

令和2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 前・後	Page	対象年次	
1年次	2年次	()内対象入学年度					
共通科目	教養基礎演習		教養基礎演習 I (2018)	渡辺淳、畑久美子、米山陽子、パッケ伊東	前	9	
	情報技術		情報技術 I (2018)	准教授前田康智	前	13	
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル	情報技術 II (2018)	准教授前田康智	後	16	
	ビジネスワード	ビジネスワード	情報技術 III (2018)	准教授前田康智	後	19	
	ビジネスパワーポイント	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	22	
	心理学			非常勤講師原島雅之 非常勤講師佐久間直人	前	25	
	異文化と世界			教授渡辺淳	後	28	
	ボランティア論			教授中野都	前	37	
	キャリア形成 I			准教授小田島祐美子	前	40	
	キャリア形成 II			准教授前田康智	後	43	
	ビジネスマナー	ビジネスマナー	秘書技能 (2018)	准教授小田島祐美子	前	46	
	運動と健康			非常勤講師佐藤久乃	後	49	
	標準英語スキルズ		英語コミュニケーション I (2019)	教授渡辺淳 非常勤講師リチャード・オステン	後	52	
	英会話	英会話		非常勤講師リチャード・オステン	前	58	
		教養としての経済学		教授渡辺淳	前	31	
		日本国憲法と法律	日本国憲法 (2018)	非常勤講師友寄隆信	前	34	
		英語コミュニケーション II		教授渡辺淳	前	56	
	教養基礎演習 II		教授渡辺淳	後	61		
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師木林祥子	前	64	
	食生活論			准教授三星沙織	前	67	
	衣・住生活論			准教授畑久美子 非常勤講師山村美保里	前	70	
	家族関係学			教授渡辺淳	後	82	
		妊娠と出産の科学		客員教授岩倉弘毅	前	76	
		家庭経営学		非常勤講師木林祥子	前	79	
		介護概論		教授中野都	前	85	
		消費生活と環境		教授渡辺淳	後	88	
	衣生活論		准教授畑久美子	前	73		
基礎科目	生活デザイン概論			准教授畑久美子	前	91	
	調理学			教授平尾和子	前	94	
	社会福祉概論(生デ)			教授中野都	前	97	
	アパレル素材・管理学			准教授畑久美子	後	100	
	グラフィックソフト実習			教授パッケ伊東	後	103	
	マーケティング概論			教授パッケ伊東	後	106	
		食品衛生学		教授江木伸子	前	109	
		食文化論		講師米山陽子	前	112	
		カラーコーディネート演習		准教授畑久美子	前	115	
	フ。ロタ。クトテ。サイ。イン	テキスタイルデザイン実習 I		ファッション造形実習 I (2019)	非常勤講師秋山敦子 非常勤講師木林祥子	前	118
			工芸実習 II	クラフト実習(2019)・クラフト実習 II (2018)	准教授畑久美子	前	121
		アロマセラピー概論	アロマセラピー概論		非常勤講師久保田裕子	前	124
		アロマセラピー演習	アロマセラピー演習		非常勤講師久保田裕子	後	127
		工芸実習		工芸実習 I (2019)	非常勤講師本郷芳哉	後	130
		店舗空間デザイン演習			教授パッケ伊東	後	133
調理学実習				講師米山陽子	後	136	
食べ・ストラテデザイン実習				教授パッケ伊東	後	139	
製菓製パン実習 I		製菓製パン実習 I		非常勤講師森崎繭香	前	142	
製菓製パン実習 II		製菓製パン実習 II		講師米山陽子	後	145	
		デジタルデザイン演習		教授パッケ伊東	後	148	
		食品加工学実習		准教授三星沙織	後	151	
		介護食実習		准教授小田島祐美子	後	154	
コミュニケーション・サービス	ファッション販売演習			准教授畑久美子	後	157	
	フードデザイン・マネジメント論			非常勤講師米山陽子	後	163	
	フードプランニング論			非常勤講師森崎繭香	後	166	
	レストランサービス論			非常勤講師真島久美	後	172	
	医療事務サービス論		医療事務(2018)	非常勤講師内藤麻紀	前	184	
	医療事務サービス演習			教授中野都	前	187	
	サービス英語コミュニケーション			非常勤講師リチャード・オステン 非常勤講師江口真由美	後	190	

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		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	160
		フードコーディネート実習		非常勤講師:大石 正子	前	169
		レストランサービス実習		非常勤講師:大石 正子 非常勤講師:真島 久美	前	175
		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	178
		ユニバーサルデザイン概論		准教授:畑 久美子	後	181
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	331
	英語基礎演習a			教授:渡辺 淳	前	334
	英語基礎演習b			准教授:前田 康智	前	337
支援講座	医療事務支援講座 I	医療事務支援講座 I		准教授:前田 康智	前	340
	医療事務支援講座 II	医療事務支援講座 II		教授:中野 都	後	340
	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	341
		デザインコンテスト講座		教授:パッケ伊東	前後	341
	ファッション資格対策講座	ファッション資格対策講座		准教授:畑 久美子	前後	342

令和2年度 開講科目一覧

食物栄養専攻						
授業科目		読み替え科目	担当者	開講期間 前・後	Page	
対象年次	1年次	2年次				()内対象入学年度
共通科目	教養基礎演習		教養基礎演習 I (2018)	渡辺淳、畑久美子、米山陽子、バツケ伊東	前	9
	情報技術		情報技術 I (2018)	准教授前田康智	前	13
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル	情報技術 II (2018)	准教授前田康智	後	16
	ビジネスワード	ビジネスワード	情報技術 III (2018)	准教授前田康智	後	19
	ビジネスパワーポイント	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	22
	心理学			非常勤講師原島雅之 非常勤講師佐久間直人	前	25
	異文化と世界			教授渡辺淳	後	28
	ボランティア論			教授中野都	前	37
	キャリア形成 I			准教授小田島祐美子	前	40
	キャリア形成 II			准教授前田康智	後	43
	ビジネスマナー	ビジネスマナー	秘書技能 (2018)	准教授小田島祐美子	前	46
	運動と健康			非常勤講師佐藤久乃	後	49
	標準英語スキルズ		英語コミュニケーション I (2019)	教授渡辺淳 非常勤講師リチャード・オステン	後	52
	英会話	英会話		非常勤講師リチャード・オステン	前	58
		教養としての経済学		教授渡辺淳	前	31
		日本国憲法と法律	日本国憲法 (2018)	非常勤講師友寄隆信	前	34
		英語コミュニケーション II		教授渡辺淳	前	56
	教養基礎演習 II		教授渡辺淳	後	61	
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師木林祥子	前	64
	衣・住生活論			准教授畑久美子 非常勤講師山村美保里	前	70
	家族関係学			教授渡辺淳	後	79
		妊娠と出産の科学		客員教授岩倉弘毅	前	76
		家庭経営学		非常勤講師木林祥子	前	79
		介護概論		教授中野都	前	85
	消費生活と環境		教授渡辺淳	後	88	
専攻科目		公衆衛生学		非常勤講師菅野公司	前	193
		社会福祉概論(食栄)		教授中野都	後	196
		解剖生理学 I		非常勤講師古谷彰子	前	199
		解剖生理学 II		非常勤講師古谷彰子	後	202
		解剖生理学実験		非常勤講師古谷彰子	後	205
		生化学		教授江木伸子	後	208
		生化学実験		教授江木伸子	後	211
		食品学総論	食品学 I (2019)	教授江木伸子	前	214
		食品学各論	食品学 II (2019)	准教授三星沙織	後	217
		食品材料学実験		教授江木伸子	前	220
		食品衛生学	食品衛生学	准教授三星沙織	前	223,226
		食品衛生学実験	食品衛生学実験	准教授三星沙織	後	229,232
		基礎栄養学	栄養学 I	非常勤講師古谷彰子	前	235
		応用栄養学 I	栄養学 II	非常勤講師古谷彰子	前	238
		応用栄養学 II	栄養学 II	准教授小田島祐美子	後	241
		臨床栄養学	臨床栄養学 I (2019)	准教授小田島祐美子	後	244
		臨床栄養学 II		准教授小田島祐美子	後	247
		臨床栄養学実習 I		准教授小田島祐美子	前	250
		臨床栄養学実習 II		准教授小田島祐美子	後	253
		栄養指導論 I		准教授神田聖子	前	256
		栄養指導論 II		准教授神田聖子	後	259
		栄養指導論実習 I		准教授神田聖子	前	262
		栄養指導論実習 II		准教授神田聖子	後	265
	公衆栄養学		准教授小田島祐美子	前	268	
	調理学		教授平尾和子	前	271	
	調理学実験		講師米山陽子	前	274	
	調理学実習 I		准教授三星沙織	後	277	
	調理学実習 II		教授平尾和子	後	280	

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	給食計画・実務論Ⅰ		献立作成論	准教授 神田 聖子	前	283
	給食計画・実務論Ⅱ			教授 中野 都	後	286
	給食計画・実務論実習Ⅰ			准教授 神田 聖子	前	289
	給食計画・実務論実習Ⅱ		給食管理実習Ⅰ	教授 中野 都	後	292
		給食管理実習Ⅱ		教授 中野 都	後	295
		食文化論		講師 米山 陽子	前	112
	栄養士数学演習a			准教授 前田 康智	前	298
	栄養士数学演習b			教授 渡辺 淳	前	301
	基礎調理学実習			准教授 三星 沙織	前	304
		食品学実験Ⅱ		准教授 三星 沙織	後	307
		食品の官能評価・鑑別論		講師 米山 陽子	前	310
		フードスペシャリスト論		教授 江木 伸子	後	313
		フードマーケティング論		教授 江木 伸子	前	316
	フードコーディネータ論			講師 米山 陽子	前	112
		フードコーディネータ実習		非常勤講師 大石 正子	前	169
	フードデザイン・フードマネジメント論			講師 米山 陽子	後	163
	フードプランニング論			非常勤講師 森崎 繭香	後	166
		栄養統計学演習		准教授 前田 康智	前	322
	栄養士実力養成演習Ⅰ			教授 江木 伸子 准教授 神田 聖子	後	325
		栄養士実力養成演習Ⅱ		教授 江木 伸子 准教授 神田 聖子	後	328
科目援	英語基礎演習a			教授 渡辺 淳	前	334
	英語基礎演習b			准教授 前田 康智	前	337
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	341

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必要がある。	
【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振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	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	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。	
【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
ビジネスエクセル (情報技術Ⅱ)	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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		情報技術(情報技術Ⅰ) 単位取得者				6・7,14	
実務経験のある教員による科目 該当なし							
授業の概要 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。							
到達(成績評価A) 目標 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、総合的に処理することができる。【DP1:知識・技能】							
単位取得(成績評価C) 目標 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、基本的な部分を処理することができる。【DP1:知識・技能】							
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)							
教科書以外にかかる費用(自己負担) 特になし							
課題に対するフィードバック 課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ 毎回の授業に演習課題を課す。							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度(20%) 課題提出(80%) の総合評価		S(100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点): 到達目標を達成している B(79-70点): 到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点): 単位修得目標を達成している D(59-0点): 単位修得目標を達成できていない R: 未受験 Z: 受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスエクセル (情報技術Ⅱ)	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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		情報技術(情報技術Ⅰ) 単位取得者				6・7,14	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
2	アルバイト勤務表	日付、時刻の管理、金額計算	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
3	案内状、納品書	納品書とは、商品コード、商品名の検索、入力規則	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
4	請求書	請求書とは、商品コード、商品名の検索	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
5	売上分析、栄養成分表、体制表	表の印刷、特殊なグラフ、SmartArtグラフィック	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
6	家計簿	日付関数、収入残高計算、月単位と年単位の管理	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
7	売上分析	シートの連携、複合グラフ、スパークライン	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
8	売上分析	レコードの条件抽出・並び替え、小計の出し方	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
9	売上分析・アンケート集計1	3D集計の方法(ピボットテーブル、ピボットグラフ)	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
10	売上分析・アンケート集計2	3D集計の方法(ピボットテーブル、ピボットグラフ)	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	

11	点数管理	順位関数、条件付き書式、分布グラフ、照合関数 (INDEX・MATCH)	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
12	顧客住所録	データの管理・修正 (全半角、空白文字の扱い、文字列の取り出し)	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
13	会社統計計算	年月日の引き算、数える関数、複数の条件のもとの計算、式の結合	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
14	賃金計算	年月日関数、AND・OR関数、時刻のシリアル値、時間の計算	
	事前学習 60分	資料にある操作手順を確認する	
	事後学習 60分	操作手順が間違っていないかを確認する	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		情報技術(情報技術Ⅰ)単位取得者				6・7	
実務経験のある教員による科目 該当なし							
授業の概要 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。							
到達(成績評価A)目標 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、総合的なビジネス文書処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】							
単位取得(成績評価C)目標 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、基本的なビジネス文書処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担) 特になし							
課題に対するフィードバック 課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ 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。							
成績評価方法		成績評価基準					
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		S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点):到達目標を達成している B(79-70点):到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点):単位修得目標を達成している D(59-0点):単位修得目標を達成できていない R:未受験 Z:受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		情報技術(情報技術Ⅰ)単位取得者				6・7	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 5分	シラバス及び知識練習問題1を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題1とページ設定、レイアウトを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題1を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題1とページ設定、ワードアートを復習する	
3	知識問題2前半/実技1後半	書式設定/図形の編集など	
	事前学習 60分	知識練習問題2を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題2と図の編集を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題2を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題2とヘッダーとフッターを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題2を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題2とスタイルの定義と適用を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題3を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題3と表の編集を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題4を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題4と文章の挿入、段落と改行を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題4を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題4と段組みと段区切りを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題5を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題5とSMARTArtの作成と編集を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題5を読んでくる	
	事後学習 60分	知識問題5とタブとリーダーを復習する	

11	知識問題6/実技4中盤	オブジェクト/箇条書きなど	
	事前学習 60分	知識練習問題6を読んてくる	
	事後学習 60分	知識問題6と箇条書きを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題1～6を再復習する	
	事後学習 60分	知識模擬問題1と2と表の配置を復習する	
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	
	事前学習 60分	実技練習問題1～4の方法を再復習する	
	事後学習 60分	知識模擬問題3を復習する	
14	実技模擬問題	実技問題(90分)	
	事前学習 60分	実技練習問題1～4の方法を再復習する	
	事後学習 60分	実技問題1の内容を復習する	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		情報技術（情報技術Ⅰ）単位取得者				6・7	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。							
到達（成績評価A）目標							
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し、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）の上級取得を目指す。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、総合的なプレゼンテーション処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
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し、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）の上級取得を目指す。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、基本的なプレゼンテーション処理ができるようになる。【DP1:知識・技能】							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題説明と説明後の課題作成を経て、受講学生の課題を授業最後に一人一人教員が確認する。問題があればその場で指摘する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
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。							
成績評価方法		成績評価基準					
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		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		情報技術（情報技術Ⅰ）単位取得者				6・7	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 5分	シラバス及び知識練習問題1を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題1とスライドマスターを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題2を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題2とSMARTArtグラフィックを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題3を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題3とアニメーションを復習する	
4	知識問題4/実技2前半	ファイル/表の編集など	
	事前学習 60分	知識練習問題4を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題4と表の編集を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題5を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題5と動作設定ボタンを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題6を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題6と画面切り替えを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題7を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題7と図の挿入を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題8を読んでくる	
	事後学習 60分	知識練習問題8とハイパーリンクを復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題1～8を再復習する	
	事後学習 60分	知識模擬問題1と画像の挿入を復習する	
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	
	事前学習 60分	知識練習問題1～8を再復習する	
	事後学習 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	

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	
	事前学習 60分	知識練習問題1～8を再復習する	
	事後学習 60分	知識模擬問題3とワードアートを復習する	
12	実技模擬問題1	実技問題1(90分)	
	事前学習 60分	実技練習問題1～4の方法を再復習する	
	事後学習 60分	実技問題1の内容を復習する	
13	実技模擬問題2	実技問題2(90分)	
	事前学習 60分	実技練習問題1～4の方法を再復習する	
	事後学習 60分	実技問題2の内容を復習する	
14	模擬試験	本試験対策	
	事前学習 60分	知識問題と実技問題の模擬問題を再復習する	
	事後学習 60分	模擬問題を復習する	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				—	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>現在、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。このようなグローバル世界において生きる知的土台を築くため、異文化理解についての基本的な考え方、その問題点を学びつつ、国際社会の成り立ちの過去から現在を経て未来へと向かう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。</p>							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル世界の現状や文化状況の理解するための基礎力を身につけている。【DP1:知識・技術】 ・異文化理解の基本的な考え方を身につけている。【DP1:知識・技術】 ・国際社会の現在に至るまでの成り立ちの歴史について基本的に理解している。【DP1:知識・技術】 ・日常生活における異文化をめぐる問題について、関心をもち、意見を表明することができる。【DP2:思考力・判断力】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・グローバル世界の現状や文化状況の理解するための基礎力を身につけている。【DP1:知識・技術】 ・異文化理解の基本的な考え方を身につけている。【DP1:知識・技術】 ・国際社会の現在に至るまでの成り立ちの歴史について基本的に理解している。【DP1:知識・技術】 							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
ミニットペーパーは翌々週の授業時に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な発言が期待される ・遅刻厳禁 ・私語は禁止 							
成績評価方法				成績評価基準			
取組み姿勢 (30%) 提出物 (70%) の総合評価				S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点):到達目標を達成している B(79-70点):到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点):単位修得目標を達成している D(59-0点):単位修得目標を達成できていない R:未受験 Z:受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				—	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	イントロダクション	なぜ「異文化と世界」を学ぶか	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 30分	授業計画の説明を再確認する	
2	日常生活とグローバル化	消費生活, 雇用、企業	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
3	るつぼ、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	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
4	国民国家	国民国家の神話と現在	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
5	グローバル経済と企業(1)	経済のグローバル化、多国籍企業、英語社内公用語化問題	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
6	グローバル経済と企業(2)	金融マーケット、国家主権、民主主義の空洞化	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
7	グローバル時代の家族・教育(1)	海外子女、帰国子女と家族関係	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
8	グローバル時代の家族・教育(2)	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	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
9	ナショナリズムと現代(1)	グローバル化と対抗ナショナリズム	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
10	ナショナリズムと現代(2)	ナショナリズムの歴史とパターン	/
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	

11	国際秩序の歴史(1)	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	
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
12	国際秩序の歴史(2)	2つの大戦の反省としての第2次世界大戦後の秩序、ヨーロッパ統合	
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
13	各国、各地域の歴史と現在の位置、未来へ向けて(1)	ヨーロッパ(独仏を中心に)、アメリカ、イスラム圏諸国	
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
14	各国、各地域の歴史と現在の位置、未来へ向けて(2)	日本、中国、韓国、東南アジア諸国	
	事前学習 30分	配布プリントを読む	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
キャリア形成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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		キャリア形成Ⅰを履修していること				3, 6・7, 17	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 身につけた知識や技能が必要な場面で最大限発揮できるようになる。【DP1：知識・技能】 実際の面接での確な対応が十分できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 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。【DP3：主体性・多様性・協働】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 身につけた知識や技能が必要な場面で基本的に発揮できるようになる。【DP1：知識・技能】 相手の求めに応じて実際の面接での確な対応ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 就職活動において、適切な時期に適切な行動を心がけて実行することができる。【DP3：主体性・多様性・協働】 							
教科書							
『ユニキャリアマガジン(大学生の就活編)』 ㈱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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
ミニットペーパーは翌週の授業時に返却する。 課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
受講態度 (50%) 提出物(50%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
キャリア形成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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		キャリア形成Ⅰを履修していること				3, 6・7, 17	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 5分	シラバスをよく読んでくる	
	事後学習 10分	自分の就職活動のスケジュールを考える	
2	就職活動にむけて（1）	就職セミナー(1) 就活メイク	
	事前学習 5分	就活メイクについて調べる	
	事後学習 10分	就職セミナー(1)で学んだことをまとめる	
3	就職活動にむけて（2）	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	
	事前学習 10分	履歴書の書き方を復習する	
	事後学習 20分	就職セミナー(2)で学んだことをまとめる	
4	就職活動にむけて（3）	履歴書裏面の書き方・SPI試験について	
	事前学習 10分	履歴書裏面の書き方・SPI試験の準備をする	
	事後学習 20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	
5	業界・企業研究（1）	企業とは、業界と職種、企業分析ノート作成	
	事前学習 10分	教科書第3章を読んでくる	
	事後学習 10分	企業研究シート(1)を仕上げる	
6	業界・企業研究（2）	学内企業研究会の事前学習	
	事前学習 10分	教科書第3章を読んでくる	
	事後学習 10分	企業研究シート(2)(3)を仕上げる	
7	業界・企業研究（3）	就職セミナー(3) 学内企業研究会参加	
	事前学習 10分	訪問順序について確認する	
	事後学習 20分	就職セミナー(3)で学んだことをまとめる	
8	履歴書の作成	履歴書の作成	
	事前学習 10分	教科書第4章を読んでくる	
	事後学習 30分	履歴書を清書し提出する	
9	面接試験の研究（1）	面接試験の形式と心得・自己PRの見直し	
	事前学習 10分	面接についてP94～97を読んでくる	
	事後学習 30分	自己PRシートを完成させ覚えてくる	
10	面接試験の研究（2）	就職セミナー(4) 「面接の基本」	
	事前学習 10分	面接についてP98～100を読んでくる	
	事後学習 20分	就職セミナー(4)で学んだことをまとめる	

11	模擬面接の実際（1）	模擬面接の準備、模擬面接のロールプレイ	
	事前学習 10分	面接のロールプレイについて資料を読む	
	事後学習 10分	模擬面接の受け方をまとめる	
12	模擬面接の実際（2）	模擬面接(1)	
	事前学習 10分	模擬面接の準備をする	
	事後学習 10分	模擬面接の報告書を書く	
13	模擬面接の実際（3）	模擬面接(2)	
	事前学習 10分	反省点を生かした模擬面接の準備をする	
	事後学習 10分	模擬面接の報告書を書く	
14	模擬面接の実際（4）	模擬面接の反省と対策	
	事前学習 10分	模擬面接を振り返る	
	事後学習 20分	模擬面接の対策をまとめる	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
運動と健康	卒業必修	共通	1年 後学期	実技 講義	1	さとう ひさの 佐藤 久乃	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6, 7, 9, 12	
実務経験のある教員による科目							
長年にわたって高校での体育教師をしていることからその経験を活かして、運動が人々の健康、維持増進に欠かせない役割を果たしていることから運動の大切さ、楽しさを伝えます。							
授業の概要							
様々な運動を通じてその大切さ、楽しさを知る。また、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。また、人生100年時代における健康寿命を延ばすために必要となる運動について知識、技術を身につける。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 運動を取り入れた健康づくりの基本を理解し、生涯体育を意識し日常生活で実践することができるようになる。 <ul style="list-style-type: none"> 【知識・技能】 <ul style="list-style-type: none"> エアロビクスの技能を学び、グループの皆と協働して豊かな表現力をもって独創性のあるダンスを表現する。 【思考力・判断力・表現力】 【主体性・多様性・協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。【知識・技能】 <ul style="list-style-type: none"> エアロビクスの技能を学び、グループで創作したダンスを表現する。【思考力・判断力・表現力】 【主体性・多様性・協働性】 							
教科書							
なし							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
プレゼンテーション試験(70%) 取り組み姿勢(30%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をして

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
運動と健康	卒業必修	共通	1年 後学期	実技 講義	1	さとう ひさの 佐藤 久乃	単独
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6, 7, 9, 12	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
2	体づくり運動、エアロビクス(1)	ストレッチ、グループゲーム、基本ステップ	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
3	体づくり運動、エアロビクス(2)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
4	体づくり運動、エアロビクス(3)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
5	体づくり運動、エアロビクス(4)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
6	体づくり運動、エアロビクス(5)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
7	体づくり運動、エアロビクス(6)	ストレッチ、グループゲーム、ルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
8	体づくり運動、エアロビクス(7)	ストレッチ、筋力トレーニング、グループでのルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
9	体づくり運動、エアロビクス(8)	ストレッチ、筋力トレーニング、グループでのルーティーンの練習	/
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
10	体づくり運動、エアロビクス(9)	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習	/

	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
11	体づくり運動、エアロビクス(10)	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 10分	ストレッチを日常生活の中に取り入れる。	
12	体づくり運動、エアロビクス(11)	ストレッチ、グループでのルーティーンの練習	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 20分	プレゼンテーション試験に向けて練習をしておく。	
13	体づくり運動、エアロビクス(12)、まとめ	プレゼンテーション試験	
	事前学習 10分	日頃から健康のために良い行動パターンを考える。	
	事後学習 20分	プレゼンテーション試験に向けて練習をしておく。	
14	体づくり運動、エアロビクス(13)、まとめ	プレゼンテーション試験	
	事前学習 20分	プレゼンテーション試験に向けて練習をしておく。	
	事後学習 10分	試験の反省とストレッチ	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
標準英語スキルズ (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
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7,16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1:知識・技術】 世界の国々における生活や社会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総合的な能力を身につけることができる。【DP1:知識・技術】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1:知識・技術】 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基礎的な能力を身につけることができる。【DP1:知識・技術】 							
教科書							
大坂 四郎：『First Steps to English Grammar』 南雲堂（2006）¥2,090 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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
<ul style="list-style-type: none"> 毎回課題を与え、板書を利用しつつ、解説する。 読解課題は添削ののち、各自に返却する。 							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
取組姿勢(20%) 小テスト(35%) 学力確認試験(45%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
標準英語スキルズ (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	渡辺 淳 りちやーど おすてん Richard S Austen	クラス 分け
科目区分		履修条件				AL	
共通科目		特になし				6・7,16	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	イントロダクション	授業についての説明	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 30分	課題の演習	
2	食べ物・飲み物	リスニング・スピーキング(1)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
3	天候	文法・リーディング・ライティング(1)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
4	趣味	リスニング・スピーキング(2)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
5	健康・病気	文法・リーディング・ライティング(2)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
6	音楽	リスニング・スピーキング(3)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
7	職業	文法・リーディング・ライティング(3)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
8	家族	リスニング・スピーキング(4)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
9	オリンピック	文法・リーディング・ライティング(4)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	
10	動物とペット	リスニング・スピーキング(5)	
	事前学習 30分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 30分	課題の演習	

11	犯罪	文法・リーディング・ライティング(5)	
	事前学習 30分 事後学習 30分	指定されたプリントの予習 課題の演習	
12	気持ち	リスニング・スピーキング(6)	
	事前学習 30分 事後学習 30分	指定されたプリントの予習 課題の演習	
13	マス・メディア、天災・人災	文法・リーディング・ライティング(6)	
	事前学習 30分 事後学習 30分	指定されたプリントの予習 課題の演習	
14	まとめ	全体の振り返りと学力確認試験	
	事前学習 30分 事後学習 30分	全体の学習内容を振り返り、足りなかったことを確認する。 今後の英語学習について考える	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 じゅん 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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や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、社会・心理的な側面から家族の傾向性を学ぶとともに、問題解決のために必要なコミュニケーションについて考える。学んだことを踏まえて、家族の現代的な問題について学生が自ら発言することで理解を深めていく							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・家族についての基本的な概念を理解できるようにする。【DP1：知識・技術】 ・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り、他者と意見交換ができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・家族についての基本的な概念を理解できるようにする。【DP1：知識・技術】 ・現代家族が抱える諸問題について関心を持ち、理解することができる。【DP1：知識・技術】 							
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）¥2,530							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
ミニットペーパーは翌々週の授業時に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・私語厳禁 ・授業の中での積極的な発言が求められる 							
成績評価方法				成績評価基準			
取組み姿勢(15%) 提出物（小テストを含む）(85%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 じゅん 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	はじめに	自分の家族を振り返る	
	事前学習 5分	シラバスを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
3	家族の歴史	日本における家族の歴史をたどる	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
7	結婚と家族	結婚の意味の変化から家族を考える	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
8	夫婦間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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
9	離婚と再婚	離婚・再婚と家族について学ぶ	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
10	家計と夫婦	家計と夫婦の関係を考える	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを讀んでくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	

11	育児期の家族	育児期の家族の実態を学ぶ	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
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	
	事前学習 30分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んてくる	
	事後学習 30分	授業で学んだことを復習する	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
消費生活と環境	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	わたなべ 渡辺 じゅん 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				—	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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。まず、現代の消費社会における消費者と事業者の情報力および交渉力格差によって生ずる消費者問題を理解し、対策について学ぶ。次に、環境保全の視点から現実の問題を分析するとともに、責任感ある消費者としての力の涵養をめざす。全体として、消費者としての自ら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ないための能力の涵養に努める。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者問題が発生する背景や実態を理解できる。 ・現代社会における消費者として行動するために必要な基礎的知識を理解できるようになる。 ・環境問題を理解し、持続可能な社会の構築をめざすことができるようになる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者問題が発生する背景や実態を理解できる。 ・現代社会における消費者として必要な基礎的知識がわかるようになる。 ・環境問題を理解し、持続可能な社会の構築をめざすための基礎知識がわかるようになる。 							
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。							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
ミニットペーパーは翌週の授業時に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
取組み姿勢(20%) 提出物（小テストを含む）(80%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
消費生活と環境	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分		履修条件				AL	
家政科コア科目		特になし				—	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	イントロダクション	授業の進め方	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 15分	課題プリントの演習	
2	消費者問題の基礎知識(1)	消費者問題とは何か、消費者被害の歴史と現状	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
3	消費者問題の基礎知識(2)	消費者行政の歴史、企業による消費者問題対応	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
4	商品・サービスの取引(1)	契約、特定商取引、悪質商法(1)	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
5	商品・サービスの取引(2)	悪質商法(2)、クーリングオフ	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
6	商品・サービスの安全性	食品・医薬品・医療機器・化粧品、電気・ガス用品、家庭用品、住まい等	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
7	商品・サービスの表示	表示、広告、様々なマーク(1)	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
8	消費者信用	月賦販売、クレジットカード、多重債務	
	事前学習 30分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
9	消費者の責任	消費者運動、フェアトレード	
	事前学習 30分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	
10	環境問題と消費者(1)	地球温暖化と消費者	
	事前学習 30分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 30分	課題プリントの演習	

11	環境問題と消費者(2)	電力需要と消費者	
	事前学習 30分 事後学習 30分	テキストの指定されたページを読む 課題プリントの演習	
12	環境問題と消費者(3)	ごみ処理、プラスチックと消費者、様々なマーク(2)	
	事前学習 30分 事後学習 30分	テキストの指定されたページを読む 課題プリントの演習	
13	環境問題と消費者(4)	食品ロス	
	事前学習 30分 事後学習 30分	テキストの指定されたページを読む 課題プリントの演習	
14	環境問題と消費者(5)	水質汚染、大気汚染、種の多様性と消費者	
	事前学習 30分 事後学習 30分	配布されたプリントを読む 課題プリントの演習	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アパレル素材・管理学	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				5, 14, 15, 16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
アパレル製品を取り扱う際に必要となる、繊維素材と衣類の取り扱いについて学ぶ。繊維から糸、布、製品となるプロセスをたどりながら、各々の分類、構造と特性、加工法、デザインとの関連、文化的背景などを学んでいく。また、織物以外のアパレル素材の重要性と取り扱いについても知る。次に、洗浄、乾燥・仕上げ、保管などの被服管理について学び、アパレル製品を清潔で整った状態で保持するための知識と技能を身に付ける。衣類の廃棄・再利用と環境問題について学び、現代衣生活の在り方について関心を深める。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・アパレル製品の素材特性について、科学的視点で具体的なアパレル製品と関連付けて説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・衣類管理のしくみと洗剤・仕上げ剤等・保管剤の成分や作用についての理論を理解し、実生活における被服管理行動の際に科学的な視点から適切な選択ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・繊維素材や被服管理に関する実験の目的と方法を理解し、実験班員の多様性を考慮しつつ主体的に結果と考察を導き出し、論理的なレポートの作成ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・アパレル製品の素材特性について、科学的視点で具体的なアパレル製品と関連付けることができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・衣類管理のしくみと洗剤・仕上げ剤等・保管剤の成分や作用についての基礎的理論を理解し、実生活における被服管理行動の際に参照することができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・繊維素材や被服管理に関する実験の目的と方法を理解し、実験班員と協働して結果と考察を導き出し、レポートの作成ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
教科書							
プリントを配布する							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
実験レポートと課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 学修成果確認のための試験(40%) 課題・レポート(40%) 受講態度(20%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アパレル素材・管理学	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				5, 14, 15, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 10分	シラバスを読む。	
	事後学習 30分	手持ちの衣類の素材と形態を観察し、今回の内容について理解を深める。	
2	繊維素材	繊維の分類と特徴、繊維の観察	
	事前学習 20分	手持ちの衣類のタグを見て、素材を観察してくる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
3	衣類の汚れと被服衛生	汚れの種類と性質、衣服内環境	
	事前学習 20分	衣服の汚れの要因は何か、予想を立ててみる。	
	事後学習 30分	衣類に付着する汚れや衣服内環境に関心を寄せて衣生活を送り、理解を深める。	
4	洗濯の科学	汚れが落ちる仕組み、洗濯水について	
	事前学習 20分	洗濯をすると汚れが落ちるのはなぜか、予想を立ててみる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
5	洗剤の成分とはたらき1	洗剤の種類と選び方、洗剤の成分	
	事前学習 20分	自宅にある洗濯洗剤の成分を調べてくる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
6	洗剤の成分とはたらき2	界面活性剤のはたらき	
	事前学習 30分	所持している衣類の材料のうち、布以外のパーツを観察してくる。	
	事後学習 30分	販売されているアパレル製品の非繊維素材にも目を向け、理解を深める。	
7	漂白としみ抜き	しみの種類と用剤について	
	事前学習 20分	自宅にある漂白剤の成分を調べてくる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
8	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	
	事前学習 20分	自宅にある柔軟剤の成分を調べてくる。	
	事後学習 60分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
9	衣類の洗濯	家庭洗濯と商業洗濯	
	事前学習 20分	クリーニング店に依頼する衣服の特徴をまとめてくる。	
	事後学習 60分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
10	布について	布の組織、模様	
	事前学習 20分	手持ちの衣服の布の表面や模様を観察してくる。	
	事後学習 60分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	

11	非繊維素材	皮革、毛皮、アパレル副資材	
	事前学習 20分 事後学習 60分	手持ちの衣服の布の表面や模様を観察してくる。 今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
12	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	
	事前学習 20分 事後学習 60分	手持ちの衣類のタグを見て、保管方法を調べてくる。 今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
13	アパレル製品と環境	繊維リサイクル、循環型被服管理	
	事前学習 20分 事後学習 30分	衣服にまつわる社会問題について調べてくる。 今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 20分 事後学習 30分	1～13回の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。 試験で間違えたところを見直し、正しい知識を身につける。	
15			
	事前学習 事後学習		

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アロマセラピー演習	選択	生デ	1,2年 後学期	演習	2	くぼた ひろこ 久保田 裕子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		検定合格を目指す学生は前学期概論履修を、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	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
アロマセラピーで用いる基材を使い、精油を選び日用品を作成し、使用することで、無理なく知識を身につけられるようになるという目標に到達するために、はじめにアロマセラピー概論で身につけた基礎知識を活かし、日用品を作成する。作成する化粧品についても学ぶ。次に、日用品を実際に製品化し販売するために関連法規を学び、グループで製品をプロデュースし、プレゼンテーションをすることで、習得した知識を実際に応用する実践力を養う。アロマセラピー検定2級の合格を目指すこともできる。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・アロマセラピーの基礎を理解して使用法、注意点などが説明できるようになる【DP1:知識・技能】 <ul style="list-style-type: none"> ・用途に応じた精油が選択でき、ニーズに合わせてブレンドができるようになる【DP1:知識・技能】 <ul style="list-style-type: none"> ・レポートに、作成物を活用して考察したことに加え、応用のためのリサーチの記述ができるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・班員に配慮し、コミュニケーションをとり、オリジナル製品を考案し、プレゼンテーションの準備をし、魅力的な発表ができるようになる【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
・アロマセラピーの基礎を理解できるようになる【DP1:知識・技能】							
教科書							
(公社)日本アロマ環境協会：『アロマセラピー検定テキスト』（2019年1月改訂版） ¥2,640 1回目の授業時に教員へ申込み							
参考書・資料							
授業中に説明							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
演習材料費 909円 アロマセラピー検定 受験料 (希望者) 6,600円 (税込)							
課題に対するフィードバック							
実習レポートを添削ののち、各自に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業前半は、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。 <ul style="list-style-type: none"> ・授業後半は、前半で作成したものを製品化することをグループごとに協力して行う。 							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している			
レポート (70%)				A(89-80点)：到達目標を達成している			
取り組み姿勢 (30%)				B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している			
				C(69-60点)：単位修得目標を達成している			
				D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない			
				R：未受験			
				Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アロマセラピー演習	選択	生デ	1,2年 後学期	演習	2	くぼた ひろこ 久保田 裕子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		検定合格を目指す学生は前学期概論履修を、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	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス	前期の復習 芳香浴を体験 9種の精油の復習	
	事前学習 90分	シラバスに目を通す 概論で学んだことを復習をする。	
	事後学習 90分	芳香浴法についてまとめ、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
2	精油活用法	精油を効果的に使用する方法 沐浴法の部分浴 手浴法その他、吸入法、	
	事前学習 60分	芳香浴法以外の利用法の復習をする。	
	事後学習 60分	授業の復習をし、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
3	安全のための注意点 I	精油を効果的に使用する方法を学ぶ ルームスプレーを作成	
	事前学習 60分	使用する人による注意点の復習をする。作成物をどの精油を何の目的で選ぶのが良いかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
4	安全のための注意点 II	入浴と精油の相乗効果を得る バスソルトを作成	
	事前学習 60分	入浴の健康効果について調べ、沐浴後の心身の変化についてまとめる。作成物をどの精油を何の目的で選ぶかを予習しレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
5	暮らしに活かす I	基材を活かして発泡入浴剤を作成	
	事前学習 60分	その他の基材について復習する。作成物をどの精油を何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
6	暮らしに活かす II	肌から精油の作用を活かすボディージェルを作成	
	事前学習 60分	水性の基材について復習する。作成物をどの精油を何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
7	基材論 I	ハーブの効果を活かしたハーブソープを作成	
	事前学習 60分	精油の安全性について復習する。作成物をどの精油で何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用して考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
8	基材論 II	精油の抽出時に得られる蒸留水で作るスキンローション	
	事前学習 60分	精油の製造法について復習する。作成物をどの香りで何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用して考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
9	基材論 III	植物油と基材で作る保湿クリーム	
	事前学習 60分	植物油について復習する。作成物をどの精油で何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
10	関連法規	製作・販売にあたっての関連法規	
	事前学習 60分	これまでの復習をし、不明点が無いか確認する。	
	事後学習 90分	関連法規を踏まえ、①製品化するものを何にするか ②どのような物にしたいかについて考え、調べ、レポートをまとめる。	

11	製品の開発	製品を販売する時に必要な準備 消費者に選んでもらうには何が必要か 作成物について各自発表後、制作グループ分け	
	事前学習 90分 事後学習 90分	作成したい製品について、授業で学んだことを踏まえ、より具体的に考えて情報収集をし、レポートにまとめ、発表に備える。 授業で学んだこと、グループで話し合ったことをもとに、より具体的に製品について考え、調べてレポートに記載をする。	
12	販売戦略	商品発表準備、POP作成	
	事前学習 90分 事後学習 90分	製品作成に向けて準備、情報収集をする。 製品作成に向けて準備、情報収集をする。	
13	製品の発表作成	商品発表準備、POP作成	
	事前学習 90分 事後学習 90分	関連情報を収集し、発表の準備をする。 関連情報を収集し、発表の準備をする。	
14	発表・総括・振り返り	レポートのまとめ 発表・考察	
	事前学習 90分 事後学習 30分	関連情報を収集し、発表の準備をする。 発表の振り返りをする。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
工芸実習 (工芸実習Ⅰ)	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	ほんごう よしや 本郷 芳哉	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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、実際に使えるかたち（アクセサリー等の装飾品やカテトラリーなど）にしていきます。</p> <p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 豊かで持続可能な生活をデザインし提案するために必要な能力を育むために、様々な工芸があることを知る。 工芸の観点から自身の生活の周囲にあるものの考察を行い、手工芸で生活を豊かにするための工夫やデザインを実践する。 自国の文化である伝統工芸の片鱗に触れることで、その価値を理解する。 道具や用具の構造や仕組みを理解し、自分の作りたいものに合わせて工夫して使うことができる。 材料を選び、自らのデザインで制作ができるようになる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 豊かで持続可能な生活をデザインし提案するために必要な能力を育むために、様々な工芸があることを知る。 工芸の観点から自身の生活の周囲にあるものの考察を行う。 自国の文化である伝統工芸の片鱗に触れることで、その価値を理解する。 道具や用具が使えるようになり、制作ができるようになる。 							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
材料費として3,000円徴収します。							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。（学内での展示に用いる場合は返却時期が遅くなる場合があります。）							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 作品 (70%) 受講態度 (30%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
工芸実習 (工芸実習Ⅰ)	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	ほんごう よしや 本郷 芳哉	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	工芸について／七宝焼き(1)	手で作ることと作品制作について／技法体験（サンプルの作成）と基礎デザイン	/
	事前学習 5分	手工芸や伝統工芸の図書や作品に触れ関心を高める	
	事後学習 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	
2	七宝焼き(2)	基礎デザイン	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	
3	七宝焼き(3)	本制作	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
4	七宝焼き(4)	本制作	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
5	ガラス工芸(1) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	技法説明及び制作	/
	事前学習 20分	ガラス工芸の作品を調べる	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	
6	ガラス工芸(2) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	制作	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
7	ガラス工芸(3) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	制作	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
8	ガラス工芸(4) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	制作	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
9	金工(1) (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	/
	事前学習 20分	普段の生活で使っている食器やカトラリーに注目し、観察しておく。	
	事後学習 30分	参考資料を読み、デザインのイメージをしておく	
10	金工(2) (カトラリーやジュエリーなど)	基礎デザイン	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	

11	金工(3) (カトラリーやジュエリーなど)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
12	金工(4) (カトラリーやジュエリーなど)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
13	金工(5) (カトラリーやジュエリーなど)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
14	まとめ	講評と作品発表	
	事前学習 30分	発表の準備をしておく	
	事後学習 30分	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。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
店舗空間デザイン演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	パッケ ^{いとう} 伊東	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16	
実務経験のある教員による科目							
<p>★【 ビジネスベース（広告代理業務）にて、アドバタイジングデザイン（広告）、Webデザイン、フォトグラフ（写真）、（写真）、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字（カリグラフィ）、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン（商品開発）などの実務経験あり】</p> <p>★【 デザイン賞（USAクリオ賞など）多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】</p>							
授業の概要							
<p>『スペース空間&店舗販売に関するデザインで、対応可能なクリエイティブディレクションのメソッドをレクチャー。』</p> <p>●商業施設における、店舗内・店舗名・ファサードデザイン、プライベートで販売する商品のブランド開発及びマス陳列効果などを学びます。</p> <p>●FOODコートのイートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップなど、学生が“理解しやすく楽しく企画できる、アイデアの出しやすいテーマにする。” ●また</p> <p>店舗空間の企画創造して、江戸文化(手ぬぐい)、野菜産地限定、栄養士専門店、ダメージ・デニム本舗、介護用品専科、シニア食レストランなど、どのような“コンセプトで展開”していくかを考える。 ●興味深いプレゼンテーションをして『アピール方法（訴え方&伝え方）』を学ぶ。 ●自分の</p> <p>会社を起業する&ショップの店長マネージャー・セールスする人材、“パスマインダー的な・リーダーマインドを育成”トレーニングしたい。</p> <p>●介護エージェント、販売キャスト、企業リーダー、店舗チーフなどをめざす人の『虎の巻』&『指南書』でもあります。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>『本講義は店舗空間デザインのゾーニング計画（空間をテーマや用途に区画し考える）やリテラシー（理解・分析・表現）するだけでなく、店舗空間と商品展示に対する人のモチベーション効果をマスターし、それらをビジュアルコミュニケーションできる人材を育てる。』</p> <p>1. 店舗ファサード&空間をテーマや用途に区画し考え・分析・理解するデザインの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】</p> <p>2. 店舗ネーミング&コンセプト（特徴）&『本質の可視化』の専門用語や考え方を身につける。【DP1：知識・技能】</p> <p>3. ショップで販売する商品のプライベートブランドの開発計画の実践を通して、顧客ニーズに対するモノの見方の基礎知識を修得する。【DP2：思考力、判断力、表現力】</p> <p>4. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】</p> <p>※特に、授業内での発言力と、提出物等の完成度が高く、アイデアのすばらしさが認められた場合には、さらに上の、A、又は、Sの評価が与えられます。</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>『本講義は店舗空間デザインのゾーニング計画（空間をテーマや用途に区画し考える）やリテラシー（理解・分析・表現）するだけでなく、店舗空間と商品展示に対する人のモチベーション効果をマスターし、それらをビジュアルコミュニケーションできる人材を育てる。』</p> <p>1. 店舗ファサード&空間をテーマや用途に区画し考え・分析・理解するデザインの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】</p> <p>2. 店舗ネーミング&コンセプト（特徴）&『本質の可視化』の専門用語や考え方を身につける。【DP1：知識・技能】</p> <p>3. ショップで販売する商品のプライベートブランドの開発計画の実践を通して、顧客ニーズに対するモノの見方の基礎知識を修得する。【DP2：思考力、判断力、表現力】</p> <p>4. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】</p> <p>以上、1.～4.までを理解し、実行できれば合格。</p>							
教科書							
授業内で、プロジェクターにて、投影。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>授業に対する姿勢・態度はもとより、オフィスの“カフェ化”。スイーツショップの“美味しさの インスタばえ・シーン”。料亭『懐石』の 利休スタイル“茶席の 絡繰り（からくり）”。ピストロ(居酒屋風レストラン)の“カジュアルな 趣（おもむき）”。入店時に、顧客の視点でモノをみれるように進めて頂きたい。</p> <p>※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
アイデア案・提出物（70%） 授業態度（30%） の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
店舗空間デザイン演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	パッケ ^{いとう} 伊東	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
回	項目	内容	担当者
1	基本 Lesson (A) 001	アパレルショップ&インテリアショップ&マイクロバー&PR施設などのベーシック店舗設計と分析。	
	事前学習 20分	ゾーニングの意味を調べておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	基本 Lesson (A) 002	ゾーニングのポイントは、空間をテーマや用途に区画し考えてデザインすることです。まず間取りを考えますが、この授業はゾーニングから考えます。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	基本 Lesson (B) 001	お店の平面計画から、初期にコンセプト&概念図等を簡易にまとめ、3Dエスキースにし提出。アイデアの出し方を学びます。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	基本 Lesson (B) 002	パブリックスペースとプライベートスペースのいごちを考える。緊張感とゆったり感を、そのタイプ、スタイル又は、型にあてはめて演出してみる。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	“イートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップのプロデュース”_001	ニッチ商法としてのブースを、コンセプトから企画する。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	“イートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップのプロデュース”_002	店舗名・ファサードデザインのネーミング、シンボルマーク、ロゴタイプの開発方法の色々。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	“販売する商品開発”立案・パッケージデザイン・POP制作_001	商品名・ネーミングのアイデア出し。商品のブランド化をレクチャー。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	“販売する商品開発”立案・パッケージデザイン・POP制作_002	パッケージデザイン、POPなど、ショップのトーンアンドマナーを考える。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	“ショールーム展示物の実物3D化・原寸大にリアル化”_001	店舗内・店舗名・ファサードデザインのネーミング、シンボルマーク、ロゴタイプの制作。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	“ショールーム展示物の実物3D化・原寸大にリアル化”_002	ニッチ商法としてのイートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップを制作---(1)	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	“展示物の制作から、全体の店舗空間の完成予想図までのコンプリート企画” (A)	ニッチ商法としてのイートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップを制作---(2)	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	“展示物の制作から、全体の店舗空間の完成予想図までのコンプリート企画” (B)	実際に、パッケージデザイン、・POPなどを作成。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	“展示物の制作から、全体の店舗空間の完成予想図までのコンプリート企画” (C)	ここで更に、“全体の店舗空間と一体化させた完成予想図”として提出。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	最終・プレゼンテーション	実物3D化・原寸大にリアル化した展示場にて、プレゼンテーション。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
調理学実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし				6・7, 9, 15, 16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。実習を通し「家庭料理検定3級」が取得できる知識と技術を身につける。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。きゅうりの輪切りを5mm以下に切ることができるようになる。							
到達（成績評価A）目標							
1. 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を、総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】							
2. 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。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
3. 日本・西洋・中国料理及び行事食の特徴を総合的に説明でき、日常の家庭調理における献立作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
4. 安全で衛生的な調理をするための総合的な知識を習得し、実行できるようになる。【DP1：知識・技能】							
5. 家庭料理検定3級が合格できるようになる。（きゅうりの輪切り4mm以下）【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
6. 班員に配慮しつつとコミュニケーションをとりながら実習することができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 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、調理操作と理論の基本的事項について説明できるようになる。							
2. 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、基礎的な調理・調味操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
3. 日本・西洋・中国料理及び行事食の基本的事項を理解し、日常の家庭調理における献立作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
4. 安全で衛生的な調理をするための基本的な知識を習得し、実行できるようになる。【DP1：知識・技能】							
5. 班員とコミュニケーションをとりながら実習することができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
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：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,300「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）¥2,640「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 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）¥2640							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
教科書・プリントは授業後添削し返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ・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。 ・資料として、必要に応じてプリントを配布する。 <ul style="list-style-type: none"> ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は禁止する。 							
成績評価方法				成績評価基準			
ノート(40%)、実技テスト(15%)、実習テスト・レポート(25%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
調理学実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし				6・7, 9, 15, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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、テスト（りんごの皮むき、きゅうりの輪切り、スクランブルエッグ）	/
	事前学習 5分	シラバスを讀んでくる	
	事後学習 30分	りんごの皮むき、きゅうりの輪切り（5mm）、スクランブルエッグの練習をし、できないところを記録する	
2	日本料理①炊飯、だし、煮魚(味噌煮)、酢の物	白飯、けんちん汁、鯖の味噌煮、きゅうりの酢の物	/
	事前学習 15分	教科書7ページを讀んでくる	
	事後学習 30分	炊飯方法、だし汁、煮魚のポイントについてまとめる	
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、コーンスープ、ヨーグルトゼリー	/
	事前学習 20分	麺の種類、ガラスープの取り方について調べてくる	
	事後学習 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	
4	西洋料理②魚の調理、ルウの調理①	コンソメジュリエンス、鮭のムニエル、粉ふき芋、いんげんのソティ	/
	事前学習 20分	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	
	事後学習 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	
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	/
	事前学習 20分	味付け飯、魚のつみれ、青菜について調べてくる	
	事後学習 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	
6	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） かきたま汁	/
	事前学習 20分	ずし飯、でんぶん、かきたま汁について調べてくる	
	事後学習 30分	酢飯の飯の水分と合わせ酢についてかきたま汁の作るポイントをまとめる	
7	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	/
	事前学習 20分	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	
	事後学習 30分	小麦粉、貝類の扱い方について調べまとめる	
8	西洋料理③煮込み調理、ルウの調理②	ポークシチュー、サラダ(ヴィネグレットソース)、カスタードプリン	/
	事前学習 20分	肉の軟化方法、サラダ、卵の凝固性について調べてくる	
	事後学習 30分	肉の軟化方法、サラダ、卵の凝固性についてまとめる	
9	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、ピラフ、マセドアンサラダ	/
	事前学習 20分	ひき肉の調理、トマトソース、マヨネーズについて調べてくる	
	事後学習 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。	
10	行事食①クリスマス料理	若鶏の蒸し焼き、トマトサラダ、りんごのコンポート	/
	事前学習 20分	クリスマス料理について調べてくる。りんごの皮むきの練習をする	
	事後学習 30分	鶏肉の部位について調べまとめる。りんごの皮むきができるように練習する。	

11	行事食②正月料理	栗金団、煎鶏、紅白なます、赤飯	
	事前学習 20分	自分の家の正月料理、雑煮について調べてくる	
	事後学習 30分	もち米について、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	
12	中国料理②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)、杏仁豆腐	
	事前学習 20分	中国料理：揚げ物、寒天について調べてくる。中国料理についてまとめておく	
	事後学習 30分	揚げ物のポイント、寒天についてまとめる。実技テストの注意点をまとめておく	
13	中国料理③ 実技テスト	青椒肉絲、きゅうりの輪切り、りんごの皮むき、かきたま汁テスト	
	事前学習 20分	きゅうりの輪切り、りんごの皮むき、かきたま汁の練習をしておく	
	事後学習 30分	実技テストの反省点をまとめておき、できなかったところの練習をする。	
14	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	
	事前学習 20分	実習テストの内容を試作・練習し、手順等を確認しておく。	
	事後学習 30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。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16	
実務経験のある教員による科目							
<p>★【 ビジネススペース（広告代理業務）にて、アドバタイジングデザイン（広告）、Webデザイン、フォトグラフ（写真）、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字（カリグラフィ）、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン（商品開発）などの実務経験あり 】</p> <p>★【 デザイン賞（USAクリオ賞など）多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】</p>							
授業の概要							
<p>『【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。』</p> <ul style="list-style-type: none"> ● “心に訴えかける” --- インパクトパワー・アイデアデザインを考える。 ● 食品に関する商品・パッケージ・アドバタイジング（広告）デザインなどの企画・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、食べたくなる、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 ● インターラクティブアート（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。癒しの授業。 							
到達（成績評価A）目標							
<p>『モノの見方を身につける。』以下、1.～5.までを理解し、実行できるようになる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. デザインのパワー（ちから）を知るなどの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】 2. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。 【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. デザインの完成度の高め方と、おもしろいアイデアの出し方の基礎知識を修得する。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力、判断力、表現力】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>『モノの見方を身につける。』以下、1.～5.までを理解し、実行できるようになる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. デザインのパワー（ちから）を知るなどの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】 2. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。 【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. デザインの完成度の高め方と、おもしろいアイデアの出し方の基礎知識を修得する。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力、判断力、表現力】 							
教科書							
特になし。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>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ゲーム感覚で取得してください。】</p> <p>理解した学生には、“やる気カード・スタンプ”を差し上げます。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。“やる気カード・スタンプ”（活発な発言力&アイデアの良さ）は、演習作品の評価をこえるカードです。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
演習作品レポート提出物（50%）、やる気カード（50%）の総合評価。 ※特に、授業内での発言力と、提出物等の完成度が高く、アイデアのすばらしさが認められた場合には、A、又は、さらに上のSの評価が与えられます。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ライン・スタンプを創るゾウ! 『パ王』	おいしいぞおお。まずいっつい。ラインのタンブを企画制作	/
	事前学習 5分	ストラテジックの意味を、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	インスタ映えっ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	/
	事前学習 12分	いいね! 写真の撮り方を自分なりに考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
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。	/
	事前学習 12分	仮面&お面は、なぜ身につけるのかを考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	おとぎチョコッとチョコ物語&手作り指輪	おとぎ チョコ物語 & 【食玩・おいしいジュエリー★レジン・アート★】	/
	事前学習 12分	おとぎ話、昔話、好きなストーリーを調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	日帰り “ベ・ベ・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	/
	事前学習 12分	バスツアーに関着いて、あらかじめ、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	住空間・二次元3Dトリック	二次元(平面)に描かれた空間と、三次元(3D立体)融合トリック空間。	/
	事前学習 12分	トリックアートとは、何か?調べてくる。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	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	/
	事前学習 12分	コンビニで、オロナミンC、リポビタンDなどが、並んでいる様子を見ておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	いま日記・絵手紙	いまをこの状態ingを、絵手紙でおしゃべり。	/
	事前学習 12分	絵手紙とは何かを、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	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。	/
	事前学習 12分	自分の好きな漢字3つを選び、その意味を調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	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	/
	事前学習 12分	好きな漢字orひらがな一文字、3候補を考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	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。	
	事前学習 12分	おちやの茶葉を、すこしだけ、持ってくる。お茶の種類を調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	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。	
	事前学習 12分	愛国学園の良いところ、素晴らしいところを、10列記しておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	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。	
	事前学習 12分	近未来の食物について、どんな進化イメージになるかを考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	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	
	事前学習 12分	『わけあり商品』の意義（価値）を調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
製菓製パン実習Ⅱ	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7, 9, 12, 15, 16, 17	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
主に製パンの実習を基礎から行う。製パン実習での素材の取り扱い方、こね方、発酵、焼成など、製パンのポイントをわかりやすく解説する。またそれぞれのパンの特徴を学ぶ。習った項目の復習をし、1人で確実に作れるようにする。自分が作りたいパンを作る企画をたて、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。							
到達（成績評価A）目標							
1. 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、製パンの基礎知識と技術を習得し、それを応用し実践できる。【DP1：知識・技能】							
2. うまくいかないときに、原因を分析し解決できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
3. 失敗することなく美味しく美しいパンを一人で作ることが、計画だてて出来るようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
4. 自分で作りたいパンを考え、販売するまでの計画を立て、発表することができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
5. 班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実習を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 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、製パンの基礎知識と基礎的技術を実践できるようになる。【DP1：知識・技能】							
2. うまくいかないときに、原因を考え、次に作る時の課題を見つけることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
3. 失敗することなく美味しく、美しいパンをレシピを見て一人で作ることが出来るようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
4. 自分で作りたいパンを調べ、販売するまでの計画を立て、作ることができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
5. 班員とコミュニケーションをとりながら実習を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
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							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・材料発注の都合で授業の順番、内容が変更になる場合がある。 ・授業開始前に身支度を整えて入室し、実習台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ・衛生に十分注意をし、実習をおこなう。 ・資料として、必要に応じてプリントを配布する。 ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は禁止する。 							
成績評価方法				成績評価基準			
プリントのまとめ方(30%)、課題（30%）学修成果確認のための実技テスト(20%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
製菓製パン実習Ⅱ	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7, 9, 12, 15, 16, 17	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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、パン生地の扱い方	
	事前学習 5分	パンの材料について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる(項目は初回授業で説明する)	
2	基本の生地	テーブルロール、白パン	
	事前学習 15分	パンの種類について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容を作ってみる。うまく出来なかったところを記録しておく	
3	外部講師	プロの製パン法を学ぶ	
	事前学習 30分	プロの作り方とのちがいは何か、考えておく	
	事後学習 30分	講義内容をまとめ、感想を書く	
4	基本の生地 ピザ	ピザ	
	事前学習 30分		
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
5	基本の生地【オープンを使わず揚げる】	イーストドーナツ、カレーパン	
	事前学習 30分	パン発酵の仕方、ポイントを調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
6	基本の生地 包餡	アンパン、なでしこパン	
	事前学習 30分	パン生地の種類について調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
7	基本の生地 デリカパン	フランクフルトロール、ツナマヨパン	
	事前学習 30分	デリカパンの具材について調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
8	フランスパン生地	ミニバタール・ベーコンエビ	
	事前学習 30分	フランスパンの材料、他のパンとの違い、作り方を調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
9	確認テスト	テーブルロールの実技テスト	
	事前学習 15分	実技テストの内容を練習する。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
10	食パン生地 ・粉の種類の違い	イギリスパン 全粒粉食パン	
	事前学習 30分	食パンの種類を調べる。粉(全粒粉、ライ麦について調べる)	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決し、次の実習につなげる	

11	飾りパン	クリスマスリース	
	事前学習 30分 事後学習 30分	成形の仕方の種類を調べる 実習内容をまとめる。うまくできなかつたところの理由を分析し、次の実習につなげる。	
12	パンの計画（課題）	自分のパンを考える	
	事前学習 30分 事後学習 30分	作る計画を立て準備する 作ってみて改善点を見つける。	
13	パンの計画実践	パンの試作	
	事前学習 30分 事後学習 30分	作る計画を立て準備する 作ってみて改善点を見つける。課題の練習行う。	
14	課題発表	課題の作成と発表　まとめ	
	事前学習 60分 事後学習 30分	実技テストの内容を練習する。 実習テスト内容をレポートにまとめる	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
デジタルデザイン演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	パツケ ^{いとう} 伊東	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16	
実務経験のある教員による科目							
<p>★【ビジネスベース(広告代理業務)にて、アドバタイジングデザイン(広告)、Webデザイン、フォトグラフ(写真)、(写真)、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字(カリグラフィ)、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン(商品開発)などの実務経験あり】</p> <p>★【デザイン賞(USAクリオ賞など)多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】</p> <p>※以上の経歴が、この授業をレクチャーする上で活かされる。</p>							
授業の概要							
<p>【PCでデザインをする人にとって、もっとも必要なソフトのトリセツ的・講義】(※デザインは何でもできるソフト。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●パワーポイント・エクセルソフトなどに比べて、-----アートデザイン作品の《完成度を格段にグレードアップ》します。 ●あらゆるアート・クリエイティブ活動において、“アートディレクションの可能性とデザイン能力”を感動的に飛躍させます。 ●デザインに関係する人は、みんなこのソフトを共通言語のように使用しています。 ●楽しく・やさしく・ゲーム感覚で、カンタンにできる。 ●Illustrator(イラストレーター・ソフト)と、●Photoshop(フォトショップ・ソフト)の入門&マスター攻略の授業です。 							
到達(成績評価A)目標							
<p>【イラストレーター・ソフト&フォトショップ・ソフトの活用方法をマスターする。】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Illustrator(イラストレーター・ソフト)を使っての-----文字打ち、レイアウト、ロゴタイプ&アイコン制作の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】 2. Photoshop(フォトショップ・ソフト)を使っての-----写真加工、ロゴタイプ&アイコンの立体化の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】 3.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3:主体性・多様性、協働性】 4. イラレ&フォトショを使って、迅速な作業方法の開発&習得できるようになる。【DP2:思考力、判断力、表現力】 5.『ご当地・駅弁&観光紀行』のコンセプト、及び、デザインを企画・立案できる考え方を身につける。【DP2:思考力、判断力、表現力】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<p>【イラストレーター・ソフト&フォトショップ・ソフトの活用方法をマスターする。】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Illustrator(イラストレーター・ソフト)を使っての-----文字打ち、レイアウト、ロゴタイプ&アイコン制作の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】 2. Photoshop(フォトショップ・ソフト)を使っての-----写真加工、ロゴタイプ&アイコンの立体化の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】 							
教科書							
授業内で、プロジェクターにて、投影。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>授業に対する姿勢・態度はもとより、イラストレーター・ソフト&フォトショップ・ソフトの攻略法は、ただ一つです。 ノートに。▶▶メモる。</p> <p>※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
アイデア案・提出物(70%)授業態度(30%)の総合評価。				<p>S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している</p> <p>A(89-80点):到達目標を達成している</p> <p>B(79-70点):到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している</p> <p>C(69-60点):単位修得目標を達成している</p> <p>D(59-0点):単位修得目標を達成できていない</p> <p>R:未受験</p> <p>Z:受験資格失格</p>			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
デジタルデザイン演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	パツケ ^{いとう} 伊東	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	基本 Canva (キャンバ) 001	Canvaの基本・操作方法。	/
	事前学習 20分	Canvaは、どんなものか調べておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	基本 Canva (キャンバ) 002	フォント(書体)選び。アイコンの作り方。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	基本 Canva (キャンバ) 003	Canvaの応用。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	私のプロフィール・名刺(めいし)作り	自分名刺をCanvaを使って制作。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	かんたんな基本図形マスター	愛短のキャラクターを創って、立体化する。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	Canva (キャンバ)のミニ紙芝居_001	Canvaを使って、ミニ紙芝居のラフスケッチ。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	Canva (キャンバ)のミニ紙芝居_002	Canvaを使って、ミニ紙芝居をフォトショで制作。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	ネイリストのネイルカレッジ	実際に自分の手をスキャンして、ネイルデザイン。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	『ご当地・観光紀行』の企画・コンセプト	実際に、学生のビジュアルデータにそって、プレゼンテーション。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	『ご当地・駅弁』の料理食材合成	料理写真&食材写真の合成。シズル写真のフォトショップ合成。	/
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	『ご当地・駅弁』の割り箸・袋 デザイン	おもてなしの心を包む。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	『ご当地・駅弁』の包む・デザイン	味わいのパッケージデザイン・プロデュース	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	ありえない おもしろご当地・風景広告	『ご当地・駅弁』、トリック・いい旅 ぽっちゃり紀行ポスターを制作。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	最終・プレゼンテーション	実際に、学生のビジュアルデータにそって、プレゼンテーション。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7,9,12	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存が適切にできるようになる。 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概説できるようになる。 これまでに学んだ食およびデザインの知識と技術を活用し、課題および解決法を見いだ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の成果を発表を通して具体的に説明することができるようになる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存に関する基礎的な操作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、製造原理が概説できるようになる。 課題および解決法についての助言等をもとに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の成果を発表を通して概説することができるようになる。 							
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）¥2,310							
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 改訂増補 第1版』 幸書房（2018） 資料 必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
後半の製品開発の中で、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。							
課題に対するフィードバック							
課題、レポートは添削等ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
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する(ただし、食事ではない)。 【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。							
成績評価方法				成績評価基準			
課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、受講態度(20%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品加工学実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7,9,12	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 5分	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。	
	事後学習 60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。	
2	乳の加工	ヨーグルト、カッテージチーズ、バター	
	事前学習 45分	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。	
	事後学習 60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。	
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)、原価計算；製品開発準備(コンセプト)	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 90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。開発したい製品のコンセプトの検討。	
4	穀類の加工1	パン	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 60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。	
5	畜肉の加工、いも類の加工	ソーセージ、こんにゃく	
	事前学習 30分	ソーセージの製造原理、JAS規格を調べてくる。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。	
	事後学習 70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。	
6	豆類の加工1	納豆、豆腐、おからドーナツ	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 70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。	
7	果物の加工と保存2 缶詰、種実類の加工 製品開発2	実習、果物のシラップ漬(缶詰)、ピーナツクリーム；製品開発準備、全体デザインの確認	
	事前学習 30分	缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。開発する製品の全体の企画案を考えてくる。	
	事後学習 90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。	
8	製品開発3(試作1)	製品の試作、改善点について検討する	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
9	穀類の加工2	うどん・中華めん	
	事前学習 30分	麺に適した小麦粉、かん水、食塩添加の効果を調べてくる。加工手順を確認してくる。	
	事後学習 70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。	
10	製品開発4(試作2)	製品の試作、問題点の改善	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	

11	豆類の加工2	小豆あん（天草寒天）	
	事前学習 30分 事後学習 60分	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。 市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
12	製品開発5(試作3)	製品の試作、問題点の改善、パッケージの確認	
	事前学習 30分 事後学習 60分	試作手順について確認してくる。 試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
13	製品開発6(製品の完成)	レシピの決定、デザインの決定	
	事前学習 45分 事後学習 60分	最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。 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。	
14	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	
	事前学習 60分 事後学習 20分	発表内容の確認と準備をしてくる。 発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7,9,15	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。							
到達（成績評価A）目標							
1. 高齢者・障がい者の身体的、精神的特徴について詳細に説明できる。 2. 安全で美味しい介護食の食事作りの基本知識を詳細に説明できる。 3. 安全で美味しい介護食の食事作りを、学んだ基本知識を意識しながら班員と協力して行うことができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 高齢者・障がい者の身体的、精神的特徴について概要を述べるができる。 2. 安全で美味しい介護食の食事作りの基本知識の概要を説明できる。 3. 高齢者・障がい者のための安全で美味しい食事作りを、行うことができる。							
教科書							
実習のテーマごとに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。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業の内容と順番を変更する場合がある。 ・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担当教員に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。 							
成績評価方法				成績評価基準			
取り組み姿勢(50%) 実技(40%) 課題(10%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7,9,15	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、調理実習基礎	ガイダンス、実習の目的、心得、包丁の持ち方、計量方法、出汁の取り方 塩味の比較(おにぎり)、野菜の切り方、介護食に適した魚の料理法(さんまの 塩焼き)	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10分	高齢者にとっての食事の意味、献立を作る上で配慮すること、包丁の持ち方、野菜の切り方、計量、出汁のとり方について復習する。	
2	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、柿ゼリー	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食事を作る上で配慮すること、残存機能の活用、実習の調理の工夫について復習する。	
3	高齢者の普通食の基本料理法2	ミネストローネ、ピザトースト、りんごのコンポート	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食欲のないときの対応、作る上での留意点、実習の調理の工夫について復習する。	
4	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、ヤクルトゼリーの 人参ソースかけ	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食べやすい・飲み込みやすい食材、下処理、実習の調理の工夫について復習する。	
5	高齢者の軟菜食の基本料理法4	粥、オクラのとろみ汁、豆腐饅頭、野菜ジュースゼリー	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	嚥下しやすくする工夫と実習の調理の工夫について復習する。	
6	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	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	咀嚼しやすくする工夫と実習の調理の工夫について復習する。	
7	高齢者の軟菜食の基本料理法6	パン、クリームコーンのポタージュ、海老白菜ロール、桃缶ゼリー	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食材の下ごしらえ、やわらかくするための調理法、つなぎについて、実習の調理の工夫について復習する。	
8	行事食：年越しそば	とろろそば、天ぷら、トマトゼリー	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食べやすい野菜の切り方、下ごしらえ、実習の調理の工夫について復習する。	
9	行事食：お正月料理	お雑煮、ゆずきんとん、イチゴゼリー	/
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	調理法で食べやすくする工夫、実習の調理の工夫について復習する。	
10	行事食：クリスマス料理(立案)	クリスマス料理の立案	/
	事前学習 10分	クリスマス料理の献立とレシピについて考えてくる。	
	事後学習 20分	立案した献立について修正をする。	

11	行事食：クリスマス料理（実習）	クリスマス料理実習テスト	
	事前学習 10分 事後学習 60分	作成する料理の手順について見直してくる。 実習のレポートを作成する。	
12	予防食：減塩食	粥、根菜汁、焼売、かぼちゃ羊羹	
	事前学習 5分 事後学習 15分	配布されたレシピを読んでもくる。 減塩の方法と調理の工夫と実習の調理の工夫について復習する。	
13	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	
	事前学習 5分 事後学習 15分	配布されたレシピを読んでもくる。 便秘予防と調理の工と実習の調理の工夫について復習する。	
14	ムース食	粥、味噌汁、焼き鮭、ほうれん草のおひたし、アンパン入り豆乳シェイク 市販品の試食	
	事前学習 5分 事後学習 15分	配布されたレシピを読んでもくる。 介護用食器、食事介助の方法、実習の調理の工夫について復習する、	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ファッション販売演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				4, 8, 9, 14, 16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>ファッション・アドバイザーとして主体的に店舗運営に参画できる能力を身に付けるため、ファッション小売業の販売業務に携わるために必要な知識・技能とコミュニケーション能力のレベルアップを目指す。はじめに、小売業について、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に必要とされる知識・技能を学ぶ。アパレルショップの観察・調査を行い、実務の現場を知ることによって理解を深める。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 商品知識を習得し、市場の多様なファッション商品の分類と特徴について具体的に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 アパレル販売の現場を観察し、商品・サービス提供者と生活者の両視点から、店舗やサービスの課題を指摘し改善案を提案できる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 ファッション業界のしくみと小売りの業態、商品流通など、販売業務を取り巻く状況について理解し、企業における販売スタッフの役割を認識しつつ、サービス業務の質の向上について具体的に述べることができる。【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 商品知識を習得し、市場の多様なファッション商品の分類と特徴を列挙できるようになる。【DP1:知識・技能】 アパレル販売の現場を観察し、商品・サービス提供者と生活者の両視点から、店舗やサービスの課題を指摘できる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 ファッション業界のしくみと小売りの業態、商品流通など、販売業務を取り巻く状況について理解し、サービス業務の質の向上について述べるができる。【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
希望者のみ：ファッション販売能力検定試験 受験料5,500円（2019年参考）							
課題に対するフィードバック							
課題、ワークシート、小テスト等は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 教科書は2回目の授業から使用する。書店で店頭販売していないことが多いので、早めに注文しておくこと。 授業内で小テスト・模擬テストを行う。実施日は事前に知らせるので欠席しないように。 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。 授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 学修成果確認のための試験(40%) 演習課題(40%) 受講態度(20%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ファッション販売演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				4, 8, 9, 14, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ファッション業界について	検定試験について、ファッション業界と職種、ファッションとアパレル	/
	事前学習 30分	シラバスを読む。アパレル販売店へ足を運び観察する。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
2	ファッション小売業について	流通の構造、ファッション小売業の業種と業態	/
	事前学習 20分	教科書 p. 8～12を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
3	お客様と店舗	店舗の機能とサービス、「顧客」とは、ライフスタイルショップ	/
	事前学習 20分	教科書 p. 15～19を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
4	ファッション販売技術1	接客の基本動作とセールステクニック基礎	/
	事前学習 20分	教科書 p. 20～31を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
5	ファッション販売技術2	お客様の購買動機と心理、お客様との接し方、ロールプレイング演習	/
	事前学習 20分	教科書 p. 32～40を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
6	ファッション販売技術3	包装と贈答	/
	事前学習 20分	教科書 p. 41～45を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	包装技術を高めるために繰り返し練習する。	
7	商品知識1	アイテムの分類、商品名称とデザインイメージ	/
	事前学習 20分	教科書 p. 46～51を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
8	商品知識2	アイテムの分類と名称（レディース、メンズ、ニット、キッズ）	/
	事前学習 20分	教科書 p. 51～75を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	
9	商品知識3	アイテムの分類と名称（インナーウェア、アクセサリ、雑貨）	/
	事前学習 20分	教科書 p. 76～93を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	
10	商品知識4	シルエットとディテール	/
	事前学習 20分	教科書 p. 102～117を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	

11	店舗運営1	商品計画、仕入計画、品揃え、在庫管理の知識	
	事前学習 20分	教科書 p. 198～206を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
12	店舗運営2	販売スタッフの事務と商品管理、係数計算	
	事前学習 20分	教科書 p. 206～213を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
13	店舗演出とVP展開1	売り場環境づくりと演出、商品陳列とVP	
	事前学習 30分	教科書 p. 152～173を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店の売り場演出についてリサーチを行う。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 20分	1～13回の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 30分	試験で間違えたところを見直し、正しい知識を身につける。	
15			
	事前学習		
	事後学習		

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。フードコーディネータ3級、レストランサービス技能士取得のために必要な知識を習得する。							
到達（成績評価A）目標							
フードコーディネータ3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 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総合的にマネジメント出来るようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 2. 施設管理の知識を総合的に理解し説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 食空間のデザイン、空間プランニングを総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 4. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
フードコーディネータ3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 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の基本的事項をマネジメント出来るようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 2. 施設管理の基本的知識について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 食空間のデザイン、空間プランニングの基本的事項を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】							
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2020 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020）（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(2版)』 職業訓練教材研究会（2019）（購入済み）							
参考書・資料							
必用に応じてプリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
なし							
課題に対するフィードバック							
小テストは添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 单元ごとに小テストを行う 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（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） 3. 私語厳禁							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(0%) 小テスト(30%) 取り組み姿勢(20%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	食空間と内装デザイン (1)	食空間の様々な内装	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習をノートにまとめておく	
2	食空間と内装デザイン (2)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	食空間についてノートにまとめ、復習しておく	
3	食空間と内装デザイン (3)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
4	食空間と内装デザイン (4)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	施設の知識をまとめ、わからないところ等をまとめておく	
5	食空間と内装デザイン (5) (6)	食空間と内装デザイン、施設設備	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	食空間と内装デザイン (7)	防災、施設の維持管理	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	苦情対応と遺失物の取扱い (1)	料飲サービスにおける不満・苦情 好ましくないお客への対応	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
8	苦情対応と遺失物の取扱い (2)	遺失物の取扱い	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
9	フード・マネジメント (1)	現代フードサービス産業の歴史	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
10	フード・マネジメント (2)	経営の基礎知識	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	

11	フード・マネジメント (3)	業態開発と出店計画	
	事前学習 15分	教科書を読んてくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
12	フード・マネジメント (4)	事業計画書の作成	
	事前学習 15分	教科書を読んてくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
13	フード・マネジメント (5)	開店業務と販売促進	
	事前学習 15分	教科書を読んてくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
14	まとめ	全体の振り返りの試験	
	事前学習 15分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果のための試験を行う	
	事後学習 30分	試験でできなかったところを見直し、間違えることのないよう学習を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	もりさき まゆか 森崎 繭香	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活アライオン専攻科目 (FC・RS)		特になし				3, 6, 16	
食物学専攻科目 (FC)							
実務経験のある教員による科目							
料理教室講師、パティシエを経て、フレンチ、イタリアンの厨房で経験を積み、独立。書籍・雑誌へのレシピ提供、テレビ・ラジオ出演など幅広く活動。「あんこのおやつ」、「焼かないケーキ」、「おうちおやつ」など、著							
授業の概要							
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。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。							
到達（成績評価A）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、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ぶ。【DP1:知識・技術】魅力的な企画書の作成や実施が出来るようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）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、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ぶ。【DP1:知識・技術】基本的な企画書の作成や実施が出来るようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】							
教科書							
①日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,300 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（2019） ¥3,718							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は各自に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中の私語や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. 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							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 期末レポート(40%) 授業内課題(40%) 授業態度(20%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	もりさき 森崎 まゆか 繭香	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし				3, 6, 16	
食物学養専攻科目 (FC)							

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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／メニューの歴史、作成、構成	/
	事前学習 20分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
2	教科書② 第1章 第5節：メニュー	メニューの歴史、作成、構成	/
	事前学習 20分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
3	教科書② 第3章 第12節：食事の国際習慣	プロトコールについて	/
	事前学習 20分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
4	教科書② 第3章 第12節：食事の国際習慣	プロトコールについて	/
	事前学習 20分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
5	教科書① 12章：メニュープランニング	第1～4節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 280～P. 284を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
6	教科書① 12章：メニュープランニング	第5～7節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 284～P. 286を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
7	教科書① 12章：メニュープランニング	プランニングシート作成	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
8	教科書① 12章：メニュープランニング	プランニングシート作成	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
9	教科書① 12章：メニュープランニング	プランニングシート作成	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく□おく	
	事後学習 20分	授業の復習	
10	教科書①13章：食の企画・構成・演出の流れ	第1～2節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 288～P. 293を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	

11	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	第3～6節	
	事前学習 20分	教科書① P. 294～P. 299を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
12	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート（企画書）作成	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
13	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート（企画書）作成	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
14	まとめ	期末レポートの総評と全体の振り返り	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 なし	授業の復習	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
レストランサービス論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	まじま 真島 くみ 久美	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (RS)		3級レストランサービス技能士の資格取得を目指す人				17	
実務経験のある教員による科目							
ホテル・レストランでのサービスマン、シニアソムリエ、バリスタ (現職)							
授業の概要							
レストランサービスに必要な食器用具の知識、接客の基本を学習し、快適な食空間を演出すると共に心地よくお食事してもらえるようなサービスを提供する技術を学習します。							
到達 (成績評価A) 目標							
サービスマンとしての知識を身に付け、サービスを受ける側 (お客様) 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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力】							
単位取得 (成績評価C) 目標							
サービスマンとしての知識を身に付け、サービスを受ける側 (お客様) 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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力】							
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) ¥3,718							
参考書・資料							
特になし							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中の携帯電話の操作は指定するときのみとする。 2. 私語、居眠り厳禁							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験 (60%)				S (100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している			
取り組み姿勢 (40%) の総合評価				A (89-80点): 到達目標を達成している			
				B (79-70点): 到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している			
				C (69-60点): 単位修得目標を達成している			
				D (59-0点): 単位修得目標を達成できていない			
				R: 未受験			
				Z: 受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
レストランサービス論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	真島 久美	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目 (RS)		3級レストランサービス技能士の資格取得を目指す人				17	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	第2章 第1～4節：接客の基本	料飲サービスとは	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習	
2	第1章 第3節：一般的な西洋料理法 第5節：メニュー	西洋料理における料理法とメニューについて	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
3	第1章第4節：料飲の種類および特徴①	ワイン、日本酒、コーヒー、紅茶等 飲料について	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
4	第1章 第4節：飲料の種類および特徴②	ワイン、日本酒、コーヒー、紅茶等 飲料について	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
5	第1章 第6節：食器用具・備品	西洋料理における食器用具の種類と用途	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
6	第2章 第1～2節：宴会とレストランサービス①	宴会でのサービス・レストランでのサービスについて	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
7	第3章 第1～2節：宴会とレストランサービス②	レストランでのサービスについて	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
8	第3章 第3～4節：客席案内・注文	客席案内の仕方、注文の受け方について	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
9	第3章 第5節：テーブルサービス①	料理、ワインのサービスについて	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
10	第3章 第5節：テーブルサービス②	料理、ワインのサービスについて	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	

11	第3章 第6節：調理の仕上げ	西洋料理におけるワゴンサービスについて	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
12	第3章 第7～10節：予約・解約、メニュー管理、料理、食器等の異常、一般的な救護方法	予約、メニュー、売り上げ管理について、料理、食器等の異常、一般的な救護方法	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
13	第3章 第11～12節：食事のサービスマナー、食事の国際習慣	食事のサービスマナー、食事の国際習慣	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
14	全体の振り返りと試験	後期全体の学習内容を振り返り、学習成果の確認のための試験を行う	
	事前学習 30分	今までの教科書を復習しておく	
	事後学習 30分	試験で出来なかった所を見直し、翌年のサービス技能士3級筆記試験へ向け学習を定着させる	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	Richard S Austen 江口 眞由美	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				8,9・10	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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育成と異なる文化の違いを理解し適応能力や柔軟性を養い就職先や日常の生活の中で活かせる英会話を身につける。</p> <p>「英語応対能力検定」(2021年3月実施予定)の合格を目標にテキストに沿ってロールプレイやシミュレーションを加えながら実践的な英会話トレーニングなどを行う。</p> <p>スピーキング&リスニング(80%) リーディング&ライティング(20%)</p>							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・学習した語句や表現法などの知識を使って自分の考えや情報などを英語で述べるようになる。【PD1: 知識・技能】 ・相手の話している内容や質問、依頼や指示などを理解し言葉で応えることができるようになる。【PD2: 思考力・判断力・表現力】 ・英語を使用している人々の日常生活や習慣など言葉の背景にある文化を配慮しながらコミュニケーションができるようになる。授業で学習した内容を整理し、積極的な発言や質問ができるようになる。【PD3: 主体性・多様性・協働性】 ・英語応対能力試験合格レベルに充分到達する。【知識・技能】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・学習した語句や表現法など英語やボディランゲージなど交えながら表現できるようになる。【PD1: 知識・技能】 ・相手の話している内容や質問、依頼や指示など、ある程度理解し単語を並べるなど工夫したりしながら応えることができるようになる。【PD2: 思考力・判断力・表現力】 ・英語を使用している人々の日常生活や習慣など言葉の背景にある文化を配慮しながら理解しようと努めるようになる。【PD3: 主体性・多様性・協働性】 ・英語応対能力試験合格可能レベルに到達する。【知識・技能】 							
教科書							
番場直之:『「聞く」「話す」を徹底強化!接客英会話ワークブック基礎編』カシオ計算機株式会社(2019年)2,200円							
参考書・資料							
必要に応じてプリント配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
検定試験代金(2021年2/3月に実施予定)5,850円(税別)1科目あたりの検定代金							
課題に対するフィードバック							
宿題や小テストを回収後、解答の解説を行う。 中間と後半でそこまでの疑問点や質問の時間を設け振り返り学習を行う。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>授業担当、あるいは内容を変更する場合がある。</p> <p>私語および携帯電話の使用を禁止する。</p> <p>余儀なく欠席となる場合はすみやかに研究室に連絡を取ること。</p> <p>意欲的に授業に取り組むこと。</p> <p>2021年の英語応対能力試験を目標にする。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認の為に試験とインタビュー(70%) 提出物、取り組み姿勢(30%) の総合評価				<p>S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している</p> <p>A(89-80点):到達目標を達成している</p> <p>B(79-70点):到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している</p> <p>C(69-60点):単位修得目標を達成している</p> <p>D(59-0点):単位修得目標を達成できていない</p> <p>R:未受験</p> <p>Z:受験資格失格</p>			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認してください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	Richard S Austen 江口 眞由美	オムニバス
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		なし				8,9・10	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	授業概要の説明と目標 Unit 1 案内業務	英語ウォームアップ お店での案内業務を学ぶ	江口
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。テキストを読んでくる。	
	事後学習 15分	宿題 テキストの復習	
2	Unit 2 受付業務	病院などでの対応を学ぶ	Richard
	事前学習 15分	授業内容を復習する。テキストで予習。	
	事後学習 15分	宿題 復習	
3	Unit 3 会計案内	金額提示や支払い方法を案内する	江口
	事前学習 15分	授業内容を復習する。テキストで予習。	
	事後学習 15分	宿題 復習	
4	Unit 4 商品案内	売り場での商品の有無や特徴を表現する	Richard
	事前学習 15分	授業内容を復習する。テキストで予習。	
	事後学習 15分	宿題 復習	
5	Unit 5 飲食店	注文や席の予約を受ける	江口
	事前学習 15分	授業内容を復習する。テキストで予習。	
	事後学習 15分	宿題 復習	
6	Unit 6 まちかど1	写真の撮影依頼を受ける 観光客のサポートをするなど	Richard
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
7	Unit 7 まちかど2	観光名所を案内するなど	江口
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
8	復習とまとめ	Unit1-7までの復習	Richard
	事前学習 15分	ここまでの疑問点や質問を考える	
	事後学習 15分	宿題 復習	
9	トラブルシューティング	落とし物を探す 病気、怪我など緊急事態の対応	江口
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
10	トラブルシューティング	クレーム処理、注文の確認、商品の返品対応	Richard
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	

11	トラブルシューティング	地図を見て案内する	江口
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
12	トラブルシューティング	イベントなどの案内/免税について	Richard
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
13	復習とまとめ	トラブルシューティングの復習、英語対応能力検定試験対策	江口
	事前学習 15分	ここまでの疑問点や質問を考える、授業で学習したことを復習する	
	事後学習 15分	試験に向けて準備をする	
14	復習とまとめ	全体の振り返りと試験	Richard
	事前学習 360分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認の為の試験を行う	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、次回以降間違えることのないよう学習を定着させる	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		「住生活論」B評価以上の者				9, 11, 12, 15	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
豊かなコミュニケーション力を活かし、インテリアアドバイザーとして生活経営や社会活動に主体的に参画できるようになるために、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び、後半では前半で学んだ基礎知識を基にプレゼンテーションする課題に取り組む。また希望者はインテリアデザイン技能検定に必要な平面図、デザインコンセプト等を学習する。							
到達（成績評価A）目標							
インテリアの基礎知識とコーディネートの基礎技能を概ね習得する。それらの学びを応用してアドバイザーとして提案できるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
インテリアの基礎知識とコーディネートの基礎技能を習得する。それらの学びを実践生活で使用することができるようになる。							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中の携帯電話の操作禁止（指示のある場合は除く） ・私語厳禁 ・グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 ・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 							
成績評価方法				成績評価基準			
受講態度(20%) 学修成果確認のための授業ノート・作成物(60%)とプレゼンテーション(20%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	やまむらみほり 山村美保里	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		「住生活論」B評価以上の者				9, 11, 12, 15	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス	授業の目的及び方針の説明と部屋のコーディネートについて	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 10分	授業方針の確認をする	
2	家具Ⅰ	家具の種類と役割、家具の寸法	/
	事前学習 30分	身近な家具の寸法を計測する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
3	家具Ⅱ	家具の配置計画 著名な家具のスケッチ	/
	事前学習 30分	家の家具や家具売り場を見ておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
4	照明Ⅰ	照明の種類と役割、著名な照明のスケッチ	/
	事前学習 30分	自宅や店舗の照明をみておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
5	照明Ⅱ	照明計画	/
	事前学習 30分	自宅や店舗の照明をみておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
6	色彩Ⅰ	色彩の基礎と日本の伝統的色彩	/
	事前学習 30分	色彩の基礎を参照しておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
7	色彩Ⅱ	色彩計画	/
	事前学習 30分	好きな空間の色彩を観察しておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
8	平面図Ⅰ	1/50の平面図と縮尺	/
	事前学習 30分	学習した図面の基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
9	平面図Ⅱ	1/100の平面図と縮尺	/
	事前学習 30分	学習した図面の基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
10	コーディネート分析	学習した内容からコーディネートの分析を練習する	/
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	

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。	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
12	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。	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習し、発表内容を検討する。	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
13	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。	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習し、発表内容を検討する。	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
14	発表会と総括	発表会と振り返り	
	事前学習 30分	発表練習をする。	
	事後学習 30分	発表者のアイデアを確認する	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ユニバーサルデザイン 概論	選択	生デ	2年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		生活デザイン概論単位取得者				3, 4, 8, 11, 12, 15	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
生活経営や仕事、社会活動に主体的に参画できる能力と豊かなコミュニケーション能力を身に付けるために、ユニバーサルデザインの意義と本質について学ぶ。まずは、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。次に、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。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、意見を出し合い、多様な利用者の生活がより快適で安全になるよう利便性を考える。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ユニバーサルデザインの意義、考え方、原則などを学び、現代社会における必要性について具体例を挙げて説明できるようになる。 ユニバーサルデザインにとって、人間の多様な個性への理解と広い視野を持つことの重要性について具体例を挙げて説明できるようになる。 利用者と提供者の両面から日常生活の中の課題を見つけることができ、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。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ユニバーサルデザインの意義、考え方、原則などを学び、現代社会における必要性について具体例を挙げるができるようになる。 ユニバーサルデザインにとって、人間の多様な個性への理解と広い視野を持つことの重要性について具体例を挙げるができるようになる。 利用者と提供者の両面から日常生活の中の課題を見つけることができ、問題解決に向けて取り組むことができるようになる。 							
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							
参考書・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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題、ワークシート、小テスト等は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 教科書は2回目の授業から使用する。書店で店頭販売していないことが多いので、早めに注文しておくこと。 授業内で小テスト・模擬テストを行う。実施日は事前に知らせるので欠席しないように。 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。 授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 学修成果確認のための試験(40%) 演習課題 (40%) 受講態度 (20%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ユニバーサルデザイン 概論	選択	生デ	2年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		生活デザイン概論単位取得者				3, 4, 8, 11, 12, 15	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ユニバーサルデザインの理解1	ユニバーサルデザインとは何か、バリアフリーとの違い	
	事前学習 20分	シラバスに目を通しておく。	
	事後学習 30分	生活の中のユニバーサルデザインに目を向け、理解を深める。	
2	ユニバーサルデザインの理解2	ユニバーサルデザインの7原則	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中のユニバーサルデザインに目を向け、7原則について理解を深める。	
3	利用者の多様性と理解1	疑似体験	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中で様々な利用者に目を向け、理解を深める。	
4	利用者の多様性と理解2	カラー・ユニバーサルデザイン	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中で様々な利用者に目を向け、理解を深める。	
5	ユニバーサルデザインの調査と発想1	生活調査と課題の発見、フィールドワーク	
	事前学習 30分	自身の生活とUDとの関わりについて考えてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
6	ユニバーサルデザインの調査と発想2	課題発見とアイデア創出	
	事前学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
7	ユニバーサルデザインの調査と発想3	課題に関する調査	
	事前学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
8	ユニバーサルデザインの調査と発想4	自治体や企業のUD事例研究	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
9	ユニバーサルデザインの調査と発想5	UDマップ、ppt制作	
	事前学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
10	ユニバーサルデザインの調査と発想6	プレゼンテーション	
	事前学習 30分	発表に向け十分な準備をしておく。	
	事後学習 30分	発表内容を振り返る。	

11	ユニバーサルデザインコーディネーター	ユニバーサルデザインコーディネーターの仕事と実例	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでおく。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
12	生活とユニバーサルデザイン	環境への配慮	
	事前学習 30分	自身の生活と環境との関わりについて考えてくる。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
13	ユニバーサルデザインの今後	これからのユニバーサルデザイン	
	事前学習 30分	自身の生活で今後UDをどう取り入れるか考えてくる。	
	事後学習 30分	この授業で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。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 20分	1～13回の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 30分	試験で間違えたところを見直し、正しい知識を身につける。	
15			
	事前学習		
	事後学習		

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
社会福祉概論（食栄）	卒業必修	食栄	2年 後学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)		教科書購入者				15	
実務経験のある教員による科目							
介護支援専門員及び管理栄養士の職務経験を有した教員より、社会福祉の理念、制度、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働の必要性について学ぶ。							
授業の概要							
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認識し、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。							
到達（成績評価A）目標							
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、地域福祉の担い手であることを認識する。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につける。 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、自分の具体的な経験と結び付けて説明できる。 3. 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・協働の重要性、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置を説明できる。							
単位取得（成績評価C）目標							
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、地域福祉の担い手であることを認識する。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につける。 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、考える姿勢を身につける。 3. 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、社会福祉の専門職としての栄養士の立ち位置について考える姿勢を身につける。							
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）¥2,640							
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（最新版）¥6,710							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 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興味をもつこと。 2. 授業中のスマートフォンの使用及び私語は禁止する。							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(60%) 取り組み姿勢(30%) 授業内レポート(10%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
社会福祉概論（食栄）	卒業必修	食栄	2年 後学期	講義	2	なかの 中野 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)		教科書購入者				15	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	社会福祉とは	社会福祉の理念 社会福祉の歴史	
	事前学習 20分	シラバス及び社会福祉の理念・歴史について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉の理念・歴史について復習し、現在に至るまでの過程を確認する。	
2	社会福祉制度(1)	生活保護	
	事前学習 30分	生活保護制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 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。	
3	社会福祉制度(2)	児童福祉	
	事前学習 30分	児童福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分の誕生から今までの福祉について確認する。	
4	社会福祉制度(3)	障がい者福祉	
	事前学習 30分	障がい者福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	障がい者の福祉に関する法規について確認する。	
5	社会福祉制度(4)	老人保健福祉・介護	
	事前学習 30分	老人保健福祉・介護について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	高齢者福祉に関する課題を整理する。	
6	社会福祉制度(5)	介護保険制度の概要	
	事前学習 30分	介護保険制度の概要について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	介護保険の概要について確認する。	
7	社会保障とは(1)	日本の社会保障制度	
	事前学習 30分	わが国の社会保険制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 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。	
8	社会保障とは(2)	江戸川年金事務所出前講座	
	事前学習 30分	年金保険制度について見直しておく。	
	事後学習 60分	出前講座で学んだことをまとめる。	
9	地域福祉の推進	地域福祉の推進主体と諸活動	
	事前学習 30分	地域福祉の推進主体と諸活動について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分の居住地の地域福祉の課題を考える。	
10	社会福祉の課題と動向	日本の動向、世界的動向	
	事前学習 30分	社会福祉の課題と動向について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	日本・世界抱える社会福祉の課題と動向を考える。	

11	保健・医療・福祉・介護等の連携 (1)	社会福祉の専門職と専門職制度	
	事前学習 30分 事後学習 30分	社会福祉の専門職について、教科書の該当ページを読む。 社会福祉に関わる職種について理解する。	
12	保健・医療・福祉・介護等の連携 (2)	社会福祉サービスの事例	
	事前学習 60分 事後学習 30分	自分の居住地の社会福祉サービスの実践例について調べる。 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。	
13	保健・医療・福祉・介護等の連携 (3)	社会福祉サービスと栄養教育・指導	
	事前学習 30分 事後学習 30分	管理栄養士・栄養士業務のあらまし、地域連携、多職種協働について教科書の該当ページを読む。 栄養士が社会福祉専門職であることを認識し、社会福祉サービスの多様化・専門化と連携の不可避性について理解を深める。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 90分 事後学習 60分	後学期全体の学習内容を振り返り、社会福祉の全体像を把握し、学修成果の確認のための試験を行う。 学習を定着させ、社会福祉について学んだことをどのような場で活かせるかを考える。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。対象者に合った献立を提案できるよう、人体の精密な構造を栄養と関連付けて理解していく必要がある。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、内分泌器、血液について講義する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 心臓の各部の名称や主要な動脈の名称が説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 心臓の機能や循環器の働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモンの分泌器官や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きが説明できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みが説明できる。【DP1：知識・技術】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 心臓の各部の名称や主要な動脈の名称が言える。【DP1：知識・技術】 2. 心臓の機能や循環器の働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 3. 腎臓の構造や働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 4. ホルモンの分泌器官や働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 5. 生殖器の構造や働きが理解できる。【DP1：知識・技術】 6. 消化の仕組みが理解できる。【DP1：知識・技術】							
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							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
各授業のはじめに前回の復習を行う							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります 							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(70%)、授業態度(30%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、睡眠	睡眠の構造と機能	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内配布プリント)	
2	循環器①	総論、心臓、体循環・肺循環	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p86-91)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p86-91)	
3	循環器②	動脈・静脈、リンパ系	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p91-102)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p91-107)	
4	泌尿器	総論、腎臓、尿管、膀胱、尿道	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p122-131)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p122-134)	
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	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p167-173)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p167-173)	
6	内分泌器②	男性生殖器、女性生殖器	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p173-176)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p173-176)	
7	内分泌器③	卵巣、精巣	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p177-182)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p177-186)	
8	代謝	エネルギー代謝	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p16-28)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p16-28)	
9	体温	熱の発生と体温	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p228-229)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p228-231)	
10	消化器①	消化器の構成と機構	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p45-50)	
	事後学習 30分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p45-50)	

11	消化器②	消化のしくみ	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p50-63) 授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p50-66)	
12	免疫①	抗体	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p217-224) 授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p217-224)	
13	免疫②	血液型	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示) 授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)	
14	免疫③、まとめ	免疫力を用いた治療法、学修成果確認のための試験	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(授業内指示) 授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
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	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
解剖生理学Ⅰ、解剖生理学Ⅱの講義において、人体の精密な構造を理解して、栄養が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とともに、自分の体に興味を持ち、見つめなおす機会を設けたい。							
到達（成績評価A）目標							
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・内容の詳細を詳細に説明することが出来る。 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し、説明することができる。 得た実験結果を自分の言葉でレポートにまとめ、考察することが出来る。 限られた実験器具や時間の中で、周囲に配慮しながら協調性を重んじて作業することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
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・内容の詳細を理解することが出来る。 解剖学的な知識を実験を通して、解剖学および生理学を理解することができる。 得た実験結果をアドバイスを基にレポートにまとめ、考察することが出来る。 限られた実験器具や時間の中で、周囲に配慮しながら作業することができる。							
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、Ⅱで購入済み							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
校外実習（国立科学博物館予定）の入場料 ￥1400							
課題に対するフィードバック							
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。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・私語厳禁 ・授業の進捗状況により、シラバスの内容が前後することがあります 							
成績評価方法				成績評価基準			
レポート(60%)、授業態度(40%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
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	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、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	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p16-28)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
2	自律神経	カフェインによる自律神経の働きを観察	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p203-207)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
3	循環①	心電図・血圧測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p86-102)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
4	循環②	心電図・血圧測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p86-102)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
5	感覚①	各種条件下における視覚検査	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
6	細胞と組織	組織標本のスケッチ・観察	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p29-33, 142-144)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
7	循環①	心電図・血圧測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p86-102)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
8	循環②	血糖値測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p167-173)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
9	感覚①	各種条件下における皮膚感覚測定	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	
10	泌尿器	尿検査と諸条件による変化を実験	
	事前学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p122-131)	
	事後学習 30分	レポート作成により、学習内容を定着させる。	

11	循環	血糖値測定について	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p167-173) レポート作成により、学習内容を定着させる。	
12	呼吸	各種条件下における呼吸検査について	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p107-118) レポート作成により、学習内容を定着させる。	
13	筋肉	筋組織について	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する レポート作成により、学習内容を定着させる。	
14	感覚①	各種条件下における皮膚感覚測定について	
	事前学習 30分 事後学習 30分	教科書の該当部分を読み、学習内容を把握する(教科書p208-214) レポート作成により、学習内容を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
生化学	卒業必修	食栄	1年	講義	2	えぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士資格を有し、食品医薬品会社にて特定保健用食品の研究開発を経験した教員より、生体内の代謝の概要と、生体の恒常性の調節機構を学ぶ。							
授業の概要							
健康と栄養の関係を理解するために、人体を構成する成分、生命活動を支える成分が食物から由来することを学ぶ。具体的には、たんぱく質、糖質、脂質の代謝(異化と同化)、生体エネルギーの生成と保存する方法、またこれらに関する酵素、ビタミンの作用を学ぶ。さらには人体の恒常性を維持する機構として神経系、遺伝子、ホルモン、免疫にかかわる器官と機能および、生体に存在するミネラルの働きについて学ぶ。							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・糖質、たんぱく質、脂質を分解することによってエネルギーを得る異化と、エネルギーを使ってたんぱく質、核酸、糖質、脂質を合成する同化(解糖系、TCAサイクル、電子伝達系でのエネルギーの生成・糖新生、グリコーゲンの合成と分解経路、油脂と脂肪酸の合成、β-酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの合成と利用・たんぱく質の分解と合成、アミノ酸の分解と利用)について説明できる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・酵素と補酵素について説明できる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・遺伝子の発現に対して説明できる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・恒常性の維持機構(神経、ホルモン、特異的生体防御、非特異的生体防御、体温、血圧、呼吸、酸塩基平衡と浸透圧による体液の調節)を説明できる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・糖質、たんぱく質、脂質を分解することによってエネルギーを得る異化と、エネルギーを使ってたんぱく質、核酸、糖質、脂質を合成する同化(解糖系、TCAサイクル、電子伝達系でのエネルギーの生成・糖新生、グリコーゲンの合成と分解経路、油脂と脂肪酸の合成、β-酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの合成と利用・たんぱく質の分解と合成、アミノ酸の分解と利用)について理解できる。【DP1:知識・技能】 ・酵素と補酵素について理解できる。【DP1:知識・技能】 ・遺伝子の発現に対して理解できる。【DP1:知識・技能】 ・恒常性の維持機構(神経、ホルモン、特異的生体防御、非特異的生体防御、体温、血圧、呼吸、酸塩基平衡と浸透圧による体液の調節)を理解できる。【DP1:知識・技能】 							
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) ¥2,640							
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：『2020年度版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2020) ¥1,210							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・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。学修成果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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(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。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
生化学	卒業必修	食栄	1年	講義	2	えぎのぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	生化学とは 人体の構造と代謝の概要(1)	人体成分と食事の関係、人体構造、細胞と器官	
	事前学習 5分	教科書1～24ページを読む	
	事後学習 10分	人体が食事成分から成り立っていることを知る。人体を構成する細胞、組織（上皮、支持、筋肉、神経細胞）と器官の種類と働きを知る	
2	人体の構造と代謝の概要(2)	消化吸収の概要、生体エネルギーの生成方法、ATPと生体酸化	
	事前学習 10分	教科書25～38ページを読む	
	事後学習 10分	三大栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の代謝の概要を知る。1～2まとめプリントを解く。	
3	糖質の構造と代謝(1)	糖質(単糖、少糖、多糖、複合糖質)の構造	
	事前学習 10分	教科書75～83ページを読む	
	事後学習 10分	糖質の構造と分類、機能を知る。	
4	糖質の構造と代謝(2)	糖質のエネルギー生成、エネルギー非生成代謝、血糖値の調節	
	事前学習 10分	教科書83～98ページを読む	
	事後学習 10分	解糖系、TCAサイクル、電子伝達系・ペントースリン酸経路・グリコーゲンの合成と分解・糖新生・グルコース以外の代謝を知る。3～4まとめプリントを解く。	
5	脂質の構造と代謝(1)	脂質(単純脂質、複合脂質、誘導脂質)の構造、脂肪酸について	
	事前学習 10分	教科書99～106ページを読む	
	事後学習 10分	脂質の構造と分類、機能を知る	
6	脂質の構造と代謝(2)	脂肪酸と脂質の生合成、エネルギー生成と貯蔵、 β -酸化、ケトン体とコレステロールの合成、不飽和脂肪酸の合成と分解	
	事前学習 10分	教科書107～123ページを読む	
	事後学習 10分	脂肪酸と脂質、リン脂質の合成と分解、 β -酸化、リポたんぱく質の働き、ケトン体とコレステロール、ホルモンの合成とイコサノイドの働きを知る。5～6まとめプリントを解く。	
7	たんぱく質の構造と代謝(1)	たんぱく質の構造と種類、アミノ酸とペプチドについて	
	事前学習 10分	教科書41～45ページを読む	
	事後学習 10分	たんぱく質の構造と分類、機能を知る	
8	たんぱく質の構造と代謝(2)	体たんぱく質の合成と分解、特殊生成物への変換	
	事前学習 10分	教科書59～73ページを読む	
	事後学習 10分	たんぱく質の動的平衡状態、アミノ酸の合成との分解、アミノ基転移反応、尿素サイクル、炭素骨格の代謝、クレアチンの合成と分解を知る。7～8まとめプリントを解く。	
9	たんぱく質の構造と代謝(3)	酵素の構造と機能	
	事前学習 10分	教科書48～58ページを読む	
	事後学習 10分	酵素の性質と特性、酵素の種類、活性の調節、補酵素について知る	
10	ビタミンの作用	代謝への関わり、過剰および欠乏	
	事前学習 10分	教科書147～165ページを読む	
	事後学習 10分	水溶性、脂溶性ビタミンの種類と栄養学的機能を知る。ホルモン様作用、抗酸化作用、補酵素としての働きを知る。9～10まとめプリントを解く。	

11	核酸、遺伝子の構造と代謝(1)	DNAの構造と機能	
	事前学習 10分	教科書125～137ページを読む	
	事後学習 10分	核酸、遺伝子の構造と機能を知る	
12	核酸、遺伝子の構造と代謝(2)	RNAの構造と機能	
	事前学習 10分	教科書138～137ページを読む	
	事後学習 10分	生体たんぱく質合成のしくみを知る。まとめプリントを解く。	
13	恒常性の機能と調節機構と 生体防衛機構	ホルモンの分類と作用機構、免疫とアレルギー	
	事前学習 10分	教科書167～187ページを読む	
	事後学習 10分	ホルモン受容体が細胞膜上、細胞内にある時の作用の違い、ホルモンによる血糖値、カルシウムイオン濃度の調節、性周期を知る。免疫の種類。まとめプリントを解く。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 40分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う	
	事後学習 30分	試験の確認を行い、学習と知識の定着を図る	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		生化学履修者				5, 9, 15	
実務経験のある教員による科目							
管理栄養士資格を有し、食品医薬品会社にて特定保健用食品、新規食品加工用酵素の研究開発を経験した教員より、糖質、脂質、たんぱく質の代謝の概要を実験を通じて学ぶ。							
授業の概要							
生化学の講義で学習した、食品中の糖質、脂質、たんぱく質を食品として摂取した時の代謝(異化と同化)について理解を深めるため、これらの栄養素がどのような成分で出来ているのか、どのような性質を有しているのか実験を通して学ぶ。また、これら栄養素の生体での機能について理解を深めるため、生体内で営まれる糖質、脂質、たんぱく質の消化を酵素を用いた実験を通して学ぶ。また、浸透圧による体液の調節の仕組みを、透析膜を使った実験により学ぶ。							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を理解し、これら栄養素の生体内での機能について説明できる。 ・酵素を使った実験の手法を理解し、実施できる。 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質、脂質、糖質の種類や構造、性質を理解し、これら栄養素の生体内での機能について説明できる。 ・酵素を使った実験の手法を理解し、説明できる。 ・浸透圧による体液の調節の仕組みを理解できる。 							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・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スマートフォンの使用を禁じる。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。レポートは溜めないで、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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
レポート(70%)、授業態度(30%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		生化学履修者				5, 9, 15	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	授業説明, 細胞小器官・細胞液について	授業の進め方、顕微鏡による細胞標本の観察、浸透圧実験	/
	事前学習 5分	配布プリント, 教科書7ページを読む	
	事後学習 10分	細胞の観察、細胞および透析膜を利用した浸透圧実験を行いレポートを完成させる	
2	糖質の構造	糖質の種類と定性試験	/
	事前学習 10分	教科書(糖質の構造と機能)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	でんぷん、マルトース、グルコース、ショ糖の構造を考え、糖質の定性試験レポートを書く	
3	糖質の酸による分解	酸によるでんぷん、ショ糖の分解と還元糖の生成	/
	事前学習 10分	教科書(糖質の代謝)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	でんぷん、ショ糖の硫酸分解による還元糖の生成をレポートにまとめる。	
4	糖質の酵素による分解	アミラーゼによるでんぷん、ショ糖の分解と還元糖の生成の有無	/
	事前学習 10分	教科書(糖質の代謝、酵素の構造と機能)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	糖質代謝のレポートを完成させる。酵素による糖質の消化の特徴を理解する。	
5	脂質の構造	油脂の種類と脂肪酸、グリセロール、コレステロールの特性	/
	事前学習 10分	教科書(脂質の構造と機能)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	各種脂肪酸、グリセロール、コレステロールの溶解性(蒸留水, 有機溶媒)、融点、臭いなどの特徴と各種油脂中の脂肪酸含量をレポートにまとめる。	
6	油脂のアルカリによる分解	油脂のケン化と油脂中の脂肪酸の分析	/
	事前学習 10分	教科書(脂質の構造と機能)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	アルカリ分解による油脂の変化とケンカ価、油脂中の脂肪酸をエステル化後ガスクロマトグラフィーにより分析する方法をレポートにしてまとめる。	
7	油脂の酵素による分解	リパーゼによる油脂の分解と脂肪酸の生成	/
	事前学習 10分	教科書(脂質の代謝、酵素の構造と機能)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	リパーゼによる油脂の消化を効率的に行うためには乳化剤の存在が必要であることを理解し、レポートをまとめる。	
8	たんぱく質の構造	たんぱく質の種類とアミノ酸の定性試験	/
	事前学習 10分	教科書(タンパク質の構造)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	各種アミノ酸の溶解性、味、ニンヒドリンとの反応性など定性試験の特徴と各種たんぱく質中のアミノ酸の種類と含量をレポートにまとめる	
9	たんぱく質の酵素による分解	ペプシンによるたんぱく質の分解・ペプシンの至適pH	/
	事前学習 10分	教科書(タンパク質の代謝、酵素の構造と機能)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	ペプシンによるたんぱく質の分解とアミノ酸・ペプチドの生成をレポートにまとめる。	
10	たんぱく質のトリプシンによる分解	トリプシンの至適pH	/
	事前学習 10分	教科書(たんぱく質の消化)の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	トリプシンの至適pHの特徴と膵液との関係をレポートにまとめる。	

11	たんぱく質のトリプシンによる分解	トリプシンの至適pH	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書（たんぱく質の消化）の講義内容を確認する。 トリプシンの至適 pH の特徴と膵液との関係をレポートにまとめる。	
12	酵素反応速度	基質濃度の影響・ミカエリス定数の求め方	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書（酵素反応）の講義内容を確認する。 ペプシンの反応速度と基質濃度の関係をレポートにまとめる。	
13	浸透圧による体液の調節	ミカエリス定数の求め方	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書（酵素反応）の講義内容を確認する。 ペプシンの反応速度と基質濃度の関係よりミカエリス定数を求めレポートを完成させる。	
14	まとめ	実験結果について考察・総括	
	事前学習 10分 事後学習 10分	全レポートを確認する。 総括として、学修成果レポートを作成する。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学各論（食品加工学を含む）（食品学Ⅱ）	卒業必修	食栄	1年後学期	講義	2	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 （栄養士、FS、FC）		特になし				16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」になるためには、さまざま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が必要である。私たちの食生活を支える食品の数は非常に多く、2,000品目を超える膨大な種類が日本食品標準成分表には収載されている。食品学総論では食品中の成分や性質について総合的に学んだが、本科目では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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・食品を体系的に把握して分類でき、分類ごとの食品の種類を具体的に述べるようになる。【DP1：知識・技能】 ・各種食品の性状や形態を理解し、栄養素や成分特性などの特徴および加工食品の種類について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品加工の目的および意義について説明できるとともに、これからの社会における意義・目的を考察できるようになる。【DP1：知識・技能、DP2：思考力・判断力・表現力】 ・科学的な視点で各種加工食品の製造原理および具体的な加工方法を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・食品を分類し、分類ごとの食品の種類を述べるようになる。【DP1：知識・技能】 ・各種食品の性状や形態を理解し、特徴や加工食品の種類などについて基本的なことが説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・食品加工の目的および意義について概要を説明できる。【DP1：知識・技能】 ・各種加工食品の製造原理や加工方法について基本的な説明ができるようになる。【DP1：知識・技能】 							
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)¥2,420 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,300（購入済）							
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2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020）（給食計画・実務論Ⅰで購入）¥1,404 資料 必要に応じてプリントを配布							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
小テストは採点后、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・スマートフォンの操作禁止。 ・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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(50%)、小テスト(20%)、提出物(20%)、受講態度(10%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学各論（食品加工学を含む）（食品学Ⅱ）	卒業必修	食栄	1年後学期	講義	2	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目（栄養士、FS、FC）		特になし				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	畜産食品の種類と加工1	シラバス説明、卵の種類と加工品、飲用乳の種類と成分	
	事前学習 40分	栄養強化卵、卵加工品の種類を、実際の売り場で調べる。自宅で購入した牛乳の表示を記録してくる。	
	事後学習 30分	新しい卵と古い卵について卵黄、濃厚卵白の様子の違いを目視で観察する。	
2	畜産食品の種類と加工2	食肉類の種類と特徴、熟成、成分、食肉加工品	
	事前学習 30分	牛肉、豚肉、鶏肉の色の違いを比較観察する。市販食肉加工品の種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30分	生肉・食肉加工品の肉色変化と加熱による変化を比較する。	
3	畜産食品の種類と加工3	乳の加工品	
	事前学習 20分	牛乳・乳製品の種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30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。	
4	水産食品の種類と加工1	魚介類の分類、種類と成分、死後変化	
	事前学習 20分	魚介類の種類について実際の売り場で調べ、旬の魚がどれくらいあるのかも確認する。	
	事後学習 30分	白身魚と赤身魚を加熱し、硬さや繊維の状態を確認する。	
5	水産食品の種類と加工2	魚介類の加工品、藻類	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
6	農産食品の種類・特徴と加工1	穀類の種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
7	農産食品の種類・特徴と加工2	いも類の種類と成分および加工品、種実類の種類と成分	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 30分	さつまいも、じゃがいもの品種を調べる。穀類といも類の共通点と相違点を考えてまとめる。	
8	農産食品の種類・特徴と加工3	豆類の種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	豆腐の種類と凝固剤を実際の売り場で調べる。	
	事後学習 30分	豆乳と牛乳を比較してみる（ただしアレルギーがある場合には無理をしない）。	
9	農産食品の種類・特徴と加工4	野菜類の分類、種類と成分、加工品	
	事前学習 30分	2日間の食事で食べた野菜の種類と概量を書き出す。	
	事後学習 30分	摂取可能な栄養素や成分等をPRできるような、野菜類を5種類以上用いた料理を1つ考える。	
10	農産食品の種類・特徴と加工5	果実類の分類、種類と成分、生理変化と貯蔵および加工品、きのこ類の種類と成分	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 30分	野菜類と果物類、野菜類ときこの類の共通点および相違点を考えてノート等にまとめる。	

11	微生物利用食品1	アルコール飲料の種類と製造法	
	事前学習 30分 事後学習 10分	市販の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。 再度、実際の売り場で食品を確認する。	
12	微生物利用食品2	発酵調味料の種類と製造法、その他の微生物利用食品	
	事前学習 30分 事後学習 10分	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。 再度、実際の売り場で食品およびその表示を確認する。	
13	加工食品とその素材1	油脂類、糖類、甘味料の種類と製造法、調味料、香辛料、嗜好食品、加工食品の種類	
	事前学習 60分 事後学習 10分	固形脂、砂糖、甘味料、コーヒー、緑茶、紅茶の種類の種類について実際の売り場で調べてくる。 再度、実際の売り場で食品およびその表示を確認する。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 360分 事後学習 90分	これまでの学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。 試験でできなかったところを見直し、学習内容を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	1年 後学期	実験	1	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし				5, 9, 15	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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。「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」および「ニーズに合った献立を提案できる栄養士」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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査を通して、実験データを整理し評価することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことを具体例を挙げてレポートに記述できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・基本的な実験手法を理解し、安全に配慮しながら適切に行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査を通して、実験データを整理してレポートにまとめることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことについてレポートに記述できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・基本的な実験手法を理解して適切に行うことができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・班員とコミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】 							
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							
<p>参考書 (社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社 (2018) ¥2,310 松岡麻男、小田隆弘他著：『新 入門食品衛生学 (改訂第4版)』 南江堂 (「食品衛生学」で購入済)</p>							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	1年 後学期	実験	1	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし				5, 9, 15	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
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	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	授業を振り返り、器具等の取扱いを覚える。	
2	洗浄度検査1	手指の洗浄試験(洗浄操作、サンプリング)	
	事前学習 15分	手指の洗浄で気を付ける点について、考えてくる。	
	事後学習 60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。	
3	洗浄度検査2	手指の洗浄試験(結果測定・観察)、食器の洗浄試験	
	事前学習 15分	食器の洗浄について効果的な方法を考えてくる。	
	事後学習 60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。	
4	微生物検査の説明・準備	微生物検査に関する実験の説明、準備	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 10分	微生物の取り扱い法に関する内容を復習する。	
5	食環境の微生物検査1	空中落下菌の定量(サンプリング)	
	事前学習 15分	どのような場所で実験を行ったらよいかを考えてくる。	
	事後学習 60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。	
6	食環境の微生物検査2	空中落下菌の定量(結果測定・観察)とまとめ、付着菌の定量(サンプリングおよび培地への接種、ATP測定)	
	事前学習 15分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	
	事後学習 60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。	
7	食環境の微生物検査3	付着菌の定量(結果測定・観察)と結果のまとめ、次回実験の準備	
	事前学習 15分	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。	
	事後学習 60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。	
8	食品の微生物検査 1	食品中の一般生菌数測定(食品からのサンプリングと培地への接種)	
	事前学習 20分	食品の微生物を計測する方法について調べてくる。	
	事後学習 60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。	
9	食品の微生物検査2	食品中の大腸菌群測定(食品からのサンプリングと培地への接種)、一般生菌数の定量	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60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。	
10	食品の微生物検査3	食品中の大腸菌群の定量(結果測定・観察)	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60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。	

11	食品添加物の検査1	食用色素混液の分離	
	事前学習 15分 事後学習 40分	食品添加物の着色料について、教科書を読んでき。 身近な食品に含まれる着色料を探してみる。	
12	食品添加物の検査2	食品中の食用色素分析(色素抽出)	
	事前学習 20分 事後学習 60分	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。 実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
13	食品添加物の検査3	食品中の食用色素分析(展開・測定・同定)	
	事前学習 15分 事後学習 60分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。 実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
14	まとめ	実験内容の整理、振り返り、発表	
	事前学習 15分 事後学習 60分	これまでの実験内容を振り返り、発表の準備をする。 これまでの実験内容を振り返る。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	2年 後学期	実験	1	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし				5, 9, 15	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査を通して、実験データを整理し評価することができるようになる。 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことを具体例を挙げてレポートに記述できるようになる。 ・基本的な実験手法を理解し、安全に配慮しながら適切に行うことができるようになる。 ・班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・手指および食器の洗浄試験、食品の微生物検査を通して、実験データを整理してレポートにまとめることができるようになる。 ・実験の結果から理解した衛生管理の必要性および実践可能なことについてレポートに記述できるようになる。 ・基本的な実験手法を理解して適切に行うことができるようになる。 ・班員とコミュニケーションをとりながら実験を進めることができるようになる。 							
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							
参考書 (社)日本フードスペシャリスト協会編：『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社 (2018) ¥2,310 松岡麻男、小田隆弘他著：『新 入門食品衛生学 (改訂第4版)』 南江堂 (「食品衛生学」で購入済)							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
レポート(70%)、受講態度等(30%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品衛生学実験	選択	食栄	2年 後学期	実験	1	みつばし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし				5, 9, 15	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
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	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	授業を振り返り、器具等の取扱いを覚える。	
2	洗浄度検査1	手指の洗浄試験(洗浄操作、サンプリング)	
	事前学習 15分	手指の洗浄で気を付ける点について、考えてくる。	
	事後学習 60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。	
3	洗浄度検査2	手指の洗浄試験(結果測定・観察)、食器の洗浄試験	
	事前学習 15分	食器の洗浄について効果的な方法を考えてくる。	
	事後学習 60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。	
4	微生物検査の説明・準備	微生物検査に関する実験の説明、準備	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 10分	微生物の取り扱い法に関する内容を復習する。	
5	食環境の微生物検査1	空中落下菌の定量(サンプリング)	
	事前学習 15分	どのような場所で実験を行ったらよいかを考えてくる。	
	事後学習 60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。	
6	食環境の微生物検査2	空中落下菌の定量(結果測定・観察)とまとめ、付着菌の定量(サンプリングおよび培地への接種、ATP測定)	
	事前学習 15分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。	
	事後学習 60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。	
7	食環境の微生物検査3	付着菌の定量(結果測定・観察)と結果のまとめ、次回実験の準備	
	事前学習 15分	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。	
	事後学習 60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。	
8	食品の微生物検査 1	食品中の一般生菌数測定(食品からのサンプリングと培地への接種)	
	事前学習 20分	食品の微生物を計測する方法について調べてくる。	
	事後学習 60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。	
9	食品の微生物検査2	食品中の大腸菌群測定(食品からのサンプリングと培地への接種)、一般生菌数の定量	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60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。	
10	食品の微生物検査3	食品中の大腸菌群の定量(結果測定・観察)	
	事前学習 15分	前回の実験条件を整理し、結果を予想する。	
	事後学習 60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。	

11	食品添加物の検査1	食用色素混液の分離	
	事前学習 15分 事後学習 40分	食品添加物の着色料について、教科書を読んでき。 身近な食品に含まれる着色料を探してみる。	
12	食品添加物の検査2	食品中の食用色素分析(色素抽出)	
	事前学習 20分 事後学習 60分	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。 実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
13	食品添加物の検査3	食品中の食用色素分析(展開・測定・同定)	
	事前学習 15分 事後学習 60分	前回の実験での注意事項と手法を復習してくる。 実験内容を整理し、指定した内容のレポートを作成する。	
14	まとめ	実験内容の整理、振り返り、発表	
	事前学習 15分 事後学習 60分	これまでの実験内容を振り返り、発表の準備をする。 これまでの実験内容を振り返る。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用栄養学Ⅱ (栄養学Ⅱ)	卒業必修	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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・FS・FC)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」の履修者				16	
実務経験のある教員による科目							
ライフステージ別健診の栄養相談や健康教室開催の経験を有する教員から、ライフステージごとの生理的・身体的特徴、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ぶ。							
授業の概要							
ニーズに合った献立が提案でき、調理技術に長けた栄養士になるためには、ライフステージごとの身体的・生理的特徴を理解し、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために知識や技術を修得する必要がある。本授業ではライフステージごとの生理的・身体的特徴、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ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
1. ライフステージごとの身体的・生理的特徴を詳細に説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を具体的に説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 公衆栄養活動の実践につなげるために、修得した知識を活用し、発信することができる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. ライフステージごとの身体的・生理的特徴の概要を説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 公衆栄養活動の実践につなげるために、修得した知識を活用することができる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
栢下 淳, 上西 一弘/編:『応用栄養学』羊土社(最新版)(他科目で購入) 『日本人の食事摂取基準』(2020年版)第一出版(応用栄養学Ⅰで購入)							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付 全国栄養士養成施設協会(編):『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社(2020)							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テスト及び提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(40%)、 小テスト(30%)、 提出物(20%) 取り組み姿勢(10%)の総合評価。				S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点):到達目標を達成している B(79-70点):到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点):単位修得目標を達成している D(59-0点):単位修得目標を達成できていない R:未受験 Z:受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用栄養学Ⅱ (栄養学Ⅱ)	卒業必修	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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」の履修者				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション、妊娠期の食事の管理 中心とした栄養管理	授業の進め方、妊娠期の生理的・身体的特徴	
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる。「妊娠期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	妊娠期の生理的・身体的特徴についてまとめる	
2	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした 栄養管理1	妊娠期の栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「妊娠期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理についてまとめる	
3	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした 栄養管理2	授乳期の生理的・身体的特徴、栄養評価、栄養管理、特徴的な 疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「授乳期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、栄養評価、栄養管理、特徴的な疾病とその栄養管理 についてまとめる	
4	新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした 栄養管理1	生理的・身体的特徴、栄養評価、母乳栄養・人工栄養とその支 援	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、栄養評価、母乳栄養・人工栄養とその支援ついてま とめる	
5	新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした 栄養管理2	摂食機能の発達と離乳の方法と支援、特徴的な疾病とその栄養 管理、食物アレルギーの対応	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	摂食機能の発達、離乳方法と支援、疾病と栄養管理、食物アレルギー対応 についてまとめる	
6	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中 心とした栄養管理1	幼児期の生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養 管理、特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「幼児期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、疾病と栄養管 理ついてまとめる	
7	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中 心とした栄養管理3	学童期の生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養 管理、特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「学童期」の章を読んでくる	
	事前学習 30分	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、疾病と栄養管 理ついてまとめる	
8	幼児期、学童期、思春期の食事の管理を中 心とした栄養管理4	思春期の生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養 管理、特徴的な疾病とその栄養管理	
	事前学習 20分	「思春期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価、栄養管理、疾病と栄養管 理ついてまとめる	
9	成人期、更年期の食事の管理を中心とした 栄養管理1	生理的・身体的特徴、生活習慣病に関連する社会生活と食環境	
	事前学習 20分	「成人期、更年期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	生理的・身体的特徴、生活習慣病に関連する社会生活と食環境ついてまと める	
10	成人期、更年期の食事の管理を中心とした 栄養管理2	栄養管理、特徴的な疾病の発症と重症化予防その栄養管理	
	事前学習 20分	「成人期、更年期」の章を読んでくる	
	事後学習 30分	栄養管理、特徴的な疾病の発症と重症化予防その栄養管理についてまとめ る	

11	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理 1	生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価	
	事前学習 20分 事後学習 30分	「高齢期」の章を読んでくる 生理的・身体的特徴・食生活の特徴、栄養評価についてまとめる	
12	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理 2	栄養管理、摂食嚥下機能・消化機能に応じた栄養管理	
	事前学習 20分 事後学習 30分	「高齢期」の章を読んでくる 栄養管理、摂食嚥下機能、消化機能に応じた栄養管理についてまとめる	
13	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理 3	特徴的な疾病の理解と栄養管理	
	事前学習 20分 事後学習 30分	「高齢期」の章を読んでくる 栄養管理、摂食嚥下機能、消化機能に応じた栄養管理についてまとめる	
14	振り返り、まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 360分 事後学習 60分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。 試験内容を見直し、学習を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
臨床栄養学 (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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」「解剖生理学Ⅰ」履修者				16	
実務経験のある教員による科目							
生活習慣病の栄養相談及び健康教室開催の経験を有する教員から、疾病の原因、病態、症状、診断と栄養管理について学ぶ。							
授業の概要							
ニーズに合った献立を提案するためには、疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識が必要である。本授業は疾病の原因、病態、症状、症候、診断、治療について、人体の構造と機能に関連づけて講義し、その食事管理を中心とした栄養管理について詳しく解説する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 疾病の成り立ちを詳細に説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 疾患の症候と診断・治療の概要を詳細に説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 食事の管理を中心とした栄養管理が立案できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 疾病の成り立ちが説明できる。【DP1：知識・技術】 2. 疾患の症候と診断・治療の概要が説明できる。【DP1：知識・技術】 3. 食事の管理を配慮した栄養管理が立案できる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
友竹浩之・塚原丘美：『栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論』 講談社（最新刊）¥2,860 「日本人の食事摂取基準」（2020年版）第一出版（応用栄養学Ⅰで購入）							
参考書・資料							
授業内に適宜指示、プリントを配付 全国栄養士養成施設協会（編）：『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2020） ¥1,210							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テスト及び提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験（40%）、 小テスト（40%）、 取り組み姿勢（20%）の総合評価。				S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認を

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
臨床栄養学 (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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「基礎栄養学」「応用栄養学Ⅰ」「解剖生理学Ⅰ」履修者				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、栄養・食事療法、栄養補給法	授業の進め方、臨床栄養の概念、栄養・食事療法、栄養補給法	
	事前学習 20分	「臨床栄養の概念」「栄養・食事療法、栄養補給法」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	臨床栄養の概念について復習し、栄養・食事療法、栄養補給法についてまとめる。	
2	栄養、代謝・内分泌系疾患1	るい瘦(やせ)・肥満・メタボリックシンドロームの病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中のるい瘦、肥満、メタボリックシンドロームの部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	るい瘦、肥満、メタボリックシンドロームについてまとめる。	
3	栄養、代謝・内分泌系疾患2	糖尿病の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中の糖尿病の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	糖尿病についてまとめる。	
4	栄養、代謝・内分泌系疾患3	脂質異常症の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中の脂質異常症の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	脂質異常症についてまとめる	
5	栄養、代謝・内分泌系疾患4	痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「栄養、代謝・内分泌系疾患」の章の中の痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	痛風、高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症についてまとめる	
6	消化管系疾患1	口腔疾患・胃・腸疾患の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「消化器系疾患」の章の口腔疾患・胃・腸疾患の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	口腔疾患・胃・腸疾患についてまとめる。	
7	消化管系疾患2	肝疾患・膵疾患の病態と栄養管理、外科的・内科的治療・緩和ケアの栄養管理	
	事前学習 20分	「消化器系疾患」の章の肝疾患・膵疾患の章を読んでくる。	
	事前学習 20分	肝疾患・膵疾患についてまとめる。	
8	循環器系疾患	高血圧症・動脈硬化・虚血性心疾患・脳血管障害の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「循環器系疾患」の章の高血圧症・動脈硬化・虚血性心疾患・脳血管障害の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	高血圧症・動脈硬化・虚血性心疾患・脳血管障害についてまとめる。	
9	腎・尿路系疾患	慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・血液透析・腹膜透析の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「腎・尿路系疾患」の章の慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・血液透析・腹膜透析の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	慢性腎臓病・糖尿病性腎症・慢性腎不全・血液透析・腹膜透析についてまとめる。	
10	血液系疾患	貧血の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「血液系疾患」の章の貧血の部分を読んでくる。	
	事後学習 20分	貧血についてまとめる。	

11	呼吸器系疾患	呼吸器疾患の病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「呼吸器疾」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	呼吸器疾患についてまとめる。	
12	運動器系（筋・骨格）疾患、摂食機能低下	「筋・骨疾患」の病態と栄養管理 摂食機能低下の栄養管理	
	事前学習 20分	「筋・骨疾患」「摂食機能低下」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	筋・骨疾患、摂食機能低下についてまとめる。	
13	免疫・アレルギー疾患	食物アレルギーの病態と栄養管理	
	事前学習 20分	「免疫・アレルギー疾患」の章を読んでくる。	
	事後学習 20分	免疫・アレルギー疾患についてまとめる。	
14	振り返り、まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 360分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 60分	試験内容を見直し、学習を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
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	
実務経験のある教員による科目							
生活習慣病の栄養指導経験を有する教員から生活習慣病の症例を用い、血液の検査データと食事内容を学生自ら評価し、指導案を立案し、栄養指導のロールプレイングを行う。							
授業の概要							
臨床検査値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評価し、栄養指導案を作成する。その内容から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。							
到達（成績評価A）目標							
1. 生活習慣病を中心とした病態の臨床検査値の数値から総合的に判断し、適切な評価ができる。 2. 栄養状態と食事調査から総合的に判断し、適切な評価ができる。 3. 評価から具体的で実行可能な栄養指導案が立案できる。 4. 相談者に対し、わかりやすく評価を伝え、実行可能な指導案を伝えることができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 生活習慣病を中心とした病態の臨床検査値の数値から評価ができる。 2. 栄養状態と食事調査から評価ができる。 3. 評価から栄養指導案が立案できる。 4. 相談者に対し、評価を伝え、指導案を伝えることができる。							
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							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、スマートフォン使用禁止。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。 ・ディスカッションは積極的に発言し、活発な討論を行う。 							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(60%)、 症例研究(30%)、 取り組み姿勢(10%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
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	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
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	/
	事前学習 5分	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。	
	事後学習 15分	取り上げた疾患について復習をする。	
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	/
	事前学習 15分	内容にある疾患の部分を読んでくる。	
	事後学習 15分	身体計測、生化学検査、臨床審査、食事調査について復習する。	
3	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	/
	事前学習 10分	教科書の巻末資料（血液生化学検査）を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査について復習する。	
4	症例研究1	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	/
	事前学習 10分	配付された資料を読んでくる。	
	事後学習 15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。	
5	症例研究2	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	/
	事前学習 10分	配付された資料を読んでくる。	
	事後学習 15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。	
6	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	/
	事前学習 15分	症例内容の疾患の部分を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査と食事療法について復習する。	
7	症例研究1	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	/
	事前学習 10分	配付された資料を読んでくる。	
	事後学習 15分	臨床検査と食事療法について復習する。	
8	症例研究2	栄養指導のロールプレイング原稿の作成	/
	事前学習 10分	ロールプレイング原稿の立案をしてくる。	
	事後学習 10分	担当症例のロールプレイング原稿を作成する。	
9	症例研究3	栄養指導のロールプレイング原稿の作成	/
	事前学習 10分	担当症例のロールプレイング原稿作成の準備をしてくる。	
	事後学習 10分	担当症例のロールプレイング原稿を完成させる。	
10	症例研究発表（ロールプレイング）1	栄養指導のロールプレイングの発表	/
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 10分	担当症例のロールプレイングを完成させる。 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。	

11	症例研究発表（ロールプレイング）2	栄養指導のロールプレイングの発表	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 15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。	
12	症例研究発表（ロールプレイング）3	栄養指導のロールプレイングの発表	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 15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。	
13	症例研究発表（ロールプレイング）4、指導記録（SOAP）の作成	栄養指導のロールプレイングの発表 指導記録（SOAP）の作成	
	事前学習 10分	ロールプレイングの原稿の発表の準備をしてくる。	
	事後学習 15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。指導記録（SOAP）について復習する。	
14	振り返り、まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 360分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 60分	試験内容を見直し、学習を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
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	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
目的に応じた「おいしい」献立を立案するためには、疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識と技術が必要である。本授業では、「臨床栄養学実習Ⅰ」で学んだ病態に応じた対応食の実践をさらに応用するため、常食から対象者に合った展開食献立の作成(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。							
到達(成績評価A)目標							
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総合的に考えて目的に適した献立作成をすることができる。 2. 常食を病態に応じたエネルギーコントロール食、軟菜食に適切に展開し、栄養士としての役割を意識しながら実践することができる。							
単位取得(成績評価C)目標							
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. 常食を病態に応じたエネルギーコントロール食、軟菜食に展開することができる。							
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) 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) (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 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』 科学同人 (2016) ¥1,620							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
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。 6. 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担当教員に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。							
成績評価方法				成績評価基準			
献立課題(25%)、調理技術(20%)、課題(25%)、取り組み姿勢(30%)の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
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, 15, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
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	/
	事前学習 10分	シラバス、「臨床栄養学概論」栄養・食事療法、栄養補給法の章を読んでくる。	
	事後学習 90分	常食の献立案を考える。	
2	常食の献立作成1	常食の考え方 献立作成 原価計算 発注 (演習)	/
	事前学習 15分	「調理・献立坂本裕子・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』を読んでくる。	
	事後学習 120分	常食の献立を完成させる。	
3	常食の献立作成2	常食の考え方 献立作成 原価計算 発注 (演習)	/
	事前学習 15分	「調理・献立坂本裕子・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』を読んでくる。	
	事後学習 120分	常食の献立を完成させる。	
4	常食の実習1 特別治療食の献立作成1	常食の実習 エネルギーコントロール食の献立作成	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 『臨床・調理』エネルギーコントロールのための調理の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の修正と課題を作成する。	
5	常食の実習2	常食の実習 常食献立の修正とレポート作成	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の修正と課題を作成する。	
6	特別治療食の献立作成2	エネルギーコントロール食の献立作成 発注 (演習) 常食献立の修正とレポート作成	/
	事前学習 20分	『臨床・調理』エネルギーコントロールのための調理の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	エネルギーコントロール食の献立を完成させる。	
7	特別治療食の実習1	エネルギーコントロール食の実習 軟菜食の献立作成 発注 (演習)	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 『臨床・調理』軟菜食のための調理の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。 軟菜食の献立を完成させる。	
8	特別治療食の実習2	エネルギーコントロール食の実習 軟菜食の献立作成 発注 (演習)	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 『臨床・調理』軟菜食のための調理の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。 軟菜食の献立を完成させる。	
9	特別治療食の実習3	エネルギーコントロール食の実習 軟菜食の献立作成 発注 (演習)	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 『臨床・調理』軟菜食のための調理の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。 軟菜食の献立を完成させる。	
10	特別治療食の実習4	エネルギーコントロール食の実習 軟菜食の献立作成 発注 (演習)	/
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 『臨床・調理』軟菜食のための調理の章を読んでくる。	
	事後学習 120分	実習した献立の課題を作成する。 軟菜食の献立を完成させる。	

11	一般治療食の実習1	軟菜食の実習 エネルギーコントロール食のレポート作成	
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 実習した献立の課題を作成する。	
12	一般治療食の実習2	軟菜食の実習 エネルギーコントロール食のレポート作成	
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 実習した献立の課題を作成する。	
13	一般治療食の実習3	軟菜食の実習 エネルギーコントロール食のレポート作成	
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 実習した献立の課題を作成する。	
14	一般治療食の実習4	軟菜食の実習 エネルギーコントロール食のレポート作成	
	事前学習 20分 事後学習 120分	実習献立の作り方と作業工程表を作成してくる。 実習した献立の課題を作成する。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論実習Ⅱ」履修者				9, 11, 16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
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。授業終了時に毎回、ミニット・ペーパー(感想用紙)を提出する。							
到達(成績評価A)目標							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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説明できる。 2. 対象者の事例について食生活に関する優先的課題を見出し、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導計画を立てられるようになる。 							
単位取得(成績評価C)目標							
<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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概説できる。 2. 対象者の事例について食生活に関する課題を見出し、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導計画を立てられるようになる。 							
教科書							
<p>城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論(第5版)』東京教学社(最新版)¥2,420 栢下淳、上西一弘編：『応用栄養学』羊土社(2015)(栄養学Ⅱで購入)</p>							
参考書・資料							
<p>必要に応じてプリントを配付 全国栄養士養成施設協会(編)：『2019年版 栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社(2019)(購入済)</p>							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
<ul style="list-style-type: none"> ・ミニット・ペーパーは翌週の授業時に返却する。 ・提出物は添削ののち、各自に返却する。 							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ol style="list-style-type: none"> 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、次回までに内容を見直しておく。 3. 授業内で数回、小テストを実施する。 							
成績評価方法		成績評価基準					
学修成果確認のための試験(50%)、提出物(30%)、取り組み姿勢(20%)の総合評価。		<p>S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格</p>					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ」「栄養指導論実習Ⅱ」履修者				9, 11, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導1	ライフステージ、ライフスタイルごとの食生活	
	事前学習 60分	シラバスを読む。「栄養指導論Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「栄養学実習」について全体的に見直す。	
	事後学習 30分	ライフステージ、ライフスタイルごとの食生活における特徴・課題、必要とする対策・アプローチについて把握する。	
2	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導2	妊娠期・授乳期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	妊産婦のための食生活指針を見直し、「妊娠前からの健康なからだづくり」を実践する。	
3	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導3	乳時期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。「栄養学Ⅱ」「栄養学実習」で学んだ内容を復習する。	
	事後学習 45分	「離乳の進め方の目安」を中心に復習すし、月齢にあった食物や調理法について整理する。	
4	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導4	幼児期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の幼少期の食生活について振り返る。	
	事後学習 30分	幼児期における食育の役割についてまとめる。	
5	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導5	食物アレルギー児の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。食物アレルギーに関する社会的動向を把握する。	
	事後学習 45分	食物アレルゲン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。	
6	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導6	学童期の栄養教育・栄養指導1	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の学童期の食生活について振り返る。	
	事後学習 30分	学童期における食育の役割についてまとめる。	
7	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導7	思春期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の思春期の食生活について振り返る。	
	事後学習 45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。	
8	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導8	アスリートの栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 30分	一般人とアスリートの食事のとり方について、主な違いを説明できるようにする。	
9	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導9	成人期の栄養教育・栄養指導1	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。他科目で学んだメタボリックシンドロームの診断基準等について見直す。	
	事後学習 30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。メタボリックシンドロームを予防するため、学習内容を自身や身近な人に役立てる。	
10	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導10	高齢期の栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む、「介護食講座（栄養学実習）」の資料を見直す。	
	事後学習 30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。	

11	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導11	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	
	事前学習 20分 事後学習 45分	教科書の該当ページを読む。 食育推進基本計画の1次、2次、3次の違いを捉える。子どもの食育の重要性をまとめる。	
12	食育推進基本計画の推進と栄養教育1	保育所・学校教育と栄養教育	
	事前学習 20分 事後学習 30分	教科書の該当ページを読む。 職場における栄養教育の課題をわかるようにする。	
13	食育推進基本計画の推進と栄養教育2	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	
	事前学習 20分 事後学習 30分	教科書の該当ページを読む。 活動分野における栄養教育・指導の特徴を捉える。	
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果確認のための試験	
	事前学習 360分 事後学習 60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。 試験でできなかったところを見直し、次回以降、間違えることのないよう学習を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ、Ⅱ」履修者				9, 11, 16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。</p> <ol style="list-style-type: none"> 様々な栄養情報を整理したうえで、正確な情報を発信することができるようになる。 対象者の食生活調査・分析を行い、結果を客観的に捉え、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるようになる。 対象者の担当者（栄養士役）として主体的に課題に取り組み、責任をもった言動ができるようになる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>栄養士としての考動力を身につけるとともに学外実習に備える。</p> <ol style="list-style-type: none"> 正確な情報を発信することができるようになる 対象者の食生活調査・分析を行い、課題を見出して栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導の実践ができるようになる。 対象者の担当者（栄養士役）として責任をもった言動ができるようになる。 							
教科書							
<p>城田知子ほか：『イラスト栄養教育・栄養指導論〈第5版〉』東京教学社（最新版）¥2,420 栢下淳、上西一弘編：『応用栄養学』羊土社（2015）（栄養学Ⅱで購入）</p>							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配付							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
<ul style="list-style-type: none"> 授業時間内に進捗状況を口頭で説明する機会を作り、その場でコメントする。 提出課題は添削ののち、各自に返却する。 							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ol style="list-style-type: none"> 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 欠席した際は、次回までに課題を進めておく。 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。 							
成績評価方法		成績評価基準					
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。		<p>S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格</p>					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 「栄養指導論Ⅰ、Ⅱ」履修者				9, 11, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	栄養教育と情報処理及び有効な活用法1	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)	
	事前学習 5分	エクセルの使い方を復習する。	
	事後学習 30分	課題を完成させ、提出する。	
2	栄養教育と情報処理及び有効な活用法2	栄養情報の収集及び栄養教育媒体の作成(2)	
	事前学習 60分	ワードの使い方を復習する。	
	事後学習 30分	課題を完成させ、提出する。	
3	栄養教育の実践	「3・1・2」弁当箱法セミナー	
	事前学習 60分	栄養バランスの良い献立作成について復習する。	
	事後学習 20分	5つのルールについて見直し、今後の食生活に役立てる。	
4	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価1	生活状況調査(タイムスタディ)	
	事前学習 20分	24時間の生活記録を記録する。	
	事後学習 30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。	
5	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価2	食事調査1	
	事前学習 45分	平日と休日の食事記録を行う。	
	事後学習 30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。	
6	栄養教育マネジメント1 対象者の実態把握方法と評価3	食事調査2 ロールプレイ	
	事前学習 20分	教科書(カウンセリング)のページを読む。	
	事後学習 30分	自己・他者評価から課題を見出す。	
7	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価1	高校生を対象とした食生活状況調査の実施(聞き取り)	
	事前学習 30分	自己・他者評価から課題を活かして聞き取りの実践に向けて準備をする。	
	事後学習 60分	聞き取りの体験について自己評価を行い、感じたことをまとめる。	
8	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価2	食生活状況調査の整理と評価及び問題点の抽出	
	事前学習 45分	対象者の食生活に関する特徴を捉える。	
	事後学習 45分	対象者の食生活に関する課題をできるだけ挙げ、優先順位を付ける。	
9	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価3	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	
	事前学習 45分	対象者の優先課題を基に指導の方針を考える。	
	事後学習 30分	必要な情報や資料が不足している場合は揃えておく。	
10	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価4	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(1)	
	事前学習 45分	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。	
	事後学習 90分	今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	

11	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価5	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(2)	
	事前学習 45分 事後学習 90分	リハーサルに向けて題材研究・教材作成を進め、個別指導を具体化させる。 進捗状況を把握して今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	
12	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価6	対象者に合わせた栄養教育指導案・媒体の作成(3)	
	事前学習 45分 事後学習 90分	リハーサルに向けて題材研究・教材作成を進め、個別指導を具体化させる。 進捗状況を把握して今後の計画を立て、遅れている場合は進める。	
13	栄養マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価8	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	
	事前学習 45分 事後学習 60分	結果報告のリハーサルに向けて自分の資料を客観的に評価する。 自己・他者評価から課題を見出し、より効果的な指導ができるよう改善する。	
14	栄養教育マネジメント2 食生活状況調査の実施及び評価9	高校生を対象とした食生活状況調査の実施(結果報告)	
	事前学習 60分 事後学習 30分	対象者が行動変容を起こせるような伝え方ができるよう準備する。 結果報告を振り返り、自己評価を行う。実習レポートを完成させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし				6・7・9, 15,16,17	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」という目標を達成するには、調理の目的、食事計画、調理・調味技術等の習得が必須である。本科目では、調理学、調理学実験、基礎調理学実習により習得した知識を基礎とし、調理・調味の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。最終回は来客向きハレの日のお弁当(主食・主菜・副菜)を課題とした実習テストに取り組む。また、学期中に行われる包丁技術試験に合格できる技術を身につける。</p>							
到達(成績評価A)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 食品の栄養特性、調理性等について植物性食品、動物性食品、成分抽出素材、その他の食品ごとに説明できる。【DP1:知識・技能】 食品の栄養性、安全性、嗜好性を各特性を高める基礎的調理方法について調理理論と結び付けて説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに説明できる。【DP1:知識・技能】 効率よく、適切な調理・調味操作ができる。【DP1:知識・技能】 料理様式別に日常の献立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活に活かすことができる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 食品の栄養特性、調理性等について基礎的な事項を説明できる。【DP1:知識・技能】 食品の栄養性、安全性、嗜好性を各特性を高める基礎的調理方法について基礎的な事項を説明できる。【DP1:知識・技能】 食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について基礎的な事項を説明できる。【DP1:知識・技能】 適切な調理・調味操作ができる。【DP1:知識・技能】 日常の献立を組むことができ、行事食の実習を実際の食生活の中に結びつけることができる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】 							
教科書							
<p>高橋節子、平尾和子：『新調理学実習・実験ー基礎から応用までー』時事通信社(2016)（「調理学実験」で購入済） 松本美鈴、平尾和子編著：『新調理学プラス』光生館(2020)（「調理学」で購入済） 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020：3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店(2020)（購入済）</p>							
参考書・資料							
<p>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 改訂増補 第1版』幸書房(2018)（「調理学実験」で購入済） (社)日本フードスペシャリスト協会編：『調理学第2版』建帛社(2020)¥2,090 資料：必要に応じてプリントを配布する。</p>							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
<p>実習テストの際に、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。 指定日以外で包丁技術確認試験を受ける場合は、各自で材料を用意する。</p>							
課題に対するフィードバック							
ノートは添削等ののち返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>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。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
<p>実習ノート(50%)、実習テスト・レポート(20%)、包丁技術試験(15%)、受講態度等(15%)の総合評価。 実習テストの評価は、原則として必ず参加しレポートを提出した場合に行う。また、単位修得には包丁技術試験に合格していることを条件とする。</p>				<p>S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格</p>			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし				6・7・9, 15, 16, 17	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 15分	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。	
	事後学習 90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。	
2	日本料理1 栗・魚の調理、煮物	栗ごはん、いわしのつみれ汁、なめ茸のみぞれ和え	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 90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。	
3	日本料理2 酢じめ・卵の調理、炊飯、菊花の取り扱い	雑穀飯、鱈の酢じめ、清汁（卵豆腐）、菊花の甘酢和え	
	事前学習 20分	塩ヅメ、酢ヅメについて予習をしてくる。野菜の色と調理について調べてくる。	
	事後学習 90分	三枚おろし、酢ヅメ、卵の調理性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。	
4	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	
	事前学習 20分	ず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。	
	事後学習 90分	ずし飯の作り方、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。	
5	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	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 90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。	
6	行事食2 クリスマス料理1：鶏一羽の扱い方	ローストチキン、サラダコンポーゼ	
	事前学習 20分	教科書で調理法を予習してくる。	
	事後学習 90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。	
7	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	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 90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。	
8	西洋料理1 魚・ルウ、牛乳の調理	コンソメジュリエンス、鮭のムニエル(ホワイトソース)、マッシュポテト、カスタードプディング	
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 90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。	
9	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	
	事前学習 20分	澱粉の調理性、肉の軟化方法について調べてくる。	
	事後学習 90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。	
10	行事食3 クリスマス料理2：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	
	事前学習 20分	チャウダーのとろみのつけ方、カキの扱い方注意点について予習してくる。	
	事後学習 90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。	

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、日出羹(田作り)	
	事前学習 30分 事後学習 90分	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。 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まとめる。	
12	行事食5 正月料理2：焼き物、煮物、酢の物	鮭の照り焼き、煎鶏、紅白なます(伊達巻、黒豆)	
	事前学習 20分 事後学習 90分	飾り切り、煮物の調理、酢の物の調味について予習する。 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まとめる。	
13	日本料理3 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	
	事前学習 20分 事後学習 90分	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。 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まとめる。	
14	実習テスト	来客向けハレの日のお弁当を作る(飯に合う主菜、副菜2品)	
	事前学習 90分 事後学習 60分	実習テストの内容を試作し、手順等を確認しておく。 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。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
調理学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件				AL	
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	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
調理学および調理学実習Ⅰで学んだ理論と技能を基礎として、目的に応じた献立を立て、各種食材に適切な調理・調味操作を、衛生的に一人で実施する知識・技能を習得する。具体的には、行事食や供応食料理および各国料理様式の特徴、食品の調理による変化、調理操作・調味操作、供食方法および食事作法を学び、目的に応じてそれぞれを効果的に選択する方法を身につける。最後の実習テストおよび発表では、献立の立案、調理・調味操作および供食方法を一人で企画・実施すること、またテストの評価コメントに対する解決策等を発表することにより、PDCAサイクルを回して自らの能力を高めることができる。							
到達（成績評価A）目標							
①各料理様式の特徴を説明することができ、衛生的・効率的に実習することができる。 ②主な行事食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法と食事作法を説明することができ、それらの知識を用いて衛生的・効率的に実習できる。 ③各種食品に適する調理・調味操作を理論的に説明でき、衛生的・効率的に実習できる。 ④旬の食材を適切に選択し、実際の食生活に効果的に利用できる。 ⑤目的に応じた献立作成の立案、調理・調味・供食操作を一人で企画・実施する能力に優れ、コメントに対する効果的な解決策等を発表することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
①料理様式の特徴をいくつか説明することができ、衛生的に実習することができる。 ②いくつかの行事食やパーティ料理の特徴、調理操作、供食方法および食事作法を説明することができ、それらの知識を用いて衛生的に実習できる。 ③各種食品に適する調理・調味操作を説明でき、衛生的に実習できる。 ④旬の食材を適切に選択し、実際の食生活に利用できる。 ⑤目的に応じた献立作成の立案、調理・調味・供食操作を一人で企画・実施し、コメントに対する解決策を発表することができる。							
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（購入済）							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布する。 松本美鈴・平尾和子共編著『新調理学プラス』光生館（2020）¥ 2,860（購入済）							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
実習テストにおいて、学校で用意できる食材・調味料以外に必要なものは、自己負担で準備する。							
課題に対するフィードバック							
・各回授業終了後に実習の反省・感想を提出する。添削後各自に返却し、次の授業に役立てる。 ・実習テストに対するコメントについて自己評価し、各自が改善点等を発表する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
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欠席が事前にわかる場合あるいは当日欠席する場合は、必ず連絡をすること。欠席した回の授業内容もノートに書いて提出する。 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。授業中にスマートフォンの操作を行わない。 ⑤授業13回目終了時に実習ノートを、14回目に実習テストのレポートを提出する。							
成績評価方法				成績評価基準			
ノート(40%)、実習テストとレポート(50%)、授業の取り組み姿勢(10%)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。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
調理学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件				AL	
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	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	フージョンフード料理：巻き寿司、椀物	オリエンテーション、カルフォルニアロール、沢煮椀、実習準備(ドライフルーツ、ポルボローネ)	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。カルフォルニアロールに使用する具材について調べる。	
	事後学習 60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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
2	日本料理(1)：塩じめ、酢じめ	鯔のたたき、黄身酢和え、つみれ汁、田舎蒸しパン	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。魚臭の除き方を復習する。	
	事後学習 60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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
3	日本料理(2)：祝い膳、澱粉の調理	赤飯、煮しめ、厚焼き卵、わらび餅	/
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 60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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
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	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。鰹の調理について予習する。	
	事後学習 60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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
5	スペイン・ポルトガル料理	パエリア、セロリサラダ、ポルボローネ	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。ピラフ(米料理)の特徴と調理のポイントを復習する。	
	事後学習 60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トに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
6	ロシア料理：小麦粉の膨化調理、煮込料理	ピロシキ、ボルシチ、ピクルス	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。ロシア料理の特徴を予習する。	
	事後学習 60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、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
7	中国料理(1)：春餅、炒菜、烤菜	春餅、鶏絲豆芽、蝦仁炒蛋、韭菜炒肉絲、烤肉、開口笑	/
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 60分	春餅とその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
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	/
	事前学習 20分	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。	
	事後学習 60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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
9	クリスマス料理：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	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。いくつかの国のクリスマス料理について調べる。	
	事後学習 60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く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
10	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	/
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。湿式加熱について復習する。	
	事後学習 60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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	

11	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	
	事前学習 20分 事後学習 60分	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。 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。実習の反省・感想の提出準備を行う。	
12	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	
	事前学習 20分 事後学習 60分	Buffet Partyのプリントを読んで、簡単な説明で実習を組み立てられるようにする。 Buffet Party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。次週のノート提出の準備を行う。	
13	実習テスト	世界の料理の実習テスト	
	事前学習 20分 事後学習 60分	実習テストの準備を行う。レポートの準備を行う。 実習テストの課題をまとめ、その解決策を考える。次週の発表とレポート提出の準備を行う。	
14	実習テストの振り返り	実習テストのまとめ、実習テストで生じた課題等に対する解決策の発表	
	事前学習 60分 事後学習 20分	実習テストで生じた課題を自ら解決し、テストの際に頂いたコメントに対する回答も含めて発表する準備を行う。 実習テストのまとめと提出物の確認を行う。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 調理学、給食計画・実務論Ⅰの履修者				16	
実務経験のある教員による科目							
特定給食施設（学校給食）の在職経験を有した教員より、給食の運営について学ぶ。							
授業の概要							
給食現場において、ニーズに合った献立の提案ができ調理技術に長けた栄養士になるためには、生産工程を理解したうえで衛生的・安全な業務を所定の時間内に決められた費用で遂行することが必要となる。本授業では、「給食計画・実務論Ⅰ」に続く内容として、衛生・安全、調理作業、経営、施設・設備、人事・労務等の様々な面から管理（マネジメント）について具体的に学習する。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。							
到達（成績評価A）目標							
<p>栄養士として必要な知識を身に付けるとともに給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える。</p> <ol style="list-style-type: none"> 給食の運営における衛生・安全管理、調理作業管理、経営管理、施設・設備管理、人事・労務管理が理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 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を理解し、すべての関連業務を把握したうえで給食提供の流れについて理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 特定給食施設の種類とそれぞれの施設の目的と特徴を理解した上で説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>栄養士として必要な知識を身に付けるとともに給食計画・実務論実習Ⅱ、校外実習に備える。</p> <ol style="list-style-type: none"> 給食の運営における衛生・安全管理、調理作業管理、経営管理、施設・設備管理、人事・労務管理がわかるようになる。【DP1：知識・技術】 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を理解し、関連業務を結びつけることができるようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 特定給食施設の種類と基本的事項について説明できるようになる。【DP1：知識・技術】 							
教科書							
<p>内田和宏他著：『イラスト 給食経営管理論 第2版』（2018）東京教学社 ¥2,530（給食計画・実務論Ⅰで購入） 医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2020） ¥1,430</p>							
参考書・資料							
<p>適宜資料プリント配布 文部科学省スポーツ青少年局：『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院（最新版）¥1,100</p>							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ol style="list-style-type: none"> 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。 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）。 進行の都合により、内容が前後することがある。 毎回電卓を持参する。 授業内で毎回、確認小テストを実施する。 							
成績評価方法				成績評価基準			
学習成果確認のための試験（40%） 取り組み姿勢（30%） 提出物（20%） 確認小テスト（10%） の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者 調理学、給食計画・実務論Ⅰの履修者				16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション	給食の運営について、給食計画・実務論Ⅰとの関連	
	事前学習 15分	シラバスを読み授業の内容を把握する。	
	事後学習 30分	給食計画・実務論Ⅰを踏まえて本授業で習得すべき内容を確認する。	
2	衛生・安全管理 (1)	食中毒、HACCAPによる衛生管理	
	事前学習 15分	食中毒、HACCAPによる衛生管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	食中毒予防対策を復習し、日常生活で実践する。	
3	衛生・安全管理 (2)	大量調理施設衛生管理マニュアル	
	事前学習 30分	大量調理施設における衛生管理について考えをまとめておく。	
	事後学習 30分	配布プリントを読み直し、大量調理施設における衛生管理について復習する。	
4	衛生・安全管理 (3)	人の衛生管理・衛生教育、食品の衛生管理、施設・設備の衛生管理	
	事前学習 15分	人・食品・施設の衛生管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	衛生管理について、人と食品と施設の視点で復習する。	
5	衛生・安全管理 (4)	危機管理対策、事故対策	
	事前学習 15分	危機管理対策、事故対策について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食管理における危機管理の必要性についてまとめる	
6	調理作業管理 (1)	食材の流通と購買管理 (発注・購入・検収・保管)	
	事前学習 15分	食材の流通と購買管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	日常的に流通している食材について意識を高める。	
7	調理作業管理 (2)	生産管理 (調理工程・作業工程)	
	事前学習 15分	生産管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	少量調理 (調理実習) と大量調理の工程の違いを把握する。	
8	経営管理	経営と経営管理、会計管理、給食とマーケティング	
	事前学習 15分	経営と経営管理、会計管理、給食とマーケティングについて、教科書の該当ページを読む。	
	事前学習 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。	
9	施設・設備管理 (1)	施設・設備の概要、基準、関連法規	
	事前学習 15分	施設・設備の概要、基準、関連法規について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	衛生管理の学習と結び付けて復習する。	
10	施設・設備管理 (2)	調理室内装と関連設備、機械・器具、レイアウト・図面	
	事前学習 15分	調理室内装と関連設備、機械・器具、レイアウト・図面について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	衛生管理の学習と結び付けて復習する。	

11	施設・設備管理 (3)	食環境整備、食器・什器	
	事前学習 15分	食環境整備、食器・什器について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	短期大学や自宅をはじめ、日頃の食環境と結び付けて復習する。	
12	人事・労務管理と事務管理	人事・労務管理とは、人事管理と関連法規、人事管理の内容と方法、給食の事務管理	
	事前学習 15分	人事・労務管理と事務管理について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食の事務管理を中心に復習する。	
13	各特定給食施設の特徴	病院、産業給食、小学校給食	
	事前学習 15分	病院、産業給食、小学校給食について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	病院・産業給食・小学校給食における給食提供についてその特徴を把握する。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 90分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 60分	試験でできなかったところを見直し、給食計画・実務論 I・II の学習を定着させる。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論実習Ⅱ (給食管理実習Ⅰ)	選択	食栄	1年後学期	実習	1	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ及び実習Ⅰ」の単位取得者、「給食計画・実務論Ⅱ」履修者				6・7,9,15	
実務経験のある教員による科目							
特定給食施設(学校給食)の在職経験を有した教員より、PDCAサイクルに則った給食運営方法を学ぶ。							
授業の概要							
ニーズに合った献立が提案でき、調理技術に長けた栄養士になるために、「給食計画・実務論Ⅰ」「給食計画・実務論Ⅱ」及び「給食計画・実務論実習Ⅰ」で修得した栄養・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、危機管理の学習内容と連動して、給食業務を円滑・安全に行うための運営法を校内で行う。クラスをグループ分けし、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。							
到達(成績評価A)目標							
<p>栄養士としての考動力を身につけるとともに校外実習に備える。</p> <ol style="list-style-type: none"> 給食運営の基本的な考え方や方法を応用し、PDCAサイクルで実習を進めながら、校外実習に繋がる総合的な運営管理能力を習得する。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性、協働性】 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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】 班員と円滑なコミュニケーションをとりながら、自分の役割を果たし、連携・協働の重要性を認識しつつグループワークを進めることができるようになる。【DP3:主体性・多様性、協働性】 							
到達(成績評価C)目標							
<p>栄養士としての考動力を身につけるとともに校外実習に備える。</p> <ol style="list-style-type: none"> 給食運営の基本的な考え方や方法を応用し、PDCAサイクルで実習を進めながら、校外実習に繋がる運営管理能力を習得する。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性、協働性】 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ことができるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】 班員とコミュニケーションをとりながら、実習を進めることができるようになる。【DP3:主体性・多様性、協働性】 							
教科書							
<p>東京教学社：『イラスト 給食経営管理論 第2版』(2018) (給食計画・実務論Ⅰで購入)</p> <p>医歯薬出版編：『日本食品成分表2020 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2020) ¥1,430</p>							
参考書・資料							
<p>適宜資料プリント配布</p> <p>文部科学省スポーツ青少年局：『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院(最新版) ¥1,100</p>							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
給食費(1食当たり400円)							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ol style="list-style-type: none"> 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。 課題の提出期限は厳守する。 							
成績評価方法				成績評価基準			
<p>取り組み姿勢(40%)</p> <p>実習レポート(30%)</p> <p>調理技術(30%)</p>				<p>S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している</p> <p>A(89-80点)：到達目標を達成している</p> <p>B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している</p> <p>C(69-60点)：単位修得目標を達成している</p> <p>D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない</p> <p>R：未受験</p> <p>Z：受験資格失格</p>			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食計画・実務論実習Ⅱ (給食管理実習Ⅰ)	選択	食栄	1年後学期	実習	1	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「調理学」「給食計画・実務論Ⅰ及び実習Ⅰ」の単位取得者、「給食計画・実務論Ⅱ」履修者				6・7,9,15	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	実習ガイダンス	本実習における注意事項伝達及び給与栄養目標量に基づいた献立作成	/
	事前学習 30分	シラバスを読み、授業の内容について把握することと、夏休みの課題を見直す。	
	事後学習 30分	資料を見直し、給食提供の流れについて復習する。	
2	集団給食実習の実際(1)－1	P① 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（プレ実習を含む）	/
	事前学習 60分	現時点での予定献立を見直しておく。	
	事後学習 60分	資料プリントを見直し、1回目の実習献立を完成させる。	
3	集団給食実習の実際(1)－2	P② 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（本実習への準備）	/
	事前学習 60分	プレ実習から本実習への改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を作成する。	
4	集団給食実習の実際(1)－3	D 本実習（作業指示書に沿った生産・配食・提供）	/
	事前学習 60分	実習内容を十分に把握して実習に臨む。	
	事後学習 60分	本実習の内容を振り返る。	
5	集団給食実習の実際(1)－4	C 品質評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成） A 品質改善（計画の見直し）	/
	事前学習 60分	実習レポートの項目に沿って、考えと改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	レポートを完成させ、計画・実施・評価・改善の流れを振り返る。	
6	集団給食実習の実際(2)－1 小松菜等の伝統的地場産物の活用	P① 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（プレ実習を含む）	/
	事前学習 60分	現時点での予定献立を見直しておく。	
	事後学習 90分	本実習に活用する書類を作成する。	
7	集団給食実習の実際(2)－2 小松菜等の伝統的地場産物の活用	P② 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（本実習への準備）	/
	事前学習 60分	プレ実習から本実習への改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成させる。	
8	集団給食実習の実際(2)－3 小松菜等の伝統的地場産物の活用	D 本実習（作業指示書に沿った生産・配食・提供）	/
	事前学習 60分	実習内容を十分に把握して実習に臨む。	
	事前学習 60分	1回目の実習と併せて本実習の内容を振り返る。	
9	集団給食実習の実際(2)－4 小松菜等の伝統的地場産物の活用	C 品質評価（残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成） A 品質改善（計画の見直し）	/
	事前学習 60分	実習レポートの項目に沿って、考えと改善点をまとめておく。	
	事後学習 60分	レポートを完成させ、計画・実施・評価・改善の流れを振り返る。	
10	集団給食実習の実際(3)－1	P① 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画（プレ実習を含む）	/
	事前学習 60分	現時点での予定献立を見直しておく。	
	事後学習 90分	本実習に活用する書類を作成する。	

11	集団給食実習の実際(3)-2	P② 栄養・食事計画、調理工程・作業工程計画 (本実習への準備)	
	事前学習 60分 事後学習 60分	プレ実習から本実習への改善点をまとめておく。 本実習に活用する書類を完成させる。	
12	集団給食実習の実際(3)-3	D 本実習 (作業指示書に沿った生産・配食・提供)	
	事前学習 60分 事後学習 60分	実習内容を十分に把握して実習に臨む。 1、2回目の実習と併せて本実習の内容を振り返る。	
13	集団給食実習の実際(3)-4	C 品質評価 (残食量確認、アンケート集計、実習レポート作成) A 品質改善 (計画の見直し)	
	事前学習 60分 事後学習 60分	実習レポートの項目に沿って、考えと改善点をまとめておく。 レポートを完成させ、計画・実施・評価・改善の流れを振り返る。	
14	全体のまとめ	実習の振り返り 栄養管理報告書	
	事前学習 60分 事後学習 90分	3回の実習を振り返り改善点をまとめておく。 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。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食管理実習Ⅱ	選択	食栄	2年後学期	実習	1	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
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	
実務経験のある教員による科目：該当あり／該当なし							
特定給食施設（学校給食）の在職経験を有した教員と各特定給食施設の指導者より、給食の運営全般について実習を通じて学ぶ。							
授業の概要							
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、PDCAサイクルに則った給食運営及び栄養士業務の実際について学ぶ。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、学内外からの講評を得る。							
到達（成績評価A）目標							
特定給食施設における実習を通じて、栄養士としての実践力を身につける。 1. 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総合的な知識・技術を習得し、実習報告会で発表することができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 2. 他者と円滑なコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題に対して積極的に取り組み、責任ある行動や言動ができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. 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。【DP1：知識・技術】【DP2：思							
単位取得（成績評価C）目標							
特定給食施設における実習を通じて、栄養士としての実践力を身につける。 1. 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・技術を習得し、実習報告会で発表することができるようになる。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 2. 他者とコミュニケーションをとりながら、実習テーマ・課題について取り組むことができるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. 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。【DP1：知識・技術】【DP2：思考力・判断力・表現力】							
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							
医歯薬出版編：『日本食品成分表2019 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版（2019）¥1,404 適宜資料プリント配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
提出課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 実習先では実習生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。 2. 実習中は爪を短くし、髪の毛、靴などは担当指導者の指示に従う。 3. 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。							
成績評価方法				成績評価基準			
実習先の評価(30%) 実習レポート(35%) 報告会(15%) 取り組み姿勢(20%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認してください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
給食管理実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件				AL	
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	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	学外実習の概要	実習目的・評価方法・各実習施設の説明	/
	事前学習 15分	シラバスを読み、授業内容を把握する。	
	事後学習 30分	実習の目的・評価方法・各実習施設について復習する。	
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)	/
	事前学習 60分	各実習施設の特徴について調べてくる。	
	事後学習 30分	オリエンテーションの内容を確認する。	
3	学外実習事前指導(1)	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)	/
	事前学習 30分	実習テーマについて予備知識を得る。	
	事後学習 120分	自己紹介書を完成させる。	
4	学外実習事前指導(2)	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)	/
	事前学習 60分	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。	
	事後学習 120分	テーマに関連する社会の動きを捉える。	
5	実習ガイダンス(校内)	実習施設別に実施	/
	事前学習 60分	各実習施設の給食業務について調べてくる。	
	事後学習 120分	ガイダンス内容をまとめる。	
6	実習施設別オリエンテーション	実習施設別に実施	/
	事前学習 60分	実習に活用する書類を完成させる。	
	事後学習 120分	課題について取り組む。	
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)(1)	栄養管理・食事管理(献立作成)	/
	事前学習 120分	献立作成等の課題を完成させる。	
	事後学習 60分	栄養管理・食事管理について復習し、理解しておく。	
8	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)(2)	生産管理(大量調理の実際)	/
	事前学習 120分	包丁の使い方など調理技術向上に努めておく。	
	事後学習 60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。	
9	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)(3)	衛生管理	/
	事前学習 60分	衛生管理について実践できるようにしておく。	
	事後学習 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。	
10	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)(4)	会計管理	/
	事前学習 60分	原価計算方法を復習しておく。	
	事後学習 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。	

11	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) (5)	栄養教育、栄養指導	
	事前学習 120分	栄養教育、栄養指導についての課題を完成させる。	
	事後学習 60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。	
12	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) (6)	栄養士業務について	
	事前学習 120分	各実習施設で学んだことをまとめておく。	
	事後学習 60分	各実習施設の栄養士業務について復習する。	
13	学外実習事後指導	御礼状作成、実習ノート完成、実習報告会プレゼンテーション準備	
	事前学習 120分	実習の背景、目的、内容、考察、まとめを考えてくる。	
	事後学習 60分	給食の運営に関する一連の流れを振り返り、実習報告会に向けて発表の練習をする。	
14	実習報告会	実習施設別の報告及び講評、反省会	
	事前学習 120分	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。	
	事後学習 60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。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学実験Ⅱ（食品加工学実習を含む）	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし				6・7,9,12	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「専門性を身につけて「食」をプロデュースできる栄養士」になるため一つである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Ⅱ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について実習を通して理解する。後半は、一つの食品に焦点を絞り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、FSとしての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。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存が適切にできるようになる。 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、課題および解決法を見いだ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の成果を発表を通して具体的に説明することができるようになる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存に関する基礎的な操作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、製造原理が概説できるようになる。 課題および解決法についての助言等をもとに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の成果を発表を通して概説することができるようになる。 							
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）¥2,310							
参考書・資料							
<p>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、山辺重雄編著：『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）</p> <p>資料 必要に応じてプリントを配布する。</p>							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
後半の製品開発の中で、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。							
課題に対するフィードバック							
課題、レポートは添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<p>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（ただし、食事ではない）。</p> <p>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。 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。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
課題・レポート（60%）、成果発表（20%）、受講態度（20%）の総合評価。				<p>S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格</p>			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学実験Ⅱ（食品加工学実習を含む）	選択	食栄	2年後学期	実習	1	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし				6・7, 9, 12	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
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	
	事前学習 5分	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。	
	事後学習 60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。	
2	乳の加工	ヨーグルト、カッテージチーズ、バター	
	事前学習 45分	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。	
	事後学習 60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。	
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)、原価計算；製品開発準備(コンセプト)	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 90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。開発したい製品のコンセプトの検討。	
4	穀類の加工1	パン	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 60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。	
5	畜肉の加工、いも類の加工	ソーセージ、こんにゃく	
	事前学習 30分	ソーセージの製造原理、JAS規格を調べてくる。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。	
	事後学習 70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。	
6	豆類の加工1	納豆、豆腐、おからドーナツ	
	事前学習 30分	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。	
	事後学習 70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。	
7	果物の加工と保存2 缶詰、種実類の加工 製品開発2	実習、果物のシラップ漬(缶詰)、ピーナツクリーム；製品開発準備、全体デザインの確認	
	事前学習 30分	缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。開発する製品の全体の企画案を考えてくる。	
	事後学習 90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。	
8	製品開発3(試作1)	製品の試作、改善点について検討する	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
9	穀類の加工2	うどん・中華めん	
	事前学習 30分	麺に適した小麦粉、かん水、食塩添加の効果を調べてくる。加工手順を確認してくる。	
	事後学習 70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。	
10	製品開発4(試作2)	製品の試作、問題点の改善	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	

11	豆類の加工2	小豆あん（天草寒天）	
	事前学習 30分 事後学習 60分	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。 市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
12	製品開発5(試作3)	製品の試作、問題点の改善、パッケージの確認	
	事前学習 30分 事後学習 60分	試作手順について確認してくる。 試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
13	製品開発6(製品の完成)	レシピの決定、デザインの決定	
	事前学習 45分 事後学習 60分	最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。 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。	
14	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	
	事前学習 60分 事後学習 20分	発表内容の確認と準備をしてくる。 発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし				4, 16	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、説明できる。 ・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、消費者保護などのフードスペシャリストとして必要な基本的知識を理解でき、説明できる。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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、消費者保護など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る。 							
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6版）建帛社（2020）¥2,420							
参考書・資料							
<p>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（2020）¥1,320</p>							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・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。学修成果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。 							
成績評価方法		成績評価基準					
学修成果確認のための試験(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。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし				4, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	フードスペシャリストとは(1)	フードスペシャリストの概念	
	事前学習 5分	教科書1～16ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、フードスペシャリストの活躍を知る。	
2	フードスペシャリストとは(2)	フードスペシャリストの責務	
	事前学習 10分	教科書16～28ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、フードスペシャリストの社会への貢献を知る。	
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品の加工保存技術	
	事前学習 10分	教科書30～46ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、人類がなにを食料としてきたのか知る。	
4	世界の食	世界の食文化、食事情	
	事前学習 10分	教科書47～62ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、世界の食文化と食事情を知る。	
5	日本の食(1)	日本の食物史	
	事前学習 10分	教科書62～72ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、日本人がなにを食料としてきたのか知る。	
6	日本の食(2)	食の地域差	
	事前学習 10分	教科書72～80ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、日本の郷土食品を知る。	
7	現代日本の食生活(1)	日本の戦後の食生活の変化	
	事前学習 10分	教科書81～92ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食の外部化を知る。	
8	現代日本の食生活(2)	食生活の変化と食産業、自給率	
	事前学習 10分	教科書92～104ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、現在の日本の食事情を理解する。	
9	食品産業の役割	フードシステム	
	事前学習 10分	教科書105～124ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、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	食品の品質規格と表示(1)	食品表示法にかかわる法律	
	事前学習 10分	教科書125～134ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品品質規格の歴史、JAS法、食品衛生法、健康増進法を知る。	

11	食品の品質規格と表示(2)	食品表示法による表示	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書135～150ページを読む 指示する演習問題を解き、一般食品、食品添加物、栄養成分に関する表示を知る。	
12	食品の品質規格と表示(3)	健康や栄養に関する表示制度、その他の表示制度や規格	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書151～172ページを読む 指示する演習問題を解き、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品を知る 景品表示法、計量法、トレーサビリティ法を知る コーデックス規格を知る。	
13	食情報と消費者保護	情報の役割と管理	
	事前学習 10分 事後学習 10分	教科書173～197ページを読む 指示する演習問題を解き、情報の収取法と消費者を保護するシステムを知る。	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 40分 事後学習 30分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う 試験の確認を行い、学習と知識の定着を図る	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目		なし				6,7	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
一年生前学期で学ぶ食物栄養専攻必修科目である解剖・生理学、食品学総論、食品衛生学、栄養学総論、基礎栄養学、応用栄養学、栄養学各論、調理学、給食管理と、一年生後学期で学ぶ生化学、食品学各論、臨床栄養学の各科目について「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。							
到達（成績評価A）目標							
・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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
・栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を知る。【DP1：知識・技術】							
・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。【DP1：知識・技術】							
教科書							
(社) 全国栄養士養成施設協会 編：『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2020) ¥1,210							
参考書・資料							
各科目で使用している教科書							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> 各担当者の指示した授業スケジュールに従う。 『栄養士実力認定試験過去問題集』は、2020年版を購入する。事前に授業項目の過去問題に目を通し、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。 <p style="text-align: right;">・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。</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(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。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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 江木 のぶこ 伸子・ かんた 神田 せいこ 聖子	複数
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目		なし				6,7	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	演習問題試験	一年前学期で学習した項目	江木
	事前学習 5分	過去問題集を読む	
	事後学習 30分	解答用紙を確認する	
2	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
3	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
4	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
5	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
6	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
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
7	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
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
8	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
9	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
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
10	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

11	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木
	事前学習 30分 事後学習 15分	過去問題集を解く 解答を確認する	
12	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	江木 神田
	事前学習 30分 事後学習 15分	過去問題集を解く 解答を確認する	
13	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	江木 神田
	事前学習 30分 事後学習 15分	過去問題集を解く 解答を確認する	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 40分 事後学習 30分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う 試験の確認を行い、学習と知識の定着を図る	
15			

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
栄養士実力養成演習Ⅱ	選択	食栄	2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
科目区分		履修条件				AL	
食物栄養専攻科目		栄養士資格取得見込み者が望ましい				6,7	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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。栄養士実力認定試験の受験に備える。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士に必要な能力が理解でき、自分の苦手とする分野・科目を知る。 ・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。 							
教科書							
(社) 全国栄養士養成施設協会 編：『2019年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社（2019）							
参考書・資料							
各科目で使用している教科書							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・各担当者の指示した授業スケジュールに従う。 ・栄養士実力認定試験過去問題集』を新たに購入する場合は、2020年版を購入する。2019年版を持っている学生に対しては、個別対応する。また、2019年版以前については自ら準備する事。 ・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。 							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(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。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
栄養士実力養成演習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	演習	1	えぎ 江木 のぶこ かんだ 伸子・神田 せいこ 聖子	複数
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士資格取得見込み者が望ましい					6,7

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	演習問題試験	一年で学習した項目	江木
	事前学習 5分	過去問題集を読む	
	事後学習 30分	解答用紙を確認する。	
2	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論・食品学各論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
3	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
4	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
5	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
6	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
7	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
8	栄養学各論	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
9	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
10	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
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

11	栄養指導論	栄養士実力認定試験問題・栄養指導論	神田
	事前学習 30分 事後学習 15分	過去問題集を解く 解答を確認する	
12	公衆栄養学・総合問題	栄養士実力認定試験問題・公衆栄養学・総合問題	神田
	事前学習 30分 事後学習 15分	過去問題集を解く 解答を確認する	
13	公衆衛生学・社会福祉概論・総合問題	栄養士実力認定試験問題・公衆衛生学・社会福祉概論・総合問題	江木
	事前学習 30分 事後学習 15分	過去問題集を解く 解答を確認する	
14	まとめ	全体の振り返りと試験	
	事前学習 40分 事後学習 30分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う 試験の確認を行い、学習と知識の定着を図る	
15			

講座名	担当教員	開講時期
医療事務支援講座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	担当教員名	開講時期
医療事務支援講座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。

講座名	担当教員	開講時期
情報技術活用講座	まえだ やすし 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	開講時期
デザインコンテスト講座	パツケ いたう 伊東	2前学期・後学期
受講条件	<ul style="list-style-type: none"> ●デザインに興味があり、やる気のある学生、 ●デザインに限らず、アイデアの出し方を学習したい学生。 	

講座の概要
【デザインコンテストにおける 作品の完成度・アイデア・ブラッシュアップ・プレゼンなど戦略レクチャーを行います。】

教科書・参考書・参考資料	
教科書	特になし
参考書資料	必要に応じて、授業内でプリントを配布。

講座についてのメッセージ
楽しく、うきうきと、作品の完成度とアイデアの面白さを、引き出す強いモチベーション（やる気）で続けてやり抜きましょう。

講座名	担当教員	開講時期
ファッション資格対策講座	はた くみこ 畑 久美子	1,2前学期・後学期
受講条件	ファッションやアパレル系企業への就職を目指し、「ファッション販売演習」または「カラーコーディネート演習」を履修し、「ファッション販売能力検定」または「ファッション色彩能力検定」または「色彩検定」を受験する者。	

講座の概要
検定主催者が提供するテキストと問題集を使用し、「ファッション販売演習」または「カラーコーディネート演習」で得た知識を復習しながら繰り返し演習を行い知識の定着を図る。過去問題を解き、実際の検定試験対策を確実に実行合格を目指す。

教科書・参考書・参考資料	
教科書	「ファッション販売演習」または「カラーコーディネート演習」の授業で使用している教科書
参考書資料	適宜授業内で配布、または指示する

講座についてのメッセージ
ファッションやアパレル系の企業への就職を考えている場合、「ファッション販売能力検定」「ファッション色彩能力検定」「色彩検定」などの検定に合格することが望ましい。繰り返し問題を解くことで着実に合格に近づくので、合格への意志を持ち受講に臨むこと。