンパク質の変化)</li> <li>13. 食品成分の変化Ⅱ(ビタミンの変化、物理的な変化)・理解度確認テスト</li> </ol> <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:理解度確認テスト、小テスト、課題</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、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:理解度確認テスト、小テスト、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:理解度確認テスト、小テスト、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:理解度確認テスト、小テスト、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	manabaを利用して小テストや課題などを行う予定です		
<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、単元終了時には講義内容に関する小テストを行いますので、復習をするようにしてください。(各回の講義の予習・復習合わせて1時間程度で構いません)。</p> <p>[ 成績評価方法 ]</p> <p>理解度確認テスト(50%)、小テスト(20%)、提出物 (10%)、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>小テストや課題の提出後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>[ メールアドレス ]</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、本講座は化学的な内容が多いため、「やさしい化学」も受講されることが望ましいです。</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"> <li>1. 人間と食品(食べ物とは、食品の機能について)</li> <li>2. 炭水化物Ⅰ(単糖とは)</li> <li>3. 炭水化物Ⅱ(オリゴ糖と多糖)</li> <li>4. 脂質Ⅰ(脂質とは、単純脂質)</li> <li>5. 脂質Ⅱ(複合脂質や誘導脂質)</li> <li>6. タンパク質Ⅰ(アミノ酸、タンパク質の構造)</li> <li>7. タンパク質Ⅱ(タンパク質の性質や分類など)</li> <li>8. 水分(水とは)</li> <li>9. 色素成分(色素の分類など)</li> <li>10. 呈味成分、香気成分(味・匂いとは)</li> <li>11. 食品の物性,食品の表示(物性とは、食品表示について)</li> <li>12. 食品成分の変化Ⅰ(炭水化物・脂質・タンパク質の変化)</li> <li>13. 食品成分の変化Ⅱ(ビタミンの変化、物理的な変化)・理解度確認テスト</li> </ol> <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:理解度確認テスト、小テスト、課題</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、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:理解度確認テスト、小テスト、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:理解度確認テスト、小テスト、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:理解度確認テスト、小テスト、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	境田 可奈子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	・給食運営・経営管理・社員食堂、病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設における大量調理・児童福祉施設における食育		
[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、6班ごとにより、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。</p> <p>実習 I では、6種類の献立例に基づいて、PDCAサイクルにそった以下の内容の実習をグループ別に進行します。</p> <p>&lt;計画(Plan)&gt;</p> <p>(P1) 試作計画、試作、実施献立決定</p> <p>(P2) 作業計画、発注</p> <p>(P3) 栄養指導媒体と喫食アンケート作成</p> <p>&lt;実施(Do)&gt;</p> <p>(D1) 食品の受け取り、検収、出庫</p> <p>(D2) 調理、盛り付け、配食、喫食</p> <p>(D3) 食器回収、洗浄、調理室清掃</p> <p>(D4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック</p> <p>(D5) 残食調査、アンケート調査</p> <p>&lt;検証・改善(Check・Act)&gt;</p> <p>(CA1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出</p> <p>(CA2) アンケート集計、結果検証</p> <p>(CA3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p> <p>&lt;課題&gt;</p> <p>課題1: 夏休み作成献立の栄養価・食品使用の集計</p> <p>課題2: 食品構成の作成 課題3: 課題1・2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。</p> <p>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。</p> <p>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>[ メールアドレス ]</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	境田 可奈子
<p>[ 授業計画 ]</p> <p>6班編成で、給食実習室での調理実習の実施は、G1(1,2,3班)、G2(4,5,6班)の2グループにわけて実施します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>3. 大量調理についての進め方とグループ別献立の試作計画・媒体作成</li> <li>4. &lt;計画1&gt; G1:P1 G2:P2、P3</li> <li>5. &lt;計画2&gt; G1:P2、P3 G2:P1</li> <li>6. &lt;実施1&gt; G1:D1～5(1班:栄養士、2・3班:調理師) G2:発注、課題1</li> <li>7. &lt;実施2&gt; G1:発注、課題1、1班CA1・2 G2:D1～5(4班栄養士、5・6班調理師)</li> <li>8. &lt;実施3&gt; G1:D1～5(2班栄養士、1・3班調理師) G2:発注、課題2、4班CA1・2</li> <li>9. &lt;実施4&gt; G1:発注、課題2、4班CA1・2、G2:D1～5(5班栄養士、4・6班調理師)</li> <li>10. &lt;実施5&gt; G1:D1～5(3班栄養士、1・2班調理師) G2:発注、課題3、3班CA1・2</li> <li>11. &lt;実施6&gt; G1:課題3、3班CA1・2 G2:D1～5(6班栄養士、4・5班調理師)</li> <li>12. &lt;検証・改善1&gt; 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)</li> <li>13. &lt;実施・改善2&gt; 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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:実習中の態度や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:実習中の態度やレポートで評価します。</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	境田 可奈子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	・給食運営・経営管理・社員食堂、病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設における大量調理・児童福祉施設における食育		
[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、6班ごとにより、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。</p> <p>実習 I では、6種類の献立例に基づいて、PDCAサイクルにそった以下の内容の実習をグループ別に進行します。</p> <p>&lt;計画(Plan)&gt;</p> <p>(P1) 試作計画、試作、実施献立決定</p> <p>(P2) 作業計画、発注</p> <p>(P3) 栄養指導媒体と喫食アンケート作成</p> <p>&lt;実施(Do)&gt;</p> <p>(D1) 食品の受け取り、検収、出庫</p> <p>(D2) 調理、盛り付け、配食、喫食</p> <p>(D3) 食器回収、洗浄、調理室清掃</p> <p>(D4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック</p> <p>(D5) 残食調査、アンケート調査</p> <p>&lt;検証・改善(Check・Act)&gt;</p> <p>(CA1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出</p> <p>(CA2) アンケート集計、結果検証</p> <p>(CA3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p> <p>&lt;課題&gt;</p> <p>課題1: 夏休み作成献立の栄養価・食品使用の集計</p> <p>課題2: 食品構成の作成 課題3: 課題1・2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。</p> <p>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。</p> <p>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>[ メールアドレス ]</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	境田 可奈子
<p>[ 授業計画 ]</p> <p>6班編成で、給食実習室での調理実習の実施は、G1(1,2,3班)、G2(4,5,6班)の2グループにわけて実施します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>3. 大量調理についての進め方とグループ別献立の試作計画・媒体作成</li> <li>4. &lt;計画1&gt; G1:P1 G2:P2、P3</li> <li>5. &lt;計画2&gt; G1:P2、P3 G2:P1</li> <li>6. &lt;実施1&gt; G1:D1~5(1班:栄養士、2・3班:調理師) G2:発注、課題1</li> <li>7. &lt;実施2&gt; G1:発注、課題1、1班CA1・2 G2:D1~5(4班栄養士、5・6班調理師)</li> <li>8. &lt;実施3&gt; G1:D1~5(2班栄養士、1・3班調理師) G2:発注、課題2、4班CA1・2</li> <li>9. &lt;実施4&gt; G1:発注、課題2、4班CA1・2、G2:D1~5(5班栄養士、4・6班調理師)</li> <li>10. &lt;実施5&gt; G1:D1~5(3班栄養士、1・2班調理師) G2:発注、課題3、3班CA1・2</li> <li>11. &lt;実施6&gt; G1:課題3、3班CA1・2 G2:D1~5(6班栄養士、4・5班調理師)</li> <li>12. &lt;検証・改善1&gt; 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)</li> <li>13. &lt;実施・改善2&gt; 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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:実習中の態度や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:実習中の態度やレポートで評価します。</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Ⅱ		
担当者	境田 可奈子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	・給食運営・経営管理・社員食堂、病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設における大量調理・児童福祉施設における食育		
[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、事業所併当形態給食、高齢者施設給食、病院給食の6種類の献立作成を行い、各種施設給食を想定して、給食運営をシミュレーションしながら給食提供を体験します。また、実習Ⅱでは、もう一つのクラス分も作り、食数を増やし、お互いに試食・評価を行います。さらに、高齢者施設給食の日には、ポートアイランドの老人会に協力を得て、試食とアンケート回答頂き、生の声を聞いて、献立や調理のあり方を学びます。実習後は、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。</p> <p>具体的には、実習Ⅰと同様、6班編成で、PDCA サイクルにそった以下の内容の実習をグループ別に進行します。</p> <p>&lt;計画(Plan)&gt;</p> <p>(P1) 対象別献立作成、試作、実施献立決定</p> <p>(P2) 作業計画、発注</p> <p>(P3) 栄養指導媒体と喫食アンケート作成</p> <p>&lt;実施(Do)&gt;</p> <p>(D1) 食品の受け取り、検収、出庫</p> <p>(D2) 調理、盛り付け、配食、喫食</p> <p>(D3) 食器回収、洗浄、調理室清掃</p> <p>(D4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック</p> <p>(D5) 残食調査、アンケート調査</p> <p>&lt;検証・改善(Check・Act)&gt;</p> <p>(CA1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出</p> <p>(CA2) アンケート集計、結果検証</p> <p>(CA3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p> <p>&lt;課題&gt;</p> <p>春休みに作成した献立を基に、1週間の対象施設別献立を作成し、栄養価と食品使用の平均値を検討し、より望ましい献立について改善策を考える。</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。</p> <p>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。</p> <p>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>[ メールアドレス ]</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	境田 可奈子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>4. &lt;計画1&gt; G1:P1 G2:P2、P3</li> <li>5. &lt;計画2&gt; G1:P2、P3 G2:P1</li> <li>6. &lt;実施1&gt; 保育園給食 G1:D1～5(1班栄養士、2・3班調理師) G2:発注、課題</li> <li>7. &lt;実施2&gt; 学校給食 G1:発注、課題、1班CA1・2 G2:D1～5(4班栄養士、5・6班調理師)</li> <li>8. &lt;実施3&gt; 事業所給食 G1:D1～5(2班栄養士、1・3班調理師) G2:発注、課題、4班CA1・2</li> <li>9. &lt;実施4&gt; 弁当給食 G1:発注、課題、4班CA1・2 G2:D1～5(5班栄養士、4・6班調理師)</li> <li>10.&lt;実施5&gt; 高齢者施設給食 G1:D1～5(3班栄養士、1・2班調理師) G2:発注、課題、3班CA1・2</li> <li>11.&lt;実施6&gt; 病院給食 G1:課題、3班CA1・2 G2:D1～5(6班栄養士、4・5班調理師)</li> <li>12.&lt;検証・改善1&gt; 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)</li> <li>13.&lt;実施・改善2&gt; 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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:実習中の態度や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:実習中の態度やレポートで評価します。</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	境田 可奈子		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	・給食運営・経営管理・社員食堂、病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設における大量調理・児童福祉施設における食育		
[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、事業所併当形態給食、高齢者施設給食、病院給食の6種類の献立作成を行い、各種施設給食を想定して、給食運営をシミュレーションしながら給食提供を体験します。また、実習Ⅱでは、もう一つのクラス分も作り、食数を増やし、お互いに試食・評価を行います。さらに、高齢者施設給食の日には、ポートアイランドの老人会に協力を得て、試食とアンケート回答頂き、生の声を聞いて、献立や調理のあり方を学びます。実習後は、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。</p> <p>具体的には、実習Ⅰと同様、6班編成で、PDCA サイクルにそった以下の内容の実習をグループ別に進行します。</p> <p>&lt;計画(Plan)&gt;</p> <p>(P1) 対象別献立作成、試作、実施献立決定</p> <p>(P2) 作業計画、発注</p> <p>(P3) 栄養指導媒体と喫食アンケート作成</p> <p>&lt;実施(Do)&gt;</p> <p>(D1) 食品の受け取り、検収、出庫</p> <p>(D2) 調理、盛り付け、配食、喫食</p> <p>(D3) 食器回収、洗浄、調理室清掃</p> <p>(D4) 作業時間測定、温度測定等の衛生チェック</p> <p>(D5) 残食調査、アンケート調査</p> <p>&lt;検証・改善(Check・Act)&gt;</p> <p>(CA1) 給食実施後の帳票整理、食材料費算出</p> <p>(CA2) アンケート集計、結果検証</p> <p>(CA3) 実施献立および調理作業進行の検証・改善</p> <p>&lt;課題&gt;</p> <p>春休みに作成した献立を基に、1週間の対象施設別献立を作成し、栄養価と食品使用の平均値を検討し、より望ましい献立について改善策を考える。</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。</p> <p>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。</p> <p>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>[ メールアドレス ]</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	境田 可奈子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>4. &lt;計画1&gt; G1:P1 G2:P2、P3</li> <li>5. &lt;計画2&gt; G1:P2、P3 G2:P1</li> <li>6. &lt;実施1&gt; 保育園給食 G1:D1～5(1班栄養士、2・3班調理師) G2:発注、課題</li> <li>7. &lt;実施2&gt; 学校給食 G1:発注、課題、1班CA1・2 G2:D1～5(4班栄養士、5・6班調理師)</li> <li>8. &lt;実施3&gt; 事業所給食 G1:D1～5(2班栄養士、1・3班調理師) G2:発注、課題、4班CA1・2</li> <li>9. &lt;実施4&gt; 弁当給食 G1:発注、課題、4班CA1・2 G2:D1～5(5班栄養士、4・6班調理師)</li> <li>10.&lt;実施5&gt; 高齢者施設給食 G1:D1～5(3班栄養士、1・2班調理師) G2:発注、課題、3班CA1・2</li> <li>11.&lt;実施6&gt; 病院給食 G1:課題、3班CA1・2 G2:D1～5(6班栄養士、4・5班調理師)</li> <li>12.&lt;検証・改善1&gt; 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)</li> <li>13.&lt;実施・改善2&gt; 実習全体の評価・検証、理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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:実習中の態度や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:実習中の態度やレポートで評価します。</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	清水 典子		
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>[ メールアドレス ]</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	清水 典子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食の定義と目的および栄養士の配置 (健康増進法および関係法規)</li> <li>2. 栄養・食事管理の目的、食事摂取基準</li> <li>3. 給与栄養目標量と食品構成について</li> <li>4. 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)</li> <li>5. 献立作成の実際</li> <li>6. 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)</li> <li>7. 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)</li> <li>8. 衛生・安全管理の目的と方法</li> <li>9. 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)</li> <li>10. 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)</li> <li>11. 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)</li> <li>12. 給食施設の種類の給食運営の特徴(病院・学校・福祉施設・事業所など)</li> <li>13. 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</li> </ol> <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・技術を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>[ 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	清水 典子		
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>[ メールアドレス ]</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	清水 典子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食の定義と目的および栄養士の配置 (健康増進法および関係法規)</li> <li>2. 栄養・食事管理の目的、食事摂取基準</li> <li>3. 給与栄養目標量と食品構成について</li> <li>4. 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)</li> <li>5. 献立作成の実際</li> <li>6. 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)</li> <li>7. 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)</li> <li>8. 衛生・安全管理の目的と方法</li> <li>9. 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)</li> <li>10. 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)</li> <li>11. 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)</li> <li>12. 給食施設の種類と給食運営の特徴(病院・学校・福祉施設・事業所など)</li> <li>13. 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</li> </ol> <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・技術を身に付けている。 成績評価方法:理解度確認テストで評価します。</p> <p>[ 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	大串 美沙		
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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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) ]  詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ メールアドレス ]  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	大串 美沙
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 中国料理(酢溜丸子・三陽開泰・木?湯・椰子達)</li> <li>3. グループ献立 I 計画2</li> <li>4. グループ献立 I 実施</li> <li>5. グループ献立 I 実施後の評価・発表</li> <li>6. グループ献立 II 「正月料理」計画1</li> <li>7. グループ献立 II 計画2</li> <li>8. グループ献立 II 実施</li> <li>9. グループ献立 II 実施後の評価・発表</li> <li>10. グループ献立作成 III 「行事食」計画1</li> <li>11. グループ献立 III 計画2</li> <li>12. グループ献立 III 実施</li> <li>13. グループ献立 III 実施後の評価・発表</li> </ol> <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</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>【2-4】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>【3-5】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・授業態度</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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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) ]  詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ メールアドレス ]  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"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. グループ献立作成Ⅰ「秋の行楽弁当」計画1</li> <li>3. 中国料理(酢溜丸子・三陽開泰・木?湯・椰子達)</li> <li>4. グループ献立Ⅰ 計画2</li> <li>5. グループ献立Ⅰ 実施</li> <li>6. グループ献立Ⅰ 実施後の評価・発表</li> <li>7. グループ献立Ⅱ 「正月料理」計画1</li> <li>8. グループ献立Ⅱ 計画2</li> <li>9. グループ献立Ⅱ 実施</li> <li>10. グループ献立Ⅱ 実施後の評価・発表</li> <li>11. グループ献立作成Ⅲ 「行事食」計画1</li> <li>12. グループ献立Ⅲ 計画2</li> <li>13. グループ献立Ⅲ 実施</li> <li>14. グループ献立Ⅲ 実施後の評価・発表</li> </ol> <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、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、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、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、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 (978-4-7895-0323-5)</p> <p>『食品成分表2021』(調理Ⅰ・Ⅱと共通) 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</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 (978-4-7624-1883-9)</p>	

授業科目名 (副題)	健康食育論		
担当者	平野 直美、西 奈保、大串 美沙		
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>[ メールアドレス ]</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 奈保、大串 美沙
<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"> <li>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)</li> <li>2. 新型コロナウイルス感染症の感染拡大と食育 (平野)</li> <li>3. 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)</li> <li>4. フィジカルリテラシーと食育(平野)</li> <li>5. 食環境の問題について (大串)</li> <li>6. SDGsと食育 (大串)</li> <li>7. 食文化の継承と食育 (大串)</li> <li>8. 災害時に備えた食育 (大串)</li> <li>9. 食品の安全性 (西)</li> <li>10. 食資源の問題について (西)</li> <li>11. 海外の食育 (西)</li> <li>12. 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)</li> <li>13. 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)</li> </ol> <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・理解度確認テスト</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:レポート・理解度確認テスト</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 令和3年版「食育白書」 著者名:農林水産省 出版社:日経印刷 (978-4-86579-265-2)</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)	健康食育論		
担当者	大串 美沙、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>[ メールアドレス ]</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	大串 美沙、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"> <li>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)</li> <li>2. 新型コロナウイルス感染症の感染拡大と食育 (平野)</li> <li>3. 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)</li> <li>4. フィジカルリテラシーと食育(平野)</li> <li>5. 食環境の問題について (大串)</li> <li>6. SDGsと食育 (大串)</li> <li>7. 食文化の継承と食育 (大串)</li> <li>8. 災害時に備えた食育 (大串)</li> <li>9. 食品の安全性 (西)</li> <li>10. 食資源の問題について (西)</li> <li>11. 海外の食育 (西)</li> <li>12. 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)</li> <li>13. 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)</li> </ol> <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・理解度確認テスト</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:レポート・理解度確認テスト</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 令和3年版「食育白書」 著者名:農林水産省 出版社:日経印刷 (978-4-86579-265-2)</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)	校外実習		
担当者	平田 庸子、大串 美沙		
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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実習は2年次生において行います。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <p>[ 到達目標 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①校外実習を通して、給食現場における実践を体験し、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つけることができる。</li> <li>②給食管理業務および衛生管理を含めた現場での実践を学び、主体的に学ぼうとする態度を身につけられるようになる。</li> <li>③給食サービスや運営において、実習を通して多職種との連携の必要性を学び、栄養士として必要なコミュニケーション能力を身につけられるようになる。</li> </ol> <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振り返りを行います。</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>[ メールアドレス ]</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	平田 庸子、大串 美沙
<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"> <li>・校外実習について概要説明(目的・計画)</li> <li>・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</li> </ul> <p>(2) 第2回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習にあたっての心構え、諸手続き、詳細な注意事項等</li> </ul> <p>(3) 引率教員による事前指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設ごとの具体的な実習内容や連絡・注意事項等</li> </ul> <p>2. 施設実習 (40時間)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習施設での(事前)オリエンテーション</li> <li>・実習施設で5日間、40時間の実習</li> <li>・校外実習記録への記入、振り返り</li> </ul> <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"> <li>・施設別による反省会、アンケート調査等</li> </ul> <p>(2) 第3回オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・代表学生による実習内容の発表および全体反省会</li> </ul> <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><b>[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。</b> 成績評価方法:実習施設の評価と学内評価(事前事後指導、記録ノート)・</p> <p><b>[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。</b> 成績評価方法:実習施設の評価と学内評価(事前事後指導、記録ノート)・</p> <p><b>[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。</b> 成績評価方法:実習施設の評価と学内評価(事前事後指導、記録ノート)・</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	国際交流機構(JICA)の委託事業の経験を有する教員が、国際保健を指導します。		
[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>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>[ メールアドレス ]</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>講義は一方向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"> <li>1. 健康の概念</li> <li>2. 人口統計・保健統計</li> <li>3. 社会保障</li> <li>4. 高齢者保健</li> <li>5. 地域保健</li> <li>6. 学校保健</li> <li>7. 疫学</li> <li>8. 成人保健</li> <li>9. 感染症</li> <li>10. 環境保健</li> <li>11. 母子保健</li> <li>12. 国際保健</li> <li>13. 公衆衛生学に関する理解度確認テスト・まとめ</li> </ol> <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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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	国際交流機構(JICA)の委託事業の経験を有する教員が、国際保健を指導します。		
[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>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>[ メールアドレス ]</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>講義は一方向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"> <li>1. 健康の概念</li> <li>2. 人口統計・保健統計</li> <li>3. 社会保障</li> <li>4. 高齢者保健</li> <li>5. 地域保健</li> <li>6. 学校保健</li> <li>7. 疫学</li> <li>8. 成人保健</li> <li>9. 感染症</li> <li>10. 環境保健</li> <li>11. 母子保健</li> <li>12. 国際保健</li> <li>13. 公衆衛生学に関する理解度確認テスト・まとめ</li> </ol> <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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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: 授業内課題および試験</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(60%)、試験(40%)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>[ メールアドレス ]</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 ] 【対面授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>3. わが国の食事・食生活・食環境の変化</li> <li>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、日本人の食事摂取基準)</li> <li>5. わが国の栄養政策②(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)</li> <li>6. わが国の栄養政策③(健康づくりのためのツール、健康日本21、特定健診・特定保健指導他)</li> <li>7. 栄養疫学①(疫学の概要)</li> <li>8. 栄養疫学②(食事調査方法の種類と特徴)</li> <li>9. 公衆栄養マネジメント①(理論と代表的モデル)</li> <li>10. 公衆栄養マネジメント②(PDCA)</li> <li>11. 諸外国における健康・栄養問題の現状・課題と対策</li> <li>12. 食料安全保障と公衆栄養の役割</li> <li>13. これからの公衆栄養学の展望と課題</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 『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) ] 『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 (9.78E+12)</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(60%)、試験(40%)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>[ メールアドレス ]</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 ] 【対面授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>3. わが国の食事・食生活・食環境の変化</li> <li>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、日本人の食事摂取基準)</li> <li>5. わが国の栄養政策②(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)</li> <li>6. わが国の栄養政策③(健康づくりのためのツール、健康日本21、特定健診・特定保健指導他)</li> <li>7. 栄養疫学①(疫学の概要)</li> <li>8. 栄養疫学②(食事調査方法の種類と特徴)</li> <li>9. 公衆栄養マネジメント①(理論と代表的モデル)</li> <li>10. 公衆栄養マネジメント②(PDCA)</li> <li>11. 諸外国における健康・栄養問題の現状・課題と対策</li> <li>12. 食料安全保障と公衆栄養の役割</li> <li>13. これからの公衆栄養学の展望と課題</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</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:小課題レポートおよび試験</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 『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) ] 『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 (9.78E+12)</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>[ メールアドレス ]  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> <p>【対面授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会福祉の概念</li> <li>2. 社会福祉を取り巻く状況</li> <li>3. 社会福祉の歴史の変遷</li> <li>4. 社会福祉制度と実施体制</li> <li>5. 福祉専門職の役割と利用者保護</li> <li>6. 社会保障制度のしくみと公的扶助</li> <li>7. 子ども家庭福祉の概念</li> <li>8. 障がい福祉の概念と実態</li> <li>9. 高齢者福祉の概念と介護保険制度</li> <li>10. 地域福祉の重要性(支え合う社会づくり)</li> <li>11. 医療福祉と人権問題(虐待防止法と実態)</li> <li>12. 社会福祉の相談援助の方法</li> <li>13. 社会福祉の課題と果たす役割</li> </ol> <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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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>[ メールアドレス ]  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> <p>【対面授業】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会福祉の概念</li> <li>2. 社会福祉を取り巻く状況</li> <li>3. 社会福祉の歴史的変遷</li> <li>4. 社会福祉制度と実施体制</li> <li>5. 福祉専門職の役割と利用者保護</li> <li>6. 社会保障制度のしくみと公的扶助</li> <li>7. 子ども家庭福祉の概念</li> <li>8. 障がい福祉の概念と実態</li> <li>9. 高齢者福祉の概念と介護保険制度</li> <li>10. 地域福祉の重要性(支え合う社会づくり)</li> <li>11. 医療福祉と人権問題(虐待防止法と実態)</li> <li>12. 社会福祉の相談援助の方法</li> <li>13. 社会福祉の課題と果たす役割</li> </ol> <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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</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 70% 授業の取組・発表 15% ・ ミニレポート 15%</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>『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) ]</p> <p>講義の中で紹介します。</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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 食品衛生行政</li> <li>2. 食品と微生物</li> <li>3. 食品の変質と防止</li> <li>4. 食中毒総論</li> <li>5. 食中毒各論</li> <li>6. 経口感染症と寄生虫</li> <li>7. 有害物質による食品汚染</li> <li>8. 異物混入と残留農薬</li> <li>9. 食品添加物(安全性評価)</li> <li>10. 食品添加物(有用性と安全性)</li> <li>11. 器具および容器包装に関する衛生</li> <li>12. 作業従事者による食品衛生対策</li> <li>13. 食品の安全性と遺伝子組み換え食品</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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、受講態度</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 ]  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>[ メールアドレス ]  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"> <li>1. 食品衛生行政</li> <li>2. 食品と微生物</li> <li>3. 食品の変質と防止</li> <li>4. 食中毒総論</li> <li>5. 食中毒各論</li> <li>6. 経口感染症と寄生虫</li> <li>7. 有害物質による食品汚染</li> <li>8. 異物混入と残留農薬</li> <li>9. 食品添加物(安全性評価)</li> <li>10. 食品添加物(有用性と安全性)</li> <li>11. 器具および容器包装に関する衛生</li> <li>12. 作業従事者による食品衛生対策</li> <li>13. 食品の安全性と遺伝子組み換え食品</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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、受講態度</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 『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) ] 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 ]            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 ]            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 ]            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 ]            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>[ メールアドレス ]            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"> <li>1. オリエンテーション 微生物実験の基礎知識</li> <li>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</li> <li>3. 細菌の染色法 顕微鏡による細菌の形態観察</li> <li>4. 空中落下菌の検査(生菌数・真菌数)</li> <li>5. 乳酸菌数測定法</li> <li>6. 食品中の生菌数測定法</li> <li>7. 消毒方法の違いによる手指の細菌検査 調理器具の細菌検査(自由研究)</li> <li>8. 実験結果の発表方法の修得</li> <li>9. 化学実験の基礎知識 食品添加物の分析 発色剤の検査(試薬調整)</li> <li>10. 食品添加物の分析 発色剤の検査(試料調整)</li> <li>11. 食品添加物の分析 発色剤の検査(判定)</li> <li>12. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(試料調整)</li> <li>13. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(判定) 微生物実験、化学実験についての復習</li> </ol> <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>【1-1】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>【1-2】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>【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、授業態度</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] Nブックス『三訂 食品衛生学実験』 著者名: 後藤政幸、熊谷優子編著、一條知昭、上田龍太郎、金井美恵子、中村智英子他共著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-0692-8)</p> <p>[ 参考文献(ISBN) ] プリントを配布します。</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 ]  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 ]  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 ]  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 ]  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>[ メールアドレス ]  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"> <li>1. オリエンテーション 微生物実験の基礎知識</li> <li>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</li> <li>3. 細菌の染色法 顕微鏡による細菌の形態観察</li> <li>4. 空中落下菌の検査(生菌数・真菌数)</li> <li>5. 乳酸菌数測定法</li> <li>6. 食品中の生菌数測定法</li> <li>7. 消毒方法の違いによる手指の細菌検査 調理器具の細菌検査(自由研究)</li> <li>8. 実験結果の発表方法の修得</li> <li>9. 化学実験の基礎知識 食品添加物の分析 発色剤の検査(試薬調整)</li> <li>10. 食品添加物の分析 発色剤の検査(試料調整)</li> <li>11. 食品添加物の分析 発色剤の検査(判定)</li> <li>12. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(試料調整)</li> <li>13. 食品添加物の分析 合成着色料の検査(判定) 微生物実験、化学実験についての復習</li> </ol> <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>【1-1】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>【1-2】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>【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、授業態度</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] Nブックス『三訂 食品衛生学実験』 著者名: 後藤政幸、熊谷優子編著、一條知昭、上田龍太郎、金井美恵子、中村智英子他共著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-0692-8)</p> <p>[ 参考文献(ISBN) ] プリントを配布します。</p>	

授業科目名 (副題)	食品学実験 I		
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 ]            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、後日解説を行います。            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>[ メールアドレス ]            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	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"> <li>1. オリエンテーション・実験の目的、意義、安全、レポートの書き方について</li> <li>2. 天然色素抽出、測容器具の取り扱い方と検量線の作成</li> <li>3. 実験の基本操作に関する実技試験と解説</li> <li>4. 食品のpH測定</li> <li>5. 中和滴定による食品中の酸度測定</li> <li>6. 比色計の基礎と取り扱い方:食用色素の定量</li> <li>7. 比色計による食品中のミネラル(鉄)の定量</li> <li>8. 大豆タンパク質の凝固</li> <li>9. 醤油・みそなどの塩分定量(モール法)</li> <li>10. 加工食品の塩分定量(塩分計)とプレゼンテーション</li> <li>11. 食品中のビタミンCの定量</li> <li>12. 牛乳からのカゼインの分離・精製</li> <li>13. 応用実験(ペクチンの測定とジャム製造の原理)</li> </ol> <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>【1-5】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、レポート、実技試験、授業態度</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) ] 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、後日解説を行います。            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>[ メールアドレス ]            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"> <li>1. オリエンテーション・実験の目的、意義、安全、レポートの書き方について</li> <li>2. 天然色素抽出、測容器具の取り扱い方と検量線の作成</li> <li>3. 実験の基本操作に関する実技試験と解説</li> <li>4. 食品のpH測定</li> <li>5. 中和滴定による食品中の酸度測定</li> <li>6. 比色計の基礎と取り扱い方:食用色素の定量</li> <li>7. 比色計による食品中のミネラル(鉄)の定量</li> <li>8. 大豆タンパク質の凝固</li> <li>9. 醤油・みそなどの塩分定量(モール法)</li> <li>10. 加工食品の塩分定量(塩分計)とプレゼンテーション</li> <li>11. 食品中のビタミンCの定量</li> <li>12. 牛乳からのカゼインの分離・精製</li> <li>13. 応用実験(ペクチンの測定とジャム製造の原理)</li> </ol> <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>【1-5】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、レポート、実技試験、授業態度</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>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>[ メールアドレス ]          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"> <li>1. 食品保蔵と加工</li> <li>2. 食品加工の操作</li> <li>3. 食品の包装</li> <li>4. 食品加工の技術と成分変化</li> <li>5. 食品添加物と加工食品の安全性と食品の表示と規格</li> <li>6. 農産加工(穀類・イモ類・豆類)</li> <li>7. 農産加工(野菜類・果実類・きのこ類)</li> <li>8. 畜産加工(畜肉・牛乳と乳製品・卵製品)</li> <li>9. 水産加工</li> <li>10. 発酵食品</li> <li>11. 調味料・嗜好飲料</li> <li>12. インスタント食品と食用油脂</li> <li>13. 食用油脂</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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) ]</p> <p>『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) ]</p> <p>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		
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>[ メールアドレス ]</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
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 授業の概要説明 (オリエンテーション) (平野) 神戸と「オリーブ」 歴史的背景を学ぶ</li> <li>2. 神戸オリーブ園復活プロジェクトの概要 (平野)</li> <li>3. 神戸発祥の洋菓子店「フロインドリーブ」 (平野)</li> <li>4. 珈琲文化と神戸 : 珈琲文化と神戸 (平野)</li> <li>5. 学外体験学習 : 珈琲文化と神戸 : UCCコーヒー博物館見学 (平野)</li> <li>6. 学外体験学習 : 「フロインドリーブ」探訪 (平野)</li> <li>7. 学外体験学習 : 神戸オリーブ園跡の探訪 (平野)</li> <li>8. 学外体験学習 : オリーブ畑の見学 (平野)</li> <li>9. 学外体験学習 : オリーブ(実)の収穫体験 (平野)</li> <li>10. 学外体験学習 : オリーブオイルの搾油体験 (平野)</li> <li>11. 世界のオリーブオイルを学ぶ (平野)</li> <li>12. オリーブオイルのテイステイング (平野)</li> <li>13. 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)</li> </ol> <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。 * 日程調整により、シラバスの順序が変更となる場合があります。</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>【1-3】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: 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: 課題</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	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			
[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、保育士等との連携、保護者支援について学びます。</p> <p>[ 到達目標 ]  ①栄養士の視点で、食物アレルギーに関する専門知識を習得している。  ②食物アレルギーの専門知識を活用し、献立作成や調理の実践ができる。  ③食物アレルギー対応に関する課題を解決する能力や判断力を習得し、食物アレルギー対応に関するマネジメントができる。  ④食物アレルギーに関する的確な情報収集ができ、食物アレルギー対応に関する問題を主体的に 学ぼうとする態度を習得している。</p> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]  食物アレルギーに関する情報について、園や学校など給食を提供している施設等のHPを調べておいてください。また、食物アレルギー対応食品や表示について、身近なスーパーや薬店などで情報収集を行ってください。参考文献は、インターネットからPDFで取得できますので、各自目を通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 ]  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 ]  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>[ メールアドレス ]  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 ]  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	平野 直美、平田 庸子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物アレルギー論の概要、食物アレルギーの定義、臨床型分類 (平野)</li> <li>2. 食物アレルギーのメカニズム、症状、疫学 (平野)</li> <li>3. 食物アレルギーの基礎知識 (平野)</li> <li>4. 食物アレルギーの検査と診断 (平野)</li> <li>5. 食物アレルギー (平野)</li> <li>6. 食物アレルギーの原因食品と食品表示 (平田)</li> <li>7. 食物アレルギーの対応(除去食と代替食) (平田)</li> <li>8. 食物アレルギーひやりはっと事例から学ぶ (平田)</li> <li>9. 給食施設での食物アレルギー対応(病院給食 保育園・学校給食)(平田)</li> <li>10. 調理場での安全性とコンタミネーション防止(平田)</li> <li>11. 保育園・幼稚園・小学校における栄養士の役割および保護者支援と保育士との連携 (平田)</li> <li>12. 専門医に学ぶ食物アレルギーの現状(学外特別講師)</li> <li>13. 食物アレルギーについての理解度の確認</li> </ol> <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・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:レポート・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: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>『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	大串 美沙		
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として、それぞれの教員の研究分野の指導のもとで、更に専門的な研究や論文講読を通じて、より学問的な内容を学びとることを食物栄養学セミナーの狙いとしします。13回のセミナーを通じて各自の選択したテーマにより学問的な課題を追求していくことに余榮、科学的な思考方法や研究方法を習得していきます。</p> <p>&lt;指導テーマ&gt;          ・伝統野菜の探求          ・野菜の加工食品          ・産業廃棄物から加工食品          ・食物繊維からの新規食材探求          ・抗酸化作用(ポリフェノール)          ・ビタミン          ・ストレス</p> <p>[ 到達目標 ]          栄養・食品分野の専門的な研究および学問的内容を学習することにより、下記の能力を身に付けることが目標である。          ①食と健康に関する研究を行うための必要な知識を身に付ける。          ②食と健康に関する課題を解決する能力と判断力を身に付ける          ③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。          ④食と健康に関して生涯にわたり学ぶ姿勢を身に付ける。</p> <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・復習を合わせて1時間程度)。</p> <p>[ 成績評価方法 ]          授業態度(15%)、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、添削後に返却します。</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>[ メールアドレス ]          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、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	大串 美沙
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 研究テーマを検討する(探求したい課題を探す、問題点を見出すなど)。</li> <li>2. 研究テーマの文献検索の方法を知る。</li> <li>3. 研究テーマの文献検索を行う。</li> <li>4. 研究テーマの文献を読む。</li> <li>5. 研究倫理について学ぶ。</li> <li>6. 研究テーマの英文論文を読む。</li> <li>7. 各自の研究テーマに関する論文講読会を行う。</li> <li>8. 各研究テーマの課題を決定する。</li> <li>9. 各自の研究テーマに関する文献を収集する。</li> <li>10. 各自で収集した文献を用い、レポートの構成を作成する。</li> <li>11. 研究レポートを作成する(プレゼンテーションを作成する)。</li> <li>12. 研究レポートを作成する(プレゼンテーションを作成する)。</li> <li>13. 研究レポートの発表会</li> </ol> <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の必要な知識を身に付ける。 成績評価方法:レポート</p> <p>【2-2】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る。 成績評価方法:レポート、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る。 成績評価方法:レポート、プレゼンテーション</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] なし</p> <p>[ 参考文献(ISBN) ] 適宜、紹介します。 出版社:なし (なし)</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 ]</p> <p>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"> <li>・介護予防のための高齢者栄養と運動</li> <li>・子どもたちの発育・発達とスポーツ・フィジカルリテラシー</li> <li>・女性とスポーツ</li> <li>・食物アレルギー</li> <li>・食育・味覚教育</li> <li>・腸管免疫</li> <li>・時間栄養学</li> </ul> <p>[ 到達目標 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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・技能が身に付いている。</li> <li>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が身に付いている。</li> <li>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が身に付いている。</li> <li>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が身に付いている。</li> </ol> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]</p> <p>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 ]</p> <p>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 ]</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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 研究テーマに関する疑問点や探求したい課題及び目的を考える</li> <li>2. 研究テーマに関する文献検索の方法を知る</li> <li>3. 文献(論文)の構成を学ぶ</li> <li>4. 研究テーマに関する文献を読む</li> <li>5. 研究倫理について学ぶ</li> <li>6. 研究テーマに関する英文の文献を読む</li> <li>7. 論文の書き方を学ぶ</li> <li>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</li> <li>9. 各自の研究テーマ(課題)を決定する</li> <li>10. 各自の研究テーマ(課題)に関する文献を収集する</li> <li>11. 各自の研究テーマ(課題)に関して検討し、研究レポートの作成(構成を考える)</li> <li>12. 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)</li> <li>13. 研究レポートの発表会</li> </ol> <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: 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>【3-2】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・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: レポート・プレゼンテーション</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 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 学術論文等から問題や疑問を発見できる。</li> <li>② 研究計画を立てることができる。</li> <li>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。</li> <li>④ 科学的思考が身に付いている。</li> </ol> <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>[ メールアドレス ]            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"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 研究テーマ決定に向けて情報収集①「分野」</li> <li>3. 研究テーマ決定に向けて情報収集②「対象」</li> <li>4. 研究テーマ決定に向けて情報収集③「現状」</li> <li>5. 研究計画の立案について</li> <li>6. 研究テーマに基づいた研究①</li> <li>7. 研究テーマに基づいた研究②</li> <li>8. 中間発表と研究データのまとめ方について</li> <li>9. 研究データのまとめ①「図」</li> <li>10. 研究データのまとめ②「表」</li> <li>11. 研究レポート作成①「構成」</li> <li>12. 研究レポート作成②「考察」</li> <li>13. 研究発表</li> </ol> <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) ] なし</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:発表を含む(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>[ メールアドレス ]</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> <p>1. 運動による健康の維持増進 (平野)</p> <p>2. 運動によって変化する生理機能・身体組成 (平野)</p> <p>3. スポーツ・運動のエネルギー供給系 (平野) * 様々なスポーツ種目とエネルギー供給</p> <p>4. 運動時の栄養素の代謝 (平野) * 糖質・脂質・タンパク質</p> <p>5. 運動とビタミン・ミネラル、女性アスリートの三主徴 (平野)</p> <p>6. 運動と水分・体温調節・熱中症予防 (平野)</p> <p>7. 運動と食事 (平野・ 学外特別講師) * アスリートのための最適な食事</p> <p>8. 試合前後の食事 (平田)</p> <p>9. 運動と食物摂取 (平田)</p> <p>10. コンディショニング 減量と増量 (平田)</p> <p>11. 運動とサプリメント (平田)</p> <p>12. アスリートへの栄養指導 (平田)</p> <p>13. アスリートへの栄養指導「献立発表」 (平田)</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・課題(発表を含む)</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・課題(発表を含む)</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(発表を含む)</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解説していきます。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>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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 細胞の構造・生体膜</li> <li>2. 酵素</li> <li>3. 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</li> <li>4. 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</li> <li>5. 糖質代謝(中間代謝)・生体エネルギー</li> <li>6. 脂質の働きと代謝</li> <li>7. 脂質代謝(中間代謝)</li> <li>8. タンパク質・アミノ酸の働きと代謝</li> <li>9. タンパク質・アミノ酸代謝(中間代謝)</li> <li>10. 遺伝子・核酸の化学と代謝</li> <li>11. 遺伝子発現とその制御</li> <li>12. ホルモンの分類・構造・作用機序</li> <li>13. 免疫と生体防御機構(体液性・細胞性免疫・アレルギー疾患・食物アレルギー)</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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・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・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:理解度確認テスト・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・小テスト</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。          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。          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。          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。          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>[ メールアドレス ]</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"> <li>1. 細胞の構造・生体膜</li> <li>2. 酵素</li> <li>3. 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</li> <li>4. 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</li> <li>5. 糖質代謝(中間代謝)・生体エネルギー</li> <li>6. 脂質の働きと代謝</li> <li>7. 脂質代謝(中間代謝)</li> <li>8. タンパク質・アミノ酸の働きと代謝</li> <li>9. タンパク質・アミノ酸代謝(中間代謝)</li> <li>10. 遺伝子・核酸の化学と代謝</li> <li>11. 遺伝子発現とその制御</li> <li>12. ホルモンの分類・構造・作用機序</li> <li>13. 免疫と生体防御機構(体液性・細胞性免疫・アレルギー疾患・食物アレルギー)</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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・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・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:理解度確認テスト・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・小テスト</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"> <li>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。</li> <li>② 酵素について正しい知識が身に付いている。</li> <li>③ 実験結果を正確にまとめることができる。</li> <li>④ 実験結果を客観的に考察する能力が身に付いている。</li> </ol> <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%)、授業態度(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>[ メールアドレス ]  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"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 酸・アルカリと中和について</li> <li>3. タンパク質・アミノ酸の定性実験</li> <li>4. 糖の定性実験</li> <li>5. 核酸実験</li> <li>6. 緩衝溶液の緩衝作用について</li> <li>7. プロテアーゼによるタンパク質の消化実験</li> <li>8. リパーゼによる脂質の消化実験</li> <li>9. 酵素実験 I (温度依存性、pH依存性)</li> <li>10. 酵素酵素実験 II (基質親和性、阻害)</li> </ol> <p>【応用実験】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. 糖の代謝実験(酵母によるアルコール発酵)</li> <li>12. 油脂の性質と利用(石鹼製造の原理)</li> <li>13. 果実の酵素によるタンパク質の分解・これまでの実験の復習と解説</li> </ol> <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】  <b>】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。</b>  成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>【1-6】<b>】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。</b>  成績評価方法: 小テスト、レポート、授業態度</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"> <li>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。</li> <li>② 酵素について正しい知識が身に付いている。</li> <li>③ 実験結果を正確にまとめることができる。</li> <li>④ 実験結果を客観的に考察する能力が身に付いている。</li> </ol> <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%)、授業態度(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>[ メールアドレス ]  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"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 酸・アルカリと中和について</li> <li>3. タンパク質・アミノ酸の定性実験</li> <li>4. 糖の定性実験</li> <li>5. 核酸実験</li> <li>6. 緩衝溶液の緩衝作用について</li> <li>7. プロテアーゼによるタンパク質の消化実験</li> <li>8. リパーゼによる脂質の消化実験</li> <li>9. 酵素実験 I (温度依存性、pH依存性)</li> <li>10. 酵素酵素実験 II (基質親和性、阻害)</li> </ol> <p>【応用実験】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. 糖の代謝実験(酵母によるアルコール発酵)</li> <li>12. 油脂の性質と利用(石鹼製造の原理)</li> <li>13. 果実の酵素によるタンパク質の分解・これまでの実験の復習と解説</li> </ol> <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】  <b>】栄養と健康に関する専門知識を身に付けている。</b>  成績評価方法: 小テスト、レポート</p> <p>【1-6】<b>】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。</b>  成績評価方法: 小テスト、レポート、授業態度</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 ]  「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 ]  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 ]  「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 ]  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 ]  小テストや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>[ メールアドレス ]  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ください。</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"> <li>1. 消化吸収のしくみ</li> <li>2. 呼吸のしくみ</li> <li>3. 循環のしくみ</li> <li>4. 血液の成分とその働き</li> <li>5. 腎・尿路系の機能と体液の調節機構</li> <li>6. 生殖器系のしくみ</li> <li>7. 妊娠・分娩のしくみ</li> <li>8. ホルモン調節のしくみ</li> <li>9. 神経による制御のしくみ</li> <li>10. 免疫・生体の防御機構</li> <li>11. 中枢神経と末梢神経の働き</li> <li>12. 骨リモデリングと筋運動のしくみ</li> <li>13. 感覚のしくみ(聴覚・平衡覚、嗅覚、味覚)</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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・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・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:理解度確認テスト・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・小テスト</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>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>[ メールアドレス ]</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ください。</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"> <li>1. 消化吸収のしくみ</li> <li>2. 呼吸のしくみ</li> <li>3. 循環のしくみ</li> <li>4. 血液の成分とその働き</li> <li>5. 腎・尿路系の機能と体液の調節機構</li> <li>6. 生殖器系のしくみ</li> <li>7. 妊娠・分娩のしくみ</li> <li>8. ホルモン調節のしくみ</li> <li>9. 神経による制御のしくみ</li> <li>10. 免疫・生体の防御機構</li> <li>11. 中枢神経と末梢神経の働き</li> <li>12. 骨リモデリングと筋運動のしくみ</li> <li>13. 感覚のしくみ(聴覚・平衡覚、嗅覚、味覚)</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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・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・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:理解度確認テスト・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・小テスト</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> <p>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> <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>[ メールアドレス ] 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"> <li>1. 調理の意義・目的と嗜好性</li> <li>2. 日常食の食事計画 家族の食事計画、栄養価計算の基礎</li> <li>3. 調理操作</li> <li>4. 植物性食品の調理性 (米の調理)</li> <li>5. 植物性食品の調理性 (小麦粉の調理)</li> <li>6. 植物性食品の調理性 (いも類・豆類の調理)</li> <li>7. 植物性食品の調理性 (野菜類の調理)</li> <li>8. 動物性食品の調理性 (食肉類の調理)</li> <li>9. 動物性食品の調理性 (魚介類の調理)</li> <li>10. 動物性食品の調理性 (鶏卵の調理)</li> <li>11. 動物性食品の調理性 (牛乳、乳製品の調理)</li> <li>12. 成分抽出素材の調理性</li> <li>13. 嗜好飲料・エネルギー源および調理器具</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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>【1-2】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、授業態度</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2022』 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"> <li>①食品の栄養特性や物性を理解することができる。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <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>[ メールアドレス ] 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"> <li>1. 調理の意義・目的と嗜好性</li> <li>2. 日常食の食事計画 家族の食事計画、栄養価計算の基礎</li> <li>3. 調理操作</li> <li>4. 植物性食品の調理性 (米の調理)</li> <li>5. 植物性食品の調理性 (小麦粉の調理)</li> <li>6. 植物性食品の調理性 (いも類・豆類の調理)</li> <li>7. 植物性食品の調理性 (野菜類の調理)</li> <li>8. 動物性食品の調理性 (食肉類の調理)</li> <li>9. 動物性食品の調理性 (魚介類の調理)</li> <li>10. 動物性食品の調理性 (鶏卵の調理)</li> <li>11. 動物性食品の調理性 (牛乳、乳製品の調理)</li> <li>12. 成分抽出素材の調理性</li> <li>13. 嗜好飲料・エネルギー源および調理器具</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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>【1-2】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、授業態度</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2022』 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	大串 美沙		
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>[ メールアドレス ] 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	大串 美沙
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 包丁の扱い方と食材の切り方</li> <li>3. 炊飯(洗う・炊く) 出し汁(煮干し・混合・本だし)の官能テスト</li> <li>4. えんどう飯・卵焼き・ほうれん草のお浸し・味噌汁</li> <li>5. たけのこ飯・鯖の塩焼き・きゅうりの酢の物・若竹汁</li> <li>6. ちらし寿司・春菊のごま和え・潮汁</li> <li>7. カレーライス・グリーンサラダ・グレープジュースゼリー</li> <li>8. パン・魚のムニエル・野菜サラダ・コンソメジュリエーヌ</li> <li>9. オムライス・コンビネーションサラダ・野菜スープ</li> <li>10. 白飯・麻婆豆腐・凉拌海蜇・清川鶏蛋・乳奶豆腐</li> <li>11. 白飯・乾炸鶏塊・醃辣菜・清湯三絲</li> <li>12. スパゲティーミートソース・マセドアンサラダ・カスタードプディング</li> <li>13. 実技試験・解説</li> </ol> <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・提出物</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・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: 実技試験・提出物</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: 実技試験・提出物</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	大串 美沙		
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>[ メールアドレス ] 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	大串 美沙
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 包丁の扱い方と食材の切り方</li> <li>3. 炊飯(洗う・炊く) 出し汁(煮干し・混合・本だし)の官能テスト</li> <li>4. えんどう飯・卵焼き・ほうれん草のお浸し・味噌汁</li> <li>5. たけのこ飯・鯖の塩焼き・きゅうりの酢の物・若竹汁</li> <li>6. ちらし寿司・春菊のごま和え・潮汁</li> <li>7. カレーライス・グリーンサラダ・グレープジュースゼリー</li> <li>8. パン・魚のムニエル・野菜サラダ・コンソメジュリエーヌ</li> <li>9. オムライス・コンビネーションサラダ・野菜スープ</li> <li>10. 白飯・麻婆豆腐・凉拌海蜇・清川鶏蛋・乳奶豆腐</li> <li>11. 白飯・乾炸鶏塊・醃辣菜・清湯三絲</li> <li>12. スパゲティーミートソース・マセドアンサラダ・カスタードプディング</li> <li>13. 実技試験・解説</li> </ol> <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・提出物</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・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: 実技試験・提出物</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: 実技試験・提出物</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%)、レポート(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>[ メールアドレス ] 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"> <li>1. 白飯、青椒牛肉糸、粟米湯</li> <li>2. 白飯、八宝菜、拌三絲、拔絲紅薯</li> <li>3. 白飯、芙蓉蟹、培頭菜、白菜丸子湯</li> <li>4. パン、いわしのフライ、フルーツサラダ、スープ</li> <li>5. パン、ポークソテー、温野菜、ヨーグルトムース</li> <li>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</li> <li>7. すし(のり巻き)、きのこのおろし和え、清汁</li> <li>8. 白飯、煮魚、白和え、さつま汁</li> <li>9. 三色飯、和え物、清汁(吉野とり)、浮島</li> <li>10. 白飯、古老肉、炒青菜、桂花蟹羹</li> <li>11. クリスマス料理</li> <li>12. 正月料理</li> <li>13. 組み合わせ献立作成について</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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:理解度確認テスト、授業態度、レポート</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、授業態度、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</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 (978-4-7895-0323-5)</p> <p>『食品成分表2022』 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 (978-4-7895-1021-9)</p> <p>『調理学』 著者名:木戸詔子・池田ひろ 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6)</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%)、レポート(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>[ メールアドレス ] 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"> <li>1. 白飯、青椒牛肉糸、粟米湯</li> <li>2. 白飯、八宝菜、拌三絲、拔絲紅薯</li> <li>3. 白飯、芙蓉蟹、培頭菜、白菜丸子湯</li> <li>4. パン、いわしのフライ、フルーツサラダ、スープ</li> <li>5. パン、ポークソテー、温野菜、ヨーグルトムース</li> <li>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</li> <li>7. すし(のり巻き)、きのこのおろし和え、清汁</li> <li>8. 白飯、煮魚、白和え、さつま汁</li> <li>9. 三色飯、和え物、清汁(吉野とり)、浮島</li> <li>10. 白飯、古老肉、炒青菜、桂花蟹羹</li> <li>11. クリスマス料理</li> <li>12. 正月料理</li> <li>13. 組み合わせ献立作成について</li> <li>14. 試験</li> </ol> <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:理解度確認テスト、授業態度、レポート</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、授業態度、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</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 (978-4-7895-0323-5)</p> <p>『食品成分表2022』 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 (978-4-7895-1021-9)</p> <p>『調理学』 著者名:木戸詔子・池田ひろ 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6)</p>	

授業科目名 (副題)	調理学実習Ⅲ(食品加工学実習・製菓・製パンを含む)		
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 ]  調理学実習Ⅰ、調理学実習Ⅱで修得した知識をいかし、さらに高度な日本料理、西洋料理、中国料理の調理技術を習得する。食品の正しい知識と扱い方を学び、食品の加工特性と機能を理解する。</p> <p>[ 到達目標 ]  ①日本料理、西洋料理、中国料理の調理方法を理解し、調理技術が修得できる。  ②加工食品の製造工程を学び、加工食品について理解できる。  ③製菓の調理理論と調理方法を理解し、調理技術が習得できる。</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、実習内容について把握をしてください。  実習後は、実習内容について考察し、速やかにレポートを提出してください。</p> <p>[ 成績評価方法 ]  レポート(60%)、授業態度(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>[ メールアドレス ]  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 ]  積極的な受講を望みます。  受講人数は、30名までとします。多い場合抽選により決定します。</p>			

授業科目名 (副題)	調理学実習Ⅲ(食品加工学実習・製菓・製パンを含む)
担当者	竹内 美貴
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション</li> <li>2. 白飯、ふくさ焼き、清汁(しめ卵)、わらび餅</li> <li>3. 海老ピラフ、海藻サラダ、トマトスープ、プラマンジェ</li> <li>4. 火腿蛋炒飯、三陽開泰、?餃、酥餅</li> <li>5. ピッツア、ジャーマンサラダ、レモンスカッシュ、ロックケーキ</li> <li>6. 白飯、茄子のはさみ揚げ、いかと筍の木の芽和え、水ようかん</li> <li>7. 炒麺、涼拌生貝、椰子達</li> <li>8. バターロール、ローストスペアリブ、ポタージュ・リエ、オレンジゼリー</li> <li>9. 親子丼、野菜の揚げびたし、赤だし(ゆば・三つ葉)、みたらし団子</li> <li>10. 白飯、焼売、辣汁芹菜、上湯蝦丸</li> <li>11. 白飯、宮保肉丁、棒棒鶏、酸辣湯</li> <li>12. 献立作成</li> <li>13. オードブルカナッペ、デコレーションケーキ、ティーパンチ</li> </ol> <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: レポート、授業態度</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、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: レポート、授業態度</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>『食品成分表』 著者名: 女子栄養大学出版部 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1021-9)</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 (978-4-7895-0323-5)</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	manabaを利用して理解度確認テストを行う予定です。		
[ 授業全体の内容の概要 ]			
<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>			
[ 到達目標 ]			
<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>			
[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]			
<p>1 授業の単元の終わりにまとめを行います。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てください。わかりにくい用語や内容などがあれば、質問をしてください。          2 基礎食品学の内容(化学的な部分)にリンクした授業となります。本授業で学んだことを基礎食品学でも活かせるように、関連するところは重点的に復習(予習・復習を合わせて1時間程度)してください。</p>			
[ 成績評価方法 ]			
理解度確認テスト 80%、授業態度 20%で評価します			
[ 課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法 ]			
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。			
[ 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。			
[ メールアドレス ]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[ 受講生への要望、その他 ]			
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」を履修したかたには復習的な内容となります。			

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"> <li>「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</li> <li>イオンとその電子配置、陽イオンと陰イオン</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>原子量・分子量</li> <li>物質(モル)、固体の溶解度、溶液の濃度(質量%濃度・モル濃度)</li> <li>化学式、化学反応式、イオン反応式、化学変化の量的関係</li> <li>「物質の変化」 酸および塩基の性質・定義・強弱 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</li> <li>「有機化合物 糖」 有機化合物の特徴と分類</li> <li>「有機化合物 脂質」 有機化合物の特徴と分類</li> <li>「有機化合物 蛋白質」 有機化合物の特徴と分類</li> <li>「有機化合物 核酸」 有機化合物の特徴と分類 理解度確認テストの実施</li> </ol> <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: 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: 理解度確認テスト</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</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</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: 理解度確認テスト</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>『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) ]</p> <p>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 ]          理解度確認テスト(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 ]          理解度確認テストを回収後、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>[ メールアドレス ]          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 ]          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。</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"> <li>1. オリエンテーション・ヒトの身体とエネルギーの関係</li> <li>2. 糖の種類と性質・糖からエネルギーを得る仕組み</li> <li>3. 脂質の構造と性質、輸送と代謝</li> <li>4. ビタミンとミネラルの働き</li> <li>5. 細胞の構造と機能</li> <li>6. DNAの構造と働き・DNAからタンパク質へ・タンパク質の働き</li> <li>7. 細胞内外の情報伝達</li> <li>8. 細胞分裂の仕組みと制御</li> <li>9. 発生と分化</li> <li>10. 細胞のストレス応答</li> <li>11. 免疫システムの仕組み</li> <li>12. ES細胞とiPS細胞・アポトーシスと老化</li> <li>13. 理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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>[ 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>なし</p>	

授業科目名 (副題)	臨床医学概論		
担当者	趙 林		
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"> <li>①各種の症状を来す病態生理を理解すること。</li> <li>②臨床医学に必要な症状を把握すること。</li> <li>③臨床医学に必要な疾病の概念について理解すること。</li> <li>④臨床用語について理解すること。</li> </ol> <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>[ メールアドレス ]</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	趙 林
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>3. 疾患診断の概要- (問診・診察・主な徴候、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)</li> <li>4. 感染症 (感染症の成立条件・主要な感染症の理解と予防)</li> <li>5. 消化器疾患-消化管 (上部消化管・下部消化管の解剖と生理、および疾患の理解と治療)</li> <li>6. 消化器疾患-胆・肝・膵疾患 (肝臓・胆嚢・膵臓の解剖と生理、および疾患の理解と治療)</li> <li>7. 循環器疾患 (心血管系の解剖と生理・血圧および体内血行動態の生理)</li> <li>8. 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)</li> <li>9. 腎・尿路系疾患 (腎及び尿路・膀胱の解剖・生理と疾患の理解と治療)</li> <li>10. 内分泌・代謝疾患 (糖尿病・痛風・甲状腺機能の亢進および低下の病態の理解と治療)</li> <li>11.呼吸器疾患 (呼吸器系の解剖と生理、および主な疾患の理解と治療)</li> <li>12.骨・関節・血液の疾患 (骨格・血液の解剖と生理、および主な疾患の理解と治療)</li> <li>13. 臨床医学概論全般に渡る復習・確認</li> </ol> <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を含め指導します。		
[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 ]          各種疾患の病因、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"> <li>① 各種の症状を来す病態生理を理解すること。</li> <li>② 臨床医学に必要な症状を把握すること。</li> <li>③ 臨床医学に必要な疾病の概念について理解すること。</li> <li>④ 臨床用語について理解すること。</li> </ol> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]          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 ]          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 ]          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) ]          詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。</p> <p>[ メールアドレス ]          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"> <li>1. 疾患診断の概要 (問診・診察・主な徴候)</li> <li>2. 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)</li> <li>3. 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)</li> <li>4. 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)</li> <li>5. 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)</li> <li>6. 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)</li> <li>7. 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)</li> <li>8. 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)</li> <li>9. 腎・尿路系疾患 (腎及び尿路・膀胱の解剖・生理と疾患)</li> <li>10. 内分泌・代謝疾患Ⅰ (血糖コントロールの機序)</li> <li>11. 内分泌・代謝疾患Ⅱ (糖尿病の病態の理解と治療)</li> <li>12. 臨床医学概論全般に渡る復習・確認</li> <li>13. 終末期におけるスピリチュアルケア</li> </ol> <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	辻 秀美		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	<p>病院、クリニック、施設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(NST、栄養指導等)栄養管理室全員の業務管理、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解説します。</p>		
[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>[ メールアドレス ]          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。積極的に参加して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学
担当者	辻 秀美
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臨床栄養の概念</li> <li>2. 栄養・食事療法、栄養補給法 (経口・経腸・経静脈栄養補給法)</li> <li>3. 肥満と代謝疾患の食事・栄養療法Ⅰ (肥満、糖尿病)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>6. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅱ (肝炎、肝硬変)</li> <li>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)</li> <li>8. 循環器疾患の食事・栄養療法 (高血圧、動脈硬化症、脳血管疾患、狭心症・心筋梗塞、心不全)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>12. 筋・骨格疾患の食事・栄養療法 (摂食障害、乳幼児・小児の疾患、老年症候群の食事・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)</li> <li>13. 医療と医療制度、介護制度、栄養介入と臨床栄養学のこれから、臨床栄養学に関する理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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:出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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:出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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:出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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:出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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:出席を含めた授業姿勢、レポート提出物などにより評価を行う。</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:出席を含めた授業姿勢、レポート提出物などにより評価を行う。</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 『新・臨床栄養学』 著者名:竹谷豊他 出版社:講談社 (978-4-06-155384-2)</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)	臨床栄養学		
担当者	辻 秀美		
実務経験のある教員による授業	○		
実務経験内容	病院、クリニック、施設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(NST、栄養指導等)栄養管理室全員の業務管理、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解説します。		
[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>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>[ メールアドレス ]</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。積極的に参加して下さい。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学
担当者	辻 秀美
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臨床栄養の概念</li> <li>2. 栄養・食事療法、栄養補給法 (経口・経腸・経静脈栄養補給法)</li> <li>3. 肥満と代謝疾患の食事・栄養療法Ⅰ (肥満、糖尿病)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>6. 消化器疾患の食事・栄養療法Ⅱ (肝炎、肝硬変)</li> <li>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)</li> <li>8. 循環器疾患の食事・栄養療法 (高血圧、動脈硬化症、脳血管疾患、狭心症・心筋梗塞、心不全)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>12. 筋・骨格疾患の食事・栄養療法 (摂食障害、乳幼児・小児の疾患、老年症候群の食事・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)</li> <li>13. 医療と医療制度、介護制度、栄養介入と臨床栄養学のこれから、臨床栄養学に関する理解度確認テスト・解説</li> </ol> <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: 出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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: 出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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: 出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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: 出席を含めた授業姿勢、レポート提出物、授業内ミニテスト、理解度確認テストにて評価を行う。</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: 出席を含めた授業姿勢、レポート提出物などにより評価を行う。</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: 出席を含めた授業姿勢、レポート提出物などにより評価を行う。</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 『新・臨床栄養学』 著者名: 竹谷豊他 出版社: 講談社 (978-4-06-155384-2)</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)	臨床栄養学実習		
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、医療機関において傷病者に対する栄養指導、栄養教育の経験がある教員がその経験をいかして、臨床現場での献立作成や調理技術、栄養管理について実習を行います。		
[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 ]          栄養・食事療法が必要な疾患別治療食を理解し、栄養補給法、食事療養について栄養管理計画をもとに実習します。献立作成では、各疾患ごとに常食から献立の展開方法を習得します(分粥食、エネルギーコントロール食、塩分・たんぱくコントロール食、脂質コントロール食など)。そして、傷病者に対して、美味しく心のこもった食事が提供できるよう栄養士としての必要な技術力や創造性を高めます。また、各回の実習においては、グループワークを基本とし、ディスカッションを丁寧に行い栄養士として必要なコミュニケーション能力の向上を目指します。</p> <p>[ 到達目標 ]          ①疾患別栄養療法を学び、栄養と健康に関する専門知識を身につけることができる。          ②疾患別の献立調理を実習し、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身につけることができる。          ③栄養管理計画をもとに献立作成を行い、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られる。          ④症例検討を通して、傷病者に対する食の課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身につけられる。          ⑤グループワークやディスカッションを行い、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および社会人(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られるようになる。          ⑥臨床現場での専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身につけることができる。</p> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]          教科書や参考資料を通して事前学習を行い、実習前に明確な自己課題と目標をたててください。(予習復習に各回、4時間程度)積極的な参加ができるよう日頃からメンバーとコミュニケーションをはかるようにしてください。</p> <p>[ 成績評価方法 ]          レポート課題(50%)、発表・グループワーク・ディスカッション(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 ]          レポート課題については、授業の中で解説を行います。また、必要に応じてコメントをつけて返却します。</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>[ メールアドレス ]          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 ]          栄養士として適切な身だしなみを整えて、実習に臨んでください。創意工夫やアイデアがたくさん湧くように身近な事柄にも好奇心をもって情報収集してください。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習
担当者	平田 庸子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養補給法と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事療養における献立作成の基本(献立の展開について)</li> <li>・一般治療食(常食～分粥)と特別療食について</li> <li>・消化器疾患における栄養管理計画 胃切除後の症例検討 流動食</li> </ul> </li> <li>2. 一般治療食調理実習(常食から分粥食) 流動食</li> <li>3. 分粥食 実習振り返り 発表 粥食の展開 自主献立作成</li> <li>4. エネルギーコントロール食と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病の症例検討および献立作成の基本(常食からの展開)</li> <li>・食品交換表の活用について</li> </ul> </li> <li>5. エネルギーコントロール食の調理実習</li> <li>6. エネルギーコントロール食 実習振り返り 発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・常食からの展開食 自主献立作成</li> </ul> </li> <li>7. 塩分コントロール食と食事計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・循環器疾患の症例検討および減塩食の献立の基本 (常食からの献立の展開)</li> <li>・減塩調理食品の選択</li> <li>・無塩調理</li> </ul> </li> <li>8. たんぱく・ナトリウムコントロール食と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・腎臓病の症例検討および献立作成の基本(常食から低たんぱく食への展開)</li> </ul> </li> <li>9. たんぱく・ナトリウムコントロール食の調理実習</li> <li>10. たんぱく・ナトリウムコントロール食 実習振り返り 発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・常食からたんぱくナトリウムコントロール食への展開 自主献立作成</li> </ul> </li> <li>11. 脂質コントロール食と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・脂質代謝異常症の症例検討と献立作成の基本(常食からの低脂肪食への展開)</li> </ul> </li> <li>12. 脂質コントロール食の調理実習</li> <li>13. 脂質コントロール食 実習振り返り 発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・常食からの展開 自主献立作成</li> </ul> </li> </ol> <p>授業全体のまとめ</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:レポート課題</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:レポート課題</p> <p>【2-3】食に関する課題について、創造的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:発表 グループワーク ディスカッション</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:発表・グループワーク・ディスカッション</p> <p>【3-1】 【3-2】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:発表・グループワーク・ディスカッション</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:レポート課題</p> <p>[ テキスト(ISBN) ] 実践臨床栄養学実習 第2版 著者名:長浜幸子 西村一弘 宮本佳世子 出版社:第一出版 (978-4-8041-1413-2) 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 出版社:学建書院 (978-4-7624-3865-3)</p> <p>[ 参考文献(ISBN) ] 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協会 出版社:文光社 (978-4-8306-6046-7)</p>	

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習		
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、医療機関において傷病者に対する栄養指導、栄養教育の経験がある教員がその経験をいかして、臨床現場での献立作成や調理技術、栄養管理について実習を行います。		
[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 ]          栄養・食事療法が必要な疾患別治療食を理解し、栄養補給法、食事療養について栄養管理計画をもとに実習します。献立作成では、各疾患ごとに常食から献立の展開方法を習得します(分粥食、エネルギーコントロール食、塩分・たんぱくコントロール食、脂質コントロール食など)。そして、傷病者に対して、美味しく心のこもった食事が提供できるよう栄養士としての必要な技術力や創造性を高めます。また、各回の実習においては、グループワークを基本とし、ディスカッションを丁寧に行い栄養士として必要なコミュニケーション能力の向上を目指します。</p> <p>[ 到達目標 ]          ①疾患別栄養療法を学び、栄養と健康に関する専門知識を身につけることができる。          ②疾患別の献立調理を実習し、健康管理を行うために必要となる知識・技能を身につけることができる。          ③栄養管理計画をもとに献立作成を行い、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られる。          ④症例検討を通して、傷病者に対する食の課題について、創造的思考力をもって解決できる能力を身につけられる。          ⑤グループワークやディスカッションを行い、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および社会人(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られるようになる。          ⑥臨床現場での専門知識や技能を活用し、社会に貢献できる能力を身につけることができる。</p> <p>[ 準備学修(予習・復習)の内容・時間 ]          教科書や参考資料を通して事前学習を行い、実習前に明確な自己課題と目標をたててください。(予習復習に各回、4時間程度)積極的な参加ができるよう日頃からメンバーとコミュニケーションをはかるようにしてください。</p> <p>[ 成績評価方法 ]          レポート課題(50%)、発表・グループワーク・ディスカッション(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 ]          レポート課題については、授業の中で解説を行います。また、必要に応じてコメントをつけて返却します。</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>[ メールアドレス ]          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 ]          栄養士として適切な身だしなみを整えて、実習に臨んでください。創意工夫やアイデアがたくさん湧くように身近な事柄にも好奇心をもって情報収集してください。</p>			

授業科目名 (副題)	臨床栄養学実習
担当者	平田 庸子
<p>[ 授業計画 ]</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養補給法と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事療養における献立作成の基本(献立の展開について)</li> <li>・一般治療食(常食～分粥)と特別療食について</li> <li>・消化器疾患における栄養管理計画 胃切除後の症例検討 流動食</li> </ul> </li> <li>2. 一般治療食調理実習(常食から分粥食) 流動食</li> <li>3. 分粥食 実習振り返り 発表 粥食の展開 自主献立作成</li> <li>4. エネルギーコントロール食と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・糖尿病の症例検討および献立作成の基本(常食からの展開)</li> <li>・食品交換表の活用について</li> </ul> </li> <li>5. エネルギーコントロール食の調理実習</li> <li>6. エネルギーコントロール食 実習振り返り 発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・常食からの展開食 自主献立作成</li> </ul> </li> <li>7. 塩分コントロール食と食事計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・循環器疾患の症例検討および減塩食の献立の基本 (常食からの献立の展開)</li> <li>・減塩調理食品の選択</li> <li>・無塩調理</li> </ul> </li> <li>8. たんぱく・ナトリウムコントロール食と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・腎臓病の症例検討および献立作成の基本(常食から低たんぱく食への展開)</li> </ul> </li> <li>9. たんぱく・ナトリウムコントロール食の調理実習</li> <li>10. たんぱく・ナトリウムコントロール食 実習振り返り 発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・常食からたんぱくナトリウムコントロール食への展開 自主献立作成</li> </ul> </li> <li>11. 脂質コントロール食と栄養管理計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・脂質代謝異常症の症例検討と献立作成の基本(常食からの低脂肪食への展開)</li> </ul> </li> <li>12. 脂質コントロール食の調理実習</li> <li>13. 脂質コントロール食 実習振り返り 発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・常食からの展開 自主献立作成</li> </ul> </li> </ol> <p>授業全体のまとめ</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:レポート課題</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:レポート課題</p> <p>【2-3】食に関する課題について、創造的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:発表 グループワーク ディスカッション</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:発表・グループワーク・ディスカッション</p> <p>【3-1】 【3-2】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:発表・グループワーク・ディスカッション</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:レポート課題</p> <p>[ テキスト(ISBN) ]</p> <p>実践臨床栄養学実習 第2版 著者名:長浜幸子 西村一弘 宮本佳世子 出版社:第一出版 (978-4-8041-1413-2)</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 出版社:学建書院 (978-4-7624-3865-3)</p> <p>[ 参考文献(ISBN) ]</p> <p>糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協会 出版社:文光社 (978-4-8306-6046-7)</p>	