

地域共生学科食物栄養コース

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
基礎教育科目	大学教育入門	講義	1		1	前
	社会人基礎入門(地域と大学)	講義	1		1	前
	茶道文化Ⅰ	演習	1		1	前
	茶道文化Ⅱ	演習	1		1	後
	茶道文化Ⅲ	演習	1		2	前
	茶道文化Ⅳ	演習	1		2	後
	地域と人々	実習	2		1	通
	地域と職業	講義	2		1	後
	基礎化学	講義		2	1	前
	基礎化学実習	実習		1	1	前
	心理学	講義		2	1	前
	ビジネスマナー	演習		1	1	前
	文書資料講読	講義		2	1	後
	福祉文化	演習		1	2	後
	コンピュータ演習Ⅰ	演習		1	1	前
	コンピュータ演習Ⅱ	演習		1	1	後
	Office総合演習	演習		1	2	後
	英語コミュニケーションⅠ	演習		1	1	前
	英語コミュニケーションⅡ	演習		1	1	後
	フランス語Ⅰ	演習		1	1	前
	フランス語Ⅱ	演習		1	1	後
	日本語Ⅰ	演習		1	1	前
	日本語Ⅱ	演習		1	1	後
	スポーツ実習	実習		1	1	後
	スポーツ科学	講義		2	2	後

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
専門教育科目	栄養士論Ⅰ	講義		1	1	前
	栄養士論Ⅱ	講義		1	1	前
	公衆衛生学	講義		2	2	後
	社会福祉概論	講義		2	2	後
	解剖生理学Ⅰ	講義		2	1	前
	解剖生理学Ⅱ	講義		2	1	後
	解剖生理学実習	実習		1	1	後
	運動生理学	講義		2	2	後
	生化学	講義		2	1	前
	生化学実習	実習		1	1	後
	食品学Ⅰ	講義		2	1	前
	食品学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品学実習	実習		1	2	後
	食品衛生学	講義		2	2	前
	食品衛生学実習	実習		1	2	後
	基礎栄養学	講義		2	1	前
	応用栄養学	講義		2	1	後
	応用栄養学実習	実習		1	2	前
	臨床栄養学総論	講義		2	1	後
	臨床栄養学各論	講義		2	2	前
	臨床栄養学実習	実習		1	2	前
	公衆栄養学	講義		2	2	後
	栄養指導論Ⅰ	講義		2	1	前
	栄養指導論Ⅱ	講義		2	2	前
	栄養指導論実習Ⅰ	実習		1	1	後
	栄養指導論実習Ⅱ	実習		1	2	前
	給食経営管理論	講義		2	1	後
	給食経営管理実習Ⅰ	実習		1	2	前
	給食経営管理実習Ⅱ	実習		1	2	後
	学外実習Ⅰ	実習		1	2	通
	学外実習Ⅱ	実習		1	2	通
	学外実習事前・事後指導	実習		1	2	通
	調理学	講義		2	1	前
	調理学実習Ⅰ	実習		2	1	前
	調理学実習Ⅱ	実習		2	1	後
	調理学実習Ⅲ	実習		1	2	前
	調理学実習Ⅳ	実習		1	2	後
	スポーツ栄養学	講義		2	1	後
	スポーツ栄養学実習Ⅰ	実習		1	2	前
	スポーツ栄養学実習Ⅱ	実習		1	2	後
	総合演習A	演習		1	1	後
	総合演習B	演習		1	2	前
	総合演習C	演習		1	2	後

講義科目名称：大学教育入門	授業コード：
英文科目名称： Introduction to junior college education	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	必修	講義
担当教員				
安部恵美子				

授業概要	<p>長崎短期大学生としての自覚を深め、短期大学での学びの基本を養う。</p> <p>①建学の精神を理解する。</p> <p>②短期大学での学び、ルールやマナーを身につける</p> <p>③交流会等イベントを通して学科・コースを超え、仲間と協力し理解を深める</p> <p>④社会人基礎力職業適性テストにより自己の社会人基礎力を理解する</p> <p>⑤講義を通して短期大学での2年間の見通しを持つ</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・長崎短期大学の学生として建学の精神を理解することができる	振り返りレポート (短大での学び2)	20%
確かな専門的知識 や技能			
コミュニケーション能力	・仲間と交流しながら、お互いに理解を深めることができる	交流イベントへの参加・態度 (短大での学び4,5,7)	10%
課題解決能力	・社会人への準備段階として自己の社会人基礎力を知り、今後の学びにつなげることができる	振り返りレポート (短大での学び3,6) 最終レポート (短大での学び8)	30% 30%
主体的に学ぶ力	・長崎短期大学での学び、ルールやマナーについて理解し、短大生としての自覚を深めることができる ・長崎短期大学での2年間の見通しをもつことできる。	授業への参加・態度	10%
出席			受験用件
合計			100%

補足事項

・本授業では、振り返りレポート 50% (1回×20%、2回×15%)、最終レポート 30%、交流イベントへの参加・態度 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目 (4/9)	長崎短期大学での 学び1	・オリエンテーション ・社会人基礎力職業適性診断キャリア ステップの実施	予習：シラバスを確認し、 本授業の意義について理解 すること 復習：配布プリント等を再 度読み直すこと
2回目 (4/16)	長崎短期大学での 学び2	・建学の精神について理解する ・心の健康状態について理解する (UPI検査の実施)	予習：学生便覧の短大沿革 史、学則、3ポリシーを読 んでおくこと。 復習：配布プリント等を再 度読み直すこと
3回目 (4/23)	長崎短期大学での 学び3	・「短大での学びかた」 ・「短大生としての過ごし方ー基本的な 生活習慣と社会でのルールやマナーにつ いて」について理解する	予習：学生便覧の教育課 程、学生生活要綱を読んで おくこと。 復習：配布プリント等を再 度読み直すこと
4・5回目 (4/29)	長崎短期大学での 学び4・5	・新入生歓迎イベントを通じての短大で 学ぶ仲間と交流する	予習：学生便覧の学友会会 則を読んでおくこと。 復習：活動内容について振 り返しておくこと
6回目 (5/7)	長崎短期大学での 学び6	・「メディアリテラシーについて」 情報社会において留意すべきこと及びイ ンターネット・トラブルなどの対応につ いて理解する	予習：メディアリテラシー について調べておくこと 復習：テキストや配布プリ ント等を再度読み直すこと
7回目 (5/14)	長崎短期大学での 学び7	仲間と交流しながら、お互いに理解を 深める	予習：活動について話し合 い準備しておくこと 復習：活動内容について振 り返しておくこと
8回目 (5/21)	長崎短期大学での 学び8	・社会人基礎力職業適性診断キャリア ステップ返却&解説	予習：社会人基礎力ついて 調べておくこと 復習：診断結果を再度読み 直すこと

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	・学生便覧及び当日配付資料
履修条件	
履修上の注意	・座席は決められた場所に着くこと。講義日程は担当者の都合によって入れ替わることもある。
オフィスアワー	・各授業担当者の講義終了後
備考・メッセージ	・資料及び返却されたレポートはファイルに綴じ込み、復習しておくこと。

講義科目名称：社会人基礎入門（地域と大学）	授業コード：
英文科目名称： Introduction to basics skills for working adults (Community and junior college)	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	必修	講義
担当教員				
安部恵美子				

授業概要	<p>長崎短期大学生及び地域の一員として自覚を深め、社会人としての基本的な教養を培う</p> <p>①社会人として自己管理の方法について理解する</p> <p>②社会の一員として自分たちの意見を反映させる方法を理解する</p> <p>③地域の社会資源について知り、活用する方法を理解する</p> <p>④短大生としてできる社会貢献について理解する</p> <p>⑤今後の学びに向け、社会人への準備段階として必要な知識について理解する</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・社会人として自己管理の方法について理解し、実践することができる	振り返りレポート (大人になるために3,7,8)	30%
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	・社会の一員として自分たちの意見を反映させる方法を学び、実践することができる。	振り返りレポート (大人になるために4)	10%
課題解決能力	・地域の社会資源について理解し、活用することができる。 ・社会貢献について理解し、短大生としてできることに取り組むことができる。	振り返りレポート (大人になるために1,2,5,6)	40%
主体的に学ぶ力	・社会人への準備段階として必要な知識を身につけ、今後の学びにつなげることができる。	最終レポート 授業への参加・態度	15% 5%

出席	受験用件
合計	100%
補足事項	
<p>・本授業では、振り返りレポート 80% (8回×10%)、最終レポート 15%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目 (5/28)	短大との地域とのつながりについて	・地域創生学科・保育学科の「Awesome Sasebo! Project(ASP)」内容を聞き、地域貢献について理解する。	予習：シラバスを確認し、本授業の意義について理解すること。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
2回目 (6/4)	佐世保市の観光の現状について	・佐世保市の概要及び観光事業について理解する。	予習：佐世保市の概要及び観光事業についてHPなどで調べておくこと 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
3回目 (6/11)	地域の防犯、交通安全について(防犯講話)	・自分たちの生活および地域の防犯、交通安全について理解する。	予習：各自で取り組める防犯対策、交通安全対策などについて調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
4回目 (6/18)	明るい選挙の推進のために	・選挙の基礎知識について	予習：選挙制度について調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
5回目 (6/25)	社会貢献活動について	・自分たちで取り組める社会貢献の活動について理解する	予習：社会貢献活動の活動について調べておくこと 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
6回目 (7/2)	高齢社会への対応について	・認知症に関する基礎的な知識を理解する	予習：認知症サポーター制度について調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと
7回目 (7/9)	健康管理の方法について(保健講話)	・生涯にわたる自分の身体の管理及びさまざまな依存症対策について理解する	予習：さまざまな依存症について調べておくこと。

			復習：配布プリント等を再度読み直すこと。
8回目 (7/16)	金融の基礎知識について	<ul style="list-style-type: none"> ・現代社会における金融の基本的な知識について理解する ・前期のまとめ（感想記入） 	予習：金融について調べておくこと。 復習：配布プリント等を再度読み直すこと。

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	・学生便覧及び当日配付資料
履修条件	
履修上の注意	・座席は決められた場所に着くこと。講義日程は担当者の都合によって入れ替わることがある。
オフィスアワー	・各授業担当者の講義終了後
備考・メッセージ	・資料及び返却されたレポートはファイルに綴じ込み、復習しておくこと。

講義科目名称： 茶道文化 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①茶室は神聖な場所であることを理解する。茶の心を学び、先生を敬い、相手を思いやり、自らを慎む。</p> <p>②礼法（座礼、立礼）を覚える。和室での心得を学ぶ。（毎回反復練習をする。）</p> <p>③茶室に必要な道具名を覚える。点前道具の名称を覚える。道具を大切に扱う。</p> <p>④風炉薄茶点前を一人で出来るようになる。</p> <p>⑤茶の歴史を学ぶ。鎮信流について学ぶ。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	日本の礼儀作法を学び、相手を思いやる行動ができる。	授業への参加意欲や授業態度	15%
確かな専門的知識や技能	日本の文化を学び、謂れなどを知り、関心を持っている。 薄茶点前が一人でできる。	正確な薄茶点前が一人で出来るか実技試験。	60%
コミュニケーション能力	茶道文化で身に付けたマナーや礼法を茶室以外の生活の中でも実践できる。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
課題解決能力	正しい箸の使い方や柄杓の扱い方ができる。 掃除の仕方を知り、実践できる。 自主練習により薄茶点前ができる。	授業内や授業の準備や片付け、放課後練習態度	10%
主体的に学ぶ力	茶の歴史を知り、自分に置き換えて行動できる。	教科書や学習帳で、予習や復習をし、講義内容の理解度。	5%
合計			100%
補足事項			
茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	日本の礼法 ・お辞儀の仕方	【禅語：和敬清寂】 【ワンポイント】 教科書、学習帳、服紗挟み（名前を書く） ①服紗挟みの中の説明を受ける ②身だしなみ、玄関での心得について ③正しい靴の脱ぎ方 ④和室で踏んではいけないもの ⑤茶室への出入りの仕方を学ぶ （席入り、床の拝見、退席） ⑥挨拶の仕方・礼法について ・座礼（ざれい）・立礼（りつれい） ⑦準備当番、茶室での約束事 【授業内容】 ①風炉薄茶点前（見本・説明） ②和・敬・清・寂について（教科書 P2～P6） ③座礼（双手礼・爪甲礼） 立礼（会釈・敬礼・最敬礼）を学び体験する ④席入り・退席の仕方を学ぶ	茶室「不文軒」に来る時は白靴下を持って来て下さい。履いてきません。
2回目	風炉薄茶点前① ・茶道具の説明	【禅語：看脚下】 【ワンポイント】 箸の扱い方 【授業内容】 ①茶道具の説明（教科書 P37～P50） ②服紗の畳み方扱い方を学ぶ（教科書 P53～55） ③服紗の付け方、捌き方 ④挨拶の仕方・礼法・歩き方（畳半畳3歩） ⑤席入り・退席の仕方 ⑥服紗の扱い方・棗、茶杓の清め方（教科書 P56） ⑦道具の片付け方	予習：茶道文化の意義(教科書 P7～P12)を読むでくること。 復習：四規和敬清寂・授業を受ける時の心構え
3回目	風炉薄茶点前② ・仕込み茶碗を体験する	【禅語：洗心】 【ワンポイント】 ①上着の扱い方 ②掃除の方法 雑巾の絞り方、拭き方、掃除機の掛け方 【授業内容】 ①茶道具の準備と片付け方について学ぶ ②仕込み茶碗の仕方を学び体験する	予習：茶巾の扱い方(教科書 P59～P61) 復習：礼法、正しい靴の脱ぎ方

		③服紗の扱い・棗、茶杓の清め方の復習	
4回目	風炉薄茶点前③ ・お菓子の取り方、食べ方を体験する	【禅語：大道無門】 【ワンポイント】 ①柄杓の扱い方 【授業内容】 ①お菓子の取り方、食べ方を学び体験する ②柄杓の扱い方・茶道具の持ち方を体験する ③服紗の付け方、捌き方の復習をする ④茶巾の絞り方、茶巾さばき、仕込み茶碗の復習をする	予習：箸と柄杓の扱い方 復習：茶道具と準備と片付けについて学習帳で復習する。
5回目	風炉薄茶点前④ ・茶筌通し ・茶巾の扱い方 ・茶碗の拭き方を体験する	【禅語：喫茶去】 【ワンポイント】 ①茶筌通し、茶巾の扱い方、茶碗の拭き方 【授業内容】 ①道具の置き合わせを学び、体験する ②棗清め、茶杓清め、柄杓の扱い方の復習 ③菓子の取り方、食べ方の復習をする ④点て出しを体験する	予習：教科書 P59 を見て、理解してくるよう 復習：箸の使い方、茶道具の名前、席入りの仕方
6回目	風炉薄茶点前⑤ ・茶筌通し ・茶碗の拭き方	【禅語：清風匝地】 【ワンポイント】 ①敬語について（尊敬語、謙譲語、丁寧語） ②研究室への入り方を学び体験する ③訪問のマナー 【授業内容】 ①茶筌通し・茶巾の扱い方・茶碗の拭き方まで復習する。 ②道具の置き合わせから茶筌通し、お湯を捨てて、茶巾で茶碗を拭き、抹茶を入れ、お湯を入れて茶筌でお茶を点て、飲むまで体験する。（点て出しをする） ③道具の片付け	予習：教科書 P74 を見ながら、理解してくる。 復習：茶道具について・片付け方までを教科書を見ながら確認しておくように。
7回目	風炉薄茶点前⑥ ・茶筌通し ・茶碗拭きまで復習	【禅語：歩々是道場】 【ワンポイント】 ①衣替えについて 【授業内容】 ①初めから茶筌通し、お湯を捨てて、茶巾で茶碗を拭くまでを復習する。 ②道具の片付け	予習：点前の自主練習 復習：敬語について、学習帳で確認 片付け方確認

8 回目	風炉薄茶点前⑦ ・抹茶の入れ方 ・水指の蓋の扱い方 ・湯の入れ方 ・茶の点て方	【禅語：日々是好日】 【ワンポイント】 ①茶の種類（緑茶・ウーロン茶・紅茶） 【授業内容】 ①お茶を点てるまでを復習する ②道具の片付け	予習:教科書 P15 ～P18 を読んでくるように。 復習：茶道具について。
9 回目	風炉薄茶点前⑧ ・客点前 ・茶碗の取り込み方	【禅語：且座喫茶】 【ワンポイント】 ①喫茶法（団茶法・抹茶法・煎茶法） 【授業内容】 ①風炉薄茶前半点前復習 ②客点前を体験する ③道具の片付け	予習:教科書 P19 ～P22 までを読んでくる。 復習：「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）、禅語
10 回目	風炉薄茶点前⑨ ・薄茶点前前半点前復習	【禅語：思無邪】 【ワンポイント】 ①佗び茶にかかわった人 村田珠光・武野紹鷗・千利休 【授業内容】 ①風炉薄茶前半点前復習 ②道具の片付け	予習:教科書 P23 ～P25 を読んでくる。 復習：「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）を学習帳で再確認
11 回目	風炉薄茶点前⑩ ・薄茶点前前半点前（内検）	【禅語：明珠在掌】 【ワンポイント】 ①試験を受ける時の心構え （姿勢・位置・落ち着き） 【授業内容】 ①服装、身だしなみチェックシートに記入 ②風炉薄茶前半点前（内検）	予習：薄茶点前前半の自主練習を行う 復習：佗び茶にかかわった人について、学習帳で再確認
12 回目	風炉薄茶点前⑪ ・薄茶点前後半の見本 ・説明	【禅語：処々全真】 【ワンポイント】 ①武家茶にかかわった人 古田織部・小堀遠州・片桐石州 【授業内容】 ①風炉薄茶点前後半の見本・説明 ②風炉薄茶後半点前練習 ③道具の片付け	予習:教科書 P26 ～P28 を読んでくるように 復習：点前の三要素、試験時に気を付ける点

13 回目	風炉薄茶点前⑫ ・薄茶点前練習	【禅語：啐啄同時】 【ワンポイント】 実技試験のチェックポイント 【授業内容】 ①薄茶点前練習 ②道具の片付け	予習：点前の自主練習をおこなう 復習：「武家茶」について学習帳で再確認
14 回目	風炉薄茶点前確認 (実技試験)	【禅語：在眼前】 【ワンポイント】 実技試験について全体説明 【授業内容】 ①薄茶点前前半確認（実技試験） ②実技試験を受けたら、客点前をする。 ③終わった順に速やかに退席する。	予習：不文軒で自主練習を行うように 復習：今までの復習
15 回目	前期のまとめ 点前確認 自己点検・アンケート	【禅語：一期一会】 【ワンポイント】 利休七則 【授業内容】 ①薄茶点前の実技の確認 ②各班で成績発表 ③自己評価 ④アンケート記入 ⑤学習帳回収	予習：前期の自己点検を行い、感想を書いてくる。 復習：学習帳のまとめ
科目 (教職課程用)			
教育職員免許法 施行規則に定める 科目区分または 事項等			
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。		
履修条件	長崎短期大学に入学した本科生		
履修上の注意	茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。 TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。 授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。		
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。 空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。		

備考・メッセージ	<p>茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。</p> <ol style="list-style-type: none">①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。⑥日本の礼法を学びましょう。⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。
----------	--

講義科目名称： 茶道文化Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	①風炉薄茶点前を一人でできる。 ②茶花について学ぶ。禅語について学ぶ。 ③大寄せの茶会の心得を学ぶ。茶会の客の作法を学ぶ。季節と客組を学ぶ。 ④上座と下座について学ぶ。学んだ礼法を日常でも使うことができる。 ⑤和室での立ち居振る舞いを身に付ける。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	茶道点前を通して身に付けたマナーや作法を茶道文化の授業以外でも役立てることができる。	授業への参加意欲や授業態度	15%
確かな専門的知識や技能	薄茶点前が一人でできる。日本の文化を学び、謂れなどを知り、関心を持っている。	風炉薄茶点前が一人でできる 筆記試験	60%
コミュニケーション能力	茶会に関する基本的な知識を学び、理解を深めることができる。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
課題解決能力	茶道大会に参加し、自分の役割を責任を持って果たすことができる。	茶道大会への参加状況、感想文	5%
主体的に学ぶ力	季節の移ろいを感じるができる。禅語の意味を理解できるようになる。	授業内や授業の準備や片付け、放課後練習態度	10%
合計			100%

補足事項			
茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	風炉薄茶点前①	<p>【禅語：清風万里秋】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>薄茶点前のポイント確認</p> <p>【授業内容】</p> <p>①本学における茶道の考え方</p> <p>②茶道文化の意義</p> <p>③準備当番、茶室での約束事</p> <p>④玄関での心得について</p> <p>⑤礼法、服紗捌き、道具の清め方・仕込み茶碗などを復習する。</p> <p>⑥道具の片付け</p>	茶室「不文軒」に来る時は白ソックスを持って来て下さい。履いてきません。
2回目	風炉薄茶点前②	<p>【禅語：平常心是道】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>茶道大会の映像を見る（DVD）</p> <p>【授業内容】</p> <p>①風炉薄茶点前練習</p> <p>②道具の片付け</p>	<p>予習：薄茶点前の自主練習を行う</p> <p>復習：四規、授業を受ける時の心構え、礼法、正しい靴の脱ぎ方</p>
3回目	<p>風炉薄茶点前③</p> <p>着物の名称を知る</p> <p>着付けを学ぶ</p> <p>着物の畳み方を知る</p>	<p>【禅語：桂花露香】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>着物の種類</p> <p>着物の名称を知る</p> <p>着付けを体験する</p> <p>着物の畳み方を知る</p> <p>【授業内容】</p> <p>①着物の名称を知り、着付けを学ぶ</p> <p>②着物での立ち居振る舞いを学び、着物の畳み方を知る</p> <p>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ</p> <p>④風炉薄茶点前練習</p>	<p>予習：薄茶点前の自主練習を行う</p> <p>復習：教科書と学習帳で平戸について確認する</p>
4回目	<p>風炉薄茶点前④</p> <p>着物の名称を知る</p> <p>着付けを学ぶ</p> <p>着物の畳み方を知る</p>	<p>【禅語：行雲流水】</p> <p>【ワンポイントレッスン】</p> <p>上座と下座 1</p> <p>【授業内容】</p> <p>①着物の名称を知り、着付けを学ぶ</p> <p>②着物での立ち居振る舞いを学び、着物の畳み方を知る</p> <p>③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ</p>	<p>予習：薄茶点前の自主練習を行う</p> <p>復習：茶道具と準備と片付けについて</p>

		④風炉薄茶点前練習	
5回目	風炉薄茶点前⑤ 着物の名称を知る 着付けを学ぶ 着物の畳み方を知る	【禅語：別無工夫】 【ワンポイントレッスン】 上座と下座2 【授業内容】 ①着物の名称を知り、着付けを学ぶ ②着物での立ち居振る舞いを学び、着物の畳み方を知る ③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ ④風炉薄茶点前練習	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：箸の使い方、茶道具の名前、席入りの仕方
6回目	立礼見本点前披露 立礼見本点前①	【禅語：耕不尽】 【ワンポイントレッスン】 旧暦について学ぶ（1月～12月） 【授業内容】 立礼見本点前 立礼点前練習	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：茶道具について・片付け方
7回目	立礼見本点前②	【禅語：放下着】 【ワンポイントレッスン】 煎茶の入れ方 【授業内容】 ①各班で煎茶の入れ方を体験する。 ②立礼点前練習	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：学習帳で煎茶の入れ方を確認する
8回目	茶道大会パート別①	【禅語：泥多仏大】 【ワンポイントレッスン】 出し服紗の畳み方・濃茶の飲み方 【授業内容】 濃茶水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：茶道具について
9回目	茶道大会パート別②	【禅語：無功德】 【ワンポイントレッスン】 和食の基本 【授業内容】 立礼水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前自主練習
10回目	茶道大会で使用する道具について学ぶ	【禅語：徳不孤】 【ワンポイントレッスン】 会記について学ぶ 【授業内容】	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前自主練習

		①茶道大会の会場確認 ②茶道大会で使用する道具について	
11 回目	茶道の歴史について (合同講義)	茶道の歴史について合同講義 第3章 茶の湯に関わった人々 (教科書 P23～P28) 第4章 鎮信流の茶 (教科書 P29～P33) ①風炉薄茶前半点前 (内検)	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前自主練習
12 回目	風炉薄茶点前⑥ 立礼見本点前③	【禅語：知足】 【ワンポイントレッスン】 ①縁起物について ②正月飾りについて 【授業内容】 ①風炉薄茶点前練習 ②立礼点前練習 ③道具の片付け	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：点前の三要素 点前中に気を付ける点の確認
13 回目	初釜	【軸：高砂・松竹梅鶴亀】 【授業内容】 ①薄茶点前拝見 ②初釜の道具組・床飾りについて説明を聞く	予習：薄茶点前の自主練習を行う 復習：学習帳を見直す
14 回目	松芳忌	【授業内容】 ①礼拝の仕方の練習 ②松芳先生の経歴紹介 ③献茶 ④教職員、学生の順に礼拝 ⑤講話	予習：供養の献茶について学習帳を見ておく 復習：今までの復習
15 回目	学習のまとめ	【禅語：一以貫之】 【ワンポイントレッスン】 ワンポイントレッスンの振り返り (1年間分) 【授業内容】 ①学習帳まとめ ②自己評価 ③アンケート記入 ④学習帳回収	予習：点前の自主練習 復習：学習帳のまとめ
16 回目	定期試験	筆記試験	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」</p> <p>テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。</p>
履修条件	茶道文化Ⅰを履修していること
履修上の注意	<p>茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。</p> <p>TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。</p> <p>毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。</p> <p>授業開始5分前には席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。</p>
オフィスアワー	<p>茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。</p> <p>空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。</p>
備考・メッセージ	<p>茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。</p> <p>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。</p> <p>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。</p> <p>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。</p> <p>④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。</p> <p>⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。</p> <p>⑥日本の礼法を学びましょう。</p> <p>⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。</p> <p>⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。</p>

講義科目名称： 茶道文化Ⅲ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①濃茶点前の道具名を覚える。薄茶点前と濃茶点前の違いを知る。</p> <p>②仕覆の扱いを覚える。水次の扱いを覚える。濃茶の練り方を学ぶ。</p> <p>③亭主と客の作法を学ぶ。相客間の心構えを学ぶ。茶花に関する知識を深める。</p> <p>④武家茶について学ぶ。鎮信流発祥の地平戸について学ぶ。鎮信流歴代の宗家を知る。</p> <p>⑤上座、下座を理解し、家庭や実習先でもマナーに気を付けるようになる。</p> <p>言葉遣いに気を付けるようになる。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	亭主と客の心得などを習得し、先生や相手に対して心遣いができる。	授業中や授業の準備や片付け方時の態度	15%
確かな専門的知識や技能	濃茶席で使用する茶道具の名前を覚え、正しく使用できる。 正確な濃茶点前ができる。 道具を大切に扱うことができる。	実技試験。	60%
コミュニケーション能力	お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を身につけている。 日常生活に役立てている。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
課題解決能力	繰り返し練習し、自然な点前を身に付けることができた。	放課後の自主練習態度	10%
主体的に学ぶ力	茶道の歴史を学び、鎮信流について説明できる。	学習帳を毎週記入しているか。授業への参加意欲や授業態度	5%
合計			100%

補足事項

茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	風炉濃茶点前①	【禅語：和敬清寂】 【ワンポイント】 「礼儀作法・伝えたいTPO」 【授業内容】 ①風炉濃茶点前（見本・説明） ②出し服紗の畳み方確認・茶入の紐の結び ③茶入、仕覆の扱い方、茶入の清め方 ④礼法復習 （双手礼・爪甲礼・会釈・敬礼・最敬礼） ⑤席入り、退席の仕方再確認	茶室「不文軒」に来る時は白ソックスを持って来て下さい。履いてきません。
2回目	風炉濃茶点前②	【禅語：梨花一枝春】 【ワンポイント】 「冠・婚・葬・祭」 【授業内容】 風炉濃茶点前前半①	予習：濃茶点前の自主練習 復習：教科書、学習帳で茶道文化の意義の再確認
3回目	風炉濃茶点前③	【禅語：花看半開】 【ワンポイント】 「熨斗の知識」 【授業内容】 三種類の柄杓の扱い （切り柄杓・引き柄杓・止め柄杓） 風炉濃茶点前前半②	予習：濃茶点前の自主練習 復習：礼法、正しい靴の脱ぎ方
4回目	風炉濃茶点前④	【禅語：薫風自南来】 【ワンポイント】 「袱紗について」 【授業内容】 風炉濃茶点前前半③	予習：濃茶点前の自主練習 復習：茶道具と準備と片付けについて
5回目	風炉濃茶点前⑤	【禅語：悟無好悪】 【ワンポイント】 「衣替えについて」 【授業内容】 風炉濃茶点前後半①	予習：濃茶点前の自主練習 復習：箸の使い方、茶道具の名前、席入りの仕方
6回目	風炉濃茶点前⑥	【禅語：千里同風】 【ワンポイント】 「食事前に心がけること」 「器の扱い方」 【授業内容】 風炉濃茶点前後半②	予習：濃茶点前の自主練習 復習：茶道具について・片付け方

7回目	風炉濃茶点前⑦	【禅語：本来無一物】 【ワンポイント】 「嫌い箸について」 【授業内容】 風炉濃茶点前総復習①	予習：濃茶点前の自主練習 復習：敬語について、片付け方
8回目	風炉濃茶点前⑧	【禅語：無事】 【ワンポイント】 「五節句について」 【授業内容】 風炉濃茶点前総復習②	予習：濃茶点前の自主練習 復習：茶道具について
9回目	風炉濃茶点前⑨	【禅語：無心】 【ワンポイント】 「身だしなみチェックシート」 【授業内容】 風炉濃茶点前総復習③	予習：濃茶点前の自主練習 復習：「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）、禅語
10回目	風炉濃茶点前（内検）	【禅語：白珪尚可磨】 【ワンポイント】 「試験を受ける心構え」 （姿勢・位置・落ち着き） 【授業内容】 風炉濃茶点前（内検）	予習：濃茶点前の自主練習 復習：「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）、準備・片付け時の注意事項、茶花
11回目	風炉濃茶点前⑩	【禅語：萬法一如】 【ワンポイント】 「実技試験のチェックポイント」 【授業内容】 風炉濃茶点前練習	予習：濃茶点前の自主練習 復習：侘び茶、禁花
12回目	濃茶点前実技試験	【禅語：平常心是道】 実技試験のための全体説明 【授業内容】 ①濃茶点前確認（実技試験） 実技試験を受けたら、客点前をする。 終わった順に速やかに退席する。	予習：濃茶点前の自主練習 復習：点前の三要素、試験時に気を付ける点
13回目	茶会の流れと花寄せ	【禅語：王三昧】 【ワンポイント】 「禁花について」 【授業内容】 ①花寄せ ②ミニ茶会計画・練習	予習：濃茶点前の自主練習 復習：「武家茶」（古田織部・小堀遠州・片桐石州）、禅語

		③学習帳	
14回目	合同講義	合同講義 第4章 鎮信流の茶（教科書 P29～P33） 第5章 茶道における諸機能と茶道具について	予習：濃茶点前の自主練習 復習：今までの復習
15回目	班別ミニ茶会 点前確認 自己点検 アンケート	【禅語：一期一会】 【ワンポイント】 「夏を涼しく」 【授業内容】 ①班別ミニ茶会 ②道具片付け ③自己評価 ④アンケート記入 ⑤学習帳回収	予習：濃茶点前の自主練習 復習：学習帳のまとめ
科目（教職課程用）			
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等			
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。		
履修条件	茶道文化Ⅰ、Ⅱを履修していること		
履修上の注意	茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。 TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。 授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。		
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。		
備考・メッセージ	茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。 ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。 ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。 ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。 ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。 ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。 ⑥日本の礼法を学びましょう。 ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。 ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。		

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	必修	演習
担当教員				
安部直樹 嶋内麻佐子 萩原宏美				

授業概要	<p>①風炉濃茶点前を一人で出来る。炉濃茶点前を覚える。美味しい濃茶を練るようになる。</p> <p>②季節感豊かな茶花の種類を知る。正月の床飾りを学ぶ。法事の床飾りを学ぶ。</p> <p>③和室での歩き方を学ぶ。繰り返しにより自然な動きを身に付けることができる。着物の種類について学ぶ。</p> <p>④地域文化の継承に貢献する。茶道大会で自分の役割を果たす。自己の修養、自己の成長を学ぶ。</p> <p>⑤人や物を大切にする。おもてなしの心を学ぶ。授業最終時には、別棟の茶室（耳順亭）で茶会の流れを学ぶ。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	茶道文化で身に付けた茶の心を、学校や生活の中で役立て、相手の気持ちを理解できる。	授業の感想文やアンケート調査、自己点検など。	10%
確かな専門的知識や技能	季節に応じた茶室、茶道具のあしらいに気付くことができる。	筆記試験。	60%
コミュニケーション能力	茶道大会の運営に参加し、自分の役割は責任を持って果たすことができた。	茶道大会への参加意欲や授業態度	10%
課題解決能力	繰り返しの練習により、点前がスムーズに流れ、美味しいお茶を点てることできる。	授業態度や授業準備や片付けの態度、自主練習態度	15%
主体的に学ぶ力	茶道文化の授業を受けることにより、和室での自然な立ち居振る舞いができる。	教科書や学習帳で、予習や復習をし、講義内容の理解度。	5%
合計			100%
補足事項			

茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。

- ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。
- ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。
- ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。
- ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。
- ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。
- ⑥日本の礼法を学びましょう。
- ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。
- ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	茶室・路地・炭点前	【禅語：月白風清】 【ワンポイント】 「炭の力」 【授業内容】 ①炭点前 DVD ②炭の説明 ③炉濃茶置き合わせ確認 ④炉濃茶点前前半確認	茶室「不文軒」に来る時は白ソックスを持って来て下さい。履いてきません。 予習：教科書 P63～P69 風炉炭点前 復習：風炉の濃茶点前の自主練習を行う
2回目	炉濃茶点前披露	【禅語：水急不流月】 【ワンポイント】 「中秋の名月」 【授業内容】 炉濃茶点前前半復習 1 道具の片付け	予習・復習：炉の濃茶点前、風炉の点前の自主練習を行う
3回目	炉・風炉濃茶点前	【禅語：釣月耕雲】 【ワンポイント】 「和室の名称①」 【授業内容】 炉濃茶点前前半練習② 道具の片付け	予習・復習：炉の濃茶点前、風炉の点前の自主練習を行う
4回目	炉・風炉濃茶点前	【禅語：悠然見南山】 【ワンポイント】 「和室の名称②」 【授業内容】 炉濃茶点前後半練習① 道具の片付け	予習・復習：炉の濃茶点前、風炉の点前の自主練習を行う
5回目	炉・風炉濃茶点前	【禅語：独座大雄峰】	予習・復習：炉の濃茶点

		<p>【ワンポイント】 「二十四節気について」</p> <p>【授業内容】 炉濃茶点前後半練習②</p>	前、風炉の点前の自主練習を行う
6回目	立礼点前披露	<p>【禅語：直心是道場】</p> <p>【ワンポイント】 「雑節について」</p> <p>【授業内容】 立礼見本点前 立礼点前確認</p>	予習・復習：風炉薄茶点前練習を行う 炉の濃茶点前の自主練習を行う
7回目	立礼・炉・風炉濃茶点前・薄茶点前	<p>【禅語：教外別伝不立文字】</p> <p>【ワンポイント】 「祝日・休日について」(1月～6月)</p> <p>【授業内容】 立礼、炉濃茶点前練習1</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
8回目	立礼・炉・風炉濃茶点前・薄茶点前	<p>【禅語：古今無二路】</p> <p>【ワンポイント】 「祝日・休日について」(7月～12月)</p> <p>【授業内容】 立礼、炉濃茶点前練習2</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
9回目	茶道大会に向けての練習	<p>【禅語：守拙全天真】</p> <p>【ワンポイント】 「縁起物(達磨・鶴亀)」</p> <p>【授業内容】 茶道大会の水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ(3パートを20分ずつローテーション) 客点前：出し服紗の使い方・濃茶の飲み方・主菓子の頂き方 水屋：濃茶を練る。 接待：縁高や濃茶を客へ出す。</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
10回目	茶道大会に向けての練習	<p>【禅語：報恩謝徳】</p> <p>【ワンポイント】 「縁起物(松・竹・梅)」</p> <p>【授業内容】 茶道大会の道具説明 茶道大会当日の役割の練習に参加する</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う
11回目	茶道大会反省会・釜	<p>【禅語：門外有松風】</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う

	仕舞い	<p>【ワンポイント】 「正月飾りについて」</p> <p>【授業内容】 お別れの茶会の流れを冊子、映像で学ぶ 釜仕舞い 点て出し</p>	練習を行う
12回目	初釜	<p>【軸：高砂・松竹梅鶴亀】</p> <p>【授業内容】 初釜（濃茶点前） 点前拝見・主菓子の取り方、食べ方 濃茶の飲み方 初釜の道具組について説明を聞く 各班に分かれて新年の抱負を語る</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う。学習帳をまとめる。
13回目	松芳忌	<p>【ワンポイント】 「愛別離苦」</p> <p>【授業内容】 松芳忌、礼拝練習 経歴紹介（映像にて） 献茶 教職員、学生礼拝 講話</p>	予習・復習：点前の自主練習を行う。学習帳をまとめる。
14回目	学習のまとめ	<p>【禅語：一華開五葉】</p> <p>【ワンポイント】 茶道文化の意義・利休七則</p> <p>【授業内容】 筆記試験について 薄茶、濃茶点前練習・学習帳まとめ 自己点検・アンケート・学習帳</p>	予習・復習：教科書、学習帳で、今までの復習をする。 点前は薄茶、濃茶の自主練習を行う。
15回目	卒業記念茶会（お別れの茶会）	<p>【禅語：白珪尚可磨】</p> <p>【ワンポイント】</p> <p>【授業内容】 お別れの茶会全体説明（松芳庵にて） ①茶会の流れ（寄り付き⇒外待合⇒蹲踞⇒躡り口） ②茶席の客体験（主菓子・抹茶） ③点前練習、点て出し 終わりの挨拶</p>	予習・復習：学習帳のまとめとお別れの茶会の冊子を読み直しておく。

		教員代表挨拶・学生代表挨拶	
16回目	定期試験		
科目（教職課程用）			
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等			
教科書・参考書	<p>テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」</p> <p>テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。</p>		
履修条件	茶道文化Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを履修していること		
履修上の注意	<p>茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。</p> <p>TPOを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。</p> <p>毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい。</p> <p>授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。</p>		
オフィスアワー	<p>茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。</p> <p>空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。</p>		
備考・メッセージ	<p>茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。</p> <p>①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。</p> <p>②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。</p> <p>③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。</p> <p>④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。</p> <p>⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。</p> <p>⑥日本の礼法を学びましょう。</p> <p>⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。</p> <p>⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。</p>		

講義科目名称：地域と人々	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
集中	1年	2単位	必修	演習
担当教員				
中野 明人				

授業概要	地域で活躍できる人材になるためには、多種多様な人とコミュニケーションする能力が求められる。本授業では、学内外での地域活動や交流を通して、コミュニケーション能力の向上や多様性理解力を身につける。それぞれのコースの特性を生かした地域活動にとどまらず、4つのコースがコラボレートした交流を、企画から運営、振り返りという一連の流れの中で行うことで、題基礎力(課題発見力・計画立案力・実践力)も身につける。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	多様な人とコミュニケーションができるようになることを目標とする。	・プレゼンテーション	30%
課題解決能力	それぞれの活動を通して、問題点(課題)を発見し、それを解決できる方法を提案できるようになることを目標とする。	・プレゼンテーション	40%
主体的に学ぶ力	積極的、能動的に参加することができることを目標とする。	・レポート	30%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業では、レポート提出 80%、授業への参加・態度 15%の割合で評価する。 ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	① この授業の目的や到達目標について説明する。 ② これまでの地域活動について説明する。	予習:シラバスを読む。 復習:参加したい地域活動を決定する。
2回目	地域活動 1-1	① 参加したい地域活動を選び、グループを組む。 ② グループ内の役割を決める。	予習:役割としてどんな役割があるか考える。 復習:決まったことをきろくとしてまとめる。
3回目	地域活動 1-2	① 自分たちが取り組む活動のテーマと目標を決める。 ② 細かく計画を立て、予算が必要なものについては予算化する。	予習:あらかじめお金がかかりそうなものを検討する。 復習:予算書を作り上げる。
4回目	地域活動 1-3	① 実際に活動を行う。 ② 活動を記録する。	予習:実施前に再度計画を振り返る。 復習:写真などを入れた活動記録を作る。
5回目	地域活動 1-4	① 活動を振り返り、うまくいったところと改善すべき点についてまとめる。 ② 到達目標に対する自己評価を行う。	予習:これまでの一連の流れを振り返る。 復習:成果と課題をまとめる。
6回目	地域活動 2-1	① 参加したい地域活動を選び、グループを組む。 ② グループ内の役割を決める。	予習:役割としてどんな役割があるか考える。 復習:決まったことをきろくとしてまとめる。
7回目	地域活動 2-2	① 自分たちが取り組む活動のテーマと目標を決める。 ② 細かく計画を立て、予算が必要なものについては予算化する。	予習:あらかじめお金がかかりそうなものを検討する。 復習:予算書を作り上げる。
8回目	地域活動 2-3	① 実際に活動を行う。 ② 活動を記録する。	予習:実施前に再度計画を振り返る。 復習:写真などを入れた活動記録を作る。
9回目	地域活動 2-4	① 活動を振り返り、うまくいったところと改善すべき点についてまとめる。 ② 到達目標に対する自己評価を行う。	予習:これまでの一連の流れを振り返る。 復習:成果と課題をまとめる。

		う。	
10 回目	地域活動 3-1	① 参加したい地域活動を選び、グループを組む。 ② グループ内の役割を決める。	予習：役割としてどんな役割があるか考える。 復習：決まったことをきろくとしてまとめる。
11 回目	地域活動 3-2	① 自分たちが取り組む活動のテーマと目標を決める。 ② 細かく計画を立て、予算が必要なものについては予算化する。	予習：あらかじめお金がかかりそうなものを検討する。 復習：予算書を作り上げる。
12 回目	地域活動 3-3	① 実際に活動を行う。 ② 活動を記録する。	予習：実施前に再度計画を振り返る。 復習：写真などを入れた活動記録を作る。
13 回目	地域活動 3-4	① 活動を振り返り、うまくいったところと改善すべき点についてまとめる。 ② 到達目標に対する自己評価を行う。	予習：これまでの一連の流れを振り返る。 復習：成果と課題をまとめる。
14 回目	まとめ	それぞれの地域活動で何を成果として身につけたのかをまとめる。	予習：最も製菓として感じられることをまとめる。 復習：プレゼンテーションを作成し、グループ内で練習する。
15 回目	成果報告	成果をプレゼンテーションする。	予習：時間内にプレゼンテーションできるように再度調整する。
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	特になし
履修条件	必ず、地域活動に 3 回参加すること。
履修上の注意	
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。
備考・メッセージ	多様な人との交流は視野を広げ、コミュニケーション能力を高めます。やる

なら楽しんで、自分たちの得意なことを道具にして、積極的に活動しましょう。自分の得意な分野で活躍してください。

講義科目名称：地域と職業	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期（食物栄養） 4 Q（製菓・介護福祉・国際コミュニケーション）	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
中野 明人				

授業概要	<p>地域で働くための知識を幅広い角度から学ぶ。長崎県や佐世保市の地理や歴史文化、産業に関する基本を学び、地域の職業の実態や、地域にどのような企業(職業)があるのか、について学ぶ。また、地域を支える人材になるためにはどのような能力(知識や技能)が求められるのか、について地域の企業人を講師に迎え学ぶ。学外での学びとして、長崎県や佐世保市が主催する合同企業説明会や面談会に参加し、地域の職業理解を深める。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	地域の職業（企業）の実態を知り、地域を支える人材になるための能力(知識や技能)を身につけ活用することができることを目標とする。	・レポート提出	40%
コミュニケーション能力	地域の職業人や行政職員とコミュニケーションを取り、コミュニケーション能力の向上や多様性理解力を身につけ活用することができることを目標とする。	・レポート提出	40%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	自分自身のキャリアをデザインする上で必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			

- ・本授業では、レポート課題 80%、授業への参加・態度 20%の割合で評価する。
- ・授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	① 就職活動におけるキャリアプランニングについて説明する。 ② 今年の就職戦線について新聞などを通して説明する。 ③ 今取り組むべきことについて説明する。	予習:シラバスを読んでくる。
2回目	就職課を活用しよう	① 就職課について(利用方法)説明する。 ② 社会が求める3つの能力と12の能力要素について説明する。 ③ 就職活動を始めるにあたり、さまざまな事前調査を行う。	予習:新聞などで就職活動に関する情報を集める。 復習:今やるべきことをまとめる。
3回目	自分をプレゼンする ①	① 紳士服会社様を招き、就活や社会人としてふさわしい服装について説明する。	予習:就活スーツについてインターネットや新聞のチラシで調べる。 復習:社会が求める能力についてまとめる。
4回目	Nagasaki しごとみらい博参加①	① 合同企業説明会に参加する。 ② 最低3社について調べてまとめる。	予習:インターネットで参加企業をしらべる。 復習:就活に求められるスーツの着こなしについてまとめる。
5回目	Nagasaki しごとみらい博参加①	〃	〃
6回目	Nagasaki しごとみらい博参加①	〃	〃
7回目	ハローワークを利用しよう	① ハローワークを招いて、今の就活の現状について説明する。 ② ハローワークの利用方法について説明する。	予習:ハローワークがどこにあるのか、どんな業務を行うか調べる。 復習:合同企業説明で一番収穫だと思ったことをまとめる。
8回目	自分をプレゼンする ②	① 化粧品会社様を招き、就活や社会人としてふさわしいメイクについて説明する。 ② 実際に体験する。	予習:就活メイクについて調べる。 復習:ハローワークについてまとめる。
9回目	フレッシュワークを利用する①	① フレッシュワークの利用の仕方について説明する。	予習:フレッシュワークがどこにあり、どんな業務を行うか調

			べる。 復習：自分の就活メイクのポイントをまとめる。
10回目	公務員について学ぶ ①	① 警察の職員を招き、警察官の業務や役割、採用試験について説明する。	予習：警察の業務について調べておく。 復習：フレッシュワーク利用上大事な点についてまとめる。
11回目	「企業との交流会」	① 佐世保の企業・事業所を招き、企業説明会を体験する。	予習：参加企業・事業所に対する質問をまとめる。 復習：公務員試験についてまとめる。
12回目	公務員について学ぶ ②	① 自衛隊職員を招き、業務や役割、採用試験について説明する。	予習：自衛隊について調べる。 復習：一般常識試験について調べる。
13回目	フレッシュワークを利用する②	② 自己PRや志望動機の書き方の基本について説明する。 ③ 実際に書いてみる。	予習：自己PRをまとめる。 復習：公務員試験対策についてまとめる。
14回目	働くための労働法規について	① 労働基準法について説明する。 ② 労働安全衛生法について説明する。 ③ 男女雇用機会均等法について説明する。 ④ 実例を通してについて説明する。	予習：ブラックアルバイトについて調べる。 復習：志望動機を書く。
15回目	まとめ	① 自分のキャリア計画をまとめる。 ② 20年後、30年後のプランをまとめる	予習：入学時に書いた自分の夢（目標）を読み返す。 復習：労働契約についてまとめる。
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	特に指定はしません。 毎回必要な資料を配布します。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。

備考・メッセージ

2年生では、具体的な進路選択として就職活動や留学・編入試験が始まります。しっかりと自分のキャリアを卒業後20年、30年後もイメージできる授業にしたいと思います。

講義科目名称：基礎化学	授業コード：52111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	身の回りで起こる事象は化学反応に基づくものが多く、日々の生活を安全かつ快適に過ごすには化学の知識が必要となる場面もある。今後、化学を基礎とする科目を学習する第一歩としてだけでなく、生活のあらゆる現象を化学的な視点からとらえるようになることを目標とする。具体的には、原子の構造、化学結合、物質の量、酸と塩基、酸化還元反応、有機化学を理解する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 原子の構造、化学結合、物質の量、酸と塩基、酸化還元反応、有機化学を理解し、説明できる 濃度計算や化学反応に関わる計算ができる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 身の回りの事象に興味を持ち、その仕組みについて化学的に考えることができる。 	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	授業の進め方等のオリエンテーション 身近な生化学を紹介する	予習：シラバスを読んでおく
2回目	原子の構造	物質は何からできているのか。 原子の構造を理解する。	予習：教科書の第2章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
3回目	分子と化学結合	全校で学んだ原子がどのように結合して物質を構成しているのか理解する。	予習：教科書の第3章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
4回目	物質の量①	科学における数字のルールについて理解する。 原子量、分子量とその求め方について理解する。	予習：教科書の第1章と第4章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
5回目	物質の量②	全校の内容について問題を解きながら理解を深める。	予習：教科書の第4章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
6回目	化学反応の量的関係①	化学反応によって物質の量がどう変化するのかを理解する。	予習：教科書の第5章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
7回目	化学反応の量的関係②	濃度について理解する。	予習：教科書の第5章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
8回目	まとめ①	2～7回目までの内容の小テストを行う。	予習：2～7回目までの内容を復習しておく 復習：理解できていなかったところをもう一度復習する
9回目	酸と塩基①	酸と塩基の定義と性質について理解する。	予習：教科書の第6章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
10回目	酸と塩基②	中和反応、pHについて理解する。	予習：教科書の第6章を読んでおく

			復習：授業内容を自分でまとめる
11回目	酸化・還元①	酸化と還元の定義について理解する。	予習：教科書の第7章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
12回目	酸化・還元②	酸化数、酸化還元滴定について理解する。	予習：教科書の第7章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
13回目	有機化合物①	有機化合物の定義と性質について理解する。	予習：教科書の第10章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
14回目	有機化合物②	食品中の有機化合物について理解する。	予習：教科書の第11章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる
15回目	まとめ②	9～14回目までの内容の小テストを行う。	予習：9～14回目までの内容を復習しておく 復習：理解できていなかったところをもう一度復習する
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教養基礎シリーズ まるわかり！基礎化学（南山堂）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：生化学実習	授業コード：53111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	栄養学を学ぶ上で必要な化学の知識について、自ら実験することで理解を深める。また、1年次後期以降に開講される実験系実習で用いられる器具の特徴と使用法、実験手法およびレポート作成方法を修得することを目標とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 原子量、物質量、濃度、酸と塩基、酸化還元の原理について説明できる 実験器具を正しく取り扱うことができる 実験結果を整理し、レポートを書くことができる 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 実験結果と理論値や予測値とを比較し、評価し、考察することができる 	レポート	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 実習での基本的な実験を踏まえ、より専門的な理論に興味を持ち、自発的な学習ができる 	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習の進め方、心構え、準備するもの等を理解する ・ 実験室での注意事項を理解する 	予習：シラバスを読んでおく
2回目	実験器具の扱い方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 器具の種類と使用法を理解する 	予習：実習書を読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
3回目	実験器具の扱い方②・実験ノートの取り方	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電子天秤の扱い方を理解する ・ 実験ノートの取り方と実験器具の使用法について、実際に作業をしながら身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
4回目	レポートの書き方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第3回の作業と実験ノートをもとにレポートを作成しながら、その書き方を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
5回目	溶液の作り方①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原子量、分子量、物質質量、濃度について振り返る ・ 濃度計算の方法を復習する 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
6回目	溶液の作り方②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際に目的の濃度の溶液を作成しながら、濃度計算、実験器具の扱い方を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
7回目	中和滴定①	<ul style="list-style-type: none"> ・ シュウ酸で水酸化ナトリウムを評定し、中和滴定の原理を理解し、手法を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
8回目	中和滴定②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第7回で濃度を用いた水酸化ナトリウムを用いて、塩酸の濃度を評定する 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
9回目	レポートの書き方②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第7回・8回の中和滴定のレポートを作成しながら、その書き方を身につける 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
10回目	酸化還元滴定①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 酸化と還元を振り返る 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
11回目	酸化還元滴定②	<ul style="list-style-type: none"> ・ シュウ酸を用いた過マンガン酸カリウムを評定する 	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる

			る
12回目	レポートの書き方 ③	・ 第10回・11回の酸化還元滴定のレポートを作成しながら、その書き方を身につける	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
13回目	器具の使い方③	・ pHメーターの原理と使い方を身につける	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
14回目	緩衝液	・ 実際に緩衝液に酸や塩基を混ぜてpHを測ることで、緩衝液の原理について理解する	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく
15回目	レポートの書き方 ④	・ 第14回の緩衝液のレポートを作成しながら、その書き方を身につける	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教養基礎シリーズ まるわかり！基礎化学（南山堂）（「基礎化学」の授業で使用したもの）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：心理学	授業コード：12121
英文科目名称：Psychology	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期（食物栄養）	2年	2単位	選択	講義
前期（製菓）	1年			
7ndQ・8ndQ（国際コミュニケーション）	2年			
担当教員				
中野明人				

授業概要	この授業は、心理学の様々な考え方を学ぶことで心豊かな人間力を身につけることを目的として行われる。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	<ul style="list-style-type: none"> 自己理解や他者理解を深め、客観的に自分をみつめることができる。 様々な人間関係について理解し、自律的に行動できる。 	・レポート（毎回授業に行う Web 報告を期限内に提出する）	80%
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・毎回、講義内容を踏まえて自分の考えをまとめる説明することができる。	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、授業後アンケート 80%、授業への参加・態度 20%の割合で評価する。 授業後に行うコミュニケーションシート以外にも、「Merry」での質問も大いに歓迎します。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ガイダンス	・この授業の目的や到達目標について説明する。	予習：シラバスを読み込んでおく

		・心理学の歴史について説明する。	
2回目	自分について知ろう	性格って何？エゴグラムを使って自分の行動特徴について知る。	予習：「エゴグラム」の用語を調べておく。 復習：前回のプリントを読みかえし、ポイントを確認する。
3回目	人とうまくつきあうために①	① 第一印象の大切さについて説明する。 ② 人と親密になるための方法を説明する。 ③ 自分と似た人違う人、について説明する。	予習：自分の第一印象について周囲に聞いておく 復習：自分の行動特徴を再確認する。
4回目	人とうまくつきあうために②	① 「対人魅力」について説明する。 ② なぜ人付き合いで疲れるのか、についてその理由について説明する。 ③ 過剰適応について説明する。	予習：対人魅力という言葉の意味を調べておく。 復習：自分の第一印象を確認し、望ましい自分のイメージを持つ。
5回目	集団の心理学①	① 社会的な手抜きについて説明する ② 座る場所と対人関係について説明する ③ アイヒマンの実験について説明する	予習：社会的な手抜きという言葉を探る 復習：過剰適応を防ぐには何が大切かを確認する。
6回目	集団の心理②	① 集団的葛藤について説明する ② ネットと人間関係について説明する ③ 群集心理について説明する	予習：群集心理という言葉について説明する 復習：社会的な手抜きを防ぐには何が大切かまとめておく
7回目	コミュニケーションスキル	① アサーションについて説明する。 ② 説得の心理について説明する。 ③ 心の知能指数（EQ）について説明する。	予習：アサーションという言葉を探る。 復習：ネットとの関わりで注意すべき点をまとめる。
8回目	セルフカウンセリング①	① コラージュ療法について説明し、体験してみる。	予習：コラージュという言葉を探る。 復習：EQ を高める方法をまとめる
9回目	愛着の心理学	① アタッチメントについて説明する。 ② 人間関係のクセとアタッチメントについて説明する	予習：アタッチメントという言葉を探る 復習：様々なコラージュについて振り返る
10回目	家族関係の心理学	① 家族（親子、夫婦）間のコミュニケーションについて説明する。 ② 家族間の欲求について説明する。	予習：自分の親子関係について振り返りまとめる。 復習：自分の人間関係のクセを確認する

11 回目	恋愛の心理学①	① 愛の三角理論について説明する。 ② 好意と愛情の違いについて説明する。 ③ 恋愛における対人魅力について説明する。	予習：第 4 回の授業で学んだ対人魅力を読み返す。 復習：身近な例を通して王位と愛情の違いを考える。
12 回目	恋愛の心理学②	① 類似性、相補性について説明する。 ② 自己開示について説明する。	予習：自己開示という言葉について調べる。 復習：自分自身の自己開示についてまとめる。
13 回目	困っている人の心理	① 依存症について説明する。 ② 摂食障害について説明する。 ③ アダルトチルドレンについて説明する。	予習：依存症について調べる 復習：依存症にならないための方法についてまとめる。
14 回目	困った人の心理	① 犯罪や非行の心理について説明する。 ② ストーカーの心理について説明する。	予習：最近の犯罪について調べておく 復習：ストーカーへの対処法についてまとめる。
15 回目	セルフカウンセリング	① ロールレタリングについて説明する ② 体験する。	予習：ロールレタリングという言葉について調べる。 復習：自分でできるストレス解消についてまとめる。
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントを適宜配布する。
履修条件	
履修上の注意	授業には積極的に参加し、授業終了後に実施するアンケートに必ず返答してください。
オフィスアワー	木曜日の放課後をオフィスアワーとして設定しています。事前に予約を取って研究室を訪問してくださいと助かります。また、水曜日以外の昼休みもオフィスアワーとして利用できますので、ぜひ質問にきてください。
備考・メッセージ	心理学は比較的関心を持ってもらいやすい科目ですが、自分自身をより知るためにも積極的に受講して欲しいと思います。毎回ちょっとした心理テストも行いますが、よりよい自分の方向性を見つけるヒントになればうれしいです。

講義科目名称：ビジネスマナー	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	選択	演習
担当教員				
梶谷 良子				

授業概要	心地よい人間関係を築いていくためのマナーを身につける。社会人として必要なビジネスマナー、日常マナーを学ぶことで相手を尊重し、敬意をもって人と接するための『気配り』『気働き』『心くばり』の自覚を促す。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・良識を持ち、相手に対する思いやりの心（気持）を素直に表現することができる	筆記試験 実技試験	75% 20%
確かな専門的知識や技能	・社交儀礼の業務について理解し活用できる ・接遇用語を理解し活用できる		
コミュニケーション能力	・さまざまな価値観の人と共に生きていく（仕事をする）上で必要とされるコミュニケーション力を身につけることができる ・人間関係の対処について理解できる		
課題解決能力	・顧客心理を理解し、能力を発揮できる		
主体的に学ぶ力	・ビジネスマナーを身につけることが、社会人として相手から信頼され、仕事を円滑に進められることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	講義の進め方、心構えについて説明する	予習：マナーテキストブック全体に目を通す 復習：次回の学習ページ（P.25）を確認する
2回目	人間関係は挨拶から	挨拶の持つ意味、心地よい人間関係をつくる方法を理解する	予習：人間関係について考えてみる 復習：マナーテキストブック（P.25）を読み直す
3回目	美しい立ち居振る舞い	笑顔の演出、好感の持てる挨拶のしかたを説明する	予習：笑顔の必要性について考える 復習：講義内容を確認する
4回目	身だしなみについて	身だしなみで誠実度が見抜かれることを説明する	予習：身だしなみについて考えてみる 復習：自分自身の身だしなみチェックをする
5回目	来客応対	来客の先導・ドアの開閉・席次について説明する	予習：マナーテキストブック（P40.P41.P43）に目を通す 復習：講義内容を確認する
6回目	和室でのマナー	訪問とおもてなしのマナー・座布団のマナー・和室の席次について説明する	予習：マナーテキストブック（P1.P2.P3.P4）を読む 復習：講義内容を確認する
7回目	招待状の返事の書き方	招待状の出席・欠席の返事の書き方のマナーを説明する	予習：マナーテキストブック（P5.P6）を読む 復習：返信ハガキの書き方を練習してみる
8回目	冠婚葬祭のマナー	慶弔の服装・祝儀・不祝儀袋の書き方を説明する	予習：マナーテキストブック（P7.P8.P12.P13）を読む 復習：祝儀、不祝儀袋の書き方を練習してみる
9回目	冠婚葬祭のマナー	贈り物のマナー、お見舞いのマナー、賀寿祝いについて説明する	予習：マナーテキストブック（P16.P17.P21.P22）を読

			む 復習：講義内容を確認する
10 回目	言葉遣い	正しい敬語の遣い方を説明する	予習：マナーテキストブック (P52) を読む 復習：配布プリントを読み返す
11 回目	言葉遣い	ビジネスの言葉遣い・接遇用語の説明	予習：マナーテキストブック (P53) を読む 復習：配布プリントを読み返す
12 回目	電話応対	ビジネスでの電話応対の重要性について説明する	予習：マナーテキストブック (P46.P47.P48.P49) を読む 復習：講義内容の確認
13 回目	電話応対	(I) 基礎編 ロールプレイング	予習：マナーテキストブック (P50) を読む 復習：基礎編を練習する
14 回目	電話応対	(II) 応用編 ロールプレイング	予習：マナーテキストブック (P51) 復習：応用編の練習をする
15 回目	講義の振り返り (総まとめ)	これまでの講義内容を振り返る・丁寧な挨拶の実技	予習：マナーテキストブック全体を読み返す 復習：いつでも丁寧な挨拶が出来るように練習する
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	『センスアップマナーテキスト』 ソシアル淳心
履修条件	
履修上の注意	原則としてビジネスマナーに相応した身だしなみ（制服又はスーツ）・髪型をきちんと整えて講義に出席すること（スリッパ不可）
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：文書資料講読	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小嶋 栄子 (日本人クラス)				

授業概要	<p>介護の現場では高いコミュニケーション能力に基づく円滑な対人関係の構築が重要であり、そのためのツールの一つとして「日本語の読み書き」の能力は必須である。本講義では、毎回日本語一般常識に関するドリルを行い、さらに学生の興味ある話題や課題に関する文書を読みながら、①基本的な漢字や語彙を身につけ、②さまざまな文章の内容をつかんで要約できたり、③自分の考えを文章にまとめたりできる、という個々の実践的な目標を通じて、日本語の総合力を高めていくことにする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・読解した内容を要約して、それを自分の言葉で表現（話す・書く）し、介護実習の場で活かすことができる。 ・適切な表現法を学び、それを用いて自分の考えや主張を作文し、介護実習日誌に活かすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 ・作文と小論文 	<p>60%</p> <p>15%</p>
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまな文章の中で用いられている語句の適切な意味を理解し、介護実習の場で活かすことができる。 ・文章に書かれている内容を理解し、著者の考えまたは主張を正しく把握することを通じて、介護実習日誌に活かす言葉できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作文と小論文 	15%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・介護のさまざまな場で使えるように、自分でドリルを解いて、漢字や言葉使い等に関する一般常識を身につけるための学習ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・積極的に辞書（電子辞書等でも可）を活用する。 ・授業への参加・態度 	10%

合計	100%
補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは使わず毎回プリントと資料を配布するので、それらをきちんと整理しておくこと。 ・授業中の作業（小論文・作文・ドリル）は、必ず当該授業中に提出あるいは終わらせること。 	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	授業に関するオリエンテーション	授業の進め方の説明と日本語プレースメントテスト①	復習：プレースメントテストでできなかった部分の見直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
2回目	エッセイなどの短文の読み方1	語句の意味やその適切な使い方を学ぶ。ドリル1	復習：配布プリントの読み直しとドリル1でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
3回目	エッセイなどの短文の読み方2	文章の内容を理解し著者の考えを把握する。ドリル2	復習：配布プリントの読み直しとドリル2でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
4回目	エッセイなどの短文の読み方3	把握した著者の考えを要約して文章にする（1）。ドリル3	復習：配布プリントの読み直しとドリル3でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
5回目	エッセイなどの短文の読み方4	把握した著者の考えを要約して文章にする（2）。ドリル4	復習：配布プリントの読み直しとドリル4でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
6回目	エッセイなどの短文の読み方5	学んだ表現法をもとにエッセイ風の文章を書いてみる。ドリル5	復習：配布プリントの読み直しとドリル5でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。

7回目	説明文などの短文の読み方1	語句の意味やその適切な使い方を学ぶ。ドリル6	復習：配布プリントの読み直しとドリル6でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
8回目	説明文などの短文の読み方2	文章の内容を理解し著者の主張を把握する。ドリル7	復習：配布プリントの読み直しとドリル7でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
9回目	説明文などの短文の読み方3	把握した著者の主張を要約して文章にする(1)。ドリル8	復習：配布プリントの読み直しとドリル8でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
10回目	説明文などの短文の読み方4	把握した著者の主張を要約して文章にする(2)。ドリル9	復習：配布プリントの読み直しとドリル9でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
11回目	説明文などの短文の読み方5	学んだ表現法をもとに自分の主張を述べる文章を書いてみる。ドリル10	復習：配布プリントの読み直しとドリル10でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
12回目	エッセイなどの長文の読み方1	文章の内容を理解し著者の考えを把握する。ドリル11	復習：配布プリントの読み直しとドリル11でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
13回目	エッセイなどの長文の読み方2	把握した著者の考えを要約して文章にする。ドリル12	復習：配布プリントの読み直しとドリル12でできなかった問題のやり直し 予習：次回用配布プリントを読んでおく。
14回目	説明文などの長文の読み方1	文章の内容を理解し著者の主張を把握する。ドリル13	復習：配布プリントの読み直しとドリル13でできなかった問題のやり直し

			予習：次回用配布プリントを読んでおく。
15 回目	説明文などの長文の読み方2	把握した著者の主張を要約して文章にする。日本語プレースメントテスト②	復習：配布プリントの読み直しとプレースメントテストでできなかった問題のやり直し 予習：定期試験の準備
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキストは使用せず、毎回プリントを配布する。参考書は随時授業で紹介する。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	毎週水曜日 16:30-18:00
備考・メッセージ	主体的な授業への参加と活発な質問を期待します。

講義科目名称：福祉文化	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2	選択	講義
担当教員				
藤島法仁				

授業概要	福祉文化の開発と課題について理解を深める。本講義では、①コミュニティについて説明できる、②コミュニティづくりと福祉文化の関係を説明できる、③生活に根付いた福祉文化について説明できる、④福祉教育の現状と課題を理解できる、⑤福祉文化の課題について理解できることを目標とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・コミュニティについて説明できる。 ・コミュニティづくりと福祉文化の関係を説明できる。 ・生活に根付いた福祉文化について説明できる。 ・福祉教育の現状と課題を理解できる。 	定期試験	60%
コミュニケーション能力	グループ内で議論し、福祉教育の現状と課題を理解できる。	グループディスカッション	15%
課題解決能力	福祉文化の課題についてレポートをまとめることができる。	レポート	20%
主体的に学ぶ力	福祉文化の課題を理解し積極的な学習ができる。	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
本授業では、定期試験 60%、グループディスカッション 15%、レポート 20%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	コミュニティづくりと福祉文化の融合について説明する。	予習：コミュニティづくりと福祉文化の関係を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
2回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	コミュニティづくりと福祉文化の関係について説明する。	予習：コミュニティづくりの必要条件を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
3回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	コミュニティづくりの必要条件について説明する。	予習：コミュニティの定義を調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
4回目	新しいコミュニティづくりと福祉文化	レポート① コミュニティと、コミュニティと福祉文化の関係についてレポートをまとめる。	予習：個別支援の限界と地域支援を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
5回目	生活に根付いた福祉文化	個別支援の限界と地域支援について説明する。	予習：地域包括ケアシステムについて調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
6回目	生活に根付いた福祉文化	地域包括ケアシステムについて説明する。	予習：限界集落を再生させる地域コミュニティを読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
7回目	生活に根付いた福祉文化	限界集落を再生させる地域コミュニティについて説明する。	予習：限界集落を再生するエネルギー源と福祉文化を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
8回目	生活に根付いた福祉文化	限界集落を再生するエネルギー源と福祉文化について説明する。	予習：文化の定義を調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。

9回目	生活に根付いた福祉文化	レポート② 生活に根付いた福祉文化についてレポートをまとめる。	予習：子どもの福祉文化の現状を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
10回目	人々の生活と福祉文化	子どもの福祉文化の現状について説明する。	予習：子どもの福祉文化に必要なことを読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
11回目	人々の生活と福祉文化	子どもの福祉文化に必要なことを説明する。	予習：福祉教育の定義について調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
12回目	福祉教育	福祉教育の定義について説明する。	予習：福祉教育と福祉文化の関係を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
13回目	福祉教育	福祉教育と福祉文化の関係について説明する。	予習：市民性創造のための福祉教育と福祉文化を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
14回目	福祉教育	市民性創造のための福祉教育と福祉文化について説明する。	予習：配布したプリントを整理しておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
15回目	まとめ	振り返りを行う。	
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書『新しい地域づくりと福祉文化』（明石書店）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水・木の5限目。

備考・メッセージ	
----------	--

講義科目名称：コンピュータ演習 I（栄養士）	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	<p>①パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングを習得する。</p> <p>②インターネットを活用した情報収集や、セキュリティ対策を身につける。</p> <p>③Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成が行えるよう、基本操作を学習する。</p> <p>④Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成を学習する。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングができる ・Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成ができる ・Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・10分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	<p>10%</p> <p>40%</p> <p>40%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決力	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットを使った情報を参考資料とし、自分の言葉でまとめることができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート提出 	10%
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、タイピング測定 10%、Word 課題提出 40%、Excel 課題提出 40%、インターネットによる情報収集課題レポート 10%の割合で評価する。</p> <p>レポートや課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	学籍番号でのログイン ネットワークドライブへのアクセス フォルダ作成 Google アカウントの作成 ファイルの移動とコピー（課題提出の方法）	復習：ネットワークドライブへのアクセス方法の手順まとめ
2 回目	パソコン基礎	Google ドライブの活用 G-Mail の活用 正しいメール文章の作成、送信	復習：Google ドライブおよび G-Mail の日常活用
3 回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（五十音・拗音・促音）	復習：正しい指の位置の練習、キーボードを見ないで入力する練習、母音の克服
4 回目	Word 基礎 (2)	文字入力（カタカナ・アルファベット・漢字変換） 入力テクニック（変換の訂正・入力ミスの訂正・文節長さの変更）	復習：テキストを見ながら入力テクニックの理解
5 回目	Word 基礎 (3)	10 分入力測定 ビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定、拡張書式設定）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
6 回目	Word 基礎 (4)	10 分入力測定 表枠作成（表の挿入、列の分割・結合）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
7 回目	Word 基礎 (5)	10 分入力測定 表枠作成（表のデザインとレイアウト）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
8 回目	Word 基礎 (6)	10 分入力測定 課題作成（ビジネス文書作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
9 回目	インターネット活用	インターネットを活用した情報収集 データのダウンロード 情報セキュリティ	復習：インターネットの正しい検索やデータダウンロードの日常活用
10 回目	Excel 基礎 (1)	Excel の基本操作（ワークシートの操作・データ入力の基礎・オートフィル）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
11 回目	Excel 基礎 (2)	Excel の基本操作（セルの書式設定） 計算式の組み立て（加減乗除）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
12 回目	Excel 基礎 (3)	基本関数（合計、平均、カウント、最大、最小）	復習：テキストを見ながら、基本関数を理解

		印刷設定（ページ設定）	
13 回目	Excel 基礎（4）	課題作成（表計算）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
14 回目	Excel 基礎（5）	グラフ作成（棒グラフ、折れ線グラフ、円グラフ）	復習：テキストを見ながらグラフの理解
15 回目	Excel 基礎（6）	課題作成（グラフ）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：コンピュータ演習 I（テキスト代：1,000 円）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	Word や Excel の一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。製菓コースの特性から、Word では写真や図形の加工、Excel では表の作成と売上げ計算に使われる計算式やオートフィルの活用など、基礎的な操作方法を身に付けます。PowerPoint は見本を基に資料作成のための操作方法を身に付けます。また、毎時間、授業の最初にタイピング練習を 10 分間行い、印刷してもらいます。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・文字入力の手速と正確さを習得する ・Word、Excel、PowerPoint の印刷までの基本的な操作ができる ・社内外の実務文書の作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・表やグラフから得られる情報を収集、結果を考察し解決に導く。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	40%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出(毎回の 10 分間タイピング含む) 	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式(データもしくは印刷物)での提出とする。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
------	-----	-------	-------

1回目	パソコンの基礎知識（1）	パソコンの基本操作（マウス・キーボード・画面操作）、大学内でのファイル保存先設定、フォルダ作成、タイピング練習	パソコンの基本操作であるマウス・キーボード操作を習得し、今後の学習に備える
2回目	パソコンの基礎知識（2）	文章入力（ひらがな・ローマ字・漢字変換・単語入力・長文入力）	文章入力を習得し、今後の学習に備える
3回目	Word 基礎（1）	Word 基本操作（画面構成・範囲選択・コピー貼付・ページ設定）	文書作成にあたる基本操作として、範囲選択・コピー貼付を、テキストを見ながら復習を行う
4回目	Word 基礎（2）	Word によるビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定）	中央揃えやインデントなどの文字配置や飾りつけの練習を行う
5回目	Word 基礎（3）	Word によるビジネス文書の作成演習	中央揃えやインデントなどの文字配置や飾りつけの練習を行う
6回目	Word 基礎（4）	Word による表枠作成（表の挿入、列の分割・結合）	表挿入や編集を行うボタンの位置および完成例をもとにした表枠の練習課題を行う
7回目	Word 基礎（5）	Word による表枠作成（罫線の装飾）	完成例をもとにした表枠の練習課題を行う
8回目	Word 基礎のまとめ	課題作成（ビジネス社外文書）	ビジネス社外文書を完成させ、印刷し提出を行う
9回目	情報モラル（1）	インターネット社会のルール・マナー、著作権の保護、情報検索方法	インターネットを活用する際に危険な行為を再度認識し、ネット活用を行う
10回目	情報モラル（2）	個人情報ファイルの保護（パスワード設定・暗号化）	課題問題に解答し、提出を行う
11回目	Excel 基礎（1）	Excel の基本操作（表計算の基本用語と概念、画面構成、データ入力の基礎、オートフィル）	効率の良い範囲選択や自動入力など、テキストを見直して例題を解く
12回目	Excel 基礎（2）	計算式（加減乗除）、関数（合計・平均・本日の日付）	計算式の作成と関数の使用（オート SUM）の練習問題を行う
13回目	Excel 基礎（3）	セルの書式設定（フォント・配置・罫線・表示形式）、行列の操作	指示された書式を自由に設定できるよう、テキストを見直して練習問題を行う

14 回目	Excel 基礎（4）	さまざまな様式の作成（業務報告書）	指示された様式を自由に設定できるよう、テキストを見直して練習問題を行う
15 回目	PowerPoint 演習	課題作成（見本を基にスライドを作成し、印刷する）	より伝わりやすくするために、自分の作品にアニメーションを追加する
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1Q・2Q	1年	1単位	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	①パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングを習得する。 ②インターネットを活用した情報収集や、セキュリティ対策を身につける。 ③Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成が行えるよう、基本操作を学習する。 ④Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成を学習する。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・パソコンの基本操作を身につけタッチタイピングができる ・Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成ができる ・Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・10分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	10% 40% 40%
コミュニケーション能力			
課題解決力	<ul style="list-style-type: none"> ・インターネットを使った情報を参考資料とし、自分の言葉でまとめることができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート提出 	10%
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、タイピング測定 10%、Word 課題提出 40%、Excel 課題提出 40%、インターネットによる情報収集課題レポート 10%の割合で評価する。</p> <p>レポートや課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	学籍番号でのログイン ネットワークドライブへのアクセス フォルダ作成 Google アカウントの作成 ファイルの移動とコピー（課題提出の方法）	復習：ネットワークドライブへのアクセス方法の手順まとめ
2回目	パソコン基礎	Google ドライブの活用 G-Mail の活用 正しいメール文章の作成、送信	復習：Google ドライブおよび G-Mail の日常活用
3回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（五十音・拗音・促音）	復習：正しい指の位置の練習、キーボードを見ないで入力する練習、母音の克服
4回目	Word 基礎 (2)	文字入力（カタカナ・アルファベット・漢字変換） 入力テクニック（変換の訂正・入力ミスの訂正・文節長さの変更）	復習：テキストを見ながら入力テクニックの理解
5回目	Word 基礎 (3)	10分入力測定 ビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定、拡張書式設定）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
6回目	Word 基礎 (4)	10分入力測定 表枠作成（表の挿入、列の分割・結合）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
7回目	Word 基礎 (5)	10分入力測定 表枠作成（表のデザインとレイアウト）	復習：テキストを見ながら表操作の理解
8回目	Word 基礎 (6)	10分入力測定 課題作成（ビジネス文書作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
9回目	インターネット活用	インターネットを活用した情報収集 データのダウンロード 情報セキュリティ	復習：インターネットの正しい検索やデータダウンロードの日常活用
10回目	Excel 基礎 (1)	Excel の基本操作（ワークシートの操作・データ入力の基礎・オートフィル）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
11回目	Excel 基礎 (2)	Excel の基本操作（セルの書式設定） 計算式の組み立て（加減乗除）	復習：テキストを見ながら基本操作の理解
12回目	Excel 基礎 (3)	基本関数（合計、平均、カウント、最大、最小）	復習：テキストを見ながら、基本関数を理解

		印刷設定（ページ設定）	
13 回目	Excel 基礎（4）	課題作成（表計算）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
14 回目	Excel 基礎（5）	グラフ作成（棒グラフ、折れ線グラフ、円グラフ）	復習：テキストを見ながらグラフの理解
15 回目	Excel 基礎（6）	課題作成（グラフ）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：コンピュータ演習 I（テキスト代：1,000 円）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習 I（留学生）	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1Q・2Q	1年	1単位	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ①パソコンの基本操作を身につけ正確な文字入力を習得する ②インターネットを活用したホームページ閲覧やセキュリティ対策などを身につける ③Word を使い、文書作成や文字装飾が行えるよう、基本操作を学習する ④Excel を使い、表の装飾、計算式や関数の組み立てが行えるよう、基本操作を学習する
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・パソコンの基本操作を身につけ、正確な文字入力ができる ・Word を使い、正確な文書作成や文字装飾など、基本操作ができる ・Excel を使い、計算式や関数の組み立てなど、表の装飾ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・20分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 	<p style="text-align: right;">30%</p> <p style="text-align: right;">30%</p> <p style="text-align: right;">30%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・コンピュータ社会におけるパソコン技能習得の重要性を踏まえ、積極的な授業への参加および学習ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加、態度 	<p style="text-align: right;">10%</p>
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、日本語での文章入力 30%、Word 課題提出 30%、Excel 課題提出 30%、授業への参加と態度 10%の割合で評価する。</p> <p>レポートや課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。</p>	

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	学籍番号でのログイン ネットワークドライブへのアクセス フォルダ作成、 Google アカウントの作成 ファイルの移動とコピー（課題提出の方法）	復習：ネットワークドライブへのアクセス方法の手順まとめ
2 回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（五十音）	
3 回目	Word 基礎 (1)	タッチタイピング 文字入力（拗音・促音）	復習：文字入力の練習
4 回目	Word 基礎 (2)	文字入力（漢字変換・カタカナ変換）	復習：文字入力の練習
5 回目	Word 基礎 (3)	文字入力（アルファベット・数字・記号・読めない文字の入力）	復習：文字入力の練習
6 回目	Word 基礎 (4)	文書の作成（文字の装飾）	復習：文字の装飾の理解
7 回目	Word 基礎 (5)	文書の作成（文字の拡張書式） 文書の印刷設定、ページ設定	復習：文字の装飾の理解
8 回目	Word 基礎 (6)	20 分入力測定 課題作成（ビジネス文書作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
9 回目	インターネット活用	インターネットを活用した情報収集 データのダウンロード 情報セキュリティ	復習：インターネットの正しい検索やデータダウンロードの日常活用
10 回目	Excel 基礎 (1)	Excel の基本操作（ワークシートの操作・データ入力の基礎）	復習：基本操作の理解
11 回目	Excel 基礎 (2)	Excel の基本操作（オートフィル、セルの書式設定）	復習：基本操作の理解
12 回目	Excel 基礎 (3)	セルの書式設定（フォント、配置、表示形式、罫線）	復習：基本操作の理解
13 回目	Excel 基礎 (4)	計算式の組み立て（足し算・引き算・掛け算・割り算）	復習：計算式の理解
14 回目	Excel 基礎 (5)	基本関数（合計、平均）	復習：基本関数の理解
15 回目	Excel 基礎 (6)	課題作成（表計算）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：なし、必要に応じてプリント配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	<p>前期のコンピュータ演習Ⅰで習得した基本操作テクニックを基に、より実践的な課題に取り組むことで成果物のクオリティを上げつつ短時間での完成を目指します。また、栄養計算ソフトで献立作成演習を行い、最終課題として PowerPoint で発表会を行います。</p> <p>①Word を使ったポスターの作成を学習する</p> <p>②Excel 関数を使った表の作成やグラフの作成を学習する</p> <p>③栄養計算ソフトを使った栄養計算表や栄養成分グラフ、月間献立表の作成を学習する</p> <p>④アンケートの集計、報告方法を学習する</p> <p>⑤PowerPoint で報告する方法を学習する</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	Word の一般的な操作、Excel でのデータ集計、栄養 Pro を用いた栄養価計算、PowerPoint の基本的な使い方を学ぶ。	・課題提出	60%
コミュニケーション能力	限られた時間で相手に伝わるようにプレゼンテーションを展開する。	・発表会	0%
課題解決能力	掲示物やプレゼンテーションを構築する。	・課題提出	30%
主体的に学ぶ力	授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける。	・課題提出	10%
合計			100%
補足事項			

本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式（データもしくは印刷物）での提出とする。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション、Word の操作	コンピュータ室利用のきまりの説明、Word の基本的な操作方法の演習やタイピング練習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
2 回目	Excel の基礎演習 1	サンプルデータを基に Excel の計算、表、グラフの書式などを学びます。	Excel の印刷や表示方法について予習しておく。
3 回目	Excel の基礎演習 2	引き続き、サンプルデータを基に Excel の計算、表、グラフの書式などを学びます。	グラフの作り方や種類について予習しておく。
4 回目	Word の応用演習	サンプルデータを基に、Word の様々な機能を使ってポスターを作成します。	Word の図や図形について予習しておく。
5 回目	Excel の応用演習 1	集計サンプルから countif などの関数を用いてデータを加工します。	基本的な関数を復習しておく。
6 回目	Excel の応用演習 2	集計サンプルからフィルター機能などを体験し、別シートでのグラフ作成を行います。	様々なグラフを復習し、countif 関数を予習しておく。
7 回目	Excel の応用演習 3	集計サンプルからピボットテーブルやグラフを作成し word と連携します。	ピボットテーブルの使い方について予習しておく。
8 回目	Excel の応用演習 4	集計サンプルからピボットテーブルの使い方を復習します。	ピボットテーブルの使い方について復習しておく。
9 回目	Word の応用演習 2	集計したデータの結果から考察を導き、レポートを作成します。	ピボットテーブルからグラフ作成までの手順を復習しておく。
10 回目	栄養計算 Pro の活用 1	栄養計算 Pro を用い、献立の入力を行います。	PFC 比率について予習しておく。
11 回目	栄養計算 Pro の活用 2	栄養計算 Pro を用い、栄養価計算を行います。	栄養価計算について予習しておく。
12 回目	PowerPoint の基本操作 1	サンプルデータを基に PowerPoint の復習を行います。	アニメーションの使い方について予習しておく。
13 回目	最終課題 1	最終課題に着手するための調査を行います。	最終課題について調査しておく。
14 回目	最終課題 2	最終課題作成。	最終課題を進めておく。
15 回目	最終課題 3	最終課題提出。	最終課題を進めておく。

		発表会	
16 回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の提出課題が評価に繋がるため、休んだ場合も提出すること。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1			演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	Word の一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。製菓コースの特性から、図や表を使用した文書作成に重点を置き、最終課題として実習の授業と連動したオリジナルレシピの作成を目標にします。また、毎回授業の最初にタイピング練習を 10 分間行い、印刷してもらいます。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・文字入力の手速と正確さを習得する ・Word、Excel、PowerPoint の印刷までの基本的な操作ができる ・社内外の実務文書の作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	40%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・オリジナルレシピをパソコンで表現する 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出 	50%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題提出(毎回の 10 分間タイピング含む) 	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式(データもしくは印刷物)での提出とする。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	コンピュータ室利用のきまりの説明。	タイピングの基本ポジション

	ン	Wordの基本的な操作方法の演習。タイピング練習。	ンを予習しておく。
2回目	Wordの文字装飾演習	見本のプリントを参考に文字の装飾を学び、ひとりでも扱えるように操作方法を習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
3回目	Wordの表の作成と装飾	見本のプリントを参考に表の作成と装飾を学び、ひとりでも扱えるように操作方法を習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
4回目	Wordの地図の作成	見本のプリントを参考に地図の作成を学び、ひとりでも扱えるように操作方法を習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
5回目	Wordの実践演習	Wordを使って、商品紹介チラシを作成します。4回目までの内容に加え、写真の挿入やバリエーション豊かな装飾など、手数が多くなります。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
6回目	Excelの文字と罫線のテクニック	Excelの文字入力と枠線（罫線）の仕組みと線種を学び、活用できるようにテクニックを習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
7回目	Excelの表とグラフ1	サンプルデータを基に表とグラフの作成および装飾を行います。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
8回目	Excelの表とグラフ2	前回は引き続き、様々なグラフの演習を行います。（徐々に関数も習得してもらいます。）	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
9回目	Excelの表とグラフ3	サンプルデータを基に関数を使った計算式の演習とグラフ演習を行います。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
10回目	Excelの関数1	サンプルデータを基に関数を使った計算式の作成とデータの装飾を学びます。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
11回目	Excelの関数2	前回の応用として、さまざまなサンプルデータを基に関数を使った計算式の作成とデータの装飾を学び、ひとりでも活用できるように習得します。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
12回目	レシピ作成 準備と調査	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピはこの授業の評価に用いる最終課題となります。習得したテクニックをフル活用しパソコンで形よく仕上	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。オリジナルレシピを試作し完成写真

		げてください。この時間はレシピについて、インターネットを用いて調査する準備時間とします。	(必須)を撮っておくこと。
13回目	最終課題① レシピ作成 制作	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピについて、パソコンを使って完成写真入りのレシピを形よく仕上げます。評価に用いる最終課題となります。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
14回目	最終課題② レシピ作成 制作	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピについて、パソコンを使って完成写真入りのレシピを形よく仕上げます。評価に用いる最終課題となります。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
15回目	最終課題③ レシピ作成 提出	実習授業の課題の一つであるオリジナルレシピについて、パソコンを使って完成写真入りのレシピを形よく仕上げます。評価に用いる最終課題となります。習得したテクニックをフル活用し必ず期限内に提出すること。	基本ポジションから速くて正確なタイピングができるように練習する。
16回目			

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
4Q	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	<p>Word の一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。ビジネス文書作成、ポスターチラシなどの作成演習も行います。毎回必ず授業の冒頭にタイピング練習を行います。</p> <p>①文字入力の手速と正確さを習得する ②正確で美しい文書の作成ができるようになる ③社内外の実務文書の作成ができるようになる ④広告文書を作成できるようになる ⑤ワープロ検定試験、文書デザイン検定の2級レベル以上を目標とする</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	Word、Excel、PowerPoint の基本的な 使い方を身に付ける。	・課題提出	90%
異文化知識・対応 能力			
課題解決能力			
キャリアデザイン 力	授業態度や完成まで取り組む姿勢を 身に付ける。	・課題提出	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では毎回 10 分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式（データもしくは印刷物）での提出とする。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション、Wordの復習	コンピュータ室利用のきまりの説明。 Wordの基本的な操作方法の演習。タイピング練習。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
2回目	Excel1	関数を使った表計算。	よく使う関数を復習しておく。
3回目	Excel2	表とグラフの演習。	グラフの作り方を復習しておく。
4回目	Excel3	表とグラフの演習。	グラフの作り方を復習しておく。
5回目	Wordの基礎1	Wordを使った文書作成。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
6回目	Wordの応用1	Wordの様々な機能を使ったポスター作成。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
7回目	Wordの応用2	Wordの様々な機能を使ったポスター作成。デザインについて	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
8回目	Wordの応用3	図や図形、テキストボックスの効果的な使い方。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
9回目	Wordの応用4	地図の作り方。縦書きポスターの作成。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
10回目	Wordの応用5	smartartの使い方①	smartartの使い方を予習しておく。
11回目	Wordの応用6	smartartの使い方②	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
12回目	PowerPointの基礎	プレゼン資料の作成演習①	PowerPointの様々な印刷方法を予習しておく。
13回目	PowerPointの基礎	プレゼン資料の作成演習②	資料作成について復習しておく。
14回目	総合演習1	Officeソフトの連携演習①	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
15回目	総合演習2	Officeソフトの連携演習②	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
16回目			

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の提出課題が評価に繋がるため休んだ場合も提出すること。 評価には含めないが、就職活動に向けて年4回の検定試験にも積極的に挑戦する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
3Q	1	1	選択	演習
担当教員				
小浦康平				

授業概要	前期コンピュータ演習Ⅰに引き続き、Wordの一般的な操作方法と便利な機能を実践形式で学びます。また、タイピングを通じて日本語能力も養います。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 日本語文字入力の手速と正確さを習得する Wordを使ってのポスターやパンフレットの作成ができる 	<ul style="list-style-type: none"> 課題提出 	60%
異文化知識・対応能力			
課題解決能力			
キャリアデザイン力	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度や完成まで取り組む姿勢を身に付ける 	<ul style="list-style-type: none"> 課題提出(毎回の10分間タイピング含む) 	40%
合計			100%

補足事項	
本授業では毎回10分間のタイピング練習を行う。課題は指定した形式(データもしくは印刷物)での提出とする。	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	MS Wordの復習1	Wordの使い方の復習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
2回目	MS Wordの復習2	Wordの使い方の復習を行います。前回	タイピングの基本ポジション

		よりも1ランク難易度が上がります。	ンを予習しておく。
3回目	日本語会話文のタイピング1	日本語会話を、タイピングを通じて学習します。なるべく多くのシチュエーションを覚えてください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
4回目	日本語会話文のタイピング2	日本語会話を、タイピングを通じて学習します。なるべく多くのシチュエーションを覚えてください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
5回目	MS Word を使ったレポート作成1	Word を使って、レポートを作成します。できる限り美しく仕上げてください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
6回目	MS Word を使ったレポート作成2	Word を使って、レポートを作成します。できる限り美しく仕上げてください。評価に用いますので期限厳守で提出してください。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
7回目	ポスター作成演習1	見本を基に実践的なポスターの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
8回目	ポスター作成演習2	見本を基に実践的なポスターの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
9回目	ポスター作成演習3	見本を基に実践的なポスターの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
10回目	パンフレット作成演習1	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
11回目	パンフレット作成演習2	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
12回目	パンフレット作成演習3	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
13回目	パンフレット作成演習4	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
14回目	パンフレット作成演習5	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
15回目	パンフレット作成演習6	見本を基に実践的なパンフレットの作成演習を行います。	タイピングの基本ポジションを予習しておく。
16回目			

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：毎回、プリントを配布。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月火水の放課後
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：Office 総合演習	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
7Q・8Q	2年	1単位	選択	
担当教員				
久田 裕己				

授業概要	①タイピングを習得し、原稿を見ないで打つタッチタイピングを身につける(2級レベル) ②Wordの高度な機能を使い、複雑な表作成や段組みなどを使った文書作成を学習する ③Excelの高度な機能を使い、さまざまな関数、データベースや集計、上級グラフなどのデータ活用方法を学習する
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・正確でスピーディなタイピングを行うことができ、10分間で500文字程度の入力を行うことができる ・Wordの高度な機能を使い、複雑な表作成や段組み、図形描画応用などを使った文書作成ができる ・Excelの高度な機能を使い、さまざまな関数、データベースや集計、上級グラフの活用などの、データの活用ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・10分間測定 ・課題作成、提出 ・課題作成、提出 関数 データベース 複合グラフ 	10% 30% 20% 20% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項

本授業では、タイピング課題提出10%、Word課題提出30%、Excel課題提出60%の割合で評価する。課題提出は、指定の場所へファイルでの提出および、印刷物の提出とする。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション Word 復習	ファイルの移動とコピー（課題提出の方法） タイピング、スピードアップ練習 Word の基本操作復習	復習：Word で文書作成をするための基本操作を習得しておく
2回目	Word 上級（1）	タイピング、スピードアップ練習 複雑な表作成1（セルの分割と結合）	復習：複雑な表作成方法の理解と練習
3回目	Word 上級（2）	タイピング、スピードアップ練習 複雑な表作成2（複合表）	復習：複雑な書式設定方法の理解と練習
4回目	Word 上級（3）	タイピング、スピードアップ練習 図形の基本操作（移動・サイズ変更） ワードアート・クリップアート	復習：図形挿入やイラスト挿入の理解と練習
5回目	Word 上級（4）	タイピング、スピードアップ練習 図形の挿入と編集（テキストボックス） 図形を使った地図の作成	復習：地図作成の手順の復習
6回目	Word 上級（5）	課題作成（地図を含む案内文）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
7回目	Excel データ活用（1）	関数1（IF・AND・OR）	復習：関数の練習問題で復習
8回目	Excel データ活用（2）	関数1（IF・AND・OR）	復習：関数の練習問題で復習
9回目	Excel データ活用（3）	関数2（VLOOKUP・HLOOKUP・LEFT・RIGHT・MID）	復習：関数の練習問題で復習
10回目	Excel データ活用（4）	関数3（SUMIF・COUNTIF）	復習：関数の練習問題で復習
11回目	Excel データ活用（5）	課題作成（関数）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
12回目	Excel データ活用（6）	データの集計（データのグループ化・関数を使わない小計・平均）	復習：データ集計の練習
13回目	Excel データ活用（7）	課題作成（データ集計表）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
14回目	Excel データ活用（8）	上級グラフ作成（折れ線と縦棒の複合グラフ）	復習：複数のグラフ作成パターンの練習
15回目	Excel データ活用（9）	課題作成（グラフ作成）	課題未完成の場合は完成し、印刷と保存
16回目			

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	テキスト：MsOffice 演習Ⅱ（テキスト代：1,000円）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	毎回の課題提出が評価に繋がるため、休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：英語コミュニケーション I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位		講義
担当教員				
内山智子				

授業概要	<p>英語で日本や海外の「食」に関する記事を幅広く学習し理解することを目標とする。基本的に配布するハンドアウトに従って授業を行う。食材や食文化についてのエッセイを中心とし、また接客に関する英語表現、食に関するそれぞれの文化にまつわる教材なども積極的に取り入れる。英文読解を軸としつつ、文法知識の習得・復習や、スピーキング・リスニングの練習、簡単なライティングなどの練習も授業中に行う。毎回記事を映像や音声を通して学習し、総合的な英語力を高める。定着を図るために毎回小テストを行います。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	社会や時代の流れに問題意識を持ち、自ら調べ、適切に判断し、継続して行動することができる。	授業への参加・態度	5%
確かな専門的知識や技能	外国語で書かれた具体的・もしくは抽象的な話題についてのある程度複雑な文章を読み、内容を理解することができる。	筆記試験 小テスト	50% 30%
コミュニケーション能力	自己の文化的ルールや偏見について自分で認識しており、明確に自分の意見を述べることができる。		
課題解決能力	指示を待つのではなく、自らやるべきことを見つけ課題の解決方法を検討し複数のプロセスを明確にし、計画することができる。	課題提出 プレゼンテーション	15%
主体的に学ぶ力	自己について深く理解し、課題や興味関心に基づき積極的な学習ができる。		
合計			100%
補足事項			

本授業では定期試験 50%、授業への参加・態度 5%、小テスト 30%、課題提出・プレゼンテーション 15%の割合で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 食材や食文化（1）	授業内容の概要説明 予習・復習方法の説明 記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理
2回目	食材や食文化（2）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
3回目	食材や食文化（3）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
4回目	食材や食文化（4）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
5回目	食材や食文化（5）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
6回目	接客に関する英語表現（リスニング・スピーキング）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
7回目	食材や食文化（6）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解→本文ディクテーション→記事内容理解→ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく

8回目	食材や食文化（7）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
9回目	食材や食文化（8）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
10回目	食材や食文化（9）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
11回目	食材や食文化（10）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
12回目	食材や食文化（11）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
13回目	食材や食文化（12）	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
14回目	授業前半の内容についての確認・小テスト	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す、ノート整理 予習；次回の内容の単語や表現を調べておく
15回目	授業後半の内容についての確認・小テスト	復習小テスト→記事背景理解→語彙理解 →本文ディクテーション→記事内容理解 →ディスカッション	復習：学習した内容を理解し直す
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	授業の中で適宜ハンドアウトを配布する。
履修条件	
履修上の注意	授業中の携帯電話は辞書使用時のみ許可する。
オフィスアワー	水曜 1 限
備考・メッセージ	本授業では定期試験 50%、授業への参加・態度 5%、小テスト 30%、課題提出・プレゼンテーション 15%の割合で評価する。毎回必ず復習・予習をすること。

講義科目名称：日本語 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	選択	演習
担当教員				
福元 美和子				

授業概要	<p>本授業は、日本語の基礎（文法・語彙）を伸ばすと同時に、日本社会で必要とされる日本語運用力（ビジネス日本語など）を習得し、実生活へ活用できるようになることを主眼としている。こうした力を付けることは、製菓コースの専門分野の授業やその先の未来にも役立つものとする。</p> <p>受講者には、主体的な学習態度での参加を望みます。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	本授業を通して、日本語力を磨き、より日本社会に適応する力をつける。	・授業内や課題、連絡等に対する姿勢（ルーブリック評価）	10%
確かな専門的知識や技能	本授業を通して日本語の基礎を学び、専門知識理解へのツールを修得する。	・定期試験	50%
コミュニケーション能力	本授業を通して、日本語を社会的に適切で円滑なコミュニケーション力を身に付け、専門授業や周囲や社会とのつながりに活かす。	・ミニテスト※1 ・授業内（ルーブリック評価）	20% 10%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	本授業が日本語力向上のために必要であることを理解し、積極的な学習ができる。	・授業内（ルーブリック評価）	10%
合計			100%

補足事項

本授業では、定期試験 50%のほか、上記に挙げた項目をルーブリック式で評価を行う。ルーブリック評価の内容は、初回の授業で開示、説明を行う。

授業を欠席等の場合には、授業のフォローや次回までの課題等を伝えるため、メールまたは Melly で

連絡すること。

※1 ミニテストを実施する際は、事前に授業内で告知する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	授業の進め方、心構え、評価の方法について説明する。授業の進め方に関しては、実際にテキストを用いながら流れと、毎回出す宿題箇所を確認する。また、学力を確認するため、簡単な会話のテストを行う。	予習：事前にシラバスを読んでおく。 復習：授業で告知した課題
2回目	①文法1 ②ビジネス日本語1	①動詞の活用- (1) ・動詞の3分類 ・「ます形」「た形」「て形」 ②自己紹介- (1) ・就職やアルバイトの面接を意識した自己分析に必要な日本語導入	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
3回目	①文法2 ②ビジネス日本語2	①動詞の活用- (2) ・「辞書形」「ない形」ほか ②自己紹介- (2) ・自己分析シート作成 (前半)	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
4回目	①文法3 ②ビジネス日本語3	①形容詞の活用- (1) ・イ形容詞とナ形容詞 ②自己紹介- (3) ・自己分析シート作成 (後半)	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
5回目	①文法4 ②ビジネス日本語4	①形容詞の活用- (2) ・イ形容詞とナ形容詞 ②業界・業種・職種について ・語彙の導入	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
6回目	①文法5 ②ビジネス日本語5	①敬語- (1) ②業界・業種・職種について ・自分が就きたい業界・業種・職種を資料から調べ、自己分析シートに記入する。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
7回目	①文法6 ②ビジネス日本語6	①敬語- (2) ②業界・業種・職種について ・勤務形態などの語彙導入	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題

8回目	①文法7 ②ビジネス日本語7	①動詞-「て形」の応用 (継続性・瞬間性) ②業界・業種・職種について ・自分が就きたい業種・業種・職種を実際の求人広告から調べ、自己分析シートに記入する。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
9回目	①文法8 ②ビジネス日本語8	①動詞-「他動詞と自動詞」 ②メール作成ができる (教員やアルバイト先宛) ・授業を休む、遅刻するなど ・お願いやアポイント依頼 ・謝罪など	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
10回目	①文法9 ②ビジネス日本語9	①動詞-「可能表現」 ②履歴書の書き方の基礎知識	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
11回目	①文法10 ②ビジネス日本語10	① 動詞-「授受」 ②アルバイトで使う日本語 ・電話で面接のアポイントをとる。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
12回目	①文法11 ②ビジネス日本語11	①動詞-「使役」 ②予期せぬ事件や事故等に遭遇した際に、迅速な対応や説明ができる。	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
13回目	①文法12 ②ビジネス日本語12	①動詞-「受身・使役受身」 ②体調についての日本語(1) ・体調不要を説明する ・病院の日本語	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
14回目	文法13 ②ビジネス日本語13	①文法-「～と、～ば、～たら」 ②体調についての日本語(2)	予習：本授業で学習することばを確認する。 復習：授業で告知した課題
15回目	総まとめ	これまでの総まとめ	予習：これまでの授業内容の確認 復習：試験準備
16回目	定期試験	筆記試験	

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	

教科書・参考書	「短期集中 初級日本語文法総まとめポイント 20」スリーエーネットワーク 「できる日本語 初中級」アルク 「伸ばす！就活能力・ビジネス日本語力」図書刊行会 そのほか、適宜資料配布
履修条件	意欲的に授業に参加できること。
履修上の注意	予習ができていることを前提として授業を進めるので、事前にしっかり準備してくるここと。
オフィスアワー	授業の前後で対応。その他、アポイントがあれば適宜対応可。
備考・メッセージ	自分の日本語力を客観的に見て、日本語力を磨く姿勢で授業に臨んで欲しい。受け身の姿勢では語学力は伸びにくいことを自覚し、丁寧に確実に、そして楽しく学びましょう。 ※本授業のに関する連絡（休講など）は、学科の掲示板で行います。

講義科目名称：日本語Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
5Q	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
福元美和子				

授業概要	日本語能力試験 N2~N1 対応の文法を扱う。テキストに基づいて進めるが、取り扱う文法の徹底的な理解を目指すため、単に問題を解いて正解を目指すだけでなく、応用力をつけ、テキストを離れても日常的に使うことができることを目指す。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	本授業で扱う文法、語彙を確実に身に付け、授業外でも運用できる。	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 ・ミニテスト 	50% 20%
異文化知識・対応能力			
課題解決能力	本授業では、文法・語彙にフォーカスをあて、たくさんの問題にあたる。その過程で、わからないことがあったとき、単に質問するだけでなく、自分なりの解決策を見出しながら考えることができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・授業内の課題や宿題 (ルーブリック評価) 	30%
キャリアデザイン力			
合計			100%

補足事項	
<p>本授業では、定期試験 50%のほか、上記に挙げた項目をルーブリック式で評価を行う。ルーブリック評価の内容は、初回の授業で開示、説明を行う。</p> <p>授業を欠席等の場合には、授業のフォローや次回までの課題等を伝えるため、メールまたは Melly で必ず連絡すること。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 授業 文法1	授業の進め方、心構え、評価の方法について説明する。 授業の進め方に関しては、実際にテキストを用いながら流れと、毎回出す宿題箇所を確認する。 4Qまでの進捗を確認。 文法ノート pp119⑤-121⑥	予習：事前にシラバスを読んでおく。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
2回目(以降2コマで1セット)	文法2（以降、2コマで1セット）	文法ノート pp121-⑦-123 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。その他、授業内で告知する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
3回目	文法3	文法ノート p124 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
4回目	文法4	文法ノート pp126-128 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
5回目	文法5	文法ノート pp129-131 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
6回目	文法6	文法ノート pp132-133 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。その他、授業内で告知する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
7回目	文法7	文法ノート p134	予習：本授業で学習する課

		その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
8回目	文法 8	文法ノート pp136-138 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
9回目	文法 9	文法ノート pp139-142 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。その他、授業内で告知する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
10回目	文法 10	文法ノート pp143-144 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
11回目	文法 11	ことば・表現ワークブック pp2-6 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
12回目	文法 12	ことば・表現ワークブック pp7-10 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
13回目	文法 13	ことば・表現ワークブック pp12-14 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
14回目	文法 14	ことば・表現ワークブック pp15-17 その他、前回の確認ミニテスト 前回の課題の確認	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。

			復習：漢字たまご（授業内で該当箇所を告知する）
15 回目	まとめ	総復習及び、前回の確認ミニテスト	予習：本授業で学習する課の本冊でことばを確認する。 復習：授業で確認した点を重点的に総復習し、試験に備える。
16 回目	定期試験	筆記試験	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「できる日本語 わたしの文法ノート」アルク 「できる日本語 ことば・表現ワークブック」アルク 予習などの副教材として 「できる日本語 初中級」アルク 「できる日本語 中級」アルク その他、適宜資料配布
履修条件	意欲的に授業に参加できること
履修上の注意	予習ができていることを前提として授業を進めるので、事前にしっかり準備してくること。
オフィスアワー	授業の前後で対応。その他、アポイントがあれば適宜対応可。
備考・メッセージ	自分の日本語力を客観的に見て、日本語力を磨く姿勢で授業に臨んで欲しい。受け身の姿勢では、語学力は伸びにくいことを自覚し、丁寧に確実に、そして楽しく学んでいきましょう。 ※本授業に関する連絡（休講や補講など）は学科の掲示板で行います。

講義科目名称：スポーツ実習	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位		実習
担当教員				
野田 章子				

授業概要	<p>本実習は、スポーツの楽しさと大切さを学び、スポーツを取り入れた豊かなライフスタイルについて考えることをねらいとしている。</p> <p>本実習では、①体力テストなどから自分の現状が分かる、②さまざまなスポーツのルールが分かる、③自分にあうトレーニングのやり方が分かる、④スポーツを通じたコミュニケーションができる、⑤運動の大切さが分かることを目標にする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	<ul style="list-style-type: none"> ・自身の健康に興味を持ち、スポーツに積極的に取りくむことができる ・自身にふさわしいスポーツ活動を選び、豊かなスポーツライフを考えることができる。 	授業への参加・態度	50%
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・スポーツのルールを理解して、試合に生かすことができる。 	確認テスト	10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・だれとでも、スポーツを通じて、交流することができる。 	試合などのチーム活動	10%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実践を通して、自分の課題を見つけ、改善する方法を考えることができる。 	レポート	10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の体力やスポーツ技術を高めようと努力することができる。 	スポーツテスト(2回)	20%
合計			100%
補足事項			

ゲーム形式のチーム活動、スポーツテスト、ルール確認テスト、レポート、授業への参加・態度を評価する。それらについては、都度指導及び評価についてフィードバックを行う。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	体力テスト①	新体力テストの実施	予習：ストレッチなどを行い、けがの予防について調べる 復習：体力テストの結果から自分の生活を見直す
2回目	バドミントン①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
3回目	バドミントン②	サーブを中心とした基本練習 リーグ戦形式でのゲーム	予習：サーブについて調べる 復習：試合を観戦する
4回目	バドミントン③	スマッシュ・カットを中心とした基本練習 リーグ戦形式でのゲーム	予習：スマッシュ・カットについて調べる 復習：試合を観戦する
5回目	バレーボール①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
6回目	バレーボール②	パスを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：パスについて調べる 復習：試合を観戦する
7回目	バレーボール③	アタック、レシーブを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：アタック、レシーブについて調べる 復習：試合を観戦して感想を書く
8回目	卓球①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
9回目	卓球②	サーブを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：サーブについて調べる 復習：試合を観戦して感想

			を書く
10 回目	卓球③	スマッシュ、カットを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：スマッシュ、カットについて調べる 復習：試合を観戦した感想を書く
11 回目	バスケットボール ①	ルールの理解と用具の扱い方	予習：ルール・用具について調べる 復習：ルール・用具について復習する
12 回目	バスケットボール ②	パス、ドリブルを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：パス、ドリブルについて調べる 復習：試合を観戦して感想を書く
13 回目	バスケットボール ③	シュートを中心とした基本練習 リーグ戦でのゲーム	予習：シュートについて調べる 復習：試合を観戦して感想を書く
14 回目	体力テスト②	トレーニングについて 各スポーツの基礎技術の確認	予習；トレーニングについて調べる 復習：トレーニングの実践を各自で行う。
15 回目	学習のまとめ	各競技のルールについて確認 自分のライフスタイルとスポーツについて考える	予習：各競技のルールを調べる 復習：自分にあったスポーツを実践する

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：必要に応じて資料を配布 参考書：松野修二（監）『スポーツステップアップ DVD シリーズ バドミントンパーフェクトマスター』、新星出版社、2008 大林素子（監）『DVD で分かる！バレーボール基本・練習・実践テクニック』、西東社、2015

	宮崎善仁（監）『絶対うまくなる！卓球』、主婦の友社、2012 長谷川健志（監）『DVD 上達レッスン バスケットボール』、成美堂出版、2007
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応可
備考・メッセージ	積極的に運動に取り組む姿勢で参加すること 運動できる服装、体育館シューズが必要

講義科目名称：スポーツ科学（栄養）	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
講義	2	2	選択	講義
担当教員				
野田章子				

授業概要	<p>本講義では、多様な視点から運動を学び、生涯スポーツの意義について考えることをねらいとしている。</p> <p>本講義では、①幼少期、児童期、思春期を経て成人するまでの発育と発達が分かる、②幼少期、児童期、思春期における運動のあり方とその影響について分かる、③成人以降の老化と体力について分かる、④成人以降の運動のあり方とその影響について分かる、⑤なぜ生涯スポーツが大切なのか説明できる、ことを目標にする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・スポーツを取り入れた豊かな生活を考えることができる。	・レポート	10%
確かな専門的知識や技能	・運動の大切さが分かる ・年齢に応じた運動の方法が分かる ・さまざまな人に適した運動があることが分かる。	・定期試験	60%
コミュニケーション能力	・自分の考えを発表することができる（レポートの発表）	・グループディスカッション	5%
課題解決能力	・自分の身体の問題に気づき、運動による解決方法を考えることができる	・確認テスト（2回）	20%
主体的に学ぶ力	・スポーツに興味・関心がもてる	・授業への参加・態度	5%
合計			100%

補足事項
<p>定期テスト、確認テスト、レポート、発表、授業への参加・態度を評価する。それらについては、都度指導及び評価についてフィードバックを行う。</p>

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	講義のねらいと進め方について	予習：スポーツに関する本を読む。 復習：配布プリントを復習する
2回目	幼少期の運動のあり方とその影響	幼少期の発育・発達 幼少期の動作スキル向上過程	予習：幼少期の身体の問題について調べる 復習：配布プリントを復習する
3回目	運動神経について	運動神経の仕組みと発達 幼少期に適した運動方法	予習：運動神経について調べる 復習：配布プリントを復習する
4回目	児童期の運動のあり方とその影響	児童期の発育・発達 児童期の動作スキル向上過程	予習：児童期の身体の問題について調べる 復習：配布プリントを復習する
5回目	骨と関節機能について	骨と関節のしくみ 児童期に適した運動方法	予習：骨と関節について調べる 復習：配布プリントを復習する
6回目	思春期と運動のあり方とその影響	思春期の発育・発達 思春期の動作スキル向上過程	予習：思春期の身体の問題について調べる 復習：配布プリントを復習する
7回目	心肺機能について	心肺機能の向上について 思春期に適した運動方法	予習：心肺機能について調べる 復習：配布プリントを復習する
8回目	成人以降の運動のあり方とその影響	老化の過程 老化に伴う体力・運動能力の変化	予習：老化について調べる 復習：配布プリントを復習する
9回目	筋機能について	筋肉のしくみ 老化を防ぐ運動方法	予習：筋肉について調べる 復習：配布プリントを復習する
10回目	女性とスポーツ	女性の身体的特徴とスポーツ 性差に応じた運動方法	予習：女性とスポーツについて調べる 復習：配布プリントを復習する

			する
11 回目	アダプテッド・スポーツとは	アダプテッド・スポーツ（その人にあったスポーツ）の役割	予習：障害者のスポーツについて調べる 復習：配布プリントを復習する
12 回目	自分の身体を知る ①	柔軟性（関節機能）を高める運動の実践と理解	予習：柔軟性を高める運動を調べる 復習：配布プリントを復習する
13 回目	自分の身体を知る ②	筋力(筋機能)を高める運動の実践と理解	予習：筋力を高める運動を調べる 復習：配布プリントを復習する
14 回目	自分の身体を知る ③	持久力（心肺機能）を高める運動の実践と理解	予習：持久力を高める運動を調べる 復習：配布プリントを復習する
15 回目	まとめ	生涯スポーツの意義について話し合う	予習：課題レポートを作成する 復習：テスト内容を復習する
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：必要に応じて資料を配布する 参考書：石井直方（監）『スポーツ科学の教科書』、岩波書店、2011 九州大学健康・スポーツ科学研究会（編）『実習で学ぶ 健康・スポーツの科学』改訂版、大修館書店、2016
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応可
備考・メッセージ	自分の身体と健康に興味・関心をもつようにすること

講義科目名称：栄養士論 I	授業コード：21111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	<p>栄養士免許の取得を目指す学生に対する導入教育を行う。具体的には、以下の内容を理解できることを目標とする。</p> <p>① 栄養士制度の概要とその歴史</p> <p>② 栄養士としての責務、生命および職業倫理</p> <p>③ 医療・福祉・行政・学校・企業などにおける栄養士の役割と業務について</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士免許取得に必要なカリキュラムを理解できる ・ 栄養士としての責務および職業倫理を理解できる ・ 栄養士制度の概要とその歴史を理解できる 	授業内レポート	60%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・ グループ内で話し合い、答えを導き出すことができる 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士免許取得に向けて、そのために何が必要であるか関心をもって意欲的に学ぶことができる ・ 栄養士免許取得までの道のりを自ら描くことができる ・ 目標とする栄養士像を自ら描くことができる 	授業内レポート 授業への参加・態度	30% 5%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業では定期試験を行わず、授業内レポート 90%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> この講義の進め方、履修にあたっての心構え、評価の仕方等について理解する 	予習：シラバスを読んでおく
2回目	栄養士・管理栄養士という資格とその歴史	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士・管理栄養士の資格の内容、違い、取得方法等について理解する 	予習：栄養士法に目を通しておく 復習：栄養士法、栄養士法施行規則を確認する
3回目	栄養士になるためのカリキュラム	<ul style="list-style-type: none"> 本学科におけるカリキュラムについて理解する 	予習：学生便覧に目を通しておく 復習：配布資料と学生便覧を確認する
4回目	医療施設における栄養士の役割	<ul style="list-style-type: none"> 医療施設における栄養士の役割について現場経験のある講師の話聞き、理解する 	予習：関連施設における栄養士の役割について知識を入れておく 復習：関連施設における栄養士の役割を確認する
5回目	保育所における栄養士の役割	<ul style="list-style-type: none"> 保育所における栄養士の役割について現場経験のある講師の話聞き、理解する 	予習：関連施設における栄養士の役割について知識を入れておく 復習：関連施設における栄養士の役割を確認する
6回目	食品会社における栄養士の役割	<ul style="list-style-type: none"> 食品会社における栄養士の役割について現場経験のある講師の話聞き、理解する 	予習：関連施設における栄養士の役割について知識を入れておく 復習：関連施設における栄養士の役割を確認する
7回目	国際的な栄養士の役割	<ul style="list-style-type: none"> 国際的な栄養士の役割について現場経験のある講師の話聞き、理解する 	予習：関連施設における栄養士の役割について知識を入れておく 復習：関連施設における栄養士の役割を確認する
8回目	総括	<ul style="list-style-type: none"> 本講義を通して、自分が目指す栄養士像の構築と、そのために必要なものを確認する 	予習：本講義でこれまで理解した内容を確認する 復習：自分が目指す栄養士像になるための計画をする

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：栄養士論Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	1	選択	講義
担当教員				
大河内友美				

授業概要	<p>本科目は、栄養士を目指す学生に対する導入教育の位置付けとして開講する。これから専門的知識・技術を習得するために必要な、基礎的知識と技術を身に付けることを目的とする。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食材料の重量感覚を身に付ける 2、料理一人分の量的感覚を身に付ける 3、食材の廃棄量が計算できる（発注数量の計算ができる） 4、栄養素のバランス感覚を身につける（P：F：C比の計算ができる）
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	栄養士業務に必要な知識や技能について理解できる	小テスト	30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	栄養士業務に必要な食の体験や経験を蓄積する必要性を理解している	授業への参加・態度	70%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	食材の重量感覚を みにつけよう (1)	色々な食材の重さ・容量を実際に量っ てみよう	
2回目	食材の重量感覚を 身につけよう (2)	食品の重量変化を知ろう (乾物のもど り率・調理による重量変化を知る)	
3回目	食材の重量感覚を 身につけよう (3)	食材の廃棄量、発注量が計算できる	
4回目	料理の重量感覚を 身につけよう	料理の重さを知る	
5回目	栄養素のバランス 感覚を身につけよ う	P:F:C 比の計算	
6回目	味付けの感覚をみ につけよう	塩分・糖分の濃度を知る	
7回目	自分の食事を知る	食事調査	

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	
教科書・参考書	食品成分表、ベーシックデータ
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とし ます。(特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。)
オフィスアワー	月曜日午後
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：公衆衛生学	授業コード：
英文科目名称：Public Health	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
出口 雄也				

授業概要	公衆衛生学とは集団レベルでの健康の増進と疾病の予防を考える学問である。各種統計資料から集団の健康状態の特性を把握するとともに、ライフステージ別（母子保健、学校保健、産業保健、成人保健、老人保健）ならびに環境保健についても学び、栄養士として取り組める疾病予防対策について学修する。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 各種統計からわが国の健康現状と推移の概要を説明できる。 地域保健を担う組織の仕組み、関連法規、保健事業（ライフステージならびに障害者、要介護者等）について概説できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期試験 確認テスト 	<p>60%</p> <p>10%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> わが国の疾病動向と栄養摂取状況を学び、健康の保持増進における栄養士の役割を説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期試験 確認テスト 	<p>10%</p> <p>5%</p>
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 健康の保持増進に関心を持ち、意欲的に学習できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 受講態度 	<p>15%</p>
合計			100%
補足事項			
受講態度として 15%、授業内で実施する確認テストの取り組みとして 15%、定期試験の成績を 70% として評価を行う。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	社会と健康	健康・公衆衛生の概念について学び、予防医学の重要性を理解する。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
2回目	環境と健康①	環境が人間の健康と密接な関係にあることを学び、環境衛生の重要性を理解する。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
3回目	環境と健康②	公害、地球環境問題による影響、循環型社会の形成について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
4回目	統計資料①	人口動態統計から、わが国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
5回目	統計資料②	人口静態統計、患者調査、国民生活基礎調査から、わが国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
6回目	統計資料③	国民健康栄養調査、食糧需給から、わが国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
7回目	地域保健①	地域保健では地域住民を対象に健康増進、疾病予防、健康診断などを行っており、まずは母子保健、学校保健について関係機関、法令について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
8回目	地域保健②	7回目に引き続き、成人保健、老人保健について関係機関、法令について学ぶ。 また、労働環境や条件が健康に及ぼす影響について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
9回目	社会保障①	社会保障制度のうち、社会保険として医療、介護について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する

10 回目	社会保障②	社会保障制度のうち、社会福祉として児童福祉、公的扶助として生活保護について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
11 回目	精神保健	精神保健福祉対策の推移、障害者総合支援法について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
12 回目	疫学と疾病	疫学の指標、方法について例題を通して学ぶ。また、スクリーニング検査についても学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
13 回目	感染症とその予防	感染症の発生要因と対策、感染症法と予防接種法について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
14 回目	健康政策	健康政策の変遷について学び、現在取り組まれている健康日本 21（第二次）の目標について確認する。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
15 回目	生活習慣病の現状	生活習慣病の危険因子を理解し、予防段階ごとの対策について学ぶ。	予習：教科書の該当ページを予め読む 復習：配布プリント、確認テストを復習する
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「公衆衛生学 2020/2021」中村伸也編著、同文書院 参考書：「国民衛生の動向（最新版）」 ※授業時に参考書の最新データは配布するので参考書は購入する必要はありません
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	質問があれば、授業終了後に対応します
備考・メッセージ	普段からニュースや新聞を通して社会状況に関心を持ってください。

講義科目名称：社会福祉概論	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2	選択	講義
担当教員				
藤島法仁				

授業概要	社会福祉の対象が広がる中、社会福祉の基本的な考え方、社会保障の体系、分野ごとの現状について学ぶ。本講義では、①社会福祉の基本的な考え方を理解できる、②社会福祉の仕組み（法体系、行政）を理解できる、③社会保障の体系を説明できる、④社会福祉の分野（子ども家庭福祉、高齢者福祉など）を理解できる、⑤地域福祉を説明できることを目標とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉の基本的な考え方を理解できる。 ・社会福祉の仕組みを理解できる。 ・社会保障の体系を説明できる。 ・社会福祉の分野を理解できる。 ・地域福祉を説明できる。 	定期試験	70%
コミュニケーション能力	グループ内で議論し、社会福祉について理解できる。	グループディスカッション	10%
課題解決能力	社会福祉の課題についてレポートをまとめることができる。	レポート	10%
主体的に学ぶ力	社会福祉における地域の役割について考えることができる。	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
本授業では、定期試験 70%、グループディスカッション 10%、レポート 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	社会福祉の基礎概念	社会福祉の考え方、社会福祉と人権について説明する。	予習：社会福祉の援助における価値と援助原理を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
2回目	社会福祉の基礎概念	社会福祉の援助における価値と援助原理について説明する。	予習：少子高齢化の動向、家族の動向を調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
3回目	社会福祉を取り巻く状況	少子高齢化の動向、家族の動向を理解する。	予習：地域社会の変化と貧困を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
4回目	社会福祉を取り巻く状況	地域社会の変化と貧困について理解する。	予習：社会福祉の財政と利用システムを読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
5回目	社会福祉の仕組みと運営	社会福祉の財政と利用システムについて説明する。	予習：社会福祉の機関と施設を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
6回目	社会福祉の仕組みと運営	社会福祉の機関と施設について説明する。	予習：社会保険の種類を調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
7回目	社会保障と生活保護	社会保険の種類と内容を理解する。	予習：生活保護制度について調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
8回目	社会保障と生活保護	生活保護制度について理解する。	予習：子ども・子育て家庭への支援を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
9回目	子ども家庭福祉	子ども・子育て家庭への支援について	予習：ひとり親家庭の現状

		説明する。	について調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
10 回目	子ども家庭福祉	ひとり親家庭への支援について理解する。	予習：高齢者福祉の理念と法律を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
11 回目	高齢者福祉	高齢者福祉の理念と法律について説明する。	予習：地域包括ケアシステムについて調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
12 回目	高齢者福祉	介護保険制度と地域包括ケアシステムについて説明する。	予習：地域福祉の考え方を読んでおくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
13 回目	地域福祉	地域福祉の考え方を理解する。	予習：ソーシャルインクルージョンについて調べておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
14 回目	地域福祉	ソーシャルサポートネットワークとソーシャルインクルージョンについて理解する。	予習：配布したプリントを整理しておくこと。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと。
15 回目	まとめ	振り返りを行う。	
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書『よくわかる社会福祉』（ミネルヴァ書房）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水・木の5限目。
備考・メッセージ	

講義科目名称：解剖生理学 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
柴田 哲雄・熊井 まどか				

授業概要	<p>解剖生理学では、栄養面からヒトの健康に関わる栄養士にとって必須である生体の構造と機能について学ぶ。解剖生理学は、栄養学的・医学的な専門科目を学ぶ上での基礎となり、正常な生体の構造や機能が破綻した状態である疾病を理解するための基盤となる科目である。</p> <p>解剖生理学 I では、細胞、組織と器官、血液、消化器系、呼吸器系、循環器系、泌尿器系、生殖器系の構造と機能について学ぶ。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・名称や専門用語を説明できる。 ・生体の構造と機能を説明できる。 ・生体の構造と機能を関連させて考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 ・確認テスト 	<p>60%</p> <p>25%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・予習・復習を行い、知識を定着させることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・確認テスト 	10%
合計			100%

補足事項

- ・本授業では、定期試験 60%、確認テスト 35%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。
- ・確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	細胞	人体の構成と細胞	予習：第1章 p5～8の予習 復習：配布資料の復習
2回目	組織と器官	組織と器官、器官系	予習：第1章 p8～12の予習

			復習：資料の復習、確認テストのやり直し
3回目	血液	血液	予習：第2章 p26～38 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
4回目	消化器系 1	口腔、咽頭、食道、胃	予習：第9章 p140～144、p151～157 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
5回目	消化器系 2	小腸、大腸	予習：第9章 p145・146、p160～166 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
6回目	消化器系 3	肝臓、膵臓	予習：第9章 p147～149、p157～160 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
7回目	消化器系 4	消化と吸収	予習：第9章 p167～169 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
8回目	呼吸器系 1	呼吸器の構造	予習：第7章 p110～114 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
9回目	呼吸器系 2	呼吸器の機能	予習：第7章 p114～123 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
10回目	循環器系 1	心臓・血管系の構造	予習：第6章 p92～98 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
11回目	循環器系 2	循環器系の機能	予習：第6章 p98～106 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
12回目	泌尿器系 1	腎臓と尿路の構造	予習：第8章 p126～128 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
13回目	泌尿器系 2	泌尿器系の機能	予習：第8章 p129～136 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
14回目	生殖器系 1	男性生殖器	予習：第11章 p194～196、p203・204 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
15回目	生殖器系 2	女性生殖器	予習：第11章 p197～202、p205・206 の予習 復習：配布資料の復習、確認テストのやり直し
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「イラスト 解剖生理学〈第2版〉」青峰正裕他著（東京教学社）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	（非常勤）
備考・メッセージ	積極的な受講態度、自主学修への取り組みを期待します。

講義科目名称：解剖生理学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
柴田 哲雄・熊井 まどか				

授業概要	解剖生理学Ⅱでは、解剖生理学Ⅰに続き、内分泌系、骨格系、筋系、神経系、感覚器系、免疫系の構造と機能について理解する。また、ヒトの体は、それぞれの機能を持つ各器官系が統合することによって成り立っていることを理解する。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 名称や専門用語を説明できる。 生体の構造と機能を説明できる。 生体の構造と機能を関連させて考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期試験 確認テスト 	60% 25%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業への参加・態度 	5%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 予習・復習を行い、知識を定着させることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 確認テスト 	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 60%、確認テスト 35%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。 確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	内分泌系 1	視床下部、下垂体、松果体	予習：第 10 章 p172・173、p177～183 の予習 復習：配布資料の復習
2回目	内分泌系 2	甲状腺、上皮小体	予習：第 10 章 p173・174、p183・184 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し

3回目	内分泌系 3	膵臓、副腎、 性腺（精巣・卵巣）	予習：第 10 章 p175・176、p184～190 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
4回目	骨格系 1	骨の構造と機能	予習：第 3 章 p42～44、p49～55 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
5回目	骨格系 2	中軸骨格と四肢骨格	予習：第 3 章 p44～49 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
6回目	筋系 1	筋肉の構造と機能	予習：第 4 章 p61～66 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
7回目	筋系 2	体幹の筋肉と四肢の筋肉	予習：第 4 章 p58～60 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
8回目	神経系 1	中枢神経	予習：第 5 章 p70～74、p78～86 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
9回目	神経系 2	末梢神経	予習：第 5 章 p75～77、p86～89 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
10回目	感覚器系 1	皮膚、視覚器	予習：第 12 章 p214～219、p223～228 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
11回目	感覚器系 2	平衡覚器、聴覚器、 嗅覚器、味覚器	予習：第 12 章 p219～223、p227～229 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
12回目	免疫系 1	免疫系	予習：第 13 章 p232～240 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
13回目	免疫系 2	アレルギー	予習：第 13 章 p241・242 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
14回目	恒常性	ホルモンと自律神経の調節	予習：p189・190 の予習 復習：資料の復習、確認テストのやり直し
15回目	まとめ	総まとめ	復習：教科書・資料の復習、確認テストのやり直し
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「イラスト 解剖生理学〈第 2 版〉」青峰正裕他著（東京教学社） ※解剖生理学 I で使用した教科書と同様
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	（非常勤）
備考・メッセージ	積極的な受講態度、自主学修への取り組みを期待します。

講義科目名称：解剖生理学実習	授業コード：53211
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	<p>栄養士にとって、栄養素が作用する身体の構造とはたらきを理解することは重要である。本授業では、動物体、標本および生体試料を用いた実習を通して、解剖生理学 I と II で学んだ器官の正常な構造と、その構造に対応する機能について理解を深める。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 臓器の形態や体内における位置関係が説明できる 組織構造が説明できる 構造と機能を関連させて考えることができる 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 実験結果と理論値や予測値とを比較し、評価し、考察することができる 	レポート	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士にとって解剖生理学の知識が必要であることを自覚し、主体的に学ぶことができる 	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 解剖学実習①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実習の進め方、心構え、準備するもの等を理解する ・ 人体模型の観察・スケッチ（心臓） 	予習：シラバスを読んでおく 解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
2回目	解剖学実習②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人体模型の観察・スケッチ（消化器系・泌尿器系・生殖器系） 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
3回目	解剖学実習③	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人体模型の観察・スケッチ（呼吸器系・脳） 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
4回目	解剖学実習④	<ul style="list-style-type: none"> ・ 骨格標本の観察・スケッチ 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
5回目	解剖学実習⑤	<ul style="list-style-type: none"> ・ ラットの解剖・観察・スケッチ 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
6回目	生理学実習①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 運動による脈拍数、呼吸数の変化 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
7回目	生理学実習②	<ul style="list-style-type: none"> ・ 低張液・等張液摂取後の尿量の変化 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
8回目	生理学実習③	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生理学実習①・②の結果のまとめ 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
9回目	組織学実習①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上皮組織の観察・スケッチ 	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する

			で確認する
10回目	組織学実習②	・ 血球の観察・スケッチ	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
11回目	組織学実習③	・ 食道・胃標本の観察・スケッチ	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
12回目	組織学実習④	・ 小腸・大腸標本の観察・スケッチ	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
13回目	組織学実習⑤	・ 脾臓・肝臓の観察・スケッチ	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
14回目	組織学実習⑥	・ 甲状腺・副腎の観察・スケッチ	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
15回目	組織学実習⑦	・ 腎臓の観察・スケッチ	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：運動生理学	授業コード：42212
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
小田 和人				

授業概要	<p>健康を維持増進させるため、あるいは運動パフォーマンスを安全に効率よく高めるために必要な運動に伴う生体の反応やトレーニング適応に関する知識を習得する。本講義では運動時の生体反応、運動が身体各組織に及ぼす影響と相互関係（基礎編）、さらに対象に合わせた運動処方に必要な理論（応用編）について学ぶ。</p> <p>①スポーツ選手のためのトレーニング理論を知る ②競技スポーツと健康運動の違いを知る ③運動療法の基礎知識を理解する ④健康運動、生活習慣病の運動療法やその応用を知る ⑤適切な栄養指導に健康運動、運動療法を取り入れることができるようになることも目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	健康の維持・増進あるいは運動パフォーマンスを安全に効率よく高めるために必要な運動に伴う生体の反応やトレーニングの適応に関する知識を習得し、幅広い分野において活用できる。	・小テスト ・定期試験	5% 50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	異なる競技特性や健康・競技スポーツ及び有患者への運動療法の違いを理解し、身体活動の生理学的基礎と関連付けて考えることができる。	・授業態度 ・小テスト ・定期試験	10% 5% 30%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			
定期試験（80%）、小テスト（10%）、授業態度（10%）の割合で評価する			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ガイドンス・エネルギー代謝	評価方法と講義の概略、安静時と運動時のエネルギー代謝	予習：テキスト p.3～15 を確認 復習：エネルギー消費量の構成とそれぞれの特徴
2回目	運動と身体組成	身体組成の測定法	予習：テキスト p.17～28 を確認 復習：運動が身体組成の変化に及ぼす影響
3回目	運動と呼吸・循環器系の機能	呼吸・循環器系機能のメカニズム・調節・指標	予習：テキスト p.29～42 を確認 復習：運動時に呼吸・循環器系の機能が高まる仕組み
4回目	運動と骨格筋の機能①	骨格筋の構造と筋線維、筋収縮のメカニズム	予習：テキスト p.43～49 を確認 復習：骨格筋の構造と筋収縮の仕組み
5回目	運動と骨格筋の機能②	筋繊維タイプとその特性、トレーニングの適応	予習：テキスト p.50～56 を確認 復習：骨格筋の構造と筋収縮の仕組み
6回目	運動と中間代謝	運動と糖・脂質・アミノ酸代謝	予習：テキスト p.57～69 を確認 復習：運動時の代謝と運動時に働くホルモン
7回目	運動と内分泌	運動時のホルモンによる調節機構	予習：テキスト p.57～69 を確認 復習：運動時の代謝と運動時に働くホルモン
8回目	環境と運動・栄養	運動とストレス、環境と運動	予習：テキスト p.71～84 を確認 復習：ストレス時の生理的応答
9回目	運動能力に及ぼす栄養摂取の影響①	糖質・たんぱく質・脂質	予習：テキスト p.87～94 を確認 復習：運動時のエネルギー源
10回目	運動能力に及ぼす栄養摂取の影響②	ビタミン・ミネラル・水	予習：テキスト p.95～106 を確認 復習：ビタミン・ミネラルと運動の関連
11回目	体力・運動能力の性差	筋力・筋パワー・全身持久力・柔軟性の性差	予習：テキスト p.111～119 を確認 復習：体力・運動能力の性差
12回目	体力・運動能力の加齢変化	身体的変化と運動機能の変化	予習：テキスト p.121～131 を確認 復習：体力・運動能力調査
13回目	運動トレーニングの影響	骨格筋および循環器系へのトレーニング効果	予習：テキスト p.133～146 を確認 復習：トレーニングに対する適応
14回目	健康の保持増進のための運動指導①	身体活動・運動指導の実際	予習：テキスト 149～162 ページを確認 復習：身体活動基準 2013
15回目	健康の保持増進のための運動指導②	加齢に伴う健康問題、運動支援・指導	予習：テキスト 163～176 ページを確認 復習：フレイル・サルコペニア
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「栄養・スポーツ系の運動生理学」南江堂 参考書：「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」市村出版
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・講義には積極的に参加し、学修すること。 ・特別な事情を除き、無許可での遅刻、欠席、途中退室は不可とする。 ・国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

講義科目名称：生化学	授業コード：24111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	<p>生化学は生体内で起こる様々な化学反応について追求する学問である。その中でも特に栄養素がどのように代謝されるのかを理解することが栄養士には必要である。</p> <p>本講義では、①化学反応が起こる場である細胞の構造と働き、②糖質、脂質、タンパク質の代謝、③生体でのエネルギー産生とその利用、④酵素の働き、⑤遺伝情報の維持と発現について理解する</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 糖質、脂質、タンパク質の構造、機能と代謝について理解し、説明できる 酵素のはたらきについて理解し、説明できる 遺伝情報の維持と発現について理解し、説明できる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 生化学が栄養士に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	授業の進め方等のオリエンテーション 身近な生化学を紹介する	予習：シラバスを読んでおく 教科書P1～2を読んでおく
2回目	細胞の構造と機能	細胞の構造と細胞内小器官について説明する	予習：教科書 P3～12 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
3回目	糖質の構造と機能	糖質の構造と特性、体内での機能について説明する	予習：教科書 P14～26 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
4回目	糖質の代謝①	糖質の代謝のうち、解糖系とクエン酸回路について説明する	予習：教科書 P60～70 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
5回目	糖質の代謝②	糖質の代謝のうち、電子伝達系について説明する 糖新生について説明する	予習：教科書 P72～84 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
6回目	脂質の構造と機能	脂質の構造と特性、体内での機能について説明する	予習：教科書 P28～33 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
7回目	脂質の代謝①	脂肪酸の生合成と分解について説明する	予習：教科書 P86～92 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
8回目	脂質の代謝②	中性脂肪の生合成と分解について説明する 脂質の体内運搬について説明する	予習：教科書 P93～104 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
9回目	タンパク質の構造と機能	タンパク質の構造と体内でのはたらきについて説明する	予習：教科書 P36～47 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
10回目	タンパク質、アミノ酸の代謝①	タンパク質の代謝について、アミノ酸代謝を中心に説明する	予習：教科書 P106～112 を読んでおく

			復習：配布プリントをまとめる
11回目	タンパク質、アミノ酸の代謝②	尿素回路について説明する アミノ酸代謝物について説明する	予習：教科書 P112～121 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
12回目	酵素のはたらき	酵素の構造、特徴、体内での機能について説明する	予習：教科書 P49～58 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
13回目	遺伝子の発現①	核酸の構造について説明する DNA の複製について説明する	予習：教科書 P125～132 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
14回目	遺伝子の発現②	DNA の転写、翻訳について説明する	予習：教科書 P132～136 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
15回目	免疫と生体防御	免疫機能について説明する	予習：教科書 P138～147 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「N ブックス 生化学の基礎」（建帛社）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：生化学実習	授業コード：33211
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	<p>生化学の講義で学んだ内容について、様々な実験を行いより深く学習し、各種試料の定量方法などの基本的な知識および技術を修得する。さらに実験で得られた結果について考察することで、各種病態の理解に必要な知識を養う。</p> <p>本実習では、①実験器具を正しく使用できる、②実験の結果から理論的に考察できる、③実験の結果と考察についてレポートを作成できるようになることを目標とする。また、④人体の構造と機能、およびその中で起こっている栄養素の代謝とそれに関わる因子について理解し、説明できるようになることも目標とする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 実験の結果から理論的に考察できる。 人体の構造と機能、およびその中で起こっている栄養素の代謝とそれに関わる因子について理解し、考察につなげることができる。 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 実験の結果から考察をし、レポートを作成できる。 	レポート	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 生化学が栄養士に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			

- ・ 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1 回目	オリエンテーション	実習の進め方、心構え、実習中の注意点について説明する。	予習：シラバスを読んでおく
2 回目	糖質実験と脂質実験の方法と原理	糖質実験 (3 回目) と脂質実験 (4 回目) の原理と方法、注意点について説明する。	予習：実習書を読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
3 回目	糖質実験	糖質を分解する消化酵素の働きについて、糖質の定性実験を通して理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
4 回目	脂質実験	脂質を分解する消化酵素の働きについて、脂質の定性実験を通して理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
5 回目	糖質実験のまとめとタンパク質実験の原理と方法	糖質実験 (3 回目) のレポートの講評を通して、糖質実験の内容を振り返る。 タンパク質実験 (6 回目) の原理と方法について説明する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
6 回目	タンパク質実験	タンパク質を分解する消化酵素の働きと熱変性による影響について、タンパク質の定量実験を通して理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
7 回目	脂質実験のまとめと酵素実験の原理と方法	脂質実験 (4 回目) のレポートの講評を通して、脂質実験の内容を振り返る。 酵素実験 (8 回目) の原理と方法について理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
8 回目	酵素実験	酵素の至適温度と至適 pH について、基質濃度の定量を通して理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
9 回目	タンパク質実験のまとめと血液生化学実験の原理と方法	タンパク質実験 (6 回目) のレポートの講評を通して、タンパク質実験の内容を振り返る。 血液生化学実験 (10 回目) の実験の原理と方法について理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
10 回目	血液生化学実験	肝障害モデルラットの血漿 ALT 濃度の測定を通して、肝機能検査の意味と原	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく

		理を理解する。	復習：レポートをまとめる
11 回目	酵素実験のまとめと脂肪酸実験の原理と方法	酵素実験（8 回目）のレポートの講評を通して、酵素実験の内容を振り返る。 脂肪酸実験（12 回目）の実験の原理と方法について理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
12 回目	脂肪酸実験	肝障害モデルラットの血漿遊離脂肪酸濃度の測定を通して、肝障害による脂質代謝への影響を理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
13 回目	血液生化学実験のまとめと核酸実験の原理と方法	血液生化学実験（10 回目）のレポートの講評を通して、血液生化学実験の内容を振り返る。 核酸実験（14 回目）の実験の原理と方法について理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：実験ノートをまとめる
14 回目	核酸実験	鶏レバーから DNA を抽出し、その特性を理解する。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく
15 回目	脂肪酸実験と核酸実験のまとめ	脂肪酸実験（12 回目）のレポートの講評を通して、脂肪酸実験の内容を振り返る。 核酸実験（14 回目）のレポートの講評を通して、核酸実験の内容を振り返る。	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく 復習：レポートをまとめる
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「N ブックス 生化学の基礎」(建帛社)（「生化学」の授業で使用したもの）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称： 食品学 I	授業コード：
英文科目名称： Food Science I	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
藤井俊輔				

授業概要	本講義では、食品の一次機能から三次機能を中心として、食品の総論的特性（栄養特性や、物性（テクスチャー）、化学構造、食品成分の変化等）について理解し、食生活習慣と健康との関わりについて包括的に思考する能力を、学修者（学生）が主体的に学修し修得することを目的とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食品中の水分、五大栄養素を中心とした基礎的情報を理解すると共に、食品がもつ機能性や化学的特性について理解する。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食品に関わる様々な情報を基に、ヒトの健康に関する問題などを解決できる。	復習問題への取り組み 定期試験 小テスト	5% 15% 5%
主体的に学ぶ力	食品に関する情報を進んで獲得し、食品に関する正しい情報を取捨選択できるようになる。	定期試験	15%
合計			100%

補足事項

- ・定期試験：80%、小テスト：15%、まとめ問題への取り組み状況：5%の割合で評価を行う。
- ・定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。
- ・復習問題への取り組み状況は、講義中の質疑応答や担当教員とのディスカッション等で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	導入講義 人間と食品	食物とは何か、食品の歴史 食料に関わる環境問題	予習：教科書の「人間と食品」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
2回目	食品の主要成分 水分	食品中の水分のかたちと状態	予習：教科書の「水分」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
3回目	食品の一次機能成分① 炭水化物(1)	単糖・少糖類	予習：教科書の「炭水化物」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
4回目	食品の一次機能成分② 炭水化物(2)	多糖類、糖アルコール、食物繊維	予習：教科書の「炭水化物」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
5回目	食品の一次機能成分③ たんぱく質(1)	アミノ酸とたんぱく質の構造	予習：教科書の「たんぱく質」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。

6回目	食品の一次機能成分④ たんぱく質(2)	たんぱく質の性質と栄養価	予習:教科書の「たんぱく質」を読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
7回目	食品の一次機能成分⑤ 脂質(1)	脂質の種類と物理・化学的性質	予習:教科書の「脂質」を読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
8回目	食品の一次機能成分⑥ 脂質(2)	脂質の酸化、脂質の栄養	予習:教科書の「脂質」を読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
9回目	食品の一次機能成分⑦ ビタミン	ビタミンの分類と機能	予習:教科書の「ビタミン」を読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
10回目	食品の一次機能成分⑧ 無機質	ミネラルの分類と機能	予習:教科書の「ミネラル」読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
11回目	食品の二次機能成分① 非栄養素成分	植物性及び、動物性食品中の 色素、味覚・香り・嗜好成分	予習:教科書の「嗜好成分」を読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
12回目	食品の二次機能② 食品の物性	アミノ・カルボニル反応、ストレッ カー分解、亜硝酸塩の反応	予習:教科書の「食品成分の反応」を 読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
13回目	食品の二次機能③ 食品成分の反応と化学 的变化	食品と酵素反応 食品の酵素的褐変	予習:教科書の「食品成分の反応」を 読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
14回目	食品の二次機能④ 食品成分の反応・酵素的 変化	食品の物性とテクスチャー 力学物性	予習:教科書の「食品の物性」を読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
15回目	食品の三次機能成分	食品の機能性と三次機能成分	予習:教科書の「食品の機能性」を 読む。 復習:配付資料のまとめ問題を解く。
16回目	定期試験		

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	食品学 I -食品の化学・物性と機能性- (改訂第3版) 南江堂 加藤保子、中山勉 編集、食品成分表 2020 (女子栄養大学出版部)
履修条件	
履修上の注意	・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけでなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

講義科目名称： 食品学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称： Food Science Ⅱ	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
藤井俊輔				

授業概要	本講義では、「食品学Ⅰ」で学修した内容を基に、個々の食品について栄養素組成や化学的な特徴、調理特性、分類方法、食品加工・製造等に関して各論的に学修することで、栄養士業務や食品関連分野における業務の遂行に必要な知識を学修者が主体的に学修し修得することを目的とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	基本的な食品の分類方法や、栄養素、調理・加工特性を理解し、包括的に説明することができる。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	基本的な食品についての分類や、調理・加工特性、栄養素的・化学的特徴について学修し、栄養士業務に寄与することができる。	復習問題への取り組み 定期試験 小テスト	5% 15% 5%
主体的に学ぶ力	食品に対して興味を持ち、各食品が有する様々な特徴を、自分自身で探求し理解することができる。	定期試験	15%
合計			100%

補足事項

- ・定期試験：80%、小テスト：15%、まとめ問題への取り組み状況：5%の割合で評価を行う。
- ・定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。
- ・復習問題への取り組み状況は、講義中の質疑応答や担当教員とのディスカッション等で評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	食品の分類	生産様式による分類、原料による分類、主要栄養素による分類	予習：教科書の「序論」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
2回目	食品成分表	食品成分表の特徴、食品成分表の利用	予習：教科書の「食品成分表」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
3回目	植物性食品① -穀類-	米、小麦、大麦、とうもろこし、そばの種類、特徴、成分、用途	予習：教科書の「穀類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
4回目	植物性食品② -いも類、豆・種実類-	いも類、豆類、種実類の種類、特徴、成分、用途	予習：教科書の「いも、豆、種実類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
5回目	植物性食品③ -野菜類-	野菜類の分類、種類、特徴、成分、用途	予習：教科書の「野菜類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。

6回目	植物性食品④ -果実類-	果実類の分類、種類、特徴、成分、用途・ 収穫後の整理変化と貯蔵	予習：教科書の「果実類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
7回目	植物性食品⑤ -きのこ類-	きのこ類の分類、種類、特徴、成分、用途 きのこの生理活性物質	予習：教科書の「きのこ類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
8回目	植物性食品⑥ -藻類-	藻類の分類、種類、特徴、成分、用途 小テスト	予習：教科書の「藻類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
9回目	動物性食品① -食肉類-	食肉の種類、特徴、成分、用途、食肉の 熟成と成分変化、食肉の機能成分	予習：教科書の「食肉類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
10回目	動物性食品② -乳類-	乳牛の種類、牛乳の生合成、牛乳の成分、 栄養、機能性成分、乳製品	予習：教科書の「乳類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
11回目	動物性食品③ -卵類-	卵類の種類、特徴、成分、機能性、用途、 卵の構造、卵の栄養的特徴、貯蔵による 変化	予習：教科書の「卵類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
12回目	動物性食品④ -魚介類-	魚介類の分類、種類、特徴、成分、用途、 魚介類の死後変化	予習：教科書の「魚介類」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
13回目	油糧食品・食用油脂	食用油脂の種類、特徴、製造、植物性油脂、 動物性油脂、加工油脂	予習：教科書の「油糧食品」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
14回目	甘味料・調味料・ 香辛料・嗜好飲料	主な甘味料、調味料の種類と分類、香辛 料の種類と特徴、嗜好飲料の種類と特徴	予習：教科書の「甘味料、調味料、香 辛料」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
15回目	微生物利用食品 バイオ食品	アルコール飲料、発酵調味料、遺伝子組 み換え食品	予習：教科書の「微生物利用食品、バ イオ食品」を読む。 復習：配付資料のまとめ問題を解く。
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：食品学Ⅱ-食品の分類と利用法-（改訂第3版）南江堂 加藤保子、中山勉編集、食品成分表2020（女子栄養大学出版部）
履修条件	
履修上の注意	・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけでなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

講義科目名称：	食品学実習	授業コード：
英文科目名称：	Food Science (Practice)	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	必修	実習
担当教員				
藤井俊輔				

授業概要	本実習では、「食品学Ⅰ・Ⅱ」で修得した知識を基に、食品に含まれる種々の栄養素や嗜好成分、機能性成分の化学的性質について、学修者（学生）自らが化学的実験を通して深く学修・考察を行い、各実習内容をレポートにまとめることによって理解を深める。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	基本的な分析・実験手法や、その原理について理解できる。	定期試験 実習レポート	25% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	基本的な実験原理について理解したうえで、与えられた課題について説明することができる。	実習への参加度 定期試験 実習レポート	5% 20% 10%
主体的に学ぶ力	自ら必要な情報を集め、実験にて得られた結果の解析・考察ができる。	定期試験 実習レポート	20% 10%
合計			100%

補足事項

- ・定期試験：65%、実習レポート：30%、実習への参加度：5%の割合で評価を行う。
- ・定期試験は筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句等を理解しているかを問い、評価を行う。
- ・レポートでは実験で得られた結果を基にした考察ができていないかを主に評価し、実習内容の理解度を確認する。また、課題への取り組みを評価する。また、レポートとしての体裁の整っていないもの、内容不十分の場合は再提出とし、全実習レポートの提出を単位認定の条件の一つとする。
- ・実験時の服装、忘れ物の有無、正当な理由なき欠席、遅刻、早退に関しても実習への参加度として評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 食品の主要成分 -水分-	実習における諸注意事項の説明 食品中の水分に関する実験内容の原理説明	実験中の諸注意事項を再確認しておく。 実験ノートにオリエンテーションの内容と解説内容をまとめる。
2回目	食品の主要成分 -水分-	食品中の水分 ～水の硬度測定～	教科書で、水分の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
3回目	食品の一次機能成分 -炭水化物-	糖質の定性分析に関する実験内容の原理説明	教科書で、炭水化物の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。
4回目	食品の一次機能成分 -炭水化物-	糖質の定性分析	教科書で、炭水化物の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。

5回目	食品の一次機能成分 -たんぱく質-	たんぱく質の定量分析（ケルダール法）に関する実験内容の原理説明	教科書で、たんぱく質の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。
6回目	食品の一次機能成分 -たんぱく質-	たんぱく質の定量分析	教科書で、たんぱく質の項目を再確認し、実習書を参考の実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
7回目	食品の一次機能成分 -脂質-	脂質の定量分析（ソックスレー抽出法）、油脂の化学的評価に関する実験内容の原理説明	教科書で、脂質の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。
8回目	食品の一次機能成分 -脂質-	脂質の定量分析（ソックスレー抽出法） 油脂の化学的評価（酸価の測定）	教科書で、脂質の項目を再確認し、実習書を参考の実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
9回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	ビタミンCおよび、カルシウムの定量分析に関する実験内容の原理説明	教科書で、ビタミン、ミネラルの項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。
10回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	ビタミンCの定量分析 （インドフェノール滴定法）	教科書で、ビタミンの項目を再確認し、実習書を参考の実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
11回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	カルシウムの定量分析 （オルトクレゾールフタレイコンプレキソン法、EDTA 滴定法）	教科書で、ミネラルの項目を再確認し、実習書を参考の実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
12回目	食品の二次機能および、三次機能	食品の二次および、三次機能成分に関する実験内容の原理説明	教科書で、食品の二次機能、三次機能の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。
13回目	食品の二次機能成分 -色素成分-	アントシアン系色素の色調変化	教科書で、色素成分の項目を再確認し、実習書を参考の実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
14回目	食品の二次機能 -褐変現象-	食品の酵素的褐変と非酵素的褐変の反応条件の検討	教科書で、褐変現象の項目を再確認し、実習書を参考の実験ノートを作成する。実習後はレポート作成を行う。
15回目	食品の三次機能	食品成分による抗酸化作用 （DPPH ラジカル消去能の測定）	実習書を参考にして抗酸化作用の実験方法について理解し、実験ノートを作成する。実習後は、レポート作成を行う。
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：担当教員作成実習書（第1回実習時に配布する。）、食品成分表 2020（女子栄養大学出版部）、食品学Ⅰ-食品の化学・物性と機能性-（改訂第3版）南江堂 加藤保子、中山勉 編集、食品学Ⅱ-食品の分類と利用法-（改訂第3版）南江堂 加藤保子、中山勉 編集
履修条件	食品学Ⅰおよび、Ⅱを履修していること
履修上の注意	実習は危険な試薬や機器類を使用する場合がありますので、慎重な態度で実験に臨むこと。実習中の携帯電話・スマートフォンの使用や、正当な理由なき無断退出は厳しく対応する。
オフィスアワー	実習終了後
備考・メッセージ	食品学Ⅰ・Ⅱの学修内容を中心に、生化学、基礎栄養学の講義内容を再確認し、実習に臨むこと。実習をスムーズかつ、安全に実施するために、必ず実験ノートを用いて予習を行うこと。

講義科目名称：食品衛生学	授業コード：
英文科目名称：Food Hygiene	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
野村秀一				

授業概要	<p>ヒトは生命維持するだけでなく、健康的に生命を維持するために、食品を選び、加工、調理を行い摂取している。しかし、摂取する食品が安全でなければ無意味である。食品の安全性に大きな影響を及ぼすものに食品中に含まれる栄養素以外の各種化学物質や食品を汚染している多種類の微生物がある。食品の摂取によって引き起こされる疾病・危害を理解し、適切な栄養成分の摂取によりヒトの健康を守るために必要な食品の安全性を確保するための食品衛生の知識を修得することを目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食の安全性を確保するための基礎的な知識を修得し、ヒトの生命の維持と健康と食品衛生との関係を総括的に説明できる。	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全性に影響をする事柄に関心や疑問を持ち、それらを解決するために自主学修ができる。	定期試験	20%
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項
<p>定期試験は、食品の品質、食中毒、有害物質、食品添加物、容器包装、遺伝子組み換え食品、関係法規、食品保健行政などの基礎知識を修得したかを評価する。</p> <p>出題形式は記述式、正誤修正式、択一式である。定期試験における誤字、脱字、判読不能な文字での記述は減点の対象とする。</p>

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	食品衛生とは	食品衛生の目的、食品衛生の現状、食品衛生関係法規、食品保健行政、リスク分析、食品衛生監視員	食品衛生関係法規を復習し、教科書 p 1～14 を読んでおく。
2回目	微生物と食品衛生の関わり	衛生指標砂金、食品の変質、変質の防止法	永瀬指標細菌を復習し、教科書 p 15～21 を読んでおく。
3回目	食品成分の化学的変質	油脂の化学的変質、変質防止、加熱調理での発がん物質	油脂の化学的変質を復習し、教科書 p 22～36 を読んでおく。
4回目	砂金性食中毒 ①	感染型食中毒菌の種類と特徴	感染型食中毒菌を復習し、教科書 p 37～46 を読んでおく。
5回目	細菌性食中毒 ②	毒素型食中毒菌の種類と特徴	毒素型食中毒菌を復習し、教科書 p 47～57 を読んでおく。
6回目	細菌性食中毒 ③	生体内毒素型食中毒菌の種類と特徴	生体内毒素型食中毒菌を復習し、教科書 p 58～63 を読んでおく。
7回目	ウイルス性食中毒	ノロウイルス、肝炎ウイルスなどのウイルスによる食中毒の種類と特徴	ウイルス性食中毒を復習し、教科書 p 63～74 を読んでおく。
8回目	原虫・寄生虫感染症	赤痢アメーバ、クリプトスポリジウム、アニサキス、線虫、顎口虫、回虫の特徴	原虫・寄生虫について復習し、教科書 p 75～88 をウ p ンでおく。
9回目	自然毒食中毒	動物性食中毒、植物性食中毒の種類と特徴	自然毒食中毒を復習し、教科書 p 89～98 を読んでおく。
10回目	有害物質 ①	カビ毒、農薬、動物医薬品	カビ毒、農薬を復習し、教科書 p 99～111 を読んでおく。
11回目	有害物質 ②	重金属、放射線物質、環境ホルモン	重金属を復習し、教科書 p 113～120 を読んでおく。
12回目	食品添加物 ①	食品添加物の種類と基準、安全性、使用基準、表示基準	食品添加物の種類を復習し、教科書 p 121～129 を読んでおく。
13回目	食品添加物 ②	甘味料、保存料、着色料、酸化防止剤	甘味料などを復習し、教科

			書 p 129～136 を読んでおく。
14 回目	食品添加物 ③	発色剤、品質保持剤、漂白剤、調味料	発色剤などを復習し、教科書 p 137～153 を読んでおく。
15 回目	遺伝子組み換え食品、輸入食品、容器包装	遺伝子組み換え食品、輸入食品、容器包装、放射線照射食品	遺伝子組み換え食品などを復習し、教科書の内容を総復習する。
16 回目	定期試験		

※ 授業内容は、授業進捗状況により変更することがある。

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：NEXT シリーズ 食品衛生学（講談社サイエンティフィック） 参考者：食品安全学（同文書院）分かりやすい食物と健康②（三共出版）
履修条件	食品学 I を履修していること
履修上の注意	講義中の私語、スマホ使用は厳禁。厳しく対応する（退室など）
オフィスアワー	
備考・メッセージ	日常生活の中で起こる食の安全性に関係する事柄に関心を持って生活し、学んだ知識を活用すること。

講義科目名称：食品衛生学実習	授業コード：
英文科目名称：Food Hygiene Practice	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	必修	実習
担当教員				
野村秀一				

授業概要	食品衛生学や食品学、調理学などで修得した知識を基にして、食品衛生検査の公定法である食品衛生検査指針に従って、理化学的検査、微生物学的検査法を用いて、実際に各種の食品や加工食品を対象として実習を行い、食品衛生検査の基本的内容を理解し、検査方法を修得することを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品衛生的評価に関する検査法の基礎知識と技術を修得し、食品の安全性の判断・評価ができる。	定期試験 実習レポート	40% 40%
コミュニケーション能力	実習班の共同実習者と協力して実習を遂行できる。	実習態度	5%
課題解決能力	テーマに沿った実習を行う検査法とその原理を理解し、その検査で得られた結果の妥当性、「問題点などを自身で理解し、説明できる。	実習レポート	10%
主体的に学ぶ力	食品衛生の検査法が栄養士に必要であることを理解し、積極的に学修ができる。	実習態度	5%
合計			100%

補足事項	
<p>実習レポート：50%、定期試験：40%、実習態度：10%で評価する。 実習中の私語、許可のないスマホ使用は厳禁。厳しく対応する。 実習レポートの誤字、脱字、判読不明な文章は減点とする。 実習レポートの提出は期日内に提出すること（期日厳守）。</p>	

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ガイダンス	実習内容の説明と実習に関する諸注意 実習で使用する器具類の説明 実習レポート作成法	実習に必要な基本的知識の復習をし、実習書の2回目の実習内容を読んで確認する。
2回目	食器具類の洗浄度検査	食器の表面に付着しているタンパク質、脂質、炭水化物の検出を行う。	食器の表面の汚染について復習し、実習書の3回目実習内容を読んで確認する
3回目	食品の鮮度検査及び食品の抗菌物質	お米の鮮度検査、卵の県土検査、各種食品中の抗菌性物質：ニンニク、茶葉、梅干し、ショウガ	食品の鮮度検査・抗菌物質の復習をし、実習書の4回目の実習内容を読んで確認する。
4回目	食品添加物の検査	着色料を含む食品から着色料を検出する。	食品添加物の復習をし、実習書の5回目の実習内容を読んで確認する。
5回目	発色剤の検査	発色剤が添加された食品(ハム)から発色剤を検出する。	発色剤について復習をし、実習書の6回目の実習内容を読んで確認する。
6回目	手洗いの洗浄効果	手の洗浄効果について、水洗い、石けん、消毒薬使用後の手の表面の細菌汚染状況を調べる。	手洗い1洗浄方法の復習をし、実習書の7回目の実習内容を読んで確認する。
7回目	細菌の伝播及びくしゃみの検査	ヒトの手の平を汚染している細菌の伝播とヒトの鼻腔・咽頭に存在する細菌を検出する。	最近の伝播の復習をし、実習書の8回目の実習内容を読んで確認する。
8回目	トイレットペーパーの細菌浸透性検査	ヒトの排便後に使用するトイレットペーパーの枚数の相違による細菌の浸透性を調べる	細菌の浸透性について復習をし、実習書の9回目の実習内容を読んで確認する。
9回目	身近な物品の細菌汚染状況の検査	スマートフォンの表面を汚染している細菌の検出と生鮮食品の表面の細菌汚染状況を調べる。	生鮮食品の細菌汚染について復習をし、実習書の10回目の実習内容を読んで確認する。
10回目	鼻腔及び手指に存在する黄色ブドウ球菌の検出	ヒトの鼻腔及び手指の黄色ブドウ球菌による汚染状況を調べる。	黄色ブドウ球菌について復習をし、実習書の11回目の実習内容を読んで確認する。
11回目	細菌による二次汚染の検査	食肉を汚染している細菌による調理器具の二次汚染の状況について調べる。	二次汚染について復習をし、実習書の12回目の実習

			内容を読んで確認する。
12 回目	調理済食品の細菌汚染状況の検査	市販されている調理済食品の細菌状況を調べる。	調理済み食品の食品衛生基準について復習をし、実習書の 13 回目の実習内容を読んで確認する。
13 回目	生鮮食品によるヒト手指の二次汚染の検査	生鮮食品を触ることによる手指の二次汚染の状況を調べる。	各種類の生鮮食品に存在する細菌の種類について復習をし、実習書の 14 回目の実習内容を読んで確認する。。
14 回目	食品添加物を含む食品の製造及びノロウイルス食中毒について	食品衛生協会により作成された食品衛生教育用 DVD は見て、その内容をまとめレポートを作成する。	2～13 回目の実習で得られた結果を基にして実習レポートの作成を行う。
15 回目	まとめ	実習内容の復習を行い実習レポート作成を行う。また実習の総括を行う。	実習内容を確認する。 実習レポート作成を行う
16 回目	定期試験		

※ 実習内容は状況により変更することがある。

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：担当教員が作成した実習書、NEXT シリーズ 食品衛生学（講談社サイエンティフィック） 参考者：食品安全学（同文書院）分かりやすい食物と健康②（三共出版）
履修条件	食品学Ⅰ・Ⅱ、食品衛生学を履修していること
履修上の注意	実習中の私語、スマホ使用は厳禁。厳しく対応する（退室など） 危険な薬品や病原性のある微生物を取り扱ので、注意して、緊張感を持って実習を行うこと。
オフィスアワー	
備考・メッセージ	実習で修得した知識や技術を日常生活の食の安全性を確保するために活用すること。

講義科目名称：基礎栄養学	授業コード：32111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	必修	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	「栄養」とは、食物に含まれる栄養素だけを指す言葉ではなく、それが体に吸収され、体内ではたらくまでの一連の過程をすべて含む。本授業では、栄養素の種類、はたらきを理解し、その摂取・消化・吸収・代謝の仕組みを理解することを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ 五大栄養素の種類とはたらきを理解し、説明できる ・ 食物の消化と吸収の仕組みについて理解し、説明できる ・ 水分代謝、エネルギー代謝を理解し、説明できる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基礎栄養学が栄養士に必要な専門的知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業では定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	栄養の概論	栄養の意義、五大栄養素	予習：シラバスを読んでおく 教科書 P1～10 を読んでお

			く 復習：配布プリントをまとめる
2回目	炭水化物の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 糖質の種類と構造 	予習：教科書 P29～33 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
3回目	炭水化物の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 糖質の体内代謝 食物繊維 	予習：教科書 P34～48 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
4回目	たんぱく質の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> たんぱく質の構造と体内代謝 	予習：教科書 P49～52 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
5回目	たんぱく質の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> アミノ酸の構造と体内代謝 たんぱく質の栄養価 	予習：教科書 P53～61 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
6回目	脂質の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 脂質の栄養 脂肪酸の構造と代謝 	予習：教科書 P62～71 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
7回目	脂質の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> コレステロールの特徴とはたらき 	予習：教科書 P72～74 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
8回目	ビタミンの栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 脂溶性ビタミンの種類とはたらき その欠乏症と過剰症 	予習：教科書 P75～81 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
9回目	ビタミンの栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 水溶性ビタミンの種類とはたらき その欠乏症と過剰症 	予習：教科書 P82～93 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
10回目	ミネラルの栄養①	<ul style="list-style-type: none"> ミネラルの種類とはたらき その欠乏症と過剰症 	予習：教科書 P94～112 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる

			める
11 回目	ミネラルの栄養②	<ul style="list-style-type: none"> ミネラルの種類とはたらき その欠乏症と過剰症 	予習：教科書 P112～121 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
12 回目	消化と吸収①	<ul style="list-style-type: none"> 消化管の構造と機能 	予習：教科書 P10～14 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
13 回目	消化と吸収②	<ul style="list-style-type: none"> 栄養素の消化 	予習：教科書 P15～28 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
14 回目	水分代謝	<ul style="list-style-type: none"> 水の体内出納とはたらき 	予習：教科書 P113～118 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
15 回目	エネルギー代謝	<ul style="list-style-type: none"> エネルギー代謝と消費量 	予習：教科書 P119～132 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「栄養化学シリーズ NEXT 新・栄養学総論」（講談社サイエンティフィク）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：応用栄養学	授業コード：23211
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	人は一生のうちに大きく体が変化し、これに応じて必要な栄養素の量も変わる。本講義では妊娠期から乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期に至るまでの体と栄養の特徴について理解することを目的とする。また、その必要な栄養素量は「日本人の食事摂取基準」に示されているため、これについても理解する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 食事摂取基準について理解し、活用できる ライフステージごとの身体の特徴と必要な栄養について説明できる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 応用栄養学が栄養士に必要な専門的知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 食事摂取基準	<ul style="list-style-type: none"> 授業の進め方、心構え 食事摂取基準の基礎理論と活用方法 	予習：シラバスを読んでおく 教科書 P1～33 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
2回目	妊娠期の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 女性の性周期と妊娠の成り立ち 母体の生理的特徴 	予習：教科書 P73～84 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
3回目	妊娠期の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 妊娠期に必要な栄養 	予習：教科書 P84～101 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
4回目	乳児期の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 乳児の生理的特徴 	予習：教科書 P103～110 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
5回目	乳児期の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 乳汁栄養 	予習：教科書 P111～113 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
6回目	乳児期の栄養③	<ul style="list-style-type: none"> 離乳の進め方 	予習：教科書 P113～119 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
7回目	幼児期の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 幼児の生理的特徴 	予習：教科書 P122～123、126～129 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
8回目	幼児期の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 幼児期の栄養 	予習：教科書 P132～135 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
9回目	学童期の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 学童の生理的特徴 	予習：教科書 P124～126、129～131 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる

			める
10回目	学童期の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 学童期の栄養 	予習：教科書 P135～137 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
11回目	思春期の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 思春期の生理的特徴 	予習：教科書 P124～126、132 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
12回目	思春期の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 思春期の栄養 	予習：教科書 P137、140～14 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
13回目	成人期の栄養	<ul style="list-style-type: none"> 現代の成人の栄養状況 更年期の生理的特徴と栄養 	予習：教科書 P145～165 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
14回目	高齢期の栄養①	<ul style="list-style-type: none"> 高齢者の生理的特徴 	予習：教科書 P167～175 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
15回目	高齢期の栄養②	<ul style="list-style-type: none"> 高齢者の栄養 	予習：教科書 P175～187 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ 応用栄養学」（化学同人）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：応用栄養学実習	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	必須	実習
担当教員				
平田 安喜子				

授業概要	<p>応用栄養学で学んだライフステージ別の栄養特性について実習を通し理解を深めていく。本実習を通して、①栄養充足率の求め方、②ライフステージ（成長期、成人期、更年期、高齢期）ごとの生理的特徴、及び栄養管理のポイントが理解できることを目標とする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	ライフステージ別に栄養的特徴を理解し、栄養マネジメントを実践できる	・定期試験	60%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ内で協力して調理を行うことができる ・課題の献立をより良いものになるよう話し合うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 ・課題検討 	5% 10%
課題解決能力	・課題のテーマに沿って、栄養充足率を満たした献立作成ができる	・課題提出	15%
主体的に学ぶ力	・献立内容や調理工程にどのような配慮が必要か、常に考えながら作業に携わることができる	・授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	実習に関する注意事項	予習：栄養アセスメント、

	ン	栄養アセスメント、マネジメントについて	マネジメントの意味を確認する 復習：プリントをまとめる
2回目	基本調理	食事摂取基準の利用 野菜の切り方、調理法による食感や味の違いを知る	予習： 復習：食事摂取基準の読み方
3回目	妊娠・授乳期の栄養	妊娠期の昼食 一例	予習：妊娠期、授乳期の栄養的特徴を確認する 復習：栄養充足率を計算する
4回目	乳児期の栄養	調乳、離乳食前半	予習：乳汁栄養、離乳栄養について確認する 復習：調乳の注意点、使用器具についてまとめる
5回目	乳児期の栄養	離乳食後半、ベビーフード	予習：離乳栄養の進め方を確認 復習：離乳栄養の配慮すべき点をまとめる
6回目	幼児期の栄養	保育所給食 一例	予習：幼児期の栄養的特徴を確認する 復習：栄養充足率を計算する
7回目	学童期の栄養	学校給食 一例	予習：幼児期の栄養的特徴を確認する 復習：栄養充足率を計算する
8回目	食物アレルギーの対応	アレルギー児への対応食	予習：食物アレルギーの原因物質を確認する 復習：食物アレルギー対応の原則をまとめる
9回目	思春期の栄養ケア	貧血予防食	予習：思春期の栄養的特徴を確認する 復習：貧血予防食の特徴をまとめ、栄養充足率を計算する
10回目	成人期の栄養	減塩食	予習：成人期の栄養的特徴を確認する 復習：減塩の対応をまとめ、

			栄養充足率を計算する
11 回目	高齢期の栄養	咀嚼困難者への対応	予習：高齢期の栄養的特徴を確認する 復習：栄養充足率を計算する
12 回目	嚥下困難者の栄養	嚥下困難者への対応	予習：嚥下困難者の栄養的特徴を確認する 復習：嚥下食の特徴をまとめる
13 回目	課題準備	グループごとに対象別の昼食を検討	予習：対象者の献立作成 復習：栄養充足率を計算する
14 回目	課題調理	グループごとに対象別の昼食を調理	予習：調理の手順を確認する 復習：改善点を修正する
15 回目	課題振り返り	グループごとに実施した献立の振り返りを行い、クラス内で発表する	予習：実施した献立の適否を確認する 復習：定期試験に向けプリントをまとめる
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「Nブック 応用栄養学概論」 渡邊早苗他著 建帛社（1年時に使用） 日本人の食事摂取基準（2020年版）
履修条件	「応用栄養学」を履修していること
履修上の注意	基本実習を行います。実習着、テキストを忘れずに持参すること。 課題は次週までに提出すること
オフィスアワー	水曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称：	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1年生	後期	2		講義
担当教員				

授業概要	<p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成に関する栄養ケアマネジメントの考え方を理解する。また、栄養状態の評価、栄養補給法、食品と医薬品の相互作用について学ぶ。</p> <p>具体的には</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、栄養状態の評価方法について知る 2、栄養補給方法とその特徴を理解する 3、栄養ケアプランの作成ができる
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<p>栄養補給法の種類と特徴を理解し説明できる</p> <p>栄養状態の評価をおこなう知識や技能を身に付けている</p>	定期試験	70%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	健康・栄養に関する情報を理解・分析する方法を身に付けている	レポート	30%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	臨床栄養の概念	意義と目的。栄養障害とは	復習：教科書 P3～P5 の内容の再確認 予習：教科書 P3～P5 を読んでおく
2回目	栄養状態の評価	栄養状態の評価方法を知る	教科書 P9～P18 の内容の再確認 予習：教科書 P9～P18 を読んでおく
3回目	栄養必要量の算出	栄養必要量の算出方法について知る	復習：教科書 P19～P22 の内容の確認 予習：日本人の食事摂取基準のエネルギーについての事項を読んでおく
4回目	栄養補給法	経口・経腸栄養・経静脈栄養	復習：教科書 P33～P58 の内容の再確認 予習：教科書 P33～P58 を読んでおく
5回目	栄養素吸収の基礎知識	体内代謝（消化・吸収・合成・排泄・解毒）	復習：配布資料の再確認 予習：栄養学等で学んだ消化吸収に関する事項
6回目	欠乏症	各種欠乏症について	復習：配布資料の再確認 予習：栄養学等で学んだ、栄養素に関する事項
7回目	治療食の概要	医療と臨床栄養	復習：教科書 P6～P9 の内容の再確認 予習：教科書 P6～P9 を読んでおく
8回目	治療食について (1)	一般食の種類と特徴、食事形態	復習：教科書 P59～P69 の内容の再確認 予習：教科書 P59～P69 を読んでおく

9回目	治療食について (2)	嚥下調整食について	復習：配付資料の確認 予習：教科書 P8～P9 を読んでおく
10回目	食品と医薬品の相互作用について	薬と食事について	復習：配布資料の確認
11回目	予防医学的な栄養学	サルコペニア、フレイル等について	復習：配布資料の確認
12回目	治療医学的な病態栄養学	がんの栄養管理	復習：配布資料の確認
13回目	症例検討	症例から栄養ケアプランを作成する	復習：作成したプランを確認する 予習：前回までの講義内容
14回目	症例検討 1	低栄養患者の症例から栄養ケアプランを作成する	復習：作成したプランを確認する 予習：前回までの講義内容
15回目	まとめ	14回の講義内容の振り返り	復習：これまでの講義内容 予習：前回までの講義内容
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第11版」 本田佳子編 医歯薬出版株式会社 解剖生理学や基礎栄養学等で使用した教科書
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）
オフィスアワー	月曜日午後
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：臨床栄養学各論	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
大河内友美				

授業概要	<p>健康な生活を営むための栄養食事指導を行う栄養士にとって、疾患と栄養の関わりを理解しておくことは重要である。そのため、食生活と関わりが深い生活習慣病を中心に、主要疾患の成因や病態と栄養との関係を修学し、基本的な栄養食事療法について習得する。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、講義で取り扱う疾患の成因・病態を理解する 2、疾患の栄養食事療法を説明できる 3、適切な栄養食事療法のための調理のポイントを知る 4、糖尿病食事療法のための食品交換表を理解し活用できる
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・病態と栄養食事療法に関する知識や技能について理解し、それが説明できる ・食品交換表を活用し、献立作成ができる 	定期試験	70% 30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	内分泌・代謝性疾患 1	糖尿病の概要	復習：臨床栄養学総論で学んだことの振り返り 予習：教科書 P126～P135 を読んでおく
2回目	内分泌・代謝性疾患 2	糖尿病の栄養ケア	復習：教科書 P126～P135 の内容の確認 予習：食品交換表を読む
3回目	内分泌・代謝性疾患 3	糖尿病ケアの実際 食品交換表とその使い方	復習：食品交換表の使い方の確認 予習：教科書 P149～P165 を読んでおく
4回目	循環器疾患 1	高血圧症の概要	復習：解剖生理学で学んだ、血圧に関する事項 予習：教科書 P154～P159 を読んでおく
5回目	循環器疾患 2	高血圧症の栄養ケア	復習：教科書 P154～P159 の確認 予習：解剖生理学で学んだ、腎臓に関する事項
6回目	腎疾患 1	慢性腎臓疾患の概要	復習：教科書 P163～P170 の確認 予習：教科書 P171～181 を読んでおく
7回目	腎疾患 2	慢性腎臓病の栄養ケア	復習：教科書 P171～P181 の確認 予習：解剖生理学で学んだ、肝臓に関する事項
8回目	消化器疾患 1	肝疾患の概要・栄養ケア	復習：教科書 P95～P107 の確認 予習：解剖生理学で学んだ、膵臓に関する事項
9回目	消化器疾患 2	膵疾患の概要・栄養ケア	復習：教科書 P109～P114

			の確認 予習：解剖生理学で学んだ、腸に関する事項
10 回目	術前術後管理	術前術後の栄養管理	復習：教科書 P71 の確認 予習：教科書 P75～P74 を読んでおく
11 回目	代謝性疾患	肥満症の栄養ケア	復習：教科書 P115～P125 予習：糖尿病の概要を再確認する
12 回目	症候への栄養ケア	るい瘦・低栄養状態の栄養管理	予習：総論で学んだ、高齢者の栄養ケアに関する事項 復習：教科書 P201～P204
13 回目	骨疾患	骨粗骨粗しょう症の概要・栄養ケア	復習：教科書 P193～P200 予習：解剖生理学で学んだ、骨に関する事項
14 回目	症例検討	疾患別症例検討	復習：レポート内容の確認 予習：13 回の講義内容の確認をしておく
15 回目	まとめ	講義内容の振り返り	復習：まとめのプリント 予習：前回までの講義内容を再確認しておく
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第 11 版」 本田佳子編 医歯薬出版株式会社 糖尿病食事療法のための食品交換表 解剖生理学や基礎栄養学等で使用した教科書
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）
オフィスアワー	月曜日午後
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：臨床栄養学実習	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1		実習
担当教員				
大河内友美				

授業概要	<p>本科目は、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うための主要疾患における栄養食事療法の基本的な考え方を理解する。治療食の献立作成、調理、試食を実際に行うことにより、治療食の体験的理解を深め、栄養士として必要な専門的な知識・技能を身に付ける。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 各治療食における栄養ケアプランを理解する 2、 治療用特殊食品（特別用途食品）の特性を知り、調理できる 3、 一般食から治療食への展開を理解する <p>各治療食を調理することができる</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	臨床栄養に関する知識や技能について理解できる	実習時のレポート	70%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	健康・栄養に関する適切な情報を理解・分析した結果を活用できる	課題	30%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	献立作成の進め方、献立の展開について	約束食事箋・食品構成表を使った献立作成	復習：臨床栄養学総論の授業内容の振り返り 予習：教科書 P52～56 の内容を確認する
2回目	内分泌・代謝疾患の栄養ケア	低エネルギー食品を使った調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P115～148 の内容を確認する
3回目	一般食からの治療食への展開（エネルギーコントロール食）	調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P115～148 の内容を確認する
4回目	循環器疾患の栄養ケア	減塩・低塩食品を使った調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P149～165 の内容を確認する
5回目	一般食からの治療食への展開（塩分コントロール食）	調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P149～165 の内容を確認する
6回目	腎疾患の栄養ケア	低タンパク食品を使った調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P167～181 の内容を確認する
7回目	一般食からの治療食への展開（タンパク質コントロール食）	調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P167～181 の内容を確認する
8回目	肝・膵疾患の栄養ケアプラン	低脂質食品・MCT 食品を使った調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P95～114 の内容を確認する
9回目	一般食からの治療食への展開（脂質コントロール食）	1、調理・試食 10、 学習課題 学習課題	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P95～114 の内容を確認する
10回目	一般食の展開（常	調理・試食	復習：レポートのまとめ

	食から七分粥食)		予習：教科書 P59～72 の内容を確認する
11 回目	一般食の展開（五分粥食から流動食）	調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P59～72 の内容を確認する
12 回目	嚥下食の栄養ケア	調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P221～235 の内容を確認する
13 回目	アレルギー食の栄養ケア	アレルギー用特殊食品を使った調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P217～220 の内容を確認する
14 回目	一般食からアレルギー対応食への展開	調理・試食	復習：レポートのまとめ 予習：教科書 P217～220 の内容を確認する
15 回目	まとめ	14 回の実習のまとめ 課題レポートの作成	復習：14 回の講義で作成したレポートの確認 予習：14 回の講義で作成したレポートの確認
16 回目	課題		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第 11 版」 本田佳子編 医歯薬出版株式会社 食品成分表、食品データブック
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。） 調理着、電卓を使用します。わすれがないようにしてください。
オフィスアワー	月曜日午後
備考・メッセージ	少人数でのグループワークで実習を進めます。 レポートは必ず提出してください。

講義科目名称：公衆栄養学	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
西田江里 野々村洋子				

授業概要	<p>(西田) 地域の健康や栄養状態の現状と課題、国が行っている栄養関連施策について理解することで、公衆栄養活動について学び、栄養士が行うべき公衆栄養活動を理解する。</p> <p>(野々村) 地域の健康・栄養問題をマネジメントするための理論を理解し、適切なプログラム作成・実施・評価に必要な理論と方法の修得を目指す。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<p>公衆栄養に関連した施策や指針を理解し、活用することができる。</p> <p>公衆栄養活動において栄養士が取り組むべき内容を理解する。</p> <p>地域のニーズと環境の整備との関連の重要性が理解できる。</p>	筆記試験	45%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<p>地域の健康状況を地域性と関連させて、健康問題の解決方法を考えることができる。</p>	筆記試験	25%
主体的に学ぶ力	<p>授業で出される課題に取り組み、授業に積極的に参加することができる。</p>	授業内での発言、態度 課題	10% 10%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	公衆栄養の概念 (西田)	公衆栄養の概念	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
2回目	健康・栄養の問題 の現状と課題① (西田)	わが国の健康・栄養問題の現状と課題	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
3回目	健康・栄養の問題 の現状と課題② (西田)	国民健康栄養調査	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
4回目	健康・栄養の問題 の現状と課題③ (西田)	食料需給の現状	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
5回目	栄養施策①(西田)	公衆栄養マネジメント(概略)	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
6回目	栄養施策②(西田)	公衆栄養活動	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
7回目	栄養疫学(西田)	栄養疫学・食事調査	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
8回目	栄養・食料政策① (西田)	関係法規	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
9回目	栄養・食料政策② (西田)	健康づくり施策	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
10回目	食事摂取基準(西田)	日本人の食事摂取基準(2020年版)	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
11回目	諸外国の政策(西田)	諸外国の健康・栄養政策	予習：事前学習プリント 復習：授業配布プリント
12回目	公衆栄養マネジメント(野々村)	公衆栄養マネジメント・アセスメント	予習：テキスト「公衆栄養 マネジメント」 復習：公衆マネジメントの 概要を理解する
13回目	公衆栄養プログラム①(野々村)	公衆栄養プログラムの目標設定、計画、 実施、評価	予習：テキスト「公衆栄養 のプログラム目標設定」 復習：目標設定の意義を理 解する
14回目	公衆栄養プログラム②(野々村)	地域特性に対応したプログラムの展開	予習：地域の取り組みと関 係者 復習：地域の公衆栄養の実

			際を理解する
15 回目	公衆栄養プログラム③（野々村）	食環境づくりのためのプログラムの展開・地域集団の特性別プログラムの展開	予習：環境づくりの必要性 復習：身近な環境づくりの 実際にふれる
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：エスカパーシク公衆栄養学概論（同文書院） 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 参考書　：日本人の食事摂取基準2015年版
履修条件	
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回としてカウントする 事前配布の課題を必ず行ってから参加すること
オフィスアワー	西田 授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただくと助かります。 野々村 授業の前後で対応する
備考・メッセージ	

講義科目名称：栄養指導論 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
西田江里				

授業概要	我が国の健康・栄養に関する動向と現状を理解した上で、栄養士の業務に必要な栄養指導について学ぶ。栄養指導を行うために必要な基礎知識として法律・施策・基準等の知識や栄養指導における課題を見つけるためポイント、栄養指導の方法や栄養士が身につけるべき態度を学ぶ。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	我が国の健康・栄養に関する動向と現状を理解できる。 栄養指導を行うために必要な基礎知識を修得することができる。 栄養指導の方法や指導するときの態度を理解できる。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	我が国の健康・栄養に関する動向と現状から、栄養指導における課題を見つけることができる。	定期試験 小テスト	20% 5%
主体的に学ぶ力	栄養士として栄養指導に積極的に取り組みことができる。	事前課題レポート 授業中の発言・態度	10% 5%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	栄養指導の概念	栄養指導の意義と目標	予習：教科書 p.3～11 復習：教科書 p.12
2回目	栄養指導の沿革	栄養指導の歴史、現状と展望	予習：教科書 p.13～23 復習：教科書 p.24
3回目	栄養指導と法律①	栄養指導にかかわる法律	予習：教科書 p.25～29 復習：教科書 p.32
4回目	栄養指導と法律②	その他の関連する法律	予習：教科書 p.29～31 復習：教科書 p.32
5回目	栄養調査①	栄養調査の方法と活用	予習：教科書 p.33～37 復習：教科書 p.50
6回目	栄養調査②	国民健康・栄養調査	予習：教科書 p.37～49 復習：教科書 p.50
7回目	栄養指導の方法①	栄養指導の方法と評価	予習：教科書 p.51～55 復習：教科書 p.56
8回目	栄養指導の方法②	個別指導・集団指導	予習：教科書 p.57～60 復習：教科書 p.69
9回目	栄養指導の実際①	栄養カウンセリング	予習：教科書 p.60～62 復習：教科書 p.69
10回目	栄養指導の実際②	指導媒体、プレゼンテーション	予習：教科書 p.62～68 復習：教科書 p.69
11回目	栄養指導に必要な基礎知識①	日本人の食事摂取基準	予習：教科書 p.71～76 復習：教科書 p.92
12回目	栄養指導に必要な基礎知識②	食生活指針と食事バランスガイド	予習：教科書 p.76～80 復習：教科書 p.92
13回目	栄養指導に必要な基礎知識③	食育・健康日本 21	予習：教科書 p.81～86 復習：教科書 p.92
14回目	栄養指導に必要な基礎知識④	運動指導・休養指導	予習：教科書 p.86～90 復習：教科書 p.92
15回目	情報収集と解析	情報収集方法と解析・リテラシー	予習：教科書 p.93～96 復習：教科書 p.97
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>教科書　：エスカパーシク　栄養指導論　第二版　同文書院 栄養士・管理栄養士必携　第一出版 日本食品成分表　医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ　女子栄養大出版部</p> <p>参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版</p>
履修条件	
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回として扱います。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただくと助かります。
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養指導論Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
西田江里				

授業概要	栄養指導論Ⅰで修得した基礎理論および学習内容をもとに、各ライフステージ、ライフスタイル、疾病のハイリスク者、給食施設に対する栄養指導の内容や方法、栄養マネジメントのポイントを理解する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	各ライフステージの特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。 各ライフスタイルの特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。 各疾病のハイリスク者の特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。 各給食施設の特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。	定期試験	60%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	それぞれの対象者の栄養指導における課題を見つけることができる。	定期試験	10%
主体的に学ぶ力	栄養士として栄養指導に積極的に取り組みことができる。	事前課題レポート 授業中の発言・態度	20% 10%
合計			100%

補足事項

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	ライフステージ別 栄養指導①	妊娠期・授乳期	予習：教科書 p.103～108 復習：教科書 p.134
2回目	ライフステージ別 栄養指導②	乳児期	予習：教科書 p.108～112 復習：教科書 p.134
3回目	ライフステージ別 栄養指導③	幼児期	予習：教科書 p.112～115 復習：教科書 p.134
4回目	ライフステージ別 栄養指導④	学童期・思春期	予習：教科書 p.115～121 復習：教科書 p.134
5回目	給食における栄養 指導①	学校給食	予習：教科書 p.121～123、 176～179 復習：教科書 p.134、188
6回目	ライフステージ別 栄養指導⑤	成人期	予習：教科書 p.123～127 復習：教科書 p.134
7回目	ライフステージ別 栄養指導⑥	高齢期	予習：教科書 p.127～133 復習：教科書 p.134
8回目	ライフスタイル別 栄養指導	単身生活者・スポーツ栄養	予習：教科書 p.135～140 復習：教科書 p.141
9回目	健康障害と栄養指 導①	エネルギーコントロール食対応の栄養 食事指導	予習：教科書 p.143～152 復習：教科書 p.166
10回目	健康障害と栄養指 導②	塩分コントロール食対応位の栄養食事 指導	予習：教科書 p.153～155 復習：教科書 p.166
11回目	健康障害と栄養指 導③	たんぱく・塩分コントロール食対応の 栄養食事指導	予習：教科書 p.155～158 復習：教科書 p.166
12回目	健康障害と栄養指 導④	消化吸収に配慮した食事に対応する栄 養食事指導	予習：教科書 p.158～161 復習：教科書 p.166
13回目	健康障害と栄養指 導⑤	その他の疾患に対する栄養食事指導	予習：教科書 p.162～165 復習：教科書 p.166
14回目	給食における栄養 指導②	病院給食	予習：教科書 p.167～176 復習：教科書 p.188
15回目	給食における栄養 指導③	福祉施設給食・事業所給食	予習：教科書 p.179～187 復習：教科書 p.188

16 回目	定期試験		
-------	------	--	--

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>教科書：(すべて栄養指導論 I で購入済)</p> <p>エスカベーシック 栄養指導論 第二版 同文書院</p> <p>栄養士・管理栄養士必携 第一出版</p> <p>日本食品成分表 医歯薬出版編</p> <p>調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部</p> <p>参考書：日本人の食事摂取基準 2020 第一出版</p>
履修条件	栄養指導論 I を履修していること
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回として扱います。
オフィスアワー	<p>授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。</p> <p>事前に予約していただくと助かります。</p>
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養指導論実習 I	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
西田 江里				

授業概要	<p>栄養指導論 I の授業において学んだ栄養指導の方法を実際に行う。</p> <p>栄養士にとって必要な食事調査の方法を学び、自分の食事状況を調査することで、調査結果より、自分たちの食生活の問題点を検討する。また、自分たちの食生活の問題点を改善するための指導媒体を作成し、栄養指導（プレゼンテーション）を行う。指導媒体には食生活改善のためのオリジナルの献立を作成し、掲載する。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<p>食事調査を行うことができる。</p> <p>調査結果から、適した指導媒体を作成することができる。</p> <p>調査結果より、対象者に勧めるべき献立を考え、試作することができる。</p> <p>作成した指導媒体を用い、栄養指導を行うことができる。</p>	<p>定期試験</p> <p>実習中の課題</p> <p>栄養指導（プレゼンテーション・媒体）</p>	<p>30%</p> <p>20%</p> <p>30%</p>
コミュニケーション能力	<p>班で共同して作業を進めることができる。</p>	<p>実習態度</p>	<p>10%</p>
課題解決能力	<p>食事調査結果より、対象者の課題を把握し、解決方法を考えることができる。</p>	<p>定期試験</p>	<p>10%</p>
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	実習の概要、食事記録の取り方	予習：教科書 p.33 復習：課題作成
2回目	自分の食事調査①	生活時間調査、身体活動レベル、基礎代謝量	予習：課題作成 復習：課題の修正
3回目	自分の食事調査②	食事記録内容（食材料など）の確認	予習：課題作成 復習：課題の修正
4回目	自分の食事調査③	栄養価計算	予習：栄養価計算方法の復習 復習：課題の修正
5回目	自分の食事調査④	調査結果の評価	予習：食事摂取基準の復習 復習：課題の修正
6回目	自分の食事調査⑤	食事記録調査結果のまとめ、発表準備	予習：課題作成 復習：発表準備
7回目	プレゼンテーション①	食事調査に関する発表	予習：各班で発表練習 復習：媒体内容の確認
8回目	媒体作成①	リーフレット作成・献立作成	予習：媒体の参考となる資料の準備 復習：媒体内容の確認
9回目	媒体作成②	リーフレット作成・献立作成	予習：レシピ案の検討 復習：媒体内容の確認
10回目	媒体作成③	献立試作	予習：レシピ作成・試作準備 復習：媒体内容の確認
11回目	媒体作成④	発表準備	予習：媒体内容の確認 復習：発表用台本の確認
12回目	プレゼンテーション②	作成したリーフレットと献立についての発表	予習：各班で発表練習 復習：プレゼンテーションの反省
13回目	聞き取りによる食事調査①	聞き取りによる食事調査	予習：教科書 p.33 復習：栄養価計算課題
14回目	聞き取りによる食	調査結果のアセスメント	予習：教科書 p.33

	事調査②		復習：前回調査結果との比較
15回目	プレゼンテーション③	聞き取りによる食事調査についての発表	予習：各自で発表練習 復習：定期試験準備
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>教科書：(すべて栄養指導論Ⅰで購入済)</p> <p>エスカパーシク 栄養指導論 第二版 同文書院</p> <p>栄養士・管理栄養士必携 第一出版</p> <p>日本食品成分表 医歯薬出版編</p> <p>調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部</p> <p>参考書：日本人の食事摂取基準 2020 第一出版</p>
履修条件	栄養指導論Ⅰを履修していること
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回として扱います。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただくと助かります。
備考・メッセージ	グループワークが中心の授業です。遅刻・欠席はグループのメンバーの迷惑になります。遅刻・欠席をする際は必ず事前事後にメンバーに連絡し、対応して下さい。対応の有無は、授業態度の得点に影響します。

講義科目名称：栄養指導論実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	必修	実習
担当教員				
西田江里				

授業概要	<p>栄養指導論Ⅰ・Ⅱおよび栄養指導論実習Ⅰで学んだ内容をもとに、与えられた課題（各ライフステージ）のアセスメントを行い、栄養指導計画、指導媒体を作成し、対象者に合わせた態度や言葉遣いを用いてプレゼンテーションを実施する。実施後には自分たちの栄養指導計画やプレゼンテーションを振り返り、改善点を検討する。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<p>対象者の健康・栄養に関する特徴を理解し、適した栄養指導計画作成することができる。</p> <p>対象者に合わせた栄養指導媒体を作成することができる。</p> <p>対象者に合わせた栄養指導を行うことができる。</p>	<p>プレゼンテーション 計画および実施した プレゼンテーション</p>	60%
コミュニケーション能力	<p>対象者に合わせた言葉遣い・態度で栄養指導（プレゼンテーション）を実施できる。</p>	<p>プレゼンテーション</p>	10%
課題解決能力	<p>自分たちの栄養指導計画やプレゼンテーションを振り返り、改善点を検討することができる。</p>	<p>実施後の反省</p>	10%
主体的に学ぶ力	<p>班の中で自分のすべきことを積極的に行うことができる。</p>	<p>実習参加態度</p>	20%
合計			100%
補足事項			

授業の中で実施するプレゼンテーションが評価の中心となる。定期試験は実施しない。
 プレゼンテーションを欠席した場合は評価ができないため、別途プレゼンテーションを課す場合がある。
 評価に関しては学生の自己評価、相互評価も参考とする。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション 乳幼児期①	実習の概要 乳幼児期の特徴 乳幼児期を対象とした栄養指導計画の作成	予習：各テーマについて確認しておく 復習：毎回の実習終了時に進行状況を確認し、次回実習に向けて必要な資料集めや媒体作成等を各自で行うこと
2回目	乳幼児期②	乳幼児期を対象としたプレゼンテーションの準備	
3回目	乳幼児期③	乳幼児期を対象としたプレゼンテーションの準備	
4回目	乳幼児期④ 学童期①	乳幼児期を対象としたプレゼンテーション・プレゼンテーションの反省 学童期の特徴	
5回目	学童期②	学童期を対象とした栄養指導計画の作成	
6回目	学童期③	学童期を対象としたプレゼンテーションの準備	
7回目	学童期④	学童期を対象としたプレゼンテーションの準備	
8回目	学童期⑤ 思春期・成人期①	学童期を対象としたプレゼンテーション・反省 思春期・成人期の特徴	
9回目	思春期・成人期②	思春期・成人期を対象とした栄養指導計画の作成	
10回目	思春期・成人期③	思春期・成人期を対象としたプレゼンテーションの準備	
11回目	思春期・成人期④	思春期・成人期を対象としたプレゼンテーションの準備	
12回目	思春期・成人期⑤ 高齢期①	思春期・成人期を対象としたプレゼンテーション・反省 高齢期の特徴	
13回目	高齢期②	高齢期を対象とした栄養指導計画の作成	

14回目	高齢期③	高齢期を対象としたプレゼンテーションの準備	
15回目	高齢期④ 実習の振り返り	高齢期を対象としたプレゼンテーション・反省 実習の振り返り	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>教科書：(すべて栄養指導論Ⅰで購入済)</p> <p>エスカベーシック 栄養指導論 第二版 同文書院</p> <p>栄養士・管理栄養士必携 第一出版</p> <p>日本食品成分表 医歯薬出版編</p> <p>調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部</p> <p>参考書：日本人の食事摂取基準 2020 第一出版</p>
履修条件	栄養指導論Ⅰ・Ⅱ、栄養指導論実習Ⅰを履修していること
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回として扱います。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただくと助かります。
備考・メッセージ	<p>欠席・遅刻の場合は、班での作業に支障が無いように連絡等をしてください。</p> <p>少人数グループワークが中心の授業ですので、無断欠席等によってプレゼンテーションに支障が出る場合は減点対象とします。</p> <p>準備状況により、プレゼンテーション実施回は前後することがあります。</p>

講義科目名称：給食経営管理論	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2	選択	講義
担当教員				
大河内友美				

授業概要	<p>給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門的な知識や技能習得を図る。経営資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。また、食事計画立案をグループごとに行い、計画の課題や解決に向けての取り組み方法を経験する。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 給食施設の種類と栄養士の配置について理解する。 ② 対象者に応じた給与栄養目標量の設定ができる ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できる ④ 諸条件に合わせた献立計画が立案できる ⑤ 給食施設に必要な帳票類を理解する
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	対象者にあつた献立作成ができる 給食の運営に関する知識や技能について説明できる	課題 定期試験	30% 70%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	給食の定義と目的	1、給食の概念・特定給食施設の種類と関係法規	復習：教科書 P1～P12 の内容を確認する 予習：教科書 P1～P12 を読んでおく
2回目	給食の栄養・食事管理目的	給与栄養目標量の設定、PDCA サイクル、食品構成	復習：配布資料のまとめ 予習：教科書 P13～P23 を読んでおく
3回目	食事（献立）計画	献立作成の条件と方法、栄養・食事管理の評価	復習：配布資料のまとめ 予習：教科書 P13～P38 を読んでおく
4回目	給食の安全・衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル 安全・衛生管理の目的、特定給食施設における食中毒の発生状況と原因	復習：教科書 P40～P55 予習：教科書 P148 大量調理施設衛生管理マニュアル
5回目	給食の安全・衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル 安全・衛生管理の実際、各種帳票類について	復習：大量調理施設衛生管理マニュアル 予習：教科書 P148 をよんでおく
6回目	給食の調理管理 (1)	食材管理について	復習：教科書 P56～P64 の内容を確認する 予習：教科書 P56～P64 を読んでおく
7回目	給食の調理管理 (2)	調理作業管理について	復習：教科書 P56～P79 の内容を確認する 予習：教科書 P65～P79 を読んでおく
8回目	給食の施設・設備管理	施設・設備管理について	復習：教科書 P81～P91 の内容を確認する 予習：教科書 P81～P91 を読んでおく
9回目	給食の組織・人事管理	給食の組織・人事管理について	復習：教科書 P119～P125 の内容を確認する 予習：教科書 P119～P125

			を読んでおく
10 回目	給食の会計・原価・ 情報処理		復習：教科書 P126～P144 の内容を確認する 予習：教科書 P126～P144 を読んでおく
11 回目	各給食施設の特徴	福祉施設・事業所	復習：教科書 P104～P116 の内容を確認する 予習：教科書 P104～P116 を読んでおく
12 回目	各給食施設の特徴	保育所・学校	復習：教科書 P92～P106 の 内容を確認する 予習：教科書 P92～P106 を 読んでおく
13 回目	食事計画立案	食事計画の立案	復習：作成した献立計画の 見直し 予習：教科書 P13～P38 の 内容確認
14 回目	食事計画立案	食事計画立案・プレゼンテーション	復習：作成した献立計画の 見直し 予習：教科書 P13～P38 の 内容確認
15 回目	まとめ	課題学習	復習：これまでの講義の内 容
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「給食の運営」建帛社
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）
オフィスアワー	月曜日午後
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：給食経営管理実習 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1	必須	実習
担当教員				
大河内友美 西田江里				

授業概要	<p>本科目では、栄養士の中心的な業務である「特定給食施設における特定多数人に対する給食業務」に関する専門知識を習得する。同時に食事（献立）計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門技術を習得することを目標とする。</p> <p>具体的には、</p> <ul style="list-style-type: none"> ①対象者のアセスメントを基に、食事（献立）計画、献立作成ができる。 ②大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できており、それを実践できる。 ③給食施設における食材管理が適切にできる。 ④大量調理の特性を理解し、調理作業に取り組むことができる。 ⑤集団に対しての栄養指導方法を知り、指導媒体の作成ができる。 ⑥栄養・食事管理の評価を行うための、各種帳票類の作成ができる。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・給食施設に適した献立作成ができる ・給食の運営に関する知識や技能について理解できる 	献立作成課題 課題レポート	20% 20%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・他者と協働し実習に取り組むことができる。 ・他者と協力して実習を進めることができる 	実習への参加状況 実習ノート	40%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習で得られた知識・技術を次回の実習活かすことができる。また、他者に伝えることができる。 	グループディスカッション	10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・準備・後片付けに至る実習に関する一連の活動に積極的な参加がみられ 	実習への参加 ディスカッション	10%

	る。		
			合計 100%
補足事項			
<p>7～8人を1グループとした少人数班で実習を行う。</p> <p>大量調理を行う「実習班」と、帳票類や指導媒体を作成する「演習班」に分かれて作業を行う。また、「実習班」では栄養士役と調理師役に分かれ、それぞれの業務内容を学ぶ。</p> <p>実習ノートは大量調理実習実施後2週間以内に、教員に提出する。</p>			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	実習の目的・概要・授業の流れ、課題の説明。集団給食実習室での事故防止のための決まりごとについて。各種帳票類の説明	復習：給食経営管理論の復習 予習：1年後期に作成した、献立表を仕上げておく
2回目	講義・演習	集団給食実習室での注意事項。給与栄養目標量の設定、食事計画について。グループごとに試作準備	復習：各種帳票の整理 予習：試作献立表を仕上げておく
3回目	講義・演習	大量調理衛生管理マニュアルでの衛生管理、危機管理について グループごとの試作・献立内容の検討。 指導媒体の作成	復習：衛生管理・危機管理について 予習：大量調理衛生管理マニュアル
4回目～14回目	4～14 「実習班」「演習班」に分かれ実習	①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	復習：グループごとの課題 予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる
15回目	前期実習の反省	実習内容の振り返りを行い、反省点を後期実習に活かす。	復習：前期実習の見直し 予習：反省点をまとめる

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	給食経営管理論・調理学・栄養指導論で使用した教科書、参考書を使用する。 その他、献立作成等で各グループが必要と認めた図書
履修条件	
履修上の注意	実習中の貴重品管理は各自で行ってください。実習中の携帯電話・スマートフォンの使用は原則禁止とします。(特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。)
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	腸内細菌検査結果が陽性となった場合、陰性となるまでは大量調理実習に参加できません。日頃の飲食物や衛生管理に留意してください。

講義科目名称：給食経営管理実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1	必修	実習
担当教員				
大河内友美 西田江里				

授業概要	<p>本科目では、栄養士の中心的な業務である「特定給食施設における特定多数人に対する給食業務」に関する専門知識を習得する。同時に食事（献立）計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門技術を習得することを目標とする。また、給食経営管理実習Ⅰでの学びを活かし、さらなる知識・技術の習得を図る</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> ①対象者のアセスメントを基に、食事（献立）計画、献立作成ができる。 ②大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できており、それを実践できる。 ③給食施設における食材管理が適切にできる。 ④大量調理の特性を理解し、調理作業におけるマネジメント力を身に付ける。 ⑤集団に対しての栄養指導方法を知り、プレゼンテーション能力を身に付ける。 ⑥栄養・食事管理の評価を行うための、各種帳票類の作成ができる。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・給食施設に適した献立作成ができる ・給食の運営に関する知識や技能について理解できる 	<ul style="list-style-type: none"> 献立作成課題 定期試験 	<ul style="list-style-type: none"> 20% 40%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・他者と協働し実習に取り組むことができる。 ・他者と協力して実習を進めることができる 	<ul style="list-style-type: none"> 実習への参加状況 実習ノート 	20%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習で得られた知識・技術を次回の実習活かすことができる。また、他者に伝えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 実習ノート グループディスカッション 	10%

主体的に学ぶ力	・準備・後片付けに至る実習に関する一連の活動に積極的な参加がみられる。	実習への参加 ディスカッション	10%
合計			100%
補足事項			
<p>7～8人を1グループとした少人数班で実習を行う。</p> <p>大量調理を行う「実習班」と、帳票類や指導媒体を作成する「演習班」に分かれて作業を行う。また、「実習班」では栄養士役と調理師役に分かれ、それぞれの業務内容を学ぶ。</p> <p>実習ノートは大量調理実習実施後2週間以内に、教員に提出する。</p>			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目～ 13回	「実習班」「演習班」に分かれ実習	①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	復習：グループごとの課題 予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる
14回目	課題作成	実習課題の作成	復習：実習ノートのまとめ 予習：課題内容の確認
15回目	実習の反省	実習内容の振り返りをおこなう	予習：反省点をまとめる
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	給食経営管理論・調理学・栄養指導論で使用した教科書、参考書を使用する。 その他、献立作成等で各グループが必要と認めた図書
履修条件	給食経営管理実習Ⅰを履修していること
履修上の注意	実習中の貴重品管理は各自で行ってください。実習中の携帯電話・スマートフォンの使用は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）

	大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	腸内細菌検査結果が陽性となった場合、陰性となるまでは大量調理実習に参加ができません。日頃の飲食物や衛生管理に留意してください。

講義科目名称：学外実習 I	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2年	1単位	必修	実習
担当教員				
西田 江里・大河内 友美				

授業概要	<p>本実習は、給食経営管理論・給食経営管理実習 Iでの学びを基礎に、2年次の夏季休暇中の1週間、学外の給食施設において施設専属の栄養士や管理栄養士の指導の下、「給食の運営」に関して実習を行う。施設での40時間以上の実習及び学内における5時間以上の施設課題の作成を含め、計45時間以上の実習とする。現場での給食全般の業務体験を通して栄養士が具備すべき知識及び技能に気づき、栄養士業務の重要性を理解する。実習に際しては学外実習事前指導を受講し、実習後は事後指導を受ける。実習先の指導責任者の評価および事前準備、事後の提出物などを総合的に評価する。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生として社会人に求められる態度をとることができる	施設評価	10%
確かな専門的知識 や技能	<p>実習施設である各給食施設の特徴および業務内容について理解できる</p> <p>各特定給食施設の栄養士の業務内容を理解できる</p> <p>各施設における他職種（保育士・看護師・介護士等）の業務内容を理解できる</p>	<p>施設評価</p> <p>実習ノート</p>	<p>30%</p> <p>20%</p>
コミュニケーション能力	実習施設職員や利用者とは適切なコミュニケーションをとることができる	施設評価	10%
課題解決能力	<p>施設から出された課題を作成し、提出することができる。</p> <p>実習に関する自己課題を解決することができる</p>	<p>事前事後の取り組み</p> <p>実習ノート</p>	<p>15%</p> <p>10%</p>
主体的に学ぶ力	各施設において求められる栄養士の在り方について考えることができる	実習ノート	5%
合計			100%

補足事項

実習施設での取り組み状況だけでなく学内の取り組み状況を合わせて総合評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
事前 (学外)	オリエンテーション	実習施設を訪問し、実習の際の注意など指導を受ける。	
事前 (学内)	事前課題作成	実習施設から出された課題を作成する。	
実習 (学外)	施設実習	施設における 40 時間以上の実習 給食の運営について学ぶ。 具体例：給食費、献立作成、食材管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、提供サービス等	
事後 (学内)	課題の整理	施設実習における自己課題を整理する	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：給食経営管理理論で使用したテキスト・教科書 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 学外実習ノート（学外実習事前事後指導にて配布）
履修条件	学外実習事前事後指導を履修していること
履修上の注意	
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：学外実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
西田 江里・大河内 友美				

授業概要	<p>本実習は、給食経営管理論・給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱでの学びを基礎に、編入等で管理栄養士の資格取得を目指す学生等を対象に行う。学外の給食施設において施設専属の栄養士や管理栄養士の指導の下計45時間以上の実習を行うことで、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。</p> <p>学外実習事前指導を受講し、実習後は事後指導を受け、実習先の指導責任者の評価と学内での取り組みを総合的に評価する。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生として求められる態度をとることができる	施設評価	10%
確かな専門的知識や技能	各特定給食施設の特徴について理解できる	施設評価	30%
	各特定給食施設の栄養士の業務内容について理解できる 各特定給食施設の職員と連携し、給食経営マネジメント業務について理解できる	実習ノート	20%
コミュニケーション能力	実習施設職員や利用者とは適切なコミュニケーションをとることができる	施設評価	10%
課題解決能力	各施設における給食経営マネジメント業務の課題を発見し、課題解決策を検討することができる	事前事後の取り組み	15%
		実習ノート	10%
主体的に学ぶ力	各施設において求められる栄養士の在り方について考えることができる	実習ノート	5%
合計			100%

補足事項

実習施設での取り組み状況だけでなく学内の取り組み状況を合わせて総合評価する。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
事前 (学外)	オリエンテーション	実習施設を訪問し、実習の際の注意など指導を受ける。	
事前 (学内)	事前課題作成	実習施設から出された課題を作成する。	
実習 (学外)	施設実習	施設における 40 時間の実習 給食経営管理について学ぶ。 具体例：喫食状況の把握、栄養・食事管理、 食材料管理、生産（調理）作業の分析、衛生管理、従業員の衛生教育、経営分析等	
事後 (学内)	課題の整理	施設実習における自己課題を整理する	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：給食経営管理理論で使用したテキスト・教科書 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 学外実習ノート（学外実習事前事後指導にて配布）
履修条件	学外実習事前事後指導を履修していること
履修上の注意	
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：学外実習事前・事後指導	授業コード：
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2年	1単位	必修	演習
担当教員				
西田 江里				

授業概要	<p>栄養士に課せられた学外実習に向け、実習をより効果的に行うため、実習の目的・目標を明らかにする。自身の実習施設の概要について調べ、自己課題の参考とする。また、選択した実習施設の給食業務の特色を学び、実習に対応するために必要な知識と技術の統合を図る。さらに実習生としての基本的なマナーの指導を行い、事後はそれぞれの実習先での実習内容、研究課題、実習を通じた学びについての情報交換を行う。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生としてのマナーを身につける	日誌・提出物 授業態度	10% 20%
確かな専門的知識 や技能	実習施設の概略を理解する 実習施設の給食の特徴や栄養士業務 について調べ、予測することができる。	日誌・提出物	20%
コミュニケーション能力	グループで協力し、実習に関連する事項について意見をまとめることができる	日誌・提出物 授業態度	10% 10%
課題解決能力	実習施設で学ぶべき自己課題を設定し、課題解決方法を考える	日誌・提出物	20%
主体的に学ぶ力	自身の学外実習の目的・目標を明らかにする	日誌・提出物	10%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	実習生の心構え・ 実習の目的	実習生の心構え・実習の目的 実習ノートの書き方	予習：学外実習について考 える 復習：実習ノートの記入
2回目	実習生のマナー①	敬語の使い方、実習ノートの書き方	予習：実習生の服装 復習：実習ノートの記入
3回目	実習生のマナー②	敬語の使い方	予習：実習生の服装 復習：実習ノートの記入
4回目	各施設の特徴のま とめ	電話のかけ方、実習施設の特徴	予習：実習施設について調 べる 復習：実習ノートの記入
5回目	自己課題①	実習テーマを考える	予習：実習施設について調 べる 復習：実習ノートの記入
6回目	礼状作成①	お礼状について学ぶ	予習：礼状作成 復習：実習ノートの記入
7回目	事前挨拶①	電話のかけ方について	予習：電話のかけ方 復習：実習ノートの記入
8回目	自己課題② 事前挨拶②	電話のかけ方のロールプレイ 自己課題の修正	予習：電話のかけ方 復習：実習ノートの記入
9回目	事前挨拶③ 礼状作成②	お礼状の修正 事前挨拶ロールプレイ	予習：訪問の仕方 復習：実習ノートの記入
10回目	事前挨拶③	事前挨拶ロールプレイ	予習：訪問の仕方 復習：実習ノートの記入
11回目	事前挨拶④	事前挨拶ロールプレイ 調理作業時の身だしなみ	予習：身だしなみについて 復習：実習ノートの記入
12回目	実習生のマナー①	実習時のトラブル	予習：挨拶・お礼・お詫び の仕方 復習：実習ノートの記入
13回目	実習生のマナー②	弁当のチェック 個人調書の記入	予習：弁当の作成 復習：実習ノートの記入
14回目	準備物確認	実習に向けての最終確認 準備物の確認	予習：これまでの内容確認 復習：実習ノートの記入
15回目	実習書類・報告会 について	実習に向けての最終確認 準備物の確認	予習：これまでの内容確認 復習：実習ノートの記入
16回目	施設オリエンテー ションの確認	施設課題作成について	予習：オリエンテーション の内容をまとめておく 復習：実習ノートの記入

17 回目	事後指導①	実習内容の確認、施設へのお礼について	予習：手紙の書き方 復習：実習ノートの記入
18 回目	実習報告会	実習内容の報告（プレゼンテーション）	予習：報告資料の準備 復習：学外実習について
19 回	事後指導②	施設へのお礼、マナー	予習：はがきの書き方 復習：課題作成

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	随時指示する
履修条件	学外実習Ⅰまたは学外実習Ⅱを履修予定であること
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回としてカウントします。 欠席・遅刻、課題の未提出者には回数に応じて別途課題を課します。
オフィスアワー	授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）
備考・メッセージ	前期（事前指導）は毎週実施します。 後期（事後指導）は必要に応じて随時実施します。

講義科目名称：調理学	授業コード：12111
英文科目名称：Cookery Science	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	2	必修	講義
担当教員				
林田美鳥				

授業概要	<p>調理学では、安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供する際に必要な実践的な知識を学ぶ。その内容は食品成分表の理解、食事設計の意義の理解、適切な献立作成の方法、各食材の調理特性、調味法、おいしさの評価、さらに食文化など多岐にわたる。本教科では栄養士に必要な調理に関する専門知識を修得するだけでなく、食に関連する幅広い分野について興味を持ってもらえるよう、各分野の入門的な内容もお話する。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理の意義・目的を理解し、説明できる 2. おいしさの要因とその評価方法について理解し、説明できる 3. 調理に必要な器具・施設・設備、新調理システムを含む調理操作の原理を理解し、説明できる 4. 調理材料となる食品の構成成分、それぞれの調理性と特性を理解し、それぞれの特性を高める調理方法とその理由を理解することができる 5. 日本料理・西洋料理・中国料理の歴史及び特徴を知り、それぞれの食卓構成について理解し、説明できる 6. 献立の作成手順、その評価について理解し、適切な献立を作成できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・定期試験 ・レポート 	<p>20%</p> <p>50%</p> <p>10%</p>

コミュニケーション能力	・グループ内でのディスカッションに積極的に参加し、望ましい献立作成ができる	・グループディスカッション	5%
課題解決能力	・調理上の問題点を、知識をいかして解決できる	・レポート	10%
主体的に学ぶ力	・課された課題に積極的の取り組むことができる	・授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	調理学の概要	オリエンテーション、調理の意義・目的	予習： 復習：配布プリントを読んでおくこと
2回目	食文化	食の変遷、世界の食の様式	予習：教科書該当箇所の予習 復習：課題作成
3回目	食事設計	食事設計の意義と内容	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
4回目	嗜好性の評価	おいしさに関与する要因	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
5回目	調理操作（1）	非加熱調理操作の分類と目的	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
6回目	調理操作（2）	加熱調理操作の種類と特性	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
7回目	調理操作（3）	新調理法と調理器具	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
8回目	植物性食品の調理特性（1）	米・小麦・雑穀・芋類の調理特性	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
9回目	植物性食品（2）の調理特性	豆・野菜・果物・種実・茸・海藻類の調理特性	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
10回目	動物性食品の調理特性（1）	食肉・魚介類の	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
11回目	動物性食品の調理	卵・牛乳・乳製品の調理特性	予習：教科書該当箇所の予習

	特性（2）		復習：配布プリントのまとめ
12回目	抽出食品の調理特性	でんぷん・砂糖・油脂類・ゲル化剤の調理特性	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
13回目	調味料等の調理機能	調味料・香辛料・嗜好の調理特性	予習：教科書該当箇所の予習 復習：配布プリントのまとめ
14回目	献立作成	献立作成の条件・手順 献立の評価の方法 グループでの献立作成	予習：教科書該当箇所の予習 復習：グループでの献立作成を完成させる
15回目	献立評価	グループによるプレゼンテーション 献立の評価	予習： 復習：評価をもとに献立を立て直す
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	Visual 栄養学テキスト 食べ物と健康Ⅳ 調理学
履修条件	
履修上の注意	各授業が内容の濃いものになります。極力、欠席の無いように自己管理してください。
オフィスアワー	月曜日の午前中と放課後・水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	調理学での学びは調理学実習で確認していきます。調理を理論的に考えられるようにしましょう。

講義科目名称：調理学実習 I	授業コード：13111
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2	必修	実習
担当教員				
林田 美鳥				

授業概要	<p>栄養士にとって調理の基礎知識、調理技術の修得は重要な課題である。調理の目的である食の栄養性、嗜好性、ならびに安全性の向上は調理者の知識・技術に大きく左右されるからである。本教科では、調理現場で調理従事者に対して適切な調理指導を行うために必要な調理の基礎知識と調理技術を身に付け、さらに、食材の選択、正しい計量法、食材の適切な扱い方、基本的な調理法、栄養計算の方法とそれに必要な廃棄率、調味パーセンテージを理解することをねらいとしている。</p> <p>① 基本的計量法・洗浄方法の理論を理解する ② 基本的な切り方を修得する ③ 調理操作の原理を学ぶ ④ 調味操作を理解し、適切な調味を実践する ⑤ 衛生的に段取りを考えて、能率よく調理を行うを目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・食材に適した計量・洗浄ができる。 ・食材や料理に合った切り方ができる。 ・適切な調理操作、調味ができる。 ・衛生的に調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実技試験 ・定期試験 	30% 30%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ内で協力し合い、段取り良く調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理前のグループの打ち合わせへの参加状態 	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養計算などの課題に取り組むことができる。 ・実習レポートを的確に作成できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題レポート 	30%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習へ積極的に取り組むことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	実習の意義・目的の理解 実習の心得、身支度、準備 実習レポートの書き方 到達目標・評価方法について説明する。	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
2回目	調理基礎①	計量と洗浄方法について 水加減・火加減について 器具について説明する	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
3回目	栄養計算①	成分表の見方 ベーシックデータの使用方法 献立作成について	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
4回目	栄養計算②	廃棄率の理解 栄養計算の実際	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
5回目	調理基礎②	包丁の扱い 切り方	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
6回目	調理基礎③	切り方	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
7回目	日本料理①	炊飯 煮干しだしの取り方	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
8回目	西洋料理①	切り方・ブイヨンの取り方・サンドイッチ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
9回目	西洋料理②	クリームスープ・ムニエル・ガルニチュール	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
10回目	技術指導	切り方の確認	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
11回目	中国料理①	切り方・湯の取り方・炒め物	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
12回目	中国料理②	炒飯・棒々鶏・スープ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまと

			める 復習：課題プリントの作成
13 回目	日本料理②	丼物・土佐酢和え	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
14 回目	日本料理	ずし飯・切り身魚の調理・吸い物	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
15 回目	西洋料理	ひき肉の料理（ハンバーグ）・スープ	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
16 回目	西洋料理	ルーとソース（クロックムッシュ）	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
17 回目	中国料理	もち米の調理（五目中華）・スープ タピオカのココナツミルク和え	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
18 回目	中国料理	エビの調理（エビのマヨネーズソース 和え）・ワンタンスープ・中華和え	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
19 回目	日本料理	丸魚の調理（鰯の塩焼き）・五目豆	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
20 回目	技術指導	切り方の確認	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
21 回目	日本料理	鶏肉の炊焼き・厚焼き玉子	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
22 回目	西洋料理	パスタ・ニース風サラダ	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
23 回目	調理学実験	ゲル化剤の実験	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める 復習：課題プリントの作成
24 回目	中国料理	麻婆豆腐・芙蓉蟹・マンゴーゼリー	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまと める

			復習：課題プリントの作成
25 回目	中国料理	鶏のから揚げ・豆仁豆腐	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
26 回目	韓国料理	ビビンバ・チゲ風肉団子のスープ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
27 回目	インド料理	チキンカレー・ナン・ラッシー	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
28 回目	日本料理	豚肉の生姜焼き・高野豆腐の卵とじ・水ようかん	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
29 回目	中国料理	冷やし中華・ハトシ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
30 回目	西洋料理	小麦粉の発酵（ピザ）・特殊スープ（ミネストローネ）・パフェ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリントの作成
31 回目	実技試験		
32 回目	筆記試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリント配布
履修条件	
履修上の注意	各実習のまとめのプリント・課題の提出を課します。
オフィスアワー	月曜日の1現目・5限目と水曜日の5現目（研究室）
備考・メッセージ	衛生的な調理服の着用をお願いします。

講義科目名称：調理学実習Ⅱ	授業コード：13211
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1	2	必修	実習
担当教員				
林田 美鳥				

授業概要	<p>調理学実習Ⅰに続き、調理の基礎的知識、調理操作の修得に重点をおく。また、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と調理技術、我が国の行事食である正月料理などのへの文化的理解を深める。更に、食事計画としての献立が立案できるよう、献立作成の力を高める。</p> <p>① 包丁を正しく使用し、基礎に加え応用の切り方を身につける。</p> <p>② 日本料理、中国料理、西洋料理の構成、調理方法の特徴を学び、その違いを知る</p> <p>③ 我が国の代表的な行事食である正月料理について、調理の特徴、食文化、料理構成を学ぶ</p> <p>④ レシピを理解し、料理を想像し、調理する力を養う</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 中国料理の構成と特徴を説明することができる 西洋料理の正餐の構成と特徴を説明することができる 正月料理について、その文化と料理の構成を説明できる レシピをもとに単独での調理ができる 	<ul style="list-style-type: none"> 実技試験 定期試験 	30% 30%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力して調理することができる 	<ul style="list-style-type: none"> グループワーク 	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 課題に対しての解決方法を考察できる 実習記録ノートを的確に作成できる 	<ul style="list-style-type: none"> 課題レポート 実習記録ノート 	30%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 積極的に実習に取り組むことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業への参加・態度 	5%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	日本料理（1）	栗ご飯・土瓶蒸し・幽庵焼き	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
2回目	中国料理（1）	豚の角煮・リンゴの春巻き	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
3回目	西洋料理（1）	ロールキャベツ・コンポート	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
4回目	日本料理（2）	巻きずし・卵豆腐の吸い物・照り焼き	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
5回目	菓子（1）	シュークリーム	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
6回目	日本料理（3）	炊き込みご飯・かきたま汁・炊き合わせ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
7回目	西洋料理（2）	オニオングラタンスープ・クロケット	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
8回目	中国料理（2）	酢豚・ニラレバ炒め・中華クッキー	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
9回目	中国料理（3）	油淋帯魚・海老焼売	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
10回目	西洋料理（3）	マカロニグラタン・魚介のマリネ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
11回目	菓子（2）	タルト	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
12回目	日本料理（4）	烏賊と大根の煮物・白和え・じょうよ饅頭	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる

			復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
13 回目	中国料理（４）	蒸しスープ・手羽先の豆鼓炒め・大学芋	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
14 回目	日本料理（５）	鯖の味噌煮・干し大根の煮物・牛乳くずもち	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
15 回目	西洋料理（４）	ピロシキ・ボルシチ・ロシアンクッキー	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
16 回目	日本料理（６）	天ぷら・五色和え	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
17 回目	西洋料理（５）	鯛のポワレ・プロバンサルソース・チャウダー	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
18 回目	中国料理（５）	冬瓜とクコの実のスープ・鱈の甘酢あんかけ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
19 回目	日本料理（７）	お節（１） 雑煮・炒り鶏・伊達巻・なます	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
20 回目	日本料理（８）	お節（２） ごまめ・数の子・栗きんとん	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
21 回目	菓子（３）	クリスマスケーキ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
22 回目	西洋料理（６）	クリスマス料理 ガルシヨーク・鶏肉の香草パン粉焼き エビとアボガドのサラダ・ムース	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
23 回目	西洋料理（７）	ボンゴレビアンコ・クレープ・シーザーサラダ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
24 回目	日本料理（９）	ちらし寿司・蕪蒸し・ぜんざい	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記

			録ノートの作成
25 回目	西洋料理（8）	キッシュ・ポトフ・スモークサーモンのサラダ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
26 回目	中国料理（6）	肉団子のあんかけ・酸辣湯・豆花	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
27 回目	日本料理（10）	白身魚の酒蒸し・	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
28 回目	実技課題	実技課題（1）	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
29 回目	実技課題	実技課題（2）	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
30 回目	実技課題	実技課題（3）	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成
31 回目	実技試験	実技試験	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント・実習記録ノートの作成

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリント配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日の午前中と放課後・水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	衛生的な調理服の着用をお願いします。

講義科目名称：調理学実習Ⅲ	授業コード：31112
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2	1	選択	実習
担当教員				
林田 美鳥				

授業概要	<p>調理学実習Ⅰ・Ⅱで修得した調理基礎力を更に高め、かつ応用力をつけるため、複雑な料理に取り組む。あわせて栄養士に必要な献立作成力を向上させるため、行事食や郷土食、各国の代表的な料理に取り組む。</p> <p>①行事食や郷土食の意義・由来を理解する</p> <p>②調理学実習Ⅰ・Ⅱより更に高度な調理技術を身に付ける</p> <p>③行事食の献立作成</p> <p>④他者と協力して段取りよく調理を行う協調性を身につける</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食や郷土食の意義・由来を理解し、説明できる ・調理学実習Ⅰ・Ⅱより更に高度な調理技術を身に付けている ・行事食の献立を作成でき、献立にそって調理ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・実技試験 ・定期試験 	<p>40%</p> <p>30%</p>
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・他者と協力して段取りよく調理を行う協調性が身につけている 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・課題について考察し、レポートにまとめることができる ・実習記録ノートを作成できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習記録ノート ・加田尾レポート 	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習に積極的に取り組むことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	行事食について	我が国の行事と食文化	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
2回目	郷土食について	郷土食の特徴	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
3回目	行事食の調理（1）	祝い膳（赤飯・刺身・煮物・和え物）	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
4回目	行事食の調理（2）	寿司各種（笹寿司・手綱寿司）・吸い物 揚げ物	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
5回目	郷土食の調理（1）	皿うどん・チャンポン	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
6回目	郷土食の調理（2）	卓袱料理	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
7回目	フランス料理	正餐料理	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
8回目	イタリア料理	コース料理	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
9回目	スペイン料理	パエリア・スパニッシュオムレツ	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
10回目	メキシコ料理	タコス・チリコンカーン	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
11回目	韓国料理	キンパ・チヂミ・ホットック	予習：献立作成の準備 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
12回目	幼児のお誕生会の献立（1）	献立作成	予習：献立にそった調理の確認 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成

13 回目	幼児のお誕生会の献立（2）	献立に基づき調理	予習：献立作成の準備 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
14 回目	敬老会の献立（1）	献立作成	予習：献立にそった調理の確認 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
15 回目	敬老会の献立（2）	献立に基づき調理	予習： 復習：課題プリント 実習記録ノートの作成
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日の午前中・放課後 水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理学実習IV	授業コード：33212
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1	選択	実習
担当教員				
林田 美鳥				

授業概要	<p>本科目では伝統的な加工食品や日々進化と高度化を続ける加工食品を実際に製造体験し、その加工原理と保存性を学ぶことで加工食品に対する理解を深め、より適切な利用方法を考える力を養う。</p> <p>① 食品加工の意義と目的を理解し説明できる</p> <p>② 食品の加工原理を理解し説明できる</p> <p>③ 食品の加工方法を理解し、代表的な加工食品を製造できる</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工の意義と目的を理解し説明できる。 ・食品の加工原理を理解し説明できる。 ・食品の加工方法を理解し、代表的な加工食品を製造できる。 	・定期試験	60%
コミュニケーション能力	・グループのメンバーと協力し合い実習に積極的に取り組むことができる	授業への参加・態度 意欲	10%
課題解決能力	・実習内容を実習ノートにまとめ、失敗の際はその原因を考察できる。	・実習ノート	20%
主体的に学ぶ力	・身の回りの加工食品への関心を広げることができる	・レポート	10%
合計			100%
補足事項			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	食品加工の意義と目的	加工の歴史 加工によってもたらされる効果 加工技術の進歩	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：
2回目	食品加工法と原理	食品の保存性を高める方法	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
3回目	乳製品（1）	アイスクリーム・チーズの製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
4回目	乳製品（2）	ヨーグルト・バターの製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
5回目	畜産物加工食品	ソーセージの製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
6回目	水産物加工食品	魚肉練り製品の製造・干物の製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
7回目	大豆加工食品（1）	納豆の製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
8回目	大豆加工食品（2）	豆腐の製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
9回目	農産物加工食品（1）	漬物の製造・乾物の製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
10回目	農産物加工食品（2）	あんの製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
11回目	農産物加工食品	蒟蒻の製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
12回目	瓶詰食品	ソース・マーマレードの製造	予習：配布プリントを読んでおくこと 復習：実習ノートのまとめ
13回目	発酵食品	塩麴・甘酒の製造	予習：配布プリントを読んでおくこと

			<p>しておくこと</p> <p>復習：実習ノートのまとめ</p>
14回目	真空保存	コンポートの製造	<p>予習：配布プリントを読ん しておくこと</p> <p>復習：実習ノートのまとめ</p>
15回目	燻製加工	燻製食品の製造	<p>予習：</p> <p>復習：実習ノートのまとめ</p>
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日の午前中・放課後、水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	

講義科目名称：スポーツ栄養学	授業コード：90111
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期（集中）	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小田 和人 ・ 宮原 恵子				

授業概要	<p>栄養学の理論に基づき、競技スポーツにおいて必要なスポーツ栄養学を学び、スポーツにおける栄養の重要性を理解し、アスリートへ助言できる能力を身に付けることを目的とする。また、スポーツ栄養学の知識を、健康の維持・増進のための運動へ応用する能力を身に付けることを目的とする。</p> <p>本講義では、①スポーツ・運動における栄養の意義について説明することができる。②健康づくりのための運動に関する基準や指針を正しく理解し、栄養との関連を考察することができる。③スポーツ・運動時の栄養素の働きについて説明することができる。④競技特性や期分けによる栄養管理のポイントについて説明することができる。⑤アスリートに対する栄養マネジメントについて理解できるようになることも目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	スポーツにおける栄養の重要性について理解し、スポーツ栄養学に基づいた理想的な食事について説明できる。競技種目別や状況に応じた適切な指導や健康管理に役立てることができる。	・小テスト ・定期試験	10% 40%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	スポーツ選手における様々な状況での食に関する課題に対して、適切な栄養補給を選択できる。	・小テスト ・定期試験	10% 40%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			
定期試験 80%、小テスト 20%の割合で評価する。			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	スポーツと運動	スポーツ・運動の定義、運動基準および運動指針	予習：テキスト p.1～14 を読む 復習：スポーツ栄養の目的
2回目	スポーツ栄養と体のリズム	身体機能と日内リズム、運動と食事のタイミング	予習：テキスト p.15～25 を読む 復習：食事のタイミング
3回目	アスリートの栄養マネジメント①	栄養マネジメントの流れ、アセスメント（食事や生活調査）	予習：テキスト p.3～5 を読む 復習：食事調査の種類
4回目	アスリートの栄養マネジメント②	アセスメント（身体測定、血液検査等）	予習：テキスト p.3～5 を読む 復習：栄養マネジメントの流れ
5回目	スポーツにおける栄養素の働き①	スポーツにおける栄養の重要性、糖質・脂質の役割	予習：テキスト p.26～50 を読む 復習：アスリートにおける糖質や脂質の役割
6回目	スポーツにおける栄養素の働き②	たんぱく質・ビタミンの役割	予習：テキスト p.50～64 を読む 復習：アスリートにおけるたんぱく質やビタミンの役割
7回目	スポーツにおける栄養素の働き③	ミネラル・水分の役割	予習：テキスト p.64～82 を読む 復習：アスリートにおけるミネラルや水分の役割
8回目	期分けによる栄養管理	トレーニング期や試合期、休養期別にみた栄養管理	予習：テキスト p.92～100 を読む 復習：期分けによる栄養管理
9回目	運動種目別の栄養管理	持久的運動や瞬発的運動など運動種目の特性と栄養管理	予習：テキスト p.101～107 を読む 復習：種目別の栄養管理
10回目	ウエイトコントロール	減量と増量に関わる栄養管理と注意点	予習：テキスト p.83～91 を読む 復習：体重管理の目的に合わせた栄養管理
11回目	アスリートに関連する疾患と対策	アスリートに関連する疾患と栄養管理	予習：テキスト p.106 を読む 復習：関連疾患別の栄養管理
12回目	世代や性別の栄養管理	世代（ジュニア期やシニア期）や性別の特性と栄養管理	予習：テキスト p.108～125 を読む 復習：ジュニア期の栄養管理
13回目	運動種目別の食事	運動種目別の栄養管理のポイントをふまえた献立展開	予習：テキスト p.126～137 を読む 復習：種目別の献立作成のポイント
14回目	ライフスタイルに合わせた食事	中食や外食などアスリートのライフスタイルに応じた献立展開	予習：テキスト p.138～143 を読む 復習：中食や外食を利用する場合の献立作成のポイント
15回目	スポーツ用サプリメント	アスリート用に販売されている商品の特徴、利用のポイントと注意点	予習：テキスト p.144～153 を読む 復習：アスリート用商品の活用法
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「スポーツ・運動栄養学」加藤秀夫・中坊幸弘・中村亜紀 編，講談社サイエンティフィック 参考書：適宜、紹介する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

講義科目名称：スポーツ栄養学実習 I	授業コード：90112
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期（集中）	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
宮原 恵子 ・ 小田 和人				

授業概要	<p>スポーツ栄養学で修得した知識をもとに、アスリートの特性やライフスタイルに合わせた献立作成を行う。また、調理実習にて、作成した献立を調理し、対象のアスリートに適切な献立であるかを総合的に評価する。この実習を通して、アスリートへ食事提供できる能力を身に付ける。</p> <p>本講義では、①アスリートの献立作成のポイントについて説明することができる。②運動種目の特性に応じた献立を作成することができる。③試合期など特別な時期に応じた献立を作成することができる。④ウエイトコントロール時の献立を作成することができる。⑤アスリート自身が調理できる献立を作成することができるようになることも目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	運動種目や期分け、ウエイトコントロールに応じた献立を作成し、アスリートの特性やライフスタイルに合わせた食事を提供することができる。	課題レポート・献立	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	献立作成や調理実習を通して、競技選手の特性を把握し、様々な角度から検討することができる。	課題レポート・献立	40%
主体的に学ぶ力	アスリートに対する献立作成に関心を示し、積極的な学修ができる。	授業態度	10%
合計			100%
補足事項			
<p>課題レポート・献立（テーマに沿ったメニュー、調理実習、課題提出状況など総合的に評価する）90%、授業態度10%の割合で評価する。</p> <p>課題の提出は、紙媒体または Melly を用いて提出を行う。</p>			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	アスリートの献立作成の概要	アスリートの献立作成におけるポイント	予習：献立作成のポイント 復習：アスリートの献立作成の注意点
2回目	基本献立作成	ベースとなる1日分の献立を作成する	予習：アスリートの栄養価の算出 復習：作成した献立の確認
3回目	基本献立展開	基本献立を7日分に展開する	予習：テキスト p.3～5 を読む 復習：食事調査の種類
4回目	運動種目別①	基本献立を持久的競技のアスリートの献立へ展開	予習：持久的競技の特性 復習：作成した献立の確認
5回目	運動種目別②	基本献立を瞬発的競技のアスリートの献立へ展開	予習：瞬発的競技の特性 復習：作成した献立の確認
6回目	調理実習（運動種目別献立）	4もしくは5回目で作成した献立の調理実習	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
7回目	試合期①	基本献立を試合前の献立へ展開	予習：試合期の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
8回目	試合期②	試合当日の献立作成	予習：試合当日の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
9回目	調理実習（試合期献立）	7もしくは8回目で作成した献立の調理実習	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
10回目	ウエイトコントロール①	基本献立を減量期のアスリートの献立へ展開	予習：減量期の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
11回目	ウエイトコントロール②	基本献立を増量期のアスリートの献立へ展開	予習：増量期の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
12回目	調理実習（ウエイトコントロール）	10もしくは11回目で作成した献立の調理実習	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
13回目	ライフスタイル別①	自炊をしているアスリートの献立作成	予習：自炊しやすいメニューの検討 復習：作成した献立の確認
14回目	ライフスタイル別②	中食や外食を利用するアスリートの献立作成	予習：利用しやすい中食や外食の特徴を調べる 復習：作成した献立の確認
15回目	調理実習（ライフスタイル）	13回目で作成した献立の調理実習	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「スポーツ・運動栄養学」加藤秀夫・中坊幸弘・中村亜紀 編，講談社サイエンティフィック（1年次の「スポーツ栄養学」で使用したもの） 参考書：適宜、紹介する
履修条件	「スポーツ栄養学」を履修済みであること
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	指示した内容についてよく調べておくこと。 特別な事情を除き無許可での途中退席は不可とする。

講義科目名称：スポーツ栄養学実習Ⅱ	授業コード：90113
英文科目名称：	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期（集中）	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
宮原 恵子 ・ 小田 和人				

授業概要	<p>スポーツ栄養学やスポーツ栄養学実習Ⅰで修得した知識をもとに、アスリートへのスポーツ栄養マネジメントを行う。対象者の競技特性やライフスタイルに合わせたプランを作成し、データ収集やアセスメント、ケアプラン作成、栄養教育、モニタリングを行い、最終的に評価を行う。また、その成果をまとめ、プレゼンテーションを行う。</p> <p>本講義では、①スポーツ栄養マネジメントを計画することができる。②アセスメントに必要な項目を選択し、データを収集することができる。③アセスメントに基づき、ケアプランを作成することができる。④対象者に応じた栄養サポートを実施することができる。⑤スポーツ栄養マネジメントを実施し、評価することができるようになることも目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	競技種目の特性を理解し、アセスメントの結果からアスリートや活動量が増加した対象者へ適切な栄養マネジメントが計画できる。	課題レポート プレゼンテーション	40% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	ケアプランやプレゼンテーションを通して、解決すべき課題を導き出し、食生活改善や運動指導のためのプランを提示できる。	課題レポート プレゼンテーション	30% 10%
主体的に学ぶ力	アスリートの食事に対して、解決すべき課題を様々な角度から検討し、積極的な学修ができる。	授業態度	10%
合計			100%
補足事項			
<p>栄養マネジメントにおけるケアプランなどの課題レポート70%、プレゼンテーション20%、授業態度10%の割合で評価する。</p> <p>ケアプランの提出は、紙媒体またはMellyを用いて提出を行う。</p>			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	栄養マネジメント①	栄養マネジメントの流れ	予習：テキスト p.3～5 を読む 復習：栄養マネジメントの流れ
2回目	栄養マネジメント②	栄養マネジメントの計画	予習：栄養マネジメントの流れ 復習：作成した計画書の確認
3回目	データ収集（前）	アセスメントに必要なデータ収集（食事調査、身体計測など）	予習：データ収集の方法の確認 復習：データ収集について考察
4回目	アセスメント	3回目で収集したデータを用いてアセスメントを行う	予習：各種データの基準値や評価指標を調べる 復習：データを用いたアセスメント
5回目	ケアプラン作成	4回目のアセスメントに基づいたケアプランを作成する	予習：ケアプラン項目の検討 復習：作成したケアプランの確認
6回目	栄養サポートの実施①	ケアプランに沿って栄養サポートを実施する	予習：作成したケアプランの確認 復習：サポートの実施について考察
7回目	栄養サポートの実施②	ケアプランに沿って栄養サポートを実施する	予習：作成したケアプランの確認 復習：サポートの実施について考察
8回目	栄養サポートの実施③	ケアプランに沿って栄養サポートを実施する	予習：作成したケアプランの確認 復習：サポートの実施について考察
9回目	データ収集（中）	中間評価に必要なデータ収集（食事調査、身体計測など）	予習：データ収集の方法の確認 復習：以前のデータとの比較、ケアプランの修正
10回目	栄養サポートの実施④	ケアプランに沿って栄養サポートを実施する	予習：作成したケアプランの確認 復習：サポートの実施について考察
11回目	栄養サポートの実施⑤	ケアプランに沿って栄養サポートを実施する	予習：作成したケアプランの確認 復習：サポートの実施について考察
12回目	データ収集（後）	最終評価に必要なデータ収集（食事調査、身体計測など）	予習：データ収集の方法の確認 復習：以前のデータとの比較
13回目	最終評価	12回目で収集したデータを用いて最終評価を行う	予習：収集したデータの整理 復習：最終評価について考察
14回目	プレゼンテーション準備	栄養マネジメントの成果についてのプレゼンテーションの準備	予習：これまでに実施した栄養マネジメントのまとめ 復習：プレゼン資料の確認
15回目	プレゼンテーション	栄養マネジメントの成果についてプレゼンテーション	予習：プレゼンの流れの確認 復習：アスリートに対する栄養マネジメントのポイント

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「スポーツ・運動栄養学」加藤秀夫・中坊幸弘・中村亜紀 編，講談社サイエンティフィック（1年次の「スポーツ栄養学」で使用したもの） 参考書：適宜、紹介する
履修条件	「スポーツ栄養学」「スポーツ栄養学実習Ⅰ」を履修済みであること
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	指示した内容についてよく調べておくこと。 特別な事情を除き無許可での途中退席は不可とする。

講義科目名称：総合演習 A	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	演習
担当教員				
小玉 智章・西田 江里・大河内 友美				

授業概要	<p>1年時に受講する講義や実習で学習した内容を応用する方法を学ぶ科目である。</p> <p>これまでに学んだ調理や栄養に関する授業をまとめ、栄養価計算や価格計算、作業工程を考えたレシピを作成し、試作をする。また、ボランティア活動の意義・目的を理解し、新規のボランティア活動の企画・立案を行う。</p> <p>すべての活動はグループメンバー等と協力して作業を行い、グループ内の自分の役割を理解し、何をすべきかを自ら考えることが必要となる。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<p>栄養士の観点から、レシピを考えることができる。</p> <p>作成したレシピを実際に作ることができる。</p> <p>ボランティア活動の意義・目的を理解することができる。</p> <p>ボランティア活動の企画案が作成できる</p>	<p>レシピ課題</p> <p>企画課題</p>	<p>25%</p> <p>25%</p>
コミュニケーション能力	グループメンバー等と協力して作業を行うことができる。	グループワーク（態度）	20%
課題解決能力	与えられた課題のテーマや内容にあったレシピや企画を考えることができる。	<p>レシピ課題</p> <p>企画課題</p>	<p>5%</p> <p>5%</p>
主体的に学ぶ力	グループ内の自分の役割を考え、活動することができる	グループワーク（態度）	20%
合計			100%

補足事項

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	活動内容について	各グループで必要なことを授業終了時に確認し、次の回までに準備しておくこと
2回目	レシピ制作・検討	レシピテーマの検討	
3回目	レシピ制作・検討	レシピ案作成	
4回目	レシピ制作・検討	栄養価計算	
5回目	レシピ制作・検討	レシピ試作	
6回目	レシピ制作・検討	レシピに関するプレゼンテーション	
7回目	企画立案	班決め・テーマ決め	
8回目	企画立案	テーマと概要のプレゼン	
9回目	企画立案	企画修正・詳細決定	
10回目	企画立案	実施準備	
11回目	企画立案	実施準備	
12回目	企画立案	実施準備	
13回目	企画立案	企画のデモンストレーション (プレゼン)	
14回目	企画立案	内容の修正	
15回目	企画立案	企画書提出	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	適宜、プリントを配付する。
履修条件	
履修上の注意	遅刻・欠席は、グループワーク参加得点の減点につながる。 遅刻・欠席の際は、グループのメンバーに迷惑をかけないように配慮することを心がけること。
オフィスアワー	小玉：木曜日午後 西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）

	大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：総合演習 B	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
小玉 智章・西田 江里・大河内 友美				

授業概要	<p>これまでに学修した内容を総括し、栄養士として活躍していくために主体的に学ぶ力を養う。食育に関するボランティア活動の企画立案を自ら行い、社会に必要とされる栄養士になるためには何が求められるのかについて理解する。また、企画立案の課程において自分の学修内容の不足に気づき、栄養士に必要な知識や技能について考える機会とする。</p> <p>(作成した企画は総合演習 C において実施する)</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	地域に求められる食育活動とその意義を理解することができる。	企画書・実施案	20%
	実践可能な食育活動計画を立てることができる。 対象者に合わせた実習書や指導媒体を作成することができる	実習書・媒体	20%
コミュニケーション能力	グループメンバー等と協力して作業を行うことができる。	グループワーク（態度）	20%
課題解決能力	地域の課題を解決するための食育活動を企画立案することができる。	企画書・実施案	20%
主体的に学ぶ力	グループ内の自分の役割を理解し、積極的に活動することができる。 食育活動の企画立案をとおして、自分に不足する知識や技術に気づくことができる。	グループワーク（態度）	20%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	概要説明、食育の理解、ボランティア活動内容の検討	各グループで必要なことを授業終了時に確認し、次の回までに準備しておくこと
2回目	活動企画	活動内容の検討	
3回目	活動企画	企画書作成	
4回目	活動企画	企画書作成	
5回目	活動企画	企画書作成・プレゼンテーション準備	
6回目	活動企画	企画プレゼンテーション	
7回目	活動企画	ボランティア活動企画の修正	
8回目	実施準備	案内状の作成・実施準備	
9回目	実施準備	実施準備・実習書作成・媒体作成	
10回目	実施準備	実施準備・実習書作成・媒体作成	
11回目	実施準備	実施準備・実習書作成・媒体作成	
12回目	実施準備	実施準備・実習書作成・媒体作成	
13回目	実施準備	実施準備・実習書作成・媒体作成	
14回目	実施準備	実施内容のデモンストレーション	
15回目	実施準備	デモンストレーションの評価を受けての反省・修正	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	これまでに使用した授業の教科書、図書館の本などを、各自で内容に応じて使用すること
履修条件	
履修上の注意	遅刻・欠席は、グループワーク参加得点の減点につながる。 遅刻・欠席の際は、グループのメンバーに迷惑をかけないように配慮することを心がけること。
オフィスアワー	小玉：木曜日午後 西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後

備考・メッセージ

講義科目名称：総合演習 C	授業コード：13212
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	<p>学外での食育ボランティア活動等の実施と栄養士実力認定試験の受験等を通して、自らの専門的な知識や技能、コミュニケーション能力、課題解決能力を確認し、さらに向上させるために主体的に学ぶ力を身につける。</p> <p>①栄養士に必要な知識・技能を体系的に理解し、表現できる</p> <p>②栄養士に必要なコミュニケーション能力を有し、実践できる</p> <p>③食に関わる課題の解決に向けて努めることができる</p> <p>④学修経験をもとに目標とする栄養士像に向けて自らを向上させることができる</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 栄養士に必要な知識・技能を体系的に理解し、表現できる	定期試験	60%
コミュニケーション能力	・ 食に関わる課題の解決に向けて努めることができる	ボランティア活動での行動	10%
課題解決能力	・ 食に関わる課題の解決に向けて努めることができる	ボランティア活動での行動	10%
主体的に学ぶ力	・ 学修経験をもとに目標とする栄養士像に向けて自らを向上させることができる	ボランティア活動での行動 授業への参加・態度	10% 10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では定期試験で 60%、ボランティア活動での行動で 30%、授業への参加・態度で 10%の割合で評価する。 			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> この講義の進め方、履修にあたっての心構え、評価の仕方等について理解する 	予習：シラバスを読んでおく
2回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
3回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
4回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
5回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
6回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
7回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
8回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける
9回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	予習：これまでの学習内容を確認する 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける

10回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	<p>予習：これまでの学習内容を確認する</p> <p>復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける</p>
11回目	栄養士に必要な専門知識の復習	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する 	<p>予習：これまでの学習内容を確認する</p> <p>復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける</p>
12回目	食育ボランティアへの参加	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域において食育ボランティアを行う 	<p>予習：イベントの成功に向けて準備をする</p> <p>復習：反省をし、改善方法を考える</p>
13回目	食育ボランティアへの参加	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域において食育ボランティアを行う 	<p>予習：イベントの成功に向けて準備をする</p> <p>復習：反省をし、改善方法を考える</p>
14回目	食育ボランティアへの参加	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域において食育ボランティアを行う 	<p>予習：イベントの成功に向けて準備をする</p> <p>復習：反省をし、改善方法を考える</p>
15回目	食育ボランティアへの参加	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域において食育ボランティアを行う 	<p>予習：イベントの成功に向けて準備をする</p> <p>復習：反省をし、改善方法を考える</p>

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	なし
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	