

函館短期大学

食物栄養学科

シラバス
2025

(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
<p>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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>3. 生活環境や食文化と食育を関連付けて考え、地域社会に貢献できる人材</p>	<p>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。</p> <p>【知識・技能】</p> <p>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</p> <p>【思考力・判断力・表現力】</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>【主体的に協働する態度】</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>○フードスペシャリスト ○健康運動実践指導者 ○ADI(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</p>	<p>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。</p> <p>【知識・技能】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>【思考力・判断力・表現力】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>【コミュニケーション力・社会人力】</p> <p>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事ができる。</p> <p>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事ができる。</p> <p>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</p>

令和7年度(2025年度)入学生 食物栄養学科 カリキュラムマップ

食物栄養学科

定義	学修到達度に関わらず、短期大学士に相当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・総論的位置づけの科目		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		学習成果	教育目標		
	水準	0	1	2	3	4	科目名	DP	科目名	DP				
領域	科目名	DP	科目名	DP	科目名	DP	科目名	DP	科目名	DP				
1. 社会生活と健康			公衆衛生学	DP1.4										
			社会福祉概論	DP2.4,7										
			健康運動実習	DP1.2,7,8,9										
2. 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										
3. 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								
4. 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	DP1.2,3,4,5,7,8,9				
			健康食生活論	DP1.4	栄養生化学実験	DP1.4,5,6,8								
5. 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										
6. 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				
7. 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Ⅰ	DP3.4,6	食品官能評価Ⅱ	DP3.4,6,7								
8. 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						
9. 教職関連			教職概論	DP4.5,6	教育の方法と技術	DP4.5,6	ICT活用の理論と実践	DP4.5,6,7						
			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								
					特別支援教育の理論と実践	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								
10. 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								
							地域GX概論	DP3,9						
			情報機器の操作Ⅰ	DP1	情報機器の操作Ⅱ	DP1	データサイエンス入門	DP1.5,8						
									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	DP4.5,6,7,8,9	ボランティア実習Ⅱ	DP4.5,6,7,8,9				
											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	国際グローバ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Ⅱ	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Ⅳ	DP8											
コンソーシアム国際教養Ⅰ	DP8	コンソーシアム国際教養Ⅱ	DP8											
コンソーシアム国際教養Ⅲ	DP8	コンソーシアム国際教養Ⅳ	DP8											
コンソーシアム国際教養Ⅴ	DP8	コンソーシアム国際教養Ⅵ	DP8											

*1 領域1~7を含む
*2 「総合栄養実習」「公衆栄養実習」以外の領域1~6に含まれる科目は栄養士必修である

【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を持って分かりやすく他人に伝えることができる。
【コミュニケーション力】
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して、地域社会への貢献を考えたことができる人材

食物栄養学科

函館短期大学(令和7年度入学生)授業科目一覧

1年次開講科目

【令和7年度(2025年度)実施】

2年次開講科目

【令和8年度(2026年度)実施】

Table with columns: 系列, 授業科目, 期間, 形態, 単位数, 必修区分, 履修ページ. Includes subjects like 教養ゼミナール(S・L) I, 情報機器の操作 I, etc.

Table with columns: 系列, 授業科目, 期間, 形態, 単位数, 必修区分, 履修ページ. Includes subjects like 教養ゼミナール(S・L) II, 社会人基礎論 II, etc.

Table with columns: 系列, 授業科目, 期間, 形態, 単位数, 必修区分, 履修ページ. Includes subjects like 社会福祉概論, 健康運動実習, etc.

Table with columns: 系列, 授業科目, 期間, 形態, 単位数, 必修区分, 履修ページ. Includes subjects like 公衆衛生学, 解剖生理学実験, etc.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 家庭科教育法.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 学校栄養教育法.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 教育の基礎的理解に関する科目.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 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.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 中学校(家庭)教育実習事前・事後指導 I.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 介護等体験.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 特別支援教育, 教育経営論.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 教育の方法と技術, ICT活用の理論と実践, etc.

Table with columns: 履修上の確認項目, 授業科目, 履修ページ. Includes 中学校(家庭)教育実習事前・事後指導 II, etc.

履修上の確認項目
(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」「業」「健」「A」「フ」「M」「W」「ME」「MP」「栄教」「家庭」「家庭選」「主」「D」「D選」は次のとおりである。
卒・・・本学における卒業必修科目
栄・・・栄養士資格必修科目
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(エアロビクスダンスエクササイズ インストラクター)資格必修科目
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資格必修科目
レ・・・レクリエーションインストラクター資格必修科目
MW・・・マイクロソフト オフィス スペシャリスト(Word)資格必修科目
ME・・・マイクロソフト オフィス スペシャリスト(Excel)資格必修科目
MP・・・マイクロソフト オフィス スペシャリスト(PowerPoint)資格必修科目
[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
D・・・栄養士のためのICT・数理・データサイエンスAI教育プログラム必修科目
[D選]・・・「コンピュータリテラシー-W/1単位」「コンピュータリテラシー-E/1単位」「コンピュータリテラシー-P/1単位」の中から1科目以上(1単位以上)を修得
(3)上記授業科目の中で、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)G・・・GPGA算出対象科目
(5)《注1》・・・履修参考テストで本学が設定する到達度に満たない場合は履修すること。《注2》・・・栄養士資格取得予定者は履修すること。《注3》・・・健康運動実践指導者資格取得予定者は履修すること。

【 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
社会人基礎論I	8
外国語 (英語)	10
外国語 (仏語)	12
外国語 (中国語)	14
体育実技 (球技)	16
体育実技 (フィットネス)	18
基礎科学	20
生活数理	22
コンピュータリテラシー W	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
社会人基礎論II	40
地域 GX 概論	42
日本国憲法	44
保健体育	46
データサイエンス入門	48
コンピュータリテラシー E	50
コンピュータリテラシー P	52
函館グローバル・コミュニケーション	54
国際交流	56
ボランティア実習II	58
コンソーシアム基礎教養III	60
コンソーシアム基礎教養IV	62
コンソーシアム函館教養IV	64
コンソーシアム函館教養V	66
コンソーシアム函館教養VI	68

年度	2025	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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 集団社会に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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 「生涯学習」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。</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 課題解決型授業 (PBL) に積極的に取り組むことができる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>年間を通じ、予習・復習を含めて15時間の学修が必要である。学友会主催事業（スポーツ大会、球技大会、短大祭等）への出席がこれに相当する。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>課題提出期限後の授業で模範的な解答例を紹介する。</p>							
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							
<p>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。学年全体に必要な事項は、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。成績は、各S・L担当教員が評価する。読解力調査に参加する。</p>							

授業計画

第1回 オリエンテーション（建学の精神と学園訓の理解、各S・L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、研究倫理教育
 第4回 図書館の利用方法と読解力向上への取り組み
 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り組み支援
 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
 前期：各S・Lでは本学園の建学の精神である学園訓3か条について理解する。また、学習方法支援と定期試験への取り組み支援を行う。合同S・Lでは課題解決型授業を実施するとともに、短大生として必要な知識の吸収と社会常識と道徳的良心をもち健康的な生活送るための支援を目的として、交通安全、献血、性教育等に関する講話を実施する。

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 栄養士職域紹介
 第20回 自然現象の観察
 第21回 食に携わる職業の必要性和栄養士の役割
 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 カーボンニュートラルについて考える
 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
 後期：各S・Lでは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身に付けていく。合同S・Lでは栄養士の職域について理解するとともに、自身の健康と安全確保の観点から、乳がん、胃がんに関する講話、交通安全講習を実施する。さらに、課題解決型授業として、地域の課題解決に向けた企画の実践とその実践内容について発表を行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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、他人のこと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つて、他人のこと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、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。
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がある程度もつ。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・解決能力をある程度もつ。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もつ。他者への思いやりをもつことができる。

年度	2025	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]D		
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							
<p>Microsoft Wordの基本～中級レベルの操作方法を習得し、情報モラルを学ぶとともに、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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. Windowsの基本的な操作を行うことができる。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. データを正確に、ある一定以上のスピードで入力できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 表、図、イラスト、写真を含めた文書を体裁よく作成できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 4. ビジネス文書の体裁を覚え、適切な社内文書・社外文書を作成できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 5. インターネットを利用して情報の検索・収集ができ、安全に利用することができる。</p>							
授業の概要							
多くの職場、学校、家庭で利用されているMicrosoft Wordの操作方法を習得すると同時に、ビジネス文書の体裁を覚え、パソコンを使用して、社会人として適切な文書・資料を作成する技術を身につける。							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・効率よく文書を作成するには、ある程度の文字入力のスピードが必要なので、各自タイピング練習をすること。 ・次回の授業でカバーする箇所に目を通しておくこと。 							
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Word2021	-	実教出版	978-4-407-35938-1			
2							
3							
使用教科書備考							
30時間でマスター Word2021							
参考書・参考資料等							
【リファレンス動画付き】文書作成・プレゼンに役立つ！ 実践ドリルで学ぶ Office活用術 演習問題 全173題							
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							
学習内容を定着させるために、ほぼ毎回課題を出す。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るので、積極的に質問し解決すること。							

授業計画

- 第 1回 Windowsについて
Windows基本操作、タッチタイピングの基本を学ぶ
- 第 2回 Windows機能の利用について
インターネット検索、情報モラル、文字変換、辞書機能、保存を学ぶ
- 第 3回 Wordの文章について
文章の入力を学ぶ
- 第 4回 Word文書の編集について
印刷、文字・文の複製・削除・移動を学ぶ
- 第 5回 Wordの表編集について
表の作成と編集を学ぶ
- 第 6回 Wordの挿入編集について
画像・テキストボックスの挿入と編集を学ぶ
- 第 7回 Wordの図形編集について
図形描画編集、演習問題を学ぶ
- 第 8回 Wordのオンライン利用等について
オンライン画像・ワードアートの挿入と編集を学ぶ
- 第 9回 Wordの画像挿入について
図形描画、スクリーンショットの挿入と編集を学ぶ
- 第10回 Wordのスマートアートについて
演習問題、スマートアートの挿入と編集を学ぶ
- 第11回 Wordの段組み等について
段組み、ドロップキャップ、ページ罫線を学ぶ
- 第12回 Wordの差し込み印刷等について
はがき印刷・差し込み印刷を学ぶ
- 第13回 Wordのグラフ等について
グラフの挿入、ページ区切り、PDF変換を学ぶ
- 第14回 Word編集機能全般について(1)
総復習・演習問題によって学ぶ
- 第15回 Word編集機能全般について(2)
総復習・演習問題によって学ぶ

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

なし

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	ワードの各機能を良く理解し、目的に合わせて適切なレイアウトで、文章、図、表等を組み入れて見栄えの良い文書を作成することができる。また、素早く正確に文字入力ができる。	ワードの各機能を理解し、目的に合わせて、文章、図表等を組み入れた文書を作成することができる。また一定のスピード以上で正確に文字入力ができる。	ワードの主要な機能を理解し、文章、図、表等を組み入れた文書を作成することができる。また、一定のスピード以上で文字入力ができる。	ワード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が、図や表を入れた場合、レイアウト調整に時間がかかる。		
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	2025	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]D		
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 D P 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。							
<input type="checkbox"/> 1. 正確かつ効率的にデータ入力ができる <input type="checkbox"/> 2. 計算式・関数を理解し、適切に使用できる <input type="checkbox"/> 3. 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 <input type="checkbox"/> 4. データベース機能を理解し、抽出・並べ替え・集計ができる <input type="checkbox"/> 5. 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 <input type="checkbox"/> 6. 人工知能(AI)について説明できる							
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）							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 Excel2021	-	実教出版	978-4-407-35940-4			
2							
3							
使用教科書備考							
30時間でマスター Excel2021							
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 演習問題全173題、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ちます。							

授業計画

- 第 1回 エクセルについて
エクセルの概要、タッチタイプ、数式の入力を学ぶ
- 第 2回 関数利用について
SUM関数、グラフ作成と設定の変更、印刷を学ぶ
- 第 3回 データ編集等について
行・列・データの編集、関数(平均)、相対参照を学ぶ
- 第 4回 データ入力について
表示形式、文字位置、効率的なデータ入力を学ぶ
- 第 5回 罫線について
罫線、オートカルクを学ぶ
- 第 6回 数式参照方法等について
絶対参照、表示形式、文字の属性を学ぶ
- 第 7回 COUNT関数等について
MAX・MIN・COUNT・COUNTA関数を学ぶ
- 第 8回 ROUND関数等について
ROUND・ROUNDUP・ROUNDDOWN関数を学ぶ
- 第 9回 IF関数等について
IF関数とネストを学ぶ
- 第10回 書式入力について
条件付き書式、スパークラインを学ぶ
- 第11回 グラフ作成について(1)
グラフ作成(棒・折れ線)を学ぶ
- 第12回 グラフ作成について(2)
グラフ作成(円・複合)、日付の表示、ふりがなを学ぶ
- 第13回 データ集計等について
データの抽出と集計、RANK、EQ関数を学ぶ
- 第14回 データ取得関数等について
LARGE・SMALL・VLOOKUP関数、演習問題を学ぶ
- 第15回 エクセル機能全般について
演習問題、人工知能(AI)を学ぶ

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

なし

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(ループリック)						
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	2025	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	長谷川 秀雄/林原 和哉/橋口 奈央						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>授業のテーマ</p> <p>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。</p> <p>到達目標</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 就職活動に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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p> <p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>普段から新聞を読み、テレビの報道番組等を見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。</p>							
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、採点后、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	なし	-	-	-			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
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							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>林原：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。 長谷川：公立中学校を中心に教諭・管理職として28年の教員経験から思考力、判断力を養うための指導を行う。 橋口：函館市役所での勤務（9年間）、コンサルティング会社での各種講座実施の経験を生かし、仕事におけるマナー等の指導を行う。</p>							
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	短大生としての学修とキャリア形成 (長谷川)					
第2回	短大生としての学修方法と今後のキャリア形成の考え方について学ぶ 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、長谷川)					
第3回	過去のアンケート結果などから地域社会が求める能力が何かを学ぶ。 情報モラルについて。(林原、長谷川)					
第4回	SNS等で実際に起こったトラブルなどを解説。 「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。(橋口、長谷川) 就職活動にも役立つ新社会人のビジネスマナー&心構え・身だしなみ・所作・言葉遣い・書類作成・指示の受け方のマナー等を学ぶ。					
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。(橋口、長谷川) 会ってみたいくなるエントリーシートって何だろう?、自己PRと志望動機の違い、短所しか浮かばないあなたにぴったりの長所探しメソッドを学ぶ。					
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。(橋口、長谷川) 絶対に守ってほしい!3つの面接のポイント 一緒に働きたい新入社員ってどんなひと?、当たり前だけどできていない3つの面接のポイントを学ぶ。					
第7回	わかりやすいプレゼンテーション技法とは何か。(林原、長谷川) パワーポイントを使ったプレゼンテーションについて、発表時間やプレゼン環境等の観点から技法や留意事項を学ぶ。 また、課題としてパワーポイントを使用した発表時間3分程度のプレゼンコンテンツを作成し、Canpusmate-Jで提出する。					
第8回	短大で学ぶ上で必要な読む能力と書く能力 (長谷川) 資料や論文等を速く、正しく読むための方法と分かりやすい文章の条件について学ぶ。					
第9回	レポートの書き方 (長谷川) レポートの基本的な構成と相手意識や目的意識等をもって書く方法について学ぶ。					
第10回	新聞の読み方と現在の政治課題や国際問題等 (長谷川)					
第11回	新聞の紙面構成と読み方、現代社会の政治や国際問題を理解するための新聞やメディアの活用方法について学ぶ。 自分の意見のまとめ方と書き方 (長谷川)					
第12回	根拠を明確にして、自分の主張を分かりやすく書く方法について学ぶ。 法人・企業へのアプローチ方法。(林原、長谷川)					
第13回	ネットの活用、電話のかけ方、企業説明会への参加の仕方などについて学ぶ。 個人面接における基本的マナーと会話力について。(林原、長谷川)					
第14回	ビデオコンテンツを視聴し基本的な面接試験におけるマナーと面接試験を「会話」と捉えた場合の伝わりやすさを理解する。 集団面接とグループディスカッションの留意点。(林原、長谷川)					
第15回	選考試験としての集団面接とグループディスカッションを学び、模擬集団面接のビデオコンテンツの視聴により、採用する側の視点について体感する。 グループディスカッションの実践 (林原、長谷川) 複数チームに分かれてグループディスカッションを実践し、各役割を学ぶ。					
【授業実施方法】 原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。 ICTを活用した双方向授業を実施する授業回(課題)がある。						
【アクティブラーニングの導入】 「プレゼンテーション」「グループワーク」「ディスカッション」						
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、自分で考えることができる。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。就職活動に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「ハウレンソウ」、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て出し、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つけている。	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。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て、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。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	2025	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	阿部 ジョスリン						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>This class is designed for active communication to students of nutrition and food science. We will study four skills of English: speaking, listening, reading and some writing. The class will help students talk in English about nutrition and food preparation, including explaining where things are in the kitchen, describing menus and talking about different kinds of foods.</p> <p>□1. 本授業の内容は、食物栄養学科の学生を対象としたアクティブコミュニケーションである。英語の四技能(話す、聞く、読む、書く)を学び、栄養や調理に関する内容、特にキッチンにある物品、メニューの説明、食べ物の種類等について英語で説明できるようになることを到達目標とする。</p>							
授業の概要							
<p>Each class requires students to participate in speaking activities and actively join in communication exercises. There will be listening and speaking activities in class. In addition, students are required to ensure understanding by completing textbook exercises.</p> <p>毎回の授業において、積極的に英語を話し、英語のコミュニケーション練習に参加することを学生に求める。加えて、学生はテキストの内容を十分に理解して行くことが必要である。</p>							
授業外に行うべき学習(予習・復習、準備学習)							
<p>Reviewing each lesson is important to be well prepared. Students should read the textbook exercises after class and review grammar and vocabulary.</p> <p>各授業の復習が次の授業の予習にもつながる大切なものである。授業後に教科書の練習問題を読み返し単語と文法を確認すること。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>At least 1 hour of preparation time is required for each class.</p> <p>どの授業も1時間の予習が望ましい。</p>							
課題(試験やレポート等)のフィードバック							
<p>There will be 2 tests based on the textbook, worth 25% each. Class participation accounts for 50% of students' mark. テキストに基づいて2回のテストを行い、それぞれが25%の評価に相当する。授業への参加意欲等は、評価の50%に相当する。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	使用教科書備考に記載	使用教科書備考に記載	備考に記載	978-4-523-17827-9			
2							
3							
使用教科書備考							
教科書:Speaking of Nutrition 著者:Peter Vincent, Alan Meadows, Naoko Nakazato 出版社:Nan'un-Do ISBN 978-4-523-17827-9							
参考書・参考資料等							
Englsh/Japanese, Japanese/Englsh dictionary in book or electronic form							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
Lecturer at Hakodate University since 2013, Hokkaido University of Education, Fuzoku Kindergarten, English teacher, since 2017. 2013年より函館大学。							
その他							
なし							

授業計画

- 第1回 Introduction to the class, teacher and other students. Questions used for meeting people.
クラス、先生、他の生徒の紹介。人と会うときに使う質問。
- 第2回 Talking about the kitchen (1) Students will become familiar with things they may find in a kitchen (tools and their location).
台所について(1) 生徒は台所にあるもの(道具とその場所)に慣れる。
- 第3回 Talking about the kitchen (2) Students will become familiar with kitchen tools and appliances and their location.
台所について(2) 生徒は、台所の道具や電化製品とその位置についてよく知るようになる。
- 第4回 Talking about likes and dislikes Students will become familiar with how to talk about their food likes and dislikes, as well as kinds of food.
好き嫌いについて。生徒は、食べ物の好き嫌いや種類について話す方法に慣れる。
- 第5回 Talking about countable and uncountable food. Students will become familiar with quantities and ways to count uncountable food.
数えられる食べ物と数えられない食べ物について。生徒たちは、数えられない食べ物の量や数え方に慣れる。
- 第6回 Talking about ordering food at a restaurant. Students will become familiar with formal English expressions used at a restaurant.
レストランでの注文について。レストランで使われるフォーマルな英語表現に慣れる。
- 第7回 Talking about cooking. Students will become familiar with common verbs used for cooking.
料理について。料理でよく使われる動詞に慣れる。
- 第8回 Talking about recipes. Students will become familiar with reading and understanding recipes in English.
Review Test (25%).
レシピについて。英語でレシピを読み、理解することに慣れる。復習テスト(25%)
- 第9回 Talking about dietary advice. Students will become familiar with dietary troubles and giving advice.
食事のアドバイスについて。食生活の悩みやアドバイスを慣れる。
- 第10回 Talking about diets using adverbs of frequency. Students will become familiar with dietary vocabulary using How often... questions
頻度の副詞を使ってダイエットについて。生徒たちは、How often... (どのくらいの頻度で...) という質問を使って、食事の語彙に慣れていきます。
- 第11回 Researching Diet Information. Students will become familiar with nutritional vocabulary using comparatives
ダイエット情報のリサーチ。比較級を使った栄養学の語彙に慣れる。
- 第12回 Talking about life as a Dietitian. Students will become familiar with work vocabulary related to dietitians.
管理栄養士としての生活について。管理栄養士に関する業務用語に慣れる。
- 第13回 Talking about diets (2). Students will become familiar with dietary vocabulary using the past tense.
ダイエットについて(2)。過去形を使った食事に関する語彙に慣れる。
- 第14回 Talking about special dietary needs. Students will become familiar with special dietary vocabulary using the future tenses.
特別食の必要性について。生徒は未来時制を使った特別食の語彙に慣れる。
- 第15回 Talking about experiences. Students will become familiar with cooking experiences using Have you ever... questions.
経験について。今までに... したことがありますか?
Final test (25%)
最終テスト(25%)

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

Pair work, group work is required.
「プレゼンテーション」、「ペアワーク」、「グループワーク」が必要。

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	0	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	Student can listen and speak English very well with good intonation and is eager to join the class activities.	Student can listen and speak English well with some minor errors, but is active to join the class.	Student is able to listen and speak some basic English patterns and phrases, however some errors occur.	Student can listen and speak some very basic English, however errors may hinder understanding.		
該当DPに対する到達度の目安	Enable student to conduct basic English conversations well, related to nutrition and food science in clear and correct English.	Enable student to conduct basic English conversations related to nutrition and food science in clear English.	Enable student to conduct basic English conversations related to nutrition and food science, errors are corrected by repeating and written practice.	Enable student to conduct basic English conversations related to nutrition and food science, errors are corrected by repeating and written practice.		

年度	2025	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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. フランス語独特の発音を習い、実際に発音できる。 <input type="checkbox"/> 2. フランス語独特の表記を習い、書く事ができる。 <input type="checkbox"/> 3. フランス語で簡単な会話ができる。 <input type="checkbox"/> 4. フランス料理のレシピを読むことができる。</p>							
授業の概要							
<p>フランス語は、ヨーロッパ諸語の中でも国際的な教養語として、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。</p>							
授業外に行うべき学習(予習・復習、準備学習)							
<p>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。</p>							
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	なし	-	-	-			
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							
<p>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。</p>							
その他							
<p>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。</p>							

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
 パワーポイントを活用して、フランスの文化社会と世界のフランス語圏について説明します。
- 第2回 フランス語独特の発音や表記等について
 フランス語のアルファベットと実際に一般名詞や固有名詞の発音の仕方を学びます。
- 第3回 フランス語独特の発音や表記、数字の発音の学習
 数詞1～100や年月日等の発音やフランス語固有の在り方を学びます。
- 第4回 教科書第1課の規則動詞と助動詞を伴う会話等
 「旅のフランス語」・パリの観光における表現を、正しい発音で学びます。
- 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)
 「旅のフランス語」・ホテルでの予約の確認等について正しい発音の仕方を学びます。
- 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)
 「旅のフランス語」・フランスのホテルでの実際のな会話を学びます。
- 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
 フランスの郵便局で実際に交わされる会話を学びます。
- 第8回 教科書第3課の「フランスの生活」と数を伴う会話
 両替所での会話の実例を学びます。
- 第9回 教科書第4課の「観光と乗り物」に伴う会話
 パリ市内の公共交通機関・地下鉄での会話例を学びます。
- 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
 ルーヴル美術館等の訪問に際しての会話等を学びます。
- 第11回 副教材「フランス料理のレシピ」1
 フランス人向けの調理書文の読解、料理の材料と分量、下準備について
- 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、「グリーンベッパー風味のカモの詰め物ロースト」について
- 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・命令形の例、レシピの指示にしたがって、調理法を読解する。
- 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、「グリーンベッパー風味のカモの詰め物ロースト」の調理と仕上げ、盛り付け等の指示
 文書を読解する。
- 第15回 教科書と副教材を活用した全ての学習事項を、復習し点検する。(まとめ)
 具体的に、各課の重点的な箇所をおさらいする。

【授業実施方法】

原則として、発音や会話に重点をおいた授業を実施する。対面の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】
 「プレゼンテーション」

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、課題を解決しようとすることができる可能性を学習したことに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、課題を解決しようとすることができる可能性を学習したことに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、課題を解決しようとすることができる可能性を学習したことに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、課題を解決しようとすることができる可能性を学習したことに最低限の到達度に達している。		

年度	2025	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 D P 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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>既に皆さんは英語を学んでおりますが、英語以外の外国語として、はじめて、アジアの言語であり、かつ、隣国の言葉である、中国語をこの授業を通して学びます。授業を通しての到達目標は以下の3点です。</p> <p>□1. この授業を通して、同じ漢字という表意の文字を使い、日本文化の源である中国文化に触れながら言葉を学び、中国語を使って自己紹介ができる。</p> <p>□2. 中国語を使っての自己紹介に必要な語彙と、自分の伝えたいことを表現するための必要な表現力を身につけます。</p> <p>□3. 会話は双方向のものです。相手の言っていることが理解できるようになり、相手に質問できる双方向の意思疎通ができるようになる。</p>							
授業の概要							
<p>中国語はその表記が漢字を使っている点で近づきやすい外国語と言えます。しかし、その漢字は簡体字といって日本語の漢字とは違っていますので注意が必要です。また、発音は全く異なっています。日本語にない音の出し方のものもあります。その音をとらえ、発音し、またそれを聞き取ることが課題となります。次に文法も日本語とは違う点を理解します。これらを通して「聞く、話す、読む、書く、訳す」の外国語学習の基本的総合的習得を目指します。</p>							
授業外に行うべき学習(予習・復習、準備学習)							
<p>中国語は書くときと大体の意味が通じます。よって、皆さんの学習の難しさはその「音」の学習にあります。「音」は学ぶというより、慣れることが大切です。それにはできるだけ「音」に多く接することです。自ら積極的にそうした機会・時間をお持ちになることです。「音」は、例えばNHK中国語講座の視聴や、テキスト音声のダウンロードを活用し、何度も何度も聴くことをお勧めします。また、ネット上にも多数のそうした中国語学習の無料サイト動画がありますので、自分の興味のあるものを選んで多く視聴して下さい。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>この授業の最初のうちははじめての言語ですので、予習は難しいと思います。その分、復習に時間を割いてください。授業を復習する形で30分程度の時間を習ったものを確実に身に付けながらステップアップしていくこと目標としましょう。</p>							
課題(試験やレポート等)のフィードバック							
<p>授業中、個別に発音を確認されます。これは教師の発音ばかりでなく、他の学生の発音を聞くことも大切な学習となります。教科書以外に必要な語彙を増やすためのプリントが配布されます。自分に必要な語は確実に覚えましょう。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	はじめての中国語	郭 明輝	朝日出版社	978-4-255-45356-9			
2							
3							
使用教科書備考							
<p>授業の始まりから3回程度は発音の学習にとられます。(教科書の第1課)そのあと、教科書の課文の学習をおおよそ1回の授業で1課を学習しながら進み、語彙を増やし、毎回「音」を学習しながら様々な表現法を学んでいきます。</p>							
参考書・参考資料等							
<p>「日中辞典」「中日辞典」は図書館にあります。中国語映像教材やその他の文法などの専門書は、短大向けの函館大学図書館にて借りることができます。教科書以外の単語などを学びたい場合は、利用してください。「音」「映像」等に関する学習はネット上に多数ありますので、自身のレベルにあった学習をすることが可能です。</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>現在、函館大学中国語講師。函館市立高等学校中国語講師。函館市・裁判所・検察庁・海上保安庁・等中国語(北京語)通訳人登録。函館市、「中国残留邦人等に対する支援・相談員、委嘱員。</p>							
その他							
<p>中国語の学習は、漢字表記の助けがある為、その点で日本人の中国語の学習は優位性があるといえます。しかし問題となるのは、話せて聴けるかです。授業最終日に口試(話すテスト)を設けます。皆さんが授業の学習で得た表現法をもって、自分のことを自由に中国語を使って表現してみてください。</p>							

授業計画

- 第 1回 中国語概論 (プリント使用)
プリント資料を使用しての、中国語全体の特徴などを学ぶ。
- 第 2回 声調と有気音、学習。
中国語の特徴である声調(四声)と発音の基本を学ぶ。
- 第 3回 母音とそり舌音の学習。
中国語の特徴的な発音や日本語にない特徴を学ぶ。
- 第 4回 発音のまとめ。DVDを使つてのネイティブの発音を視聴。
3回の授業を通して学んだ点を、視聴覚資料などを使い学習。
- 第 5回 ピンイン学習。
中国語発音記号ピンインが読める、聞き取れるよう学習。
- 第 6回 平常文と疑問文の学習。
短文で簡単な表現が出来るようになり、相手の発音を聞き取る学習。
- 第 7回 家族の紹介の仕方を学習。
自分の家族の紹介。相手の家族の紹介を聞き取る。
- 第 8回 数字を使つての表現の学習。
暮らしの中での数字を使つての、年月日、時間、等の表現を学習。
- 第 9回 幾つかの違った疑問文の学習と使い方。
単純な疑問文や疑問詞疑問文、反復疑問文、語気疑問文を学ぶ。
- 第10回 過去の経験を伝える表現の学習。
「～したことがある」の文を使つての表現、相手への質問の仕方を練習。
- 第11回 中国料理の主な調理法などの学習。
中国語の発音での中華料理名、調理法の名前などを学ぶ。
- 第12回 1日の区別の言い方、時間の表現の学習。
時間の表現とともに、1日の区分、時間を使つて表現を学ぶ。
- 第13回 連動文の学習の学習。
短文をつなげ、連動文としての表現、二つの動作、行為の表現を学ぶ。
- 第14回 介詞の学習。
距離、時間、動作の起点や動作の向かう方向などの表現を学ぶ。
- 第15回 まとめ総合復習。
これまで学んだ語彙、表現法を使つて、中国語での自己紹介にチャレンジする。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合は、遠隔授業(オンライン)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「プレゼンテーション」

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	40	5	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)、聞き取れるが均衡よく出来ている。語彙を組み合わせて、自分の日常や家族、好み、希望などを適切に表現し、独自の工夫がみられる。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、中国語を使って適切に応じることができる。	表現(書く)意味を理解する、意味をくみ取れる(語彙)、話せる(発音)の三点の理解度が一定程度に達している。自分のことを生活、嗜好などについて表現でき、相手と簡単なやりとりができる。学んだ表現法を使った質問に答えられることができる。	表現(書く)、書かれたものの意味を理解する(語彙)、話せる(発音)の三点を一定程度でき、自分のことを最低限紹介できる。	表現(書く)、書かれたものの意味を理解する(語彙)、話せる(発音)の点で、短文で数行の分を構成し、相手に分かるよう発音できる。		
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である中国語を学ぶことを通し、自己の表現を身につけ、学習した単語や調べた単語を使って表現し、それが相手に伝わり、相手からの簡単な質問に応えることができる。簡単な双方向のコミュニケーションがなりたつ。自分の方から積極的に知りたいことを尋ねることができるレベル。	この授業を通して学んだ表現法でまず、自分のこと、日本のことなどを、自分が思ったことが表現できる。また、相手からの質問に自分の意思を伝えることができる。	音を正しくとらえ、自分の発音がただしく相手に伝わり、知らせたいことが確実に表現できている。相手の言っていることを極力理解するように努力し、尋ねることができる。	自分のことを相手に伝えることができる。相手の書いた簡体字を読み取れること。		

年度	2025	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	土橋 史人						
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							
<p>3種類の球技(バドミントン、バスケットボール、バレーボール)を通して、技術と体力向上を目指す。</p> <p><input type="checkbox"/>1. 多項目特有の動きを身に付けることができる。</p> <p><input type="checkbox"/>2. 各種目のルールを説明することができる。</p> <p><input type="checkbox"/>3. 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。</p> <p><input type="checkbox"/>4. コミュニケーション能力を高めることができる。</p>							
授業の概要							
本講義では、球技3種類を実践し、それぞれの球技の技術と体力の向上を図り、さらには他者とのコミュニケーション能力を養う。							
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							
個々人の習熟度により、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							
必要な資料等、プリントを配布する。							
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							
公立中学校での教諭経験にもとづき、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、ジャージを着用すること。							

授業計画						
第1回	オリエンテーション 体育実技(球技の特性)における留意点と各種目の進め方の説明。からだ慣らし運動。					
第2回	バドミントン① バドミントンの成り立ち、高まる体力、技能の学習。ラケット操作(ハンドルの握り方)とシャトルの打ち方、ルールの学習。					
第3回	バドミントン② ストローク、クリアー、ドライブなどのフラインクの学習。定位置(ホームポジション)と戻る足運びのフットワークの重要性と簡易ゲーム攻防。					
第4回	バドミントン③ ストローク、サービスの安定した打ち方、相手コートの空いた場所へのコントロールしたフラインクでの攻防。					
第5回	バドミントン④ シングルスとダブルスのゲーム。正規のルールに沿った内容で実施。バドミントンの授業での振り返りと反省。					
第6回	バスケットボール① バスケットの成り立ち、高まる体力、技能の学習。ボール慣れ、パス・キャッチ、ドリブル、シュートの学習。					
第7回	バスケットボール② ランニングパスとランニングシュート(レイアップ)、ハーフコートでの3対2、空いているスペースへのドライブとパス。お互いのコミュニケーションをはかりながらのゲーム。					
第8回	バスケットボール③ 各種パスの練習。局面に応じたシュート(ジャンプシュート・ランニングシュート)ハーフコートでの3対3でのコンビネーション(カットイン・スクリーン)でのゲーム。					
第9回	バスケットボール④ 今までの個人技能とコンビネーションプレーの確認。チームで立てた戦術でのゲーム。					
第10回	バレーボール① バレーボールの成り立ち、高まる体力、技能の学習。ボール慣れ、パス(オーバーハンドパス、アンダーハンドパス)の局面での使い分け。サービスの学習。					
第11回	バレーボール② 各種パスとサービスの学習。スパイクの習得。相手コートからくるボールへのレーシーブポジションの学習。					
第12回	バレーボール③ 相手コートからくるボールに対してのレーシーブ、チーム内での三段攻撃への連携。お互いにラリーを楽しむゲーム。					
第13回	バレーボール④ 今までの学習から守備(レーシーブポジション)と攻撃(三段攻撃)の戦意識したゲーム。					
第14回	バレーボール⑤ 各チームでのリーグ戦形式でのゲームと相互審判による運営。					
第15回	各実技の振り返り 今までの体育実技(球技)の確認。ネット型のスポーツとゴール型のスポーツのそれぞれの狙いと特性の振り返り、反省。					
【授業実施方法】 原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。						
【アクティブラーニングの導入】 なし						
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にしか理解していない。		
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を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結び付けることができるが、関連する情報の収集や他者へ発信を行うことができない。		

年度	2025	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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>運動不足の解消方法と体力の維持増進方法を学び継続していく力を身につける。</p> <p>□1. 立位、座位の良い姿勢を身に付け、日常動作と運動時に活用する。</p> <p>□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、リズムに乗って楽しく心肺機能の向上を図る。</p> <p>□3. レジスタンス運動を安全で効果的に実践し、姿勢改善と障害予防に役立てる。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p>							
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)							
<p>復習: 配布する復習プリントに、授業で学んだ動きの中から課題にあった動きを各自が選択し、実践した感想をまとめ提出する。原崎千鶴子配信のYouTubeを活用することも可能。</p> <p>予習: 配布する予習プリントに、各自又はグループで話し合い課題を見つけ次回の授業までにその内容をまとめて提出する。</p>							
標準学修時間の目安							
1回の講義にあたり1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							
フィットネス基礎理論							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
健康運動指導士・健康運動実践指導者、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。運動に積極的に参加し楽しさを感じ継続していく力を身につけられるように努めている。							
その他							
ジャージを着用。 シューズを履く。 各自で水分を用意する。							

授業計画

- 第1回 健康・体力づくりについて
有酸素運動・レジスタンス運動・柔軟運動・バランス運動の基本の動きを覚えて体力測定を実施する。
- 第2回 姿勢について
悪い姿勢が及ぼす影響を理解し、良い姿勢について学ぶ。
- 第3回 レジスタンス運動と柔軟運動について
レジスタンス運動とストレッチングの正しいフォームを学ぶ。
- 第4回 歩行とウォーキングの違いについて
ウォーキングの正しいフォームを学ぶ。
- 第5回 エアロビクダンスエクササイズについて
マーチ系の基本ステップの演習。
- 第6回 エアロビクダンスエクササイズについて
ステップタッチ系の基本ステップの演習。
- 第7回 エアロビクダンスエクササイズについて
フリースタイルで持続的にステップを繋げる方法を学ぶ。
- 第8回 エアロビクダンスエクササイズについて
グループに分かれてフリースタイルを考えて発表する。
- 第9回 レジスタンス運動について
レジスタンス運動の強度調節を学ぶ。
- 第10回 柔軟運動について
ストレッチング運動の可動域の向上を目指す方法を学ぶ。
- 第11回 バランス運動について
平衡感覚を向上させるためのスキルを学ぶ。
- 第12回 エアロビクダンスエクササイズについて
コンビネーションスタイルで持続的にステップを繋げる方法を学ぶ。
- 第13回 エアロビクダンスエクササイズについて
グループに分かれてコンビネーションスタイルを考えて発表する。
- 第14回 健康・体力づくりについて
有酸素運動・レジスタンス運動・柔軟運動・バランス運動の体力測定。
- 第15回 課題の動きの発表について
各グループで考えたエアロビクダンスエクササイズを発表。
まとめの復習筆記テスト (20問)

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】
「ディスカッション」

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	20	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	2025	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	一戸 裕之/碓 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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 物質の成り立ちを説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 基本的な元素を元素記号で書くことができる。 <input type="checkbox"/> 3. 中和反応の式を書いて説明できる。 <input type="checkbox"/> 4. pHを水素イオンの濃度との関係で説明できる。 <input type="checkbox"/> 5. モル濃度や規定度の溶液を作るための計算ができる。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>本講義は、高校で化学を履修しなかった学生、あるいは化学が苦手な学生を対象とし、本学で学ぶ専門科目を理解するために必要となる化学の基本的な知識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。 当該科目は補習教育としてのリメディアル科目である。</p>							
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							
次の講義までに予習・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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
<p>碓・市川：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。 一戸：学校現場における一般教員経験や管理職経験等の実務経験にて、栄養士に必要な化学の基礎と科学的思考を定着させる。</p>							
その他							
履修参考テストで本学が設定する到達度に満たない場合は履修すること。							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション、原子について
講義の目標、到達目標、原子の構造
- 第2回 原子の記号と化学式、元素の周期表について
原子と原子の記号、原子・分子と化学式、原子と分子のモデル、元素の周期表
- 第3回 化学反応式について
化学反応式のつくり方、化学反応式のきまり、化学変化と化学反応式
- 第4回 イオンについて
イオンのでき方、イオン結合と組成式、イオンからなる物質
- 第5回 電解質と非電解質について
電解質と非電解質、電離
- 第6回 電気分解とイオン
塩化銅水溶液等の電気分解
- 第7回 モルについて
アボガドロ数とモル
- 第8回 原子量・分子量・式量について
原子量・分子量・式量の計算
- 第9回 質量と物質量について
モル質量、質量と物質量
- 第10回 気体の体積と物質量について
物質量と気体の体積の関係、気体の体積から求める物質量
- 第11回 溶液の濃度、食品の化学について
溶解、質量パーセント濃度、無機化合物・有機化合物、官能基の化学式
- 第12回 酸とアルカリ、食品の化学について
酸性の性質、アルカリ性の性質、糖類の種類と構造式
- 第13回 中和反応、中和反応と塩の性質、食品の化学について
中和、中和反応とイオン、中和反応と塩の性質、必須アミノ酸と非必須アミノ酸
- 第14回 中和の量的関係、食品の化学について
中和点における量的関係、中和の公式、脂質やビタミンの種類と化学式
- 第15回 酸化、還元、発熱吸熱反応、食品の化学について
酸化、金属と結びつく酸素の質量の割合、還元、発熱反応と吸熱反応、ミネラルの種類と原子の記号、食品添加物

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「ピアラーニング」

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	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	2025	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	一戸 裕之/碓 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							
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。 当該科目は補習教育としてのリメディアル科目である。							
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							
碓・市川：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て、栄養士に必要な基礎的な数学の能力を定着させる。 一戸：学校現場における一般教員経験や管理職経験等の実務経験にて、栄養士に必要な基礎的な数学の能力を定着させる。							
その他							
履修参考テストで本学が設定する到達度に満たない場合は履修すること。 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 オリエンテーション
講義の内容、進め方等の確認
- 第2回 加減乗除について
正負の数の加法、加法の交換・結合法則、正負の数の減法、加法と減法の混じった計算、正負の数の乗法、乗法の交換・結合法則、累乗
- 第3回 加減乗除について
正負の数の除法、乗法と除法の混じった計算、四則の混じった計算
- 第4回 分配と代入について
分配の法則、代入と式の値
- 第5回 重量と容量計算について
基本単位確認、重量や容量の割合を求める方法
- 第6回 代金や割合について
小数や分数になれる、個数と代金に関する問題
- 第7回 個数と代金について
個数と代金に関する応用問題
- 第8回 比と比例式について
比と比例式に関する問題、比例式の基礎と応用、栄養士として活用する比
- 第9回 溶液の濃度について
溶液の濃度に関する問題
- 第10回 三大栄養素、廃棄率について
三大栄養素に関する問題、廃棄率に関する問題
- 第11回 原価について
原価に関する問題
- 第12回 定価について
定価・原価に関する問題
- 第13回 平均の基礎について
平均の基礎に関する問題
- 第14回 平均の応用について
平均の応用に関する問題
- 第15回 学修のまとめ
まとめに関する問題

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「ピアラーニング」

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のある程度有し、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	2025	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 [D選]		
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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 2. 表の作成と変更、リストの作成と変更ができる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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 Word 2019の試験内容に沿って学習し合格する力をつけます。 適宜小テストを実施する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>【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。</p>							
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 365&	佐藤薫	日経BP社	978-4-8222-8629-3			
2							
3							
使用教科書備考							
MOS攻略問題集 Word 365&2019							
参考書・参考資料等							
30時間でマスター Word2021							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>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。</p>							
その他							
<p>実務で役立ち、マイクロソフトオフィススペシャリスト2019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。</p>							

授業計画

- 第1回 書式設定について
文書の作成、文書書式の設定を学ぶ
- 第2回 表示について
文書のオプションと表示のカスタマイズを学ぶ
- 第3回 挿入について
文字列や段落の挿入を学ぶ
- 第4回 書式設定等について
文字列や段落の書式設定、グループ化を学ぶ
- 第5回 表について
表の作成と変更を学ぶ
- 第6回 リストについて
リストの作成と変更を学ぶ
- 第7回 記号について
参照のための情報や記号の作成を学ぶ
- 第8回 参考資料について
標準の参考資料作成と管理を学ぶ
- 第9回 グラフィックについて
グラフィック要素の挿入と書式設定を学ぶ
- 第10回 SmartArtについて
SmartArtの挿入と書式設定を学ぶ
- 第11回 文書の体裁について
文書の体裁、複数ページ表示、編集を学ぶ
- 第12回 効果的文書について
リーフレットの内容が効果的に伝わる文書編集を学ぶ
- 第13回 引用文書について
他の文書から情報を引用した文書編集を学ぶ
- 第14回 画像挿入について
画像挿入、文字の効果設定によるレイアウト編集を学ぶ
- 第15回 データ編集全般について
小テストと実務的ワードデータ作成方法を学ぶ

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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付けるとともに、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付けるとともに、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付けるとともに、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付けるとともに、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	2025	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	複数		
教員	鈴木 英悟／一戸 裕之						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. ボランティア活動の意義について説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 活動内容を、報告書にまとめることができる。</p>							
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							
鈴木：実務経験のある教員に該当しない 一戸：学校現場における一般教員経験（24年）及び管理職経験（13年）の実務経験を活かして、ボランティア活動へ教育的視点からの指導や助言を行う。							
その他							
主催団体やボランティア活動の内容等の情報を収集し、その活動が単位認定の対象となるか、事前に担当教員に確認し、承認を受けてから参加すること。担当教員から承認を受けたボランティア活動の累計時間数が30時間を超え、且つ必要書類等が提出された場合に単位を認定する。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(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第6回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第7回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第8回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第9回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第10回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第11回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第12回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第13回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第14回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第15回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第16回 実習中間報告(活動時間、活動報告書等の提出状況の確認・整理)
- 第17回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第18回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第19回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第20回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第21回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第22回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第23回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第24回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第25回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第26回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第27回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第28回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第29回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第30回 学外授業出席証明書・学外実習報告書提出

この講義では、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だけでなく、ボランティア活動の実施内容、ボランティア活動から得られた体験、気づきなどを報告書としてまとめ上げるところまでを行う。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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ができる。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ができる。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ができる。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、説明することができる。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	2025	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・社会力 (DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】
 「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	2025	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							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】

「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	2025	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・社会力 (DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】

「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	2025	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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】

「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	2025	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・社会力(DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】
 「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	2025	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 D P 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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 「生涯学習」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。</p> <p><input type="checkbox"/> 6. 課題解決型授業 (PBL) に積極的に取り組むことができる。</p>							
授業の概要							
<p>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、日常的に体现できるように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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>年間を通じ、予習・復習を含めて15時間の学修が必要である。学友会主催事業（スポーツ大会、球技大会、短大祭等）への出席がこれに相当する。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>課題提出期限後の授業で模範的な解答例を紹介する。</p>							
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							
<p>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。学年全体に必要な事項は、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。成績は、S・L担当教員が評価する。読解力調査に参加する。</p>							

授業計画

第1回 オリエンテーション（建学の精神と学園訓の理解、S・L長の決定）
 第2回 ネット利用に関する講話、研究倫理教育
 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）
 前期：各S・Lでは本学園の建学の精神である学園訓3か条について理解する。また、学習方法支援と定期試験への取組み支援を行う。合同S・Lでは課題解決型授業を実施するとともに、短大生として必要な知識の吸収と社会常識と道徳的良心をもち健康的な生活送るための支援を目的として、ネット使用講話、交通安全講習を実施する。

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 カーボンニュートラルについて考える
 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

後期：各S・Lでは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身に付けていく。合同S・Lでは栄養士の職域について深く理解するとともに、社会人としての身に付けておくべき知識・技術について学ぶ。さらに、課題解決型授業として、地域の課題解決に向けた企画の実践とその実践内容について発表を行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「ディベート」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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つて、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がある程度もつ。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・解決能力をある程度もつ。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もつ。他者への思いやりをもつことができる。

年度	2025	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	林原 和哉／小田桐 真／橋口 奈央						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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							
<p>授業のテーマ</p> <p>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。</p> <p>到達目標</p> <p>□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。 □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。 □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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p> <p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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、採点后、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	なし	—	—	—			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
キャリアタス就活 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							
<p>林原：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。 小田桐：大手建設会社勤務（12年）、福祉専門学校職員（17年）の実務経験を活かし、思考力・判断力を養うための指導を行う。 橋口：函館市役所での勤務（9年間）、コンサルティング会社での各種講座実施の経験を生かし、実務やマナー等の指導を行う。</p>							
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	この春卒業した先輩の就職状況をグラフや表にしたデータを示し、自分たちの就職活動をイメージさせる。					
第3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4回	履歴書やエントリーシート等から採用する側が何を読み取るかを知り、作成する際の留意点を学び、実際に履歴書の作成に着手する。					
第5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6回	求人票に記載されている項目を知り、職種や給与金額だけではない情報の読み取り方を学ぶ。					
第7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8回	履歴書やエントリーシートへの記載や面接試験を想定した準備を進めるための自己分析の手法を学ぶ。					
第9回	自己PRを考えよう。弱みを強みに転換する。(林原)					
第10回	自己分析をしても自分の長所に気づけないことも少なくない。自分で短所と認識している事柄を視点を変えて長所と認識することを学ぶ。					
第11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12回	応募の際に必要な履歴書以外の書類(鑑文、証明書類)を理解し、書き方や申請方法、送付手段(特定記録、速達、レターパックなど)、到着したかの確認方法を学ぶ。					
第13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14回	面接試験で聞かれるかもしれない質問事項を把握し、来るべき面接試験に向けて準備する。					
第15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。(小田桐・橋口)					
第16回	ビジネス文書の種類や目的、作成手法を学ぶ。					
第17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。(小田桐・橋口)					
第18回	ビジネスにおける情報収集の大切さ、情報媒体の種類や特徴について学ぶ。					
第19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。(小田桐・橋口)					
第20回	相手に伝わりやすい、文書作成テクニックを学ぶ。					
第21回	就職試験の作文でどう対応するか。「起承転結」で作文を書いてみよう。(小田桐・橋口)					
第22回	実際に作文を作成し、文章構成のポイントを学ぶ。					
第23回	会社の仕組みと仕事。PDCAサイクルで仕事を改善する。(小田桐・橋口)					
第24回	円滑な仕事の進め方、ビジネス社会のルールについて学ぶ。					
第25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。(小田桐・橋口)					
第26回	社会人としての身だしなみや立ち振る舞い、エチケット等について学ぶ。					
第27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。(小田桐・橋口)					
第28回	社会人としての言葉使い、印象のよい話し方を電話対応を通して学ぶ。					
第29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。(小田桐・橋口)					
第30回	顧客の心情をどのように理解するか、対応力を身につける。					
【授業実施方法】						
原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。						
【アクティブラーニングの導入】						
なし						
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」が秀でていて、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。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て、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。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	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	20076	ICT活用	○
授業科目名	地域GX概論					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	卒		
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						
該当ディプロマ・ポリシー D P 項目番号		DP3, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>本授業は、将来に向けてひとり一人が考えなければならないGXについて、個人から地域、国、世界、地球へとつながる視点を持つことができる道標を示す内容である。特に栄養士をはじめとする食の専門家として社会に貢献するうえで、GX推進の考え方が一つの判断指標となるように思考力を身につける。</p> <p><input type="checkbox"/>1. GXについて説明できる。 <input type="checkbox"/>2. 脱炭素に向けた日本と世界の動きを説明できる。 <input type="checkbox"/>3. 専門職として、GXへの貢献を考えることができる。</p>							
授業の概要							
GXの考え方を気候変動問題とともに理解し、脱炭素やカーボンニュートラルに必要な技術や取り組みについて、企業や自治体の事例をもとに学ぶ。これをもとに専門職としてGX推進に貢献できることを考える。							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
準備学習として、関連する時事ニュースに興味をもち、記録しておくこと。予習は、次回の内容について下調べをする。復習は、各回の授業内容をまとめ第11回以降の取り組みに役立てる。							
標準学修時間の目安							
1回の授業あたり予習・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							
定期試験後に模範解答や優れた解答を掲示する。							
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							
図解ポケット GX (グリーン・トランスフォーメーション) がよくわかる本 出版社 秀和システム ISBN-10 : 479807005X							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
企業・自治体の特別講師							
その他							
なし							

授業計画

- 第1回 Green Transformation (グリーントランスフォーメーション：GX) とは何か
化石燃料とクリーンエネルギーの違いを知り、経済社会システム全体を変革する取り組みを理解する
- 第2回 脱炭素・カーボンニュートラルの定義と気候変動問題
脱炭素・カーボンニュートラルの定義を知り、地球温暖化による気候変動問題と温室効果ガス排出量削減の必要性を理解する
- 第3回 脱炭素に向けた世界の動き
世界の温室効果ガス排出量と削減目標、主要国の気候変動対策を学ぶ
- 第4回 日本政府の動向
2050年カーボンニュートラル宣言とGX実行会議の議論について学ぶ
- 第5回 企業の取り組み (電力会社)
脱炭素経営の推進について国内外の比較に基づき学び、将来の方向性について考える
- 第6回 企業の取り組み (電力会社)
電源の脱炭素化と脱炭素化を支える技術の基本を学ぶ
- 第7回 企業の取り組み (電力会社以外)
脱炭素経営の推進について国内外の比較に基づき学び、将来の方向性について考える
- 第8回 企業の取り組み (電力会社以外)
サプライチェーン排出量 (Scope1、Scope2、Scope3) の基本算定と事例並びに省エネ推進方法を学ぶ
- 第9回 自治体の取り組み (道南地域の市町)
太陽光発電、風力発電などのクリーンエネルギーへの転換に向けての方針と取り組みを学ぶ
- 第10回 自治体の取り組み (道南地域の市町)
地域住民への省エネ推進啓発活動、GX推進による地域振興方策と課題を知る
- 第11回 市民生活とGX推進について考える
個人から国、世界、地球規模につながる課題の発掘する
- 第12回 市民生活とGX推進について考える
課題の解決に向けての困難を把握し、解決策を創造する
- 第13回 栄養士等とGX推進について考える
GX推進において栄養士等としての課題や困難を発掘する
- 第14回 栄養士等とGX推進について考える
GX推進に向けて栄養士等として貢献できることを考える
- 第15回 地域のGX推進に関する発表会
地域のGX推進について貢献できる内容について発表する

【授業実施方法】

原則として、対面 (面接) 授業を実施する。対面 (面接) 授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業 (オンライン・オンデマンド・課題) を併用する。
ICT を活用した双方向型授業を実施する授業回がある
【アクティブラーニングの導入】
「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	30	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、高いレベルで実践できる。 1. GXの概要、2. 脱炭素に向けた日本と世界の動き、 3. 専門職としてのGXへの貢献	次の内容を理解し、実践できる。 1. GXの概要、2. 脱炭素に向けた日本と世界の動き、 3. 専門職としてのGXへの貢献	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. GXの概要、2. 脱炭素に向けた日本と世界の動き、 3. 専門職としてのGXへの貢献	次の内容を最低限 (3/5程度) 理解し、最低限実践できる。 1. GXの概要、2. 脱炭素に向けた日本と世界の動き、 3. 専門職としてのGXへの貢献		
該当DPに対する 到達度の目安	GXに関する基礎知識を高度に有し、食を通して地域福祉に貢献することができる。また、地域、国、世界、地球へとつながる広い視点で他者への思いやりと柔軟な対応力を十分に持ち実践できる。	GXに関する基礎知識を有し、食を通して地域福祉に貢献することができる。また、地域、国、世界、地球へとつながる広い視点で他者への思いやりと柔軟な対応力を十分に持つことができる。	GXに関する基礎知識を概ね有し、食を通して地域福祉に貢献することができる。また、地域、国、世界、地球へとつながる広い視点で他者への思いやりと柔軟な対応力を概ね持つことができる。	GXに関する基礎知識を最低限有し、食を通して地域福祉に貢献することができる。また、地域、国、世界、地球へとつながる広い視点で他者への思いやりと柔軟な対応力を持つための努力ができる。		

年度	2025	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	小林 美紗						
該当ディプロマ・ポリシー D P 項目番号		DP1, 3, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<input type="checkbox"/> 1. それぞれの人権規定が何を保障しているのか、なぜ保障しなければならないのかを理解する。 <input type="checkbox"/> 2. 憲法は個人の人権を保障するために公権力を制限する法であることを理解する。 <input type="checkbox"/> 3. 権力分立の仕組みや必要性を理解する。							
授業の概要							
<p>日本国憲法の原理・原則を理解する。 様々な人権問題についての学習を通じ、人権意識・感覚を身につける。 現代的な人権感覚を身につけることは、多様な子どもや保護者と関わる教育者・保育者にとって必須である。</p>							
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指定箇所を読み、関連する資料の下調べを行うこと。 復習は、授業時間内に配布するレジュメに示された問題を授業内容を振り返りながら解くこと。							
標準学修時間の目安							
1回の講義あたり、2時間の予習と2時間の復習が必要である。							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
定期試験後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	「伊藤真の憲法入門」第7版	伊藤真	日本評論社	978-4-535-52698-3			
2							
3							
使用教科書備考							
「伊藤真の憲法入門」第7版（講義再現版）を使用する。							
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							
日本国憲法の全条文をプリントアウトしたものを初回の講義で配布する。 講義毎にレジュメを配布する。							

授業計画

- 第1回 立憲主義
本講義のガイダンスを説明する。また、憲法とは何か、立憲主義とは何かについて学ぶ。
- 第2回 国民主義と民主主義
憲法前文の規定から、国民主義及び民主主義の内容を理解し、民主主義と立憲主義との関係についても学ぶ。
- 第3回 平和主義
憲法前文及び憲法9条の内容を検討し、現代社会においてそれらがどのように解釈されているかを理解する。
- 第4回 権力分立と立法権（国会）
権力分立の内容とその現代的変容について学ぶ。また、三権のうち立法権について理解する。
- 第5回 行政権（内閣）と司法権（裁判所）
三権のうち残りの行政権及び司法権について、それぞれの役割と三権相互の関係について学ぶ。
- 第6回 人権総論と人権享有主体性
人権の歴史と人権の概念、人権の根拠を理解する。また、人権享有主体性が問題となる場面を学ぶ。
- 第7回 平等原則
基本的人権の限界が問題となる場面を理解する。また、法の下での平等について、その内容と平等原則に関する判例を学ぶ。
- 第8回 精神的自由権①（思想・良心の自由、信教の自由、学問自由）
精神的自由権のうち、表現の自由以外の自由権について学び、それらがどのような内容であってどのように保障されるかについて理解する。
- 第9回 精神的自由権②（表現の自由）
憲法の中でも重要性の高い表現の自由について、なぜそれが重要なのか、またそれがどのように保障されているかについて理解を深める。
- 第10回 参政権
参政権の中心となる選挙権・被選挙権について、その法的性格などを学ぶ。憲法保障とは何かというテーマもここで説明する。
- 第11回 経済的自由権
職業選択の自由などの経済的自由権について、違憲審査基準を中心にその限界を学ぶ。
- 第12回 人身の自由
刑事手続における人身の自由について、憲法でどのように定められているかを理解する。
- 第13回 社会権
生存権や教育を受ける権利、勤労の権利、労働基本権といった社会権について、それぞれの内容や憲法条文の解釈を理解する。
- 第14回 受益権と新しい人権
受益権について説明する。また、憲法に明記されていない新しい人権について、現代における考え方を学ぶ。
- 第15回 地方自治、憲法改正、憲法の私人間効力
憲法改正など、第14回までに説明しきれなかった話題を紹介する。全体の内容を復習する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

なし

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	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	憲法が個人の人権を保障し公権力を制限する法であること、憲法が保障する個別の人権や権力分立の概要について理解しており、それらを他者に説明することができるとともに憲法に関する問題について自らの考えを表現することができる。	憲法が個人の人権を保障し公権力を制限する法であること、憲法が保障する個別の人権や権力分立の概要について理解しており、それらを他者に説明することができる。	憲法が個人の人権を保障し公権力を制限する法であること、憲法が保障する個別の人権や権力分立の概要について理解している。	憲法が個人の人権を保障し公権力を制限する法であること、憲法が保障する個別の人権や権力分立の概要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	現実社会における人権問題と身に付けた知識を関連付けることができ、関連する情報を収集・分析し、他者へ相当説得的な意見表明をすることができる。	現実社会における人権問題と身に付けた憲法の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の発信ができる。	現実社会における人権問題と身に付けた憲法の知識を関連付けることができる。	現実社会における人権問題と身に付けた憲法の知識を関連付けることがほとんどできない。		

年度	2025	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	土橋 史人						
該当ディプロマ・ポリシー D P 項目番号		DP 1					
		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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<input type="checkbox"/> 1. 現代社会がかかえる健康課題について説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 健康増進の取り組みについて説明できる。 <input type="checkbox"/> 3. 健康づくりのための運動や栄養について説明できる。 <input type="checkbox"/> 4. 健康管理の具体的方法について説明できる。							
授業の概要							
<p>健康を維持するためには、日々の生活習慣が重要である。本講義では健康の概念をはじめ、健康に影響を与える様々な生活習慣や環境要因について学び、自らの健康の維持に役立てる能力を養うことを目標とする。また、現代の日本がかかえている健康の問題点や国民の健康増進の推進に関する基本的な方向、目標等を理解するため、健康管理に関連のある最新情報を紹介し、生涯にわたり心と体を健康に保つための知識を広く解説する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>教科書、ノート及び授業内で配布するプリントを見返して、授業内容についての理解を深めること。さらに、授業で取り上げる関連内容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したり、関連する資料を調べておくこと。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて2時間の学修が必要である。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>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。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	健康増進科学概論	今村 裕行ほか	東京教学社	978-4-8082-6080-4			
2							
3							
使用教科書備考							
イラスト健康増進科学概論 第2版 —運動・栄養・休養—							
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							
<p>公立中学校で教諭として41年間の教職経験を有する。</p>							
その他							
<p>必要に応じてプリント資料を配布する。 必要に応じて、授業に関連した内容について調べたことをプレゼンテーションしてもらう。</p>							

授業計画						
第1回	健康のとらえ方 世界保健機関（WHO）憲章と健康に過ごすために日常で気をつける活動について学習する。					
第2回	平均寿命と死亡率 年代ごとの平均寿命と現代社会がかかえる死亡原因について学習する。					
第3回	健康づくりのこれまで 健康づくりの3本柱を理解し、運動を実施することの大切さについて学習する。					
第4回	ライフステージと健康 発育と発達から、これからの健康に必要な運動能力について学習する。					
第5回	現代社会がかかえる健康課題 現代の健康問題にはどのような課題と影響があるのかを知り、解決方法を考える。					
第6回	健康と体力の関係 体力にはどのような要素があるのかを知り、各要素の働きを学習する。					
第7回	運動を正しく安全に行うために 健康の保持増進のために運動（トレーニングの原則）を実施する際、自身の体調を管理することを学習する。					
第8回	有酸素運動 有酸素運動とは何かを知り、どのような運動（スポーツ）があるのかを学習する。					
第9回	栄養と食生活 健康のための栄養にはそれぞれの栄養素を理解し、日常の正しい食生活を学習する。					
第10回	体重管理のための食事と栄養 健康のための体重管理はなぜ必要なのかを知り、体重の増減は身体にどのような影響があるのかを学習する。					
第11回	嗜好品と健康 嗜好品とは何か、どのようなものがあるのかを知り、過度な摂取は健康にどのような悪影響があるのかを学習する。					
第12回	薬物使用及び性暴力の禁止について 薬物が身体に与える危険性と有害性を知る。性暴力とは何かを学習する。					
第13回	メタボリックシンドローム メタボリックシンドロームとは何かを理解し、日常生活で大切なことを学習する。					
第14回	精神的ストレスと運動 ストレスとは何かを知り、ストレスをためない健康に過ごす基本的な生活習慣を理解する。					
第15回	これまで学習の振り返り、まとめ 今までの学習から「運動」「栄養」「休養」には人間の身体にどのような影響と健康な生活にはどのようなバランスが大切なのかを振り返る。					
<p>【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。</p> <p>【アクティブラーニングの導入】 「プレゼンテーション」</p>						
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	健康を維持するため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、新たに発生した健康問題に対して適切な対処法を検討できる。	健康を維持するために必要な知識について理解し、それらを他者に適切な情報として伝えることができる。	健康を維持するために必要な知識について理解している。	健康を維持するために必要な知識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	現代が抱えている健康問題や課題を自ら発見し、身に付けた知識で的確に認識して解決に結び付けるとともに、関連する情報の継続的な収集と他者への発信力を身に付けている。	現代が抱えている健康問題や課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の発信、課題解決に向けて努力することができる。	現代が抱えている健康問題や課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の発信ができる。	現代が抱えている健康問題や課題と身に付けた知識を結び付けることはできず、関連する情報の収集や他者への発信を行うことができない。		

年度	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	20230	ICT活用	○
授業科目名	データサイエンス入門					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	D		
授業形態	演習	単位数	1	担当形態	オムニバス		
教員	野呂 祐人/辻 義人						
該当ディプロマ・ポリシー DP項目番号		DP1, 5, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<input type="checkbox"/> 1. データサイエンスについて説明することができる <input type="checkbox"/> 2. データ解析を行うことができる <input type="checkbox"/> 3. データサイエンスのトピックを理解する <input type="checkbox"/> 4. 情報通信技術 (ICT) を活用できる <input type="checkbox"/> 5. 人工知能 (AI) について説明できる <input type="checkbox"/> 6. 機械学習について説明できる <input type="checkbox"/> 7. プログラミング言語を用いた統計解析ができる <input type="checkbox"/> 8. 実データを用いて組織等の課題解決に資するデータ分析ができる <input type="checkbox"/> 9. 情報を使ったコミュニケーションの特徴を理解する							
授業の概要							
<p>グローバル化や産業構造の変化が加速する現代社会においては、データから社会における様々な問題に対する課題と解決策を導き出して、そこから新たな価値を創造できる人材の養成が必要不可欠となってきた。本講義では、先ず、企業等の実データを教材として用い、データの処理、集計、分析等を行うために必要なデータサイエンスの基礎的事項を学習する。次いで、実データの解析演習を通して、適切なデータ分析のための実践力を養う。さらに、協同的な演習を通して、複雑な課題解決協同的に解決するために必要な対人コミュニケーション力を養う。当該科目は、思考力・判断力のための一般的知識や知的能力を発展させることを目標とする、一般教養科目 (リベラルアーツ科目) である。</p>							
授業外に行うべき学習 (予習・復習、準備学習)							
<p>予習：次回行う授業内容について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。 復習：授業で学んだ範囲について、配信される動画や図書館等で関連する資料を収集し、苦手な分野を克服すること。 演習で用いられたコードについては、自力で再現できるようにすること。</p>							
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時間程度の学習が望ましい。							
課題 (試験やレポート等) のフィードバック							
講義時間外においても、講義内容や課題に関する質問は随時受け付ける。							
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							
授業中に関連資料を適宜配布する。							
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							
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が必要となる。 本講義は、本学と公立はこだて未来大学 (プラットフォーム参画大学) 間で、授業科目を共同で開発し、開講するものである。							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション、Society 5.0とは、持続可能な開発目標とは、データサイエンスとは (辻)
データサイエンスとは何か、Society5.0とは何か、持続可能な開発目標 (SDGs) とは何かについて理解する。
- 第2回 データを「まとめる」考え方 (辻)
データを正しく整理すると、そのデータの持つ特徴を把握することができるようになる。このことについて、エクセル演習を通して理解する。
- 第3回 データを「比べる」考え方 (辻)
複数のデータを比較することで、根拠のあるデータの解釈ができるようになる。このことについてエクセル演習を通して理解する。
- 第4回 データから「予測する」考え方 (辻)
データがたくさんあつまると、これを用いて予測することができるようになる。このことについてエクセル演習を通して理解する。
- 第5回 トピックス：データサイエンスに基づく社会調査 (辻)
社会調査の研究例を示しながら、データサイエンスがどのような場面で活躍するのかを学習する。
- 第6回 統計解析の初歩①：Rの使い方 (辻)
フリーの統計解析用ソフトであるRを独力でインストールし、簡単な四則計算を行うことでRの初歩的な使い方を理解する。
- 第7回 統計解析の初歩②：Rを用いたプログラミング (辻)
Rを用いて繰り返し処理、条件分岐方法などを利用した簡単なプログラム作成を行うことでプログラミングの基礎を理解する。
- 第8回 統計解析の実践①：Rを用いた企業等の実データの統計解析 (辻)
Rを用いて実際の実データの解析を試みる。同時にデータ分析しやすいデータ構造やデータの整理方法についても理解する。
- 第9回 人工知能 (AI) について (辻)
人工知能がどのようなものであるかを座学により理解する。次いで、フリーでできる複数のAIを利用することで、AIの使用方法についても理解する。
- 第10回 AIを用いた演習① (野呂)
生成系AIを用いた文章作成、英文作成などの基本的な扱いをマスターするとともに、AIでできることとできないことを肌感覚で認識する。
- 第11回 AIを用いた演習② (野呂)
生成系AIを用いた文章作成、英文作成などの基本的な扱いをマスターするとともに、AIでできることとできないことを肌感覚で認識する。
- 第12回 情報を使った造形遊び① (野呂)
Googleスプレッドシートなどのインターネットを使った共同編集について学ぶ。
- 第13回 情報を使った造形遊び② (野呂)
インターネットを使った共同制作に関する基礎的な演習を行う。
- 第14回 情報を使った造形遊び③ (野呂)
インターネットを使った共同制作に関する応用的な演習を行う。
- 第15回 情報のコミュニケーションについて (野呂)
インターネットをはじめとした、情報に関するコミュニケーションの特性や活用法について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面 (面接) 授業を実施する。対面 (面接) 授業の実施が困難と判断された場合には、遠隔授業 (オンライン・オンデマンド・課題) を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの実施】

「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	55	30	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	データサイエンスの基礎的事項を十分に理解したうえで、データを正しく処理・集計・可視化・分析することができる。また、社会における様々な問題に対する課題と解決策を導き出し、新たな価値を創造することができる。	データサイエンスの基礎的事項十分に理解したうえで、データを正しく処理・集計・可視化・分析することができる。また、社会における様々な問題に対する課題と解決策を導き出すことができる。	データサイエンスの基礎的事項を理解したうえで、データを正しく処理・集計・可視化・分析することができる。また、社会における様々な問題に対する課題を導き出すことができる。	データサイエンスの基礎的事項を理解したうえで、データを正しく処理・集計・可視化・分析することができる。		
該当DPに対する 到達度の目安	データサイエンスの専門的な知識と技術を十分に有し、データから正確な分析結果を導き出すことができる。また、高いコミュニケーション力にて他者と協働して課題の解決に向け行動することができる。	データサイエンスの専門的な知識と技術を十分に有し、データから正確な分析結果を導き出すことができる。また、コミュニケーション力にて他者と協働して課題の解決に向け行動することができる。	データサイエンスの専門的な知識と技術を有し、データから正確な分析結果を導き出すことができる。また、コミュニケーション力にて他者と協働して課題の解決に向け行動することができる。	データサイエンスの専門的な知識と技術を有し、データから正確な分析結果を導き出すことができる。また、他者と協働して課題解決に向け行動することができる。		

年度	2025	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 [D選]		
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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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Excel 2019の試験内容に沿って学習し合格する力をつけます。 適宜小テストを実施する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>【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。</p>							
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 365&	土岐順子	日経BP社	978-4-8222-8630-9			
2							
3							
使用教科書備考							
MOS攻略問題集 Excel 365&2019							
参考書・参考資料等							
30時間でマスター Excel2021							
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しています。							
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2019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 ブックについて
ワークシートとブックの作成を学ぶ
- 第 2回 ブック管理について
ワークシートとブックの管理、設定を学ぶ
- 第 3回 データ挿入について
セルやセル範囲に対するデータ挿入、書式設定を学ぶ
- 第 4回 データ整理について
セルやセル範囲に対するデータのまとめ、整理を学ぶ
- 第 5回 スタイルについて
テーブル作成、スタイルと設定オプションの管理を学ぶ
- 第 6回 テーブル管理について
テーブル管理、フィルター、並べ替えを学ぶ
- 第 7回 データ集計について
関数を使用したデータ集計、条件付き計算の実行を学ぶ
- 第 8回 文字列整形について
関数を使用した文字列の整形と変更を学ぶ
- 第 9回 グラフについて
グラフの作成、グラフの書式設定を学ぶ
- 第10回 オブジェクトについて
オブジェクト挿入、書式変更を学ぶ
- 第11回 データ整理について
営業記録の集計、ブックのデータ整理を学ぶ
- 第12回 データ分析について
売上データを集計するためのデータ追加と分析を学ぶ
- 第13回 テキストボックスについて
請求書データを作成、テキストボックスや画像を挿入を学ぶ
- 第14回 表について
表の印刷設定、受講リストの作成を学ぶ
- 第15回 データ編集全般について
小テストと実務的エクセルデータ作成方法を学ぶ

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】
「ディスカッション」

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つ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つけるとともに、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つけるとともに、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、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つけるとともに、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、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	2025	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	コンピューターリテラシー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 [D選]		
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 D P 項目番号		DP1, 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。 <input type="checkbox"/>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。 <input type="checkbox"/>2. 表、グラフ、SmartArt、メディアを挿入し書式設定することができる。 <input type="checkbox"/>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。 <input type="checkbox"/>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。 <input type="checkbox"/>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。</p>							
授業の概要							
<p>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 PowerPoint 2019の試験内容に沿って学習し合格する力を身に付ける。 適宜小テストを実施する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>【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する。 【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する。また授業で指定された課題演習を行う。</p>							
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							
課題指定前または提出期限後の授業で模範的な課題を紹介する。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	MOS PP365&2019	市川洋子	日経BP社	978-4-8222-8631-6			
2							
3							
使用教科書備考							
MOS攻略問題集 PowerPoint 365&2019							
参考書・参考資料等							
30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2021							
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している。							
その他							
実務で役立ち、マイクロソフトオフィススペシャリスト 2019の試験に対応する学習をする。ICTを活用し授業および課題取り組みのアンケートを行う。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を設定する。							

授業計画

- 第1回 スライド編集について
スライド、配布資料、ノートの変更を学ぶ
- 第2回 スライドショーについて
スライドショーの設定と実行を学ぶ
- 第3回 テキスト挿入について
テキスト、図形、テキストボックスの挿入を学ぶ
- 第4回 図形挿入について
図形挿入、並べ替え、グループ化を学ぶ
- 第5回 グラフ等の挿入について
表、グラフの挿入と書式設定を学ぶ
- 第6回 SmartArtについて
SmartArt、メディアの挿入と書式設定を学ぶ
- 第7回 アニメーションについて
スライドコンテンツのアニメーション設定を学ぶ
- 第8回 画面切り替え等について
画面切り替えとアニメーションのタイミング設定を学ぶ
- 第9回 コンテンツ結合について
複数のプレゼンテーションコンテンツ結合を学ぶ
- 第10回 保護と共有について
プレゼンテーションの保護と共有を学ぶ
- 第11回 フォーマットについて
プレゼンテーションのフォーマット作成を学ぶ
- 第12回 資料作成について
アンケート結果のプレゼンテーション資料作成を学ぶ
- 第13回 フォーマットについて
社内文書としての提案書フォーマット作成を学ぶ
- 第14回 実務的資料について
新商品キャンペーンの資料作成を学ぶ
- 第15回 データ編集全般について
小テストと実務的パワーポイントデータ作成方法を学ぶ

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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ることで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ることで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	身につけた知識や技能並びに経験を分かりやすく他者に伝えるためにプレゼンテーションデータを自在に編集し、説得力ある見栄えのよい編集作業が素早くできる。	身につけた知識や技能並びに経験を分かりやすく他者に伝えるためにプレゼンテーションデータを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。	身につけた知識や技能並びに経験を分かりやすく他者に伝えるためにプレゼンテーションデータを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一定の速さでできる。	身につけた知識や技能並びに経験を分かりやすく他者に伝えるためにプレゼンテーションデータを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できる。		

年度	2025	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	函館グローバル・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/長谷川 秀雄/咲間 まり子/土井岡 真理子/渡辺 真保						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>国家資格取得を目指し学んだ知識・技能をグローバル（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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 3. 他者に人柄を理解してもらえらる英語の自己紹介ができる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>栄養士の国家資格取得を目指し学んだ知識・技能をグローバル（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、ディスカッション、プレゼンテーション、グループワークを実施する。当該科目は、思考力・判断力のための一般的知識や知的能力を発展させることを目標にする、リベラルアーツ科目である。当該科目は、一部の授業回で学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習は、各授業回に必要な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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の授業までに予習・復習を含めて2時間の学修が望ましい。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>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。</p>							
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							
<p>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。長谷川：中学校教諭（英語）として36年の勤務経験から指導する。澤辺・咲間：実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>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。授業日程の都合上、授業計画の順番が入れ替わることがある。</p>							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション（授業の進め方説明）（澤辺、咲間、長谷川）
全15回の授業の構成と注意事項、予習復習、授業外学修時間について説明する。また、調理実習についても説明する。
- 第2回 仕事における外国語コミュニケーションの必要性（澤辺、長谷川、渡辺）
教員の経験や種々の国内外情報から、仕事における外国語コミュニケーションの必要性を紹介する。
- 第3回 生活における外国語コミュニケーションの必要性（澤辺、長谷川、渡辺）
教員の経験や種々の国内外情報から、外国人との適切なコミュニケーションのあり方を学ぶ。
- 第4回 シチュエーションで学ぶ英語「自己紹介」：TOEIC対策（渡辺、長谷川）
英語による自己紹介の基本を学び、自己紹介を披露する。
- 第5回 シチュエーションで学ぶ英語「道案内・観光」：TOEIC対策（渡辺、長谷川）
英語による道案内の基本を学び、函館の観光名所の案内方法を知る。
- 第6回 シチュエーションで学ぶ英語「買い物」：TOEIC対策（渡辺、長谷川）
英語による買い物会話の基本を学び、ロールプレイを披露する。
- 第7回 シチュエーションで学ぶ英語「食事」：TOEIC対策（渡辺、長谷川）
英語によるレストラン会話の基本を学び、函館のビアホールを想定したロールプレイを披露する。
- 第8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、長谷川）
英語による手遊びの基本会話を学び、英語での指導方法に挑戦する。
- 第9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、長谷川）
英語による折り紙の基本会話を学び、英語での指導方法に挑戦する。
- 第10回 英語の指示で料理をつくる：調理実習（土井岡、澤辺、咲間、長谷川）
英語によるメニューの紹介と調理器具、調理方法等の説明を理解する。
- 第11回 料理を英語で説明する（土井岡、澤辺、咲間、長谷川）
調理作業を通して、英語でのコミュニケーションに挑戦する。
- 第12回 英語以外の言語でのコミュニケーション方法：異文化理解（咲間、澤辺、長谷川）
ベトナムを題材に異文化理解に必要な基本的事項について学ぶ。
- 第13回 英語以外の言語でのコミュニケーション方法：コミュニケーションの実際（咲間、澤辺、長谷川）
ベトナムとのオンライン交流を通して、ベトナムの教育、食文化について理解を深める。
- 第14回 プレゼンテーション：準備（澤辺、長谷川、渡辺）
1～13回までの授業で学んだことをまとめ、プレゼンテーション資料を作成する。
- 第15回 プレゼンテーション：調理実習報告、ロールプレイ披露（澤辺、咲間、長谷川、渡辺）
1～13回までの授業で学んだ内容の報告とそれらを生かしたロールプレイを披露する発表会を開催する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」「グループワーク」

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り組むことができる。	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り組む努力ができる。

年度	2025	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 D P 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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 見聞・体験を通して得たことを報告書に表現できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>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。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>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。</p>							
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							
<p>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。国際情勢等、種々の事由により研修先を国内に変更し実施する場合がある。</p>							

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)

事前研修では、主体的に自主研修内容等の検討ならびに制作物等の作成を行い、現地研修の様々な場面で高いコミュニケーション力を発揮できるよう準備を行う。また、事後研修では、現地研修にて見聞・体験した事柄について学んだ成果を報告書にまとめ、報告会の場にて発表を行う。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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、多様性のある程度理解し、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	2025	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	複数		
教員	鈴木 英悟／一戸 裕之						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. ボランティア活動の意義について説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 活動内容を、報告書にまとめることができる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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							
<p>鈴木：実務経験のある教員に該当しない 一戸：学校現場における一般教員経験（24年）及び管理職経験（13年）の実務経験を活かして、ボランティア活動へ教育的視点からの指導や助言を行う。</p>							
その他							
<p>主催団体や、ボランティア活動の内容等の情報を収集し、その活動が単位認定の対象となるか、事前に担当教員に確認し、承認を受けてから参加すること。担当教員より承認されたボランティア活動の累計時間数が30時間を超え、且つ必要書類等が提出された場合に単位を認定する。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。</p>							

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(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第6回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第7回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第8回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第9回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第10回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第11回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第12回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第13回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第14回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第15回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第16回 実習中間報告(活動時間、活動報告書等の提出状況の確認・整理)
- 第17回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第18回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第19回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第20回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第21回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第22回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第23回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第24回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第25回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第26回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第27回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第28回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第29回 実習(外部団体(学外)主催事業のボランティア活動に参加)
- 第30回 学外授業出席証明書・学外実習報告書提出

この講義では、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だけでなく、ボランティア活動の実施内容、ボランティア活動から得られた体験、気付きなどを報告書としてまとめ上げるところまでを行う。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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ができる。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ができる。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ができる。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、説明することができる。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に身に付けている。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	2025	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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】
 「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	2025	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・社会力 (DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】

「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	2025	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・社会力(DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】
 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	2025	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・社会力(DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
□1. 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

【アクティブラーニングの導入】

「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	2025	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	後期	必修区分			
授業形態	その他	単位数	1	担当形態	オムニバス		
教員	澤辺 桃子/伊木 亜子/白府 士孝/山下 真由美						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>キャンパスコンソーシアム函館が開催する「函館学」の講義をDVDもしくはNCVケーブルテレビ放送等で視聴し、設問に解答することで講義内容の理解を深め、函館地域に関する教養を高める。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 視聴した「函館学」の内容を説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 視聴した「函館学」の内容に関する設問に対し、適切に解答できる。 <input type="checkbox"/> 3. 食に関する内容の「函館学」に関連して、調理実習を行い、郷土料理や食材に関する情報を他者に説明できる。</p>							
授業の概要							
<p>「函館学」で実施された講義内容を元に展開する授業である。いくつかの「函館学」の講義を視聴して、その内容を理解するとともにeラーニング等を用いて、設問に対する解答を作成して提出する。また、食に関する内容の「函館学」に関連する郷土料理を実際に調理し、試食することで、函館地域の食に関する教養を身に付ける。当該科目は、思考力・判断力のための一般的知識や知的能力を発展させることを目標とする、リベラルアーツ科目である。 当該科目は、一部の授業回で学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習は、授業日までに該当する「函館学」のキーワードを下調べしておくこと。復習は、視聴した「函館学」に関する感想を整理してまとめる。準備学習として、図書館等で関連する分野の参考書や資料を用いて情報を把握しておくこと。</p>							
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							
復習テストの結果を模範解答と合わせて返却する。							
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							
必要に応じて資料を配付する。							
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							
<p>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。学外授業を実施する場合がある。原則として、設問への解答は、eラーニングにて実施する。 学外授業や特別講師による授業を実施する場合がある。</p>							

授業計画						
第1回	オリエンテーション（授業の進め方、e-ラーニング等の使用に関する説明）（澤辺、伊木、白府） 全15回の授業構成と課題提出方法について説明する。また、各自が考える函館の魅力を発表し、ディスカッションする。					
第2回	「函館学」歴史分野の視聴（前半）（澤辺） 高田屋嘉兵衛の生い立ちについて学ぶ。					
第3回	「函館学」歴史分野の視聴（後半）（澤辺） 高田屋嘉兵衛が考えたビジネスモデルと精神を学ぶ。					
第4回	視聴後の感想に関するディスカッションと設問への解答（澤辺） 高田屋嘉兵衛から学んだ内容を函館の未来に生かす方法について意見を発表し、ディスカッションする。					
第5回	「函館学」社会・環境分野の視聴（前半）（白府） 函館とコンプに関する歴史的、地理的特徴を学び、主要なコンプの種類を学ぶ。					
第6回	「函館学」社会・環境分野の視聴（後半）（白府） 函館におけるコンプの活用と今後の発展や展望について把握する。					
第7回	視聴後の感想に関するディスカッションと設問への解答（白府） 函館のコンプを未来に生かす方法について意見を発表し、ディスカッションする。					
第8回	「函館学」食・食材分野の視聴（前半）（伊木、山下） 函館の豊かな海の幸に関する歴史を学ぶ。					
第9回	「函館学」食・食材分野の視聴（後半）（伊木、山下） 函館の豊かな海の幸を活用する方法について学ぶ。					
第10回	視聴後の感想に関するディスカッションと設問への解答（伊木、山下） 気候変動による豊かな海の幸の変化を把握し、食の街である函館の未来について意見を発表し、ディスカッションする。					
第11回	調理実習準備①：郷土料理のアレンジメニュー考案（伊木、山下） 函館の郷土料理について学び、アレンジメニューの可能性について検討し、意見を発表する。					
第12回	調理実習準備②：郷土料理の調理手順確認（澤辺、伊木、白府、山下） 函館の郷土料理である「いかめし」、「かぼちゃ団子汁」の調理過程を把握する。					
第13回	調理実習（澤辺、伊木、白府、山下） 函館の郷土料理である「いかめし」、「かぼちゃ団子汁」を調理する。					
第14回	授業内容の振り返り（澤辺、伊木、白府、山下） 3つのトピックスと調理実習の内容から学んだ函館の魅力や発展の方向性について考える。					
第15回	函館教養VIに関する学びについてのプレゼンテーション（澤辺、伊木、白府、山下） 3つのトピックスと調理実習の内容から学んだこと及び生かし方をプレゼンテーションし、ディスカッションする。					
【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。						
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。						
【アクティブラーニングの導入】 「ディスカッション」、「プレゼンテーション」						
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	0	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	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。	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。	到達目標をおおよそ理解して、その内容にある程度(4/5程度)到達するとともに、学びの内容を他者に説明できる。	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に他者に説明できる。		
該当DPに対する到達度の目安	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。	コミュニケーションを図りながら、知識と技能を身に付ける。他者と協働して課題を解決して、学んだ知識と技能を生かして情報を発信できる。	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。	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	72
健康運動実習	74
解剖生理学Ⅰ	76
解剖生理学Ⅱ	78
運動生理学	80
生化学	82
食品学	84
食品衛生学	86
食品学実験	88
食品衛生学実験	90
栄養学総論	92
栄養学各論	94
健康食生活論	96
栄養指導論Ⅰ	98
栄養指導論Ⅱ	100
栄養指導実習Ⅰ	102
給食管理論	104
調理学	106
給食管理実習Ⅰ	108
調理実習Ⅰ	110
調理実習Ⅱ	112
レクリエーション現場実習	114
被服学	116

2 年次配当科目

公衆衛生学	118
解剖生理学実験	120
食品加工学	122
臨床栄養学概論	124
栄養生化学実験	126
臨床栄養学実習	128
公衆栄養学概論	130
栄養指導実習Ⅱ	132
給食管理実習Ⅱ	134
給食管理実習Ⅲ	136
調理実習Ⅲ	138
フードスペシャリスト論	140
フードコーディネイト論	142
食品官能評価Ⅰ	144
食品官能評価Ⅱ	146
食品流通	148
レクリエーション理論	150
レクリエーション実技	152
生涯スポーツ演習	154
健康管理概論	156
スポーツ心理学(発育・発達と老化を含む)	158
健康運動概論	160
運動障害と救急処置	162
有酸素運動の実技Ⅰ	164
有酸素運動の実技Ⅱ	166
水泳・水中運動演習	168
トレーニングの理論と演習	170
健康・体力測定演習	172
公衆栄養実習	174
総合栄養演習	176
総合健康運動演習	178
特別研究	180
家庭経営学	182
住居学	184
保育学	186

年度	2025	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	廣畑 圭介						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>人が「幸せ」に生きていくための「幸福」の条件の基盤となる社会福祉の成り立ちや目的・意義、思想や現実の制度を学ぶことを通して、自らを含めた人びとの権利保障の重要性について理解を深める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 社会福祉の概念と理念（価値と倫理を含む）について理解できる。 2. 基本的人権の重要性についてより理解できる。 3. 社会福祉、社会保障制度の概要について歴史的な経緯を含めて理解できる。 4. 社会の動向や生活に関する新聞記事等から社会福祉問題（生活問題）の現状把握を行い、社会の動向と自らの生活が大きく関係していることを意識化できる。 							
授業の概要							
<p>社会の急速な変化に伴い、社会福祉が対象とする「貧困」「障害」「排除」などによる様々な生活問題が顕在化する中で、社会福祉の機能と役割が改めて重要視されてきている。そこで、「社会福祉」の思想や歴史的展開と現行の法律・制度を学ぶことを通して、日本における社会福祉の現状の問題点と今後の展望について考察する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>社会福祉は人びとの生活問題を対象とするため、日常的に新聞やテレビニュースとネットニュースに視点を向けて社会の動向に関して情報収集を行い、現実起こっている問題状況を把握しておきましょう。</p>							
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							
最終課題について、コメントをつけて返却する。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	特になし	特になし	特になし	0			
2							
3							
使用教科書備考							
使用テキストなし							
参考書・参考資料等							
<p>小山隆編著『最新・はじめて学ぶ社会福祉4 社会福祉 原理と政策』（ミネルヴァ書房）、ミネルヴァ書房編集部編『社会福祉小六法（2025）』（ミネルヴァ書房, 2025）、新聞記事（北海道新聞、ニホンミック社等）、その他（適宜紹介）</p>							
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							
特になし							

授業計画						
第1回	社会福祉と私たち (授業ガイダンス) 教員と学生の自己紹介及び授業のテーマ・到達目標、構成、評価方法を確認する。					
第2回	社会福祉の概念 (1) 「福祉」の語源とその意味や福祉思想について理解を深める。					
第3回	社会福祉の概念 (2) 社会福祉の定義と社会福祉の理論を理解する。					
第4回	社会福祉の理念 (1) 基本的人権の概要と其中的社会権としての生存権保障について理解を深める。					
第5回	社会福祉の理念 (2) ノーマライゼーションの歴史的展開を学び、ノーマライゼーションの意味内容を理解する。					
第6回	社会福祉の理念 (3) 社会福祉法の理念と自立生活運動の歴史的展開を学び、「自立」「自律」「依存」について理解する。					
第7回	「貧困」と社会福祉 (1) ホームレス状態の人や貧困家庭の置かれた状況を理解する。					
第8回	「貧困」と社会福祉 (2) 生活保護法とその運用の歴史と現状を理解する。					
第9回	「障害」と社会福祉 (1) 「障害 (児) 者」の生活状況や社会的不利益としての「障害」を理解する。					
第10回	「障害」と社会福祉 (2) 社会保障を含めた障害者福祉施策の現状と課題について理解する。					
第11回	「排除」と社会福祉 (1) ハンセン病患者への社会的対応の歴史を学ぶ。					
第12回	「排除」と社会福祉 (2) ハンセン病患者の置かれた現状と生活状況を理解する。					
第13回	「医療」と社会福祉 (1) 社会保障を含めた難病対策					
第14回	「医療」と社会福祉 (2) 難病患者・家族の置かれた現状と難病対策の現状と課題を理解する。					
第15回	総括 学んできた内容の復習並びにまとめを行う。					
<p>【授業実施方法】 原則として、対面 (面接) 授業を実施する。対面 (面接) 授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業 (オンライン・オンデマンド・課題) を併用する。</p> <p>【アクティブラーニングの導入】 「なし」</p>						
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	次の内容を十分に理解し、他者に正確に説明できる。 1. 社会福祉の概念と理念 2. 基本的人権 3. 社会福祉、社会保障制度の概要 4. 社会福祉問題 5. 1～4までの考察内容	次の内容を理解し、他者に説明できる。 1. 社会福祉の概念と理念 2. 基本的人権 3. 社会福祉、社会保障制度の概要 4. 社会福祉問題 5. 1～4までの考察内容	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. 社会福祉の概念と理念 2. 基本的人権 3. 社会福祉、社会保障制度の概要 4. 社会福祉問題 5. 1～4までの考察内容	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. 社会福祉の概念と理念 2. 基本的人権 3. 社会福祉、社会保障制度の概要 4. 社会福祉問題 5. 1～4までの考察内容		
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事ができる。	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	2025	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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 自分に適した運動プログラムを作成できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて1~2時間の学修が必要となる。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>模範的なレポートを提示する。</p>							
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							
<p>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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>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。</p>							

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
安全に運動を実施するために必要となる運動歴や既往症等について理解する。
- 第2回 ストレッチングについて
ストレッチの実施の意義とその種類、指導方法の習得と留意点について学ぶ。
- 第3回 ストレッチング・ウォーキング・ジョギングの実践
ストレッチング・ウォーキング・ジョギング方法の習得と軽負荷有酸素運動を実施する。
- 第4回 体力測定の実施
体力測定を実施し、自身の体力の現状を把握する。
- 第5回 体力測定結果評価、トレーニング機器の説明
体力測定結果を自己分析し、健康維持・増進に必要な運動量について学ぶ。
- 第6回 健康づくりのための運動処方
自身の健康づくりのための運動プログラムを作成し、実践する。
- 第7回 トレーニングプログラムの課題発掘・検討
グループに分かれ、ライフステージごとの課題について検討する（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
グループに分かれ、ライフステージごとの課題解決に向け議論する（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・学童期の課題解決に向けたプレゼンテーションを実施する。
- 第10回 トレーニングプログラムの実践
青年期の課題解決に向けたプレゼンテーションを実施する。
- 第11回 トレーニングプログラムの実践
壮年期の課題解決に向けたプレゼンテーションを実施する。
- 第12回 トレーニングプログラムの実践
高齢期の課題解決に向けたプレゼンテーションを実施する。
- 第13回 効果測定、体力測定
体力測定を実施し、自身の体力の現状（第5回自己分析時と比較して向上したのか・低下したのか）を把握する。
- 第14回 効果測定・体力測定の評価
第13回目の体力測定の結果をもとに評価・考察する。
- 第15回 健康を維持・増進するための具体的方法の検討
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・評価法についてまとめる。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	健康増進に必要な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。	健康増進に必要な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。	健康増進に必要な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。	健康増進に必要な知識と技能を習得している。		

年度	2025	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	オムニバス		
教員	澤辺 桃子/池田 健/福中 香織						
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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>解剖生理学 I では、人体の構造と機能を理解する。</p> <p>次の項目について、理解して説明できる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. 体構成成分の種類と役割 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 4. 骨格系、筋肉系、神経系、感覚器系、生殖器系 <input type="checkbox"/> 5. 血液・造血器系、リンパ系と生体防御機構 							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	9784808260705			
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							
<p>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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>池田、福中は、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。</p> <p>澤辺は、医師の指導の下、授業を担当し、実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>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。 科目担当者の都合により、授業計画の実施順、時間帯等が変更になることがある。</p>							

授業計画						
第1回	序論(解剖学と生理学について)(澤辺) 全15回の授業構成、解剖学と生理学に関する説明とともに医療従事者としての栄養士の役割と倫理観を学ぶ。					
第2回	生体を構成する成分の種類と役割(澤辺) 生体を構成する成分について地球の誕生、生命の成り立ちから学ぶ。また、生体内における物質の移動、分泌・排泄を知る。					
第3回	細胞と細胞の構造(池田・澤辺) 細胞の基本構造、細胞内小器官、細胞分裂及び細胞死について学ぶ。					
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)(池田・澤辺) 人体を構成する組織のうち、上皮組織と支持組織を構成する細胞の特徴とそれらの組織をもつ器官を知る。					
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)(池田・澤辺) 人体を構成する組織のうち、筋組織と神経組織を構成する細胞の特徴とそれらの組織をもつ器官を知る。					
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(澤辺) 人体を構成する臓器及び器官の形態について人体模型等の資料を活用し全体像を学ぶ。					
第7回	骨格系の構成と機能(骨の成長、骨形成・骨吸収)(澤辺) 人体にある骨の種類と名称を把握し、骨の生理的機能について学ぶ。					
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)(澤辺) 人体にある骨格筋の種類と名称を把握し、運動神経との関係及び筋の特性を知る。また、心筋及び平滑筋の特徴を知る。					
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)(澤辺) 人体にある神経系の全体像を知り、神経細胞の構造と細胞内で生じる電気現象、シナプスにおける伝達を学ぶ。					
第10回	神経系(中枢神経系と末梢神経系、自律神経系)(澤辺) 中枢神経系と末梢神経系の構成を把握し、自律神経系の種類と役割を知る。					
第11回	感覚器系(味覚、嗅覚、視覚、聴覚、平衡感覚、皮膚感覚)(澤辺) 感覚の種類及び特徴を把握し、特殊感覚器の解剖学的な特徴を学ぶ。					
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)(澤辺) 体液を知り、血液の役割と特徴を把握する。また、血球細胞の種類と役割について学ぶ。					
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)(澤辺) 血漿タンパク質の種類と役割を把握し、止血の仕組みについて学ぶ。また、A B O式血液型について理解する。					
第14回	生体防御機構(免疫系、細胞性免疫と体液性免疫)(澤辺) 自己と非自己を識別する免疫機構の基本と各種役割を担う白血球を把握する。また、アレルギー、自己免疫疾患を知る。					
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)(福中・澤辺) 男性生殖器と女性生殖器の特徴を知り、減数分裂、受精、妊娠及び性周期について学ぶ。					
【授業実施方法】 原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。						
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。						
【アクティブラーニングの導入】 「ディスカッション」						
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のある程度(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	2025	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	オムニバス		
教員	澤辺 桃子／中里 紘／森 裕二						
該当ディプロマ・ポリシー DP項目番号		DPI,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	9784808260705			
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							
森は医師、中里は歯科医師である。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、医師の指導の下、授業を担当し、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。 科目担当者の都合により、授業計画の実施順が変更になることがある。							

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）（中里・澤辺）
消化器系を構成する臓器について、その役割と特徴について学ぶ。また、咀嚼と嚥下に関連する疾患を把握する。
- 第2回 消化器系（消化管運動、糞便形成と排便のしくみ）（澤辺）
胃から小腸、大腸までの消化管運動について、消化酵素の働きと吸収、排泄について学ぶ。
- 第3回 消化器系（消化と吸収、代謝と栄養）（澤辺）
三大栄養素についての消化と吸収の流れを把握するとともに、肝臓と膵臓の働きについて学ぶ。
- 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）（澤辺）
エネルギー代謝と体温調節について学び、栄養代謝に関連する代表的な疾患について把握する。
- 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）（澤辺）
消化器系に関連する主な疾患についてその特徴と原因について把握する。
- 第6回 呼吸器系（内呼吸と外呼吸、肺と呼吸運動）（澤辺）
内呼吸と外呼吸の違いを知り、肺の構造と呼吸運動にかかわる骨格筋を学び、肺胞の特徴と役割を知る。
- 第7回 呼吸器系（ガス交換および血液ガス、呼吸の調節）（澤辺）
肺胞におけるガス交換、血液ガスについて把握し、酸素飽和曲線を理解するとともに呼吸気量の測定方法を知る。
- 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）（森・澤辺）
呼吸器系に関連する主な疾患について、その特徴と原因について把握する。
- 第9回 循環器系（心臓の構造と機能）（澤辺）
心臓の構造と機能について学び、血液循環の全体像を理解する。また、心電図について知る。
- 第10回 循環器系（血管の構成とはたらき、血圧）（澤辺）
血管の構成について学び、動脈系と静脈系の違い及び毛細血管の働きを把握する。また、血圧とその調整を知る。
- 第11回 循環器系の疾患（狭心症と心筋梗塞、心不全）（澤辺）
循環器系に関連する主な疾患について、その特徴と原因について把握する。
- 第12回 腎・尿路系（腎臓の構成とはたらき）（澤辺）
泌尿器系の全体像と腎臓の働きについて理解する。また、尿の生成と腎機能の評価について知る。
- 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）（澤辺）
尿の生成以外の腎臓の働きを学び、腎・尿路系に関連する主な疾患について、その特徴と原因を把握する。
- 第14回 内分泌系の構成とホルモンのはたらき（澤辺）
内分泌系の全体像について把握し、主要なホルモンの分泌と調節について理解する。
- 第15回 ホルモン分泌の調節機構と疾患（甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症）（澤辺）
内分泌系の異常により生じる主な疾患について、その特徴と原因を把握し、人体の恒常性維持と内分泌系の役割を理解する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】
「ディスカッション」

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	2025	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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 人体の構造とその働きについて説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 運動時の神経系の仕組みと働きについて説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 5. 運動とエネルギー発生の仕組みを説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>現代の栄養士に求められているのは、単に従来の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、運動処方への作成方法といった内容を学んでいく。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて4時間の学修が必要となる。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>定期試験の模範解答を研究室にて提示する。</p>							
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	978-47644-1159-3			
2							
3							
使用教科書備考							
<p>入門運動生理学第4版、勝田 茂、杏林書院、978-4-7644-1159-3</p>							
参考書・参考資料等							
<p>健康運動実践指導者養成用テキスト、（公財）健康・体づくり事業財団、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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>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。</p>							

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、筋収縮とエネルギー供給系
 基本的動作の力学的特徴について理解し、筋肉の種類や構造、筋収縮におけるエネルギーについて学ぶ。
- 第2回 筋線維の種類とその特徴
 筋線維の種類とその構造と特徴について学ぶ。さらに筋線維組成について理解するとともに、先天的・後天的な要因により変化が生ずるものなのかを考えていく。
- 第3回 神経系の役割
 神経細胞の構造と種類について理解し、中枢神経系および末梢神経系の構造・その役割について学ぶ。
- 第4回 筋の収縮様式と筋力、筋・腱の弾性エネルギー
 筋肉の収縮様式について学び、それらの収縮様式の特徴について詳しく学んでいく。
- 第5回 運動と循環
 心臓の機能・構造と血管、血液の循環について理解し、運動時における心臓の働き等について学ぶ。
- 第6回 運動と呼吸
 呼吸の役割とガス交換の仕組み（拡散・分圧）について学ぶ。
- 第7回 運動とホルモン
 ホルモンの種類とホルモンが作用するメカニズムについて学ぶ。
- 第8回 筋疲労の要因
 筋疲労が起きるメカニズムについて理解し、神経情報の伝達・伝達の変化と筋線維内部に起きる変化について学ぶ。
- 第9回 運動と体温調節
 体温調節機能について理解し、暑熱環境下ならびに寒冷環境下で運動を実施する場合の生体反応について学ぶ。
- 第10回 運動と栄養
 5大栄養の働きと、スポーツ選手のための食事（エネルギー摂取量・からだづくりのための食事・競技会前後の食事）について学ぶ。
- 第11回 身体組成と肥満
 体脂肪率の評価法、肥満の判定、肥満のタイプ等について理解し、健康リスクと肥満の関連性について学ぶ。
- 第12回 運動処方
 運動処方とは何か、運動処方の流れ、運動処方を構成する要素について学ぶ。
- 第13回 運動と生活習慣病
 生活習慣病の発症要因について理解し、生活習慣病予防と運動との関係性について学ぶ。
- 第14回 老化に伴う身体機能の変化
 老化に伴う筋機能の変化、循環機能の変化について学ぶ。
- 第15回 着地衝撃と緩衝法、総復習
 ジャンプ時等の着地衝撃と緩衝法について理解するとともに、学んできた内容の復習を行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
 ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	2025	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	川合 祐史						
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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 人体の構造について理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 6. 免疫の仕組みについて理解し、説明できる。</p>							
授業の概要							
<p>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、またそれら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を理解する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習として、あらかじめ教科書の該当箇所を読み、関連する事柄や用語について資料の下調べを行うこと。また、毎回授業内容に関する小テストを課す。復習は、教科書や配布プリント等を参照しながら、小テスト問題を中心に授業内容を振り返り、整理する。</p>							
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							
定期試験後に解答例をを掲示する。各授業回の小テストの内容について、次の授業回で解説する。							
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4版）	相原英孝 他	東京教学社	978-4-8082-3060-9			
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、調査内容のプレゼンテーションとディスカッションを実施する。							

授業計画

- 第1回 化学の復習
原子、分子、構造式、電気陰性度、酸化還元など、生化学を学習していく上で重要な基礎知識を復習する。
- 第2回 人体の構造
人体の構造について、細胞レベル、組織レベル、器官レベルで把握する。また、細胞構造についても理解する。
- 第3回 アミノ酸・タンパク質の構造と性質
アミノ酸の基本構造、種類を理解し、さらにタンパク質の基本構造を理解する。さらにタンパク質の一次構造から四次構造までの違いを学ぶ。
- 第4回 アミノ酸・タンパク質の代謝
アミノ酸とタンパク質の代謝過程について分子レベルで学ぶ。
- 第5回 酵素の性質・酵素反応
生体触媒としての酵素の機能を理解し、酵素反応のメカニズムとその制御について学ぶ。
- 第6回 糖質の構造と性質
糖質の化学的構造と性質、栄養素としての機能について分子レベルで学ぶ。
- 第7回 栄養素とエネルギーの関係
エネルギー代謝とは何か、それに関する栄養素との関係を俯瞰的に学ぶ。また、高エネルギーリン化合物としてのアデノシン三リン酸(ATP)の機能を学ぶ。
- 第8回 糖質の代謝
グルコースから解糖系、クエン酸回路、電子伝達系を経てATPが生成される過程を学ぶ。
- 第9回 脂質の構造と性質
脂質の化学的構造と性質、および機能について学ぶ。
- 第10回 脂質の代謝
脂質の代謝過程と、生成する様々な代謝産物の機能について学ぶ。
- 第11回 核酸の構造と機能、代謝
核酸の化学的構造、特にDNAとRNAの違いについて学ぶ。さらに核酸塩基の代謝について学ぶ。
- 第12回 セントラルドグマ、遺伝子操作
DNAの遺伝情報からタンパク質の合成過程を分子生物学的視点で学ぶ。また、遺伝子工学、ゲノム編集の違いを理解する。
- 第13回 ビタミン、水、ミネラル
ビタミンやミネラルの化学的性質および体内での動態について学ぶ。また、水の出納、代謝水の概念を理解する。
- 第14回 恒常性・免疫
恒常性(ホメオスタシス)について実例を通して学ぶ。また、免疫のシステム、特に抗原抗体反応について理解する。
- 第15回 総復習
14回目までの講義の復習を行う。広範囲の生化学テーマを系統的に整理して理解の醸成を図る。

※ 授業の進捗状況により、授業計画から順番や内容を変更して実施する場合がある。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「プレゼンテーション」「ディスカッション」

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	生体内で行われる化学反応が、生命活動の基本であることを理解し、生体内における栄養素や代謝産物の変化を的確にとらえることができる。また、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。	生体内で行われる化学反応が、生命活動の基本であることを理解し、生体内における栄養素や代謝産物の変化をイメージすることができる。また、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。	生体内で行われる化学反応が、生命活動の基本であることを、ある程度理解し、生体内における栄養素の変化をイメージすることができる。また、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。	生命活動に、栄養素が関わっていることを理解することができる。また、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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	卒業フ[家庭] (W)		
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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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と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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 自由水と結合水の違いを説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。また、配布する予習プリントに取り組むこと。授業後は、課題に取り組み、配布プリント等を整理しておくこと。新しい用語が多いので繰り返して覚える努力をする。日常生活において「調理に伴う食品成分の変化」を意識する。</p>							
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。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	三訂マスター食品学Ⅰ第2版	小関正道、鍋谷浩志	建帛社	978-4-7679-0748-2			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
<p>Nブックス新版改訂 食品学Ⅰ 青柳康夫・齋藤昌義編著 建帛社 食べ物と健康 食品学総論 第2版 谷口亜樹子編著 光生館</p>							
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							
<p>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。 必要に応じて、グループワークやグループディスカッション、プレゼンテーションを実施する。</p>							

授業計画

- 第1回 ヒトと食品との関わり、食品成分表
食の歴史の変遷、食物連鎖、疾病と食の関係、フードマイレージや食品ロスについて学ぶ。食品成分表の各成分項目を知る。
- 第2回 食品成分の化学 (1) 水分
水の構造や性質、食品中の水の種類、水分活性について学ぶ。
- 第3回 食品成分の化学 (2) 炭水化物
炭水化物の種類や構造、性質について学ぶ。糖質と食物繊維の違いを学ぶ。
- 第4回 食品成分の化学 (3) アミノ酸 たんぱく質
アミノ酸の種類や必須アミノ酸、アミノ酸スコアについて学ぶ。
たんぱく質の構造や性質、分類について学ぶ。酵素の種類や働きを学ぶ。
- 第5回 食品成分の化学 (4) 脂質
脂質の構造や分類、脂肪酸の種類とその性質（化学的性質・固形脂の性質）、油脂の化学的加工、食用油脂の種類について学ぶ。
- 第6回 食品成分の化学 (5) ミネラル
各ミネラルの生理作用やそのミネラルを多く含む食品、過剰症・欠乏症、特徴について学ぶ。
- 第7回 食品成分の化学 (6) ビタミン
各脂溶性ビタミン・水溶性ビタミンの種類、多く含む食品、生理作用、過剰症・欠乏症、安定性について学ぶ。
- 第8回 嗜好成分の化学 (1) 色素成分
食品中の色素成分について、種類やその色素を含む食品、機能を学ぶ。
クロロフィルの変色や畜肉の変色について原理を知り、その防止方法を学ぶ。
- 第9回 嗜好成分の化学 (2) 味成分
甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の基本味に加え、補助味の辛味、渋味、エグ味について、種類や含まれる食品について学ぶ。
味の相互作用について学ぶ。
- 第10回 嗜好成分の化学 (3) 香気成分
様々な食品が持つ香気成分の種類や、オフフレーバーの原因となる香気成分について学ぶ。
- 第11回 食品成分の変化 (1) 炭水化物の変化、たんぱく質の変化
でんぷんの糊化と老化の原理を学ぶ。たんぱく質の変性について原理と変性要因、たんぱく質の架橋形成について学ぶ。
- 第12回 食品成分の変化 (2) 油脂の酸化
油脂の自動酸化、熱酸化、酵素による酸化、光増感酸化について、その原理や抑制方法について学ぶ。
- 第13回 食品成分の変化 (3) 食品の褐変、酵素による食品成分の変化
酵素的褐変・非酵素的褐変について、褐変物質、要因、褐変の抑制方法、褐変を利用した食品について学ぶ。
酵素を利用した食品製造について学ぶ。
- 第14回 食品の機能性、プレゼンテーション①
健康食品に関わる制度（保健機能食品、特別用途食品）と、食品の機能性成分について学ぶ。
各々調べた食品について、プレゼンテーションを行う。
- 第15回 食品の物性、プレゼンテーション②
食品の物性に関わるコロイドの形態の種類（ゲルやゾルなど）、その食品例について学ぶ。
各々調べた食品について、プレゼンテーションを行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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 (%)	75	10	0	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大栄養素および嗜好成分の化学的基礎をしっかりと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大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大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大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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
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	川合 祐史						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 食品の安全性を損なう要因を具体的に列挙できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 食品が変質する原因とその防止方法を列挙できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
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」、「保証」、「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、授業日までに教科書の該当箇所を読み、適宜参考書等で下調べしておくこと。毎回、授業内容に関する小テストを課す。復習は、教科書や配布プリント等を参照しながら、小テスト問題を中心に授業内容を振り返り、整理する。また、日頃から新聞やテレビ、インターネット等で得た食の安全に関する話題に興味を持ち、要点を把握しておく。							
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							
定期試験後に解答例を掲示する。各授業回の小テストの内容について、次の授業回で解説する。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	食品衛生学（第3版）	田崎達明	羊土社	978-4-7581-1372-4			
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（第4版） 小塚 論 編 東京教学社 978-4-8082-6078-1							
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							
食の安全に関して提示されたテーマについて、各自の考えをまとめてディスカッションに参加する。							

授業計画

- 第1回 授業のガイダンスと概論 食品衛生の目的と意義、食品衛生法
食品衛生関係法規、食品安全のためのリスク分析とフードチェーン・アプローチなどについて学ぶ。
- 第2回 食品と微生物（微生物の分類とその特徴）
食品関連微生物（細菌、酵母、カビ）の形態と特徴について学ぶ。
- 第3回 食品と微生物（微生物と食品との関わり）
食品の製造・保管条件と微生物の挙動について学ぶ。
- 第4回 食品の変質（微生物学的・化学的変質、変質の防止）
食品の変質は、微生物学的作用と化学（生化学）的作用によって起こり、有害物質を生成することがある。食品変質のメカニズムを知り、変質防止対策について考える。
- 第5回 食中毒（定義と分類、疫学）
近年の食中毒の発生状況、微生物性食中毒の分類と原因微生物について学ぶ。
- 第6回 食中毒（細菌性食中毒各論（1）感染型）
サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、リステリア、腸管出血性大腸菌など原因細菌の特徴、症状、発生原因と予防対策について学ぶ。
- 第7回 食中毒（細菌性食中毒各論（2）毒素型）
ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌など原因細菌の特徴、症状、発生原因と予防対策について学ぶ。
- 第8回 食中毒（ウイルス性食中毒）
ノロウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルスなどによる食中毒の特徴と予防対策を学ぶ。
- 第9回 食品と寄生虫
魚介類、獣肉、野菜・飲料水から感染する寄生虫について学ぶ。
- 第10回 食中毒（自然毒食中毒）
フグ毒や貝毒など動物性自然毒、きのこ毒や野草、ジャガイモなど植物性自然毒について学ぶ。
- 第11回 化学性食中毒と食物アレルギー
化学性食中毒の代表としてヒスタミン中毒（アレルギー様食中毒）と免疫系を介する食物アレルギーについて学ぶ。
- 第12回 有害物質による食品汚染と容器・包装
有害金属、難分解性有機化合物、カビ毒のリスク、および残留農薬と容器包装に関するポジティブリスト制度などについて学ぶ。
- 第13回 食品添加物（概要、法規制）
食品添加物の役割、表示義務、安全性評価などについて学ぶ。
- 第14回 食品添加物（使用実態）、食品表示、保健機能食品
食品添加物使用の実際、適切な食品表示、保健機能食品の区分と表示などについて学ぶ。
- 第15回 食品衛生管理と食品衛生関連法規、その他食品衛生に関するトピック
HACCPなど衛生管理システム、リスク管理の考え方、遺伝子組換えとゲノム編集などについて学ぶ。

※ 授業の進捗状況により、授業計画から順番や内容を変更して実施する場合がある。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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	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、身に付けた知識を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る。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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
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	川合 祐史						
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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習として、実験テキストのプリントを読み、適宜参考書等で下調べを行って内容を理解し、実験操作のイメージを持つこと。実験結果について、参考文献により理解を深め、レポートを作成して所定の期限までに提出する。</p>							
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							
教科書は使用せず、授業毎に実験テキストのプリントを配布する。							
参考書・参考資料等							
食品学（講義）で使用する教科書							
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							
実験は班単位で行うので、グループディスカッション、グループワークが基本となる。							

授業計画

- 第1回 実験の注意事項・器具の取り扱い方
実験の注意事項、ガラス器具の名称および使い方理解する。科学論文(レポート)の書き方と参考文献の調べ方を理解する。
- 第2回 pHの測定
pHの概念を理解するとともに、各種食品のpHを測定し、pHと食品のおいしさや保存性の関係について考える。
- 第3回 試薬の調製法
次回の実験に用いる標準溶液の調製と濃度標定を通して、試薬の秤量、濃度計算、pH調整等の方法について学ぶ。
- 第4回 有機酸の定量
中和滴定の原理を利用して、果汁飲料等に含まれる有機酸の濃度測定を行う。
- 第5回 塩分の定量
沈殿滴定の原理を利用して各種食品に含まれる塩分濃度を測定し、食事における塩分摂取について考える。
- 第6回 糖質の定性
単糖、二糖、多糖など糖質の化学的な性質の違いを利用して、各種糖類の鑑別を行う。
- 第7回 脂質の定性
脂質の構造と物理・化学的な性質について確認する。また、これを利用した油の酸化度の判定を試みる。
- 第8回 タンパク質の定性1 (タンパク質・アミノ酸の呈色反応)
アミノ酸、タンパク質の各種定性反応を用いて、アミノ酸の側鎖構造やタンパク質のペプチド結合について学ぶ。
- 第9回 タンパク質の定性2 (タンパク質の構成元素の検出・タンパク質の変性)
タンパク質の構成元素の検出、および、変性現象を確認する。タンパク質の変性要因とその原理を学ぶ。
- 第10回 豆腐の製造
豆腐作りを題材として、大豆タンパク質の特性を知り、豆乳の生成やタンパク質凝集などの分子機構を学ぶ。
- 第11回 還元糖の定量1 (検量線の作成)
ソモギー変法を利用した還元糖の定量法を学び、標準物質による検量線の作成を行う。
- 第12回 還元糖の定量2 (飲料の糖質の定量)
作成した検量線を利用して、市販果汁飲料に含まれる還元糖の濃度を測定する。
- 第13回 米・卵の鮮度判定
酵素反応を利用した精白米の鮮度判定法の原理を学ぶ。また、比重、卵黄係数、卵白pHなどを指標とした鶏卵の鮮度判定法を学ぶ。
- 第14回 味覚判定
基本的な五味について官能評価を実施する。機器測定とは異なる官能評価の仕組みやその特徴について学ぶ。
- 第15回 牛乳成分の分離・分析
牛乳をカゼイン区分と乳清区分に分け、乳成分(乳糖、無機質、リン、カルシウム)を分析するとともに、牛乳の栄養成分の特徴と利用について考える。

※ 授業の進捗状況により、授業計画から順番や内容を変更して実施する場合があります。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	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つけ、食品の栄養特性および機能性を理解することができる。		
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と技術を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	2025	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	川合 祐史						
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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>食品衛生学（講義）で学んだ内容を実際に体験することにより食品衛生への理解を深める。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 無菌操作ができる。 <input type="checkbox"/> 2. 微生物の顕微鏡観察を行い、サイズや形態の特徴を把握できる。 <input type="checkbox"/> 3. 一般的な食品衛生検査（生菌数測定、大腸菌群の検出、食品添加物の検出）を行える。 <input type="checkbox"/> 4. 石けんや台所用除菌剤の抗菌力を測定し、有効性に及ぼす影響について考察できる。 <input type="checkbox"/> 5. 食物アレルギーの基礎知識とアレルギーの簡易的な検出方法を理解できる。 <input type="checkbox"/> 6. 市販の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。</p>							
授業の概要							
<p>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し、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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習として、実験テキストのプリントを読み、適宜参考書等で下調べを行って内容を理解し、実験操作のイメージを持つこと。実験結果について、各種文献により理解を深め、レポートを作成して所定の期限までに提出する。</p>							
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							
教科書は使用せず、授業毎に実験テキストのプリントを配布する。							
参考書・参考資料等							
食品衛生学（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							
実験は班単位で行うので、グループディスカッション、グループワークが基本となる。							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション 食品添加物の復習 (実験1 DVD学習)
食品添加物の主な役割や使用が認められている食品添加物の分類、安全性確保への取り組みについての基礎知識を復習する。
- 第2回 食品中の発色剤の検出 (実験2)
市販食肉製品から発色剤として添加されている亜硝酸塩を分離、検出し、発色剤の機能について理解する。
- 第3回 微生物学実験概要 細菌分離用培地の調製 (実験3)
微生物の基本的生態、微生物実験の基本、殺菌・消毒法について理解する。細菌の培養や食品の細菌学的検査に使用する標準(普通)寒天培地を調製する。
- 第4回 身の周りの微生物の検出 (実験4)
標準(普通)寒天培地を用いて身のまわりの微生物を培養し、培地上に形成されたコロニーを観察する。
- 第5回 微生物コロニーの観察 微生物細胞の顕微鏡観察 (実験5 プレパラートの作製)
培養により培地上に形成されたコロニーを観察するとともに、微生物細胞を単染色し、光学顕微鏡で形態を観察する。
- 第6回 微生物の顕微鏡観察 (実験5 顕微鏡観察)
単染色した微生物を顕微鏡観察し、酵母、カビ、細菌(球菌、桿菌)の基本的形態を理解する。
- 第7回 衛生指標細菌による食品衛生検査 (実験6, 7 試料の調製と培養)
食品中の一般生菌数を公定法と簡易的検査方法で測定する。各種食品試料の段階希釈液列を作成して培地に接種する。
- 第8回 衛生指標細菌による食品衛生検査 (実験6 一般生菌数の測定)
公定法と簡易的検査方法によって培地上に形成されたコロニー数から生菌数を求める方法を学ぶ。両方法による生菌数の比較、試料の微生物学的特徴について考える。
- 第9回 衛生指標細菌による食品衛生検査 (実験7 大腸菌群の検出)
食品中の大腸菌群を選択培地を用いて検出し、衛生学的評価を試みる。また、衛生指標細菌の定量法としての最確数法を学ぶ。
- 第10回 調理器具・機材の衛生検査 (実験8 試料の調製と培養)
実際の調理を想定したまな板・台ふきん・スポンジの微生物汚染と除殺菌処理の効果について評価する。
- 第11回 調理器具・機材の衛生検査 (実験8 生菌数の測定)
まな板・台ふきん・スポンジの除殺菌処理の効果を除殺菌率として求め、除殺菌効果に影響する因子について考える。
- 第12回 除菌剤等の抗菌力試験 (実験9 ディスク拡散法)
一般的に使用される薬用石鹸、洗剤や除菌剤等の抗菌力について、ディスク拡散法によって評価する。
- 第13回 除菌剤等の抗菌力試験 (実験9 抗菌スペクトルの測定)
各種薬用石鹸、洗剤や除菌剤等に対するグラム陰性菌とグラム陽性菌の感受性の違いや有効な使用方法について考える。
- 第14回 食品中のアレルギー物質の検出 (実験10)
イムノクロマトグラフィーの原理に基づく簡易検査キットを用いて乳アレルギーの一つであるカゼインの検出方法を学ぶ。検出キットの感度・特異性を考える。
- 第15回 食品の水分活性の測定 (実験11)
湿度平衡法による食品の水分活性の測定法を学び、食品の微生物学的安全性・品質変化との関係を考える。

※ 授業の進捗状況により、授業計画から順番や内容を変更して実施する場合があります。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの実施】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	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)に必要な知識について最低限(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維持している。	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、他者と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がある程度(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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
配当年次	1年	期間	前期	必修区分	卒業フ[家庭]主(W)		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	川合 祐史						
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							
<input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習として、あらかじめ教科書の該当箇所を読み、関連する事項や用語について資料の下調べを行うこと。また、毎回、授業内容に関する小テストを課す。復習は、教科書や配布プリント等を参照しながら、小テスト問題を中心に授業内容を振り返り、整理することとする。</p>							
標準学修時間の目安							
1回の講義あたり予習・復習を含めて4時間の学修が必要である。							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
定期試験終了後に解答例を掲示する。各授業回の小テスト内容について、次の授業回で解説する。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	Nブックス 四訂 栄養学総論	林 淳三	建帛社	978-4-7679-0665-2			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
<p>八訂 食品成分表2025 香川昭夫 女子栄養大学出版社 978-4-7895-1025-7 小説みたいに楽しく読める栄養学講義 中村丁次 羊土社 978-4-7581-2133-0</p>							
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でディスカッションやプレゼンテーションを実施する。							

授業計画

- 第1回 栄養の意義
 栄養と栄養素の意味を理解し、栄養の意義を考える。五大栄養素について理解する。
- 第2回 栄養学の歴史
 栄養学の歴史について、古代から現在までの発展を理解する。
- 第3回 栄養素と食物、食物の摂取
 食物を構成する栄養素の消化管での分解と吸収の過程を理解する。また、消化酵素や臓器との関係についても学ぶ。
- 第4回 炭水化物とその栄養
 炭水化物の化学的構造と、その栄養学的機能について学ぶ。
- 第5回 脂質とその栄養
 脂質の化学的構造と、その栄養学的機能について学ぶ。
- 第6回 たんぱく質とその栄養
 タンパク質の化学的構造と、その栄養学的機能について学ぶ。
- 第7回 無機質・水とその栄養
 無機質の栄養学的機能、特に不足するとどのような症状が起こるのかを学ぶ。また、生体における水の役割についても学ぶ。
- 第8回 ビタミンとその栄養
 各種ビタミンの化学的構造と生体内における栄養学的機能、および、欠乏症と過剰症について学ぶ。
- 第9回 五大栄養素の消化と代謝のまとめ
 五大栄養素それぞれの代謝における役割、および、それらの吸収様式の違いを学ぶ。
- 第10回 エネルギー代謝
 エネルギー代謝、基礎代謝の概念を理解するとともに、体重や身長などを利用してエネルギー代謝を算出する手法を理解する。
- 第11回 栄養評価
 栄養評価の手法を理解し、生理・生化学的指標との関連性について学ぶ。
- 第12回 食事摂取基準
 性別、年代に応じた食事摂取基準の考え方について、栄養素ごとに事例を通じて理解する。
- 第13回 栄養補給
 栄養補給について、適切なタイミング、適切な方法を学ぶとともに、不足しがちな栄養素などについて理解する。
- 第14回 栄養と健康
 正しい栄養が健康的な生活に重要であることを理解するとともに、どのような栄養が適切であるかを、性別、年代別に理解する。
- 第15回 まとめ、総復習
 第14回までの講義の総復習を行う。これを通して、各講義の断片的な知識を整理し、栄養学として系統的に理解しなおすことを目指す。

※ 授業の進捗状況により、授業計画から順番や内容を変更して実施する場合がある。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」「ディスカッション」

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	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および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および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および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。健康な個人および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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	小切間美保・栗原晶子	中山書店	978-4-521-74291-5			
2							
3							
使用教科書備考							
1. Visual 栄養学テキスト 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							
<p>病院・クリニック（栄養士・管理栄養士）、認定こども園（管理栄養士）での実務経験を生かし、乳幼児から高齢者までの各ライフステージに応じた栄養管理、栄養指導について教授する。</p>							
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 オリエンテーション、栄養管理の基礎①
栄養管理の目的、栄養ケア・マネジメントの概念・概要
- 第 2回 栄養管理の基礎②
栄養アセスメントの意義・目的・方法
- 第 3回 食事摂取基準の基礎的理解
食事摂取基準の意義、策定の基礎理論、活用の基礎理論
- 第 4回 妊娠期・授乳期の栄養①
妊娠期・授乳期の生理的特徴
- 第 5回 妊娠期・授乳期の栄養②
妊娠期・授乳期の栄養ケア
- 第 6回 新生児期・乳児期の栄養①
新生児期・乳児期の生理的特徴
- 第 7回 新生児期・乳児期の栄養②
新生児期・乳児期の栄養ケア
- 第 8回 成長期(幼児期・学童期・思春期)の栄養①
成長期の生理的特徴
- 第 9回 成長期(幼児期・学童期・思春期)の栄養②
成長期の栄養ケア
- 第10回 成人期・高齢期の栄養①
成人期・高齢期の生理的特徴
- 第11回 成人期・高齢期の栄養②
成人期の栄養ケア
- 第12回 成人期・高齢期の栄養③
高齢期の栄養ケア
- 第13回 運動・スポーツと栄養
運動時の生理的特徴とエネルギー代謝、運動と栄養ケア
- 第14回 環境と栄養①
ストレスと栄養ケア、特殊環境と栄養ケア
- 第15回 環境と栄養②、まとめ
災害時の栄養ケア、まとめ

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	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付けている。	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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
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	村田 まり子						
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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/>1. 食生活の概念と構造について理解し説明できる。 <input type="checkbox"/>2. 食文化と社会の変化について理解し説明できる。 <input type="checkbox"/>3. 食習慣・食事の意義について理解し説明できる。 <input type="checkbox"/>4. 健康づくりのための食生活指針および食事バランスガイドを使って、具体的に「何を」「どの位」食べたらいいかを理解し説明できる。 <input type="checkbox"/>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。</p>							
授業の概要							
<p>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、これらに關与する栄養士の役割及び責任を考察する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
授業で配付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							
授業における課題については、その都度返却する。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	八訂食品成分表2025	香川明夫 監修	女子栄養大学	978-4-7895-1025-7			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
食生活論, 岡崎光子, 光生社, 978-4332040583 厚生労働省・農林水産省・文部科学省 各HP							
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							
授業の進行状況に応じて、提示する問題に関してグループ内でディスカッションを行い、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 オリエンテーション
本授業では、「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。」ことを目的とし展開するものである。そのための心構え、受講状況についての説明を受ける。
- 第2回 食生活の概念と構造
「食生活」とはなにか・・・「食べる」という行為について学び、各自の見解をまとめる。
- 第3回 社会の変化と食生活
高度経済成長とライフスタイルの変化、加工品・調理済み食品等の利便性について学ぶ。
- 第4回 食文化・食習慣の概念
「食文化」は、食にまつわる文化を総称する概念である。ここでは、食文化と自然環境および異文化との融合について学ぶ。
- 第5回 年中行事・儀礼食と食事形式
年中行事・通過儀礼などに伴う食生活について、また、日本料理の形式について学ぶ。
- 第6回 日本型食生活の特徴
ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」について、また、「郷土料理」について学ぶ。
- 第7回 「食生活」と「食文化」まとめ
これまでの講義から「食生活」および「食文化」について協議し健康との関わりをまとめる。
- 第8回 「キッチン革命」の視聴
香川綾先生の半世紀の記録である「キッチン革命」を視聴して、栄養士を目指すものとしての今後の取り組みについて考える。
- 第9回 食環境と食生活
食料自給率の変遷と食生活の変化（食意識および食志向）、「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」について学ぶ。
- 第10回 食情報と選食力
食の安全確保のためのシステム（HACCP、トレーサビリティ、POS等）、環境問題では、食品ロス・食品リサイクル法・賞味期限と消費期限等について学ぶ。
- 第11回 食品産業の発展と食生活
生産された農水産物や食品が消費者に届くまでのシステム（食品製造業・食品流通業・外食産業）について学ぶ。
- 第12回 健康づくりのための食生活指針および食事バランスガイド①
健康づくりのための食生活指針および食事バランスガイドを使って、具体的に「何を」「どの位」食べたらよいかを学ぶ。
- 第13回 健康づくりのための食生活指針および食事バランスガイド
健康づくりのための食生活指針および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するうえで、説明ができるようにする。
- 第14回 食生活に関わる諸問題
食生活に関わる課題を取り上げ、栄養士としてのその対応について協議し、「食生活と栄養士とのかかわり」にまとめる。
- 第15回 「健康食生活論」まとめ
「食生活と栄養士とのかかわり」について、発表する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	10	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	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	2025	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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 日本における栄養教育の歴史を説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 3. 栄養指導計画の流れを説明できる。 <input type="checkbox"/> 4. 栄養指導の基本的な技術を身につけることができる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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は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。</p>							
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 三訂 栄養指導論	相川りゑ子	建帛社	978-4-7679-0667-6			
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（2025年版），佐々木 敏 監修，第一出版							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>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。</p>							
その他							
なし							

授業計画

- 第1回 栄養指導の定義と意義（清水）
授業の概要説明、栄養指導の意義・目標、栄養指導の必要性
- 第2回 栄養指導の沿革（清水）
栄養指導・栄養改善の変遷（戦前・戦後復興、経済成長期、現在）、健康日本21、国民健康・栄養調査結果にみる生活習慣等の状況
- 第3回 栄養指導と関係法規（清水）
栄養士法、栄養指導にかかわる法律（健康増進法、学校給食法等）、食育基本法の概要
- 第4回 栄養指導に必要な基礎事項①（清水）
日本人の食事摂取基準（2025年版）の基本的な考え方（策定方針、指標の種類と概要等）、食事バランスガイドの基本的な考え方と活用のあり方
- 第5回 栄養指導に必要な基礎事項②（清水）
食生活指針等、食料需給と自給率、食の安全
- 第6回 栄養指導の対象者アセスメント①（木幡）
栄養指導の一般原則、栄養ケア・マネジメントの概念、必要性や手順
- 第7回 栄養指導の対象者アセスメント②（木幡）
アセスメントの項目と判定・評価（身体計測、臨床検査、臨床診査、食事調査、食意識・食態度調査）
- 第8回 栄養指導の計画と方法（木幡）
栄養指導計画（問題点の抽出と分析、指導目標の設定、計画立案、評価）
- 第9回 栄養指導の実際（木幡）
個別指導・集団指導の種類と特徴、カウンセリングの理論と意義、行動科学理論
- 第10回 生活習慣病の栄養指導（木幡）
循環器疾患、内分泌・代謝異常、消化器系疾患、血液系疾患、アレルギー性疾患、骨粗鬆症の概要と栄養指導時のポイント
- 第11回 ライフステージ別栄養指導①（発表準備）（清水）
ライフステージにおける身体・精神的状況、社会背景等の特徴、食生活上の問題点、栄養指導のポイントについてスライド作成
- 第12回 ライフステージ別栄養指導②（発表・まとめ）（清水）
ライフステージにおける身体・精神的状況、社会背景等の特徴、食生活上の問題点、栄養指導についてグループごとに発表、ライフステージ別指導テーマ例の紹介
- 第13回 ライフスタイル別栄養指導（清水）
スポーツの種類と栄養特性、エネルギーの供給系からみたスポーツ種目、目的・時期別からみた運動の種類と栄養・食事、健康づくりのための身体活動基準
- 第14回 施設別給食における栄養指導（清水）
病院給食、学校給食、児童福祉施設給食、社会福祉施設給食、事業所給食の特徴と栄養指導
- 第15回 栄養指導の国際的動向（清水）
先進諸国における栄養問題、開発途上国における栄養問題

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」「グループワーク」

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計画を立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	2025	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							
<p>栄養指導によって疾病の改善を促せることを学ぶ</p> <p><input type="checkbox"/>1. 傷病者(疾病)の食事療法の制度・必要性について理解し説明できる</p> <p><input type="checkbox"/>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</p> <p><input type="checkbox"/>3. 摂食嚥下障害・経腸・静脈栄養について説明できる</p> <p><input type="checkbox"/>4. 栄養サポートチームの目的・役割について理解する</p> <p><input type="checkbox"/>5. 特定保健用品と医療品について理解する</p>							
授業の概要							
<p>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。特に各疾患の概要・臨床検査値・診断から治療につながる栄養療法および障害の特徴を理解・習得することが、栄養指導により傷病者の疾病改善を促せることに結びつけられることを学ぶ。そのことが病院等の実習につながられる。</p>							
授業外に行うべき学習(予習・復習、準備学習)							
<p>傷病者の疾病理解のための自分ノートを作成</p> <p>①予習・・疾病に関する情報(他の教科書・インターネットなど)を収集し、おおまかに把握しておく。</p> <p>②復習・・毎回の授業内容について得た知識とともにまとめ、自分ノートを完成させ、提出期日を厳守すること。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>①予習・・情報収集のための1~2時間程度の学修が望ましい</p> <p>②復習・・自分ノート整理・学修するために2時間程度の学修が望ましい</p>							
課題(試験やレポート等)のフィードバック							
定期試験後、再試験対象者のみに解答や課題を提示し確実に理解できるようにする。							
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							
必要時にプリントを提示する。							
参考書・参考資料等							
新しい臨床栄養学(南江堂) 臨床栄養学実習書(医歯薬出版株式会社)							
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							
授業で学修したことを栄養指導の教材として作成し、傷病者に説明できるようになる。自分ノート整理のために、授業におけるスライドを、スマートフォンにて記録することは可とする。							

授業計画

- 第1回 傷病者に対する栄養指導
栄養学総論の確認および現代社会における食生活の実態など
- 第2回 傷病者の栄養教育 一般治療食・特別治療食など
病院や福祉施設の食事療法のあり方。NST・疾病にかかわる消化器官の説明など
- 第3回 傷病者の栄養教育 糖尿病を中心に
糖尿病に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第4回 傷病者の栄養教育 脂質異常症を中心に
脂質異常症・痛風に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第5回 傷病者の栄養教育 腎臓病を中心に
腎臓病に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第6回 傷病者の栄養教育 肝臓病を中心に
肝臓病に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第7回 傷病者の栄養教育 胃・腸疾患を中心に
胃・腸疾患に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第8回 傷病者の栄養教育 高血圧・心臓病を中心に
高血圧・心臓病に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第9回 傷病者の栄養教育 貧血を中心に
貧血に関する発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第10回 傷病者の栄養教育 アレルギー疾患を中心に
アレルギーに関する発症原因・診断基準・食事療法に関する具体的な食品構成など
- 第11回 経口摂取困難者への栄養教育
摂食嚥下障害の発症原因・診断基準・予後予測・食事療法に関する具体的な食品構成・食形態など経腸栄養療法と静脈栄養療法の選択と内容
- 第12回 高齢者の栄養管理
高齢者の特徴・栄養状態・疾病との関係から食事療法のあり方・具体的な食品構成など（特定保健用食品と医薬品含む）
- 第13回 学修到達度の確認①
授業で学修した内容（自分ノート）から指導教材の作成の話し合い
- 第14回 学修到達度の確認②（PC室）
指導教材の作成など⇒完成
- 第15回 学修到達度の確認③（PC室）
作成した指導教材を使用しプレゼンテーション⇒質疑応答

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	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	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. 摂食嚥下障害・経腸・静脈栄養4. 栄養サポートチームの目的・役割5. 特定保健用品と医薬品	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. 摂食嚥下障害・経腸・静脈栄養4. 栄養サポートチームの目的・役割5. 特定保健用品と医薬品	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. 摂食嚥下障害・経腸・静脈栄養4. 栄養サポートチームの目的・役割5. 特定保健用品と医薬品	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. 摂食嚥下障害・経腸・静脈栄養4. 栄養サポートチームの目的・役割5. 特定保健用品と医薬品		
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がある程度有し、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把握し、栄養管理に一定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	2025	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D		
授業形態	実験・実習	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		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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 指導対象者に適切な指導媒体を考えることができる。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p> <p>当該科目は、きめ細かい指導等の実現を図るため、TAを配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	Nブックス 三訂 栄養指導論	相川りゑ子	建帛社	978-4-7679-0667-6			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫 監修	女子栄養大学	978-4-7895-1025-7			
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
調理のためのベーシックデータ第6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							
実務経験のある教員に該当しない。							
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おう。							

授業計画

- 第1回 栄養指導実習の意義・目的と情報収集
 栄養指導の意義・目的を理解する。情報収集・インターネットの利用について学習する。
- 第2回 栄養指導の基礎(1) カウンセリングマインド
 カウンセリングマインドについて理解する。
- 第3回 栄養指導の基礎(2) 食事摂取基準・食事調査
 食事摂取基準を理解し、食事調査を行う。
- 第4回 栄養指導の基礎(3) 分析
 エネルギーおよび栄養素について食事調査結果を分析する。
- 第5回 栄養指導の基礎(4) 評価
 エネルギーおよび栄養素について食事調査結果を評価する。
- 第6回 栄養指導の基礎(5) まとめ
 食事調査結果に基づき資料を栄養指導の資料を作成する。
- 第7回 幼児期の栄養指導(1) 幼児期における食と栄養
 幼児期における食と栄養について理解する。
- 第8回 幼児期の栄養指導(2) 指導媒体の作成
 幼児期における食と栄養について指導媒体を作成する。
- 第9回 学童期の食育(1) 給食だよりの作成
 学童期における給食だよりを作成する。
- 第10回 学童期の食育(2) 給食時間の指導・媒体作成
 学童期における食と栄養について指導媒体を作成する。
- 第11回 学童期の食育(3) ロールプレイ
 学童期における栄養指導について発表する。
- 第12回 壮年期・高齢期(1) 資料作成・リーフレット
 壮年期と高齢期の栄養について、課題を調査し資料を作成する。
- 第13回 壮年期・高齢期(2) 献立作成・資料作成
 壮年期と高齢期の栄養について、献立を提案し発表資料を作成する。
- 第14回 壮年期・高齢期(3) 発表
 壮年期と高齢期の栄養について発表する。
- 第15回 スポーツ栄養指導
 スポーツ栄養について理解する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
 ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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のある程度有し、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	2025	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	若森 右						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 給食運営における栄養士の役割を理解し、説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 特定給食施設の特徴と関係法規を説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
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							
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	給食経営管理論	幸林 友男他	講談社	978-4-06-514066-6			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1025-7			
3							
使用教科書備考							
1. 栄養科学シリーズNEXT給食経営管理論第4版、講談社、幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子／編 2. 八訂食品成分表2025、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第6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							
病院・クリニック（栄養士・管理栄養士）、認定こども園（管理栄養士）での実務経験を生かした給食管理について教授する。							
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 オリエンテーション 給食経営管理論の全体像
給食の運営・給食管理、給食経営管理の定義・概念、管理栄養士・栄養士の使命・職業倫理
- 第2回 給食の概要と法的根拠、管理栄養士・栄養士の役割
特定給食施設における給食の意義・役割、給食施設の特徴と関連法規
- 第3回 さまざまな給食施設での給食管理
児童福祉施設給食、学校給食、事業所給食、医療施設給食(病院給食)、高齢者施設給食、介護保険施設給食、障害者福祉施設給食
- 第4回 給食システム
給食システム、トータルシステムとサブシステム、オペレーションシステム、クックチル、ニュークックチル、クックフリーズ
真空調理システム
- 第5回 給食の運営の中心となる管理項目①
食材料管理、購買管理
- 第6回 給食の運営の中心となる管理項目②
生産管理、衛生管理の意義・目的、食中毒発生メカニズム
- 第7回 給食の運営の中心となる管理項目③
HACCPシステム、大量調理施設衛生管理マニュアル
- 第8回 給食の運営の中心となる管理項目④
施設・設備管理、大量調理の特徴
- 第9回 給食の運営に加え給食管理の視点が必要な管理項目①
栄養・食事管理(栄養計画、献立計画)、食品成分表の使い方、栄養価計算
- 第10回 給食の運営に加え給食管理の視点が必要な管理項目②
栄養価計算の演習
- 第11回 給食の運営に加え給食管理の視点が必要な管理項目③
給与栄養目標量
- 第12回 給食の運営に加え給食管理の視点が必要な管理項目④
食品構成表
- 第13回 給食の運営に加え給食管理の視点が必要な管理項目⑤
栄養補給法と食事形態の計画、献立作成、栄養教育
- 第14回 給食の経営管理(給食経営管理)に必要な管理項目
給食経営管理の意義・目的、経営資源、経営管理、人事管理、労務管理、会計・原価管理
- 第15回 栄養価計算ソフトの使用法まとめ
栄養価計算ソフトを使用した献立作成、まとめ

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」

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	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	2025	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	卒業フ		
授業形態	講義	単位数	2	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		DPI, 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学ぶ。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 2. 日本の食文化の特徴と変遷を概説できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 準備学習として、インターネットを活用し調理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（追・再試験対象者発表後）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	イラスト調理科学	中嶋 加代子	東京数学社	978-4-8082-6088-0			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
八訂食品成分表2025, 香川 明夫, 女子栄養大学, 978-4-7895-1025-7							
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、専門領域での読解力向上につながる課題を提示する。課題やレポートの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 調理の意義
調理の意義・目的について理解し、食文化と食生活についてまとめる。
- 第2回 食事設計とおいしさ・味覚の構造
おいしさに関与する要因について理解する。
- 第3回 嗜好性の評価
嗜好性の主観的評価・客観的評価について理解する。
- 第4回 調理の基本（非加熱調理）
非加熱調理における調理操作と器具について理解する。
- 第5回 調理の基本（加熱調理）
加熱調理における調理操作と器具について理解する。
- 第6回 植物性食品（穀類・いも類）
穀類やいも類の調理性調理特性について理解する。
- 第7回 植物性食品（その他の植物性食品）
豆類や野菜類の調理性調理特性について理解する。
- 第8回 動物性食品（肉類・魚介類）
肉類や魚介類の調理性調理特性について理解する。
- 第9回 動物性食品（卵類・牛乳・乳製品）
卵類や牛乳・乳製品の調理性調理特性について理解する。
- 第10回 成分抽出素材
でんぷん、ゲル化材料、油脂の調理特性について理解する。
- 第11回 調味料・嗜好飲料
調味料や嗜好飲料の種類と特性について理解する。
- 第12回 食事計画・献立作成
食事計画の基礎について理解する。
- 第13回 供食・食卓構成・食事環境
料理の特徴や様式について理解する。
- 第14回 調理操作および食品の調理性に関する調査
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・成分の変化について調査する。
- 第15回 プレゼンテーション
調査内容を発表する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】
「プレゼンテーション」

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	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を有することができる。		

年度	2025	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D		
授業形態	実験・実習	単位数	1	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, 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。							
<input type="checkbox"/> 1. 実習に対応できる体調管理ができる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 3. 大量調理に必要な技能を身につけることができる。 <input type="checkbox"/> 4. 示された献立表に基づき、調理・提供が時間内にできる。 <input type="checkbox"/> 5. 提供した献立の栄養管理および原価管理ができる。 <input type="checkbox"/> 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、給食を円滑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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。 当該科目は、きめ細かい指導等の実現を図るため、TAを配置する。							
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入れておくこと。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	給食経営管理論	幸林友男他	講談社	978-4-06-514066-6			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1025-7			
3							
使用教科書備考							
1. 栄養科学シリーズNEXT給食経営管理論第4版、講談社、幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子／編 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							
病院・クリニック（栄養士・管理栄養士）、認定こども園（管理栄養士）での実務経験を生かした給食管理について教授する。							
その他							
<ul style="list-style-type: none"> 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 オリエンテーション 事前学習①
実習の概要、班編成、衛生管理、栄養価計算、発注係数
- 第2回 事前学習②
衛生管理、安全管理、作業管理、献立作成
- 第3回 事前学習③
食品の重量把握、大量調理施設衛生管理マニュアル
- 第4回 事前学習④
調理工程の確認、施設・設備管理
- 第5回 給食提供①
カレーライス(下処理、調理)
- 第6回 給食提供②
肉じゃが(下処理、調理)
- 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)
- 第8回 給食提供④
フライ(下処理、調理/原価管理・食材管理)
- 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)
- 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)
- 第11回 給食提供⑦
行事食(下処理、調理/原価管理・食材管理)
- 第12回 施設・設備整備
食堂・配膳室・準備室・厨房の清掃、整理整頓
- 第13回 給食経営管理① 栄養教育
給与栄養目標量、食品構成表、栄養教育ポスターの作成
- 第14回 給食経営管理②
献立作成、給食日誌・調理手順書・調理工程表の作成
- 第15回 栄養価計算ソフトの使用法 まとめ
栄養価計算ソフトを使用した献立作成、まとめ

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「フィールドワーク」

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。円滑な給食提供のため、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。円滑な給食提供のため、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を考えた個人・集団の特性に基づいた栄養管理を理解し、食事と計画が立てられる。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、食事と計画が立てられる。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ある程度理解できる。他者と協力して、実習に取り組みすることができる。	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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
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	清水 陽子						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 正しい計量ができる <input type="checkbox"/> 2. 器具を正しく扱うことができる <input type="checkbox"/> 3. 調理の基本を理解し、実践できる <input type="checkbox"/> 4. 日本料理、西洋料理、中国料理の配膳ができる <input type="checkbox"/> 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</p>							
授業の概要							
<p>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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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 第二版	宮下 朋子	同文書院	9784810314571			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫	女子栄養大出版部	9784789510257			
3	調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学調理学研究室	女子栄養大出版部	9784789503259			
使用教科書備考							
<p>新 調理学実習 第二版 (宮下 朋子 著、同文書院) 八訂食品成分表2025 (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6版 (女子栄養大学調理学研究室 著、女子栄養大学出版部)</p>							
参考書・参考資料等							
調理学の基本 (第五版) 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							
<p>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。</p>							

授業計画

- 第 1回 実習の心得①
授業の概要説明、衛生管理
- 第 2回 実習の心得②
調理器具、調理操作の種類、おいしさに関する要因、調味パーセント
- 第 3回 実習の心得③
標準計量カップ、スプーンの正しい使い方、食品重量の目測と実測
- 第 4回 米飯、みそ汁、青菜のお浸し
炊飯、煮干しだし、味噌の扱い、青菜の洗い方・茹で方
- 第 5回 炊き込みご飯、かきたま汁、酢の物
味つけ飯の要領、混合だしのとりかた、汁のでんぷん効果、三杯酢
- 第 6回 親子丼、すまし汁、和え物
丼ものを応用した献立パターン、吸い物の構成
- 第 7回 米飯、けんちん汁、鯖の味噌煮、いんげんの胡麻和え
実だくさんの汁物の調味、煮魚の要領、落としぶたの役割、和え物の種類と調味割合の目安
- 第 8回 コーンクリームスープ、魚のムニエル、パン
ルーの種類と概要、ポタージュの調味、ムニエルの調理法、スープの浮き実
- 第 9回 マカロニグラタン、コンソメジュリエンス、トマトサラダ
ホワイトルー、ピネグレットソース、トマトの湯むき
- 第10回 スパゲッティ・ボンゴレ、マセドアンサラダ、カスタードプディング
あさりの下処理、アルデンテ、希釈卵液の凝固、カラメル
- 第11回 ビーマンの肉詰め、ピクルス、ミルクプリン、パン
食肉の調理特性（摩砕と粘着性）、食塩による野菜の脱水作用と調味液の浸透、ゼラチンの扱い
- 第12回 鶏のから揚げ、麻婆豆腐、米飯
揚げる操作の目的・特徴、揚げ物の種類と油の温度、揚げ物の吸油率
- 第13回 焼売、八宝菜、イカ下足スープ、米飯
蒸す操作の目的・特徴、焼売の包み方、いかの切り方（鹿の子いか、布目いか、松笠いか）
- 第14回 涼麺、春巻き
中華めんの扱い方、きゅうりのせん切り、春巻きの包み方
- 第15回 ミネストローネ、実習のまとめ
実技試験、授業全体を総括

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】
「グループワーク」

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	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ができる。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する。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する。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する努力ができる。

年度	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。							
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（レポート等）提出期限後の授業でコメントをつけ、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 第二版	宮下 朋子	同文書院	9784810314571			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫	女子栄養大出版部	9784789510257			
3	調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学調理学研究室	女子栄養大出版部	9784789503259			
使用教科書備考							
新 調理学実習 第二版（宮下 朋子 著、同文書院） 八訂食品成分表2025（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6版（女子栄養大学調理学研究室 著、女子栄養大学出版部）							
参考書・参考資料等							
調理学の基本（第五版） 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 オリエンテーションおよび調理の下準備①
授業の概要説明、衛生管理、計量・洗浄・浸漬・ゆでることの目的
- 第 2回 調理の下準備②
野菜の切り方と表面積/応用調理（三平汁）
- 第 3回 食品の廃棄率
食品成分表の理解と活用、廃棄率の計算方法、酵素的褐変とその制御/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
加熱による卵たんぱく質の変化/応用調理（洋風朝食献立・オムレツ 他）
- 第 5回 卵の調理性②
希釈卵液の調理、添加材料の影響/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、グルテン形成に關与する加水量や水温、調製方法/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
米の浸水時間と吸水量、水温と吸水速度等、色素成分の調理操作による変化/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
もち米とうるち米の吸水量の違い、振り水の目的、もち米を蒸す理由、いかの調理特性/応用調理（こわ飯・いかの和え物）
- 第11回 日本の行事食
おせち料理のいわれと意味、飾り切り/お節料理各種
- 第12回 米粉の調理性
上新粉と白玉粉の調理特性、あんの種類/応用調理（糸切り団子 他）
- 第13回 じゃがいもの調理性
じゃがいもの組織と科学的变化/応用調理（いも餅・どつたら餅・だし餅）
- 第14回 肉・魚の調理性
食肉の部位と適する調理、食肉の軟化方法、食塩の調味以外の作用、魚のグイヨン/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
ゼラチンおよび寒天の調理特性と添加副材料の影響/応用調理（紅茶のパナコッタ）

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」

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、発信に向けて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に対応ができる。	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	2025	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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>参加した事業の評価・分析を行い、そこから新たなアイデアを生み出し、より良い事業運営ができるよう知識を深めていく。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 健康づくり、介護予防に関わる事業を説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 社会参加を促進する事業を説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 5. 生涯学習、生涯スポーツ、地域文化の振興に関わる事業を説明できる。</p>							
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 生涯学習、生涯スポーツ、地域文化の振興に関わる事業に参加
- 事業参加（講義で学習したことを基本に、本学および各団体が開催するイベントに参加し、イベントの運営やプログラムを参加者の視点で体験）と、スタッフ参加（スタッフの考え方や行動、参加者への配慮など、支援者側に立ってイベントが、どのように運営されているかを学習）の両側面からより良い事業にするための方策について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「フィールドワーク」

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る。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事ができる。さらに参加した事業を分析し、新たなアイデ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事ができる。	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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 被服学（被服実習を含む）				
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	金澤 久子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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、作品をしっかりと完成させること。</p>							
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	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							
金澤 久子：高等学校の現場において家庭科教諭として勤務してきた実務経験を活かし、家庭科に関する専門的な知識・技能としての被服学について授業を展開する。							
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 人と衣服のかかわりについて
人はなぜ衣服を着装するのかを考え、着装の目的を学ぶ。
- 第2回 衣服の機能について
衣服の機能を2つの視点からとらえ、快適な着装を考える。
- 第3回 衣生活の変遷について
世界の民族服の特徴を知る。日本の民族服である和服について知る。日本文化の一つである「風呂敷」に触れる。
- 第4回 衣服の素材について①
衣服素材である布・糸・繊維の種類とその特徴を学ぶ。
- 第5回 衣服の素材について②
衣服素材である布・糸・繊維の種類とその特徴を学ぶ。布織りを体験する。
- 第6回 衣服の管理について
洗濯方法を考える。衣服の表示から情報を読み取る。
- 第7回 基礎縫いについて①
手縫いの基本を学ぶ。(並縫い・返し縫い・半返し縫い)
- 第8回 基礎縫いについて②
手縫いの基礎を学ぶ。(まつり縫い・千鳥がけ・ボタン付け)
- 第9回 エプロンの製作について①
一枚の布からミシンを使用してエプロンを製作し、基礎的な技術を身につける。(デザイン・採寸・型紙作成)
- 第10回 エプロンの製作について②
一枚の布からミシンを使用してエプロンを製作し、基礎的な技術を身につける。(裁断・しるし付け)
- 第11回 エプロンの製作について③
一枚の布からミシンを使用してエプロンを製作し、基礎的な技術を身につける。(ポケットづくり・ポケット付け)
- 第12回 エプロンの製作について④
一枚の布からミシンを使用してエプロンを製作し、基礎的な技術を身につける。(ひも付け・周りの始末)
- 第13回 エプロンの製作について⑤
一枚の布からミシンを使用してエプロンを製作し、基礎的な技術を身につける。(仕上げ・評価・提出)
- 第14回 自由製作について①
エプロンの残り布を利用し、中学校の教材として使える作品を考え、製作する。(デザイン・製図・裁断)
- 第15回 自由製作について②
エプロンの残り布を利用し、中学校の教材として使える作品を考え、製作する。(製作・評価・提出)

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	10	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	2025	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	鈴木 英悟						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 地球規模の環境問題について説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて2時間の学修が望ましい。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>定期試験の模範解答を掲示する。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	公衆衛生学	清水忠彦	ヌーヴェル	978-4-8617-066-4			
2							
3							
使用教科書備考							
<p>わかりやすい公衆衛生学 第4版 ニューヴェルヒロカワ</p>							
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							
<p>実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
なし							

授業計画

- 第1回 公衆衛生学について
人々の健康と自然・社会・文化的環境とのかかわりを理解し、健康を守るための予防の概念とその重要性等について学ぶ。
- 第2回 健康と環境、疫学的方法について
人の健康に影響を及ぼす要因を把握し、健康に及ぼす危険度を体系的に理解するとともに集団検診と疫学の基本等について学ぶ。
- 第3回 健康の指標について
集団の健康水準を測定する基礎的知識を学び、わが国にて使用されている具体的な測定方法を理解する。
- 第4回 感染とその予防について
人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組等について学ぶ。
- 第5回 食品保健と栄養について
食生活の安全を確保するため、食中毒予防の新しい知識並びにわが国の食品衛生の制度等について学ぶ。
- 第6回 生活環境保の保全について
現代の生活が地球環境に何をもたらしたのか。また、環境の変化が人々の健康に与える影響等について学ぶ。
- 第7回 医療・介護の保証制度について
わが国の医療保険制度の特色とその仕組みについて学び、各種医療保険や公費医療、要支援または要介護サービスの給付の目的と内容について理解する。
- 第8回 地域保健活動について
地域住民が適切なサービスを受けるためにはどのようなハードウェア・ソフトウェアの充実が必要となるのか。また、ヘルスサービスの機能を高めるためにどのようなシステムが整備されているのかを学ぶ。
- 第9回 母子保健について
少子化が急速に進行する中で、わが国の母子保健の現状と今後の課題について学ぶ。
- 第10回 学校保健について
学校保健・安全の制度の構成と内容について理解し、学校における環境衛生、食育、その他学校をめぐる近年の重要施策について学ぶ。
- 第11回 生活習慣病について
日本人の死因上位を占めるがん、心疾患、脳卒中などの生活習慣病の発症要因等について理解し、わが国が生活習慣病対策として取り組んでいる健康づくり対策について学ぶ。
- 第12回 難病対策について
難病として定義される範囲と難病対策の基本理念を理解し、難病法成立による新たな医療体制の整備、福祉サービスを充実させるための施策について学ぶ。
- 第13回 健康教育とヘルスプロモーションについて
健康教育とヘルスプロモーションの概念やその取り組みについて、具体的事例をもとに学ぶ。
- 第14回 精神保健福祉について
精神保健福祉の施策について理解し、自殺、薬物依存、災害やメンタルヘルスなど精神保健の新たな課題について学ぶ。
- 第15回 産業保健について
労働衛生教育の概略を理解し、職場におけるトータルプロモーション、メンタルヘルス対策、労働安全衛生マネジメントシステム等について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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	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	2025	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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 2. 感覚器の個人差について理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
予習は、予め配付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、講義毎に配付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付するので、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 全15回の構成と注意事項及び評価方法について説明する。					
第2回	実験1 消化に関する実験(1) 唾液による消化 唾液による消化をヨウ素デンプン反応にて確認し、活性度を求める。					
第3回	実験2 消化に関する実験(2) 胃液・膵液による消化 卵白もしくは牛乳を用いて胃液と膵液の消化を試験管内で再現する。					
第4回	実験3 感覚に関する実験(1) 重量感覚 水を入れたビーカーを手に持ち、自身の重量感覚を知るとともにウェーバーの法則を理解する。					
第5回	実験4 感覚に関する実験(2) 味覚の分布と閾値 基本5味の溶液を用いて、自身の味覚における弁別閾値を求める。					
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 旨味の相乗効果並びに甘味と塩味の対比現象を体験する。					
第7回	実験6 身体計測の実験 ものさしやキャリパーを使用し、非侵襲的に身体計測を行う方法を学ぶ。					
第8回	実験7 顕微鏡を用いた細胞の観察 タマネギと口腔粘膜の細胞を用いて、植物細胞と動物細胞の違いを観察する。					
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 ラットの血液塗抹標本を作製し、血球細胞を顕微鏡で観察する。また、動物愛護と動物実験の3R原則を学ぶ。					
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 ラットの血液を用いて、浸透圧抵抗を顕微鏡及び遠心分離にて観察する。					
第11回	実験10 人体模型の観察 人体模型のスケッチを通して、各臓器の形態と体内での位置について把握する。					
第12回	実験11 ラットの解剖(1) 解剖実習と臓器の採取 ラットを解剖して各臓器を摘出することで、人体への深い理解及びヒトとラットの相違について学ぶ。					
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) ホルマリン固定したラット臓器(消化器系・腎尿路系)を観察する。					
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) ホルマリン固定したラット臓器(生殖器系・循環器系・呼吸器系)を観察する。					
第15回	実験14 組織標本の観察 ヒトもしくはラットの組織標本を顕微鏡観察し、各種臓器における組織の相違と理解を深める。					
【授業実施方法】 原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。						
【アクティブラーニングの導入】 「ディスカッション」、「グループワーク」						
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、他者に主要内容について説明できる。	人体の構造と機能のある程度(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、身につ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、身につ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、身につ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、他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、身につ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	2025	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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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. 食品加工の技術の原理の概要を説明できる。 □4. 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。 □5. 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。 □6. 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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課題に取り組む。配布プリント、確認問題等を整理し、授業の内容について学生同士のディスカッションで理解を深めること。身近な加工食品に興味を持ち、食品表示項目の内容を読むこと。</p>							
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ブックス五訂 食品加工学	北尾悟・鍋谷浩志編著	建帛社	978-4-7679-0719-2			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
食品学各論・食品加工学 第2版 谷口亜樹子編著 光生館							
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。また、グループワークやグループディスカッション、プレゼンテーションを適宜実施する。							

授業計画

- 第1回 食品保蔵・加工の目的、食品の保蔵①
発酵と腐敗の違いとは？食品に関わる微生物について学ぶ。食品中の水分の種類、水分活性と食品の変質・保存性の関係について学ぶ。
- 第2回 食品の保蔵②
食品の保蔵手段とその原理を学ぶ。(乾燥、塩蔵、糖蔵、酸貯蔵、燻煙)
- 第3回 食品の保蔵③
食品の保蔵手段とその原理を学ぶ。(低温、加熱、品質保持剤、CA貯蔵とMA貯蔵、放射線照射)
- 第4回 食品加工の操作
食品加工に関わる操作について、物理的操作、化学的操作、生物学的操作の3つに分けて学ぶ。
- 第5回 食品加工と成分変化①
タンパク質の変性、デンプンの糊化と老化、脂質の酸化について、その原理や抑制方法を学ぶ。
- 第6回 食品加工と成分変化②
食品の褐変(酵素的褐変・非酵素的褐変)について、その原理や抑制方法、褐変を利用した食品について学ぶ。
- 第7回 保健機能食品・特別用途食品、食品の表示と規格
保健機能食品・特別用途食品とは何かを学ぶ。食品の表示について、記載の義務項目等を学ぶ。JAS規格について学ぶ。
- 第8回 農産加工
穀類、イモ類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類の加工について学ぶ。
- 第9回 畜産加工
畜肉製品、牛乳類と乳製品、卵製品について学ぶ。
- 第10回 水産加工
水産物の乾製品、塩蔵品、練り製品、調味加工品について学ぶ。
- 第11回 微生物利用植物発酵食品
アルコール飲料、発酵調味料(味噌・醤油)、食酢、その他微生物利用発酵食品について学ぶ。
- 第12回 食品の包装、食品加工の技術
食品の包装について、包装の種類や包装材の機能について学ぶ。近年用いられている食品加工の技術について学ぶ。
- 第13回 調味料・嗜好食品
調味料、塩、甘味料、香辛料、嗜好飲料類について学ぶ。
- 第14回 インスタント食品、プレゼンテーション①
乾燥食品、半乾燥・濃厚食品について種類や製造工程等を学ぶ。各々興味のある加工食品について、プレゼンテーションを行う。
- 第15回 コピー食品、プレゼンテーション②
コピー食品の種類と目的、製造工程を学ぶ。各々興味のある加工食品について、プレゼンテーションを行う。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」「グループワーク」

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(%)	75	10	0	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	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. 食品加工の技術の原理、4. 酵素的褐変、非酵素的褐変の特徴、5. 包材の特徴、缶詰、瓶詰、レトルト食品の長所と短所、6. 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. 食品加工の技術の原理、4. 酵素的褐変、非酵素的褐変の特徴、5. 包材の特徴、缶詰、瓶詰、レトルト食品の長所と短所、6. 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. 食品加工の技術の原理、4. 酵素的褐変、非酵素的褐変の特徴、5. 包材の特徴、缶詰、瓶詰、レトルト食品の長所と短所、6. 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. 食品加工の技術の原理、4. 酵素的褐変、非酵素的褐変の特徴、5. 包材の特徴、缶詰、瓶詰、レトルト食品の長所と短所、6. 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	2025	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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>栄養士の実務に必要なとなる臨床栄養学の基礎を学び、栄養管理に活用できるようになる。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 臨床検査の項目とその意義を理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 栄養補給法の種類とその適応を理解できる。 <input type="checkbox"/> 3. 栄養評価の実際について理解でき、説明できる。 <input type="checkbox"/> 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活用できる。 <input type="checkbox"/> 5. 手術後における栄養管理を理解し、説明できる。</p>							
授業の概要							
<p>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うための基礎的な知識を得ることを目的としている。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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							
<p>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。</p>							
その他							
なし							

授業計画						
第1回	臨床栄養学序論と臨床検査概論 臨床栄養学の概念と今後の展望について解説し、臨床検査の種類について学ぶ。					
第2回	栄養補給法と栄養アセスメント（栄養評価） 食事療法及び栄養補給法の種類とその方法を知り、栄養アセスメントの基本と実践例について学ぶ。					
第3回	保健機能食品 保健機能食品の種類と臨床現場での適切な使用について知る。					
第4回	糖尿病 糖尿病の原因と分類を学び、治療における食事療法の詳細を実践例とともに学ぶ。					
第5回	肥満・るい瘦・痛風 肥満及びるい瘦の診断基準並びに痛風の原因を知り、代謝と健康障害を把握するとともに治療における食事療法を学ぶ。					
第6回	脂質異常症・動脈硬化症 脂質異常症の原因と診断基準並びに動脈硬化症の成因と臨床症状、促進因子を把握し、適切な食事療法を学ぶ。					
第7回	高血圧症・心疾患 高血圧の成因と分類を学び、二次障害としての臓器障害と心血管病を把握するとともに治療における食事療法を学ぶ。					
第8回	腎疾患 腎障害の症状と慢性腎臓病（CKD）の診断基準を学び、食事指導と合併症への対応を理解する。					
第9回	消化管、肝臓及び膵臓の疾患 消化管における疾患、特に胃及び腸に関する疾患、肝臓障害の症状と肝炎、肝硬変について学び、適切な食事療法を学ぶ。					
第10回	高齢期の疾患と摂食機能障害 高齢期における身体機能の変化と障害について把握し、低栄養におけるサルコペニアやフレイルとその予防について学ぶ。					
第11回	体液及び内分泌の疾患 体液の出納、電解質の異常による症状を把握し、内分泌疾患の種類を知る。また、甲状腺疾患の食事療法を学ぶ。					
第12回	膠原病・アレルギー疾患 膠原病等の自己免疫疾患及びアレルギー疾患の種類を知り、それらの治療と食事療法について学ぶ。					
第13回	発熱・感染症 体温と体熱の出納、体温の調節機構を把握する。感染症の種類と起因菌を学び、予防、治療、食事療法を知る。					
第14回	小児及び妊産婦の臨床栄養 小児疾患と妊産婦の疾患について知り、適切な治療と食事療法を学ぶ。					
第15回	外科治療と臨床栄養 手術による外科的治療を把握し、術後栄養障害の原因と対応を学ぶ。					
【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。						
【アクティブラーニングの導入】 「なし」						
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	2025	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	伊藤 雅章						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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							
<p>・Nブックス 四訂栄養学総論、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</p>							
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、実験器具の使用法の復習
 授業の内容や授業における注意点などの説明、実験器具についての復習
- 第2回 酵素の性質に関する実験
 実験を通して、無機触媒と比較し、生体触媒である酵素の性質について理解を深める。
- 第3回 酵素反応の調節に関する実験
 実験を通して、酵素に対する阻害剤の影響を調べて、酵素反応の仕組みについての理解を深める。
- 第4回 糖質の代謝に関する実験
 実験を通して、糖が代謝されると最終的に何ができるか、またその過程で何ができるのかを理解する。
- 第5回 褐変に関する実験
 実験を通して、アミノ・カルボニル反応（非酵素的褐変）に影響する因子やポリフェノールオキシダーゼ（酵素的褐変）の作用について理解を深める。
- 第6回 食品の色素成分に関する実験
 実験を通して、食品の色素成分に関して、その性質などの理解を深める。
- 第7回 脂質の化学的試験法
 実験を通して、油脂の化学的特徴や変数の意味と測定法を理解する。
- 第8回 脂質の消化に関する実験
 薄層クロマトグラフィーを用いて、脂質がどのように分解されるかを実際に確かめる。
- 第9回 糖質の消化に関する実験
 薄層クロマトグラフィーを用いて、糖質がどのように分解されるかを実際に確かめる。
- 第10回 タンパク質の変性および消化に関する実験
 立体構造を持つタンパク質に熱や酸を加え変化を観察し、その性質を理解する。また、タンパク質の消化についても理解する。
- 第11回 ビタミンの検出
 各種ビタミンの検出を試みて、ビタミンの性質を理解する。
- 第12回 ビタミンCの定量
 食品中のビタミンCを定量することを通して、その定量法の原理とビタミンCの性質について理解する。
- 第13回 ミネラルの検出
 ミネラル（カルシウム、リン、鉄、硫黄）を迅速で操作の容易な方法を用いて食品中から検出することを試みる。
- 第14回 カルシウムの定量
 簡便なカルシウム定量法として知られるキレート滴定法を利用してカルシウムの定量を試み、その原理を理解する。
- 第15回 DNAの抽出と分析
 DNAを抽出し実際に自分の目で見てみて、DNAの存在を実感する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	2025	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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>傷病者の病態や栄養状態に応じた栄養管理を学ぶ。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 2. 一般治療食の内容、形態等を理解し、実際に作成することができる。 <input type="checkbox"/> 3. 調乳、離乳食の内容、形態を理解し、実際に作成することができる。 <input type="checkbox"/> 4. 高齢者食の内容、形態を理解し、実際に作成することができる。 <input type="checkbox"/> 5. 各治療食の内容、形態を理解し、実際に作成することができる。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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							
<p>【参考書】・栄養食療法必携、中村丁次、医歯薬出版 ・栄養指導論、相川りゑ子他、建帛社 ・八訂食品成分表2025、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部</p>							
参考書・参考資料等							
<p>・調理のためのベーシックデータ、松本伸子、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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>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に実践に即した実習を行う。</p>							
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 一般治療食について
常食からの分粥食の展開を学ぶ。
- 第2回 流動食について
流動食の形態と食材について学ぶ。
- 第3回 常食・軟食について
常食からの全粥・5分粥・3分粥の展開を学ぶ。
- 第4回 治療食について
常食から各治療食への展開を学ぶ。
- 第5回 調乳・離乳食について
調乳の仕方と離乳食の必要性ならびに食材と形態について学ぶ。
- 第6回 高齢者食について
フレイル予防や咀嚼困難時の食材と形態を学ぶ。
- 第7回 減塩食について①
食塩濃度、調味料の種類、調理法比較から減塩食を学ぶ。
- 第8回 減塩食について②
減塩食に合う食材や調味料、調理方法を学ぶ。
- 第9回 貧血食について
鉄分含有量の多い食材と調理方法で貧血予防を学ぶ。
- 第10回 特別用途食品について
患者の健康保持や回復などに適する食品を学ぶ。
- 第11回 糖尿病食について
糖尿病交換表で食品配分を理解し糖尿病食の調理方法を学ぶ。
- 第12回 検査食・経腸栄養剤等について
検査の精度を上げるための検査食と経口摂取が不可能な時の栄養剤について学ぶ。
- 第13回 臓臓疾患食について
臓臓機能低下時の食材と調理方法を学ぶ。
- 第14回 腎疾患食について
腎機能低下時の食材と調理方法を学ぶ。
- 第15回 臨床の現場からのまとめについて
臨床の症例について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「なし」

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 立内容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に 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 知識と技術がある程度あ るが有し、人の健康増進に 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では あるが有し、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 を最低限だが、もつことが できる。		

年度	2025	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	村田 まり子						
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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 公衆栄養の概念とおよび意義を説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 日本における食と健康の動向とそれらに対応した栄養施策と公衆栄養活動について説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 地域の健康について、課題を発見し、その対策を構築することができる。</p>							
授業の概要							
<p>公衆栄養学は、地域で生活しているさまざまな人々のQOL向上に寄与することを目的とし、人々のより良い健康づくりを栄養面から支援するための理論と実践を追究する学問である。</p> <p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p> <p>復習：教科書および配付プリントについて、重要な部分をまとめ、理解を深めること。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて2時間の学修が望ましい。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>授業における課題については、その都度返却する。</p> <p>定期試験後に課題（試験やレポート）を返却する。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	ウェルネス公衆栄養学	加島浩子、森脇弘子	医歯薬出版	978-4263701577			
2							
3							
使用教科書備考							
ウェルネス公衆栄養学 2025年度版							
参考書・参考資料等							
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士実力認定試験過去問題集 全国栄養士養成施設協会 ・日本人の食事摂取基準（2025年版） ・厚生労働省・文部科学省・農林水産省 各HP 							
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							
<p>必要な資料等、プリントを配付する。</p> <p>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ディスカッション、プレゼンテーションしてもらおう。</p>							

授業計画

- 第1回 公衆栄養学概念
オリエンテーションとして、公衆栄養についての意義、役割、その発展について公衆栄養学概念を学ぶ。
- 第2回 公衆栄養活動
公衆栄養活動の歴史、少子・高齢社会における健康増進、疾病予防のための公衆栄養活動、ヘルスプロモーションおよびウェルネスのための公衆栄養活動について学ぶ。
- 第3回 健康・栄養問題の現状と課題①
人口構成の変遷、健康状態の変化、エネルギー・栄養素、食品群別摂取量の推移について学ぶ。
- 第4回 健康・栄養問題の現状と課題②
食生活の変化、欠食・外食・食の外部化等、食料需給と自給率の概要について学ぶ。
- 第5回 世界の主要な健康・栄養課題
諸外国の健康・栄養問題の現状と課題として、先進国、開発途上国の問題、持続可能な開発目標について学ぶ。
- 第6回 わが国の公衆栄養活動
健康づくり施策と公衆栄養活動の役割、国の主な栄養行政組織と業務内容について学ぶ。
- 第7回 公衆栄養関連法規
地域保健法、健康増進法、食育基本法、学校給食法等、およびわが国の管理栄養士・栄養士制度について学ぶ。
- 第8回 国民健康・栄養調査/栄養政策実施に関連する事項
国民健康・栄養調査は、健康増進法に基づき、国民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料を得るものである。その沿革、および調査内容・方法について、また食生活指針、食事バランスガイド等のツールについて学ぶ。
- 第9回 栄養疫学の概要
疫学の地域・職域の健康・対策への活用として、集団の特性や目的に応じた栄養摂取状況、食事摂取量の評価法について学ぶ。
- 第10回 まとめ①
公衆栄養学概論について、栄養士として理解しておくべきことをまとめ、理解する。
- 第11回 地域・職域における栄養士の業務等
都道府県・市町村レベルの公衆栄養活動、特に災害時に想定される栄養課題、平常時からの具体的な対策について学ぶ。
- 第12回 函館市における栄養政策①
函館市民の健康について学ぶ（参照：はこだて市民健康大学 はこだて健康ナビ）。PC室にて実施
- 第13回 函館市における栄養政策②
函館市民の健康について、課題と対策について学び、「栄養講話」の発表資料をつくる。PC室にて実施
- 第14回 まとめ②-1
公衆栄養学概論のまとめとして、函館市民の健康について、「栄養講話」とし、その課題と対策について発表する。
- 第15回 まとめ②-2
公衆栄養学概論のまとめとして、函館市民の健康について、「栄養講話」とし、その課題と対策について発表する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	10	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、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.地域の健康について、課題を発見し、その対策を構築することができる。	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.地域の健康について、課題を発見し、その対策を構築することができる。	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.地域の健康について、課題を発見し、その対策を構築することができる。	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.地域の健康について、課題を発見し、その対策を構築することができる。		
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慮することができる。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慮する努力ができる。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	2025	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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	糖尿病腎症の食品交換表	日本糖尿病学会編	文光堂	978-4-8306-6048-1			
3	腎臓病食品交換表	中尾俊之他	医歯薬出版	978-4-263-70674-9			
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							
<p>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。</p>							
その他							
<p>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よう。</p>							

授業計画

- 第 1回 病院給食の種類と実習について
病院食の種類と栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント（栄養補給法）を学ぶ。
- 第 2回 一般食および高齢者食の実習について
常食・全粥食・五分粥食・三分粥食・流動食の特徴や調理実習を学ぶ。
- 第 3回 特別（治療）食の実習について
治療食（高血圧症食・糖尿病食・腎臓疾患食・膵臓疾患食等）の特徴や調理実習を学ぶ。（フードスタンプ演習）
- 第 4回 栄養指導用資料について
栄養指導に向けて対象者に合う媒体作成を学ぶ。
- 第 5回 栄養指導用資料について
栄養指導に向けて対象者に合う媒体作成を学ぶ。
- 第 6回 栄養ケアマネジメントについて
1日の食事配分、DVD学習、食事摂取状況調査票でのケアマネジメントを学ぶ。
- 第 7回 体質判定について
塩分測定・アルコール・糖度測定を通し体質判定を学ぶ。
- 第 8回 栄養指導用資料について
プレゼンテーションの方法を学ぶ。
- 第 9回 高齢者の栄養について
高齢者の食事の特徴やフレイル予防や褥瘡対策等を学ぶ。
- 第10回 糖尿病栄養指導について
糖尿病食品構成を理解し、個人指導の実際を学ぶ。
- 第11回 糖尿病栄養指導について
栄養指導報告書ならびに食事記録作成を学ぶ。さらに糖尿病交換表を使用し集団指導の実際を学ぶ。
- 第12回 腎臓疾患の栄養指導について
腎臓病食品交換表と食品構成を理解し献立ならびに栄養指導を学ぶ。
- 第13回 糖尿病性腎症と脂質異常症について
糖尿病性腎症食と脂質異常症食の特徴と献立を学ぶ。
- 第14回 乳幼児の栄養指導について
保育所給食の食品構成、離乳食の特徴と献立作成を学ぶ。
- 第15回 疾患別栄養について
疾患別の食事の特徴を理解し栄養指導の実践を学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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け、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	2025	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	若森 右						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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）。 <input type="checkbox"/> 4. 実施した食事計画の評価ができる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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範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。当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	給食経営管理論	幸林友男他	講談社	978-4-06-514066-6			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1025-7			
3							
使用教科書備考							
<p>1. 栄養科学シリーズNEXT給食経営管理論、講談社、幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子／編 2. 女子栄養大学出版部</p>							
参考書・参考資料等							
<p>日本人の食事摂取基準<2025年度版> その他、適宜紹介する。</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>病院・クリニック（栄養士・管理栄養士）、認定こども園（管理栄養士）での実務経験を生かした給食管理について教授する。</p>							
その他							
<ul style="list-style-type: none"> 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 オリエンテーション 事前学習①
実習の概要、班編成
- 第2回 事前学習②
給食計画(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 事前学習③
特定給食施設別の概要把握、献立作成(病院・老人福祉施設、事業所、保育所、学校)
- 第4回 事前学習④
給食計画の確認、施設別献立の作成
- 第5回 給食提供①
病院給食の提供、給食計画の作成
- 第6回 給食提供②
老人福祉施設給食の提供、給食計画の作成
- 第7回 給食提供③
事業所給食の提供、給食計画の作成
- 第8回 給食提供④
保育所給食の提供、給食計画の作成
- 第9回 給食提供⑤
学校給食の提供、給食計画の作成
- 第10回 給食提供⑥
病院給食 展開献立の提供、給食計画の作成
- 第11回 給食提供⑦
老人福祉施設給食 展開献立の提供、給食計画の作成
- 第12回 給食提供⑧
事業所給食 展開献立の提供、給食計画の作成
- 第13回 給食提供⑨
保育所給食 展開献立の提供、給食計画の作成
- 第14回 給食提供⑩
学校給食 展開献立の提供、給食計画の作成
- 第15回 まとめ
施設の衛生管理、実習報告書の作成、まとめ

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	2025	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	伊木 亜子／若森 右／清水 陽子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>当該科目は、一部の授業回で、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	給食経営管理論	幸林友男他	講談社	978-4-06-514066-6			
2	八訂食品成分表2025	香川 明夫	女子栄養大学	978-4-7895-1025-7			
3							
使用教科書備考							
1. 栄養科学シリーズNEXT給食経営管理論、講談社、幸林友男・曾川美佐子・神田知子・市川陽子／編 2. 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							
若森：病院・クリニック（栄養士・管理栄養士）、認定こども園（管理栄養士）の実務経験を活かした給食管理について教授する。 伊木・清水：実務経験のある教員に該当しない。							
その他							
<p>【受講条件】原則として、2年前期までに開講される卒業必修科目、栄養士必修科目の単位を修得済みであること。1. 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。2. 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。3. 授業は実習施設毎に分かれて、各施設の担当教員が行う。4. 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。</p>							

授業計画

- 第 1回 オリエンテーション
給食管理実習の概要
- 第 2回 事前指導①
実習の心構えと注意点、事前課題指導
- 第 3回 事前指導②
実習施設（病院・老人福祉施設・保育所・学校・事業所）の概要
- 第 4回 事前指導③
給食運営について
- 第 5回 事前指導④
実習の目的設定と研究テーマの決定
- 第 6回 事前指導⑤
実習ノートの記載方法について
- 第 7回 事前指導⑥
栄養補給法について
- 第 8回 事前指導⑦
さまざまな給食施設における食事の特徴、献立作成
- 第 9回 事前指導⑧
給食施設の栄養管理について
- 第10回 事前指導⑨
給食施設の献立・食数管理について
- 第11回 事前指導⑩
給食施設の衛生管理について
- 第12回 事前指導⑪
給食施設の作業管理について
- 第13回 事前指導⑫
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 事前指導⑬
報告書・報告会の資料作成について
- 第15回 事前指導⑭
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

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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みることができる。	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意欲がある。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意欲がある。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欲がある。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欲がある。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	2025	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	伊木 亜子						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 日本料理の基本献立を理解し、実践できる。 <input type="checkbox"/> 2. 日本料理による行事食を企画・実践できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 5. 同一食材の和風、洋風、中華風の扱い方を実践できる。 <input type="checkbox"/> 6. 各種宴席を企画・実践できる。</p>							
授業の概要							
<p>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。 当該科目は、学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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をするとともに、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。</p>							
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							
調理のためのベーシックデータ 第6版、女子栄養大学出版社							
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							
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
会食形式、食卓作法を学び、実習にあたり食品衛生について理解する。
- 第2回 日本料理(1)
調理の基本(包丁の扱い、調理器具類の衛生管理)
- 第3回 日本料理(2)
日本料理の調理(ちらし寿司、すまし汁)
- 第4回 日本料理(3)
日本料理の調理(そうめん、天ぷら)
- 第5回 日本料理(4)
日本料理の調理(いなり寿司・のり巻き寿司、茶碗蒸し)
- 第6回 日本料理(5)
行事食と茶道(干菓子、お茶)
- 第7回 西洋料理(1)
西洋料理の調理(鱈の蒸し茹でピゴトソース、プラマンジェ)
- 第8回 西洋料理(2)
西洋料理の調理(サンドウィッチ、フルーツサラダ)
- 第9回 西洋料理(3)
西洋料理の調理(デザート、コーヒー)
- 第10回 中国料理(1)
中国料理の調理(皮蛋、桂花湯、炒墨魚)
- 第11回 中国料理(2)
中国料理の調理(古滷肉、珍珠丸子)
- 第12回 中国料理(3)
中国料理の調理(茶葉蛋、搾菜肉絲湯、炸醬麵)
- 第13回 中国料理(4)
中国料理の調理(什景炒飯、黃瓜鷄片湯)
- 第14回 中国料理(5)
中国料理の調理(青椒肉絲)
- 第15回 テーブルマナー
配膳形式、会食形式、食卓作法等を実践する。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	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がある程度有し、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、健康増進を促すことができる。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	2025	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	伊木 亜子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 3. 日本国内、世界各国の食事情を理解し説明できる。 <input type="checkbox"/> 4. 食品、栄養等の知識を深める。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	978-4-7679-0714-7			
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				
3							
使用教科書備考							
<p>四訂フードスペシャリスト論 第7版 日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社 2025年度版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</p>							
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							
必要に応じて課題を提示するので、各自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 フードスペシャリストとは
フードスペシャリストの責務や業務、および活動分野について理解する。
- 第 2回 人類と食物(1)
人類の歩みと食物について理解する。
- 第 3回 人類と食物(2)
食品加工と保存技術の目的および歴史について理解する。
- 第 4回 世界の食
世界の食事情や食作法、および食の禁忌・忌避について理解する。
- 第 5回 日本の食(1)
日本の食物史について理解する。
- 第 6回 日本の食(2)
日本の食について地域差を理解する。
- 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について理解する。
- 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、環境と食について理解する。
- 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・目的と特徴について理解する。
- 第10回 食品産業の役割(2)
食品卸売業、食品小売業、外食産業について理解する。
- 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について理解する。
- 第12回 食品の品質規格と表示(2)
健康や栄養に関する表示制度、コーデックス規格について理解する。
- 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、消費者保護の制度について理解する。
- 第14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
フードスペシャリストの基本知識について資料を作成し発表する。
- 第15回 フードスペシャリスト資格認定試験の解説と対策
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。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「プレゼンテーション」

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、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、世界各國の食事情、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. 日本国内世界各國の食事情、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. 日本国内世界各國の食事情、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て食を通して、地域の福祉に貢献する努力ができる。		

年度	2025	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 D P 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□1. フードコーディネイ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「食卓のコーディネイト」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. 「食空間コーディネイト」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。</p>							
授業の概要							
<p>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イト、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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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認し、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が良い。</p>							
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							
<p>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。</p>							
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イト論	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イト論 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							
<p>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</p>							
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）について
食べ頃の温度、ホスピタリティー、アメニティーについて学ぶ。
- 第2回 食事の文化（日本の食事）について
日本の食事の歴史・特別な日の食事について学ぶ。
- 第3回 食事の文化（外国の食事）について
外国の食事、フュージョンフード、スローフード運動について学ぶ。
- 第4回 食卓のコーディネートについて①
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について学ぶ。
- 第5回 食卓のコーディネートについて②
西洋料理の食卓のコーディネートについて学ぶ。
- 第6回 食卓のサービスとマナーについて①
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について学ぶ。
- 第7回 食卓のサービスとマナーについて②
西洋料理の食卓のサービスとマナー・パーティー・プロトコルについて学ぶ。
- 第8回 メニュープランニングについて①
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〉について学ぶ。
- 第9回 メニュープランニングについて②
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について学ぶ。
- 第10回 食空間のコーディネートについて①
食空間のインテリア・色について学ぶ。
- 第11回 食空間のコーディネートについて②
食空間のコーディネート・キッチンコーディネートについて学ぶ
- 第12回 フードサービスマネジメントについて①
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について学ぶ。
- 第13回 フードサービスマネジメントについて②
投資計画の作成・収支計画の作成・損益分岐点売上高について学ぶ。
- 第14回 食企画の実践コーディネートについて
食企画の流れ・食企画に必要な基礎スキルについて学ぶ。
- 第15回 食企画の実践コーディネート（食企画の実践現場）について
各自で、具体的なフードサービス店舗、食企画の課題作成

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「なし」

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	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努力することができる。	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、他者への発信ができる。	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できる。		

年度	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	27131	ICT活用	—
授業科目名	食品官能評価 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	フ		
授業形態	講義	単位数	2	担当形態	単独		
教員	清水 玲子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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に関する知識を十分に身に付けることである。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 官能検査の必要性、目的、方法を列挙できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 食品の特徴的な化学的・物理的变化を成分との関連で説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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、その知識を身に付けることが目的である。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。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。</p>							
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							
<p>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。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	五訂食品の官能評価・鑑別演習	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0771-0			
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。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 食品の品質について
基本特性、また、二次特性である利便性、付加特性、さらに最近の生産、流通などによる環境への負荷の軽重について理解する。
- 第2回 官能評価の基本と実施方法について
人間のもつ五感による評価や検査について、とくに、信憑性を高めるためのパネルの構成、テストの管理、手法の選択について理解する。
- 第3回 化学的評価法について(1)
食品の水分(水分活性)、色素(メト化)、酵素の変化(褐変)による品質の状態を理解する。
- 第4回 化学的評価法について(2)
食品の色による評価(鮮度・精製度・栄養成分・熟度)を理解する。
- 第5回 化学的評価法について(3)
野菜と果物の熟度、糖度と酸度、また、魚の鮮度(K値)そして新しい評価法(エライザ法・DNA鑑定)を理解する。
- 第6回 物理的評価法について(1)
食品の状態、分散媒(気体・液体・個体)、分散相(泡・エマルジョン・サスペンション・ゾルなど)、食品の例を理解する。
- 第7回 物理的評価法について(2)
食品のレオロジー「物質の変形と流動の科学」特に粘性、弾性、粘弾性、破断特性について理解する。
- 第8回 物理的評価法について(3)
食品のテクスチャー「口の中での食物感覚」の特性(かたさ・凝集性・付着性)について、また、高齢者用食品の規格について理解する。
- 第9回 個別食品の鑑別について(1) (米・麦類・トウモロコシ)
米は日本人の主食であり加工品も多い。米粉、小麦粉、トウモロコシの種類と製品について理解する。
- 第10回 個別食品の鑑別について(2) (雑穀類・イモ類・豆類)
そばは日常多く食べられている。イモ類の中には特性をもつヤマノイモ、コンニャクイモがある。豆は特に大豆の加工品が多いので理解する。
- 第11回 個別食品の鑑別について(3) (種実類・野菜類・キノコ類)
自給率の高い食品の野菜類は栄養的にも重要である。特に緑黄食野菜、新芽(スプラウト)について理解する。
- 第12回 個別食品の鑑別について(4) (果実類・海藻類)
果物はビタミン類も多く栄養的に特徴がありタンパク質分解酵素を含むものもある。海藻は利用方法も多く種類などを理解する。
- 第13回 個別食品の鑑別について(5) (魚介類)
魚介類は重要な食物で種類も多い。さしみ、わり製品、缶詰など、加工品も多く特性を理解する。
- 第14回 個別食品の鑑別について(6) (肉類・卵とその加工品)
肉は重要なたんぱく質源である。また、加工品も多く特に牛肉、豚肉は副生物(内臓)の利用も多い。鶏卵は消費量が特に多く特性(鮮度・重量)を理解する。
- 第15回 個別食品の鑑別について(7) (乳と乳製品・油脂類・菓子類)
乳類は栄養価、鮮度、安全性を保つため成分規格が細かく定められている。また、加工品も多くバター、チーズ、ヨーグルトなどの特性を理解する。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】
「プレゼンテーション」

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	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	27231	ICT活用	○
授業科目名	食品官能評価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	フ		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	単独		
教員	若森 右						
該当ディプロマ・ポリシー D P 項目番号		DP3, 4, 6, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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や評価に影響する要因を実際の評価・鑑別を通して身に付けることである。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 官能検査の必要性、目的、方法を列挙できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 個別の食品について特徴を把握して評価・鑑別することができる。</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 食生活の改善に結びつく食材について、官能評価をふまえて説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 北海道米の特長や適性を解説できる。</p>							
授業の概要							
<p>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過程に従事する。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で再現性のある測定方法とするために必要な基本事項を理解し、実際に体験することで具体的な手法を身に付けることが目的である。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。関連する資料の下調べを行い、その内容を整理すること。</p>							
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時間の学修が望ましい。							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
課題をその都度、授業時間等で返却する。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	五訂食品の官能評価・鑑別演習	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0771-0			
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）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							
外部講師による特別講演の開催日によって、授業実施日が変更になることがある。							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション 食品の品質とは 官能評価①
食品の特性・品質、官能評価の概要、官能評価の基本と実施法(パネルの構成)
- 第2回 官能評価②
官能評価の基本と実施法(テストの管理)
- 第3回 官能評価③
官能評価の基本と実施法(手法の選択① 比較して選ぶ・順位をつける)
- 第4回 官能評価④
官能評価の基本と実施法(手法の選択② 対にして比較する・評点をつける・特性を記述する)
- 第5回 個別食品の鑑別①
酒類(酒の分類・日本酒・ワイン)
- 第6回 個別食品の鑑別②
酒類(ビール・蒸留酒)、茶類(緑茶・ウーロン茶・紅茶)
- 第7回 個別食品鑑別③
コーヒー・ココア、清涼飲料、醸造食品
- 第8回 個別食品の鑑別④
調味料、香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品
- 第9回 資格試験関連問題演習①
官能評価の基本と実施法
- 第10回 資格試験関連問題演習②
化学的評価法
- 第11回 資格試験関連問題演習③
物理的評価法
- 第12回 資格試験関連問題演習④
個別食品の鑑別
- 第13回 官能評価の実際①
食品の評価・鑑別
- 第14回 官能評価の実際②
食生活の改善と食材、米の地産地消、米の評価技術と用途
- 第15回 官能評価の実際③
北海道産米の試食・評価・適性

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】
「グループワーク」

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	30	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	2025	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	伊木 亜子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 食市場の変化について説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 食品流通の役割、形態について説明できる。 <input type="checkbox"/> 3. 外食・中食産業の業態、販売形態について説明できる。 <input type="checkbox"/> 4. 主要食品の流通の特徴について解説できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 7. 食料消費の課題について解説できる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	四訂食品の消費と流通	フードスペシャリスト協会	建帛社	978-4-7679-0687-4			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
2025年版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
日本の食市場の変遷と全体像を把握する。
- 第 2回 食市場の変化(2)消費者の食品消費の変化
食品消費の推移と加工食品の生産と技術の変遷について理解する。
- 第 3回 食市場の変化(3)食生活の多様化
現代の食生活の多様化について理解する。
- 第 4回 食品の流通(1)食品流通の役割
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とその変化について理解する。
- 第 5回 食品の流通(2)食品の小売流通
食品の小売流通の特徴を理解する。
- 第 6回 外食・中食産業のマーチャライジング(1)
外食・中食産業と食生活の変化、外食産業のマーチャライジングについて理解する。
- 第 7回 外食・中食産業のマーチャライジング(2)
中食産業のマーチャライジングについて理解する。
- 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・小麦粉の流通について理解する。
- 第 9回 主要食品の流通(2)
青果物、魚介類と魚介加工品、畜産物の流通について理解する。
- 第10回 主要食品の流通(3)
畜産物、大豆加工品、漬物・佃煮の流通について理解する。
- 第11回 主要食品の流通(4)
調味料、食用油脂、中食の流通について理解する。
- 第12回 主要食品の流通(5)
中食、嗜好食品の流通について理解する。
- 第13回 フードマーケティング
フードビジネスの現状を把握し、マーケティングの基礎について理解する。
- 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について理解する。
- 第15回 食料消費の課題(2)
食料消費を取り巻く課題を理解する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「なし」

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	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	2025	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。 □1. 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。 □2. 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。 □3. 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	987-4-931180-95-6			
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	レクリエーション支援について					
第2回	レクリエーション・インストラクターの2つの役割について学ぶ。					
第3回	楽しさと心の元気づくりの理論について① 心の元気づくりと対象者の心の元気づくりについて学ぶ。					
第4回	楽しさと心の元気づくりの理論について② 心の元気と地域のきずなづくりについて学ぶ。					
第5回	レクリエーション支援の理論について① コミュニケーションと信頼関係づくりについて学ぶ。					
第6回	レクリエーション支援の理論について② 良好な集団づくりについて学ぶ。					
第7回	レクリエーション支援の理論について③ 自主的・主体的に楽しむ力を育む方法について学ぶ。					
第8回	リスク・マネジメントについて① リスク・マネジメントと危機管理について学ぶ。					
第9回	リスク・マネジメントについて② レクリエーション活動の安全行動と留意点について学ぶ。					
第10回	アセスメントについて 個々人のアセスメントに基づいたプログラムについて学ぶ。					
第11回	市民を対象としたレクリエーション活動について 市民を対象とした事業の作り方とイベントの応用について学ぶ。					
第12回	レクリエーション支援プログラムの内容について① レクリエーション支援プログラムの内容を体験する。					
第13回	レクリエーション支援プログラムの内容について② レクリエーション支援プログラムの立案方法について学ぶ。					
第14回	レクリエーション支援プログラムの内容について③ レクリエーション支援プログラムの立案をする。					
第15回	対象に合わせたレク・ワークについて① 立案したレクリエーション支援プログラムを発表する。					
	対象に合わせたレク・ワークについて② 対象にあわせたレクリエーション支援プログラムのアレンジを体験する。					
	【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。					
	【アクティブラーニングの導入】 「グループワーク」					
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イ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イキング等の技法を理解して、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。	断片的ではあるが、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	2025	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。 □1. 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。 □2. 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、アイスブレイキング、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）							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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	クラフト作成について 作って楽しい折り紙クラフトを体験する。					
第2回	野外活動について 自然を取り入れたネイチャーゲームを体験する。					
第3回	レクリエーション支援の方法について① 信頼関係づくりの方法・ホスピタリティーを学ぶ。					
第4回	レクリエーション支援の方法について② あたたかくもてなす意識と配慮について学ぶ。					
第5回	レクリエーション支援の方法について③ 気持ちをひとつにするコミュニケーション技術について学ぶ。					
第6回	良好な集団づくりの方法について① アイスブレイキングを体験する。					
第7回	良好な集団づくりの方法について② アイスブレイキングプログラムについて学ぶ。					
第8回	良好な集団づくりの方法について③ アイスブレイキングの効果を高める支援技術を学ぶ。					
第9回	目的に合わせたレクリエーション活動について① 目的に合わせたアクティビティの展開方法について学ぶ。					
第10回	目的に合わせたレクリエーション活動について② 目的に合わせたレク・ワークの実際について学ぶ。					
第11回	対象に合わせたレクリエーション活動について 対象に合わせたレク・ワークの指導の実際について学ぶ。					
第12回	レクリエーション・ダンスについて 様々なレクリエーション・ダンスを体験する。					
第13回	福祉レクリエーションの現場 福祉レクリエーションの現場のプログラムを体験する。					
第14回	シナプソロジーの体験と実践 シナプソロジーを体験する。					
第15回	まとめと総合活動 いろいろなレクリエーションプログラムを体験する。					
【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。						
【アクティブラーニングの導入】 「グループワーク」						
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て、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	2025	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 D P 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。 <input type="checkbox"/> 1. 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。 <input type="checkbox"/> 2. 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。 <input type="checkbox"/> 3. 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）							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	屋外ニュースポーツについて① クップを体験する。					
第2回	屋外ニュースポーツについて② クップをチーム対戦で体験する。					
第3回	屋内ニュースポーツについて① ディスクンを体験する。					
第4回	屋内ニュースポーツについて② 室内ベタンクを体験する。					
第5回	ウォークラリーについて① ウォークラリーを理解する。					
第6回	ウォークラリーについて② ウォークラリーを体験する。					
第7回	屋内ニュースポーツについて③ シャフルボードを体験する。					
第8回	屋内ニュースポーツについて④ シャフルボードを対戦で体験する。					
第9回	チャレンジ・ザ・ゲームについて① キャッチング・ザ・ステックを体験する。					
第10回	チャレンジ・ザ・ゲームについて② ペアリング・キャッチを体験する。					
第11回	屋内ニュースポーツについて⑤ テニポンを体験する。					
第12回	屋内ニュースポーツについて⑥ インデアカを体験する。					
第13回	レクリエーション・ソングについて① レクリエーションソングを体験する。					
第14回	レクリエーション・ソングについて② ソングやリズムを取り入れたレクリエーション支援を体験する。					
第15回	屋内ニュースポーツについて⑦ 室内カーリングを体験する。					
<p>【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する</p> <p>【アクティブラーニングの導入】 「グループワーク」「プレゼンテーション」</p>						
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	2025	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／東野 里香						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・指導に必要な知識・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	978-4-8207-2961			
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&模擬問題集改訂3版、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。 東野里香：医師として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」取得に必要な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)
世界保健機関憲章「健康の定義」について学ぶ。
- 第2回 アルマタ宣言、オタワ憲章について (鈴木)
プライマリ・ヘルス・ケア、ヘルスプロモーションについて学ぶ。
- 第3回 わが国の健康づくり政策について (鈴木)
わが国における第1次国民健康づくり対策ならびに第2次国民健康づくり対策について学ぶ。
- 第4回 国民健康づくり運動 (健康日本21) について (鈴木)
健康日本21の基本方針と、厚生労働省による最終評価報告の内容について理解する。
- 第5回 健康増進法について (鈴木)
国民の栄養改善と健康増進を図り国民の保健を向上させるために公布された健康増進法の基本方針について学ぶ。
- 第6回 生活習慣と生活習慣病 (鈴木・東野)
日本人の死因の6割を超える生活習慣病の現状と罹患しないために必要となる生活様式・改善策について学ぶ。
- 第7回 運動・身体活動と健康について (鈴木)
健康維持・増進のために必要となる運動の種類・頻度・強度・時間について学ぶ。
- 第8回 食事・食生活と健康について (鈴木)
食生活と健康の関連性について学ぶ。
- 第9回 休養・睡眠活動と健康について (鈴木)
心と体の健康に欠くことのできない要素である休養・睡眠について指針をもとに学ぶ。
- 第10回 飲酒について (鈴木)
多量飲酒によるアルコール依存症、肝機能障害および心身に与える影響について学ぶ。
- 第11回 喫煙について (鈴木)
タバコ (煙) に含まれるの依存物質、有害物質、喫煙による各種疾患の罹患率について学ぶ。
- 第12回 メタボリックシンドロームについて (鈴木・東野)
メタボリックシンドロームの概念、診断基準、特定検診・保健指導について学ぶ。
- 第13回 介護予防について (鈴木・東野)
わが国の人口の高齢化、フレイル、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、介護保険法等について学ぶ。
- 第14回 メディカルチェックについて (鈴木・東野)
メディカルチェックの手順と内容について学ぶ。
- 第15回 健康問題の課題について (鈴木・東野)
わが国が抱える健康問題の課題と、その打開策について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面 (面接) 授業を実施する。対面 (面接) 授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業 (オンライン・オンデマンド・課題) を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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	2025	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 D P 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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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、指導に役立つ力を身に付ける。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 加齢に伴う体力、運動能力の低下について説明できる。</p>							
授業の概要							
<p>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と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。</p>							
授業外に行うべき学習(予習・復習、準備学習)							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>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。</p>							
課題(試験やレポート等)のフィードバック							
<p>模範的なレポートを研究室にて開示する。</p>							
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							
<p>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</p>							
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							
<p>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」取得に必要なとされる科目を全て履修すること。</p>							

授業計画

- 第1回 スポーツ心理学とは
運動とメンタルヘルスの関係性について論じられている研究事例を紹介し、スポーツ心理学の概念について理解する。
- 第2回 「こころの健康」と運動
運動が心を安定させるメカニズムについて学ぶ。
- 第3回 運動実践のための動機付け
運動によって得られる心理社会的効果の内容とその効果を高める要因を理解する。
- 第4回 運動継続のための動機付けについて
意志決定理論の主要構成要素とされる意志決定バランスについて理解する。
- 第5回 心理・環境・社会的要因について
運動の実践に大きな影響を与えると考えられる社会・心理・環境的要因の3つの側面に焦点を当てて学ぶ。
- 第6回 メンタルトレーニングについて
メンタルトレーニングの概念について理解し、日本におけるメンタルトレーニングの実状について学ぶ。
- 第7回 運動の採択・継続・運動停止の行動理論
運動を採択、継続および停止を予防するために適用される行動変容モデルについて理解する。
- 第8回 トランスセオレティカル・モデルについて
個人の行動に対する準備性に合わせた介入を行う際に用いるトランスセオレティカル・モデルについて理解する。
- 第9回 ソーシャルマーケティングについて
募集に際して要因を明確にし、多くの参加者を得るために必要とされる「ソーシャルマーケティング」について学ぶ。
- 第10回 人間のからだの発育
発達段階における各時期の特徴的な事柄と、その各時期に直面するであろう課題について考慮する必要事項について事例をもとに学ぶ。
- 第11回 発育、発達段階に応じた身体活動について
個人の年齢ごとの身長測定値をつないだ曲線である成長曲線に焦点を当て、発育、発達段階に応じた身体活動について学ぶ。
- 第12回 成長期における体力・基本的動作スキル
発育発達期のプログラムの基本的知識並びに技術について学ぶ。
- 第13回 老化と身体活動について
中高年に適した運動量と運動種目について学ぶ。
- 第14回 加齢に伴う体力、運動能力の低下について
加齢に伴う身体の生理的機能の変化について理解し、その低下率を穏やかにするために必要となる事柄について学ぶ。
- 第15回 健康実践指導者およびADI資格試験過去問題
本授業科目に関連する健康実践指導者およびADI資格試験の過去問題を解き、理解不十分であった章の学び直しを行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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	2025	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 D P 項目番号		DP. 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
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）							
<p>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。</p> <p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
次の講義までに予習・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	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	(株)南江堂	—			
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							
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3版, NESTA Japan編著, 日本能率協会マネジメントセンター, ISBN: 978-4-8207-2961-7							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
健康運動指導士・健康運動実践指導者、ADI、REI、SEI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。資格更新に努め最新の理論に基づいた運動を指導できる知識やスキルを楽しく学べるように努めている。							
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 健康づくりと運動プログラムの必要性について
生活習慣病予防における身体活動・運動の必要性を学ぶ。
- 第2回 安全で効果的な有酸素運動について
体調チェックや運動強度を理解しメッツや目標心拍数での算出方法を学ぶ。
- 第3回 安全で効果的なレジスタンス運動について
目的に応じた負荷強度と反復回数を学ぶ。
- 第4回 有酸素性運動機器について
マシンの特性を知りその指導法を学ぶ。
- 第5回 レジスタンス運動について
マシンを用いたレジスタンストレーニングの長所と短所を学ぶ。
- 第6回 レジスタンス運動について
フリーウェイトを用いたレジスタンストレーニングの長所と短所を学ぶ。
- 第7回 サーキットトレーニングについて
サーキットトレーニングのバリエーションを学ぶ。
- 第8回 ウォームアップとクールダウンについて
生理学的、心理学的役割と実施の目的を理解する。
- 第9回 安全で効果的な運動プログラムの作成について
グループに分かれて目的に合った運動様式を選択し対象者を決め内容を考える。
- 第10回 安全で効果的な運動プログラムの作成について
運動時間・運動頻度・運動期間を決め発表する。
- 第11回 安全で効果的な運動プログラムの作成について
各グループで発表したプログラムの改善点などを話し合う。
- 第12回 ウォーキングの指導法について
歩行能力テスト・フォームチェック・エネルギー消費量の算出方法を学ぶ。
- 第13回 ジョギングの指導法について
走行能力テスト・フォームチェック・エネルギー消費量の算出方法を学ぶ。
- 第14回 健康づくりと健康運動プログラムについて
まとめと筆記テスト
- 第15回 筆記テストの改善点について
健康運動実践指導者として知っておくべき知識を確認する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	2025	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	オムニバス		
教員	鈴木 英悟／東野 里香						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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ができるよう知識・技術を深めていく。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 3. 必要な場面で救急蘇生を実施できる。 <input type="checkbox"/> 4. 必要な場面で応急手当を実施できる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>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。</p>							
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							
<p>鈴木英悟：実務経験のある教員に該当しない。 東野里香：病院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教授する。</p>							
その他							
<p>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」取得に必要な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。</p>							

授業計画

- 第1回 運動中止を判定する方法について (鈴木・東野)
 運動の中止が必要となる自覚症状と他覚徴候について学ぶ。
- 第2回 運動障害のメカニズム (鈴木・東野)
 運動障害が起きるメカニズムを理解し、けが等を未然に防ぐための方策について学ぶ。
- 第3回 メディカルチェック (鈴木・東野)
 メディカルチェックの目的とその手順と内容について学ぶ。
- 第4回 運動、スポーツと障害 (内科的な急性障害) (鈴木・東野)
 突然死、熱中症、過換気症候群、運動誘発アナフィラキシー等の症状と予防対策について学ぶ。
- 第5回 運動、スポーツと障害 (内科的な慢性障害) (鈴木・東野)
 貧血、オーバートレーニング症候群等の症状とその予防対策について学ぶ。
- 第6回 運動、スポーツと障害 (整形外科的障害) (鈴木・東野)
 突き指、母指の捻挫、ペネット骨折等の障害の症状と対応策について学ぶ。
- 第7回 運動、スポーツと障害 (外科的救急処置) (鈴木・東野)
 RICE処方からなる一連の応急処置の基本の理論を学ぶ。
- 第8回 テーピングの知識 (鈴木・東野)
 テーピングの基本を理解し、テーピングの技術のノウハウを学ぶ。
- 第9回 足関節のテーピング (鈴木・東野)
 実技にて、下肢 (足関節部位) のテーピング技術を学ぶ。
- 第10回 膝のテーピング (鈴木・東野)
 実技にて、下肢 (膝部位) のテーピング技術を学ぶ。
- 第11回 足首のテーピング (鈴木・東野)
 実技にて、下肢 (足首部位) のテーピング技術を学ぶ。
- 第12回 心肺蘇生 (鈴木・東野)
 傷病者の意識確認から気道確保、人工呼吸、胸骨圧迫までの一連の流れを学ぶ。
- 第13回 AEDを用いた心肺蘇生 (鈴木・東野)
 AEDの使用方法を学び、AEDを用いた一連の心肺蘇生の実技を学ぶ。
- 第14回 応急手当RICE処置 (鈴木・東野)
 RICE処方からなる一連の応急処置の基本技術を学ぶ。
- 第15回 総合実技訓練、学科・実技総まとめ (鈴木・東野)
 様々なケガ・事故・災害を想定した総合実技訓練を実施するとともに、総まとめとして本科目の学ぶべき事柄について復習する。

※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。

【授業実施方法】

原則として、対面 (面接) 授業を実施する。対面 (面接) 授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業 (オンライン・オンデマンド・課題) を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	2025	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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p> <p>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徴を理解し、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知識と技術を習得していく。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>復習：テキストの付録のDVDと原崎千鶴子配信YouTubeを活用し基本ステップを練習、実践すること。</p> <p>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。</p>							
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	沢井史穂	—	—			
2	エアロビックエクササイズ	沢井史穂	—	—			
3	養成用テキスト	健康・体力づくり財団	—	—			
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							
<p>健康運動指導士・健康運動実践指導者、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。資格更新に努め最新の理論に基づく運動指導ができる知識やスキルを楽しく学べるように努めている。</p>							
その他							
<p>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。</p> <p>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。</p>							

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について有酸素運動の種目を学びその特性を理解し指導法を習得する。
- 第2回 ウォーキングの特性と効果について正しいフォームを学び歩幅やスピードを調整できるようにする。
- 第3回 ジョギングの特性と効果について正しいフォームを学び歩幅やスピードを調整できるようにする。
- 第4回 エアロビックダンスの特性と効果について聞き取りやすい声で説明でき音楽に合わせて基本ステップを習得する。
- 第5回 ローインパクト（ジャンプをしないステップ）について良い姿勢で運動強度を変化させる要因を理解した動きを習得する。
- 第6回 ハイインパクト（ジャンプをするステップ）について良い姿勢で運動強度を変化させる要因を理解した動きを習得する。
- 第7回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについてコンビネーションを覚えて動きの説明を習得する。
- 第8回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについて手本となる動きを示し動き方の注意点を伝える。
- 第9回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについて動きの指示を口頭でタイミング良く伝える。
- 第10回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについて動きの指示を身振り手振りでタイミング良く伝える。
- 第11回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについて対面指導と背面指導を習得する。
- 第12回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについてグループで指導の循環を活用し指導する。
- 第13回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについてグループで指導の循環を活用しお互いに評価を行う。
- 第14回 課題プログラム（エアロビックダンス）の動きについて個々で改善点を見つけ対策を立て実践する。
- 第15回 課題プログラム（エアロビックダンス）の実演について特性と効果を伝え良い姿勢で指導を実演する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	60	10	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	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	2025	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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□1. 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。</p>							
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）							
<p>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。</p> <p>原崎千鶴子配信のYouTubeを活用する。</p> <p>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。</p>							
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	沢井史穂	—	—			
2	エアロビックエクササイズ	沢井史穂	—	—			
3	フィットネス基礎理論	沢井史穂	—	—			
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							
健康運動指導士・健康運動実践指導者、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。資格更新に努め最新の理論に基づく運動指導ができる知識やスキルを楽しく学べるように努めている。							
その他							
ジャージとシューズを着用し受講すること。各自が水分を用意する。 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」取得に必要なとされる科目を全て履修すること。							

授業計画						
第1回	エアロビクダンスエクササイズインストラクターの役割について テキストを熟読し安全で効果的で楽しさを感じるプログラムを作成し指導で きるようになること。					
第2回	エアロビクダンスエクササイズの指導理論について ウォーミングアップ⇒メインエクササイズ⇒クールダウンの構成を学ぶ。					
第3回	ウォーミングアップ(準備運動)の構成について 目的に合った速さの音楽を使用し動きを選択しプログラムを作成する。					
第4回	メインエクササイズ(主運動)について 目的に合った速さの音楽を使用し筋バランスの取れた下肢と上肢の組み合 せを学ぶ。					
第5回	メインエクササイズ(主運動)について 運動強度を変化させる要因を活用し動きを選択する。					
第6回	メインエクササイズ(主運動)について 着地衝撃を考慮した徐々に運動強度を上げるプログラムと運動強度を徐々 に下げるプログラムを学ぶ。					
第7回	メインエクササイズ(主運動)について 初心者向けのフリースタイルでプログラムを学ぶ。					
第8回	メインエクササイズ(主運動)について 動きに慣れた人向けのコンビネーションスタイルでプログラムを学ぶ。					
第9回	課題のプログラム(徐々に運動強度上げる)について フリーかコンビネーションスタイルのどちらかを選択しプログラムを作成する。					
第10回	課題のプログラムについて 良い姿勢で指導の循環を活用したお手本を学び実演する。					
第11回	課題のプログラムについて 聞き取りやすい声の出し方を学び活用し指導する。					
第12回	課題のプログラムについて タイミングよく次の動きを指示するスキルを学び指導する。					
第13回	課題のプログラムについて 動きが見やすいように体の向きを変えるスキルを学び指導する。					
第14回	課題のプログラムについて 身振り手振りで動きの見せ方のスキルを学び指導する。					
第15回	まとめの実技テストについて 安全で効果的で楽しめる課題のプログラムを実演する。					
【授業実施方法】 原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマ ンド・課題)を併用する。						
【アクティブラーニングの導入】 「グループワーク」「プレゼンテーション」						
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 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 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	2025	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	伊藤 遼						
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時間程度の自主学習が望ましい。							
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、スポーツクラブに就職し、10年以上の実務経験を有している。 これまでの指導経験を生かして、クラブ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行う。							
その他							
水着、水泳キャップ必須。 初回のみ動きやすい服装と上靴必須。							

授業計画

- 第 1回 水泳水中運動の特性と基本動作の習得
水の特性を理解し、水中運動に必要な基本動作を陸上で行います。
- 第 2回 水中レジスタンス運動の指導法習得/呼吸法
水中レジスタンス運動時の呼吸の必要性・効果を学び、実際に体験しながら指導法を習得します。
- 第 3回 水中レジスタンス運動の指導法習得/エネルギー消費
水中レジスタンス運動時の各部位の動作の違いによるエネルギー消費量の違いを実際に体験しながら指導方法を習得します。
- 第 4回 水中レジスタンス運動の指導実践/水の特性
水中レジスタンス運動時の水の特性を理解し、実践形式で指導の練習をします。
- 第 5回 水中レジスタンス運動の指導実践/指導の循環
指導の循環（指導、観察、評価、修正、賞賛）を理解し、実践形式で指導の練習をします。
- 第 6回 水中レジスタンス運動の指導実演
水中レジスタンス運動を試験方式で練習を行います。
- 第 7回 水中ウォーキングの指導法習得/呼吸法
水中ウォーキング時の呼吸の必要性・効果を学び、実際に体験しながら指導法を習得します。
- 第 8回 水中ウォーキングの指導法習得/エネルギー消費
水中ウォーキング時の各部位の動作の違いによるエネルギー消費量の違いを実際に体験しながら指導方法を習得します。
- 第 9回 水中ウォーキングの指導実践/水の特性
水中ウォーキング時の水の特性を理解し、実践形式で指導の練習をします。
- 第10回 水中ウォーキングの指導実践/指導の循環
指導の循環（指導、観察、評価、修正、賞賛）を理解し、実践形式で指導の練習をします。
- 第11回 水中ウォーキングの指導実演
水中ウォーキングを試験方式で練習を行います。
- 第12回 水中運動の指導法習得
水中レジスタンス運動及び水中ウォーキングの指導を再確認し、水中運動の指導手順を習得します。
- 第13回 水中運動の指導実践/安全に対する指導法
安全かつ効果的に指導する為の指導法を習得し、実践形式で指導の練習をします。
- 第14回 水中運動の指導実演/基礎
水中運送の指導を基本に忠実に試験方式で練習を行います。
- 第15回 水中運動の指導実演
水中運動の模擬試験を行います。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	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	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・賞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	2025	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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
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。原崎千鶴子配信のYouTubeを活用する。 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1~2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	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							
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3版, NESTA Japan編著, 日本能率協会マネジメントセンター, ISBN: 978-4-8207-2961-7							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
健康運動指導士・健康運動実践指導者、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。資格更新に努め最新の理論に基づく運動指導ができる知識やスキルを楽しく学べるように努めている。							
その他							
ジャージとシューズを着用し受講すること。各自で水分を用意する。 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 骨格筋の機能解剖学について
体に触れて動かし関節・筋・骨格名を覚える。
- 第2回 レジスタンス運動について
筋の活動様式を学び自重と用具を用いて確認する。
- 第3回 ストレッチングの基礎知識について
ストレッチングの目的と種類と特性を学ぶ。
- 第4回 課題のレジスタンス運動について
正しいフォームを習得する。(スクワット・フォワードランジ)
- 第5回 課題のレジスタンス運動について
正しいフォームを習得する。(バードドック・クランチ・プッシュアップ)
- 第6回 課題のレジスタンス運動の指導法について
指導の循環を活用し指導法を学ぶ。(スクワット・フォワードランジ)
- 第7回 課題のレジスタンス運動の指導法について
指導の循環を活用し指導法を学ぶ。(バードドック・クランチ・プッシュアップ)
- 第8回 目的別トレーニングについて
強度および反復回数・動作スピード・セット数を学ぶ。
- 第9回 レジスタンス運動後のストレッチングの指導法について
疲労回復と関節可動域の向上法を学ぶ。
- 第10回 課題のレジスタンス運動指導の演習
グループワークでの指導の実際。(スクワット・フォワードランジ)
- 第11回 課題のレジスタンス運動指導の演習
グループワークでの指導の実際。(バードドック・クランチ・プッシュアップ)
- 第12回 指導の循環とコミュニケーションスキルについて
集団指導における指導法を学ぶ。
- 第13回 トレーニング演習における良い指導法とは何かについて
良いフォームと悪いフォームを身振り手振りを活用した指導法で学ぶ。
- 第14回 課題のレジスタンス運動について
課題の5種目の運動指導の実技テスト
- 第15回 トレーニングの理論の筆記小テストについて
レジスタンス運動とストレッチングの基礎知識のまとめ

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」

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、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	2025	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							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 調査項目を理解し、その結果を評価することができる。</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 結果を考察し、まとめることができる。</p>							
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）							
<p>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。</p> <p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
次の講義までに予習・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	978-4-8207-2961-7			
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&模擬問題集改訂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							
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」取得に必要な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
健康と体力（有酸素運動能力）との関係性について学ぶ。
- 第2回 無酸素性運動について
無酸素性能力の測定方法について学ぶ。
- 第3回 有酸素性運動について
有酸素性能力の測定方法について学ぶ。
- 第4回 最大酸素摂取量について
最大酸素摂取量の測定方法について学ぶ。
- 第5回 無酸素性作業閾値について
換気閾値、乳酸閾値の運動試験測定方法について学ぶ。
- 第6回 体脂肪量の測定について
体脂肪量の推定方法の測定法の種類について学ぶ。
- 第7回 皮下脂肪厚法について
体脂肪量の測定法（皮下脂肪厚法）について学ぶ。
- 第8回 インピーダンス法について
体脂肪量の測定法（インピーダンス法）について学ぶ。
- 第9回 新体力テストについて
新体力テストにて実施する測定種目について理解する。
- 第10回 新体力テスト種目（年齢別）について
新体力テストの年齢別評価指標について学ぶ。
- 第11回 測定の実施
新体力テスト測定種目を実施する。また、指導者側の視点に立ち、測定種目の実演、運営を行う。
- 第12回 評価の方法について
新体力テスト測定種目の結果をもとに自己評価する。
- 第13回 測定項目評価についてのプレゼンテーション
健康維持・増進するために必要となる事項について考察し発表する。
- 第14回 健康づくりのための運動指針について
エクササイズガイド2006および2013の内容について理解する。
- 第15回 健康運動実践指導者過去問題の実施
本授業科目に関連する健康運動実践指導者認定資格筆記試験過去問題を解き、理解が不十分な部位を洗い出し、その部位の学び直しを行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	2025	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	複数		
教員	伊木 亜子/清水 陽子						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 公衆栄養活動の目的を理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 実際の栄養行政の業務内容を理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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）。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	ウェルネス公衆栄養学	加島浩子、森脇弘子	医歯薬出版	978-4-263-70157-7			
2							
3							
使用教科書備考							
ウェルネス公衆栄養学 2025年度版							
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							
実務経験のある教員に該当しない							
その他							
<p>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る必要資料等を準備すること。 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。</p>							

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

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「ディスカッション」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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	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、公衆衛生に関わる栄養士を理解し、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。	食の知識をもち、他者と協力して地域の課題を解決しようとする。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。地域福祉に関心をもち、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	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	24450	ICT活用	○
授業科目名	総合栄養演習					実務教員	—
科目	専門教育科目/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 食物理学（栄養学、食品及び調理実習を含む）				
配当年次	2年	期間	後期	必修区分	[家庭選]		
授業形態	演習	単位数	2	担当形態	オムニバス		
教員	澤辺 桃子/鈴木 英悟/川合 祐史/伊木 亜子/若森 右/清水 陽子						
該当ディプロマ・ポリシー DP項目番号		DPI, 2, 3, 4, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>栄養士並びにフードスペシャリストに必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を統合し、即戦力として社会で活躍するための総合力を養う。また、栄養士実力試験でB判定以上の獲得並びにフードスペシャリスト資格試験の合格を目標とする。</p> <p>□1. 社会生活と健康の分野について、必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。 □2. 人体の構造と機能の分野について、必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。 □3. 食品と衛生の分野（食品の安全性に関する科目を含む）について、必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。 □4. 栄養と健康の分野（栄養と健康に関する科目を含む）について、必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。 □5. 栄養の指導の分野について、必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。 □6. 給食の指導の分野（食物理学・調理学に関する科目を含む）について、必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。 □7. フードスペシャリスト等の食に関連する職業に必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を有する。</p>							
授業の概要							
栄養士実力試験並びにフードスペシャリスト資格試験の過去問題を用いて、専門分野の総復習を行う。							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
予習は、授業日までに該当する分野の教科書等を読んでおくこと。復習は、栄養士実力試験並びにフードスペシャリスト資格試験の過去問題やe-ラーニングを活用し、特に苦手分野を克服すること。準備学習として、図書館で専門分野の参考書を用いて要点について下調べし、その内容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							
復習テストの内容について模範解答を示し、解説する。							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	栄養士実力試験過去問題集	全国栄養士養成施設協会	建帛社	978-4-7679-0789-5			
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 日本フードスペシャリスト協会 編							
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							
授業実施期間が限定されるため、担当教員及び授業計画の順番が入れ替わることがある。食物栄養学科教育助手が、管理栄養士の資格を生かし、授業内容を補助するとともに、学生の教育及び指導に直接関わる場合がある。e-ラーニングを利用するための登録・使用方法の説明をするので、積極的に活用すること。栄養士資格取得予定者は履修すること。							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション (鈴木)
 - 第2回 社会生活と健康 (公衆衛生学：社会および環境と健康の関わり、社会制度・法規と保健活動) (鈴木)
 - 第3回 人体の構造と機能 (解剖生理学：消化器系、泌尿器系、筋系) (澤辺)
 - 第4回 栄養と健康 (栄養学総論) (食物栄養学科教員)
 - 第5回 社会生活と健康 (公衆衛生学：科学的根拠に基づく栄養の実践のための疫学理解) (鈴木)
 - 第6回 人体の構造と機能 (生化学：糖質代謝、タンパク質代謝) (食物栄養学科教員)
 - 第7回 食品と衛生 (食品学各論：食品の主要成分、食品の嗜好成分、食品成分の反応、食品の物性) (食物栄養学科教員)
 - 第8回 社会生活と健康 (社会福祉概論) (鈴木)
 - 第9回 人体の構造と機能 (生化学：脂質代謝、核酸代謝) (食物栄養学科教員)
 - 第10回 食品と衛生 (食品学総論：食品素材の特徴と栄養、健康機能に関わる成分) (食物栄養学科教員)
 - 第11回 人体の構造と機能 (解剖生理学：循環器系、神経系、内分泌系) (澤辺)
 - 第12回 栄養と健康 (栄養学各論：栄養アセスメント、栄養ケア・マネジメント) (若森)
 - 第13回 3分野の復習テストと解答・解説 (社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生) (食物栄養学科教員)
 - 第14回 食品と衛生 (食品衛生学：食中毒) (澤辺)
 - 第15回 食品と衛生 (食品衛生学：食品添加物) (澤辺)
 - 第16回 食品と衛生 (食品加工学) (伊木)
 - 第17回 苦手分野の克服 (解剖生理学・生化学：消化・吸収・排泄における人体の機能と疾病の成り立ち、人体における栄養代謝) (澤辺、食物栄養学科教員)
 - 第18回 給食の指導 (給食管理論) (若森)
 - 第19回 栄養の指導 (公衆栄養学概論) (伊木)
 - 第20回 栄養と健康 (臨床栄養学概論：臨床栄養の概念、栄養・食事療法、栄養補給法) (若森)
 - 第21回 栄養と健康 (臨床栄養学概論：疾患・病態と栄養・食事療法、適切な栄養管理) (若森)
 - 第22回 給食の指導 (調理学) (清水)
 - 第23回 栄養の指導 (栄養指導論：栄養指導と関係法規、食生活・栄養に関する諸調査、栄養指導の方法と技術) (清水)
 - 第24回 3分野の復習テストと解答・解説 (栄養と健康、栄養の指導、給食の指導) (清水)
 - 第25回 関連分野の学び (食料と人類史、日本の食、世界の食、現代日本の食生活) (伊木)
 - 第26回 栄養の指導 (栄養指導論：ライフステージ別栄養指導、ライフスタイル別栄養指導、栄養指導の国際的動向) (清水)
 - 第27回 関連分野の学び (食品消費の態様、食品流通の基本的な仕組み) (伊木)
 - 第28回 栄養と健康 (栄養学各論：ライフステージにおける栄養管理、特殊環境時の栄養管理) (若森)
 - 第29回 関連分野を含む復習テストと解答・解説 (清水)
 - 第30回 苦手分野の克服 (臨床栄養学概論：主要な疾患の病態と栄養ケア) (若森)
 - 第31回 全6分野の復習テストと解答解説 (伊木)
- この授業では、社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の指導、計6分野に関する必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を演習形式で総復習する。3分野ごとの復習テストと全6分野の復習テスト及びe-ラーニングも組み合わせて専門知識を定着させる内容とする。

【授業実施方法】

原則として、対面 (面接) 授業を実施する。対面 (面接) 授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業 (オンライン・オンデマンド・課題) を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「なし」

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	栄養士並びにフードスペシャリストに必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を高度に統合し、即戦力として社会で活躍するための十分な総合力を有している。	栄養士並びにフードスペシャリストに必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を統合し、即戦力として社会で活躍するための総合力を有している。	栄養士並びにフードスペシャリストに必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を限定的に統合し、即戦力として社会で活躍するための総合力がある程度有している。	栄養士並びにフードスペシャリストに必要な知識・技能、思考力・判断力・表現力を最低限ではあるが統合でき、社会で活躍するための最低限の総合力を有している。		
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、柔軟な対応力で栄養管理に反映できる。生活環境や食文化を深く分析し、高い課題解決能力を身に付けている。物事を的確に認識して評価でき、高い創造力をもって他者に伝えることができる。	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、対応力をもって栄養管理に反映できる。生活環境や食文化を分析し、課題解決能力を身に付けている。物事を認識して評価でき、創造力をもって他者に伝えることができる。	食と栄養及び健康に必要な専門知識と技術がある程度有し、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おおよそ把握して、栄養管理に反映できる。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。限定的ではあるが、物事を認識して評価でき、他者に伝えることができる。	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小限把握し、栄養管理について考えることができる。生活環境や食文化を理解し、最低限の課題解決能力を身に付けている。物事を認識でき、他者に伝えることができる。		

年度	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	28460	ICT活用	○
授業科目名	総合健康運動演習					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	後期	必修区分			
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		DP1, 2, 3, 4, 5, 6, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>健康運動実践指導者資格取得のために必要となる知識・技能、思考力、判断力、表現力等を統合し、健康へ誘う指導者として、社会で活躍するための即戦力を養う。また、健康運動実践指導者資格に係る筆記試験の合格を目標とする。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 我が国の健康増進の概念と健康づくり施策について説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 人体の機能について説明できる。 <input type="checkbox"/> 3. 健康維持・増進のために必要となる栄養素および摂取量について説明できる。 <input type="checkbox"/> 4. 対象者のニーズに合わせた運動プログラムを作成し、指導できる。 <input type="checkbox"/> 5. 運動時のけがに対して適切な処置を施すことができる。</p>							
授業の概要							
健康運動実践指導者養成用テキスト並びに当該資格筆記試験の過去問題集を用いて、各専門分野の総復習と筆記試験対策を行う。							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
予習は、授業日前に指定教科書の該当する分野を読んでおくこと。復習に関しては、教科書並びに過去問題集を活用し、苦手な分野を克服すること。準備学習として、図書館等で関連する資料をもとに要点について下調べをしておくこと。							
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2時間程度の学修が望ましい。							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
過去問題、復習テストの模範解答を示し、解説を行う。							
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・体事業団				
2	模擬問題集	NESTA	日本能率協会	978-8207-5939-3			
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							
授業中に関連資料を適宜配布する。							
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							
健康運動実践指導者資格の取得を目指す学生は、本授業を履修することが望ましい。授業実施日は、「総合栄養演習」の授業実施日と調整するため、別紙スケジュールを参照すること。健康運動実践指導者資格取得予定者は履修すること。							

授業計画

- 第 1回 健康と健康増進の概念について
健康の定義、アルマ・アタ宣言、オタワ憲章について理解する。
- 第 2回 我が国の健康づくり施策
健康日本21(2次)、健康増進法、アクティブガイド2013、食育基本法について理解する。
- 第 3回 運動生理学の分野について
随意運動・不随意運動、骨格筋収縮とエネルギー供給系、筋線維タイプと収縮特性、体脂肪の測定について理解する。
- 第 4回 運動生理学の分野について
呼吸器の働きと構造、血液の循環経路、心臓・血管の構造と働き、運動時の酸素利用、新体力テストについて理解する。
- 第 5回 機能解剖とバイオメカニックスの分野について
身体運動に関係する筋・骨・関節、単関節と多関節運動について理解する。
- 第 6回 機能解剖とバイオメカニックスの分野について
着地衝撃とその緩和法、投・打動作の共通点、運動と流体力について理解する。
- 第 7回 栄養摂取と運動について
健康と栄養、食物の消化と吸収、エネルギー消費量の推定法、食物選択のためのガイドについて理解する。
- 第 8回 栄養摂取と運動について
日本人の食事摂取基準、生活習慣と食生活、運動時に配慮が必要となる栄養・食生活について理解する。
- 第 9回 健康づくりと運動プログラムについて
トレーニングの原則、運動プログラム作成の基礎、対象者の目的・ニーズの調査法について理解する。
- 第10回 健康づくりと運動プログラムについて
有酸素・無酸素運動の効果、プログラミングとその進行手順、指導上の注意点について理解する。
- 第11回 運動指導の心理学的基礎について
運動実施に関わる3要因、トランスセオレティカル・モデルについて理解する。
- 第12回 運動指導の心理学的基礎について
指導と受講のミスマッチと解決方法、個別指導の動機づけ支援とカウンセリング方法について理解する。
- 第13回 運動障害と予防・救急処置について
運動中止の判定、内科的急性障害、内科的慢性障害、整形外科的障害、テーピングについて理解する。
- 第14回 運動障害と予防・救急処置について
突然死の予防とその処置、ファーストエイド、一次救命処置、AED的使用方法について理解する。
- 第15回 全分野の復習テスト
健康運動実践指導者模擬試験を実施する。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」

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	健康づくり施策について理解し、健康に欠かせない栄養と運動の関連性について説明できる。さらに対象者に合わせた適切な運動プログラムの作成と指導ができる。運動時のけがに対して適切な処置の知識と技術を有している。	健康づくり施策について理解し、健康に欠かせない栄養と運動の関連性について説明できる。さらに対象者に合わせた運動プログラムの作成と指導ができる。運動時のけがに対して適切な処置の知識を有している。	健康づくり施策と健康に欠かせない栄養と運動の関連性についてある程度理解している。さらに対象者に合わせた運動プログラムの作成ができる。運動時のけがに対する処置の知識を有している。	健康づくり施策についてある程度理解している。さらに対象者に合わせた運動プログラムの作成ができる。運動時のけがの処置について最低限の知識を有している。		
該当DPに対する 到達度の目安	運動及び栄養の専門的な知識と技術を十分に有し、人の健康を適切にサポートすることができる。ライフステージ、個人の特性を十分に把握し、柔軟な対応力をもって運動指導を行うことができる。	運動及び栄養の専門的な知識と技術を有し、人の健康を適切にサポートすることができる。ライフステージ、個人の特性を把握し、柔軟な対応力をもって運動指導を行うことができる。	運動及び栄養の専門的な知識と技術をある程度有し、人の健康を適切にサポートすることができる。ライフステージ、個人の特性を把握し、運動指導を行うことができる。	運動及び栄養の専門的な知識と技術を最低限有し、人の健康を適切にサポートできる。ライフステージ毎に必要な最低限の運動指導を行うことができる。		

年度	2025	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	食物栄養学科教員						
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							
<p>食物栄養学科での学びに基づいて行う、総合的な学習及び研究活動である。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p> <p>当該科目は、一部の授業回で学生の円滑な学修を支援するため、教育助手を配置する。</p>							
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
- 第4回 研究活動
- 第5回 研究活動
- 第6回 研究活動
- 第7回 研究活動
- 第8回 研究活動
- 第9回 研究活動
- 第10回 研究活動
- 第11回 研究活動
- 第12回 研究活動
- 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

本授業では、担当教員の指導を受けながら実験・研究を積み重ね、1つの研究テーマを探究していく。その成果について研究活動の報告書を作成するとともに、研究発表を行う。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 家庭経営学（家族関係及び家庭経営学を含む）				
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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習は、講義計画に沿って資料の下調べをすること。</p> <p>復習は、講義内容の理解を深めるため、配布資料を読み返しノートを作成すること。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて2時間の学修が望ましい。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>課題提出期限後の授業でコメントを付した課題を返却する。</p>							
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							
21世紀の生活経営—自分らしく生きる—, 白井和恵編著, 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							
資料を活用した授業を展開する。把握した学習内容等を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
豊かな生活の実現を目指し、人生の目標設定と意思決定について学ぶ。
- 第2回 家庭経営と家族関係(1)家族・家庭・世帯について
法律からみた家族と多様なライフスタイルについて学ぶ。
- 第3回 家庭経営と家族関係(2)家族の機能について
家族の基本的な機能と社会化(外部化)について学ぶ。
- 第4回 家庭経営と家族関係(3)家庭経営の変遷について
社会情勢や環境によって変化、多様化する家族観について学ぶ。
- 第5回 法律と自己決定(1)出生から死亡まで
出生届、死亡届から法律を学ぶ。
- 第6回 法律と自己決定(2)家族の法(婚姻・離婚)
親族、結婚、親子関係、離婚についての法律を学ぶ。
- 第7回 法律と自己決定(3)家族の法(相続)
相続人、相続の対象、法定相続、相続放棄等の法律を学ぶ。
- 第8回 生活設計の意義・多様性と選択の生活設計
将来に向かって望ましい生活像を描き、目標達成のための具体的計画の立て方や必要性を学ぶ。
- 第9回 生活時間構造の変化・生活時間と生活経営
仕事と仕事以外の生活の調和をとるワーク・ライフ・バランスについて学ぶ。
- 第10回 労働とジェンダー
男女の雇用形態、賃金格差の実態から、男女共同参画社会に向けての課題について学ぶ。
- 第11回 家事労働の変容と家事労働の経済的評価
性別役割分業意識とペイドワーク、アンペイドワークについて学ぶ。
- 第12回 現代における家計の構造と特徴
家計の構造や生活における経済と社会の関わり、家計管理について学ぶ。
- 第13回 これからの家庭経済と家庭経営
生涯を見通した生活における経済の管理や計画の重要性について学ぶ。
- 第14回 現代社会の消費者問題
消費者問題の原因を探り、防止策や対処方法を学ぶ。
- 第15回 生活と情報
高度情報社会を創造するために、情報リテラシーと生活について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」

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	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 住居学				
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 D P 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18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 日本の住居の歴史について (古代-近代)
寝殿造・書院造・数寄屋造の特徴やそれぞれの違いを図面や絵巻物を用いて読み解く
- 第 2回 日本の住居の歴史について (近代-現代)
明治維新以降の住居の変遷について写真などを用いて読み解く
- 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について
住居の形態や家族形態が技術の革新によってどう変化したのかを写真や図面などを用いて読み解く
- 第 4回 現代住居のゾーニングについて
住居のプランニングを始めるにあたり、より良いゾーニングとはどういうものかを資料を用いて学ぶ
- 第 5回 住居動線と家事動線について
住居のプランニングを始めるにあたり、住居の動線や使いやすい家事動線について参考例を用いて学ぶ
- 第 6回 家事と住居計画の関係性について
より良い家事動線・住居計画は、快適さや住みやすさにつながることを資料を用いて学ぶ
- 第 7回 日本住居のモジュールと各部の適切な寸法計画について
畳の寸法が日本の住居の基準寸法となっていることを学び、実践方式で住居の一部をプランニングする
- 第 8回 快適な室内環境と適切な住居の配置・窓の配置の関係性について
室内に効率よく日光を取り入れた適切な室内環境を計画するために、敷地と住居の関係性や窓の適切な配置計画を学ぶ
- 第 9回 家族の成長と住居(器)の関係性について
家族形態や家族の成長によって、適切な住居計画は変化することを資料を用いて学ぶ
- 第10回 環境問題を考慮した住居の現在について
高気密や高断熱などの技術の発達によって得られる効果を資料を用いて学ぶ
- 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について
テーマの提出とプランニングをブラッシュアップさせるためのディスカッション
- 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について
配置計画の提出と配置計画をブラッシュアップさせるためのディスカッション
- 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について
ゾーニングの提出とゾーニングをブラッシュアップさせるためのディスカッション
- 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について
平面プランニングの提出と平面プランニングをブラッシュアップさせるためのディスカッション
- 第15回 街並と住居について
一つ一つの住居が立ち並ぶ事によって、街並みを形成することを資料を用いて学ぶ

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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ことができる。	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、その知識や技能を他者に発信する努力ができる。		

年度	2025	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/教科及び教科の指導法に関する科目						
施行規則に定める科目区分または事項等			教科に関する専門的事項 保育学（実習を含む）				
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	関崎 聖子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 乳幼児の発達の道すじについて理解し、説明できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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」における保護者や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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>各回事前に教科書の該当箇所を読んでおくこと。また、日頃から乳幼児と家庭・家族関係等に関わる諸問題に興味・関心を持ち、新聞や書籍その他を通じて理解を深める努力をすること。</p>							
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							
提出された課題や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	岡崎雅子他 編	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							
<p>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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>保育士並びに幼稚園教諭・特別支援学校教諭の免許を有し、乳幼児・障がい児の育児支援に携わってきた他、公認心理師・社会福祉士・精神保健福祉士として現在まで、子育て中の保護者に対する相談援助に携わっている。</p>							
その他							
<p>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。</p>							

授業計画

- 第1回 保育の意義と役割
本講義のシラバスを確認し学習内容を具体的に把握するとともに、人の成長と基本的信頼感について学習し、保育が果たす意義と役割について理解する
- 第2回 子どもの発達①（母体の健康管理と子どもの誕生）
男女の性徴と妊娠の経過と注意事項、子どもに影響する母体の感染症と胎児の発育について学習し、母体の健康管理の重要性を理解する
- 第3回 子どもの発達②（子どもの身体的発達）
子どもの身体的発育がどのように進むのかについて学習し、発育・発達の個性性と共通性を理解する
- 第4回 子どもの発達③（子どもの情緒的・社会的・言語的発達）
子どもの精神発達を神経機能と運動機能の両面から学習し、子どもの情緒や社会性、言語がどのように獲得されていくのかを理解する
- 第5回 子どもを育てる（愛着と自立・親のかかわりと人格形成）
基本的信頼感をもとにした愛着形成の過程と愛着の重要性について学習し、子どもが自律と自立に至るために親としてどのようなかかわりが必要かを考察する
- 第6回 子どもの遊びと環境
子どもが生活の中で獲得する基本的及び社会的な生活習慣の形成過程を学習し、家庭保育や集団保育の意義や役割、子どもの遊びと文化について理解する
- 第7回 子どもの育つ環境の整備
乳幼児期に罹患しやすい病気の種類や予防接種の意義、家庭内外の事故とその予防方法について学習し、家庭での適切な手当と看護について理解する
- 第8回 子どもとふれ合う①
本学の「つどいの広場」にて観察実習を行うための事前指導及び職員の講話
- 第9回 子どもとふれ合う②
本学「つどいの広場」にて来室親子との交流及び観察記録の作成
- 第10回 子どもとふれ合う③
第9回での気づきや学びを踏まえて、親子の絆やつながりを尊重した適切な交流と観察記録の作成
- 第11回 乳幼児の発達を考えた手作り絵本の製作①（立案・計画）
【我が子に読み聞かせたい絵本】をテーマに、内容や構成を立案しその計画書を作成
- 第12回 乳幼児の発達を考えた手作り絵本の製作②（下書き）
配布された所定の白紙絵本に絵や文章を下書き
- 第13回 乳幼児の発達を考えた手作り絵本の製作③（清書・彩色）
下書きをマジックペンで清書し、彩色、仕上げ
- 第14回 乳幼児の発達を考えた手作り絵本の製作④（発表会・鑑賞）
各自が制作した絵本を互いに読み聞かせ、鑑賞し合う。制作の意図や背景、込めた願い等についても相互交流し、豊かで情緒的な関係性を築く
- 第15回 子どもの権利と法令・これからの子育て支援と保育の展望
子どもの権利と福祉を保障するための児童憲章や権利に関する条約、各種法令等をおさえ、社会全体で支える子育て支援について考える

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「ディベート」「グループワーク」

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	30	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	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察することができる。	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察することができる。	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おおむね程度考察することができる。	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を考察することができる。
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

(情報通信技術の活用を含む)

家庭科教育法 …………… 190

栄養に係る教育に関する科目

学校栄養教育法 …………… 192

教育の基礎的理解に関する科目

教育原理 …………… 194

教職概論 …………… 196

教育心理学 …………… 198

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 …………… 200

総合的な学習の時間及び特別活動指導論 202

生徒指導論 …………… 204

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 206

大学が独自に設定する科目

介護等体験 …………… 208

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 …………… 210

教育経営論 …………… 212

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 …………… 214

ICT 活用の理論と実践 …………… 216

教育相談 …………… 218

進路指導論 …………… 220

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 222

中学校(家庭)教育実習 …… 224

栄養教育実習事前・事後指導 226

栄養教育実習 …………… 228

教職実践演習(中学校・家庭) 230

教職実践演習(栄養教諭) …… 232

年度	2025	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	教科及び教科の指導法に関する科目						
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（情報通信技術の活用を含む。）				
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	関崎 聖子						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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</p> <p>□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。</p>							
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）							
予習は教科書の該当部分を読み込み、関連する書籍を図書館等で探して下調べを行い、次時の講義内容の素地を作っておくこと。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、自分の興味ある食生活領域の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、教育実習に活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	技術・家庭 家庭分野	大竹美登利他	開隆堂	978-4-304-08074-6			
2							
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							
中学・高校の家庭科教諭を16年経験し、自立と共生に向けた食育を取り入れた調理実習の実績から、現在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） 本講義のシラバスを確認し、これから学ぶ家庭科教育の全体像を具体的に把握する。また家庭科の各領域の構成や関連を理解する					
第2回	家庭科教育の意義・特質 教科の意義や特質を理解し、その使命を説明できるようアクティブラーニングにより定着させる					
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 家庭科の学習指導要領を読み込み、目標に向かって学習内容がどのように設定されているかを理解する					
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、社会の変化と家庭科教育の歴史と歩みをたどる					
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） さまざまな学習形態や家庭科の特性を活かしたアクティブラーニングの種類とその活用方法を学び、実際にそれらを活用した授業をグループワークにて展開する					
第6回	生徒の実態に即した学習指導計画の立て方 地域性や生徒の実態をアセスメントし、それらを踏まえた上で学習指導要領のにつとった適切な学習指導計画を作る時の視点や留意点を整理する					
第7回	学習指導と学習評価（評価の意義と目的、評価方法） 生徒が自らの学びを振り返り、学習したことの意味や価値を実感できるように評価の在り方について考え、各題材で習得させる資質・能力を観点別に明確にして評価方法を設定する					
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について授業例を用いながら学習し、実際に授業場面で活用できる教材を研究する					
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について授業例を用いながら学習し、実際に授業場面で活用できる教材を研究する					
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について授業例を用いながら学習し、実際に授業場面で活用できる教材を研究する					
第11回	学習指導案の作成 家庭科学習指導案の構成、具体的な授業設計、指導上の留意点、評価基準等学習指導案の書き方を具体的に学び、各自学習指導案を作成する					
第12回	学習指導案の修正 子どもの認識・思考・学力等の実態を視野に入れた授業設計の修正の重要性に気づき、作成した学習指導案をよりよく工夫・改善する					
第13回	模擬授業1 【食生活領域】の中から一単元、50分間の模擬授業を展開する。その後事後研の形式に準じて各立場から意見を交流し合う					
第14回	模擬授業2 【食生活領域】の中から一単元、50分間の模擬授業を行う他学生の授業に観察参加する。その後事後研の形式に準じて、生徒と教諭、双方の立場からみた意見を交流し合い、自己の授業実践を改善するための気づきを得る。					
第15回	模擬授業の討議 実施した模擬授業全般を振り返り、授業改善の視点を示しながら、各自の自己評価と今後の課題や改善点を発表し合い相互研鑽する					

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」「グループワーク」「ディベート」

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	60	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	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、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	2025	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			栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項				
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	一戸 裕之/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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「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。」</p> <p>□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。</p>							
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み、資料の下調べをしておくこと。 復習：次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 理論と実際	金田雅代 編	建帛社	978-4-7679-2119-8			
2							
3							
使用教科書備考							
四訂 栄養教諭論〔第2版〕 ー理論と実際ー							
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							
一戸は、学校現場における一般教員経験（24年）や管理職経験（13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							
なし							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション (一戸)
授業の目標及び進め方、栄養教諭の制度と役割
- 第2回 栄養教諭の職務内容 (一戸)
栄養教諭の身分と職務内容、食に関する指導の目標
- 第3回 学校給食の意義と役割 (一戸)
学校給食法、食育基本法、食育推進基本計画の目的
- 第4回 児童・生徒の食生活の現状と課題 (一戸)
児童・生徒の発達の状況と食習慣の課題
- 第5回 食文化の変遷と学校給食 (一戸)
学校給食の歴史
- 第6回 地場産物の活用と郷土食・行事食 (一戸)
地場産物を生かした各地の学校給食のプレゼンテーション
- 第7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 (一戸)
食に関する指導の全体計画作成の必要性と食に関する指導の展開
- 第8回 教科における食に関する指導① (清水)
家庭科、技術・家庭科(家庭分野)、保健体育科における食に関する指導の在り方
- 第9回 教科における食に関する指導② (清水)
道徳、特別活動における食に関する指導の在り方
- 第10回 教科における食に関する指導③ (清水)
生活科、総合的な学習の時間、その他の教科における食に関する指導の在り方
- 第11回 個別栄養相談指導の意義と方法 (清水)
発達の段階に応じた食に関する指導、個別栄養相談指導の在り方
- 第12回 家庭・地域社会との連携 (清水)
学校、家庭、地域社会と連携した食に関する指導の在り方
- 第13回 実践演習① (清水)
食に関する指導の学習指導案の作成
- 第14回 実践演習② (清水)
食に関する指導の学習指導案の発表、相互評価等
- 第15回 実践演習③ (清水)
食に関する指導の模擬授業、指導効果の評価

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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、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、読み取っ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	2025	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			教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想				
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 D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 学校や学習に関わる教育思想、子ども・教育・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。</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 家族や子どもに関わる教育思想、家庭と社会による教育の歴史を理解している。</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 近代教育制度の成立と展開を理解している。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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、</p> <p>①教育とは何か</p> <p>②教育の内容と方法等について理解を深め、教育に興味・関心を広げる。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習は、授業日までに教科書・資料等の該当箇所を読み、下調べをしておく。復習は、授業の内容を振り返り、テレビ、インターネット等で教育問題に関する話題とつなげ、考え方を広げ整理しておく。準備学習としては、読んだところを自分の受けた教育と比較し、考えを深めておく。</p>							
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、3時間程度の学修が望ましい。							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>小テストを2回実施する。レポートは、コメントを記述し、返却する。</p> <p>定期試験は、再試験対象のみ返却する。</p>							
使用教科書							
	教科書名	著者名	出版社名	ISBN			
1	教育原理	森田健宏 他	ミネルヴァ書房	978-4623081769			
2							
3							
使用教科書備考							
教育原理 よくわかる！教職エクササイズ（森田健宏他 ミネルヴァ書房）							
参考書・参考資料等							
<p>食育のための教育原理（中村弘幸著 三恵社）</p> <p>他は適宜、資料として配布する。</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>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）、北海道教育大学附属函館中学校校長（令和元年4月～）等の実務経験を生かし、教育の理念と思想、歴史を教授する。</p>							
その他							
なし							

授業計画

- 第1回 教育とは何か①
教育学の諸概念、教育の本質とねらい、教育的存在としての人間について、資料をもとに基本的な考えを広げていく。
- 第2回 教育とは何か②
教育の可能性、特にこれからの学校教育の在り方について、協議をもとに、考えを深めていく。
- 第3回 教育の歴史から①
近代公教育制度の歴史を振り返り、公教育の在り方を理解する。
- 第4回 教育の歴史から②
近代公教育制度の歴史を振り返り、公教育の在り方を、協議をもとに捉え方を深めていく。
- 第5回 教育の歴史から③
海外の教育史【古代ギリシアの教育思想】を概観し、今の教育の目指す方向性を把握していく。
- 第6回 教育の歴史から④
海外の教育史【古代ギリシアの教育思想】を概観し、今の教育の目指す方向性を把握し、協議をもとに捉え方を深めていく。
- 第7回 教育の歴史から⑤
海外の教育史【近代の教育思想】を概観し、今の教育の目指す方向性を把握していく。
- 第8回 教育の歴史から⑥
海外の教育史【近代の教育思想】を概観し、今の教育の目指す方向性を把握し、協議をもとに、考え方を深めていく。
- 第9回 教育の歴史から⑦
海外の教育史【近代教育学の成立～新教育運動】を概観し、今の教育の目指す方向性を把握していく。
- 第10回 教育の歴史から⑧
海外の教育史【近代教育学の成立～新教育運動】を概観し、今の教育の目指す方向性を把握し、協議をもとに考え方を深めていく。
- 第11回 教育の歴史から⑨
日本の教育史【近世から近代】を概観し、教育制度と教育文化について理解を深める。
- 第12回 教育の歴史から⑩
日本の教育史【近世から近代】を概観し、教育制度と教育文化について理解を深め、協議をもとに今の教育へのつながりを考える。
- 第13回 今の学校教育の在り方①
今の学校教育の在り方を、自分たちの受けた教育と比較検討しながら把握する。
- 第14回 今の学校教育の在り方②
今の学校教育の在り方を、自分たちの受けた教育と比較検討しながら把握し、協議をもとに、これからの教育の在り方を理解していく。
- 第15回 今の学校教育の在り方③
栄養教諭として、学校現場の抱える課題を見出し、その解決のための方策をグループで協議し、意欲と使命感を向上させる。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「なし」

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	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、物事を認識できる能力を育み、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、物事を把握できる能力を育み、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	2025	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			教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校運営への対応を含む。）				
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	一戸 裕之						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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」 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 2. 教員の身分やサービスの在り方、研修の義務について法的根拠を押さえて説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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							
本授業は、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、小論文は発表会后点検・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	978-4-8100-9720-7			
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」でも使用する。							
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（24年）や管理職経験（13年）等の実務経験を活かし、今求められている教員に必要な資質・能力についての授業を行う。							
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 教員の職務(6)
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 今日の教育課題
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についての小論文作成
- 第15回 学修のまとめ
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

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】
「グループワーク」

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（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基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る。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る。理解した知識の断片を他者へと伝えることができる。また、今日的な教育課題について小論文と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小論文として発表することができる。
該当DPに対する 到達度の目安	教員としての立場から、今日的な教育課題を見つけ、身につけた知識を基に解決方法を考え、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基に解決方法を考え、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	2025	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			幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程				
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	赤坂 和哉						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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 <input type="checkbox"/> 1. 発達の諸理論を理解し、その違いを説明できる。 <input type="checkbox"/> 2. 学習の諸理論を理解し、その違いを説明できる。 <input type="checkbox"/> 3. 心理学の諸研究と学習理論との関連を理解できる。 <input type="checkbox"/> 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）							
<ul style="list-style-type: none"> ・予習や準備学習：図書館にある「教育心理学」という言葉が入っている図書等で、シラバスに示されている各回の内容を一読して、資料の下調べをしておくこと。 ・復習：毎回様々な心理学用語が出てくるので、それが何を意味するのか理解し、資料の下調べにて理解を深めること。 							
標準学修時間の目安							
1回の講義につき、2時間の予習と2時間の復習が望ましい。							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
定期試験後、再試対象者のみに問題解答用紙を開示する。 尚、解答は研究室前の掲示板に掲示する。							
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							
授業中に適宜資料を配布する。							
参考書・参考資料等							
服部環・外山美樹『スタンダード教育心理学』（サイエンス社、2015年） 古川聡『教育心理学をきわめる10のチカラ』（福村出版、2018年）							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・中間試験は口述試験に類する形で実施予定。 ・授業の進行状況に応じて、グループディスカッションやグループワークを行う。 							

授業計画

- 第1回 ガイダンス：教育心理学について
発達概念、学習概念、教育における発達理解の意義
- 第2回 発達について①
遺伝と環境、発達と環境、発達の原理、言葉の発達
- 第3回 発達について②
乳幼児期から児童期までの発達段階、ピアジェの認知発達論、ヴィゴツキーの認知発達論
- 第4回 発達について③
青年期から老年期までの発達段階、フロイトの性愛発達論、エリクソンの心理社会的発達論
- 第5回 学習について①
古典的学習理論と教育実践、その応用
- 第6回 学習について②
最近の学習理論とその実践、その応用
- 第7回 動機づけについて
動機づけと発達の特徴の関連、動機づけの諸理論
- 第8回 記憶について
認知革命、貯蔵庫モデル、記憶の分類、忘却
- 第9回 知能について
知能に関する様々なモデル、知能検査と発達検査、個人差とその意味
- 第10回 パーソナリティについて①
パーソナリティの形成過程、パーソナリティにおける類型論と特性論
- 第11回 パーソナリティについて②
特徴のあるパーソナリティ、個人の社会への適応の意味
- 第12回 学習集団について
集団の分類、集団の特性、集団の発達
- 第13回 教育評価について
統計的手法と尺度、評価の種類、教育評価の意義、教育評価における教育心理学の役割
- 第14回 脳生理学と感情について
脳の仕組み、神経伝達物質、様々な感情
- 第15回 危機介入とメンタルヘルスについて
危機介入という概念、危機介入の諸理論、災害時の対応

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」、「ディベート」、「グループワーク」

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 (%)	55	0	0	0	45	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	2025	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			道徳の理論及び指導法				
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	長谷川 秀雄						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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 <input type="checkbox"/> 1. 道徳教育の基本と価値項目を理解し説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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							
<ul style="list-style-type: none"> 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	9784827815795			
2	中学道徳1～3	吉澤吉保他	日本文教出版	116-73, -83, -93			
3							
使用教科書備考							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
公立中学校において、教諭及び管理職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
学習指導要領における道徳教育の目標・内容・価値項目について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 第6回 学校における道徳の全体計画と指導計画
道徳教育の計画について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 第8回 道徳の実際②
近隣中学校での道徳示範授業を参観し、授業展開について学ぶ。
- 第9回 道徳の指導案作成①
教材検討と決定を行い、多様な指導法について学ぶ。
- 第10回 道徳の指導案作成②
指導案作成し、学習評価の在り方について学ぶ。
- 第11回 道徳の指導案作成③
指導案検討と模擬授業者を決定する。
- 第12回 道徳の研究授業①
模擬授業を行い、主に授業展開について研究協議する。
- 第13回 道徳の研究授業②
模擬授業を行い、主に発問と板書について研究協議する。
- 第14回 道徳の研究授業③
近隣中学校において、代表者による研究授業を行う。
- 第15回 道徳の授業のまとめ
研究授業を振り返り、授業改善の視点や方法について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、より深く考え、判断し、他に対して、大変明快に説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、深く考え、判断し、他に対して、わかりやすく説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、考え、判断できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに考えることができる。 		

年度	2025	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			総合的な学習の時間の指導法				
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	一戸 裕之						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「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」</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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する。 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く。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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							
<p>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。</p>							
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							
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、東山書房発行）							
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（24年）や管理職経験（13年）等の実務経験を活かして、今の教育現場の求める教員に必要な資質・能力を育む。							
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 特別活動の教育的意義
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 特別活動の構造と特質
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)
学級活動(1)の具体的な指導内容と基本的な学習過程
- 第5回 学級活動の内容と具体的な指導の在り方(2)
学級活動(2)(3)の具体的な指導内容と基本的な学習過程
- 第6回 学級活動の内容と具体的な指導の在り方(3)
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、実践を通じた評価・改善活動の在り方
- 第7回 学級活動指導案を立てる道筋(1)
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 学級活動指導案を立てる道筋(2)
日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全
- 第9回 学級活動指導案を立てる道筋(3)
特別活動における家庭や地域との連携の在り方
- 第10回 総合的な学習の時間の教育的意義
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11回 総合的な学習の時間の構造と特質
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12回 総合的な学習の時間の指導計画の作成
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13回 総合的な学習の時間の指導と評価(1)
探究的な学習過程及びそれを実現するための学習活動の在り方
- 第14回 総合的な学習の時間の指導と評価(2)
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 学修のまとめ
特別活動及び総合的な学習の時間を進める上での留意点の整理

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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	教員に必要な知識（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。	教員に必要な知識（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。	教員に必要な知識（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。	教員に必要な知識（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。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、わかりやすく説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。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説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他者に伝えることができる。

年度	2025	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			生徒指導の理論及び方法				
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	長谷川 秀雄						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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）							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 生徒指導実践に関するビデオ視聴後の感想文は採点后、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付する。							
参考書・参考資料等							
生徒指導提要 平成22年3月 文部科学省 生徒指導提要（改訂版） 令和4年年12月 文部科学省 中学校学習指導要領（平成29年告示）解説・総則編 平成29年7月 文部科学省							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
公立中学校において長きにわたり教鞭をとり、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
教育課程における生徒指導の位置づけについて学ぶ。
- 第2回 子どもの現状と今日的課題
情報化社会の光と影が子どもに与える影響について学ぶ。
- 第3回 生徒指導の意義
生徒指導の意義、原理、集団指導と個別指導の方法について学ぶ。
- 第4回 生徒指導の課題
学校全体で取り組む生徒指導、各教科等における生徒指導について学ぶ。
- 第5回 生徒指導の基本姿勢①
生徒指導の実践上の視点について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 第7回 生徒指導の手法
生徒理解の方法について学ぶ。
- 第8回 日々の適切な生徒指導
生活習慣の確立や規範意識等の醸成について学ぶ。
- 第9回 組織的に行う生徒指導
学級担任、教科担任、学年団、生徒指導部等の役割について学ぶ。
- 第10回 生徒指導と教育相談
「チーム学校」としての校内体制の在り方について学ぶ。
- 第11回 生徒指導の喫緊の課題①
非行、薬物、暴力行為等の問題行動の指導について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 第13回 生徒指導の喫緊の課題③
いじめの問題、不登校への対応や指導について学ぶ。
- 第14回 スクールカウンセラー、他機関との連携の重要性
校内連携、専門職連携について学ぶ。
- 第15回 今後の生徒指導の在り方
教師の姿勢と教育観・指導観について学ぶ。

定期試験

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、大変明かに説明できる。 ・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、大変明かに説明できる。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、より深く考え、判断し、他に対して大変明かに説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、深く考え、判断し、他に対して、わかりやすく説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、よく考え、判断し他に対して説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに考え、他との協議に参加できる。

年度	2025	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			教育実習				
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	長谷川 秀雄/関崎 聖子						
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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 教育実習の意義と重要性を理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 5. 実習終了後の振り返りと実践記録のまとめができる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
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。							
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	技術・家庭 家庭編	-	開隆堂	009-72			
2	教育実習の手引き	-	学術図書出版社	978-4-7806-0777-2			
3	実習日誌	-	学術図書出版社	978-4-7806-0778-9			
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							
<p>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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>公立中学校に教諭、管理職として37年の教員経験を有する。(長谷川) 家庭科教諭として10年の教員経験を有する。(関崎) 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。</p>							
その他							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 ICT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）（長谷川、関崎）
 - 第2回 教育実習Ⅰの意義・目的（観察実習の意義）（長谷川）
 - 第3回 教育実習の前に必要な準備、心構え（長谷川、関崎）
 - 第4回 授業、生徒指導、学級経営観察のポイント（長谷川）
 - 第5回 学級経営、校務分掌、学校の組織等（長谷川）
 - 第6回 学校経営と教科経営（長谷川）
 - 第7回 実習校での基本、マナー、各場面での挨拶のしかた（長谷川）
 - 第8回 実習校との連絡の取り方、電話対応（長谷川）
 - 第9回 家庭科教員として必要な資質と能力の形成（長谷川、関崎）
 - 第10回 家庭科の授業観察の方法①（衣食住の領域）（長谷川、関崎）
 - 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）（長谷川、関崎）
 - 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）（長谷川、関崎）
 - 第13回 授業観察等実習日誌の記入方法（長谷川、関崎）
 - 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（長谷川、関崎）
 - 第15回 実習日誌記録の完成、教育実習事後指導（長谷川、関崎）
- この授業では、授業観察を中心とした中学校（家庭）教育実習Ⅰの事前指導として、教育実習の心構えや授業観察の方法等について学ぶ。また、実習日誌を見直し、教育実習の成果と課題を整理して、授業実習を中心とした教育実習Ⅱに向けて自己課題を明らかにして、教職を目指す意識と意欲を高める。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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つき、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	2025	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	1	担当形態	複数		
教員	一戸 裕之/長谷川 秀雄						
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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「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」</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
1回の講義あたり、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							
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 五訂版（大修館書店）							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
両名とも学校現場における一般教員経験や管理職経験等の実務経験を活かして、実際の福祉現場体験を通して教員に必要な資質・能力を伸長する。							
その他							
<p>【受講条件】原則として、1年前期までに開講される卒業必修科目、教職必修科目の単位を修得済みであること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							

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（事前準備と実習心得）
- 第3回 障害のある児童生徒の支援の在り方と配慮すること
- 第4回 障害の疑似体験（ブラインドウォーク等）と環境整備や支援の工夫の必要性
- 第5回 社会福祉施設と特別支援学校の役割
- 第6回 社会福祉施設等への事前の訪問と打合せの持ち方
- 第7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8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配慮すること）
- 第9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10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11回 各実習先に応じた対応の仕方と配慮すること
- 第12回 実習記録の書き方
- 第13回 特別支援学校における介護等体験のまとめ
- 第14回 社会福祉施設における介護等体験のまとめ
- 第15回 介護等体験のまとめと報告（自己評価・教職履修カルテへの記入等）

この授業では、社会福祉施設5日間、特別支援学校2日間の介護等体験の実習を学生がより有意義に学修することができるように、障害や不自由さを抱える方々への理解を深めるとともに、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す。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「グループワーク」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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。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、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。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	2025	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			特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解				
配当年次	2年	期間	前期	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	白府 士孝						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>授業のテーマは、子ども理解と特別支援教育である。</p> <p>到達目標は、以下の4点とする。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒について、障害の特性等を理解できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒に対する教育課程や支援体制について理解できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒への支援や関係機関との連携について理解できる。</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 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それに基づく支援について説明できる。</p>							
授業の概要							
<p>現在、学校にはアスペルガー症候群、ADHD、SLD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幼児・児童・生徒の特性等の理解と対応策を学びながら、現在、校内組織全体で取り組んでいる校内支援体制の実際や子ども理解の在り方について実践的に学んでいく。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>授業では、パワーポイント資料に重要ポイントを書き込めるようにしている。また、その資料を基に自分なりの工夫を加えながら既習事項をポイントシートにまとめる。そのため、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幼児・児童・生徒の共生社会についてのニュース・新聞等から自らの課題を見出し、広い視野から考察できるように学修に取り組む。</p>							
標準学修時間の目安							
1回の講義にあたり、復習を中心として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							
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・特別支援学校学習指導要領							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
白府：特別支援学級6年間、特別支援学校10年間の教員経験を生かし、特別支援教育の制度・障がい者の特性理解、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 特別支援教育の制度や理念について理解する。					
第2回	インクルーシブ教育とは何か インクルーシブ教育の概要と実際について理解する。					
第3回	特別支援教育を支える教育システムの実際 特別支援教育システム、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について理解する。					
第4回	特別支援学級の実際 通級指導学級、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について理解する。					
第5回	自閉症スペクトラムの理解 自閉症スペクトラムの特性について理解する。					
第6回	自閉症スペクトラム児への指導の実際 自閉症スペクトラム児の特性を踏まえた効果的な支援の実際について理解する。					
第7回	ADHDの理解 ADHDの理解の特性について理解する。					
第8回	ADHD児への指導の実際 ADHD児の特性を踏まえた効果的な支援の実際について理解する。					
第9回	SLDの理解 SLDの特性について理解する。					
第10回	SLD児への指導の実際 SLD児の特性を踏まえた効果的な支援の実際について理解する。					
第11回	障害と各種アセスメント WISC-Vの低位検査について知り、知能検査の概要について理解する。					
第12回	障害別の教材について WISC-Vを用いたアセスメントに基づいた授業づくりについて理解する。					
第13回	愛着障害 発生原因と対応の違い、心の安全基地と教師の重要性について理解					
第14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 様々な障害とその実際について理解する。					
第15回	根拠のある指導・支援の計画づくりと自立活動 個別的教育支援計画と個別の指導計画の作成の意義や自立活動のねらいについて理解する。					
定期試験						
【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。						
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。						
【アクティブラーニングの導入】 「ディスカッション」「グループワーク」						
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	30	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	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。特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の支援について自ら課題を見出し、他者と考えを共有し深めることができる。	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。特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の支援について、自ら課題を見出し、他者と考えを共有できる。	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。特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の支援について、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。	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。特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒の支援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	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。	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。	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。	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	2025	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	教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）						
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	長谷川 秀雄						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)						
授業のテーマ及び到達目標							
<p>教育経営と教育課程</p> <p><input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 3. 教育課程編成の原理を理解できる。 <input type="checkbox"/> 4. カリキュラム・マネジメントについて説明できる。 <input type="checkbox"/> 5. 学校事故、学校安全について具体的に説明できる。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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							
授業中に適宜資料を配付する。							
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・総則編 平成29年7月 文部科学省							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>公立中学校に教諭として23年間、管理職として14年間にわたり勤務し、教育課程の編成・実施や学校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。</p>							
その他							
<p>教育経営に必要な関係法令、教育行政執行方針、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。</p>							

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
公教育を担う学校に求められることについて学ぶ。
- 第2回 教育基本法改訂の背景と関連法案
教育基本法や学校教育法等の改訂の経緯とその内容について学ぶ。
- 第3回 学習指導要領
学習指導要領の法的位置付けや、改訂の趣旨と基本方針について学ぶ。
- 第4回 地教法と教育委員会組織
教育委員会の組織や役割、業務について学ぶ。
- 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及び学校評価、マネジメントサイクルについて学ぶ。
- 第6回 学校組織
学校経営における校長、教頭、主幹教諭、主任等の役割について学ぶ。
- 第7回 教育課程編成①
教育課程編成の原則や手順について学ぶ。
- 第8回 教育課程編成②
各教科等の経営案や全体計画、年間指導計画について学ぶ。
- 第9回 カリキュラム・マネジメント
カリキュラム・マネジメントの意義と重要性について学ぶ。
- 第10回 家庭・地域・関係機関との連携と教育課程、教育経営
「地域とともにある学校」「社会に開かれた教育課程」について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 第12回 学校運営協議会制度(コミュニティ・スクール)
コミュニティ・スクールの具体的な取組みについて学ぶ。
- 第13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について学ぶ。
- 第14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について学ぶ。
- 第15回 災害等、危機管理と学校安全
生活安全、交通安全、災害安全の現状と課題、危機管理について学ぶ。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」「ピアラーニング」

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、深く考え、判断し、他に対して、わかりやすい説明ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、考え、判断し、他に対して、説明ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、習得した知識をもとに、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	2025	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			教育の方法及び技術				
配当年次	2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	一戸 裕之						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「深い学びを実現する教育方法と指導技術の習得」</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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・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。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p>							
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	-	-	-			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
<p>中学校学習指導要領解説 特別活動編 資料は講義の中で適宜配布する。</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>学校現場における一般教員経験（24年）や管理職経験（13年）等の実務経験を活かして、今の教育現場の求める教員に必要な資質・能力を育む。</p>							
その他							
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を活用して模擬授業やレポート発表をする機会を設定する。							

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
- 第 2回 アクティブラーニングについて
アクティブラーニングが提唱される背景とその意義
- 第 3回 教育方法の基礎理論について
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について
主体的・対話的で深い学びを創る学習活動の在り方
- 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)
ICTを活用した教材作成
- 第12回 情報モラル・情報セキュリティ教育について
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(1)
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 基礎的な学習指導理論(2)
模擬授業の実践と学習指導案の修正
- 第15回 学修のまとめ
授業の振り返り・成果と課題の確認、自己評価、授業評価等

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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。作成した指導案を基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。作成した指導案を基に、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。作成した指導案を基に形としては成立することができる。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。それらを考慮し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である。		
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授業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しえながら説明できる。	授業作りに必要な知識や指導技術についてある程度身につけ、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である。		

年度	2025	学科	食物栄養学科	ナンバリング 科目コード	29310	ICT活用	○
授業科目名	ICT活用の理論と実践					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			情報通信技術を活用した教育の理論及び方法				
配当年次	2年	期間	前期	必修区分	[家庭]		
授業形態	講義	単位数	1	担当形態	オムニバス		
教員	一戸 裕之/藤井 壽夫						
該当ディプロマ・ポリシー DP項目番号		DP4, 5, 6, 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
「ICTを効果的に活用した学習指導や校務の推進に関する基礎的な知識・技能を身に付ける」							
<input type="checkbox"/> 1. 教育現場におけるICTの活用の意義と理論を理解する <input type="checkbox"/> 2. ICT支援員などの外部人材や大学等の外部機関との連携の在り方、学校におけるICT環境の整備の在り方を理解する <input type="checkbox"/> 3. 情報活用能力（情報モラルを含む）を育成するための基礎的な指導法を身に付ける							
授業の概要							
<p>教育現場におけるICTの活用について、その歴史的経緯、現状、今後の方向性を理解する。授業における児童・生徒および教員によるICT活用の他、授業の準備、学習評価に関する活用、校務における活用や教育データの活用を取り上げる。また、情報社会を生きていくための資質・能力である情報活用能力（情報モラルを含む）について、その構成要素および具体的な指導法、教育課程上の位置づけについて解説する。</p> <p>本科目では、講義および参考資料による解説・事例紹介と、学生自身が各種ICT機器、環境を活用し、体験的に学修する機会を設けることを基本とする。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>予習：授業の最後には次回の授業内容を示すので、学習活動の下調べを行い、十分に学習してくる。</p> <p>復習：模擬授業後に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等の修正をする。</p> <p>準備学習：自分が作成した指導案について、リハーサルを行い、発問等の授業構想を固めておくこと。</p>							
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	-	-	-			
2							
3							
使用教科書備考							
なし							
参考書・参考資料等							
授業中に関連資料を適宜配布する。 発展的学修のための参考図書等は講義中に適宜紹介する。							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>学校現場における実務経験として、一般教員（24年）と管理職経験（13年）を有する。（一戸） 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、教育現場における情報通信技術を効果的に活用できる教員に必要な資質・能力を育む。</p>							
その他							
教材作成及び実践事例の分析の講義では各自ノートパソコン等を持参すること。							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション (一戸)
現代社会におけるICTの役割
- 第2回 教師のICT活用指導力を高める (一戸)
「GIGAスクール構想」が打ち出された背景
- 第3回 ICTを活用した教材・実践事例の分析① (一戸)
探究を支える情報活用能力
- 第4回 ICTを活用した教材・実践事例の分析② (一戸)
対話的な学びを深めるICTの活用
- 第5回 ICTを活用した教材・実践事例の分析③ (一戸)
個別最適な学びを支えるICTの活用
- 第6回 ICTを活用した教材・実践事例の分析④ (一戸)
特別支援教育におけるICTの活用
- 第7回 ICTを活用した教材・実践事例の分析⑤ (一戸)
プログラミング教育がめざすこと
- 第8回 ICTを活用した授業実践例① (一戸)
学習指導案・教材等の作成
- 第9回 ICTを活用した授業実践例② (一戸)
生徒によるICT活用の事例
- 第10回 ICTを活用した授業実践例③ (一戸)
遠隔授業・遠隔学習と学びの保障
- 第11回 校務の情報化とデータの活用① (藤井)
Excel関数を利用した成績処理
- 第12回 校務の情報化とデータの活用② (藤井)
校務に必要なExcel関数の実践
- 第13回 情報モラル・情報セキュリティ教育の重要性① (藤井)
ネット依存、ネット被害の事例
- 第14回 情報モラル・情報セキュリティ教育の重要性② (藤井)
情報漏洩、不正アクセスの事例
- 第15回 学修のまとめ (一戸)
情報活用能力を体系的に育むために

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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	ICTの活用の意義と在り方を十分理解し、デジタル教材を作成・利用するなど、効果的な指導法を身に付けることができる。 また、各教科において、横断的に育成する情報活用能力(情報モラルを含む)について、その内容を十分に理解している。	ICTの活用の意義と在り方を理解し、デジタル教材を作成・利用するなど、基礎的な指導法を身に付けることができる。 また、各教科において、横断的に育成する情報活用能力(情報モラルを含む)について、その内容を理解している。	ICTの活用の意義と在り方を概ね理解し、デジタル教材を利用するなど、基礎的な指導法を身に付けることができる。 また、各教科において、横断的に育成する情報活用能力(情報モラルを含む)について、その内容を概ね理解している。	ICTの活用の意義と在り方を概ね理解し、ICT機器を利用した指導をすることができる。 また、各教科における情報活用能力(情報モラルを含む)について、その内容を概ね理解している。		
該当DPに対する 到達度の目安	ICTを効果的に活用した指導法を身に付け、指導内容や指導方法上の課題を自ら見付けるとともに、その課題解決に向けて、的確に認識して評価することができる。また、模擬授業後の討議では、他者と協働しながら、成果や課題について分かりやすく説明することができる。	ICTを効果的に活用した指導法を身に付け、指導内容や指導方法上の課題に気づき、その課題解決に向けて客観的に評価することができる。また、模擬授業後の討議では、他者と協働しながら、成果や課題について説明することができる。	ICTを活用した指導法を身に付け、指導内容や指導方法上の課題に気づき、自己評価することができる。また模擬授業後の討議では、他者に伝えることができる。	ICTを活用した指導法を、ある程度身に付けてはいるが、指導内容や指導方法上の課題に気づき、自己評価することが不十分である。また、模擬授業後の討議では、感想等を他者に伝えることができる。		

年度	2025	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			教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法				
配当年次	2年	期間	前期	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	長谷川 秀雄						
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 <input type="checkbox"/> 1. 教育相談の基本的な考え方を理解できる。 <input type="checkbox"/> 2. 教育相談の基本的方法を身につけることができる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 4. 児童・生徒に生じる諸問題についての理解とその対応策を考慮することができる。 <input type="checkbox"/> 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、次回までにテキスト等の予習をしていくこと。 カウンセリング関連の専門書を読み、心理関係の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							
・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	角南なおみ編著	学文社	978-4-7620-2973-8			
2							
3							
使用教科書備考							
やさしく学ぶ教職課程 教育相談 (2020)							
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・総則編 平成29年7月 文部科学省 生徒指導提要 平成22年3月 文部科学省 生徒指導提要(改訂版) 令和4年12月 文部科学省							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
37年間にわたり、公立中学校において学級担任や管理職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							
教育相談に関する演習課題等を配付するので、テキストを参考に毎回予習をしていくこと。							

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について学ぶ。
 - 第2回 学校教育における教育相談
教育相談における教師の役割について学ぶ。
 - 第3回 幼児期・児童期から青年期にかけての発達
の理解
幼児期・児童期、青年期の身体面や精神面の発達について学ぶ。
 - 第4回 児童期の悩みと理解
児童期の心身状態及び精神疾患について学ぶ。
 - 第5回 青年期の葛藤と理解
青年期の心理的葛藤と精神疾患について学ぶ。
 - 第6回 教育相談における基礎的知識①
フロイトの精神分析、ユングの分析心理学について学ぶ。
 - 第7回 教育相談における基礎的知識②
アドラー心理学、ベックの認知行動療法について学ぶ。
 - 第8回 カウンセリングの技法と理解①
来談者中心療法の考え方について学ぶ。
 - 第9回 カウンセリングの技法と理解②
カウンセリングの基本的態度としてロジャーズの3条件について学ぶ。
 - 第10回 子どもを支える各専門職の役割
教育相談における各教師や校外専門職の役割について学ぶ。
 - 第11回 個別対応
事例をもとに、学校における個別対応の必要性とその方法について学ぶ。
 - 第12回 不登校、非行、家庭環境、いじめ問題
事例をもとに、教育相談を中心とした援助の方法について学ぶ。
 - 第13回 薬物乱用、ネット被害、ネット依存、性的多様性等の理解と教育相談
事例をもとに、教育相談を中心とした援助の方法について学ぶ。
 - 第14回 専門職連携、校内連携
事例をもとに、専門職連携及び校内連携の在り方について学ぶ。
 - 第15回 まとめ
学校における教育相談の意義とより良い進め方についてまとめる。
- 定期試験

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「プレゼンテーション」

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・教育相談の基本的な考え方や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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・教育相談の基本的な考え方や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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・教育相談の基本的な考え方や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	2025	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			進路指導及びキャリア教育の理論及び方法				
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	長谷川 秀雄						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「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」</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 進路指導における今日的課題について説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。</p>							
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）							
<p>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り組み、勤労・奉仕体験を通して感じたことや学んだこと、そこで得た勤労観や職業観などを記録しておく。</p>							
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	978-4-8100-9720-7			
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（23年）や管理職経験（14年）等の実務経験を活かして、今の教育現場に求められる教員に必要な資質と能力を育む。							
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
- 第2回 進路指導の定義と教育課程上の位置づけ
進路に関する今日的課題について
- 第3回 キャリア教育とキャリア教育が求められる背景
進路指導からキャリア教育への変遷
- 第4回 キャリア教育の教育課程上の位置づけ
キャリア教育が求められる背景
- 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
ライフキャリアレインボーの作成
- 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
基礎的・汎用的能力の特質
- 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
職業体験の意義と効果的な展開の確認
- 第8回 進路相談の在り方と配慮すること
学級活動を要とするキャリア教育の在り方
- 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
キャリアカウンセリングのねらいや留意点の確認
- 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
キャリア・パスポートの基本的特質
- 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
職業体験活動の自己評価の効果的な活用
- 第12回 キャリアカウンセリングの方法とロールプレイング
キャリアカウンセリングの事例研究
- 第13回 職業体験・奉仕体験等、体験的な学習の在り方
職業レディネステストでの進路検討
- 第14回 体験発表を基にした意見交流
仕事をする上で知っておくべき法律の確認
- 第15回 学修のまとめ
授業のまとめ 授業評価・自己評価・自己課題の設定

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「ディベート」「プレゼンテーション」

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、今日の社会的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。今日の社会的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。進路指導の在り方を考えることができ、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の情報を収集し、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の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の情報を収集し、それらを他に伝えることができる。

年度	2025	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			教育実習				
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	長谷川 秀雄／関崎 聖子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7～9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 教育実習の意義と重要性を理解し、説明できる。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 5. 実習終了時のマナーについて説明し、実行できる。</p>							
授業の概要							
<p>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、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。</p>							
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。							
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	技術・家庭 家庭編	—	開隆堂	009-72			
2	教育実習の手引き	—	学術図書出版社	978-4-7806-0777-2			
3	実習日誌	—	学術図書出版社	978-4-7806-0778-9			
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							
新教育実習を考える 岩本俊郎他 北樹出版							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>公立中学校の教諭、管理職として37年の教員経験を有する。(長谷川) 家庭科教諭として10年の教員経験を有する。(関崎) 2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。</p>							
その他							
<ul style="list-style-type: none"> ・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修の場を設ける。 ・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）（長谷川、関崎）
 - 第2回 教育実習Ⅱの意義・目的（本実習の意義・目的）（長谷川）
 - 第3回 教育実習Ⅱのために準備すること（長谷川、関崎）
 - 第4回 授業、生徒指導、学級経営のポイント（長谷川）
 - 第5回 学校経営、学級経営、校務分掌、学校の組織等（長谷川）
 - 第6回 実習校での基本、マナー、各場面での挨拶のしかた（長谷川）
 - 第7回 実習日誌の記入（長谷川）
 - 第8回 家庭科の授業実践（食生活）（長谷川、関崎）
 - 第9回 家庭科学習指導案作成のポイント（長谷川、関崎）
 - 第10回 家庭科の教材、教具作成のポイント（長谷川、関崎）
 - 第11回 家庭科研究授業を行う際の留意点（長谷川、関崎）
 - 第12回 模擬授業①（実験・実習中心）（長谷川、関崎）
 - 第13回 模擬授業②（板書中心）（長谷川、関崎）
 - 第14回 実習終了後の反省、学んだこと、教職実践演習に向けて（長谷川）
 - 第15回 実習日誌検討、教育実習事後指導（長谷川）
- この授業では、授業実習を中心とした中学校（家庭）教育実習Ⅱの事前指導として、実習校の校内組織や学校経営、学習指導や生徒指導等の具体について学ぶとともに、学習指導案の作成及び模擬授業を通して授業力を高める。また、実習日誌を見直し、教育実習の成果と課題を整理して、後期に行われる教職実践演習に向けて自己課題を明らかにする。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」

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や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や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	2025	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			教育実習				
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	長谷川 秀雄／一戸 裕之						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
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	技術・家庭 家庭編	－	開隆堂	009-72			
2	教育実習日誌	－	学術図書出版	978-4-7806-0778-9			
3							
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							
公立小・中学校において、教諭及び管理職としての教員経験を有する。 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。 【受講条件】原則として、1年次までに開講される卒業必修科目、教職必修科目の単位を修得済みであること。							

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)				
この授業では、1年次に実施する授業観察を中心とした教育実習Ⅰと、2年次に実施する授業実習を中心とした教育実習Ⅱにおいて、教師としての実践的な指導力について体験的に学ぶ。また、実習校での指導や生徒との交流を通して、教師の職務内容や学校現場の喫緊の課題とその解決策について実践的に学ぶ。						
【授業実施方法】 原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。 ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。						
【アクティブラーニングの導入】 「ディスカッション」「プレゼンテーション」						
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	2025	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			栄養教育実習				
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	一戸 裕之/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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「自信を持って教育実習に臨むために」</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p>							
授業の概要							
<p>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により、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・能力を身に付けるところに目標を置いている。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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、ワークシート等を作成し、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
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							
<p>一戸は、学校現場における一般教員経験（24年）や管理職経験（13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。</p> <p>清水は、実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>【受講条件】原則として、1年次に開講される卒業必修科目、栄養士必修科目、教職必修科目の単位を修得済みであること。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。</p>							

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
- この授業では、栄養教育実習の内容全体を把握し、教育実習に必要な知識の習得と心構え、さらに実習時の研究授業のための模擬授業の実施・評価・改善を行い、有意義な栄養教育実習となるための準備となることを目指している。

【授業実施方法】

原則として、対面(面接)授業を実施する。対面(面接)授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業(オンライン・オンデマンド・課題)を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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を自ら考え、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てようとする。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てようとする。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	2025	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			栄養教育実習				
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	一戸 裕之/清水 陽子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力 (DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「教育実習を通して教師としての資質能力を伸ばそう」</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 5. 児童・生徒の模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。</p>							
授業の概要							
<p>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する。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、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とする。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>事前：実習校の指導教諭と事前に連絡を取り、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事前に行う。</p> <p>事後：課題レポートの作成、栄養教育実習録の整理等。</p>							
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							
<p>一戸は、学校現場における一般教員経験（24年）や管理職経験（13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。</p> <p>清水は、実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>【受講条件】原則として、2年前期までに開講される卒業必修科目、栄養士必修科目、教職必修科目の単位を修得済みであること。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」「栄養教育実習録」を配付し活用する。</p>							

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、研究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 研究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 研究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 研究授業の模擬の実施と指導案等の修正
 - 第13回 研究授業の実施と研究協議への参加
 - 第14回 研究授業指導案の修正、個別課題レポートの作成
 - 第15回 教育実習のまとめ、栄養教育実習録の整理と提出
- 栄養教育実習は、栄養教諭免許取得に向け小学校及び中学校の教育現場にて行う実習である。小・中学校の現場での食に関する実態や地域等の連携等を見学等をおして学習する。実際の教育現場での教育実習にあたり、授業技術や児童・生徒理解の方法について直接的、体験的な学習を深める。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」

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研究授業を行うことができる。実習で学んだ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ら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研究授業ができる。実習で学んだ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、研究授業を終えることができる。教育実習で学んだことを他者に伝え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ながら栄養教育実習を行うことができる。教育実習で学んだ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者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む、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者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を活かして、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ことができる。学んで得た知識や技能を活かして、解決に取り組もうとする。教育実習で体験したことを記録し、他に伝えることができる。		

年度	2025	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			教職実践演習				
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	長谷川 秀雄／関崎 聖子						
該当ディプロマ・ポリシー D P 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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>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。</p> <p>□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に、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。</p>							
授業の概要							
<p>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。</p>							
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	技術・家庭 家庭編	—	開隆堂	009-72			
2							
3							
使用教科書備考							
函館市内等の中学校で採用、使用されている教科書を使用する。							
参考書・参考資料等							
<p>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</p>							
実務経験のある教員の略歴と教育内容							
<p>公立中学校に37年間、教諭及び管理職としての教員経験を有する。(長谷川) 家庭科教諭として10年の教員経験を有する。(関崎) 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。</p>							
その他							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、授業で補助プリント、評価シート、指導案等を配付する。 ・ 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>
授業の進め方や 評価の方法等を確認し、授業の目的について学ぶ。
- 第 2回 教育実習終了後の課題確認とその解決①
家庭分野の内容を中心に、教育実習後の課題とその解決方法について学ぶ。
- 第 3回 教育実習終了後の課題確認とその解決②
教師の役割やグループ学習の取り入れ方について学ぶ。
- 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の特色と指導の留意点について学ぶ。
- 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の特色と指導の留意点について学ぶ。
- 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について学ぶ。
- 第 7回 家庭科の授業における教材開発の実践
教材開発の視点及びその方法について学ぶ。
- 第 8回 学外授業に向けた事前指導
学外授業の参加のねらいと留意点について学ぶ。
- 第 9回 学外授業参加①
近隣中学校での実習参加を通して、全体指導の在り方について学ぶ。
- 第10回 学外授業参加②
近隣中学校での実習参加を通して、グループ指導や個別指導の在り方について学ぶ。
- 第11回 学外授業の振り返りと食生活領域における授業展開
指導案及び生徒用ワークシートの作成等について学ぶ。
- 第12回 研究授業及び授業実践①
授業の反省及び改善策について協議する。
- 第13回 研究授業及び授業実践②
授業の反省及び改善策について協議する。
- 第14回 研究授業及び授業実践③
授業の反省及び改善策について協議する。
- 第15回 確認とまとめ
家庭科教諭としての自覚と責任についてまとめる。

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

ディスカッション、プレゼンテーション

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や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つつけ、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や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	2025	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			教職実践演習				
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	一戸 裕之/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・社会力(DP7~9)					
授業のテーマ及び到達目標							
<p>「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」</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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むことができる。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>							
授業の概要							
<p>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する。</p>							
授業外に行うべき学習（予習・復習、準備学習）							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
標準学修時間の目安							
<p>次の講義までに予習・復習を含めて4時間の学修が望ましい。</p>							
課題（試験やレポート等）のフィードバック							
<p>レポート、指導案等の提出物は点検・添削後返却する。</p>							
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							
<p>一戸は、学校現場における一般教員経験（24年）や管理職経験（13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。</p> <p>清水は、実務経験のある教員に該当しない。</p>							
その他							
<p>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。</p>							

授業計画

- 第1回 オリエンテーション
授業の目標と授業計画の確認、授業の進め方等について
- 第2回 栄養教育実習・給食管理実習の振り返り①
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・給食管理実習の振り返り②
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 食に関する指導の模擬授業①
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 食に関する指導の模擬授業②
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
学校における食育指導の今日的課題、研究協議
- 第7回 発達の段階に応じた授業の在り方①
模擬授業：小学校低学年、グループ協議
- 第8回 発達の段階に応じた授業の在り方②
模擬授業：小学校中学年・高学年、グループ協議
- 第9回 発達の段階に応じた授業の在り方③
模擬授業：中学校、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 家庭・地域社会との連携の必要性
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
郷土食、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に関する指導、グループ協議
- 第15回 学修のまとめ
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

【授業実施方法】

原則として、対面（面接）授業を実施する。対面（面接）授業の実施が困難と判断される場合には、遠隔授業（オンライン・オンデマンド・課題）を併用する。
ICTを活用した双方向型授業を実施する授業回がある。

【アクティブラーニングの導入】

「ディスカッション」「グループワーク」「プレゼンテーション」「フィールドワーク」

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	教育実習における研究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。	教育実習における研究授業を再現し、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に基づき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。	教育実習における研究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に基づいて評価する。持っている知識や技能で新たな課題に取り組もうとする。	教育実習における研究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努力をする。自己を振り返り、適切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ながら共に解決しようとする。今後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が必要である。		

食物栄養学科
シラバス 2025 (授業計画等)

発行：学校法人 野又学園 函館短期大学
発行日：令和 7 年 4 月 1 日

[表紙]
原作者：保育学科 葛西 莉央
編集：野呂 祐人



《プリンアラモード ～NEW KAWAII を添えて～》

学校法人 野又学園
函館短期大学

〒042-0955 北海道函館市高丘町 52 番 1 号
TEL:0138-57-1800 FAX:0138-59-5549
<http://www.hakodate-jc.ac.jp/>