函館短期大学
食物栄養学科
講義要項 2018

食物栄養学科			
教育目標	アドミッション・ポリシー(AP)	カリキュラム・ポリシー(CP)	ディプロマ・ポリシー(DP)
食物栄養学科の教育目標	食物栄養学科の入学者受け入れの方針	食物栄養学科の教育課程編成・実施の方針	食物栄養学科の学位授与の方針
以下の人材を養成することが食物栄養学科の教育目標である。 1. 食を通して、人の健康の保持増進のために活躍できる豊かな人間性を身に付けた人材 2. ライフスタイルに応じた質の高い栄養指導ができる確かな専門性を身に付けた人材 3. 生活環境や食文化を通じて、地域社会への貢献を考えることができる人材	食物栄養学科の教育目標を理解し、以下の資質を有することを期待したい。 **【知識・技能】** 1. 高等学校卒業相当の知識を有し、食と栄養及び健康の専門的な学習に必要な基礎学力を身に付けている人 **【思考力・判断力・表現力】** 2. 幅広い教養と専門知識、高い調理技術を身に付けようとする人 3. 本学の学園訓をよく理解し、人の健康のサポーターとして、自らがなすべきことを見出し、実践しようとする人 4. 自分の将来に向けて具体的な目標を持ち、他者に自分の考えを的確に表現できる人 **【主体的に協働する態度】** 5. 人の長所を大切にして、明るくコミュニケーションできる人 6. 食と栄養及び健康に関する課題に関心を持ち、それらの解決に向けて主体的に他者と協働して学ぶ態度を有している人	食物栄養学科の教育目標及びディプロマ・ポリシーを達成するために、以下のようにカリキュラム(教育課程)を編成する。 1. 短期大学士の学位に相応しい幅広い教養を身に付ける「基礎教育科目」並びに栄養士に必要な専門知識・技能を身に付ける「専門教育科目」を基盤とし、主体的、能動的に課題に取り組む態度や意欲を形成することで、思考力・判断力・表現力を身に付ける。 2.「基礎教育科目」の「社会人基礎論」及び「教養ゼミナール(SL)」を基軸として、「専門教育科目」の実験・実習・演習を通して、コミュニケーション力と総合的な「社会人力」を形成する。 3. 食と栄養及び健康に重点を置き、より高い目標を持つ多様な学生が自ら学修計画を立て主体的な学びを実践できるように、栄養士資格に加えて、以下の資格取得も可能とする。 ○調理師免許 ○フードスペシャリスト ○介護職員初任者研修 ○社会福祉主事任用資格 ○食育指導士® ○栄養教諭 2 種免許 ○中学校教諭 2 種免許(家庭科) ○健康運動実践指導者 ○レクリエーション・インストラクター ○エアロビック・ダンスエクササイズ・インストラクター	食物栄養学科の教育目標を達成し、卒業認定に必要な所定の単位を修得して、以下の資質と能力を持つ者に短期大学士(食物栄養学)を授与する。 **[知識・技能]** 1. 食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。 2. ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映させることができる。 3. 食を通して、地域福祉に即戦力として貢献することができる。 **[思考力・判断力・表現力]** 4. 生活環境や食文化を深く分析して、課題や問題を見つけ出し、その解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す能力を身に付けている。 5. 身に付けた知識と技能を生かし、物事を的確に認識して評価できる能力を身に付けている。 6. 生涯にわたって学び続け、身に付けた知識や技能及び経験を創造力を持って分かりやすく他者に伝えることができる。 **[コミュニケーション力・社会人力]** 7. 専門職業人としての高い倫理観を保持し、社会に貢献しようとすることができる。 8. コミュニケーション力を身に付け、他者と協働して課題を解決しようとすることができる。 9. 他者への思いやりと柔軟な対応力を持つことができる

食物栄養学科　カリキュラムマップ

定義	学修到達度に関わらず，短期大学士に相応しい教養を身につける科目		当該領域および系列を学修するための基礎・総論的位置付けの科目		当該領域および系列の各論，1の科目の応用的内容を含む科目		当該領域および系列の発展的内容の科目		既習科目を複合させて，学修の集大成として取り組むべき科目		ディプロマ・ポリシー	教育目標
水準	0		1		2		3		4			
領域名	科目名	DP	科目名	DP	科目名	DP	科目名	DP	科目名	DP		
社会生活と健康			公衆衛生学	DP1,4							［知識・技能］ DP1. 食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。 DP2. ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映させることができる。 DP3. 食を通して、地域福祉に即戦力として貢献することができる。 ［思考力・判断力・表現力］ DP4. 生活環境や食文化を深く分析して、課題や問題を見つけ出し、その解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す能力を身に付けている。 DP5. 身に付けた知識と技能を生かし、物事を的確に認識して評価できる能力を身に付けている。 DP6. 生涯にわたって学び続け、身に付けた知識や技能及び経験を創造力を持って分かりやすく他者に伝えることができる。 ［コミュニケーション力・社会人力］ DP7. 専門職業人としての高い倫理観を保持し、社会に貢献しようとすることができる。 DP8. コミュニケーション力を身に付け、他者と協働して課題を解決しようとすることができる。 DP9. 他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。	1. 食を通して、人の健康の保持増進のために活躍できる豊かな人間性を身に付けた人材 2. ライフスタイルに応じた質の高い栄養指導ができる確かな専門性を身に付けた人材 3. 生活環境や食文化を通じて、地域社会への貢献を考えることができる人材
			社会福祉概論	DP2,4,7								
			健康運動実習	DP1,2,7,8,9								
人体の構造と機能			解剖生理学Ⅰ	DP1,7	解剖生理学Ⅱ	DP1,7	解剖生理学実験	DP1,5,6,7,8,9				
			運動生理学	DP1								
			生化学	DP1								
食品と衛生			食品学	DP1	食品学実験	DP1,5,6,8						
			食品加工学	DP1,3,4								
			食品衛生学	DP1,4,5	食品衛生学実験	DP1,4,5,6,8						
栄養と健康			栄養学総論	DP1,4	栄養学各論	DP1,2,4	臨床栄養学概論	DP1,2,3,4	臨床栄養学実習	DP1,2,3,5,7,8,9		
					栄養生化学実験	DP1,4,5,6,8						
			健康食生活論	DP1,4								
栄養の指導			栄養指導論Ⅰ	DP1	栄養指導論Ⅱ	DP1,2	栄養指導実習Ⅰ	DP1,2,4,5,9	栄養指導実習Ⅱ	DP1,2,3,6,7,8,9		
			公衆栄養学概論	DP1,2,3,4,5					公衆栄養実習	DP3,4,6,7,8,9		
給食の運営			給食管理論	DP1,2	給食管理実習Ⅰ	DP1,2,5,7,8,9	給食管理実習Ⅱ	DP1,2,5,7,8,9	給食管理実習Ⅲ	DP2,3,6,7,8,9		
			調理学	DP1,4	調理実習Ⅰ	DP1,4,7,8,9	調理実習Ⅱ	DP1,5,7,8,9	調理実習Ⅲ	DP1,6,7,8,9		
フードスペシャリスト関連			フードスペシャリスト論	DP3,4,6								
			フードコーディネイト論	DP3,4,6								
			食品官能評価	DP3,4,6								
			食品流通	DP3,4,6								
健康運動・レクリエーション関連			健康管理概論Ⅰ	DP4	健康管理概論Ⅱ	DP4,5	健康・体力測定演習	DP5,8				
			健康運動概論	DP5	水泳・水中運動演習	DP5,8						
					トレーニングの理論と演習	DP5,8						
					有酸素運動の実技Ⅰ	DP5,8						
					有酸素運動の実技Ⅱ	DP5,8						
			スポーツ心理学	DP6,9								
							運動障害と救急処置	DP5,9				
			レクリエーション理論	DP5,8	レクリエーション実技	DP5,8	レクリエーション現場実習	DP5,8				
					生涯スポーツ演習	DP5,8						
教職関連					家庭科教育法	DP4,5,6	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅰ	DP4,5,6,7,8,9	教育実践演習（中・家庭）	DP4,5,6,7,8,9		
							中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅱ	DP4,5,6,7,8,9				
							中学校（家庭）教育実習	DP4,5,6,7,8,9				
					学校栄養教育法	DP4,5,6	栄養教育実習事前・事後指導	DP4,5,6,7,8,9	教育実践演習（栄養教諭）	DP4,5,6,7,8,9		
							栄養教育実習	DP4,5,6,7,8,9				
					介護等体験	DP4,5,6						
			教職概論	DP4,5,6	教育の方法と技術	DP4,5,6						
			教育原理	DP4,5,6								
			教育心理学	DP4,5,6	生徒指導論	DP4,5,6	教育相談Ⅰ	DP4,5,6				
							教育相談Ⅱ	DP4,5,6				
			教育経営論	DP4,5,6								
					特別活動指導論	DP4,5,6	進路指導論	DP4,5,6				
					道徳教育指導論	DP4,5,6						
					住居学	DP4,5,6						
					保育学	DP4,5,6						
					家庭経営学	DP4,5,6						
					被服学	DP4,5,6						
一般教養・その他			教養ゼミナール（SL）Ⅰ	DP4,5,6,7,8,9	教養ゼミナール（SL）Ⅱ	DP4,5,6,7,8,9						
			社会人基礎論Ⅰ	DP4,5,6,7,8,9	社会人基礎論Ⅱ	DP4,5,6,7,8,9						
			情報機器の操作Ⅰ	DP1	情報機器の操作Ⅱ	DP1	コンピュータリテラシーW	DP1,3				
							コンピュータリテラシーE	DP1,2,3				
							コンピュータリテラシーP	DP1,3,6				
					ボランティア実習Ⅰ	DP4,5,7,8,9	ボランティア実習Ⅱ	DP4,5,7,8,9				
									特別研究	DP1～9		
	基礎科学	DP1										
	生活数理	DP1										
	日本国憲法	DP7										
	外国語（英語・仏語・中国語）	DP8										
	体育実技（球技・フィットネス）	DP1,8,9										
	保健体育	DP1										
	国際交流	DP8										
	コンソーシアム基礎教養Ⅰ	DP8	コンソーシアム基礎教養Ⅵ	DP8								
	コンソーシアム基礎教養Ⅱ	DP8	コンソーシアム基礎教養Ⅶ	DP8								
	コンソーシアム基礎教養Ⅲ	DP8	コンソーシアム基礎教養Ⅷ	DP8								
	コンソーシアム基礎教養Ⅳ	DP8	コンソーシアム基礎教養Ⅸ	DP8								
	コンソーシアム基礎教養Ⅴ	DP8										

食物栄養学科　　函館短期大学（平成 30 年度入学生）授業科目一覧

1年次開講科目

系列	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分	掲載ページ
基礎教育科目	教養ゼミナール（ＳＬ）Ⅰ	通年	演習	1	卒	1
	情報機器の操作Ⅰ	前期	演習	1	卒　［栄教］［家庭］	2
	情報機器の操作Ⅱ	後期	演習	1	卒　［栄教］［家庭］	3
	社会人基礎論Ⅰ	後期	講義	1	卒	4
	基礎科学	前期	講義	1		5
	生活数理	前期	講義	1		6
	体育実技（球技・フィットネス）	前期	実技	1	A［栄教］［家庭］	7～8
	外国語（英語・仏語・中国語）	後期	演習	2	卒　［栄教］［家庭］	9～11
	コンピュータリテラシーW	前期	演習	1	MW	12
	ボランティア実習Ⅰ	その他	実験・実習	1		13
	コンソーシアム基礎教養Ⅰ	その他	その他	2		14
	コンソーシアム基礎教養Ⅱ	その他	その他	2		15
	コンソーシアム基礎教養Ⅲ	その他	その他	2		16
	コンソーシアム基礎教養Ⅳ	その他	その他	2		17
	コンソーシアム基礎教養Ⅴ	その他	その他	1		18
専門教育科目	社会福祉概論	前期	講義	2	栄　主	31
	健康運動実習Ⅰ	前期	実験・実習	1	栄　健A	32
	解剖生理学Ⅰ	前期	講義	2	栄　健A	33
	解剖生理学Ⅱ	後期	講義	2	栄　健A	34
	運動生理学	後期	講義	2	栄　健A	35
	生化学	後期	講義	2	栄	36
	食品学	前期	講義	2	卒栄フ　［家庭］ ⒲	37
	食品衛生学	前期	講義	2	栄フ　［家庭選］⒲	38
	食品学実験	前期	実験・実習	1	栄フ　［家庭選］	39
	食品衛生学実験	後期	実験・実習	1	栄フ　⒲	40
	栄養学総論	前期	講義	2	卒栄フ　［家庭］主⒲	41
	栄養学各論	後期	講義	2	栄フ　［家庭選］	42
	健康食生活論	前期	講義	2	栄　［家庭選］	43
	栄養指導論Ⅰ	前期	講義	2	栄フ健A	44
	栄養指導論Ⅱ	後期	講義	2	栄	45
	栄養指導実習Ⅰ	後期	実験・実習	1	栄フ	46
	給食管理論	前期	講義	2	栄	47
	調理学	後期	講義	2	卒栄フ	48
	給食管理実習Ⅰ	後期	実験・実習	1	栄	49
	調理実習Ⅰ	前期	実験・実習	1	栄フ　［家庭］	50
	調理実習Ⅱ	後期	実験・実習	1	栄フ　［家庭選］	51
	レクリエーション現場実習	その他	実験・実習	1	レ	52
	被服学	前期	講義	2	［家庭］	53
栄養にかかる教育に関する科目	学校栄養教育法	後期	講義	2	［栄教］	87
教科又は教職に関する科目	介護等体験	その他	実験・実習	2	［家庭］	88
教職に関する科目	教職概論	前期	講義	2	［栄教］［家庭］	89
	教育原理	前期	講義	2	［栄教］［家庭］主	90
	教育心理学	前期	講義	1	［栄教］［家庭］	91
	教育経営論	後期	講義	1	［栄教］［家庭］	92
	家庭科教育法	後期	講義	1	［家庭］	93
	道徳教育指導論	後期	講義	1	［栄教］［家庭］	94
	生徒指導論	前期	講義	1	［栄教］［家庭］	95
	特別活動指導論	後期	講義	1	［栄教］［家庭］	96
	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅰ	その他	演習	1	［家庭］	97

2年次開講科目

系列	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分	掲載ページ
基礎教育科目	教養ゼミナール（ＳＬ）Ⅱ	通年	演習	1	卒	19
	社会人基礎論Ⅱ	前期	講義	1	卒	20
	日本国憲法	後期	講義	2	［栄教］［家庭］	21
	国際交流	後期	演習	1		22
	保健体育	後期	講義	1	［栄教］［家庭］	23
	コンピュータリテラシーE	前期	演習	1	ME	24
	コンピュータリテラシーP	後期	演習	1	MP	25
	ボランティア実習Ⅱ	その他	実験・実習	1		26
	コンソーシアム基礎教養Ⅵ	その他	その他	2		27
	コンソーシアム基礎教養Ⅶ	その他	その他	2		28
	コンソーシアム基礎教養Ⅷ	その他	その他	1		29
	コンソーシアム基礎教養Ⅸ	その他	その他	1		30
専門教育科目	公衆衛生学	前期	講義	2	栄　主⒲	54
	解剖生理学実験	前期	実験・実習	1	栄	55
	食品加工学	後期	講義	2	栄フ	56
	臨床栄養学概論	前期	講義	2	栄	57
	栄養生化学実験	後期	実験・実習	1	栄フ	58
	臨床栄養学実習	後期	実験・実習	1	栄	59
	公衆栄養学概論	後期	講義	2	栄	60
	栄養指導実習Ⅱ	前期	実験・実習	1	栄	61
	給食管理実習Ⅱ	前期	実験・実習	1	栄	62
	給食管理実習Ⅲ	通年	実験・実習	1	栄	63
	調理実習Ⅲ	前期	実験・実習	1	栄	64
	フードスペシャリスト論	前期	講義	2	フ	65
	フードコーディネイト論	前期	講義	2	フ	66
	食品官能評価	通年	講義	3	フ	67
	食品流通	前期	講義	2	フ	68
	レクリエーション理論	後期	講義	2	レ	69
	レクリエーション実技	後期	実技	1	レ	70
	生涯スポーツ演習	後期	演習	1	レ	71
	健康管理概論Ⅰ	前期	講義	1	健A	72
	健康管理概論Ⅱ	前期	講義	1	健A	73
	健康運動概論	前期	講義	1	健A	74
	有酸素運動の実技Ⅰ	前期	実技	1	健A	75
	有酸素運動の実技Ⅱ	後期	実技	1	A	76
	水泳・水中運動演習	前期	演習	1	健	77
	トレーニングの理論と演習	前期	演習	1	健	78
	健康・体力測定演習	前期	演習	1	健	79
	スポーツ心理学（発育・発達と老化を含む）	前期	講義	1	健A	80
	運動障害と救急処置	前期	演習	1	健A	81
	家庭経営学	後期	講義	1	［家庭］	82
	住居学	後期	講義	1	［家庭］	83
	保育学	前期	講義	1	［家庭］主	84
	公衆栄養実習	その他	実験・実習	1		85
	特別研究	その他	演習	2		86
教職に関する科目	進路指導論	後期	講義	1	［家庭］	98
	教育の方法と技術	前期	講義	1	［栄教］［家庭］主	99
	教育相談Ⅰ	後期	演習	1	［栄教］［家庭］	100
	教育相談Ⅱ	後期	演習	1	［家庭］	101
	栄養教育実習事前・事後指導	その他	演習	1	［栄教］	102
	栄養教育実習	その他	実験・実習	1	［栄教］	103
	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅱ	その他	演習	1	［家庭］	104
	中学校（家庭）教育実習	その他	実験・実習	4	［家庭］	105
	教職実践演習（中学校・家庭）	後期	演習	2	［家庭］	106
	教職実践演習（栄養教諭）	後期	演習	2	［栄教］	107

【注】：（１）履修登録を申告する授業科目に関しては自身で印を記入し、単位数の合計を確認すること。
（２）必修区分欄の「卒」「栄」「フ」「健」「A」「レ」「MW」「ME」「MP」「［栄教］」「主」「［家庭］」「［家庭選］」は次のとおりである。

卒 … 本学における卒業必修科目
フ … フードスペシャリスト資格必修科目
A … ＡＤＩ（エアロビックダンスエクササイズインストラクター）必修科目
ME … マクロソフト オフィス スペシャリスト（Excel）
MP … マイクロソフト オフィス スペシャリスト（PowerPoint）
主 … 社会福祉主事任用資格取得にかかわる科目
これらの科目のうち３科目を修得することが資格取得の条件となる
（教育原理と教育の方法と技術はいずれか１つ）

栄 … 栄養士必修科目
健 … 健康運動実践指導者資格必修科目
レ … レクリエーション・インストラクター必修科目
MW … マイクロソフト オフィス スペシャリスト（Word）
［栄教］… 栄養教諭二種免許必修科目
［家庭］… 中学校教諭二種免許（家庭）必修科目
［家庭選］… 中学校教諭二種免許（［家庭］）選択必修科目
これらの科目のうち２単位以上を修得

（３）上記授業科目の内で、給食管理実習Ⅲは校外実習（事前・事後指導を含む）とする。公衆栄養実習、中学校（家庭）教育実習、栄養教育実習は校外実習とし、通常の授業時間割には組み入れないものとする。
（４）⒲ … W スクール〔調理師科・夜間部〕の必修科目（みなし履修科目）に該当します。

基礎教育科目

１年次配当科目

教養ゼミナール（ＳＬ）Ⅰ …… 1
情報機器の操作Ⅰ …… 2
情報機器の操作Ⅱ …… 3
社会人基礎論Ⅰ …… 4
基礎科学 …… 5
生活数理 …… 6
体育実技（球技） …… 7
体育実技（フィットネス） …… 8
外国語（英語） …… 9
外国語（仏語） …… 10
コンピュータリテラシーＷ …… 11
外国語（中国語） …… 12
ボランティア実習Ⅰ …… 13
コンソーシアム基礎教養Ⅰ …… 14
コンソーシアム基礎教養Ⅱ …… 15
コンソーシアム基礎教養Ⅲ …… 16
コンソーシアム基礎教養Ⅳ …… 17
コンソーシアム基礎教養Ⅴ …… 18

２年次配当科目

教養ゼミナール（ＳＬ）Ⅱ …… 19
社会人基礎論Ⅱ …… 20
日本国憲法 …… 21
国際交流 …… 22
保健体育 …… 23
コンピュータリテラシーＥ …… 24
コンピュータリテラシーＰ …… 25
ボランティア実習Ⅱ …… 26
コンソーシアム基礎教養Ⅵ …… 27
コンソーシアム基礎教養Ⅶ …… 28
コンソーシアム基礎教養Ⅷ …… 29
コンソーシアム基礎教養Ⅸ …… 30

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00110
科目	基礎教育科目	科目名	教養ゼミナール（ＳＬ）Ⅰ		
配当年次	１年	期間	通年		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分	卒				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

短期大学で学ぶことで、卒業後に社会という組織の中で（社会参加）、自分の役割を果たし（役割）、自分なりの価値観を見出せる（価値創造）、積極的姿勢を身に付ける。また、本学のアドミッションポリシーを学園の建学の精神である学園訓3か条（「報恩感謝」・「常識涵養」・「実践躬行」）に基づいて、日常的に行動で表現できる教養を身に付けることが目的である。

到達目標

１．学生として必要な知識と能力を吸収して、自律した健康的な実生活を送ることができる。
２．集団社会で必要な常識と道徳的良心を身につけ、社会通念に反しない行動ができる。
３．多くの友人と一緒に学ぶ中で、他人を思いやる気持ちを態度で示すことができる。
４．学んだ専門的知識を生かし、将来、自分が社会で果たすべき役割を考えることができる。
５．「生涯学べ」の習慣を身につけ、自ら学び、自ら伸びて、働くことの価値観を他人に伝えることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

日頃から学生としての身だしなみを考える。最新の報道にも目を通して内容を理解し、自分の考えを整理してみる。自分の考えを他人に理解してもらえるような説明の仕方を自分で工夫する。日頃から地域住民とのコミュニケーションを心がける。教養領域の読解力向上につながる課題をおこなう。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、予習・復習を含めて２時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題提出期限後の授業で模範的な回答例を紹介する。

評価方法

毎回の学習姿勢（20%）およびプレゼンテーション（80%）に基づいて総合評価する。

その他

通年30回（前期15回、後期15回）の授業は、担当教員、学生自身ならびに地域の課題等から毎回テーマを決めて、自分達で討論を重ねる。学年全体で必要な事項は、合同SLとして実施する。授業日程に合わせて予定表を別途配布する。

講義計画

1	自然現象の観察	16	春の交通安全講習
2	人間行動の観察	17	冬の交通安全講習
3	履歴書の具体的な書き方	18	多重債務問題講話
4	レポートのまとめ方	19	献血に関する講話
5	正しい敬語の使い方	20	性教育講座
6	身だしなみの必要性	21	護身術講習
7	時事ニュースから社会参加を考える	22	就職支援に関する講話
8	インターネット・ケータイ・ＳＮＳの功罪	23	図書館利用方法説明
9	自分達学生の職業観	24	乳がんに関する講話
10	ライフステージにおける食と健康（乳幼児期）	25	胃がんに関する講話
11	ライフステージにおける食と健康（児童期）	26	地域の課題発掘
12	ライフステージにおける食と健康（青年期）	27	地域の課題解決を目的とした情報収集・討論
13	ライフステージにおける食と健康（壮年期）	28	地域の課題解決に向けた企画
14	ライフステージにおける食と健康（老年期）	29	地域の課題解決に向けた企画の実践
15	大人と子どもの行動	30	地域の課題解決に向けた実践内容の発表

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

教科書は使用せず、必要に応じて資料を配布する

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00130
科目	基礎教育科目	科目名	情報機器の操作Ⅰ		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	山﨑 幸路				
必修区分	卒[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

パソコンをはじめとする情報機器は、文書・資料を作成し、情報を発信するための道具です。
パソコン操作をによる文書作成を中心に学習します。
総合的な操作の考え方と何が実務で要求されているかを理解し、実社会で役立つ技術を学ぶことが授業の目標です。

到達目標

・Windowsの基本操作を理解し、実務的な操作ができる
・キーボード操作のタッチタイプの基本を理解し、正しい操作で素速く入力ができる
・言語バーと文字変換システムを理解し、文書入力支援を利用することができる
・ワード編集機能を使って文書作成、地図作成などの図形描画の編集し、画像処理ができる

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

【予習】事前配布するプリントとテキストとを併読し、テキストに必要事項を書き込みます。操作内容と用語をおおまかに理解します。
【復習】テキストと書き込みを読み、パソコンを操作し授業と同じ操作ができるかを確認します。
また授業で指定された操作演習して課題を作成します。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題提出期限後の授業で模範的な課題を紹介する。

評価方法

実務的成果物の課題作成能力を評価する。授業態度・課題取り組み姿勢も評価対象として重視する。

その他

まだパソコンに慣れていない学生から十分に操作知識とスキルのある学生まで、ゆっくりな速度で高度な内容を含めて学習していく。適宜ノートを取ること。
極力遅刻と欠席をしないように。

講義計画

1	ファイル管理、タッチタイプ基本 ◇入力測定 インターネット検索、文字変換と記号入力	16	
2	文書入力、書式設定、ショートカットキーの活用 ビジネス文書の基本編集、均等割り付け	17	
3	表の作成と編集を使った文書編集 画像、ワードアートを使った文書編集	18	
4	ワードにおける画像処理　◇入力測定 スマートアート、段組みを使った文書編集	19	
5	小テスト、図形描画、テキストボックスを使った 差し込み印刷のレイアウト、文書保存の注意点	20	
6	スクリーンショット地図作成を使った文書編集 ビジネス文書の応用レイアウト編集	21	
7	段組みとドロップキャップの応用 実務的複合資料作成演習◇入力測定	22	
8	実務的複合資料作成試験演習	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	30時間 Word2016	-	実教出版	978-4-407-34020-4
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

30時間でマスター Word2016

参考書

実践ドリルで学ぶ Office活用術 Word・Excel・PowerPoint 2016対応

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00230
科目	基礎教育科目	科目名	情報機器の操作Ⅱ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	渡辺 真保				
必修区分	卒[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

　パソコンをはじめとする情報機器は、資料を作成し、情報を発信するための道具です。
パソコン操作による資料作成、分析、加工を学習します。総合的な操作の考え方と実務で要求されていることを理解し、実社会で役立つ技術を学ぶことが授業の目標です。

到達目標

1. データの編集、表示形式と罫線などのレイアウト編集ができる。
2. 絶対参照を使った式の作成と論理関数の条件複合を理解し、関数作成ができる。
3. 適切なグラフを選択し、効果的で訴求効果のあるグラフを作成できる。
4. データ抽出と集計の方法を学習し、データベースの基本を理解し、簡単な集計ができる。
5. VLOOKUP関数、データベース関数を利用して資料分析ができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

【予習】事前配布するプリントとテキストとを併読し、テキストに必要事項を書き込みます。操作内容と用語をおおまかに理解します。
【復習】テキストと書き込みを読み、パソコンを操作し授業と同じ操作ができるかを確認します。また授業で指定された操作演習して課題を作成します。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題提出期限後の授業で模範的な課題を紹介する。

評価方法

実務的成果物の課題作成能力を評価する。授業態度・課題取り組み姿勢も評価対象として重視する。

その他

まだパソコンに慣れていない学生から十分に操作知識とスキルのある学生まで、ゆっくりな速度で高度な内容を含めて学習していく。適宜ノートを取ること。
極力遅刻と欠席をしないように。

講義計画

1	ファイル管理、データ入力、◇入力測定 数式入力、グラフ作成とレイアウト	16	
2	連続データ、多種のグラフ作成とレイアウト 表示形式、文字位置、効率的なデータ入力	17	
3	罫線、オートカルク 絶対参照、表示形式、文字の属性	18	
4	ＭＡＸ・ＭＩＮ・ＣＯＵＮＴ関数 ＲＯＵＮＤ・ＲＯＵＮＤＵＰ・ＲＯＵＮＤＤＯＷＮ	19	
5	Ｉｆ関数とネスト 条件付き書式、スパークライン	20	
6	グラフ（棒・折れ線） グラフ（円・3-D）、日付の表示、ふりがな	21	
7	フィルタ、VLOOKUP関数 ◇入力測定 実務的複合資料作成演習	22	
8	実務的複合資料作成試験演習	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	30時間 Excel2016	－	実教出版	978-4-407-34021-1
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

30時間 Excel2016

参考書

実践ドリルで学ぶ Office活用術 Word・Excel・PowerPoint 2016対応

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00120
科目	基礎教育科目	科目名	社会人基礎論Ⅰ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	オムニバス
教員	加納　洋人／林原　和哉				
必修区分	卒				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

社会で実際に働くうえで必要となる「社会人力」「人間的な力」や教養を身につける。
①短大で学ぶ上で必要なレポート等の書き方、学生生活における時間管理などの学修方法を習得する。
②「知識・技能」のみならず「思考力・判断力・表現力」、「協働して働く態度」の重要性を理解する。
③地域社会が求める思いやり、優しさ、協調性、マナー、コミュニケーション能力などを身につける。
④現代社会を自分で捉える能力と職業人としての社会的常識、就職の基礎知識を身につける。

到達目標

①レポート・論文の書き方、学生生活における時間管理、プレゼンテーション技法等を習得する。
②コミュニケーションの基本となるあいさつ、「ホウレンソウ」、ビジネスマナー等を身につける。
③新聞、テレビのニュースや報道番組等に関心を持ち情報を自分で集め考えることができるようにする。
④就職活動で必要なエントリーシート等が書け、就職試験等で自分の意見を言えるようにする。
⑤「プログレスシート」の記入をもとに、自身の現在の「人間的な力」を理解し、力を伸ばして行くことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

普段から新聞を読み、テレビの報道番組等をみて現代社会が抱える課題について考えておく。日記などを書くことで、書くことに対する苦手意識を克服しよう。地域社会が自分に何を望んでいるのか、日々の生活を通して考えてみよう。配布プリントを読んで復習する。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり0.5時間の予習と1.5時間の復習を行うこと。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

小テストに関しては、採点後、返却します。レポート、作文などに関しては、模範例を授業中に紹介します。

評価方法

教科書に基づく小テスト（３０％）、作文等による思考力・表現力の評価（３０％）、課題・レポート等による理解力の評価（３０％）、授業の態度、取り組む姿勢（１０％）を数値化して、総合評価する。

その他

実務経験者などの外部講師による特別講話を行う場合がある。

講義計画

1	高校生と短大生の違い。社会人とは。なぜ働くのか。キャリアをどう形成するのか。（加納、林原）	16	
2	地域社会が求める能力は何か。やさしさや思いやり等「人間的な力」の重要性について。（林原）	17	
3	「人間的な力」を知ろう。プログレスシートとは何か。同シートの記入。（加納、林原）	18	
4	短大で学ぶ上で必要な能力とは。レポート、作文等の書き方、プレゼンテーションについて。（加納）	19	
5	「時間意識・目標意識・協調意識」など仕事の基本となる８つの意識について。（特別講師と教員）	20	
6	チームワークのためのコミュニケーションを支えるビジネスマナーの基本。（特別講師と教員）	21	
7	指示の受け方と報告・連絡・相談、わかりやすい話し方と聞き方のポイント。（特別講師と教員）	22	
8	現代社会とは何か。新聞の読み方、情報の収集の仕方、考え方。（加納）	23	
9	新聞記事から現在の政治課題、国際問題等の基本を理解する。基礎的時事用語の解説。（加納）	24	
10	「起承転結」の構成で作文を書いてみよう。思考力、表現力をどう養うか。（加納）	25	
11	将来をイメージして就職活動の方針を決めよう。地域・業種・職種等をどう選択するか。（林原）	26	
12	法人・企業へのアプローチ方法。ネットの活用、電話のかけ方、説明会への参加の仕方など。（林原）	27	
13	個人面接における基本的マナーと会話力について。（林原）	28	
14	集団面接やグループディスカッションで試される力について。（林原）	29	
15	半年後の「人間的な力」を記録しよう。プログレスシートで、成長を確認する。（林原）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	2018Ｂ検3級公式テキスト	職業教育キャリア教育財団	日本能率協会	978-4-8207-2628-9
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

2018年版　Ｂ検ビジネス能力検定ジョブパス3級公式テキスト　職業教育・キャリア教育財団 監修　日本能率協会マネジメントセンター 出版

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00060
科目	基礎教育科目	科目名	基礎科学		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	クラス別
教員	大西　正光／沼田　卓也／手塚　貴子				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

栄養学や食品学及びこれらに関連する科目の修得に、化学の知識は不可欠である。本講義は、高校で化学を履修しなかった学生、あるいは化学が苦手な学生を対象とし、本学で学ぶ専門科目を理解するために必要となる化学の基本的な知識を身に付ける。

到達目標

1.物質の成り立ちを説明できる。
2.基本的な元素を元素記号で書くことができる。
3.中和反応の式を書いて説明できる。
4.pHを水素イオンの濃度との関係で説明できる。
5.モル濃度や規定度の溶液を作成するための計算ができる。
6.有機化合物の主な官能基を書いて、説明することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、授業で示された課題に取り組むこと、復習は、授業で学んだことをしっかり覚えることとする。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範解答を掲示する。

評価方法

筆記試験（70%）、小テスト・学習姿勢（30%）にて総合的に評価する。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。
函館短期大学の学生は函館大学の図書館も利用できる。こちらにも沢山の参考書があるので積極的に利用すること。

講義計画

1	物質の成り立ち（原子・分子、原子の結合） 物質の成り立ち（モルとは何か）	16	
2	化学反応（化学反応式） 化学反応（中和反応と酸化還元反応）	17	
3	溶体の化学（電離・イオン） 溶体の化学（酸と塩基、pH）	18	
4	溶体の化学（溶解度） 溶体の化学（重量％濃度）	19	
5	溶体の化学（モル濃度、規定度） 有機化合物（炭化水素）	20	
6	有機化合物（構造式） 有機化合物（官能基）	21	
7	有機化合物（生体物質１） 有機化合物（生体物質２）	22	
8	まとめ、復習問題	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

・食を中心とした化学，第２版，北原重登他，東京教学社　・化学基要（全改版），林太郎，裳華房
・化学（基本の考え方を中心に），A.Sherman他（石倉訳），東京化学同人　など

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00061
科目	基礎教育科目	科目名	生活数理		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	クラス別
教員	大西　正光／沼田　卓也／手塚　貴子				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

食物栄養学科での様々な授業並びに社会生活における様々な場面において、数学的に表現や処理を行うことは必要な能力である。本講義では、基礎的な数学の能力を身につけるとともに、様々な文章問題を解くことを通じて物事を論理的に考える力を養い、これらを進んで日々の生活や学習に生かせるようにすることを目的とする。

到達目標

1. 数学的な知識や技能を実生活に用いることができる。
2. 方程式の意味を理解し、数量と代金、速度と時間・距離の関係について方程式を立てることができる。
3. 比、比率について数式に表すことができる。
4. 歩合、%、小数、分数の関係を理解し、数式に表すことができる。
5. 個数、合計、平均の関係を理解し、数式に表すことができる。
6. 問題文から必要な情報を読み取り、方程式を立て、答えを導き出すことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、毎回配布する課題に取り組むこと、復習は、配布したプリントの練習問題を繰り返し解くこととする。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後（追・再試験対象者発表日）に模範的な解答を掲示する。

評価方法

定期試験(50%)、学習姿勢(50%)により総合評価する。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。

講義計画

1	計算の規則・方法（数のしくみ・整式・文字式）	16	
2	過不足に関する基本問題 過不足に関する応用問題	17	
3	代金に関する基本問題 代金に関する応用問題	18	
4	速度・時間・距離に関する基本問題 速度・時間・距離に関する応用問題	19	
5	比と比例式（１）比と割合に関する基本問題 比と比例式（２）比例式の応用	20	
6	原価・定価・売値に関する基本問題 原価・定価・売値に関する応用問題	21	
7	溶液の濃度に関する基本問題 溶液の濃度に関する応用問題	22	
8	平均に関する基本問題 平均に関する応用問題	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00072
科目	基礎教育科目	科目名	体育実技（球技）		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独
教員	小越　康雄				
必修区分	A[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,8,9				

授業目標

３種目の球技（バドミントン・バスケットボール・バレーボール）を通して、それぞれの技術の向上と体力の維持増進を図り、さらに、他者とのコミュニケーション能力を養うことを目指す。

到達目標

・各種目特有の動きを身につけることができる。
・各種目のルールを説明することができる。
・積極的に参加することにより運動量を増やすことができる。
・コミュニケーション能力を高めることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

バドミントン・バスケットボール・バレーボールについて普段から関心を持ち、インターネットや新聞・テレビ等、様々なものに目を通すこと。

標準学修時間の目安

１回の講義にあたり１～２時間の自主学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

個々人の重熟度により、目標に達していない場合は、課題を課し、積極的にクリアーするように技術向上に努めさせる。

評価方法

実技テスト及び授業参加態度により総合的に評価する。

その他

運動靴、ジャージ着用

講義計画

1	オリエンテーション（体育実技における留意点の説明）・からだ慣らし	16	
2	バドミントン①（ラケットの握り方、シャトルの打ち方、ルール説明）	17	
3	バドミントン②（ストローク、クリアー、ドライブ、ミニゲーム）	18	
4	バドミントン③（ストローク、サービス、ハーフコートシングルスのゲーム）	19	
5	バドミントン④（シングルスのゲーム、ダブルスのゲーム）	20	
6	バスケットボール①（ボール慣れ、パス、ドリブル、シュート、ルール説明）	21	
7	バスケットボール②（ランニングパス、ドリブルシュート、ハーフコートの３対３）	22	
8	バスケットボール③（各種パス・ドリブル・シュート、ハーフコートのゲーム）	23	
9	バスケットボール④（チーム戦術をもとにしたゲーム）	24	
10	バスケットボール⑤（リーグ戦形式によるゲームの計画と運営）	25	
11	バレーボール①（ボール慣れ、パス、レシーブ、サーブ、ルール説明）	26	
12	バレーボール②（パス、レシーブ、サーブ、アタック）	27	
13	バレーボール③（レシーブ、トスからアタック攻撃）	28	
14	バレーボール④（チーム戦術をもとにしたゲーム）	29	
15	バレーボール⑤（リーグ戦形式によるゲームの計画と運営）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00072
科目	基礎教育科目	科目名	体育実技（フィットネス）		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独
教員	原崎 千鶴子				
必修区分	A[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,8,9				

授業目標

有酸素運動で心臓や肺の働きを改善し運動不足を解消させる。
正しいフォームでレジスタンス運動を行い、骨や筋の働きを改善し向上させる。
関節、靭帯に負担をかけない正しいストレッチ方法を学び柔軟性を回復させる。

到達目標

１．日常生活でも活用できる立位、座位、仰臥位などの正しいフォームを身につけられる。
２．安全で楽しく効果的な有酸素運動（エアロビックダンス等）が体感できる。
３．目的に合った筋力トレーニングを安全で効果的に実践でき、障害予防に役立てられる。
４．正しい姿勢でのストレッチングの方法を学ぶ。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習： 運動習慣を身に付けるために、授業で体験した運動を各自のライフスタイルにあわせて適時取り入れること。
予習：習得したい自身に合ったエクササイズをあらかじめ決めて提出すること。

標準学修時間の目安

1回の講義にあたり1～2時間の自主学習が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各自の習得度に合わせ、課題を課し積極的にサポートしクリアできるよう努めさせる。

評価方法

授業態度及び実技テストによる総合点

その他

ジャージを着用、シューズを履く
長い髪はまとめる

講義計画

1	からだほぐしと簡単ストレッチング	16	
2	疲労回復メニューエクササイズの実習	17	
3	筋バランスを考慮した筋力トレーニングと柔軟性の回復と向上のストレッチングの演習	18	
4	安全で効果的な正しいウォーキングとジョギングのフォームの習得	19	
5	エアロビックダンスエクササイズ（低強度）フリースタイル	20	
6	エアロビックダンスエクササイズ（低強度）コンビネーションスタイル	21	
7	エアロビックダンスエクササイズ(中等度）と下肢レジスタンストレーニング	22	
8	エアロビックダンスエクササイズ（中等度）と体幹トレーニング	23	
9	エアロビックダンスエクササイズ(中等度）と上肢レジスタンストレーニング	24	
10	コリオグラフィー(振り付け）の作成方法	25	
11	下肢と上肢のスムーズな動きのつなぎとバリエーション	26	
12	コリオグラフィー（振り付け）リズムチェンジ選択	27	
13	コリオグラフィー（振り付け）ローインパクト＆ハイインパクトの選択	28	
14	コリオグラフィー（振り付け）上肢の動きのバリエーションの選択	29	
15	グループ別実演発表	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	グループエクササイズ指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
2	エアロビック指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
3	フィットネス基礎理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
4				
5				

使用教科書備考

１．GFIのためのグループエクササイズ指導理論
２．ADBI・ADIのためのエアロビックダンスエクササイズ指導理論　３．フィットネス基礎理論

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00075
科目	基礎教育科目	科目名	外国語(英語)		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	単独
教員	シマダ　レナーテ				
必修区分	卒[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

この講義では、英語の4つの主要スキルである、リーディング、ライティング、ヒアリング、スピーキングの能力を養う。特に、英語でのコミュニケーション能力を高めるために、ヒアリングとスピーキングを正しいイントネーションで行えるようにすることに重点を置く。簡単な日常会話、ダイアログ形式の練習、置き換えや変形の練習などを行い、学生から、これらの練習のアイデアを出してもらうことも行う。また、実際に英語を話す時間が多くなるように、学生同士での会話の練習も行う。

到達目標

1.テキストの英文を正しく読むことができ、内容を把握できる。
2.教員が話す英語の内容を正しく聞き取ることができる。
3.テキストの文章を正しいイントネーションで発音することができる。
4.学生同士で簡単な日常会話ができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業で学習した内容について、確認し、考えて、次の授業に出席すること。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後、再試験対象者にのみ解答を開示する。

評価方法

筆記試験、宿題提出、授業態度を総合して評価する。

その他

テキストは、プリントで対応する。

講義計画

1	オリエンテーション、筆記課題、自己紹介	16	
2	クラスで親密になる（１）（クラスメートにインタビュー）	17	
3	クラスで親密になる（２）（前回のインタビューの報告、ディクテーション）	18	
4	形容詞、否定形	19	
5	はい・いいえで答える（肯定形の質問、否定形の質問）	20	
6	単数形・複数形、反意語、クイズ（自然な組み合わせ）	21	
7	仕事で（１）（a・anの意味）	22	
8	仕事で（２）（ディクテーション、反意語）	23	
9	ハンドアウトクイズ（自然な組み合わせ、家族関係）	24	
10	家族の写真を持参して、クラスに紹介する	25	
11	英語での地理（１）（国の名前、国民の名前）	26	
12	英語での地理（２）（市の名前、話される言語）	27	
13	ディクテーション、気候について話す	28	
14	職業、否定の回答	29	
15	ナオミはビルと出会う（教材の意味を読み取る、教材の内容を書き取る）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

英語辞書（高校時代等に使用した英和辞典で良い）

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00075
科目	基礎教育科目	科目名	外国語(仏語)		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	単独
教員	竹花 和晴				
必修区分	卒[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

フランス語はヨーロッパ諸語の中で最も重要な言語の一つであります。また、全世界的な学術と外交用語でもあります。文化や経済等の国際交流が発展するなかで、フランス語は益々その重要性を増しつつあります。本授業は食物栄養学科の学生を対象としており、フランス、カナダ、スイス、ベルギー、アフリカ等のフランス語圏諸国で現在話されている生きた会話を学習すると共に、調理レシピ（recipe）や文献の読解への道筋を開くことの契機にしたいと考えております。

到達目標

1.フランス語独特の発音を習い、実際に発音できる。
2.フランス語独特の表記を習い、書く事ができる。
3.フランス語で簡単な会話ができる。
4.フランス料理のレシピを読むことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業で学習した内容について、繰り返し声をだして復習する。次の授業に出席する前に次の単元の分からない単語を調べてくること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり2時間の予習と2時間の復習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に、模範解答を掲示する。

評価方法

講義への参加姿勢と学期末の試験を総合して評価する。

その他

外国語習得の要諦は、第一にたゆまざる学習の継続であるとおもわれる。そして、学習したことを、理解し、応用できることであると考えられる。

講義計画

1	フランス語の歴史、現在のフランス語、日本におけるフランス語等について	16	
2	フランス語独特の発音や表記等について	17	
3	フランス語独特の発音や表記、数字の発音	18	
4	教科書第1課の規則動詞と助動詞を伴う会話	19	
5	教科書第２課の 「旅先のホテルでの会話」 (疑問文の文例等)	20	
6	教科書第２課の 「旅先のホテルでの会話」 (フロントでの会話例等)	21	
7	教科書第3課の「フランスの生活」 と不規則動詞等について	22	
8	教科書第3課の「フランスの生活」と数を伴う会話	23	
9	教科書第4課の「観光と乗り物」 に伴う会話	24	
10	教科書第4課の「観光と乗り物」 と否定文等について	25	
11	副教材「フランス料理のレシピ」１（原文の読解、料理の材料と分量）	26	
12	副教材「フランス料理のレシピ」２（原文の読解、料理の下準備文例）	27	
13	副教材「フランス料理のレシピ」３（原文の読解、調理の指示・命令形例）	28	
14	副教材「フランス料理のレシピ」４（原文の読解、料理のテーブルセッティング）	29	
15	教科書と副教材を活用した全て学習の点検（まとめ）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	やさしく学ぶ旅のフランス語	中村敦子	第三書房	978-4-8086-2200-8
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

「LE FRANCAIS POUR LE VOYAGE」（やさしく学ぶ旅のフランス語）３訂版

参考書

「仏和辞書」中または小辞典（出版社は随意）

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00075
科目	基礎教育科目	科目名	外国語(中国語)		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	単独
教員	東出 隆司				
必修区分	卒[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

中国語は双方が漢字を使用している点で身近な外国語と言えます。また、文化の面での長い交流があり、料理でも中国料理は日本の食文化の中でも大きな位置を占めています。この中国語の授業では、日本語と異なった、発音や文法、中国で新しく使われている簡単字等を学びます。「聞く、話す、読む、書く、訳す」の外国語学習の基本的習得を目指します。

到達目標

中国語を使っての自分の紹介ができるレベルを目指し、自分の日常や家族、好みなどを相手に伝えられるレベルの習得を目標とします。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

中国語は書き表すと大体意味が通じますが、「音」で伝えることが大切です。できるだけ多く中国語の「音」に接する機会を自ら持つようにしましょう。その為には、NHKの中国語講座（ラジオ・テレビ）の視聴をしてください。またテキスト付属のCDを繰り返し視聴してください。

標準学修時間の目安

毎週１回の講義にあたりその週のうちに２時間程度の予習、２時間程度の復習を目指します。毎週NHKの中国語講座を利用して、「音」の復習に努めて下さい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

テキスト以外で自分に興味のある単語などは、学校図書館の辞書やネットなどを使って調べてください。授業終了時などを利用して直接訊いてくれても構いません。

評価方法

授業の最終日に口試（口述テスト）を実施。自己紹介を既定の行数以上の表現を使って中国語で発表。
口試は、発音の正確さ、四声、文の構成、使用語彙の多さなどで評価。
筆試（筆記試験）は、ピンイン・簡体字・語彙の理解度が試され、二つの成績を合わせ評価されます。

その他

函館大学の図書館には中国関係の図書や参考資料が沢山あります。どうぞ利用してください。また、中国からの留学生もいます。機会があったら習った中国語使って交流してみて下さい。コンピューター上の中国語学習サイトや情報も役立ちます。

講義計画

1	中国語全体の特徴と構成。 （プリント）	16	
2	発音練習。四声。 （テキスト発音編）	17	
3	発音。ピンインと音。 （テキスト発音編）	18	
4	発音のまとめ。注意点。 （DVD等映像を使って学習）	19	
5	自分の名前や、学校の紹介。 （テキスト第１課）	20	
6	単語の正しい発音を身につける。 （テキスト２・３課）	21	
7	場所・方位・存在を表す文。 （テキスト第３課）	22	
8	年・月・日や時間など数字に関する表現。 （テキスト第４課）	23	
9	数字を使っての表現②。	24	
10	家族の紹介の仕方など。	25	
11	趣味や自分の好みを伝える。 （テキスト第７課）	26	
12	思っていることや、希望を伝える表現。 （テキスト第７課）	27	
13	進行形や比較の表現。 （テキスト第８課）	28	
14	補語や、受け身の表現。 （テキスト第１０課）	29	
15	まとめ。これまで学んだ語彙を使い自分の紹介を中国語で話してみる。	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	楽しい中国語	山下輝彦	朝日出版社	978-255-45271-5
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

授業の最初は発音に３コマほどとられます。そのあと、課文の勉強に入り、
語彙を少しづつ増やします。

参考書

NHKラジオ中国語テキスト「まいにち中国語」テレビ中国語テキスト「テレビで中国語」
小学館刊「日中辞典」「中日辞典」

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00331
科目	基礎教育科目	科目名	コンピュータリテラシーW		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	山﨑 幸路				
必修区分	MW				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,3				

授業目標

パソコン操作によるプレゼンテーション文書作成を中心に学習します。
総合的な操作の考え方と何が実務で要求されているかを理解し、実社会で役立つ技術を学ぶことが授業の目標です。
マイクロソフトオフィススペシャリスト ワード2016の試験内容に沿って学習し合格する力をつけることが目標です。

到達目標

文字列や段落の書式設定、段落の並べ替え、グループ化ができる
表の作成と変更、リストの作成と変更ができる
グラフィック要素およびSmartArtの挿入と書式設定ができる
リーフレットの内容が効果的に伝わる文書編集できる
画像を挿入したり、文字の効果を設定してレイアウト編集できる

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

【予習】事前配布するプリントとテキストとを併読し、操作内容と用語をおおまかに理解します。
【復習】テキストとプリントを見ながらパソコンを操作し授業と同じ操作ができるかを確認します。また授業で指定された課題演習をします。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題指定前または提出期限後の授業で模範的な課題を紹介する。

評価方法

実務的成果物の課題作成能力を評価する。授業態度・課題取り組み姿勢も評価対象として重視する。

その他

実務で役立ち、マイクロソフトオフィススペシャリスト2016の試験に対応する学習内容とする。
連続性のある授業であるため、極力遅刻または欠席をしないように。遅刻、欠席をした場合は配布プリントやシラバスを見たり、友人に聞いたりして進んだページを自学演習しておくこと。

講義計画

1	文書の作成、文書書式の設定 文書のオプションと表示をカスタマイズする	16	
2	文字列や段落を挿入する 文字列や段落の書式設定、並べ替え、グループ化	17	
3	表の作成と変更 リストの作成と変更	18	
4	参照のための情報や記号を作成する 標準の参考資料を作成する、管理する	19	
5	グラフィック要素の挿入と書式設定 SmartArtの挿入と書式設定	20	
6	文書の体裁を整えたり、複数ページを表示、編集 リーフレットの内容が効果的に伝わる文書編集	21	
7	他から情報を引用して効率よく文書を仕上げる 画像挿入、文字の効果設定によるレイアウト編集	22	
8	総合模擬試験演習	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	MOS Word 2016	佐藤薫	日経BP社	978-4822253141
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

MOS攻略問題集 Word 2016

参考書

30時間でマスター Word2016

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00240
科目	基礎教育科目	科目名	ボランティア実習Ⅰ		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	沼田　卓也				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,7,8,9				

授業目標

現代社会においては、複雑な土地柄や食文化を乗り越えて、協働の精神を培うことがますます重要となっている。ボランティア活動を通して、地域の構成員がお互いにコミュニケーションを図りながら協力し、助け合うことの大切さを学ぶ。

到達目標

1.ボランティア活動の意義について説明できる。
2.他者とコミュニケーションを図りながら、共に協力し、ボランティア活動を行うことができる。
3.ボランティア活動を通して、将来、社会の担い手となる自覚を深め、普段の行動に反映させることができる。
4.活動内容を、報告書にまとめることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

ボランティア活動を行うにあたり、必要な情報を収集・整理する。またボランティア活動終了後に、報告書を作成する。

標準学修時間の目安

１回の報告書作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

報告書の提出後に、コメントを付した報告書を返却する。

評価方法

事前事後指導における授業姿勢および活動終了後に提出する報告書により総合的に評価する。
また、 担当教員から承認されたボランティア活動の累積の時間数が30時間以上となった場合に単位を認定する。

その他

ボランティア活動の内容、主催する団体の代表者、所在地などの情報を事前に集め、単位認定の対象となるか、事前に担当教員と相談する。ボランティア保険などへの加入が必要となることもある。
また、実習の際にはボランティア活動先の指示に従うこと。

講義計画

1	オリエンテーション	16	
2	ボランティア活動の意義	17	
3	実習計画の立案	18	
4	実習先の選定	19	
5	実習1	20	
6	実習2	21	
7	実習3	22	
8	実習4	23	
9	中間報告	24	
10	実習5	25	
11	実習6	26	
12	実習7	27	
13	実習8	28	
14	報告書の作成	29	
15	活動内容の報告	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	－	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00080
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅰ		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	2	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	24	
10	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	25	
11	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	26	
12	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	27	
13	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	28	
14	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	29	
15	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00081
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅱ		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	2	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	24	
10	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	25	
11	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	26	
12	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	27	
13	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	28	
14	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	29	
15	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00082
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅲ		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	2	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	24	
10	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	25	
11	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	26	
12	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	27	
13	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	28	
14	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	29	
15	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00083
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅳ		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	2	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	24	
10	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	25	
11	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	26	
12	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	27	
13	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	28	
14	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	29	
15	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00084
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ｖ		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	1	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00210
科目	基礎教育科目	科目名	教養ゼミナール（ＳＬ）Ⅱ		
配当年次	２年	期間	通年		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分	卒				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

短期大学で学ぶことで、卒業後に社会という組織の中で（社会参加）、自分の役割を果たし（役割）、自分なりの価値観を見出せる（価値創造）、積極的姿勢を身に付ける。また、本学のアドミッションポリシーを学園の建学の精神である学園訓3か条（「報恩感謝」・「常識涵養」・「実践躬行」）に基づいて、日常的に行動で表現できる教養を身に付けることが目的である。

到達目標

１．学生として必要な知識と能力を吸収して、自律した健康的な実生活を送ることができる。
２．集団社会で必要な常識と道徳的良心を身につけ、社会通念に反しない行動ができる。
３．多くの友人と一緒に学ぶ中で、他人を思いやる気持ちを態度で示すことができる。
４．学んだ専門的知識を生かし、将来、自分が社会で果たすべき役割を考えることができる。
５．「生涯学べ」の習慣を身につけ、自ら学び、自ら伸びて、働くことの価値観を他人に伝えることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

日頃から学生としての身だしなみを考える。最新の報道にも目を通して内容を理解し、自分の考えを整理してみる。自分の考えを他人に理解してもらえるような説明の仕方を自分で工夫する。日頃から地域住民とのコミュニケーションを心がける。教養領域の読解力向上につながる課題をおこなう。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、予習・復習を含めて２時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題提出期限後の授業で模範的な回答例を紹介する。

評価方法

毎回の学習姿勢（20%）およびプレゼンテーション（80%）に基づいて総合評価する。

その他

通年30回（前期15回、後期15回）の授業は、担当教員、学生自身ならびに地域の課題等から毎回テーマを決めて、自分達で討論を重ねる。学年全体で必要な事項は、合同SLとして実施する。授業日程に合わせて予定表を別途配布する。

講義計画

1	自然現象の観察	16	春の交通安全講習
2	人間行動の観察	17	冬の交通安全講習
3	履歴書の具体的な書き方	18	多重債務問題講話
4	レポートのまとめ方	19	年金セミナー
5	正しい敬語の使い方	20	資格申請に係る説明
6	身だしなみの必要性	21	資格申請書類作成
7	時事ニュースから社会参加を考える	22	就職支援に関する講話
8	インターネット・ケータイ・ＳＮＳの功罪	23	図書館利用方法説明
9	自分達学生の職業観	24	学生満足度調査・短大生調査
10	ライフステージにおける食と健康（乳幼児期）	25	栄養士養成課程到達度調査
11	ライフステージにおける食と健康（児童期）	26	地域の課題発掘
12	ライフステージにおける食と健康（青年期）	27	地域の課題解決を目的とした情報収集・討論
13	ライフステージにおける食と健康（壮年期）	28	地域の課題解決に向けた企画
14	ライフステージにおける食と健康（老年期）	29	地域の課題解決に向けた企画の実践
15	大人と子どもの行動	30	地域の課題解決に向けた実践内容の発表

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

教科書は使用せず、必要に応じて資料を配布する

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00220
科目	基礎教育科目	科目名	社会人基礎論Ⅱ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	オムニバス
教員	加納　洋人／林原　和哉／海野　真樹				
必修区分	卒				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

学生生活と異なる社会人・職業人としての自覚と教養を育て、社会に出ていくための準備を行う。
①地域社会が求める「人間的な力」「社会人力」を身につけ、人生を自分の力で切り開く。。
②実社会で生きてゆくためのマナー、社会常識、コミュニケーション能力等を身につける。
③現代社会とは何か、どんな問題があるか自分で考え、表現できるようにする。
④就職活動で必要となる力を身につける。

到達目標

①社会人としての基礎・基本である「読んで書く能力」を身につける。
②電話対応、来客対応、クレーム対応など社会人として必要なコミュニケーションができるようにする。
③新聞、テレビの報道番組などを通して情報を収集し、現代社会が抱える課題を考え、表現できるようにする。
④就職活動で必要となる履歴書等の書き方、面接試験等に対応できる力を身につける。
⑤「プログレスシート」の記入を通して、二年間の自身の「人間的な力」の伸びを振り返り、さらに伸ばして行く。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

普段から新聞を読み、テレビの報道番組等をみて現代社会が抱える課題について考えておく。日記などを書くことで、書くことに対する苦手意識を克服しよう。地域社会が自分に何を望んでいるのか、日々の生活を通して考えてみよう。配布プリントを読んで復習をする。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり0.5時間の予習と1.5時間の復習を行うこと。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

小テストに関しては、採点後、返却します。レポート、作文などに関しては、模範例を授業中に紹介します。

評価方法

教科書に基づく小テスト（３０％）、作文等による思考力・表現力の評価（３０％）、課題・レポートによる理解力の評価（３０％）、授業の態度、取り組む姿勢（１０％）を数値化して、総合評価する。

その他

実務経験者など外部講師（ゲストスピーカー）による特別講話を行う場合がある。

講義計画

1	地域社会が求める能力は何か。やさしさや思いやりなど「人間的な力」の重要性について。（林原）	16	
2	「人間的な力」を知ろう。プログレスシートの解析。（林原）	17	
3	プログレスシートを活用した自己分析と自己ＰＲについて。（林原）	18	
4	求人票の見方と情報収集について。実際の求人票を読み解く。（林原）	19	
5	書類選考の突破。履歴書・エントリーシート等作成の留意点について。（林原）	20	
6	応募書類の送付と到着のフォロー。確実に届けるための留意点について。（林原）	21	
7	ビジネス文書はどう書くのか。社内文書、社外文書、報告書等の書き方。（加納）	22	
8	政治、経済問題など現代日本が抱える課題は何か。新聞を読んで考えてみよう。（加納）	23	
9	分かりやすい文章とは何か。他者をどう説得するか。自分の意見をどうまとめるか。（加納）	24	
10	就職試験の作文でどう対応するのか。「起承転結」で作文を書いてみよう。（加納）	25	
11	会社の仕組みと仕事。ＰＤＣＡサイクルで仕事を改善する。（加納）	26	
12	良好な人間関係を築くための、来客対応と訪問時の基本マナーについて。（海野）	27	
13	電話の受け方、かけ方のマナーと、電話対応の重要性について。（海野）	28	
14	不満を信頼に変えるトラブル・クレーム対応力を身につけるには。（海野）	29	
15	半年後の「人間的な力」を記録しよう。プログレスシートで、自身の成長を確認する。（林原）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	2017Ｂ検3級公式テキスト	職業教育キャリア教育財団	日本能率協会	978-4-8207-4945-4
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

2017年版Ｂ検ビジネス能力検定ジョブパス3級公式テキスト　職業教育・キャリア教育財団 監修　日本能率協会マネジメントセンター 出版　（1年次に購入したテキストを使用）

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00070
科目	基礎教育科目	科目名	日本国憲法		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	伊藤　泰				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP7				

授業目標

憲法とはいかなる法なのだろうか。そしてそのような憲法と呼ばれる法のなかでも、日本国憲法はどのような内容をもつものなのだろうか。この講義では、このようなことがらについて、具体的な事例を交えながら、検討していくことにする。

到達目標

社会で生活していく上での人権知識の習得を目指す。
具体的には；
①人権の本質理解を進める
②精神的自由とは何かについての理解を進める
③身体的自由とは何かについての理解を進める
④経済的自由とは何かについての理解を進める

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：　参考書等で、次回の授業内容に関することがらを調べておくことが望ましい。
復習：　受けた授業でとったノートの内容を振り返っておくことが望ましい。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に問題のポイントについて解説する。

評価方法

基本的には期末定期試験の結果によりつつ、それに加えて授業中の態度を総合して成績評価を行います。
割合としては、試験の結果が80％、それ以外が20％。

その他

なし

講義計画

1	イントロダクション 憲法とはいかなる法であるか?	16	
2	日本国憲法の制定と基本原理(その1) 立憲主義と法の支配	17	
3	日本国憲法の制定と基本原理(その2) 国民主権の意味	18	
4	基本的人権(その1) 基本的人権という観念の特質	19	
5	基本的人権(その2) 基本的人権の限界はどこにあるか?	20	
6	基本的人権(その3) 幸福追求権	21	
7	基本的人権(その4) 法の下の平等	22	
8	基本的人権(その5) 精神的自由権その1：内心の自由	23	
9	基本的人権(その6) 精神的自由権その2：表現の自由	24	
10	基本的人権(その7) 経済的自由権：職業選択の自由、居住・移転の自由	25	
11	基本的人権(その8) 社会権：生存権、教育を受ける権利	26	
12	国家の役割(その1) 三権分立	27	
13	国家の役割(その2) 議院内閣制	28	
14	国家の役割(その3) 司法審査制：民主主義と司法審査制の関係は?	29	
15	国家の安全保障 戦争と平和主義の理念	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

渋谷英樹　『憲法への招待（新版）』　(岩波書店、978-4-00-431470-7)

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00074
科目	基礎教育科目	科目名	国際交流		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	-
教員	澤辺　桃子				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

本学科で学んだ講義や実習を通して修得した知識を基に、海外における食文化が土地柄や歴史とどのように関わっているかという実情を見聞・体験して、自分の進むべき分野に対する一層の認識を深める。
また、そのときの感動および幅広い視野から判断できる新たな自分の基準を持つことを目標とする。

到達目標

１．見聞・体験を通して得たことを報告書に表現できる。
２．集団での行動を通して、協調性を身につけ、今後の社会生活に役立てる。
３．外国での体験に基づく価値観の違いを理解し、豊かな人間性を身につけ、行動で示すことができる。
４．自分で作り上げる研修を通して、能動的な学習能力を身につけ、普段の学習に役立てる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

出発前に個人及びグループ毎のテーマを決め、それに沿った準備学習を行う。

標準学修時間の目安

事前の各種手続き、渡航準備および帰国後の報告書作成等を合わせて、合計３０時間の自主学習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

参加者全員の研修報告書を取りまとめ、冊子として配布する。

評価方法

事前研修態度（10%），現地研修態度（40%）および研修報告書（50%）などを総合的に評価する。

その他

渡航費用が別途必要である。学内掲示等で参加者の募集を行う。１年次に履修することも可能である。現地研修に際しては、特に体調管理に努めること。履修者数によっては、旅行会社が提供するパッケージツアーに研修内容を組み入れる場合がある。

講義計画

1	事前研修 （オリエンテーション）	16	
2	現地研修 （機中泊にて、時差、地球の大きさの実感）	17	
3	現地研修 （日本の常識と世界の常識）	18	
4	現地研修 （建造物、芸術、美術の本物に接する）	19	
5	現地研修 （訪問国の料理を味わう）	20	
6	現地研修 （食文化・生活文化の違いを肌で感じる）	21	
7	現地研修 （集団行動の中の自分の役割を果たす）	22	
8	事後研修 （研修報告書の作成）	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

訪問国の観光ガイド並びに関連書籍

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00073
科目	基礎教育科目	科目名	保健体育		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	66条の6に定める科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

運動生理学および解剖生理学的視点から、現代社会に生きる我々人間が健康に生活していくために必要となる事柄を学ぶことを目的とする。また、自身の健康維持・増進は勿論のこと栄養士として、ライフステージ毎、必要とされる運動量や食習慣について整理し指導できるよう学んでいく。

到達目標

1.健康について理解し、説明することができる。
2.ライフステージごとに必要とされる運動量等について説明することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：1年次で学んだ運動生理学、解剖生理学等の内容をテキストをもとに復習しておくこと。
予習：次回行う授業内容を配布資料等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを研究室にて開示する。

評価方法

授業時に実施する数回のレポート課題により評価する。

その他

なし

講義計画

1	保健体育の意義 現代社会と健康	16	
2	健康の考え方、健康の定義 生活習慣病について	17	
3	喫煙、飲酒、嗜好品について 生活行動（運動習慣）と健康	18	
4	生活行動（食習慣）と健康 生活行動（睡眠習慣）と健康	19	
5	人体の構造とその役割 骨と健康	20	
6	筋肉と健康 神経について（自律神経）	21	
7	運動不足病について 運動処方	22	
8	障害の処置	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

適時、関連資料を配布する。

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00332
科目	基礎教育科目	科目名	コンピュータリテラシーE		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	山﨑 幸路				
必修区分	ME				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,3				

授業目標

パソコン操作によるプレゼンテーション文書作成を中心に学習します。
総合的な操作の考え方と何が実務で要求されているかを理解し、実社会で役立つ技術を学ぶことが授業の目標です。
マイクロソフトオフィススペシャリスト エクセル2016の試験内容に沿って学習し合格する力をつけることが目標です。

到達目標

テーブルを管理し、フィルター、並べ替え、スタイルの管理ができる
関数を使用してデータ集計と条件付きの計算を実行できる
グラフを作成かつオブジェクトを挿入し、書式を変更できる
売上データを集計するために、データを追加し分析することができる
請求書データを作成し、テキストボックスや画像を挿入することができる

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

【予習】事前配布するプリントとテキストとを併読し、操作内容と用語をおおまかに理解します。
【復習】テキストとプリントを見ながらパソコンを操作し授業と同じ操作ができるかを確認します。また授業で指定された課題演習をします。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題指定前または提出期限後の授業で模範的な課題を紹介する。

評価方法

実務的成果物の課題作成能力を評価する。授業態度・課題取り組み姿勢も評価対象として重視する。

その他

実務で役立ち、マイクロソフトオフィススペシャリスト2016の試験に対応する学習内容とする。
連続性のある授業であるため、極力遅刻または欠席をしないように。また遅刻、欠席をした場合は配布プリントやシラバスを見たり、友人に聞いたりして進んだページを自学演習しておくこと。

講義計画

1	ワークシートとブックの作成 ワークシートとブックの管理、設定	16	
2	セルやセル範囲にデータを挿入、書式設定する セルやセル範囲にデータをまとめる、整理する	17	
3	テーブルの作成、スタイルと設定オプションの管理 テーブルを管理し、フィルター、並べ替えをする	18	
4	関数を使用してデータ集計と条件付きの計算をする 関数を使用して文字列を整形し、変更する	19	
5	グラフを作成し、グラフの書式を設定する オブジェクトを挿入し、書式を変更する	20	
6	営業記録を集計し、ブックのデータを整理する 売上データを集計するために、データを追加し分析	21	
7	請求書データ作成、テキストボックスや画像の挿入 表や表示印刷を設定し、受講リストを作成する	22	
8	総合模擬試験演習	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	MOS Excel 2016	土岐順子	日経BP社	978-4822253158
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

MOS攻略問題集 Excel 2016

参考書

30時間でマスター Excel2016

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00333
科目	基礎教育科目	科目名	コンピュータリテラシーP		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	山﨑 幸路				
必修区分	MP				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,3,6				

授業目標

パソコン操作によるプレゼンテーション文書作成を中心に学習します。
総合的な操作の考え方と何が実務で要求されているかを理解し、実社会で役立つ技術を学ぶことが授業の目標です。
マイクロソフトオフィススペシャリスト パワーポイント2016の試験内容に沿って学習し合格する力をつけることが目標です。

到達目標

テキスト、図形、テキストボックスを挿入しスライドを作成することができる。
表、グラフ、SmartArt、メディアをを挿入し書式設定することができる。
スライドのコンテンツにアニメーションを設定することができる。
アンケートの結果などをプレゼンテーション資料を作成することができる。
社内文書として提案書のフォーマットを作成することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

【予習】事前配布するプリントとテキストとを併読し、操作内容と用語をおおまかに理解します。
【復習】テキストとプリントを見ながらパソコンを操作し授業と同じ操作ができるかを確認します。また授業で指定された課題演習をします。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題指定前または提出期限後の授業で模範的な課題を紹介する。

評価方法

実務的成果物の課題作成能力を評価する。授業態度・課題取り組み姿勢も評価対象として重視する。

その他

実務で役立ち、マイクロソフトオフィススペシャリスト2016の試験に対応する学習内容とする。
連続性のある授業であるため、極力遅刻または欠席をしないように。また遅刻、欠席をした場合は配布プリントやシラバスを見たり、友人に聞いたりして進んだページを自学演習しておくこと。

講義計画

1	スライド、配布資料、ノートを変更する スライドショーを設定し、実行する	16	
2	テキスト、図形、テキストボックスを挿入する 図形を挿入し、並べ替え、グループ化する	17	
3	表、グラフを挿入し書式設定する SmartArt、メディアを挿入し、書式設定と管理する	18	
4	スライドのコンテンツにアニメーションを設定する 画面切り替えとアニメーションのタイミングを設定	19	
5	複数のプレゼンテーションのコンテンツを結合する プレゼンテーションを保護する、共有する	20	
6	プレゼンテーションのフォーマットを作成する アンケート結果等をプレゼンテーション資料にする	21	
7	社内文書として提案書のフォーマットを作成する 新商品のキャンペーンをするための資料の作成	22	
8	総合模擬試験演習	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	MOS PP 2016	市川洋子	日経BP社	978-4822253165
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

MOS攻略問題集 PowerPoint 2016

参考書

30時間でマスター Word2016
30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2016

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00340
科目	基礎教育科目	科目名	ボランティア実習Ⅱ		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	沼田　卓也				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,7,8,9				

授業目標

現代社会においては、複雑な土地柄や食文化を乗り越えて、協働の精神を培うことがますます重要となっている。これまで本学で学んだことを活かしてボランティア活動を行うことにより、地域の構成員がお互いにコミュニケーションを図りながら協力し、助け合うことの大切さを学ぶ。

到達目標

1.ボランティア活動の意義について説明できる。
2.他者とコミュニケーションを図りながら、共に協力し、ボランティア活動を行うことができる。
3.ボランティア活動を通して、積極的に社会に貢献していく意識を高め、普段の行動に反映させることができる。
4.活動内容を、報告書にまとめることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

ボランティア活動を行うにあたり、必要な情報を収集・整理する。またボランティア活動終了後に、報告書を作成する。

標準学修時間の目安

１回の報告書作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

報告書の提出後に、コメントを付した報告書を返却する。

評価方法

事前事後指導における授業姿勢および活動終了後に提出する報告書により総合的に評価する。
また、 担当教員から承認されたボランティア活動の累積の時間数が30時間以上となった場合に単位を認定する。

その他

ボランティア活動の内容、主催する団体の代表者、所在地などの情報を事前に集め、単位認定の対象となるか、事前に担当教員と相談する。ボランティア保険などへの加入が必要となることもある。
また、実習の際はボランティア活動先の指示に従うこと。

講義計画

1	オリエンテーション	16	
2	ボランティア活動の意義	17	
3	実習計画の立案	18	
4	実習先の選定	19	
5	実習1	20	
6	実習2	21	
7	実習3	22	
8	実習4	23	
9	中間報告	24	
10	実習5	25	
11	実習6	26	
12	実習7	27	
13	実習8	28	
14	報告書の作成	29	
15	活動内容の報告	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00180
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養VI		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	2	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	24	
10	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	25	
11	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	26	
12	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	27	
13	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	28	
14	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	29	
15	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00181
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅶ		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	2	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	24	
10	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	25	
11	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	26	
12	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	27	
13	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	28	
14	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	29	
15	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00182
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅷ		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	1	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00183
科目	基礎教育科目	科目名	コンソーシアム基礎教養IX		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	その他	単位数	1	担当形態	-
教員	食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP8				

授業目標

当該科目は、毎年度（前期・後期）、キャンパス・コンソーシアム函館が提供する単位互換科目である。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ及びパンフレットで単位互換対象科目を確認することができる。受講を希望する場合、各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された授業目標を確認すること。

到達目標

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された到達目標を確認すること。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

評価方法

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

その他

履修には、本学教務課にて単位互換システムによる履修手続きが必要となる。本学での授業日程が最優先となるため、単位互換科目を開講している高等教育機関まで受講のための往復の時間等を考慮すること。

講義計画

1	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	16	
2	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	17	
3	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	18	
4	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	19	
5	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	20	
6	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	21	
7	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	22	
8	受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	受講科目シラバスに従う	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

参考書

各科目の内容は、各高等教育機関のホームページ等で公表されるシラバスに従うので、そこに記載された内容を確認すること。

専門教育科目

１年次配当科目

社会福祉概論…… 31
健康運動実習Ⅰ …… 32
解剖生理学Ⅰ …… 33
解剖生理学Ⅱ …… 34
運動生理学…… 35
生化学…… 36
食品学…… 37
食品衛生学…… 38
食品学実験 …… 39
食品衛生学実験…… 40
栄養学総論 …… 41
栄養学各論 …… 42
健康食生活論 …… 43
栄養指導論Ⅰ …… 44
栄養指導論Ⅱ …… 45
栄養指導実習Ⅰ …… 46
給食管理論 …… 47
調理学 …… 48
給食管理実習Ⅰ …… 49
調理実習Ⅰ …… 50
調理実習Ⅱ …… 51
レクリエーション現場実習…… 52
被服学…… 53

２年次配当科目

公衆衛生学…… 54
解剖生理学実験…… 55
食品加工学…… 56
臨床栄養学概論…… 57
栄養生化学実験…… 58
臨床栄養学実習…… 59
公衆栄養学概論…… 60
栄養指導実習Ⅱ …… 61
給食管理実習Ⅱ …… 62
給食管理実習Ⅲ…… 63
調理実習Ⅲ…… 64
フードスペシャリスト論…… 65
フードコーディネイト論…… 66
食品官能評価…… 67
食品流通…… 68
レクリエーション理論…… 69
レクリエーション実技…… 70
生涯スポーツ演習…… 71
健康管理概論Ⅰ …… 72
健康管理概論Ⅱ …… 73
健康運動概論…… 74
有酸素運動の実技Ⅰ …… 75
有酸素運動の実技Ⅱ …… 76
水泳・水中運動演習…… 77
トレーニングの理論と演習…… 78
健康・体力測定演習…… 79
スポーツ心理学（発育・発達と老化を含む） 80
運動障害と救急処置…… 81
家庭経営学…… 82
住居学…… 83
保育学…… 84
公衆栄養実習…… 85
特別研究…… 86

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	01120
科目	専門教育科目	科目名	社会福祉概論		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	吉田 輝明				
必修区分	栄主				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP2,4,7				

授業目標

人が、幸せに、誇りを持って生きていく為の生活基盤の一部として「福祉」を考え、過去・現在・未来に亘る「福祉」の推移や基礎概念の学習を通じ、「日々の生活と直結した福祉」の存在に対する認識を深める。

到達目標

1.社会と福祉の関係性を身につける。
2.生活に身近な存在として「福祉」を考えられる様になる。
3.「福祉」を通じて、政治・経済・法律等、社会の動向に関心や興味を持てる様になる。
4.社会生活における権利と義務、人権の大切さを認識できる様になる。
5.人が社会の中で自立生活を送るための支えとして「福祉」の存在を考えられる様になる。
6.「参加する福祉」のあり方と大切さを認識できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

「講義計画」に沿って授業が進むので、授業の前後にその内容の理解が深まるように日常生活の中で、常に考え、ノートに文章としてまとめる習慣をつける。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に、模範解答を掲示する。

評価方法

授業態度、課題レポートの提出状況、定期試験（筆記）により、総合的に評価する。

その他

社会は人と人との繋がり合い、支えあいによって成り立つものであり、社会を構成する一人ひとりがより幸福に、より心豊かに人生を過ごすための方法を模索する中で生まれるのが「福祉」です。本講義を通じて「福祉」を身近な存在として感じ、日々の生活に取り入れるキッカケにしてほしいと考えます。

講義計画

1	社会福祉と私たち（社会福祉の目的とイメージ・ノーマライゼーションの思想）	16	
2	社会福祉という考え方（社会福祉の目的とは・広義および狭義の社会福祉）	17	
3	社会福祉の視点（社会福祉の理念、理論の展開・社会福祉の基本的な視点）	18	
4	社会福祉の流れ（イギリスにおける社会福祉史・アメリカにおける社会福祉史）	19	
5	社会福祉の流れ（日本における社会福祉史・転換期の社会福祉）	20	
6	社会福祉の権利（人権としての社会福祉・生存権とプログラム規定説）	21	
7	社会福祉の対象（社会福祉基礎構造改革について・社会福祉の対象とその把握）	22	
8	社会福祉の主体（福祉ニーズの多様化・社会福祉は誰が行うのか）	23	
9	社会福祉法政（社会福祉の法制度・社会福祉の行財政）	24	
10	社会福祉の援助（ソーシャルワークと社会福祉援助・専門職の成立条件）	25	
11	社会福祉の援助（援助関係における「主体性」原則・ソーシャルワークの種類と実践）	26	
12	福祉をとりまく問題（家族問題と社会福祉・高齢者問題と社会福祉）	27	
13	福祉をとりまく問題（児童問題と社会福祉・障がい者問題と社会福祉）	28	
14	福祉をとりまく問題（地域問題と社会福祉・貧困問題と社会福祉）	29	
15	総合生活保障の構築（我が国の社会福祉の現状・我が国の社会福祉の課題）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	社会福祉概論<第３版>	山本隆・小山隆　編著	ミネルヴァ書房	978－4－623-04636－2
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

シリーズ・はじめて学ぶ社会福祉①社会福祉概論<第３版>

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	01131
科目	専門教育科目	科目名	健康運動実習		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	栄健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,7,8,9				

授業目標

生活習慣病を予防し、健康を維持・増進するためには、日常生活の習慣を見直すことが大切である。本授業では、栄養士として理解しておくべき、健康を維持・増進するための身体活動に関する科学的知識およびそれに基づく運動実践方法と運動プログラムの作成方法、評価法について習得することを目的としている。授業では、各個人の目標に対して、講義および体力測定の結果をもとに各自で作成した運動プログラムの実践を中心としているが、集団での運動も行なう。

到達目標

１．自分に適した運動プログラムを作成できる。
２．健康維持増進に対する効果的で安全な運動を実践できる。
３．運動プログラムを評価し、プログラムの見直しができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲を配布資料をもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容を配布資料等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて1 ～ 2時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを提示する。

評価方法

毎回のトレーニング実施内容の記録内容（30%），学習姿勢（10%），最終レポート（60%）より総合的に評価する。

その他

トレーニングプログラムの実践は本学フィットネスセンターで行なう。必ず運動のできる服装、靴で参加すること。普段着や裸足での参加は認めない。授業時以外にも積極的にフィットネスセンターなどを利用し運動習慣をもつこと。

講義計画

1	ガイダンス、フィットネスセンター利用方法	16	
2	ストレッチングの方法の習得と指導上の留意点	17	
3	トレーニング機器の説明	18	
4	ストレッチの意義とその効果、身体ならし、軽運動	19	
5	体力測定	20	
6	体力測定結果評価	21	
7	健康づくりのための運動処方作成法について	22	
8	トレーニングプログラムの作成	23	
9	トレーニングプログラムの実践（コンディショニング）	24	
10	トレーニングプログラムの実践（エアロビック）	25	
11	トレーニングプログラムの実践（アネロビック）	26	
12	歩くゲームの体験	27	
13	効果測定、体力測定	28	
14	効果測定・体力測定の評価	29	
15	健康を維持・増進するための具体的方法の検討	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

GFIのためのグループエクササイズ指導理論，　沢井史穂　編著，日本フィットネス協会
エアロビックダンスエクササイズ指導理論，　沢井史穂　編著，日本フィットネス協会

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	02110
科目	専門教育科目	科目名	解剖生理学Ⅰ		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	クラス別
教員	井上　芳郎／大村 和久／澤辺　桃子				
必修区分	栄健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,7				

授業目標

食物の消化・吸収、代謝、排泄の過程には、人体の各臓器の構造及び機能が大きな関わりを持っている。これらは、栄養学を学び、人体に関係する様々な分野に従事する者にとって重要不可欠な学習内容であり、解剖生理学Ⅰと解剖生理学Ⅱは一連の科目である。解剖学では、正常状態における人体各部の形態・構造を、生理学ではそれらの機能を対象とする。さらに、組織学、発生学の基礎的な内容も含めて、特に解剖生理学Ⅰでは、人体の構造と機能を理解する。

到達目標

次の項目について、理解して説明できる。
1.体構成成分の種類と役割
2.細胞の構造、細胞内小器官の役割、細胞内のエネルギー代謝
3.組織，臓器・器官，器官系の構造と機能、各臓器の体内での位置
4.骨格系、筋肉系、神経系、感覚器系、生殖器系
5.血液・造血器系、リンパ系と生体防御機構

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前にテキストを読み、次の講義の内容を大まかに把握し、復習はノート整理をきちんと行い、理解を確実にして重要語句を覚える。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後（追・再試験対象者発表日）に定期試験の模範解答を掲示する。

評価方法

定期試験（80％）および受講態度（20％）で評価する。

その他

健康運動実践指導者資格必修科目、ＡＤＩ必修科目である。

講義計画

1	序論（解剖学と生理学について）	16	
2	生体を構成する成分の種類と役割	17	
3	細胞と細胞の構造	18	
4	組織の役割と組織を構成する細胞の特徴 （上皮組織，支持組織）	19	
5	組織の役割と組織を構成する細胞の特徴 （筋組織，神経組織）	20	
6	各臓器・器官の形態、体内での位置、 主要臓器の組織構造	21	
7	骨格系の構成と機能 （骨の成長、骨形成・骨吸収）	22	
8	筋肉系と運動機能 （骨格筋の構造と機能、老化と筋肉の衰え）	23	
9	神経系 （ニューロンの形態と機能、知覚神経と運動神経）	24	
10	神経系 （中枢神経系と末梢神経系、自律神経系）	25	
11	感覚器系 （味覚、嗅覚、視覚、聴覚、平衡感覚、皮膚感覚）	26	
12	血液・造血器系、リンパ系 （血球の分化と成熟、ヘモグロビンのはたらき）	27	
13	血液・造血器系、リンパ系 （血漿タンパク質、止血機能、血液型）	28	
14	生体防御機構 （免疫系、細胞性免疫と体液性免疫）	29	
15	個体の形成 （生殖器系の構成とはたらき、性周期と妊娠）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	イラスト 解剖生理学	青峰　正裕	東京教学社	9784808260330
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

解剖生理学Ⅰ、Ⅱで共通である。

参考書

解剖生理学ノート　志村二三夫編　羊土社
健康運動実践指導者及びＡＤＩの資格取得希望者は、これらの資格に関するテキスト

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	02210
科目	専門教育科目	科目名	解剖生理学Ⅱ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	クラス別
教員	井上　芳郎／大村 和久／澤辺　桃子				
必修区分	栄A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,7				

授業目標

食物の消化・吸収、代謝、排泄の過程には、人体の各臓器の構造及び機能が大きな関わりを持っている。これらは、栄養学を学び、人体に関係する様々な分野に従事する者にとって重要不可欠な学習内容であり、解剖生理学Ⅰと解剖生理学Ⅱは一連の科目である。解剖学では、人体各部の形態・構造を、生理学ではそれらの機能を対象とする。さらに、組織学、発生学の基礎的な内容も含めて、特に解剖生理学Ⅱでは、解剖生理学Ⅰの内容を踏まえて、人体の構造と機能および疾病の成り立ちを理解する。

到達目標

次の項目について、理解して説明できる。
1.消化器系と消化器系の疾患
2.呼吸器系と呼吸器系の疾患
3.循環器系と循環器系の疾患
4.腎・尿路系と腎・尿路系の疾患
5.内分泌系、ホルモンの調節機構と疾患

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前にテキストを読み、次の講義の内容を大まかに把握し、復習はノート整理をきちんと行い、理解を確実にして重要語句を覚える。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後（追・再試験対象者発表日）に定期試験の模範解答を掲示する。

評価方法

定期試験（80%）および受講態度（20%）で評価する。

その他

なし

講義計画

1	消化器系 （消化器系の構成とはたらき、咀嚼と嚥下）	16	
2	消化器系 （消化管運動、糞便形成と排便のしくみ）	17	
3	消化器系 （消化と吸収、代謝と栄養）	18	
4	栄養・代謝の疾患 （糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症・痛風）	19	
5	消化器系の疾患　（がん、胃食道逆流症、炎症性腸疾患、肝炎と肝硬変）	20	
6	呼吸器系 （内呼吸と外呼吸、肺と呼吸運動）	21	
7	呼吸器系 （ガス交換および血液ガス、呼吸の調節）	22	
8	呼吸器系の疾患 （誤嚥性肺炎、慢性閉塞性肺疾患、結核、肺がん）	23	
9	循環器系 （心臓の構造と機能）	24	
10	循環器系 （血管の構成とはたらき、血圧）	25	
11	循環器系の疾患 （狭心症と心筋梗塞、心不全）	26	
12	腎・尿路系 （腎臓の構成とはたらき）	27	
13	腎・尿路系（体液の調節機構）と 疾患（糖尿病腎症、慢性腎臓病）	28	
14	内分泌系の構成とホルモンのはたらき	29	
15	ホルモン分泌の調整機構と疾患 （甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	イラスト 解剖生理学	青峰　正裕	東京教学社	9784808260330
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

解剖生理学Ⅰ、Ⅱで共通である。

参考書

解剖生理学ノート　志村二三夫編　羊土社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	02120
科目	専門教育科目	科目名	運動生理学		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	栄健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

現代の栄養士に求められているのは、単に従来的な栄養指導ばかりでなく、健康づくりのための三要素、すなわち栄養、運動、休養を中心としたライフスタイル全体に関する積極的な指導である。本授業では、この三本柱のひとつ「運動」に関して、スポーツをはじめとする身体活動が健康とどのような点で関わりがあるかを科学的に説明する。具体的には、運動とエネルギーの発生および変換、運動と筋・神経機能、運動と呼吸・循環機能、運動と環境適応、運動不足と生活習慣病、運動処方の作成方法といった内容を行っていく。

到達目標

１．骨格筋の構造と働きについて説明できる。
２．運動時の神経系の仕組みと働きについて説明できる。
３．運動時の呼吸器系の仕組みと働きについて説明できる。
４．運動時の循環器系の仕組みと働きについて説明できる。
５．運動とエネルギー発生の仕組みを説明できる。
６．身体活動量の測定方法について解説することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲をテキストをもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験の模範解答を研究室にて提示する。

評価方法

定期試験（筆記）の結果により評価を行なう。

その他

なし

講義計画

1	ガイダンス・筋収縮とエネルギー供給系、基本的動作の力学的特徴の理解	16	
2	筋線維の種類とその特徴	17	
3	神経系の役割	18	
4	筋の収縮様式と筋力、筋・腱の弾性エネルギー	19	
5	運動と循環	20	
6	運動と呼吸	21	
7	運動とホルモン	22	
8	身体組成と肥満	23	
9	運動処方	24	
10	運動と生活習慣病	25	
11	運動と体温調節	26	
12	筋疲労の要因	27	
13	老化に伴う身体機能の変化	28	
14	運動と栄養	29	
15	着地衝撃と緩衝法、総復習	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	入門運動生理学	勝田　茂	杏林書院	78-4-7644-1159-3
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

健康運動実践指導者養成用テキスト，（公財）健康・体力づくり事業財団
GFIのためのグループエクササイズ指導理論，　沢井史穂　編著，（公社）日本フィットネス協会

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	02130
科目	専門教育科目	科目名	生化学		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	沼田　卓也				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする学問であり、栄養士に必須の科目である。本講義では、人体はどのような物質で成り立ち、またその物質はどのような性質や働きをもっているのか、そしてどのように代謝されるのか、ということについて理解することを目標とする。

到達目標

1.人体の構造について説明できる。
2.タンパク質・糖質・脂質・核酸の構造と性質について説明できる。
3.タンパク質・糖質・脂質・核酸の代謝について説明できる。
4.酵素の役割・性質・反応の調節方法について説明できる。
5.生体の恒常性を保つ仕組みについて説明できる。
6.免疫の仕組みについて説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前には、あらかじめテキストを読んでおくこと。また、毎回課題を示すので、授業後に内容を復習し、課題を行なうこと。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範解答を研究室前に掲示するとともに、再試験対象者に答案を返却する。

評価方法

定期試験（80%）、小テスト（10%）、専門領域の読解力向上につながる課題（10%）により総合評価する。

その他

なし

講義計画

1	人体の構造	16	
2	アミノ酸・タンパク質の構造と性質	17	
3	アミノ酸・タンパク質の代謝	18	
4	糖質の構造と性質	19	
5	栄養素とエネルギーの関係	20	
6	糖質の代謝	21	
7	脂質の構造と性質	22	
8	脂質の代謝	23	
9	核酸の構造と性質	24	
10	タンパク質の合成	25	
11	核酸の代謝、核酸の異常と病気、遺伝子操作	26	
12	酵素の性質	27	
13	酵素反応の調節	28	
14	栄養素の消化・吸収、生体の恒常性を保つ仕組み	29	
15	免疫の仕組み	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	イラスト生化学入門（第3版）	相原英孝 他	東京教学社	978‐4‐8082‐3050‐0
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

授業内で適宜紹介する。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	03110
科目	専門教育科目	科目名	食品学		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	中村　優美				
必修区分	卒栄フ[家庭](W)				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

食品は、ヒトにとってエネルギー源や栄養源となるものである。しかし、栄養士を目指すためには、食品の安全性、嗜好性、経済性、および食と生活習慣病予防との関わりなど、食品と健康の維持増進も考えなければならない。そのためには、食品に関する科学的な幅広い知識が必要である。本講義では、科学的視点から食品をとらえ、食品を構成する成分の種類と特性、食品成分間の反応について学び、調理や加工に役立つ基礎知識を身につけることが目的である。

到達目標

1.自由水と結合水の違いを説明できる。
2.炭水化物・脂質・たんぱく質を構成している主要な糖、脂肪酸、アミノ酸を列挙し性質を具体的に説明できる。
3.体に必要なミネラル・ビタミンの種類と性質、および欠乏症などの特徴を説明できる。
4.食品の色素・香り・味成分の種類と特徴が説明でき、食品の嗜好との関係を概説できる。
5.炭水化物・脂質・たんぱく質の調理、加工中の変化とその劣化防止法を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前に教科書を読み、新しい用語を確認する。授業後は、重要語句をまとめる。新しい用語が多いので繰り返し覚える努力をする。日常の生活において「調理に伴う食品の変化」を意識する。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり、予習・復習を含めて4時間の学習が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題（試験やレポート等）提出期限後の授業でコメントを付した課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

定期試験（80%）、学習姿勢（20%）にて総合評価する。

その他

本科目は、中学校教諭二種免許（家庭）の「教科に関する科目（必修）」である。

講義計画

1	ヒトと食品との関わり、食品成分表	16	
2	食品成分の化学（1）　水分	17	
3	食品成分の化学（2）　炭水化物	18	
4	食品成分の化学（3）　脂質	19	
5	食品成分の化学（4）　たんぱく質	20	
6	食品成分の化学（5）　ミネラル	21	
7	食品成分の化学（6）　ビタミン	22	
8	嗜好成分の化学（1）　色素成分	23	
9	嗜好成分の化学（2）　香り成分	24	
10	嗜好成分の化学（3）　味成分	25	
11	食品成分の変化（1）　たんぱく質の変化	26	
12	食品成分の変化（2） 褐変、酵素による食品成分の変化	27	
13	食品成分の変化（3） 炭水化物の変化、脂質の変化	28	
14	食品の機能性	29	
15	食品の物性 （コロイド、テクスチャー、レオロジー）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	Nブックス　新版　食品学Ⅰ	菅原　龍幸	建帛社	978-4-7679-0581-5
2	七訂食品成分表2018	香川　明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

1.Nブックス　新版　食品学Ⅰ　第2版　日本食品標準成分表2015年版（七訂）準拠
2.七訂食品成分表2018　女子栄養大学出版部

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	03120
科目	専門教育科目	科目名	食品衛生学		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	澤辺　桃子				
必修区分	栄フ[家庭選](W)				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（選択必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4,5				

授業目標

食品が安全であるための原理・原則を学び、食の「安全」、「保障」、「防御」の重要性を認識する。フードチェーン全体における食の安全性確保のあり方と専門知識に基づく判断力を身につける。食に関する情報が氾濫する中で、根拠のない情報に左右されない科学的視点を養う。

到達目標

1.食品の安全性を損なう要因を具体的に列挙できる。
2.食中毒の病因物質とその防御対策を主な原因食品を例に挙げて説明できる。
3.自然環境に存在する寄生虫と関連の深い食品を例に挙げて寄生虫症について説明できる。
4.食品が変質する原因とその防止方法を列挙できる。
5.食品添加物の種類と表示方法を説明でき、安全性について議論できる。
6.食品衛生法の意義と食品衛生行政の概要を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、授業日までに教科書の該当箇所を読んでおくこと。2回目以降の授業では、毎回、予習に相当する課題を示す。復習は、授業時間内に配付するプリントに示された問題を授業内容を振り返りながら解くこととする。準備学習として、新聞やテレビ、インターネット等で得た食の安全に関する話題の要点を把握しておくこと。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後（追・再試験対象者発表日）に模範解答を研究室前に掲示するとともに、再試験対象者にのみ答案用紙を返却する。

評価方法

定期試験の成績(90%)と専門領域の読解力向上につながる課題（10%）により評価する

その他

なし

講義計画

1	食品衛生の目的と意義、食品衛生法	16	
2	食品と微生物（微生物の分類とその特徴）	17	
3	食品と微生物（微生物と食品との関わり）	18	
4	食中毒（定義と分類、疫学）	19	
5	食中毒（細菌性食中毒各論（1）感染型）	20	
6	食中毒（細菌性食中毒各論（2）毒素型）	21	
7	食中毒（ウイルス性食中毒）	22	
8	食中毒（自然毒食中毒）	23	
9	食品と寄生虫	24	
10	有害物質による食品汚染	25	
11	食品の変質（1）（微生物による変質）	26	
12	食品の変質（2）（化学的変質、変質の防止）	27	
13	食品添加物（概要、法規制）	28	
14	食品添加物（安全性、使用実態、表示）	29	
15	食品衛生対策と食品衛生関連法規	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	イラスト食品の安全性	小塚　諭 編著	東京教学社	9784808260460
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

食品衛生学　一色　賢司 編　　東京化学同人

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	03210
科目	専門教育科目	科目名	食品学実験		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	沼田　卓也				
必修区分	栄フ[家庭選]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（選択必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,5,6,8				

授業目標

本授業では、基本的な実験器具の操作方法を習得し、実際に自分の手で実験を行うことにより、食品に関する知識をより深め、自分のものにする。また実験結果をレポートにまとめることにより、科学的思考力を身につける。

到達目標

1.実験器具の名称を覚え、それらを正しく使用することができる。
2.食品中に含まれる各種成分の定量法の原理を理解し、正しく測定できる。
3.糖質・脂質・タンパク質・無機質の主な化学的性質を理解し、説明できる。
4.身近な食品である米・卵の鮮度判定を行う事ができる。
5.官能検査の方法を理解し、実施する事ができる。
6.実験結果を整理して、レポートにまとめることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：配布したプリントをあらかじめ読んでおく。分からないところは調べておく。
復習：実験についてのレポートを作成する。

標準学修時間の目安

１回のレポート作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

レポート提出期限後の授業でコメントを付したレポートを返却する。

評価方法

レポート内容（70%）、学習姿勢（30%）により総合評価する。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。

講義計画

1	実験の注意事項・器具の取り扱い方	16	
2	pHの測定	17	
3	試薬の調製法	18	
4	酸の定量	19	
5	食塩の定量	20	
6	糖質の定性実験	21	
7	脂質の定性実験	22	
8	タンパク質の定性実験１（タンパク質・アミノ酸の呈色反応）	23	
9	タンパク質の定性実験２（タンパク質を構成する元素の検出・タンパク質の変性）	24	
10	豆腐の製造	25	
11	還元糖の定量１（検量線の作成）	26	
12	還元糖の定量２（清涼飲料水の糖質の定量）	27	
13	米・卵の鮮度判定	28	
14	味覚判定に関する実験	29	
15	牛乳中の成分の分離分析	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

Nブックス 食品学Ⅰ（第2版）、菅原龍幸 監修・青柳康夫 編著、建帛社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	03220
科目	専門教育科目	科目名	食品衛生学実験		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	澤辺　桃子				
必修区分	栄フ(W)				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4,5,6,8				

授業目標

食品衛生学（講義）で学んだ内容を実際に体験することで食品衛生への理解を深める。微生物を取り扱う実験の基本操作を学び、多くの細菌が身の周りに存在することを実感することで、衛生管理意識を養う。また、一般的な食品衛生検査に必要な手技を身に付け、調理・製造作業に関連付けて理解することを目標とする。

到達目標

１．無菌操作ができる。
２．微生物の顕微鏡観察とスケッチを行い、サイズや形態の特徴を把握できる。
３．一般的な食品衛生検査（生菌数算出、大腸菌群の検出、食品添加物の検出）を行える。
４．石けんや台所用除菌剤の抗菌力を測定し、効用成分について考察できる。
５．食物アレルギーの基礎知識とアレルゲンの簡易的な検出方法を理解できる。
６．市販されている簡易検査キットを使用し、種々の食品衛生検査における公定法との比較を考察できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業日までにテキストの該当ページを読み、内容の理解と実験操作のイメージをもっておくことを予習とする。復習は，各実験内容において示す課題に対する回答を参考書やインターネットで調べ、実験レポートの内容に反映させることとする。食品衛生学（講義）にて使用した教科書の実験内容に関連する箇所を見直しておくことを準備学習とする。

標準学修時間の目安

１回のレポート作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

レポート提出期限後の授業でコメントを付したレポートを返却する。

評価方法

実験レポートの内容（60%）及び学習姿勢（40%）により総合評価する。定期試験は行わない。

その他

授業日程の都合上、実験の順番が変更になることがある。第１回の授業で行うオリエンテーション時に予定表を配布するので、確認すること。実験室内での飲食は禁止。実験用白衣と専用の上履きを着用すること。

講義計画

1	オリエンテーション 細菌分離用培地の作製（実験１）	16	
2	身の周りの微生物の検出（実験２）	17	
3	微生物の顕微鏡観察 （実験３細菌・酵母・カビのプレパラート作成）	18	
4	微生物の顕微鏡観察 （実験３顕微鏡観察とスケッチ）	19	
5	食品中の一般生菌数測定 （実験４試料の調製と混釈培養）	20	
6	食品中の一般生菌数測定 （実験４生菌数の算出と食品規格基準との比較）	21	
7	食品中の大腸菌群の検出 （実験５試料の調製とBGLB培地への接種）	22	
8	食品中の大腸菌群の検出 （実験５大腸菌群の検出と食品規格基準との比較）	23	
9	まな板・台ふきん・スポンジの衛生検査 （実験６試料の調製と混釈培養）	24	
10	まな板・台ふきん・スポンジの衛生検査 （実験６生菌数の算出と消毒法の比較）	25	
11	薬用石けん・台所用除菌剤の抗菌力試験 （実験７試料の調製とディスク法による培養）	26	
12	薬用石けん・台所用除菌剤の抗菌力試験 （実験７発育阻止円の測定と抗菌力の比較）	27	
13	食物アレルギー物質の検出（実験８） 食品中の放射性物質の算出（実験９）	28	
14	食品中の発色剤の検出（実験10）	29	
15	食品中の漂白剤の検出（実験11）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

講義毎に実験テキストを配布する。教科書は使用しない。

参考書

食品衛生学（講義）にて使用した教科書

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	04110
科目	専門教育科目	科目名	栄養学総論		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	オムニバス
教員	沼田　卓也／中村　優美				
必修区分	卒栄フ[家庭]主(W)				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4				

授業目標

毎日の食事は、生活の楽しみであり、健康維持に大切なことである。また、疾病予防や治療に大きな役割を担っている。食物中の化合物（栄養素）が、ヒトの身体の構成成分を絶えず補充し、活動に求められるエネルギーを供給していくことの必要性を、五大栄養素やその生体内での代謝の学習から理解していく。そして「食事摂取基準」を正確に読み取り、過剰摂取による健康障害（生活習慣病）リスクを、計画的に改善していく方法を把握する。

到達目標

1.人体の構成成分や食品に含有する成分を知り、生体内への必要性を理解できる。
2.五大栄養素について、それぞれの特徴と生体内での代謝について理解できる。
3.エネルギーが利用されるプロセスを理解し、基礎代謝量や推定エネルギー必要量を算出できる。
4.食事摂取基準の各指標を理解し、正確に読み取ることができる。
5.各ライフステージの特徴を踏まえ、健康実現に向けての栄養アセスメントができる。
6.健康増進や生活習慣病予防を食生活指針、食事バランスガイドを活用した栄養指導ができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：教科書を読んでおくこと。
復習：授業内容、特に用語などは確実に覚えるようにする。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験終了後に模範解答を掲示する。

評価方法

定期試験（80%）、学習姿勢（20%）にて総合評価する。

その他

なし

講義計画

1	栄養の意義（中村）	16	
2	栄養学の歴史（中村）	17	
3	栄養素と食物、食物の摂取（中村）	18	
4	炭水化物とその栄養（沼田）	19	
5	脂質とその栄養（沼田）	20	
6	たんぱく質とその栄養（沼田）	21	
7	無機質・水とその栄養（中村）	22	
8	ビタミンとその栄養（中村）	23	
9	五大栄養素の消化と代謝のまとめ（中村）	24	
10	エネルギー代謝（中村）	25	
11	栄養評価（中村）	26	
12	食事摂取基準（中村）	27	
13	栄養補給（中村）	28	
14	栄養と健康（中村）	29	
15	食生活指針、食事バランスガイドを活用した栄養指導（中村）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	Nブックス 三訂栄養学総論	林淳三 編著	建帛社	978-4-7679-0515-0
2	七訂食品成分表2018	香川明夫 監修	女子栄養出版部	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

授業中に適宜紹介する。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	04210
科目	専門教育科目	科目名	栄養学各論		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	若森　右				
必修区分	栄フ[家庭選]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（選択必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,4				

授業目標

人は生命を維持するために「栄養」は必要不可欠である。人の一生（ライフステージ）には、段階があり、それに対応した「栄養」の適切な配慮が必要である。本講義では、各ライフステージに応じた生理的特徴・特性を理解するとともに、栄養ケアのあり方、栄養の自立管理について学びそして、栄養状態の評価・判定、つまり栄養アセスメントの基本的考え方を修得する。また、運動による健康の維持・増進、生活習慣病予防そして特殊環境下における栄養と代謝についても理解を深める。

到達目標

１．栄養マネジメントの定義・過程について理解し概説できる。
２．栄養アセスメントの意義・目的を理解し、その方法について説明できる。
３．成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養について理解し概説できる。
４．各ライフステージの生理的特徴および特徴的な疾患・病態を理解し栄養ケアのあり方を概説できる。
５．ライフステージ別のエネルギー・栄養素必要量を理解し概説できる。
６．運動による健康の維持・増進、代謝、栄養補給について理解し概要を説明できる。
７．特殊環境下における栄養と代謝について理解し概要を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：講義計画･内容に沿って、テキストを読んだり、調べたりしておく。
復習：テキスト等を見返し、毎回授業の始めに前回行った授業内容について質問をするので答えられるようにしておく。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に再試験対象者にのみ、課題（試験やレポート）を返却する。

評価方法

授業態度、定期試験（筆記）により評価する。

その他

必要な資料等、プリントを配布する。

講義計画

1	栄養ケア・マネジメント①（栄養ケアマネジメントの概念）	16	
2	栄養ケア・マネジメント②(栄養アセスメント)	17	
3	日本人の食事摂取基準	18	
4	母性栄養①(妊娠期・授乳期の特性)	19	
5	母性栄養②(妊娠期・授乳期の栄養アセスメント)	20	
6	新生児期、乳児期の栄養①（新生児期・乳児期の特性）	21	
7	新生児期、乳児期の栄養②（新生児期・乳児期の栄養アセスメント）	22	
8	成長期の栄養①（成長期の特性）	23	
9	成長期の栄養②（幼児期・学童期・思春期の栄養アセスメント）	24	
10	成人期の栄養①（成人期の特性）	25	
11	成人期の栄養②（成人期の栄養アセスメント）	26	
12	高齢期の栄養①（高齢期の特性）	27	
13	高齢期の栄養②（高齢期の栄養アセスメント）	28	
14	運動・スポーツと栄養	29	
15	環境と栄養	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	応用栄養学	江澤郁子・津田博子	建帛社	978-4-7679-0559-4
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

Ｎブックス四訂応用栄養学

参考書

特になし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	04120
科目	専門教育科目	科目名	健康食生活論		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	青山　浩子				
必修区分	栄[家庭選]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（選択必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4				

授業目標

健康維持のために必要な食べ物は、栄養的に必要な成分を補給するものであるが、それは様々な食品を組み合わせることにより可能である。また、食品の原料となる動・植物などはそれぞれの民族が生活してきた気候・風土で異なり、その調理方法も同様に異なる。本講では健康を中心に、食生活の構造、食と環境・地域性の関連、さらには健康づくりとその推進について検討し、これらに関与する栄養士の役割及び責任を考察する。

到達目標

1.食生活の概念と構造について理解し説明できる。
2.食行動と食文化・食習慣・食事の意義について理解し説明できる。
3.健康づくりのための食生活指針に基づき、食事のあり方や食生活に対する心構えを説明できる。
4.生活習慣病予防のため、食事バランスガイドを使って、具体的に「何を」「どの位」食べたらよいかを理解し説明できる。
5.国民の健康状態・食生活の現状を理解し、食生活と栄養士とのかかわりを説明することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

教科書及び授業で配布された資料をもとに、予習・復習を行いノート整理を行うこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に再試験対象者にのみ、試験を返却する。

評価方法

定期試験およびレポートの内容と授業態度

その他

なし

講義計画

1	食生活の概念と構造	16	
2	社会の変化と食生活	17	
3	食生活に関わる諸問題	18	
4	日本の食生活とその変遷	19	
5	行事・儀礼食と食事形式	20	
6	日常生活とその変遷	21	
7	食環境と食生活	22	
8	食品産業の発展と食生活	23	
9	食情報と選食力	24	
10	ライフスタイルと食生活	25	
11	食事バランスガイドの活用	26	
12	日本型食生活の特徴	27	
13	食習慣と健康のかかわり	28	
14	栄養士の専門職としての課題	29	
15	ライフステージと食生活	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	食生活論	岡崎光子	光生館	978-4-332-04058-3
2	7訂食品成分表2018	香川明夫　監修	女子栄養大出版部	978-4789510189
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

・食生活概論、垣本充・高坂祐夫 他、化学同人 ・食生活論、五十嵐脩・唯是康彦、調理栄養教育公社
・日本の食生活全集、農文協

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	05110
科目	専門教育科目	科目名	栄養指導論Ⅰ		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	オムニバス
教員	伊勢谷　栄樹／木幡　恵子				
必修区分	栄フ健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1				

授業目標

栄養教育・指導の意義は、基本的には「対象者の健康づくりに資すること」である。栄養士は栄養や食生活に関する正しい知識と実践のための技術を駆使し、よりよい食生活の習慣化を図らなければならない。本講義では、栄養教育・指導を円滑に進めるための土台となる諸事項を学習し、人を相手とする栄養教育・指導とは何かを考えていく。

到達目標

1.日本における栄養教育の歴史を説明できる。
2.食生活指針などの栄養指導における基礎知識について理解し、その概要を説明できる。
3.栄養指導計画の流れを説明できる。
4.栄養指導の基本的な技術を、身につけることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

教科書を熟読、課題の提出

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に、模範解答を掲示する。

評価方法

筆記試験、学習態度及び課題により総合的に評価する。

その他

なし

講義計画

1	栄養指導の定義と意義（伊勢谷）	16	
2	栄養指導の沿革（伊勢谷）	17	
3	栄養指導と関係法規（伊勢谷）	18	
4	栄養指導に必要な基礎事項①（日本人の食事摂取基準・食事バランスガイド・食品成分表）（伊勢谷）	19	
5	栄養指導に必要な基礎事項②（健康日本２１、栄養にかかわる食品の表示、食生活指針）（伊勢谷）	20	
6	栄養指導の対象者アセスメント①（対象者の特性把握、アセスメントの方法）（木幡）	21	
7	栄養指導の対象者アセスメント②（栄養アセスメント項目と判定・評価）（木幡）	22	
8	栄養指導の計画と方法（木幡）	23	
9	栄養指導の実際（木幡）	24	
10	生活習慣病の栄養指導（木幡）	25	
11	ライフステージ別栄養指導（伊勢谷）	26	
12	ライフスタイル別栄養指導（伊勢谷）	27	
13	施設別給食における栄養指導①（特定給食施設や事業所給食）（伊勢谷）	28	
14	施設別給食における栄養指導②（学校給食や社会福祉施設給食）（伊勢谷）	29	
15	栄養指導の国際的動向（伊勢谷）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	Ｎブックス 改訂　栄養指導論	相川りゑ子	建帛社	978-4-7679-0530-3
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

・日本人の食事摂取基準（2015年版），菱田 明、佐々木 敏 監修，第一出版
・健康運動実践指導者資格の必修科目で使用する教科書および参考書

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	05210
科目	専門教育科目	科目名	栄養指導論Ⅱ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	佐賀　暁美				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2				

授業目標

本授業では、傷病者の栄養状態を適切にアセスメントをするための必要な知識を習得する。
また、各疾患の概要、臨床検査値、診断、治療につながる薬剤や栄養療法を習得し、病院施設での実践に繋げていく。

到達目標

１．病院栄養士の業務内容および入院時食事療法制度・必要性について理解し、説明できる。
２．各疾患の概要、検査値、診断、栄養食事療法を理解し説明できる。
３．糖尿病、腎臓病の交換表を利用し説明できる。
４．経口摂取障害・　経腸・静脈栄養について理解し説明できる。
５．栄養サポートチームの目的や役割について理解する。
６．特定保健用食品と医薬品について理解する。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：講義計画・内容に沿って、事前にテキストを読んだり調べたりしておく。
復習：前回行った授業の内容についての課題・レポートに取り組み、質問に対しての解答ができるようになる。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に再試験対象にのみ、課題(試験やレポート等)を返却する。

評価方法

確認テスト・定期試験（60％）、　提出物・受講態度（40％）

その他

なし

講義計画

1	傷病者に対する栄養食事療法総論	16	
2	一般治療食	17	
3	糖尿病	18	
4	脂質異常症・痛風	19	
5	腎臓病	20	
6	胃・十二指腸潰瘍、クローン病、潰瘍性大腸炎	21	
7	肝臓・膵臓病	22	
8	高血圧・心臓病	23	
9	貧血	24	
10	アレルギー疾患・先天性代謝異常症	25	
11	高齢者の栄養管理	26	
12	摂食・嚥下障害の栄養	27	
13	静脈・経腸栄養	28	
14	特定保健用食品と医薬品	29	
15	学習到達度の確認・解説・まとめ	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

講義の際、レポートを作成しテキストとする。

参考書

イラストでわかる！特定保健用食品と医薬品（文光堂）、栄養食事療法必携（医歯薬出版）、糖尿病食事療法食品交換表（文光堂）、腎臓病食品交換表 第9版（医歯薬出版）

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	05310
科目	専門教育科目	科目名	栄養指導実習Ⅰ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	伊木　亜子				
必修区分	栄フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,4,5,9				

授業目標

栄養指導論や給食管理論等で学んだ知識を基に，PCや種々の媒体を用いて，栄養指導の計画・実施・評価を実践できるよう応用・展開すること目標とする。

到達目標

1. 栄養（食事）や生活活動などの面から調査し，集計・数値化することができる。
2. 日本人の食事摂取基準を十分に理解し，正しく活用できる。
3. 栄養必要量，食品群別摂取量，栄養比率の算出と評価ができる。
4. 調査から問題点の改善方法を明らかにすることができる。
5. 指導対象者に適切な指導媒体を考えることができる。
6. 指導対象者に正しい栄養・食事計画を作成することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は，授業日までに教科書の該当箇所を読み課題に取り組むこと。復習は，課題内容を振り返り，次回の課題へフィードバックさせること。準備学習として，新聞やニュースなど健康づくりに関する知識を深めること。

標準学修時間の目安

１回の報告書（レポート）作成に1 ～ 2時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各期の成績確定後，登校日等で全員にコメントを付した課題（レポート等）を返却する。

評価方法

実習への参加姿勢(20%)，意欲・態度(30%)，専門領域の読解力向上につながる課題および実習ノート(50%)により，総合的に評価する。

その他

授業に集中して参加すること。実践に即した媒体作成や指導ができるまで，機器の操作に習熟して課題に取り組むこと。

講義計画

1	栄養指導実習の意義・目的	16	
2	栄養指導の基礎調査(1) 食物摂取状況調査	17	
3	栄養指導の基礎調査(2) 生活時間調査	18	
4	栄養指導の基礎調査(3) 消費エネルギーと摂取エネルギーの検討	19	
5	栄養指導の基礎調査(4) 脂質・たんぱく質についての検討	20	
6	栄養指導の基礎調査(5) 食事バランスガイドを用いた検討・評価	21	
7	幼児期の栄養指導 指導媒体の作成	22	
8	学童期の栄養指導(1) 指導媒体の作成	23	
9	学童期の栄養指導(2) グループ発表と評価	24	
10	壮年期の栄養指導(1) 肥満について	25	
11	壮年期の栄養指導(2) ダイエット計画書の作成・献立作成	26	
12	壮年期の栄養指導(3) 指導計画書の評価	27	
13	高齢期の栄養指導 指導媒体の作成	28	
14	スポーツ栄養指導 指導媒体の作成	29	
15	実習のまとめ 情報収集・インターネット利用について	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	栄養指導論	相川りゑ子・鈴木道子編著	建帛社	978-4-7679-0409-2
2	ベーシックデータ	松本 仲子	女子栄養大学	978-4-7895-0323-5
3	七訂食品成分表2018	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
4				
5				

使用教科書備考

2.調理のためのベーシックデータ第5版，女子栄養大学出版部
3.七訂食品成分表2018，女子栄養大学出版部

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06110
科目	専門教育科目	科目名	給食管理論		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	伊木　亜子				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2				

授業目標

特定給食施設の特徴と給食の種類を学び，給食業務に関する栄養士の役割を理解する。給食管理実習Ⅰ，Ⅱ，Ⅲ（校外実習）において，適切な給食サービスを提供できるよう，経営管理，栄養管理，食材料管理，衛生管理，作業管理等，給食運営を円滑に行うための基礎知識を修得することを目標とする。

到達目標

1.給食運営における栄養士の役割を理解し，説明できる。
2.特定給食施設の特徴と関係法規を説明できる。
3.「日本人の食事摂取基準」を理解し，給与栄養目標量の算出とそれに基づいた献立作成ができる。
4.食品成分表を用いて栄養価や廃棄量，および食材の発注量を計算できる。
5.大量調理施設衛生管理マニュアルを理解し，衛生管理について説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

教科書，配付資料を中心に復習すること。献立作成に必要な知識やレシピなどの情報収集を行うこと。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり，予習・復習を含めて4時間の学習が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各期の成績確定後，登校日等で全員にコメントを付した課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

定期試験（70%）と専門領域の読解力向上につながる課題（30%）により総合評価する。

その他

計算に使用する電卓を必ず持参すること。電卓の代替として携帯電話やスマートフォン等の使用を禁止する。

講義計画

1	給食の意義・目的	16	
2	給食施設の種類と特性	17	
3	給食施設における事務管理	18	
4	原価管理	19	
5	特定給食施設における栄養管理	20	
6	食品成分表の使い方 日本人の食事摂取基準について	21	
7	給与栄養目標量の設定	22	
8	食品構成表の作成	23	
9	献立計画，献立形式	24	
10	献立作成	25	
11	栄養管理の評価	26	
12	食材料管理方法，発注計画	27	
13	衛生，安全管理	28	
14	施設，設備管理	29	
15	作業管理	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	給食の運営　給食計画・実務論	富岡　和夫	医歯薬出版	978-4-263-70436-3
2	七訂食品成分表2018	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

1.給食の運営　給食計画・実務論 第5版，医歯薬出版
2.七訂食品成分表2018，女子栄養大学出版部

参考書

日本人の食事摂取基準2015年版，第一出版
調理のためのベーシックデータ第5版，女子栄養大学出版部

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06120
科目	専門教育科目	科目名	調理学		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	手塚　貴子				
必修区分	卒栄フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4				

授業目標

調理とは、食品の栄養特性を生かし衛生的で安全な食べ物として提供することであり、そのために必要な食材の知識と基本的な調理操作理論を習得する。一方で、食事は社会的な意味合いを持ち、精神的な安定やコミュニケーションツールのひとつとして用いられることから、「美味しいと感じる料理、シチュエーション」などおいしさに影響する要因を理解する。

到達目標

1.調理の意義を理解し、豊かな人間関係を作ることができる。
2.日本の食文化の特徴と変遷を概説できる。
3.食品の栄養特性、嗜好性を理解することで、生体におけるその役割を説明できる。
4.調理操作の種類および調理操作中に生じる食品の形状・物性・成分の変化を理解したうえで、実際に調理操作を行うことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

教科書をよく読み、新しい用語の意味を確認する。
日常の食事、食材料に興味を持ち、自ら調理する努力をする。
専門領域での読解力向上につながる課題をおこなう。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり、予習・復習を含めて4時間の学習が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題（試験やレポート等）提出期限後の授業でコメントを付した課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

定期試験60%、学習姿勢20%、レポート課題提出20%により総合評価する。

その他

なし

講義計画

1	調理の意義	16	
2	食事設計とおいしさ・味覚の構造	17	
3	味の相互作用	18	
4	料理様式と供食形式	19	
5	食事計画（行事食・供食）	20	
6	食事計画（献立作成）	21	
7	調理操作と器具　（非加熱操作）	22	
8	調理操作と器具　（加熱操作）	23	
9	植物性食品の調理性　（穀類・いも類）	24	
10	植物性食品の調理性　（その他の植物性食品）	25	
11	動物性食品の調理性　（肉類・魚介類）	26	
12	動物性食品の調理性　（卵類・牛乳・乳製品）	27	
13	成分抽出素材の調理性	28	
14	調味料・嗜好飲料	29	
15	食品の安全性及び環境	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	調理学の基本　第三版	中嶋　加代子	同文書院	978-4-8103-1461-8
2	七訂食品成分表2018	香川　明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

2.七訂食品成分表2018　女子栄養大学出版部

参考書

1.新　調理学実習　第二版　同文書院
2.New 調理と理論　同文書院

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06210
科目	専門教育科目	科目名	給食管理実習Ⅰ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	八幡　美保				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,5,7,8,9				

授業目標

給食管理実習Ⅰでは、給食運営や関連の資源（給食に関わる組織や経費など）を総合的に判断し、既に学んだ理論などの知識を生かして、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を目標とする。また、給食をスムースに提供するために共通の目的意識を持ち、コミュニケーションを取りながら責任をもって各自の作業を進めることとする。

到達目標

１．実習に対応できる体調管理ができる。
２．大量調理施設衛生管理マニュアルを理解し実践できる。
３．大量調理に必要な技能を身につけることができる。
４．示された献立表に基づき、調理・提供が時間内にできる。
５．提供した献立の栄養管理および原価管理ができる。
６．施設設備の管理ができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、実習当日までに示された献立表の手順等を頭に入れておくこと。復習は、給食管理論の内容を中心に大量調理施設衛生管理マニュアル等について確認する。実習後は、速やかに提供した献立の栄養管理及び原価管理作業に取りかかること。また、実習を振り返り、実習中に起こった問題点やその改善案を考察すること。

標準学修時間の目安

１回の報告書（レポート）作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範的な課題（試験やレポート等）を掲示する。

評価方法

試験成績(20%)、授業への参加状況(30%)、レポート課題・提出物の内容(50%)　により総合評価する。

その他

・自己管理に留意し、特に給食提供の際は、体調や身支度には十分な配慮をすること（体調不良により調理に参加できない場合は、教員の指示に従うこと）。
・技能試験と給食提供日は、通常の授業開始時刻よりも前から準備作業を始める場合がある。

講義計画

1	実習概要、班編成	16	
2	衛生・安全管理、施設・設備管理、機器の説明	17	
3	技能試験	18	
4	栄養管理	19	
5	給食の提供 ①　カレー （調理、下処理の実施）	20	
6	給食の提供 ②　肉じゃが （調理、下処理の実施）	21	
7	給食の提供 ③　豆腐ステーキ （調理、下処理 / 原価管理・食材管理の実施）	22	
8	給食の提供 ④　魚のフライ （調理、下処理 / 原価管理・食材管理の実施）	23	
9	給食の提供 ⑤　ミートスパゲティ （調理、下処理 / 原価管理・食材管理の実施）	24	
10	給食の提供 ⑥　キムチ丼 （調理、下処理 / 原価管理・食材管理の実施）	25	
11	給食の提供 ⑦　煮魚 （調理、下処理 / 原価管理・食材管理の実施）	26	
12	施設・設備整備 衛生管理に関する事例の読解	27	
13	「栄養計算ソフトウエア」の取り扱い	28	
14	経営・栄養管理（給食日報・給食日誌の作成）	29	
15	経営・栄養管理（予定献立・実施献立の比較分析） 実習ノートのまとめ	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	給食の運営給食計画・実務論	富岡　和夫	医歯薬出版	978-4-263-70436-3
2	七訂食品成分表2018	香川　明夫	女子栄養大学出版	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

１．給食の運営　給食計画・実務論　第5版
２．女子栄養大学出版部

参考書

適宜紹介する

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06220
科目	専門教育科目	科目名	調理実習Ⅰ		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	複数
教員	清水　陽子／手塚　貴子				
必修区分	栄フ[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4,7,8,9				

授業目標

料理は、土地や生活習慣により調理法や使用器具、食べ方に差がある。しかし、科学的に見れば基本的な操作には共通点が多い。本実習では、初歩的な料理を通じて調理の基礎を学び、正確な操作を身につける。さらに、栄養士を目指すものとして必須である身だしなみや調理作業に関する衛生管理のポイントを学び、基礎的な衛生管理を身につけることを目標とする。

到達目標

1.正しい計量ができる。
2.器具を正しく扱うことができる。
3.調理の基本を理解し、実践できる。
4.日本料理、西洋料理、中国料理の配膳ができる。
5.身支度や手洗い、掃除などの衛生管理を理解し実践できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

実習目標を設定し、配付するプリントに記入の上実習に臨むこと。事前に実習プリントをよく読み、不明な個所について調べておくこと。提出課題は、実習を振り返り、反省点及び改善点を実習レポートにまとめること。日常の食事、食材料に興味を持ち、自ら調理する努力をする。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり、1時間程度の予習と、1回の報告書（レポート）作成に１～2時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題（試験やレポート等）提出期限後の授業でコメントを付した課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

実習態度30％、実技試験20％、課題レポート50％により総合評価する。

その他

実習用の包丁は指定のものを使用する。
白衣、帽子、パンツ、シューズは常に清潔に管理すること。体調管理に気を使うこと。
本科目は、中学校教諭二種免許（家庭）の「教科に関する科目（必修）」である。

講義計画

1	実習の心得①　調理の意義と目的、衛生管理について	16	
2	実習の心得②　計量の意味と方法	17	
3	実習の心得③　調理器具、調理操作について	18	
4	米飯、みそ汁、青菜のお浸し	19	
5	炊き込みご飯、かきたま汁、酢の物	20	
6	米飯、鯖の味噌煮、いんげんの胡麻和え	21	
7	親子丼、清まし汁、ひじきの炒り煮	22	
8	コーンクリームスープ、魚のムニエル、パン	23	
9	マカロニグラタン、コンソメジュリエンヌ、蒸し物	24	
10	ヴァランシア風ライス、トマトサラダ	25	
11	ピーマンの肉詰め、ミモザサラダ、パン	26	
12	鶏のから揚げ、麻婆豆腐、米飯	27	
13	鍋貼餃子、八宝菜、米飯	28	
14	涼麺、春巻き	29	
15	実習のまとめ、掃除 実技試験、中華風かきたまスープ、米飯	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新　調理学実習	宮下　朋子	同文書院	978-4-8103-1457-1
2	七訂食品成分表2018	香川　明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
3	ベーシックデータ	松本　仲子	女子栄養大学	978-4-7895-0323-5
4				
5				

使用教科書備考

2.七訂食品成分表2018　女子栄養大学出版部
3.調理のためのベーシックデータ第5版　女子栄養大学出版部

参考書

適宜紹介する。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06320
科目	専門教育科目	科目名	調理実習Ⅱ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	清水　陽子				
必修区分	栄フ[家庭選]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（選択必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,5,7,8,9				

授業目標

調理に関する基礎的実験を通して、調理時に起こりやすい失敗や疑問点をその食品の調理性と関連させて解明し、食品の調理性を有効に生かした調理技術を習得する。また、郷土料理や行事食への理解を深め、次世代に伝えていく力を養う。

到達目標

1. 卵の希釈性と加熱凝固性について説明できる。
2. 小麦粉の種類とグルテンの形成において影響する要因を説明できる。
3. うるち米ともち米の調理性について説明できる。
4. 郷土料理について理解し、実際に調理することができる。
5. 行事食について理解し、実際に調理することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：実習の目標を設定し、配布するプリントに記入の上実習へ臨むこと。事前に実習プリントを読み、内容を把握しておくこと。
復習：実習を振り返り、提出課題に取り組むこと。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり1時間程度の予習と、報告書（レポート）作成に1～2時間程度の学習が必要になる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題（レポート）提出期限後の授業でコメントをつけ、課題を返却する。

評価方法

実習態度50％、実習・課題レポート50％により総合評価する。

その他

教科書は使用せず、講義ごとに配布するプリントを実習テキストとする。
白衣、帽子、パンツ、シューズは常に清潔に管理すること。

講義計画

1	調理実習Ⅱの目的・レポートの書き方 調理の下準備①（計量・洗う・浸す・ゆでる）	16	
2	調理の下準備②（包丁の研ぎ方・野菜の切り方・魚のおろし方）	17	
3	食品の重量と廃棄率 応用調理（リヨネーズポテト・フルーツサラダ）	18	
4	卵の調理性①（卵の加熱凝固性） 応用調理（洋風朝食献立・オムレツ　他）	19	
5	卵の調理性②（卵の希釈性と加熱凝固性） 応用調理（和風朝食献立・だし巻き卵　他）	20	
6	小麦粉の調理性①（小麦粉の種類と性質） 応用調理（うどん　他）	21	
7	小麦粉の調理性②（小麦粉の膨化と膨化剤） 応用調理（パン　他）	22	
8	小麦粉の調理性③（小麦粉の膨化と卵の起泡性） 応用調理（ケーキ・紅茶）	23	
9	米（うるち米）および野菜の調理性 応用調理（おにぎり・すまし汁）	24	
10	米（もち米）および魚介類の調理性 応用調理（こわ飯・いかの和え物）	25	
11	日本の行事食（お節料理各種）	26	
12	米粉の調理性 応用調理（糸切り団子　他）	27	
13	じゃがいもの調理性 応用調理（いも餅・どったら餅・だし餅）	28	
14	肉・魚の調理性 応用調理（焼肉とスープ）	29	
15	寒天及びゼラチンの調理性・まとめ	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

調理学の基本（第三版）　中嶋　加代子/編著　同文書院

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08350
科目	専門教育科目	科目名	レクリエーション現場実習		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	レ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

レクリエーションインストラクター資格取得の為の必修科目である。レクリエーション活動が実際に行われている現場において、実際に指導する上で必要となる様々な技術や配慮事項、運営方法等を総合的に学習する。具体的には、地域等で開催されているレクリエーションの事業について理解し、参加した事業について参加者、スタッフ、運営責任者それぞれの立場から分析し、より良い事業にするためのアイディアを生み出すことができるようになることを目指す。

到達目標

１．健康づくり、介護予防に関わる事業を説明できる。
２．社会参加を促進する事業を説明できる。
３．青少年の健全育成、子育て支援に関わる事業を説明できる。
４．地域づくり、コミュニティづくりに関わる事業を説明できる。
５．生涯学習、生涯スポーツの振興に関わる事業を説明できる。
６．地域文化、生涯スポーツの振興に関わる事業を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：　レクリエーションインストラクター取得関連科目で学んだ内容が当実習で必要となる。
復習：　実際に現場に出て実習を行ってきた後、振り返りの時間として自己の行動等の改善点・反省点を随時まとめること。

標準学修時間の目安

１回の報告書（レポート）作成に１～２時間程度の学修が必要になる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを研究室にて開示する。

評価方法

指定されたレクリエーション関連事業および関連大会(参加形態：スタッフ参加・事業参加)に必ず参加し、そのレポートを提出することが評価の対象となる。

その他

なし

講義計画

1	ガイダンス、現場実習の注意点	16	
2	レクリエーション現場実習について	17	
3	事業参加の目的と実施形態	18	
4	現場実習参加への用意・準備	19	
5	行事運営の流れ	20	
6	コミュニケーション・ワーク	21	
7	ホスピタリティー・トレーニングの実践	22	
8	レクリエーション支援のプログラムの立案	23	
9	レクリエーション支援のプログラムの評価	24	
10	レクリエーション支援のプログラムの改善法	25	
11	行事企画のプロセスとポイント	26	
12	対象者の把握（アセスメント）	27	
13	事業評価について　　レクリエーション支援の実施	28	
14	事業の実施について	29	
15	同協会加盟団体が主催する事業に参加	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09254
科目	専門教育科目	科目名	被服学		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	手塚　貴子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

本授業では、人と被服との長く深い関係を踏まえて、快適な衣生活を保持するために必要な内容を学ぶ。特に、着装の方法や被服を構成する被服材料、被服管理の方法、被服計画の立て方を学び、これからの衣生活のあり方について考える。さらに、基礎的な縫い方の実習や日常用いる簡単な物の製作実習を通して、採寸や型紙の作成、裁断、縫製等、被服製作に必要な基礎的技術を習得する。

到達目標

１．被服の起源と役割、及び衣生活の変遷についてまとめることができる。
２．被服材料としての繊維、糸、布地の種類や特徴、性質について理解し説明できる。
３．保健衛生上及び社会生活上の適切な被服の着装について理解し活用できる。
４．被服管理の仕方について理解し、自分なりの被服計画を立てることができる。
５．基礎縫いを習得し、自分好みのエプロンを作製できる。
６．実習で学んだことや自分の力量を考慮して自由作品を製作することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

配布されたプリントをもとに授業内容を確認し、自分なりのノートを作成すること。前回やり残した課題は次回までにやり遂げておくこと。欠席及び用具等の準備不足は次回の実習に影響するので留意し、作品をしっかり完成させること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題（レポートや作品）提出後の授業でコメントを付した課題（レポートや作品）を返却する。

評価方法

授業への参加態度（20%）、レポート（40%）、製作品（40%）などを総合して評価する。

その他

随時作成した資料を使って、授業を展開する。

講義計画

1	被服と生活	16	
2	衣生活の変遷（民俗と衣服・日本の衣生活）	17	
3	被服の材料（繊維・糸・布地）	18	
4	被服の着装（保健衛生と着装・社会生活と着装）	19	
5	被服の管理（被服の手入れと保管）	20	
6	衣生活の現状と今後のあり方	21	
7	基礎縫い①（並縫い・返し縫い・まつり縫い） 基礎縫い②（千鳥ぐけ・ボタン、スナップ付け）	22	
8	基礎縫い③（ミシン縫い、縫い代端のしまつ）	23	
9	エプロンの製作①（採寸、型紙の作成）	24	
10	エプロンの製作②（裁ち方、しるし付け）	25	
11	エプロンの製作③（ポケットを作り、つける）	26	
12	エプロンの製作④（ひもを作る、そでぐり、えりぐりを縫う）	27	
13	エプロンの製作⑤ （脇を縫う、裾を縫う、ひもをつける）	28	
14	自由製作①（考案）	29	
15	自由製作②（縫製）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	ー	ー	ー
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

シリーズ＜生活科学＞衣服学、島崎恒蔵・佐々井啓編、朝倉書店
衣生活の科学－衣生活編－、大野静枝･石井照子編、建帛社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	01110
科目	専門教育科目	科目名	公衆衛生学		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	栄主(W)				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4				

授業目標

公衆衛生学とは、地域社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、寿命を延ばし、健康と活力を増進するための科学と技術であると定義されている。本授業では、序論として予防医学とは何か、あるいは健康とはどのようなことを指すのかについて解説する。その後、疫学や保健統計などの公衆衛生学に関する基礎、母子保健から老人保健までの各ライフステージにそって、健康上の問題点や公衆衛生対策を説明する。また、これからの栄養士にとって特に必要な生活習慣病対策や健康づくりに関しては重点的に講義を行なう。

到達目標

１．健康に関する概念、健康増進の考え方について説明できる。
２．人口に関する統計より、わが国の健康レベルの現状について説明できる。
３．感染症に関して、感染源、感染経路、感受性および感染症に対する予防対策について説明できる。
４．地球規模の環境問題について説明できる。
５．公害（大気汚染、水質汚染）、廃棄物処理の問題について説明できる。
６．地域、母子、学校、職場における健康管理の仕組みについて説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲をテキストをもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験の模範解答を研究室にて提示する。

評価方法

定期試験（筆記）9割、読解力問題レポート1割の結果をもとに評価を行なう。

その他

なし

講義計画

1	公衆衛生とは（公衆衛生学の目的と意義）	16	
2	社会と健康（公衆衛生学の概念・歴史、健康の概念・定義）	17	
3	環境と健康（環境汚染，環境衛生）	18	
4	健康・疾病・行動に関わる統計（人口静態・動態統計）	19	
5	健康・疾病・行動に関わる統計（保健統計）	20	
6	健康状態　疾病の測定と評価（疫学の概念）	21	
7	健康状態　疾病の測定と評価　（バイアスと交絡）	22	
8	行動科学と食行動変容	23	
9	情報社会におけるコミュニケーション	24	
10	生活習慣の現状と対策　（身体活動・運動、睡眠、休養、ストレス）	25	
11	生活習慣の現状と対策　（喫煙行動、飲酒行動、口腔保健）	26	
12	主要疾患の疫学と予防対策　（生活習慣の概念、がん、循環器疾患）	27	
13	主要疾患の疫学と予防対策（死の四重奏）	28	
14	保健・医療・福祉・介護の制度	29	
15	国際保健,公衆衛生学に関する国際情勢問題（環境、人口、食糧）についての読解力レポート実施	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	社会・環境と健康	後藤政幸	建帛社	978-4-7679－0548-8
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

社会・環境と健康　四訂　公衆衛生学　後藤政幸

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	02310
科目	専門教育科目	科目名	解剖生理学実験		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	澤辺　桃子				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,5,6,7,8,9				

授業目標

人体の構造と機能について講義や教科書で学んだことを基に、自ら積極的に身体を動かし、実験や標本観察を通して、系統的な学習を行う。各実験における基礎的技術の習得および観察力と考察力を養い、ヒトの健康維持・増進や生活習慣病の予防・治療などと結びつけた理解を深める。

到達目標

１．人体の構造と機能について、図示しながら系統的に説明できる。
２．感覚器の個人差について理解し、説明できる。
３．消化器系の臓器および関連する酵素について詳細な説明ができる。
４．人体を構成する組織の細胞および血液細胞の特徴を説明できる。
５．栄養指導を想定し、人体の構造と機能、主な疾病、栄養素との関連について図示して説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、予め配布する実験テキストを読み、実験内容を理解しておく。復習は、各実験内容ごとに示す課題に対する回答を含めた内容にて実験レポートを作成する。各実験項目において、1年次の解剖生理学（講義）で使用した教科書の該当箇所を見直しておくことを準備学習とする。

標準学修時間の目安

１回のレポート作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

実験レポート提出期限後の授業でコメントを付して返却する。

評価方法

実験に対する積極性（40%）、実験レポートの内容（60%）を総合して評価する。

その他

講義日程の都合上、実験の順番が変更になることがある。第１回目の授業で行うオリエンテーション時に予定表を配布するので、確認すること。実験室内での飲食は禁止。実験用白衣と専用の上履きを着用すること。

講義計画

1	オリエンテーション	16	
2	実験１　消化に関する実験（１） 唾液による消化	17	
3	実験２　消化に関する実験（２） 胃液・膵液による消化	18	
4	実験３　感覚に関する実験（１） 重量感覚	19	
5	実験４　感覚に関する実験（２） 味覚の分布と閾値	20	
6	実験５　感覚に関する実験（３） 味覚の相乗効果と対比現象	21	
7	実験６　身体計測の実験	22	
8	実験７　顕微鏡を用いた細胞の観察	23	
9	実験８　血液に関する実験（１） 血液標本の作製および観察	24	
10	実験９　血液に関する実験（２） 赤血球の浸透圧抵抗の観察	25	
11	実験10　人体模型の観察	26	
12	実験11　ラットの解剖（１） 解剖実習と臓器の採取	27	
13	実験12　ラットの解剖（２－１） 臓器の観察（消化器系・腎尿路系）	28	
14	実験13　ラットの解剖（２－２） 臓器の観察（生殖器系・循環器系・呼吸器系）	29	
15	実験14　組織標本の観察	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

教科書は使用せず、講義毎に配布するプリントを実験テキストとする。

参考書

1年次の解剖生理学（講義）で使用した教科書

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	03111
科目	専門教育科目	科目名	食品加工学		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	中村　優美				
必修区分	栄フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,3,4				

授業目標

食品の加工・保蔵のさまざまな技術操作とその原理が理解でき，植物性食品や動物性食品を利用した各種加工食品に関する知識を身につける。
加工食品として，安全性，嗜好性，栄養性，簡便性を向上させる要因を習得し，食の現場で応用ができる視点を養う。

到達目標

1. 食品劣化と水分活性の関連を実際の応用例を挙げながら説明できる。
2. 水分活性との関連から食品加工の貯蔵原理が説明できる。
3. ゲル化食品について成分との関連から加工原理を説明できる。
4. 食品加工の技術の原理の概要を説明できる。
5. 酵素的褐変，非酵素的褐変についてその特長を記述することができる。
6. 包材の特徴から，缶詰，瓶詰，レトルト食品の長所と短所を説明できる。
7. 農産物，畜産物，水産物に関する加工食品の製造原理の概要を解説できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前までに教科書を読んでおくこと。授業後の復習としてノートを整理し理解を深めること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範解答を掲示する。

評価方法

定期試験（80%）、学習姿勢（20%）にて総合評価する。

その他

日常的に購入する食品表示の確認を意識すること。

講義計画

1	食品保蔵・加工の目的，食品の保蔵①（微生物，水分活性，乾燥，塩蔵と糖蔵，酸貯蔵）	16	
2	食品の保蔵②（燻煙，低温，加熱，品質保持剤，CA貯蔵とMA貯蔵，放射線照射）	17	
3	食品加工の操作（物理的操作，化学的操作，生物学的操作）	18	
4	食品の包装，食品加工の技術	19	
5	食品加工と成分変化①（タンパク質の変性，デンプンの糊化・老化，脂質の酸化）	20	
6	食品の加工と成分変化②（食品の褐変，有害物質，食品成分の損失）	21	
7	食品添加物と加工食品の安全性確保	22	
8	保健機能食品・特別用途食品，食品の表示と規格	23	
9	農産加工（穀類，イモ類，豆類，野菜類，果実類，きのこ類）	24	
10	畜産加工（畜肉製品，牛乳類と乳製品，卵製品）	25	
11	水産加工（乾製品，塩蔵品，練り製品，調味加工品）	26	
12	微生物利用植物発酵食品（アルコール飲料，発酵調味料，食酢，その他微生物利用発酵食品）	27	
13	調味料・嗜好食品（調味料，塩，甘味料，香辛料，嗜好飲料類）	28	
14	インスタント食品（乾燥食品，半乾燥・濃厚食品），食用油脂（油脂の採油，精製，油脂食品）	29	
15	コピー食品（種類と目的，製造工程）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	Ｎブックス　三訂　食品加工学	菅原龍幸・宮尾茂雄　編著	建帛社	978-4-7679-0550-1
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

改訂初版　食品加工学概論　国崎直道・川澄俊之　編著　同文書院

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	04310
科目	専門教育科目	科目名	臨床栄養学概論		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	田村 堅吾				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,3,4				

授業目標

臨床面において食事療法や栄養管理に関する領域では、これらが適切に行なわれることが治療に直結する重要な問題となっている。近年、臨床栄養の分野の進歩は著しく、また栄養管理の領域は予防医学や在宅医療などの介護の面にまで広がっており、今後ますますその必要性が増してくるものと思われる。臨床栄養学概論では、病的状態における病態を正しく理解し、さらに栄養状態との関係を明確にして、それに基づいて栄養管理を適確に行なうための基礎的な知識を得ることを目的としている。

到達目標

次の各項目を習得し、実務に際して応用ができるようになること。
1.臨床検査の項目とその意義
2.栄養補給法の種類とその適応
3.栄養評価の実際
4.様々な疾患における病態とそれに対する栄養管理
5.手術後における栄養管理

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前にテキストを読み、次の講義の内容を大まかに把握し、復習はノート整理をきちんと行い、理解を確実にして重要語句を覚える。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範解答を掲示する。

評価方法

筆記試験および受講態度で評価する。

その他

なし

講義計画

1	臨床栄養学序論、臨床検査概論	16	
2	栄養補給法、栄養アセスメント（栄養評価）	17	
3	保健機能食品	18	
4	糖尿病	19	
5	肥満・るい痩・痛風	20	
6	高脂血症・動脈硬化症	21	
7	高血圧症・心疾患	22	
8	腎疾患	23	
9	消化器、肝及び膵疾患	24	
10	中枢神経及び運動器疾患	25	
11	血液及び内分泌疾患	26	
12	膠原病・アレルギー疾患	27	
13	感染症	28	
14	小児及び母性に関する臨床栄養	29	
15	外科療法と臨床栄養	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい臨床栄養学	後藤昌義、瀧下修一	南江堂	978-4-524-26591-6
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

新しい臨床栄養学（改訂第6版）

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	04211
科目	専門教育科目	科目名	栄養生化学実験		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	沼田　卓也				
必修区分	栄フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,4,5,6,8				

授業目標

栄養生化学実験では、食品中の種々の栄養素の検出およびその化学的性質を調べる実験、栄養素が体内でどのように代謝されているのか調べる実験、酵素の性質に関する実験などを行う。これらを通じて、栄養士として必須の栄養学や生化学などで学んだ知識を、より深く理解し、身につける。

到達目標

1.実験器具の名称を覚え、それらを正しく使用することができる。
2.酵素の性質や調節の仕組みを理解し、説明できる。
3.栄養素の代謝過程について理解し、説明できる。
4.栄養素がどのように消化・吸収されるか理解し、説明できる。
5.食品中の各種成分の検出法および定量法の原理を理解し、正しく実施することができる。
6.実験結果を整理して、レポートにまとめることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：配布したプリントを読んでおく。分からないところは調べておく。
復習：実験についてのレポートを作成する。

標準学修時間の目安

１回のレポート作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

レポート提出期限後の授業で、コメントを付したレポートを返却する。

評価方法

レポート内容（70%）、学習姿勢（30%）により総合評価する。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。

講義計画

1	オリエンテーション、実験器具の使用方法の復習	16	
2	酵素の性質に関する実験	17	
3	酵素反応の調節に関する実験	18	
4	糖質の代謝に関する実験	19	
5	褐変に関する実験	20	
6	食品の色素成分に関する実験	21	
7	脂質の化学的試験法	22	
8	脂質の消化に関する実験	23	
9	糖質の消化に関する実験	24	
10	タンパク質の変性および消化に関する実験	25	
11	ビタミンの検出	26	
12	ビタミンＣの定量	27	
13	ミネラルの検出	28	
14	カルシウムの定量	29	
15	ＤＮＡの抽出と分析	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

・Nブックス 三訂栄養学総論、林淳三 編著、建帛社　・イラスト生化学入門（第3版）、相原英孝 他、東京教学社　・Nブックス 食品学Ⅰ（新版）、菅原龍幸 他、建帛社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	04410
科目	専門教育科目	科目名	臨床栄養学実習		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	木幡　恵子				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,3,5,7,8,9				

授業目標

入院時の食事は、医療の一環として提供されるべきものであり、それぞれ患者の病状に応じて必要とする栄養量が与えられ、食事の質の向上と患者サービスの改善を目指して行われるべきものである。これらのことから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ことができる技術を身につけることが実習目的である。

到達目標

１．一般治療食の献立を常食から展開して作成することができる。
２．一般治療食の内容、形態等を理解し、実際に作ることができる。
３．調乳、離乳食の内容、形態を理解し、実際に作ることができる。
４．高齢者食の内容、形態を理解し、実際に作ることができる。
５．各治療食の内容、形態を理解し、実際に作ることができる。
６．治療食の献立を常食から展開して作成することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：配布済み資料を熟読しておく。
復習：提示した課題に取り組み不明点等があればそれを解消しておく。

標準学修時間の目安

１回のレポート作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題レポートごとに提出、評価のレベルに達していないときは再度提出させる。

評価方法

課題レポートおよび学習姿勢により評価する。

その他

臨床栄養学実習ファイルを配布する。

講義計画

1	一般治療食献立作成（常食からの展開）	16	
2	流動食（実習1 おもゆ、くずゆ、野菜スープ、カスタードクリーム）	17	
3	常食･軟食（実習2常食、全粥食、5分粥食、3分粥食）	18	
4	治療食献立作成（常食から各治療食への展開）	19	
5	調乳・離乳食（実習3 初期、中期、後期）	20	
6	高齢者食（実習4 普通食、きざみ食、ミキサー食）	21	
7	減塩食①(実習5 食塩濃度、調味料の種類、調理法比較)	22	
8	減塩食②　（実習6 無塩調理、有塩調理）	23	
9	貧血食（実習7 レバー等鉄分含量の多い食品の調理）	24	
10	特別用途食品（実習8 特別用途食品を利用した調理）	25	
11	糖尿病食（実習9 1200、1400、1600 kcal 献立）	26	
12	検査食・経腸栄養剤(実習10 低残渣食、経腸栄養剤、経腸栄養食品)	27	
13	膵臓疾患食（実習11 1日分の食事：脂質コントロール食）	28	
14	腎臓疾患食(実習12　1日分の食事：蛋白・塩分コントロール食)	29	
15	臨床の現場の現状について	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

【参考書】・栄養食事療法必携，中村丁次，医歯薬出版　・栄養指導論，相川りゑ子他，建帛社
・七訂食品成分表2018，香川明夫 監修，女子栄養大学出版部

参考書

・調理のためのベーシックデータ，松本仲子，女子栄養大学出版部
・栄養健康・科学シリーズ　臨床栄養学，糸川嘉則他，南江堂

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	05120
科目	専門教育科目	科目名	公衆栄養学概論		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	鈴木　みどり				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,3,4,5				

授業目標

公衆栄養学は、「適切な食事・栄養によって集団及び個人の健康を維持・増進し、疾病を予防するための学問」と言える。
本講義では、公衆栄養学の基礎知識と公衆栄養活動の実態、その基本事項を学習する。

到達目標

１．日本人の健康・栄養問題について、その現状と課題を説明できる。
２．日本人の食事摂取基準を理解し、献立作成に活かすことができる。
３．公衆栄養プログラム計画の流れを説明できる。
４．現在、日本で取り組まれている主な公衆栄養プログラムについて、その概要を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：各回、事前にテキストを読んで講義に臨むこと。不明な用語等を事前に確認すること。
復習：教科書および配布プリントについて各自ノートにまとめること。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に再試験対象者にのみ、課題（試験やレポート）を返却する。

評価方法

学習姿勢（20%）、定期試験（80%）　により総合評価する。

その他

必要な資料等、プリントを配布する。

講義計画

1	公衆栄養学の概念	16	
2	公衆栄養活動の歴史	17	
3	わが国の健康・栄養問題の現状と課題①(国民栄養の現状と課題、高齢社会と健康・栄養問題)	18	
4	わが国の健康・栄養問題の現状と課題②(食生活の変遷・食料をめぐる現状と課題)	19	
5	わが国の栄養行政・栄養関連法規	20	
6	諸外国の栄養状況と施策	21	
7	栄養疫学の概要	22	
8	日本人の食事摂取基準	23	
9	公衆栄養アセスメント	24	
10	公衆栄養マネジメント	25	
11	公衆栄養プログラム計画	26	
12	公衆栄養プログラムの目標設定	27	
13	公衆栄養プログラムの実施・評価	28	
14	わが国の栄養施策・関連法規	29	
15	わが国の主な公衆栄養プログラムとその取り組み	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	公衆栄養学	古野純典、伊達ちぐさ	南江堂	978-4-524-26166-6
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

健康・栄養科学シリーズ『公衆栄養学』改訂第5版

参考書

国民衛生の動向、厚生統計協会、厚生統計協会
日本人の食事摂取基準（2015年版）、第一出版、ISBN：9784804113128

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	05410
科目	専門教育科目	科目名	栄養指導実習Ⅱ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	木幡　恵子				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,3,6,7,8,9				

授業目標

栄養指導論等で修得した基礎知識および専門知識を展開させ、指導技術を演習・カウンセリング等で学習することにより、指導を必要としている人に対して、その問題解決の援助ができる力を身につけることが実習の目的である。
また、治療食の実際、つまり常食からの各展開食の理解を深めるため、給食管理実習室にてそれらの技術を修得する。

到達目標

１．栄養事務に関する帳票類の説明ができる。
２．食事調査の方法を理解し実際に活用することができる。
３．脂質異常症の食事療法の原則を理解し献立を作成することができる。
４．糖尿病の栄養指導の概要を理解し報告書を作成することができる。
５．糖尿病性腎症、腎臓病の食品構成を作成することができる。
６．治療食の形態や献立作成方法等を理解し、実際に作ることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：配布済み資料を熟読しておく。
復習：提示された課題に取り組み不明点等を解消しておく。

標準学修時間の目安

１回のレポート作成に１～２時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題レポートごとに提出し、評価のレベルに達していないときは再度提出させる。

評価方法

課題レポートおよび学習姿勢により評価する。

その他

栄養指導実習Ⅱファイルを配布する。

講義計画

1	栄養アセスメントについて	16	
2	一般治療食の実際（常食・全粥食・五分粥食・三分粥食・流動食・ミキサー食）	17	
3	特別治療食の実際（常食・減塩食・糖尿病食・腎臓疾患食・膵臓疾患食・きざみ食）	18	
4	体質判定・栄養指導用ポスター・リーフレット作成	19	
5	栄養指導用ポスター・リーフレット作成	20	
6	衛生管理・感染予防について	21	
7	栄養ケアマネージメント(栄養状態の評価・判定)	22	
8	ポスター発表(講義中に作成したもの)	23	
9	糖尿病集団栄養指導・糖尿病食品構成 (糖尿病食品交換表)	24	
10	糖尿病初回栄養指導・糖尿病2回目以降栄養指導 栄養指導報告書・食事記録	25	
11	高齢者の栄養指導・褥瘡について	26	
12	腎臓疾患の栄養指導(腎臓病食品交換表・食品構成)	27	
13	糖尿性腎症の栄養指導(糖尿病性腎症献立表) 脂質異常症について	28	
14	乳幼児の栄養指導・調乳指導	29	
15	DVD学習(疾患と栄養)を見ての感想・考察・まとめ	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	糖尿病食品交換表	日本糖尿病学会編	文光堂	978-4-8306-6046-7
2	糖尿病性腎症の食品交換表	日本糖尿病学会編	文光堂	978-4-8306-6023-8
3	腎臓病食品交換表	中尾俊之他	医歯薬出版	978-4-263-70557-5
4	七訂食品成分表〈2018〉	香川明夫監修	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
5	調理のためのベーシックデータ	松本仲子	女子栄養大学	978-4-7895-0317-4

使用教科書備考

糖尿病食事療法のための食品交換表、糖尿病性腎症の食品交換表 第３版

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06310
科目	専門教育科目	科目名	給食管理実習Ⅱ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	八幡　美保				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,2,5,7,8,9				

授業目標

給食管理実習Ⅱは、特定給食施設における給食の運営と実務に関連する基礎的事項を修得するために、学内の給食施設を利用し、グループ編成による各班が栄養管理・作業管理・食材管理・衛生管理・経営管理の業務を交替に行い、大量調理と食事サービス業務などについて模擬的に実習を行うものである。これにより校外実習に連携させ、教育効果を高めることを目的としている。

到達目標

１．特定給食施設の種類と特性について説明できる。
２．対象者の特徴を把握し、満足できる給食を提供するための具体的な食事計画ができる。
３．食事計画に従って、栄養管理、作業管理、食材管理、衛生管理、経営管理ができる（給食提供）。
４．実施した食事計画の評価ができる。
５．グループワークが多くなることから、各自の責務を果たし、協調性をもって行動できる。
６．栄養士としてふさわしい態度を身につけることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各班が設定した対象施設・対象者・テーマのもと、給食の提供を行うため、授業外での栄養計算、発注作業、調理手順・作業工程表の作成、作業分担の決定等はもちろん、班員のみで行う事前の料理試作やミーティングは計画性をもって必ず実施すること。

標準学修時間の目安

１回の報告書（レポート）作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範的な課題（試験やレポート等）を掲示する。

評価方法

試験成績(20%)、授業への参加態度(50%)、レポート課題・提出物の内容(30%)　により総合評価する。

その他

・自己管理に留意し、特に給食提供の際は、体調や身支度には十分な配慮をすること。・グループワークが多くなることから、各自、積極的に実習に臨み、責任と誠意をもって実習に取り組むこと。・給食提供の実施日は、通常の授業開始時刻よりも前から準備作業を始める場合がある。

講義計画

1	実習概要、班編成	16	
2	給食計画の作成（栄養管理・作業管理・食材管理・衛生管理・経営管理の計画）	17	
3	特定給食施設別の概要把握、献立作成（病院・老人福祉施設・事業所・保育所・学校）	18	
4	給食計画の確認、施設別献立の作成	19	
5	給食の提供（①病院 他） 給食計画の作成	20	
6	給食の提供（②老人福祉施設 他） 給食計画の作成	21	
7	給食の提供（③事業所 他） 給食計画の作成	22	
8	給食の提供（④保育所 他） 給食計画の作成	23	
9	給食の提供（⑤学校 他） 給食計画の作成	24	
10	給食の提供（展開献立①病院 他） 給食計画の作成	25	
11	給食の提供（展開献立②老人福祉施設 他） 給食計画の作成	26	
12	給食の提供（展開献立③事業所 他） 給食計画の作成	27	
13	給食の提供（展開献立④保育所 他） 給食計画の作成	28	
14	給食の提供（展開献立⑤学校 他） 給食計画の作成	29	
15	施設の衛生管理、特定給食施設別献立の評価、実習報告書の作成	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	給食の運営給食計画・実務論	富岡　和夫	医歯薬出版	978-4-263-70436-3
2	七訂食品成分表2018	香川　明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

１．給食の運営　給食計画・実務論　第5版
２．女子栄養大学出版部

参考書

日本人の食事摂取基準＜2015年度版＞
その他、適宜紹介する

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06410
科目	専門教育科目	科目名	給食管理実習Ⅲ		
配当年次	２年	期間	通年		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	クラス別
教員	八幡　美保／伊木　亜子／清水　陽子				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP2,3,6,7,8,9				

授業目標

給食管理実習Ⅲは、校外実習とその事前・事後指導から構成される。集団給食施設にて実施される校外実習（給食の運営）、事前指導15時間と事後指導1時間を併せて1単位とする。
本科目は、栄養士免許取得に必要な実習単位であり、集団給食施設においてその運営方法や給食現場の実践を体験する。利用者に対し、必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得することを目標とする。

到達目標

1.事前指導において、各実習先の概要について理解し、施設利用者に適応した食事計画を作成することができる。また、グループ毎に給食の運営に関連した研究テーマを設定し、実習の目的を明確にする。
2.当該実習において、実習施設の給食の運営に必要な食事計画、食材管理や衛生管理、また提供サービス等の実際を体得する。
3.事後指導では、各実習先の実習概要についてまとめ、研究テーマの結果とともに報告することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

校外実習に臨むにあたり、目標とするテーマを掲げる。また、事前に取り組んだ学習内容について十分に確認し、理解をしておく。実習後は、実習ノート（ファイル）を完成させ、実習内容を報告する。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり、1時間程度の予習と、報告書（レポート）作成に１～2時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

成績確定後、コメントを付した実習ノート（ファイル）を返却する。

評価方法

実習先の評価60％、事前・事後課題の取り組み20％、課題の提出20％により総合評価する。

その他

1.原則として、1年次の卒業必修科目、栄養士必修科目の単位を全て取得していること。2.事前課題を指定期日までに完成させ、事前・事後指導を必ず受けること。3.実習実施施設により、実習の開始時刻が異なるため、施設の指示に従うこと。4.授業は実習施設毎に分かれて、各施設の担当教員が行う。

講義計画

1	オリエンテーション 実習の心構えと注意点、事前課題指導	16	
2	実習施設（病院・学校・福祉施設・事業所）の概要 施設の給食運営について	17	
3	実習目的の設定と研究テーマの決定 実習ノートの記載方法について	18	
4	栄養補給法について 離乳食・おやつの目的と献立作成、試作	19	
5	給食施設の栄養管理について 給食施設の献立・食数管理について	20	
6	給食施設の衛生管理について 給食施設の作業管理について	21	
7	施設との連絡方法、個人情報の取り扱いについて 報告書・報告会の資料作成について	22	
8	事前打ち合わせの確認、実習準備、最終確認	23	
9	事後指導（礼状・報告書の作成） 実習報告会	24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	給食の運営給食計画・実務論	富岡　和夫	医歯薬出版	978-4-263-70436-3
2	七訂食品成分表2018	香川　明夫	女子栄養大学出版	978-4-7895-1018-9
3				
4				
5				

使用教科書備考

1.給食の運営　給食計画・実務論　第5版
2.女子栄養大学出版部

参考書

適宜紹介する。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	06420
科目	専門教育科目	科目名	調理実習Ⅲ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独
教員	伊木　亜子				
必修区分	栄				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1,6,7,8,9				

授業目標

日本料理，西洋料理および中国料理の献立実習を通して，調理の手法やその理論を食文化的視点から把握する。すなわち各料理の配膳形式，会食形式，食卓作法等の実際のパーティーを企画・実践しながら学びテーブルマナーを習得する。

到達目標

1. 日本料理の基本献立を理解し，実践できる。
2. 日本料理による行事食を企画・実践できる。
3. 西洋料理の献立構成を理解し，各種パーティーを企画・実践できる。
4. 中国料理の献立構成，特殊材料を理解し，中国料理による宴席を企画・実践できる。
5. 同一食材の和風，洋風，中華風の扱い方を実践できる。
6. 各種宴席を企画・実践できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は，実習の目標を記入し実習へ臨むこと。事前に学習資料を熟読し，不明な箇所について調べるとともに，調理作業を進行する際の役割分担や時間配分について考えること。
復習は，実習を振り返り，反省点および改善点について実習ノートにまとめること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり1時間の予習と，報告書（レポート）作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各期の成績確定後，登校日等で全員にコメントを付した課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

実習への参加姿勢(20%)，意欲・態度(30%)，専門領域の読解力向上につながる課題および実習ノート(50%)により、総合的に評価する。

その他

講義内容は，事前に学習資料にて知らせる。技術の習熟度に応じて予習・復習を行い実習へ臨むこと。白衣等の身なりを清潔に保ち，衛生管理に努めること。

講義計画

1	実習の心得と衛生管理 日本料理(1)食卓構成と作法	16	
2	日本料理(2) 散らし寿司，みつばのすまし汁　等	17	
3	日本料理(3) そうめん，天ぷら　等	18	
4	日本料理(4) 吸い物，いなりずし・のり巻きずし　等	19	
5	日本料理(5) 茶道，行事食	20	
6	西洋料理(1) 食卓構成と作法，オートミール，コーヒー　等	21	
7	西洋料理(2) テーブルマナー	22	
8	西洋料理(3) 鱈の蒸し茹でラビゴトソース，ブラマンジェ　等	23	
9	西洋料理(4) サンドイッチ，フルーツサラダ　等	24	
10	西洋料理(5) カナッペ，ローストポーク，トスカ風サラダ　等	25	
11	中国料理(1) 皮蛋，桂花湯，炒墨魚，ライチ　等	26	
12	中国料理(2) 古滷肉，珍珠丸子　等	27	
13	中国料理(3) 茶葉蛋，搾菜肉絲湯，炸醤麺　等	28	
14	中国料理(4) 什景炒飯，黄瓜鶏片湯　等	29	
15	中国料理(5) 青椒肉絲　等	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新 調理学実習 第二版	宮下　朋子	同文書院	978-4-8103-1457-1
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

手法別・食品別による基礎調理，乙坂ひで，峯書房
調理のためのベーシックデータ　第4版，松本仲子，女子栄養大学出版部

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	07110
科目	専門教育科目	科目名	フードスペシャリスト論		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	中村　優美				
必修区分	フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP3,4,6				

授業目標

食に関する知識を総合的・体系的に学び，豊かで健康的な「食」を消費者に提供できる専門性を養う。
食の本質を学び，実社会の現状と将来的な視点に対応できるフードスペシャリストの育成を目標に授業を進める。

到達目標

1. フードスペシャリストの業務内容と社会的役割が理解できる。
2. 食の現状から問題点を把握し，改善策を考えることができる。
3. 日本国内，世界各国の食事情を理解し説明できる。
4. 食品，栄養等の知識を深める。
5. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる力を身につける。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業までに教科書を読んでおくこと。授業後の復習としてノートを整理し理解を深めること。
準備学習として，食に関する情報をインターネットや新聞，雑誌などから獲得する。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に模範解答を掲示する。

評価方法

定期試験（80%）、学習姿勢およびレポート（20%）にて総合評価する。

その他

なし

講義計画

1	フードスペシャリストとは(概念，業務，活動分野，責務)	16	
2	人類と食物①（人類の歩みと食物）	17	
3	人類と食物②（食品加工・保存技術史）	18	
4	世界の食（食作法，食の禁忌と忌避，世界各地の食事情）	19	
5	日本の食①（日本の食物史）	20	
6	日本の食②（食の地域差）	21	
7	現代日本の食生活①（戦後の食生活の変化，食生活の現状と消費生活）	22	
8	現代日本の食生活②（食生活の変化と食産業，食料の供給と食料自給率，環境と食）	23	
9	食品産業の役割①（フードシステムと食品産業，食品製造業の規模と動向・目的と特徴）	24	
10	食品産業②（食品卸売業，食品小売業，外食産業）	25	
11	食品の品質規格と表示①（食品の各種法律，JAS法による規格，食品表示法による表示）	26	
12	食品の品質規格と表示②（健康や栄養などに関する表示制度，コーデックス規格）	27	
13	食情報と消費者保護（食情報の発信・受容・濫用，食品の情報管理・安全，消費者保護の制度）	28	
14	フードスペシャリスト資格認定試験の解説と対策	29	
15	フードスペシャリスト論の基本知識に関する理解度の確認	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	四訂フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0604-1
2	フード資格認定試験過去問題集	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0627-0
3				
4				
5				

使用教科書備考

四訂フードスペシャリスト論　第4版　日本フードスペシャリスト協会　編　建帛社
フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集　日本フードスペシャリスト協会　編　　建帛社

参考書

授業で随時紹介する。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	07120
科目	専門教育科目	科目名	フードコーディネイト論		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	横山　陽子				
必修区分	フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP3,4,6				

授業目標

食の専門家として活躍する場面に於いて、あらゆる角度から「食」に関する基礎知識が備わっていることを期待される。フードスペシャリスト資格認定試験合格を視野に入れつつ、日本や世界の食文化、歴史、メニュー、マナー、食空間のコーディネート、プランニング、マネジメント、企画立案等、「食」の一般教養と応用を身につける事が目標。

到達目標

1.フードコーディネートの基本理念を説明できる。2.日本、中国、西洋料理の「食事の文化」を解説できる。3.日本、中国、西洋料理の「食卓のコーディネート」を解説できる。4.日本、中国、西洋料理の「食卓のサービスとマナー」について解説できる。5.日本、中国、西洋料理の「メニュープランニング」を説明できる。6.「食空間コーディネート」の用語の説明ができる。7.「フードサービスマネジメント」の用語の説明ができる。8.食企画の実践コーディネートの基礎的スキルを説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業日までに教科書を読み授業の流れを把握し、配布プリント空欄の語句を書き込む。授業中はその語句が合っているかを確かめ、朱で書き込む。プリントの問題を予め自分で解き、授業で解説、解答時に答え合わせを行い、解説を朱で書き込んでおく。授業後は、プリントの重要項目の語句を中心に復習し、問題を見直しておくと良い。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり、予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に再試験対象者にのみ、課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

期末筆記試験および授業の学習姿勢で評価する。

その他

関連プリント配布。予め配ったプリントは次回授業時に必ず持参して下さい。

講義計画

1	フードコーディネートの基本理念（おいしさの本質、おいしさとフードコーディネート）	16	
2	食事の文化（食事とは・食のタブーと宗教・日本の食事の歴史）	17	
3	食事の文化（特別な日の食事・外国の食事）	18	
4	食卓のコーディネート（テーブルコーディネートの要点・日本、外国料理の食卓のコーディネート）	19	
5	食卓のコーディネート（西洋料理の食卓のコーディネート）	20	
6	食卓のサービスとマナー（サービスとマナーの基本・日本料理、外国料理のサービスとマナー）	21	
7	食卓のサービスとマナー（西洋料理のサービスとマナー・パーティ・プロトコル）	22	
8	メニュープランニング（メニュープランニングの要件・料理様式とメニュー開発の基礎）	23	
9	メニュープランニング（料理様式とメニュー開発の基礎）・食空間のコーディネートの基礎	24	
10	食空間のコーディネート（食空間のコーディネートの基礎）	25	
11	食空間のコーディネート（食空間のコーディネートの基礎・食事空間、キッチンのコーディネート）	26	
12	フードサービスマネジメント（フードサービスビジネスの動向と特性、起業・マネジメントの基本）	27	
13	フードサービスマネジメント（投資計画の作成・収支計画の作成・損益分岐点売上げ高）	28	
14	食企画の実践コーディネート（食企画の流れ・食企画に必要な基礎スキル・食企画の実践現場）	29	
15	食企画の実践コーディネート、まとめ・フードコーディネート論の知識の理解度の確認	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	三訂フードコーディネート論	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0440-5
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

三訂フードコーディネート論　日本フードスペシャリスト協会（編）　建帛社

参考書

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集　(公社)日本フードスペシャリスト協会（編）　建帛社
その他、授業で随時紹介する

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	07130
科目	専門教育科目	科目名	食品官能評価		
配当年次	２年	期間	通年		
授業形態	講義	単位数	3	担当形態	オムニバス
教員	猪上　徳雄／伊勢谷　栄樹／若森　右				
必修区分	フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP3,4,6				

授業目標

食は毎日の健康に欠かせない。栄養士あるいはフードスペシャリストという食の専門家は、ヒトが食材を食品として口にする重要な流れの関連職場で従事する。食品の安全性を確認するには客観的な機器による分析の他に人間の鋭い感覚機能も利用される（官能評価）。人間の感覚は主観的な要素も強いが、機器では十分に測定できないヒトの嗜好性と大きく関わる。主観的になりがちな官能評価を科学的に再現性のある測定方法として認められるために必要な基本的な内容を理解し、具体的なやり方を身に付けることが目的である。

到達目標

１．官能検査の必要性、目的、方法を列挙できる。
２．食品の水分と保存性、外観と色素成分などの概要を説明できる。
３．食品の鮮度指標のK値、油脂の酸化について説明できる。
４．個別の食品について特徴を把握して説明することができる。
５．食品の特徴的な化学的・物理的変化を成分との関連で説明できる。
６．米、小麦粉の特性、 野菜，果実などの植物性食品の成分特性を解説できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

テキストを使用しないので、授業で配布される資料、或いは授業中に紹介される図書館に備え付けてある参考書を参考にして、新しい用語などの理解を深める。復習を中心にノートをまとめると頭の中を整理しやすい。第1回～第15回は平日（月～金）に実施する。第16回～第30回は土曜日に実施する授業である。フードスペシャリスト資格試験合格を目指す演習を多く取り入れる。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて、６時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

追・再試験対象者発表日以降に、再試験対象者には答案用紙を返却する。再試験対象者以外の学生であっても、希望があれば答案用紙を返却する。

評価方法

最終定期試験の結果のみではなく普段の学習姿勢（予習・復習状況をドリルにより確認する。）を加味して総合的に評価する。

その他

1年次で学んだ食品学を復習すると理解しやすい。必要なプリントを配布する。土曜日にも授業がある３単位の授業である。第1回～第15回は平日（月～金）に実施する。第16回～第30回は土曜日に実施する授業である。フードスペシャリスト資格試験合格を目指す演習を多く取り入れる。

講義計画

1	食品の概要・食品の表示・機能性食品（伊勢谷）	16	官能検査とは（必要性・検査の目的と方法（猪上）
2	化学的評価・食品成分と品質（１）水分・色素（伊勢谷）	17	官能検査の実施方法（基本と条件）（猪上）
3	化学的評価・食品成分と品質（２）褐変・酵素的褐変・非酵素的褐変（伊勢谷）	18	官能検査の実施方法（集計・解析・検定）（猪上）
4	化学的評価・食品成分と品質（３）色と鮮度・精製度・栄養成分・熟度（伊勢谷）	19	官能検査の演習（評点法・順位法）（猪上）
5	個別食品の鑑別（１）米（伊勢谷）	20	物理的評価法（レオロジー・塑性流動・チキソトロピー・ダイラタント流動）（猪上）
6	個別食品の鑑別（２）小麦（伊勢谷）	21	物理的評価法（粘弾性、破断特性）（猪上）
7	個別食品の鑑別（３）そば・イモ類・豆類（伊勢谷）	22	フードスペシャリスト資格試験関連問題の演習（１）官能評価の基本（猪上）
8	個別食品の鑑別（４）種実・野菜・キノコ類（伊勢谷）	23	フードスペシャリスト資格試験関連問題の演習（２）官能評価の手法（猪上）
9	個別食品の鑑別（５）果実類・海藻類（伊勢谷）	24	フードスペシャリスト資格試験関連問題の演習（３）化学的・物理的評価法（猪上）
10	個別食品の鑑別（６）肉（伊勢谷）	25	フードスペシャリスト資格試験関連問題の演習（４）食品のレオロジーとテクスチャー（猪上）
11	個別食品の鑑別（７）卵・乳（伊勢谷）	26	食品官能評価の実際（１）米の地産地消（猪上・若森）
12	個別食品の鑑別（８）魚介類・油脂（伊勢谷）	27	食品官能評価の実際（２）道産米の３品種試食評価（猪上・若森）
13	個別食品の鑑別（９）醸造食品・調味料・香辛料・酒類・茶類・清涼飲料（伊勢谷）	28	食品官能評価の実際（３）米の評価技術と用途（猪上・若森）
14	鑑別演習（穀類～果実類）（伊勢谷）	29	フードスペシャリスト資格試験関連問題の演習（５）肉類・乳類・卵の鑑別（若森）
15	鑑別演習（肉～醸造・香辛料）（伊勢谷）	30	フードスペシャリスト資格試験関連問題の演習（６）魚介類・油脂・醸造食品の鑑別（猪上）

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

三訂食品の官能評価・鑑別演習 、日本フードスペシャリスト協会編、建帛社（けんぱくしゃ）
(ISBN978-4-7679-0506-8)

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	07140
科目	専門教育科目	科目名	食品流通		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	若森　右				
必修区分	フ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP3,4,6				

授業目標

栄養士あるいはフードスペシャリストという「食」の専門家は、消費者の行動をよく理解し、時流に即した指導、アドバイスをする必要性がある。また、食品消費に関する流通の仕組みを理解し、急速に変化するフードビジネスの現状を、的確にとらえる必要がある。フードスペシャリスト資格試験合格を視野に入れ、将来も、刻々と変わりゆく「食」の課題に適切な判断と行動がとれる力を習得することが目標。

到達目標

1.食市場の変化について説明できる。
2.食品流通の役割、形態について説明できる。
3.外食・中食産業の業態、販売形態について説明できる。
4.主要食品の流通の特徴について解説できる。
5.フードマーケティングの定義、基礎理論について解説できる。
6.フードマーケティングについて市場の動向を解説できる。
7.食料消費の課題について解説できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：講義計画、内容に沿って、テキストを読んだり、調べたりしておく。
復習：テキスト等を見返し、毎回授業の始めに前回行った授業内容について質問するので、答えられるようにしておく。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり、予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験後に再試験対象者にのみ、課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

授業態度、定期試験（筆記）により評価する。

その他

必要な資料等、プリントを配布する。

講義計画

1	食市場の変化（豊かな食生活を支える食市場）	16	
2	食市場の変化（少子高齢化が変える食市場）・消費者の食品消費の変化	17	
3	食市場の変化（食品の価格決定と所得弾力性、価格弾力性）・食生活の多様化	18	
4	食品の流通（食品流通の役割と社会的使命）・（卸売流通が必要な食品流通）	19	
5	食品の流通（加工食品の問屋流通）・（食品の小売流通）	20	
6	食品の流通（家庭内食を支える食品小売業の機能）・外食産業のマーチャンダイジング	21	
7	中食産業のマーチャンダイジング・主要食品の流通（商品の分類）	22	
8	主要食品の流通（温度帯別食品流通）・主要食品の流通（米・小麦粉製品）	23	
9	主要食品の流通（野菜・果物・魚介類と魚介類加工品・食肉と食肉加工品・鶏卵）	24	
10	主要食品の流通（飲用乳・乳製品・大豆加工品・漬物・佃煮）	25	
11	主要食品の流通（惣菜食品・食用油脂・調味料・菓子）	26	
12	主要食品の流通（茶・コーヒー類・清涼飲料・酒類）	27	
13	フードマーケティング（フードビジネス・フードマーケティング）	28	
14	食料消費の課題（食料消費と環境問題・食品流通の安全確保）	29	
15	食料消費の課題（食料消費を取り巻く課題）・まとめ	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	三訂食品の消費と流通	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0538-9
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集　(公社)日本フードスペシャリスト協会（編）　建帛社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08150
科目	専門教育科目	科目名	レクリエーション理論		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	松本　伸吾				
必修区分	レ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

・レクリエーションにおける、基本的な支援の基礎を理解する。
・コミュニケーション技法や集団を対象としたレクリエーション・ワークの技術を身に付ける。
・日本レクリエーション協会公認指導者のレクリエーション・インストラクター資格取得に必要な基礎理論を身に付ける。

到達目標

１．レクリエーション・インストラクター資格取得に必要な基礎理論を理解することができる。
２．ホスピタリティ、アイスブレーキング等の技法を活かすことができる。
３．レクリエーション活動の楽しさや有用性を理解し、活動に活かすことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・授業にて配布される資料を熟読すると共に、予習復習をして基礎となる理論をしっかりと身に付けること。
・授業の他にも地域社会における様々なレクリエーション活動に目を向け、レクリエーション活動への理解を深めることやレクリエーション活動を体験することが望ましい。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題ごとにレポートを提出し、講義内容の理解に努める。

評価方法

課題レポート、受講姿勢、出席日数等により評価をする。

その他

レクリエーション・インストラクター養成教則本に基づき、講義のつど必要に応じてプリント資料を配布する。

講義計画

1	オリエンテーション、レクリエーション支援とは、レクリエーション・インストラクターの２つの役割	16	
2	楽しさをとおした心の元気づくりと対象者の心の元気	17	
3	元気と地域のきずな	18	
4	コミュニケーションと信頼関係づくりの理論	19	
5	良好な集団作りの理論	20	
6	自主的・主体的に楽しむ力を育む理論	21	
7	リスク・マネジメントの方法	22	
8	レクリエーション活動の安全講堂と留意点	23	
9	個々人のアセスメントに基づいたプログラム	24	
10	市民を対象とした事業の作り方とイベントの応用	25	
11	プログラムの立案	26	
12	レクリエーション支援のプログラムの立案方法	27	
13	レクリエーション支援のプログラムの立案	28	
14	対象に合わせたレク・ワークの基本技術	29	
15	対象に合わせたレク・ワークの段階的アレンジ技術、まとめ	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	日本レク協会教本	日本レクリエーション協会	-	978-4-931180-95-6
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

楽しさをとおした心の元気づくり　レクリエーション支援の理論と方法

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08250
科目	専門教育科目	科目名	レクリエーション実技		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独
教員	松本　伸吾				
必修区分	レ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

レクリエーションの様々な現場で必要となるコミュニケーション技法やレクリエーション・ワークの技術を学習する。地域で開催されるレクリエーション行事・事業等に積極的に参加することで、より実践的技術を身に付けたレクリエーション・インストラクターの資格取得を目指す。

到達目標

１．様々な対象の変化に応じて、支援する内容が異なることに気づく。
２．実技を通して自己の特性を再確認すると共により多様な技法を身につける。
３．ホスピタリティ、アイスブレーキング等の技法で、幅広い年齢層、対象場面に対応した基礎的なレクリエーション支援が出来る。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

実技で学習した基礎技術を、確実に支援技術として表現できることが大切ですので、学習したことを反復練習して個人で支援できる水準まで達するように努力すること。地域で行われている様々なレクリエーション活動に積極的に参加して、自己技術の向上に努めることが望ましい。

標準学修時間の目安

１回の課題レポート作成に２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

実技授業での個々人の習熟度や作品の完成度により、目標に達していない場合は課題を課し、それを積極的にクリアーするよう技術向上に努めさせる。

評価方法

出席日数、実技の理解度や習熟度および実技、作品等に取り組む姿勢や完成作品により評価を行う。

その他

講堂を使用するときは必ず運動できる服装や運動靴にて受講する。
教則本に基づき必要に応じてプリント資料を配布する。

講義計画

1	オリエンテーション、作って楽しい折り紙クラフト	16	
2	信頼関係づくりの方法・ホスピタリティー	17	
3	あたたかくもてなす意識と配慮	18	
4	気持ちをひとつにするコミュニケーション技術	19	
5	良好な集団づくりの方法・アイスブレーキング	20	
6	アイスブレーキングプログラム	21	
7	アイスブレーキングの効果を高める支援技術	22	
8	目的に合わせたアクティビティの展開方法	23	
9	目的に合わせたレク・ワークの実際	24	
10	自然が身近になるネイチャーゲーム	25	
11	対象に合わせたレク・ワークの指導の実際	26	
12	様々なレクリエーション・ダンス	27	
13	福祉レクリエーションの現場で行われるプログラム	28	
14	シナプソロジーの体験と実践	29	
15	まとめと総合活動	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

日本レクリエーション協会発行レクリエーション・インストラクター養成教則本

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08251
科目	専門教育科目	科目名	生涯スポーツ演習		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	松本　伸吾				
必修区分	レ				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

・生涯を通じて、健康の保持・増進やレクリエーションを目標に「だれもが、いつでも、どこでも気軽に参加できる」スポーツとして、主にニュースポーツを体験する。
・ニュースポーツの体験を通し、ルール等を理解すると共に活動の楽しさを体感する。
・競技の進め方を理解し、実践方法を学ぶ。

到達目標

１．積極的に活動に参加し、競技の楽しさを体感することができる。
２．いろいろな競技の進め方を身に付ける。
３．競技を円滑に進めるためのいろいろな支援に気づく。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・配付資料に目を通して、ルール等を身につけること。
・授業の他にも地域社会における様々な生涯スポーツ活動に目を向け、生涯スポーツへの理解を深めることや生涯スポーツ活動を体験することが望ましい。

標準学修時間の目安

・1回の講義にあたり予習・復習を含めて4時間程度の学習が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題レポートごとに提出し、講義内容の理解に努める。

評価方法

実技の理解度や習熟度及び課題レポート、受講姿勢、出席日数等により評価する。

その他

運動できる服装や靴で受講する。 必要に応じてプリント資料を配付する。

講義計画

1	オリエンテーション、クッブⅠ（競技説明） クッブⅡ（屋外種目：チーム対戦型）	16	
2	ディスコン（屋内種目：個人・チーム対戦型） 室内ペタンク（屋内種目：個人・チーム対戦型）	17	
3	散歩の応用・ウォークラリーの企画と実践	18	
4	シャフルボードⅠ（屋内種目：シングルス対戦型） シャフルボードⅡ（屋内種目：ダブルス対戦型）	19	
5	チャレンジ・ザ・ゲームⅠ（屋内・屋外：２人） チャレンジ・ザ・ゲームⅡ（屋内・屋外：多数）	20	
6	テニポンⅠ（屋内種目：シングルス・ダブルス対戦型）	21	
7	歌の良さを生かすレクリエーション・ソング プログラム立案によるレクリエーション支援の実施	22	
8	室内カーリング（屋内種目：個人・チーム対戦型） 、 まとめ	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08110
科目	専門教育科目	科目名	健康管理概論Ⅰ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	オムニバス
教員	鈴木　英悟／今川　正吾				
必修区分	健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4				

授業目標

本授業は、健康運動実践指導者資格の取得および健康運動実践指導者として現場において求められる実践力の向上を目的とする。具体的には、健康づくりに関する施策および健康状態の判定に関してテキストにそって解説を行ない、資格取得に向けての対策を行なう。

到達目標

１．わが国における健康づくり施策について説明できる。
２．健康と体力の関連性について説明することができる。
３．正確な体力測定の方法を理解し、実際の場面で実施できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲をテキストをもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含め２時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを研究室にて開示する。

評価方法

授業時に実施する数回のレポート課題により評価する。

その他

本授業の受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」、「ADI」資格取得を目指す学生とする。また、「健康運動実践指導者」および「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。
学修状況および科目担当者の都合により、シラバス内容が前後する場合がある。

講義計画

1	健康と健康増進の概念について（鈴木）	16	
2	健康の定義，アルマアタ宣言，オタワ憲章について（鈴木）	17	
3	わが国の健康づくり政策について（鈴木）	18	
4	国民健康づくり運動（健康日本21）について(鈴木)	19	
5	健康増進法について（鈴木）	20	
6	生活習慣と生活習慣病（今川）	21	
7	運動・身体活動と健康について（鈴木）	22	
8	食事・食生活と健康について（鈴木）	23	
9	休養・睡眠活動と健康について（鈴木）	24	
10	飲酒について（鈴木）	25	
11	喫煙について（鈴木）	26	
12	メタボリックシンドロームについて（鈴木）	27	
13	介護予防について（鈴木）	28	
14	メディカルチェックの手順と内容について（今川）	29	
15	わが国が抱える健康問題の打開策について（鈴木）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	-	-
2	模擬問題集	NESTA Japan	日本能率協会	978-4-8207-4802-1
3	グループエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	-
4	エアロビックエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	-
5	フィットネス基礎理論	沢井史穂	フィットネス協会	-

使用教科書備考

健康運動実践指導者養成用テキスト，健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集，グループエクササイズ指導理論，エアロビックダンスエクササイズ指導理論，フィットネス基礎理論

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08210
科目	専門教育科目	科目名	健康管理概論Ⅱ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5				

授業目標

第2次健康づくり対策＜アクティブ80ヘルスプラン＞では、運動習慣の普及に重点が置かれ、その一環として健康運動実践指導者などの育成が行なわれている。健康管理の概念では、その内容において公衆衛生学、公衆栄養学や運動生理学などと重複する部分がみられるが、本講義では健康管理概論Ⅰの内容を踏まえ、とくに、人体における疾患関連の部分を中心として行う。

到達目標

１．疾病の発生要因とそれぞれの因子となる事項について。
２．疾病の進行過程と各段階における１次予防、２次予防、３次予防の意義とその手段について。
３．生活習慣病の概念とこれに属する疾患の病態の概略について。
４．メタボリック症候群の診断項目とそれらが病態に及ぼす影響について。
５．肥満と肥満症の違い及び肥満が影響を及ぼす疾患とその病態について。
６．食生活における問題などについて。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲をテキストをもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含め４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを研究室にて開示する。

評価方法

授業時に実施する数回のレポート課題により評価する。

その他

本授業の受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」、「ADI」資格取得を目指す学生とする。また、「健康運動実践指導者」および「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。

講義計画

1	疾病の発生要因	16	
2	疾病の自然史とその予防及び手段について 疾病の進行過程と各段階	17	
3	「１次予防」「２次予防」「３次予防」の意義 生活習慣病とその病態について	18	
4	メタボリック症候群とその概念について 肥満症及びそれに関連する疾患について	19	
5	食生活と健康の関連について 食生活における問題点、食事摂取基準について	20	
6	肥満と肥満症の違い及び肥満が影響を及ぼす疾患 わが国の運動の実施割合	21	
7	わが国の運動施策と運動療法とその効果 エクササイズガイド2006，2013について	22	
8	アクティブ80ヘルスプランについて 健康運動実践指導者およびADI試験対策	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	－	－
2	模擬問題集	NESTA Japan	日本能率協会	978-4-8207-4802-1
3	グループエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	－
4	エアロビックエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	－
5	フィットネス基礎理論	沢井史穂	フィットネス協会	－

使用教科書備考

健康運動実践指導者養成用テキスト，健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集，グループエクササイズ指導理論，エアロビックダンスエクササイズ指導理論，フィットネス基礎理論

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08120
科目	専門教育科目	科目名	健康運動概論		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	原崎 千鶴子				
必修区分	健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5				

授業目標

健康・体力づくりを目的とした安全で効果的な運動プログラムを作成する知識を学ぶ。
年齢や体力に合わせた適切な運動強度、運動時間、運動頻度、運動期間を学ぶ。

到達目標

１．主観的・物理的・生理的運動強度を考慮し、集団指導、個人指導に生かすことができる。
２．安全、効果的だけでなく楽しさを感じられる内容を構成し、継続につなげる能力を身に付けることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で学んだ知識を行動に変え、自ら運動実践で体得すること。
予習：次回行う授業内容をシラバスで確認し、テキストを熟読しておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各自の習得度に合わせ、課題を課し積極的にサポートしクリアできるよう努めさせる。

評価方法

授業態度とプログラム作成能力と筆記テストによる総合点。

その他

受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」、「ADI」資格取得を目指す学生とする。また、「健康運動実践指導者」および「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。

講義計画

1	身体活動基準2013とアクティブガイドを理解する	16	
2	トレーニングの原則の理解する 運動強度、運動時間、運動頻度を理解する	17	
3	健康・体力づくりのための運動プログラムの基礎 運動プログラムの作成ポイント	18	
4	ウォーミングアップとクールダウンのプログラム例 有酸素運動とその効果とメッツの理解	19	
5	有酸素運動のプログラミング 有酸素性運動のプログラムの進行	20	
6	有酸素性運動のプログラムの指導上の留意点 ウォーキングとジョギングのエネルギー消費量計算	21	
7	目標心拍数の計算と主観的運動強度の理解 レジスタンス運動の種類と効果	22	
8	レジスタンス運動の負荷設定法 目的に合った健康・体力づくり運動プログラム作成	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	健康運動実践指導者養成用	-	健・体事業財団	-
2	グループエクササイズ指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
3	エアロビック指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
4	フィットネス基礎理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
5				

使用教科書備考

１．健康運動実践指導者養成用テキスト　２．GFIのためのグループエクササイズ指導理論
３．ADBI・ADIのためのエアロビックダンスエクササイズ指導理論　４．フィットネス基礎理論

参考書

健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集　改訂版，　NESTA Japan編著，
日本能率協会マネジメントセンター，　ISBN：978-4-8207-4802-1

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08223
科目	専門教育科目	科目名	有酸素運動の実技Ⅰ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独
教員	原崎 千鶴子				
必修区分	健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

健康・体力づくりを目的に実践する有酸素運動を理解し、基本動作を習得する。
ウォーキング、ジョギング、エアロビックダンスエクササイズの特性を理解し、集団への指導方法を学び、多くの人が安全で効果的に楽しく継続できるように導く技術を習得していく。

到達目標

１．健康・体力づくりを目的とした有酸素運動プログラムを構成する能力を身に付け、基本的なプログラムを作成し、指導できる。
２．正しい姿勢で動きの見本を示しながらタイミングよく指導することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：テキストの付録のDVDとYouTubeを活用し基本ステップを練習、実践すること。
予習：健康運動実践指導者養成用テキスト第８章を熟読すること。

標準学修時間の目安

1回の講義にあたり1～2時間の自主学習が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各自の習得度に合わせ、課題を課し積極的にサポートしクリアできるよう努めさせる。

評価方法

授業態度と実技と筆記テストによる総合点。

その他

ジャージとシューズを着用し受講すること。髪はまとめること。
受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」、「ADI」資格取得を目指す学生とする。また、「健康運動実践指導者」および「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。

講義計画

1	健康実践指導者に必要とされる能力を理解する	16	
2	主運動に応じたウォームアップとクールダウンの方法を理解する	17	
3	歩行テストを実践し、ウォーキングの特性を生かした指導をする	18	
4	走行テストを実践し、ジョギングの特性を生かした指導をする	19	
5	エアロビックダンスの特性を理解し、ウォームアップを作成する	20	
6	音楽のテンポの違いによるエアロビックダンスエクササイズの基本動作（マーチ系）の実習	21	
7	音楽のテンポの違いによるエアロビックダンスエクササイズの基本動作（ステップタッチ系）の実習	22	
8	正しい姿勢での基本ステップと上肢の実際	23	
9	ローインパクトとハイインパクトの違いと運動強度の実際	24	
10	スムーズで安全な下肢と上肢の組み合わせの実習	25	
11	運動強度を変化させる要因を理解し、指導する	26	
12	エアロビックダンスプログラムの基本構成と実際	27	
13	エアロビックダンスの指導法（対面指導と背面指導）	28	
14	運動前、運動中、運動後の安全性を配慮した指導を学習する	29	
15	課題プログラムの指導の実演	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	健康運動実践指導者養成用	－	健・体事業財団	－
2	グループエクササイズ指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	－
3	エアロビック指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	－
4	フィットネス基礎理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	－
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08224
科目	専門教育科目	科目名	有酸素運動の実技Ⅱ		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独
教員	原崎 千鶴子				
必修区分	A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

健康・体力づくりのための運動指導に必要な専門知識を備え、運動強度の適切な調節とスムーズな動きを考慮したエアロビックダンスエクササイズのプログラミングができ、安全と効果、動機づけにつながる高いグループ指導能力を習得する。

到達目標

年齢、体力などを考慮し、目的に合ったエアロビックダンスエクササイズのプログラムを作成し、より高い指導力で参加者を指導できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：テキストを活用し基本ステップを練習、実践すること。
予習：テキストを熟読すること。

標準学修時間の目安

1回の講義にあたり1～2時間の自主学習が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各自の習得度に合わせ、課題を課し積極的にサポートしクリアできるよう努めさせる。

評価方法

授業態度と実技と筆記テストによる総合点で評価する。

その他

ジャージとシューズを着用し受講すること。髪はまとめること。
受講対象者は、原則「ADI」資格取得を目指す学生とする。また、「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。

講義計画

1	エアロビックダンスエクササイズインストラクターの役割を理解する。	16	
2	グループエクササイズの指導の循環	17	
3	良い姿勢での動き方の注意点	18	
4	着地の仕方によるステップの分類を実演	19	
5	フリースタイルでのスムーズなステップを習得する	20	
6	コンビネーションスタイルでのつなぎの良いリード足チェンジ法を習得する	21	
7	フロア移動パターンを習得しグループエクササイズを楽しむ	22	
8	運動強度の難易度を考慮した動きを学習させるための指導法	23	
9	対象者の特性に応じたプログラム（レベル別）を構成する	24	
10	対象者の特性に応じたプログラム（目的別）を構成する	25	
11	対象者の特性に応じたプログラム（対象者別）を構成する	26	
12	メインエクササイズのダウンパートの構成と実演	27	
13	メインパートプログラム（１０～３０分）を構成する	28	
14	ショートプログラム（３０分）の実演	29	
15	６０分プログラムへの実際	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	グループエクササイズ指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
2	エアロビック指導理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
3	フィットネス基礎理論	沢井史穂　編著	JAFA出版	-
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08221
科目	専門教育科目	科目名	水泳・水中運動演習		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	中村　円香				
必修区分	健				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

健康運動実践指導者の資格取得の為に必要な知識及び技能を習得する。
水中運動の特性・効果を理解し、安全で効果的な指導法を習得する。

到達目標

1.健康運動実践指導者の資格取得。
2.水の特性・効果を理解し、水中運動を実践指導できる能力の習得。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業で実践したことを思い出してイメージトレーニングを行い、次回以降の指導法に役立てる。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり4時間程度の自主学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

実技については、授業時間中に直接、各自に指導する。

評価方法

授業態度と実演の完成度による総合評価。

その他

水着、水泳キャップ必須。

講義計画

1	水中運動の特性と基本動作の習得 水中レジスタンス運動の指導法習得/呼吸法	16	
2	水中レジスタンス運動の指導法/エネルギー消費 水中ﾚｼﾞｽﾀﾝｽ運動の指導実践/水の抵抗・投影面積	17	
3	水中レジスタンス運動の指導実践/整理運動 水中レジスタンス運動の指導の実演	18	
4	水中ウォーキングの指導法習得/ストレッチング 水中ウォーキングの指導法習得/ｴｱﾛﾋﾞｯｸﾊﾟｰﾄ	19	
5	水中ウォーキングの指導実践/アクアビクス 水中ウォーキングの指導実践/ｴｱﾛﾋﾞｯｸﾊﾟｰﾄの実演	20	
6	水中ウォーキングの指導の実演 水中運動の指導法習得	21	
7	水中運動の指導実践/安全に対する指導法 水中運動の指導実践/救急処置	22	
8	水中運動の指導の実演	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

健康運動実践指導者養成用テキスト

参考書

健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08222
科目	専門教育科目	科目名	トレーニングの理論と演習		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	原崎 千鶴子				
必修区分	健				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

健康、体力づくりを目的に実施するレジスタンス運動の基本動作を習得する。
幅広い年齢層に適した安全で効果的なトレーニングとその指導法を理解し実践する。

到達目標

１．目的に合ったレジスタンス運動の知識と技能を習得し実践できる。
２．正しい姿勢で動きの見本を示し、指導できる能力を身に付けることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：授業で学んだトレーニングを、日ごろから実践すること。
予習：健康運動実践指導者養成用テキスト第２章、３章を熟読すること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり4時間程度の自主学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各自の習得度に合わせ、課題を課し積極的にサポートしクリアできるよう努めさせる。

評価方法

授業態度と実技と筆記テストによる総合点。

その他

身だしなみを整えて、基本的にジャージとシューズを着用し受講すること。
本授業の受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」資格取得を目指す学生とする。

講義計画

1	骨格筋の機能解剖学 骨格筋の解剖生理学	16	
2	ストレッチングの基礎知識 ストレッチングの基本の動き	17	
3	レジスタンス運動の基礎知識 レジスタンス運動の基本の動き	18	
4	自重負荷法のレジスタンス運動の留意点 自重負荷法のレジスタンス運動の基本動作	19	
5	マシン、弾性チューブ、ダンベルなどの基本動作 レジスタンス運動のプログラミング	20	
6	プログラム作成上の留意点 レジスタンス運動の指導法	21	
7	ストレッチングの実施上の留意点 ストレッチングの指導法	22	
8	指導の循環とコミュニケーションスキル	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	健康運動実践指導者養成用	－	健・体事業財団	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

１．健康運動実践指導者養成用テキスト（健康・体力づくり事業財団）

参考書

健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集　改訂版，　NESTA Japan編著，
日本能率協会マネジメントセンター，　ISBN：978-4-8207-4802-1

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08310
科目	専門教育科目	科目名	健康・体力測定演習		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	健				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,8				

授業目標

健康運動実践指導者資格の取得および健康運動実践指導者として現場で求められる実践力の向上を目的とする。具体的には、健康および運動、体力に関する既習の内容を基に、一連の内容を通じて健康あるいは運動、体力分野における知識を高めるとともに、調査の実施、結果の評価および成果をまとめるという力を修得することを目的とする。

到達目標

１．健康、運動、体力に関する既習の内容を基に調査課題を設定し、調査計画を立てることができる。
２．調査項目を理解し、その結果を評価することができる。
３．結果を考察し、まとめることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲をテキストをもとに復習、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含め４時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを研究室にて開示する。

評価方法

授業時に実施する数回のレポート課題により評価する。

その他

本授業の受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」資格取得を目指す学生とする。また、「健康運動実践指導者」取得に必要とされる科目を全て履修すること。

講義計画

1	健康と運動、体力について 無酸素性能力の測定方法	16	
2	有酸素性能力の測定方法 最大酸素摂取量の測定方法	17	
3	無酸素性作業閾値について 体脂肪量の測定	18	
4	皮下脂肪厚法 インピーダンス法	19	
5	体力テスト・新体力テストについて 新体力テスト種目について（年齢別）	20	
6	測定実施 評価方法について	21	
7	測定項目評価 健康づくりのための運動指針について	22	
8	健康運動実践指導者過去問題	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	-	-
2	模擬問題集	NESTA Japan	日本能率協会	978-4-8207-4802-1
3				
4				
5				

使用教科書備考

健康運動実践指導者養成用テキスト，健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08130
科目	専門教育科目	科目名	スポーツ心理学（発育・発達と老化を含む）		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	鈴木　英悟				
必修区分	健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP6,9				

授業目標

健康運動実践指導者には、いかに対象者に身体活動や運動習慣を獲得させるか、あるいは継続させるかといった知識と技能が求められる。本授業では、健康運動実践指導者として求められる運動と心の関係および行動変容のための知識と技能の習得を目的とする。具体的には、運動実践と心の健康および行動科学を活かした運動継続に対する方法、発育・発達と老化についてテキストにそって解説を行なう。

到達目標

１．運動による心の健康に及ぼす効果について説明できる。
２．健康心理学、行動科学の分野で用いられている運動継続のための理論、モデルを説明できる。
３．成長期における体力・基本的動作スキル（歩く、走る、投げる、跳ぶ）を説明できる。
４．加齢に伴う体力、運動能力の低下について説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：講義で進めた範囲をテキストをもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回行う授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

模範的なレポートを研究室にて開示する。

評価方法

授業時に実施する数回のレポート課題により評価する。

その他

本授業の受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」、「ADI」資格取得を目指す学生とする。また、「健康運動実践指導者」および「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。

講義計画

1	スポーツ心理学とは	16	
2	「こころの健康」と運動 運動実践のための動機付け	17	
3	運動継続のための動機付け 心理・環境・社会的要因について	18	
4	メンタルトレーニングついて 運動の採択・継続・運動停止の行動理論	19	
5	トランスセオレティカル・モデル ソーシャルマーケティングについて	20	
6	人間のからだの発育 発育、発達段階に応じた身体活動について	21	
7	成長期における体力・基本的動作スキル 老化と身体活動について	22	
8	加齢に伴う体力、運動能力の低下について 健康実践指導者およびADI資格試験過去問題	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	-	-
2	模擬問題集	NESTA Japan	日本能率協会	978-4-8207-4802-1
3	グループエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	-
4	エアロビックエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	-
5	フィットネス基礎理論	沢井史穂	フィットネス協会	-

使用教科書備考

健康運動実践指導者養成用テキスト，健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集，グループエクササイズ指導理論，エアロビックダンスエクササイズ指導理論，フィットネス基礎理論

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	08340
科目	専門教育科目	科目名	運動障害と救急処置		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	今川　正吾				
必修区分	健A				
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP5,9				

授業目標

健康づくりを目的とした運動では継続が何よりも重要である。継続のためにはいかにケガをしないかも重要な要素のひとつである。従って、健康運動実践指導者は、運動によって発生する障害に関する知識、対処方法や予防方法についての知識と技能が求められる。本授業では、これらについて理解することを目的とする。具体的には、代表的な内科的および外科的な運動障害についてテキストにそって解説を行う。また救急蘇生法、テーピング実技および応急処置に関する実技を行う。

到達目標

1.内科的・外科的スポーツ障害についてそれぞれ説明できる。
2.予防方法としてのテーピング、特に、頻発する捻挫予防に対するテーピングを実施できる。
3.必要な場面で救急蘇生を実施できる。
4.必要な場面で応急手当を実施できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：授業内容をテキストをもとに復習し、ノートを整理しておくこと。
予習：次回の授業内容をテキスト等を活用し、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

実技については、授業時間中に直接、各自に指導する。また定期試験については、試験後に、模範解答を掲示する。

評価方法

テーピング・蘇生法技能（50%）、後期定期試験（50%）により総合的に評価する。

その他

本授業の受講対象者は、原則「健康運動実践指導者」、「ADI」資格取得を目指す学生とする。
また、「健康運動実践指導者」および「ADI」取得に必要とされる科目を全て履修すること。
鈴木 英悟（実習補助教員）が実習等を補助する場合がある。

講義計画

1	運動中止を判定する方法について	16	
2	運動障害のメカニズム メディカルチェック	17	
3	運動、スポーツと障害（内科的な急性障害） 運動、スポーツと障害（内科的な慢性障害）	18	
4	運動、スポーツと障害（整形外科的障害） 運動、スポーツと障害（外科的救急処置）	19	
5	テーピング実技（テーピングの基本） テーピング実技（足関節のテーピング）	20	
6	テーピング実技（膝のテーピング） テーピング実技（足首のテーピング）	21	
7	救急蘇生法（実技）（気道確保、人工呼吸） 救急蘇生法（実技）（胸骨圧迫、ＡＥＤ）	22	
8	応急手当（実技）（ＲＩＣＥ処置） 応急手当（実技）（総合実技訓練）	23	
9	※注）健康運動実践指導者養成校認定要綱により、90分×8回（720分）の授業となる。	24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	－	－
2	グループエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	－
3	エアロビックエクササイズ	沢井史穂	フィットネス協会	－
4				
5				

使用教科書備考

健康運動実践指導者養成用テキスト、グループエクササイズ指導理論、エアロビックダンスエクササイズ指導理論

参考書

・スポーツ傷害、高澤晴夫他監修、西東社　・健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集、NESTA Japan編著、日本能率協会マネジメントセンター

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09253
科目	専門教育科目	科目名	家庭経営学		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	伊木　亜子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

社会の最小単位としての家庭は，社会情勢の変化に伴い，そのあり方，経営のしかたについて常に新しい対応が必要となる。家族の物質的，精神的な生活の安定と幸福を目指して，主体性のある意志決定ができるとともに，生活者として自分らしく生きるための基本的な行動がとれる家庭経営のあり方を考える。

到達目標

1. 家庭の生活構造と理念を知り，家庭経営学を学ぶ意義を説明することができる。
2. 家庭経営における意志決定の必要性を理解し，まとめることができる。
3. 現代社会における様々な家族（家庭）の機能について理解し説明することができる。
4. 法律と生活の相互作用を理解し，家庭経営で必要な基本的な法を理解し説明することができる。
5. 生活設計の意義を理解し、労働，時間、経済の実態を捉え，生活設計を立てることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は，講義計画に沿って教科書を読むこと。
復習は，講義内容の理解を深めるため，教科書や配布資料を読み返しノートを作成すること。

標準学修時間の目安

次回の講義までに予習・復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各期の成績確定後，登校日等で全員にコメントを付した課題を返却する。

評価方法

授業への参加姿勢と授業態度(30%)，専門領域の読解力向上につながる課題（70%）により総合評価する。

その他

資料を活用した授業を展開する。把握した学習内容等を自分の言葉でノートにまとめること。

講義計画

1	家庭経営の構造と理念 家庭経営と家族関係(1)家族・家庭・世帯について	16	
2	家庭経営と家族関係(2)家族の機能について 家庭経営と家族関係(3)家庭経営の変遷について	17	
3	法律と自己決定(1)出生から死亡まで 法律と自己決定(2)家族の法（婚姻・離婚）	18	
4	法律と自己決定(3)家族の法（相続） 生活設計の意義・多様性と選択の生活設計	19	
5	生活時間構造の変化・生活時間と生活経営 労働とジェンダー	20	
6	家事労働の変容と家事労働の経済的評価 現代における家計の構造と特徴	21	
7	これからの家庭経済と家庭経営 現代社会の消費者問題	22	
8	生活と情報	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	現代社会の生活経営	御船美智子　編著	光生館	978-4-332-20072-1
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

２１世紀の生活経営－自分らしく生きる－，臼井和恵編著，同文書院

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09251
科目	専門教育科目	科目名	住居学		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	福田　幸子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

誰もが関わる住居（器）の認識をベースとして、住居についての基本的な事項を学び、様々な視点から「住む」ということに関して、お互いに考え見つめ直す。人間にふさわしくない住居は家庭の調和を阻害し、教育に悪影響を与え、健康や道徳に重大な影響を及ぼす可能性を理解し、問題の解決方法や今後の望ましい方向について考える。 最終的には住宅の設計（平面プランニング）を通して、イメージを表現し図面化することにより、多角的な観点からより具体的に住居の役割を考える。

到達目標

1.日本の住居の様式が成立・発展する過程を説明することができる。
2.近代の住居の様式が、時代の流れと共に自由なものに発展していく過程を説明することができる。
3.住居の全体像を理解し、適切な動線・配置計画を計画することができる。
4.住居の寸法やゾーニングを学び、正確な住居平面を計画することができる。
5.住居は様々な観点から計画する必要がある事を学び、平面プランニングを通してそれらを表現することができる。
6.住居の役割や課題の解決方法を平面プランニングを通して表現することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業で配布するプリントをよく理解して、授業外でも自分の課題に積極的に取り組み、理解を深めるように心がけること。日頃からあらゆる情報を通して、住まいについてのイメージを膨らませておくこと。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題は、コメントを付して返却する。

評価方法

毎時間の取組・意欲・レポート提出・住宅自由設計（平面プラン）の提出等を総合的に判断し評価する。

その他

講義毎にプリントや関連資料等を配布する。

講義計画

1	講義の進め方と評価観点（教科の考え方と捉え方） 日本の住居の歴史（古代-近代）	16	
2	日本の住居の歴史（近代-現代） 産業革命が日本の住居に与えた影響	17	
3	住居の動線と配置計画 日本の住居のモジュール計画	18	
4	住居の各部寸法 住居のゾーニング	19	
5	住居の素材 住居の光と色彩について	20	
6	平面計画① プランニングの経過提出 ディスカッション	21	
7	平面計画②平面プラン提出 ディスカッション	22	
8	街並と住居	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

建築・住宅関連書籍全般

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09252
科目	専門教育科目	科目名	保育学		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	手塚　貴子				
必修区分	[家庭] 主				
教育職員免許法に基づく分類	教科に関する科目（必修）				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

保育の理念、乳幼児の発達の道すじ、及び乳幼児の生活、特に生活習慣の自立と遊び、さらに子どもが育つ環境の大切さを認識する。また、「つどいの広場」における乳幼児との交流を通して、幼児理解を深め、信頼関係のもとで子どもの育ちを見守り支援できる能力と態度を養う。

到達目標

１．保育の理念、及び現代における乳幼児の生活状況について理解し、説明できる。
２．乳幼児の発達の道すじについて理解し、説明できる。
３．生活習慣の自立及び遊びの意義や特徴について理解し説明できる。
４．子どもの福祉と保育に関する法令について理解し、説明できる。
５．保育者に求められるものは何かを理解し、実践に結びつけることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習；シラバスの授業計画に沿って事前に教科書を読んでおくこと。
復習；授業後は講義内容について復習し，重要な所はノートを作成し整理しておくこと。

標準学修時間の目安

1回の講義につき予習、復習を含めて４時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

提出されたレポートに添削やコメントを付して返却する。

評価方法

定期試験（80%）、課題提出物と学習態度（20%）として評価する。

その他

必要に応じて参考資料を配付する。

講義計画

1	保育の意義と役割 保育の歴史（子ども観の変遷）	16	
2	乳幼児を取り巻く環境の変化 子どもの育つ場と保育者の役割	17	
3	乳幼児の発達の道すじ かかわりで促される諸機能の発達	18	
4	乳幼児の生活〈生活習慣の自立に向けて） 乳幼児の遊び	19	
5	乳幼児との交流①（観察） 乳幼児との交流②（触れあい交流）	20	
6	子どもの権利と保育に関する法令 乳幼児の健康、安全に関する法律	21	
7	子ども達と共に生きる幼稚園、保育園の実践例 保育の問題への支援（親の子育て場面での問題）	22	
8	保育の展望	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新保育学第5版	岡野雅子ら著	南山堂	978-4-525-63005-8
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

保育原理「第３版」、森上史郎、ミネルヴァ書房
保育指導法（幼児のための保育･教育の方法）、師岡　章　編著、同文書院

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	05420
科目	専門教育科目	科目名	公衆栄養実習		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	複数
教員	八幡　美保／伊木　亜子				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP3,4,6,7,8,9				

授業目標

公衆栄養実習は、5日間の学外実習とその事前・事後指導から構成される。栄養行政の第一線機関において、直接その業務を担当する保健所栄養士（管理栄養士）の行う業務の性格とその内容・方法を実習し、公衆衛生活動における栄養士の役割と公衆栄養活動の実態についてその概要を体得する（函館市による実習生の受け入れが認められた場合にのみ開講する）。

到達目標

1. 公衆栄養活動の目的を説明できる。
2. 実際の栄養行政の業務内容を説明できる。
3. 公衆衛生活動の中での栄養士の役割を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、公衆栄養学概論・公衆衛生学を中心に保健所業務、栄養士業務を学習しておくこと。復習は、実習を記録振り返り学習によって報告書を作成すること。準備学習として、公衆栄養・公衆衛生の観点から保健所と栄養士の重要性について説明できるようにしておくこと。また、公衆栄養・公衆衛生におけるわが国の現状と問題点について説明できるようにしておくこと。

標準学修時間の目安

１回の報告書（レポート）作成に１～２時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

各期の成績確定後、コメントを付した課題（試験やレポート等）を返却する。

評価方法

実習記録の報告書および参加姿勢を総合して評価する。

その他

函館市による実習生の受け入れが認められた場合にのみ開講するものとし、保健所の実際の業務に支障がある場合には実施しない。実習を行う場合には、事前に担当教員と相談の上、実習先に問い合わせて必要な資料等を準備すること。

講義計画

1	事前指導① 公衆栄養活動について	16	
2	事前指導② 公衆栄養マネジメントについて	17	
3	事前指導③ 公衆栄養アセスメントの目的	18	
4	事前指導④ 公衆栄養アセスメント、食事調査の概要	19	
5	事前指導⑤ 栄養疫学について	20	
6	事前指導⑥ 食事摂取基準による集団評価	21	
7	事前指導⑦ 公衆栄養プログラムと地域特性・課題について	22	
8	実習例① オリエンテーション	23	
9	実習例② 地域保健活動について	24	
10	実習例③ 保健所における公衆栄養業務について	25	
11	実習例④ 市町村栄養士の活動について	26	
12	実習例⑤ 実習のまとめおよび評価	27	
13	事後指導① 実習報告書の作成（調査集計、分析）	28	
14	事後指導② 実習報告（プレゼンテーション）	29	
15	事後指導③ まとめおよび評価シートの作成	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	公衆栄養学	古野純典、伊達ちぐさ	南江堂	978-4-524-26166-6
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

健康・栄養科学シリーズ『公衆栄養学』改訂第5版

参考書

適宜紹介する。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	00450
科目	専門教育科目	科目名	特別研究		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	-
教員	澤辺　桃子／食物栄養学科教員				
必修区分					
教育職員免許法に基づく分類					
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP1～9				

授業目標

食物栄養学科での学びを基に、地域社会と密接に結びつく幅広い研究活動を対象とする。担当教員の指導の下、「準備」、「研究活動」、「報告」、「発表」の一連の過程を学生が主体的に行うものとする。また、当該科目を通じて社会、働く意味、そして自分自身を知る機会を提供する。実施にあたっては、実施内容ごとに学科会議で承認を得るものとする。

到達目標

1. 地域社会で何が求められているのかを実感し、説明することができる。
2. 何を学び、今後、どのように生かしていくのかについて、自分の言葉で発表することができる。
3. ビジネスメール、履歴書、お礼状の書き方を理解し、実践できる。
4. 社会人として必要なスキルやマナーを習得し、応用できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

実施内容に合わせて、必要な情報を主体的に収集し、整理し、担当教員に報告する。

標準学修時間の目安

各回の授業ごとに予習・復習を含めて4時間の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

報告書の提出期限後にコメントを付した報告書を返却する。

評価方法

学内での事前事後学習、報告書、学外者からの評価により、総合的に判断し、単位を認定する。

その他

当該科目の研究活動は、学科教員の指導の下で行う、地元企業と共同した商品開発、就業体験（インターンシップ）、明確に設定されたテーマに基づく卒業制作（研究論文、作品、料理の提供等）などを想定している。

講義計画

1	実施内容のガイダンス （担当教員と対象学生との面談）	16	
2	実施内容の事前準備学習 （学外者との面談、必要文書の提出等）	17	
3	研究活動（1）	18	
4	研究活動（2）	19	
5	研究活動（3）	20	
6	研究活動（4）	21	
7	研究活動（5）	22	
8	研究活動（6）	23	
9	研究活動（7）	24	
10	研究活動（8）	25	
11	研究活動（9）	26	
12	研究活動（10）	27	
13	実施内容の事後学習 （学外者へのお礼、必要文書の提出等）	28	
14	研究活動報告書の作成	29	
15	研究活動の発表	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

１年次配当科目

栄養にかかる教育に関する科目

学校栄養教育法 …… 87

教科又は教職に関する科目

介護等体験 …… 88

教職に関する科目

教職概論 …… 89
教育原理 …… 90
教育心理学 …… 91
教育経営論 …… 92
家庭科教育法 …… 93
道徳教育指導論 …… 94
生徒指導論 …… 95
特別活動指導論 …… 96
中学校(家庭)教育実習事前・事後指導Ⅰ 97

２年次配当科目

教職に関する科目

進路指導論 …… 98
教育の方法と技術 …… 99
教育相談Ⅰ …… 100
教育相談Ⅱ …… 101
栄養教育実習事前・事後指導 102
栄養教育実習 …… 103
中学校(家庭)教育実習事前・事後指導Ⅱ 104
中学校（家庭）教育実習 …… 105
教職実践演習（中学校・家庭） 106
教職実践演習（栄養教諭）…… 107

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09220
科目	栄養にかかる	科目名	学校栄養教育法		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	オムニバス
教員	大西　正光／清水　陽子				
必修区分	[栄教]				
教育職員免許法に基づく分類	栄養にかかる教育に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

教職に関する科目及び栄養士養成課程での習得内容を基礎としながら、児童・生徒の食に関連する現状と課題を把握し、栄養教諭として果たすべき職務の内容を修得すること、学校給食を生きた教材として活用し、食に関わる指導を行うために必要な知識と実践力を身につけること、などを主な目標としています。また、学校給食の歴史的背景とその意義や役割についても学ぶことで、教師としての教養を高めることも目指しています。

到達目標

1. 栄養教諭の役割および職務内容を理解し、実践することができる。
2. 食に関する指導の基礎的知識を理解し、学校現場において指導することができる。
3. 学校給食の意義と役割を理解し、学校給食を「生きた教材」として授業で活用することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・予習：授業日までに、教科書の該当箇所を読んでおくこと。
・復習：教科書やプリントを見返し、次回の授業時に前回の授業内容を質問するので答えられるようにしておくこと。

標準学修時間の目安

・1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・課題（レポート）提出期限後の授業でコメントをつけ、課題を返却する。

評価方法

・定期試験（80%）、学習態度・レポート（20%）を総合的に評価する。

その他

なし

講義計画

1	栄養教諭の制度と役割（大西）	16	
2	栄養教諭の職務内容（大西）	17	
3	学校給食の意義と役割（大西）	18	
4	児童・生徒の食生活の現状と課題（大西）	19	
5	食文化の変遷と学校給食（大西）	20	
6	食に関する指導の全体計画、給食時間における食に関する指導（大西）	21	
7	地場産物の活用と郷土食・行事食等について（大西）	22	
8	教科における食に関する指導①（家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科）（清水）	23	
9	教科における食に関する指導②（道徳、特別活動）（清水）	24	
10	教科における食に関する指導③（生活科、総合的な学習の時間、その他教科）（清水）	25	
11	発達に応じた食に関する指導、個別栄養相談（清水）	26	
12	学校、家庭、地域と連携した食に関する指導（清水）	27	
13	実践演習A（食に関する指導の指導案作成）（清水）	28	
14	実践演習B（作成した指導案の発表、相互評価等）（清水）	29	
15	実践演習C（模擬授業、指導効果の評価）（清水）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	栄養教諭論　理論と実際	金田雅代 編	建帛社	978-4-7679-2108-2
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

三訂　栄養教諭論「理論と実際」第3版

参考書

給食時間の5分間指導　食育早わかり図鑑　藤原勝子編　群羊社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09231
科目	教科または教	科目名	介護等体験		
配当年次	１年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	2	担当形態	単独
教員	大西　正光				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教科又は教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

介護等体験は、教員普通免許の取得に必要とされている実習で、社会福祉施設と特別支援学校において介護、介助、及び交流等を体験することが求められている。現在、教育や福祉の分野においてはバリアフリーやユニバーサルデザイン等の取り組みとともに、インクルージョンの考え方が普及していることから、介護等体験の実習及び事前・事後学修の充実を図り、障害や不自由さを抱える方々への理解を深め、環境調整や社会参加を適切に支援できる意欲や態度を育むことを目標としている。

到達目標

１．事前指導では、各実習先の概要について理解し、施設利用者や在学者に応じた介護や介助の在り方や配慮事項等を説明することができる。
２．介護等体験実習では、実習先の施設や特別支援学校の実情に応じた介護サービスや教育活動を実際に行うことができる。
３．事後指導では、各実習先での体験の概要をまとめ、報告することができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・復習として、講義や体験での学びや感想を記録し、提出する。
・復習として、各実習先に応じた障害や特性等について調べるとともに、介護や介助の際に配慮すること等について自分の考えをまとめておく。
※詳細については各回ごとに提示する。

標準学修時間の目安

・1回の講義あたり、１時間の予習と３時間の復習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・事後指導終了後、実習ノート及び講義ノートを提出する。点検評価した後返却する。

評価方法

・事前準備及び事後報告の取組状況（得点配分５０％）
・各実習先での取り組み状況（得点配分３０％）
・実習ノート、講義ノートの記述内容（得点配分２０％）

その他

・介護等体験では、事前学修・介護等体験実習（７日間）・事後学修を実施する。
・事前及び事後学修は介護等体験実習の前後に集中講義で実施する。
・授業の実施日程については、実習先の受け入れ日程が決定した後に設定する。

講義計画

1	オリエンテーション（本実習の意義と目標、実施内容等の確認）	16	
2	介護等体験の制度の概要と実施手続き等	17	
3	障害の疑似体験（ブラインドウォーク等）と環境整備や支援の工夫の必要性	18	
4	社会福祉施設と特別支援学校の役割	19	
5	介護等体験に向けて留意すべきこと（事前準備と実習心得）	20	
6	高齢者の不自由さ（聴覚障害・肢体不自由等）に応じた介護や介助の在り方	21	
7	介護等体験に当たっての注意事項（体験実施中のトラブルと留意事項）	22	
8	介護等体験における各自の目標と留意及び注意事項の設定	23	
9	社会福祉施設への事前の訪問と打合せの持ち方	24	
10	各実習先に応じた対応の仕方と配慮すること（介護等体験のQ&A）	25	
11	実習記録の書き方	26	
12	社会福祉施設における介護体験のまとめ	27	
13	障害のある児童生徒の介護や介助の在り方と配慮すること	28	
14	特別支援学校における介護体験のまとめ	29	
15	介護等体験のまとめと報告（小論文の交流・自己評価・教職カルテへの記入等）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

教師をめざす人の　介護等体験ハンドブック　四訂版（大修館書店）

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09149
科目	教職に関する	科目名	教職概論		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	大西　正光				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

教員の職務については、人間の心身の発達に直接関わるものであるところから、高い専門性が要求される。この授業は、教員が備えるべき条件を概括的に取り上げて、教職の全体像を把握し、専門職としての基礎を確立するとともに、関係する法規等と照らしながら、教職の意義、教員の役割、職務内容等に関する理解を深めることを目標とする。また、達成モデルとして現職教員を招聘し、学生の教職を志す意欲を高めるとともに、自らの適性を確認し、自己課題等を明らかにすることも目標とする。

到達目標

１．子どもの生活実態と教育や教員の役割について意見交換できる。
２．教員の身分や服務の在り方、研修の義務について、法的根拠を押さえて説明できる。
３．教員の職務について、その概要をとらえてまとめ、発表できる。
４．地域や家庭との連携の在り方と、チーム学校の構造と意義について、課題を含めて説明できる。
５．教育や教員を取り巻く課題について小論文にまとめることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・ 復習：授業での学びや感想を記録して提出する。
　予習：次回の授業範囲の教科書を読み、内容をまとめる。
・ 第4・５回の現職教諭の講話では目指す教員像や自己課題等について提示できるよう準備しておく。
・ 第14回に小論文を作成することから、内容等についての取材をし、資料収集をしておく。

標準学修時間の目安

・1回の講義に、2時間の予習と2時間の復習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・レポート、小論文は点検・添削後返却する。
・テストは模範解答を掲示する。

評価方法

・授業の参加態度や発言内容（得点配分２０％）
・レポート及び小論文の内容（得点配分４０％）
・定期試験　　（得点配分４０％）

その他

なし

講義計画

1	オリエンテーション：本講義の目標と内容及び授業の進め方の確認、教員としての適性検査の実施	16	
2	適性検査から見た進路選択と自己課題の把握、理想とする教育や教員	17	
3	自分たちを取り巻く教育と教員、教職という職業の性格と存在意義	18	
4	最近の子どもの生活と求められる教員像①現職の家庭科教員の講話	19	
5	最近の子どもの生活と求められる教員像②現職の栄養教諭の講話	20	
6	教員の地位と身分①教育公務員制度における教員の地位と身分	21	
7	教員の身分②各教育法規における教員の服務	22	
8	教員の職務①学習指導要領の理解、教育課程の編成、指導計画の作成	23	
9	教員の職務②学習指導における計画→実践→評価→改善の在り方について	24	
10	教員の職務③学級経営と学級担任の心構え・生徒指導・進路指導等	25	
11	教員の職務④学校運営・校務分掌・地域貢献・チーム学校の構造と意義	26	
12	教員の職務⑤教員に求められる資質能力と研修の義務	27	
13	家庭や地域との連携、スクールカウンセラーや臨床心理士等専門家との連携	28	
14	今日の教育や教員を取り巻く課題と求められる教員の役割（小論文の発表）	29	
15	まとめ（授業の振り返り・成果と課題の確認・自己評価・授業評価・教職履修カルテ記入）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	教職入門～教師への道	藤本典裕　編著	図書文化	978-4-8100-6668-5
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

使用する教科書は２年次の進路指導論でも使用します。

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09141
科目	教職に関する	科目名	教育原理		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独
教員	中村　吉秀				
必修区分	[栄教] [家庭] 主				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想を学ぶことを通して、 ①教育とは何か、 ②教育の内容と方法等について理解を深め、 教育に対する興味を培う。

到達目標

１.いろいろな教育理論について、 その人間観と関連づけて説明できる。
２.様々な教授理論について、 その違いを説明できる。
３.西欧教育の歴史と制度を教授・教育理論と対比して説明できる。
４.日本教育の歴史と制度を教授・教育理論と比較して説明できる。
５.様々な教育改革者にふれ、 教育についての理解を深めることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること

標準学修時間の目安

１回の講義あたり２時間の予習と２時間の復習が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

レポートは評定後授業の中で返却する。
定期試験は再試験対象者にのみ返却する。

評価方法

・筆記試験・授業への参加態度・レポートにより評価する。

その他

講義の中で補助資料を配付する。

講義計画

1	オリエンテーション・教育とは何か（教育の語義、教育の定義、教育的存在としての人間）	16	
2	人間の成長・発達①（遺伝と環境、脳科学からみた発達）	17	
3	人間の成長・発達②（脳の進化と利他的行動）	18	
4	人間の成長・発達③（文化によって人間はつくられる）	19	
5	子ども観と子育て①（子ども観、子どもとは）	20	
6	子ども観と子育て②（西欧の子ども観）	21	
7	子ども観と子育て③（日本の子ども観）	22	
8	教育の目的①（古代ギリシャの教育、中世の教育）	23	
9	教育の目的②（ルネッサンス期の教育）	24	
10	教育の目的③（西欧の近代の教育）	25	
11	教育の目的④（日本の近代教育）	26	
12	教育の目的⑤（日本の戦後教育、教育の目的）	27	
13	日本の近代化と教育（江戸時代の教育）	28	
14	日本の現代教育（戦前教育、戦後教育）	29	
15	まとめ（教育とは何か、教育史の伝えるもの）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	教育原理　第2版	寺下明	ミネルヴァ書房	978-4-623-06519-6
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

教育原理　第2版　2012年初版を改訂発行

参考書

食育のための教育原理　中村弘行著，三恵社，ISBN-13:978-4883617715

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09142
科目	教職に関する	科目名	教育心理学		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	藤井　壽夫				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

教育・学習について、心理学的な見方、考え方について学ぶ授業である。人間は生涯学び、成長していくが、 その発達プロセスや学習メカニズムといった心理学の基礎的知識を身に付け、 教師として、 子どもの発達、学習に関する専門的な理解を深めることを目指す。また、知能と学力の関係、発達障害について学校現場の臨床例をもとに理解する。

到達目標

1.発達の諸理論を理解し、 その違いを説明できる。
2.学習の諸理論を理解し、 その違いを説明できる。
3.動機付けと意欲ににについて説明できる。
4.知能と学力の関係、発達障害について理解し、説明できる。
5.教育現場における不適応行動と問題行動の現状を理解し、 その要因を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

次回までに予習しておく箇所を講義の最後に伝えるので、 テキスト該当箇所を熟読してくること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

演習等で行ったワークシート、レポート等は授業の中で返却する。
定期試験は、再試験対象者にのみ返却する。
授業の終わりに自己評価カードに記入・提出、次時返却する。

評価方法

筆記試験(60%)、授業への参加態度（30%）、発達に関する読解力向上を評価するレポート（10%）により評価する。

その他

毎時間、ワークシート、自己評価シート、補助プリント等を配付する。

講義計画

1	・ガイダンス ・学校と教育心理学（教育実践と教育心理学）	16	
2	・発達の理論①（発達の基礎概念、発達の要因） ・発達の理論②（発達段階、発達の諸理論）	17	
3	・乳幼児期の発達 ・青年期の発達	18	
4	・学習の理論①（学習の概念、条件付け） ・学習の理論②（技能学習、認知学習、記憶）	19	
5	・効果的な学習①（動機付けとやる気） ・効果的な学習②（学習指導法、指導の背景）	20	
6	・知能と学力（知能、学力） ・発達障害（ADHD、LD、自閉症、知的障害等）	21	
7	・不適応行動の理解①（欲求と欲求不満、適応） ・不適応行動の理解②（不適応行動、問題行動）	22	
8	・教育評価、試験対策指導	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	楽しく学べる最新教育心理学	櫻井茂男著	図書文化	978-4-8100-3419-6
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

楽しく学べる最新教育心理学～教職にかかわるすべての人に～

参考書

教育心理学実験　会田元明著　ミネルヴァ書房
心理実験室　渋谷昌三著　川出書房新社

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09143
科目	教職に関する	科目名	教育経営論		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	藤井　壽夫				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

教育の危機、 再生等が叫ばれて久しいが、 今あらためて教育とは何かが問われている。 本科目では学校教育を取り巻く法的内容、教育関係組織を理解し、現在学校が直面している課題とこれからの時代を担う教育のあり方等を実例を中心に学習する。また、それらを具現するための教育課程について、学校経営計画等を実際に調べながら理解していく。

到達目標

1.教育関連法の背景と内容について理解し、説明できる。
2.公教育の制度と運営、 学校における教育課程について理解し、 説明できる。
3.学校経営推進計画を「目指す子ども像」と結びつけて説明できる。
4.教育改革の動向と当面する教育課題について述べることができる。
5.学校を取り巻く危機管理、トラブル等を理解し、その対処法を説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。
日本国憲法、教育基本法等教育関連法の関する読解力向上を図っておくこと

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、予習・復習を合わせて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

外部講師による講演後の感想文等は、コピーし講師へ送付する。
毎時間行う自己評価（自己評価カード）は毎時間返却する。

評価方法

筆記試験（50%）、授業への参加態度（30%）、レポート(20%)により評価する。

その他

日本国憲法、教育基本法、地教行法、教育行政執行方針、学校経営計画等、毎時間資料を配付する。

講義計画

1	オリエンテーション、教育経営とは何か 法律と教育経営（教育基本法改正の背景と課題）	16	
2	法律と学校①（文部科学省と学習指導要領等） 法律と学校②（教育委員会、教育委員会制度）	17	
3	地方教育行政の仕組み（教育委員会の組織） 目指す子ども像（子ども像と教育経営、教育課程）	18	
4	学校経営推進計画（教育課程、経営計画の具体） 学校経営の実際（校長の夢と学校改革）	19	
5	教師とは（教師を取り巻く現状・教師の職務） 教育経営と危機管理（不審者対応・危機管理）	20	
6	学校を取り巻く問題と対応（学校への苦情と教師の対応、学校トラブルと教師のメンタルケア）	21	
7	学校給食をめぐるトラブル（栄養教諭の立場と重要性、学校給食をめぐる事件、事故、食育）	22	
8	教育経営計画と学校評価 まとめ（授業を振り返って、試験対策等補説）	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

教育基本六法
学習指導要領総則編

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09210
科目	教職に関する	科目名	家庭科教育法		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	手塚　貴子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

家庭科の意義や目標、内容構成を理解した上で、「確かな学力」を育てるための学習指導の展開や題材構成、指導方法の工夫など基本的な授業設計と評価について認識する。最終的には、模擬授業を通してアクティブラーニングを実践する力を養う。

到達目標

１．家庭科教育の意義や目的、内容構成を理解し説明することができる。
２．学習指導計画の立て方や学習形態、学習方法を理解し説明することができる。
３．評価の意義、目的、方法について理解し説明することができる。
４．指導実践例から題材構成と指導方法について理解を深め、説明することができる。
５．学習指導案を作成し、模擬授業を行うことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習はテキストや配布された資料を読み次時の講義内容を把握しておくこと。復習は講義内容について見直し、自己課題について探求すること。指導案作成については、自分の興味ある題材を前もって教材研究しておくこと。模擬授業については事後の話し合いの「気づき」を大切にし、教育実習に生かすようにすること。

標準学修時間の目安

1回の講義あたり予習・復習含めて、４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

学習指導案の添削やレポートに対するコメント、模擬授業後の話し合いなどを通して行う。

評価方法

学習指導案（40%）、模擬授業及び課題への取り組み（40%）、授業態度（20%）により総合評価する。

その他

随時、資料及びプリント等を配布し活用する。

講義計画

1	オリエンテーション 家庭科教育の意義・特質	16	
2	家庭科教育の目標・内容（学習指導要領について） 家庭科の歩み	17	
3	家庭科の授業設計①（学習形態と学習方法） 家庭科の授業設計②（学習指導計画）	18	
4	学習指導と評価①（評価の意義と目的） 学習指導と評価②（評価方法）	19	
5	学習指導の実際①（家族、家庭と子どもの成長） 学習指導の実際②（身近な消費生活と環境）	20	
6	学習指導案の作成 学習指導案の修正	21	
7	模擬授業①（食生活と自立） 模擬授業②(衣生活・住生活と自立)	22	
8	模擬授業の討議（振り返り、自己評価、授業評価）	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい技術･家庭　家庭分野	ー	東京書籍	978-4-487-12282-0
2	技術･家庭　家庭分野	ー	開隆堂	978-4-304-08074-6
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

中学校高等学校　家庭科指導法、中間美砂子・多々納道子　編著、建帛社
子どもがいきる家庭科、　吉原崇恵　編著、開隆堂

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09248
科目	教職に関する	科目名	道徳教育指導論		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	藤井　壽夫				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

道徳教育は、人格形成をめざす教育の基底になるものである。 本科目では、価値観が多様化し、変化の激しい現代社会に必要とされる「生きる力」の重要な内容となる道徳性（意志、社会性、情操を含む）の育成に焦点をあてて、道徳教育のあり方、進め方を実践的に学習する。

到達目標

1. 道徳教育の基本と価値項目を理解し、説明できる。
2. 道徳性は人間の成長と発達がかかわっていることを理解し、説明できる。
3. 道徳教育は、その目標の理解、全体計画、道徳の時間の指導と深い関連性を持っていることを理解し、説明できる。
4. 指導方法について多様な形があり、その多様性を生かすことの重要性を理解し、実践できる。
5. 道徳の時間の指導案が作成できる。
6. 道徳の模擬授業を行うことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、予習・復習を合わせて２時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

提出したレポートは基本的に返却しない。
作成した指導案は添削後、返却する。
授業後の自己評価（自己評価カード）は毎時間返却する。

評価方法

道徳学習指導案（50%）、授業への参加態度（30%）、レポート提出（20%）により評価する。

その他

毎時間、補助資料を配付する。

講義計画

1	オリエンテーション（学習指導要領における道徳と価値項目）	16	
2	道徳性に関する発達課題	17	
3	道徳教育の成立と変遷（全教育活動のなかでの道徳教育・「道徳の時間」 における道徳指導）	18	
4	「道徳の時間」 の指導の実際①(コールバーグの葛藤教材と授業の実際)	19	
5	「道徳の時間」 の指導の実際②(ロールプレイングと映像教材)	20	
6	「道徳の時間」の指導案研究①（「道徳の時間」の指導案の作成と工夫のポイント）	21	
7	「道徳の時間」の指導案研究②（「道徳の時間」の指導案に関する研究協議）	22	
8	「道徳の時間」の指導案研究③（「道徳の時間」の指導案の作成）	23	
9	「道徳の時間」の指導案研究④-１（指導案検討）	24	
10	「道徳の時間」の指導案研究④-２（研究授業者決定）	25	
11	「道徳の時間」の研究授業①（模擬授業・授業における研究協議A･･･学生による模擬授業A）	26	
12	「道徳の時間」の研究授業①（模擬授業・授業における研究協議B･･･学生による模擬授業B）	27	
13	「道徳の時間」の研究授業①（模擬授業・授業における研究協議C･･･学生による模擬授業の研究協議）	28	
14	研究授業（代表者による公立中学校における研究授業）	29	
15	まとめ（授業の振り返り、自己評価、授業評価、教職履修カルテ記入）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	指導要領解説特別な教科道徳	文部科学省	未定	
2	中学校道徳「明日を開く」１	-	東京書籍	978-4-487-43005-5
3	中学校道徳「明日を開く」２	-	東京書籍	978-4-487-43006-2
4	中学校道徳「明日を開く」３	-	東京書籍	978-4-487-43007-9
5				

使用教科書備考

中学校道徳「明日を開く」１～３を使用して、指導案作成、模擬授業等を行っていく。

参考書

解説書については、授業開設までに発売予定です。

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09246
科目	教職に関する	科目名	生徒指導論		
配当年次	１年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	藤井　壽夫				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

生徒指導は、 一人一人の子どもが、 自らの所属する集団や生活に適応し、 自分のよさや持ち味を健やかに伸ばしていくとともに、将来、社会の中で自己実現できるような資質や能力、態度を育成することを目的としている。 本授業において、今日的課題や地域課題と結びつけて、 その指導理念や指導原理を学ぶとともに、実践力を高める方策等についての理解を深めることを目指す。

到達目標

1. 子どもの生活実態と今日的課題及び地域課題について説明できる。
2. 生徒指導の意義と課題について、学習指導要領、現状を押さえて説明できる。
3. 生徒指導における基本姿勢や手法を理解し、 説明できる。
4. 生徒指導における今日的喫緊の課題を理解し、 教師としての対応を説明できる。
5. 生徒指導と他機関との連携の重要性を理解し、 説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、 予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

定期試験については、再試験対象にのみ返却し、補習を行う。

評価方法

授業への参加態度・発言（30%）、レポート（20%）、筆記試験（50%）により評価する。

その他

毎時間、補助資料を配付するので、予習・復習に活用すること。

講義計画

1	オリエンテーション（講義の目標と内容等の説明） 子どもの現状と今日的課題（情報化社会の光と影）	16	
2	生徒指導の意義（生徒指導提要と生徒指導の意義） 生徒指導の課題（生徒指導の今日的課題）	17	
3	生徒指導の基本姿勢①（児童・生徒理解） 生徒指導の基本姿勢②（望ましい人間関係づくり）	18	
4	生徒指導の手法①（ＱＵ、 アセスの活用） 生徒指導の手法②（構成的グループエンカウン	19	
5	生徒指導の手法③（接点の理解と活用） 生徒指導と交流分析（交流分析とエゴグラム）	20	
6	他機関との連携と課題（非行・薬物・暴力行為等） 生徒指導の喫緊の課題①（発達障がいと生徒指導）	21	
7	生徒指導の喫緊の課題②（いじめ・不登校） 今後の生徒指導の在り方　（教師の姿勢と自己陶冶）	22	
8	授業の振り返り・成果と課題の確認・自己評価・授業評価・教職履修カルテ記入	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

生徒指導提要

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09247
科目	教職に関する	科目名	特別活動指導論		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	大西　正光				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

特別活動は、望ましい集団活動を通して、心身の発達と個性の伸長を図るとともに、集団の一員としての自覚を深め、協力してよりよい生活を築こうとする自主的実践的な態度を育てることを目指している。本授業においては、学習指導要領において重点化された「人間関係」を軸に、特別活動の基本的な押さえと構造を踏まえながら、各内容の特質を学び、指導を進める上で必要な実践力の向上を図ることを目標とする。

到達目標

１．特別活動の意義について、現今の教育課題を踏まえて意見交換できる。
２．特別活動の目的や内容等について説明できる。
３．特別活動の指導法について、内容ごとの特質を踏まえて協議できる。
４．特別活動の指導案づくりの基盤やプロセスについて説明できる。
５．特別活動の授業を通して育てる力や態度について把握し、実践できる。
６．特別活動の評価の在り方について説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・予習：次時の授業内容について調べ、自分の考えをまとめておく。
・復習：授業での学びや感想を記録する。
※詳細については各回ごとに説明する。

標準学修時間の目安

・１回の講義あたり、１時間の予習と１時間の復習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・定期試験終了後に模範解答を提示する。再・追試験該当者には答案用紙を返却する。

評価方法

・授業や活動への参加態度、レポート・指導案の内容等（30%）
・定期試験（得点配分70%）

その他

※講義の中で適宜プリントを配布する。

講義計画

1	オリエンテーション（本講義の目標と内容、授業の進め方についての確認）	16	
2	特別活動の教育的な意義について	17	
3	特別活動の歴史的変遷について	18	
4	特別活動の学習指導要領における位置付けについて	19	
5	特別活動の指導原理・指導方法について	20	
6	学級活動の内容と指導方法①（学級や学校の生活づくり）	21	
7	学級活動の内容と指導方法②（適応と成長及び健康安全）	22	
8	学級活動の内容と指導方法③（学業と進路）	23	
9	児童会活動・生徒会活動の内容と指導上の留意点	24	
10	学校行事の内容と指導方法	25	
11	学級活動指導案を立てる道筋（年間指導計画から指導案作成）	26	
12	学級活動指導案の作成と配慮事項	27	
13	学級活動の授業の進め方（話し合い活動を中心に）	28	
14	学級活動の評価の仕方（実践交流と研究協議）	29	
15	まとめ：授業の振り返り・成果と課題の確認・授業評価・教職履修カルテの記入	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	中学校学習指導要領解説	文部科学省	ぎょうせい	978-4-324-90003-1
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

中学校学習指導要領解説「特別活動編」　株式会社ぎょうせい

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09311
科目	教職に関する	科目名	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅰ		
配当年次	１年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	オムニバス
教員	藤井　壽夫／手塚　貴子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

本講義では、 春休み期間中に行う、中学校（家庭）教育実習Ⅰ（観察実習）のための事前・事後指導であり、教育実習通して教育の本質を体得するために必要な諸々の内容について学ぶ。 教職科目中、 教育実習は最も重要なものであり、 実習校の負担も大きいことから、事前学習等、確実に定着させることが求められる。そのため、実習の意義、目的、望ましい教師像、指導案作成、実習録の作成等を実践的に学習を深めていく。

到達目標

1. 教育実習の意義と重要性を理解し、説明できる。
2. 実習校に出向いた際の留意事項を十分理解し、 実践できる。
3. 教育実習において、授業、学級経営、生徒指導等を要点を絞って観察できる。
4. 教育実習日誌を計画的に整理記入し完成させることができる。
5. 実習終了時のマナーについて説明し、実行できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。

標準学修時間の目安

１回の講義につき２時間程度の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

毎時間提出する課題等は、添削後、返却する。

評価方法

教育実習の事前・事後学習への参加態度(50%)、レポート内容（20%）実習日誌の記入内容（30%）により評価する。

その他

本講義は教育実習Ⅰのための準備としての位置づけをもつ。１４回～１５回の講義は、教育実習Ⅱ終了後に集中の形態で実施する。

講義計画

1	オリエンテーション（教育実習とは何を学ぶか）（藤井、手塚）	16	
2	教育実習Ⅰの意義・目的（観察実習の意義）（藤井）	17	
3	教育実習のために準備すること（藤井）	18	
4	授業、生徒指導、学級経営観察のポイント（藤井）	19	
5	学級経営、校務分掌、学校の組織等（藤井）	20	
6	学校経営と教科経営（藤井）	21	
7	実習校での基本、マナー、各場面での挨拶のしかた（藤井）	22	
8	実習校との連絡の取り方、電話応対(藤井)	23	
9	家庭科の授業観察のポイント①（学習形態）（手塚）	24	
10	家庭科の授業観察のポイント②（食生活領域）（手塚）	25	
11	家庭科の授業観察のポイント③（衣生活・住生活領域）（手塚）	26	
12	家庭科の授業観察のポイント④（身近な消費生活と環境）（手塚）	27	
13	授業観察等実習日誌の記入方法（手塚）	28	
14	実習終了後の反省、学んだこと、教育実習Ⅱへ向けて（藤井、手塚）	29	
15	実習日誌検討、教育実習事後指導（藤井、手塚）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい技術家庭　家庭編	-	開隆堂	978-4-487-12282-0
2	技術・家庭　家庭編	-	東京書籍	978-4-304-08074-6
3	実習日誌	本学作成のもの		
4	教育実習の手引	本学作成のもの		
5				

使用教科書備考

教育実習Ⅰ受入校において使用している教科書を準備、使用する。

参考書

授業のＡＢＣ　阿部宏行著　日本文教出版
指導のＡＢＣ　阿部博行著　日本文教出版

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09347
科目	教職に関する	科目名	進路指導論		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	大西　正光				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

今日、人々の生活様式の変化に加え、産業構造や雇用体系を含めて社会全体が急速に変化しており、子どもたちの多くは、将来に対する見通しが持てず、不安を募らせている。これらを受け、学校教育においては、自らの人生設計を含めた「生き方」の指導が求められており、進路指導はその中核を担っている。
本授業は、進路指導を計画的、組織的、体系的に展開することの重要性について学ぶとともに、自らの進路についても見通しを立て、具体的な展望を持つことを目指す。

到達目標

1．進路指導における今日的課題について説明できる。
2．進路指導の意義と役割、実施上の課題について説明できる。
3．キャリア教育が求められている背景や就業状況について理解し、自分の考えを発表できる。
4．キャリア教育について理解し、勤労奉仕体験の必要性について意見交換できる。
5．勤労奉仕体験から学んだことをまとめ、自らの勤労観や職業観と併せて記述できる。
6．学びを振り返り、自己評価をし、自らの進路に向けての課題を設定できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・復習として、授業での学びや感想を記録し、提出する。
・予習として、次回のテーマ等について教科書を調べ、自分のプラン等を立案する。
・勤労・奉仕体験発表では、事前に、ボランティア活動等に取り組み、勤労・奉仕体験を通して感じたことや学んだこと、そこで得た勤労観や職業観を記録しておく。

標準学修時間の目安

・１回の講義あたり、２時間の予習と２時間の復習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・レポートやノートは、回収後点検添削して返却する。

評価方法

・授業への参加態度や発言とレポートの提出（得点配分50％）
・勤労・奉仕体験の発表内容（得点配分50％）

その他

なし

講義計画

1	・オリエンテーション（講義の目標、内容等確認）	16	
2	・進路に関する今日的課題（フリーター、ニート） ・進路指導とは（定義と６領域の活動）	17	
3	・進路指導を進める上で配慮すること ・進路指導に求められている課題	18	
4	・キャリア教育が求められる背景 ・キャリア教育の特徴と方向性	19	
5	・中学校におけるキャリア教育の取り組み ・職場における若者の就業状況と課題	20	
6	・進路指導･キャリア教育に期待すること ・進路指導やキャリア教育の推進の方策	21	
7	・勤労や奉仕にかかわる体験的な学習の在り方 ・勤労・奉仕体験の発表	22	
8	・体験発表についての意見交流 ・まとめ（授業評価・自己評価・自己課題の設定）	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	教職入門　教師への道	藤本典裕 編著	図書文化	978-4-8100-6668-5
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

教職入門　教師への道　新版　（１年次前期の教職概論で使用した教科書）

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09249
科目	教職に関する	科目名	教育の方法と技術		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独
教員	大西　正光				
必修区分	[栄教] [家庭] 主				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

授業づくりに取り組むためには「何を学ばせるか（目標の設定）」、「どんな教材や教具を使うか」、「どのような学習活動を行うか（学習形態等）」、「どのように働きかけるか（発問等）」の方法や技術の吟味が必要である。本授業においては、学校や子どもの実態に応じて工夫・改善を図りながら、一人一人が興味・関心を持って意欲的に学ぶ授業づくりを支える具体的な方法や技術について、アクティブラーニングの視点に立って理解することを目標とする。

到達目標

1．　授業づくりをする上で重要なこと、必要なことを説明することができる。
2．　授業づくりの技術を高めるために、教材等を工夫して作成することができる。
3．　授業づくりの方法と技術について自分で工夫したことを説明することができる。
4．　習得した教育方法と指導技術を生かして指導案を作り、模擬授業ができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・復習として、指導案や教材づくり及びレポートの作成が必要である。
・予習として、自分が担当する授業の資料づくりをし、説明の仕方を工夫しておく。
※詳細については、各回ごとに提示する

標準学修時間の目安

・１回の講義あたり、１時間の予習と１時間の復習が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・レポートや指導案はその都度添削して返却する。

評価方法

・　授業への準備及び参加態度（得点配分５０％）
・　指導案、レポート及び発表の内容等（得点配分５０％）

その他

・講義の中でプリントを適宜配布する。

講義計画

1	オリエンテーション（本講義の目標と内容と進め方の確認）	16	
2	アクティブラーニングが提唱される背景とその意義について。	17	
3	教育方法の理論と要素（授業づくりに必要なこと）	18	
4	受業づくりの方法と技術(1)学習指導案の構成要素と目標・内容	19	
5	授業づくりの方法と技術(2)学習過程の考え方	20	
6	授業づくりの方法と技術(3)教材研究と教材開発	21	
7	授業づくりの方法と技術(4)学習課題と発問の工夫	22	
8	授業づくりの方法と技術(5)学習評価の基礎理論	23	
9	授業づくりの方法と技術(6)板書の仕方と板書計画	24	
10	授業づくりの方法と技術(7)学習活動と学習形態	25	
11	授業づくりの方法と技術(8)情報機器を活用した教材作成	26	
12	情報活用能力の育成と情報モラルの理解	27	
13	アクティブラーニングの視点に立った学習指導案の作成	28	
14	模擬授業の実践と学習指導案の修正	29	
15	まとめ（授業の振り返り・成果と課題の確認・自己評価・授業評価・教職履修カルテ記入）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09345
科目	教職に関する	科目名	教育相談Ⅰ		
配当年次	２年	期間	前期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	藤井　壽夫				
必修区分	[栄教] [家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

現在、学校ではいじめ、不登校、薬物乱用、ネット依存・被害など、児童・生徒の生命・健康に関わる問題に直面し、対応に苦慮している。そのため教師には教育相談の意義、理論や技法に関する基礎的な知識をもち、児童生徒をより深く理解し、適切に接することやスクールカウンセラーや専門機関と円滑に連携することにより効果的に対応することが求められている。本講義では、教師としての教育相談の資質・能力を身につけること、児童生徒、保護者との相談の実際や専門機関との連携についての基礎的知識、技術を身につける。

到達目標

1.教育相談の基本的な考え方を理解できる。
2.教育相談の基本的な方法を身につけることができる。
3.児童生徒に生起する諸問題の背景についての理解とその対応策を考えることができる。
4.専門機関との連携のあり方について説明できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、 予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

自己評価カードは毎時間記入し、提出すること。次回の授業時に返却する。

評価方法

授業への参加態度（30%）、定期試験（50%）、レポートの内容（20%）により評価する。

その他

より詳細な内容については教育相談Ⅱにおいて学習する。

講義計画

1	オリエンテーション（教育相談の理解） 教育相談の理論の基本的理解	16	
2	学校における教育相談の意義と役割 児童生徒への接し方、保護者への対応などの基本	17	
3	学校における教育相談の基本的な理論 マイクロカウンセリングのかかわり技法、傾聴技法	18	
4	学校における教育相談の実際的方法 教育相談の考えを授業、学級経営に生かす方法	19	
5	教師が行う教育相談、カウンセリングの具体的方法 児童生徒理解とエゴグラム、Ｑ－Ｕの活用	20	
6	いじめの発生メカニズムの理解と教育相談的対応 不登校への理解と教育相談的対応	21	
7	児童生徒の薬物乱用、ネット被害の理解と対応 フロイト、ユング、アドラーの教育相談への活用	22	
8	専門機関との連携のあり方	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	教育相談	森田健宏・吉田佐治子	ミネルヴァ書房	978-4-623-08178
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

「教育相談」を演習形態で学修しながら、教育相談についての基礎を学ぶ

参考書

「気になる子どもへの支援」伊藤友彦、小笠原恵他　教育出版

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09346
科目	教職に関する	科目名	教育相談Ⅱ		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独
教員	藤井　壽夫				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6				

授業目標

現在、中学校の喫緊の課題である不登校、薬物乱用、ネット依存・被害など、生徒の生命・健康に関わる問題に対し教育相談の考え方を生かした学校改善は不可欠である。そのため今、教師一人一人が教育相談の意義、理論や技法に関する知識をもち、生徒をより深く理解し、適切に接することが求められている。本講義では、教育相談Ⅰの応用として、中学校に特化した教育相談の資質・能力を身につけることと、生徒、保護者との相談の実際についての知識、技術を演習を通して身につけることを目的とする。

到達目標

1.中学校における教育相談の技法を理解できる。
2.教育相談の具体的な方法を身につけることができる。
3.中学生に起こる諸問題の背景についての理解とその対応策を理解できる。
4.カウンセリングの理論について教育相談に活用できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、 予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

自己評価カードは毎時間記入し、提出すること。次回の授業時に返却する。

評価方法

授業への参加態度、定期試験、レポート等の提出状況、内容等により評価する。

その他

本講義は中学校（家庭）の必修科目であるが、栄養教諭においても教育相談Ⅰの発展として可能であれば受講することが望ましい。

講義計画

1	教育相談とカウンセリングの理論①（ロジャーズ）	16	
2	教育相談とカウンセリングの理論②（フロイト） 教育相談とカウンセリングの理論③（ユング）	17	
3	教育相談とカウンセリングの理論④（アドラー） 教育相談とカウンセリングの理論⑤（東洋心理学）	18	
4	いじめを防ぐ学校体制と教育相談的教師の資質 不登校ゼロに導く学校体制と教育相談的教師の資質	19	
5	教師による発達障害のアセスメントと理解 受容、傾聴、共感的理解と接点の構築	20	
6	中学生における愛着障害の問題と教育相談 カウンセラー、児童相談所、教育センターとの連携	21	
7	教育相談的教師と自己陶冶の重要性 チーム学校としての教育相談の役割	22	
8	ブリーフセラピーの理論と活用 学習を振り返って（まとめと学習評価等）	23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	教育相談	森田健宏・吉田佐治子	ミネルヴァ書房	978-4-623-08178-3
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

教育相談Ⅰで使用した教科書を引き続き使用し、より応用的な教育相談技法について学ぶ

参考書

・カウンセリング演習　福島脩美著　金子書房
・マイクロカウンセリング　アレン・E・アイビー著　福島他訳　川島書店

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09321
科目	教職に関する	科目名	栄養教育実習事前・事後指導		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	複数
教員	大西　正光／清水　陽子				
必修区分	[栄教]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

本授業は、栄養教育実習でよりよい成果を得るための準備としての実践的な授業です。その目標としては、学校教育における栄養教諭の職務内容や使命、役割等についての理解を深めること、学外授業で実際の授業の観察、授業への参加、模擬授業の実践などを通して、給食の時間の指導の実践的な力を養うこと、そして教育実習に向けて、実施学校との連絡をとりながら指導案や教材の作成を行う実践的な力を養うこと等をあげることができます。

到達目標

１．栄養教諭の職務内容についての理解を深め、説明することができる。
２．給食の時間の指導案を作り、ねらいに沿った模擬授業を行うことができる。
３．特別活動や家庭科等の時間の食に関する指導の指導案を作り、模擬授業を行うことができる。
４．それぞれが行う模擬授業に参加し、授業についての相互評価を行うことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・食に関する指導案・指導細案・教材・ワークシート等の作成（給食時間・特別活動・その他の教科）

標準学修時間の目安

・１回の講義につき予習・復習を含めて2時間程度の学修が必要となる。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・指導案・指導細案・教材・ワークシート等は模擬授業終了後に提出し、添削後に返却する。

評価方法

・事前学習・事後学習への参加態度（３０％）、作成した指導案・教材・模擬授業（７０％）

その他

・函館短期大学で作成した「栄養教育実習の手引き」を活用する。
・１年次において卒業必修科目、栄養士必修科目、栄養教諭必修科目の単位を取得していること。

講義計画

1	栄養教育実習の意義と目的の確認	16	
2	栄養教育実習を充実させるために必要なこと	17	
3	食に関する指導の進め方（目的・ねらい）	18	
4	授業の進め方①（特別活動における指導）	19	
5	授業の進め方②（教科における指導）	20	
6	授業の進め方③（給食の時間における指導）	21	
7	授業の進め方④（教材の作り方・板書の仕方）	22	
8	食に関する指導① （発達段階に応じた指導：小学校低学年）	23	
9	食に関する指導② （発達段階に応じた指導：小学校中学年）	24	
10	食に関する指導③ （発達段階に応じた指導：小学校高学年）	25	
11	食に関する指導④ （発達段階に応じた指導：中学生）	26	
12	栄養教育実習の心得と実習テーマの確認	27	
13	栄養教育実習ノートの書き方	28	
14	栄養教育実習のまとめの仕方、個別の課題レポート作成についての確認	29	
15	栄養教育実習の報告と反省（教職履修カルテ記入）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09322
科目	教職に関する	科目名	栄養教育実習		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	複数
教員	大西　正光／清水　陽子				
必修区分	[栄教]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

栄養教育実習を通して、使命感や責任感、栄養に関する専門性と教職に関する専門性を育て、栄養教諭としての実践力を身に付けることを目的とします。各学校において管理職をはじめ、様々な立場の先生方から校務運営に関する指導を受けます。学級担任や栄養教諭からは、授業実践のために必要な事柄を学習指導案の作成を通して学び、食育についての授業や給食時間の指導ができるようになることを目標にします。

到達目標

１．実習校の教育目標、学校運営方針、校務分掌組織等について理解し、その概要について説明できる。
２．栄養教諭の学校教育における職務内容や役割について説明できる。
３．児童・生徒と積極的に関わり、そこから児童・生徒が抱える課題やよさについて把握できる。
４．食に関する授業の指導案を作成し、教材やワークシート等を取りそろえて適切に授業をすることができる。
５．児童生徒の範となるような生活態度で教育実習を行うことができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・個別課題レポートの作成、終末授業のための指導案作成等の準備。

標準学修時間の目安

・毎日の実習後１～２時間程度の学修時間が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・栄養教育実習ノート、個別課題レポートは提出後に点検添削し返却する。

評価方法

・実習校からの評価資料(80%)、栄養教育実習ノート・個別課題レポート(20%)により評価する。

その他

・1年次において、卒業必修科目、栄養士必修科目、栄養教諭必修科目の単位を取得していること。
・栄養教育実習（1単位）は、学校での実習5日間（約40時間）である。
・函館短期大学で作成した「栄養教育実習の手引き」「栄養教育実習ノート」を配布し活用する。

講義計画

1	学校の概要、学校運営と校務分掌、栄養教諭の職務について	16	
2	学級経営、児童・生徒理解に関すること	17	
3	授業観察、給食時間の指導観察、終末授業に向けた指導案の構想	18	
4	児童・生徒への個別的な相談指導について	19	
5	終末授業に向けた指導案作成・教材作成	20	
6	給食時間における食に関する指導 ①（楽しく会食すること他）	21	
7	児童生徒集会、委員会活動等における食の指導について	22	
8	給食時間における食に関する指導 ②（食事と安全・衛生他）	23	
9	終末授業に向けた指導案作成・教材作成・指導細案作成・ワークシートの作成	24	
10	校内における食に関する指導の連携について	25	
11	給食時間における食に関する指導 ③（食事と文化他）	26	
12	終末授業の模擬授業の実施と指導案等の修正	27	
13	終末授業の実施と研究協議への参加	28	
14	終末授業指導案の修正、個別課題レポートの作成	29	
15	教育実習のまとめ、教育実習ノートの整理提出	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09312
科目	教職に関する	科目名	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅱ		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	オムニバス
教員	藤井　壽夫／手塚　貴子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

本講義では、 2年次夏休み期間中（前期間中）に行われる、中学校（家庭）教育実習Ⅱ（本実習）のための事前・事後指導であり、教育実習通して教育の本質を体得するために必要な諸々の内容について学ぶ。 教職科目中、 教育実習は最も重要なものであり、 実習校の負担も大きいことから、事前学習等、確実に定着させることが求められる。そのため、実習の意義、目的、指導案作成、模擬授業の実施、実習録の作成等を実践的に学習を深めていく。

到達目標

1. 教育実習の意義と重要性を理解し、説明できる。
2. 実習校に出向いた際の留意事項を十分理解し、 実践できる。
3. 教育実習において、指導案作成、教材・教具開発、授業実施を計画的、専門的に行うことができる。
4. 教育実習日誌を計画的に整理記入し完成させることができる。
5. 実習終了時のマナーについて説明し、実行できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。

標準学修時間の目安

１回の授業につき２時間程度の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

毎時間提出する課題等は、添削後、返却する。

評価方法

教育実習の事前・事後学習への参加態度（50%）、学習指導案作成、模擬授業（30%）、事後指導作成資料（20%）により評価する。

その他

本講義は教育実習Ⅱのための事前・事後指導としての位置づけをもつ。１４回～１５回の講義は、教育実習Ⅱ終了後に集中の形態で実施する。

講義計画

1	オリエンテーション（教育実習Ⅱのポイント）（藤井、手塚）	16	
2	教育実習Ⅱの意義・目的（本実習の意義・目的）（藤井）	17	
3	教育実習Ⅱのために準備すること（藤井）	18	
4	授業、生徒指導、学級経営のポイント（藤井）	19	
5	学校経営、学級経営、校務分掌、学校の組織等（藤井）	20	
6	実習校での基本、マナー、各場面での挨拶のしかた（藤井）	21	
7	実習日誌の記入について（藤井）	22	
8	家庭科の授業実践（食生活）（手塚）	23	
9	家庭科の学習指導案作成のポイント（手塚）	24	
10	家庭科の教材、教具作成のポイント（手塚）	25	
11	家庭科の研究授業を行う際の留意点（手塚）	26	
12	模擬授業①（食生活－実験・実習－）（手塚）	27	
13	模擬授業②（板書中心）（手塚）	28	
14	実習終了後の反省、学んだこと、教職実践演習へ向けて（藤井、手塚）	29	
15	実習日誌検討、教育実習事後指導（藤井、手塚）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい技術家庭　家庭編	－	開隆堂	978-4-487-12282-0
2	技術・家庭　家庭編	－	東京書籍	978-4-304-08074-6
3	実習日誌	本学作成のもの		
4	教育実習の手引	本学作成のもの		
5				

使用教科書備考

教育実習Ⅰ受入校において使用している教科書を準備、使用する。

参考書

授業のＡＢＣ　阿部宏行著　日本文教出版
指導のＡＢＣ　阿部博行著　日本文教出版

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09313
科目	教職に関する	科目名	中学校（家庭）教育実習		
配当年次	２年	期間	その他		
授業形態	実験・実習	単位数	4	担当形態	複数
教員	藤井　壽夫／手塚　貴子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

実際に教育現場で、教師の立場になって教育実習を体験することにより、教職とその素晴らしさを実感し、教師としての資質や能力を実践的に身につけることを目的としている。

到達目標

1. 教育実習を体験することで、教職の素晴らしさと責任の重さを体感できる。
2. 教師としての資質と能力を実践的に身につけることができる。
3. 学校現場の課題等について理解できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

校外実習期間中、実習日誌の記入、授業準備等、翌日までに確実に準備すること

標準学修時間の目安

毎日の実習につき、5時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

実習期間中、巡回指導、メール等により、常に指導を継続する。

評価方法

実習校からの評定（80%）、実習日誌の内容、事後報告書の内容(20%)により評価する。

その他

本講義は1年次春休み期間中に実施する教育実習Ⅰ（1週間）、及び2年次に実施する教育実習Ⅱ（2週間）の二部構成となっている。それぞれの前に学ぶ教育実習事前・事後指導Ⅰ、Ⅱにおける実践と位置付けられる。

講義計画

1	教育実習Ⅰ（実習校の現況、担任学級の概要）	16	
2	教育実習Ⅰ（学校経営、分掌経営、教科経営）	17	
3	教育実習Ⅰ（授業観察）	18	
4	教育実習Ⅰ（学級指導、給食指導、清掃指導）	19	
5	教育実習Ⅰ（実習日誌の記入）	20	
6	教育実習Ⅱ（実習校の現況、担任学級の概要）	21	
7	教育実習Ⅱ（学校経営、分掌経営、教科経営）	22	
8	教育実習Ⅱ（生徒指導、部活動、学級経営）	23	
9	教育実習Ⅱ（授業観察、授業参加、給食指導参加、清掃指導参加等）	24	
10	教育実習Ⅱ（指導案作成、教材・教具作成）	25	
11	教育実習Ⅱ（授業実践、反省、改善）	26	
12	教育実習Ⅱ（研究授業）	27	
13	教育実習Ⅱ（研究授業後の協議と改善）	28	
14	教育実習Ⅱ（道徳の授業実践）	29	
15	教育実習Ⅱ（実習日誌の記入）	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい技術家庭　家庭編	－	開隆堂	978-4-487-12282-0
2	技術・家庭　家庭編	－	東京書籍	978-4-304-08074-6
3	実習日誌	本学作成のもの		
4	教育実習の手引	本学作成のもの		
5				

使用教科書備考

教育実習Ⅰ受入校において使用している教科書を準備、使用する。

参考書

文部科学省中学校学習指導要領

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09410
科目	教職に関する	科目名	教職実践演習（中学校・家庭）		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	複数
教員	藤井　壽夫／手塚　貴子				
必修区分	[家庭]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

中学校における教職理論と家庭科教育実践の統一的理解」 のために、① 使命感や責任感、教育愛、②社会性や対人関係、③生徒理解や学級経営、④教科に関する指導力及び専門性」について学び目指す教師像の形成に役立てることを目標とする。授業形態はグループ協議、近隣中学校での授業アシスタント等を中心とし、実践的に学ぶことができるようにする。

到達目標

1. 介護等体験や教育実習を通して学んで成果を連携させ、総合的に説明できる。
2. 教職科目の履修経過を振り返り、 相互の科目の関係を理解できる。
3. 「家庭の生活と子どもの成長」 における指導の要点を指摘できる。
4. 「食生活」 における指導の要点を指摘できる。
5. 「衣生活・住生活と自立」 における指導の要点を指摘できる。
6. 「身近な消費生活と環境」 における指導の要点を指摘できる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を示すので、次回までに準備、学習してくること。

標準学修時間の目安

１回の講義あたり、 予習・復習を含めて４時間の学修が必要である。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

提出した指導案、レポート等は添削の後、次の授業時間に返却する。

評価方法

授業への参加態度（30%）、授業中の発表内容・レポート・指導案（60%）、模擬授業（10%）により評価

その他

毎回、授業で補助プリント、評価シート、指導案枠等を配付する。

講義計画

1	＜イントロダクション＞（講義の進め方、評価の方法、グループ分け）	16	
2	教育実習終了後の課題確認とその解決①－家庭分野の内容等	17	
3	教育実習終了後の課題確認とその解決②－教師の役割・グループ学習の検討等	18	
4	「家庭の生活と子どもの成長」における課題確認と教師の対応	19	
5	「食生活」における課題確認と教師の対応	20	
6	「衣生活・住生活と自立」における課題確認と教師の対応	21	
7	「身近な消費生活と環境」における課題確認と教師の対応	22	
8	家庭科の授業における教材開発の実践	23	
9	授業設計１（指導案の作成）－グループ学習編	24	
10	授業設計２（指導案の作成）－実習編	25	
11	模擬授業と授業評価（家庭生活と子どもの成長）	26	
12	授業参加と授業評価（食生活） ※隣接中学校でのアシスタントを通して	27	
13	模擬授業と授業評価②（衣生活・住生活と自立）	28	
14	研究授業　（身近な消費生活と環境） ※隣接中学校での研究授業を通して	29	
15	確認とまとめ～家庭科教諭としての自覚と責任	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい技術・家庭　家庭分野	－	東京書籍	978-4-487-12282-0
2	技術・家庭　家庭分野	－	開隆堂	978-4-304-0807-6
3				
4				
5				

使用教科書備考

函館、渡島等の中学校で採用、使用されている教科書を使用する。

参考書

中学校学習指導要領解説（技術・家庭編）

年度	2018	学科	食物栄養学科	ナンバリング	09420
科目	教職に関する	科目名	教職実践演習（栄養教諭）		
配当年次	２年	期間	後期		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	複数
教員	大西　正光／清水　陽子				
必修区分	[栄教]				
教育職員免許法に基づく分類	教職に関する科目				
該当ﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ･ﾎﾟﾘｼｰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9				

授業目標

本講義では、栄養教諭の重要な職務としての「学校給食管理」「食に関する指導」「社会性と地域連携」についての演習を通して、栄養教諭に必要な知識と技能の総合的理解を図ること、そして、講義、研究協議、教材作成、指導案作り、模擬授業等を通して、栄養教諭に必要な資質・能力の形成を図ることを大きな目標としています。

到達目標

1. 栄養教育実習・給食管理実習を通して学んだ栄養教諭として必要な資質や能力についてまとめることができる。
2. 栄養教育実習における個別の課題レポートから自分自身の課題を明らかにし、その解決に向けた取り組みができる。
3. 食に関する指導についての課題を理解し、模擬授業を通して解決の見通しを探ることができる。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・模擬授業を行うための指導案・指導細案・教材・ワークシートの作成など、授業準備の学修。

標準学修時間の目安

・次回の講義までに予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

・レポート、指導案等提出物は点検・添削後返却する。

評価方法

・発表内容・レポート(50%)、指導案・模擬授業(40%)、読解力向上につながる課題による評価（10%)

その他

・グループワークが多くなるので、各自責任を持って取り組むこと。

講義計画

1	イントロダクション（授業目標と講義計画の確認、授業の進め方等について）	16	
2	栄養教育実習・給食管理実習を通して気づいた課題の確認とグループ協議	17	
3	「栄養教育実習個別の課題レポート」を基にした課題の確認とグループ協議	18	
4	小学校における食に関する指導の模擬授業を基にしたグループ協議	19	
5	中学校における食に関する指導の模擬授業を基にしたグループ協議	20	
6	現職栄養教諭による講義「小中学校における食育指導の今日的課題」・研究協議	21	
7	発達段階に応じた授業の在り方①（模擬授業：小学校低・高学年）・グループ協議	22	
8	発達段階に応じた授業の在り方②（模擬授業：小学校中学年）・グループ協議	23	
9	発達段階に応じた授業の在り方③（模擬授業：中学生）・グループ協議	24	
10	現職校長による講義「学校給食と栄養教諭の社会性と地域連携」・研究協議	25	
11	栄養教諭の社会性と地域連携の必要性についての研究協議	26	
12	教材作成と模擬授業①（地場産物を取り入れた給食）・グループ協議	27	
13	教材作成と模擬授業②（地域食、行事食を取り入れた給食）・グループ協議	28	
14	教材作成と模擬授業③（給食時間における食の指導）・グループ協議	29	
15	学びの交流、栄養教諭としての適性の確認、教職履修カルテ・自己評価記入	30	

使用教科書

No	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				
4				
5				

使用教科書備考

なし

参考書

なし