

平成3年度

科目番号	1132	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	吉田弘子
科目名	英語(2)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイエニティスト
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 これまで培ってきた単語力、文法力を実際にどのように運用していくのか、その応用力が身につく。ネイティブスピーカーの英会話を聞き内容が理解できる。</p> <p>テーマ 映画を通して生きた言葉としての英語を学ぶ。視覚と聴覚、体感から実践的な英語コミュニケーション能力の強化を図る。</p>								
授業の概要	映画視聴・スクリプト穴埋め・解答解説・発話練習を行います。15回目はまとめのレポート作成を行います。								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	オリエンテーション スクリプト（以下Sと表示） 配布・説明 映画“Harry Potter and the Philosopher's Stone” 視聴 （第1回目は日本語字幕版、英語字幕版ともに0:00～0:25min程）							授業後 配布されたプリントの英文の単語の意味や用法を辞書等で調べ、理解を深めておくこと、感想欄を記しておくこと	
2	S 解答解説・文法確認 S 配布・説明 映画視聴（0:25～0:50min程）							同上	
3	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:50～1:15 min程）							同上	
4	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:15～1:40 min程）							同上	
5	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:40～2:05 min程）							同上	
6	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（2:05～2:32 min.SERIES 終了）							同上	
7	S 解答解説・文法確認・発話練習 映画“Harry Potter and the Chamber of Secrets” S 配布・説明 映画視聴（0:00～0:25 min程）							同上	
8	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:25～0:50 min程）							同上	
9	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:50～1:15 min程）							同上	
10	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:15～1:40 min程）							同上	
11	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:40～2:05 min程）							同上	
12	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（2:05～2:41min.SERIES 終了）							同上	
13	S 解答解説・文法確認・発話練習 映画“School of Rock” S 配布・説明 映画視聴（0:00～0:25 min程）							同上	
14	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:25～0:50 min程） 次週のレポートについての説明							同上	
15	レポート作成							授業の前にレポート作成の準備をすすめておくこと	
テキスト	なし								
参考書・資料等	そのつどプリントを配布								
評価方法	授業態度10%、穴埋めプリント50%、期末レポート40%により総合的に評価する。								
履修上の注意等	特になし								

平成3年度

科目番号	1132	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	吉田弘子
科目名	英語(2)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイ エンティスト
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 これまで培ってきた単語力、文法力を実際にどのように運用していくのか、その応用力が身につく。ネイティブスピーカーの英会話を聞き内容が理解できる。</p> <p>テーマ 映画を通して生きた言葉としての英語を学ぶ。視覚と聴覚、体感から実践的な英語コミュニケーション能力の強化を図る。</p>								
授業の概要	<p>前期同様、映画視聴・スクリプト穴埋め・解答解説・発話練習を行います。15回目はまとめのレポート作成を行います。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	映画“School of Rock” S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:50～1:15 min程）						授業後、配布されたプリントの英文の単語の意味や用法を辞書等で調べ、理解を深めておくこと。感想欄をまとめておくこと。		
2	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:15～1:40min程）						同上		
3	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:40～1:48min “School of Rock” 終了）						同上		
4	S 解答解説・文法確認・発話練習 映画“Anastasia” S 配布・説明 映視聴（0:00～0:25 min程）						同上		
5	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:25～0:50 min程）						同上		
6	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:50～1:15 min程）						同上		
7	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:15～1:34 min “Anastasia” 終了）						同上		
8	S 解答解説・文法確認・発話練習 映画“The Devil Wears Prada” S 配布・説明 映画視聴（0:00～0:25min程）						同上		
9	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:25～0:50min程）						同上		
10	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:50～1:15 min程）						同上		
11	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（1:15～1:40min程）						同上		
12	S 解答解説・文法確認・発話練習 映画視聴（1:40～1:50min “The Devil Wears Prada” 終了） 映画“Stuart Little” S 配布・説明 映画視聴（0:00～0:20min程）						同上		
13	S 解答解説・文法確認・発話練習 S 配布・説明 映画視聴（0:20～0:45min程）						同上		
14	S 解答解説・文法確認・発話練習 映画視聴（0:45～1:24min “Stuart Little” 終了） 次週のレポートについての説明						同上		
15	レポート作成						授業前にレポート作成の準備をすすめておくこと		
テキスト	なし								
参考書・資料等	そのつどプリントを配布								
評価方法	授業態度10%、穴埋めプリント50%、期末レポート40%により総合的に評価する。								
履修上の注意等	特になし								

科目番号	1203		単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	千葉正司		
科目名	解剖学											
課程	卒業必修			栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト		
				保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：解剖学を学習して、人体構造の基本的な用語・仕組みを理解し、生理学などの学習を補佐し、栄養学と医療との関連性を考える習慣を身につける。</p> <p>テーマ：栄養士・医療として必要な人体構造の基本を学習する。生理学などの学習に役立つように、重要な解剖学用語の読み方・書き方を覚えるように配慮する。</p>											
授業の概要	<p>教科書を中心として、まず最初に組織・骨・関節・筋の基礎について、次いで栄養士・医療に必要な消化器系全般について学ぶ。さらに泌尿生殖器・循環器・呼吸器・内分泌器・感覚器・神経系について、それらの構造と働きを学ぶ。</p>											
回	授 業 計 画								自主学习（授業前・授業後）			
1	教科書(1-9頁)：はじめに、人体の区分と方向用語。細胞・組織・器官・器官系。上皮組織の形態・働き・分布。支持組織の分類。復習プリント1を次回に提出。								教科書を予習。復習プリント1で復習。			
2	教科書(9-10, 41-47, 96-99, 80-84頁)：筋組織の種類・形態。ニューロンの形と神経線維。活動電位とシナプス。皮膚の構造と働き。体性感覚。復習プリント2を次回提出。								教科書を予習。復習プリント2で復習。			
3	教科書(11-26頁)：骨の組織構造・役割と骨の発生。分解骨と交連骨格。骨の連結様式と運動。主な関節の骨構成と形状・靭帯と運動。復習プリント3を次回提出。								教科書を予習。復習プリント3で復習。			
4	教科書(27-40頁)：筋肉の総論。起始・停止と支配神経。主な筋肉の名称・形態・作用・血管・神経。伝導路と錐体路。復習プリント4を次回提出。								教科書を予習。復習プリント4で復習。			
5	教科書(111-116, 139-143, 86-87頁)：消化器の総論。消化管の構造。歯・舌・唾液腺と味覚。咀嚼筋と顎関節。咽頭と扁桃輪。血液の構成と働き。復習プリント5を次回提出。								教科書を予習。復習プリント5で復習。			
6	教科書(116-125頁)：食道・胃・小腸・大腸の構造と働き。胃腸・膵臓。小腸と大腸の外形識別。腹部内臓の位置関係。間膜と二次的腹膜後器官。復習プリント6を次回提出。								教科書を予習。復習プリント6で復習。			
7	教科書(121-125, 146-155, 73-77, 84-85頁)：肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能。消化管の動脈と神経。門脈・胸管の構造と働き。内臓感覚。復習プリント7を次回提出。								教科書を予習。復習プリント7で復習。			
8	教科書(100-110, 190-197頁)：内分泌腺の種類・位置・構造。ホルモンとその主な役割。生体リズム。復習プリント8を次回提出。								教科書を予習。復習プリント8で復習。			
9	教科書(173-180, 181-189頁)：泌尿・生殖器(腎臓・尿管・膀胱・精巣・卵巣・子宮など)の位置・構造と役割。復習プリント9を次回提出。次回に中間試験あり。								教科書を予習。復習プリント9で復習。			
10	教科書(154-157, 126-128頁)：リンパとリンパ節・脾臓の位置・構造と役割。血管の構造。心臓と心臓の外形・内景と血液循環。復習プリント10を次回提出。中間試験。								教科書を予習。復習プリント10で復習。			
11	教科書(129-139, 143-148, 140頁)：冠状動脈。刺激伝導系と自律神経。肺・体循環と胎児の血液循環。全身の動脈と分布先。免疫と生体防御。復習プリント11を次回提出。								教科書を予習。復習プリント11で復習。			
12	教科書(148-154, 158-163, 86-87頁)：動脈に伴行しない静脈。全身の静脈。鼻腔(嗅覚)・喉頭・気管・肺の構造と働き。胸膜と縦隔。復習プリント12を次回提出。								教科書を予習。復習プリント12で復習。中間試験のレポート提出。			
13	教科書(163-172, 87-96頁)：呼吸運動とガス交換。呼吸運動の調節。感覚器(耳・眼)。復習プリント13を次回提出。								教科書を予習。復習プリント13で復習。			
14	教科書(48-62, 38-40, 78-79頁)：中枢神経系(大脳・小脳・脳幹・脊髄)の構造と機能。伝導路。記憶・意識・学習。復習プリント14・15を次回に提出。								教科書を予習。復習プリント14・15で復習。			
15	教科書(62-77頁)：末梢神経系(脳神経、脊髄神経、自律神経)の構造と機能。次回に定期試験あり。								定期試験後に、同試験のレポート提出。			
テキスト	佐藤達夫、苫米地孝之助、五島孜郎、奥平進之著「解剖生理学(医歯薬出版)」											
参考書・資料等	山田英智監訳「図解解剖学事典(医学書院)」、藤田恒夫著「入門人体解剖学(南江堂)」、千葉正司著「線描骨学実習」「線描人体解剖学」(いずれも考古堂)、必要な資料はプリントで配布する。											
評価方法	中間試験と定期試験で60%、課題等の提出20%、授業態度と貢献20%											
履修上の注意等	授業理解のために、教科書とプリントを予習・復習し、級友とともに解剖用語を頻りに口ずさむこと。復習レポートなどは期日までに提出する。色鉛筆(12色以上、上質)を各自、用意すること。											

科目番号	1204	単位	1	授業形態	実験	開講時期	2年後期	担当	千葉正司
科目名	解剖生理学実験								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイエンティスト
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：前期に学習した解剖学の基礎知識を土台として、解剖生理学実験によって更に、専門用語の理解と人体構造の空間的配列を理解し、人体の構造と機能についての知識を深める。</p> <p>テーマ：人体構造の写真／線描図の説明と、前期の学習内容を復習して、知識拡充を図る。人体立体模型標本から、各種器官の構造と機能を理解する。顕微鏡を取扱い、細胞・組織の基本的構造を把握する。</p>								
授業の概要	<p>人体構造の写真／線描図の説明を本実験の前半に行い、線描図に着色しながら、人体構造の形態と機能を学習する。前期復習プリントを音読し、知識を反復する。後半では、顕微鏡によるプレパラートの観察スケッチ、人体立体模型標本のスケッチを行う。各自が担当するスケッチ部位は後程、提示する。下記の授業計画は、その1例である。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	人体構造の写真／線描図：消化管の外形・内景と血管分布、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[1] 小腸プレパラートの観察・スケッチ。復習問題1を次回提出。							消化管を予習。復習問題1を学習	
2	人体構造の写真／線描図：肝臓・膵臓の外形・内景、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[1] 小腸プレパラートのスケッチ点検。復習問題2を次回提出。							肝・膵を予習。復習問題2を学習。	
3	人体構造の写真／線描図：心臓の外形・内景と血管分布、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[1] 内臓全体模型のスケッチ。復習問題3を次回提出。							心臓・脈管を予習。復習問題3を学習。	
4	人体構造の写真／線描図：頭頸部の筋と唾液腺、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[1] 内臓全体模型のスケッチ点検。復習問題4を次回提出。							頭頸部の筋と内臓を予習。復習問題4を学習。	
5	人体構造の写真／線描図：口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[2] 歯・顎骨模型のスケッチ。復習問題5を次回提出。							咽頭等を予習。復習問題5を学習。	
6	人体構造の写真／線描図：腹・会陰の筋と横隔膜、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[2] 歯・顎骨模型のスケッチ点検。復習問題6を次回提出。							体幹の筋を予習。復習問題6を学習	
7	1～6回に描いたスケッチの不十分な所や指摘された箇所を修正・加筆し、図や名称などを見やすくして提出する。（スケッチ3枚を提出）中間試験。							スケッチの修正。	
8	人体構造の写真／線描図：脳の外面・正中断とその働き、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[2] 肝臓プレパラートの観察・スケッチ。復習問題8を次回提出。							脳・脳神経を予習。復習問題8を学習。	
9	人体構造の写真／線描図：大脳核・小脳・脳幹の外形・断面、前期プリントの復唱 顕微鏡実習[2] 肝臓プレパラートのスケッチ点検。復習問題9を次回提出。							小脳・脳幹を予習。復習問題9を学習。	
10	人体構造の写真／線描図：脊髄と脊髄神経（機能も）、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[3] 胃～膵臓模型のスケッチ。復習問題10を次回提出。							脊髄・脊髄神経を予習。復習問題10を学習。中間試験のレポート提出	
11	人体構造写真／線描図：腹膜後器官と血管分布、前期プリントの復唱 立体模型標本の観察[3] 胃～膵臓模型のスケッチ点検。後期復習11を次回提出。							泌尿器を予習。後期復習問題11を学習。	
12	8～11回に描いたスケッチの不十分な所や指摘された箇所を修正・加筆し、図や名称などを見やすくして提出する。（スケッチ2枚を提出）							スケッチの修正	
13	人体構造の写真／線描図：男性・女性生殖器の構造と働き、前期プリントの復唱 解剖線描図の着色と記載内容の検索・整理(1) 復習問題12を次回提出。							生殖器を予習。復習問題12を学習。	
14	人体構造の写真／線描図：肺の外形・内景（働き）と縦隔、前期プリントの復唱 解剖線描図の着色と記載内容の検索・整理(2) 復習問題13を次回提出。							呼吸器を予習。復習問題13を学習。	
15	2枚の着色した解剖線描図について、事前の検索・整理を参照して、線描図の内容に関する設問及び感想を、時間内に記述・提出する。 次回に定期試験あり。							定期試験後に、同試験のレポート提出。	
テキスト	佐藤達夫、苫米地孝之助、五島孜郎、奥平進之著「解剖生理学（医歯薬出版）」								
参考書・資料等	相磯貞和訳「ネッター解剖学図譜（丸善）」、牛木辰男著「入門組織学（南江堂）」、千葉正司著「線描人体解剖学」「実習人体カラーアトラス 全2巻」（考古堂）、検鏡・スケッチの要領などはプリントを配布。								
評価方法	定期試験が40%、顕微鏡標本と人体立体模型標本のスケッチ計5枚で25%、線描図の着色と最終回のレポートで15%、実習態度と授業貢献が20%								
履修上の注意等	スケッチ・着色の部位を教科書で予習する。実習2回でスケッチ1枚を完成させる。復習問題・スケッチは期日までに提出する。色鉛筆（12色、上質）を各自、用意する。								

平成3年度

科目番号	1205	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	平川裕一 佐々木都子
科目名	運動生理学		栄養士		栄養教諭		医療秘書		フードサイ エンティスト
課程	卒業必修		保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 人々の健康の維持と増進のために、栄養士として適切な助言と指導を行う能力を獲得する。</p> <p>テーマ 健康の維持と増進の三本の柱である運動、栄養、休養について理解する。</p>								
授業の概要	<p>運動によって身体にどのような変化が生ずるのか、その現象としくみについて概説する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	【健康の増進と運動】 健康の増進とは 現代人の生活状況の問題点							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
2	【健康の増進と運動】 健康の増進における運動の意義と栄養士の役割							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
3	【身体運動のしくみ】 骨格筋の収縮するしくみ 骨格筋収縮時のエネルギー供給 身体運動と呼吸器および循環器系のはたらき							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
4	【運動とエネルギー代謝】 エネルギー代謝とは 食物のエネルギー エネルギー代謝率の測定 基礎代謝率 食事誘発性熱産生 運動時のエネルギー代謝率							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
5	【運動とエネルギー代謝】 メッツ 身体活動レベル 推定エネルギー必要量 最大酸素摂取量 無酸素性作業閾値							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
6	【トレーニングとその効果】 トレーニング運動の種類と方法 トレーニングの原則 トレーニングの効果 遺伝子によるトレーニング効果の発現							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
7	【運動と栄養】 栄養素の燃焼によるエネルギー産生 運動時の栄養素の利用 ミネラルと運動 活性酸素と運動							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
8	【運動と栄養】 運動選手と栄養							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
9	【運動処方と運動負荷検査の実際】 運動処方作成の手順 運動負荷検査と体力検査の実際 運動処方の内容							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
10	【運動処方と運動負荷試験の実際】 運動処方の実際							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
11	【まとめ】 運動生理学のまとめ							授業前、授業後には配布資料により、予習、復習を行ってください。	
12									
13									
14									
15									
テキスト	杉 晴夫 編著 やさしい運動生理学 改訂第3版 南江堂								
参考書・資料等	なし								
評価方法	期末試験とレポートの成績により評価します。(期末試験80%、レポート20%) 試験は定期試験期間内に実施します。								
履修上の注意等	疑問はそのままにせず、質問や自己学習で解決してください。								

科目番号	1206	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	柳町悟司
科目名	生化学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 三大栄養素の消化・代謝を中心に、酵素, ホルモン, ヌクレオチドのはたらきを理解する。</p> <p>テーマ 生体内で起こっている様々な化学反応の上に健康な生命が成り立っていることを理解する。</p>								
授業の概要	生体内に含まれる物質の構造、及びそれらの体内での化学変化(代謝)について学習する。								
回	授 業 計 画							自主学习 (授業前・授業後)	
1	細胞内小器官の役割							授業後: 次回使用するプリントの予習	
2	ヌクレオチド(DNA, RNA, 複製, 転写, 翻訳)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
3	糖質の代謝①(解糖系, クエン酸回路, 電子伝達系)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
4	糖質の代謝 (糖新生, グルコースアラニン回路, コリ回路, グリコーゲンと血糖値)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
5	アミノ酸の代謝①(アミノ基転移反応, 酸化的脱アミノ反応, 尿素回路)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
6	アミノ酸の代謝 (糖原性アミノ酸, ケト原性アミノ酸, アミノ酸代謝異常症, タンパク質の機能)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
7	脂質の代謝①(脂肪の消化, ミセル, 胆汁酸, リポタンパク質)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
8	脂質の代謝 (酸化, 脂肪酸の合成, ケトン体, コレステロールの合成)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
9	ホルモン(ペプチドホルモン, ステロイドホルモン, アミノ系ホルモン, ホルモンの作用機序)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
10	酵素反応(最適pH, 基質特異性, 温度依存性, 補因子, アロステリック部位)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
11	ビタミン, 生体エネルギー学							授業後: 次回使用するプリントの予習	
12	ヌクレオチドの合成・分解(de novo合成, サルベージ合成)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
13	免疫(自然免疫, 獲得免疫, 抗体, アレルギー)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
14	問題演習 (栄養士実力認定試験の過去問の演習)							授業後: 次回使用するプリントの予習	
15	問題演習 (栄養士実力認定試験の過去問の演習)								
テキスト	指定しない								
参考書・資料等	文光堂 管理栄養士を目指す学生のための 生化学テキスト 羊土社 栄養科学イラストレイテッド 生化学								
評価方法	毎時間行う小テスト50%、筆記試験50%で評価する 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	栄養士必修である本講義で扱う内容は、全て栄養士として必要な知識であることを自覚して授業に臨むこと。								

平成30年度

科目番号	1207	単位	1	授業形態	実験	開講時期	2年後期	担当	柳町悟司	
科目名	生化学実験									
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 前期の生化学の講義で学習した酵素反応の特徴を、実験を通じて学習する。</p> <p>テーマ 酵素の知識を、実験データを通じて確かめることで理解をより深いものにする。</p>									
授業の概要	<p>実験は、3人または4人を1つの班としたグループで行う。各人が役割を分担し、協力して1つの実験を進めていく。</p>									
回	授 業 計 画							自主学习 (授業前・授業後)		
1	ガイダンス(生化学実験の概要の説明とモル濃度の計算)							授業後: 次回行う実験の予習		
2	溶液の調製(モル濃度を指定したNaOH水溶液の調製と評価)							授業後: 次回行う実験の予習		
3	緩衝液の調製(pHメーターを用いて緩衝液の調製方法を学ぶ)							授業後: 次回行う実験の予習		
4	吸光度計(硫酸銅()水溶液を使用して吸光度計と検量線の利用法を学ぶ)							授業後: 次回行う実験の予習		
5	還元糖の定量(グルコースの検量線を作成する)							授業後: 次回行う実験の予習		
6	細菌由来アミラーゼの最適pHを、pH1～11の範囲で調べる							授業後: 次回行う実験の予習		
7	だ液由来アミラーゼの最適pHを、pH1～11の範囲で調べる							授業後: 次回行う実験の予習		
8	デンプンの加水分解で生成するグルコース量の時間変化							授業後: 次回行う実験の予習		
9	ミカエリス・メンテンプロット(ミカエリス・メンテンプロットの実験データから酵素反応の特徴を学ぶ)							授業後: 次回行う実験の予習		
10	酵素の熱耐性(様々な温度下におけるデンプン加水分解の観察)							授業後: 次回行う実験の予習		
11	細菌由来アミラーゼの最適pHを、pH4～7の範囲で調べる							授業後: 次回行う実験の予習		
12	ジニトロサリチル酸を用いた糖質の定量(DNS法)を学ぶ							授業後: 次回行う実験の予習		
13	再実験(これまでにを行った実験のうち、指定されたものを再度実験する)									
14	これまで行った実験の解説									
15	レポート作成(実験を行う上で必要な知識のレポートを作成する)									
テキスト	なし(自作のプリントを毎時間配布する)									
参考書・資料等	はじめてみよう生化学実験(三共出版)ほか									
評価方法	実験技術の習得度80%、授業で出す課題20%で評価する									
履修上の注意等	実験は白衣着用で行うこと									

科目番号	1209	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	真野由紀子		
科目名	栄養学各論										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	到達目標 人は胎生期から高齢期までの各ライフステージにおいて、生理的機能の変化があり、その中で適切な食生活と栄養素の摂取が求められる。本各論では、そのことを理解し、さらに栄養評価・栄養ケアの基本を修得する。 テーマ 各ライフステージにおける健康を維持・増進するための栄養と食生活について理解する。										
授業の概要	栄養ケア・マネジメントの概念と日本人の食事摂取基準を理解する。そのうえで各ライフステージにおける生理的特徴をふまえての栄養ケアを学ぶ。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス 成長・発達・加齢(老化) ライフサイクルの概念、成長・発達や加齢に伴う心身の変化と栄養について理解する。										
2	栄養マネージメント 定義、過程、栄養アセスメント、栄養ケア計画について理解する。										
3	妊娠期 概要、栄養アセスメント、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							栄養ケア計画を完成させる・栄養士 実力認定試験問題を解いてくる			
4	授乳期 授乳女性の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、栄養摂取について理解する。							ミニテスト・栄養ケア計画を完成させる ・栄養士実力認定試験問題を解いてくる			
5	乳児期 新生児・乳児の生理的特徴、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							ミニテスト・栄養ケア計画を完成させる ・栄養士実力認定試験問題を解いてくる			
6	幼児期 幼児の特性、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							"			
7	学童期 学童期の特性、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							"			
8	思春期 思春期の特性、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							"			
9	成人期 成人期幼児の特性、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							"			
10	更年期 更年期の特性、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							"			
11	高齢期 高齢者の生理的特徴、幼児の特性、病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取について理解する。							"			
12	障がい者と栄養 障がい者の特性、栄養ケアのあり方について理解する。環境と栄養 ストレス対応、生態リズム、高温・低温環境、高圧・低圧環境、無重力環境などと栄養について理解する。							過去問を解いてくる			
13	運動・スポーツと栄養 健康増進と運動、トレーニングと栄養補給について理解する。							"			
14	栄養必要量の科学的根拠 食事摂取基準における各栄養素の指標の科学的根拠についてまた活用に関する基本的事項について理解する。										
15	栄養必要量の科学的根拠 食事摂取基準における各栄養素の指標の科学的根拠についてまた活用に関する基本的事項について理解する。							"			
テキスト	Nブックス 応用栄養学概論 渡邊早苗・松田早苗・真野由紀子編著(建帛社)										
参考書・資料等	日本人の食事摂取基準2015年版 (第一出版) 七訂食品成分表(女子栄養大学出版社)										
評価方法	定期試験70% 提出物30% 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	予習・復習をしっかりとすること。分野ごとにミニテスト(栄養士実力認定試験対策)を実施するので勉強すること。ファイルを用意し、プリントは整理して綴じ、紛失しないこと。毎回振り返りシートを提出。提出物に未提出があれば評価対象にならない。										

科目番号	1210		単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	真野由紀子	
科目名	栄養学実習										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療			フードサイエンティスト	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 ライフステージごとの栄養マネジメントを理解し、適切な献立作成の能力及び調理方法を習得する。 テーマ 各ライフステージの栄養マネジメントと食事づくり</p>										
授業の概要	<p>人間は生きていくために体外から様々な栄養素を取り入れなければならない。本実習では人のライフステージすなわち乳児期からエイジング(加齢)にともなう生体の一般的变化に対応して、望ましい栄養摂取のあり方と実践を考えることを目的とする。</p>										
回	授 業 計 画									自主学習(授業前・授業後)	
1	<p>ガイダンス・乳児期の栄養 授業内容、評価方法、実習にあたっての諸注意、レポートの書き方を説明する。離乳食についてビデオ学習する。</p>									ビデオ学習の内容を所定の用紙にまとめること	
2	<p>調乳法～終末殺菌法、無菌操作法の違いを理解する。またサンプルにより調製粉乳の種類を理解する。また授乳方法を理解する。離乳食の献立作成をする。</p>									離乳食の献立を完成させ、提出すること。	
3	<p>離乳食の実際～作成した献立を調理し、グループごとに考察する。適切な調理形態になっているか、フードモデルの参照やビデオ学習により評価する。</p>									グループの評価を記録し、提出すること。	
4	<p>幼児期の栄養 幼児期栄養の特徴を考慮しながら、保育所給食の献立を作成し、その特徴を理解する。間食はオリジナルレシピとする。</p>									献立を完成し、提出すること。	
5	<p>成した献立を調理し、完成したものについて発表し、相互評価をする。</p>									グループの評価を記録し、提出すること。	
6	<p>育たよ食を作成する。</p>									作成したたよりについて考察する	
7	<p>学童期の栄養 (学校給食) 食育のできる献立作成</p>									作成した献立について考察する	
8	<p>動する(運)もの栄養) リーフレット・パンフレット作成のための記字集め</p>										
9	<p>リーフレット・パンフレットの構成・献立作成</p>									構成案・献立案を提出	
10	<p>の試献立グループ検討会・リーフレット・パンフレットの完成・プレゼン準備</p>									リーフレット・パンフレットは完成しておく	
11	<p>した献立の調理とプレゼン</p>									全体検討会	
12	<p>食物アレルギー対応の食事について理解する(実習)</p>									考察事項をまとめて提出	
13	<p>女性の栄養 妊娠期～栄養、調理、供食について理解する。(実習)</p>									考察事項をまとめて提出	
14	<p>経期 期栄養、調理、供食ついて理解する。(実習)</p>									考察事項をまとめて提出	
15	<p>高齢期の栄養 摂食困難時の食事について考慮すべきポイントを理解する。(実習)</p>									考察事項をまとめて提出	
テキスト	<p>新編応用栄養学実習 宮澤節子・長浜幸子編(学建書院)</p>										
参考書・資料等	<p>七訂食品成分表、必要に応じてプリントを配布する。</p>										
評価方法	<p>提出物 80% 学習活動 20%</p>										
履修上の注意等	<p>事前に必ずテキストを読んで授業に臨むこと。実習時は身支度を整えて、開始時刻には着席していること。レポートは締め切り厳守。レポートが全部提出されないと評価対象になりません。</p>										

平成3年度

科目番号	1211	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	平野聖治
科目名	臨床栄養学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療秘書		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標: 疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。</p> <p>テーマ: 病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識としての病気の原因・症状・食事療法を身につける。</p>								
授業の概要	<p>疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療(食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など)について学ぶ。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	臨床栄養学とは (臨床栄養学の概念・意義)							教科書を一読しておくこと	
2	栄養評価 (栄養スクリーニング、必要エネルギーの算出方法)							"	
3	栄養アセスメント							"	
4	消化器疾患の病態と栄養管理 (消化器系)							"	
5	消化器疾患の病態と栄養管理 (口腔・食道)							"	
6	消化器疾患の病態と栄養管理 (胃・腸)							"	
7	消化器疾患の病態と栄養管理 (肝臓・胆嚢・膵臓)							"	
8	代謝性疾患の病態と栄養管理 (糖尿病)							"	
9	代謝性疾患の病態と栄養管理 (糖尿病性腎症・脂質異常症)							"	
10	代謝性疾患の病態と栄養管理 (脂質異常症・痛風・肥満症)							"	
11	代謝性疾患の病態と栄養管理 (メタボリックシンドローム・先天性代謝異常)							"	
12	循環器疾患の病態と栄養管理 (動脈硬化症・高血圧症)							"	
13	循環器疾患の病態と栄養管理 (心臓の働き・心臓疾患)							"	
14	循環器疾患の病態と栄養管理 (脳疾患)							"	
15	臨床検査データの見方							"	
テキスト	臨床栄養学概論 秋本ら著 (化学同人)								
参考書・資料等	教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。								
評価方法	筆記試験80%、講義レポートなどの提出物20%								
履修上の注意等	30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。遅刻3回は1回の欠席とします。								

平成3年度

科目番号	1211	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	平野聖治
科目名	臨床栄養学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療秘書		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。</p> <p>テーマ：病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識としての病気の原因・症状・食事療法を身につける。</p>								
授業の概要	<p>疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療（食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など）について学ぶ。</p>								
回	授業計画							自主学习（授業前・授業後）	
1	腎疾患の病態と栄養管理（腎臓の生理）							教科書を一読しておくこと	
2	腎疾患の病態と栄養管理（腎臓の障害）							"	
3	腎疾患の病態と栄養管理（糖尿病腎症・人工透析）							"	
4	血液疾患の病態と栄養管理（血液の成分と機能・貧血の症状と原因）							"	
5	呼吸器疾患の病態と栄養管理（肺の働き・肺疾患・気管支喘息）							"	
6	内分泌性疾患の病態と栄養管理（甲状腺疾患・副腎皮質疾患）							"	
7	骨疾患の病態と栄養管理（骨粗鬆症・骨軟化症・くさ病）							"	
8	免疫・アレルギーの病態と栄養管理（免疫反応・アレルギーの種類）							"	
9	術前・術後の栄養管理（胃、十二指腸術後・腸術後）							"	
10	小児の疾患と栄養管理（小児の栄養学的特性・栄養障害）							"	
11	小児の疾患と栄養管理（小児肥満・小児糖尿病・小児腎疾患）							"	
12	栄養法（食事療法・経口栄養）							"	
13	栄養法（経腸栄養・経静脈栄養）							"	
14	治療食栄養基準（成分別栄養管理・疾患別栄養管理）							"	
15	臨床栄養学（まとめの講義）							"	
テキスト	臨床栄養学概論 秋本ら著（化学同人）								
参考書・資料等	教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。								
評価方法	筆記試験80%、講義レポートなどの提出物20%								
履修上の注意等	30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。遅刻3回は1回の欠席とします。								

平成3年度

科目番号	1212	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	外澤正博
科目名	臨床栄養学実習								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療秘書 ベビーシッター		フードサイエンティスト
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 :エネルギー・たんぱく質・脂質コントロールが必要とされる疾患名及びそれらの根拠ある食事指針が説明できる。 一般治療食からエネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食への展開献立が作成できる。</p> <p>テーマ 「食は命なり薬なり」</p>								
授業の概要	<p>各疾患に対する治療食を大量調理現場に即した献立で提供できるようにするため、エネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食の根拠ある食事指針についてを講義する。 で学んだ内容についての献立作成のための食材・調理方法の選択を学び適した献立を作成する。 作成した献立を基に調理しその評価などをレポートにまとめる。提出されたレポートは、評価しその要点を加筆し返却する。提出期限は厳守の事。献立作成などの課題が多い授業ではあるが、栄養士を目指すならそれは避けて通れないので頑張してほしい。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習 (授業前・授業後)		
1	オリエンテーション: 本授業の意義、目的、授業の進め方、評価方法など。 一般・特別治療食:常食、各種軟菜食、エネルギー・たんぱく質コントロール食について						テキストP2～11までを熟読のこと		
2	【演習】 料理の塩分濃度について: 指定された塩分濃度にするための調味料の量の計算方法及び計算。必ず食品成分表と電卓を持参のこと。						献立作成には必須の知識・技術なので必ず復習の事		
3	【演習】 前回授業の復習(小テスト)。食品構成表と一般治療食作成のポイント及び献立作成。小テストは採点して返却する。						次回授業の資料配布 熟読の事		
4	【演習】 一般治療食から軟菜食への展開のポイント及び献立作成						参考資料として治療食の料理本を持参すると便利		
5	【演習】 一般食から減塩食への展開のポイント及び献立作成(1600kcal、食塩5g)						テキストP78～93までを熟読のこと		
6	【調理実習】 減塩食(1800kcal、食塩5gのバランス食)の調理及び評価						調理手順などの作業工程を把握しておくこと		
7	【演習】 エネルギーコントロール食のポイント及び献立作成、						テキストP14～35までを熟読のこと		
8	【演習】 糖尿病治療のための食品交換表を用いての献立作成(18単位 食塩8g) 糖尿病治療のための食品交換表(文光堂)を持参する事						食品交換表の使用法について予習しておくこと		
9	【調理実習】 エネルギーコントロール食(糖尿病食1440kcal)の調理及び評価						調理手順などの作業工程を把握しておくこと		
10	【演習】 たんぱく質コントロール(腎不全食)食のポイント及び献立作成。腎臓病食品交換表(医歯薬出版)を持参する事						テキストP51～72までを熟読のこと		
11	【演習】 たんぱく質コントロール食のポイント及び献立作成(2000kcal たんぱく質40g)腎臓病食品交換表(医歯薬出版)を持参する事						腎臓病食品交換表の使用法を予習しておくこと		
12	【調理実習】 たんぱく質コントロール食(2000kcal たんぱく質40g)の調理及び評価						調理手順などの作業工程を把握しておくこと		
13	【演習】 脂質コントロール食のポイント及び献立作成						テキストP36～48までを熟読のこと		
14	【演習】 脂質コントロール食のポイント及び献立作成(慢性膵炎)						急性・慢性膵炎の食事指針の理由を確認しておくこと		
15	【調理実習】 脂質コントロール食(1600kcal たんぱく質60g 脂質25g)の調理及び評価						調理手順などの作業工程を把握しておくこと		
テキスト	臨床調理 医歯薬出版								
参考書・資料等	糖尿病治療のための食品交換表(文光堂)、腎臓病食品交換表(医歯薬出版)、食品成分表								
評価方法	提出物(レポートなど)60%、小テスト及び受講意欲など30%、料理の完成度10%								
履修上の注意等	2回目以降、全ての時間に必ず電卓と食品成分表は持参の事。スマホの電卓利用は原則禁止にします。								

平成30年度

科目番号	1213	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	中島里美
科目名	公衆栄養学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標：公衆栄養学の意義・目的、公衆栄養活動の沿革を説明できる。栄養士として地域、職域等の人々の健康維持に貢献できる能力をそなえる。</p> <p>テーマ：地域等の健康・栄養問題に関する情報を収集、分析、判断し、疾病予防、健康増進等、社会のニーズに対応するための専門的知識を身につける。</p>								
授業の概要	<p>現在の社会、地域の健康・栄養問題の背景とその現状を理解し、健康増進のためにわが国で行われている栄養施策を学習する。また、地域住民や他集団が健やかで心豊かに生活できる社会の実現のため、対象に合った適切な公衆栄養活動を行うための基本的事項を学習する</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	公衆栄養の概念 公衆栄養学の概念を中心に、公衆栄養学の枠組みや歴史を学ぶ。								
2	健康・栄養問題の現状と課題(1) 国民の健康状態の変遷を学び、少子高齢化社会における健康・栄養問題を理解する。							小テスト 小テストのための自主学習をしてくること	
3	健康・栄養問題の現状と課題(2) わが国の食生活の変遷、食料需給と自給率を学び、栄養・食生活の現状と課題を理解する。								
4	栄養政策(1) わが国の公衆栄養学活動、公衆栄養関連法規、わが国の管理栄養士・栄養士制度を学ぶ。							小テスト 小テストのための自主学習をしてくること	
5	栄養政策(2) 国民健康・栄養調査、実施に関連する指針やツールを学ぶ。								
6	栄養政策(3) 国の健康増進基本方針と地方計画、健康日本21、諸外国の健康・栄養政策について学ぶ							小テスト 小テストのための自主学習をしてくること	
7	栄養疫学(1) 栄養疫学の概要、食事調査の方法と種類、食事摂取基準を学び、活用場面に応じた適切な方法の選択について理解する。								
8	栄養疫学(2) 自身の食事調査を行う。							小テスト 小テストのための自主学習をしてくること	
9	栄養疫学(3) 自身の食事調査をまとめる								
10	公衆栄養マネジメント(1) 公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラムの目標設定について学ぶ。								
11	公衆栄養マネジメント(2) 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価について学ぶ。								
12	公衆栄養マネジメント(3) 授業の8・9回目の食事調査結果を用いた公衆栄養マネジメントを行う。							グループワーク	
13	公衆栄養マネジメント(4) 授業の8・9回目の食事調査結果を用いた公衆栄養マネジメントを行う。							発表	
14	公衆栄養プログラムの展開(1) 地域特性に対応したプログラムの展開について、国の制度や指針と地域における活動事例から学ぶ。								
15	公衆栄養プログラムの展開(2) 食環境づくりのためのプログラムの展開について、食品表示、特別用途食品・特定保健用食品・栄養機能食品の活用等を学ぶ。							小テスト 小テストのための自主学習をしてくること	
テキスト	エスカパーシク公衆栄養学概論 第 版 監修 芦川修貳 (同文書院)								
参考書・資料等	配布資料、食品成分表資料編、栄養士実力認定試験問題集								
評価方法	筆記試験60%、小テスト20%、レポート20% 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	日頃から、国や青森県他の健康・栄養問題、健康づくり対策がどのように行われているかに興味・関心をもつこと。質問・意見は学習支援サイト(授業ホームページ)を活用してください。								

平成30年度

科目番号	1215		単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	吉村小百合		
科目名	食品学各論											
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト			
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター					
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 食品と栄養に関する知識を修得し、食に関する理解を深める。</p> <p>テーマ 食品や栄養に関する知識を得ることによって専門性を身に付ける。</p>											
授業の概要	日本人の食生活に関係する食品及び食品中の栄養成分、その特性、健康機能について学ぶ。											
回	授 業 計 画								自主学习（授業前・授業後）			
1	世界の食料事情 (食料自給率、栄養摂取量、輸入食品、食の問題)								小テストあり			
2	植物性食品 (穀類、イモ類の種類、成分、機能と特性)								小テストあり			
3	植物性食品 (豆類、果実類の種類、成分、機能と特性)								小テストあり			
4	植物性食品 (野菜類の種類、成分、機能と特性)								小テストあり			
5	植物性食品 (種実類、きのこ類、海藻類の種類、成分、機能と特性)								小テストあり			
6	動物性食品 (食肉類の種類、成分、機能と特性)								小テストあり			
7	動物性食品 (卵類、乳類の種類、成分、機能と特性)								小テスト、レポートあり			
8	動物性食品 (魚介類の種類、成分機能と特性)								小テストあり			
9	微生物利用食品 (発酵食品の種類、成分、機能と特性)								小テストあり			
10	その他の食品 (加工食品の種類及び原材料、糖類及び甘味料、油脂)								小テストあり			
11	その他の食品 (調味料及び香辛料、嗜好食品、菓子)								小テストあり			
12	食品の保存及び加工技術 (保存方法及び利用)								小テストあり			
13	健康食品 (機能性食品、特別用途食品)								小テストあり			
14	食品の安全性 (食品添加物、食品衛生法、JAS法)								小テストあり			
15	遺伝子組み換え食品、試験対策 (遺伝子組み換え食品とその表示)								小テストあり			
テキスト	プリントを配布する。											
参考書・資料等	栄養科学イラストレイテッド 食品学I、栢野 新市他、羊土社											
評価方法	筆記試験60%、レポート40% 試験は定期試験期間内に実施する。											
履修上の注意等	欠席、遅刻について理由がある場合は欠課届を提出すること。											

科目番号	1218	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年後期	担当	安田智子
科目名	食品加工学実習								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイ エンティスト
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 現代に欠かせない加工食品について、加工食品の意義、食品の素材の生産、加工、貯蔵等製造原理を理解する。フードサイエンティスト資格の必修科目として、食品開発について興味を持ち、実践のための基礎を養う。</p> <p>テーマ 身近な加工食品の試作を通して、食品素材や使用食品添加物に関する知識、及び製造工程を知り実習する。手作り加工食品と市販の加工食品との味の違い、食品添加物の利用に対して理解する</p>								
授業の概要	<p>生産様式の異なる農産食品・水産食品・畜産食品・微生物利用食品など様々な食品素材を使って実際に加工食品を製造し、食品素材が持つ加工特性について理解を深める。さまざまな加工食品を作る楽しさを知り、さらに食の安全性・衛生面・食品の保存性、有効利用についても理解を深める。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	ガイダンス 食品の加工方法・食品の保存方法・食品添加物の見分け方についてDVD学習								
2	果実類の加工(りんご) 果実の性質を知り、ジャムの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
3	乳製品の加工(カッテージチーズ、バター、乳酸飲料) 乳製品の性質を知り、カッテージチーズ、バター、乳酸飲料の製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
4	豆製品の加工(大豆) 微生物を利用した発酵食品について理解し、みその製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
5	穀類の加工（強力粉） 強力粉の性質を知り、パンの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
6	穀類の加工（中力粉） 中力粉の性質を知り、うどんの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
7	野菜類の加工（ピクルス） 漬物の性質を知り、ピクルスの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
8	野菜類の加工（ウスターソース） ウスターソースの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
9	果実類の加工(オレンジ) 輸入柑橘類に散布されているポストハーベストについて、マーマレードの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
10	畜肉の加工(豚肉) 豚肉たんぱく質を知り、ウインナーソーセージの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
11	水産物の加工 でんぷ、ふりかけの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
12	水産物の加工 白身魚のタンパク質の性質を知り、さつま揚げの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
13	豆製品の加工(大豆) 大豆たんぱく質の性質を知り、豆腐(おから)の製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
14	豆製品の加工(小豆) あずきのでんぷんの性質を知り、赤こしあんの製造原理を知る							・市販品の原料表示を調べる。 ・手作りの加工品と市販品の加工品を比べ、ノートにまとめる。	
15	プレゼンテーション 各加工分類の中からテーマを1つとりあげ、プレゼンテーションを行う							・プレゼンテーションに向けて準備	
テキスト	資料配布								
参考書・資料等	調理と理論								
評価方法	ノート課題60%、プレゼンテーション25%、実習意欲15%								
履修上の注意等	身近な加工品に興味、関心をもって受講すること。 フードサイエンティスト資格には必修科目								

科目番号	1225	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年前期	担当	北山育子
科目名	調理実習(2)								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 1年生で学んだ調理の知識や基本技術を基に、各食品素材の特徴を理解し、いろいろな調理に応用できる力を養い、栄養士としての実践力を身につける。</p> <p>テーマ 食品の調理特性及び調理操作の調理科学的意味を理解し、実際の調理に生かせるように総合的に考える力を養う。また、調理の知識、技術を身に付け、献立作成へ活用できる。</p>								
授業の概要	<p>日本料理・西洋料理・中国料理の献立形式で実習し、様式の違いを修得し、目的(安全、栄養、嗜好)に合った適切な調理操作で、おいしい料理を作る。食品材料の取り扱い、調理法の特徴、分量の把握などを学ぶ。調味%を用いた再現性のある調味方法を理解する。また、効率的な調理操作手順を考え、チームワークよく料理を作り、レシピ開発も行う。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	<p>授業の目的、履修上の注意点、実習時の自己目標のテーマ設定 和食について 箸の持ち方確認(大豆移動2分間で30個以上) 基礎知識の確認テスト</p>							<p>箸の持ち方の練習 調理ノート、課題冊子のまとめ</p>	
2	<p>日本料理 もち米の調理、豆の調理、貝の扱い方、和菓子について 実習例;赤飯、はまぐりの潮汁、白和え、さくら餅、煎茶</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出する</p>	
3	<p>日本料理 すし飯の基本、巻き方、吸い物の構成 実習例;すし(のり巻き・伊達巻き・いなりずし) 酢出しょうが、吉野鶏の清汁、日本茶</p>							<p>教科書を読み、計量表作成する 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出する</p>	
4	<p>調理実験(鶏卵)・・・鶏卵の調理性を理解し、調理に生かす 卵の鮮度の鑑別と各部位の割合、卵白の起泡性と安定性、希釈卵液の熱凝固と添加物の影響</p>							<p>調理学(卵類)の教科書を読む 実験レポートの提出</p>	
5	<p>日本料理 季節の山菜料理 山菜の扱い方、塩味飯、みそ汁、和えもの、米粉について 実習例;菜飯、わらびと生揚げのみそ汁、木の芽あえ、きゃらぶき、草もち</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
6	<p>日本料理 魚料理・・・魚の栄養価・扱い方、魚肉の調理性 実習例;いわしのかば焼き丼、ほっけのつみいれ汁、いかの酢みそ和え(ぬた)、サイダーかん、冷茶</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
7	<p>日本料理 魚の焼物、前盛り、卵の希釈と調理、蒸し物の基本 実習例;たけのこ飯、魚の照り焼き、筆しょうが、茶碗蒸し、日本茶</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 課題冊子を提出 7回までのノートをまとめて提出</p>	
8	<p>西洋料理 西洋料理の特徴 スープストック、洋風炊き込みご飯、卵の蒸し菓子 実習例;野菜スープ、炊き込みチキンライス、カスタードプディング</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
9	<p>西洋料理 正餐(せいさん)の献立 冷たいスープ(ピシソワーズ)、フライ、洋食の付け合わせ、焼き菓子 実習例;じゃがいものスープ、鶏肉とホタテのフライ、タルタルソース、サブレー、紅茶</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
10	<p>西洋料理 食卓の整え方について 濃度のあるスープ、バターライスの手法、生クリーム・ゼラチンの扱い方 実習例;にんじんのポタージュ、エビのピラフ、コールスローサラダ、パバロア、紅茶</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
11	<p>自由献立実習 地元の食材利用のレシピ開発 条件に合った献立作成、食材購入、調理、配膳、発表、評価</p>							<p>献立立案、試作、栄養計算、 作業工程表作成 レポート作成、提出する</p>	
12	<p>日本料理 煮物の基本(味付けの順序、調味割合)、塩味飯、卵の焼き物、カラギーナン等 実習例;えんどうご飯、だし巻き卵、筑前煮、オレンジゼリー</p>							<p>教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
13	<p>中国料理 炒菜、湯菜、点心、イースト発酵、油通し、いかのさばき方 実習例;八宝菜、肉包子、杏仁酥、中国茶(花茶)</p>							<p>実技試験の練習 教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出</p>	
14	<p>中国料理 前菜、湯菜、点心、中華料理の特殊調味料 実習例;棒棒鶏、黄花湯、餃子、中国茶(ウーロン茶)</p>							<p>実技試験の練習 教科書を読み、計量表作成 前期の調理ノートの提出</p>	
15	<p>実技試験・・・野菜の切り方(きゅうりの小口切り、大根のせん切り) 粥の調理、卵料理 実習例;三分粥・五分粥・七分粥・全粥、くず湯、半熟卵、オムレツ</p>							<p>実技試験の練習 教科書を読み、計量表作成</p>	
テキスト	「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子(やまと印刷出版部)								
参考書・資料等	配布資料・課題冊子、「新版 調理理論」山崎清子 島田恭工 洪川祥子 下村道子共著(同文書院)、1年次使用の調理学のテキスト、「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)、成分表								
評価方法	筆記試験・実技試験70%、実習ノート・提出物・受講態度(授業への積極的な参加)を合わせて30% 筆記試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	マネージャーは授業前に作業工程表を記入しチェックを受ける。授業の記録として各自で実習ノートを作成し定期的に提出する。食べ物を扱うため、衛生面には十分注意する。								

科目番号	1225	単位	1	授業形態	実習	開講時期	2年後期	担当	北山育子
科目名	調理実習(2)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイエンティスト
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 習得した調理の知識や基本技術を基に、各食品素材の特徴を理解し、いろいろな調理に応用できる力を養い、栄養士としての実践力を身につける。</p> <p>テーマ 食品の調理特性及び調理操作の科学的意味を理解し、実際の調理に生かせるように総合的に考える力を養う。また、調理の知識、技術を身に付け、献立作成への理解を深める。</p>								
授業の概要	<p>日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習する。更に行事食や郷土料理を取り入れ、様々な料理を作り、食体験を広げ、食文化への理解を深める。調味%を用いた再現性のある調味方法を理解する。調理にあたっては、食品の調理性・調理操作面からの調理科学的な特徴を把握しておいしい、健康的な料理を作るために無駄の少ない、効率のよい、適切な方法を考える。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	日本料理 もち米の調理、卵の希釈と調理 実習例;三色おはぎ、卵豆腐の吸い物、はりはり漬け、日本茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
2	日本料理 粟の下処理の仕方、煮物の基本、米粉の調理性 実習例;栗ご飯(茶飯風)、肉じゃが、きんぴらごぼう、みたらし団子							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
3	日本料理 おこわ、魚のおろし方と揚げ方、寒天の調理性、応用切り;蛇腹切り 実習例;五目おこわ、魚のおろし煮、淡雪かん、日本茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
4	調理実験(小麦粉)…小麦粉の調理性を理解し調理に生かす。生地への塩の添加やねかしによる伸びの状態、添加材料による蒸しパンの出来上がりの違いを学ぶ							調理学(小麦粉の調理)の教科書を読む 実験レポートの提出	
5	西洋料理 グルタン、ベシャメルソースの濃度と用途、ドレッシング、パンケーキ、ジャムの条件 実習例;チキングラタン、りんごと白菜のサラダ、ワッフル、りんごジャム、紅茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
6	西洋料理 洋風煮込み料理、豚肉の部位と調理、洋風付け合わせ、シュー生地・カスタードクリーム、コーヒー 実習例;豚肉のトマト煮、マッシュポテト、プロックリーのソテー、シュークリーム、コーヒー							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
7	中国料理 中国の食文化、前菜、蒸菜、煨菜、点心、醃菜 実習例;涼拌鶏絲、蛋捲、麻婆豆腐、凍頂烏龍、ザーサイ							教科書を読み、計量表作成する 課題冊子を提出する 7回までのノートをまとめ提出する	
8	中国料理 中国の食文化、前菜、湯菜(汁物料理)、点心、中国茶 実習例;涼拌海蜇、雲片鶉蛋、春餅、ピータン、花茶							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
9	行事食 クリスマス料理 洋菓子の基本(卵のあわ立てとケーキの膨化)、肉の揚げ物料理、スープ 実習例;デコレーションケーキ、チキンロケット、スープ、ホットレモン							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出	
10	行事食 正月料理 五節句とその行事食 実習例;鶏雑煮、鶏の末広焼き、伊達巻き卵、たたきごぼう、菊花かぶ、金柑の甘煮							教科書を読み、計量表作成 調理ノートをまとめ、課題冊子を提出 11回目のドレッシングのレシピ提出	
11	西洋料理 ピザ生地(イースト発酵)、トマトソース、洋風スープ 実習例;ピザ、ミネストローネ、紅茶ゼリー、サラダ(自由課題)							授業前:教科書を読む、計量表作成 授業後:調理ノート、課題冊子の提出 実施後のドレッシングのレシピ提出	
12	郷土料理1 青森県の食文化 実習例;ごまご飯、けの汁、子和え、しとぎ餅、日本茶							授業前:教科書を読む、計量表作成 授業後:調理ノート、課題冊子の提出、	
13	郷土料理2 青森県の食文化 実習例;はたておこわ、八杯豆腐汁、煮あえ、豆しとぎ、煎茶							教科書を読む、計量表作成 調理ノート、課題冊子の提出 青森県の食文化レポート提出	
14	実技試験…班ごとに各行事の献立を実習する。 行事別に献立作成(食材購入、作業工程表作成)調理、配膳、発表、評価							献立考案、試作、栄養計算、作業工程表作成 レポート作成、提出する	
15	まとめ							DVD学習レポート提出 後期分のノートをまとめて提出	
テキスト	「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子(やまと印刷出版部)								
参考書・資料等	「新版 調理と理論」山崎清子 島田幸工 渋川祥子 下村道子共著(同文書院) 併用使用する調理学テキスト、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、食品成分表本表(女子栄養大学出版部)								
評価方法	筆記試験・実技試験70%、実習ノート・提出物・受講態度(授業への積極的な参加)を合わせて30% 筆記試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	マネージャーは実習前に作業工程表を完成させ、必ずチェックを受ける。授業の記録として各自で実習ノートを作成し定期的に提出する(マネージャーは必須)。自宅で繰り返し調理するようにする。								

科目番号	1228	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	西谷倫子 真野由紀子	
科目名	学校栄養指導論									
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 栄養教諭としての使命や職務内容の重要性を理解し、教育に関する専門性や栄養に関する専門性を身につけ、栄養教諭としての資質を培う。</p> <p>テーマ 学校教育における食に関する指導の方法を身につける。</p>									
授業の概要	<p>児童生徒をとりまく課題、学校給食管理の要点、学校給食を生きた教材として進める食に関する指導など、多様な実践例を生かしながら理解を高める。</p>									
回	授 業 計 画								自主学习（授業前・授業後）	
1	授業のガイダンス 栄養教諭の制度、食育基本法について									
2	学校における食に関する指導 学校における食に関する指導の現状と課題、栄養教諭の職務内容や役割について理解する									
3	食に関する指導の全体計画 学校給食や家庭・地域社会との連携をはかるための年間指導計画作成の考えを理解する。									
4	給食の時間における食に関する指導 給食の時間における指導の位置づけ、特徴、進めかたなどについて理解する。									
5	学校給食における栄養管理 学校給食の特徴を知り、献立作成における栄養管理のポイントを理解する。									
6	学校給食における衛生管理 学校給食において食中毒防止は必須である。そのための衛生管理のポイントを理解する。									
7	教科、その他における食に関する指導 家庭科、保健体育科、生活科、総合的な学習、特別活動における目標、食に関する指導の方法、評価の観点などについて理解する。									
8	教科、その他における食に関する指導 家庭科、保健体育科、生活科、総合的な学習、特別活動における目標、食に関する指導の方法、評価の観点などについて理解する。								各教科における題材を考え、目標、指導方法、評価の観点についてまとめる	
9	食に関する指導の実際 学習指導案の作成									
10	食に関する指導の実際 学習指導案・教材についての相互評価								相互評価の結果ふまえた改善点をまとめる	
11	食に関する指導の実際 模擬授業・指導効果の相互評価								相互評価の結果ふまえた改善点をまとめる	
12	食に関する指導の実際 模擬授業・指導効果の相互評価								相互評価の結果ふまえた改善点をまとめる	
13	食に関する指導の実際 模擬授業・指導効果の相互評価								相互評価の結果ふまえた改善点をまとめる	
14	個別指導のあり方 個別栄養相談の意義、特徴、方法と対象別（食物アレルギー・肥満、やせ、偏食など）指導について理解する。								特別指導におけるDVD学習の内容を復習してくる	
15	家庭・地域と連携した食に関する指導 家庭・地域での食に関する指導の重要性を理解した上で、実際例や展開例を学習する。								計画案を作成する	
テキスト	栄養教諭論～理論と実際～金田雅代編著（建帛社） 学習指導要領解説（文部科学省）小学校家庭編、特別活動編									
参考書・資料等	食に関する指導の手引き（文部科学省） 雑誌「学校給食」「栄養教諭」 特別指導講座の資料									
評価方法	定期試験80%、提出物10%、学習活動10%で評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。									
履修上の注意等	テキスト及び栄養教諭に関係する専門雑誌はよく読むこと。特別指導講座のファイルを持参すること。									

科目番号	1233	単位	1	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	中島里美																	
科目名	給食管理実習(1)																									
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト																	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター																			
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 特定給食施設における給食の運営管理に関する食事計画、献立計画、購入計画、生産管理、衛生管理、事務管理が概ねできる。</p> <p>テーマ 大量調理に関する計画・実施・評価に至るすべてを学生自身の手で運営管理する。 栄養教育媒体を作成し、喫食者を対象とした栄養教育を行う。</p>																									
授業の概要	<p>事前課題・授業外の準備学習とあわせて実施する。 本学学生・教職員を対象に、常食を特別食に展開した2種類の定食提供を実施する。 また、食育教材を作成し、喫食者を対象に栄養教育を実施する。</p>																									
回	授 業 計 画								自主学習(授業前・授業後)																	
<p>【事前課題】 2食分の献立作成(調理した写真を添付) 栄養教育のテーマについて調べ学習</p> <p>【準備学習】 供食実習の1週間前に班ごとに実施する。 指定の予定献立表の栄養士役を担当する日の献立について、試作計画(材料購入計画・作り方等の手順確認)をし、食品購入計画(予定食数の決定・発注出庫計算用紙記入・発注兼検収記録簿記入・発注)を行う。</p> <p>【供食実習】 日100食前後の常食と展開食(減塩食・エネルギーコントロール食)、選択食などの2種類の食事を提供する。 5名前後の班編成をし、各班ごとに月曜から金曜までの5日間で45時間実施する。 日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。 担当献立に合わせた栄養教育媒体(リーフレット)を作成し、テーブルに設置する。</p> <p>○実習1～5日目</p> <p>食事提供</p> <table border="0"> <tr> <td>栄養士役(マネージャー)</td> <td>調理員役</td> </tr> <tr> <td>納品検収・出庫</td> <td>出庫・仕分け</td> </tr> <tr> <td>下処理調理指示</td> <td>材料下処理・調理</td> </tr> <tr> <td>盛付指示</td> <td>盛付</td> </tr> <tr> <td>検食</td> <td></td> </tr> <tr> <td>提供(4日目に嗜好調査を実施)</td> <td>提供</td> </tr> <tr> <td>帳票整理</td> <td>後片付け</td> </tr> <tr> <td>後片付け点検</td> <td></td> </tr> </table> <p>評価 1日の反省(計画と実施の差異についての要因分析)</p> <p>実習1日目について 下処理・調理工程の少ないメニューとし、その日の栄養士役が中心となり下処理・調理を行う。 調理員役は2日目以降のメニューの試作を行った後、食事提供の作業に合流する。 試作は、作り方・使用食器・盛付を確認、味付け・彩り等を総合的に検討する。</p> <p>実習最終日(5日目)について 実習全体を通して目標達成状況を発表する。</p> <p>【実習中の自主学習等の課題】 給食管理実習ノートは、毎日整理、記入し提出する。</p>											栄養士役(マネージャー)	調理員役	納品検収・出庫	出庫・仕分け	下処理調理指示	材料下処理・調理	盛付指示	盛付	検食		提供(4日目に嗜好調査を実施)	提供	帳票整理	後片付け	後片付け点検	
栄養士役(マネージャー)	調理員役																									
納品検収・出庫	出庫・仕分け																									
下処理調理指示	材料下処理・調理																									
盛付指示	盛付																									
検食																										
提供(4日目に嗜好調査を実施)	提供																									
帳票整理	後片付け																									
後片付け点検																										
テキスト	エスカパーシク 給食の運営管理論 - 計画と実務 - 同文書院 給食管理実習ノート(校内実習)/東北女子短期大学生活科作成																									
参考書・資料等	食品成分表/女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版部 栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学の授業で使用したテキスト																									
評価方法	実習評価(70%) 実習ノート(30%)																									
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習ををする必要がある。 実習日程表の打ち合わせ日と検便提出日を確認すること。 校外実習の準備のための実習として、服装・容姿(茶髪・ピアス禁止)を調べて臨むこと。																									

科目番号	1234	単位	1	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	栄養士課程委員会
科目名	給食管理実習(2)								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 校外実習において、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。</p> <p>テーマ 病院・福祉施設・事業所等実践の場で「課題発見(気づき)、問題解決」と「専門的知識と技術の統合」を実地に学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>事前・事後指導とあわせて実施する。 実習は、病院・福祉施設・学校給食センターのいずれか1か所において実施する校外実習である。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
【事前指導】									
<p>第1回 校外実習ガイダンス(実習の目的・免許取得・申合せ事項・単位について) 樹義必要な基本用語、栄養士実習時の常用漢字テスト 実習テーマ(実習で取り組みたい具体的な目標・課題)について</p> <p>第2回 給食管理実習について 病院・施設編 / 保育園編 (実習の目的・内容・研修内容) 施設概要調べ</p> <p>第3回 各自の研究テーマの設定(実習施設に見合った研究課題)</p> <p>第4回 外来講師によるコミュニケーションのとり方、の講話.....研修報告書を作成し提出</p> <p>第5回 栄養士の職業倫理 栄養士が身に着けるべき態度や行動 書誓約書について・校外実習学生個人カード作成</p> <p>第6回 学生個人カード清書・誓約書清書</p> <p>第7回 外来講師による「保育所栄養士の業務」の講話.....研修報告書を作成し提出</p> <p>第8回 包丁技術演習</p> <p>第9回 各自の研究テーマの検討(事前訪問までに研究目的・研究方法をまとめておく)</p> <p>第10回 実習の打ち合わせについて</p> <p>第11回 外来講師による「摂食・嚥下障害について」の講話.....研修報告書を作成し提出</p> <p>第12回 包丁技術演習</p> <p>第13回 外来講師による「施設栄養士の業務」の講話.....研修報告書を作成し提出</p> <p>第14回 各自の研究テーマの検討(事前訪問時のアドバイスについて検討)</p> <p>第15回 外来講師による「病院栄養士の業務」の講話.....研修報告書を作成し提出</p>									
【直前ガイダンス】									
<p>直前ガイダンス(注意事項) 実習目標の確認・実習ノートの記入の仕方.....研修報告書を作成し提出 の書き方・検便について</p>									
【各施設での実習】									
<p>実習期間 各施設で45時間(8月19日～9月7日まで)</p> <p>研修項目 1. 実習施設並びに給食概要について の業務概要及び組織の概要について の対象及び目的 業務内容と分担</p> <p>2. 具体的な の作成技術の習得 ・衛生管理の理解 の発注・受取、納品保管の理解 、配膳調度(食事の介助) 食及び汚物 回収、洗浄、消毒保管 、嗜好食の各種調査、結果をもとにした指導 対象者の給食の栄養指導</p> <p>巡回指導 各施設の実習日程に合わせて実習先を訪問</p>									
【事後指導】									
<p>実習報告書・自己評価レポート提出 1・2年栄養士校外実習報告会</p>									
テキスト	給食管理実習ノート(校外実習)/東北女子短期大学栄養士課程委員会								
参考書・資料等	食品成分表/女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ/女子栄養大学出版部 配布プリント								
評価方法	事前指導の学習意欲・レポート提出状況(40%) 校外実習先の評価(30%) 実習記録ノート(30%)								
履修上の注意等	やむを得ない欠席であっても、決められた45時間の実習をする必要がある。校外実習は、実習施設と本学の緊密な連絡・協議に基づいて行われるものなので、実習生はそれ相応の覚悟と責任をもって臨むこと。なおゲストスピーカーによる講義の日程は講師の都合により変更になることがある。								

平成30年度

科目番号	1235		単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	中島里美	
科目名	食育実践演習(1)										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療			フードサイエンティスト	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 食育活動の計画から実践までを体験し、食育活動の実践力を身につける。 テーマ 食育活動の実践</p>										
授業の概要	<p>前半は、食育実践のための基本となる食事バランスについて学ぶ。主食・主菜・副菜を組み合わせた食事についての食育をするために、1料理、1食当たりの食品の組み合わせや使用量を説明できる力を身につける。後半は、保育所と地域のスーパーでの食育を実践する。食育活動の計画から実践までを体験する。</p>										
回	授 業 計 画									自主学习（授業前・授業後）	
1	食事バランス(1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量) 主食と汁物の種類や、1食当たり使用量について、演習と実習										
2	食事バランス(1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量) 肉の種類や部位を知る。各種各部位のむいている料理や1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
3	食事バランス(1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量) 揚げ物の衣の量や油の使用量を知る。演習と実習を行う。										
4	食事バランス(1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量) 魚の種類を知る。魚料理の1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
5	食事バランス(1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量) 副菜の煮物や炒め物の1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
6	食事バランス(1料理・1食当たりの食品の組み合わせと使用量) 副菜の和え物やサラダの1食当たり使用量について演習と実習を行う。										
7	食育の実践 テーマ設定、指導案・シナリオ・媒体について講義と演習 テーマの背景について考え、目的を明確にする。指導案を考える。									授業後、各自の指導案を完成させる。	
8	食育の実践 グループ活動 指導案・シナリオを完成させる。										
9	食育の実践 グループ活動 流れを確認し、媒体を作る。										
10	食育の実践 グループ活動 通して動きや流れを確認しシナリオ、媒体を再検討する。									授業時間内で進捗が遅れた場合は各グループで時間外に進めておく。	
11	食育の実践 グループ活動 前回検討事項を改善した内容で通し、動きや流れを確認し最終修正する。									授業時間内で、完成できなかった場合は次回授業でリハーサルできるように完成させておく。	
12	食育の実践 グループ活動 食育活動のリハーサル。最終調整を行う。										
13	食育の実践 保育園での食育活動										
14	食育の実践 スーパーマーケットでの食育活動										
15	まとめ 食育活動を振り返り、自身の課題に気づく										
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要時に資料配布										
評価方法	プレゼンカ30% グループ活動の関わり方30% 提出物40%										
履修上の注意等	地域での食育活動は体験させていただき姿勢で臨んでください。学内活動は授業外になることもあります。										

科目番号	1236	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	安田智子		
科目名	食育実践演習(2)										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 魚介類の栄養や特徴に興味を持ち、学んだ知識から食育媒体を制作し、食育活動を行うことができる。また、魚介類の扱い、調理方法、レシピを考案する力をつける。料理教室を企画し、運営する力と調理指導ができる。</p> <p>テーマ 栄養士としての食育活動の力を蓄え、市民(大人・子ども・親子)への指導を实践する。</p>										
授業の概要	後期2回のお魚クッキングを開催することを踏まえて、魚介類を用いたレシピ作成、食育について準備し、安全・衛生的に実習し、おいしく仕上げるコツ等指導できる力を養い、料理教室を实践し、就職後の食育活動の実践力を身に付ける。										
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)			
1	弘前水産活性化協議会依頼のもと、弘前丸魚と協賛して、津軽地区を中心とした地場水産物の消費・流通拡大・津軽の魚食文化の継承と普及を目的とした料理教室「おさかな食育クッキング」を開催するにあたっての計画を行う。										
2	料理教室(食育活動)を行うことを前提として、食育実践のための指導案作成について、料理教室の食材を受けて、献立立案、栄養価、食育、指導案内容を考える。							本時で考案したものを自宅で試作し、レシピ検討を行いレポート提出・リーフレット作成・提出			
3	献立を試作							受講生で試作、検討会を行い、手直しをする。			
4	企業と試作及び・検討会							手直したものを企業の方と打ち合わせを行いながら試作検討を行う			
5	料理教室準備							受講生が、受講しやすいように、材料、器具、調味料を準備する。			
6	料理教室							一般の方が安全・安心して実習できるよう、受講生、食材、実習室、実習時間に気を配る			
7	料理教室							一般の方が安全・安心して実習できるよう、受講生、食材、実習室、実習時間に気を配る			
8	料理教室を終えての振り返り。料理教室の食材を受けて、献立立案、栄養価、食育、指導案内容を考える。							本時で考案したものを自宅で試作し、レシピ検討を行いレポート提出・リーフレット作成・提出			
9	料理教室の献立を試作(栄養価、指導案計画も行う)							受講生で試作、検討会を行い、手直しをする。			
10	企業と試作及び・検討会							手直したものを企業の方と打ち合わせを行いながら試作検討を行う			
11	料理教室の献立試作(栄養価、指導案計画も行う)							受講生で試作、検討会を行い、手直しをする。			
12	企業と試作及び・検討会							手直したものを企業の方と打ち合わせを行いながら試作検討を行う			
13	料理教室準備							受講生が、受講しやすいように、材料、器具、調味料を準備する。			
14	料理教室							一般の方が安全・安心して実習できるよう、受講生、食材、実習室、実習時間に気を配る			
15	料理教室							一般の方が安全・安心して実習できるよう、受講生、食材、実習室、実習時間に気を配る			
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要に応じて配布										
評価方法	活動意欲・態度70%・提出物30%										
履修上の注意等	料理教室は、一般市民を対象としています。献立を考案、食育活動を实践しますので、料理に興味を持ち、作る楽しさを自信をもって市民に伝えて行けるよう努めていきます。11月1日及び公開講座として1回料理教室を土曜日に行います。										

科目番号	1239	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	宮野洋子		
科目名	暮らしと被服										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 衣生活は豊かになり、新素材の開発、既製服の多様化・個性化してきていることを理解し、今後の快適な衣生活について考える力を身につける。</p> <p>テーマ 消費者として知識を習得し、衣生活について考える力を身につけること。</p>										
授業の概要	<p>被服の機能・被服材料・被服の選択・管理など消費者としての基礎・基本的な知識や技術を学習し、消費者としてのあり方を深めることを目的とする。学生自身が普段着用している衣服に関心を持ち、学んだことを生かして生活することができるようになる。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス 被服の機能										
2	人体の形態・衣服の造形(衣服着用目的・人体の計測・体型の理解)							前時の授業内容についてレポート提出			
3	衣服の造形と着装 被服の構成(平面構成と立体構成の違いの理解)							前時の授業内容についてレポート提出			
4	衣服の造形と着装 着衣の衛生と生活活動(環境による衣服の違いの理解)										
5	衣服の素材 繊維素材(天然繊維の特徴の理解)							前時の授業内容についてレポート提出			
6	衣服の素材 繊維素材(化学繊維の製造過程や再生繊維・半合成繊維・合成繊維の特徴の理解)										
7	衣服の素材 糸(糸の形態と特徴の理解)										
8	衣服の素材 布(織物と編み物の形態と特徴の理解)										
9	素材の染色と加工・衣服の衛生・管理と環境 人体の衛生・保護と衣服(人体の汚れと衣服の関係の理解)										
10	衣服の衛生・管理と環境 衣服の管理 (洗濯:洗剤の種類についての理解)										
11	衣服の衛生・管理と環境 衣服の管理 (洗濯:界面活性剤についての理解)							前時の授業内容についてレポート提出			
12	衣服の衛生・管理と環境 衣服の管理 (洗濯:ドライクリーニングについての理解)										
13	衣服の衛生・管理と環境 しみ抜きと漂白(衣服の汚れ除去の理解)							前時の授業内容についてレポート提出			
14	衣服と消費者の自立 衣服の選択・購入と情報の活用(衣服の選択・購入についての理解)										
15	衣服と消費者の自立 消費者問題と対応(消費者相談システムの理解) 衣服の生産・消費と廃棄(日本の衣服に関する問題の理解)										
テキスト	「改訂 衣生活論」 建帛社										
参考書・資料等	参考書特になし・資料はプリント配布										
評価方法	定期試験70%、レポート30%により総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する										
履修上の注意等	レポートの様式はA4版横書き。レポートの未提出は不合格とする。レポートに関連する内容が定期試験に出題されることがあります。										

科目番号	1241	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	江畑川淳子		
科目名	育児と家族										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ・育てる側の役割を将来担っていくことを自覚し、子どもの最善の利益を考えられるようになる。 <p>テーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児の発達やその過程における気になる行動を理解する。 ・子どもを取り巻く子育て・保育の状況を理解する。 										
授業の概要	現代の地域社会において世代間交流は希薄であり、家庭内における人間関係は量的質的にも弱体化している。そのため、子育て具体的な方法について、生活の中で自ら学ぶことができる状況にあるとはいえない。講義では、地域社会と協働して子どもを育てることの意義を理解し、子どもの成長にとっての最善の子育て環境を考える。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	オリエンテーション・子育てや保育を学ぶ意義・育児観や子ども観についてのアンケート							事前アンケート「育児観・子ども観」			
2	育児観と子ども観 「子どもを苦手に思う心」の原因を探り、苦手と感じる子どもの行動の裏にある気持ちや、それが発達の特徴によることなどを理解する。DVD視聴「母親が危ない」							DVD視聴後の学びを整理し課題を提出する			
3	乳幼児の発達の特徴 乳児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
4	乳幼児の発達の特徴 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
5	乳幼児の発達の特徴 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
6	乳幼児の発達の特徴 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
7	乳幼児の発達の特徴 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える										
8	子どもの人格形成と遊び 人格形成順序があることと必要な経験の理解 来週の保育所観察実習に向けてそれまでの学びの整理とオリエンテーション							授業後「観察実習で学びたいことや観察したいこと」について記述する。			
9	保育所に行き参観し実際に乳幼児と関わる体験をする 観察実習レポート提出							「観察実習での学び」レポート提出			
10	親準備性・親の役割 育てる側になることを理解し、親の役割について考える							「育てられてきた自分と育てる側になる自分について」記述する。			
11	育児の国際比較から日本の子育てを考える							望ましい育児環境についての課題提出			
12	家庭における乳幼児の看護 起こりやすい事故・けが・病気への対処法を学ぶ										
13	家庭における乳幼児の看護 起こりやすい事故・けが・病気への対処法を学ぶ										
14	乳幼児の保育と福祉 家庭での養育の重要性を考える										
15	子育てにおける問題点と地域連携 地域の子育て支援の関係機関との連携について 乳幼児の成長を促す発達に合ったかかわりや必要な経験を考える							事後アンケート「育児観・子ども観」			
テキスト	適宜、資料として毎回配布する。										
参考書・資料等	『保育学21世紀の子どもたちへ』伊藤わらび著 建帛社 実践としての保育学 関口はつ江著 同文書院 ほか										
評価方法	提出レポート(40%)、期末テスト(60%)を考慮し総合的に評価する。 試験は定期試験期間に実施する										
履修上の注意等	自身が子育てをしていくことをイメージして受講し、積極的に発言し質問すること。										

平成3年度

科目番号	1242	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	山田勝也
科目名	生理学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療秘書		フードサイ エンティスト
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標</p> <p>生命活動とそれを支える身体の仕組みを知る。</p> <p>テーマ</p> <p>生命現象を科学的にとらえようとする生理学の試みを通じて、論理的な思考力を養う。</p>								
授業の概要	循環、呼吸、消化吸収、排泄、筋・神経								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	血液(1) 赤血球の役割、ガス交換							血球、血漿、血清について調べ、顕 微鏡実習を通じて理解を深める	
2	血液(2) 白血球の役割、血液凝固、血液型								
3	心臓の構造と機能							心臓の構造および働きについて調 べ、心電図実習を通じて理解を深め る	
4	心電図の見方と電気現象								
5	消化・吸収(1) 三大栄養素と酵素、咀嚼、胃							三大栄養素それぞれの構造的特徴 と違い、生理的意義についてまとめ、 消化、吸収に関わる各臓器との基本 的な関係を理解する	
6	消化吸収(2) 腸、膵、肝、胆汁								
7	呼吸(1) 基本構造と機能、スパイロメトリー							大気の組成、内呼吸と外呼吸につい て調べ、講義を通じ、細胞の集合で ある生体が恒常性を維持する為に必 要な呼吸システムの意義を理解する	
8	呼吸(2) 酸素、CO ₂ 、pH、中枢調節機構								
9	排泄(1) 基本構造および尿管再吸収、水と塩の調節							生体が代謝産物や毒素を排泄する 方法について調べ、代謝と排泄のバ ランスをとりながらホメオスタシスを維 持する機構を理解する	
10	排泄(2) pH調節、排尿、排便								
11	内分泌(1) 総論、視床下部、下垂体、各論1							多様なホルモンの働きおよびホルモ ン分泌器官について調べ、講義を通 じて神経系と並んで生体のホメオスタ シス維持を司っているホルモンの意 義を理解する。	
12	内分泌(2) 各論2、生殖								
13	神経・筋(1) 神経伝達、脳、視覚、聴覚、味覚、嗅覚							細胞内外のイオン組成の違い、なら びに神経の基本構造、機能について 調べ、講義を通じてイオン濃度勾配 を利用した神経活動、運動神経と感 覚神経、五感それぞれの違いと共通 性、筋肉の仕組みについて理解す	
14	神経・筋(2) 触覚、筋肉、反射、ホメオスタシス								
15	総復習							講義を振り返り、要点を整理する。	
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版 志村、岡、山田編、羊土社								
参考書・資料等	基礎栄養学(サクセス管理栄養士講座)全国栄養士養成施設協会および日本栄養士会監修、上原、真 鍋、鈴木著、第一出版								
評価方法	筆記試験、持込み不可(筆記試験100%) 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	講義中は私語をしないこと。								

平成3年度

科目番号	1243	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	小野美沙子
科目名	医事知識								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 医事管理士や医療管理秘書などの医療事務の業務を適切に行うに当たり、レセプトを含む事務書類の作成時必要な医薬に関する知識を習得する。</p> <p>テーマ 薬に関する主作用および副作用などの基礎的な知識を習得し、薬の生体の作用、動態、 によ適用方法の違いを理解する。医療に関する専門用語を理解する。</p>								
授業の概要	<p>薬の有益性と危険性、薬の適用と体内での動態、薬の管理、薬物治療に影響を及ぼす薬物側および生体側の因子などについて解説する。 医療用語およびその略語を理解する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学习 (授業前・授業後)	
1	基礎知識 医療用語他について							配布プリントの内容を復習する。	
2	基礎知識 医薬品他							同上	
3	基礎知識 投薬に関する用語他							同上	
4	基礎知識 バイタルサインの測定							同上	
5	基礎知識 薬効による薬の分類							同上	
6	基礎知識 身体 の 部位と医療用語							同上	
7	検査概論 基本的な検査用語							ゲストスピーカー	
8	検査概論 各種検査方法							ゲストスピーカー	
9	検査概論 微生物検査							ゲストスピーカー	
10	医療連携							配布プリントの内容を復習する。	
11	医療用語 症状、処置、手術、麻酔に関する用語他医療用語の省略形について							同上	
12	感染症 感染症予防法及び学校保健法							同上	
13	感染症 主要感染症							同上	
14	主要病名略語							同上	
15	まとめの講義							同上	
テキスト	プリントを配布して講義する。								
参考書・資料等	今日の治療薬(南江堂)								
評価方法	定期試験 70%、講義レポート等の提出物30% 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	プリントの内容をしっかりと理解するように努めること。								

平成3年度

科目番号	1244	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	小野美沙子
科目名	医療秘書実務								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 医療秘書として業務をおこなうために必要な知識や技術を身につける。</p> <p>テーマ 基本的な応対や接遇マナーを習得するだけでなく、実務に役立つ応用力を身につける。</p>								
授業の概要	<p>医療秘書として、患者サービスやコミュニケーション能力など応対や接遇マナーの知識や技術の習得が必要とされます。基本的な応対や接遇マナーを習得するだけでなく、演習を通して実務に役立つ応用力を身につけます。</p>								
回	授業計画							自主学习(授業前・授業後)	
1	オリエンテーション 病医院職員接遇シリーズ 外来患者さんへの接遇・気づき集							DVD視聴 感想文の提出	
2	日本の医療 医療の歴史から近代医療までの流れ								
3	医療秘書とは 医療秘書の歴史 医療秘書の役割と資質							確認テスト	
4	医療機関とは 医療機関の種類 病院の種類 医療機関に関する組織								
5	医事課の仕事 病院内での医事課について								
6	医療秘書の人間関係 コミュニケーションと言葉づかいの関係を理解する								
7	医療秘書実務 患者接遇(受付・窓口業務)の心がけと基本的なマナー							DVD視聴(笑顔の作り方)	
8	医療秘書実務 求められる接遇の5原則(身につけてほしい接遇、対応の基本)							DVD視聴(医療スタッフ接遇・マナー)	
9	医療秘書実務 病院における電話対応(基本と特徴、電話の受け方とかけ方)							DVD視聴(電話対応の気ばたらき)	
10	医療関連法規(医療法) 医療提供施設に関する法規							テキスト予習ページ(P23～34)	
11	医療関連法規(医師法) 医療提供の人材に関する法規 医師の資格、免許、業務と義務							テキスト予習ページ(P35～38)	
12	その他医療従事者に関する法規 薬剤師法、保健師助産師看護師法などの資格、免許、業務と義務							テキスト予習ページ(P38～42)	
13	医療保険制度の概要(復習)							確認テスト	
14	患者受付の実際 受付の事例、クレーム対応など							DVD視聴(接遇・トラブル対応ABC)	
15	まとめ 病院IT化の流れ(紙のレセプトから電子カルテへ)								
テキスト	「メディカルシステム論」 医療教育協会								
参考書・資料等	必要に応じて資料を配付する。								
評価方法	定期試験(70%)と授業内で行う確認テスト(30%)で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	配布した資料をファイル等で整理すること。								

平成3年度

科目番号	1245	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	小野美沙子
科目名	医療事務総論								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 診療報酬事務演習で学んだ基礎知識や技能を基に、より高度な診療内容のレセプト作成ができるようになる。</p> <p>テーマ 診療報酬算定の点数解釈について基礎的な考え方を身につける。</p>								
授業の概要	<p>医療保険制度の概要から診療報酬制度の基本的な仕組み、請求、支払いの流れにいたるまでを理解できるよう、また認定試験、検定試験合格のため、今まで学んだ医療事務の知識を再確認する。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	オリエンテーション 医事課の仕事（医療事務と医療秘書の仕事について）						医療事務と医療秘書の仕事について相違点を要約する。		
2	医療保険制度についての基礎知識						医療保険制度の一覧表を作成する。		
3	医療関連法規 保険医療機関及び保険医療療養担当規則						各保険医療機関の特色をまとめる。		
4	「医科診療報酬点数表」の構成 医科診療報酬点数表の解釈(1)（初診・再診）						初診・再診の相違点についてまとめる。		
5	医科診療報酬点数表の解釈(2)（医学管理等・在宅）						医学管理における重複算定不可の項目と算定回数に限度のある項目をまとめる。		
6	医科診療報酬点数表の解釈(3)（検査・病理診断）						検体検査及び生体検査の判断料の一覧表を作成する。		
7	医科診療報酬点数表の解釈(4)（画像診断）						同一部位に2方法以上の撮影を併施した場合の算定方法を復習する。		
8	医科診療報酬点数表の解釈(5)（処置）						病院・診療所で所定点数が異なるもの、外来と入院で算定条件が異なる項目をまとめる。		
9	医科診療報酬点数表の解釈(6)（手術・麻酔）						乳幼児加算及び時間の加算について一覧表を作成する。		
10	医科診療報酬点数表の解釈(7)（投薬・注射）						レセプト課題を解く		
11	医科診療報酬点数表の解釈(8)（リハビリ・精神科療法・放射線）						レセプト課題を解く		
12	診療報酬明細書(レセプト)作成演習						レセプト課題を解く		
13	診療報酬明細書(レセプト)作成演習						レセプト課題を解く		
14	診療報酬明細書(レセプト)作成演習						レセプト課題を解く		
15	まとめ						第10回から第14回で作成したレセプト5題についてそれぞれの要点をまとめる。		
テキスト	<p>「診療点数早見表(医科) 2019年4月増補版」(医学通信社) 「平成30年度版 薬価基準」(じほう)「メディカルシステム論」(医療教育協会)</p>								
参考書・資料等	必要に応じて資料を配布する。								
評価方法	定期試験(60%)と課題提出(40%)で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	予習復習をする。 点数表・薬価基準・電卓を忘れないこと。								

平成3年度

科目番号	1246	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	小野美沙子
科目名	医療管理学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 認定試験、検定試験に合格できる実力を身につける。</p> <p>テーマ 最新の医療情報を基に、わが国の医療保険制度のあり方や全体像をつかむ。</p>								
授業の概要	<p>認定試験、検定試験に合格するために、今まで学んだ医療事務の知識を再確認し、復習する。 後半は 公費負担医療制度、介護保険制度、労災保険制度、自賠責保険制度等について学ぶ。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習 (授業前・授業後)	
1	オリエンテーション 認定試験、検定試験の説明 (過去の出題傾向を把握する)								
2	学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント)								
3	学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント)								
4	学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント)								
5	学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント)								
6	高齢者の医療について 高齢者医療制度のあゆみ							レセプト課題 提出	
7	入院レセプトの作成 外来点数と入院点数の違い 入院点数の算定方法								
8	入院レセプトの作成 簡単な入院レセプトの作成							レセプト課題 提出	
9	入院レセプトの作成 簡単な入院レセプトの作成							レセプト課題 提出	
10	DVD視聴								
11	DVD視聴							DVD 感想文の提出	
12	医療保険と公費負担医療制度 公費負担医療の種類 公費負担医療の各種制度について							確認テスト	
13	公費負担医療制度の算定 感染症法 (結核) にもとづく算定方法と記載方法							レセプト課題 提出	
14	介護保険制度のあらまし 介護保険制度のしくみと内容 地域包括ケアシステムについて							確認テスト	
15	労災保険制度のあらまし 自賠責保険制度のしくみと内容 DPCについて							確認テスト	
テキスト	<p>「メディカルシステム論」(医療教育協会) 「診療点数早見表(医科)2019年4月増補版」(医学通信社)「平成30年度版薬価基準」(じほう)</p>								
参考書・資料等	必要に応じて資料配付する								
評価方法	定期試験(60%)と検定試験・認定試験合格(20%) 課題提出、確認テスト(20%)等で総合評価する。試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	受講時は、テキストを忘れずに持参すること。								

平成3年度

科目番号	1249	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	小野美沙子
科目名	医療情報処理演習(1)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイ エンティスト
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 手書きレセプトとコンピュータレセプトの作成方法の違いやコンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法を身につける。</p> <p>テーマ 医事コンピュータによる診療会計処理を身につける。</p>								
授業の概要	<p>医事会計システム「医事Navi」を使用し、医療機関におけるコンピュータを利用した診療情報処理の方法を学ぶ。手書きレセプトとコンピュータレセプトの作成方法の違いや、コンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法などを学ぶ。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	オリエンテーション 医事コンピュータによる情報処理の流れ 「医事Navi」の基本操作の説明								
2	外来患者入力							レセプト課題 提出	
3	外来患者入力							レセプト課題 提出	
4	外来患者入力							レセプト課題 提出	
5	外来患者入力							レセプト課題 提出	
6	外来患者入力							レセプト課題 提出	
7	外来カル入力							レセプト課題 提出	
8	外来患者入力							レセプト課題 提出	
9	外来患者入力							レセプト課題 提出	
10	外来患者入力							レセプト課題 提出	
11	外来患者入力							レセプト課題 提出	
12	外来患者入力							レセプト課題 提出	
13	外来患者入力							レセプト課題 提出	
14	外来患者入力							レセプト課題 提出	
15	まとめ 定期試験の範囲、出題傾向								
テキスト	「診療点数早見表(医科)2019年4月増補版」(医学通信社) 「平成30年度版 薬価基準」(じほう)								
参考書・資料等	受講前に資料を配付する。								
評価方法	定期試験(60%)と授業内で行う課題提出(40%)で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	点数表・薬価基準・電卓・USBメモリを持参して受講すること。								

平成3年度

科目番号	1250	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	小野美沙子
科目名	医療情報処理演習(2)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療 ベビーシッター		フードサイ エンティスト
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 処理速度、正確性を増すことにより、実務の対応力を身につける。</p> <p>テーマ 医療機関で行われる医療事務へのコンピュータ利用に関する知識を身につける。</p>								
授業の概要	<p>医療情報処理演習(1)に引続いて、医事会計ソフトを使用し、コンピュータの利用の現状と医事コンピュータ技能検定試験(3級)に合格できる実力を身につける。</p>								
回	授業計画							自主学习(授業前・授業後)	
1	オリエンテーション 医事コンピュータ技能検定試験の出題傾向について								
2	検定試験対策(1) 過去問題を使用しての外來カルテ入力							レセプト課題 提出	
3	検定試験対策(2) 過去問題を使用しての外來カルテ入力							レセプト課題 提出	
4	検定試験対策(3) 過去問題を使用しての外來カルテ入力							レセプト課題 提出	
5	検定試験対策(4) 過去問題を使用しての外來カルテ入力							レセプト課題 提出	
6	外來患者入力							レセプト課題 提出	
7	外來患者入力 高齢者医療の設定と入力方法							レセプト課題 提出	
8	外來患者入力							レセプト課題 提出	
9	入院患者の入力 入院基本料等の設定と入院患者入力							レセプト課題 提出	
10	入院患者入力							レセプト課題 提出	
11	外來カルテ例題の入力 処方せん発行入力							レセプト課題 提出	
12	外來患者入力 処方せん発行入力							レセプト課題 提出	
13	外來患者入力(伝票からの会計入力)							レセプト課題 提出	
14	外來患者入力(伝票からの会計入力)							レセプト課題 提出	
15	まとめ 定期試験の範囲、出題傾向について								
テキスト	「診療点数早見表(医科)2019年4月増補版」(医学通信社) 「平成30年度版 薬価基準」(じほう)								
参考書・資料等	受講前に資料を配付する。								
評価方法	定期試験(60%)と授業内で行う課題提出(40%)で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	点数表・薬価基準・電卓・USBメモリを持参して受講すること。								

平成30年度

科目番号	1251	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	笹森 雅子
科目名	事務機器演習								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 多様な情報機器に対する知識と機能について理解する。 パーソナルコンピュータの基本操作をマスターした上に、さらに実務に直結するスキルを習得する。</p> <p>テーマ ビジネス実務におけるパーソナルコンピュータの活用</p>								
授業の概要	<p>・前半はプレゼンテーション層と(PowerPoint)を活用した資料の作成から発表のしかたを学習する。 ・文書作成ソフト(Word)と表計算ソフト(Excel)をベースに、ビジネス実務を想定したケーススタディから応用・実用的な演習を行う。</p>								
回	授 業 計 画						自主学习(授業前・授業後)		
1	オリエンテーション 事務および事務機器とは何か、ICTの利活用について説明する。						毎回、授業の最後に次回の予定を伝えるので、予習をしてくる。課題が出た場合は必ず定められた日までに提出する。		
2	プレゼンテーション(1)—PowerPointの基本と応用 プレゼンテーションとは何か						PowerPointの基本操作を復習しておく		
3	プレゼンテーション(2)—PowerPointの活用 資料の作成と編集								
4	プレゼンテーション(3)—PowerPointの活用 資料の作成と編集								
5	プレゼンテーション(4)—PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定								
6	プレゼンテーション(5)—PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定								
7	ケーススタディ(1)—Wordの応用実務 ビジネス文書						Wordの基本操作を確認しておく。		
8	ケーススタディ(2)—Wordの応用実務 ビジネス文書								
9	ケーススタディ(3)—Wordの応用実務 ビジネス文書								
10	ケーススタディ(4)—Excelの応用実務 集計と分析						Excelの基本操作を確認しておく。		
11	ケーススタディ(5)—Excelの応用実務 集計と分析								
12	ケーススタディ(6)—Excelの応用実務 データベース								
13	ケーススタディ(7)—Excelの応用実務 データベース								
14	総合実践演習(1)—各アプリケーションの相互利用								
15	総合実践演習(2)—各アプリケーションの相互利用								
テキスト	資料・課題は毎回提示する。								
参考書・資料等	講義中に案内する。								
評価方法	定期試験60%、授業時の演習課題の提出内容40%により総合評価する。 試験は定期試験期間に実施する								
履修上の注意等	コンピュータに対する習熟度は個人差があるが、分からない点があれば、遠慮なく質問してもらいたい。								

平成30年度

科目番号	1252	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	兼平拓道
科目名	簿記								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 簿記の基本構造を理解して、計数感覚を身につけること。</p> <p>テーマ 仕訳の背景にある考え方を理解すること。</p>								
授業の概要	簿記を初めて学ぶ学生を対象にして、取引の発生から決算に至る経理処理の基礎を、ケース・スタディを導入しながらわかりやすく解説する。								
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）	
1	簿記の目的 資産・負債・純資産、費用・収益							<p>授業前には、テキストの『日商簿記3級におとるトレーニング』に付随している「達成度チェックシート」で学習状況をチェックする。 授業後には、付随している「解答解説編」で授業中に説いて間違ったところを復習する。</p>	
2	簿記上の取引 取引の発生を分解								
3	取引の仕訳と勘定への転記								
4	仕訳の復習 仕訳帳の記入法								
5	仕訳帳の記入 総勘定元帳への転記								
6	試算表の作成 精算表の作成								
7	決算手続き 費用・収益の諸勘定の締め切り 試算書の作成								
8	決算手続き 資産・負債・純資産の諸勘定の締め切り 貸借対照表の作成								
9	決算手続き 総合問題演習								
10	3分法による商品に関する仕訳								
11	商品勘定の整理 計算式と図による商品販売益の計算								
12	商品勘定の整理 帳簿上での商品販売益の処理								
13	現金勘定と現金出納帳の作成 現金過不足の処理								
14	当座預金出納帳の作成 当座貸越の処理								
15	小口現金 小口現金出納帳の作成								
テキスト	『日商簿記3級におとるトレーニング』桑原知之編・著 (ネットスクール株式会社出版本部)								
参考書・資料等	なし								
評価方法	期末テストで評価する。 試験は定期試験期間内で実施する								
履修上の注意等	毎回、受講後の復習とまとめをしておくこと。								

平成30年度

科目番号	1252	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	兼平拓道
科目名	簿記								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 簿記の基本構造を理解して、計数感覚を身につけること。</p> <p>テーマ 仕訳の背景にある考え方を理解すること。</p>								
授業の概要	<p>簿記を初めて学ぶ学生を対象にして、取引の発生から決算に至る経理処理の基礎を、ケース・スタディを導入しながらわかりやすく解説する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	仕入帳・売上帳の作成 仕入帳と売上帳のフォーマットを理解する							<p>授業前には、テキストの『日商簿記3級におとるトレーニング』に付随している「達成度チェックシート」で学習状況をチェックする。 授業後には、付随している「解答解説編」で授業中に説いて間違ったところを復習する。</p>	
2	商品有高帳(先入先出法)の作成 在庫管理の実務を理解する								
3	売掛金元帳・買掛金元帳の作成 売掛金元帳と買掛金元帳のフォーマットを理解する								
4	手形取引 約束手形・為替手形 手形を巡る債権と債務の概念をつかむ								
5	手形取引 裏書譲渡・割引 手形流通の実務を理解する								
6	有価証券の取得・売却 有価証券のキャピタルゲインを学ぶ								
7	債権債務 売掛金・買掛金・未収金・未払金・貸付金・借入金、手形貸付金・手形借入金 ファイナンスの概念をつかむ								
8	債権債務 前払金・前受金・立替金・預り金・仮払金・仮受金、他店商品券・商品券 ファイナンスの概念をつかむ								
9	固定資産の取得、減価償却、売却 固定資産の価値について学ぶ								
10	純資産の増減、引出金 企業の資本について理解する								
11	個人企業の税金 事務経理担当者の税金の取り扱いについて学ぶ								
12	貸倒引当金の見積もり 貸し倒れの発生 企業の損失発生リスク管理について理解する								
13	精算表の作成 仕訳ミスのチェックの仕方を学ぶ								
14	損益計算書・貸借対照表の作成 企業の財務状況と財産状況を把握する								
15	日商簿記3級に使う仕訳の総点検								
テキスト	『日商簿記3級におとるトレーニング』桑原知之編・著 (ネットスクール株式会社出版本部)								
参考書・資料等	なし								
評価方法	期末テストで評価する。 試験は定期試験期間内で実施する								
履修上の注意等	毎回、受講後の復習とまとめをしておくこと。								

科目番号	1253	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	工藤のぶ 宮野洋子		
科目名	現代作法学										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト		
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 日本文化としての礼儀作法について、成り立ちと意味を理解する。そして作法(マナー)の実際を学ぶ。学んだ作法は日常生活に活かしながら身につける。</p> <p>テーマ 社会的な礼儀作法のありかた</p>										
授業の概要	<p>社会人として身につけることが望まれる基本的なマナーを、社会人としての基本マナー、訪問と対応のマナー、言葉づかいと人間関係のマナー、手紙・ビジネス文書のマナー、食事のマナー、冠婚葬祭のマナー等から学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)			
1	オリエンテーション 現代作法学を学ぶことの意義並びに礼儀作法について・挨拶について										
2	社会人としての基本マナー ~立ち居振る舞いの基本~ お辞儀の基本										
3	社会人としての基本マナー ~立ち居振る舞いの基本~ 対応の基本姿勢、物の持ち方・渡し方							授業後、次の実技試験にそなえる。			
4	実技試験										
5	社会人としての基本マナー ~職場のルールとマナー~ 職場の基本ルール、職場の仕組みと仕事の進め方のルール、身だしなみについて										
6	社会人としての基本マナー ~来客対応のマナー~ 来客対応の心得、受付の仕方、取り次ぎの仕方、案内の仕方、訪問した場合のマナー										
7	社会人としての基本マナー ~席次のマナー~ 席次の考え方、応接室の席次、会議室の席次、乗り物の席次							授業後、次の小テストにそなえる。			
8	小テスト 訪問と対応のマナー ~もてなしのマナー~ 訪問時のマナー、緑茶の種類と入れ方・出し方、緑茶以外の飲み物緑茶の種類と入れ方・出し方の実際							授業後、次の実技試験にそなえる。			
9	実技試験 訪問と対応のマナー ~和室でのマナー~ 座礼の仕方、座布団の扱い方、ふすまの開閉、和室の席次 等										
10	言葉づかいと人間関係のマナー 職場のコミュニケーションと言葉										
11	電話対応のマナー 電話対応の心構え、電話対応のマナー(かけ方・受け方)、その他の通信機器										
12	手紙・ビジネス文書のマナー 郵便知識とビジネス用語										
13	手紙・ビジネス文書のマナー ノギキのマナー、手紙のマナー、メール・ビジネス文書のマナー							授業後、次の小テストにそなえる。			
14	小テスト 食事のマナー ~T.P.Oに応じた食事のマナー~ 旅行のマナー ~旅行の際に心がけたい事柄~										
15	冠婚葬祭のマナー ~慶弔贈答のマナー~										
テキスト	『新生活教養 社会人としての基本マナー』 建帛社 近喰晴子 三村善美・工藤のぶ・渡辺雅子・小松由美										
参考書・資料等	上記教科書の内容及び関連資料を使用する。										
評価方法	小テスト(50%) 実技試験(50%)										
履修上の注意等	授業で学んだことを日常生活に活かすことができるように、意欲を持って受講すること。										

平成30年度

科目番号	1254	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	工藤昌樹		
科目名	硬筆								フードサイ エンティスト		
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養教諭 幼稚園 教諭		医療秘書 ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 社会生活における書写の重要性を認識し、硬筆の書写技能の向上を目指し、将来の実生活における書写の基礎を養う。</p> <p>テーマ 正しい文字、より美しい文字を書写することの必要性の認識及び将来の実生活での活用をテーマとする。</p>										
授業の概要	<p>文字に対する関心を深め、硬筆の基本及び高度な技術の向上を目指す。具体的な内容としては、文字の歴史、理論等学び、平がな、カタカナから楷書の基本、縦書き、横書きの実用文、又将来のため、筆ペンによる慶弔の表書き等幅広い技術の向上を目指す</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	文字の上達法、硬筆用具の使用法、文字の歴史等の説明をし、実践する。										
2	楷書の基本の説明及び練習							プリント 1(後)、 2(前)			
3	整った字形にするための説明及び練習～提出							プリント 3(前)			
4	筆順と字形の関連についての説明及び練習							プリント 4(前)			
5	筆順及び字形のとらえ方の説明及び練習～提出							プリント 5(前)			
6	部首の名称と字画の組み立てについての説明及び練習							プリント 6(前)			
7	日常多く使われる文字を練習～提出							プリント 7(前)			
8	平がな、カタカナの歴史等の説明及びカタカナの諸注意、練習							プリント 7(前)			
9	平がなの諸注意及び練習～提出							プリント 8(前)			
10	公的文書の書き方の説明及び「転居届」の練習～提出							プリント 8(前)			
11	横書きの注意事項の説明及び練習							プリント 9(前)			
12	「依頼文」の説明及び練習～提出							プリント 10(前)			
13	筆ペンの使用法についての説明及び練習							プリント 10(前)			
14	慶弔の表書きの説明及び練習							プリント 11(前)			
15	筆ペンによる「慶弔の表書き」の練習～提出							プリント 11(前)			
テキスト	なし										
参考書・資料等	プリント										
評価方法	提出課題80%、受講態度20%										
履修上の注意等	提出課題は時間内に必ず提出すること。準備物は忘れないこと。授業後の自主学習は、授業中の達成度による。										

平成30年度

科目番号	1256	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	兼平拓道		
科目名	マーケティングと社会								フードサイ エンティスト		
課程	卒業必修		栄養士		栄養 教諭 幼稚園 教諭		医療				
			保育士				ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 マーケティングを通して社会の仕組みや組織活動の現状を理解し、問題点を分析し、解決策を提案できる知識を身につける。</p> <p>テーマ マーケティングマネジメントの実践力を身に付ける。</p>										
授業の概要	<p>企業や自治体などの組織活動を題材に、マーケティング調査のプロセスの中で主体的に問題を発見し、解決策を提案し、発表、評価まで体験する学修プログラム。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	イントロダクション ①の授業について							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
2	マーケティングとは何か							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
3	消費者の行動							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
4	マーケティングリサーチ ① 様々な手法について							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
5	マーケティングリサーチ ② 様々な分析について							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
6	新製品開発フロー							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
7	価格はどうやって決まるのか							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
8	プロモーションの手段と効果							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
9	メーカーと流通							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
10	企業のマーケティングを調査する ①							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
11	企業のマーケティングを調査する ②							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
12	企業のマーケティングを調査する ③							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
13	自治体のマーケティングを調査する ①							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
14	自治体のマーケティングを調査する ②							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
15	現代社会におけるマーケティングの重要性を振り返る							授業用Webサイトのレジュメを確認、授業の概要を掴み重要なキーワードを調べる			
テキスト	独自に作成した資料を使用する										
参考書・資料等											
評価方法	期末テスト50%、演習50%										
履修上の注意等	日頃から、マーケティングに関するニュースなどに目を通しておくこと。										

平成30年度

科目番号	1257	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	安田智子
科目名	高齢者と生活								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 高齢者の生活を支援する実践的能力を身につける。</p> <p>テーマ 高齢者について理解を深め、高齢者支援について考える。</p>								
授業の概要	<p>高齢者の生理的特徴や病気、特に介護食など学ぶ。また、高齢者施設の見学、歯科衛生士による口腔ケアについて学ぶ。さらに認知症サポーターの資格を取得することができる。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	ガイダンス・高齢者の生理的特性・特徴 高齢者の体（視力、聴力の低下・味覚の鈍化・運動器官の変化）・心を理解する。							高齢者の生理的特性にはどのようなものがあるか調べてくる	
2	高齢者の病気と栄養上の問題点を知る。							高齢者の病気と栄養上の問題を調べてくる	
3	高齢者支援の法律と制度を知る。							介護保険制度について情報を集める	
4	介護の基本技術 移動・移乗の介護							配布資料の復習	
5	介護の基本技術 清潔保持に関する介護 介護予防							配布資料の復習	
6	【講師による講演】 歯科衛生士による高齢者の口腔ケアと摂食障害と対応について学ぶ。							口腔ケアについて調べてくる	
7	高齢者の食事のお世話 食事の姿勢・基本的な食事の手順・身体状態に応じた食事のすすめ方を知る。							座位と臥位での食事の世話の仕方について調べてくる	
8	【調理実習】介護食 家庭でできる介護食として、食材の切り方、一口大の大きさ、柔らかく仕上げる食材の取り合わせや加熱の仕方を知る。							家庭でできる介護食とはどのような料理か調べてくる	
9	【調理実習】介護食 飲み込む際の唾液の必要性を知り、うま味と酸味を上手に料理に取り入れ、唾液を促し、飲み込みやすくする調理の工夫を知る。また、とろみの必要性和濃度について理解する。							唾液の必要性について調べてくる	
10	【講師による演習】 手先を使う高齢者の遊び。（昔遊び）を学び、実践できる力を学ぶ。							昔の遊びについて調べてくる	
11	【講師による講演】 高齢者の摂食障害と対応 嚥下障害と嚥下のメカニズムについて知る。言語聴覚士と栄養士との連携の必要性を知る。							言語聴覚士の仕事について調べてくる	
12	【施設見学】 高齢者施設の見学を行い、施設に勤務されている栄養士、介護職員の話を行い、高齢者生活とコミュニケーションの取り方を学ぶ。							高齢者施設の種類と施設の特徴について調べてくる	
13	【認知症サポーター養成講座】 認知症に対する正しい知識と理解を持つ。 受講後認知症サポーターの資格を得ることができる。							認知症サポーターとして自分ができることは何かを考える	
14	【講師による調理実習】 青森県の郷土料理講習会 津軽地方に伝わる地産の食材を使用した郷土料理を伝承している方々と一緒に調理を行い、青森県の郷土料理を覚える。							津軽の郷土料理について調べてくる	
15	食べる楽しみが 希望を生み出す 栄養士としてのやりがい学ぶ。 授業のまとめ							食べる楽しみが希望を生み出す。栄養士としてのやりがいについて考える。	
テキスト	資料等を配布する。								
参考書・資料等	応用栄養学概論(建帛社)、介護食士講座(社団法人 全国調理職業訓練協会) 学びを追求する高齢者福祉(保育出版社)、介護職員初任者研修テキスト(ミネルヴァ書房)、高齢者介護保健福祉ガイドブック(弘前市)								
評価方法	レポート課題70%、授業参加意欲30%の総合評価とする。								
履修上の注意等	介護食実際の授業時は白衣・帽子、第4.5回の授業時は上下運動着を着用のこと。								

平成30年度

科目番号	1258	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年前期	担当	兼平拓道
科目名	キャリア演習								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 卒業後のキャリア形成に必要な知識や技能を応用し、将来像を具現化できるようになるための能力を身に付ける。</p> <p>テーマ 人生のキャリアづくりを考える。</p>								
授業の概要	<p>キャリア基礎で身に付けた知識をベースに自分の未来像を具現化する人生設計書を作成し、プレゼンテーションする学修プログラム。</p>								
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）	
1	面接の全体像について							授業後、面接の全体像および面接対策(1)～(4)ごとに課題の提出に取り組む	
2	面接対策(1) 自己PR								
3	面接対策(2) 学生時代に力を入れたこと								
4	面接対策(3) 志望動機								
5	面接対策(4) グループディスカッション								
6	面接ライブシートの作成と自己分析							授業前、面接対策(1)～(4)を参考に、自己分析をあらかじめまとめる	
7	面接演習(1) 現在の長所と短所に関する質問							授業後、面接演習(1)～(4)ごとに課題の提出に取り組む	
8	面接演習(2) 過去の経験に関する質問								
9	面接演習(3) 未来のビジョンに関する質問								
10	面接演習(4) 就職意識や就職活動の進捗状況に関する質問								
11	面接試験のプレゼンテーション演習(1) 個人面接(外部講師)							授業前、面接演習(1)～(4)から面接シミュレーションをしておく	
12	面接試験のプレゼンテーション演習(2) 集団面接(外部講師)							授業前、面接演習(1)～(5)から面接シミュレーションをしておく	
13	就職活動の総合演習(1) 電話・メール手紙							授業前、『就活ガイドブック2020』で該当する箇所を復習する	
14	就職活動の総合演習(2) 身だしなみ・内定後のマナー他							授業前、『就活ガイドブック2021』で該当する箇所を復習する	
15	就職活動から見る人生設計(就職活動総まとめ)							授業後、就職活動総まとめ課題の提出に取り組む	
テキスト	なし								
参考書・資料等	上記の内容に関連する資料を利用する。								
評価方法	課題の提出(70%) プレゼンテーション演習(30%)								
履修上の注意等	キャリア形成の実践では、その応用の基礎となる社会システムへの高い意識と理解が求められるため、1年次に「社会学」と「経済学」の科目を履修していることが望ましい。								

平成30年度

科目番号	1259	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	宮野洋子	
科目名	津軽の手工芸								フードサイ エンティスト	
課程	卒業必修		栄養士 保育士		栄養 教諭 幼稚園 教諭		医療 ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 津軽地方に伝わる伝統工芸についての知識や技術を習得する。特に津軽こぎんの作品製作を通して、刺し方・基本的な技法を覚える。そして、手作りのぬくもりと自分で作る喜びを感じることを目的とする。</p> <p>テーマ 津軽の手工芸を知り、作品のテーマを決め、作品製作・発表等により表現力を身につける</p>									
授業の概要	津軽の手工芸の一つであるこぎん刺しの伝承を念頭に入れ作品を製作する。津軽に伝わる手工芸の工房等を訪問し、理解を深める。									
回	授 業 計 画								自主学习 (授業前・授業後)	
1	オリエンテーション	津軽の手工芸について こぎん刺しについて	各自の作品のデザイン構成							こぎんの作品についてのプレゼンテーションの準備をする。
2	津軽の手工芸	ざん刺し	各自の作品についてプレゼンテーション 材料について							
3	津軽の手工芸	ざん刺し	「こぎん研究所」見学と実習							
4	津軽の手工芸	ざん刺し	材料の購入 作品製作 布の処理							「こぎん刺しについて」のレポート提出
5	津軽の手工芸	ざん刺し	作品製作							
6	津軽の手工芸	ざん刺し	作品製作							
7	津軽の手工芸	ざん刺し	作品製作							こぎんを刺し終わり、次週の作品のプレゼンテーションの準備
8	津軽の手工芸	ざん刺し	作品のプレゼンテーション 作品の加工							
9	津軽の手工芸	ざん刺し	作品の加工							完成作品のプレゼンテーションの準備
10	津軽の手工芸	ざん刺し	完成作品のプレゼンテーション・作品評価・講評							完成作品の提出
11	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸について調査								
12	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸について調査								
13	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸について工房の見学・体験								
14	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸についてまとめ								
15	津軽の手工芸	興味を持った津軽の手工芸についてのプレゼンテーション							「津軽の手工芸」のレポート提出	
テキスト	なし									
参考書・資料等	その都度、プリントを配布する									
評価方法	作品評価60%、プレゼンテーション25%、レポート15%									
履修上の注意等	プレゼンテーションの際にたてた製作計画をもとに、作品を製作する。 作品・レポートの提出期限は必ず守ること。									

科目番号	1260	単位	1	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	小山尊徳	
科目名	情報表現とデザイン									
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイ エンティスト	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 情報の表現方法、デザインの考え方、問題解決のための分析手法を理解し、生活の中で活用することができるようになる。 情報デザイン検定初級問題程度の内容が理解できるようになる</p> <p>テーマ 情報表現方法、問題解決力、システムデザイン、オペレーションズリサーチ、アクティブラーニング</p>									
授業の概要	<p>これからの社会に必要な力として、問題や課題に気づくために、情報を収集し分析・整理する手法を理解し、分析力を身につけます。アイデアを発想し具現化する手法を理解し、論理力を身につけます。感覚や認知の特性を踏まえてわかり易く表現する手法を理解し、表現力を身につけます。相手の納得と共感を得るために、情報を効果的に伝達する手法と様々な活動を改善しながら継続する手法を理解し、提案力を身につけます。</p>									
回	授 業 計 画								自主学習(授業前・授業後)	
1	情報デザインの考え方(1)情報とは何か デザインとは何か								授業用サイトの内容を閲覧する	
2	情報デザインの考え方(2) ユーザー体験と人間中心設計								授業用サイトの内容を閲覧する	
3	情報デザインの考え方(3)イノベーション								授業用サイトの内容を閲覧する 課題1の提出	
4	情報の構造化と表現(1)情報構造の考え方 情報を整理、構造化するための考え方								授業用サイトの内容を閲覧する	
5	情報の構造化と表現(2)情報表現の手法 情報を伝えるための表現の基礎								授業用サイトの内容を閲覧する 課題2の提出	
6	生活の中の情報表現(1) アイキャッチ・キャッチコピー								授業用サイトの内容を閲覧する	
7	生活の中の情報表現(2) 映像・音・言葉								授業用サイトの内容を閲覧する	
8	生活の中の情報表現(3) フィールドワーク								授業用サイトの内容を閲覧する 課題3の提出	
9	情報の収集と整理(1)調査の考え方 調査の目的, 調査の基本的な手順								授業用サイトの内容を閲覧する	
10	情報の収集と整理(2)調査手法 調査手法の選択, 代表的な調査手法								授業用サイトの内容を閲覧する	
11	情報の収集と整理(3)分析と整理 情報の分析手法, 調査結果の報告と活用								授業用サイトの内容を閲覧する	
12	問題解決と発想(1)問題解決の考え方 問題の捉え方, 問題解決のプロセス クリティカルシンキング								授業用サイトの内容を閲覧する	
13	問題解決と発想(2)問題解決手法 問題解決の方法,問題解決手法の選択 クラウドファンディング								授業用サイトの内容を閲覧する	
14	情報の伝達と評価(1)情報の伝達 対話やプレゼンテーションのスキル								授業用サイトの内容を閲覧する 課題4の提出	
15	情報の伝達と評価(2)評価とフィードバック 活動を振り返り, 改善していく方法 PDCA								授業用サイトの内容を閲覧する レポートの提出	
テキスト	必要としない。適宜資料を配布する。									
参考書・資料等	授業用Webサイトに掲載									
評価方法	課題70%レポート30%									
履修上の注意等	意欲をもって授業に臨むこと。									

平成30年度

科目番号	1304	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	佐々木典彰
科目名	教育心理学								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 教育心理学に関する基礎的な知識を習得し、その学校現場での活用例を具体的に述べるができる。</p> <p>テーマ 心理学を活用した上手な教え方を探る。</p>								
授業の概要	<p>前半は、子ども指導に関する心理学の基礎的な知識を学び、後半は、乳児期から青年期までの心の発達について学ぶ。 適宜、心理テストや映像も用いられる。 自主学習は、授業後、次回小テストのための復習を行い、必要に応じて、質問や意見を授業HPに投稿する</p>								
回	授 業 計 画						自主学習(授業後)		
1	やる気のマジシャン(中学教師)によるやる気のポイント						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
2	心理学によるやる気のポイント						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
3	記憶の仕組みとその学習への応用						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
4	知能の定義、IQの解釈方法						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
5	さまざまな学習評価法						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
6	学習理論(人間の行動原理)						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
7	「ほめる」と「しかる」の効果、是非について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
8	心理学に基づく良い勉強の仕方						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
9	学習方略について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
10	学習観(勉強に対するイメージ)について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
11	乳児の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
12	幼児の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
13	児童の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
14	青年およびそれ以降の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
15	振り返りとまとめ								
テキスト	毎回プリント配布								
参考書・資料等	藤田哲也 編著 「絶対役立つ教育心理学」 ネルヴァ書房								
評価方法	小テスト(42%)およびレポート課題(58%)の合計点(100点満点)を最終成績とする。								
履修上の注意等	小テストは、欠席・遅刻した場合、原則受けられない。 (特別の理由がある場合は相談すること)								

科目番号	1305	単位	1	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	佐々木昭則
科目名	教育方法・技術								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 教育方法・技術について、基本的な知識と技能を修得し、教育現場において実践できる資質・能力を身につける</p> <p>テーマ 児童生徒が学習に興味・関心を持ち、学習意欲を高めるための教育方法・技術を修得する。</p>								
授業の概要	常に教育現場に立っているという意識のもとに、基本的な教育方法・技術の定着を図る。								
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）	
1	教育とは人間の形成と教育の関係、教育観の源流、先人に見る教育観から、教育を考える。								
2	教師として教師として心がけなければならない要点から、教育を考える。								
3	教育の内容何々勉強するのかを考え、現代日本の教育課程の考え方を考える。							レポートを書く	
4	教育制度教育制度、学校制度について知り、日本の義務教育制度について考える。								
5	授業とは何かあるべき授業の姿、学習指導案、学習形態等について考える。								
6	授業とは何か学習指導計画案を考え、模擬授業をする。								
7	授業とは何か学習指導計画案を考え、模擬授業をする。								
8	授業とは何か学習指導計画案を考え、模擬授業をする。								
9	教材教具教科書の問題を考え、各種教材の活用について考える。								
10	教育技術教育技術と教授技能の異同を知り、授業場面での教師の機能について考える。								
11	教育技術動機付け 板書技術等について考える。								
12	教育技術効果的な発問、指示等について考える。								
13	信頼関係児童・生徒との信頼関係に基づく指導力について考える。								
14	教師の心・顔教師としての自己確立、教師と姿勢、教師の顔を多角的に考える。							レポートを書く	
15	教育実習と方法・技術科目「教育方法・技術」の内容と実習での活用について検証する。							レポートを書く	
テキスト	使用しない								
参考書・資料等	毎時間、関連資料のプリントを配付する。								
評価方法	提出レポートで評価								
履修上の注意等	事前に支持された事項について留意し実習を想定して方法・技術の習得に努める。								

平成30年度

科目番号	1306	単位	1	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	松田奈津子	
科目名	道徳教育の研究									
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター			
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 道徳教育を通して、人間として未来の在り方、よりよい生き方の基礎の形成・理解を図る。</p> <p>テーマ 学校教育における道徳教育の指導法について理解する。</p>									
授業の概要	道徳教育の重要性と現代社会における課題をとらえ、学校教育の使命の在り方・指導方法を理解させる。									
回	授 業 計 画								自主学習（授業前・授業後）	
1	生きる力	○ 人間としての生き方と在り方								
2	道徳教育理念	○ 道徳教育の理念と課題								
3	学習指導要領	○ 学習指導要領における道徳教育								
4	道徳教育の変遷	○ 道徳教育の歴史 (1) 日本歴史								
5	〃	○ 道徳教育の歴史 (2) 世界歴史								
6	道徳の全体計画	○ 学校における道徳教育の全体計画								
7	道徳の時間	○ 道徳の時間のねらいと目標								
8	指導の実践	○ 道徳の時間における授業づくり							事前・レポート内容指導	
9	〃	○ 授業案と発表（模擬授業）							事後・レポート内容指導	
10	〃	○ 授業案と発表（模擬授業）								
11	資料の活用	○ 多様な資料の活用（道徳と他教科との関連）								
12	〃	○ 文学作品と道徳（司馬遼太郎作）							事前・レポート提出	
13	多様な連携	○ 学校・家庭・地域社会の役割連携								
14	評価	○ 道徳教育における評価								
15	教師の心構え	○ 道徳教育に携わる教師の心構え								
テキスト	小・中学校学習指導要領・心のノート（文科省出版）									
参考書・資料等	学研 道徳教科書（小） ビデオ（21世紀に生きる君たちへ／NHK出版）									
評価方法	小論文レポート50％・指導案レポート（2枚）40％・授業への取組み状況10％									
履修上の注意等	教職をめざすにあたり、人間力の向上と指導力の育成に努める。									

科目番号	1307	単位	1	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	松田奈津子		
科目名	特別活動の研究										
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト		
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 特別活動を通して、よりよい人間関係を築く力、社会参画する態度や自治能力の育成の重要性について理解する。</p> <p>テーマ 学校教育の中での特別活動の教育的意義と指導方法</p>										
授業の概要	<p>学校における望ましい集団活動を通して、社会や集団の一員として、よりよい人間関係を築こうとする自主的・実践的な活動の自覚を深める。</p>										
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）			
1	特別活動の位置	○ 特別活動の目的と意義									
2	特別活動の方法	○ 特別活動と学習指導要領									
3	教育実践と特別活動	(1) 特別活動における指導のポイント									
4	〃	(2) 子どもの理解と指導									
5	〃	(3) 自治を育てる児童会・生徒会活動									
6	〃	(4) 子どもが生きる学校行事									
7	学級・学年の活動	(1) 学校の基礎集団としての学級									
8	〃	(2) 学級活動の展開方法							事後・レポート内容指導		
9	〃	(3) 学校行事と学年・学級の連携									
10	特別活動と体験活動	(1) 「体験的学習」と「体験活動」									
11	〃	(2) 体験活動を取り入れた指導実践							事前・レポート内容指導		
12	〃	(3) 学校の独自性を生かした特別活動									
13	特別活動にふさわしい評価	○ 特別活動の評価の視点と方法									
14	特別活動と教師	○ 学年・学級の壁を越えた共同性									
15	〃	○ 特別活動と児童理解のカンファレンス									
テキスト	小・中学校学習指導要領（文科省 発行）特別編										
参考書・資料等	弘前市内小中学校特別活動の資料										
評価方法	レポート2回提出90%、授業への取組み状況10%										
履修上の注意等	子ども理解・子どもの関係づくりを具体的に考えられるように配慮する。										

平成30年度

科目番号	1308	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	佐々木昭則
科目名	学級・生徒理解								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 児童生徒との信頼関係を育て、児童生徒理解を深めて、児童生徒が自主的・積極的に自己を生かしていくことができるようにする。</p> <p>テーマ 生徒指導、進路指導、学級経営の基本を理解し、教育相談のあり方、いじめ、不登校等の生徒指導上の課題についても考察する。</p>								
授業の概要	<p>学級経営、生徒指導の基本である信頼関係を構築するための心のあり方を、常に考えながら授業を展開する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）	
1	生徒指導の意義と基本 生徒指導の原理・基本を知り、生徒指導の課題について考える。								
2	生徒指導の組織 生徒指導の組織と職務を知り、組織運営の基本について考える。								
3	生徒指導の方法 規律指導、生徒理解の概要を知る。								
4	生徒指導の方法 教育相談、進路指導、教科指導等の概要を知る。							レポートを書く	
5	学級経営 学級の意義を考える。								
6	学級経営 学級担任の仕事の基本を理解し、経営の課題を考える。								
7	問題行動 暴力行為の形態、件数、事例等の概要を知る。								
8	問題行動 いじめの態様、件数、事例等の概要を知る。								
9	問題行動 不登校のきっかけ、件数、事例等の概要を知る。							レポートを書く	
10	問題行動 校則問題、学級崩壊等の判例、要因、事例等の概要を知る。								
11	学校トラブル 虐待、教室盗難、給食アレルギー、家庭訪問拒否等の事例を考える。								
12	最近の子どもたち 現代社会の子どもたちの傾向について考える。								
13	体罰と懲戒 体罰、懲戒について知り、事例をもとに考える。							レポートを書く	
14	心の教育 「心の教育」の背景を知り、心の教育を目指すための基本を考える。								
15	児童理解 「徒然草」62段の文章から児童の特性知り、児童理解について考える。							レポートを書く	
テキスト	使用しない								
参考書・資料等	毎時間、関連資料のプリントを配布する。								
評価方法	提出レポートで評価								
履修上の注意等	事前に指示された事項について留意し、自分の心を磨き人間性を高めるように努める。								

科目番号	1309	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年後期	担当	佐々木典彰
科目名	師弟対話								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 生徒の問題行動に対する心理学的な基本姿勢や具体的な対応例を述べるができる。</p> <p>テーマ 生徒のさまざまな問題行動に対応する際の考え方を学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>いじめや不登校などのさまざまな現状や、それに対応する心理学の理論等を学ぶ。随時、映像や心理テストも用いられる。 自主学習は、授業後、次回小テストのための復習を行い、必要に応じて、質問や意見を授業HPに投稿する。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習(授業後)		
1	現代の生徒の心理的特徴						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
2	人間のさまざまな勝手な心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
3	良好な人間関係の構つためのポイント						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
4	生徒と教師の人間関係について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
5	カウンセリングマインドとは						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
6	「キレる」心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
7	いじめる心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
8	不登校の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
9	学級崩壊について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
10	虐待の現状						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
11	虐待者の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
12	発達障害の特徴						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
13	親の障害受容について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
14	構成的グループエンカウンターとは						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿		
15	振り返りとまとめ								
テキスト	毎回プリント配布								
参考書・資料等	随時紹介								
評価方法	小テスト(42%)およびレポート課題(58%)の合計点(100点満点)を最終成績とする。								
履修上の注意等	小テストは、欠席・遅刻した場合、原則受けられない。 (特別の理由がある場合は相談すること)								

平成30年度

科目番号	1310	単位	2	授業形態	講義	開講時期	2年前期	担当	福士純子
科目名	教育体験								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 教職に関する総合的な理解を通して、教師とは何か、教職とは何かについて考察し、自らの進路決定に資する。</p> <p>テーマ 教職の意義、教員の職務内容、教育活動の実際、教育問題等について考える。</p>								
授業の概要	教職を志望する学生の進路選択に資するために、教育、教職に関する総合的な事項を提供する。								
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）	
1	科目「教育体験」の目的 どんな教師を目指したいのかを考えてみる。							レポートを書いて提出する。	
2	教育とは、学校とは 代表的な教育観を知り、学校教育の目的を理解する。								
3	学校の現状 学校数、教員数、在学者数の概要について知る。								
4	なぜ教師になりたいのか 教師論を知り、教師に求められる資質・能力について考える。							レポートを書いて提出する。	
5	女性から見た教職 職業としての女性教師の特性について知る。								
6	子どもとの信頼関係 児童生徒との信頼関係に基づく指導力について考える。								
7	学校の組織と運営 学校の組織や運営方法、それぞれの職務や分担などを知る。								
8	教師をめぐる法律 教員の服務規定、身分保障、処分について考える。								
9	教師の実態と課題 教職の特殊性、教師の悩み、不安等について考える。								
10	最近の子ども 近年の児童生徒の傾向について考える。							レポートを書いて提出する。	
11	教員の研修 教員の質を高めるための研修の概要について知る。								
12	教員になるには 教員採用の仕組みと現状について知る。								
13	理想の教師とは 子どもの目、学生目、ドラマから、理想の教師を考える。							レポートを書いて提出する。	
14	教育問題を考える 新聞記事を通して、近年の教育問題について考える。								
15	児童理解、生徒理解 「徒然草」の文章から、子どもの特性を理解することを考える。							レポートを書いて提出する。	
テキスト	なし								
参考書・資料等	授業中に適宜資料のプリントを配付する。								
評価方法	提出レポートで評価する。								
履修上の注意等	事前に指示された事項について留意し、教職の厳しさと魅力について理解するように努める。								

科目番号	1311		単位	2	授業形態	演習	開講時期	2年後期	担当	真野由紀子 宮野洋子		
科目名	教職実践演習(栄養)									フードサイ エンティスト		
課程	卒業必修		栄養士		栄養 教諭			医療				
			保育士		幼稚園 教諭			ベビー シッター				
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 教員としての資質能力を高め、教育現場での実践力を確かなものとする。</p> <p>テーマ 将来、教員になる上で、何が課題であるかを自覚し、不足している知識や技術等を補い、教職生活を円滑にスタートさせるための準備をする。</p>											
授業の概要	教員として求められる使命感・責任感、社会性、子ども理解、指導力等の事項に関して演習を通して実践能力を高めていく。											
回	授 業 計 画									自主学习(授業前・授業後)		
1	ガイダンス 教育実習時の振り返り、教員として必要な知識技能を習得できたか、また栄養教諭として必要な自己目標や努力するべき点を明確化する。(履修カルテで自己点検する)											
2	討議会 教育実習の振り返り									事前に各項目ごとにまとめてくる 討 論会終了後は冊子にまとめる		
3	教員の役割 保護者との連携を密にするための方法について理解する。(ゲストスピーカー)											
4	教員の役割 不登校の子供へのカウンセリングマインドに基づく対応について理解する。(ゲストスピーカー)									前回の授業で学んだことのキーワ ード書く		
5	教員の役割 いじめ問題についての対応を理解する。(ゲストスピーカー)									前回の授業で学んだことのキーワ ード書く		
6	家庭科に関する指導法を理解する。(ゲストスピーカー)									前回の授業で学んだことのキーワ ード書く		
7	" ゲストスピーカー()									前回の授業で学んだことのキーワ ード書く		
8	食育指導の実践・地域との連携			計画(テーマを決め、資料づくり)						テーマについて考えておき、資料も 持参する		
9	食育指導の実践・地域との連携			準備(資料・教材づくり)						次週までに教材づくりをしておく		
10	食育指導の実践・地域との連携			リハーサル								
11	食育指導の実践・地域との連携			実践								
12	グループ討論 食育指導の実践について											
13	模擬授業とその検討 ①実習における研究授業を見直し、模擬授業を行い、検討会をする。									自分の研究授業を見直し、改善して おくこと		
14	模擬授業とその検討									" 自分の研究授業を見直し、改善して おくこと		
15	模擬授業とその検討									" ・まとめ(履修カルテに記入) 自分の研究授業を見直し、改善して おくこと		
テキスト	使用しない。必要なものについてはプリントを配布する。											
参考書・資料等	食に関する指導の手引き(文部科学省)											
評価方法	授業中の活動状況(60%)、提出物(40%)により担当教員の協議により総合評価する。											
履修上の注意等	履修カルテを活用し、補完的履修に努める。											

科目番号	1312	単位	2	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	教職課程委員会	
科目名	栄養教育実習									
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭		医療		フードサイエンティスト	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター			
到達目標及びテーマ	到達目標及びテーマ 講義で学んだ基礎知識を応用して、学校栄養教育、指導に必要な企画力、教育指導力、想像力を習得することを目的とする。1週間、小学校または中学校で実習を行う。実習の具体的な内容は、各教育実習校と相談のうえ決定する。									
授業の概要	栄養教育実習に臨む心構えや教育課程、現在の児童生徒の実態についての理解を深める。栄養教諭としての自覚や心構えを養い、児童生徒に対して食に関する適切な栄養指導ができる実践的能力を養う。									
授 業 計 画										
<p>【事前指導】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別指導(1年次2月下旬に実施) <ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養教育実習の意義・心得 ○ 栄養教育実習について ○ 栄養教諭の業務について ○ 指導案の作成について ○ 教育方法技術の実際 ○ 模擬授業参観 ○ 食に関する指導の実際 ○ 食に関する指導(肥満と痩身、スポーツ、アレルギー、題材研究、教材研究) ・栄養教育実習校との連絡、事前訪問について ・観察実習(授業参観)中学校 他 ・直前ガイダンス(注意事項、お礼状など) <p>【栄養教育実習(学外実習)】</p> <p>実習期間;小学校又は中学校で5日間行う。実習時期は8・9月。</p> <p>実習内容;・学校経営、校務分掌、服务等の理解 学級経営及び給食の時間における指導の参観、補助 給食の配膳指導、後片付け指導の参観、補助 教科等における教科担任等と連携した指導の参観、補助 児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動における指導の参観 指導計画案、指導案の立案作成、教材研究等 食に関する指導の授業</p> <p>巡回指導;各実習先の研究授業の日にあわせて訪問</p> <p>【事後指導】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養教育実習報告会を実施 ○ 栄養教育実習報告書を作成 										
テキスト	使用しない									
参考書・資料等	随時紹介する									
評価方法	各実習校による栄養教育実習の評価・実習ノート(50%)観察実習等のレポートの評価(50%)									
履修上の注意等	指示された事項に留意し、栄養教諭の職務について理解するよう努めること									