函館短期大学
食物栄養学科
シラバス 2019
（授業計画等）



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(S・L)」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　○健康運動実践指導者 ○エアロビック・ダンスエクササイズ・インストラクター ○レクリエーション・インストラクター ○マイクロソフト オフィス スペシャリスト(Word, Excel, PowerPoint) ○栄養教諭二種免許 ○中学校教諭二種免許(家庭) ○食育指導士® ○社会福祉主事任用資格 ○介護職員初任者研修	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

（2019年度入学生） 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	DP4			健康・体力測定演習	DP5,8				
			健康運動概論	DP5	有酸素運動の実技Ⅰ	DP5,8						
					有酸素運動の実技Ⅱ	DP5,8						
					水泳・水中運動演習	DP5,8						
					トレーニングの理論と演習	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			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								
			教育経営論	DP4,5,6								
					生徒指導論	DP4,5,6	教育相談	DP4,5,6				
					特別支援教育	DP4,5,6						
					介護等体験	DP4,5,6						
					道徳教育指導論	DP4,5,6						
					総合的な学習の時間及び特別活動指導論	DP4,5,6	進路指導論	DP4,5,6				
					家庭経営学	DP4,5,6						
					被服学	DP4,5,6						
					住居学	DP4,5,6						
					保育学	DP4,5,6						
					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				
							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	教職実践演習（中・家庭）	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				
							栄養教育実習	DP4,5,6,7,8,9	教職実践演習（栄養教諭）	DP4,5,6,7,8,9		
教養科目・その他	教養ゼミナール（S・L）Ⅰ	DP4,5,6,7,8,9	教養ゼミナール（S・L）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	函館グローカル・コミュニケーション	DP6,7,8,9								
	コンソーシアム基礎教養Ⅰ	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Ⅱ	DP8	コンソーシアム基礎教養Ⅳ	DP8								
	コンソーシアム函館教養Ⅰ	DP8	コンソーシアム函館教養Ⅳ	DP8								
	コンソーシアム函館教養Ⅱ	DP8	コンソーシアム函館教養Ⅴ	DP8								
	コンソーシアム函館教養Ⅲ	DP8	コンソーシアム函館教養Ⅵ	DP8								

（2019年度入学生） 食物栄養学科　ナンバリング科目コード

食物学科コード（10000番台）を「**2**」として5桁

↓領域（1000番台）	3桁目の数字→100番台《水準》	0		1		2		3		4	
	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	
	領域名	科目名	下2桁	科目名	下2桁	科目名	下2桁	科目名	下2桁	科目名	下2桁
1	社会生活と健康			公衆衛生学	10						
				社会福祉概論	20						
				健康運動実習	30						
2	人体の構造と機能			解剖生理学Ⅰ	10	解剖生理学Ⅱ	10	解剖生理学実験	10		
				運動生理学	20						
				生化学	30						
3	食品と衛生			食品学	10	食品学実験	10				
				食品加工学	11						
				食品衛生学	20	食品衛生学実験	20				
4	栄養と健康			栄養学総論	10	栄養学各論	10	臨床栄養学概論	10	臨床栄養学実習	10
						栄養生化学実験	11				
				健康食生活論	20						
5	栄養の指導			栄養指導論Ⅰ	10	栄養指導論Ⅱ	10	栄養指導実習Ⅰ	10	栄養指導実習Ⅱ	10
				公衆栄養学概論	20					公衆栄養実習*1	20
6	給食の運営			給食管理論	10	給食管理実習Ⅰ	10	給食管理実習Ⅱ	10	給食管理実習Ⅲ	10
				調理学	20	調理実習Ⅰ	20	調理実習Ⅱ	20	調理実習Ⅲ	20
7	フードスペシャリスト関連			フードスペシャリスト論	10						
				フードコーディネイト論	20						
				食品官能評価	30						
				食品流通	40						
8	健康運動・レクリエーション関連			健康管理概論	10			健康・体力測定演習	10		
				健康運動概論	20	有酸素運動の実技Ⅰ	20				
						有酸素運動の実技Ⅱ	21				
						水泳・水中運動演習	22				
						トレーニングの理論と演習	23				
				スポーツ心理学	30						
								運動障害と救急処置	40		
				レクリエーション理論	50	レクリエーション実技	50	レクリエーション現場実習	50		
						生涯スポーツ演習	51				
9	教職関連			教職概論	10	教育の方法と技術	10				
				教育原理	11						
				教育心理学	12						
				教育経営論	13						
						生徒指導論	14	教育相談	14		
						特別支援教育	15				
						介護等体験	16				
						道徳教育指導論	17				
						総合的な学習の時間及び特別活動指導論	18	進路指導論	18		
						家庭経営学	20				
						被服学	21				
						住居学	22				
						保育学	23				
						家庭科教育法	30	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅰ	30		
								中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅱ	31		
								中学校（家庭）教育実習	32	教職実践演習（中・家庭）	32
						学校栄養教育法	40	栄養教育実習事前・事後指導	40		
								栄養教育実習	41	教職実践演習（栄養教諭）	41
0	教養科目・その他	教養ゼミナール（S・L）Ⅰ	10	教養ゼミナール（S・L）Ⅱ	10						
		社会人基礎論Ⅰ	20	社会人基礎論Ⅱ	20						
		情報機器の操作Ⅰ	30	情報機器の操作Ⅱ	30						
								コンピュータリテラシーW	31		
								コンピュータリテラシーE	32		
								コンピュータリテラシーP	33		
						ボランティア実習Ⅰ	40	ボランティア実習Ⅱ	40		
										特別研究	50
		基礎科学	60								
		生活数理	61								
		日本国憲法	70								
		外国語（英語・仏語・中国語）	71								
		体育実技（球技・フィットネス）	72								
		保健体育	73								
		国際交流	74	函館グローカル・コミュニケーション	74						
		コンソーシアム基礎教養Ⅰ	80	コンソーシアム基礎教養Ⅲ	80						
		コンソーシアム基礎教養Ⅱ	81	コンソーシアム基礎教養Ⅳ	81						
		コンソーシアム函館教養Ⅰ	90	コンソーシアム函館教養Ⅳ	90						
		コンソーシアム函館教養Ⅱ	91	コンソーシアム函館教養Ⅴ	91						
		コンソーシアム函館教養Ⅲ	92	コンソーシアム函館教養Ⅵ	92						

函館短期大学 2019年度 行事予定表【学生用】

2019年度

	2019年						2020年						
		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
1	火	(保2)【A】保育実習	金	総合型選抜合格発表	日	短大閉鎖	水	元旦 短大閉鎖	土	《入学試験》推薦Ⅱ期,一般Ⅰ期,社会人Ⅰ期	日		1
2	水		土	月曜日授業実施 総合型選抜入学手続～3/25(金)	月	特別奨学生・推薦Ⅰ期合格発表	木	短大閉鎖	日	短大閉鎖	月		2
3	木	(保2)【B】教育実習	日	文化の日 短大閉鎖	火	特別奨学生・推薦Ⅰ期入学手続～12/17(火)	金	短大閉鎖	月	【食1,2】【保1,2】試験対策日	火		3
4	金		月	振替休日 短大閉鎖	水		土	短大閉鎖	火	【食1,2】【保1,2】追再試験	水		4
5	土	月曜日授業実施	火		木	【保2】国内研修旅行(文化交流) 推薦Ⅱ期・一般Ⅰ期・社会人Ⅰ期願書受付開始～1/24(金)	日	短大閉鎖	水	【食1,2】【保1,2】追再試験 【保1】実習事前訪問ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ 推薦Ⅱ期・一般Ⅰ期・社会人Ⅰ期合格発表	木		5
6	日	短大閉鎖	水		金	【保2】国内研修旅行(文化交流)	月	[教職員]短大業務開始 後期授業再開	木	MOS講習日 【食2:P】【保1:W】【保2:E,P】 推薦Ⅱ期・一般Ⅰ期・社会人Ⅰ期入学受付～2/20(木)	金		6
7	月		木		土	【保2】国内研修旅行(文化交流) 【食2】土曜日授業実施/PM補講 【食1】【保1】*補講日	火		金	成績提出締切日 MOS講習日 【食2:P】【保1:W】【保2:E,P】	土	短大閉鎖	7
8	火		金	特別奨学生願書受付締切	日	日大通信[施設貸出] 栄養士実力認定試験(予定)	水		土	MOS試験日 【食2:P】【保1:W】【保2:E,P】	日	短大閉鎖	8
9	水		土	火曜日授業実施	月		木		日	短大閉鎖	月		9
10	木		日	短大閉鎖	火		金		月	(食1)栄養教育実習事前・事後指導	火		10
11	金		月		水		土	【保2】月曜日授業実施 【保2】PM:保健児童ｿｰｼｬﾙﾜｰｶｰ認定試験	火	建国記念の日 短大閉鎖	水	一般Ⅱ期・社会人Ⅱ期願書受付締切	11
12	土	(函短)大学祭前夜祭(予定)	火		木		日	短大閉鎖	水	(保1)保育実習Ⅰ(保育所)	木		12
13	日	函短　大学祭(予定)	水		金		月	成人の日 短大閉鎖	木		金	【食2】【保2】卒業式予行練習 2年次最終SL	13
14	月	体育の日 短大閉鎖	木		土	【食2】土曜日授業実施 【保1,2】火曜日授業実施 【食1】補講日	火		金		土	第66回卒業証書・学位記授与式	14
15	火		金	推薦Ⅰ期願書受付締切	日	日大通信[施設貸出]9:00～16:00 ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ資格認定試験(予定)	水	【食1,2】【保1】補講日	土	【保1】保育実習Ⅰ(保)事中指導	日	短大閉鎖	15
16	水		土	《入学試験》特別奨学生	月		木		日	短大閉鎖	月		16
17	木		日	短大閉鎖	火	特別奨学生・推薦Ⅰ期入学手続締切	金		月	(食1)中学校教育実習Ⅰ期	火	《入学試験》一般Ⅱ期・社会人Ⅱ期 総合型選抜面談期間終了	17
18	金	【保2】保健児童ｿｰｼｬﾙﾜｰｶｰ受験申込締切(協会宛)	月		水		土	【保2】補講予備日	火	卒業判定会議	水		18
19	土		火		木		日	短大閉鎖	水		木	一般Ⅱ期・社会人Ⅱ期合格発表	19
20	日		水		金		月		木	推薦Ⅱ期・一般Ⅰ期・社会人Ⅰ期入学受付締切	金	春分の日・短大閉鎖 一般Ⅱ期・社会人Ⅱ期　入学手続～3/25(水) 総合型選抜出願締切	20
21	月	●防災消防訓練 特別奨学生願書受付開始～11/8(金) 推薦Ⅰ期願書受付～11/15(金)	木		土	【保2】金曜日授業実施	火	【食1,2】【保1,2】補講日	金	【食1】【保1】成績発送(予定) 【食2】【保2】最終成績発表,発送(予定)	土	短大閉鎖	21
22	火	即位礼正殿の儀 短大閉鎖	金		日	短大閉鎖	水	【食1,2】【保1】補講日 【保2】水曜日授業実施	土		日	短大閉鎖	22
23	水		土	勤労感謝の日 《入学試験》推薦Ⅰ期 【保2】PM:保健児童ｿｰｼｬﾙﾜｰｶｰ認定試験	月		木	【食1,2】【保1】補講日 【保2】木曜日授業実施	日	天皇誕生日 短大閉鎖	月		23
24	木		日	〔外部向け〕 教員免許状更新試験(KAGAC eﾗｰﾆﾝｸﾞ)	火		金	【食1,2】【保1】定期試験 【保2】金曜日授業実施 推薦Ⅱ期・一般Ⅰ期・社会人Ⅰ期願書受付締切	月	振替休日 短大閉鎖	火		24
25	金		月		水		土	【食2】ADI試験日	火	【食1】【保1】2年次履修内容検討期間(再履修手続・特別履修手続・履修変更手続等)※2/25～3/1	水	総合型選抜入学受付締切 一般Ⅱ期・社会人Ⅱ入学受付締切	25
26	土	【食2】AM土曜日授業実施 【保2】月曜日授業実施 同窓会総会(柏友会)	火		木	【保2】木曜日授業実施	日	短大閉鎖	水		木		26
27	日	短大閉鎖	水		金	〈学生〉冬季休業～1月3日(金) 短大閉鎖～1月5日(日)	月	【食1,2】【保1,2】定期試験	木		金		27
28	月		木		土	短大閉鎖	火	【食1,2】【保1,2】定期試験	金		土	13:30～15:30 学科別キャンパス見学会	28
29	火	【保1】施設見学(授業なし)	金		日	短大閉鎖	水	【食1,2】【保1】試験対策日 【保2】定期試験 一般Ⅱ期・社会人Ⅱ期願書受付～3/11(水)	土	短大閉鎖	日	短大閉鎖	29
30	水		土	学友会スポーツ大会(予定)	月	短大閉鎖	木	【食1,2】【保1,2】試験対策日			月	新2年生　オリエンテーション 【食1】【保1】2年次履修内容検討期間(再履修手続・特別履修手続・履修変更手続等)	30
31	木				火	短大閉鎖	金	【食1,2】【保1,2】 追再試験対象者発表日/試験対策日 【食1】給食管理実習Ⅲ説明会			火		31
備考						海外研修(国際交流)予定							

函館短期大学 2019年度 行事予定表【学生用】

2019年

		4月		5月		6月		7月		8月		9月	
1	月		水	新天皇即位 短大閉鎖	土	【食1,2】AM:土曜日授業実施 【保2】金曜日授業実施	月		木	【食1,2】【保1,2】定期試験	日	短大閉鎖	1
2	火	第67回 入学式	木	休日 短大閉鎖	日	短大閉鎖	火		金	【食1,2】【保1,2】定期試験	月	総合型選抜出願開始～3/20(金)	2
3	水	【食1】【保1】オリエンテーション	金	憲法記念日 短大閉鎖	月		木		土	MOS講習日	火		3
4	木	【食1】【保1】オリエンテーション 【保2】前期授業開始	土	みどりの日 短大閉鎖	火		木		日	食育指導士講習会予定	水		4
5	金	【食1】【保1】オリエンテーション	日	こどもの日 短大閉鎖	木	●春季献血協力 高等学校教員向け説明会(16:00～17:00)	金		月	【食1,2】【保1,2】試験対策日	木	（食1）介護等体験事前指導・介護等体験 （食2）給食管理実習	5
6	土	【食2】【保2】AM健康診断	月	振替休日 短大閉鎖	木		土	【食1,2】AM：土曜日授業実施 【保2】月曜日授業実施	火	【食1,2】【保1,2】 追再試験対象者発表日	金	（保2）【B】保育実習	6
7	日	短大閉鎖	火	総合型選抜面談期間～3/17(火)	金		日	短大閉鎖	水	【食1,2】【保1,2】試験対策日	土		7
8	月	【食1,2】【保1】前期授業開始	水		土	【食1,2】AM:土曜日授業実施 【保2】木曜日授業実施	月		木	【食1,2】【保1,2】追再試験日	日	短大閉鎖	8
9	火		木		日	短大閉鎖	火		金	【食1,2】【保1,2】追再試験日	月		9
10	水		金		月		木		土	MOS講習試験日	火	（保2）【A】教育実習	10
11	木		土	月曜日授業実施	火		木		日	山の日 短大閉鎖	水		11
12	金		日	短大閉鎖	水		金		月	振替休日 短大閉鎖	木	（保2）【B】教育実習 （食2）栄養教育実習	12
13	土	【食1,2】AM:土曜日授業実施 【食1,保1】システム履修登録 【保2】月曜日授業実施	月	（食2）中学校教育実習Ⅱ期	木		土	学友会企画旅行(予定) 短大閉鎖	火	〈学生〉夏季休業～9/18(水)	金		13
14	日	短大閉鎖	火		金		日	短大閉鎖	水		土		14
15	月		水		土	短大閉鎖	月	海の日 ◆レク現場実習◆ 短大閉鎖	木		日	短大閉鎖	15
16	火		木		日	11:30～14:25 第1回 キャンパス見学会	火		金	成績提出締切日	月	敬老の日 短大閉鎖	16
17	水		金		月	（保2）保育実習	木		土	〔外部向け〕 教員免許状更新試験(KAGAC eラーニング)	火	（保2）【A】保育実習	17
18	木		土	【食1】【保1】健康診断 【食1,2】土曜日授業実施 【保2】火曜日授業実施	火		木		日	短大閉鎖	水	〈学生〉夏季休業終了	18
19	金	PM:全国保育士国家試験会場準備	日	13:30～15:30 第1回保育学科キャンパス見学会	水		金		月	（食2）給食管理実習	木	学園創立記念日	19
20	土	全国保育士国家試験(施設貸出)	月		木		土	月曜日授業実施	火		金	代休日(短大祭)	20
21	日	全国保育士国家試験(施設貸出)	火		金		日	短大閉鎖	水	（保2）【A】教育実習	土		21
22	月		水		土	【食1,2】AM：土曜日授業実施	月		木		日	短大閉鎖	22
23	火		木		日	日大通信[施設貸出] 9:00～16:00	火		金		月	秋分の日 短大閉鎖	23
24	水		金		月		木		土	11:30～14:25 第2回 合同キャンパス見学会	火	【食1,2】【保1】 登校日 成績配布・履修内容確認・ポートフォリオ 【食2】AM：給食管理実習Ⅲ実習発表会 【保2】保健児童ソーシャルワカー受験申込受付～10/18(金)	24
25	木		土	AM学友会春季スポーツ大会	火		木		日	【食物】卒業生のつどい	水		25
26	金		日	短大閉鎖	水		金		月	（食1）介護等体験事前指導・介護等体験 （食2）栄養教育実習 （保2）【B】保育実習	木		26
27	土	【食1,2】AM:土曜日授業実施 【保2】水曜日授業実施	月		木		土	【食1,2】【保1,2】補講予備日	火		金		27
28	日	短大閉鎖	火		金		日	13:30～15:30 学科別キャンパス見学会	水	【食1,2】【保1,2】前期成績確定・発送	土	【食2】AM土曜日授業実施 【食1,2】PM：給食管理実習Ⅲ報告会	28
29	月	昭和の日 短大閉鎖	水		土		月	【食1,2】【保1,2】補講日(補習日)	木	【食1,2】【保1】履修内容検討期間	日	11:30～14:25 第3回 合同キャンパス見学会	29
30	火	天皇陛下退位 短大閉鎖	木		日	短大閉鎖	火	【食1,2】【保1】補講日(補習日) 【保2】火曜日授業実施	金	【食1,2】【保1】履修内容検討期間	月		30
31			金				木	【食1,2】【保1】定期試験 【保2】水曜日授業実施	土				31
備考													

食物栄養学科

函館短期大学（2019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	fGPA	掲載ページ
基礎教育科目	教養ゼミナール（S・L）Ⅰ	通年	演習	1	卒		2
	情報機器の操作Ⅰ	前期	演習	1	卒 ［栄教］［家庭］	G	4
	情報機器の操作Ⅱ	後期	演習	1	卒 ［栄教］［家庭］	G	6
	コンピュータリテラシーW	前期	演習	1	MW		8
	社会人基礎論Ⅰ	後期	講義	1	卒	G	10
	基礎科学	前期	講義	1			12
	生活数理	前期	講義	1			14
	体育実技（球技・フィットネス）	前期	実技	1	A* ［栄教］［家庭］		16-19
	外国語 （英語・仏語・中国語）	後期	演習	2	卒 ［栄教］［家庭］	G	20-25
	ボランティア実習Ⅰ	その他	※※-※※	1			26
	コンソーシアム基礎教養Ⅰ	その他	その他	2			28
	コンソーシアム基礎教養Ⅱ	その他	その他	1			30
	コンソーシアム函館教養Ⅰ	その他	その他	2			32
	コンソーシアム函館教養Ⅱ	その他	その他	2			34
	コンソーシアム函館教養Ⅲ	その他	その他	1			36

系列	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分	fGPA	掲載ページ
専門教育科目	社会福祉概論	前期	講義	2	栄 主	G	68
	健康運動実習	前期	※※-※※	1	栄 健 A	G	70
	解剖生理学Ⅰ	前期	講義	2	栄 健 A	G	72
	解剖生理学Ⅱ	後期	講義	2	栄 A	G	74
	運動生理学	後期	講義	2	栄 健 A	G	76
	生化学	後期	講義	2	栄	G	78
	食品学	前期	講義	2	卒 栄フ ［家庭］ (W)	G	80
	食品衛生学	前期	講義	2	栄フ ［家庭選］ (W)	G	82
	食品学実験	前期	※※-※※	1	栄フ ［家庭選］	G	84
	食品衛生学実験	後期	※※-※※	1	栄フ (W)	G	86
	栄養学総論	前期	講義	2	卒 栄フ ［家庭］ 主 (W)	G	88
	栄養学各論	後期	講義	2	栄フ ［家庭選］	G	90
	健康食生活論	前期	講義	2	栄 ［家庭選］	G	92
	栄養指導論Ⅰ	前期	講義	2	栄フ健 A	G	94
	栄養指導論Ⅱ	後期	講義	2	栄	G	96
	栄養指導実習Ⅰ	後期	※※-※※	1	栄フ	G	98
	給食管理論	前期	講義	2	栄	G	100
	調理学	後期	講義	2	卒 栄フ	G	102
	給食管理実習Ⅰ	後期	※※-※※	1	栄	G	104
	調理実習Ⅰ	前期	※※-※※	1	栄フ ［家庭］	G	106
	調理実習Ⅱ	後期	※※-※※	1	栄フ ［家庭選］	G	108
	レクリエーション現場実習	その他	※※-※※	1	レ		110
	被服学	前期	講義	2	［家庭］		112

	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分		
各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む）	家庭科教育法	後期	講義	2	［家庭］		180
栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育法	後期	講義	2	［栄教］		182
教育の基礎的理解に関する科目	教育原理	前期	講義	1	［栄教］［家庭］ 主		184
	教職概論	前期	講義	2	［栄教］［家庭］		186
	教育経営論	後期	講義	1	［栄教］［家庭］		188
	教育心理学	前期	講義	1	［栄教］［家庭］		190
道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に	道徳教育指導論	後期	講義	1	［栄教］［家庭］		192
	総合的な学習の時間及び特別活動指導論	後期	講義	1	［栄教］［家庭］		194
	生徒指導論	前期	講義	1	［栄教］［家庭］		196
教育実践に関する科目	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅰ	その他	演習	1	［家庭］		198
大学が独自に設定する科目	介護等体験	その他	※※-※※	2	［家庭］		200

2年次開講科目

系列	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分	fGPA	掲載ページ
基礎教育科目	教養ゼミナール（S・L）Ⅱ	通年	演習	1	卒		38
	コンピュータリテラシーE	前期	演習	1	ME		40
	コンピュータリテラシーP	後期	演習	1	MP		42
	社会人基礎論Ⅱ	前期	講義	1	卒	G	44
	日本国憲法	後期	講義	2	［栄教］［家庭］		46
	保健体育	後期	講義	1	［栄教］［家庭］		48
	函館グローカル・コミュニケーション	後期	演習	1			50
	国際交流	後期	演習	1			52
	ボランティア実習Ⅱ	その他	※※-※※	1			54
	コンソーシアム基礎教養Ⅲ	その他	その他	2			56
	コンソーシアム基礎教養Ⅳ	その他	その他	1			58
	コンソーシアム函館教養Ⅳ	その他	その他	2			60
	コンソーシアム函館教養Ⅴ	その他	その他	2			62
	コンソーシアム函館教養Ⅵ	その他	その他	1			64

系列	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分	fGPA	掲載ページ
専門教育科目	公衆衛生学	前期	講義	2	栄 主 (W)	G	114
	解剖生理学実験	前期	※※-※※	1	栄	G	116
	食品加工学	後期	講義	2	栄フ	G	118
	臨床栄養学概論	前期	講義	2	栄	G	120
	栄養生化学実験	後期	※※-※※	1	栄フ	G	122
	臨床栄養学実習	後期	※※-※※	1	栄	G	124
	公衆栄養学概論	後期	講義	2	栄	G	126
	栄養指導実習Ⅱ	前期	※※-※※	1	栄	G	128
	給食管理実習Ⅱ	前期	※※-※※	1	栄	G	130
	給食管理実習Ⅲ	通年	※※-※※	1	栄	G	132
	調理実習Ⅲ	前期	※※-※※	1	栄	G	134
	フードスペシャリスト論	前期	講義	2	フ		136
	フードコーディネイト論	前期	講義	2	フ		138
	食品官能評価	通年	講義	3	フ		140
	食品流通	前期	講義	2	フ		142
	レクリエーション理論	後期	講義	2	レ		144
	レクリエーション実技	後期	実技	1	レ		146
	生涯スポーツ演習	後期	演習	1	レ		148
	健康管理概論	前期	講義	1	健 A		150
	スポーツ心理学（発育・発達と老化を含む）	前期	講義	1	健 A		152
	健康運動概論	前期	講義	1	健 A		154
	運動障害と救急処置	前期	演習	1	健 A		156
	有酸素運動の実技Ⅰ	前期	実技	1	健 A		158
	有酸素運動の実技Ⅱ	後期	実技	1	A		160
	水泳・水中運動演習	前期	演習	1	健		162
	トレーニングの理論と演習	前期	演習	1	健		164
	健康・体力測定演習	前期	演習	1	健		166
	公衆栄養実習	その他	※※-※※	1			168
	特別研究	その他	演習	2			170
	家庭経営学	後期	講義	1	［家庭］		172
	住居学	後期	講義	1	［家庭］		174
	保育学	前期	講義	1	［家庭］ 主		176

	授業科目	期間	形態	単位数	必修区分		
教育の基礎的理解に関する科目	特別支援教育	前期	演習	1	［栄教］［家庭］		202
道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する	教育の方法と技術	前期	講義	1	［栄教］［家庭］		204
	教育相談	後期	演習	1	［栄教］［家庭］		206
	進路指導論	後期	講義	1	［家庭］		208
教育実践に関する科目	中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅱ	その他	演習	1	［家庭］		210
	中学校（家庭）教育実習	その他	※※-※※	4	［家庭］		212
	栄養教育実習事前・事後指導	その他	演習	1	［栄教］		214
	栄養教育実習	その他	※※-※※	1	［栄教］		216
	教職実践演習（中学校・家庭）	後期	演習	2	［家庭］		218
	教職実践演習（栄養教諭）	後期	演習	2	［栄教］		220

【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」「A*」「レ」「MW」「ME」「MP」「［栄教］」「家庭」「家庭選」「主」は次のとおりである。

卒 ･･･本学における卒業必修科目
栄 ･･･栄養士必修科目
フ ･･･フードスペシャリスト資格必修科目
健 ･･･健康運動実践指導者資格必修科目
A ･･･ADI（ｴｱﾛﾋﾞｯｸﾀﾞﾝｽｴｸｻｻｲｽﾞｲﾝｽﾄﾗｸﾀｰ）
A* ･･･体育実技（球技・フィットネス）のうち体育実技（フィットネス）のみADI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）
ME･･･マイクロソフト 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）
［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
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科目以上を修得することが資格取得の条件となる。

（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)･･･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。

（5）G･･･fGPA算出対象科目

【 基礎教育科目 】

１年次配当科目

教養ゼミナール（S・L） I …… 2
情報機器の操作I …… 4
情報機器の操作II …… 6
コンピュータリテラシーW …… 8
社会人基礎論I …… 10
基礎科学 …… 12
生活数理 …… 14
体育実技（球技） …… 16
体育実技（フィットネス） …… 18
外国語 （英語） …… 20
外国語 （仏語） …… 22
外国語 （中国語） …… 24
ボランティア実習I …… 26
コンソーシアム基礎教養I …… 28
コンソーシアム基礎教養II …… 30
コンソーシアム函館教養I …… 32
コンソーシアム函館教養II …… 34
コンソーシアム函館教養III …… 36

２年次配当科目

教養ゼミナール（S・L） II …… 38
コンピュータリテラシーE …… 40
コンピュータリテラシーP …… 42
社会人基礎論II …… 44
日本国憲法 …… 46
保健体育 …… 48
函館グローカル・コミュニケーション …… 50
国際交流 …… 52
ボランティア実習II …… 54
コンソーシアム基礎教養III …… 56
コンソーシアム基礎教養IV …… 58
コンソーシアム函館教養IV …… 60
コンソーシアム函館教養V …… 62
コンソーシアム函館教養VI …… 64

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20010	ICT活用	―
授業科目名	教養ゼミナール(S・L) Ⅰ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	通年	必修区分	卒		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	-		
教員	食物栄養学科教員						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

学園訓3か条（「報恩感謝」・「常識涵養」・「実践躬行」）に基づいて短期大学生としての教養を身に付ける。

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付け、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」の習慣を身に付け、自ら学び、自ら伸びて、働くことの価値観を他者に伝えることができる。
6．課題解決型授業（PBL）に積極的に取り組むことができる。

授業の概要

本学の学びの基盤となる授業である。卒業後に専門的な知識と技能をもつ社会人として、自分の役割を果たすために必要となる教養と地域の課題解決に積極的に取り組む姿勢を身に付ける内容とする。1年次生は、短期大学生として自覚と責任感を意識させる。また、本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」）を、日常的に体現できるようにS・L担任からのグループもしくは個別指導、合同S・Lとして学年全体を対象とする授業等、内容に合わせて授業の実施形態を変えて行う。

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。授業内容に関連する資料の下調べを積極的に行う。最新の報道(新聞、テレビ、インターネット等）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行う。

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解答例を紹介する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

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、自分達でグループディスカッション、グループワークを重ねる。学年全体で必要な事項は、合同S・L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。

授業計画

第 1回　オリエンテーション（学園訓の理解、各SLでの自己紹介、S・L長の決定）
第 2回　学習時間把握シートの説明とプログレスシート（入学時点）の記入
第 3回　ネット利用に関する講話
第 4回　図書館の利用方法と読解力向上への取組み
第 5回　春の交通安全講習
第 6回　地域の課題発掘（PBL授業）
第 7回　地域の課題解決を目的とした情報収集・討論（PBL授業）
第 8回　地域の課題解決に向けた企画検討（PBL授業）
第 9回　地域の課題解決に向けた企画発表資料作成（PBL授業）
第10回　地域の課題解決に向けた企画発表（PBL授業）
第11回　献血の理解に関する講話
第12回　正しい敬語の使い方とレポート（報告書）のまとめ方
第13回　学習方法支援と定期試験への取組み支援
第14回　時事ニュースと職業観
第15回　性教育に関する講話
第16回　地域の課題解決に向けた企画実践（PBL授業）
第17回　地域の課題解決に向けた実践内容の発表（PBL授業）
第18回　学園訓の理解とプログレスシート（1年前期終了時点）の記入
第19回　護身術講習
第20回　自然現象の観察
第21回　食に携わる職業の必要性と栄養士の役割
第22回　ライフステージごとの食と栄養
第23回　食育の必要性
第24回　乳がんに関する講話
第25回　胃がんに関する講話
第26回　冬の交通安全講習
第27回　人間行動の観察と身だしなみの必要性
第28回　履歴書の書き方と就職支援及び就職活動について
第29回　コミュニケーション能力の向上を図る
第30回　卒業後の進路について考える

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	50	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	短大生として必要な知識と能力を吸収し、健康で自律した実生活を常に送っている。社会常識と道徳的良心をもって、他人を思いやる気持ちを態度で示すことができる。自分が果たすべき役割を理解し、「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸び、学力の３要素にもとづく学びを他人に適切に伝えることができる。	短大生として必要な知識と能力を吸収し、健康で自律した実生活を送っている。社会常識と道徳的良心をもって、他人を思いやる気持ちを示すことができる。自分が果たすべき役割を理解し、「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸び、学力の３要素にもとづく学びを他人に伝えることができる。	短大生として必要な知識と能力をおおよそ吸収し、健康で自律した実生活を送っている。社会常識と道徳的良心を理解している。自分が果たすべき役割を理解し「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸び、学力の３要素にもとづく学びを体現できるように努力している。	短大生として必要な知識と能力を最低限吸収し、健康で自律した実生活を送る努力をしている。社会常識と道徳的良心を最低限理解している。自分が果たすべき役割をおおよそ理解し、「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸びるように努力している。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境や食文化を深く分析し、大変優れた課題発見と解決能力をもつ。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。生涯にわたって学び続け、高い倫理観とコミュニケーション力並びに豊かな創造力をもち、他者への思いやりと適切で正確な情報発信にて社会に貢献できる	生活環境や食文化を分析しそれらの課題発見・解決能力をもつ。身に付けた知識と技能を生かし、物事を評価できる。生涯にわたって学び続け、倫理観とコミュニケーション力並びに創造力をもち、他者への思いやりと正確な情報発信にて社会に貢献できる	生活環境や食文化を部分的に分析し、それらの課題発見・解決能力をある程度もつ。身に付けた知識と技能を生かし、一定の範囲で物事を評価できる。生涯にわたって学び続け、倫理観とコミュニケーション力並びに創造力をある程度もつ。他者への思いやりをもって情報発信ができる	生活環境や食文化を最低限分析でき、それらの課題発見・解決に努力できる。身に付けた知識と技能を生かし、物事を評価する意識をもつ。生涯にわたって学び続け、倫理観とコミュニケーション力並びに創造力を最低限もつ。他者への思いやりをもつことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20030	ICT活用	○
授業科目名	情報機器の操作Ⅰ					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	卒[栄教] [家庭]		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	山崎 幸路						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

実務に役立つ機能を学び、実務レベルの文書作成スキルを身につけることが授業のテーマです。
到達目標は以下になります。
1. 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。
2. 表の作成と変更、リストの作成と変更ができる。
3. グラフィック要素およびSmartArtの挿入と書式設定ができる。
4. リーフレットの内容が効果的に伝わる文書編集できる。
5. 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。

授業の概要

情報利活用能力を養う科目です。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。
パソコン操作による文書作成を中心に学習します。

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す。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

課題提出前後の授業で模範的な課題を紹介します。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

30時間でマスター Word2016

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

指導教員はマイクロソフト公式トレーナーを取得し,、現在パソコンスクールでマイクロソフトオフィススペシャリスト(MOS)等の資格試験のレッスンを担当している。実務経験にもとづき、最新の情報リテラシー教育をおこなう。

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きます。ICTを活用し授業および課題取り組みのアンケートを行います。またICTを活用し、入力練習の状況と入力スキルの成果について確認します。これらのICT活用により、クラス全体の学習状況を分析理解し各自の学習の動機づけと目標設定をします。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	70	20	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて素早く、実務文書として通用する見栄えのよい文書編集ができる。	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて一定のスピードで実務文書として通用する文書編集ができる。	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて一定のスピードで、実務文書として通用する文書編集ができる。	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて時間をかけて実務文書として通用する文書編集ができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報を自在に編集し説得力ある文書となるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも自在に編集し説得力ある文書となるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し説得力ある文書となるよう見栄えのよい編集作業が一定の速さでできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し効果的となるよう文書の編集作業ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20130	ICT活用	○
授業科目名	情報機器の操作Ⅱ					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	卒[栄教] [家庭]		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	渡辺 真保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

Microsoft Excelの基本～中上級程度の操作を習得し、社会で幅広く活用できる技術を身につけることを目標とする。
・正確かつ効率的にデータ入力ができる
・計算式・関数を理解し、適切に使用できる
・目的に合わせて適切なグラフを選択し効果的に利用できる
・データベース機能を理解し、抽出・並べ替え・集計ができる
・実務を効率的に行うために、エクセルの適切な機能を選択し活用できる

授業の概要

情報利活用能力を養う科目です。Microsoft Excelの操作を学習し、データの正確な入力、集計、分析、及びその結果の効果的な表現方法を身につけます。また、実際の業務の中でどのように生かすことができるかを理解します。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・授業で学習した操作を復習し、質問がある場合は、次回の授業までにまとめておくこと。
・毎回課題を出すので、完成させておくこと。
・次回の授業範囲を予習しておくこと。

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

課題提出後の授業でコメントを付した課題を返却する。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

30時間でマスター Excel2016

参考書・参考資料等

リファレンス動画付き!実践ドリルで学ぶ Office活用術2016対応　演習問題全173、NOA出版

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大文堂外語・パソコンスクール　マネージング・ディレクター、インストラクター
個人対象及び、文化センター、企業、官公庁での初級から上級のパソコン講習を担当　これらの実務経験を生かし、エクセルの操作技術を的確に指導する。

その他

学習内容を定着させるために、ほぼ毎回課題を出します。わからないところがある場合は、授業の時だけではなく、電子メールでの質問も受け付けますので、積極的に質問し解決するようにしてください。また、ICTを利用し、授業内でのアンケートのデータを、集計、グラフ化したり、授業の感想を共有することで相互理解に役立てます。

授業計画

第 1回　エクセルの概要、データ入力、数式の入力
第 2回　SUM関数、グラフ作成と設定の変更、印刷
第 3回　行・列・データの編集、関数(平均)、相対参照
第 4回　表示形式、文字位置、効率的なデータ入力
第 5回　罫線、オートカルク
第 6回　絶対参照、表示形式、文字の属性
第 7回　MAX・MIN・COUNT・COUNTA関数
第 8回　ROUND・ROUNDUP・ROUNDDOWN関数
第 9回　IF関数とネスト
第10回　条件付き書式、スパークライン
第11回　グラフ作成(棒・折れ線)
第12回　グラフ作成(円・3D)、日付の表示、ふりがな
第13回　データの抽出と集計、RANK.EQ関数
第14回　LARGE・SMALL・VLOOKUP関数、演習問題
第15回　演習問題

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	15	0	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	エクセルの各機能をよく理解し、目的に合わせて適切な数式、グラフ等を選択して資料等を一定の時間内に正確に作成することができる。また、他者が理解しやすいレイアウトで作成することができる。	エクセルの各機能を理解し目的に合わせて適切な数式グラフ等を選択して資料等を正確に作成することができる。また、他者が理解しやすいレイアウトで作成することができる。	エクセルの主要な機能を理解し、数式やグラフ等を使用した資料等を作成することができる。基本的なレイアウト構成ができる。	エクセルのごく基本的な機能を理解し、資料等を作成することができる。
該当DPに対する到達度の目安	人の健康増進を促す上で、エクセルを活用し、食と栄養及び健康等に関して、効果的な情報の記録、発信、分析をする力を身につけており、事務作業も効率化させることができる。	人の健康増進を促す上で、エクセルを活用し、食と栄養及び健康等に関して、情報の記録、発信、分析をする力を身につけており、事務作業も効率化させることができる。	人の健康増進を促す上で、エクセルを活用し、食と栄養及び健康等に関して、情報の記録、発信をする基礎力を身につけており、事務作業もある程度効率化させることができる。	人の健康増進を促す上で、エクセルを活用し、食と栄養及び健康等に関して、情報の記録、発信をする最低限の力を身につけている。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20331	ICT活用	○
授業科目名	コンピュータリテラシーW					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	MW		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	山﨑 幸路						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,3 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

パソコン操作による実務的な文書作成することが授業テーマです。
到達目標は以下の内容です。
1. 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。
2. 表の作成と変更、リストの作成と変更ができる。
3. グラフィック要素およびSmartArtの挿入と書式設定ができる。
4. リーフレットの内容が効果的に伝わる文書編集できる。
5. 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。

授業の概要

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びます。
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ます。

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す。

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します。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

MOS攻略問題集 Word 2016

参考書・参考資料等

30時間でマスター Word2016

実務経験のある教員の略歴と教育内容

指導教員はマイクロソフト公式トレーナーを取得し、現在パソコンスクールでマイクロソフトオフィススペシャリスト(MOS)等の資格試験のレッスンを実施している。実務経験にもとづき、効率的にワードの知識と技能を身につけるための指導をおこなう。

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をします。ICTを活用し授業および課題取り組みのアンケートを行います。またICTを活用し、入力練習の状況と入力スキルの成果について確認します。これらのICT活用により、クラス全体の学習状況を分析理解し各自の学習の動機づけと目標設定をします。

授業計画

第 1回　文書の作成、文書書式の設定
第 2回　文書のオプションと表示をカスタマイズする
第 3回　文字列や段落を挿入する
第 4回　文字列や段落の書式設定、段落の並べ替え、グループ化
第 5回　表の作成と変更
第 6回　リストの作成と変更
第 7回　参照のための情報や記号を作成する
第 8回　標準の参考資料を作成する、管理する
第 9回　グラフィック要素の挿入と書式設定
第10回　SmartArtの挿入と書式設定
第11回　文書の体裁を整えたり、複数ページを表示、編集する
第12回　リーフレットの内容が効果的に伝わる文書編集をする
第13回　他の文書から情報を引用して効率よく文書を仕上げる
第14回　画像を挿入、文字の効果設定してレイアウト編集する
第15回　まとめと総合試験演習

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	20	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて素早く、実務文書として通用する見栄えのよい文書編集ができる。	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて一定のスピードで実務文書として通用する文書編集ができる。	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて一定のスピードで、実務文書として通用する文書編集ができる。	ワード操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて時間をかけて実務文書として通用する文書編集ができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報を自在に編集し説得力ある文書となるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも自在に編集し説得力ある文書となるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し説得力ある文書となるよう見栄えのよい編集作業が一定の速さでできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し効果的となるよう文書をの編集作業ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20020	ICT活用	―
授業科目名	社会人基礎論Ⅰ					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	卒		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	オムニバス		
教員	堀田　寿生／林原　和哉／能城　ひろみ						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

授業のテーマ
①高校から大学への円滑な接続。
②期待される社会人・職業人を目指す。
③働く意義を考える。
④コミュニケーション能力などを身につける。
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等の技法を習得する。
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職業人として必要な教養を身につける。

授業の概要

この授業は、短大生として必要な総合教育プログラムで、学問修得に向けた動機付けなどを目標とする。
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教養、社会的常識、就職の基礎知識を身につける。

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、配布資料の下調べをしておく。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。授業前にはテキストの該当箇所を読み、分からない箇所を自分でノートにまとめておく。授業後は、配布プリントなどを読んで復習し、授業テーマについて学生同士でディスカッションしてみよう。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	2019Ｂ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	978-4-8207-2689
2				
3				

使用教科書備考

2019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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

堀田寿生：金融機関、本学園本部勤務の経歴を活かし、文章の書き方、情報の集め方、考え方などを指導。
林原和哉：大手電機メーカー勤務・ＩＴ系専門学校教員、短大就職支援部長の経歴を活かし、就職活動支援等を行う。
能城ひろみ：秘書経験、短大職員としての経歴を活かし、社会人として必要なマナー等を担当。

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。ディスカッションやプレゼンテーションなど必要に応じてアクティブ・ラーニングを行う。

授業計画

第 1回　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。（堀田、林原）
第 2回　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）
第 3回　情報モラルについて。ＳＮＳ等で実際に起こったトラブルなどを解説。（林原）
第 4回　「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。（能城）
第 5回　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について。（能城）
第 6回　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。（能城）
第 7回　わかりやすいプレゼンテーション技法とは何か。パワーポイントを使ったプレゼンテーションについて。（林原）
第 8回　課題解決のための情報収集の仕方。短大で学ぶ上で必要な読む能力と書く能力。わかりやすい文章はどう書くのか。(堀田)
第 9回　作文・レポートの書き方。「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。（堀田）
第10回　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。現在の政治課題、国際問題等の基本を理解する。（堀田）
第11回　「起承転結」の構成で作文を書いてみよう。思考力、表現力を養う。（堀田）
第12回　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）
第13回　個人面接における基本的マナーと会話力について。伝える力（林原）
第14回　集団面接とグループディスカッションの留意点。グループディスカッションにおける役割分担（林原）
第15回　グループディスカッションの実践とプレゼンテーション資料の作成。プレゼンテーションの実践（林原）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記 (定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文 (レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	40	20	40	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	レポート等が書ける。時間管理、ビジネスマナー等を身につけ、周囲から信用・信頼されている。プレゼンテーション等の技法を習得し、優れたプレゼンができる。新聞等で現代社会が抱える課題を見出し、自分で考え解決策を打ち出すことができる。職業人として必要な目標・教養を身につけ就職試験に対応できる。	レポート等が書け、時間管理、ビジネスマナー等を身につけている。プレゼンテーション等の技法を習得しプレゼンができる。新聞等で現代社会が抱える課題を見出し、自分で考えることができる。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。職業人として必要な教養を身につける努力を続けている。	レポート等の書き方を理解している。時間管理、ビジネスマナー等の重要性を理解している。プレゼンテーション等の技法を習得している。新聞等で現代社会が抱える課題を見出すことができる。就職活動で必要なエントリーシート等が書ける。職業人として必要な教養を身につける努力を続けている。	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等の技法を習得しようという意欲がある。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ようと努力している。新聞、テレビのニュースに関心を持っている。就職活動に取り組む意欲がある。
該当DPに対する到達度の目安	専門職業人としての高い倫理観を持ち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。 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。	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。生活環境や食文化について日ごろから考えており、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がある。	他者への思いやりや柔軟な対応力、コミュニケーション力があり、他者と協働して課題を解決しようとすることができる。 .生活環境や食文化について日ごろから考え、.専門職業人として社会に貢献しようという意欲がある。	他者への思いやりや柔軟な対応力がある。生活環境や食文化を理解しようという意欲がある。専門職業人となる意欲がある。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20060	ICT活用	―
授業科目名	基礎科学					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分			
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	クラス別		
教員	手塚　貴子／碇　幸信／市川　秀雄						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養学や食品学及びこれらに関連する科目の修得に向け、科学に関する基本的知識及び演習力を学習する。
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。

授業の概要

本科目は、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や演習方法を身に付け、栄養学や食品学に関する専門的学習へと系統づける学習を行う。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各授業ごとに専門用語や内容等、資料の下調べを行い、必要に応じて学生同士のディスカッションをしておく。

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2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）に模範的な課題(試験やレポート等）を掲示する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

・食を中心とした化学，第4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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

碇幸信　中・高等学校教諭一種免許(理科）と小学校教諭としての実績にもとづき、栄養士に必要な化学の基礎と科学的思考を定着させる。市川秀雄　中・高等学校教諭一種免許(理科）と小学校教諭としての実績にもとづき、栄養士に必要な化学の基礎と科学的思考を定着させる。手塚貴子　実務経験のある教員に該当しない。

その他

なし

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（％）	70	0	0	10	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	物質の成り立ちや基本的な元素について正しく理解できる。中和反応の式を書いて説明できる。pHを水素イオンの濃度との関係で説明できる。モル濃度や規定度の溶液を作るための計算ができる。有機化合物の主な官能基を理解できる。	物質の成り立ちや基本的な元素について理解できる。中和反応の式を書ける。pHを水素イオンの濃度との関係がおおむね理解できる。モル濃度や規定度の溶液を作るための計算ができる。有機化合物の主な官能基をおおむね理解できる。	物質の成り立ちや基本的な元素についておおむね理解できる。中和反応の式をおおむね書ける pHを水素イオンの濃度やモル濃度について正しく書くことができる。 有機化合物の主な官能基の基本についておおむね知ることができる。	物質や元素について基本的要素をおおむね知ることができる。中和反応やpH、水素イオン濃度、モル濃度についての基本的計算を知ることができる。
該当DPに対する到達度の目安	栄養学や食品学及びこれらに関連する科目の修得に必要な化学の基本的知識を正しく修得することである。さまざまな演習問題にも対応でき、栄養専門科目に結びつけやすい知識と科学的能力を会得する。	栄養学や食品学及びこれらに関連する科目の修得に必要な化学の基本的知識を正しく修得することである。さまざまな演習問題にもおおむね対応でき、栄養専門科目に結びつけやすい知識と科学的能力を会得する。	栄養学や食品学及びこれらに関連する科目の修得に必要な化学の基本的知識を修得するため、さまざまな演習問題の基礎的内容に対応でき、栄養専門科目に結びつけやすい知識と科学的能力をおおむね会得する。	栄養学や食品学及びこれらに関連する科目の修得に必要な化学の基本的知識を修得するため、さまざまな演習問題の基礎的内容の多くに対応し栄養専門科目に結びつけやすい知識と科学的能力をの基本を会得する。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20061	ICT活用	―
授業科目名	生活数理					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分			
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	クラス別		
教員	手塚　貴子／碇　幸信／高瀬　輝彦						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

生活全般に関する数学的知識や理論を活用し、実生活だけでなく栄養士の専門業務に役立つ能力を育む。
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、重量や容量に関係に応じた割合や個数等の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。

授業の概要

栄養学に関する専門的学びや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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

資料の下調べを行うことで授業内容の理解を深めるだけでなく、授業後の復習として与えられた課題と共に、自らもさまざまな演習問題を深めていくこと。また、授業内容における学生同士のディスカッションや分析報告を行うこと。

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

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

高瀬　輝彦　中・高等学校教諭一種免許(数学)と小学校教諭としての実績にもとづき、栄養士に必要な基礎的な数学の能力を定着させる。碇　幸信　中・高等学校教諭一種免許(理科)と小学校教諭としての実績にもとづき、栄養士に必要な基礎的な数学の能力を定着させる。手塚　貴子　実務経験のある教員に該当しない。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。

授業計画

第 1回　計算の規則・方法（数のしくみ・整式・文字式)
第 2回　過不足に関する基本問題
第 3回　過不足に関する応用問題
第 4回　重量や容量に関する基本問題
第 5回　重量や容量に関する応用問題
第 6回　代金に関する基本問題
第 7回　代金に関する応用問題
第 8回　比と比例式（１）比と割合に関する基本問題
第 9回　比と比例式（２）比例式の応用
第10回　原価・定価・売値に関する基本問題
第11回　原価・定価・売値に関する応用問題
第12回　溶液の濃度に関する基本問題
第13回　溶液の濃度に関する応用問題
第14回　平均に関する基本問題
第15回　平均に関する応用問題

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	60	0	0	10	30	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	生活および栄養士業務に関する数理思考能力の基礎から応用までを十分に習得して、複雑な演習課題についても、正しい解答を導き出すことができる。また、解答を導き出す過程を他者に適切に説明できるとともにそれらを分析する能力がある。	生活および栄養士業務に関する数理思考能力の基礎から応用までを習得し、複雑な演習課題についても、正しい解答を導き出すことができる。また、解答を導き出す過程を他者に説明できる。	生活および栄養士業務に関する数理思考能力の基礎から応用までを概ね習得し、複雑な演習課題について、ある程度正しい解答を導き出すことができる。また、解答を導き出す過程をある程度他者に説明できる。	生活および栄養士業務に関する数理思考能力の基礎を習得して、演習課題についても、最低限正しい解答を導き出すことができる。また、解答を導き出す過程を他者に説明するための努力ができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分に有し、適切に健康増進を促すことができる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を有し、健康増進を促すことができる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度有し、部分的に健康増進を促すことができる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限有し、健康増進を促すための努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20072	ICT活用	―
授業科目名	体育実技(球技)					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独		
教員	小越　康雄						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

体育実技の球技による体力の維持増進とコミュニケーション能力の向上

・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。

授業の概要

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。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

北海道公立高等学校8校で36年間保健体育を指導した経験にもとづき、球技の知識と技術を適切かつ効果的に指導する。

その他

運動靴、ジャージ着用

授業計画

第 1回　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
第 2回　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）
第 3回　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）
第 4回　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）
第 5回　バドミントン④（シングルスのゲーム、ダブルスのゲーム）
第 6回　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）
第 7回　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）
第 8回　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）
第 9回　バスケットボール④）チーム戦術をもとにしたゲーム）
第10回　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）
第11回　バレーボール②（パス、レシーブ、サーブ、アタック）
第12回　バレーボール③（レシーブ、トスからアタック攻撃）
第13回　バレーボール④（チーム戦術をもとにしたゲーム）
第14回　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）
第15回　各実技種目の到達度の確認とまとめ

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	80	0	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	3種目の球技に必要な知識と技術を向上させる方法を理解し、他者に詳細な方法を伝えることができるとともに、新たな技術向上を目指したトレーニング方法を考えることができる。	3種目の球技に必要な知識と技術を向上させる方法について理解し、それらを他者に適切な方法として伝えることができる。	3種目の球技に必要な知識と技術を向上させる方法について理解している。	3種目の球技に必要な知識と技術を向上させる方法について断片的であるが理解している。
該当DPに対する到達度の目安	体育実技における技術向上の課題や問題を自ら発見し身に付けた知識で的確に認識して解決に結びつけるとともに、関連する情報の継続的な収集と他者へ発信するコミュニケーション能力を身に付けている。	体育実技における技術向上の課題や問題と、身に付けた知識を関連付けることができ、より詳細な情報の収集と他者へ発信、課題解決に向けて努力することができる。	体育実技における技術向上の課題や問題と、身に付けた知識を関連付けることができ、ある程度の情報の収集と他者へ発信ができる。	体育実技における技術向上の課題や問題と、身に付けた知識を最低限結び付けることができ、部分的に情報を収集することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20072	ICT活用	―
授業科目名	体育実技(ﾌｨｯﾄﾈｽ)					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	A[栄教] [家庭]		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独		
教員	原崎 千鶴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,8,9						
	知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

体育実技のフィットネスによる体力の維持増進と安全で正しい身体の動きを学ぶ

1．立位、座位などでの良い姿勢を身に付け、運動時に活用する。
2．安全で効果的な有酸素運動（エアロビックダンスなど）の基本動作を学び、心肺機能の向上を図る。
3．目的に合ったレジスタンス運動を安全で効果的に実践し、障害予防に役立てる。
4．柔軟性向上のための基本動作を学び柔軟運動を実践する。
5．平衡感覚の維持向上をめざしバランス運動の基本を学ぶ。

授業の概要

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やストレッチング、バランス運動を行い、骨や筋、関節の働きを改善し、安全で効果が得られるような動きを学習する。

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2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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

健康・体力づくりの運動指針の基盤であるACSM（アメリカスポーツ医学会）上級資格を取得し、予防医学的な運動処方や運動プログラムを開発し30年以上にわたり現場での指導を行っている。ADI、REI、SEIなどの資格認定テスト、教習ワークショップにおいて、理論・実技ワークショップの講師及び実技テストの試験官を担当している経験から、最新の理論にもとづいた指導をする。

その他

ジャージを着用
シューズを履く
身だしなみを整える

授業計画

第 1回　簡単なフィットネス体力テストで今の自分の体力を知る。動きながら自分の体に触れ、骨や筋、関節の仕組みを学ぶ。
第 2回　悪い姿勢が及ぼす影響を理解し、良い姿勢について学び日常生活動作、運動に活用する。
第 3回　レジスタンス運動と柔軟運動の基本を学び、関節、靭帯に負担をかけない正しく姿勢での演習。
第 4回　安全で効果的なウォーキングとジョギングのフォームの習得＆運動後に適したストレッチングを学ぶ。
第 5回　エアロビックダンスエクササイズの基本ステップ（ローインパクト＆ハイインパクト）を学ぶ。
第 6回　エアロビックダンスエクササイズの基本ステップのバリエーションを演習。
第 7回　エアロビックダンスエクササイズのコンビネーションを学ぶ。
第 8回　エアロビックダンスエクササイズプログラムの実際
第 9回　グループで振付にチャレンジ＆レジスタンス運動＆柔軟運動
第10回　グループで振付にチャレンジ（下肢と上肢のスムーズな動き）＆レジスタンス運動＆柔軟運動
第11回　グループで振付にチャレンジ（リズムチェンジ）＆レジスタンス運動＆柔軟運動
第12回　グループで振付にチャレンジ（面の変化とターン）＆レジスタンス運動＆柔軟運動＆バランス運動
第13回　グループで振付にチャレンジ（フォーメーション）＆レジスタンス運動＆柔軟運動＆バランス運動
第14回　グループで振付けのまとめ＆レジスタンス運動＆柔軟運動＆バランス運動
第15回　グループ別発表

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	80	5	5	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	健康・体力づくりから生活習慣病予防のために必要な基礎知識を理解し、自分の体力レベルの改善点を見つけ、集団、個人でも安全で効果的な運動に取り組み継続していくことができる。	健康・体力づくりから生活習慣病予防のために必要な基礎知識を理解し、自分の体力レベルの改善点を見つけ、集団において安全で効果的な運動に取り組むことができる。	健康・体力づくりから生活習慣病予防のために必要な基礎知識を理解し、自分の体力レベルの改善点を見つけ、実践できている。	健康・体力づくりから生活習慣病予防のために必要な基礎知識を最低限理解し、自分の体力レベルの改善点を見つけ、実践する努力ができる。
該当DPに対する到達度の目安	有酸素運動、レジスタンス運動、柔軟運動、バランス運動などの基本の動きを身に付け、正しい姿勢で実践し、個人でも日常生活に活用できている。グループワークでの課題プログラムに取り組む際に、集団をまとめる力と協調性を身に付けている。	有酸素運動、レジスタンス運動、柔軟運動、バランス運動などの基本の動きを身に付け、正しい姿勢で実践し、個人でも日常生活に活用できている。グループワークでの課題プログラムに取り組む際に、積極的な意見や行動を示すことができる。	有酸素運動、レジスタンス運動、柔軟運動、バランス運動などの基本の動きを身に付け、正しい姿勢で実践し、個人でも日常生活に活用できている。	有酸素運動、レジスタンス運動、柔軟運動、バランス運動などの基本の動きを身に付け、概ね正しい姿勢で実践し、個人でも日常生活に活用する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20071	ICT活用	―
授業科目名	外国語(英語)					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	卒[栄教] [家庭]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

英語でのコミュニケーション能力を高める。

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。

授業の概要

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。

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、プリントやノートを見返して確認し、改めて内容について考えて、次の授業に出席すること。また授業前に内容に関連する資料の下調べも行うこと。

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、再試験対象者にのみ解答を開示する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

英語辞書（高校時代等に使用した英和辞典で良い）

実務経験のある教員の略歴と教育内容

昭和51年10月　ＩＭＬ外国語会話スクール　ドイツ語・英会話教師、昭和62年4月　野又学園函館短期大学　英会話教師　現在に至る、平成24年4月　北海道教育大学函館校ドイツ語会話講師現在に至る、実務経験を生かし、個々人に合った、適切な英文法と英会話の指導をおこなう。

その他

テキストは、プリントで対応する。

授業計画

第 1回　オリエンテーション、筆記課題、自己紹介
第 2回　クラスで親密になる（1）（クラスメートにインタビュー）
第 3回　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）
第 4回　形容詞、否定形
第 5回　はい・いいえで答える（肯定形の質問、否定形の質問）
第 6回　単数形・複数形、反意語、クイズ（自然な組み合わせ）
第 7回　仕事で（1）（a・anの意味）
第 8回　仕事で（2）（ディクテーション、反意語）
第 9回　ハンドアウトクイズ（自然な組み合わせ、家族関係）
第10回　家族の写真を持参して、クラスに紹介する
第11回　英語での地理（1）（国の名前、国民の名前）
第12回　英語での地理（2）（市の名前、話される言語）
第13回　ディクテーション、気候について話す
第14回　職業、否定の回答
第15回　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）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	100	0	0	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	student can read and speak very well with correct intonation	student can speak and read well with good intonation	student is able to express him-or herself in English and read fairly well, sometimes intonation errors	student is able to express him- or herself in broken English, reading with errors
該当DPに対する到達度の目安	enable student to conduct simple conversation patterns naturally and read the text properly	enable student to conduct simple conversation patterns somewhat naturally and read the text with good intonation	enable student to conduct simple patterns of conversation and read a text, correct errors by making the student repeat after me individually.	enable student to conduct simple conversation patterns and read in somewhat broken English; have them repeat, until their English is more fluent

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20071	ICT活用	―
授業科目名	外国語(仏語)					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	卒[栄教] [家庭]		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	単独		
教員	竹花 和晴						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

実用性のある簡単なフランス語会話とフランス観光での買い物ができ、フランス料理のレシピを読めるようになる。

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。

授業の概要

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。

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練習するとともにその内容を覚える。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等、自ら資料の下調べを行う。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

「仏和辞書」中または小辞典（出版社は随意）

実務経験のある教員の略歴と教育内容

1985年、フランス国立自然史博物館博士課程前期（DEA：修士課程相当）資格取得。1991年同上博士課程学位取得(仏国大学省認定統一博士号)。1995から現在、函館短期大学仏語非常勤講師。2014年から現在、フランス自然史博物館人類古生物学研究所通信会員（日本担当）。これらの実務経験及び研究実績から、フランスの歴史と文化にもとづいた語学指導をおこなう。

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。必要に応じて、フランス語での簡単なプレゼンテーションを実施する。

授業計画

第 1回　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
第 2回　フランス語独特の発音や表記等について
第 3回　フランス語独特の発音や表記、数字の発音
第 4回　教科書第1課の規則動詞と助動詞を伴う会話
第 5回　教科書第２課の 「旅先のホテルでの会話」　(疑問文の文例等)
第 6回　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)
第 7回　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
第 8回　教科書第3課の「フランスの生活」と数を伴う会話
第 9回　教科書第4課の「観光と乗り物」 に伴う会話
第10回　教科書第4課の「観光と乗り物」と否定文等について
第11回　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）
第12回　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）
第13回　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）
第14回　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）
第15回　教科書と副教材を活用した全て学習の点検（まとめ）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	40	0	0	0	60	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	仏語学習において、初級コミュニケーション力の習得で秀逸な到達度に達している。	仏語学習において、初級コミュニケーション力の習得で優秀な到達度に達している。	仏語学習において、初級コミュニケーション力の習得で良好な到達度に達している。	仏語学習において、初級コミュニケーション力の習得で最低限の到達度に達している。
該当DPに対する到達度の目安	初級仏語コミュニケーション力を身に付け、当該言語話者と協力して、課題を解決しょうとすることができる可能性を学習したことにおいて秀逸な到達度に達している。	初級仏語コミュニケーション力を身に付け、当該言語話者と協力して、課題を解決しょうとすることができる可能性を学習したことにおいて優秀な到達度に達している。	初級仏語コミュニケーション力を身に付け、当該言語話者と協力して、課題を解決しょうとすることができる可能性を学習したことにおいて良好な到達度に達している。	初級仏語コミュニケーション力を身に付け、当該言語話者と協力して、課題を解決しょうとすることができる可能性を学習したことにおいて最低限の到達度に達している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20071	ICT活用	―
授業科目名	外国語(中国語)					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	卒[栄教] [家庭]		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	単独		
教員	東出 隆司						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

この授業を選択された殆どの方にとっては、初めてふれる外国語だと思います。隣国のコトバである中国語を学びます。この中国語の学習を通して、日本文化の源である中国文化に触れながら学んだ中国語を使っての自分の紹介ができる、語彙・表現力・発音を身につけることを目指します。自分の日常や家族、好みなどを表現し、相手に伝えられるレベルの習得を目標とします。

授業の概要

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。

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は、会話部分を２つの速度で録音されていますのでとても便利です。繰り返し視聴してください。音声ダウンロードURLもありますので、ダウンロードして活用して下さい。わからない部分は関連する資料の下調べを行ってください。

標準学修時間の目安

はじめての言語ですので、予習は難しいと思いますが、1時間程度の予習をしてください。授業でその都度習った単語を自分のものにできるよう、3時間程度、習ったものを確実に自分のものにする時間を持って下さい。

課題（試験やレポート等）のフィードバック

中国語は漢字で表記される言語ですので、その表記には大きな戸惑いはないと思います。問題は「音」・「発音」です。この点は、授業の中で個別に発音を求められることが多くあります。「発音」の確認です。その都度、指導します。わからない点は、その都度投げかけていただくか、授業の始めや終わりの時間も利用してください。

使用教科書

	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				

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。中国語の「音」を学習する為には、付属のCDを活用して下さい。

参考書・参考資料等

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」。辞書は図書館にあります。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

「函館日中友好協会」会長として、市内で年間を通しての一般社会人向け「中国語講座」を運営、講義。函館市・裁判所・検察庁・海保・等の、中国語（北京語）通訳人登録。ヘルプデスク（外国人緊急医療サポート）団員。これらの実務経験を生かし、中国文化と中国語の基本を教授する。

その他

言語は、コミュニケーションの手段ですから、その言語を表記できる、書けることも大切ですが、話せることがより試されます。筆記試験の他に授業最終日（15回目授業）には口試（話すテスト）があります。習った言葉を組み合わせ、自分のことを表現してください。

授業計画

第 1回　中国語全体の特徴と構成（プリント）
第 2回　発音練習、四声（テキスト発音編）
第 3回　発音、ピンインと音（テキスト発音編）
第 4回　発音のまとめ、注意点（DVD等映像を使って学習）
第 5回　自分の名前や学校の紹介（テキスト第１課）
第 6回　単語の正しい発音を身につける（テキスト２・３課）
第 7回　場所・方位・存在を表す文（テキスト第３課）
第 8回　年・月・日や時間など数字に関する表現①（テキスト第４課）
第 9回　数字を使っての表現②
第10回　家族の紹介の仕方など
第11回　趣味や自分の好みを伝える（テキスト第７課）
第12回　思っていることや希望を伝える表現（テキスト第７課）
第13回　進行形や比較の表現（テキスト第８課）
第14回　補語や受け身の表現（テキスト第１０課）
第15回　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

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	45	45	0	5	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	表記（書く）意味を理解する（語彙）話せる（発音）の三点が均衡よく理解できている。 語彙を組み合わせ、自分の日常や家族、好みなどを適切に表現し、相手に十分に伝えることができる。また、中国語による簡単な問いに、中国語で適切に応じることができる。	表記（書く）意味を理解する（語彙）話せる（発音）の三点が理解できている。語彙を組み合わせ、自分の日常や家族、好みなどを表現し、相手に概ね伝えることができる。また、中国語による簡単な問いを理解することができる。	表記（書く）意味を理解する（語彙）話せる（発音）の三点を一定程度理解できている。 語彙を組み合わせ、自分の日常や家族、好みなどを表現する努力ができる。また、中国語による簡単な問いを部分的に理解することができる。	表記（書く）意味を理解する（語彙）話せる（発音）の三点を最低限理解できている。自分の日常や家族、好みなどについて、関連する語彙の組み合わせを考えることができる。
該当DPに対する到達度の目安	多言語社会を迎え、亜細亜の言語の一つとして中国語を学び、身につけた単語を使って、簡単な会話ができるようになることで、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することができる。	多言語社会を迎え、亜細亜の言語の一つとして中国語を学び、身につけた単語を使ってコミュニケーションをとり、他者と協働して課題を解決するために努力することができる。	多言語社会を迎え、亜細亜の言語の一つとして中国語を学び、 筆談などを交えてコミュニケーションをとり、意思の疎通ができる。	多言語社会を迎え、亜細亜の言語の一つとして中国語を学び、筆談などを交えて最低限のコミュニケーションをとることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20240	ICT活用	―
授業科目名	ボランティア実習Ⅰ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分			
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

ボランティア活動を通して、他者とコミュニケーションを図り、助け合うことの大切さを学ぶ。

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。

授業の概要

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。これらの問題に対して、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。

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、ボランティア活動先に関連する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

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。

授業計画

第 1回　オリエンテーション
第 2回　例年のボランティア活動の説明
第 3回　報告書のまとめ方の説明
第 4回　「学外授業出席証明書」「学外実習報告書」の配布・説明
第 5回　実習（学外および学内）
第 6回　実習（学外および学内）
第 7回　実習（学外および学内）
第 8回　実習（学外および学内）
第 9回　実習（学外および学内）
第10回　実習（学外および学内）
第11回　実習（学外および学内）
第12回　実習（学外および学内）
第13回　実習（学外および学内）
第14回　実習（学外および学内）
第15回　実習（学外および学内）
第16回　実習中間報告
第17回　実習（学外および学内）
第18回　実習（学外および学内）
第19回　実習（学外および学内）
第20回　実習（学外および学内）
第21回　実習（学外および学内）
第22回　実習（学外および学内）
第23回　実習（学外および学内）
第24回　実習（学外および学内）
第25回　実習（学外および学内）
第26回　実習（学外および学内）
第27回　実習（学外および学内）
第28回　実習（学外および学内）
第29回　実習（学外および学内）
第30回　学外授業出席証明書・学外実習報告書提出

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	70	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	ボランティア活動の意義を他者に十分に説明することできる。また、ボランティア活動を通して、社会の担い手となることの自覚と様々な学びを深め、普段の行動にそれらを反映させることができる。活動内容について優れた報告書を作成して、適切に発表することができる。	ボランティア活動の意義を説明することできる。 また、ボランティア活動を通して、社会の担い手となることの自覚と学びを得て、普段の行動にそれらを反映させることができる。 活動内容について報告書を作成して、発表することができる。	ボランティア活動の意義を概ね説明することできる。また、ボランティア活動を通して得た学びを普段の行動に反映させることができる。活動内容についての報告書を作成することができる。	ボランティア活動の意義を最低限ではあるが、説明することできる。また、ボランティア活動を通して得た学びを普段の行動に反映させる努力ができる。活動内容についての報告書を最低限作成することができる。
該当DPに対する到達度の目安	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力を十分身に付けている。また、地域の構成員として周囲と適切なコミュニケーションを図りながら協力し、助け合うことができる。さらに強いリーダーシップを発揮し、目標に向かって他者を牽引していくことができる。	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力を身に付けている。 また、地域の構成員として周囲とコミュニケーションを図りながら協力し、助け合うことができる。さらにリーダーシップを発揮し、目標に向かって努力することができる。	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力をある程度身に付けている。また、地域の構成員として周囲とコミュニケーションをある程度図りながら協力し、助け合うことができる。	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力を最低限身に付けている。また、地域の構成員として周囲とコミュニケーションを最低限図りながら協力し、助け合うための努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20080	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅰ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20081	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅱ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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。

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

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20090	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム函館教養Ⅰ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

その他

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20091	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム函館教養Ⅱ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

その他

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20092	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム函館教養Ⅲ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ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。

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

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

その他

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20110	ICT活用	―
授業科目名	教養ゼミナール(S・L)Ⅱ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	通年	必修区分	卒		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	–		
教員	食物栄養学科教員						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

学園訓3か条（「報恩感謝」・「常識涵養」・「実践躬行」）に基づいて短期大学生としての教養を身に付ける。

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」の習慣を身に付け、自ら学び、自ら伸びて、働くことの価値観を他者に伝えることができる。
６．　課題解決型授業（PBL）に積極的に取り組むことができる。

授業の概要

本学の学びの基盤となる授業である。卒業後に専門的な知識と技能をもつ社会人として、自分の役割を果たすために必要となる教養と地域の課題解決に積極的に取り組む姿勢を身に付ける内容とする。2年次生は、社会人として、必要とされる人材になることを意識させる。また、本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」）を、日常的に体現できるようにS・L担任からのグループもしくは個別指導、合同S・Lとして学年全体を対象とする授業等、内容に合わせて授業の実施形態を変えて行う。

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。授業の内容に関係する資料の下調べを積極的に行う。最新の報道（新聞、テレビ、インターネット等）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行う。

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解答例を紹介する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	–	–	–
2				
3				

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

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、自分達でグループディスカッション、グループワークを重ねる。学年全体で必要な事項は、合同S・L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。

授業計画

第 1回　オリエンテーション（学園訓の理解、S・L長の決定）
第 2回　ネット利用に関する講話
第 3回　図書館の利用方法と読解力向上への取組み
第 4回　春の交通安全講習
第 5回　地域の課題解決に向けた企画の振り返り（PBL授業）
第 6回　地域の課題解決に向けた新たな企画検討（PBL授業）
第 7回　地域の課題解決に向けた企画発表資料作成（PBL授業）
第 8回　地域の課題解決に向けた企画発表（PBL授業）
第 9回　就職活動支援と就職試験対策
第10回　人間行動の観察と身だしなみの必要性
第11回　コミュニケーション能力の向上を図る
第12回　正しい敬語の使い方とレポート（報告書）のまとめ方
第13回　学習方法支援と定期試験への取組み支援
第14回　学外実習の準備支援
第15回　地域の課題解決に向けた企画実践(PBL授業)
第16回　地域の課題解決に向けた実践内容の発表（PBL授業）
第17回　学園訓の理解とプログレスシート（2年前期終了時点）の記入
第18回　犯罪防止に関する講話
第19回　学生満足度調査・短大生調査
第20回　栄養士会による講話（病院・委託会社）
第21回　栄養士会による講話（施設・学校給食）
第22回　冬の交通安全講習
第23回　食育の必要性
第24回　卒業後の進路について考える
第25回　栄養士養成課程到達度調査
第26回　各種資格試験の学習支援
第27回　学苑報の作成
第28回　資格申請に係る説明
第29回　資格申請書類の作成
第30回　卒業及び就職に向けての個別支援

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	50	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	短大生として必要な知識と能力を吸収し、健康で自律した実生活を常に送っている。社会常識と道徳的良心をもって、他人を思いやる気持ちを態度で示すことができる。自分が果たすべき役割を理解し、「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸び、学力の３要素にもとづく学びを他人に適切に伝えることができる。	短大生として必要な知識と能力を吸収し、健康で自律した実生活を送っている。社会常識と道徳的良心をもって、他人を思いやる気持ちを示すことができる。自分が果たすべき役割を理解し、「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸び、学力の３要素にもとづく学びを他人に伝えることができる。	短大生として必要な知識と能力をおおよそ吸収し、健康で自律した実生活を送っている。社会常識と道徳的良心を理解している。自分が果たすべき役割を理解し「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸び、学力の３要素にもとづく学びを体現できるように努力している。	短大生として必要な知識と能力を最低限吸収し、健康で自律した実生活を送る努力をしている。社会常識と道徳的良心を最低限理解している。自分が果たすべき役割をおおよそ理解し、「生涯学べ」の習慣を身に付けて、自ら学び、自ら伸びるように努力している。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境や食文化を深く分析し、大変優れた課題発見・解決能力をもつ。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。生涯にわたって学び続け、高い倫理観とコミュニケーション力並びに豊かな創造力をもち、他者への思いやりと適切で正確な情報発信にて社会に貢献できる。	生活環境や食文化を分析しそれらの課題発見・解決能力をもつ。身に付けた知識と技能を生かし、物事を評価できる。生涯にわたって学び続け、倫理観とコミュニケーション力並びに創造力をもち、他者への思いやりと正確な情報発信にて社会に貢献できる。	生活環境や食文化を部分的に分析し、それらの課題発見・解決能力をある程度もつ。身に付けた知識と技能を生かし、一定の範囲で物事を評価できる。生涯にわたって学び続け、倫理観とコミュニケーション力並びに創造力をある程度もつ。他者への思いやりをもって情報発信ができる。	生活環境や食文化を最低限分析でき、それらの課題発見・解決に努力できる。身に付けた知識と技能を生かし、物事を評価する意識をもつ。生涯にわたって学び続け、倫理観とコミュニケーション力並びに創造力を最低限もつ。他者への思いやりをもつことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20332	ICT活用	○
授業科目名	コンピュータリテラシーE					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	ME		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	山﨑 幸路						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,3 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

授業のテーマはパソコン操作によるエクセルのデータ作成です。
到達目標は以下の内容です。
1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。

授業の概要

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びます。
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ます。

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す。

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します。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

MOS攻略問題集 Excel 2016

参考書・参考資料等

30時間でマスター Excel2016

実務経験のある教員の略歴と教育内容

指導教員はマイクロソフト公式トレーナーを取得し、現在パソコンスクールでマイクロソフトオフィススペシャリスト(MOS)等の資格試験のレッスンを実施している。実務経験にもとづき、効率的にエクセルの知識と技能を身につけるための指導をおこなう。

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をします。ICTを活用し授業および課題取り組みのアンケートを行います。またICTを活用し、入力練習の状況と入力スキルの成果について確認します。これらのICT活用により、クラス全体の学習状況を分析理解し各自の学習の動機づけと目標設定をします。

授業計画

第 1回　ワークシートとブックの作成
第 2回　ワークシートとブックの管理、設定
第 3回　セルやセル範囲にデータを挿入、書式設定する
第 4回　セルやセル範囲にデータをまとめる、整理する
第 5回　テーブルを作成し、スタイルと設定オプションを管理する
第 6回　テーブルを管理し、フィルター、並べ替えをする
第 7回　関数を使用してデータ集計と条件付きの計算を実行する
第 8回　関数を使用して文字列を整形し、変更する
第 9回　グラフを作成し、グラフの書式を設定する
第10回　オブジェクトを挿入し、書式を変更する
第11回　営業記録を集計し、ブックのデータを整理する
第12回　売上データを集計するために、データを追加し分析する
第13回　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
第14回　表や表示印刷を設定し、受講リストを作成する
第15回　実務的エクセルデータ作成方法のまとめと小テスト

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	20	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	エクセル操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて素早く実務データとして通用する見栄えのよいデータ編集ができる。	エクセル操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて一定のスピードで、実務データとして通用するデータ編集ができる。	エクセル操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて一定のスピードで、実務データとして通用するデータ編集ができる。	エクセル操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて時間をかけて実務データとして通用するデータ編集ができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報を自在に編集し説得力あるデータとなるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも自在に編集し説得力あるデータとなるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し説得力あるデータとなるよう見栄えのよい編集作業が一定の速さでできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し効果的となるようデータの編集作業ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20333	ICT活用	○
授業科目名	コンピュータリテラシーP					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	MP		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	山﨑 幸路						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,3,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

パソコン操作によるプレゼンテーション文書作成が授業のテーマです。
到達目標は、以下の内容です。
1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。

授業の概要

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びます。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ます。

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の該当部分を併読し、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2時間の学修が必要です。

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します。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

MOS攻略問題集 PowerPoint 2016

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

指導教員はマイクロソフト公式トレーナーを取得し、現在パソコンスクールでマイクロソフトオフィススペシャリスト(MOS)等の資格試験のレッスンを実施している。実務経験にもとづき、効率的にパワーポイントの知識と技能を身につけるための指導をおこなう。

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をします。ICTを活用し授業および課題取り組みのアンケートを行います。またICTを活用し、入力練習の状況と入力スキルの成果について確認します。これらのICT活用により、クラス全体の学習状況を分析理解し各自の学習の動機づけと目標設定をします。

授業計画

第 1回　スライド、配布資料、ノートを変更する
第 2回　スライドショーを設定し、実行する
第 3回　テキスト、図形、テキストボックスを挿入する
第 4回　図形を挿入し、並べ替え、グループ化する
第 5回　表、グラフを挿入し書式設定する
第 6回　SmartArt、メディアを挿入し、書式設定と管理する
第 7回　スライドのコンテンツにアニメーションを設定する
第 8回　画面切り替えとアニメーションのタイミングを設定する
第 9回　数のプレゼンテーションのコンテンツを結合する
第10回　プレゼンテーションを保護する、共有する
第11回　プレゼンテーションのフォーマットを作成する
第12回　アンケート結果などをプレゼンテーション資料にまとめます
第13回　社内文書として提案書のフォーマットを作成します。
第14回　新商品のキャンペーンをするための資料を作成します
第15回　実務的プレゼン資料作成のまとめと小テスト

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	20	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	パワーポイント操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて素早く、実務データとして通用する見栄えのよいデータ編集ができる。	パワーポイント操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをもとに複数の機能を組み合わせて一定のスピードで、実務データとして通用するデータ編集ができる。	パワーポイント操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて一定のスピードで実務データとして通用するデータ編集ができる。	パワーポイント操作に必要な知識について理解し、編集機能の操作のスキルを身に着けるとともに、獲得したスキルをテキストを参照しながら複数の機能を組み合わせて時間をかけて実務データとして通用するデータ編集ができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報を自在に編集し説得力あるデータとなるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも自在に編集し説得力あるデータとなるよう見栄えのよい編集作業が素早くできる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し説得力のあるデータの編集作業ができる。	食と栄養ならびに健康に必要な専門的知識と技術、人の健康増進を促すため関連する情報についてテキスト等を参照しながらも編集し効果的となるようデータの編集作業ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20120	ICT活用	―
授業科目名	社会人基礎論Ⅱ					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	卒		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	オムニバス		
教員	堀田　寿生／林原　和哉／海野　真樹						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

授業のテーマ
①期待される社会人・職業人を目指す。
②働く意義を考える。
③就職先を決めるために考え、行動する。
④コミュニケーション能力、マナー、情報リテラシーを身につける。
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職業人として必要な教養を身につける。

授業の概要

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。

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。配布された資料の下調べをしておく。

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。

使用教科書

	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				

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　（1年次に購入したテキストを使用）

参考書・参考資料等

キャリタス就活　就活支援ブック「大学生の就活編」（前半の授業で配布）

実務経験のある教員の略歴と教育内容

堀田寿生：金融機関、本学園本部勤務の経歴を活かし、文章の書き方、情報の集め方、考え方などを指導。
林原和哉：大手電機メーカー勤務・ＩＴ系専門学校教員、短大就職支援部長の経歴を活かし、就職活動支援等を行う。
海野真樹：航空業界での勤務経験を活かし、社会人として必要なマナー等を担当。

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。

授業計画

第 1回　前年度の就職活動統計データから、今年度の就職活動を予測する。（林原）
第 2回　求人票の見方と情報収集について。実際の求人票を具体的に読み解く。（林原）
第 3回　自己分析。自身の強みと弱みを把握する。プログレスシートの活用。（林原）
第 4回　自己ＰＲを考えよう。弱みを強みに転換する。（林原）
第 5回　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）
第 6回　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）
第 7回　面接試験に備える。よく聞かれる質問ランキングなど。（林原）
第 8回　ビジネス文書の書き方。社内文書、社外文書、報告書等の書き方。（堀田）
第 9回　政治、経済問題など現代日本が抱える課題を考える。新聞を読んで考えてみよう。（堀田）
第10回　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。（堀田）
第11回　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。（堀田）
第12回　会社の仕組みと仕事。ＰＤＣＡサイクルで仕事を改善する。（堀田）
第13回　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）
第14回　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）
第15回　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）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	50	0	50	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	社会人として必要な、「読んで書く能力」が秀でている。クレーム対応など難しいコミュニケーション力を備えている。新聞等から情報を収集し、現代社会が抱える課題を見つけ出し、自ら解決策を打ち出し、他者を説得して解決へと導くことができる。就職活動に積極的で、職業人として必要な教養を身につけている。	レポート等が書け、時間管理、ビジネスマナー等を身につけている。新聞等で現代社会が抱える課題を見出し、自分で考え解決策を見出すことができる。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。職業人として必要な教養を身につける努力を続けている。	社会人としての基礎・基本である「読んで書く能力」を身につけている。社会人として必要なコミュニケーション力がある。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ている。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ている。	社会人としての基礎・基本である「読んで書く能力」を身につけている。電話対応、来客対応、クレーム対応の仕方を理解している。新聞、テレビの報道番組などに日頃から関心がある。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ている。
該当DPに対する到達度の目安	専門職業人としての高い倫理観を持ち、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。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、答えを導き出し、他者を説得する能力を身に付けている。	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。生活環境や食文化について日ごろから考えており、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がある。	他者への思いやりや柔軟な対応力、コミュニケーション力があり、他者と協働して課題を解決しようとすることができる。 生活環境や食文化について日ごろから考え、専門職業人として社会に貢献しようという意欲がある。	他者への思いやりや柔軟な対応力がある。生活環境や食文化を理解しようという意欲がある。専門職業人となる意欲がある。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20070	ICT活用	―
授業科目名	日本国憲法					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	伊藤　泰						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP7 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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

授業の概要

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。

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して、資料の下調べをし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見返して、よく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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

必要に応じて課題を提示するので、各自で調べた内容についてプレゼンテーションを実施してもらう。

授業計画

第 1回　イントロダクション　　憲法とはいかなる法であるか?
第 2回　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
第 3回　日本国憲法の制定と基本原理(その2)　　国民主権の意味
第 4回　基本的人権(その1)　　基本的人権という観念の特質
第 5回　基本的人権(その2)　　基本的人権の限界はどこにあるか?
第 6回　基本的人権(その3)　　幸福追求権
第 7回　基本的人権(その4)　　法の下の平等
第 8回　基本的人権(その5)　　精神的自由権その1：内心の自由
第 9回　基本的人権(その6)　　精神的自由権その2：表現の自由
第10回　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
第11回　基本的人権(その8)　　社会権：生存権、教育を受ける権利
第12回　国家の役割(その1)　　三権分立
第13回　国家の役割(その2)　　議院内閣制
第14回　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?
第15回　国家の安全保障　　戦争と平和主義の理念

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	90	0	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	人権の本質、および精神的自由、身体的自由、経済的自由に属する諸権利について、十分に理解している。	人権の本質、および精神的自由、身体的自由、経済的自由に属する諸権利について、適切に理解している。	人権の本質、および精神的自由、身体的自由、経済的自由に属する諸権利について、理解している。	人権の本質、および精神的自由、身体的自由、経済的自由に属する諸権利について、最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	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十分にできる。	専門職業人としての適切な倫理観を保持し、社会に貢献しようとすることができる。	専門職業人としての倫理観を保持している。	専門職業人としての倫理観を最低限保持している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20073	ICT活用	―
授業科目名	保健体育					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	66条の6に定める科目						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

現代社会に生きる我々が健康に生活していくために必要となる事柄についての知識を深めていく。

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。

授業の概要

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。

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資料の下調べおよび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。
ＪＭＯＯＣ（日本オープンオンライン教育推進協議会）で開講される「健康」と「栄養」に関する講座等を授業の事前事後学修用教材として利用する。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

適時、関連資料を配布する。

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

その他

フィールドワークで学んだ内容をグループワークの時間でディスカッションしプレゼンテーションを行う。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	70	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	健康について理解し、説明することができる。生活習慣病予防の観点から、ライフステージ毎に必要とされる食事、運動量等について理解し、他者に説明することができ、尚且つプログラム、献立等を作成することができる。	健康について理解し、説明することができる。生活習慣病予防の観点から、ライフステージ毎に必要とされる食事、運動量等について理解し、他者に説明することができる。	健康について理解し、説明することができる。生活習慣病予防の観点から、ライフステージ毎に必要とされる食事、運動量等について理解している。	健康について理解し、説明することができる。
該当DPに対する到達度の目安	健康に生活していくために必要となる知識・技能を習得し、他者に対して説明できる。また、自身の健康維持・増進は勿論のこと、他者の健康維持・増進のために学んだ知識・技能を活用し、アドバイスや具体的な指導を行うことができる。	健康に生活していくために必要となる知識・技能を習得し、他者に対して説明できる。また、自身の健康維持・増進は勿論のこと、他者の健康維持・増進のために学んだ知識・技能を活用してアドバイスをすることができる。	健康に生活していくために必要となる知識・技能を習得し、他者に対して説明できる。	健康に生活していくために必要となる知識・技能を習得している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20174	ICT活用	―
授業科目名	函館グローカル・コミュニケーション					実務教員	○
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分			
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	オムニバス		
教員	澤辺　桃子／榊　ひとみ／土井岡　眞理子／渡辺 真保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

国家資格取得を目指し学んだ知識・技能をグローカル（地球規模で考えながら、自分の地域で活動する）に生かすために必要となる、外国人とのコミュニケーションスキルを学ぶ。

1.外国人とのコミュニケーションの心構えを理解することができる。
2.調理作業に必要な英単語を理解し、他者に伝えることができる
3.他者に人柄を理解してもらえる英語の自己紹介ができる
4.観光案内、食文化及び道案内を平易な英語で説明できる。
5.子どもと平易な英語でコミュニケーションをとることができる。
6.英語以外の言語によるコミュニケーションの注意点を理解することができる。

授業の概要

栄養士の国家資格取得を目指し学んだ知識・技能をグローカル（地球規模で考えながら、自分の地域で活動する）に生かすために必要となるスキルを認識する。言語的・非言語的コミュニケーションを用いて、個人の発信力を高めることで、多様な人々と柔軟に連携するための素養を養う。本授業は、TOEIC対策を含めた構成とし、インタラクティブなアクションラーニング型の授業として実施する。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、各授業回に必要と思われる英単語や資料の下調べを行い、会話のシミュレーションをしておくこと。復習は、授業回で習った単語や表現をノートに記録し、使えるように繰り返し音読する。また、友人同士の会話に積極的に英語表現を取り入れるように心がける。TOEIC対策練習問題は、自分で翻訳し正解を導けるようにする。

標準学修時間の目安

次回の授業までに予習・復習を含めて2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

TOEIC対策の練習問題は、翌週に解答を配付する。
その他の課題は、その都度、教員と意見交換することで完成度を上げる。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

授業回ごとに、資料等を配付する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

土井岡：日系アメリカ人で、音楽、スポーツ業界で通訳、翻訳等、英語を使う仕事を経て、現在の市内で飲食店経営経験を生かし、英語の指示による調理実習を担当する。渡辺：市内で外語スクールを経営している経験からTOEIC対策と英語コミュニケーションの内容を担当する。

その他

調理実習は、調理室を使用するため、衛生管理に関するルールを守り、教職員からの指示に従うこと。学修成果を実感するために、自主学習を重ね、TOEIC試験を受験することを強く推奨する。

授業計画

第 1回　オリエンテーション　（授業の進め方説明）、次回の調理実習の準備（澤辺）
第 2回　英語の指示で料理をつくる：調理実習（土井岡）
第 3回　料理を英語で説明する（土井岡）
第 4回　生活における英語コミュニケーションの必要性（澤辺、渡辺）
第 5回　仕事における英語コミュニケーションの必要性（榊）
第 6回　シチュエーションで学ぶ英語「自己紹介」：TOEIC対策（渡辺）
第 7回　シチュエーションで学ぶ英語「道案内・観光」：TOEIC対策（渡辺）
第 8回　シチュエーションで学ぶ英語「買い物」：TOEIC対策（渡辺）
第 9回　シチュエーションで学ぶ英語「食事」：TOEIC対策（渡辺）
第10回　シチュエーションで学ぶ英語「子どもとのコミュニケーション（手遊び、リズム遊び等）」（渡辺）
第11回　シチュエーションで学ぶ英語「子どもとのコミュニケーション（折り紙等）」（渡辺）
第12回　英語以外の言語でのコミュニケーション方法（澤辺、渡辺）
第13回　発表会準備（澤辺、榊）
第14回　発表会：調理実習報告（澤辺、榊、渡辺）
第15回　発表会：ロールプレイ披露（澤辺、榊、渡辺）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	50	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	外国人とのコミュニケーションの心構えを十分に理解し、英語、英語以外を問わず意思の疎通を図ることができる。以下の内容について積極的に学び、実践できる。①調理作業に必要な英単語、②人柄を理解してもらえる英語の自己紹介、③英語による観光案内、食文化及び道案内、④子どもとの英語コミュニケーション	外国人とのコミュニケーションの心構えを理解し英語英語以外を問わず意思の疎通を図ることができる。以下の内容について学び、実践できる自信をもつことができる。①調理作業に必要な英単語、②人柄を理解してもらえる英語の自己紹介③英語による観光案内、食文化及び道案内、④子どもとの英語コミュニケーション	外国人とのコミュニケーションの心構えを概ね理解し英語、英語以外を問わず意思の疎通をある程度図ることができる。以下の内容について、実践を試みることができる。①調理作業に必要な英単語、②人柄を理解してもらえる英語の自己紹介③英語による観光案内、食文化及び道案内、④子どもとの英語コミュニケーション	外国人とのコミュニケーションの心構えを最低限理解し、英語、英語以外を問わず意思の疎通を図る努力ができる。以下の内容について最低限の努力ができる。①調理作業に必要な英単語②人柄を理解してもらえる英語の自己紹介、③英語による観光案内、食文化及び道案内、④子どもとの英語コミュニケーション
該当DPに対する到達度の目安	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もって分かりやすく他者に伝えることができる。専門職業人としての高い倫理観、他者への思いやりと柔軟な対応力をもって高度に社会に貢献できる。高いコミュニケーション力を身に付け、他者と協働して積極的に課題を解決できる。	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もって他者に伝えることができる。専門職業人としての倫理観、他者への思いやりと柔軟な対応力をもって社会に貢献できる。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できる。	生涯にわたって学び続ける意思をもち、身に付けた知識や技能及び経験を他者に伝えることができる。専門職業人としての倫理観、他者への思いやりをもって社会に貢献できる。ある程度のコミュニケーション力を身に付け、他者と協働して課題解決に取組むことができる。	生涯にわたって学び続ける意味を理解し、身に付けた知識や技能及び経験を他者に伝える努力ができる。専門職業人としての倫理観と他者への思いやりをもって社会にある程度、貢献できる。最低限のコミュニケーション力を身に付け、他者と協働して課題解決に取組む努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20074	ICT活用	―
授業科目名	国際交流					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分			
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	-		
教員	食物栄養学科教員						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

海外研修旅行を通して、国際交流について深く学び、自己の成長につなげる。

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、協調性を身に付け、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付け、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付け、普段の学習に役立てる。

授業の概要

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。

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。関連する資料の下調べ、グループワーク、グループディスカッションを行い、理解を深める。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

訪問国の観光ガイド並びに関連書籍

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。研修報告のプレゼンテーションを実施する。

授業計画

第 1回　事前研修（オリエンテーション、パスポートの取得方法）
第 2回　事前研修（渡航先情報の確認、旅行準備指導）
第 3回　事前研修（自主研修計画の作成、旅のしおり作成）
第 4回　事前研修（出発式、事前学習発表会）
第 5回　現地研修（国際線搭乗手続き、時差体験、地球の大きさの実感）
第 6回　現地研修（日本の常識と海外の常識）
第 7回　現地研修（生活文化の違いを知る）
第 8回　現地研修（海外の食文化を体験する）
第 9回　現地研修（日本と海外の教育の違いを知る）
第10回　現地研修（海外でのコミュニケーション体験）
第11回　現地研修（集団行動における自分の役割を知る）
第12回　現地研修（訪問国の歴史、建造物、芸術、エンターテインメントを学ぶ）
第13回　事後研修（研修報告書の作成）
第14回　事後研修（研修報告会の資料作成）
第15回　事後研修（研修報告会での発表）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	50	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	外国での見聞・体験を通して価値観の違い、多様性を深く理解し、豊かな人間性と能動的な学習姿勢を身に付けている。 学びの成果は、 報告書に十分にまとめ、報告会の発表で他者に適切な説明をすることができる。また、集団での行動を通して、高い協調性を身に付け、今後の社会生活に役立てていく意識が非常に高い。	外国での見聞・体験を通して価値観の違い、多様性を理解し、豊かな人間性と能動的な学習姿勢を身に付けている。学びの成果は、報告書にまとめ、報告会の発表で他者に説明をすることができる。また、集団での行動を通して、協調性を身に付け、今後の社会生活に役立てていく意識が高い。	外国での見聞・体験を通して価値観の違い、多様性をある程度理解し、豊かな人間性と能動的な学習姿勢を身に付けている。学びの成果は、報告書にある程度まとめることができる。また集団での行動を通して、協調性を身に付け、今後の社会生活に役立てていく意識がある。	外国での見聞・体験を通して価値観の違い、多様性を最低限理解し、豊かな人間性と能動的な学習姿勢を身に付けている。学びの成果は、報告書に最低限まとめることができる。また、集団での行動を通して、協調性を身に付け、今後の社会生活に役立てていく意識が最低限ある。
該当DPに対する到達度の目安	自分たちで組み立てる研修内容において、事前事後研修へ積極的に参加し、 制作物等の完成度が非常に高い。海外研修中の様々な場面で高いコミュニケーション力を身に付け、帰国後もそれらを役立てている。また、他者と協働して課題を解決するために、特に能動的な姿勢で取り組むことができる。	自分たちで組み立てる研修内容において事前事後研修に参加し、制作物等の完成度が高い。海外研修中の様々な場面でコミュニケーション力を身に付け、帰国後もそれらを役立てている。また、他者と協働して課題を解決するために、能動的な姿勢で取り組むことができる。	自分たちで組み立てる研修内容において、事前事後研修に参加し、制作物を作成できる。海外研修中は、必要な場面でコミュニケーション力を身に付け、帰国後もそれらを役立てる努力をしている。また、他者と協働して課題を解決する取り組みに参加することができる。	自分たちで組み立てる研修内容において、事前事後研修に参加し、最低限の制作物を作成できる。海外研修中は、最低限のコミュニケーション力を身に付ける努力をしている。また、他者と協働して課題を解決する取り組みに参加する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20340	ICT活用	―
授業科目名	ボランティア実習Ⅱ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

ボランティア実習Ⅱでは、ボランティア実習Ⅰの内容を踏まえ、社会に貢献することの重要性について学んでいく。

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。

授業の概要

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。

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、ボランティア活動先に関連する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

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。

授業計画

第 1回　オリエンテーション
第 2回　例年のボランティア活動の説明
第 3回　報告書のまとめ方の説明
第 4回　「学外授業出席証明書」「学外実習報告書」の配布・説明
第 5回　実習（学外および学内）
第 6回　実習（学外および学内）
第 7回　実習（学外および学内）
第 8回　実習（学外および学内）
第 9回　実習（学外および学内）
第10回　実習（学外および学内）
第11回　実習（学外および学内）
第12回　実習（学外および学内）
第13回　実習（学外および学内）
第14回　実習（学外および学内）
第15回　実習（学外および学内）
第16回　実習中間報告
第17回　実習（学外および学内）
第18回　実習（学外および学内）
第19回　実習（学外および学内）
第20回　実習（学外および学内）
第21回　実習（学外および学内）
第22回　実習（学外および学内）
第23回　実習（学外および学内）
第24回　実習（学外および学内）
第25回　実習（学外および学内）
第26回　実習（学外および学内）
第27回　実習（学外および学内）
第28回　実習（学外および学内）
第29回　実習（学外および学内）
第30回　学外授業出席証明書・学外実習報告書提出

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	70	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	ボランティア活動の意義を他者に十分に説明することできる。また、ボランティア活動を通して、社会の担い手となることの自覚と様々な学びを深め、普段の行動にそれらを反映させることができる。活動内容について優れた報告書を作成して、適切に発表することができる。	ボランティア活動の意義を説明することできる。 また、ボランティア活動を通して、社会の担い手となることの自覚と学びを得て、普段の行動にそれらを反映させることができる。 活動内容について報告書を作成して、発表することができる。	ボランティア活動の意義を概ね説明することできる。また、ボランティア活動を通して得た学びを普段の行動に反映させることができる。活動内容についての報告書を作成することができる。	ボランティア活動の意義を最低限ではあるが、説明することできる。また、ボランティア活動を通して得た学びを普段の行動に反映させる努力ができる。活動内容についての報告書を最低限作成することができる。
該当DPに対する到達度の目安	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力を十分身に付けている。また、地域の構成員として周囲と適切なコミュニケーションを図りながら協し、助け合うことができる。さらに強いリーダーシップを発揮し、目標に向かって他者を牽引していくことができる。	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力を身に付けている。 また、地域の構成員として周囲とコミュニケーションを図りながら協力し、助け合うことができる。さらにリーダーシップを発揮し、目標に向かって努力することができる。	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力をある程度身に付けている。また、地域の構成員として周囲とコミュニケーションをある程度図りながら協力し、助け合うことができる。	現代社会の多岐にわたる問題に対処するため、協働する精神や思考力を最低限身に付けている。また、地域の構成員として周囲とコミュニケーションを最低限図りながら協力し、助け合うための努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20180	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅲ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20181	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム基礎教養Ⅳ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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。

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

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20190	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム函館教養Ⅳ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

その他

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20191	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム函館教養Ⅴ					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

その他

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20192	ICT活用	―
授業科目名	コンソーシアム函館教養VI					実務教員	―
科目	基礎教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。キャンパス・コンソーシアム函館のホームページ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。

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

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う。

その他

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の中で、函館地域に関連が深い科目を当該科目として設定する。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、受講には、単位互換科目を開講している高等教育機関までの往復の時間等を考慮すること。

授業計画

第 1回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 2回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 3回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 4回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 5回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 6回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 7回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 8回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第 9回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第10回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第11回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第12回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第13回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第14回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う
第15回　受講科目を提供する高等教育機関のシラバスに従う

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	100	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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科目であるため、そこに記載された到達目標を十分に理解し、その内容を超越するとともに、学びの内容を他者に正確に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を理解し、その内容に到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標をおおよそ理解し、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容をある程度、他者に説明できる。	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科目であるため、そこに記載された到達目標を最低限理解し、その内容に最低限(3/5程度)到達するとともに、学びの内容を断片的ではあるが、他者に説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	各高等教育機関での授業において、積極的にコミュニケーションを図り、多くの知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして適切に情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、コミュニケーションを図り、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、ある程度コミュニケーションを図り、ある程度の知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決し、学んだ知識と技能を生かして断片的ではあるが、情報を発信できる。	各高等教育機関での授業において、最低限のコミュニケーションを図り、知識と技能を最低限身に付ける。学んだ知識と技能を生かして他者と協働して課題を解決できる。

【 専門教育科目 】

１年次配当科目

社会福祉概論……68
健康運動実習 ……70
解剖生理学Ⅰ ……72
解剖生理学Ⅱ ……74
運動生理学 ……76
生化学 ……78
食品学……80
食品衛生学……82
食品学実験 ……84
食品衛生学実験 ……86
栄養学総論 ……88
栄養学各論 ……90
健康食生活論 ……92
栄養指導論Ⅰ ……94
栄養指導論Ⅱ ……96
栄養指導実習Ⅰ ……98
給食管理論 ……100
調理学 ……102
給食管理実習Ⅰ ……104
調理実習Ⅰ ……106
調理実習Ⅱ ……108
レクリエーション現場実習……110
被服学……112

２年次配当科目

公衆衛生学 ……114
解剖生理学実験 ……116
食品加工学 ……118
臨床栄養学概論 ……120
栄養生化学実験 ……122
臨床栄養学実習 ……124
公衆栄養学概論 ……126
栄養指導実習Ⅱ ……128
給食管理実習Ⅱ ……130
給食管理実習Ⅲ ……132
調理実習Ⅲ ……134
フードスペシャリスト論 ……136
フードコーディネイト論 ……138
食品官能評価 ……140
食品流通 ……142
レクリエーション理論 ……144
レクリエーション実技 ……146
生涯スポーツ演習 ……148
健康管理概論 ……150
スポーツ心理学（発育・発達と老化を含む） 152
健康運動概論 ……154
運動障害と救急処置 ……156
有酸素運動の実技Ⅰ ……158
有酸素運動の実技Ⅱ ……160
水泳・水中運動演習 ……162
トレーニングの理論と演習 …164
健康・体力測定演習 ……166
公衆栄養実習 ……168
特別研究 ……170
家庭経営学 ……172
住居学 ……174
保育学 ……176

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	21120	ICT活用	―
授業科目名	社会福祉概論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄主		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	吉田 輝明						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP2,4,7 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

社会福祉の歴史と社会制度について学び、社会全体の福祉向上について考える。

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。

授業の概要

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。

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、資料の下調べを行い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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

社会福祉施設で20年以上の勤務経験を有し、現在は市内の障がい者施設の施設長である経験を生かし、社会全体の福祉向上を考え、参加する福祉につながる教育をおこなう。

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。

授業計画

第 1回　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）
第 2回　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）
第 3回　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）
第 4回　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）
第 5回　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）
第 6回　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）
第 7回　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）
第 8回　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）
第 9回　社会福祉法政（社会福祉の法制度・社会福祉の行財政）
第10回　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）
第11回　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）
第12回　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）
第13回　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）
第14回　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）
第15回　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）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	10	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。 1.社会と福祉の関係性　2.身近な存在としての「福祉」　3「福祉」に関する政治・経済・法律等、社会の動向　4.社会生活における権利と義務、人権の大切さ　5.自立した社会生活を送る支えである「福祉」　6.「参加する福祉」のあり方と大切さ。	次の内容を理解し、他者に説明できる。 1.社会と福祉の関係性　2.身近な存在としての「福祉」　3「福祉」に関する政治・経済・法律等、社会の動向　4.社会生活における権利と　務、人権の大切さ　5.自立した社会生活を送る支えである「福祉」　6.「参加する福祉」のあり方と大切さ。	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。 1.社会と福祉の関係性　2.身近な存在としての「福祉」　3「福祉」に関する政治・経済・法律等、社会の動向　4.社会生活における権利と義務、人権の大切さ　5.自立した社会生活を送る支えである「福祉」　6.「参加する福祉」のあり方と大切さ。	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に部分的に説明できる。 1.社会と福祉の関係性　2.身近な存在としての「福祉」　3「福祉」に関する政治・経済・法律等、社会の動向　4.社会生活における権利と義務、人権の大切さ　5.自立した社会生活を送る支えである「福祉」　6.「参加する福祉」のあり方と大切さ。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境や食文化を深く分析し、ライフステージの特性を把握したうえで、積極的に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、答えを導き出す高度な能力を身に付けている。専門職業人としての高い倫理観を保持し、能動的に社会に貢献しようとすることができる。	生活環境や食文化を分析しライフステージの特性を把握したうえで、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。専門職業人としての倫理観を保持し、社会に貢献しようとすることができる。	生活環境や食文化を分析しライフステージの特性を把握したうえで、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ある程度身に付けている。専門職業人としての倫理観を保持し、社会貢献について考える努力ができる。	生活環境や食文化を分析しライフステージの特性を概ね把握したうえで、課題や問題を見つけ出し、答えを導き出す能力を最低限身に付けている。専門職業人としての倫理観を保持している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	21130	ICT活用	―
授業科目名	健康運動実習					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄健A		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康を維持・増進するための運動実践方法と運動プログラムの作成方法、評価法についての知識を深める。

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。

授業の概要

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、集団での運動も行う。

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：次回行う授業の内容に関連する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

第 1回　ガイダンス、フィットネスセンター利用方法
第 2回　ストレッチングの方法の習得と指導上の留意点
第 3回　ストレッチの意義とその効果、身体ならし、軽運動
第 4回　体力測定
第 5回　体力測定結果評価、トレーニング機器の説明
第 6回　健康づくりのための運動処方作成法について
第 7回　トレーニングプログラムの課題発掘・検討（グループワーク）
第 8回　トレーニングプログラムの課題解決・検討（グループワーク）
第 9回　トレーニングプログラムの実践（幼児期プレゼンテーション）
第10回　トレーニングプログラムの実践（青年期プレゼンテーション）
第11回　トレーニングプログラムの実践（壮年期プレゼンテーション）
第12回　トレーニングプログラムの実践（高齢期プレゼンテーション）
第13回　効果測定、体力測定
第14回　効果測定・体力測定の評価
第15回　健康を維持・増進するための具体的方法の検討、まとめ

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	40	60	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	自身の健康増進に向けた運動プログラムを作成し実践することができる。また、他者の身体機能等を考慮して効果的で安全な運動運動プログラムを作成し、指導することができる。さらに提供した運動プログラムを評価し、プログラムの見直し・改善をすることができる。	自身の健康増進に向けた運動プログラムを作成し実践することができる。また、他者の身体機能等を考慮して効果的で安全な運動運動プログラムを作成し、指導することができる。	自身の健康増進に向けた運動プログラムを作成し実践することができる。また、他者の身体機能等を考慮して効果的で安全な運動運動プログラムを作成することができる。	自身の健康増進に向けた運動プログラムを作成し実践することができる。
該当DPに対する到達度の目安	健康増進に必要となる知識と技能を習得し、学びにおいて身に付けた内容を他者に向けて高いレベルで発信することができる。さらに新たな情報を収集し、発展的な指導を行うことができる。	健康増進に必要となる知識と技能を習得し、学びにおいて身に付けた内容を他者に向けて高いレベルで発信することができる。さらに新たな情報を収集することができる。	健康増進に必要となる知識と技能を習得し、学びにおいて身に付けた内容を他者に向けて発信することができる。	健康増進に必要となる知識と技能を習得している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	22110	ICT活用	―
授業科目名	解剖生理学Ⅰ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄健A		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	クラス別		
教員	澤辺　桃子／井上　芳郎／大村 和久						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,7 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

解剖生理学Ⅰでは、人体の構造と機能を理解する。

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

授業の概要

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必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る。

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、資料の下調べを行い、次の講義の内容を大まかに把握する。復習はノート及び配付プリントの整理を行い、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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

解剖生理学Ⅰ、Ⅱで共通である。

参考書・参考資料等

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ADIの資格取得希望者は、これらの資格に関するテキスト

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大村・井上は、医師である。実務経験にもとづいた解剖学と生理学及び疾病との関係を教授する。

澤辺は、補助的な役割を担い、実務経験のある教員に該当しない

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。
特に重要な内容については授業時間内に学生同士のディスカッションを行うことで、理解を深めるようにする。

授業計画

第 1回　序論（解剖学と生理学について）
第 2回　生体を構成する成分の種類と役割
第 3回　細胞と細胞の構造
第 4回　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）
第 5回　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）
第 6回　各臓器・器官の形態、体内での位置、主要臓器の組織構造
第 7回　骨格系の構成と機能　（骨の成長、骨形成・骨吸収）
第 8回　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）
第 9回　神経系　（ニューロンの形態と機能、知覚神経と運動神経）
第10回　神経系　（中枢神経系と末梢神経系、自律神経系）
第11回　感覚器系　（味覚、嗅覚、視覚、聴覚、平衡感覚、皮膚感覚）
第12回　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）
第13回　血液・造血器系、リンパ系　（血漿タンパク質、止血機能、血液型）
第14回　生体防御機構（免疫系、細胞性免疫と体液性免疫）
第15回　個体の形成（生殖器系の構成とはたらき、性周期と妊娠）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	100	0	0	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。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	次の内容を理解し、他者に説明できる。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	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。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	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に断片的だが説明できる。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
該当DPに対する到達度の目安	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分身に付けている。また、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、強い志がある。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を身に付けている。また、専門職業人としての倫理観を保持し社会に貢献しようとする、志がある。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度（4/5程度）身に付けている。また、専門職業人としての倫理観をある程度もち、社会に貢献することの必要性を理解している。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限（3/5程度）身に付けている。また、専門職業人としての倫理観を最低限もち、社会に貢献することの必要性を意識している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	22210	ICT活用	―
授業科目名	解剖生理学Ⅱ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄A		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	クラス別		
教員	澤辺　桃子／井上　芳郎／大村 和久						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,7 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

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

授業の概要

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必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る。

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する。また、重要と思われるキーワードを 3～5個選び、それらに関する資料の下調べを行う。復習はノート及び配付プリントの整理を行い、不明な点は、教員への質問、学生同士のディスカッションなどにより解決し、理解を確実にすることで重要語句を覚える。

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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

解剖生理学Ⅰ、Ⅱで共通である。

参考書・参考資料等

解剖生理学ノート　志村二三夫編　羊土社

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大村・井上は、医師である。実務経験にもとづいた解剖学と生理学及び疾病との関係を教授する。

澤辺は、補助的な役割を担い、実務経験のある教員に該当しない。

その他

特に重要な内容については、授業時間内に学生同士のディスカッションを行うことで、理解を深めるようにする。

授業計画

第 1回　消化器系（消化器系の構成とはたらき、咀嚼と嚥下）
第 2回　消化器系（消化管運動、糞便形成と排便のしくみ）
第 3回　消化器系（消化と吸収、代謝と栄養）
第 4回　栄養・代謝の疾患（糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症・痛風）
第 5回　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）
第 6回　呼吸器系（内呼吸と外呼吸、肺と呼吸運動）
第 7回　呼吸器系（ガス交換および血液ガス、呼吸の調節）
第 8回　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）
第 9回　循環器系（心臓の構造と機能）
第10回　循環器系（血管の構成とはたらき、血圧）
第11回　循環器系の疾患（狭心症と心筋梗塞、心不全）
第12回　腎・尿路系（腎臓の構成とはたらき）
第13回　腎・尿路系（体液の調節機構）と疾患（糖尿病腎症、慢性腎臓病）
第14回　内分泌系の構成とホルモンのはたらき
第15回　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）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	100	0	0	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。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	次の内容を理解し、他者に説明できる。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	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。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	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に断片的だが説明できる。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
該当DPに対する到達度の目安	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分身に付けている。また、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、強い志がある。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を身に付けている。また、専門職業人としての倫理観を保持し社会に貢献しようとする、志がある。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度（4/5程度）身に付けている。また、専門職業人としての倫理観をある程度もち、社会に貢献することの必要性を理解している。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限（3/5程度）身に付けている。また、専門職業人としての倫理観を最低限もち、社会に貢献することの必要性を意識している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	22120	ICT活用	―
授業科目名	運動生理学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄健A		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

スポーツをはじめとする「身体活動」と「健康」との関係性について知識を深める。

1．人体の構造とその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。

授業の概要

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学んでいく。

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資料の下調べ並びに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：次回行う授業の内容に関連する資料の下調べを行い、その中からキーワードを抽出しまとめておくこと。
ＪＭＯＯＣ（日本オープンオンライン教育推進協議会）で開講される「健康」と「栄養」に関する講座等を授業の事前事後学修用教材として利用する。

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。

使用教科書

	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	978-4764411593
2				
3				

使用教科書備考

入門運動生理学 、勝田　茂、　杏林書院、978-4-7644-1159-3

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

その他

学んだ内容をグループワークの時間でディスカッションをする。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	100	0	0	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	人体の構造と各器官の働き仕組みについて、説明できる。また、 運動時の神経系、呼吸器系、循環器系の変化について説明できる。さらに生活習慣病予防のために必要となる運動量および効果的な運動プログラムを作成する知識を身に付け他者に指導することができる。	人体の構造と各器官の働き仕組みについて、説明できる。また、 運動時の神経系、呼吸器系、循環器系の変化について説明できる。さらに生活習慣病予防のために必要となる運動量および効果的な運動プログラムを作成する知識を身に付けている。	人体の構造と各器官の働き仕組みについて、説明できる。また、 運動時の神経系、呼吸器系、循環器系の変化について説明できる。	人体の構造と各器官の働き仕組みについて、説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	スポーツをはじめとする身体活動が健康とどのような関わりがあるかを科学的観点から理解し、それを他者に説明することができる。さらに習得した知識を活用して運動不足・生活習慣病を回避するための具体的な運動量等を基に運動処方を作成することができる。	スポーツをはじめとする身体活動が健康とどのような関わりがあるかを科学的観点から理解し、それを他者に説明することができる。さらに習得した知識を活用して運動不足・生活習慣病を回避するための具体的な運動量等を説明することができる。	スポーツをはじめとする身体活動が健康とどのような関わりがあるかを科学的観点から理解し、それを他者に説明することができる。	スポーツをはじめとする身体活動が健康とどのような関わりがあるかを科学的観点から理解している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	22130	ICT活用	―
授業科目名	生化学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	八幡　美保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養学の基礎となる生命活動を化学的に理解し、説明することができる。

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

授業の概要

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。

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の該当箇所を読み、関連する事柄についての資料の下調べも行うこと。新しい用語が多いので、繰り返し覚える努力をする。また、毎回課題を示すので、前回行った授業の内容について、テキストとノートの該当部分を読み返して理解を深め、提示された課題を行うこと。

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

課題実施後に、模範的な解答の紹介やコメントを付した課題を返却する。また、定期試験後は模範解答を掲示するとともに、再試験対象者に答案を返却する。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

授業内で適宜紹介する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

必要に応じて、授業内で提示した課題について、調べた内容のプレゼンテーションを実施してもらう。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	10	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	人体を構成する要素、生体内の代謝の仕組みについて理解し、一連の生命活動として関連付けて他者へ詳細に説明することができる。	人体を構成する要素、生体内の代謝の仕組みについて理解し、一連の生命活動として関連付けて説明することができる。	人体を構成する要素、生体内の代謝の仕組みについてある程度理解し、一連の生命活動として関連付けることができる。	人体を構成する要素、生体内の代謝の仕組みについて断片的に理解している。
該当DPに対する到達度の目安	健康とは何か考察し、人々の健康増進に必要な事項を食と栄養の専門知識と技術を生かして提案・実践できる。	健康とは何か考察し、人々の健康増進に必要な事項を食と栄養の面から提案できる。	人々の健康増進に必要な事項を食と栄養の面から提案できる。	人々の健康増進に、食と栄養が関わっていることを理解している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	23110	ICT活用	―
授業科目名	食品学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	卒栄フ [家庭] (W)		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	猪上　徳雄						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能 (DP1～3)、思考力・判断力・表現力 (DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力 (DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

食品学の基礎となる５大栄養素および嗜好成分の内容をしっかり身に付けて説明できるようになることが授業のテーマである。
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。

授業の概要

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。

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、資料の下調べを行い、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て覚える努力する。日常の生活において「調理に伴う食品成分の変化」を意識する。

標準学修時間の目安

1回の講義当たり、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

定期試験後に模範解答を掲示する。課題（小試験や今日のまとめ）については、コメントを付して返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新版　食品学Ⅰ（第2版）	菅原　龍幸	建帛社	978-4-7679-0581-5
2				
3				

使用教科書備考

Nブックス　新版　食品学Ⅰ　第2版　菅原龍幸　監修

参考書・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

本科目は、中学校教諭二種免許（家庭）の「教科に関する専門的事項（必修）」である。
ダブルスクールの「みなし履修科目」である。

授業計画

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

【学生に対する評価】
定期試験（80%）、毎回の授業の最後に提出する小レポート（20%）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	0	10	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	栄養としての５大栄養素の基礎を化学の側面から知識として身につけ、さらに食品の嗜好に関連する色、香り、味に影響する成分についても理解を深め、これらの知識を総合して健康を維持するためのそれぞれの栄養素の役割を詳細に、また栄養が欠乏した場合の具体例と対処法を他者に説明できる。	栄養としての５大栄養素の基礎知識および食品の嗜好に関連する色、香り、味の成分知識を身につけ（理解の程度は高い）、これらの知識を総合してヒトの栄養について他者が理解できるように説明でき、栄養が欠乏した場合の症状と対処法を説明できる。	栄養としての５大栄養素の基礎知識および食品の嗜好に関連する色、香り、味の成分知識を身につけ（理解の程度は低い）、これらの知識を総合してヒトの栄養について他者にある程度説明でき、栄養が欠乏した場合どのようなことが生じるかの概略を説明できる。	栄養としての５大栄養素の基礎知識および食品の嗜好に関連する色、香り、味の成分知識を最低限身につけ（理解の程度は低い）、これらの知識を総合してヒトの栄養について他者に断片的ではあるが、説明でき、栄養が欠乏した場合どのようなことが生じるかの概略を最低限説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養に必要な専門的知識、特に５第栄養素および嗜好成分の化学的基礎をしっかり身につけているとともに、それらの成分変化に関連する知識を総合的に活用し、自分で収集した最新情報も加えて他者が十分に納得できるように表現(説明・文章)することができる。	食と栄養に必要な専門的知識、特に５第栄養素および嗜好成分の化学的基礎のほとんどを身につけているとともに、それら成分変化に関連する知識を駆使し、自分で正しく理解した詳細な内容として他者に表現（説明・文章）することができる。	食と栄養に必要な専門的知識、特に５第栄養素および嗜好成分の化学的基礎およびそれら成分変化をほぼ身につけて、間違いのない内容で他者がある程度理解できるように表現（説明・文章）することができる。	食と栄養に必要な専門的知識、特に５第栄養素および嗜好成分の化学的基礎およびそれら成分変化を最低限身につけて、間違いのない内容で他者が最低限理解できるように表現（説明・文章）することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	23120	ICT活用	―
授業科目名	食品衛生学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（選択必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄フ[家庭選](W)		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	澤辺　桃子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4,5 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

食の安全性を確保するために、危害に関する知識とその防止策を学び、栄養士養成における実習及び日常生活に役立てる。

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。

授業の概要

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」の重要性を理解する。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付け、氾濫する食に関する根拠のない情報に左右されない科学的視点を養う内容とする。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習は、授業日までに資料の下調べと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。準備学習としては、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	食品衛生学	田﨑達明／編	羊土社	9784758113526
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

イラスト 食品の安全性 小塚　諭 編著 東京教学社

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

その他

食の安全に関する課題を提示するので、各自の考えについてプレゼンテーション
ダブルスクールの「みなし履修科目」である。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	5	10	0	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	食品の安全性確保に必要な知識（法規制、食中毒、寄生虫、添加物等）について十分に理解し、他者に詳細な情報を伝えることができるとともに、新たに発生した問題に対して適切な対処法を検討できる。	食品の安全性確保に必要な知識（法規制、食中毒、寄生虫、添加物等）について理解し、それらを他者に適切な情報として伝えることができる。	食品の安全性確保に必要な知識（法規制、食中毒、寄生虫、添加物等）について理解し、それら理解した内容を他者に伝えることができる。	食品の安全性確保に必要な知識（法規制、食中毒、寄生虫、添加物等）について最低限理解し、断片的ではあるが、それらを他者に伝えることができる。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境における食の課題と問題を自ら発見し、身に付けた知識で的確に認識して解決に結びつけることができるとともに、関連する情報の継続的な収集と他者への発信力を身につけている。	生活環境における食の課題と問題に対して、身に付けた知識を関連付けて認識することができ、より詳細な情報の収集と他者への発信課題解決に向けて努力することができる。	生活環境における食の課題と問題に対して、身に付けた知識をおおよそ関連付けることができ、ある程度の情報の収集と他者への発信ができる。	生活環境における食の課題と問題に対して、身に付けた知識を最低限ではあるが結びつけることができ、関連する情報の収集や他者への発信を断片的に行うことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	23210	ICT活用	―
授業科目名	食品学実験					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（選択必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄フ[家庭選]		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	清水　陽子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,5,6,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

基本的な実験器具の操作方法を身につけるとともに、食品の栄養特性および機能性を理解する。また、グループ内でコミュニケーションを図りつつ、主体的に操作を実行できる力を養う。
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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前学習：配布した次回の実習プリントをあらかじめ読み、わからないところは、資料の下調べを行い、理解しておくこと。
事後学習：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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。
実験の考察について、グループディスカッション、グループワーク、プレゼンテーションを適宜実施する。

授業計画

第 1回　実験の注意事項・器具の取り扱い方
第 2回　pHの測定
第 3回　試薬の調製法
第 4回　酸の定量
第 5回　食塩の定量
第 6回　糖質の定性実験
第 7回　脂質の定性実験
第 8回　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）
第 9回　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）
第10回　豆腐の製造
第11回　還元糖の定量１（検量線の作成）
第12回　還元糖の定量２（清涼飲料水の糖質の定量）
第13回　米・卵の鮮度判定
第14回　味覚判定に関する実験
第15回　牛乳中の成分の分離分析

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	10	60	0	30	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	基本的な実験器具の操作方法を身につけ、食品の栄養特性および機能性を理解するとともに、実験結果をレポートにまとめ他者に正しく伝えることができる。	基本的な実験器具の操作方法を身につけ、食品の栄養特性および機能性を理解するとともに、実験結果をレポートにまとめ他者に伝えることができる。	基本的な実験器具の操作方法を身につけ、食品の栄養特性および機能性を理解するとともに、実験結果をレポートにまとめることができる。	基本的な実験器具の操作方法を身に付け、食品の栄養特性および機能性を理解するとともに、実験結果を整理することができる。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境における食と科学を関連づけることができるとともに、身につけた知識と技術について経験を交えて他者にわかりやすく伝えることができる。	生活環境における食と科学を関連づけることができるとともに、身につけた知識と技術について他者に伝えることができる。	生活環境における食と科学を関連づけることができるとともに身につけた知識と技術についてある程度、他者に伝えることができる。	生活環境における食と科学をある程度、関連づけることができ、身につけた知識と技術について他者の協力を得ながら伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	23220	ICT活用	―
授業科目名	食品衛生学実験					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄フ(W)		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	澤辺　桃子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4,5,6,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

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。

授業の概要

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。

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解答を参考書やインターネットを用いて資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

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・参考資料等

食品衛生学（講義）にて使用した教科書

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。実験の考察について、グループディスカッション、グループワーク、プレゼンテーションを適宜実施する。ダブルスクールの「みなし履修科目」である。

授業計画

第 1回　オリエンテーションⅠ　食品添加物の復習（実験1　DVD学習）
第 2回　食品中の発色剤の検出（実験2）
第 3回　オリエンテーションⅡ　細菌分離用培地の作製（実験3）
第 4回　身の周りの微生物の検出（実験4）
第 5回　実験4の結果観察　微生物の顕微鏡観察（実験5　プレパラートの作製）
第 6回　微生物の顕微鏡観察（実験5　カビ試料作製・顕微鏡観察）
第 7回　衛生指標細菌による食品衛生検査（実験6,7　試料の調製と混釈培養）　簡易的な衛生検査法
第 8回　衛生指標細菌による食品衛生検査(1)（実験6　生菌数の算出）
第 9回　衛生指標細菌による食品衛生検査(2)（実験7　大腸菌群の検出）
第10回　まな板・台ふきん・スポンジの衛生検査（実験8　試料の調製と混釈培養）　簡易的な衛生検査法・紫外線殺菌効果の検討
第11回　まな板・台ふきん・スポンジの衛生検査（実験8　生菌数の算出）
第12回　食品中のアレルギー物質の検出（実験10）
第13回　薬用石鹸・台所用除菌剤の抗菌力試験（実験9　試料の調製）
第14回　薬用石鹸・台所用除菌剤の抗菌力試験（実験9　抗菌スペクトルの測定）
第15回　食品中の放射性物質の算出（実験11）

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	5	55	0	40	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	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）に必要な知識を理解し、公定法と簡易検査法の手技と長所短所を十分に把握して、状況に合わせた食品衛生検査を実施することができる。また、除菌率や抗菌力及び食物アレルギーについても深く理解し、衛生管理、栄養管理に役立てることができる。	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）に必要な知識を理解し、公定法と簡易検査法の手技を把握して指示された食品衛生検査を実施することができる。また、除菌率や抗菌力及び食物アレルギーに関する知識を理解し、他者に説明することができる。	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）に必要な知識をおおよそ（4/5程度）理解し、公定法と簡易検査法の手技を把握して、食品衛生検査の補助をすることができる。また、除菌率や抗菌力及び食物アレルギーに関する知識を理解している。	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）に必要な知識を最低限（3/5程度）理解し、公定法と簡易検査法の手技とその内容をおおよそ把握している。また除菌率や抗菌力及び食物アレルギーに関する知識を最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分身に付けている。また、生活環境や食文化における課題を見つけ出し、解決する能力と高いコミュニケーション力を活かし、他者へ適切な情報を伝えることができるとともに、生涯学び続ける姿勢を持ち続けている。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を身に付けている。また、生活環境や食文化における課題を見つけ出し、解決する能力をもつ。身につけたコミュニケーション力を活かして、主要な情報を発信することができる。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度（4/5程度）身に付けている。また、生活環境や食文化における課題を見つけ出すことができる。他者とのコミュニケーションを図り限定的だが情報を発信することができる。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限（3/5程度）身に付けている。また、生活環境や食文化における課題を最低限見つけ出すことができる。課題について他者とコミュニケーションを図ることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	24110	ICT活用	―
授業科目名	栄養学総論					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（選択必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	卒栄フ[家庭]主(W)		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	八幡　美保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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。

授業の概要

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。

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の該当箇所を読み、関連する事項や新しい用語について資料の下調べを行うこと。また、授業の初めに、前回行った授業内容について質問をするので学生同士でディスカッションをして、理解を深めておくこと。

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

定期試験終了後に模範解答を掲示する。また、再試験対象者に、答案を返却する。

使用教科書

	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	建帛社	978-4-7679-0515-0
2	七訂食品成分表2019	香川　明夫	女子栄養大	978-4-7895-1019-6
3				

使用教科書備考

Nブックス 三訂栄養学総論　（林淳三 編著/建帛社　ISBN:978-4-7679-0515-0)
七訂　食品成分表2019　（香川　明夫/監修　女子栄養大出版部　ISBN:978-4-7895-1019-6）

参考書・参考資料等

授業中に適宜紹介する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

必要に応じて、授業内で掲示した課題についてグループごとにプレゼンテーションを実施してもらう。
ダブルスクールの「みなし履修科目」である。

授業計画

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

【学生に対する評価】
定期試験（80%）、学習姿勢（20%）にて総合評価する。

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	0	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	五大栄養素の特徴と生体内での必要性、代謝について理解し、他者に対し正確に説明できる。日本人の食事摂取基準の意図を読み取り個人・集団に必要な栄養素量を求め、資料を活用した栄養指導計画と実施ができる。	五大栄養素の特徴と生体内での必要性、代謝について理解している。日本人の食事摂取基準を用いて個人・集団に必要な栄養素量を求め、資料を活用した栄養指導を計画できる。	五大栄養素の特徴と生体内での必要性についてある程度理解している。日本人の食事摂取基準を用いて個人・集団に必要な栄養素量を求められる。	五大栄養素の特徴と生体内での必要性、代謝について断片的に理解している。健康な個人・集団に必要な各栄養素量は日本人の食事摂取基準を用いて求められることを知っている。
該当DPに対する到達度の目安	人々の健康または健康障害の現状を把握・分析し、専門的知識を生かして健康障害の原因となる食生活、生活態度の改善計画を提案し実施できる。	人々の健康または健康障害の現状を把握・分析し、専門的知識を生かして健康障害の原因となる食生活、生活態度の改善計画を提案できる。	人々の健康状態を把握し、専門的知識を生かして健康障害の原因となる食生活、生活態度を分析することができる。	人々の健康状態を把握し、食と栄養の面から健康的な生活の計画が立てられる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	24210	ICT活用	―
授業科目名	栄養学各論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（選択必修）						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄フ[家庭選]		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	若森　右						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

ライフステージに対応した適切な「栄養」について学び、栄養アセスメントの基本を理解する。

1．栄養ケア・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。

授業の概要

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。

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、テキストの該当部分を読み、関連する資料の下調べをおこなう。
復習：テキスト等を見返し、授業中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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

Ｎブックス四訂応用栄養学

参考書・参考資料等

特になし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

病院・クリニック（栄養士・管理栄養士）　8年
認定こども園（管理栄養士）　1年
これらの実務経験を生かし、乳幼児から高齢者までの栄養管理、栄養指導、給食管理について教授する。

その他

必要な資料等、プリントを配布する。

授業計画

第 1回　栄養ケア・マネジメント①(栄養ケア・マネジメントの概念)
第 2回　栄養ケア・マネジメント②(栄養アセスメント)
第 3回　日本人の食事摂取基準
第 4回　母性栄養①(妊娠期・授乳期の特性)
第 5回　母性栄養②(妊娠期・授乳期の栄養アセスメント)
第 6回　新生児期、乳児期の栄養①(新生児期・乳児期の特性)
第 7回　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)
第 8回　成長期の栄養①(成長期の特性)
第 9回　成長期の栄養②(成長期の栄養アセスメント)
第10回　成人期の栄養①(成人期の特性)
第11回　成人期の栄養②(成人期の栄養アセスメント)
第12回　高齢期の栄養①(成人期の特性)
第13回　高齢期の栄養②(成人期の栄養アセスメント)
第14回　運動・スポーツと栄養
第15回　環境と栄養

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	5	0	15	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	栄養ケア・マネジメント、各ライフステージの知識（特性・疾患・エネルギー栄養素必要量等）、運動による健康の維持・増進、特殊環境下における栄養と代謝について理解し、他者に詳細な情報を伝えることができ、新たな問題に対しても自ら考えて対処できる。	栄養ケア・マネジメント、各ライフステージの知識（特性・疾患・エネルギー栄養素必要量等）、運動による健康の維持・増進、特殊環境下における栄養と代謝について理解し、他者に適切な情報として伝えることができる。	栄養ケア・マネジメント、各ライフステージの知識（特性・疾患・エネルギー栄養素必要量等）、運動による健康の維持・増進、特殊環境下における栄養と代謝について理解している。	栄養ケア・マネジメント、各ライフステージの知識（特性・疾患・エネルギー栄養素必要量等）、運動による健康の維持・増進、特殊環境下における栄養と代謝について、断片的にしか理解していない。
該当DPに対する到達度の目安	各ライフステージの特性を理解するとともに、生活環境の中から課題や問題を自ら発見し、解決に向けて専門的な知識を用いて計画的に考え、答えを導き出す能力を身に着けている。	各ライフステージの特性を理解するとともに生活環境の中の課題や問題と専門的な知識を関連付けることができ、答えを導き出すために努力することができる。	各ライフステージの特性をある程度理解するとともに生活環境の中の課題や問題と専門的な知識を少しでも関連付けることができる。	各ライフステージの特性を理解しておらず、生活環境の中の課題や問題と専門的な知識を関連付けることができない。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	24120	ICT活用	―
授業科目名	健康食生活論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（選択必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄[家庭選]		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	青山　浩子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康に必要な食生活と食文化、現代の食の問題を学び、栄養士としての基礎を身につける。

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。

授業の概要

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。

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、資料の下調べと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。

使用教科書

	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2019	香川明夫　監修	女子栄養大出版部	978-4-7895-1019-6
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

・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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

役場技術吏員として6年間、町民の栄養指導業務、学校給食センター設立後、小・中9校の給食管理・児童生徒の指導、函館市内小・中学校に栄養職員として34年間勤務した。北海道栄養士会理事、函館支部長16年の栄養士会活動と合わせて、30年以上にわたり各方面での食育指導と健康増進を促す発信を行ってきた経験を生かし、健康に必要な食生活と食文化、現代の食の問題について教授する。

その他

なし

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	90	0	5	0	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	健康維持の為に必要な知識（食生活の概念と構造・食行動・食文化・食習慣・食事の意義・国民の健康状態・食生活の現状）について理解し、他者に食事の在り方や食生活に対する心構えを具体的にかつ適切に説明することができる。	健康維持の為に必要な知識（食生活の概念と構造・食行動・食文化・食習慣・食事の意義・国民の健康状態・食生活の現状）について理解し、それらを他者に適切な情報として説明することができる。	健康維持の為に必要な知識（食生活の概念と構造・食行動・食文化・食習慣・食事の意義・国民の健康状態・食生活の現状）について理解している。	健康維持の為に必要な知識（食生活の概念と構造・食行動・食文化・食習慣・食事の意義・国民の健康状態・食生活の現状）について断片的にしか理解していない。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境における食の課題や問題・食文化を深く分析し問題を見つけ出し、身につけた食と栄養及び健康に必要な専門的知識で的確に他者への健康増進を促す発信力を身に付けている。	生活環境における食の課題や問題・食文化を深く理解し身に付けた食と栄養・健康に必要な専門的知識を関連付けることができ、他者へ健康増進を促す発信・問題解決に向けて努力することができる。	生活環境における食の課題や問題・食文化と、身に付けた知識を関連付けることができ、ある程度他者への健康増進を促す発信ができる。	生活環境における食の課題や問題・食文化を結び付けることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	25110	ICT活用	―
授業科目名	栄養指導論Ⅰ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄フ健A		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	オムニバス		
教員	清水　陽子／木幡　恵子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養教育に関わる法律や栄養教育マネジメントについて理解し、栄養教育活動に応用できる力を養う。
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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前学習：授業前には、あらかじめテキストの該当箇所を読み、関連する事柄についての資料の下調べも行うこと。
事後学習：毎回授業の初めに前回行った授業内容について質問するので、あらかじめ学生同士でディスカッションをして、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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

・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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

木幡恵子：国立病院等医療機関における栄養管理室長としての経験（勤続年数40年）や北海道栄養士会函館支部長、クリニック管理栄養士の経験等、自らの臨床経験を基に現場で必要な栄養指導の方法や講演、多職種間での関わりについて講義を行う。
清水陽子：実務経験のある教員に該当しない。

その他

なし

授業計画

第 1回　栄養指導の定義と意義（清水）
第 2回　栄養指導の沿革（清水）
第 3回　栄養指導と関係法規（清水）
第 4回　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）（清水）
第 5回　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）（清水）
第 6回　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）
第 7回　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）
第 8回　栄養指導の計画と方法（木幡）
第 9回　栄養指導の実際（木幡）
第10回　生活習慣病の栄養指導（木幡）
第11回　ライフステージ別栄養指導（清水）
第12回　ライフスタイル別栄養指導（清水）
第13回　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）（清水）
第14回　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）（清水）
第15回　栄養指導の国際的動向（清水）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	10	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	栄養教育に関わる法律や栄養教育マネジメントについて理解し、栄養指導の基本的な技術を身につけるとともに、QOLの向上を目標とする栄養教育を提案することができる。	栄養教育に関わる法律や栄養教育マネジメントについて理解し、栄養指導の基本的な技術を身につけ、QOLの向上を目指して必要な情報を伝えることができる。	栄養教育に関わる法律や栄養教育マネジメントについて理解し栄養指導の基本的な技術を身につけている。	栄養教育に関わる法律や栄養教育マネジメント、栄養指導の基本的な技術について断片的ではあるが理解している。
該当DPに対する到達度の目安	現代の食生活の課題や問題を身につけた知識と関連づけることができ、指導対象者に基本的な技術を用いて具体的なプランを計画し栄養指導を行うことができる。	食生活の課題や問題を身に付けた知識と関連づけることができ、指導対象者に基本的な技術を用いて栄養指導を行うことができる。	食生活の課題や問題を身につけた知識と関連づけることができ、指導対象者に基本的な技術を用いてある程度、栄養指導を行うことができる。	食生活の課題や問題を身につけた知識とある程度、関連づけることができ、他者の協力を得ながら指導対象者に基本的な技術を用いて栄養指導を行うことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	25210	ICT活用	―
授業科目名	栄養指導論Ⅱ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	佐賀　暁美						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養指導によって疾病の改善を促せることを学ぶ

1.病院栄養士の業務内容及び入院時栄養療法制度・必要性について理解し、説明できる
2.各疾患の概要・臨床検査値・診断・栄養療法を理解し説明できる
3.経口摂取障害・経腸・静脈栄養について説明できる。
4.栄養サポートチームの目的・役割について理解する
5.特定保健用品と医療品について理解する。

授業の概要

栄養指導をするためには、対象者の性別・年齢・身体的状況、生活状況などを含め、把握した上で指導方法の選択をしなければならない。
特に傷病者の各疾患の概要・臨床検査値・診断・治療につながる栄養療法および障害の特徴を理解・習得することで、栄養指導による疾病の改善を促せることを学び、病院等の実習につなげられる

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回の授業の内容について、予習し、プリントや資料の下調べにより課題や授業内容のレポートを完成し提出する

標準学修時間の目安

1回の講義にあたり予習・演習を含めて4時間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

定期試験は関しては、2回模範解答を提示し、確実に理解できるようにする。
授業レポートは、毎回提出のこと。(評価)

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

必要時にプリントを提示する。

参考書・参考資料等

臨床栄養治療の実践　・基礎編　・病態別編
岡田正／監修　栢下淳／山東勤弥／　田中芳明／早川麻理子編集　　金原出版

実務経験のある教員の略歴と教育内容

病院・介護施設における管理栄養士25年の経験から、知識・理論上から、実践で生かせる栄養指導の考え方や技術を教授する。

その他

なし

授業計画

第 1回　病院・老人施設などの傷病者に対する栄養療法　総論
第 2回　傷病者の栄養教育　　一般治療食　特別治療食など
第 3回　傷病者の栄養教育　　糖尿病を中心に
第 4回　傷病者の栄養教育　　脂質異常症・痛風を中心に
第 5回　傷病者の栄養教育　　腎臓病を中心に
第 6回　傷病者の栄養教育　　胃・十二指腸潰瘍・クローン病・潰瘍性大腸炎などを中心に
第 7回　傷病者の栄養教育　　肝臓病を中心に
第 8回　傷病者の栄養教育　　高血圧・心臓病を中心に
第 9回　傷病者の栄養教育　　貧血を中心に
第10回　傷病者の栄養教育　　アレルギー疾患・を中心に
第11回　高齢者の栄養管理
第12回　摂食嚥下障害への栄養教育
第13回　経腸・静脈栄養への栄養管理
第14回　特定保健用食品と医薬品
第15回　学習到達度の確認・解説・まとめ

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	60	0	20	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、高いレベルで実践できる。1.病院栄養士の業務内容及び入院時栄養療法制度2.各疾患の概要・臨床検査値・診断・栄養療法3.経口摂取障害・経腸・静脈栄養4.栄養サポートチームの目的・役割5.特定保健用品と医療品	次の内容を理解し、実践できる。1.病院栄養士の業務内容及び入院時栄養療法制度2.各疾患の概要・臨床検査値・診断・栄養療法3.経口摂取障害・経腸・静脈栄養4.栄養サポートチームの目的・役割5.特定保健用品と医療品	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、ある程度実践できる。1.病院栄養士の業務内容及び入院時栄養療法制度2.各疾患の概要・臨床検査値・診断・栄養療法3.経口摂取障害・経腸・静脈栄養4.栄養サポートチームの目的・役割5.特定保健用品と医療品	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、最低限実践できる。1.病院栄養士の業務内容及び入院時栄養療法制度2.各疾患の概要・臨床検査値・診断・栄養療法3.経口摂取障害・経腸・静脈栄養4.栄養サポートチームの目的・役割5.特定保健用品と医療品
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分に有し、積極的に人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を十分に把握し、対象者に沿った適切な栄養管理に反映させることができる。	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。ライフステージの特性を把握し、対象者に沿った栄養管理に反映させることができる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度有し、人の健康増進を多少促すことができる。ライフステージの特性を把握し栄養管理にある程度反映させることができる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限有し、人の健康増進を促す努力ができる。ライフステージの特性を最低限把握し栄養管理に反映させる努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	25310	ICT活用	―
授業科目名	栄養指導実習Ⅰ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄フ		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	渡辺　久里子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,4,5,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養指導の計画・実施・評価を実践するための基礎から応用を学ぶ

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。

授業の概要

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・展開することを目標とした授業内容である。

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資料の下調べを行い、知識を深め理解しておくこと。

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である。

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。

使用教科書

	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2019	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1019-6

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2019，女子栄養大学出版部

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

管理栄養士の資格を有し、病院等での栄養管理業務の経験を生かして、栄養指導の計画・実施・評価の基礎と現場での実践例を紹介しながら授業を展開する。

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。
必要に応じて、授業内で提示した課題について、グループワークを行い、その結果をプレゼンテーションしてもらう。

授業計画

第 1回　栄養指導実習の意義・目的
第 2回　栄養指導の基礎調査(1)食物摂取状況調査
第 3回　栄養指導の基礎調査(2)生活時間調査
第 4回　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
第 5回　栄養指導の基礎調査(4)脂質・たんぱく質についての検討
第 6回　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
第 7回　幼児期の栄養指導　指導媒体の作成
第 8回　学童期の栄養指導(1)指導媒体の作成
第 9回　学童期の栄養指導(2)グループ発表と評価
第10回　壮年期の栄養指導(1)肥満について
第11回　壮年期の栄養指導(2)ダイエット計画書の作成・献立作成
第12回　壮年期の栄養指導(3)指導計画書の評価
第13回　高齢期の栄養指導　指導媒体の作成
第14回　スポーツ栄養指導　指導媒体の作成
第15回　実習内容のまとめ　情報収集・インターネット利用について

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	50	0	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、適切な資料作成と正確な説明ができる。1．栄養（食事）や生活活動などの調査集計・数値化2．日本人の食事摂取基準3．栄養必要量，食品群別摂取量、栄養比率の算出と評価4．調査結果の分析と改善方法5．指導対象者に適切な指導媒体作成6．指導対象者の正しい栄養・食事計画を作成	次の内容を理解し、資料作成と説明ができる。1．栄養（食事）や生活活動などの調査、集計・数値化2．日本人の食事摂取基準3．栄養必要量，食品群別摂取量、栄養比率の算出と評価4．調査結果の分析と改善方法5．指導対象者に適切な指導媒体作成6．指導対象者の正しい栄養・食事計画を作成	次の内容のある程度（4/5程度）理解し、資料作成と説明ができる。1．栄養（食事）や生活活動などの調査、集計・数値化2．日本人の食事摂取基準3．栄養必要量，食品群別摂取量，栄養比率の算出と評価4．調査結果の分析と改善方法5．指導対象者に適切な指導媒体作成6．指導対象者の正しい栄養・食事計画を作成	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、資料作成と断片的な説明ができる。1．栄養（食事）や生活活動などの調査，集計・数値化2．日本人の食事摂取基準3．栄養必要量、食品群別摂取量、栄養比率の算出と評価4．調査結果の分析と改善方法5．指導対象者に適切な指導媒体作成6．指導対象者の正しい栄養・食事計画を作成
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を十分に有し、人の健康増進を適切に促すことができる。ライフステージの特性を幅広く把握し、適切な栄養管理に反映することができる。生活環境や食文化を深く分析し大変優れた課題発見・解決能力をもつことができる。他者への思いやりと適切で正確な情報発信ができる。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。生活環境や食文化を分析し、課題発見・解決能力をもつことができる。他者への思いやりと正確な情報発信ができる。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術をある程度有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性をある程度把握し、栄養管理に部分的に反映することができる。生活環境や食文化を分析し、ある程度の課題発見・解決能力をもつことができる。他者への思いやりと情報の発信ができる。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を最低限有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を最低限把握し、栄養管理に断片的ではあるが反映することができる。生活環境や食文化を分析し課題発見・解決の努力ができる。他者への思いやりがある。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26110	ICT活用	―
授業科目名	給食管理論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	渡辺　久里子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養士業務の中心となる給食運営を円滑に行うための基礎知識を学ぶ。

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。

授業の概要

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。

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資料の下調べを行い、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（試験やレポート等）を返却する。

使用教科書

	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2019	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1019-6
3				

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2019，女子栄養大学出版部

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

管理栄養士の資格を有し、病院等での栄養管理業務の経験を生かして、給食運営の理論と現場での対応等、実践的な内容で授業を展開する。

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。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。 1.給食運営における栄養士の役割2.特定給食施設の特徴と関係法規3.「日本人の食事摂取基準」と給与栄養目標量の算出、献立作成4.栄養価や廃棄量、および食材の発注量の計算5.大量調理施設衛生管理マニュアルと衛生管理。	次の内容を理解し、他者に説明できる。 1.給食運営における栄養士の役割2.特定給食施設の特徴と関係法規3.「日本人の食事摂取基準」と給与栄養目標量の算出、献立作成4.栄養価や廃棄量、および食材の発注量の計算5.大量調理施設衛生管理マニュアルと衛生管理。	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。 1.給食運営における栄養士の役割2.特定給食施設の特徴と関係法規3.「日本人の食事摂取基準」と給与栄養目標量の算出、献立作成4.栄養価や廃棄量、および食材の発注量の計算5.大量調理施設衛生管理マニュアルと衛生管理。	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に断片的だが説明できる。 1.給食運営における栄養士の役割2.特定給食施設の特徴と関係法規3.「日本人の食事摂取基準」と給与栄養目標量の算出、献立作成4.栄養価や廃棄量、および食材の発注量の計算5.大量調理施設衛生管理マニュアルと衛生管理。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を十分に有し、人の健康増進を適切に促すことができる。ライフステージの特性を幅広く把握し、適切な栄養管理に反映することができる。	食と栄養及び健康に必要な知識と技術を有し人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。	食と栄養及び健康に必要な知識と技術をある程度有し人の健康増進に関心を持っている。ライフステージの特性をある程度把握し、部分的ではあるが、栄養管理に反映できる。	食と栄養及び健康に必要な知識と技術を最低限有し、人の健康増進に関心を持っている。ライフステージの特性を最低限把握でき、栄養管理に反映する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26120	ICT活用	―
授業科目名	調理学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	卒栄フ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	手塚　貴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

調理を食材の特徴から加工・操作を経て摂取されるまでの過程を理論的に学ぶことで、人間が生存していくのに必要な栄養素やおいしさにどのような意義があるのかを見出す。

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。

授業の概要

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。

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関連する資料を下調べして確認する。
日常の食事、食材料に興味を持ち、実際に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提示するので、それを行う。

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。

使用教科書

	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2019	香川　明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1019-6
3				

使用教科書備考

2.七訂食品成分表2019　女子栄養大学出版部

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

その他

必要に応じて、課題やレポートの内容についてプレゼンテーションを行う。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	60	0	20	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	調理に関する幅広い知識と教養を習得すると共に、調理の実技に必要な科学的及び社会的文化的理解と新たな可能性への創造力、思考力を磨くことができる。	調理に関する幅広い知識と教養をおおむね習得すると共に、調理の実技に必要な科学的及び社会的文化的理解と新たな可能性への創造力、思考力をの基礎力を磨くことができる。	調理に関する幅広い知識と教養の多くを習得すると共に、調理の実技に必要な科学的及び社会的文化的理解と新たな可能性への創造力思考力の基礎を磨こうと努力できる。	調理に関する幅広い知識と教養の一部を習得すると共に、調理の実技に必要な科学的及び社会的文化的理解と新たな可能性への創造力思考力の基礎基本を磨こうと努力できる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な調理学の知識と技術を有するだけでなく、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、創造的思考力を高める能力を有することができる。	食と栄養及び健康に必要な調理学の知識と技術を有するだけでなく、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、創造的思考力を高める能力をおおむね有することができる	食と栄養及び健康に必要な調理学の知識と技術を有するだけでなく、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、創造的思考力を高める能力の多くを有することができる。	食と栄養及び健康に必要な調理学の知識と技術を有するだけでなく、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、創造的思考力を高める能力の基本を有することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26210	ICT活用	―
授業科目名	給食管理実習Ⅰ					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	八幡　美保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,5,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

給食業務を行う上で基礎となる体調管理・衛生管理を身に付け、知識として修得した給食運営を実践に移行する。
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。

授業の概要

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。

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いれておくこと。わからないところは、資料の下調べをして、理解しておくこと。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。

使用教科書

	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2019	香川　明夫	女子栄養大学出版	978-4-7895-1019-6
3				

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・参考資料等

適宜紹介する

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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）。
・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。

授業計画

第 1回　実習の概要、班編成
第 2回　衛生・安全管理、施設・設備管理、機器の説明
第 3回　栄養管理
第 4回　献立作成
第 5回　給食提供①　カレー（下処理、調理の実施）
第 6回　給食提供②　肉じゃが（下処理、調理の実施）
第 7回　給食提供③　甘酢あんかけ（下処理、調理/原価管理・食材管理の実施）
第 8回　給食提供④　フライ（下処理、調理/原価管理・食材管理の実施）
第 9回　給食提供⑤　ミートスパゲッティ（下処理、調理/原価管理・食材管理の実施）
第10回　給食提供⑥　キムチ丼（下処理、調理/原価管理・食材管理の実施）
第11回　給食提供⑦　行事食（下処理、調理/原価管理・食材管理の実施）
第12回　施設・設備整備、衛生管理に関する事例の読解
第13回　栄養価計算ソフトウェアの取り扱い
第14回　経営・栄養管理（給食日報・給食日誌の作成）
第15回　経営・栄養管理（予定献立・実施献立の比較）、栄養教育

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	50	0	30	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	衛生管理を徹底し、給食運営を理解して率先して業務に携わることができる。スムーズな給食提供のため、責任をもって丁寧に取り組み、リーダーシップを発揮できる。	衛生管理を徹底し、給食運営を理解して業務に携わることができる。スムーズな給食提供のため、自ら考え協力して実施できる。	衛生管理を徹底し、給食運営をある程度理解して取り組むことができる。周囲と協力して実施できる。	衛生管理を徹底し、給食運営を断片的に理解して、受動的に取り組むことができる。
該当DPに対する到達度の目安	なぜ給食提供が必要か考え個人・集団の特性に基づいた栄養管理を理解し、食事計画が立てられる。他者と協力して実習に取り組み、周囲の様子を判断し、状況の変化に対応できる。	個人・集団の特性に基づいた栄養管理を理解し、食事計画が立てられる。他者と協力して実習に取り組むことができる。	個人・集団の特性に基づいた栄養管理をある程度理解できる。他者と協力して、実習に取り組むことができる。	個人・集団の特性に基づいた栄養管理を断片的に理解している。周囲の状況の把握は不十分であるが、指示されたことを実施できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26220	ICT活用	―
授業科目名	調理実習Ⅰ					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	栄フ[家庭]		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	手塚　貴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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ながら調理に親しむことが授業のテーマである。
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

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前に配付されたプリントを確認し、わからない部分は資料の下調べを十分に行い、実習に備える。実習後は、関連献立を実施および食材の利用や調理方法を応用する。

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

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

使用教科書

	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	9784810314571
2	七訂食品成分表2019	香川　明夫	女子栄養大出版部	9784789510196
3	調理のためのベーシックデータ	松本　仲子	女子栄養大出版部	9784789503235

使用教科書備考

新　調理学実習（宮下　朋子　著、 同文書院）
七訂食品成分表2019（香川　明夫　著、 女子栄養大学出版部 ）
調理のためのベーシックデータ第5版（松本　仲子　著、 女子栄養大学出版部）

参考書・参考資料等

適宜紹介する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

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

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	20	0	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	与えられた献立の材料、及び分量から仕込み及び調理操作、盛り付け、後片付け清掃に至るまで一連の作業を円滑に技術的向上心を持って、取り組むことができる。また、献立と栄養面との関連性を正しく理解し、調味パーセントなどの基本計算を確実に行うことができる。	与えられた献立の材料及び分量から仕込み及び調理操作、盛り付け、後片付け、清掃に至るまで一連の作業を円滑に技術的向上心をおおむね持って取り組むことができる。また、献立と栄養面との関連性を正しく理解し、調味パーセントなどの基本計算をおおむね行うことができる。	与えられた献立の材料、及び分量から仕込み及び調理操作、盛り付け、後片付け清掃に至るまで一連の作業を円滑に技術的向上心を持って取り組む姿勢がある。また、献立と栄養面との関連性を理解し調味パーセントなどの基本計算方法をおおむね行うことができる。	与えられた献立の材料及び分量から仕込み及び調理操作、盛り付け、後片付け、清掃に至るまで一連の作業を円滑に技術的向上心を持って取り組むこと姿勢がおおむねある。また、献立と栄養面との関連性を理解し調味パーセントなどの基本計算の方法を知ることができる。
該当DPに対する到達度の目安	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。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すことできる。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。コミュニケーション力を身に付け、他者と協働して課題解決できる。	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。生活環境や食文化を深く分析できる。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おおむねできる。コミュニケーション力を身に付け、他者と協働しておおむね課題解決できる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と基本的技術を有し人の健康増進を促す。生活環境や食文化を深く分析しようとできる。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姿勢がある。コミュニケーション力を身に付け他者と協働しておおむね課題解決できる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と基本的技術を有し人の健康増進を促す。生活環境や食文化を分析しようとできる。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姿勢がある。コミュニケーション力を身に付け、他者と協働して課題解決しようと努力できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26320	ICT活用	―
授業科目名	調理実習Ⅱ					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（選択必修）						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	栄フ[家庭選]		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	清水　陽子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,5,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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、実際の調理や食事提供の場面に応用できる力を養う。
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。

授業の概要

食品は調理操作により、外観、物理的・化学的特性が変化する。調理に関する基礎的実験を通して、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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前学習：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、わからないところは、資料の下調べを行い、理解しておくこと。
事後学習：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

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

調理学の基本（第四版）　中嶋　加代子/編著　同文書院

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

第 1回　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）
第 2回　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）　応用調理（三平汁）
第 3回　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）
第 4回　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）
第 5回　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）
第 6回　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）
第 7回　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）
第 8回　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）
第 9回　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）
第10回　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）
第11回　日本の行事食（お節料理各種）
第12回　米粉の調理性 応用調理（糸切り団子　他）
第13回　じゃがいもの調理性 応用調理（いも餅・どったら餅・だし餅）
第14回　肉・魚の調理性 応用調理（焼肉とスープ）
第15回　寒天及びゼラチンの調理性・まとめ

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	20	50	0	30	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	食品の調理過程における変化や現象を科学的に捉えて調理することができるとともに、郷土料理や行事食について理解し、次世代に発信することができる。	食品の調理過程における変化や現象を科学的に捉えて調理することができるとともに、郷土料理や行事食について理解し、発信に向け努力することができる。	食品の調理過程における変化や現象を科学的に捉えて調理することができるとともに、郷土料理や行事食について理解している。	食品の調理過程における変化や現象を科学的に捉えることができ、郷土料理や行事食について断片的であるが理解している。
該当DPに対する到達度の目安	対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食事形態を的確に認識し、他者と協働して身につけた知識と技術で柔軟に対応する力を身につけている。	対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食事形態を的確に認識し、他者と協働して身につけた知識と技術で柔軟な対応に向けて努力することができる。	対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食事形態を認識し他者と協働して身につけた知識と技術である程度の対応ができる。	対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食事形態をある程度、認識でき、他者の協力を得ながら身につけた知識と技術で対応することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28350	ICT活用	―
授業科目名	レクリエーション現場実習					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	1年	期間	その他	必修区分	レ		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

参加した事業の評価・分析を行い、そこから新たなアイディアを生み出し、より良い事業運営ができるよう知識を深めていく。

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。

授業の概要

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。

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について資料の下調べをし、実習に備えること。
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・反省点を再度資料の下調べとともに随時まとめておくこと。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

その他

フィールドワークで学んだ内容をグループワークの時間でディスカッションを行う。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	100	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	健康づくり、介護予防、子育て支援に関わる事業等について説明できる。また、それらの活動のプロセスおよびポイントを説明することができる。参加する対象者を把握してレクリエーション支援のプログラムの立案・実施することができ、さらにそのプログラムの評価・改善まで行うことができる。	健康づくり、介護予防、子育て支援に関わる事業等について説明できる。また、それらの活動のプロセスおよびポイントを説明することができる。参加する対象者を把握して、レクリエーション支援のプログラムの立案・実施することができる。	健康づくり、介護予防、子育て支援に関わる事業等について説明できる。また、それらの活動のプロセスおよびポイントを説明することができる。	健康づくり、介護予防、子育て支援に関わる事業等について説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	レクリエーション活動が行われる現場で指導者として必要となる知識や技術力を身に付け発信することができる。また、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者に対して適切なアドバイスをすることができる。さらに参加した事業を分析し、新たなアイディアを生み出すことができる。	レクリエーション活動が行われる現場で指導者として必要となる知識や技術力を身に付け発信することができる。また、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者に対して適切なアドバイスをすることができる。	レクリエーション活動が行われる現場で指導者として必要となる知識や技術力を身に付け発信することができる。また、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ている。	レクリエーション活動が行われる現場で指導者として必要となる知識や技術力を身に付け発信することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29221	ICT活用	―
授業科目名	被服学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（必修）						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	[家庭]		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	手塚　貴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

中学校家庭の教員免許2種を取得するために必要な教科に関する専門科目である。

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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

配付されたプリントをもとに授業内容を確認したうえで、わからない部分は資料の下調べを十分に行い、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	ビジュアル衣生活論	岡田宣子	建帛社	9784767914459
2				
3				

使用教科書備考

被服製作実習ノート(実習授業時に配布)

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

自由製作に必要な被服材料及び製作道具については、各自持参すること。

授業計画

第 1回　被服と生活
第 2回　衣生活の変遷（民俗と衣服・日本の衣生活）
第 3回　被服の材料（繊維・糸・布地）
第 4回　被服の着装（保健衛生と着装・社会生活と着装）
第 5回　被服の品質と管理（被服の手入れと保管）
第 6回　現代の装いと日本文化(和服の着装体験)
第 7回　基礎縫い①（並縫い・返し縫い・まつり縫い）　②（千鳥ぐけ・ボタン、スナップ付け）
第 8回　基礎縫い③（ミシン縫い、縫い代端のしまつ）
第 9回　エプロンの製作①（採寸、型紙の作成）
第10回　エプロンの製作②（裁ち方、しるし付け、ポケット作り、ポケットつけ）
第11回　エプロンの製作③（ひもを作る、そでぐり、えりぐ りを縫う）
第12回　エプロンの製作④(（脇を縫う、裾を縫う、ひもをつける、仕上げ）
第13回　自由製作①　計画、製図
第14回　自由製作②　製作、仕上げ
第15回　自由製作③　完成

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	10	50	0	40	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	快適で真に豊かな衣生活を営むための基礎的・基本的事項を理解し、製作を通して衣服素材や構成、管理の知識や技術向上を果たすことができる。	快適で真に豊かな衣生活を営むための基礎的・基本的事項を理解し、製作を通して衣服素材や構成、管理の知識や技術向上をおおむね果たすことができる。	快適で真に豊かな衣生活を営むための基礎的・基本的事項を理解し、製作を通して衣服素材や構成、管理の知識や技術向上の多くを果たすことができる。	快適で真に豊かな衣生活を営むための基礎的・基本的事項を理解し、製作を通して衣服素材や構成、管理の知識や技術の基本を有することができる。
該当DPに対する到達度の目安	衣生活環境や衣生活文化をとりまく現状を正しく知り学習によって衣生活に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力を身に付けることができる。	衣生活環境や衣生活文化をとりまく現状を正しく知り学習によって衣生活に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力をおおむね身に付けることができる。	衣生活環境や衣生活文化をとりまく現状を正しく知り学習によって衣生活に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力の多くを身に付けることができる。	衣生活環境や衣生活文化をとりまく現状を正しく知り学習によって衣生活に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力の基本を身に付けることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	21110	ICT活用	―
授業科目名	公衆衛生学					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	栄主(W)		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	伊勢谷　栄樹						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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を、公衆衛生の観点から学ぶ。

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。

授業の概要

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。

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、資料の下調べとノートの整理をしておくこと。
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掲示する。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

道立保健所で栄養指導員として勤務、その後、主に精神保健福祉対策業務、結核予防対策業務を担当した。また、道立病院の医事課で（栄養指導、栄養管理等）の業務を担当した。これらの実務経験を生かし、栄養士として必要な公衆衛生の知識を教授する。

その他

ダブルスクールの「みなし履修科目」である。

授業計画

第 1回　公衆衛生学とは（公衆衛生学の目的と意義）
第 2回　社会と健康（公衆衛生学の概念・歴史・健康の概念・定義）
第 3回　環境と健康（環境汚染、環境衛生）
第 4回　健康・疾病・行動に関わる統計（人口静態・人口動態）
第 5回　健康・疾病・行動に関わる統計（保健統計）
第 6回　健康状態・疾病の測定と評価（疫学の概念）
第 7回　健康状態・疾病の測定と評価（バイアスと交絡）
第 8回　生活習慣の現状と対策（身体活動・運動睡眠・休養・ストレス）
第 9回　生活習慣の現状と対策（喫煙行動、飲酒行動、口腔保健）
第10回　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）
第11回　主要疾患の疫学と予防対策（死の四重奏）
第12回　社会保障の概念・保健・医療・福祉における行政の仕組み
第13回　医療・福祉制度
第14回　地域・母子・成人・高齢者保健
第15回　産業・学校・国際保健

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	90	0	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	地域社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、健康と活力を増進するため（環境・保健統計・疫学・保健・医療・福祉・介護等）の制度について理解し、他者に情報を伝え検討ができる。	地地域社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、健康と活力を増進するため（環境・保健統計・疫学・保健・医療・福祉・介護等）の制度について理解し、他者に情報を伝えることができる。	地域社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、健康と活力を増進するため（環境・保健統計・疫学・保健・医療・福祉・介護等）の制度について理解している。	地域社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、健康と活力を増進するため（環境・保健統計・疫学・保健・医療・福祉・介護等）の制度について最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	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答えを導きだして人の健康増進を促すことができる。	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答えを導きだして人の健康増進を促す努力ができる。	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答えを導きだすことができる。	生活環境や食文化を分析して、課題や問題を部分的ではあるが見つけ出し、その解決に向けて答えを導きだす努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	22310	ICT活用	―
授業科目名	解剖生理学実験					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	栄		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	澤辺　桃子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

解剖生理学（講義）で学んだ内容を実際に体験することで解剖学と生理学への理解を深める。

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。

授業の概要

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及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。

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、資料の下調べと合わせて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解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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

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・参考資料等

1年次の解剖生理学（講義）で使用した教科書

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

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。実験の考察についてグループディスカッション、グループワークを適宜実施する。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	80	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	人体の構造と機能を解剖学と生理学の両方の視点から系統的に十分に理解し、細胞、組織、器官レベルでその特徴を詳細に図示し、説明できる。また、消化器系については、特に詳細な説明ができるとともに、疾病と栄養素との関係性を十分に把握し、栄養指導を想定した理解度を有し、適切な情報を他者に伝えることができる。	人体の構造と機能を解剖学と生理学の両方の視点から系統的に理解し、細胞、組織、器官レベルでその特徴を図示し、説明できる。また、消化器系については、詳細な説明ができるとともに、疾病と栄養素との関係性を把握し、他者に主要な内容について説明できる。	人体の構造と機能をある程度（4/5程度）系統的に理解し、細胞、組織、器官レベルでその特徴を図示し、おおよその内容を説明できる。また、消化器系については主要な内容を説明ができるとともに、疾病と栄養素との関係性を把握し、他者に断片的な内容ではあるが説明できる。	人体の構造と機能を最低限（3/5程度）系統的に理解し、細胞、組織、器官レベルでその主要な特徴を説明できる。消化器系についても説明ができるとともに、疾病と栄養素との関係性を概ね把握している。
該当DPに対する到達度の目安	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分身につけている。また、身に付けた知識と技能を十分に生かし物事を的確に認識して評価できる能力をもつ。高いコミュニケーション力と高い倫理観を有し、創造力をもって他者へ適切な情報を伝えることができ、生涯学び続ける姿勢を持っている。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を身につけている。また、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もつ。必要なコミュニケーション力と倫理観を有し、他者へ適切な情報を伝えることができ、生涯学び続ける姿勢を持っている。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度（4/5程度）身につけている。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識し評価できる能力をもつ。ある程度のコミュニケーション力と倫理観を有し者へ情報を伝えることができ、生涯学ぶ姿勢を持っている。	この科目で求められている食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限（3/5程度）身につけている。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識し評価できる能力を最低限もつ。コミュニケーション力と倫理観をある程度有し、他者へ情報を伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	23111	ICT活用	―
授業科目名	食品加工学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	栄フ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	別府　愛						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,3,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

食品の加工・保蔵に関する知識を学び、現場での応用に役立てる。

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徴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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業前までに、あらかじめテキストの該当箇所を読み、関連する事柄についての資料の下調べも行うこと。授業後の復習としてノートを整理し、授業の内容について理解を深めること。

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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。
必要に応じて課題を提示するので、各自で調べた内容についてプレゼンテーションを実施してもらう。

授業計画

第 1回　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）
第 2回　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）
第 3回　食品加工の操作（物理的操作，化学的操作，生物学的操作）
第 4回　食品の包装，食品加工の技術
第 5回　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）
第 6回　食品加工と成分変化②（食品の褐変，有害物質，食品成分の損失）
第 7回　食品添加物と加工食品の安全性確保
第 8回　保健機能食品・特別用途食品，食品の表示と規格
第 9回　農産加工（穀類，イモ類，豆類，野菜類，果実類，きのこ類）
第10回　畜産加工（畜肉製品，牛乳類と乳製品，卵製品）
第11回　水産加工（乾製品，塩蔵品，練り製品，調味加工品）
第12回　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）
第13回　調味料・嗜好食品（調味料，塩，甘味料，香辛料，嗜好飲料類）
第14回　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）
第15回　コピー食品（種類と目的，製造工程）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	0	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。 1.食品劣化と水分活性の関連、2.水分活性と食品加工の貯蔵原理、3.ゲル化食品 4.食品加工の技術の原理、5.酵素的褐変，非酵素的褐変の特徴、6.包材の特徴，缶詰，瓶詰，レトルト食品の長所と短所、7.農産物，畜産物，水産物加工食品	次の内容を理解し、他者に説明できる。 1.食品劣化と水分活性の関連、2.水分活性と食品加工の貯蔵原理、3.ゲル化食品 4.食品加工の技術の原理、5.酵素的褐変，非酵素的褐変の特徴、6.包材の特徴，缶詰，瓶詰，レトルト食品の長所と短所、7.農産物，畜産物，水産物加工食品	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。 1.食品劣化と水分活性の関連、2.水分活性と食品加工の貯蔵原理、3.ゲル化食品 4.食品加工の技術の原理、5.酵素的褐変，非酵素的褐変の特徴、6.包材の特徴，缶詰，瓶詰，レトルト食品の長所と短所、7.農産物，畜産物，水産物加工食品	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に断片的だが説明できる。 1.食品劣化と水分活性の関連、2.水分活性と食品加工の貯蔵原理、3.ゲル化食品 4.食品加工の技術の原理、5.酵素的褐変，非酵素的褐変の特徴、6.包材の特徴，缶詰，瓶詰，レトルト食品の長所と短所、7.農産物，畜産物，水産物加工食品
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分に有し地域福祉や健康増進に役立てる高い能力をもつ。生活環境や食文化を深く分析して、課題解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す高度な能力を身に付けている。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を有し、地域福祉や健康増進に役立てる能力をもつ。生活環境や食文化を分析して、課題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。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度有し、地域福祉や健康増進に役立てる能力をもつ。生活環境や食文化を分析して、課題解決に向けて考え答えを導き出す能力をある程度身に付けている。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限有し、地域福祉や健康増進に役立てる努力ができる。生活環境や食文化を分析して、課題解決に向けて考え答えを導き出すための取組みができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	24310	ICT活用	―
授業科目名	臨床栄養学概論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	栄		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	田村 堅吾						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,3,4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養士の実務に必要となる臨床栄養学の基礎を学び、栄養管理に応用できるようになる。

1.臨床検査の項目とその意義を理解し、説明できる。
2.栄養補給法の種類とその適応を理解できる。
3.栄養評価の実際について理解でき、説明できる。
4.様々な疾患における病態を理解し、それに対する栄養管理に応用できる。
5.手術後における栄養管理を理解し、説明できる。

授業の概要

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的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。

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、資料の下調べを行って、次の講義の内容を大まかに把握しておくこと。復習はノート整理を十分に行い、理解を確実にして重要語句を覚えておくこと。

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

定期試験後に模範解答を掲示する。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

新しい臨床栄養学（改訂第6版）

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

函館市夜間救急センター等で現職の医師として診療に携わる実務経験から、傷病者に対する的確な栄養管理を行うための基礎的内容を教授する。

その他

なし

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	90	0	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。 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	次の内容を理解し、他者に説明できる。 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	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。 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	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に断片的だが説明できる。 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
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を十分に有し、人の健康増進を適切に促すことができる。ライフステージの特性を十分に把握し、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。生活環境や食文化を深く分析し、課題解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す高い能力を身に付けている。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。生活環境や食文化を分析し、課題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。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術をある程度有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を概ね把握し栄養管理におおよそ反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をある程度もつことができる。生活環境や食文化を分析し課題解決に向けて、答えを導き出す能力をある程度身に付けている。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を最低限有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を最低限把握し部分的ではあるが、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力を最低限もつことができる。生活環境や食文化を分析し、課題解決に向けて努力することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	24211	ICT活用	―
授業科目名	栄養生化学実験					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	栄フ		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	清水　陽子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,4,5,6,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

食品中の種々の栄養素の化学的特性や、生体内での化学反応に関わる酵素や代謝について人体の構造と機能に関連づけて理解する力を養う。
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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前学習：配布した次回の実習プリントをあらかじめ読み、わからないところは、資料の下調べを行い、理解しておくこと。
事後学習：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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

・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　新版　食品学Ⅰ（第2版）、菅原龍幸 他、建帛社

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

教科書は使用せず、講義毎にプリントを配布する。
実験の考察についてグループディスカッション、グループワークを適宜実施する。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	10	60	0	30	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	食品中の種々の栄養素の化学的特性や、生体内での化学反応に関わる酵素や代謝について理解し、体の構造と機能に関連づけて他者に論理的に説明できる。	食品中の種々の栄養素の化学的特性や、生体内での化学反応に関わる酵素や代謝について理解し、体の構造と機能に関連づけて他者に説明できる。	食品中の種々の栄養素の化学的特性や、生体内での化学反応に関わる酵素や代謝について理解している。	食品中の種々の栄養素の化学的特性や、生体内での化学反応に関わる酵素や代謝について断片的であるが理解している。
該当DPに対する到達度の目安	社会や環境の変化を的確につかみ取り、情報を適切に収集して選択するとともに身につけた知識を有機的に結びつけ構造化し、他者へ発信することができる。	社会や環境の変化を的確につかみ取り、情報を適切に収集して選択するとともに身につけた知識に関連づけて他者へ発信することができる。	社会や環境の変化を的確につかみ取り、情報を適切に収集して選択するとともに身につけた知識をある程度他者へ発信することができる。	社会や環境の変化をつかみ取り、情報を収集して選択することがある程度でき、身につけた知識を他者の協力を得ながら発信することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	24410	ICT活用	―
授業科目名	臨床栄養学実習					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	栄		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	木幡　恵子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,3,5,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

傷病者の病態や栄養状態に応じた栄養管理を学ぶ。

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。

授業の概要

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ため、座学と調理実習を組み合わせた授業を展開する。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：配布済み資料の下調べとして、特に次の授業で扱う部分を熟読しておく。
復習：提示した課題に取り組み、不明点があれば学生同士でのディスカッションにより、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	―	―	―
2				
3				

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2019、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部

参考書・参考資料等

・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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

国立病院等医療機関に管理栄養士として40年間勤務し、栄養管理室長を経て退職。在職中に厚生局栄養専門官併任経験も有する。現在は、北海道栄養士会函館支部支部長を務め、多方面の講演活動とクリニックでの栄養指導を行っている。臨床現場で重要視される食事の考え方および治療食の種類と栄養素の関係を理解した調理方法について、長年の臨床経験をもとづき実践に即した実習を行う。

その他

臨床栄養学実習ファイルを配布する。

授業計画

第 1回　一般治療食献立作成(常食からの展開)
第 2回　流動食
第 3回　常食・軟食[全粥・5分・3分]
第 4回　治療食献立作成(常食から各治療食への展開)
第 5回　調乳・離乳食
第 6回　老年期食[普通食・きざみ食・ミキサー食]
第 7回　減塩食①（食塩濃度、調味料の種類、調理法比較）
第 8回　減塩食②（無塩調理、有塩調理）
第 9回　貧血食
第10回　特別用途食品
第11回　糖尿病食
第12回　検査食・経腸栄養剤他
第13回　膵臓疾患食
第14回　腎疾患食
第15回　臨床の現場から・まとめ

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	40	40	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	一般治療食、種々の治療食高齢者食、調乳・離乳食について、その内容と形態を十分に理解し、提出課題の内容及び観察考察に指摘箇所が無い。常食の献立を各治療食に展開でき、その献内容立と調理の完成度は医療現場等でそのまま使用できる内容である。	一般治療食、種々の治療食高齢者食、調乳・離乳食について、その内容と形態を理解し、提出課題の内容及び観察考察は十分に考えたうえに記載されている。常食の献立を各治療食の献立に展開でき、調理できる。	一般治療食、種々の治療食高齢者食、調乳・離乳食について、その内容と形態を概ね理解し、提出課題の内容及び観察考察が記載されている（4/5程度）。常食の献立を各治療食の献立におおよそ展開でき、調理できる。	一般治療食、種々の治療食高齢者食、調乳・離乳食について、その内容と形態を最低限理解し、提出課題の内容及び観察考察が記載されている（3/5程度）。常食の献立から各治療食への展開と調理を試みることができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養、及び健康に必要な専門知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。	食と栄養、及び健康に必要な知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。	食と栄養、及び健康に必要な知識と技術があり、人の健康増進に関心を持っている。ライフステージの特性をある程度把握し、部分的ではあるが、栄養管理に反映できる。他者への思いやりと柔軟な対応力を概ねもつことができる。	食と栄養、及び健康に必要な知識と技術が最低限あり、人の健康増進に関心を持っている。ライフステージの特性が最低限把握でき、栄養管理に反映する努力ができる。他者への思いやりと柔軟な対応力を最低限もつことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	25120	ICT活用	―
授業科目名	公衆栄養学概論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	栄		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	鈴木　みどり						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,3,4,5 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

公衆栄養学の基礎知識と公衆栄養活動の実態について学ぶ。

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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習：各回、事前にテキストの該当部分を読んで講義に臨むこと。不明な用語等を事前に資料の下調べにより確認すること。
復習：教科書および配布プリントについて、重要な部分を各自ノートにまとめ、理解を深めること。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

平成27年度まで38年間栄養職員から栄養教諭として食育授業や生活習慣病など保健体育の教科の一部を担当。28年から29年は病院栄養士として入院患者さんの栄養食事指導にたずさわった。以上の経験を生かし、公衆栄養と栄養疫学について実態に沿った授業を展開する。

その他

必要な資料等、プリントを配布する。
必要に応じて、下調べした内容やノートにまとめた内容についてプレゼンテーションしてもらう。

授業計画

第 1回　公衆栄養学の概念
第 2回　公衆栄養活動の歴史
第 3回　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）
第 4回　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）
第 5回　わが国の栄養行政・栄養関連法規
第 6回　諸外国の栄養状況と施策
第 7回　栄養疫学の概要
第 8回　日本人の食事摂取基準
第 9回　公衆栄養アセスメント
第10回　公衆栄養マネジメント
第11回　公衆栄養プログラム計画
第12回　公衆栄養プログラムの目標設定
第13回　公衆栄養の実施・評価
第14回　わが国の栄養施策・関連法規
第15回　わが国の主な公衆栄養プログラムとその取り組み

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	0	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。1.日本人の健康・栄養問題の現状と課題、2.日本人の食事摂取基準の理解と献立作成、3.公衆栄養プログラム計画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の概要	次の内容を理解し、他者に説明できる。1.日本人の健康・栄養問題の現状と課題2.日本人の食事摂取基準の理解と献立作成、3.公衆栄養プログラム計画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の概要	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、他者にポイントを説明できる。1.日本人の健康・栄養問題の現状と課題、2.日本人の食事摂取基準の理解と献立作成、3.公衆栄養プログラム計画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の概要	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、他者に断片的だが説明できる。1.日本人の健康・栄養問題の現状と課題、2.日本人の食事摂取基準の理解と献立作成、3.公衆栄養プログラム計画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の概要
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養、及び健康に必要な専門的知識と技術を十分に有し、ライフステージの特性を把握した栄養管理と健康増進を促すことができる。生活環境や食文化を深く分析し、物事を的確に認識して、課題解決する高い能力を身に付けて、地域福祉に即戦力として貢献できる。	食と栄養、及び健康に必要な専門的知識と技術を有しライフステージの特性を把握した栄養管理と健康増進を促すことができる。生活環境や食文化を分析し、物事を認識して、課題解決する能力を身に付けて、地域福祉に貢献できる。	食と栄養、及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度有し、ライフステージの特性を把握した栄養管理と健康増進を考えることができる。生活環境や食文化を分析し、課題解決する能力をある程度身に付けて、地域福祉に貢献できる。	食と栄養、及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限有し、ライフステージごとの栄養管理と健康増進を考える努力ができる。生活環境や食文化を把握し、課題解決する能力を最低限身に付けて、地域福祉の貢献に努力できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	25410	ICT活用	―
授業科目名	栄養指導実習Ⅱ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	栄		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	木幡　恵子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,3,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養指導論（講義）等の知識を実際の栄養指導技術やカウンセリングにつなげる。

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。

授業の概要

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。

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、自分自身で資料の下調べをしておく。
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。

使用教科書

	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

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

国立病院等医療機関に管理栄養士として40年間勤務し、栄養管理室長を経て退職。在職中に厚生局栄養専門官併任経験も有する。現在は、北海道栄養士会函館支部支部長を務め、多方面の講演活動とクリニックでの栄養指導を行っている。長年の臨床経験と現在の活動をもとに現場で求められている栄養指導の在り方と治療食ならびに多職種間連携の重要性について実習を通して授業を展開する。

その他

栄養指導実習Ⅱファイルを配布する。
必要に応じて、作成した資料の内容等についてプレゼンテーションをしてもらう。

授業計画

第 1回　病院給食の種類及び給食実習（2〜5回）の説明、栄養ケアマネジメント，栄養アセスメント（栄養補給法）について
第 2回　一般食および高齢者食の実習（常食・全粥食・五分粥食・三分粥食・流動食）
第 3回　特別（治療）食の実習　　foodstamp実施（常食・高血圧症食・糖尿病食・腎臓疾患食・膵臓疾患食）
第 4回　①栄養指導用資料作成　（テーマ・下書き）
第 5回　②栄養指導用資料作成　　（完成）
第 6回　栄養ケアマネジメントについて（24時間思い出し法、1日の配分、DVD学習、食事摂取状況調査票）
第 7回　体質判定（結果および考察）（アルコール・発汗）、感染　　foodstamp結果
第 8回　栄養指導用資料発表（2〜5回の授業時に作成したもの）
第 9回　糖尿病栄養指導Ⅰ（集団指導、個人指導）
第10回　糖尿病栄養指導Ⅱ（糖尿病食品構成、栄養指導報告書、食事記録（糖尿病および腎症の交換表を使用））
第11回　高齢者の栄養指導、老年期の朝・夕食献立作成,食品構成
第12回　腎臓疾患の栄養指導（慢性腎不全献立表，食事記録（腎臓病交換表を使用，腎臓病食品構成））
第13回　糖尿病性腎症の栄養指導および脂質異常症（糖尿病性腎症献立表，糖尿病性腎症食品構成，脂質異常症について）
第14回　乳幼児の栄養指導（保育所給食の食品構成，離乳食（後期）朝・夕食献立作成）
第15回　DVD学習（疾病と栄養）を見ての感想・考察，まとめ

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	50	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	栄養事務、食事調査、主な疾病の治療食献立等の課題作成内容がそのまま現場で通用できるほどの完成度であり、観察考察内容に指摘箇所が無い。非常に高いコミュニケーション力と実技能力を身につけ、課題等を周囲から信頼される態度で発表することができる。	栄養事務、食事調査、主な疾病の治療食献立等の課題作成において、必要なことをすべて記載しており、観察考察も十分に考えられた内容である。高いコミュニケーション力と実技能力を身につけ課題等を過不足なく発表することができる。	栄養事務、食事調査、主な疾病の治療食献立等の課題作成において、必要なことがおおよそ記載されており（4/5程度）、観察考察も不足内容はない。コミュニケーション力と実技能力が身につき、課題等を発表できる。	栄養事務、食事調査、主な疾病の治療食献立等の課題作成において、必要なことが最低限記載されており（3/5程度）、観察考察の内容は十分とはいえない。最小限のコミュニケーション力と実技能力である。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術を有し、人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。	食と栄養及び健康に必要な知識と技術を有し人の健康増進を促すことができる。ライフステージの特性を把握し、栄養管理に反映することができる。他者への思いやりと柔軟な対応力をもつことができる。	食と栄養及び健康に必要な知識と技術があり人の健康増進に関心を持っている。ライフステージの特性をある程度把握し、部分的に栄養管理に反映できる。他者への思いやりと柔軟な対応力を概ねもつことができる。	食と栄養及び健康に必要な知識と技術を最低限もつ。人の健康増進に関心をもち栄養管理に反映するための努力ができる。他者への思いやりと柔軟な対応力を最低限もつ。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26310	ICT活用	―
授業科目名	給食管理実習Ⅱ					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	栄		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	八幡　美保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,2,5,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養士免許取得および校外実習に向け、給食業務を行うために必要な基礎的な給食サービスを修得する。

1. 特定給食施設の種類と特性について理解し、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付けることができる。

授業の概要

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実習である。学内の給食施設を利用し、グループ毎に栄養管理・作業管理・食材管理・衛生管理・経営管理の業務を交替で行い、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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

各グループ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、作業分担の決定等が必要となる。事前に資料の下調べに加えグループメンバーで料理を試作し、メンバー同士のミーティングは計画的に必ず実施すること。

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。

使用教科書

	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2019	香川　明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1019-6
3				

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・参考資料等

日本人の食事摂取基準＜2015年度版＞
その他、適宜紹介する

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

第 1回　実習の概要、班編成
第 2回　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）
第 3回　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）
第 4回　給食計画の確認、施設別献立の作成
第 5回　給食提供①　病院　/給食計画の作成
第 6回　給食提供②　老人福祉施設　/給食計画の作成
第 7回　給食提供③　事業所　/給食計画の作成
第 8回　給食提供④　保育所　/給食計画の作成
第 9回　給食提供⑤　学校　/給食計画の作成
第10回　給食提供⑥　展開献立　病院　/給食計画の作成
第11回　給食提供⑦　展開献立　老人福祉施設　/給食計画の作成
第12回　給食提供⑧　展開献立　事業所　/給食計画の作成
第13回　給食提供⑨　展開献立　保育所　/給食計画の作成
第14回　給食提供⑩　展開献立　学校　/給食計画の作成
第15回　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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	20	0	30	0	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	衛生管理を徹底し、給食施設、及び対象者の特性に基づいた給食運営を総合的に理解できる。食事計画に従い、主導してグループごとの給食を提供し、栄養士にふさわしい態度への責任を果たすことができる。	衛生管理を徹底し、給食施設、及び対象者の特性に基づいた給食運営を理解できる。食事計画に従い、周囲の状況を判断し、協力して実習に取り組むことができる。	衛生管理を徹底し、給食施設、及び対象者の特性に基づいた給食運営をある程度理解できる。食事計画に従い、協力して実習に取り組むことができる。	衛生管理を徹底し、給食施設、及び対象者の特性に基づいた給食運営を断片的に理解できる。受動的に実習に取り組むことができる。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養、健康に関する専門的な知識を生かし、個人・集団の特性に基づく適切な栄養管理ができる。周囲の状況を判断し、的確な指示を与えるとともに、他者と協力して実習に取り組むことができる。	食と栄養、健康に関する専門的な知識を生かした栄養管理が実施できる。周囲の状況を判断し、他者と協力して実習に取り組むことができる。	食と栄養、健康に関する専門的な知識を生かした栄養管理が必要だと理解できる。受動的ではあるが他者と協力して実習に取り組むことができる。	食と栄養、健康に関する専門的な知識が少なく、栄養管理の必要性を断片的に理解している。受動的に実習に取り組むことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26410	ICT活用	―
授業科目名	給食管理実習Ⅲ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	通年	必修区分	栄		
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／清水　陽子／木村　千香						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP2,3,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

栄養士免許取得のために必要な給食の運営を学外の給食施設にて実施し、給食業務を行うために必要なスキルを習得する。

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。

授業の概要

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。

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。不明な点がある場合は、教員へ確認するとともに、資料の下調べや学生同士のディスカッションにて十分理解し、実習に備える。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。

使用教科書

	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2019	香川　明夫	女子栄養大学出版	978-4-7895-1019-6
3				

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・参考資料等

適宜紹介する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

木村: 現在、病院にて栄養管理業務を行っている。実習生の受け入れ実績もあり、受入施設の現場で求められる校外実習の事前・事後指導を実施することができる。
八幡・清水: 実務経験のある教員に該当しない。

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。5.成績評価の方法「その他の試験」は、実習施設からの評価に従う。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	20	60	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	各実習施設の概要を理解するとともに、校外実習において主体的に給食運営を学び実践することができる。また、研究テーマを設定し指導者とともに、グループメンバーと協力して研究に取り組み、その結果を明確に示すことができる。	各実習施設の概要を理解するとともに、校外実習において給食運営を学び、実践することができる。また、研究テーマを設定し、指導者のもと、グループメンバーと協力して研究に取り組み、その結果を示すことができる。	各実習施設の概要をある程度理解し、校外実習において給食運営を学ぶことができる。また、指定された研究テーマをグループメンバーと協力して研究に取り組むことができる。	各実習施設の概要を断片的に理解し、校外実習において受動的に給食運営を学ぶことができる。また、指定された研究テーマを指示されたとおりに実施できる。
該当DPに対する到達度の目安	身につけた知識や技能を生かし、食を通して社会へ貢献しようとすることができる。他者への思いやりと柔軟な対応をもって健康に関連する課題を解決しようとすることができる。	身につけた知識や技能を生かし、食を通して社会へ貢献しようとすることができる。他者への思いやりと柔軟な対応により他者の協力を得て課題を解決しようとすることができる。	ある程度身につけた知識や技能を生かし、食を通して社会へ貢献しようとする意志がある。他者への思いやりがあり、他者からの支援により課題を発見できる。	断片的に身につけた知識や技能を生かし、食を通して社会へ貢献しようとする意志がある。他者への思いやりがあるが、課題発見・解決に至らない。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	26420	ICT活用	―
授業科目名	調理実習Ⅲ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	栄		
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　みどり						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

各料理の配膳形式、会食形式、食卓作法等について、パーティーを企画・実践しながら学ぶ。

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。

授業の概要

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。

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資料の下調べにて、予め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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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5版，松本仲子，女子栄養大学出版部

実務経験のある教員の略歴と教育内容

平成27年度まで38年間栄養職員から栄養教諭として中学校では全学年全クラスの家庭科調理実習に携わっていた。
28年から29年は病院で病人への栄養指導の他、食事内容への助言を行っていた経験から、幅広い料理の献立について関連する知識と合わせて教授する。

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。必要に応じて、グループワーク、グループディスカッションを行う。

授業計画

第 1回　実習の心得と衛生管理　日本の料理（1）食卓構成と作法
第 2回　日本料理（2）　ちらし寿司，みつばのすまず汁　等
第 3回　日本料理（3）　そうめん，天ぷら　等
第 4回　日本料理（4）　吸い物，いなり寿司・のり巻き寿司　等
第 5回　日本料理（5）　茶道，行事食
第 6回　西洋料理（1）　食卓構成と作法，オートミール，コーヒー　等
第 7回　西洋料理（2）　テーブルマナー
第 8回　西洋料理（3）　鱈の蒸し茹でビゴトソース，ブラマンジェ　等
第 9回　西洋料理（4）　サンドウィッチ，フルーツサラダ　等
第10回　西洋料理（5）　カナッペ，ローストポーク，トスカ風サラダ　等
第11回　中国料理（1）　皮蛋，桂花湯，炒墨魚，ライチ　等
第12回　中国料理（2）　古滷肉，珍珠丸子　等
第13回　中国料理（3）　茶葉蛋，搾菜肉絲湯，炸醤麺　等
第14回　中国料理（4）　什景炒飯，黄瓜鶏片湯　等
第15回　中国料理（5）　青椒肉絲　等

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	70	20	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、高いレベルで実践できる。1.日本料理の基本献立、2.日本料理による行事食の企画、3.西洋料理の献立構成の理解と各種パーティーの企画、4.中国料理の献立構成，特殊材料、宴席の企画5.同一食材の和風，洋風，中華風の扱い方、6.各種宴席の企画	次の内容を理解し、実践できる。1.日本料理の基本献立、2.日本料理による行事食の企画、3.西洋料理の献立構成の理解と各種パーティーの企画、4.中国料理の献立構成、特殊材料、宴席の企画。5.同一食材の和風洋風、中華風の扱い方、6.各種宴席の企画	次の内容をある程度（4/5程度）理解し、ある程度実践できる。1.日本料理の基本献立、2.日本料理による行事食の企画、3.西洋料理の献立構成の理解と各種パーティーの企画、4.中国料理の献立構成、特殊材料、宴席の企画。5.同一食材の和風，洋風，中華風の扱い方、6.各種宴席の企画	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、最低限実践できる。1.日本料理の基本献立、2.日本料理による行事食の企画、3.西洋料理の献立構成の理解と各種パーティーの企画、4.中国料理の献立構成、特殊材料、宴席の企画。5.同一食材の和風洋風中華風の扱い方、6.各種宴席の企画
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を十分に有し、健康増進を適切に促すことができる。生涯にわたって学び続け身に付けた高い倫理観と知識や技能コミュニケーション力にて積極的に社会に貢献できる。他者への思いやりと柔軟な対応力を持ち、協働して課題を解決できる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を有し、健康増進を促すことができる。生涯にわたって学び続け、身に付けた倫理観と知識や技能、コミュニケーション力にて社会に貢献できる。他者への思いやりと対応力を持ち、協働して課題を解決できる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術をある程度有し、健康増進を促すことができる。生涯にわたって学ぶ努力をして身に付けた倫理観と知識や技能、コミュニケーション力にて社会にある程度貢献できる。他者への思いやりを持ち、協働して課題を解決に向けて努力できる。	食と栄養及び健康に必要な専門的知識と技術を最低限有し、健康増進を促す努力ができる。生涯にわたって学ぶことの大切さを知り、最低限の倫理観と知識や技能、コミュニケーション力をもつ。他者への思いやりを持ち、協働することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	27110	ICT活用	―
授業科目名	フードスペシャリスト論					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	フ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	青山　浩子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP3,4,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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を育成する。

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。

授業の概要

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。

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、インターネットや新聞、雑誌などの資料の下調べから食に関する情報を獲得する。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

授業で随時紹介する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

なし

授業計画

第 1回　フードスペシャリストとは(概念，業務，活動分野，責務)
第 2回　人類と食物①（人類の歩みと食物）
第 3回　人類と食物②（食品加工・保存技術史）
第 4回　世界の食（食作法，食の禁忌と忌避，世界各地の食事情）
第 5回　日本の食①（日本の食物史）
第 6回　日本の食②（食の地域差）
第 7回　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）
第 8回　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）
第 9回　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）
第10回　食品産業の役割②（食品卸売業，食品小売業，外食産業）
第11回　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）
第12回　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）
第13回　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）
第14回　フードスペシャリスト資格認定試験の解説と対策
第15回　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

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	0	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	次の内容を十分に理解し、フードスペシャリスト資格認定試験に確実に合格できる力を身につける。1.フードスペシャリストの業務内容と社会的役割、2.食の現状と問題点の把握、改善策の検討、3.日本国内、世界各国の食事情、4.幅広い食品，栄養等の知識	次の内容を理解し、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。1.フードスペシャリストの業務内容と社会的役割、2.食の現状と問題点の把握、改善策の検討、3.日本国内、世界各国の食事情、4.幅広い食品、栄養等の知識	次の内容をある程度（4/5程度）理解しフードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指すことができる。1.フードスペシャリストの業務内容と社会的役割、2.食の現状と問題点の把握、改善策の検討、3.日本国内世界各国の食事情、4.幅広い食品，栄養等の知識	次の内容を最低限（3/5程度）理解し、フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指す努力ができる。1.フードスペシャリストの業務内容と社会的役割、2.食の現状と問題点の把握、改善策の検討、3.日本国内世界各国の食事情。4.幅広い食品，栄養等の知識
該当DPに対する到達度の目安	生活環境や食文化を深く分析して、課題解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す高い能力を身につけている。生涯にわたって学び続ける意識が非常に高く、高度に身につけた知識や技能及び経験を他者へ適切に伝え、食を通して、即戦力として地域の福祉に貢献することができる。	生活環境や食文化を分析して、課題解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す能力を身につけている。生涯にわたって学び続ける意識を持ち、身につけた知識や技能及び経験を他者へ伝え、食を通して、即戦力として地域の福祉に貢献することができる。	生活環境や食文化を分析して、課題解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す能力をある程度身につけている。生涯にわたって学び続ける必要性を理解し、知識や技能及び経験をある程度身につけ、食を通して、地域の福祉に貢献することができる。	生活環境や食文化を把握して、課題解決に向けて最低限努力することができる。生涯にわたって学び続ける必要性を知り、知識や技能及び経験を最低限身につけ食を通して、地域の福祉に貢献する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	27120	ICT活用	―
授業科目名	フードコーディネイト論					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	フ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	横山　陽子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP3,4,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

フードスペシャリストに必要なフードコーディネイトの基礎的な知識と技術を学ぶ。

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イトの基礎的スキルを説明できる。

授業の概要

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内容である。

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、資料の下調べ及び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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

第 1回　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）
第 2回　食事の文化（日本の食事の歴史・特別な日の食事）
第 3回　食事の文化（外国の食事）
第 4回　食卓のコーディネート（テーブルコーディネートの要点・日本料理、中国料理の食卓のコーディネート）
第 5回　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）
第 6回　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、中国料理の食卓のサービスとマナー）
第 7回　食卓のサービスとマナー（西洋料理の食卓のサービスとマナー・パーティー・プロトコル）
第 8回　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<日本料理様式〉）
第 9回　メニュープランニング（料理様式とメニュー開発の基礎<中国、西洋の料理様式〉食空間のコーディネートの基礎
第10回　食空間のコーディネート（食空間のインテリア〈色について〉）
第11回　食空間のコーディネート・キッチンのコーディネート
第12回　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）
第13回　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・損益分岐点売上高）
第14回　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）
第15回　食企画の実践コーディネート（食企画の実践現場）・まとめ

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	10	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	日本や諸外国の食文化、歴史、メニュー、マナー、サービス、食空間のコーディネート、プランニング、マネジメント、企画立案について理解し、その知識を他者に伝えることができ、課題や問題点の解決に向けて計画的に対処する方法を検討できる。	日本や諸外国の食文化、歴史、メニュー、マナー、サービス、食空間のコーディネート、プランニング、マネジメント、企画立案について理解し、その知識を他者に伝えることができる。	日本や諸外国の食文化、歴史、メニュー、マナー、サービス、食空間のコーディネート、プランニング、マネジメント、企画立案について理解している。	日本や諸外国の食文化、歴史、メニュー、マナー、サービス、食空間のコーディネート、プランニング、マネジメント、企画立案について最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	食文化や生活環境の課題や問題点を見つけ出し、得た知識で解決に向かって計画的に解決の糸口を検討出来持続的な知識の研修と、地域に即戦力として貢献できる能力を身につけている。	食文化や生活環境の課題や問題点を、得た知識で関連付けることができ、持続的な知識の研修と、地域に即戦力として貢献できるよう努力することが出来る。	食文化や生活環境の課題や問題点を、得た知識で関連付けることができ、ある程度の情報収集と、他者への発信が出来る。	食文化や生活環境の課題や問題点を得た知識で部分的に関連付けることができ最低限の情報収集が出来る。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	27130	ICT活用	―
授業科目名	食品官能評価					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	通年	必修区分	フ		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP3,4,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

この授業のテーマは、安全な食品が備えるべき特性を適正に評価する方法、評価に影響する要因をしっかり身に付けることである。
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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

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。復習を中心にするとよい。第1回～第23回は前期（火・土）に実施する。第24回～第30回は後期土曜日に実施する。特に、演習では、関連する資料の下調べを行うこと。重要なキーワードは、資料の下調べを行い、その内容を整理して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、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	三訂食品の官能評価・鑑別演習	日本フードスペシャル協会	建帛社	978－4－7679－0506－8
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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23回は前期（火・土）に実施する。第24回～第30回は後期土曜日に実施し、演習が主である。必要に応じて課題を出すので、各自で調べた内容のプレゼンテーションを実施する。

授業計画

第 1回　食品の品質とは（伊勢谷）
第 2回　官能評価の概要（目的・意義・問題点）（伊勢谷）
第 3回　基本と実施法（パネル）（伊勢谷）
第 4回　基本と実施法（テスト）（伊勢谷）
第 5回　基本と実施法（手法）（伊勢谷）
第 6回　化学的評価法　成分と品質（伊勢谷）
第 7回　糖度と酸度・魚の鮮度（伊勢谷）
第 8回　油脂・新しい評価法（伊勢谷）
第 9回　物理的評価法　食品の状態・レオロジーとテクスチャー（伊勢谷）
第10回　物理的性質の評価方法（伊勢谷）
第11回　色の評価・非破壊検査方法（伊勢谷）
第12回　個別食品の鑑別　評価　米・麦（伊勢谷）
第13回　トウモロコシ・雑穀・イモ・豆（伊勢谷）
第14回　種実・果実・海藻（伊勢谷）
第15回　魚介（伊勢谷）
第16回　肉（伊勢谷）
第17回　卵・乳・油・菓子（伊勢谷）
第18回　酒・茶・コーヒー・ココア（伊勢谷）
第19回　飲料・醸造食品・調味料（伊勢谷）
第20回　香辛料・インスタント食品（伊勢谷）
第21回　冷凍食品・弁当（伊勢谷）
第22回　機能性食品（伊勢谷）
第23回　総合学習（伊勢谷）
第24回　官能評価の実際（１）食生活の改善と食材（猪上・若森）
第25回　官能評価の実際（２）米の地産地消（猪上・若森）
第26回　官能評価の実際（３）北海道産米の試食評価（猪上・若森）
第27回　官能評価の実際（４）米の評価技術と用途（猪上・若森）
第28回　官能評価の実際（５）北海道産米の適性（猪上・若森）
第29回　資格試験関連問題演習（１）官能評価の基本（猪上・若森）
第30回　資格試験関連問題演習（２）官能評価の手法（猪上・若森）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	90	0	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	食品について（官能的・化学的・物理的・鑑別等）評価の知識・技能を生かして的確に認識し、評価、検討することができる。	食品について（官能的・化学的・物理的・鑑別等）評価の知識・技能を生かして十分に認識し、評価することができる。	食品について（官能的・化学的・物理的・鑑別等）評価の知識・技能を生かしてある程度認識している。	食品について（官能的・化学的・物理的・鑑別等）評価の知識・技能を生かして最低限認識している。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境や食文化を深く分析して、課題や問題を見つけだし、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、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。	生活環境や食文化を深く分析して、課題や問題を見つけだし、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、食を通して、地域福祉に即戦力として貢献する努力ができる。	生活環境や食文化を深く分析して課題や問題を見つけだし、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。	生活環境や食文化を深く分析して、課題や問題を見つけだし、その解決に向けて計画的に考え、答えを導き出す能力を最低限身に付けている。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	27140	ICT活用	―
授業科目名	食品流通					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	フ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	若森　右						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP3,4,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

フードスペシャリストに必要な食品流通及びフードマーケティングについて学ぶ。

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。

授業の概要

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。

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、テキストを読み、資料の下調べをしておく。
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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

必要な資料等、プリントを配布する。

授業計画

第 1回　食市場の変化①（豊かな食生活を支える食市場）
第 2回　食市場の変化②（消費者の食品消費の変化）
第 3回　食市場の変化③（食生活の多様化）
第 4回　食品の流通①（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・食品の小売流通）
第 5回　食品の流通②（食品の小売流通）
第 6回　外食・中食産業のマーチャンダイジング①（外食産業のマーチャンダイジング）
第 7回　外食・中食産業のマーチャンダイジング②（中食産業のマーチャンダイジング）
第 8回　主要食品の流通①（商品の分類、温度帯別食品流通、米、小麦粉）
第 9回　主要食品の流通②（野菜・果物、魚介類と魚介加工品、食肉と食肉加工品、鶏卵）
第10回　主要食品の流通③（飲用乳・乳製品、大豆加工品、漬物・佃煮）
第11回　主要食品の流通④（総菜食品、食用油脂、調味料、菓子）
第12回　主要食品の流通⑤（茶・コーヒー類、清涼飲料、酒類）
第13回　フードマーケティング
第14回　食料消費の課題①（食料消費と環境問題、食品流通の安全確保）
第15回　食料消費の課題②（食料消費を取り巻く課題）、まとめ

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	0	10	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	食品流通の概要、フードビジネスの現状、フードマーケティング、食料消費の課題について理解し、他者に詳細な情報を伝えることができ、新たな問題に対しても自ら考えて対処できる。	食品流通の概要、フードビジネスの現状、フードマーケティング、食料消費の課題について理解し、それを他者に適切な情報として伝えることができる。	食品流通の概要、フードビジネスの現状、フードマーケティング、食料消費の課題について理解している。	食品流通の概要、フードビジネスの現状、フードマーケティング、食料消費の課題について最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	生活環境の中における食の課題や問題を自ら発見し、身に着けた知識を用いて答えを導き出すとともに、関連する情報の継続的な収集と他者への発信力を身につけている。	生活環境の中における食の課題や問題を、身に着けた知識と結びつけることができ、関連する情報の収集と他者への発信、課題解決に向けて努力することができる。	生活環境の中における食の課題や問題を、身に着けた知識と結びつけることができ、ある程度の情報の収集と他者への発信ができる。	生活環境の中における食の課題や問題を、身に着けた知識と部分的に結びつけることができ、最低限の情報の収集ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28150	ICT活用	―
授業科目名	レクリエーション理論					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	レ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	松本　伸吾						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

レクリエーション活動を行うための基礎的な理論を学ぶ。

・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術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。

授業の概要

レクリエーションにおける基本的な支援の基礎を理解し、コミュニケーション技術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、楽しさをとおした心の元気づくりのプログラムを立案し、実践力を身に付ける。

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つけること。資料の下調べも行う。
・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

課題ごとにレポートを提出し、講義内容の理解に努める。

使用教科書

	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	日本レク協会	978-4-931180-95-6
2				
3				

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

なし

授業計画

第 1回　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
第 2回　楽しさをとおした心の元気づくりと対象者の心の元気
第 3回　元気と地域のきずな
第 4回　コミュニケーションと信頼関係づくりの理論
第 5回　良好な集団づくりの理論
第 6回　自主的・主体的に楽しむ力を育む理論
第 7回　リスク・マネージメントの方法
第 8回　レクリエーション活動の安全行動と留意点
第 9回　個々人のアセスメントに基づいたプログラム
第10回　市民を対象とした事業の作り方とイベントの応用
第11回　プログラムの立案
第12回　レクリエーション支援のプログラムの立案方法
第13回　レクリエーション支援のプログラムの立案
第14回　対象に合わせたレク・ワークの基本技術
第15回　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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	60	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	レクリエーションにおける基本的な支援を理解しホスピタリティやアイスブレーキング等の技法を活かすことができ、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。	レクリエーションにおける基本的な支援を理解しホスピタリティやアイスブレーキング等の技法を理解し、レクリエーション活動の楽しさを活動に活かすことができる。	レクリエーションにおける基本的な支援を理解しレクリエーション活動の楽しさを活動に活かすことができる。	レクリエーションにおける基本的な支援を最低限理解し、レクリエーション活動の楽しさを活動に断片的ではあるが、活かすことができる。
該当DPに対する到達度の目安	身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせた心の元気づくりをアレンジし自己評価して改善していくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、他者と協力して課題に取り組むことができる。	身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせた心の元気づくりをアレンジしていくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、他者と協力して課題に取り組むことができる。	身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせた心の元気づくりを実践していくと共に身に付けたコミュニケーション力を活かし、課題に取り組むことができる。	断片的ではある、身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせた心の元気づくりを実践していくと共に身に付けたコミュニケーション力を活かし、最低限の課題に取り組むことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28250	ICT活用	―
授業科目名	レクリエーション実技					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	レ		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独		
教員	松本　伸吾						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

レクリエーション活動に必要な実技能力を身につける。

・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。

授業の概要

・コミュニケーション技法（ホスピタリティー等）を活動をとおして学習する。
・クラフト、アイスブレーキング、レクリエーション・ダンス、福祉レクリエーション、シナプソロジー等を体験学習する。
・レクリエーション活動の展開方法や指導法を学ぶ。

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回の実技あたり予習・復習を含めて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

・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、積極的に到達するよう技術向上に努める。
・課題ごとにレポートを提出し、実技内容の理解に努める。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。
アクティブ・ラーニングの要素を含む授業である。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	45	45	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	実技を通して自己の特性を知ると共に、様々な対象に対し支援する内容に気づきより多様な技法を身に付け、対象場面に対応した基礎的なレクリエーション支援ができる。	実技を通して自己の特性を知ると共に、より多様な技法を身に付け、対象場面に対応した基礎的なレクリエーション支援ができる。	実技を通して自己の特性を知ると共に、より多様な技法を身に付け、基礎的なレクリエーション支援ができる。	実技を通して自己の特性を知ると共に、最低限の技法を身に付け、基礎的なレクリエーション支援の一部分を担当できる。
該当DPに対する到達度の目安	身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせたアレンジをし自己評価して改善していくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、他者と協力して課題に取り組むことができる。	身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせたアレンジをしていくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、他者と協力して課題に取り組むことができる。	身に付けた知識と技能を活かし、対象者に合わせた実践をしていくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、課題に取り組むことができる。	断片的ではあるが、身に付けた知識と技能を活かし、対象者と実践することができ、身に付けたコミュニケーション力を活かし、最低限の課題に取り組むことができる

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28251	ICT活用	―
授業科目名	生涯スポーツ演習					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	レ		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	松本　伸吾						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

生涯スポーツへの知識と理解を深める。

・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。

授業の概要

いろいろなニュースポーツを体験しながら、ルールや審判の仕方を理解し、各種目の楽しさを味わう。

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回の演習あたり予習・復習を含めて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

・演習授業での個々人の習熟度により、目標に達していない場合は、積極的に到達するよう技術向上に努める。
・課題ごとにレポートを提出し、実技内容の理解に努める。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない

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。
アクティブ・ラーニングの要素を含む授業である。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	45	45	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	積極的に活動に参加して競技の楽しさを体感し、いろいろな競技の進め方を身に付け、いろいろな支援をすることができる。	積極的に活動に参加して競技の楽しさを体感し、いろいろな競技の進め方を身に付け、いろいろな支援に気づくことができる。	積極的に活動に参加して競技の楽しさを体感し、いろいろな競技の進め方を身に付けることができる。	積極的に活動に参加して競技の楽しさを体感することができる。
該当DPに対する到達度の目安	身に付けた知識と技能を活かし、競技の進め方を自己評価して改善していくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、他者と協力して競技を進めて行くことができる。	身に付けた知識と技能を活かし競技を進めていくと共に、身に付けたコミュニケーション力を活かし、他者と協力して競技を進めて行くことができる。	身に付けた知識と技能を活かし、競技を進めて行くことができる。	断片的ではあるが、身に付けた知識と技能を活かし、競技の一部分を進めて行くことができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28110	ICT活用	―
授業科目名	健康管理概論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健A		
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／徳谷　聡						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康維持・増進を目的とする運動の現場において求められる実践・指導に必要となる知識・技術の向上を目指す。

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。

授業の概要

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う。

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：次回行う授業の内容に関する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	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	－

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

鈴木英悟：実務経験のある教員に該当しない。
徳谷　聡：医師　渡辺病院整形外科に勤務している実務経験から、生活習慣病とメディカルチェックについて最新情報を含めて教授する。

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。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	100	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	わが国の健康づくり施策の歴史、生活習慣病について説明できる。また、 健康と体力の関連性、メディカルチェックについて説明することができる。さらにわが国が抱える健康問題について説明することができ、具体的な対応策を述べることができる。	わが国の健康づくり施策の歴史、生活習慣病について説明できる。また、 健康と体力の関連性、メディカルチェックについて説明することができる。さらに、わが国が抱える健康問題について説明することができる。	わが国の健康づくり施策の歴史、生活習慣病について説明できる。また、 健康と体力の関連性、メディカルチェックについて説明することができる。	わが国の健康づくり施策の歴史、生活習慣病について説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	健康運動実践指導者として現場において求められる思考力、判断力、表現力および実践力を身に付け、高い向上心を持ち他者へ発信する能力を身に付けている。さらに習得した知識・技能を活用し他者を牽引するリーダーシップも兼ね備えている。	健康運動実践指導者として現場において求められる思考力、判断力、表現力および実践力を身に付け、高い向上心を持ち他者へ発信する能力を身に付けている。	健康運動実践指導者として現場において求められる思考力、判断力、表現力および実践力を身に付け、他者へ発信する能力を身に付けている。	健康運動実践指導者として現場において求められる思考力、判断力、表現力、および実践力を身に付けている。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28130	ICT活用	―
授業科目名	スポーツ心理学(発育・発達と老化を含む)					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健A		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP6,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

運動を必要とする多くの者に運動習慣を身に付けさせ、運動を継続させるために必要となる心理的なメカニズムを学び、指導に役立てる力を身に付ける。

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。

授業の概要

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う。

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：次回行う授業の内容に関連する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	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	－

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	100	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	運動による心の健康に及ぼす効果について、説明できる。また、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、指導することができる。さらに加齢に伴う身体機能、運動能力・体力の低下について説明できる。	運動による心の健康に及ぼす効果について、説明できる。また、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、指導することができる。	運動による心の健康に及ぼす効果について、説明できる。また、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。	運動による心の健康に及ぼす効果について、説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	健康増進のために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を習得している。また、心の健康および行動科学を活かした実践方法を理解し、具体的な運動な指導することができる。さらに、身体の発育・発達と老化について理解し説明することができる。	健康増進のために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を習得している。また、心の健康および行動科学を活かした実践方法を理解し、具体的な運動な指導することができる。	健康増進のために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を習得している。また、心の健康および行動科学を活かした実践方法を理解している。	健康増進のために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を習得している。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28120	ICT活用	―
授業科目名	健康運動概論					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健A		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	原崎 千鶴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

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

1.健康・体力づくりのために必要な基礎知識を学ぶことができる。
2.主観的・物理的・生理的運動強度を考慮し、集団指導、個人指導にいかすことができる。
3.安全、効果的だけでなく楽しさを感じられる運動プログラムの内容を構成し、継続につなげる能力を身に付けることができる。

授業の概要

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、運動期間などを学ぶ。

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、資料の下調べを行い、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１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。

使用教科書

	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	－

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.GFIのためのフィットネス基礎理論

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

健康・体力づくりの運動指針の基盤であるACSM（アメリカスポーツ医学会）上級資格を取得し、予防医学的な運動処方や運動プログラムを開発し30年以上にわたり現場での指導を行っている。ADI、REI、SEIなどの資格認定テスト、教習ワークショップにおいて、理論・実技ワークショップの講師及び実技テストの試験官を担当している経験から、最新の理論にもとづいた指導をする。

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。

授業計画

第 1回　身体活動基準２０１３とアクティブガイドを理解し、運動の必要性とその効果を把握する。
第 2回　生活メッツと運動メッツ
第 3回　健康・体力づくりのためのトレーニングの原則を理解し、運動プログラム作成に活用する。
第 4回　運動強度、運動時間、運動頻度、運動期間など。
第 5回　健康・体力づくりのための運動プログラムの作成のポイント。
第 6回　運動実施者の運動の目的とニーズの把握する。
第 7回　有酸素運動、レジスタンス運動、柔軟運動、バランス運動の特性を理解し、その目的と効果を把握する。
第 8回　ウォーミングアップとクールダウンの目的とプログラミングの実際。
第 9回　生理学的、心理学的役割と実施者の目的を把握する。
第10回　有酸素運動の様式を理解し、プログラミングに活用する。
第11回　エネルギー消費量の計算と目標心拍数の算出する。
第12回　レジスタンス運動の種類と負荷設定法を理解し、運動プログラム作成に活用する。
第13回　目的に応じた運動負荷強度と反復回数と頻度を理解する。
第14回　安全性を配慮した運動プログラムの作成のポイント。
第15回　対象者の目的に合った運動プログラムを作成させる。

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	10	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	身体活動量と運動の必要性と効果を理解し、性、年齢などの諸条件を考慮した安全で効果的な運動プログラムを根拠に基づき立案できる。常に運動参加者の運動に対する身体状態の反応の把握ができ、集団にとどまらず、個別のアドバイスができる。	身体活動量と運動の必要性と効果を理解し、性、年齢などの諸条件を考慮した安全で効果的な運動プログラムを根拠に基づき立案できる。運動参加者の運動に対する身体状態の反応の把握ができ、集団へのアドバイスができる。	身体活動量と運動の必要性と効果を理解し、性、年齢などの諸条件を考慮した安全で効果的な運動プログラムを根拠に基づき立案できる。運動参加者の運動に対する身体状態の反応の把握し観察することができる。	身体活動量と運動の必要性と効果を理解し、性、年齢などの諸条件を考慮した安全で効果的な運動プログラムを根拠に基づき、最低限立案できる。運動参加者の運動に対する身体状態の反応の把握し観察する努力ができる。
該当DPに対する到達度の目安	運動不足が健康に及ぼす影響や運動効果を分かりやすく説明でき、身体活動指針２０１３（アクティブガイド）を活用し、参加者のニーズに合った運動プログラムを作成できる。ウォームアップ時や運動時に参加者の体調をよく観察でき、場合によっては集団だけでなく個人への運動内容の見直しと修正ができる。	運動不足が健康に及ぼす影響や運動効果を分かりやすく説明でき、身体活動指針２０１３（アクティブガイド）を活用し、参加者のニーズに合った運動プログラムを作成できる。ウォームアップ時や運動時に参加者の体調をよく観察でき、運動内容の見直しと修正ができる。	運動不足が健康に及ぼす影響や運動効果を分かりやすく説明でき、身体活動指針２０１３（アクティブガイド）を活用し、参加者のニーズに合った運動プログラムを作成できる。ウォームアップ時や運動時に参加者の体調を観察できる。	運動不足が健康に及ぼす影響や運動効果を分かりやすく説明でき、身体活動指針２０１３（アクティブガイド）を活用し、参加者のニーズに合った運動プログラムを最低限作成できる。ウォームアップ時や運動時に参加者の体調を観察する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28340	ICT活用	―
授業科目名	運動障害と救急処置					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健A		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	複数		
教員	鈴木　英悟／徳谷　聡						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

運動・スポーツ中に発生したケガ等に対して迅速かつ的確な手当てができるよう知識・技術を深めていく。

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。

授業の概要

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。

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：次回の授業の内容に関連する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	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	－

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、フィットネス基礎理論

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

徳谷医師：渡辺病院　整形外科に勤務している実務経験から、運動時における内科的・外科的障害について実例を挙げて教授する。
鈴木英悟：実務経験のある教員に該当しない。

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。
アクティブ・ラーニングの要素を含む授業である。

授業計画

第 1回　運動中止を判定する方法について
第 2回　運動障害のメカニズム
第 3回　メディカルチェック
第 4回　運動、スポーツと障害（内科的な急性障害）
第 5回　運動、スポーツと障害（内科的な慢性障害）
第 6回　運動、スポーツと障害（整形外科的障害）
第 7回　運動、スポーツと障害（外科的救急処置）
第 8回　テーピングの基本
第 9回　足関節のテーピング
第10回　膝のテーピング
第11回　足首のテーピング
第12回　心肺蘇生（気道確保、人工呼吸、胸骨圧迫）
第13回　AEDを用いた心肺蘇生
第14回　応急手当ＲＩＣＥ処置
第15回　総合実技訓練、学科・実技総まとめ

※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。

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	100	0	0	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	運動・スポーツ活動における内科的・外科的障害についてそれぞれ説明できる。また、捻挫等の予防方法としてテーピングの知識・技術を有し、的確な手当てができる。さらに、必要な場面で応急手当、心肺蘇生ができ、協力者に対して適切な指示ができる。	運動・スポーツ活動における内科的・外科的障害についてそれぞれ説明できる。また、捻挫等の予防方法としてテーピングの知識・技術を有し、的確な手当てができる。さらに、必要な場面で応急手当、心肺蘇生ができる。	運動・スポーツ活動における内科的・外科的障害についてそれぞれ説明できる。また、捻挫等の予防方法としてテーピングの知識・技術を有し、的確な手当てができる。	運動・スポーツ活動における内科的・外科的障害についてそれぞれ説明できる。
該当DPに対する到達度の目安	運動・スポーツの現場において事故を未然に回避する判断力とケガに対して適切な手当てを行う知識と技術を身に付けている。さらに手当てを必要とする現場で情報を収集し、他者に向けてリーダーシップを発揮し迅速に対応できる。	運動・スポーツの現場において事故を未然に回避する判断力とケガに対して適切な手当てを行う知識と技術を身に付けている。さらに手当てを必要とする現場で情報を収集し対応できる。	運動・スポーツの現場において事故を未然に回避する判断力とケガに対して適切な手当てを行う知識と技術を身に付けている。	運動・スポーツの現場において事故を未然に回避する判断力を身に付けている。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28220	ICT活用	―
授業科目名	有酸素運動の実技Ⅰ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健A		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独		
教員	原崎　千鶴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康・体力づくりを目的に実践する有酸素運動を学び、実践につなげる。

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。

授業の概要

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、参加者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。

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。

使用教科書

	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	–

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

健康・体力づくりの運動指針の基盤であるACSM（アメリカスポーツ医学会）上級資格を取得し、予防医学的な運動処方や運動プログラムを開発し30年以上にわたり現場での指導を行っている。ADI、REI、SEIなどの資格認定テスト、教習ワークショップにおいて、理論・実技ワークショップの講師及び実技テストの試験官を担当している経験から、最新の理論にもとづいた指導をする。

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「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。

授業計画

第 1回　健康運動実践指導者の役割と必要とされる能力を理解する。
第 2回　主運動に応じたウォーミングアップとクールダウン法を実演。
第 3回　歩行テストを実践し、安全で効果的なウォーキングの正しいフォームを習得し、特性を理解した指導法を学ぶ。
第 4回　走行テストを実践し、安全で効果的なジョギングの正しいフォームを習得し、特性を理解した指導法を学ぶ。
第 5回　指導者として求められるエアロビックダンスの基本の動き方の注意点を理解し良い姿勢で動くための実習。
第 6回　音楽の速さの違いによる運動強度に与える影響を理解し、ローインパクト、ハイインパクトの実演と動き方の注意点。
第 7回　エアロビックダンスプログラムの基本構成を理解し、ウォームアップに適した動きを選択しグループでプログラムを作成する
第 8回　ウォーミングアップをグループ別で実習。
第 9回　エアロビックダンスの主運動に運動強度を変化させる要因を活用し、適した動きをバランスよく組み合わせていく方法を学ぶ
第10回　エアロビックダンスの主運動での安全性に対する注意点。
第11回　エアロビックダンスのプログラムの実演。
第12回　手本となる良い動きを示しながら指導する。
第13回　対面指導、背面指導の特性を理解し、指導に導入。
第14回　運動前、運動中、運動後の安全性を考慮した指導法を学ぶ。
第15回　課題プログラムの実演。

成績評価の方法 (試験項目)	筆記 (定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文 (レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	10	80	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	健康・体力づくりのための有酸素運動の特性を簡潔に説明でき、特性をいかした安全で効果的なプログラムを作成できる。運動指導者としての基本の立位姿勢を習得し、明確な動きで集団指導ができる。運動中、運動後にも個人へのアドバイスが適切にできる。	健康・体力づくりのための有酸素運動の特性を簡潔に説明でき、特性をいかした安全で効果的なプログラムを作成できる。運動指導者としての基本の立位姿勢を習得し、明確な動きで集団指導ができる。	健康・体力づくりのための有酸素運動の特性を簡潔に説明でき、特性をいかした安全で効果的なプログラムを作成できる。運動指導者としての基本の立位姿勢を習得し集団指導ができる。	健康・体力づくりのための有酸素運動の特性を簡潔に説明でき、特性をいかした安全で効果的なプログラムを最低限作成できる。運動指導者としての基本の立位姿勢を習得し、集団指導をおこなう努力ができる。
該当DPに対する到達度の目安	ウォーキングやジョギングの基本フォーム、ウォームアップ、クールダウンのプログラミング、エアロビックダンスの基本ステップに関して、身に付けた知識と技能を十分に生かし、物事を的確に認識し、評価できる能力を持つ。高いコミュニケーション力にて他者と協働して課題解決できる。	ウォーキングやジョギングの基本フォーム、ウォームアップ、クールダウンのプログラミング、エアロビックダンスの基本ステップに関して身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識し評価できる能力を持つ。コミュニケーション力にて、他者と協働して課題解決できる。	ウォーキングやジョギングの基本フォーム、ウォームアップ、クールダウンのプログラミング、エアロビックダンスの基本ステップに関して、身に付けた知識と技能をある程度生かし、物事を認識し、評価できる能力を持つ。コミュニケーション力にて他者と協働してある程度課題解決できる。	ウォーキングやジョギングの基本フォーム、ウォームアップ、クールダウンのプログラミング、エアロビックダンスの基本ステップに関して、身に付けた知識と技能を最低限生かし、物事を認識する能力を持つ。コミュニケーション力にて、他者と協働して最低限課題解決できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28221	ICT活用	―
授業科目名	有酸素運動の実技Ⅱ					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	A		
授業形態	実技	単位数	1	担当形態	単独		
教員	原崎　千鶴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康・体力づくりのための運動指導に必要な専門知識を学び、実践力を高める。

参加者の特性（性、年齢、体力、体格、目的など）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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

復習：テキストを活用し授業で学んだ基本ステップを練習、実践すること。
予習：関連する資料の下調べとテキストの該当部分をあらかじめ熟読すること。

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。

使用教科書

	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	－

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

健康・体力づくりの運動指針の基盤であるACSM（アメリカスポーツ医学会）上級資格を取得し、予防医学的な運動処方や運動プログラムを開発し30年以上にわたり現場での指導を行っている。ADI、REI、SEIなどの資格認定テスト、教習ワークショップにおいて、理論・実技ワークショップの講師及び実技テストの試験官を担当している経験から、最新の理論にもとづいた指導をする。

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。

授業計画

第 1回　有酸素運動の基礎知識を活かした、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。
第 2回　エアロビックダンスエクササイズの歴史と運動の特性を活かしたプログラムを作成する。
第 3回　姿勢の定義を理解し指導に適応し、より良い姿勢での動き方を習得。
第 4回　着地衝撃の違いによる下肢のステップの種類を理解し実習。
第 5回　メインエクササイズにおける動き方の違いで影響を与える、運動強度と直地衝撃を理解し、実演。
第 6回　筋バランスの取れた下肢と上肢の組み合わせのバリエーションの実演。
第 7回　ウォーミングアップに必要な指導力（必要な言葉がけ、体の向き、動きを見せる位置等）について学ぶ。
第 8回　メインエクササイズに適した動きのバリエーションとコンビネーションの作成方法を学ぶ。
第 9回　フリースタイルとコンビネーションの特性を理解し、安全で効果的に楽しむことが感じられるメインエクササイズとクールダウンの実習。
第10回　フロアの移動パターンやリード足チェンジをスムーズに指導できるための実習。
第11回　対象者の特性に応じたプログラムの作成のポイント。
第12回　エアロビックダンスエクササイズの基本プログラムの実演。
第13回　スムーズな対面指導、背面指導の切り替えを活用をした課題プログラムの実習。
第14回　指導の循環を積極的に取り入た課題プログラムの実習。
第15回　課題プログラムの実演。

成績評価の方法 (試験項目)	筆記 (定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文 (レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	80	10	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	安全で効果的なエアロビックダンスエクササイズプログラムを作成するうえで重要な運動強度を変化させる要因を十分に理解し、参加者が楽しめるように様々な動きに適切に反映できる。参加者の特性に応じて、目的に合ったプログラムを作成させ指導できる。	安全で効果的なエアロビックダンスエクササイズプログラムを作成するうえで重要な運動強度を変化させる要因を理解し、動きに適切に反映できる。参加者の特性に応じて、目的に合ったプログラムを作成させ指導できる。	安全で効果的なエアロビックダンスエクササイズプログラムを作成するうえで重要な運動強度を変化させる要因を理解し、参加者の特性に応じて、目的に合ったプログラムを作成させ指導できる。	安全で効果的なエアロビックダンスエクササイズプログラムを作成するうえで重要な運動強度を変化させる要因を最低限理解し、参加者の特性に応じて、目的に合ったプログラムを作成させ指導する努力ができる。
該当DPに対する到達度の目安	良い姿勢で関節可動域を適切に使い明確な動き方を習得できている。聞き取りやすい声で動き方の説明、動き方の注意、姿勢の注意等の指示ができ、指導の循環が一貫して行われ集団が楽しめる雰囲気づくりもできている。	良い姿勢で関節可動域を適切に使い明確な動き方を習得できている。聞き取りやすい声で動き方の説明、動き方の注意の指示ができ、指導の循環が一貫して行われ集団が楽しめる雰囲気づくりもできている。	良い姿勢で明確な動き方を習得できている。動き方の説明、動き方の注意の指示ができ、指導の循環が一貫して行われている。	良い姿勢で明確な動き方を最低限習得できている。動き方の説明、動き方の注意の指示ができ、指導の循環が一貫して行なう努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28222	ICT活用	―
授業科目名	水泳・水中運動演習					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	中村　円香						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康運動実践指導者に必要な水中運動の知識と技術を身につける。

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を習得することができる。

授業の概要

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。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

健康運動実践指導者試験筆記対策分野別＆模擬問題集

実務経験のある教員の略歴と教育内容

健康運動実践指導者の資格を取得し、2015年よりスイミングスクールに就職し現在に至ります。
これまでの指導経験を生かして、スクール等の現場で水中運動を指導できるように実践的な教育をおこないます。

その他

水着、水泳キャップ必須。

授業計画

第 1回　水泳水中運動の特性と基本動作の習得
第 2回　水中レジスタンス運動の指導法の習得／（呼吸法）
第 3回　水中レジスタンス運動の指導法／エネルギー消費
第 4回　水中レジスタンス運動の指導実践／水の特性
第 5回　水中レジスタンス運動の指導実践／整理運動
第 6回　水中レジスタンス運動の指導実演
第 7回　水中ウォーキングの指導法習得／ストレッチング
第 8回　水中ウォーキングの指導法習得／エアロビックパート
第 9回　水中ウォーキングの指導実践／ストレッチング
第10回　水中ウォーキングの指導実践／エアロビックパート
第11回　水中ウォーキングの指導実演
第12回　水中運動の指導法習得
第13回　水中運動の指導実践／安全に対する指導法と救急処置
第14回　水中運動の指導の実演　基礎
第15回　水中運動の指導の実演　応用

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	90	5	0	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	水中運動を指導するにあたって安全かつ効果的な指導法を理解し、他者に適切な指導を行えるとともに、観察・修正・称賛を含んだ指導ができる。	水中運動を指導するにあたって安全かつ効果的な指導法を理解し他者に適切な指導を行うことができる。	水中運動を指導するにあたって安全かつ効果的な指導法を理解している。	水中運動を指導するにあたって安全かつ効果的な指導法を最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	身につけた知識と技能を生かして他者に健康増進を促すとともに、情報の収集・問題解決に努め、地域福祉に貢献することができる。	身につけた知識や技能を生かして地域福祉貢献のために情報の収集・問題の解決に向け努力することができる。	身につけた知識と技能を生かし、健康増進のためにある程度の情報収集と他者への発信ができる。	身につけた知識と技能を生かし、健康増進のために最低限の情報収集と他者への発信が断片的にできる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28223	ICT活用	―
授業科目名	トレーニングの理論と演習					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	原崎　千鶴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

健康、体力づくりを目的に実施するレジスタンス運動とストレッチングの基礎を学び、実践につなげる。

1.目的に合ったレジスタンス運動とストレッチング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。

授業の概要

健康、体力づくりを目的に実施するレジスタンス運動とストレッチング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。

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：関連する資料の下調べと、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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

健康・体力づくりの運動指針の基盤であるACSM（アメリカスポーツ医学会）上級資格を取得し、予防医学的な運動処方や運動プログラムを開発し30年以上にわたり現場での指導を行っている。ADI、REI、SEIなどの資格認定テスト、教習ワークショップにおいて、理論・実技ワークショップの講師及び実技テストの試験官を担当している経験から、最新の理論にもとづいた指導をする。

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。
アクティブ・ラーニングの要素を含む授業である。

授業計画

第 1回　動きと合わせて骨格筋の機能解剖学を理解
第 2回　動きと合わせて骨格筋の解剖生理学を理解
第 3回　ストレッチングの基礎知識を学ぶ
第 4回　ストレッチングの基本の動きと目的と効果
第 5回　レジスタンス運動の基礎知識を学ぶ
第 6回　レジスタンス運動の基本動作と目的と効果
第 7回　自重負荷のレジスタンス運動の留意点
第 8回　自重負荷法によるレジスタンス運動の強度変換法
第 9回　マシン、弾性チューブ、ダンベルなどの基本動作
第10回　レジスタンス運動とストレッチングのプログラミング
第11回　レジスタン運動の実演と指導法
第12回　レジスタンス運動後のストレッチングの指導法
第13回　ストレッチングの実施上の留意点
第14回　ストレッチングの段階的指導法
第15回　指導の循環とコミュニケーションスキル

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	10	80	0	0	10	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	骨格筋の機能解剖学を理解し、健康・体力づくりのためのレジスタンス運動とストレッチングの基本動作を実演しながら指導できる。運動の目的と効果を分かりやすく説明でき、実施上のポイントと留意点を理解し安全で効果的な種目を適切に選択し、プログラムを作成でき、運動強度を調整できる。	骨格筋の機能解剖学を理解し、健康・体力づくりのためのレジスタンス運動とストレッチングの基本動作を実演しながら指導できる。運動の目的と効果を分かりやすく説明でき、実施上のポイントと留意点を理解し安全で効果的な種目を適切に選択し、プログラムを作成できる。	骨格筋の機能解剖学を理解し、健康・体力づくりのためのレジスタンス運動とストレッチングの基本動作を実演しながら指導できる。運動の目的と効果を分かりやすく説明でき、実施上のポイントと留意点を理解しプログラムを作成できる。	骨格筋の機能解剖学を理解し、健康・体力づくりのためのレジスタンス運動とストレッチングの基本動作を最低限指導できる。運動の目的と効果を概ね説明でき実施上のポイントと留意点を理解しプログラムを作成する努力ができる。
該当DPに対する到達度の目安	レジスタンス運動とストレッチングの目的を理解し、プログラムの内容に適した動きを選択し、正しいフォームで指導できる。幅広い年齢層に対応でき、安全で効果的な動きを段階的に指導でき、集団指導から個人指導まで対応できる能力がある。	レジスタンス運動とストレッチングの目的を理解し、プログラムの内容に適した動きを選択し、正しいフォームで指導できる。幅広い年齢層に対応でき、安全で効果的な動きを段階的に指導できる	レジスタンス運動とストレッチングの目的を理解し、プログラムの内容に適した動きを選択し、正しいフォームで指導できる。安全で効果的な動きを段階的に指導できる。	レジスタンス運動とストレッチングの目的を最低限理解し、プログラムの内容に適した動きを選択し、概ね正しいフォームで指導できる。安全で効果的な動きを段階的に指導する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	28310	ICT活用	―
授業科目名	健康・体力測定演習					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	健		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	鈴木　英悟						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP5,8 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

運動処方を行う上で必要となる「体力レベル」を測定・評価する具体的な方策を身に付ける。

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。

授業の概要

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力を修得することを目的とする。

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：次回行う授業の内容に関連する資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	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	NESTAJapan	日本能率協会	978-48207-48021
3				

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・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。アクティブ・ラーニングの要素を含む授業である。

授業計画

第 1回　健康と運動、体力について
第 2回　無酸素性能力の測定方法について
第 3回　有酸素性能力の測定方法について
第 4回　最大酸素摂取量の測定方法について
第 5回　無酸素性作業閾値について
第 6回　体脂肪量の測定について
第 7回　皮下脂肪厚法について
第 8回　インピーダンス法について
第 9回　体力テスト・新体力テストについて
第10回　新体力テスト種目（年齢別）について
第11回　測定の実施
第12回　評価の方法について
第13回　測定項目評価についてのプレゼンテーション
第14回　健康づくりのための運動指針について
第15回　健康運動実践指導者過去問題の実施

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	60	40	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	健康、運動、体力に関する内容を理解し、それらを基に調査課題および調査計画を設定することができる。さらに対象者毎に適切なプログラムを作成し、指導できる。	健康、運動、体力に関する内容を理解し、それらを基に調査課題および調査計画を設定することができる。さらに対象者毎に適切なプログラムを作成できる。	健康、運動、体力に関する内容を理解し、それらを基に調査課題および調査計画を設定することができる	健康、運動、体力に関する内容を理解している。
該当DPに対する到達度の目安	健康維持・増進にかかわる課題や問題を自ら発掘し、習得した知識・技術を最大限に活用して問題を解決することができる。さらに関連する情報を収集し他者に発信することができる。	健康維持・増進にかかわる課題や問題を自ら発掘し、習得した知識・技術を最大限に活用して問題を解決することができる。さらに関連する情報を収集することができる。	健康維持・増進にかかわる課題や問題を自ら発掘し、習得した知識・技術を最大限に活用して問題を解決することができる。	健康維持・増進にかかわる課題や問題を自ら発掘することができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	25420	ICT活用	―
授業科目名	公衆栄養実習					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
授業形態	実験・実習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	八幡　美保						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP3,4,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

既習の公衆栄養学を基盤として、より実践的な公衆栄養活動を体得する。

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

授業の概要

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）。

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、実習記録を振り返り学習によって報告書を作成し、プレゼンテーション資料を準備する。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資料等下調べしておくこと。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

適宜紹介する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	40	0	60	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	公衆栄養活動の目的と栄養行政の業務を理解するとともに他者へわかりやすく伝えることができる。また、公衆衛生に関わる栄養士の役割を理解し実践に役立てられるよう主体的に取り組める。自主的に報告書を作成し、その結果をわかりやすく他者へ説明できる。	公衆栄養活動の目的と栄養行政の業務を理解するとともに他者へ伝えることができる。また、公衆衛生に関わる栄養士の役割を理解し取り組める。自主的に報告書を作成し、他者へ説明できる。	公衆栄養活動の目的と栄養行政の業務をある程度理解できる。また、公衆衛生に関わる栄養士の役割を理解し、取り組める。自主的に報告書を作成し、他者へ伝えることができる。	公衆栄養活動の目的と栄養行政の業務を断片的に理解できる。また、公衆衛生に栄養士が関わることを理解し、受動的に取り組める。他者の支援の下、報告書を作成することができる。
該当DPに対する到達度の目安	食の知識や技能をもつとともに、他者と協力して地域の課題を解決しようとすることができる。地域福祉に柔軟に対応し、即戦力として貢献することができる。	食の知識もち、他者と協力して地域の課題を解決しようとすることができる。地域福祉に柔軟に対応し、貢献することができる。	ある程度食の知識をもち、他者と協力して地域の課題を解決しようとすることができる。地域福祉に関心を持ち、他者と協力して貢献できる。	断片的に食の知識をもち、他者から示された地域の課題解決に取り組むことができる。受動的に地域福祉に貢献する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	20450	ICT活用	―
授業科目名	特別研究					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等							
配当年次	２年	期間	その他	必修区分			
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	-		
教員	澤辺　桃子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP1～9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

食物栄養学科での学びに基づいて行う、総括的な学習及び研究活動である。

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、自分自身で考え、研究テーマを設定して、それらの結果及び考察を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。

授業の概要

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。

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、資料の下調べとし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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	-	-	-
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。学生同士のディスカッション、グループワーク、プレゼンテーションを適宜、複数回実施する。

授業計画

第 1回　実施内容のガイダンス（担当教員と対象学生との面談）
第 2回　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）
第 3回　研究活動（1）
第 4回　研究活動（2）
第 5回　研究活動（3）
第 6回　研究活動（4）
第 7回　研究活動（5）
第 8回　研究活動（6）
第 9回　研究活動（7）
第10回　研究活動（8）
第11回　研究活動（9）
第12回　研究活動（10）
第13回　実施内容の事後学習（学外者へのお礼、必要文書の提出等）
第14回　研究活動の報告書作成
第15回　研究活動の発表

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	0	50	50	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	地域社会で求められていることを適切に把握し、それに基づいて自分自身で考え研究テーマを設定し、それらの結果及び考察を高い完成度で発表することができる。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。 社会人として必要なスキルやマナーを十分に習得し、応用できる。	地域社会で求められていることを把握し、それに基づいて自分自身で考え、研究テーマを設定し、それらの結果及び考察を発表することができる。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。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。	地域社会で求められていることをある程度把握し、それに基づいた研究テーマを設定し、それらの結果及び考察を発表することができる。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。 社会人として必要なスキルやマナーを習得している。	地域社会で求められていることを最低限把握し、それに基づいた研究テーマを考え、それらの結果及び考察を最低限発表することができる。ビジネスメール、履歴書、お礼状の書き方を理解している。 社会人として必要なスキルやマナーを最低限習得している。
該当DPに対する到達度の目安	食と栄養、及び健康に必要な専門的知識と技術を十分に有し、ライフステージに沿った適切な健康増進を促すことができる。 生活環境や食文化を深く分析し、課題解決能力を身に付け、即戦力として地域社会に貢献できる。生涯学び続ける専門職業人として、高い倫理観をもって、柔軟で適切なコミュニケーションを行うことができる。	食と栄養、及び健康に必要な専門的知識と技術を有しライフステージに沿った、健康増進を促すことができる。 生活環境や食文化を分析し、課題解決能力を身に付けて、地域社会に貢献できる。生涯学び続ける専門職業人として、倫理観をもって、柔軟なコミュニケーションを行うことができる。	食と栄養及び、健康に必要な専門的知識と技術を有しある程度ライフステージに沿った健康増進を促すことができる。 生活環境や食文化を分析し、ある程度の課題解決能力を身に付けている。生涯学び続ける専門職業人として、倫理観をもって必要なコミュニケーションを行うことができる。	食と栄養、及び健康に必要な最低限の専門的知識と技術を有し健康増進を促すことができる。 生活環境や食文化を分析し、最低限の課題解決能力を身に付けている。生涯学び続ける専門職業人として、倫理観をもって必要なコミュニケーションを行う努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29220	ICT活用	―
授業科目名	家庭経営学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（必修）						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	伊木　亜子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

豊かな生活の実現を目指す生活経営について多様な視点から検討し、理解を深める。
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、家庭経営を進める上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、自分なりの生活設計を立てることができる。

授業の概要

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について考える。

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。資料の下調べをすること。
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２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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	２１世紀の生活経営	臼井和恵編著	同文書院	978-4-8103-1244-7
2				
3				

使用教科書備考

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

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

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

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	70	0	30	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	家庭経営学に必要な知識について理解し、他者に詳細な情報を伝えることができるとともに、現代社会の諸問題について適切な対処を検討できる。	家庭経営学に必要な知識について理解し、他者に詳細な情報を伝えることができる。	家庭経営学に必要な知識について理解している。	家庭経営学に必要な知識についておよそ、理解している。
該当DPに対する到達度の目安	現代社会における家庭や家族の課題を自ら発見し、身につけた知識で的確に認識し解決に結びつけるとともに、関連する情報の継続的な収集と他者への発信力を身につけている。	現代社会における家庭や家族の課題を自ら発見し、身につけた知識を関連付けることができ、情報の収集と他者への発信、および課題解決に向けて努力することができる。	現代社会における家庭や家族の課題を自ら発見し、身につけた知識を関連付けることができ、情報の収集と他者への発信ができる。	現代社会における家庭や家族の課題を自ら発見し、身につけた知識を関連付けることが最低限でき、情報の収集と他者への発信が最低限できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29222	ICT活用	―
授業科目名	住居学					実務教員	○
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（必修）						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	福田　幸子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

住居とその設計に関する基礎を学ぶ。

1. 日本の住居様式の変遷と、家族形態や社会状況の変化を照らし合せて説明できる。
2. 近代・現代住居の様式の発展が、家族形態や社会状況へもたらした利点と欠点を説明できる。
3. 住居の全体像を理解し、適切な住居動線・家事動線を説明できる。
4. 家族の団欒や衛生面・健康面等を考慮した適切な住居計画を説明できる。
5. 快適な室内環境を得るための適切な住環境を説明できる。
6. 住居の役割や課題を理解し、適切な住環境や問題の解決方法を平面図を通して表現できる。

授業の概要

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考える。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、環境面・衛生面・健康面・道徳面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を考える。 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、多角的な観点から適切な住環境を考える。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

講義内容や配布プリントをよく理解して、関連する資料の下調べを行い、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

平面プランニングは、コメントを付して返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

建築・住宅関連書籍全般

実務経験のある教員の略歴と教育内容

札幌と函館にて13年間にわたり建築設計事務所を主宰。修士課程では建築や都市の歴史を専攻し、実務では前衛的な住居建築等を設計している。それらの経験を通して多角的な観点で「住む」ための住居について指導する。

その他

講義毎にプリントや関連資料を配布する。

授業計画

第 1回　日本の住居の歴史（古代－近代）
第 2回　日本の住居の歴史（近代－現代）
第 3回　産業革命が日本の住居形態・家族形態に与えた影響
第 4回　現代住居のゾーニング
第 5回　住居動線と家事動線
第 6回　家事と住居計画の関係性
第 7回　日本住居のモジュールと各部の適切な寸法計画
第 8回　快適な室内環境と適切な住居の配置・窓の配置の関係性
第 9回　家族の成長と住居（器）の関係性
第10回　環境問題を考慮した現代住居の現在
第11回　平面プランニングの経過①　テーマ提出とディスカッション
第12回　平面プランニングの経過②　配置計画提出とディスカッション
第13回　平面プランニングの経過③　ゾーニング提出とディスカッション
第14回　平面プランニングの経過④　細部寸法・表記の確認とディスカッション
第15回　街並と住居（社会と住居とのつながり）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	25	40	30	0	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	日本の住居の歴史を踏まえ現代住居の家族の調和・健康面・衛生面・課題等を考慮した適切な住環境について深く理解し、他者に的確に伝えることができるとともに、与条件を考慮した適切な住環境を計画する事ができる。	日本の住居の歴史を踏まえ現代住居の家族の調和・健康面・衛生面・課題等を考慮した適切な住環境について理解するとともに他者に的確に伝える事ができる。	日本の住居の歴史を踏まえ現代住居の家族の調和・健康面・衛生面・課題等を考慮した適切な住環境について理解している。	日本の住居の歴史を踏まえ現代住居の家族の調和・健康面・衛生面・課題等を考慮した住環境について最低限理解している。
該当DPに対する到達度の目安	学んだ知識で住環境を、的確に認識して評価する事ができ、生涯にわたって学び続け、その知識や技能を他者に発信できるとともに、住環境の問題・課題を明確に捉え、解決に向け答えを導きだせる。	学んだ知識で住環境を的確に認識して評価する事ができ、生涯にわたって学び続け、 その知識や技能を他者に発信できる。	学んだ知識で住環境を的確に認識して評価する事ができ、その知識や技能を、ある程度、 他者に発信できる。	学んだ知識で住環境を認識して評価する事が最低限できき、その知識や技能を他者に発信する努力ができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29223	ICT活用	―
授業科目名	保育学					実務教員	―
科目	専門教育科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教科に関する専門的事項（必修）						
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	[家庭] 主		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	手塚　貴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

中学校家庭の教員免許2種を取得するために必要な教科の専門科目である。

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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前に資料の下調べを行い、必要に応じて新聞記事などの時事を読み解いておくこと。また、学生同士のディスカッションを深め、保育学に関するさまざまな課題を分析しておくこと。

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2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。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

実務経験のある教員に該当しない。

その他

必要に応じて参考資料を配付する。
アクティブ・ラーニングの要素を含む授業である。

授業計画

第 1回　保育の意義と役割
第 2回　保育の歴史（子ども観の変遷）
第 3回　乳幼児を取り巻く環境の変化
第 4回　子どもの育つ場と保育者の役割
第 5回　乳幼児の発達1(身体的発達)
第 6回　乳幼児の発達2(精神的、社会的、情緒の発達)
第 7回　乳幼児の生活と遊び
第 8回　乳幼児との交流1（観察）
第 9回　乳幼児との交流2（触れあい交流）
第10回　子どもの権利と保育に関する法令
第11回　保育を取り巻く日本社会の現状
第12回　乳幼児の発達を考えたおもちゃ製作1　企画・考案
第13回　乳幼児の発達を考えたおもちゃ製作2　製作
第14回　乳幼児の発達を考えたおもちゃ製作3　仕上げ・完成
第15回　これからの保育の展望

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	60	0	20	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	保育における意義と役割を正しく理解し、現代の保育を取り巻くさまざまな環境と定められている法令の現状を知る。また、中学校家庭教員免許における保育領域の取り扱いを理解し、より実践的な学びが図れるよう、乳幼児と触れ合い乳幼児のためのモノづくりを考案することができる。	保育における意義と役割をおおむね理解し、現代の保育を取り巻くさまざまな環境と定められている法令の現状を知る。また、中学校家庭教員免許における保育領域の取り扱いを理解し、より実践的な学びが図れるよう、乳幼児と触れ合い乳幼児のためのモノづくりをおおむね考案することができる。	保育における意義と役割の多くを理解し、現代の保育を取り巻くさまざまな環境と定められている法令の現状を知る。また、中学校家庭教員免許における保育領域の取り扱いを理解し、より実践的な学びが図れるよう、乳幼児と触れ合い乳幼児のためのモノづくりをある程度考案することができる。	保育における意義と役割の基本を理解し、現代の保育を取り巻くさまざまな環境と定められている法令の現状を知る。また、中学校家庭教員免許における保育領域の取り扱いを理解し、より実践的な学びが図れるよう乳幼児と触れ合い乳幼児のための基本的なモノづくり考案することができる。
該当DPに対する到達度の目安	保育環境や保育文化をとりまく現状を正しく知り、学習によって保育や幼児教育に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力を身に付けることができる。	保育環境や保育文化をとりまく現状を知り、学習によって保育や幼児教育に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力をおおむね身に付けることができる。	保育環境や保育文化をとりまく現状を知り、学習によって保育や幼児教育に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力の多くを身に付けることができる。	保育環境や保育文化をとりまく現状を知り、学習によって保育や幼児教育に関する正しい知識と技能を生かし、物事をより多角的にとらえることのできる能力の基本を身に付けることができる。

【 教 職 科 目 】

１年次配当科目

各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む）

家庭科教育法 …… 180

栄養に係る教育に関する科目

学校栄養教育法 …… 182

教育の基礎的理解に関する科目

教育原理 …… 184
教職概論 …… 186
教育経営論 …… 188
教育心理学 …… 190

道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目

道徳教育指導論 …… 192
総合的な学習の時間及び特別活動指導論 194
生徒指導論 …… 196

教育実践に関する科目

中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅰ 198

大学が独自に設定する科目

介護等体験 …… 200

２年次配当科目

教育の基礎的理解に関する科目

特別支援教育 …… 202

道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目

教育の方法と技術 …… 204
教育相談 …… 206
進路指導論 …… 208

教育実践に関する科目

中学校（家庭）教育実習事前・事後指導Ⅱ 210
中学校（家庭）教育実習 …… 212
栄養教育実習事前・事後指導 214
栄養教育実習 …… 216
教職実践演習（中学校・家庭） 218
教職実践演習（栄養教諭）…… 220

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29230	ICT活用	○
授業科目名	家庭科教育法					実務教員	○
科目	各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む）						
施行規則に定める科目区分または事項等	各教科の指導法（情報機器及び教材の活用を含む）						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	[家庭]		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	手塚　貴子						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

テーマ　　家庭科の本質を踏まえた深い学びとICTを活用した模擬授業

到達目標
1．学習指導要領における家庭科の目標、内容、全体構造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評価の方法、学習形態、学習方法、指導上の留意点を理解し説明することができる。
3．基礎的な認識・思考・学力等の実態を視野に入れた授業設計ができる。
4．指導実践例から題材構成と指導方法（情報機器の活用）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、情報機器を活用した模擬授業を行うことができる。
6．家庭科教育における実践的動向を知り、授業設計に役立てることができる。

授業の概要

家庭科の意義や目標、内容構成を理解した上で、生活を工夫し創造する資質・能力を育成す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学ぶ。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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

予習はテキストの該当部分を読み、配布された資料の下調べを行い、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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	新しい技術･家庭　家庭分野	佐藤文子他	東京書籍	978-4-487-12282-0
2	技術･家庭　家庭分野	大竹美登利他	開隆堂	978-4-304-08074-6
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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
授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

私立中高一貫校にて家庭科教諭を15年経験し、家庭科教育、食教育、食文化、食育、行事食を取り入れた調理実習、英語の学びを取り入れた家庭科教育の研究等の実績から、今の学校現場で求められている家庭科教育を実践できるように指導する。

その他

随時、資料及びプリント等を配布し活用する。
情報機器を利用し、双方向の授業を展開する

授業計画

第 1回　ガイダンス（本講義のねらいと内容）
第 2回　家庭科教育の意義・特質
第 3回　学習指導要領における家庭科の目標、内容、全体構造
第 4回　家庭科の歩み（最新の実践研究の動向を踏まえた授業設計を視点に家庭科教育の歴史をたどる）
第 5回　様々な学習形態と学習方法（情報機器の効果的な活用を中心として）
第 6回　生徒の実態に即した学習指導計画の立て方
第 7回　学習指導と学習評価（評価の意義と目的、評価方法）
第 8回　学習指導の実際と指導上の留意点１（家族・家庭生活の学問領域と発展的な学習内容、教材研究の活用）
第 9回　学習指導の実際と指導上の留意点２（衣食住の生活の学問領域と発展的な学習内容、教材研究の活用）
第10回　学習指導の実際と指導上の留意点３（消費生活・環境の学問領域と発展的な学習内容、教材研究の活用）
第11回　学習指導案の作成（指導案の構成、具体的な授業設計、指導上の留意点）
第12回　学習指導案の修正（子供の認識・思考・学力との実態を視野に入れた授業設計の修正の重要性）
第13回　模擬授業１（衣食住の生活）
第14回　模擬授業２（消費生活・環境）
第15回　模擬授業の討議（振り返り､授業改善の視点、自己評価、授業評価）

【学生に対する評価】
学習指導案、模擬授業及び課題への取り組み等により総合評価する。

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	20	60	0	20	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	中学校家庭科における、教科目標と特色を正しく理解し、中学校家庭科の授業を作るために必要な授業構成の方法、教材開発力、生徒観、コミュニケーション力を構築することができる。	中学校家庭科における、教科目標と特色を正しく理解し、中学校家庭科の授業を作るために必要な授業構成の方法、教材開発力、生徒観、コミュニケーション力を構築することがおおむねできる。	中学校家庭科における、教科目標と特色を正しく理解し、中学校家庭科の授業を作るために必要な授業構成の方法、教材開発力、生徒観、コミュニケーション力の多くを構築することができる。	中学校家庭科における、教科目標と特色を正しく理解し、中学校家庭科の授業を作るために必要な授業構成の方法、教材開発力、生徒観、コミュニケーション力の基本を構築することができる。
該当DPに対する到達度の目安	生活に関する情報を深く分析し、課題や問題を見出しその解決に向けて計画的に考え実行できる。また、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。さらに、身に付けた知識や技能、 経験を創造力を持って他者へ伝え教員として他者と 協働して課題解決できる能力を十分に有する。	生活に関する情報を分析し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おおむね実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識 して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ伝え、課題解決できる能力をおおむね有する。	生活に関する情報を分析し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おおむね実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識 して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ 伝え、課題解決できる能力の多くを有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の基本を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、課題解決できる能力の基礎を有する。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29240	ICT活用	○
授業科目名	学校栄養教育法					実務教員	○
科目	栄養に係る教育に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	栄養に係る教育に関する科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	[栄教]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「栄養教諭の職務内容、学校給食の意義と役割を理解して実践力につなげる。」
1．栄養教諭の制度と役割、職務内容を理解して説明できる。
2．食に関する指導の基礎的な知識を習得し、指導案や教材作成等に活用できる。
3．学校給食の意義と役割、歴史と食文化、学校組織と栄養教諭の位置づけ等を理解し、説明できる。
4．児童生徒の発達段階に合わせた食に関する指導の在り方について理解し、説明できる。

授業の概要

本授業を通して、栄養教諭の制度的位置づけや職務内容、学校給食の歴史や役割、食育の全体計画から具体的な内容までを学び、学校現場で食に関する指導を行うための基礎的な理論を学ぶ。

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当該箇所を読むこと、資料の下調べをしておくこと。
・復習：次回の授業では前回の授業の学修内容を質問するので、教科書やプリントを見返して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

・レポートはコメントをつけて返却する。
・定期試験は試験後に模範解答を掲示する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	栄養教諭論　理論と実践	金田雅代　編	建帛社	978-4-7679-2108-2
2				
3				

使用教科書備考

三訂　栄養教諭論　「理論と実践」第３版

参考書・参考資料等

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

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大西は、学校現場における一般教員経験（２０年）や管理職経験（１１年）、教育行政における指導主事経験（6年）等の実務経験を活かして栄養教諭の職務内容について、授業を行う。
清水は、実務経験のある教員に該当しない。

その他

情報機器を活用し、教師と学生、学生同士による双方向での学修活動をすすめる。

授業計画

第 1回　栄養教諭の制度と役割（大西）
第 2回　栄養教諭の職務内容（大西）
第 3回　学校給食の意義とと役割（大西）
第 4回　児童・生徒の食生活の現状と課題（大西）
第 5回　食文化の変遷と学校給食（大西）
第 6回　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）
第 7回　地場産物の活用と郷土食・行事食等について（大西）
第 8回　教科における食に関する指導①（家庭科、技術・家庭、体育科、保健体育科）（清水）
第 9回　教科における食に関する指導②（道徳、特別活動）（清水）
第10回　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、その他の教科）（清水）
第11回　発達に応じた食に関する指導、個別栄養相談（清水）
第12回　学校、家庭、地域と連携した食に関する指導（清水）
第13回　実践演習A（食に関する指導の指導案作成）（清水）
第14回　実践演習B（作成した指導案の発表、相互評価等）（清水）
第15回　実践演習C（模擬授業、指導効果の評価）（清水）
定期試験

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	80	0	20	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	栄養教諭として必要な知識（関係法規、職務内容、給食管理、食育等）をその関係性も含めて的確に理解することができる。理解した知識を他者にわかりやすく説明することができる。	栄養教諭として必要な知識（関係法規、職務内容、給食管理、食育等）を理解することができる。理解した知識を他者にわかりやすく説明することができる。	栄養教諭として必要な知識（関係法規、職務内容、給食管理、食育等）を大体理解することができる。理解した知識を断片的に他者に伝えることができる。	栄養教諭として必要な知識（関係法規、職務内容、給食管理、食育等）を大体理解することはできるが、他者に伝えることまではできない。
該当DPに対する到達度の目安	栄養教諭としての立場から食についての課題を見つけ身につけた知識と技能で解決方法を考えて解決することができる。物事の価値を見出し偏ることなく客観的に評価することができる。得た知識や技能を活かし、読み取ったことを的確にまとめ、わかりやすく説明することができる。	栄養教諭としての立場から食についての課題を見つけ身につけた知識と技能で解決方法を考えて解決することができる。物事の価値を見出し客観的に評価することができる。得た知識や技能を活かし、読み取ったことを的確にまとめて説明することができる。	食についての課題に対し、栄養教諭としての解決方法を考えることができる。物事の価値を見出し、ある程度客観的に評価することができる。得た知識や技能を活かし、読み取りまとめたことを説明することができる。	食についての課題に対し、栄養教諭としての解決方法を考えることができる。物事を主観的ではあるが評価することができる。得た知識や技能を活かし自分なりに読み取りまとめたことを他に伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29111	ICT活用	―
授業科目名	教育原理					実務教員	○
科目	教育の基礎的理解に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育の基礎的理解に関する科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭] 主		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	中村　吉秀						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

代表的な教育家の思想を学びながら教育の歴史と子ども観を西欧と日本の比較を通して学んでいく
1．教育学の諸概念並びに教育の本質及び目標を理解している。
2．学校や学習に関わる教育思想、子ども・教員・家庭・学校など教育を成り立たせる要素とそれらの相互関係を理解している。
3．家族や子供に関わる教育思想、家族と社会による教育の歴史を理解している。
4．近代教育制度の成立と展開を理解している。
5．現代社会における教育課題を歴史的な視点から理解している。

授業の概要

教育の理念、及び教育に関する歴史、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養う。

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、資料の下調べをしておく。さらに、予習に該当する課題も示す。復習は、授業で配布するプリントの振り返りに取り組むこととする。準備学習としては、新聞、テレビ、インターネット等で教育問題に関する話題について、資料の下調べを行い整理しておく。

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

レポートはコメントを記述し返却していく。定期試験は再試験対象のみ返却する。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

教育原理第2版（寺下明、ミネルヴァ書房）

参考書・参考資料等

食育のための教育原理（中村弘幸著、三恵社）
他は適宜、資料として配付する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

北海道函館市立桔梗中学校校長（平成26年4月～平成29年3月）、平成28年 函館市中学校長会 副会長、平成27年 函館地区特別支援学級設置学校長協議会 会長、北海道特別支援学級設置学校長協会 副会長、これらの実務経験を生かし、教育の理念と思想、歴史を教授する。

その他

なし

授業計画

第 1回　教育とは何か（教育学の諸概念、教育の本質と目標、教育的存在としての人間）
第 2回　学校教育を成立させる要素（子ども、教員、家庭、学校の相互関係等）
第 3回　家族と社会による教育の歴史（教育史を家族、社会の変化の関連から捉える）
第 4回　教育観と人間の成長・発達（代表的な教育家の思想と人間の発達観）
第 5回　子ども観と子育て①（家庭や子どもに関わる教育の思想として「子ども観」、「子どもとは何か」を考える）
第 6回　子ども観と子育て②（西欧の子ども観と家庭、社会）
第 7回　子ども観と子育て③（日本の子ども観と家庭、社会）
第 8回　西欧の教育の目的①（古代ギリシャの学校、中世の学校と学習観に関わる思想）
第 9回　西欧の教育の目的②（ルネサンス期の学校と教育観）
第10回　西欧の教育の目的③（西欧の近代教育の成立と展開）
第11回　日本の近代化と教育（江戸時代の教育）
第12回　日本の教育の目的①（日本の近代教育制度の成立と展開と学校や学習に関わる思想）
第13回　日本の教育の目的②（日本の戦後教育、教育の目的の変遷と学校や学習に関わる思想）
第14回　日本の現代教育（科学技術の進歩、社会の激変等、現代社会の課題と歴史的視点）
第15回　まとめ（教育とは何か、家族と社会による教育の歴史が伝えるもの）
定期試験

【学生に対する評価】
定期試験（70%）、授業の最後に提出するレポート（30%）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	5	20	0	5	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	多様な教育理論・制度・歴史についての知識と違いを理解し、他者に詳細に説明できるとともに、その人間観をベースに現実的な課題に対して適切な指導法を検討できる。	多様な教育理論・制度・歴史についての知識を理解できるとともに、他者に説明することができる。その中で、指導法について思いを巡らす。	多様な教育理論・制度・歴史について理解できる。課題について、どのように指導するか考え始める。	多様な教育理論・制度・歴史について最低限理解できる。課題について、どのように指導するか考える努力をする。
該当DPに対する到達度の目安	生涯にわたって学び続け、身に付けた知識や技能・経験を生かし、物事を的確に認識できる能力を育み、わかりやすく他者に伝えることができる。	生涯にわたって学び続け、身に付けた知識や技能・経験を生かし、物事を認識できる力を育み、他者に伝えることができる。	継続的に学び続け、知識や技能・経験を生かし、物事を把握できる力を育み、他者に概要を伝えることができる。	継続的に学び続け、知識や技能・経験を生かし、物事を把握できる力を最低限育み、他者に断片的ではあるが、それらを伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29110	ICT活用	―
授業科目名	教職概論					実務教員	○
科目	教育の基礎的理解に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育の基礎的理解に関する科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	大西　正光						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「信頼される教師を目指して」
1.子どもの生活実態と教育と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。

授業の概要

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。

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及び資料の下調べを行うこと。
・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について提示できるように準備しておく。
・第１４回には小論文の発表会を行うことから、事前に取材や資料収集をして整理しておく。

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、小論文は発表会後点検・添削して返却する。
・定期試験は模範解答を掲示する。

使用教科書

	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				

使用教科書備考

使用する教科書は2年次の「進路指導論」「栄養教育実習」でも使用します。

参考書・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

学校現場における一般教員経験（20年）や管理職経験（１１年）、教育行政における指導主事経験（６年）等の実務経験を活かし、教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。

その他

なし

授業計画

第 1回　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、教員としての適性検査の実施
第 2回　教職の意義(1)適性検査から見た進路選択と自己課題の把握並びに他職業との比較に立った教職の特徴の理解
第 3回　教職の意義(2)公教育の目的と役割並びに教職という職業の性格と存在意義の理解
第 4回　教員の役割(1)今日求められる教員像について、教職観の変遷を踏まえてとらえる
第 5回　教員の役割(2)今日求められる教員像について、求められる基礎的な資質能力の理解を通してとらえる
第 6回　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の理解
第 7回　教員の地位と身分(2)教員に課せられる服務上、身分上の義務と身分保障について
第 8回　教員の職務(1)児童生徒への指導及び各種校務等、教員の職務の全体像の把握
第 9回　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
第10回　教員の職務(3)学級経営と学級担任の心構え・生徒指導・進路指導等について
第11回　教員の職務(4)今日的な学校運営・校務分掌・地域貢献とチームとして組織的に対応する学校の構造と意義について
第12回　教員の職務(5)研修の意義と法的位置づけ並びに生涯学び続ける必要性についての理解
第13回　教職員やスクールカウンセラー等多様な専門性を持つ人材との連携・分担した組織的な課題解決の重要性についての理解
第14回　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）
第15回　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）
定期試験

【学生に対する評価】
・授業への参加態度や発言内容（20%）　・定期試験（40%）　・レポート及び小論文（40%）

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	40	20	40	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	教員として必要な知識（関係法規、教育と教員の役割身分や服務、研修の意義、課程や地域との連携の在り方等）を的確に理解することができる。理解した知識を他者にわかりやすく説明することができる。また、今日的な教育課題について多くの知見を元に適正な考えと対応策を小論文としてまとめ、発表することができる。	教員として必要な知識（関係法規、教育と教員の役割身分や服務、研修の意義、課程や地域との連携の在り方等）を理解することができ、理解した知識の概要を他者に説明することができる。また、今日的な教育課題について自分なりの対応策を交えた小論文としてまとめ、発表することができる。	教員として必要な知識（関係法規、教育と教員の役割身分や服務、研修の意義、課程や地域との連携の在り方等）を理解することができ理解した知識の断片を他者に伝えることができる。また、今日的な教育課題について作文にして発表することができる。	教員として必要な知識（関係法規、教育と教員の役割身分や服務、研修の意義、課程や地域との連携の在り方等）の大まかな理解はできるが他者に伝えることまではできない。また、今日的な教育課題について作文にして読むことができる。
該当DPに対する到達度の目安	教員としての立場から、今日的な教育課題を見つけ、身につけた知識を元に解決方法を考え、解決への道筋を見出すことができる。物事の価値を見出し、偏ることなく客観的に公平に評価することできる。得た知識や技能を活かし、読み取ったことを的確にまとめてわかりやすく説明することができる。	教員としての立場から、今日的な教育課題を見つけ、身につけた知識と技能を元に解決方法を考えて解決することができる。物事の価値を見出し、客観的に評価することができる。得た知識や技能を活かし、読み取ったことを的確にまとめて説明することができる。	教員としての立場から、今日的な教育課題についての解決方法を考えることができる。物事の価値を見出しある程度客観的に評価することができる。得た知識や技能を活かし、読み取りまとめたことを説明することができる。	教員としての立場から、今日的な教育課題に対し、教員としての立場から解決方法を考えることができる。物事を主観的ではあるが、評価することができる。得た知識や技能を活かし、自分なりに読み取り、まとめたことを伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29113	ICT活用	―
授業科目名	教育経営論					実務教員	○
科目	教育の基礎的理解に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育の基礎的理解に関する科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	A [栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	藤井　壽夫						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4, 5, 6 知識・技能 (DP1～3)、思考力・判断力・表現力 (DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力 (DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

教育経営と教育課程
1．教育基本法、学習指導要領の改訂の背景と学校経営の課題について理解できる。
2．教育委員会等教育行政と学校経営の関係について説明できる。
3．教育課程編成の原理を理解できる。
4．カリキュラムマネジメントについて説明できる。
5．学校事故、学校安全について具体的に説明できる。

授業の概要

本授業では、学校を取り巻く状況の激変と教育基本法改訂等の背景を踏まえた上で、教育経営全般にわたり、広く理解することを目的とする。その際、教育経営の根幹をなす教育課程について同時進行で学んでいく。さらに、コミュニティスクール、カリキュラムマネジメント、学校事故、学校安全等について、外部人材を活用しながら実践的に学んでいく。

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、次回までに授業に関する資料の下調べを行い、不明箇所を学修してくること。
日本国憲法、教育基本法等の教育関連法に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

・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し、コメントをいただいてから、学生へ返却する。
・毎時間行う自己評価は、次時に返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	―	―	―
2				
3				

使用教科書備考

中学校学習指導要領

参考書・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

38年間にわたり、国公立小中学校、教育行政機関において、教鞭をとり、１５年に及ぶ管理職経験、教育行政職において、学校経営をはじめとする教育経営に携わってきた。これらの経験を生かし、教育経営、教育課程について授業を展開する。

その他

教育経営に必要となる関係法令、教育行政執行法維新、学校経営計画等について、毎回課題を出すので、次回までに確実に予習し、理解してくること

授業計画

第 1回　公教育の目的と実現のための学校経営の望むべき姿（家庭、地域とともに創る学校とは）
第 2回　教育基本法改訂の背景と関連法案
第 3回　学習指導要領（性格と位置付け、変遷の概観、改訂の趣旨と社会的背景）
第 4回　地教行法と教育委員会組織（教育行政執行方針、教育計画策定等）
第 5回　学校経営計画と教育活動の年間の流れ（教育課程編成の基本、学校評価、マネジメントサイクル（ＰＤＣＡ））
第 6回　学校組織（学校経営と校長、教頭、主幹、主任等の役割）
第 7回　教育課程編成①（基本原理、学年、学級経営の仕組み、効果的な方法、評価、様々な状況の把握と長期的視野）
第 8回　教育課程編成②（教科経営計画、単元、学期、学年をまたいだ横断的カリキュラムとは、分掌計画と評価）
第 9回　カリキュラムマネジメント（意義と重要性、カリキュラム評価の基礎的考え等）
第10回　家庭・地域・関係機関との連携と教育課程、教育経営
第11回　学校行事の意義（地域との連携・協働による学校教育活動の意義と方法）
第12回　コミュニティスクールとは何か（地域との連携による開かれた学校づくりとその経緯）
第13回　学校事件・事故と対応マニュアル（学校管理下での事件、事故の実情と学校安全）
第14回　災害等、危機管理と学校安全（生活安全、交通安全、災害安全と学校を取り巻く課題と具体的な取り組み）
第15回　コミュニティスクールと教育課程、教育経営（教育課程が社会に果たしている役割と機能）
定期試験

【学生に対する評価】

定期試験(70%)、授業の最後に提出するレポート(30%)

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	・教育基本法、学習指導要領の改訂の背景、学校経営の課題、教育委員会と学校経営の関係についてきわめて的確に理解し、現在の学校現場と比較して的確に説明できる。 ・教育課程編成の原理、カリキュラムマネジメントについてきわめて的確に理解し、現在の学校現場と比較して的確に説明できる。	・教育基本法、学習指導要領の改訂の背景、学校経営の課題、教育委員会と学校経営の関係について十分に理解し、現在の学校現場と比較して十分に考えることができる。 ・教育課程編成の原理、カリキュラムマネジメントについて十分に理解し、現在の学校現場と比較して説明できる。	・教育基本法、学習指導要領の改訂の背景、学校経営の課題、教育委員会と学校経営の関係について概ね理解し、現在の学校現場と比較することができる。 ・教育課程編成の原理、カリキュラムマネジメントについて概ね理解し、現在の学校現場と比較することができる。	・教育基本法、学習指導要領の改訂の背景、学校経営の課題、教育委員会と学校経営の関係について60%程度理解できる。 ・教育課程編成の原理、カリキュラムマネジメントについて60%程度理解し、現在の学校現場と比較しようとする。 ・学校事故、学校安全について60%程度理解できる。
該当DPに対する到達度の目安	・教育経営に関する法律、関係機関等についてきわめて的確な知識を有する。 ・教育経営に関する諸問題について、習得した知識を元に、きわめて深く考え、判断し、他に対して、大変明確に説明できる。	・教育経営に関する法律、関係機関等について十分な知識を有する。 ・教育経営に関する諸問題について、習得した知識を元に、深く考え、判断し、他に対して、わかりやすい説明ができる。	・教育経営に関する法律、関係機関等について70%程度の知識を有する。 ・教育経営に関する諸問題について、習得した知識を元に、考え、判断し、他に対して、説明ができる。	・教育経営に関する法律、関係機関等について60%程度の知識を有する。 ・教育経営に関する諸問題について、習得した知識を元に、諸課題に対して他人の意見を参考に考えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29112	ICT活用	―
授業科目名	教育心理学					実務教員	○
科目	教育の基礎的理解に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育の基礎的理解に関する科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	藤井　壽夫						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

人間の発達と学習諸理論の心理学的ベースと学校臨床
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．心理学の諸研究と学習理論との関連を理解できる。
4．学習意欲、動機付け等について学校臨床例をもとに理解できる。

授業の概要

人間は生涯学び発達していくが、教師としての子どもの発達、学習に関する理解を深める。また、心理学の諸研究と学習理論等について学校臨床例をもとに理解する。

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、 次回までに資料の下調べ行い十分に学習してくること。

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

・毎時間行う自己評価は、次時に返却する。
・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。

使用教科書

	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	桜井茂男編	図書文化	978-4-8100-3419-6
2				
3				

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・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

25年以上にわたって、 国公立小中学校、 教育行政機関等学校臨床現場に携わり、心理士、教育カウンセラーとしても実践してきた。これらの経験を生かし、基礎心理学、教育心理学について授業を展開する。

その他

教育心理学に関して、毎回課題を出すので、 次回までに確実に予習し、 理解してくること

授業計画

第 1回　ガイダンス
第 2回　学校と教育心理学（教育実践と教育心理学）
第 3回　発達の理論①（乳児、幼児、児童、生徒の心身の発達の基礎理論、発達の要因、外的、内的要因の相互作用）
第 4回　発達の理論②（乳幼児期～青年期の各時期における運藤、言語等の発達段階と諸理論）
第 5回　乳幼児期の発達（運動、言語、認知、社会性の発達と諸理論の理解）
第 6回　児童期の発達（運動、言語、認知、社会性の発達と諸理論の理解）
第 7回　青年期の発達（運動、言語、認知、社会性の発達と諸理論の理解）
第 8回　成年期、壮年期、老年期の発達と生涯発達
第 9回　学習の理論①（学習の概念、条件付け）
第10回　学習の理論②（技能学習、認知学習、記憶）
第11回　効果的な学習①（主体的な学習を支える動機付け，集団づくり、学習評価）
第12回　効果的な学習②（主体的な学習活動とその心理学諸理論）
第13回　知能と学力、知能検査
第14回　学習評価と諸テスト
第15回　まとめ
定期試験

【学生に対する評価】

定期試験(70%)、授業の最後に提出するレポート(30%)

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等についてきわめて的確に理解し、発達段階に応じた指導、教育技術に活用して大変明快に説明することができる。 ・知識獲得の理論、個人差についてきわめて的確に理解し現在の学校現場の問題をこれらを用いて大変明快に説明することができる。	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等について十分に理解し、発達段階に応じた指導、教育技術に活用してして説明することができる。 ・知識獲得の理論、個人差について確実に理解し、現在の学校現場の問題をこれらの知識を用いて十分に説明することができる。	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等についてほぼ理解し、発達段階に応じた指導、教育技術に活用してして説明することができる。 ・知識獲得の理論、個人差についてほぼ理解し、現在の学校現場の問題をこれらを用いて説明することができる。	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等について60%程度理解し、発達段階に応じた指導、教育技術に活用することができる。 ・知識獲得の理論、個人差について60%程度理解し、現在の学校現場の問題に当てはめて考えようとする。
該当DPに対する到達度の目安	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等について確実に理解できる。 ・教育に関する諸問題について、習得した教育心理学の知識を元に、より深く考え、きわめて的確に判断し他に対して、大変明快に説明することができる。	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等について十分に理解できる。 ・教育に関する諸問題について、習得した教育心理学の知識を元に、深く考え、判断し、他に対して、十分な説明ができる。	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等について概ね理解できる。 ・教育に関する諸問題について、習得した教育心理学の知識を元に、考え、判断し、他に対して、説明できる。	・学習理論、発達段階、学習意欲、発達課題等について60%程度理解できる。 ・教育に関する諸問題について、習得した教育心理学の知識を元に、考えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29217	ICT活用	―
授業科目名	道徳教育指導論					実務教員	○
科目	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	藤井　壽夫						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

道徳性の育成と道徳教育
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関係していることを理解し、説明できる。
3．道徳教育の目標の理解、全体計画について学習指導要領をもとに説明できる。
4．道徳教育の多様な指導法を理解し、その特徴について説明できる。
5．道徳の指導案を作成でき、模擬授業を行うことができる。

授業の概要

道徳教育は、人格形成をめざす教育の基底となるものである。本授業では、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」の重要な要素となる道徳性の育成に焦点を当てて、道徳教育のあり方、進め方を実践的に学習する。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

毎回、課題を出すので、次回までに資料の下調べを行い、十分に準備、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次回に返却する。
・作成した指導案は添削後、返却し、清書して提出する。
・授業後の自己評価は毎時間返却する。

使用教科書

	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	教育出版	4316300849
2	中学道徳１～３	吉澤吉保他	日本文教出版	9784536181198
3				

使用教科書備考

・中学道徳　明日を生きる1年
・中学道徳　明日を生きる2年
・中学道徳　明日を生きる3年

参考書・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

中学校において、35年以上に亘り、教諭として、道徳教育の指導に当たってきた。これらの経験を生かし、道徳教育の指導について実践的に授業を展開する。

その他

授業後半に提出する「道徳学習指導案」で30%の評定を行う。また、2～3名を目安に模擬授業を行う。

授業計画

第 1回　オリエンテーション（道徳とは何か、学習指導要領における道徳教育の目標・内容・価値項目）
第 2回　道徳性に関する発達課題（コールバーグ、子供の心の成長と道徳性の発達）
第 3回　道徳教育の歴史、現代社会における課題（全教育活動の中で育む道徳性と道徳の教科化）
第 4回　道徳の指導の実際①（コールバーグの葛藤教材と授業の実際）
第 5回　道徳の指導の実際②（ロールプレイングとディベート法）
第 6回　学校における道徳の全体計画と指導計画
第 7回　道徳の実際①（近隣中学校における道徳の全体計画等）
第 8回　道徳の実際②（近隣中学校での道徳示範授業）
第 9回　道徳の指導案作成①（教材検討、決定と、多様な指導法検討）
第10回　道徳の指導案作成②（指導案作成と学習評価の在り方）
第11回　道徳の指導案作成③（指導案検討と模擬授業者決定）
第12回　道徳の研究授業①（模擬授業①、研究協議①）
第13回　道徳の研究授業②（模擬授業②、研究協議②）
第14回　道徳の研究授業③（近隣中学校における代表者による研究授業）
第15回　道徳の授業のまとめ（研究授業振り返り、自己評価､講評、授業改善の視点他）

【学生に対する評価】

道徳指導案関連提出物(30%)、授業の最後に提出するレポート(70%)

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	0	70	30	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	・道徳教育の基本と価値項目をきわめて的確に理解し他に、大変明快に説明できる。 ・道徳性人間の成長と発達との関係をきわめて的確に理解し、他に大変明快に説明できる。 ・道徳教育の目標、全体計画について学習指導要領をもとに大変明快に説明できる。また、道徳指導案を的確に作成できる。	・道徳教育の基本と価値項目を十分に理解し他にわかりやすく説明できる。 ・道徳性人間の成長と発達との関係を十分に理解し、他にわかりやすく説明できる。 ・道徳教育の目標、全体計画について学習指導要領をもとに他にわかりやすく説明できる。 ・道徳の指導案を十分に作成できる。	・道徳教育の基本と価値項目を概ね理解し他に説明できる。 ・道徳性人間の成長と発達との関係を概ね理解し、他に説明できる。 ・道徳教育の目標、全体計画について学習指導要領をもとに説明できる。 ・道徳の指導案を作成できできる。	・道徳教育の基本と価値項目を60%程度理解できる。 ・道徳性人間の成長と発達との関係を60%程度理解できる。 ・道徳教育の目標、全体計画について、学習指導要領をもとに60%程度理解できる。 ・道徳の指導案を作成できる。
該当DPに対する到達度の目安	・道徳教育の基本、目標、全体計画、指導案作成、模擬授業等についてきわめて的確に理解し、実践に結びつけることができる。 ・道徳教育に関する諸問題について、習得した知識を元に、より深く考え、判断し、他に対して、大変明快に説明できる。	・道徳教育の基本、目標、全体計画、指導案作成、模擬授業等について十分理解し、実践に結びつけようとする。 ・道徳教育に関する諸問題について、習得した知識を元に、深く考え、判断し、他に対して、わかりやすく説明できる。	・道徳教育の基本、目標、全体計画、指導案作成、模擬授業等について概ね理解できる。 ・道徳教育に関する諸問題について、習得した知識を元に、考え、判断できる。	・道徳教育の基本、目標、全体計画、指導案作成、模擬授業等について60%程度理解できる。 ・道徳教育に関する諸問題について、習得した知識を元に考えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29218	ICT活用	―
授業科目名	総合的な学習の時間及び特別活動指導論					実務教員	○
科目	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
配当年次	1年	期間	後期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	大西　正光						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「特別活動と総合的な学習の時間の指導についての理解を深める」
1．　特別活動の歴史からその存在意義を理解し、教育課程上の位置づけについて説明できる。
2．　学級活動、学校行事等の目標と内容について理解し、その具体的な取り上げ方について考え、発表することができる。
3．　話し合い活動の方法を知り、模擬授業を通してその準備から実践、評価までの指導の有り方等について説明できる。
4．　総合的な学習の時間の創設経緯についての理解を通して、その特殊性と指導の在り方について説明できる。
5．　アクティブラーニングの視点に立った総合的な学習の時間の学習活動、指導計画、指導助言の在り方等について説明できる。
6．　ポートフォリオ評価についての理解を深め、指導に生かす方法を説明できる。

授業の概要

特別活動については、特別活動のそれぞれの目標と内容についての理解を深めるとともに、学級活動における諸課題等の実際的な取り上げ方について論議考察し、指導案の作成につながる学習をします。
総合的な学習の時間については、学校によって取り上げ方が大きく異なり、学校の独自色が強く見られる他の教科等には無い特殊な取り扱いとなることから、様々な実践例を紹介しながら授業を進めていきます。

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学習指導要領で下調べを行い、自分の考えをまとめておく。
復習：授業での学びや感想については、学生同士でディスカッションした上で記録する。
※詳細については各回毎に説明する。

標準学修時間の目安

1回の授業あたり、1時間の予習と1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

・定期試験終了後に模範解答を掲示する。
・レポートや指導案についてはその都度添削し、返却する。

使用教科書

	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	東山書房	978-4-8278-1562-7
2	評価規準の作成	文部科学省	教育出版	978-4-316-30054-2
3				

使用教科書備考

・中学校学習指導要領解説「特別活動編」（文部科学省著、ぎょうせい）
・評価規準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料（中学校特別活動）（文部科学省、教育出版）

参考書・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

学校現場における一般教員経験（20年）や管理職経験（11年）、教育行政における指導主事経験（６年）等の実務経験を活かして教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。

その他

なし

授業計画

第 1回　オリエンテーション（授業の進め方等）、社会変化と特別活動の歴史並びに総合的な学習の時間の意義
第 2回　教育課程における特別活動の位置づけと各教科、総合的な学習の時間との関連
第 3回　学習指導要領における特別活動の目標と内容、特別活動の特質と指導原理
第 4回　学級活動の内容と具体的な指導の在り方(1)「学級や学校の生活づくり」
第 5回　学級活動の内容と具体的な指導の在り方(2)「適応と成長及び健康安全」「学業と進路」
第 6回　合意形成を目指す話し合い活動と、意思決定につながる指導及び集団活動の意義や指導の在り方、実践を通した評価・改善活動の在り方
第 7回　児童会・生徒会活動やクラブ活動、学校行事の特質と目標・内容及び教育課程全体で取り組む特別活動の指導の在り方の理解
第 8回　特別活動における家庭や地域との連携の在り方
第 9回　総合的な学習の時間の創設の背景とその役割、教科を越えて必要となる資質・能力の育成
第10回　学習指導要領における総合的な学習の時間の目標と各学校における目標・内容の設定及び留意点について
第11回　総合的な学習の時間の特質を踏まえた年間指導計画の在り方と具体的な事例について
第12回　アクティブラーニングの視点に立った総合的な学習の時間における学習活動の在り方
第13回　アクティブラーニングの視点に立った総合的な学習の時間における指導計画作成について
第14回　探究的な学習過程及び実現のための手法とポートフォリオ評価を導入した総合的な学習の時間の評価の在り方
第15回　総合的な学習の時間を進める上での評価の方法及び各種留意点の整理
定期試験

【学生に対する評価】
定期試験（70%）、授業や活動への参加態度、指導案内容（30%）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	教員として必要な知識（創設の経緯、特性、内容、指導の在り方、評価の方法等）につい的確に把握し理解することができる。獲得した知識を他者にわかりやすく説明することができる。包含する今日的な課題について説明し、その解決方法を考えることができる。	教員として必要な知識（創設の経緯、特性、内容、指導の在り方、評価の方法等）について理解することができる。獲得した知識を他者にわかりやすく説明することができる。包含する今日的な課題を見つけ、他に説明することができる。	教員として必要な知識（創設の経緯、特性、内容、指導の在り方、評価の方法等）について、理解することができる。獲得した知識を他者に説明することができる。今日的な課題があることも理解できる。	教員として必要な知識（創設の経緯、特性、内容、指導の在り方、評価の方法等）について概要を理解することができる。獲得した知識の概要を他者に伝えることができる。
該当DPに対する到達度の目安	教員としての立場から、「特別活動」「総合的な学習の時間」についての今日的な課題を見出し、解決方法を考え、解決への道筋をつくることができるる。物事の価値を見出し、偏ることなく客観的で公平な評価ができる。得た知識や技能を活かし、読み取ったことを的確にまとめ、わかりやすく明することができる。	教員としての立場から、「特別活動」「総合的な学習の時間」についての今日的な課題を見出し、解決方法を考えることができるる。物事の価値を見出し客観的に評価することができる。得た知識や技能を活かし読み取ったことを的確にまとめて明することができる。	「特別活動」「総合的な学習の時間」について今日的な課題があることを理解し教員としての解決方法を考えることができる。物事の価値を見出し、ある程度客観的に評価することができる。得た知識と技術を活かし、読み取りまとめたことを説明することができる。	「特別活動」「総合的な学習の時間」に関わる今日的な課題を理解することができる。係る物事について主観的ではあるが評価することができる。得た知識や技能を活かし、自分なりに読み取りまとめたことをを他者に伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29214	ICT活用	―
授業科目名	生徒指導論					実務教員	○
科目	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	藤井　壽夫						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

生徒指導の今日的課題とチームで取り組む生徒指導
1．生徒指導の意義と原理について生徒指導提要、現状を押さえて説明できる。
2．生徒指導の基本姿勢やチームでの取り組みを理解し、説明できる。
3．生徒理解を深めるいろいろな方法について理解し、実践できる。
4．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。

授業の概要

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。本授業では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、実践力を高める方略等について理解する。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・毎回、予習・復習課題を示すので、 次回までに資料の下調べを行い、十分に予習してくること。
・生徒指導提要を熟読し、授業の際、引用でき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

・生徒指導実践に関するビデオ視聴後の感想文は採点後、学生に返却する。
・毎時間行う自己評価は、次時に返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	―	―	―
2				
3				

使用教科書備考

授業中に適宜資料を配布する。

参考書・参考資料等

生徒指導提要、学習指導要領、ｌｅａｆシリーズパンフレット

実務経験のある教員の略歴と教育内容

35年間にわたり、 国公立小中学校において 教鞭をとり、生徒指導実践に携わってきた。これらの経験を生かし、最新の学校状況を踏まえた生徒指導について授業を展開する。

その他

生徒指導の中核をなす人間観、指導観に基づいた学修が展開されるため、教育心理学の科目と連携させた学修が不可欠である。

授業計画

第 1回　オリエンテーション（学校教育課程における生徒指導の位置づけ）
第 2回　子どもの現状と今日的課題（情報化社会の光と影）
第 3回　生徒指導の意義（生徒指導提要と生徒指導の意義、原理、集団指導と個別指導の方法等）
第 4回　生徒指導の課題（学校全体で取り組む生徒指導、教科、道徳、特別活動等における生徒指導）
第 5回　生徒指導の基本姿勢①（校則、懲戒、体罰等、生徒指導における法令と毎日の生徒指導）
第 6回　生徒指導の基本姿勢②（自己存在感が育まれる場の設定と望ましい人間関係づくり）
第 7回　生徒指導の手法（生徒理解アセスメントとＱＵ、アセスの活用）
第 8回　日々の適切な生徒指導（生活習慣の確立、規範意識等の醸成）
第 9回　学級担任、教科担任、部活指導者、学年団、生徒指導部等で組織的に行う生徒指導
第10回　生徒指導と教育相談（学校体制の基礎的な考え方）
第11回　生徒指導の喫緊の課題①（非行、薬物、暴力行為等）
第12回　生徒指導の喫緊の課題②（ネット被害・依存、性被害、虐待とその予防教育）
第13回　生徒指導の喫緊の課題③（いじめ・不登校）
第14回　ｽｸｰﾙｶｳﾝｾﾗｰ、他機関との連携の重要性
第15回　今後の生徒指導のあり方（教師の姿勢と自己陶冶）
定期試験

【学生に対する評価】

定期試験(70%)、授業の最後に提出するレポート(30%)

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	・生徒指導の意義と原理について生徒指導提要、及び学校の現状を押さえて、大変明快に説明できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組みをきわめて的確に理解し、大変明快に説明できる。 ・生徒理解を深めるいろいろな方法についてきわめて的確に理解し、演習で中心的に活動できる。	・生徒指導の意義と原理について生徒指導提要、及び学校の現状を押さえて、十分に説明できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組みを十分に理解し、わかりやすく説明できる。 ・生徒理解を深めるいろいろな方法について十分に理解し、演習で主体的に活動できる。	・生徒指導の意義と原理について生徒指導提要、及び学校の現状を押さえて、大体説明できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組みを概ね理解し、説明できる。 ・生徒理解を深めるいろいろな方法について概ね理解し、演習で活動できる。	・生徒指導の意義と原理について生徒指導提要、及び学校の現状を60%程度理解して説明できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組みを60%程度理解できる。 ・生徒理解を深めるいろいろな方法について60%程度理解し、演習で他の協力を得て活動できる。
該当DPに対する到達度の目安	・生徒指導の意義と原理、生徒指導提要の内容をきわめて的確に理解できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組み、生徒指導のいろいろな技術等をきわめて的確に理解し、習得した知識を元に、より深く考え、判断し、他に対して大変明快に説明できる。	・生徒指導の意義と原理、生徒指導提要の内容を十分に理解できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組み、生徒指導のいろいろな技術等を十分に理解し、習得した知識を元に、深く考え、判断し、他に対して、わかりやすく説明できる。	・生徒指導の意義と原理、生徒指導提要の内容を概ね理解できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組み、生徒指導のいろいろな技術等を概ね理解し、習得した知識を元に、よく考え、判断し他に対して説明できる。	・生徒指導の意義と原理、生徒指導提要の内容を60%程度理解できる。 ・生徒指導の基本姿勢やチーム学校の取り組み、生徒指導のいろいろな技術等を60%程度理解し、習得した知識を元に考え、他との協議に参加できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29330	ICT活用	○
授業科目名	中学校(家庭)教育実習事前・事後指導Ⅰ					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	1年	期間	その他	必修区分	[家庭]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

教育実習に向け事前に必要な心構えや準備を行い、実習本番でより円滑に実践できるための知識や技術及び方法論を学ぶ授業である。

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. 実習終了後の振り返りと実践記録のまとめができる。

授業の概要

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）に向けた事前・事後指導であり、教育実習を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。 教育実習は、これまでの学習を実践する貴重な場であるうえに、実習校では実際に教師や生徒と触れ合いながら学ぶため、事前学習での準備を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、教科(家庭科）の特色、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。

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、次回までに課題に関する資料の下調べを行い　、予習してくること。

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。

使用教科書

	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		

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・参考資料等

教育実習完全ガイド　山崎英則著　ミネルヴァ書房　2004
中学校　技術・家庭科　家庭分野の授業づくりと評価　筒井恭子　明治図書　2012

実務経験のある教員の略歴と教育内容

私立中高一貫校の家庭科教諭として15年の教員経験を有する(手塚)
国公立中学校を中心に教諭、管理職として38年の教員経験を有する（藤井)
両名とも上記の経験を生かし、教育実習の具体、準備等について授業を展開する。

その他

・本講義は教育実習Ⅰのための準備及び振り返りとしての位置づけをもつ。実習日誌等の記録については、教育実習Ⅱ終了後も継続して学習の場を設ける。
・情報機器を活用し、教師と学生、学生同士による双方向での学修活動を進める。

授業計画

第 1回　オリエンテーション　(教育実習とは何を学ぶか)　(藤井、手塚)
第 2回　教育実習Ⅰの意義・目的（観察実習の意義）　(藤井)
第 3回　教育実習の前に必要な準備、心構え　(藤井、手塚)
第 4回　授業、生徒指導、学級経営観察のポイント　(藤井)
第 5回　学級経営、校務分掌、学校の組織等（藤井)
第 6回　学校経営と教科経営（藤井)
第 7回　実習校での基本、 マナー、各場面での挨拶のしかた　(藤井)
第 8回　実習校との連絡の取り方、 電話応対(藤井)
第 9回　家庭科教員として必要な資質と能力の形成　(手塚)
第10回　家庭科の授業観察の方法①　(衣食住の領域)　(手塚)
第11回　家庭科の授業観察の方法②　(家族と家庭生活の領域)
第12回　家庭科の授業観察の方法③　(身近な消費生活と環境の領域)
第13回　授業観察等実習日誌の記入方法　(手塚)
第14回　実習終了後の反省、学習成果報告、 教育実習Ⅱへ向け て（藤井、手塚)
第15回　実習日誌記録の完成、 教育実習事後指導　(藤井、 手塚)

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	20	40	0	40	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感を確実に習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感をおおむね習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の多くを習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の基礎基本を習得する。
該当DPに対する到達度の目安	生活に関する情報を深く分析し、課題や問題を見出しその解決に向けて計画的に考え実行できる。また、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。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と 協働して課題解決できる能力を十分に有する。	生活に関する情報を分析し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おおむね実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事を 認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ伝え教員として他者と協働して課題解決できる能力をおおむね有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の多くを認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の多くを有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の基本を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の基礎を有する。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29216	ICT活用	―
授業科目名	介護等体験					実務教員	○
科目	大学が独自に設定する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	大学が独自に設定する科目						
配当年次	1年	期間	その他	必修区分	[家庭]		
授業形態	実験・実習	単位数	2	担当形態	単独		
教員	大西　正光						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「介護等体験を通して、社会福祉や特別支援教育についての理解を深める」
１．事前指導では、各実習先の概要について自ら調べ、施設利用者や在学者に応じた介護や介助の在り方、配慮事項等について理解を深めるとともに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、適切な介護サービスや教育活動の実際を体得することができる。
３．事後指導では、各実習先での体験の概要を報告書としてまとめ、わかりやすく報告することができる。

授業の概要

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。今日、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指して授業を行う。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・予習：体験予定施設ごとのグループで、各授業における課題について事前の下調べを行ってから授業に参加すること。
・復習：講義内容の要点や模擬体験等の感想や考察を、グループディスカッションした上で記録する。
・準備学習としては、函館市内にどのような福祉施設及び特別支援学校があるか概要をまとめておくこと。

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、提出した実習ノート及び講義ノートを点検評価して返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

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）

実務経験のある教員の略歴と教育内容

学校現場における一般教員経験（２０年）や管理職経験（11年）、教育行政における指導主事経験（6年）等の実務経験を活かして教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。

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。

授業計画

第 1回　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）
第 2回　介護等体験の制度の概要と実施手続き等
第 3回　障害の疑似体験（ブラィンドウォーク等）と環境整備や支援の工夫の必要性
第 4回　社会福祉施設と特別支援学校の役割
第 5回　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）
第 6回　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
第 7回　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）
第 8回　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
第 9回　社会福祉施設への事前の訪問と打合せの持ち方
第10回　各実習先に応じた対応の仕方と配慮すること（資料：介護等体験のQ&A）
第11回　実習記録の書き方
第12回　社会福祉施設における介護等体験のまとめ
第13回　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
第14回　特別支援学校における介護体験のまとめ
第15回　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）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	50	50	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	介護等体験を通して障がい者や不自由さを抱える方々への理解を深めるとともにそうした方々への介護や介助、支援を適切に行おうとする意欲や態度を持ち、ボランティア活動等に参加しようとする。また、学習や体験を通して得た知識等を他者にわかりやすく説明することができる。	介護等体験を通して障がい者や不自由さを抱える方々への理解を深めるとともにそうした方々への介護や介助、支援を適切に行おうとする意欲や態度を持つことができる。また、学習や体験を通して得た知識等を他者にわかりやすく説明することができる。	介護等体験を通して障がい者や不自由さを抱える方々への理解ができる。また、学習や体験を通して得た知識等を他者にわかりやすく説明することができる。	介護等体験を通して障がい者や不自由さを抱える方々への理解ができる。また、学習や体験を通して得た知識等の一部を他者に伝えることができる。
該当DPに対する到達度の目安	教員としての立場から、障がい者や不自由さを抱える方々が持つ課題や問題を見つけ、その解決に向けた自分なりの方法を考えることができる。社会事象等に価値を見出し、偏ることなく客観的で公平な評価ができる。社会福祉について、獲得した知識や技能を活かして自ら実践し、他に説明することができる。	教員としての立場から、障がい者や不自由さを抱える方々が持つ課題や問題を見つけ、その解決に向けた自分なりの方法を考えることができる。社会事象に価値を見出し、客観的に評価することができる。社会福祉について、獲得した知識や技能を活かして他に説明することができる。	教員としての立場から、学習や体験を通して、障がい者や不自由さを抱える方々が持つ課題や問題を見つけることができる。また、獲得した知識や技能を他に説明することができる。	教員としての立場から、学習や体験を通して、障がい者や不自由さを抱える方々が持つ課題に気づくことができる。また、得た知識や技能の一部を他に伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29215	ICT活用	―
授業科目名	特別支援教育					実務教員	○
科目	教育の基礎的理解に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育の基礎的理解に関する科目						
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	山下　真由美						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4.5.6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

特別支援とチーム学校
１．特別な支援を必要とする児童・生徒について、障害の特性等を理解できる。
２．特別な支援を必要とする児童・生徒に対する教育課程等について理解できる。
３．特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒のアセスメントと関係機関等との連携方法について説明できる。
４．帰国子女、崩壊家庭、被虐待児の理解と対応策を考えることができる。

授業の概要

現在、学校にはアスペルガー症候群、ＡＤＨＤ、ＬＤに加え、虐待等により生じたと思われる発達遅滞、ＰＴＳＤ等、多くの特別な支援を必要とする児童・生徒が在籍している。本授業ではこれらの児童生徒の特性等の理解と対応策を学びながら、現在、多くの学校が学校全体（チーム学校）で取り組んでいる個別対応、スクールカウンセラー、特別支援教育支援員、関係諸機関との連携等について、実践的に学んでいく。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

授業では、予習・復習に必要と思われる箇所を明示し、資料の下調べと合わせて、内容をノートにまとめる。さらに、自ら調べたい内容については、図書館等の積極的な利用を心がける。準備学習として、日常において様々な配慮を必要とする人や障害がある人たちの共生社会についてニュース・新聞等の社会情報から自ら課題を見出し、広い視野から考察できるよう、学びを深める学修に取り組む。

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

レポート等の課題提出後に、コメントを付して返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	―	―	―
2				
3				

使用教科書備考

授業中に適宜資料を配布する。

参考書・参考資料等

中学校学習指導要領

実務経験のある教員の略歴と教育内容

東京都の特別支援学校において、特別支援教育コーディネーターとして、三鷹・狛江・調布市等の教育委員会主催の小・中・高等学校教員研修会講師や学校訪問巡回指導（40校）を行う。28年間の実務経験を生かし、特別支援教育の制度・障がいの特性理解、具体的な支援方法等、共生社会の実現を目指した特別支援教育の理解・推進に向けて、様々な配慮を必要とする人の理解に関する授業を行う。

その他

授業内容によってグループワークに取り組むなど、主体的な意見交換・意見の共有を目指す。手話や点字、視覚支援等のコミュニケーション法の紹介により、障害の特性を理解すると共に、様々な人の生き方について考えを深めていく。

授業計画

第 1回　特別支援教育とは何か（制度の理念やしくみ、インクルーシブ教育とは等）
第 2回　特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の基礎理解①（心身の発達等、いろいろな特性の理解と学習過程）
第 3回　特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の基礎理解②（発達障害、軽度知的障害等の理解と心身の発達）
第 4回　特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の基礎理解③（支援の方法と現在の教育システム）
第 5回　自閉症スペクトラムとは何か
第 6回　ＡＤＨＤの理解と指導の実際
第 7回　ＡＤＨＤと愛着障害①（発生原因と対応の違い）
第 8回　ＡＤＨＤと愛着障害②（心の安全基地と教師の重要性）
第 9回　知的障害、視覚障害、聴覚障害、肢体不自由、病弱等様々な障害の理解
第10回　特別支援学級の実際
第11回　通級指導学級、「自立活動」の教育課程上の枠組と個別の教育支援計画（個別支援シートの活用）
第12回　特別支援コーディネーター、スクールカウンセラー、関係機関との連携のあり方
第13回　帰国子女等、特別な支援を必要とする児童・生徒の存在と言葉の学級等の取り組み
第14回　障害と各種アセスメント
第15回　障害別の教材について
定期試験

【学生に対する評価】
定期試験（70%）、授業の最後に提出するレポート（30%）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念や制度、教育課程について充分理解している。特別な支援を必要とする児童・生徒の障害の特性、支援及びアセスメント方法、家庭や関係機関の連携について分かりやすく説明できる。帰国子女、崩壊家庭、被虐待児の対応等、自ら課題を見出し、他者と考えを共有し深めることができる。	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念や制度、教育課程について理解している。特別な支援を必要とする児童・生徒の障害の特性、支援及びアセスメント方法、家庭や関係機関の連携について説明できる。帰国子女、崩壊家庭、被虐待児の対応等、自ら課題を見出し、他者と考えを共有できる。	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念や制度、教育課程について概ね理解している。特別な支援を必要とする児童・生徒の障害の特性、支援及びアセスメント方法、家庭や関係機関の連携について断片的に説明できる。帰国子女、崩壊家庭、被虐待児の対応等、自ら課題を見出し、他者と考えが共有できるよう努めている。	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念や制度、教育課程について断片的に理解している。特別な支援を必要とする児童・生徒の障害の特性、支援及びアセスメント方法、家庭や関係機関の連携の理解は、今後の課題である。帰国子女、崩壊家庭、被虐待児の対応等について他者と考えが共有できるよう努めている。
該当DPに対する到達度の目安	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念について充分理解している。学校には様々な困難を抱える児童・生徒が在籍する状況から、障害の特性や支援方法、教育課程及び関係機関との連携について理解し、課題を考察できる。食を通して人の健康や生命の尊厳を充分理解し、共生社会の実現に向けて他者と考えを共有できる。	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念について理解している。学校には様々な困難を抱える児童・生徒が在籍する状況から、障害の特性や支援方法、教育課程及び関係機関との連携について知り、課題を推察できる。食を通して人の健康や生命の尊厳を理解し、共生社会の実現に向けて他者と考えを共有できる。	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念について概ね理解している。学校には様々な困難を抱える児童・生徒が在籍する状況から、障害の特性や支援方法、教育課程及び関係機関との連携について知ると共に、食を通して人の健康や生命の尊厳を理解し、共生社会の実現に向けて他者と考えの共有に努めている。	インクルーシブ教育システムを含む特別支援教育の理念について断片的に理解している。学校には様々な困難を抱える児童・生徒が在籍するが、障害の特性や支援方法、教育課程及び関係機関の連携の知識については、部分的に知っている。食を通して人の健康や生命の尊厳を理解し、共生社会に向けて他者と考えの共有に努めている。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29210	ICT活用	○
授業科目名	教育の方法と技術					実務教員	○
科目	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
配当年次	２年	期間	前期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	大西　正光						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「深い学びを実現する教育方法と指導技術の習得」
１．授業づくりをする上で重要なこと、必要なことを説明できる
２．授業づくりの技術を高めるために、教材等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

授業の概要

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）」、「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。本授業では、学校や子どもの実態に応じて工夫や・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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・準備学習：自分が作成する指導案について先輩方の指導案を見て構想を固めておくこと。
・予習：自分が担当する学習活動の下調べを行い、資料作りと説明の仕方を大まかな指導案の形で作成する。
・復習：授業後にグループで学生同士のディスカッションを行い、課題を明らかにしながら指導案の修正等をする。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	ー	ー	ー
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

中学校学習指導要領解説　特別活動編

実務経験のある教員の略歴と教育内容

学校現場における一般教員経験（20年）や管理職経験（11年）、教育行政における指導主事経験（６年）等の実務経験を活かして、教員に必要となる授業作りの知識と技術に関する具体的な授業を行う。

その他

・授業計画第6～12回の各回の授業において、学生がパワーポイント、実物投影機、電子黒板等のICTを活用してレポート発表をする機会を設定する。
・資料は講義の中で適宜配布する。

授業計画

第 1回　オリエンテーション（本講義の到達目標と内容、進め方等の確認等）
第 2回　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
第 3回　教育方法の基礎理論と教育方法の要件（学級・生徒・教室・教材等授業を構成する基礎的要件）
第 4回　これから求められる資質能力を育てる主体的・対話的な学習活動の在り方
第 5回　授業づくりの方法と技術(1)授業を構成する児童・生徒、教員、教室、教材・教具の関係
第 6回　授業づくりの方法と技術(2)教材研究と教材開発
第 7回　授業づくりの方法と技術(3)学習課題と発問の工夫
第 8回　授業づくりの方法と技術(4)学習評価の基礎理論
第 9回　授業づくりの方法と技術(5)話法や板書の仕方と板書計画
第10回　授業づくりの方法と技術(6)学習活動と学習形態
第11回　授業づくりの方法と技術(7)情報機器を活用した教材作成
第12回　情報活用能力の育成と情報モラルの理解
第13回　基礎的な学習指導理論を踏まえ、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
第14回　アクティブラーニングの視点に立った模擬授業の実践と学習指導案の修正
第15回　まとめ（授業の振り返り・成果と課題の確認、自己評価、授業評価等）

【学生に対する評価】
授業への準備及び参加態度（50%）、指導案、模擬授業レポート、発表の内容（50%）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	50	50	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	授業づくりをする上で大切なことや必要なことを十分理解し、体得した指導技術を活かした指導案を作ることができる。作成した指導案を元に学んだ知識や指導技術を十分に活かした模擬授業を行うことができる。工夫したり、配慮したりしたことをわかりやすく説明できる。	授業づくりをする上で大切なことや必要なことを理解し、体得した指導技術を活かした指導案を作ることができる。作成した指導案を元に、ある程度条件を満たした模擬授業を行うことができる。工夫したことや配慮したことなどを説明できる。	授業づくりをする上で大切なことや必要なことを理解している。指導案を作るが指導技術の未熟さや知識不足が目立つ。作成した指導案を元に形としては成立する模擬授業を行うことができる。	授業づくりをする上で大切なことや必要なことはある程度理解している。それらを考えて指導案を作るが知識不足や配慮不足等が目立ち、模擬授業なども中途半端になりがちとなる。
該当DPに対する到達度の目安	授業作りに必要な知識や指導技術を十分に身につけ、指導内容や指導方法上の課題を自ら見つけるとともに課題解決につなげることができる。指導技術に価値を見出し、客観的な評価を下すことができる。得られたものを他に応用発展的に活用できるとともに、そのよさや留意点をくわしく説明することができる。	授業作りに必要な知識や指導技術を身につけ、指導内容や指導方法上の課題に気づくことができる。身につけた知識や指導技術をもって課題解決に取り組むことができる。自分が作った授業について客観的に評価するとともに、自分自身の課題を押さえながら説明できる。	授業作りに必要な知識や指導技術をある程度身につけ指導内容や指導方法上の課題に気づくことができる。身につけた知識や指導技術をもって授業作りに取り組み自己評価するとともに他に説明することができる。	授業作りに必要な知識や指導技術の習得が不十分である。指導内容や指導方法上の課題に気づかずに指導案作りに進むことがある。指導案や模擬授業等の自己評価や説明が不十分となる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29314	ICT活用	―
授業科目名	教育相談					実務教員	○
科目	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[栄教] [家庭]		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	単独		
教員	藤井　壽夫						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

教育相談とカウンセリング
１．教育相談の基本的な考え方を理解できる。
２．教育相談の基本的方法を身につけることができる。
３．カウンセリングの技法を理解し、教育相談に活用できる。
４．児童・生徒に生起する諸問題についての理解とその対応策を考えることができる。
５．医療機関等専門機関との連携の方法、必要性について理解できる。

授業の概要

現在、学校ではいじめ、不登校、ネット依存、ＤＶ被害等、多くの問題に直面し、対応に苦慮している。一方、カウンセリングの考え方、手法を取り入れ、スクールカウンセラー等と連携しつつ、全校で取り組む教育相談はその重要性がいっそう高まっている。本授業では、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、現在の状況、課題等について学んでいく。

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、 次回までに資料の下調べを行い、予習してくること。
日本国憲法、 教育基本法等の教育関連法に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し、 コメントをいただいてから、 学生へ返却する。・毎時間行う自己評価は、次時に返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	教育相談	森田健宏・吉田佐治子編	ミネルヴァ書房	9784623081783
2				
3				

使用教科書備考

よくわかる！教職エクササイズシリーズ３　「教育相談」

参考書・参考資料等

中学校学習指導要領
生徒指導提要

実務経験のある教員の略歴と教育内容

38年間にわたり、 国公立小中学校、 教育行政機関において、 教鞭をとり、 学級担任、心理士として教育相談活動に携わってきた。これらの経験を生かし、教育相談の基礎、技術、学校臨床への実践について授業を展開する。

その他

教育経営に必要となる関係法令、 教育行政執行法維新、 学校経営計画等について、 毎回課題を出すので、 次回までに確実に予習し理解してくること。

授業計画

第 1回　オリエンテーション（教育相談の意義と課題）
第 2回　教育相談の理論と基本的理解（心理学の基礎的理論・概念等）
第 3回　学校における教育相談の意義、役割と校内体制の整備
第 4回　児童生徒への接し方、保護者への対応の基本（目標設定、進め方）
第 5回　学校教育相談の基本（カウンセリングマインドとは）
第 6回　カウンセリングの関わり技法（受容、傾聴、共感的理解、接点等）
第 7回　学校教育相談の実際的方法（生徒、保護者に対する教育相談を行う際の目標の立て方と進め方）
第 8回　教育相談の考え方を授業、学級経営に生かす方法
第 9回　教師が行う教育相談の実際（チーム学校としての組織的取り組みと校内体制の整備）
第10回　児童生徒理解と心理アセスメント（不適応、問題行動の意味とシグナルに気付く方法等）
第11回　いじめの発生メカニズムの理解と教育相談
第12回　不登校、虐待、非行への理解と教育相談的対応
第13回　薬物乱用、ネット被害、ネット依存の理解と教育相談
第14回　フロイト、ユング、アドラー理論の教育相談への活用
第15回　地域の医療・福祉・心理等の専門機関との連携のあり方
定期試験

【学生に対する評価】

定期試験(70%)、授業の最後に提出するレポート(30%)

成績評価の方法(試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	70	0	30	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	・教育相談の基本的な考え方をきわめて的確に理解できる。 ・教育相談の基本的方法を的確に身につけることができる。 ・カウンセリングの技法をきわめて的確に理解し、教育相談に応用活用できる。 ・児童・生徒に起こる問題についての理解とその対応策を教育相談的に大変深く考えることができる。	・教育相談の基本的な考え方を十分に理解できる。 ・教育相談の基本的方法を十分に身につけることができる。 ・カウンセリングの技法を十分に理解し、教育相談に活用できる。 ・児童・生徒に起こる問題についての理解とその対応策を教育相談的に深く考えることができる。	・教育相談の基本的な考え方を概ね理解できる。 ・教育相談の基本的方法を概ね身につけることができる。 ・カウンセリングの技法をほぼ理解し、教育相談に活用しようとする。 ・児童・生徒に起こる問題についての理解とその対応策を教育相談的に考えることができる。	・教育相談の基本的な考え方を60%程度理解できる。 ・教育相談の基本的方法を60%程度身につけることができる。 ・カウンセリングの技法を60%程度理解できる。 ・児童・生徒に起こる問題についての理解とその対応策を教育相談的に考えようとする。
該当DPに対する到達度の目安	・教育相談の基本的な考え方やカウンセリングの技法を的確に理解できる。 ・教育相談の基本的方法を技能としてきわめて的確に習得できる。また児童・生徒に生起する諸問題についての対応策をきわめて大変深く考えることができ、きわめて的確に判断できる。 ・演習等で自分の考え、判断をきわめて的確に発表できる。	・教育相談の基本的な考え方、カウンセリングの技法を十分に理解できる。 ・教育相談の基本的方法を技能として十分に習得できる。 ・児童・生徒に生起する諸問題についての対応策を深く考えることができ、十分に判断できる。 ・演習等で自分の考え、判断を十分に発表できる。	・教育相談の基本的な考え方、カウンセリングの技法を概ね理解できる。 ・教育相談の基本的方法を技能として概ね習得できる ・児童・生徒に生起する諸問題についての対応策を考えることができ、判断できる。 ・演習等で自分の考え、判断を発表できる。	・教育相談の基本的な考え方、カウンセリングの技法を60%程度理解できる。 ・教育相談の基本的方法を技能として60%程度習得できる。 ・児童・生徒に生起する諸問題についての対応策を考えることができる。 ・演習等で自分考えを発表できる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29318	ICT活用	―
授業科目名	進路指導論					実務教員	○
科目	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	大西　正光						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「進路指導とキャリア教育についての理解を深め、自らも成長しよう」
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合わせて記述できる。
６．進路相談、キャリアガイダンスの方法と意義について説明できる。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・復習：各回の授業での学びについて学生同士でディスカッションをし、ノート整理や感想を記録しておくこと。
・予習：次回の学修内容について教科書や図書館で下調べをし、発表できるようにまとめておく。
・準備学習：勤労・奉仕体験発表では、事前にアルバイトやボランティア活動等に取組み、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などを記録しておく。

標準学修時間の目安

・１回の講義あたり、3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

・レポートやノートは回収し、点検添削して返却する。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

授業中に適宜資料を配布する。

実務経験のある教員の略歴と教育内容

学校現場における一般教員経験（20年）や管理職経験（11年）、教育行政における指導主事経験（６年）等の実務経験を活かして教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。

その他

なし

授業計画

第 1回　オリエンテーション（講義の目標、到達目標、授業の進め方等の確認）、進路に関する今日的課題について
第 2回　進路指導の定義と教育課程上の位置づけ
第 3回　キャリア教育とキャリア教育が求められる背景
第 4回　キャリア教育の教育課程上の位置づけ
第 5回　教育活動全体を通したキャリア教育の指導の在り方
第 6回　進路指導・キャリア教育の組織的な指導体制と家庭や関係機関との連携の在り方
第 7回　職場体験活動、ボランティア活動等の意義の理解とカリキュラムマネジメントの意義の理解
第 8回　進路相談の在り方と配慮すること
第 9回　ガイダンス機能を生かしたキャリア教育の意義と留意点
第10回　職業体験やボランティア活動の体験とポートフォリオ評価の活用の仕方
第11回　キャリア形成の視点に立った自己評価の意義の理解
第12回　キャリアカウンセリングの方法とロールプレイイング
第13回　職業体験・奉仕体験等、体験的な学習の在り方
第14回　体験発表を元にした意見交流
第15回　まとめ（授業評価・自己評価・自己課題の設定）

【学生に対する評価】
授業への準備及び参加態度や発言とレポート（50%）、勤労・奉仕体験の発表内容（50%）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	50	50	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	今日の進路指導やキャリア教育を進める上で必要な知識（意義と役割、キャリア教育の構造等）についての理解を深めるとともに、今日的な変化に対応した進路指導やキャリア教育の在り方を見出すことができる。さらに、それらを他にわかりやすく説明することができる。	今日の進路指導やキャリア教育を進める上で必要な知識（意義と役割、キャリア教育の構造等）について理解することができる。今日的な変化に対応した進路指導やキャリア教育の在り方を考えることができ、それらを他に説明することができる。	今日の進路指導やキャリア教育を進める上で必要な知識（意義と役割、キャリア教育の構造等）について理解できる。進路指導の在り方を考えることができ、それらを他に説明することができる。	今日の進路指導やキャリア教育を進める上で必要な知識（意義と役割、キャリア教育の構造等）について理解できる。進路指導の在り方が理解できる。それらを他に伝えることができる。
該当DPに対する到達度の目安	今日の社会変化から進路指導やキャリア教育上の課題を見出し、身につけた知識で解決への筋道を見つけることができる。キャリア発達上の価値を見出し、客観的で公平な評価ができる。さらに関連する情報を収集しながら他者に説明することができる。学びを自らの進路選択・進路決定に生かすことができる。	今日の社会変化から進路指導やキャリア教育上の課題を見出すことができる。さらにキャリア教育に関連する今日的な情報を収集し、価値を評価しながら他者に伝えることができる。また自らの進路選択・進路決定に生かすことができる。	今日の社会変化から進路指導やキャリア教育上の課題を見出すことができる。進路指導に関連する今日的な情報を取捨選択しながら収集することができ、それらを自らの進路選択・進路決定に生かすことができる。	今日の社会変化から進路指導やキャリア教育上の課題を見出すことができる。進路指導に関連する今日的な情報を収集し、他に伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29331	ICT活用	○
授業科目名	中学校(家庭)教育実習事前・事後指導Ⅱ					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	２年	期間	その他	必修区分	[家庭]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

教育実習に向け事前に必要な心構えや準備を行い、実習本番でより円滑に実践できるための知識や技術及び方法論を学ぶ授業である。
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。

授業の概要

本講義では、 2年次に行われる中学校（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。 教育実習は、これまでの学習を実践する貴重な場であるうえに、実習校では実際に教師や生徒と触れ合いながら学ぶため、事前学習での準備を確実に定着させることが求められる。そのため、教育実習の意義、目的、指導案作成、模擬授業の実施、実習記録の作成等をより実践的に学習を深めていく。

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、次回までに課題に関する下調べを十分に行い、予習してくること。

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。

使用教科書

	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		

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・参考資料等

教育実習完全ガイド　山崎英則著　ミネルヴァ書房　2004 中学校　技術・家庭科　家庭分野の授業づくりと評価　筒井恭子　明治図書　2012

実務経験のある教員の略歴と教育内容

私立中高一貫校の家庭科教諭として15年の教員経験を有する(手塚)
国公立中学校を中心に教諭、管理職として38年の教員経験を有する（藤井）
両名とも上記の経験を生かし、教育実習の具体、準備等について授業を展開する。

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。実習日誌の記録等については、教育実習Ⅱ終了後も継続して学習の場を設ける。
・情報機器を活用し、教師と学生、学生同士による双方向での学修活動を進め、教育実習に備える。

授業計画

第 1回 オリエンテーション （教育実習Ⅱのポイント） （藤井、手塚）
第 2回 教育実習Ⅱの意義・目的 （本実習の意義・目的） （藤井）
第 3回 教育実習Ⅱのために準備すること （藤井）
第 4回 授業、生徒指導、学級経営のポイント （藤井）
第 5回 学校経営、学級経営、校務分掌、学校の組織等 （藤井）
第 6回 実習校での基本、マナー、各場面での挨拶のしかた （藤井）
第 7回 実習日誌の記入について（藤井）
第 8回 家庭科の授業実践（食生活） （手塚）
第 9回 家庭科の学習指導案作成のポイント （手塚）
第10回 家庭科の教材、教具作成のポイント（手塚）
第11回 家庭科の研究授業を行う際の留意点 （手塚）
第12回 模擬授業①（実験・実習中心 ） （手塚）
第13回 模擬授業②（板書中心） （手塚）
第14回 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）
第15回 実習日誌検討、教育実習事後指導（藤井、手塚）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	20	40	0	40	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感を確実に習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感をおおむね習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の多くを習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の基礎基本を習得する。
該当DPに対する到達度の目安	生活に関する情報を深く分析し、課題や問題を見出しその解決に向けて計画的に考え実行できる。また、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。さらに、身に付けた知識や技能、 経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と 協働して課題解決できる能力を十分に有する。	生活に関する情報を 分析し、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おおむね実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、 物事を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力をおおむね有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の多くを認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の多くを有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の基本を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の基礎を有する。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29332	ICT活用	-
授業科目名	中学校(家庭)教育実習					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	２年	期間	その他	必修区分	[家庭]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

教育実習は、これまでの学習を実践する貴重な場であり、実習校では実際に教師や生徒と触れ合いながら教育現場を実際に学ぶ。

1. 教育実習を体験することで、教職の職業的特質と責任の重さを理解できる。
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. 学校現場での業務と現代的課題について考察することができる。

授業の概要

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。

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。

使用教科書

	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		

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・参考資料等

文部科学省中学校学習指導要領

実務経験のある教員の略歴と教育内容

私立中高一貫校の家庭科教諭として15年の教員経験を有する(手塚)
国公立中学校を中心に教諭、管理職としての教員経験を有する（藤井)
両名とも上記の経験を生かし、教育実習について実習校と連携しつつ授業を展開する。

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。

授業計画

第 1回　教育実習Ⅰ　（実習校の現況、担任学級の概要）
第 2回　教育実習Ⅰ　（学校経営、分掌経営、教科経営）
第 3回　教育実習Ⅰ　（授業観察）
第 4回　教育実習Ⅰ　（学級指導、給食指導、清掃指導）
第 5回　教育実習Ⅰ　（実習日誌の記入）
第 6回　（実習校の現況、担任学級の概要）
第 7回　（学校経営、分掌経営、教科経営）
第 8回　教育実習Ⅱ（生徒指導、部活動、学級経営）
第 9回　教育実習Ⅱ（授業観察、授業参加、給食指導参加
第10回　教育実習Ⅱ（指導案作成、教材・教具作成）
第11回　教育実習Ⅱ（授業実践、反省、改善）
第12回　教育実習Ⅱ（研究授業）
第13回　教育実習Ⅱ（研究授業後の協議と改善）
第14回　教育実習Ⅱ（道徳の授業実践）
第15回　教育実習Ⅱ（実習日誌の記入）

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	30	0	40	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感を確実に習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感をおおむね習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の多くを習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実に向けた学習指導 、社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の基礎基本を習得する。
該当DPに対する到達度の目安	生活に関する情報を深く分析し、課題や問題を見出しその解決に向けて計画的に考え実行できる。また、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。さらに、身に付けた知識や技能、 経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と 協働して課題解決できる能力を十分に有する。	生活に関する情報を分析し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おおむね実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ 伝え教員として他者と協働して課題解決できる能力をおおむね有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の多くを認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の多くを有する	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の基本を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の基礎を有する。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29340	ICT活用	―
授業科目名	栄養教育実習事前・事後指導					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	２年	期間	その他	必修区分	[栄教]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「自信を持って教育実習に臨むために」
１．栄養教諭の職務内容、使命、役割等についての理解を深め、説明することができる。
２．特別活動（学級活動）や家庭科等の時間の食に関する指導の指導案、給食の時間の指導案を作り、模擬授業を通して実践的な力を身につける。
３．学外授業で実際の授業や学校の組織体としての動きなどを観察し、意欲的に実習に参加しようとする意識を高めるとともに、教育実習の意義を深く理解する。
４．教育実習を通して得られた知識や指導技術等について交流し、自分自身の不足な点を見つけることができる。

授業の概要

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ある。そこで、アクティブラーニングの視点に立ち、観察実習や模擬授業などより主体的で実践的な学修活動を進め、教育実習に自信を持って参加できるように、必要な資質や力量を磨くところに目標を置いている。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・予習：グループで模擬授業のための食に関する指導案、指導細案、教材、ワークシート等の作成し、模擬授業に向けた事前のグループリハーサルやグループディスカッションを行うこと。
・復習：相互評価による授業評価を受け、グループディスカッションを行って指導案の修正等を行う。
・準備学習：先輩方や図書などに掲載されている指導案をできるだけたくさん見ておくこと。

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。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大西は、学校現場における一般教員経験（２０年）や管理職経験（11年）教育行政における指導主事経験（６年）等の実務経験を活かして教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。
清水は、実務経験のある教員に該当しない。

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。

授業計画

第 1回　栄養教育実習の意義と目的の確認
第 2回　栄養教育実習を充実させるために必要なこと
第 3回　食に関する指導の進め方（目的とねらい）
第 4回　授業の進め方①（特別活動における指導）
第 5回　授業の進め方②（教科における指導）
第 6回　授業の進め方③（給食の時間における指導）
第 7回　授業の進め方④（教材の作り方、板書の仕方）
第 8回　食に関する指導①（発達段階に応じた指導：小学校低学年）
第 9回　食に関する指導②（発達段階に応じた指導：小学校中学年）
第10回　食に関する指導③（発達段階に応じた指導：小学校高学年）
第11回　食に関する指導④（発達段階に応じた指導：中学生）
第12回　栄養教育実習の心得と実習テーマの確認
第13回　栄養教育実習の構造理解と実習録の書き方について
第14回　栄養教育実習レポートの交流
第15回　栄養教育実習の振り返り

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	30	70	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	事前学習を通して実習に向かうために必要な知識（職務内容、学校組織、役割、関係法規等）についての理解を深めることができる。模擬授業等を通して本実習への意欲が持てる。持てる知識で新たに生じる課題に対処する方法を考え解決することができる。	事前学習を通して実習に向かうために必要な知識（職務内容、学校組織、役割、関係法規等）について理解できる。他と協議しながら指導案を完成させ、本実習への意欲が持てる。持てる知識で新たに生じる課題に対処する方法を考え解決しようとする。	事前学習を通して実習に向かうために必要な知識（職務内容、学校組織、役割、関係法規等）について理解できる。他と協議しながら指導案を完成させることができる。新たに生じる課題に対処する方法を考えることができる。	事前学習を通して実習に向かうために必要な知識（職務内容、学校組織、役割、関係法規等）について理解できる。他の力を借りながら指導案を完成させることができる。
該当DPに対する到達度の目安	栄養教諭として本実習を想定し、起こりうる課題や問題を自ら考え、獲得した知識や技能を駆使して解決の見通しを持つとともに、他者と協議するなどしてよりよい解決策を見つけることができる。学外授業を通してコミュニケーション能力や社会人としての対応力を高めることができる。	栄養教諭として本実習を想定し、起こりうる課題や問題に気づき、獲得した知識や技能を駆使して解決しようとする。また、他者と協議するなどしてよりよい解決策を見つけることができる。学外授業を通してコミュニケーション能力や、社会人としての対応力を高めることができる。	学外授業における課題や問題に気づき、獲得した知識や技能を駆使して解決しようとする。また、他者に相談するなどして解決策を見つけようとする。学外授業を通してコミュニケーション能力の必要性や社会人としての在り方等に気づく。	学外授業における課題や問題に気づき、他者に相談するなどして解決策を見つけようとする。学外授業を通してコミュニケーション能力の必要性や社会人としての在り方等に気づく。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29341	ICT活用	―
授業科目名	栄養教育実習					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	２年	期間	その他	必修区分	[栄教]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「教育実習を通して教師としての資質能力を伸ばそう」
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。

授業の概要

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、様々な立場の教員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実習が進みます。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

事前：実習校の指導教諭と事前に連絡をとり、実習準備を各自行う。また研究授業についての事前指導を受けて指導案や教材作成等について資料の下調べをおこなって事前に行う。
事後：課題レポートの作成、教育実習日誌の整理等。

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

・栄養教育実習日誌、個別課題レポートは提出後に点検添削し返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	―	―	―
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大西は、学校現場における一般教員経験（20年）や管理職経験（11年）、教育行政における指導主事経験（６年）等の実務経験を活かして教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。
清水は、実務経験のある教員に該当しない。

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」「栄養教育実習日誌」を配布し活用する。

授業計画

第 1回　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
第 2回　学級経営、児童生徒理解に関すること
第 3回　授業参観、給食時間の指導観察、終末授業に向けた指導案の構想
第 4回　児童生徒への個別的な相談指導について
第 5回　終末授業に向けた指導案・教材研究
第 6回　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）
第 7回　児童生徒集会、委員会活動における食の指導について
第 8回　給食時間における食に関する指導②（食事と安全・衛生）
第 9回　終末授業に向けた指導案作成・教材作成・指導細案作成・ワークシート作成
第10回　校内における食の指導の連携について
第11回　給食時間における食に関する指導③（食事と文化他）
第12回　終末授業の模擬の実施と指導案等の修正
第13回　終末授業の実施と研究協議への参加
第14回　終末授業指導案の修正、個別課題レポートの作成
第15回　教育実習のまとめ、栄養教育実習日誌の整理と提出

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	100	0	0	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	実習校の教育目標、学校運営方針、食育の方針等について理解するとともに、児童生徒のみならず教職員と深い信頼関係を築き、良好な栄養教育実習を行うことができる。高いレベルで評価される終末授業を行うことができる。実習で学んだり経験したことを実習録等に詳細に記録し的確に他者に説明することができる。	実習校の教育目標、学校運営方針、食育の方針等について理解できる。児童生徒や教職員と信頼関係を築きながな栄養教育実習を行うことができる。よりよい評価を受ける終末授業ができる。実習で学んだり経験したことを実習録等に記録し的確に他者に説明することができる。	実習校の教育目標、学校運営方針、食育の方針等について理解できる。児童生徒と信頼関係を築くことができ、よりよく栄養教育実習を行い、終末授業を終えることができる。教育実習で学んだり経験したことを他者に伝わるように実習録等に記録できる。	実習校の教育目標、学校運営方針、食育の方針等について理解するとともに、児童生徒のみならず、教職員と信頼関係を築き、良好な栄養教育実習を行うことができる。教育実習で学んだり経験したことを実習録等に記録できる。
該当DPに対する到達度の目安	自ら教師としての課題を見つけ、学んで得た知識や技能を活かしながら解決に取り組むことで、資質能力を一層伸ばすことができる。教育実習を体験して自分自身が成長できたと感じたことを、具体的かつ的確に他に説明することができる。	自ら教師としての課題に気づき、学んで得た知識や技能を活かしながら解決に取り組み、資質能力を伸ばそうとする。教育実習を体験して自分自身が成長できたと感じたことを具体的に他に説明することができる。	自らの教師としての課題に気づくことができる。学んで得た知識や技能活かして解決に取り組もうとする。教育実習で体験したことや感じたことを記録し、他に伝えることができる。	自らの教師としての課題に気づく。学んで得た知識や技能で解決に取り組もうとする。教育実習で体験したことを記録し、他に伝えることができる。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29432	ICT活用	○
授業科目名	教職実践演習(中学校・家庭)					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[家庭]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

中学校(家庭) 教職関連科目におけるこれまでの学習内容を総合的に理解し、教育現場において実際に生かすことのできる実践的能力を習得するための授業である。

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. 家庭科教育におけるそれぞれの領域の相違点と相関点を分析し、領域ごとの指導案作成及び授業運営を実践できる。
4. 中学生における生徒観を理解し、発達段階に応じた適切な運営ができる。
5. 教育現場で直ぐに活躍できるよう、教職としての実践力と状況判断力を身に付けることができる。

授業の概要

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。

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、次回までに課題に関する資料の下調べ等、しっかり予習してくること。

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。

使用教科書

	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				

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・参考資料等

中学校学習指導要領(平成29年告示)解説（技術・家庭編）平成29年7月文部科学省
教育実習完全ガイド　山崎英則著　ミネルヴァ書房　2004 中学校　技術・家庭科　家庭分野の授業づくりと評価　筒井恭子　明治図書

実務経験のある教員の略歴と教育内容

私立中高一貫校の家庭科教諭として15年の教員経験を有する(手塚)
国公立中学校を中心に教諭、管理職としての教員経験を有する（藤井）
両名とも上記の経験を生かし、教育実習を経験した学生に対して、教職全般に亘り、実践的に授業を展開する。

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。
・情報機器を活用し、教師と学生、学生同士による双方向での学修活動を進めICT活用能力を高める。

授業計画

第 1回　＜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)
第 2回　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
第 3回　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
第 4回　家庭科教育実践に向けた教科の特色①(家族と家庭生活領域)
第 5回　家庭科教育実践に向けた教科の特色②(身近な消費生活と環境、衣生活及び住生活領域)
第 6回　家庭科教育実践に向けた教科の特色③(食生活領域における実践課題と教師の対応)
第 7回　家庭科の授業における教材開発の実践
第 8回　学外授業に向けた事前指導
第 9回　学外授業参加①
※隣接中学校での実習参加を通して
第10回　学外授業参加②
※隣接中学校での実習参加を通して
第11回　学外授業の振り返りと食生活領域における授業運営課題(指導案作成及び、レシピプリント、生徒用ワークシートの作成等)
第12回　研究授業及授業実践①
第13回　研究授業及授業実践②
第14回　研究授業及授業実践③
第15回　確認とまとめ～ 家庭科教諭としての自覚と責任

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	50	20	0	30	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感を確実に習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感をおおむね習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の多くを習得する。	学校教育における教師の意義と役割を正しく理解し教育実践に向けた学習指導社会的マナーやコミュニケーション力、教育への使命感や責任感の基礎基本を習得する。
該当DPに対する到達度の目安	生活に関する情報を深く分析し、課題や問題を見出しその解決に向けて計画的に考え実行できる。また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。さらに、身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と 協働して課題解決できる能力を十分に有する。	生活に関する情報を分析し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おおむね実行できる。また身に付けた知識と技能を生かし、物事を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに身に付けた知識や技能、経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力をおおむね有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の多くを認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の多くを有する。	生活に関する事象や情報を分析し、課題や問題を見つけ、計画的に考え実行できる。また、身に付けた知識と技能を生かし、物事の基本を認識して評価できる能力を身に付けている。さらに、身に付けた知識や技能経験を創造力を持って他者へ伝え、教員として他者と協働して課題解決できる能力の基礎を有する。

年度	2019	学科	食物栄養学科	ナンバリング科目コード	29441	ICT活用	―
授業科目名	教職実践演習(栄養教諭)					実務教員	○
科目	教育実践に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等	教育実践に関する科目						
配当年次	２年	期間	後期	必修区分	[栄教]		
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						
該当ディプロマ・ポリシー ＤＰ項目番号	DP4,5,6,7,8,9 知識・技能(DP1～3)、思考力・判断力・表現力(DP4～6)、コミュニケーション力・社会人力(DP7～9)						

授業のテーマ及び到達目標

「栄養教育実習を振り返り、模擬授業と研究協議を通して必要な資質能力を伸ばそう」
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、説明することができる。
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。

授業の概要

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。

授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）

・予習：模擬授業を行うための指導案・指導細案・教材・ワークシート等の作成など、下調べをして授業準備を行うこと。
・復習：模擬授業後の学生同士のディスカッションによる研究協議を踏まえて指導案の修正を行い、それを提出すること。
・事前準備：・現職教員、校長講話においては、事前に学生同士ディスカッションをして質問事項を考え、ノートに準備しておくこと

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

・レポート、指導案等の提出物は点検・添削後返却する。

使用教科書

	教科書名	著者名	出版社名	ISBN
1	なし	－	－	－
2				
3				

使用教科書備考

なし

参考書・参考資料等

なし

実務経験のある教員の略歴と教育内容

大西は、学校現場における一般教員経験（２０年）や管理職経験（11年）、教育行政における指導主事経験（6年）等の実務経験を活かして、教員養成に必要な授業（教職概論、進路指導論、教育の方法と技術、教職実践演習他）を行う。
清水は、実務経験のある教員に該当しない。

その他

・グループワークが多くなるので各自主体的に取り組むこと。

授業計画

第 1回　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）
第 2回　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
第 3回　「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
第 4回　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
第 5回　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
第 6回　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
第 7回　発達段階に応じた授業の在り方①（模擬授業：小学校低学年・高学年）・グループ協議
第 8回　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
第 9回　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
第10回　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
第11回　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
第12回　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
第13回　教材作成と模擬授業②（地域色、行事食を取り入れた給食）・グループ協議
第14回　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
第15回　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

成績評価の方法 (試験項目)	筆記(定期試験・小テスト)	口述・実技等	論文(レポート・課題等)	その他の試験	学習意欲等	合計
配分割合（%）	0	40	50	10	0	100

成績評価の基準（ルーブリック）

到達度	秀逸	優秀	良好	最低限
授業の到達目標に対する到達度の目安	教育実習における終末授業を忠実に再現しながら、自分に不足している資質能力について謙虚に明らかにすることができる。他の学生の模擬授業を客観的に公平に評価することができる。実習を通して身につけた知識や技能を活かして新たな課題に取り組もうとする。	教育実習における終末授業を再現し、自分に不足している資質能力について明らかにしようとする。他の学生の模擬授業を自分の経験を基にしながら公平に評価することができる、実習を通して身につけた知識や技能を活かして新たな課題に取り組もうとする。	教育実習における終末授業をほぼ再現できる。他の学生の模擬授業を自分の経験だけを基にして評価する。持てる知識や技能で新たな課題に取り組もうとする。	教育実習における終末授業を援助を受けてほぼ再現できる。他の学生の模擬授業を感覚的にではあるが評価できる。
該当DPに対する到達度の目安	自らの教員としての課題を見つけ身につけた知識や経験を元に解決の見通しを立て着実な解決努力をする。自己を振り返り、適正な自己評価ができる。他者への情報発信をしながらより高いレベルで共に解決しようとする能力を発揮する。教育者としての資質能力を十分持っている。	自らの教員としての課題を見つけ身につけた知識や経験を元に解決努力をする。自己を振り返り、客観的に自己評価ができる。他者への情報発信をしながら共に解決しようとする能力を持つ。教育者としての資質能力を十分持っている。	自らの教員としての課題を見つけ身につけた知識や経験を元に解決努力をする。自分なりの自己評価ができる。他者への情報発信をし共に解決しようとする。今後も教員となるための努力が必要である。	自らの教員としての課題を見つけることができる。協働して作業するよりも一人で取り組むのを好む傾向が強い。今後も教員に必要な資質能力を身につける努力を必要である。