

科目番号	1203	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	千葉正司		
科目名	解剖学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：解剖学を学習して、人体構造の基本的な用語・仕組みを理解し、生理学などの学習を補佐し、栄養学と医療との関連性を考える習慣を身につける。</p> <p>テーマ：栄養士・医療として必要な人体構造の基本を学習する。生理学などの学習に役立つように、重要な解剖学用語の読み方・書き方を覚えるように配慮する。</p>										
授業の概要	<p>教科書を中心として、まず最初に組織・骨・関節・筋の基礎について、次いで栄養士・医療に必要な消化器系全般について学ぶ。さらに泌尿生殖器・循環器・呼吸器・内分泌器・感覚器・神経系について、それらの構造と働きの概要を学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	教科書(1-9頁)：はじめに、人体の区分と方向用語。細胞・組織・器官・器官系。上皮組織の形態・働き・分布。支持組織の分類。復習プリント1を次回に提出。							教科書を予習。復習プリント1で復習。			
2	教科書(9-10, 41-47, 96-99, 80-84頁)：筋組織の種類・形態。ニューロンの形と神経線維。活動電位とシナプス。皮膚の構造と働き。体性感覚。復習プリント2を次回提出。							教科書を予習。復習プリント2で復習。			
3	教科書(11-26頁)：骨の組織構造・役割と骨の発生。分解骨と交連骨格。骨の連結様式と運動。主な関節の骨構成と形状・靭帯と運動。復習プリント3を次回提出。							教科書を予習。復習プリント3で復習。			
4	教科書(27-40頁)：筋肉の総論。起始・停止と支配神経。主な筋肉の名称・形態・作用・血管・神経。伝導路と錐体路。復習プリント4を次回提出。							教科書を予習。復習プリント4で復習。			
5	教科書(111-116, 139-143, 86-87頁)：消化器の総論。消化管の構造。歯・舌・唾液腺と味覚。咀嚼筋と顎関節。咽頭と扁桃輪。血液の構成と働き。復習プリント5を次回提出。							教科書を予習。復習プリント5で復習。			
6	教科書(116-125頁)：食道・胃・小腸・大腸の構造と働き。胃腺・腸腺。小腸と大腸の外形識別。腹部内臓の位置関係、間膜と二次的腹膜後器官。復習プリント6を次回提出。							教科書を予習。復習プリント6で復習。			
7	教科書(121-125, 146-155, 73-77, 84-85頁)：肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能。消化管の動脈と神経。門脈・胸管の構造と働き。内臓感覚。復習プリント7を次回提出。							教科書を予習。復習プリント7で復習。			
8	教科書(100-110, 190-197頁)：内分泌腺の種類・位置・構造、ホルモンとその主な役割。生体リズム。復習プリント8を次回提出。							教科書を予習。復習プリント8で復習。			
9	教科書(173-180, 181-189頁)：泌尿・生殖器(腎臓・尿管・膀胱・精巣・卵巣・子宮など)の位置・構造と役割。復習プリント9を次回提出。次回に中間試験あり。							教科書を予習。復習プリント9で復習。			
10	教科書(154-157, 126-128頁)：リンパとリンパ節・脾臓の位置・構造と役割。血管の構造。心臓と心臓の外形・内景と血液循環。復習プリント10を次回提出。中間試験。							教科書を予習。復習プリント10で復習。			
11	教科書(129-139, 143-148, 140頁)：冠状動脈。刺激伝導系と自律神経。肺・体循環と胎児の血液循環。全身の動脈と分布先。免疫と生体防御。復習プリント11を次回提出。							教科書を予習。復習プリント11で復習。			
12	教科書(148-154, 158-163, 86-87頁)：動脈に伴行しない静脈。全身の静脈。鼻腔(嗅覚)・喉頭・気管・肺の構造と働き。胸膜と縦隔。復習プリント12を次回提出。							教科書を予習。復習プリント12で復習。中間試験のレポート提出。			
13	教科書(163-172, 87-96頁)：呼吸運動とガス交換。呼吸運動の調節。感覚器(耳・眼)。復習プリント13を次回提出。							教科書を予習。復習プリント13で復習。			
14	教科書(48-62, 38-40, 78-79頁)：中枢神経系(大脳・小脳・脳幹・脊髄)の構造と機能。伝導路。記憶・意識・学習。復習プリント14・15を次回に提出。							教科書を予習。復習プリント14・15で復習。			
15	教科書(62-77頁)：末梢神経系(脳神経、脊髄神経、自律神経)の構造と機能。次回に定期試験あり。							定期試験後に、同試験のレポート提出。			
テキスト	佐藤達夫、苔米地孝之助、五島孜郎、奥平進之著「解剖生理学(医歯薬出版)」										
参考書・資料等	山田英智監訳「図解解剖学事典(医学書院)」、藤田恒夫著「入門人体解剖学(南江堂)」、千葉正司著「線描骨学実習」「線描人体解剖学」(いずれも考古堂)、必要な資料はプリントで配布する。										
評価方法	中間試験と定期試験で60%、課題等の提出20%、授業態度と貢献20%										
履修上の注意等	授業理解のために、教科書とプリントを予習・復習し、級友とともに解剖用語を頻繁に口ずさむこと。復習レポートなどは期日までに提出する。色鉛筆(12色以上、上質)を各自、用意すること。										

科目番号	1204	単位	1	授業形態	実験	開講時期	2年後期	担当	千葉正司
科目名	解剖生理学実験								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		ビジネス ベビーシッター	フードサイエンス ト 食育インストラクター	実務経験
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：前期に学習した解剖学の基礎知識を土台として、解剖生理学実験によって更に、専門用語の理解と人体構造の空間的配列を理解し、人体の構造と機能についての知識を深める。</p> <p>テーマ：人体構造の写真/線描図の説明と、前期の学習内容を復習して、知識拡充を図る。人体立体模型標本から、各種器官の構造と機能を理解する。顕微鏡を取扱い、細胞・組織の基本的構造を把握する。</p>								
授業の概要	<p>人体構造の写真/線描図の説明を本実験の前半に行い、線描図に着色しながら、人体構造の形態と機能を学習する。前期復習プリントを首読し、知識を反復する。後半では、顕微鏡によるプレパラートの観察スケッチ、人体立体模型標本のスケッチを行う。各自が担当するスケッチ部位は後程、提示する。下記の授業計画は、その1例である。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	人体構造の写真/線描図：消化管の外形・内景と血管分布、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[1] 小腸プレパラートの観察・スケッチ。復習問題1を次回提出。							消化管を予習。復習問題1を学習	
2	人体構造の写真/線描図：肝臓・脾臓の外形・内景、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[1] 小腸プレパラートのスケッチ点検。復習問題2を次回提出。							肝・脾を予習。復習問題2を学習。	
3	人体構造の写真/線描図：心臓の外形・内景と血管分布、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[1] 内臓全体模型のスケッチ。復習問題3を次回提出。							心臓・脈管を予習。復習問題3を学習。	
4	人体構造の写真/線描図：頭頸部の筋と唾液腺、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[1] 内臓全体模型のスケッチ点検。復習問題4を次回提出。							頭頸部の筋と内臓を予習。復習問題4を学習。	
5	人体構造の写真/線描図：口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[2] 歯・顎骨模型のスケッチ。復習問題5を次回提出。							咽頭等を予習。復習問題5を学習。	
6	人体構造の写真/線描図：腹・会陰の筋と横隔膜、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[2] 歯・顎骨模型のスケッチ点検。復習問題6を次回提出。							体幹の筋を予習。復習問題6を学習	
7	1～6回に描いたスケッチの不十分な所や指摘された箇所を修正・加筆し、図や名称などを見やすくして提出する。(スケッチ3枚を提出) 中間試験。							スケッチの修正。	
8	人体構造の写真/線描図：脳の外面・正中断とその働き、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[2] 肝臓プレパラートの観察・スケッチ。復習問題8を次回提出。							脳・脳神経を予習。復習問題8を学習。	
9	人体構造の写真/線描図：大脳核・小脳・脳幹の外形・断面、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[2] 肝臓プレパラートのスケッチ点検。復習問題9を次回提出。							小脳・脳幹を予習。復習問題9を学習。	
10	人体構造の写真/線描図：脊髄と脊髄神経(機能も)、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[3] 胃～脾臓模型のスケッチ。復習問題10を次回提出。							脊髄・脊髄神経を予習。復習問題10を学習。中間試験のレポート提出	
11	人体構造写真/線描図：腹膜後器官と血管分布、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[3] 胃～脾臓模型のスケッチ点検。後期復習11を次回提出。							泌尿器を予習。後期復習問題11を学習。	
12	8～11回に描いたスケッチの不十分な所や指摘された箇所を修正・加筆し、図や名称などを見やすくして提出する。(スケッチ2枚を提出)							スケッチの修正	
13	人体構造の写真/線描図：男性・女性生殖器の構造と働き、前期プリントの復唱 解剖線描図の着色と記載内容の検索・整理(1) 復習問題12を次回提出。							生殖器を予習。復習問題12を学習。	
14	人体構造の写真/線描図：肺の外形・内景(働き)と縦隔、前期プリントの復唱 解剖線描図の着色と記載内容の検索・整理(2) 復習問題13を次回提出。							呼吸器を予習。復習問題13を学習。	
15	2枚の着色した解剖線描図について、事前の検索・整理を参照して、線描図の内容に関する設問及び感想を、時間内に記述・提出する。 次回に定期試験あり。							定期試験後に、同試験のレポート提出。	
テキスト	佐藤達夫、苔米地孝之助、五島孜郎、奥平進之著 「解剖生理学（医歯薬出版）」								
参考書・資料等	相磯貞和訳「ネッター解剖学図譜（丸善）」、牛木辰男著「入門組織学（南江堂）」、千葉正司著「線描人体解剖学」「実習人体カラーアトラス 全2巻」（考古堂）、検鏡・スケッチの要領などはプリントを配布。								
評価方法	定期試験が40%、顕微鏡標本と人体立体模型標本のスケッチ計5枚で25%、線描図の着色と最終回のレポートで15%、実習態度と授業貢献が20%								
履修上の注意等	スケッチ・着色の部位を教科書で予習する。実習2回でスケッチ1枚を完成させる。復習問題・スケッチは期日までに提出する。色鉛筆（12色、上質）を各自、用意する。								

科目番号	1205	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	平川裕一		
科目名	運動生理学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 人々の健康の維持と増進のために、栄養士として適切な助言と指導を行う能力を獲得する。</p> <p>テーマ 健康の維持と増進の三本の柱である運動、栄養、休養について理解する。</p>										
授業の概要	運動によって身体にどのような変化が生ずるのか、その現象としくみについて概説する。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	【健康の増進と運動】 健康の増進とは							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
2	【健康の増進と運動】 現代人の生活状況の問題点 健康の増進における運動の意義と栄養士の役割							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
3	【身体運動のしくみ】 骨格筋の収縮するしくみ							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
4	【身体運動のしくみ】 骨格筋収縮時のエネルギー供給 身体運動と呼吸器および循環器系のはたらき							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
5	【運動とエネルギー代謝】 エネルギー代謝とは 食物のエネルギー エネルギー代謝率の測定 基礎代謝率・他 メッツ 身体活動レベル 推定エネルギー必要量 最大酸素摂取量 無酸素性作業閾値							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
6	【トレーニングとその効果】 トレーニング運動の種類と方法 トレーニングの原則 トレーニングの効果 遺伝子によるトレーニング効果の発現							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
7	【運動と栄養】 栄養素の燃焼によるエネルギー産生 運動時の栄養素の利用							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
8	【運動と栄養】 エネルギーと運動 活性酸素と運動 運動選手と栄養							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
9	【運動処方と運動負荷検査の実際】 運動処方作成の手順 運動負荷検査と体力検査の実際 運動処方の内容							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
10	【運動処方と運動負荷試験の実際】 運動処方の実際							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
11	【まとめ】 運動生理学のまとめ							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。			
12											
13											
14											
15											
テキスト	杉 晴夫 編著 やさしい運動生理学 改訂第2版 南江堂										
参考書・資料等	なし										
評価方法	期末試験とレポートの成績により評価します。（期末試験80%、レポート20%） 試験は定期試験期間内に実施します。										
履修上の注意等	疑問はそのままにせず、質問や自己学習で解決してください。										

科目番号	1206	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	柳町 悟司	
科目名	生化学									
課程	卒業必修	栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト		実務経験
		保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 三大栄養素の消化・代謝を中心に、酵素,ホルモン,ヌクレオチドの役割を理解する。</p> <p>テーマ 生体内で起こっている様々な化学反応の上に健康な生命が成り立っていることを理解する。</p>									
授業の概要	生体内に含まれる物質の構造、及びそれらの体内での化学変化(代謝)について学習する。									
回	授 業 計 画							自主学習 (授業前・授業後)		
1	細胞内小器官の役割							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
2	ヌクレオチド(DNA, RNA, 複製, 転写, 翻訳)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
3	糖質の代謝①(解糖系, クエン酸回路, 電子伝達系)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
4	糖質の代謝 (糖新生, グルコースアラニン回路, コリ回路, グリコーゲンと血糖値)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
5	アミノ酸の代謝①(アミノ基転移反応, 酸化的脱アミノ反応, 尿素回路)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
6	アミノ酸の代謝 (糖原性アミノ酸, ケト原性アミノ酸, アミノ酸代謝異常症, タンパク質の機能)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
7	脂質の代謝①(脂肪の消化, ミセル, 胆汁酸, リポタンパク質)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
8	脂質の代謝 (酸化, 脂肪酸の合成, ケトン体, コレステロールの合成)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
9	ホルモン(ペプチドホルモン, ステロイドホルモン, アミノ系ホルモン, ホルモンの作用機序)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
10	酵素反応(最適pH, 基質特異性, 温度依存性, 補因子, アロステリック部位)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
11	ビタミン, 生体エネルギー学							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
12	ヌクレオチドの合成・分解(de novo合成, サルベージ合成)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
13	免疫(自然免疫, 獲得免疫, 抗体, アレルギー)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
14	問題演習 (栄養士実力認定試験の過去問の演習)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
15	問題演習 (栄養士実力認定試験の過去問の演習)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習		
テキスト	指定しない									
参考書・資料等	文光堂 管理栄養士を目指す学生のための 生化学テキスト 羊土社 栄養科学イラストレイティッド 生化学									
評価方法	毎時間行う小テスト50%、筆記試験50%で評価する 試験は定期試験期間内に実施する									
履修上の注意等	本講義で扱う内容は、全て栄養士として必要な知識であることを自覚して授業に臨むこと。									

科目番号	1207	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	柳町 悟司		
科目名	生化学実験										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 前期の生化学で学習した酵素反応に関する実験を行い、酵素に関する理解を深める。</p> <p>テーマ 酵素(アミラーゼ)の最適pH, 熱耐性, 反応速度をテーマに実験を行う。</p>										
授業の概要	<p>実験は、3人または4人を1つの班としたグループで行う。各メンバーが実験内容を共通理解して役割を分担し、協力して実験を進めていく。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習 (授業前・授業後)			
1	ガイダンス(生化学実験の概要の説明とモル濃度の計算)							授業後：次回行う実験の予習			
2	溶液の調製(モル濃度を指定したNaOH水溶液の調製と評価)							授業後：次回行う実験の予習			
3	緩衝液の調製(pHメーターを用いて緩衝液の調製方法を学ぶ)							授業後：次回行う実験の予習			
4	吸光度計(硫酸銅()水溶液を使用して吸光度計の使用法を学ぶ)							授業後：次回行う実験の予習			
5	還元糖の定量(グルコースの検量線を作成する)							授業後：次回行う実験の予習			
6	細菌由来アミラーゼの最適pHを、pH1～11の範囲で調べる							授業後：次回行う実験の予習			
7	だ液由来アミラーゼの最適pHを、pH1～11の範囲で調べる							授業後：次回行う実験の予習			
8	デンプンの加水分解で生成するグルコース量の時間変化							授業後：次回行う実験の予習			
9	ミカエリス・メンテンプロット(ミカエリス・メンテンプロットの実験データから酵素反応の特徴を学ぶ)							授業後：次回行う実験の予習			
10	酵素の熱耐性(様々な温度下におけるデンプン加水分解の観察)							授業後：次回行う実験の予習			
11	細菌由来アミラーゼの最適pHを、pH4～7の範囲で調べる							授業後：次回行う実験の予習			
12	ジニトロサリチル酸を用いた糖質の定量(DNS法)を学ぶ							授業後：次回行う実験の予習			
13	再実験(これまでに行った実験のうち、指定されたものを再度実験する)							授業後：次回行う実験の予習			
14	これまで行った実験の解説							授業後：次回行う実験の予習			
15	レポート作成(実験を行う上で必要な知識のレポートを作成する)							授業後：次回行う実験の予習			
テキスト	なし(自作のプリントを毎時間配布する)										
参考書・資料等	はじめてみよう生化学実験(三共出版)										
評価方法	実験技術の習得度80%、授業で出す課題20%で評価する										
履修上の注意等	実験は白衣着用で行うこと										

科目番号	1209	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	真野 由紀子		
科目名	栄養学各論										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 人は胎生期から高齢期までの各ライフステージにおいて、生理的機能の変化があり、その中で適切な食生活と栄養素の摂取が求められる。本各論では、各ステージにあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を修得する。</p> <p>テーマ 各ライフステージにおける健康を維持・増進するための栄養と食生活について理解する。</p>										
授業の概要	妊産婦から高齢期までの各ライフステージにおける身体的・生理的特徴を学び、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を学ぶ。また、栄養マネジメントの概念や日本人の食事摂取基準の基礎について学び、栄養管理に適切に活用することを学ぶ。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス 成長・発達・加齢(老化) ライフサイクルの概念、成長・発達や加齢に伴う心身の変化と栄養について理解する。										
2	栄養マネジメント 定義、過程、栄養アセスメント(食事調査法)、栄養ケア計画について理解する。										
3	栄養必要量の科学的根拠 食事摂取基準策定の基礎理論について理解する。										
4	栄養必要量の科学的根拠 食事摂取基準活用の基礎理論について理解する。										
5	栄養必要量の科学的根拠 エネルギー・栄養素別食事摂取基準について理解する。										
6	妊娠期 妊婦の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							栄養士実力認定試験問題を解いてく			
7	授乳期 授乳女性の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
8	乳児期 新生児・乳児の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
9	幼児期 幼児の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
10	学童期 学童期の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
11	思春期 思春期の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
12	成人期 成人期幼児の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
13	更年期 更年期の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
14	高齢期 高齢者の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
15	環境と栄養 ストレス対応、生態リズム、高温・低温環境、高圧・低圧環境、無重力環境などと栄養について理解する。運動・スポーツと栄養 健康増進と運動、レーニングと栄養補給について理解する。										
テキスト	Nブックス 応用栄養学概論 渡邊早苗・松田早苗・真野由紀子編著（建帛社）日本人の食事摂取基準2020年版（第一出版）										
参考書・資料等	七訂食品成分表（女子栄養大学出版部）										
評価方法	定期試験70% 提出物30% 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	予習・復習をしっかりとすること。分野ごとにミニテスト（栄養士実力認定試験対策）を実施するので勉強すること。ファイルを用意し、プリントは整理して綴じ、紛失しないこと。毎回振り返りシートを記入して提出する。提出物に未提出があれば評価対象にならない。										

科目番号	1210	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	中島里美			
科目名	栄養学実習			栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエンス	○	実務経験
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビシッター			食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 ライフステージごとの栄養マネジメントを理解し、適切な献立作成の能力及び調理方法を習得する。 テーマ 各ライフステージの栄養マネジメントと食事づくり</p>											
授業の概要	<p>人間は生きていくために体外から様々な栄養素を取り入れなければならない。本実習では人のライフステージすなわち乳児期からエイジング（加齢）にともなう生体の一般的变化に対応して、望ましい栄養摂取のあり方と実践を考えることを目的とする。</p>											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	ガイダンス:授業内容、評価方法、実習にあたっての諸注意、レポートの書き方を説明する。 乳児期の栄養:離乳食についてビデオ学習する。							DVD学習の内容を所定の用紙にまとめること				
2	乳児期の栄養 調乳法、調製粉乳の種類、授乳方法を理解する。（実習） 離乳食の献立作成をする。							離乳食の献立を完成させ提出する				
3	乳児期の栄養 離乳食の実際～作成した献立を調理し、グループごとに考察する。適切な調理形態になっているか、フードモデルの参照やビデオ学習により評価する。（実習）							グループの評価を記録し提出する				
4	幼児期の栄養 幼児期栄養の特徴を考慮しながら、保育所給食の献立を作成し、その特徴を理解する。 間食はオリジナルレシピとする。							献立を完成し提出する				
5	幼児期の栄養 作成した献立を調理し、完成したものについて発表し、相互評価をする。							グループの評価を記録し提出する				
6	幼児期の栄養 食育たよりを作成する。							たよりの記事を集めておく				
7	幼児期の栄養 食育たよりを作成する。							たよりを完成して提出する				
8	学童期の栄養 学校給食の献立作成と食育（作成）							献立計画と食育計画を完成させる				
9	学童期の栄養 学校給食の献立作成と食育（発表）							発表の評価と自己評価				
10	女性の栄養（妊娠期） 妊娠期の栄養・調理、供食について理解する（実習）							考察事項をまとめて提出				
11	女性の栄養（妊娠期） 妊娠期の栄養についてリーフレット・パンフレットを作成							妊娠期の栄養について予習してくる				
12	女性の栄養（妊娠期） 妊娠期の栄養についてリーフレット・パンフレットを作成							リーフレットパンフレットを完成して提出する				
13	女性の栄養（閉経期） 閉経期の栄養、調理、供食について理解する。（実習）							考察事項をまとめて提出する				
14	高齢期の栄養 摂食困難時の食事について考慮すべきポイントを理解する（実習）							考察事項をまとめて提出する				
15	食物アレルギーの対応を理解する。（ロールプレイング実習）							考察事項をまとめて提出する				
テキスト	新編応用栄養学実習 宮沢節子・長浜幸子編（学建書院）											
参考書・資料等	七訂食品成分表、必要に応じてプリントを配布する。											
評価方法	提出物 80% 学習活動 20%											
履修上の注意等	事前に必ずテキストを読んで授業に臨むこと。実習時は身支度を整えて、開始時刻には着席していること。レポートは締め切り厳守。レポートが全部提出されないと評価対象になりません。											

科目番号	1211	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	平野聖治		
科目名	臨床栄養学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。</p> <p>テーマ：病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識としての病気の原因・症状・食事療法を身につける。</p>										
授業の概要	<p>疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療（食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など）について学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	臨床栄養学とは （臨床栄養学の概念・意義）							教科書を一読しておくこと			
2	栄養評価（栄養スクリーニング、必要エネルギーの算出方法）							"			
3	栄養アセスメント							"			
4	消化器疾患の病態と栄養管理（消化器系）							"			
5	消化器疾患の病態と栄養管理（口腔・食道）							"			
6	消化器疾患の病態と栄養管理（胃・腸）							"			
7	消化器疾患の病態と栄養管理（肝臓・胆嚢・膵臓）							"			
8	代謝性疾患の病態と栄養管理（糖尿病）							"			
9	代謝性疾患の病態と栄養管理（糖尿病性腎症・脂質異常症）							"			
10	代謝性疾患の病態と栄養管理（脂質異常症・痛風・肥満症）							"			
11	代謝性疾患の病態と栄養管理（メタリックシンドローム・先天性代謝異常）							"			
12	循環器疾患の病態と栄養管理（動脈硬化症・高血圧症）							"			
13	循環器疾患の病態と栄養管理（心臓の働き・心臓疾患）							"			
14	循環器疾患の病態と栄養管理（脳疾患）							"			
15	臨床検査データの見方							"			
テキスト	臨床栄養学概論 秋本ら著（化学同人）										
参考書・資料等	教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。										
評価方法	筆記試験80%、講義レポートなどの提出物20%										
履修上の注意等	30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。遅刻3回は1回の欠席とします。										

科目番号	1211	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	平野聖治		
科目名	臨床栄養学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。</p> <p>テーマ：病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識としての病気の原因・症状・食事療法を身につける。</p>										
授業の概要	<p>疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療（食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など）について学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	腎疾患の病態と栄養管理（腎臓の生理）							教科書を一読しておくこと			
2	腎疾患の病態と栄養管理（腎臓の障害）							"			
3	腎疾患の病態と栄養管理（糖尿病腎症・人工透析）							"			
4	血液疾患の病態と栄養管理（血液の成分と機能・貧血の症状と原因）							"			
5	呼吸器疾患の病態と栄養管理（肺の動き・肺疾患・気管支喘息）							"			
6	内分泌性疾患の病態と栄養管理（甲状腺疾患・副腎皮質疾患）							"			
7	骨疾患の病態と栄養管理（骨粗鬆症・骨軟化症・くろ病）							"			
8	免疫・アレルギーの病態と栄養管理（免疫反応・アレルギーの種類）							"			
9	術前・術後の栄養管理（胃、十二指腸術後・腸術後）							"			
10	小児の疾患と栄養管理（小児の栄養学的特性・栄養障害）							"			
11	小児の疾患と栄養管理（小児肥満・小児糖尿病・小児腎疾患）							"			
12	栄養法（食事療法・経口栄養）							"			
13	栄養法（経腸栄養・経静脈栄養）							"			
14	治療食栄養基準（成分別栄養管理・疾患別栄養管理）							"			
15	臨床栄養学（まとめの講義）							"			
テキスト	臨床栄養学概論 秋本ら著（化学同人）										
参考書・資料等	教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。										
評価方法	筆記試験80%、講義レポートなどの提出物20%										
履修上の注意等	30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。遅刻3回は1回の欠席とします。										

科目番号	1212	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	舛澤正博		
科目名	臨床栄養学実習		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
課程	卒業必修	保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター			
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 ：エネルギー・たんぱく質・脂質コントロールが必要とされる疾患名及びそれらの根拠ある食事指針が説明できる。 一般治療食からエネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食への展開献立が作成できる。</p> <p>テーマ 「食は命なり薬なり」</p>										
授業の概要	<p>各疾患に対する治療食を大量調理現場に即した献立で提供できるようにするため、：エネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食の根拠ある食事指針についてを講義する。：で学んだ内容についての献立作成のための食材・調理方法の選択を学び、適した献立を作成する。作成した献立を基に調理しその評価などをレポートにまとめる。提出されたレポートは、評価しその要点を加筆し返却する。提出期限は厳守の事。献立作成などの課題が多い授業ではあるが、栄養士を目指すならそれは避けて通れないので頑張ってほしい。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション：本授業の意義、目的、授業の進め方、評価方法など。一般・特別治療食：常食、各種軟菜食、エネルギー・たんぱく質コントロール食について							テキストP2～11までを熟読のこと			
2	【演習】料理の塩分濃度について：指定された塩分濃度にするための調味料の量の計算方法及び計算。必ず食品成分表と電卓を持参のこと。							献立作成には必須の知識・技術なので必ず復習の事			
3	【演習】前回授業の復習(小テスト)。食品構成表と一般治療食作成のポイント及び献立作成。小テストは採点して返却する。							次回授業の資料配布 熟読の事			
4	【演習】一般治療食から軟菜食への展開のポイント及び献立作成							参考資料として治療食の料理本を持参すると便利			
5	【演習】一般食から減塩食への展開のポイント及び献立作成(1600kcal、食塩5g)							テキストP78～93までを熟読のこと			
6	【調理実習】減塩食(1800kcal、食塩5gのバランス食)の調理及び評価							調理手順などの作業工程を把握しておくこと			
7	【演習】エネルギーコントロール食のポイント及び献立作成、							テキストP14～35までを熟読のこと			
8	【演習】糖尿病治療のための食品交換表を用いた献立作成(18単位 食塩8g) 糖尿病治療のための食品交換表(文光堂)を持参する事							食品交換表の使用法について予習しておくこと			
9	【調理実習】エネルギーコントロール食(糖尿病食1440kcal)の調理及び評価							調理手順などの作業工程を把握しておくこと			
10	【演習】たんぱく質コントロール(腎不全食)食のポイント及び献立作成。腎臓病食品交換表(医歯薬出版)を持参する事							テキストP51～72までを熟読のこと			
11	【演習】たんぱく質コントロール食のポイント及び献立作成(2000kcal たんぱく質40g) 腎臓病食品交換表(医歯薬出版)を持参する事							腎臓病食品交換表の使用法を予習しておくこと			
12	【調理実習】たんぱく質コントロール食(2000kcal たんぱく質40g)の調理及び評価							調理手順などの作業工程を把握しておくこと			
13	【演習】脂質コントロール食のポイント及び献立作成							テキストP36～48までを熟読のこと			
14	【演習】脂質コントロール食のポイント及び献立作成(慢性膵炎)							急性・慢性膵炎の食事指針の理由を確認しておくこと			
15	【調理実習】脂質コントロール食(1600kcal たんぱく質60g 脂質25g)の調理及び評価							調理手順などの作業工程を把握しておくこと			
テキスト	臨床調理 医歯薬出版										
参考書・資料等	糖尿病治療のための食品交換表(文光堂)、腎臓病食品交換表(医歯薬出版)、食品成分表										
評価方法	提出物(レポートなど)60%、小テスト及び受講意欲など30%、料理の完成度10%										
履修上の注意等	全ての時間に必ず電卓と食品成分表は持参の事。スマホの電卓利用は原則禁止にします。										

科目番号	1213	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	中島里美		
科目名	公衆栄養学										
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター	○	
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：公衆栄養学の意義・目的、公衆栄養活動の沿革を説明できる。栄養士として地域、職域等の人々の健康維持に貢献できる能力をそなえる。</p> <p>テーマ；地域等の健康・栄養問題に関する情報を収集、分析、判断し、疾病予防、健康増進等、社会のニーズに対応するための専門的知識を身につける。</p>										
授業の概要	現在の社会、地域の健康・栄養問題の背景とその現状を理解し、健康増進のためにわが国で行われている栄養施策を学習する。また、地域住民や他集団が健やかで心豊かに生活できる社会の実現のため、対象に合った適切な公衆栄養活動を行うための基本的事項を学習する										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	公衆栄養の概念 公衆栄養学の概念を中心に、公衆栄養学の枠組みや歴史を学ぶ。										
2	健康・栄養問題の現状と課題（1） 国民の健康状態の変遷を学び、少子高齢化社会における健康・栄養問題を理解する。							小テスト			
3	健康・栄養問題の現状と課題（2） わが国の食生活の変遷、食料需給と自給率を学び、栄養・食生活の現状と課題を理解する。							小テスト			
4	栄養政策（1） わが国の公衆栄養学活動、公衆栄養関連法規、わが国の管理栄養士・栄養士制度を学ぶ。							小テスト			
5	栄養政策（2） わが国の公衆栄養学活動、公衆栄養関連法規、わが国の管理栄養士・栄養士制度を学ぶ。										
6	栄養政策（3） 国民健康・栄養調査、実施に関連する指針やツールを学ぶ。							小テスト			
7	栄養政策（4） 国民健康・栄養調査、実施に関連する指針やツールを学ぶ。										
8	栄養政策（5） 国の健康増進基本方針と地方計画、健康日本21、諸外国の健康・栄養政策について学ぶ							小テスト			
9	栄養疫学（1） 栄養疫学の概要、食事調査の方法と種類、食事摂取基準を学び、活用場面に応じた適切な方法の選択について理解する。										
10	栄養疫学（2） 自身の食事調査を行う。										
11	公衆栄養マネジメント（1） 公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラムの目標設定について学ぶ。										
12	公衆栄養マネジメント（2） 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価について学ぶ。										
13	公衆栄養マネジメント（3） 授業の8・9回目の食事調査結果を用いた公衆栄養マネジメントを行う。										
14	公衆栄養マネジメント（4） 授業の8・9回目の食事調査結果を用いた公衆栄養マネジメントを行う。										
15	まとめ										
テキスト	エスカパーシク公衆栄養学概論 第7版 監修 芦川修貳 （同文書院）										
参考書・資料等	配布資料、食品成分表資料編、栄養士実力認定試験問題集										
評価方法	筆記試験60%、小テスト20%、レポート20% 試験は定期試験期間内に実施する										
履修上の注意等	日頃から、国や青森県他の健康・栄養問題、健康づくり対策がどのように行われているかに興味・関心をもつこと。質問・意見は学習支援サイト（授業ホームページ）を活用してください。										

科目番号	1215	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	吉村 小百合			
科目名	食品学各論			栄養士	○	医療		ビジネス	フードサイエンス	○	実務経験	
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター	食育インストラクター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 食品に関する知識を修得し、食材や食品の特徴を説明できるようにする。</p> <p>テーマ 各食材及び食品における特徴、特性を理解する。</p>											
授業の概要	日本人の食生活において食品や食材は年々増加し、特徴や特性が数多くある。また、食に関する問題はさまざま出きており、食品に関する知識を幅広く身に付け、栄養面や健康面を考えて食品の選択をする必要がある。食品学各論では、食品中のさまざまな成分及び特性、食品表示の利用などを学ぶ。											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	世界の食料事情 (食料自給率、栄養摂取量、輸入食品、食の問題)							小テストあり				
2	植物性食品 (穀類、イモ類の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
3	植物性食品 (豆類、果実類の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
4	植物性食品 (野菜類の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
5	植物性食品 (種実類、きのこ類、海藻類の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
6	動物性食品 (食肉類の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
7	動物性食品 (卵類、乳類の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
8	動物性食品 (魚介類の種類、成分機能と特性)							小テストあり				
9	微生物利用食品 (発酵食品の種類、成分、機能と特性)							小テストあり				
10	その他の食品 (加工食品の種類及び原材料、糖類及び甘味料、油脂)							小テストあり				
11	その他の食品 (調味料及び香辛料、嗜好食品、菓子)							小テストあり				
12	食品の保存及び加工技術 (保存方法及び利用)							小テストあり				
13	食品表示制度 (特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品)							小テストあり				
14	食品の安全性 (食品添加物、食品衛生法、JAS法)							小テストあり				
15	遺伝子組み換え食品、試験対策 (遺伝子組み換え食品とその表示)							小テストあり				
テキスト	プリントを配布する。											
参考書・資料等	栄養科学イラストレイテッド 食品学II、栢野 新市他、羊土社											
評価方法	筆記試験100% 試験は定期試験期間内に実施する。											
履修上の注意等	欠席、遅刻について理由がある場合は欠課届を提出すること。											

科目番号	1218	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年後期	担当	宮地 博子 安田 智子		
科目名	食品加工学実習								フードサイ エンティス ト	○	実務経験
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		食育インス トラクター		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 現代に欠かせない加工食品について、加工食品の意義、食品の素材の生産、加工、貯蔵等製造原理を理解する。フードサイエンティスト資格の必修科目として、食品開発について興味を持ち、実践のための基礎を養う。</p> <p>テーマ 身近な加工食品の試作を通して、食品素材や使用食品添加物に関する知識、及び製造工程を知り実習する。手作り加工食品と市販の加工食品との味の違い、食品添加物の利用に対して理解する</p>										
授業の概要	生産様式の異なる農産食品・水産食品・畜産食品・微生物利用食品など様々な食品素材を使って実際に加工食品を製造し、食品素材が持つ加工特性について理解を深める。さまざまな加工食品を作る楽しさを知り、さらに食の安全性・衛生面・食品の保存性、有効利用についても理解を深める。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス 食品の加工方法・食品の保存方法・食品添加物の見分け方について DVD学習										
2	種実類の加工（粟） 種実類の性質を知り、マロンクリームの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
3	乳製品の加工（カッテージチーズ、バター、乳酸飲料） 乳製品の性質を知り、カッテージチーズ、バター、乳酸飲料の製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
4	豆製品の加工（大豆） 微生物を利用した発酵食品について理解し、みその製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
5	穀類の加工（強力粉） 強力粉の性質を知り、パンの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
6	穀類の加工（中力粉） 中力粉の性質を知り、うどんの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
7	野菜類の加工（ピクルス） 漬物の性質を知り、ピクルスの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
8	野菜類の加工（焼肉のたれ） 焼肉のたれの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
9	果実類の加工（オレンジ） 輸入柑橘類に散布されているポストハーベストについて マーマレードの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
10	畜肉類の加工（豚肉） 豚肉たんぱく質を知り、ウインナーソーセージの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
11	水産物の加工 でんぷ、ふりかけの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
12	水産物の加工 白身魚のタンパク質の性質を知り、さつま揚げの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
13	豆製品の加工（大豆） 大豆たんぱく質の性質を知り、豆腐（おから）の製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
14	豆製品の加工（小豆） あずきのでんぷんの性質を知り、赤こしあんの製造原理を知る							市販品の原材料を見ておく。 実習記録を作成。			
15	プレゼンテーション 加工食品の中からテーマを1つ取り上げ、プレゼンテーションを行う（10分程度）							興味を持った加工食品について調べ、プレゼンテーションを行う。			
テキスト	資料配布										
参考書・資料等	調理と理論										
評価方法	実習記録50%、プレゼンテーション30%、実習意欲20%										
履修上の注意等	身近な加工品に興味、関心をもって受講すること。 フードサイエンティスト資格には必修科目										

科目番号	1225	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	北山育子		
科目名	調理実習(2)										
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエティスト	○	実務経験
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 調理実習(1)で学んだ調理の知識や基本技術を基に、各食品素材の特徴を理解し、より高度な調理に応用できる力を養い、栄養士としての実践力を身につける。</p> <p>テーマ 食品の調理特性及び調理操作の調理科学的意味を理解し、実際の調理に生かせるように総合的に考える力を養う。また、調理の知識、技術を身に付け、献立作成へ活用できる</p>										
授業の概要	<p>日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習し、様式の違いを修得し、目的(安全、栄養、嗜好)に合った適切な調理操作で、おいしい料理を作る。食品材料の取り扱い、調理法の特徴、分量の把握などを学ぶ。調味率を用いた再現性のある調味方法を理解する。また、効率的な調理操作手順を考え、段取りよく料理を作り、レシピ開発も行う。ポイントを師範台及び各台で実演。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)			
1	オリエンテーション 日本のお文化、マナー 食事計画について 箸の持ち方確認 調理基礎知識の確認テスト							教科書を読む ノートのまとめ			
2	日本料理 もち米の調理、豆の調理、貝の扱い方、和菓子について 実習例; 赤飯、はまぐりの潮汁、白和え、さくら餅、煎茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
3	日本料理 すし飯の基本、巻き方、吸い物の構成 実習例; すし(のり巻き・伊達巻き・いなりずし) 酢どりしょうが、吉野鶏の清汁、煎茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
4	調理実験(鶏卵)・・・鶏卵の調理性を理解し、調理に生かす 卵の鮮度の鑑別と各部位の割合、卵白の起泡性と安定性、希釈卵液の熱凝固と添加物の影響							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
5	日本料理 季節の山菜料理 山菜の扱い方、塩味飯、みそ汁、和えもの、米粉の扱い方 実習例; 菜飯、わらびと生揚げのみそ汁、木の芽あえ、きゃらぶき、草もち							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
6	日本料理 季節の魚料理・・・魚の栄養価・扱い方、魚肉の調理性 実習例; いわしのかば焼き丼、ほっけのつみれ汁、いかの酢みそ和え、サイダーかん、冷茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
7	日本料理 地場産の根まりだけの利用方法、魚の焼物、卵の希釈と調理、蒸し物の基本 実習例; たけのこ飯、魚の照り焼き、筆しょうが、茶碗蒸し、日本茶							教科書を読み、計量表作成 実技試験 練習 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出 ノート提出			
8	西洋料理 西洋料理の特徴 スープストック、洋風炊き込みご飯、卵の蒸し菓子 実習例; 野菜スープ、炊き込みチキンライス、カスタードプディング 実技試験(玉ねぎのみじん切り)							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
9	西洋料理 正餐の献立 ピシソワーズ、フライ、洋食の付け合わせ、焼菓子 実習例; ジャがいものスープ、鶏肉とホタテのフライ、タルタルソース、サブレー、紅茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
10	西洋料理 食卓の整え方 濃度のあるスープ、バターライスの手法 実習例; にんじんのポタージュ、エビのピラフ、コールスローサラダ、パバロア							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
11	自由献立作成 テーマ例: 対象者に合う地元の食材利用のレシピ開発 食事計画に基づいて適切な献立作成、食材購入、調理、食事提供ができる。発表、評価、改善							作業工程表、計量表作成 自己評価をして提出			
12	日本料理 煮物の基本(味付けの順序、調味割合)、卵の焼き物、ゲル化剤(カラギーナン)の調理性 実習例; えんどうご飯、だし巻き卵、筑前煮、漬物、オレンジゼリー							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
13	中国料理 前菜、湯菜、点心、中華料理の特殊調味料 実習例; 棒棒鶏、黄花湯、餃子、中国茶(ウーロン茶) 中国料理							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる 実技試験練習			
14	中国料理 小麦粉の調理性、イースト発酵、油通し、いかのさばき方 実習例; 実習例; 八宝菜、肉包子、杏仁酥、中国茶(花茶)							教科書を読み、計量表作成 課題冊子を提出 ノート提出 実技試験練習			
15	実技試験(基本切り、応用切り) オムレット 前期内容のまとめ							十分な実技対策が必要			
テキスト	「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子(やまと印刷出版部)										
参考書・資料等	配布資料・課題冊子、「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 渋川祥子 下村道子共著(同文書院)、[調理学の基本] 同文書院、「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部) [日本食品成分表]										
評価方法	筆記試験・実技試験60%、実習ノート・提出物・受講態度(授業への積極的な参加)を合わせて40% 筆記試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	マネージャーは授業前に作業工程表を記入しチェックを受ける。授業の記録として実習ノートを作成し定期的に提出する。自宅で繰り返し調理するようにする。										

科目番号	1225	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年後期	担当	北山育子		
科目名	調理実習(2)		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエティスト	○	実務経験
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 これまで習得した調理の知識や技術を基に、各食品素材の特徴を理解し、より高度な調理技術、専門的な知識を身につける。また、様々な献立に応用できる力を養い、栄養士としての実践力を身につける。</p> <p>テーマ 食品の調理特性及び調理操作の科学的意味を理解し、実際の調理に生かせるように総合的に考える力を養う。また、調理の知識、技術を身に付け、食事設計への理解を深める。</p>										
授業の概要	<p>日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習する。更に行事食や郷土料理を取り入れ、様々な料理を作り、食体験を広げ、食文化への理解を深める。調味%を用いた再現性のある調味方法を理解する。調理にあたっては、食品の調理性・調理操作面からの調理科学的な特徴を把握しておいしい、健康的な料理を作るために無駄の少ない、効率のよい、適切な方法を考える。ポイントを師範台及び各台で実演。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	日本料理 もち米の調理、卵の希釈と調理 実習例；三色おはぎ、卵豆腐の吸い物、はりはり漬け、日本茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
2	日本料理 栗の下処理の仕方、煮物の基本、米粉の調理性 実習例；栗ご飯（茶飯風）、肉じゃが、きんぴらごぼう、みたらし団子							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
3	日本料理 おこわ、魚のおろし方と揚げ方、寒天の調理性、応用切り；蛇腹切り 実習例；五目おこわ、魚のおろし煮、淡雪かん、日本茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
4	調理実験（小麦粉）・・・小麦粉の調理性を理解し調理に生かす。生地への塩の添加やねかしによる伸びの状態、添加材料による蒸しパンの出来上がりの違いを学ぶ							教科書を読み、計量表作成 実験レポートをまとめる			
5	西洋料理 ベשמέλソースの濃度と用途、ドレッシング、パンケーキ、ジャムの条件 実習例；チキングラタン、りんごと白菜のサラダ、ワッフル、りんごジャム、紅茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
6	西洋料理 洋風煮込み料理、豚肉の部位と調理、洋風付け合わせ、シュー生 実習例；豚肉のトマト煮、マッシュポテト、ブロッコリーのソテー、シュークリーム、コーヒー							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
7	中国料理 中国の食文化、前菜、蒸菜、燉菜、点心、醃菜 実習例；涼拌鶏絲、蛋捲、麻婆豆腐、凍頂烏龍、ザーサイ							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
8	中国料理 中国の食文化、前菜、湯菜（汁物料理）、点心、中国茶 実習例；涼拌海蜇、雲片鴨蛋、春餅、ピータン、花茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
9	行事食 クリスマス料理（洋菓子の基本）、肉の揚げ物料理、スープ 実習例；デコレーションケーキ、チキンロケット、人参のグラッセ、スープ、ホットレモン							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
10	行事食 正月料理 五節句とその行事食 実習例；鶏雑煮、鶏の末広焼き、伊達巻き卵、たたきごぼう、菊花かぶ、金柑の甘煮							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
11	イタリア料理 ピザ生地（イースト発酵）、トマトソース、洋風スープ 実習例；ピザ、ミネストローネ、デザート、サラダ（ドレッシングは自由課題）							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
12	郷土料理1 青森県の食文化 実習例；ごまご飯、けの汁、子和え、しとぎ餅、日本茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
13	郷土料理2 青森県の食文化 実習例；ほたておこわ、八杯豆腐汁、煮あえ、豆しとぎ、煎茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる 郷土の食文化のレポート			
14	自由献立作成；班ごとに各行事の献立を実習する。 行事別に献立作成（食材購入、作業工程表作成）調理、配膳、発表、評価							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめる			
15	和食について、1年間の総まとめ							レポート課題提出			
テキスト	「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子（やまと印刷出版部）										
参考書・資料等	「新版 調理と理論」山崎清子 島田千ミエ 渋川祥子 下村道子共著（同文書院） 1年次使用の調理学テキスト、調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部）、食品成分表本表（女子栄養大学出版部）										
評価方法	筆記試験・実技試験60%、実習ノート・提出物・受講態度（授業への積極的な参加）を合わせて40% 筆記試験は定期試験期間内に実施する										
履修上の注意等	マネージャーは実習前に作業工程表を完成させ、必ずチェックを受ける。授業の記録として各自で実習ノートを作成し定期的に提出する（マネージャーは必須）。自宅で繰り返し調理するようにする。										

科目番号	1244	単位	2	授業形態	実習	開講時期	2年集中	担当	中島里美																	
科目名	給食管理実習(1)																									
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエント	実務経験																
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター																	
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 特定給食施設における給食の運営管理に関する食事計画、献立計画、購入計画、生産管理、衛生管理、事務管理が概ねできる。校外実習で学んだことと校内実習で学んだことを比較し、課題を発見し、学びを深める。</p> <p>テーマ 大量調理に関する計画・実施・評価に至るすべてを学生自身の手で運営管理する。</p>																									
授業の概要	<p>本学学生・教職員を対象に、常食を特別食に展開した2種類の定食提供を実施する。 給食管理実習(2)校外実習での学びを活かして、給食管理の理解を深める。</p>																									
回	授 業 計 画								自主学習(授業前・授業後)																	
<p>【事前課題】 1食分を献立作成(調理した写真を添付)し、減塩食とエネルギーコントロール食に展開する。 給食管理実習(2)で学んだことをまとめておく。(実習中にプレゼンテーションし、情報共有する。)</p> <p>【準備学習】 給食実習の2週間前に班ごとに実施する。 指定の予定献立表の栄養士役を担当する日の献立について、試作計画(材料購入計画・作り方等の手順確認)をし、食品購入計画(予定食数の決定・発注・発注用紙記入・発注兼検収記録簿記入・発注)を行う。</p> <p>【供食実習】 1日100食前後の常食と展開食(減塩食・エネルギーコントロール食)、選択食などの2種類の食事を提供する。 15名前後の班編成をし、各班ごとに月曜から金曜までの5日間で45時間実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。</p> <p>○実習1～5日目</p> <p>食事提供</p> <table border="0"> <tr> <td>栄養士役(マネージャー)</td> <td>調理員役</td> </tr> <tr> <td>納品・検収・出庫</td> <td>出庫・仕分け</td> </tr> <tr> <td>下処理・調理指示</td> <td>材料下処理・調理</td> </tr> <tr> <td>盛付指示</td> <td>盛付</td> </tr> <tr> <td>検食</td> <td></td> </tr> <tr> <td>提供</td> <td>提供</td> </tr> <tr> <td>帳票整理</td> <td>後片付け</td> </tr> <tr> <td>後片付け点検</td> <td></td> </tr> </table> <p>評価 1回(計画と実施の差異についての要因分析)</p> <p>給食管理実習(2)の情報共有 給食管理実習(1)校内実習で学んだことと、給食管理実習(2)校外実習で学んだことを比較し、課題を発見し、学びを深める。</p> <p>実習最終日(5日目)について 1日の反省後に、実習全体を通して目標達成状況を発表する。</p> <p>【実習中の自主学習等の課題】 給食管理実習ノートは、毎日整理、記入し提出する。</p>											栄養士役(マネージャー)	調理員役	納品・検収・出庫	出庫・仕分け	下処理・調理指示	材料下処理・調理	盛付指示	盛付	検食		提供	提供	帳票整理	後片付け	後片付け点検	
栄養士役(マネージャー)	調理員役																									
納品・検収・出庫	出庫・仕分け																									
下処理・調理指示	材料下処理・調理																									
盛付指示	盛付																									
検食																										
提供	提供																									
帳票整理	後片付け																									
後片付け点検																										
テキスト	エスカパーシク 給食の運営管理論 - 計画と実務 - 同文書院 給食管理実習ノート(校内実習)/東北女子短期大学生活科作成																									
参考書・資料等	食品成分表/女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版部 栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学の授業で使用したテキスト																									
評価方法	実習評価(70%)実習ノート(30%)																									
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習をする必要がある。 実習日程表の打ち合わせ日と検便提出日を確認すること。 校外実習の準備のための実習として、服装・容姿(茶髪・ピアス禁止)を調べて臨むこと。																									

科目番号	1233		単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	栄養士課程委員会		
科目名	給食管理実習(2)		単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	栄養士課程委員会		
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエント		実務経験	
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		実務経験	
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 校外実習において、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。</p> <p>テーマ 病院・福祉施設・事業所等実践の場で「課題発見（気づき）、問題解決」と「専門的知識と技術の統合」を実地に学ぶ。</p>											
授業の概要	<p>事前・事後指導とあわせて実施する。 実習は、病院・福祉施設・学校給食センターのいずれか1か所において実施する校外実習である。</p>											
回	授 業 計 画								自主学習（授業前・授業後）			
【事前指導】	<p>第1回 校外実習ガイダンス（実習の目的・免許取得・申告事項・単位について） 栄養士に必要な基本用語、栄養士実習時の常用漢字テスト 個人別実習テーマ（実習で取り組みたい具体的な目標・課題）について</p> <p>第2回 給食管理実習について 病院・施設編／保育園編（実習の目的・内容・研修内容） 実習施設の概要調べ</p> <p>第3回 各自の個人別実習テーマの設定（実習施設に見合った研究課題）</p> <p>第4回 外来講師による「コミュニケーションのとり方」の講話……………研修報告書を作成し提出</p> <p>第5回 栄養士の職業倫理・栄養士が身に着けるべき態度や行動 覚書・誓約書について・校外実習学生個人カード作成</p> <p>第6回 学生個人カード清書・誓約書清書</p> <p>第7回 外来講師による「保育所栄養士の業務」の講話……………研修報告書を作成し提出</p> <p>第8回 包丁技術演習</p> <p>第9回 各自の個人別実習テーマの検討（事前訪問までに研究目的・研究方法をまとめておく）</p> <p>第10回 実習の打ち合わせについて</p> <p>第11回 外来講師による「摂食・嚥下障害について」の講話……………研修報告書を作成し提出</p> <p>第12回 包丁技術演習</p> <p>第13回 外来講師による「施設栄養士の業務」の講話……………研修報告書を作成し提出</p> <p>第14回 各自の個人別実習テーマの検討（事前訪問時のアドバイスについて検討）</p> <p>第15回 外来講師による「病院栄養士の業務」の講話……………研修報告書を作成し提出</p>											
【直前ガイダンス】	<p>実習直前ガイダンス・実習にあたっての心構え（注意事項） 各自の実習目標の確認・実習ノートの記入の仕方 礼状の書き方・検便・実習報告書の提出方法について</p>											
【各施設での実習】	<p>実習期間 各施設で45時間（8月17日～9月5日まで）</p> <p>研修項目 1．実習施設並びに給食概要について 施設の業務及び組織の概要について 給食の対象及び目的、給食業務内容と分担</p> <p>2．具体的な内容 献立の作成技術の習得、安全・衛生管理の理解 食品の発注、検収、納品保管の理解 調理、配膳、供与（食事の介助） 治療食及び形態食 食器回収、洗浄、消毒保管 残食、嗜好などの各種調査、結果をもとにした指導 給食対象者への栄養指導</p> <p>3．個人別実習テーマ</p> <p>巡回指導 各施設の実習日程に合わせて実習先を訪問</p>											
【事後指導】	<p>実習内容調査用紙・個人別実習テーマレポート 提出 1・2年栄養士校外実習報告会</p>											
テキスト	給食管理実習ノート（校外実習）/東北女子短期大学栄養士課程委員会											
参考書・資料等	食品成分表/女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版部 配布プリント											
評価方法	校外実習先の評価（30％）・実習記録ノート（30％）・個人別実習テーマ（20％）・事前事後指導の学習意欲・提出物状況（20％）											
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習をする必要がある。校外実習は、実習施設と本学の緊密な連絡・協議に基づいて行われるものなので、実習生はそれ相応の覚悟と責任をもって臨むこと。なおゲストスピーカーによる講義の日程は講師の都合により変更になることがある。											

科目番号	1234	単位	1	授業形態	演習	開講時期	前期	担当	中島里美		
科目名	食育実践演習(1)										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエント	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標</p> <p>食育活動の計画から実践までを体験し、食育活動の実践力を身につける。</p> <p>テーマ</p> <p>食育活動の実践</p>										
授業の概要	<p>前半は、食育実践のための基本となる食事バランスについて学ぶ。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての食育をするために、1料理、1食当たりの食品の組み合わせや使用量を説明できる力を身につける。後半は、保育所と地域のスーパーでの食育を実践する。食育活動の計画から実践までを体験する。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	食事バランス（1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量） 主食と汁物の種類や、1食当たり使用量について、演習と実習										
2	食事バランス（1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量） 肉の種類や部位を知る。各種各部位のむいている料理や1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
3	食事バランス（1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量） 揚げ物の衣の量や油の使用量を知る。演習と実習を行う。										
4	食事バランス（1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量） 魚の種類を知る。魚料理の1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
5	食事バランス（1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量） 副菜の煮物や炒め物の1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
6	食事バランス（1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量） 副菜の和え物やサラダの1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
7	食育の実践 テーマ設定、指導案・シナリオ・媒体について講義と演習 テーマの背景について考え、目的を明確にする。指導案を考える。							授業後、各自の指導案を完成させる。			
8	食育の実践 グループ活動 指導案・シナリオを完成させる。										
9	食育の実践 グループ活動 流れを確認し、媒体を作る。										
10	食育の実践 グループ活動 通して動きや流れを確認しシナリオ、媒体を再検討する。							授業時間内で進捗が遅れた場合は各グループで時間外に進めておく。			
11	食育の実践 グループ活動 前回検討事項を改善した内容で通し、動きや流れを確認し最終修正する。							授業時間内で、完成できなかった場合は次回授業でリハーサルできるように完成させておく。			
12	食育の実践 グループ活動 食育活動のリハーサル。最終調整を行う。										
13	食育の実践 保育園での食育活動										
14	食育の実践 スーパーマーケットでの食育活動										
15	まとめ 食育活動を振り返り、自身の課題に気づく										
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要時に資料配布										
評価方法	プレゼン力30% グループ活動の関わり方30% 提出物40%										
履修上の注意等	地域での食育活動は体験させていただき姿勢で臨んでください。学内活動は授業外になることもあります。										

科目番号	1236	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	安田 智子		
科目名	食育実践演習(2)										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードライ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 魚介類の栄養や特徴に興味を持ち、学んだ知識から食育媒体を制作し、食育活動を行うことができる。また、魚介類の扱い、調理方法、レシピを考案する力をつける。料理教室を計画し、運営する力と調理指導がテーマ</p> <p>一般市民(大人・子ども・親子)に関わる関係者の役割を理解し、協調性をもって連携・協働することにより良い食生活の実現に貢献する。</p>										
授業の概要	<p>後期2回のお魚クッキングを開催することを踏まえて、魚介類を用いたレシピ作成、食育について準備し、安全・衛生的に実習し、おいしく仕上げるコツ等を指導できる力を料理教室を通して養い、食育活動の実践力を身に付ける。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)			
1	弘前水産活性化協議会依頼のもと、弘前丸魚と協働して、津軽地区を中心とした地場水産物の消費・流通拡大・津軽の食文化の継承と普及を目的とした料理教室『おさかな食育クッキング』を開催するにあたっての計画を行う。料理教室(食育活動)を行うことを前提として、食育実践のための指導案作成について。料理教室の食材を受けて、11月の献立立案、栄養価、食育、指導案内容を考える。							(株)弘前丸魚より提案された旬の食材に含まれる機能性、栄養価について理解し、献立を考案する。			
2	配布資料・指導案・発注表作成							料理教室を行う上で必要な資料の作成をする。			
3	11月料理教室の献立を試作							試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。			
4	11月料理教室について企業と試作及び・検討会・料理教室準備							改善した献立を、(株)弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行う。			
5	料理教室事前準備(指導案完成、材料検品、配布資料完成、掲示物完成)							料理教室前日準備			
6	11月「お魚食育クッキング」料理教室							料理教室当日準備			
7	11月「お魚食育クッキング」料理教室							安全・安心に料理教室が進むように、最新の注意を払い、旬の魚介類に興味を持って作る楽しさを伝える。			
8	料理教室を終えての振り返り。1月の料理教室の献立立案、資料作成。							料理教室の振り返りをし、次回の食材の機能性、栄養価について調べ、献立を考案する。			
9	1月料理教室の献立を試作(栄養価、指導案計画も行う)							試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。			
10	1月料理教室について企業と試作及び・検討会・料理教室準備 3月の食材提案、献立立案							改善した献立を、(株)弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行う。			
11	3月料理教室の献立試作(栄養価、指導案計画も行う)							試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。			
12	3月料理教室について企業と試作及び・検討会・1月の料理教室準備							改善した献立を、(株)弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行う。			
13	1月「お魚食育クッキング」料理教室							料理教室当日準備			
14	1月「お魚食育クッキング」料理教室							安全・安心に料理教室が進むように、最新の注意を払い、旬の魚介類に興味を持って作る楽しさを伝える。			
15	料理教室を終えての振り返り。まとめ。および3月料理教室についての準備										
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要に応じて配布										
評価方法	活動意欲・態度70%・提出物30%										
履修上の注意等	料理教室は、一般市民を対象としています。献立を考案、食育活動を実践しますので、料理に興味を持ち、作る楽しさを自信をもって市民に伝えて行けるよう努めていきます。11月、1月及び公開講座として1回料理教室を土曜日に行います。										

科目番号	1238	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	宮野 洋子		
科目名	暮らしと被服										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 衣生活は豊かになり、新素材の開発、既製品の多様化・個性化してきていることを理解し、今後の快適な衣生活について考える力を身につける。</p> <p>テーマ 消費者として知識を習得し、衣生活について考える力を身につけること。</p>										
授業の概要	被服の機能・被服材料・被服の選択・管理など消費者としての基礎・基本的な知識や技術を学習し、消費者としてのあり方を深めることを目的とする。学生自身が普段着用している衣服に関心を持ち、学んだことを生かして生活することができるようになる。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス 被服の機能										
2	人体の形態・衣服の造形（衣服着用目的・人体の計測・体型の理解）							レポート提出			
3	衣服の造形と着装 被服の構成（平面構成と立体構成の違いの理解）										
4	衣服の造形と着装 着衣の衛生と生活活動（環境による衣服の違いの理解）										
5	衣服の素材 繊維素材（天然繊維の特徴の理解）							レポート提出			
6	衣服の素材 繊維素材（化学繊維の製造過程や再生繊維・半合成繊維・合成繊維の特徴の理解）							レポート提出			
7	衣服の素材 糸（糸の形態と特徴の理解）										
8	衣服の素材 布（織物と編み物の形態と特徴の理解）										
9	素材の染色と加工・衣服の衛生・管理と環境 人体の衛生・保護と衣服（人体の汚れと衣服の関係の理解）										
10	衣服の衛生・管理と環境 衣服の管理（洗濯：洗剤の種類についての理解）										
11	衣服の衛生・管理と環境 衣服の管理（洗濯：界面活性剤についての理解）							レポート提出			
12	衣服の衛生・管理と環境 衣服の管理（洗濯：ドライクリーニングについての理解）										
13	衣服の衛生・管理と環境 しみ抜きと漂白（衣服の汚れ除去の理解）										
14	衣服と消費者の自立 衣服の選択・購入と情報の活用（衣服の選択・購入についての理解）										
15	衣服と消費者の自立 消費者問題と対応（消費者相談システムの理解） 衣服の生産・消費と廃棄（日本の衣服に関する問題の理解）							レポート提出			
テキスト	「改訂 衣生活論」 建帛社										
参考書・資料等	参考書特になし・資料はプリント配布										
評価方法	レポート提出等100%により評価する。										
履修上の注意等	レポートの様式はA4版横書き。レポートの未提出は不合格とする。										

科目番号	1240	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	江苅川 淳子		
科目名	育児と家族										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 育てる側の役割を将来担っていくことを自覚し、子どもの最善の利益を考える。</p> <p>テーマ ・乳幼児の発達やその過程における気になる行動を理解する。 ・子どもを取り巻く環境や子育て・保育の状況を理解する。</p>										
授業の概要	現代の地域社会において世代間交流は希薄であり、家庭内における人間関係は量的質的にも弱体化している。そのため、子育ての具体的な方法について、生活の中で自ら学ぶことができる状況にあるとはいえない。講義では、地域社会と協働して子どもを育てることの意義を理解し、子どもの成長にとっての最善の子育て環境を考える。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション・子育てや保育を学ぶ意義・育児観や子ども観についてのアンケート							事前アンケート「育児観・子ども観」			
2	育児観と子ども観 「子姓を苦手に思う心」の原因を探り、苦手と感じる子どもの行動の裏にある気持ちや、それが発達の特徴によることなどを理解する。DVD「母親が非常事態」を視聴							DVD視聴後の学びを整理し課題を提出する			
3	乳幼児の発達の特徴（0.1歳） 乳児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
4	乳幼児の発達の特徴（2歳） 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
5	乳幼児の発達の特徴（3歳） 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
6	乳幼児の発達の特徴（4歳） 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
7	乳幼児の発達の特徴（5歳） 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
8	子どもの人格形成と遊び 人格形成の順序があることと必要な経験の理解 乳幼児の成長を促す発達に合ったかかわりや必要な経験を考える										
9	親準備性・親の役割 育てる側になることを理解し、親の役割についてグループ討議する							「育てられてきた自分」と「育てる側になる自分について」記述する。			
10	乳幼児の保育と福祉 家庭での養育の重要性を考える										
11	子育てにおける問題点と地域連携 地域の子育て支援の関係機関との連携について 保育所観察実習に向けて オリエンテーション							授業後「観察実習で学びたいことや観察したいこと」について記述する。			
12	育児の国際比較から日本の子育てを考える										
13	保育所に行き参観し実際に乳幼児と関わる体験をする							観察実習			
14	観察実習での学びをグループで討議し発表する							「観察実習での学び」レポート提出			
15	家庭における乳幼児の看護 起こりやすい事故・けが・病気への対処法を学ぶ							事後アンケート「育児観・子ども観」			
テキスト	テキストなし。必要な資料を毎回配布する。										
参考書・資料等	「発達がわかれば保育ができる！0～5歳児の生活習慣から遊びまで」川原佐公 著 ひかりのくに 「保育に役立つ！子どもの発達がわかる本」金子龍太郎 吾田富士子 ナツメ社「家庭訪問保育の理論と実際」公益社団法人全国保育サービス協会監修										
評価方法	提出レポート（40%）、期末テスト（60%）を考慮し総合的に評価する。 試験は定期試験期間に実施する										
履修上の注意等	・自身が子育てをしていくことをイメージして受講すること。 ・資料を添付するためのA4ノートを準備すること。										

科目番号	1241	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	山田勝也		
科目名	生理学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標</p> <p>生命活動とそれを支える身体の仕組みを知る。</p> <p>テーマ</p> <p>生命現象を科学的にとらえようとする生理学の試みを通じて、論理的な思考力を養う。</p>										
授業の概要	循環、呼吸、消化吸収、排泄、筋・神経										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	血液（1） 赤血球の役割、ガス交換							血球、血漿、血清について調べ、顕微鏡実習を通じて理解を深める			
2	血液（2） 白血球の役割、血液凝固、血液型										
3	心臓の構造と機能							心臓の構造および働きについて調べ、心電図実習を通じて理解を深める			
4	心電図の見方と電気現象										
5	消化・吸収（1） 三大栄養素と酵素、咀嚼、胃							三大栄養素それぞれの構造的特徴と違い、生理的意義についてまとめ、消化、吸収に関わる各臓器との基本的な関係を理解する			
6	消化吸収（2） 腸、膵、肝、胆汁										
7	呼吸（1） 基本構造と機能、スパイロメトリー							大気の組成、内呼吸と外呼吸について調べ、講義を通じ、細胞の集合である生体が恒常性を維持する為に必要な呼吸システムの意義を理解する			
8	呼吸（2） 酸素、CO ₂ 、pH、中枢調節機構										
9	排泄（1） 基本構造および尿管再吸収、水と塩の調節							生体が代謝産物や毒素を排泄する方法について調べ、代謝と排泄のバランスをとりながらホメオスタシスを維持する機構を理解する			
10	排泄（2） pH調節、排尿、排便										
11	内分泌（1） 総論、視床下部、下垂体、各論1							多様なホルモンの働きおよびホルモン分泌器官について調べ、講義を通じて神経系と並んで生体のホメオスタシスを維持しているホルモンの意義を理解する			
12	内分泌（2） 各論2、生殖										
13	神経・筋（1） 神経伝達、脳、視覚、聴覚、味覚、嗅覚							細胞内外のイオン組成の違い、ならびに神経の基本構造、機能について調べ、講義を通じてイオン濃度勾配を利用した神経活動、運動神経と感覚神経、五感それぞれの違いと共通性、筋肉の仕組みについて理解する			
14	神経・筋（2） 触覚、筋肉、反射、ホメオスタシス										
15	総復習							講義を振り返り、要点を整理する。			
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版 志村、岡、山田編、羊土社										
参考書・資料等	基礎栄養学（サクセス管理栄養士講座）全国栄養士養成施設協会および日本栄養士会監修、上原、真鍋、鈴木著、第一出版										
評価方法	筆記試験、持込み不可（筆記試験100%） 試験は定期試験期間内に実施する										
履修上の注意等	講義中は私語をしないこと。										

科目番号	1242	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	小野 美沙子		
科目名	医事知識										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 医療事務業務を適切に行うに当たり、レセプトを含む各種書類作成時に必要な医薬に関する知識を習得する。</p> <p>テーマ 薬に関する主作用および副作用などの基礎的な知識を習得し、薬の生体の作用・動態などにより適用方法の違いを理解する。医療に関する専門用語を理解する。</p>										
授業の概要	<p>薬の有益性と危険性、薬の適用と体内での動態、薬の管理、薬物治療に影響を及ぼす薬物側および生体側の因子などについて解説する。 医療用語およびその略語を理解する。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	基礎知識 医療用語他について							配布プリントの内容を復習する。			
2	基礎知識 医薬品他 感染症							同上			
3	基礎知識 主要感染症							同上			
4	基礎知識 投薬に関する用語他							同上			
5	基礎知識 薬効による薬の分類							同上			
6	基礎知識 身体の部位と医療用語							同上			
7	検査概論 基本的な検査用語							ゲストスピーカー 坂本先生			
8	検査概論 各種検査方法							ゲストスピーカー 坂本先生			
9	検査概論 微生物検査							ゲストスピーカー 坂本先生			
10	医療用語 症状、処置に関する用語他医療用語の省略形について							配布プリントの内容を復習する。			
11	医療用語 手術、麻酔に関する用語他医療用語の省略形について							同上			
12	バイタルサインの測定							同上			
13	医療連携について							同上			
14	主要病名略語							同上			
15	まとめ							同上			
テキスト	プリントを配布して講義する。										
参考書・資料等	医学一般										
評価方法	定期試験 70 %、講義レポート等の提出物30% 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	プリントの内容をしっかりと理解するように努めること。										

科目番号	1243	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	小野 美沙子		
科目名	医療秘書実務								フードサイ エンティスト	実務経験	
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス				
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 医療秘書として業務をおこなうために必要な知識や技術を身につける。</p> <p>テーマ 基本的な応対や接遇マナーを習得するだけでなく、実務に役立つ応用力を身につける。</p>										
授業の概要	医療秘書として、患者サービスやコミュニケーション能力など応対や接遇マナーの知識や技術の習得が必要とされます。基本的な応対や接遇マナーを習得するだけでなく、演習を通して実務に役立つ応用力を身につけます。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション 病医院職員接遇シリーズ 外来患者さんへの接遇・気くばり集							DVD視聴 感想文の提出			
2	日本の医療 医療の歴史から近代医療までの流れ										
3	医療秘書とは 医療秘書の歴史 医療秘書の役割と資質							確認テスト			
4	医療機関とは 医療機関の種類 病院の種類 医療機関に関する組織										
5	医事課の仕事 病院内での医事課について										
6	医療秘書の人間関係 コミュニケーションと言葉づかいの関係を理解する										
7	医療秘書実務 患者接遇（受付・窓口業務）の心がけと基本的なマナー							DVD視聴 （笑顔のつくり方）			
8	医療秘書実務 求められる接遇の5原則（身につけてほしい接遇、応対の基本）							DVD視聴 （医療スタッフ接遇・マナー）			
9	医療秘書実務 病院における電話対応（基本と特徴、電話の受け方とかけ方）							DVD視聴（電話対応） 確認テスト			
10	医療関連法規（医療法） 医療提供施設に関する法規							テキスト予習ページ（P23～34） 確認テスト			
11	医療関連法規（医師法） 医療提供の人材に関する法規 医師の資格、免許、業務と義務							テキスト予習ページ（P35～38） 確認テスト			
12	その他医療従事者に関する法規 薬剤師法、保健師助産師看護師法などの資格、免許、業務と義務							テキスト予習ページ（P38～42） 確認テスト			
13	医療保険制度の概要（復習）							確認テスト			
14	患者受付の実際 受付の事例、クレーム対応など							DVD視聴 （接遇・トラブル対応ABC）			
15	まとめ 病院IT化の流れ（紙のレセプトから電子カルテへ）										
テキスト	「メディカルシステム論」（医療教育協会）										
参考書・資料等	必要に応じて資料を配付する。										
評価方法	定期試験（70％）と授業内で行う確認テスト（30％）で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	配布した資料をファイル等で整理すること。										

科目番号	1244	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	小野美沙子		
科目名	医療事務総論								フードサイ エンティスト	実務経験	
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス				
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 診療報酬事務演習で学んだ基礎知識や技能を基に、より高度な診療内容のレセプト作成ができるようになる。</p> <p>テーマ 診療報酬算定の点数解釈について基礎的な考え方を身につける。</p>										
授業の概要	<p>医療保険制度の概要から診療報酬制度の基本的な仕組み、請求、支払いの流れに至るまでを理解できるようになる。</p> <p>また認定試験合格のため、今まで学んだ医療事務の知識を再確認する。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション 医事課の仕事について										
2	医療保険制度についての基礎知識							医療保険制度の一覧表を作成する。			
3	医療関連法規 保険医療機関及び保険医療療養担当規則							各保険医療機関の特色をまとめる。			
4	「医科診療報酬点数表」の構成 医科診療報酬点数表の解釈(1) (初診・再診)							初診・再診の相違点についてまとめる。			
5	医科診療報酬点数表の解釈(2) (医学管理等・在宅)							医学管理における重複算定不可の項目と算定回数に限度のある項目をまとめる。			
6	医科診療報酬点数表の解釈(3) (検査・病理診断)							検体検査及び生体検査の判断料の一覧表を作成する。			
7	医科診療報酬点数表の解釈(4) (画像診断)							同一部位に2方法以上の撮影を併施した場合の算定方法を復習する。			
8	医科診療報酬点数表の解釈(5) (処置)							病院・診療所で所定点数が異なるもの、外来と入院で算定条件が異なる項目をまとめる。			
9	医科診療報酬点数表の解釈(6) (手術・麻酔)							乳幼児加算及び時間の加算について一覧表を作成する。			
10	医科診療報酬点数表の解釈(7) (投薬・注射)							レセプト課題を解く			
11	医科診療報酬点数表の解釈(8) (リハビリ・精神科療法・放射線)							レセプト課題を解く			
12	診療報酬明細書(レセプト) 作成演習							レセプト課題を解く			
13	診療報酬明細書(レセプト) 作成演習							レセプト課題を解く			
14	診療報酬明細書(レセプト) 作成演習							レセプト課題を解く			
15	まとめ							第10回から第14回で作成したレセプト5題についてそれぞれの要点をまとめる。			
テキスト	「診療点数早見表(医科) 2020年4月版」(医学通信社) 「メディカルシステム論」(医療教育協会)										
参考書・資料等	必要に応じて資料を配布する。										
評価方法	定期試験(60%)と課題提出(40%)で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	予習復習をすること。 点数表・電卓を忘れないこと。										

科目番号	1245	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	小野 美沙子		
科目名	医療管理学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 各種保険制度や高齢者医療についての知識を身につける。</p> <p>テーマ 最新の医療情報を基に、わが国の医療保険制度のあり方や全体像をつかむ。</p>										
授業の概要	<p>認定試験に合格するために、今まで学んだ医療事務の知識を再確認し、復習する。 後半は、公費負担医療制度、介護保険制度、労災保険制度、自賠責保険制度等について学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション 認定試験、検定試験の説明（過去の出題傾向を把握する）										
2	学科問題対策（過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント）										
3	学科問題対策（過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント）										
4	学科問題対策（過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント）										
5	学科問題対策（過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント）										
6	高齢者の医療について 高齢者医療制度のあゆみ							レセプト課題 提出			
7	入院レセプトの作成 外来点数と入院点数の違い		入院点数の算定方法								
8	入院レセプトの作成 簡単な入院レセプトの作成							レセプト課題 提出			
9	入院レセプトの作成 簡単な入院レセプトの作成							レセプト課題 提出			
10	DVD視聴										
11	DVD視聴							DVD 感想文の提出			
12	医療保険と公費負担医療制度 公費負担医療の種類							公費負担医療の各種制度について 確認テスト			
13	公費負担医療制度の算定 感染症法（結核）にもとづく算定方法と記載方法							レセプト課題 提出			
14	介護保険制度のあらまし 介護保険制度のしくみと内容		地域包括ケアシステムについて 確認テスト								
15	労災保険制度のあらまし 自賠責保険制度のしくみと内容		DPCについて 確認テスト								
テキスト	「メディカルシステム論」（医療教育協会） 「診療点数早見表（医科）2020年4月版」（医学通信社）										
参考書・資料等	必要に応じて資料配付する。										
評価方法	定期試験（60％）と認定試験合格否（20％） 課題提出、確認テスト（20％）等で総合評価する。試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	受講時は、テキストを忘れずに持参すること。										

科目番号	1248	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	小野美沙子		
科目名	医療情報処理演習(1)										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 手書きレセプトとコンピュータレセプトの作成方法の違いやコンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法を身につける。</p> <p>テーマ 医事コンピュータによる診療会計処理を身につける。</p>										
授業の概要	<p>医事会計システム「医事Navi」を使用し、医療機関におけるコンピュータを利用した診療情報処理の方法を学ぶ。手書きレセプトとコンピュータレセプトの作成方法の違いや、コンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法などを学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション 医事コンピュータによる情報処理の流れ 「医事Navi」の基本操作の説明										
2	外来患者入力							レセプト課題 提出			
3	外来患者入力							レセプト課題 提出			
4	外来患者入力							レセプト課題 提出			
5	外来患者入力							レセプト課題 提出			
6	外来患者入力							レセプト課題 提出			
7	外来カルテ入力							レセプト課題 提出			
8	外来患者入力							レセプト課題 提出			
9	外来患者入力							レセプト課題 提出			
10	外来患者入力							レセプト課題 提出			
11	外来患者入力							レセプト課題 提出			
12	外来患者入力							レセプト課題 提出			
13	外来患者入力							レセプト課題 提出			
14	外来患者入力							レセプト課題 提出			
15	まとめ 定期試験の範囲、出題傾向										
テキスト	「診療点数早見表（医科）2020年4月版」（医学通信社）										
参考書・資料等	受講前に資料を配付する。										
評価方法	定期試験（60％）と授業内で行う課題提出（40％）で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	点数表・電卓・USBメモリを持参して受講すること。										

科目番号	1249	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	小野 美沙子		
科目名	医療情報処理演習(2)										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 レセプトコンピュータの処理速度、正確性を増すことにより、医療事務職の実務対応力を身につける。</p> <p>テーマ 医療機関で行われているレセプトコンピュータに関する知識を身につける。</p>										
授業の概要	医療情報処理演習(1)に引続き、医事会計ソフトを使用し、レセプトコンピュータの操作スキルを修得する。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション 医事コンピュータ技能検定試験の出題傾向について										
2	検定試験対策(1) 過去問題を使用しての外来カルテ入力							レセプト課題 提出			
3	検定試験対策(2) 過去問題を使用しての外来カルテ入力							レセプト課題 提出			
4	検定試験対策(3) 過去問題を使用しての外来カルテ入力							レセプト課題 提出			
5	検定試験対策(4) 過去問題を使用しての外来カルテ入力							レセプト課題 提出			
6	外来患者入力							レセプト課題 提出			
7	外来患者入力 高齢者医療の設定と入力方法							レセプト課題 提出			
8	外来患者入力							レセプト課題 提出			
9	入院患者の入力 入院基本料等の設定と入院患者入力							レセプト課題 提出			
10	入院患者入力							レセプト課題 提出			
11	外来カルテ例題の入力 処方せん発行入力							レセプト課題 提出			
12	外来患者入力 処方せん発行入力							レセプト課題 提出			
13	入院患者の入力							レセプト課題 提出			
14	入院患者の入力							レセプト課題 提出			
15	まとめ 定期試験の範囲、出題傾向について										
テキスト	「診療点数早見表（医科）2020年4月版」（医学通信社） 「医事コンピュータ技能検定問題集」（つちや書店）										
参考書・資料等	受講前に資料を配付する。										
評価方法	定期試験（60％）と授業内で行う課題提出（40％）で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	点数表・電卓・USBメモリを持参して受講すること。										

科目番号	1250	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	佐藤 ゆかり		
科目名	事務機器演習										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサービス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インストラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 多様な情報機器に対する知識と機能について理解する。 パーソナルコンピュータの基本操作をマスターした上に、さらに実務に直結するスキルを習得する。</p> <p>テーマ ビジネス実務におけるパーソナルコンピュータの活用</p>										
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> 前半はプレゼンテーション層と (PowerPoint) を活用した資料の作成から発表のしかたを学習する。 文書作成ソフト (Word) と表計算ソフト (Excel) をベースに、ビジネス実務を想定したケーススタディから応用、実用的な演習を行う。 										
回	授 業 計 画							自主学習 (授業前・授業後)			
1	オリエンテーション 事務および事務機器とは何か、ICTの利活用について説明する。 プレゼンテーション(1) PowerPointの活用 プレゼンテーションとは何か							課題が出た場合は必ず定められた日までに提出する。			
2	プレゼンテーション(2) PowerPointの活用 資料の作成と編集										
3	プレゼンテーション(3) PowerPointの活用 資料の作成と編集										
4	プレゼンテーション(4) PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定 課題作成1										
5	プレゼンテーション(5) PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定 課題作成2										
6	プレゼンテーション(6) PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定										
7	プレゼンテーション(7) PowerPointの活用 課題作成3										
8	プレゼンテーション(8) PowerPointの活用 課題作成3										
9	ケーススタディ(1) Wordの応用実務 ビジネス文書 課題作成4										
10	ケーススタディ(2) Excelの応用実務 集計と分析										
11	ケーススタディ(3) Excelの応用実務 集計と分析										
12	ケーススタディ(4) Excelの応用実務 集計と分析 課題作成5										
13	ケーススタディ(5) Excelの応用実務 データベース										
14	ケーススタディ(6) Excelの応用実務 データベース										
15	授業の振り返りとまとめ ・未達成課題への指導・助言と実技チェックを行う。										
テキスト	授業内容に応じて適宜資料を配布										
参考書・資料等											
評価方法	課題の提出状況および完成度 (5題 : 70%) 実技チェック (30%)										
履修上の注意等	目的意識を持って授業に臨んでください。特に欠席した際には次の授業前に欠席時の内容を補完しておくこと。										

科目番号	1251	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	兼平拓道		
科目名	簿記										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 簿記の基本構造を理解して、計数感覚を身につけること。 テーマ 仕訳の背景にある考え方を理解すること。</p>										
授業の概要	簿記を初めて学ぶ学生を対象にして、取引の発生から決算に至る経理処理の基礎を、ケース・スタディを導入しながらわかりやすく解説する。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	簿記の目的 資産・負債・純資産、費用・収益							<p>授業前には、テキストの『日商簿記3級におとるトレーニング』に付随している「達成度チェックシート」で学習状況をチェックする。 授業後には、付随している「解答解説編」で授業中に説いて間違ったところを復習する。</p>			
2	簿記上の取引 取引の発生を分解										
3	取引の仕訳と勘定への転記										
4	仕訳の復習 仕訳帳の記入法										
5	仕訳帳の記入 総勘定元帳への転記										
6	試算表の作成 精算表の作成										
7	決算手続き 費用・収益の諸勘定の締め切り 損益計算書の作成										
8	決算手続き 資産・負債・純資産の諸勘定の締め切り 貸借対照表の作成										
9	決算手続き 総合問題演習										
10	3分法による商品に関する仕訳										
11	商品勘定の整理 計算式と図による商品販売益の計算										
12	商品勘定の整理 帳簿上での商品販売益の処理										
13	現金勘定と現金出納帳の作成 現金過不足の処理										
14	当座預金出納帳の作成 当座貸越の処理										
15	小口現金 小口現金出納帳の作成										
テキスト	『日商簿記3級におとるトレーニング』桑原知之編・著 (ネットスクール株式会社出版本部)										
参考書・資料等	なし										
評価方法	期末テストで評価する。 試験は定期試験期間内で実施する										
履修上の注意等	毎回、受講後の復習とまとめをしておくこと。										

科目番号	1251	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	兼平拓道		
科目名	簿記	課程	卒業必修	栄養士		医療	ビジネス	フードサイ エンティスト		実務経験	
保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター							
到達目標 及びテーマ	到達目標 簿記の基本構造を理解して、計数感覚を身につけること。 テーマ 仕訳の背景にある考え方を理解すること。										
授業の概要	簿記を初めて学ぶ学生を対象にして、取引の発生から決算に至る経理処理の基礎を、ケース・スタディを導入しながらわかりやすく解説する。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	仕入帳・売上帳の作成 仕入帳と売上帳のフォーマットを理解する							授業前には、テキストの『日商簿記3級におとるトレーニング』に付随している「達成度チェックシート」で学習状況をチェックする。 授業後には、付随している「解答解説編」で授業中に説いて間違ったところを復習する。			
2	商品有高帳(先入先出法)の作成 在庫管理の実務を理解する										
3	売掛金元帳・買掛金元帳の作成 売掛金元帳と買掛金元帳のフォーマットを理解する										
4	手形取引 約束手形・為替手形 手形を巡る債権と債務の概念をつかむ										
5	手形取引 裏書譲渡・割引 手形流通の実務を理解する										
6	有価証券の取得・売却 有価証券のキャピタルゲインを学ぶ										
7	債権債務 売掛金・買掛金・未収金・未払金・貸付金・借入金、手形貸付金・手形借入金 ファイナンスの概念をつかむ										
8	債権債務 前払金・前受金・立替金・預り金・仮払金・仮受金、他店商品券・商品券 ファイナンスの概念をつかむ										
9	固定資産の取得、減価償却、売却 固定資産の価値について学ぶ										
10	純資産の増減、引出金 企業の資本について理解する										
11	個人企業の税金 事務経理担当者の税金の取り扱いについて学ぶ										
12	貸倒引当金の見積もり 貸し倒れの発生 企業の損失発生リスク管理について理解する										
13	精算表の作成 仕訳ミスのチェックの仕方を学ぶ										
14	損益計算書・貸借対照表の作成 企業の財務状況と財産状況を把握する										
15	日商簿記3級に使う仕訳の総点検										
テキスト	『日商簿記3級におとるトレーニング』桑原知之編・著 (ネットスクール株式会社出版本部)										
参考書・資料等	なし										
評価方法	期末テストで評価する。 試験は定期試験期間内で実施する										
履修上の注意等	毎回、受講後の復習とまとめをしておくこと。										

科目番号	1252	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	宮野 洋子		
科目名	現代作法学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードライ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 日本文化としての礼儀作法について、成り立ちと意味を理解する。そして作法(マナー)の実際を学ぶ。学んだ作法は日常生活に活かしながら身につける。</p> <p>テーマ 社会的な礼儀作法のありかた</p>										
授業の概要	<p>学生・社会人として身につけることが望まれる基本マナー、訪問と対応のマナー、言葉づかいと人間関係のマナー、手紙・ビジネス文書のマナー、食事のマナー、冠婚葬祭のマナー等から学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習 (授業前・授業後)			
1	オリエンテーション 現代作法学を学ぶことの意義並びに礼儀作法について挨拶について										
2	基本マナー ~立ち居振る舞いの基本~ お辞儀の基本・服装・身だしなみ										
3	基本マナー ~立ち居振る舞いの基本~ 対応の基本姿勢、物の持ち方・渡し方							小テストに備える			
4	小テスト 基本マナー ~講義を受ける姿勢~ グループワーク										
5	言葉づかいと人間関係 ~コミュニケーションと言葉~										
6	社会人としての基本マナー ~職場のルールとマナー~ 職場の基本ルール、職場の仕組みと仕事の進め方のルール、身だしなみについて							小テストに備える			
7	社会人としての基本マナー ~訪問時のマナー~ 小テスト										
8	社会人としての基本マナー ~来客対応~ 来客対応の心得、受付の仕方、取り次ぎの仕方、案内の仕方										
9	社会人としての基本マナー ~来客対応~ 緑茶の種類と入れ方・出し方、緑茶以外の飲み物緑茶の種類と入れ方・出し方の実際他										
10	社会人としての基本マナー ~席次のマナー~ 席次の考え方、応接室の席次、会議室の席次、乗り物の席次							小テストに備える			
11	小テスト 電話対応 電話対応の心構え、電話対応のマナー(かけ方・受け方)、その他の通信機器										
12	手紙・ビジネス文書のマナー 郵便知識とビジネス用語										
13	手紙・ビジネス文書のマナー ハガキのマナー、手紙のマナー、メール・ビジネス文書のマナー							小テストに備える			
14	小テスト 食事のマナー ~T.P.Oに応じた食事のマナー~ 旅行のマナー ~旅行の際に心がけたい事柄~										
15	冠婚葬祭 ~慶弔贈答のマナー~							レポートの作成			
テキスト	『新生活教養 社会人としての基本マナー』 建帛社 近喰晴子・三村善美・工藤のぶ・渡辺雅子・小松由美										
参考書・資料等	上記教科書の内容及び関連資料を使用する。										
評価方法	小テスト70% レポート30%										
履修上の注意等	授業で学んだことを日常生活に活かすことができるように、意欲を持って受講すること。										

科目番号	1255	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	兼平拓道		
科目名	マーケティングと社会										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエント	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 マーケティングを通して企業や社会の仕組みの現状を理解し、企業の戦略プロセスを分析できる知識を身に付ける</p> <p>テーマ マーケティングマネジメントの実践力を身に付ける。</p>										
授業の概要	<p>企業におけるマーケティング事例をとりあげ、ケーススタディにより具体的な基礎知識を学んだうえで、グループワークで実際にモデル企業をピックアップし、マーケティング戦略を分析してプレゼンテーションをする。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	マーケティングとは何か							<p>授業前と授業後には、新聞や雑誌などの経済記事を読み、知識の定着を図る。</p> <p>グループ学習をするため、授業前と授業後には、各グループで打ち合わせと振り返りをする。</p>			
2	マーケティングの基本（1） マーケティング戦略策定 STP 4P 3C分析										
3	マーケティングの基本（2） PEST分析 SWOT分析 ファイブフォース分析										
4	マーケティング戦略（1） ポジショニング戦略 PPM イノベーター理論										
5	マーケティング戦略（2） ブルーオーシャン戦略 プラットフォーム戦略										
6	消費者マーケティング（1）顧客満足（CS）と顧客価値 期待不確認モデル										
7	消費者マーケティング（2） ハワード=シェス・モデル										
8	最新マーケティング理論（1） パーミッション・マーケティング										
9	最新マーケティング理論（2） インバウンド・マーケティング										
10	ソーシャルメディア・マーケティング（1） トリプルメディア AIDMA										
11	ソーシャルメディア・マーケティング（2） インフルエンサー アンバサダー										
12	企業から学ぶマーケティングモデル ドミナント戦略 フラッシュ・マーケティング										
13	マーケティングレポートのモデル企業を設定										
14	マーケティングレポートのモデル企業の分析および研究										
15	マーケティングレポートの作成およびプレゼンテーション										
テキスト	なし										
参考書・資料等	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社）『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]										
評価方法	期末テスト50%、レポート50%の割合で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	日頃から、メディアを通じて社会情勢や時事問題に興味関心を持つ習慣をつけること。										

科目番号	1256	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	安田 智子
科目名	高齢者と生活								
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		実務経験
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 高齢者の生活を支援する実践的能力を身につける。</p> <p>テーマ 高齢者について理解を深め、高齢者支援について考える。</p>								
授業の概要	<p>高齢者の生理的特徴や病気について理解し、介護食の作り方を学ぶ。また、高齢者施設の見学、歯科衛生士による口腔ケアについて、さらに認知症サポーターの資格を取得するなど、様々な角度から高齢者への理解を深める。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	ガイダンス・高齢者の生理的特性・特徴 高齢者の体（視力、聴力の低下・味覚の鈍化・運動器官の変化）・心を理解する。							高齢者の生理的特性にはどのようなものがあるか調べてくる。	
2	高齢者の病気と栄養上の問題点を知る。							高齢者の病気と栄養上の問題を調べてくる。	
3	高齢者の食事のお世話 食事の姿勢・基本的な食事の手順・身体状態に応じた食事のすすめ方を知る。							座位と臥位での食事の世話の仕方について調べてくる。	
4	【調理実習】介護食 家庭でできる介護食として、食材の切り方、一口大の大きさ、柔らかく仕上げる食材の取り合わせや加熱の仕方を知る。							家庭でできる介護食とはどのような料理か調べてくる。	
5	【調理実習】介護食 飲み込む際の唾液の必要性を知り、うま味と酸味を上手に料理に取り入れ、唾液を促し、飲み込みやすくする調理の工夫を知る。また、とろみの必要性和濃度について理解する。							唾液の必要性について調べてくる。	
6	【調理実習】介護食 高齢者向けの食事の展開について、食べやすい食事について学ぶ。							摂食機能に対応した食形態・調理形態の分類について調べてくる。	
7	【講師による講義】 歯科衛生士による高齢者の口腔ケアと摂食障害と対応について学ぶ。							口腔ケアについて調べてくる。	
8	【講師による演習】 理学療法士による、「高齢者のフレイルとその予防」について演習を用いて学ぶ。							高齢者のフレイル予防について復習する。	
9	【施設見学】 高齢者施設の見学を行い、施設に勤務されている栄養士、介護職員の話をつき、高齢者生活とコミュニケーションの取り方を学ぶ。							高齢者施設の種類と施設の特徴について調べてくる。	
10	高齢者支援の法律と制度を知る。							介護保険制度について情報を集める。	
11	介護の基本技術 移動・移乗の介護							配布資料の復習	
12	介護の基本技術 清潔保持に関する介護 介護予防について							配布資料の復習	
13	【認知症サポーター養成講座】 認知症に対する正しい知識と理解を持つ。 受講後認知症サポーターの資格を得ることができる。							認知症サポーターとして自分ができることは何かを考える。	
14	【講師による調理実習】 青森県の郷土料理講習会 津軽地方に伝わる地産の食材を使用した郷土料理を伝承している方々と一緒に調理を行い、青森県の郷土料理を覚える。							津軽の郷土料理について調べてくる	
15	「食べる楽しみが 希望を生み出す」 高齢者をサポートする立場を理解する。 DVD学習 授業のまとめ							高齢者をサポートする立場を理解する。	
テキスト	資料等を配布する。								
参考書・資料等	応用栄養学概論（建帛社）、介護食士講座（社団法人 全国調理職業訓練協会）、学びを追求する高齢者福祉（保育出版社）、介護職員初任者研修テキスト（ミネルヴァ書房）、高齢者介護保健福祉ガイドブック（弘前市）								
評価方法	レポート課題70%、授業参加意欲30%の総合評価とする。								
履修上の注意等	外部講師及びオムニバスによる講義、演習をはじめ、調理実習があります。そのため、講義室の変更及び服装、持ち物について、授業前に連絡いたします。								

科目番号	1257	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	宮野 洋子		
科目名	キャリア演習										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 卒業後のキャリア形成に必要な知識や技能を応用し、将来像を具現化できるようになるための能力を身に付ける。 テーマ 人生のキャリアづくりを考える。</p>										
授業の概要	<p>キャリア基礎で身に付けた知識をベースに自分の未来像を具現化する人生設計書を作成し、プレゼンテーションする学修プログラム。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	面接の全体像について										
2	面接対策（1） 自己PR							課題提出に取り組む			
3	面接対策（2） 学生時代に力を入れたこと							課題提出に取り組む			
4	面接対策（3） 志望動機							課題提出に取り組む			
5	面接対策（4） グループディスカッション							課題提出に取り組む			
6	面接ライブシートの作成と自己分析							授業前、面接対策(1)～(4)を参考に、自己分析をあらかじめまとめる			
7	面接演習（1） 現在の長所と短所に関する質問							課題提出に取り組む			
8	面接演習（2） 過去の経験に関する質問							課題提出に取り組む			
9	面接演習（3） 未来のビジョンに関する質問							課題提出に取り組む			
10	面接演習（4） 就職意識や就職活動の進捗状況に関する質問							課題提出に取り組む			
11	面接試験のプレゼンテーション演習（1） 個人面接（外部講師）							授業前、面接演習(1)～(4)から面接シュミレーションをしておく			
12	面接試験のプレゼンテーション演習（2） 集団面接（外部講師）							授業前、面接演習(1)～(4)から面接シュミレーションをしておく			
13	就職活動の総合演習（1） 電話・メール・手紙							課題の提出に取り組む			
14	就職活動の総合演習（2） 身だしなみ・内定後のマナー他							課題の提出に取り組む			
15	就職活動から見る人生設計（就職活動総まとめ）							授業後、就職活動総まとめ課題の提出に取り組む			
テキスト	なし										
参考書・資料等	上記の内容に関連する資料を配布する。図書館等で関連図書を参考にする。										
評価方法	課題の提出（70%） プレゼンテーション演習（30%）										
履修上の注意等	キャリア形成の実践では、その応用の基礎となる社会システムへの高い意識と理解が求められるため、意識的に社会情勢について情報を得る努力をすること。										

科目番号	1258	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	宮野 洋子	
科目名	津軽の手工芸									
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト 実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター	
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 津軽地方に伝わる伝統工芸についての知識や技術を習得する。特に津軽こぎんの作品製作を通して、刺し方・基本的な技法を覚える。そして、手作りのぬくもりと自分で作る喜びを感じることを目的とする。</p> <p>テーマ 津軽の手工芸を知り、作品のテーマを決め、作品製作・発表等により表現力を身につける</p>									
授業の概要	津軽の手工芸の一つであるこぎん刺しの伝承を念頭に入れ作品を製作する。津軽に伝わる手工芸の工房等を訪問し、理解を深める。									
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）		
1	オリエンテーション	津軽の手工芸について弘前市立観光館2階の民工芸品の見学								
2	津軽の手工芸	こぎん刺し	こぎんの歴史や材料、模様等について各自の作品のデザイン構成						レポート提出	
3	津軽の手工芸	こぎん刺し	各自の作品についてプレゼンテーション						プレゼンテーション資料提出	
4	津軽の手工芸	こぎん刺し	材料の購入（手芸店） 作品製作 布の処理							
5	津軽の手工芸	こぎん刺し	作品製作							
6	津軽の手工芸	こぎん刺し	作品製作							
7	津軽の手工芸	こぎん刺し	作品製作							
8	津軽の手工芸	こぎん刺し	作品の加工							
9	津軽の手工芸	こぎん刺し	作品の加工・プレゼンテーション資料作成							
10	津軽の手工芸	こぎん刺し	完成作品のプレゼンテーション・作品評価・講評						作品・プレゼンテーション資料提出	
11	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸について調査								
12	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸について調査								
13	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸について工房の見学・体験								
14	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸についてまとめ								
15	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸についてのプレゼンテーション							レポート提出	
テキスト	なし									
参考書・資料等	必要に応じてプリントを配布する。図書館等で関連図書を参考にする。									
評価方法	作品評価60%、プレゼンテーション25%、レポート15%の総合評価をする。									
履修上の注意等	プレゼンテーションの際にたてた製作計画をもとに、作品を製作する。 作品・レポートの提出期限は必ず守ること。									

科目番号	1259	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	佐藤ゆかり 玉利朱里		
科目名	情報表現とデザイン		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 情報の表現方法、デザインの考え方、問題解決のための分析手法を理解し、生活の中で活用することができるようになる。情報デザイン検定初級問題程度の内容が理解できるようになる。</p> <p>テーマ 情報表現方法、問題解決力</p>										
授業の概要	<p>これからの社会に必要な力として、問題や課題に気づくために、情報を収集し分析・整理する手法を理解し、分析力を身につけます。アイデアを発想し具現化する手法を理解し、論理力を身につけます。感覚や認知の特性を踏まえてわかり易く表現する手法を理解し、表現力を身につけます。相手の納得と共感を得るために、情報を効果的に伝達する手法と様々な活動を改善しながら継続する手法を理解し、提案力を身につけます。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	情報デザインの考え方(1)情報とは何か デザインとは何か							配布資料を復習し、次の授業に活かせるようにする			
2	情報デザインの考え方(2) ユーザー体験と人間中心設計							"			
3	情報デザインの考え方(3)イノベーション							"			
4	情報の構造化と表現(1)情報構造化の考え方 情報を整理、構造化するための考え方							"			
5	情報の構造化と表現(2)情報表現の手法 情報を伝えるための表現の基礎							"			
6	生活の中の情報表現(1) アイキャッチ・キャッチコピー							"			
7	生活の中の情報表現(2) 映像・音・言葉							"			
8	生活の中の情報表現(3) フィールドワーク							"			
9	情報の収集と整理(1)調査の考え方 調査の目的, 調査の基本的な手順							"			
10	情報の収集と整理(2)調査手法 調査手法の選択, 代表的な調査手法							"			
11	情報の収集と整理(3)分析と整理 情報の分析手法, 調査結果の報告と活用							"			
12	問題解決と発想(1)問題解決の考え方 問題の捉え方, 問題解決のプロセス クリティカルシンキング							"			
13	問題解決と発想(2)問題解決手法 問題解決の方法, 問題解決手法の選択 クラウドファンディング							"			
14	情報の伝達と評価(1)情報の伝達 対話やプレゼンテーションのスキル							"			
15	情報の伝達と評価(2)評価とフィードバック 活動を振り返り、改善していく方法 PDCA							今までの授業内容をこれからの生活に活かせるように意識する			
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要に応じて資料を配布する。										
評価方法	取り組む姿勢（30％）、課題の提出（70％）により評価する。										
履修上の注意等	グループワークが多くなるので、積極的に話し合いに参加すること。										