

平成30年度

科目番号	1101	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	成田清文
科目名	倫理学								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療秘書 幼稚園教諭		フードサイエンティスト ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 現代社会における様々な問題について、倫理的に考え、自ら判断できるようにする。</p> <p>○テーマ 現代社会の直面する様々な倫理的課題・世界や日本の様々な思想や宗教を通して、どのように生きるべきかを考える。</p>								
授業の概要	<p>生命・環境・性役割などの現代社会の様々な問題を倫理的な側面から考える。 世界の様々な思想・哲学・宗教と、古代から現代に至る日本の思想・宗教を通して、日本人の倫理観を考える。</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・倫理とは 授業で扱う現代の倫理的課題・世界の思想と宗教・日本の思想と宗教の概略を知ることにより、倫理とは何かについて考える。								
2	生命倫理について 臓器移植・脳死・尊厳死・安楽死・インフォームドコンセントなどを理解することを通して、現在の医療における倫理について考える。							予習プリントを読む(授業前)	
3	環境倫理について 公害問題から世界規模の環境問題、特に温暖化問題への取り組みなどの学習を通して、環境倫理について考える。							予習プリントを読む(授業前)	
4	家族・性役割・ジェンダーについて 現代の家族・社会のあり方を、男女の性役割やジェンダーという視点、また性同一性障害や同性婚などを通して考える。							予習プリントを読む(授業前)	
5	情報社会と倫理について 情報技術の発達によって出現した高度情報社会における諸問題について、モラル・リテラシー・プライバシーなどの視点から考える。							予習プリントを読む(授業前)	
6	異文化理解と倫理について グローバル化が進む世界の中でどのように生きていくべきか、ナショナリズム・エスノセントリズム・多文化主義などについて学習することによって考える。							予習プリントを読む(授業前)	
7	青年期について 子どもから大人への過渡期である青年期について、アイデンティティ・発達段階・適応などの概念、あるいはフロイトの精神分析学の学習を通して考える。							予習プリントを読む(授業前)	
8	古代ギリシャ思想について ギリシャ神話とソクラテス・プラトン・アリストテレスの哲学を学習することによって、古代ギリシャ思想の意義について考える。							予習プリントを読む(授業前)	
9	ユダヤ教・キリスト教・イスラームについて 欧米文化のバックボーンとなっているキリスト教とその母胎であるユダヤ教、さらにそれらの影響を受けて成立したイスラームについて考える。							予習プリントを読む(授業前)	
10	仏教について 仏教の開祖ブッダの思想とその後の仏教思想の展開について学ぶことを通して、現代の日本人につながるその思想の本質について考える。							予習プリントを読む(授業前)	
11	中国思想について 現在もお私たち日本人の道徳観に影響を持つ中国思想について、儒家と道家の比較を通してその特質を考える。							予習プリントを読む(授業前)	
12	日本思想について(1) 古代から中世の日本思想の特質について、最澄や空海、そして鎌倉期の道元・親鸞・日蓮の思想を学ぶことによって考える。							予習プリントを読む(授業前)	
13	日本思想について(2) 近世から近代の日本思想の特質について、江戸期の儒学者と明治期の思想家の学習を通して考える。							予習プリントを読む(授業前)	
14	近代思想について ルネサンスから19世紀までの西洋近代思想・哲学から何人かの人物を取り上げ、その時代への影響について考える。							予習プリントを読む(授業前)	
15	現代思想について 20世紀以降の西洋思想・哲学から何人かの人物を取り上げ学習することによって、現代の思想的課題について考える。							予習プリントを読む(授業前)	
テキスト									
参考書・資料等	毎回、プリント資料を配布								
評価方法	提出したレポートによって評価する								
履修上の注意等									

平成30年度

科目番号	1102	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	佐々木典彰	
科目名	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 オリジナルの研究テーマを設定し、それについて研究方法とともに述べるができる。</p> <p>テーマ 心理学を日常生活に役立てる。</p>									
授業の概要	<p>心理学のさまざまな領域を概観する。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	性格の分類、成り立ち						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
2	錯視(目の錯覚)体験とその原因						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
3	記憶力アップのポイント						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
4	いわゆる「頭がいい」とは						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
5	人間の行動を変えるきっかけ						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
6	人間のさまざまな勝手な思考						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
7	集団心理について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
8	ゲームやネット依存の心理						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
9	年代別の心理的特徴						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
10	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			
11	やる気を高めるポイント						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
12	「愛」という感情について						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
13	人間関係を良くするための方法						・次回小テストのための復習 ・質問や意見の投稿			
14	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			
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「絶対役立つ教養の心理学」 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)									

平成30年度

科目番号	1104	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	小野昇平
科目名	法学								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療秘書 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 法的なものの考え方を身につけ、具体的な問題について、様々な角度から考え、自分の言葉で他人に説明できるようになること。 テーマ 法的なものの考え方、論理的思考力</p>								
授業の概要	<p>この講義では、様々な法の分野について「考えてもらう」ことを目的とする。ニュースなどでよく目にする重要な社会問題の多くは、簡単には答えが出せない問題であるが、これを「法」というレンズを通してみることで、答えのない問題について、より深く「考える」ことができるようになり、最終的には他者にわかりやすく説明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	イントロダクション：ルールは何のためにあるのだろう？ としょかんライオン							物語を予習 / 講義で考えた問題を復	
2	イントロダクション：ルールを事実当てはめてみよう 三匹のこぶた事件							物語を予習 / 講義で考えた問題を復	
3	法の背後にある正義：乙姫による浦島太郎殺害未遂事件							物語を予習 / 講義で考えた問題を復	
4	憲法：憲法には何が書いてあるのだろう？							憲法の条文を見てくる / 講義で考えた問題を復習	
5	憲法：選挙は何のため？							「選挙」について調べてくる / 講義で考えた問題を復習	
6	憲法：裁判の仕組みと裁判員制度							裁判員制度について調べてくる / 自分が裁判員になったらどうするか家族や友人と話し合う	
7	憲法：人権が侵害されるとはということだろうか？							「人権」の種類について調べてくる / 講義で考えた問題を復習	
8	憲法 男女の平等 夫婦別姓問題							自分の名字はどうやって決まるか確認しておく / 講義で考えた問題を復習	
9	憲法 表現の自由とプライバシー 少年犯罪の報道について							少年が起こした事件についてのニュースを見てくる / 講義で考えた問題を復習	
10	刑法：「犯罪」とはなんだろうか？ サルカニ合戦事件							刑罰が何のためにあるか考えてくる / 講義で考えた問題を復習	
11	刑法：死刑は残虐か？ 死刑制度の存続意義							死刑制度について調べてくる / 講義で考えた問題を復習	
12	民法：約束は絶対に守らなければいけないのか？							「約束すること」の意味を考えてくる / 講義で考えた問題を復習	
13	民法：契約と債務不履行責任							「約束を破る」ことの意味を考えてくる / 講義で考えた問題を復習	
14	民法：不法行為と損害賠償							「不法行為」という言葉の意味を調べてくる / 講義で考えた問題を復習	
15	まとめ：ルールは何のためにあるのだろう？							14回目までの講義内容を思い出ししておく / ルールの意味を考え直す	
テキスト	特になし								
参考書・資料等	講義中に指示する。								
評価方法	毎回の講義の際のコメントペーパー：30% 学期末の筆記試験：70%								
履修上の注意等	多少難しい用語が出てくるので、授業を聞いていただけでわからなければ自分で調べること。								

平成30年度

科目番号	1105	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	兼平拓道
科目名	経済学								
課程	卒業必修		栄養士		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 グローバル経済の大きな潮流が家庭生活にどのような影響を与えるのかを分析し、将来への見通しを的確に立てられる能力を身に付ける。</p> <p>テーマ 私たちを取り巻く経済環境は時々刻々と変化している。そこでこの講義では、「今、何が起きているのか」をテーマに、経済学の基礎的な理解を深める。</p>								
授業の概要	経済学の基本的知識である価格、インフレとデフレ、金利、株式、財政、為替、貿易などをわかりやすく解説する。								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	経済学とは何か 経済学が、日常生活にどのように関わってくるのかについて考える。						授業前と授業後には、新聞や雑誌などの経済記事を読み、知識の定着を図る。		
2	モノの値段はどう決まるのか 経済的基礎条件の分析に必要とされる、マーケットメカニズムを学ぶ。								
3	好況や不況はどう決まるのか インフレとデフレの仕組みについて学び、それぞれのメリットとデメリットを理解する。								
4	景気変動はなぜ生じるのか 大戦後の経済史をふり取りながら、景気変動の仕組みについて学ぶ。								
5	金融とは何か 金融市場における銀行の役割と企業の資金調達について学ぶ。								
6	金利はどう決まるのか 金融市場における金利決定メカニズムの仕組みを学び、金利上昇局面と金利低下局面の経済動向について決定する。								
7	日銀は何をしているのか 日本銀行の仕組みを学び、金融政策が経済に与える影響を分析する。								
8	株の仕組みはどうなっているのか 株式のインカムゲインとキャピタルゲインの考え方を学ぶ。								
9	政府と経済とはどんな関係があるのか 政府の財政政策が、経済の重要な調整機能となっていることを学ぶ。								
10	日本の財政と年金はどうなっているのか 日本の財政危機と年金危機について、小泉構造改革を例に検討する。								
11	為替とは何か 円高と円安の仕組みを学び、我々の日常生活と関連づけて考える。								
12	TPPとは何か 自由貿易協定の仕組みを学び、TPP加盟後の経済成長を展望する。								
13	バブル経済とは何か バブル経済について、クレジット・クランチに焦点をあてて分析する。								
14	アベノミクスとは何か アベノミクスの仕組みを学び、今後の日本経済を展望する。								
15	まとめ 経済学の基本的知識と課題を総括する。								
テキスト	なし								
参考書・資料等	『週刊エコノミスト』（毎日新聞社） 『週刊東洋経済』（東洋経済新報社）								
評価方法	期末テスト70%、提出レポート30%の割合で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	日頃から、新聞やテレビなどの経済ニュースに目を通しておくこと。								

平成30年度

科目番号	1106	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	西 敏郎
科目名	社会学								
課程	卒業必修		栄養士		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 社会学を通じて、多様な視点、より深く考える力、そして自ら問題を発見できる力の獲得を目標としている。</p> <p>テーマ 基礎社会学から始まり、犯罪抑制の為の社会学の実践的な取り組みまでをテーマとする。</p>								
授業の概要	<p>一見、政治や経済、歴史などをみると、人間とは、そして人間社会とは何か理解できるように思える。確かにそうなのであるが、しかし、それらはすべて表面上の動きであり社会の動きの結果でしかない。本講義では、なぜ社会にそういう動きが起こるのか社会学的手法を用いて解釈する。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	社会学を学ぶ意義：社会学とはどのような学問かということをも身近な事例を取り上げ理解する。						デュルケムの『自殺論』を扱う。 余裕があれば読んでおく		
2	社会学の目的：社会学という学問の基本的な考え方、ものの捉え方、社会学史について理解する。						“社会”“集団”“個人”という言葉からイメージできるものを考えておく		
3	社会学の基礎：社会学を勉強するにあたって認識しておかなければならない基本的概念・用語を理解する。								
4	社会学の基礎：個人と個人、個人と集団、集団と集団など、人々のつながりの科学である社会学を理解する。								
5	社会学の基礎：価値や規範など、普段意識しないが私たちの外部に存在し、強制作用を持っている力について社会的視点から理解する。								
6	社会学の基礎：人の心の動きを研究するという視点から、心理学と社会学の違い、また双方揃って理解できる事例などを取り上げる。								
7	宗教社会学：人間の歴史・生活・思想に大きな影響力を持つ宗教について社会的視点から考察する(日本人の宗教観を中心に)。						宗教について自分なりに調べておく		
8	宗教社会学：人間の歴史・生活・思想に大きな影響力を持つ宗教について社会的視点から考察する(ユダヤ教・キリスト教を中心に)。								
9	宗教社会学：人間の歴史・生活・思想に大きな影響力を持つ宗教について社会的視点から考察する(キリスト教を中心に)。								
10	宗教社会学：人間の歴史・生活・思想に大きな影響力を持つ宗教について社会的視点から考察する(イスラム教を中心に)。						レポート提出「宗教社会学」について		
11	犯罪社会学：社会的逸脱行為である犯罪とは何なのか、社会的視点から解説する。						道徳・犯罪・逸脱という言葉について調べておく		
12	犯罪社会学：集団によって人々の逸脱行為の定義は異なる。それら人間集団における「よそ」と「うち」について解説する。								
13	犯罪社会学：現在の社会で犯罪を抑制する三つの力、公式統制力と非公式統制力、準公式統制力について解説する。								
14	犯罪社会学：犯罪に対する実践的な社会学の取り組み(「割れ窓理論」や「パノプチコンの原理」)について解説する。						レポート提出「犯罪社会学」について		
15	総括：今まで学んだものの総括を行ない、最新の研究や、理論を解説する。								
テキスト	特に使用しない。必要に応じて資料を配布する。								
参考書・資料等	特に使用しない。図書館等で関連図書を参考にして頂きたい。								
評価方法	受講状況30% レポート提出70%								
履修上の注意等	常に学ぶ姿勢を忘れず、講義内容に対して積極的に疑問を持ち、自らの理論を打ち立てようとする姿勢を望む。								

平成30年度

科目番号	1107	単位	2	授業形態	2	開講時期	1年前期	担当	柳町悟司
科目名	化学								
課程	卒業必修		栄養士		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 次年度の栄養士必修科目である生化学で扱われる内容の基本的な知識を理解する。</p> <p>テーマ 三大栄養素(糖質,タンパク質,脂質)の構造,三大栄養素の消化と代謝,酵素反応の特徴等</p>								
授業の概要	<p>栄養士に必要な知識である三大栄養素の代謝を、人体と食物の相互作用(化学反応)として捉えて説明する</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	ガイダンス(授業の進め方について説明)							授業後:次回使用するプリントの予習	
2	化学結合 原子、イオン、分子が形成する化学結合(イオン結合、共有結合、金属結合など)について							授業前:事前に配布したプリントの予習	
3	有機化合物 構造式を用いた有機化合物の構造と性質の解説							授業前:事前に配布したプリントの予習	
4	糖質(糖質の構造,単糖類,二糖類,多糖類)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
5	タンパク質とアミノ酸(基本アミノ酸,タンパク質の高次構造)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
6	脂質(中性脂肪,コレステロール,複合脂質)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
7	消化(消化管の構造,三大栄養素の消化)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
8	代謝①(糖質の代謝)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
9	代謝 (タンパク質・アミノ酸の代謝)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
10	代謝 (複製,転写,翻訳)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
11	代謝 (酸化,リポタンパク質)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
12	酵素反応(触媒の役割,活性化エネルギー,補酵素)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
13	ホルモン(ペプチドホルモン,アミン系ホルモン,ステロイドホルモン)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
14	ビタミン,ミネラル(ビタミン,ミネラルの役割)							授業前:事前に配布したプリントの予習	
15	化学量論 化学反応における量的関係								
テキスト	使用しない(自作のプリントを授業時に配布し使用する)								
参考書・資料等	<p>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</p> <p>羊土社 栄養科学イラストレイティッド 生化学 ほか</p>								
評価方法	試験期間に行う筆記試験により評価する								
履修上の注意等	栄養士課程履修者は本講義の履修が望ましい								

平成30年度

科目番号	1108	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	柳町悟司
科目名	生物学								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイエンティスト ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 新聞やニュース等で取り上げられる生物学のテーマを理解できるようになる。</p> <p>テーマ 生命の誕生、遺伝子、人類の進化といった話題を通じて生物(特に人類)に関する知識を学ぶ。</p>								
授業の概要	新聞やニュースの記事で扱われる生物学のテーマを通して生物(特に人類)に関する知識を深める。								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	ガイダンス:授業の進め方に関する説明								
2	生命の誕生:地球誕生から生物の誕生まで								
3	生命の進化:生物の進化,現在の状況(食物連鎖)								
4	人類の進化 :人類の誕生								
5	人類の進化 :人類が他の動物と異なる点								
6	人類の進化 :人類誕生から現代までの進化								
7	人類の進化 :人類の未来について								
8	遺伝子 :遺伝子の役割(複製,転写,翻訳)								
9	遺伝子 :遺伝子の役割(遺伝子が性格に及ぼす影響)								
10	遺伝子 :遺伝子の役割(遺伝子操作)								
11	再生医学:幹細胞(ES細胞,iPS細胞等)を利用した再生医学								
12	腸内細菌:腸内細菌が宿主に及ぼす影響								
13	脳:脳の役割,脳死,性格について								
14	実験について:実験によって分かること,データの解析,有効数字等								
15	生物学の歴史:生物学の特徴,生物学の発展の歴史								
テキスト	指定しない(講義で配布するプリントを使用する)								
参考書・資料等	羊土社 文系のための生命科学ほか								
評価方法	試験期間に行う筆記試験(80%)と課題(レポート)(20%)の結果で評価する								
履修上の注意等	高校時の生物学を基礎とした内容ばかりではないが、理解するように努めてほしい								

平成30年度

科目番号	1109	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	兼平拓道
科目名	キャリア基礎								
課程	卒業必修		栄養士		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 社会人として必須となる心構えやビジネスコミュニケーション、ビジネス上の常識を理解する。</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>テキストや視聴覚教材を活用し、社会人として生きていくための基礎知識を学習し、ビジネス現場で経験のあるゲストスピーカーを招きながら、多面的に理解を進めていく学修プログラム。</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 キャリアとは何か？								
2	今までの自分を振り返ろう								
3	自分の強みを知る								
4	自己紹介文を書く							授業後、各単元の課題の提出に取り組む	
5	自分の価値観を知る								
6	なりたい自分を探す								
7	キャンパスライフデザイン 学校生活の目標を確認してみる								
8	社会人として働くとはどんなことなのか（外部講師）								
9	就職活動のアプローチと求人票の見方								
10	履歴書の基本								
11	自己PRの基本							授業前、各単元に該当する箇所を『就活ガイドブック2020』で予習する	
12	志望動機の基本								
13	就職活動のマナー 電話・Eメール手紙								
14	小論文と作文の書き方							授業後、小論文と作文(小テスト)に備える	
15	小論文と作文(小テスト)								
テキスト	『就活ガイドブック2020』 本学が作成した冊子								
参考書・資料等	必要に応じて資料を用意する。								
評価方法	課題の提出(70%) 小テスト(30%)								
履修上の注意等	社会に広く目を向けながら、受講すること。								

平成30年度

科目番号	1110	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	島内智秋
科目名	暮らしと学び								
課程	卒業必修		栄養士		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 暮らしや学びに必要な情報提供や各回のテーマについて学び、調べたり深く考えたりする楽しさを知る。 教育理念「教育即生活」について主体的にアプローチする。 テーマ 教育理念「教育即生活」を軸とした暮らしの中の学び</p>								
授業の概要	暮らしや学びに必要な情報について学び、調べたり考えたりする。								
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 短大で学ぶことについて						『学生便覧』を持参すること		
2	教育即生活について						『柴田やす伝』を持参すること		
3	進路の決定と偶然の計画について								
4	情報社会に着目した暮らしと学び								
5	女性の品格を考える								
6	大人になること、社会に出ることを考える								
7	暮らしの中の所作の意味を考える								
8	家族に関する暮らしと学び（結婚を考える）								
9	家族に関する暮らしと学び（子育てについて考える）								
10	家族に関する暮らしと学び（子ども観・仕事・食・住まいについて考える）								
11	家族に関する暮らしと学び（生活習慣・生活リズムについて考える）								
12	生命の繋がりについて（ヒト・動物・植物など）								
13	日本人の暮らしの変化について考える								
14	校訓から見える暮らしと学び								
15	暮らしと学びのまとめ レポート作成								
テキスト	特に使用しない								
参考書・資料等	『柴田やす伝』 他、各テーマごとに書籍の紹介をする								
評価方法	提出されたレポート(70%)・自主学習(30%)により評価する。								
履修上の注意等	毎回の予習・復習カードの提出をすること。講義から興味を持ったことを更に調べたり考えたりすること。								

平成30年度

科目番号	1111		単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	西 敏郎
科目名	津軽を探る									
課程	卒業必修		栄養士		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: 弘前を中心とした津軽地域の特色を知り、そこから地域の問題について自ら考える事ができるようになる。</p> <p>テーマ: 津軽の歴史・地理・文化・観光・産業・農業等に、主体的・能動的に係わる。</p>									
授業の概要	弘前を中心とした津軽について、各方面の専門家をゲストスピーカーとしてオムニバスで招き、知見を広める。									
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:この講義の意義(「津軽を探る」とは)									
2	津軽の歴史と地理:津軽地域の歴史的背景や成り立ちを解説する。									
3	弘前の伝統工芸:津軽塗、こぎん刺し、ブナコ、あけび蔓細工など津軽の伝統工芸について解説する。									
4	津軽の温泉文化:弘前の温泉について解説する。									
5	津軽の楽器:津軽の伝統楽器「津軽三味線」について解説する。									
6	津軽の自然 :世界遺産である白神山地等を有する津軽地域の自然について解説する。									
7	津軽と文学:太宰治・寺山修司・葛西善蔵など、津軽文学者の作品と特徴を解説する。									
8	弘前の言葉(津軽弁):津軽の言葉(津軽弁)について理解を深める。									
9	津軽の自然 :津軽の自然そのものを生業としてきたマタギ文化について解説する。									
10	弘前の観光と物産 :観光都市である弘前の四大まつりについて解説する。									
11	弘前の観光と物産 :観光都市である弘前の四大まつりについて解説する。									
12	津軽と音楽:津軽民謡、昔っこ(昔話)などについて解説する。									
13	津軽の食材と食文化:津軽の食材と食文化について解説する。									
14	弘前の建築:弘前の伝統的建築物について解説する。									
15	総括:これまでの内容を踏まえて総合的に弘前を理解する(津軽の魅力を語る)。								これまでの内容を踏まえ、レポートの提出。	
テキスト	特に使用しない。									
参考書・資料等	特に使用しない。図書館等で関連図書を参考にしていきたい。									
評価方法	レポート提出等100%									
履修上の注意等	常に学ぶ姿勢を忘れず、積極的に質問する姿勢を求める。									

平成30年度

科目番号	1131	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	大瀬恵理子
科目名	英語(1)								
課程	卒業必修		栄養士		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 コミュニケーションに必要とされる様々な場面における基本的英語運用力を習得する。 またテキストで紹介された文学作品に親しみ、その関連資料を参照しながら作品について知識の定着を図る。</p> <p>テーマ 文学作品に登場する食物の歴史や栄養価など食文化に関わる英語表現を学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>食文化に関するエッセイを読解し、文法・作文・料理のレシピなど練習問題を解答する流れで学習を進め、総合的英語運用力を習得する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習 (授業前・授業後)	
1	年間スケジュール、Harry Potter and Chocolate Frogs(1) (「ハリーポッターと賢者の石」のアウトラインを読解し、チョコレート文化について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
2	Harry Potter and Chocolate Frogs(2) (文法 itの用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
3	Peter Rabbit and Pie (1) (「ピーターラビット」シリーズのアウトラインを読解し、パイの文化について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
4	Peter Rabbit and Pie (2) (文法 品詞の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
5	Mrs. Rabbit and Herb Tea(1) 単語ミニテスト (chapter1,2) (「ピーターラビット」シリーズのアウトラインを読解し、ハーブの効能について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
6	Mrs. Rabbit and Herb Tea(2) (文法 分詞構文の用法、作文、料理のレシピなど練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
7	Winnie-the-Pooh and Honey(1) (「くまのプーさん」のアウトラインを読解し、蜂蜜の効能について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
8	Winnie-the-Pooh and Honey(2) (文法 使役動詞の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
9	Daddy-Long-Legs and Ice Cream(1) 単語ミニテスト (chapter3,4) (「足長おじさん」のアウトラインを読解し、アイスクリームの歴史について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
10	Daddy-Long-Legs and Ice Cream(2) (文法 接続詞の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
11	Kennji Miyazawa and Tomatoes(1) (「黄色いトマト」のアウトラインを読解し、トマトの効能について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
12	Kennji Miyazawa and Tomatoes(2) (文法 否定の用法、作文、料理のレシピなど練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
13	O. Henry and "Witches' Loaves"(1) 単語ミニテスト (chapter5,6) (「魔女のパン」のアウトラインを読解し、パンや発酵について考える)							音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。	
14	O. Henry and "Witches' Loaves"(2) (文法 比較の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)							練習問題の予習を行うこと。	
15	Movies in Literature 映画を通してピーターラビットシリーズの作者の半生を紹介し、作品について理解を深める。							着眼点に添って考えをまとめること。	
テキスト	『フィクションにみる食文化』 Fiona Wall Minami著 朝日出版社)								
参考書・資料等	テキストに即した練習プリントや資料などを適宜作成して配布する。								
評価方法	定期試験を80%、単語ミニテストを10%、レポート課題を10%として総合評価を行う。 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	テキスト音声ダウンロードを利用した音読練習、内容概略の把握・練習問題などの予習及び復習を欠かさぬこと。 英和辞書(電子辞書もOK)を持参のこと。								

平成30年度

科目番号	1131	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	大瀬恵理子
科目名	英語(1)								
課程	卒業必修		栄養士		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 コミュニケーションに必要とされる様々な場面における基本的英語運用力を習得する。 またテキストで紹介された文学作品に親しみ、その関連資料を参照しながら作品について知識の定着を図る。</p> <p>テーマ 文学作品に登場する食物の歴史や栄養価など食文化に関わる英語表現を学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>食文化に関するエッセイを読解し、文法・作文・料理のレシピなど練習問題を解答する流れで学習を進め、総合的英語運用力を習得する。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	The Old Man(1) ('老人と海'のアウトラインを読解し、魚文化について考える)						音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。		
2	The Old Man(2) (文法 完了形の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
3	East of Eden and Lettuce(1) ('エデンの東'のアウトラインを読解し、レタスの歴史などについて考える)						音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。		
4	East of Eden and Lettuce(2) (文法 動名詞の用法、作文、料理のレシピなど練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
5	Laura and Cheese-making on the Prairie(1) ('大草原の小さな家'のアウトラインを読解し、チーズ文化について考える)						音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。		
6	Laura and Cheese-making on the Prairie(2) (文法 仮定法の用法、作文、など練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
7	Breakfast and Tiffany's(1) ('ティファニーで朝食を'のアウトラインを読解し、世界の朝食について考える)						音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。		
	単語ミニテスト(Chapter 8~9)								
8	Breakfast and Tiffany's(2) (文法 関係詞の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
9	Mujina'and 'Soba'(1) ('怪談'のアウトラインを読解し、蕎麦文化について考える)						音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。		
	単語ミニテスト (Chapter 10~11)								
10	Movies in Christmas(1) 季節に関連した絵本と映画鑑賞を通して英語圏の文化を理解する。						着眼点に添って考えをまとめること。		
11	Movies in Christmas(2) 映画鑑賞の着眼点に従ってレポートを作成する。						着眼点に添って考えをまとめること。		
12	Mujina'and 'Soba'(2) (文法 不定詞の用法、作文、対話など練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
13	Mujina'and 'Soba'(3) (料理レシピ、対話表現など練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
14	Agatha Christie and Apples(1) ('ヘラクレスの冒険'のアウトラインを読解し、林檎の効能などについて考える)						音読及び内容概略把握の予習、また配布プリントによる復習を行うこと。		
15	Agatha Christie and Apples(2) (文法 受動態の用法、作文など練習問題を通して英語表現を身に付ける)						練習問題の予習を行うこと。		
	単語ミニテスト(Chapter 12,14)								
テキスト	'フィクションにみる食文化' Fiona Wall Minami 著 朝日出版社)								
参考書・資料等	テキストに即した練習プリントや資料などを適宜作成して配布する。								
評価方法	定期試験を80%、単語ミニテストを10%、レポート課題を10%として総合評価を行う。 試験は定期試験期間内に実施する。								
履修上の注意等	テキスト音声ダウンロードを利用した音読練習、内容概略の把握・練習問題などの予習および復習を欠かさぬこと。英和辞書(電子辞書もOK)を持参のこと。								

平成30年度

科目番号	1141	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	佐藤睦子
科目名	保健体育								
課程	卒業必修		栄養士		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 受講者一人ひとりが自身のからだへの理解・関心を深める。女性のライフステージにおけるさまざまなからだの変化や健康問題に向き合い、対処できる能力を身につける。生涯を通じて自らの健康を適切に管理し、改善していく資質や能力の向上をテーマ 健康でこころ豊かに生きる女性を目指し、健康な家庭生活とその役割、重要性を考える。</p>								
授業の概要	<p>女性の日常生活およびライフステージの各段階における健康問題や社会的問題を取り上げることで、受講者が自身のからだへの理解・関心を深め、それぞれのライフスタイルに合う、健康習慣や運動習慣を獲得していくための方法を探る。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	体組成について(肥満の判定・加齢による体組成の変化・特定健診制度について)						資料プリントを整理し、ノートを作成する。授業後は、毎回ノートを整理すること。		
2	身体活動による体脂肪のコントロール(有酸素運動、レジスタンストレーニング)小テスト								
3	女性ホルモンと性周期(月経異常、女性特有の疾病について)								
4	女性ホルモンと性周期(月経周期の記録・管理、基礎体温について)小テスト								
5	母体保護法と人工妊娠中絶								
6	若年妊娠および高年妊娠のリスク								
7	主な避妊法とその効果(受胎法としてのオギノ式とは)小テスト								
8	まとめ								
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
テキスト	なし								
参考書・資料等	資料プリントを配付する。								
評価方法	定期試験(80%)、講義内で行う小テスト(20%)を総合し評価する。								
履修上の注意等	積極的に自分の意見を述べたり質問をするなど、意欲的な授業参加を期待する。								

平成30年度

科目番号	1142	単位	1	授業形態	実技	開講時期	1年前期	担当	佐藤睦子
科目名	体育実技								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 生涯スポーツの観点に立ち、心身の状態や目的に合ったトレーニングを計画・実施できる知識を身につける。さまざまな身体運動を通して、自身の健康の保持増進・体力増強に努めるとともに、同時にコミュニケーション能力や協調性をテーマから動かすことの楽しさ、爽快感や達成感を体験し、健康の維持・増進につながる生涯スポーツへの一助とする。</p>								
授業の概要	<p>主にソフトバレーボール、バレーボール、バドミントン、卓球など、一般に生涯スポーツとして親しまれている運動種目の実践を通して、青年期における体力・運動能力の維持向上を図る。</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（授業の概要・計画、健康調査の実施）							個々の運動制限や配慮すべき事項について把握したいため、事前に自分の既往症や気になることがあれば伝えられるようにしておく。	
2	仲間づくり運動・体ほぐし運動ネット型スポーツの運動特性、ソフトバレーボールの発祥および運動特性について							授業後は毎回、痛めた部位や違和感などはないが、自身の身体の状態を把握しておく。	
3	ソフトバレーボール 基本技能の習得（オーバーハンドパス、アンダーハンドパス、サーブ） ルールの確認と簡易ゲーム								
4	ソフトバレーボール 基本技能の習得（トス、スパイク、ブロック）チームの長所を生かしたフォーメーションの研究（位置取りとゲーム中の動き方） リーグ戦								
5	ソフトバレーボール 基本技能の習得（トス、スパイク、ブロック、サーブ）チームの長所を生かしたサーブレシーブフォーメーションの研究 リーグ戦								
6	ソフトバレーボール 集団的・社会的技能の習得攻撃・守備のフォーメーションの研究（コミュニケーション、相互カバーリングの技術） リーグ戦								
7	バレーボール 基本技術、応用技術の練習（2人組パス、パスゲーム）								
8	バレーボール 基本技術、応用技術の練習（トス、スパイク、サーブ） 簡易ゲーム								
9	バレーボール 基本技術、応用技術の練習（トス、スパイク、サーブ） リーグ戦								
10	バレーボール 基本技術、応用技術の練習（トス、スパイク、サーブ、カバーリング） リーグ戦								
11	バレーボール 基本技術、応用技術の練習（トス、スパイク、サーブ、ブロック、カバーリング） リーグ戦								
12	バレーボール 基本技術、応用技術の練習（トス、スパイク、サーブ、ブロック、カバーリング） リーグ戦 バレーボールのまとめ								
13	選択種目（バドミントン・卓球） 基本技術の習得（フォアハンド、バックハンド、サーブ） 簡易ゲーム（シングルス）								
14	選択種目（バドミントン・卓球） 基本技術の習得（フォアハンド、バックハンド、サーブ） 簡易ゲーム（ダブルス）								
15	選択種目（バドミントン・卓球） 基本技術の習得（リターンの打ち分け、攻撃のパターン） ダブルス・ルールの確認								
テキスト	使用しない								
参考書・資料等	必要に応じ資料を準備する。								
評価方法	実技科目であり、到達目標との関連から、技術(50点)、受講態度(50点)の平常点での評価とする。特に受講態度では、意欲・関心を持って主体的に取り組んでいるか、積極的にコミュニケーションを図り仲間と良い関係を築こうとしているか、服装や環境などの安全面・衛生面にも配慮しながら運動を行うことができているかを総合的に判断し評価する。								
履修上の注意等	特に栄養士を目指す者にとって、健康の保持増進は一般の人以上に関心を持つべき事柄。運動習慣の重要性を認識し、運動が苦手であっても、からだを動かすことそのものを楽しみながら、積極的かつ意欲的に取り組むことを期待する。								

平成30年度

科目番号	1142	単位	1	授業形態	実技	開講時期	1年後期	担当	佐藤睦子
科目名	体育実技								
課程	卒業必修		栄養士		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 生涯スポーツの観点に立ち、心身の状態や目的に合ったトレーニングを計画・実施できる知識を身につける。さまざまな身体運動を通して、自身の健康の保持増進・体力増強に努めるとともに、同時にコミュニケーション能力や協調性を養う</p> <p>テーマ からだを動かすことの楽しさ、爽快感や達成感を体験し、健康の維持・増進につながる生涯スポーツへの一助とする。</p>								
授業の概要	<p>主に、ソフトバレーボール、バドミントン、バスケットボールなど一般に生涯スポーツとして親しまれている運動種目の実践を通して、青年期における体力・運動能力の維持向上を図る。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	選択種目(バドミントン・卓球) 応用技術の習得（攻撃パターンとダブルスフォーメーション） ゲーム(ダブルス)						授業後は毎回、痛めた部位や違和感などはないか、自身の身体の状態を把握しておく。		
2	選択種目(バドミントン・卓球) 応用技術の習得（攻撃パターンとダブルスフォーメーション、ウイングショットの工夫） ゲーム								
3	バスケットボール 基本技術の習得（ボールコントロール、ドリブル、シュート） グルーピングのためのスキルテスト								
4	バスケットボール 基本技術の習得（ボールコントロール、パスアンドシュート、1対1の攻防） リーグ戦								
5	バスケットボール 基本技術、集団的技能の習得（パスアンドラン、2対2の攻防、3対3の攻防） リーグ戦								
6	バスケットボール 基本技術、集団的技能の習得（リバウンド攻撃、2対1の攻防、3対2の攻防） リーグ戦								
7	バスケットボール 基本技術、集団的技能の習得（スクリーンプレー、チームの長所を生かした攻撃と守備） リーグ戦								
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
テキスト	使用しない								
参考書・資料等	必要に応じ資料を準備する。								
評価方法	実技科目であり、到達目標との関連から、技術(50点)、受講態度(50点)の平常点での評価とする。特に受講態度では、意欲・関心を持って主体的に取り組んでいるか、積極的にコミュニケーションを図り仲間と良い関係を築こうとしているか、服装や環境などの安全面・衛生面にも配慮しながら運動を行うことができているかを総合的に判断し評価する。								
履修上の注意等	特に栄養士を目指す者にとって、健康の保持増進は一般の人以上に関心を持つべき事柄。運動習慣の重要性を認識し、運動が苦手であってもからだを動かすことそのものを楽しみながら、積極的かつ意欲的に取り組むことを期待する。								

平成30年度

科目番号	1201	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	兼平拓道
科目名	家庭と社会								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園 教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 現代社会における家庭の変容をさまざまな角度からとらえ、これからの家庭がどうあるべきかについて認識できるようになる。</p> <p>テーマ 私たちにとって家庭とは何だろうか。いったい、どのような意味を持つのだろうか。これらについて深く考える。</p>								
授業の概要	<p>明治・大正期から現代までの家庭の変遷を振り返りながら、人生のライフステージにおける重大なテーマである就労、結婚、離婚、出産、子育て、介護、老後などをとりあげ社会科学的アプローチから展開する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	序論 家庭はどのように変容してきたのか明治・大正期から現代までの家庭の変遷を振り返りながら、家庭のありようを考える。							<p>図書館にある資料から近代の家庭と女性の問題を授業前・授業後に調べて、学習の定着を図る。</p> <p>身近にいる働きながら子育てをしている女性方から、授業前・授業後に各単元に関することをヒアリングして、学習内容の定着を図る。</p> <p>身近にいる高齢者の方から、授業前・授業後に各単元に関することをヒアリングして、学習内容の定着を図る。</p>	
2	なぜ、女性は働くのか 明治から大正期にかけて、メディアが伝えた働く女性の生き方に学ぶ。								
3	結婚というシステム 結婚をめぐる近年の状況を踏まえうえで、晩婚化や未婚化社会の深層を探る。								
4	離婚のメカニズム 離婚の原因を考え、離婚が家族に与える影響を考える。								
5	少子化社会モデル 現代社会の少子化社会を出生行動から分析する。								
6	子どもを持つことのリスクとリターン 人はなぜ、子どもを欲しがらなくなったのかを考える。								
7	労働とジェンダー 男女間の労働格差やアンペイド・ワークなどの問題を考える。								
8	女性のキャリア形成 女性のライフコースと就業選択について考察する。								
9	女性の就労が子育てに与える影響 女性が働くことが、子どもにどのような影響を与えるのかを考える。								
10	子どもの教育と女性の相関関係 女性は子どもの教育にどのような効果をもたらすのかを認識する。								
11	介護の準備と社会保障 高齢者の介護の現状と家族介護の限界について考える。								
12	老後の家庭問題 高齢者の貧困について現状と課題を認識する。								
13	生涯現役のキャリアプランニング 老後に経済的に自立するための職業設計について考える。								
14	高齢者のシティズンシップ 人生を最後までいかに充実させ生きてらよいかについて考える。								
15	まとめ 日本の家庭の変容と課題について総括する。								
テキスト	なし								
参考書・資料等	<p>岩上真珠『ライフコースとジェンダーで読む家族』有斐閣 橘木俊詔・木村匡子『家族の経済学』NTT出版</p>								
評価方法	<p>期末テスト70%、提出レポート30%の割合で総合評価する。 試験は定期試験期間内に実施する</p>								
履修上の注意等	日頃から、メディアを通じて社会情勢や時事問題に興味関心を持つ習慣をつけること。								

平成30年度

科目番号	1202	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	井澤弘美
科目名	食生活論								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療秘書 幼稚園教諭		フードサイエンティスト ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 日本人の食生活の変遷、現代の食生活の問題点を知り、健康であるためには食生活を改善することが必要であること、その役割を担うのは栄養士であることを自覚する。</p> <p>テーマ 望ましい食生活のあり方を考える。</p>								
授業の概要	<p>栄養士になるための入門科目として、食生活に関する種々の要因を学び、望ましい食生活のあり方を考え、改善していく基礎力を培う。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	食生活の概念(キーワード;食生活の機能と構造、生活の中の食)							直近1週間の自分の食生活を振り返ってみる。	
2	食生活と健康問題の変化と課題(キーワード;食生活と栄養状態)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
3	栄養士・管理栄養士の役割、業務および関連職種との関わり(キーワード;法令、医療、福祉、教育、行政、企業)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
4	世界の食生活史(キーワード;食材の起源、食習慣と宗教)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
5	日本の食生活史(キーワード;稲作、日本型食生活)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
6	栄養学の歴史(キーワード;医学とのかかわり、出納実験)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
7	栄養士の地域レベルでの課題と取り組み(キーワード;栄養問題の複雑化・多様化・個別化)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
8	食品汚染の現状と対策(キーワード;残留農薬、微生物、メチル水銀、ダイオキシン、放射性物質)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
9	食生活と安全情報(キーワード;食品の表示制度、食品偽装・表示偽装)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
10	正しい健康情報の見分け方(キーワード;二セ科学、健康被害)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
11	遺伝子組換え食品(キーワード;遺伝子組換え食品の安全性、環境、社会への影響)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
12	現代医学と生活習慣病(キーワード;予防医学、抗加齢、生活習慣病、医療費)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
13	生命の尊厳と生命倫理(キーワード;生命倫理、職業倫理)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
14	サプリメントや健康食品を安全に選択する方法(キーワード;健康食品、サプリメント)							前回の授業内容に関する小テストをするので、復習しておくこと。	
15	短命県民の食生活(キーワード;短命の要因、短命克服へのヒント)							直近1週間の自分の食生活を振り返り、4月のときを比較してみる。	
テキスト	テキストは使用せず、プリントを配布する。								
参考書・資料等	<p>1. 導入教育 第2版 管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム2015準拠) 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70680-0</p> <p>2. 食育・食生活論 社会・環境と健康(栄養科学シリーズNEXT) 講談社 ISBN 4061553682</p>								
評価方法	<p>・毎時間の小テスト約10%、定期試験約90%とする。</p> <p>・試験は定期試験期間内に実施する。</p>								
履修上の注意等	<p>・配布資料を元にパワーポイントを用いて授業を進めます。要点整理を怠らないこと。</p>								

平成30年度

科目番号	1208	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	真野由紀子	
科目名	栄養学総論									
課程	卒業必修		栄養士		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 ・栄養素の構造、機能、代謝の概要、栄養素の消化吸収、エネルギー代謝について理解する。</p> <p>テーマ ・栄養の基礎的概念とその意義の理解</p>									
授業の概要	人間の生命の維持や健康の保持・増進のために営まれる栄養のメカニズムを学ぶ。									
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）			
1	授業のガイダンス	栄養学をどう学ぶべきか、学習者としての心構えを理解する。								
2	栄養の概念	栄養の定義、栄養と健康・疾患、遺伝形質と栄養の相互作用を理解する。								
3	食物の摂取	満腹感・空腹感と食欲、摂食量の調節、食事のリズムとタイミングを理解する。								
4	消化・吸収と栄養素の体内動態	消化器系の構造と機能、消化・吸収と栄養、消化過程の概要を理解する。								
5		管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別消化と吸収、栄養素の体内動態を理解する。						栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
6	炭水化物の栄養	概要、分類、エネルギー源としての作用、血糖とその調節、糖質の体内代謝を理解する。						ミニテスト・栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
7	脂質の栄養	種類と働き、脂質の臓器間輸送、体内代謝、貯蔵エネルギーとしての作用を理解する。						ミニテスト		
8		摂取する脂質の量と質の評価、脂肪酸由来の生理活性物質、他の栄養素との関係を理解する。						栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
9	たんぱく質の栄養	アミノ酸・たんぱく質の構造・機能、合成と分解、アミノ酸の体内代謝を理解する。						ミニテスト		
10		アミノ酸の臓器間輸送、摂取するたんぱく質の量と質の評価、他の栄養素との関係を理解する。						栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
11	ビタミンの栄養	構造と機能、栄養学的機能、生物学的利用度、他の栄養素との関係を理解する。						ミニテスト・栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
12	ミネラルの栄養	分類と栄養学的機能、硬組織とミネラル、鉄代謝と栄養、生物学的利用度を理解する。						ミニテスト・栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
13	水・電解質の栄養学的意義	生体内の水、水の出納、脱水・浮腫、電解質代謝と栄養を理解する。						ミニテスト・栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
14	エネルギー代謝	概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、測定法を理解する。						ミニテスト・栄養士実力認定試験問題を解いてくる		
15	まとめ							ミニテスト		
テキスト	栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学田地陽一編（羊土社）									
参考書・資料等	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？基礎栄養学/応用栄養学（メディックメディア） 七訂日本食品成分表香川芳子監修（女子栄養大学出版社）									
評価方法	期末試験70% ミニテスト20% 提出物10% 試験は定期試験期間内に実施する。									
履修上の注意等	事前にテキストを読んで授業に臨むこと。復習用プリントで整理をしっかりとすること。実力認定試験対策として分野ごとにミニテストをしますので、勉強してくること。毎回、振り返りペーパーを提出する。									

平成30年度

科目番号	1214	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	吉村小百合
科目名	食品学総論								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 食品に含まれる成分構造とその機能を説明できる。</p> <p>テーマ 食品に含まれる成分構造の特徴と体内での機能について</p>								
授業の概要	食品及び食品中に含まれるさまざまな成分について、体内におけるその機能について学ぶ。食品に含まれる成分が如何に健康を保つのかを理解する。								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	食文化と食生活 (食文化における歴史、現代の食生活、食品ロス、フードマイレージ)							小テストあり	
2	食品成分表 (収載食品と分析法、栄養算出方法)							小テストあり	
3	食品の一次機能 (エネルギー源となる炭水化物、脂質)							小テストあり	
4	食品の一次機能 (体をつくるタンパク質)							小テストあり	
5	食品の一次機能 (身体の調子を整えるビタミン、ミネラル)							小テストあり	
6	食品の一次機能 (遺伝子の成分としての核酸成分、食品の消化吸収率)							小テストあり	
7	非栄養成分 (有毒成分、食品に含まれる水分の働き)							小テスト、レポートあり	
8	食品の二次機能 (おいしさに関係する人の五感と呈味成分、官能試験)							小テストあり	
9	食品の二次機能 (おいしさに関係する香り成分、色素成分)							小テストあり	
10	食品の三次機能 (食品の機能性とその働き)							小テストあり	
11	食品成分の変化 (炭水化物の変化、タンパク質の変性、脂質の酸化)							小テストあり	
12	食品成分の変化 (酵素的褐変、非酵素的褐変、ビタミンの酸化、物理的による変化、酵素による変化)							小テストあり	
13	食品の物性 (コロイド、レオロジー、テクスチャーについて)							小テストあり	
14	食品表示と規格基準 (食品表示の法律、遺伝子組み換え、アレルギー表示)							小テストあり	
15	食品表示と規格基準 (特別用途食品、保健機能食品)							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	食品成分表、香川芳子監修、女子栄養大学出版部 栄養科学イラストレイテッド 食品学 水品善之他、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申し出ること。								

平成30年度

科目番号	1216	単位	1	授業形態	実験	開講時期	1年後期	担当	柳町悟司 吉村小百合
科目名	食品学実験								
課程	卒業必修		栄養士		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 食品に含まれる成分を科学的に調べ、食品成分の検査方法を習得し、成分の特徴を説明できるようになる。</p> <p>テーマ 食品成分の検査方法と成分の特徴について調べる。</p>								
授業の概要	食品に含まれる成分を実験によって調べ、食品成分の特徴とその違いを理解する。								
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 (実験目的、主な実験器具の名称と取り扱い)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
2	標準溶液の調製 (0.1N水酸化ナトリウム水溶液の調製と評定)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
3	食酢中の酢酸の定量 (調製した標準溶液を用いて食酢に含まれる酢酸の定量)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
4	果実中の有機酸の定量 (調製した標準溶液を用いて果実に含まれる有機酸の定量)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
5	醤油中の食塩定量 (モル法により、市販の醤油に含まれる塩分濃度を求める。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
6	味噌、味噌汁中の塩分濃度の塩分定量 (モル法により、市販の味噌及び味噌汁に含まれる塩分濃度を求める。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
7	デンプン性状試験 (デンプン分離法、デンプン粒子の顕微鏡観察、ヨウ素デンプン反応)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
8	デンプンの性状試験 (デンプンの糊化温度の測定)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
9	デンプンの消化試験 (希釈試験によりだ液のアミラーゼのデンプン加水分解反応を観察する。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
10	第1～6回目実験内容について理解度の確認								
11	酵素的褐変反応 (ジャガイモの褐変反応の防止方法を比較し、まとめる。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
12	油脂のケン化価 (液体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の特徴をまとめる。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
13	油脂のケン化価 (固体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の特徴をまとめる。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
14	牛乳、乳製品の品質検査 (牛乳の脂肪酸、酸度、ヨーグルトの酸度を調べる。)						プリントに記載されている問題を調べてください。授業及び試験で確認します。		
15	第7～14回目実験内容について理解度の確認								
テキスト	プリントを配布する。								
参考書・資料等	食品成分表、香川芳子監修、女子栄養大学出版部 9回目、12～14回目の授業には食品成分表(資料編)を持参してください。								
評価方法	実験データ50%、筆記試験50% 試験は定期試験期間外に時間を設けて実施する。								
履修上の注意等	安全のため、白衣着用、髪を結って授業を受けてください。								

平成30年度

科目番号	1217	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	吉村小百合
科目名	食品加工学								
課程	卒業必修		栄養士		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 食品加工における原理を理解し、加工食品についての特徴を説明できる。</p> <p>テーマ 食品加工に関する原理と加工食品の特徴について</p>								
授業の概要	食の多様化に伴う食品加工における基礎知識及び技術について学ぶ。								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	食品加工の目的 (食品保蔵及び加工の目的、食品を汚染する微生物と水分の関係)						小テストあり		
2	食品の保蔵に関係する食品成分変化や変質 (食品成分の変化や変質)						小テストあり		
3	食品の保蔵 (変質や変敗を防ぐ方法、原理)						小テストあり		
4	食品加工操作と原理 (物理的操作、化学的操作、生物的操作)						小テストあり		
5	食品加工の操作と原理 (新しい加工食品とその技術、バイオテクノロジーの利用)						小テスト、レポートあり		
6	農産食品の加工 (穀類、イモ類、豆類、野菜類、果実類、キノコ類)						小テストあり		
7	畜産食品の加工 (食肉、乳類、卵)						小テストあり		
8	水産食品の加工 (魚介類、藻類)						小テストあり		
9	発酵食品 (アルコール、大豆発酵食品、乳製品の工程と成分)						小テストあり		
10	味に関係する加工品 (調味料、甘味料、香辛料の工程と成分)						小テストあり		
11	三次加工品 (インスタント食品、レトルト食品、冷凍食品、コピー食品など)						小テストあり		
12	食用油脂・嗜好食品の加工 (原材料から採油・精製・加工、嗜好飲料の工程)						小テストあり		
13	加工食品の安全性 (食品添加物、品質規格及び表示)						小テストあり		
14	食品の包装 (種類、材料、包装技術)						小テストあり		
15	加工食品の食品衛生 (食品加工の衛生管理、食中毒)						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	特になし。必要に応じて資料を配布する。								
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。								

平成30年度

科目番号	1219	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	吉村小百合
科目名	食品衛生学								
課程	卒業必修		栄養士		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 食品の安全を確保し、安全な食生活をするための管理能力を身につける。</p> <p>テーマ 安全な食品を理解し、食品衛生に関する必要な知識を獲得する。</p>								
授業の概要	食品の衛生に関する法律を理解し、人体における食品の危害やそれらに対する衛生的な対処方法について学ぶ。								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	食品の安全、食品衛生と法規 食品衛生法、その他関連法規、食品の国際規格						小テストあり		
2	食中毒定義 食品の変質と変敗、腐敗についてとその防止方法						小テストあり		
3	食中毒 細菌性食中毒						小テストあり		
4	食中毒 ウイルス性食中毒、寄生虫(魚介類)						小テストあり		
5	食中毒 寄生虫(肉類、野菜類、水)						小テスト		
6	食中毒 自然毒						小テストあり		
7	食品中の汚染物質 カビ毒、有害元素、化学物質、環境汚染物質						小テストあり		
8	食品中の汚染物質 放射性物質、異物混入、食中毒の原因調査						小テストあり、レポートあり		
9	飲食を原因とする感染症・寄生虫症 感染症の分類、消化器系感染症						小テストあり		
10	食品の安全性 食品添加物、残留農薬の規格基準および安全性評価						小テストあり		
11	食品の安全性 遺伝子組み換え食品、放射線照射食品、食品の器具と容器包装、洗剤の使用基準						小テストあり		
12	食品表示制度 関係する法律について、表示項目						小テストあり		
13	食品表示制度 栄養成分表示、保健機能食品						小テストあり		
14	食品の規格基準、試験対策 食品一般						小テストあり		
15	食品衛生管理 HACCP(総合衛生管理製造過程)、ISO(国際標準化機構)						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	栄養士実力認定試験過去問題集 栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学、田崎達明、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申し出ること。								

平成30年度

科目番号	1220		単位	1	授業形態	実験	開講時期	1年後期	担当	吉村小百合
科目名	食品衛生学実験									
課程	卒業必修		栄養士		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 身近な環境における衛生面、食品や飲料水に混入する異物や微生物の検出方法を習得する。</p> <p>テーマ 食品衛生学で講義を受けた内容について実験を通して理解し、栄養士として必要な衛生管理能力を養う。</p>									
授業の概要	食品衛生に関わる栄養士の専門知識を食品衛生検査及び食品中の成分分析といった理化学的試験を通して知識や技術を習得する。									
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）		
1	実験での諸注意、手指の洗い方 (実験器具の使い方、報告書の書き方、手洗いチェッカーによる手洗い方法)							レポートあり		
2	微生物の培養のための培地作成、手指の消毒効果 (培地の種類、使用方法、パームスタンプ法)							レポートあり		
3	消毒薬の調製、水道水の細菌試験 (食品の滅菌方法、飲料水の一般細菌試験)							レポートあり		
4	細菌に対する種々の消毒薬の効果判定 (各消毒薬による滅菌効果)							レポートあり		
5	腸管出血性O157及びノロウイルスの食中毒と感染症 (ビデオ学習)							レポートあり		
6	鼻腔内在ブドウ球菌の分離培養 (鼻腔内からブドウ球菌の分離)							レポートあり		
7	毛髪及び爪の常在真菌の分離培養 (毛髪及び爪から真菌の分離)							レポートあり		
8	細菌染色法 (グラム染色法、芽胞染色法による細菌の分類)							レポートあり		
9	パン酵母の分離培養 (ドライイーストから酵母の分離)							レポートあり		
10	パン酵母の染色と観察 (酵母の染色法と観察)							レポートあり		
11	寄生虫の幼虫観察 (魚から虫体の採集と形態観察)							レポートあり		
12	食器の残留洗剤の検出 (食器に残るデンブン汚れ及び油汚れの検出方法)							レポートあり		
13	食品添加物の抽出 (食品から合成色素の抽出)							レポートあり		
14	薄層クロマトグラフィーによる色素の定性試験 (合成色素の羊毛染色法による検出)							レポートあり		
15	食品鮮度検査 (米の鮮度判定、うるち米ともち米の鑑別)							レポートあり		
テキスト	実習プリントとレポート用紙を毎回配布する。									
参考書・資料等	特になし。									
評価方法	実験レポート80%、授業態度(レポート提出状況、白衣や髪などの身だしなみも含む。)20%									
履修上の注意等	安全のため白衣着用、髪を結って授業を受けてください。スケッチをしますので、色鉛筆を毎回持って来てください。 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。									

平成30年度

科目番号	1221	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	木田和幸
科目名	公衆衛生学								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 人の健康的な生活の維持増進が公衆衛生の目的でありそのために必要な知識及び方法を学習する。</p> <p>テーマ 疾病の予防方法を理解し生活の向上に寄与する。 衛生活、健康の維持・増進に必須であり、人間社会全体で取り組む必要があることを理解</p>								
授業の概要	<p>公衆衛生学は健康の維持・増進および疾病予防方法を習得する学問である。疾病の発生要因と社会との関連を把握して、その予防対策をたてることが重要になる。本講義では、健康的な生活の維持のため、各種の疾病の発生要因と予防対策について理解する。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	健康と公衆衛生 一次、二次三次予防を学び、健康管理について理解する。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
2	環境と健康 環境汚染と健康影響、生活環境衛生について学ぶ。							ミニテスト実施 健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
3	保健統計の概要 人口動態統計と人口動態統計について学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
4	保健統計の概要 生命表、傷病統計について学ぶ。							ミニテスト実施 健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
5	疫学と疾病 疫学概念と方法を学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
6	生活習慣と健康 ライフスタイルの現状の概要と対策の概要について学ぶ。							ミニテスト実施 健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
7	主要疾患 がん、循環器疾患、代謝疾患等について学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
8	感染症とその予防 感染症の現状・対策を学ぶ。							ミニテスト実施 健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
9	精神疾患 精神疾患・自殺の現状・対策を学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
10	保健・医療・福祉・介護の制度 地域保健活動の概要と、保健所・市町村保健センターの業務を学ぶ。							ミニテスト実施 健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
11	保健・医療・福祉・介護の制度 母子保健の概要と母子保健事業を学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
12	保健・医療・福祉・介護の制度 高齢者保健と介護保険制度							ミニテスト実施健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
13	保健・医療・福祉・介護の制度 産業保健と、職業による健康障害を学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
14	保健・医療・福祉・介護の制度 学校保健の概要、学校保健対策について学ぶ。							ミニテスト実施 健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
15	保健・医療・福祉・介護関連法規 栄養関連法規を学ぶ。							健康に関連する新聞やテレビでの情報を把握するようにすること。	
テキスト	公衆衛生学2019/2020 第0版 中村信也編著 同文書院								
参考書・資料等	栄養士実力認定試験過去問題集・国民衛生の動向								
評価方法	定期試験70%、ミニテスト・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	講義に不必要なスマートフォンなどは机上に置かないこと。								

平成30年度

科目番号	1222	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	西 敏郎
科目名	社会福祉								
課程	卒業必修		栄養士		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: 社会福祉を通じて、学生自身が新しい視点や知識を獲得し、自ら考え、判断できる力の構築を目標としている。</p> <p>テーマ: 福祉施設は現代の日本に欠かせない施設であるにもかかわらず、一昔前まではその存在はなかった。そこで「社会福祉とは何か」というテーマを中心に講義する。</p>								
授業の概要	<p>人々の相互扶助機能の制度化である福祉だが、それらの持っている側面、そういった経緯に及んだ道筋などを現代の身近な事例を手掛かりに、また福祉先進国や福祉発展途上国の様子なども取り上げながら解説する。</p>								
回	授 業 計 画						自主学习 (授業前・授業後)		
1	社会福祉を学ぶ意義:社会福祉とはどのような学問か、身近な事例などをとりあげ理解し、学ぶ目的と意義を確認する。						“社会福祉”という言葉からイメージできるものを考えておく。		
2	社会福祉の制度と法体系:社会福祉を学ぶにあたって必要な基礎知識、制度、法体系について理解する(福祉制度や介護制度、医療制度など)。								
3	福祉行政と実施機関:現代日本の福祉を実際に担う厚生労働省、福祉事務所などの役割・機能について理解する。						“社会福祉施設”と言われて、イメージできるものを考えておく。		
4	福祉大国スウェーデンの考察:福祉先進国のメリット・デメリット、様々な諸問題を取り上げながら、“社会保障の概念”並びに“理想的な福祉とは何か”を考察する。								
5	社会福祉の歴史 :社会福祉という概念が登場する以前の人々の相互扶助機能(助け合い機能)について解説する。								
6	社会福祉の歴史 :産業革命後、家族の在り方は劇的に変化する、その当時の人々の相互扶助機能を解説する。								
7	社会福祉の歴史 :産業革命後、急激に発達した都市化・産業化は様々な問題を生み出す、その当時の人々と「制度化された相互扶助機能(=福祉)」を解説する。						レポート提出(「社会福祉の変遷」)		
8	行政と福祉 :福祉とは国家政策の一部である。そこで社会福祉を行政的側面から考察する(日本を中心に)。								
9	行政と福祉 :福祉とは国家政策の一部である。そこで社会福祉を行政的側面から考察する(欧米を中心に)。								
10	経済と福祉 :福祉とは国家政策の一部である以上、国民の税金が投入される。そこで社会福祉を経済的側面から考察する。						新聞をしっかり読んでおく。 (特に経済問題、政治問題、福祉問題)		
11	経済と福祉 :「福祉の危機」=「財政の危機」である。今日の日本政府の福祉に対する考え方や姿勢について時事問題を交え考察する。								
12	福祉の倫理:福祉において完璧な正解はない。そこで福祉に従事する者の基本的な姿勢、志、倫理について考察する。								
13	幸福と福祉:福祉は人の幸福が大前提である。そこで人にとっての「幸福な福祉とは何か?」を哲学的意見も取り上げながら考察する。								
14	少子化問題:現在、日本は少子化が社会問題化している。そこで少子化が進むメカニズムと、なぜ少子化が問題であるのかを解説する。						レポート提出(現代の社会福祉問題)」		
15	総括:いままでの講義内容をふまえ、時事問題も含めて総括をする。確認のためのテストを行う。						確認の為の小テストを行う。		
テキスト	特に使用しない。必要に応じて資料を配布する。								
参考書・資料等	特に使用しない。図書館等で関連図書を参考にして頂きたい。								
評価方法	試験(90%)・レポート課題(10%) 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	講義内容に対して積極的に疑問を持ち、自ら「理想の福祉」とは何かを考察しようとする姿勢を望む。								

平成30年度

科目番号	1223	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	北山育子
科目名	調理学								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 調理操作の目的や特徴、食品素材の調理特性を理論的に学び、おいしく安全で健康的な食生活ができるようになるために知識を修得する。</p> <p>テーマ 調理を行う際に役立つような調理の基本、調理操作と栄養他の理論を科学的に学び、調理の「こつ」を知り、実践としての献立作成・食事作りに応用できる。</p>								
授業の概要	<p>日常の調理や調理実習の授業内容と関連させながら、各種食品素材の成分や調理特性を理解し、各調理法の特徴、それぞれの調理操作における食品の変化、おいしさを決める要因について理論的に学修する。また、食をとりまく情報とその問題点他についても学ぶ。</p>								
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）	
1	調理学の意義・目的(安全性、栄養性、嗜好性の向上、健康への貢献) 食べ物のおいしさ（食べ物の味、におい）							教科書(調理の目的、食べ物の味)を読む ノートのまとめをする	
2	食べ物のおいしさ 食べ物の色、テクスチャー、外観、温度、おいしさの評価							教科書(食べ物の色、テクスチャー、外観、温度、おいしさの評価)を読む ノートのまとめをする	
3	調理操作と調理機器 非加熱調理操作(計量、洗浄、浸漬、切碎、混合、冷却、解凍)							教科書(非加熱調理操作)を読む ノートのまとめをする	
4	調理操作と調理機器 加熱調理操作(湿式・ゆでる・煮る・蒸す・炊く)							教科書((湿式加熱;ゆでる・煮る・蒸す・炊く)を読む ノートのまとめをする	
5	調理操作と調理機器 加熱調理操作(乾式・焼く・炒める・揚げる) 誘電加熱、調理機器、加熱用機器							教科書(乾式加熱;焼く・炒める・揚げる、調理機器)を読む ノートのまとめをする	
6	植物性食品の調理科学 米、小麦の調理科学							教科書(米、小麦)を読む ノートのまとめをする	
7	植物性食品の調理科学 芋、豆の調理科学							教科書(芋、豆の調理科学)を読む ノートのまとめをし提出する	
8	植物性食品の調理科学 種実類、野菜の調理科学							教科書(種実類、野菜の調理科学)を読む ノートのまとめをする	
9	植物性食品の調理科学 果実類、きのこ類、藻類の調理科学							教科書(果実類、きのこ類、藻類の調理科学)を読む ノートのまとめをする	
10	動物性食品の調理科学 食肉類、魚介類の調理科学							教科書(食肉類、魚介類の調理科学)を読む ノートのまとめをする	
11	動物性食品の調理科学 卵、牛乳・乳製品の調理科学							教科書(卵、牛乳・乳製品の調理科学)を読む ノートのまとめをする	
12	油脂類、ゲル化剤の調理科学							教科書(油脂類、ゲル化剤の調理科学)を読む ノートのまとめをする	
13	調味料、その他食品の素材の調理科学							教科書(調味料、その他食品の調理科学)を読む ノートのまとめをする	
14	調理と食文化 料理様式別の食事構成、献立作成、食文化論							教科書(調理と文化)を読む ノートのまとめをし、提出する	
15	食事計画と調理・食事提供							認定試験問題 ノートのまとめをし、提出する	
テキスト	健康・栄養系教科書シリーズ 調理学 久木久美子・新田陽子・喜多野宣子（化学同人）								
参考書・資料等	新版調理と理論 山崎清子 島田キミエ他（同文書院） 食品成分表2016 香川芳子監修（女子栄養大出版部） 配布プリント・冊子								
評価方法	筆記試験80% ノート課題レポート20点 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	調理をすることに興味、関心を持つ事、事後学習としてノート作成をし、定期的に提出する(全3回) 調理における知識を増やし、調理実習での実践と関連づけて学ぶようにする。質問は学習支援サイトでも受け付ける。								

平成30年度

科目番号	1224	単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年前期	担当	北山育子
科目名	調理実習(1)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 日本料理、中国料理の様式別調理の基礎的な知識と技術を理解し、学生が学んだ料理を実際に再現できるように調理操作を習得する。</p> <p>テーマ 食品の特性と調理操作を理解し、衛生上安全にかつ栄養的によりおいしくするために適切な操作で料理を作る。実習回数を積み重ね基本的な技術を習得する。前半で日本料理、後半で中国料理を学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>日本料理に重点を置き、後半には中国料理も加えて基本的な調理操作を系統的に学ぶ。調味%を用いた再現性のある調理方法を理解する。また、基本的なマナーと安全面・衛生面に関する正しい理解を深める。マネージャーを中心に、計量、調理操作、試食、後片付けまでをグループ実習で声をかけながら、協力して行う。実習後は各自ノートにまとめて記録に残す。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	前期実習ガイダンス： 調理の目的と実習の心得、実習の流れ、実習室の使い方と計量の仕方、箸の使い方確認							毎回共通；授業前に教科書を熟読し、計量表を書く	
2	洗う、切る操作(包丁の種類・使い方) 野菜の切り方の名称と要点 切った野菜を利用してけんちん汁とする							毎回共通；授業後はノートを整理し、課題プリントを提出	
3	日本料理 炊飯の方法と要点(炊飯に関する実験)、みそ汁の作り方、青菜のゆで方 実習例；おにぎり、豆腐とわかめのみそ汁、ほうれん草のお浸し							計量表・課題プリント	
4	日本料理 混合煮出し汁の取り方、汁物の調味%、漬物の塩分%、炊飯の復習 実習例；錦井、菊花豆腐の清汁、キャベツの即席漬							計量表・課題プリント	
5	日本料理 味付け飯、貝の汁物の要点、魚の扱いと煮魚の基本、酢の物 実習例；桜飯・しじみのみそ汁・鰯の煮付け・きゅうりとわかめの酢の物							計量表・課題プリント	
6	日本料理 炊き込みご飯の炊き方、煮干し出しの取り方、和え物の要点 実習例；炊き込みご飯、若竹汁、ほうれんそうのごま和え、課題調理；卵焼き							計量表・課題プリント	
7	日本料理 すし飯の基本、具材(乾物)の使い方、煮出し汁の復習、澱粉の効果 実習例；ちらしずし・かき卵汁・かぶの千枚漬							計量表・課題プリント	
8	日本料理 和風乾麺の扱い方、揚げ物の基本、なす料理の要点、寒天の特徴と寄せ物 実習例；冷やしそうめん・なすのはさみ揚げ・水ようかん							計量表・課題プリント 8回目までのノートをまとめて提出	
9	調理実験：砂糖の加熱による変化と調理性・応用調理(大学芋、ポップコーンボール)							砂糖の調理性の予習(調理学テキスト) 実験レポート提出	
10	中国料理 中国料理の特徴、中華麺、甜点心、比重の違うものを加えた寒天の寄せ物、シ ロップ 実習例；冷拌黄瓜、涼麵、牛奶豆腐、中国茶							計量表・課題プリント	
11	中国料理 前菜・溜菜・鹹点心の要点、粥の種類と要点 中国茶の種類と入れ方 実習例；冷拌蕃茄、糖醋魚片、鶏蓉粥、烏龍茶							計量表・課題プリント・実技試験の練習	
12	中国料理 配膳方法と食器、湯菜の種類と要点、炒飯の手法と要点、メレンゲ 実習例；冷拌墨茄 春捲 鶏蛋糕 中国茶							計量表・課題プリント・実技試験の練習	
13	中国料理 中国料理の配膳方法と食器 湯菜の種類と要点、炒飯の手法と要点 実習例；冷拌三絲 白菜丸子湯 桂花炒飯 中国茶							計量表・課題プリント・実技試験の練習	
14	中国料理 中国料理の配膳方法と食器 湯菜の種類と要点、炒飯の手法と要点 実習例；咕咾肉 焼売 辣白菜 中国茶							計量表・課題プリント・実技試験の練習 14回目までのノートをまとめて提出	
15	実技試験；課題献立と庖丁技術(きゅうりの薄切り) 炊き込み飯・混合煮出し汁使用の清汁・野菜料理							課題料理は作り方を見ずにできるよう予習 レポート提出(自己評価)	
テキスト	「改訂調理学実習」 田口アヰ 石岡春美 中野つえ子 北山育子共著 やま印刷株式会社								
参考書・資料等	「新版調理と理論」同文書院、「調理学」化学同人、「食品成分表」「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学								
評価方法	筆記試験・実技試験70%、提出物(課題プリント・ノートはA4版サイズ使用・レポート)・授業態度合わせて30% いずれの評価も60%以上を合格の基準とする 筆記試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	目標を持って実習に臨んでください。授業の記録として各自で実習ノートを作成し、定期的に提出してください。実習で作ったものは家で必ず作ってください。長期休暇中に実習献立を再現し、レポートとして提出します。								

平成30年度

科目番号	1224		単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年後期	担当	北山育子	
科目名	調理実習(1)										
課程	卒業必修		栄養士		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 調理操作の科学的意味について理解をし、より手早く正確に実践することができる。様々な料理を作ることにより料理のおいしさ、美しさ、栄養価に関心を持ち、献立作成に活用ができる。</p> <p>テーマ 食材の扱いと調理理論を理解し、各自の調理技術を確かなものとしていく。洋食を中心に、後半で行事食、日本料理を学ぶ。</p>										
授業の概要	<p>西洋料理に重点を置き、日本料理と行事食も学ぶ。毎回マネージャーを中心に作業工程を考えて時間内に仕上げていく。調味料を用いた再現性のある調理方法を理解する。また、基本的なマナーと安全面・衛生面に関する正しい理解を深める。実技試験では条件にあった食事計画をし、材料購入・調理・盛り付け・配膳・献立説明を行う。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	後期実習ガイダンス 調理実験：野菜の色の变化							野菜の色の变化の予習(調理学テキスト使用)・実験レポート提出			
2	西洋料理 れ方	西洋料理の特徴：サンドイッチの種類と要点、サラダの基礎、紅茶の種類と入 実習例：サンドイッチ(クラブ・オープン・ロール)、ヨーグルトサラダ、紅茶					作業工程表、計量表、課題プリント				
3	西洋料理 実習例	西洋料理の献立構成：スープストックとスープの基礎、ムニエルの要点、サラダ 実習例：コンソメ・ジュリアン、鮭のムニエル、粉ふきいも、ミモザサラダ					作業工程表、計量表、課題プリント				
4	西洋料理 実習例	西洋料理の盛り付け：揚げ物の特色と要点、サラダ、でんぷんによる寄せ物 実習例：ポテトコロッケ、グリーンサラダ、ブラマンジェ(イギリス式)、ぶどうソース、					作業工程表、計量表、課題プリント				
5	西洋料理 実習例	パスタの種類と扱い、手作りマヨネーズの原理 ゼラチンゼリーの特徴 実習例：スパゲティ・ナポリタン、マセドアンサラダ、コーヒーゼリー					作業工程表、計量表、課題プリント、実 技試験の練習				
6	西洋料理 実習例	煮込み物の特徴、ホワイトルーとホワイトソースの要点 洋風焼き菓子の要点 実習例：野菜のクリーム煮、ポーチドエッグ、カップケーキ、紅茶、パゲット、					作業工程表、計量表、課題プリント、実 技試験の練習				
7	西洋料理 の皮むき	煮込み料理の要点、ブルマニエの手法、揚げ菓子の要点 実技試験：りんご 実習例：ロールキャベツ、ドーナツ、ココア					作業工程表、計量表、課題プリント				
8	西洋料理 実習例	コーンスープの塩分％、ルーの色の違い、ひき肉の扱い方 実習例：コーンスープ、ハンバーグステーキ、マッシュポテト、ヨーグルトゼリー					作業工程表、計量表、課題プリント 8回までのノートをまとめて提出				
9	クリスマス料理 実習例	ロールケーキの基礎、卵の泡立て方法、生クリームの扱い方 実習例：チキンローフ、ニンジンのグラッセ、プッシュ・ド・ノエル、ティ・パンチ、					作業工程表、計量表、課題プリント				
10	正月料理 実習例	おせち料理の種類と作り方、祝い肴と祝い箸 実習例：栗きんとん、牛肉の八幡巻き、岩石卵、ぶどう酒かん、結びかまぼこ、紅白なます、依 型おにぎり					実技試験の練習・準備、工程表、計量表				
11	西洋料理 実習例	香辛料の種類、マリネの手法、比重の違うものを混ぜたゼリー 実習例：ビーフカレー、サーモンのマリネ、フルーツゼリー					実技試験の練習・準備、工程表、計量表				
12	日本料理 実習例	丼の要点、胚芽精米の特徴、汁物の構成、緑黄野菜とその他の野菜のゆで方の違い 実習例：親子丼、白髪そうめんの清汁、白菜とほうれん草のごまじょうゆ					実技試験の練習・準備、工程表、計量表				
13	日本料理 実習例	鯖のみそ煮の要点、魚の卸し方、煮物の塩分と糖分、和菓子の作り方、 実習例：鯖の味噌煮、かぼちゃのそぼろあんかけ、利休まんじゅう					実技試験の準備、工程表、計量表				
14	日本料理 ん切り	湯炊きの手法、おでんの要点と材料の下拵え、即席漬 実技試験：大根の 実習例：茶飯、おでん、白菜と菊の即席漬					工程表、計量表 後期分のノートをまとめて提出				
15	実技試験：おもてなし料理		各自 担当する			テーマ別献立作成、材料購入、調理、盛り付け・配膳、献立説明・発表・自己評価					
テキスト	「改訂調理学実習」 田口ア 石岡春美 中野つえ子 北山育子共著 やまと印刷株式会社										
参考書・資料等	「新版調理と理論」同文書院、「調理学」化学同人、「食品成分表」「調理のためのベーシックデータ」女子栄 養大学										
評価方法	筆記試験・実技試験70%、提出物(課題プリント・ノートはA4版サイズ使用・レポート)・授業態度合わせて3 0% いずれの評点も60%以上を合格の基準とする 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。実習した料理は自分で作ってみる。提出物は必ず出すこと。欠席した場合は次の日に必ず、北山まで来てください。										

平成31年度

科目番号	1226	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	上野順子
科目名	栄養指導論(1)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療秘書 幼稚園教諭		フードサイエンティスト ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標: 栄養士の職務である、個人または集団の置かれている条件や環境を捉え、食事を通して生活習慣病予防のための栄養の指導(教育)ができる。</p> <p>テーマ: 栄養マネージメントサイクルに則り、栄養指導(教育)を実施するために多様な背景、条件を把握する。そのため法律をはじめ、社会環境要素、生活習慣病、媒体、カウンセリングなど指導に係る事項を学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>教科書をベースに、プリント、DVD、実物等の媒体を用いて栄養士の実態を想像できるように、校内外実習把握でき、意欲、や興味をもって校外実習や職業選択に結び付く。栄養士に係る旬の話題、認定試験の問題など適宜採用。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	ガイダンス 指導の定義と意義	:	指導(教育)の意義	栄養士の必要性				授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
2	栄養指導の沿革	:	栄養指導の現状、	健康増進、展望				"	
3	栄養指導と関係法規	:	栄養士法、健康増進法					"	
4	栄養指導と関係法規	:	その他の関連法規					認定試験問題	
5	食生活に関する調査	:	調査意義、目的、方法					授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
6	食生活に関する調査	:	調査対象、国民健康・栄養調査					"	
7	栄養指導の方法と技術	:	栄養指導(相談)調査					"	
8	栄養指導の方法と技術	:	栄養指導の方法と技術					認定試験問題	
9	栄養指導の実際	:	カウンセリングスキル・行動科学					授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
10	栄養指導の実際	:	プレゼンテーション技術					"	
11	栄養指導の基礎事項	:	日本人食事摂取基準					"	
12	栄養指導の基礎事項	:	食生活指針と食事マンスガイド					認定試験問題	
13	栄養指導の基礎事項	:	健康日本2					授業後、ポイントとなる単語6個以上の意味や関連事項を調べ提出	
14	栄養指導の実施	:	夏季課題 「草の根栄養指導－肥満予防－」					両親に栄養指導を実施し、評価する	
15	栄養指導の基礎事項	:	運動指導、休養指導、	夏季課題提出				夏季課題提出	
テキスト	<p>栄養指導論(建ハク社)相川りょう子、鈴木美智子 編著</p>								
参考書・資料等	<p>食品成分表(表編・資料編) 配付資料</p>								
評価方法	<p>筆記試験、自主学習、夏季課題、授業態度等総合評価</p>								
履修上の注意等	<p>状況によりシラバスの内容変更あり。電卓、食品成分表(特に資料編)は常備する。</p>								

平成30年度

科目番号	1227	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	須藤信子
科目名	栄養指導論(2)								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療秘書 幼稚園教諭		フードサイエンティスト ベビーシッター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標: 栄養士の職務である、個人または集団の置かれている条件や環境を適切に捉え、食事を通して生活習慣病予防のための栄養の指導(教育)ができる。</p> <p>テーマ 栄養マネージメントに則り、栄養指導(教育)を実施するために多様な背景、条件を把握する。そのため法律をはじめ、社会環境要素、生活習慣病、媒体、カウンセリングなど指導に係る事項を学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>教科書をベースに、プリント、パワーポイント、実物等の媒体を用いて栄養士の実際をイメージできるようにし、校内外実習を通して目標とする栄養士の方向性を把握する。栄養士に係る旬の話題、認定試験等の問題など適宜採用し興味を持って授業に臨むように。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)	
1	情報の収集と処理							授業後、ポイントになる単語5個以上意味や関連事項を調べ提出	
2	ライフステージ別栄養管理 : 妊娠期 ・ 授乳期							"	
3	ライフステージ別栄養管理 : 乳児期 ・ 離乳期 ・ 幼児期							"	
4	ライフステージ別栄養管理 : 学童期 ・ 思春期 ・ 成人期							認定試験問題	
5	ライフステージ別栄養管理 : 高齢期							授業後、ポイントになる単語5個以上意味や関連事項を調べ提出	
6	ライフスタイル別栄養指導 : 単身生活者 ・ スポーツ栄養							"	
7	健康障害別栄養指導 : 消化器疾患 ・ 貧血							"	
8	健康障害別栄養指導 : 運動器疾患 ・ 老化							"	
9	健康障害別栄養指導 : 代謝疾患							認定試験問題	
10	健康障害別栄養指導 : 循環器疾患							認定試験問題	
11	健康障害別栄養指導 (冬季課題) : 草の根栄養指導 「減塩」、「糖尿病」							家族に栄養指導を実施し、評価する	
12	施設別栄養指導 : 病院							授業後、ポイントになる単語5個以上意味や関連事項を調べ提出	
13	施設別栄養指導 : 老人福祉施設 ・ 事業所							"	
14	施設別栄養指導 : 学校 ・ 児童福祉施設							"	
15	給食を通じた指導								
テキスト	栄養指導論(建帛社) 相川りょう子 編書								
参考書・資料等	食品成分表(本表編・資料編) 配付資料								
評価方法	筆記試験(70%)・課題・受講態度(30%)の総合評価 試験は定期試験期間内に実施する								
履修上の注意等	状況によりシラバスの内容変更あり。電卓、食品成分表(特に資料編)は常備する。								

平成30年度

科目番号	1228	単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年前期	担当	真野由紀子 中島里美
科目名 +A1:P22	栄養指導実習(1)		栄養士 保育士		医療 幼稚園 教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
課 程	卒業必修								
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 栄養学の理論を実践の場に連結させる栄養教育の方法、技術を習得する。</p> <p>テーマ 栄養教育の基礎知識、実態把握の方法、栄養アセスメントの方法を理解する。</p>								
授業の概要	<p>栄養教育に必要な基礎知識を理解した上で、栄養教育の対象者の実態を把握する方法とその結果をアセスメントする方法について学ぶ。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	授業のガイダンス・生活時間調査と食事調査の説明						3日分の調査を実施しておく		
2	栄養教育の基礎知識 食事摂取基準について・・・自分の摂取基準を算出する								
3	品成分表食について								
4	養価算定方法・・・例題を計算する。						確認例題を計算して提出		
5	献立作成・・・食品分類・献立表の記載の仕方・献立の評価								
6	立を作成献 栄養価を算定・評価する								
7	実態把握の方法 身体活動レベルの算出 ・身体状況調査・自覚症状による判定						3日分の身体活動レベルを算出		
8	養診断ノ架ト「らくらく栄養相談」の使い方								
9	査結果入劔								
10	"						3日分入力し終えておく		
11	断結果を印刷								
12	栄養アセスメント 栄養診断の方法と評価								
13	調査研究のまとめ方								
14	食事調査の結果をアセスメントし、レポートにまとめる。(word使用)								
15	"								
テキスト	「演習栄養教育」 大里 進子・城田 知子編著 医歯薬出版								
参考書・資料等	『食品成分表2019』『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部								
評価方法	提出物 100%								
履修上の注意等	欠席した場合は内容・課題を確認にくること。次の授業に支障のないよう進度を合わせておくこと								

平成30年度

科目番号	1229		単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年後期	担当	安田智子
科目名	栄養指導実習(2)									
課程	卒業必修		栄養士		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 栄養指導論及び栄養指導実習(1)で学んだことを基本とし、栄養教育・栄養指導の方法を知る。</p> <p>テーマ 栄養教育法を基に、基礎知識を現場で活かせるようよう、技術を修得する。</p>									
授業の概要	健康維持、疾病予防のための食生活実践の基礎的知識と技術を学ぶ。そのために有効となる媒体づくり、栄養指導方法(カウンセリング・コミュニケーション技術・プレゼンテーション技術)を学ぶ。									
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)		
1	栄養教育法 栄養教育法 の概念、目的、栄養教育の方法について							教科書P139～143まで読んでくる		
2	栄養教育法 栄養教育指導案の作成							教科書P143～147まで読んでくる		
3	栄養教育法 栄養教育における媒体について							教科書P148～153まで読んでくる		
4	栄養教育法 カウンセリングについて							教科書P154～158まで読んでくる		
5	栄養教育法 食行動変容							教科書P158～168まで読んでくる		
6	栄養教育媒体の作成 食事カード		パソコンを使用して				コンピュータ実習室を使用して、食事カードを作成する			
7	栄養教育媒体の作成 食事カード		パソコンを使用して				コンピュータ実習室を使用して、食事カードを作成する			
8	栄養教育の技法 コーチングの基本 目標の立て方							食事カード提出		
9	栄養教育媒体の作成 栄養メモ		手書き				色鉛筆・クーピー・カラーペンなど持ってくる			
10	栄養教育媒体の作成 栄養メモ		手書き				色鉛筆・クーピー・カラーペンなど持ってくる			
11	作成した媒体を基に疑似的対象者をグループ検討 レポートにまとめる							グループでのレポート提出・栄養メモ提出		
12	ロールプレイング(話し方・目的を感じ、体験する)1事例を基にロールプレイング実施体験(グループ)									
13	嗜好調査とは 嗜好調査作成(喫食調査・残食調査)									
14	嗜好調査・喫食調査・残食調査							嗜好調査用紙提出		
15	プレゼンテーション技術について									
テキスト	演習栄養教育 第版 医歯薬出版株式会社									
参考書・資料等	「食品成分表2019」:女子栄養大学出版、「栄養指導論」:上野先生使用テキスト									
評価方法	課題提出70%、発表30%									
履修上の注意等	課題提出の期限を厳守									

平成30年度

科目番号	1230	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	中島里美
科目名	給食計画								
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 栄養士の主要業務である特定給食施設での給食計画に関する基礎的事項を習得する。</p> <p>テーマ 給食計画の基礎的事項を習得する。</p>								
授業の概要	健康増進法および同法施行規則、栄養士法などの給食関連法令を学ぶとともに、特定給食施設の定義、特定給食施設と栄養士の役割、特定給食施設の種類と運営形態、給食の組織・人事管理、給食の事務管理の基礎的事項を学ぶ。								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	給食の概念 給食の定義と目的：特定給食施設とは、給食の目的を学ぶ 行政指導と関係法規：給食の位置づけを学ぶ								
2	栄養・食事管理 栄養・食事管理の目的：食事摂取基準の活用、給与栄養目標量の設定方法を学ぶ							小テスト 授業内で完成できない分は 課題とする	
3	給食の調理管理 食材管理：食材管理の目的、食品の種類と購入計画を学ぶ 安全・衛生管理：安全・衛生管理の目的と実際、大量調理施設衛生管理マニュアルを学ぶ							小テスト	
4	給食の施設・設備管理 施設・設備管理の目的、施設・設備とは、レイアウトについて学ぶ							小テスト	
5	給食の組織・人事管理、給食の会計・原価管理 給食の組織、会計・原価管理について学ぶ 給食計画における献立の単価計算の仕方を学ぶ。							小テスト	
6	給食の情報処理管理 給食の事務管理の目的と実際について学ぶ							小テスト	
7	保健・医療・福祉・介護における給食施設 学校給食の目標や学校給食実施基準、入院時食事療養制度、児童福祉施設や 高齢者福祉施設の給食の特徴などについて学ぶ。							小テスト	
8	本学の給食管理実習施設での給食計画について学ぶ。								
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
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								
参考書・資料等	食品成分表、学校指定の献立表、電卓								
評価方法	試験70%、小テストと提出物30%								
履修上の注意等	栄養士実力認定試験の過去問から小テストを行います。授業で学んだ内容が次の小テストの試験範囲になります。しっかり勉強して臨んでください。								

平成30年度

科目番号	1231	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	中島里美
科目名	給食実務								
課程	卒業必修		栄養士		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 栄養士の主要業務である特定給食施設での給食実務に関する基礎的事項を習得する。</p> <p>テーマ 本学の給食管理実習施設における給食実務を中心に学ぶ。</p>								
授業の概要	<p>産業給食、学校給食、保育所給食、高齢者福祉施設給食、入院時食事療養（病院）に共通する給食実務の基本的事項を、本学の給食管理実習施設での給食実務の演習を通して学ぶ。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	栄養・食事管理（献立計画）の実際 献立計画や献立作成の方法並びに供食形態などについて学び、本学の給食管理実習施設に見合う献立作成について学ぶ。						最後の授業までの課題として2食分の献立を作成する。		
2	栄養・食事管理（献立計画、栄養・食事管理の評価）の実際 献立例を用いて予定献立の栄養価計算・栄養評価を行う。						授業内で完成できない分は課題とする		
3	給食の調理管理（食材管理の実際）の実際 献立例を用いて献立の発注書を作成し、検収記録簿を記入する。						授業内で完成できない分は課題とする		
4	給食の調理管理（調理作業管理）の実際 献立例を用いて大量調理の特性、調理工程、作業の標準化を学ぶ。						授業内で完成できない分は課題とする		
5	給食の会計・原価管理に実際 実施献立表を作成し、食材消費日計表の作成を通して単価計算の仕方を学ぶ。						授業内で完成できない分は課題とする		
6	栄養・食事管理の評価の実際 給与栄養量の評価、食事の評価、栄養管理報告書について学び、1週間分の献立例を用いて栄養評価を行う。栄養出納表の作成を学ぶ。						授業内で完成できない分は課題とする		
7	栄養・食事管理（献立計画）の実際 荷重平均栄養成分表、食品構成の作成方法について学ぶ。						授業内で完成できない分は課題とする		
8	栄養・食事管理（献立計画）の実際 本学の給食管理実習施設を対象として、5日間の献立を作成する。						グループワークとする。 授業内で完成できない分は課題とする		
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
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								
参考書・資料等	食品成分表、学校指定の献立表、電卓								
評価方法	試験70%、提出物30%								
履修上の注意等	授業で取り組む課題は、わからないままにせず質問に来てください。その都度しっかり理解するように。								

平成30年度

科目番号	1232	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		医療		フードサイエニティスト																				
			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。</p>																										
授業の概要	<p>事前指導・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、常食を提供する。</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）</p> <p>【準備学習】 供食実習の1週間前に班ごとに実施する。 指定の予定献立表において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】 1日100食前後の常食を提供する。 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。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。</p> <p>○実習1～5日目</p> <table border="0"> <tr> <td>食事提供</td> <td></td> </tr> <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</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。 設備・器具の使い方・作業区域の確認・回転釜点火は、調理作業や提供後の片づけ作業と並行して学習する。 試作は、作り方・使用食器・盛付を確認、味付け・彩りを総合的に検討する。</p> <p>実習最終日（5日目）について 1日の反省後に、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>										食事提供		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	提供	帳票整理	後片付け	後片付け点検	
食事提供																											
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	提供																										
帳票整理	後片付け																										
後片付け点検																											
テキスト	エスカペーシック 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。																										

平成30年度

科目番号	1236	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	小山尊徳
科目名	情報処理								
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 ・日本語ワープロソフトウェア「Word」を活用して、自由に文書の作成ができるようになる</p> <p>テーマ タッチタイピング技術、文書作成知識、DTP技術の向上</p>								
授業の概要	<p>「Word」の機能を活用し、日常生活や職場で活用できる文書作成の方法について学びます。 ソフトウェア操作は、日本情報処理検定協会主催日本語ワープロ検定1級・文書デザイン検定2級相当及びペンタブレットによるペイント描画の知識・技術の習得を想定した内容です。</p>								
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）	
1	学内ネットワークシステムの利用方法について outlook サイト yammer onedrive office onlineの基本的操作と活用演習								
2	講義概要・コンピュータ実習室利用の留意事項を説明 習熟度アンケートの実施							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
3	キー配列をタッチタイピングで入力できるようになる練習 office365の活用方法について							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
4	単語をはやく入力する練習 ワープロソフトの基本的な機能説明と文書作成に係わる全般的な機能 (ページの設定・書式設定・印刷など)について							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
5	長文を正確に入力する練習 ワープロソフトの基本的な機能説明と文書作成に係わる全般的な機能 (表の作成・結合・分割・罫線修飾など)について							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
6	オートシェイプ・図形描画機能を利用した地図の作成							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
7	タイピングテスト 画像を扱う上で必要となる基礎知識の理解 画像編集ソフトウェアの基本操作について								
8	課題作成1 ビジネス文書を作成する1(企画) ビジネス文書(公文書)を題材として文書の基本的な知識を学習する							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
9	課題作成2 ビジネス文書を作成する2(文書制作) 8回で作成した課題を利用して、wordによるビジネス文書の作成技術を学習する							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
10	課題作成3 ビジネス文書を作成する3(告知媒体制作) 8回・9回で作成した課題の内容をもとにオートシェイプや図形・画像の加工を学習する							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
11	課題作成4 プントを制作する1(WordによるDTP) 授業プリントを題材として、文書作成の応用技術について学習する							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
12	課題作成4 プントを制作する2(WordによるDTP) 授業プリントを題材として、文書作成の応用技術について学習する								
13	課題作成5 冊子を作成する1(WordによるDTP) 袋とじ形式の冊子の制作方法について学習する1							授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴	
14	課題作成5 冊子を作成する2(WordによるDTP) 袋とじ形式の冊子の制作方法について学習する2								
15	授業の振り返りとまとめ ・未達成課題への指導・助言とこれまでの授業で扱った事項の確認を行う。								
テキスト	授業内容に応じて適宜資料を配布								
参考書・資料等	授業用Webサイトに適宜掲載								
評価方法	課題の提出状況および完成度(5題:60%)、タイピングテスト(20%) レポート(20%)								
履修上の注意等	目的意識を持って授業に臨んでください。Office365の授業用サイトに予習復習用の情報を掲載するので確認を怠らないこと。とくに欠席した際には次の授業前にサイトで欠席時の内容を補完しておくこと。								

平成30年度

科目番号	1236	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	小山尊徳
科目名	情報処理								
課程	卒業必修		栄養士		栄養教諭 幼稚園教諭		医療		フードサイ エンティスト
			保育士				ベビー シッター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 ・表計算ソフトウェア「Excel」を活用して、デジタルデータの加工処理ができるようになる。 ・クラウドサービス「office365」を活用し、様々なデジタルデータを組み合わせ、自由に加工し、発信できるようになる。</p> <p>テーマ 関数式・統計処理方法の理解、クラウドサービスの活用</p>								
授業の概要	<p>「Excel」やクラウドサービスの機能を活用し、日常生活や職場で活用できるデータ処理の方法について学びます。ソフトウェア操作は、日本情報処理検定協会主催表計算検定2級の知識・技術の習得を想定した内容です。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	講義概要・「Excel」の基本確認1 基本操作や用語の確認、セルへの入力練習などを行う						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
2	「Excel」の基本確認2 関数式・計算式・セル参照（相対・絶対・混合）を理解する						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
3	課題作成1 様々な種類のコピー・ペースト・移動、書式変更について学習する						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
4	課題作成2 成績処理を題材として、相対参照・罫線・小数点の丸めなどについて学習する1						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
5	課題作成3 成績処理を題材として、相対参照・罫線・小数点の丸めなどについて学習する2								
6	課題作成4 帳票処理を題材として、個別のデータを取り出す方法について学習する						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
7	課題作成5 栄養計算を題材として、基礎カロリー・必要カロリー・肥満度・肥満度診断・体表面積などが表示される計算表を作成する1						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
8	課題作成6 入力データに基づき、基礎カロリー・必要カロリー・肥満度・肥満度診断・体表面積などが表示される計算表を作成する2								
9	課題作成7 Excelを活用した様々な形式の書類を作成する1						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
10	課題作成7 Excelを活用した様々な形式の書類を作成する2								
11	課題作成8 ピボット機能を活用したいいろいろなアンケート集計の仕方を学ぶ1						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
12	課題作成8 ピボット機能を活用したいいろいろなアンケート集計の仕方を学ぶ2								
13	課題作成9 Office365 for educationで提供されているサービスを活用して情報を処理する1						授業前：講義用サイトのレジュメを確認 授業後：講義用サイトの参考動画を視聴		
14	課題作成9 Office365 for educationで提供されているサービスを活用して情報を処理する2								
15	授業の振り返りとまとめ ・未達成課題への指導・助言とこれまでの授業で扱った事項の確認を行う。								
テキスト	授業内容に応じて適宜資料を配布								
参考書・資料等	授業用Webサイトに適宜掲載								
評価方法	課題の提出状況および完成度（9題：80%） レポート（20%）								
履修上の注意等	目的意識を持って授業に臨んでください。Office365の授業用サイトに予習復習用の情報を掲載するので確認を怠らないこと。とくに欠席した際には次の授業前にサイトで欠席時の内容を補完しておくこと。								

平成30年度

科目番号	1237	単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年前期	担当	宮野洋子	
科目名	被服製作実習									
課程	卒業必修		栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		フードサイ エンティスト ベビー シッター			
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 被服製作における縫製に関わる基礎技術を身につける。</p> <p>テーマ 縫製の基礎技術の習得</p>									
授業の概要	<p>手縫いや機械縫いの基礎技術を学び、応用作品を製作しさらに縫製技術を身につける。また、作品を製作することによって様々な製作物に興味を持ち、今後の衣生活を充実させる。</p>									
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）		
1	ガイダンス	製作作品と年間の予定、注意事項などについてのガイダンス 用具の扱いと印付けについて								
2	縫製技術	手縫いの基礎（針と糸の関係、玉止め、玉結び、並縫い、半返し縫い、本返し縫い）							本時の内容を予習してくる。	
3	縫製技術 CAD演習	手縫いの基礎（普通まつり、ボタン付け、スナップ付け・袋縫い） PCを使用しテキスタイルの製作（縫製技術の応用作品で使用）							本時の内容を予習してくる。 CAD演習 に対応するPCの関係上、数回に分け実施予定。	
4	体型観察・採寸 手縫いを応用した作品の準備								本時の内容を予習してくる。 採寸後、採寸表を提出。	
5	縫製技術	機械縫いの基礎（ミシン：ミシン糸の掛け方、下糸の巻き方、直線縫い、角の縫い方、返し縫い、糸の始末）							本時の内容を予習してくる。 縫製技術 手縫いの基礎の提出。	
6	縫製技術	機械縫いの基礎（ロックミシン）								
7	縫製技術	手縫いを応用した作品（一目刺し：縦方向を縫う、糸の始末）							本時の内容を予習してくる。 縫製技術 機械縫いの基礎の提出。	
8	縫製技術 CAD演習	手縫いを応用した作品（一目刺し：横方向を縫う） PCを使用し型紙の製作（縫製技術で使用）							本時の内容を予習してくる。 CAD演習 に対応するPCの関係上、数回に分け実施予定。	
9	縫製技術	手縫いを応用した作品（一目刺し：斜め方向を縫う・糸を通す）							本時の内容を予習してくる。	
10	縫製技術	手縫いを応用した作品（一目刺し：加工）							本時の内容を予習してくる。	
11	縫製技術	機械縫いを応用した作品（印付け、ロックミシン、ひも通し口）							本時の内容を予習してくる。 手縫いを応用した作品の提出。	
12	縫製技術	縫製技術・ を応用した作品（型紙の扱い方、裁ちばさみの扱いの裁断）							本時の内容を予習してくる。 機械縫いを応用した作品の提出。	
13	縫製技術	縫製技術・ を応用した作品（多様なしつけについて）							本時の内容を予習してくる。	
14	縫製技術	縫製技術・ を応用した作品（くせ取り、仮縫い：ダーツと脇）							本時の内容を予習してくる。	
15	縫製技術	縫製技術・ を応用した作品（仮縫い：ベルト付け、試着）							仮縫いの作品提出。	
テキスト	なし									
参考書・資料等	プリント配布									
評価方法	提出物70%・定期試験30%により総合評価する。									
履修上の注意等	前時の課題を終えてくること。提出期限を守ること。未提出の場合は不合格とする。									

平成30年度

科目番号	1237		単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年後期	担当	宮野洋子		
科目名	被服製作実習											
課程	卒業必修		栄養士		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 被服の構成を理解し、体型やデザインによる着装美・適切な材料選択の基礎知識を身につけ、被服製作技術と修繕技術 を習得する。 テーマ 裏付きスカートの製作・被服の修繕技術の習得											
授業の概要	前期で得た縫製技術(手縫い・機械縫い)を応用し、各自のサイズで裏付きスカートを製作する。											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（試着・補正・ベルトの製作）									
2	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（裏布の裁断を理解する。）							本時の内容を予習してくる。 ベルト布の提出。		
3	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（裏布の扱い方：ダーツと脇縫い）							本時の内容を予習してくる。		
4	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（表布の扱い方：ダーツと脇縫い）							本時の内容を予習してくる。		
5	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（ダーツと脇のアイロンかけ）							本時の内容を予習してくる。		
6	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（裏布の裾の始末）							本時の内容を予習してくる。		
7	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（表布の裾の始末）							本時の内容を予習してくる。 裏布の提出。		
8	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（ファスナーの付け方）							本時の内容を予習してくる。		
9	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（ファスナーの付け方）							本時の内容を予習してくる。 ファスナーの提出。		
10	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（表布と裏布のつりあいについて）							本時の内容を予習してくる。表布裾の始末		
11	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（明きの始末について）							本時の内容を予習してくる。裏布の明きの		
12	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（ベルト布とスカートのつりあいについて）							本時の内容を予習してくる。		
13	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（ベルト付け）							本時の内容を予習してくる。ベルト付けの		
14	縫製技術	縫製技術	を応用した作品（ループとカギホック付け）							本時の内容を予習してくる。		
15	製作したスカートの試着・評価。各自のスカートの修繕を行う。							記録簿・スカートの提出。				
テキスト	なし											
参考書・資料等	プリントの配布											
評価方法	完成した提出物により総合評価する。											
履修上の注意等	前時の課題を終えてくること。提出期限を守ること。未提出の場合は不合格とする。											

平成30年度

科目番号	1246	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	小野美沙子
科目名	診療報酬事務演習(1)								
課程	卒業必修		栄養士		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 診療報酬明細書(レセプト)作成の基礎を身につける。</p> <p>テーマ 基本診療料(初診・再診)の算定方法を身につけ、診療内容と診療料の関係を理解する。</p>								
授業の概要	<p>診療報酬明細書(レセプト)作成の基礎を習得する。 診療報酬明細書の決まりから、診療料、投薬料など個別診療の基礎的な記載方法を習得する。</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 「医療事務と医療秘書の仕事」「わが国における医療保険制度」について								
2	医療保険のしくみ 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	
3	医療保険制度の基礎知識 「医科診療報酬点数表」の読み方								
4	基本診療料(初診料)の算定 基本点数と加算点数 初診料算定条件 初診料の記載方法							テキスト予習	
5	基本診療料(再診料・外来診療料)の算定 基本点数と加算点数 外来管理加算の算定方法							テキスト予習	
6	医学管理加算等の算定 医学管理料の種類と算定上の注意事項							テキスト予習	
7	在宅医療の算定 往診料・在宅患者訪問診療料の算定と記載方法							テキスト予習	
8	投薬料の算定(1) 投薬の種類と所定単位の理解 薬剤料の計算と記載方法							テキスト予習	
9	投薬料の算定(2) 調剤料、処方料、処方せん料、特定疾患処方管理料の算定方法							テキスト予習	
10	診療報酬明細書(レセプト)のしくみ 外来レセプトの記載の基本知識							テキスト予習	
11	注射料の算定(1) 注射の種類 注射薬剤の容器と単位 皮下、筋肉内注射の算定							テキスト予習 レセプト課題 提出	
12	注射料の算定(2) 静脈内注射の算定 点滴注射の算定 その他の注射の種類と算定上の注意							テキスト予習 レセプト課題 提出	
13	処置料の算定 主な処置料について							テキスト予習 レセプト課題 提出	
14	画像診断の算定(1) レントゲン撮影の基本的な算定方法							テキスト予習 レセプト課題 提出	
15	まとめ 診療報酬明細書(レセプト)作成 (初診～画像診断まで)								
テキスト	「診療報酬請求の実務 診療報酬請求演習」(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) 「薬価基準 点数早見表(平成31年4月版)」(社会保険研究所)								
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(70%)と課題提出(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	テキスト、点数表、薬価基準、電卓を持参して受講すること。 受講後に復習をすること。								

平成30年度

科目番号	1247	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	小野美沙子
科目名	診療報酬事務演習(2)								
課程	卒業必修		栄養士		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 診療請求において、難解な項目でも、迅速かつ的確に算定できるコツを身につける。</p> <p>テーマ 複雑な診療行為を含む外来レセプト作成技術を身につける。</p>								
授業の概要	<p>診療報酬事務演習(1)に引続いて、診療料、医学管理等、在宅医療、投薬料、注射料、処置料、検査料、手術料、画像診断料など各診療行為別に正確な算定方法を身につける。</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前期の復習(診療報酬明細書(レセプト)の作成 基本診療料～画像診断料まで)								
2	画像診断料の算定(2) 造影剤使用撮影、特殊撮影、乳房撮影等の算定と記載方法							テキスト予習 レセプト課題 提出	
3	画像診断料の算定(3) 核医学診断料、コンピュータ断層撮影診断料等の算定と記載方法							レセプト課題 提出	
4	検査料の算定(1) 検査の区分 検体検査の種類と算定と記載方法							テキスト予習	
5	検査料の算定(2) 検査の区分 検体検査の種類と算定と記載方法							テキスト予習 レセプト課題 提出	
6	検査料の算定(3) 生体検査の種類と算定、記載方法							テキスト予習 レセプト課題 提出	
7	検査料の算定(4) 病理学的検査料の算定と記載方法							テキスト予習 レセプト課題 提出	
8	外来患者のレセプト作成 (初診～検査)							レセプト課題 提出	
9	手術料・麻酔料の算定手術料、麻酔料の算定と記載方法 手術料と処置料の違いを理解する							レセプト課題 提出	
10	外来患者のレセプト作成 (初診～手術)							レセプト課題 提出	
11	リハビリテーション料・精神科専門療法料・放射線科治療料の算定と記載方法 処方せん料発行について							テキスト予習	
12	外来患者のレセプト作成							レセプト課題 提出	
13	外来患者のレセプト作成							レセプト課題 提出	
14	外来患者のレセプト作成							レセプト課題 提出	
15	まとめ (各診療項目算定方法の理解度) レセプト記載要領 時間内にレセプトが作成できるか								
テキスト	「診療報酬請求の実務 診療報酬請求演習」(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) 「薬価基準 点数早見表(平成31年4月版)」(社会保険研究所)								
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(70%)と課題提出(30%)で総合評価。 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、点数表、薬価基準、電卓を持参して受講すること。 受講後に復習をすること。								

平成30年度

科目番号	1254	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	小山尊徳
科目名	生活と色彩								
課程	卒業必修		栄養士		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 生活の中にある色の持つ意味や働きについて理解し、自らの視点で時間・場所・目的等にあった配色を考えることができるようになる。</p> <p>テーマ 日常生活の中に存在する様々な色彩とその意味を学ぶ</p>								
授業の概要	<p>色彩に関する基礎的な知識を身につけることから始め、文化・衣・食・住・製品・自然・街並など様々な事例を通して人間と色との関わりについて学びます。 受講後は色彩検定3級・カラーコーディネーター3級取得可能な知識を身につけることができます。</p>								
回	授 業 計 画						自主学習（授業前・授業後）		
1	ガイダンス						授業前：授業用サイト確認		
2	色のはたらきと基本用語						授業前：授業用サイト確認 授業後：小テスト		
3	光と色						授業前：授業用サイト確認 授業後：小テスト		
4	色を表示する方法						授業前：授業用サイト確認 授業後：小テスト		
5	混色						授業前：授業用サイト確認 授業後：小テスト		
6	色彩の心理効果						授業前：授業用サイト確認 授業後：小テスト		
7	色彩の配色調和						授業前：授業用サイト確認 授業後：小テスト		
8	色彩と文化						授業前：授業用サイト確認		
9	ファッションと色彩						授業前：授業用サイト確認 授業後：演習課題1		
10	料理と色彩						授業前：授業用サイト確認 授業後：演習課題2		
11	住まいと色彩						授業前：授業用サイト確認 授業後：演習課題3		
12	プロダクトデザインと色彩						授業前：授業用サイト確認 授業後：演習課題4		
13	街並と色彩						授業前：授業用サイト確認 授業後：演習課題5		
14	日本の環境と色彩						授業前：授業用サイト確認		
15	振り返り						授業後：レポート提出		
テキスト	授業内容に応じて適宜資料を配布								
参考書・資料等	授業用Webサイトに適宜掲載								
評価方法	小テスト30%・レポート20% 演習課題50%								
履修上の注意等	授業前にサイト確認し、授業内容の把握を心がけてください。								

平成30年度

科目番号	1260	科目名	ビジネス・情報用語の基礎知識	単位	2	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	兼平拓道	
課程	卒業必修			栄養士		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 ビジネス現場のコミュニケーション上不可欠であるビジネス用語やICT用語の意味を理解し、基礎となる知識を身に付ける。</p> <p>テーマ ビジネス・情報分野の知識と技能を正確に身に付ける。</p>											
授業の概要	<p>ビジネス用語・情報用語の理解度向上のため、毎時間のWEBテストなどの確認テストで知識を定着し、すべての学修における理解のベースと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	ビジネス用語の基礎知識 (1) 社会人用語								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	ビジネス用語の基礎知識 (2) 法律用語								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	ビジネス用語の基礎知識 (3) 経済用語								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	ビジネス用語の基礎知識 (4) 経営用語								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	ビジネス用語の基礎知識 (5) ビジネス外来語								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	ビジネス用語の基礎知識 (6) 現代用語とバズワード								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	経済新聞を読んでみよう								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	ICT用語の基礎知識 (1) パソコン用語								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	ICT用語の基礎知識 (2) ハードウェア・ソフトウェア用語								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	ICT用語の基礎知識 (3) ネットワーク用語								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	ICT用語の基礎知識 (4) 情報機器用語								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	ICT用語の基礎知識 (5) スマホ・家電用語								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	ICT用語の基礎知識 (6) スリーレター・フォーレター								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			
14	ICT用語の基礎知識 (7) スラング								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	ICT雑誌を読んでみよう								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	<p>期末テスト50%、授業内確認テスト50%</p> <p>試験は定期試験期間内に実施する。</p>											
履修上の注意等	日頃から、ビジネスやICTに関するニュースなどに目を通しておくこと。											