

科目名	コンピュータ演習Ⅱ		担当	前田 文	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>前期に引き続き、授業の進行は、ポイントを解説後、デモ操作をスクリーン映しながら進める。</p> <p>1) 5分間タイピング練習（フードサービス、特定原材料、計量スプーンなど）→速さより正確さ重視</p> <p>2) フードサービス実習に必要なパソコンスキルを中心に実習（エクセル、パワーポイント）</p> <p>3) 授業日程が不定期になる為、よく日程を確認すること</p> <p>4) パワーポイントで発表体験 テーマ「食材についてのミニ授業」3分間スピーチ</p> <p>5) 計算テスト（発注量、原価計算、使用量、塩分計算など）、手計算とエクセル操作特訓あり</p> <p>進行状況によっては一部予定変更することがあります。</p> <p>★使用パソコン：OS Windows 11</p> <p>★アプリケーション：エクセル・パワーポイント、ラベル屋さん10、栄養計算ソフト、フォト、ギンプなど</p>					
テキスト	必要に応じてプリントを配布、1・2回目「食品成分表」を必ず持参すること				
評価方法	<p>授業態度(20%)、発表(30%)、タイピング(20%)、提出物(30%)</p> <p>欠席回数が3回の場合は、<u>不合格（再試験）</u>とする。</p> <p>★発表を欠席した場合は不合格（再試験）、欠席した場合は、次の機会に全員の前で発表</p> <p>15回目に配布プリントのファイル提出（必ず2穴のファイルにとじる）</p> <p>減点（無記名、プリントの折曲がり、時系列順に整頓してあること、読みにくい文字）</p>				
授業内容					
第1回	エクセル演習(1) 栄養計算ソフト				
第2回	エクセル演習(2) 栄養計算ソフト				
第3回	パワーポイント演習(1) リーフレット作成、栄養成分値(テスト)				
第4回	パワーポイント演習(2) リーフレット作成				
第5回	情報とは(復習) 書籍・Webの参考・参照文献の書き方、検索のコツなど				
第6回	パワーポイント演習(3) テーマ探し、発表ルール、作成手順				
第7回	パワーポイント演習(4) 原稿				
第8回	パワーポイント演習(5) アニメーション				
第9回	パワーポイント演習(6) (教室で最終確認)				
第10回	講義室で「発表体験」3分(フォーラム合同)(1)				
第11回	講義室で「発表体験」3分(フォーラム合同)(2)				
第12回	地図検索				
第13回	ラベル屋さんで名刺作成(1)				
第14回	ラベル屋さんで名刺作成(2)				
第15回	ラベル屋さんで名刺作成(3)+自分の写真をギンプで加工+アンケート+ファイル提出				
事前学習について	<p>できるだけ学校のパソコンに積極的に使い慣れること。</p> <p>1年前期で学んだ知識を生かして、楽できる方法を考える。</p> <p>パソコンやスマートフォンで「わからないこと」や「やってみたいこと」を考える。</p>				
実務経験を生かした教育内容	給食会社での栄養士勤務、販売企業での販売事務・商品管理・経理での体験を活かし、今の栄養士に必要な基礎的なパソコン力の充実を図る。				

科目名	外国語講座 中国語入門		担当	王 暁星	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>今日の社会は世界各国が協力していくことで経済が発展していく時代である。特に中国と日本は歴史を見ても切りに切れない関係にある。互いの文化などを理解し合う必要がある中で、中国語が話せる人材というのはとても貴重である。</p> <p>外国語を学ぶということはとても難しいことである。しかし楽しくないと続けることができない。楽しく学べるような講義作りを心がける。</p> <p>講義では、スライドや写真を多く利用する。基本的な発音を習得し、簡単な日常会話ができることを本講義の目標とする。</p>					
テキスト	『話す中国語』（董燕/遠藤光暁：朝日出版社）、その本のプリントを配る。				
評価方法	試験(70%)、出欠席(15%)、授業態度(15%)等				
授業内容					
第1回	中国語を習う前の予備知識 例えば、普通語、ローマ字表記、四声、簡体字など				
第2回	母音1、単母音				
第3回	母音2、複合母音				
第4回	母音3、鼻母音、あいさつ言葉				
第5回	子音1、子音2、数字の数え				
第6回	ピンインの綴り、声調の変化、発音篇のまとめ				
第7回	基本語順、疑問文1、第五課				
第8回	第五課の続く、中国食材の名前、読み方一				
第9回	人称代名詞、疑問文2、第六課				
第10回	第六課の続く、名前の聞き方と答え方、				
第11回	中国食材の名前、読み方二				
第12回	疑問詞4、「多少」と「几」、場所を表す指示代詞				
第13回	中華料理の香辛料についての紹介一				
第14回	中華料理の香辛料についての紹介二				
第15回	復習とテスト				
事前学習について	予習あり（単語、文法）				
実務経験を生かした教育内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中華食材と香辛料についての読み方と使い方の紹介</li> <li>例) 簡単な料理</li> </ul>				

科目名	外国語講座 英語で学ぶおいしいアメリカ		担当	佐々木 由起子	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>食のトレンドの発信地アメリカ。さまざまな新しいグルメが生まれ、世界へ広まっています。話題のフードのレシピを翻訳、調理し、主に料理にまつわる実用的な英語を学びます。</p> <p>また、英語を使った簡単なゲームを行ったりするなど、楽しみながら口語のスキルアップを目指します。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	授業態度、提出物から総合評価				
授業内容					
第1回	授業紹介&アクティビティ (Name card game)				
第2回	レシピ①&アクティビティ (Hello BINGO)				
第3回	レシピ①&アクティビティ (What's in the BOX?)				
第4回	レシピ②				
第5回	レシピ②&アクティビティ (The price is right)				
第6回	レシピ② 調理実習				
第7回	レシピ③				
第8回	レシピ③&アクティビティ (Words and Drawing)				
第9回	レシピ③ 調理実習				
第10回	レシピ④				
第11回	レシピ④&アクティビティ (Lost Umbrellas)				
第12回	レシピ④ 調理実習				
第13回	課題レシピ作成				
第14回	課題レシピ作成				
第15回	まとめと調理実習				
事前学習について					
実務経験を生かした教育内容					

科目名	外国語講座 フランス語マナー講座		担当	永津 龍志	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>フランス語は世界的に公用語として用いられ、オリンピックでは英語よりも優先権の高い言語として、また世界の多くの国々で第一言語として用いられています。ですが、日本に住んでいるとフランス語に触れる機会がありません。そこで今回はフランス語の勉強をしつつ、シチュエーションによるマナーの勉強もしていこうと思います。</p>					
テキスト	配布プリント				
評価方法	出欠席、授業態度、提出物、会話テスト、実習から総合評価				
授業内容					
第1回	授業説明 フランス語の説明（アルファベット、英語との違い）				
第2回	自己紹介の会話				
第3回	フランス語の会話1 （1～20までの数字、挨拶）				
第4回	フランス語の会話2 （食材の読み方、調理用語）				
第5回	フランス語の会話3 （切符の買い方）				
第6回	フランス語の会話4 （マルシェ、パン屋での会話）				
第7回	フランス語の会話5 （デパート、ブティックでの会話）				
第8回	会話テスト				
第9回	フランス語の会話6 （レストランでの会話①）				
第10回	フランス語の会話7 （レストランでの会話②）				
第11回	フランス語のレシピの翻訳1				
第12回	フランス語のレシピの翻訳2				
第13回	フランス語のレシピの翻訳3				
第14回	調理実習				
第15回	調理実習				
事前学習について	ローマ字の読み方を再度見直してください。フランス語を読む基礎になります。				
実務経験を生かした教育内容	現在ワインバーを運営しており、フランスをはじめとしたヨーロッパには幾度となく渡欧した。その現地で見聞きしたマナーや考え方、気をつけるべきルールなどを伝えていきたい。11回目からやるレシピ読解、調理実習はマリーアントワネットが食べていたレシピ本を使用する。				

科目名	外国語講座 やりなおす英語		担当	細川 竜二	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>とにかく英語に慣れる。</p> <p>世界中のニュースサイトから英語の記事を3つから5つ程を翻訳します。ニュースの背景の説明も行います。辞書は必ず持ってくること。(電子辞書可)</p>					
テキスト	毎回プリントを配布します				
評価方法	出欠席(15%)、授業態度(85%)				
授業内容					
第1回	ニュース記事の翻訳				
第2回	ニュース記事の翻訳				
第3回	ニュース記事の翻訳				
第4回	ニュース記事の翻訳				
第5回	ニュース記事の翻訳				
第6回	ニュース記事の翻訳				
第7回	ニュース記事の翻訳				
第8回	ニュース記事の翻訳				
第9回	ニュース記事の翻訳				
第10回	ニュース記事の翻訳				
第11回	ニュース記事の翻訳				
第12回	ニュース記事の翻訳				
第13回	ニュース記事の翻訳				
第14回	ニュース記事の翻訳				
第15回	ニュース記事の翻訳				
事前学習について					
実務経験を生かした教育内容					

科目名	健康管理概論		担当	塩見 知子	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士は広い職域に就職するが、どんなところでも健康という事を考えずに働くことはできない時代である。健康とは何かという正しい概念を知り、食生活、運動、休養を中心とした生活習慣と環境が健康に与える影響を学び、栄養士としてどのような健康管理活動をすればいいのか知識と技術を習得する。</p> <p>健康管理概論は管理栄養士国家試験でも出題比率が高いので、将来の勉強方法にも触れる。さらに、健康と関わりの深い、最新のスポーツ栄養の基礎も学ぶ。</p>					
テキスト	『イラスト健康管理概論 (第6版)』(東京数学社)				
評価方法	試験(60%) プリントのまとめ(20%) 授業貢献度(10%) 授業態度(10%)				
授業内容					
第1回	健康の概念				
第2回	健康指標の読み取り、計算				
第3回	疾病の予防(一次予防・二次予防・三次予防)				
第4回	感染症の予防(免疫・行政対策)・健康の現状(余命と寿命・死因)				
第5回	項目別死因(指標の読み取りと健康への活用)				
第6回	健康増進の考え方と健康づくり行政				
第7回	健康日本21と行政の対策				
第8回	健康づくりの実際(運動、栄養と食生活)				
第9回	健康づくりの実際(休養、飲酒と喫煙)				
第10回	栄養士の健康管理指導・スクリーニング・プライバシー保護				
第11回	地域の健康管理(保健所、地域活動栄養士の役割・高齢者医療、母子保健)				
第12回	学校の健康管理(健康管理と保健教育、学校栄養士・栄養教諭の役割)				
第13回	職場の健康管理(企業の健康管理、有害環境と健康被害、産業栄養士の役割)				
第14回	医療機関の健康管理(人間ドックにおける栄養指導、医療従事者としての栄養士の心得) 栄養士として知るべき事(油脂の達人になろう・栄養士諸君! 栄養学は刻々と変わる~最新栄養) 講義のまとめ				
第15回	試験・まとめ				
事前学習について	新聞、雑誌、CM、インターネット、店頭チラシ等、周りにあふれる健康情報に目を向け、科学的根拠に基づくものか考えてみよう。				
実務経験を生かした教育内容	病院給食・工場給食・食育教室・特定保健指導・子供園給食施設設立・小中学生のスポーツクラブ栄養指導など健康管理を専門とする管理栄養士としての職務経験を生かし、正しい健康の知識を栄養士として学べるように、また専門であるスポーツ栄養学についても具体的に講義にて指導いたします。				

科目名	解剖生理学		担当	木村 衛	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>私の学生時代もそうでしたが、解剖と聞くだけで、多くの学生が拒絶反応を示します。解剖生理学は、栄養学においても、重要な基礎的学問です。解剖生理学は、難解な用語がたくさん出て来ますが、授業では解剖生理学を少しでも親しみを持って学べるように、各器管、臓器ごとに基本的知識を説明します。1年生の授業ですが、各臓器と栄養素の関わりを中心に解説をします。一生の間に、この期間しか集中的に勉強できる時はないという意気込みで授業を受けて下さい。</p>					
テキスト	『栄養科学イラストレイテッド解剖生理学 人体の組織と構造』志村二三夫他著 羊土社				
評価方法	授業態度 20～30% 試験点数 70～80%				
授業内容					
第1回	細胞と組織				
第2回	消化器系				
第3回	血液・造血器・リンパ系				
第4回	循環器系				
第5回	呼吸器系				
第6回	腎・尿路系				
第7回	生殖器系				
第8回	骨格系				
第9回	筋肉系と運動機能				
第10回	内分泌系				
第11回	神経系				
第12回	感覚器系				
第13回	免疫系				
第14回	皮膚組織・体温調節				
第15回	テスト、まとめ				
事前学習について	教科書の内容を事前に学習しておくこと、生じた疑問などをノートにまとめておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	解剖生理の観点からどのように栄養指導を行うかを解説する。				

科目名	食品学 I		担当	後藤 浩文	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>我々にとって食品は最も身近な存在である。食品学ではその身近な食品と健康の関係を学んでいく。食品はすべて化学物質で構成されているため、食品と健康の関係を理解するには化学的知識が重要である。また化学以外にも生物学、食品の貯蔵や物性に関しては物理学などの知識も要求される。そこで、食品学 I では栄養士に求められるこれらの基礎知識を幅広く身につけるとともに、食品成分に関する専門知識の習得を目的とする。</p>					
テキスト	『〈はじめて学ぶ〉健康・栄養系教科書シリーズ③ 食べ物と健康 I』 化学同人、配布プリント				
評価方法	出席および授業態度 (15%)、小テスト (15%) および期末試験 (70%) を合計して評価する。				
授業内容					
第 1 回	人と食べ物 (食品とは、食品成分、食料と環境問題、食品の分類)				
第 2 回	食品成分を理解する有機化学の基礎、食品の成分[水] (食品成分を構成する原子、水の特性、自由水と結合水、水分活性)				
第 3 回	食品の成分[炭水化物-1] (炭水化物の分類・構造・役割)				
第 4 回	食品の成分[炭水化物-2] (デンプンの糊化・老化、異性化糖、転化糖、糖アルコール、食物繊維)、小テスト(第 1~4 回)				
第 5 回	食品の成分[脂質-1] (脂質の分類、脂肪酸、単純脂質と複合脂質、油脂の性質と化学的指標)				
第 6 回	食品の成分[脂質-2、たんぱく質-1] (油脂の酸化、脂質の栄養、アミノ酸の構造と分類)				
第 7 回	食品の成分[たんぱく質-2] (タンパク質の構造と分類、タンパク質の変化、酵素)、小テスト(第 5~7 回)				
第 8 回	食品の成分[ビタミン-1] (脂溶性ビタミンの種類・特徴・役割)				
第 9 回	食品の成分[ビタミン-2] (水溶性ビタミンの種類・特徴・役割)				
第 10 回	食品の成分[ミネラル] (ミネラルの種類・特徴・役割)				
第 11 回	味 (基本味、呈味成分の特徴、味の相互作用、その他の味)、小テスト(第 8~11 回)				
第 12 回	香り・色、食品成分の変化 (香気成分の特徴、色素の種類・変化)				
第 13 回	食品の物性、食品のおいしさの官能評価 (コロイド、テクスチャー、官能検査)				
第 14 回	食品の機能性と健康食品、食品の表示 (食品の機能、保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品、いわゆる健康食品、特別用途食品、食品表示法)、小テスト(第 12~14 回)				
第 15 回	まとめ、試験				
事前学習について	あらかじめ授業内容について教科書に目を通し、疑問点をまとめておくと良い。授業後は配付資料および教科書の内容を復習し、ノートにまとめておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	一般財団法人日本食品分析センターに 37 年在籍し、食品等の分析業務に従事している。これまで農薬・動物用医薬品の残留試験、微生物試験、ボツリヌス毒素・貝毒・トランス脂肪酸分析法の研究、栄養成分の分析など幅広く従事してきた。これらの経験から得られた知識・情報を生かして、教科書だけでは得られない実践的な講義を行う。				

科目名	食品衛生学実習		担当	西尾 益治	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>「食の安心・安全」確保は食中毒や食物アレルギー等を防ぐためにも最も重要な課題の一つである。食品衛生学は、この分野を担う重要な科目です。</p> <p>本実習は、食品衛生学に関する理学的実験手技、微生物学的実験手技を習得することを目標とする。</p> <p>実習は講義で学んだことや文献に記載されている現象を、実験室において、自らの手で、目の前で実現し、その結果を確かめ、その現象をより深く正確に理解し、かつ記憶するために実習を積極的に行うことが重要である。</p>					
テキスト	「改訂 食品衛生学実験」 (株) 建帛社				
評価方法	試験(75%)、課題(15%)、授業態度(10%)				
授業内容					
第1回	食品衛生学実習のガイダンス・実習の心得、培地の作成				
第2回	手指・調理器具・室内などの衛生検査				
第3回	食品中の生菌数の測定				
第4回	ブドウ球菌の検査				
第5回	大腸菌群検査①				
第6回	大腸菌群検査②				
第7回	牛乳の生菌検査、鮮度試験				
第8回	各種細菌の染色・同定				
第9回	食品添加物の検出①				
第10回	食品添加物の検出②				
第11回	褐変				
第12回	インスタントラーメンの油脂の酸敗度測定				
第13回	鶏卵の鮮度検定				
第14回	こめの鮮度試験、まとめ、質疑応答				
第15回	試験、エピペン講習会、食物アレルギーの講義				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試料、試薬等の調達にともない、実習順が変更することがある。</li> <li>・ 毎回、実習終了時に次回の内容を説明します。</li> </ul> <p>レジメ・教科書等で確認し、手順・原理を理解しておくこと。</p>				
事前学習について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習に臨むにあたり、実習手順を配布したレジメで手順・手技等を確認し、教科書を用いて原理等を学習しておく。</li> <li>・ 当日実施する実習内容の概要と復習・知識定着を図るため前回行った実習内容、結果・考察をレポートとして提出する。</li> </ul>				
実務経験を生かした教育内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 総合病院の勤務経験からの栄養サポートチーム、感染対策委員会での活動を踏まえ、疾病に罹患した患者に対する栄養支援策、適切な栄養摂取を衛生面から解説を充実する。</li> <li>・ 健康診断活動を踏まえ、健常人に対する予防医療の観点から、食品の鮮度・添加物等の重要性を実感させる実習を行う。</li> <li>・ 病院勤務で体験・対応したアナフィラキシーショックに遭遇した場合の対処法を解説する。</li> </ul>				

科目名	栄養学Ⅲ		担当	大島 知美	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>人間が誕生してから死に至るまでの様々なステージ（妊娠期・授乳期・新生児期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・更年期・高齢期）に加え、スポーツやストレス、特殊環境における人体の生理的特徴を理解するとともに、各ステージに応じた栄養ケアを学ぶ。</p> <p>栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだ知識をもとに、ライフステージ毎に更に具体的に学ぶことで、より一層の知識を深めることを目標とする。</p>					
テキスト	『応用栄養学』田村明・天本理恵・熊原秀晃・藤木理代・三田有紀子・大和孝子 著 東京教学社				
評価方法	テストで評価(100%) 授業態度考慮				
授業内容					
第1回	妊娠期				
第2回	妊娠期				
第3回	授乳期				
第4回	新生児期				
第5回	新生児期・乳児期				
第6回	幼児期				
第7回	学童期・思春期				
第8回	成人期・更年期				
第9回	高齢期				
第10回	高齢期				
第11回	運動・スポーツと栄養				
第12回	運動・スポーツと栄養				
第13回	環境と栄養（生体リズム、ストレス、特殊環境と栄養ケア）				
第14回	総まとめ				
第15回	テスト、まとめ				
事前学習について	自分だけでなく、家族及び周囲の人々の食生活を考え、ライフステージにおける健康と食について具体的に思いを巡らすこと。				
実務経験を生かした教育内容	製菓会社商品開発室勤務。管理栄養士として薬局、薬膳講座、料理教室における栄養相談などの経験を生かし、わかりやすい講義を心掛けています。				

科目名	臨床栄養の基礎		担当	山中 麻希	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>医療・福祉の場では、常食のみならず疾病や障害などの症状に応じた治療食を提供する。なぜそのような対応をしなければならないのか、何をを用いることが最良なのかを考える上で、疾病や障害に合わせた食事をよく理解しておかなければならない。本講では、栄養管理の流れを学ぶと共に、生活習慣病を中心に病態と食事療法を学び、栄養管理を実施するための知識と技能を習得することを目標とした授業を行う。</p>					
テキスト	栄養科学シリーズ NEXT 臨床栄養学概論第2版 友竹浩之・塚原丘美／編 講談社、配布プリント				
評価方法	試験（75%）、授業態度（25%）				
授業内容					
第1回	臨床栄養学の概念				
第2回	栄養管理（栄養ケア・マネジメントと栄養管理プロセス）				
第3回	栄養補給方法（経口）				
第4回	栄養補給方法（経腸・経静脈）				
第5回	栄養管理の記録				
第6回	メタボリックシンドローム				
第7回	やせ、肥満、脂肪肝				
第8回	糖尿病の病態と治療				
第9回	糖尿病の食事療法（糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方）				
第10回	脂質異常症、動脈硬化症				
第11回	痛風、高尿酸血症				
第12回	高血圧症				
第13回	虚血性心疾患、心不全				
第14回	総復習				
第15回	まとめ、試験				
事前学習について	身近な疾病に対する自身の考えやイメージをノートにまとめる。また、授業を受ける前に教科書を読み、疑問点をまとめることで授業の理解度を高める。				
実務経験を生かした教育内容	健診施設、病院での勤務経験を生かし、体験談を交えながら、疾病と栄養の関係に興味を持てるような解説を行う。難しく捉えがちな疾病や障害について、医学用語ではなく、かみ砕いた言葉を用いて理解度を高め、自分の言葉で説明出来るように支援する。				

科目名	献立作成Ⅱ		担当	伊藤 史子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
前期学んだことを基礎に献立作成を行う。複数日の献立を繰り返し作成し、献立を作る力を身に着けることを目標とする。栄養価計算ソフトを使って集計し、目標とする給与栄養目標量に調節する。					
テキスト	『食品成分表』 教育図書、『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大出版部				
評価方法	提出物 80%、授業態度 20%				
授業内容					
第 1 回	前期献立の復習、複数日の献立作成について				
第 2 回	献立の条件設定				
第 3 回	複数日の献立計画①				
第 4 回	複数日の献立計画②				
第 5 回	献立作成 食品構成表の作成①				
第 6 回	献立作成 食品構成表の作成②				
第 7 回	献立作成 食品構成表の作成③				
第 8 回	献立作成 食品構成表の作成④				
第 9 回	献立の食品構成 評価と改善①				
第 10 回	献立の食品構成 評価と改善②				
第 11 回	献立作成 栄養計算①				
第 12 回	献立作成 栄養計算②				
第 13 回	献立の栄養成分値 評価と改善①				
第 14 回	献立の栄養成分値 評価と改善②				
第 15 回	献立内容のまとめ				
事前学習について	普段から食材やレシピに興味を持ち、特に季節感のある野菜や行事について、しっかり学習しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として病院、職員食堂、老健など幅広い分野での献立作成に携わった経験を生かし、実際に作った時、対象者に喜ばれる献立が立てられるように個々人への解説の充実を図る。				

科目名	調理実習Ⅲ		担当	酒向 純子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
前期では、春夏の食材を使った和食を実習しました。後期は秋冬の食材を中心に、前期学んだ基礎技術をさらに磨き和食のもつ特徴（多様な食材・栄養と健康・季節の移ろい・行事との関わり等）を踏まえてその味わいを生かす調理技術を学んでいきましょう。調理実習Ⅲでは西洋料理や中華料理のレパトリーも増やします。					
テキスト	毎回プリントを配布します。参考資料「調理学実習 基礎から応用」女子栄養大学出版社				
評価方法	出欠席(40%) 試験(30%ただし100点満点中20点以下はD判定) 課題、授業態度(30%)				
授業内容					
第1回	「旬の食材」 サンマの香味漬け/のっぺい汁/春雨ともやしの和え物/モンブラン風スイートポテト				
第2回	「スパイスについて」 王道ビーフカレー/インド風チキンカレー/ミックスビーンズのサラダ/サモサ/フルーツラッシー				
第3回	「季節のおもてなし」 吹き寄せご飯/白身魚の翁蒸し/利休茄子/菊花豆腐の澄まし汁				
第4回	「通勤・通学お弁当と松花堂弁当」 白和え/治部煮/八寸（陣笠揚げ・千草卵・みぞれ和え etc）/物相抜きご飯				
第5回	「西洋の米料理」 パエリア風ピラフ/人参サラダ/ミネストローネ/オートミールのクッキー				
第6回	「中華料理①」 ユウリンチー（鶏のから揚げ薬味ソース）/ハイシェンチャオーミフェン（蟹の炒めビーフン）/ ユイミーゴン（中華のコーンスープ）/イェンラーローボー（大根の辛み漬け）				
第7回	「24節気について」 賑わい井/八幡巻き/里芋の柚子味噌がけ/かきたま汁				
第8回	「定番のお惣菜」 肉じゃが/しらたきの真砂和え/水菜と油揚げの煮びたし/ゴマ豆腐				
第9回	「中華料理②」 パーサイワンズータン（白菜と肉団子の煮込み）/フウヨウハイ（かに玉）/ バンバンジー（鶏肉の辛味ソース）/アンニントウフ（中華のミルク寒天）				
第10回	「鍋物」 常夜鍋/雑炊/五目きんぴら/リンゴのクレープアングレーズソース				
第11回	「クリスマス料理」 鶏肉のチリンドロンソース/シーフードマカロニグラタン/ トリコロールサラダ/イチゴのロールケーキ				
第12回	「おせち料理」 黒豆/伊達巻/田作り/紅白なます/鰯の照り焼き/松風焼/煮しめ				
第13回	「立春」 太巻きずし/鯛の生姜煮/風呂吹き大根/沢煮椀				
第14回	「パスタとチーズ」 ひき肉と舞茸のパスタ/ブロッコリーとカテージチーズのサラダ/ブルスケッタ/ブラウニー				
第15回	「筆記テスト」				
事前学習について	レジュメは授業当日に配布します。したがって事前学習の必要はありませんが 当日の授業で学んだこと、実習で習得した技術を自分なりにまとめて提出していただきます。				
実務経験を生かした教育内容	カルチャースクール、出張教室などで集いや会話を楽しむための家庭料理の指導を続けています。 また管理栄養士、シニアソムリエなどの資格を生かし会員制リゾートホテルでの健康を考えたフルコースメニューの開発や有料老人ホームでのメニュー開発にも取り組んできました。これらの経験を生かして、食材の選び方から盛り付けまで立場の違う喫食者1人ひとりの気持ちを汲んだ調理ができるよう指導します。				

科目名	フードサービスⅠ		担当	平田 芳浩 伊藤 史子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>「献立作成」で学んだ内容を「給食の運営」を学ぶ講義及び実習へと展開する。本科目は給食運営に必要な基礎知識・技術を講義や演習で学びながら、100食提供のフードサービス実習を実施し、大量給食における計画、調理、配食（配膳）、提供（サービス）、栄養評価、衛生管理、経営等の基礎力を実習の中で修得することを目的とする。</p>					
テキスト	『給食経営管理論』講談社サイエンティフィク、配布資料				
評価方法	提出物(65%)、実習態度(20%)、実習ファイル(15%)				
授業内容					
第1回	オリエンテーション、実習計画・演習				
第2回	講義－給食経営管理 概念、法的根拠、栄養士の役割 演習				
第3回	試作1、演習				
第4回	実習1				
第5回	講義・演習－給食システム				
第6回	試作2、演習				
第7回	実習2、演習				
第8回	講義・演習－給食運営の管理項目 食材管理、生産管理				
第9回	試作3、演習				
第10回	実習3				
第11回	講義・演習－給食運営の管理項目 衛生管理				
第12回	試作4、演習				
第13回	実習4				
第14回	講義・演習－給食運営の管理項目 施設管理、人事管理、会計管理				
第15回	まとめ、実習発表				
事前学習について	1年前期で学ぶ献立作成Ⅰ、食品衛生学の内容をよく復習し、理解しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として病院、職員食堂、老健など幅広い分野での大量調理に携わった経験を生かし、実際の特定制給食施設の調理現場を意識した実習とする。				

科目名	就職講座 I		担当	加藤 みどり 平田 芳浩	
科目分類	その他	開講時期	1年後期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>この講座では就職活動の流れ、内定を勝ち取るためにその時々に行なければならないこと、自己分析・情報収集・企業展や会社説明会への参加・会社訪問・応募書類また採用試験に臨む入社試験対策などの指導を教員・就職相談室が共同で行います。</p> <p>この講座を受講することによって就職活動をよりスムーズに行い、内定を勝ち取ることが出来るばかりでなく、それを通じて幅広い社会性とコミュニケーション力を身につけます。</p>					
テキスト	『就職ガイドブック』 その他随時プリントを配布する				
評価方法	試験 70%、提出物 30%、授業態度により減点				
授業内容					
第 1 回	「就職活動のスタート」 ～就職の流れ・就職部の活用方法・進路登録票～				
第 2 回	「個別面談・一般常識①」				
第 3 回	「個別面談・一般常識②」				
第 4 回	「個別面談・一般常識③」				
第 5 回	「個別面談・一般常識」				
第 6 回	「自己分析」				
第 7 回	「情報収集」 ～資料請求・求人票の見方・インターネットの利用他～				
第 8 回	「応募企業の選定」 ～会社訪問・会社説明会・合同企業展・電話の仕方・身だしなみ～				
第 9 回	「書類選考（履歴書）①」 ～履歴書の書き方～				
第 10 回	「書類選考（履歴書）②」 ～履歴書の書き方～				
第 11 回	「応募書類」「筆記試験①」 ～必要書類の準備方法・送付状・お礼状の書き方～				
第 12 回	「就職試験について①」 ～筆記試験・面接試験～				
第 13 回	「就職試験について②」 ～面接試験（入退室の練習）～				
第 14 回	「試験」「まとめ」				
第 15 回	「先輩就職体験報告会」				
事前学習について	自身の「強み」を見つける努力をして下さい。調理技術の向上、資格取得、アルバイト、ボランティア活動、学校行事の積極的参加など。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	校外実習		担当	平田 芳浩 道家 梓	
科目分類	専門教育科目	開講時期	1年後期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士資格取得に必修である単位を取得するための実習である。</p> <p>事業所または福祉施設へ5日間通い、実際の現場での給食運営を経験する。</p> <p>ガイダンス、事前学習等準備をし、実習へ臨む。</p> <p>実習後は報告会でそれぞれの実習先での様子を報告し、全学生・教員で情報共有する。</p>					
テキスト	テキスト配布				
評価方法	実習の内容、授業態度				
授業内容					
<p>&lt;校外実習スケジュール&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・校外実習ガイダンス</li> <li>・校外実習事前学習会</li> <li>・校外実習（5日間）</li> <li>・校外実習報告会</li> </ul>					
事前学習について	<p>特定給食施設で働く栄養士の仕事をよく理解しておく。</p> <p>実習におけるマナー、身だしなみ、レポートの書き方、給食管理・衛生管理の知識など身につけておく。</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>学生それぞれが栄養士の働く職場に行き、実務を体験・学習する。</p>				