

基本計画書

目次

1	基本計画書	P2
2	補足資料（設置認可等に関わる組織の移行表）	P6
3	設置前後の学位等及び基幹教員の所属状況	P8
4	基礎となる学部等の改編状況	P10
5	教育課程等の概要	P12
6	授業科目の概要	P14

1 基本計画書

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄								備考
計画の区分	短期大学の学科の設置								
フリガナ設置者	カウホクジン ニトヘンカクケン 学校法人 新渡戸文化学園								
フリガナ大学の名称	ニトヘンカクケンガク 新渡戸文化短期大学								
大学本部の位置	東京都中野区本町6丁目38番1号								
大学の目的	本学は、一般教養を重んじつつ、専門技能を修得させ、活(はたら)く頭、勤(いそ)しむ双手、寛(ひろ)き心の3H精神を体して社会の進歩に貢献できる職業人を養成することを目的とする。								
新設学部等の目的	フードデザイン学科 [栄養士コース] 食や栄養と健康の理念をふまえた幅広く応用力のある知識と、洗練された調理の技術を修得し、現場で活躍しながら社会貢献できる心豊かな栄養士を養成する。 [食生活デザインコース] 現在の幅広い食分野での様々な課題を発見し、新たな食のシステム・サービス・食品を創造できる人材を養成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位	学位の分野	開設時期及び開設年次	所在地
	フードデザイン学科	年	人	年次人	人	短期大学士 (フードデザイン)	家政関係	令和7年4月 第1年次	東京都中野区本町6丁目38番1号
	栄養士コース	2	50	—	100				
	食生活デザインコース	2	30	—	60				
計		80	—	160					
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	食物栄養学科(廃止) (△80) ※令和7年4月募集停止								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数			
	フードデザイン学科	講義	演習	実験・実習	計	62単位			
		46科目	14科目	19科目	79科目				
新設	学部等の名称		基幹教員					助手	基幹教員以外の教員 (助手を除く)
			教授	准教授	講師	助教	計		
			人	人	人	人	人	人	人
	新	フードデザイン学科	2 (2)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	8 (8)	3 (3)	27 (25)
		a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	2 (2)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	8 (8)	短期大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 4人	
		b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		
		小計(a～b)	2 (2)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	8 (8)		
		c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		
		d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		
		計(a～d)	2 (2)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	8 (8)		
		— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	短期大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 4人		
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(aに該当する者を除く)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	小計(a～b)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a又はbに該当する者を除く)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの(a、b又はcに該当する者を除く)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	計(a～d)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
		— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	計	2 (2)	3 (3)	3 (3)	0 (0)	8 (8)		3 (3)	0 (0)
分									

既	臨床検査学科		5 (5)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	12 (12)	2 (2)	0 (0)	短期大学設置基準別表第一イに定める基幹教員数の四分の三の数 8人
	a.	基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	5 (5)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	12 (12)			
	b.	基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)			
	小計（a～b）		5 (5)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	12 (12)			
	c.	基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)			
	d.	基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)			
計（a～d）		5 (5)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	12 (12)				
設			— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	
	a.	基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	b.	基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	小計（a～b）		— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	c.	基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
	d.	基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)			
計（a～d）		— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)				
分	計		5 (5)	4 (4)	3 (3)	0 (0)	12 (12)	2 (2)	0 (0)	
	合計		7 (7)	7 (7)	6 (6)	0 (0)	20 (20)	5 (5)	0 (0)	
		専属		その他		計				
事務職員		8 (8)		9 (9)		17 (17)				
技術職員		0 (0)		1 (1)		1 (1)				
図書館職員		1 (1)		1 (1)		2 (2)				
その他の職員		0 (0)		1 (1)		1 (1)				
指導補助者		0 (0)		0 (0)		0 (0)				
計		9 (9)		12 (12)		21 (21)				
校 地 等	区分	専用	共用	共用する他の学校等の専用		計				
	校舎敷地	5,212㎡	2,847㎡	10,516㎡		18,575㎡			短大全体 新渡戸文化幼稚園(必要面積640㎡,6学級), 新渡戸文化小学校(必要面積3,600㎡,収容定員360人),新渡戸文化中学校(必要面積3,600㎡,収容定員180人),新渡戸文化高等学校(必要面積8,400㎡,収容定員300人)	
	その他	㎡	㎡	㎡		㎡				
	合計	5,212㎡	2,847㎡	10,516㎡		18,575㎡				
校舎	専用	共用	共用する他の学校等の専用		計					
	4,849㎡	435㎡	9,229㎡		14,513㎡			短大全体 新渡戸文化幼稚園(必要面積720㎡,6学級), 新渡戸文化小学校(必要面積2,100㎡,収容定員360人),新渡戸文化中学校(必要面積1,440㎡,収容定員180人),新渡戸文化高等学校(必要面積2,280㎡,収容定員300人)		
	(4,849㎡)	(435㎡)	(9,229㎡)		(14,513㎡)					
教室・教員研究室		教室	22室	教員研究室		25室	短大全体			
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	電子図書 〔うち外国書〕	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	機械・器具 点	標本 点			
	フードデザイン学科	13,396 [2,570] (13,196 [2,554])	0 [0] (0 [0])	13 [1] (13 [1])	0 [0] (0 [0])	370 (315)	0 (0)	短大全体の共用分 図書 55,226(2,554)		
	計	13,396 [2,570] (13,411 [2,554])	0 [0] (0 [0])	13 [1] (13 [1])	0 [0] (0 [0])	370 (315)	0 (0)			
スポーツ施設等		スポーツ施設		講堂		厚生補導施設				
		2,765㎡		0㎡		746㎡				

経費の見積り及び維持方法の概要	経費の見積り	区分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	
		教員1人当り研究費等		120千円	120千円					
		共同研究費等								
		図書購入費	760千円	630千円	630千円					
	設備購入費	400千円	6,900千円	5,600千円						
	学生1人当り納付金			第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	
				1,310千円	1,030千円	千円	千円	千円	千円	
	学生納付金以外の維持方法の概要									
既設大学等の状況	大学等の名称		新渡戸文化短期大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	収容定員充足率	開設年度	所在地	※令和7年度より学生募集停止(食物栄養学科)
	臨床検査学科	3年	80人	—	240人	短期大学士(臨床検査学)	0.87	昭和25年度	東京都中野区中野3丁目43番16号	
食物栄養学科	2年	80人	—	160人	短期大学士(食物栄養学)	0.81	平成18年度	東京都中野区本町6丁目38番16号		
附属施設の概要										

(注)

- 1 共同学科の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「新設分」及び「既設分」の備考の「大学設置基準別表第一イ」については、専門職大学にあつては「専門職大学設置基準別表第一イ」、短期大学にあつては「短期大学設置基準別表第一イ」、専門職短期大学にあつては「専門職短期大学設置基準別表第一イ」にそれぞれ読み替えて作成すること。
- 3 「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 4 私立の大学の学部又は短期大学の学科の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」及び「スポーツ施設等」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」、「スポーツ施設等」及び「経費の見積り及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 6 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 7 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

2 補足資料(組織の移行表)

学校法人 新渡戸文化学園 設置認可等に関わる組織の移行表

令和6年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和7年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
新渡戸文化短期大学				新渡戸文化短期大学				
食物栄養学科		食物栄養専攻	80	-	160			設置届出(学科)
臨床検査学科			80	-	240			
計				計				
			160		160		400	

3 設置前後の学位

4 基礎となる学部等の改変状況

基礎となる学部等の改編状況

開設又は 変更時期	変更内容	学位又は 学科の分野	手続きの区分
昭和25年4月	東京文化短期大学 家政科 設置	家政関係	設置認可(学科)
平成14年4月	家政科→生活学科	家政関係	名称変更(学科)
	生活学科 食物栄養専攻 設置	家政関係	設置届出(専攻)
	生活学科 生活文化専攻 設置	家政関係	設置届出(専攻)
平成15年4月	生活学科 生活福祉専攻 設置	家政関係	設置届出(専攻)
平成16年4月	生活学科 生活文化専攻の学生募集停止	家政関係	学生募集停止(専攻)
	生活学科 児童生活専攻 設置	教育学・保育学関係	設置届出(専攻)
平成17年4月	生活学科 食物栄養専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
	生活学科 生活文化専攻 廃止	家政関係	廃止届出(専攻)
平成18年4月	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
	生活学科 生活福祉専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
平成19年4月	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
平成20年4月	生活学科 生活福祉専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
平成21年4月	生活学科 生活福祉専攻の学生募集停止	—	学生募集停止(専攻)
	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
	生活学科 食物栄養専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
平成22年4月	東京文化短期大学→新渡戸文化短期大学	—	名称変更(大学)
	生活学科 生活福祉専攻 廃止	—	廃止届出(専攻)
平成23年4月	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
平成24年4月	生活学科 食物栄養専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
平成28年4月	生活学科 食物栄養専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
平成29年4月	生活学科 食物栄養専攻のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
平成30年4月	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
平成31年4月	生活学科 児童生活専攻のカリキュラム変更	教育学・保育学関係	学則変更
令和2年4月	生活学科 児童生活専攻の学生募集停止	教育学・保育学関係	学生募集停止(専攻)
令和3年4月	生活学科 → 食物栄養学科	家政関係	名称変更(学科)
	生活学科 児童生活専攻 廃止	教育学・保育学関係	廃止届出(専攻)
令和4年4月	食物栄養学科のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
令和5年5月	食物栄養学科のカリキュラム変更	家政関係	学則変更
令和7年4月	食物栄養学科の改組によるフードデザイン学科の設置	家政関係	設置届出(学科)

5 教育課程等の概要

教育課程等の概要																	
(フードデザイン学科)																	
科目区分	授業科目の名称	配当年次	主要授業科目	単位数			授業形態			基幹教員等の配置					備考		
				必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習・実技	教授	准教授	講師	助教	助手		基幹(助手を除く)以外の教員	
基礎教育科目	自然科学	新渡戸レクチャー	1前	○	1			○			2				6	オムニバス・共同 (一部)	
	人文科学	日本語表現	1・2後			2		○								1	
		心理学	1・2前			2		○								1	
		社会学	1・2前			2		○								1	
		法学	1・2前			1		○								1	
	外国語	基礎英語	1・2前			2			○							1	
		英会話	1・2前			2			○							1	
		食のキャリア英語	1・2後			2			○							1	
	保健体育	スポーツ実技	1・2後			1				○						1	
		スポーツ科学	2後			1		○								1	
	キャリア	コミュニケーション	1・2前			2		○								1	
		情報機器演習	1・2前			1			○							1	
		栄養ワークショップ演習	1・2後			1			○							1	
		MOS演習	1・2後			1			○							1	
		基礎ゼミ	1通	○	1				○		2	3	3				オムニバス・共同 (一部)
		ビジネスマナー	1前		1				○							1	
	キャリアデザイン	1後		1				○							1		
小計 (17科目)				—	—	4	20	0	—		2	3	3	0	0	15	
共通必修科目	食品学	1前	○	2			○				1						
	食品学実験	1前			1			○			1						
	食品加工・鑑別論	1後			1		○				1						
	食品加工・鑑別実験	2後			1			○			1						
	食品加工流通学	1後	○	1		○					1						
	食品衛生学	1前			2		○								1		
	基礎栄養学	1前	○	2			○			1							
	栄養学	1前	○	2			○			1							
	応用栄養学	1後	○	2		○						1					
	調理学	1前	○	2			○					1					
	調理学実習 I	1前			1			○				1			1	オムニバス	
	調理学実習 II	1後			1			○			1				1	オムニバス	
	調理学実習 III	2前			1			○			1				1	オムニバス	
	食事計画論	1後	○	1			○					1					
	給食計画・実務論	1後	○	1			○					1					
小計 (15科目)				—	—	8	13	0	—		2	2	2	0	0	2	
栄養士コース必修科目	公衆衛生学	2後			2		○								1		
	社会福祉概論	2後			2		○								1		
	体の構造・機能学	1前			2		○										
	体の構造・機能学実習	1後			1			○		1	1					オムニバス	
	栄養生化学 I	1後	○	2			○			1							
	栄養生化学 II	2前	○	2			○			1							
	運動生理学	2前			1		○					1			1	オムニバス	
	健康管理概論	2前			1		○					1			1	オムニバス	
	食品衛生学実験	1後			1			○				1			1	オムニバス	
	応用栄養学実習	2前			1			○				1					
	臨床栄養学	1後			2		○								2	オムニバス	
	臨床栄養学実習	2前			1			○							2	オムニバス	
	栄養教育論 I	1前	○	2			○				1						
	栄養教育論 II	1後			2		○								1		
	栄養教育実習 I	1後			1			○			1						
	栄養教育実習 II	2前			1			○			1						
	公衆栄養学概論	2後			2		○								1		
	学内給食管理実習	2通	○	2			○					1					
	学外給食管理実習 I	2通			1			○			1						
小計 (19科目)				—	—	0	29	0	—		1	1	3	0	0	6	
食生活デザインコース必修科目	フードスペシャリスト論	2前	○	2			○				1						
	食料経済学	2後	○	2			○				1						
	フードデザイン論	1前	○	2			○				1				1	共同	
	フードマネジメント論	1後			2		○				1					演習	
	食空間デザイン	2後			1			○							1	演習	
	フードコーディネート論	2後	○	2			○					1				演習	
	食文化論	1前			2		○								1		
	食と地域の課題論	2前			2		○								1	演習	
	おいしさの科学	1後			2		○								1	演習	
	応用調理学 I	1後			2		○					1					
	応用調理学 II	2前			2		○								1		
	応用調理学実習	2前			1			○							1		
	フードテック論	1後			2		○								1	演習	
	エンカルフード概論	1・2前	○	2			○				1						
	フードプロデュース論	1後	○	2			○				1						
	フードデザインプロデュース論 I	2前	○	2			○				1				1	演習・共同	
	フードデザインプロデュース論 II	2後			2		○								1	演習	
小計 (17科目)				—	—	0	32	0	—		1	1	1	0	0	6	
専門科目 II	栄養キャリアアップ講座	2後	○	1			○			1	1	1			2	オムニバス・共同 (一部)	
	卒業研究セミナー	2通	○	2			○			2	3	3				共同	
	製菓・製パン実習	1後			1			○			1						
	プロに学ぶ専門料理実習	2前			1			○			1						
	調理学実習IV	2後			1			○			1						
	学外給食管理演習	2通	○	1				○			1						
	バーカッピング演習	2前			1			○							2		
	スポーツ栄養学	2後			1			○			1						
	保育概論	1前			2		○								1		
	フードプロデュース実習 (演習)	2通			1			○							1		
	食育演習	2通			1			○			1						
小計 (11科目)				—	—	0	13	0	—		2	3	3	0	0	6	
専門科目合計 (62科目)				—	—	8	87	0	—		2	3	3	0	0	18	
合計 (79科目)				—	—	12	107	0	—		2	3	3	0	0	33	
学位又は称号		短期大学士 (フードデザイン)		学位又は学科の分野						家政関係							
卒業要件及び履修方法										授業期間等							
卒業するためには2年以上在学し、基礎教育科目から12単位以上、専門科目から28単位以上、その他、基礎教育科目と専門科目から22単位以上、合計で62単位以上修得する。										1学年の学期区分		2学期					
										1学期の授業期間		15週					
										1時限の授業時間 (実習・実験)		90分 (135分)					

6 授業科目の概要

授 業 科 目 の 概 要					
(フードデザイン学科)					
科目区分	授業科目の名称	主要授業科目	講義等の内容	備考 ※右の教員名を含む	
基礎 教育 科目	自然科学	新渡戸レクチャー	○ [授業形態] 講義 [授業の到達目標] 本学の建学の精神と教育理念を理解している。人類社会の基盤にある自然と地球環境についての教養を身に付けている。 [授業の概要] オムニバス形式で学んでいく。テーマ：建学の精神、感染症、メタボリック症候群、血液、遺伝子、熱中症、性感染症、呼吸など [学習成果(キーワード)] 新渡戸稲造、建学の精神、病原微生物、標準予防策、レプテン、アディポネクチン、血清、血漿、検査値と疾病、表現型、遺伝子操作動物、水の摂取量、水の出納、STD、AIDS、梅毒、鯉呼吸、口腔呼吸、肺呼吸 オムニバス方式 全8回 (1.山本謙治・2.田地陽一・9.大島利夫・10.川上保子・11.中村健司・12.西澤美穂子・13.蜂谷敦子/1回、14.宮地勇人/2回)	オムニバス方式 共同(一部)	
		日本語表現	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 文章を書くことについて基礎から学んで文章表現に関心を持ち、言語表現能力を高める。様々な表現をする中で自分の強みを見つけ、キャリア形成につなげることができる。 [授業の概要] 未熟な書き手と熟達者の違いを理解し、構想の段階に十分時間をかけて執筆に向かう。身近な話題での意見文と食物に関するレポートにじっくり取り組み、最後には履歴書に対応して自分の強みを書く。 [学習成果(キーワード)] 文の接続 熟達者、主張型 文章作成プロセス、直接引用 間接引用、説得力、論証型レポート、根拠の妥当性、助言、協働での深め合い、相手 目的 意図、読み手理解、自分をうまく表現する、アピールする書き方、自己の課題把握		
		心理学	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 心理学がどのように「こころ」を科学的に扱おうとしてきたのかを理解することができる。心理学の考え方を学び、人間の行動を捉えることで、人間への理解を深める。 [授業の概要] 心理学とはどのような学問であるのか、「心」とは何か、を授業を通して学ぶ。また、人はなぜそのような行動をするのか、という問題を日常的なエピソードを含めて解説する。 [学習成果(キーワード)] 科学、信頼性、妥当性、精神分析、行動主義、認知、実験法、調査法、観察法、感覚・知覚、官能検査、図と地、主観的輪郭、奥行き、動機づけ、欲求、原因帰属、遺伝、環境、成熟、学習、性格、類型論、特性論、古典的条件付け、オペラント、符号化、検索、忘却、態度、偏見、対人魅力、リーダーシップ、同調、ストレス、コーピング、精神疾患、カウンセリング、心理学		
		社会学	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 1. 人々の生活・生き方と「社会」との関係に関する社会学の知見を取得できる。2. 身につけた知識をもとに「社会」のあり方について自分の言葉で考えられる。 [授業の概要] 「自分で選んだのだから仕方がない」と何かを諦めたことはありませんか。けれども一見自分が選んだように思えることにも「社会」の力が働いています。この授業では、人々の生活や生き方が「社会」のあり方とどのように関わってきたのか、そして現在どのように関わっているのかを学び、これからの「社会」のあり方について考えていきます。 [学習成果(キーワード)] ライフコース・個人・生活、近代社会・社会変動、友だち・コミュニケーション、第一次集団・近代家族、就活・労働、ナチズム・社会的性格、近代化・社会集団、原爆・「被爆者」・生活史、核拡散・核廃絶、ナショナリズム・戦争・紛争、いじめ・孤立、自殺・孤立、LGBTq・ダイバーシティ、グローバル化・社会変動、生活史・社会構造		
	法学	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 法の役割、法的な思考方法、具体的な法律の内容などについて具体例に即して検討することにより、一般社会で必要となる基礎的な法的知識を習得できる。 [授業の概要] 具体的事例やその時々々の時事問題を適宜取り上げつつ、基礎的な法的知識を広く学ぶ。実社会で損をすることのないよう、社会人として最低限身に付けておくべき法的知識を学ぶ。 [学習成果(キーワード)] 憲法、リーガルマインド、私的自治(契約自由)の原則、契約、消費者金融、悪徳商法、残業代、労働時間、解雇、結婚、離婚、親子、相続の枠組み全般、裁判員裁判			
	外国語	基礎英語	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 基礎的な英語表現を復習しながら異文化理解を深め、4技能(聞く、読む、話す、書く)を総合的に運用することができる。 [授業の概要] 実用的な英語コミュニケーション能力の向上を目指し、読む、聞く、話す、書くを通して、様々な場面に応じた基本表現を学ぶ。 [学習成果(キーワード)] 自己紹介、世界の国々、持ち物、活動、食べ物、家族、時間、世界の祝日、日常生活、住まい、買い物、仕事		
		英会話	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 旅行をテーマに、実用的な英語コミュニケーション能力の習得を目指す。 [授業の概要] 旅行中の様々なシチュエーションにおける会話表現を、実践的な練習を通して身に付けていく。また、コミュニケーションに必要な4技能(読む・書く・聞く・話す)の向上を目指し、精読、ペアワーク、プレゼンなど多岐にわたる活動を行う。 [学習成果(キーワード)] 入国審査、交通機関、ホテルの予約、ホテルでのトラブル対応、銀行での両替、レストランでの食事、メニューをカスタマイズ、チケットの入手、ショッピングの方法、症状に合った薬の購入、症状の説明、チェックアウトの方法、手荷物の預け方		
		食のキャリア英語	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 多岐にわたる食関連の英語表現に馴染むことで、将来、「食」をキャリアとする者に求められる基礎教養の一つとしての実用英語の修得を目標とする。 [授業の概要] 食にかかわる英語の語彙、イディオム、会話、一部スラングを含む有用表現を、音読、ペアワークあるいはグループワークを通じて多面的に学ぶ。実用的な英語動画の視聴及び洋楽リスニングの機会も提供する。 [学習成果(キーワード)] 焼きもの野菜の英語、揚げもの魚介の英語、煮もの果物の英語、ご飯もの肉の英語、寿しと飲料の英語、碗ものと調味料の英語、豆腐料理と栄養素の英語、蒸しものと味覚の英語、あえものと味覚の英語、麺料理とメニューの英語、鍋料理と調理方法の英語、お菓子と調理道具の英語		
	保健 体育	スポーツ実技	[授業形態] 実技 [授業の到達目標] 運動やスポーツに関する基礎的な知識や技能を身に付け、身体各部への理解を深め、体力の向上や健康増進を図ることができる。積極的に活動し、他者とのコミュニケーションを図り、よりよい人間関係を構築することができる。 [授業の概要] 主に球技種目・レクリエーション・ニュースポーツを教材として扱う。学生同士の交流を深めること、積極的にリーダーシップをとること、ルールやマナーを守ること、準備・片づけをともにし、大切に用具や備品を扱い理解を深めること等をねらいとする。 [学習成果(キーワード)] 生活習慣・健康状態の確認、自己理解、レクリエーションとは?、協同性の習得・仲間理、ニュースポーツとは?、ルール理解・基礎技能習得、自分の役割は?、ドッジとは?、ゲームのおもしろさとは?、運動会の歴史、種目やルールの工夫		
		スポーツ科学	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] スポーツと健康について、歴史、社会学、生理学、心理学・人類学などの領域から基礎的事項を学び、自分自身の体や健康・日本社会・国際問題、グローバルリスク等について理解する。 [授業の概要] スポーツと健康について、歴史、社会学、生理学、心理学・人類学などの領域からトピックスを取り上げ、日本社会の仕組み、国際問題、グローバルリスク等について考える。 [学習成果(キーワード)] 健康の定義・運動の意義、ニュースポーツ、スポーツアニメ・日本社会、民族スポーツ・国際理解、スポーツ史・国際問題、スポーツビジネス・放映権、各種トレーニング・目標設定、スポーツ傷害・応急処置		
	キャリア	コミュニケーション	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 社会生活に必要な行動や考え方、スキル(能力)を探る実学としてのコミュニケーション論をもとに、自らのコンピテンスを把握し、表現すべき自分を磨き意義を理解して表現能力を身につけることができる。 [授業の概要] コミュニケーションの基本をおさえ、コミュニケーションの道具となる言語・非言語のシンボルに焦点を当て、説得コミュニケーションなどの知識を増やしコンピテンスを向上させる。 [学習成果(キーワード)] コンテキスト、コンピテンス、プロセスの要素 ノイズ、シンボル 恣意性、身振り・手振り、ノンバーバル、的確な指示、リスニング力アップ、承諾獲得の方略、動機づけの配列、攻撃的 非主張的 主張的、人間関係のプロセス、リーダーシップ、情報を整理して自己を知る、文化とは コンピテンス		
		情報機器演習	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 文書作成ソフトを使ったレポート作成や表計算ソフトを使った集計および表やグラフの作成ができる。また、文書作成ソフトおよび表計算ソフトを活用し、他者にわかりやすく情報を伝えることができる。 [授業の概要] この授業は学生生活あるいは卒業後の社会生活に最低限必要なICTリテラシー能力の育成を目指す。クラウド環境を理解し活用ができること、および、収集した情報を自分なりの表現で加工し伝達するための道具としてオフィス系アプリケーションを活用できる力を養う。 [学習成果(キーワード)] アカウント、タイピング、LMS、Webメール、クラウドストレージの理解、クラウドサービスの活用、文書の編集と保存および提出、文字やページの設定、セルや行の指定、図形、SmartArt、技術確認、クラウド上のデータの活用、数式、数値の書式、関数、オートフィル、棒・折れ線・円グラフ、グラフの説明		
栄養マルチメディア演習		[授業形態] 演習 [授業の到達目標] オフィス系のアプリケーションを活用し画像の加工や修正ができ、かつ、他者にわかりやすいプレゼン資料を作成することができる。また、動画を活用して他者に向けた効果的なプレゼンができる。 [授業の概要] この授業は専門的な知識をわかりやすく他者に伝えることを目的に、オフィス系ソフトを用いて視覚的な情報表現ができること、および、効果的なプレゼンテーションができる力を養う。 [学習成果(キーワード)] アカウント、授業支援サイト、図形と画像の編集、Wordの編集、企画書案の作成、図形と画像の加工、新規スライド作成、書式設定、SmartArt、PowerPointの編集、原稿の作成、相互評価、アニメーションの設定、画面の切り替え、ストーリーミングサーバー			

		基礎ゼミ	○	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 本学の教育理念、フードデザイン学科の授業内容や学びを理解し、大学生活を有意義に送るための取り組みができる。また、栄養士のトレーニングとして各プログラムでの課題をそれぞれの学習成果到達目標まで行う。 [授業の概要] 大学での学び方を理解すると共に栄養士専門教科を学ぶ上での基礎的知識と技術を学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 実力認定試験、GPA、こころナビ、SLP、包丁技術の向上、食品成分表の活用、クラスの親睦、協調、包丁技術の向上、食品成分表、純使用・可食量、廃棄率、PFC比率、献立技術、食品の組みあわせ、食材・食品の基礎知識、栄養士の職域と仕事内容 (オムニバス方式/全15回) (1. 山本謙治/2回、2. 田地陽一/3回、3. 荒木葉子/7回、4. 堀理佐/11回、5. 中島美雪/5回、6. 山内好江/6回、7. 浜守杏奈/7回、朴鐘赫/1回) (共同)	オムニバス方式 共同 (一部)
		ビジネスマナー		[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 1. 感じのよい表情、立ち居振る舞いなど、基本的なビジネスマナーを実践できる。 2. 正しい言葉遣いで、良好な人間関係を築ける話し方ができる。 3. ビジネス社会で求められる基本知識、技能を理解できている。 [授業の概要] ビジスマナーは、これから社会で活躍するために必要不可欠である。企業での実務経験をもとに具体事例を伝え、社会人として求められるレベルのビジネスマナーを習得する。 [学習成果 (キーワード)] 主体的学習、マナー理解、マナー実践、敬語、接遇用語、相互理解、対人関係調整力、報告・連絡・相談、説明、電話の受け方、かけ方、伝言、社内・社外・社交文書、文書・メールの受信マナー、社会人意識の醸成、企業訪問のマナー、名刺交換、S P I 検査の目的理解、一般常識、年中行事、面接の流れ、ポイント理解、S P I 検査の評価理解、マナーの活用	
		キャリアデザイン		[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 1. 組織で働くことを中心にキャリアデザインを考えることができる。 2. 自分の価値観、強みなどを分析できる。 3. 就職活動で必要となる知識、実践的な技能の習得を目的とする。 [授業の概要] 自らのキャリアデザインを通して、その実現にむけた知識や技能を習得する。企業の採用・教育担当の経験をもとに、就職活動に生かせる具体事例を多く交えながら、授業を進める。 [学習成果 (キーワード)] ライフキャリア、社会人基礎力、職業適性、キャリアデザインの描き方、自己理解、強み、将来像、職業観の可視化、経験を通じた学びの発見、自己アピール力、P R E P法、仕事理解、動向把握、職業選択、目標の具体化、履歴書の記入方法、E Sの内容、評価、対面・オンライン面接の基本、理解力、対応力、キャリア形成	
専門科目 I	共通必修科目	食品学	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 本講義では、食品を構成する成分の化学的・物理性質やその機能を解説し、食品について総合的理解を高めることができる。 [授業の概要] 食品は、各種栄養成分とともに、色、味、香り、食感などの特性は、食品中の成分の調理・加工による変化と密接に関係していることも学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 食生活・健康・食嗜好、フードマイレージ、三次機能、収載食品と数値の表示方法、水分活性・自由水・結合水、糖質・食物繊維・デンプン、硬化油・トランス脂肪酸、必須アミノ酸・ペプチド、アミロース・アミロペクチン、塊根・地下茎・子葉、ミネラル、食物繊維、糖酸比、ビタミンD・グアニル酸、カゼイン・乳糖・鮮度・HU、熟成・融点・K値・TMA	
		食品学実験		[授業形態] 実験 [授業の到達目標] 食品学で学んだ理論について実際に検証する実験を行い、実験の持つ意味と得られた結果について学生が理論的に理解できるようになることを目標とする。 [授業の概要] 実験器具や測定機器の扱い方や、実験データのまとめ方、レポートの書き方など、実験の基本的なテクニックを習得させるとともに、各種栄養素の構造と性質に関する実験を通して、それらの特性を把握できるようにする。 [学習成果 (キーワード)] 実験器具使用、円すい四分法、迅速法、恒量、乾式灰化法、ルツボ、常圧加熱乾燥法、円筒ろ紙、定量瓶、ソックスレー法、ケルダール法・差し引き法、フェーリング反応、アルデヒド・酸価・ケン価 ウィス法、ビウレット反応、クロロフィルアントシアニン、ポリフェノールオキシダーゼ、アミノカルボニル反応	
		食品加工・鑑別論		[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 多くの食品の中から安全で目的に応じた食品を選択するために、その食品の品質を見抜く知識・技能を習得することができる。 [授業の概要] 加工、貯蔵技術に関する具体的な知識を得ることによって、食生活の中で大きな部分を占める加工食品について理解を深める。食品を構成する素材にも着目し、科学的根拠に基づく鑑別検査について解説する。 [学習成果 (キーワード)] 加工法・保存性・貯蔵性、プラスチックフィルム、撹精・歩留まり、繊維状大豆タンパク質、エマルジョン・ワーキング、塩漬・ピクル液、温貯蔵・水産発酵食品・節類	
		食品加工・鑑別実験		[授業形態] 実験 [授業の到達目標] 多くの食品の中から安全で目的に応じた食品を選択するために、その食品の品質を見抜く知識・技能を習得することができる。 [授業の概要] 食品を構成する素材にも着目し、科学的根拠に基づく鑑別検査について解説するとともに、官能評価、化学的評価、物理学的評価など、実習体験によって理解を深める。 [学習成果 (キーワード)] 節水、二酸化炭素排出量、グルテニン、グリアジン、ハウエニット、卵黄係数、ゾル、ゲル、塩析、酸凝固、分析型パネル、嗜好型パネル、アルギン酸、褐藻類、増粘剤、脱気、滅菌、半透膜、ポリフェノールオキシダーゼ、乳酸菌、エマルジョン、油中水滴型、瓶詰、クロロフィル色素	
		食品加工流通学	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 食品開発、食品加工、商品開発領域で栄養士として活躍するとき、本学で学んだ栄養学的知識を応用できる能力が身につく。 [授業の概要] 食品開発、商品開発にかかわる企業の最前線で働く実務担当者や、商品開発の着眼点、商品開発に至る困難点などについて講義していただき、これら企業で働く栄養士の業務内容を把握する。 [学習成果 (キーワード)] 低糖質食、低価格スイーツ、健康関連食品、合成された食品、特定保健食品、加工食品	
		食品衛生学		[授業形態] 講義 [授業の概要] 本来、人間に有益であるはずの食品も、取り扱いを間違えれば有害である。本講義では、食品衛生関連の法律、政策に始まり、具体的な食中毒予防法、対処法、食品添加物の有用性と有害性、HACCPを用いた衛生管理手法等について学ぶ。 [授業方法] 講義形式で行う。必要に応じてDVD、パワーポイントを使用する。 [学習成果 (キーワード)] 食品衛生法、食品安全基本法、微生物制御、一般性菌数、変質の機序、保存法、動向、季節性、感染型、毒素型、ふく毒、きのこ、カビ毒、感染症、寄生虫症の予防、化学物質による汚染、HACCP、メラミン樹脂等、安全性試験、1日摂取許容量、保存料、殺菌剤、防かび剤等、GM食品、放射性物質	
		基礎栄養学	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 栄養の概念について理解できる。タンパク質の栄養に関する基礎が理解できる。糖質の栄養に関する基礎が把握できる。消化・吸収と栄養素の体内動態について説明できる。 [授業の概要] 基礎栄養学では、エネルギー、栄養素の代謝 (生体内での使われ方) とその生理的意義について学ぶために必要な基本的事項を講述する。また、消化・吸収の過程を学び、五大栄養素の栄養的意義について理解を深める。 [学習成果 (キーワード)] 栄養、三大栄養素、消化器系の基本構造と機能、アミノ酸・ペプチド・蛋白質、単糖類・多糖類・中性脂肪、脂肪酸、脂溶性・水溶性ビタミン、多量・微量ミネラル、唾液腺、舌腺、胃腺、膵臓、脳相、胃相、腸相、自立神経、膜の透過、能動輸送、タンパク質、脂質、糖質、食後・食間期の蛋白質代謝、アミノ酸プール、窒素出納、エネルギー源としての役割、空腹時・食後の糖質代謝	
		栄養学	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 脂質の栄養に関する基礎が理解できる。ビタミンの栄養に関する基礎が理解できる。ミネラルの栄養に関する基礎が把握できる。水・電解質の栄養的意義について説明できる。エネルギー代謝について説明できる。 [授業の概要] 栄養学では、基礎栄養学で学習した知識をさらに深く理解するため、五大栄養素の栄養、水・電解質の栄養的意義、エネルギー代謝および食物の摂取について学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 糖質と脂質の相互変換、食後の脂質代謝、中性脂肪の合成、レチノイドとビタミンD作用、脂溶性ビタミンと脂質の吸収、レニン系とナトリウム、水の分布、1日の水の出入り、浸透圧、脱水、浮腫、物理的・生理的燃焼値、基礎代謝量と脱脂肪体重、食事誘発性熱産生、直接法と間接法、中枢・末梢の摂食調節、日内リズムと栄養補給	
		応用栄養学	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 各ライフステージにおける身体の状態に合わせた栄養について理解し、栄養マネジメントをすることができる。また、スポーツ時や特殊な環境における栄養の留意点について理解することができる。 [授業の概要] 各ライフステージでの身体的特性および栄養の特徴について解説し、各ライフステージにおける栄養アセスメントとケアについて概説する。 [学習成果 (キーワード)] 栄養マネジメント、推定平均必要量、推奨量、胎児の発育、授乳、栄養ケア、生理的機能、消化吸収機能、母乳栄養、人工栄養、授乳、幼児期、保育所給食、食育、学童期、学校給食、思春期、女性アスリート、健康日本21、更年期、メタボリックシンドローム、フレイル、サルコペニア、高齢期、栄養アセスメント、運動、ストレス、適応	
調理学	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 調理操作の目的、食品の調理性が説明できる。調理は献立立案からはじまり、食材の選択、調理操作を経て食物を食卓に整えるすべての過程が対象となる。自らの生活と関連づけながら学び、調理体験を積み、調理過程における様々な現象を科学的に理解しながら実践力を習得する。 [授業の概要] 調味操作、非加熱・加熱調理操作の目的を理解し、植物性食品や動物性食品、成分抽出素材の調理性を学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 基本五味、味の相互作用、食塩、砂糖、食酢、浸漬操作、解凍、湿式加熱、乾式加熱、アミロース、アミロペクチン、グルテン、ドウ生地、酵素の褐変、糖化作用、クロロフィル、カロチノイド、フラボノイド、アントシアニン、たんぱく質、コラーゲン、希釈性、熱凝固性、乳化性、糊化、ゲル、ゾル、酸化、大豆たんぱく質、加熱機器、冷却機器、献立、供食、災害時の食事			
調理学実習 I		[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 調理学で学ぶ理論を調理学実習で体現し、体験を通して知識の定着を量る。食品学・食品衛生学、栄養学で学ぶ内容と、調理の実践を結びつけて考えることができ、献立作成に活かすことができる。 [授業の概要] 和洋中の献立を通して、主食は、米、小麦を使用した調理、主菜は卵料理、魚料理、肉料理、副菜は様々な野菜料理の基本を実習する。前期では、出汁のとりかた、炊飯、包丁技術等、調理の基礎を習得する。 [学習成果 (キーワード)] 包丁研ぎ、炊飯、昆布だし、青菜ゆで方、洋朝食、ジャム 卵加熱変化、中国料理の炒め物、寒天調理、魚の構造を知る、卸し方、ひき肉の調理性、洋風だし、揚げ物調理、鶏ガラスープ、炊飯の応用、一番・二番出汁、炊飯の応用、ゼラチン調理、中華めんの調理、アガー調理、寿司飯、巻物、出汁巻き卵 川魚を学ぶ、ゼラチン応用、煮干しだし (4. 堀理佐/13回、37. 堀知佐子/2回/全15回)	オムニバス方式		

			[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 栄養士としての専門性を高めるために調理の理論や技術の向上を目標とする。調理の基本手法、各種食品の取り扱い方を理解し、習得する。 [授業の概要] 日本料理、西洋料理、中国料理の調理操作や調理の手法を学び、実践する。 [学習成果 (キーワード)] 炊飯 乾物の扱い、だし・和え物・揚げ物調理、寿司飯でんぶんの扱い、茶飯 三杯酢 貝類・赤だし、鶏がらスープの取り方、点心 凝固剤の扱い、油通し 焼き菓子調理、砂糖の調理性、パンの扱い、麺料理 卵の調理性、行事食、ホワイトルゥ、ブラウンルゥ、行事食 おせち料理 (4.堀理佐/13回、37.堀知佐子/2回/全15回)	オムニバス方式
			[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 栄養士としての専門性を高めるために調理の理論や技術の向上を目標とする。1年次で学んだ調理の基本手法、各種食品の取り扱い方を基礎としてさらに広い範囲にわたる応用性のある調理手法を習得する。 [授業の概要] 日本料理、西洋料理、中国料理の調理操作や調理の手法を学び、実践する。 [学習成果 (キーワード)] 筍・ふきのゆで方、寿司飯 乾物の扱い、ベシヤメルソースの作り方、ゼラチン、玉ねぎの加熱特性、ドウ生地・ピザ、卵の熱凝固、天ぷらの作り方、寒天の特性、井もの、米粉の扱い、米粉 (ピーフン) の扱い、もち米の扱い、卵の加熱調理、卵の調理 (乳化性と起泡性)、野菜・いかの飾り切り、レバーの扱い、揚げ物の調理 飾り切り、チーズの種類・扱い方 (4.堀理佐/13回、37.堀知佐子/2回/全15回)	オムニバス方式
		○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 健康づくりに役立つ指導性のある質の高い食事を提供するために、必要な知識と技能を学習し、対象者に適した献立、食事・栄養計画を立案する能力を身に付けることを目標とする。 [授業の概要] 健康づくりのための食事提供に必要な要因(栄養、対象者特性、衛生、嗜好、経済性)を学び、適切な献立作成の技術を修得し、食事計画における栄養士の役割を理解する。学校給食での実務経験を基に、栄養士の専門性を生かした、明確なねらいのある、メッセージ性のある食事計画、献立作成の実務を学ぶ授業とする。 [学習成果 (キーワード)] 特定給食施設 健康増進法、給与栄養目標量 荷重平均、荷重平均成分表 食品構成、献立計画 原価、PDCAサイクル 品質評価、食事療養 介護保険制度、学校給食実施基準 福利厚生、食事計画 献立立案	
栄養士 コース 必修 科目			[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 公衆衛生は健康や生活の質 (QOL) の維持増進、健康障害の予防をその目標としている。本科目は、(1)公衆衛生の基本概念を正しく理解すること、(2)公衆衛生がどのような社会的活動として実践されているか理解することを目標とする。 [授業の概要] 公衆衛生は集団の健康を対象とする学問である。栄養・食事管理に携わる専門職として学ぶべき公衆衛生上の課題について理解を深める。 [学習成果 (キーワード)] 公衆衛生、健康、予防医学、疫学指標、因果関係、人口動態統計、保健所、保健医療福祉行政、所得保障、医療保険、健康寿命、健康日本21、母子保健法、出産・育児制度、後期高齢者、介護保険、ノーマライゼーション、感染予防、感染症法、食事摂取基準、食中毒、学校感染症、世界保健機関、労働安全衛生、職業性疾患、環境破壊、健康影響、公衆衛生施策、健康増進	
			[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 1、社会福祉の理念と制度を理解が理解できる。2、地域福祉や生活を実生活と結び付けて理解できる。3、専門性を高めるリーディングプロセス思考法ができる。 [授業の概要] 社会福祉の理念、歴史、制度の変遷について概要を学び、現在の社会保障制度と社会福祉サービスの種類や内容について、自身の生涯にわたる実生活に利用できるよう学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 自己決定、エンパワメント、貧困救済から自立支援へ、1億総活躍社会、障害の定義、障害の多様性、年金、医療・雇用保険、生存権、幸福追求権、意思決定支援、社会福祉主事、国家資格、介護保険方式、保育園方式、社会保障給付費、福祉予算、介護保険法、福祉六法、オープンダイアログ、権利擁護、成年後見制度、社会福祉協議会、民生委員、チームアプローチ、	
			[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 1) 人体の構造を理解できる、2) 器官の機能を理解できる、3) 摂取された栄養素の消化・吸収および代謝過程を説明できる、4) 食と健康のつながりについて考察できる。 [授業の概要] 消化・吸収、代謝といった栄養学に直結した人体の機能と構造を中心に、吸収された栄養が身体に及ぼす効果、さらに健康維持・増進のために必要な、人体に関する知識を学ぶ。 [学習成果 (キーワード)]、細胞内小器官、四大組織、舌、食道、胃腸、肝臓、膵臓、嚥下・咀嚼、唾液腺、消化、消化酵素、小腸膜吸収、弁、冠動脈、心電図、血圧、尿管再吸収、糸球体ろ過、バソプレシン、アシドーシス、下垂体、甲状腺、副腎、中枢・末梢神経、視覚、聴覚、女性ホルモン、子宮、排卵、気道、呼吸運動、ガス交換、血球、免疫担当細胞、止血、骨塩、骨吸収、カルシウム、高地順化、高地の食文化	
			[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 実習を通して、講義で学んだ人体の構造・機能に関する知識を具体的な現象として理解できる。さらに理解することからそれを応用してヒトの健康維持・管理の施策を立案できる力を習得できる。 [授業の概要] 人体の構造・機能で学んだ栄養士に必要な内容に関し、環境変化とそれに対する反応の関連を、主として食事に関わる事象を中心に体験学習する。 [学習成果 (キーワード)] 筋肉、各臓器の位置、骨の仕組み、細胞の種類、メタボリック症候群、BIA法、Vomax、肺機能、体液調節、心機能、体温と性周期、発汗現象、汗腺密度、血圧調節、消化酵素、唾液腺、聴覚伝導路、盲点、味覚閾値、味の相互作用、ウェーバーの法則、脊髄反射、敏捷性、フリッカーテスト (2田地陽一/7回、8村鐘嶺/8回/全15回)	オムニバス方式
		○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 単糖類、二糖類、多糖類、誘導糖類の基本構造・物性が理解できる。アミノ酸・タンパク質の基本構造・物性が理解でき、タンパク質の高次構造の成り立ちについて把握できる。脂質の基本構造・物性が理解できる。酵素の種類および触媒形式、酵素の性状 (基質特異性、至適 pH、補因子等) および、酵素反応の基本的な概念が理解できる。 [授業の概要] 本講義では、生化学、食品学、基礎栄養学や栄養学を学ぶ上で基礎として身に付けるべき学問と位置づけ、生体内の細胞・組織で生じている生命活動を化学的な側面から捉え、栄養素である糖質、タンパク質、脂質の化学的性質について学びます。 [学習成果 (キーワード)] 糖質、タンパク質、脂質、細胞、細胞膜、細胞内小器官、細胞の増殖、身体構成成分、ペプチド結合、主鎖、側鎖、蛋白質の高次構造の成り立ち、グリコシド結合、単糖類、デンプン、グリコーゲン、ステアリン酸、必須脂肪酸、アシル基、エステル結合、ATP、NAD、DNA、高エネルギーリン酸化合物、分子モーター、水素イオン、基質特異性、至適 pH、ホロ酵素、アポ酵素	
		○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 糖質代謝の基本が理解できる。アミノ酸・タンパク質代謝の基本が把握できる。脂質代謝の基本が理解できる。スクレオチド代謝の基本が理解できる。講義を通じて、生体内における各栄養素の代謝の基礎および生体の調節機能や恒常性のメカニズム (機構) を学び、「栄養士」として必要な「生化学」の正しい基礎知識を身に付けることができる。 [授業の概要] 各栄養素の代謝について学び、そして各栄養素の代謝の相互関係について学びます。最後に、各栄養素の代謝がどのように調節されているについて学びます。このように「栄養生化学Ⅱ」では、栄養素の代謝を段階に分けて学習し、生命現象を「化学の言葉」を用いて分子レベルで理解を深めます。 [学習成果 (キーワード)] 異化・同化作用、ビルビン酸、乳酸、アセチルCoA、グリコーゲン、リブローズ5-リン酸、アセチルCoA、β酸化、ケトン体、エイコサノイド、HMG-CoA、胆汁酸、糖原性・ケト原性アミノ酸、アミノ酸基転移反応、基質レベルのリン酸化、糖質と脂質の異化・同化経路、アミノ酸の異化・同化経路、イノシリン酸の生合成、プリン・ピリミジンの分解	
			[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 健康維持の3要素「食事・運動・休養」の栄養部分を担う栄養士として、知っておかなければならない運動部分の効用・その機序・栄養との関わりについて理解することを目指す。 [授業の概要] 一般人の健康維持・増進における運動の必要性とその理由について、生理学的側面から学ぶ。さらに、アスリートのパフォーマンス向上のためのトレーニング、生活習慣病の運動療法について学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 筋収縮、筋線維タイプ、筋線維、神経筋接合部、最大酸素摂取量、呼吸商、ATP、乳酸アシドーシス、発汗、熱中症、WBGT、グリコーゲンローディング、メタボリック症候群、メッツ (8村鐘嶺/7回、30萩原万里子1回/全15回)	オムニバス方式
			[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 食事を通してヒトの健康管理をするのが栄養士の仕事です。個々人に対し適切な栄養指導を行うためにはその健康状態を正確に把握する必要があります。この科目では、栄養士が栄養指導のために人の健康を評価するために必要な身体所見、検査所見について、主として栄養士実力認定試験既出範囲で理解します。 [授業の概要] 過栄養状態、低栄養状態を示す各種検査指標、身体所見について学ぶ。健康人においてこれら指標の変動を見出した際の指導のポイントに関しても併せて学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] non-HDL cho、検査値に異常のない疾患、AST、ALT、γ-GTP、尿中アルブミン、eGFR、血清鉄、UIBC、RTP、サルコペニア、CT、MRI、超音波検査 (8村鐘嶺/7回、30萩原万里子1回/全15回)	オムニバス方式
			[授業形態] 実験 [授業の到達目標] 食の安全性を確かめるための実験方法が理解でき、それらの手法が習得できる。実験器具・実験機器の使用法や実験の安全な進め方が把握できる。得られた結果に基づき食品等の安全性に関して正確な判断ができる能力を養い、実験で得られた結果に考察を加え訓練をすることによって、科学的な思考・表現ができる。 [授業の概要] 飲料水の水質検査、微生物検査 (手指の細菌汚染・調理器具の細菌汚染・食品の細菌汚染)、食品添加物 (発色剤) 分析などの実験を実施いたします。 [学習成果 (キーワード)] 水道水質基準、水質規格基準、飲料水の硬度、飲料水の硬度の衛生学的影響、過マンガン酸カリウム消費量、スタンプ法、手指検体の観察、ふき取り法 (スワブ法)、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、食品の細菌汚染、食品由来の細菌、食品添加物、発色剤の有害性、定性・定量 (7山内好江/11回、9大島利夫/4回/全15回)	オムニバス方式
			[授業形態] 実習 [授業の到達目標] ライフステージの栄養学で学んだ知識をもとに、人の各ライフステージに応じた栄養管理の実践について嗜好も考慮し、栄養・食事計画、献立の作成、調理ができることを目的とする。 [授業の概要] 各ライフステージに応じた栄養管理を把握した上で、栄養状態に応じた栄養ケアマネジメントや献立作成、調理実習を行い、そのステージに適した調理方法を習得する。 [学習成果 (キーワード)] 妊娠・授乳期、授乳・離乳の支援ガイド、調乳、調製粉乳、離乳食、ベビーフード、食物アレルギー、食育推進基本計画、痩せ等、欠食予防、アレルギー対応、メタボリックシンドローム、野菜摂取、減塩、カルシウム、発注、調理計画、媒体、高齢者の生理的特徴、高齢者に適した食事、高温低温環境下、競技選手	

臨床栄養学		<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]臨床栄養学は、栄養学的アプローチにより疾患の治療方法を学ぶ。その前提として疾患の病態知識が不可欠であり、医療現場において栄養士の役割である、栄養補給・食事形成・栄養指導などに反映できるように、各疾患別の病態、栄養療法の理解を深める。 [授業の概要]傷病者の疾患、病態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、各疾患の病因や症状を理解し、栄養・食事療法について学習する。 [学習成果(キーワード)]「臨床」を知る、糖尿病の特徴、交換表を理解、脂質異常症・肥満の分類、プリン体・カルシウムの理解、診断基準・減塩食の必要性、心臓の働き、病態栄養療法、臓器の働き・消化吸収を理解、脂質・蛋白質の摂取、腎臓の働き・栄養補給を習得、腎不全・CKDの概念を理解、貧血の診断基準や食事療法、各疾患の栄養補給の仕方、小児科疾患・アレルギー疾患、各疾患・栄養補給を理解 (21木口圭子/2回、39三好由美/13回/全15回)</p>	オムニバス方式
臨床栄養学実習		<p>[授業形態] 実習 [授業の到達目標]臨床栄養学で学んだ理論を基に、医療の一環として治療効果を上げる栄養療法が実践できるように、医師の指示に基づいた患者の病態に応じた基本的な臨床栄養管理について理解する。また、病院におけるチーム医療の一員として栄養士の役割について認識を深める。 [授業の概要]具体的な症例、資料により栄養療法への理解を図り、病院で行われている最新の栄養管理の方法を学習する。 [学習成果(キーワード)]食事摂取基準の使い方、病院食の献立作成、常食から糖尿病食の展開、調理、試食で糖尿病食を理解、減塩を体験し献立作成に反映腎臓病交換表の使い方、低蛋白、減塩、熱量の理解、誤嚥を防ぐ食事の調理方法、特別用途食品、栄養補給法、栄養スクリーニングについて、問題志向型システムの理解、演習でPOS実践力を深める、鉄分、蛋白質、VCの理解、栄養サポートチーム (21木口圭子/2回、39三好由美/13回/全15回)</p>	オムニバス方式
栄養教育論 I	○	<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]栄養教育の目的、栄養士が担う役割を理解できる。栄養教育に必要な情報の収集・分析を行い、それらを総合的に評価・判定できる知識を習得する。対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価にマネジメントできる方法を理解する。 [授業の到達目標]栄養教育の目的、栄養士が担う役割を理解できる。栄養教育に必要な情報の収集・分析を行い、それらを総合的に評価・判定できる知識を習得する。対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価にマネジメントできる方法を理解する。 [学習成果(キーワード)]栄養教育の目的・目標 他、栄養教育の歴史 他、栄養士法、健康増進法等、国民栄養・健康調査 他、健康日本21、食生活指針 他、食品群、食事バランスガイド、日本人の食事摂取基準、PDCA、栄養アセスメント、目標設定、計画の立案・評価、個別教育、集団教育、媒体・教材、情報活用 他、カウンセリングの技術と応用、行動変容に関する理論と応用</p>	
栄養教育論 II		<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]各ライフステージの特徴や生活上の問題点を把握し、それに対応する栄養教育が理解できる。栄養士が活動している各分野での栄養教育の目的と、実際に行われている栄養教育が理解できる。 [授業の概要]栄養教育論Iで学んだことをもとに、対象者のニーズに合わせた栄養教育の各論を学ぶ。そのため、対象者を年代別や健康状態別にとらえた栄養教育を学び、それらを踏まえて、病院や学校、事業所などで行われる栄養教育を習得する。テーマにより、与えられた課題の検討を行い、授業で発表を行う。 [学習成果(キーワード)]妊娠の進行と栄養指導、発育・発達と栄養指導、学校給食、食育、生活習慣病予防、労働と栄養、嚥下、低栄養、フレイル、健康維持・増進、疾病予防、消化器・代謝・循環器など、入院患者、外来患者、学校給食栄養管理者、児童・老人・障害者福祉施設、介護保険制度、配食サービス、労働者のQOLと栄養指導、先進諸国、開発途上国、ネット、統計、専門誌</p>	
栄養教育実習 I		<p>[授業形態] 実習 [授業の到達目標]「栄養教育論」で学んだ知識・技法をもとに、栄養教育実践の場において必要な方法や技術を身につけることができる。 [授業の概要]「栄養教育論」で学んだ知識の振り返りと演習により、栄養教育に必要な知識の習得について徹底を図るとともに、実習により方法や技術を学ぶ。 [学習成果(キーワード)]旬、行事、基礎食品群 他、食事バランスガイド 他、食事摂取基準、年間計画と食育、月間計画、保育園・小学校給食作成、給食だより作成、献立の具体化、献立の実施、評価、課題、指導計画の立案、指導案作成、指導案と教材・媒体の関連、対象、指導内容と方法の確認</p>	
栄養教育実習 II		<p>[授業形態] 実習 [授業の到達目標]栄養教育実習Iに引き続き、栄養教育論で学んだ知識、技法をもとに、栄養教育実践の場において必要な応用技術を身につける。 [授業の概要]個人や集団別に対して指導対象に応じた応用的な栄養教育の内容と方法を学ぶ。 [学習成果(キーワード)]食事調査、目測量、食品表示、推定エネルギー必要量 等、食事調査の目的と各種方法、食事調査の判定、食事調査の分析・評価、アセスメントを基に演習 食育、指導計画案 他、スマートミール 他、嚥下ピラミッド 他、集団栄養指導の要点、媒体、発表準備、媒体、発表準備、プレゼンテーション技術 実演</p>	
公衆栄養学概論		<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]わが国における健康・栄養問題の現状と課題について説明することができる。わが国で展開されている栄養政策やそれらの関連法規について説明することができる。諸外国及び国際機関が取り組む栄養政策について説明することができる。公衆栄養マネジメントの基本的な考え方を説明することができる。 [授業の概要]健康増進、疾病予防を目的に、国、地域、コミュニティ等の集団に対する栄養関連サービス提供の計画・実施・評価を行うための基礎を学ぶ。健康・栄養施策等について講義し、栄養士の役割を考える学習支援をする。 [学習成果(キーワード)]公衆栄養学の意義と目的、脚気対策、栄養士法の整備、人口構成、疾病構造の変化、国民健康・栄養調査、食糧自給率、フードガイド、食生活指針、地域保健法、健康増進法、健康日本21の変遷、食事バランスガイド、表示、運動、休養、睡眠指針等、マネジメントサイクル、日本人の食事摂取基準、EBN、申告誤差、日間変動、地域分析、食環境づくり</p>	
給食計画・実務論	○	<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]健康づくりに役立つ指導性のある質の高い食事を提供するための給食運営ができる。さらに、給食管理業務を円滑に運営できるよう、給食の実務について理解を深めることを目的とする。 [授業の概要]給食の意義、目的を理解し、栄養士の役割、給食運営の知識を修得することを目的とする。実務経験をもとに、給食提供施設の運営、給食計画、衛生管理について、実例を示しながら授業を行い、給食提供の実務について理解を深めることのできる授業とする。 [学習成果(キーワード)]特定給食施設、健康増進法、HACCP、発注、検収、保管温度、標準化、大量調理の特性、作業指示書、工程管理、ドライシステム、作業区域 原価管理、3M、業務委託</p>	
学内給食管理実習	○	<p>[授業形態] 実習 [授業の到達目標]学内給食管理実習では、食事計画論、給食計画・実務論で学んだ知識をもとに、給食運営ができるようになることを目標とする。具体的には、食事計画、給食の品質管理、大量調理の方法、調理業務の効率的運営、衛生管理の実際など、給食サービスの提供に関する技術を修得することを目的とする。 [授業の概要]給食管理・運営する上で必要な、計画・実施・評価の知識・技能を、学校給食実務経験のある担当教員の指導のもとに実習を通して身につける。具体的には、栄養・食事計画、献立計画・作成、食材管理、作業管理、安全・衛生管理、供食サービス、献立・栄養評価、改善計画等、給食提供の実際を学ぶ。 [学習成果(キーワード)]衛生管理、給食システム、大量調理、作業指示書・計画表、提供、作業指示、作業計画、盛付、役割分担、時間配分、発注、栄養教育、検収簿、在庫、検収、保存食、野菜下処理、汚染、準清潔、清潔作業、加熱調理機器の取り扱い、生食食材の取り扱い、残菜調査、温度記録、検査簿、栄養出納表、単価、改善計画</p>	
学外給食管理実習 I		<p>[授業形態] 実習 [授業の到達目標]各特定給食施設で、給食業務を行うために必要な栄養・食事管理、安全・衛生管理、調理作業管理、食材管理、施設・設備管理、経営管理を含めた給食サービス提供に関する技術の基本を習得すると共に、栄養士業務や栄養士の専門性を身につける。 [授業の概要]学外の特定給食施設(病院、高齢者福祉施設、小中学校、保育園、事業所等)において、45時間(1単位)の実習を行い、集団給食の運営を学ぶ。 [学習成果(キーワード)]実習内容、実習テーマ、実習の心構え、諸注意、持ち物、課題等、衛生管理・栄養管理・作業管理・経営管理・設備および施設管理等</p>	
フードスペシャリスト論	○	<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]フードスペシャリストとして備えるべき基礎的な知識として、食の歴史から現代の食の現状まで、および食生活を取り巻く食産業や行政・施策の概要、食情報などを学ぶことで、専門性の土台を構築することを目的としている。 [授業の概要]フードスペシャリストの専門性とそのために必要な基礎知識を多角的および広範囲な視点から修得する。 [学習成果(キーワード)]フードスペシャリスト、食の安全、食育、狩猟、農耕、牧畜時代、伝統的加工、保存技術の発展、手食、箸食、地域と食物、各時代の食生活、欠乏から飽食、食生活の変化、食料需給表、食環境、食品製造業、卸売業、小売業、市場規模、内・中・外食 JAS法、食品表示法、保健機能食品、栄養表示、リスク管理、法律</p>	
食料経済学	○	<p>[授業形態] 講義 [授業の到達目標]日本における食の消費と流通システム、マーケティング、食の課題等について基本的な知識を得る。フードスペシャリスト試験の「食品の消費・流通」に出題される可能性のある内容を把握する。 [授業の概要]本講義はフードスペシャリスト資格取得に必要な科目だが、そのためだけではない。食の「消費」と「流通」のあり方は常に変化している。これを理解し、フードチェーンについて学ぶことで「自分が望む食の仕事ってなんだろう」を考えるヒントにもなりうるはずだ。 [学習成果(キーワード)]食の市場、食生活、流通、フードチェーン、外食、マーチャングダイニング、中食、流通システム、主食、流通、副食、調味料、中食、嗜好品、菓子、飲料、マーケティング、環境、食の安全、SDGs</p>	
フードデザイン論	○	<p>[授業形態] 講義 [授業の概要] フードデザインとは、単においしい料理を作ったり、栄養価を満たした食品を製造したりすることではない。気候変動や生物多様性の減少、食料不足や貧困、児童労働をはじめとする労働問題など、国内外では数多くの問題が発生している。それら諸問題を食の観点から解決することを念頭に、適切な食材を選択し、利用しうる調理機器や調理技術を組み合わせることで成果物(食品やサービス)を得ることが、これからのフードサービスに求められる。フードデザインは、こうしたことを念頭に食品やサービスを設計していくという考え方である。食材、調理法、調理機器、サービスの観点から、食品の総合的なデザインに必要な事項を学ぶ。</p>	

フードマネジメント論		[授業形態] 講義演習 [授業の概要] フードビジネスにおいては、食品を造ることだけではなく、ビジネスとして設計・運営・管理していくことが求められる。また、外食や中食それぞれに求められる商品・サービスのあり方も異なる。このように、食品を巡るビジネスに求められる事項をマネジメント（経営・管理・運営）の観点から学ぶ。講義においては、日本のフードビジネスでみられる業種や業態について理解し、それらにどのようなマネジメントが必要とされるのかを説明する。講義は外食・中食の現場でマネジメントに携わる実務者の話を交えながら行う。	講義20時間 演習10時間
食空間デザイン		[授業形態] 演習 [授業の到達目標]食空間と内装デザインの計画に必要な基本的な計画の考え方を修得する。テーマとなる番茶の味覚を表現し、周辺リサーチからターゲットを設定し、コンセプトを考え、これを実現する方法を決め、模型で表現できる。コンセプトに沿った内装仕上げ、家具選択、メニューの設定などをまとめる。自らの計画の特徴を表現できる。 [授業の概要]食空間デザインのテーマは番茶である。番茶を飲み、番茶の味覚を知り、味覚を記述表現し、そのイメージから番茶を飲む空間の内装を考えていく。フィールドリサーチで客層を設定し、考えた空間の内装イメージを模型で表現する。 [学習成果（キーワード）]番茶, 味覚, 種類, ペットボトル, 茶葉, TPO, 類自店舗・地域の諸データ, 人の種類, 地域特性, 客単価, 回転率, 客席稼働率, 計画方針, サービス, スケール, 家具, 客席建築模型, 材料, 模型表現の方法, 内装の表現方法, 家具模型, 点景, 人の表現, 内装素材, 設備機器, サイン, メニュー, メニュー表, プレゼンテーションの方法	
フードコーディネート論	○	[授業形態] 講義演習 [授業の到達目標]フードコーディネートの基本理念、食文化、マナーについて説明することができる。食の専門家としての知識や感性を高め、総合的にコーディネートする力をつける。 [授業の概要]食物・食器・食空間・テーブルウェア・食事マナー等の知識を獲得し、「おいしさ」「楽しさ」「美しさ」をどのように演出しコーディネートするかについて実践を通して学ぶ。 [学習成果（キーワード）]おいしさ, ホスピタリティ, 和食, ハレとケ, 中国料理, 西洋料理, 旬, 部位, だし, 切り方, レイアウト, 厨房機器, 設計, 食空間の分類, 外食産業調和, 色彩, 6W3H, 食器の種類, 食具, リネン, セッティング, プロトコル, 席次, 経営, 財務諸表, 企画書, トレンド, 原価, 商品開発, パーティメニュー	講義30時間 演習 8時間
食文化論		[授業形態] 講義 [授業の概要] 食にまつわる文化を総合的に学ぶ。食文化は、その地域特性や気候、土質の制約などから生まれるものである。まずは日本の各地域でみられる特徴的な郷土料理や、それらが洗練されて成立した日本料理の文化について学ぶ。またこれからのフードビジネスにおいては、日本のみならず世界からのゲストを対象にする機会が多くなる。世界の食文化を概略的に学び、異文化の理解に努めることで、グローバルな食のありかたを理解できることを目指す。	
食と地域の課題論		[授業形態] 講義演習 [授業の概要] おいしさは主観的な感覚で、味覚、嗅覚、食感だけではなく、手触り、見た目、情報などに多く左右される。近年、どうすればおいしいと感じるのか、なぜおいしいという感覚が生じるのかの研究が進み、おいしさを客観的に評価する手法も確立しつつある。講義では各種の実験を通して身近な食品からおいしさを体験することで味覚レベルの向上を図り、食品提供者として必要な感覚を身につける。便利な都市生活は、地方の自然環境や水田などの営みによってそのインフラが支えられている。食の面から見れば、地域は第一次産品である農畜水産物の産地としての機能はもちろん、特徴的な保存食や郷土料理の伝承の源でもありうる。しかし現在、都市部への人口と富の集中により、日本の地方・地域では過疎化と高齢化が進み、コミュニティの維持が困難となりつつある。また、買い物難民問題やフードデザート問題のように、地域の課題は都市部でも発生しうる。このように、少子高齢化を迎えた日本が抱える「地域の課題」を認識した上で、それを解決するためのフレームワークを学ぶ。座学での講義のみならずフィールドワークやグループワーク、地域とのリモート会議等を用いながら、実践的な講義を行う。	講義20時間 演習10時間
おいしさの科学		[授業形態] 講義演習 [授業の概要] おいしさは主観的な感覚で、味覚、嗅覚、食感だけではなく、手触り、見た目、情報などに多く左右される。近年、どうすればおいしいと感じるのか、なぜおいしいという感覚が生じるのかの研究が進み、おいしさを客観的に評価する手法も確立しつつある。講義では各種の実験を通して身近な食品からおいしさを体験することで味覚レベルの向上を図り、食品提供者として必要な感覚を身につける。	講義20時間 演習10時間
応用調理学Ⅰ		[授業形態] 講義 [授業の概要] 調理学とは調理過程における食材の化学変化などを研究し、食材の本来の風味や食感、色合いなどを生かすために必要なことを学ぶものである。応用調理学Ⅰでは調理学で学んだ基礎的な調理の科学的理論をもとに、より詳細に食品の特性を知り、それを生かすための調理法について学ぶ。また、おいしさに影響する要因（化学的および物理的要因、環境的要因、心理的要因など）について学び、おいしさとは何かを多角的な視点で追求し、食の専門家として必要な知識を身につける。さらに、本授業で得た知識を応用栄養学Ⅱ、応用調理学実習での学びを通してより理解を深める。	
応用調理学Ⅱ		[授業形態] 講義 [授業の概要] 調理学とは調理過程における食材の化学変化などを研究し、食材の本来の風味や食感、色合いなどを生かすために必要なことを学ぶものである。応用調理学Ⅱではそれに加え、食品の構成要素を分子単位でコントロールする分子調理や、最先端の調理技術を学ぶことを目的とする。再現性の高い新調理システムを学ぶことで様々な現場で応用できる調理科学の知識を学ぶ。講義では、精密で高度な調理を行うための先端的な調理器具や、それらを効果的に使用するための思想についても学ぶ。	
応用調理学実習		[授業形態] 実習 [授業の概要] 応用調理学で学んだ事柄を実習することを通じて、再現性の高いレシピ、配合表などを構築する力を身につける。講義では高度な調理を行うための先端的な調理器具やシステムを用いて、技術によって料理がどのように確信されるかを実践的に学ぶ。	
フードテック論		[授業形態] 講義演習 [授業の概要] フードテックとは「これまでにない食品やサービスを生み出し、社会課題を解決する技術」を指し、その市場規模は今後、急拡大する見込みである。（24兆円（2020）から279兆円（2050）と予測されている）国内、海外などのフードテック事例を学ぶ他、食を取り巻く社会課題を把握することで、これからのフードビジネスに必要な観点を養う。また、講義においては座学のみならず、先端的な調理機器や技術に実際に触れ、体験する。	講義20時間 演習10時間
エシカルフード概論	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標]食の倫理について把握し、事例を交えて説明できる。エシカルな食の企画を練り上げ、プレゼンテーションで相手にわかりやすく伝えることができる。グループでテーマ設定し、アウトプットまでできるようにする。食品の食べ比べを行い、原料や製法による違いを評価できるようになる。 [授業の概要]SDGsに則した倫理的な食のあり方について学ぶ。欧米のエシカル消費の考え方を理解し日本の食のあり方や商品・サービスを批判的・建設的に評価する眼を養う。エシカルフードの商品企画・開発を模擬的に行いフードビジネスへの適応力を養う。また食品への理解を醸成するために食べ比べを行う。 [学習成果（キーワード）]エシカル消費の基礎、環境問題と食、人権・労働問題と食、フェアトレードと食、アニマルウェルフェアと食、オーガニック・有機食品、フードロス、食品ロス、キャンペーン、商品開発、商品開発、プレゼンテーション	
フードプロデュース論	○	[授業形態] 講義 [授業の概要] 本講義では、いかに食品を企画・開発・発表するかを学ぶ。食品の開発に必要なとされる条件は、外食・中食・小売の別や、惣菜・弁当・菓子といった業種・業態によって大きく変わる。そこで、それぞれの業界の第一線から講師を招き、どのようなデータを分析して企画立案をし、どのようなプロセスで商品の開発を行っているかを学ぶ。また、グループワークを通して実際に条件を設定した上で企画立案と商品開発を行うことで、実践的な知見を得る。	
フードメディアプロデュース論Ⅰ	○	[授業形態] 講義演習 [授業の概要] 本講義では、食品販売や飲食サービスにおいて、どのようにして効果的なプロモーション（PR）を行うことができるかを学ぶ。PRのためには、想定顧客に適した媒体の選択や、効果的な宣材のプロデュースが必要である。本講義では、食品または飲食サービスを行う企業自身が自前でプレスリリースを発表することを念頭に、媒体戦略の立案とリリースの制作に必要な事項を、実践形式で学んでいく。リリース文案を執筆するためには企画力と文章表現力が必要である。レポート執筆とは違う、ビジネスに通用する書式と表現力を学ぶ。また、宣材写真や映像を自ら撮影する実習を行うことで、撮影技術を得ることができるのみならず、宣材作成時のイメージディレクション力を強化することができる。	講義15時間 演習15時間
フードメディアプロデュース論Ⅱ		[授業形態] 講義演習 [授業の概要] 本講義では、フードメディアプロデュース論Ⅰでの修得内容をふまえ、食品販売・飲食サービスの効果的なプロモーションを映像に発展させた方法を学ぶ。企業自身が自社で映像製作することを想定し、視聴者に適した媒体の選択、媒体に適した撮影手法の選択、また収録した映像素材アセット（資産）の管理と運用、著作権の管理といったマネジメントもふまえた製作の立案から実践的に学ぶ。また学生みずから映像を立案し、動画・文字・グラフィックデザイン・サウンドの役割と構成を計画し、撮影・編集・掲載まで行うことで製作力とディレクション力を養う。講義は座学のみではなく、カメラ等の撮影機材を用いて撮影し、動画編集等の実践的な作業を行う。	講義15時間 演習15時間

専 門 科 目 Ⅱ	共 通 選 択 科 目	栄養士キャリアアップ講座	○	[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 栄養士としての専門性をみがき、栄養士実力認定試験でのA判定を目標とする。各教科の到達目標は、Student LifePlan (SLP) ～新渡戸検定～に記載されている。 [授業の概要] 1年次に学習した教科の復習とともに、栄養士実力認定試験の対策講座とする。 (オムニバス方式/全15回) (1. 山本謙治・2. 田地陽一/3回、3. 荒木葉子/1回、4. 堀理佐/1回 5. 中島美雪・6. 山内好江/7回・7. 浜守杏奈/1回、21伊藤僚子・39三好由美/1回) (共同)	オムニバス方式 共同 (一部)
		卒業研究ゼミナール	○	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 卒研ゼミナールは、教員のもとで、自ら興味や関心を持ったテーマについて1年間研究を行い、「自ら考える力を持った栄養士」となることを目標とする。研究を通して幅広い見識と技術を磨くことを目的とする。 [授業の概要] 以下の①～⑥の研究室の指導方法による。①フードデザイン研究室…食糧生産や食品加工、飲食サービスや食品流通の世界で、様々な課題解決に導くアプローチ等を研究する。②栄養学研究室…本研究室では、先人たちが積み上げてきた研究を調べて、科学を進展させた理由や成り立ちについて調査する。③食品学研究室…食品成分の分析調査、食品加工及び製品開発、エコ活動の推進とそれに伴う行動変容などに関連するテーマに取り組んでいる。④栄養指導研究室…食育や給食など、栄養士が活躍する場に関連する様々なキーワードの中から関心のあるものを選び、各々のテーマに基づき研究する。⑤調理学研究室…調理に関する調査、試作、実験を行い、おいしく作るためのコツの科学や環境に配慮した調理法の研究、レシピ開発等を行う。⑥給食管理研究室…季節行事食、郷土食、アレルギー食、災害食等、給食に関連するテーマに基づいたメニュー提案や給食運営を考えた研究に取り組む。	共同
		製菓・製パン実習		[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 洋菓子、和菓子、パンに関する分野の知識や技術を基礎から応用まで幅広く段階を踏みながら学び、技術の習得を目標とする。洋菓子、和菓子、パンの歴史や行事との関わりなども理解する。 [授業の概要] 基本的な技術や知識を理解した上で、有名店のパティシエや和菓子職人、パン職人を招き、プロの技を学ぶ。テーマガイドダンス・洋菓子基礎、和菓子、イタリア菓子、製パン、フランス菓子、和菓子、洋菓子基礎、製パン、フランス菓子 [学習成果 (キーワード)] スポンジ生地作り方、デコレーション技術、和菓子作りの技、包餡技術、イタリア菓子作りの技、パン生地の作り方、フランス菓子作りの技、和菓子作りの技、メレンゲの基本、パン生地の作り方、タルト生地、凝固剤の扱い	
		プロに学ぶ専門料理実習		[授業形態] 実習 [授業の到達目標] プロに学ぶ専門料理実習は、日本料理、西洋料理、中国料理などの分野で活躍されている高名な料理人からプロの技とサービスの心を学び、ランチの提供実習を行う。 [授業の概要] 厨房実習は、約10名のグループごとに実習を行う。 [学習成果 (キーワード)] 日本料理、中国料理、フランス料理、中国料理、イタリア料理	
		調理学実習Ⅳ		[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 栄養士としての専門性を高めるために調理学実習Ⅲよりさらに多様な調理技術を習得し、種々の食品の扱い方、調理操作を経験し、技術の向上を目標とする。 [授業の概要] 日本料理、西洋料理、中国料理他世界の料理の調理操作や調理の手法を学び、実践する。 [学習成果 (キーワード)] 圧力鍋、ブラウンルー他、丸鶏をさばく、鶏ガラスープ、リゾットの作り方、パイ生地、ペーグルの特徴、フラン他、包子の作り方、中国茶の特徴、ナン、インドカレーベース、ピロシキの作り方、豚肉調理、松花堂弁当について学ぶ、豚骨スープ、白玉揚げ菓子、鯖の特徴、鯖の三枚卸し、火鍋子、米粉の蒸し菓子、丸鶏の調理、サブレン生地特徴、日本の行事食、年末年始、中国の行事食、立春の料理、出汁、飾り切り、盛り付け	
		学外給食管理演習	○	[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 学外給食管理実習Ⅰ(校外実習)を円滑に、また実習効果を高めるために、主体的に事前学習・課題に取り組み、特定給食施設の栄養士業務について理解を深める。栄養士の役割とその業務内容を把握し、実践できるようにする。 [授業の概要] 学外給食管理実習Ⅰ(校外実習)に向けての心構え、事前・事後指導等から各実習先における栄養士業務を学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 校外実習の意義と目的、実習の心構えと目標、接遇の基本、健康管理、衛生管理、抗体検査、細菌検査、実習課題・各自課題、目標への取り組み、医療人としての心構え、高齢者福祉施設の食事サービス、社員食堂の食事サービス、保育園給食の役割と食育、学校給食の役割と食育、実習記録の内容と記入上の注意点、敬語の使い方、実習先の特徴、臨床栄養、入院時食事療養制度、治療食、食事形態、福祉施設の食事、食事形態、嚥下、食事サービス、特定健診・特定保健指導、スマートミール、健康づくり、保育園給食・補食、離乳食、食物アレルギー、学校給食法、学校給食の目的、学校給食実施基準、食物アレルギー、実習目標の設定、病院栄養士の役割、高齢者福祉施設栄養士の役割、社員食堂栄養士の役割、保育園栄養士の役割、小中学校栄養士の役割、各実習先からの課題とその準備、一般食・治療食の献立・病態栄養、高齢者福祉施設の献立・栄養教育、社員食堂の献立・栄養教育、保育園の献立・食育授業、学校給食の献立・食育授業、プレゼンテーション、栄養士の専門性	
		フルーツカッティング演習		[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 各フルーツの特性を知り、美しく提供出来るようになる [授業の概要] 基本的なカッティングテクニックを、各回2～3種類のフルーツを使用して学びます。各フルーツに適したカットで美しい盛り合わせを作ります。季節行事、祝賀の席などにもフルーツ、野菜を使って楽しんでもらえる飾り切りまで学びます。 [学習成果 (キーワード)] 道具、フルーツの特徴、道具、フルーツの特徴、ナイフを使いこなす、ナイフに慣れる、速度、精度を高める、完成度を高める、出来上りを考えて製作	
		スポーツ栄養学		[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 競技種目における栄養・食事・水分摂取の重要性を正しく理解する。身体づくりの重要性、コンディショニングと競技力向上を目指した食事の実践方法を習得することができる。スポーツ現場における栄養サポートの留意点について理解する。 [授業の概要] 本科目は、基礎的な栄養学、生理学等の知識を土台として、スポーツにおける身体づくり、コンディショニング及びパフォーマンス向上に活用するための科学的根拠に基づいた栄養学的知識習得を目指します。さらにスポーツ選手の食生活の基本と実践方法についても学び、スポーツ現場や日常生活で活かすことを目標とします。 [学習成果 (キーワード)] 栄養管理、栄養サポート、栄養バランス、サプリメント、試合期、合宿期の環境整備、競技特性・目的別栄養管理、女性、ジュニア、シニア等、競技別献立、栄養計算、熱中症、水分補給、学びの成果	
		保育概論		[授業形態] 講義 [授業の到達目標] 乳幼児期の子どもの発達と特徴・具体的な関わり方を理解することを目標とする。保育園等での乳幼児の生活を理解する。保育園等の児童福祉施設における栄養士の役割を知る。 [授業の概要] 子どもエピソードや映像等で子どもの様子を把握し、乳幼児の発達と特徴を理解し、具体的な関わり方を学ぶ。 [学習成果 (キーワード)] 子ども理解、0・1・2歳児の特徴、3・4・5歳児の特徴、町で見た乳幼児の姿、子どもの関わり方、子育て支援・虐待・貧困問題、乳児院・児童養護施設、絵本・手遊び、配慮が必要な子どもの理解、アレルギー対応、授乳・離乳食～幼児食、乳幼児保育の理解、乳幼児保育の理解	
フードプロデュース実習 (演習)		[授業形態] 実習 [授業の到達目標] 野菜の生産現場である農業を体感し、生産までの過程を知るとともに職業に就いた際、食育について考えることができる人材育成を目指し、かつ農産物の付加価値を高める加工品・商品開発し、それを販売し、利益を生むことを学ぶことができる。 [授業の概要] 農業実習や試食を通じ、農産物の旬や栽培課程を学び、その習得した知識を元に付加価値をつけた農産物加工を行い商品開発の技能を身に付ける。「内藤とうがらしプロジェクト」に参画し、内藤とうがらしのフードプロデュースを行う。 [学習成果 (キーワード)] 食品加工・商品化、農業の現場を知る、野菜が育つまでを知る、収穫の楽しさを体験する、とれたてを味わう、売れる商品、創造する、内藤とうがらしについて知る、実用化、屋外での調理ができる			
食育演習		[授業形態] 演習 [授業の到達目標] 食育基本法を理解し、栄養士として「食育」を行うに当たって必要とされる知識や技術を習得・体験し、実践力を身につける。 [授業の概要] 主に幼児期・学童期を対象とする食育について、学んできた「栄養教育論」の理解を深め、現場に取り入れられている食育の実践を学び、その具体的な方法について演習、実習により実践に近い学習を行う。 [学習成果 (キーワード)] 食育基本法、食育推進基本計画、食育活動の実践、食育活動の事例、大豆の加工品、味噌づくり、食育活動の体験①、田植え、農業体験、地産地消、収穫体験、梅の加工品、梅干しづくり、地産地消、収穫体験、食に関する指導、食育とは			