令和4年度 開講科目一覧

食物栄養		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	読み替え科目	開講
11 A P.V.				担当者 期間 Page
対象年次	2100	2年次	()内対象入学年度	前·後 前·後
	教養基礎演習			田聖子、平尾和子 前 5
	情報技術			准 教 授前 田 康智 前 8
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル		准 教 授 前 田 康 智 後 11
	ビジネスワード	ビジネスワード		准 教 授前 田 康 智 後 14
共通科目	ビジネスパワーポイント	ビジネスパワーポイント		准 教 授 前 田 康 智 後 17 非常勤講師 原 島 雅 之 前 20
	心理学			非常勤講師原島雅之前 20 非常勤講師佐久間直人
		現代日本の社会問題		教 授渡 辺 淳 前 23
	異文化と世界			教 授渡 辺 淳 後 26
		日本国憲法と法律		非常勤講師友寄隆信前 29
	ボランティア論			教 授中野 都 前 32
	キャリア形成 I			教 授小田島 祐美子 前 35
	キャリア形成Ⅱ			准 教 授前 田 康 智 後 38
	ビジネスマナー	ビジネスマナー		講 師佐藤清香前 41
	運動と健康			非常勤講師 佐藤 久乃 後 44
	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 47
		応用英語スキルズ	英語コミュニケーション Ⅱ(2019)	
	英会話	英会話		非常勤講師リチャード・オステン 前 53
	家政学概論			非常勤講師 木 林 祥 子 前 56
家	衣•住生活論			<u>准 教 授 畑 久 美 子</u> 非常勤講師 山 村 美 保 里 前 59
→ 政 科		妊娠・出産・保育の科学		客員教授岩 倉 弘 毅 哉 62
イナ コ				非常勤講師川 上 美子 門 02
ア	京长田 / A	家庭経営学		非常勤講師 木 林 祥 子 後 65
科目	家族関係学	Λ =#±4uπ =Λ		教 授渡 辺 淳 後 68
H		介護概論		教 授中野 都前 71 教授渡辺 海後 74
	<u> </u>	消費生活と環境 公衆衛生学		教 授渡 辺 淳 後 74 非常勤講師 晋 公 司 前 77
		社会福祉概論(食栄)		教 授中 野 都 後 80
	────────────────────────────────────	上五田正帆曲(及木)		非常勤講師 古 谷 彰 子 前 83
	解剖生理学Ⅱ			非常勤講師古谷彰子後86
	7,1,1,2,2,3,1	解剖生理学実験		非常勤講師古谷彰子後 89
	生化学			教 授江木 伸子 後 92
		運動生理学		非常勤講師 菅 野 公 司 後 95
	食品学総論		食品学 I (2019)	教 授江木 伸子 前 98
	食品学各論		食品学Ⅱ(2019)	准 教 授三 星 沙 織 後 101
		食品科学実験	食品学実験 I (2019)	教 授江木 伸子 前 104
	食品材料学実験			教 授江木 伸子 前 107
専	食品衛生学			准 教 授三 星 沙 織 前 110
守	食品衛生学実験			准 教 授 三 星 沙 織 後 113
攻	基礎栄養学		栄養学 I (2019)	准 教 授神 田 聖 子 前 116
科	応用栄養学I		栄養学Ⅱ(2019)	准 教 授 神 田 聖 子 前 119
71-1	応用栄養学Ⅱ		栄養学Ⅱ(2019)	教 授小田島 祐美子 後 122 ***********************************
目		応用栄養学実習I	応用栄養学実習(2019)	教 授小田島 祐美子 前 125
	吹 古兴美兴	応用栄養学実習Ⅱ	吃古兴美兴 I (2010)	教 授 小田島 祐美子 後 128
	臨床栄養学	哈古兴美兴中羽	臨床栄養学 I (2019)	教 授 小田島 祐美子 後 131 ## 134
		臨床栄養学実習 栄養指導論 I	臨床栄養学実習 I (2019)	教 授 小田島 祐美子 前 134 准 教 授 神 田 聖 子 前 137
		未養指導論 II		准 教 授神 田 聖 子 後 140
		栄養指導論実習 I		准 教 授神 田 聖 子 前 143
		栄養指導論実習Ⅱ		准 教 授神 田 聖 子 後 146
		公衆栄養学		教 授小田島 祐美子 前 149
	調理学			教 授平尾 和子 前 152
	調理学実験			講 師米山 陽子 前 155
	調理学実習 I			准 教 授三 星 沙 織 後 158
				正

食物栄養	 								
	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	
	給食計画·実務論 I		献立作成論(2019)	講	師 佐	藤	清	香 前	164
	給食計画・実務論Ⅱ			講	師 佐	藤	清	香 後	167
	給食計画·実務論実習 I			講	師 佐	藤	清	香 前	170
	給食計画・実務論実習Ⅱ		給食管理実習 I (2019)	講	師 佐	藤		香 後	173
		校外実習	給食管理実習Ⅱ(2019)	講 教	師 <u>佐</u> 授 中	藤 野	ż	香 後	176
	栄養士数学演習a			准 教	授前	田	康	智 前	179
	栄養士数学演習b			教	授 渡	辺	; 1	享 前	182
	基礎調理学実習			准教	授三	星	沙	哉 前	185
専		食品加工学実習	食品学実験Ⅱ(2019)	准教	授 三	星	沙;	哉 後	188
攻		食品の官能評価・鑑別論		講	師 米	Щ		子前	191
科		フードスペシャリスト論		講	師佐	藤		香 後	194
目		フードマーケティング論		教		木		子前	197
	フードコーディネート論			講	師 米	Щ		子前	200
		フードコーディネート実習		非常勤詞		野		雀 前	203
	フードデザイン・フードマネジメント論			講	師佐	藤		香 後	206
	フードプランニング論			非常勤詞		崎		香 後	209
		食文化論		講	師 米	Щ		子前	212
		栄養統計学演習		准教	授前	田		智 前	215
	栄養士実力養成演習 I			教 准 教	授 授 神	<u>木</u> 田	伸聖	子 子 後	218
		栄養士実力養成演習Ⅱ		教 准 教	授 江 授 神	木田		子 子 後	221
11/	英語基礎演習a			教	授 渡	辺		享 前	224
目援	英語基礎演習b			准教	授前	田	康	智 前	227
講支	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	230
座援		フードスペシャリスト試験対策講座		教	授江	木	伸	子 後	230

アクティブ・ラーニング要素表

要素番号	:	一	アクティブ・ラーニング科目を構成する際の留意事項	5事項
[1]	Problem Based Learning, Project Based Learning	Froblem B 解決を主目的として である。Ploje 的な学修課題をたて 遂行しながの行う学	「ペア・グループワーク」や「プレゼンテーション」等と組みされる。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、支援(チューターによる補助など)に配慮が必要である。ポーる。	合わせて実施することが想定立てて学修を進めるという、 課題レベル設定や適切な学修トフォリオの利用も考えられ
[2]	リッカーを用いたレスポン	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。 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4 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。	とができる。しかし、クリッカー 他の手法と組み合わせるなど、主なる。
[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。 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 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	いえない。学生によるプレゼン 調査情報の質を高めたり、調査 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、ての理解を深めることが必要である。	行い、学修課題につい
[5]	紫	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寄具類で実施 特に自然科学糸分野では、設定計画を立てること。実験を通して主題に対する探 課題について、学生が(協力し求を深めていくことが大切である。実験自体は主 らの活動を通じて解決したり、体的な活動ではあるが、実験の事前教育、実験過 学んだ原理や現象を、学生自身程での学習者の主体的・能動的な取り組みへの指 験して確認する要素が含まれて道が必要である。	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 が新事率かある。
[9]	美恩	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。	し に に 講義等での学修内容・知識 つける知識・技能とが有機	たがって、単に計測器の取扱い法等 ついて学ぶような実験・実習はアク ィブ・ラーニングとはならない。
[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。	的に結びつく必要がある。	
[8]	ント・プレイング・ジンロール・プレイング・ジントレーション	現実に起こる場面を想定して、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、学生相の関わりも重要になる。	する知識・理解が必決めるなど、学生相互

アクティブ・ラーニング要素表

[6]	ペア・ゲループワーク	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。ゲループロークは必ず培等時間内に終アすることが必要である。
[10]	Ĭ ト	課題討議法の一種で、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3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	(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い。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まます。 ユー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
[11]	ディスカッション	生同士の相互の どが共有され、 。自由討議法は	員は近日でよく観察し、時には月八9のとこも必要でめる。チェ門るだけではなく、議論を行うための知識や経験を持たせた上でお互論の結果としてテーマに関する学修を深める意欲につながったりする必要がある。
[12]	プレゼンテージョン	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。	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をする学生と聞く学生の学修課題の明確化、評価基準のションを聞くことが、学び合いにつながるように、質疑プレゼンテーション後に各学生が何を学んだかをふり返ことが重要である。
[13]	輪読学習	問題点について論 1をいくつかの部分 1当者はその部分の 1けて、分からなか 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。またそれに伴なった成績評価方法も必要である。
[14]	双方向型問題演習双方向型制題演習双方向型執筆演習	アれ学衍生っ	
[16]	振り返り	投業の途中や終了時に、埋解したご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。

gbbs.admb.ibaraki.ac.jp/pdf/ActiveLearningElements.pdf

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
教養基礎演習	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	かんだ ひら 神田・平月	サ野 お ま	複数・ クラス分 け
科目区分				履修弅	件			AL
共通科目		特になし					6 - 9, 1	7, 8, 11, 12

該当なし

授業の概要

本学の学生として身につけてほしい基礎的な知識・技能を学び、その中から豊かな生活をするために必要なことを自ら選びとる ことができるようになるために設定している科目である。はじめに本学園の礎となる、建学の精神・校訓・歴史・伝統について 学ぶ。そのうえで、社会で活動するために必要となる基礎的な知識及び能力・豊かな教養を身につける。さらにこの学習成果を 獲得するために欠かせない、円滑なコミュニケーション方法やマナー、社会常識について理解し、活用できるようにする。また、短期大学で必要とされる学修方法を習得するために、レポートや文章の書き方、プレゼンテーション技術および聴講姿勢を 身につけ、まとめとして礼節をもって短大での学びの成果を報告する方法を学ぶ。

到達(成績評価A)目標

- ・コミュニケーションやマナーの必要性を説明することができ、短大生として円滑にコミュニケーションをと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】
- ・社会生活に必要なマナー・社会常識を理解し、状況に応じて使う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】
- ・プレゼンテーションのために構成を考えて原稿を作成し、聴衆の前で模範的なスピーチをすることができる。【DP1:知識・技能】【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・話者に対して聴く姿勢を示すことができ、質問することができるようになる。【DP3:主体性・多様性・協働性】 ・レポートの書き方や文献の検索方法を理解したうえで、必要条件を満たし、自分の考えを含めた内容のレポートが提出できるようになる。 【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・主体的にプロジェクト学習を進め、相手に対し状況に応じた内容の文章を書く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】

単位取得(成績評価C)目標

- コミュニケーションやマナーの必要性を理解し、短大生としてコミュニケーションをと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】
- ・社会生活に必要なマナー・社会常識を理解し、使う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】
- ・プレゼン /テーションのための原稿を作成し、聴衆の前でスピーチすることができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断 カ・表現力】
- ・話者に対して聴く姿勢を示すことができるようになる。【DP3:主体性・多様性・協働性】
- ・レポートの書き方を理解したうえで、必要条件を満たした内容のレポートが提出できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・ 判断力・表現力】
- 主体的にプロジェクト学習に取り組み、基本に則った内容の文章を書く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】

教科書

参考書・資料

各授業の講師が必要に応じて資料を配布

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

スピーチ原稿などは添削等ののち、各自に返却する。

|履修上の注意・備考・メッセージ

- ・授業の内容により、担当教員が指定したクラス分けを行って実施する。
- スケジュール、講師はクラスによって異なることがある。
- ・講師の都合等により、授業の順序が変更になることもある。
- ・授業中のスマートフォンの使用および私語は禁止する。
- ・欠席した場合は、出校した際に必ずその回の担当講師に連絡を取る。課題提出の場合が多い。

成績評価方法 成績評価基準 授業内課題等及びプレゼンテーション 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 (65%)文章表現力(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 受講態度(5%) の総合評価。 D(59-0点):単位修得目標を達成できていない Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	1	形態
教養基礎演習	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	かんだ ひら ・ 神田・平園	中野	複数・ クラス分 け
科目区分				履修弅	€件			AL
共通科目		特になし	•				6 - 9, 1	7, 8, 11, 12

0	東 目	内容	担当者
1	建学の精神、オリエンテーション	愛国学園の建学の精神・校訓・学園の歴史を学ぶ、本科目の意義と進め方、短大生活におけるマナー、ボランティア活動について。	複数
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。建学の精神と校訓を音読してくる(キャンパス 照)。	ガイド参
	事後学習 10分	授業の内容を振り返り、短期大学で学ぶということを再度確認する。	
2	コミュニケーションスキル	円滑なコミュニケーションの方法や必要性を学ぶ(外部講師)。	複数
	事前学習 10分	円滑なコミュニケーションの必要性を考えてくる。	
	事後学習 30分	授業の内容を振り返り、日常的に継続して実践する。	
3	自己紹介(プレゼンテーション1)	簡易のスピーチ原稿を作成し、自己紹介のスピーチを行う。他の人の スピーチを聴く。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	1分間で自分自身を紹介するための題材について考えてくる。	
	事後学習 20分	自分のスピーチについて振り返り、反省をまとめて提出する。	
4	短期大学で必要な学修方法(初年次教育1)	資料等のファイリング、学生生活における時間管理、成績評価と試験 について。	江木
	事前学習 10分	キャンパスガイドの試験についてページを読んでくる。	
	事後学習 30分	自分の生活を振り返り、時間管理について考える。	
5	短期大学で必要な学修方法(初年次教育2)	レポートの書き方、文献の探し方、メールでの資料添付方法	クラス分け 複数
	事前学習 20分	事前に配布するプリントを読んでくる。資料を参照し、フリーメールで 取得しておく。	アドレスを
	事後学習 30分	レポートを完成させ、提出する。	
6	挨拶・訪問の実践	学生生活に必要な挨拶・訪問等をロールプレイング方式で学ぶ。	クラス分け 複数
	事前学習 10分	先輩の話し方やマナーを観察しておく。伝え方や表現方法を自分なり る。	こ考えてく
	事後学習 30分	日常生活で必ず実践する。	
7	テーマに沿ったスピーチ1	テーマに沿ったスピーチをするための原稿を作成する。	クラス分け 複数
	事前学習 30分	事前に提示されたテーマから一つ選びスピーチに用いる内容を考えて<	くる。
	事後学習 60分	スピーチの原稿の構成を考える。	
8	テーマに沿ったスピーチ2	スピーチ原稿を完成させ、スピーチの練習をする。	クラス分け 複数
	事前学習 60分	原稿の内容をまとめる。	
	事後学習 30分	スピーチの練習をする。	
9	テーマに沿ったスピーチ3 (プレゼンテーション2)	発表または他の人の発表を聴講する。	複数
	事前学習 30分	発表の練習をする。	
	事後学習 40分	発表した人は自分の課題をみつけ、修正した原稿を清書して提出する。 だった人は次回の自分の発表に活かせる点をみつける。	聴講のみ
10	プロジェクト学習1	手紙の書き方の基本を学ぶ。	中野
	事前学習 30分	手紙の種類や時候の挨拶などを調べる。	
	事後学習 60分	学習をふり返り、今後の生活への活かし方を考える。	

11	プロジェクト学習2	短期大学における学びの成果を出身高校に報告するための原稿を作成 クラス分けする。 複数
	事前学習 30分	短大入学後の学びの成果の要点を整理し、まとめる。
	事後学習 60分	手紙の構成を考える。
12	プロジェクト学習3	短期大学における学びの成果を出身高校に報告するための原稿を作成 クラス分けする。 複数
	事前学習 30分	短大入学後の学びの成果をまとめる、全体の下書きをする
	事後学習 30分	手紙を推敲する
13	プロジェクト学習4 (プレゼンテーション3)	短期大学における学びの成果を出身高校に報告するための原稿を作成 クラス分けする。 複数
	事前学習 30分	原稿の仕上げを行う
	事後学習 60分	封筒のあて名書き等を行う
14	プロジェクト学習5 (プレゼンテーション3)	手紙(出身高校への報告文)を清書する。 クラス分け 複数
	事前学習 30分	原稿を清書する
	事後学習 40分	高校訪問または手紙を投函して、短大における学びの成果を出身高校の先生に伝える。

科	目	名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
情報技術			卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智		単独
	1	科目区分				履修条	件			AL
共通科目				なし					6 -	7, 14

該当なし

授業の概要

文書作成ソフトウェアによる各種文書の作成、表計算ソフトウェアによる各種帳票の作成、帳票に必要な計算式・関数の作成、プレゼンテーションソフトウェアによる発表資料の作成についてそれぞれ練習を繰り返し行い、演習課題を通じて理解につなげる。また、情報を取り扱うためのマナーについて学ぶ。

到達(成績評価A)目標

情報機器の基本的な操作について、大学生として求められるICT(情報や通信に関する技術)の利活用(リテラシー)について学び、総合的に実施できるようになる。【DP1:知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

情報機器の基本的な操作について、大学生として求められるICT(情報や通信に関する技術)の利活用(リテラシー)について学び、基本的部分が実施ができるようになる。【DP1:知識・技能】

教科書

『情報利活用基本演習Office2019対応』 日経BP社 ¥1,815 『2020年度版 情報倫理ハンドブック』noa出版 ¥367

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

- ・専攻別に分けて授業を行う。aクラスは食物栄養専攻、bクラスは生活デザイン専攻である。
- ・毎回の授業に演習課題を課す。
- ・13回目の授業では情報操作の総復習の問題を課す。
- ・14回目の授業では定期試験前の総まとめの問題を課す。

成績評価方法成績評価基準受講態度(20%)S(100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している毎回授業の課題提出(40%)A(89-80点): 到達目標を達成している定期試験(40%)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の総合評価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Z: 受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
情報技術	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智		単独
科目区分				履修氣	€件			AL
共通科目		なし					6 -	7, 14

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

11	プレゼンテーションの基本操作3	図形の挿入、アニメーション効果
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる
	事後学習 60分	PPの図形の挿入とアニメーションを復習する
12	プレゼンテーションデザイン イラスト・写真の活用と編集	センスアップのためのレイアウトデザイン イメージを伝えるためのイラスト・写真の編集操作
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでくる
	事後学習 60分	訴求効果のあるPPの書き方を復習する
13	情報操作総復習	Word2019、Excel2019、PowerPoint2019総復習
	事前学習 30分	総復習で使用した資料を読んでくる
	事後学習 60分	今までの授業の操作全てを復習する
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認のための模擬試験
	事前学習 30分	総復習で使用した資料を読んでくる
	事後学習 60分	今までの授業の操作全てを復習する

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
ビジネスエクセル	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	情報技術単位取得者					6 · 7, 14		

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%)	S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している
授業中と授業後の課題提出(20%)	A(89-80点):到達目標を達成している
定期試験(60%)	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
の総合評価	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
	Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
ビジネスエクセル	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		情報技術単位取得者				6 - 7, 14		

1 7	ンケート集計						
	· / · / NAT	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 P	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、複数の条件のもとでの計算、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

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	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	情報技術単位取得者					6	· 7	

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級取得を目指す。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級取得を目指す。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
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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ビジネスワード	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	情報技術単位取得者					6 • 7	

<u>授業のスケジュール</u>

	項目	内容	担当者
1 5	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 年	四識問題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	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	和識問題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	和識問題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	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 年	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 年	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 年	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 为	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を読んでくる
	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

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	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	情報技術単位取得者					6	- 7	

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
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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	+	形態
ビジネスパワーポイント	選択	共通	1,2年 後学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	j	単独
科目区分	履修条件					AL		
共通科目	情報技術単位取得者					6 - 7	1	

<u>授業のスケジュール</u>

回	乗のスクラュール 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

科	目	名		必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
心理学				選択	共通	1年 前学期	講義	2	^{さくま なおと・はらしま} ま 佐久間 直人・ 原島	* ***********************************	オムニ バス
	;	科目	区分				履修弅	€件			AL
共通科目	(社主	事)			特になし	•				6 -	7, 16

該当なし

授業の概要

心とは何でしょうか。自分にとっても身近で明らかなものであるように思える一方で、考えれば考えるほど複雑で難しいもののようにも思えます。そのような対象について、心理学は100年以上にわたって科学的に解明しようと様々な試みを行ってきました。多くの先人たちがどのような工夫を行い、そしてその結果どのようなことがわかってきたのか、色々な心理学の分野における知見について紹介していきます。

到達(成績評価A)目標

- ・日常生活における身近な心理学的現象について、授業で学んだ知見をもとに説明することができる。【DP1:知識・技能】
- ・「心のはたらき」における社会的機能や適応的意義について説明をすることができる。【DP1:知識・技能】
- ・「心」を科学的に扱うということについて、基本的な説明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

- ・授業で学んだ心理学的知見について、具体的な例を挙げて説明することができる。【DP1:知識・技能】
- ・「心のはたらき」について、心理学的用語を使って説明をすることができる。【DP1:知識・技能】
- ・心理学における実験や調査的手法について、具体的な例を挙げて説明することができる【DP1:知識・技能】

教科書

特になし

参考書・資料

毎回の授業においてプリントを配布

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

- ・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)。
- ・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。
学修成果の確認のための試験(70%)
リアクションペーパーなどの課題(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
Z: 受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
心理学	選択	共通	1年 前学期	講義	2	^{さくま なおと・はらしま} ま 佐久間 直人・原島	* 推之	オムニ バス
科目区分				履修绵	く件			AL
共通科目 (社主事)	特になし	•				6 -	7, 16	

回	項目	内 容	担当者
1	心理学とは	心理学という学問の概要と歴史	佐久間
	事前学習 10分	シラバスを読む	
	事後学習 10分	配布資料について復習する	
2	感覚・知覚①	ものを見る仕組みと錯視	佐久間
	事前学習 10分	心理学が扱う「心」について考えを整理しておく	
	事後学習 20分	身近にある錯視を探してみる	
3	感覚・知覚②	感覚の測定法と法則	佐久間
	事前学習 10分	対象と背景の区別や奥行きの把握など「見る」ことに必要な要素を考え	ておく
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
4	学習・条件づけ①	古典的条件づけによる行動の形成	佐久間
	事前学習 10分	自分の癖や好き嫌いについて考えておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
5	学習・条件づけ②	道具的条件づけによる行動の形成	佐久間
	事前学習 10分	好き嫌いについて、古典的条件づけを用いた説明を考えておく	
	事後学習 20分	自分の癖や好き嫌いについて心理学的に説明し、修正方法を考えてみる	
6	認知・記憶	記憶の仕組みと認知	佐久間
	事前学習 10分	うっかり読み間違いをした単語を思い出し、メモしておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
7	認知・思考	論理的な推論と意思決定の法則性	佐久間
	事前学習 10分	自分が下した決定の理由や決め手について考えてみる	
	事後学習 20分	これまでに自分がした法則的な意思決定や誤謬を説明してみる	
8	動機づけ①	モチベーションとは、基本的欲求と目標の追求	原島
	事前学習 10分	自分の目標について考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
9	動機づけ②	目標設定と計画の立て方、自己制御	原島
	事前学習 10分	自分の目標を達成するための計画を考える	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
10	社会的認知①	他者に対する印象、バイアスとステレオタイプ	原島
	事前学習 10分	身近な他者についてのイメージを考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	

11	社会的認知②	自己呈示、社会的自己と自尊心	原島
	事前学習 10分	自分自身についてのイメージを考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
12	パーソナリティ①	性格の諸理論、性格の一貫性	原島
	事前学習 10分	自分や他者の性格について考え、整理しておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
13	パーソナリティ②	性格の測定、性格の背景	原島
	事前学習 10分	人の性格はどう調べられるか、どう形作られるかについて考えておく	
	事後学習 20分	配布資料について復習する	
14	まとめ	全体の振り返り、学修成果の確認のための試験	原島
	事前学習 60分	これまでの学習内容を振り返り、心理学とはどのような学問か、「心の とは何かについて、自分の考えを整理しておく	はたらき」
	事後学習 30分	試験で答えられなかったところを見直し、学習を定着させる。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
現代日本の社会問題	選択	共通	2年 前学期	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	なし					16	

該当なし

授業の概要

現代日本の社会問題について、家庭をめぐる経済の問題に始まり、民主政治の条件、教育のあり方を論じ、死をめぐ る問題を扱う。講義としているが、できるだけ履修者が積極的に発言できるような進行を予定している。そのため に、毎回配布するプリントをよく予習して自分なりの問題点を見つけておくことが望まれる。タイムリーな話題につ Nては、DVD等で追加的に学習する。

到達(成績評価A)目標

- ・現代日本の社会問題について基礎事項を修得する。【DP1:知識・技能】 ・現代日本のさまざまな社会問題について説明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】
- ・現代日本のさまざまな社会問題について、他の人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

- ・現代日本の社会問題について基礎事項を修得する。【DP1:知識・技能】
- ・現代日本のさまざまな社会問題について説明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】

教科書

なし(プリントを配布する)

参考書・資料

特になし(授業において必要に応じて紹介する)

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(印象に残ったこと、疑問に思ったこと)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

- 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 提出物(小テストを含む) の総合評価	(20%) (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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
現代日本の社会問題	選択	共通	2年 前学期	講義	2	わたなべ じゅん 渡辺 淳	単独
科目区分				履修氣	€件		AL
共通科目		なし					16

回	東のスケッユール 項 目	内 容	担当者
1	国民経済における家庭経済(1)	家庭経済の設計(1)、家計と企業のつながり	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
2	国民経済における家庭経済(2)	家庭経済の設計 (2) 、家事労働と市場労働	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
3	国民経済における家庭経済(3)	就業と生涯賃金、労働市場	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
4	少子高齢社会と社会経済政策(1)	税、社会保障制度と財政負担・人口構造	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
5	少子高齢社会と社会経済政策(2)	少子高齢社会と外国人労働政策	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
6	社会問題としての格差	格差社会としての日本	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
7	民主政治について(1)	民主主義と全体主義	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
8	民主政治について(2)	選挙と政権交代	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
9	民主政治について(3)	テロリズムと日本	/
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
10	教育について(1)	民主主義と教育	/
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	

11	教育について(2)	グローバル化の中の教育
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
12	死について(1)	死刑と安楽死
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
13	死について(2)	消費者としての患者と医療
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
14	死について(3) 及びまとめ	葬送のあり方及び全体の振り返り
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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				履修弅	€件		ı	AL
共通科目		特になし	•				-	_

該当なし

授業の概要

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。

到達(成績評価A)目標

- ・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修得する。【DP1:知識・技術】
- ・異文化理解のための基本的な考え方を修得する。【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、意見を表明し、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

- ・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修得する。【DP1:知識・技術】
- ・異文化理解のための基本的な考え方を修得する。【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、自分なりの意見を表明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】

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

- ・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
提出物 (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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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				履修氣	件		AL	_
共通科目		特になし	,				_	-

回	<u>集のスケンュール</u> 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 60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(1)	消費生活、雇用、企業、地域社会	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
3	日常生活とグローバル化(2)	反グローバル運動、反グローバルナショナリズム	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
4	異文化理解のための知識(1)	必要な文化情報、価値観	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
5	異文化理解のための知識(2)	例としての銃社会アメリカ	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
6	異文化コミュニケーション(1)	コミュニケーションのルール	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
7	異文化コミュニケーション(2)	例としての闘牛	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
8	異文化接触とステレオタイプ	文化還元主義、解釈、スキーマ	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
9	国際秩序の歴史(1)	ウェストファリア条約と西欧国際システムの誕生	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	
10	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(安全保障と経済、 社会)	
	事前学習 60分	配布プリントを読む	
	事後学習 60分	プリントを復習する	

11	国際秩序の歴史(3)	東西冷戦と冷戦後の世界 (地域紛争及び国際テロリズム)
	事前学習 60分	配布プリントを読む
	事後学習 60分	プリントを復習する
12	現在の世界	始まった新冷戦(中国の台頭とロシアの復活)の特質
	事前学習 60分	配布プリントを読む
	事後学習 60分	プリントを復習する
13	これからの日本	多民族社会日本の安全保障と経済
	事前学習 60分	配布プリントを読む
	事後学習 60分	プリントを復習する
14	オリンピックおよびまとめ	オリンピックの理念・歴史・問題点及び全体の振り返り
	事前学習 60分	配布プリントを読む
	事後学習 60分	プリントを復習する

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
日本国憲法と法律	選択	共通	2年 前学期	講義	2	ともよせ たかのぶ 友寄 隆信		単独
科目区分				履修条	件			AL
共通科目		特になし	•				-	

憲法に定める財政民主主義に関連し、国家財政の会計検査、諸外国との意見交換のための国際会議への出席、国会 の予算委員会、決算委員会などでの予算執行等に関する議員質問への答弁などの経験を有した教員より、我が国に おける憲法の運用実態を学ぶことができる。

憲法の基本的枠組み(基本的人権、統治機構)を、出来るだけ身近な事例を取り上げて説明することで、憲法とは 何かを理解する。現代法のうち日常生活に密接な関連を有する民法や労働関係法などの初歩を理解する。

到達(成績評価A)目標

憲法及び現代法の基本を学ぶことにより、政治・社会で起きる様々な出来事に関して、自らの考え方を整理し、意 見表明できるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】憲法及び現代法に関する設問の 意味や関連資料の内容を十分理解し、それを踏まえてある程度の分量に達する答案文を論理的に作成することがで 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

憲法及び現代法の基本を学ぶことにより、政治・社会で起きる様々な出来事に関して自らの考え方を整理し、文章 で表現できるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

木山泰嗣:『マンガでわかる日本国憲法』 池田書店 (最新版) ¥1,458

参考書・資料

①池上彰:『超訳 日本国憲法』 新潮新書(2015)

②伊藤真: 『伊藤真の日本一わかりやすい憲法入門』 中経出版(初版) ¥1,620 ③中川淳: 『現代法学を学ぶ人のために』世界思想社(第二版)¥2,530

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

提出されたレポートにコメントを加え改善点などを指導する。

履修上の注意・備考・メッセージ

授業中、前後の質問大歓迎。

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

2:受験資格失格

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
日本国憲法と法律	選択	共通	2年 前学期	講義	2	ともよせ たかのぶ 友寄 隆信	単独
科目区分				履修条	件		AL
共通科目		特になし	•				

坟	業のスケジュール	
[項目	内 容 担当者
1	社会生活と法律	法とは何か、法の歴史と発展、法の分類、解釈と適用
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと
	事後学習 20分	参考書③の関連箇所で復習
2	憲法の歴史	憲法は何のためにあるか、近代憲法の誕生、日本国憲法の制定
	事前学習 40分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所で復習
3	憲法の基本原理と平和主義	国民主権と象徴天皇、憲法9条と自衛隊・日米安保条約
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所で復習
4	基本的人権の原理	人権の意味・特徴・分類、公共の福祉による制限、個人の尊重
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所で復習
5	法の下の平等	法の下の平等の意味、一票の格差、男女の平等など
	事前学習 10分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 20分	参考書②の関連箇所で復習
6	自由権	表現の自由とプライバシー、思想・信教の自由、経済的自由権など
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 30分	参考書②の関連箇所で復習
7	福祉国家と社会権、参政権	生存権、教育を受ける権利、労働権
	事前学習 20分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 20分	参考書②③の関連箇所で復習
8	国会	健力分立の原理、国権の最高機関、二院制
	事前学習 30分	教科書該当箇所を読むこと
	事後学習 30分	参考書②の関連箇所で復習、配付プリントを復習
9	内閣、司法、財政	議院内閣制、司法権の独立、財政民主主義
	事前学習 30分	教科書該当箇所、配付プリントを読むこと
	事後学習 30分	参考書②の関連箇所で復習、配付プリントを復習
10	民法入門、財産権	民法とは何か、権利能力、物権と債権、時効など
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと
	事後学習 20分	同上などで復習

11	社会生活と契約、不法行為	契約の自由とその限界、不法行為の意義、損害賠償など
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと
	事後学習 30分	同上などで復習
12	就職と労働法	労働契約の成立(採用)、労働基準法、働き方改革など
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと
	事後学習 20分	同上などで復習
13	家族生活と法	親子、婚姻・離婚、扶養、相続
	事前学習 30分	参考書③の関連箇所を読むこと
	事後学習 30分	同上などで復習
14	まとめ	憲法改正など全般の振り返り、学修成果確認のための試験
	事前学習 100分	教科書全般、配布プリントをよく読んで理解すること
	事後学習 60分	同上で復習

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
ボランティア論	選択	共通	1年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都		単独
科目区分				履修条	件			AL
共通科目		特になし					1	1, 17

該当なし

授業の概要

ボランティアの理念、目的、原則、意義、現状、問題点を学ぶとともに、履修生がボランティア活動に参加する機会を作り、参加後にはディスカッションの場を設けボランティア活動に対する知見を広げる。また、社会的な活動を通して社会に貢献すること、コミュニケーション能力の向上及び自己実現に向けての機会を得ることとはどのようなことなのかについて共に考える。

到達(成績評価A)目標

講義で学ぶ理論とボランティア活動の実践を通して得られた知識及び技術を合わせて、社会貢献することを目標とする。 1. ボランティアの理念、目的、基本原則を踏まえて自分で興味のあるボランティア活動に参加し、活動の意義について説明で きるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】 2. ボランティア活動を通じて自己、他者を知ることができ、コミュニケーション能力の向上及び自己実現の機会となることを 理解し、活動の場を広げることができるようになる。【DP3:主体性・多様性・協働性】

単位取得(成績評価C)目標

講義で学ぶ理論とボランティア活動の実践を通して得られた知識及び技術を合わせて、社会貢献することを目標とする。
1. ボランティアの理念、目的、基本原則を踏まえて自分で興味のあるボランティア活動に参加し、活動の意義について考え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】【DP3:主体性・多様性・協働性】
2. ボランティア活動を通じて自己、他者を知り、活動の場を広げ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

授業中に資料・プリントを配布する。

参老聿 • 資料

桜井政成、津止正敏編著:『ボランティア教育の新地平』ミネルヴァ書房¥3,080

岡本榮一、菅井直也他編:『学生のためのボランティア論』 社会福祉法人大阪ボランティア協会¥1,980

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. 講義を受けるだけでなく、日常生活の中でボランティア活動の実践に取り組む。
- 2. 授業中のスマートフォンの使用を禁止する。
- 3. パソコン室では音楽や動画、ゲームの操作及び授業内容に関連のないインターネットの視聴を禁止する。

学修成果確認のための試験(40%)

S(100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している

ボランティア体験の活動報告書・レポート (40%)

A(89-80点):到達目標を達成している B(79-70点):到達日標と単位修得日標の間のレベルを達成

受講態度(20%) の総合評価 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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
ボランティア論	選択	共通	1年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都		単独
科目区分				履修条	件			AL
共通科目		特になし					1	1, 17

授業のスケ<u>ジュール</u>

授: 回	業のスケジュール 項 目	内容	担当者
1	ボランティア活動について(1)	ボランティアの理念・目的	
	事前学習 15分	シラバスを読み、学習内容を把握する。	
	事後学習 30分	ボランティアの理念と目的について確認する。	
2	ボランティア活動について(2)	ボランティア活動の基本原則	
	事前学習 15分	ボランティア活動に参加するにはどのような姿勢で臨めばよいかを考える。	
	事後学習 30分	ボランティア活動の基本原則を確認する。	
3	ボランティア活動について (3)	実際のボランティア活動	
	事前学習 15分	ボランティア活動にはどのような種類があるか考える。	
	事後学習 30分	ボランティア活動の種類を理解する。	
4	ボランティア活動について(4)	ボランティア参加の意義	
	事前学習 15分	なぜボランティア活動に参加するのかについて考える。	
	事後学習 30分	学習した内容をボランティアの場でどのように活かせるか考える。	
5	ボランティア活動について(5)	ボランティア活動と公共	
	事前学習 15分	自分ができる地域貢献について考える。	
	事後学習 30分	社会参加としてのボランティア活動を捉える。	
6	ボランティア活動について(6)	ボランティア活動とNPO法人(特定非営利活動)	
	事前学習 15分	NPO法人の意味を調べておく。	
	事後学習 30分	NPO法人の活動について関心を持つ。	
7	ボランティア活動について(7)	NPO法人の種類とその具体的な活動	
	事前学習 15分	自分が興味ある分野のNPO法人の活動について情報を得る。	
	事後学習 30分	NPO法人の種類とその具体的な活動について理解を深める。	
8	ボランティア活動について (8)	ボランティアセンターの役割と機能	
	事前学習 15分	居住地のボランティアセンター設置の有無を知る。	
	事後学習 60分	居住地のボランティアセンターの活動内容をまとめる。	
9	ボランティア活動について(9)	自分にあったボランティア活動とは	
	事前学習 30分	自分がどんなボランティア活動ができるか、したいかを考える。	
	事後学習 60分	自分にあったボランティア活動を探す。	
10	ボランティア活動について(10)	ボランティアの心構え	
	事前学習 15分	ボランティア活動に参加するにはどのような心構えで臨めばよいかを考える。	
	事後学習 30分	学習した内容をボランティアの場でどのように活かせるか考える。	

11	ボランティア活動の実践(1)	国際ボランティア活動とは					
	事前学習 15分	国際ボランティア活動について関心を持つ。					
	事後学習 30分	国際ボランティア活動について情報を収集する。					
12	ボランティア活動の実践(2)	JICA国際協力出前講座					
	事前学習 30分	講師の派遣国について把握して出前講座に臨む。					
	事後学習 60分	出前講座内容をまとめる。					
13	ボランティア活動の実践(3)	学外ボランティア活動の実践					
	事前学習 30分	参加するボランティア活動について内容を把握する。					
	事後学習 60分	参加したボランティア活動内容をまとめ、レポートを完成させる。					
14	まとめ	学外ボランティア活動の報告会と学修成果確認のための試験					
	事前学習 180分	ボランティア活動内容についてまとめる。前学期全体の学習内容を振り返る。					
	事後学習 60分	報告会の内容を振り返り、自分が関心興味あるボランティア活動について理解を深める。 試験で出来なかったところを見直し、学習を定着させる。					

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
キャリア形成 I	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	^{ぉだじま} ゆみこ 小田島 祐美	7	単独
科目区分	履修条件					AL		
共通科目	特になし					15		

該当なし

授業の概要

自らが社会に必要とされる人財になるには、社会の変化に対応し、主体的に自己の進路を選択・決定できる能力や社 会人・企業人として自律していける能力を身に付ける必要がある。そのために必要な心構えやマナー、身だしなみ、 言葉遣いを学ぶ。また、就職活動の流れ、基礎知識、自己分析、企業研究の方法、履歴書の書き方を学び、就職活動 に必要な事項の習得を行う。

到達(成績評価A)目標

- 1. 自分のキャリアデザインについて、具体的に示すことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 就職活動を行うにあたり知識と心得を身につけている。【DP1:知識・技能】 3. 自分を分析し、適切な自己表現ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 4. 就職活動に必要な企業の情報を目的に応じて得ることができるようになる。【DP1:知識・技能】
- 5. 就職活動に必要な履歴書を適切に作成できるようになる。【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

- 1. 自分のキャリアデザインについて、示すことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 就職活動を行うにあたり基本的な知識と心得を身につけている。【DP1:知識・技能】
- 3. 自分を知り、自己表現ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 4.企業研究の方法を説明することができるようになる。【DP1:知識・技能】 5.就職活動に必要な履歴書を作成できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

キャリタス就活『就職支援ブック 就職活動編』DISCO(最新版) ¥1,320

参考書・資料

授業内に適宜指示、プリントで配布

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

- ・やむを得ず欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。
- ・体調不良以外の途中退室禁止、私語禁止、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。
- ・セミナーは制服着用のこと。

成績評価方法	成績評価基準
受講態度(50%)	S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している
提出物 (50%)	A(89-80点):到達目標を達成している
の総合評価	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
	2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
キャリア形成 I	卒業必修	共通	1年 前学期	演習	1	ぉだじま ゅみこ 小田島 祐美刊	<u>-</u>	単独
科目区分	履修条件				AL			
共通科目	特になし				15			

授業<u>のス</u>ケジュール

回	業のスケジュール 項 目	内 容	担当者			
1	ガイダンス・就職活動の流れ・自己分析1	授業の目的、内容、今後の予定、キャリア形成・キャリアデザインと は、就職活動の流れ、自分史の作成				
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。教科書 p 4~7、Lesson1、2を読んでくる。				
	事後学習 10分	「自己史作成シート」を完成させる。				
2	自己分析2	自分の長所と短所、自分の強み				
	事前学習 10分	教科書Lesson3を読んでくる。				
	事後学習 10分	「自分の長所、短所を考えるシート」「自分の強みをまとめるシート」 る。	を完成させ			
3	自己PR	自己PR				
	事前学習 10分	教科書Lesson14、15を読んでくる。				
	事後学習 10分	「自己PR文作成シート」を完成させる。				
4	キャリアデザイン1	キャリアデザイン、セミナーの案内				
	事前学習 10分	教科書Lesson4を読んでくる。				
	事後学習 20分	「私の命を育んだお金はいくら?のシート」を完成させる。				
5	キャリアデザイン2	セミナー(1) (生活設計について) (公) 生命保険文化センター				
	事前学習 10分	将来の生活設計について考えてくる。				
	事後学習 20分	将来の生活設計について具体的に考える。				
6	業界・企業研究1	セミナー(2)(企業研究、業界と業種) (株)マイナビ				
	事前学習 10分	教科書Lesson6、7、10、12を読んでくる。				
	事後学習 15分	セミナーの内容を復習する。				
7	企業研究2	企業研究				
	事前学習 10分	教科書Lesson8、9を読んでくる。				
	事後学習 20分	「企業研究シート」を完成させる。				
8	就職活動のマナー1	就職活動のマナーについて、敬語と身だしなみ				
	事前学習 10分	教科書 p 110~112を読んでくる。				
	事後学習 15分	敬語の使い方、身だしなみについて復習する。				
9	就職活動のマナー2	就職活動のマナーについて、メール文・添え状・封筒の書き方				
	事前学習 10分	教科書 p 102~107を読んでくる。				
	事後学習 15分	課題「メール文」「添え状」「封筒」を完成させる。				
10	就職活動のマナー3	就職活動のマナーについて、電話のかけ方、セミナーの案内				
	事前学習 10分	教科書 p 108~109を読んでくる。				
	事後学習 15分	電話のかけ方について復習する。				

11	卒業生セミナー	卒業生セミナー(体験談の聴講)
	事前学習 10分	希望職種の卒業生に対しての質問事項を考えてくる。教科書Lesson13を読んでくる。
	事後学習 15分	希望職種について考える。
12	キャリア支援室の使い方・履歴書の作成1	キャリア支援室の使い方、履歴書の書き方の説明
	事前学習 10分	教科書Lesson20を読んでくる。
	事後学習 10分	履歴書の表面を完成させる。
13	履歴書の作成2	キャリア支援室の使い方、履歴書の作成
	事前学習 10分	教科書Lesson20を読んでくる。
	事後学習 15分	履歴書の裏面を書く。
14	履歴書の作成3 まとめ	履歴書の作成と提出、まとめ
	事前学習 15分	履歴書の表面、裏面を書いてくる。
	事後学習 10分	履歴書を完成させ、提出する。就職活動の流れについて復習する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
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
		キャリフ	ア形成Ιを原	愛修して	いるこ	٤- ك	3, 6	• 7, 17

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

- ・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】
- ・実際の面接で的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

- ・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的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

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

- ・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 (20%)	S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している
模擬面接(50%)	A(89-80点):到達目標を達成している
提出物(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
の総合評価	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
	2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
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				履修弅	€件			AL
共通科目		キャリフ	ア形成Ⅰを原	愛修して	いるこ	٤	3, 6	• 7, 17

授業のスケジュール

回	乗のスケシュール 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
	事前学習 10分 事後学習 10分	反省点を生かした模擬面接の準備をする 模擬面接の報告書を書く
14		
14	事後学習 10分	模擬面接の報告書を書く

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
ビジネスマナー	選択	共通	1,2年 前学期	講義	2	t とう t やか 佐藤 清香		単独
科目区分				履修条	€件			AL
		教科書與					8, 1	14, 16

該当なし

授業の概要

社会人となるための必要な知識を備えていることの証明として有効な資格の一つが秘書検定であり、「社会について 理解するとともに、社会における行動のための基礎的な知識及び能力を身につける」ことにもつながる。就職活動に おいても、話し言葉や礼儀作法、話し相手へのマナーなどが評価されるため、ロールプレイングを実施し身につけ る。秘書検定は、5つの章(マナー・接遇、技能、一般知識、必要とされる資質、職務知識)から成り、出題される ため、章ごとに説明を行い、例題や過去問題に取り組むとともに、振り返りの小テストを行う。また、授業内で模擬 試験を実施し、その時点での実力を判定し、今後の各自の検定試験対策を行う。

到達(成績評価A)目標

秘書検定2級に合格することを目標とする。

- 1.マナー・接遇についての知識を修得し、行う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】 2.技能についての知識を修得し、行う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】 3.一般知識についての知識を修得し、説明できるようになる。【DP1:知識・技術】

- 4. 必要とされる資質を行う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】 5. 職務知識を修得し、行うことができる。【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

秘書検定3級に合格することを目標とする。

- 1.マナー・接遇についての知識を修得し、行う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】
 2.技能についての知識を修得し、行う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】
 3.一般知識についての知識を修得し、説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
 4.必要をされる資質を行う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】
 5.職務知識を修得し、行うことができる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

西村この美: 『現役審査委員が教える秘書検定2級・3級テキスト&問題集』 成美堂出版 (最新版) ¥1,210

参考書・資料

授業内に適宜指示、プリントで配布

実務技能検定協会編:『秘書検定 実問題集2級 2022年度版』早稲田教育出版 ¥1,540 実務技能検定協会編:『秘書検定 実問題集3級 2022年度版』早稲田教育出版 ¥1,320

特になし

課題に対するフィードバック

小テスト・課題は、採点ののち、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。
- ・秘書検定を受験予定者は、さらに参考書資料欄の過去問題集を揃え、取り組むとよい。

成績評価基準 成績評価方法 S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している 模擬試験(30%) 小テスト(30%) A(89-80点):到達目標を達成している 課題(20%) 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 受講態度(20%)の総合評価。 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
ビジネスマナー	選択	共通	1,2年 前学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香		単独
科目区分				履修条	€件			AL
		教科書照	構入者				8, 1	14, 16

回	<u>業の人ケンュール</u> 項	目	内容	担当者
1	ガイダンス マナー	・接遇1	秘書技能検定について 敬語 接遇用語	
	1	事前学習 10分	シラバスを読んでくる。「マナー・接遇」の章を読んでくる。	
	1	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
2	マナー・接遇2		電話応対	
	į	事前学習 20分	「マナー・接遇」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	Ī	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
3	マナー・接遇3		来客応対	
	Į	事前学習 20分	「マナー・接遇」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	Į	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
4	技能1		会議の知識 社内文書	
]	事前学習 20分	「技能」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
]	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
5	技能2		社外文書 社交文書	
]	事前学習 20分	「技能」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
]	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
6	技能3		受信文書の取り扱い 「秘」扱い文書の取り扱い 郵便の知識	
	Ę	事前学習 20分	「技能」の該当ページを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
]	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
7	一般知識		企業の基礎知識 ~ 企業会計・債務・税務の知識	
	Ţ	事前学習 20分	「一般知識」の章をを読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	į	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をする。	
8	必要とされる資質		秘書としての心構え ~ 求められる能力	
	Į	事前学習 20分	「必要とされる資質」の章を読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	Į	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をし、次週実施される小テスト対策を行う。	
9	職務知識		秘書の役割と機能 秘書の業務	
	Ī	事前学習 20分	「職務知識」の章を読んでくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	Į	事後学習 20分	授業内容と例題の復習をし、次週実施される小テスト対策を行う。	
10	3級過去問題演習 角	解答および解説	3級過去問題演習	
	Į	事前学習 60分	教科書全体を読み、苦手分野の復習をしてくる。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。	
	اِ اِ	事後学習 60分	間違えた問題の解き直しを行う。模擬試験に向けての試験対策を行う。	

11	3級模擬試験演習	解答および解説	3級模擬試験
		事前学習 60分	模擬試験に向けての試験対策を行う。 「カタカナ用語・略語」の指定語句を覚えてくる。
		事後学習 30分	間違えた問題の解き直しを行う。
12	2級過去問題演習	解答および解説	2級過去問題演習
		事前学習 60分	教科書全体を読み、苦手分野の復習をしてくる。
		事後学習 60分	模擬試験に向けての試験対策を行う。
13	2級模擬試験演習	解答および解説	2級模擬試験
		事前学習 60分	模擬試験に向けての試験対策を行う。
		事後学習 30分	間違えた問題の解き直しを行う。
14	まとめ		全体の振り返り
		事前学習 30分	苦手分野の復習をする。
		事後学習 60分	秘書検定に向けての試験対策に取り組む。

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	e とう ひきの 佐藤 久乃		単独
科目区分				履修条	件			AL
共通科目		特になし	•				6 - 11,	7, 9, 12, 16

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

- ・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。 【DP1:知識・技能】
- ・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。 【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

- ・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。【DP1:知識・技能】
- ・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。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3: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

- ・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
Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
運動と健康	卒業必修	共通	1年 後学期	実技 講義	1	きとう ひきの 佐藤 久乃		単独
科目区分				履修氣	€件			AL
		特になし	•				6 - 11	7, 9, 12–16

<u>|</u> 授業のスケジュール

<u>授</u> :	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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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	体つくり運動、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

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 りちゃーど s おすてん Richard S Aus	ten	クラス 分け
科目区分	履修条件						AL	
共通科目	特になし	————— 特になし					7, 16	

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

- ・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、英語で読解するのに必要な総合的な能力を修得する。【DP1:知識・技術】
- ・日常的な場面において必要となるリスニング・スピーキング力を修得し、実際に使う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】

単位取得(成績評価C)目標

- ・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】
- ・日常的な場面において必要となる基礎的なリスニング・スピーキング力を修得し、一定程度は実際に使う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

大坂 四郎:『First Steps to English Grammar』 南雲堂(最新版)¥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

- ・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

- ①毎回課題を出すので、真剣に取り組むこと。
- 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%)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
Z: 受験資格失格

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
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	カたなべ じゅん 渡辺 淳 りちゃーど s おすてん Richard S Aust	ten	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	

回	業のスケジュール 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 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習	
	事後学習 60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 60分	指定されたプリントの予習					
	事後学習 60分	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 60分	指定されたプリントの予習					
	事後学習 60分	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 60分	指定されたプリントの予習					
	事後学習 60分	課題の演習					
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 120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。					
	事後学習 30分	今後の英語学習について考える					

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用英語スキルズ (英語コミュニケーションII)	選択	共通	2年 前学期	演習	1	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	,				6 -	7, 16	

該当なし

授業の概要

eラ―ニング利用により受講者各々のレベルによって、A1、A2、B1の3つのコースに分割し、個人の意志と努力により、最高でTOEICの740点まで目指すことができる。課題は、写真描写問題・応答問題・会話問題・文法語彙問題・読 解問題からなり、仕事・生活における表現の学習を深めていく。eラーニングという学習方法に慣れ親しむ。

到達(成績評価A)目標

- ・TOEIC の比較的平易な問題を十分に解けることができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・一つのレベルの全てのweb 課題に合格し、内容を修得できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・eラーニングという学習方法を十分に修得する。【DP1:知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

- ・TOEIC Bridge のレベルを修得する。【DP1:知識・技能】 ・TOEIC の比較的平易な問題を解くことができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・eラーニングという学習方法を十分に修得する。【DP1:知識・技能】

教科書

eラーニングで使用するWEB教材が事実上の教科書となる。eラーニングのためにニュートン社に対するソフトウェア 使用料が必要となる(下記参照)。通常は一定期間内に履修者がコンビニより送金する形で支払う。

参考書・資料

プリントを必要に応じて配布する。

教科書以外にかかる費用(自己負担)

3,160円(eラーニング利用料)+300円(決済手数料)

課題に対するフィードバック

Web課題の達成状況についてweb上でコメントを返す。

履修上の注意・備考・メッセージ

- 私語厳禁。
- 辞典の持参が必要。
- ・eラーニングによる積極的な予習復習(毎日約10分)が必要となる。

成績評価方法 成績評価基準 課題web提出(30%) S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している 小テスト (30%) A(89-80点):到達目標を達成している 学修成果確認のための試験 (40%) 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 の総合評価。取組姿勢によっては5%の範 C(69-60点):単位修得目標を達成している 囲で減点あり。 D(59-0点):単位修得目標を達成できていない Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用英語スキルズ (英語コミュニケーションII)	選択	共通	2年 前学期	演習	1	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	,		6 -	7, 16			

<u>授業のスケジュール</u>

回	東のスケッユール 項 目	内 容	担当者
1	イントロダクション	eラーニング及び機器使用の仕方等についての説明	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	プリントの指定されたページを読む	
2	レベル決定	レベルチェックテスト	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	プリントの指定されたページを読む	
3	写真描写描写問題(1)	Step 1-5	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
4	写真描写描写問題(2)	Step 6-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
5	応答問題(1)	Step 1-5	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
6	応答問題(2)	Step 6-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
7	文法・語彙問題(1)	Step 1-4	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
8	文法・語彙問題(2)	Step 5-7	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
9	文法・語彙問題(3)	Step 8-10	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
10	会話問題(1)	Step 1-4	/
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	

11	会話問題(2)	Step 5-7
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題の演習
12	会話問題(3)	Step 8-10
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題の演習
13	読解問題	Step 1-4
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題の演習
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 120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。
	事後学習 30分	今後の英語学習について考える

科	目	名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
英会話			選択	共通	1,2年 前学期	演習	1	りちゃーど s おすて Richard S Aus	ten	単独
科目区分				履修条件						AL
共通科目			特になし					8,	9, 16	

なし

授業の概要

現在の日本社会で、英語のニーズが増えつつある。この授業の目標は、様々な場面において、履修者が自信をもっ て、怖がらずに、英語でコミュニケーションを取れるようになることである。授業ごとに英語を実際に話せるため の、役に立つテーマについて学ぶ。授業内容は、スピーキングとコミュニケーション(40%)、リスニング(20%)と リーディング(20%)で身につける。

到達(成績評価A)目標

- ・最初の授業より会話で実際に使える語彙とフレーズを増やす(口頭テスト)。【DP1:知識・技能】
- ・授業のテーマごとに、ある程度自信をもって、コミュニケーションを取れるようになる。【DP2:思考力・判断力・ 表現力】【DP3:主体性·多様性·協働性】
- ・いろいろなトピックにおいて自分の好みと意見を述べることができる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主 体性・多様性・協働性】

到達(成績評価C)目標

- ・最初の授業より理解できる語彙とフレーズを増やすことができる(筆記テスト)。【DP1:知識・技能】
- ・毎回の宿題に積極的に取り組み授業では会話を楽しむことができる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体 性・多様性・協働性】
- ・自己紹介ができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

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)

なし

課題に対するフィードバック

課題をチェックし、コメントや修正を付け、返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること。
- ・欠席の場合は、登校した日に必ず、研究室に連絡を取ること。・意欲的に授業に取り組むこと ー 英語で話すことをチャレンジする気持ちで授業に参加すること。

成績評価方法 成績評価基準 口頭・筆記による学修成果確認のための S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している 試験 (80%)、授業熊度(20%)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 2:受験資格失格

科	目	名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
英会話			選択	共通	1,2年 前学期	演習	1	りちゃーど s おすて Richard S Aus	ten	単独
科目区分			履修条件						AL	
共通科目			特になし	特になし					9, 16	

回	業のスケンュール 項 目	内容	担当者
1	Introduction Class	自己紹介を行う ・ 授業の流れに慣れる	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
2	Food and Drink	飲食についての話し方を学ぶ(好みや味など)	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
3	Hobbies and Interests	趣味について詳しく話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
4	Countries and Culture	行きたい国や旅行先でしたいことについて話す・異文化について学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
5	Family and Friends	自分の家族や友達について詳しく話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
6	Appearance and Clothing	ファッション・服・外見・芸能人について話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
7	Japanese Food and Cooking	日本の料理の説明やお勧めの言い方について学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
8	Travel	旅行先での役に立つフレーズや質問を学ぶ	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
9	Weather	天気や日本の四季について話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	
10	Jobs	職場で使える英語の単語やフレーズを学び・様々な仕事について話す	
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習	
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題	

11	Making Foreign Friends	外国人とコミュニケーションを取ることについて学ぶ
	事前学習 10分	前回のワークシートの確認および口頭練習
	事後学習 15分	ワークシートの復習と宿題
12	Review and Practice(1)	総合問題(1)以前の授業で学んだことを復習し練習する。 ロールプレーなどを通して、スピーキングに集中(1)
	事前学習 10分	前回のワークシートを復習する
	事後学習 20分	復習:スピーキングテストに向けて授業で学んだフレーズや語彙などを覚えること
13	Review and Practice(2)	総合問題(2)以前の授業で学んだことを復習し練習する。 ロールプレーなどを通して、スピーキングに集中(2)
	事前学習 10分	前回のワークシートを復習する
	事後学習 20分	復習:スピーキングテストに向けて授業で学んだフレーズや語彙などを覚えること 定期試験のための復讐をしておく
14	まとめとスピーキングテスト	スピーキングテストを行う。学修成果確認のための試験
	事前学習 10分	前回のワークシートを復習する
	事後学習 20分	復習:この授業で学んだフェーズや語彙を生活の中で使ってみる

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
家政学概論	卒業必修	共通	1年 前学期	講義	2	きはやし しょうこ 木林 祥子		単独
科目区分	履修条件						AL	
家政科コア科目(社主事)		特になし	•				1, 8, 1	0, 11, 16

該当なし

授業の概要

持続可能な社会における、質の高い生活および生活環境のありようを提案できるようになるため、生活に関する知識 を、地球環境を視野に入れながら学ぶ。家族生活問題が多発している現在、家政学は対人サービス専門としての役割 を持っている。家政学の全体像を把握し、現代社会における家政学の役割と可能性について考察する。

到達(成績評価A)目標

- ・家政学とはどのような学問か説明できるようになる。【DP1:知識・技術】 ・持続可能な社会を実現するため、自分にできる具体的な社会貢献について述べ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】

単位取得(成績評価C)目標

- ・家政学とはどのような学問か概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- ・持続可能な社会を実現するための、具体的な社会貢献について述べ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】

教科書

(一社)日本家政学会家政教育部会編:『家族生活の支援-理論と実践―』 建帛社(2014) \\ \text{\text{20}} 2,420

参考書・資料

(一社)日本家政学会家政学原論部会編:『やさしい家政学原論』建帛社(2018) \ 2,750

|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

・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)。

成績評価方法	成績評価基準
小レポート(25%)	S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している
授業時の課題(60%)	A(89-80点):到達目標を達成している
小テスト(10%)	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
授業態度(5%)	C(69-60点):単位修得目標を達成している
の総合評価	D(59-0点):単位修得目標を達成できていない
	Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
家政学概論	卒業必修	共通	1年 前学期	講義	2	きはやし しょうこ 木林 祥子		単独
科目区分				履修領	€件			AL
家政科コア科目 (社主事)		特になし	•				1, 8, 1	0, 11, 16

授業のスケジュール

回	業のスケンュール 項 目	内 容	
1	家政学とは	家政学を学ぶ意義、地球市民ビンゴ	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
2	家政学と家庭科教育	家庭科教育の変遷と昨今の家庭科教育を知る	
	事前学習 20分	これまで受けた家庭科教育について振り返る	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
3	家族生活の変化	家族生活問題の発生	
	事前学習 20分	教科書P1~P4を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
4	人間関係とコミュニケーション	アサーショントレーニング	
	事前学習 20分	教科書P5~P12を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
5	ライフサイクルと家族生活の課題	自分年表	
	事前学習 20分	教科書P31~P37を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
6	食生活のベーシックスキル	食生活の現状と課題	
	事前学習 20分	教科書P124~P128を読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
7	日本の食文化	地球の食卓・フォトランゲージ	
	事前学習 20分	教科書129~P130を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
8	衣生活のベーシックスキル	ファッションの裏側	
	事前学習 20分	教科書P130~P135を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
9	住生活のベーシックスキル	世界と日本の住まい	
	事前学習 20分	教科書P130~P135を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
10	家庭経済と消費生活	貿易ゲーム	
	事前学習 20分	教科書P143~P153を読む	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	

11	気候変動	大量廃棄社会
	事前学習 20分	気候変動に関する新聞記事やニュースを調べておく
	事後学習 40分	課題プリントの演習
12	持続可能な社会に向けて	小テスト・ソーシャルアクション
	事前学習 20分	持続可能な開発目標SDGs17の目標を調べておく
	事後学習 40分	課題プリントの演習
13	生活文化について	生活文化の伝承と創造
	事前学習 20分	生活文化から想像することがらやイメージを挙げておく
	事後学習 20分	課題プリントの演習
14	家政学の社会的役割と可能性	家政学の社会貢献
	事前学習 20分	前学期の学習内容を振り返る
	事後学習 20分	自分にできる具体的な社会貢献について考える

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
衣・住生活論	卒業必修	共通	1年 前学期	講義	2	畑 久美子・山村	** 美 保 里	オムニ バス
科目区分				履修氣	€件			AL
家政科コア科目		特になし	,				15	5, 16

該当なし

授業の概要

自らの人生を作り出し、社会に貢献する力を身につけるために、家庭を中心とした衣生活・住生活を総体的、科学的に認識し、衣生活・住生活の質の向上を目指す。住生活分野では、世界の伝統的住居にみられる風土に適した住まい及び我が国の住まいの変遷を通して住宅の役割を学ぶ。更に、安全と防災、環境、ライフスタイル等の住まいの計画に必要な要素を学ぶ。衣生活分野では、人間にとって衣はどのような存在かを考え、人と社会と衣の関係について学ぶ。人間が被服を身につけるようになってから現代までの服装の変遷をはじめ、健康や環境とのかかわり等について学ぶ。

到達(成績評価A)目標

- ・風土と住まい、住まいの機能と役割を学び、自分の言葉で住まいの意義を説明することができるようになる。 【DP1:知識・技能】
- ・学んだ知識を活かし、安全で健康な住まいを営むための提案ができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・人間が衣服を着用する意味を知り、自分の言葉で衣服の意義を説明することができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・衣服や衣生活、アパレル産業に関する知識を活かし、主体的で快適な衣生活を営むための提案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

- ・風土と住まい、住まいの機能と役割を学び、住まいの意義を説明することができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・学んだ知識を活かし、安全で健康的な住まいを営むための情報収集ができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・人間が衣服を着用する意味を知り、衣服の意義を説明することができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・衣服や衣生活、アパレル産業に関する知識を活かし、主体的で快適な衣生活を営むための情報収集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

必要な資料は適宜配布

参考書・資料

|岡田宣子他:『ビジュアル衣生活論』 建帛社(2010)¥2,484

間瀬清美 他:『新版 衣生活の科学 テキスタイルから流通マーケットへ』 アイ・ケイコーポレーション (2015) ¥2 808

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

レポートを提出した後、評価して返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- 授業中のスマートフォンの操作禁止
- 私語厳禁
- ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある

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%) 授業内課題(20%) 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
衣・住生活論	卒業必修	共通	1年 前学期	講義	2	畑 久美子・山村	^{み ほ り} 美保里	オムニ バス
科目区分				履修条	€件			AL
家政科コア科目		特になし	•				15	5, 16

<u>授業のスケジュール</u>

回	東のスグラエール 項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス 風土と住まい	講義の目的及び方針、基礎事項の解説等 世界の伝統的住居	山村
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 10分	プリントを復習する	
2	日本の住まいの変遷 I	日本の気候風土と住まいの関係 前近代までの住まいの変遷	山村
	事前学習 30分	伝統的住居について参照しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
3	日本の住まいの変遷Ⅱ	住まいの近代化	山村
	事前学習 30分	日本の気候風土と伝統的住居の資料を参照しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
4	現代の住宅	住宅政策と課題	山村
	事前学習 30分	町を観察しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
5	住環境 I	住まいの危険と防災	山村
	事前学習 30分	自宅及び町を観察しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
6	住環境Ⅱ	まちづくりと関連法規	山村
	事前学習 30分	町を観察しておく	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
7	住生活分野の復習	1~6回までの学修成果確認のための試験と総括	山村
	事前学習 30分	これまでのプリントを復習する	
	事後学習 30分	プリントを復習する	
8	衣生活とは、気候風土と装い	衣とは何か、装いの起源、衣の基本型、衣の民族性・地域性	畑
	事前学習 10分	シラバスを読む。	
	事後学習 30分	学習した内容を復習し自分の考えをまとめる。	
9	被服の変遷	西洋服装史、日本服飾史	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。	
	事後学習 30分	衣服の変遷について振り返り、現代の衣服との違いを考える。	
10	和服と日本の生活文化	和服の種類と着装形態、和服の構成、ライフステージと和服	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。和服について関心を持つ。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。)

11	アパレル産業と既製服	アパレル産業と既製服生産システム、環境保全活動、衣服の選択、サ イズ表示、素材と管理	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。所持する衣服のサイズ表示を見ておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
12	衣服の快適性と健康	被服衛生と健康、衣と福祉、衣服内気候、衣服圧と着心地、体型と衣 服	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。着心地の良い衣服とは何か考えておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
13	服飾文化と流行	色彩文化、ファッション、心理と流行、衣服と個性・社会性	畑
	事前学習 30分	プリントを読んでおく。現代の流行を調べておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実際の衣生活へ活かすために自分にできることを考える。	
14	衣生活分野の復習	8~13回までの学修成果確認のための試験と総括	畑
	事前学習 30分	これまでのプリントを復習する	
	事後学習 30分	プリントを復習する	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
妊娠・出産・保育の科 学	生デ:卒必 食栄:選択	共通	2年 前学期	講義	2	いわくら こうき・かわかみ 岩倉 弘毅・川上	美子	オムニ バス
科目区分				履修条	€件			AL
家政科コア科目		特になし	•					_

【岩倉】60年近く産婦人科医として診療に携わった経験を活かし、妊娠から出産に至る迄を講義します

【川上】長年保育者養成の大学で保育士資格、幼稚園免許取得の授業を担当した。自身の保育現場の経験も活かし講義します。

【妊娠・出産】女性のライフサイクルにおける思春期から妊娠・出産・産褥までの知識を理解する。①主として口頭による講義、 筆記による説明を行う。②ビデオを用い妊娠中のケアについて説明する。③ビデオを用い出産の様子を供覧する。④各種プリント を用いる

【保育】乳幼児期は、生涯にわたる人間形成の基礎を培う重要な時期である。青年期の今、子どもとは、保育とは、育ちを支える 環境、遊びの意義、保育施設などを学生自身の体験も振り返りつつ学習する。子どもが人として育つうえで大切なこと、また児童 福祉、少子化問題、子育て支援など社会的な課題も取り上げる。

到達(成績評価A)目標

【妊娠・出産】女性のライフサイクルを理解し、その中で妊娠出産に関する生理、および病理の知識を習得する。そして、将来の自分自身にあてはめて考えられるようになる。【DP1:知識・技能】

【保育】出生から乳幼児の発達の過程とその育ちをを支える保育の方法、子ども理解、家族のあり方、保育環境、保 育施設について基本的に重要な事柄を理解し、自分の考えを他者との話し合いにより多様な考えも取り入れて深め、 何が大切かを判断し、他者に自分の考えを説明することができる。【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

【妊娠・出産】生理的な正常妊娠と異常妊娠、正常出産と異常出産、新生児の生理を学び、将来、自分自身の結婚、 妊娠、出産に対する心構えを構築する。【DP1:知識・技能】

【保育】出生から乳幼児の発達の過程とその育ちをを支える保育の方法、子ども理解、家族のあり方、保育環境、保 育施設について基本的に重要なことを習得する。【DP1:知識・技能】

教科書

【妊娠・出産】特になし

【保育】岡野雅子他著:『新保育学 (改訂5版)』 南山堂(最新版) ¥2.090

参考書・資料

【妊娠・出産】特になし

【保育】特になし

教科書以外にかかる費用(自己負担)

【妊娠・出産】特になし

【保育】特になし

課題に対するフィードバック

【妊娠・出産】特になし

【保育】授業で学んだことや課題について毎回レポートを作成し、教員は添削指導する。その後の授業で重要な事柄 確認し、理解を深める。

履修上の注意・備考・メッセージ

【妊娠・出産】・授業の前後で質問を受け付ける・私語厳禁・携帯電話、スマートフォン操作厳禁・遅刻厳禁 【保育】・意欲的に授業に取り組んでほしい。 ・携帯電話の操作を禁じる。 ・遅刻をしない。

【保育】・意欲的に授業に取り組んでほしい。 遅刻をしない。

・子どもに関心を持ち、子どもと接する機会を持つよう努力してほしい。

・新聞、テレビなど保育に関わる記事やニュースに関心をもってほしい。 自分でよく考え、グループで話し合い視野を広げてほしい。教材としてDVDや絵本も用い、子どもの姿や心に触 れて、感じる心を培ってほしい。

成績評価方法

【妊娠・出産】

受講態度(15%)・定期試験(35%)の 総合評価。

【保育】

受講態度(10%)・授業内・宿題レポート (15%) ・成果物(25%)の総合評価。

成績評価基準

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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
妊娠・出産・保育の科 学	生デ:卒必 食栄:選択	共通	2年 前学期	講義	2	いわくら こうき・かわかみ 岩倉 弘毅・川上	美子	オムニ バス
科目区分				履修弅	€件			AL
家政科コア科目		特になし	,					_

授業のスケジュール

回	乗のスケッユール 項 目	内 容	担当者
1	妊娠の徴候と診断	ヒトのライフサイクル、妊娠の徴候	岩倉
	事前学習 15分	思春期の変化と更年期の変化について調べてみる	
	事後学習 20分	妊娠の症状、確実な徴候について復習する	
2	妊娠の経過と妊婦健診の流れ	胎児の発育、妊娠時の諸検査	岩倉
	事前学習 15分	妊娠した時の対処法について調べる	
	事後学習 20分	妊娠時諸検査と妊婦健診の流れを復習	
3	妊娠初期と中期後期の異常		岩倉
	事前学習 20分	妊娠中の生活について注意するべき事を考える	
	事後学習 20分	異常妊娠について復習する	
4	出産の経過とその対応	経腟出産と帝王切開出産	岩倉
	事前学習 20分	流産、早産、正期産、過期産について調べる	
	事後学習 20分	帝王切開による出産について復習する	
5	異常出産とハイリスク妊娠	分娩三要素の異常と母体合併症	岩倉
	事前学習 20分	ハイリスク妊娠について考えてみる	
	事後学習 20分	分娩の三要素の異常について復習する	
6	産褥期の経過と新生児	出産後の変化と新生児の生理	岩倉
	事前学習 20分	乳房の管理について調べる	
	事後学習 20分	産褥異常と新生児の異常について復習する	
7	不妊症と出生前診断・法規	不妊症の検査、避妊法、出生前診断 関係法規	岩倉
	事前学習 15分	家族計画とは?について調べる	
	事後学習 20分	避妊法と関係法規について復習する	
8	保育とは、保育を学び意義	命の大切さ、子どもという存在、育つこと、育てること	川上
	事前学習 20分	シラバスを読む。自分にとって子どもとは。子どもの時楽しかったこと こと	・厭だった
	事後学習 20分	自分の誕生の話を聞く。保育を学ぶ意義を確認する。	
9	子どもの心身の発達	子どもの発達の特性と発達過程	川上
	事前学習 20分	教科書の該当するところを読んでおく。	
	事後学習 20分	生理的早産と養育について、子どもの精神発達について復習する	
10	子どもを育てる	愛着と信頼感の形成、養育態度の重要性	川上
	事前学習 20分	教科書の該当するところを読んでおく。	
	事後学習 15分	授業内容を復習し、理解を深める。	

11	子どもの生活と遊び(1)	子どもの生活習慣の形成、食生活	川上
	事前学習 15分	自分の家庭の教育で大切にされていたことを思い出す。	
	事後学習 20分	教科書を読んで復習する。	
12	子どもの生活と遊び (2)	子どもの遊びの意義と発達(遊びの大切さ)、文化財	川上
	事前学習 15分	子どもの時の遊びについて考えてくる。お薦めの絵本を1冊持参する。	
	事後学習 15分	遊びの現状を教科書を読んで復習する。	
13	保育の実態	家庭保育と集団保育、保育の実態を学ぶ。	川上
	事前学習 20分	幼稚園、保育園の役割について調べる。	
	事後学習 20分	保育の基本を確認し習得する。	
14	これからの社会と保育の課題	児童福祉、子育て支援、子どもが健やかに育つ環境の整備、保育の心	川上
	事前学習 20分	子どもや保育に関する記事を持参する	
	事後学習 30分	保育に関し、広い視野で自分の考えを深める。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
家庭経営学	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	きはやし しょうこ 木林 祥子		単独
科目区分				履修条	件			AL
家政科コア科目		特になし	•				1, 8, 1	0, 11, 16

該当なし

授業の概要

自分らしい人生を作り出すため、家庭を中心とした生活における様々な課題について学び、自分の問題としてとらえ 考察する。生活にかかわる諸問題は、個人・家族の努力や工夫の範囲を超えて、地域や国の政策、さらには地球規模 の連携まで視野に入れないと解決できない。社会的な課題も視野に入れて、その改善や解決のために、自分は何がで きるかを考え主体的に関わる態度を身につける。

到達(成績評価A)目標

- ・自分らしく生きることの大切さを認識し、社会的な課題も視野に入れてライフプランを作成できるようになる。 【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】
- ・ライフステージごとの具体的な課題について理解し、自分なりの解決策を考え提示できるようになる。【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

- ・自分らしく生きることの大切さを認識し、ライフプランを作成できるようになる。【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】
- ・ライフステージごとの具体的な課題について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

1年前学期「家政学概論」で使用した教科書を使用する。

※(一社)日本家政学会家政教育部会編:『家族生活の支援-理論と実践―』 建帛社(2014) ¥2,420

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

提出は添削ののち、各自に返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

・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)。

成績評価方法成績評価基準小レポート(25%)S(100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している授業時の課題(60%)A(89-80点): 到達目標を達成している小テスト(10%)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授業態度(5%)C(69-60点): 単位修得目標を達成しているの総合評価D(59-0点): 単位修得目標を達成できていないZ: 受験資格失格

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
家庭経営学	卒業必修	共通	2年 後学期	講義	2	きはやし しょうこ 木林 祥子		単独
科目区分				履修绵	く件			AL
家政科コア科目		特になし	,				1, 8, 1	0, 11, 16

回	業のスケンュール 項 目	内 容	担当者
1	家庭経営の考え方	家庭経営学の内容	
	事前学習 5分	シラバスをよく読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
2	価値判断と意思決定	価値観オークション	
	事前学習 20分	教科書P13~P22を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
3	家庭生活とジェンダー	日本におけるジェンダー平等をめぐる状況	
	事前学習 20分	教科書P46~P49を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
4	セクシュアリティ	さまざまなセクシュアルマイノリティ	
	事前学習 20分	教科書P54~P59を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
5	恋愛とパートナー関係	デートDV	
	事前学習 20分	教科書P61~P63を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
6	パートナーの選択	結婚オークション・紙上ディベート	
	事前学習 20分	教科書P64~P67を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
7	結婚とパートナー関係	結婚の歴史	
	事前学習 20分	教科書P64~P67を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
8	生活時間のマネジメント	生活時間にみる家庭生活の課題	
	事前学習 20分	教科書P136~P142を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
9	親になる準備	子どもを生む・生まない・生めない	
	事前学習 20分	教科書P143~P149を読む	
	事後学習 20分	課題プリントの演習	
10	子育て・子育ち	乳幼児期の子どもと家族	
	事前学習 20分	教科書P77~P96を読む	
	事後学習 40分	課題プリントの演習	

11	高齢者と家族生活	高齢期をどう生きるか
	事前学習 20分	教科書P108~P122を読む
	事後学習 40分	課題プリントの演習
12	ライフキャリアレインボー	小テスト・ライフプランの作成
	事前学習 20分	これまでの学習を振り返り自分らしい生き方について考えておく
	事後学習 60分	ライフプランを完成させる
13	人生の終わり方	死ぬ前までになすべきこと
	事前学習 20分	教科書P116~121を読む
	事後学習 20分	課題プリントの演習
14	世界の人々とかかわって生きる	エコロールプレイ
	事前学習 20分	後学期の学習内容を振り返る
	事後学習 20分	自分にできる具体的な社会貢献について考える

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
家族関係学	卒業必修	共通	1年 後学期	講義	2	ゎたなべ じゅん 渡辺 淳		単独
科目区分				履修条	件		ŀ	AL .
家政科コア科目		特になし	•				1	16

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

- ・家族についての基本的な概念を修得する。【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

- ・家族についての基本的な概念を修得する。【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、説明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】

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 (2021) ¥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(質問、感想等)については授業においてコメントする

履修上の注意・備考・メッセージ

- 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
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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
家族関係学	卒業必修	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
家政科コア科目	特になし	<u>特になし</u>					16	

<u>授業のスケジュール</u>

回	乗のスケッユール 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	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる					
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる					
	事後学習 60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 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる					
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する					
14	まとめ (家族の問題を越えて)	全体の振り返り (DV・児童虐待・機能不全家族等、現代家族の問題を 考えることを含む)					
	事前学習 60分	テキストの指定箇所、配布プリントを読んでくる					
	事後学習 60分	授業で学んだことを復習する					

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
介護概論	生デ:卒必 食栄:選択	共通	2年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都		単独
科目区分	履修条件						AL	
家政科コア科目(社主事)	教科書購	科書購入者					15, 17	

居宅介護支援事業所の在職経験を有した教員より、介護に対する基本的な知識及び介護支援全般について学ぶ。

授業の概要

高齢化の急速な伸びと同時に、寝たきりや認知症といった要介護者の増加が顕著となっている現代社会においては、介護を社 会的に支援する必要がある。高齢者の身体的特性及び心理を学び、介護の役割と範囲を理解し、看護・医療及び家政との関係 を具体的な展開過程を活用して考える。

到達(成績評価A)目標

介護に対する基本的な知識を得た上で、介護と自分を関係づけることができる。

- 1. 講義で学ぶ理論と在宅・施設介護現場の課題把握を通して、「介護」とは何かについて説明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】
- 2. 日常生活において支援が必要な高齢者に対して積極的な援助活動ができるよう介護に対して理解を深め、行動できるように なる。【DP3:主体性・多様性・協働性】

単位取得(成績評価C)目標

介護に対する基本的な知識を得た上で、介護と自分を関係づけることができる。

- 1. 講義で学ぶ理論と在宅・施設介護現場の課題把握を通して、「介護」とは何かについて認識できるようになる。【DP1:知 識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 日常生活において支援が必要な高齢者に対して援助活動ができるようになる。【DP3:主体性・多様性・協働性】

教科書

菊池信子編著:『福祉実践をサポートする介護概論 第2版』 保育出版社 (最新版)¥2,619

参考書・資料

適宜資料を配布

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

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. 高齢者介護に関する新聞記事やニュースに常に関心をもち、介護に対する意識を高め、資料収集する。
- 2. 授業中は携帯電話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(50%)

受講態度(30%) 授業内レポート(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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
介護概論	生デ:卒必 食栄:選択	共通	2年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中 野 都	^{なかの みやこ} 中野 都	
科目区分	履修条件					AL		
家政科コア科目(社主事) 教科書購入者						15	5, 17	

授業のスケジュール

授:	受業のスケジュール									
回	項目	内容	担当者							
1	介護の概念(1)	介護の理念と定義								
	事前学習 15分	シラバス及び教科書の該当ページを読み、授業内容を把握する。								
	事後学習 30分	介護の理念と定義について確認する。								
2	介護の概念(2)	介護の対象								
	事前学習 30分	介護の対象について、教科書の該当ページを読む。								
	事後学習 30分	介護の対象者について復習する。								
3	高齢者の全体像(1)	高齢者の身体的特性								
	事前学習 30分	加齢に伴う身体的変化について調べる。								
	事後学習 30分	高齢者の身体的特性について復習する。								
4	高齢者の全体像 (2)	高齢者の心理的特性								
	事前学習 30分	高齢者の心理的特性について調べる。								
	事後学習 30分	高齢者の心理的特性について復習する。								
5	高齢者の生活実態の把握(1)	生活(衣食住)の実態								
	事前学習 30分	高齢者の生活実態について、教科書の該当ページを読む。								
	事後学習 30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える。								
6	高齢者の生活実態の把握(2)	介護の社会化								
	事前学習 30分	介護の社会化について、教科書の該当ページを読む。								
	事後学習 60分	高齢化の推移と介護の社会化についてまとめる。								
7	高齢者の生活実態の把握(3)	介護保険制度								
	事前学習 30分	介護保険の申請方法及びサービス内容について調べる。								
	事後学習 30分	介護保険制度の概要をまとめる。								
8	高齢者の生活実態の把握(4)	介護の実態と課題								
	事前学習 30分	介護の実態と課題について、教科書の該当ページを読む。								
	事後学習 60分	介護の実態を確認し、課題解決に向けての取り組みについて理解する。								
9	高齢者の生活実態の把握(5)	寝たきり高齢者の実態								
	事前学習 30分	寝たきりに高齢者の課題について考える。								
	事後学習 30分	寝たきり高齢者の生活実態を理解し、意向に沿った介護について考える。								
10	高齢者の生活実態の把握(6)	認知症高齢者の実態								
	事前学習 30分	認知症高齢者の課題について考える。								
	事後学習 30分	認知症高齢者の生活実態について理解し、意向に沿った介護について考える。								
_										

11	介護を支える技術	生活行為を成立させるための技術・家事機能を維持拡大する生活技術
	事前学習 30分	介護を支える技術について、教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	学習した内容を実際の介護の場でどのように活かせるかを考える。
12	介護の過程 在宅における介護	ケアマネジメントの必要性 在宅援助の基本 福祉住環境整備の重要性
	事前学習 30分	介護の過程・在宅における介護について、教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	利用者や家族の意向を重視したケアマネジメントとは何かを考える。
13	施設における介護	施設介護の役割、機能
	事前学習 30分	高齢者施設の種類を調べる。
	事後学習 60分	高齢者施設における介護の役割と機能とは何かを考える。
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 180分	前学期全体の学習内容を振り返り、介護の全体像をわかるようにする。
	事後学習 60分	試験でできなかったところを見直し、学習を定着させ、介護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。

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	•				-	

該当なし

授業の概要

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た理解 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。

到達(成績評価A)目標

- ・消費者問題が発生する背景や実態を修得する。【DP1:知識・技術】 ・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修得し、自分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
- ・環境問題について、持続可能な社会の構築をめざすための知識を修得し、自分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

- ・消費者問題が発生する背景や実態を理解できる。【DP1:知識・技術】
- ・現代社会における消費者として必要な基礎的知識を修得し、説明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】
- ・環境問題について、持続可能な社会の構築をめざすための基礎知識を修得し、自分なりの考えが述べられるように なる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

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(質問、感想等)については授業においてコメントする

履修上の注意・備考・メッセージ

- 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
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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	,				

<u>授業のスケジュール</u>

回	乗のスケッユール 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 60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 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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	
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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 60分	配布されたプリントを読む	
	事後学習 60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 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	
10	環境問題と消費者(1)	SDG s 、地産地消、食品ロスと消費者	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む	
	事後学習 60分	課題プリントの演習	

11	環境問題と消費者(2)	地球温暖化、脱炭素社会と消費者
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
12	環境問題と消費者(3)	電力需要と消費者
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
13	環境問題と消費者(4)	ごみ処理、プラスチックと消費者
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習
14	環境問題と消費者(5)およびまとめ	全体の振り返り (種の多様性と消費者を含む)
	事前学習 60分	配布されたプリントを読む
	事後学習 60分	課題プリントの演習

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
公衆衛生学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司	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)		特になし	,				_

特になし

授業の概要

公衆衛生とは地域社会の組織的努力によって疾病を予防し、寿命の延長を図り、身体的並びに精神的能力と健康状態を増進するための技術と科学 である。本講義では個人的健康管理を基礎として、社会的健康管理というグローバルな視点での学術的貢献に関して学ぶことを目的としている。

到達(成績評価A)目標

地球規模の健康増進を目的として、個人的な健康の維持・推進に加えて、地球環境の改善やそれぞれの地域に最適な 社会制度の構築と発展を進めてゆけるように、指導力を身につける。 【DP1:知識・技術】

単位取得(成績評価C)目標

地球規模の健康を理解するために、具体的内容として、環境衛生の改善、感染症予防、疾病の早期診断と治療、そしてそのために必要な医療と看護サービスの組織化、衛生教育、健康を維持するための社会制度の改善などについて理解する。【DP1:知識・技術】

教科書

柳川 洋、尾島俊之編著: 『社会・環境と健康 公衆衛生学』 医歯薬出版 (最新版) ¥2,860

参考書・資料

必要があればスライド原稿を配布

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

授業終了後の筆記試験にて評価

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・私語、他作業、居眠りの禁止
- 予習・復習
- ・疑問点の早期の解決 (質問はいつでも可)

成績評価方法	成績評価基準
受講態度 (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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
公衆衛生学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司		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)		特になし	•					

回	項 目	内容	担当者
1	序論/公衆衛生の意義・歴史	・公衆衛生とは・今後のスケジュール・公衆衛生の意義 ・公衆衛生の歴史(日本と外国)	
	事前学習 5分	教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。	
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
2	人口と公衆衛生 保健統計	・人口について・人口動態統計	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
3	疫学 情報とコミュニケーション	・疫学について ・情報収集、情報マネジメント、個人情報について	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
4	環境と健康	・環境破壊、汚染と健康への影響・環境衛生	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
5	生活習慣の現状と対策 主要生活習慣病の疫学と予防対策	・生活習慣と健康 ・悪性新生物、循環器疾患、骨粗鬆症、歯および口腔	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
6	感染症対策 精神保健対策	・感染症と予防接種、主要感染症の疫学 ・精神障害の現状、自殺・虐待・暴力対策	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
7	保健・医療・福祉のしくみ 医療制度1	・行政の仕組み、法令・日本の医療制度、医療保険制度	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
8	医療制度2 福祉制度1	・医療提供体制、医療法と医療計画 ・社会福祉と社会福祉施設	
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	で来るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
9	福祉制度2 地域保健	・障害者福祉、在宅ケア、訪問介護 ・地域保健法、健康危機管理	<u></u>
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	じ米るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。
10	母子保健、成人保険 高齢者保健・介護	・母子保健法、少子化対策 ・生活習慣病の発症と重症化予防、健診 について ・介護と地域包括ケアシステム	75 th 7
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んと。	じ米るこ
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認するこ	と。

11	産業保健	・労働安全衛生 ・職業と健康障害
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。
12	学校保健	・学校保健法 ・学校給食、栄養教諭、学校感染症
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。
13	国際保健	・地球規模の健康問題 ・国際協力とWHO、その他の主要国際期間
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。
14	まとめ	学修成果確認のための試験、振り返り
	事前学習 20分	試験に向けた準備をすること
	事後学習 20分	出来なかったところを復習しておくこと

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態	
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			履修弅	€件		AL		
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)		教科書與	教科書購入者				15	

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。【DP1:知識・技能】
- 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ようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- 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

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。【DP1:知識・技能】
- 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、考えることができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 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ことができるようになる。【DP3:主体性・多様性・協働性】

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(令和4年版) ¥7,040

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関心をもつこと。
- 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%)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
Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形	態
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				履修弅	件		AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・社主事)	教科書與	構入者				15		

回	<u>業のスケンュール</u> 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	t.
	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	社会福祉の専門職について、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	自分の居住地域の社会福祉サービスの実践例について調べる。
	事後学習 30分	各事例において多方面の分野の連携の必要性を理解する。
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	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。
	事後学習 30分	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	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験
	事前学習 90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。
	事後学習 60分	試験でできなかったところを見直し、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。

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 I	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	satic 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

該当なし

授業の概要

解剖生理学Iは、解剖学と生理学を統合し、人体の構造と機能を学ぶ。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理解して、いかに人体との調和のある一連の機能を営んでいるかを解明するためには、栄養学と医学的な科目の習得を必要とする。本講義では、総論、骨、筋肉、中枢神経、末梢神経について講義するとともに、栄養士実力認定試験に準じた形での学習内容定着を図る。

到達(成績評価A)目標

1. 細胞の細微構造を挙げ、その機能が説明できる。【DP1:知識・技術】 2. 組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きが説明できる。【DP1:知識・技術】 3. 全身の骨の名前と働きが説明できる。【DP1:知識・技術】 4. 全身の主な筋肉の名前と働きが説明できる。【DP1:知識・技術】 5. 中枢神経の構造と働きが説明できる。【DP1:知識・技術】 7. 感覚器の構造と働きが説明できる。【DP1:知識・技術】 7. 感覚器の構造と働きが説明できる。【DP1:知識・技術】 8. 呼吸器の構造と働きが説明できる。【DP1:知識・技術】

単位取得(成績評価C)目標

1. 細胞の細微構造を挙げ、その機能について理解できる。【DP1:知識・技術】 2. 組織の種類を挙げ、それぞれの特徴や働きについて理解できる。【DP1:知識・技術】 3. 全身の骨の名前と働きについて理解できる。【DP1:知識・技術】 4. 全身の主な筋肉の名前と働きについて理解できる。【DP1:知識・技術】 5. 中枢神経の構造と働きについて理解できる。【DP1:知識・技術】 6. 末梢神経の構造と働きについて理解できる。【DP1:知識・技術】 7. 感覚器の構造と働きが理解できる。【DP1:知識・技術】 8. 呼吸器の構造と働きについて理解できる。【DP1:知識・技術】

教科書

開道 貴信:『管理栄養士のためのイラスト解剖生理学』 講談社 (2021年) ¥4,180

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)¥3,132 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

- 私語厳禁
- ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります

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%)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
Z: 受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
解剖生理学 I	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	^{ふるたに あきこ} 古谷 彰子	単独
科目区分				履修氣	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	•				16	

回	業のスケンュール 項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス、解剖生理学総論	人体の解剖的表現の基本的語彙	
	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	細胞の構造と機能	細胞、組織、器官	
	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p29-43)	
	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p29-44)	
3	種々の組織	上皮組織、骨組織、その他組織	
	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p142-144)	
	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p142-144)	
4	骨格	骨格総論、各論	
	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p144-152)	
	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p144-153)	
5	筋肉	筋肉総論、各論	
	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p154-164)	
	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p154-166)	
6	血液	血液の働き	
	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p67-81)	
	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p67-84)	
7	中枢神経①	神経系の分類、構造、機能に基づく分類	
	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p186-193)	
	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p186-193)	
8	中枢神経②	脳、脳神経	
	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p196-202)	
	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p196-202)	
9	脊椎神経	脊髄の構造と機能	
	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p194,202-203)	
	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p194, 202-203)	
10	自律神経	自律神経のはたらき、交感神経、副交感神経	
	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	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p203-207)	

11	感覚器	視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚
	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	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(教科書p208-216)
12	呼吸器①	呼吸器の構造
	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p107-110)
	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p107-110)
13	呼吸器②	呼吸器の機能
	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p111-118)
	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p111-120)
14	総括	全体の振り返りと学修成果確認のための試験
	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(授業内指示)
	事後学習 60分	授業の内容を復習し、学習内容の定着を図る(授業内指示)

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				履修弅	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	•				16	

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

開道 貴信:『管理栄養士のためのイラスト解剖生理学』 講談社(2021年)¥4,180 解剖生理学Ⅰで購入済

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)

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

- 私語厳禁
- ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります

| 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 | Z:受験資格失格 | Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
解剖生理学Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	satic あきこ 古谷 彰子	単独
科目区分				履修弅	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)	特になし	,				16	

回	業のスケンュール 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	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)
	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p50-66)
12	免疫①	抗体
	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p217-224)
	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p217-224)
	h + 0	
13	免疫②	血液型
13	免疫② 事前学習 30分	血液型 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)
13		
	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(授業内指示)
	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(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)

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 後学期	実験	1	satic 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	単学Ⅰ・Ⅱの	の履修者	•		5,	9, 15	

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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・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。【DP1:知識・技術】 【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現 力】
- ・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。【DP3:主体性・多様性、協働 性】

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 【DP2: 思考力・判断力・表現力】 【DP1:知識・技術】
- ・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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断 力・表現力】
- ・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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・ 表現力】
- ・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。【DP3:主体性・多様性、協働性】

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

- ・授業の進度状況により、シラバスの内容が前後することがあります

成績評価方法	成績評価基準
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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
解剖生理学実験	選択	食栄	2年 後学期	実験	1	satic あきこ 古谷 彰子		単独
科目区分	公 分			履修氣	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		解剖生理	解剖生理学Ⅰ・Ⅱの履修者					9, 15

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 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 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。	
	井書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	斗書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	
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	
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	丰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	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。
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	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)
	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。
13	筋肉	筋組織について
	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
	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。
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	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。

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 後学期	講義	2	ぇぎ 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

管理栄養士免許を有し、医薬品食品会社で正社員(研究員)として特定保健用食品の研究開発を経験した教員が、生体 内の代謝の概要と生体の恒常性の調節機構について理解しやすい授業を行う。

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 係する酵素、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

・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、説明できるようになる。【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理解でき、説明できるようになる。【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理解でき、説明できるようになる。【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理解でき、説明できるようになる。【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)を理解でき、説明できるようになる。【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

- ・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ようになる。【DP1:知識・技能】
- ・酵素と補酵素について理解できるようになる。【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)を理解できるようになる。【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(2015)¥2,640

参考書・資料

毎回プリントを配布する。全国栄養士養成施設協会 編:『2022年度版 栄養士実力認定試験過去問題集』 (2022) (他教科で購入)

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

- ・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 問題集を解きながら確認する。定期試験は配布したプリントの中から出題するので紛失しない。
- ・授業の進歩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%)、 態度(30%)の総合評価。授業態度には配布 A(89-80点): 到達目標を達成している プリントの整理と演習問題への取り組み を含む。

受講 S(100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している

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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
生化学	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	ぇぎ 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

回	業の人ゲンュール 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、約 皮、支持、筋肉、神経細胞)と器官の種類と働きを知る。	組織(上
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まとめて解く。	プリントを
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・グリコーゲンの合成と分解・糖新生謝を知る。3~4まとめプリントを解く。	などの代
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、β-酸化、リポたんぱく質の働き、ケトン体とコレステロコサノイドの働きを知る。5~6まとめプリントを解く。	ュール、イ
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、アミノ基転移反成 イクル、炭素骨格の代謝を知る。7~8まとめプリントを解く。	芯、尿素サ
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。補酵素としての る。9~10まとめプリントを解く。	動きを知

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、ホルモンによる血糖値とカルシウムイオン濃度の調節、性周期を 知る。免疫を知る。まとめプリントを解く。
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験、栄養士実力認定試験の為の確認
	事前学習 40分	配布プリント、まとめプリントを確認し、学習内容を振り返る。
	事後学習 30分	定期試験、栄養士実力認定試験の為の確認授業を復習し、知識の定着を図る。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
運動生理学	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司		単独
科目区分	履修条件					ı	AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし	•				-	

特に無し

授業の概要

健康と体力の関係について十分理解し、体力づくりのための運動に関して再考し、その運動の原動力となるエネルギー産生に関して勉強する。また、良好な健康状態を維持するために行われている、初回政策の変遷についても知っておく必要があり、更に正常な運動のためのエネルギー産生に関して、人体の構造と生理機能についても理解する必要がある。更にこれを達成するためのトレーニングと食生活についても、各年齢層、普通人とアスリートによる相違点を理解し、また、有病者に関してもトレーニングと食生活について、十分に理解する。

到達(成績評価A)目標

各回の講義に対する十分な予習と復習。疑問点に対する早期の対処。講義に関しては、単に記憶するだけでは意味がなく、実際の生活と関連付けて講義内容を考え、さらにその知識を実生活に役立てる姿勢をもつ。【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

各回の講義に対する予習と復習。疑問点に対する対処。講義に関しては、単に記憶するだけでは意味がなく、実際の生活と関連付けて講義内容を考え、さらにその知識を実生活に役立てる姿勢をもつ。【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】

教科書

高松薫、山田哲雄編:『Nブックス 改訂 運動生理・栄養学』 建帛社(最新版)¥2,376

参考書・資料

プリントを配布する。

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

授業終了後の筆記試験にて評価

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・私語、他作業、居眠りの禁止
- 予習・復習
- ・疑問点の早期の解決(質問はいつでも可)

成績評価方法	成績評価基準
受講態度 (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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
運動生理学	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	かんの こうし 菅野 公司		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	•					_

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

11	トレーニングと生体内代謝(2)	運動、トレーニングによる 生体内代謝の変化②(三大栄養素とビタミン・無機質)
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。
12	トレーニングと食生活各論(1)	食生活の基本的な考え方、成長期、成人期のトレーニングと食生活
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
	事後学習 20分	その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。
13	トレーニングと食生活各論(2)	高齢者、競技者、有疾患者のトレーニングと食生活
13	トレーニングと食生活各論(2) 事前学習 20分	高齢者、競技者、有疾患者のトレーニングと食生活 配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
13		配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来るこ
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。
	事前学習 20分	配付プリント及び教科書の当日講義予定の部分(10ページ程度)を読んで来ること。 その回の講義で特に重要と指摘された項目、言葉について再確認すること。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学総論 (食品学 I)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ぇぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分				履修弅	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし	•				16

管理栄養士免許を有し、医薬品食品会社で正社員(研究員)として特定保健用食品、植物たんぱく質、食用酵素の研究 開発を経験した教員が、食品に含まれる成分やその性質、機能性、栄養価、調理・加工上の変化、相互作用など理解 しやすい授業を行う。

授業の概要

食材を理解し、食品中に含まれる成分の特性や機能性、食品成分による味、香り、色などの嗜好や品質などのかかわりを学ぶ。さらに調理、加工、保存中に起こる食品成分の変化やそれに伴い起こる、嗜好成分の変化や物性の変化についても学ぶ。さらに、食品がもつ栄養価、嗜好性や三次機能(生体調節機能)と表示について学ぶ。食品成分表の利用と食品成分の分析方法と算定方法を学ぶ。

到達(成績評価A)目標

食品に含まれている成分が理解でき、説明できるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】食品に含まれる成分が調理・加工の工程や保存中にどのように変化するのか理解でき、説明できるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解し、説明できるようになる。【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

食品にはどのような成分が含まれているのか理解できるようになる。【DP1:知識・技術】食品に含まれる成分が調理・加工の工程や保存中にどのように変化するのか理解できるようになる。【DP1:知識・技術】食品が有する栄養成分、嗜好性、機能性について理解できるようになる。【DP1:知識・技術】

教科書

森田潤司ら:『新食品・栄養科学シリーズ 食品学総論 食べ物と健康③ 第3版』 化学同人(2016)¥3,080 『日本食品成分表2022 八訂栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2022)(他教科で購入)

参考書 • 資料

プリント配布。全国栄養士養成施設協会 編『栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2022) (他教科で購入)、 日本フードスペシャリスト協会偏『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社(2022) (他教科で購入)

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

- ・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、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。受講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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品学総論 (食品学 I)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ぇぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分				履修領	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし	•				16

回	項目	内容	担当者
1	食品とは	歴史的変遷、食物連鎖、食物生産と環境問題、食品の分類	
	事前学習 10分	教科書1~14ページを読む。	
	事後学習 10分	本授業の基本的な学習項目と本授業で身につける内容を確認する。	
2	食品の成分:水	水の特性、食品中の水の状態および加熱や凍結による変化	
	事前学習 10分	教科書7ページを読んでくる。	
	事後学習 10分	食品中の水の役割、水の状態(自由水、結合水)を知る。1~2まとめプリく。	ントを解
3	食品の成分:たんぱく質(1)	アミノ酸、ペプチド、たんぱく質の構造と種類	
	事前学習 10分	教科書23~36ページを読む。	
	事後学習 10分	たんぱく質の構造と機能、たんぱく質の分類を知る。	
4	食品の成分:たんぱく質(2)	酵素、たんぱく質の変化	
	事前学習 10分	教科書36~38、163~168ページを読む。	
	事後学習 10分	たんぱく質の酵素による変化と非酵素による変化(変性)を知る。3~4まトを解く。	とめプリン
5	食品の成分:糖質(1)	単糖類、少糖類、多糖類、誘導糖、複合糖質	
	事前学習 10分	教科書39~56ページを読む。	
	事後学習 10分	糖質の構造と機能を知る。 糖質の分類を知る。	
6	食品の成分:糖質(2)	糖質の機能性、糖質の変化	
	事前学習 10分	教科書169~172、179~181ページを読む。	
	事後学習 10分	糖質の酵素、非酵素(加熱)による変化を知る。5~6まとめプリントを解	<.
7	食品の成分:脂質(1)	脂肪酸、油脂、複合脂質、不ケン化物	
	事前学習 10分	教科書56~69ページを読む。	
	事後学習 10分	脂質の構造と機能を知る。	
8	食品の成分:脂質(2)	油脂の酸化	
	事前学習 10分	教科書156~162ページを読む。	
	事後学習 10分	油脂の酸化の機構と酸化の防止方法を知る。7~8まとめプリントを解く	0
9	食品の成分: ビタミン	ビタミンの種類と機能および変化	
	事前学習 10分	教科書76~85ページを読む。	
	事後学習 10分	ビタミンの分類と機能を知る。 ビタミンの増加、分解を知る。	
10	食品の成分:無機質、その他	無機質の種類と機能、核酸について	
	事前学習 10分	教科書69~75、85~88ページを読む。	
	事後学習 10分	無機質の機能、灰分と無機質の関係、核酸の構造と機能を知る。9~10g ントを解く。	まとめプリ

11	食品中の嗜好成分と有害成分	味・香り・色の成分、有害物質、アレルゲン
	事前学習 10分	教科書91~110ページを読む。
	事後学習 10分	食品中の嗜好成分、有害成分とアレルゲンを知る。
12	食品成分の化学的・栄養学的変化	食品成分間の相互作用、酵素、高圧による変化
	事前学習 10分	教科書182~189(155~189)ページを読む。
	事後学習 10分	食品の変化について理解する。
13	食品の物性、食品の栄養成分と機能性	レオロジー、テクスチャー、食品成分表、機能性表示食品
	事前学習 10分	教科書191~202ページを読む。教科書123~153ページを読む。
	事後学習 10分	物性とおいしさ、食品成分表利用の留意点、食品機能と表示を知る。11~13まとめ プリントを解く。
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験、栄養士実力認定試験、フードスペシャリ スト資格試験の為の確認
	事前学習 40分	全体の学習内容を振り返る。
	事後学習 30分	定期試験、栄養士実力認定試験,の為の確認授業、フードスペシャリスト資格試験 を復習し、知識の定着を図る。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	^{みっぽし 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

該当なし

授業の概要

「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、約2,500品目という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。

到達(成績評価A)目標

- ・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ことができるようになる。【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

- ・食品を分類し、分類ごとの食品の種類を述べることができるようになる。【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(2022)¥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2022 3級資格認定試験対応テキスト』 柴 田書店 (2021) ¥3 300 (購入済)

参考書・資料

参考書 | 徴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2022八訂 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2022) (給食計画・実務論Ⅰで購入)

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

小テストは採点後、各自に返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・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。
- ・学修成果の確認のための試験は定期試験機関に実施する予定である。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
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

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	
	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。	
	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	
	事前学習 30分	牛肉、豚肉、鶏肉の色の違いを比較観察する。	
	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	食肉加工品、飲用乳の種類と成分	
	事前学習 20分	牛乳などの種類を実際の売り場で調べてくる。自宅で購入した牛乳の表示を言る。	己録してく
	事後学習 30分	市販食肉加工品の種類、飲用乳の種類・殺菌方法を売り場で確認する。	
4	畜産食品の種類と加工3	乳の加工と乳製品	
	事前学習 20分	特に乳の加工品を中心にその種類を実際の売り場で調べてくる。	
	事後学習 30分	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。	
5	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	筆認する。
	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。	
6	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、実際の認する。	売り場で確
	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 量を考えてくる。	んぱく質の
	事後学習 30分	再度、実際の売り場で食品を確認する。	
8	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る。	とてまとめ
9	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)。	-
10	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る。	埋を1つ考え

11	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、野菜類ときのこ類の共通点および相違点を考えてノート等にまとめる。
12	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	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。
	事後学習 10分	再度、実際の売り場で食品を確認する。
13	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
13	微生物利用食品2 事前学習 30分	発酵調味料の種類と製造法、その他の微生物利用食品 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。
13		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
	事前学習 30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。
	事前学習 30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。 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、

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食品科学実験 (食品学実験 I)	卒業必修	食栄	2年 前学期	実験	1	ぇぎ 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)		食品学約	総論、生化≒	学履修者	が望る	ましい	5,	9, 15

管理栄養士資格を有し、医薬品食品会社で正社員(研究員)として特定保健用食品、植物たんぱく質、食用酵素の研究 開発を経験した教員が、食品学総論、生化学で学んだ、食品に含まれる成分やその性質、糖質、脂質、たんぱく質の 代謝の概要を実験を通じて確認する授業を行う。

授業の概要

食品学総論、生化学の講義で学習した、食品成分とその働きについて分析方法と理論を学び、PDCAサイクルを用いて適切に実験をおこない、食品に含まれる成分への理解を深める。食品成分表に用いられている一般成分の分析を行い、実験手法やレポートの書き方を学習する。また、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消化を酵素を用いた実験を通して学ぶ。さらに、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

・食品の一般成分について、他者と協力して適切に実験し、論理理的に説明可能なレポートを書き、パワーポイントを使い発表ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】・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ようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】・酵素を使った実験の手法を理解し、他者と協力して適切に実験を行い、酵素の働きを論理理的に説明ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】・浸透圧による体液の調節の仕組みを理解し、説明できるようになる。【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

- ・食品の一般成分について他者と協力して適切に実験し、レポートを書く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】【DP3:主体性・多様性・協働性】
- ・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ようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・酵素を使った実験の手法を理解し、他者と協力して実験を行い、結果を説明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】

教科書

村上俊男ら:『改訂 食品・栄養学実験』建帛社(2014) \ 2,420円。毎回補足プリントを配布する。

参考書 • 資料

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)(生化学で購入) 森田潤司ら:『新食品・栄養科学 シリーズ 食品学総論 食べ物と健康③ 第3版』化学同人(2014)(食品学総論で購入) 『日本食品成分表2022 八訂栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版 (2022) (他教科で購入)

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

課題は翌週に解説し、返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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。実験は、一日で終了しないものも含むため、進捗によってスケジュールを変更する。指示をよく聞いて、積極的的に授業に望む。

成績評価方法	成績評価基準
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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	,	形態
食品科学実験 (食品学実験 I)	卒業必修	食栄	2年 前学期	実験	1	ぇぎ のぶこ 江木 伸子		単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		食品学約	総論、生化₽	学、履修	者が旨	望ましい	5,	9, 15

回	乗のスケッユール 項 目	内容	担当者
1	授業説明,注意事項、レポートの書き方	授業の進め方、顕微鏡による細胞の観察、浸透圧実験	
	事前学習 5分	配布プリント,教科書 1~14ページ内容を確認する。	
	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
2	水分の定量、灰分の定量	水分の定量、灰分の定量実験	
	事前学習 10分	教科書62~63ページの内容を確認する。	
	事後学習 10分	水分の定量、灰分の定量実験のレポートを書き始める。	
3	たんぱく質の定量	ケルダール法によるたんぱく質の定量:試料の分解	
	事前学習 10分	教科書48~47ページ内容を確認する。	
	事後学習 10分	水分の定量のレポートを仕上げる。	
4	たんぱく質の定量	ケルダール法:蒸留、滴定とソックレー法による脂質の定量:試料の 準備	
	事前学習 10分	タンパク質の定量のレポートを書き始める。	
	事後学習 10分	灰分のレポートを仕上げる。	
5	たんぱく質の定量、脂質の定量、脂肪酸の 分析	たんぱく質の定量: レポート完成とソックレー法による脂質の定量: 脂質の抽出	
	事前学習 10分	教科書42~43ページの内容を確認する。	
	事後学習 10分	たんぱく質の定量のレポートを仕上げる。	
6	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	たんぱく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 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。	徴と各種た
7	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	教科書のたんぱく質の代謝、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る。	トにまとめ
8	油脂の酵素による分解、脂質の定量	リパーゼによる油脂の分解と脂肪酸の生成、脂質の定量のレポートの 完成	
	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には乳化剤の存在が必要であることを理解した をまとめる。脂質の定量のレポートの完成させる。	、レポート
9	油脂の脂肪酸組成の分析	油脂のケン化と油脂中の脂肪酸の分析	
	事前学習 10分	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ケン化と、油脂中の脂肪酸をエステル化後ガ 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。	スクロマト
10	全糖の定量	アンスロン法による全糖の分析	
	事前学習 10分	糖質の講義内容を確認する。	
	事後学習 10分	食品成分表の炭水化物量を差し引き法を考える。	

11	繊維の定量	酵素法による繊維の分析
	事前学習 10分	繊維の講義内容を確認する。
	事後学習 10分	レポートを書き始める。
12	繊維の定量、糖質の酸による分解	酵素法による繊維の分析、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	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。
13	繊維の定量、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	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	繊維の定量、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。
14	まとめ	実験結果について考察・総括、パワーポイントを使った発表
	事前学習 10分	全レポートを確認する。
	事後学習 10分	学修成果レポートを完成させる。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食品材料学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	ぇぎ 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・FS)		特になし	,				5,	9, 15

該当かし

授業の概要

目標である「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士になる」、「ニーズに合った献立を提案できる栄養士になる」に到達するためには、基礎知識となる食材の理解は欠かせない。食材の種類は多様化し増加するのに反して、個々の食材を実際に見て、触わり、味わう機会は減少している。本科目では、個々の食材の理解を深める機会を積極的に得ることで、食品学総論、食品学各論、栄養学、調理学で学ぶ知識の活用を促す。具体的には、食材を観察し、焼いたり煮たりする基礎的調理操作の前後における食材の重量や体積の変化を計測し、成分表を用いて栄養価の変化を計算することにより食材への理解を深め、食材を組み合わせ献立を立てる上での基礎知識につなげる。

到達(成績評価A)目標

- ・各食材の基礎的調理操作の前後における変化(外観、重量、食味、栄養価等)を理解し、説明できるようになる。 【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について理解し、説明できるようになる。【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

- ・各食材の基礎的調理操作の前後における変化(外観、重量、食味、栄養価等)を理解できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・食材を組み合わせ、主菜・副菜の食材量、栄養価について理解できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・班員との協力のもと、他者と協力して適切に実験し、論理理的に説明可能なレポートを書けるようになる。

【DP1:知識・技能】【DP3:主体性・多様性・協働性】

教科書

『日本食品成分表2022 八訂栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2022) (他教科で購入) 『日本人の食事摂取基準』(2020年版)第一出版(昨年度購入)

参考書・資料

「食品学総論」「食品学各論」の教科書、日本フードスペシャリスト協会偏:『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社(2022)(他教科で購入)

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

- ・授業開始前に身支度を整えて入室し、準備を行う。貴重品は各自で責任を持って管理すること。
- ・実験はグループごとに行い、パソコンを使用して結果をまとめる。レポートはデータで提出する。
- ・実験結果の記録のために、写真を撮影をする。
- ・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
Z: 受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食品材料学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	ぇぎ 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・FS)		特になし					5, 9, 15	

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション・掃除	シラバス説明、掃除、パソコンを使ったレポートのまとめ方	
	事前学習 15分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10分	授業を振り返り、レポートのまとめ方を確認する。	
2	食肉類の比較(1-1:豚肉:ロース)	食肉類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変 化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	結果をまとめる。	
3	食肉類の比較(1-2:豚肉:ロース)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	実験結果の確認。	
	事後学習 20分	レポートの完成	
4	食肉類の比較(2-1:豚肉:もも)	肉類類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変 化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	結果をまとめる。	
5	食肉類の比較(2-2:豚肉:もも)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	実験結果の確認。	
	事後学習 20分	レポートの完成	
6	食肉類の比較(3-1:鶏肉:ささ身)	肉類類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変 化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	結果をまとめる。	
7	食肉類の比較(3-2:鶏肉:ささ身)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 20分	レポートの完成	
8	野菜類の比較(4-1:キャベツ)	野菜類の種類と重量・栄養価、調理操作と重量、化学的・栄養学的変 化の測定と計算および調理方法による官能評価	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	結果をまとめる。	
9	野菜類の比較(4-2:キャベツ)	パソコンを使ってレポートをまとめる	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 20分	レポートの完成	
10	野菜類の比較(5-1:ピーマン)	調理操作と重量、化学的・栄養学的変化:主食としての量、官能評価	
	事前学習 5分	プリントを読む。	
	事後学習 10分	結果をまとめる。	

11	野菜類の比較(5-2:ピーマン)	パソコンを使ってレポートをまとめる
	事前学習 5分	プリントを読む。
	事後学習 20分	結果をまとめる。
12	食材の組み合わせ・栄養評価	1~5の食材を用いた調理品の企画と発表
	事前学習 5分	プリントを読む。
	事後学習 20分	感想文の完成
13	外部講師の講義又は、学外研修(予定)	食品素材に関する講義又は、食の専門展示会における研修
	事前学習 5分	企画の確認。
	事後学習 10分	課題をまとめ提出する。
14	まとめ	発表と評価
	事前学習 5分	振り返り
	事後学習 10分	提出物の修正。提出。

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(食栄)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	^{みっぽし 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

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。「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、食品の安全性の確保や衛生管理をするために必 要な食品衛生行政、関係法規について学び、食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康 被害を未然に防ぐ方策を科学的に理解する。さらに食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。

到達(成績評価A)目標

- ・食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律について、具体的名称を挙げて説明できるようになる。【DP1: 知識・技能】
- ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かについて、具体例を挙げて説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・食中毒要因物質の種類と原因・汚染源、症状とその防止方法が科学的に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・ある食中毒の事例から、原因・汚染源を推定し、その防止方法を具体的に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・食品汚染物質の種類と具体的な食品の汚染、健康への影響について説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について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

- ・食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律について、概略を説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものについて、いくつか説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・食中毒要因物質の種類と原因・汚染源、その防止方法が説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・ある食中毒の事例から原因・汚染源を推定し、その防止方法を説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判 断力・表現力】
- ・食品汚染物質の種類と健康への影響について、いくつか説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について概説できるようになる。【DP1:知識・技能】

教科書

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\2,640 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2022 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店(2022)

参考書・資料

(社)日本フードスペシャリスト協会編:『三訂 食品の安全性 第2版』 建帛社 (2018) ¥2,310 資料 必要に応じて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

小テストは採点ののち、各自に返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・各テーマの区切りごとに小テストを実施する。
- ・私語の禁止。
- ・スマートフォンの操作禁止。
- ・学修成果の確認のための試験は定期試験機関に実施する予定である。

成績評価方法 成績評価基準 学修成果の確認のための試験(50%)、小テ S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している スト(20%)、課題 (20%) 、受講態度(10%) ┃A(89-80点): 到達目標を達成している の総合評価。 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品衛生学(食栄)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	みつぼし さおり 三星 沙織	単独
科目区分				履修氣	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)	特になし	•				16	

回	乗のスケッユール 項 目	内 容 担	当者
1	健康と食品衛生	食品衛生の概念・定義、飲食物の安全確保、ハザードとリスク	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 30分	食品衛生の概念・定義、本科目で学ぶことを確認する。	
2	食品衛生行政	食品衛生行政の沿革、行政システム、リスク分析	
	事前学習 30分	リスク分析の3要素について予習する。	
	事後学習 30分	栄養士として認識しておく必要のあることを確認する。	
3	食品と微生物	微生物の種類と性状、微生物の増殖と環境条件	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 45分	微生物の増殖が起こりうる日常生活の環境・調理条件を整理する。	
4	食品の変質とその防止	変質の概要、変質の防止	
	事前学習 30分	教科書の該当する項目を読んでくる。	
	事後学習 20分	食品の変質防止法を意識的に日常生活に取り入れるようにする。	
5	食中毒と発生状況	食中毒の定義と分類、食中毒の発生状況	
	事前学習 20分	食中毒の発生状況について、特徴を考えてくる。	
	事後学習 45分	食中毒の定義と病因物質別の分類を覚える。	
6	食中毒とその防止法1	細菌性食中毒1	
	事前学習 30分	細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
7	食中毒とその防止法2	細菌性食中毒2、ウイルス性食中毒	
	事前学習 30分	細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
8	食中毒とその防止法3	自然毒食中毒、化学性食中毒	
	事前学習 40分	ウイルス、自然毒、化学毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 60分	ウイルス性食中毒のタイプと原因ウイルス、自然毒・化学性食中毒の原因物な原因食品、症状等を整理して覚える。	7質、主
9	食品の媒介による感染症・寄生虫と食中毒 の防止法	感染症の分類、主な感染症、寄生虫の概要、主な寄生虫	
	事前学習 30分	寄生虫が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 45分	寄生虫による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理して覚える。	
10	食品中の汚染物質	カビ毒、有害化学物質	
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。	
	事後学習 45分	各汚染物質と放射性物質、食品成分の変化と加熱について、整理しておく。	

11	食品の衛生管理、食品の安全性問題	食品の衛生管理(HACCP, 一般衛生管理)、水の衛生、輸入食品等の安全 性
	事前学習 20分	HACCPによる衛生管理について教科書の該当ページを読んでくる。
	事後学習 30分	栄養士として求められる衛生管理の知識と技術を整理し、実行できるようにする。
12	食品添加物1	食品添加物の概要、安全性評価
	事前学習 20分	身の回りの食品に添加されている食品添加物にはどのようなものがあるか探してくる。
	事後学習 30分	添加物のメリットデメリットについて考える。
13	食品添加物2	食品添加物の種類と用途
	事前学習 20分	食品添加物のメリットとなる用途を実際の食品を例に考えてみる。
	事後学習 20分	種類と用途に着目して、食品の表示を確認してみる。
14	食品衛生関連法規	食品衛生に関連した主な法令
	事前学習 20分	教科書の該当する部分を読んでくる。
	事後学習 270分	学修成果の確認のための試験に向けて、これまでの学習内容を振り返り、食品衛生・食品の安全性確保に関する内容がわかるようにする。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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

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。「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。

到達(成績評価A)目標

- ・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

- ・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

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

- ・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 | | 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 | Z:受験資格失格 | Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
食品衛生学実験	選択	食栄	1年 後学期	実験	1	^{みっぽし さおり} 三星 沙織		単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし	•				5,	9, 15

回	<u>兼のスケンュール</u> 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	環境中の微生物検査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	環境中の微生物検査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	環境中の微生物検査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、食品中の食用色素分析(色素抽出)
	事前学習 15分	食品添加物の着色料について、教科書を読んでくる。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。
	事後学習 40分	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(展開・測定・同定)
	事前学習 20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。
13	食品添加物の検査3	食肉製品に用いる発色剤の影響と加熱による変化
	事前学習 15分	食肉の色の変化について復習をしておく。
	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。
14	まとめ	実験内容の整理、振り返り
	事前学習 15分	これまでの実験内容を振り返る。
	事後学習 60分	これまでの実験内容を振り返り、衛生管理の必要性および実践可能なことをまとめる。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
基礎栄養学 (栄養学 I)	卒業必修	食栄	1年 前学期	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、FS、FC、社主導	<u> </u>	特になし	,				16

該当なし

授業の概要

「食材を理解し」「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、各種栄養素(炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル)の生体内での代謝や生理機能、消化・吸収のメカニズムについて理解をすることは必須である。加えてヒトの体の半分以上を占める水、体内で重要な役割をもつ電解質の栄養学的意義やエネルギー代謝についても学習する。毎回の授業終了時にリアクションペーパー(感想用紙)を提出することで、授業内容を振り返るとともに自分の考えを表現する。

到達(成績評価A)目標

- 1. 各種栄養素(炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル)について理解し、その摂取基準の根拠について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 各栄養素の機能や体内でのはたらきについて説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 3.水・電解質について、体内での機構を説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. エネルギー代謝について必要量、消費量の仕組みや機構について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 5. 自分の考えをもち、論理的に表現できるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

- 1.各種栄養素(炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル)について理解し、その摂取基準の根拠について 概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 各栄養素の機能や体内でのはたらきについて概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 3. 水・電解質について、体内での機構を概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. エネルギー代謝について必要量、消費量の仕組みや機構について概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力】

教科書

大口健司ほか:『イラスト基礎栄養学 第3版』 東京教学社 (2021年) ¥2,420円

参考書・資料

日本フードスペシャリスト協会編:『三訂 栄養と健康 第2版』 建帛社(2020) ¥2,200 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2022 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店(2022) ¥3,300

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

- ・リアクションペーパーは翌週の授業時に返却する。
- ・提出物、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. 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、次回までに内容を確認しておく。
- 3. 授業内で小テストを1回実施する。

成績評価方法

成績評価基準

学修成果確認のための試験(40%)、小テスト(20%)、課題・リアクションペーパー(25%)、受講態度(15%)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

2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
基礎栄養学 (栄養学 I)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	かんだ せいこ 神田 聖子		単独
科目区分				履修条	€件		ı	AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC、社主事	特になし	•					16	

回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション、栄養の概念1	授業の進め方、栄養の定義	
	事前学習 30分	シラバスを読む。教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	本科目で身につける内容を確認する。健康、栄養の定義について説明でなる。	きるように
2	栄養の概念2	栄養と健康・疾患、遺伝形質と栄養の相互作用	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、栄養と健 慣病のかかわりについて説明できるようにする。	康・生活習
3	食物の摂取	空腹感と食欲、食事のリズムとタイミング	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。平日と休日の生活・食事のリズムについて	振り返る。
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、摂食行動 いてポイントを説明できるようにする。	の調節につ
4	消化・吸収と栄養素の体内動態1	消化器系の構造と機能、消化・吸収と栄養、消化過程、管腔内消化の 調節、膜消化・吸収	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、消化・吸 構について説明できるようにする。	収の調節機
5	消化・吸収と栄養素の体内動態2	栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、生理学的利用度	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、栄養素ご 吸収課程について説明できるようにする。	との消化・
6	小テスト 代表的な食品群と栄養素のはたらき	1~4回までの小テスト 3色食品分類、6つの基礎食品、4つの食品	
	事前学習 120分	1~4回までの学習についてポイントを整理する。	
	事後学習 60分	小テスト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 を定着させる。各食品群の特徴を捉える。	いよう学習
7	炭水化物の栄養	食後・食間期の糖質代謝、血糖とその調節、エネルギー源としての糖質の作用、他の栄養素との関係、食物繊維・難消化性糖質	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、炭水化物 役割、血糖と調節機構、腸内細菌の役割を説明できるようにする。	の栄養学的
8	たんぱく質の栄養	代謝、代謝回転の調節機構、栄養管理、代謝の臓器差、栄養価と栄養 価判定	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、たんぱく 酸の栄養学的役割、窒素平衡について説明できるようにする。	質・アミノ
9	脂質の栄養	体内代謝、コレステロール代謝とその調節、摂取する脂質の量と質の 評価、他の栄養素との関係	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、脂質の栄 割、体内動態について説明できるようにする。	養学的役
10	ビタミンの栄養	種類と構造、生理・栄養学的機能、生物学的利用度、他の栄養素との 関係	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、欠乏症・ 種ビタミンを多く含む食品について説明できるようにする。	過剰症、各

11	ミネラルの栄養	分類と機能、硬組織、生体機能の調節作用、酸素反応の賦活作用、鉄 代謝と栄養、生物学的利用度、他の栄養素との関係
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、欠乏症・過剰症、各種ミネラルを多く含む食品について説明できるようになる。
12	小テスト 水・電解質の栄養的意義	小テスト 生体内での水の働き、水の出納、水分バランス、水・電解質代謝
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。6~10回までの学習についてポイントを整理する。
	事後学習 30分	小テストでできなかったところを見直し、学習を定着させる。授業中に示すキー ワードとポイントについて整理する。
13	エネルギー代謝	エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、 エネルギー消費量の測定法、エネルギー出納
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	授業中に示すキーワードとポイントについて知識を定着させ、エネルギー代謝の概 念、基礎代謝・安静時代謝について概説できるようにする。
14	学修成果確認のための試験、全体の振り返り	全体の振り返り
	事前学習 360分	全体の学習内容を振り返り、苦手な個所を中心に試験の準備をする。
	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。

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 I (栄養学II)	卒業必修	食栄	1年 前学期	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、FS、FC、社主事	基礎栄養	養学履修者				16	

該当なし

授業の概要

人々の健康の維持・増進、疾病の発症予防・重症化予防および治療に対し、食事の管理を中心とした栄養管理を行う には「ニーズに合った献立を提案できる」栄養士であることが求められる。本授業では、食生活の面から人々の健康 を支援する栄養士に必須となる栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準について学習する。加えて、運動時やストレ ス条件下などの特殊環境における代謝変化、その際の栄養補給についても学ぶ。毎回の授業終了時にリアクション ペーパー(感想用紙)を提出することで、授業内容を振り返るとともに自分の考えを表現する。

到達(成績評価A)目標

- 1. 栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて説明できるようになる。【DP1:知識・技術】2. 対象者に応じた食事摂取量・食行動・食環境のアセスメント、身体状態のアセスメントおよび、身体活動の栄養管 理が選択できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 3. 食事摂取基準の基本的事項について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. ストレス条件下・特殊環境下の栄養管理を説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 5. 自分の考えをもち、論理的に表現できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

- 1. 栄養管理の意義・栄養ケア・マネジメントについて概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 食事摂取量・食行動・食環境のアセスメント、身体状態のアセスメントおよび、身体活動の栄養管理がわかるよう になる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 3. 食事摂取基準の基本的事項について概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. ストレス条件下・特殊環境下の栄養管理を概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 5. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

藤木理代ほか:『イラスト基礎栄養学 第3版』 東京教学社 (2022年) 伊藤貞嘉、佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準2020年版』 第一出版 (2020) ¥3,080円

参考書・資料

日本フードスペシャリスト協会 編『三訂 栄養と健康 第2版』 建帛社 (2020) ¥2,200 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2022 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 $(2022) \times 3,300$

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

- リアクションペーパーは翌週の授業時に返却する。
- ・提出物、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. 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、次回までに内容を確認しておく。
- 3. 授業内で小テストを1回実施する。

成績評価方法 成績評価基準 学修成果確認のための試験(40%)、小テス |S(100-90点): 到達目標を超えたレベルを達成している ト(20%)、課題・リアクションペーパー 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 (25%)、、受講態度(15%)の総合評価 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
応用栄養学 I (栄養学Ⅱ)	卒業必修	食栄	1年 前学期	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、FS、FC、社主事	基礎栄養	養学履修者				16	

回		内 容	担当者						
1	オリエンテーション 栄養ケア・マネジメント1	授業の進め方、栄養ケア・マネジメント概念、栄養スクリーニング、 栄養アセスメント1 (意義と目的、静的・動的栄養アセスメント)							
	事前学習 20分	シラバスを読む。教科書の該当ページを読む。 本科目で身につける内容を確認する、栄養ケア・マネジメント 栄養スク							
	事後学習 30分	本科目で身につける内容を確認する。栄養ケア・マネジメント、栄養スグとは何か、説明できるようにする。	クリーニン						
2	栄養ケア・マネジメント2	栄養アセスメント2(問診・観察、身体計測、臨床検査)							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	BMIの算出と評価、標準体重の計算を確実にできるようにする。臨床検査 ついて整理をする。	査の指標に						
3	栄養ケア・マネジメント3	栄養アセスメント3 (栄養・食事調査、問題の抽出と決定)							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	各種食事調査法の特徴、目標と評価の種類をわかるようにする。							
4	栄養ケア・マネジメント4	栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	計画と評価が対になることを確認しながら、栄養ケア・マネジメントの を見直す。	一連の流れ						
5	食事摂取基準の基礎的理解1	食事摂取基準の意義、策定の基本的事項							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	食事摂取基準について概説できるようにする。栄養素の指標について区 うにする。	別できるよ						
6	食事摂取基準の基礎的理解2	活用の基本的事項							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	個人及び集団の食事改善を目的として活用する場合の基本的事項につい の違いを分かるようにする。	て、考え方						
7	食事摂取基準の基礎的理解3	エネルギー・栄養素別食事摂取基準							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	栄養素の指標と併せてエネルギー産生栄養素について理解を深め、エネ 栄養素バランスの目標量の算出・評価を確実にできるようにする。	ルギー産生						
8	食事摂取基準の基礎的理解4	ビタミン、ミネラル、水							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	栄養素の指標と併せて算定の根拠を復習する。							
9	食事摂取基準の基礎的理解5	対象特性(妊婦・授乳婦、乳児・小児、高齢者)							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	各対象者に特に必要となる栄養素を分かるようにする。							
10	食事摂取基準の基礎的理解6	生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連							
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。							
	事後学習 30分	各生活習慣病のかかわりの深い栄養素を上げられるようにする。							

11	小テスト 運動・スポーツと栄養1	1~9回までの小テスト 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝
	事前学習 120分	1~9回までの学習についてポイントを整理する。教科書の該当ページを読む。
	事後学習 60分	小テストでできなかったところを見直し、学習を定着させる。平常時と運動時のエ ネルギー代謝について違いを分かるようにする。
12	運動・スポーツと栄養2	運動と栄養ケア
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	パフォーマンスを向上させる栄養補給について見直す。
13	環境と栄養	生体リズムと栄養、ストレスと栄養ケア、特殊環境と栄養ケア
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	生体リズムと摂食、熱中症予防のための水分補給について見直す。
14	学修成果確認のための試験、全体の振り返り	全体の振り返り
	事前学習 360分	全体の学習内容を振り返り、苦手な個所を中心に試験の準備をする。
	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。

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	^{ぉだしま} ゅ み 小田島 祐美	-	単独
科目区分			履修条	件			AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、社主事)	「基礎第	養学」「	芯用栄養	学 I 」	の履修者		16	

管理栄養士免許を有し、ライフステージごと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ようになる。【DP1:知識・技能】
- 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ようになる。 【DP1:知識・技能】
- 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ようになる。【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

- 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ようになる。【DP1:知識・技能】
- 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ようになる。【DP1:知識・技能】
- 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ようになる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

藤木理代・天本理恵他著:『イラスト 応用栄養学』羊土社(最新版)(応用栄養学 I 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): 『2022年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2022) ¥1,210 日本フードスペシャリスト協会偏: 『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』建帛社(2022) ¥1,320

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、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
	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
取り組み姿勢(20%)の総合評価。	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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用栄養学Ⅱ (栄養学Ⅱ)	卒業必修	食栄	1年 後学期	講義	2	ぉだしま ゅ み i 小田島 祐美	子	単独
科目区分			履修弅	€件			AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、社主事)	「基礎第	於養学」「 原	芯用栄養	学 I 」	の履修者		16	

<u> 技</u>	<u>業のスケジュール</u>		
回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション、成長・発達・加齢	授業の進め方 成長・発達・加齢	
	事前学習 10分	シラバスを読んでくる。「成長・発達・加齢」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	成長・発達・加齢の生理的・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	妊娠期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「妊娠期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
3	妊娠期・授乳期の食事の管理を中心とした 栄養管理2	授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「授乳期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
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	新生児期・乳児期の生理的特徴	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期の生理的特徴」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	生理的特徴についてまとめる。	
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	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア」の章を読んでくる	0
	事後学習 30分	栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
6	新生児期・乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理3	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「新生児期、乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア」の章を読んでくる	0
	事後学習 30分	栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
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1	幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「幼児期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
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2	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「学童期」の章を読んでくる。	
	事前学習 30分	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
9	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	思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア	
	事前学習 20分	「思春期」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。	
10	成人期の食事の管理を中心とした栄養管理 1	成人期の生理的特徴	
	事前学習 20分	「成人期の生理的特徴」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	生理的特徴についてまとめる。	

11	成人期の食事の管理を中心とした栄養管理 2	成人期の生理的特徴
	事前学習 20分	「成人期の栄養アセスメントと栄養ケア」の章を読んでくる。
	事後学習 30分	栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。
12	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理 1	高齢期の生理的特徴
	事前学習 20分	「高齢期の生理的特徴」の章を読んでくる。
	事後学習 30分	生理的特徴についてまとめる。
13	高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理 2	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
	事前学習 20分	「高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア」の章を読んでくる。
	事後学習 30分	栄養アセスメントと栄養ケアについてまとめる。
14	振り返り、まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験
	事前学習 360分	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対策を行う。
	事後学習 60分	試験内容を見直し、学習を定着させる。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用栄養学実習 I (栄養学実習)	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	^{ぉだしま ゅ み} 小田島 祐美-	-	単独
科目区分			履修氣	€件			AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)	「応用第	Ř養学Ⅰ」	「応用栄	養学]	I」履修者	6 • 7 15	, 9, 12, 5, 16	

管理栄養士免許を有し、ライフステージごと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を提案するためには、それぞれのライフステージ(人の一生を加齢に伴って区分した生活段階)において身体的・生理的特徴を把握したうえで食事の管理を中心とした栄養管理が不可欠である。本授業では、「応用栄養学Ⅱ」で学んでいる身体的・生理的特徴に基づいた栄養管理の基礎を身に着けるため、対象者に合った献立(P)をグループワークで実習(D)を行う。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

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。

1. ライフステージごとの栄養特性を正しく理解した献立と食事提供が適切にできるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

2. 周囲と円滑なコニュニケーションをとりながら、具体的に伝え、提案しながら自分の役割を果たす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】【DP3:主体性・多様性・協働】

3. PDCAサイクルを回し、課題を見出し、的確な課題解決ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・ 判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

4.目的、方法、結果、考察に沿って分析し、論理的な記述のレポート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】

単位取得(成績評価C)目標

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。

1. ライフステージごとの栄養特性を理解した献立と食事提供ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

2. 周囲と円滑なコニュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

3. PDCAサイクルを回し、課題解決ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働】

4.目的、方法、結果、考察に沿って論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考 力・判断力・表現力】

教科書

医歯薬出版編:『日本食品成分表2021栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2021)(1年次使用教科書のため購入不要) 栢下淳、上西一弘(編):『栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学』羊土社(2020)(応用栄養学 I 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)

玉川和子・口羽章子・木地明子著:『臨床調理』 医歯薬出版(臨床栄養学実習で購入)

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

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. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。
- 3. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる。
- 4. 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。
- 5. 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、教員もしくは助手に連絡を入れ

| 成績評価方法 | 成績評価基準 | | 調理技術(15%)、課題(50%)、取り組み姿 | 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 | Z:受験資格失格 | Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用栄養学実習 I (栄養学実習)	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	^{ぉだしま} ゆ み 小田島 祐美	<u>-</u>	単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)	「応用第	É養学Ⅰ」(の応用栄	養学』	[の履修者	6 · 7	, 9, 12, 5, 16	

回	現 目		内 容 :	担当者
1	ガイダンス 栄養計算ソフト		授業の進め方 注意事項 栄養計算ソフトの使い方	
	事前学習	15分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習	60分	栄養計算ソフトの使い方について復習する。	
2	乳児期の栄養管理1		学外講師による調乳指導・市販ベビーフードの試食	
	事前学習	15分	調乳と離乳食について復習してくる。	
	事後学習	60分	実習後の課題を作成する。	
3	乳児期の栄養管理2		調乳 育児用ミルクの種類別・メーカー別の味の比較	
	事前学習	15分	育児用ミルクの種類について調べてくる。	
	事後学習	120分	実習後の課題を作成する。	
4	乳児期、幼児期の栄養管理1		幼児食(3~5歳児)から展開した幼児食(1~2歳児)と離乳食(初期・中期・後期・完了期)献立の説明	
	事前学習	15分	教科書(乳児期、幼児期)を読み、生理的・身体的特徴と栄養管理につい る。	て復習す
	事後学習	30分	幼児食と幼児食を展開した乳児食と離乳食の献立の特徴を復習する。実習 完成させる。	前課題を
5	乳児期、幼児期の栄養管理2		幼児食 (3~5歳児) から展開した幼児食 (1~2歳児) と離乳食 (初期・中期・後期・完了期) の実習	
	事前学習	15分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考え	てくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
6	乳児期、幼児期の栄養管理3		幼児食(3~5歳児)から展開した幼児食(1~2歳児)と離乳食(初期・中期・後期・完了期)の実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考え	てくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
7	乳児期、幼児期の栄養管理4		幼児食(3~5歳児)の昼食・おやつと離乳食のつぶしがゆの実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考え	てくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
8	乳児期、幼児期の栄養管理5		幼児食(3~5歳児)の昼食・おやつと離乳食のつぶしがゆの実習	/
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考え	てくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
9	アレルギーの栄養管理1		幼児のアレルギー対応食(代替え食)の実習 エピペンの実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考え	てくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
10	アレルギーの栄養管理2		幼児のアレルギー対応給食(代替え食)の実習 エピペンの実習	
	事前学習	15分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考え	てくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

11	学童期の栄養管理1		学校給食献立の実習
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
12	学童期の栄養管理2		学校給食献立の実習
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立内容を理解し、作業工程について考えてくる。
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
13	成人期の栄養管理1		成人期の特徴と問題 生活習慣病予防のための栄養アセスメントと栄養ケア(症例検討) (演習)
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、生活習慣病予防の評価について復習してくる。
	事後学習	120分	症例の評価について復習する。
14	成人期の栄養管理2		成人期の特徴と問題 生活習慣病予防のための栄養アセスメントと栄養ケア(症例検討) (演習)
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、生活習慣病予防の評価について復習してくる。
	事後学習	120分	症例の評価と計画を完成させる。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用栄養学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	^{ぉだしま} ゆ <u>み</u> 小田島 祐美	<u> </u>	単独
科目区分				履修条	€件			AL
食物栄養専攻科目		「応用第	¢養学 I 」、	「応用	栄養学	⊉Ⅱ」および「応	6 - 7	, 9, 12,
(栄養士)		用栄養学	字字習 I 」(の履修者			15	5, 16

ライフステージ別ごとの栄養相談や健康教室開催の経験を有する教員から、ライフステージこ 管理栄養士免許を有し、 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

·ぶに合った献立を提案するためには、それぞれのライフステージ(人の一生を加齢に伴って区分した生活段 階)において身体的・生理的特徴を把握したうえで食事の管理を中心とした栄養管理が不可欠である。本授業で 「応用栄養学Ⅱ」で学んでいる身体的・生理的特徴に基づいた栄養管理を具現化するべく、対象者に合った 献立作成(P)及び実習(D)をグループワークで行う。実習後の評価で見出された課題や気づきを(C)次の実習課題に つなげ(A)、望ましい栄養摂取の方法を習得する。

到達(成績評価A)目標

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。

1. ライフステージごとの栄養特性を正しく理解した献立作成と食事提供が適切にできるようになる。【DP1:知 識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

2. 周囲と円滑なコニュニケーションをとりながら、具体的に伝え、提案しながら自分の役割を果たすことができ るようになる。。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

3. PDCAサイクルを回し、課題を見出し、的確な課題解決ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考 力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

4.目的、方法、結果、考察に沿って分析し、論理的な記述のレポート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】

単位取得(成績評価C)目標

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

1. ライフステージごとの栄養特性を理解した献立作成と食事提供ができるようになる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】

2. 周囲と円滑なコニュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。【DP1:知識・ 技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

3. PDCAサイクルを回し、課題解決ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働】

4.目的、方法、結果、考察に沿って論理的なレポート作成ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思 考力・判断力・表現力】

教科書

医歯薬出版編:『日本食品成分表2021栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2021) (1年次使用教科書のため購入不要) 栢下淳、上西一弘(編): 『栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学』羊土社 (2020) (応用栄養学 I 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

|教科書以外にかかる費用(自己負担)

特になし

合評価

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. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。
- 3. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる。
- 4. 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。
- |5. 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、教員もしくは助手に連絡を 入<u>れる</u>

成績評価方法 成績評価基準

献立課題(25%)、調理技術(20%)、ふりか S(100-90点):到達目標を超えたレベルえり課題(25%)、取り組み姿勢(30%)の総 A(89-80点):到達目標を達成している

S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している

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

2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
応用栄養学実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	^{ぉだしま} ゆ <u>み</u> 小田島 祐美	<u> </u>	単独
科目区分				履修条	€件			AL
食物栄養専攻科目			€養学 I 」、		栄養学	₽Ⅱ」および「応	6 - 7	, 9, 12,
(栄養士)		用栄養学	字実習 [](の履修者	1		15	5, 16

<u>授</u>	業のスケジュール	
回	項目	内容担当者
1	ガイダンス 乳児期・幼児期の栄養管理1	授業の進め方 注意事項 離乳食(後期)と幼児食(3~5歳時)の献 立作成 栄養計算 原価計算 発注(演習)
	事前学習 10分	シラバス、教科書(幼児期)を読み、生理的・身体的特徴と栄養管理について 復習し、食事計画に基づいた幼児食(3~5歳児)の献立案を考えてくる。
	90分	献立作成の課題をする。
2	乳児期・幼児期の栄養管理2	離乳食(後期)と幼児食(3~5歳時)の献立作成 栄養計算 原価計 算 発注(演習)
	事前学習 15分	作成献立の課題をする。
	事後学習 120分	献立作成の課題を完成させる。
3	乳児期の栄養管理1	離乳食(後期)の実習
	事前学習 15分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
4	乳児期の栄養管理2	離乳食(後期)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
5	幼児期の栄養管理1	幼児食(3~5歳児)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
6	幼児期の栄養管理2	幼児食(3~5歳児)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
7	幼児期の栄養管理3、高齢期の栄養管理1	幼児期のアレルギー対応食 (代替え食)と高齢期 (軟菜食) の献立作 成 栄養計算 原価計算 発注 (演習)
	事前学習 20分	食物アレルギーと代替品について復習してくる。教科書(高齢期)を読み、生理的・身体 的特徴と栄養管理について復習し、食事計画に基づいた献立案を考えてくる。
	事後学習 120分	実習前の課題を完成させる。
8	幼児期の栄養管理4	幼児期のアレルギー対応食 (代替え食)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
9	幼児期の栄養管理5	幼児期のアレルギー対応食 (代替え食)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
10	高齢期の栄養管理2	学外講師による介護食(ユニバーサルデザインフード)セミナー
	事前学習 20分	市販されている高齢者用食品について調べてくる。
	事後学習 120分	課題を入力する。

11	高齢期の栄養管理3	高齢期(軟菜食)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
12	高齢期の栄養管理4	高齢期(軟菜食)の実習
	事前学習 20分	実習献立の作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	実習前、実習後の課題を完成させる。
13	食べきりレシピ1	食べきりレシピの実習
	事前学習 20分	レシピの作り方と作業工程表を作成する。
	事後学習 120分	改善点をまとめる。
14	食べきりレシピ2	食べきりレシピの実習
	事前学習 20分	改善点と作業工程表の確認を行い、作業工程中の写真撮影箇所の案を考えてく る。
	事後学習 120分	実習の写真を使用してパワーポイントを作成する。料理教室のシュミレーションを行う。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
臨床栄養学 (臨床栄養学 I)	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	^{ぉだしま} ゆ み ら 小田島 祐美	1	単独
科目区分				履修条	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		「基礎第	 : : : : : : : : : : : : : : : : :	芯用栄養	学 I 」	履修者		16

管理栄養士免許を有し、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ようになる。【DP1:知識・技能】
- 2.疾患の症候と診断・治療の概要を詳細に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- 3. 食事の管理を中心とした栄養管理が立案できるようになる。【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

- 1. 疾病の成り立ちが説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- 2. 疾患の症候と診断・治療の概要が説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- 3. 食事の管理を配慮した栄養管理が立案できるようになる。【DP1:知識・技能】【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):『2022年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社(2022) ¥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

・小テストは採点ののち、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。

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	^{ぉだしま} ゆ み 小田島 祐美	七	単独
科目区分				履修条	く件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)	_	「基礎第	挨養学」「 「	芯用栄養	学 I 」	履修者		16

	業のスケジュール 		
回	項目	内 容 技	坦当者
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	るい痩(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」の章の中のるい痩、肥満、メタボリックシームの部分を読んでくる。	ンドロー
	事後学習 20分	るい痩、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」 甲状腺機能低下症の部分を読んでくる。	亢進症、
	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 読んでくる。	の部分を
	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 膜透析の部分を読んでくる。	透析・腹
	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 疾患	「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	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験
	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対策を行う。
	事後学習 60分	試験内容を見直し、学習を定着させる。

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 (臨床栄養学実習 I)	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	^{ぉだしま} ゅみ 小田島 祐美 -	<u>-</u>	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	養学の履修	者			6 · 7	, 9, 12, 5, 16

該当なし

授業の概要

ニーズに合った献立を提案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 I 」で学んだ病態に応じた栄養管理を実践するため、対象者に合った献立作成(P)及び実習(D)をグループワークで行う。実習後の評価で見出された課題や気づきを(C)次の実習課題につなげ(A)、望ましい栄養摂取の方法を習得する。

到達(成績評価A)目標

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。以下の2点を到達目標とし、病態に適した展開食の知識と技術を習得する。

- 1.治療食の概念と栄養管理の手法を具体的に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・ 表現力】
- 2. エネルギーコントロール食、たんぱく質・塩分コントロール食、摂食調整食を栄養士としての役割を意識しながら 実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【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

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。以下の2点を到達目標とし、病態に適した展開食の知識と技術を習得する。

- 1. 治療食の概念と栄養管理の基礎的な手法を説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. エネルギーコントロール食、たんぱく質・塩分コントロール食、摂食調整食を実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

教科書

玉川和子・口羽章子・木地明子著:『臨床調理』 医歯薬出版(最新版)¥2,640

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2021 栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2021)(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

- 1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。
- 2. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。
- 3. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる。
- 4. 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。
- 5. 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、教員もしくは助手に連絡を入れ ス

成績評価方法

|成績評価基準

献立課題(25%)、調理技術(20%)、ふりかえり課題(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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
臨床栄養学実習 (臨床栄養学実習 I)	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	^{ぉだしま} ゅ み 小田島 祐美	七	単独
科目区分				履修统	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		臨床栄養	養学の履修	者			6 • 7 15	, 9, 12, 5, 16

回	東のスケッユール 項 目		内容	担当者
1	ガイダンス 特別治療食1		授業の進め方 注意事項 展開食とは エネルギーコントロール食の 考え方	
	事前学習	15分	シラバスを読んでくる。「エネルギーコントロールのための調理」の章 る。	を読んでく
	事後学習	60分	展開食の目的、手法について復習し、エネルギーコントロール食の課題	をする。
2	特別治療食の実習1		エネルギーコントロール食の実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について る。	考えてく
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
3	特別治療食の実習2		エネルギーコントロール食の実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について る。	考えてく
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
4	特別治療食2		エネルギーコントロール食の献立作成	
	事前学習	15分	「エネルギーコントロールのための調理」の章を読み、献立案を考えて	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。	
5	特別治療食3		たんぱく質・塩分コントロール食の考え方	
	事前学習	15分	「食塩を減らすための調理」「たんぱく質コントロールための調理」の くる。	章を読んで
	事後学習	120分	たんぱく質・塩分コントロール食の献立課題をする。	
6	特別治療食の実習3		たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について る。	考えてく
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
7	特別治療食の実習4		たんぱく質・塩分コントロール食の実習	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について る。	考えてく
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
8	特別治療食の実習5		エネルギーコントロール食の実習	
	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。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
9	特別治療食の実習5		エネルギーコントロール食の実習	
	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。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
10	特別治療食の実習6		エネルギーコントロール食の実習	
	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。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

11	特別治療食の実習7		エネルギーコントロール食の実習	
	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。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
12	一般治療食		摂食調整食の考え方	-
	事前学習	20分	「軟菜食ための調理」「摂食調整食ための調理」の章を読んでくる。	
	事後学習	120分	摂食調整食献立の課題をする。	
13	一般治療食の実習1		摂食調整食の実習 介護用食器について	/
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	
14	一般治療食の実習2		摂食調整食の実習 介護用食器について	
	事前学習	20分	栄養管理について復習し、提供献立の内容を理解し、作業工程について考えてくる。	
	事後学習	120分	実習前、実習後の課題を完成させる。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養指導論 I	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんだ せいこ神田 聖子		単独
科目区分				履修条	件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書縣 「栄養排	構入者 旨導論実習 :	I 」履修	者		8	, 16

該当なし

授業の概要

多様な場で栄養教育を効果的に展開するために、また、「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるためには、行動科学やカウンセリング、栄養教育マネジメント等の知識が必要である。行動科学理論・モデル及び行動変容技法については自身の体験と結び付けながら、カウンセリングの手法についてはロールプレイを交えながら学習する。加えて、栄養教育・指導の意義や歴史、位置づけ、生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた望ましい食習慣の形成のために必要な基礎知識についても学ぶ。毎回の授業終了時にリアクションペーパー(感想用紙)を提出することで、授業内容を振り返るとともに自分の考えを表現する。

到達(成績評価A)目標

栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。

- 1.対象者の行動変容を促すために必要な行動科学理論・モデル及びカウンセリング手法について説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 各種行動変容技法の具体例を挙げることができるようになる。【DP1:知識・技術】
- 3. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルを説明できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. 自分の考えをもち、論理的に表現できるようになる。【DP2: 思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。

- 1. 対象者の行動変容を促すために必要な行動科学理論・モデル及びカウンセリング手法につい概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 各種行動変容技法の具体例について区別ができるようになる。【DP1:知識・技術】
- 3. 栄養教育・指導の目的とマネジメントサイクルを概説できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 4. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

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:栄養科学イラストレイテッド『応用栄養学 改訂第2版』羊土社(2020)(応用栄養学 I で購入)

参考書・資料

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):『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社(2020)(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

- リアクションペーパーは翌週の授業時に返却する。
- ・提出物、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. 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、次回までに内容を確認しておく。
- 3. 授業内で1回小テストを実施する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養指導論 I	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	かんだ せいこ神田 聖子		単独
科目区分				履修条	件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書縣 「栄養排	構入者 旨導論実習	I 」履修	者		8	, 16

項目	内容	担当者
オリエンテーション 栄養教育・栄養指導の概念1	授業の進め方、栄養教育・栄養指導とは、目的と必要性、食生活を取り巻く環境と栄養指導	
事前学習 30分	1学年で学んだ栄養士科目の授業を振り返る。教科書の該当ページを読む	P.
事後学習 15分	本授業で身につける内容を確認する。栄養教育・指導の目的と必要性をようにする。自分ができる食品ロスの削減を確認し、実践する。	説明できる
栄養教育・栄養指導の概念2	食生活の変遷、栄養士と栄養指導、栄養教育の国際的動向	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
事後学習 30分	栄養士の社会的立場と役割を振り返り、今後の学習に取り組む。日本の相対的に捉える。	栄養教育を
栄養教育の方法論1	栄養管理アプリケーションと栄養士、行動科学と栄養教育、行動科学 の理論とモデル(個人:刺激反応理論)	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
事後学習 30分	自身の体験と照らし合わせて各理論・モデルの特徴をわかるようにする。	0
栄養教育の方法論2	行動科学の理論とモデル2(個人:ヘルスビリーフモデル、トランスセ オレティカルモデル、計画的行動理論)	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
事後学習 30分	自身の体験と照らし合わせて各理論・モデルの特徴をわかるようにする。	0
栄養教育の方法論3	行動科学の理論とモデル3(個人間:社会的認知理論、ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート)(集団・社会)	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
事後学習 30分	自身の体験と照らし合わせて各理論・モデルの特徴をわかるようにする。	0
栄養教育の方法論4	栄養カウンセリング1(栄養・行動カウンセリングとは、カウンセリングの基礎的事項) ロールプレイを含む	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。自身の食生活の問題点・改善点を考える(ロイのテーマとする)。	ュールプレ
事後学習 30分	実力認定試験を活用しながらカウンセリングの重点事項を見直し、日常を実践する。	生活で傾聴
栄養教育の方法論5	栄養カウンセリング2(認知行動療法、動機づけ面接、コーチング)	
事前学習 20分	自身の食生活の問題点・改善点を考える(ロールプレイのテーマとする)。	0
事後学習 30分	日常生活の中で自身の認知の癖について理解を深める。カウンセリング グの違いを説明できるようにする。	とコーチン
栄養教育の方法論6	学外講師による集団教育の実際	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
事後学習 30分	栄養士が集団教育を行うにあたり必要な力をレポートにまとめる。	
栄養教育の方法論7	行動変容技法と概念(教科書:刺激統制~自己効力感)	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
事後学習 30分	自身の体験と照らし合わせて各技法ををわかるようにする。	
栄養教育の方法論8	行動変容技法と概念(ストレスマネジメント、ソーシャルスキルト レーニング、ナッジ)	
事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。	
	# 1 コンテーション ※養教育・栄養指導の概念1 事前学習 30分 事後学習 15分 ※養教育・栄養指導の概念2 事前学習 20分 事後学習 30分 事後学習 30分 ※養教育の方法論2 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論3 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論4 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論5 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論6 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論6 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論6 事前学習 20分 事後学習 30分 ※養教育の方法論6	内 容

11	小テスト 栄養教育の方法論9	1~10回までの小テスト 組織・地域づくりへの展開、食環境づくりと栄養教育・栄養指導
	事前学習 120分	1~9回までの学習についてポイントを整理する。教科書の該当ページを読む。
	事後学習 60分	小テストでできなかったところを見直し、学習を定着させる。専門用語を中心に見 直す。
12	栄養教育マネジメント1	栄養教育マネジメントの概要 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント
	30分	教科書の該当ページを読む。栄養指導論実習 I で行なっている集団指導計画を見直す。
	30分	要因を具体的に挙げられるようにする。栄養指導論実習 I の集団指導に役立てる。
13	栄養教育マネジメント2	栄養教育の目標設定、栄養教育計画の立案
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 45分	実力認定試験を活用しながら各目標の種類と特徴を把握する。栄養教育計画の立案 に必要な項目を把握し、栄養指導論実習 I の集団指導に役立てる。
14	栄養教育マネジメント(栄養教育の方法と 技術)5	栄養教育プログラムの実施、栄養教育の評価
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	実力認定試験を活用しながら、集団討議法の種類と特徴、各評価の種類と特徴を把握する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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)		教科書與 I」「第	構入者、「M 栄養指導論等	芯用栄養 実習Ⅱ」	学Ⅱ」 履修者	「栄養指導論 音	9,	11, 16

該当なし

授業の概要

「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるためには、対象者のライフステージ ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントの展開が必要となる。本授業では、多様な場で栄養教育を効果的に展 開する力を身につけるべく「応用栄養学Ⅱ」「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 習する。毎回の授業終了時にリアクションペーパー(感想用紙)を提出することで、授業内容を振り返るとともに自 分の考えを表現する。

到達(成績評価A)目標

栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。

- 1. ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の留意点を説明できる。【DP1:知識・技術】 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、栄養教育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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 3. 自分の考えをもち、論理的に表現できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

栄養士としての基本的事項を理解するとともに校外実習に備える。

- 1. ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の留意点を概説できる。【DP1:知識・技術】
- 2. 対象者の事例について食生活に関する課題を見出し、栄養教育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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- |3. 自分の考えをもち、表現できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

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:栄養科学イラストレイテッド『応用栄養学 改訂第2版』羊土社(2020)(応用栄養学 I で購

入)

参考書・資料

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):『2020年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社(2020)(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

- リアクション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

- 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。

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%)、課題・ リアクションペーパー(30%)、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

2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書與 I 」「第	構入者、「M K養指導論。	芯用栄養 実習Ⅱ」	学Ⅱ」 履修者	「栄養指導論 者	9,	11, 16

	まのスクシュール 項 目	内容	担当者
1	オリエンテーション、ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導1	授業の進め方 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。「応用栄養学II」「栄養指導論 I 」について全体的に	見直す。
	事後学習 30分	本授業で身につける内容を確認する。ライフステージ、ライフスタイル 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 する。	り」を実践
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。「応用栄養学Ⅱ」「応用栄養学実習Ⅰ」で 内容と結び付ける。	学んでいる
	事後学習 45分	「離乳の進め方の目安」を中心に復習し、月齢にあった食物や調理法にする。	ついて整理
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	学童期の栄養教育・栄養指導2 (学外講師による学校給食の実際)	
	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。	
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	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 30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。実習 生対象の食生活状況調査)に役立てる。	授業(高校
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	アスリートの栄養教育・栄養指導	
	事前学習 20分	「応用栄養学Ⅱ」の教科書該当ページを(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。
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	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 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 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。	タボリック

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	高齢期の栄養教育・栄養指導
	事前学習	教科書の該当ページを読む。
	事後学習	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。
12	食育推進基本計画の推進と栄養教育1	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、保育所・学校教育と栄養教育
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	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。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	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	活動分野における栄養教育・指導の特徴を捉える。
14	学修成果確認のための試験、全体の振り返り	全体の振り返り
	事前学習 360分	全体の学習内容を振り返り、苦手な個所を中心に試験の準備をする。
	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。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	指導	単位	担当教員		形態
栄養指導論実習 I	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子		単独
科目区分				履修条	件			AL
食物栄養専攻科目		教科書與	科書購入者					7, 8, 9,
(栄養士)		「栄養排	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					2, 15, 16

該当なし

授業の概要

多様な場で栄養教育を効果的に展開するために、また、「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるために、一人10分程度の集団模擬指導を通して栄養教育マネジメントについて学習する。具体的には、国民健康・栄養調査をはじめとする各種調査等から社会的課題となっている食生活上の課題を抽出し(アセスメントとみなす)、栄養教育計画の作成(P)、実践【集団模擬指導】(D)、評価(C)、改善(A)を行い、対象者が行動変容を起こせる内容と伝え方、多様な解釈があることを学習する。

到達(成績評価A)目標

栄養士に必要な考動力、多様な場で栄養教育を効果的に展開力を身につけ、学外実習に備える。

- 1.対象者の特徴を把握したうえで、行動変容に関する理論・モデル、技法を統合しながら栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導を実践できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働】
- 2. 発信した内容について多様な受信(解釈)があることを理解し、受容したうえで自分自身に役立てることができる。【DP3:主体性、多様性、協働】

単位取得(成績評価C)目標

栄養士に必要な考動力、多様な場で栄養教育を効果的に展開力を身につけ、学外実習に備える。

- 1. 対象者の特徴を把握したうえで、栄養教育マネジメントサイクルに基づいた栄養指導を実践できるようになる。 【DP2: 思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働】
- 2. 発信した内容について多様な受信(解釈)があることを理解し、受容できる。【DP3:主体性、多様性、協働】

教科書

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:栄養科学イラストレイテッド『応用栄養学 改訂第2版』羊土社(2020)(応用栄養学 I で購入)

参考書・資料

必要に応じてプリントを配付

文部科学省:『食に関する指導の手引き -第二次改訂版-』健学社(2019)¥1,430

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

- ・集団模擬指導については、実施後に授業内でコメントする。
- ・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

- 1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。
- 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる(活用する場合は指示する)。
- 3. グループワークは各自責任をもち、協力して進める。

科 目 名	必修·選択	対象者	開講時期	指導	単位	担当教員		形態
栄養指導論実習 I	選択	食栄	2年 前学期	実習	1	かんだ せいこ神田 聖子		単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書與	購入者、「怠	栄養指導	論I」	履修者	6 · 11, 12	7, 8, 9, 2, 15, 16

指導のスケジュール

************************************	回	導のスケンュール 項 目	内容	担当者
体験を通して学んだこと、感じたことを実習ノートにまとめる。食・栄養に関す 社会的企業部から保険指導のテーマを考える。 教育の原間側(動画視聴)、指導をの立て方 事前学習 15分 事後学習 20分 指導の重立て方を検育する。 第一次の表達の方法と技法3 第一次の表達の方法と技法4 第一次の表達の方法と技法4 第一次の表達の方法と技法5 第一次の表達の方法と技法5 第一次の表達の方法と技法5 第一次の表達に向けて関付研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 事務学習 30分 会後の進め方について確認する。 第一般学習 30分 会後の進め方について確認する。 第一般学習 30分 会後の進め方について確認する。 第一般学習 30分 会後の進め方について確認する。 第一般学習 30分 会後の進め方について確認する。 第一般の実践に向けて関付研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 事務学習 30分 第一般の実践に向けて関付研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第一般の実践に向けて実施方法を確認する。 第一般の実践に向けて実施方法を確認する。 第一般学習 45分 事務学習 60分 第一般学習 60分 第一般学者 60分 第一の企業、原稿・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第一般学者 60分 第一般学者 60分	1	栄養教育の方法と技法1	指導の進め方、栄養教育の概念、集団討議法(KJ法)	
#後半音 20分 担会の課題がも、福祉排降のテーマと考える。		事前学習 10分	シラバスを読み、学習内容を把握する。	
#前学習 15分 実習ノートの該当ページを読む。 #後学習 20分 指導家の立て方を復望する。 # 編出栄養教育 (第1葉) の指導案・原稿・媒体作成1 事前学習 20分 指導の事成 (導入・展開・終結) 、方法(学習形態・媒体等) を考える。 事後学習 30分 与後の連め方について確認する。 # 無理栄養教育 (第1案) の指導案・原稿・媒体作成成2 事前学習 30分 年後学習 30分 年後の連め方について確認する。 # 無理栄養教育 (第1案) の指導案・原稿・媒体作成を建め、指導を具体化させる。 事後学習 30分 年後の連め方について確認する。 # 無理栄養教育 (第1案) の指導案・原稿・媒体作成3 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 事後学習 30分 第1案の実践に向けて実施方法を確認する。 # 1案の実践に向けて実施方法を確認する。 # 1案の実践に向けて実施方法を確認する。 # 1案の実践に向けて実施方法を確認する。 # 1案の実践に向けて実施方法を確認する。 # 1案の実践に向けて実施方法を確認する。 # 1 字の実践とのすでよる集団栄養教育 第1章の実践及びディスカッション1 # 前学習 60分 第1案の実践と同けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 # 第 2 の実践に向けて運材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 # 3 字の実践と同けて運材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 # 3 字の実践 に向けて政善点		事後学習 20分		養に関する
# 事務学習 20分 指導案の立て方を復習する。 # 集団栄養教育 (第1条) の指導案・原稿・媒体作成1 事前学習 20分	2	栄養教育の方法と技法2	食教育の展開例(動画視聴)、指導案の立て方	/
第二次		事前学習 15分	実習ノートの該当ページを読む。	
事前学習 20分 指導の構成(導入・展開・終結)、方法(学習形態・媒体等)を考える。		事後学習 20分	指導案の立て方を復習する。	
本後学習 30分 今後の進め方について確認する。 集団栄養教育 (第1案) の指導案・原稿・媒体作成成2 東前学習 30分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 今後の進め方について確認する。 全後の進め方について確認する。 全後の進め方について確認する。 東後学習 30分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第1案の実践に向けて規材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第1案の実践に向けて規材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第1案の実践に向けて選材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東後学習 60分 東後半額・日本学 60分 東後学習 60分 東後学習 60分 東後半額・日本学 60分 東後学習 60分 東後半額・日本学 60分 東後半額・日本学 60分 東後学習 60分 東後半額・日本学 60分 東後学習 60分 東後学習 60分 東後半額・日本学 60分 東後半額・日本学 60分 東後半額・日本学 60分 東後学習 60分 東後半額・日本学 60分 東後半額・東後半額・日本学 60分 東後半額・日本学 60分 東後半額・基本学 60分 東後半額・基本学 60分 東後半額・東接続を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表を表表	3	栄養教育の方法と技法3	集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成1	
4 栄養教育の方法と技法4		事前学習 20分	指導の構成(導入・展開・終結)、方法(学習形態・媒体等)を考える。	
第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 今後の進め方について確認する。 集選教育の方法と技法5 集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成3 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第1案の実践に向けて実施方法を確認する。 6 栄養教育の実際1 事前学習 45分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 事後学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点出す。 7 栄養教育の実際2 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点出す。 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点と対す。 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東部学習 60分 数音点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成と進め、指導を具体化させる。 地者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 改善点を活かして模擬指導の数材作成を進め、指導を具体化させる。 改善点を活かして模擬指導の数材作成を進め、指導を具体化させる。 な善成子習 60分 改善点を活かして模擬指導の数材作成を進め、指導を具体化させる。		事後学習 30分	今後の進め方について確認する。	
事後学習 30分 今後の進め方について確認する。	4	栄養教育の方法と技法4	集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成成2	
集団栄養教育 (第1案) の指導案・原稿・媒体作成3 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第1案の実践に向けて実施方法を確認する。 ロールブイレングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション1 事前学習 45分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東後学習 60分 東後学習 60分 東後学習 60分 東後学習 60分 東後学習 15分 東海での実践及びディスカッション2 東前学習 60分 東海での実践及びディスカッション2 東前学習 60分 東海での実践及びディスカッション2 東前学習 60分 東海での実践及びディスカッション2 東海での実践及びディスカッション2 東海での実践及びディスカッション2 東海での実践及びディスカッション3 東海での実践及びディスカッション3 東海での実践及びディスカッション3 東海での実践及びディスカッション3 東海での実践及びディスカッション3 東海での実践及びディスカッション3 東海で第1条の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東海での実践及びディスカッション3 東海で第15分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 東海での大に他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点 東田栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成1 政善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 東海教育の方法と技法7 集団栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成2 政善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 政善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 政善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 政善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 政善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 政善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 東海では、東海では、東海では、東海では、東海では、東海では、東海では、東海では、		事前学習 30分	第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 第1案の実践に向けて実施方法を確認する。 ロールプイレングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション1 事前学習 45分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 ア業教育の実際2 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 ※養教育の実際3 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 ※養教育の実際3 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 9 ※養教育の方法と技法6 集団栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成1 改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 **集教育の方法と技法7 集団栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成2 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事後学習 30分	今後の進め方について確認する。	
事後学習 30分 第1案の実践に向けて実施方法を確認する。 1	5	栄養教育の方法と技法5	集団栄養教育(第1案)の指導案・原稿・媒体作成3	
日本		事前学習 60分	第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
7 栄養教育の実際2 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 7 栄養教育の実際2 ロールプイレングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション2 事前学習 60分事後学習 15分事後学習 15分事前学習 60分事後学習 15分事前学習 60分事後学習 15分事前学習 60分事後学習 15分事前学習 60分事後学習 15分事務 ロールプイレングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション3 事前学習 60分事後学習 15分事後学習 15分事後学習 15分事後学習 20分事後学習 15分事前学習 60分事後学習 15分事前学習 60分事務を表示して模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 9 栄養教育の方法と技法6事前学習 60分事後学習 20分事後学習 20分事後学習 20分事後学習 20分事後学習 20分事後点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事後学習 30分	第1案の実践に向けて実施方法を確認する。	
事後学習 60分 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 7 栄養教育の実際2 ロールブイレングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション2 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 8 栄養教育の実際3 ロールブイレングによる集団栄養教育 第1案の実践及びディスカッション3 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 9 栄養教育の方法と技法6 集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7 集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成2 変善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 変善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 な善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 な善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。 な 実施を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	6	栄養教育の実際1		
見出す。		事前学習 45分		
**		事後学習 60分		て改善点を
事後学習 15分 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点 見出す。	7	栄養教育の実際2		
日出す。		事前学習 60分		
8 未養教育の美院3 ション3 事前学習 60分 第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点見出す。 9 栄養教育の方法と技法6 集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成1 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7 集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成2 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事後学習 15分		て改善点を
事後学習 15分 実習ノートに他者評価と自己評価(動画視聴)をまとめ、模擬指導に向けて改善点 3	8	栄養教育の実際3		
9 栄養教育の方法と技法6 集団栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成1 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 事後学習 20分 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7 集団栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成2 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事前学習 60分	第1案の実践に向けて題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。	
事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化させる。 事後学習 20分 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7 集団栄養教育 (第2案) の指導案・原稿・媒体作成2 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事後学習 15分		て改善点を
事後学習 20分 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。 10 栄養教育の方法と技法7 集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成2 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	9	栄養教育の方法と技法6	集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成1	
10 栄養教育の方法と技法7 集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成2 事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の題材研究・媒体作成を進め、指導を具体化	させる。
事前学習 60分 改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。		事後学習 20分	他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。	
	10	栄養教育の方法と技法7	集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成2	
事後学習 20分 他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。		事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。	
		事後学習 20分	他者・自己評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。	

11	栄養教育の方法と技法8	集団栄養教育(第2案)の指導案・原稿・媒体作成3
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、今後の進め方について確認する。
12	栄養教育の実際4	ロールプレイングによる集団栄養教育、第2案の実践及びディスカッ ション1
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、校外実習に向けて課題を見出す。
13	栄養教育の実際5	ロールプレイングによる集団栄養教育、第2案の実践及びディスカッ ション2
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、校外実習に向けて課題を見出す。
14	栄養教育の実際6	ロールプレイングによる集団栄養教育、第2案の実践及びディスカッ ション3
	事前学習 60分	改善点を活かして模擬指導の教材作成を進め、指導を具体化させる。
	事後学習 20分	自己・他者評価を基に課題を見出し、校外実習に向けて課題を見出す。

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	実習	1	かんだ せいこ神田 聖子		単独
科目区分				履修条				AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書照 Ⅱ」「第	購入者、「基 養指導論	基礎栄養 Ⅰ、Ⅱ」	学」 履修者	「応用栄養学 I 、 皆	9, 1	11, 16

該当なし

授業の概要

多様な場で栄養教育を効果的に展開するために、また、「他者に対する配慮と豊かなコミュニケーションを身につけた栄養士」になるためには、対象者の身体状況、食生活状況(食意識・食行動・食環境)などの実態を正確に把握し て問題点を見出すことが必要である。本科目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教育計画を立て、個別指導を行うことで栄養教育マネジメント の一連の流れを学習する。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。

到達(成績評価A)目標

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。

- 1. 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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 対象者の食生活状況調査・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実践がで
- きるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 3.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。【DP3:主 体性、多様性、協働】

単位取得(成績評価C)目標

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。

- 1. 正確な情報を発信することができるようになる【DP1:知識・技術】
- 2. 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実践ができるように なる。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 3. 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。【DP3:主体性・多様性、協働性】

教科書

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:栄養科学イラストレイテッド『応用栄養学 改訂第2版』羊土社(2020)(応用栄養学 I で購 入)

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

- ・授業時間内に教員に対して対象者の特徴・指導計画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

- 1. 授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。
- 2. 欠席した際は、次回までに課題を進めておく。
- 3. 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 |S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している (40%)、課題(30%)、取り組み姿勢(20%)、 A(89-80点):到達目標を達成している 対象者の口頭説明(10%)の総合評価。 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 2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養指導論実習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	かんだ せいこ 神田 聖子		単独
科目区分				履修氣	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		教科書購入者、「応用栄養学Ⅰ、Ⅱ」、「栄養指 導論Ⅰ、Ⅱ」履修者				9,	11, 16	

回	業の人ゲンュール 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。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。
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2	食事調査1 (料理・食品群レベル)	
	事前学習 20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。
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3	食事調査2 (栄養素レベル)	
	事前学習 45分	食事摂取基準2020年版の5つの指標を確認する。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。料理・食品群・栄養素のつながりを活用できるようく。	にしてお
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4	食生活状況調査(聞き取り)のロールプレイ	
	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	0
	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	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。
	事後学習 90分	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	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。
	事後学習 90分	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7	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	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。
	事後学習 60分	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8	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	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。
	事後学習 30分	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。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
公衆栄養学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	^{ぉだしま} ゅみ 小田島 祐美 -	七 二	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	•				3, 1	15, 16

管理栄養士免許を有し、保健センターでの勤務経験を有する教員から、学生の居住地の地域特性を踏まえ、学生自ら 公衆栄養プログラムを立案する。

授業の概要

公衆栄養の意義・役割を理解し、健康状態の現状と動向を把握し、栄養課題を改善するため、地域・国・国際的な公衆栄養活動を推進する政策や理論・実践の方法について学ぶ。また、栄養士活動の根拠となる法規についても説明する。学びのアウトプットとして江戸川区協働の「食べきりレシピ」の考案・提供・実践を行う。

到達(成績評価A)目標

- 1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度を的確に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 我が国と諸外国の健康・栄養政策の変遷と現状について学び、これからの健康・栄養問題の課題を詳細に見出す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. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から適正な評価と具体的活用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. 地域における栄養活動について理解し、目的に適した栄養プログラムを詳細に提案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. 疫学の方法論及び統計を理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ考え方を具体的に提案できるようになる。 【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

- 1. 栄養士を取り巻く環境や法律、制度が説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 我が国と諸外国の健康・栄養政策の変遷と現状から、健康・栄養問題の課題を見出す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. 国民健康・栄養調査の概要とその結果から評価と活用ができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・ 判断力・表現力】
- 4. 地域における栄養活動について理解し、栄養プログラムを提案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. 疫学の方法論及び統計の基礎を理解し、健康の維持・増進や疫学予防に役立つ基本的な考え方を説明できるように なる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

黒川通典・森久栄他:『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 公衆栄養学』 化学同人(最新刊) ¥ 2,200

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):『2022年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社 (2022)

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・課題(40%)
授業態度(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
Z: 受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
公衆栄養学	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	^{ぉだしま} ゅ み 小田島 祐美	<u>-</u>	単独
科目区分				履修領	6件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士)		特になし	•				3,	15, 16

回	項目	内容	担当者
1	ガイダンス、公衆栄養学の概念、マネジメントサイクルと公衆栄養プログラム	ガイダンス、公衆栄養学の意義と目的、公衆栄養マネジメントの概 念、公衆栄養プログラムの目的・計画・評価	
	事前学習 10分	「公衆栄養学の概念」「公衆栄養のマネジメントサイクル」「公衆栄養 ム」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	公衆栄誉学の概念、公衆栄養のマネジメントサイクル、公衆栄養プログ て復習する。	ラムについ
2	公衆栄養活動の進め方、災害時の栄養対策	公衆栄養行政、地域における公衆栄養活動、災害時の栄養対策	
	事前学習 20分	「公衆栄養活動の進め方」の章を読んでくる。災害時に想定される栄養で考えてくる。	課題につい
	事後学習 60分	地域の公衆栄養活動と災害時おける栄養課題の対策をまとめる。	
3	食環境、食料需給と自給率 江戸川区「食べきりレシピ」について1	食環境、食料需給の現状と自給率 江戸川区セミナー、「食べきりレシピ」の考案	
	事前学習 20分	「食料需給と自給率」の章を読んでくる。食べきりレシピを考案してく	る。
	事後学習 60分	食料需給と自給率について復習する。食べきりレシピをシートに記入す	る。
4	「食べきりレシピ」について2	「食べきりレシピ」の考案	
	事前学習 60分	食べきりレシピのシートの記入を作成してくる。	
	事後学習 60分	食べきりレシピのシートの記入を仕上げる	
5	栄養疫学の概要・栄養疫学調査	栄養疫学とは、栄養疫学の科学的根拠の活用方法	
	事前学習 20分	「栄養疫学の概要・栄養疫学調査」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	栄養疫学の概要・栄養疫学調査について復習する。	
6	国民健康・栄養調査と食事摂取基準	国民健康・栄養調査の沿革・内容・方法	
	事前学習 20分	「国民健康・栄養調査と食事摂取基準」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	国民健康・栄養調査と食事摂取基準について復習する。	
7	食生活の変遷	栄養素等・食品群別摂取量の推移、近年の食習慣の特徴	
	事前学習 20分	「食生活の変遷」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	食生活の変遷について復習する。	
8	少子高齢社会の健康・栄養問題	人口動態、平均寿命と健康寿命、少子高齢社会における健康問題	
	事前学習 20分	「少子高齢社会の健康・栄養問題」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	少子高齢社会の健康・栄養問題について復習する。	
9	諸外国の健康・栄養政策	世界の健康・栄養問題、国際機関の健康・栄養施策	/
	事前学習 20分	「諸学国の健康・栄養政策」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	諸外国の健康・栄養政策について復習する。	
10	国民の健康状態と公衆栄養施策	国民健康状態の変化、健康づくり対策の変遷、公衆栄養活動の沿革	/
	事前学習 20分	「国民の健康状態と公衆栄養施策」の章を読んでくる。	
	事後学習 30分	国民の健康状態と公衆栄養施策について復習する。	

11	公衆栄養施策と法規	公衆栄養関連法規、栄養士・管理栄養士制度
	事前学習 20分	「公衆栄養施策と法規」の章を読んでくる。
	事後学習 30分	公衆栄養施策と法規について復習する。
12	国の健康増進基本計画と地方計画	健康日本21(第二次)、健やか親子21(第2次)、食育推進基本計画
	事前学習 20分	「国の健康増進基本計画と地方計画」の章を読んでくる。
	事後学習 30分	国の健康増進基本計画と地方計画について復習する。
13	健康・栄養指導のガイドライン	食生活指針 食事バランスガイド、運動基準と運動指針
	事前学習 20分	「健康・栄養指導のガイドライン」の章の食生活指針、食事バランスガイド、運動 基準と運動指針の部分を読んでくる。
	事後学習 30分	食生活指針、食事バランスガイド、運動基準と運動指針について復習する。
14	振り返り、まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験
	事前学習 120分	学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験対策を行う。
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直す。

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(食栄)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
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

該当なし

授業の概要

調理は栄養性が豊かな食事計画を立案し、旬の食材を考えて選択し、衛生的な調理操作・調味操作を行って料理 を作り、それを効果的に提供するすべての作業である。本科目では、栄養士としての必要な食事計画、おいしさ の要因と測定法、食品の調理性、調理および調味操作、調理器具・食器等についての基礎的な理論を学ぶこと で、今後の食生活および食に関わる職場で利用できるようになる。また、食文化を背景とした各国の食事様式や 環境への配慮を理解することで、必要とされる個および集団の食事計画を効果的に立てることができる。

到達(成績評価A)目標

- ・調理の意義及び環境への配慮方法を具体的に説明できる。【DP1:知識・技能】
- ・各種食品の調理性を理論的に説明できる。【DP1:知識・技能】
- ・非加熱及び加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理論的に説明でき、各種調理に活用できる。【DP1:知識・ 技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・食品のおいしさの要因及びそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を体系的に説明できる。【DP1:知識・ 技能】
- ・食事計画に関わることについて説明し、日常食の食事計画を作ることができる。【DP1:知識・技能】【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・各国の食文化や行事食などを説明することができる。【DP1:知識・技能】
- ・厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理論的に説明することができる。【DP1:知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

- ・調理の意義及び環境への配慮方法を理解できる。 【DP1:知識・技能】
- ・各種食品の調理性を理解できる。【DP1:知識・技能】
- ・非加熱及び加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理解でき、調理に活用できる。【DP1:知識・技能】 【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・食品のおいしさの要因及びそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を理解できる。【DP1:知識・技能】
- ・食事計画に関わることについて説明することができる。【DP1:知識・技能】
- ・各国の食文化や行事食などをいくつか説明することができる。【DP1:知識・技能】 ・厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理解することができる。【DP1:知識・技能】

- · 松本美鈴、平尾和子共編者: 『新調理学プラス』 光生館(2021) ¥ 2,750
- ・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 2021 3級資格認定試験対応テキス ト』 柴田書店 (2021) ¥3,300 (購入済)

参考書・資料

・高橋節子、平尾和子編著:『新調理学実習・実験-基礎から応用まで-』 時事通信社(2021) ¥ 3,564(「調 理学実験」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

・小テスト等の解答および説明はその都度行い知識を深める。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。
- ・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。
- ・授業中に講義内容が把握できたかどうか、毎回小テストで確認を行う。
- ・中間およ学修成果確認のための試験の準備では、再度小テストの問題を解くようにする。

成績評価方法 成績評価基準 学修成果確認のための試験(40%)、中間 S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している テスト(40%)、授業および小テストへの A(89-80点):到達目標を達成している 参加態度(20%)の総合評価。 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 2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	,	形態
調理学(食栄)	卒業必修	食栄	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子		単独
科目区分				履修氣	件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし	,					16

回	乗のスグジュール 項 目	内容担当者
1	調理学の意義と役割、調理文化論	調理の意義・目的、食事の役割、環境問題、日本の食事と歴史、外国 の食事と歴史、行事食
	事前学習 10分	教科書p.1~5, p.7~20を読む。調理の意義・目的、環境に配慮する調理について予習する。
	事後学習 120分	各国の食事様式と日本の行事食について復習する。次回小テストの準備
2	食事計画(1)	食事摂取基準、日本食品標準成分表、日常食の献立作成、食事バラン スガイド、調味パーセントの活用
	事前学習 60分	教科書p.21~38を読む。食事計画の方法について予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	日常食の食事計画について復習する。次回小テストの準備
3	食事計画(2)、調理と嗜好性	集団を対象とした食事計画、おいしさの要因、嗜好の主観的評価・客 観的評価化学的・物理的性質、客観的評価と主観的評価
	事前学習 60分	教科書p. 39~44,45~69を読む。小テストの準備
	事後学習 120分	食べ物のおいしさの評価とその主観的および客観的評価法について復習する。 次回小テストの準備
4	調理操作(1)	非加熱操作・加熱操作の原理と要点
	事前学習 60分	教科書p. 71~97を読む。各加熱調理について予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	非加熱操作、加熱操作の原理と要点について復習する。次回小テストの準備
5	調味操作(2)、植物性食品の調理性(1)	調味料の種類と使用法、米、米粉
	事前学習 60分	教科書p. 97~101,103~110を読む。調味料の種類と使用濃度、うるち米の炊飯 過程を予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	米・米の加工品の調理性について復習する。次回小テストの準備
6	植物性食品の調理性(2)	小麦粉、その他の穀類、雑穀、イモ類
	事前学習 60分	教科書p. 110~124を読む。小麦粉の種類と調理性を予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	穀類・雑穀・イモ類の調理性について復習する。次回小テストの準備
7	植物性食品の調理性(3)	豆類、種実類、野菜、山菜、果物類
	事前学習 60分	教科書p. 124~134を読む。イモ類、野菜・山菜・果物類の調理について予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	イモ類、豆・種実類の調理性について復習する。次回小テストの準備
8	植物性食品の調理性(4)、動物性食品の調理性(1)	海藻、キノコ類、食肉類(1)
	事前学習 60分	教科書p.134~145を読む。海藻、キノコ類の調理性について予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	中間テストの範囲を勉強する。
9	中間テスト、動物性食品の調理性(2)	中間テスト、食肉類(2)
	事前学習 60分	中間テストの準備をする。
	事後学習 120分	食肉類の調理性について復習する。次回小テストの準備
10	動物性食品の調理性(3)	魚介類、卵類、乳類
	事前学習 60分	教科書p.145~167を読む。魚臭を除く方法について予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	魚介類・鶏卵・乳類の調理性について復習する。次回小テストの準備

11	成分抽出素材の調理性	でんぷん、油脂
	事前学習 60分	教科書p. 168~178を読む。でんぷんの調理性について予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	油脂の調理性について復習する。次回小テストの準備
12	調味料·飲料類	ゲル化食品、調味料、だし汁、混合調味料、香辛料、飲料類
	事前学習 60分	教科書p. 178~200を読む。各種ゲル化剤の調理性について予習する。小テスト の準備
	事後学習 120分	調味料、混合調味料、香辛料、飲料類について復習する。次回小テストの準備
13	調理の機器・設備、器具・エネルギー	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器、容器、エネルギー源
	事前学習 60分	教科書p. 201~212を読む。鍋の種類と熱伝導率を予習する。小テストの準備
	事後学習 120分	厨房設備、非加熱・加熱用調理器具、食器・容器等をまとめる。定期試験の準 備
14	まとめ /全体の振り返り、学修成果確認 のための試験	全体の振り返り、学修成果確認のための試験
	事前学習 160分	学修成果確認のための試験の準備
	事後学習 20分	定期試験学修成果確認のための試験内容の見直しと確認を行う。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
調理学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	***** * * うこ 米山 陽子		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	,				-	9, 12, 16, 17

該当なし

授業の概要

食品の調理特性および基礎的な調理操作との結びつきを考慮しながら実験テーマを取り上げる。調理過程に起こる物理的・化学的変化を評価し、官能評価による食味特性を検討し、関連性を明らかにする。また実験によって得られた結果が実際の調理に利用で きるかを考察し、調理が理論的に、しかも再現性よく行えるようにする。本科目はこれまでに学んだ調理学の知識を実験を通して より理解し、調理学実習や家庭での食生活、あるいは食に関わる現場で活かすことができる学修内容である。実験ごとに結果をま とめて考察し、レポートを提出する。実験結果をより理解するために、実験のプレゼンテーションをグループワークで行い、計画 (P)、実行し(D)、評価(C)をもとに2回目のプレゼンテーションへつなぎ(A)、それらを活用して調理学実習へ結びつける。

到達(成績評価A)目標

- 1. 各回の実験から、調理操作、食品の調理性を理解し、科学的根拠をもとに説明できるようになる。【DP1:知識・ 技能】
- 2. レポートのまとめ方を習得し、実験結果を理論的に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】
- 3. 自ら調理をする上で疑問に感じていることを指摘・発見し、その原因・理由は何であるか実験や文献検索をしな がら証明できるようになる。【DP1:知識・技能 DP2:思考力・判断力・表現力】 4.実験で行った結果をグループで分析を行い、一連の結果を客観的に捉え、、自分達の考えをまとめ発表することが
- できるようになる。【DP1:知識・技能 DP2:思考力・判断力・表現力 DP3:主体性・多様性・協働】
- 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験を進めることができるようになる。【DP3:主体性・多 糕性 . 協働

単位取得(成績評価C)目標

- 各回の実験から、調理操作、食品の調理性を理解し説明できるようになる。【DP1:知識・技能】
- 2. レポートのまとめ方を習得し、実験結果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】
- 3. 自ら調理をする上で疑問に感じていることを指摘・発見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】
- 4. 実験で行った結果をグループで分析を行い、内容が説明でき、結果をまとめ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 DP3:主体性・多様性・協働】
- 5. 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

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 (2021)¥3564

参考書•資料

日本ア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2022: 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 (2022)(購入 済)

(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

実験レポートは、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

- 実験の順番を変更する場合がある。
- ・授業開始前に身支度を整え手洗いをしてから入室し、実験準備を行う。貴重品は、各自で管理する。
- ・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。
- ・スマートフォン操作は実験結果撮影以外は原則禁止する。
- ・レポートの提出は期限を守る(欠席した実験のレポートも提出すること)。

成績評価方法

成績評価基準

実験レポート(60%)、発表(プレゼンテ-ション)(30%)、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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形息
調理学実験	卒業必修	食栄	1年 前学期	実験	1	***** ょうこ 米山 陽子	単独
科目区分				履修弅	€件		AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS)		特になし	•				5, 9, 12, 15, 16, 17

	業のスケジュール 項 目	内容	担当者
1	計量実験、廃棄率、官能評価	オリエンテーション、廃棄率、体積の測定方法(容量と重量)、官能評価の講義、掃除	
	事前学習 5分	教科書、実験についてを読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
2	官能評価(嗜好性の評価) 乾物実験	食味の相互作用、官能評価の実際(五味識別テスト)、乾物の吸水量 について	
	事前学習 30分	教科書、官能評価について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
3	野菜の調理、生クリームの調理性	生野菜の放水と吸水、野菜の加熱軟化、生クリームのオーバーランの 測定	
	事前学習 30分	教科書、野菜の調理性、クリームの調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
4	小麦粉の調理性	小麦粉の種類と性質、小麦粉の膨化、官能評価(2点嗜好試験法と評点 法)	
	事前学習 30分	教科書、小麦粉の種類と性質、膨化についてて読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
5	野菜による色の変化、でんぷんの調理	野菜の色と調理変化、トマトクリームスープ	
	事前学習 60分	教科書、野菜の色について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
6	砂糖の調理性	糖度、砂糖溶液の加熱による変化(フォンダン、衣がけ、抜絲)	
	事前学習 30分	教科書、砂糖の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
7	プレゼンテーション I	実験の復習・発表・質疑応答 (グループワーク)	
	事前学習 60分	パワーポイントをまとめ、発表準備、練習をする	
	事後学習 60分	発表の反省点をもとに改善策を考える	
8	鶏卵の調理性	卵の鮮度の判定、卵液の加熱による凝固、歪率、官能評価(順位法)	
	事前学習 30分	教科書、卵の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
9	食品の物性測定(機器測定)、油脂の調理 性	油脂の種類および添加量の影響、機器測定、官能評価(一対比較法、 SD法)	
	事前学習 30分	教科書、食品の物性測定、油脂の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
10	米粉の調理性,米の吸水	もち米とうるち米の吸水量、しん粉の吸水状態とこね方、官能評価 (順位法)	
	事前学習 30分	教科書、油脂の調理性について読んでくる	
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する	
_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-	

11	ゼラチンの調理性	ゼラチンの特徴、添加物の影響、放置による離漿
	事前学習 30分	教科書、ゼラチンの調理性について読んでくる
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する
12	寒天・カラギーナンの調理性	寒天の分離、比重の異なる食材の添加方法、カラギーナンとの比較
	事前学習 30分	教科書、寒天の調理性、カラギーナンの調理性について読んでくる
	事後学習 60分	実験のレポートを書き、提出する
13	包丁研ぎ講習	外部講師(包丁について、包丁研ぎ方実習)プレゼンテーションⅡの準 備
	事前学習 15分	包丁の扱い方についての質問を考えておく
	事後学習 60分	自分の家の包丁を研ぎ復習する。プレゼンテーションの準備をする
14	プレゼンテーションⅡ	実験の復習・発表・質疑応答(グループワーク)
	事前学習 60分	パワーポイントをまとめ、発表準備、練習をする
	事後学習 30分	発表の内容をこれからの調理に生かす

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	みつぼし さおり 三星 沙織		単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし	•				6 • 15	7, 9, 5, 16

該当なし

授業の概要

「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・食事計画の理解、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(主菜・副菜を含む3品以上)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。

到達(成績評価A)目標

- ・食品の調理性を高める基礎的調理操作について、理論と結び付けて実践できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・料理様式別の献立および行事食の特徴を把握し、調理・調味操作を行うことができるようになる。【DP1:知識・ 技能】
- ・実習中の衛生管理の方法について食品、調理操作ごとに実践できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・毎回の実習を振り返って、適切な調理・調味操作について反省・改善点を具体的に列記できるようになる。

【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

・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

- ・食品の調理性を高める基礎的調理操作について、助言のもとで実践できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・料理様式別の献立および行事食の特徴を把握し、助言のもとで調理・調味操作を行うことができるようになる。 【DP1:知識・技能】
- ・調理中の衛生管理の方法について基礎的な事項を実践できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・実習を振り返って、調理・調味操作についての反省点を列記できるようになる。【DP1:知識・技能】【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】

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 (2021)(「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(2022)(「調理学」で購入済)

日本ア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2021: 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店 (2021)(購入済)

参考書・資料

参考書:髙橋幸資、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

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)

実習テストの際に、指定範囲以外の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。

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

- 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。

成績評価方法

成績評価基準

実習ノート(50%)、実習テスト・レポート (20%)、包丁技術試験(20%)、受講態度等

(10%)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

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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
調理学実習 I	卒業必修	食栄	1年 後学期	実習	1	みつぼし さおり 三星 沙織		単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (栄養士、FS、FC)		特になし	•				6 - 15,	7, 9, 16, 17

回	業のスケンュール 項 目	内容	担当者
1	出汁の取り方1、油脂の調理(マヨネーズ)	オリエンテーション、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(マヨネー>調べてくる。	ズ)について
	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・魚介類・酢の物の調理	栗ご飯、いわしのつみれ汁、菊花の甘酢和え	
	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 雑穀・酢じめ・卵の調理	雑穀飯、鯵の酢じめ、清汁(卵豆腐)	
	事前学習 20分	塩〆、酢〆について予習をしてくる。	
	事後学習 90分	三枚おろし、酢〆、卵の調理性の要点をまとめ実践に活かす。指定した ノートをまとめる。	内容の調理
4	行事食1 上巳の節句:すし飯、卵の調理	ちらし寿司、茶碗蒸し	
	事前学習 20分	すし飯の炊飯方法を予習し、卵の塩凝固・希釈性について復習してくる	0
	事後学習 90分	すし飯の作り方、蒸し物調理の要点をまとめる。指定した内容の調理/める。	ートをまと
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	0
7	中国料理2 魚介・揚げ物の調理	八宝菜、春巻、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・牛乳の調理、ルウの作り 方	コンソメジュリエンヌ、鮭のムニエル(ホワイトソース)、マッシュポ テト	
	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。指定した内容トをまとめる。	の調理ノー
9	西洋料理2 湿式加熱法、澱粉の調理	ポークシチュー、グリーンサラダ、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 まとめる。	理ノートを
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	0

11	行事食4 正月料理1:おせち、三ツ肴など	栗きんとん、錦蒲鉾、鮭の照り焼き、日出羹(田作り)
	事前学習 30分	教科書で調理法を予習してくる。
	事後学習 90分	正月料理に込められている意味・願いなどを調べ、指定した内容の調理ノートをま とめる。
12	行事食5 正月料理2:煮物・酢の物の調理	お雑煮、煎鶏、紅白なます(伊達巻、黒豆)
	事前学習 20分	飾り切り、煮物の調理、酢の物の調味について予習する。自分の家のお雑煮について調べてくる。
	事後学習 90分	自分の家の正月料理をまとめ調理を実践する。指定した内容の調理ノートをまとめる。
13	日本料理3 揚げ物の調理、出汁の取り方2	ゆかりご飯、天ぷら、天つゆ、赤出し味噌汁
	事前学習 20分	揚げ物調理の要点および天ぷらについて予習をしてくる。
	事後学習 90分	天ぷら、揚げ物調理の要点をまとめ実践に活かす。指定した内容の調理ノートをま とめる。
14	実習テスト	来客向けハレの日のお弁当を作る(飯に合う主菜を含め3品以上)
	事前学習 90分	実習テストの内容を試作し、手順等を確認しておく。
	事後学習 60分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	Į	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				履修氣	件			AL
食物栄養専攻 (栄養士、FS)		調理学乳	実習 I の履何	多者			6 • 7, 15	9, 12, , 16

該当なし

授業の概要

調理学及び調理学実習Iで学んだ理論と技能を基礎として ニーズに合った献立を立て、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・調味操作、供食方法及び食事作法を学び、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・実施できたかをプレゼンテーション力を用いて示すこと、テストの評価コメントに対 する解決策を発表することにより、PDCAサイクルを理解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

- ・各料理様式の特徴を説明することができ、コミュニケーションを取りながら衛生的・効率的にグループで実習することができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】
- ・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 いてコミュニケーションを取りながら、リーターシップを使って衛生的・効率的に実習できる。【DP1:知識・技 能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】
- ・各種食品に適する調理・調味操作を理論的に説明でき、他の人と協力して衛生的・効率的に実習できる。 【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・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考察し、発表することができる。【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

- ・料理様式の特徴をいくつか説明することができ、コミュニケーションを取りながら衛生的に実習することがで きる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】
- ・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、 の知識を用いてコミュニケーションを取りながら衛生的に実習できる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判 断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】
- ・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。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判 断力・表現力】
- ・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。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

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(2021)\ 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・平尾和子編著『新調理学プラス』 光生館 (2022)¥ 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・調味料以外で必要なものは、自己負担で準備する。

課題に対するフィードバック

- ・各回授業終了後に提出した実習の反省・感想は、翌週までに各自に返却する。
- ・ノートやレポート等の提出物は、添削したのち各自に返却する。

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14回目終了時に実習ノート、実習テストレポートを提出する。

成績評価方法

成績評価基準

ノート(30%)、実習テストとレポート (50%)、最終発表・授業の取り組み姿勢 (20%) の総合評価。実習テストの評価 は、各自で献立を立てて実習テストに参 加してレポート課題を提出し、最終発表 D(59-0点):単位修得目標を達成できていない をした場合に行う。

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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期		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)	調理学乳	実習 I の履何	多者			6 - 7,	9, 12, 16	

	乗のスクシュール 項 目	内容	担当者
	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) 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
	事前学習 20分	る。 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	
	事後学習 60分	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	鯵のたたき、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 く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	、に書
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 く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	、に書
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実習の反省・感想の提出準備を行う。	書く。
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使る。	習す
	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、実習内にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	羽容と共
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 と共にノートに書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	ミ 習内容
7	中国料理(1):春餅、炒菜、烤菜	春餅、鶏絲豆芽、蝦仁炒蛋、韮菜炒肉絲、烤肉	
	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。実習の反想の提出準備を行う。	で省・感
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 実習の反省・感想の提出準備を行う。	こ書く。
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 に書く。実習の反省・感想の提出準備を行う。	こノート
10	中国料理(2):でんぷんの調理、肉の調理		/
	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 実習の反省・感想の提出準備を行う。	こ書く。

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、刀削麺
	事前学習 20分	該当部分の教科書を読む。刀削麺等の中国の麺について調べる。
	事後学習 60分	大菜およびその他の調べた事項を、実習内容と共にノートに書く。実習の反 省・感想の提出準備を行う。
12	実習テスト	世界の料理の実習テスト
	事前学習 20分	実習テストの準備を行う。レポートの準備とノートのまとめを行う。
	事後学習 60分	実習テストの課題をまとめ、その解決策を考える。次回の発表とレポート提出 の準備を行う。
13	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	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。提出するノートを確認する。
	事後学習 20分	質問された内容とそれに対する回答を準備する。レポートの加筆訂正を行う準 備をする。
14	西洋料理:Buffet Partyについて	ブイヤベース、鶏のパピヨット、スコーン
	事前学習 20分	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。
	事後学習 60分	返却されたレポートの加筆訂正を行い、期日までに提出する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
給食計画・実務論 I (献立作成論)	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香		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・実務論実習 I 」履修者			1	4,16		

該当なし

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、特定多数の人を対象に継続的に食事 を提供する給食業務全般についての知識が必要である。本授業では、給食の目的とその役割について全体像を把握し た上で、給食の栄養・食事管理、安全・衛生管理、事故・災害対策の基本的知識について学ぶ。

到達(成績評価A)目標

栄養士としての考動力を身につけるとともに給食計画・実務論Ⅱおよび同実習Ⅰ・Ⅱ、校外実習に備える

- 1. 特定給食施設における給食管理の目的と栄養士の役割について理解できるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 給食の運営が計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで進められていることや関連業務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】【DP3:主体性・多様性、協働】
- 3. ニーズに合わせて適切な献立作成(栄養価計算)とその評価ができるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思 考力・判断力・表現力】
- 4.給食の安全・衛生、事故・災害のマネジメントについて理解できるようになる。【DP1:知識・技術】

単位取得(成績評価C)目標

- 栄養士としての基本的事項を理解するとともに給食計画・実務論Ⅱおよび同実習 I ・Ⅱ、校外実習に備える。
- 1. 特定給食施設における給食管理の目的と栄養士の役割についてわかるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 給食の運営が計画・実施・評価・改善のPDCAサイクルで進められていることや関連業務についてわかるようにな
- 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】
- 3. ニーズに合わせて適切な献立作成(栄養価計算)とその評価がわかるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思 考力・判断力・表現力】
- 4. 給食の安全・衛生、事故・災害のマネジメントについてわかるようになる。【DP1:知識・技術】

教科書

逸見幾代他著: 『Nブックス 改定 給食の運営 -栄養管理・経営管理-』(2022) 建帛社 ¥2,530 医歯薬出版編:『日本食品成分表2022 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版 (2022) ¥1,650 伊藤貞嘉他著:『日本人の食事摂取基準 (2020年版)』(2020)第一出版 ¥3,080

参考書・資料

適官資料プリント配布

教科書以外にかかる費用(自己負担)

課題に対す<u>るフィードバック</u>

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

- 1. 欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。
- 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる(活用する場合は指示する)。
- 3. 進行の都合により、内容が前後することがある。
- 4. 毎回電卓を持参する。

成績評価方法	成績評価基準
課題・小テスト(40%) 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
給食計画・実務論 I (献立作成論)	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香		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 「調理学		画・実務	論実習	I 」履修者	1	4,16	

回	乗のスクシュール 項 目	内 容	担当者
1	給食の概念	給食の概念、給食の意義と目的、特定給食施設、行政指導と関連法規	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
2	給食の栄養・食事管理1	栄養・食事管理の目的、給与栄養目標量の設定	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	給食における食事摂取基準の活用法について学習を定着させる。	
3	給食の栄養・食事管理2	献立計画、荷重平均食品成分表と食品構成	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	荷重平均食品成分表と食品構成について復習する。	
4	給食の栄養・食事管理3	献立作成の基本的考え方(一定期間の献立管理)	
	事前学習 15分	献立案を考える。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
5	給食の栄養・食事管理4	献立作成(料理の組み合わせ)の実際	
	事前学習 15分	献立案を考える。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
6	給食の栄養・食事管理5	食品の重量、調味の基本	
	事前学習 15分	よく使う食材や調味料の重量について調べる。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
7	給食の栄養・食事管理6	食品成分表の使い方1	
	事前学習 15分	食品成分表の指定ページを読む。	
	事前学習 30分	課題を完成させる。	
8	給食の栄養・食事管理6	食品成分表の使い方2	
	事前学習 15分	食品成分表の指定ページを読む。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
9	給食の栄養・食事管理6	目標量に対する比率、エネルギー産生栄養素バランス	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
10	給食の栄養・食事管理9	給食と栄養教育・栄養指導	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	

11	給食の安全・衛生管理1	HACCP、調理作業における安全・衛生
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	課題を完成させる。
12	給食の安全・衛生管理2	食中毒の予防、大量調理施設衛生管理マニュアル、インシデントレポート
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	課題を完成させる。
13	事故・災害対策	事故発生時の対応、食物アレルギーへの対応、災害への対応
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 240分	課題を完成させる。
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 240分	前学期全体の学習内容を振り返り、給食の栄養・食事管理、安全・衛生管理、事故・災害対策の基本的事項をわかるようにする。
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、今後、間違えることのないよう学習を定着させる。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
給食計画・実務論Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香		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 」履修者				1	4,16	

該当なし

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でき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、給食の調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価等の面から管理(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

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。

1. 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】 2. 給食の運営における調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価のマネジメントについて理解できるようになる。 【DP1:知識・技術】

単位取得(成績評価C)目標

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。

- 1.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】
- 2. 給食の運営における調理、施設・設備、組織・人事、会計・原価のマネジメントについてわかるようになる。 【DP1:知識・技術】
- 3. 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

逸見幾代他著:『Nブックス 改定 給食の運営 -栄養管理・経営管理-』(2022) 建帛社 ¥2,530 医歯薬出版編:『日本食品成分表2022 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版(2022) ¥1,650

参考書・資料

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

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. 欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。
- 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる(活用する場合は指示する)。
- 3. 進行の都合により、内容が前後することがある。
- 4. 毎回電卓を持参する。

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%)	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
の総合評価。	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
	Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
給食計画・実務論Ⅱ	選択	食栄	1年 後学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香		単独
科目区分	履修条件					I	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

	業の人ゲンュール 項 目	内 容 担	当者
		食材管理、食材量の発注	_
•	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
_	事後学習 30分	課題を完成させる。	
2	給食の調理管理2	食品の流通、ABC分析	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
3	給食の調理管理3	調理作業管理1	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活かす。	
4	給食の調理管理4	調理作業管理2	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行い、実習計画に活かす。	
5	給食の調理管理5	作業工程表	/
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	課題を完成させる。	
6	給食の調理管理6	新調理システム	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
7	給食の施設・設備管理1	施設・設備の基準、調理機器・器具の用途と保守	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	
8	給食の施設・設備管理2	環境・関連設備、レイアウト	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事前学習 30分	授業の復習を行う。	
9	給食の組織・人事管理	施設・設備の概要、基準、関連法規	
	事前学習 15分	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	各特定給食施設の特徴1	学校給食	
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	授業の復習を行う。	

11	各特定給食施設の特徴2	病院給食
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	授業の復習を行う。
12	各特定給食施設の特徴3	保育所給食、高齢者福祉施設給食
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 30分	授業の復習を行う。
13	各特定給食施設の特徴4	事業所給食、給食の業務委託
	事前学習 15分	教科書の該当ページを読む。
	事後学習 240分	課題を完成させる。
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験
	事前学習 240分	教科書の該当ページを読む。
	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。

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 I	選択	食栄	1年 前学期	実習	1	t とう t やか 佐藤 清香		単独
科目区分	履修条件					AL		
食物栄養専攻科目 (栄養士・FC)		教科書與 I 」履修		調理学」	「給食	食計画・実務論	6 - 7	7, 9, 15

該当なし

授業の概要

ニーズに合った献立提案ができ、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 」で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について学ぶ。

校内の給食実習室で大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って主食、汁物、主菜、副菜、デザートを順に作り、大量 調理機器の使い方等厨房の基礎知識を理解するとともに、給食施設の特徴について体験的に理解を深める。主食調理 には、製パン技術の習得も含む。

到達(成績評価A)目標

栄養士としての考動力を身につけるとともに給食計画・実務論実習Ⅱおよび校外実習に備える。

- 1. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食施設の適切な使い方がわかるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 班員に配慮し、周囲と円滑なコニュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。

【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性、協働】

3. PDCAサイクルを回し、スムーズに課題解決ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

栄養士としての考動力を身につけるとともに給食計画・実務論実習Ⅱおよび校外実習に備える。

- 1. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食施設の使い方がわかるようになる。【DP1:知識・技術】
- 2. 周囲と円滑なコニュニケーションをとりながら、自分の役割を果たすことができるようになる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性、協働】
- 3. PDCAサイクルを回し、課題解決ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

逸見幾代他著: 『Nブックス 改定 給食の運営 -栄養管理・経営管理-』(2022) 建帛社 ¥2,530

医歯薬出版編:『日本食品成分表2022 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版(2022) ¥1,650

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2022 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店

参考書・資料

|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)至1,100

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

- ・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も重点をおく。
- ・課題の提出期限は厳守する。

成績評価方法	成績評価基準
課題 (40%) 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
給食計画・実務論実習 I	選択	食栄	1年 前学期	実習	1	t とう t t や か 佐藤 清香		単独
科目区分	履修条件						AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士・FC)		教科書題	購入者、「詞 夏修者	調理学」	「給食	き計画・実務論	6 - 7	7, 9, 15

1文:	美のスケシュール ニューニー		
回	項目	内容	担当者
1	オリエンテーション	実習の注意事項、手洗い、身支度、作業区域と厨房レイアウト、 保育園児向けおやつの実習	/
	事前学習 10分	シラバスを読み、授業の内容について理解する。	
	事後学習 30分	給食の安全・衛生管理について復習する。	
2	主食(炊飯)1、副菜	野菜の下処理、調味料の計量、炊飯器の使い方、大量調理機器の使い 方	/
	事前学習 20分	大量調理施設衛生管理マニュアルを読む。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
3	大量調理機器の使い方	スチームコンベクションとブラストチラーの使用方法	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。指定されたwebページを確認する。	
	事後学習 45分	課題に取り組む。	
4	主食(炊飯)2、主菜	肉類の扱い方、回転釜・炊飯器(炊き込みモード)の使い方	
	事前学習 20分	業務用炊飯器の使い方を復習する。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
5	献立作成1	週間献立計画	
	事前学習 20分	教科書の該当ページを読む。料理関連の書籍やwebページを読んでおく。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
6	製パン1、汁物1	製パンの基礎1、野菜のポタージュ、卵の扱い方	/
	事前学習 20分	パンに関連した書籍やwebページを読んでおく。	
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
7	献立作成2	主食、主菜、副菜の揃った献立作成	/
	事前学習 20分	旬の食材を使った献立を考える。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
8	製パン2、主菜2	製パンの基礎2、煮込み料理	/
	事前学習 20分	製パンの基本について復習する。	
	事前学習 20分	課題に取り組む。	
9	レシピの書き方	レシピの書き方の基本	/
	事前学習 20分	わかりやすいレシピを探してみる。	
	事後学習 60分	課題に取り組む。	
10	製パン3 汁物2	製パンの基礎3、鶏ガラスープのとり方	/
	事前学習 20分	膨化剤の種類と特徴について調べておく。鶏ガラスープのとり方について	て調べる。
	事後学習 20分	課題に取り組む。	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

11	学生メニューの考案1	オリジナルパンのレシピ作成
	事前学習 30分	
	事後学習 60分	課題に取り組む。
12	汁物3、デザート	和風だしのとり方、寒天とゼラチンの扱い方
	事前学習 20分	鰹節と昆布を使っただしの取り方について調べる。 寒天とゼラチンの基本的な扱いを確認する。
	事後学習 20分	課題に取り組む。
13	学生メニューの考案2	パンに合うスープのレシピ作成
	事前学習 30分	考案したパンに組み合わせるスープのレシピを作成する。
	事後学習 60分	課題に取り組む。
14	学生メニューの考案3	給食で提案したい献立を作成
	事前学習 60分	これまでの学習を踏まえ、大量調理の理解をさらに深めるための献立を作成する。
	事後学習 60分	これまでの学習を振り返り自己評価を行う。 給食計画・実務論実習Ⅱに向けての準備を行う。

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・実務論実習 Ⅱ (給食管理実習 I)	選択	食栄	1年 後学期	実習	1	te j te p か 佐藤 清香		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 得者、「	_ ,	画・実務 実務論 Ⅱ ₋	論Ⅰ及 」履修	び実習I」の単位取 者	6 - 7	7, 9, 15

該当なし

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 I」」で修得した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実践する。クラスをグループ分けし、グループ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

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。

- 1. 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】
- 2. 小松菜等の伝統的地場産物を利用したメニューの開発を目指し、地産地消の意義を理解するするとともに地域との繋がりを深めることができるようにする。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 3. 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】

到達(成績評価C)目標

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。

- 1.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】
- 2. 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】
- 3. 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

|逸見幾代他著:『Nブックス 改定 給食の運営 -栄養管理・経営管理-』(2022) 建帛社 ¥2,530 |医歯薬出版編:『日本食品成分表2021 栄養計算ソフト・電子版付』八訂 医歯薬出版(2021) ¥1,650

参考書・資料

|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

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

- 1. 実習は爪を短くし、実習着・帽子・靴などの身支度を整える。
- 2. 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も重点をおく。
- 3. 課題の提出期限は厳守する。

成績評価方法	成績評価基準
大量調理への理解(40%) レポート・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 Z:受験資格失格
	· ·

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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	さとう さやか 佐藤 清香		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					

<u>技</u>	<u>業のスケジュール</u>		
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および実習への準備	
	事前学習 30分	シラバスを読み、授業の内容を理解する。事前課題を仕上げる。	
	事後学習 60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 手作りパンを取り入れた給食提供	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	各担当における作成書類を仕上げる。	
	事後学習 90分	プレ実習からの改善点についてまとめ、本実習に向けての準備を行う。	
3	集団給食実習の実際(1)-2 手作りパンを取り入れた給食提供	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	本実習に向けての準備を行う。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成する。	
4	集団給食実習の実際(1)-3 手作りパンを取り入れた給食提供	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	班員と情報共有の上、当日の作業について確認しておく。	
	事後学習 60分	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
5	集団給食実習の実際(1)-4 手作りパンを取り入れた給食提供	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	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
	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 伝統的地場産物(小松菜)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	各担当における作成書類を仕上げる。	
	事後学習 90分	プレ実習からの改善点についてまとめ、本実習に向けての準備を行う。	
7	集団給食実習の実際(2)-2 伝統的地場産物(小松菜)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	本実習に向けての準備を行う。	
	事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成する。	
8	集団給食実習の実際(2)-3 伝統的地場産物(小松菜)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	班員と情報共有の上、当日の作業について確認しておく。	
	事前学習 60分	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
9	集団給食実習の実際(2)-4 伝統的地場産物(小松菜)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	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。	
	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 自由テーマによる給食提供	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	各担当における作成書類を仕上げる。	
	事後学習 90分	プレ実習からの改善点についてまとめ、本実習に向けての準備を行う。	

11 集団給食実習の実際(3)-2 自由テーマによる給食提供	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	本実習に向けての準備を行う。
事後学習 60分	本実習に活用する書類を完成する。
12 集団給食実習の実際(3)-3 自由テーマによる給食提供	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	班員と情報共有の上、当日の作業について確認しておく。
事後学習 60分	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。
13 集団給食実習の実際(3)-4 自由テーマによる給食提供	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	本実習の内容を振り返り、まとめの作業を行う。
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。
14 全体のまとめ	全体の振り返り
事前学習 60分	3回の実習を振り返り改善点をまとめておく。
事後学習 90分	3回の実習サイクルから、給食の運営に関する一連の流れを振り返る。 実習について自己評価を行う。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
校外実習 (給食管理実習Ⅱ)	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	^{なかの みやこ さとう さ 中野 都・佐藤 デ}	** 香	複数
科目区分	履修条件						AL	
食物栄養専攻科目 (栄養士)		栄養士課	・ 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

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・保育園の特定給食施設の中から各自1施設を選択し、40時間の校外実習を行い、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。学内においては校外実習の効果が上がるように事前指導を行い、実習後は指導担当 者、教員一同、食物栄養専攻1年生参加の実習報告会を開催し、学外内からの講評を得る。

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・技能】【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・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

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、 報告会で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】【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・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

内田和宏他著:『イラスト 給食経営管理論 第2版』 東京教学社 ¥2,530

参考書 • 資料

医歯薬出版編:『日本食品成分表2021栄養計算ソフト・電子版付』医歯薬出版(2021) ¥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、実習着、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%) 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 実習レポート(35%) 報告会(15%) 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 取り組み姿勢(20%) の総合評価 D(59-0点):単位修得目標を達成できていない Z:受験資格失格 科 名 必修・選択 │ 対象者 │ 開講時期 授業 単位 担当教員 形態 目

校外実習 (給食管理実習Ⅱ)	選択	食栄	2年 後学期	実習	1	なかの みやこ さと <u>う</u> さ 中野 都・佐 藤 デ	^{やか} 青 香	複数
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				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	校外実習の概要	実習目的・評価方法・各実習施設の説明	中野・佐藤
	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	校外実習の心得	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)	中野・佐藤
	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	校外実習事前指導(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、自己紹介書作成)	中野・佐藤
	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	校外実習事前指導(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)	中野·佐藤
	事前学習 60分	給食計画・実務論実習Ⅰ・Ⅱでうまくいかなかった点や疑問に思っている点を く。	まとめてお
	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	中野・佐藤
	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	中野·佐藤
	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	校外実習 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)	中野·佐藤
	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	校外実習 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)	中野•佐藤
	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	校外実習 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	中野·佐藤
	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	校外実習 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	中野·佐藤
	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	校外実習 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	中野・佐藤
	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	校外実習 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	中野・佐藤
	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	校外実習事後指導	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	中野・佐藤
	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	実習についての発表および全体の振り返り	中野・佐藤
	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る。	て理解す

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養士数学演習a	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智		クラス 分け
科目区分	履修条件						AL	
食物栄養専攻科目	栄養士数学演習aクラスに該当する者						6 - 7, 16	

該当なし

授業の概要

食物栄養専攻科目に必要な基礎的な数学の問題について演習を行う。特に、栄養士で取り扱う食材の容量、重さ、栄養素について、単位、割合、比、人数分の計算を総合的にまとめた文章題、化学実験で取り扱う数学的分野、例え ば、濃度の計算(質量、モル)に関する文章題をできるだけ速く解く練習を加える。もちろん、単純な四則演算を速 く解く練習も含めて実施する。

到達(成績評価A)目標

- ・食物栄養専攻科目に必要な数学を基礎から応用まで演習方式で学び、専攻の授業に最大限活かすことができる。 【DP1:知識・技能】
- ・数多くの問題を解くことで、迅速かつ正確に計算できるようにする。【DP1:知識・技能】
- ・専攻の授業では、電卓を使用することが中心になるが、その結果を見ても、暗算や筆算をするくらいの正確さを 持って正否が総合的に判断できるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

- ・食物栄養専攻科目に必要な数学を基礎から応用まで演習方式で学び、専攻の授業にある程度活かすことができる。 【DP1:知識・技能】
- ・数多くの問題を解くことで、迅速かつ正確に計算できるようにする。【DP1:知識・技能】 ・専攻の授業では、電卓を使用することが中心になるが、その結果を見ても、暗算や筆算をするくらいの正確さを 持って正否が基本的な判断ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

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

教科書の練習問題はほぼ全てを授業中に受講学生に順番に課し、一問ずつ答えてもらう。その答えの正否と模範解答 をその場で黒板に清書しながら解説する。

履修上の注意・備考・メッセージ

毎回配布するプリントの中で、残った問題の数回分をまとめて宿題とすることがある

成績評価方法 成績評価基準 S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している |定期試験(80%) 授業中の演習発表と取り組み姿勢(20%) 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 の総合評価 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養士数学演習a	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智		クラス 分け
科目区分	履修条件					AL		
食物栄養専攻科目	栄養士数学演習aクラスに該当する者					6 • 7, 16		

<u>授</u>業のスケジュール

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

11	総合問題 2	廃棄率と重量変化率から購入重量を計算
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する
12	濃度 1	溶液と質量パーセント濃度
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する
13	濃度2、総合問題3	溶液とモル濃度、溶質モル濃度、濃度計算の総合問題
	事前学習 30分	配布プリントの未練習部分を予習する
	事後学習 60分	配布・練習済みの問題を復習する
14	まとめ	全体の振り返り
	事前学習 30分	配布プリント全てを復習する
	事後学習 60分	試験で出された分野について復習する

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養士数学演習 b	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳		クラス 分け
科目区分				履修弅	件			AL
食物栄養専攻科目		栄養士数	枚学演習bク	ラスに記	亥当す	る者	6 -	7, 16

該当なし

授業の概要

食物栄養専攻科目に必要な基礎的な数学の問題について演習を行う。特に、栄養士で取り扱う食材の容量、重さについて、単位、割合、比、人数分の計算を総合的にまとめた文章題、化学実験で取り扱う数学的分野、例えば、濃度の 計算(質量)に関する文章題をできるだけ速く解く練習を加える。もちろん、単純な四則演算を速く解く練習も含め て実施する。

到達(成績評価A)目標

- ・食物栄養専攻科目に必要な基礎的な四則演算を確実に行うことができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・食物栄養専攻科目に必要な応用問題を修得し、電卓を利用しつつ、およそ正確に解くこと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

- ・食物栄養専攻科目に必要な基礎的な四則演算を確実に行うことができるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・食物栄養専攻科目に必要 b な応用問題を電卓を利用することにより解くことができるようになる。【DP1:知識・ 技能】

教科書

プリントを配布する

参考書・資料

なし(適宜プリントを配布する)

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

毎回課題が与え、板書を利用して解説する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・宿題を必ず仕上げること
- ・必ずノートを作り、弱点を見つけやすいように利用すること

成績評価方法 成績評価基準 S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している 学修成果確認のための試験(70%) 小テスト(15%) A(89-80点):到達目標を達成している 取り組み姿勢(15%) 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 の総合評価 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養士数学演習 b	選択	食栄	1年 前学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳		クラス 分け
科目区分				履修绵	件			AL
食物栄養専攻科目	栄養士数	枚学演習bク	ラスに訂	亥当す	る者	6 • 7, 16		

回	乗のスケッユール 項 目	内 容	担当者
1	容量・重さの単位	食材の混合と単位	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
2	割合	元のものと比べるもの(別の数値を使用することの意味)	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
3	百分率・歩合	小数とパーセント、歩合の変換、式の使い方	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
4	比・構成比	食材の混合割合、比の計算、全体との割合	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
5	割増・割引	割合における増加・減少	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
6	総合問題 1	容量・重さに関する割合・比の総合問題	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
7	単位量当たりと大人数	1人あたり単位量と人数分の量	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
8	廃棄率	可食部の重量の計算	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
9	重量変化率	調理前と後での重量の変化を計算	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	
10	重量変化率と混合比	調理前と後での重量の変化と混合食材の割合	
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する	
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する	

11	総合問題 2	廃棄率と重量変化率から購入重量を計算
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する
12	濃度1	溶液と質量パーセント濃度
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する
13	濃度 2	溶液とモル濃度、溶質モル濃度
	事前学習 30分	配布したプリントを予習する
	事後学習 60分	配布したプリントを復習する
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 30分	全体の学習内容を振り返り、栄養士課程の履修に活かせるようにする
	事後学習 60分	この授業で学習した内容で、栄養士課程の成功裡の履修のために必要なことを考える

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
基礎調理学実習	選択	食栄	1年 前学期	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		包丁技術 履修する	衍試験の結∮ ること	果、履修	指定る	された場合は必ず	6 - 7	7, 9, 16

該当なし

授業の概要

「食材を理解し、調理技術に長けた栄養士」になるためには、着実な調理・調味技術の習得が必須である。本科目で は、各自が家庭で実践できるような日常の献立について、実習を通して基本的な調理および調味操作、調理素材・調 理器具の取扱い方を習得し、「家庭料理技能検定2級」の実技試験合格に相当する技術を身につける。また、調理学 で学ぶ食品の調理性、調理および調味操作に関する理論を実習を通して理解する。実習テストは、基礎技術および調 理課題について取り組む。毎回の実習前に目標を決めて取り組み、実習後に振り返りを行って反省点を次の授業に活 かすことを意識して参加する。

到達(成績評価A)目標

- ・基本的な食品素材、調理器具の特徴や取り扱い方を理解し、一人で効率よく適切な調理・調味操作ができるように なる。【DP1:知識・技能】
- ・湿式加熱操作(ゆでる、煮る、炊く、蒸す)、乾式加熱操作(焼く、炒める、揚げる)を理解し、一人で効率よく安全 に実践できるようになる。【DP1:知識・技能】
- ・効率よく衛生面に配慮して非加熱操作が実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表 現力】
- ・家庭における食品の衛生管理に注意しながら、調理法に応じて効率的な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】
- ・計量の操作、炊飯および各種出汁の抽出が、一人で適切に操作できるようになる。【DP1:知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

- ・基本的な食品素材、調理器具の特徴や取り扱い方を理解し、助言をもとに調理・調味操作ができるようになる。 【DP1:知識・技能】
- ・湿式加熱操作(ゆでる、煮る、炊く、蒸す)、乾式加熱操作(焼く、炒める、揚げる)を理解し、助言をもとに安全に 実践できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・他者の助言のもとに、衛生面に配慮して非加熱操作が実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考
- 力・判断力・表現力】
- ・他者の助言のもとに、家庭における食品の衛生管理に注意しながら調理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】
- ・計量の操作、炊飯および各種出汁の抽出が、一人で操作できるようになる。【DP1:知識・技能】

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 (2021)(「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(2022)(「調理学」で購入済)

参考書・資料

参考書:香川明夫監修『家庭料理技能検定公式ガイド1級準1級2級』女子栄養大学出版部(2017) 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) 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)

実習テストの際に、指定範囲以外の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。

課題に対するフィードバック

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

- ①材料発注や進行上の都合で授業の順番・内容が変更になる場合がある。
- ②授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。
- ③欠席が事前にわかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。

成績評価方法 成績評価基準 ノート・提出物(40%)、実習テスト S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している (30%)、包丁技術確認試験(20%)、受講態 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 度(10%)の総合評価。 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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
基礎調理学実習	選択	食栄	1年 前学期	実習	1	みつぼし さおり 三星 沙織		単独
科目区分				履修氣	€件			AL
食物栄養専攻科目		包丁技術履修する	衍試験の結り ること	果、履修	指定さ	れた場合は必ず	6 - 7	7, 9, 16

回	項 目	内 容 担当者
1	計量・包丁操作、実習	オリエンテーション、フルーツサラダ、野菜スープ
	事前学習 60分	シラバスを読んでくる。包丁技術試験の練習をしてくる。
	事後学習 90分	本科目で学ぶ目標を立てる。切り方を覚え包丁技術の練習をする。
2	肉の調理、出汁の取り方(煮干し)、計量操作	豚肉の生姜焼き、味噌汁
	事前学習 20分	煮干し出汁の取り方を確認してくる。
	事後学習 90分	煮干し出汁、生姜焼きを自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。
3	日本料理1 魚の調理、出汁の取り方(かつお)	煮魚、かきたま汁、即席香の物
	事前学習 20分	食材の旬について調べてくる。かつお出汁の取り方を確認してくる。
	事後学習 90分	煮魚の要点をまとめる。調理ノートをまとめる。
4	日本料理2 卵の調理、青菜の調理	親子丼、青菜のお浸し、あさりの潮汁
	事前学習 30分	卵の熱凝固性、青菜のゆで方について調べてくる。
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。
5	日本料理3 魚の調理、出汁の取り方(混合)、乾物について	鯵の塩焼き、胡瓜の酢の物、合わせ味噌汁(高野豆腐)
	事前学習 20分	乾物の戻し方を確認してくる。包丁技術(輪切り)の練習をする。
	事後学習 90分	各種出汁の取り方をまとめる。調理ノートをまとめる。
6	西洋料理1 揚げ物調理、寒天の調理	鶏の唐揚げ、コールスロー、牛乳かん
	事前学習 30分	包丁技術(せん切り)の練習をする。揚げ物調理の注意点を予習をしてくる。
	事後学習 90分	揚げ物調理の要点をまとめる。調理ノートをまとめる。
7	中国料理1 炒菜、点心、ゼラチンの調理	乾焼蝦仁、炒飯、タピオカゼリー
	事前学習 20分	包丁技術(輪切り)の練習をする。ゼラチンの扱い方について調べてくる。
	事後学習 90分	中国料理の特徴を調べ、調理ノートをまとめる。
8	西洋料理2 オーブン加熱、未加熱調理	シーフードグラタン、フルーツポンチ、ブルスケッタ
	事前学習 30分	包丁技術(皮むき)の練習をする。
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。
9	西洋料理3 ひき肉の調理、野菜の調理	ハンバーグステーキ、ハムライス
	事前学習 30分	包丁技術(みじん切り)の練習をする。
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。プリント課題、調理ノートをまとめる。
10	西洋料理4 湿式加熱、カラギーナンの調理	ホワイトシチュー、トマトサラダ、コーヒーゼリー
	事前学習 20分	包丁技術(皮むき)の練習をする。カラギーナンの扱い方について調べてくる。
	事後学習 90分	プリント課題、調理ノートをまとめる。

11	西洋料理5 肉の調理、小麦粉の調理	ポークソテー、ピーマンソテー、コンソメスープ、マフィン
	事前学習 30分	包丁技術(輪切り、せん切り)の練習をする。
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。
12	中国料理2 拌菜、炒菜、湯菜	拌三絲、青椒牛肉絲、奶湯火腿
	事前学習 30分	中国料理の様式、包丁技術(せん切り)の練習をする。
	事後学習 90分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。
13	西洋料理6 煮込み料理、パスタ・卵の 理	間 トマトソーススパゲッティ、カスタードプディング、包丁技術確認試 験練習
	事前学習 30分	包丁技術(みじん切り)の練習をする。
	事後学習 60分	実習内容を自宅で復習する。調理ノートをまとめる。
14	実習テスト	技術確認テスト(計量、包丁技術、課題調理)
	事前学習 90分	包丁技術確認試験および課題調理の練習をしてくる。
	事後学習 90分	テストでできなかったところを、確実にできるようにする。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食品加工学実習(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	7, 9, 12

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」になるための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、前半は食品学各論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

- ・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。【DP1:知識・技能】 ・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。【DP1:知識・技能】
- ・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。【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・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。【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・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

- ・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。【DP1:知識・
- ・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。【DP1:知識・技能】
- ・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。【DP2:思考力・判断 力・表現力】
- ・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。【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

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)(「食品学各論」で購入済) 高橋幸資、山辺重雄編者:『新ポケット食品・調理実験辞典』 幸書房(2016)(「調理学実験」で購入)

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

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)。

- 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。

成績評価基準 成績評価方法 課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、 |S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している 受講熊度(20%)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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食品加工学実習(食品学 実験Ⅱ(食品加工学実習を含 は))	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				履修氣	€件			AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	,				6 - 7	7, 9, 12

回	業のスケジュール 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ヤ 討。	アプトの検
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、製造原理る。加工手順を教科書で確認してくる。	里を調べてく
	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マーク付の市販食り場で確認する。	可製品を売り
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トにまとめる。	べてレポー
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、果物のシラップ漬け(缶詰)、ピーナッツクリーム;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表	きえてくる。
	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る。	料を比較す
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	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。
	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。
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	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。
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	最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。
	事後学習 60分	今回の開発について全体を振り返り、発表内容をまとめる。
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	発表内容の確認と準備をしてくる。
	事後学習 20分	発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品の官能評価・鑑別 論	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	***** ょうこ 米山 陽子	単独
科目区分				履修条	件		AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	,				16

該当なし

授業の概要

フードスペシャリスト養成課程の必修科目である。フードスペシャリストとして、おいしく安全で栄養性のある食品を選択または提供するためには、食品についての深い知識と品質を見抜く能力、保存法を理解する能力が必要である。本授業では食品の品質を主観的評価法では官能評価の知識を理解と実際の利用法を身に付ける。客観的評価法では化学的、物理的品質評価法の具体的手法を知る。食品鑑別法では、各食品の種類、原産地、製造法、表示法、保存法等の知識を身につけ、各食品について理解を深める。

到達(成績評価A)目標

- 1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等を総合的に理解し、実践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】
- 2. 食品の性質や鮮度を正しく評価することを総合的に説明することができる。【DP1:知識・技術】
- 3. 個別食品の鑑別や品質表示について学び、栄養学、食品学、調理学の知識も含めた食品の知識を深め、実際の食生活、あるいは食に関わる現場で、食品の選択法および保存法を総合的に説明することができる。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 4. フードスペシャリストの過去問題を間違えずに解答することができる。【DP2:思考力・判断力・表現力】

単位取得(成績評価C)目標

- 1. 食品の品質評価法としての官能評価法、化学的評価法、物理的評価法等、基本的事項について説明することがきる。【DP1:知識・技術】
- 2. 食品の性質や鮮度を正しく評価する基本的事項について説明することができる。【DP1:知識・技術】
- 3. 個別食品の鑑別や品質表示について学び、栄養学、食品学、調理学の知識も含めた食品の基本的知識を深め、実際の食生活、あるいは食に関わる現場で、食品の選択法および保存法の基本的事項について説明することができる。 【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

参考書 • 資料

|(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

高橋節子、平尾和子編著:『新調理学実習・実験-基礎から応用まで-』 時事通信社(2016) ¥3,564(「調理学実験」で購入済)(資料)必要に応じてプリントを配布する

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授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。
- ②授業中、私語やスマートフォンの操作を原則禁じる。
- ③毎回の小テストは各自の知識の定着度を確認するために行うので、必ず参加する。
- ④官能評価、その他の演習の一部は、調理学実験で行う。

成績評価方法

成績評価基準

学修成果の確認のための試験(60%)、小テスト(30%)、授業態度(授業参加状況等)(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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形	態
食品の官能評価・鑑別 論	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	***** * * うこ 米山 陽子	単	.独
科目区分	履修条件					AL		
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	,				16	

<u>[(「ゝ)</u> 授業のスケジュール

授:	業のスケジュール		
回	項目	内 容	担当者
1	食品の品質、官能評価の目的と意義	食品の品質、官能評価の目的と意義、官能評価の問題点	
	事前学習 5分	教科書p.1~5を読んで予習する。	
	事後学習 20分	官能評価の目的、意義、問題点をまとめる。	
2	官能評価の基本と実施法	パネルの構成・選定、手法の選択	
	事前学習 20分	教科書p.5~30を読んで予習する。	
	事後学習 20分	官能評価のパネルと手法の選択についてまとめる。	
3	食品の化学的評価法(1)	水分活性、外観、色と品質、褐変	
	事前学習 20分	教科書p31~50を読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の化学的評価法についてまとめる。	
4	食品の化学的評価法(2)	糖度と酸度、魚の鮮度、油脂	
	事前学習 20分	教科書p. 50~58を読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の化学的評価法についてまとめる。	
5	食品の物理的評価法(1)	食品の状態	
	事前学習 20分	教科書p. 59~63を読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の物理的評価法についてまとめる。	
6	食品の物理的評価法(2)	レオロジーとテクスチャー、非破壊的評価	
	事前学習 20分	教科書p. 64~85読んで予習する。	
	事後学習 30分	食品の物理的評価法についてまとめる。	
7	個別食品の鑑別(1)	米、麦類	
	事前学習 20分	教科書p87~102を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
8	個別食品の鑑別(2)	トウモロコシ、雑穀類、イモ類、豆類、種実類	
	事前学習 20分	教科書p. 102~118を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
9	個別食品の鑑別(3)	野菜類・キノコ類、果実類、海藻類	
	事前学習 20分	教科書p. 118~138を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	
10	個別食品の鑑別(4)	魚介類、肉類、卵とその加工品	
	事前学習 20分	教科書p. 139~168を読んで予習する。	
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。	

11	個別食品の鑑別(5)、学外講師	乳と乳製品、油脂、 マヨネーズについて
	事前学習 20分	教科書p. 168~187を読んで予習する。
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。
12	個別食品の鑑別(6)	酒類、茶類、コーヒー、ココア、清涼飲料、醸造食品、調味料、菓子 類
	事前学習 15分	教科書p. 222~243を読んで予習する。
	事後学習 30分	授業で学んだ食材の選択法や保存法を実践する。
13	個別食品の鑑別(7)	香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品
	事前学習 15分	教科書p.1~5を読んで予習する。
	事後学習 30分	香辛料、冷凍食品、機能性食品についてまとめておく。
14	まとめ	前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。
	事前学習 60分	小テストを復習し、全体を復習する。
	事後学習 15分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
フードスペシャリスト論	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	t とう t t や か 佐藤 清香		単独
科目区分				履修弅	€件			AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	•				14	1, 16

該当なし

授業の概要

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。生産者と消費者間での食生活を コーディネートすることがフードスペシャリストの仕事であり、具体的には食品の開発調査、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、食育活動ある。これらの概要に合わせて、健 康で快適な食生活、健全な食産業、健全な地球環境について学ぶことにより、フードスペシャリストの意義と責務を 理解する。

到達(成績評価A)目標

- ・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。【DP1:知識・技術】 【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・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。【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

- ・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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・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。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

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7版) 建帛社 (2021)¥2,200

参考書・資料

毎回プリントを配布する

(社)日本フードスペシャリスト協会編:『フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集』 建帛社 (2021) ¥1,320

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

- ・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁ずる。
- ・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
Z: 受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
フードスペシャリスト論	選択	食栄	2年 後学期	講義	2	さとう さやか 佐藤 清香		単独
科目区分	履修条件						AL	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	,				14	, 16

回	業のスケンュール 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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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	0
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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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	教科書の該当ページを読む。	
	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、 知る。	外食産業を
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	教科書の該当ページを読む。	
	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、係 を知る。	建康増進法

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	教科書の該当ページを読む。						
	事後学習 10分	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	教科書の該当ページを読む。						
	事後学習 10分	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	教科書の該当ページを読む。						
	事後学習 10分	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	全体の振り返りと学修成果確認のための試験						
	事前学習 40分	後学期全体の学習内容を振り返る。						
	事後学習 30分	試験の確認を行い、知識の定着を図る。						

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードマーケティング 論	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	ぇぎ 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	,				16

該当なし

授業の概要

本授業は、フードスペシャリストが必要とする食品の消費と流通に関する基礎的な知識を学ぶことを目的とする。近年の消費者・販売形態のあり方や国内外の仕組みの動向をふまえ、フードスペシャリストに必要な現代日本の多様化した食生活に対応する流通の形態、消費者動向、外食・中食産業、主要食品の流通の実態と、環境問題、食消費スタイル、物流技術など食品の消費と流通に関する今後の課題について学ぶ。

到達(成績評価A)目標

・わが国の食市場の変化を国内外の動向をふまえ説明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】

単位取得(成績評価C)目標

- ・わが国の食品の消費と流通の実態を理解できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・外食・中食産業におけるフードビジネスの動向とそれに伴う課題を理解できるようになる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

(社)日本フードスペシャリスト協会: 『四訂 食品の消費と流通』 建帛社 (2021)¥2,090、 (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 (2022)¥1,320

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

- ・授業中、私語や携帯操作を禁じる。
- ・授業項目の終了ごとに内容の要約と覚えるべき用語をプリントで提示し、これらの理解をフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を解きながら確認して授業を進める。定期試験は配布したプリントとフードスペシャリスト資格認定試験過去問題集の中から出題する。
- ・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。授業態度には配布プリントの整理と演習問題への取り組みを含む。

学修成果確認のための試験(70%)、受講態 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

Z:受験資格失格

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
フードマーケティング 論	選択	食栄	2年 前学期	講義	2	ぇぎ のぶこ 江木 伸子		単独
科目区分	履修条件					1	AL	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	,					16

回	業のスケンュール 項 目	内 容 担当	者
1	食市場の変化(1)	食生活を支える食市場	<i></i>
	事前学習 5分	教科書1~11ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食市場を支える食品産業を知る。	
2	食市場の変化(2)	食品消費の変化	
	事前学習 10分	教科書12~24ページを読を読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、消費者の食品消費の変化を知る。	
3	食市場の変化(3)	生活の多様化	
	事前学習 10分	教科書25~30ページを読む	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、多様化をもたらす社会的要因を知る。	
4	食品の流通(1)	食品の卸売流通	<i></i>
	事前学習 10分	教科書31~48ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品流通の役割として卸売流通を知る。	
5	食品の流通(2)	食品の小売流通	
	事前学習 10分	教科書49~60ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品流通の役割として小売流通を知る。	
6	外食・中食産業(1)	外食産業	
	事前学習 10分	教科書61~74ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、外食産業の実態を知る。	
7	外食・中食産業(2)	中食産業	
	事前学習 10分	教科書74~78ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、中食産業の実態を知る。	
8	主要食品の流通(1)	食品の分類・主食の流通	
	事前学習 10分	教科書79~88ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、米や小麦などの主食の流通を知る。	
9	主要食品の流通(2)	副食の流通・野菜、魚介、畜肉、鶏卵の流通	
	事前学習 10分	教科書88~96ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、野菜、魚介、畜肉、鶏卵の流通の仕組みを知る。	
10	主要食品の流通(3)	乳、大豆、佃煮、漬物、調味料の流通	
	事前学習 10分	教科書96~102ページを読む。	
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、乳、大豆、佃煮、漬物、調味料の仕組みを知る。	

11	主要食品の流通(4)	惣菜、嗜好品の流通
	事前学習 10分	数科書103~112ページを読む。
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、惣菜、嗜好品の流通の仕組みを知る。
12	フードマーケティング(1)	フードビジネスの動向
	事前学習 10分	教科書113~121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ビジネスの担い手とコンセプトを知る。
13	フードマーケティング(2)	フードマーケティングの理論
	事前学習 10分	教科書125~134を読む。
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、フードマーケティングの基本理論を知る。
14	食品消費の課題	食品消費と環境問題、安全確保、食育、自給率
	事前学習 10分	教科書136~159を読む。
	事後学習 10分	指示する演習問題を解き、食品消費に関する環境問題、安全確保、食育、自給率を 知る。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードコーディネート論	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	*ねやま ょうこ 米山 陽子	単独
科目区分				履修弅	€件		AL
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	•				16

該当なし

授業の概要

フードスペシャリスト養成課程の規定科目である。食に関するコーディネートに必要な知識と技術の習得と実践力を 養うことを目的とする授業である。食のアメニティを創造するフードコーディネートの知識は広範である。具体的に は、メニュープランニング、テーブルウエアと食卓の演出、食卓のサービスとマナー、食空間のコーディネート、 フードマネジメント、フードコーディネートの情報など、さまざまな知識を学び習得することができる。

到達(成績評価A)目標

- 1. 食空間をコーディネートするための基礎的概念を理解し総合的に説明できるようになる。 【DP1:知識・技能】 2. 「食のアメニティの創造」のための知識を応用し、食企画の実践コーディネートを理解した上で自分の考えを発信 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】
- 3. フードスペシャリストの過去問題を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

- 1. 食空間をコーディネートするための基礎的概念を説明できるようになる。 【DP1:知識・技能】
- 2.「食のアメニティの創造」のための知識をもとに、食企画の実践コーディネートの方法をまとめ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. フードスペシャリストの過去問題を60%以上解答することができる。【DP1:知識・技能】

教科書

(社)日本フードスペシャリスト協会編:『三訂 フードコーディネート論』 三訂版 第12刷 建帛社(2022年) ¥2090

参考書・資料

授業内に適宜指示する。

(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

- ①授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。
- ②授業中、私語やスマートフォンの操作を原則禁じる。
- ③毎回の小テストは各自の知識の定着度を確認するために行うので、必ず参加する。

成績評価方法成績評価基準受講態度・取組み姿勢(10%)
小テスト、食企画レポート(30%)
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
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
Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
フードコーディネート論	選択	食栄	1年 前学期	講義	2	ょねやま ょうこ 米山 陽子		単独
科目区分			履修弅	€件		- 1	AL.	
食物栄養専攻科目 (FS)		特になし	,				-	16

回	業のスケンュール 項 目	内 容	担当者
1	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質、おいしさとフードコーディネート	
	事前学習 5分	教科書の1章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	フードコーディネートの基本理念についてノートにまとめる。	
2	食事の文化(1)	食事とは、食のタブーと宗教	
	事前学習 15分	教科書の2章1~2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食事とは、食のタブーと宗教についてまとめる。	
3	食事の文化(2)	日本の食事の歴史、特別な日の食事、外国の食事	
	事前学習 15分	教科書の2章3~5節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	日本の食事についてまとめる。特別な日の食事、外国の食事について調	べておく。
4	食卓のコーディネート(1)	テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネート	
	事前学習 15分	教科書の3章1~2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネートにつる。	いてまとめ
5	食卓のコーディネート(2)	中国料理の食卓のコーディネート、西洋料理の食卓のコーディネート	
	事前学習 15分	教科書の3章3~4節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	中国料理の食卓、西洋料理の食卓のコーディネートについてまとめる。	
6	食器の文化	食器の素材、食器の歴史、食器の多様性	
	事前学習 15分	自分が使用している食器について、種類や用途、素材について調べてお	<.
	事後学習 30分	食器の文化についえまとめ、自分の食器について考察する。	
7	食卓のサービスとマナー (1)	サービスとマナーの基本、日本料理のサービスとマナー	
	事前学習 15分	教科書の4章1~2節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食卓のサービスとマナーについてまとめておく。	
8	食卓のサービスとマナー (2)	中国料理のサービスとマナー、西洋料理のサービスとマナー	
	事前学習 15分	教科書の4章3~6節を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	日本料理、中国料理、西洋料理のサービスマナーについてまとめる。	
9	メニュープランニング	メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎	
	事前学習 15分	教科書の5章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	メニュープランニングについてまとめる。	
10	食空間のコーディネート	店舗・食事空間・キッチンの食空間コーディネート	
	事前学習 15分	教科書の6章を読んで、わからないことがあれば調べておく。	
	事後学習 30分	食空間のコーディネートについてまとめる。	

11	フードサービスマネージメント (1)	フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本
	事前学習 15分	教科書の7章1~3節を読んで、わからないことがあれば調べておく。
	事後学習 30分	フードサービスビジネスについてまとめる。
12	フードサービスマネージメント (2)	投資計画の作成、収支計画の作成、損益分岐点売上げ高
	事前学習 15分	教科書の7章4~6節を読んで、わからないことがあれば調べておく。
	事後学習 30分	教科書演習問題を解く。
13	食企画の実践コーディネート	食企画の基本、食企画の基礎スキル、食企画の実践現場、食企画を立 てる
	事前学習 15分	教科書の8章を読んで、わからないことがあれば調べておく。
	事後学習 30分	食企画の実践コーディネートについてまとめる。自分で食企画を立てる。【レポート】
14	まとめ	前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。
	事前学習 60分	小テストを復習し、全体を復習する。
	事後学習 15分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	į	形態
フードコーディネート 実習	選択	共通	2年 前学期	実習	1	きの みやび 佐野 雅		単独
科目区分				履修条	件			AL
生活デザイン専攻科目(FC)(食物栄養専攻科目(FC)	RS)	特になし	•				3, 6 -	7, 9, 16

カフェでのメニュー開発、厨房、料理家及びフードスタイリストのアシスタントを経て独立。書籍、雑誌、メーカーの販促物 フードスタイリングやレシピ開発を中心に活動。スタイリング書籍「簡単シェラカップレシピ」「バウルー公認!アウトドア でホットサンド」などがある。

授業の概要

フードコーディネーター3級資格取得に必要なテーブルコーディネートの知識を実践を交えながら習得する。 合わせて、レストランサービス技能士のサービスに必要な知識やマナーについて学び、実践する知識と技能を身に つける。身近にある、食に関する様々なフードコーディネートについて触れ、考察する。

到達(成績評価A)目標

1. フードコーディネーターとして必要な食空間とテーブルコーディネートを総合的に結び付けて考え説明することができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

2. フードコーディネーターとしてテーブルマナーとサービスについて学び、様々な状況や場面を考慮し、実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

3. レストランサービス技能士として必要なサービスとマナーについて学び、正しい接客を身につけ、主体的に業務に参画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】

4. フードコーディネーターの仕事を通じ、食についてより一層興味を持ち、周囲と協力しながら実習を進めることができる。【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

1. フードコーディネーターとして必要な食空間とテーブルコーディネートをいくつか結び付けて考えられるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

2. フードコーディネーターとしてテーブルマナーとサービスについて学び、基本的事項について実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

3. レストランサービス技能士として必要なサービスとマナーについて学び、正しい接客を身につけ、基本的事項について実践できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

4. フードコーディネーターの仕事を通じ、食についてより一層興味を持ち、実習を進めることができる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働】

教科書

日本フードコーディネーター協会編:『フードコーディネーター教本 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店 (購入済みのもの)

参考書・資料

日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修:『西洋料理 飲料接遇サービス技法 2版』 職業訓練教材研究会 (2019) ¥3,650 (RS資格、購入済み)

必要に応じてプリントを配布。参考書を適宜紹介する。

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

課題は添削の後、各自に返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

1. 授業の進行上、講義内容の順序を変更する場合がある。

- 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる (活用する場合は指示する)
- 3. 学生の迷惑になる行為をした場合は退席を求めることがある

成績評価方法成績評価基準以下項目の総合評価とする
授業内課題(30%)
レポート(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

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	Į	形態
フードコーディネート 実習	選択	共通	2年 前学期	実習	1	ま。の みやび 佐野 雅		単独
科目区分		履修条件						AL
生活デザイン専攻科目 (FC) (食物栄養専攻科目 (FC)	特になし	,				3, 6 •	7, 9, 16	
授業のスケジュール								

	古アザイン専攻科目 (FC) (RS) 勿栄養専攻科目 (FC)	特になし 3,6	• 7, 9, 16
授:	業のスケジュール 項 目	内容	担当者
	第7章:食空間のあり方	食空間とは、食空間の基本的要素	担当有
	事前学習 15分	 数科書を読んでおく。	
	事後学習 40分	授業の復習。自分が好きな食空間について基本的要素を意識してま	とめる。
2	第9章:食空間とテーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本的理論、ビュッフェ・パーティーの 種類	
	事前学習 15分	教科書を読んでおく。RS参考書P89~90(プリント配布)を読んでお	;<.
	事後学習 30分		
3	第9章:食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成~洋食、テーブルセッティング(晩餐・昼餐を含む)	
	事前学習 30分	教科書を読んでおく。料理用語(プリント配布)について事前学習し	ておく。
	事後学習 30分	洋食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
4	第9章:食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成~和食~ テーブルセッティング	
	事前学習 30分	教科書を読んでおく。料理用語(プリント配布)について事前学習し	ておく。
	事後学習 30分	和食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
5	第9章:食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成~和食~ テーブルセッテイング	
	事前学習 20分	前回の復習をしておく。料理用語(プリント配布)について事前学習	しておく。
	事後学習 30分	和食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
6	第9章:食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成~中国料理~ テーブルセッティング	
	事前学習 20分	教科書を読んでおく。料理用語(プリント配布)について事前学習し	ておく。
	事後学習 30分	中国料理のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめる。	
7	第9章:食空間とテーブルコーディネート	実習:テーブルセッティング、テーブルコーディネートのまとめ	
	事前学習 20分	洋食、和食、中国料理のテーブルセッテイングを復習しておく。	
	事後学習 30分	実習の反省をおこない、改善点を見つけ、できなかった所を解決して	ておく。
8	第9章:食空間とテーブルコーディネート	実習:テーブルセッティング、テーブルコーディネートのまとめ	
	事前学習 20分	洋食、和食、中国料理のテーブルセッテイングを復習しておく。	
	事後学習 30分	実習の反省をおこない、改善点を見つけ、できなかった所を解決して	ておく。
9	第10章: テーブルマナーとサービス	テーブルマナー (西洋料理・日本料理・中国料理)	
	事前学習 15分	授業の復習。	
	事後学習 30分	テーブルマナーを意識した食事を実践してみる。	
10	第10章:テーブルマナーとサービス	サービスマナー、プロトコール、席次、宴会とレストランサービス	
	事前学習 15分	教科書を読んでおく。RS参考書P90~97(プリント配布)まで読んて	おく。
	事後学習 30分	料理や場面に応じた席次と、レストランサービスについて理解する。	

11	第9章:食空間とテーブルコーディネート	実習:テーブルコーディネート企画書作成
	事前学習 30分	今までの授業の復習、企画書の書き方(参考資料配布)について事前学習して おく。
	事後学習 30分	授業の復習。
12	第9章:食空間とテーブルコーディネート	実習:テーブルコーディネート企画書作成
	事前学習 30分	今までの授業の復習、企画書の書き方 (参考資料配布) について事前学習して おく。
	事後学習 30分	授業の復習。
13	第10章:テーブルマナーとサービス	テーブルマナーとサービスについて総復習、企画書の総評
	事前学習 15分	今までの授業の復習
	事後学習 30分	授業の復習。
14	まとめ	まとめ 学習成果確認のための試験
	事前学習 60分	学習成果確認のための試験の準備。
	事後学習 20分	学習成果確認のための試験を振り返り、間違えたところを解決しておく。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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	さとう さやか 佐藤 清香		単独
科目区分				履修条	€件			AL
生活デザイン専攻科目(FC) 食物栄養専攻科目(FC)	·RS)	特になし	•				14	1, 16

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と内装のデザイン、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ー3級、レストランサービス技能士3級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ー3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。

- 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. 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】
- 3. レストランサービス技能検定の該当箇所に対し、正確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ー3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。

- 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. 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】
- 3. レストランサービス技能検定の該当箇所を理解することができる【DP1:知識・技能】

教科書

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2022 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店(2022) (購入済み)

参考書 • 資料

日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修:『西洋料理 飲料接遇サービス技法(2版)』 職業訓練教材研究会

他 適宜プリント配布

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<u>ードバック</u>

小テスト・課題は、採点ののち、各自に返却する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- 1. 欠席した場合は、次回までに連絡事項や提出物について聞きに来ること。
- 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる(活用する場合は指示する)。
- 3. 進行の都合により、内容が前後することがある。

成績評価方法	成績評価基準
小テスト・課題(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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員		形態
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	t とう t t や か 佐藤 清香		単独
科目区分			履修弅	€件		A	۱L	
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし	•				1	6

回	<u>業のスケンュール</u> 項 目	内容	担当者
1	食空間と内装デザイン(1)	食空間の意義	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく。	
	事後学習 15分	課題を仕上げる。	
2	食空間と内装デザイン (2)	外食産業の歴史に見る食空間の歴史	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。	
	事後学習 30分	課題を仕上げる。	
3	食空間と内装デザイン(3)	今後の食習慣のあり方	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。	
	事後学習 30分	課題を仕上げる。	
4	食空間と内装デザイン(4)	レストラン空間の設計実務1	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。	
	事後学習 30分	課題を仕上げる。	
5	食空間と内装デザイン(5)	レストラン空間の設計実務2	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。	
	事後学習 30分	課題を仕上げる。	
6	食空間と内装デザイン(6)	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	課題を仕上げる。	
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	課題を仕上げる。	
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	課題を仕上げる。	
9	フードマネジメント(1)	フードマネジメントとは 食事の3形態 内食の動向	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。	
	事後学習 30分	課題を仕上げる。	
10	フードマネジメント (2)	外食と外食市場の動向 中食の普及・拡大	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。	
	事後学習 30分	課題を仕上げる。	

11	フードマネジメント (3)	マーケティング/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	課題を仕上げる。
12	フードマネジメント (4)	経営の計数管理1
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。
	事後学習 30分	課題を仕上げる。
13	フードマネジメント (5)	経営の計数管理2 財務諸表
	事前学習 15分	教科書を読んでくる。
	事後学習 30分	課題を仕上げる。
14	フードマネジメント (6)	フードマネジメントのまとめ、定期試験対策
	事前学習 15分	これまでの課題をまとめ、見直しておく。
	事後学習 240分	定期試験のための対策を行う。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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	
生活デザイン専攻科目(FC 食物栄養専攻科目(FC)	特になし	•				3, 6	- 7, 16	

フードコーディネーター1級の資格を有し、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、著書20冊以上手掛けた経験を有する教員より、フードプランニングについて学ぶ。

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学 ぶ。実際に各自でさまざまなプランニングシートを作成し、発表する。ケーススタディを通して、「食」に関する さまざまな場において、複雑な条件の調整、要求に応えられるような基礎的応用力を身につける。

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ール、プランニングの基本的な知

識を学び、説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 食に関するさまざまな場(飲食店、小売店、イベントなど)において、複雑な条件を調整して満足できる状況を演 出し、魅力的な企画書の作成や実施ができるようになる。【DP1:知識・技能】【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ール、プランニングの基本的な知 識を学び、説明できるようになる。【DP1:知識・技能】

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・技能】【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2022 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店 $(2022) \quad \text{\figure 3}, 300$

②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修:『西洋料理飲料接遇サービス技法 修正3版』 職業訓練教材研究会 $\mathbb{\def}3,718$

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. 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 S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している 以下の項目の総合評価とする。 期末レポート(40%) A(89-80点):到達目標を達成している 授業内課題(40%) 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 授業態度(20%) D(59-0点):単位修得目標を達成できていない 2:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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		
生活デザイン専攻科目(FC) 食物栄養専攻科目(FC)	特になし					3, 6 • 7, 16		

	<u>業のスケンュール</u> 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(1)	
	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(2)	
	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(1)	
	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(2)	
	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(3)	
	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	
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(1)
	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(2)
	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

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食文化論	選択	共通	2年 前学期	講義	2	***** * 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・R: 食物栄養専攻科目(FC)	特になし	•					16	

該当なし

授業の概要

本科目では食文化の基本的な考え方を学ぶ。食をコーディネートするには、食に関する文化的要素も欠かすことが出 来ない。食は単に生命維持のためだけでなく、食事が文化的、社会的な役割を担うことを理解する。食の歴史、文 化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を学ぶ。

到達(成績評価A)目標

フードコーディネート3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。

- 1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を総合的に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて総合的に説明することができ、食生活を豊かに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】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- 3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身につけ、特徴を説明することができる。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- 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ト3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。

- 1.食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化の基本的事項について説明できるようになる。 【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- 2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて基本的事項について説明できるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性、多様性、協働性】
- 3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身につけ、基本的事項について説明することができる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

特になし 授業内でプリントを配布

参考書 • 資料

- 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) (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 飲料接遇サービス技法(2版)』 職業訓練教材研究会(2019) (購入済み)

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

・小テストは授業内で返却する

履修上の注意・備考・メッセージ

- 1. 単元ごとに小テストを行う(順番にファイルしておくこと)
- 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
小テスト(20%) 学修成果確認のための試験(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 Z:受験資格失格
	Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
食文化論	選択	共通	2年 前学期	講義	2	***** ょうこ 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・R: 食物栄養専攻科目(FC)	特になし					16		

良物木食 サダイナロ い シ/ 授業のスケジュール

回	業のスケンュール 項 目	内 容	担当者
1	食文化とは何か	食文化とは何か	
	事前学習 5分	食文化について学ぶ	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
2	日本食文化の歴史1	古代から室町時代まで	
	事前学習 20分	室町時代がどのような時代だったか理解しておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
3	日本食文化の歴史2	安土桃山時代から現代まで	
	事前学習 20分	安土桃山時代から現代がどのような時代だったか理解しておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
4	西洋料理の食文化	西洋料理の食文化	
	事前学習 20分	西洋料理の食文化について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
5	中国の食文化の歴史	中国の食文化 中国料理の系統	
	事前学習 20分	中国の食文化についてしらべておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	日本料理1	行事食	
	事前学習 20分	行事食についてしらべておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	日本料理2	本膳料理 袱紗料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
8	日本料理3	会席料理 会席料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく、また今までの復習をしておく	
9	日本料理4	精進料理 卓袱料理 普茶料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
10	中国料理の特徴	中国料理の特徴、各地域の料理の特徴などを学ぶ	
	事前学習 20分	自分の知っている中国料理についてまとめておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	

11	色々な外国の食事	世界各地の食文化を学ぶ 食のタブー
	事前学習 20分	色々な国の料理を調べる、食のタブーとは何か調べておく
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく
12	食環境の現状	国際化の中の食事形態の多様性からみる現状、安全性、食育
	事前学習 20分	食についての現状、ニュースを調べておく
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく
13	和菓子・洋菓子・パンの歴史	洋菓子・パンの歴史を学ぶ
	事前学習 20分	自分の知っている和菓子・洋菓子・パンにはどのようなものがあるか挙げてまとめ ておく
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく
14	まとめ	前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。
	事前学習 60分	小テストを復習し、全体を復習する。
	事後学習 20分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養統計学演習	選択	食栄	2年 前学期	演習	2	まえだ やすとも 前田 康智		単独
科目区分	履修条件					AL		
食物栄養専攻科目		なし					6 - 7	

該当なし

授業の概要

AI (人工知能)の発展により、人に替わる高精度の作業や膨大なデータ処理・分析による便利なサービス提供が容易になり、今や私たちの生活に欠かせない存在となっている。AIの仕組みを理解する上で、どのようなデータが活用されているか、データの読み方、扱い方を学ぶことを目的とする。加えて、栄養士として自然・社会現象、健康・栄養現象などを具現化したデータを正しく判断し、活用するための練習と位置づけ、健康指標、栄養指標、関連要因に関係する図表を読み、それぞれの特徴と意味を正しく評価することも求められている。本演習は、前半にAIデータの知識・活用能力、後半は栄養データ、主に栄養指標の知識・活用能力を扱う。

到達(成績評価A)目標

- (1)社会におけるデータ・AI利活用の意味を最大限理解し、専攻の授業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】
- (2)データリテラシーの意味を最大限理解し、専攻の授業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】
- (3)データ・AI利活用における留意事項の意味を最大限理解し、専攻の授業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】
- (4)栄養指標の実数・比率、関係性、経年変化の意味を最大限理解し、専攻の授業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

- (1)社会におけるデータ・AI利活用の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業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】
- (2)データリテラシーの意味の基本的事項を理解し、専攻の授業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】
- (3)データ・AI利活用における留意事項の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業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】
- (4)栄養指標の実数・比率、関係性、経年変化の意味の基本的事項を理解し、専攻の授業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】

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

社会におけるデータ・AI利活用においては、授業解説後、内容に応じたグループディスカッションをその都度行い、さらに解説を付け加える。データリテラシー・栄養指標においては受講学生に順番に課したのち、解説する。

履修上の注意・備考・メッセージ

プリントを熟読し、文章やグラフで表現されている意味について考える必要があるため、順番に音読してもらい、積 極的な発言を求める。

成績評価方法	成績評価基準
授業中の態度(20%)	S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している
理解度確認課題(80%)	A(89-80点):到達目標を達成している
の総合評価	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
	Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
栄養統計学演習	選択	食栄	2年 前学期	演習	2	まえだ やすとも 前田 康智		単独
科目区分	履修条件					AL		
食物栄養専攻科目		なし					6 -	7

回	業のスケンュール 項 目	内 容 担	旦当者					
1	社会におけるデータ・AI利活用1	社会で起きている変化						
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる						
	事後学習 60分	AIとは、AIへの期待、ビッグデータ、データ革命と他分野への応用についる	て復習す					
2	社会におけるデータ・AI利活用2	社会で活用されているデータ						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	人の動線データ、ログデータ、1・2次、メタデータ、データの構造化、 について復習する	非構造化					
3	社会におけるデータ・AI利活用3	データ・AIの活用領域						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	データの使い方、活用例、AIが得意な・苦手な仕事、意志決定支援システムで復習する	ムについ					
4	社会におけるデータ・AI利活用4	データ・AI利活用のための技術と最新動向						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	データ解析とは、可視化の手法、非構造化データの処理、機械学習、教師 ⁷ 学習、ディープラーニングについて復習する	有り無し					
5	社会におけるデータ・AI利活用5	データ・AI利活用の現場						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	「Society5.0と栄養業務、管理栄養士・栄養士の仕事にAIがどのようにかなくるのか」について復習する	かわって					
6	データリテラシー1	データを読む・説明する・扱う1						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	データの種類を知る、基本統計量とは、母集団と標本、無作為抽出についる	て復習す					
7	データリテラシー2	データを読む・説明する・扱う2						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	クロス集計、相関関係と因果関係について復習する						
8	データリテラシー3	データを読む・説明する・扱う3	/					
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	AIに必要な数学(集合、場合の数、確率統計)について復習する						
9	データリテラシー4	データを読む・説明する・扱う4						
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	ビッグデータの収集、データベースとは、データの加工、クレンジングに ² 習する	ついて復					
10	データ・AI利活用における留意事項	データ・AIを扱う上での留意事項とデータを守る上での留意事項	/					
	事前学習 60分	プリントを読んでくる						
	事後学習 60分	データ活用の負の側面、情報セキュリティ、暗号化、個人情報の保護につい する	ハて復習					

11	栄養指標1	栄養摂取量、肉類摂取量と脂質エネルギー
	事前学習 60分	プリントを読んでくる
	事後学習 60分	栄養摂取量、肉類摂取量と脂質エネルギーについて復習する
12	栄養指標 2	油脂類の脂肪酸組成、主食と主菜・副菜の関係
	事前学習 60分	プリントを読んでくる
	事後学習 60分	油脂類の脂肪酸組成、主食と主菜・副菜の関係について復習する
13	栄養指標3	牛乳購入量、食塩摂取量の増減
	事前学習 60分	プリントを読んでくる
	事後学習 60分	牛乳購入量、食塩摂取量の増減について復習する
14	栄養指標 4	動物性食品、多食食材の摂取量低下と長寿
	事前学習 60分	プリントを読んでくる
	事後学習 60分	動物性食品、多食食材の摂取量低下と長寿

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 かんだ 江木 伸子 神田	子が	複数
科目区分				履修条	€件			AL
食物栄養専攻科目		なし					6 -	7, 16

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栄養士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、給食計画・実務論と、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知識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・科目を知ることができる。【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ことができる。【DP1:知識・技術】

教科書

(社)全国栄養士養成施設協会編:『2022年版栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社(2022)¥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

- ・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、2022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。
- ・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。
- ・授業の進歩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

定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には演習問題への取り組みを含む。

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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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 かんだ 江木 伸子 神田	聖子	複数
科目区分				履修弅	件			AL
食物栄養専攻科目		なし					6 -	7, 16

授業のスケジュール

	業のスケジュール 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,神田
	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	栄養士実力認定試験問題・解剖生理学	江木,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。	
3	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木,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。	
4	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木,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。	
5	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木,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。	
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	江木,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	江木,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	江木,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	江木,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,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	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木,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。	
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 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30分	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	過去問題集を解く。	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
14	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施	江木,神田
	事前学習 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30分	解答を確認する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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 かんだ 江木 伸子 神田	聖子	複数
科目区分				履修氣	€件			AL
食物栄養専攻科目		栄養士資	資格取得見達	 込み者が	望まし	, L1	6 -	7, 16

該当なし

授業の概要

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。

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ようになる。 【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】
- ・不足する能力を改善する手段を自らが知り、進んで演習に参加し、個人的に学習を進めることにより、栄養士としての能力を上げることができるようになる。【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・科目を知ることができる。【DP1:知識・技術】【DP2: 思考力・判断力・表現力】
- ・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ができる。【DP1:知識・技術】【DP2:思考力・判断力・表現力】

教科書

(社)全国栄養士養成施設協会 編:『2021年版 栄養士実力認定試験過去問題集』 建帛社(2021) (一年時に購入したもの)

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

- ・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、2022年版を購入する。2021年版を持っている学生に対しては、不足部分のプリントを配布する。
- ・事前に授業項目の過去問題を解き、授業に参加する。また、授業終了後は必ず教科書、参考書をもとに確認する。 解らないことは必ず質問する。
- ・授業の進捗状況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

定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には演習問題への取り組みを含む。

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

Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
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 かんだ 江木 伸子 神田	聖子	複数
科目区分				履修氣	件			AL
食物栄養専攻科目		栄養士資	資格取得見 違	 込み者が	望まし	いい	6 -	7, 16

授業のスケジュール

回	業のスケンュール 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,神田
	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,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。	
3	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木,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。	
4	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木,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。	
5	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木,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。	
6	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木,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	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	江木,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	江木,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	江木,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	江木,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	江木,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。	
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	江木,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。	
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,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。	
14	以上項目について適宜繰り返し実施	以上項目について適宜繰り返し実施	江木,神田
	事前学習 40分	過去問題集を解く。	
	事後学習 30分	解答を確認する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	,	形態
英語基礎演習a	_	共通	1年 前学期	演習	1	わたなべ じゅん 渡辺 淳		クラス 分け
科目区分				履修氣	く件			AL
支援科目〔共通〕		英語基礎	楚演習aクラ	ラスに該	当する	者	6 -	7, 16

該当なし

授業の概要

本演習は、入学時の試験成績によりクラス分けされた上位者を対象とし、1年次後学期に開講される卒業必修科目でやはり学力レベルによってクラス分けされる「英語コミュニケーション I」の上位クラスで学習するために必要な基礎事項を、文法を中心に、コミュニケーションに必要な事項とともに学習する。

到達(成績評価A)目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力を十分に修得する。【DP1:知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を十分に修得する。【DP1:知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力をかなり修得する。【DP1:知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力がかなり修得できている。【DP1:知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を相当程度修得している。【DP1:知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力をある程度修得している。【DP1:知識・技能】

教科書

大坂 四郎:『First Steps to English Grammar』 南雲堂 (最新版) ¥2,090 標準英語スキルズと同じ

参考書・資料

必要に応じてプリントを配布する。CD, DVDを使用する。

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

毎回課題を与え、板書を利用しつつ、解説する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・遅刻・私語厳禁。
- ・ 積極的な参加が求められる。
- ・必ず英和及び英和辞典を持参する。

成績評価方法	成績評価基準
取組姿勢 (25%) 小テスト (30%) 学修成果確認のための試験 (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 Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
英語基礎演習a	_	共通	1年 前学期	演習	1	渡辺 淳		クラス 分け
科目区分				履修弅	件		Ī	AL
支援科目〔共通〕		英語基礎	楚演習aクラ	ラスに該	当する	· 者	6 -	7, 16

<u>授業のスケジュール</u>

回	乗のスケッユール 項 目	内容	担当者
1	be動詞、一般動詞、文の種類	be動詞、一般動詞、疑問文	
	事前学習 5分	シラバスの該当ページを読む	
	事後学習 60分	課題の演習	
2	特殊な文	Ther is~構文、命令文	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
3	時制(1)	未来形、進行形	/
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
4	時制(2)	現在完了	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
5	代名詞・助動詞・受動態・比較(1)	代名詞・助動詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
6	代名詞・助動詞・受動態・比較(2)	受動態・比較	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
7	準動詞(1)	不定詞	
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
8	準動詞(2)	分詞・動名詞	/
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
9	節(1)	接続詞	/
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	
10	節(1)	関係代名詞	/
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する	
	事後学習 60分	課題の演習	

11	熟語、it	熟語、it
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する
	事後学習 60分	課題の演習
12	会話表現	会話表現
	事前学習 60分	テキストの指定されたページを予習する
	事後学習 60分	課題の演習
13	TOEIC等への準備	応用演習
	事前学習 60分	配布されたプリントの指定された箇所を予習する
	事後学習 60分	課題の演習
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 120分	全体の学習内容を振り返り、学び全体を確認する。
	事後学習 30分	学びの足りない部分を確認し、今後の英語学習のための心の準備をする。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
英語基礎演習b	_	共通	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智		クラス 分け
科目区分		履修条件					AL	
支援科目〔共通〕		英語基礎演習bクラスに該当する者				6 • 7, 16		

該当なし

授業の概要

本演習は、入学時の試験によりクラス分けされた、基礎英語の再復習を要するクラスのための授業として、基礎文法 に焦点をあて、多くの問題を与え、繰り返し学習する。

到達(成績評価A)目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力を十分に修得する。【DP1:知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を十分に修得する。【DP1:知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力をかなり修得する。【DP1:知識・技能】

単位取得(成績評価C)目標

- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる基礎的な文法力がかなり修得できている。【DP1:知識・技能】
- ・「標準英語スキルズ」で必要とされる、コミュニケーションに必要な基礎力を相当程度修得している。【DP1:知識・技能】
- ・基礎的な文法力を土台にした読解力をある程度修得している。【DP1:知識・技能】

教科書

大坂四郎:『First Steps to English Grammer カレッジ英文法入門』 南雲堂 (最新版)¥2,090

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

教科書の練習問題はほぼ全てを授業中に受講学生に順番に課し、一問ずつ答えてもらう。その答えの正否と模範解答 をその場で黒板に清書しながら解説する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- 単元によってレポートを課す。
- ・必ず辞書を持参すること。

成績評価方法	成績評価基準
授業中の態度(20%)	S(100-90点):到達目標を超えたレベルを達成している
レポート(30%)	A(89-80点):到達目標を達成している
定期試験(50%)	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
の総合評価	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
	Z:受験資格失格

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員		形態
英語基礎演習b	_	共通	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智		クラス 分け
科目区分		履修条件				AL		
支援科目〔共通〕	英語基礎演習bクラスに該当する者				6 • 7, 16			

授業のスケジュール

□	業のスケンュール 項 目	内 容	担当者
1	be動詞・現在形(1)	主語と動詞、名詞の単数形と複数形、am、is、areの使い分け	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書6ページについて復習する	
2	be動詞・現在形(2)	be動詞のある文の疑問文、否定文	
	事前学習 60分	教科書7ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書8,9ページについて復習する	
3	一般動詞・現在形(1)	一般動詞の使い方、一般動詞のs	
	事前学習 60分	教科書11ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書10ページについて復習する	
4	一般動詞・現在形(2)	一般動詞の疑問文とその答え方、一般動詞の否定文	
	事前学習 60分	教科書11ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書12,13ページについて復習する	
5	多様な疑問文	疑問詞の使い方、疑問詞who、whose、where、when、orのある疑問文	
	事前学習 60分	教科書15ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書14~17ページについて復習する	
6	be動詞・過去形(1)	wasとwere、過去形と一緒に使われる語句	
	事前学習 60分	教科書19ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書18ページについて復習する	
7	be動詞・過去形(2)	疑問文とその答え方、否定文	
	事前学習 60分	教科書19ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書20,21ページについて復習する	
8	一般動詞・過去形(1)	規則動詞、不規則動詞、疑問文とその答え方	
	事前学習 60分	教科書23ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書22ページについて復習する	
9	一般動詞・過去形(2)	否定文、疑問詞のついた過去形の疑問文	
	事前学習 60分	教科書23ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書24,25ページについて復習する	
10	特殊な文(1)	There (is) are~の文、There (was) were~の文、命令文	
	事前学習 60分	教科書27ページを読んでくる	
	事後学習 60分	教科書26ページについて復習する	

11	特殊な文(2)	否定の命令文、感嘆文
	事前学習 60分	教科書27ページを読んでくる
	事後学習 60分	教科書28,29ページについて復習する
12	未来形(1)	willの用法、未来形の疑問文とその答え方、否定文
	事前学習 60分	教科書31ページを読んでくる
	事後学習 60分	教科書30ページについて復習する
13	未来形(2)/進行形	be going to~、現在進行形、過去進行形、疑問文とその答え方、否定 文
	事前学習 60分	教科書31,35ページを読んでくる
	事後学習 60分	教科書32,33,34~37ページについて復習する
14	まとめ	全体の振り返り
	事前学習 60分	教科書1~37ページを復習する
	事後学習 60分	試験で出された分野について復習する

講座名	担 当 教 員	開講時期
情報技術活用講座	まえだ やす と も 前田 康智	1, 2前学期·後学期
受講条件	ビジネスワード・ビジネスパワー	またはビジネスエクセル(情報技術Ⅱ)・ ポイント・情報技術Ⅲ・情報技術Ⅳ受講者 欲があり、積極的に取り組む姿勢のある学

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 I ab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
フードスペシャリスト試験対策 講座	えぎ のぶこ 江木 伸子	2年後学期
受 講 条 件	食物栄養専攻科目の「フート 者が望ましい	ぶスペシャリスト受験科目」の履修

講座の概要

フードスペシャリスト受験の科目である1.フードスペシャリスト論、2.食品の官能評価・鑑別論、3.食物学に関する科目、4.食品の安全性に関する科目、5.調理に関する科目、6.栄養と健康に関する科目、7.食品流通・消費に関する科目、8.フードコーディネート論の解答を確認しながら解くことにより、フードスペシャリストが必要とする科目内容を総合的に学習する。フードスペシャリスト資格試験の受験に備える。

教科書・参考書・参考資料

教科書 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2022年度版 ¥1,320

参考書 資 料
各科目で使用している教科書

講座についてのメッセージ

|食品の開発製造、流通、販売、外食などの食品産業で必要な幅広い食の知識を有する食の専門家としてフードスペシャリストがあります。フードスペシャリスト受験教科には食の楽しさ、おもてなし、おいしさなど栄養士教科にはないものが学べます。栄養士資格があれば食品の開発製造、流通、販売、外食などの食品産業に就職することはできますが、栄養士資格とフードスペシャリスト資格を有していればさらに幅広い食の知識を持った栄養士であることをアピールできます。