

科目番号	1101	科目名	倫理学	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	成田清文	
課程	卒業必修	栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス		実務経験		
保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター						
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 現在もな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												

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		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 オリジナルの心理学研究テーマを設定し、その内容と方法について述べるができる。</p> <p>テーマ 心理学を生活に活かす。</p>										
授業の概要	心理学のさまざまな領域を概観する。ときどき心理テストもを行い、自分の心を客観的に調べてみる。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	性格の分類、成り立ち							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
2	錯視(目の錯覚)体験とその原因							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
3	記憶力アップのポイント							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
4	いわゆる「頭がいい」とは							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
5	人間の行動を変えるきっかけ							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
6	人間のさまざまな勝手な思考							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
7	集団心理について							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
8	ゲームやネット依存の心理							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
9	年代別の心理的特徴							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
10	心理学に基づく良い勉強の仕方							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
11	やる気を高めるポイント							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
12	「愛」という感情について							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
13	人間関係を良くするための方法							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
14	カウンセリングマインドとは							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
15	振り返りとまとめ							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
テキスト	なし。随時プリント配布等をする。										
参考書・資料等	藤田哲也 編著 「絶対役立つ教養の心理学」 ミネルヴァ書房										
評価方法	レポートで評価する。										
履修上の注意等											

科目番号	1103	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	福士純子		
科目名	国語表現										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	到達目標 正しい言語表現のあり方を理解し、一般社会人としての確で簡明な表現能力を見につける。 テーマ 書くこと・話すことの実践的表現能力を高める。										
授業の概要	日常的で使用される実務的実用的な言語の表現をベースとし、国語の基礎知識の確認と応用力を養うための実践的問題演習を行う。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	受講受理（授業計画） 国語の定義、保育者と表現力、概論の授業方法と計画・内容について解説する。										
2	表現ということ。心を豊かに表現するために覚えておくべきこと。										
3	スムーズな人間関係を築くための言語表現。気配りの表現。							プリント提出			
4	書くということ。書くための準備。（テーマ、材料集め、構成）										
5	書くための基礎知識(1) 表記のきまり。(現代仮名遣い、送り仮名、漢字と仮名の使い分け、数字の表記、読点の打ち方、記号類の使い方、原稿用紙の使い方。)について学習。										
6	書くための基礎知識(2) 表記のきまり。(現代仮名遣い、送り仮名、漢字と仮名の使い分け、数字の表記、読点の打ち方、記号類の使い方、原稿用紙の使い方。)についての演習。							プリント提出			
7	書くための基礎知識(3) 書き方の工夫。(文字、漢字、話言葉と書き言葉、略語と外来語、語句の重複、文末表現、常体と敬体、接続助詞、文の長さ。)について学習。										
8	書くための基礎知識(4) 書き方の工夫。(文字、漢字、話言葉と書き言葉、略語と外来語、語句の重複、文末表現、常体と敬体、接続助詞、文の長さ。)についての演習。							プリント提出			
9	実用文を書く(1) 書簡文についての演習。										
10	実用文を書く(2) 履歴書についての演習。										
11	実用文を書く(3) 小論文の書き方を学び、取り組む。										
12	実用文を書く(4) 小論文の書き方を学び、取り組む。							レポート提出			
13	実用文を書く(5) 書くことについての演習。										
14	話すための基礎知識(1) 話し方の工夫、ポイント。聞かときの心構え、ポイント。										
15	話すための基礎知識(2) さまざまな場面の話し方。演習。										
テキスト	『表現のエチュード』 学術図書出版社										
参考書・資料等	必要に応じて資料を配付する。										
評価方法	学習意欲(20%)、レポート(30%)、筆記試験(50%)等で総合的に判断する。										
履修上の注意等	事前に指示された事項はきちんと調べて受講すること。提出物は日程厳守のこと。										

科目番号	1104	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	法学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			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 法的なものの考え方を身に付け、社会問題について、様々なアプローチで考え、自分なりに法的解釈をできるようにすること。</p> <p>テーマ 法的なものの考え方、論理的思考力を身に付ける。</p>										
授業の概要	<p>一般的な日本国民の生活に最も関係の深い日本国憲法を皮切りに、さまざまな法律をピックアップして展開する。また、資本主義社会を生きるうえで大切なビジネス法務をも含み現代社会に対応した法律学習を行う。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	憲法	憲法とは何か。									
2	憲法	国民主権									
3	憲法	平和主義									
4	憲法	基本的人権の尊重									
5	刑法	刑法とは何か									
6	刑法	犯罪成立要件									
7	刑法	犯罪の成立範囲									
8	刑法	個人に対する犯罪									
9	刑法	社会と国家に対する犯罪									
10	ビジネス法務	契約法									
11	ビジネス法務	不当利得 不法行為									
12	ビジネス法務	法人と会社									
13	ビジネス法務	債権の管理と方法									
14	ビジネス法務	労働法									
15	ビジネス法務	親族法 相続法									
テキスト	なし										
参考書・資料等	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社） 『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]										
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法律ニュースに目を通しておくこと。										

授業前と授業後には、新聞や雑誌などの法律記事を読み、知識の定着を図る。

科目番号	1105	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	経済学								フードサイ エンティス ト	実務経験	
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス				
			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返りながら、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	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社） 『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]										
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。										

科目番号	1106	科目名	化学	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	柳町 悟司		
課程	卒業必修	栄養士		保育士		医療	医療	ビジネス	ビジネス	フードサイエンス	フードサイエンス ト 食育インストラクター	実務経験	
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理解のために必要な知識を学ぶ。</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、体内物質と食物の相互作用(化学反応)と捉えて説明する</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)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
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: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
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: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
4	糖質(糖質の構造, 単糖類, 二糖類, 多糖類)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
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: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
6	脂質(中性脂肪, コレステロール, 複合脂質)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
7	消化吸収(消化酵素, トランスポーター)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
8	代謝①(糖質の代謝)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
9	代謝 (タンパク質・アミノ酸の代謝)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
10	代謝 (酸化, リポタンパク質)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
11	遺伝子①(複製, 転写, 翻訳)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
12	遺伝子 (遺伝子多型と体質)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
13	酵素反応(触媒の役割, 活性化エネルギー, 補酵素)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
14	化学量論(化学反応式から分かる情報)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
15	化学量論(化学反応における量的関係)									授業前: 次回使用するプリントの予習 授業後: 配布資料の復習			
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	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 ほか												
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												

科目番号	1107	科目名	生物学	単位	2	授業形態		講義		開講時期		1年後期		担当	柳町 悟司				
課程	卒業必修	栄養士		保育士		医療		幼稚園教諭		ビジネス		ベビーシッター		フードサイエンティスト		食育インストラクター		実務経験	
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													授業後: 配布資料の復習					
2	生命の誕生:地球上の生物はどのように誕生したのか													授業後: 配布資料の復習					
3	生命の進化:生物の進化,現在の状況(生物多様性,食物連鎖)													授業後: 配布資料の復習					
4	人類の進化 :人類の誕生													授業後: 配布資料の復習					
5	人類の進化 :人類が他の動物と異なる点													授業後: 配布資料の復習					
6	人類の進化 :人類誕生から現代までの進化													授業後: 配布資料の復習					
7	人類の進化 :日本人のルーツ													授業後: 配布資料の復習					
8	遺伝子 :遺伝子の役割(複製,転写,翻訳)													授業後: 配布資料の復習					
9	遺伝子 :遺伝子の役割(遺伝子が体質・性格に及ぼす影響)													授業後: 配布資料の復習					
10	遺伝子 :遺伝子の役割(ジャンクDNA、遺伝子のスイッチ)													授業後: 配布資料の復習					
11	医学への応用:幹細胞(ES細胞,iPS細胞等)を利用した再生医学													授業後: 配布資料の復習					
12	腸内細菌:腸内細菌が宿主に及ぼす影響													授業後: 配布資料の復習					
13	脳:脳の役割,脳死,性格について													授業後: 配布資料の復習					
14	データの解釈:有効数字等、数字の解釈方法について													授業後: 配布資料の復習					
15	まとめ:これまで学んだテーマを振り返り、筆記試験対策のポイントを説明する													授業後: 配布資料の復習					
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	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	内容の一部は栄養士必修科目(生化学等)の内容と関連が深いので、栄養士課程履修者は、本講義の履修が望ましい																		

科目番号	1108	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	宮野 洋子		
科目名	キャリア基礎										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス	○	フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
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	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。										
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							課題の提出			
3	自分の強みを知る							課題の提出			
4	自己紹介文を書く							課題の提出			
5	自分の価値観を知る							課題の提出			
6	なりたい自分を探す							課題の提出			
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							課題の提出			
8	社会人として働くとはどんなことなのか（外部講師）							課題の提出			
9	就職活動のアプローチと求人票の見方							課題の提出			
10	履歴書の基本							課題の提出			
11	自己PRの基本							課題の提出			
12	志望動機の基本							課題の提出			
13	志望動機の基本							課題の提出			
14	小論文と作文の書き方							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	なし										
参考書・資料等	必要に応じて資料を用意する。										
評価方法	レポートの提出（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。										

科目番号	1109	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	宮野 洋子		
科目名	津軽を探る										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
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・能動的に係わり、理解する。</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。							レポート提出 ゲストスピーカー			
4	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。							ゲストスピーカー レポート提出			
5	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。							ゲストスピーカー レポート提出			
6	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。							ゲストスピーカー レポート提出			
7	津軽の自然：津軽を象徴する山であり、津軽富士と呼ばれる岩木山について解説する。							ゲストスピーカー レポート提出			
8	津軽と音楽：津軽民謡、昔っこ（昔話）などについて解説する。							ゲストスピーカー レポート提出			
9	津軽の温泉文化：弘前の温泉について解説する。							ゲストスピーカー（学内） レポート提出			
10	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。							ゲストスピーカー（学内） レポート提出			
11	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。							ゲストスピーカー レポート提出			
12	弘前の建築：弘前の伝統的建築物について解説する。										
13	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。							ゲストスピーカー レポート提出			
14	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。							ゲストスピーカー レポート提出			
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）。							レポート提出			
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。										

科目番号	1110	単位	1	授業形態	講義	開講時期	1年前期	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		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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」をもとに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。										

科目番号	1111	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	宮野 洋子		
科目名	現代作法学										
課程	卒業必修	○	栄養士		医療		ビジネス		フードライ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
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>学生・社会人として身につけることが望まれる基本マナー、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	基本マナー ~立ち居振る舞いの基本~ お辞儀の基本・服装・身だしなみ										
3	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							小テストに備える			
4	小テスト 基本マナー ~講義を受ける姿勢~ グループワーク										
5	言葉づかいと人間関係 ~コミュニケーションと言葉~										
6	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							小テストに備える			
7	社会人としての基本マナー ~訪問時のマナー~ 小テスト										
8	社会人としての基本マナー ~来客対応~ 来客対応の心得、受付の仕方、取り次ぎの仕方、案内の仕方										
9	社会人としての基本マナー ~来客対応~ 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・出し方の実際他										
10	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							小テストに備える			
11	小テスト 電話対応 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 ハガキのマナー、手紙のマナー、メール・ビジネス文書のマナー							小テストに備える			
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 ~慶弔贈答のマナー~							レポートの作成			
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70% レポート30%										
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。										

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		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
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	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。										
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 W. 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。										

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		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
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	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。										
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) 単語ミニテスト(Chapter 8~9) ('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。			
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) 単語ミニテスト(Chapter 10~11) ('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。			
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) 単語ミニテスト(Chapter 12,14) (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。			
テキスト	『フィクションにみる食文化』Fiona W. 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。										

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		ビジネス		フードサイエント	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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、 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	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により、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。										
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。授業後には毎回ノートを整理し復習をすること。			
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・ミニレポート(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。										

科目番号	1142	科目名	体育実技	単位	1	授業形態	実技	開講時期	1年前期	担当	佐藤睦子
課程	卒業必修	栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス		実務経験	
保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター					
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	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。										
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か、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 基本技術の習得（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 基本技術の習得（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 基本技術の習得（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プレッシュ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										
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。										

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		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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	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。										
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、ウイニ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、集団的技術の習得（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、集団的技術の習得（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、集団的技術の習得（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										
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。										

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		医療		ビジネス		フードサービス エンティスト	実務経験	
			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 現代社会における家族と社会の変容をさまざまな角度からとらえ、人生設計に基づく将来のライフプランの見通しを立て、最適な資産設計、資金計画を作成できる。</p> <p>テーマ 私たちにあって、人生100年時代とは何だろうか。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>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、老後などを展望したうえで、ライフプランニング、リスクマネジメント、金融資産運用、タックスプランニング、不動産、相続・事業継承などのパーソナルファイナンスの計画立案を学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	現代社会の変容に伴う家庭の変遷							<p>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。</p>			
2	人生100年時代のライフコース										
3	人生設計におけるパーソナルファイナンス										
4	ライフプランニングの手法										
5	社会保険と年金の資金計画										
6	リスクマネジメントとは何か										
7	生命保険と損害保険の仕組み										
8	金融資産運用の基本										
9	金融商品（債券・株式・投資信託）の仕組み										
10	所得税の基本										
11	税額の計算と税額控除										
12	不動産の取引と税金の計算										
13	相続税と贈与税										
14	財産の評価方法										
15	まとめ 家庭と社会レポートの作成										
テキスト	なし										
参考書・資料等	必要に応じて資料を用意する。										
評価方法	<p>期末テスト70%、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。										

科目番号	1202	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	佐藤 ゆかり		
科目名	情報処理										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
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							課題が出た場合は必ず定められた日までに提出する。			
2	講義概要・コンピュータ実習室利用の留意事項を説明 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 習熟度アンケートの実施										
3	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 ビジネス文書の基本構成について										
4	課題作成1 近況報告を題材として、Wordによるページ設定・書式設定・印刷に取り組む										
5	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										
6	オートシェイプ・図形描画機能を利用した地図の作成										
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2 ビジネス文書を作成する1(企画・文書作成) ビジネス文書を題材として文書の基本的な知識とwordによる作成技術を学習する										
9	課題作成2 ビジネス文書を作成する2(告知媒体制作) 8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										
10	課題作成3 プリントを制作する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1										
11	課題作成3 プリントを制作する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2										
12	課題作成4 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										
13	課題作成4 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										
14	課題作成4 冊子を作成する3(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3										
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											
評価方法	課題の提出状況および完成度(4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。特に欠席した際には次の授業前に欠席時の内容を補完しておくこと。										

科目番号	1202	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	佐藤 ゆかり		
科目名	情報処理										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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。</p> <p>テーマ 関数式・グラフの加工・統計処理方法の理解、活用</p>										
授業の概要	<p>「Excel」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 基本操作や用語の確認、セルへの入力練習などを行う							課題が出た場合は必ず定められた日までに提出する。			
2	課題作成 5 セルや罫線について学習し、日常生活や職場で取り扱う複雑な表を作成する1										
3	課題作成 5 セルや罫線について学習し、日常生活や職場で取り扱う複雑な表を作成する2										
4	様々な種類のコピー・ペースト、計算式、セル参照（相対・絶対・混合）について学習する										
5	関数式、端数処理、ソート機能について学習する										
6	IF関数、論理関数、ネスト関数について学習する										
7	課題作成 6 これまで学習した機能を活用し、表計算3級程度の問題に取り組む										
8	VLOOKUP関数を用いた表検索、グラフ（複合グラフ含む）作成・加工について学習する										
9	課題作成 7 これまで学習した機能を活用し、表計算準2級、2級程度の問題に取り組む										
10	条件付き集計関数、ピボット機能を活用したクロス集計について学習する										
11	課題作成 8 「シフト管理表」を題材として、適切な計算式・関数式、表示形式について学習する1										
12	課題作成 8 「シフト管理表」を題材として、適切な計算式・関数式、表示形式について学習する2										
13	「顧客台帳」を題材として、入力規則設定、検索・フィルター機能、条件付き書式設定、ウィンドウ分割について学習する										
14	未達成課題への指導・助言										
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											
評価方法	課題の提出状況および完成度（8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。特に欠席した際には次の授業前に欠席時の内容を補完しておくこと。										

科目番号	1203	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	服飾手芸実習											
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験		
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター			
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 日常生活に必要な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	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。											
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）				
1	ガイダンス	製作品と年間の予定、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(運針を含む)、 し縫い 半返					本時の内容を予習してくる。				
3	縫製技術	手縫いの基礎	本返し縫い 普通まつり、ボタン付け、スナップ付け								本時の内容を予習してくる。	
4	縫製技術 縫製技術	手縫いの基礎 機械縫いの基礎	袋縫い、様々なしつけ、かがり縫い ロックミシン								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。	
5	CAD演習 縫製技術	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) 手縫いを応用した作品 準備・模様決定									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。	
6	縫製技術	手縫いを応用した作品	一目刺し:縦方向を縫う							本時の内容を予習してくる。		
7	縫製技術	手縫いを応用した作品	一目刺し:糸の始末							本時の内容を予習してくる。		
8	縫製技術	手縫いを応用した作品	一目刺し:横方向を縫う							本時の内容を予習してくる。		
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・糸をくぐらせる							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:斜め方向を縫う・糸をくぐらせる							本時の内容を予習してくる。		
11	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。 手縫いを応用した作品の提出。		
12	縫製技術	機械縫いの基礎	電動シン:ミシン糸の掛け方、下糸の巻き方、直線縫 、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。 機械縫いの基礎の作品の提出。		
13	縫製技術	機械縫いの応用作品	印付け ロックミシン、直線縫い							本時の内容を予習してくる。		
14	縫製技術	機械縫いの応用作品	紐通し口、三つ折縫い、角の始末							本時の内容を予習してくる。機械 縫いの応用作品の提出。		
15	縫製技術	修繕 各自のスカートなどを中心に										
テキスト	なし											
参考書・資料等	プリント配布を配布する。											
評価方法	提出物などで評価する。											
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。未提出の場合は不合格とする。											

科目番号	1203	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	服飾手芸実習											
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験		
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター			
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 前期で習得した縫製の基礎技術を応用して、作品を製作する。津軽地方no伝統工芸津軽こぎんの作品製作を通して、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 縫製の基礎技術の習得と伝統工芸の「こぎん刺し」を知る</p>											
授業の概要	手芸染色と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。											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	手芸染色	図案の決定										
2	手芸染色	図案を写す、縫う										
3	手芸染色	絞る							本時の内容を予習してくる。			
4	手芸染色	染める										
5	手芸染色	仕上げ							作品提出			
6	津軽の手工芸：こぎん刺し こぎんの歴史や材料、模様などについて各自の作品のデザイン構成											
7	津軽の手工芸：こぎん刺し 準備											
8	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品製作 模様を刺す											
9	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品製作 模様を刺す・糸の始末											
10	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品製作 模様を刺す・糸の始末											
11	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品製作 模様を刺す・糸の始末											
12	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品製作 模様を刺す・糸の始末											
13	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品製作 模様を刺す・糸の始末											
14	津軽の手工芸：こぎん刺し 作品の加工・プレゼンテーション資料作成							プレゼンテーションの資料				
15	津軽の手工芸：こぎん刺し 完成作品のプレゼンテーション・作品評価・講評							作品提出				
テキスト	なし											
参考書・資料等	必要に応じてプリントを配布する。図書館等で関連図書を参考にする。											
評価方法	作品評価80%、プレゼンテーション20%の総合評価をする。											
履修上の注意等	作品・レポートの提出期限は必ず守ること。											

科目番号	1205		単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	宮地 博子		
科目名	食と健康											
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス	○	フードサイエンス		実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター			
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 健康における食・栄養、運動の役割を学び、関係性についてを理解する。</p> <p>テーマ 食・栄養、調理などの基礎的技術の習得と、健康増進のための運動を身近なものとするための知識を修得する。</p>											
授業の概要	<p>「栄養」「運動」「休養」は人々が健康な生活を営むために必要であり「健康の三本柱」といわれている。その三本柱をトータル的に考え、関係性についてを学習し自身の日頃の生活に活かせるように学習する。また、食の流通や表示などについてを学び「食ビジネス」についてを学習する。</p>											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	講義のガイダンス 健康の概念・健康度チェック											
2	ウェイトコントロール 自分自身の身体組成についてを知り、適正体重・ボディイメージについてを学ぶ											
3	食と健康 栄養素(5大栄養素)のはたらきについてを学ぶ							授業後/食と健康 の復習				
4	食と健康 6つの基礎食品群についてを学び、今の自分に必要な栄養についてを学ぶ							授業後/食と健康 の復習				
5	食と健康 ライフステージごとの栄養について学ぶ							授業後/食と健康 の復習 次回、小テスト)				
6	食とビジネス 加工品、栄養成分表示、食品表示について学ぶ											
7	食とビジネス 食の安心・安全とは？											
8	調理実習 食卓を整える-和食- ごはん・みそ汁・鯖のみそ煮・人参の子和え・酢の物～							授業前/割烹着・三角巾を準備 作り方を予習 授業後/調理実習 レポート作成				
9	調理実習 食卓を整える-和食- ごはん・みそ汁・鯖のみそ煮・人参の子和え・酢の物～											
10	調理実習 食卓を整える-洋食- ハン・ハンバーグ・ポテトサラダ・デザート～							授業前/割烹着・三角巾を準備 作り方を予習 授業後/調理実習 レポート作成				
11	調理実習 食卓を整える-洋食- ハン・ハンバーグ・ポテトサラダ・デザート～											
12	運動と健康 「運動」と「健康」の関係について学ぶ							授業後/運動と健康 の復習 次回、小テスト)				
13	運動と健康 実際の活動量から、消費エネルギー等について学ぶ											
14	運動と健康 健康づくりのためのレクリエーション(実技)							授業前/運動しやすい服装 タオルと水分を持参				
15	休養と健康、環境づくり・まとめ											
テキスト	なし											
参考書・資料等	必要に応じて、プリントを配布する											
評価方法	筆記試験(60%)、小テスト(20%)、レポート(20%)で総合的に評価する。 筆記試験は定期試験期間内に実施する。											
履修上の注意等	実技の際は適した服装・身なりで出席し、忘れ物をしないこと。提出物期限は厳守すること。											

科目番号	1207	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	兼平拓道		
科目名	簿記会計										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			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。 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							自主学習（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 損益計算書の作成										
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。										

科目番号	1207	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	簿記会計								
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		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		実務経験
到達目標 及びテーマ	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。 テーマ 仕訳の背景にある考え方を理解すること。								
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							授業前には、テキストの『日商簿記3級にとおるトレーニング』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。	
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級にとおるトレーニング』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	1210	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	奈良拓哉		
科目名	生活と色彩										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 日常生活で見る色の意味や働きなどに触れ、色彩についての知識を高める。</p> <p>テーマ 色彩についての知識を深める。</p>										
授業の概要	<p>色彩は、我々の生活の中で大きな存在となっており、人間の心理に及ぼす影響は計り知れない。従って、色彩の知識を深めることが、豊かな生活を送るためには、一つの重要な方法であると言える。授業では、コンピューターの操作を交えながら、生活と色彩との関係について学習する。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス							配布資料等で復習することが望ましい			
2	生活の中の色							配布資料等で復習することが望ましい			
3	光と色							配布資料等で復習することが望ましい			
4	色の測定							配布資料等で復習することが望ましい			
5	色の表示							配布資料等で復習することが望ましい			
6	コンピューターの色の扱い							配布資料等で復習することが望ましい			
7	色の調和と配色技法							配布資料等で復習することが望ましい			
8	色の心理的効果							配布資料等で復習することが望ましい			
9	錯視について							配布資料等で復習することが望ましい			
10	色材の基礎							配布資料等で復習することが望ましい			
11	色と文化（日本）							配布資料等で復習することが望ましい			
12	色と文化（世界）							配布資料等で復習することが望ましい			
13	生活における色彩計画							配布資料等で復習することが望ましい			
14	住まいと色彩							配布資料等で復習することが望ましい			
15	まとめ										
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	授業内容に応じて適宜資料を紹介する										
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	毎日見るデザインや色彩に関心をはらい、興味を持って生活をおくってほしい。										

科目番号	1211	科目名	経営戦略論	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	兼平拓道				
課程	卒業必修	栄養士		保育士		医療	医療	幼稚園教諭		ビジネス	ビジネス	フードサービス		実務経験	
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 経営戦略とは何かを理解し、経営理論の成り立ちや企業組織の仕組みなどの基本構造について基礎的な知識と技能を習得する。</p> <p>テーマ 経営戦略の理論や過去の事例を知識として理解したうえで、これからを自分で考える戦略的思考を身に付ける。</p>														
授業の概要	<p>さまざまな業種の経営戦略を事例として、ケーススタディを展開し、経営戦略を展望するために必要な知識を習得しながら考察し、グループワークにより実際にモデル企業をピックアップし、経営戦略を分析してプレゼンテーションをする。</p>														
回	授 業 計 画										自主学習（授業前・授業後）				
1	経営戦略とは、何か。										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	戦略的思考（1） 仮設思考 ロジカルシンキング														
3	戦略的思考（2） ピラミッドストラクチャー パーバラ・ミンツの4つの戦略														
4	戦略策定の事前分析 外部分析 内部分析 コア・コンピタンス														
5	全社戦略と成長戦略（1） 事業ドメイン PPM ランチェスター戦略														
6	全社戦略と成長戦略（2） サブスクリプション ティール組織 SEC Iモデル														
7	事業戦略（1） マイケル・ポーターの競争戦略														
8	事業戦略（2） バリューチェーン戦略 アドバンテージマトリックス														
9	個別戦略策定 デザイン思考 BTO TOC OEM														
10	企業価値創造戦略（1） オムニチャンネル戦略 デファクトスタンダード														
11	企業価値創造戦略（2） M&A アライアンス 垂直統合 水平統合														
12	戦略実行と業績評価 チェンジマネジメント														
13	経営戦略研究レポートのモデル企業の設定														
14	モデル企業の分析と研究														
15	まとめ 経営戦略企業研究レポートの作成およびプレゼンテーション														
テキスト	なし														
参考書・資料等	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社） 『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]														
評価方法	期末テスト50%、レポート50%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、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。														

科目番号	1212	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	社会福祉										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 社会福祉の具体的な制度についての知識を獲得すること。</p> <p>テーマ 社会福祉制度</p>										
授業の概要	現代社会における社会福祉の意義を踏まえ、また支援を必要としている人たちがどのような困りごとを抱えているのかを理解した上で、具体的な制度についての知識を獲得することを目的とする。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	社会福祉制度の存在意義を考えよう							弘前市社会福祉協議会のHPを見て、どのような活動をしているか調べる/授業のスライドを見返しておく			
2	社会福祉と具体的問題							身近な「困りごとを抱えている人」について考えておく/授業のスライドを見返しておく			
3	社会福祉と子ども家庭福祉 貧困の連鎖について知ろう							「子どもの貧困」で検索。日本財団のHPをよく見ておく/授業のスライドを見返しておく			
4	社会福祉の実施体制について理解しよう							「社会福祉事業」で検索。厚労省のHPをよく見ておく/授業のスライドを見返しておく			
5	社会福祉施設と社会福祉の専門職							「福祉の資格 社協」で検索、どのような専門職があるか見ておく/授業のスライドを見返しておく			
6	社会福祉と相談援助 困りごとへの支援という視点							予習資料を読んでおく/授業のスライドを見返しておく			
7	利用者保護の仕組み 安心して支援を受けられるためには							「利用者保護 福祉」で検索し、横浜市のHPをよく読んでおく。/授業のスライドを見返しておく			
8	広い意味での社会保障と社会福祉の関係 年金、医療と社会福祉							「公的年金制度の概要」「健康保険 厚労省」でそれぞれ検索し、厚労省のHPをよく読んでおく。/復習は同上			
9	高齢者福祉と介護保険 介護保険制度の成立過程							「介護事業所」で検索し、「介護事業所・生活関連...」のHPを見ておく。/復習は同上。			
10	高齢者福祉と介護保険 介護保険制度の内容							「介護保険 利用手続」で検索し、「介護事業所・生活関連...」のHPを見ておく。/復習は同上。			
11	高齢者福祉と介護保険 地域包括ケアシステムとは							「地域包括ケアシステム」で検索、厚労省のHPをよく見ておく。/復習は同上。			
12	障害者福祉 障害とは何かについて深く考えてみよう							「バリアフリー」で検索し、政府広報オンラインのページをよく見ておく。/復習は同上。			
13	障害者福祉 障害者福祉のサービスについて学ぼう							「障害者 サービス」で検索、厚労省のHPをよく見ておく。/復習は同上。			
14	生活保護制度 生活保護制度・生活困窮者自立支援制度の全体像を理解しよう							「生活保護」で検索、厚労省のHPをよく見ておく。/復習は同上。			
15	まとめ 社会福祉制度が守っているもの							「無縁社会 NHK」で検索、NHKの番組HPをよく見ておく。/復習は同上。			
テキスト	特になし										
参考書・資料等	講義の最初に紹介する										
評価方法	毎回のコメントシート30%、期末試験70%										
履修上の注意等	聞いたことのない言葉が多く出てくるので、予習復習の際にきちんと調べておくこと										

科目番号	1213	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	木田和幸		
科目名	公衆衛生学										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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・方策を学習する。</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。 公衆衛生は、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する。</p>										
授業の概要	公衆衛生学は健康の維持・増進および疾病予防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、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。										
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 人口静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。							中間テスト実施 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2020/2021 第11版 中村信也編著 同文書院（ISBNコード 9784810314977）										
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・中間テスト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。										

科目番号	1220	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			栄養士 保育士	○ 幼稚園 教諭		ビジネス ベビー シッター		フードサイ エンティス ト 食育インス トラクター	○	実務経験	
課程	卒業必修											
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 食品における安全性を確保でき、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、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	食品衛生と法規 食品衛生及び安全性確保に関する法規、リスク分析							小テストあり				
2	食中毒の定義、発生状況 食品の変質及び腐敗、その防止方法							小テストあり				
3	細菌性食中毒 細菌性食中毒における特徴							小テストあり				
4	ウイルス性食中毒、寄生虫による食中毒 ウイルス性食中毒の特徴、魚介類を介した寄生虫による食中毒							小テストあり				
5	寄生虫による食中毒 肉類、野菜類、水を介した寄生虫による食中毒							小テストあり				
6	自然毒による食中毒 動物性自然毒、植物性自然毒による食中毒							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、食物連鎖及び生物濃縮							小テストあり				
8	食品中の汚染物質 環境汚染物質、放射性物質、異物混入、食中毒の原因調査							小テストあり				
9	飲食を原因とする感染症 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 食品一般の規格基準、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 食品表示に係る法律、品質表示、アレルギー表示							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	食品衛生管理、試験対策 HACCP（総合衛生管理製造過程）							小テストあり				
15	食品衛生管理 ISO（国際標準化機構）											
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 100% 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。											

科目番号	1222	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	食品学総論			栄養士	○	医療		ビジネス	フードサイエンス	○	実務経験	
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター	食育インストラクター				
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 食品を分類でき、食品成分の分析方法を説明できる。 食品に含まれる成分と変化について理解し、その機能や特性を説明できる。 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	<p>食品の種類や食品中に含まれるさまざまな成分の機能について学ぶ。 食品に含まれる成分及びその変化が嗜好にどのように関係するかを学ぶ。</p>											
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 (収載食品と分析方法、分量の算出方法)							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)							レポートあり				
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、酸化、物理的变化、酵素反応)							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)							小テストあり				
14	食品表示 (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 (保健機能食品、いわゆる健康食品)							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I、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。											

科目番号	1223	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	食品学各論			栄養士 ○	医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	○	実務経験
課程	卒業必修		保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 食品に関する知識を修得し、食材や食品の特徴を説明できるようにする。</p> <p>テーマ 各食材及び食品における特徴、特性を理解する。</p>										
授業の概要	日本人の食生活において食品や食材は年々増加し、特徴や特性が数多くある。また、食に関する問題はさまざま出きており、食品に関する知識を幅広く身に付け、栄養面や健康面を考えて食品の選択をする必要がある。食品学各論では、食品中のさまざまな成分及び特性、食品表示の利用などを学ぶ。										
回	授 業 計 画							自主学習（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	食品表示制度 (特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品)							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II、栢野 新市他、羊土社										
評価方法	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	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	1225	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			栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエンス	○	実務経験
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター			食育インストラクター		
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学ぶ。</p>											
授業の概要	食の多様化に伴い、食品加工における工程も変化し、おいしい食品を作るための工夫がなされている。日持ちを良くするための方法、食品が持つ物性、化学的及び栄養学的な食品成分を学ぶ。また、加工時における食品の安全性についても学ぶ。											
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	食品成分の変化や変質 (食品の保蔵に係る食品成分変化や変質)							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)							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、キノコ類の工程と成分)							小テストあり				
7	畜産食品の加工 (食肉、乳類、卵の工程と成分)							小テストあり				
8	水産食品の加工 (魚介類、藻類の工程と成分)							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	調味料、甘味料、香辛料 (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	加工食品の衛生 (食品加工の衛生管理、食中毒防止、HACCP)											
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。											

科目番号	1226	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	今村麻里子		
科目名	食生活論										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエント	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 食生活に興味を持ち、食生活と健康を考えることができる。 自身の食生活を見直し、より健康な食生活を営む力を身につけることができる。</p> <p>テーマ 食生活の歴史を踏まえ、食生活についての正しい認識を持つことができる。</p>										
授業の概要	栄養士になるための入門科目として、食生活に関するさまざまな要因を学び、望ましい食生活のあり方を考え、改善していく力を培う。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	食生活の意義 - 自身の食生活を振り返る -							自分自身の食生活を振り返り、レポートにまとめる			
2	食生活の歴史 - 食生活の歴史について学ぶ -							授業前と授業後には、講義内容に関連する新聞や雑誌・インターネットの記事などを読み、自分自身の考えをまとめるとともに、知識の定着を図ること			
3	食生活と健康 栄養バランスのよい食事について学ぶ										
4	食生活と生活習慣病 - 生活習慣病の発症要因と予防への取り組み -										
5	食生活と食料事情 - 食料自給率と食品ロス -										
6	世界の食生活 - 文化を反映する食習慣 -										
7	世界の食事様式 - 西洋料理等諸外国の食事マナー，宗教とのかかわり -										
8	日本の食生活 - 我が国の日常食の始まり，確立と定着 -										
9	日本の食事様式 - 日本食のマナー，日本型食生活の確立 -										
10	地域の食文化 - 地産地消，郷土料理 -										
11	食嗜好の形成 - 諸外国の食事と日本の食事を比較する -										
12	現代の食事 - 健康寿命延伸のための課題を理解する -										
13	食品の安全性 - 食生活と安全情報，正しい情報の見分け方 -										
14	食を取り巻く地域の課題 - 短命県克服のために -										
15	これからの食生活 - 食生活に対する意識の向上 -										
テキスト	プリントを配布する										
参考書・資料等	栄養科学シリーズNEXT 食育・食生活論 講談社 改訂 調理学実習 四訂 健康・調理の科学 建帛社										
評価方法	定期試験 50% レポート 30% 授業内提出物 20% として総合的に評価する。 試験は定期試験期間内に実施する。										
履修上の注意等	食生活と健康のかかわりを深く理解するように努めること。 自身の食生活や食習慣に目を向けるとともに、社会で起こっている事象にも関心を持って、実生活と講義を結び付けて考える姿勢を持つこと										

科目番号	1227	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	栄養学総論										
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター	○	
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 栄養の概念及びその意義に関する基礎的な知識を習得する。</p> <p>テーマ 摂食行動,消化・吸収,代謝について栄養学の視点から学習する</p>										
授業の概要	<p>生命の維持、健康の保持・増進のために、栄養素が体内でどのような役割を果たしているかに関して、概要を学習する。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	満腹感・空腹感と食欲							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
2	遺伝子形質と栄養の相互作用							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
3	栄養素の消化吸収(消化器・消化液の機能)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
4	炭水化物の消化吸収							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
5	糖質の代謝							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
6	脂質の消化吸収							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
7	脂質の代謝							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
8	タンパク質・アミノ酸の消化吸収							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
9	タンパク質・アミノ酸の代謝							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
10	ビタミン・ミネラルの栄養学的役割							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
11	水・電解質の栄養学的役割							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
12	DVD学習(糖質・塩分)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
13	DVD学習(脂質・食欲)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
14	エネルギー代謝(基礎代謝・安静時代謝)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
15	エネルギー代謝(活動時代謝・食事誘発性熱産出)							授業前：次回使用するプリントの予習 授業後：配布資料の復習			
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	羊土社 栄養科学イラストレイティッド 基礎栄養学										
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	本講義は栄養士必修科目であり、他の科目と関連する内容も多いため、本講義の内容を正確に理解することが栄養士免許を取得するまでの過程で重要な事項となる。										

科目番号	1228	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1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		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>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、各ステージにあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を修得する。</p> <p>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。</p>										
授業の概要	妊産婦から高齢期までの各ライフステージにおける身体的・生理的特徴を学び、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を学ぶ。また、栄養マネジメントの概念や日本人の食事摂取基準の基礎について学び、栄養管理に適切に活用することを学ぶ。										
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	栄養マネジメント 定義、過程、栄養アセスメント(食事調査法)、栄養ケア計画について理解する。										
3	栄養必要量の科学的根拠 食事摂取基準策定の基礎理論について理解する。										
4	栄養必要量の科学的根拠 食事摂取基準活用の基礎理論について理解する。										
5	栄養必要量の科学的根拠 エネルギー・栄養素別食事摂取基準について理解する。										
6	妊娠期 妊婦の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							栄養士実力認定試験問題を解いてく			
7	授乳期 授乳女性の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
8	乳児期 新生児・乳児の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
9	幼児期 幼児の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
10	学童期 学童期の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
11	思春期 思春期の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
12	成人期 成人期幼児の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
13	更年期 更年期の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
14	高齢期 高齢者の 生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。							"			
15	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。運動・スポーツと栄養 健康増進と運動、レーニングと栄養補給について理解する。										
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）日本人の食事摂取基準2020年版（第一出版）										
参考書・資料等	七訂食品成分表（女子栄養大学出版部）										
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記入して提出する。提出物に未提出があれば評価対象にならない。										

科目番号	1233	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		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基本を修得する。</p> <p>テーマ 人間の行動変容に関する理論を学び、食生活及び食行動の変容の指導ができる。</p>										
授業の概要	<p>新カリキュラムにより教科書とは異なる進み方となり要注意。 時代ともに新しい情報が出てきますので解説していきたい。 また、毎回、期限付の課題提出があり。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	食事の管理を中心とした栄養管理の意義：食事の管理を中心とした栄養管理が、望ましい栄養状態、食生活を実現するための支援と活動について							次回授業日に復習課題提出			
2	"							" 自己評価			
3	日本人の食事摂取基準：食事摂取基準の考え方と活用および指標について・エネルギー及び栄養素の摂取基準の策定について							" 献立作成			
4	"							"			
5	食事の管理を中心とした栄養管理の手法：栄養スクリーニングの方法・アセスメントの方法・栄養評価法について。食事の管理を中心とした栄養管理のモニタリングとその評価について。							"			
6	"							"			
7	食事摂取量、食行動、食環境の評価：食事調査の意義と目的。調査法の種類と方法。食事調査の結果について、食事摂取基準を活用した評価。							" 自己評価			
8	"							"			
9	行動変容に関する理論・モデル・概念：栄養状態の改善と食行動変容の関わり。人間の食行動。行動圏用の基礎となる学習に関する理論。							"			
10	エコロジカルモデル・トランスセオレチカルモデル・社会的認知理論等。							"			
11	"							"			
12	栄養カウンセリングの基本的理解：栄養カウンセリングの特徴・基本的考え方・基本技法・行動変容の理論等に基づいて、カウンセリング技法を活用した栄養カウンセリング							" 栄養指導（個人対応例）			
13	"							"			
14	家族の栄養指導の実践							アンケート調査・栄養指導・評価			
15	"							"			
テキスト	「栄養指導論」建帛社 鈴木道子・相川りょう子 編書										
参考書・資料等	食品成分表（特に付録）配付資料										
評価方法	定期試験60%（定期試験期間内）・復習課題40%										
履修上の注意等	教科書・食成分表付録・電卓持参			復習課題は普段の評価				話題提供			

科目番号	1234	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		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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、カウンセリング等指導に係る事項を学ぶ。</p>										
授業の概要	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指導(教育)の実際をイメージできるようにする。また、栄養指導(教育)を円滑に進めるための基礎となる諸事項を学習し、校外実習や職業選択に繋げる。										
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)			
1	ガイダンス 情報の収集と処理							授業前: 予め教科書を読む 授業後: 授業内容のレポート提出			
2	ライフステージ別栄養指導: 妊娠期 授乳期							"			
3	ライフステージ別栄養指導: 乳児期 幼児期							"			
4	ライフステージ別栄養指導: 学童期 思春期							"			
5	ライフステージ別栄養指導: 成人期 高齢期							"			
6	傷病者の栄養指導: 消化器疾患							"			
7	傷病者の栄養指導: 代謝疾患							"			
8	傷病者の栄養指導: 循環器疾患							"			
9	傷病者の栄養指導: 貧血 食物アレルギー 骨粗鬆症							"			
10	ライフスタイル別栄養指導: 単身生活者 スポーツ栄養							"			
11	施設別栄養指導: 病院							"			
12	施設別栄養指導: 学校 児童福祉施設							"			
13	施設別栄養指導: 社会福祉施設 事業所							"			
14	国際的動向: 先進諸国と開発途上国における栄養問題							"			
15	学習到達度の確認: 解説 まとめ										
テキスト	Nブックス改訂栄養指導論(建帛社) 相川りょう子編著										
参考書・資料等	配布資料										
評価方法	定期試験(60%) レポート(20%) 単元確認プリント(20%) 試験は定期試験内に実施する										
履修上の注意等	状況によりシラバスの内容に変更あり。電卓 配布資料は常備する。										

科目番号	1235	単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年前期	担当	中島里美		
科目名	栄養指導実習(1)										
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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	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。										
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	食品成分表について										
4	栄養価算定方法・・・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	献立を作成し、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									
8	栄養診断ソフト「らくらく栄養相談」の使い方										
9	調査結果入力										
10	"							3日分入力し終えておく			
11	診断結果を印刷										
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										

科目番号	1236	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)			栄養士	○	医療		ビジネス	フードサイエンス	実務経験	
課程	卒業必修		保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター		
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 栄養教育法	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 栄養教育法	栄養教育指導案について					教科書P143～147まで読んでくる。				
3	栄養教育法 栄養教育法	媒体の作成	既成媒体を基に、手作り媒体を作成				教科書P148～1537まで読んでくる。				
4	栄養教育法	指導案作成	使用媒体を用いる場面を記入し指導案を完成させる				栄養教育の内容を計画する指導案を作製する。				
5	プレゼンテーション		(指導案に沿って、媒体を用いて栄養教育指導を行う)				指導案と媒体を用いて栄養教育発表を行う。				
6	栄養教育法	媒体の作成	栄養メモ(手書作成)				食品には健康を維持する成分が含まれていること、行事と食のつながりについて紙媒体で伝える方法を理解する。				
7	栄養教育法	媒体の作成	栄養メモ(手書作成)				食品には健康を維持する成分が含まれていること、行事と食のつながりについて紙媒体で伝える方法を理解する。				
8	栄養教育法	媒体の作成	食事カード(パソコンで作成)				行事食などの献立や食材・行事について興味を持ってもらえるように、栄養士のメッセージを添えた食事カードを作成する。				
9	栄養教育法	媒体の作成	食事カード(パソコンで使用)				作成した食事カードを給食管理実習(1)で昼食提供時に添えて提供する。				
10	嗜好調査とは		嗜好調査作成(喫食調査・残食調査)				作成した嗜好調査を実施し、集計する。				
11	調査結果をまとめる		集計結果を発表する。								
12	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。					
13	栄養教育法	食行動変容				教科書P158～168で読んでくる。					
14	ロールプレイング		(役割を決めて、話し方や受け取り方等を体験する)				3人1組になり、カウンセラー(栄養士)、クライアント(患者)、筆者と役割を決め体験する。				
15	栄養教育の技法		コーチングの基本 目標の立て方				行動変容のために長期・中期・短期目標をきめ、必要媒体を用いてコーチングする。				
テキスト	演習栄養教育 第7版 : 医歯薬出版株式会社										
参考書・資料等	「食品成分表2020」: 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										

科目番号	1238	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	○	医療		ビジネス		フードサイエンス	○	実務経験
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター	○	
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、おいしくて安全なそして健康を支える食事を実践するための知識を修得する。</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、実践としての食事計画と調理・食事提供に活用できる。</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、食品別調理特性や成分を理解し、調理法別の特徴、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、食文化や食習慣に配慮した日常の献立作成他についても学ぶ。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	調理学の基礎 調理の意義・目的(安全性、栄養性、嗜好性の向上、健康への貢献)							ノートのまとめをする			
2	調理の基本 食べ物のおいしさ おいしさの評価と応用 食事設計							教科書（p6-19、24-28）を読む ノートのまとめをする			
3	調理操作と調理器機 非加熱調理操作の原理・種類・特徴(計量、洗浄、浸漬、切断、混合、ろ過、冷却)							教科書（p29-37）を読む ノートのまとめをする			
4	調理操作と調理器機 加熱調理操作の原理、種類、特徴							教科書（p38-46）を読む ノートのまとめをする			
5	調理操作と調理器機 熱源、加熱用器具・機器							教科書（p47-51）を読む ノートのまとめをし提出する			
6	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 植物性食品 穀類							教科書（p55-66）を読む ノートのまとめをする			
7	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 植物性食品 いも類、豆類、種実類							教科書（p66-71）を読む ノートのまとめをする			
8	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 植物性食品 野菜類、果実類、きのこ類、藻類							教科書（p71-79）を読む ノートのまとめをする			
9	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 動物性食品 食肉類							教科書（p79-86）を読む ノートのまとめをする			
10	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 動物性食品 魚介類							教科書（p86-92）を読む ノートのまとめをする			
11	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 動物性食品 卵、牛乳・乳製品							教科書（p92-100）を読む ノートのまとめをする			
12	食品の成分特性・栄養特性・調理特性 成分抽出素材 でんぷん、油脂類、ゲル化剤							教科書（p100-108）を読む ノートのまとめをする			
13	調理による栄養学的・機能的利点 だし、調味料、香辛料他							教科書（p132-144）を読む ノートのまとめをし、提出する			
14	調理操作による食品の変化							教科書（1p109-132）を読む ノートのまとめをする			
15	料理様式と供食形式 料理様式別の食事構成、献立作成、食文化論							教科書（p155-161）を読む ノートのまとめをする			
テキスト	調理学の基本 第5版 中嶋加代子（同文書院）										
参考書・資料等	<p>新版調理と理論 山崎清子 島田キミエ他（同文書院）</p> <p>日本食品成分表2020 香川芳子監修（女子栄養大出版部）</p> <p>配布プリント・冊子</p>										
評価方法	<p>定期試験、中間試験 90%、ノート10点</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>食べものに関心を持ち、いろいろな食材を知ることからスタートです。調理学実習での実践と関連づけて学習し、おいしく食べることを意識してください。予習と復習は毎回すること。各回の授業内容は、授業の進み具合により多少前後する場合もある。</p>										

科目番号	1239	科目名	基礎調理学実習 (1)	単位	1	授業形態	実習	開講時期	1年 前期	担当	北山育子		
課程	卒業必修	栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	○	実務経験			
保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター							
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 調理の基礎的な知識と技術を身につけ、基礎調理を習得する。</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	日本料理に重点を置き、後半には中国料理も加えて日常献立を系統的に学ぶ。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。ポイントを師範台及び各台で実演。												
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：調理の意義と実習の心得、実習の流れ、計量の仕方、調理実験... 食品の計量スプーン、カップによる測定									毎回共通；授業前に教科書を熟読し、計量表を書く			
2	調理の基礎1 洗う、切る操作（包丁の種類・使い方） 調理実験...重量・廃棄量の測定	野菜の切り方の名称と要点 けんちん汁（切った野菜を利用）を作る								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	調理の基礎2 ご飯の炊き方 実習例；おにぎり、豆腐とわかめのみそ汁、調理実験...炊飯（付着水、蒸発量、炊き倍率他）	みそ汁の作り方、青菜のゆで方 ほうれん草のお浸し								計量表・課題プリント			
4	調理の基礎3 習 腐の清汁、キャベツの即席漬	混合煮出し汁の取り方、汁物の調味%、漬物の塩分%、炊飯の復 実習例；錦井、菊花豆								計量表・課題プリント			
5	日本料理 実習例；桜飯、しじみのみそ汁、鯉の煮付け、きゅうりとわかめの酢の物	味付け飯、貝の汁物の要点、魚の扱いと煮魚の基本、酢の物								計量表・課題プリント			
6	日本料理 実習例；炊き込みご飯、若竹汁、ほうれんそうのごま和え、	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 課題調理；卵焼き								計量表・課題プリント			
7	日本料理 実習例；ちらしず、かき卵汁、かぶの千枚漬	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								計量表・課題プリント			
8	日本料理 実習例；五目冷やしそうめ	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、なすのはさみ揚げ、水ようかん								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	調理実験：野菜・くだものに関する実験 野菜の色の調理による変化、生野菜の放水量と食塩の浸透、果物の褐変									野菜・果物の調理性の予習 （調理学テキスト） 実験レポート提出			
10	中国料理 ロップ 腐、中国茶	中国料理の特徴、中華麺、点心、比重の違うものを加えた寄せ物、シ 実習例；冷拌黄瓜、涼麵、牛奶豆								計量表・課題プリント			
11	中国料理 実習例；冷拌蕃茄、糖醋魚片、鶏蓉粥、烏龍茶	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								計量表・課題プリント 実技試験の練習			
12	中国料理 イント、春捲、鶏蛋糕、中国茶	配膳方法と食器、湯菜の種類と要点、炒飯の手法と要点、メレンゲのボ 実習例；冷拌墨茄								計量表・課題プリント 実技試験の練習			
13	中国料理 実習例；冷拌三絲、白菜丸子湯、	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 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 実習例；咕咾肉、焼売、辣白菜、	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 中国茶								計量表・課題プリント 実技試験の練習			
15	実技試験 庖丁技術（きゅうりの薄切り）	課題献立（炊き込み飯・混合煮出し汁使用の清汁）								予習事前に作業工程表提出 終了後 レポート提出（自己評価）			
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、「調理学の基本」同文書院、「日本食品成分表」 「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	技術の向上を目指し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。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。												

科目番号	1240	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	基礎調理学実習(2)											
課程	卒業必修		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエティスト	○	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビシッター		食育インストラクター			
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 基礎調理学実習(1)で履修した調理操作の調理科学的意味について理解し、より手早く正確に調理できる。基礎的な料理を修得し、季節の食材、料理のおいしさ、美しさ、栄養価に関心を持ち、献立構成を学ぶ。</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。基礎的な洋食を中心に、後半で行事食、季節の日本料理を学ぶ。</p>											
授業の概要	西洋料理に重点を置き、日本料理と行事食を学ぶ。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%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・献立説明を行い、実践力を身につける。ポイントを師範台及び各台で実演。											
回	授 業 計 画							自主学習(授業前・授業後)				
1	調理実験 砂糖の調理性(加熱による変化、ウオーターテスト) 実調理性を利用...大学芋、ポップコーンボール							砂糖の調理性の予習(調理学の基本) 実験レポート提出				
2	西洋料理 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 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 ノートのまとめ				
3	西洋料理 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 ノートのまとめ				
4	西洋料理 西洋料理の盛り付け:揚げ物の特色、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 ノートのまとめ				
5	西洋料理 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;スパゲッティ・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 ノートのまとめ				
6	西洋料理 洋風煮込み物の特徴、ホワイトルーとホワイトソース 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、バゲット、							作業工程表、計量表、課題プリント ノートのまとめ				
7	西洋料理 洋風煮込み料理の要点、ブルマニエの手法、揚げ菓子の要点 実習例;ロールキャベツ、ドーナツ、ココア 実技試験;りんごの皮むき							作業工程表、計量表、課題プリント ここまでのノートをまとめて提出				
8	西洋料理 スープの種類、塩分の出し方、ブランルーとホワイトルーに比較、ひき肉 の調理性 実習例;コンソメ、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 ノートのまとめ				
9	西洋料理 カレールー、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							作業工程表、計量表、課題プリント ノートのまとめ				
10	行事食 クリスマス料理 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、ブッシュ・ド・ノエル、ティ・パン チ、							作業工程表、計量表、課題プリント ノートのまとめ				
11	行事食 正月料理 行事食の意義 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、俵型おにぎり							作業工程表、計量表、課題プリント ノートのまとめ				
12	日本料理 丼物の要点、胚芽精米、汁物の構成、緑黄野菜とその他の野菜のゆで方比 較 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							作業工程表、計量表、課題プリント ノートのまとめ				
13	日本料理 煮魚(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 湯炊きの手法、おでんの要点と材料の下拵え、即席漬実 習例;茶飯、おでん、白菜と菊の即席漬 実技試験:大根のせん切り							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: 食事計画、調理、食事提供 各自1品担当する 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							自由献立レポート提出				
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、「調理学の基本」同文書院、「日本食品成分表」・「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。長期休暇中に実習献立を再現し、レポートとして提出。											

科目番号	1243	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年前期	担当	中島里美			
科目名	給食管理論		栄養士	○	医療		ビジネス		フードサイエンス		実務経験	
課程	卒業必修	保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		実務経験		
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・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での給食管理を題材とした演習を通して給食計画・給食実務を学ぶ。</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。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。											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	給食の概念(1) A.給食の定義、健康増進法による特定給食施設											
2	給食の概念(2) B.特定給食施設の特徴と給食運営にかかわる法規（学校、病院）							小テスト（1回目の内容）				
3	給食の概念(3) B.特定給食施設の特徴と給食運営にかかわる法規（児童福祉施設、高齢者福祉施設）											
4	給食の概念(4) B.特定給食施設の特徴と給食運営にかかわる法規を学ぶ（事業所） C.給食運営のマネジメントの概念(マネジメントサイクル、委託と直営)											
5	栄養・食事管理(1) A.栄養計画：栄養・食事管理の目的、日本人の食事摂取基準の活用、給与栄養目標量の設定方法（演習）							小テスト（2～4回目の内容） 給与栄養目標量の設定のプリントの計算終了しなかった場合課題				
6	栄養・食事管理(2) B.献立計画：献立管理 C.実施：供食形態、利用者への情報提供							給与栄養目標量の設定完成させて出席				
7	栄養・食事管理(3) D.食事の評価：給与栄養量の評価、嗜好調査、栄養管理報告書											
8	生産管理(1) A.食料管理：食料管理の目的、購買計画と方法、発注方法（演習）							発注表作成（授業内で完成）				
9	生産管理(2) A.食料管理：検収（演習）、保管、材料管理(在庫管理と在庫下限量)							小テスト（8回目の内容） 検収記録簿記入（授業内で完成）				
10	生産管理(3) B.調理・作業管理：調理作業管理の目的、大量調理の特性と品質、調味の標準化、調理・作業工程の計画と標準化、新調理システム							小テスト（9回目の内容）				
11	生産管理(4) C.安全・衛生管理：安全・衛生管理の目的、安全・衛生教育 D.事故災害対策							小テスト（10回目の内容）				
12	生産管理(5) C.安全・衛生管理：大量調理施設衛生管理マニュアル											
13	生産管理(6) C.安全・衛生管理：大量調理施設衛生管理マニュアル							小テスト（12回目の内容）				
14	生産管理(7) E.評価：期間食料量使用量、期間食料料費、単価計算（演習）、検食簿、帳票類							小テスト（13回目の内容） 単価計算終わらなかった分は課題				
15	施設・設備管理 A.施設・設備の基準							単価計算完成させて出席（答え合わせ）				
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。											

科目番号	1244	単位	2	授業形態	実習	開講時期	1年集中	担当	中島里美																	
科目名	給食管理実習(1)			栄養士	○	医療		ビジネス	フードサイ エンティス ト	実務経験																
課程	卒業必修		保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター																	
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>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】 旧100食前後の常食を提供する。 15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> <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</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回(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・彩り等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>											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	
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	1252	単位	2	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	中島里美		
科目名	献立作成演習										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
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献立作成のための基礎を身につける。献立作成をできるようになる。</p> <p>テーマ 献立作成</p>										
授業の概要	献立作成の基本となる1料理、1食当たりの食品の組み合わせや使用量を、調理法別・食材別に演習・実習を通して学ぶ。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ガイダンス（授業の到達目標を知る） 献立作成のために修得すべきことについて考える。（1人分の量、調味、食品の特徴など）										
2	献立のパターンとパターン別献立例を考える。 主な使用食器の種類別に、用途と容量を確認する。										
3	主食 主食の種類（ご飯、粥、麺、パンなど）や1食当たりの使用量について演習と実習							考察をする			
4	汁物 汁物の種類や、1食当たりの汁の量及び実の量について演習と実習							考察をする			
5	焼き物 魚の塩焼き、つけ焼きの1食当たりの使用量と調味について演習と実習							考察をする			
6	焼き物 形づくるもの ハンバーグの1食当たりの肉使用量と材料の配合							考察をする			
7	揚げ物 パン粉揚げとから揚げの衣の材料と吸油量（とんかつ、鶏のから揚げ） 肉の種類を確認する							考察をする			
8	煮物 単品で煮る 鯖の味噌煮、カレーの煮付							考察をする			
9	煮物 種々の材料を炊き合わせる 肉じゃが、筑前煮の1食分使用量と切り方（主菜と副菜の違い）、調味							考察をする			
10	副菜 炒め物・炒め煮 材料により目減りするものとししないもの、乾物の活用について 乾物の戻し倍率							考察をする			
11	副菜 和え物 使用食材に対する和え衣の配合							考察をする			
12	副菜 サラダ マヨネーズサラダとドレッシングサラダ、切り方による油とドレッシングの付着率の違いなど							考察をする			
13	副菜 フルーツ フルーツの正味重量の確認と1人分使用量、切り方の工夫							考察をする			
14	付合せ 付合せの目安量や食材の組み合わせ、彩り、季節感や盛り付け方などの確認							考察をする			
15	到達目標の達成度を確認する。 まとめ、（1人分の量、調味、食品の特徴などをまとめた冊子作り）										
テキスト	資料配布で対応										
参考書・資料等	食品成分表、調理のためのベーシックデータ										
評価方法	提出物80%、学習活動20%										
履修上の注意等	ふだんの生活において食品に興味を持ち、食品の種類や重量を意識して授業に臨んでください。										

科目番号	1258	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)								フードサイ エンティスト	実務経験	
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス				
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
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							自主学習（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）2020年4月版」（医学通信社） 「薬価基準 点数早見表（令和2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。										

科目番号	1259	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)								フードサイ エンティスト	実務経験	
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス				
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 診療請求において、迅速かつ的確に算定できる要点を修得する。</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修得する。</p>										
授業の概要	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。										
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			
13	外来患者のレセプト作成							レセプト課題			
14	外来患者のレセプト作成							レセプト課題			
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）2020年4月増補版」（医学通信社） 「薬価基準 点数早見表（令和2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。										

科目番号	1263	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	マーケティングと社会										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエント	実務経験	
			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 マーケティングを通して企業や社会の仕組みの現状を理解し、企業の戦略プロセスを分析できる知識を身に付ける</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>企業におけるマーケティング事例をとりあげ、ケーススタディにより具体的な基礎知識を学んだうえで、グループワークで実際にモデル企業をピックアップし、マーケティング戦略を分析してプレゼンテーションをする。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	マーケティングとは何か							<p>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。</p> <p>グループ学習をするため、授業前と授業後には、各グループで打ち合わせと振り返りをする。</p>			
2	マーケティングの基本（1） マーケティング戦略策定 STP 4P 3C分析										
3	マーケティングの基本（2） PEST分析 SWOT分析 ファイブフォース分析										
4	マーケティング戦略（1） ポジショニング戦略 PPM イノベーター理論										
5	マーケティング戦略（2） ブルーオーシャン戦略 プラットフォーム戦略										
6	消費者マーケティング（1）顧客満足（CS）と顧客価値 期待不確認モデル										
7	消費者マーケティング（2） ハワード=シェス・モデル										
8	最新マーケティング理論（1） パーミッション・マーケティング										
9	最新マーケティング理論（2） インバウンド・マーケティング										
10	ソーシャルメディア・マーケティング（1） トリプルメディア AIDMA										
11	ソーシャルメディア・マーケティング（2） インフルエンサー アンバサダー										
12	企業から学ぶマーケティングモデル ドミナント戦略 フラッシュ・マーケティング										
13	マーケティングレポートのモデル企業を設定										
14	マーケティングレポートのモデル企業の分析および研究										
15	マーケティングレポートの作成およびプレゼンテーション										
テキスト	なし										
参考書・資料等	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社）『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]										
評価方法	期末テスト50%、レポート50%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、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。										

科目番号	1264	単位	1	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	佐藤ゆかり 玉利朱里
科目名	情報表現とデザイン		栄養士		医療		ビジネス		実務経験
課程	卒業必修	保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		フードサイエント	
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</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							配布資料を復習し、次の授業に活かせるようにする	
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							"	
3	情報デザインの考え方(3)イノベーション							"	
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							"	
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							"	
6	生活の中の情報表現(1) アイキャッチ・キャッチコピー							"	
7	生活の中の情報表現(2) 映像・音・言葉							"	
8	生活の中の情報表現(3) フィールドワーク							"	
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							"	
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							"	
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							"	
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							"	
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							"	
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							"	
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							今までの授業内容をこれからの生活に活かせるように意識する	
テキスト	使用しない								
参考書・資料等	必要に応じて資料を配布する。								
評価方法	取り組む姿勢（30%）、課題の提出（70%）により評価する。								
履修上の注意等	グループワークが多くなるので、積極的に話し合いに参加すること。								

科目番号	1265	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	ビジネス・情報用語の基礎知識										
課程	卒業必修	2	栄養士 保育士		医療 幼稚園教諭		ビジネス ベビーシッター		フードサービス エンティスト	実務経験	
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に必要なビジネス情報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>ビジネス情報分野の理解度向上のため、ビジネス情報メディアとビジネス情報データセットでケーススタディを展開し、グループワークにより企業価値評価のポートフォリオを組みプレゼンテーションをする。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	ビジネス情報用語の学習方法について							<p>授業前と授業後には、新聞や雑誌などの経済記事を読み、知識の定着をはかる。</p>			
2	ビジネス情報メディアの分析（1）国内政治経済全般										
3	ビジネス情報メディアの分析（2）国際政治経済全般										
4	ビジネス情報メディアの分析（3）産業動向										
5	ビジネス情報メディアの分析（4）株式市場										
6	ビジネス情報メディアの分析（5）金利市場										
7	ビジネス情報メディアの分析（6）為替市場										
8	ビジネス情報データの分析（1）企業の数字の見方										
9	ビジネス情報データの分析（2）企業財務データ（貸借対照表）										
10	ビジネス情報データの分析（3）企業財務データ（損益計算書）										
11	ビジネス情報データの分析（4）企業価値データ										
12	ビジネス情報データの分析（5）コーポレートガバナンスデータ										
13	ビジネス情報レポート（企業価値評価）のテーマの設定										
14	企業価値評価のポートフォリオ企業群の抽出と決定										
15	まとめ ビジネス情報レポートの作成およびプレゼンテーション										
テキスト	『会社四季報2020年第3集夏号』（東洋経済新報社）毎年6月中旬発売										
参考書・資料等	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社）『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]										
評価方法	期末テスト50%、レポート50% 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、ビジネス情報に関するニュースなどに目を通しておくこと。										

科目番号	1266	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	熊谷強		
科目名	現代社会とICT										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 現代社会における問題点や情報化社会の特徴を理解し、社会の組織の一員として諸問題に対処する知識と手法を身に付ける。</p> <p>テーマ 情報・ビジネス分野の求められ知識・技能を正しく身に付ける。</p>										
授業の概要	さまざまな業種・規模の企業やC toC、C toBなどの事例を取り上げ、ICTと密接に結びついた現代社会におけるビジネス環境について考察し、理解を深める。										
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）			
1	日本社会の過去・現在・未来										
2	通信自由化とICT産業の発展（1）							用語・略語などを調べておく			
3	通信自由化とICT産業の発展（2）										
4	ICT利活用の進展（1）							用語・略語などを調べておく			
5	ICT利活用の進展（2）										
6	地域の未来とICT（1）							用語・略語などを調べておく			
7	地域の未来とICT（2）										
8	暮らしの未来とICT（1）							用語・略語などを調べておく			
9	暮らしの未来とICT（2）										
10	産業の未来とICT（1）							用語・略語などを調べておく			
11	産業の未来とICT（2）										
12	ICTが作る未来のまち・ひと・しごと							用語・略語などを調べておく			
13	ICT分野の基本データ										
14	ICT政策の動向（1）										
15	ICT政策の動向（2）										
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											
評価方法	定期試験（50%）、授業内の確認テスト（50%）										
履修上の注意等	日頃からICTやビジネスに関するニュース等に目を通しておく										

科目番号	1267	単位	2	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	佐々木典彰		
科目名	プレゼンテーション基礎										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 プレゼンテーションの意義、内容、手法などの基礎を理解し、初歩的なプレゼンテーションができる。</p> <p>テーマ プレゼンテーションの基本</p>										
授業の概要	30回の授業（前期15回、後期15回）を通して、各自で4つのテーマを設定し、実際にプレゼンテーションを行い、相互評価等を行うことを通して、プレゼンテーション力を高める。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	プレゼンテーションとは							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
2	魅力的なプレゼンテーションを探る							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
3	魅力的なプレゼンテーションを紹介し合う							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
4	構成を考える							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
5	表現技術を磨く							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
6	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
7	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
8	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
9	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
10	テーマ 振り返り・解説							テーマ プレゼン資料振り返り			
11	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
12	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
13	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
14	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
15	テーマ 振り返り・解説							テーマ プレゼン資料振り返り			
テキスト	なし。随時プリント配布等をする。										
参考書・資料等	随時紹介する。										
評価方法	テーマ ~ のプレゼンテーションを評価し、その合計を最終の成績とする。 (テーマ 20%、テーマ 20%、テーマ 30%、テーマ 30%)										
履修上の注意等											

科目番号	1267	単位	2	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	佐々木典彰		
科目名	プレゼンテーション基礎										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス エンティスト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 プレゼンテーションの意義、内容、手法などの基礎を理解し、初歩的なプレゼンテーションができる。</p> <p>テーマ プレゼンテーションの基本</p>										
授業の概要	30回の授業（前期15回、後期15回）を通して、各自で4つのテーマを設定し、実際にプレゼンテーションを行い、相互評価等を行うことを通して、プレゼンテーション力を高める。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	データで説得する							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
2	データで説得する							図書館やインターネット等で関連することを調べる。			
3	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
4	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
5	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
6	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
7	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
8	テーマ 振り返り・解説							テーマ プレゼン資料振り返り			
9	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
10	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
11	テーマ 準備							テーマ プレゼン資料作成			
12	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
13	テーマ 発表・相互評価							テーマ プレゼン資料振り返り			
14	テーマ 振り返り・解説							テーマ プレゼン資料振り返り			
15	授業全体の振り返りとまとめ							全てのプレゼン資料振り返り			
テキスト	なし。随時プリント配布等をする。										
参考書・資料等	随時紹介する。										
評価方法	テーマ ~ のプレゼンテーションを評価し、その合計を最終の成績とする。 (テーマ 20%、テーマ 20%、テーマ 30%、テーマ 30%)										
履修上の注意等											

科目番号	1269	単位	2	授業形態	演習	開講時期	1年前期	担当	佐藤ゆかり 玉利朱里		
科目名	デジタルメディア演習										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 マルチメディアに関する知識と技術を理解し、活用できるようになる。</p> <p>テーマ 画像編集、音声編集、映像編集、プロジェクター</p>										
授業の概要	<p>静止画・動画編集など、マルチメディアに関する知識と技術を理解し、課題制作によって実務に活用できる実践的な能力を養う。</p>										
回	授 業 計 画							自主学习（授業前・授業後）			
1	マルチメディアとは？(授業の概要など)							マルチメディアについて調べておく			
2	画像編集（レイヤーの操作と色調補正、選択範囲、トリミング）							写真撮影ができるものを持ってくる（スマートフォン、デジカメなど）			
3	画像編集（レイヤーマスク、クリッピングマスク、文字入力）							"			
4	画像の修正・加工（映り込み、曇り空を青空にする、シズル感）							"			
5	画像の修正・加工（肌を綺麗にする、髪色を変える、目の大きさを変える）							"			
6	課題 好きなものボード							自分の好きなものの画像を集めておく			
7	"							提出日までに必ず提出する			
8	画像編集の応用（フォトモンタージュ）							写真撮影ができるものを持ってくる（スマートフォン、デジカメなど）			
9	課題 フォトモンタージュ							"			
10	"							提出日までに必ず提出する			
11	音声編集							イヤホン、音楽データ（CDでも可）を持ってくる			
12	課題 動画編集（AviUtlの基本操作、ストップモーション動画の制作）							ストップモーション動画について調べておく			
13	課題 動画編集（撮影）							写真撮影ができるものを持ってくる（スマートフォン、デジカメなど）			
14	課題 動画編集（画像の取り込み、編集）							"			
15	"							提出日までに必ず提出する			
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要に応じて資料を配布する。										
評価方法	取り組む姿勢（30%）、課題の提出（70%）により評価する。										
履修上の注意等	写真撮影ができるもの（スマートフォンやデジカメなど）を持って来てください。										

科目番号	1269	単位	2	授業形態	演習	開講時期	1年後期	担当	佐藤ゆかり 玉利朱里		
科目名	デジタルメディア演習										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイエンス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園教諭		ベビーシッター		食育インストラクター		
到達目標及びテーマ	<p>到達目標 マルチメディアに関する知識と技術を理解し、活用できるようになる。</p> <p>テーマ 画像編集、音声編集、映像編集、プロジェクター</p>										
授業の概要	<p>静止画・動画編集など、マルチメディアに関する知識と技術を理解し、課題制作によって実務に活用できる実践的な能力を養う。</p>										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	課題	Illustratorを使った編集（地図入りポスター）					Illustratorについて調べておく				
2		"					提出日に間に合うように課題を進める				
3		"					"				
4		"					提出日までに必ず提出する				
5		Illustratorを使った編集（整列・パスファインダーでキャラクターを描く）					今後の制作に活かせるように復習しておく				
6		Illustratorを使った編集（ペンツールでキャラクターを描く）					"				
7		Illustratorを使った編集（パターンの作成）					"				
8		動画編集（AviUtlの使い方）					写真撮影ができるものを持ってくる（スマートフォン、デジカメなど）				
9	課題	動画制作					"				
10		"					"				
11		"					"				
12		"					"				
13		"					"				
14		"					提出日までに必ず提出する				
15		パワーポイントを使ったプロジェクションマッピング					プロジェクションマッピングについて調べておく				
テキスト	使用しない										
参考書・資料等	必要に応じて資料を配布する。										
評価方法	取り組む姿勢（30%）、課題の提出（70%）により評価する。										
履修上の注意等	写真撮影ができるもの（スマートフォンやデジカメなど）を持って来てください。										

科目番号	1271	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	佐藤 ゆかり		
科目名	職業倫理とセキュリティ										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 ビジネス活動の中で必要となる倫理観や法規を理解し、業務上起こるトラブルに対し、適切な対処ができる知識とスキルを身に付ける。</p> <p>テーマ ビジネスシーンで起きる倫理的なトラブルの事例を分析する</p>										
授業の概要	様々な業種で起こるトラブルの事例を基に、グループ討議や実際の対処例を紹介し、理解を深める。										
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 なぜ倫理学を学ぶのか										
2	仕事の意味と価値、倫理学理論、法規について										
3	企業の社会的責任、企業統治、倫理的リーダーシップについて										
4	職場における道徳権、従業員の責任、倫理に合う意思決定について										
5	仕事の倫理問題 - 2つのケースを分析する(1)										
6	仕事の倫理問題 - 2つのケースを分析する(2)										
7	マーケティング倫理(1)										
8	マーケティング倫理(2)										
9	事例集 - 仕事の倫理をめぐるケース										
10	企業の環境責任 多様性と差別 国際ビジネスとグローバル化										
11	今日のセキュリティリスクと情報セキュリティの基礎										
12	見えない脅威とその対策 - 個人レベルのセキュリティ対策 -										
13	組織の一員としての情報セキュリティ対策とその他のセキュリティ技術										
14	情報セキュリティ関連の法規と制度										
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											
評価方法	課題の提出状況および完成度（60%）、レポート（40%）										
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。特に欠席した際には次の授業前に欠席時の内容を補完しておくこと。										

科目番号	1272	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	ビジネスデザイン論		栄養士		医療		ビジネス		フードサービス		実務経験	
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 ビジネスとは何かを理解し、ビジネスの成り立ちや起業、プロジェクトなどのデザインについて基礎的な知識と技能を身に付ける。</p> <p>テーマ 非常に早いスピードで変化を繰り返しているビジネス社会において、自分自身でクリエイティブに発想できる能力をトレーニングする。</p>											
授業の概要	<p>さまざまな業種のビジネスモデルを事例として、ケーススタディを展開し、ビジネスをデザインするために必要な知識を習得しながら考察し、グループワークにより実際にモデル企業をピックアップし、ビジネスモデル戦略を分析してプレゼンテーションをする。</p>											
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）				
1	ビジネスモデルとは、何か。							<p>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。</p> <p>グループ学習をするため、授業前と授業後には、各グループで打ち合わせと振り返りをする。</p>				
2	ビジネスモデルの9つの基本											
3	ビジネスモデルを構築するための7つのステップ											
4	ネットでのビジネスモデル(1) Netflix サマリーポケット ALIS											
5	ネットでのビジネスモデル(2) グループン SHOWROOM Zappos											
6	顧客にシフトしたビジネスモデル(1) ビッグイシュー 未来食堂 IKEA											
7	顧客にシフトしたビジネスモデル(2) SCOUTER WAmazing											
8	モノに注目したビジネスモデル(1) Bulletin Neighbor											
9	モノに注目したビジネスモデル(2) フィル・カンパニー Pillpack											
10	マネーの流れにシフトしたビジネスモデル(1) Spotify Polica											
11	マネーの流れにシフトしたビジネスモデル(2) Doreming Cargo											
12	競合するビジネスモデル解説 Amazon VS. アリババ											
13	ビジネスモデル研究レポートのモデル企業の設定											
14	モデル企業の分析および研究											
15	まとめ ビジネスモデル研究レポートの作成およびプレゼンテーション											
テキスト	なし											
参考書・資料等	『日本経済新聞』（日本経済新聞社）『週刊東洋経済』（東洋経済新報社）『週刊ダイヤモンド』（ダイヤモンド社）[いずれも東北女子短期大学 図書館に常備]											
評価方法	期末テスト50%、レポート50%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、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。											

科目番号	1273	単位	2	授業形態	講義	開講時期	1年後期	担当	佐藤 ゆかり		
科目名	Webデザイン論										
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験	
			保育士		幼稚園 教諭		ベビー シッター		食育インス トラクター		
到達目標 及びテーマ	<p>到達目標 WEB サイトによる情報発信の重要性を認識し、効果的なWEB サイトに必要な知識とスキルを身に付ける。</p> <p>テーマ ・Webの一般的な技術用語や概念を説明できる ・情報の優先度の観点から、フォントの基礎知識、の色彩や配色の理論を理解し、説明できる</p>										
授業の概要	WEB サイト制作の基礎となるサイトデザイン、効果的なカラーデザイン、インタラクティブデザインを中心に、実際のサイトを事例にしながらWEB サイトの有用性を理解する。										
回	授 業 計 画							自主学習（授業前・授業後）			
1	この授業についてガイダンス							授業の概要を掴み、重要なキーワードについて調べておくこと			
2	WEB デザインの基本（1）										
3	WEB デザインの基本（2）										
4	WEB レイアウトとは										
5	美しいWEB レイアウト事例と解説										
6	配色の基本										
7	配色を意識したWEB サイト事例と解説										
8	写真・図版とWEB サイト（1）										
9	写真・図版とWEB サイト（2）										
10	タイポグラフィの基本										
11	タイポグラフィを効果的に用いたWEB サイト事例と解説										
12	人にやさしいWEB デザインとは（ユーザビリティ）										
13	人にやさしいWEB デザインとは（アクセシビリティ）										
14	人にやさしいWEB デザインとは（UX）										
15	WEB デザイナーに必要な要素										
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											
評価方法	小テスト(50%)、定期試験(50%)										
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。特に欠席した際には次の授業前に欠席時の内容を補完しておくこと。										

科目番号	1281	単位	2	授業形態	実習	開講時期	集中	担当	兼平拓道	
科目名	インターンシップ									
課程	卒業必修		栄養士		医療		ビジネス		フードサイ エンティス ト	実務経験
			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 実習先で要求される実務能力を身に付け、組織のなかでコミュニケーションが取れるようにし、社会人として必須となる心構えや社会常識そしてマナーを習得する。</p> <p>テーマ ビジネス現場での経験を通して自分の長所と欠点を知るとともに、働くことの意義や生きがいを考える。</p>									
授業の概要	15回の事前指導、インターンシップ直前指導、5日間のインターンシップ実習、事後指導などのプロセスで実施する。実習は、1Tビジネス系の民間企業とする。									
回	授 業 計 画								自主学習（授業前・授業後）	
1	【事前指導】									
	第1回	インターンシップとは何か。								
	第2回	インターンシップ実習先企業の研究（1） 会社案内とホームページの研究								
	第3回	インターンシップ実習先企業の研究（2） 会社レポートの作成および提出								
2	第4回	自己分析（1） 自分史の作成								
	第5回	自己分析（2） 長所と短所								
	第6回	エントリーシート（履歴書）の作成（1） 志望動機								
3	第7回	エントリーシート（履歴書）の作成（2） 自己PR								
	第8回	自己紹介演習								
	第9回	応募書類の作成（1） インターンシップ申込書								
4	第10回	応募書類の作成（2） 誓約書								
	第11回	インターンシップマナー（1） 常識とマナー								
	第12回	インターンシップマナー（2） 身だしなみ 持ち物 言葉遣い お辞儀								
5	第13回	グループワークの基本								
	第14回	外来講師による事前講話								
	第15回	インターンシップの事前レポート提出								
6	【直前指導】									
	インターンシップ直前ガイダンス（注意事項）									
7	各自の実習目標の確認・実習ノートの記入の仕方 礼状の書き方									
8	【企業実習】									
	実習期間	30時間（9月14日～9月18日まで）								
	研修項目	自己紹介の仕方 企業人としての心構え 仕事の進め方 報告、連絡、相談 挨拶、身だしなみ 発声練習、笑顔練習 敬語と言葉遣い 電話対応 座席のマナー 来客対応 スマートフォン・インターネットの知識 キャリア学習								
9										
10										
11										
12	巡回指導 実習日程に合わせて実習先を訪問									
13	【事後指導】									
	実習報告書・自己評価レポート提出 1年インターンシップ実習報告会									
14										
15										
テキスト	なし									
参考書・資料等	随時、資料等を配布します。									
評価方法	事前指導のレポート提出30%、インターンシップ実習先の評価40%、実習日誌30%の割合で総合評価する。									
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30時間の実習をする必要がある。インターンシップ実習は、実習企業と本学の緊密な連絡・協議に基づいて行われるため、責任感を持って臨むこと。									