

目 次

Syllabus

開講科目一覧	1
アクティブラーニング要素表	5

〔2019年度入学生〕

【共通科目】

教養基礎演習	7
情報技術	8
ビジネスエクセル	9
ビジネスワード	10
ビジネスパワーポイント	11
心理学	12
異文化と世界	13
ボランティア論	14
キャリア形成Ⅰ	15
キャリア形成Ⅱ	16
ビジネスマナー	17
運動と健康	18
英語コミュニケーションⅠ	19
英会話	20

【家政科コア科目】

家政学概論	31
食生活論	32
衣生活論	33
住生活論	34
保育学	35
家族関係学	36

【生活デザイン専攻科目】

〔基礎科目〕

生活デザイン概論	37
調理学	38
社会福祉概論	39
基礎調理学実習(生デ)	40
アパレル素材・管理学	41

〔コミュニケーションデザイン〕

ファッション販売演習	44
フードデザイン・マネジメント論	46
フードプランニング論	47
レストランサービス論	48
医療事務サービス論	49
医療事務サービス演習	50
包装の文化と技術	51
サービス英語コミュニケーション	52

〔プロダクトデザイン〕

服飾デザイン演習	62
ファッション造形実習Ⅰ	63
ファッション造形実習Ⅱ	64
工芸実習Ⅰ	65
調理学実習	67
食べ・ストラテデザイン実習	68
製菓製パン実習Ⅰ	69
製菓製パン実習Ⅱ	70
住空間デザイン演習	71
アロマテラピー概論	72
アロマテラピー演習	73

【食物栄養専攻科目】

解剖生理学Ⅰ	79
解剖生理学Ⅱ	80
生化学	82
運動生理学	84
食品学Ⅰ	85
食品学Ⅱ	86
食品学実験Ⅰ	87
栄養学Ⅰ	90
栄養学Ⅱ	91
栄養学実習	92
臨床栄養学Ⅰ	93
調理学	102
調理学実験	103
調理学実習Ⅰ	104
献立作成論	106
給食管理	107
給食管理実習Ⅰ	108
栄養士数学演習a	111
栄養士数学演習b	112
基礎調理学実習	113
フードコーディネート論	118
フードデザイン・マネジメント論	46
フードプランニング論	47
栄養士実力養成演習Ⅰ	121

【専攻支援科目】

生活数理演習	124
英語基礎演習 a	125
英語基礎演習 b	126

【支援講座】	
情報技術活用講座……………	135
医療事務講座Ⅰ……………	135
医療事務講座Ⅱ……………	135

〔平成30年度入学生〕

【共通基礎科目】

日本国憲法……………	21
運動と健康Ⅱ……………	22
英語コミュニケーションⅡ……………	23
教養基礎演習Ⅱ a……………	24
教養基礎演習Ⅱ b……………	25
教養基礎演習Ⅱ c……………	26
教養基礎演習Ⅱ d……………	27
教養基礎演習Ⅱ p……………	28
教養基礎演習Ⅱ q……………	29
教養基礎演習Ⅱ r……………	30

【家政専攻科目】

〔専攻必修科目〕

家庭経営学……………	42
介護概論……………	43
〔コミュニケーションデザイン〕	
カラーコーディネート演習……………	53
インテリアコーディネート演習……………	54
食品衛生学……………	55
食文化論……………	56
フードコーディネーター実習……………	45
家庭経済学……………	57
介護・医療の生活経済……………	58
ユニバーサルデザイン概論……………	59
福祉住環境コーディネーター概論……………	60
妊娠と出産の科学……………	61
〔プロダクトデザイン〕	
服飾デザイン演習……………	62
デジタルデザイン演習……………	74
クラフト実習……………	66
食品加工学実習……………	75
介護食実習……………	76

【家庭科教諭教職課程科目】

生徒指導……………	127
教育相談……………	129
教育実習Ⅱ……………	130
教職実践演習（中学）……………	133

【食物栄養専攻科目】

公衆衛生学……………	77
社会福祉概論……………	78
解剖生理学実験……………	81
生化学実験……………	83
食品衛生学……………	88
食品衛生学実験……………	89
臨床栄養学Ⅱ……………	94
臨床栄養学実習Ⅰ……………	95
臨床栄養学実習Ⅱ……………	96
栄養指導論Ⅰ……………	97
栄養指導論Ⅱ……………	98
栄養指導論実習Ⅰ……………	99
栄養指導論実習Ⅱ……………	100
公衆栄養学……………	101
調理学実習Ⅱ……………	105
給食管理実習Ⅱ……………	109
食文化論……………	56
学校栄養教育論……………	110
食品学実験Ⅱ……………	114
食品の官能評価・鑑別論……………	115
フードスペシャリスト論……………	116
フードマーケティング論……………	117
フードコーディネーター実習……………	45
栄養統計学演習……………	119
栄養士実力養成演習……………	120
妊娠と出産の科学……………	61
介護概論……………	43

【栄養教諭教職課程科目】

生徒指導……………	128
教育相談……………	129
栄養教諭教育実習……………	131・132
教職実践演習（栄養教諭）……………	134

【共通教養科目】

情報技術Ⅲ……………	10
情報技術Ⅳ……………	11
秘書技能……………	17
生活文化（茶道）……………	122
生活文化（華道）……………	123
製菓製パン実習Ⅰ（製菓製パン実習）……………	69
製菓製パン実習Ⅱ……………	70
包装の文化と技術……………	51
アロマテラピー概論……………	72
アロマテラピー演習……………	73
英会話……………	20

【支援講座】

情報技術活用講座……………	135
医療事務講座Ⅰ……………	135
医療事務講座Ⅱ……………	135

平成31年度 開講科目一覧

生活デザイン専攻									
授業科目				読み替え科目	担 当 者		開講 期間	Page	
対象年次	1年次		2年次	()内対象入学年度			前・後		
共通科目	教養基礎演習	共通基礎科目		教養基礎演習Ⅰ(2018)	新山みつ枝、亀井佑子、畑久美子、米山陽子		前	7	
	情報技術			情報技術Ⅰ(2018)	准 教 授前 田 康 智		前	8	
	ビジネスエクセル			情報技術Ⅱ(2018)	准 教 授前 田 康 智		後	9	
	ビジネスワード			情報技術Ⅲ(2018)	准 教 授前 田 康 智		後	10	
	ビジネスパワーポイント			情報技術Ⅳ(2018)	准 教 授前 田 康 智		後	11	
	心理学				非常勤講師佐 藤 秋 子		前	12	
	異文化と世界				教 授渡 辺 淳		後	13	
	ボランティア論				准 教 授中 野 都		前	14	
	キャリア形成Ⅰ				講 師小田島 祐美子 教 授新山 みつ枝		前	15	
	キャリア形成Ⅱ				講 師小田島 祐美子 教 授新山 みつ枝		後	16	
	ビジネスマナー			秘書技能(2018)	講 師小田島 祐美子		前	17	
	運動と健康				非常勤講師佐 藤 久 乃		後	18	
	英語コミュニケーションⅠ				教 授渡 辺 淳 非常勤講師リチャード・オステン		後	19	
	英会話				非常勤講師リチャード・オステン		前	20	
			日本国憲法		非常勤講師友 寄 隆 信		前	21	
			運動と健康Ⅱ		非常勤講師佐 藤 久 乃		前	22	
			英語コミュニケーションⅡ		教 授渡 辺 淳		前	23	
			教養基礎演習Ⅱa		客 員 教 授長谷川 篤彦		前	24	
			教養基礎演習Ⅱb		名 誉 教 授佐 藤 成 一		前	25	
			教養基礎演習Ⅱc		名 誉 教 授龍 野 久 子		前	26	
			教養基礎演習Ⅱd		非常勤講師渡 邊 正		前	27	
			教養基礎演習Ⅱp		教 授渡 辺 淳		後	28	
			教養基礎演習Ⅱq		教 授亀 井 佑 子		後	29	
			教養基礎演習Ⅱr		教 授新山 みつ枝		後	30	
家政科コア科目	家政学概論			教 授亀 井 佑 子	前	31			
	食生活論			教 授新山 みつ枝	前	32			
	衣生活論			准 教 授畑 久 美 子	前	33			
	住生活論			非常勤講師山村 美保里	前	34			
	保育学			非常勤講師川 上 美 子	後	35			
	家族関係学			教 授渡 辺 淳	後	36			
専攻科目	基礎科目	専攻必修			准 教 授畑 久 美 子	前	37		
					教 授平 尾 和 子	前	38		
					准 教 授中 野 都	前	39		
					非常勤講師米 山 陽 子	前	40		
				アパレル素材論(2016)一部	准 教 授畑 久 美 子	後	41		
			家庭経営学		教 授新山 みつ枝	前	42		
			介護概論		准 教 授中 野 都	前	43		
	コミュニケーション・サイエンス	コミュニケーション・サイエンス			准 教 授畑 久 美 子	後	44		
					非常勤講師能勢 美佐子	後	46		
					非常勤講師能勢 美佐子	後	47		
					非常勤講師能勢 美佐子	前	48		
				医療事務(2018)	非常勤講師内 藤 麻 紀	前	49		
				生活数理演習Ⅱ(2018)	准 教 授中 野 都	前	50		
					非常勤講師青木 友紀子	前	51		
					非常勤講師リチャード・オステン 非常勤講師江口 眞由美	後	52		
			カラーコーディネート演習		准 教 授畑 久 美 子	前	53		
			インテリアコーディネート演習		非常勤講師山村 美保里	後	54		
			食品衛生学		教 授江 木 伸 子	後	55		
			食文化論		非常勤講師竹内 由紀子	前	56		
			フードコーディネート実習		非常勤講師能勢 美佐子	後	45		
			家庭経済学		教 授渡 辺 淳	前	57		
			介護・医療の生活経済		教 授渡 辺 淳	後	58		
			ユニバーサルデザイン概論		准 教 授畑 久 美 子	後	59		
			福祉住環境コーディネート概論		非常勤講師山村 美保里	前	60		
			妊娠と出産の科学		客 員 教 授岩 倉 弘 毅	前	61		

生活デザイン専攻									
授業科目				読み替え科目		担 当 者		開講 期間	Page
対象年次	1年次		2年次		()内対象入学年度		前・後		
専攻科目	フ・ロ・タ・クトテ・サ・イン	服飾デザイン演習	フ・ロ・タ・クトテ・サ・イン	服飾デザイン演習		准 教 授	畑 久 美 子	後	62
		ファッション造形実習Ⅰ			非常勤講師	秋 山 敦 子	前	63	
		ファッション造形実習Ⅱ			准 教 授	畑 久 美 子	後	64	
		工芸実習Ⅰ			非常勤講師	本 郷 芳 哉	後	65	
		調理学実習			講 師	米 山 陽 子	後	67	
		食べ・ストラテデザイン実習			非常勤講師	パ ッ ケ 伊 東	後	68	
		製菓製パン実習Ⅰ			名 誉 教 授	田 中 智 子	前	69	
		製菓製パン実習Ⅱ			非常勤講師	米 山 陽 子	後	70	
		住空間デザイン演習			非常勤講師	山村 美保里	後	71	
		アロマセラピー概論			非常勤講師	久保田 裕子	前	72	
		アロマセラピー演習			非常勤講師	久保田 裕子	後	73	
				デジタルデザイン演習		准 教 授	前 田 康 智	後	74
				クラフト実習	クラフト実習Ⅱ(2018)	准 教 授	畑 久 美 子	前	66
				食品加工学実習		准 教 授	三 星 沙 織	後	75
				介護食実習		講 師	小田島 祐美子	後	76
			共通教養科目	情報技術Ⅲ		准 教 授	前 田 康 智	後	10
				情報技術Ⅳ		准 教 授	前 田 康 智	後	11
				秘書技能		講 師	小田島 祐美子	前	17
				生活文化(茶道)		非常勤講師	武 藤 礼 子	前	122
				生活文化(華道)		非常勤講師	後 藤 芳 子	後	123
				製菓製パン実習Ⅰ		名 誉 教 授	田 中 智 子	前	69
				製菓製パン実習Ⅱ		非常勤講師	米 山 陽 子	後	70
				包装の文化と技術		非常勤講師	青木 友紀子	前	51
				アロマセラピー概論		非常勤講師	久保田 裕子	前	72
				アロマセラピー演習		非常勤講師	久保田 裕子	後	73
					英会話		非常勤講師	リチャード・オステン	前
支援科目	生活数理演習		生活数理演習Ⅰ(2018)	准 教 授	前 田 康 智	前	124		
	英語基礎演習a			教 授	渡 辺 淳	前	125		
	英語基礎演習b			准 教 授	前 田 康 智	前	126		
家庭科 課程必修科目 教職		生徒指導		教 授	亀 井 佑 子	前	127		
		教育相談		非常勤講師	佐 藤 秋 子	前	129		
				非常勤講師	勝 浦 範 子				
		教育実習Ⅱ		教 授	亀 井 佑 子	前	130		
		教職実践演習(中学)		教 授	新 山 み つ 枝	後	133		
				教 授	新 山 み つ 枝				
支援講座	情報技術活用講座	情報技術活用講座		准 教 授	前 田 康 智	前後	135		
	医療事務講座Ⅰ	医療事務講座Ⅰ		准 教 授	前 田 康 智	前	135		
	医療事務講座Ⅱ	医療事務講座Ⅱ		准 教 授	中 野 都	後	135		

食物栄養専攻						
授業科目			読み替え科目	担 当 者	開講期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度		前・後	
共通基礎科目	教養基礎演習		教養基礎演習Ⅰ(2018)	新山みつ枝、亀井佑子、畑久美子、米山陽子	前	7
	情報技術		情報技術Ⅰ(2018)	准 教 授前田 康 智	前	8
	ビジネスエクセル		情報技術Ⅱ(2018)	准 教 授前田 康 智	後	9
	ビジネスワード		情報技術Ⅲ(2018)	准 教 授前田 康 智	後	10
	ビジネスパワーポイント		情報技術Ⅳ(2018)	准 教 授前田 康 智	後	11
	心理学			非常勤講師佐藤 秋 子	前	12
	異文化と世界			教 授渡 辺 淳	後	13
	ボランティア論			准 教 授中野 都	前	14
	キャリア形成Ⅰ			講 師小田島 祐美子 教 授新山 みつ枝	前	15
	キャリア形成Ⅱ			講 師小田島 祐美子 教 授新山 みつ枝	後	16
	ビジネスマナー		秘書技能(2018)	講 師小田島 祐美子	前	17
	運動と健康			非常勤講師佐藤 久 乃	後	18
	英語コミュニケーションⅠ			教 授渡 辺 淳 非常勤講師リチャード・オステン	後	19
	英会話			非常勤講師リチャード・オステン	前	20
		日本国憲法		非常勤講師友 寄 隆 信	前	21
		運動と健康Ⅱ		非常勤講師佐藤 久 乃	前	22
		英語コミュニケーションⅡ		教 授渡 辺 淳	前	23
		教養基礎演習Ⅱa		客 員 教 授長谷川 篤彦	前	24
		教養基礎演習Ⅱb		名 誉 教 授佐藤 成 一	前	25
		教養基礎演習Ⅱc		名 誉 教 授龍 野 久 子	前	26
		教養基礎演習Ⅱd		非常勤講師渡 邊 正	前	27
		教養基礎演習Ⅱp		教 授渡 辺 淳	後	28
		教養基礎演習Ⅱq		教 授亀 井 佑 子	後	29
		教養基礎演習Ⅱr		教 授新山 みつ枝	後	30
家政科コア科目	家政学概論			教 授亀 井 佑 子	前	31
	衣生活論			准 教 授畑 久 美 子	前	33
	住生活論			非常勤講師山村 美保里	前	34
	保育学			非常勤講師川 上 美 子	後	35
	家族関係学			教 授渡 辺 淳	後	36
専攻科目		公衆衛生学		非常勤講師菅 野 公 司	前	77
		社会福祉概論(食栄)		准 教 授中野 都	後	78
	解剖生理学Ⅰ			非常勤講師古 谷 彰 子	前	79
	解剖生理学Ⅱ			非常勤講師古 谷 彰 子	後	80
		解剖生理学実験		非常勤講師古 谷 彰 子	前	81
	生化学			教 授江 木 伸 子	後	82
		生化学実験		教 授江 木 伸 子	後	83
	運動生理学			非常勤講師菅 野 公 司	後	84
	食品学Ⅰ			教 授江 木 伸 子	前	85
	食品学Ⅱ			准 教 授三星 沙 織	後	86
	食品学実験Ⅰ			教 授江 木 伸 子	後	87
		食品衛生学		准 教 授三星 沙 織	前	88
		食品衛生学実験		准 教 授三星 沙 織	前	89
	栄養学Ⅰ			非常勤講師古 谷 彰 子	前	90
	栄養学Ⅱ			非常勤講師古 谷 彰 子	後	91
	栄養学実習			准 教 授神 田 聖 子	後	92
	臨床栄養学Ⅰ			講 師小田島 祐美子	後	93
		臨床栄養学Ⅱ		講 師小田島 祐美子	後	94
		臨床栄養学実習Ⅰ		講 師小田島 祐美子	前	95
		臨床栄養学実習Ⅱ		講 師小田島 祐美子	後	96
		栄養指導論Ⅰ		准 教 授神 田 聖 子	前	97
		栄養指導論Ⅱ		准 教 授神 田 聖 子	後	98
		栄養指導論実習Ⅰ		准 教 授神 田 聖 子	前	99
		栄養指導論実習Ⅱ		准 教 授神 田 聖 子	後	100
		公衆栄養学		講 師小田島 祐美子	前	101
	調理学			教 授平 尾 和 子	前	102
	調理学実験			講 師米 山 陽 子	前	103
調理学実習Ⅰ			准 教 授三星 沙 織	後	104	
	調理学実習Ⅱ		教 授平 尾 和 子	前	105	

食物栄養専攻							
授業科目			読み替え科目	担 当 者	開講 期間	Page	
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度		前・後		
専攻科目	献立作成論			准 教 授 神 田 聖 子	前	106	
	給食管理			准 教 授 中 野 都	前	107	
	給食管理実習Ⅰ			准 教 授 中 野 都	後	108	
		給食管理実習Ⅱ		准 教 授 中 野 都	後	109	
		食文化論		非常勤講師 竹内 由紀子	前	56	
		学校栄養教育論		准 教 授 神 田 聖 子	前	110	
	栄養士数学演習a			准 教 授 前 田 康 智	前	111	
	栄養士数学演習b			教 授 渡 辺 淳	前	112	
	基礎調理学実習			准 教 授 三 星 沙 織	前	113	
		食品学実験Ⅱ		准 教 授 三 星 沙 織	後	114	
		食品の官能評価・鑑別論		講 師 米 山 陽 子	前	115	
		フードスペシャリスト論		教 授 江 木 伸 子	後	116	
		フードマーケティング論		教 授 江 木 伸 子	前	117	
	フードコーディネート論			講 師 米 山 陽 子	前	118	
		フードコーディネート実習		非常勤講師 能勢 美佐子	後	45	
	フードデザイン・フードマネジメント論			非常勤講師 能勢 美佐子	後	46	
	フードプランニング論			非常勤講師 能勢 美佐子	後	47	
		栄養統計学演習		准 教 授 前 田 康 智	後	119	
		栄養士実力養成演習		教 授 江 木 伸 子	前	120	
	栄養士実力養成演習Ⅰ			教 授 江 木 伸 子 准 教 授 神 田 聖 子	後	121	
	妊娠と出産の科学		客員教授 岩倉 弘毅	前	61		
	介護概論		准 教 授 中 野 都	前	43		
共通教養科目		情報技術Ⅲ		准 教 授 前 田 康 智	後	10	
		情報技術Ⅳ		准 教 授 前 田 康 智	後	11	
		秘書技能		講 師 小田島 祐美子	前	17	
		生活文化(茶道)		非常勤講師 武藤 礼子	前	122	
		生活文化(華道)		非常勤講師 後藤 芳子	後	123	
		製菓製パン実習Ⅰ		名 誉 教 授 田 中 智 子	前	69	
		製菓製パン実習Ⅱ		非常勤講師 米山 陽子	後	70	
		包装の文化と技術		非常勤講師 青木 友紀子	前	51	
		アロマテラピー概論		非常勤講師 久保田 裕子	前	72	
		アロマテラピー演習		非常勤講師 久保田 裕子	後	73	
		英会話		非常勤講師 リチャード・オステン	前	20	
	科 支 目 援	英語基礎演習a			教 授 渡 辺 淳	前	125
		英語基礎演習b			准 教 授 前 田 康 智	前	126
栄 養 必 修 教 諭 科 目 教 職 課 程		生徒指導		教 授 亀 井 佑 子	前	128	
		教育相談		非常勤講師 佐藤 秋子 非常勤講師 勝浦 範子	前	129	
		栄養教諭教育実習		教 授 亀 井 佑 子 教 授 新 山 み っ 枝 准 教 授 神 田 聖 子	前後	131 132	
		教職実践演習(栄養教諭)		教 授 亀 井 佑 子 教 授 新 山 み っ 枝 准 教 授 神 田 聖 子	後	134	
支援講座	情報技術活用講座	情報技術活用講座		准 教 授 前 田 康 智	前後	135	

アクティブ・ラーニング要素表

要素番号	手法	概要	アクティブ・ラーニング科目を構成する際の留意事項		
【1】	Problem Based Learning, Project Based Learning	Problem Based Learningとは、問題解決を主目的として、学習者主体で実践されるグループ学習である。Project Based Learningとは、具体的な学修課題をたてて、一人ないしチームでプロジェクトを遂行しながら行う学習である。いずれも学生が自主的に学修することが求められる。	「ペア・グループワーク」や「プレゼンテーション」等と組み合わせて実施することが想定される。学生が主体となり課題を解決する方法を考え、計画を立てて学修を進めるという、初年次の学生にとっては比較的高度な学修法ともいえるので、課題レベル設定や適切な学修支援（チューターによる補助など）に配慮が必要である。ポートフォリオの利用も考えられる。		
【2】	クリッカーを用いたレスポンス	教員の質問に対し、学生がクリッカー（情報送信機）のボタンを押して答える形態である。レスポンスシステムとも呼ばれる。その結果が瞬時に集計され、スクリーンに表示される。学生は自らの意見の正誤や他の学生の意見を即時に知ることができる。意思表示を手軽に行えるので、授業への参加意欲が促される。	教員は学生の全体的な反応を確認しながら授業を進めることができる。しかし、クリッカーはアクティブ・ラーニング化を支援するシステムなので、他の手法と組み合わせるなど、主体的な学修を促進するような授業設計をする工夫が必要となる。		
【3】	調査研究	教員が提示したテーマや課題に対して、図書館等で参考図書、新聞・雑誌、統計資料を調べたり、DVD映像やインターネットのメディアを活用して情報収集を行い、結果をまとめ、発表する学習方法である。	単にレポートを課すだけでは、アクティブ・ラーニングとはいえない。学生によるプレゼンテーションへつなげたり、フィードバックを行ったりして、調査情報の質を高めたり、調査の成果を用いながら、学生がさらに学修を深めていく工夫が重要となる。		
【4】	フィールド・ワーク	教員が提示したテーマや課題に対して、実施調査・研究等を行う学習方法である。	学修課題をフィールド・ワークに取り組み、学習者が実施での活動を行い、学修課題についての理解を深めることが必要である。		
【5】	実験	理論や仮説を様々な条件の下で検証する学習方法である。学生が知識を活かして実際に行動することによって理解を深めると同時に、結果を整理してまとめる力を身につけることが期待される。	教養教育で準備できる範囲の部屋や器具類で実施計画を立てること。実験を通して主題に対する探求を深めていくことが大切である。実験自体は主体的な活動ではあるが、実験の事前教育、実験過程での学習者の主体的・能動的な取り組みへの指導が必要である。	特に自然科学系分野では、設定された課題について、学生が（協力して）自らの活動を通じて解決したり、講義で学んだ原理や現象を、学生自身が追体験して確認する要素が含まれていることが重要である。 したがって、単に計測器の取扱い法等について学ぶような実験・実習はアクティブ・ラーニングとはならない。	
【6】	実習	講義などで学んだ技術や方法等を実際の場面で展開することで、理論と実践の関係を深める学習の方法である。学生が実践的な力量をつけるとともに、実践を理論的に省察すること、そのことでさらに実践力や課題への取り組みの姿勢の向上が期待される。	実習・実技は必ずしも、単純にアクティブ・ラーニングとはならない。講義等での学修内容・知識と、実習・実技で身につける知識・技能とが有機的に結びつく必要がある。		
【7】	実技	技術や演技などが直接的な学習であるような授業方法。			
【8】	ロール・プレイング・シミュレーション	現実にかかる場面を想定して、参加者がそれぞれに与えられた役割を演じ（ロールプレイ）、疑似体験（シミュレート）する学習法である。技術・技能の修得や、現実的なケースにおける多面的な見方、態度・姿勢の涵養、他人の立場への理解などを促進する際に効果的である。	ロールプレイやシミュレーションを取り入れるためにはその事柄に対する知識・理解が必要。教員による適切な場面の設定と、役割分担を話し合い等を通して決めるなど、学生相互の関わりも重要になる。		

アクティブ・ラーニング要素表

【9】	ペア・グループワーク	教員から与えられた課題に対して、ペアもしくは小グループ(3人から6人程度が一般的)で相互協力を行いながら学修を進めていく協同学習のことである。グループ構成員が相互協力して共同作業をする。	作業手順の明確化、課題解決への探求方法や手がかりをどのように準備するかが重要になる。円滑なペアワークやグループワークを行うために、協同学習の考えを取り入れながら授業の準備や設計を行うことが望まれる。学習者が明確な役割を持って学修を進められるような課題の設定をし、また互恵的な協力関係を生み出せるよう人間関係に配慮することが必要である。グループワークは必ず授業時間内に終了することが必要である。
【10】	ディベート	課題討議法の一つで、ある公的なテーマについて肯定側と否定側の立場から、立論・反論といった論戦を通じて、第三者を客観的な証拠に基づいて説得するコミュニケーション形態である。ディベートを通して、自分の意見や問題意識を持ったり、論理的な考え方ができるようになるといった効果が期待される。	多数の受講者を一括した討議は一般的とは言えない。討議の成果が可能な授業設計が必要である。小グループで交代しながら討議を繰り返す場合には、それ以外の学生が果たす役割を明確にしておく必要がある。成績評価方法についても明確にし、予め受講者に示しておくことも重要である。また、テーマの難易度が高すぎる場合にはうまく機能しないことのあるため、教員は進行をよく観察し、時には介入することも必要である。学生同士で議論させる機会を作るだけではなく、議論を行うための知識や経験を持たせた上でお互いの考えを深めたり、議論の結果としてテーマに関する学修を深める意欲につながったりするように、授業を設計する必要がある。
【11】	ディスカッション	グループでの討議・話し合い。学生同士の相互の意見交換を通して、各人の持つ知識・経験などが共有され、討議課題への理解が深まることが期待される。自由討議法は、内容も役割も自由に議論することになる。	
【12】	プレゼンテーション	指示されたテーマや課題について、グループもしくは単独で調査・学習を行い、聴衆の前で発表す形態。発表形式は、パワーポイントなどの情報機器を活用したものや、ポスターセッションなど様々である。発表後は他の受講者や教員からの質疑に応答する。	プレゼンテーションの回数と成績評価方法を予め明確にしておく必要がある。プレゼンテーションをする学生と聞く学生の学修課題の明確化、評価基準の明確化が必要である。プレゼンテーションを聞くことが、学び合いにつながるように、質疑応答の時間を十分に確保すること、プレゼンテーション後に各学生が何を学んだかをふり返る機会も設けることなども考慮することが重要である。
【13】	輪読学習	書物を数人が順番に読んで解釈し、問題点について論じ合う学習方法である。一般的には、書物をいくつかの部分に分け、それぞれ担当者に割り当て、担当者はその部分の論点をまとめ、授業で発表する。それを受けて、分からなかった部分や疑問点などについて、各自の見解を論じ合う。	単純に学生に書物の部分を割り振り、発表させるのではなく、教員側では論じ合う問題点や解釈を適宜チャネリングすることも必要である。輪読する書物の選択は十分な考慮を必要とする。受講者数を考えた授業設計は必要であり、例えば50名の受講者なら、発表者が5名で、10回で全員が担当する場合には、各回で残りの45名が何をするのかを、全員の学習機会の保証という視点で考えておく必要がある。またそれに伴った成績評価方法も必要である。
【14】	双方向型問題演習	与えられた課題やテーマについて学生が答案やレポート・小論文を作成し、それを教員が添削・採点してフィードバックしたものを、再度学生が確認し理解を深める学習方法である。教員とコミュニケーションをとることにより、学修意欲を引き出すねらいもある。学生は自らの理解度を確認し、新たな気づきや課題を見いだすことが期待される。	学生の能動的な学修をひきだすところにねらいがある。出題した課題の解答例や解説を示すとともに、双方向演習としてのフィードバックが不可欠となる。
【15】	双方向型執筆演習		
【16】	振り返り	授業の途中や終了時に、理解したことや分からなかったこと等について確認を行い、理解の促進を図る学習方法である。確認の方法としては、振り返りシート等の記入、確認テスト(小テスト)、ペア・グループワークによる意見の共有などがある。	学生は、講義を聞いただけ、体験しただけでは、次の機会に学修内容を応用できない可能性があり、学修内容や自らの言動を振り返る機会を設けることが有効であるという考え方に基づく。振り返りを促すための支援方法が重要であり、単に振り返るだけでなく、その後の主体的(能動的)学修へつなげることが重要である。
【17】	体験型学習	教員による講義等を中心とする授業形態ではなく、学外機関・企業等における体験学習を中心とする、インターンシップ、サービス・ラーニング、ボランティア活動などが挙げられる。	学外における体験活動等を完結するだけではアクティブ・ラーニングとはならない。事前準備・指導、体験活動・事後指導・展開等を通して主体的な学修に要する総学修時間の確保が不可欠である。活動期間中における受け入れ先の評価と併せて、事前事後の取組状況を加味して評価を行うことが重要である。また、成績評価法の明確化が必要である。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習 (教養基礎演習Ⅰ)	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	新山・亀井・畑・米山	複数・ クラス 分け	共通科目	特になし	6, 7, 8, 9, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
本学の建学の精神・校訓・歴史・伝統について学んだ上で、本科目の意義、短期大学での学習の仕方、さらに日常生活におけるマナーや生活に必要な技術を学ぶ。自己紹介の仕方、文章の書き方、聴く姿勢やプレゼンテーションの能力を磨き、実践力を身につける。グループで課題を見つけプロジェクト学習に取り組むことにより、学生生活を有意義に過ごすスキルを身につける。また、各自が1回以上の社会体験を行い、最終プレゼンテーションでその体験について発表する。								・日常生活に必要なマナーや裁縫技術などの基礎的知識・技術を理解し活用できるようになる。 ・聴く・話す・書く・プレゼンテーション（発表）するためのコミュニケーション能力が身につくようになる。 ・短期大学で学習するうえで必要となる学習方法（レポートの書き方、授業・試験の受け方、文献の探し方）やスキル（大学生に求められる一般常識や態度）がわかるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	愛国学園の建学の精神・校訓を学ぶ、学園の歴史、授業の進め方	4名	シラバスを読んでくる。	5分	授業の内容を振り返り、習得を確実にする。	10分
2		ボランティアと社会体験の説明、コミュニケーションとマナーの必要性を学ぶ。	4名	ボランティア及びコミュニケーションの必要性を考えてくる。	10分	授業の内容を振り返り、習得を確実にする。	30分
3	学生生活と今後の日常生活に役立つマナーと技術	社会人として必要なコミュニケーション力とマナーを高めるロールプレイング	4名	伝え方や表現方法を学習する。	10分	授業で学んだことを日常生活で必ず実践する。	30分
4		生活に必要な裁縫技術の基本を身につける。	4名	衣服に関する縫い方を見てくる。	10分	身の回りを点検して学んだ技術を実践する。	30分
5		レポートの書き方、ファイリングなど学習の方法を学ぶ。	4名	プリントを読んでくる。	10分	レポートを完成させ、提出する。	30分
6		学生生活に必要な挨拶・訪問・接客等をロールプレイング方式で学ぶ。	4名	先輩の話し方やマナーを観察しておく。	10分	日常生活で必ず実践する。	30分
7	プレゼンテーションの実践(1)	スピーチを行う。出された課題について発表し、発表内容について振り返る。	4名	スピーチ、ディスカッションの題材について考えてくる。	70分	スピーチについて振り返り、反省をまとめて提出する。	20分
8	プレゼンテーションの実際(2) (プロジェクト学習)	大学生活を充実させるための課題テーマを班で決め、調査方法を考え構想を練る。	4名	プロジェクト学習の課題を考えてくる。	20分	構想をまとめておく。	70分
9		課題テーマを解決するために、調査（フィールド取材、インタビューなど）し、まとめる。(1)	4名	課題に合った調査方法を考えてくる。	20分	アンケートやインタビューなど必要な調査活動を実施する。	70分
10		課題テーマを解決するために、調査（フィールド取材、インタビューなど）し、まとめる。(2)	4名	調査のまとめ方や発表方法などを考えてくる。	20分	プレゼンテーションの原稿や発表作品ををまとめる。	70分
11		課題の発表をする。（各班8分）	4名	発表の練習をする。	60分	学習をふり振り返り、今後の学生生活への活かし方をまとめる。	30分
12	プレゼンテーションの実践(3) (社会体験)	スピーチ原稿の作成をする。	4名	社会体験について振り返り、まとめる。	30分	まとめた内容を提出し、スピーチの原稿の構成を考える。	60分
13		スピーチ原稿を完成させ、スピーチ練習をする。	4名	原稿の内容をまとめる。	60分	スピーチ練習をする。	30分
14		発表	4名	発表の練習をする。	30分	課題をみつける。修正した原稿を清書して提出する。	40分
15	プレゼンテーションを聴く	教養基礎演習Ⅱの発表を聴き、プレゼンテーションの実際を学ぶ。	4名	プレゼンテーションに必要なことを振り返る。	10分	課題をみつける。感想を書いて提出する。	15分

教科書	なし	参考書資料	各授業の講師が必要に応じて資料を配布
-----	----	-------	--------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業の内容により、担当教員が指定したクラス分けを行って実施する。 ・スケジュール、講師はクラスによって異なることがある。 ・講師の都合等により、授業の順序が変更になることもある。 ・授業中の携帯電話の使用および私語は禁止する。 ・欠席した場合は、出校した際に必ずその講師に連絡を取る。課題提出の場合が多い。	技能及びプレゼンテーション(70%)、文章表現力(30%)の総合評価。	各課題を提出し、日常生活に必要なマナー・技術を理解して実践でき、コミュニケーション能力を身につけるなどの各内容を習得できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
情報技術 (情報技術Ⅰ)	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	共通科目	なし	6・7, 14
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
文書作成ソフトウェアによる各種文書の作成、表計算ソフトウェアによる各種帳票の作成、帳票に必要な計算式・関数の作成、プレゼンテーションソフトウェアによる発表資料の作成についてそれぞれ練習を繰り返し行い、演習課題を通じて理解につなげる。また、情報を取り扱うためのマナーについて学ぶ。								一般社会（生活面・仕事面）において、さらに大学のほぼ全ての授業において、全ての学生は情報機器の基本的な操作ができることが前提になりつつある。当授業では、情報機器の基本的な操作について、大学生として求められるICT（情報や通信に関する技術）の利活用（リテラシー）について学び、それらができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、文書の作成と管理	情報演習室の利用、新規文書の作成・保存、文字の装飾		シラバスを読んでくる	30分	情報演習室の利用方法を確認、Wordの装飾を復習する	60分
2	情報を利用する、正しく取り扱う1 一般的なビジネス文書の作成	著作権を遵守する 社外・社内文書の書き方、文字位置（インデント、タブ）		教科書7ページを読んでくる	30分	著作権の種類、Wordのインデント・タブを復習する	60分
3	情報を正しく取り扱う2 レポート・報告書の作成	著作権の例外規定（引用と私的使用）を知る 大学レポートの書き方、段落設定、書式設定		教科書の該当ページを読んでくる	30分	著作権の引用と私的使用、Wordの段落設定、書式設定	60分
4	情報を正しく取り扱う3 他データを利用した文書の作成	肖像権を守る 他文章、Excel、写真の挿入と編集		教科書の該当ページを読んでくる	30分	肖像権、Wordから写真の挿入と編集を復習する	60分
5	情報を正しく取り扱う4 表作成の基本動作	個人情報を守る 文字・数値・数式の入力、ブックの保存		教科書の該当ページを読んでくる	30分	個人情報、Excelの数式の入力を復習する	60分
6	情報を正しく取り扱う5 表の編集操作	SNSのマナーを知る 幅の調整、表構成の変更、セル内編集		教科書の該当ページを読んでくる	30分	SNSの使い方、Excelの表の入力・編集を復習する	60分
7	情報を正しく取り扱う6 数式・関数による集計表の作成	メールの送り方を知る 絶対・相対参照、平均、最大・最小		教科書の該当ページを読んでくる	30分	メールを送る文面、Excelの基本関数と絶対相対参照	60分
8	情報の安全性を守る1 グラフの作成・編集	守るべき情報や安全に運用するポイントを知る グラフのラベル・目盛、要素の書式		教科書の該当ページを読んでくる	30分	守るべき情報や運用方法、Excelのグラフの作成と編集	60分
9	情報の安全性を守る2 プレゼンテーションの基本操作1	安全性を脅かすものを知る スライドのデザイン、箇条書き、段落番号の作成・編集		教科書の該当ページを読んでくる	30分	ウイルスからの保護、PowerPoint (PP) の基本入力を	60分
10	情報の安全性を守る3 プレゼンテーションの基本操作2	安全性を守る技術的対策を知る 特殊の文字やイラストの挿入、表やグラフの挿入		教科書の該当ページを読んでくる	30分	安全技術の方法、PPのグラフ、表の挿入を復習する	60分
11	プレゼンテーションの基本操作3	図形の挿入、アニメーション効果		教科書の該当ページを読んでくる	30分	PPの図形の挿入とアニメーションを復習する	60分
12	プレゼンテーションデザイン	センスアップのためのレイアウトデザイン		教科書の該当ページを読んでくる	30分	訴求効果のあるPPの書き方を復習する	60分
13	イラスト・写真の活用と編集	イメージを伝えるためのイラスト・写真の編集操作		教科書の該当ページを読んでくる	30分	PPのイラスト写真の編集・操作を復習する	60分
14	情報操作総復習	Word2010、Excel2010、PowerPoint2010総復習		総復習で使用した資料を読んでくる	30分	今までの授業の操作全てを復習する	60分
15	情報操作総復習	Word2010、Excel2010、PowerPoint2010総復習		総復習で使用した資料を読んでくる	30分	今までの授業の操作全てを復習する	60分

教科書	『情報利活用 コンピュータリテラシー Office 2013/2010対応』 日経BP社 ¥1,728 『2018年度版 情報倫理ハンドブック』 noa出版 ¥360	参考書資料	なし（適宜プリントを配布する）
-----	--	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・2クラスに分けて授業を行う。クラスの分け方について、ガイダンスで説明するか、あるいは履修登録期間中にa, bいずれかのクラスを掲示する。 ・毎回の授業に演習課題を課す。 ・14, 15回目の授業では情報操作の総復習の問題を課す。	受講態度 (20%) 毎回授業の課題提出 (40%) 定期試験 (40%) の総合評価	情報機器の操作として、文書作成・表計算・プレゼンテーション資料の作成ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ビジネスエクセル （情報技術Ⅱ）	選択	共通	1年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	共通科目	情報技術（情報技術Ⅰ）単位取得者	6・7, 14
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
現在の学生生活、その先の仕事や社会生活で使われる可能性の高いものを例に挙げ、表計算ソフトEXCELを活用して処理する方法を取り上げる。時間・金額等のデータ記録管理、検索抽出などのデータ操作と活用、グラフを活用した視覚的な表現力の向上を目指しながら、入力ミスを防ぐ方法や、データベースを表に集計する方法などを学ぶ。								さまざまな社会的活用事例を通じて、EXCELの基本・応用的な機能を使いこなしながら、必要に応じてミス無く作成・修正・追加を練習し、一から自分の必要な事例を作成し、それを処理することができる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	アンケート集計	表作成、式・関数計算、条件付き書式、データの抽出		シラバスを読んでくる	30分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
2	アルバイト勤務表	表作成、式・関数計算、入力規則、シート連携		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
3	案内状、納品書	表作成、式・関数計算、入力規則		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
4	返済・積立計画表	表作成、式・関数計算		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
5	栄養成分表、体制表	表作成、グラフ、SmartArtグラフィック		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
6	家計簿	表作成、式・関数計算		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
7	名簿1	式・関数計算、条件付き書式、入力規則		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
8	名簿2	式・関数計算、条件付き書式、入力規則		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
9	年間売上表	グラフ、スパークライン		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
10	集計管理1	データベースの集計、フィルター		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
11	集計管理2	ピボットテーブル		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
12	集計管理3	ピボットグラフ		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
13	点数・評価管理	総合問題		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
14	見積書、注文書	総合問題		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
15	交通費清算	総合問題		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分

教科書	なし（毎回資料を配布する）	参考書資料	なし（適宜プリントを配布する）
-----	---------------	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
毎回の授業に演習課題を課す。	受講態度(20%) 課題提出(80%) の総合評価	さまざまな社会的活用事例の目的と意味を理解し、EXCELによる実践ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ビジネスワード 情報技術Ⅲ	選択	共通	1,2年 後学期	演習	1	まえだ 前田 やすとも 康智	単独	1年共通科目 2年共通教養科目	なし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
文書作成ソフトウェアWordについて、決められた目的や課題に対して正確に、美しく、速く作るための基礎・応用を学びながら、繰り返しの演習を通じ、他授業や就職後に向けて実践的な技能を得ることを目指す。							各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定する。資格取得が十分可能な学生に対しては、Word文書処理技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の2級取得を目指させる。この資格は、事務職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実施される情報系の資格である。本授業では、Word文書処理技能認定試験2級の取得を目指し、ビジネス文書処理ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	知識問題1前半/実技1前半	作業環境・環境の設定と変更/ページ設定、レイアウト変更など		シラバス及び知識練習問題1を読んでもくる	30分	知識問題1とページ設定、レイアウトを復習する	60分
2	知識問題1後半/実技1中盤	作業環境・環境の設定と変更/ワードアートなど		知識練習問題1を読んでもくる	60分	知識問題1とページ設定、ワードアートを復習する	60分
3	知識問題2前半/実技1後半	書式設定/図形の編集など		知識練習問題2を読んでもくる	60分	知識問題2と図の編集を復習する	60分
4	知識問題2中盤/実技2前半	書式設定/ヘッダーとフッターの文字と図形編集など		知識練習問題2を読んでもくる	60分	知識問題2とヘッダーとフッターを復習する	60分
5	知識問題2後半/実技2中盤	書式設定/スタイルの定義と適用など		知識練習問題2を読んでもくる	60分	知識問題2とスタイルの定義と適用を復習する	60分
6	知識問題3/実技2後半	ファイル・ページ設定・印刷/表の編集など		知識練習問題3を読んでもくる	60分	知識問題3と表の編集を復習する	60分
7	知識問題4前半/実技3前半	文書編集/文章の挿入、段落と改行など		知識練習問題4を読んでもくる	60分	知識問題4と文章の挿入、段落と改行を復習する	60分
8	知識問題4後半/実技3中盤	文書編集/段組みと段区切りなど		知識練習問題4を読んでもくる	60分	知識問題4と段組みと段区切りを復習する	60分
9	知識問題5前半/実技3後半	罫線と表/SMARTArtの作成と編集など		知識練習問題5を読んでもくる	60分	知識問題5とSMARTArtの作成と編集を復習する	60分
10	知識問題5後半/実技4前半	罫線と表/タブとリーダーなど		知識練習問題5を読んでもくる	60分	知識問題5とタブとリーダーを復習する	60分
11	知識問題6/実技4中盤	オブジェクト/箇条書きなど		知識練習問題6を読んでもくる	60分	知識問題6と箇条書きを復習する	60分
12	知識模擬問題1と2/実技4後半	15分知識試験と解説の2回分/表の配置など		知識練習問題1～6を再復習する	60分	知識模擬問題1と2と表の配置を復習する	60分
13	知識模擬問題3/実技模擬問題3	15分知識試験と解説/実技のまとめ		実技練習問題1～4の方法を再復習する	60分	知識模擬問題3を復習する	60分
14	実技模擬問題1	実技問題1(90分)		実技練習問題1～4の方法を再復習する	60分	実技問題1の内容を復習する	60分
15	実技模擬問題2	実技問題2(90分)		知識問題と実技問題の模擬問題を再復習する	60分	実技問題2の内容を復習する	60分

教科書	なし（必要に応じて資料を配布する）	参考書資料	なし
-----	-------------------	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
Wordの活用に必要な知識を得ながら、実技として、美しいWord文書の例に従い、作成の練習を行う。1回の授業を前半後半に分け、前半は知識問題を中心に、後半は実技問題を中心とする。	授業中の態度(20%) 授業中と授業後の課題提出(80%) の総合評価	文書作成に必要な機能を理解し、正確に、美しく、速く作成することが水準に達していれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ビジネスパワーポイント 情報技術Ⅳ	選択	共通	1,2年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	1年共通科目 2年共通教養科目	なし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
プレゼンテーションソフトウェアPowerPointについて、決められた目的や課題に対して正確に、美しく、速く 作ための基礎・応用を学びながら、繰り返しの演習を通じ、他授業や就職後に向けて実践的な技能を得るこ とを目指す。							各自のレベルに合わせた指導を通じて、目標も段階的に設定する。資格取得が十分可能な学生に対して は、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験(サーティファイ、ソフトウェア活用能力認定委員会)の 上級取得を目指させる。この資格は、販売・営業職には欠かせない資格として、学生・社会人を対象に実 施される情報系の資格である。本授業は、PowerPointプレゼンテーション技能認定試験上級の取得を目指 し、プレゼンテーション処理ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	知識問題1/実技1前半	作業環境・環境の設定と変更/スライドマスターの使い方な ど		シラバス及び知識練習問題1を読んてくる	30分	知識練習問題1とスライドマスターを復習す る	60分
2	知識問題2/実技1中盤	書式設定/SMARTArtグラフィックの使い方など		知識練習問題2を読んてくる	60分	知識練習問題2とSMARTArtグラフィックを復 習する	60分
3	知識問題3/実技1後半	スライド/アニメーションの使い方など		知識練習問題3を読んてくる	60分	知識練習問題3とアニメーションを復習する	60分
4	知識問題4/実技2前半	ファイル/表の編集など		知識練習問題4を読んてくる	60分	知識練習問題4と表の編集を復習する	60分
5	知識問題5/実技2中盤	編集/動作設定ボタンの使い方など		知識練習問題5を読んてくる	60分	知識練習問題5と動作設定ボタンを復習する	60分
6	知識問題6/実技2後半	罫線と表/画面切り替えの使い方など		知識練習問題6を読んてくる	60分	知識練習問題6と画面切り替えを復習する	60分
7	知識問題7/実技3前半	オブジェクト、図形/図の挿入など		知識練習問題7を読んてくる	60分	知識練習問題7と図の挿入を復習する	60分
8	知識問題8/実技3中盤	校閲/ハイパーリンクの使い方など		知識練習問題8を読んてくる	60分	知識練習問題8とハイパーリンクを復習する	60分
9	知識模擬問題1/実技3後半	15分知識試験と解説/画像の挿入など		知識練習問題1～8を再復習する	60分	知識模擬問題1と画像の挿入を復習する	60分
10	知識模擬問題2/実技4前半	15分知識試験と解説/スライドマスターの複製とスライド変更など		知識練習問題1～8を再復習する	60分	知識模擬問題2とスライドマスター複写を復 習する	60分
11	知識模擬問題3/実技4後半	15分知識試験と解説/ワードアートの使い方など		知識練習問題1～8を再復習する	60分	知識模擬問題3とワードアートを復習する	60分
12	実技模擬問題1	実技問題1(90分)		実技練習問題1～4の方法を再復習する	60分	実技問題1の内容を復習する	60分
13	実技模擬問題2	実技問題2(90分)		実技練習問題1～4の方法を再復習する	60分	実技問題2の内容を復習する	60分
14	実技模擬問題3	実技問題3(90分)		実技練習問題1～4の方法を再復習する	60分	実技問題3の内容を復習する	60分
15	模擬試験	本試験対策		知識問題と実技問題の模擬問題を再復習す る	60分	模擬問題を復習する	60分

教科書	なし（必要に応じて資料を配布する）	参考書 資 料	なし
-----	-------------------	------------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
PowerPointの活用に必要な知識を得ながら、実技として、美しいPowerPointプレゼンテーションの例に従い、 資料作成の練習を行う。1回の授業を前半後半に分け、前半は知識問題を中心に、後半は実技問題を中心とす る。	授業中の態度(20%) 授業中と授業後の課題提出(80%) の総合評価	資料作成に必要な機能を理解し、正確に、美しく、速く作成すること が水準に達していれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
心理学	選択	共通	1年 前学期	講義	2	さとう あきこ 佐藤 秋子	単独	共通科目（社主事）	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
基本的に講義形式である。心理学の基本的な事項をわかりやすく学べるように、心理学の全体像を解説する。							心理学は「こころ」の問題を総合的に扱う学問の分野の一つです。心理学の知見が日常生活のなかで役立つように気づくこと。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	心理学とは	授業内容の紹介、心理学の歴史		シラバスを読んでくる	10分	授業への感想や意見を述べる	10分
2	発達の理論	フロイトの発達理論、エリクソンの精神発達理論、ピアジェの発達理論		授業中から課題を一つ選択してコメントを記述	5分	授業内容を復習しまとめる	10分
3	生涯発達（１）	発達理解、胎児期、、乳幼児期、児童期の特徴		自己の成長について考える	15分	DVD鑑賞後疑問点などを整理する	20分
4	生涯発達（２）	思春期、青年期、成人期、老人期の特徴		自己の反抗期について述べる	15分	授業内容に関する小課題をまとめる	20分
5	学習・認知・知覚	錯覚、ワーキングメモリー、知覚		知覚・認知を規定するものについて考える	15分	授業内容を復習し疑問点などをまとめる	20分
6	学習・記憶	脳の構造と機能、シナプスと神経伝達物質		授業の課題を一つ選択し小レポートとする（以下同様）	15分	DVD鑑賞後疑問点などをまとめる	20分
7	学習	強化理論、認知理論、動機づけと学習意欲		自己の勉強方法についてまとめる	10分	授業内容を復習しまとめる	10分
8	性格（１）	パーソナリティのとらえ方、類型論、特性論、心理検査		授業の中から課題を一つ選択してコメントを記述	10分	授業内容を復習しまとめる	10分
9	性格（２）	性格検査、適応と不適応		授業の中から課題を一つ選択してコメントを記述	15分	授業内容を復習しまとめる	10分
10	人間関係	現代青年の人間関係、コミュニケーション。自己実現		自己の夢について述べる	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	20分
11	臨床（１）	子どもの発達障害、愛着、虐待、睡眠		発達障害のイメージについて記述する	15分	DVD鑑賞後疑問点をまとめる	20分
12	臨床（２）	子どもの問題行動		子どもに関する新聞切り抜きにコメントを述べる	15分	授業内容を復習しまとめる	20分
13	臨床（３）	精神疾患、心身症、メンタルヘルス		自己のストレスについて述べる	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	20分
14	臨床（４）	遊戯療法、行動療法、来談者中心療法		授業の中から課題を一つ選択してコメントを記述	10分	授業内容を復習しまとめる	20分
15	まとめ	授業の補足および振り返り		これまでの授業で学習したことを復習する	20分	これまでの授業内容を復習し疑問点などを整理する	30分

教科書	必要に応じてプリントを配布する	参考書資料	必要に応じて講義内で紹介する
-----	-----------------	-------	----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
「私語を禁じます」「遅刻厳禁」「携帯使用厳禁」「毎週課題を出します」	筆記試験(80%) 事前事後課題(20%) の総合評価	積極的に授業に取り組み、課題を提出し授業の内容を十分に理解していれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
異文化と世界	選択	共通	1年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独	共通科目	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
異文化理解についての基本的な考え方、その問題点を教科書により学びつつ、国際社会の成り立ちの変動の中での人々の価値観・文化の揺らぎを理解する。各種ホームページからの資料や国内・海外のテレビニュース等を利用する。授業進行は、議論の論理的構築及び話題性の両方を考慮して、柔軟に行っていくものとする。								私たちの日々の生活が外国(企業・人)との関係なしには成り立たなくなっているグローバル世界の現状と文化状況を理解し、その中で生きていくための知的土台を築くことができる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	イントロダクション	なぜ「異文化と世界」を学ぶか		シラバスを読んでおく	30分	授業計画の説明を再確認する	120分
2	日常生活とグローバル化	消費生活, 雇用、企業		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
3	るつば、多文化主義、単一民族	米・仏・独・日における状況と経済的効率・政治的統合・文化的理念		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
4		国民国家の神話の終焉		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
5	グローバル経済と企業	経済のグローバル化、多国籍企業、英語社内公用語化問題		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
6		金融マーケット、国家主権、民主主義の空洞化		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
7	グローバル時代の家族・教育	海外子女、帰国子女と家族関係		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
8		外国人教育、コミュニケーション教育、自国の価値観の再検討		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
9	ナショナリズムと現代	グローバル化と対抗ナショナリズム		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
10		ナショナリズムの歴史とパターン		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
11	国際秩序の歴史	ウェストファリア条約、2つの大戦、冷戦、9.11テロと新興国		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
12		2つの大戦の反省としての第2次世界大戦後の秩序		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
13		地域統合：ヨーロッパ統合の進展と停滞、東アジアの現状		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
14	各国、各地域の歴史と現在の位置、未来へ向けて	ヨーロッパ（独仏を中心に）、アメリカ、イスラム圏諸国		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分
15		日本、中国、韓国、東南アジア諸国		配布プリントを読む	30分	プリントを復習する	120分

教科書	必要に応じてプリント等を配布する	参考書資料	なし
-----	------------------	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
積極的な発言が期待される。 遅刻厳禁。 私語は禁止。	取組み姿勢 (30%) 提出物 (70%) の総合評価	積極的に取り組み、提出課題を十分に仕上げて提出し、定期試験レポートにおいて、異文化にまつわる問題及び世界の動向について、基本的事項の理解が確認されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ボランティア論	選択	共通	1年 前学期	講義	2	なかの 中野 都	単独	共通科目	特になし	11, 17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
ボランティアの理念、目的、原則、意義、現状、問題点を学ぶとともに、履修生がボランティア活動に参加する機会を作り、参加後にはディスカッションの場を設けボランティア活動に対する理解を深める。また、社会的な活動を通して社会に貢献すること、コミュニケーション能力の向上及び自己実現に向けての機会を得ることとはどのようなことなのかについて共に考える。							講義で学ぶ理論とボランティア活動の実践を通して得られた知識及び技術を合わせて、社会貢献することを目指す。ボランティア活動は活動する側にとっても様々な活動を通じて自己、他者を知ることができ、コミュニケーション能力の向上及び自己実現の機会となることを理解し、活動の場を広げることができるようにする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ボランティア活動について	ボランティアの理念・目的		シラバスを読む	15分	ボランティアの理念と目的について確認する	30分
2		ボランティア活動の基本原則		配布資料の該当箇所を読む	15分	ボランティア活動の基本原則を確認する	30分
3		実際のボランティア活動		配布資料の該当箇所を読む	15分	ボランティア活動の種類を理解する	30分
4		ボランティア参加の意義		配布資料の該当箇所を読む	15分	学習した内容をボランティアの場でどのように活かせるか考える	30分
5		ボランティア活動と公共		配布資料の該当箇所を読む	15分	社会参加としてのボランティア活動を捉える	30分
6		ボランティア活動とNPO法人（特定非営利活動）		配布資料の該当箇所を読む	15分	NPO法人の活動について関心を持つ	30分
7		NPO法人の種類とその具体的な活動		配布資料の該当箇所を読む	15分	自分が興味ある分野のNPO法人の活動について情報を得る	30分
8		ボランティアセンターの役割と機能		居住地のボランティアセンター設置の有無を知る	15分	居住地のボランティアセンターの活動内容をまとめる	60分
9		自分にあったボランティア活動とは		自分がどんなボランティア活動ができるか、したいかを考える	30分	自分にあったボランティア活動を探す	60分
10		ボランティアの心構え		配布資料の該当箇所を読む	15分	学習した内容をボランティアの場でどのように活かせるか考える	30分
11	ボランティア活動の実践	国際ボランティア活動とは		配布資料の該当箇所を読む	15分	国際ボランティア活動について関心を持つ	30分
12		JICA国際協力出前講座		講師の派遣国について把握して出前講座に臨む	30分	出前講座内容をまとめる	60分
13		国内でできる国際ボランティア活動についてのディスカッション		JICA国際協力出前講座内容を見直しておく	30分	学習した内容を復習し、自分が参加できる国際ボランティア活動について考えをまとめる	30分
14		学外ボランティア活動の実践		参加するボランティア活動について内容を把握する	30分	参加したボランティア活動内容をまとめ、レポートを完成させる	60分
15		学外ボランティア活動の報告会		参加したボランティア活動内容についてまとめる	60分	報告会の内容を振り返り、自分が関心興味あるボランティア活動について理解を深める	30分

教科書	授業中に資料・プリントを配布する。	参考書資料	桜井政成、津止正敏編著：『ボランティア教育の新地平』ミネルヴァ書房¥3,024 岡本榮一、菅井直也他編：『学生のためのボランティア論』社会福祉法人大阪ボランティア協会¥1,944
-----	-------------------	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・講義を受けるだけでなく、日常生活の中でボランティア活動の実践に取り組む。 ・授業中の携帯電話の使用を禁止する。 ・パソコン室では音楽や動画、ゲームの操作及び授業内容に関連のないインターネットの視聴を禁止する。	定期試験 (40%) ボランティア体験の活動報告書・レポート (40%) 受講態度 (20%) の総合評価	授業内で取り扱ったボランティア活動の基礎的事項について理解が得られ、実践活動に参加し、レポートが提出されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
キャリア形成Ⅰ	卒業必修	共通	1年前学期	演習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子・ しんやま え 新山 みつ枝	複数 クラス 分け	共通基礎科目	特になし	15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
社会人になるために必要な心構えやマナー、身だしなみ、言葉遣いを学ぶ。 就職活動の流れ、基礎知識、自己分析、企業研究の方法、履歴書の書き方を学び、就職活動に必要な事項の習得を行う。							1. 自分のキャリアデザインについて、具体的に考えることができるようになる。 2. 就職活動を行うにあたり基本となる知識と心得を身につけることができるようになる。 3. 自分を知り、適切な自己表現ができるようになる。 4. 企業研究の方法を学び、就職活動に必要な企業の情報を得ることができるようになる。 5. 履歴書の作成方法を学び、就職活動に必要な履歴書を作成できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業の目的、内容、今後の予定、キャリア形成・キャリアデザインとは	2名	シラバスを読んでくる。	5分	自分のキャリアデザインについて考える。	10分
2	就職活動の流れ・自己分析	就職活動の流れ、自己分析、セミナーの案内	2名	教科書第1章を読んでくる。	10分	自己分析方法について復習する。	10分
3	キャリアデザイン	セミナー(1)（生活設計について）	2名	将来の生活設計について考えてくる。	10分	将来の生活設計について具体的に考える。	10分
4	自己分析と自己PR	自分史の作成と自己分析	2名	教科書第1章を読んでくる。	10分	自分史、長所、短所についてのシートを仕上げる。	20分
5		自己PRの作成（自己分析からアピールポイントの探求） セミナーの案内	2名	教科書第1章を読んでくる。	10分	自己PRシートを仕上げる。	20分
6	業界・企業研究	セミナー(2)（企業研究、業界と業種）	2名	教科書第3章を読んでくる。	10分	セミナーの内容を復習する。	15分
7	企業研究	企業研究、業界と業種、セミナーの案内	2名	教科書第3章を読んでくる。	10分	企業研究シートを仕上げる。	20分
8	就職活動のマナー	セミナー（3）（就職活動のマナーについて）	2名	教科書第2章を読んでくる。	10分	マナーについて復習する。	15分
9	就職活動のマナー	就職活動のマナーについて	2名	教科書第2章を読んでくる。	10分	マナーについて復習する。	15分
10	履歴書の作成	履歴書の書き方の説明、履歴書の作成	2名	教科書第4章を読んでくる。	10分	履歴書の表面、裏面を書く。	15分
11		履歴書の書き方の説明、履歴書の作成	2名	教科書第4章を読んでくる。	10分	履歴書の表面、裏面を書く。	15分
12	キャリア支援室の使い方	キャリア支援室の使い方、セミナーの案内	2名	教科書第3章を読んでくる。	10分	キャリア支援室を実際に利用する。	15分
13	卒業生セミナー	卒業生セミナー（体験談の聴講）	2名	希望職種のOGに対しての質問事項を考えてくる。	10分	希望職種について考える。	10分
14	履歴書の作成	履歴書の作成	2名	教科書第4章を読んでくる。	10分	履歴書の表面、裏面を仕上げる。	20分
15	履歴書の作成、まとめ	履歴書提出、まとめ	2名	就職活動の流れについて復習する。	10分	就職活動の流れについて復習する。	10分

教科書	『ユニキャリアマガジン(大学生の就活編)』（株）ディスコ（最新版）¥1,263	参考書資料	授業内に適宜指示、プリントで配布
-----	---	-------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・やむを得ず欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。 ・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。 ・セミナーは制服着用のこと。	受講態度(50%) 提出物（50%） の総合評価	授業に積極的に取り組み、課題ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
キャリア形成Ⅱ	選択	共通	1年 後学期	演習	1	おだじま ゆみこ 小田島 祐美子・ しんやま みつ枝 新山	複数 クラス 分け	共通科目	キャリア形成Ⅰを履修していること	3, 6・7, 17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
就職活動の流れに沿い、スケジュール確認、身だしなみ、立ち居振る舞いを含めた面接対応及び実践練習を行う。時事問題、時候の挨拶、敬語等会社訪問や面接の際に好感をもたれる言葉遣いやマナーも習得する。								・就職活動において、適切な時期に適切な行動を自発的に行えるようになる。 ・実際の面接で的確な対応ができるようになる。 ・身につけた知識や技能が必要な場面で発揮できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業の目的、内容、今後の予定、就職活動のスケジュール	2名	シラバスをよく読んでくる	5分	自分の就職活動のスケジュールを考える	10分
2	就職活動にむけて	就職セミナー(1) 就活メイク	2名	就活メイクについて調べる	5分	就職セミナー(1)で学んだことをまとめる	10分
3		就職セミナー(2) 「志望動機」「学生時代力を入れたこと」の書き方	2名	履歴書の書き方を復讐する	10分	就職セミナー(2)で学んだことをまとめる	20分
4		履歴書裏面の書き方・SPI試験について	2名	履歴書裏面の書き方・SPI試験の準備をする	10分	履歴書裏面を仕上げる・試験の結果から今後の対策を考える	20分
5	業界・企業研究	企業とは、業界と職種、企業分析ノート作成	2名	教科書第3章を読んでくる	10分	企業研究シート(1)を仕上げる	10分
6		学内企業研究会の事前学習	2名	教科書第3章を読んでくる	10分	企業研究シート(2)(3)を仕上げる	10分
7		就職セミナー(3) 学内企業研究会参加	2名	訪問順序について確認する	10分	就職セミナー(3)で学んだことをまとめる	20分
8	履歴書の作成	履歴書の作成	2名	教科書第4章を読んでくる	10分	履歴書を清書し提出する	30分
9	面接試験の研究	面接試験の形式と心得・自己PRの見直し	2名	面接についてP94～97を読んでくる	10分	自己PRシートを完成させ覚えてくる	30分
10		就職セミナー(4) 「面接の基本」	2名	面接についてP98～100を読んでくる	10分	就職セミナー(4)で学んだことをまとめる	20分
11	模擬面接の実際	模擬面接の準備、模擬面接のロールプレイ	2名	面接のロールプレイについて資料を読む	10分	模擬面接の受け方をまとめる	10分
12		模擬面接(1)	2名	模擬面接の準備をする	10分	模擬面接の報告書を書く	10分
13		模擬面接(2)	2名	反省点を生かした模擬面接の準備をする	10分	模擬面接の報告書を書く	10分
14		模擬面接の反省と対策	2名	模擬面接を振り返る	10分	模擬面接の対策をまとめる	20分
15	お礼状の書き方、登録	お礼状の書き方、登録（ハローワーク）	2名	教科書第4章を読んでくる	10分	添削されたお礼状を清書する	10分

教科書	『ユニキャリアマガジン(大学生の就活編)』 (株)ディスコ (キャリア形成Ⅰで使用したテキスト) ¥1, 263	参考書 資 料	授業内に適宜指示する
-----	---	------------	------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・新聞やニュースなどを日常的に見聞きし、政治・経済を中心としたニュースに関心を持つこと。 ・自らの今後の生き方を前向きに捉え、就職活動を主体的に行う心構えを持つこと。 ・やむを得ず欠席した場合は、授業内容と連絡事項を必ず聞きに来ること。 ・授業の進捗やセミナーによっては、スケジュールを変更することがある。	受講態度 (50%) 提出物(50%) の総合評価	就職活動に必要な基本的マナーを習得し、模擬面接で自己PRや志望動機などが話せ、今後の就職活動に積極的に取り組もうとする態度ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ビジネスマナー 秘書技能	選択	共通	1,2年 前学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	1年共通科目 2年共通教養科目	特になし	14, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
秘書検定は、5つの章（マナー・接遇、技能、一般知識、必要とされる資質、職務知識）から出題される。章ごとに説明を行い、例題や過去問題に取り組む。授業開始時には、振り返りの小テストを行う。第13、14回目の授業では、模擬試験を実施し、その時点での実力を判定し、今後の各自の検定試験対策を行う。								1. 秘書検定3級、2級の合格を目標とする。 2. 社会人に求められるマナーや一般常識を身につけることができる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	必要とされる資質		シラバス、「必要とされる資質」の章を読 んでくる。	10分	授業内容と例題の復習をする	20分
2		必要とされる資質		「必要とされる資質」の章を読ん でくる。	10分	授業内容と例題の復習をする。	20分
3	職務知識	秘書の機能と役割		シラバス、「必要とされる資質」の章を読 んでくる。	11分	授業内容と例題の復習をする。	20分
4		秘書の業務		「必要とされる資質」の章を読ん でくる。	12分	授業内容と例題の復習をする。	20分
5	一般知識	企業と経営		「職務知識」の章を読ん でくる。	13分	授業内容と例題の復習をする。	20分
6		社会常識		「職務知識」の章を読ん でくる。	14分	授業内容と例題の復習をする。	20分
7	マナー・接遇	敬語と接続用語		「一般知識」の章を読ん でくる。	15分	授業内容と例題の復習をする。	20分
8		人間関係と話し方・聞き方		「一般知識」の章を読ん でくる。	16分	授業内容と例題の復習をする。	20分
9		電話・接遇・交際		「マナー・接遇」の章を読ん でくる。	17分	授業内容と例題の復習をする。	20分
10	技能	会議		「技能」の章を読ん でくる。	18分	授業内容と例題の復習をする。	20分
11		文書の作成・文書の取り扱い		「技能」の章を読ん でくる。	19分	授業内容と例題の復習をする。	20分
12		資料管理・オフィス管理		「技能」の章を読ん でくる。	20分	授業内容と例題の復習をする。	20分
13	模擬試験(1)	模擬試験演習		教科書全体を読み、苦手分野の復習をし てくる。	60分	模擬試験の自己採点をする。	30分
14	模擬試験(2)	模擬試験演習		教科書全体を読み、苦手分野の復習をし てくる。	60分	模擬試験の自己採点をする。	30分
15	模擬試験解答、まとめ	模擬試験演習解答、まとめ		模擬試験の解答を考えてくる。	60分	秘書検定に向けて過去問題に取り組む。定期 試験対策を行う。	90分

教科書	西村この美：『現役審査委員が教える秘書検定2級・3級テキスト&問題集』成美堂出版（最新版） ¥1,188	参考書資料	授業内に適宜指示、プリントで配布 実務技能検定協会編：『秘書検定2級 2019年度版実問題集』早稲田教育出版 ¥1,296 実務技能検定協会編：『秘書検定3級 2019年度版実問題集』早稲田教育出版 ¥1,296
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。 ・秘書検定を受験予定者は、さらに参考書資料欄に明記したある過去問題集を揃え、取り組むこと。	定期試験(50%)、 模擬試験演習(20%)、 小テスト(20%)、 受講態度(10%)の総合評価。	授業に積極的に取り組み、小テスト、模擬試験、定期試験それぞれが 秘書技能検定の合格ラインに達していれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
運動と健康	卒業必修	共通	1年 後学期	講義 実習	1	さとう ひさの 佐藤 久乃	単独	共通科目	特になし	6, 7, 9, 12
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				運動の大切さを理解する
授業の概要								授業の到達目標		
自分の体について知り、どのようにしたら健康を保持増進できるかを考える。そして、どのような運動をした らより効果的かを考え、実践できるようにする。								運動を取り入れた健康づくりの基本を理解し、日常生活で実践することができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、ストレッチ	授業の進め方、内容説明、ストレッチ		シラバスを読んでくる。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
2	体づくり運動、エアロビクス	グループゲーム、ストレッチ、基本ステップ		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
3	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
4	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
5	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
6	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
7	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
8	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
9	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
10	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
11	体づくり運動、エアロビクス	ストレッチ、発表		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	10分
12	人体解剖生理の雑学	運動、休養、健康		日頃から健康のために良い行動パターンを 考える。	10分	プリントの復習。	10分
13	人体解剖生理の雑学	骨格系		プリントの復習。	10分	プリントの復習。	10分
14	人体解剖生理の雑学	筋肉系		プリントの復習。	10分	プリントの復習。	10分
15	人体解剖生理の雑学	体のクイズ		プリントの復習。	10分	プリントの復習。	10分

教科書	なし	参考書 資 料	必要に応じてプリントを配布
-----	----	------------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・欠席、遅刻をしないように体調管理をきちんとすること。 ・髪は邪魔にならないようにまとめる。	定期試験(600%) 取り組み姿勢(40%) の総合評価	動きをすべて覚え、正確に演技ができれば合格。また、運動を取り入 れた健康づくりの基本を理解し、授業中に行うプリントを提出する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
英語コミュニケーションⅠ	卒業必修	共通	1年 後学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳 りちやーど おすてん Richard S Austen	クラス 分け	共通科目	特になし	6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
習熟度別の2クラス編成とし、リスニング・スピーキングと文法・リーディングの授業を交互に行う。リスニング・スピーキングの授業では、ネイティブスピーカーと話すことにより英語を楽しみ、異文化を知りつつ、「使える英語」を学ぶ。履修者の状況に対応した課題を設定する。							英語基礎力の定着に加えて、英語を使うことに喜びと自信を持てるようになる。世界の国々における生活のさまざまな話題となることについて、英語で理解するのに必要な能力を身につけることができる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	イントロダクション	授業についての説明	渡辺・ オステン	シラバスの該当ページを読む	45分	課題の演習	45分
2	食べ物・飲み物	リスニング・スピーキング(1)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
3	天候	文法・リーディング・ライティング(1)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
4	趣味	リスニング・スピーキング(2)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
5	健康・病気	文法・リーディング・ライティング(2)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
6	音楽	リスニング・スピーキング(3)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
7	職業	文法・リーディング・ライティング(3)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
8	家族	リスニング・スピーキング(4)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
9	オリンピック	文法・リーディング・ライティング(4)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
10	動物とペット	リスニング・スピーキング(5)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
11	犯罪	文法・リーディング・ライティング(5)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
12	気持ち	リスニング・スピーキング(6)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
13	マス・メディア	文法・リーディング・ライティング(6)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
14	有名人、映画スター	リスニング・スピーキング(7)	オステン	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分
15	天災・人災	文法・リーディング・ライティング(7)	渡辺	指定されたプリントの予習	45分	課題の演習	45分

教科書	大坂 四郎：『First Steps to English Grammar』 南雲堂（2006）¥2,052 英語基礎演習と同じ必要に応じてプリントを配付する	参考書 資 料	なし
-----	---	------------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①毎回課題を出すので、まじめに取り組むこと。 ②積極的な授業参加を特に求める。	取組姿勢(25%) 小テスト(35%) 定期試験(40%) の総合評価	授業に積極的に取り組み、小テスト・定期試験にて短期大学相当の総合的英語力の習得が確認されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
英会話	選択	共通	1,2年 前学期	演習	1	リチャード・オステン Richard S Austen	単独	1年共通科目 2年共通教養科目	特になし	8, 9, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
リラックスした学習環境で楽しく英会話を学ぶ。授業ごとに英語を実際に話せるための、役に立つテーマについて学ぶ。授業の内容は主に スピーキング (40%)、リスニング (20%)、語彙とフレー (20%)、リーディング (20%)。							15回の授業を通し、以下のことを目指す：①文法や綴りよりも、会話に重点を置き、英語を使うことに對し喜びと自信を持つようになること ②ネイティブスピーカーと話すことにより「使える英語」を学び、異文化を知ること ③好きなことや趣味など身の回りのことについて話せるようになり、実際に外国人と話せるようになること ④2020年東京オリンピックにて外国人と対応できるような力をつけること。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	Introduction Class	自己紹介を行う ・ 授業の流れに慣れる		シラバスを読んでくる	5分	宿題	15分
2	Food and Drink	飲食についての話し方を学ぶ (好みや味など)		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
3	Hobbies and Interests	趣味について詳しく話す		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
4	Countries and Culture	行きたい国や旅行先でしたいことについて話す・異文化について学ぶ		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
5	Family and Friends	自分の家族や友達について詳しく話す		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
6	Appearance and Clothing	ファッション・服・外見・芸能人について話す		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
7	Japanese Food and Cooking	日本の料理の説明やお勧めの言い方について学ぶ		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
8	Travel	旅行先での役に立つフレーズや質問を学ぶ		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
9	Weather	天気や日本の四季について話す		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
10	Jobs	職場で使える英語の単語やフレーズを学び・様々な仕事について話す		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
11	Making Foreign Friends	外国人とコミュニケーションを取ることにについて学ぶ		前回のワークシートを復習する	10分	宿題	15分
12	Review and Practice	以前の授業で学んだことを復習し練習する ― スピーキングに集中		前回のワークシートを復習する	10分	復習	20分
13	Review and Practice	以前の授業で学んだことを復習し練習する ― スピーキングに集中		前回のワークシートを復習する	10分	復習	20分
14	Review and Practice	以前の授業で学んだことを復習し練習する ― スピーキングに集中		前回のワークシートを復習する	10分	復習	20分
15	Review and Practice	以前の授業で学んだことを復習し練習する ― スピーキングに集中		前回のワークシートを復習する	10分	復習	20分

教科書	なし	参考書資料	必要に応じてプリントを配布
-----	----	-------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること ・余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず、研究室に連絡を取ること ・意欲的に授業に取り組むこと ― 英語で話すことをチャレンジする気持ちで授業に参加すること	定期試験 - 口頭・筆記 (80%)、 授業態度 (20%) の総合評価。	異文化を理解し、英語を使ったコミュニケーションのレベル (積極性、自信、語彙力など) が初回の授業と比べて上達していることが確認されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
日本国憲法	選択 教職必修	共通	2年 前学期	講義	2	ともよせ たかのぶ 友寄 隆信	単独	共通基礎科目（家庭科教諭・ 栄養教諭）	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
施行規則第6 6条の6に定める科目						日本国憲法				
授業の概要							授業の到達目標			
憲法の基本的枠組み（基本的人権、統治機構）を、出来るだけ身近な事例を取り上げて説明し、憲法とは何かを理解させたい。							憲法の基本を学ぶことにより、政治・社会で起きる様々な出来事に関して、自らの意見をまとめ、表明できるようにする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	憲法の歴史	憲法は何のために有るのか、近代憲法の誕生、日本国憲法の誕生		教科書該当箇所(P16～19、P24～32)を読むこと	30分	参考書の該当箇所での復習	20分
2	憲法の基本原理	憲法の三大原理、国民主権と象徴天皇		教科書(P34～62)を読むこと	40分	参考書の該当箇所での復習	20分
3	平和主義	憲法9条の意義、憲法9条と自衛隊・日米安保条約		教科書該当箇所(P64～86)を読むこと	30分	参考書の該当箇所での復習	20分
4	基本的人権の原理	人権の意味と特徴、公共の福祉による制限、個人の尊重		教科書該当箇所(P88～97)を読むこと	30分	参考書の該当箇所での復習	20分
5	法の下での平等	法の下での平等の意味、一票の格差、男女の平等		教科書該当箇所(P98, 99)を読むこと	5分	参考書の該当箇所での復習	20分
6	思想信教の自由	政教分離、信教の自由と公共の福祉		教科書該当箇所(P104～107)を読むこと	15分	参考書の該当箇所での復習	20分
7	表現の自由	報道の自由、有害図書の指定、プライバシー権		教科書該当箇所(P102, 103, 108, 109)を読むこと	10分	参考書の該当箇所での復習	20分
8	経済的自由 財産権の保障	職業選択の事由、営業の自由とその規制		教科書該当箇所(P110, 111)を読むこと	10分	参考書の該当箇所での復習	20分
9	人身の自由	犯罪捜査における適正手続の保障、自白と証拠能力		池上参考書(P70～78)、配付プリントを読むこと	25分	参考書の該当箇所での復習、配付プリントを復習	25分
10	社会権 参政権	生存権、教育を受ける権利、労働権		教科書該当箇所(P114～121)、配付プリントを読むこと	25分	参考書の該当箇所での復習、配付プリントを復習	25分
11	国会	権力分立の原理、国権の最高機関		教科書該当箇所(P126～145)を読むこと	30分	池上参考書の該当箇所を読むこと	15分
12	内閣	議院内閣制と衆議院解散		教科書該当箇所(P146～153)を読むこと	30分	池上参考書の該当箇所を読むこと	15分
13	裁判所	司法権の独立、違憲審査制、裁判員制度		教科書該当箇所(P154～165)を読むこと	25分	池上参考書の該当箇所を読むこと	15分
14	地方自治 財政	地方自治のしくみ、財政民主主義		教科書該当箇所(P166～171)を読むこと	25分	池上参考書の該当箇所を読むこと	15分
15	まとめ	最高法規、憲法改正		教科書該当箇所(P174～189)を読むこと	25分	配付プリントをよく読んで理解すること	90分

教科書	木山泰嗣：『マンガでわかる日本国憲法』 池田書店 （最新版）¥1, 458	参考資料	池上彰：『超訳 日本国憲法』 新潮新書（2015）¥842 伊藤真：『伊藤真の日本一わかりやすい憲法入門』 中経出版（最新版）¥1, 620 石ノ森章太郎：『改訂版 石ノ森章太郎のまんが日本国憲法』 講談社（最新版） ¥1, 404
-----	---------------------------------------	------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
授業中、前後の質問大歓迎。	定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。	日本国憲法についての基本的理解ができていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
運動と健康Ⅱ	卒業必修 教職必修	共通	2年 前学期	実技	1	さとう ひさの 佐藤 久乃	単独	共通基礎科目（家庭科教諭・ 栄養教諭）	特になし	6, 7, 9, 12
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
施行規則第66条の6に定める科目						体育				
授業の概要							授業の到達目標			
体づくり運動、エアロビクスを通じて運動を楽しむ。また、運動不足、疲労、ストレスの状態などの身体の状態の変化に気づき、日常生活に適度に運動を取り入れることで、健康的な美しさや体調を保つことに効果があることを認識する。							軽い全身運動、下肢、上肢、体幹などの部位別の運動、グループゲームを行う。また、エアロビクスのベーシックステップ、ルーティーン練習を行い、すべての動きができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、ストレッチ	授業の進め方、内容説明、ストレッチ		シラバスを読んでくる。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
2	体づくり運動、エアロビクス	グループゲーム、ストレッチ、基本ステップ		基本ステップの復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
3		ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		基本ステップの復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
4		ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		基本ステップの復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
5		ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		基本ステップの復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
6		ストレッチ、筋力トレーニング、基本ステップ		基本ステップの復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
7		グループゲーム、ストレッチ、ルーティーンの練習		ルーティーンのイメージトレーニング。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
8		ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		ルーティーンのイメージトレーニング。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
9		ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		ルーティーンのイメージトレーニング。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
10		ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		ルーティーンのイメージトレーニング。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
11		ストレッチ、グループでのルーティーンの練習		ルーティーン全体の復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
12		ストレッチ、グループでのルーティーンの練習		ルーティーン全体の復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
13		ストレッチ、筋力トレーニング、ルーティーンの練習		ルーティーン全体の復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
14	グループ発表	ストレッチ、グループ発表		ルーティーン全体の復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分
15		ストレッチ、グループ発表		ルーティーン全体の復習。	10分	ストレッチなど、日常生活の中に取り入れる。	10分

教科書	なし	参考書資料	なし
-----	----	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・欠席、遅刻をしないように体調管理をきちんとすること。 ・髪は邪魔にならないようにまとめる。	定期試験(60%) 取り組み姿勢(40%) の総合評価	動きをすべて覚え正確に演技ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
英語コミュニケーションⅡ	選択 教職必修	共通	2年 前学期	演習	1	わたなべ 渡辺 淳	単独	共通基礎科目（家庭科教諭・ 栄養教諭）	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
施行規則第6 6 条の6 に定める科目						外国語コミュニケーション				
授業の概要							授業の到達目標			
eラーニング利用により受講者各々のレベルに配慮し、A1、A2、B1の3つのコースに分割し、個人の意志と努力により、最高で740点まで目指せる内容とする。仕事・生活における会話表現の学習を深めていく。							eラーニングを利用した授業である。レベルチェックを行い、3段階のうちの適切なレベルで各々が学習できる。TOEIC Bridgeテストのレベルをまず習得し、TOEICテストの比較的平易なを解くことができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	イントロダクション	eラーニング及び機器使用の仕方等についての説明		シラバスの該当ページを読む	45分	テキストの指定されたページを読む	45分
2	レベル決定	レベルチェックテスト		配布されたプリントを読む	45分	テキストの指定されたページを読む	45分
3	写真描写描写問題	Step 1-5		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
4		Step 6-10		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
5	応答問題	Step 1-5		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
6		Step 6-10		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
7	文法・語彙問題	Step 1-4		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
8		Step 5-7		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
9		Step 8-10		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
10	会話問題	Step 1-4		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
11		Step 5-7		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
12		Step 8-10		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
13	読解問題	Step 1-4		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
14		Step 5-7		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分
15		Step 8-10		配布されたプリントを読む	45分	課題の演習	45分

教科書	eラーニングで使用するWEB教材が事実上の教科書となる。eラーニングのためにニュートン社に対するソフトウェア使用料が必要となる。	参考書 資 料	プリントを必要に応じて配布する。
-----	--	------------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁。 ・英和及び和英辞典の持参が必要。 ・第2回までに、目標とすべき自主的なeラーニング学習のペースを支持する。 ・eラーニングによる積極的な予習復習(毎日約10分) が必要となる。	課題web提出 (30%) 小テスト (30%) 定期試験 (40%) の総合評価。取組姿勢によっては5%の範囲で減点あり。	積極的に取り組み、提出課題を十分に仕上げて提出し、定期試験及び小テストにおいて、TOEICテストを受験するうえでの英語の基本的事項の理解が確認されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱa	卒業必修	共通	2年 前学期	演習	1	はせがわ あつひこ 長谷川 篤彦	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスaでは、病気に関連するテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をとおしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスを読んでくる	15分	各自テーマを考えて調べる	30分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		参考書を読んで検討する	15分	テーマを検討する	45分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		調べる内容を考える	15分	広く文献などを調べる	75分
4		テーマ決定		調べる内容を考える	15分	調べる内容を考える	75分
5		内容検討		内容を調べて考えまとめる	15分	発表を考えて準備にかかる	75分
6		情報収集・整理分析・まとめ		発表の準備をする	15分	発表の準備をする	75分
7		発表の準備		発表の準備をする	15分	発表の準備をする	75分
8		・発表原稿		発表の準備をする	15分	発表の準備をする	75分
9		・パワーポイント		発表の準備をする、要旨作成の準備する	15分	発表の準備をする 要旨を考える	75分
10		・ハンドアウト		発表の準備をする、要旨と論文作成にかかる	15分	発表の準備をする、要旨と論文作成にかかる	75分
11		論文作成		発表の準備をする、要旨の論文の作成	15分	発表の準備をする、要旨の論文の作成	75分
12		発表準備、要旨完成、論文作成		発表の準備をする、要旨の論文の作成	15分	発表の準備をする、要旨の論文の作成	75分
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	60分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	75分
14		発表		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	60分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	75分
15		振り返り、論文完成		発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	30分	卒業演習論文の完成。	45分

教科書	なし	参考書資料	長谷川篤彦監修：『人畜共通感染症』学窓社（1998）¥10,497 <愛国短大図書館蔵> 木村哲、喜田宏編：『改訂版人獣共通感染症』医薬ジャーナル社（2011）¥12,960 長谷川篤彦、増田健一監修：『獣医臨床のための免疫学』学窓社(2016) ¥15,120 <愛国短大図書館蔵> 南嶋洋一、吉田真一、長淵正法：『微生物学』医学書院（2017）¥2,376 <愛国短大図書館蔵>
-----	----	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度(20%)、発表準備(10%)、発表態度(10%)、発表要旨(10%)、成果物(50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱb	卒業必修	共通	2年 前学期	演習	1	さとう せいいち 佐藤 成一	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスbでは、食用油脂、タンパク質、アミノ酸、環境問題をテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をとおしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスを読んでくる	15分	配布された資料などをよく読む	30分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		テーマに関する質問事項をまとめる	15分	配布された資料などをよく読む	45分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		調査する項目を決める	15分	調査した項目をまとめる	75分
4		テーマ決定		新たに調査する項目を決める	15分	調査結果をまとめ、更に必要な点を整理する	75分
5		内容検討		新たに調査する項目を決める、質問する疑問点をまとめる	15分	調査結果や理解できた点をまとめる	75分
6		情報収集・整理分析・まとめ		新たに調査する項目を決める、質問する疑問点をまとめる	15分	調査結果や理解できた点をまとめる	75分
7		発表の準備		新たに調査する項目を決める、質問する疑問点をまとめる	15分	調査結果や理解できた点をまとめる	75分
8		・発表原稿		論文構成を考える	15分	論文構成の目次案を検討する	75分
9		・パワーポイント		論文構成を決定する	15分	論文作成に着手する	75分
10		・ハンドアウト		論文作成、疑問点や不明な点を整理する	15分	論文作成、理解できた点をまとめる	75分
11		論文作成		論文作成のまとめ方をを検討する	15分	論文構成が論理的かチェックする	75分
12		発表準備、要旨完成、論文作成		発表用パワーポイント案の作成をする	15分	発表用パワーポイントを修正する	75分
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	60分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	75分
14		発表		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	60分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	75分
15		振り返り、論文完成		発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	30分	卒業演習論文の完成。	45分

教科書	なし	参考書資料	適宜資料を配布する
-----	----	-------	-----------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度(20%)、発表準備(10%)、発表態度(10%)、発表要旨(10%)、成果物(50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱc	卒業必修	共通	2年 前学期	演習	1	たつの ひさこ 龍野 久子	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスcでは、ライフステージにおける健康と栄養の問題をテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をとおしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスをよみ、休暇中に出された課題を調べておく	90分	講義及び配布された資料からテーマを想定する	90分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		想定したテーマについて調査し、資料を収集する（1）	90分	収集資料の検討。講義内容から発表テーマを確定（1）	90分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		発表テーマについて調査する項目を決める（2）	90分	調査結果をまとめ、更に調査の必要事項を決める（2）	90分
4		テーマ決定		発表テーマに関連する論文・書籍・情報検索（3）	90分	収集資料の検討とまとめ（3）	90分
5		内容検討		発表テーマに関連する論文・書籍・情報検索（4）	90分	収集資料の検討とまとめ（4）	90分
6		情報収集・整理分析・まとめ		収集資料の最終評価（5）	90分	疑問や不明点を整理して、理解できた点をまとめる（5）	90分
7		発表の準備		論文の構成案（目次案）を検討する	90分	論文構成を決定する	90分
8		・発表原稿		論文の論理性を検討する	90分	卒業演習論文の検討と作成	90分
9		・パワーポイント		卒業演習論文・発表要旨原稿・口頭発表原稿の作成（1）	90分	卒業演習論文・要旨原稿・口頭発表原稿の検討（1）	90分
10		・ハンドアウト		卒業演習論文・発表要旨原稿・口頭発表原稿の作成（2）	90分	卒業演習論文・要旨原稿・口頭発表原稿の検討（2）	90分
11		論文作成		パワーポイント作成	90分	パワーポイントの検討	90分
12				パワーポイント・発表要旨原稿・口頭発表原稿の完成	90分	発表要旨の提出。卒業演習論文の完成	90分
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	90分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	90分
14		発表		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	90分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	90分
15		振り返り、論文完成		発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	90分	卒業演習論文の完成。	90分

教科書	なし	参考書 資 料	参考書：授業中に紹介する。 資料：必要に応じて適宜配布する
-----	----	------------	-------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度(20%)、発表準備(10%)、発表態度(10%)、発表要旨(10%)、成果物(50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱd	卒業必修	共通	2年 前学期	演習	1	わたなべ ただし 渡邊 正	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスdでは、地球と生活をテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をととしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスを読んでくる。	15分	授業の日程、自分のテーマ設定の時期を確認する。	30分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		自分のテーマ案を考える	15分	講義内容と絡ませて、自分のテーマを考える。(1)	45分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。(1)	15分	講義内容と絡ませて、自分のテーマを考える。(2)	75分
4		テーマ決定		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。(2)	15分	テーマ名の修正、調査項目の修正や追加。(1)	75分
5		内容検討		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。(3)	15分	テーマ名の修正、調査項目の修正や追加。(2)	75分
6		内容検討		自分のテーマ、調査項目の確定。調査の開始。	15分	調査方法のチェック。	75分
7		内容検討		自分のテーマに沿って資料収集 (1)	15分	収集資料の吟味と調査方法のチェック (1)	75分
8		発表準備		自分のテーマに沿って資料収集 (2)	15分	収集資料の吟味と調査方法のチェック (2)	75分
9		発表準備、要旨検討		自分のテーマに沿って資料収集 (3)	15分	収集資料の吟味と調査方法のチェック (3)	75分
10		発表準備、要旨検討		収集資料の分析とまとめ。	15分	資料の分析とまとめの再検討。	75分
11		発表準備、要旨検討、論文作成		口頭発表の要旨原稿の作成、卒業演習論文の作成 (1)	15分	要旨原稿、論文原稿の検討 (1)	75分
12		発表準備、要旨完成、論文作成		口頭発表の要旨原稿の作成、卒業演習論文の作成 (2)	15分	要旨原稿、論文原稿の検討 (2)	75分
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	60分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	75分
14		発表		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	60分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	75分
15		振り返り、論文完成		発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	30分	卒業演習論文の完成。	45分

教科書	なし	参考書資料	授業で必要となる表やグラフなどの資料は、プリントにして適宜配布する。
-----	----	-------	------------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度 (20%)、発表準備 (10%)、発表態度 (10%)、発表要旨 (10%)、成果物 (50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱ p	卒業必修	共通	2年 後学期	演習	1	わたなべ 渡辺 淳	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスpでは、家族等に関する諸問題をテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をととしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスを読んでくる。	15分	授業の日程、自分のテーマ設定の時期を確認する。	30分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		自分のテーマ案を考える	15分	自分のテーマを考える。（1）	45分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。（1）	15分	自分のテーマを考える。（2）	75分
4		テーマ決定		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。（2）	15分	テーマ名の修正、調査項目の修正や追加。（1）	75分
5		内容検討		内容に関して資料収集	15分	資料収集	75分
6		情報収集・整理分析・まとめ		自分のテーマ、調査項目の確定。調査の開始。	15分	資料収集	75分
7		発表の準備		自分のテーマに沿って資料を読む	15分	自分のテーマに沿って資料を読む	75分
8		・発表原稿		自分のテーマに沿って収集資料の分析	15分	自分のテーマに沿って収集資料の分析	75分
9		・パワーポイント		自分のテーマに沿って発表内容の記述	15分	自分のテーマに沿って発表内容の記述	75分
10		・ハンドアウト		自分のテーマに沿って発表内容の記述	15分	自分のテーマに沿って発表内容の記述	75分
11		論文作成		自分のテーマに沿ってパワーポイント作成	15分	自分のテーマに沿ってパワーポイント作成	75分
12				発表準備、要旨検討、論文作成		発表準備、要旨完成、論文作成	
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		口頭発表の要旨原稿の作成	15分	要旨原稿、論文原稿の検討（1）	75分
14		発表		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	60分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	75分
15		振り返り、論文完成		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	60分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	75分
				発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	30分	卒業演習論文の完成。	45分

教科書	なし	参考書資料	必要に応じてプリント配布
-----	----	-------	--------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度(20%)、発表準備(10%)、発表態度(10%)、発表要旨(10%)、成果物(50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱ q	卒業必修	共通	2年 後学期	演習	1	かめい 亀井 佑子	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスqでは、衣生活、住生活、生活設計をテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をとおしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスを読んでくる。	15分	授業の日程、自分のテーマ設定の時期を確認する。	30分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		自分のテーマ案を考える	15分	自分のテーマを考える。（1）	45分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。（1）	15分	自分のテーマを考える。（2）	75分
4		テーマ決定		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。（2）	15分	テーマ名の修正、調査項目の修正や追加。（1）	75分
5		内容検討		内容に関して資料収集	15分	資料収集	75分
6		情報収集・整理分析・まとめ		自分のテーマ、調査項目の確定。調査の開始。	15分	資料収集	75分
7		発表の準備		自分のテーマに沿って資料を読む	15分	自分のテーマに沿って資料を読む	75分
8		・発表原稿		自分のテーマに沿って収集資料の分析	15分	自分のテーマに沿って収集資料の分析	75分
9		・パワーポイント		自分のテーマに沿って発表内容の記述	15分	自分のテーマに沿って発表内容の記述	75分
10		・ハンドアウト		自分のテーマに沿って発表内容の記述	15分	自分のテーマに沿って発表内容の記述	75分
11		論文作成		自分のテーマに沿ってパワーポイント作成	15分	自分のテーマに沿ってパワーポイント作成	75分
12				口頭発表の要旨原稿の作成	15分	要旨原稿、論文原稿の検討	75分
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	60分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	75分
14		発表		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	60分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	75分
15		振り返り、論文完成		発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	30分	卒業演習論文の完成。	45分

教科書	なし	参考書資料	授業で必要となる表やグラフなどの資料は、プリントにして適宜配布する。
-----	----	-------	------------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度(20%)、発表準備(10%)、発表態度(10%)、発表要旨(10%)、成果物(50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教養基礎演習Ⅱ r	卒業必修	共通	2年 後学期	演習	1	しんやま 新山 みつ枝 ^え	クラス 分け	共通基礎科目	特になし	3, 12, 14・15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
担当教員それぞれがテーマに沿った講義および演習の実践方法を講述する。演習形式として、個人あるいはグループで資料・情報の収集、選択・整理、分析とまとめを行う。得られた内容は、個々が論文にまとめ、全員の前でプレゼンテーション（口頭発表）を行う。教員の指導の下で個々のテーマ設定、資料収集、発表要旨作成、口頭発表、論文作成を行うが、発表会は学生が企画し役割を決定し運営するもので、協調性・実践力を育てることを目標にしている。クラスrでは、保育、消費者、食生活、環境をテーマとする。							教養基礎演習Ⅱでは、論文の作成方法を身につけること、および口頭発表をとおしてコミュニケーション能力を高めることを目標としている。専攻において必要となる専門的知識の収集、および得られた知識の説明ができるようになるために、本科目では身の回りにある事柄の中から興味・関心のあるテーマを設定し、その情報を自主的に集めて分析・整理し、論文にまとめプレゼンテーション（発表）を行う。また、互いに協力して発表会の企画・準備・運営を行うことで、協調性を養う。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	全 体 ：授業の目的・進め方・レポート作成の指導		シラバスを読んでくる。	15分	授業の日程、自分のテーマ設定の時期を確認する。	30分
2		クラス別：具体的な進め方指導・テーマの選択		自分のテーマ案を考える	15分	自分のテーマを考える。（1）	45分
3	テーマの選定	テーマ決定のために情報収集・準備		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。（1）	15分	自分のテーマを考える。（2）	75分
4		テーマ決定		自分のテーマを用意し、調査項目を考える。（2）	15分	テーマ名の修正、調査項目の修正や追加。（1）	75分
5		内容検討		内容に関して資料収集	15分	資料収集	75分
6		内容検討		自分のテーマ、調査項目の確定。調査の開始。	15分	資料収集	75分
7		内容検討		自分のテーマに沿って資料を読む	15分	自分のテーマに沿って資料を読む	75分
8		発表準備		自分のテーマに沿って収集資料の分析	15分	自分のテーマに沿って収集資料の分析	75分
9		発表準備、要旨検討		自分のテーマに沿って発表内容の記述	15分	自分のテーマに沿って発表内容の記述	75分
10		発表準備、要旨検討		自分のテーマに沿って発表内容の記述	15分	自分のテーマに沿って発表内容の記述	75分
11		発表準備、要旨検討、論文作成		自分のテーマに沿ってパワーポイント作成	15分	自分のテーマに沿ってパワーポイント作成	75分
12		発表準備、要旨完成、論文作成		口頭発表の要旨原稿の作成	15分	要旨原稿、論文原稿の検討	75分
13	プレゼンテーション	発表準備、リハーサル		発表スライド、要旨原稿、卒業演習論文の作成。	60分	発表スライド、要旨原稿、論文原稿の内容修正。	75分
14		発表		発表スライド作成、発表要旨原稿の完成。	60分	発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	75分
15		振り返り、論文完成		発表の振り返り、卒業演習論文の完成。	30分	卒業演習論文の完成。	45分

教科書	なし	参考書資料	授業で必要となる表やグラフなどの資料は、プリントにして適宜配布する。
-----	----	-------	------------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・学習目標の周知と発表は全体で行う。その他の講義・演習はクラスごとに分かれて情報収集・分析・まとめを行う。 ・私語・携帯電話の使用・飲食は厳禁。 ・課題は必ず指定された日時に提出する。 ・欠席した場合は後日、授業の配布プリント、課題を受け取りに来る。	授業ごとに各担当者が評価し、総合評価は担当教員全員で行う。 研究態度(20%)、発表準備(10%)、発表態度(10%)、発表要旨(10%)、成果物(50%)、の総合評価。	各課題を提出し、テーマを発表することができ、プレゼンテーションの基本的なことを修得しており、発表会企画の参加態度が協力的であれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
家政学概論	卒業必修	共通	1年 前学期	講義	2	かめい ゆうこ 亀井 佑子	単独	家政科コア科目 (社主事)	特になし	1, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
生活科学としての家政学がもつ意義を概説し、本学家政科での両専攻での学びをよく理解する。人間生活にとって不可欠な要素である家族、家庭、それらと社会との関わり、衣食住、生活文化、家族、保育、消費、環境などに関する知識と技術を、実践的な活動も入れて学習する。							家政学、食物栄養学を学ぶ学生として必要な家政学の基礎知識を修得することを目的としている。家庭を中心とした日常生活を幅広い視野で捉え、豊かな教養を形成するとともに社会の中で家政学に基づいた社会貢献ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	本学家政科における学び	本学家政科で期待される学び、他専攻についての理解		シラバスを読んでくる	15分	キャンパスガイドや、シラバスを読んで復習する	20分
2	家政学とは	現在の家政学、家政学と家庭科教育学		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
3	家庭科教育	家庭科教育の変遷と昨今の家庭科教育を知る		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
4	生活文化の伝承	生活文化の伝承の意義を知る。包む、結ぶの実践をする		配布プリントを読んでくる	20分	授業の復習をする	20分
5	家族・家庭について	日本の家族・家庭とその課題について知る。アサーショントレーニング		教科書P23～P30まで読んでくる	20分	授業の復習をする	20分
6	保育について	保育の意義、生命の誕生、子どもの心身の発達と生活、親になる準備		教科書P31～P34、P67～P76まで読んでくる	20分	教科書P77～P103を読んでおく。	60分
7	食生活について	食生活の現状、食と健康、食文化		教科書P123～P126まで読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
8		食品の表示、選択、配膳とマナー		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
9		和食のワークショップ、発表		教科書P127～P128まで読んでくる	20分	ワークショップについて復習する	20分
10	衣生活について	服飾文化、被服材料、着こなし、被服の安全		教科書P129～P130、配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
11		衣服の購入、手入れ（洗濯、しみぬき）、保存		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
12		衣服の選択、購入についてのワークショップ		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
13	住生活について	世界と日本の住まい、快適、健康で安全な住まい		教科書P130～P132、配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
14		住宅広告の読み取り、住宅の賃貸、購入、建築基準法、これからの住まい		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分
15	環境、現代における家政学の課題と展望	便利な生活と地球環境、家政学の社会貢献		配布プリントを読んでくる	20分	配布プリントについて復習する	20分

教科書	日本家政学会家政教育部会編：『家族生活の支援－理論と実践－』 建帛社（2014）¥2,376	参考書資料	関西家政学原論研究会編：『家政学のじかん』（2011）¥324
-----	--	-------	---------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること ・余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず、研究室に連絡を取ること ・意欲的に授業に取り組むこと	レポート(60%) 課題 (20%) 授業態度(20%) の総合評価	現代の家政学を理解し、衣食住、生活文化、家族、保育、消費、環境等に関する基本的知識を修得し、日常生活へ実践する態度が育成されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食生活論	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	しんやま 新山 みつ枝	単独	家政科コア科目 (FC・RS)	特になし	5, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
健康の保持・増進や疾病予防には、望ましい食習慣と自己管理能力を身につけることが重要である。本授業は生活デザイン専攻必修科目である消費者の視点を取り入れながら食生活を概観し、豊かな食生活を送るための基礎的事項を学習する。食事調査も取り入れてこれまでの食生活を振り返り、自身の今後の食生活に役立てる。								・食生活の意義や食文化について関心を持つことができるようになる ・食品と栄養・健康の関連について理解することができるようになる ・ライフステージに応じた健康的な献立作成ができるようになる ・望ましい食物摂取と食環境についての課題を認識することができるようになる		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食生活の意義	食生活と食生活論の意義、食事の役割、食事調査の実施、味覚		シラバスをよく読む	10分	食事調査の実施計画を立て実施する	30分
2	食生活の変遷と食文化	世界の食文化		フードコーディネーター教本P26～48を読む	15分	世界の食文化についてまとめる	15分
3		行事食と郷土料理、伝統的な食品の加工、食品の貯蔵		日本の食文化について調べる	15分	日本の食文化についてまとめる	15分
4	食生活と栄養	栄養素の働き、代謝、小テスト①		配布プリントを読む	30分	小テストの復習をする	15分
5		食物と栄養・食生活と健康づくり、小テスト②		配布プリントを読む	30分	小テストの復習をする	15分
6		生活習慣病と食生活、小テスト③		配布プリントを読む	30分	小テストの復習をする	15分
7	食品の安全性・選択	食中毒、食品添加物、食品の表示、保健機能食品、食品の加工、食品の管理		食品の安全についての最近のニュースを調べる	30分	食品の安全性についてまとめる	15分
8	食べ物と嗜好	食べ物のおいしさと調理、食嗜好の形成、味覚実験		味わうということについて調べる	15分	味覚についてのレポートをまとめる	15分
9	望ましい食物摂取と食生活	3色食品分類、6つの基礎食品群、食事バランスガイド、食品の分類別特徴、小テスト④		配布プリントを読む	30分	小テストの復習をする	15分
10		食品の重量と栄養計算、廃棄率小テスト⑤		配布プリントを読む	30分	小テストの復習をする	15分
11		ライフステージと食物摂取（母性、乳幼児期）、ベビーフードの試食		ベビーフードについて調べる	30分	母性、乳幼児期の食物摂取の特徴をまとめる	15分
12		ライフステージと食物摂取（学童期、思春期）		小・中学校の給食の献立を集めてくる	15分	学童期、思春期の食物摂取の特徴をまとめる	15分
13		ライフステージと食物摂取（成人期、老年期）、介護食の試食		介護食について調べる	15分	成人期、老年期の食物摂取の特徴をまとめる	15分
14		献立作成のポイント、献立作成		食事調査から自分の食生活の改善点を考える	15分	献立作成を仕上げる	15分
15	食生活と環境、これからの食育	安全と環境、食のリサイクル、これからの食育と食教育		これからの食生活について考える	15分	今までのまとめと試験準備をする	60分

教科書	授業時に適宜配布する	参考書資料	日本ホテル・レストランサービス技能協会監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法 2版』 職業訓練教材研究会（2019） ¥3,650 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2018） ¥3,240
-----	------------	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・毎回の出席を原則とする、やむなく欠席した場合は連絡すること ・事前学習、事後学習に努める ・授業で学んだことを自分の食生活改善に生かす	定期試験(50%) 小テスト(30%) 受講態度(20%) の総合評価	食生活の意義や食文化、食品と栄養・健康の関連、望ましい食物摂取と食環境について、基本的事項を理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
衣生活論	生デ：卒業必修 食栄：選択	共通	1年 前学期	講義	2	はた ぐみ こ 畑 久美子	単独	家政科コア科目	特になし	14, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
人間にとって衣はどのような存在かを考え、人と社会と衣の関係について学ぶ。人間が被服を身につけるようになってから現代までの服装の変遷、健康と被服、被服材料、被服構成、ファッション、デザイン、服飾文化、洗濯や取り扱いの仕方などの被服整理、被服心理、消費、資源としての被服、環境とのかかわり等について学ぶ。							・人間が衣服を着用する意味を知り、自分の言葉で衣服の意義を説明することができるようになる。 ・衣の変遷、文化、種類、構成、心理や健康との関連などの知識を得て、より快適な衣生活を営むための工夫ができるようになる。 ・今後履修する被服系科目を受講するための基礎知識を身につける。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	衣生活とは、気候風土と装い	衣とは何か、装いの起源、衣の基本型、衣の民族性・地域性		シラバスと教科書「はじめに」を読む。	20分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
2	被服の変遷	西洋服装史		教科書p. 6～11を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
3		日本服飾史		教科書p. 12～14を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
4	和服と日本の生活文化	和服の種類と着装形態、和服の構成、ライフステージと和服		教科書p. 14～17を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
5		ミニ浴衣制作		教科書p. 17～21を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
6	洋服の構成と造形	洋服の構成、採寸、型紙、縫製、サイズ表示		和服と洋服の違いについて考えておく。教科書p. 94～103を読む。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
7	衣服の快適性と着心地	被服衛生と健康、衣の人体保護機能、被服気候、体温と外気温、衣服内湿度		教科書p. 22～51を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
8		身体の拘束とゆとり、動きやすさ、衣服圧、体型と衣服		教科書p. 52～63を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
9		心理的快適性、衣服と個性・社会性、ジェンダー		教科書p. 112～115を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
10	アパレル産業と既製服	アパレル産業と既製服生産システム		教科書p. 104～106を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
11		アパレル製品の種類とアイテム		教科書p. 106～111を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
12		アパレル素材とデザイン、被服管理と取り扱い絵表示		教科書p. 64～93を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
13	衣服と機能	ユニフォーム、特殊衣服、衣と福祉		教科書p. 128～137を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
14	服飾文化と流行	色彩文化、ファッション、流行のしくみ		教科書p. 118～121を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分
15	消費と環境	選択、表示、消費、廃棄、環境保全		教科書p. 138～145を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	30分

教科書	岡田宣子他：『ビジュアル衣生活論』建帛社（2010）¥2, 484	参考書資料	間瀬清美 他：『新版 衣生活の科学 テキスタイルから流通マーケットへ』アイ・ケイコーポレーション（2015）¥2, 808 小林茂雄 他：『改訂 衣生活論 装いを科学する』アイ・ケイコーポレーション（2008）¥2, 052
-----	-----------------------------------	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語禁止、携帯端末使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。	以下の項目の総合評価とする。 定期試験 (60%) 授業内課題 (20%) 受講態度 (20%)	各回の内容について理解し、提出物等完成度が高く、試験において所定の学力が確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
住生活論	生デ：卒業必修 食栄：選択	共通	1年 前学期	講義	2	やまむら み ほ り 山村 美保里	単独	家政科コア科目	特になし	15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
風土に適した住まいとその移り変わりから、住宅の役割を学ぶ。更に、災害や安全、環境、ライフスタイル等の住まいの計画に必要な要素についての理解を深める。							住いの機能、歴史、計画の基礎事項を理解し、実生活に活かせるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	講義の目的及び方針、基礎事項の解説等		シラバスを読んでおく	10分	プリントを復習する	10分
2	風土と住まい	自然環境に適応した世界の伝統的住居		世界の伝統的住居の図書を参照しておく	30分	プリントを復習する	30分
3		日本の気候風土と家づくり		日本の伝統的住居の図書を参照しておく	30分	プリントを復習する	30分
4		日本の気候風土と家づくり		日本の伝統的住居の図書を参照しておく	30分	プリントを復習する	30分
5		古代から中世まで		日本史の古代から中世まで復習しておく	30分	プリントを復習する	30分
6	日本の住まいの変遷	中世から江戸時代まで		日本史の江戸時代を復習しておく	30分	プリントを復習する	30分
7		近代と住宅改善運動		明治の近代化の図書を参照しておく	30分	プリントを復習する	30分
8		災害と新しい都市づくり		自然災害について図書を参照しておく	30分	プリントを復習する	30分
9		モダニズムと戦後の復興、高度成長		昭和時代の住宅の図書を参照しておく	30分	プリントを復習する	30分
10		現代の住宅事情及び住宅政策		住んでいる町を観察しておく	30分	プリントを復習する	30分
11	住いの安全	現代おける住まいの危険と防災について		住いの危険について考えておく	30分	プリントを復習する	30分
12	住環境	まちづくりの関連法案と景観		住んでいる町を観察しておく	30分	プリントを復習する	30分
13		住宅におけるユニバーサルデザイン		住んでいる町を観察しておく	30分	プリントを復習する	30分
14	これまでの復習	確認テスト		これまでのプリントを復習する	30分	プリントを復習する	30分
15	総括	振り返り		これまでのプリントを復習する	30分	プリントを復習する	30分

教科書	必要な資料は適宜配布	参考書資料	特になし
-----	------------	-------	------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 授業中の携帯電話の操作（指示がある場合は除く）	受講態度(20%) レポート(10%) 復習テスト(70%) の総合評価	確認テスト及びレポートによって、住まいの機能、歴史、計画の基礎事項を理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
保育学	生デ:卒業必修 食栄:選択	共通	1年 後学期	講義	2	かわかみ よしこ 川上 美子	単独	家政科コア科目（社主事）	特になし	6・7, 11, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
保育の意義と方法、家庭環境、発達のプロセス、遊びの意義、保育施設等について学習する。保育実習やDVDを教材にして、実際に生きて動く子どもの実態からも授業を展開する。学生は授業で学んだことや課題について毎回レポートを作成し、教員は添削指導し、次の授業で重要な事柄を確認しさらに理解を深める。							保育とは、乳幼児の養護と教育という二つの意味をもっている。 ・出生からの乳幼児期は、生涯にわたる人間形成の基礎を培う重要な時期で、その発達の過程が理解できるようになる。 ・子どもの育ちを支える適切な態度、子ども理解、家族のあり方、保育環境について考えることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	保育とは何か	命の大切さ、子どもという存在		シラバスを読む。授業で何を学びたいかを考えておく。	20分	自分の誕生時の話を聞く。	20分
2		育つこと、育てること、子ども時代のエピソード		子供の時楽しかったこと 厭だったことを思い出す。	15分	保育を学ぶ意義を確認する。	20分
3	子どもの心身の発達	子どもの発達の特性		教科書の該当するところを読んでおく。	15分	生理的早産と養育について復習する。	15分
4		子どもの発達過程		教科書の該当するところを読んでおく。	15分	子どもの精神発達について復習する。	20分
5	子どもを育てる	愛着と信頼感の形成、コミュニケーションの始まり		教科書の該当するところを読んでおく。	15分	授業内容を復習し、理解をする。	15分
6	子どもの生活と遊び	子どもの生活習慣の形成、食生活		自分の家庭の教育で大切にされていたことを考える。	20分	教科書を読んで復習する。	20分
7		遊びの意義		子どもの時の遊びについて考えてくる。	15分	遊びの現状を教科書を読んで復習する。	20分
8		児童文化財（おもちゃ、テレビ、絵本）		絵本を1冊推薦し、持参する。	15分	教科書の該当するところ読んで復習する。	20分
9	子ども理解のための実習	保育園のDVDにより乳児保育の基本を学ぶ。		保育園の役割について調べる。	20分	乳児保育の基本を確認し習得する。	20分
10		実習のオリエンテーション、DVDにより子どもの発達の実際を知る。		保育実習の心構えについて考えてくる。	20分	保育実習の意味を確認する。	20分
11		実習 ①子どもと生活や遊びを共にする		実習の準備や心構えを確認する。	20分	実習の記録用紙に記入する。	30分
12		実習 ②保育の実際を知る		実習の準備や心構えを確認する。	20分	実習の記録用紙に記入する。	30分
13		実習経験から学ぶ。グループ討議をし発表する。		実習記録を仕上げる。	30分	実習で学んだことをレポートにまとめる。	30分
14	これからの社会と保育の課題	児童福祉、子育て支援		子どもや保育に関する新聞記事を持参する。	20分	新聞記事について考えを深める。	30分
15		子どもが健やかに生まれ、育つための環境作り、保育の心		保育にまつわる現代の課題を考える。	20分	保育に関し、広い視野で自分の考えを深める。	30分

教科書	岡野雅子他著：『新保育学〈改訂5版〉』南山堂（最新版）¥2,052	参考書資料	適宜プリントを配布
-----	-----------------------------------	-------	-----------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・健康管理に気を付け、欠席や遅刻をしない。欠席が多いと実習ができないこともある。 ・授業態度を重視する。授業中の携帯電話操作を禁じる。意欲的に授業に取り組んでほしい。 ・子どもに関心をもち、子どもと接する機会をもつよう努力してほしい。 ・新聞、テレビなど保育に関わる記事やニュースに関心をもちてほしい。	受講態度(20%)、保育実習(10%)、授業内レポート(20%)、成果物(50%)の総合評価。	保育実習や成果物により、保育の意義と方法、子どもの発達や遊びと保育（家庭保育・集団保育）についての理解が確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
家族関係学	卒業必修	共通	1年 後学期	講義	2	わたなべ 渡辺 淳	単独	家政科コア科目	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
はじめに、家族の通時的・共時的研究を紹介し、人類の家族の普遍性と多様性を学び、現代人がもっている「家族」概念の再検討を行う。現代家族をめぐるさまざまな側面を理解するために、心理学的な側面から家族の傾向性を学ぶ。学んだことを踏まえて、家族の現代的な問題を紹介してそれをもとに学生同士で議論して理解を深めていく。							現代日本の家族は、現代社会の変化に応じて大きく変化している。家族の機能や役割も変化し、そうした中で家族が抱える問題も社会問題として注目を集めている。こうした家族の問題を捉えるために、家族についての基本的な概念を学び、理解できるようにする。また、現代家族が抱える諸問題について関心を持ち、自分なりの考えが述べられるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	はじめに	自分の家族を振り返る		シラバスを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
2	家族の起源、家族の文化	家族の起源・文化による家族の意味の相違を学ぶ		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
3	家族の歴史	日本における家族の歴史をたどる		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
4	「近代家族」の歴史	現代人の持つ家族イメージが歴史的に作られたものであることを知る		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
5	「近代家族」の終焉	「近代家族」の理想が崩壊した社会的背景を学ぶ		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
6	現代家族の多様化	現代において家族が多様化している実態を学ぶ		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
7	結婚と家族	結婚の意味の変化から家族を考える		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
8	夫婦のコミュニケーション	夫婦間のコミュニケーションを考える		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
9	離婚・再婚	離婚・再婚と家族について学ぶ		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
10	家計と夫婦	家計と夫婦の関係を考える		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
11	育児期の家族	育児期の家族の実態を学ぶ		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
12	父親の役割	家族における父親・父親の育児参加について考える		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
13	親子の関係	成長後の子どもと親との関係について学ぶ		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
14	家族の問題を越えて	DV・児童虐待・機能不全家族等、現代家族の問題を考える		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分
15	まとめ	本科目において学んだことを概観し、確認する		テキストの指定箇所、配布プリントを読んでもくる	30分	授業で学んだことを復習する	120分

教科書	長津美代子・小澤千穂子編著：改訂『新しい家族関係学』建帛社（2018）¥2,484	参考書資料	必要に応じてプリントを配布する
-----	---	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁。 ・授業の中での積極的な発言が求められる。	取組み姿勢(15%) 小テスト(20%) 提出物(25%) 定期試験(40%) の総合評価	積極的な発言・質問ができ、講義の内容を踏まえた意見が書け、家族についての基本的な用語や概念、重要なトピックについて理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生活デザイン概論	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	はた 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	14, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
生活デザイン専攻において衣食住福祉など各分野におけるデザインを学ぶにあたり必須となる知識を学ぶ。はじめに、生活とは、デザインとは何か、デザインの考え方といったデザインの本質についての知識を学ぶ。次に、デザインの誕生、現代に至るまでの変遷、流行の誕生など、歴史を学び、これからのデザインに活かせる力を身につける。最後に、実際に物や事柄を創造するための理論と方法について学び、演習を行うことによって理解を深める。							「生活をデザインする」ために、以下のことができるようになる。 ・デザインとは何か、生活をデザインするとはどういうことか説明できるようになる。 ・現代生活の基盤となる近代デザイン史の大まかな流れを理解し説明できるようになる。 ・日常生活の中で、視野を広く持ち、問題意識を持って生活する習慣を身につける。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	生活デザインとは	生活とデザインの関係、デザインとは何か		シラバスと教科書p. 2～3を読む。意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
2	デザインの本質	感性とデザイン		「デザイン」の意味を再度確認しておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
3		デザインのハードとソフト		教科書p. 5～6を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
4		デザインの領域		教科書p. 7～8を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
5		デザインと流行		前回までの授業内容を復習し理解しておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
6	デザインの歴史	産業革命とデザイン改革		教科書p. 9～14を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
7		近世のデザイン様式		教科書p. 15～17を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
8		近代デザインの成立		教科書p. 18～23を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
9		日本の近代デザイン		教科書p. 24～25を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
10	造形の基礎理論	点・線・面・立体		教科書p. 70～85を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
11		錯視、バランス、シンメトリー、黄金比など		教科書p. 70～85を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
12		デザインと色彩		教科書p. 86～99を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
13	デザインのプロセス	アイデア創出方法論		教科書p. 54～68を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
14		デザインの現場とデザイナー		教科書p. 54～68を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分
15	消費社会とデザイン	大量生産・大量消費、ECOデザイン		これまでの学習内容を復習し理解しておく。	30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	30分

教科書	伊藤紀之 編著 玉田真紀、宮武恵子、畑久美子：『生活デザインの体系』 三共出版（2012） ¥2, 916	参考書資料	必要に応じてプリントを配布
-----	--	-------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語禁止、携帯端末使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。	以下の項目の総合評価とする。 定期試験 (60%) 授業内課題 (20%) 受講態度 (20%)	各回の内容について理解し、提出物等完成度が高く、試験において所定の学力が確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
調理学（生デ）	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独	生活デザイン専攻科目 (FC・RS)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
本授業では、食文化を背景とした美味しく、栄養のある、安全な食事を計画し、提供できる知識や食品開発等の基礎知識である食品の調理性などを学ぶことができる。また、科学的で効率の良い調理学実習を効果的に行うために、食品の調理性・保蔵、調理操作、調味操作、調理器具・食器等についての理論を学ぶ。また、環境への配慮についても、今後の生活で利用できるように説明する。								調理学の理論を学び、次の項目を理解し、説明や評価をできるようにする。またその理論を実習に活用できるようにする。①調理の意義、②各種食品ならびに成分抽出素材の調理性、③非加熱および加熱操作とそれらの器具の原理・要点、④食品のおいしさの要因およびそれに関与する化学的・物理的性質、⑤食べ物の機器測定および官能評価の方法、⑥各国の食文化および食事様式を背景とした日常食の食事計画、⑦環境への調理上の配慮。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	調理学の意義、調理と環境	調理学の意義・目的、エコロジークッキング		教科書p. 1～5、p. 179～190を読む。調理学の意義について予習する。	60分	食環境とエコロジー調理について復習する。次回小テストの準備。	120分
2	調理と嗜好性、調味操作	おいしさの要因、機器測定と官能評価、調味操作		教科書P. 112～126を読む。おいしさの要因をまとめてくる。小テストの準備。	60分	嗜好と評価法および調味操作について復習する。次回小テストの準備。	120分
3	植物性食品の調理性	米、米粉		教科書p. 14～23を読む。うるち米の炊飯過程を予習する。小テストの準備。	60分	米・米粉の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
4		いも類		教科書p. 24～29を読む。いもの調理性について予習する。小テストの準備。	60分	いも類の調理性と加工品について復習する。次回小テストの準備。	120分
5		小麦粉、その他の穀類・雑穀		教科書p. 30～47を読む。小麦粉の種類と調理法の予習する。小テストの準備。	60分	小麦粉、他の穀類・雑穀の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
6		豆・豆製品、野菜、果実		教科書p. 47～53を読む。野菜・果物の調理性について予習する。小テスト準備。	60分	豆・豆製品の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
7		種実類、きのこ、藻類、山菜		教科書p. 53～58を読む。藻類の種類について予習する。小テストの準備。	60分	種実類、きのこ・藻類の調理性を復習する。中間テストの範囲を復習する。	120分
8	調理操作と器具、調理の機器・設備、中間テスト	非加熱操作・加熱操作、厨房機器・設備、新調理システム、中間テスト		教科書p. 127～149を読む。中間テストの準備をする。	60分	湿式加熱、乾式加熱、厨房機器・設備について復習する。次回小テストの準備。	120分
9	動物性食品の調理性	肉類		教科書p. 59～79を読む。牛肉、豚肉、鶏肉の特徴を予習する。小テストの準備。	60分	肉類の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
10		魚介類		教科書p. 71～79を読む。魚臭の除き方についてまとめる。小テストの準備。	60分	魚介類の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
11		卵類、乳・乳製品		教科書p. 80～88を読む。鶏卵の調理性について予習する。小テストの準備。	60分	乳・乳製品の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
12	成分抽出素材の調理性	デンプン・ゼリー形成素材(寒天・カラギーナン他)		教科書p. 89～97を読む。デンプンの調理性について予習する。小テストの準備。	60分	各種ゲル化剤の特性について復習する。次回小テストの準備。	120分
13		砂糖、油脂、嗜好飲料、うま味調味料など		教科書p. 97～110を読む。油脂の調理性について予習する。小テストの準備。	60分	調味料、だし汁、混合調味料、嗜好飲料類の復習する。次回小テストの準備。	120分
14	食事計画	献立作成の条件・手順と方法、食事バランスガイド		教科書p. 8～13を読む。献立作成の手順について予習する。小テストの準備。	60分	献立作成および食事バランスガイドについて復習する。次回小テストの準備。	120分
15	食文化と食生活	日本と外国の食文化、行事食		教科書p. 152～178を読む。行事食の要点について予習する。小テストの準備。	60分	日本の食事と歴史、外国の食事と歴史について復習する。定期テストの準備。	120分

教科書	長尾慶子編：『調理を学ぶ(改訂版)』 八千代出版（2015）¥ 2, 592 日本フードコーディネーター協会編：『新版フードコーディネーター教本 2019 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 （2018）¥3, 240（購入済）	参考書資料	必要に応じてプリントを配布する。 日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法』 職業訓練教材研究会 （2018）¥3, 650
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ・授業中、私語や携帯電話の操作を禁じる。 ・授業中に講義内容が把握できたかどうか、小テストで確認を行う。	定期試験(40%)、中間テスト(40%)、授業および小テストへの参加態度(20%)の総合評価。	食文化を背景とした食事計画、各食品の調理性、だし・調味料、非加熱・加熱調理操作、調味操作、設備、器具・食器および調理と環境等の基礎的な調理理論の概念が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
社会福祉概論（生デ）	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	なかの 中野 都	単独	生活デザイン専攻科目（社主事）	特になし	15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
生活するとはどういうことなのか、生活する上で社会福祉はどのように関与しているのかについて基本的な考え方・理念を学ぶとともに、具体的な援助活動の特性を理解する。社会福祉サービスの多様化・専門化が進んでいる現代社会では、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働が必要であることを理解し、社会福祉に携わる専門職種について学ぶ。							社会福祉の基本的な知識を得た上で、生活の視点で履修生一人ひとりが社会福祉について自分との関係を考えることを目標とする。一社会人として社会保障について理解するとともに、社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携の重要性について理解できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	社会福祉とは	社会福祉の理念		シラバス及び教科書の該当ページを読む	30分	社会福祉の理念について復習する	30分
2		社会福祉の歴史		教科書の該当ページを読む	30分	社会福祉の歴史について復習し、現在に至るまでの過程を確認する	60分
3	社会福祉制度	子どもの福祉		教科書の該当ページを読む	30分	自分の誕生から今までの福祉について確認する	60分
4		障がい者の福祉		教科書の該当ページを読む	30分	障がい者の福祉に関する法規について確認する	60分
5		高齢者の福祉		教科書の該当ページを読む	30分	高齢者福祉に関する課題を整理する	60分
6		貧困と福祉、生活保護制度		教科書の該当ページを読む	30分	生活保護制度がセーフティネットであることを理解する	60分
7	社会保障とは	社会保障の概念		教科書の該当ページを読む	30分	社会保障と自分との関係性について理解する	60分
8		日本の社会保障制度		教科書の該当ページを読む	30分	年金保険制度について復習し、次週の出前講座の質問事項を考える	60分
9		江戸川年金事務所出前講座		年金保険制度について見直しておく	30分	出前講座で学んだことをまとめる	60分
10	地域福祉の推進	地域福祉の推進主体と諸活動		教科書の該当ページを読む	30分	自分の居住地の地域福祉の課題を考える	60分
11	社会福祉の課題と動向	日本の動向		教科書の該当ページを読む	30分	日本が抱える社会福祉の課題と動向を考える	60分
12		世界の動向		教科書の該当ページを読む	30分	世界が抱える社会福祉の課題と動向を考える	60分
13	保健・医療・福祉・介護等の連携	社会福祉人材の倫理と専門性		教科書の該当ページを読む	30分	社会福祉に関わる職種について理解する	60分
14		連携のかたち		教科書の該当ページを読む	30分	多方面の分野の連携の必要性を理解する	60分
15		社会福祉サービスの実際		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容が生活の場面でどのように活かせるかを考えながら、復習を行う	60分

教科書	松本峰雄、小野澤昇編著：『はじめて学ぶ社会福祉 第2版』 建帛社（2016）¥2,160	参考書資料	厚生労働省：『厚生労働白書』（最新版） 社会福祉法規研究会：『社会福祉六法』 新日本法規出版（2019年版） ¥6,588
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・講義を受けるだけでなく新聞、テレビなど社会福祉に関係する記事やニュースに常に関心をもつこと。 ・授業中の携帯電話の使用及び私語は禁止する。	定期試験（60％） 受講態度（30％） 授業内レポート（10％） の総合評価	授業内で取り扱った社会福祉に関する基礎的事項について理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
基礎調理学実習（生デ）	選択	生デ	1年 前学期	実習	1	よねやま 米山 陽子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
各自が家庭で調理を実践できるよう日常の献立を取り上げ、基本的な調理素材・調理器具の取扱い方ならびに調理および調味操作について実習する。実習テストは、1人で「切る」「むく」が一定時間内にでき、単品の調理を決まった時間内で作る。毎回、実習の振り返りを行い、出来ないところを解決する。1～6回の実習で過去問題を解く。不明点を解決する。							・健康で安全な食生活で求められる知識を習得し、初歩的な「切る」「むく」および基本的な日常の料理を作ることができるようになる。（家庭料理技能検定3級に合格できるようになる。） ・食品素材、調理器具の特徴や基本的な取り扱い方、ならびに調理および調味操作を修得し、家庭で自分一人で調理を実践できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	オリエンテーション：計量・包丁、調理器具の扱い方 リンゴの皮むき（アップルパイ）		シラバスを読んでくる。リンゴの皮むきをする	30分	授業の復習をし、ノートにまとめる	60分
2	食事の計画・準備・後片づけ、計量、調味料について	食事の計画・準備・後片づけ、計量、調味料、調味%、味噌汁		調味料の塩分%を調べておく	30分	調味%についての一とにまとめ、過去問題の不明なところを解決する	60分
3	炊飯について	炊飯方法、白飯、味付け飯、すし飯(調味%)、日本の食文化 おにぎり		米の種類の違いを調べておく。	30分	塩分ノートについての一とにまとめ、過去問題の不明なところを解決する	60分
4	出汁について	出汁のとり方、調味料について、調味%、具材、盛り付け・配膳、味噌汁		味噌汁を作る練習をする	30分	調味%、肉の調理についてについてノートにまとめ、過去問題の不明なところを解決する	60分
5	肉の調理	ぶたの生姜焼き、味噌汁：栄養素を考える		栄養素の種類と体への働きを調べる	30分	栄養素の種類とからだへの働きについてノートにまとめ、過去問題の不明なところを解決す	60分
6	魚の調理	ブリの照り焼き、かきたま汁、：衛生について		食中毒について調べておく	30分	魚の調理、食中毒ついてノートにまとめ、過去問題の不明なところを解決する	60分
7	まとめ①	復習、達成度確認テスト①		復習し過去問題をといておく	30分	復習をして出来ていない所を解決しておく	60分
8	日本料理①肉の調理	ポークソティ、ピーマンの細切り炒め、大根の味噌汁		復習し過去問題をといておく	30分	復習をして出来ていない所を解決しておく	60分
9	日本料理②魚（煮魚）の調理	煮魚、きゅうりとくらげの三杯酢、かきたま汁		きゅうりの輪切りを練習する	30分	かきたま汁の練習をし、実習内容をノートにまとめる	60分
10	西洋料理①卵の調理、蒸し加熱	ハムライス、コンソメジュリエンス、カスタードプリン		人参のせん切りの練習をする	30分	きゅうりのせん切り練習をし、実習内容をノートにまとめる	60分
11	中国料理	青椒肉絲、拌三絲、玉米湯		ピーマンの細切りの練習をする	30分	大根の千切りの練習をし、実習内容をノートにまとめる	60分
12	西洋料理②卵の調理、蒸し加熱	ドライカレー、キュウリのサラダ、リンゴのコンポート		たまねぎみじん切り、りんごの縦切りの練習をする。	30分	たまねぎのみじん切り練習をし、実習内容をノートにまとめる	60分
13	西洋料理③ひき肉の調理	魚のホイル焼き、ほうれん草のお浸し、豚汁		青菜を茹でる練習をする	30分	ほうれん草のお浸しの練習をし、実習内容をノートにまとめる	60分
14	まとめと練習	ピーマン、キュウリ、大根、キャベツ、玉ねぎ、かきたま汁		千切り、輪切り、みじん切りの練習をする	30分	実習テストの練習をする	60分
15	自由献立・実習テスト	きゅうり細きり、ポークソティ、リンゴ		実習テストの内容を試作し練習し、手順等を確認しておく。	60分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。	60分

教科書	高橋節子・平尾和子：『新調理学実習・実験―基礎から応用まで―』 時事通信出版局（2016） ¥3, 564	参考書資料	参考書：家庭料理技能検定専門委員会編：『家庭料理技能検定 公式ガイド3級』女子栄養大学出版部（2017）¥2, 592 高橋幸資・山辺重雄編者：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』幸書房(2018) ¥1, 620
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料発注や進行上の都合で授業の順番、内容が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合は欠席届を出し、当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ④資料として、必要に応じてプリントを配布する。	ノート(30%)、達成度確認テス(30%)、実習テスト(30%)、受講態度(10%)の総合評価。	基本的な調理操作、器具の取り扱い、献立構成を理解して実習することができ、実習テストに参加し、指定した内容のノート・レポートを提出すれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
アパレル素材・管理学	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	5, 14, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
アパレル製品を取り扱う際に必要な、材料、洗浄、保管などの知識を学ぶ。はじめに、材料の種類と分類、性質、デザインとの関係などについて学ぶ。織物の構造と種類、文化的背景を学ぶ。織物以外のアパレル素材について知り、適切な取り扱いを理解する。次に、被服の洗浄、乾燥、保管など被服の管理を正しく行い、繰り返し清潔で整った状態で着用するための知識を学ぶ。洗濯のしくみと洗剤の成分・はたらきについて、科学的側面から学び、実験によって理解を深める。衣類の廃棄と環境問題、再利用について関心を深める。								・糸や布の種類、構造、特性を理解し、実生活における被服の選択や取り扱いに活かすことができる。 ・被服管理とは何かを理解し、被服の正しい取扱い方法を学び、実生活に活かすことができる。 ・素材の性質、洗濯のしくみ、洗剤の性能などについて科学的な理解を深め、実験方法を理解し、目的、方法結果、考察に沿って論理的なレポート作成ができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	アパレル素材と種類	アパレル素材の分類、素材とデザイン、歴史と変遷		シラバスを読む。	10分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
2	繊維素材	繊維について		教科書p. 64～67を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
3		糸と布について		教科書p. 68～69を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
4		布の組織		教科書p. 68～69を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
5		素材の性能について		教科書p. 70～76を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
6	非繊維素材	皮革、毛皮、アパレル副資材		所持している衣類の材料を観察してくる。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
7	衣類の汚れと被服衛生	汚れの種類と性質、衣服内環境		教科書p. 82～83を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
8	洗濯の科学	汚れが落ちる仕組み、洗濯水について		教科書p. 82～83を読む。	30分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	60分
9	洗剤の成分とはたらき	洗剤の種類と選び方、洗剤の成分		教科書p. 82～83を読む。	30分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	60分
10		界面活性剤のはたらき		教科書p. 84～85を読む。	30分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	60分
11	漂白としみ抜き	しみの種類と用剤について		教科書p. 82を読む。	30分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	60分
12	洗濯後の仕上げ	柔軟剤のはたらき、糊仕上げ、アイロンの温度		教科書p. 88～89を読む。	30分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	60分
13	衣類の保管	アパレル製品の素材と季節による保管について		教科書p. 88～89を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
14	アパレル製品と環境	繊維リサイクル、循環型被服管理		教科書p. 90～93を読む。	30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	30分
15	まとめ	全体の復習		教科書p. 64～80を読む。	30分	試験に向けて準備をする。	90分

教科書	岡田宣子他：『ビジュアル衣生活論』建帛社（2010）¥2, 484（衣生活論で購入済み）	参考書資料	文化服装学院編『文化ファッション体系 服飾関連専門講座①アパレル素材論』文化出版局（2010）¥1, 836 林雅子監修『被服管理学および実験』文化出版局（2004）¥3, 146 増子富美 他著『生活科学テキストシリーズ 被服管理学』朝倉書店（2012）¥2, 700
-----	--	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語禁止、携帯端末使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。	以下の項目の総合評価とする。 定期試験 (40%) レポート (40%) 受講態度 (20%)	アパレル素材とその管理についての基本的な科学知識と仕組みを理解していることが確認でき、完成度の高い実験レポートを提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
家庭経営学	卒業必修	生デ	2年 前学期	講義	2	しんやま 新山 みつ枝	単独	生活デザイン専攻科目 （家庭科教諭）	特になし	3, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教科に関する科目（中学校家庭）						家庭経営学（家族関係学及び家庭経済学を含む）				
授業の概要								授業の到達目標		
人間の生活の営みを家族・経済・消費の側面から講義する。生活の諸課題の解決方法について、グループや全体で話し合い、理解を深める。まとめとしてグループで生活設計の立案・発表を行った後、各自で自分のライフプランの作成をおこなう。								・家庭経営に関する専門知識を身につける ・家族、子ども、高齢者、衣食住生活、生活プランなどに関する課題について主体的に考える事ができるようになる ・自分のライフプランを作成することができる		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	家庭経営の考え方	家庭経営学の内容、「生活」のとらえ方		シラバスをよく読む	10分	生活についてのとらえ方をまとめる	15分
2	家族の変化	家族の機能と役割、ライフスタイルの変化		教科書P5～P14を読む	15分	自分のライフスタイルについて考える	20分
3	生活時間	生活時間の意味、生活時間調査		教科書P15～P20を読む	15分	生活時間調査を実施し報告書①を書く	60分
4		ワーク・ライフ・バランス		教科書P20～P21を読む	15分	自分のワークライフバランスについて考える	15分
5		ライフコースの考え方、ライフキャリアレインボーから考える人生		教科書P21～P28を読む	15分	自分の理想とするライフコースについて考える	15分
6	長寿社会を生きる	人口の高齢化と高齢者の生活実態		教科書P29～P37を読む	15分	高齢者の生活実態についてまとめる	15分
7		高齢者の生活福祉と社会参加		教科書P37～P42を読む	15分	高齢者の福祉についてまとめる	15分
8	現代の結婚	配偶者選択・結婚、伴侶性の形成		身近な人に結婚についてのインタビューをしてくる	15分	自分の生活設計の中で結婚についてまとめる	15分
9		夫婦関係の破たん、これからの結婚・離婚		教科書P50～P57を読む	15分	結婚についてまとめる	15分
10	子どもと家族	子どもと家族の現状、育児における課題		最近の育児についての課題をニュースなどから集める	15分	発表された子育てについての現代的課題をまとめる	15分
11		子育て世帯の家計、日本の子どもの現在と未来		教科書P59～P71を読む	15分	子育てにかかる費用について報告書②をまとめる	60分
12	衣食住の課題	衣生活と健康・日本の住宅事情		教科書P129～P131、P167～P171を読む	15分	衣生活・住生活の課題についてまとめる	15分
13		食生活の現状と課題		教科書P148～P151を読む	15分	食生活の課題について報告書③をまとめる	60分
14	生活プラン	それぞれの家族シチュエーションによる生活設計の立案・発表		配布プリントを読む	15分	発表のまとめをする	30分
15		自分のライフプランの作成		配布プリントを読む	15分	自分のライフプランを完成させる	60分

教科書	赤星礼子・奥村美代子編：『新版 生活経営学』九州大学出版会（2013）¥2,160	参考書資料	授業時に配布する
-----	---	-------	----------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・積極的に授業に取り組み、学習したことが必ず自分の身につくように努力する。 ・事前学習と事後学習に努める。	定期試験(50%) レポート(30%) 受講態度(20%) の総合評価	積極的に取り組み、示された課題を十分に仕上げて提出し、家庭経営学について基本的事項の理解が確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
介護概論	(生デ)卒業必修 (食栄)選 択	共通	2年 前学期	講義	2	なかの 中野 都	単独	生活デザイン専攻科目・食物栄養専攻科目(社主事)	特になし	15, 17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
高齢化の急速な伸びと同時に、寝たきりや認知症といった要介護者の増加が顕著となっている現代社会においては、介護を社会的に支援する必要がある。高齢者の身体的特性及び心理を学び、介護の役割と範囲を理解し、看護・医療及び家政との関係を具体的な展開過程を活用して考える。							講義で学ぶ理論と老人保健施設におけるふれあい体験活動の実践を通して得られたことを活かし、「介護」とは何かについて述べるができるようになる。また、日常生活において支援が必要な高齢者に対して積極的な援助活動ができるよう介護に対して理解を深め、行動できることを目標とする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	介護の概念	介護の理念と定義		シラバス及び教科書の該当ページを読む	30分	介護の理念と定義について確認する	60分
2		介護の対象		教科書の該当ページを読む	30分	介護の対象者について理解する	60分
3	高齢者の全体像	高齢者の 身体的特性		教科書の該当ページを読む	30分	高齢者の身体的特性について復習する	60分
4		高齢者の心理的特性		教科書の該当ページを読む	30分	高齢者の心理的特性について復習する	60分
5	高齢者の生活実態の把握	生活（衣食住）の実態		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える	60分
6		介護の社会化		教科書の該当ページを読む	30分	高齢化の推移と介護の社会化についてまとめる	60分
7		介護保険制度		教科書の該当ページを読む	30分	介護保険制度の概要をまとめる	60分
8		介護の実態と課題		教科書の該当ページを読む	30分	介護の実態を確認し、課題解決に向けての取り組みについて理解する	60分
9		寝たきり 高齢者の生活実態		教科書の該当ページを読む	30分	寝たきり高齢者の生活実態を理解し、意向に沿った介護について考える	60分
10		認知症高 齢者の生活実態		教科書の該当ページを読む	30分	認知症高齢者の生活実態について理解し、意向に沿った介護について考える	60分
11	介護を支える技術	生活行為を成立させるための技術		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える	60分
12		家事機能を維持拡大する生活技術		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える	60分
13	介護の過程	ケアマネジメントの必要性		教科書の該当ページを読む	30分	利用者や家族の意向を重視したケアマネジメントとは何かを考える	60分
14	施設における介護	特別養護老人ホームにおけるふれあい体験		特別養護老人ホームの概要を把握する	30分	施設見学レポートを作成する	60分
15	在宅における介護	在宅援助の基本 福祉住環境整備の重要性		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考えながら復習を行う	60分

教科書	菊池信子編著：『福祉実践をサポートする介護概論 第2版』 保育出版社 （最新版）¥2, 571	参考書資料	適宜資料を配布
-----	---	-------	---------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・ 高齢者介護に関する新聞記事やニュースに常に興味をもち、介護に対する意識を高め、資料収集する。 ・ 授業中は携帯電話の使用及び私語は禁止する。	定期試験 (50%) 受講態度 (30%) 授業内レポート (20%) の総合評価	介護の概念及び高齢者の生活実態の基本的事項について理解ができ、施設における介護を体験し、レポートが提出されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ファッション販売演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	4, 8, 9, 14, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
小売業における販売業務に携わるために必要な知識と技術を学ぶ。はじめに、小売業界全体について、マーチャンダイジング、マーケティング、接客、ストアオペレーション、販売における計数などを学ぶ。その後、ファッション商品、ファッション業界、ファッション商品のマーケティングなど、特にファッション商品販売の仕事に携わる場合に必要とされる知識と技術を学ぶ。小テストを行い、学習成果が身についているか確認する。アパレルショップの観察・調査を行い、実務の現場を知る。								・ファッション商品販売業務に必要とされる基本的なファッション商品知識、販売知識、接客知識を習得し、実務に活かせるようになる。 ・商品の流通やマーケティングの概要を学び、小売業のしくみが理解できるようになる。 ・ファッション販売能力検定試験をはじめとする関連の検定合格を目指す。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ファッション販売とは	検定試験について、小売業とは、ファッションとは、アパレルとは		様々なアパレル販売店へ足を運び観察する。	60分	授業で行った内容を復習する。	60分
2		ファッション業界について		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
3	小売業の類型	小売業の構造、ファッション小売業と店舗		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
4		商品の流通、各小売業種について		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
5	マーチャンダイジング	商品計画、仕入計画、品揃え、在庫管理の知識		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
6		販売スタッフの事務と商品管理		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
7	マーケティング	マーケティングの基礎知識、リテール・マーケティングとは		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
8		お客様の購買動機、購買心理		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
9	店舗演出とVP展開	店舗（売り場）環境づくりと演出		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
10		ウェアリング（着こなし方）の提案について		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	60分
11		商品陳列、ビジュアルプレゼンテーション		アパレル販売店の事例を調査する。	120分	調査結果をまとめる。	120分
12	販売技術	接客の基本動作とセールステクニック基礎		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
13		お客様との接し方演習		様々なアパレル販売店へ足を運び観察する。	60分	授業で行った内容を復習する。	30分
14	経営管理	販売に関する法令、計数管理、損益計算		教科書を読み予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
15	まとめ	模擬試験、課題提出について		授業全体の復習をしておく。	90分	模擬試験を振り返り、検定試験に備える	120分

教科書	(財)日本ファッション教育振興協会：『ファッション販売3』（最新版）¥2,268	参考書資料	(財)日本ファッション教育振興協会『ファッション販売能力検定試験問題集3級 改訂版』¥1,440 織研新聞、月間『ファッション販売』（商業界）、各種ファッション雑誌
-----	--	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。 ・小テスト、模擬テストを行う。 ・検定試験の日程に合わせ、授業スケジュールを変更することがある。	以下の項目の総合評価とする。 小テスト・模擬テスト(50%) 演習課題(30%) 受講態度(20%)	完成度の高い課題が提出でき、小テスト・模擬テストを受けて学習内容を理解していることが確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
フードコーディネート 実習	選択	共通	2年 後学期	実習	1	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独	生活デザイン専攻科目 (FC) 食物栄養専攻科目 (FC)	特になし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
テーブルコーディネートに必要な食器の知識や具体的なコーディネートスタイル、またサービスに必要な知識やマナーについて学ぶ。コーディネートのプランニングシートの作成やテーブルクロス・食器等に触れるなど実際にコーディネートをする授業もいたします。							フードコーディネーターとして必要な、食空間とコーディネート、さらにはサービスとマナーについて実践的知識と技術を身につけられるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食空間のありかた	食空間のありかたについて		シラバスを読んでおく	5分	授業の復習	5分
2	第9章：食空間と テーブルコーディネート	テーブルコーディネートとは		教科書を読んでくる	30分	授業の復習	30分
3		テーブルコーディネートの基本的理論		授業の予習	30分	授業の復習	30分
4		食空間の構成～洋食・和食・中国料理		授業の予習	30分	授業の復習	30分
5		テーブルコーディネートのプランニング①		授業の予習	30分	授業の復習	30分
6		テーブルコーディネートのプランニング②		授業の予習	30分	授業の復習	30分
7		テーブルコーディネートのプランニング③		授業の予習	30分	授業の復習	30分
8	第10章： テーブルサービスとマナー	テーブルマナー		授業の予習	30分	授業の復習	30分
9		サービスマナー		授業の予習	30分	授業の復習	30分
10		プロトコールと席次		授業の予習	30分	授業の復習	30分
11	実践：テーブルコーディネート	実習		授業の予習	30分	授業の復習	30分
12		実習		授業の予習	30分	授業の復習	30分
13		実習		授業の予習	30分	授業の復習	30分
14	プレゼンテーション	プレゼンテーション		プレゼンテーションの準備	30分	授業の復習	30分
15		プレゼンテーション		プレゼンテーションの準備	30分	授業の復習	30分

教科書	日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2018 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2017）（購入済み）	参考書資料	なし
-----	---	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中の携帯電話操作を禁ずる（電卓、検索機能及び記録のための撮影機能としても不可）。 2. 私語厳禁	プレゼンテーション(60%) 授業時提出物等（レポート含）(30%) 授業態度(10%) の総合評価	授業に積極的に取り組み、課題を提出し、コーディネートやサービス、マナーについての知識を身につけられるようになれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
フードデザイン・マネジメント論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独	生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
フードサービスビジネスに必要な食空間のデザインや施設管理、マネジメントの基本を講義し、空間プランニングやマネジメント実務を学習する。							経営的立場に立って、フードサービス事業の立ち上げから運営までをマネジメント出来るようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	教科書①第8章：食空間と内装デザイン	食空間の様々な内装		シラバスを読んでおく	5分	授業の復習	5分
2		食空間と内装デザイン		教科書を読んでくる	30分	授業の復習	30分
3	教科書②第5章：施設管理	第1節：施設の知識		授業の予習	30分	授業の復習	30分
4		第1節：施設の知識		授業の予習	30分	授業の復習	30分
5		第2～3節：防災、施設の維持管理		授業の予習	30分	授業の復習	30分
6	教科書②第6章：苦情対応と遺失物の取扱い	第1節：料飲サービスにおける不満・苦情		授業の予習	30分	授業の復習	30分
7		第2節：好ましくないお客への対応		授業の予習	30分	授業の復習	30分
8		第3節：遺失物の取扱い		授業の予習	30分	授業の復習	30分
9	教科書①第11章：フード・マネジメント	第1～2節：現代フードサービス産業の歴史		授業の予習	30分	授業の復習	30分
10		第3節：経営の基礎知識		授業の予習	30分	授業の復習	30分
11		第3節：経営の基礎知識		授業の予習	30分	授業の復習	30分
12		第4～5節：業態開発と出店計画		授業の予習	30分	授業の復習	30分
13		第6節：事業計画書の作成		授業の予習	30分	授業の復習	30分
14		第6節：事業計画書の作成		授業の予習	30分	授業の復習	30分
15		第7～8節：開店業務と販売促進		授業の予習	30分	授業の復習	30分

教科書	①日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2018）（購入済み） ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法』 職業訓練教材研究会（2018）	参考書資料	なし
-----	---	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中の携帯電話操作を禁ずる（許可時以外の電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は不可）。 2. 私語厳禁	定期試験 (90%) 授業態度 (10%) の総合評価	授業態度がよく、フードマネジメントについて理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独	生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)	特になし	3, 6, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
レストランサービスやフードプランニングに必要な知識と、企画を実践するために必要不可欠なスキルについて講義し、実際に各自で様々なプランニングシートを作成してみる。							レストランサービスやフードプランニングに必要な、メニューの歴史やプロトコル、プランニングの基本的な知識を学び、魅力的な企画書の作成や実施が出来るようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	教科書②第1章第5節：メニュー	プランニングの世界：実際の仕事内容とは		シラバスを読んでおく	5分	授業の復習	5分
2		メニューの歴史、作成、構成		教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	30分	授業の復習	30分
3		メニューの歴史、作成、構成		授業の予習	30分	授業の復習	30分
4	教科書②第3章第12節： 食事の国際習慣	プロトコルについて		教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	30分	授業の復習	30分
5		プロトコルについて		授業の予習	30分	授業の復習	30分
6	教科書①12章：メニュープランング	第1～4節		授業の予習	30分	授業の復習	30分
7		第5～7節		授業の予習	30分	授業の復習	30分
8		プランニングシート作成		今までの復習を良くしておくこと	30分	授業の復習	30分
9		プランニングシート作成		今までの復習を良くしておくこと	30分	授業の復習	30分
10		プランニングシート作成		今までの復習を良くしておくこと	30分	授業の復習	30分
11	教科書①13章：食の企画・構成・ 演出の流れ	第1～2節		授業の予習	30分	授業の復習	30分
12		第3～6節		授業の予習	30分	授業の復習	30分
13		プランニングシート作成		今までの復習を良くしておくこと	30分	授業の復習	30分
14		プランニングシート作成		今までの復習を良くしておくこと	30分	授業の復習	30分
15		プランニングシート作成		今までの復習を良くしておくこと	30分	授業の復習	30分

教科書	①日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2018）（購入済み） ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法』 職業訓練教材研究会（2018）	参考書資料	なし
-----	---	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中の携帯電話操作を禁ずる（電卓、検索機能及び記録のための撮影機能としても不可）。 2. 私語厳禁	期末レポート(40%) 授業内テスト（20%） 授業時提出物（レポート含）(30%) 授業態度(10%) の総合評価	授業態度が良く、課題を提出し、フードプランニングについて理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
レストランサービス論	選択	生デ	1年 前学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独	生活デザイン専攻科目（RS）		17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
レストランサービスに必要な食事用具の知識、接客の基本を学習し、学外実習ではテーブルマナーを体験します。							サービスマンとしての知識を身に着け、さらにテーブルマナーを体現することによって、サービスを受ける側の立場に立って「サービスとは何か」を理解出来るようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	第1章第6節：食事用具・備品	レストランとは		シラバスを読んでおく	5分	授業の復習	5分
2		西洋料理における食事用具の種類と用途		授業の予習	30分	授業の復習	30分
3		西洋料理における食事用具の種類と用途		授業の予習	30分	授業の復習	30分
4	第2章：接客の基本	接客について		授業の予習	30分	授業の復習	30分
5		接客について		授業の予習	30分	授業の復習	30分
6	第3章： 宴会とレストランサービス	第1節：宴会		授業の予習	30分	授業の復習	30分
7		第2節：レストラン		授業の予習	30分	授業の復習	30分
8		第3～4節：客席案内と注文		授業の予習	30分	授業の復習	30分
9		第5節：テーブルサービス		授業の予習	30分	授業の復習	30分
10		第6節：調理の仕上げ		授業の予習	30分	授業の復習	30分
11		第7～8節：予約・解約、メニュー管理		授業の予習	30分	授業の復習	30分
12		第9～11節：料理・食器等の異常、一般的な救護方法		授業の予習	30分	授業の復習	30分
13	学外実習の事前準備	テーブルマナーについて		テーブルマナーの復習	30分	授業の復習	30分
14	テーブルマナー実習	学外実習：レストランで食事		テーブルマナーの復習	30分	授業の復習	30分
15		学外実習：レストランで食事		テーブルマナーの復習	30分	授業の復習	30分

教科書	日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法 2版』 職業訓練教材研究会（2019） ¥3,650	参考書 資 料	なし
-----	---	------------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中の携帯電話操作を禁ずる（許可時以外の電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は不可）。 2. 私語厳禁	定期試験（80%） 学外実習（10%） 授業態度（10%） の総合評価	授業態度がよく、レストランサービスについて理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
医療事務サービス論 (医療事務)	選択	生デ	1年 前学期	講義	4	ないとう まき 内藤 麻紀	単独	生活デザイン専攻科目	技能認定振興協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とし、全15回の授業に参加する者（遅刻・欠席・早退不可）	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
医療保険制度を基礎から学習し、専門職としての知識を身につける。主に勉強することは、医療機関が診療行為を請求する際に作成するレセプト（請求のための用紙）の書き方と請求費用の計算方法についてである。書き方と計算方法は「注射」「手術」「検査」など医療行為によって異なるため、行為ごとに学ぶ。							病院等の医療機関で事務員として働くために必要な知識を身につけ、技能認定振興協会の主催する「医療事務管理士技能認定試験」に合格できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	医療制度と請求業務	病院概要・保障制度・請求事務の基本・レセプト（請求用紙）の基礎 各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。		医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	30分
2	点数算定の原則・診察料(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	30分
3	診察料(2)・医学管理(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	30分
4	医学管理(2)・在宅医療			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	30分
5	投薬(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
6	投薬(2)・注射			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
7	処置(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
8	処置(2)・リハビリテーション・検査(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
9	検査(2)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
10	病理診断・手術(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
11	手術(2)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
12	麻酔・画像診断(1)			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
13	画像診断(2)・精神科専門療法・放射線			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
14	入院			医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分
15	他制度・レセプトの点検	レセプトの点検方法		医療事務に関する用語を調べておく。	10分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	60分

教科書	株式会社ソラスト作成 医療事務講座テキスト一式 ¥21,700 （学校にて注文）	参考書資料	なし
-----	--	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・毎回の授業で新しいことを学ぶため、各授業での内容を理解した上で次の授業に臨むこと。 ・教材を使い、各自、授業内容の理解に努めること。 ・毎回、レポートを課すので、次回の授業までに作成すること。 ・資格試験に合格することを目標とするため、全15回の参加を求める。	・14回分のレポート提出と添削内容(50%) ・受講態度(25%) ・定期試験(25%) の総合評価	レセプト作成に関する技術を持ち、正確な点数算定ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
医療事務サービス演習	選択	生デ	1年 前学期	演習	1	なかの 中野 都	単独	生活デザイン専攻科目	生活デザイン専攻科目の「医療事務サービス論（医療事務）」履修者	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
「医療事務の基礎知識」「点数算定とレセプトの書き方」「公費負担医療、その他の制度」について、医療事務の授業内容をわかりやすく解説し、点数算定の方法を整理・復習し、最終的には医療事務管理士技能認定試験合格を目指す。							各診療報酬の算定方法を理解し、ミスなく確実に計算できるようにする。「外来」「入院」のレセプト作成及び「レセプト点検」問題を計画的にこなし、医療事務管理士技能認定試験合格を到達目標とする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	医療保障制度	医療機関・医療保障制度・保険給付及び医療事務管理士技能認定試験勉強について		シラバスを読み、「医療事務」の授業内容を復習する	30分	教科書の練習問題に取り組む	60分
2	各診療報酬の算定方法とレセプト作成	医療事務の基礎知識 初・再診料		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	教科書の練習問題に取り組む	60分
3		医学管理		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	教科書の練習問題に取り組む	60分
4		在宅医療		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	教科書の練習問題に取り組む	60分
5		投薬		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック1～4号のレセプト作成	240分
6		注射		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック5～8号のレセプト作成	240分
7		処置		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック9～12号のレセプト作成	240分
8		リハビリテーション・検査（1）		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック13号のレセプト作成	60分
9		検査		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック14～19号のレセプト作成	360分
10		病理診断・手術		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック20～23号のレセプト作成	120分
11		手術・麻酔		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック20～23号のレセプト作成	120分
12		画像診断		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック24～32号のレセプト作成	480分
13		精神科専門療法・放射線治療		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック33～34号のレセプト作成	120分
14		入院		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	トレーニングブック35～43号のレセプト作成	540分
15	点検	レセプトの点検		「医療事務」の授業内容を復習する	60分	レセプト点検練習問題44～50号	240分

教科書	株式会社ソラスト作成 医療事務講座テキスト一式 ¥21,700 （学校にて注文）	参考書資料	社会保険研究所 医科診療報酬点数表 平成30年4月版
-----	--	-------	----------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
医療事務管理士技能認定試験に合格するためには、「医療事務」の授業内容を確実に理解し、練習問題、過去問題をこなし、着実に学習を進める必要がある。「医療事務」の授業内容をわかりやすく解説し、一問でも多くの練習問題、過去問題に取り組み、合格に向けての勉強方法も指導していくので、欠席、遅刻、早退のないよう、授業に臨むこと。	・演習課題(70%) ・受講態度(30%) の総合評価	診療報酬の算定方法を理解し、計画的に医療事務管理士技能試験に向けて試験勉強に取り組み、課題を提出しレセプト作成できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
包装の文化と技術	選択	1年生デ 2年共通	1、2年 前(集中)	演習	1年:2 2年:1	あおき ゆきこ 青木 友紀子	単独	1年生活デザイン専攻科目 2年共通教養科目	特になし	1, 3, 6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
授業スケジュールに従って、包装の歴史や素材、演習内容の解説を行う。演習は繰り返し実習することで、基本の包み方、リボンの扱い方、手近な素材の利用法を学ぶ。授業の終盤では、学生が主体となり、(P)課題を解決する方法を考え、企画を立てる。(D)企画に沿って実習を行う。(C)実習後に評価し、改善点を見出し、振り返りを行う。(A)さらに、課題にふさわしい作品の製作につなげる。								「礼」を重視する和式包装には歴史があり、マナーやしきたりが多く存在し、洋式包装には「彩り」を添えて贈り物を楽しく演出するための要素が多く存在する。 1. 和式、洋式双方の包装について深く理解し、贈る側の気持ちを具現化して商品を包装によって演出することができるようになる。 2. 自ら企画を立て、商品開発を行うことができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	日程	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	包装の歴史、包装の基礎知識(素材と方法)		シラバスを読む	5分	授業内容を復習する	10分
2	包み方の基本(1)	合わせ包み		教科書を読む(合わせ包み)	10分	授業内容を復習する	15分
3	包み方の基本(2)	風呂敷包み		教科書を読む(風呂敷包み)	10分	授業内容を復習する	15分
4	包み方の基本(3)	斜め包み		教科書を読む(斜め包み)	10分	授業内容を復習する	15分
5	お菓子のラッピング(1)	紙袋を使ったラッピング		配布プリントを読む(5回目)	10分	授業内容を復習する	10分
6	お菓子のラッピング(2)	クッキー、パウンドケーキを包む		配布プリントを読む(6回目)	10分	授業内容を復習する	10分
7	お菓子のラッピング(3)	身近な素材(不織布、ペーパーナプキン、紙コップ)を使って		配布プリントを読む(7回目)	10分	1から7回目の授業を参考に実践ラッピングの企画案を考える	10分
8	実践ラッピング演習(1)	包装法の復習、実践ラッピングの企画立案提出		実践ラッピングの企画案を作成する	30分	実践ラッピングの準備	10分
9	贈る文化(1)	祝儀、不祝儀の基本、風呂敷ふくさの扱い方について		配布プリントを読む(9回目)	10分	授業内容を復習する 実践ラッピングの準備	10分
10	贈る文化(2)	風呂敷を用いた包み		配布プリントを読む(10回目)	10分	授業内容を復習する 実践ラッピングの準備	10分
11	実践ラッピング演習(2)	実践ラッピングの試作、振り返り		実践ラッピングの試作の準備、イメージトレーニング	30分	実践ラッピングの試作後の改善点について考える	10分
12	和紙・水引(1)	和紙の歴史、製法、種類、扱い方 祝箸袋・箸置きを作る		配布プリントを読む	10分	授業内容を復習する 実践ラッピングの準備	10分
13	和紙・水引(2)	祝儀袋を作る		配布プリントを読む	10分	授業内容を復習する 実践ラッピングの準備	10分
14	実践ラッピング演習(3)	実践ラッピングの作品提出		実践ラッピング仕上げの準備、イメージトレーニング	30分	作品の魅力が相手にうまく伝わる発表方法を考える	30分
15	実践ラッピング演習(4)	実践ラッピングの発表会、展示		作品の魅力が相手にうまく伝わる発表方法を考える	30分	生活の中で実践する	10分

教科書	包むファクトリー監修:『きほんのラッピング便利帳』 Gakken ¥1,404 (学生個人での購入は必要なし)	参考書資料	配布プリント
-----	--	-------	--------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①授業の進度に合わせて、授業内容の順番、内容を変更する場合がある。 ②配布プリントを整理し、ファイルに保管する。 ③遅刻厳禁。包材の準備があるため、欠席が事前にわかる場合は連絡する。 ④食品を扱う場合は、爪を短くする。	授業態度(30%) 実践ラッピング演習の実技(40%)、レポート(30%) の総合評価	普段の実習に積極的に取り組み、実践ラッピングの課題において、自分なりに工夫した作品を発表できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
サービス英語コミュニケーション	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	りちやーど おすてん Richard S Austen えぐち まゆみ 江口 直由美	オム ニバ ス	生活デザイン専攻科目	なし	8, 9・10
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
サービス業界で仕事をする上で役立つ英会話を、テキストに基づいて進行し楽しく英語を学ぶ。英語でのコミュニケーションを積極的に図ろうとするマインドを育成する。異なる文化の違いを理解しながら適応能力や柔軟性を養う。「英語応対能力検定」の合格を目標に、テーマごとに実践的にグループで英会話を習得する。スピーキング&リスニング(50%) リーディング&ライティング(50%)								サービス業界で仕事をする上で役立つ英会話を習得し話せるようになる。英語でのコミュニケーションを積極的に図ろうとするマインドを学び、自分から話しかけられるようになる。異なる文化の違いを理解しながら適応能力や柔軟性を養い、対応ができるようになる。		
授業のスケジュール										
回	項 目		内 容			担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	Introduction Class 飲食編		授業の概要説明 目標 自己紹介			Richard	シラバスを読んてくる	5分	宿題 復習	15分
2	飲食編		レストランでの接客マナー1, 2, 3.			Mayumi	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
3	飲食編		海外にいても困らないレストランでの英会話術			Mayumi	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
4	飲食編		復習 実用英会話			Richard	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
5	販売		ショップでの接客マナー1, 2, 3,			Mayumi	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
6	販売		海外にいても困らないショップでの英会話術			Mayumi	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
7	販売		復習 実用英会話			Richard	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
8	一般		緊急時、病気、困ったときの英会話術			Richard	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
9	一般		まちかど英会話&基本フレーズ1			Mayumi	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
10	一般		まちかど英会話&基本フレーズ2			Mayumi	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
11	一般		道案内			Richard	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
12	一般		日本の食と文化を英語で話そう			Richard	テキストで予習	15分	宿題 復習	15分
13	Review and Practice		授業で学んだことを復習する。英語応対能力検定について説明する。			Mayumi	テキストで予習	15分	復習	15分
14	Review and Practice		授業で学んだことを復習し練習する。			Richard	テキストで予習	15分	復習	15分
15	Review and Practice		授業で学んだことを復習し練習する。			Richard	テキストで予習	15分	復習	15分
教科書	英語応対能力検定公認教材：『とにかくひとこと接客英会話』最新版 接客英会話飲食編 接客英会話販売編 まちかど英会話 旺文社 合計3冊 各¥1,620						参考書 資 料	必要に応じてプリント配布		
履修上の注意・備考・メッセージ								成績評価方法	成績評価基準	
遅刻、欠席はしないように体調管理に気をつける。 余儀なく欠席となる場合は次の登校日に研究室に連絡を取ること。 意欲的に授業に取り組むこと。 2019年9月の英語対応能力試験合格に向けて試験の傾向と回答のコツを習得する。								テスト、筆記、インタビュー(80%) 宿題提出、授業態度(20%) の総合評価	英語でのコミュニケーションレベル(積極性、理解、ヒヤリング、スピーキング)が初回の授業に比べて上達していれば合格。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
カラーコーディネート 演習	選択	生デ	2年 前学期	演習	2	畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	14, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
色とは何か、色が見える仕組み、色の分類など、色彩学の基本を学び、色についての理解を深める。色の三属性、色彩体系、配色理論を学び、ファッションやアパレルの仕事や日常生活において応用できる実践力を養う。習得した知識により、ファッション色彩能力検定3級または2級、色彩検定、カラーコーディネート検定などの検定試験に合格することを目指す。							・色彩に関する基本的事項が理解できるようになる。 ・日常生活において色彩を役立てることができるようになる。 ・ファッションやアパレルの仕事において実践的に色彩を応用できるようになる。 ・習得した知識により、色彩系の検定試験に合格する。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	色彩のはたらき	検定試験について、生活における色彩の役割		色に対する関心を高めておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
2		ファッションにおける色彩の役割		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
3	色彩の体系	色の三属性、演習課題		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
4		色彩体系、純色・清色・濁色、ヒュー&トーン		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
5		小テスト、解説		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
6	色彩理論	色の成り立ち、光と色、三原色と混色		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
7		視覚と色、色彩と心理		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
8		小テスト、解説		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
9	色彩の技術	配色の基礎		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
10		色彩構成の基礎		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
11		配色演習		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
12	ファッション産業と色彩	ファッション産業における色彩の役割、企画・生産・流通の各段階の色彩		次回の授業内容は教科書で予習しておく。	30分	授業で行った内容を復習する。	30分
13	まとめ	模擬試験		模擬試験に向け、学習した内容をまとめておく。	30分	模擬試験の結果を振り返り復習する。	30分
14		解説		模擬試験で間違えた回答を教科書で確認する。	30分	解説をふまえ再度回答を見直す。	30分
15		まとめ		授業全体の復習をしておく。	30分	模擬試験を振り返り、検定試験に備える。	30分

教科書	(財)日本ファッション教育振興協会『ファッション色彩[Ⅰ]』（最新版）¥2, 263	参考書資料	(財)日本ファッション教育振興協会『ファッション色彩能力検定試験3級問題集』（最新版）¥1, 131 玉田真紀、宮武恵子、畑久美子：『生活デザインの体系』 三共出版 （2012）¥2, 916（生活デザイン概論で購入済） その他、色彩学やカラーコーディネートに関する図書
-----	--	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。 ・小テスト、模擬テストを行う。 ・検定試験の日程に合わせ、授業スケジュールを変更することがある。	以下の項目の総合評価とする。 小テスト・模擬テスト (60%) 演習課題 (20%) 受講態度 (20%)	完成度の高い課題が提出でき、小テスト・模擬テストを受けて学習内容を理解していることが確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
インテリアコーディネート演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	やまむら 山村 美保里	単独	生活デザイン専攻科目	「住生活論」B評価以上の者	9, 11, 12
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
前半では、インテリアを構成する各要素の基礎事項とプランニングの一般的なルールを学ぶ。後半では学んだことを基に、インテリアコーディネートについて分析を行い、課題に対するプレゼンテーションボードを作成し発表する。またインテリアデザイン技能検定に必要な平面図、パース図、デザインコンセプトを学習する。							インテリアの基礎事項を理解し、実生活におけるコーディネートに活かせるようになる。			

の
授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業の目的及び方針		シラバスを読んでおく	10分	授業方針の確認をする	10分
2	家具	家具の種類と役割、家具の寸法		身近な家具の寸法を計測する	30分	学習した内容を確認する	30分
3		配置と平面図 著名な家具のデザインとスケッチ		家の家具や家具売り場を見ておく	30分	学習した内容を確認する	30分
4	窓周り	窓周りの基礎知識とパース図（アイソメ図）		家の窓周りを見ておく	30分	学習した内容を確認する	30分
5	照明	照明の種類と役割、著名な照明のデザインとスケッチ		家が店舗やレストランの照明をみておく	30分	学習した内容を確認する	30分
6		照明計画		家が店舗やレストランの照明をみておく	30分	学習した内容を確認する	30分
7	色彩	色彩の基礎と日本の伝統的色彩		色彩の基礎を参照しておく	30分	学習した内容を確認する	30分
8		色彩計画		好きな空間の色彩を観察しておく	30分	学習した内容を確認する	30分
9	コーディネートの方	コーディネートの分析 デザインコンセプト		好きな空間のデザインテーマを観察しておく	30分	学習した内容を確認する	30分
10	平面図作成の練習	インテリアの配置を平面図に描く練習		学習したインテリアの基礎事項を復習する	30分	学習した内容を確認する	30分
11	プレゼンテーションボードの作成	与えられた課題に対してコーディネートを考え、プレゼンテーションのためのボードを作成する。希望者は平面図1/50を作成をする。		学習したインテリアの基礎事項を復習する	30分	学習した内容を確認する	30分
12				学習したインテリアの基礎事項を復習する	30分	学習した内容を確認する	30分
13				学習したインテリアの基礎事項を復習する	30分	学習した内容を確認する	30分
14	発表会	発表会		学習したインテリアの基礎事項を復習する	30分	学習した内容を確認する	30分
15	総括	振り返りとまとめ		学習したインテリアの基礎事項を復習する	30分	発表者のアイデアを確認する	30分

教科書	必要な資料は適宜配布	参考書資料	『素敵なインテリアの基本レッスン』 主婦の友社（最新版） ¥1,404 『インテリアデザイン技能検定公式テキスト』 日本教育訓練センター ¥2,700
-----	------------	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 3. 授業中の携帯電話の操作（指示がある場合は除く）を禁ずる。	受講態度(20%) 授業ノートと作成物(40%) プレゼンテーション(40%) の総合評価	スケッチや平面図等を製作し、インテリアコーディネートの基礎事項を理解したプレゼンテーションボードを作成して発表すれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品衛生学(家政)	選択	生デ	2年 後学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	生活デザイン専攻科目 (FC)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食の外部化により、食の安全性は家庭で守る以外の要因も増えているのが現状である。本科目では、食品の安全性の現状と食品衛生の正しい知識および日常における飲食の衛生管理について学習する。また、食品の変質や微生物汚染の防止方法、食品添加物やアレルギーについても学習する。							・飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かが説明できるようになる。 ・食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などによる健康被害を未然に防ぐ方法が理解できるようになる。 ・日常における食の衛生管理を実践するための要点が理解できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食品の安全性	我が国の食品衛生の現状		シラバスを読んでくる	10分	食品衛生とは何か、本科目で学ぶことを確認する。	15分
2	食品の変質	油脂の酸化・調理による化学変化		教科書の該当する部分を読んでくる	10分	食品の変質防止法を意識的に日常生活に取り入れるようにする。	15分
3	食中毒について(1)	分類・発生状況		教科書の該当する部分を読んでくる。	10分	食中毒の定義と病院物質別の分類を覚える。	15分
4	食中毒について(2)	細菌性食中毒・ウイルス性食中毒		細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	10分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理しておく。	15分
5	食中毒について(3)			ウイルスが原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	10分	ウイルス性食中毒のタイプと原因ウイルス、主な原因食品、症状等を整理しておく	15分
6	食中毒について(4)	寄生虫		寄生虫が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	10分	寄生虫による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理しておく。	15分
7	食中毒について(5)	自然毒		自然毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	10分	自然毒食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理しておく。	15分
8	食中毒について(6)	化学毒		化学毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	10分	化学性食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理しておく。	15分
9	食品汚染(1)	カビ・農薬・抗生剤・抗菌剤		教科書の該当する部分を読んでくる。	10分	教科書、配布プリントを参考にしながら内容を整理しておく。	15分
10	食品汚染(2)	放射線物質・ダイオキシン・有害金属・内分泌かく乱物質		教科書の該当する部分を読んでくる。	10分	教科書、配布プリントを参考にしながら内容を整理しておく。	15分
11	食品添加物(1)	食品添加物の目的		教科書の該当する部分を読んでくる。	10分	添加物のメリットデメリットについて考える。	15分
12	食品添加物(2)	おもな食品添加物		身の回りの食品に添加されている食品添加物にはどのようなものがあるか5つ探	10分	事前学習で見つけた添加物の添加目的を調べる。	15分
13	食品表示 (1)	表示の読み方		教科書の該当する部分を読んでくる。	10分	身の回りの食品5つについて、表示を確認する。	15分
14	食品表示 (2)	輸入食品・遺伝子組み換え食品など		遺伝子組み換え食品の表示がある食品にはどのようなものがあるか探してみる。	10分	市販品の表示はどのようなになっているか確認する。	15分
15	まとめ	演習		これまでの復習をして、不明点などをまとめてくる。	10分	学習内容を日常生活で実践できるようにする。	15分

教科書	植木幸英・野村秀一：NEXT『食品衛生学 第4版』 講談社（2016） ¥3, 024	参考書 資 料	参考書 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2017 3級資格 認定試験 対応テキスト』 柴田書店（2016） 資料 必要に応じてプリントを配布
-----	---	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業中、私語や携帯操作を禁じる。 ・授業の進捗状況によってはスケジュールを変更することがある。 ・授業の進度を確認問題を解くことにより確認する。	定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と確認問題への取り組みを含む。	積極的に授業に取り組み、飲食によって発生する危険を防ぐ方法を理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食文化論	選択 教職必修 (食のみ)	共通	2年 前学期	講義	2	たけうち ゆきこ 竹内 由紀子	単独	生活デザイン専攻科目(FC) 食物栄養専攻科目(栄養教諭・FC)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
人類が積み上げ、作り上げてきた現代の食生活。その意味・意義を理解するためには、食文化の歴史、地域によって異なる食文化の違いと気候風土、伝統などとの深い結びつきについて理解をしておく必要がある。食文化の歴史、地域による食文化の多様性について多面的に学び、食生活の理解、人間生活の理解を深める。							食文化についての基礎的な知識を身に付け、これを実生活に活用し、食生活を豊かにすることができるようになる。本学栄養教諭養成の理念・構想にあるように、食生活の背景に食文化があることを理解した食育が実践できるようになる。現代日本で「食育」や「和食」が重視されるようになった意味を理解できる。こうした理解を基に、本学教員養成の理念である、いかなる時代にあっても一人の人間として自立した精神を持つことの重要性を子どもたちに教え広めることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	「食文化」とは 食育における意味	食育における食文化の意味を学び、この授業で学ぶ内容を概説する		「食育」「食文化」について、自分なりの考えをまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
2	人類文化としての食文化	人類が発展させてきた食料獲得法の歴史を概観する		人類が自然環境に適応しながら農耕や牧畜を発展させてきた事項を確認しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
3	日本食文化の歴史(1)	先史～古代の食文化を学ぶ		縄文～平安時代がどのような時代だったか理解しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
4	日本食文化の歴史(2)	中世の食文化を学ぶ		鎌倉・室町時代までがどのような時代だったか理解しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
5	日本食文化の歴史(3)	近世の食文化を学ぶ		江戸時代がどのような時代だったかを確認し、理解しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
6	日本食文化の歴史(4)	近現代の食文化を学ぶ(日本における西洋料理も含む)		明治時代～現代までにどのような変遷があったかを確認し、理解しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
7	「和食」と日本の伝統文化	「和食」のユネスコ無形文化遺産登録について学び、日本料理を理解する上で必要な伝統文化（暦・年中行事など）		自分の知っている行事食を挙げてまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
8	和菓子の歴史	和菓子の歴史について学ぶ		自分の知っている和菓子にはどのようなものがあるか挙げてまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
9	中国食文化の歴史	中国食文化の歴史を学ぶ		高校世界史の教科書で中国の歴史を確認し、理解しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
10	中国料理の特徴	中国料理の特徴、各地域の料理の特徴などを学ぶ		自分の知っている中国料理についてまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
11	ヨーロッパ食文化の歴史	ヨーロッパの食文化史を学ぶ（パンの歴史を含む）		高校世界史の教科書でヨーロッパの歴史を確認し、理解しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
12	西洋料理の特徴	西洋料理の特徴を学ぶ		自分の知っている西洋料理についてまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
13	洋菓子の歴史	洋菓子の歴史を学ぶ		自分の知っている洋菓子にはどのようなものがあるか挙げてまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
14	世界各地の食文化	世界各地の食文化を学ぶ		自分の知っているエスニック料理にはどのようなものがあるか挙げてまとめておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分
15	まとめ	本科目において学んだことを概観し、確認する		授業で取り上げた話題について質問を考えて整理しておく。	20分	授業で学んだことを復習し、ノート・プリントを整理しておく。	20分

教科書	特になし	参考書資料	日本フートコーディネーター協会編：『フートコーディネーター教本2018 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店(2017) ¥3,240 講師授業時配布資料ほか
-----	------	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁。 ・携帯電話使用厳禁。 ・授業内に小レポートを実施する。	受講態度・取組み姿勢(10%) 小レポート(10%) 定期試験(80%) の総合評価	授業態度が良く、小レポートで授業の省察ができ、定期試験では、食文化についての基本的な用語、考え方、大まかな歴史の流れが理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
家庭経済学	選択 教職必修	生デ	2年 前学期	講義	2	わたなべ 渡辺 淳	単独	生活デザイン専攻科目 （家庭科教諭）	なし	3, 12, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教科に関する科目(中学校家庭)						家庭経営学（家族関係学及び家庭経済学を含む）				
授業の概要							授業の到達目標			
DVD、ビデオ等を使用しつつ、少子高齢社会における家庭経済の学習を進める。テキストは、事例の豊富なものを使用するとともに、タイムリーなトピックをDVD等で紹介していく。消費者としての身を守るよう学習を進めるうちに、より広い社会の変化を理解するとともに、加害者としての消費者にはならぬよう精神の涵養に努める。家庭経済学とともに履修すると効果的である。東京都消費社会総合センターへの見学を含む。							1. 暮らしと関係の深い経済現象について基本的な理解をするとともに、変わりつつある社会における人生の中で遭遇する家庭の経済的課題に対する対処の仕方を理解することができるようになる。 2. 私たちが日々行なっている「消費」について多面的に検討し、賢く責任感ある消費者になるための必須事項を習得することができる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	国民経済における家庭経済	家庭経済の役割、消費行動決定の要因、家計と企業のつながり		シラバスの該当ページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
2		就業と賃金、職業選択、ライフステージ、収入、消費、貯蓄		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
3	税と社会保障	税の分類、社会保障制度と財政負担・人口構造		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
4	長期資産管理	生涯収入（専業主婦・パート・キャリア）、資産形成、資産運用		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
5	子育て費用	子育て費用		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
6	住宅費用	住宅取得に関連する要因		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
7	消費者問題の基礎知識	消費者問題とは何か、歴史と現状、消費者行政、企業の消費者対応		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
8		契約、無店舗販売、悪質商法、クーリング・オフ、特殊詐欺		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
9	商品の安全性、広告・表示	電気・ガス用品・自動車等の安全性、様々なマーク(1)		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
10	消費者信用	月賦販売、クレジットカード、多重債務		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
11	消費者の責任	消費者運動、フェアトレード		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
12	環境問題	地球温暖化、水質汚染、大気汚染、様々なマーク(2)		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
13		循環型社会、電力需要、スローライフ、環境問題とビジネス		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
14	これからの消費者教育	これからの消費者教育		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
15	これからの環境教育	これからの環境教育		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分

教科書	なし	参考書資料	角田修一著：『概説生活経済論』 文理閣（2014）¥2,415 吉田良子編、藤井昭子、山田幸子、好光陽子著：『消費者問題入門 第3版』 建帛社（2006）¥2,484
-----	----	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
遅刻厳禁 私語は禁止	取組み姿勢（30%） 提出物・小テスト（70%） の総合評価	積極的に取り組み、提出課題を十分に仕上げて提出し、小テストにおいて、家庭経済について、基本的事項の理解が確認されれば合格。積極的に取り組み、提出課題を十分に仕上げて提出し、小テストにおいて、消費生活に関する諸問題に関して、基本的事項の理解が確認されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
介護・医療の生活経済	選択	生デ	2年 後学期	講義	2	わたなべ 渡辺 淳	単独	生活デザイン専攻科目	家庭経済学を履修しておくことが望ましい	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
各種文献、ホームページからの資料等を利用し、生活経済においてますます比重を増す介護・医療に関して、現状と対策を学習する。また、生活者としての理解に加えて、今後に求められる方向性を含め、考え話し合える力を身につけていく。							介護及び医療に関連した生活経済の諸問題について、基本的事項を習得し、変化する状況の中で、生活者として、適切なする方法は何か、考え、話し合い、行動するための土台を身につけることができる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	イントロダクション	家庭経済における介護と医療		シラバスの該当ページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
2	生活経済におけるリスク	生活経済におけるリスク		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
3				配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
4	介護の生活経済	公的介護保険・民間介護保険		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
5		労働と介護		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
6		在宅介護と諸費用		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
7		高齢者施設の利用と諸費用		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
8				配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
9	医療の生活経済	健康と費用		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
10		生活経済・国民健康と医療費		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
11		公的医療保険と生命保険		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
12		先進医療・混合診療		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
13		インフォームドコンセント・セカンドオピニオン		テキストの指定されたページを読む	30分	課題プリントの演習	120分
14		ジェネリック医薬品・三大疾病保険		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分
15	これからの介護・医療の生活経済	今後の見通しと対策		配布されたプリントを読む	30分	課題プリントの演習	120分

教科書	なし（プリントを配布する）	参考書資料	授業内に適宜指示する。
-----	---------------	-------	-------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・積極的な発言が期待される。 ・遅刻厳禁。 ・私語は禁止。 ・予習すべき内容を授業ごとに指示する。	取組み姿勢(30%) 提出物 (70%) の総合評価	積極的に取り組み、提出課題を十分に仕上げて提出し、介護及び医療の生活経済の問題について基本的事項の理解が確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ユニバーサルデザイン概論	選択	生デ	2年 後学期	講義	2	畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	生活デザイン概論の成績B以上の者	3, 4, 8, 11, 12, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
ユニバーサルデザインの発祥と変遷、意義、考え方、原則などを学び、現代社会における必要性を知る。自治体や企業におけるユニバーサルデザインの取り組みや実例などを知り、利用者と提供者の両面から考え、意見を出し合う。多様な状態の利用者を知り、疑似体験によって理解を深める。ユニバーサルデザインコーディネーターの仕事について、事例をもとに理解する。身近な生活におけるユニバーサルデザインの必要性について、演習を行うことで理解と関心を深め、多様な利用者の利便性を考える。								・ユニバーサルデザインの意義、考え方、原則など、概要を知り、現代社会における必要性を理解できるようになる。 ・日常生活の中で、問題意識を持って生活する習慣を身につけ、問題解決に向けて能動的に取り組むことができるようになる。 ・理論および応用力をつけ、ユニバーサルデザインコーディネーター3級合格を目指す。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ユニバーサルデザインの理解	ユニバーサルデザインとは何か、バリアフリーとの違い		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
2		ユニバーサルデザインの7原則		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
3		事例研究、街頭調査		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
4	生活とユニバーサルデザイン	利用者の理解と疑似体験		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
5		カラーユニバーサルデザイン、視認性		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
6		環境への配慮		自身の生活と環境との関わりについて考えてくる。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
7		衣・食・住生活とユニバーサルデザイン		自身の生活とUDとの関わりについて考えてくる。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
8	ユニバーサルデザインの発想	生活調査と課題の発見		自身の生活とUDとの関わりについて考えてくる。	30分	自身の生活における問題点を考えてくる。	30分
9		企画		課題に臨む準備を整えてくる。	30分	終わっていない作業を進めてくる。	30分
10		表現		課題に臨む準備を整えてくる。	30分	終わっていない作業を進めてくる。	30分
11		発表		発表に臨む準備を整えてくる。	30分	発表内容を振り返る。	30分
12	ユニバーサルデザインコーディネーターの役割	ユニバーサルデザインコーディネーターとは		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
13		ユニバーサルデザインコーディネーターの仕事と実際		教科書の該当ページを読んでおく。	30分	学習した内容を実生活の中で見出し理解を深める。	30分
14	まとめ	模擬テスト、解説		これまでの学習内容をまとめ試験の準備をしてくる。	30分	模擬テストの回答と解説を振り返る。	30分
15		まとめとユニバーサルデザインの今後		自身の生活で今後UDをどう取り入れるか考えてくる。	30分	学習した内容を実生活の中で活かす。	30分

教科書	宮入賢一郎・実利用者研究機構著：『トコトンやさしいユニバーサルデザインの本 第2版』 日刊工業新聞社（2014） ¥1, 512	参考資料	日経デザイン編『ユニバーサルデザイン事例集100』日経BP社（2004）¥4, 860 全日本印刷工業組合連合会 著『メディア・ユニバーサルデザイナー—みんなに優しい情報制作のガイドライン—』印刷学会出版部（2009）¥5, 184
-----	--	------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。 ・小テスト、模擬テストを行う。 ・検定試験の日程に合わせ、授業スケジュールを変更することがある。	以下の項目の総合評価とする。 模擬テスト（40%） 演習課題 （40%） 受講態度 （20%）	授業に意欲的に取り組み、ユニバーサルデザインコーディネーター3級合格と同等の知識を取得し、演習課題を完成させて提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
福祉住環境コーディネーター概論	選択	生デ	2年前学期	講義	2	やまむら 山村 美保里	単独	生活デザイン専攻科目	「住生活論」単位取得（C評価以上）の者	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
福祉住環境コーディネーター3級に必要な知識全般について、テキストを用いて基礎から学び、同時に知識の確認のために練習問題を解く。福祉住環境コーディネーター3級試験受験希望者は、7月の合格を目指す。							福祉住環境コーディネーターは、高齢者や障がい者の生活全体を配慮した住環境を提案できる技能を有するものである。そのために必要な福祉、医療、建築の基礎知識とサービスや制度についての必要事項を習得し、日常生活において活用できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	暮らしやすい住環境をめざして	少子高齢社会と共生社会への道		シラバスを読んでおく	10分	授業方針を確認する	10分
2		福祉住環境整備の重要性と必要性		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
3		在宅生活の維持とケアサービス		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
4	健康と自立をめざして	高齢者の健康と自立		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
5		障がい者の生活と自立		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
6	バリアフリーとユニバーサルデザイン	ユニバーサルデザイン		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
7		共用品と福祉用具		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
8	安全・安心・快適な住まい	屋内の段差解消		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
9		インテリア		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
10		玄関から屋外		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
11	住生活とまちづくり	ライフスタイルの多様化		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
12		住環境整備		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
13		人にやさしいまちづくり		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
14	理解度の確認	理解度の確認		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分
15	事例の検証	バリアフリー整備された事例について検討する		教科書の該当箇所を読んでおく	30分	授業内容を復習する	30分

教科書	『福祉住環境コーディネーター検定試験3級公式テキスト』東京商工会議所（最新版）¥2,700	参考書資料	受験希望者は2019年度の過去問題集を用意することを推奨する
-----	---	-------	--------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 3. 授業中の携帯電話の操作（指示がある場合は除く）を禁ずる。	受講態度 （20%） 小テスト （70%） 提出物 （10%） の総合評価	福祉に配慮した住宅に関する基礎内容について、理解度の確認のテストで基準点以上得点できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
妊娠と出産の科学	選択	共通	2年 前学期	講義	2	いわくら こうき 岩倉 弘毅	単独	生活デザイン専攻科目 食物栄養専攻科目	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
①主として口頭による講義、筆記による説明を行う。 ②ビデオを用い出産の様子を供覧する。 ③各種プリントを用いる。 ④妊産婦用の参考パンフレットを用いる。							女性のライフサイクルを理解し、その中で、妊娠・出産に関する生理および病理の知識を習得し、将来の自分自身にあてはめて考えられるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	女性のライフサイクルについて	女性の一生涯における体の変化		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
2	思春期の諸問題	思春期の生理、月経の発来、性感染症、性教育		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
3	妊娠の症状と診断	妊娠の成立、診断の方法		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
4	正常妊娠の経過	胎児の発育、妊婦健診の流れ		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
5	異常妊娠（初期）	妊娠初期に起こり易い異常（薬物、感染による）		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
6	異常妊娠（中期・後期）	妊娠中後期に起こり易い異常（高血圧症、糖尿病など）		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
7	出産の定義と経過	経膈分娩の経過、分娩の三要素		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
8	出産への取り組み	経膈分娩の経過（ビデオ、無痛分娩）		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
9	異常出産(1) 母体の異常	母体合併症、ハイリスク妊娠		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
10	異常出産(2) 胎児の異常	胎位、多胎、奇形児など		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
11	異常出産(3) 急速遂娩	帝王切開、吸引分娩、鉗子分娩		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
12	産褥の生理	産褥期母体の変化		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
13	新生児の生理	新生児の管理、授乳など		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
14	母児保健の主な統計	人口動態、妊産婦死亡、周産期死亡、合計特殊出生率など		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分
15	関係法規について	母子保健法、労働基準法、母体保護法など		妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもって調べる。	30分	授業の復習をする。妊娠・出産に関する専門書、新聞、TVなどの報道に関心をもつ。	45分

教科書	特になし	参考書 資 料	今関節子他：『新看護学－母子看護』 医学書院（最新版）¥2,916 母子保健事業団：『母子保健の主なる統計』（最新版） ¥1,944
-----	------	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
- 私語厳禁 - 携帯電話操作厳禁 - 遅刻厳禁	受講態度(30%)、定期試験(70%)の総合評価。	妊娠の成立と胎児発育及び経膈分娩の経過を理解することが出来れば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
服飾デザイン演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	はた く み こ 畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	生活デザイン概論 単位取得者	3, 9, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
目的に応じて被服をコーディネートするためには、T P O ・ライフスタイル・個人の嗜好・季節などに合わせて適切な衣服を選択する必要がある。本授業では、「服飾デザイン演習Ⅰ」で学んだ被服デザインの基礎知識を土台に、着用者と着用場面にふさわしい被服をデザインプロセスの手順で企画し(P)、第三者に伝えるべくビジュアル化する(D)。プレゼンテーションを行い自他の作品を評価し(C)、次のワードローブ計画へ活かす(A)。ワードローブ計画演習では、実生活の視点で被服の適切な購入計画について学ぶ。								・服飾デザイン演習Ⅰで学んだ基礎知識を基にアパレル業界での実務において応用できる能力を身に付ける。 ・被服の選択とコーディネートの知識を学び、T P O やライフスタイルに合わせて実行できるようになる。 ・企画、ビジュアル表現、プレゼンテーションを通して、P D C A サイクルに基づいたアイデア構想を的確に第三者へ伝えることができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	服飾デザインとは	衣服と服装、TPOとコーディネート		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	授業内容を確認し、実生活で応用する。	30分
2	アパレル企画シミュレーション演習	ターゲット企画、ターゲットマップの作成		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
3		コンセプト企画、コンセプトマップの作成		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
4		アイテム企画		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
5		デザイン画、企画書		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
6		ディスプレイ企画		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
7		ディスプレイデザイン		街頭、店舗、雑誌等を見て流行への関心を高める。	30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
8		プレゼンテーション		プレゼンテーションの準備をしておく。	60分	完成作品と発表内容を振り返り、実生活へ活かす。	30分
9		ワードローブ調査		自身のワードローブを調査してくる。	60分	調査結果をまとめておく。	30分
10	ワードローブ計画演習	パーソナルカラー(1)		カラーコーディネートの知識を復習してくる。	20分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
11		パーソナルカラー(2)		作業に必要な準備をしておく。	20分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
12		ワードローブ・コーディネート計画		作業に必要な準備をしておく。	20分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
13		デザイン画		作業に必要な準備をしておく。	20分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	30分
14		作品プレゼンテーション		プレゼンテーションの準備をしておく。	60分	完成作品と発表内容を振り返り、実生活へ活かす。	30分
15		作品の振り返りと講評		授業全体の復習をしておく。	60分	授業全体を振り返り、実生活や実務へ活かす。	30分

教科書	玉田真紀、宮武恵子、畑久美子：『生活デザインの体系』 三共出版（2012）¥2,916（生活デザイン概論で購入済）、その他プリント配布	参考書資料	ファッション雑誌 必要に応じてプリント配布
-----	---	-------	--------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・不要になったファッション雑誌がある場合は使用するので取っておいてください。 ・私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・忘れ物厳禁。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。	以下の項目の総合評価とする。 課題・作品 (50%) 受講態度 (30%) 発表 (20%)	各課題や作品の制作意図を理解し、積極的に取り組み、完成度の高い作品を提出・発表できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ファッション造形実習Ⅰ	選択	生デ	1年 前学期	実習	1	あきやま あつこ 秋山 敦子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
ミシンを使って布地の作品を、手編みで編み物の作品を製作し、ミシンの基本的な使い方と手編みの基礎的な知識と技術を習得する。布地の作品では、巾着袋とトートバッグを製作する。編み物の作品では、かぎ針編みでコースター、棒針編みで自分のヘッドサイズに合った帽子を製作する。製作を通して、構成や素材の性質、取り扱い方の理解を深める。							・ミシンの基本的な使い方を習得し、布を用いて、生活に役立つものを創造的に制作できるようになる。 ・手編み（かぎ針編み、棒針編み）の基礎的な知識と技術を習得し、編み物の作品を製作できるようになる。 ・制作することの楽しさを理解することができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業内容の説明、ミシンの使い方、巾着袋製作の準備		シラバスを読んでもくる	30分	授業内容を理解しておく	30分
2	布地の作品（巾着袋）	製図、布地の裁断、本縫い		前回の授業内容の確認、実習の準備（材料を用意する）	90分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
3		本縫い		前回の授業内容の確認、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
4	布地の作品（トートバッグ）	製作の計画を立てる、製図		実習の準備（デザインを考え、製作工程を予習する）	60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
5		製図、布地の裁断、本縫い		前回の授業内容の確認、実習の準備（材料を用意する）	90分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
6		本縫い		前回の授業内容の確認、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
7	編み物の作品（かぎ針編み）	編み方の練習、記号図の読み方		実習の準備（編み方のプリントに目を通してくる）	30分	編み方の復習をする	60分
8		コースター製作		前回の授業内容の確認（編み方を確認しておく）、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
9		コースター製作		前回の授業内容の確認、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
10	編み物の作品（棒針編み）	編み方の練習、記号図の読み方		実習の準備（編み方のプリントに目を通してくる）	30分	編み方の復習をする	60分
11		編み方の練習		前回の授業内容の確認（編み方を確認しておく）、実習の準備	30分	編み方の復習をする	60分
12		帽子製作（頭の採寸、ゲージを編む、作り目数の割り出し）		前回の授業内容の確認（編み方を確認しておく）、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
13		帽子製作（編み始める）		前回の授業内容の確認、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
14		帽子製作（編み進める）		前回の授業内容の確認、実習の準備	30分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	60分
15		帽子製作（目数を減らし綴じる、仕上げ）		前回の授業内容の確認、実習の準備	30分	授業内容を理解しておく	30分

教科書	特になし	参考書資料	適宜プリントを配布する
-----	------	-------	-------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・携帯電話の使用禁止。 ・材料については授業内に指示する。 ・忘れ物をしないこと。 ・進行の都合により、授業の順番の変更や内容が前後する場合がある。	作品・課題(80%)、授業に対する姿勢(20%)で総合的に評価。	積極的に授業に取り組み、授業内容を理解して実習し、期日までに全ての作品を提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期		単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
ファッション造形実習Ⅱ	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	はた くみこ 畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	ファッション造形実習Ⅰ 単位取得者	6・7, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
・洋服がどのように、構成、縫製されているかをT型シャツとハーフパンツの製作を通して学ぶ。最初に基礎縫い実習を行い、その後、採寸、型紙作り、衣服材料の選定、裁断、しるしつけ、本縫い、仕上げ、着装を行う。							・日常で着用している衣服について、その構成、材料を知る。自分の体のサイズに合った、上半身をおおう衣服としてT型シャツと下半身をおおうハーフパンツの縫製が実践できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事前事後	時間
1	衣服の構成・材料	衣服の構成(平面構成と立体構成) と製作方法、衣服材料		シラバスを読んてくる	30分	身近な被服材料を調べてくる	30分
2	基礎縫い	手縫い、ミシン縫い		教科書を読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
3	製作計画、パターン作成、裁断	採寸、型紙作成、布の扱い、裁断、印付け		教科書、配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
4	しるしつけ	しるしつけ		教科書、配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
5	T型シャツの本縫い	ロックミシンによる縫い代のしまつ		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
6		ヨーク付け、肩縫い、衿づくり		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
7		衿つけ		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
8		袖口、袖つけ		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
9		袖下、わき縫い		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
10		裾縫い		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
11		ボタンホール、ボタン付け		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
12	ハーフパンツの本縫い	また上、また下縫い、胴回りのしまつ		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
13		すそのしまつ、ゴム通し		配布プリントを読んてくる	30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	30分
14	仕上げ、レポート作成	仕上げ後、レポートの作成		レポート作成の準備をする	30分	レポートの完成を確認する	30分
15	着装・発表会	T型シャツ、ハーフパンツは着装して発表会		着装のための品物を用意する	30分	発表の反省をする	30分

教科書	流田直、亀井佑子他：『家庭科の基本』 学研教育みらい（2012） ¥1,944 教科書, 参考書については、授業で説明する	参考書資料	授業内に適宜指示する
-----	---	-------	------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること ・余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず、研究室に連絡を取ること ・毎時間進度チェックを行う。予定進度より遅れている場合は、授業以外の時間に実習し、追いつくこと	作品 (60%) レポート (20%) 受講態度 (20%)の総合評価	本実習で学んだ方法で、授業中に作品を作成し、期日までに完成度の高い作品とレポートを提出し、着装の発表が適正に実施されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
工芸実習Ⅰ	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	ほんごう 本郷 芳哉	単独	生活デザイン専攻科目		
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
手工芸や伝統工芸の種類と技法を知り、自分の手で作品を作ることの楽しさと完成した時の喜びを体験できることを目的とし、授業では特に七宝、金属素材による金工、ガラス工芸など立体的な工芸作品を制作します。必要な道具や用品、材料などの基本的な選び方・扱い方を学び、個々の作品のデザインをするところから始めます。							・様々な工芸があることを知り、手工芸で生活を豊かにすることに興味を持てるようになる。 ・伝統工芸の偉大さを知り、伝統工芸を大切に作る心を育てる。 ・染色と織りの種類や特徴が分かるようになる。 ・染色と織りの道具や用具が使えるようになり、材料を選び、自らのデザインで制作ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	七宝焼き	手で作ることと作品制作について		手工芸や伝統工芸の図書や作品に触れ関心を高める		学んだ内容を念頭に置き、身の回りの手工芸に目を向ける	
2		技法体験（サンプルの作成）と基礎デザイン				参考資料を読み、デザインのイメージをしておく	
3		基礎デザイン		次の制作の準備をしておく		次回までにデザインをまとめておく	
4		本制作		次の制作の準備をしておく		制作の遅れがあれば進めておく	
5		本制作		次の制作の準備をしておく		作品を仕上げておく	
6	ガラス工芸 （トンボ玉、パート・ド・ヴェール）	技法説明及び制作				次回までにデザインをまとめておく	
7		制作		次の制作の準備をしておく		制作の遅れがあれば進めておく	
8		制作		次の制作の準備をしておく		制作の遅れがあれば進めておく	
9		制作		次の制作の準備をしておく		作品を仕上げておく	
10	金工 （カトラリーやジュエリーなど）	技法体験（サンプルの作成）と基礎デザイン				参考資料を読み、デザインのイメージをしておく	
11		基礎デザイン		次の制作の準備をしておく		次回までにデザインをまとめておく	
12		本制作		次の制作の準備をしておく		制作の遅れがあれば進めておく	
13		本制作		次の制作の準備をしておく		制作の遅れがあれば進めておく	
14		本制作		次の制作の準備をしておく		作品を仕上げておく	
15	まとめ	講評と作品発表		発表の準備をしておく		制作工程を振り返り、生活の中にある工芸を改めて観察する。	

教科書	必要に応じてプリント配布	参考書資料	授業内に適宜指示する
-----	--------------	-------	------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・制作の行程によっては衣類を汚す可能性があるため、汚れてもいい服装で受講すること。 ・作業に遅れが生じた場合は、授業外の時間を使って進めておくこと。 ・各自で用意する材料については授業内に指示する。 ・忘れ物厳禁。 ・進行の都合により、内容が前後、変更することがある。	以下の項目の総合評価とする。 作品（70%） 受講態度（30%）	授業および作品制作に積極的に取り組み、期日までに完成作品をすべて提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
クラフト実習 (クラフト実習Ⅱ)	選択	生デ	2年 前学期	実習	1	はた くみこ 畑 久美子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
手工芸や伝統工芸の種類と技法を知り、自分の手で作品を作ることの楽しさと完成した時の喜びを体験する。この授業では特に染色と織りの技法を学び、必要な道具や用品、材料などの選び方・扱い方を修得する。個々のオリジナル作品のデザインをするところから始め、制作を行う。							・様々な手工芸があることを知り、手工芸で生活を豊かにすることに興味を持てるようになる。 ・伝統工芸の偉大さを知り、伝統工芸を大切にする心を育てる。 ・染色と織りの種類や特徴が分かるようになる。 ・染色と織りの道具や用具が使えるようになり、材料を選び、自らのデザインで制作ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	織りと染めの手工芸	手芸・工芸とは、手工芸の分類、作品制作について		手工芸や伝統工芸の図書や作品に触れ関心を高める	30分	学んだ内容を念頭に置き、身の回りの手工芸に目を向ける	30分
2	織り	裂き織りを使った小物のデザイン		裂き織りについて調べておく	30分	次回までにデザインをまとめておく	30分
3		手織り作業（裂き織り）		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
4		手織り作業（裂き織り）		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
5		手織り布を用いた作品制作		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
6		手織り布を用いた作品制作		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
7		ビーズ織りを使った小物のデザイン		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
8		手織り作業（ビーズ織り）、ビーズ織りを用いた作品制作		次の作業の準備をしておく	30分	作品を仕上げておく	30分
9		手織り作業（ビーズ織り）、ビーズ織りを用いた作品制作		次の作業の準備をしておく	30分	作品を仕上げておく	30分
10		型染め、絞り染めのデザイン		染めに関する図書や作品に触れ関心を高める	30分	次回までにデザインをまとめておく	30分
11	染め	染めの準備工程（型紙制作、型の準備、絞り、等）		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
12		染めの準備工程（型紙制作、型の準備、絞り、等）		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
13		染めの準備工程（型紙制作、型の準備、絞り、等）		次の作業の準備をしておく	30分	作業の遅れがあれば進めておく	30分
14		浸染作業		次の作業の準備をしておく	30分	作品を仕上げておく	30分
15	まとめ	作品発表、講評		発表の準備をする	30分	制作工程を振り返る	30分

教科書	必要に応じてプリント配布	参考書資料	授業内に適宜指示する
-----	--------------	-------	------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・ 浸染作業時は実験室で行い、それ以外は被服室で行う。 ・ 作業に遅れが生じた場合は、授業外の時間を使って進めておくこと。 ・ 各自で用意する材料については授業内に指示する。 ・ 忘れ物厳禁。 ・ 進行の都合により、内容が前後することがある。	以下の項目の総合評価とする。 作品 (70%) 受講態度(30%)	授業および作品制作に積極的に取り組み、期日までに完成作品をすべて提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
調理学実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま 米山 陽子	単独	生活デザイン専攻科目 (FC・RS)	特になし	6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
理論に基づいた調理操作を科学的視野で学び、安全で衛生的に実習を行う。さまざまな調理素材、器具の特徴を理解し、素材の組み合わせや基本的な器具の扱い方を学ぶ。また伝統料理の意義や調理法を理解し、行事食の実習を行う。到達度を評価するため、テーマに応じた献立の立案および実習を行い、その内容をレポートにまとめる。								・調理学で学んだ食品の調理性に関する理論を土台として基礎的な調理手法の要点を科学的に学び、調理操作と理論の結びつきが理解できるようになる。 ・様々な食材や調味材料の特徴、組み合わせ及び調理法を学び、適切な調理・調味操作ができるようになる。 ・日本・西洋・中国料理及び行事食の特徴を理解し、家庭調理における献立作成の基礎力が身に付くようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション、計量、実習	オリエンテーション、計量、カップケーキ、マセドアンサラダ		シラバスを読んでくる	30分	小麦粉の膨化、マヨネーズソースについてノートにまとめる	60分
2	日本料理①炊飯、だし、煮魚(味噌煮)	白飯、けんちん汁、鯖の味噌煮		教科書7ページを読んでくる	30分	炊飯方法、だし汁、煮魚のポイントについてまとめる	60分
3	西洋料理①麺類について、鶏ガラ出汁	スパゲティーミートソース、コンソープ、ヨーグルトゼリー		麺の種類、ガラスープの取り方について調べてくる	30分	麺について、ガラスープの取り方のポイントをまとめる	60分
4	西洋料理②魚の調理、ルウの調理①	コンソメジュリエヌ、鮭のムニエル、粉ふき芋、いんげんのソティ		コンソメスープ、ムニエル、ベシャメルソース、粉ふき芋について調べてくる	30分	ムニエル、ルウ（ベシャメルソース）についてポイントをまとめる	60分
5	日本料理②味付け飯、野菜の調理	栗ご飯、いわしのつみれ汁、青菜の胡麻和え		味付け飯、魚のつみれ、青菜について調べてくる	30分	味付け飯、調味料、いわしのおろし方、青菜のゆで方についてまとめる	60分
6	日本料理③もち米の調理、揚げ物調理、乾物の扱い方	赤飯、天ぷら(天つゆ)、切り干し大根の煮物		餅米、揚げ物調理、乾物の扱い方について調べてくる	30分	炊き強飯の作り方とポイントをまとめておく。乾物のもどし方についてまとめる	60分
7	日本料理④寿司飯、卵の調理、蒸し物調理	ちらし寿司、信田巻、茶碗蒸し		ずし飯、、卵の希釈性、凝固性について調べてくる	30分	酢飯の飯の水分と合わせ酢について、茶碗蒸しの作るポイントをまとめる	60分
8	中国料理①炒菜、小麦粉の調理、貝類の調理	什錦炒飯、鍋貼餃子、蛤蜊湯		中国料理、調理法：炒める、小麦粉の調理、貝類の扱い方について調べてくる	30分	小麦粉、貝類の扱い方について調べまとめる	60分
9	西洋料理③煮込み調理、ルウの調理②	ボークシチュー、サラダ(ヴィネグレットソース)、ブラマンジェ		肉の軟化方法、サラダ、澱粉について調べてくる	30分	肉の軟化方法、澱粉の調理についてまとめる	60分
10	西洋料理④ひき肉の調理、米、麦の調理	ハンバーグステーキ、バターライス、紅茶ゼリー		ひき肉の調理、トマトソース、ピラフについて調べてくる	30分	ルウ・ソース、ピラフ、ゼラチンの調理についてまとめる。	60分
11	行事食①クリスマス料理	若鶏の蒸し焼き、オイスターチャウダー、トマトサラダ		クリスマス料理、かきの扱い方について調べてくる。	30分	煮物の作り方のポイント、サツマイモの調理についてまとめる	60分
12	行事食②正月料理	栗金団、煎鶏、紅白なます、雑煮、		自分の家の正月料理、雑煮について調べてくる	30分	鶏肉の部位について調べまとめる。	60分
13	中国料理②いかの調理、米粉の調理、酢の物	八宝菜、拌三絲、タピオカのココナツミルクぜんざい		中国料理の調味料、いかについて調べてくる	30分	いかの調理方法についてまとめる。調味酢の種類と配合について調べる。	60分
14	中国料理③揚げ物調理、寒天の調理	春捲、桂花西紅柿湯(トマト入りかき玉スープ)、牛奶豆腐		中国料理：揚げ物、寒天について調べてくる。	30分	揚げ物、寒天についてまとめる	60分
15	自由献立・実習テスト	テーマに応じた自由献立の立案と実習		実習テストの内容を試作し練習し、手順等を確認しておく。	60分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。	60分

教科書	高橋節子・平尾和子：『新調理学実習・実験―基礎から応用まで―』 時事通信出版局（2016） ¥3,564 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2018） ¥3,240「購入済」	参考書資料	参考書：長尾慶子編著：『調理を学ぶ』改訂版 八千代出版（2015）¥2,592「調理学」で購入済 日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法』 職業訓練教材研究会（2018） ¥3,650 高橋幸資・山辺重雄編者：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』 幸書房(2018) ¥1,620
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合は欠席届を出し、当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ④資料として、必要に応じてプリントを配布する。	ノート(50%)、実習テスト・レポート(40%)、受講態度(10%)の総合評価。	基本的な調理操作、器具の取り扱い、献立構成を理解して実習することができ、実習テストに参加し、指定した内容のノート・レポートを提出すれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食べ・ストラテ デザイン実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	パッケ 伊東 いたう	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16
							各科目に含めることが必要な事項			卒業時の到達目標
—							—			
授業の概要								授業の到達目標		
★デザイン賞 多々・受賞。1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザインした。★パッケ伊東がレクチャー。★“心に訴えかける”---デザインを考える。★食品に関する商品・パッケ・アドなどの企画・立案まで、楽しく進めてゆきたい。★おもしろ・うきうき、シズル・コマーシャルを、鑑賞し、食べなくなる、飲みたくなるを学ぶ。★商品特徴のキーワードを探し、楽しみながら発想し、ネーミングとして仕上げる方法を学ぶ。★言葉遊び～言葉は物体になる～ネーミング制作、授業。★摩訶不思議（まかふしぎ）な・錯覚（さっかく） トリック・アート論★インタラクティブアート（参加型の芸術）的 & ★ゲーム・クイズ・テーマパーク感覚の楽しい。★いやしの授業。 ★【ストラテジー】 Strategy（戦略・戦い方・プロジェクトを導く計画） デザイン術を学ぶ。								『モノの見方を学ぶ。』 1. デザインのパワー（ちから）を見る。知ったつもりを、知るに変える。 2. デザイン学の、ピンチへの生かし方。 3. モチベーション効果を、日常に実践。 4. “やる気”の出し方 & “プラスの心”の持ち方を習得。 5. 錯覚にとらわれない心。自信のつけたスイッチONを、達成する。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	おもしろうきうきシズル・コマーシャル	見る！きらきら。ふわふわ。ほっこり。キュート。スッカリ。		美味しさを、食べるシーンを、どう表現するか。	12分	コマーシャル的発送で、〇〇プレゼンしてみる。	12分
2	インスタ映えて〇〇する写真の撮り方	生活食品かわいいいいねっ 気になる／ビビット写真撮影学		おいしいかわいい写真をどう撮るか考える	12分	実際、インスタ映え写真を撮ってみる。	12分
3	ベネチュバル仮面舞踏会&会社の作り方	インバウンド（訪日外国人旅行）用のギフトブランドづくり。		仮面=人格パッケージと考え“顔を包む”。	12分	国会議事堂も、海岸も、包んでしまおう。	12分
4	おとぎ チョコッと チョコ物語	昔話、〇〇媛太郎、むかしむかし&チョコ+絵本の食玩・開発		コンビニへ行き チョコの競合品をリサーチ買ってみる。	12分	せっかくなので、、、バレンタインで、即、実験。	12分
5	日帰り “べ・べ・る・る” バスツアー	どこいくそこいく。食べ！遊べ！ゆる！ゆる！旅行を包む企画		旅行代理店で 自分が行きたい場所のカタログをゲット。	12分	みんなで、わいわい行くツアーを企画立案してみる。	12分
6	“時 を ゆがめる” カレンダー	時間をゆがめるを、ときあかす。アイデアで時間をゆがめる論		いろいろな、時計&カレンダーを、スマホで検索。	12分	自分の、モチベーション・カレンダーを、設計する。	12分
7	ライン・スタンプを創るゾウ！『パ 王』	おいしいぞおお。まずいっっっい。ラインのタンブを企画制作		自分の好きな、トキメキ・マンガを持ってくる。	12分	つくったスタンプを、アップロードしてみるゾウ。	12分
8	一撃・最強パワー・ドリンク 甲子園	超ドリンク企画&調査～ランチェスターの法則／孫子の兵法		力（ちから）、スピード、効きそうなイメージを研究。	12分	デザインしたパワー・ドリンクを、競合品と戦わせる。	12分
9	駅弁・いい旅 ぽっちゃり〇〇紀行	〇〇駅弁 みちのく名産物・食材・発掘～つくってみたいなあ		おもしろい、駅名、名産品の資料を持ってくる。	12分	出来れば、この駅弁を売ってみたい。	12分
10	恐怖の意味！こんな感じ！こんな漢字！	漢字は、意味を表わす表意文字。ロゴマークと、コンセプト。		自分が好きな、アイコン、シンボル、ロゴなどを持参。	12分	自分のアイコンを考え、Tシャツに、プリントする。	12分
11	10秒で、うまくなる。“味わいの書”	楽しく。かんたん。筆文字教室 カリグラフィー秘伝／裏技		好きな文字、一文字を、考えて来てください。5案。	12分	年賀状で、さあ～～！実践。	12分
12	カフェプロ CHAちゃちゃっと！チャット	面白すぎる“お茶カフェ”の、店と商品をプロデュース。		おちゃの茶葉を、すこしだけ、持ってきてくださ～い。	12分	学園祭で、やってみよう。	12分
13	愛短のAi个性的キャラクターを創造。	『愛国学園短期大学のいいね探検隊』を結成。探査&調査。		ゆるキャラ、イベント キャラをリサーチ。	12分	『自分のいいね探検隊』を結成。探査&調査。	12分
14	アイドルゆめ工房 2030 アイディアンZ	月の水で“近未来”の宇宙食を開発。宇宙食を食べてみたい。		近未来って、何？ 未来の自分をを、イメージする。	12分	“ 近未来 日記 ”、なんちゃってを、今、描く。書く。	12分
15	マイナスをプラスに『魔法の言葉』de包	“わけ有り商品”を復活販売する。ポジティブで前向きな戦略		マイナスをプラスにする言葉を3つ考えてきてください。	12分	ピンチを、パンチにかえるを、やってみる。	12分

教科書	授業内で、プロジェクターにて、投影。ベネチュバル仮面舞踏会&会社の作り方	参考書資料	授業内で、プリントを配布。
-----	--------------------------------------	-------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
★モチベーション効果と、やる気を考える。ここでのやる気は、授業態度ではありません、【やる気度の高い学生と、モチベーション効果を理解した学生には、“やる気カード”を差し上げます。】ゲーム感覚を取得してください。楽しく評価します。★この授業は、『商品と人』の、やる気の出し方、やる気のブランディング方の授業です。★やる気ポイントは、演習作品の評価をこえるカードです。★授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。	演習作品レポート提出物（50%）、やる気カード（50%）の総合評価。	デザインのパワーを知り。やる気のメソッドと、商品と人のモチベーション効果を理解し。逆境をプラスに変換する発想力を身につけ、日常に実践できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
製菓製パン実習Ⅰ (製菓製パン実習)	選択	1年生デ 2年共通	1,2年 前学期	実習	1	たなか 田中 智子	単独	1年生活デザイン専攻科目 2年共通教養科目	特になし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
製菓製パン実習の際の材料の取り扱いかた、材料の混合のタイミング、泡立て、パン発酵法等、製菓製パン作成のポイントをわかりやすくていねいに解説する。製菓製パンの特徴を学び、確実に自分のものにし、一人で再現出来、自在に応用できるように解説指導する。							(1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解できるようにする。 (2)製菓製パンの基礎知識を身につけ、失敗しないコツを注意深く学び、1人で作れる様にする。失敗しても、フォローできることも多いので、諦めず制作過程を反省し欠点を発見し完成出来るようにする。 (3)実習を通して協調性を養い、グループの中で円滑なコミュニケーションがとれ、自分の役割を果たすことができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	注意事項伝達		和菓子の歴史、使用される主な調理食材を調べておく	30分	実習内容のまとめ（初回授業で解説する）	30分
2	和菓子基礎編	桜餅 2 種 うぐいす餅		求肥の応用と道明寺について調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
3	和菓子焼き物・和菓子（茹で用）	どら焼き-団子 2 種		どら焼きの皮の応用を調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
4	スポンジ生地（別立て）	苺タルト		スポンジケーキの作り方を調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
5	スポンジ生地（共だて）	オレンジシホンケーキ		溶かしバターの量の多いものに加え方	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
6	タルト生地	マドレーヌ		カスタードクリームの作り方を調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
7	クッキー生地	クッキー 4 種		クッキーの種類を調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
8	チョコレート生地	ガトーショコラ・ザッハトルテ		チョコレートケーキの種類とチョコレートの扱いを調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
9	パイ生地	バターケーキ		パイ生地の作り方を調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
10	パン作り基礎編(0)	プチパン・チーズクロスバンズ		プレーンパンの作り方について調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
11	パン作り基礎編(2)	バターロール・編みパン		バターロールの作り方とその応用について調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
12	パン作り基礎編(3)	ミートパン・スイートパン		世界のパンについてその種類、内容について調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
13	パン作り応用編	ピッツア 4 種		ピッツアの歴史と種類について調べておく	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
14	テスト	各班で構想したパンの検討会		実習テストの材料、器具について調べてまとめる	30分	実習内容のまとめ・反省・感想を書く	30分
15	テスト	発表・評価		実習テスト、応用実技、発表、レポートまとめ、プリント作成	30分	レポートを提出する	30分

教科書	なし	参考書資料	毎回プリントを配布
-----	----	-------	-----------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料の発注の都合で授業内容の順番、内容を変更する場合がある。 ②授業開始時間までに身支度を整え、貴重品は身につけること。 ③配布プリントを整理し、ファイルに保管する。 ④遅刻厳禁。欠席が事前にわかる場合は連絡する。 ⑤状況によって内容を変更することがあります。	小テスト(20%)実習レポート(50%) グループ協調態度(30%)の総合評価。	積極的に実習に取り組み、チームワークによる協調性を持ち、小テストにより理解度が深まれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
製菓製パン実習Ⅱ	選択	1年生デ 2年共通	1,2年 後学期	実習	1	よねやま 米山 陽子	単独	1年生活デザイン専攻科目 2年共通教養科目	特になし	6, 7, 12、16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
製菓実習での素材の取り扱い方、混ぜ方、泡立て方など、製菓を作るときのポイントをわかりやすく解説する。またそれぞれの菓子の特徴を学ぶ。習った項目の復習をし、1人で確実に作れるようにする。また、それぞれの製菓にふさわしいラッピングについても説明する。自分が作りたいケーキを作る企画をたて、実行し発表する。最終回は確認テスト（（復習・確認・実技、個人テスト）を実施する							製菓実習に使用される材料の性質及び加工特性を学習し、基本の生地やクリーム、ゲル化剤を用いることで、製菓の基礎知識と技術を身につける。失敗することなく美味しく、美しいお菓子が一人で作れるようになることを目標とする。失敗しても、そこであきらめず、どこを間違えたかを考え、再チャレンジできるようにする。自分で作りたいケーキを考え、作る計画を立て、デコレーションし、発表することができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション・掃除・実習	オリエンテーション、掃除、蒸しパン		蒸しパンの作り方、製菓用米粉について調べておく	30分	実習内容をまとめる(項目は初回授業で説明する)	60分
2	ケーキのデザインを企画する	外部講師 カップケーキ アイシングクッキー		作りたいケーキを考えリサーチしておく	30分	実習内容の、ケーキの企画を考え、絵にしてみる。	60分
3	クッキー生地、ゼラチン	パートサブレ、フロランタン、ゼリー		クッキー生地について調べる	30分	実習内容をまとめる。クッキーを1種類作り実践する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
4	ジェノワーズ	ショートケーキ(共立てスポンジケーキ) ラングドシャ		共立てスポンジケーキ作り方について調べておく	30分	実習内容をまとめる。スポンジケーキを自分で作り復習する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
5	バター生地①	パウンドケーキ、オレンジケーキ		バター生地の作り方について調べておく	30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決しておく。	60分
6	シュー生地	シューバリエ、クリームシャンティ		シュー生地について調べておく	30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決しておく。	60分
7	パートシュクレ、寒天	タルト、オレンジ寒天		寒天について調べておく	30分	実習内容をまとめる。寒天を使って復習する。失敗の原因や疑問点を解決しておく。	60分
8	ハロウィンケーキ	企画を実行し、形にする。プレゼンテーションする。		作る計画を立て準備し、作る練習をする	30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
9	スフレ生地、カラギーナン	チーズスフレ、フルーツゼリー		スフレについて調べておく	30分	実習内容をまとめる。クリームチーズを使って復習する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
10	バター生地（卵白）、ケーキサレ	フィナンシェ、キッシュロレーヌ		サレについて調べておく	30分	実習内容をまとめる。卵白えお使って実践する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
11	パイ生地	アップルパイ、リーフパイ		パイについて調べておく	30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決しておく。	60分
12	和菓子	正月菓子(練切り)		練きりについて調べてくる	30分	実習内容をまとめる。卵白を使って復習する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
13	メレンゲ生地	マカロン、ブッセ		バタークリームの作り方について調べておく	30分	実習内容をまとめる。あんを使って復習する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
14	チョコレート	テンパリング、フォンダンショコラ		チョコレートのテンパリングについて調べておく	30分	実習内容をまとめる。チョコレートを復習する。失敗の原因や疑問点を解決しておく	60分
15	確認テスト	復習・応用・実技・レポート		実習テスト項目を復習、練習し、レポートを書いておく	60分	レポート、今までのプリントをまとめ提出する。	60分

教科書	なし：毎回プリントを配布する。	参考書資料	高橋節子・平尾和子：『新調理学実習・実験―基礎から応用まで―』 時事通信出版局（2016） ¥3564 高橋幸資・山辺重雄編者：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』 幸書房（2018） ¥1620 （資料） 必要に応じて、プリントを配布する。
-----	-----------------	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合は欠席届を出し、当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ④毎回配布したプリントに疑問点等を記入し添削する。毎回疑問を解決しておく。	プリントのまとめ方(40%)、課題（30%）確認テスト(20%)、授業態度等(10%)の総合評価。	実習に必ず参加し、企画を立て実行し（課題）、確認テストを受ける。全ての回のプリントをまとめたノートファイルを提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
住空間デザイン演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	やまむら 山村 美保里	単独	生活デザイン専攻科目	「住生活論」B評価以上の者	4
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
近代住宅の名作とうたわれている前川邸について、平面図の読み取り、現地見学会及び模型を作成することによって、その優れたデザイン性を理解する。							近代住宅を理解し、模型製作の基礎をマスターする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業の目的及び方針		シラバスを読んでおく	10分	授業方針を確認する	10分
2	近代住宅について	近代住宅の特徴，登場した背景 近代住宅の名作		戦後に建てられた一戸建ての家を観察する	30分	授業内容を確認する	30分
3	模型の前川邸について	前川邸建設時の時代背景とコンセプト及び平面図		戦後に建てられた一戸建ての家を観察する	30分	授業内容を確認する	30分
4		実際の建物を見学してデザインの理解を深める		戦後に建てられた一戸建ての家を観察する	30分	授業内容を確認する	30分
5	平面図と縮尺	平面図に用いられる約束事と縮尺		住宅チラシの平面図を見ておく	30分	授業内容を確認する	30分
6		テンプレートを用いて居間の作図をする		住宅チラシの平面図を見ておく	30分	授業内容を確認する	30分
7	模型製作	模型作成の手順と必要事項の確認を行う		カッター使いを練習しておく	30分	授業内容を確認する	30分
8		I 材料の扱いの練習(1)		カッター使いを練習しておく	30分	授業内容を確認する	30分
9		II 材料の扱いの練習(2)		カッター使いを練習しておく	30分	授業内容を確認する	30分
10		III パーツの作成(1)		カッター使いを練習しておく	30分	授業内容を確認する	30分
11		IV パーツの作成(2)		カッター使いを練習しておく	30分	授業内容を確認する	30分
12		V 組み立て		カッター使いを練習しておく	30分	授業内容を確認する	30分
13		VI 土台		庭木の観察をしておく	30分	授業内容を確認する	30分
14		VII 外構・装飾		庭木の観察をしておく	30分	授業内容を確認する	30分
15	総括	反省及び仕上が具合の調整		庭木の観察をしておく	30分	授業内容を確認する	30分

教科書	必要な資料は適宜配布する	参考書資料	藤木庸介編：『名作住宅で学ぶ建築製図』 学芸出版社（2008）¥3,024
-----	--------------	-------	---------------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 3. 授業中の携帯電話の操作（指示がある場合は除く）を禁ずる。	受講態度(20%) 模型製作(50%) 小提出物(30%) の総合評価	簡単な住宅の平面図の基本を理解し、その示す空間構成を理解できるようにになれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
アロマテラピー概論	選択	1年生デ 2年共通	1, 2年 前学期	講義	2	久保田 裕子	単独	1年生活デザイン専攻科目 2年共通教養科目	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
アロマテラピー検定対応テキストに従って、アロマテラピーの基礎知識を学ぶ。 検定対象範囲の精油を嗅ぎ分けしながら精油を学び、知識を身につける。 單元ごとに確認の小テストをおこない、無理なく検定到達レベルの知識を身につけていく。							アロマテラピーの基礎を習得し、日常生活に知識を活かして心身の健康増進に役立てる。（公社）日本ア ロマ環境協会認定アロマテラピー検定2級の取得を目指し、合格できるようになる。販売業や福祉介護関 係など、仕事にも役立てる知識を身につける。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	アロマテラピーとは 検定について		シラバスを読んでおく	3分	ノートをまとめ、復習する	10分
2	安全に使用する方法、利用法Ⅰ	使用上の注意事項、芳香浴法①		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
3	利用法Ⅱ	芳香浴法②、吸入法、フェイシャルスチーム法、湿布法		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
4	利用法Ⅲ	沐浴法、トリートメント法		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
5	利用法Ⅳ、基材について	手作り化粧品、基材の種類		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
6	基材について	基材の種類		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
7	まとめと復習①	まとめと復習		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
8	精油学Ⅰ	精油の定義		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
9	精油学Ⅱ	抽出法、使用濃度		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
10	まとめと復習②	まとめと復習		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
11	歴史	植物の活用とアロマテラピーの歴史		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
12	まとめと復習③	まとめと復習		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
13	アロマテラピーと環境	地球と生物の環境		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
14	まとめと復習④	まとめと復習		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分
15	総括	検定対策		範囲のテキストを読んでおく	5分	ノートをまとめ、復習する	10分

教科書	（公社）日本アロマ環境協会：『アロマテラピー検定テキスト』（2019年1月改訂版） ¥2,592 1回目の授業時に教員へ申込み	参考書 資 料	授業中に都度説明
-----	--	------------	----------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
アロマテラピー検定対応テキストに沿って授業を進める。検定合格を目指し香りの試香も行う。 ・授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 ・私語および、携帯電話の使用を禁止する。	定期試験 （80%） 小テスト （10%） 授業態度 （10%） の総合評価	授業態度が良好で、アロマテラピー基礎知識の理解が試験により確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
アロマテラピー演習	選択	1年生デ 2年共通	1, 2年 後学期	演習	1年:2 2年:1	くほ た ひろこ 久保田 裕子	単独	1年生活デザイン専攻科目 2年共通教養科目	検定合格を目指す学生は前期概論履修を、資格を必要としない場合も概論履修者が望ましい。	3, 6, 9, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
アロマテラピー検定2級対象範囲の精油を使用し、日用品を作成して実際に活用しながら無理なく精油とアロマテラピーの基礎知識を身につける。ハーブやスパイスの活用法も学ぶ。							アロマテラピーの基礎と活用法を身につけ、日常生活に活かしてセルフマネジメントに役立てる。（公社）日本アロマ環境協会認定アロマテラピー検定2級の取得を目指し、合格できるようになる。販売業や福祉介護関係など、仕事にも役立てる知識を身につける。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	芳香浴		シラバスに目を通す	3分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	5分
2	安全に使用する方法	沐浴法の部分浴手浴法、吸入法、フェイシャルスチーム法、湿布法		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	5分
3	基礎知識	ルームスプレー		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
4	使用上の注意	バスソルト		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
5	暮らしに活かすⅠ	発泡入浴剤		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
6	暮らしに活かすⅡ	ボディージェル		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
7	アロマテラピーと環境	ハーブソープ		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
8	基材論Ⅰ	スキンローション		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
9	基材論Ⅱ	保湿クリーム		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
10	製品の開発	バスソルトを販売する 売れる商品はどういう物か ネーミングなど		前回の復習、不明点が無いか確認する	5分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
11	販売戦略	バスソルトを販売する時に必要な準備 消費者に選んでもらうには		前回の復習、不明点が無いか確認する	10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
12	製品の作成Ⅰ	商品の作成検討 商品名を考える ラベル作成		前回の復習、不明点が無いか確認する	10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
13	製品の作成Ⅱ	商品の作成		前回の復習、不明点が無いか確認する	10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
14	商品を販売するには	POP作成		前回の復習、不明点が無いか確認する	10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分
15	総括・振り返り	レポートのまとめ 発表・考察 10種の精油嗅ぎ分け		前回の復習、不明点が無いか確認する	20分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	10分

教科書	（公社）日本アロマ環境協会：『アロマテラピー検定テキスト』（2019年1月改訂版） ¥2,592 1回目の授業時に教員へ申込み	参考書資料	授業中に都度説明
-----	--	-------	----------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
演習材料 ¥959を購入していただきます。 グループごとに演習をおこない、精油と基材を実際に使用して作成物を作って使用しながら身につけていく。 毎回レポートを作成し、無理なく検定到達レベルの知識を身につけていく。 ・授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 ・私語および、携帯電話の使用を禁止する。	レポート （90%） 授業態度 （10%） の総合評価	積極的に演習に取り組み、授業態度が良好であること。アロマテラピーの基礎知識の理解がレポートにより確認できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
デジタルデザイン演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	まえだ やすとも 前田 康智	単独	生活デザイン専攻科目	情報技術（情報技術Ⅰ）単位取得者	6・7, 14
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
本授業は、紙面デザイン、Webデザイン、アプリケーションデザインを行う。(1)ポスター等の紙面作りに必要なデザインを考慮した製作(3回)、(2)Web製作に不可欠な静的なデザインを形作る基本的なWebページ作り（5回）、さらに、(3)三次元グラフィックソフトを用いた基本的な住居の製作を行う。長さの測定から描画まで決められた手順に沿って、基本的な住居を仕上げていく。(7回)							近年、デジタルデザインを実現するための身近なツールが様々な方向に広がりを見せ、特に美しい紙面デザイン作り、コンピューターを用いてのWeb上でのデザイン、三次元空間を活用したグラフィックの知識は、専攻学問上または社会生活において必要不可欠となりつつある。当授業ではデジタルデザインを作り出す基礎的な過程を経て、より良いプロダクト（成果物）とは何かを考えながら、忠実にかつ繊細に作り出すことが出来るようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	紙面デザイン1	ガイダンス、ポスター製作		シラバスを読んでくる	30分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
2	紙面デザイン2	ポスター製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
3	紙面デザイン3	ポスター製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
4	Webデザイン1	トップページの製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
5	Webデザイン2	サブページの製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
6	Webデザイン3	サブページの製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
7	Webデザイン4	サブページの製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
8	Webデザイン5	サブページの製作		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
9	住居三次元グラフィックス1	画面操作、線・図形・立体描画、拡大縮小、レイヤなど		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
10	住居三次元グラフィックス2	家の製作1（外観部分）		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
11	住居三次元グラフィックス3	家の製作2（外観部分）		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
12	住居三次元グラフィックス4	家の製作3（内側部分）		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
13	住居三次元グラフィックス5	家の製作4（内側部分）		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
14	住居三次元グラフィックス6	家の製作5（内側部分）		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分
15	住居三次元グラフィックス7	家の製作6（内側部分）		資料にある操作手順を確認する	60分	操作手順が間違っていないかを確認する	60分

教科書	なし（毎回資料を配布する）	参考書 資 料	なし
-----	---------------	------------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・各操作の説明後、各自操作し、課題に取り組む。授業の最後に保存し、次回以降は続きを行う。 ・紙面デザイン、Webデザイン、三次元グラフィックスの三項目終了後にそれぞれ授業中の課題が残っている場合は宿題を課すことがある。	授業中の課題提出(70%) 授業態度(30%)	ソフトウェア使用を通じて、紙面デザイン、Webデザイン、住居グラフィックの製作の基本が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品加工学実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	みつほし 三星 さおり 沙織	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	6・7, 9, 12
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食品の加工・保蔵方法に関する知識と技術を理解し実践することは、限られた食資源を有効に活用する手段の一つであり、豊かで持続可能な食生活をプロデュースすることへとつながる。本科目では、各食品中の成分や特徴を利用した食品の加工法・保蔵法について実習を通して理解する。また、これまでの知識と技術を応用して製品開発に取り組み、パッケージを含めた全体のデザインを提案する。開発は、計画・実施・評価・改善を意識して進める。							・本科目で取り上げた加工・保存食品について、すべての製造原理が説明できるようになる。 ・自らが開発に取り組んだ製品について、コンセプトを含めた一連の製造過程などを具体的に説明することができるようになる。 ・これまでに学んだ食物およびデザインに関する知識や技術を活用して、新たな製品を創ることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション、味噌の仕込み	授業の概要、シラバスの説明、味噌の仕込み		シラバスを読んでくる。味噌の製造原理と手順を確認してくる。	15分	味噌の種類およびその他の調べた事項をレポートにまとめる。	60分
2	乳の加工(1)	ヨーグルト、カッテージチーズ、バター、乳酸飲料		乳の凝固原理、エマルションについて調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	45分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	60分
3	果物の加工と保存(1)びん詰 製品開発(1)	実習：ジャム(びん詰)／製品開発準備：製品のデザイン方法について(外部講師)		ジャムの製造原理について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。開発したい製品に関する事前調査とコンセプトの検討。	90分
4	穀類の加工(1)	パン		パンの製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	60分
5	畜肉の加工	ソーセージ		ソーセージの製造原理、JAS規格を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。JASマーク付の市販食肉製品を売り場で確認する。	70分
6	豆類の加工(1)	豆腐、おからドーナツ		大豆の加工品の種類、豆腐の製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販豆腐の凝固剤の種類を売り場で確認する。市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	70分
7	いも類の加工、種実類の加工	こんにゃく、ピーナッツクリーム、原価計算		こんにゃくの主成分、製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。ビン詰めした製品のデザインを考えて提出する。	90分
8	果物の加工と保存(2)缶詰 製品開発(2)	実習：果物のシラップ漬け(缶詰) 製品開発準備：全体デザインの確認		缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。次回試作に関する発注、準備等。	90分
9	製品開発(3)	製品の試作、改善点について検討する		試作手順について確認してくる。	30分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	60分
10	穀類の加工(2)	うどん・中華めん		麺に適した小麦粉、かん水、食塩添加の効果について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。市販の中華麺の色と材料を比較する。	70分
11	製品開発(4)	製品の試作、問題点の改善		試作手順について確認してくる。	30分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	60分
12	豆類の加工(2)	小豆あん、天草寒天		あんの種類(原料・状態)を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	60分
13	製品開発(5)(6)	製品の試作、問題点の改善、パッケージ・全体デザインの確認		試作手順について確認してくる。	30分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	60分
14		レシピの決定、パッケージおよびデザインの決定		最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。	45分	今回の開発について全体を振り返り、発表内容をまとめる。	60分
15	成果発表(プレゼンテーション)	開発した製品についての成果発表		発表内容の確認と準備をしてくる。	60分	発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。	20分

教科書	谷口亜樹子編著：『食品加工学と実習・実験 第2版』 光生館（2016）¥2,268	参考書 資 料	参考書 谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学〔演習問題付〕』光生館(2017) 高橋幸資、山辺重雄編者：『新ポケット食品・調理実験辞典』 幸書房（2016） 資 料 必要に応じてプリントを配布する。
-----	---	------------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
ほぼ毎回の授業で製造した食品について試食を行い、市販品と比較して考察する。 【注意事項】①調理ができる身支度を整えて、名札をつけて入室すること。貴重品は各自で管理すること。②欠席が事前にわかる場合は申し出ること。当日欠席の場合もできる限り連絡を入れること。③材料発注の都合で授業の順番を変更する場合がある。	課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、受講態度(20%)の総合評価。	本科目で取り上げた加工・保存食品についての製造原理が説明できるとともに適切な加工操作や保存操作を行うことができ、製品開発の成果をまとめた発表を行って、全てのレポートおよび課題の提出ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
介護食実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	生活デザイン専攻科目	特になし	6・7, 8, 9, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
咀嚼機能や嚥下機能が低下した高齢者や障がい者の方は、食形態を調整しないと上手に食べる事ができない。本授業では、高齢者や障がい者の身体的、精神的特徴を理解し、それらに適した調理の基本技術をマスターするため、歯茎でつぶせる硬さのものからゼリー状の形状のものまで様々な形状のものを実習し、高齢者・障がい者に適した食事作りの実習を行う。実習毎に介護食としての調理の工夫点についてまとめる。							1. 高齢者・障がい者の身体的、精神的特徴について理解できるようになる。 2. 高齢者・障がい者をもつ方のための安全で美味しい食事作りの基本知識と技術を身に付けることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、調理学実習基礎 1	ガイダンス、実習の目的、心得、実習の基礎、市販品の試食		シラバスについて読んでくる。	5分	計量、包丁の持ち方、出汁のとり方について復習する。	10分
2	調理学実習基礎2	塩味の比較、野菜の切り方、介護食に適した魚の料理法		配布された資料について読んでくる。	5分	野菜の切り方について復習する。	15分
3	高齢者の普通食の基本料理法1	栗のポタージュ、ふわふわオムライス、柿		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	高齢者の心理の変化と調理の工夫について復習する。	15分
4	高齢者の普通食の基本料理法2	ミネストローネ、スパゲティ、りんごのコンポート		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	高齢者の心理の変化と調理の工夫について復習する。	16分
5	高齢者の普通食の基本料理法3	蟹のふわふわご飯、やわらか酢豚、ヨーグルトゼリーの人参ソースかけ		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	高齢差とのコミュニケーションと調理の工夫について復習する。	17分
6	高齢者の軟菜食の基本料理法4	粥、オクラのトロみ汁、豆腐饅頭、野菜ジュースゼリー		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	高齢者の食への支援と調理の工夫について復習する。	18分
7	高齢者の軟菜食の基本料理法5	かつ丼、れんこんのすり流し汁、三色なます		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	嚥下しやすくする工夫と調理の工夫について復習する。	19分
8	高齢者の軟菜食の基本料理法6	パン、クリームコーンの簡単ポタージュ、海老白菜ロール、ポテトサラダ、桃缶ゼリー		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	咀嚼しやすくする工夫と調理の工夫について復習する。	20分
9	行事食：年越しそば	とろろそば、天ぷら、トマトゼリー、アンパン入り豆乳シェイク		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	食べやすい野菜の切り方、下ごしらえと調理の工夫について復習する。	21分
10	行事食：お正月料理	お雑煮、松風焼き風、ゆずきんとん		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	調理法で食べやすくする工夫について復習する。	22分
11	行事食：クリスマス料理（立案）	クリスマス料理の立案		クリスマス料理の献立とレシピについて考えてくる。	10分	立案した献立について修正をする。	23分
12	行事食：クリスマス料理（テスト）	クリスマス料理実習テスト		作成する料理の手順について見直してくる。	10分	実習テストのレポートを作成する。	60分
13	予防食：減塩食	粥、根菜汁、焼売、かぼちゃ羊羹		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	減塩食と調理の工夫について復習する。	15分
14	予防食：便秘予防食	ひじきご飯、納豆汁、おからの煮物、オクラの和え物		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	便秘予防食と調理の工夫について復習する。	15分
15	ムース食	粥、味噌汁、焼き鮭、ほうれん草のおひたし		配布されたレシピについて読んでくる。	5分	食事介助と調理の工夫について復習する、	15分

教科書	プリントを配布する	参考書資料	必要に応じてプリントを配布する
-----	-----------	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業の内容と順番を変更する場合がある。 ・貴重品は身に付け、責任をもって管理する。 ・欠席が事前にわかる場合は、事前に連絡をする。また、当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ・授業中の携帯電話操作を禁ずる。	授業態度 (60%) 実技試験 (30%) 授業後提出シート (10%) の総合評価	高齢者や障がい者の方の特徴と介護食の工夫について把握し、積極的に実習に取り組み、実技試験に合格できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
公衆衛生学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんの 菅野 こうし 公司	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
健康管理にかんしては個人的なもの、グローバルな大きなしゅうだんを対象とした分野がある。公衆衛生学は主として後者のグローバルな管理を目的としており、これにより地球単位の健康を維持することを目的に学ぶ。							地球規模の健康をより理解することにより、さらに個々の人々や地球環境に関しても、より理想的な状態に導くことができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	序論	・公衆衛生とは ・今後のスケジュール		教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	15分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
2	公衆衛生の意義・歴史	・公衆衛生の意義 ・公衆衛生の歴史（日本と外国）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
3	人口と公衆衛生 保健統計	・人口について ・人口動態統計		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
4	疫学 情報とコミュニケーション	・疫学について ・情報収集、情報マネジメント、個人情報について		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
5	環境と健康	・環境破壊、汚染と健康への影響 ・環境衛生		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
6	生活習慣の現状と対策 主要生活習慣病の疫学と予防対策	・生活習慣と健康 ・悪性新生物、循環器疾患、骨粗鬆症、歯および口腔		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
7	感染症対策 精神保健対策	・感染症と予防接種、主要感染症の疫学 ・精神障害の現状、自殺・虐待・暴力対策		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
8	保健・医療・福祉のしくみ 医療制度1	・行政の仕組み、法令 ・日本の医療制度、医療保険制度		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
9	医療制度2 福祉制度1	・医療提供体制、医療法と医療計画 ・社会福祉と社会福祉施設		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
10	福祉制度2 地域保健	・障害者福祉、在宅ケア、訪問介護 ・地域保健法、健康危機管理		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
11	母子保健、成人保険 高齢者保健・介護	・母子保健法、少子化対策 ・生活習慣病の発症と重症化 予防、健診について ・介護と地域包括ケアシステム		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
12	産業保健	・労働安全衛生 ・職業と健康障害		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
13	学校保健	・学校保健法 ・学校給食、栄養教諭、学校感染症		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
14	国際保健	・地球規模の健康問題 ・国際協力とWHO、その他の主要国際期間		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
15	まとめ	・全体のまとめ		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分

教科書	柳川洋・蓑輪眞澄編著：『社会・環境と健康 公衆衛生学』 医歯薬出版（2019）¥2,808	参考書資料	プリントを配布する。
-----	---	-------	------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語、他作業、居眠りの禁止 ・予習・復習 ・疑問点の早期の解決（質問はいつでも可）	定期試験（70%） 受講態度（30%） の総合評価	人類全体の健康と、他の生命も含め、地球環境の健全化に関して理解することが出来れば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
社会福祉概論（食栄）	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	なかの 中野 都	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)	特になし	15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
生活するとはどういうことなのか、生活する上で社会福祉はどのように関与しているのかについて基本的な考え方・理念を学ぶとともに、具体的な援助活動の特性を理解する。社会福祉サービスの多様化・専門化が進んでいる現代社会では、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働が必要であることを理解し、社会福祉に携わる専門職としての栄養士のあり方を考える。							社会福祉の基本的な知識を得た上で、保健・医療・福祉・介護の分野との関連性、連携の実際について理解することを目標とする。生活の視点で社会福祉について履修生一人ひとりが自分なりの考えを持ち、一社会人として社会保障について理解するとともに、社会福祉専門職としての栄養士の使命、倫理について考えることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	社会福祉とは	社会福祉の理念		シラバス及び教科書の該当ページを読む	30分	社会福祉の理念について復習する	30分
2		社会福祉の歴史		教科書の該当ページを読む	30分	社会福祉の歴史について復習し、現在に至るまでの過程を確認する	60分
3	社会福祉制度	生活保護		教科書の該当ページを読む	30分	生活保護制度がセーフティネットであることを理解する	60分
4		児童福祉		教科書の該当ページを読む	30分	自分の誕生から今までの福祉について確認する	60分
5		障がい者福祉		教科書の該当ページを読む	30分	障がい者の福祉に関する法規について確認する	60分
6		老人保健福祉		教科書の該当ページを読む	30分	高齢者福祉に関する課題を整理する	60分
7		介護保険制度の概要		教科書の該当ページを読む	30分	介護保険の概要について確認する	60分
8	社会保障とは	社会保障の概念		教科書の該当ページを読む	30分	社会保障と自分との関係性について理解する	60分
9		日本の社会保障制度		教科書の該当ページを読む	30分	年金保険制度について復習し、次週の出前講座の質問事項を考える	60分
10		江戸川年金事務所出前講座		年金保険制度について見直しておく	30分	出前講座で学んだことをまとめる	60分
11	地域福祉の推進	地域福祉の推進主体と諸活動		教科書の該当ページを読む	30分	自分の居住地の地域福祉の課題を考える	60分
12	社会福祉の課題と動向	日本の動向、世界的動向		教科書の該当ページを読む	30分	日本・世界抱える社会福祉の課題と動向を考える	60分
13	保健・医療・福祉・介護等の連携	社会福祉人材の倫理と専門性		教科書の該当ページを読む	30分	社会福祉に関わる職種について理解する	60分
14		社会福祉サービスの事例		教科書の該当ページを読む	30分	各事例において多方面の分野の連携の必要性を理解する	60分
15		社会福祉サービスと栄養教育・指導		教科書の該当ページを読む	30分	栄養士が社会福祉専門職であることについての理解を深める	60分

教科書	宇山勝儀、森長秀編：『三訂 社会福祉概論』 光生館（最新版）¥2,592	参考書資料	厚生労働省：『厚生労働白書』（最新版） 社会福祉法規研究会：『社会福祉六法』 新日本法規出版（2019年版） ¥6,588
-----	--------------------------------------	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・講義を受けるだけでなく新聞、テレビなど社会福祉に関係する記事やニュースに常に関心をもつこと。 ・授業中の携帯電話の使用及び私語は禁止する。	定期試験(60%) 受講態度(30%) 授業内レポート(10%) の総合評価	授業内で取り扱った社会福祉に関する基礎的事項について理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
解剖生理学Ⅰ	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
解剖生理学Ⅰは、解剖学と生理学を統合し、人体の構造と機能を学ぶ学問である。人体の精密な構造を理解して、いかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを解明するためには、栄養学と医学的な科目の習得を必要とする。本講義では、総論、骨、筋肉、中枢神経、末梢神経について講義する。								1. 細胞の細微構造を挙げ、その機能が説明できるようになる。 2. 組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きが説明できるようになる。 3. 全身の骨の名前と働きが説明できるようになる。 4. 全身の主な筋肉の名前と働きが説明できるようになる。 5. 中枢神経の構造と働きが説明できるようになる。 6. 末梢神経の構造と働きが説明できるようになる。 7. 感覚器の構造と働きが説明できるようになる。 8. 呼吸器の構造と働きが説明できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、解剖生理学総論	人体の解剖的表現の基本的語彙		シラバスを読んでくる	10分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
2	細胞の構造と機能	細胞、組織、器官、血液、体液		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
3	種々の組織	上皮組織、骨組織、その他組織		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
4	骨格	骨格総論、各論		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
5	筋肉	筋肉総論、各論		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
6	血液	血液の働き		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
7	中枢神経①	神経系の分類、構造、機能に基づく分類		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
8	中枢神経②	脳、脳神経		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
9	脊椎神経	脊髄の構造と機能		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
10	自律神経①	交感神経、副交感神経		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
11	自律神経②	自律神経の働き		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
12	感覚器	視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
13	呼吸器①	呼吸器の構造		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
14	呼吸器②	呼吸器の機能		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
15	解剖生理学Ⅰ 総括	全講義の復習		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	60分

教科書	志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）¥3, 132	参考書資料	志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学ノート 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）¥2, 808
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります	定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。	解剖生理学総論、骨、筋肉、中枢神経、末梢神経について説明できれば合格。 定期試験の一部は栄養士実力認定試験に準ずる内容とする。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
解剖生理学Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
解剖生理学Ⅱは解剖生理学Ⅰを基礎とし、解剖学と生理学を統合して人体の構造と機能を学ぶ。人体の精密な構造を理解して、いかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを解明するためには、栄養学と医学的な科目の習得を必要とする。本講義では、総論、循環器、消化器、呼吸器、泌尿生殖器、内分分泌器、血液について講義する。								1. 心臓の各部の名称や主要な動脈の名称が言えるようになる。 2. 心臓の機能や循環器の働きが説明できるようになる。 3. 腎臓の構造や働きが説明できるようになる。 4. ホルモン分泌の器官や働きが説明できるようになる。 5. 生殖器の構造や働きが説明できるようになる。 6. 消化の仕組みが説明できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、睡眠	睡眠の構造と機能		シラバスを読んでくる	10分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
2	循環器②	総論、心臓、体循環・肺循環		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
3	循環器②	動脈・静脈、リンパ系		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
4	泌尿器	総論、腎臓、尿管、膀胱、尿道		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
5	内分泌器①	松果体、甲状腺、上皮小体、副腎、副腎皮質、副腎髄質、ランゲルハンス島		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
6	内分泌器②	男性生殖器、女性生殖器		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
7	内分泌器③	卵巣、精巣		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
8	代謝	エネルギー代謝		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
9	体温	熱の発生と体温		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
10	消化器①	肝臓、胆のう、腹膜		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
11	消化器②	消化、吸収		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
12	免疫①	抗体		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
13	免疫②	血液型		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
14	免疫③	免疫力を用いた治療法		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
15	解剖生理学Ⅱの総括	全講義の復習		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分

教科書	志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）解剖生理学Ⅰで購入済み	参考書資料	志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学ノート 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年）¥2, 808
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります	定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。	解剖生理学総論、循環器、消化器、呼吸器、泌尿生殖器、内分分泌器、血液、免疫について説明出来たら合格。 定期試験の一部は栄養士実力認定試験に準ずる内容とする。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
解剖生理学実験	選択	食栄	2年 前学期	実験	1	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	解剖生理学Ⅰ・Ⅱの履修者	5, 9, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
講義において、人体の精密な構造を理解して、いかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを学んだ。本実験を通してより深く、人体の持つ緻密な仕組みを知り、理解できるようにする。自分の体に興味を持ち、見つめなおす機会を設けたい。レポートは学生が理解できるまで再提出させ、確実に理解させる。							解剖生理学Ⅰ、Ⅱで学習した生体内での各器官の機能的役割 実験で取り扱った項目の手順・内容の詳細を理解し、説明および解剖学的な知識を実験を通して、解剖学および生理学をより深く理解することができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、細胞と組織①	顕微鏡の使い方、紙の観察		シラバスを読んでくる	10分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
2	細胞と組織②	組織標本のスケッチ・観察		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
3	校外学習	博物館へ校外実習		第二回授業内で指定された教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
4	細胞と組織③	組織標本の作製、スケッチ、観察		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
5	自律神経	カフェインによる自律神経の働きを観察		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
6	泌尿器	尿検査と諸条件による変化を実験		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
7	循環①	心電図・血圧測定		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
8	循環②	血糖値測定		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
9	感覚①	各種条件下における皮膚感覚測定		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
10	感覚②	各種条件下における嗅覚検査		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
11	感覚③	各種条件下における視覚検査		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
12	代謝	体表面積、基礎代謝量、生体インピーダンス法による体脂肪測定		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
13	呼吸	各種条件下における呼吸検査		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分
14	組織解剖	イカの解剖		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の復習により、学習内容を定着させる。	30分
15	レポート評価	レポート総括・評価		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	30分

教科書	プリント配布	参考書資料	志村二三夫、岡純、山田和彦編：『解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版』 羊土社（2014年） 解剖生理学Ⅰで購入済み
-----	--------	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります	レポート(60%)、授業態度(40%)の総合評価。	解剖学的な知識を実験を通して、解剖学および生理学をより深く理解することが出来、レポートが提出できたら合格。実験の上手下手ではなく、実験への熱心な参加状況とレポートの提出状況を評価基準とする。レポートは、結果に対して自分自身でしっかりと考えられているかを評価する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生化学	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
タンパク質、糖質、脂質の代謝、生体エネルギーの生成、体成分の生成について学ぶ。またこれらに関する酵素、ビタミンの作用を学ぶ。さらに遺伝子、ホルモン、免疫にかかわる器官と機能について学ぶ。							食品に含まれる栄養成分が体の中でどのように利用されるのか、体を構成する細胞の仕組みを学ぶことにより理解できるようになる。また、体の内部環境の維持、生体防御の仕組み、遺伝情報の発現・保存のメカニズムを理解できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	人体の構造と代謝の概要(1)	細胞と器官		教科書1～24ページを読む	10分	本授業で身につける内容を確認する	10分
2	人体の構造と代謝の概要(2)	生体成分と食品成分の代謝、生体エネルギー		教科書25～34ページを読む	10分	三大栄養素の代謝の概要を説明できる	10分
3	糖質の構造と代謝(1)	糖質の構造		教科書75～83ページを読む	10分	糖質の構造と機能を知る	10分
4	糖質の構造と代謝(2)	糖質のエネルギー生成、非生成代謝、血糖値の調節		教科書83～98ページを読む	10分	糖質のエネルギー代謝と血糖の調節を知る	10分
5	脂質の構造と代謝(1)	脂質の構造		教科書99～106ページを読む	10分	脂質の構造と機能を知る	10分
6	脂質の構造と代謝(2)	脂質のエネルギー生成と貯蔵、 β -酸化		教科書107～123ページを読む	10分	脂質のエネルギー代謝と貯蔵の仕組みを知る	10分
7	タンパク質の構造と代謝(1)	タンパク質の構造		教科書41～45ページを読む	10分	タンパク質の構造と機能を知る	10分
8	タンパク質の構造と代謝(2)	体タンパク質の合成と分解、特殊生成物への変換		教科書59～73ページを読む	10分	タンパク質の動的平衡状態を知る	10分
9	タンパク質の構造と代謝(3)	酵素の構造と機能		教科書48～58ページを読む	10分	酵素の仕組みについて知る	10分
10	ビタミンの作用	代謝への関わり、過剰および欠乏		教科書147～165ページを読む	10分	ビタミンの機能を知る	10分
11	まとめ	項目1～10の確認		提示したプリント問題を解く	10分	三大栄養素の代謝を理解する	10分
12	核酸、遺伝子の構造と代謝(1)	DNAの構造と機能		教科書125～137ページを読む	10分	遺伝子の構造と働きを知る	10分
13	核酸、遺伝子の構造と代謝(2)	RNAの構造と機能		教科書138～137ページを読む	10分	生体タンパク質合成のしくみを知る	10分
14	恒常性の機能と調節機構	ホルモンの分類と作用機構		教科書167～178ページを読む	10分	内分泌腺とホルモンの働きを知る	10分
15	生体防御機構	免疫、アレルギー		教科書180～187ページを読む	10分	免疫とアレルギーの違いを理解する	10分

教科書	小野廣紀ら：『はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』 化学同人 (2011) ¥2, 592	参考書資料	毎回プリントを配布する (社) 全国栄養士養成施設協会 編：『栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2019) ¥1, 188
-----	---	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業中、私語や携帯操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解を栄養士実力認定試験過去問題集の理解度を確認しながら授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。	積極的に授業に取り組み、栄養素代謝、生体エネルギー、生体成分の生成が理解でき、酵素、遺伝、ホルモン、アレルギーの基本事項が分かれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生化学実験	卒業必修	食栄	2年 後学期	実験	1	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	生化学履修者	5, 9, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食品中の三大栄養素の生体内での働きや性質を実験を通して深く学ぶ。また、生体の機能についての理解を深めるため、生体内で営まれる代謝の一つである酵素反応について実験をおこなう。							タンパク質、脂質、糖質の構造や種類、性質と代謝により起こる変化を学ぶことにより、これら栄養素の生体内での機能についての理解を深める。酵素を使った実験の手法を理解できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	授業の概要の説明・体細胞観察	授業の進め方、顕微鏡による細胞標本の観察		配布プリント, 教科書7ページを読む	10分	細胞標本観察レポートを完成させる	10分
2	糖質と酵素	糖質の種類と定性試験		教科書（糖質の構造と機能）を復習する	10分	糖質の定性試験レポートを書く	10分
3		酸によるデンプンの分解と還元糖の生成		教科書（糖質の代謝）を復習する	10分	酸分解による還元糖の生成レポートを書く	10分
4		アミラーゼによるデンプンの分解と還元糖の生成		酵素反応によるデンプンの変化を理解する	10分	糖質代謝のレポートを完成させる	10分
5	油脂と酵素	油脂の種類と脂肪酸		教科書（脂質の構造と機能）を復習する	10分	脂肪酸の特徴レポートを書く	10分
6		油脂のケン化		配布プリントを読む	10分	アルカリ分解による油脂の変化を知る	10分
7		リパーゼによる油脂の分解と脂肪酸の生成		教科書（脂質の代謝）を復習する	10分	脂質代謝のレポートを完成させる	10分
8	タンパク質と酵素	タンパク質の種類とアミノ酸の定性試験		教科書（タンパク質の構造）を復習する	10分	アミノ酸の定性試験のレポートを書く	10分
9		ペプシンによるタンパク質の分解		教科書（タンパク質の代謝）を復習する	10分	酵素によるタンパク質の分解のレポートを書く	10分
10		ペプシンの至適pH		教科書（タンパク質の消化）を復習する	10分	ペプシンの特徴をレポートを書く	10分
11		トリプシンの至適pH		教科書（タンパク質の消化）を復習する	10分	トリプシンの特徴をレポートを書く	10分
12	酵素反応速度	基質濃度の影響		教科書（酵素反応）を復習する	10分	ペプシンの反応速度と基質濃度の関係を知る	10分
13		ミカエリス定数の求め方		教科書（酵素反応）を復習する	10分	ミカエリス定数を求めレポートを完成させる	10分
14	リクエスト実験	透析膜の働きについて		配布プリントを読む	10分	透析膜についてレポートを完成させる	10分
15		実験結果について考察・総括		全レポートを確認する	10分	総括として、実習レポートを作成する	10分

教科書	小野廣紀ら：『はじめて学ぶ 健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』 化学同人（2011）¥2,592 (生化学で購入済み)	参考書資料	毎回プリントを配布する
-----	--	-------	-------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・白衣を着用し、長い髪はまとめる。実験の説明中は私語を禁じる。指示がある時以外のアイフォンや携帯電話の使用を禁じる。グループ内で協力して実験する。配布物はなくさないように整理する。レポートは貯めないで、項目毎に速やかに提出する。授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	レポート(70%)、授業態度、取り組み姿勢(30%)の総合評価。	積極的に授業に取り組み、PDCAを回しながら行た、タンパク質、脂質、糖質の酵素反応の実験内容と講義により学習したこれら栄養素の代謝についての内容が理解できて、レポートが提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
運動生理学	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
エネルギーの摂取と放出に生体がどのように関与し、その効果を上げるための理論と実践について講義する。							健康を維持・増進させるためには、栄養と運動が大切である。エネルギーの摂取と放出に生体がどのように関与しているかを理解することを目標とする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	序論	運動生理学とは		教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	15分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
2	健康、体力づくりの意義と運動の効用	健康・体力とは、健康と体力づくりの3本柱		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
3		運動に関する健康増進政策の変遷、運動不足の悪影響、運動とQOL		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
4		健康・体力と身体諸機能および生体内代謝との関係		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
5	運動・トレーニングと身体の応用	運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化①（神経・感覚器）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
6		運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化②（骨格・筋肉）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
7		運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化③（呼吸・循環器）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
8		運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化④（内分泌・消化器・泌尿器）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
9		運動、トレーニングによる 身体諸機能の変化⑤（体温調節機能・免疫）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
10	トレーニングと生体内代謝	運動、トレーニングによる 生体内代謝の変化①（エネルギー）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
11		運動、トレーニングによる 生体内代謝の変化②（三大栄養素とビタミン・無機質）		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
12	トレーニングと食生活総論	トレーニングの基本的な考え方		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
13	トレーニングと食生活各論	食生活の基本的な考え方、成長期のトレーニングと食生活		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
14		成人期のトレーニングと食生活、高齢者のトレーニングと食生活		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分
15		競技者のトレーニングと食生活、有疾患者のトレーニングと食生活		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分（10ページ程度）を読んで来ること。	20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。	20分

教科書	高松薫、山田哲雄編：『Nブックス 改訂 運動生理・栄養学』 建帛社（最新版）¥2,376	参考書資料	プリントを配布する。
-----	--	-------	------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻、居眠り、私語の禁止。 ・予習をしてくること。 ・質問は歓迎。	定期試験 (80%) 受講態度 (20%) の総合評価	生体各臓器の重要な生理機能を知り、運動と栄養が健康にどのように関与しているかを理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品学 I	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
食品中に含まれる成分の特性や機能、食品成分による味、香り、色などの嗜好や品質などのかかわりを学ぶ。さらに調理、加工、保存中におこる食品成分の変化やそれに伴い起こる嗜好成分の変化や物性の変化についても学ぶ。食品がもつ栄養性、嗜好性、機能性について学ぶ。								食品にはどのような成分が含まれているのか理解できるようになる。食品に含まれる成分が調理・加工の工程や保存中にどのように変化するのか理解できるようになる。食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食品とは	食品の機能と成分		教科書1～14ページを読む	10分	本授業で身につける内容を確認する	10分
2	食品の成分：水(1)	食品中の水の状態、水の機能		教科書15～23ページを読んでくる	10分	食品中の水の役割を知る	10分
3	食品の成分：タンパク質(2)	アミノ酸、ペプチド、タンパク質の構造と種類		教科書23～36ページを読む	10分	タンパク質の構造と機能を知る	10分
4	食品の成分：タンパク質(3)	酵素、タンパク質の変化		教科書36～38、163～168ページを読む	10分	タンパク質の変性の機構を知る	10分
5	食品の成分:糖質(4)	単糖類、少糖類、多糖類		教科書39～56ページを読む	10分	糖質の構造と機能を知る	10分
6	食品の成分:糖質(5)	機能性、糖質の変化		教科書169～172、179～181ページを読む	10分	糖質の酵素、非酵素による変化を知る	10分
7	食品の成分:脂質(6)	脂肪酸、油脂、複合脂質、不ケン化物		教科書56～69ページを読む	10分	脂質の構造と機能を知る	10分
8	食品の成分:脂質(7)	油脂の酸化		教科書156～162ページを読む	10分	油脂の酸化の機構を知る	10分
9	食品の成分：ビタミン(8)	ビタミンの種類と機能		教科書76～85ページを読む	10分	ビタミンの構造と機能を知る	10分
10	食品の成分：無機質、その他(9)	無機質の種類と機能、核酸について		教科書69～75、85～88ページを読む	10分	無機質、核酸の構造と機能を知る	10分
11	食品中の嗜好成分と有害成分	味・香り・色の成分、有害物質		教科書91～110ページを読む	10分	食品中の嗜好成分、有害成分を知る	10分
12	食品成分の化学変化	食品成分間の相互作用、酵素作用		教科書182～189(155～189)ページを読む	10分	食品の変化について理解する	10分
13	食品の物性	コロイド、レオロジー、テクスチャー		教科書191～202ページを読む	10分	食品の物性とおいしさの関係を知る	10分
14	食品の栄養成分と機能性	食品成分表の目的と利用、機能性表示食品について		教科書123～153ページを読む	10分	食品の機能と表示の関係を知る	10分
15	まとめ	主要項目の復習		教科書、配布プリントを読む	10分	プリント問題を総復習する	10分

教科書	森田潤司ら：『新食品・栄養科学シリーズ 食品学総論 食べ物と健康③ 第3版』 化学同人 (2016) ¥3, 024	参考書資料	(社) 全国栄養士養成施設協会 編：『栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2019) 、(社) 日本フードスペシャリスト教会偏：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 建帛社 (2019) 『日本食品標準成分表2015年版(七訂)』 文部科学省科学技術学術会議資源調査分科会報告 (2017)、(社) 日本フードスペシャリスト協会 編：『食物学 I 』 建帛社 (2017)
-----	--	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業中、私語や携帯操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解を栄養士実力認定試験過去問題集を解きながら確認して授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。	積極的に授業に取り組み、食品成分の性質や調理・加工・保存中の変化が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品学Ⅱ (食品加工学を含む)	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	みつほし 三星 さおり	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、様々な食品素材およびそれらの加工・保蔵技術についての知識も必要である。私たちの食生活を支える食品の数は非常に多く、日本食品標準成分表2015年版(七訂)追捕2018年に収載されているだけでも2,294品目と膨大である。食品中の成分や性質について学んだ食品学Ⅰを基に、各食品の素材としての特徴や栄養・健康機能に関わる成分および加工方法の原理などについて理解する。								・食品の分類と種類および各種食品の特徴が説明できるようになる。 ・各種食品の特性・成分や加工利用例を知って、食生活に活用することができるようになる。 ・食品の加工・保存の目的および意義を理解し、各種加工方法や製造原理が説明できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食品の保存原理・加工法、表示と規格	シラバス説明、食品の保存原理・加工法、表示と規格制度について		シラバスを読む。身の回りの長期保存可能な食品を5つノートに書き、その理由を考えてくる。	20分	事前学習で挙げた食品の加工技術は何か考える。身近な食品5つの表示を確認する。	30分
2	畜産食品の種類と加工	食肉類		牛肉、豚肉、鶏肉の色の違いを比較観察する。市販の食肉加工品の種類を実際の売り場で調べる。	30分	生肉・食肉加工品の肉色の経時的変化と加熱による変化を確認し、結果を比較する。	30分
3		卵類、乳類①		栄養強化卵、卵加工品の種類を、実際の売り場で調べる。牛乳に酸を加えて、沈殿物ができる現象を確認する。	40分	卵の経時的な変化(卵黄、濃厚卵白の様子)を目視で観察してみる。	30分
4		乳類②		市販の牛乳、乳製品種類を実際の売り場で調べてくる。自宅で購入した牛乳の表示を記録してくる。	20分	飲用乳の種類・殺菌方法を売り場で確認する。クリームと乳等を主原料とする製品を比較する。アイスクリーム類を比較する。	30分
5	水産食品の種類と加工	魚介類、藻類①		2週間以内に食べた水産食品を書き出し、旬の食品が含まれるかも確認する。市販の魚介類を確認してくる。	20分	白身魚と赤身魚を加熱し、硬さや繊維の状態を確認してノート等にまとめる。	30分
6		魚介類、藻類②		市販の水産加工品の種類を実際の売り場で調べる。節類のJAS規格を調べ、実際の売り場で確認する。	30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	30分
7	農産食品の種類・特徴と加工	穀類		米、小麦粉、大麦加工品を実際の売り場で調べる。米飯1杯から摂取できるたんぱく質の量を考えてくる。	30分	精白度の違う米を実際の売り場で確認する。そうめんとビーフンを比較する。中華麺のかん水の有無を比較する。	30分
8		いも類、種実類		市販の種実類を実際の売り場で調べる。食品成分表で落花生の分類を調べる。	20分	さつまいも、じゃがいもの品種を調べてみる。穀類といも類の共通点と相違点を考えてまとめる。	30分
9		豆類		2週間以内に食べた豆類の入った料理を書き出す。豆腐の種類と凝固剤を実際の売り場で調べる。	30分	豆乳と牛乳を比較する。ただしアレルギーには注意。異なる原料の春雨を比較し特徴を確認する。	30分
10		野菜類		2日間の食事で食べた野菜の種類と概量を書き出す。市販野菜類の包装材料や包装形態に着目し比較する。	30分	野菜類を5種類以上用いた料理を3つ考え、摂取可能な栄養素や成分等をPRするコメントを作成する。	30分
11		果実類、きのこ類		野菜・果物の旬、果実飲料およびジャムのJAS規格を調べてくる。きのこ類を実際の売り場で確認する。	30分	野菜類と果物類、野菜類ときのこ類の共通点および相違点を考えてノート等にまとめる。	30分
12	微生物利用食品	アルコール飲料、発酵調味料、その他①		市販されているアルコール飲料の種類を調べてくる。米麹を実際の売り場で確認する。	30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	10分
13		アルコール飲料、発酵調味料、その他②		自宅で使用しているみそ、しょうゆについて記録してくる。みそ、しょうゆの種類を実際の売り場で調べる。	30分	再度、実際の売り場で食品およびその表示を確認する。	10分
14	加工食品とその素材	油脂類、糖類、甘味料		自宅にある液体油脂を冷却し観察する。固形脂、砂糖、甘味料の種類について実際の売り場で調べてくる。	60分	再度、実際の売り場で食品およびその表示を確認する。	10分
15		調味料、香辛料、嗜好食品、加工食品		市販のコーヒー、緑茶、紅茶の種類を実際の売り場で調べる。	20分	再度、実際の売り場で食品を確認する。コーヒー、緑茶、紅茶のいずれか好きなものを、3種類以上比較する。	30分

教科書	谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学〔演習問題付〕』光生館(2017) ¥2,376 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 (2018)(購入済み)	参考書 資 料	参考書 (社)日本フードスペシャリスト協会編：『食物学Ⅱ』建帛社 (2017) ¥2,376 医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版 (2019) (献立作成論で購入) ¥1,404 資 料 必要に応じてプリントを配布
-----	---	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語の禁止。 ・携帯電話の操作禁止。 ・各分野の区切りごとに小テストを実施する。 ・普段から各種販売店舗へ足を運び、授業で取り扱う食品素材を自分の目で確認することを推奨する。	定期試験(70%)、小テスト(20%)、受講態度(10%)の総合評価。	食品の分類と種類および各種食品の特徴・成分や加工利用例などが説明でき、食品の加工・保存の目的および意義を理解して各種加工方法や製造原理などが理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品学実験Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 後学期	実験	1	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)	食品学Ⅰの履修者が望ましい	6・7, 9, 12, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食品成分表の測定に利用されている分析方法と理論を学び、PDCAサイクルを回して適切に実験を行うことにより、食品に含まれる成分を理解をする。基本的な実験手法やレポートの書き方を学習する。							食品成分表成分値の測定方法を理解する。基本的な実験手法を理解し、適切に行うことができる。指示した項目に従い適切な表現でレポートが作成できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	授業の概要の説明	実験の進め方、注意事項、レポートの書き方		教科書1～5ページを読む	10分	実験室の設備と使用上の注意点の周知	5分
2	実験の準備	実験器具の準備、試薬の調製、ピペット操作		教科書6～39を読んでくる	20分	実験フローシートの作成	10分
3	食品の一般分析	水分の定量		教科書66ページを読む	10分	レポートを書き始める	10分
4		灰分の定量		教科書62～63ページを読む	10分	レポートを書き始める	10分
5		実験結果まとめ・レポート作成		質問事項、不明な点の確認	10分	レポートを完成させ提出する	10分
6		タンパク質の定量		教科書48～47ページ、プリントを読む	10分	レポートを書き始める。再提出レポート作成	10分
7		脂質の定量		教科書42～43ページを読む	10分	レポートを書き始める。再提出レポート作成	10分
8		全糖の定量		プリントを読む	10分	レポートを書き始める。再提出レポート作成	10分
9		実験結果まとめ・レポート作成		質問事項、不明な点の確認	10分	レポートを完成させ提出する	10分
10		繊維の定量(1)		プリントを読む	10分	レポートを書き始める。再提出レポート作成	10分
11		繊維の定量(2)		質問事項、不明な点の確認	10分	レポートを書き始める。再提出レポート作成	10分
12		脂肪酸の定量		プリントを読む	10分	レポートを書き始める。再提出レポート作成	10分
13		実験結果まとめ		すべての実験を確認する	10分	レポートを完成させ提出する	10分
14	パワーポイント作成	パワーポイント作成		レポートの項目に沿って考えをまとめる	10分	パワーポインを完成させる	20分
15	発表	指定された項目をパワーポイントにて発表		発表練習	10分	反省・講評レポート作成	20分

教科書	村上俊男：『改訂 基礎からの食品・栄養学実験』建帛社（2014）¥2,376(基礎化学演習で購入) 他はプリントで配布	参考書資料	文部科学省科学技術・学実政策局政策課資料室監修『日本食品標準成分表2015年版(七訂分析マニュアル・解説)』 建帛社（2016）
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・白衣を着用し、長い髪はまとめる。実験の説明中は私語を禁じる。指示がある時以外のアイフォンや携帯電話の使用を禁じる。グループ内で協力して実験する。配布物はなくさないように整理する。レポートは貯めないで、項目毎に速やかに提出する。授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	レポート(70%)、授業態度、取り組み姿勢(30%)の総合評価。	協調性をもって授業に取り組み、PDCAサイクルを回しながら実験およびレポート作成ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品衛生学（食栄）	卒業必修	食栄	2年 前学期	講義	2	みつほし 三星 さおり 沙織	単独	食物栄養専攻科目 （栄養士、FS、FC）	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食品衛生の目的は、飲食によって発生する健康上の危害を防止することである。目的に応じた「おいしい」献立を立案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、食品衛生の目的が必ず遂行されていることが前提であり、高い意識を持つことが必要である。本科目では、食品の安全性を確保するために必要な食品衛生行政、関係法規について学び、食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康被害を未然に防ぐ方策を科学的に理解する。							・食品衛生と関わりのある制度や法律について知り、概略の説明や名称を挙げることが出来るようになる。 ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かについて、具体例を挙げて説明できるようになる。 ・食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康被害を未然に防ぐ方策が理解できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	健康と食品衛生	食品衛生の概念・定義、飲食物の安全確保		シラバスを読んでくる。	15分	食品衛生の概念・定義、本科目で学ぶことを確認する。	30分
2	食品衛生行政	食品衛生行政の沿革、行政システム		リスク分析の3要素について予習する。	30分	栄養士として認識しておく必要のあることを確認する。	30分
3	食品衛生関連法規	食品衛生に関連した主な法令		教科書の該当する部分を読んでくる。	20分	特に食品安全基本法、食品衛生法について内容をよく整理する。	45分
4	食品と微生物	微生物の種類と性状、微生物の増殖と環境条件		教科書の該当する部分を読んでくる。	20分	微生物の増殖が起こりうる日常生活の環境・調理条件を整理する。	30分
5	食品の変質とその防止	変質の概要、変質の防止		教科書の該当部分を参照し、食品学Ⅰ・Ⅱで学んだ内容を復習してくる。	30分	食品の変質防止法を意識的に日常生活に取り入れるようにする。	20分
6	食中毒	食中毒の定義と分類、食中毒の発生状況		食中毒の発生状況について、特徴を考えてくる。	20分	食中毒の定義と病院物質別の分類を覚える。	45分
7		細菌性食中毒		細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	30分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	45分
8		ウイルス性食中毒		ウイルスが原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	30分	ウイルス性食中毒のタイプと原因ウイルス、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	45分
9		自然毒食中毒、化学性食中毒		自然毒、化学毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	30分	自然毒・化学性食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	45分
10	食品の媒介による感染症・寄生虫	感染症の分類、主な感染症、寄生虫の概要、主な寄生虫		寄生虫が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	30分	寄生虫による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	45分
11	食品中の汚染物質	カビ毒、有害化学物質		教科書の該当する部分を読んでくる。	20分	各汚染物質と放射性物質、食品成分の変化と加熱について、整理しておく。	45分
12	食品添加物	食品添加物の概要、安全性評価		身の回りの食品に添加されている食品添加物にはどのようなものがあるか探してくる。	20分	添加物のメリットデメリットについて考える。	30分
13		種類と用途		食品添加物のメリットとなる用途を実際の食品を例に考えてみる。	20分	種類と用途に着目して、食品の表示を確認してみる。	20分
14	食品用器具と容器包装、食品の安全性問題	素材と衛生、素材による環境汚染、水の衛生、輸入食品等の安全性		教科書の該当する部分を読んでくる。	20分	近年の食生活の変遷と食品の安全性について考える。	20分
15	食品の衛生管理	食中毒の防止、食品の衛生管理		日常的に実行している食中毒防止法や衛生管理について、書き出してくる。	20分	栄養士として求められる衛生管理の知識と技術を整理し、実行できるようにする。	30分

教科書	和泉喬、小田隆弘他著：『新入門食品衛生学』 南江堂（最新版）¥2,484 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2018 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2017）（購入済み）	参考書 資 料	参考書 資 料 （社）日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性』 建帛社（2016）¥2,268 必要に応じて必要に応じてプリントを配布する。
-----	--	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・各テーマの区切りごとに小テストを実施する。 ・私語の禁止。 ・スマートフォンの操作禁止。	定期試験(70%)、小テスト(20%)、 受講態度(10%)の総合評価。	飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かが具体的に説明でき、その原因や発生メカニズム、予防法および食品衛生管理について理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品衛生学実験	選択	食栄	2年 前学期	実験	1	みつほし 三星 さおり 沙織	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)	特になし	5, 9, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食品衛生の目的は、飲食によって発生する健康上の危害を防止することである。目的に応じた「おいしい」献立が立案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、食品衛生の目的が必ず遂行されていることが前提であり、高い意識を持つことが必要である。食品添加物検査などの化学検査や、手指、空中、食品に付着する各種微生物の検査について実験を通して理解する。各検査を通して操作方法を理解するとともに、日常生活における食品の安全性や衛生管理について考える。							・手指や食器の洗浄試験や食品の微生物検査、品質検査を通して、衛生管理の必要性について理解し、実践できるようになる。 ・基本的な実験手法を理解し、適切に行うことができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	実習概要説明	実習の概要、実験設備・器具の使い方の説明		シラバスを読んでくる。	15分	授業を振り返り、器具等の取扱いを覚える。	30分
2	洗浄度検査	手指の洗浄試験(1)		手指の洗浄で気を付ける点について、考えてくる。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
3		手指の洗浄試験(2)、食器の洗浄試験		食器の洗浄について効果的な方法を考える。	15分	手指の正しい洗浄方法について確認する。指定した内容のレポートを作成する。	60分
4	食品の微生物検査	実習の説明、準備		微生物検査の手法にはどのようなものがあるか調べてくる。	20分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
5		空中落下菌の定量、付着菌の定量(1)		どのような場所で実験を行ったらよいかを考えてくる。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
6		空中落下菌の定量、付着菌の定量(2)		前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
7		空中落下菌の定量、付着菌の定量(3)		生菌数の数え方、計算方法について確認してくる。結果を予想する。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
8		食品中の微生物検査(1)		食品の微生物を計測する方法について調べてくる。	20分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
9		食品中の微生物検査(2)		前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
10		食品中の微生物検査(3)		前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
11		食用色素混液の分離		食品添加物の着色料について、教科書を読んでくる。	15分	身近な食品に含まれる着色料を探してみよう。	40分
12	食品添加物の検査	食品中の食用色素分析(1)		ペーパークロマトグラフィーの手法について調べてくる。	20分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
13		食品中の食用色素分析(2)		前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	15分	実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	60分
14	食品の品質試験	食品の品質試験		食品の変質について復習してくる。	20分	実生活で役立てられる方法は実践する。指定した内容のレポートを作成する。	60分
15	まとめ	実験内容の整理、振り返り、発表		これまでの実験内容を振り返る。	15分	これまでの実験内容を振り返る。	60分

教科書	実験のテーマごとにプリントを配布する	参考書 資 料	(社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性』 建帛社 (2016) ¥2, 268 和泉喬、小田隆弘他著：『新入門食品衛生学』 南江堂 (最新版) ¥2, 484
-----	--------------------	------------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・白衣を着用し、かかとのある靴を履くこと。長い髪は必ずまとめること。 ・実験は班ごとに行うが、レポートは各自で作成し提出すること。 ・実験器具等の都合により実験内容または順番を変更する場合がある。 ・実験結果の撮影以外でのスマートフォンの操作を禁止する。	レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。	積極的かつ協調性をもって実験に取り組む姿勢が見られ、実験の内容を理解し、各実験の結果について整理し考察されているすべてのレポートを提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養学Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事)	特になし	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
生命現象を営む上で栄養の摂取は必須である。なぜ必要であるか理解するために、各栄養素の生体内での代謝や生理作用について学習する。								栄養素の機能や体内ではたらきについて理解できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、栄養の概念	栄養の定義、栄養と健康、疾患、遺伝形質と栄養の相互作用		シラバスを読んでくる	10分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
2	食物の摂取	食欲、摂食量、食事のリズム		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
3	消化・吸収と栄養素	消化器系の構造、消化酵素の種類		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
4		消化の調節・吸収、栄養素の体内動態		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
5	糖質の栄養	糖質の消化・吸収・代謝、血糖とその調節		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
6	脂質の栄養①	脂質の化学、脂質の代謝と移動・輸送、		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
7	脂質の栄養②	脂肪酸および脂質の栄養機能		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
8	タンパク質の栄養①	タンパク質とアミノ酸、タンパク質の代謝		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
9	タンパク質の栄養②	タンパク質の評価		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
10	ビタミンの栄養	ビタミンの種類、代謝と栄養学的機能		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
11	ミネラル（無機質）の栄養	ミネラルの一般的機能		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
12	水、電解質の栄養的意義	水の機能、電解質の代謝		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
13	エネルギー代謝①	エネルギーの必要量と消費量		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
14	エネルギー代謝②	基礎代謝、測定方法		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
15	栄養学Ⅰの総括	全講義の復習		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分

教科書	田地陽一／編：『基礎栄養学 第3版』 羊土社（2016年）¥3,024	参考書資料	田地陽一／編：『基礎栄養学 ノート 第3版』 羊土社（2016年）¥2,808 日本フードスペシャリスト協会 編『三訂 栄養と健康』 建帛社（2015）¥2,160 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2018 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2017）¥3,240
-----	-------------------------------------	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります	定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。	各栄養素のはたらき、代謝が理解できれば合格。 定期試験の一部は栄養士実力認定試験に準ずる内容とする。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養学Ⅱ	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	ふるたに あきこ 古谷 彰子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事)	栄養学Ⅰの履修者	—
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
人の一生を加齢に伴って区別したライフステージでは、それぞれ身体的・生理的特徴があり、栄養上配慮する必要がある。本授業ではライフステージごとの生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方について学び、食事摂取基準を中心とした個人に対する栄養管理の手法を学習する。								日本人の食事摂取基準について策定の考え方や科学的根拠を理解できるようになる。各ライフステージにおける身体的・生理的特徴を理解し、それに基づいた栄養管理について理解できるようになる。運動や環境にかかわる栄養素の機能について理解できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	栄養ケア・マネジメント	授業の進め方、栄養ケア・マネジメント概要、栄養スクリーニング		シラバスを読んでくる	10分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
2		栄養アセスメント、栄養ケア		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
3	日本人の食事摂取基準	基本的な考え方、策定の基礎理論		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
4		活用の基礎理論、エネルギー・栄養素別食事摂取基準		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
5	ライフステージ別の栄養	母性栄養(1)		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
6		母性栄養(2)		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
7		新生児期・乳児期の栄養(1)		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
8		新生児期・乳児期の栄養(2)		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
9		思春期の栄養		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
10		成長期の栄養(1)		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
11		成長期の栄養(2)		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
12		高齢期の栄養		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
13	環境と栄養①	生体リズムと栄養		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
14	環境と栄養②	ストレスと特殊環境の栄養ケア		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分
15	栄養学Ⅱの総括	全講義の復習		教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する	30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る	30分

教科書	栢下 淳，上西 一弘／編：『応用栄養学』 羊土社（2014年）¥3,024	参考資料	日本フードスペシャリスト協会 編『三訂 栄養と健康』 建帛社（2015）¥2,160 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2018 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2017）¥3,240
-----	---------------------------------------	------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・私語厳禁 ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります	定期試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。 定期試験の一部は栄養士実力認定試験に準ずる内容とする。	食事摂取基準、ライフステージに基づいた栄養管理、環境にかかわる栄養管理について理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養学実習	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	「栄養学Ⅱ」履修者	6・7, 9, 12, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、それぞれのライフステージ（人の一生を加齢に伴って区分した生活段階）において身体的・生理的特徴を把握したうえで食事・栄養を摂取することが不可欠である。本授業では、「栄養学Ⅱ」で学んでいる身体的・生理的特徴に基づいた栄養管理を具現化するべく、対象者に合った献立作成(P)及び実習(D)をグループワークで行う。実習後の評価で見出された課題や気づきを(C)次の実習課題につなげ(A)、望ましい栄養摂取の方法を習得する。							栄養士としての実践力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. ライフステージごとの栄養特性を理解した献立作成と食事提供ができるようになる。 2. 周囲と円滑なコミュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。 3. PDCAサイクルを回し、課題解決ができるようになる。 4. 目的、方法、結果、考察に沿って論理的なレポート作成ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	授業の進め方、献立作成の留意点 ライフステージの特徴と問題		献立作成論の復習をする	60分	ライフステージの特徴と問題を把握する、 献立作成の留意点を復習する	30分
2	ライフステージの食事・栄養管理(1) 成人期	食事計画（献立作成演習：夏休み献立課題の入力）、発 注書の作成		発注量（総購入量）の求め方をを復習す る	45分	成人1日・1食分の食事量を把握し、日常生 活で意識する	45分
3		食事計画に沿った実習		実習が円滑に進むよう準備をする	45分	実習を振り返ってよくできたところとでき なかったところを確認して改善点を見出す	20分
4		実習レポートの書き方（食事・栄養評価の方法、次回の 実習への改善）		1年前学期に学習したレポートの書き方 を復習する	45分	目的に沿った実習レポートを完成させる	60分
5		鉄の確保及び減塩の食事計画（献立作成演習）、発注書 の作成		教科書（妊娠期）を読み、鉄を多く含む 食品と減塩の方法を復習する	30分	妊娠期に特に留意すべき事項を把握し、献 立作成及び発注書を完成させる	30分
6	ライフステージの食事・栄養管理(3) 乳幼児期：保育所給食	調乳、離乳食実習（かゆの作り方、圧力鍋の活用）		教科書（乳児期）を読む	20分	かゆを自宅で調理する	30分
7		離乳食実習（月齢による食事）、市販ベビーフードの試 食		離乳食の進め方を読み、月齢時期の特徴 を把握する	20分	実習レポート(感想)を作成する	60分
8		アレルギー対応給食(代替え食)の実習		教科書(食物アレルギー) を読む	20分	実習レポート(感想)を作成する	60分
9		視覚でも楽しめる食事計画（3～5歳児の献立作成演 習）、発注書の作成		献立案を考える	45分	保育所給食の意義を復習する	30分
10		食事計画に沿った実習(3～5歳児 給食及びおやつ)		実習が円滑に進むよう準備をする	45分	目的に沿った実習レポートを完成させる	90分
11		実習レポートの書き方（食事・栄養評価の方法、次回の 実習への改善）		カルシウム、マグネシウム、亜鉛食品を 調べ、献立案を考える	45分	学校給食の目的・目標を復習する	30分
12	ライフステージの食事・栄養管理(4) 学童期：学校給食	カルシウム、マグネシウム、亜鉛を確保できる1週間の食 事計画(献立作成演習)		実習が円滑に進むよう準備をする	45分	実習を振り返ってよくできたところとでき なかったところを確認して改善点を見出す	30分
13		食事計画に沿った実習		レポートの書き方を見直す	30分	目的に沿った実習レポートを完成させる	60分
14		学外講師による介護食（ユニバーサルデザインフード） セミナー		教科書（高齢期）を読む	20分	実習レポート(感想)を作成する	60分
15	ライフステージの食事・栄養管理(5) 高齢期	高齢期の食事、まとめ		介護食セミナーの資料を復習する	20分	ライフステージ全体での学びをまとめる	60分

教科書	医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2019） （献立作成論で購入） 栢下淳、上西一弘（編）：『栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学』羊土社（2014）（栄養学Ⅱで購入）	参考書 資 料	必要に応じてプリントを配付 坂本裕子・森美奈子編：栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎（2016） ¥1,620（献立作成論で購入）
-----	--	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 実習中にけがをしないよう、身支度を整える。 3. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 4. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 5. パソコン室で授業を行う際の音楽や動画、インターネットの視聴、ゲームの操作を禁ずる。	献立課題(25%)、調理技術 (20%)、実習レポート(25%)、取 り組み姿勢(30%)の総合評価。	協調性をもって授業に取り組み、PDCAサイクルを回しながらライフ ステージに基づいた栄養管理（食事提供）及びレポート作成ができ れば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
臨床栄養学Ⅰ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
教科書中心に授業を進行する。各疾病について講義し、その栄養療法・食事療法について詳しく解説する。各疾病の授業終了時点で小テストを行う。							疾患とはどのように発症し、またどのような状態であるのかを学習し、疾患治療および疾病予防のための栄養・食事療法が理解できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業の進め方 臨床栄養の概念		「臨床栄養の概念」の章を読んでもくる。	10分	臨床栄養の概念について復習する。	20分
2	栄養・食事療法、栄養補給法	栄養・食事療法、栄養補給法		「栄養・食事療法、栄養補給法」の章を読んでもくる。	10分	栄養・食事療法、栄養補給法について復習する。	20分
3	栄養・代謝・内分泌系疾患	代謝性疾患の病態と栄養管理①（るい瘦、肥満、糖尿病）		「栄養・代謝・内分泌系疾患」の章を読んでもくる。	10分	るい瘦、肥満、糖尿病について復習する。	20分
4		代謝性疾患の病態と栄養管理②（脂質異常症）		「栄養・代謝・内分泌系疾患」の章を読んでもくる。	10分	脂質異常症について復習する。	20分
5		代謝性疾患の病態と栄養管理③（痛風、高尿酸血症）		「栄養・代謝・内分泌系疾患」の章を読んでもくる。	10分	痛風、高尿酸血症について復習する。	20分
6		内分泌系疾患の病態と栄養管理（甲状腺機能亢進症・低下症）		「栄養・代謝・内分泌系疾患」の章を読んでもくる。	10分	甲状腺機能亢進症・低下症について復習する。	20分
7	消化管疾患	消化管疾患の病態と栄養管理①（消化管）		「消化管疾患」の章を読んでもくる。	10分	消化管について復習する。	20分
8		消化管疾患の病態と栄養管理②（肝・胆・膵）		「消化管疾患」の章を読んでもくる。	10分	肝・胆・膵について復習する。	20分
9	循環器疾患	循環器疾患の病態と栄養管理		「循環器疾患」の章を読んでもくる。	10分	循環器疾患について復習する。	20分
10	腎疾患	腎疾患の病態と栄養管理		「腎疾患」の章を読んでもくる。	10分	腎疾患について復習する。	20分
11	血液疾患	血液疾患の病態と栄養管理		「血液疾患」の章を読んでもくる。	10分	血液疾患について復習する。	20分
12	呼吸器疾患	呼吸器疾患の病態と栄養管理		「呼吸器疾患」の章を読んでもくる。	10分	呼吸器疾患について復習する。	20分
13	筋・骨格系疾患	筋・骨疾患の病態と栄養管理		「筋・骨格系疾患」の章を読んでもくる。	10分	筋・骨疾患について復習する。	20分
14	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギーの病態と栄養管理		「免疫・アレルギー疾患」の章を読んでもくる。	10分	免疫・アレルギーについて復習する。	20分
15	摂食機能低下、まとめ	摂食機能低下の栄養管理、全体の振り返り		「摂食機能低下」の章を読んでもくる。	10分	摂食機能低下と全体を振り返り、定期試験対策を行う。	60分

教科書	友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社（最新刊）¥2,808	参考書資料	授業内に適宜指示、プリントを配付
-----	------------------------------------	-------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。	定期試験(60%)、 小テスト(30%)、 授業態度(10%)の総合評価。	基本的な疾患を理解し、その栄養・食事療法について理解できていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
臨床栄養学Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	臨床栄養学Ⅰの履修者	8, 9, 11, 12, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
臨床検査から栄養状態および病態の評価方法について学ぶ。さらに具体的症例を臨床検査と食事内容から、グループで評価を行い、栄養指導案を作成、その内容の発表と栄養相談のロールプレイングを行う。同時にSOAPの記入方法についても学習する。							生活習慣病を中心とした病態について、臨床検査と栄養状態、食事調査から評価を行い、具体的な栄養指導案を立案できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、各疾患について	授業の進め方、肥満、やせ、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症、脂肪肝、高血圧症。貧血について		シラバスを読んでくる。内容にある疾患の部分を読んでくる。	15分	取り上げた疾患について復習をする。	15分
2	栄養評価の種類について	身体計測、生化学検査、臨床審査、食事調査について		内容にある疾患の部分を読んでくる。	15分	栄養評価について復習する。	15分
3	臨床検査について	血液検査、尿検査、BMI、血圧について		内容にある疾患の部分を読んでくる。	15分	臨床検査について復習する。	15分
4	臨床検査からの評価	臨床検査結果からの評価と栄養指導の立案について		教科書の巻末資料（血液生化学検査）を読んでくる。	10分	臨床検査について復習する。	15分
5	症例研究（グループワーク）	担当症例の臨床検査結果からの評価と栄養指導の立案について		配付された資料を読んでくる。	10分	取り上げた症例の評価方法と指導案について復習する。	15分
6	症例研究発表	症例研究発表		発表内容を確認してくる。	10分	発表内容の振り返りを行う。	15分
7	臨床検査結果及び食事調査からの評価	臨床検査結果と食事調査からの栄養評価と栄養指導の立案について		内容にある疾患の部分を読んでくる。	15分	臨床検査と食事療法について復習する。	15分
8	症例研究（グループワーク）	担当症例の臨床検査結果及び食事調査からの栄養評価と栄養指導の立案		配付された資料を読んでくる。	10分	臨床検査と食事療法について復習する。	15分
9	症例研究（グループワーク）	栄養指導のロールプレイング原稿の作成		ロールプレイングの原稿の立案をしてくる。	10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。	10分
10	症例研究（グループワーク）	栄養指導のロールプレイング原稿の作成		ロールプレイングの原稿の立案をしてくる。	10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。	10分
11	症例研究発表（ロールプレイング）	栄養指導のロールプレイングの発表		ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。	10分
12	症例研究発表（ロールプレイング）	栄養指導のロールプレイングの発表		ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	10分	発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。。	15分
13	ロールプレイングの修正・発表	発表したロールプレイングの修正・発表		修正したロールプレイングの原稿の確認を行い、発表の準備をしてくる。	10分	発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。。	15分
14	ロールプレイングの修正・発表	発表したロールプレイングの修正・発表		修正したロールプレイングの原稿の確認を行い、発表の準備をしてくる。	10分	発表内容の振り返りを行い、ロールプレイング原稿の修正をする。。	15分
15	指導記録（SOAP）の作成、まとめ	指導記録（SOAP）の作成 全体の振り返り		担当症例内容の最終原稿の確認をしてくる。	10分	指導記録(SOAP)について復習する。全体を振り返り、定期試験対策を行う。	20分

教科書	友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社 （1年次使用教科書のため購入不要）	参考書資料	授業内に適宜指示、プリントを配付
-----	---	-------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。 ・グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 ・ディスカッションは積極的に発言し、活発な討論を行う。	定期試験(60%)、 症例研究(30%)、 授業態度(10%)の総合評価。	臨床検査値と栄養状態、食事調査から評価を行い、具体的栄養指導案を立案できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
臨床栄養学実習Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	臨床栄養学Ⅰの履修者	6, 9, 12, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
一般・特別治療食を理解し、展開食の献立作成、栄養価計算、発注、原価計算（P）をし、その実習（D）を行う。実習後、評価を行い（C）、レポートにまとめ、その内容の発表を行う。それらを次回の展開食の献立作成、実習につなげ（A）、さらなる応用力をつける。								以下の2点を到達目標とし、病態に適した展開食の知識と技術の習得をする。 1. 治療食の概念と栄養管理の基礎的な手法が理解できるようになる。 2. 展開食の献立作成、発注、原価計算、調理ができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス	授業の進め方 注意事項 展開食とは		シラバス、「臨床栄養学概論」14章を読ん でくる。	5分	展開食の目的、手法について復習する。	15分
2	特別治療食の献立作成	エネルギーコントロール食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）		「エネルギーコントロールのための食事」 の章を読んでくる。	10分	エネルギーコントロール食の展開食献立を完成さ せる。	120分
3		塩分コントロール食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）		「食塩を減らすための調理」の章を読ん でくる。	15分	塩分コントロール食の展開食献立を完成させ る。	120分
4	特別治療食の実習	エネルギーコントロール食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
5		エネルギーコントロール食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
6		塩分コントロール食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
7		塩分コントロール食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
8	実習内容の発表	エネルギー・塩分コントロール食 実習振り返り（演習）		実習した献立を振り返り、発表内容をまと めてくる。	20分	発表内容から改善点をまとめる。	30分
9	一般治療食の献立作成	軟食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）		教科書「軟菜食のための食事」の章を読ん でくる。	15分	軟菜食の展開食献立を完成させる。	120分
10	特別治療食の献立作成	アレルギー食 除去および代替え食品による献立作成 原 価計算 発注 （演習）		「臨床栄養学学論」11章を読んでくる。	15分	アレルギー食の展開食献立を完成させる。	120分
11	一般治療食の実習	軟菜食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
12		軟菜食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
13	特別治療食の実習	アレルギー食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
14		アレルギー食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
15	実習内容の発表	アレルギー食、軟食 実習振り返り （演習）		実習した献立を振り返り、発表内容をまと めてくる。	20分	発表内容から改善点をまとめる。	30分

教科書	玉川和子・口羽章子・木地明子著：『臨床調理』 医歯薬出版（最新版）¥2,592 友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社 （1年次使用教科書のため購入不要） 香川芳子監修：『七訂食品成分表2018』 女子栄養大学出版部 （1年次使用教科書のため購入不要） 坂本裕子・森美奈子編：『調理・献立作成の基礎』科学同人（1年次使用教科書のため購入不要）	参考書 資 料	授業内に適宜指示、プリントを配付
-----	--	------------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業の内容と順番を変更する場合がある。 ・貴重品は身に付け、責任をもって管理する。 ・欠席が事前にわかる場合は、事前に連絡をする。また、実習当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ・授業中の携帯電話操作を禁ずる。	献立作成 (40%) 実習 （10%） レポート (40%) 授業態度 (10%) の総合評価	展開食について理解し、展開食の献立作成ができ、実習に積極的に参加し、レポート作成ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
臨床栄養学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	臨床栄養学Ⅰおよび臨床栄養学実習Ⅰの履修者	6, 9, 12, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
常食1日分の献立作成、発注、原価計算、実習を行う。常食の一食について病態に応じて展開し、その献立作成、栄養価計算、発注、原価計算（P）をし、その実習（D）を行う。実習後、評価を行い（C）、レポートにまとめ、その内容の発表を行う。それらを次の展開食の献立作成、実習につなげ（A）、さらなる応用力をつける。							1. 栄養価、食品構成、調味料の割合、主食、主菜、副菜のポーションサイズ、献立作成のポイントを考え、て献立作成することができる。 2. 常食を病態に適した展開食に展開することができる。 3. 原価計算をすることができ、発注書が作成できる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、展開食のついて	授業の進め方 注意事項 展開食の復習		シラバス、「臨床栄養学概論」14章を読ん でくる。	5分	常食の献立案を考える。	90分
2	常食の献立作成	常食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）		「調理・献立作成の基礎」を読んでくる。	10分	常食の献立を完成させる。	120分
3	特別治療食の献立作成	アレルギー食 除去および代替え食品による献立作成 （演習）		「臨床栄養学概論」11章を読んでくる。	15分	アレルギー食の展開食献立を完成させる。	120分
4	常食の実習	常食の作成（実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習献立の変更箇所を訂正し、レポートを作 成する。	120分
5		常食の作成（実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習献立の変更箇所を訂正し、レポートを作 成する。	120分
6		常食の作成（実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習献立の変更箇所を訂正し、レポートを作 成する。	120分
7		常食の作成（実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習献立の変更箇所を訂正し、レポートを作 成する。	120分
8	特別治療食の献立作成	エネルギーコントロール食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）		「エネルギーコントロールのための食事」の章 を読んでくる。	15分	エネルギーコントロール食の展開食献立を完成さ せる。	120分
9	一般治療食の献立作成	軟食の考え方 献立作成 原価計算 発注（演習）		「軟菜食のための食事」の章を読んでく る。	15分	軟菜食の展開食献立を完成させる。	120分
10	特別治療食の実習	エネルギーコントロール食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
11		エネルギーコントロール食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
12	一般治療食の実習	軟菜食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
13		軟菜食への展開 （実習）		実習献立の作り方と作業工程表を作成して くる。	20分	実習した献立のレポートを作成する。	120分
14	実習内容の発表	実習全体の振り返り （演習）		実習した献立を振り返り、発表内容をまと めてくる。	20分	発表内容から改善点をまとめる。	30分
15		実習全体の振り返り （演習）		実習した献立を振り返り、発表内容をまと めてくる。	20分	発表内容から改善点をまとめる。	30分

教科書	玉川和子・口羽章子・木地明子著：『臨床調理』 医歯薬出版 （2年前期次使用教科書のため購入不要） 友竹浩之・塚原丘美：『臨床栄養学概論』 講談社 （1年次使用教科書のため購入不要） 香川芳子監修：『七訂食品成分表2018』 女子栄養大学出版部 （1年次使用教科書のため購入不要） 坂本裕子・森美奈子編：『調理・献立作成の基礎』科学同人 （1年次使用教科書のため購入不要）	参考書資料	授業内に適宜指示、プリントを配付
-----	--	-------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業の内容と順番を変更する場合がある。 ・貴重品は身に付け、責任をもって管理する。 ・欠席が事前にわかる場合は、事前に連絡をする。また、実習当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ・授業中の携帯電話操作を禁ずる。	献立作成 (40%) 実習 （10%) レポート (40%) 授業態度 (10%) の総合評価	常食とその展開食の献立作成ができ、発注書作成、原価計算ができ、 実習に積極的に参加し、レポート作成ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養指導論Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	教科書購入者	8, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、食・栄養分野における国際的動向を含めた施策、カウンセリングやマネジメント等の知識も必要である。本授業では、栄養教育の意義や歴史、位置づけについて把握し、人々の健康保持・増進、疾病予防を目的とする栄養教育に必要な基礎知識について学習する。栄養教育をより効果的に行うために必要な行動科学及びカウンセリングの手法についても学ぶ。学生自身が食事調査を行なうことで自らの食生活を振り返り、栄養教育に必要な基礎知識を体験を通して学ぶとともに、自身の今後の食生活に役立てる。							栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. 栄養教育・指導は人々の健康の保持・増進と生活の質の向上に寄与することが目的であることが説明できるようになる。 2. 効果的な栄養教育を行なうための基礎知識がわかるようになる。 3. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学及びカウンセリングに関する理論がわかるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	栄養教育・栄養指導の概念	栄養教育・栄養指導とは、目的と必要性		教科書の該当ページを読む	20分	本授業で身につける内容を確認する	15分
2		食生活を取り巻く環境と栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	自分ができる食品ロスの削減を確認し、実践する	30分
3		食生活の変遷、栄養士と栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	栄養士の社会的立場と役割を振り返り、今後の学習に取り組む	30分
4		栄養教育の国際的動向		教科書の該当ページを読む	20分	日本の栄養教育を相対的に捉える	30分
5	栄養教育と関連施策	日本人の食事摂取基準		栄養学Ⅱで用いた教科書第2章（食事摂取基準の基礎理解）を読む	20分	専門用語を説明できるようにする	45分
6		食生活指針と食事バランスガイド、運動指針、休養指針		栄養学Ⅱで用いた教科書第9章（運動・スポーツと栄養）を読む	20分	食事バランスガイドの説明をできるようにしたうえで、日常生活で実践する	45分
7	食生活・栄養における諸調査	調査の目的、国民健康栄養調査、栄養調査法		栄養学Ⅱで用いた教科書表10（各種食事調査法の利点と限界）を読む	20分	各種調査の方法をまとめる	30分
8	栄養教育マネジメント (栄養教育の方法と技術)	栄養教育マネジメントの概要 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント		教科書の該当ページを読む	20分	栄養状態の評価法についてわかるようにする	30分
9		栄養教育の目標設定		教科書の該当ページを読む	20分	目標の種類をわかるようにする	30分
10		栄養教育プログラムの実施		教科書の該当ページを読む	20分	集団討議法の種類と特徴を捉える	45分
11		栄養教育の評価		教科書の該当ページを読む	20分	評価の種類を説明できるようにする	30分
12	栄養教育の方法論 (栄養教育の実践)	行動科学と栄養教育、行動科学の理論とモデル		教科書の該当ページを読む、自身の食生活の問題点・改善点を考える	20分	各理論・モデルの特徴をわかるようにする	45分
13		栄養カウンセリング(1) ロールプレイを含む		教科書の該当ページを読む	20分	カウンセリングの重点事項を見直し、日常生活で傾聴を実践する	30分
14		栄養カウンセリング(2) ロールプレイを含む		自身の食生活の問題点・改善点を考える (カウンセリングのテーマとする)	20分	カウンセリングの重点事項を見直し、日常生活で傾聴を実践する	30分
15		組織・地域づくりへの展開、食環境づくりと栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	栄養士と地域・社会のつながりを考え、具体的な事例を挙げられるようにする	45分

教科書	城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第4版〉』 東京教学社（2018）¥2,160 栢下 淳、上西 一弘編：『応用栄養学』羊土社（2014）（栄養学Ⅱで購入）	参考書資料	必要に応じてプリントを配付 菱田明、佐々木敏 監修：厚生労働省『日本人の食事摂取基準－2015年版』 第一出版（2014）¥2,916
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 2. 欠席をした際は、次回までに内容をみなおしておく。 3. 授業終了時に毎回、振り返りシートを記入する。 4. 授業内で数回、小テストを実施する。	定期試験(50%)、小テスト(20%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価。	栄養教育・指導の目的が説明でき、栄養教育を行なうための基礎知識及びカウンセリングの基本が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養指導論Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	教科書購入者、「栄養指導論Ⅰ」履修者が望ましい	9, 11, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、ライフステージ・ライフスタイルごとに栄養アセスメントに応じた栄養教育・指導の方法も必要となってくる。本授業では「栄養指導論Ⅰ」で学んだ基礎知識を応用し、具体的な事例を交えて学習(演習)する。							栄養士としての基本的事項を理解するとともに学外実習に備える。 1. ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の留意点がわかるようになる。 2. 食育について幅広い意味を理解し、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、「生きる力」を身につけるための食教育がわかるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ライフステージ・ライフスタイル別 栄養教育・栄養指導	妊娠期・授乳期の栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	妊産婦のための食生活指針を復習し、「健康なからだづくり」を実践する	30分
2		乳時期の栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	「離乳の進め方の目安」を中心に復習する	45分
3		幼児期の栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	幼児期における食育の役割についてまとめる	30分
4		食物アレルギー児の栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	食物アレルギーとなる食品の加熱変化や代替調理の方法を説明できるようにする	45分
5		学童期の栄養教育・栄養指導 (1)		教科書の該当ページを読む	20分	学童期における食育の役割についてまとめる	30分
6		学童期の栄養教育・栄養指導 (2)		教科書の該当ページを読む	20分	社会問題と結び付けて復習する	30分
7		思春期の栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	思春期に起こりやすい健康課題を復習し、自身の生活を改善する	45分
8		アスリートの栄養教育・栄養指導		栄養学Ⅱで用いた教科書の第9章（運動・スポーツと栄養）を読む	20分	一般の人との違いをわかるようにする	30分
9		成人期の栄養教育・栄養指導(1)		教科書の該当ページを読む	20分	成人期に起こりやすい健康課題を振り返り、自身の生活を改善する	30分
10		成人期の栄養教育・栄養指導(2)		メタボリックシンドロームの理解を深める	20分	メタボリックシンドロームの診断基準を見直し、自身や身近な人に役立てる	30分
11		高齢期の栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む、介護食講座（1年次栄養学実習）の資料を見直す	20分	高齢者の食における留意点及び在宅栄養の必要性をまとめる	45分
12	食育推進基本計画の推進と栄養教育	傷病者及び障がい者の栄養教育・栄養指導 食育基本法の成立の背景		教科書の該当ページを読む	20分	食育推進基本計画の1次、2次、3次の違いを捉える	30分
13		保育所・学校教育と栄養教育		教科書の該当ページを読む	20分	職場における栄養教育の課題をわかるようにする	30分
14		生活習慣病予防と栄養教育 活動分野における栄養教育・栄養指導		教科書の該当ページを読む	20分	活動分野における栄養教育・指導の特徴を捉える	30分
15	まとめ	全体の振り返り		教科書の該当ページを読む	20分	前学期を含めて学習内容を振り返り、対象者に応じた留意点をわかるようにする。	90分

教科書	城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第4版〉』 東京教学社（2018）¥2,160 栢下淳、上西 一弘編：『応用栄養学』 羊土社（2014）（栄養学Ⅱで購入）	参考書資料	必要に応じてプリントを配付
-----	---	-------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 2. 欠席をした際は、次回までに内容をみなおしておく。 3. 授業終了時に毎回、振り返りシートを記入する。	定期試験(60%)、課題(20%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。	食育の幅広い意味を理解し、栄養教育の基礎知識を対象者に応用できる力を身につければ合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養指導論実習Ⅰ	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	「栄養指導論Ⅰ」履修者、教科書購入者	6・7, 8, 9, 11, 12, 15, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
栄養教育・指導の目的は、健康の保持・増進、疾病予防及び治療のために、対象者の食行動を変容・習慣化させることである。本授業では「栄養指導論Ⅰ」の講義で学んだ集団討議法について実践を通して理解する。また、学んだ知識を活かして対象者にあった栄養教育・指導計画の作成（P）、実践（D）、評価（C）、改善（A）を行い、栄養教育・指導の基礎力を身につける。授業は主にグループ形式で行い、随時課題提出を求める。							栄養士としての実践力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 集団討議法の種類と特徴を説明できるようになる。 2. 集団を対象とした栄養教育・指導の計画を立て、実践できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	栄養教育の方法と技法(1)	授業の進め方、栄養教育の概念、集団討議法(6・6討議法)		教科書(pp. 86-90)を読む	20分	体験を通して感じたことをまとめる	20分
2		集団討議法(KJ法)		配付プリントを読む。	15分	体験を通して感じたことをまとめる	20分
3		指導案の立て方、食教育の展開例（DVD視聴）		配付プリントを読む。	20分	指導案の立て方を復習する	30分
4		集団栄養教育（第1案）の原稿作成・媒体作成(1)		食の社会問題から模擬授業のテーマを考える	30分	今後の進め方についてグループで話し合う	30分
5		集団栄養教育（第1案）の原稿作成・媒体作成(2)		リハーサルに向けて教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	今後の進め方についてグループで話し合う	30分
6		集団栄養教育（第1案）の原稿作成・媒体作成(3)		リハーサルに向けて教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	リハーサルに向けて実施方法・役割を確認する	20分
7	栄養教育の実際(1)	学外講師による模擬授業 栄養教育・食育の実際		成長期に必要な栄養管理について復習する	45分	実習レポート(感想)を作成する	30分
8	栄養教育の実際(2)	ロールプレイングによる集団栄養教育のリハーサル及びディスカッション(1)		リハーサルに向けて教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	模擬授業に向けて改善点を見出す	15分
9	第1案 グループ発表	ロールプレイングによる集団栄養教育のリハーサル及びディスカッション(2)		リハーサルに向けて教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	模擬授業に向けて改善点を見出す	15分
10	栄養教育の方法と技法(2)	集団栄養教育（第2案）の原稿作成・媒体作成（1）		改善点を活かして模擬授業の教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	自己・他者評価を基に課題を見出し、今後の進め方についてグループで話し合う	20分
11		集団栄養教育（第2案）の原稿作成・媒体作成（2）		改善点を活かして模擬授業の教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	自己・他者評価を基に課題を見出し、今後の進め方についてグループで話し合う	20分
12		集団栄養教育（第2案）の原稿作成・媒体作成（3）		改善点を活かして模擬授業の教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	自己・他者評価を基に課題を見出し、今後の進め方についてグループで話し合う	20分
13	栄養教育の実際(3)	ロールプレイングによる集団栄養教育、ディスカッション(1)		改善点を活かして模擬授業の教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	自己・他者評価を基に課題を見出し、学外実習に向けて課題を見出す	20分
14	第2案 グループ発表	ロールプレイングによる集団栄養教育、ディスカッション(2)		改善点を活かして模擬授業の教材作成を進め、授業を具体化させる	60分	自己・他者評価を基に課題を見出し、学外実習に向けて課題を見出す	20分
15	栄養教育の実際(4)	312弁当箱法		食事バランスガイドの復習をする	45分	5つのルールを説明できるようにしたうえで、「312弁当箱法」を実践する	30分

教科書	城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第4版〉』 東京教学社（2018）¥2,160 栢下 淳、上西 一弘編：『応用栄養学』羊土社（2014）（栄養学Ⅱで購入）	参考書 資 料	必要に応じてプリントを配付 文部科学省：『食に関する指導の手引き 第一次改訂版』 東山書房（2010）¥1,296
-----	---	------------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 3. パソコン室で授業を行う際は、音楽や動画、インターネットの視聴、ゲームの操作を禁ずる。 4. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。	模擬授業(40%)、実習レポート(30%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価。	協調性をもって授業に取り組み、集団栄養教育・指導の基礎を理解した実践ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養指導論実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	講義	1	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	「栄養指導論Ⅱ」履修者、教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ」履修者が望ましい	9, 11, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、対象者の身体・食生活状況や食意識などの実態を正確に把握して問題点を捉えることが必要である。本授業では自らを対象者に見立てた実践の後、系列校の高校生を対象に食生活状況調査を実施する。評価結果から個々に応じた栄養計画を立て、個別指導を行なうことで栄養教育・指導の一連の流れを体得する。あわせて、パソコンを効率的に活用した栄養士業務についても学習する。							栄養士としての実践力を身につけるとともに学外実習に備える。 1. 様々な栄養情報を整理し、正確に発信することができるようになる。 2. 栄養マネジメントの流れを実践を通してを理解し、個々に応じた栄養指導の実践ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	栄養教育と情報処理 及び有効な活用法	授業の進め方、栄養情報の収集及び栄養教育媒体の作成(1)		エクセルの使い方を復習する	60分	課題を完成させる	30分
2		栄養情報の収集及び栄養教育媒体の作成(2)		ワードの使い方を復習する	60分	課題を完成させる	30分
3	栄養マネジメント(1) 対象者の実態把握方法と評価	身体状況調査（身体計測）		栄養アセスメント方法(身体計測)を復習する	60分	課題を完成させる、自身の身体的特徴を把握する	20分
4		生活状況調査（タイムスタディ）		24時間の生活記録を記録する	20分	課題を完成させる、自身で立てた目標を実践・モニタリングして実生活に活かす	30分
5		食事調査(1)		平日と休日の食事記録を行なう	45分	課題を完成させる、自身で立てた目標を実践・モニタリングして実生活に活かす	30分
6		食事調査(2) ロールプレイ		教科書(カウンセリング)のページを読む	20分	自己・他者評価から課題を見出す	30分
7	栄養マネジメント(2) 食生活状況調査の実施及び評価	高校生を対象とした食生活状況調査の実施（聞き取り）		聞き取りの実践に向けて準備をする	30分	聞き取り内容について見直し、特徴を捉える	60分
8		食生活状況調査の整理と評価及び問題点の抽出		対象者の特徴を捉える	45分	問題点をできるだけ挙げ、優先順位を付ける	30分
9		対象者に合わせた栄養教育指導案作成のための情報収集		指導の方針を考える	45分	情報が不足している場合は揃えておく	30分
10		対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(1)		リハーサルに向けて教材作成を進め、個別指導を具体化させる	45分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める	15分
11		対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(2)		リハーサルに向けて教材作成を進め、個別指導を具体化させる	45分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める	15分
12		対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(3)		リハーサルに向けて教材作成を進め、個別指導を具体化させる	45分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める	15分
13		対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(4)		リハーサルに向けて教材作成を進め、個別指導を具体化させる	45分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める	15分
14		結果報告のリハーサル（ロールプレイング）、栄養教育媒体の修正		結果報告のリハーサルに向けて自分の資料を客観視する	45分	自己・他者評価から課題を見出す	15分
15		高校生を対象とした食生活状況調査の実施（結果報告）		結果報告に向けて話し方の準備をする	60分	結果報告を振り返る、実習レポートを完成させる	15分

教科書	城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第4版〉』 東京教学社（2018）¥2,160 栢下 淳、上西 一弘編：『応用栄養学』羊土社（2014）（栄養学Ⅱで購入）	参考書資料	必要に応じてプリントを配付
-----	---	-------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 2. 欠席した際は、次回までに課題を進めておく。 3. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 4. パソコン室で授業を行う際は、音楽や動画、インターネットの視聴、ゲームの操作を禁ずる。	高校生への聞き取り及び個別指導の実践(40%)、課題(30%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価。	栄養情報の正しい理解と発信、栄養マネジメントの一連の流れを理解した個別栄養指導ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
公衆栄養学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	3, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
社会的集団の健康・栄養上の問題を改善するため、地域・国・国際的な公衆栄養活動を推進する政策や理論・実践の方法について学ぶ。							1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度が理解できるようになる。 2. 我が国と諸外国の健康・栄養政策の変遷と現状について学び、これからの健康・栄養問題の課題を考えることができるようになる。 3. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から評価と活用ができるようになる。 4. 地域における栄養活動について理解し、栄養プログラムを考えることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、公衆栄養学の概念 食料需給と自給率	ガイダンス、公衆栄養学の意義と目的、食環境、食料需給 の現状と自給率		「公衆栄養学の概念」「食料需給と自給 率」の章を読んてくる。	20分	公衆栄養学の概念と食料需給と自給率につい て復習する。	30分
2	江戸川区「食べきりレシピ」について	江戸川区セミナー、「食べきりレシピ」の考案		食べきりレシピを考案してくる	60分	食べきりレシピをシートに記入する	60分
3	「食べきりレシピ」について	「食べきりレシピ」の考案		食べきりレシピを考案してくる	60分	食べきりレシピのシートを仕上げる	60分
4	公衆栄養のマネジメントサイクルと 公衆栄養プログラム	公衆栄養マネジメントの概念、 公衆栄養プログラムの目的・計画・評価		「公衆栄養のマネジメントサイクル」「公 衆栄養プログラム」の章を読んてくる。	20分	公衆栄養のマネジメントサイクル、公衆栄養 プログラムについて復習する。	30分
5	公衆栄養活動の進め方	公衆栄養行政、地域における公衆栄養活動		「公衆栄養活動の進め方」の章を読んてく る。	20分	地域の公衆栄養活動についてまとめる。	30分
6	栄養疫学の概要・栄養疫学調査	栄養疫学とは、栄養疫学の科学的根拠の活用方法		「栄養疫学の概要・栄養疫学調査」の章を読ん てくる。	20分	栄養疫学の概要・栄養疫学調査について復習 する。	30分
7	食事調査	食事調査の方法と活用、評価		「食事調査」の章を読んてくる。	20分	食事調査について復習する。	30分
8	国民健康・栄養調査と食事摂取基準	国民健康・栄養調査の沿革・内容・方法		「国民健康・栄養調査と食事摂取基準」の章を 読んてくる。	20分	国民健康・栄養調査と食事摂取基準について復習 する。	30分
9	食生活の変遷	栄養素等・食品群別摂取量の推移、近年の食習慣の特徴		「食生活の変遷」の章を読んてくる。	20分	食生活の変遷について復習する。	30分
10	少子高齢社会の健康・栄養問題	人口動態、平均寿命と健康寿命、少子高齢社会における健康問題		「少子高齢社会の健康・栄養問題」の章を読ん てくる。	20分	少子高齢社会の健康・栄養問題について復習 する。	30分
11	諸外国の健康・栄養政策、まとめ	世界の健康・栄養問題、国際機関の健康・栄養施策、まとめ		「諸外国の健康・栄養政策」の章を読んて くる。	20分	諸外国の健康・栄養政策、全体について復習 する。	30分
12	国民の健康状態と公衆栄養施策	国民健康状態の変化、健康づくり対策の変遷、公衆栄養活動の沿 革		「国民の健康状態と公衆栄養施策」の章を読ん てくる。	20分	国民の健康状態と公衆栄養施策について復習 する。	30分
13	国の健康増進基本計画と地方計画	健康日本21（第二次）、健やか親子21（第2次）、食育推進 基本計画		「国の健康増進基本計画と地方計画」の章を読 んてくる。	20分	国の健康増進基本計画と地方計画について復 習する。	30分
14	公衆栄養施策と法規	公衆栄養関連法規、栄養士・管理栄養士制度		「公衆栄養施策と法規」の章を読んてく る。	20分	公衆栄養施策と法規について復習する。	30分
15	健康・栄養指導のガイドライン	食生活指針、食事バランスガイド、運動基準と運動指針		「健康・栄養指導のガイドライン」の章を読ん てくる。	20分	健康・栄養指導のガイドラインについて復習 する。定期試験対策を行う。	30分

教科書	黒川通典・森久栄他『公衆栄養学』化学同人（最新刊）¥2,160	参考書資料	授業内に適宜指示、プリントを配付
-----	---------------------------------	-------	------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、携帯電話使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。	定期試験(60%)、 小テスト・課題(30%)、 授業態度(10%)の総合評価。	国内外の健康・栄養問題・食料の現状と施策の方向性を理解し、各種 データが示す意味が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
調理学（食栄）	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
本授業では栄養士として必要な科学的で効率の良い、調理技術に長けた実習を効果的に行うために、食品の調理性、調理操作、調味操作、調理器具・食器等についての理論を学ぶ。また、食文化を背景とした各国の食事様式、食事計画の基礎および新しい食品素材や環境への配慮についても、今後の生活で利用できるように説明する。							調理学の理論を学び、次の項目を理解し、説明や評価をできるようにする。またその理論を実習に活用できるようにする。①調理の意義、②各種食品ならびに成分抽出素材の調理性、③非加熱および加熱操作とそれらの器具の原理・要点、④食品のおいしさの要因およびそれに関与する化学的・物理的性質、⑤食べ物の機器測定および官能評価の方法、⑥各国の食文化および食事様式を背景とした日常食の食事計画、⑦環境への調理上の配慮。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	調理学の意義と役割、食事計画	調理の意義・目的、食事の意義・役割、食事計画の条件・方法		教科書p. 1～23を読む。調理の意義・目的と日常食の基本的な膳組を予習する。	60分	調理の意義・目的、食事計画の要点を復習する。次回小テストの準備。	120分
2	調理文化論	日本の食事と歴史、外国の食事と歴史、行事食		教科書p. 173～180を読む。各国の食事様式と日本の行事食について予習する。	60分	日本および外国の食の歴史と食事様式について復習する。次回小テストの準備。	120分
3	調理と嗜好性	おいしさの要因とそれに及ぼす化学的・物理的性質、客観的評価と主観的評価		教科書p. 25～41を読む。おいしさを感じる要因を予習する。小テストの準備。	60分	食べ物のおいしさの評価とその評価法の復習。次回小テストの準備。	120分
4	調理操作論、調味操作論	非加熱操作・加熱操作の原理と要点、調味料の使用法		教科書p. 43～70を読む。各加熱調理の用い方を予習する。小テストの準備。	60分	非加熱操作、加熱操作の原理と要点について復習する。次回小テストの準備。	120分
5	植物性食品の調理性	米		教科書p. 71～76を読む。うるち米の炊飯過程を予習する。小テストの準備。	60分	米・米の加工品の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
6		小麦粉、その他の穀類、雑穀		教科書p. 76～86を読む。小麦粉の種類と調理性を予習する。小テストの準備。	60分	穀類・雑穀の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
7		イモ類、豆類、種実類		教科書p. 86～93を読む。イモ類の特徴について予習する。小テストの準備。	60分	豆・種実類の特性について復習する。次回小テストの準備。	120分
8		野菜、山菜、果物類、海藻、キノコ類		教科書p. 93～101を読む。野菜の調理性について予習する。小テストの準備。	60分	山菜、果物類、海藻、キノコ類の調理性について復習する。中間テストの範囲を勉強する。	120分
9	調理と環境、中間テスト	食環境とエコロジー、中間テスト		中間テスト範囲の内容を復習する。	60分	食環境とエコロジー調理について復習する。次回小テストの準備。	120分
10	動物性食品の調理性	食肉類		教科書p101～109を読む。肉の軟化方法について予習する。小テストの準備。	60分	食肉類の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
11		魚介類		教科書p. 109～117を読む。魚臭を除く方法について予習する。小テストの準備。	60分	魚介類の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
12		卵類、乳類		教科書p. 117～129を読む。鶏卵の調理性について予習する。小テストの準備。	60分	鶏卵・乳類の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
13	成分抽出素材の調理性	でんぷん、油脂、ゲル化食品		教科書p. 130～149を読む。油脂の調理性について予習する。小テストの準備。	60分	でんぷん、各種ゲル化剤の調理性について復習する。次回小テストの準備。	120分
14	調味料・飲料類	調味料、だし汁、混合調味料、香辛料、飲料類		教科書p. 149～159を読む。だし汁の種類について予習する。小テストの準備。	60分	調味料、混合調味料、香辛料、飲料類について復習する。次回小テストの準備。	120分
15	調理の機器・設備、器具・エネルギー	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器、容器、エネルギー源		教科書p. 161～171を読む。鍋の種類と熱伝導率を予習する。小テストの準備。	60分	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器・容器等をまとめる。定期試験準備。	120分

教科書	下村道子、和田淑子共編者：『新調理学』 光生館（2015） ￥ 2,592	参考書資料	高橋節子、平尾和子編著：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016） ￥ 3,564（「調理学実験」で購入済）
	日本フードコーディネーター協会編：『新版フードコーディネーター教本 2019 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 （2018） ¥3,240（購入済）		(社)日本フードスペシャリスト協会編：『調理学』 建帛社（2015）:必要に応じてプリント配布

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
- 授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 - 授業中、私語や携帯電話の操作を禁じる。 - 授業中に講義内容が把握できたかどうか、小テストで確認を行う。	定期試験(40%)、中間テスト(40%)、授業および小テストへの参加態度(20%)の総合評価。	調理の意義、各種食品・成分抽出素材の調理性、非加熱・加熱操作と使用器具の原理・要点、食品のおいしさの要因、食べ物の機器測定および官能評価の方法、各国の食文化および食事様式を背景とした日常食の食事計画、環境への調理上の配慮等の基礎的な調理理論の概念が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
調理学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	よねやま 米山 陽子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)	特になし	5, 9, 12, 15, 16, 17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食品の調理特性および基礎的な調理手法との結びつきを考慮しながら実験テーマを取り上げる。調理過程に起こる物理的・化学的变化を評価し、官能評価による食味特性を検討し、関連性を明らかにする。また得られた結果から調理への適用を考察し、調理が理論的に、しかも再現性よく行えるようにする。実験ごとに結果をまとめて考察し、レポートを提出する。実験のプレゼンテーションをグループワークで計画(P)、作成し行い(D)、評価(C)をもとに2回目のプレゼンテーションへつなぎ(A)、それらを活用し調理学実習へ結びつける。							調理は安全で、栄養があり、おいしい食品を提供することを目的とする。効率的でより良い調理を行うためには、調理学ならびに実習を通して得た知識、疑問点などを実験に反映させ実施することにより再確認し、理解できるようになる。この授業では調理学に関する基礎的実験方法を習得し、得られた実験計画法および結果を考察する力を身につけ、実際の調理に利用する方法を結びつけられるようになる。さらに、レポートのまとめ方を習得できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	体積測定、廃棄率、官能評価	レポートの書き方、廃棄率、体積の測定方法、掃除、官能評価の講義		教科書、実験についてを読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
2	調理と嗜好性・嗜好性の評価	食味の相互作用、官能評価の実際（五味識別テスト）		教科書、官能評価についてを読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
3	食塩の調理・生クリームの調理性	生野菜の放水と吸水、野菜の加熱軟化、生クリームの起泡性		教科書、野菜の調理性、クリームの調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
4	小麦粉の調理性①	小麦粉の種類と性質、官能評価（2点嗜好試験法）		教科書、小麦粉の種類と性質についてて読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
5	小麦粉の調理性②	小麦粉の膨化、官能評価（評点法）		教科書、小麦粉の膨化について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
6	野菜の調理	野菜の色と調理変化		教科書、野菜の色について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
7	砂糖の調理性	糖度、砂糖溶液の加熱による変化、フォンダン、衣がけ、拔絲		教科書、砂糖の調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
8	プレゼンテーションⅠ	実験の復習・発表・質疑応答（グループワーク）		パワーポイントをまとめ、発表準備、練習をする	60分	発表の反省点をもとに改善策を考える	60分
9	鶏卵の調理性	卵の鮮度の判定、卵液の加熱による凝固、歪率、官能評価（順位法）		教科書、卵の調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
10	油脂の調理性 ・機器測定	油脂の種類および添加量の影響、機器測定、官能評価（一対比較法）		教科書、油脂の調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
11	米粉の調理性	しん粉の吸水状態とこね方、物性測定、官能評価（順位法）		教科書、米粉の調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
12	ゼラチンの調理性	添加物の影響、放置による離漿		教科書、ゼラチンの調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
13	寒天・カラギーナンの調理性	寒天の分離、比重の異なる食材の添加方法、カラギーナンとの比較		教科書、寒天、カラギーナンの調理性について読んでくる	60分	実験のレポートを書き、提出する	60分
14	プレゼンテーションⅡ	実験の復習・発表・質疑応答（グループワーク）		パワーポイントをまとめ、発表準備、練習をする	60分	発表の反省点をもとに次の改善策を考える	60分
15	包丁研ぎ講習	外部講師(包丁について、包丁研ぎ方実習)		包丁の扱い方についての質問を考えておく	60分	自分で包丁を研ぎ復習する	

教科書	高橋節子、平尾和子：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016）¥3,564 高橋幸資編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』幸書房（2018）¥1,620 下村道子、和田淑子共編著：『新 調理学』光生館(2015) ¥2,592（「調理学」で購入済）	参考書資料	(他)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社（2014）¥2,376 （資 料）必要に応じてプリントを配布する。
-----	--	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①実験の順番を変更する場合がある。 ②授業開始前に身支度を整え入室し、実験準備を行う。貴重品は、各自で管理する。 ③授業中に携帯電話の操作を行わない。 ④欠席が事前にわかる場合は欠席届けを出し、当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 ⑤レポートの提出は期限を守る。（欠席した実験のレポートも提出すること。）	実験レポート(60%)、発表（プレゼンテーション）(20%)、受講態度(20%) の総合評価。	基本的実験方法を理解する。得られた結果を調理理論や実習に結びつけて考えることができ、担当した結果を発表（プレゼンテーション）を行い、さらに各実験レポート全てを期日までに提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
調理学実習 I	卒業必修	食栄	1年 後学期	実習	1	みつほ 三星 紗織	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)	特になし	6・7,9, 15,16,17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
目的に応じた「おいしい」献立が立案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、調理・調味技術の習得が必須である。本科目では、調理学、基礎調理学実習、調理学実験により習得した知識を用い、基本の調理手法を科学的視野で理解する。日本・西洋・中国料理および行事食の特徴、調理材料の組み合わせを学ぶとともに、食事計画に利用しやすい料理を学ぶ。最終回は各自の「お弁当(主食・主菜・副菜)」を課題とした実習テストを実施する。また、包丁技術についても指定日を設定して確認テストを行う。								・各種食品の調理性に基づく調理・調味操作を科学的に学び、理論を実習で実践できるようになる。 ・食品の栄養性、安全性、嗜好性を高める調理法を理解して修得し、実践できるようになる。 ・食材を見て調理方法および適切な調味方法を考案できるようになる。 ・各料理様式別の調理、行事食を系統的に実習し、自分で献立を立案し調理する応用力を身につけることができる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション・掃除・実習	シラバス説明、掃除、玉米湯、マセドアンサラダ		シラバスを読んでくる。鶏ガラ出汁の取り方、エマルションについて調べてくる。	20分	基礎的操作、実習の注意点を再度確認し、本科目で学ぶ目標を立てる。	90分
2	日本料理(1)揚げ物の調理、天つゆ	ゆかりご飯、天ぷら、天つゆ、赤出し味噌汁		揚げ物調理の予習をしてくる。炊飯方法について調べてくる。	20分	炊飯方法、揚げ物調理の要点をまとめ実践に活かす。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
3	日本料理(2)栗・魚の調理、煮物	栗ごはん、いわしのつみれ汁、かぼちあの煮物		栗の扱い方、いわしの開き方、魚臭の除き方について調べてくる。	20分	味付け飯、魚の調理についてまとめる。指定した内容のノートをまとめる。	90分
4	中国料理(1)小麦粉、肉、寒天の調理	餃子、酸辣湯、杏仁豆腐、白飯		餃子に適した小麦粉の種類と加水方法について調べてくる。	20分	中国料理の特徴をまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
5	中国料理(2)魚介・揚げ物・ゼラチンの調理	八宝菜、春巻、タピオカゼリー、白飯		イカの扱い方について調べる。中国料理の各種調理法について調べてくる。	20分	イカの調理を自宅で実践する。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
6	行事食(1)上巳の節句：寿司飯、卵の調理	ちらし寿司、茶碗蒸し、あさりの潮汁		すし飯の炊飯方法を予習し、卵の塩凝固・希釈性について復習してくる。	20分	すし飯の作り方、蒸し物調理の要点をまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
7	西洋料理(1)魚・ルウ、牛乳の調理	コンソメジュリエンヌ、鮭のムニエル白ソース、マッシュポテト、カスタードプディング		西洋料理の様式を確認する。ルウの種類と調理法について調べてくる。	20分	澄んだスープ、ダマのないソースを作る要点をまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
8	西洋料理(2)湿式加熱、澱粉の調理	ポークシチュー、グリーンサラダ、マフィン、ブラマンジェ		澱粉の調理性、肉の軟化方法について調べてくる。	20分	各種ルウの作り方、ドレッシングについてまとめる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
9	行事食(2)クリスマス料理①:小麦粉の調理	カキのチャウダー、ブッシュドノエル、温野菜サラダ		チャウダーのとりみのつけ方、カキの扱い方注意点について予習してくる。	20分	供応食と行事食について調べる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
10	行事食(3)クリスマス料理②:鶏一羽の扱い方	ローストチキン、サラダコンポーゼ		教科書で調理法を予習してくる。	20分	クリスマス料理について調べる。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
11	行事食(4)正月料理①:正月料理について	栗きんとん、錦蒲鉾、お雑煮(田作り)		教科書で調理法を予習してくる。自分の家のお雑煮について調べてくる。	30分	正月料理に込められている意味・願いなどを調べ、指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
12	行事食(5)正月料理②:煮物、酢の物、焼き物	煎鶏、紅白なます、伊達巻、（黒豆）		飾り切り、煮物の調理、酢の物の調味について予習する。	20分	自宅で復習し実践する。指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
13	行事食(6)正月料理③:焼き物、寄せ物	鮭の照り焼き、なめこおろし和え、日の出羹、雑穀ご飯		照りだしの方法、雑穀の種類と炊飯方法について調べてくる。	20分	自分の家の正月料理をまとめ調理を実践する、指定した内容の調理ノートをまとめる。	90分
14	冷凍食品の利用と実際	外部講師（冷凍食品についての講義と利用法）		冷凍食品についての質問をまとめてくる。	15分	実習テストの練習をする。	90分
15	実習テスト	各自で自分の弁当を作る(飯に合う主菜、副菜2品)		実習テストの内容を試作し、手順等を確認しておく。	90分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。	60分

教科書	高橋節子、平尾和子：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』時事通信社（2016）（「調理学実験」で購入） 下村道子、和田淑子編著：『新調理学』光生館(2015)（「調理学」で購入） 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本 2019 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2018）(購入済)	参考書資料	参考書：高橋幸資、山辺重雄編：『新ポケット食品・調理実験辞典』幸書房（2018）「調理学実験」で購入（社）日本フードスペシャリスト協会編：『調理学』建帛社（2015）¥2,052 資 料：必要に応じてプリントを配布する。
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ④指定日以外で包丁技術確認を行う場合は、各自で材料を用意する。	実習ノート(55%)、実習テスト・レポート(25%)、包丁技術(10%)、受講態度等(10%)、の総合評価。 実習テストの評価は、必ず参加しレポートを提出した場合に行う。	包丁技術確認テストの基準を満たしており、基本的な調理操作・器具の取り扱い、ならびに食品素材の特徴を理解して調理することができるとともに、実習テストに参加してレポートが提出でき、指定の項目を満たした全ての回のノートをまとめることができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
調理学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	ひらお かずこ 平尾 和子	単独	食物栄養専攻 (栄養士、FS)	調理学実習Ⅰの履修者	6・7, 9, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
調理技術に長けた栄養士になるため、調理学、調理学実習Ⅰにより修得した理論および調理法を用い、科学的な視野で応用調理を学ぶ。様式別調理から折衷料理、世界の料理への展開を図り、理論に即して効率的に実習を行う。また、日常食から供応料理まで、その特徴、調理材料の組合わせおよび献立構成等を学ぶ。これらの能力が備わったかどうかを確認するため、各自が目的・対象を設定した献立を立てて調理をする「実習テスト」を行う。							調理学、基礎調理学実習および調理学実習Ⅰを基礎とし、食品の調理性、栄養特性、物性、衛生管理・保蔵法、官能評価、調理器具・食器、季節感、経済性、調味・調味操作および器具・食器の選択等の調理理論の知識と結びつけながら、調理操作を効率的に行えるようにする。最終的には、自らが科学的な視野に立ち、安全性、嗜好性、栄養性に優れた献立および調理操作等を計画・実施できるようにする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	Tea partyについて、小麦粉の調理	オリエンテーション、マーブルケーキ、準備(ドライフルーツ、ボルボローネ)、Tea partyについて		Tea party について予習する。	20分	ケーキおよび紅茶の種類、その他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
2	日本料理(1)：塩ヅ、酢ヅ	鰯のたたき、黄身酢和え、つみれ汁、田舎蒸しパン		該当部分の教科書を読む。魚臭の除き方を復習する。	20分	小麦粉の膨化調理およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
3	日本料理(2)：祝膳、澱粉の調理	赤飯、煮ヅ、厚焼き卵、わらび餅		該当部分の教科書を読む。もち米の調理性について復習する。	20分	でんぷんの調理性およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
4	日本料理(3)：鰹一匹の取り扱い	鰹のたたき、みぞれたたき、すり流し汁、角煮、あら煮		該当部分の教科書を読む。鰹の調理について予習する。	20分	日本料理の特徴およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
5	スペイン・ポルトガル料理	パエリア、セロリサラダ、ボルボローネ		該当部分の教科書を読む。ピラフの調理の特徴を復習する。	20分	スペイン・ポルトガル料理の特徴およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノー	60分
6	ロシア料理：小麦粉の膨化調理	ピロシキ、ボルシチ、ピクルス		該当部分の教科書を読む。ロシア料理の特徴を予習する。	20分	ピロシキ、ボルシチ、ピクルスの種類およびその他の調べた事項を、実習内容と共に	60分
7	中国料理(1)：春餅、烤菜	春餅、鶏絲豆芽、蝦仁炒蛋、韮菜炒肉絲、烤肉、開口笑		該当部分の教科書を読む。小麦粉の調理性について復習する。	20分	春餅について、またおよびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
8	フランス・中東・北アフリカ料理	オニオングラタンスープ、ピタパン、シャクシュカ、クスクス		該当部分の教科書を読む。クスクス、ピタパンについて調べる。	20分	中近東の料理およびその他の調べた事項を、実習内容とともにノートに書く。	60分
9	クリスマス料理(1)：鶏一羽の扱い方	ローストチキン、トマトサラダ、グリドルケーキ		該当部分の教科書を読む。各国のクリスマス料理について調べる。	20分	鶏の調理、小麦粉の膨化調理、その他の事項を調べ、実習内容と共にノートに書く。	60分
10	クリスマス料理(2)：伊勢海老の調理	伊勢海老、クネルブランケット、X'masプディング		該当部分の教科書を読む。伊勢海老の調理、シチュウの種類について予習する。	20分	各国のクリスマスケーキおよびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書	60分
11	中国料理(2)：でんぷんの調理	涼拌粉皮、蝦仁麵包、東坡肉、黒胡麻プディング		該当部分の教科書を読む。でんぷんの調理性、湿式加熱について復習する。	20分	中国料理の特徴およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
12	中国料理(3)：鯉の扱い方	辣汁青瓜、糖醋鯉魚、桂花西紅柿湯、刀削麵		該当部分の教科書を読む。刀削麵等の中国の麵について調べる。	20分	大菜およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
13	フージョンフード料理：巻き寿司、和え物	カルフォルニアロール、沢煮椀、実習テストの準備		該当部分の教科書を読む。カルフォルニアロールの中身について調べる。	20分	世界のフージョンフードおよびその他の調べた事項を実習内容と共にノートに書く。	60分
14	西洋料理：Buffet Partyについて	ブイヤベース、鶏のパピヨット、スコーン		Buffetの作り方を読み、すぐに実習ができるようにする。実習テストの準備をする。	20分	Buffetパーティーおよびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。	60分
15	自由献立実習テスト	世界の料理の実習テスト		実習テストの準備をする。	20分	実習テストのノートを書く。	60分

教科書	高橋節子・平尾和子編著：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016） ¥ 3,564（「調理学実験」で購入済） 高橋幸資編：『新ポケット食品・調理実験辞典 改定増補 第1版』 幸書房（2018）¥ 1,620（「調理学実験」で購入済）	参考書資料	山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子ら共編著『NEW調理と理論』 同文書院（2011） ¥ 2,808（希望者は購入済） 必要に応じてプリントを配布する。
-----	--	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料発注の都合で授業の順番を変更する場合がある。②体調が悪い場合は、事前に担当教員に申し出る。③授業開始前に手洗い後入室し、身支度を整え、実習準備を行う。④貴重品は身につけ、各自で管理する。⑤授業中に携帯電話の操作を行わない。⑥欠席が事前にわかる場合は届を出す。⑦当日欠席する場合は学校に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れた後、欠席届を出す。欠席の場合でもノートを書いて提出する。	ノート(50%)、実習テスト(30%)、授業の取り組み姿勢(20%)の総合評価。実習テストの評価は、各自で献立を立てて実習テストに参加し、課題を提出した場合に行う。	調理理論に基づく食品の調理性、調理および調味操作、器具・食器の選択等の知識を理解して実習で発揮することができ、実習テストに参加し、指定の項目を満たした全ての回の実習ノートが提出できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
献立作成論	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	教科書購入者	14, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
栄養士業務の1つに献立作成があり、対象者の特性や生活状況、身体状況に合わせた食事計画と給食の提供が求められる。本授業では献立作成に関する基礎理論について学習したうえで、献立作成（栄養価計算）及び評価、発注書作成、原価計算について演習を中心に学習する。								後学期以降の実習に備えるとともに、自身の食生活に結び付けてQOLの向上を図る。 1. 一人分の食品重量と調味料の割合を把握し、主食、（汁物）、主菜、副菜の揃った献立作成ができるようになる。 2. 作成した献立について栄養価計算および評価、発注書作成、原価計算ができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	栄養士とは、献立とは		シラバスを読んでくる。自分の思い描いている栄養士像についてまとめる。	20分	栄養士、献立について説明できるようにする。	30分
2	栄養素の分類と働き	3色食品群・6つの基礎食品、食事バランスガイド、配膳		高校までに学んだ「食事」について復習しておく。	45分	栄養教育媒体の特徴を把握し、献立作成に応用できるようにする。	30分
3	料理の組み合わせ	献立作成・料理の組み合わせのポイント		平日と休日1日の食事を撮影（記録）する。	30分	平日2日、休日1日の食事を撮影（記録）し、改善点を見出して自身の食生活を改善する。	30分
4	食品重量の目安（食品構成）	主食、汁物、主菜、副菜、デザートのパーションサイズ		普段の食事の主食、主菜、副菜の重さを量る。	30分	料理区分の重量の目安について復習する。	30分
5		食品構成表		配付プリントを読む。	20分	食品構成表について復習する。	30分
6	調味料の割合	だし汁に用いる食材、塩分濃度、寒天・ゼラチン濃度、吸油率等		市販食品の食塩相当量を調べる。	30分	苦手部分を中心に何度も繰り返し、学習を定着させる。	30分
7	食品成分表の使い方	栄養素の項目、廃棄率、食品の選び方、重量変化率		教科書の「知っておきたい基礎知識」「食品成分表の見方」を読む。	45分	食品成分表について概説できるようにする。	45分
8		栄養価計算の方法		割合（パーセント）について復習しておく。	60分	苦手部分を中心に何度も繰り返し、学習を定着させる。	45分
9	献立作成の実際	20歳女性、身体活動レベルⅡの献立作成、食品重量検討(1)		献立案を考える。	45分	作成献立の食材までを完成させる。	45分
10		20歳女性、身体活動レベルⅡの献立作成、食品重量検討(2)		作成献立の食材重量を考える。	45分	作成献立を完成させる。	60分
11		目標量に対する比率、エネルギー産生栄養素バランス		配付プリントを読む。	30分	各指標を求められるようにする。	45分
12		栄養価計算ソフトウェアの活用方法		配付プリントを読む。	30分	作成した献立入力を完成させる。	30分
13		分析結果の見方、評価の方法		学んだ献立作成のポイントを満たしているか見直す。	30分	献立評価に対して献立の変更を行う。	45分
14		総購入量と原価計算		市販食品の価格・単価について、調べてみる。	30分	総購入量と原価計算書を完成させる。	45分
15	全体のまとめ	作成献立の評価、全体の振り返り		作成した献立について振り返る。	30分	献立作成全体について復習し、後期以降の実習に備える。	45分

教科書	医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2019）（献立作成論で購入）¥1,404 必要に応じてプリントを配付	参考資料	坂本裕子・森美奈子編：『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』化学同人（最新刊）¥1,620 松本仲子監修：『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部（最新刊）¥1,944 針谷順子他著：『食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表』群羊社（第4版）¥2,376
-----	--	------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 3. 進行の都合により、内容が前後することがある。 4. 毎回電卓を持参する。 5. 授業内で数回、小テストを実施する。	定期試験（60%）、課題（20%）、取り組み姿勢（20%）の総合評価	基本的な献立作成と栄養価計算、発注書作成、原価計算ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
給食管理	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	なかの 中野 都	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
目的に応じた「おいしい」献立が立案でき、調理技術に長けた栄養士を育成するためには、特定多数の人を対象に継続的に食事を提供する給食業務全般についての知識が必要である。本授業では、栄養面・生産面・安全面・衛生面・経済面全般を具体的に学習する。さらに施設別の給食管理業務について、各種施設の特徴を理解し経営の実際について学ぶ。							特定給食施設における給食管理の目的と運営の実際及び栄養士の役割を理解できるようになる。給食の運営が計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで進められていることや関連する業務について具体的な内容を把握し、給食管理実習Ⅰ・Ⅱの基礎知識を習得することを目標とする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	給食管理の概要	給食の定義、目標、目的		シラバス及び教科書の該当ページを読む	30分	本授業で習得すべき内容を確認する	30分
2		給食における栄養士の役割、関連法規		教科書の該当ページを読む	30分	栄養士の役割を理解する	60分
3	栄養・食事管理	給与栄養目標量の設定・献立作成、栄養管理報告書		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を復習し、日常的に献立作成を実践する	60分
4	生産管理	食材の流通と購買管理		教科書の該当ページを読む	30分	日常的に流通している食材について意識を高める	60分
5		調理工程管理		教科書の該当ページを読む	30分	大量調理工程と少人数の調理方法との相違点を確認する	60分
6		大量調理の実際・新調理システム		教科書の該当ページを読む	30分	調理工程管理のための大量調理の実際を確認する	60分
7	安全・衛生管理	人・施設・設備機器類・食材料・調理工程の衛生管理		教科書の該当ページを読む	30分	日常的に衛生管理を意識した生活を送る	60分
8		HACCPに基づく衛生管理、食中毒の現状と予防対策		教科書の該当ページを読む	30分	食中毒予防対策を復習し、日常生活で実践する	60分
9	施設・設備管理	施設・設備管理の現状と計画、器具類、環境関連設備		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を復習し、主な厨房機器の種類を確認する	60分
10	会計・原価管理	原価構成、原価計算		教科書の該当ページを読む	30分	原価計算の方法を復習し、食材料の価格について日常的に意識をもつ	60分
11	危機管理	事故対策、災害対策		教科書の該当ページを読む	30分	学習した内容を復習し、事故、災害対策について確認する	60分
12	各種給食施設の特徴と経営の実際	病院・高齢者介護福祉施設		教科書の該当ページを読む	30分	病院・高齢者介護福祉施設における給食提供についてその特徴を把握する	60分
13		学校		教科書の該当ページを読む	30分	学校における給食提供についてその特徴を把握する	60分
14		事業所		教科書の該当ページを読む	30分	事業所における給食提供についてその特徴を把握する	60分
15	給食管理実習室の見学	給食管理実習Ⅰの準備、使用機器の説明		大量調理作業動線について教科書を読んで確認する	30分	給食管理実習室における作業の流れを確認する	60分

教科書	鈴木久乃他編：『健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論 改訂第3版』 南江堂（最新版）¥3,024	参考書資料	医歯薬出版編：『日本食品成分表2019七訂』 医歯薬出版株式会社（2019）¥1,404 適宜資料プリント配布
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・項目ごとの確認小テストを行う。 ・食品成分表と電卓を持参する。 ・授業中の携帯電話の使用(電卓、検索機能及び記録のための撮影機能としても不可)及び、私語は禁止する。	定期試験 (50%) 受講態度 (30%) 確認小テスト(20%) の総合評価	給食運営の実際とPDCAサイクルで進められていること、用語等に関する基本的事項について理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
給食管理実習Ⅰ	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	なかの 中野 都	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	給食管理単位取得者	6・7, 9, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
目的に応じた「おいしい」献立が立案でき、調理技術に長けた栄養士を育成するために、「給食管理」で学んだ栄養・食事管理、生産管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、会計管理、情報処理管理、危機管理を踏まえ、給食業務を円滑・安全に行うための運営法を校内で行う。クラスを4グループに分け、1グループ3回の実習の中で業務をローテーションし、PDCAサイクルに基づき業務全体を学ぶ。								本科目を通じて、給食管理の基本的な考え方や運営の方法を学び、計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで実習を進めながら、給食管理実習Ⅱ（学外実習）につながる総合的な運営管理能力を習得することを目標とする。また、小松菜等の伝統的地場産物を利用したメニューの開発を目指し、地産地消の意義を理解するするとともに地域との繋がりを深めることができるようにする。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	実習ガイダンス	給食の概念、実習における注意事項伝達		シラバスを読む	30分	給食の概念について復習する	30分
2		給食管理実習室の機器・器具の取り扱い方及び原価計算について		給食管理で使用した教科書の要点を読む	60分	資料プリントを見直し、給食提供の流れを復習する	30分
3	集団給食実習の実際(1)	P 栄養・食事計画（プレ実習を含む）		夏休みの課題を見直す	30分	本実習に活用する書類を完成させる	60分
4		D 本実習（生産・配食・提供）		実習内容を十分に把握して実習に臨む	60分	本実習の内容を振り返る	60分
5		C 評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成）		実習レポートの項目に沿って、考えをまとめておく	60分	レポートを完成させる	60分
6		A 改善（計画の見直し）		次回の実習に向け、改善点をまとめておく	60分	計画・実施・評価・改善の流れを振り返る	60分
7	会計・原価管理	食券の作り方（原価構成、原価計算）		教科書の該当箇所を読み、前期の復習を行う	60分	学習した内容は復習し、原価計算を確実にできるようにしておく	60分
8	集団給食実習の実際(2) 小松菜等の伝統的地場産物の活用	P 栄養・食事計画（プレ実習を含む）		現時点での予定献立を見直しておく	60分	本実習に活用する書類を完成させる	60分
9		D 本実習（生産・配食・提供）		実習内容を十分に把握して実習に臨む	60分	1回目の実習と併せて、本実習の内容を振り返る	60分
10		C 評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成）		実習レポートの項目に沿って、考えをまとめておく	60分	レポートを完成させる	60分
11		A 改善（計画の見直し）		次回の実習に向け、改善点をまとめておく	60分	計画・実施・評価・改善の流れを振り返る	60分
12	集団給食実習の実際(3)	P 栄養・食事計画（プレ実習を含む）		現時点での予定献立を見直しておく	60分	本実習に活用する書類を完成させる	60分
13		D 本実習（生産・配食・提供）		実習内容を十分に把握して実習に臨む	60分	1、2回目の実習と併せて、本実習の内容を振り返る	60分
14		C 評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成）		実習レポートの項目に沿って、考えをまとめておく	60分	レポートを完成させる	60分
15		A 改善（計画の見直し）・栄養管理報告書		実習の改善点をまとめ、栄養管理報告書について確認しておく	60分	3回の実習サイクルから、給食の運営に関する一連の流れを振り返る	60分

教科書	鈴木久乃他編：『健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論 改訂第3版』 南江堂（最新版）¥3,024	参考書資料	医歯薬出版編：『日本食品成分表2019七訂』 医歯薬出版株式会社（2019）¥1,404 適宜資料プリント配布
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・実習は爪を短くし、実習着・帽子・靴などの身支度を整える。 ・実習はグループでの作業中心に進めるため、互いにコミュニケーションをとることに重点をおく。 ・実習レポートは各項目について記入し提出期限は厳守する。 ・全12回分の振り返りについては、栄養管理報告書も含めて「栄養指導論Ⅰ」の中で扱う。	受講態度 （40%） 実習レポート(30%) 調理技術 （30%） の総合評価	大量調理において一定の調理能力とコミュニケーション能力を有し、役割分担作業を的確に遂行し、給食の運営に関する一連の流れを理解し、実践できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
給食管理実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	なかの 中野 都	単独	食物栄養専攻科目 (栄養士)	栄養士課程履修規程第5条に記載のとおり	17
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
目的に応じた「おいしい」献立が立案でき、調理技術に長けた栄養士を育成するためには、実践の場における経験が必要である。本授業では、病院・学校・事業所などの特定給食施設の中から各自1施設を選択し、40時間の学外実習を行い、給食運営及び栄養士業務の実践について学ぶ。学内においては学外実習の効果が上がるように事前指導を行い、実習後は指導担当者、教員一同、食物栄養専攻1年生参加の実習報告会を開催し、学外内からの講評を得る。							特定給食施設における実践を学び、給食管理業務に必要な食事の計画、衛生管理を含めた調理の実際、給食サービスの提供に関する知識・技術を修得することを目標とする。また、今までに本学で学んだ専門知識・技術を特定給食施設の栄養士業務に適用して、栄養士の役割、専門性を理解し、卒業後の職業実践に活かすことができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	学外実習の概要	実習目的・評価方法・各実習施設の説明		シラバスを読む	15分	実習の目的・評価方法・各実習施設について復習する	30分
2	学外実習の心得	校内オリエンテーション（実習態度、服装・身だしなみ、持ち物、注意事項、課題、自己紹介書、実習テーマ等の説明）		各実習施設の特徴について調べる	60分	オリエンテーションの内容を確認する	30分
3	学外実習事前指導	事前指導①（給食運営に必要な知識の確認、細菌検査、実習グループ決定、マナーについて、実習ノート説明、自己紹介書作成		実習テーマについて予備知識を得る	30分	自己紹介書を完成させる	120分
4		事前指導②（実習先に応じた理解、個人及び班別実習テーマの検討、課題作成）		給食管理実習Ⅰでうまくいかなかった点や疑問に思っている点をまとめておく	60分	テーマに関連する社会の動きを捉える	120分
5	実習ガイダンス(校内)	実習施設別に実施		各実習施設の給食業務について調べる	60分	ガイダンス内容を実習ノートにまとめる	120分
6	実習施設別オリエンテーション	実習施設別に実施		実習に活用する書類を完成させる	60分	課題について取り組む	120分
7	学外実習 各実習施設における40時間の実習 (給食運営の基本業務)	栄養管理・食事管理（献立作成）		献立作成等の課題を完成させる	120分	栄養管理・食事管理について復習し、理解しておく	60分
8		生産管理（大量調理の実際）		包丁の使い方など調理技術向上に努めておく	120分	各実習施設の大量調理工程について復習し、理解しておく	60分
9		衛生管理		衛生管理について実践できるようにしておく	60分	各実習施設の衛生管理について復習し、理解しておく	60分
10		会計管理		原価計算方法を復習しておく	60分	各実習施設の会計管理について復習し、理解しておく	60分
11		栄養教育、栄養指導		栄養教育、栄養指導についての課題を完成させる	120分	各実習施設の栄養教育、栄養指導について復習し、理解しておく	60分
12		栄養士業務について		各実習施設で学んだことをまとめておく	120分	各実習施設の栄養士業務について復習する	60分
13	学外実習事後指導	事後指導①（御礼状作成、実習ノート完成）		各実習施設で学んだことをまとめておく	120分	給食の運営に関する一連の流れを振り返る	60分
14		事後指導②（実習報告会プレゼンテーション準備）		実習の背景、目的、内容、考察、まとめを考えてくる	120分	実習報告会に向けて発表の練習をする	60分
15	実習報告会（指導担当者招聘）	実習施設別の報告及び講評、反省会		実習の背景、目的、内容、考察、まとめを確実に報告できるように準備してくる	120分	他の実習班の報告内容を確認し、各施設における実習内容と栄養士業務について理解する	60分

教科書	鈴木久乃他編：『健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論 改訂第2版』 南江堂（最新版）¥3,024	参考書資料	香川明夫監修：『七訂食品成分表2018』 女子栄養大学出版部（2018） ¥1,512 適宜資料プリント配布
-----	---	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・実習先では社会人としての意識をもって担当指導者の指示に従い、行動にも責任をもつ。 ・実習中は爪を短くし、髪の毛、実習着、靴などは担当指導者の指示に従う。 ・実習ガイダンス欠席者、必要提出物未提出者は原則として実習資格を与えない。 ・報告会の振り返りについては、「栄養指導論Ⅱ」で扱う。	実習先の評価(30%)、実習レポート(35%)、報告会(15%)、実習参加態度(20%)の総合評価。	学外実習および報告会に積極的に取り組み、栄養士業務を理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
学校栄養教育論	選択 教職必修	食栄	2年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子	単独	食物栄養専攻 (栄養教諭)	特になし	8, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
栄養に係わる教育に関する科目						・栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項　・幼児、児童及び生徒の栄養に係わる課題に関する事項　・食生活に関する歴史及び文化的事項　・食に係わる指導の方法に関する事項				
授業の概要								授業の到達目標		
高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力、発達段階に応じた指導力が求められる栄養教諭の役割と具体的な職務内容について学んだうえで、学校給食と食に関する指導の実際について理解を深める。近年の児童・生徒の食生活の実態を把握し、問題を分析し、望ましい食習慣の形成に向けた解決策を考える。食物アレルギーに関しては現職の栄養教諭による講義を受講し、より専門的な知識と対応法を学ぶ。								教育実習に備えるとともに、本学の栄養教諭教員理念である「食べる喜び・楽しさ」「食べ物を大切にする心」啓発でき、個別対応ができるようになる栄養教諭を目指す。 1. 学校における食育の重要性及び学校給食の管理を司る栄養教諭の役割と職務内容を説明できるようになる。 2. 食物アレルギーに関する知識と食物アレルギー体質の児童・生徒への対応法がわかるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	栄養教諭制度と役割	栄養教諭制度、栄養教諭の役割と職務内容、栄養関連法規、諸制度		教科書の該当ページを読む	20分	栄養教諭の職務内容をまとめておく 栄養教諭履修生としての自覚をもつ	20分
2	学校給食、栄養教諭の位置づけ	学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置づけ		教科書の該当ページをを読む	20分	実習校の学校給食目標、給食だよりを確認する	30分
3	学校給食の歴史と食文化の変遷	学校給食の歴史、日本人の食生活と学校給食、地場産物の活用と郷土食		教科書の該当ページを読む、居住地の地場産物を調べる	20分	実習校の献立表を確認する	20分
4	子どもの発達と食生活	体位と健康、栄養素等摂取量、食生活、食習慣と心の健康		教科書の該当ページを読む	20分	自分の生活と照らし合わせて復習する	20分
5	学校教育活動における食に関する指導	全体計画と展開、児童生徒の実態の把握(1)		教科書の該当ページを読む	20分	要点を捉えて復習する	30分
6		児童生徒の実態の把握(2)		実態把握のためのアンケート項目を考える	30分	実態と指導内容の関連を復習する	30分
7		給食の時間		教科書の該当ページを読む	20分	給食時間に行なう有効性をまとめておく	20分
8		発達に応じた食に関する指導と食生活学習教材		教科書の該当ページを読む、興味のある「たのしい食事つながる食育」を確認する	30分	「たのしい食事つながる食育」を再度見直す	30分
9		家庭科、技術・家庭		教科書の該当ページを読む	20分	要点を捉えて復習する	20分
10		体育及び保健体育		教科書の該当ページを読む	20分	要点を捉えて復習する	20分
11		道徳、特別活動、生活科		教科書の該当ページを読む	20分	要点を捉えて復習する	20分
12		総合学習、その他		教科書の該当ページを読む	20分	要点を捉えて復習する	20分
13		現役の栄養教諭によるアレルギーに関する講義（原因、症状、対応法）		教科書の該当ページを読む	20分	レポートを完成させする	20分
14		個別栄養相談指導（肥満、やせ、貧血、スポーツ栄養）		教科書の該当ページを読む	20分	個別指導の重要性について理解を深める	20分
15	家庭・地域との連携	ネットワーク例、連携の手順、地産地消を進めるための連携		教科書の該当ページを読む	20分	要点を捉えて復習する	20分

教科書	金田雅代編：『三訂 栄養教諭論 理論と実際〈第3版〉』建帛社（2017）¥2,916 文部科学省：『食に関する指導の手引き 第一次改訂版』東山書房（2010）¥1,296	参考書資料	文部科学省：『小学校学習指導要領』東京書籍（平成29年告示） 文部科学省：『中学校学習指導要領』東山書房（平成29年告示） 日本健康教育学会栄養教育研究会編：『学校における食育の評価実践ワークブッカー評価を考えた食育計画の作成一』健学社(2017)
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 2. 欠席をした際は、次回までに内容をみなおしておく。	定期試験(70%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価。	学校における食育及び栄養教諭の意義・役割を理解し、食物アレルギーをもつ児童・生徒への対応法がわかるようになれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養士数学演習a	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	食物栄養専攻科目	栄養士数学演習aクラスに該当する者	6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食物栄養専攻科目に必要な基礎的な数学の問題について演習を行う。特に、栄養士で取り扱う食材の容量、重さ、栄養素について、単位、割合、比、人数分の計算を総合的にまとめた文章題、化学実験で取り扱う数学的分野、例えば、濃度の計算（質量、モル）に関する文章題をできるだけ速く解く練習を加える。もちろん、単純な四則演算を速く解く練習も含めて実施する。							食物栄養専攻科目に必要な数学を基礎から応用まで演習方式で学び、専攻の授業に活かすことができる。また、数多くの問題を解くことで、迅速かつ正確に計算できるようにする。専攻の授業では、電卓を使用することが中心になるが、その結果を見ても、暗算や筆算をするくらいの正確さを持って正否が判断できるようにする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	容量・重さの単位	食材の混合と単位		シラバスを読んでくる	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
2	割合	元のものと比べるもの（別の数値を使用することの意味）		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
3	百分率・歩合	小数とパーセント、歩合の変換、式の使い方		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
4	比・構成比	食材の混合割合、比の計算、全体との割合		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
5	割増・割引	割合における増加・減少		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
6	総合問題 1	容量・重さに関する割合・比の総合問題		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
7	単位量当たりと大人数	1人あたり単位量と人数分の量		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
8	廃棄率	可食部の重量の計算		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
9	重量変化率	調理前と後での重量の変化を計算		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
10	重量変化率と混合比	調理前と後での重量の変化と混合食材の割合		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
11	総合問題 2	廃棄率と重量変化率から購入重量を計算		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
12	濃度 1	溶液と質量パーセント濃度		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
13	濃度 2	溶液とモル濃度、溶質モル濃度		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
14	総合問題 3	濃度計算の総合問題		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分
15	総復習	総合問題		配布プリントの未練習部分を予習する	30分	配布・練習済みの問題を復習する	60分

教科書	なし（毎回資料を配布する）	参考書資料	なし（適宜プリントを配布する）
-----	---------------	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
毎回配布するプリントの中で、残った問題の数回分をまとめて宿題とすることがある	定期試験(80%) 取り組み姿勢(20%) の総合評価	栄養士で取り扱う食材の容量、重さ、栄養素について、単位、割合、比、人数分、濃度の計算（質量、モル）に関する文章題を理解し、それについて速く正確に解ければ合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養士数学演習 b	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	わたなべ 渡辺 淳	単独	食物栄養専攻科目	栄養士数学演習bクラスに該当する者	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
食物栄養専攻科目に必要な基礎的な数学の問題について演習を行う。特に、栄養士で取り扱う食材の容量、重さについて、単位、割合、比、人数分の計算を総合的にまとめた文章題、化学実験で取り扱う数学的分野、例えば、濃度の計算（質量）に関する文章題をできるだけ速く解く練習を加える。もちろん、単純な四則演算を速く解く練習も含めて実施する。							食物栄養専攻科目に必要な数学を基礎から応用まで演習方式で学び、専攻の授業に活かすことができる。また、数多くの問題を解くことで、迅速かつ正確に計算できるようにする。専攻の授業では、電卓を使用することが中心になるが、その結果を見ても、暗算や筆算をするくらいの正確さを持って正否が判断できるようにする。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	容量・重さの単位	食材の混合と単位		シラバスを読んでくる	15分	配布したプリントを復習する	75分
2	割合	元のものと比べるもの（別の数値を使用することの意味）		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
3	百分率・歩合	小数とパーセント、歩合の変換、式の使い方		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
4	比・構成比	食材の混合割合、比の計算、全体との割合		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
5	割増・割引	割合における増加・減少		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
6	総合問題 1	容量・重さに関する割合・比の総合問題		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
7	単位量当たりと大人数	1人あたり単位量と人数分の量		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
8	廃棄率	可食部の重量の計算		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
9	重量変化率	調理前と後での重量の変化を計算		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
10	重量変化率と混合比	調理前と後での重量の変化と混合食材の割合		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
11	総合問題 2	廃棄率と重量変化率から購入重量を計算		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
12	濃度 1	溶液と質量パーセント濃度		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
13	濃度 2	溶液とモル濃度、溶質モル濃度		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
14	総合問題 3	濃度計算の総合問題		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分
15	総復習	総合問題		配布したプリントを予習する	15分	配布したプリントを復習する	75分

教科書	プリントを配布する	参考書資料	なし（適宜プリントを配布する）
-----	-----------	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・宿題を必ず仕上げること ・必ずノートを作り、弱点を見つけやすいように利用すること	定期試験 (70%) 小テスト (15%) 取り組み姿勢 (15%) の総合評価	栄養士で取り扱う食材の容量、重さについて、単位、割合、比、人数分、濃度の計算に関する文章題を理解し、それについて速く正確に解ければ合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
基礎調理学実習（食栄）	選択	食栄	1年 前学期	実習	1	みつほ 三星 さおり	単独	食物栄養専攻科目	入学準備学習の包丁技術テストの結果、履修指定された場合は必ず履修すること	6・7, 9, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
調理技術に長けた栄養士になるためには、調理・調味技術の習得が必須である。本科目では、各自が家庭で実践できるような日常の献立について、基本的な調理素材・調理器具の取扱い方、調理および調味操作について実習を通して修得し、「家庭料理技能検定2級」の実技試験合格に相当する技術を身につける。また調理学で学ぶ各種食品の調理性に関する理論を実習を通して理解する。実習テストは、基礎技術および調理課題について取り組む。また、毎回の実習前に目標を決めて取り組み、実習後に振り返りを行って反省点を次の授業に活かすことを意識して進める。							・食品素材、調理器具の特徴や基本的な取り扱い方、ならびに調理および調味操作を修得し、家庭で自分一人で調理を実践できるようになる。 ・各種食品の調理性および基礎的調理・調味手法を科学的に学び、調理理論を実習で実践できようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション、清掃、基礎技能確認	シラバス説明、包丁操作確認、フルーツサラダ、野菜スープ		シラバスを読んでくる。	15分	本科目で学ぶ目標を立てる。切り方を覚え包丁技術の練習をする。	90分
2	肉の調理、煮干出汁、計量操作	豚肉の生姜焼き、味噌汁		煮干し出汁の取り方を確認してくる。	20分	煮干し出汁、生姜焼きを自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	90分
3	日本料理(1)魚の調理、乾物の調理	煮魚、かきたま汁、即席香の物		食材の旬について調べてくる。	20分	煮魚の要点をまとめる。調理ノートをまとめる。	90分
4	日本料理(2)卵の調理、野菜、寒天の調理	親子丼、青菜のお浸し、あさりの味噌汁、牛乳かん		卵の熱凝固性、青菜のゆで方について調べてくる。	30分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。	90分
5	日本料理(3)魚の調理、混合出汁	鰯の塩焼き、胡瓜の酢の物、合わせ味噌汁(高野豆腐)		乾物の戻し方を確認してくる。包丁技術(輪切り)の練習をする。	20分	各種出汁の取り方をまとめる。調理ノートをまとめる。	90分
6	西洋料理(1)揚げ物調理、ゼラチンの調理(1)	鶏の唐揚げ、コールスロー、ヨーグルトゼリー		包丁技術(せん切り)の練習をする。揚げ物調理の注意点予習をしてくる。	30分	揚げ物調理の要点をまとめる。調理ノートをまとめる。	90分
7	中国料理(1)炒菜、点心、米粉の調理	乾焼蝦仁、炒飯、白玉団子のココナツミルクぜんざい		包丁技術(せん切り)の練習をする。	20分	中国料理の特徴を調べ、調理ノートをまとめる。	90分
8	復習・達成度確認テスト	これまでの振り返り、達成度確認テスト		不明点を整理し把握してくる。	90分	試験内容の不明点や間違えた部分を整理し、復習・確認をする	60分
9	西洋料理(2)オーブン加熱、未加熱調理	シーフードグラタン、フルーツポンチ、ブルスケッタ		包丁技術(皮むき)の練習をする。	30分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	90分
10	西洋料理(3)ひき肉の調理、野菜の調理	ハンバーグステーキ、ハムライス、コンソメスープ		包丁技術(みじん切り、せん切り)の練習をする。	30分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	90分
11	西洋料理(4)煮込み料理、ゼラチンの調理(2)	ホワイトシチュー、トマトサラダ、コーヒーゼリー		包丁技術(皮むき)の練習をする。、ゼラチンの扱い方について調べてくる。	20分	プリント課題、調理ノートをまとめる。	90分
12	西洋料理(5)煮込み調理、パスタ、肉の調理	トマトソーススパゲティ、ポークソテー、ピーマンソテー		包丁技術(みじん切り)の練習をする。	30分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	90分
13	中国料理(2)拌菜、炒菜、湯菜	拌三絲、青椒牛肉絲、奶湯火腿、炒飯(復習)		中国料理の様式、包丁技術(せん切り)の練習をする。	30分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。	90分
14	実習テスト(1)	基礎技術確認テスト(包丁技術、食材に応じた調理)		包丁技術確認テストの練習をしてくる。	60分	次の実習テストの練習をする。	90分
15	実習テスト(2)	指定調理課題テスト		指定調理課題の練習をしてくる。	60分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。	60分

教科書	高橋節子・平尾和子：『新調理学実習・実験―基礎から応用まで―』 時事通信出版局(2016)（「調理学実験」で購入） 下村道子、和田淑子共編著：『新調理学』光生館(2015)（「調理学」教科書）	参考書資料	参考書：香川明夫監修『家庭料理技能検定公式ガイド1級準1級2級』女子栄養大学出版社(2017) 高橋幸資・山辺重雄編者：『新ポケット食品・調理実験辞典』 幸書房（2016）（「調理学実験」教科書） 資 料：必要に応じてプリントを配布する
-----	---	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①材料発注や進行上の都合で授業の順番・内容が変更になる場合がある。 ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ④指定日以外で包丁技術確認を行う場合は、各自で材料を用意する。	ノート・提出物(40%)、達成度確認テスト(20%)、実習テスト(30%)、受講態度等(10%)の総合評価。	包丁技術確認テストの基準を満たしており、調理理論に基づいて、食品素材、調理および調味操作、調理器具等の基本知識を理解して調理を行うことができるとともに、実習テストに参加してレポートが提出でき、指定の項目を満たした全ての回のノートをまとめることができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品学実験Ⅱ (食品加工学実習を含む)	選択	食米	2年 後学期	実習	1	みつほし 三星 さおり	単独	食物栄養専攻科目 (FS)	特になし	6・7, 9, 12
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
フードスペシャリスト（FS）は製造・流通・外食分野で活躍する専門職である。本科目では、前半は食品学Ⅰ・Ⅱ等で学んだ内容を基に、各食品中の成分や特徴を利用した食品の加工・保蔵技術および製造原理を理解する。後半は、各自または各グループで一つの食品に焦点を絞り、販売を想定した製品開発に取り組む。開発は、計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルを意識して進める。これらを通して、フードスペシャリストとして品質管理や広報活動、食のコーディネート業務を遂行するための実践力の一端を養う。								- 各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存ができるようになる。 - 本科目で取り上げた加工・保存食品について、すべての製造原理が説明できるようになる。 - これまでに学んだ食の知識と技術を活用して製品開発に取り組むことができるようになる。 - 自らが開発に取り組んだ製品について成果を具体的に説明することができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション、味噌の仕込み	授業の概要、シラバスの説明、味噌の仕込み		シラバスを読んでくる。味噌の製造原理と手順を確認してくる。	15分	味噌の種類およびその他の調べた事項をレポートにまとめる。	60分
2	乳の加工(1)	ヨーグルト、カッテージチーズ、バター、乳酸飲料		乳の凝固原理について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	45分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	60分
3	果物の加工と保存(1)びん詰 製品開発(1)	実習：ジャム(びん詰)／製品開発準備：製品のデザイン方法について(外部講師)		ジャムの製造原理について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。開発したい製品に関するコンセプトの検討。	90分
4	穀類の加工(1)	パン		パンの製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	60分
5	畜肉の加工	ソーセージ		ソーセージの製造原理、JAS規格を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。JASマーク付の市販食肉製品を売り場で確認す	70分
6	豆類の加工(1)	納豆、豆腐、おからドーナツ		大豆の加工品の種類、豆腐の製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販豆腐の凝固剤の種類を売り場で確認する。市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	70分
7	いも類の加工、種実類の加工	こんにゃく、ピーナッツクリーム、原価計算		こんにゃくの主成分、製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。ビン詰めした製品のデザインを考えて提出する。	90分
8	果物の加工と保存(2)缶詰 製品開発(2)	実習：果物のシラップ漬け(缶詰) 製品開発準備：全体デザインの確認		缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	90分
9	製品開発(3)	製品の試作、改善点について検討する		試作手順について確認してくる。	30分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	60分
10	穀類の加工(2)	うどん・中華めん		麺に適した小麦粉、かん水、食塩添加の効果調べてくる。加工手順を確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。市販の中華麺の色と材料を比較する。	70分
11	製品開発(4)	製品の試作、問題点の改善		試作手順について確認してくる。	30分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	60分
12	豆類の加工(2)	小豆あん、天草寒天		あんの種類(原料・状態)を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	30分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	60分
13	製品開発(5) (6)	製品の試作、問題点の改善、パッケージの確認		試作手順について確認してくる。	30分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	60分
14		レシピの決定、デザインの決定		最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。	45分	今回の開発について全体を振り返り、発表内容をまとめる。	60分
15	成果発表(プレゼンテーション)	開発した製品についての成果発表		発表内容の確認と準備をしてくる。	60分	発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。	20分

教科書	谷口亜樹子編著：『食品加工学と実習・実験 第2版』 光生館 （2016）¥2, 268	参考書 資 料	参考書 谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学〔演習問題付〕』光生館(2017)（「食品学Ⅱ」で購入済） 高橋幸資、山辺重雄編者：『新ポケット食品・調理実験辞典』 幸書房(2016)（「調理学実験」で購入） 資 料 必要に応じてプリントを配布する。
-----	---	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
ほぼ毎回の授業で製造した食品について試食を行い、市販品と比較して考察する。 ①材料発注の都合で授業の順番を変更する場合がある。 ②調理ができる身支度を整えて、入室すること。貴重品は各自で管理すること。 ③欠席が事前にわかる場合申し出ること。当日欠席の場合もできる限り連絡を入れること。 ④普段から各種販売店舗へ足を運び、授業で取り扱う食品素材を確認することを推奨する。	課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、受講態度(20%)の総合評価。	食品の成分や特徴を理解して製造原理が説明できるとともに、適切な加工操作や保存操作を行うことができ、製品開発の成果をまとめた発表を行って、全てのレポートおよび課題の提出ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
食品の官能評価・鑑別論	選択	食米	2年前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独	食物栄養専攻科目 (FS)	特になし	12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
おいしく安全で栄養性のある食品を選択または提供するためには、食品についての深い知識と品質を見抜く能力、保存法を理解する能力が必要である。本授業では食品の品質を主観的、客観的に評価・鑑別する方法を理論的に学ぶ。主観的評価法では官能評価の知識を理解と実際の利用法を、客観的評価法では化学的、物理的品質評価法の具体的手法を理解する。食品鑑別法では、各食品の種類、原産地、製造法、表示法、保存法等を解説する。								食品の品質は、安全性、栄養性、嗜好性、機能性、商品性などを基準として総合的に評価される。本授業では、食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を理解し、食品の性質や鮮度を正しく評価する能力を磨く。また個別食品の鑑別や品質表示について学び、栄養学、食品学、調理学の知識も含めた食品の知識を深め、実生活の中で食品の選択法および保存法を実践できるようにする。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食品の品質、官能評価の目的と意義	食品の品質、官能評価の目的と意義、官能評価の問題点		教科書p. 1～5を読んで予習する。	60分	官能評価の目的、意義、問題点をまとめる。	60分
2	官能評価の基本と実施法	パネルの構成・選定、手法の選択		教科書p. 5～30を読んで予習する。	60分	官能評価のパネルと手法の選択についてまとめる。	60分
3	食品の化学的評価法	水分活性、外観、色と品質、褐変		教科書p31～50を読んで予習する。	60分	食品の化学的評価法についてまとめる。	60分
4		糖度と酸度、魚の鮮度、油脂		教科書p. 50～58を読んで予習する。	60分	食品の化学的評価法についてまとめる。	60分
5	食品の物理的評価法	食品の状態		教科書p. 59～63を読んで予習する。	60分	食品の物理的評価法についてまとめる。	60分
6		レオロジーとテクスチャー、非破壊的評価		教科書p. 64～85読んで予習する。	60分	食品の物理的評価法についてまとめる。	60分
7	個別食品の鑑別(1)	米、麦類		教科書p87～102を読んで予習する。	60分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	60分
8	個別食品の鑑別(2)	トウモロコシ、雑穀類、イモ類、豆類、種実類		教科書p. 102～118を読んで予習する。	60分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	60分
9	個別食品の鑑別(3)	野菜類・キノコ類、果実類、海藻類		教科書p. 118～138を読んで予習する。	60分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	60分
10	個別食品の鑑別(4)	魚介類、肉類、卵とその加工品		教科書p. 139～168を読んで予習する。	60分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	60分
11	個別食品の鑑別(5)	乳と乳製品、油脂、菓子類		教科書p. 168～187を読んで予習する。	60分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	60分
12	個別食品の鑑別(6)	酒類、茶類、コーヒー、ココア、清涼飲料、醸造食品、調味料		教科書p. 222～243を読んで予習する。	60分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	60分
13	個別食品の鑑別(7)	香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品		教科書p. 1～5を読んで予習する。	60分	香辛料、冷凍食品、機能性食品についてまとめておく	60分
14	まとめ①	まとめ（評価方法）		復習し、疑問点をまとめておく	60分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	60分
15	まとめ②	まとめ（個別食品等）		復習テストで出来ていないところを復習する	60分	定期試験の準備を行う。	60分

教科書	(社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社（2014） ¥2, 376	参考書資料	(社)日本フードスペシャリスト協会編：『調理学』 建帛社（2015） ¥2, 052 高橋節子、平尾和子編著：『新調理学実習・実験－基礎から応用まで－』 時事通信社（2016） ¥3, 564（「調理学実験」で購入済） （資料）必要に応じてプリントを配布する
-----	---	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ②授業中、私語や携帯電話の操作を禁じる。 ③毎回の小テストは各自の知識の定着度を確認するために行うので、必ず参加する。 ④官能評価、その他の演習の一部は、調理学実験で行う。	定期試験（70%）、小テスト（20%）、 授業態度（授業参加状況等） （10%）の総合評価。	食品の品質表示、官能評価法、化学的品質評価法、物理的品質評価法 および食品鑑別法の基本的概念が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
フードスペシャリスト論	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	食物栄養専攻科目 (FS)	特になし	4, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
フードスペシャリストは食品の開発・流通から消費までの分野を担う専門職である。フードスペシャリストの意義と責務および概要（食品の開発調査、官能評価、鑑別、顧客に対する情報提供、販売促進、供食時の快適な食事のコーディネート、食育活動）について学習する。								・フードスペシャリストの概念、専門性の意義と活躍分野、責務が理解できるようになる。 ・食に関する歴史的背景から現代の食生活、食品産業の役割、消費者保護等のフードスペシャリストとして必要な基本的知識が理解できようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	フードスペシャリストとは	フードスペシャリストの概念		教科書1～16ページを読む	10分	フードスペシャリストの活躍を知る	10分
2		フードスペシャリストの責務		教科書16～28ページを読む	10分	フードスペシャリストの社会への貢献を知る	10分
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品の加工保存技術		教科書30～46ページを読む	10分	人類がなにを食料としてきたのか知る	10分
4	世界の食	世界の食文化、食事情		教科書47～62ページを読む	10分	世界の食事情を知る	10分
5	日本の食	日本の食物史		教科書62～72ページを読む	10分	日本人がなにを食料としてきたのか知る	10分
6		食の地域差		教科書72～80ページを読む	10分	日本の郷土食品を知る	10分
7	現代日本の食生活	日本の戦後の食生活の変化		教科書81～92ページを読む	10分	食の外部化を知る	10分
8		食生活の変化と食産業、自給率		教科書92～104ページを読む	10分	日本の食事情を理解する	10分
9	食品産業の役割	フードシステム		教科書105～124ページを読む	10分	食品独特の流通システム、卸売業、小売業、 外食産業を知る	10分
10				教科書105～124ページを読む	10分	食品独特の流通システム、卸売業、小売業、 外食産業を知る	10分
11	食品の品質規格と表示	表示にかかわる法律		教科書125～134ページを読む	10分	食品品質規格の歴史、JAS法を知る	10分
12				教科書135～150ページを読む	10分	食品表示法を知る	10分
13				教科書151～172ページを読む	10分	栄養表示を知る	10分
14	食情報と消費者保護	情報の役割		教科書173～197ページを読む	10分	情報の収取法を知る	10分
15		情報の管理		教科書180～190ページを読む	10分	消費者を保護するシステムを理解する	10分

教科書	(社)日本フードスペシャリスト協会：『四訂フードスペシャリスト論』（第4版）建帛社（2017） ¥2, 160	参考書 資 料	毎回プリントを配布する （社）日本フードスペシャリスト協会編：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 建帛社（2019）¥1, 188
-----	--	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業中、私語や携帯操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解をフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を解きながら確認して授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	定期試験（70%）、受講態度（30%）の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。	積極的に授業に取り組み、フードスペシャリストの仕事の内容が理解でき、現代の食生活の問題点と食品産業の役割、消費者の保護が理解できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
フードマーケティング論	選択	食栄	2年前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独	食物栄養専攻科目 (FS)	特になし	13, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
現在の多様化した食生活に対応する食品の流通と消費について学ぶ。小テストによりPDCAサイクルを活用する。							わが国の食品の消費と流通の実態を理解できるようになり、より良い食生活を選択できるようになる。さらには食の専門家として、より良い食生活を提案できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	食市場の変化(1)	食生活を支える食市場		教科書1～16ページを読む	10分	食市場を支える食品産業を知る	10分
2	食市場の変化(2)	食品消費の変化		教科書17～27ページを読む	10分	消費者の食品消費の変化を知る	10分
3	食市場の変化(3)	生活の多様化		教科書28～32ページを読む	10分	多様化をもたらす社会的要因を知る	10分
4	食品の流通(1)	食品の卸売流通		教科書33～47ページを読む	10分	食品流通の役割として卸売流通を知る	10分
5	食品の流通(2)	食品の小売流通		教科書48～58ページを読む	10分	食品流通の役割として小売流通を知る	10分
6	外食・中食産業(1)	外食産業		教科書59～64ページを読む	10分	外食産業の実態を知る	10分
7	外食・中食産業(2)	中食産業		教科書65～70ページを読む	10分	中食産業の実態を知る	10分
8	主要食品の流通(1)	商品の分類・温度帯別食品流通		教科書71～80ページを読む	10分	食品の流通を理解するため商品の分類を知る	10分
9	主要食品の流通(2)	米・小麦・野菜の流通		教科書80～87ページを読む	10分	米、小麦、野菜の流通の仕組みを知る	10分
10	主要食品の流通(3)	魚介類・食肉・鶏卵の流通		教科書87～94ページを読む	10分	魚介類、食肉、鶏卵の流通の仕組みを知る	10分
11	主要食品の流通(4)	乳類・大豆加工品・漬物・佃煮の流通		教科書95～104ページを読む	10分	乳類、大豆、漬物、佃煮の流通の仕組みを知る	10分
12	主要食品の流通(5)	惣菜・油脂・調味料の流通		教科書105～112ページを読む	10分	惣菜、油脂、調味料の流通の仕組みを知る	10分
13	主要食品の流通(6)	菓子・茶・コーヒー・清涼飲料・酒の流通		教科書113～124ページを読む	10分	菓子、飲料類・酒の流通流通の仕組みを知る	10分
14	フードマーケティング	フードビジネス		教科書125～138ページを読む	10分	フードマーケティングの理論を知る	10分
15	食料消費の課題	環境・安全問題		教科書139～152ページを読む	10分	食料消費の課題に対する解決策を考える	10分

教科書	(社)日本フードスペシャリスト協会：『三訂 食品の消費と流通』 建帛社 (2016) ¥2,052	参考書資料	毎回プリントを配布する (社)日本フードスペシャリスト協会編：『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社 (2019)
-----	---	-------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業中、私語や携帯操作を禁じる。 ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解をフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を解きながら確認して授業を進める。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。 ・授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。	積極的に授業に取り組み、食市場の変化、食品産業、食品の流通が理解でき、食消費の課題が分かれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
フードコーディネート論	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	よねやま 米山 陽子	単独	食物栄養専攻科目 (FS)	食文化論の履修が望ましい	16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
食のアメニティを創造するフードコーディネートの知識は広範である。具体的には、メニュープランニング、テーブルウエアと食卓の演出、食卓のサービスとマナー、食空間のコーディネート、フードマネジメント、フードコーディネートの情報など、さまざまな知識を学ぶ。								フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。 「栄養がある」「おいしい」「安全」が提供できるだけでなく、快適に飲食ができるよう食空間をコーディネートするための基礎的概念を理解できるようになる。こうした「食のアメニティの創造」のための知識を応用し、実際の飲食業営業のシュミレーションができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質、おいしさとフードコーディネート		教科書の1章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	フードコーディネートの基本理念についてノーとにまとめる	60分
2	食事の文化	食事とは、食のタブーと宗教		教科書の2章1～2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	食事とは、食のタブーと宗教についてまとめる	60分
3		日本の食事の歴史		教科書の2章3節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	日本の食事についてまとめる	60分
4		特別な日の食事、外国の食事		教科書の2章4～5節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	特別な日の食事、外国の食事についてまとめる	60分
5	食卓のコーディネート	テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネート		教科書の3章1～2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネートについてまとめる。	60分
6		中国料理の食卓のコーディネート、西洋料理の食卓のコーディネート		教科書の3章3～4節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	中国料理の食卓、西洋料理の食卓のコーディネートについてまとめる	60分
7	食器の文化	食器の素材、食器の歴史、食器の多様性		自分が使用している食器について、種類や用途、素材について調べておく。	60分	食器の文化についてえまとめ、自分の食器について考察する。	60分
8	食卓のサービスとマナー	サービスとマナーの基本、日本料理のサービスとマナー		教科書の4章1～2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	食卓のサービスとマナーについてまとめておく。	60分
9		中国料理のサービスとマナー、西洋料理のサービスとマナー		教科書の4章3～6節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	日本料理、中国料理、西洋料理のサービスマナーについてまとめる	60分
10	メニュープランニング	メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎		教科書の5章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	メニュープランニングについてまとめる	60分
11	食空間のコーディネート	店舗・食事空間・キッチンの食空間コーディネート		教科書の6章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	食空間のコーディネートについてまとめる	60分
12	フードサービスマネージメント	フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本		教科書の7章1～3節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	フードサービスビジネスについてまとめる	60分
13		投資計画の作成、収支計画の作成、損益分岐点売上げ高		教科書の7章4～6節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	教科書演習問題を解く。	60分
14	食企画の実践コーディネート	食企画の基本、食企画の基礎スキル、食企画の実践現場		教科書の8章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	60分	食企画の実践コーディネートについてまとめる。自分で食企画を立てる。	60分
15	まとめ	本科目において学んだことを概観し、確認する		授業でのわからないこと、疑問、質問をまとめておく。	60分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	60分

教科書	(社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂フードコーディネート論』 建帛社（2012年）¥2,052	参考書資料	授業内に適宜支持する。 (資料) 必要に応じてプリントを配布する。
-----	---	-------	--------------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
①初回授業までに必ず教科書を購入し、持参すること ②授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ③授業中、私語や携帯電話の操作を禁じる。 ④毎回小テストをおこなう。各自の知識の定着度を確認するために行うので、必ず参加する。	受講態度・取組み姿勢(10%) 小テスト、食企画レポート(30%) 定期試験(60%) の総合評価	快適な食空間をコーディネートするためのさまざまな食に関する領域があることを理解し、それに関しての基本的な知識を習得し、食空間をコーディネートすることがイメージできていれば合格。 また、毎回の小テストは必ず受け、食企画のレポートを提出すること。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養統計学演習	選択	食栄	2年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	食物栄養専攻科目	なし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
本演習は、栄養士として求められる栄養データの管理や統計処理として、主にEXCELを用いた (1) 栄養データの管理（データベースからの表、グラフ化、論理・検索・日付関数の使い方、データ集計、シート間の方法）(2) 栄養データの統計処理の方法 に焦点をあてる。多くの栄養データを用いて、EXCELの様々な機能を使用して処理する練習問題を繰り返し行う。							(1) 数多くの機能を持つ表計算ソフトEXCELを使って何ができるかを理解しながら、使えるようになる。 (2) 今まで使うことがなかった機能（論理・検索関数、ピボット、統計処理、3D集計等）を使えるようになる。 (3) 栄養データを客観的に取り扱い、表やグラフの持つ意味を理解し、EXCELの様々な機能を使えるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	基本操作	行列の操作、連続データの入力、シート・ブックの操作、3D集計		シラバスを読んてくる	30分	連続データの入力、3D集計について復習する	60分
2	表の作成、セルの参照	数式の入力、関数の入力、表示スタイル		教科書の該当ページを読んてくる	60分	表示スタイルについて復習する	60分
3	論理関数	IF、AND、OR、NOT関数、エラー処理		教科書の該当ページを読んてくる	60分	AND、OR関数とエラー処理について復習する	60分
4	グラフの作成	大小比較、時間推移、推移平滑化グラフ、散布図、複合グラフなど		教科書の該当ページを読んてくる	60分	各種グラフ描画の意味と方法について復習する	60分
5	統計分析1	基本統計量、度数分布表、相関係数、回帰分析		教科書の該当ページを読んてくる	60分	記述統計の意味と分析方法について復習する	60分
6	統計分析2	推測統計学とは、平均の検定、分散の検定		教科書の該当ページを読んてくる	60分	推測統計の意味と検定の分析方法について復習する	60分
7	統計分析3	平均の検定、分散の検定、2×2分割表の検定		教科書の該当ページを読んてくる	60分	推測統計の意味と検定の分析方法について復習する	60分
8	データベース機能	データの並び替え、日本語の並び替え、データ・文字列の抽出		教科書の該当ページを読んてくる	60分	データベースの並び替え、抽出について復習する	60分
9	データ集計とピボットテーブル	ピボットテーブルの作成、項目の変更とグループ化		教科書の該当ページを読んてくる	60分	クロス集計とピボットテーブルについて復習する	60分
10	検索行列関数、日付時刻関数	INDEX、HLOOKUP、VLOOKUP関数、TODAY、DATEDIF関数		教科書の該当ページを読んてくる	60分	INDEX関数とLOOKUP関数の使い方について復習する	60分
11	グラフの応用的な活用	補助縦棒グラフ付き円グラフ、スパークライン		今までの内容の教科書の該当部分を総復習する	60分	複合グラフ他応用的なグラフ描画について復習する	60分
12	データの多角的集計	ピボットグラフの作成		配布資料を読んてくる	60分	ピボットテーブルとピボットグラフについて復習する	60分
13	統計分析4	記述統計のまとめ、正規分布と食事摂取基準		配布資料を読んてくる	60分	食事摂取基準に基づく統計手法について復習する	60分
14	統計分析5	推定について、母平均の区間推定		配布資料を読んてくる	60分	推測統計の意味と推定の分析方法について復習する	60分
15	統計分析6	官能検査、味覚能力判定、おいしさの判定と2項分布による検定		配布資料を読んてくる	60分	味覚判定と2項分布による検定について復習する	60分

教科書	武藤志真子他編著：『健康・医療・栄養のためのExcelワーク改訂版』 アイ・ケイコーポレーション（最新版）¥2,376	参考書資料	なし（適宜プリントを配布する）
-----	---	-------	-----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
授業ごとに、栄養データによるEXCELの計算課題がある。	授業中の態度(20%) 授業中の課題(80%) の総合評価	栄養データのEXCELでの処理の仕方、統計処理の方法を理解し、実践できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養士実力養成演習	選択	食栄	2年 前学期	演習	1	えぎ のぶこ・ かんた せいこ 江木 伸子・ 神田 聖子	複数	食物栄養専攻科目	なし	6, 7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
栄養士実力認定試験科目である次の1. 公衆衛生学、2. 社会福祉概論、3. 解剖・生理学、4. 生化学、5. 食品学総論、6. 食品学各論、7. 栄養学総論、8. 栄養学各論、9. 臨床栄養学概論、10. 栄養指導論、11. 公衆栄養学、12. 調理学、13. 食品衛生学、14. 給食管理「栄養士実力認定試験過去問題集」の解答を確認しながら解くことにより、栄養士が必要とする科目内容を総合的に学習する。栄養士実力認定試験の受験に備える。							栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を客観的に判断することができるようになる。不足する能力を改善する手段を自らが知り、進んで演習に参加し、個人的に学習を進めることにより、栄養士としての能力を上げることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	演習問題試験	一年で学習した項目	江木	過去問題集を読む	60分	解答用紙を確認する	30分
2	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
3	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
4	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
5	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
6	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
7	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
8	栄養学各論	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
9	臨床栄養学概論	栄養士実力認定試験問題・臨床栄養学概論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
10	栄養指導論	栄養士実力認定試験問題・栄養指導論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
11	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
12	公衆栄養学	栄養士実力認定試験問題・公衆栄養学	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
13	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
14	公衆衛生学	栄養士実力認定試験問題・公衆衛生学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
15	社会福祉概論・総合問題	栄養士実力認定試験問題・社会福祉概論・総合問題	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分

教科書	(社) 全国栄養士養成施設協会 編：『栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2019) ¥1, 188	参考書 資 料	各科目で使用している教科書
-----	---	------------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
『栄養士実力認定試験過去問題集』は、2019年版を購入する。事前に授業項目の過去問題を解き、授業に参加する。また、授業終了後は必ず教科書、参考書をもとに確認する。解らないことは必ず質問する。授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	定期試験 (70%)、受講態度 (30%) の総合評価。授業態度には演習問題への取り組みを含む。	栄養士実力養成演習により、自分の苦手とする分野・科目を客観的に判断することができ、自ら能力の改善に取り組み、定期試験によりその効果がみられたら合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養士実力養成演習Ⅰ	卒業必修	食栄	1年 後学期	演習	1	えぎ のぶこ・ かんた せいこ 江木 伸子・ 神田 聖子	複数	食物栄養専攻科目	なし	6, 7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
一年生前期で学ぶ食物栄養専攻必修科目である1.解剖・生理学、2.食品学Ⅰ、3.栄養学Ⅰ、4.調理学、5.給食管理と、一年生後期で学ぶ6.生化学、7.食品学Ⅱ、8.栄養学Ⅱ、9.臨床栄養学Ⅰの各教科について「栄養士実力認定試験過去問題集」の解答を確認しながら解くことにより、栄養士が必要とする科目内容を総合的に学習する。							栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を客観的に判断することができるようになる。不足する能力を改善する手段を自らが知り、個人的に学習を進めることにより、栄養士としての能力を上げることができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	演習問題試験	一年前期で学習した項目	江木	過去問題集を読む	60分	解答用紙を確認する	30分
2	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
3	食品学総論（食品学Ⅰ）	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
4	栄養学総論（栄養学Ⅰ）	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
5	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
6	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
7	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
8	食品学各論（食品学Ⅱ）	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
9	栄養学各論（栄養学Ⅱ）	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
10	臨床栄養学概論（臨床栄養学Ⅰ）	栄養士実力認定試験問題・臨床栄養学概論	神田	過去問題集を解く	30分	解答を確認する	15分
11							
12							
13							
14	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施		以上項目について適宜繰り返し実施		以上項目について適宜繰り返し実施	
15							

教科書	（社）全国栄養士養成施設協会 編：『栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2019）¥1,188	参考書 資 料	各科目で使用している教科書
-----	---	------------	---------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
『栄養士実力認定試験過去問題集』は、2019年版を購入する。事前に授業項目の過去問題を解き、授業に参加する。また、授業終了後は必ず教科書、参考書をもとに確認する。解らないことは必ず質問する。授業の進捗によってはスケジュールを変更することがある。	定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には演習問題への取り組みを含む。	栄養士実力養成演習により、自分の苦手とする分野・科目を客観的に判断することができ、自ら能力の改善に取り組み、定期試験によりその効果がみられたら合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生活文化（茶道） 表千家	選択	共通	2年 前学期	実技	1	むとう れいこ 武藤 礼子	単独	共通教養科目	特になし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
表千家について学びます。初回は、茶道への導入として、主な作法と心得を講義形式で行い、実際に薄茶を飲んでみる。2・3回は教科書に従って利休の時代から現在までの茶道の在り方を学ぶ。4回から15回までは実技。割り稽古を数回行い、その後、実際の点前の練習に入る。お茶を頂く客の作法は毎回行う。								初心者でも、お客としてのマナーを身につけ、自分でも薄茶を点てることができるようになる。点前だけでなく、日本古来の伝統芸術である茶道の「心」を知り、それを日常生活に活かせるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	茶道への導入、作法、心得	挨拶、襖の開け閉め、畳の歩き方、水屋について		シラバスを読んでもくる	30分	作法、心得について復習する	30分
2	茶の湯の歴史(講義)	利休の時代から現代までの茶の湯について		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	茶の湯の歴史について復習する	30分
3	稽古の基礎	お茶って何？ 茶道具・割り稽古の説明、服紗さばき		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	服紗さばきを何度も繰り返し練習する	30分
4	割り稽古	服紗のつけ方・さばき方、棗・茶杓のふき方、茶巾のたたみ方		教科書の該当ページを読み、服紗さばきの練習	30分	棗・茶杓の扱い、茶巾のたたみ方を復習する	30分
5		茶筌通しと茶筌すすぎ、茶碗の拭き方、柄杓の扱い		教科書の該当ページを読み、棗・茶杓の扱いを復習	30分	茶筌とおしと茶筌すすぎ、茶碗の拭き方を復習する	30分
6	薄茶の運び点前	道具を運びお茶を点てる（前半）・客としての作法		教科書の該当ページを読み、茶筌の扱いを復習	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
7		同上		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
8		同上		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
9	お茶室でお茶会の実践	お茶室の席入り、濃茶・薄茶の頂き方		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	茶室での茶会経験について感想文を書く	30分
10	薄茶の運び点前	お茶を点て道具の片付け（後半）・客としての作法		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
11		同上		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
12		同上		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
13		道具を運びお茶を点て、道具の片付け（通し）・客としての作法		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
14		同上		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分
15		同上		教科書の該当ページを読んでもくる	30分	教科書で確認し、実技の復習をする	30分

教科書	千 宗左：『決定版 はじめての茶の湯』主婦の友社¥1,944(税込)	参考書資料	特になし
-----	-------------------------------------	-------	------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように ・実技のため、必ず事後学習をする ・実技で、服紗、懐紙、扇子、楊枝、白ソックスが必要	取組み姿勢（60％） 実技試験（40％） の総合評価	授業に積極的に取組み、実技の「客としての作法」と「薄茶の運び点前」が習得できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生活文化（華道）	選択	共通	2年 後学期	実技	1	ごとう よしこ 後藤 芳子	単独	共通教養科目	特になし	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
草月流の伝統を学び、「出会いの芸術」と呼ばれるいけばなの創造力を培う。							草月流は勅使河原茜家元をリーダーに現代の空間に合ういけばなを目指す。その基本となる花型法を理解し実践できるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	いけばな一般 草月のいけばな	歴史・諸道具の説明・実技		シラバスを読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
2	基本立真型	盛花・花型図		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
3	基本傾真型	盛花・花型図		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
4	基本立真型	投入・留め方のテクニック		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
5	基本立真型	復習・逆勝手にいける		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
6	基本立真型投入	基本型でいける		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
7	基本傾真型	投入		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
8	自由花	花型をはなれて自由にいける		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
9	第一応用立真型	盛花・投入		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
10	第一応用傾真型	盛花・投入		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
11	第二応用立真型	盛花・投入		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
12	第二応用傾真型	盛花・投入		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
13	第三応用立真型・盛花	三方正面の花		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
14	第六応用傾真型	四方正面の花		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分
15	野菜・果実をいける	食材を素材として		教科書を読んてくる	20分	もう一度いけてみる	30分

教科書	勅使河原茜：『草月のいけばな(1)、(2)』 草月文化事業出版部（2008）¥1,620 1回目の授業時に教員へ申込み	参考書 資 料	勅使河原蒼風著：『草月五十則』 草月文化事業出版部（2004） 勅使河原茜：『草月のいけばな(3)、(4)』 草月文化事業出版部（2008）
-----	--	------------	---

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
遅刻をしないように。	受講態度(50%) 作品の完成度(50%) の総合評価	基本立真型・傾真型を習得できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生活数理演習 (生活数理演習Ⅰ)	—	生デ	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	支援科目〔生デ〕	入学準備学習の数学試験で基準点を超えられなかった者	6・7
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
本演習は、家政専攻科目における必須知識、特に最重要とされる数学・科学的知識に焦点をあてて、ものの長さ・面積の測り方、重さ・容積の量り方、濃度、希釈に関する考え方などについて、細かい手先の作業や科学実験を通じて繰り返し練習し、他の専攻科目への導入とする。								(1) デザイン画の型切りについて、手先を使った細かい作業を繰り返し練習し、できるようになる。 (2) 衣食住に求められる基本的な測量と測定を繰り返し練習し、できるようになる。 (3) 衣食住に不可欠な測量と測定に関する数学的・科学的な基礎知識を活用できるようになる。 (4) 応用的な測量と測定への思考力を養成し、実行できるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	ガイダンス、生活数学1/型切り練習1	被服実習室の利用、生活に関する大きい数字、はさみ、カッターを使い、型切りの練習を行う(被服室)		シラバスを読んでくる	30分	大きい数字、カッター、はさみの使い方を確認する	30分
2	生活数学2/長さを測る、線を引く	生活に関する小さい数字、長さの単位の理解、竹定規で長さ		大きい数字、カッター、はさみの使い方を確認する	60分	小さい数字、長さの単位、定規の使い方を確認する	60分
3	生活数学3/物を分ける/型切り練習2	生活に関する長さ等の等分、等分にする練習、はさみ、カッターを使い、型切りの練習を行う(被服室)		小さい数字、長さの単位、定規の使い方を確認する	60分	等分に長さを分ける方法を確認する	60分
4	生活数学4/マイナスと金額計算/図形の描画1	生活に関するマイナスとお金の計算、図形を描く練習(被服室)		等分に長さを分ける方法を確認する	60分	マイナス、お金の計算、図形の作成の方法を確認する	60分
5	生活数学5/倍・分割と金額計算/図形の描画2	生活に関する倍・分割とお金の計算、平行垂直を描く練習(被服室)		マイナス、お金の計算、図形の作成の方法を確認する	60分	倍、分割とお金の計算、各種図形の作成の方法を確認	60分
6	生活数学6/概数とつり銭の計算/図形と模様切り練習1	生活に関する概数とおつりの計算、多角形作成と細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(被服室)		倍、分割とお金の計算、各種図形の作成の方法を確認	60分	概数とおつりの計算、多角形の作成の方法を確認する	60分
7	生活数学7/割合とグラフ/図形と模様切り練習2	生活に関する割合の計算、グラフ描画、多角形作成と細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(被服室)		概数とおつりの計算、多角形の作成の方法を確認する	60分	割合の計算とグラフ描画、多角形の作成の方法を	60分
8	スプーン、カップで容積を測る/模様切り練習1	容積の単位の理解、液体個体のかさを量る、スプーンの使い方、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)		割合の計算とグラフ描画、多角形の作成の方法を	60分	容積の単位と計量スプーンの使い方を確認する	60分
9	ハカリで重さを量る/模様切り練習2	重さの単位の理解、電子上皿天秤で液体と固体の重さを量る、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)		容積の単位と計量スプーンの使い方を確認する	60分	重さの単位と重さの量り方を確認する	60分
10	水溶液とは、食塩水濃度の計算/模様切り練習3	水溶液の理解、食塩水の濃度の計算、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)		重さの単位と重さの量り方を確認する	60分	水溶液、濃度の計算について確認する	60分
11	食塩水濃度と洗剤濃度の計算/模様切り練習4	食塩水の濃度と洗剤(液体・粉末)濃度の計算、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)		水溶液、濃度の計算について確認する	60分	濃度の計算について確認する	60分
12	生活数学8/長さを決められた比で分ける	生活に関する比例と比の計算、比で分け、はさみで切る(被服室)		濃度の計算について確認する	60分	比例と比の計算、比で分ける方法について確認する	60分
13	生活数学9	生活に関する計算(時刻と時間の計算、速さ、平均、身体計測、気象、買い物の割引と割増、家計簿)		比例と比の計算、比で分ける方法について確認する	60分	時刻と時間の計算、速さ、平均、身体計測、気象、	60分
14	生活数学10/希釈の計算、電卓計算	生活に関する計算(郵便料金、住居の広さ、電気料金)、希釈の理解、調味料等による希釈の計算、電卓計算(被服)		時刻と時間の計算、速さ、平均、身体計測、気象、	60分	希釈、電卓計算の方法について確認する	60分
15	実技試験と筆記試験対策	測量と測定の実技試験、定期試験(筆記)のための対策(被服室)		希釈、電卓計算の方法について確認する	60分	電卓計算の方法について確認する	60分

教科書	なし(毎回資料を配布する)	参考書資料	なし
-----	---------------	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・授業回によっては、被服室と実験室を使い分けて行う。 ・毎回演習課題を課す。 ・15回目の授業では実技試験を行い、筆記試験対策を行う(定期試験では筆記に関する試験を行う)。	受講態度(20%) 課題提出(20%) 実技試験(30%) 筆記試験(30%) の総合評価	家政専攻に求められる前提知識として、長さ、重量、線・図形の解釈および濃度・希釈計算、さらに、竹定規、はさみ他、各測量・測定道具が、正確かつ速く使えることができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
英語基礎演習a	—	共通	1年 前学期	演習	1	わたなべ 渡辺 淳	クラス 分け	支援科目〔共通〕	英語基礎演習 a クラスに該当する者	6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要							授業の到達目標			
基礎文法と基礎語彙の確認を経て、プリント等により、次の段階の定着を図る。一部平易なリスニングの練習も行う。英語に関する各種資格試験を意識した内容とする。							英語の基礎力の確認をしつつ、英語を利用して情報収集するなど応用力形成の土台を作ることができる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	be動詞、一般動詞、文の種類	be動詞、一般動詞、疑問文		シラバスの該当ページを読む	15分	課題の演習	45分
2		特殊な文		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
3	時制	未来形、進行形		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
4		完了形		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
5	代名詞、助動詞、受動態、比較	代名詞・助動詞		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
6		受動態・比較		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
7	準動詞	不定詞		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
8		分詞・動名詞		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
9	節	接続詞		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
10		関係代名詞		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
11	熟語、it	熟語、it		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
12	会話表現	会話表現		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
13	TOEIC、就職試験等への準備	応用演習		テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
14				テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分
15				テキストの指定されたページを予習する	15分	課題の演習	45分

教科書	大坂四郎：『First Steps to English Grammar』 南雲堂（2006）¥2,052	参考書資料	必要に応じてプリントを配布する。CD, DVDを使用する。
-----	---	-------	-------------------------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・私語厳禁。 ・積極的な参加が求められる。 ・必ず英和及び英和辞典を持参する。	取組姿勢 （30%） 小テスト （30%） 定期試験 （40%） の総合評価	授業に積極的に取り組み、小テスト・定期試験にて短期大学の英語学習をするための基礎力の習得が確認されれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
英語基礎演習b	—	共通	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独	支援科目〔共通〕	英語基礎演習bクラスに該当する者	6・7, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
—						—				
授業の概要								授業の到達目標		
本演習は、入学時試験によりクラス分けされた、基礎英語の再復習を要するクラスのための授業として、基礎文法に焦点をあて、多くの問題を与え、繰り返し学習する。								英語の基礎文法を再習得することにより、 (1) 英語の基礎習熟度を上げること (2) 次段階のリーディング、リスニング、英字新聞読解、身近な英語的话题の理解につなげることを目標とする。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	be動詞・現在形(1)	主語と動詞、名詞の単数形と複数形、am、is、areの使い分け		シラバスを読んでくる	30分	教科書6ページについて復習する	60分
2	be動詞・現在形(2)	be動詞のある文の疑問文、否定文		教科書7ページを読んでくる	60分	教科書8, 9ページについて復習する	60分
3	一般動詞・現在形(1)	一般動詞の使い方、一般動詞のs		教科書11ページを読んでくる	60分	教科書10ページについて復習する	60分
4	一般動詞・現在形(2)	一般動詞の疑問文とその答え方、一般動詞の否定文		教科書11ページを読んでくる	60分	教科書12, 13ページについて復習する	60分
5	多様な疑問文	疑問詞の使い方、疑問詞who、whose、where、when、orのある疑問文		教科書15ページを読んでくる	60分	教科書14～17ページについて復習する	60分
6	be動詞・過去形(1)	wasとwere、過去形と一緒に使われる語句		教科書19ページを読んでくる	60分	教科書18ページについて復習する	60分
7	be動詞・過去形(2)	疑問文とその答え方、否定文		教科書19ページを読んでくる	60分	教科書20, 21ページについて復習する	60分
8	一般動詞・過去形(1)	規則動詞、不規則動詞、疑問文とその答え方		教科書23ページを読んでくる	60分	教科書22ページについて復習する	60分
9	一般動詞・過去形(2)	否定文、疑問詞のついた過去形の疑問文		教科書23ページを読んでくる	60分	教科書24, 25ページについて復習する	60分
10	特殊な文(1)	There (is) are～の文、There (was) were～の文、命令文		教科書27ページを読んでくる	60分	教科書26ページについて復習する	60分
11	特殊な文(2)	否定の命令文、感嘆文		教科書27ページを読んでくる	60分	教科書28, 29ページについて復習する	60分
12	未来形(1)	willの用法、未来形の疑問文とその答え方、否定文		教科書31ページを読んでくる	60分	教科書30ページについて復習する	60分
13	未来形(2)／進行形(1)	be going to～、現在進行形、過去進行形		教科書31ページを読んでくる	60分	教科書32, 33ページについて復習する	60分
14	進行形(2)	疑問文とその答え方、否定文		教科書35ページを読んでくる	60分	教科書34～37ページについて復習する	60分
15	総復習	試験対策		教科書35ページを読んでくる	60分	教科書6～37ページについて再復習する	60分

教科書	大坂四郎：『First Steps to English Grammer カレッジ英文法入門』 南雲堂（最新版）¥2,052	参考書資料	なし
-----	--	-------	----

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・ 単位によってレポートを課す。 ・ 必ず辞書を持参すること。	授業中の態度 (20%) レポート (30%) 定期試験 (50%) の総合評価	短期大学で求められる英語の基礎力が習得されていれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生徒指導 （家庭科教諭）	教職必修	生デ	2年 前学期	講義	2	かめい ゆうこ 亀井 佑子	単独	教職課程科目	教職課程履修者	8, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教職に関する科目（生徒指導・教育相談及び進路指導に関する科目）						・生徒指導の理論及び方法 ・進路指導の理論及び方法				
授業の概要								授業の到達目標		
すべての児童生徒の自己実現に向けて教師として果たす役割は何か、また「生きる力」を生徒指導・進路指導の領域でどのようにつけるべきかについて、指導理論、方法論からアプローチする。今日的課題を整理し、その課題解決のための方策について、講義、資料検討及び関係諸機関の見学を行う。								本学の教員養成の理念に基づき、一人の人間として自立した精神を持ち、社会生活と家庭生活をバランス良く両立させることが人間の幸福にとって重要であることを次世代の子どもたちに教え広めることのできる教員を目指すことができるようになる。具体的には、すべての児童生徒の個性の伸長を図りながら同時に社会的な資質や能力・態度を育成、さらに将来において社会的に自己実現できる生徒指導のあり方がわかるようになる。さらに、現状と課題を理解すると共に、キャリア教育の視点をとらえたよりよい進路指導ができるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	生徒指導の意義と原理	生徒指導の意義と課題、教育課程における生徒指導の位置づけ		シラバスを讀んでくる	10分	授業で習ったことを復習する	30分
2		生徒指導の前提となる発達観と指導観		前書き、教科書の該当ページを讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
3	教育課程と生徒指導	教科、道徳教育における生徒指導		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
4		総合的な学習の時間、特別活動における生徒指導		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
5	児童生徒の心理と児童生徒理解	児童生徒理解の基本、児童期の心理と発達		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
6		青年期の心理と発達、児童生徒理解の資料とその収集		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
7	学校における生徒指導体制	生徒指導体制の基本的な考え方、組織、年間指導計画		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
8		教員研修、資料の活用、指導要録、全校指導体制、評価と改善		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
9	生徒指導の進め方	児童生徒全体への指導、問題行動の早期発見、指導		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
10		個別の課題を抱える児童生徒への指導、少年非行、いじめ等		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
11		中学校での生徒指導の見学		訪問校についてホームページを見て確認する	20分	見学の報告書を書く	20分
12	進路指導の進め方	進路指導の分野と内容		プリントを讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
13		進路指導の計画と実践		プリントを讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
14	生徒指導に関する法制度等	校則、懲戒、体罰、出席停止、青少年の保護育成に関する法令等		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
15	学校と家庭・地域・関係機関等との連携活動	学校を中心とした家庭・地域・関係機関等との連携活動		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分

教科書	文部科学省：『小学校学習指導要領(平成29年告示)』東洋館出版社 ¥217 文部科学省：『中学校学習指導要領(平成29年告示)』東山書房 ¥352 文部科学省：『生徒指導提要』教育図書（2012）¥276	参考書 資 料	プリント配布 河村茂雄：『生徒指導・進路指導の理論と実際』（2011）¥2,566
-----	--	------------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること ・余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず担当教員に連絡を取ること ・時間管理もきちんと行い、内容の完成度の高い模擬授業を実施すること ・教師を目指すものとして自覚を持ち、意欲的に授業に取り組むこと	レポート(60%) 課題 (20%) 授業態度(20%) の総合評価	生徒指導の今日的課題や生徒指導の方法が具体的に理解でき実践する態度が育成できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
生徒指導 （栄養教諭）	教職必修	食栄	2年 前学期	講義	2	かめい ゆうこ 亀井 佑子	単独	教職課程科目	教職課程履修者	8, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教職に関する科目（生徒指導・教育相談及び進路指導に関する科目）						・生徒指導の理論及び方法 ・進路指導の理論及び方法				
授業の概要							授業の到達目標			
すべての児童生徒の自己実現に向けて教師として果たす役割は何か、また「生きる力」を生徒指導・進路指導の領域でどのようにつけるべきかについて、指導理論、方法論からアプローチする。今日的課題を整理し、その課題解決のための方策について、講義、資料検討及び関係諸機関の見学を行う。							本学の教員養成の理念に基づき、一人の人間として自立した精神を持ち、社会生活と家庭生活をバランス良く両立させることが人間の幸福にとって重要であることを次世代の子どもたちに教え広めることのできる教員を目指すことができるようになる。具体的には、すべての児童生徒の個性の伸長を図りながら同時に社会的な資質や能力・態度を育成、さらに将来において社会的に自己実現できる生徒指導のあり方がわかるようになる。さらに、現状と課題を理解すると共に、キャリア教育の視点をとらえたよりよい進路指導ができるようになる。			

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	生徒指導の意義と原理	生徒指導の意義と課題、教育課程における生徒指導の位置づけ		シラバスを讀んでくる	10分	授業で習ったことを復習する	30分
2		生徒指導の前提となる発達観と指導観		前書き、教科書の該当ページを讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
3	教育課程と生徒指導	教科、道徳教育における生徒指導		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
4		総合的な学習の時間、特別活動における生徒指導		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
5	児童生徒の心理と児童生徒理解	児童生徒理解の基本、児童期の心理と発達		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
6		青年期の心理と発達、児童生徒理解の資料とその収集		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
7	学校における生徒指導体制	生徒指導体制の基本的な考え方、生徒指導の組織、年間指導計画		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
8		教員研修、資料の活用、指導要録、全校指導体制、評価と改善		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
9	生徒指導の進め方	児童生徒全体への指導、組織的対応と関係機関との連携		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
10		児童生徒全体への指導、基本的な生活習慣の確立		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
11	生徒指導の進め方	個別の課題を抱える児童生徒への指導、問題行動の早期発見、指導		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	20分
12		個別の課題を抱える児童生徒への指導、少年非行、いじめ等		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
13		中学校での生徒指導の見学		訪問校についてホームページを見て確認する	20分	報告書に記入する	20分
14	生徒指導に関する法制度等	校則、懲戒、体罰、出席停止、青少年の保護育成に関する法令等		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分
15	学校と家庭・地域・関係機関等との連携活動	学校を中心とした家庭・地域・関係機関等との連携活動		教科書の該当部分を讀んでくる	20分	授業で習ったことを復習する	30分

教科書	文部科学省：『小学校学習指導要領(平成29年告示)』東洋館出版社 ¥217 文部科学省：『中学校学習指導要領(平成29年告示)』東山書房 ¥352 文部科学省：『生徒指導提要』教育図書（2012）¥276	参考書 資 料	プリント配布 河村茂雄：『生徒指導・進路指導の理論と実際』（2011）¥2,566
-----	--	------------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること ・余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず担当教員に連絡を取ること ・時間管理もきちんと行い、内容の完成度の高い模擬授業を実施すること ・教師を目指すものとして自覚を持ち、意欲的に授業に取り組むこと	レポート(60%) 課題（20%） 授業態度(20%) の総合評価	生徒指導の今日的課題や生徒指導の方法が具体的に理解でき実践する態度が育成できれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	科目区分	履修条件	AL
教育相談	教職必修	共通	2年 前学期	講義	2	佐藤 秋子 かつら のりこ 勝浦 範子 オムニ バス	教職課程科目	教職課程履修者	8, 9, 11, 15
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項			卒業時の到達目標
教職に関する科目（制度指導・教育相談および進路指導に関する科目）						教育相談（カウンセリングに関する基本的な知識を含む）の理論および方法			
授業の概要							授業の到達目標		
教育実習を控えているため、具体的な問題について先に扱い、理論は具体例・実践を纏めるものとして、後から学ぶ。演繹的な学習方法ではなく、帰納的な学習方法である。また、教育相談では生徒への対応だけではなく、保護者への対応も重要である。問題に対応するには学校内外の連携が欠かせない。その他、医学的知識など教育相談に関わる諸事項についても扱う。							学校現場において必要とされる教育相談の理論や技法について学ぶ。学校現場の抱える課題を知り、生徒の問題行動、心理的問題、発達障害などについて知識を得るだけでなく、様々な問題への対応・実践について理解を深めることを目的とする。そのためには「カウンセリングマインド」を始め、様々な臨床的技法が学校場面でどう活かされるのか、具体例の紹介、具体的場面を設定してのロールプレイなどを通じて、実践力を養うことを旨としたい。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	教育相談とはなにか	教育相談を学ぶ意義及び学内での連携について	佐藤	シラバスを讀んでくる	15分	授業への感想や意見をまとめる	10分
2	問題への対応1：いじめ・不登校	いじめ・不登校の現状、心理の理解とその対応・支援	佐藤	新聞の切り抜きから、その記事に関するコメントをする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
3	特別支援教育1：自閉症スペクトラム	自閉症スペクトラムの理解とその対応・支援	佐藤	授業の中から課題を一つ選択し、簡単にコメントする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
4	特別支援教育2：AD/HD、LD	注意欠陥・多動性障害、学習障害の理解とその対応・支援	佐藤	授業の中から課題を一つ選択し、簡単にコメントする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
5	問題への対応1：非行・虐待	非行・虐待の現状、心理の理解とその対応・支援	佐藤	授業の中から課題を一つ選択し、簡単にコメントする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
6	学校内外の連携	保護者・家族への対応と連携、地域との連携のあり方	佐藤	授業の中から課題を一つ選択し、簡単にコメントする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
7	問題への対応：リストカット他	リストカット、自殺（未遂）、場面緘黙、チックなどへの対応と支援	佐藤	授業の中から課題を一つ選択し、簡単にコメントする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
8	教育相談に必要な医学的知識	不安神経症・うつ病などの理解について	佐藤	授業の中から課題を一つ選択し、簡単にコメントする	10分	授業内容に関する小課題をまとめる	15分
9	カウンセリングの理論と技法(1)	来談者中心療法の理論・ロールプレイによって技法を学ぶ	勝浦	これまでの授業で学習したことを復習する	10分	授業を復習し、疑問点などを整理する	15分
10	カウンセリングの理論と技法(2)	精神分析及び精神分析的療法の理論と技法（含箱庭療法）	勝浦	前回の授業の最後に出た質問に答える準備をする	10分	授業を復習し、疑問点などを整理する	15分
11	カウンセリングの理論と技法(3)	行動療法、認知療法、認知行動療法の理論と技法	勝浦	前回の授業の最後に出た質問に答える準備をする	10分	授業を復習し、疑問点などを整理する	15分
12	カウンセリングの理論と技法(4)	遊戯療法、表現療法について：絵画療法の実技を経験してみる	勝浦	前回の授業の最後に出た質問に答える準備をする	10分	授業を復習し、疑問点などを整理する	15分
13	カウンセリングの理論と技法(5)	構成的グループエンカウンターによるディスカッション	勝浦	前回の授業の最後に出た質問に答える準備をする	10分	授業を復習し、疑問点などを整理する	15分
14	ロールプレイによる問題の理解と対応	いじめ、不登校、非行などの場面を設定し、ロールプレイにより、疑似体験的に理解する	勝浦	前回の授業の最後に出た質問に答える準備をする	10分	授業を復習し、疑問点などを整理する	15分
15	心理テストについて	質問紙、投影法など心理テストの紹介。ペアワークでその一部を体験	勝浦	前回の授業の最後に出た質問に答える準備をする	10分	これまでの授業内容を復習し、まとめる	15分

教科書	講義内で資料などを配布	参考書資料	必要に応じて講義内で紹介する
-----	-------------	-------	----------------

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・欠席・遅刻をしないこと。 ・授業内では、許可された場合をのぞいて私語や携帯電話の操作を禁じる。授業時に課題を提出すること。 ・授業の展開においては、シラバスと異なることもある。	定期試験(80%)、課題の評価(10%)、授業態度(10%)の総合評価。	授業内で取り扱った、学校教育に関する心理学の基礎的事項について基本的な理解ができれば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
教育実習Ⅱ	教職必修	生デ	2年 前学期	実習	4	かめい ゆうこ 亀井 佑子 しんやま え 新山 みつ枝	複数 オムニ バス	教職課程科目	教職課程履修者	6・7, 8, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教職に関する科目（教育実習）						—				
授業の概要								授業の到達目標		
本授業は、教育実習の事前指導、事後指導である。実習生としての自覚を持ち、年間計画、教材研究、学習指導案作成、教科指導や教科外指導の内容、方法を学び、教育実習でそれらを統合する力と、思考力、判断力、表現力、実践力も指導する。教育実習終了後、その振り返り等を行う。PDCAサイクルを取り入れている。								本学の教員養成の理念に基づき、一人の人間として自立した精神を持ち、社会生活と家庭生活をバランス良く両立させることが人間の幸福にとって重要であることを次世代の子どもたちに教え広めることのできる教員を目指すことができるようになる。具体的には、教育実習の意義を理解し、年間計画作成、教材研究、指導案作成、模擬授業を通して、教育実習を行うために必要な知識、技能を習得するとともにそれらを活用して実習校での教育実習の実践ができるようになる。実習終了後、その振り返りもできるようになる。		

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	教育実習の準備	教育実習の準備と心得、教育実習の流れ	新山	シラバスを読んでくる	10分	中学校の教科書の目次をよんでくる	20分
2		学習指導案の検討と模擬授業	亀井	教材研究をして指導案を書いてくる	60分	指導された点を修正し指導案、ワークシートの完成を図る	30分
3		学習指導案の検討と模擬授業	新山	指導案を書いて模擬授業の練習をする	90分	指導された点を修正し指導案、ワークシートの完成を図る	90分
4		学習指導案の検討と模擬授業	亀井	指導案を書いて模擬授業の練習をする	90分	指導された点を修正し指導案、ワークシートの完成を図る	90分
5	教育実習	教育実習の心構え	新山	プリントを読んでくる	45分	授業内容の復習をする	45分
6		教育実習の直前オリエンテーション	亀井	実習ノートを読み、書けるところは書いておく	45分	持ち物等用意する	45分
7		教育実習	亀井	忘れ物がないか等確認する	20分	実習ノートに記入する	90分
8		教育実習	新山	教育実習を実施する	45分	実習ノートに記入する	90分
9		教育実習	亀井	教育実習を実施する	45分	実習ノートに記入する	90分
10		教育実習の反省、学習課題の整理、お礼状の下書き	2名	教育実習の反省をまとめる	90分	学修課題を確認し、御礼状を完成する	90分
13	教育実習報告会	報告会のためのプレゼンテーション作成	新山	報告会の内容の整理	45分	プレゼンテーションを完成する	90分
14		教育実習報告会のリハーサル	2名	リハーサルの準備をする	45分	リハーサルの反省をまとめる	45分
15		報告会、履修カルテの記入	2名	報告会の準備をする	45分	履修カルテを完成させる	45分

教科書	文部科学省：『中学校学習指導要領解説 技術・家庭編』（平成29年） ¥312 【中学校教科書】佐藤文子他：『新しい技術・家庭 家庭分野』 東京書籍（最新版） ¥698	参考書資料	柴田義松、木内剛編著：『教育実習ハンドブック』 学文社（2012） ¥1,836 高野和子、岩田康之編：『教師教育テキストシリーズ教育実習』 学文社（2010） ¥1,944
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること ・余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず担当教員に連絡を取ること ・時間管理もきちんと行い、内容の完成度の高い模擬授業を実施すること ・教師を目指すものとして自覚を持ち、意欲的に授業に取り組むこと ・教育実習の心構えを聴く	取り組み姿勢(20%) 学習指導案の作成（20%） 模擬授業(30%) 実習校における実習(30%) の総合評価。	単元ごとの教授内容や教材について、自分で調べ、アイデアを出し、学習指導案を作成し指導目標に対応した授業を実施し、家庭科教諭としての実践力が身につけば合格。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養教諭教育実習	教職必修	食栄	2年 通年	実習	3	かめい ゆうこ しんやま 亀井 佑子・新山 みつ枝・神田 聖子	複数 オムニ バス	教職課程科目	教職課程履修者	6・7, 8, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教職課程科目（教職に関する科目）						—				
授業の概要							授業の到達目標			
高い倫理観と豊かなコミュニケーション能力、発達段階に応じた指導力を養うために、教育実習の事前事後指導は欠かせない。本授業では実習生としての自覚を持ち、学習指導案作成、教材研究、教科指導や教科外指導の方法を学び、それらを統合する力と表現力を学ぶ。「人に教える」ことの難しさ、責任の重さを実践から理解する。PDCAサイクルを回し、課題解決を繰り返すことで成長を図り、教育実習に備える。教育実習後は反省会・報告会を行ない、栄養教諭について理解を深める。							本学の教員養成の理念に基づき、一人の人間として自立した精神を持ち、社会生活と家庭生活をバランス良く両立させることが人間の幸福にとって重要であることを次世代の子どもたちに教え広めることのできる教員を目指すことができるようになる。具体的には、教育実習の意義を理解し、教材研究、指導案作成、模擬授業を通して、教育実習を行うために必要な基礎的な知識と技能を習得する。給食管理実習Ⅱと栄養教諭教育実習の体験から、栄養士と栄養教諭の違いを説明できるようになる。			

授業のスケジュール(前学期)

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	オリエンテーション	教育実習の意義と目的、求められる教員像、実習生としての意志確認、実習校における使用教科書	3名	前年度報告会の感想をまとめる	45分	教育実習に向けて前学期に身につけたい力を考える	45分
2	「生きた教材」を活用した食に関する指導（模擬授業1）	給食時間における学習指導案及び教材の作成 1（P）	神田	手引き4章を読んでくる 学習指導案の書き方を復習する	45分	学習指導案を完成させる	60分
3		給食時間における学習指導案及び教材の作成 2（P）	神田	教材作成を進め、授業を具体化させる	90分	学習指導案を見直し、教材作成を進める	60分
4		模擬授業(D)及びディスカッション（C,A）	3名	模擬授業に向けて準備をする(通して実践してみる)	90分	他者・自己評価から次回への課題を考える	45分
5	教科等における食に関する指導（模擬授業2 特別活動）	テーマに沿った指導の構成と展開 1（P）	亀井	手引き146～156ページを一読し、取り上げるテーマを考える	30分	学習指導案を完成させる	60分
6		テーマに沿った指導の構成と展開 2（P）	亀井	教材作成を進め、授業を具体化させる	90分	学習指導案を見直し、教材作成を進める	60分
7		模擬授業(D)及びディスカッション（C,A）	3名	模擬授業に向けて準備をする(通して実践してみる)	90分	他者・自己評価から次回への課題を考える	45分
8	学校現場体験	教育実習校の教育活動見学	3名	教育実習校の特徴や活動について調べてまとめる	90分	体験して感じたこと・考えたことをまとめる	90分
9	教科等における食に関する指導（模擬授業3 家庭科）	公開模擬授業に向けた学習指導案及び教材の作成 1（P）	新山	手引き90～108ページを一読し、取り上げるテーマを考える	30分	学習指導案を完成させる	60分
10		公開模擬授業に向けた学習指導案及び教材の作成 2（P）	新山	教材作成を進め、授業を具体化させる	90分	学習指導案を見直し、教材作成を進める	60分
11		公開模擬授業に向けた学習指導案及び教材の作成 3（P）	新山 亀井	教材作成を進め、授業を具体化させる	90分	学習指導案を見直し、教材作成を進める	60分
12		公開模擬授業(D)のリハーサル及びディスカッション（C,A）	3名	リハーサルに向けて準備をする(通して実践してみる)	60分	他者・自己評価から公開模擬授業への課題を考える	60分
13	公開模擬授業	家庭科または特別活動における模擬授業及びディスカッション 1	3名	公開模擬授業に向けて準備をする	60分	他者・自己評価から後学期への課題を考える	60分
14		家庭科または特別活動における模擬授業及びディスカッション 2	3名	公開模擬授業に向けて準備をする	60分	他者・自己評価から後学期への課題を考える	60分
15	前学期のまとめ	前学期の振り返り、履修カルテの入力	3名	前学期に身につけたい力がついたかまとめる	60分	履修カルテの完成	60分

教科書	文部科学省：『食に関する指導の手引き 第一次改訂版』東山書房（2010） 文部科学省：『小学校学習指導要領』、『中学校学習指導要領』（平成29年） 文部科学省：『生徒指導提要』教育図書（2012） 小学校家庭科の教科書：詳細は授業内で指示	参考書資料	笠原賀子ほか：『栄養教諭を目指す栄養教育実習ノート』医歯薬出版（最新版） 江口敏幸ほか：『食育教材「そのまんま料理カード」活用事例集 はじめての食育授業 小学校・特別支援学校』群羊社（2011）
-----	--	-------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
・教育実習における食に関する指導を充実させるために模擬授業を中心に進める。 ・『食に関する指導の手引ー第一次改訂版ー』をよく理解し、学習指導案の作成、教材研究に積極的に取り組む姿勢と技術を指導する。 ・実習生の心構えとして、授業内で小学校校長の講話を聴く。		

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態	科目区分	履修条件	AL
栄養教諭教育実習	教職必修	食栄	2年 通年	実習	3	かめい ゆうこ しんやま 亀井 佑子・新山 みつ枝・神田 聖子	複数 オムニ バス	教職課程科目	教職課程履修者	6・7, 8, 11, 12, 16
教育職員免許法施行規則に定める区分						各科目に含めることが必要な事項				卒業時の到達目標
教職課程科目（教職に関する科目）										
授業の概要							授業の到達目標			

授業のスケジュール(後学期)

回	項 目	内 容	担当	事前学習	時間	事後学習	時間
1	教育実習の準備	教育実習の準備と心得(教育実習ノートの書き方)、実習校 周辺地域の理解	3名	教育実習校周辺地域の特徴や活動について 調べる	90分	実習ノートをよく読む、他の学校・地域と比 較して特徴を理解する	45分
2		教育実習におけるコミュニケーションのとり方、児童・生 徒の心と体、いじめや不登校、特別支援教育等、今日的な	亀井	提要第3章を読んでくる	30分	理解不足であった点を見直しておく	60分
3	発達段階に応じた食に関する指導	間食のとり方（ロールプレイング、ディスカッション）	神田	自身のこれまでの間食の摂り方を振り返る	45分	発達段階による間食の摂り方を復習する	45分
4	個別的な相談指導の進め方	食物アレルギー（ロールプレイング、ディスカッション）	神田	集団指導と個別指導の違いを考える	45分	食物アレルギーの個別対応の必要性を振り返 る	45分
5	教科等における食に関する指導 （模擬授業4）	公開模擬授業に向けた学習指導案及び教材の作成 1（P）	新山	題材の選定と前学期からの改善点をまとめ る	60分	学習指導案を完成させ、公開模擬授業に向 けて計画を立てる	60分
6		公開模擬授業に向けた学習指導案及び教材の作成 2（P）	新山	リハーサルに向けて教材作成を進め、授業 を具体化させる	60分	学習指導案を見直し、教材作成を進める	60分
7		公開模擬授業に向けた学習指導案及び教材の作成 3（P）	亀井	リハーサルに向けて教材作成を進め、授業 を具体化させる	60分	学習指導案を見直し、教材作成を進める	60分
8		公開模擬授業(D)のリハーサル及びディスカッション(C, A)	3名	リハーサルに向けて教材作成を進め、授業 を具体化させる(通して実践してみる)	60分	他者・自己評価から公開模擬授業への課題を 考える	60分
9	公開模擬授業	教育実習における研究課題に関する模擬授業及びディス カッション 1	3名	公開模擬授業に向けて準備をする(通して 実践してみる)	60分	他者・自己評価から教育実習での課題を考え る	60分
10		教育実習における研究課題に関する模擬授業及びディス カッション 2	3名	公開模擬授業に向けて準備をする(通して 実践してみる)	60分	他者・自己評価から教育実習での課題を考え る	60分
11	教育実習の実際	実習校における教育実習	3名	持ち物や課題等の確認をする	45分	実習ノートをまとめ、教育実習中の学びを振 り返る	60分
12	教育実習の反省、まとめ	お礼状の書き方、教育実習の反省、課題の整理、教育実習 報告会準備	3名	お礼状の下書きをする、教育実習を振り返 り報告内容をまとめる	90分	お礼状の完成・投函、実習ノートの完成	60分
13		教育実習報告会リハーサル	3名	報告会に向けたパワーポイント及び原稿作 成	90分	改善点を修正する	60分
14	教育実習報告会	教育実習の報告	3名	報告会に向けてプレゼンテーション(伝え る)練習をする	60分	給食管理実習Ⅱ及び家庭科教育実習を含めて 栄養教諭の実習を振り返る	60分
15	教育実習報告会後の反省、まとめ	全体の振り返り	3名	栄養教諭の役割、栄養教諭に求められる力 とは何かを考える	60分	2年間を振り返り、自身の将来を考える	60分

教科書		参考書 資 料	
-----	--	------------	--

履修上の注意・備考・メッセージ	成績評価方法	成績評価基準
	取り組み姿勢(20%)、学習指導案 の作成・模擬授業(30%)、公開模 擬授業の評価(20%)、実習校にお ける実習(30%)の総合評価。	熱心に取り組み、指導目標に対応した内容・方法の授業を構成し、栄 養教諭としての実践力が身につけば合格。

授業科目名:教職実践演習(中学)		単位数:2単位	担当教員名: 亀井 佑子 新山みつ枝		
科 目	教職課程必修科目(教職に関する科目—教職実践演習)				
履修時期	2年次後学期	履修履歴の把握※1)	○	学校現場の意見聴取(※2)	○
受講者数 2 人					
教員の連携・協力体制:学生及び教職課程の各科目担当教員により記載された履修カルテを基に、家庭科教諭指導分科会において学生個々の得意分野と不得意分野を確認する。学生個々が必要な知識及び技術を補完できるよう、教職に関する科目担当教員等も必要に応じて授業に参加しサポートを行う。					
授業の到達目標及びテーマ: 教育実習終了後、各学生の教職課程の履修履歴を把握し、学級経営、生徒指導・教科指導の知識や技術を補い、実践的指導力を持った教員を育成するために、①使命感、責任感、教育的愛情、②社会性や対人関係能力、③生徒理解や学級経営力、④教科指導・生徒指導の力量を高めることを目標とする。					
授業の概要: 履修カルテにより自己評価し、不得意分野の知識・技術の定着を図る。目標・課題をもって、講義・演習・ロールプレイング・調査・発表等に取り組み、学級経営・教科指導等の知識・技術を身に付ける。また、不得意な単元の模擬授業や特別支援学校の場合の模擬授業を行い、教材研究や指導案の作成、授業展開の方法を学ぶ。					
授業計画					
第1回	ガイダンス	: 履修カルテにより自己評価し課題を設定する			[亀井、新山]
第2回	現地調査の結果発表	: 中学校家庭科の現状を知る			[亀井、新山]
第3回	講義と発表	: 教材研究の方法と授業展開構想の発表			[亀井、新山]
第4回	模擬授業1	: 1発表、意見交換と助言			[亀井、新山]
第5回	模擬授業2	: 2発表、意見交換と助言			[亀井、新山]
第6回	特別支援学校での授業	: 障害をもつ生徒の授業展開構想			[亀井、新山]
第7回	模擬授業3	: 3発表、意見交換と助言			[亀井、新山]
第8回	事例研究1(学級経営・生徒指導)	: 日常的な学級内の問題事例(ロールプレイング)			[亀井、新山]
第9回	講義と発表	: 教師としての対応研究			[亀井、新山]
第10回	事例研究2(特別活動・総合的な学習の時間)	: 場面に応じた対応例(ロールプレイング)			[亀井、新山]
第11回	講義(中学校生徒指導主任)	: 学級経営と生徒指導力			[亀井、新山]
第12回	意見発表	: 学級経営と生徒指導力			[亀井、新山]
第13回	教科指導	: 教科の実践的指導力についての反省と討論			[亀井、新山]
第14回	総括	: 実践的指導力を持つ家庭科教員として指導内容・方法の確認			[亀井、新山]
第15回	自己評価	: 家庭科教員としての課題の評価、討論			[亀井、新山]
テキスト: 文部科学省:『中学校学習指導要領(平成29年告示)解説・総則編』東洋館出版社 ¥167,『中学校学習指導要領(平成29年告示)解説・総合的な学習の時間編』ぎょうせい ¥229					
参考書・参考資料等: 履修カルテ, 教職課程科目の教科書, 中学校『技術・家庭 家庭分野』教科書, 『中学校学習指導要領解説 技術・家庭編』					
学生に対する評価: 教員としての指導力向上に向けての努力が、学生の自己評価、授業後の発表、学習指導案の作成、ロールプレイング、模擬授業等を通して確認できたと判定されれば合格。					

授業科目名:教職実践演習(栄養教諭)		単位数:2単位		教職担当教員: ^{かめいゆうこ} 亀井佑子、 ^{しんやま え} 新山みつ枝 教科担当教員: ^{かんだせいこ} 神田聖子	
科 目	教職に関する科目(教職実践演習)				
履修時期	2年次後学期	履修履歴の把握(※1)	○	学校現場の意見聴取(※2)	○
受講者数 3 人					
教員の連携・協力体制:学生及び教職課程の各科目担当教員により記載された履修カルテを基に、栄養教諭指導分科会において履修学生の得意分野と不得意分野を確認する。履修学生が必要な知識及び技術を補完できるよう、教職に関する科目担当教員等も必要に応じて授業に参加しサポートを行う。さらに、江戸川区教育委員会及び現職教員を招聘し、学校現場の現状について学ぶ機会を設ける。					
授業の到達目標及びテーマ:履修カルテに基づいてこれまでの学修を振り返り、その上で栄養教諭として、①不足している専門知識・技術を補完して実践的指導力を定着させ、②使命感や責任感、教育的愛情をもち、社会性や対人関係能力、児童・生徒理解力等の資質能力向上を図る取り組みを行う。なお、これらの達成度については、グループ討論や模擬授業、レポート等で各自確認する。					
授業の概要:履修カルテを基に、栄養教諭としての自己課題を明確化し、不足知識・技能を補完するとともに、資質能力と実践的指導力の向上を図る。さらに、江戸川区教育委員会及び現職教員を招聘し、学校現場の現状について学ぶ。授業の方法としては、事例研究、現地調査、グループ討論、ロールプレイング等の演習を中心に展開し、食に関する指導については主に教科に関する科目担当教員が担当する。					
授業計画					
第1回	これまでの履修状況カルテに基づいた学修内容の振り返り、及び補完すべき専門知識・技術の確認 [亀井、新山、神田]				
第2回	教職の意義や教員の役割、学校の組織、校務分掌体系の理解についてのグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第3回	教員として求められる社会性や対人関係能力についての講義及びグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第4回	社会性、対人関係能力、幼児児童生徒理解についてのグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第5回	いじめや不登校、特別支援教育等、今日的な教育課題についての講義及びグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第6回	幼児児童生徒理解や食に関する課題(食物アレルギー、肥満)についてのグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第7回	個別相談指導における児童・生徒及び保護者への対応:食物アレルギー、肥満等を想定したロールプレイング及びグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第8回	学校給食管理についてのグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第9回	学校現場(給食室を含む)及び地域の伝統野菜(小松菜)農家の見学 [亀井、新山、神田]				
第10回	学校現場(給食室を含む)及び小松菜農家の見学に関する報告会及びグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第11回	校内の教職員や家庭、地域との連携のためのコーディネートについてのグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第12回	学校給食を教材とした食に関する指導案作成 [亀井、新山、神田]				
第13回	学校給食を教材とした食に関する指導(模擬授業)及びグループ討論 [亀井、新山、神田]				
第14回	教育委員会及び現職教員による講演:小松菜給食の実施、食物アレルギーについて [教育委員会からの学外講師、現職教員、亀井、新山、神田]				
第15回	まとめ:栄養教諭としての資質能力の確認 [亀井、新山、神田]				
テキスト:金田雅代編:『三訂 栄養教諭論 理論と実際』第3版 建帛社 ¥2,916及び教職課程科目で使用した教科書					
参考書・参考資料等:履修カルテ					
学生に対する評価:授業におけるグループ討論、模擬授業、レポート等を踏まえ、栄養教諭として必要な専門知識と技術が得られたか、また使命感や責任感、倫理観といった栄養教諭としての資質能力が身につけているかを確認する。これらが身につけていると判定されれば合格。					

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
医療事務講座Ⅰ	まえだ やすとも 前田 康智	1,2年前学期
受 講 条 件	医療事務・医療事務サービス演習を履修し、技能認定進行協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とする者。	

講座の概要
「医療事務の基礎知識」「点数算定とレセプトの書き方」「公費負担医療、その他の制度」について、医療事務の授業内容をわかりやすく解説し、点数算定の方法を整理・復習し、最終的には医療事務管理士技能認定試験合格を目指す。

教科書・参考書・参考資料	
教科書	「医療事務サービス論（医療事務）」の授業で使用している教科書
参考書 資 料	社会保険研究所 医科診療報酬点数表 平成30年4月版

講座についてのメッセージ
医療事務管理士技能認定試験に合格するためには、「医療事務」の授業内容を確実に理解し、練習問題をこなし、着実に学習を進める必要がある。本講座では、「医療事務」の授業内容をわかりやすく解説し、一問でも多くの練習問題に取り組んでいくので、欠席、遅刻、早退のないよう、授業に臨むこと。

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
情報技術活用講座	まえだ やすとも 前田 康智	1,2前学期・後学期
受 講 条 件	情報技術（情報技術Ⅰ）受講者、またはビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）・ビジネスワード・ビジネスパワーポイント・情報技術Ⅲ・情報技術Ⅳ受講者で、パソコン操作や資格取得に意欲があり、積極的に取り組む姿勢のある学生を対象とする。	

講座の概要
Microsoft Word,Excel,PowerPointの各機能について、特に難しい操作について、繰り返し練習する。Wordであれば、特にインデント、タブ、図形の作成について、Excelであれば、特に構成比、関数（順位、四捨五入、検索）の操作について、PowerPointであれば、特にインデント、スライドマスター等の操作についてそれぞれ繰り返し練習する。前学期は情報技術（情報技術Ⅰ）受講者を対象に6～7回程度、後学期はビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）、ビジネスワード、ビジネスパワーポイント、情報技術Ⅲ、情報技術Ⅳ受講者を対象に8回程度実施する予定。

教科書・参考書・参考資料	
教科書	なし（各授業で使用した資料や教科書を使用し、必要に応じてプリントを配布する）
参考書 資 料	特になし

講座についてのメッセージ
前期については、情報技術Ⅰabの受講者の中で、特に再練習が必要と思われる学生を個別に呼び出し、または個人的に練習を熱望する学生について、それぞれの学生の空き時間を設定して実施する。後期については、情報技術Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ受講学生に対して、資格支援のために、授業の延長として実施する。

講 座 名	担 当 教 員 名	開講時期
医療事務講座Ⅱ	なかの みやこ 中野 都	1,2年後学期
受 講 条 件	医療事務・医療事務サービス演習を履修し、技能認定進行協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とする者。	

講座の概要
前期で行った「医療事務の基礎知識」「点数算定とレセプトの書き方」「公費負担医療、その他の制度」について、復習する。「点検」「外来」「入院」レセプト作成が確実にできるよう、練習問題、試験の過去問題などを多く実施し、最終的には医療事務管理士技能認定試験合格を目指す。

教科書・参考書・参考資料	
教科書	「医療事務サービス論（医療事務）」の授業で使用している教科書
参考書 資 料	社会保険研究所 医科診療報酬点数表 平成30年4月版

講座についてのメッセージ
医療事務管理士技能認定試験に合格するためには、「医療事務」の授業内容を確実に理解し、練習問題、過去問題をこなし、着実に学習を進める必要がある。本講座では、前期の「医療事務」の授業内容をわかりやすく解説し、一問でも多くの練習問題、過去問題に取り組み、合格に向けての勉強方法も指導していくので、欠席、遅刻、早退のないよう、授業に臨むこと。