

生活文化学科食物栄養専攻

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
SWE-3M-2	社会福祉概論	太田作也	2	講義	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	社会福祉の理念・歴史・分野等を解説し、その供給方法では事例を含め紹介する。そして、地域における社会福祉については社会福祉協議会の変遷からその概観を説明する。また、毎回バズ討議を実施し、相互の気づきと合意形成を促す。これらを通じて、社会福祉への基礎的理解が得られるようにする。【ニーズ、サービス、供給、社会的孤立】						
実務経験と教授内容	社会福祉協議会での勤務経験を有する教員が、その経験を活かして、社会福祉の理念、仕組みの基礎を講義する。			アクティブラーニング	ディスカッション		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域		学生の到達目標					
◎	知識・理解	社会福祉の知識を栄養士の基本的教養として活用することができる。					
○	知識・理解	人間の多様性に気づき、価値あるものとして認識することができる。					
△	態度・志向	社会福祉を推進する主体としての自己認識を持つことができる。					
△	態度・志向	社会福祉の制度・政策の動向に関心を持つことができる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	オリエンテーション、 「社会福祉」の基礎的理解、理念、歴史			8	社会福祉サービスの供給方法(3) (社会福祉法人の取組)		
2	社会福祉ニーズとは何か、その把握方法			9	地域福祉の概観		
3	社会福祉サービスの分野(1) (児童、障害)			10	地域福祉の推進組織と担い手 (民生委員、ボランティア)		
4	社会福祉サービスの分野(2) (高齢、母子・父子・寡婦、生活保護)			11	社会福祉協議会の変遷と地域福祉(1) (声なき声に寄り添う)		
5	社会福祉サービスの分野(3) (生活困窮)			12	社会福祉協議会の変遷と地域福祉(2) (災害ボランティア活動)		
6	社会福祉サービスの供給方法(1) (施設福祉と在宅福祉)			13	社会福祉の専門職とソーシャルワーク実践		
7	社会福祉サービスの供給方法(2) (ホームヘルパー)			14	社会福祉の法、関連諸制度、社会福祉の動向、 まとめ		
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	知識・理解	社会福祉に関する基礎的知識を修得しているか。				50%
		知識・理解	社会福祉の課題に関し適切な解決策を提案できるか。				10%
	課 題	知識・理解	適切な文章表現を用いて、レポートを作成できているか。				20%
平 常 点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				20%	
教 科 書	教科書は使用せず、プリントを配布する。						
参 考 書	『六訂版 社会福祉概論』 西村昇・日開野博・山下正國編著 中央法規出版(2017年4月)						
課題・試験等のフィードバック	課題等は、授業の中で、解答を検討及び解説するとともに、特徴的な見解等についてはこれを紹介コメントする。						
予習・復習の内容と時間	各回の授業時に指定した課題に取り組むこと。120分 各回の授業時のノートを見直し、各自工夫の授業ノートを作成すること。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、医療秘書事務士資格必修科目、社会福祉主事任用資格選択必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HSC-3-M-4	健康管理概論	森岡美帆	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	健康管理の目標は、生活習慣病や疾病の発生予防という一次予防を重視した施策を推進し、高齢社会での QOL を保持することにより、健康寿命の延伸を図ることにある。この目標を達成するために現状の理解と知識を説明する。また、和歌山県の現状について説明する。 【健康寿命、生活習慣、QOL】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、健康管理について授業を行う。			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	健康寿命を延伸するための問題と課題を説明できる。					
○	知識・理解	健康情報を科学的根拠に基づいて判断することができる。					
△	技能・表現	栄養・食生活が、健康づくりに及ぼす影響を説明できる。					
△	知識・理解	授業に積極的に取り組み、自主的に予習・復習ができる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	健康の概念 健康の定義、健康の成立条件	8	健康づくりの施策 健康づくりの法的対応、組織と従事者				
2	健康の現状(和歌山県の現状把握) 人口、平均寿命・健康寿命、出生等状況	9	健康管理の進め方 考え方、方法、評価、教育・相談・健診				
3	健康の現状(和歌山県の現状把握) 死亡の状況、健康状態、受療状況	10	健康管理の進め方 健康管理の実際、国際保健				
4	健康に影響する生活要因 生活習慣、食生活、身体活動	11	EBM に基づく健康管理 EBM とは、EBM の分析				
5	健康に影響する生活要因 休養・ストレス、喫煙・飲酒	12	EBM に基づく健康管理 EBM の応用(検定と方法、判定)				
6	健康を阻害する疾病の予防 疾病・生活習慣病・感染症の予防	13	健康情報 健康情報、国民健康・栄養調査				
7	健康づくりの施策 国民健康づくり運動	14	健康情報 情報の収集方法・管理・活用				
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	知識・理解	健康寿命を延伸するための問題と課題を説明できるか。				50%
		技能・表現	栄養・食生活が、健康づくりに及ぼす影響を説明できるか。				10%
	小 テ ス ト	知識・理解	健康情報を科学的根拠に基づいて判断することができるか。				30%
平 常 点	知識・理解	授業に積極的に取り組み、自主的に予習・復習ができていないか。				10%	
教 科 書	『改訂健康管理論』宮城重二編著 建帛社						
参 考 書	『はじめて学ぶやさしい疫学(改訂第3版)日本疫学会標準テキスト』日本疫学会監修 南江堂						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。 定期試験終了後に解説を行う。						
予習・復習の内容と時間	予習:キーワードを拾い上げて確認しておくこと。120 分 復習:次の授業開始時に小テストを実施するので、授業の内容を復習し理解を深めること。120 分						
免許・資格	フードコーディネーター3級必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
BAM-3-M-3	生理・生化学実験	井上和彦	1	実験	食物	通年	選択
授業の概要とキーワード	各回の実験開始時に、実験の内容を理解するための必要事項を確認する。次に、実験の目的と方法を説明し、各グループで実験を行う。実験終了後は得られた結果を整理し、グループ内で共有する。さらに、結果から考えられることを考察として各自でまとめて、レポートを作成する。また、授業ではアクティブラーニングを取り入れる。【タンパク質、酵素、組織標本、生理機能、感覚】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	実験		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	物質の化学的性質や反応、人体の構造や生理機能について理解する。						
○ 思考・判断	得られた結果について、考察することができる。						
△ 技能・表現	濃度の計算、グラフの作成、顕微鏡画像の描写ができるようになる。						
△ 態度・志向	積極的な学習態度を修得できている。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	基本的な実験操作の確認 実験器具の正しい扱い方と実践			8	in vitro 消化実験 消化酵素によるデンプン、脂肪、タンパク質の消化		
2	タンパク質の定量 ローリー法によるタンパク質定量			9	組織標本の観察 人体組織標本の顕微鏡観察		
3	タンパク質の分離 溶解性の違いを利用したタンパク質の分離			10	組織標本の作成 口腔粘膜細胞の組織標本作成		
4	タンパク質の検出 電気泳動によるタンパク質の検出			11	カフェインの薬理作用 計算能力に対するカフェインの作用		
5	酵素① 至適(最適)pH、至適(最適)温度			12	味覚に関する実験 味覚(基本五味)の閾値		
6	酵素② 基質濃度と反応速度の関係			13	脈拍に関する実験 脈拍の観察、さまざまな負荷による脈拍数の変化		
7	核酸の抽出・精製と定量 鶏レバーを用いた DNA の調整と定量			14	皮膚感覚、重量感覚に関する実験 触点の 2 点識別閾値、重量感覚の識別閾値		
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	課 題	知識・理解	物質の化学的性質や反応、人体の構造や生理機能を理解しているか。				50%
		思考・判断	実験結果から、論理的に考察を展開できるか。				30%
		技能・表現	計算、グラフ、画像描写が、正しく表記できているか。				10%
平常点	態度・志向	積極的に取り組む姿勢が身についているか。				10%	
教科書	使用しない(毎回、プリントを配布する)。						
参考書	『健康を考えた生化学・生理学実験』 坂上茂他編著 アイ・ケイコーポレーション						
課題・試験等のフィードバック	レポートは、コメントと共に返却する。						
予習・復習の内容と時間	予習: 次回の実験内容に関するキーワードを調べておく。120 分 復習: レポートを作成し、実験の理解を深める。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後または昼休憩時間に、研究室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSC-3-M-2	食品学Ⅲ(加工・貯蔵、微生物)	野志昌弘	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	種々の加工食品の製造原理・製造工程・保存法・包装技術や加工による食品の成分・物性の変化などについての学修を通じて、食品加工の理論および知識が身につくよう指導する。 【食品加工学、食品機能学、食べ物と健康、食品と衛生】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	食品加工の理論とその利用法について習得し理解を深める。					
○	知識・理解	食品を加工および安全に取り扱うために必要な知識を身に付ける。					
△	技能・表現	食に関する正確な情報を獲得し、それをわかりやすく表現することができる					
△	思考・判断	食に関する領域を学修した者として相応しい思考および合理的判断が可能である。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	総論 食品加工の目的・加工法による分類	8	畜産食品の加工Ⅲ 卵・卵加工品				
2	農産食品の加工Ⅰ 穀類(米・とうもろこし・小麦)	9	水産食品の加工 水産物加工品(乾燥品・練り製品・冷凍品)				
3	農産食品の加工Ⅱ イモ類・豆類	10	油脂類の加工 食用油脂(動物油脂・植物油脂・加工油脂)				
4	農産食品の加工Ⅲ 野菜類・果実類(乾燥品・ジャム・缶詰)	11	調味料 調味食品(味噌・醤油)・甘味料				
5	農産食品の加工Ⅳ 野菜類・果実類(漬け物・果実飲料)	12	嗜好食品 アルコール飲料				
6	畜産食品の加工Ⅰ 食肉・食肉加工	13	食品の保存 乾燥・塩蔵・燻煙・低温貯蔵				
7	畜産食品の加工Ⅱ 乳類・乳製品	14	新しい加工食品・まとめ 機能性・遺伝子組み換え・配布資料の整理				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	学修内容が身につくこと、実践的な活用が可能であるか。				50%
	小テスト	知識・理解	各回の学修内容を理解しており、それを表現できるか。				30%
	課題	技能・表現	目標の達成に必要な情報を取得し、それを適切に示すことができるか。				10%
	平常点	思考・判断	自身の知識や経験を活かし、物事に包括的かつ論理的に取り組めるか。				10%
教科書	『食品加工学(第2版)食べ物と健康3』西村公雄他編 化学同人						
参考書	『新訂標準食品学各論』澤野勉原編著 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	小テストは、終了即時に模範解答を示し、次回授業時にコメントを伴い返却する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回学修範囲を熟読し、わからない言葉および内容を調べておく。120分 復習:講義および小テストを振り返り、重要な点をまとめ学習内容について整理する。120分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前の予約に応じて、授業終了後に教室などで質問等を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSC-3-M-4	食品学各論実験	西出充徳 野志昌弘	1	実験	食物	通年	選択
授業の概要と キーワード	前期には、食品の成分の分離および食品の成分変化・品質検査・物性に関する実験をグループで行わせ、レポート提出させる。後期は、基本的な加工の原理に基づき地域の食材を用いて加工食品を自ら作らせ、安全・栄養・嗜好・経済面から市販品と比較、考察ができるように促す。 【食品分析、食品加工、食品成分、食品の物性】						
実務経験と 教授内容	該当なし			アクティブラーニング	実験		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	身近な食品を試料として、その成分変化などの現象が理解できる。					
○	知識・理解	食品学総論演習で学んだ内容について実験により理解を深められる。					
△	態度・志向	グループ実験を通して、協調性とリーダーシップを養う。					
△	態度・志向	学習した知識を活かし、食の安全や健康維持等が理解できる。					
回	授業のテーマ及び内容					各回 150 分	
1	アミノ酸の濾紙クロマトグラフィー 食品中のアミノ酸を分離し同定する		8	食品加工の実験・実習 オリエンテーション:視聴覚教材による学習			
2	クロロフィルおよびカロチノイドの分離 カラムクロマトグラフィーで色素を分離確認		9	保存食品 果実・野菜の加工:ビン詰による食品の保存			
3	もみじおろし中のビタミンCの定量 V.C量の時間経過による変化を確認する		10	穀類の加工 小麦蛋白の加工:ドウの加工			
4	有機酸の定量 食酢・牛乳・ジュースの有機酸量を定量する		11	豆類の加工 大豆蛋白の加工性:豆腐、ゆば等			
5	牛乳の品質検査 比重・SH酸度などを求め、品質・鮮度を調べる		12	乳類の加工 乳酸菌発酵による加工:チーズ等			
6	食品の褐変 食品の酵素的褐変と非酵素的褐変について		13	水産物の加工 魚肉蛋白の加工性:添加物と組織の結着性			
7	デンプンの粘度の測定と顕微鏡観察 デンプン溶液・牛乳の温度と粘度変化の関係をみる		14	まとめ 視聴覚教材による学習			
評価方法 と 基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	課 題	知識・理解 知識・理解	身近な食品を試料として、その成分変化などの現象が理解できる。 食品学総論演習で学んだ内容について実験により理解を深められる。				50% 30%
	平 常 点	態度・志向 態度・志向	グループ実験を通して、協調性とリーダーシップを養う。 学習した知識を活かし、食の安全や健康維持等が理解できる。				10% 10%
教科書	『改訂食品学実験ノート』 飯盛和代他共著 建帛社、他に配布する講義資料						
参考書	『食品加工学の実習・実験』 茶珍和雄他共著 化学同人						
課題・試験等の フィードバック	特になし						
予習・復習の 内容と時間	前期は、復習として授業内容を取りまとめレポートする。120分 後期は、該当授業テーマについて事前に予習しレポートを作成する。60分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前予約により質問事項に応じた場所(講義室、実験室、研究室など)で対応する。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSA-3-M-4	食品衛生学実験	山東英幸	1	実験	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	食品添加物、水質、微生物学的、容器包装等の衛生検査を行うことにより、食品添加物の使用実態や食品規格や水質基準を把握すると共に、調理作業における衛生管理を学びそれらの理解を深める。【添加物、微生物、殺菌】						
実務経験と教授内容	食品分析、微生物検査等の実務経験を有するものが実験を指導する。			アクティブラーニング	実験		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	食の安全性についての知識と評価する能力の習得。					
○	知識・理解	検査法の理解と分析技術の習得。					
△	技能・表現	分析結果を評価し考察する能力の習得。					
△	思考・判断	食品の安全性を評価する能力の習得。					
回	授業のテーマ及び内容					各回 150 分	
1	食品衛生実験を始めるにあたって		8	微生物の殺菌効果 煮沸による殺菌効果（フキン等）			
2	食品添加物試験Ⅰ 食品中の発色剤（亜硝酸ナトリウム）の分析		9	殺菌と消毒の効果 手指の洗浄による殺菌と消毒効果			
3	食品添加物試験Ⅱ 食品中の保存料（ソルビン酸）の分析		10	危害分析重要管理点(HACCP)による衛生管理Ⅰ 加熱と細菌数の関係			
4	水質の理化学試験 飲料水・井戸水等（塩素イオン・一般細菌等）		11	危害分析重要管理点(HACCP)による衛生管理Ⅱ 管理基準の設定			
5	鮮度判定試験 生鮮食品中のカタラーゼ活性		12	規格試験 乳製品の規格			
6	品質判定試験 水産練り製品のデンプン含有量		13	異物試験 異物（毛、繊維、動植物等）の確認			
7	微生物試験を始めるにあたって 細菌汚染状況（落下細菌等）、水質汚染状況		14	まとめ 実験ノート、配布資料の整理			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	知識・理解	実験結果から理論的に考察を展開できるか。				30%
		知識・理解	実験内容を理解し、適切な文章で表現できるか。				20%
	小テスト	知識・理解	食品分析の理論・原理を理解しているか。				30%
	平常点	技能・表現	積極的に学ぼうとする姿勢がみについているか。				10%
その他	思考・判断	実験ノートを参考に評価する。				10%	
教科書	適宜資料を配付する。						
参考書	『食品衛生学実験』保田仁資著 東京化学同人						
課題・試験等のフィードバック	実験課題については次回の授業の始めに実験結果の解説をし、質問時間を設ける。						
予習・復習の内容と時間	授業で行った実験課題についてレポートを作成すること。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-3	栄養学各論実習	堺みどり	1	実習	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	胎生期から老年期までのライフステージおよびストレスなど特殊環境の栄養学的特性を理解し、各々の時期に適した食事計画を学生自身が作成する。その計画を調理実習により具体的なものにする。具体化した食事の評価により栄養管理のあり方の理解を深める。【ライフステージ、栄養、健康】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	対象者別に献立作成ができる。作成した献立を食事として具体化できる。						
○ 知識・理解	対象別の栄養管理の必要性が理解できる。						
△ 技能・表現	実習課題を、班員と協力しながら実行できる。						
△ 態度・志向	積極的に実習に取り組むことができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 150分					
1	オリエンテーション ・実習の意義 ・食事計画の手順 など	8	成人期の食事(調理と評価) 食事を教材としたデモンストレーションの実施				
2	成人女子の食事計画 食事摂取基準に基づいた1日分の献立作成	9	妊娠期の食事(調理と評価) 食事を教材としたデモンストレーションの実施				
3	妊娠期の食事計画 成人女子のメニューからの展開する献立作成	10	離乳期の食事(調理と評価) 食事を教材としたデモンストレーションの実施				
4	離乳期・幼児期の食事計画 離乳支援ガイド等に沿った献立作成	11	和歌山の郷土料理を体験 各世代への活用を考える				
5	高齢期の食事計画 食事摂取基準、咀嚼力にあった献立作成	12	幼児期の食事(調理と評価) 食事を教材としたデモンストレーションの実施				
6	各世代の献立作成を完成 調理実習への計画 食事を教材としたデモンストレーションの計画	13	高齢期の食事(調理と評価) 食事を教材としたデモンストレーションの実施				
7	乳児の栄養法について各自事前学習(レポート作成) 4ヵ月・8ヵ月児の調乳体験	14	まとめ:対象別の栄養管理の方法が理解出来ているかをふりかえる				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	知識・理解	対象者の性別・年齢・身体状況など理解できているか。				60%
		知識・理解	実習内容が理解できているか。				20%
		技能・表現	対象者の健康保持・増進に適した食事が調理されているか。				10%
平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				10%	
教科書	『応用栄養学』 森基子他著 医歯薬出版株式会社						
参考書	『一品料理 500 選 治療食への展開』 宗像伸子編著 医歯薬出版株式会社 『栄養と料理』 女子栄養大学出版部						
課題・試験等のフィードバック	提出された課題に関して、実習時間内または次回実習日までに添削をし、再考を促す。						
予習・復習の内容と時間	実習後のレポート作成。60分 実習時間に完成しなかった課題の献立作成等。60分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	事前に「ライフステージ栄養学」を受講することが望ましい。						
オフィスアワー等	質問事項は、授業終了後に実習室または教室で受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-3	臨床栄養学各論	望月龍馬 田中明紀子	2	講義	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	栄養食事療法の必要な病気について、その原因、症状、診断、治療などについて学習し、病気と食生活との関連および実践的な栄養食事療法を理解する。【疾患、食生活、栄養】						
実務経験と教授内容	大学附属病院に勤務する管理栄養士が臨床における実践的な栄養管理について授業を行う。			アクティブラーニング	ロールプレイ		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	病気と食生活の関連や栄養食事療法の重要性について説明できる。						
○ 知識・理解	病気の原因、症状、診断、治療などについて説明できる。						
△ 技能・表現	病気に関連する情報を収集・分析し活用することができる。						
△ 思考・判断	病気と食生活の関連や栄養食事療法の必要性を判断できる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100 分					
1	栄養ケアの基礎 病院における栄養士の役割	8	循環器疾患(後半)				
2	栄養アセスメント、栄養介入、臨床検査	9	腎臓疾患				
3	胃・食道・腸疾患(前半)、その他外科疾患	10	栄養カウンセリング、小児疾患(アレルギー)				
4	胃・食道・腸疾患(後半)、肝・胆・膵(前半)	11	小児疾患(成長発達にあわせた栄養ケア)				
5	肝・胆・膵(後半)	12	妊産婦・授乳婦				
6	代謝・内分泌(前半)	13	高齢者疾患(骨粗鬆症・サルコペニア・認知症)				
7	代謝・内分泌(後半)・循環器疾患(前半)	14	高齢者(摂食・嚥下障害、褥瘡)				
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	知識・理解	臨床栄養学に関する知識を習得しているか。				80%
		技能・表現	患者の栄養学的な問題点に対して適切な改善策を提案できるか。				10%
	平 常 点	思考・判断	積極的な受講態度で学習できていたか。				10%
教科書	『新臨床栄養学 第4版 栄養ケアマネジメント』 本田佳子編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『エッセンシャル臨床栄養学 第8版』 佐藤和人他編 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	授業の最後に要望や質問を受け付け回答する。						
予習・復習の内容と時間	授業内容を振り返り、期末テストに備えて教科書や配布資料、ノートを見直しておく。240 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-2	臨床栄養学実習 I (計画)	森岡美帆	1	実習	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために必要な知識や技術について説明する。 【栄養・食事療法、栄養成分別分類、疾患別分類】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、栄養マネジメントの経験を活かして実習形式で授業を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	各疾患に対応した食事計画を立案できる。					
○	知識・理解	積極的に実習に取り組み、立案した食事計画を評価できる。					
△	技能・表現	各疾患の病態を説明できる。					
回	授業のテーマ及び内容		各回 150 分				
1	病院食と管理栄養士・栄養士の立場		8	血液系疾患の栄養管理			
2	臨床栄養管理の実際		9	運動器系(筋・骨格)疾患の栄養管理			
3	栄養障害の栄養管理		10	食物アレルギーの栄養管理			
4	代謝・内分泌系疾患の栄養管理 糖尿病食事療法のための食品交換表		11	エネルギーコントロール食の献立作成			
5	消化器系疾患の栄養管理		12	たんぱく質コントロール食の献立作成			
6	循環器系疾患の栄養管理		13	ナトリウムコントロール食の献立作成			
7	腎・尿路系疾患の栄養管理 腎臓病食品交換表		14	脂質コントロール食の献立作成			
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	課 題	知識・理解	各疾患に対応した食事計画を立案できるか。				50%
		技能・表現	各疾患の病態を説明できるか。				20%
	小テスト	知識・理解	積極的に実習に取り組み、立案した食事計画を評価できるか。				30%
教科書	『実践臨床栄養学実習』長浜幸子他編 第一出版 『糖尿病食事療法のための食品交換表第7版』日本糖尿病学会編 文光堂 『腎臓病食品交換表第9版治療食の基準』中尾俊之他編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『エッセンシャル臨床栄養学第8版』佐藤和人他編 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。						
予習・復習の内容と時間	次の授業開始時に実習日誌の提出を行う。授業の内容を復習し理解を深め、気づきを実習日誌に記入すること。60分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-3	臨床栄養学実習Ⅱ(実習)	森岡美帆	1	実習	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために具体的な技術を学ぶ内容とする。 【エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、ナトリウムコントロール食】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、栄養マネジメントの経験を活かして実習形式で授業を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	該当なし		
関連するDP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	各疾患に対応した食事を提供することができる。					
○	知識・理解	積極的に実習に取り組み、各疾患に対応する食事計画を説明できる。					
△	技能・表現	提供した食事を評価できる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 150分			
1	各疾患対応食の調理工程表の作成と準備			8	たんぱく質コントロール食(腎臓病食)実習評価		
2	一般治療食 常食 実習			9	ナトリウムコントロール食実習		
3	一般治療食 常食 実習 評価			10	脂質コントロール食実習		
4	常食から軟食への展開 実習			11	貧血食実習		
5	エネルギーコントロール食実習 糖尿病食事療法のための食品交換表			12	アレルギー対応食実習		
6	エネルギーコントロール食実習 評価			13	摂食・嚥下困難対応食実習		
7	たんぱく質コントロール食(腎臓病食)実習 腎臓病食品交換表			14	各疾患対応食のまとめ		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	知識・理解	各疾患に対応した食事を提供できるか。				50%
		技能・表現	提供した食事を評価できるか。				20%
	小テスト	知識・理解	積極的に実習に取り組み、各疾患に対応する食事計画を説明できるか。				30%
教科書	『実践臨床栄養学実習』長浜幸子他編 第一出版 『糖尿病食事療法のための食品交換表第7版』日本糖尿病学会編 文光堂 『腎臓病食品交換表第9版治療食の基準』中尾俊之他編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『エッセンシャル臨床栄養学第8版』佐藤和人他編 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。						
予習・復習の内容と時間	次の授業開始時に実習日誌の提出を行う。授業の内容を復習し理解を深め、気づきを実習日誌に記入すること。60分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NCO-3-M-2	公衆栄養学	森岡美帆	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	地域や社会集団の健康・栄養問題を分析し、改善するための政策について説明する。さらに保健、医療、福祉、介護などの幅広い視点から、市区町村、都道府県、国、諸外国が抱える健康・栄養問題を説明する。また、和歌山県の現状について説明する。 【国民健康・栄養調査、栄養疫学、食環境整備】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、公衆栄養学の基礎知識について授業を行う。			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	公衆栄養学の基礎知識を説明できる。						
○ 思考・判断	地域や社会集団の健康・栄養問題を発見し、分析できる。						
△ 技能・表現	自分の周囲で実施されている公衆栄養活動の情報を収集できる。						
△ 態度・志向	授業に積極的に取り組み、自主的に予習・復習ができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100 分					
1	公衆栄養の意義、役割 公衆栄養学の発展	8	健康・栄養行政				
2	公衆栄養活動の目的、歴史	9	健康増進法				
3	疾病構造と栄養課題の変化 (和歌山県の現状)	10	食育基本法				
4	国民健康・栄養調査の概要 (和歌山県の現状)	11	食生活指針 食事バランスガイド				
5	食生活の変遷	12	栄養疫学				
6	食料需給と自給率	13	地域・職域における食環境整備				
7	わが国の公衆栄養行政	14	世界の主要な健康・栄養課題				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	技能・表現	公衆栄養学に関する基礎知識を説明できるか。				50%
		技能・表現	自分の周囲で実施されている公衆栄養活動の情報を収集できるか。				10%
	小テスト	思考・判断	地域や社会集団の健康・栄養問題を発見し、分析できるか。				30%
	平常点	態度・志向	積極的な受講態度で臨み、自主的に予習・復習ができるか。				10%
教科書	『公衆栄養の科学』大和田和子・中山健夫編 理工図書						
参考書	『「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書』厚生労働省						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。 定期試験終了後に解説を行う。						
予習・復習の内容と時間	予習: キーワードを拾い上げて確認しておくこと。120 分 復習: 次の授業開始時に小テストを実施するので、授業の内容を復習し理解を深めること。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NCO-3-M-4	栄養教育論実習Ⅱ	森岡美帆	1	実習	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	栄養教育対象者の実態を把握し、計画、実施、評価、判定の方法を説明する。 【PDCA サイクル、栄養アセスメント、データサイエンス、カウンセリング】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、栄養ケア・マネジメントの経験を活かして実習形式で授業を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域		学生の到達目標					
◎	技能・表現	栄養教育プログラムを実施することができる。					
○	知識・理解	栄養教育の進め方の理解ができる。					
△	技能・表現	科学的根拠に基づいて判断できる。					
△	態度・志向	積極的に実習に取り組んでいる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	栄養スクリーニング 身体計測		8	栄養カウンセリングの実施			
2	栄養スクリーニング 身体計測データ分析		9	栄養カウンセリングの評価			
3	栄養アセスメント 栄養指標の算出		10	栄養教育プログラムの作成			
4	栄養アセスメント 摂食嚥下状態の評価		11	媒体作成(パワーポイント)			
5	栄養教育に用いるデータベース基礎		12	栄養教育プログラムの実施			
6	栄養教育に用いるデータベース作成		13	栄養教育プログラムの評価			
7	栄養教育に用いるデータベース活用(集計・統計)		14	栄養教育プログラムの見直し・改善			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	技能・表現	栄養教育プログラムを実施できたか。				50%
		技能・表現	科学的根拠に基づいて判断できたか。				10%
	小テスト	知識・理解	栄養教育の進め方について理解できたか。				30%
	平常点	態度・志向	積極的に実習に取り組んでいるか。				10%
教科書	『新訂第2版すぐわかる栄養指導実習』田中ひさよ・熊谷秀子著 萌文書林 『日本食品成分表 2020 七訂』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書』厚生労働省						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。						
予習・復習の内容と時間	次の授業開始時に実習日誌の提出を行う。授業の内容を復習し理解を深め、気づきを実習日誌に記入すること。60分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSE-3-M-3	給食管理実習Ⅱ(給食実習)	成田仁美	1	実習	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	グループ AB に分かれ、「給食管理実習Ⅰ」での給食計画に基づいて約 50 食及び 100 食の給食管理実習を行う。発注、検収、大量調理、配膳、食数管理、食堂を含めた給食の運営や衛生管理などを役割分担のなかで習得することを目的とした科目である。 【大量調理、衛生管理、栄養事務、会計事務、食堂空間づくり】						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭の勤務経験をもつ教員が、その経験を活かして給食管理の実習を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	給食作業を遂行し、検討・評価ができる。						
○ 知識・理解	生産管理や安全・衛生管理の内容を理解し、実践することができる。						
△ 思考・判断	現状を適切に把握し、栄養士の役割として処理をすることができる。						
△ 態度・志向	協調・協働し、物事を行うことができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 150 分 (ただし、3・4、5・6、8・9、11・12 回は同一日に行う)					
1	オリエンテーション 実習の目的と流れ	8	グループ A 約 100 食の大量調理 実践 グループ B 衛生管理実習、試食室の準備				
2	演習① 作業工程・動線の確認、役割分担、実習室準備	9	グループ A 約 100 食の大量調理 評価 グループ B 後片づけ、次回の準備				
3	グループ A 約 50 食の大量調理 導入 グループ B 衛生管理実習、試食室の準備	10	演習③ 荷重平均成分表、食品構成表作成				
4	グループ A 約 50 食の大量調理 総括 グループ B 後片づけ、次回の準備	11	グループ B 約 100 食の大量調理 実践 グループ A 衛生管理実習、試食室の準備				
5	グループ B 約 50 食の大量調理 導入 グループ A 衛生管理実習、試食室の準備	12	グループ B 約 100 食の大量調理 評価 グループ A 後片づけ、次回の準備				
6	グループ B 約 50 食の大量調理 総括 グループ A 後片づけ、次回の準備	13	演習④ アンケート集計、給食日誌作成				
7	演習② 消費日計表、廃棄量調査記録表、食品群別 摂取量表、栄養摂取量表等の作成	14	まとめ 実習内容の振り返り				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	技能・表現	給食運営に必要な帳票類の作成・整理ができているか。				50%
	小テスト	知識・理解	生産管理、安全・衛生管理の内容を習得しているか。				30%
	平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				10%
	その他	思考・判断	協調・協働して円滑に役割分担を遂行することができているか。				10%
教科書	『Plan-Do-Check-Act にそった給食運営・経営管理実習のてびき』西川貴子他著 医歯薬出版						
参考書	『日本食品成分表 2020 本表編』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社 『給食経営管理テキスト 第3版』 岡本裕子他編著 学建書院 『イラストでみるはじめての大量調理』殿塚婦美子他著 学建書院						
課題・試験等のフィードバック	小テスト終了後に、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	事前に実習内容を把握し、素早く行動できるようにしておくこと。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	「給食管理」、「給食管理実習Ⅰ」、「調理学」、「調理学実習Ⅰ、Ⅱ」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSE-3-M-4	給食管理実習Ⅲ(校外実習)	成田仁美	1	実習	食物	前期集中	選択
授業の概要とキーワード	学内での実習内容や理論をふまえ、校外実習先で給食業務を行うために必要な給食運営、サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識と技能を習得することを目的とした科目である。 【校外実習、特定給食施設、給食の運営】						
実務経験と教授内容	特定給食施設等に従事する者が各々の現場にて栄養士業務に必要な知識・技術を指導する。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP4】統合的な学習経験と創造的な思考力						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 思考・判断	実践活動の場での課題発見・解決をとおして、適切に対処できる。						
○ 技能・表現	給食サービス提供に関し、積極的に取り組むことができる。						
△ 思考・判断	現状を適切に把握し、栄養士としての問題解決の処理ができる。						
△ 技能・表現	協力し、実習先の課題や実習を遂行することができる。						
授 業 の テ ー マ 及 び 内 容							
期間	2年次夏季休暇中、45時間(約1週間)で1単位を取得する。						
内容	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、配膳などの基本的作業に関する実習、その他校外実習の意義、施設の概要について実習施設で実習を行う。 終了後、学内において評価および報告会を実施し、まとめとする。また、栄養士免許申請やその手続きについての説明を行う。						
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	課 題	思考・判断	理論をふまえ実践活動の場で適切に対応できているか。				60%
		技能・表現	給食の運営に関する知識と技能を習得できているか。				20%
		技能・表現	仲間と協力して課題を解決することができるか。				10%
そ の 他	思考・判断	適切な対応や判断ができるか、実習先担当者の記録を参考に評価する。				10%	
教 科 書	『給食経営管理テキスト』岡本裕子他編著 学建書院						
参 考 書	『日本食品成分表 2020』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社 『イラストでみるはじめての大量調理』殿塚婦美子他著 学建書院 『Plan-Do-Check-Act にそった給食運営・経営管理実習のてびき』西川貴子他著 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	学内報告会において、総合評価を行う。						
予習・復習の内容と時間	学習した内容を整理し、実習先に応じた事前学習を十分しておくこと。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	「キャリアデザイン」を必ず履修すること。 「給食管理」、「給食管理実習Ⅰ・Ⅱ」、「調理学」、「調理学実習Ⅰ、Ⅱ」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
PHA-3-M-4	薬理学	井上和彦	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	医薬品の定義と分類、薬理作用、薬物投与方法、病気とその治療に必要な医薬品などについて学び、病気と医薬品の関係を理解する。また、医療における臨床検査の必要性、各種検査方法について学び、病気と検査の関係を理解する。また、授業ではアクティブラーニングを取り入れる。 【医薬品、臨床検査、病気】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	ミニッツペーパー		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理観、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	病気の治療に必要な医薬品、診断に必要な検査の基礎的な知識を習得する。						
○ 知識・理解	病気の仕組みや成り立ちを理解する。						
△ 技能・表現	医薬品や検査に関する情報を分析できる。						
△ 思考・判断	病気と医薬品、病気と検査についての関係を考察することができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	検査の基礎知識、一般検査 検査と診断の流れ、尿検査			8	末梢神経系作用薬、中枢神経系作用薬 末梢神経系・中枢神経系の生理と作用薬		
2	血液検査 血液一般検査、血液凝固検査			9	消化器系疾患、循環器系疾患に用いる薬 消化器系・循環器系の生理と作用薬		
3	生化学的検査 蛋白成分、血清脂肪成分、酵素、腫瘍マーカー			10	代謝系疾患に用いる薬、呼吸器系疾患作用薬 糖尿病治療薬、呼吸器系の生理と作用薬		
4	免疫学的検査、輸血検査、微生物検査 アレルギー検査、血液製剤、培養検査			11	アレルギー性疾患治療薬、抗炎症薬 アレルギー・炎症のメカニズムと作用薬		
5	病理組織学的検査、遺伝子・染色体検査 細胞診、染色体検査			12	貧血および血液系疾患治療薬 貧血治療薬、血液性疾患治療薬		
6	生理機能検査 心機能検査、呼吸機能検査、脳波			13	感染症治療薬および抗悪性腫瘍薬 抗生物質、抗真菌薬、抗ウイルス薬、抗がん剤		
7	薬理学の基礎知識 医薬品の基礎、薬物投与方法			14	ホルモン・ビタミン製剤、輸液製剤 ホルモン、ビタミン、輸液		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	病気の治療に必要な医薬品、診断に必要な検査を理解しているか。				60%
		知識・理解	病気の仕組みや成り立ちを理解しているか。				20%
	課題	技能・表現	医薬品や検査に関する情報を収集して分析し、レポートを作成できるか。				10%
思考・判断		レポートにおいて、結果から論理的な考察を展開できるか。				10%	
教科書	『検査・薬理学』 井上肇責任編集 建帛社						
参考書	『医療秘書講座 2 からだの構造と機能 臨床検査と薬の知識』 日本医師会監修 メヂカルフレンド社						
課題・試験等のフィードバック	双方向アンケートは、次回の授業でコメントと共に返却する。 双方向アンケートの結果、理解不十分な項目があった場合、次回の授業時に復習する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回の授業範囲を読み、わからない言葉を調べておく。120 分 復習:授業時に配布したプリントを見直し、理解を深める。120 分						
免許・資格	医療秘書実務士必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後または昼休憩時間に、研究室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
MMA-3-M-1	医療秘書実務	山本俊紀	2	講義	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	<p>現在、質の高い医療を提供するためには、高度かつ複雑な医療体制を円滑に運営することが重要で、コミュニケーション、患者様への対応やサービスを担う専門職が必要になっている。この専門職である医療秘書にとって、必要な事項の理解を深める講義を行う。</p> <p>【医療秘書、医療保険制度、接遇】</p>						
実務経験と教授内容	医療秘書業務経験者が、その経験を活かし、医療秘書に求められる事項を講義する。			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理観、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	専門分野での基本的な知識を理解し、コミュニケーターとしての役割を理解する。						
○ 技能・表現	専門的な知識を得ることにより、組織や医療従事者との意思疎通を図ることができる。						
△ 態度・志向	医療秘書としての債務を果たし、地域医療に貢献する態度を身につける。						
△ 態度・志向	他者と協調、協働する上で方向性を示すことができる。						
回	授業のテーマ及び内容					各回 100 分	
1	医療秘書の意義と役割(1) 医療秘書の役割と仕事について			8	医療従事者に関する法規、守秘義務等について		
2	医療秘書の意義と役割(2) 医療秘書の必要性及び求められる技術、知識、医療従事者の倫理について			9	医療秘書実務(1) 保険請求業務について		
3	病院の組織(1) 病院の組織、診療部門の業務、事務部内の業務及び経営管理について			10	医療秘書実務(2) 受付・会計・病棟業務等について		
4	病院の組織(2) 病院規模における施設基準について、医療の安全管理及び経営管理について			11	統計業務について		
5	社会保障と社会保険制度について			12	医療秘書の接遇と交際業務について		
6	医療保険制度について			13	医療秘書を目指して(1) 医療秘書という仕事、医療秘書の心得について(向上心と自己啓発等)		
7	医療施設に関する法規について			14	医療秘書を目指して(2) 医療チームの目標及び使命感、および社会人の心得について		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	基本的な知識と医療秘書の役割を理解しているか。				50%
		技能・表現	医療組織での意思疎通に必要な知識を身につけているか。				30%
	平常点	態度・志向	医療秘書の債務を果たそうとする態度を身につけているか。				10%
		態度・志向	他者と協調、協働する上で方向性を示すことができるか。				10%
教科書	『医療事務総論／医療秘書実務』 日本医療福祉実務教育協会監修 建帛社						
参考書	特になし						
課題・試験等のフィードバック	授業の最後に要望や質問を受け付け回答する。						
予習・復習の内容と時間	予習: 次回の授業内容に該当する教科書の章を事前に読む。120 分 復習: 授業内容を自分の解釈でまとめる。120 分						
免許・資格	医療秘書実務士必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
MMA-3-M-4	医療秘書実務実習	堀江大輔	1	実習	食物	前期集中	選択
授業の概要とキーワード	本実習では、座学で学んだ医療秘書実務士の役割と実務について、実際の現場を体験することで座学のみでは得られない知見を得ることを目的とする。このため、医療機関において見学実習等を実施する。【医療秘書実務士、学外実習、診療報酬、接遇】						
実務経験と教授内容	医療機関に従事する者が各々の現場にて医療秘書業務に関する実習を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP4】統合的な学習経験と創造的な思考力						
学修成果の領域		学生の到達目標					
◎	思考・判断	授業で学んだ医事業務の知識を実地に活かすことができる。					
○	技能・表現	会話を通して人と接し、良好な人間関係を築くことができる。					
△	態度・志向	遅刻や欠席をせず、計画的、意欲的に目標達成に取り組むことができる。					
△	態度・志向	積極的な社会参加ができる。					
授業のテーマ及び内容							
<p>実習先での事情が異なるため、診療業務に支障を来さない範囲での実習内容の選択を、次の内容を基準として実習受け入れ医療機関に一任する。</p> <p>① 医療機関の総合的理解のための見学実習 (医事および事務部門、診療部門、検査部門、薬剤部門、看護部門、入院部門など)</p> <p>② 医事または診療秘書業務の見学実習 (清掃、受付、診察券の発行、カルテの作成配布回収、患者呼び込み、来客への接遇など)</p> <p>③ 病棟業務の見学実習 (入院手続き、カルテの処理、看護業務の処理、退院手続きとその処理など)</p> <p>④ 検査業務の見学実習 (検査表の処理、検査の準備、検査結果関係書類の処理、器具の整備など)</p> <p>また、特定非営利活動法人日本医療福祉実務教育協会が実施する「オーストラリア医療・福祉研修」に参加して、その研修プログラムを終了することで、見学実習に替えることもできる。</p>							
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	思考・判断	授業で学んだ医事業務の知識を実地に活かすことができるか。				50%
	平常点	技能・表現	会話を通して人と接し、良好な人間関係を築くことができるか。				30%
		態度・志向	計画的、意欲的に目標達成に取り組むことができるか。				10%
態度・志向	態度・志向	積極的な社会参加ができるか。				10%	
教科書	必要に応じて指示する。						
参考書	『医療事務総論／医療秘書実務』 日本医療福祉実務教育協会監修 建帛社						
課題・試験等のフィードバック	実習先により、実習記録簿に所見が記入される場合がある。						
予習・復習の内容と時間	これまでに学習した内容を整理し、実習にふさわしい振る舞いができるよう準備をする。60分						
免許・資格	医療秘書実務士必修科目						
受講要件等	事前ガイダンスに参加し、実習先への依頼挨拶・事前打ち合わせを行うこと。						
オフィスアワー等	事前ガイダンス時に連絡する。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
MMA-3-M-2	医療事務総論	川口敬之	2	講義	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	目指す医療・福祉において本質的な心得や知識を学ぶとともに、より興味深く取り組めるよう学ぶ。そして急変している社会保障の状況を学ぶことにより、今後の医療・福祉人としての役割を理解する。また、地域における医療・介護の新しい仕組みを創造してみる。【医療秘書、社会福祉、介護】						
実務経験と教授内容	元病院事務・介護事務経験を持つ教員が、医療保険事務について講義する。		アクティブラーニング	グループワーク			
			地域の学修	該当なし			
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理観、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	医療・福祉について理解し、資格取得や実務で発揮できる。					
○	態度・志向	チーム医療や地域連携などで社会の一員として活躍できるよう学ぶ。					
△	技能・表現	相手の立場や環境を理解し、今後の行動に結びつける。					
△	態度・志向	得た知識で取り巻く医療環境に新しいシステムを考える。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	医学医療とは・病院の組織構造 医学医療の目的・病院の分類や組織構造について		8	介護保険の現状について② 在宅サービスや施設サービス内容			
2	病院業務とその分類 病院における様々な業務と制度体系について		9	医療関連法規について① 医療施設、福祉施設に関する法規について学習			
3	医療を支える職種 医療を支える職種の業務内容と求められる役割		10	医療関連法規について② 医療従事者に関する法規、保険医療費担当規則			
4	医療事務職としての遵守すべき事項について 守秘義務などの守るべき義務や権利について		11	医療に従事する者の守秘義務等について インフォームド・コンセント、個人情報保護			
5	医療事務の業務 狭義的、広義的意味合いにおける業務について学習		12	窓口業務から保険請求業務、統計業務にいたる業務の流れ、具体的業務内容			
6	社会保障と社会保険について 皆保険制度の歴史及び医療保険と公費負担医療制度		13	グループワーク① グループワークの進め方を学んでみよう			
7	介護保険の現状について① 社会環境の変化に伴う介護保険改革・介護サービス		14	グループワーク② 医療・介護サービスの新たな仕組みを創造してみよう			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	社会保障構造と機能・法規について理解しているか。 従事者としての義務を正しく理解できているか。				60%
	平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				20%
	課題	技能・表現	学んだことから新しいものの創造をいかに生み出せるか。				20%
教科書	『医療事務総論／医療秘書実務』日本医療福祉実務教育協会監修 建帛社						
参考書	特になし						
課題・試験等のフィードバック	期末試験終了後に、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	教科書読ページを事前に読んでおくこと。120 分 前回講義で配布した資料で復習すること。120 分						
免許・資格	医療秘書実務士必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
MMA-3-M-3	医療事務演習	西川和広	1	演習	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	実際の診療現場を想定しながら「診療報酬の仕組み」や「外来、入院のカルテの内容を理解し診療報酬明細書(レセプト)の基礎知識」が修得できるように教科書・講義レジュメ・資料に加え、実際の診療録・処方箋・診療報酬明細書等を用いた学習をうけることができる。【医療秘書、診療報酬、病院】						
実務経験と教授内容	民間病院の診療現場で、外来・入院の診療報酬請求を行ってきました。実際の現場の動きや患者対応などのエピソードなども説明しながらレセプト作成の流れを学ぶ。	アクティブラーニング	PBL				
		地域の学修	該当なし				
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理観、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	人と食と健康の基礎となる医療の事務的専門知識が理解できる。						
○ 態度・志向	授業を通してチーム医療の重要性を認識し与えられた課題を実行する。						
△ 技能・表現	積極的に授業に取り組むことにより意見を発表する力を身につける。						
△ 態度・志向	医療制度を理解し地域社会の一員として自覚を持つことができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100分					
1	診療報酬の仕組み レセプトの表書きや外枠の記載要領など	8	手術料・麻酔料 手術分野と輸血、麻酔の算定方法				
2	基本診療料(初診・再診)・栄養管理料を含む医学管理料等の定義	9	検査料 検体検査・生体検査による算定方法				
3	在宅医療(往診・訪問看護)・在宅療養指導管理料等の定義	10	病理診断料 病理標本作成・細胞診による算定方法				
4	薬剤料 薬剤の基礎知識と調剤料・処方料などの算定方法	11	画像診断料 XP・CT・MRI等の画像診断による算定方法				
5	薬剤料に関する計算演習、レセプト演習	12	リハビリテーション料・精神科専門療法料・放射線治療料の算定方法				
6	注射料 薬剤の基礎知識、外来入院による手技料の算定方法	13	入院料 入院料の算定要件とレセプト作成				
7	処置料 診療科の処置、酸素・窒素吸入までの算定方法	14	レセプトの作成と審査・支払機関への提出 まとめ				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	診療区分別に基礎知識や要件を理解しているか。				50%
	課題	態度・志向	正確に記述し診療点数計算方法を理解しているか。				30%
	平常点	技能・表現 態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				20%
教科書	『入門・診療報酬の請求 2018-2019年版』医学通信社						
参考書	特になし						
課題・試験等のフィードバック	授業開始時に前回の小テストの解説を行い、模範解答を配布。期末試験終了後は解説の時間を設ける。						
予習・復習の内容と時間	診療区分のテーマ別で学習していくので、教科書の例題を繰り返し復習し理解しておくこと。60分						
免許・資格	医療秘書実務士必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CWE-3-M-3	介護概論	桑原徹也	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	介護福祉の理念と実践、および介護に関する制度を解説する。また、介護を必要とする人々の身体的、心理的、社会的背景を踏まえ、その人らしい充実した生活を送れる方法について、ディスカッションを交え理解を促す。【QOL、介護保険制度、地域包括ケアシステム、障害、認知症】						
実務経験と教授内容	社会福祉施設での勤務経験を有する教員が、その経験を活かして、介護福祉の理念、仕組みの基礎を教授する。			アクティブラーニング	ディスカッション		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理観、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	一人ひとりに応じた支援の仕組みや具体的方法について理解する。						
○ 技能・表現	対象者を理解し、尊厳を持った態度を修得できている。						
△ 態度・志向	介護を取り巻く現状と課題について意欲的に考える姿勢が身についている。						
△ 態度・志向	社会福祉を推進する主体としての自己認識を持つことができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100分			
1	介護を取り巻く現状		8	生活支援技術の基本(3) 清潔・排泄			
2	介護とは何か 介護の定義、介護倫理、QOL		9	高齢者の環境調整とケア 環境調整・環境アセスメント			
3	介護と保険・医療・福祉との関係		10	ターミナルケア			
4	対象者の理解 身体・精神・心理的老化・社会的老化		11	認知症の理解(1) 認知症の諸症状と認知症ケア			
5	コミュニケーションの技術 コミュニケーションの種類・方法		12	認知症の理解(2) 認知症ケアの実際			
6	生活支援技術の基本(1) 身支度・移動・移乗		13	事故の予防 救急時の対応・感染症の予防			
7	生活支援技術の基本(2) 食事・口腔衛生・睡眠		14	まとめ 今後の介護課題			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	場面ごとに適切な対応方法を選択・判断できるか。				60%
	課題	技能・表現	対象者とその家族の想いを理解し、分析できるか。				20%
		態度・志向	制度を理解し、今後のニーズについて考察できるか。				10%
平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				10%	
教科書	特になし(プリントを配布する)。						
参考書	『新・社会福祉士養成講座 13「高齢者に対する支援と介護保険制度」第6版』社会福祉士養成講座編集委員会(中央法規)						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テストは次回の授業でコメントと共に返却する。 定期試験終了後、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	予習:配布プリントの次回授業範囲を読み、分からない言葉を調べておく。120分 復習:授業内容を振り返り、ワークシートを見直しておく。120分						
免許・資格	医療秘書実務士選択必修科目、社会福祉主事任用資格選択必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週火曜日 昼休憩時間 桑原研究室へ直接						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CWE-3-M-3	手話	酒匂美也子	1	演習	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	聴覚障害者のコミュニケーション手段の一つである「手話」の基本的な表現を習得し、手話の特性を知るとともに、聴覚障害者の生活上の困難な面や、その歴史についても学ぶ。手話が身近なものになり、表情豊かに表現することの大切さを理解する。【理解、コミュニケーション、伝える、気持ち、行動】						
実務経験と教授内容	手話通訳士の資格のあるものが手話の技術を実践的に指導する。			アクティブラーニング	グループワーク		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理感、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	聴覚障害者の特性、歴史が理解できる。						
○ 技能・表現	手話で自己紹介ができる。自己紹介を読み取ることができる。						
△ 態度・志向	手話、聴覚障害者に対する理解を持ち、適切な行動がとれる。						
△ 態度・志向	相手に伝えるコミュニケーション力を高める。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	聴覚障害について 手話、指文字について		8	手話の基本表現		数字	
2	名前の表し方を覚える。		9	手話の基本表現		趣味	
3	伝えるということ。コミュニケーション方法について		10	手話の基本表現		住所、仕事	
4	ろうあ運動の歴史を学ぶ。		11	自己紹介まとめ			
5	聴覚障害者の生活から学ぶ		12	日常的な会話		1日について	
6	手話の基本表現 挨拶、名前		13	日常的な会話		1か月について	
7	手話の基本表現 家族		14	まとめ			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	筆記、読み取り。ろうあ者との簡単な会話ができる程度の読み取り力。				30%
		技能・表現	手話の基本表現。				30%
	小テスト	知識・理解	指文字、手話単語の読み取り。				20%
態度・志向						10%	
平常点	態度・志向	積極的に学ぶ姿勢。				10%	
教科書	『手話を学ぼう 手話で話そう』全国手話研修センター発行 全日本ろうあ連盟販売						
参考書	『一人ひとりが輝ける未来へ』全日本ろうあ連盟						
課題・試験等のフィードバック	習った事が習得できるよう繰り返し確認し指導する。						
予習・復習の内容と時間	各授業で学んだ手話は必ず一度以上実際にやっておくこと。なお、授業の内容、量に限りがあるので、手話単語の数などを自学して増やし、技能を高めること。240分						
免許・資格	医療秘書実務士選択必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-4	食育実践演習	芝田史仁 西出充徳 堀江大輔	2	演習	食物	通年 (前期)	選択
授業の概要と キーワード	幼児や児童の食育に関わる栄養士に必要な知識と技能を、体験学習を通じて修得する授業である。各分野の専門教員や和歌山地域の農業関係者の講義により、食育への理解を深める。さらに、栽培活動やレシピ開発、指導媒体作成、食育実践を通じて、子どもの食育を担える栄養士養成を目指す。『オムニバス方式』【食育、食農教育、体験学習】						
実務経験と 教授内容	教育現場で栄養指導の実務経験を有する教員や農業関係者が、オムニバスで食育や食農教育の実際を伝える。			アクティブラーニング	PBL		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	子どもの食育を実践する基礎的技能を身につけている。						
○ 思考・判断	学修経験を活かし、適切な食育プログラムを企画・実践できる。						
△ 態度・志向	食育を支える栄養士の責務を理解し、積極的に学修に取り組むことができる。						
△ 態度・志向	友だちと協力して、食育研究・実践に取り組むことができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100分					
1	イントロダクション 食育基本法と栄養士の役割(外部講師・芝田)	8	食育教材研究(夏野菜を好きになるには) (西出・野志)				
2	子どもの栄養指導と食育(森岡・芝田)	9	食農教育について(外部講師・芝田)				
3	教育現場での食育(成田・芝田)	10	夏野菜とイネの観察(芝田・堀江)				
4	イネと夏野菜を育てよう(計画)(芝田・堀江)	11	夏野菜の収穫と試食(芝田・堀江)				
5	夏野菜を育てよう(苗植え)(芝田・堀江)	12	和歌山の農業現場から栄養士を目指す学生へ (外部講師・芝田)				
6	バケツで米作り体験(芝田・堀江)	13	食育レシピの研究(成田・堀江)				
7	夏野菜を育てよう(栽培活動)(芝田・堀江)	14	食育レシピ発表(成田・堀江)				

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-4	食育実践演習	芝田史仁 西出充徳 堀江大輔	2	演習	食物	通年 (後期)	選択
回	授 業 の テ ー マ 及 び 内 容	各回 100 分					
15	こども園での食育の実際(外部講師・芝田)	22	指導媒体の作成(計画)(外部講師・西出)				
16	イネの収穫(芝田・堀江)	23	指導媒体の作成(実践)(西出・堀江)				
17	子どもの衛生指導(西出)	24	模擬授業(西出・野志・堀江)				
18	イネの脱穀(芝田・堀江)	25	模擬授業の振り返りと指導案の再検討(西出)				
19	粳(もみ)すりと精米(芝田・堀江)	26	食育実践(木のおうち)(西出・野志・堀江)				
20	食育指導案の作成法(外部講師・堀江)	27	食育実践の振り返り(西出・野志・堀江)				
21	新米試食会(成田・芝田・堀江)	28	まとめ(芝田・西出)				
評価方法 と 基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	課 題	技能・表現 思考・判断	子どもの食育に必要な技能や表現力を身につけていたか。 適切な食育指導案を立案することができたか。				50% 30%
	平 常 点	態度・志向	積極的に学修に取り組むことができていたか。				10%
	そ の 他	態度・志向	友だちと協力して、食育実践に取り組むことができていたか。				10%
教 科 書	『図解でよくわかる 新・食育ガイドブック』 堤ちはる監修 メイトブックス						
参 考 書	『食育と保育をつなぐーこどもをまん中においた現場での実践』 濱名清美著 建帛社						
課題・試験等の フィードバック	授業の最後にリアクションペーパーを配布し、学生が記入した質問には次回の授業の最初に答える。						
予習・復習の 内容と時間	復習:その日学修した内容について、振り返る。60分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	質問や相談は、昼休み時間、研究室で対応。事前に予約することが望ましい。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-4	フードコーディネイト	浅田真理子 成田仁美 東口依未	2	演習	食物	通年 (前期)	選択
授業の概要と キーワード	フードコーディネーターの入門レベルである 3 級に必要な食に関するさまざまな分野の中から「デザイン・アート」をキーワードに食環境アメニティの基本を学ぶ。オムニバス形式で授業を行う。 【フードコーディネーター、食、食環境】						
実務経験と 教授内容	飲食業界での勤務経験がある者を講師に招いて、フードコーディネイトの実際について教授する。			アクティブラーニング	グループワーク		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理観、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	食に関する幅広い知識や知恵を身に付けることができる。						
○ 思考・判断	さまざまなビジネス課題に対応するための思考や判断力を養うことができる。						
△ 態度・志向	地域社会で幅広く活躍するために必要な使命感・責任感を身につける。						
△ 態度・志向	スペシャリストになるために必要な態度や人脈作りに必要なコミュニケーション力を身につける。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100 分					
1	オリエンテーション(浅田・成田・東口)	8	温かい料理の演出(成田)				
2	「食空間のあり方」①(外部講師・浅田・東口) 視覚による食の演出・空間と器について	9	冷たい料理の演出(成田)				
3	「食空間のあり方」②(外部講師・浅田・東口) 時代や地域からみる家庭の食空間	10	テーブルマナーとサービス①(浅田) テーブルマナー				
4	「食空間と内装デザイン」①(外部講師・浅田・東口) コンセプトと空間・内装デザイン/平面計画	11	テーブルマナーとサービス②(浅田) サービスマナー				
5	「食空間と内装デザイン」②(外部講師・浅田・東口) リノベーション・素材研究	12	テーブルマナーとサービス③(浅田) プロトコール				
6	「食空間と内装デザイン」③(外部講師・浅田・東口) 店舗設計計画1	13	テーブルマナーとサービス④(浅田) 席次				
7	「食空間と内装デザイン」④(外部講師・浅田・東口) 店舗設計計画2	14	フードコーディネーターの仕事と活動 (外部講師・浅田・東口)				

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-4	フードコーディネイト	浅田真理子 成田仁美 東口依未	2	演習	食物	通年 (後期)	選択
回	授業のテーマ及び内容	各回 100分					
15	「食空間とテーブルコーディネート」①(成田) テーブルコーディネートとは	22	「食空間とテーブルコーディネート」⑧(成田) 食空間の構成(1)-3 フィギュア類の演出				
16	「食空間とテーブルコーディネート」②(成田) テーブルコーディネートの基本的理論(1)全体の組み立て	23	「食空間とテーブルコーディネート」⑨(成田) 食空間の構成(1)-4 洋食のコーディネート				
17	「食空間とテーブルコーディネート」③(成田) テーブルコーディネートの基本的理論(2)デザイン	24	「食空間とテーブルコーディネート」⑩(成田) 食空間の構成(1)-5 中華のコーディネート				
18	「食空間とテーブルコーディネート」④(成田) テーブルコーディネートの基本理論(3)料理と器の関係	25	「食空間とテーブルコーディネート」⑪(成田) 食空間の構成(1)-6 和食のコーディネート				
19	「食空間とテーブルコーディネート」⑤(成田) カラーコーディネートの基本理論(4)カラーコーディネート	26	「食空間とテーブルコーディネート」⑫(成田) 季節や行事を演出するテーブルセッティング1				
20	「食空間とテーブルコーディネート」⑥(成田) 食空間の構成(1)-1 コーディネートアイテム	27	「食空間とテーブルコーディネート」⑬(成田) 季節や行事を演出するテーブルセッティング2				
21	食空間とテーブルコーディネート」⑦(成田) 食空間の構成(1)-2 テーブルナプキンの演出	28	まとめ 資格手続きの説明(浅田・成田・東口)				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	レポート	知識・理解	授業内容を理解し、論理的に考察を展開できるか。				50%
	課題	思考・判断	授業内容をふまえて自己の創造力を駆使し課題を作成できるか。				30%
	平常点	態度・思考 態度・思考	フードコーディネーターとしての使命感や責任感が身についたか。				10%
			スペシャリストを目指すための高い意識を持って受講しているか。				10%
教科書	『フードコーディネーター教本 2020』日本フードコーディネーター協会編 柴田書店						
参考書	授業内で指示する。						
課題・試験等のフィードバック	提出課題や作品は随時返却、またはアドバイスシート等で解答・解説を行う。						
予習・復習の内容と時間	授業で説明した内容についてテキスト等で復習を行い、演習については反復しておくこと。90分						
免許・資格	フードコーディネーター3級必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	基本的に授業終了後に受け付ける。担当教員に確認をすること。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-1-M-3	フードマネジメント	新古祐子	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	絶え間なく変化する食を取り巻く環境と、食関連ビジネスを理解し、フードビジネスを生産から販売までトータルにコーディネートするための知識を学ぶ。 【食生活、フードコーディネーター、フードビジネス、マネジメント】						
実務経験と教授内容	フードアナリストとして、地域の食の企画・開発・販路、メニュー開発やレシピ提案にまで関わる教員がフードビジネスのトータルコーディネートについて教授する。	アクティブラーニング	グループワーク				
		地域の学修	○				
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	フードコーディネーターに必要な専門的知識が得られる						
○ 思考・判断	食を通して地域社会に貢献するための思考や実行ができるようになる						
△ 態度・志向	食生活の知識を生かした生涯学習力が培われる						
△ 態度・志向	食の分野が生活において担う社会的責任や役割を理解することができる						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100分					
1	フードマネジメント概説 現代フードサービス産業の歴史(現代外食事情)	8	メニュープランニング トレンドの読み方				
2	経営の基礎知識 マーケティングと経営	9	食品流通とメニューづくり メニュープランニングシートと事例				
3	業態開発 出店戦略	10	レストラン以外のメニュープランニング				
4	事業計画書の作成 資金調達	11	食の企画・構成・演出の流れ 食の企画の流れ(事例集)				
5	開店業務 業態名と店名、店舗イメージ政策、開店準備	12	企画・立案のコツ 企画書を考える上で必要な項目				
6	販売促進1 メニュー販促・店舗販促	13	オリエンテーションや依頼内容のチェック ビジネス企画書の基本構成				
7	販売促進2 販促企画の予算の立て方	14	まとめ				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	授業での説明をよく聞き、理解した上で問題に取り組み解答を導いているか				40%
	レポート	知識・理解	授業内容を理解した上で、課題意識を持って自分の考えをまとめているか				20%
	課題	思考・判断	指示を守り、適切な用語を用いて課題を作成しているか				10%
平常点	態度・志向 態度・志向	授業に積極的に取り組めたか				20%	
		学ぼうとする態度で受講しているか				10%	
教科書	『フードコーディネーター教本 2020』 日本フードコーディネーター協会編 柴田書店						
参考書	授業内で説明する。						
課題・試験等のフィードバック	提出課題等は次回授業で解答や解決方法を説明する。						
予習・復習の内容と時間	授業で説明した課題や社会問題について情報収集を行い、自身の考えをまとめておくこと。240分						
免許・資格	フードコーディネーター3級必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CAR-3-M-2	キャリアデザイン	専任教員	2	演習	食物	通年 (前期)	選択
授業の概要と キーワード	栄養士を題材とし、学外で実施される実習へ向けて栄養士の現場を知り、円滑に業務を遂行するために必要な社会通念やコミュニケーションスキルを培う。また、栄養士実力認定試験の準備や、栄養士の資質向上のための授業を通し、生涯学習力を培う総合的な授業を行う。 『オムニバス方式』【栄養士、学外実習、栄養士実力認定試験】						
実務経験と 教授内容	栄養士実務経験者を含む教員が、学外実習および栄養士に必要な事項を指導する。			アクティブラーニング	グループワーク		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP5】社会人としての態度・志向性						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 態度・志向	自ら進んで知識技術の獲得に積極的に取り組むことができる。						
○ 技能・表現	他者の考えを理解し、自己の考えを明確にして意見交換できる。						
△ 態度・志向	遅刻や欠席をせず、計画的、意欲的に目標達成に取り組むことができる。						
△ 態度・志向	求められていることを把握し、その実現に努力できる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 50分					
1	ガイダンス 社会的な栄養士および実習生の立場（西出）	8	ロールプレイング② 実際の電話対応・タイミング（成田・堀江）				
2	学外実習に向けた心構え・礼儀 栄養士の倫理綱領（成田・森岡）	9	ロールプレイング③ 指示された場合の適切な対応（成田・森岡）				
3	実習施設概要（成田）	10	ロールプレイング④ 適切な質疑応答（成田・森岡）				
4	記録簿記入練習① 概要（成田）	11	ロールプレイング⑤ 失敗時の対処（成田・堀江）				
5	記録簿記入練習② 反省および感想（成田）	12	ロールプレイング⑥ 守秘義務（成田・井上）				
6	礼状の書き方（成田・野志）	13	各実習先必要事項準備物の確認（成田・堀江）				
7	ロールプレイング① 実習挨拶（成田・堀江）	14	まとめ 校外実習へ向けた最終確認 （成田・森岡・堀江）				

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CAR-3-M-2	キャリアデザイン	専任教員	2	演習	食物	通年 (後期)	選択
回	授業のテーマ及び内容		各回 50分				
15	校外実習総評、実習報告会準備(成田)		22	⑥ 食品と衛生(3) 食品衛生学(西出)			
16	栄養士実力認定試験と社会:栄養士として地域で活躍するために必要な資質の向上力を培う(西出)		23	⑦ 栄養と健康(1) 栄養学総論(野志)			
17	① 社会生活と健康 公衆衛生学(森岡)		24	⑧ 栄養と健康(2) 臨床栄養学概論(堀江)			
18	② 人体の構造と機能(1) 解剖生理学(芝田)		25	⑨ 栄養の指導(1) 栄養指導論(森岡)			
19	③ 人体の構造と機能(2) 生化学(井上)		26	⑩ 栄養の指導(2) 公衆栄養学概論(森岡)			
20	④ 食品と衛生(1) 食品学総論(西出)		27	⑪ 給食の運営(1) 調理学(成田)			
21	⑤ 食品と衛生(2) 食品学各論(西出)		28	⑫ 給食の運営(2) 給食管理(成田) ※後期内容・担当者は変更の可能性があります			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	その他	態度・志向 技能・表現	自ら進んで知識技術の獲得に積極的に取り組むことができるか。 他者の考えを理解し、自己の考えを明確にして意見交換できるか。				50% 30%
	平常点	態度・志向 態度・志向	計画的、意欲的に目標達成に取り組むことができるか。 求められていることを把握し、その実現に努力できるか。				10% 10%
教科書	必要に応じて指示する。						
参考書	『給食経営管理テキスト』岡本裕子他編著 学建書院						
課題・試験等のフィードバック	課題は授業内で返却または解説する。						
予習・復習の内容と時間	前期:学外実習へ向け、必要な準備を行うこと。60分 後期:栄養士実力認定試験の受験に向けた準備を行うこと。60分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	「給食管理実習Ⅲ」の単位を修得するためには、必ず履修すること。						
オフィスアワー等	授業の中で各教員から指示する。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
THE-3-M-4	卒業研究	専任教員	1	卒研	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	これまでに学んだことを活かし、食と地域に関するテーマに関する調査研究や実験を指導する。最終的に学生論集としてまとめることで、研究手法や結果の解釈についてまとめる能力を培う。『クラス分け方式』【調査研究、実験、論文作成】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP4】統合的な学習経験と創造的な思考力						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	思考・判断	積極的に獲得した知識・技能を活かすように努力できる。					
○	思考・判断	現状の分析と把握ができ、科学的な考え方と推論ができる。					
△	技能・表現	他者と意見交換ができる。					
△	態度・志向	協調して物事を推進し、積極的に意見集約して行動できる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	ガイダンス：研究目標の把握と、調査研究の進め方について学ぶ		8	グループ研究（再検討）：計画通りではない進行状況については対応を検討する			
2	研究テーマの検討：今年度の研究テーマを検討する		9	グループ研究（実践）：再検討された計画に基づき研究を推進する			
3	研究目標の設定：検討の結果選ばれた研究テーマの内容を深め、研究目標を設定する		10	グループ研究（再評価）：再検討の上、進化した研究を評価する			
4	研究推進計画の立案：作業計画を立案し、目標実現のため、研究の準備を行う		11	グループ研究のまとめ：本研究を総合して、研究成果と内容を公表する準備を行う			
5	グループ研究（準備）：研究推進計画に沿って役割を分担し、研究作業に着手する		12	論文作成（1）：研究の成果を公表するため、概要や方法、結果を記述する			
6	グループ研究（実践）：研究推進計画に沿って研究を推進する		13	論文作成（2）：研究の成果を公表するため、考察を記述する			
7	グループ研究（評価）：計画通りの進行ができていますか評価する		14	まとめ：学生論集に投稿するため、指定書式に合わせて論文を作成する			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	思考・判断	積極的に獲得した知識・技能を活かすように努力できるか。				50%
		思考・判断	現状の分析と把握ができ、科学的な考え方と推論ができるか。				30%
	平常点	技能・表現	他者と意見交換できるか。				10%
態度・志向		協調して物事を推進し、積極的に意見集約し行動できるか。				10%	
教科書	必要に応じて指示する。						
参考書	『はじめての栄養学研究論文-人には聞けない要点とコツ-』 稲山貴代他著 第一出版						
課題・試験等のフィードバック	担当者の指導のもとに作成された論文は、本学学生論集に掲載される。						
予習・復習の内容と時間	前回の研究のまとめから、次回の研究を進めるための課題を見つけておくこと。60 分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業の中で、各担当者から指示する。						

