

令和 8 年度 シラバス

生活科 2 年

生活科 2年

令和7年度入学生 開講科目表

柴田学園大学短期大学部

整理 番号	系列	科目 番号	科 目 名	単位	授業 形態	担 当 者	卒業 必修	栄養 士必修	編入	医療 必修	ビジネスマネジメント必修							食育イ ンストラ クター 必修	開講時期・時間				備 考	
											ビジネス 実務士	上級ビ ジネス 実務士	情報 処理士	上級 情報 処理士	プレゼン テーショ ン実務 士	簿記2 級実務 士	IT/バ ス ポート		1 年		2 年			
																	前		後	前	後	前		後
1	01共通	1110	基礎化学B	2	講義	柳 町 悟 司		△	△												2		生2・保2 同時開講	
2	02外国	1133	英 語 (2)	2	講義																		開講せず	
3	02外国	1134	コミュニケーションの外国語(1)	1	演習	ウォータース雅代			○		○	○	△	△	△	△	△				2		生2・保2 同時開講	
4	02外国	1135	コミュニケーションの外国語(2)	1	演習	ウォータース雅代			○		○	○	△	△	△	△	△				2		生2・保2 同時開講	
5	04専門	1204	暮らしと家族	2	講義	江刈川 淳子	○		○													2	共通専門科目	
6	04専門	1206	キャリア演習	2	演習	米 塚 清 子		△		△		☆		☆	☆						2		共通専門科目	
7	04専門	1208	地域活性ゼミナール	1	演習	生活科教員																集	集	
8	04専門	1212	解剖学	2	講義	下 田・浅 野		○	○	○											2			
9	04専門	1213	解剖生理学実験	1	実験	下 田 浩		○	○													2		
10	04専門	1214	生理学	2	講義	山 田 勝 也		○	○													2		
11	04専門	1215	病態別生理学	2	講義	福 井 康 三		○													2			
12	04専門	1216	生 化 学	2	講義	柳 町 悟 司		○	○												2			
13	04専門	1217	生 化 学 実 験	1	実験	柳 町 悟 司		○	○													4	4時間×7.5回	
14	04専門	1219	食品衛生学実験	1	実験	井 澤 弘 美		○	○													4	4時間×7.5回	
15	04専門	1222	食品学実験	1	実験	柳 町・木 村		○	○													4	4時間×7.5回	
16	04専門	1225	栄養学実習	1	実習	宮 地 博 子		○	○													4	4時間×7.5回	
17	04専門	1226	臨床栄養学(1)	2	講義	齋 藤 長 徳		○	○													2		
18	04専門	1227	臨床栄養学(2)	2	講義	齋 藤 長 徳		○														2		
19	04専門	1228	臨床栄養学実習	1	実習	舩 澤 正 博		○	○													3		
20	04専門	1232	公衆栄養学	2	講義	宮 地 博 子		○	○								○					2		
21	04専門	1238	調理学実習(実験含む)	1	実習	安 田 智 子		○	○													4	4時間×7.5回	
22	04専門	1239	調理学実習(1)	1	実習	安 田 智 子		○	○													4	4時間×7.5回	
23	04専門	1240	調理学実習(2)	1	実習	安 田 智 子		○														4	4時間×7.5回	
24	04専門	1241	応用調理学実習	1	実習	安 田 智 子		○														4	4時間×7.5回	
25	04専門	1244	給食管理校内実習(2)	1	実習	木 村 康 子		○														集		
26	04専門	1245	給食管理校外実習(1)	1	実習	栄養士課程委員会		○														集	夏季休暇	
27	04専門	1246	給食管理校外実習(2)	1	実習	栄養士課程委員会																集	夏季休暇	
28	04専門	1247	栄養士実習事前指導	1	演習	栄養士課程委員会		○														2		
29	04専門	1248	栄養士実習事後指導	1	演習	栄養士課程委員会		○														2		
30	04専門	1249	食品加工学実習	1	実習	安 田・宮 地																4	4時間×7.5回	
31	04専門	1250	子どもの栄養	1	演習	安 田・玉 田		△														2	2科目から必ず1単位以上の取得	
32	04専門	1251	高齢者と生活	1	演習	安 田・宮 地																2		
33	04専門	1254	栄養士実力養成講座	1	演習	栄養士課程委員会		△														2		
34	04専門	1255	医 事 知 識	2	講義	高 橋 直 樹				○												2		
35	04専門	1256	医療秘書実務	2	講義	林 田 美 沙 子				○												2		
36	04専門	1257	医療事務総論	2	講義	林 田 美 沙 子				○												2		
37	04専門	1258	医療管理学	2	講義	林 田 美 沙 子				○												2		
38	04専門	1261	医療情報処理演習(1)	1	演習	林 田 美 沙 子				○												2		
39	04専門	1262	医療情報処理演習(2)	1	演習	林 田 美 沙 子				○												2		
40	04専門	1263	事務機器演習	1	演習	米 塚 清 子				○												2		
41	04専門	1266	登録販売者対策講座 (安全対策と法規)	2	講義	林 田・兼 平			△													2	登録販売者取得希望者	
42	04専門	1267	マーケティング	2	演習	米 塚 清 子					○	○	△	△	☆	☆	△					2		
43	04専門	1271	プレゼンテーション応用	2	演習	米 塚 清 子					△	☆	△	☆	○	△	△					2		
44	04専門	1272	Webプログラミング	2	演習	佐 藤 建					△	△	△	△	△	○	△					2		
45	04専門	1274	ビジネスデザイン論	2	講義	大 倉 邦 夫					△	○	△	☆	△	△	△					2		
46	04専門	1276	ビジネス実践演習	2	演習	大 倉 邦 夫					○	○	○	○	△	△	△					2		
47	04専門	1277	職場環境と人間関係	2	講義	高 橋 直 樹				△	△	○	△	☆	△	△	△					2		
48	04専門	1278	情報機器演習	2	演習	佐 藤 建				△	△	○	☆	○	○	☆	△					2		
49	04専門	1279	Webコンテンツ制作	2	演習	佐 藤 建					△	△	△	△	△	○	△					2		
50	04専門	1281	Webビジネス演習	2	演習	佐 藤 建					△	△	△	○	△	○	△					2		
51	04専門	1285	ITセキュリティ	2	講義	長谷川 直 宏					△	△	○	○	△	△	○					2		
52	04専門	1287	ITテクノロジー	2	講義	長谷川 直 宏					△	△	○	○	△	△	○					2		

○：免許・資格を取得するための必修科目、△：免許・資格を取得するために履修が望ましい科目、☆：免許・資格を取得するための選択必修

[共通専門科目について]

卒業までに8単位以上を取得の必要あり(卒業必修が4単位のため、卒業必修以外から4単位以上の取得が必要)

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L130001		基礎化学B		2	15	講義	30	前期	2年	柳町悟司			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼンター Webデザイナー 実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター			
	○	△											
		編入	幼稚園 教諭	保育士	ベビー シッター								
		△											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		生活科	身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力						該当項目 に○	
			社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得)						○	
			社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)						○ ○	
			多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							
			労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力)						○	
			①常に周囲の人に耳を傾け、社会人・保育者としての向上心を持ち続ける										
			②子どもの心身の特性を知っている										
			③子どもにとって望ましい環境を理解している										
			④子どもと楽しく遊ぶ技術を身につけている										
			⑤子どもや保護者の諸問題にチームで解決できる										
			授業概要		基礎栄養学分野及び生化学分野の知識を講義で補完すると共に、管理栄養士国家試験の問題を教材として授業を進める								
		授業の到達目標		特定分野の管理栄養士国家試験を正答できるようになることを目指し、そのために必要な知識及び考え方を習得する									
単位認定の方法		期末試験	50 %	授業内小テスト	50 %	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		授業内で行う小テスト：小テストを実施した次の時間に解説を行う 期末試験：採点終了後、希望者には点数等を伝達する											
教科書・教材		使用しない(自作のプリントを授業時に配布し使用する)											
参考書・参考文献等		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 ほか											
履修上の注意等		本講義のは、管理栄養士養成校への編入学を希望する者に特化した内容である。管理栄養士養成校への編入学を希望する学生は履修が望ましい。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	消化吸収率					不要			配布プリントの復習・60分以上				
2	窒素出納					配布プリントの予習・60分以上			配布プリントの復習・60分以上				
3	血糖値とホルモンの関係					配布プリントの予習・60分以上			配布プリントの復習・60分以上				

4	受動輸送と能動輸送	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
5	膜タンパク質①(タンパク質の高次構造)	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
6	膜タンパク質②(トランスポーター)	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
7	膜タンパク質③(酵素)	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
8	脂肪酸(長鎖脂肪酸, 中鎖脂肪酸, 短鎖脂肪酸)	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
9	体液の緩衝作用	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
10	代謝と酵素	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
11	界面活性剤(胆汁酸の機能)	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
12	基礎代謝量	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
13	遺伝子のはたらき	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
14	ビタミン・ミネラル	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上
15	免疫	配布プリントの予習・60分以上	配布プリントの復習・60分以上

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L120102		コミュニケーションの外国語(1)		1	15	演習	30	前期	2年	ウォータース雅代			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター		
	○			○	○	△	△	△	△	△			
		編入	幼稚園 教諭	保育士	ベビー シッター								
		○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)	生活科	身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○
	11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○					
	保育科	①常に周囲の人に耳を傾け、社会人・保育者としての向上心を持ち続ける											○
		②子どもの心身の特性を知っている											
③子どもにとって望ましい環境を理解している													
④子どもと楽しく遊ぶ技術を身につけている													
⑤子どもや保護者の諸問題にチームで解決できる											○		
授業概要		ペアワークやグループワークを取り入れた演習を通じ、日常英会話と基本的な英文法を習得する。様々な場面でのモデル会話を理解し、英語の4技能（聴く、話す、読む、書く）を習得する事で、より良い英語でのコミュニケーションの仕方を学ぶ。											
授業の到達目標		テキスト中の登場人物間で交わされる簡潔な日常英会話例を習得することで、日常使用する語句と表現を理解し、よりうまく英語でのコミュニケーションをしていく方法を身につける。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	%	授業内活動	30 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%						
フィードバックの方法		授業内提出物等は採点、確認後返却											
教科書・教材		Speaking of People Intro 人とつながる英語コミュニケーション ISBN978-4-523-1796-7 NAN' UN-DO											
参考書・参考文献等		自宅学習では中学・高校で使用した参考書、または中高生向けの英語復習サイトなどを活用すること											
履修上の注意等		教科書音声ストリーミングサービスを利用した音読練習、内容把握、練習問題などの予習復習を行う事。英和辞書（電子辞書等）を持参。積極的に挙手発言しましょう。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	Unit 1 Introductions *Subject Pronouns *“Be” and other Verbs					教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。（週当たり60分以上）			授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える（30分以上）				
2	Unit 1 Introductions * Questions Starting with “Wh” and “How” *Possessive Pronouns * Yes/No questions with “be” and “do”					教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。（週当たり60分以上）			授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える（30分以上）				
3	Unit 2 What Do You Do? * The difference between “What do you do?” and “What are you doing?”					教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。（週当たり60分以上）			授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える（30分以上）				

4	Unit 2 What Do You Do? * Present Simple Tense (with "wh" questions and answers)	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
5	Unit 3 I'm Busy! * Adverbs of Frequency * How often? * How long?	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
6	Unit 3 I'm Busy! * Time expressions	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
7	Review Unit 1-3 * Information Exchange	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
8	Unit 4 What Does She Look Like? * Describing People	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
9	Unit 4 What Does She Look Like? * Comparatives	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
10	Unit 5 People and Places * Questions and Answers in the Present Tense	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
11	Unit 5 People and Places * Travel * Ideas About Japanese People	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
12	Unit 6 Like and Dislikes * Gerunds and Infinitives	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
13	Unit 6 Like and Dislikes * Agreeing and Disagreeing	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
14	Review Unit 4-6	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
15	Review まとめ	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。ノートを作成し、わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員		
L120102		コミュニケーションの外国語(2)		1	15	演習	30	後期	2年	ウォータース雅代		
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	
	○			○	○	△	△	△	△	△		
		編入	幼稚園 教諭	保育士	ベビー シッター							
		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)	生活科	身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力						該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能	1. 知識を正確に理解する(知識理解)						○			
			2. 技能を確実に習得(技能習得)						○			
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力	3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)						○			
			4. 状況を総合的に判断する(判断力)						○			
			5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)						○			
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力	6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)						○			
			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)						○			
			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)						○			
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力	9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)						○			
			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)						○			
	11. 計画を確実に実行する力(実行力)						○					
	保育科	①常に周囲の人に耳を傾け、社会人・保育者としての向上心を持ち続ける						○				
		②子どもの心身の特性を知っている						-				
③子どもにとって望ましい環境を理解している						-						
④子どもと楽しく遊ぶ技術を身につけている						-						
⑤子どもや保護者の諸問題にチームで解決できる						○						
授業概要		ペアワークやグループワークを取り入れた演習を通じ、日常英会話と基本的な英文法を習得する。様々な場面でのモデル会話を理解し、英語の4技能(聴く、話す、読む、書く)を習得する事で、より良い英語でのコミュニケーションの仕方を学ぶ。										
授業の到達目標		テキスト中の登場人物間で交わされる簡潔な日常英会話例を習得することで、日常使用する語句と表現を理解し、よりうまく英語でのコミュニケーションをしていく方法を身に着ける。										
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	%	授業内活動	30 %	計 100 %				
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%					
フィードバックの方法		授業内提出物等は採点後返却										
教科書・教材		Speaking of People Intro 人とつながる英語コミュニケーション ISBN978-4-523-1796-7 NAN' UN-DO										
参考書・参考文献等		テキスト中の登場人物間で交わされる簡潔な日常英会話例を習得することにより、日常使用する語句と表現を理解し、よりうまく英語でのコミュニケーションをしていく方法を身に着ける。										
履修上の注意等		教科書音声ストリーミングサービスを利用した音読練習、内容把握、練習問題などの予習復習を行う事。英和辞書(電子辞書等)を持参。積極的に挙手発言しましょう。										
回	授 業 計 画					授業時間外学習						
						授業前・時間			授業後・時間			
1	Unit 7 Personality * Personality words * Positive and Negative characteristics Comparative and Superlative Adjectives					教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)			授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)			
2	Unit 7 Personality * Comparative and Superlative Adjectives					教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)			授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)			
3	Unit 8 Tell Me About your Family * There is + singular / there are + plural * Count / Noncount Nouns					教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)			授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)			

令和8年度

4	Unit 8 Tell Me About Your Family * Modal Vverbs : Should and Must	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
5	unit 9 Feelings *Asking about and Expressing Feelings	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
6	unit 9 Feelings *Adjectives with “-ed” and “-ing”	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
7	Review Units 7-9	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
8	Unit 10 Communication * Nonverbal Communication	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
9	Unit10 Communication * Present Continuous Tense (with “wh” questions and answers)	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
10	Unit 11 Memories * Past Tense * Phrasal Verbs	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
11	Unit 11 Memories *Irregular Verbs	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
12	Unit 12 Into the Future * Future tense with “will” * Questions and answers with “will”	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
13	Unit 12 Into the Future * Future Tenses * Talking about Your Dream Vacation	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
14	Review Units 10 - 12	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)
15	Review まとめ	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上)	授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L210001		暮らしと家族		2	15	講義	30	後期	2年	江莉川淳子				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	○	
○												○		
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○	
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○	
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○	
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)														
11. 計画を確実に実行する力(実行力)														
授業概要		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、家族の在り方や子育ての具体的な方法を知る機会減少傾向にある。これからの人生設計を立てる上で問題視されている事柄に着目し、生活や家族・子育てについて考える。												
授業の到達目標		日々の暮らしを自分らしく生活するために、ライフスタイルや家族のあり方について考える。また、将来自分自身が育てる側の役割を担うことを自覚し、子育てについて考える。												
単位認定の方法		期末試験	%		授業内小テスト	%		授業内活動	10	%		計	100	%
		期末レポート	50 %		授業内提出物	40 %		その他		%				
フィードバックの方法		提出物や課題レポートは評価をしたのち返却する。												
教科書・教材		教科書はなし。必要な資料を毎回配布する。												
参考書・参考文献等		「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												
履修上の注意等		・自分自身が家庭を築き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ノートもしくはファイル等を準備すること。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	オリエンテーション 生活の三大要素について					・衣食住について事前に調べる ・30分以上				・授業の振り返りをする ・30分以上				
2	暮らしのあり方や家族観、子育てを学ぶ意義について考える					・家族観や子育てについて事前に調べる ・30分以上				・授業の振り返りをする ・30分以上				
3	乳幼児の発達の特徴①(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					・0.1歳児について事前に調べる ・30分以上				・0.1歳児の特徴をまとめる ・30分以上				
4	乳幼児の発達の特徴②(2.3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					・2.3歳児について事前に調べる ・30分以上				・2.3歳児の特徴をまとめる ・30分以上				

5	乳幼児の発達の特徴②（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	・4歳児について事前に調べる ・30分以上	・4歳児の特徴をまとめる ・30分以上
6	乳幼児の発達の特徴③（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	・5歳児について事前に調べる ・30分以上	・5歳児の特徴をまとめる ・30分以上
7	学童期から青年後期の特徴と重視すべき問題	・学童期から青年後期について事前に調べる ・30分以上	・学童期から青年後期についてまとめる ・30分以上
8	幼児教育と食育について	・食育について考える ・30分以上	・授業の振り返りをする ・30分以上
9	乳幼児の保育と福祉 家庭での養育の重要性を考える	・養育について事前に調べる ・30分以上	・授業の振り返りをする ・30分以上
10	育児観と子ども観 「子どもを苦手に思う心」の原因を探り、子どもの発達の特徴について理解する① DVD「母親が非常事態 1」を視聴	・子育てについて考える ・30分以上	・レポート課題をまとめる ・30分以上
11	育児観と子ども観 「子どもを苦手に思う心」の原因を探り、子どもの発達の特徴について理解する② DVD「母親が非常事態 2」を視聴	・子育てについて考える ・30分以上	・レポート課題をまとめる ・30分以上
12	子どもの人格形成と遊び 人格形成に順序があることの理解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	・幼少期の遊びや周りの環境について記述する ・30分以上	・人格形成についてまとめる ・30分以上
13	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	・子育て支援について調べる ・30分以上	・子育て支援をまとめる ・30分以上
14	育児の国際比較から日本の子育てを考える	・他国の子育てを調べる ・30分以上	・国別の子育て支援をまとめる ・30分以上
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	・事故や怪我、病気について調べる ・30分以上	・期末レポートを記入する ・30分以上

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L220002		キャリア演習		2	15	演習	30	前期	2年	米塚清子				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○	△	△		☆		☆	☆						
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○	
		社会で活躍するための土台となる思考 力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○	
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○	
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)									
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○						
授業概要		就職活動に必要な自分のこれまでの経験と今後の未来像を明確にし、書類作成及び面接試験対策を中心に学修する。												
		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つける。												
単位認定の方法		期末試験	%		授業内小テスト	%		授業内活動	30	%		計	100	%
		期末レポート	30 %		授業内提出物	40 %		その他			%			
フィードバックの方法		面談形式の授業内容になっており、各自が実践的に就職活動やキャリア形成のための対話力を経験を通して身につける。その際にアドバイスなどを行う。												
教科書・教材		『就活ガイドブック 2026』は必ず持参してください。												
参考書・参考文献等		得になし												
履修上の注意等		キャリア形成の実践では、その応用力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。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	オリエンテーション・就職活動の身だしなみ					授業の予習時間・30分				課題時間・30分				
2	電話の仕方、メールの書き方					授業の予習時間・30分				課題時間・30分				
3	面接対策（１）自分を知る（長所、短所、強み、弱み、自己PR）					授業の予習時間・30分				課題時間・30分				
4	面接対策（２）自分を知る（学生時代に力を入れたこと）					授業の予習時間・30分				課題時間・30分				

5	面接対策（3）自分を知る（志望動機、未来のビジョン）	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
6	面接ライブシートの作成と自己分析	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
7	面接演習（1）現在の長所と短所に関する質問、自己PR	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
8	面接演習（2）過去の実験に関する質問	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
9	面接演習（3）就職意識や未来のビジョンに関する質問	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
10	グループディスカッション演習（1） 流れの確認	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
11	グループディスカッション演習（2） 改善、実践	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
12	面接試験の演習（1）個人面接	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
13	面接試験の演習（2）集団面接	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
14	お礼状の書き方	授業の予習時間・30分	課題時間・30分
15	入社に向けてのマナー	授業の予習時間・30分	課題時間・30分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L222011		解剖学		2	15	講義	30	前期	2年	下田浩・浅野義哉				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	フード サイエン ティスト	食育イン ストラク ター	編入	有 (下田； 医師)
	○	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力									該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)									○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									—
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)									○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									—
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									—
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									—
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									○
授業概要		解剖学の基本事項を基礎的な医学用語とともに学習し、人体の構造と機能を理解する。最初に解剖学とは、器官と器官系、組織と細胞、人体の外形と方向用語、骨格系、筋系について、次に脈管系(血管・リンパ・脾臓・胸腺・血液)、さらに消化器・呼吸器・泌尿器・生殖器・内分泌・神経系(中枢神経・末梢神経・伝導路)・感覚器(視覚・平衡聴覚・皮膚)・発生学について、それら構造物の名称・形態・位置と働きを学ぶ。さらに、人体の立体的構築を習得を図る。												
		授業の到達目標		人体構造についての基本的な名称と形態・作用を理解し、生理学などの学習を補佐し、栄養学や医療などとの関連性を考える基礎を身につける。栄養士・医療マネジメントとして必要な人体構造の基本を身につける。										
単位認定の方法				期末試験	60 %	授業内小テスト	%	授業内活動	10 %	計		100 %		
		期末レポート	%	授業内提出物	30 %	その他	%							
フィードバックの方法		復習レポートは評価などを記述し、次の授業時間に返却する。定期試験は採点后、それらの解答を満点の状態にして再提出する。												
教科書・教材		藤田恒夫著、藤田信也改訂(2024)：入門人体解剖学 改訂第6版(南江堂)												
参考書・参考文献等		牛木辰夫著「入門組織学(南江堂)」、坂井建雄ら著「解剖生理学(医学書院)」等。補足資料は印刷して配布する。												
履修上の注意等		授業の進行が速いので、教科書の予習・復習を欠かさない。付図を参照しながら、文章を熟読し、内容の理解に努める。友人と一緒に、解剖学用語(名称)を頻繁に口ずさむこと。復習レポート等は次の講義前に提出する。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	器官とその系統(3-4頁)、細胞と組織(5-21頁) 学習事項：1. 細胞の基本構造と細胞小器官のはたらきについて、2. 顕微鏡でみえる組織の分類、3. 上皮組織、支持組織、筋組織、神経組織それぞれの構造と特徴について。担当：浅野義哉					該当する項目を教科書で予習(90分)。				授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。				
2	脈管系1[血管系](121-155頁) 学習事項：1. 血管系のあらましについて、2. 心臓の構造と機能、3. 動脈系の構成、4. 静脈系の構成、5. 胎児の循環系。担当：浅野義哉					該当する項目を教科書で予習(90分)。				授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。				
3	呼吸器系(217-233頁)、泌尿器系(235-243頁) 学習事項：1. 鼻腔から肺胞に至る呼吸器系の構成と構造、はたらきについて、2. 泌尿器を構成する器官、尿を作るはたらき、人体の恒常性を維持するはたらきとの関連。担当：浅野義哉					該当する項目を教科書で予習(90分)。				授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。				
4	神経系1[中枢神経系](279-311頁) 学習事項：1. 神経系全体の構成、2. 脊髄および脊髄神経の構造と構成、3. 脳の各構造と機能、大脳皮質領野と機能のあらまし。担当：浅野義哉					該当する項目を教科書で予習(90分)。				授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。				

5	感覚器系(353-375頁) 学習事項: 1. 眼球の構造と視覚、付属器の構造。2. 外耳、中耳、内耳の構造と聴覚・平衡感覚。3. 皮膚の構造と機能、皮膚感覚器の構造。担当: 浅野義哉	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
6	生殖器系(245-263頁) 学習事項: 1. 男性、女性の生殖器系の構成、2. 精巣の構造と精子形成と精路、3. 卵巣の構造と卵胞成熟、排卵、黄体形成、胎盤の構造。担当: 浅野義哉	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
7	からだはどのように造られるか(377-394頁) 学習事項: 1. 受精から出生まで、1個の受精卵からヒトのからだができる発生過程のあらまし、2. 体の各所がどのように形成されるかについての概要。担当: 浅野義哉	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
8	4. 人体の外形と方向用語(体部の形態に関する名称)、5. 骨格系(骨格とは、骨の形・構造と発生・成長、骨の連結、関節の構造・種類、脳・顔面頭蓋、鼻腔と副鼻腔、顎関節、脊柱: 椎骨の一般的な形、頸椎・胸椎・腰椎・仙椎・尾椎)(23-59頁)。担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
9	5. 骨格系(椎骨の連結、脊柱の全体的な形、胸部の構成と運動、上肢帯の骨、肩関節、上腕と前腕の骨、肘関節、手の骨、下肢帯の骨と骨盤、大腿の骨、股関節、下腿の骨、膝関節、足の骨)(59-81頁)。担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
10	6. 筋系(筋の形と構造、筋の働きと神経支配、表情筋と咀嚼筋、胸鎖乳突筋、舌骨上・下筋群、斜角筋・椎前筋、浅胸筋と呼吸筋、浅背筋と脊柱起立筋、腹直筋と側腹筋・単経管、) (83-104頁)。筋系(上肢帯・上腕・前腕の筋と腱鞘・屈筋支帯手内筋、腸腰筋・殿筋群と大腿・下腿・足の筋)(104-119頁)。担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
11	7-B. リンパ系(リンパ管、リンパ節、胸腺、脾臓、血液・血球・造血組織)(156-169頁); 8. 消化器系(口腔、咽頭)(171-187頁)。担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
12	8. 消化器系(食道～膵臓)(188-215頁)。担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
13	12. 内分泌系(下垂体、松果体、甲状腺、上皮小体、副腎、膵臓のランゲルハンス島)(265-278頁); 13-B. 末梢神経系(脳神経)(311-325頁)。担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
14	13-B. 末梢神経系(脊髄神経、自律神経)(325-340頁) 担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	授業内容に関する宿題についてレポートを作成する(90分)。
15	13-B. 末梢神経系(脊髄神経、自律神経、神経系の主な伝導路)(340-351頁) 担当: 下田浩	該当する項目を教科書で予習(90分)。	定期試験の学習(90分～)。

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L222003		解剖生理学実験		1	15	実験	30	後期	2年	下田浩				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	フード サイエン ティスト	食育イン ストラク ター	編入	医師
	○	○											○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力									該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)									○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									—
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)									○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									—
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									—
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									—
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)									○
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)									○		
授業概要		解剖学および前回の授業で作成したスケッチレポートについて人体構造の図・写真を用いて生理学的・臨床医学的事案を織り交ぜてフィードバックとディスカッションを行う。人体立体模型標本の肉眼スケッチと顕微鏡による組織切片(HE染色)の観察・スケッチを行う。各自、生理学的機能との相関を含めて着色されたスケッチレポートを完成させる。下記の授業計画は、その1例である。												
授業の到達目標		①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人体の構造と機能について知識を深めることにより、臨床医学的事案を含めて人体の構造的意義を説明できる。②人体立体模型標本と組織標本の肉眼的および顕微鏡的観察を行うことにより、各種器官の構造と生理機能との相関を説明できる。												
単位認定の方法		期末試験	40	%	授業内小テスト		%	授業内活動	10	%	計 100 %			
		期末レポート	0	%	授業内提出物	40	%	その他	10	%				
フィードバックの方法		各回の授業で作成したスケッチレポートについて次の授業でフィードバックとディスカッションを行う。												
教科書・教材		藤田恒夫著、藤田信也改訂(2024)：入門人体解剖学 改訂第6版(南江堂)												
参考書・参考文献等		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)」その他、実験に必要な資料はプリント配布する。												
履修上の注意等														
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	①前期解剖学レポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成					教科書で消化管(食道～直腸)の形態と血管を予習(20分)。毎回、色鉛筆を使用。				次回授業で提出するためにスケッチレポートを完成させる(30分～)				
2	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成					教科書で肝臓・脾臓の形態を予習(20分)。毎回、色鉛筆を使用。				次回授業で提出するためにスケッチレポートを完成させる(30分～)				
3	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成					教科書で心臓の形態と血管を予習(20分)。毎回、色鉛筆を使用。				次回授業で提出するためにスケッチレポートを完成させる(30分～)				
4	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成					教科書で頭頸部の筋と唾液腺を予習(20分)。毎回、色鉛筆を使用。				次回授業で提出するためにスケッチレポートを完成させる(30分～)				

5	中間試験（解剖学のまとめ＋認定試験の模試）	前期・解剖学の中間試験と定期試験を復習する（20分）。	中間試験（解剖学のまとめ＋認定試験の模試）を復習（30分～）。
6	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
7	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で腹壁・会陰の筋と横隔膜を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
8	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で脳の外形・断面と機能を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
9	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で大脳核・小脳・脳幹の外形と機能を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
10	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で脊髄と脊髄神経の形態と機能を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
11	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で腹膜後器官の構成と血管分布を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
12	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で男性・女性生殖器の構造と働きを予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
13	①スケッチレポートのフィードバックとディスカッション ②人体模型標本の肉眼的観察とスケッチ ③組織標本の顕微鏡的観察とスケッチ ④①～③を統合して生理学的機能を含めてスケッチレポートを作成	教科書で肺の形態・機能と縦隔を予習（20分）。	次回受業で提出するためにスケッチレポートを完成させる（30分～）
14	スケッチレポートのフィードバックとディスカッションまとめ（1）	これまでの学習内容を再確認（20分）	定期試験に備えて、スケッチレポートの内容を復習・点検（30分）。
15	スケッチレポートのフィードバックとディスカッションまとめ（1）	これまでの学習内容を再確認（20分）	定期試験に備えて、スケッチレポートの内容を復習・点検（30分）。

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L222001		生理学		2	15	講義	30	後期	2年	山田勝也			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								-
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								-
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		栄養士としての仕事を行う上で重要な人体の生理学の基礎を学ぶ											
授業の到達目標		人体の基本的な仕組み、生理学な調節に関する基礎を身につける											
単位認定の方法		期末試験	100 %	授業内小テスト			%	授業内活動			%	計	100 %
		期末レポート	%	授業内提出物			%	その他			%		
フィードバックの方法		講義中に質疑応答を行っており、そのやり取りを通して行う											
教科書・教材		メディカ出版「人体の構造と機能①解剖生理学第5版」											
参考書・参考文献等		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											
履修上の注意等		講義に出席し、講義中にできるだけ理解できるよう適宜積極的に質問を行うこと											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	血液（1） 赤血球の役割、ガス交換					赤血球、血漿、血清について調べる				授業で得られた知識を教科書などで確認し、ガス交換について整理する			
2	血液（2） 白血球の役割、血液凝固、血液型					白血球、血液型、血液凝固過程について調べる				顕微鏡実習を通じて得られた具体的な血球のイメージを機能の学習に役立てる			
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る				血圧の維持、神経支配を含め、ノート、プリント、教科書で確認する			
4	心電図の見方と電気現象					心電図および電気現象について調べる				心電図実習を通じて得られた理解を学習に役立てる			

5	消化・吸収 (1) 三大栄養素と酵素、咀嚼、胃	三大栄養素、およびその消化、吸収について調べる	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る
6	消化・吸収 (2) 腸、膵、肝、胆汁	腸の機能、肝、胆、膵の構造、機能について調べる	消化、吸収に関わる各臓器との基本的な関係を理解する
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る	呼吸を司る器官の基本的構造と測定を整理する
8	呼吸 (2) 酸素、CO ₂ 、pH、中枢調節機構	酸素の運搬、二酸化炭素の運搬、代謝との関係、pH調節について調べる	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
9	排泄 (1) 基本構造および尿細管再吸収、水と塩の調節	生体にとって必要な水、イオン、栄養素を適切に再吸収し、毒素を排泄する方法について調べる	尿細管再吸収の概略、ホルモン調節および腎クリアランスを理解する
10	排泄 (2) pH調節、排尿、排便	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機構について調べる	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
11	内分泌 (1) 総論、視床下部、下垂体、各論1	ホルモンとはなにか、ホルモン分泌器官について調べる	講義で学んだ知識を整理し、質問事項を考える
12	内分泌 (2) 各論2、生殖	副腎皮質ホルモン、下垂体後葉ホルモンと尿細管再吸収、その他多様なホルモンの働きについて調べる	生体のホメオスタシスを司る内分泌系の意義を理解する
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、機能について調べる	神経およびグリアの基本構造、イオン濃度勾配を利用したシナプス電位と活動電位の違い、各種感覚の受容と処理機構について整理する
14	神経 (2) 触覚、筋肉、反射、ホメオスタシス	運動神経と感覚神経の違い、筋肉の仕組みについて調べる	五感それぞれの違いと共通性、筋肉の動作機構、反射について整理する
15	総復習	全範囲の中から質問事項を整理する	生理学では個別に得られた知識は互いに有機的に関連しており、その体系化につとめる

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L222001		病態別生理学		2	15	講義	30	前期	2年	福井康三			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								
11. 計画を確実に実行する力(実行力)													
授業概要		人間の疾病にみられる臓器・器官と機能の状態を学び、疾病のメカニズムを正確に把握する能力を養う。また、病態評価や診断・治療について理解を深める。臨床栄養学を修得する前に病気に対する基本的知識を幅広く深めることは重要である。特に、 人体の正常な生理機能が異常をきたしたり、その調節機能の破綻による病気の身体機能の状態と発症の原因メカニズム											
授業の到達目標		疾病に伴って生体に現れる基本的な病変について説明できる。 各器官系の主な疾患について、病院、病態、発症の機序などを説明できる。 病態評価や診断、治療の概略を理解する。											
単位認定の方法		期末試験	90 %	授業内小テスト	%	授業内活動	10	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		授業内試験について、授業中に答を示し、解説する。											
教科書・教材		栄養科学イラストレイテッド臨床医学 第3版 羊土社 栄養科学イラストレイテッド解剖生理学 第3版 羊土社											
参考書・参考文献等		その他必要に応じて指定する。											
履修上の注意等		授業内容を配布資料と教科書で確認すること											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	診断のための身体診察と検査					教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)				重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)			
2	加齢・疾患に伴う変化					教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)				重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)			
3	疾患の治療					教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)				重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)			
4	栄養障害と代謝疾患					教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)				重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)			

5	内分泌系疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
6	消化器系疾患(1)	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
7	消化器系疾患(2)	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
8	循環器系疾患(1)	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
9	循環器系疾患(2)	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
10	10 腎・尿路系疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
11	神経・精神系疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
12	呼吸器系疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
13	血液系疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
14	運動器(骨格系)疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)
15	婦人科疾患	教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分)	重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L222001		生化学		2	15	講義	30	前期	2年	柳町悟司			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)													
授業概要		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。											
授業の到達目標		三大栄養素の消化・代謝を中心に、酵素,ヌクレオチドの役割を理解する。											
単位認定の方法		期末試験	80 %	授業内小テスト	20 %	授業内活動	%	計		100 %			
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		授業内小テスト：小テストを行った次の時間に模範解答を伝える。 期末試験：希望する者には点数を伝える。											
教科書・教材		なし(毎時間プリントを配布する)											
参考書・参考文献等		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											
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。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	ヌクレオチド (DNA, RNA, 転写, 翻訳)					不要				配布プリントの復習・60分以上			
2	糖質の構造と分類 (単糖類, 二糖類, 多糖類, 五炭糖, 六単糖)					配布プリントの予習・30分以上				配布プリントの復習・30分以上			
3	糖質の代謝① (解糖系, クエン酸回路, 電子伝達系)					配布プリントの予習・30分以上				配布プリントの復習・30分以上			
4	糖質の代謝② (糖新生, グリコーゲンの合成・分解と血糖値の関係)					配布プリントの予習・30分以上				配布プリントの復習・30分以上			

5	アミノ酸・タンパク質① (アミノ酸の分類, アミノ基転移反応, 酸化的脱アミノ反応, 尿素回路)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
6	アミノ酸・タンパク質② (糖原性アミノ酸, ケト原性アミノ酸, タンパク質の機能)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
7	脂質の構造と分類 (アシルグリセロール, ステロイド, リン脂質, リポタンパク質)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
8	脂質の代謝② (β 酸化, 脂肪酸の合成, ケトン体, コレステロールの合成)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
9	酵素反応① (基質特異性, pH依存性, 温度依存性, 補酵素, アロステリック効果)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
10	酵素反応② (酵素の活性型, 律速酵素, 酵素の分類, アイソザイム)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
11	生体エネルギー (電子伝達系, 酸化的リン酸化, 基質レベルのリン酸化)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
12	免疫 (自然免疫, 獲得免疫, 食物アレルギー)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
13	問題演習① (栄養士実力認定試験の過去問演習)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
14	問題演習② (栄養士実力認定試験の過去問演習)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上
15	問題演習③ (栄養士実力認定試験の過去問演習)	配布プリントの予習・30分以上	配布プリントの復習・30分以上

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L222003		生化学実験		1	7.5	実験	30	前期	2年	柳町悟司				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○	○										○		
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○	
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○	
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○	
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								○	
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○	
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)														
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○			
授業概要		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。												
授業の到達目標		前期の生化学で学習した酵素反応に関する実験を行い、酵素の理論(最適pH, 最適温度, ミカエリスメンテンプロット等)に関する理解を深める。												
単位認定の方法		期末試験	%		授業内小テスト	%		授業内活動	80	%		計	100	%
		期末レポート	20 %		授業内提出物	%		その他		%				
フィードバックの方法		実験結果について、実験を行った次の時間に簡単に解説する。また、第7回目の授業では、それまでに行った実験について、詳細な解説を行う。												
教科書・教材		なし(自作のプリントを毎時間配布する)												
参考書・参考文献等		はじめてみよう生化学実験(三共出版)												
履修上の注意等		実験は白衣着用で行う。電卓を持参すること。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	ガイダンス(生化学実験の概要説明とモル濃度の計算) モル濃度を指定したNaOH水溶液の調製と評価					モルの計算を予習(30分) (基礎化学Aのプリント使用)				モル濃度の計算の復習 (60分)				
2	各種実験器具の使用方法(pHメーター, 吸光光度計の使用方を学ぶ)					pH, 光の波長とは何か (60分)				実験結果の考察(60分)				
3	溶液の希釈法					水溶液調製の手順 (60分)				実験結果の考察(60分)				
4	還元糖の定量(グルコースの検量線を作成する)					還元糖とはどのような糖か (60分)				実験結果の考察(60分)				

5	酵素反応の時間変化(酵素反応の生成物の変化を観察する)	酵素反応のメカニズム(60分) (生化学のプリント使用)	実験結果の考察(60分)
6	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を通じて酵素と基質の量的関係を学ぶ)	酵素反応のメカニズム(60分) (生化学のプリント使用)	実験結果の考察(60分)
7	最適pH(細菌由来アミラーゼの最適pHをpH4~5の範囲で調べる)	最適pHについて(60分) (生化学のプリント使用)	実験結果の考察(60分)
8	問題演習(実験を通じて学んだ内容に関する問題演習)	これまで実施した 実験結果の振り返り(60分)	問題の復習(30分)
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L223003		食品衛生学実験		1	7.5	実験	30	後期	2年	井澤弘美			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								—
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								—
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								—
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								—
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								—
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		食品衛生学の講義の理解を深めるため、食品添加物、食品の鮮度、細菌性食中毒、その他食品の衛生にかかわる実験を行い、学んだ知識を実証します。実験項目は、給食経営管理において大切な衛生管理業務に関連した役立つ実験を行います。											
授業の到達目標		食品衛生に関わる栄養士の専門知識を食品衛生検査及び食品中の成分分析といった理化学的試験を通して知識や技術を説明できる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	100 %	その他	%						
フィードバックの方法		オンライン経由で提出されたレポートを次回の実験までに評価して、オンライン経由で返却する。返却したレポートは次回授業で講評する。											
教科書・教材		実習プリントとレポート様式を毎回配布する。											
参考書・参考文献等		食品衛生学の講義で使用した教科書											
履修上の注意等		安全のため白衣着用、髪を結って授業を受けてください。 スケッチをしますので、色鉛筆等を準備してください。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	実験の諸注意(実験器具の使い方、報告書の書き方) 正しい手洗いの確認～手洗いチェッカーによる洗い残しの観察					事前に配布する資料を読んで実験内 容を把握する・30分			実験レポートを作成する・60分				
2	寄生虫の幼虫観察～魚体内のアニサキスを観察する 環境中に存在する細菌・真菌の検出実験①～細菌・真菌培養用の培 地の作成					事前に配布する資料を読んで実験内 容を把握する・30分			実験レポートを作成する・60分				
3	環境中に存在する細菌・真菌の検出実験②～手指・頭髮に付着して いる細菌・真菌の培養					事前に配布する資料を読んで実験内 容を把握する・30分			実験レポートを作成する・60分				
4	環境中に存在する細菌・真菌の検出実験③～培養した細菌のグラム 染色と観察					事前に配布する資料を読んで実験内 容を把握する・30分			実験レポートを作成する・60分				

5	食品成分の残留～食器の洗浄後に残った糖質・脂質・たんぱく質の検出	事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分	実験レポートを作成する・60分
6	牛乳・鶏卵の鮮度判定実験～新鮮/腐敗の牛乳と鶏卵の特徴の観察と判別	事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分	実験レポートを作成する・60分
7	食品添加物実験①～合成着色料を使用した食品から羊毛染色法による色素の抽出	事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分	実験レポートを作成する・60分
8	食品添加物実験②～抽出した色素の薄層クロマトグラフィーによる分離と同定	事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分	実験レポートを作成する・60分
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L223003		食品学実験		1	7.5	実験	30	前期	2年	柳町悟司・木村康子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)													
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		食品に含まれる成分を実験によって調べ、食品成分の特徴とその違いを理解する。											
授業の到達目標		食品に含まれる成分を科学的に調べ、食品成分の調査方法を習得し、成分の特徴を説明できるようになる。実験の流れを理解し、実験結果をまとめ報告できるようになる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	10	%	計 100 %				
		期末レポート	%	授業内提出物	80	%	その他	10					
フィードバックの方法		提出物は改善点及び評価点を記載し、採点后返却する。											
教科書・教材		プリントを配付する。											
参考書・参考文献等		食品成分表 医歯薬出版株式会社 7回目の授業には食品成分表を持参してください。											
履修上の注意等		安全のため、白衣着用、髪を結って授業を受けてください。 スケッチをしますので、色鉛筆を毎回持って来てください。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	オリエンテーション 実験目的、主な実験器具の名称と取扱い 標準溶液の調整 0.1N水酸化ナトリウム水溶液の調整					配付プリント予習・60分				報告書・60分			
2	食酢中の酢酸の定量 調整した標準溶液を用いて食酢に含まれる酢酸の定量					配付プリント予習・60分				報告書・60分			
3	水の硬度測定 ミネラルウォーター硬度と水道水硬度の測定					配付プリント予習・60分				報告書・60分			
4	食塩定量(醤油、味噌) モール法により、市販の醤油や味噌に含まれる塩分濃度を求める					配付プリント予習・60分				報告書・60分			

令和8年度

5	デンプン性状試験 デンプン分離法、デンプン粒子の顕微鏡観察、ヨウ素デンプン反応、デンプンの糊化温度の測定	配付プリント予習・60分	報告書・60分
6	酵素的褐変反応 ジャガイモの褐変反応の防止方法を比較し、まとめる	配付プリント予習・60分	報告書・60分
7	油脂のケン化価 液体油脂と液体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の特徴をまとめる	配付プリント予習・60分	報告書・60分
8	実験内容について理解度の確認	実験内容の復習・60分	不足分の報告書・60分
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L224003		栄養学実習		1	7.5	実習	30	前期	2年	宮地博子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								○
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		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。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）に伴う生体の一般的変化に対応して、望ましい栄養摂取の在り方と実践を考える。											
授業の到達目標		ライフステージにおける栄養マネジメントを理解し、「健康な生活」のために対象者別に注意しなければいけない事項を学び、適切な献立作成・調理方法を習得する。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	50	%	計 100 %				
		期末レポート	%	授業内提出物	50	%	その他	%					
フィードバックの方法		授業後の振り返りFormsにて質問を受け、次の講義または個人対応にて行う。											
教科書・教材		適宜、資料を配布する											
参考書・参考文献等		長浜幸子 編集：新編 応用栄養学実習－健康なライフステージのために－ 学研書院 渡邊玲子 編集：改訂 応用栄養学各論 建帛社（栄養学各論の教科書）											
履修上の注意等		演習・実習時の記録や課題を授業時間内に集中してこなすように心がけ、提出物の期限は守ること。 質問等はMicrosoft Teams等で随時受付する。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	ガイダンス 乳児期の栄養 調乳法、調製粉乳の種類、授乳方法、離乳食の理解					教科書を読み予習 (30分以上)				教科書を読み予習 (30分以上)			
2	乳児期の栄養 調理実習【調乳、離乳食】					教科書を読み予習 (30分以上)				手作りおやつを考える (30分以上)			
3	幼児期の栄養(1) 保育所給食と手作りおやつ 調理実習【保育所給食】					手作りおやつ の試作 (30分以上)				レシピの修正 (30分以上)			
4	幼児期の栄養(2) 手作りおやつ の考案 女性の栄養 更年期・妊娠期の栄養ケアと食事の理解 調理実習【更年期の食事】					レシピ修正 (30分以上)				レポート提出 (30分以上)			

5	幼児期の栄養(3) 手作りおやつレシピ考案 調理実習【手作りおやつ試作】	教科書を読み予習 (30分以上)	レポート提出 (30分以上)
6	幼児期の栄養(3) 手作りおやつレシピ修正、完成	教科書を読み予習 (30分以上)	レポート提出 (30分以上)
7	高齢期の栄養(1) 摂食嚥下障害食の実際① 調理実習【摂食嚥下の理解】	教科書を読み予習 (30分以上)	手作りおやつを考える (30分以上)
8	高齢期の栄養(2) 摂食嚥下障害食の実際② 調理実習【常食からの展開】	手作りおやつ試作 (30分以上)	レシピの修正・レポート提出 (30分以上)
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L224001		臨床栄養学(1)		2	15	講義	30	前期	2年	齋藤長徳			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マナジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	ビジネス 情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	有
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							—
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							—
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力				8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)							○
						9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							—						
授業概要		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。											
授業の到達目標		○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。 ○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、病気の原因・症状・食事療法を身につける。											
単位認定の方法		期末試験	80 %	授業内小テスト	%	授業内活動	20 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		定期試験等は、返却時に解説する。											
教科書・教材		臨床栄養学概論 鈴木一永ら著 (化学同人)											
参考書・参考文献等		教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。授業には計算機（携帯含む）が必要です。											
履修上の注意等		遅刻は30分まで、遅刻3回で1回の欠席とします。理由がある場合はお話しください。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	臨床栄養学とは (医療と臨床栄養) (栄養ケアシステムと栄養ケアプロセス) 「一読しておくこと」					90分			90分				
2	栄養評価 (栄養スクリーニング、必要栄養量の算出方法) 「 〃 」					90分			90分				
3	栄養アセスメント (栄養管理システム、栄養アセスメント) 「 〃 」					90分			90分				
4	治療食栄養基準 「 〃 」 (成分別栄養管理・疾患別栄養管理)					90分			90分				

5	栄養療法（食事療法・経口栄養法） 「 〃 」	90分	90分
6	栄養療法（経腸栄養法・経静脈栄養法） 「 〃 」	90分	90分
7	経静脈栄養法（輸液） 「 〃 」	90分	90分
8	栄養ケア・プロセス（症例をととして）	90分	90分
9	消化器疾患の病態と栄養管理 （消化器系） 「 〃 」	90分	90分
10	消化器疾患の病態と栄養管理 （口腔・食道） 「 〃 」	90分	90分
11	消化器疾患の病態と栄養管理 （胃・腸） 「 〃 」	90分	90分
12	消化器疾患の病態と栄養管理 （肝臓・胆嚢・膵臓） 「 〃 」	90分	90分
13	代謝性疾患の病態と栄養管理 （糖尿病） 「 〃 」	90分	90分
14	代謝性疾患の病態と栄養管理 （糖尿病性腎症・脂質異常症） 「 〃 」	90分	90分
15	代謝性疾患の病態と栄養管理 （脂質異常症・痛風・肥満症） 「 〃 」	90分	90分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L224003		臨床栄養学(2)		2	15	講義	30	後期	2年	齋藤長徳				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		有
	○	○												
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力									該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)									○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									一
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)									○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									一
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)									○
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)									一
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)									○		
授業概要		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。												
授業の到達目標		○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。 ○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、病気の原因・症状・食事療法を身につける。												
単位認定の方法		期末試験	80 %	授業内小テスト	%	授業内活動	20 %	計 100 %						
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%							
フィードバックの方法		定期試験等は、返却時に解説する。												
教科書・教材		臨床栄養学概論 鈴木一永ら著 (化学同人)												
参考書・参考文献等		教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。授業には計算機（携帯含む）が必要です。												
履修上の注意等		遅刻は30分まで、遅刻3回で1回の欠席とします。理由がある場合はお話しください。												
回						授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	代謝性疾患の病態と栄養管理 (メタボリックシンドローム・先天性代謝異常) 「 〃 」					90分				90分				
2	循環器疾患の病態と栄養管理 (動脈硬化症) 「 〃 」					90分				90分				
3	循環器疾患の病態と栄養管理 (高血圧症・心臓の働き) 「 〃 」					90分				90分				
4	循環器疾患の病態と栄養管理 (心臓疾患・薬と食品の相互作用) 「 〃 」					90分				90分				

5	循環器疾患の病態と栄養管理 (脳疾患) 「 〃 」	90分	90分
6	腎疾患の病態と栄養管理 「 〃 」 (腎臓の生理)	90分	90分
7	腎疾患の病態と栄養管理 「 〃 」 (腎臓の傷害)	90分	90分
8	腎疾患の病態と栄養管理 「 〃 」 (糖尿病性腎症・人工透析)	90分	90分
9	血液疾患の病態と栄養管理 「 〃 」 (血液の成分と昨日・貧血の賞状と原因)	90分	90分
10	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)	90分	90分
11	内分泌性疾患の病態と栄養管理 「 〃 」 (恒常性疾患・副腎皮質疾患)	90分	90分
12	骨疾患の病態と栄養管理 「 〃 」 (骨粗鬆症・骨軟化症・くる病)	90分	90分
13	免疫・アレルギーの病態と栄養管理 「 〃 」 (面赤反応・アレルギーの種類)	90分	90分
14	術前・術後の栄養管理 「 〃 」 (胃十二指腸術後・腸術後)	90分	90分
15	乳児・小児期の疾患と栄養管理 「 〃 」 (小児の栄養学的特性)	90分	90分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L224003		臨床栄養学実習		1	15	実習	45	前期	2年	舩澤正博			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	有
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								○
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		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、①：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。②：①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。③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あることは重々承知しているが、栄養士を目指すならそこは避けて通れないので頑張ってもらいたい。											
授業の到達目標		①、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。②、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。③、作成した献立を適切に調理・盛り付けができる。④、自身が作成した②、③について評価ができる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	10	%	授業内活動	30	%	計 100 %			
		期末レポート	%	授業内提出物	60	%	その他		%				
フィードバックの方法		提出されたレポートは、評価しコメントを加え返却する											
教科書・教材		臨床調理（医歯薬出版）											
参考書・参考文献等		糖尿病治療のための食品交換表（文光堂）、食品成分表											
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。また、PC持ち込み利用OK。スマホでの電卓利用は原則禁止にします。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	オリエンテーション：①本授業の意義、目的、授業の進め方、評価方法など。②一般・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。（45分）							
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（45分）			
3	【演習】 前回授業の復習（小テスト終了後解説）。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。					塩味調味料と調味%の計算方法を復習しておくこと。テキストP14～19、P92～100まで熟読しておく（45分以上）				小テストでの間違いがあった場合は計算できるようにしておく			
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					テキストP92～100まで読んでおく（20分程度）				一般食と軟菜食の献立を次回の授業までに完成させる（45分以上）			

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P76～91まで読んでおく (20分程度)	減塩食の献立を次回の授業までに完成させる (45分以上)
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	調理の作業手順を確認しておくこと	レポート作成 (45分以上)
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P20～34まで読んでおく (20分程度)	低エネルギー食 (1600kcal) の献立を次回の授業までに完成させる (45分以上)
8	【演習】 糖尿病治療のための食品交換表を用いての献立作成 (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P2～8まで読んでおく (20分程度)	糖尿病食 (18単位) の献立を次回の授業までに完成させる (45分以上)
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	調理の作業手順を確認しておくこと	レポート作成 (45分以上)
10	【演習】 たんぱく質コントロール (慢性肝炎) 食のポイント及び献立作成	テキストP51～57までを読んでおく (20分程度)	高タンパク質食の献立を次回の授業までに完成させる (45分以上)
11	【演習】 たんぱく質コントロール食のポイント (慢性腎不全) 及び献立作成 (2000kcal たんぱく質40g)	テキストP58～75までを読んでおく (20分程度)	慢性腎不全食の献立を次回の授業までに完成させる (45分以上)
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	調理の作業手順を確認しておくこと	レポート作成 (45分以上)
13	【演習】 脂質コントロール食のポイント及び献立作成 (脂質異常症)	テキストP40～48までを熟読のこと (20分程度)	脂質異常症の献立を完成させる (45分以上)
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)	テキストP36～39までを熟読のこと (15分程度)	慢性膵炎の献立を次回の授業までに完成させる (45分以上)
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	調理の作業手順を確認しておくこと	レポート作成 (45分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L225001		公衆栄養学		2	15	講義	30	前期	2年	宮地博子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マナジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○									○	○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○		
授業概要		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											
授業の到達目標		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。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。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。											
単位認定の方法		期末試験	50 %	授業内小テスト	40 %	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%						
フィードバックの方法		小テストは採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		古畑公、田中弘之 編著：エスカパーシク公衆栄養学概論 同文書院											
参考書・参考文献等		全国栄養士養成施設協会 編：栄養士実力認定試験問題集 建帛社											
履修上の注意等		提出物の期限は守ること。 質問等はMicrosoft Teams等で随時受付する。小テストは返却時に解説をする。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	公衆栄養学の概念					教科書を読み予習 (30分以上)				復習 (30分以上)			
2	公衆栄養の沿革 わが国の健康・栄養問題の現状と課題(1)					教科書を読み予習 (30分以上)				復習 (30分以上)			
3	健康・栄養問題の現状と課題(2) 国民健康・栄養調査の目的、方法、法的根拠					教科書を読み予習 (30分以上)				小テストに向けての復習と勉強 (30分以上)			
4	健康・栄養問題の現状と課題(3) 国民健康・栄養調査の結果 我が国の栄養・食生活の現状と課題 【小テスト①公衆栄養活動の歴史】					教科書を読み予習 (30分以上)				復習 (30分以上)			

5	健康・栄養問題の現状と課題(4) わが国の食料需給と自給率	教科書を読み予習 (30分以上)	小テストに向けての復習と勉強 (30分以上)
6	栄養疫学(1) 概要、調査の内容 【小テスト②国民健康・栄養調査】	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
7	栄養・食料政策(1) 管理栄養士・栄養士制度、健康増進法	教科書を読み予習 (30分以上)	小テストに向けての復習と勉強 (30分以上)
8	栄養・食料政策(2) 食育基本法、地域保健法、母子保健法などその他の関連法規 【小テスト③食糧需給と自給率】	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
9	栄養・食料政策(3) わが国の健康づくり施策の変遷 健康日本21、食育推進基本計画	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
10	栄養・食料政策(4) 栄養・健康指導のガイドライン (食生活指針、食事バランスガイド、運動指針他)	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
11	諸外国の栄養政策(1) 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題	教科書を読み予習 (30分以上)	小テストに向けての復習と勉強 (30分以上)
12	諸外国の栄養政策(2) 諸外国の健康・栄養政策 【小テスト④関連法規】	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
13	公衆栄養学マネジメント(1) 公衆栄養マネジメント・スクリーニング・アセスメント	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
14	公衆栄養学マネジメント(2) 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)
15	公衆栄養プログラムの展開(3) 食環境整備のためのプログラムの展開	教科書を読み予習 (30分以上)	復習 (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員													
L226003		調理学実習（実験含む）		1	7.5	実習	30	前期	2年	安田智子													
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験											
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼンテー ション実務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入											
	○	○										○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○										
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○										
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○										
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○										
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)																	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)																	
						6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)																	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○										
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							○										
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○										
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○										
				11. 計画を確実に実行する力(実行力)																			
授業概要		「調理学」で学んだ内容を実験によって確認し理解を深めるため、各回で一つの食材や調理操作をテーマに実験・実習を行う。さらに、「基礎調理学実習」で身につけたスキルを基礎として、春から初夏にかけての旬の食材を用いた季節の和食を実習する。これらの学びを通して、栄養士として必要な調理の知識と技術を体系的に身につけることを目指す。																					
授業の到達目標		1. 調理実験を通して、調理学で学んだ食品の科学的な変化への理解を深め、その知識を調理に生かすことができる。 2. 実習・実験を通じて調理技術の習得と向上を図り、安全面・嗜好面・栄養面に配慮した食事の整え方を理解できる。 3. 旬の食材への理解を深め、適した調理操作を身につけ、食事計画に活用することができる。																					
単位認定の方法		期末試験				%		授業内小テスト		20		%		授業内活動		10		%		計	100	%	
		期末レポート				50		%		授業内提出物		20		%		その他							%
フィードバックの方法		確認テストは採点后返却、提出された実験記録書（レポート）、調理実習ノートは添削後返却する。																					
教科書・教材		1 年次調理学テキスト 化学同人 調理科学実験ではプリントを使用、献立実習では計量表を使用、 「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・参考文献等		「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 洪川祥子 下村道子共著（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（医歯薬出版部）																					
履修上の注意等		各回の授業では、実験レポートおよび実習ノートを作成し、期日までに提出する。安全に配慮した身支度を整え、自ら積極的に行動しながら班員と協力して実験・実習を進める。授業の連絡や参考資料はTeamsに掲載するため、事前に確認しておくこと。																					
回	授 業 計 画					授業時間外学習																	
						授業前・時間								授業後・時間									
1	日本料理 もち米の調理、小豆の調理、貝の扱い方、豆腐料理 実習例；赤飯、はまぐりの潮汁、がんもどきの含め煮、白和え、煎茶					調理学実習テキストp 80-81を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上）								調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。									
2	オリエンテーション；授業内容の説明、レポート・ノートの記入方法、調理科学実験について（実験の進め方、実験結果のまとめ方） 野菜・くだものに関する実験 野菜の色の調理による変化 生野菜の放水量と食塩の浸透					シラバスをよく読んでおく。 実験プリントを読み内容を確認する。内容を確認する。調理学テキストp 73-77、79を復習する。（30分以上）								実験レポートの記入、栄養士実力認定試験（関連問題）を解く。（30分以上）									
3	砂糖に関する実験 砂糖溶液の加熱による変化、ウオーターテスト 砂糖の調理性を利用したお菓子…キャラメル、ポップコーンボール					実験プリントを読み内容を確認する。調理学実習テキストp 76、180-181、調理と理論p 184-188を予習する。（30分以上）								実験レポートの記入、栄養士実力認定試験（関連問題）を解く。（30分以上）									
4	卵の調理性に関する実験 卵の鮮度の鑑別、全卵に対しての各部位の割合 卵白の起泡性と安定性、 希釈卵液の熱凝固に対する添加物の影響					実験プリントを読み内容を確認する。調理学テキストp 97-102を復習する。（30分以上）								実験レポートの記入、栄養士実力認定試験（関連問題）を解く。（30分以上）									

5	小麦粉に関する実験 ドウの物性（塩の添加やねかしによる伸びの状態）およびグルテンの採取 添加材料が蒸しパンの出来上がりの及ぼす影響、膨化剤の種類	実験プリントを読み内容を確認する。調理学テキスト p 59-63を復習する。（30分以上）	実験レポートの記入、栄養士実力認定試験（関連問題）を解く。（30分以上）
6	日本料理 春の山菜料理…山菜の扱い方、塩味飯、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、いかとうど・竹の子の木の芽あえ、きょうろぶき、草もち、日本茶	調理学実習テキスト p 86-87を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。ヨモギを用意する。（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセントの算出、振り返り事項他）の記入。
7	日本料理 地場産の根まがり竹の利用方法、魚の焼物、卵の希釈と調理、蒸し物の基本、二番だしのとり方、玉露の入れ方 実習例；たけのこ飯、生鮭の照り焼き（筆しょうが）、茶わん蒸し、小松菜の煮びたし p 146 香の物、日本茶（玉露）	調理学実習テキスト p 88-89、146、176を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセントの算出、振り返り事項他）の記入。実習した魚介類を自分でさばけるように家で作る。
8	実技試験、調理実習室大掃除 切り方（胡瓜・大根の千切り） 小テスト	十分な実技試験対策、テキストを振り返る（60分以上）	学習アンケート回答（10分）
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L226003		調理学実習(1)		1	7.5	実習	30	前期	2年	安田智子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼンテー ション実務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○										○	
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								○
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
					11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○
授業概要		西洋料理および日本料理の、より専門的な料理を献立形式で実習する。調理科学的な観点から作り方や食品の取り扱い、適した調理法、盛り付け方などについて理解を深める。調味パーセントを用いた再現性のある調味方法を身につけ、効率的な調理操作手順を考えながら、協力して段取りよくおいしい料理を作る力を養う。実習の確認ポイントは師範台および各台で実演し、実技試験では課題テーマに沿ったレシピ作成・調理および包丁技術の確認を行う。											
授業の到達目標		1. 調理学実習および調理学で学んだ知識と基本技術を基盤として、より専門的な調理に必要な力を身につける。 2. 食品の調理特性や調理操作の科学的な意味を理解し、食事計画に生かせる総合的な判断力を養う。 3. 修得した調理の知識と技術を適切に活用し、安全で健康的かつおいしい料理を作ることができる。											
単位認定の方法		期末試験	40 %		授業内小テスト	20 %		授業内活動	10 %		計 100 %		
		期末レポート	%		授業内提出物	30 %		その他	%				
フィードバックの方法		でき上がった料理については授業内で講評を行う。授業のはじめには、前回の授業で出た疑問点に回答し、理解を深める。実習ノートにはコメントを付して返却し、提出されたレシピは添削して返却する。授業の連絡や参考資料はTeamsに掲載するため、事前に確認しておくこと。											
教科書・教材		「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・参考文献等		「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 渋谷祥子 下村道子共著（同文書院） 1年次使用の調理学テキスト（化学同人）、日本食品成分表（医歯薬出版） 調理のためのベーシックデータ（女子栄養大学出版部）、											
履修上の注意等		マネージャーは実習前に作業工程表を作成し、必ずチェックを受ける。実習後は授業の記録と振り返りとして実習ノートを作成し、提出する。調理技術は繰り返すことで上達するため、家庭でも積極的に調理に取り組む姿勢を持つ。なお、材料の入手状況などにより、実習内容の順序を変更する場合がある。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	日本料理 季節の魚料理…魚の扱い方、魚肉の調理性、丼物、寒天の調理性 実習例；いわしのかば焼き丼（しし唐辛子）、ほっけのつみいれ汁（白髪ねぎ）、いかの酢みそ和え（針生姜）、サイダーかん、冷茶					調理学実習テキストp 22-23、p 102-103、184を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。魚のおろし方の復習（30分以上）			調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。				
2	西洋料理 西洋料理の特徴 ブイヨンの取り方、洋風炊き込み飯、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、紅茶					調理学実習テキストp 94-95、177を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。スープストックについて復習（30分以上）			調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。				
3	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、ホタテ貝の扱い方 実習例；じゃがいもの冷製スープ、鶏肉とホタテのフライ（フライドパセリ、千切りキャベツ添え）、タルタルソース、サブレー、アイスティー					調理学実習テキストp 96-97を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。スープストックについて復習（30分以上）			調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。				
4	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 冷菓、ゲル化剤（ゼラチン） 実習例；にんじんのスープ、エビのピラフ、コールスローサラダ、パバロア					調理学実習テキストp 92-93、184を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。ゼラチンについて復習（30分以上）			調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。				

5	日本料理 すし飯の基本、巻き方、混合煮だし汁の取り方（復習）汁物の構成 実習例；のり巻きずし（太巻き、細巻き）・伊達巻きずし・いなりずし、酢どりしょうが、清汁、煎茶	調理学実習テキストp82-85を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。
6	日本料理 煮物の基本（味付けの順序、調味割合）、卵の焼き物、ゲル化剤の調理性 実習例；えんどうご飯、だし巻き卵（染めおろし）、筑前煮、香の物、オレンジゼリー（カラギーナン使用）P158	調理学実習テキストp90-91、158を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。カラギーナンについて復習する。（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。
7	実技試験；テーマ（例として世界の料理、地場食材使用の料理）に合った献立作成をする 各自1品担当する 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、改善まで行う	マネージャー中心にグループワーク；献立作成 各自で開発したレシピを試作 作業工程の検討 レシピは必ず点検を受けること	レポート提出
8	実技試験、調理室の大掃除 切り方（玉ねぎのみじん切り） まとめ	十分な実技試験対策 (60分以上)	学習アンケート回答（10分）
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L226003		調理学実習(2)		1	7.5	実習	30	後期	2年	安田智子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼンテー ション実務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○
						3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)							○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○
						11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○
授業概要		日本料理・西洋料理・中国料理を中心に、各国の供応料理を実習し、食文化への理解と関心を深める。実習内容に合わせて調理工程を作成し、段取りよく作業を進めながら、グループ内でコミュニケーションを取りつつ目的に合った料理を正確に仕上げる。調理科学的な観点から作り方のポイントを理解し、美しく食べやすい盛り付け方法を師範台および各台で実演する。											
授業の到達目標		1. これまでに学んだ調理の知識と技術を活用し、より高度な調理に対応できる実践力を身につける。 2. 食品の調理特性や調理操作の科学的な意味を理解し、日常の調理に生かせる実践的な力を養う。 3. 食品素材の特徴を理解し、適した調理操作を行い、時間内においしい料理を仕上げるができる。											
単位認定の方法		期末試験	30 %		授業内小テスト	60 %		授業内活動	10 %		計 100 %		
		期末レポート	%		授業内提出物	%		その他	%				
フィードバックの方法		実施した実習内容については授業内で講評を行う。授業のはじめには前回の授業内容を振り返り、理解の確認を行う。実習ノートおよび提出レポートは添削したうえで返却する。											
教科書・教材		「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・参考文献等		「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 洪川祥子 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)、 日本食品成分表 (医歯薬出版部)											
履修上の注意等		実習前には作業工程表を作成し、必ずチェックを受ける。衛生的に整えた身支度で入室することを徹底する。授業の記録と振り返りとして実習ノートを作成し、提出する。調理技術の向上には繰り返しの実践が重要であるため、自宅でも積極的に調理に取り組む姿勢を持つ。なお、材料の入手状況などにより実習内容の順序を変更する場合があります、その際は事前に連絡する。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	本教科の授業内容についての説明 日本料理 もち米の調理、卵の希釈と料理、汁物の構成・塩分 実習例；三色おぼろ、卵豆腐の吸い物、はりはり漬け、日本茶					調理学実習テキストp106-107を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。だしの取り方について復習。(30分以上)				調理ノート (作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他) の記入。(30分以上)			
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p144、きんぴらごぼう、みたらし団子、日本茶					調理学実習テキストp108-109、144を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。(30分以上)				調理ノート (作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他) の記入。(30分以上)			
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、銀杏の扱い方 実習例；五目おこわ、鯖のおろし煮、黄身酢かけ、淡雪かん、日本茶					調理学実習テキストp110-111、113を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。魚のおろし方について復習。(30分以上)				調理ノート (作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他) の記入。(30分以上)			
4	西洋料理 ベシヤメルソースの濃度と用途、パンケーキ生地・焼き方、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 (紅玉) ジャム、紅茶					調理学実習テキストp117、119を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。ルー、ソースについて復習。(30分以上)				調理ノート (作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他) の記入。(30分以上)			

5	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、シュー生地 実習例；豚肉のトマト煮（フライドポテト、ブロッコリーのソテー添え）、シュークリーム（カスタードクリーム）、コーヒー	調理学実習テキストp120-121、118を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）
6	中国料理 中国料理の特徴、特殊調味料、前菜、蒸菜、煨菜、点心の特徴、 実習例；涼拌鶏絲、蛋捲、麻婆豆腐、玉米湯（プリント使用）中学茶（凍頂烏龍）	調理学実習テキストp122-123、172-175を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。中国茶について復習（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）
7	中国料理 包子の作り方（イースト発酵）、点心、油通し、イカの調理特性（松かさいか） 実習例；八宝菜、肉包子、杏仁酥p158、中国茶（花茶）	調理学実習テキストp100-101を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上）	調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）
8	実技試験（胡瓜の薄切り）、調理室大掃除、まとめ	調理学実習テキスト、ノートを読み返し、これまでの実習を振り返る（30分以上）	学習アンケート回答（10分）
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員										
L226003		応用調理学実習		1	7.5	実習	30	後期	2年	安田智子										
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験								
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼンテー ション実務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入								
	○	○																		
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○							
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○							
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○							
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○							
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○							
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)														
						6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)														
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○							
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							○							
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○							
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○							
		11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○											
授業概要		行事食や郷土料理を中心に実習し、食文化への理解と関心を深める。実習では段取りを考えて作業を進め、グループ内でコミュニケーションを取りながらおいしい料理を仕上げる。調理科学的な観点から作り方のポイントを理解し、調理のコツや美しく食べやすい盛り付けの方法を、師範台および各台で実演する。																		
授業の到達目標		1. これまでに学んだ調理の知識と技術を統合し、より高度な調理に対応できる実践力を身につける。 2. 食品素材の特徴を理解し、適切な調理操作によっておいしい料理を作ることができる。 3. 多様な食文化を理解し、行事食や郷土料理を食事計画に活用できる。 4. 食の専門家として、献立作成から盛り付けまでを一貫して行える総合的な調理力を身につける。																		
単位認定の方法		期末試験		%		授業内小テスト		30		%		授業内活動		20		%		計	100	%
		期末レポート		20		%		授業内提出物		30		%		その他		%				
フィードバックの方法		でき上がった料理については授業内で講評を行う。授業のはじめには前回の授業で生じた疑問点に回答し、理解を深める。実習ノートおよび提出レポートにはコメントを記入して添削し、返却する。																		
教科書・教材		「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・参考文献等		「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 渋谷祥子 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）、 日本食品成分表（医歯薬出版部）																		
履修上の注意等		実習前には作業工程表を作成し、必ずチェックを受ける。授業の記録と振り返りとして実習ノートを作成し、提出する。調理技術の向上には繰り返しの実践が欠かせないため、自宅でも積極的に調理に取り組む姿勢を持つ。なお、材料の入手状況などにより実習内容の順序を変更する場合がある。																		
回	授 業 計 画					授業時間外学習														
						授業前・時間						授業後・時間								
1	行事食；中国北方の立春を祝う料理 前菜、湯菜、点心、中国料理のマナー（プリント）、中国茶 実習例；涼拌海蜇、雲片鴨蛋、春餅（薄餅、炒蛋、粉絲炒菠菜、紅燒鶏、豆芽炒菜）、中国茶					調理学実習テキストp124-125を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上）						調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）								
2	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、ドレッシングの種類 実習例；ピザp158、ミネストローネp139、デザート（プリント）、サラダ（プリント、ドレッシングは自由課題）					調理学実習テキストを読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。イースト発酵について復習。（30分以上）						調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）								
3	行事食；クリスマス料理 洋菓子の基本、揚げ物料理、 実習例；冬野菜のスープ、チキンクロケット（人参のグラッセキャベツのせん切り、クレソン添え、デコレーションケーキ、ホットレモン					調理学実習テキストp126-127を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。デコレーションのデザインを決めておく。（30分以上）						調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）								
4	行事食；正月料理 五節句とその行事食 重箱・お屠蘇他 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、寒天寄せ					調理学実習テキストp128-129を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。おせち料理について調べる（30分以上）						調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上）								

5	郷土料理 青森県の食文化 ; 津軽地方の郷土料理 実習例 ; ごまご飯、けの汁、子とえ、しとぎ餅、日本茶	調理学実習テキスト p 130-131 を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。郷土料理について調べる。(30分以上)	調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上)
6	郷土料理 青森県の食文化 ; 南部地方の郷土料理(プリント使用) 実習例 ; ほたておこわ、八杯豆腐汁、煮あえ、豆しとぎ、煎茶	プリントを読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。我が家の郷土料理について調べる。(30分以上)	調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上)
7	実技試験 ; 課題テーマに沿った献立を実習する。各自1品担当しレシピを作成し、料理を作る。 献立作成、食材購入、作業工程表作成、調理、配膳、発表、評価まで行う。	グループワークで対象の行事食献立作成をし、各自で担当料理のレシピを仕上げる。 (30分以上)	実技試験実習ノートに自分の担当班の献立からまとめまでを記入 (30分以上)
8	実技試験(胡瓜の薄切り、ねじ梅)、調理実習室清掃、調理実習のまとめ	これまでの実習の振り返りをする。 (30分以上)	学習アンケート回答(10分)
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L226003		給食管理校内実習(2)		1	-	実習	45	前期	2年	木村康子				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○	○												
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考 力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
						6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○						
授業概要		本学学生・教職員を対象に、定食提供を実施する。 給食管理校内実習（1）での学びを活かして、給食管理の理解を深める。												
授業の到達目標		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。自ら課題を発見し、学びを深める。												
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	50	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	50	%	その他	%						
フィードバックの方法		実習時間内や放課後も質問に対応する。また提出物に対しての指導をする。												
教科書・教材		給食管理校内実習ノート エスカペーシック 給食の運営管理論												
参考書・参考文献等		食品成分表 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部												
履修上の注意等		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。 実習前、実習中のアルバイトはしないこと。 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。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	【予定献立表の配布】 予定献立の栄養価計算（給食管理帳票ソフト） 試作し試作検討表の記入 発注 作業工程表の作成					時間内でやり終えられなかった分を自主学习								
2														
3	【供食実習】 1日100食前後の食事を提供する。 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。 各班ごとに月曜から金曜までの5日間集中で実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。					実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）								
4														

5	栄養士役（マネージャー） 納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示 検食 提供	調理員役 出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付 提供 後片付け	実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）
6	帳票整理 後片付け点検		
7	評価 1日の反省（計画と実施の差異についての要因分析）		
8	※実習1日目について 設備・器具の使い方・作業区域の確認・回転釜点火は、 調理作業や提供後の片づけ作業と並行して学習する。		
9	※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。		
10			
11			
12			
13			
14			
15			

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L226003		給食管理校外実習(1)		1	-	実習	45	集中	2年	栄養士課程委員会				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○	○												
ディプロマ ポリシー (学習成果)	身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○		
	社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○		
					2. 技能を確実に習得(技能習得)							○		
	社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○		
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○		
	多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○		
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○		
	多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○		
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							○		
	労力を惜まず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○		
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○							
				11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○			
授業概要		学外の特設給食施設での実習を通して、「給食の運営」の教育目標に即し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実践について理解する。給食の運営に必要な献立作成、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う。												
授業の到達目標		給食業務を行うために必要な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。												
単位認定の方法		期末試験		%		授業内小テスト		%		授業内活動		%		計 100 %
		期末レポート		20 %		授業内提出物		30 %		その他		50 %		
フィードバックの方法		実習先からの評価は個別に開示し、提出物への指導は個別に実施する。												
教科書・教材		給食管理校外実習ノート												
参考書・参考文献等		給食管理論・臨床栄養学・栄養指導論などのテキスト（必要に応じて）												
履修上の注意等		給食管理校外実習ノートに記載の「栄養士課程委員会申し合わせ事項」の条件を満たす者が履修できる。実習2週間前からの健康観察・行動記録の記入が必要。事前打ち合わせ、実習前、実習中のアルバイト等は行わない。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	◆実習時期と期間 8月中旬～9月中旬にかけての1週間(5～6日間)で45時間以上 ◆実習施設 病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設、学校、事業所のいずれかの1施設					実習ノート（実習記録のまとめ）								
2														
3														
4														

5	◆実習内容	実習ノート（実習記録のまとめ）
6	1. 実習施設ならびに給食概要（全施設共通） （1）施設の業務および組織の概要 （2）給食の対象および目的 （3）給食業務内容と分担 （4）栄養士業務	
7	2. 具体的な内容（全施設共通） （1）献立の作成技術の修得 （2）安全・衛生管理の理解 （3）食品の発注、検収、納品保管の理解 （4）調理、配膳、供与（食事の介助）の実習 （5）食器回収、洗浄、消毒保管	
8	3. 具体的な内容（施設別） 病院・高齢者福祉施設 （1）治療食および形態食の実習 （2）残食、嗜好などの各種調査、結果をもとにした指導 （3）給食対象者への栄養指導 児童福祉施設・幼稚園 （1）乳幼児食の特徴と調理をするときの注意点 （2）調乳や離乳食の調整、幼児食、おやつの実習 （3）給食対象者への食育（食育だより・食育計画 他） （4）アレルギーの対応	
9		
10		
11	◆研究テーマ 個別テーマを設定し、調査活動を実施する。 調査をまとめ、レポートを作成し、実習指導担当者に提出する。	
12	・個別テーマの設定と調査方法については栄養士実習事前指導の授業で取り組む。 ・事前訪問時に、指導担当栄養士に個別テーマが実施可能か確認する。 ・実習後に、個別テーマについて研究発表会でプレゼンテーションを行う。	
13		
14	◆実習後の取り組み 栄養士校外実習報告書（様式指定1枚）を作成し栄養士課程委員会教員に提出する。	
15		

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員		
L237003		給食管理校外実習(2)		1	-	実習	45	集中	2年	栄養士課程委員会		
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)							○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)							○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○					
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○		
授業概要		栄養士就職を目指す学生を対象とする。学外の特定給食施設での実習を通して、「給食の運営」の教育目標に即し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解する。給食の運営に必要な献立作成、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う。										
授業の到達目標		給食業務を行うために必要な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。										
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	5	%	計 100 %			
		期末レポート	25 %	授業内提出物	35 %	その他	35	%				
フィードバックの方法		実習先からの評価は個別に開示し、提出物への指導は個別に実施する。										
教科書・教材		給食管理校外実習ノート										
参考書・参考文献等		給食管理論・臨床栄養学・栄養指導論などのテキスト（必要に応じて）										
履修上の注意等		給食管理校外実習ノートに記載の「栄養士課程委員会申し合わせ事項」の条件を満たす者が履修できる。実習2週間前からの健康観察・行動記録の記入が必要。事前打ち合わせ、実習前、実習中のアルバイト等は行わない。										
回	授 業 計 画					授業時間外学習						
						授業前・時間			授業後・時間			
1	◆対象者(履修条件) 栄養士就職を目指す学生 1年時の栄養士課程必修科目の成績の条件を満たす学生					実習ノート（実習記録のまとめ）						
2	◆実習時期と期間 8月中旬～9月中旬にかけての1週間(5～6日間)で45時間以上											
3	◆実習施設 病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設、学校、事業所のいずれかの1施設 (給食管理校外実習(1)の他に、希望の職域施設で実習を行うことができる)											
4	実習施設について、実施例 ①給食管理校外実習(1)と異なる職域施設で1週間(45時間以上) ②給食管理校外実習(1)と同じ実習施設で+1週間(45時間以上) ③給食管理校外実習(1)と同じ職域で異なる実習施設で1週間(45時間以上)											

5	◆実習内容 1. 実習施設ならびに給食概要（全施設共通） (1) 施設の業務および組織の概要 (2) 給食の対象および目的 (3) 給食業務内容と分担 (4) 栄養士業務	実習ノート（実習記録のまとめ）
6	2. 具体的な内容（全施設共通） (1) 献立の作成技術の修得 (2) 安全・衛生管理の理解 (3) 食品の発注、検収、納品保管の理解 (4) 調理、配膳、供与（食事の介助）の実習 (5) 食器回収、洗浄、消毒保管	
7	3. 具体的な内容（施設別） 病院・高齢者福祉施設 (1) 治療食および形態食の実習 (2) 残食、嗜好などの各種調査、結果をもとにした指導 (3) 給食対象者への栄養指導	
8	児童福祉施設・幼稚園 (1) 乳幼児食の特徴と調理をするときの注意点 (2) 調乳や離乳食の調整、幼児食、おやつの実習 (3) 給食対象者への食育（食育だより・食育計画 他） (4) アレルギーの対応	
9		
10		
11		
12		
13	◆研究テーマ 個別テーマを設定し、調査活動を実施する。 調査をまとめ、レポートを作成し、実習指導担当者に提出する。	
14	・ 個別テーマの設定と調査方法については栄養士実習事前指導の授業で取り組む。 ・ 事前訪問時に、指導担当栄養士に個別テーマが実施可能か確認する。	
15		

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L226002		栄養士実習事前指導		1	15	演習	30	前期	2年	栄養士課程委員会			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マナジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○
						3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○
						6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							
						9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○
労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○		
				11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○		
授業概要		栄養士校外実習の目的を理解し、実習の心得を身につける。また、各科目で学んだ専門知識の確認を行うとともに、現場の栄養士による栄養士業務の実践についての講話から、実習先での課題を発見する。各自の研究テーマの設定と実習先での取り組みの検討を行い、実習に備える。実習に必要な事務的な書類作成等も行う。											
授業の到達目標		栄養士校外実習の目的を理解し、各自、校外実習に向けての学習目標（知識・態度・スキル）および行動目標を具体的に示すことができる。 栄養士校外実習の具体的な学習目標と行動目標を明確にする。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	100 %	その他	%						
フィードバックの方法		提出物は点検後に返却する。説明等が必要な場合はその都度、補足を行う。											
教科書・教材		給食管理校外実習ノート											
参考書・参考文献等		給食管理論、臨床栄養学、栄養指導論などの栄養士必修科目の教科書、参考書											
履修上の注意等		基本用語調べ、レポート作成など自宅学習時間が多くなるため、時間を大事に課題をためずにその日のうちにやるべきことをこなしていくよう心掛けること。外来講師の都合により日程が変更になることもある。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	本授業の目的、校外実習までの日程について 研究レポートについて(評価方法)、発表会について					校外実習先の確認、配布資料(Teamsにて送信)を予習 (30分以上)				実習施設の概要を調べる 給食管理校内実習ノートの見直し、修正 (30分以上)			
2	給食管理実習について (実習要領：病院・施設編、保育園・児童施設編) 実習施設情報を基に実習施設の調査をする。 (種類別の役割、設置状況を学ぶ)					各実習施設の昨年度までのアンケートを確認 (30分以上)				実習施設の概要の記入(個人指導) (30分以上)			
3	実習生カード、誓約書の記入について 研究テーマについて(グループワーク) 基本用語テスト①					基本用語テスト①の勉強 (30分以上)				実習生カードの下書き(個人指導) (30分以上)			
4	「病院栄養士の業務について」(研修報告書)講話 基本用語テスト②					基本用語テスト②の勉強 配布資料を確認し、質問事項をFormsに回答 (30分以上)				研修報告書の作成 (30分以上)			

5	「高齢者施設栄養士の業務について」(研修報告書) 講話 基本用語テスト③	基本用語テスト③の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上)	研修報告書の作成 (30分以上)
6	「保育所栄養士の業務について」(研修報告書) 講話 基本用語テスト④	基本用語テスト④の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上)	研修報告書の作成 (30分以上)
7	「実習中に心がけるマナーとコミュニケーション」(研修報告書) 講話 基本用語テスト⑤	基本用語テスト⑤の勉強 実習生カード、誓約書の下書きを完 成 (30分以上)	研究テーマについて調べ学習 (30分以上)
8	実習生カードの清書を提出、誓約書の記入 基本用語テスト⑥	基本用語テスト⑥の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上)	研修報告書の作成 (30分以上)
9	「摂食嚥下障害について」(研修報告書) 講話 基本用語テスト⑦	基本用語テスト⑦の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上)	研修報告書の作成 (30分以上)
10	実習打合せについて 事前訪問の計画 電話のかけ方、アポイントの取り方 基本用語テスト⑧	基本用語テスト⑧の勉強 (30分以上)	研究テーマについて調べ学習 (30分以上)
11	研究テーマについて 調べ学習から課題を見つけどのような方法で理解を深めるのかを 考える 基本用語テスト⑨	基本用語テスト⑨の勉強 (30分以上)	研究テーマについて調べ学習 (30分以上)
12	研究テーマについて 研究レポートの作成 基本用語テスト⑩	基本用語テスト⑩の勉強 (30分以上)	研究テーマについて調べ学習 (30分以上)
13	研究テーマについて 研究レポートの作成 基本用語テスト⑪	基本用語テスト⑪の勉強 (30分以上)	研究テーマの事前学習、目的、方法 までを完成させ、提出 (30分以上)
14	研究テーマについて 栄養士の職業倫理 研究レポートの書き方 衛生管理と危機管理について	研究テーマについて調べ学習 (30分以上)	実習期間中のレポート作成 (30分以上)
15	実習事前ガイダンス お礼状の書き方 報告書の書き方 給食管理校外実習ノートの書き方(校内実習ノートを使用)	実習期間中のレポート作成 (30分以上)	実習期間中のレポート作成 (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L226002		栄養士実習事後指導		1	15	演習	30	後期	2年	栄養士課程委員会			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○	○											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		給食管理校外実習の終了後の活動となる。学外の特定給食施設での実習を通して、「給食の運営」の理解度、目標の達成度を自己評価する。これを「栄養士実習研究発表会」において発表をする。											
授業の到達目標		学外の特定給食施設で学んだ内容、自己目標の学習内容を説明することができる。その学習内容を「栄養士実習研究発表会」で発表することができる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	30 %	その他	70 %						
フィードバックの方法		提出物は点検後に返却する。説明等が必要な場合はその都度、補足を行う。											
教科書・教材		給食管理校外実習ノート											
参考書・参考文献等		特に指定しない											
履修上の注意等		優先順位を考えながら計画し実行すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	発表原稿およびスライド作成 発表会の流れについて スライド作成についての説明 校外実習アンケートについて					校外実習ノートで記録した内容を再 検討 (30分以上)				レポートのまとめ (30分以上)			
2	実習の振り返り 報告書の作成(学んできたことのまとめ)					学んできたことをまとめる (30分以上)				実習ノート、資料を調べる (30分以上)			
3	報告書の作成・修正					学んできたことをまとめる (30分以上)				実習ノート、資料を調べる (30分以上)			
4	発表原稿およびスライド作成 研究レポートの修正					実習ノート、資料を調べる (30分以上)				発表の形式、構成について調べる (30分以上)			

5	発表原稿およびスライド作成 研究レポートの修正	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上)
6	発表原稿およびスライド作成 研究レポートの修正	学んできたことの概要をまとめる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上)
7	グループワーク 実習報告会 中間発表	学んできたことの概要をまとめる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上)
8	発表原稿およびスライド作成 研究レポートの修正	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上)
9	発表原稿およびスライド作成 研究レポートの修正	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上)
10	グループワーク 発表原稿およびスライド検討	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上)
11	グループワーク 発表原稿およびスライド検討	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上)
12	発表原稿およびスライド作成 栄養士免許申請について	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上)
13	予行演習・準備 各自、本番を想定した練習を行う	実習ノート、資料を調べる (30分以上)	発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上)
14	栄養士実習研究発表会 1部	発表について繰り返し練習する (30分以上)	発表の結果を振り返る (30分以上)
15	栄養士実習研究発表会 2部	発表について繰り返し練習する (30分以上)	発表の結果を振り返る (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L237003		食品加工学実習		1	7.5	実習	30	後期	2年	安田智子・宮地博子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼンテー ション実務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○												
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								○
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								
					11. 計画を確実に実行する力(実行力)								
授業概要		現代の食生活において加工食品の利用は欠かせないものとなっており、食料消費支出も近年大きく伸びている。本授業では、さまざまな食品素材を用いて実際に加工・製造を行い、食品加工の意義を理解する。さらに、食品の機能性・安全性・保存性の観点から加工食品の有効利用についての理解を深める。加えて、1品の食品加工開発にも取り組み、加工食品の特性を踏まえた創造的な実践力を養う。											
授業の到達目標		1. 食品加工の基礎的な知識と技術を理解し、さまざまな食品素材を適切に加工できる力を身につける。 2. 食品の機能性・安全性・保存性の観点から加工食品の特性を理解し、加工の意義を説明できる。 3. 加工工程の特徴を踏まえ、目的に応じた加工方法を選択し、品質の高い加工食品を製造できる。 4. 加工食品の開発に取り組み、アイデアを形にするための創造的な実践力を養う。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	10	%	授業内活動	50	%	計 100 %			
		期末レポート	%	授業内提出物	40	%	その他		%				
フィードバックの方法		提出物は点検後に返却する。説明等が必要な場合はその都度対応する。											
教科書・教材		プリントを配布する。											
参考書・参考文献等		太田英明・白土英樹・古庄 律 編集：健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の加工 改訂第2版 南江堂 高村仁知・森山達哉 編集：新しい食品加工学 食品の保存・加工・流通と栄養 改訂第3版 南江堂											
履修上の注意等		食材の仕入れ状況により実習内容が変更となる場合があり、その際は前もって連絡する。提出物の期限は厳守すること。実習材料費は講義実施前に徴収し、一括または分割での支払いとする。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	豆製品の加工（大豆）に変更 ・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					配布プリントの予習 (30分以上)				復習 (30分以上)			
2	豆製品の加工（大豆）に変更 ・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					配布プリントの予習 (30分以上)				レポート作成、提出 (30分以上)			
3	畜肉類の加工（豚肉）に変更 ・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 乳製品の加工（バター、乳酸飲料）に変更 ・乳製品の性質を知り、バター乳酸飲料の製造原理を知る					配布プリントの予習 (30分以上)				レポート作成、提出 (30分以上)			
4	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穀類の加工①（薄力粉） ・薄力粉の性質を知り、シフォンケーキの製造原理を知る					配布プリントの予習 (30分以上)				レポート作成、提出 (30分以上)			

令和8年度

5	野菜類の加工（ビクルス） ・漬物の性質を知り、ビクルスの製造原理を知る 穀類の加工②（中力粉） ・中力粉の性質を知り、うどんの製造原理を知る	配布プリントの予習 (30分以上)	レポート作成、提出 (30分以上)
6	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	配布プリントの予習 (30分以上)	レポート作成、提出 (30分以上)
7	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 豆製品の加工（小豆） ・でんぶんの性質を知り、赤こしあんの製造原理を知る	配布プリントの予習 (30分以上)	レポート作成、提出 (30分以上)
8	豆製品の加工（大豆） ・みその天地返しを実施		学習アンケート回答 (5分)
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L237002		子どもの栄養		1	15	演習	30	後期	2年	玉田真梨菜・安田智子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
		△											
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
		8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								○			
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		食育のひとつである「料理教室の企画から運営」を行い、講師を務めます。食材には「魚介類」を用います。魚介類離れが進む昨今、学生の視点から新しい「魚介類のレシピ」を考案し、新しい魚介類のレシピ提供をします。親子で受講者も多く、子供たちに「おさかな」の魅力を伝えられるよう、学生自身が魚介類に親しんで、様々な料理を考案し、料理教室で一般市民に伝えていきます。											
授業の到達目標		①魚介類の栄養や特徴に興味を持ち、レシピ開発する力をつける。 ②魚介類の扱い方、調理する力をつける。 ③料理教室を計画、運営する力と調理指導する力をつける。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	70	%	計 100 %				
		期末レポート	%	授業内提出物	30	%	その他	%					
フィードバックの方法		料理教室を実施後に評価、改善点を挙げ、計画、実行、評価、改善を繰り返し行うことで、力をつけていく。											
教科書・教材		なし											
参考書・参考文献等		「改訂 調理学実習」：ヤマト印刷、「NEW調理と理論」：同文書院											
履修上の注意等		「子どもの栄養」「高齢者と生活」から必ず1単位以上取得すること											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
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・津軽の魚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。(30分以上)				
2	11月のレシピ、配布資料・指導案・発注表作成のための指導配布資料・指導案・発注表完成					試作に必要な材料を用意し、作業工程を考えてくる(30分以上)			試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。(30分以上)				
3	11月料理教室の献立を試作(栄養価、指導案計画も行う)					試作に必要な材料を用意し、作業工程を考えてくる(30分以上)			試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。(30分以上)				
4	11月料理教室の指導案計画					料理教室を実施するうえで必要な指導案を考える(30分以上)			料理教室の際に作り方の説明ができるようポイントをまとめる(30分以上)				

5	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ため、材料を購入し、作業工程を考える(30分以上)	打合せの結果を料理教室で配布する冊子に仕上げる(30分以上)
6	11月料理教室事前準備(指導案完成、材料検品、配布資料完成、掲示物完成)	料理教室を実施するうえで必要な媒体を考える(30分以上)	完成した媒体を、必要場所に掲示し、準備する。(30分以上)
7	11月「お魚食育クッキング」料理教室	料理教室当日に必要な事項を考える(30分以上)	料理教室を運営するにあたって、よりよくスムーズに運営するために必要な準備項目を振り返る(30分以上)
8	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ためにどのように実施したらよいかを考える(30分以上)	今回の料理教室を振り返り、次回よりよい料理教室を行うための改善点をまとめておく(30分以上)
9	11月料理教室を終えての振り返り。1月料理教室の献立立案、資料作成。	料理教室の振り返りをし、次回の料理教室への改善点を考える。	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。(30分以上)
10	1月料理教室の献立を試作(栄養価、指導案計画も行う)	試作に必要な材料を用意し、作業工程を考えてくる(30分以上)	試作時に検討した結果を踏まえて栄養価、指導案計画を考える(30分以上)
11	1月料理教室の指導案計画	料理教室を実施するうえで必要な指導案を考える(30分以上)	料理教室の際に作り方の説明ができるようポイントをまとめる(30分以上)
12	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	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ため、材料を購入し、作業工程を考える(30分以上)	打合せの結果を料理教室で配布する冊子に仕上げる(30分以上)
13	1月料理教室事前準備(指導案完成、材料検品、配布資料完成、掲示物完成)	料理教室を実施するうえで必要な媒体を考える(30分以上)	完成した媒体を、必要場所に掲示し、準備する。(30分以上)
14	1月「お魚食育クッキング」料理教室	料理教室当日に必要な事項を考える(30分以上)	料理教室を運営するにあたって、よりよくスムーズに運営するために必要な準備項目を振り返る(30分以上)
15	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ためにどのように実施したらよいかを考える(30分以上)	料理教室を実施した際の振り返りを行い、改善点を挙げ、次回の計画に反映させる(30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員							
L237002		高齢者と生活		1	15	演習	30	前期	2年	安田智子・宮地博子							
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験					
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジ ネス実務	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入					
	○	△															
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○				
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○				
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○				
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○				
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)											
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)											
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○				
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)											
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)											
		労力を惜みず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○				
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)											
				11. 計画を確実に実行する力(実行力)													
授業概要		高齢者の特徴や生活の実態を理解し、「食」の面からどのように支援できるかを多角的に学ぶ。講義や調理実習を通して、高齢者を支えるための知識と技術を身につけるとともに、近年増加する災害に備え、災害時に求められる対応や災害食に関する知識も習得する。また、高齢者の食事に潜むリスクに適切に対応できるよう、「上級救命講習」を受講し、救急処置に関する技能を取得する。															
授業の到達目標		1. 超高齢化社会における高齢者支援の重要性を理解し、加齢に伴う生体機能の低下や疾病による「食」の変化を正しく把握できる。 2. 最後まで口から食べる喜びを支えるための視点を身につけ、高齢者の食事における課題やリスクに適切に対応できる。 3. 食べられるものを増やすための調理の工夫や、個々の状態に応じた食形態の調整に加え、災害時に必要となる防災食の知識と活用方法を理解し、実践に生かすことができる。 4. 高齢者の安全な生活を支えるため、「上級救命講習」を受講して救急処置に関する技能を取得し、平常時・災害時の双方で総合的に対応できる力を身につける。															
単位認定の方法		期末試験				%		授業内小テスト		%		授業内活動		50 %		計	100 %
		期末レポート				25 %		授業内提出物		25 %		その他		%			
フィードバックの方法		毎時毎の感想をレポートで提出する。わからなかったことや質問に対して、レポート返却時に解説する															
教科書・教材		なし															
参考書・参考文献等		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）病院・高齢者施設で生かせる”超”実践！高齢者の栄養ケア															
履修上の注意等		「子どもの栄養」「高齢者と生活」から必ず1単位以上取得すること															
回	授 業 計 画					授業時間外学習											
						授業前・時間						授業後・時間					
1	ガイダンス・高齢者の生理的特性・特徴を知る。高齢者を対象にした栄養士の業務、やりがいについて知る。					高齢者の生理的特性について調べてみる（30分以上）						高齢者に対しての栄養士のやりがいについて、どのような栄養士になりたいと感じたかをまとめる（30分以上）					
2	超高齢化社会（高齢者の割合の推移）、健康寿命と健康寿命、高齢者の生理的特徴（生理的老化）、高齢者の栄養（フレイル、サルコペニア）、高齢者の体（視力・聴力の低下、味覚の鈍化・運動期間の変化）・心を理解する。					高齢者の体の衰え、について調べてくる（30分以上）						PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる（30分以上）					
3	高齢者の口腔ケアについて					高齢者の口腔ケア問題について調べてくる。（30分以上）						PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる（30分以上）					
4	フレイルとその予防					フレイルについて調べてくる。（30分以上）						PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる（30分以上）					

5	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勧め方を知る	高齢者の食事環境について調べる (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
6	高齢者施設の栄養ケアについて、急性期、慢性期の栄養管理について	高齢者施設の栄養ケアとはどのようなものがあるか調べてくる。 (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
7	【調理実習】介護食① 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組み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。(30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
8	【上級救命講習】 高齢者の生活上、特に食事での上でのリスクにおいて救命処置ができるよう、救急隊から「一時救命処置」「人工呼吸」「AEDの使用手順」「気道異物除去」の方法を習得する。	救命処置の方法について調べる (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
9	【上級救命講習】 高齢者の生活上、特に食事での上でのリスクにおいて救命処置ができるよう、救急隊から「一時救命処置」「人工呼吸」「AEDの使用手順」「気道異物除去」の方法を習得する。	救命処置の方法について調べる (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
10	【上級救命講習】 高齢者の生活上、特に食事での上でのリスクにおいて救命処置ができるよう、救急隊から「一時救命処置」「人工呼吸」「AEDの使用手順」「気道異物除去」の方法を習得する。	救命処置の方法について調べる (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
11	【上級救命講習】 高齢者の生活上、特に食事での上でのリスクにおいて救命処置ができるよう、救急隊から「一時救命処置」「人工呼吸」「AEDの使用手順」「気道異物除去」の方法を習得する。	救命処置の方法について調べる (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
12	【調理実習】介護食② 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献立に取り入れ、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。 (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
13	【調理実習】介護食③ 災害時メニューを高齢者向けに調理する方法を知る。(ポリ袋調理)	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。 (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
14	【調理実習】郷土料理 高齢者の好む、津軽地域に伝わる地産の食材を使用した郷土料理を作り、覚える。	津軽の郷土料理にはどのような料理があるか調べる (30分以上)	PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上)
15	高齢者の栄養について、多方面から理解する。 DVD学習 授業まとめ	高齢者の栄養をサポートする職業について調べる (30分以上)	栄養士として高齢者をサポートしていくうえで、他職種とどのようにして連携していくべきかを考えまとめる。(30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L237002		栄養士実力養成講座		1	15	演習	30	後期	2年	栄養課程委員会				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○	△												
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○	
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○						
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○						
授業概要		実力認定試験に向けての練習を行う対策講座とする。 模擬試験も含めて、繰り返し学習することで知識の習得を目指す。												
授業の到達目標		栄養士養成課程科目の総復習を行い、各科目の理解度を確認する。 栄養士実力認定試験において「A判定」（栄養士としての知識・技能に優れていると認められた者）の結果を獲得できる知識を習得する。 栄養士に必要な基本的知識を総合的に理解する。												
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	20	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物		%	その他	80						%
フィードバックの方法		確認テスト・模擬試験は採点后に返却をし、解説等が必要な場合はその都度対応する。												
教科書・教材		全国栄養士養成施設協議会編：栄養士実力認定試験過去問題集 建帛社												
参考書・参考文献等		給食管理論、臨床栄養学、栄養指導論などの栄養士必修科目の教科書、参考書												
履修上の注意等		認定試験日までに、15回の講義を終了するため授業変更をして講義を行う。 B判定以上を合格とし、C判定（栄養士としての知識・技能が不十分で、さらに研鑽を必要とする者）の場合は、試験後に補習を複数回実施する。過去問題集を解き、苦手分野の復習を必ず行うこと。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	模擬試験①					小枝	前期科目の復習 (30分以上)				確認テストの復習 (30分以上)			
2	ガイダンス 模擬試験の解説①					木村	前期科目の復習 (30分以上)				確認テストの解説を復習 (30分以上)			
3	「生化学」のまとめ					柳町	過去問題集を使用して予習 (30分以上)				過去問題集等を使用して復習 (30分以上)			
4	「解剖生理学」のまとめ					玉田	過去問題集を使用して予習 (30分以上)				過去問題集等を使用して復習 (30分以上)			

5	「食品学総論」のまとめ	木村	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
6	「食品衛生学」のまとめ	木村	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
7	「栄養学総論」のまとめ	柳町	過去問題集を使用して模擬試験勉強 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
8	「臨床栄養学概論」のまとめ	岡本	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
9	「調理学」のまとめ	安田	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
10	「栄養指導論」のまとめ	宮地	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
11	「公衆衛生学」のまとめ	玉田	過去問題集を使用して模擬試験勉強 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
12	「栄養学各論」のまとめ	宮地	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	模擬試験の解説を復習 (30分以上)
13	模擬試験②	木村	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)
14	模擬試験の解説②	木村	過去問題集を使用して予習 (30分以上)	模擬試験問題の復習 (30分以上)
15	試験に向けて	木村	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220011		医事知識		2	15	講義	30	後期	2年	高橋直樹			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								-
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								-
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								○
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								-		
授業概要		診療報酬請求事務に関する実務能力の養成と、医事コンピュータ関連知識に関する授業を行う。											
授業の到達目標		医療事務業務を適切に行うにあたり、レセプトを含む各種書類作成時に必要な知識を習得する。											
単位認定の方法		期末試験	70 %	授業内小テスト	%	授業内活動	15 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	15 %	その他	%						
フィードバックの方法		成績不良者に個別指導を行う。											
教科書・教材		内芝修子『診療報酬完全マスタードリル 2026-27年版』医学通信社											
参考書・参考文献等		随時プリント等を用いる。											
履修上の注意等		教科書は毎回必ず持参すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	医事コンピュータ関連知識の基礎					授業で学習する範囲について、資料を熟読する(30分以上)			授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				
2	医事コンピュータ関連知識の応用					授業で学習する範囲について、資料を熟読する(30分以上)			授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				
3	初診料					授業で学習する範囲について、教科書を熟読する(30分以上)			授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				
4	再診料					授業で学習する範囲について、教科書を熟読する(30分以上)			授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				

5	医学管理等	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
6	在宅医療	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
7	投薬	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
8	注射	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
9	処置	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
10	手術	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
11	麻酔	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
12	検査・病理診断	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
13	画像診断	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
14	特掲診療料	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）
15	入院料	授業で学習する範囲について、教科書を熟読する（30分以上）	授業で学習した内容について、復習する（30分以上）

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220011		医療秘書実務		2	15	講義	30	前期	2年	林田美沙子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)													
11. 計画を確実に実行する力(実行力)													
授業概要		医療秘書としての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できる。また、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る。											
授業の到達目標		医療秘書として業務を行うために必要な知識や技術を身につける。 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。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	10 %	授業内活動	20 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%						
フィードバックの方法		小テスト及び課題は採点後に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		メディカルシステム論 (医療教育協会) 現代医療秘書 ワークブック (西文社)											
参考書・参考文献等		必要に応じて資料を配布する。											
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。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	オリエンテーション					30分			30分				
2	日本の医療 医療の歴史から近代医療までの流れ					30分			30分				
3	医療秘書とは 医療秘書の役割と資質					30分			30分				
4	医療機関とは 医療機関の種類・組織					30分			30分				

5	医事課の仕事 病院内での医事課について	30分	30分
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	30分	30分
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	30分	30分
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、対応の基本）	30分	30分
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）	30分	30分
10	医療関連法規（医療法） 医療提供施設に関する法規	30分	30分
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	30分	30分
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	30分	30分
13	医療保険制度の概要	30分	30分
14	患者受付の実際 受付の事例、クレーム対応など	30分	30分
15	病院IT化の流れ（紙レセプトから電子カルテへ）及び 医療秘書実務のまとめ	30分	30分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220011		医療事務総論		2	15	講義	30	前期	2年	林田美沙子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○		
			10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○		
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)										
授業概要		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。認定試験対策も含むため、今まで学んだ医療事務の知識を再確認する。											
授業の到達目標		診療報酬事務演習で学んだ基礎知識や技術を基に、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。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。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	10 %	授業内活動	20 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%						
フィードバックの方法		小テスト及び課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		診療点数早見表（医科）2026年度版（医学通信社） 診療報酬請求の実務 診療報酬請求演習（医療教育協会） 薬価基準 点数早見表 令和8年度版（じほう） 電卓											
参考書・参考文献等		必要に応じて資料を配布する。											
履修上の注意等		予習・復習をすること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	医科診療報酬点数表の解釈(1)（手術）					30分				30分			
2	医科診療報酬点数表の解釈(2)（在宅）					30分				30分			
3	診療報酬明細書（レセプト）作成演習①					30分				30分			
4	医科診療報酬点数表の解釈(3)（検査①）					30分				30分			

5	医科診療報酬点数表の解釈(4) (検査②)	30分	30分
6	診療報酬明細書 (レセプト) 作成演習②	30分	30分
7	医科診療報酬点数表の解釈(5) (画像診断①)	30分	30分
8	医科診療報酬点数表の解釈(6) (画像診断②)	30分	30分
9	診療報酬明細書 (レセプト) 作成演習③	30分	30分
10	医科診療点数表の解釈(7) (リハビリ・精神科療法)	30分	30分
11	医科診療報酬点数表の解釈(8) (各項目の時間の加算及び乳幼児加算)	30分	30分
12	診療報酬明細書 (レセプト) 作成演習④	30分	30分
13	診療報酬明細書 (レセプト) 作成演習⑤	30分	30分
14	診療報酬明細書 (レセプト) 作成演習⑥	30分	30分
15	診療報酬明細書 (レセプト) 作成演習⑦	30分	30分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220011		医療管理学		2	15	講義	30	後期	2年	林田美沙子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)													
授業概要		認定試験受験のために、今まで学んだ医療事務の知識を再度、確認する。 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。											
授業の到達目標		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。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	20	%	計 100 %				
		期末レポート	60 %	授業内提出物	20 %	その他		%					
フィードバックの方法		課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		診療報酬点数早見表【医科】2026年度版 (医学通信社) 診療報酬請求の実務 診療報酬請求演習 (医療教育協会) メディカルシステム論 (医療教育協会)											
参考書・参考文献等		必要に応じて資料を配布する。											
履修上の注意等		課題の提出期限に遅れないようにすること。 復習をすること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	オリエンテーション 認定試験【実技】と検定試験【領域ⅠとⅢ】について、 過去の出題傾向を把握する。					テキスト予習 (30分)				講義内容を復習する (30分)			
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					テキスト予習 (30分)				講義内容を復習する (30分)			
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					テキスト予習 (30分)				講義内容を復習する (30分)			
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					テキスト予習 (30分)				講義内容を復習する (30分)			

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	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
6	高齢者医療について 高齢者医療制度のあゆみ	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
7	入院レセプトの作成① 簡単な入院レセプトの作成	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
8	入院レセプトの作成② 簡単な入院レセプトの作成	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
9	入院レセプトの作成③ 簡単な入院レセプトの作成	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
10	DVD視聴	予習 (30分)	DVD視聴後、感想文提出 (30分)
11	医療保険と公費負担医療制度 公費負担医療制度の算定	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
12	介護保険制度のあらまし 介護保険制度の仕組みと内容・地域包括ケアシステム	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
13	労災保険制度のあらまし 自賠責保険制度の仕組みと内容・DPCについて	テキスト予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
14	DVD(前編)視聴	予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)
15	DVD(後編)視聴後に感想文記入	予習 (30分)	講義内容を復習する (30分)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220012		医療情報処理演習(1)		1	15	演習	30	前期	2年	林田 美沙子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		医事会計システム「医事NaviⅢ」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。											
授業の到達目標		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。 医事コンピュータによる診療会計処理を身につける。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	10 %	授業内活動	20 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%						
フィードバックの方法		小テスト及び課題は採点後に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		診療点数早見表【医科】2026年度版（医学通信社）											
参考書・参考文献等		受講前に資料を配布する。											
履修上の注意等		各自のノートパソコン・点数表・電卓を持参して受講すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
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NaviⅢ」の基本操作の説明					30分			30分				
2	外来患者入力①					30分			30分				
3	外来患者入力②					30分			30分				
4	外来患者入力③					30分			30分				

5	外来患者入力④	30分	30分
6	外来患者入力⑤	30分	30分
7	外来患者入力⑥	30分	30分
8	外来患者入力⑦	30分	30分
9	外来患者入力⑧	30分	30分
10	外来患者入力⑨	30分	30分
11	外来患者入力⑩	30分	レセプト課題① (60分)
12	外来患者入力⑪	30分	レセプト課題② (60分)
13	外来患者入力⑫	30分	レセプト課題③ (60分)
14	外来患者入力⑬	30分	レセプト課題④ (60分)
15	まとめ：時間を測り、レセプト入力を行う。 外来患者のカルテを読取り、レセプト入力及び印刷を行う。	30分	レセプト課題⑤ (60分)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220012		医療情報処理演習(2)		1	15	演習	30	後期	2年	林田美沙子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							
						9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)													
11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○						
授業概要		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習得する。											
授業の到達目標		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。 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。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	20 %	授業内活動	10 %	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	10 %	その他	%						
フィードバックの方法		課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		診療点数早見表【医科】2026年度版(医学通信社) 医事コンピュータ検定3級 問題集②											
参考書・参考文献等		必要に応じて資料配布する。											
履修上の注意等		各自ノートパソコン・点数表・電卓を持参して受講。 必要な人はUSB持参のこと。(任意)											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	オリエンテーション 医事コンピュータ技能検定試験領域② I 医療事務とⅢ実技の出題傾向について					30分			30分				
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					30分			30分				
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					30分			30分				
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					30分			30分				

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	30分	30分
6	検定試験対策⑤ 過去問題を使用しての外来カルテ入力	30分	30分
7	外来患者入力①	30分	30分
8	外来患者入力② 高齢者医療制度の設定と入力方法	30分	30分
9	外来患者入力③ 処方箋発行入力(1)	30分	30分
10	外来患者入力④ 処方箋発行入力(2)	30分	30分
11	入院患者入力① 入院基本料等の設定	30分	30分
12	入院患者入力②	30分	30分
13	入院患者入力③	30分	30分
14	入院患者入力④	30分	30分
15	まとめ 入院患者のカルテの読み取り及びレセプト作成	30分	30分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220012		事務機器演習		1	15	演習	30	前期	2年	米塚清子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		○	△	△	△	△	△	△				
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)													
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)										
授業概要		ビジネス実務におけるパーソナルコンピュータの活用法を学ぶ。 ・前半はプレゼンテーションソフト(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。											
授業の到達目標		①多様な情報機器に対する知識と機能について理解する。 ②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。											
単位認定の方法		期末試験	40 %	授業内小テスト	30 %	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	30 %	その他	%						
フィードバックの方法		提出課題(授業で演習する練習問題)について添削、返却をする。											
教科書・教材		使用しない(授業内容に応じて適宜プリントを配付する)。											
参考書・参考文献等													
履修上の注意等		目的意識を持って授業に臨み、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。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	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					事前にシラバスを読み、本科目の概要を理解しておくこと。				配付プリントの内容を整理する。演習問題で不明な点があれば確認し理解する。(60分以上)			
2	プレゼンテーション(2)-PowerPointの活用 資料の作成と編集①					事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)				授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)			
3	プレゼンテーション(3)-PowerPointの活用 資料の作成と編集②					事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)				授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)			
4	プレゼンテーション(4)-PowerPointの活用 実行と殊効果の設定① 課題作成1					事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)				授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)			

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② 課題作成2	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
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③	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
7	プレゼンテーション(7)-PowerPointの活用 課題作成3	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
8	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	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
9	ケーススタディ(2)-Excelの応用実務 集計と分析①	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
10	ケーススタディ(3)-Excelの応用実務 集計と分析②	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
11	ケーススタディ(4)-Excelの応用実務 集計と分析③ 課題作製5	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
12	ケーススタディ(5)-Excelの応用実務 データベース①	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
13	ケーススタディ(6)-Excelの応用実務 データベース②	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
14	ケーススタディ(7)-Excel・Wordの応用実務 差し込み印刷	事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上)	授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する(30分以上)
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	これまでに配付されたプリントを総合的に参照し、授業で演習した知識、技術を応用できるように予習しておく。(30分以上)	自己採点してみて、不十分な箇所があれば、再度推敲し改善する。(30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L230001		登録販売者対策講座 (安全対策と法規)		2	15	講義	30	前期	2年	兼平拓道・林田美沙子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○		△										
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)													
授業概要		登録販売者資格取得における、第4章 薬事関係法規・制度及び第5章 医薬品の適正使用・安全対策について学ぶ。											
授業の到達目標		登録販売者資格取得するための知識を身に付け、「薬事関係法規・制度」及び「医薬品の適正使用・安全対策」について理解する。											
単位認定の方法		期末試験	100 %	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		質問等はその都度対応する。											
教科書・教材		登録販売者 ズルい！合格法 参考書Z超 登録販売者 ズルい！合格法 問題集Z超2025 ※共に2025年度1年次に使用した参考書・問題集と同じ物を使用する。											
参考書・参考文献等		必要に応じて資料配布する。											
履修上の注意等		わからないことをそのままにしないこと。予習・復習を怠らないこと。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	IV. 薬事関係法規・制度 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律の目的(1)					60分				60分			
2	IV. 薬事関係法規・制度 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律の目的(2)					60分				60分			
3	IV. 薬事関係法規・制度 医薬品の分類					60分				60分			
4	IV. 薬事関係法規・制度 医薬品の取り扱い					60分				60分			

5	IV. 薬事関係法規・制度 医薬品の販売業の許可	60分	60分
6	IV. 薬事関係法規・制度 医薬品販売に関する法令遵守	60分	60分
7	V. 医薬品の適正使用・安全対策 医薬品の適正使用情報(1)	60分	60分
8	V. 医薬品の適正使用・安全対策 医薬品の適正使用情報(2)	60分	60分
9	V. 医薬品の適正使用・安全対策 医薬品の安全対策	60分	60分
10	V. 医薬品の適正使用・安全対策 医薬品の副作用等による健康被害の救済	60分	60分
11	V. 医薬品の適正使用・安全対策 一般用医薬品に関する主な安全対策	60分	60分
12	V. 医薬品の適正使用・安全対策 医薬品の適正使用のための啓発運動	60分	60分
13	まとめ（過去問題実施）	60分	60分
14	まとめ（過去問題実施）	60分	60分
15	まとめ（過去問題実施）	60分	60分

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220102		マーケティング		2	15	演習	30	後期	2年	米塚清子			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○			○	○	△	△	☆	☆	△			
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								-
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								○
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								-
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								-		
授業概要		マーケティングの基本的な考え方を、身近な商品やサービスの事例を通して学ぶ。 難しい理論を深く扱うのではなく、学生がイメージしやすいように、コンビニ、飲食店、アパレル、SNS、地域の商品などを題材にし、「なぜ売れるのか」「だれに届けるのか」「どうやって選ばれるのか」などをやさしく理解し、日常生活や将来の仕事に活かせる基礎力を身につける。											
授業の到達目標		この授業では、次のことができるようになることを目指す。 ・マーケティングの基本的な意味を説明できる ・商品やサービスが売れるしくみを理解できる ・顧客の立場で商品や広告を考えられる ・グループで意見を出し合い、自分の考えをまとめて発表できる											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	40	%	計 100 %				
		期末レポート	30 %	授業内提出物	30 %	その他		%					
フィードバックの方法		授業内提出物を採点評価し、次の時間にフィードバックする。											
教科書・教材		指定しない。必要に応じてプリントやスライド資料を配布する。											
参考書・参考文献等		マーケティング入門書、流通・消費者行動に関するやさしい解説書などを適宜紹介する。											
履修上の注意等		授業計画は、進捗状況を見ながら変更することがある。 講義を中心としつつ、身近な事例の紹介、簡単なワーク、グループ討議、ミニ発表を取り入れる。 授業には、ノートブックパソコンを持参することが望ましい。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	ガイダンスとマーケティングとは何か 授業の進め方を説明し、マーケティングの意味を学ぶ。 「売ること」と「売れるしくみを考えること」の違いを理解する。					事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			
2	身近なマーケティングを見つける コンビニ、カフェ、スマホアプリなど、日常生活の中にあるマーケティングの工夫を考える。					事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			
3	顧客とはだれか 商品やサービスには「届けたい相手」がいることを学ぶ。 年齢、性別、生活スタイルなど顧客の見方を知る。					事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			
4	ニーズとウォンツ 「必要なもの」と「欲しいもの」の違いを理解する。 消費者が商品を選ぶ理由を考える。					事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			

5	市場と競争を考える 同じような商品が多い中で、なぜ選ばれるのかを学ぶ。 競争相手の存在と差別化の考え方を知る。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
6	STP戦略の基礎 細かい専門用語はやさしく説明しながら、 「市場を分ける」「対象を決める」「位置づける」という基本を学ぶ。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
7	商品戦略の基礎 商品そのものの魅力、パッケージ、名前、デザインなど、商品づくりの工夫を考える。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
8	価格戦略の基礎 価格が高い・安いだけでなく、価格が持つ意味を学ぶ。 学生にも身近な価格設定の事例を扱う。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
9	流通のしくみ 商品がどのように消費者へ届くのかを学ぶ。 店舗販売、ネット通販、宅配なども取り上げる。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
10	販売促進と広告の基礎 CM、SNS、ポスター、クーポンなど、売るための伝え方を学ぶ。 広告が消費者に与える印象について考える。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
11	SNS時代のマーケティング Instagram、TikTok、YouTubeなどを例に、現代の情報発信と口コミの力を理解する。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
12	地域とマーケティング 地域の商品、観光、イベントなどを題材に、地域活性化とマーケティングの関係を学ぶ。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
13	身近な商品を分析してみる 学生が知っている商品や店を取り上げ、 だれに向けたものか、どんな工夫があるかを整理する。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
14	ミニ企画を考える 新しい商品やサービス、または既存商品のPR方法を簡単に企画する。 個人またはグループでまとめる。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
15	まとめと発表 学んだ内容を振り返り、簡単な発表またはまとめを行う。 マーケティングの視点が日常や仕事にどう役立つかを確認する。	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L220102		プレゼンテーション応用		2	15	演習	30	前期	2年	米塚清子				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験		
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○			△	☆	☆	○	△	△					
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○	
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○	
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○	
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○						
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)											
授業概要		プレゼンテーション応用についての理解を深め、資料作成ワークを通し、客観的な視点や論理的な思考、説明説得するスキルを養う。												
授業の到達目標		プレゼンテーションの基本を理解し、PowerPointを用いて分かりやすく説得力のある資料を作成するとともに、自分の考えを論理的に整理し、相手に伝わる発表ができるようになることを目標とする。												
単位認定の方法		期末試験	%		授業内小テスト	%		授業内活動	25	%		計	100	%
		期末レポート	50 %		授業内提出物	25 %		その他						
フィードバックの方法		授業内で振り返りと解説を行う。												
教科書・教材		『一生使えるプレゼン上手の資料作成入門』（インプレス）												
参考書・参考文献等		適宜、Webサイトを活用し、授業内で共有												
履修上の注意等		本授業は演習形式で進めるため、授業内での資料作成や発表への積極的な参加が求められる。PowerPointを使用した課題提出やグループ演習も行うため、授業内容の復習と課題への継続的な取り組みを心がけること。なお、発表や演習への参加状況も評価の対象とする。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	資料の説得力が高まる構成（1）					事前にシラパスを読み、本科目の概要を理解しておくこと。				教科書を読み、授業内容を復習（15分以上）				
2	資料の説得力が高まる構成（2）					事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）				教科書を読み、授業内容を復習（15分以上）				
3	資料の見た目を整えるテクニック（1）					事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）				教科書を読み、授業内容を復習（15分以上）				
4	資料の見た目を整えるテクニック（2）					事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）				教科書を読み、授業内容を復習（15分以上）				

5	資料の見た目を整えるテクニック（3）	事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）	教科書を読み、授業内容を復習（15分以上）
6	実践ワークショップ（1）	事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
7	実践ワークショップ（2）	事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
8	実践ワークショップ（3）	事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
9	実践ワークショップ（4）	事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
10	実践ワークショップ（5）	事前にテキストを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。（30分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
11	グループ演習（1）	発表の準備を行う（15分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
12	グループ演習（2）	発表の準備を行う（15分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
13	グループ演習（3）	発表の準備を行う（15分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
14	グループ演習（4）	発表の準備を行う（15分以上）	プレゼンテーション資料を発展させる（30分以上）
15	グループ演習 発表 ふりかえりとまとめ	発表の準備を行う 授業の到達度について自己評価を行う（30分以上）	資料作成について課題を整理する（15分以上）

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L220102		Webプログラミング		2	15	演習	30	後期	2年	佐藤 建				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目												実務経験
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		無
	○			△	△	△	△	△	○	△				
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
						2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								
						6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力				7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○						
				11. 計画を確実に実行する力(実行力)										
授業概要		Webサイト構築に必要な環境やプログラムを作るための環境、プログラムと連携させるデータベースの概念等を解説し、プログラム言語の基本的な書き方を説明しながら制作を進めていく。プログラム作成ではアルゴリズムの基本(順次・分岐・繰り返し)で動作することを体験させる。プログラムとデータベースを連携させ、データの参照・登録等の実践的な技術を理解させる。												
授業の到達目標		Webプログラミング能力を身に付け、プログラムとデータベースとの連携やWebサイトを安全に運用するための機能等、専門的な技術を体験することで、普段使用しているWebサイトの仕組みについて理解を深める。												
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %						
		期末レポート	%	授業内提出物	80 %	その他	20 %							
フィードバックの方法		制作途中で、困難を感じている部分について翌週に解説したり、その都度サポートする												
教科書・教材		その都度配布する資料に基づいて行う												
参考書・参考文献等		特になし												
履修上の注意等		欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。英数字の入力が多いため頻繁にタイピング練習をすること。また、自らの力でエラー箇所を見付けられるようになるのが望ましい。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間					授業後・時間			
1	・オリエンテーション ・環境設定					これまで習得したWebに関しての知識を復習(30分程度)					環境設定完了とPCの操作に慣れる(30分程度)			
2	HTMLの復習					HTML復習(30分程度)					授業内で作成した練習問題を完成(30分程度)			
3	アンケートページ作成①					前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度)					授業内で作成した練習問題を完成(30分程度)			
4	アンケートページ作成②					前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度)					授業内で作成した練習問題を完成(30分程度)			

5	課題制作	前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度)	授業内で作成した練習問題を完成(30分程度)
6	・課題制作のための環境設定 ・課題1制作	前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度)	課題1の完成(30分程度)
7	・データベース設定とSQL文 ・アンケート自動保存機能の作成	課題制作(30分程度)	データベース設定の完了と自動保存機能の完成(30分程度)
8	・課題制作のためのデータベース作成設定 ・課題2制作	データベース設定の完了と自動保存機能の完成(30分程度)	課題2のデータベース設定の完了と課題2の完成(30分程度)
9	・登録データー一覧ページ作成 ・課題3制作	課題2のデータベース設定の完了と課題2の完成(30分程度)	授業内で作成したソースと課題3の完成(30分程度)
10	・データ検索ページ作成 ・課題4制作	前回の授業内で作成したソースと課題3の完成(30分程度)	授業内で作成したソースと課題4の完成(30分程度)
11	・セキュリティ等の強化 ・課題5制作	前回の授業内で作成したソースと課題4の完成(30分程度)	授業内で作成したソースと課題5の完成(30分程度)
12	・管理メニュー作成 ・課題6制作	前回の授業内で作成したソースと課題5の完成(30分程度)	授業内で作成したソースと課題6の完成(30分程度)
13	課題7制作	前回の授業内で作成したソースと課題6の完成(30分程度)	課題7の完成(30分程度)
14	課題8制作	課題7の完成(30分程度)	課題8の完成(30分程度)
15	管理メニューから制作した機能の動作を確認	課題8の完成(30分程度)	全体の完成(30分程度)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L220101		ビジネスデザイン論		2	15	講義	30	後期	2年	大倉邦夫				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○			△	○	△	☆	△	△	△				
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○	
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							—	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○	
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○	
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○	
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○	
						8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							—	
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○	
						10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○	
11. 計画を確実に実行する力(実行力)							—							
授業概要		経営学に関する基礎的な知識を習得する。具体的には、経営戦略論、マーケティング論、経営組織論などの主要なテーマを取り上げる。そして、事業を設計するためのプロセスについて解説する。												
授業の到達目標		われわれが生活する上での商品やサービスを生産・供給している企業が、どのようにして経営活動に取り組んでいるのかについて理解を深める。												
単位認定の方法		期末試験	%		授業内小テスト	%		授業内活動	%		計 100 %			
		期末レポート	70 %		授業内提出物	30 %		その他	%					
フィードバックの方法		授業内提出物を採点評価し、次の時間にフィードバックする。												
教科書・教材		教科書は特に指定しない。授業時に教材を配布する。												
参考書・参考文献等		授業時に、その都度紹介する。												
履修上の注意等		授業計画は、進捗状況を見ながら変更することがある。 授業には、ノートパソコンあるいはタブレットを持参することが望ましい。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間					授業後・時間			
1	授業ガイダンス					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)					授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			
2	企業と経営学：経営学の概要					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)					授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			
3	イノベーションの創出：新事業の起点をつかむ					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)					授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			
4	ビジネスモデルの全体像の把握：事業の価値創造					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)					授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)			

5	セグメンテーションとターゲティング：顧客の特定	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
6	マーケティング・ミックス：売り方・稼ぎ方のデザイン	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
7	市場地位別のマーケティング戦略	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
8	協働のデザイン：外部との連携	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
9	経営戦略の概要：企業の内側と外側への注目	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
10	モチベーションのマネジメント：メンバーのやる気を引き出す	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
11	リーダーシップ：メンバーを引っ張る方法	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
12	効率的な組織のデザイン：機能する組織をつくる	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
13	フラットな人間関係のマネジメント：チームを機能させる	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
14	ソーシャル・ビジネス：社会の課題をビジネスで解決する	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)
15	講義のこれまでのまとめ	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する (90分)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L220102		ビジネス実践演習		2	15	演習	30	前期	2年	大倉邦夫				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○			○	○	○	○	△	△	△				
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○	
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							○	
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							—	
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○	
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○	
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○	
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							○	
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							○	
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							—	
						9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)							○	
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○							
				11. 計画を確実に実行する力(実行力)							—			
授業概要		経営学の内容を踏まえ、実際に事業を行うための基礎的な知識を身に付ける。具体的には、グループワークを通じて青森県の抱える課題を解決するための事業計画を策定する方法を学んでいく。												
授業の到達目標		企業が策定した事業計画を分析する力を養うこと。また、自らのアイデアに基づいた事業計画の立案ができるようになること。												
単位認定の方法		期末試験	%		授業内小テスト	%		授業内活動	70	%		計	100	%
		期末レポート	30 %		授業内提出物	%		その他		%				
フィードバックの方法		授業内提出物を採点評価し、次の時間にフィードバックする。グループワーク、プレゼンテーションは発表時解説する。												
教科書・教材		教科書は特に指定しない。授業時に教材を配布する。												
参考書・参考文献等		授業時に、その都度紹介する。												
履修上の注意等		授業計画は、進捗状況を見ながら変更することがある。 授業には、ノートパソコンあるいはタブレットを持参することが望ましい。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	授業ガイダンス					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)				
2	青森県が抱える課題の概要					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)				
3	事業計画とは：事業計画を策定するための基礎					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)				
4	市場分析の方法：SWOT分析等					事前に予告された学習範囲について教材等を参考にしながら予習する(90分)				授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)				

5	マーケティング戦略の基礎：マーケティング・ミックスの概要	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
6	アイデアを生み出すために：共感マップの概要	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
7	青森県の課題解決と事業計画（グループの作成とアイスブレイク）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
8	青森県の課題解決と事業計画（解決に取り組む青森県の課題の特定）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
9	青森県の課題解決と事業計画（事業の目的の策定）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
10	青森県の課題解決と事業計画（商品・サービスの考案）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
11	青森県の課題解決と事業計画（販売方法の考案）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
12	青森県の課題解決と事業計画（宣伝・広告の方法の考案）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
13	青森県の課題解決と事業計画（収支計画の策定）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
14	青森県の課題解決と事業計画（プレゼンテーションの準備）	事前に予告された学習範囲について 教材等を参考にしながら予習する (90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)
15	事業計画のプレゼンテーション	作成した資料を参考にしながら、プレゼンテーションの練習を行う(90分)	授業後は理解した事柄をノートに整理する(90分)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員				
L220101		職場環境と人間関係		2	15	講義	30	前期	2年	高橋直樹				
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目											実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入		
	○		△	△	○	△	☆	△	△	△				
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力									該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)									○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)									○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)									○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)									○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)									○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)									○
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)									○
		労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)									○
					9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)									○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)									○
11. 計画を確実に実行する力(実行力)									○					
授業概要		職場でメンタルヘルスを保ち、良好な人間関係を築くためには、どのような考え方や配慮、行動が重要であるかを心理学にふれながら学ぶ。 授業では毎回、教科書に掲載されているエクササイズに取り組むので、教科書は必ず購入すること。												
授業の到達目標		社会生活において、実際にどのような考え方や配慮・行動を心がけたいかについて、授業内容をふまえて述べることができる。												
単位認定の方法		期末試験	70 %	授業内小テスト	%	授業内活動	15 %							
		期末レポート	%	授業内提出物	15 %	その他	%	計 100 %						
フィードバックの方法		成績不良者に個別指導を行う。												
教科書・教材		星野欣生『職場の人間関係づくりトレーニング』金子書房												
参考書・参考文献等		随時プリント等を用いる。												
履修上の注意等		教科書は毎回必ず持参すること。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習								
						授業前・時間				授業後・時間				
1	オリエンテーション					授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上)				授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				
2	職場環境と人間関係とは何か					授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上)				授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				
3	気づく - 自分探し					授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上)				授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				
4	かかわる - 関係の成長					授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上)				授業で学習した内容について、復習する(30分以上)				

5	3つのきく - きき方とかかわり	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
6	具体的に - 言葉の使い方①	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
7	決めつける - 言葉の使い方②	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
8	カガミになる - フィードバックは成長の鏡	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
9	説得する - コンセンサスと人間関係づくり	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
10	影響を与える - リーダーシップ	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
11	リードする - リーダーはファシリテーター	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
12	協働する - チームワークを考える	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
13	グループは変わる - 成熟したグループづくりのために	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
14	体験から学ぶ - 体験学習と日常生活	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)
15	総まとめ	授業で学習する範囲について、教科書を一読する (30分以上)	授業で学習した内容について、復習する (30分以上)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220102		情報機器演習		2	15	演習	30	前期	2年	佐藤 建			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	無
	○		△	△	○	☆	○	○	☆	△			
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力				身につけるべき具体的な資質・能力							該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能				1. 知識を正確に理解する(知識理解)							
						2. 技能を確実に習得(技能習得)							
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力				3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)							○
						4. 状況を総合的に判断する(判断力)							○
						5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)							○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力				6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)							
						7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)							
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)							
9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)													
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)							○						
11. 計画を確実に実行する力(実行力)							○						
授業概要		社会において起きる数々の問題に対して、問題解決の糸口を掴む考え方や方法について、フレームワークを用いながら説明する。また、問題解決とは切り離せないデータ分析について、様々な事例を具体的に交えながら、Excelの操作方法とともに講義する。また地域データを使った空間情報処理について抗議する。											
授業の到達目標		仕事上で起きる問題点につながるいくつかの原因を分解して整理するために、ロジックツリーの考え方を習得し、目的・課題仮説に即したデータ収集、目的に沿ったデータ分析の方法等について体系的に学び、地域データを扱う手法の基礎を経験し、実践力を身に付ける。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	80 %	その他	20 %						
フィードバックの方法		課題の制作途中で困難を感じている部分について、翌週に解説したり「Teams」にてサポートする											
教科書・教材		その都度配布する資料に基づいて行う											
参考書・参考文献等		特になし											
履修上の注意等		欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	・今、求められているデータ分析 ・データ分析は「課題の見極め」が9割					データ分析がどんなことに役立つのか調べる(30分程度)				授業内容の復習(30分程度)			
2	課題や仮説を洗い出すための考え方					ロジックツリーについて調べる(30分程度)				授業内容の復習(30分程度)			
3	ロジックツリー練習問題					前回の授業内容の復習(30分程度)				授業内容の復習とロジックツリー練習問題の完成(30分程度)			
4	分析の質を決めるデータ収集					ロジックツリー練習問題の完成(30分程度)				授業内容の復習(30分程度)			

5	・データ分析の進め方で精度が大きく変わる ・データ分析練習問題	前回の授業内容の復習(30分程度)	授業内容の復習とデータ分析練習問題の完成(30分程度)
6	目的に沿ったデータ分析の方法①	前回の授業内容の復習とデータ分析練習問題の完成(30分程度)	授業内容の復習(30分程度)
7	目的に沿ったデータ分析の方法②	前回の授業内容の復習(30分程度)	授業内容の復習と課題(30分程度)
8	データ分析excelスキル①	excelのピボットテーブルとソルバーについて調べる(30分程度)	練習問題の完成(30分程度)
9	データ分析excelスキル②	練習問題の完成(30分程度)	練習問題の完成(30分程度)
10	地域データと空間情報処理①	空間情報処理について調べる(30分程度)	課題の検討(30分程度)
11	地域データと空間情報処理②	空間情報処理の活用計画(30分程度)	課題データの分析(30分程度)
12	生活の中から問題を発見し、データ収集・分析する①	分析、または発表準備(30分程度)	課題の検討(30分程度)
13	生活の中から問題を発見し、データ収集・分析する②	分析、または発表準備(30分程度)	課題の検討(30分程度)
14	生活の中から問題を発見し、データ収集・分析する③	分析、または発表準備(30分程度)	発表準備(30分程度)
15	データ分析の発表	分析、または発表準備(30分程度)	発表準備(30分程度)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220102		Webコンテンツ制作		2	15	演習	30	前期	2年	佐藤 建			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	無
	○			△	△	△	△	△	○	△			
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)													
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)										
授業概要		Webサイトを持つために必要な準備から、Web制作に必要なひな形の設定やコンテンツの作り方についてポイントを説明する。また、プラグイン利用や集客の強化方法についても講義する。											
授業の到達目標		Webサイト構築に必要な準備を理解し、制作のための機能や操作方法について学び、基本的なページの制作や機能拡張のためのプラグインの利用ができるようになる。実践的な力を身に付け、基本的なWebサイトを制作できるようになる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	80 %	その他	20 %						
フィードバックの方法		制作途中で困難を感じている部分について翌週に解説したり、適宜サポートする											
教科書・教材		・その都度配布する資料											
参考書・参考文献等		特になし											
履修上の注意等		欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	オリエンテーション Web制作のためのソフトウェアの紹介					Web制作について調べる(30分程度)			授業内容の復習(30分程度)				
2	基本操作を学ぶ					前回の授業の復習(30分程度)			授業内容の復習(30分程度)				
3	基本操作と共有					前回の授業の練習ページを完成(30分程度)			授業内容の復習(30分程度)				
4	掲載するコンテンツを作成しよう①					前回の授業の練習ページを完成(30分程度)			授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)				

5	掲載するコンテンツを作成しよう②	前回の授業の練習ページを完成(30分程度)	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)
6	固定ページを作成しよう	前回の授業の練習ページを完成(30分程度)	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)
7	サイト全体のデザインを作る	前回の授業の練習ページを完成(30分程度)	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)
8	サイトデザインを作る、構成を実装する	前回の授業の練習ページを完成(30分程度)	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)
9	サイトの構成を実装する	前回の授業の練習ページを完成(30分程度)	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)
10	Webサイトの公開について	前回の授業の練習ページを完成(30分程度)	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)
11	オリジナルのWebサイトを企画	授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度)	オリジナルWebサイトの企画作成(30分程度)
12	オリジナルのWebサイトを制作①	サイト制作	サイト制作
13	オリジナルのWebサイトを制作②	サイト制作	サイト制作
14	オリジナルのWebサイトを制作③	サイト制作	サイト制作
15	オリジナルのWebサイトを制作④	サイト制作	サイト制作の総仕上げ

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220102		Webビジネス演習		2	15	講義	30	後期	2年	佐藤 建			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネ ス実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	アセン ション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	無
	○			△	△	△	○	△	○	△			
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								○
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								
		多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感)								
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
		11. 計画を確実に実行する力(実行力)											
授業概要		現実的なビジネスサイトを立案させ、コンテンツ等の制作、企画からWebサイトの安全運用の設定等を立ち上げる一連の工程を解説する。											
授業の到達目標		サイト構築・運用を体験し、Webサイトの立案から運用までできるようになる。実際に運用されているサイトの基本的な仕組みを知ること、利用の際に安全性やセキュリティ面を意識できるようになる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	80 %	その他	20 %						
フィードバックの方法		制作途中で、困難を感じている部分について翌週に解説したり、その都度サポートする。											
教科書・教材		その都度配布する資料に基づいて行う。											
参考書・参考文献等		特になし。											
履修上の注意等		欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	オリエンテーション この授業について Webサイトを構築するために必要な準備の確認					これまで習得したデザインに関して の知識を復習(30分程度)				授業内容を復習(30分程度)			
2	レンタルサーバ・ドメイン等の環境設定					レンタルサーバとドメインについて 調べる(30分程度)				環境設定を完了(30分程度)			
3	Webサイトの概要確認 企画①					環境設定を完了(30分程度)				課題制作(30分程度)			
4	企画②					課題制作(30分程度)				課題制作(30分程度)			

5	企画③	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
6	資料収集①	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
7	資料収集②	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
8	ロゴ・バナー等コンテンツ制作①	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
9	ロゴ・バナー等コンテンツ制作②	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
10	Webサイト制作①	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
11	Webサイト制作②	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
12	Webサイト制作③	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
13	Webサイト制作④	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
14	Webサイト制作⑤	課題制作(30分程度)	課題制作(30分程度)
15	発表	発表準備(30分程度)	Webサイト総仕上げ(30分程度)

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220101		ITセキュリティ		2	15	講義	30	前期	2年	長谷川直宏			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメント	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○			△	△	○	○	△	△	○			
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								-
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
					4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								-
					7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								-
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○					
11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○					
授業概要		現代社会において、ITは私たちの生活に不可欠な存在となっている。しかし、情報セキュリティに関する脅威も増大しており対策を講じる必要がある。本授業では、これから社会人となる学生が備えておくべきITに関する基本的な知識のうち、情報セキュリティ分野に焦点を当て、その現状・対策・課題について学習する。また、安心して高度情報社会のメリットを享受するための情報活用モラルを習得することを目的とする。											
授業の到達目標		ITパスポート試験セキュリティ分野の合格基準に相当する知識を習得する。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	40 %	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		授業内小テストは実施時限内に解説する。定期試験は返却時に解説する。											
教科書・教材		令和07年 イメージ&クレバー方式でよくわかる 栢木先生のITパスポート教室											
参考書・参考文献等		総務省『国民のためのサイバーセキュリティサイト』 (https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/cybersecurity/kokumin/index.html)											
履修上の注意等		学習範囲が広く覚える用語も多い。知識定着のため、授業後の要点整理を着実に行うこと。 授業にはノートブックPCを持参すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	ネットワーク（ネットワーク方式、無線LAN）									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）			
2	ネットワーク（通信プロトコル、インターネットの仕組み）									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）			
3	ネットワーク（通信サービス、Webページの検索、電子メール）									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）			
4	ネットワーク 授業内小テストと解説					事前に予告された小テスト範囲について、教科書とノートを参考に予習する（15分以上）							

5	セキュリティ（情報資産とマルウェア、サイバー攻撃）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
6	セキュリティ（情報セキュリティ管理・知識習得）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
7	セキュリティ（情報セキュリティ管理・事例調査、シミュレーション）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
8	セキュリティ（利用者認証と生体認証）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
9	セキュリティ（ネットワークセキュリティ）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
10	セキュリティ（暗号化技術）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
11	セキュリティ（デジタル署名）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
12	国民のためのサイバーセキュリティサイト（基本知識）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
13	国民のためのサイバーセキュリティサイト（一般利用者の対策）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
14	国民のためのサイバーセキュリティサイト（企業・組織の対策）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
15	ITパスポート試験セキュリティ分野の過去問から学習要点の解説		授業後は、教科書とノートを参考に、理解不足箇所の復習を行う（60分以上）

令和8年度

ナンバリング		科目名		単位数	授業回数	授業形態	時間数	開講時期	開講年次	担当教員			
L220101		I Tテクノロジー		2	15	講義	30	前期	2年	長谷川直宏			
卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目										実務経験	
必修	選択	栄養士	医療 マネジメン ト	ビジネス 実務士	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	プレゼン テーション実 務士	Webデザイ ン実務士	ITパス ポート	食育イン ストラク ター	編入	
	○			△	△	○	○	△	△	○			
ディプロマ ポリシー (学習成果)		身につけるべき力			身につけるべき具体的な資質・能力								該当項目 に○
		社会で活動するために必要な知識・技能			1. 知識を正確に理解する(知識理解)								○
					2. 技能を確実に習得(技能習得)								-
					3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力)								○
		社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力			4. 状況を総合的に判断する(判断力)								○
					5. 物事を分かりやすく伝える(表現力)								-
					6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力)								-
		多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力			7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性)								-
					8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感)								-
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心)								○
					10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力)								○
			11. 計画を確実に実行する力(実行力)								○		
授業概要		現代社会ではITは社会の隅々まで深く浸透しており、これから社会人となる学生が備えておくべきITに関する基本的な知識は不可欠である。本授業では、テクノロジー分野に焦点を当て、コンピュータに必要な数学、コンピュータの構成、データベースの概要など、IT技術に関する基本的な知識と考え方を習得する。これにより、学生はIT技術の基礎を理解し、将来的に変化するテクノロジー環境に柔軟に対応できる能力を養う。											
授業の到達目標		ITパスポート試験テクノロジー分野の合格基準に相当する知識を習得する。											
単位認定の方法		期末試験	60 %	授業内小テスト	40 %	授業内活動	%	計 100 %					
		期末レポート	%	授業内提出物	%	その他	%						
フィードバックの方法		授業内小テストは実施時限内に解説する。定期試験は返却時に解説する。											
教科書・教材		令和07年 イメージ&クレバー方式でよくわかる 栢木先生のITパスポート教室											
参考書・参考文献等		ITパスポート試験 過去問題 (https://www3.jitec.ipa.go.jp/JitesCbt/html/openinfo/questions.html)											
履修上の注意等		学習範囲が広く覚える用語も多い。知識定着のため、授業後の要点整理を着実にを行うこと。 授業にはノートブックPCを持参すること。											
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間				授業後・時間			
1	コンピュータの歴史と現在・未来 (誕生と発展、高度情報社会とAI、量子コンピュータ)									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)			
2	ハードウェア (情報に関する理論、コンピュータの構成CPU、主記憶と補助記憶、半導体メモリ、入出力装置、入出力インタフェース、確率と統計、基数変換)									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)			
3	コンピューターが変える社会 事例調査 (第4次産業革命、Society5.0)									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)			
4	ソフトウェア (ソフトウェアとOS・OSS、ファイル管理、バックアップ、ユーザインタフェース、マルチメディア)									授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)			

5	ソフトウェア（表計算） （相対参照と絶対参照、関数、関数応用）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
6	システム構成 （コンピュータの処理形態と利用形態、システム構成、稼働率、システムの評価）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
7	ビジネスソフトウェアの概要 （Office、Googleサービス他、ビジネス用途のアプリケーション）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
8	システム、ソフトウェア調達のシミュレーション （調達要件の確認、調達項目の重み付け）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
9	データベースの開発と進化 （データベースとは何か〜ビックデータ時代）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
10	データベース （データベースとデータ操作、データベース設計）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
11	データベース （データの正規化、データの抽出と論理演算）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
12	データベース （データの整列と集計、トランザクション処理）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
13	アルゴリズムとプログラミング （アルゴリズムとデータ構造、プログラム言語とマークアップ言語）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
14	データベースの社会活用 事例調査 （データベースと社会生活の関連、ビックデータの利用）		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）
15	ITパスポート試験テクノロジー分野の過去問から学習要点の解説		授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）