

令和 6 年度 シラバス

生活科 2 年

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-------------------------|-------------|---|--|-------------|--------------------------|-----------|-------------|-------------------|-----------------|-------------|---------------------|--------------------|------|
| L130001 | | 基礎化学B | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 柳町悟司 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼンター シジョン実務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | 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 |
| | ○ | △ | △ | | | | | | | | | | |
| | | 編入 | 幼稚園 教諭 | 保育士 | ベビー シッター | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 生活科 | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | |
| 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | |
| | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | | |
| | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | | | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | 基礎栄養学分野及び生化学分野の知識を講義で補完すると共に、管理栄養士国家試験の問題を教材として授業を進める | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 特定分野の管理栄養士国家試験を正答できるようになることを目指し、そのために必要な知識及び考え方を習得する | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 50% | 授業内小テスト | 50% | 授業内活動 | % | | | | | 計 | 100% |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内で行う小テスト：小テストを実施した次の時間に解説を行う 期末試験：採点終了後、希望者には点数等を伝達する | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 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・参考文献等 | | 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ィッド 生化学 ほか | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 本講義のは、管理栄養士養成校への編入学を希望する者に特化した内容である。管理栄養士養成校への編入学を希望する学生は履修が望ましい。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授 業 時 間 外 学 習 | | | | | | | | |
| | | | | | 授 業 前 ・ 時 間 | | | | 授 業 後 ・ 時 間 | | | | |
| 1 | 消化吸収率 | | | | 不要 | | | | 配布プリントの復習・60分以上 | | | | |
| 2 | 窒素出納 | | | | 配布プリントの予習・60分以上 | | | | 配布プリントの復習・60分以上 | | | | |
| 3 | 血糖値とホルモンの関係 | | | | 配布プリントの予習・60分以上 | | | | 配布プリントの復習・60分以上 | | | | |
| 4 | 受動輸送と能動輸送 | | | | 配布プリントの予習・60分以上 | | | | 配布プリントの復習・60分以上 | | | | |

| | | | |
|----|--------------------------|-----------------|-----------------|
| 5 | 膜タンパク質①(タンパク質の高次構造) | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 6 | 膜タンパク質②(トランスポーター) | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 7 | 膜タンパク質③(酵素) | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 8 | 脂肪酸(長鎖脂肪酸, 中鎖脂肪酸, 短鎖脂肪酸) | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 9 | 体液の緩衝作用 | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 10 | 代謝と酵素 | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 11 | 界面活性剤(胆汁酸の機能) | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 12 | 基礎代謝量 | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 13 | 遺伝子のはたらき | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 14 | ビタミン・ミネラル | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |
| 15 | 免疫 | 配布プリントの予習・60分以上 | 配布プリントの復習・60分以上 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | |
|-------------------------|--|--|----------------------|---|--|-----------|-------------|--|----------------|-------------|---------------------|--------------------|
| L120102 | | コミュニケーションの外国語(1) | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | ウォータース雅代 | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | 実務経験 | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター |
| | ○ | | | ○ | ○ | △ | △ | △ | △ | △ | | |
| | | 編入 | 幼稚園 教諭 | 保育士 | ベビー シッター | | | | | | | |
| | ○ | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 生活科 | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ |
| | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ |
| | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ |
| | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ |
| | | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ |
| | | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ |
| | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | |
| 保育科 | ①常に周囲の人に耳を傾け、社会人・保育者としての向上心を持ち続ける | | | | | | | | | | ○ | |
| | ②子どもの心身の特性を知っている | | | | | | | | | | — | |
| | ③子どもにとって望ましい環境を理解している | | | | | | | | | | ○ | |
| | ④子どもと楽しく遊ぶ技術を身につけている | | | | | | | | | | ○ | |
| | ⑤子どもや保護者の諸問題にチームで解決できる | | | | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | ペアワークやグループワークを取り入れた演習を通じ、日常英会話と基本的な英文法を習得する。様々な場面でのモデル会話を理解し、英語の4技能(聴く、話す、読む、書く)を習得する事で、より良い英語でのコミュニケーションの仕方を学ぶ。 | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | テキスト中の登場人物間で交わされる簡潔な日常英会話例を習得することで、日常使用する語句と表現を理解し、よりうまく英語でのコミュニケーションをしていく方法を身に着ける。 | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | 20 % | 授業内活動 | 20 % | 計 | | 100 % | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内小テストは採点後返却 | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | Speaking of People Intro 人とつながる英語コミュニケーション ISBN978-4-523-1796-7 | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 自宅学習では中学・高校で使用した参考書、または中高生向けの英語復習サイトなどを活用すること | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 教科書音声ストリーミングサービスを利用した音読練習、内容把握、練習問題などの予習復習を行う事。英和辞書(電子辞書等)を持参。積極的に挙手発言しましょう。 | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | Unit 1 Introductions *Subject Pronouns *"Be" and other Verbs | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | |
| 2 | Unit 1 Introductions * Questions Starting with "Wh" and "How" *Possessive Pronouns * Yes/No questions with "be" and "do" | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | |
| 3 | Unit 2 What Do You Do? * The difference between "What do you do?" and "What are you doing?" | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 4 | Unit 2 What Do You Do? * Present Simple Tense (with "wh" questions and answers) | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 5 | Unit 3 I'm Busy! * Adverbs of Frequency * How often? * How long? | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 6 | Unit 3 I'm Busy! * Time expressions | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 7 | Review Unit 1-3 * Information Exchange | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 8 | Unit 4 What Does She Look Like? * Describing People | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 9 | Unit 4 What Does She Look Like? * Comparatives | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 10 | Unit 5 People and Places * Questions and Answers in the Present Tense | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 11 | Unit 5 People and Places * Travel * Ideas About Japanese People | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 12 | Unit 6 Like and Dislikes * Gerunds and Infinitives | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 13 | Unit 6 Like and Dislikes * Agreeing and Disagreeing | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 14 | Review Unit 4-6 | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 15 | Review まとめ | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-------------------------|---|--|----------------------|---|--|-----------|-------------|---|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|
| L120102 | | コミュニケーションの外国語(2) | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | ウォータース雅代 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | 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 |
| | ○ | | | ○ | ○ | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | | 編入 | 幼稚園 教諭 | 保育士 | ベビー シッター | | | | | | | | |
| | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 生活科 | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | ○ |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | ○ |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | ○ |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | ○ |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | | |
| | 保育科 | ①常に周囲の人に耳を傾け、社会人・保育者としての向上心を持ち続ける | | | | | | | | | | ○ | |
| | | ②子どもの心身の特性を知っている | | | | | | | | | | — | |
| | | ③子どもにとって望ましい環境を理解している | | | | | | | | | | ○ | |
| | | ④子どもと楽しく遊ぶ技術を身につけている | | | | | | | | | | ○ | |
| | | ⑤子どもや保護者の諸問題にチームで解決できる | | | | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | ペアワークやグループワークを取り入れた演習を通じ、日常英会話と基本的な英文法を習得する。様々な場面でのモデル会話を理解し、英語の4技能(聴く、話す、読む、書く)を習得する事で、より良い英語でのコミュニケーションの仕方を学ぶ。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | テキスト中の登場人物間で交わされる簡潔な日常英会話例を習得することで、日常使用する語句と表現を理解し、よりうまく英語でのコミュニケーションをしていく方法を身に着ける。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | 20 % | 授業内活動 | 20 % | 計 | | | 100 % | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内小テストは採点後返却 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | Speaking of People Intro 人とつながる英語コミュニケーション ISBN978-4-523-1796-7 | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | テキスト中の登場人物間で交わされる簡潔な日常英会話例を習得することにより、日常使用する語句と表現を理解し、よりうまく英語でのコミュニケーションをしていく方法を身に着ける。 | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 教科書音声ストーリーミングサービスを利用した音読練習、内容把握、練習問題などの予習復習を行う事。英和辞書(電子辞書等)を持参。積極的に挙手発言しましょう。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | Unit 7 Personality * Personality words * Positive and Negative characteristics Comparative and Superlative Adjectives | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | | |
| 2 | Unit 7 Personality * * Comparative and Superlative Adjectives | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | | |
| 3 | Unit 8 Tell Me About your Family * * There is + singular / there are + plural * Count / Noncount Nouns | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | | |
| 4 | Unit 8 Tell Me About Your Family * * Modal Vwebs : Should and Must | | | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | | | | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を開きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) | | | | | |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 5 | unit 9 Feelings *Asking about and Expressing Feelings | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 6 | unit 9 Feelings *Adjectives with “-ed” and “-ing” | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 7 | Review Units 7-9 | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 8 | Unit 10 Communication * Nonverbal Communication | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 9 | Unit10 Communication * Present Continuous Tense (with “wh” questions and answers) | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 10 | Unit 11 Memories * Past Tense * Phrasal Verbs | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 11 | Unit 11 Memories *Irregular Verbs | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 12 | Unit 12 Into the Future * Future tense with “will” * Questions and answers with “will” | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 13 | Unit 12 Into the Future * Future Tenses * Talking about Your Dream Vacation | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 14 | Review Units 10 - 12 | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |
| 15 | Review まとめ | 教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する。わからない語がある場合は、辞書を引き発音、意味、品詞を調べ覚える。(週当たり60分以上) | 授業中理解した事柄を繰り返し学習し知識の定着を図る。音声を聞きシャドウイングの練習をする。書けない単語は繰り返し文章とともに書いて覚える(30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|--|----------------------------|-------------|---------------|--------------------------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L210001 | | 暮らしと家族 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 江莉川淳子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| ○ | | | | | | | | | | | | | ○ | ○ |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | 現代の地域社会において世代間交流は希薄であり、家庭内における人間関係は量的質的にも弱体化している。そのため、家族の在り方や子育ての具体的な方法を知る機会は減少傾向にある。これからの人生設計を立てる上で問題視されている事柄に着目し、生活や家族・子育てについて考える。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 日々の暮らしを自分らしく生活するために、ライフスタイルや家族のあり方について考える。また、将来自分自身が育てる側の役割を担うことを自覚し、子育てについて考える。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 | % | 計 | | 100 | % | | |
| | | 期末レポート | 50 | % | 授業内提出物 | 40 | % | その他 | % | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出物や課題レポートは評価をしたのち返却する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 教科書はなし。必要な資料を毎回配布する。 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 「発達がわかれば保育ができる！0～5歳児の生活習慣から遊びまで」川原佐公 著 ひかりのくに 「保育に役立つ！子どもの発達がわかる本」金子龍太郎 吾田富士子 ナツメ社 「家庭訪問保育の理論と実際」公益社団法人全国保育サービス協会監修 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | ・自分自身が家庭を築き子育てをしていくことをイメージして受講すること。 ・資料を添付するためのA4ノートもしくはファイル等を準備すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | | |
| | | 授業前・時間 | 授業後・時間 | | | | | | | | | | | |
| 1 | オリエンテーション 生活の三大要素について | ・衣食住について事前に調べる。 ・30分以上 | ・授業の振り返りをする。 ・30分以上。 | | | | | | | | | | | |
| 2 | 暮らしのあり方や家族観、子育てを学ぶ意義について考える | ・家族観や子育てについて事前に調べる。 ・30分以上 | ・授業の振り返りをする。 ・30分以上。 | | | | | | | | | | | |
| 3 | 乳幼児の発達の特徴①(0.1歳) 乳児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える | ・0.1歳児について事前に調べる。 ・30分以上 | ・0.1歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。 | | | | | | | | | | | |
| 4 | 乳幼児の発達の特徴②(2.3歳) 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える | ・2.3歳児について事前に調べる。 ・30分以上 | ・2.3歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。 | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|---|-----------------------------------|--------------------------------|
| 5 | 乳幼児の発達の特徴②（4歳） 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える | ・4歳児について事前に調べる。 ・30分以上 | ・4歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。 |
| 6 | 乳幼児の発達の特徴③（5歳） 乳幼児の発達の特徴を理解し、望ましいかかわり方を考える | ・5歳児について事前に調べる。 ・30分以上。 | ・5歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。 |
| 7 | 学童期から青年後期の特徴と重視すべき問題 | ・学童期から青年後期について事前に調べる。 ・30分以上。 | ・学童期から青年後期についてまとめる。 ・30分以上。 |
| 8 | 幼児教育と食育について | ・食育について考える。 ・30分以上。 | ・授業の振り返りをする。 ・30分以上。 |
| 9 | 乳幼児の保育と福祉 家庭での養育の重要性を考える | ・養育について事前に調べる。 ・30分以上。 | ・授業の振り返りをする ・30分以上。 |
| 10 | 育児観と子ども観 「子どもを苦手に思う心」の原因を探り、子どもの発達の特徴について理解する① DVD「母親が非常事態 1」を視聴 | ・子育てについて考える。 ・30分以上。 | ・レポート課題をまとめる。 ・30分以上。 |
| 11 | 育児観と子ども観 「子どもを苦手に思う心」の原因を探り、子どもの発達の特徴について理解する② DVD「母親が非常事態 2」を視聴 | ・子育てについて考える。 ・30分以上。 | ・レポート課題をまとめる。 ・30分以上。 |
| 12 | 子どもの人格形成と遊び 人格形成に順序があることと必要な経験の理解 乳幼児の成長を促す発達に合ったかかわりや必要な経験を考える | ・幼少期の遊びや周りの環境について記述する。 ・30分以上。 | ・人格形成についてまとめる。 ・30分以上。 |
| 13 | 子育てにおける問題点と地域連携 地域の子育て支援の関係機関との連携について | ・子育て支援について調べる。 ・30分以上。 | ・子育て支援をまとめる。 ・30分以上。 |
| 14 | 育児の国際比較から日本の子育てを考える | ・他国の子育てを調べる。 ・30分以上。 | ・国別の子育て支援をまとめる。 ・30分以上。 |
| 15 | 家庭における乳幼児の看護 起こりやすい事故・けが・病気への対処法を学ぶ | ・事故や怪我、病気について調べる。 ・30分以上。 | ・期末レポートを記入する。 ・30分以上。 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|---|--|-------------|--------------------------|-------------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|
| L220002 | | キャリア演習 | | 2 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | 米塚清子 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネ ス実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | △ | △ | | ☆ | | ☆ | ☆ | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | ○ |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ |
| | | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | ○ |
| | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | | | |
| | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ | | | |
| 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | |
| 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | | |
| | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | | |
| 授業概要 | | 就職活動に必要な自分のこれまでの経験と今後の未来像を明確にし、書類作成及び面接試験対策を中心に学修する。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 卒業後のキャリア形成に必要な知識や技能を応用し、将来像を具現化できるようになるための能力を身に付ける。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 30 | % | 計 | | | 100 | % |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 70 | % | その他 | % | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 面談形式の授業内容になっており、各自が実践的に就職活動やキャリア形成のための対話力を体験を通して身につける。その際にアドバイス等を行う。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 就活ガイドブック2024は必ず持参してください。 | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | キャリア形成の実践では、その応用の基礎となる社会システムへの高い意識と理解が求められるため、意識的に社会情勢について情報を得る努力をすること。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | |
| | | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | オリエンテーション・就職活動の身だしなみ | | | | | 授業の予習時間・30分 | | | 課題時間・30分 | | | | |
| 2 | 電話の仕方、メールの書き方 | | | | | 授業の予習時間・30分 | | | 課題時間・30分 | | | | |
| 3 | 面接対策(1)自分を知る(長所、短所、強み、弱み、自己PR) | | | | | 授業の予習時間・30分 | | | 課題時間・30分 | | | | |
| 4 | 面接対策(2)学生自体に力を入れたこと | | | | | 授業の予習時間・30分 | | | 課題時間・30分 | | | | |

令和6年度

| | | | |
|----|----------------------------|-------------|----------|
| 5 | 面接対策(3)志望動機、未来のビジョン | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 6 | 面接ライブシートの作成と自己分析 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 7 | 面接演習(1)現在の長所と短所に関する質問、自己PR | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 8 | 面接練習(2)過去の経験に関する質問 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 9 | 面接練習(3)就職意識や未来のビジョンに関する質問 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 10 | グループディスカッション演習(1)流れの確認 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 11 | グループディスカッション演習(2)改善、実践 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 12 | 面接試験の演習(1)個人面接 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 13 | 面接試験の演習(2)集団面接 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 14 | お礼状の書き方 | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |
| 15 | 入社に向けてのマナー | 授業の予習時間・30分 | 課題時間・30分 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-----------------------------|---|---|--------------|-------------|---------------------------|--|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|
| L222011 | | 解剖学 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 千葉正司 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | ○ |
| | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | 該当項目 に○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | — | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | — | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | — | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | — | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | 教科書の内容を解説し、基礎的な用語を形状とともに学習し、人体構造の理解を図る。最初に解剖学とは、器官と器官系、組織と細胞、人体の外形と方向用語、骨格系、筋系について、次に脈管系(血管・リンパ・脾臓・胸腺・血液)、さらに消化器・呼吸器・泌尿器・生殖器・内分泌・神経系(中枢神経・末梢神経・伝導路)・感覚器(視覚・平衡聴覚・皮膚)・発生学について、それら構造物の名称・形態・位置と働きの基本を学ぶ。また、立体的な人体構築の基礎も学ぶ。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 人体構造についての基本的な名称と形態・作用を理解し、生理学などの学習を補佐し、栄養学や医療などの関連性を考える基礎を身につける。栄養士・医療マネジメントとして必要な人体構造の基本を身につける。生理学などの学習に役立つように、重要な解剖学名称の読み書き・定義と形状を覚える。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 35 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 | | 100 % | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 20 % | その他 | 35 % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 復習レポートは評価などを記述し、次の授業時間に返却する。中間試験・期末試験は採点后、それらの解答を満点の状態にして再提出する。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 藤田恒夫著、藤田信也改訂(2024)：入門人体解剖学 改訂第6版(南江堂) | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 山田英智監訳「図解解剖学事典(医学書院)」、牛木辰夫著「入門組織学(南江堂)」、坂井建雄ら著「解剖生理学(医学書院)」、千葉正司著「線描人体解剖学(考古堂)」、授業に必要な資料はプリント配布する。 | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 授業の進行が速いので、教科書の予習・復習を欠かさない。付図を参照しながら、文章を熟読し、内容の理解に努める。友人と一緒に、解剖学用語(名称)を頻繁に口ずさむこと。復習レポート等は次回の講義前に提出する。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | 教科書(I-XV, 1-29頁)：表紙、はしがき、目次、1. 解剖学とは何か、2. 器官とその系統、3. 細胞と組織(核・核小体・細胞小器官、上皮・支持・筋・神経の各組織)、4. 人体の外形と方向用語(人体の区分と構成、人体の状態・3面・位置・方向と運動)。復習レポート1を次回に提出。 | | | | 教科書(I-XV, 1-29頁)を予習(90分)。 | | | 復習レポート1で学習(90分)。 | | | | | |
| 2 | 教科書(29-57頁)：4. 人体の外形と方向用語(体部の形態に関する名称)、5. 骨格系(骨格とは、骨の形・構造と発生・成長、骨の連結、関節の構造・種類、脳・顔面頭蓋、鼻腔と副鼻腔、顎関節、脊柱：椎骨の一般的な形、頸椎・胸椎・腰椎・仙椎・尾椎)。復習レポート2を次回提出。 | | | | 教科書(29-57頁)を予習(90分)。 | | | 復習レポート2で学習(90分)。 | | | | | |
| 3 | 教科書(57-81頁)：5. 骨格系(椎骨の連結、脊柱の全体的な形、胸郭の構成と運動、上肢帯の骨、肩関節、上腕と前腕の骨、肘関節、手の骨、下肢帯の骨と骨盤、大腿の骨、股関節、下腿の骨、膝関節、足の骨)。復習レポート3を次回提出。 | | | | 教科書(57-81頁)を予習(90分)。 | | | 復習レポート3で学習(90分)。 | | | | | |
| 4 | 教科書(83-110頁)：6. 筋系(筋の形と構造、筋の働きと神経支配、表情筋と咀嚼筋、胸鎖乳突筋、舌骨上・下筋群、斜角筋・椎前筋、浅胸筋と呼吸筋、浅背筋と脊柱起立筋、腹直筋と側腹筋・単径管、上肢帯・上腕・前腕の筋と腱鞘・屈筋支帯)。復習レポート4を次回提出。 | | | | 教科書(83-110頁)を予習(90分)。 | | | 復習レポート4で学習(90分)。 | | | | | |

令和6年度

| | | | |
|----|--|----------------------------------|--------------------------------|
| 5 | 教科書（110-136頁）：6. 筋系（手内筋、腸腰筋・殿筋群と大腿・下腿・足の筋）、7. 脈管系（血管壁の構造、循環系とは、心膜と心嚢、心臓の4部屋・壁構造、冠状動・静脈と交感・迷走神経、刺激伝導系、肺循環と体循環）。 復習レポート5を次回提出。 | 教科書（110-136頁）を予習（90分）。 | 復習レポート5で学習（90分）。 |
| 6 | 教科書（136-166頁）：7. 脈管系（頭頸部・上肢の動脈、胸・腹大動脈とその枝、骨盤・下肢の動脈、上大静脈とその枝、奇静脈の系統、下大静脈とその枝、門脈、胎生時の循環系、組織液、リンパ節の構造、脂肪輸送のリンパ管、リンパ本幹、主なリンパ節、脾臓・胸腺の構造と組織像）。 復習レポート6を次回提出。 | 教科書（136-166頁）を予習（90分）。 | 復習レポート6で学習（90分）。 |
| 7 | 教科書（165-192頁）：7. 脈管系（血液・血球・造血組織）、8. 消化器系（粘膜とは何か、腺とは何か、口腔・歯・口蓋・舌と味蕾・唾液腺、咽頭の3区分と扁桃、食道の構造、胃の形・構造と胃底腺）。 復習レポート7を次回提出。 | 教科書（165-192頁）を予習（90分）。 | 復習レポート7で学習（90分）。 |
| 8 | 教科書（192-220頁）：8. 消化器系（十二指腸と総胆管・膵管、内分泌細胞、空腸・回腸の壁構造と絨毛、大腸の位置・区分と構造、膵臓・肝臓・胆嚢の構造と働き）、9. 呼吸器系（気道とは、鼻腔と嗅粘膜、副鼻腔と開口部）。 復習レポート8を次回提出。 | 教科書（192-220頁）を予習（90分）。 | 復習レポート8で学習（90分）。 |
| 9 | 教科書（220-250頁）：9. 呼吸器系（咽頭、喉頭と発声、気管・気管支・肺の構造と組織像、縦郭と胸膜腔）、10. 泌尿器系（尿路とは、腎臓の位置・構造と組織像、尿管・膀胱・尿道）、11. 生殖系（精巣・精巣上体・精管・精嚢と前立腺、男性ホルモン）。 復習レポート9を次回提出。 | 教科書（220-250頁）を予習（90分）、中間試験を学習。 | 復習レポート9で学習（90分）。 |
| 10 | 教科書（250-263頁）：11. 生殖系（陰茎・精液と精子、卵巣・卵管・子宮と子宮広間膜、胎盤、臍と外陰部、女性ホルモン、腹膜と腸間膜）。 復習レポート10を次回提出。 中間試験。 | 教科書（250-263頁）を予習、中間試験を学習（90分）。 | 復習レポート10で学習（90分）。 |
| 11 | 教科書（265-293頁）：12. 内分泌器官（下垂体の前葉・後葉と神経分泌、松果体、甲状腺と上皮小体、副腎の皮質・髄質、膵島）、13. 神経系（神経系の構成、神経の新生・変性・再生、中枢神経系：脊髄・延髄と橋・小脳・中脳・間脳）。 復習レポート11・12を次回提出 | 教科書（265-293頁）を予習（90分）。 | 復習レポート11・12で学習（90分）。 |
| 12 | 教科書（293-318頁）：13. 神経系（中枢神経系：大脳皮質と機能局在、大脳辺縁系、大脳髄質と大脳基底核、脳の動脈・静脈、脳室・脳脊髄膜と脳脊髄液、末梢神経系：脳神経I・II・III・IV）。 復習レポート13・14を次回提出。 | 教科書（293-318頁）を予習（90分）。 | 復習レポート13・14で学習、中間試験問題を復習（90分）。 |
| 13 | 教科書（318-343頁）：13. 神経系（脳神経V・VI・VII・VIII・IX・X・XI・XII、脊髄神経：その基部と分布・走行、頸・腕神経叢、肋間神経、腰・仙骨神経叢、自律神経：交感神経・副交感神経、腸管神経、脊髄・脳幹反射）。 復習レポート15・16を次回提出。 中間試験の課題提出。 | 教科書（318-343頁）を予習（90分）。 | 復習レポート15・16で学習（90分）。 |
| 14 | 教科書（343-371頁）：13. 神経系（求心性伝導路：体知覚・視覚・聴覚・平衡覚・味覚・嗅覚路、錐体路と錐体外路、小脳系伝導路）、14. 感覚器系（視覚器：眼球とその付属器、平衡感覚器：外耳・中耳・内耳、皮膚：表皮・真皮・皮下組織）。 | 教科書（343-371頁）を予習（90分）。 | 定期試験の学習（90分）。 |
| 15 | 教科書（372-395, 408, 418頁）：14. 感覚器系（毛付觸器・爪、脂腺・汗腺・乳腺と乳房）、15. ヒト発生学の概要（受精から着床へ、発生第2・3週、発生第4～8週：体節とその発展、鰓弓と鰓嚢、腸管とその派生物など、胎生第3月から出生まで）。 事項索引、臨床用語索引 | 教科書（372-395, 408, 418頁）を予習（90分）。 | 定期試験の学習（90分）。 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------|-------------|---|--|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|
| L222003 | | 解剖生理学実験 | | 1 | 15 | 実験 | 30 | 後期 | 2年 | 千葉正司 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | ○ |
| | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | 該当項目 に○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | — | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | — | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | — | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | — | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | 授業前半では、前期・解剖学の復習レポートを音読し、解剖知見を反復する。次に、人体構造の線描図・写真の説明を受けながら線描図に着色し、人体構造の仕組みを学習する。授業後半では、顕微鏡による組織切片(HE染色)の観察スケッチ、人体立体模型標本の肉眼スケッチを行う。各自、3枚の着色スケッチを完成させる。担当スケッチ部位は、最初の授業で提示する。下記の授業計画は、その1例であり、スケッチ部位は個人によって異なる。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 前期に学習した解剖学の基礎知識を土台として、解剖生理学実験によって更に、解剖学用語の定義・形態と人体構造の立体的配列を学び、人体の機能についても知識を深める。①前期の学習内容を復唱し、人体構造の線描図・写真の説明を受けて、解剖学の知識定着を図る。②人体立体模型標本から、各種器官の構造・機能と立体的配列を理解する。③顕微鏡を使用して、器官内の細胞・組織の形態と配置と機能を理解する。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 40 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 100 % | | | | | |
| | | 期末レポート | 20 % | 授業内提出物 | 30 % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 復習問題は、評価等を記述し、次の授業で返却する。模擬試験は、採点后、全問を正しい記載内容に変更して再提出する。スケッチは、着色・描写の内容と構造物の引き出し線による名称等を評価し、次の授業で返却する。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 藤田恒夫著、藤田信也改訂(2024)：入門人体解剖学 改訂第6版(南江堂) | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 相磯貞和訳「ネッター解剖学図譜(丸善)」、牛木辰男著「入門組織学(南江堂)」、千葉正司著「線描人体解剖学」「実習人体カラーアトラス 全2巻」(考古堂)、実験に必要な資料はプリント配布する。 | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 人体構造の写真/線描図①~④の各器官を教科書で予習。実験3回で名称入り着色スケッチ1枚を完成。復習問題・スケッチは期日までに提出。色鉛筆(黄土色、肌色を含む12色)と前期の解剖学復習レポート1~16を持参。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | 実験にあたってのお願い、配布資料の点検と説明。 前期・復習レポートの復唱1、人体構造の写真/線描図①：消化管(食道~直腸)の外形・内景と血管分布、線描図の着色の仕方。 顕微鏡実習【1】小腸HE染色切片の観察・スケッチ1、復習問題1を次回提出。 | | | | 教科書で消化管(食道~直腸)の形態と血管を予習(20分)。毎回、色鉛筆を使用。 | | | 復習問題1を学習(30分)。 | | | | | |
| 2 | 前期・復習レポートの復唱2、人体構造の写真/線描図②：肝臓・膵臓の外形・内景。 顕微鏡実習【1】小腸HE染色切片のスケッチ2、復習問題2を次回提出。 | | | | 教科書で肝臓・膵臓の形態を予習(20分)。 | | | 復習問題2を学習(30分)。 | | | | | |
| 3 | 前期・復習レポートの復唱3、人体構造の写真/線描図③：心臓の外形・内景と血管分布。 顕微鏡実習【1】小腸HE染色切片の着色スケッチ3(完成)、復習問題3を次回提出。 | | | | 教科書で心臓の形態と血管を予習(20分)。 | | | 復習問題3を学習(30分)。 | | | | | |
| 4 | 前期・復習レポートの復唱4、人体構造の写真/線描図④：頭頸部の筋と唾液腺。 立体模型標本の観察【2】腹部内臓模型(前面)のスケッチ1、復習問題4を次回提出。 | | | | 教科書で頭頸部の筋と唾液腺を予習(20分)。 | | | 復習問題4を学習(30分)。 | | | | | |

| | | | |
|----|---|-------------------------------------|---|
| 5 | 中間試験（解剖学のまとめ＋認定試験の模試）40分。 立体模型標本の観察【2】腹部内臓模型（前面）のスケッチ2。 | 前期・解剖学の中間試験と定期試験を復習する（20分）。 | 中間試験（解剖学のまとめ＋認定試験の模試）を復習（30分）。 |
| 6 | 前期・復習レポートの復唱5、人体構造の写真／線描図⑤：口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪。立体模型標本の観察【2】腹部内臓模型（前面）の着色スケッチ3（完成）、復習問題5を次回提出。完成した着色スケッチ2枚をB4茶封筒に入れて提出（タイトル番号・タイトル、学籍番号・氏名を、スケッチ2枚・茶封筒に記載）。 | 教科書で口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪を予習（20分）。 | 復習問題5を学習（30分）。 |
| 7 | 前期・復習レポートの復唱6、人体構造の写真／線描図⑥：腹壁・会陰の筋と横隔膜。検鏡下のHE染色切片と立体模型標本の着色スケッチ2枚の点検・修正、復習問題6を次回提出。 | 教科書で腹壁・会陰の筋と横隔膜を予習（20分）。 | 復習問題6を学習（30分）。着色スケッチ2枚のタイトル・番号と学籍番号・氏名、構造物の引出し線と名称、図や線と着色の濃さを点検・修正。 |
| 8 | 前期・復習レポートの復唱7、人体構造の写真／線描図⑦：脳の外面・正中断とその働き。顕微鏡実習もしくは立体模型標本の観察【3】脊髄（胸髄）HE染色切片の観察・スケッチ1、復習問題8を次回提出。模擬試験の課題提出。 | 教科書で脳の外形・断面と機能を予習（20分）。 | 復習問題8（7は欠）を学習（30分）。 |
| 9 | 前期・復習レポートの復唱8、人体構造の写真／線描図⑧：大脳核・小脳・脳幹の外形・断面。顕微鏡実習もしくは立体模型標本の観察【3】脊髄（胸髄）HE染色切片の着色スケッチ2、復習問題9を次回提出。 | 教科書で大脳核・小脳・脳幹の外形と機能を予習（20分）。 | 復習問題9を学習（30分）。 |
| 10 | 前期・復習レポートの復唱9、人体構造の写真／線描図⑨：脊髄と脊髄神経（機能も）。顕微鏡実習もしくは立体模型標本の観察【3】脊髄（胸髄）HE染色切片の着色スケッチ3（完成）、復習問題10を次回提出。3枚目の着色スケッチを、B4茶封筒に入れて提出。 | 教科書で脊髄と脊髄神経の形態と機能を予習（20分）。 | 復習問題10を学習（30分）。 |
| 11 | 前期・復習レポートの復唱10、人体構造の写真／線描図⑩：腹膜後器官と血管分布。3枚目の着色スケッチの点検・修正、復習問題11を次回提出。 | 教科書で腹膜後器官の構成と血管分布を予習（20分）。 | 復習問題11を学習（30分）。3枚目スケッチのタイトル・番号と学籍番号・氏名、構造物の引出し線と名称、図や線と着色の濃さを点検・修正。 |
| 12 | 前期・復習レポートの復唱11、人体構造の写真／線描図⑪：男性・女性生殖器の構造と働き。着色した3枚のスケッチの点検と修正、復習問題12を次回提出。 | 教科書で男性・女性生殖器の構造と働きを予習（20分）。 | 復習問題12を学習（30分）。 |
| 13 | 前期・復習レポートの復唱12、人体構造の写真／線描図⑫：肺の外形・内景（働き）と縦隔。新たに配布した、解剖線描図2枚の着色と描写内容の検索・整理（1）、線描図2枚の詳細な着色の仕方。復習問題13を次回提出。 | 教科書で肺の形態・機能と縦隔を予習（20分）。 | 復習問題13を学習（30分）。自ら描いた着色スケッチ3枚のタイトル・番号と学籍番号・氏名、構造物の引出し線と名称、図や線と着色の濃さなどを点検・修正。 |
| 14 | 新たに配布した、解剖線描図2枚の着色と描写内容の検索・整理（2）。完成した着色スケッチ3枚を、B4茶封筒に入れて提出。 | 新たに配布した、線描図2枚の着色と描写内容を点検・整理する（20分）。 | 定期試験に備えて、自ら描いたスケッチ3枚の内容を復習・点検（30分）。 |
| 15 | 新たに配布した、着色した解剖線描図2枚について、事前の検索・整理を参照して、線描図の描写内容に関する設問及び感想を、設問用紙に回答（40分）・提出する。次回に定期試験あり。 | 新たに配布した、線描図2枚の着色と描写内容を点検・整理する（20分）。 | 定期試験に備えて、復習問題1～13（7は欠）を復習・点検（30分）。 |

| ナンバリング | 科目名 | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|--|-------------|---------------|-----------|-------------|-------------------------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|-------|
| L222001 | 生理学 | 2 | 15 | 講義 | 30 | 後期 | 2年 | 山田勝也 | | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | 実務経験 | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力 | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | - | | |
| | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ | | |
| | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感) | | | | | | | | | - | | |
| | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | ○ | | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | | | | |
| 授業概要 | 栄養士としての仕事をこなす上で重要な人体の生理学の基礎を学ぶ | | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | 人体の基本的な仕組み、生理学な調節に関する基礎を身につける | | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | 期末試験 | 100 % | 授業内小テスト | - % | 授業内活動 | - % | 期末レポート | - % | 授業内提出物 | - % | その他 | - % | 計 | 100 % |
| フィードバックの方法 | 講義中に質疑応答を行っており、そのやり取りを通して行なう | | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | 栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 改訂第2版 志村、岡、山田編、羊土社 | | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | 基礎栄養学(サクセス管理栄養士講座) 全国栄養士養成施設協会および日本栄養士会監修、上原、真鍋、鈴木著、第一出版 | | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | 講義に出席し、講義中にできるだけ理解できるよう適宜積極的に質問を行なうこと | | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | |
| | | | 授業前・時間 | | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 血液(1) 赤血球の役割、ガス交換 | | 赤血球、血漿、血清について調べる | | | | | 授業で得られた知識を教科書などで確認し、ガス交換について整理する | | | | | | |
| 2 | 血液(2) 白血球の役割、血液凝固、血液型 | | 白血球、血液型、血液凝固過程について調べる | | | | | 顕微鏡実習を通じて得られた具体的な血球のイメージを機能の学習に役立てる | | | | | | |
| 3 | 心臓の構造と機能 | | 心臓の構造および働きについて調べる | | | | | 血圧の維持、神経支配を含め、ノート、プリント、教科書で確認する | | | | | | |
| 4 | 心電図の見方と電気現象 | | 心電図および電気現象について調べる | | | | | 心電図実習を通じて得られた理解を学習に役立てる | | | | | | |

| | | | |
|----|---|--|---|
| 5 | 消化・吸収 (1) 三大栄養素と酵素、咀嚼、胃 | 三大栄養素、およびその消化、吸収について調べる | 三大栄養素それぞれの構造的特徴と違い、生理的意義についてまとめる |
| 6 | 消化・吸収 (2) 腸、膵、肝、胆汁 | 腸の機能、肝、胆、膵の構造、機能について調べる | 消化、吸収に関わる各臓器との基本的な関係を理解する |
| 7 | 呼吸 (1) 基本構造と機能、スパイロメトリー | 大気の組成、内呼吸と外呼吸について調べる | 呼吸を司る器官の基本的な構造と測定を整理する |
| 8 | 呼吸 (2) 酸素、CO ₂ 、pH、中枢調節機構 | 酸素の運搬、二酸化炭素の運搬、代謝との関係、pH調節について調べる | 講義を通じ、細胞の集合である生体が恒常性を維持する為に必要な呼吸システムの意義を理解する |
| 9 | 排泄 (1) 基本構造および尿細管再吸収、水と塩の調節 | 生体にとって必要な水、イオン、栄養素を適切に再吸収し、毒素を排泄する方法について調べる | 尿細管再吸収の概略、ホルモン調節および腎クリアランスを理解する |
| 10 | 排泄 (2) pH調節、排尿、排便 | 代謝と排泄のバランスをとりながらホメオスタシスを維持機構について調べる | 代謝と排泄のバランスをとりながらホメオスタシスを維持する機構を理解する |
| 11 | 内分泌 (1) 総論、視床下部、下垂体、各論1 | ホルモンとはなにか、ホルモン分泌器官について調べる | 講義で学んだ知識を整理し、質問事項を考える |
| 12 | 内分泌 (2) 各論2、生殖 | 副腎皮質ホルモン、下垂体後葉ホルモンと尿細管再吸収、その他多様なホルモンの働きについて調べる | 生体のホメオスタシスを司る内分泌系の意義を理解する |
| 13 | 神経・筋 (1) 神経伝達、脳、視覚、聴覚、味覚、嗅覚 | 細胞内外のイオン組成の違い、ならびに神経の基本構造、機能について調べる | 神経およびグリアの基本構造、イオン濃度勾配を利用したシナプス電位と活動電位の違い、各種感覚の受容と処理機構について整理する |
| 14 | 神経 (2) 触覚、筋肉、反射、ホメオスタシス | 運動神経と感覚神経の違い、筋肉の仕組みについて調べる | 五感それぞれの違いと共通性、筋肉の動作機構、反射について整理する |
| 15 | 総復習 | 全範囲の中から質問事項を整理する | 生理学では個別に得られた知識は互いに有機的に関連しており、その体系化につとめる |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---------------|---|----------------------------------|------------------------------|---|---------------|-------------------------|--|------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|--|------------|------|
| L222001 | | 病態別生理学 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 福井康三 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マ ネ ジ メ ン ト | ビジネス 実 務 士 | 上級ビ ジ ネ ス 実 務 士 | 情報処 理 士 | 上級情 報 処 理 士 | プレゼ ン テ ー シ ョ ン 実 務 士 | Webデ ザ イ ン 実 務 士 | ITパス ポ ー ト | フー ド サイ エン ティ ス ト | 食育イ ン ス ト ラ ク タ ー | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | ○ |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | 人間の疾病にみられる臓器・器官と機能の状態を学び、疾病のメカニズムを正確に把握する能力を養う。また、病態評価や診断・治療について理解を深める。臨床栄養学を修得する前に病気に対する基本的知識を幅広く深めることは重要である。特に、人体の正常な生理機能が異常をきたしたり、その調節機能の破綻による病気の身体機能の状態と発症の原因メカニズムを例示しながら、病態別の生理学を学修する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 疾病に伴って生体に現れる基本的な病変について説明できる。 各器官系の主な疾患について、病院、病態、発症の機序などを説明できる。 病態評価や診断、治療の概略を理解する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 90 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 | 100 % | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内試験について、授業中に答を示し、解説する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 栄養科学イラストレイテッド臨床医学 第3版 羊土社 栄養科学イラストレイテッド解剖生理学 第3版 羊土社 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | その他必要に応じて指定する。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 授業内容を教科書で確認すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 診断のための身体診察と検査 | | | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | | | | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) | | | | | | |
| 2 | 加齢・疾患に伴う変化 | | | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | | | | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) | | | | | | |
| 3 | 疾患の治療 | | | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | | | | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) | | | | | | |
| 4 | 栄養障害と代謝疾患 | | | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | | | | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) | | | | | | |

| | | | |
|----|------------|------------------------------|---------------------------|
| 5 | 内分泌系疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 6 | 消化器系疾患(1) | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 7 | 消化器系疾患(2) | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 8 | 循環器系疾患(1) | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 9 | 循環器系疾患(2) | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 10 | 腎・尿路系疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 11 | 神経・精神系疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 12 | 呼吸器系疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 13 | 血液系疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 14 | 運動器(骨格系)疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |
| 15 | 婦人科疾患 | 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。(60分) | 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。(120分) |

| ナンバリング | | 科目名 | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|------------------|---------------------------------|---|-----------|-----------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|-------|
| L222001 | | 生化学 | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 柳町悟司 | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | 生体内に含まれる物質の構造、及びそれらの体内での化学変化(代謝)について学習する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 三大栄養素の消化・代謝を中心に、酵素,ヌクレオチドの役割を理解する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 80 % | 授業内小テスト | 20 % | 授業内活動 | % | | | | | | 計 | 100 % |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内小テスト：小テストを行った次の時間に模範解答を伝える。 期末試験：希望する者には点数を伝える。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | なし(毎時間プリントを配布する) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 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ィッド 生化学 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 本講義で扱う内容は、全て栄養士として必要な知識であることを自覚して授業に臨むこと。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | ヌクレオチド (DNA, RNA, 転写, 翻訳) | | | 基礎化学A(前年度の開講科目)で 配布したプリントの予習 | | | 配布プリントの復習・60分以上 | | | | | | | |
| 2 | 糖質の構造と分類 (単糖類, 二糖類, 多糖類, 五炭糖, 六単糖) | | | 配布プリントの予習・30分以上 | | | 配布プリントの復習・30分以上 | | | | | | | |
| 3 | 糖質の代謝① (解糖系, クエン酸回路, 電子伝達系) | | | 配布プリントの予習・30分以上 | | | 配布プリントの復習・30分以上 | | | | | | | |
| 4 | 糖質の代謝② (糖新生, グリコーゲンの合成・分解と血糖値の関係) | | | 配布プリントの予習・30分以上 | | | 配布プリントの復習・30分以上 | | | | | | | |

| | | | |
|----|--|-----------------|-----------------|
| 5 | アミノ酸・タンパク質① (アミノ酸の分類, アミノ基転移反応, 酸化脱アミノ反応, 尿素回路) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 6 | アミノ酸・タンパク質② (糖原性アミノ酸, ケト原性アミノ酸, タンパク質の機能) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 7 | 脂質の構造と分類 (アシルグリセロール, ステロイド, リン脂質, リポタンパク質) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 8 | 脂質の代謝② (β 酸化, 脂肪酸の合成, ケトン体, コレステロールの合成) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 9 | 酵素反応① (基質特異性, pH依存性, 温度依存性, 補酵素, アロステリック効果) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 10 | 酵素反応② (酵素の活性型, 律速酵素, 酵素の分類, アイソザイム) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 11 | 生体エネルギー (電子伝達系, 酸化リン酸化, 基質レベルのリン酸化) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 12 | 免疫 (自然免疫, 獲得免疫, 食物アレルギー) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 13 | 問題演習① (栄養士実力認定試験の過去問演習) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 14 | 問題演習② (栄養士実力認定試験の過去問演習) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |
| 15 | 問題演習③ (栄養士実力認定試験の過去問演習) | 配布プリントの予習・30分以上 | 配布プリントの復習・30分以上 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---|----------------------|--|---------------|-----------|---------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L222003 | | 生化学実験 | | 1 | 7.5 | 実験 | 30 | 後期 | 2年 | 柳町悟司 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | | |
| | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | ○ | |
| | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | |
| 授業概要 | | 実験は、3人または4人を1つの班としたグループで行う。各メンバーが実験内容を共通理解して役割を分担し、協力して実験を進めていく。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 前期の生化学で学習した酵素反応に関する実験を行い、酵素の理論(最適pH, 最適温度, ミカエリスメンテンプロット等)に関する理解を深める。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 80 | % | | | 計 | 100 | % | |
| | | 期末レポート | 20 | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 実験結果について、実験を行った次の時間に簡単に解説する。また、第7回目の授業では、それまでに行った実験について、詳細な解説を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | なし(自作のプリントを毎時間配布する) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | はじめてみよう生化学実験(三共出版) | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 実験は白衣着用で行う。電卓を持参すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | ガイダンス(生化学実験の概要説明とモル濃度の計算) | | | モルの計算を予習(30分) (基礎化学Aのプリント使用) | | | モル濃度の計算の復習 (60分) | | | | | | | |
| 2 | モル濃度を指定したNaOH水溶液の調製と評価 | | | 水溶液調製の手順 (60分) | | | 実験結果の考察(60分) | | | | | | | |
| 3 | 各種実験器具の使用法(pHメーター, 吸光度計の使用方法を学ぶ) | | | pH, 光の波長とは何か (60分) | | | 実験結果の考察(60分) | | | | | | | |
| 4 | 還元糖の定量(グルコースの検量線を作成する) | | | 還元糖とはどのような糖か (60分) | | | 実験結果の考察(60分) | | | | | | | |

| | | | |
|----|---|---------------------------------|--------------|
| 5 | ミカエリスメンテンプロット(ミカエリスメンテンプロットを通じて酵素と基質の量的関係を学ぶ) | 酵素反応のメカニズム(60分) (生化学のプリント使用) | 実験結果の考察(60分) |
| 6 | 最適pH(細菌由来アミラーゼの最適pHをpH4~5の範囲で調べる) | 最適pHについて(60分) (生化学のプリント使用) | 実験結果の考察(60分) |
| 7 | 実験の解説(これまでに行った実験の解説) | これまで実施した 実験結果の振り返り(60分) | 実験結果の考察(60分) |
| 8 | 問題演習(実験を通じて学んだ内容に関する問題演習) | これまで実施した 実験結果の振り返り(60分) | 問題の復習(30分) |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | 科目名 | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|-------------|---------------|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|--|
| L223003 | 食品衛生学実験 | 1 | 7.5 | 実験 | 30 | 後期 | 2年 | 井澤弘美 | | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | 実務経験 | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ ○ ○ | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ ○ | | |
| | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ ○ | | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | |
| | 授業概要 | | 食品衛生学の講義内容について実験を通してダイナミックに理解し、栄養士として必要な衛生管理能力を養う。 | | | | | | | | | | | |
| | 授業の到達目標 | | 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。 | | | | | | | | | | | |
| | 単位認定の方法 | | 期末試験 | - | % | 授業内小テスト | - | % | 授業内活動 | - | % | 計 100 % | | |
| | | | 期末レポート | - | % | 授業内提出物 | 100 | % | その他 | - | % | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出物は評価を記載し、返却する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 実習プリントとレポート用紙を毎回配布する。 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし | | | | | | | | | | | | |
| 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。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | | |
| | | 授業前・時間 | 授業後・時間 | | | | | | | | | | | |
| 1 | 実験の諸注意 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、培地の作製 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分 | 実験レポートを作成する・60分 | | | | | | | | | | | |
| 2 | 手指の消毒効果、水道水の細菌試験 パームスタンプ法による手指の細菌検出、飲料水の一般細菌試験 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分 | 実験レポートを作成する・60分 | | | | | | | | | | | |
| 3 | 環境中に常在する細菌の検出 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・31分 | 実験レポートを作成する・61分 | | | | | | | | | | | |
| 4 | グラム染色法、芽胞染色法による細菌の分類 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・32分 | 実験レポートを作成する・62分 | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|----------------------------------|----------------------------|-----------------|
| 5 | 寄生虫の幼虫観察 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・33分 | 実験レポートを作成する・63分 |
| 6 | 食品成分の残留 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・34分 | 実験レポートを作成する・64分 |
| 7 | 食品添加物の抽出 羊毛染色法による合成色素の抽出 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・35分 | 実験レポートを作成する・65分 |
| 8 | 色素の定性試験 薄層クロマトグラフィーによる合成色素の分離 | 事前に配布する資料を読んで実験内容を把握する・30分 | 実験レポートを作成する・60分 |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|--------------|---|---------------|---|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L223003 | | 食品学実験 | | 1 | 7.5 | 実験 | 30 | 前期 | 2年 | 柳町悟司・木村康子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | |
| | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | | | |
| | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | |
| | | 授業概要 | | 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。 | | | | | | | | | | |
| | | 授業の到達目標 | | 食品に含まれる成分を科学的に調べ、食品成分の調査方法を習得し、成分の特徴を説明できるようになる。実験の流れを理解し、実験結果をまとめ報告できるようになる。 | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 | % | 計 | | 100 | % | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 80 | % | その他 | 10 | % | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出物は改善点及び評価点を記載し、採点后返却する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | プリントを配付する。 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 食品成分表 7回目の授業には食品成分表を持参してください。 | | | | | | | | | | | | |
| 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。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | | |
| | | 授業前・時間 | 授業後・時間 | | | | | | | | | | | |
| 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扱い 標準溶液の調整 0.1N水産化ナトリウム水溶液の調整 | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 | | | | | | | | | | | |
| 2 | 食酢中の酢酸の定量 調整した標準溶液を用いて食酢に含まれる酢酸の定量 | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 | | | | | | | | | | | |
| 3 | 水の硬度測定 ミネラルウォーター硬度と水道水硬度の測定 | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 | | | | | | | | | | | |
| 4 | 食塩定量(醤油、味噌) モール法により、市販の醤油や味噌に含まれる塩分濃度を求める | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|---|--------------|-------------|
| 5 | 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、デンプンの糊化温度の測定 | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 |
| 6 | 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 | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 |
| 7 | 油脂のケン化価 液体油脂と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 | 配付プリント予習・60分 | 報告書・60分 |
| 8 | 実験内容について理解度の確認 | 実験内容の復習・60分 | 不足分の報告書・60分 |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|--------------|-------------|----------------------|--|-------------|----------------------|-----------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L224003 | | 栄養学実習 | | 1 | 7.5 | 実習 | 30 | 前期 | 2年 | 宮地博子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 授業概要 | | 人間は生きていくために体外から様々な栄養素を取り入れなければならない。人のライフステージすなわち乳児期からエイジング(加齢)に伴う生体の一般的变化に対応して、望ましい栄養摂取の在り方と実践を考える。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ライフステージにおける栄養マネジメントを理解し、「健康な生活」のために対象者別に注意しなければいけない事項を学び、適切な献立作成・調理方法を習得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 50 | % | 計 | | 100 | % | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 50 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業後の振り返りFormsにて質問を受け、次の講義または個人対応にて行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 長浜幸子 編集：新編 応用栄養学実習－健康なライフステージのために－ 学研書院 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 渡邊玲子 編集：応用栄養学 改訂第7版 建帛社 (栄養学各論の教科書) | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 演習・実習時の記録や課題を授業時間内に集中してこなすように心がけ、提出物の期限は守ること。質問等はMicrosoft Teams等で随時受付する。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | ガイダンス 乳児期の栄養 調乳法、調製粉乳の種類、授乳方法、離乳食の理解 調理実習【調乳、離乳食】 | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | | | |
| 2 | 幼児期の栄養(1) 保育所給食と手作りおやつ 調理実習【保育所給食】 | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | | 手作りおやつを考える (30分以上) | | | | | |
| 3 | 幼児期の栄養(2) 手作りおやつのレシピ考案 調理実習【手作りおやつの試作】 | | | | 手作りおやつの試作 (30分以上) | | | | レシピの修正 (30分以上) | | | | | |
| 4 | 幼児期の栄養(3) 手作りおやつのレシピ修正、完成 | | | | レシピ修正 (30分以上) | | | | レポート提出 (30分以上) | | | | | |

| | | | |
|----|--|----------------------|--------------------------|
| 5 | 女性の栄養 更年期・妊娠期の栄養ケアと食事の理解 調理実習【更年期の食事】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | レポート提出 (30分以上) |
| 6 | 高齢期の栄養(1) 摂食嚥下障害食の実際① 調理実習【摂食嚥下の理解】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | レポート提出 (30分以上) |
| 7 | 高齢期の栄養(2) 摂食嚥下障害食の実際② 調理実習【常食からの展開】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 手作りおやつを考える (30分以上) |
| 8 | 高齢期期の栄養(3) 手作りおやつのレシピ考案 | 手作りおやつの試作 (30分以上) | レシピの修正・レポート提出 (30分以上) |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|--------------|-------------|---------------|--|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L224002 | | 臨床栄養学(1) | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 平野 聖治 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | 一 | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 授業概要 | | 疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療(食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など)について学ぶ。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ○到達目標：疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。 ○テーマ：病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識として、病気の原因・症状・食事療法を身につける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 80 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 | | 100 % | | | | |
| フィードバックの方法 | | ・定期試験・課題レポートは返却時に解説する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 臨床栄養学概論 秋山栄一ら著 (化学同人) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。 遅刻は3回は1回の欠席とします。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 臨床栄養学とは (医療と臨床栄養) 「一読しておくこと」 | | | | 90分 | | | 90分 | | | | | | |
| 2 | 栄養評価 (栄養スクリーニング、必要エネルギーの算出方法) 「 〃 」 | | | | 〃 | | | 〃 | | | | | | |
| 3 | 栄養アセスメント 「 〃 」 | | | | 〃 | | | 〃 | | | | | | |
| 4 | 消化器疾患の病態と栄養管理 (消化器系) 「 〃 」 | | | | 〃 | | | 〃 | | | | | | |

| | | | | |
|----|---|-------|---|---|
| 5 | 消化器疾患の病態と栄養管理 (口腔・食道) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 6 | 消化器疾患の病態と栄養管理 (胃・腸) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 7 | 消化器疾患の病態と栄養管理 (肝臓・胆嚢・膵臓) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 8 | 代謝性疾患の病態と栄養管理 (糖尿病) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 9 | 代謝性疾患の病態と栄養管理 (糖尿病性腎症・脂質異常症) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 10 | 代謝性疾患の病態と栄養管理 (脂質異常症・痛風・肥満症) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 11 | 代謝性疾患の病態と栄養管理 (メタボリックシンドローム・先天性代謝異常) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 12 | 循環器疾患の病態と栄養管理 (動脈硬化症・高血圧症) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 13 | 循環器疾患の病態と栄養管理 (心臓の働き・心臓疾患・薬と食品の相互作用) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 14 | 循環器疾患の病態と栄養管理 (脳疾患) | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 15 | 臨床検査データの見方 | 「 〃 」 | 〃 | 〃 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--|--------------|-------------|--|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L224002 | | 臨床栄養学(2) | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 平野 聖治 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | - | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | | | | | | |
| 授業概要 | | 疾病の病態および栄養状態を理解するために必要な事項について、種々の疾患、病因、診断、治療(食事療法、栄養剤の補給、薬物療法など)について学ぶ。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ○到達目標：疾病に罹患した人の病態、臨床症状や栄養状態を正しく理解し、それを適切で効果的な栄養管理を行うための知識を身につける。 ○テーマ：病院、福祉施設など、種々の疾患に対応した治療食の献立作成や調理業務などを担当することになり、その際に必要な基礎知識として、病気の原因・症状・食事療法を身につける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 80 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 | | 100 % | | | | |
| | | 期末レポート | 20 % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | ・定期試験・課題レポートは返却時に解説する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 臨床栄養学概論 秋山栄一ら著 (化学同人) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 教科書の内容の補足として資料を適宜配布します。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 30分以上の理由のない遅刻は欠席とします。 遅刻は3回は1回の欠席とします。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 循環器疾患の病態と栄養管理 「一読しておくこと」 | | | 90分 | | | | 90分 | | | | | | |
| 2 | 腎疾患の病態と栄養管理(腎臓の生理) 「 」 | | | " | | | | " | | | | | | |
| 3 | 腎疾患の病態と栄養管理(腎臓の傷害) 「 」 | | | " | | | | " | | | | | | |
| 4 | 腎疾患の病態と栄養管理(糖尿病腎症・人工透析) 「 」 | | | " | | | | " | | | | | | |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 5 | 血液疾患の病態と栄養管理 (血液の成分と機能・貧血の症状と原因) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 6 | 呼吸器疾患の病態と栄養管理 (肺の働き、肺疾患・気管支疾患) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 7 | 内分泌性疾患の病態と栄養管理 (甲状腺疾患・副腎皮質疾患) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 8 | 骨疾患の病態と栄養管理 (骨粗鬆症・骨軟化症・くる病) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 9 | 免疫・アレルギーの病態と栄養管理 (免疫反応・アレルギーの種類) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 10 | 術前・術後の栄養管理 (胃十二指腸術後・腸術後) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 11 | 乳児・小児期の疾患と栄養管理 (小児の栄養学的特性) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 12 | 治療食栄養基準 (成分別栄養管理・疾患別栄養管理) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 13 | 栄養療法 (食事療法・経口栄養法) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 14 | 栄養療法 (経腸栄養法・経静脈栄養法) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |
| 15 | 経静脈栄養法 (輸液) 「 〃 」 | 〃 | 〃 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|----------------------------------|---------------------------|--|-----------|-------------|--|----------------|-------------|-----------------------------|--------------------|------------|------|
| L224003 | | 臨床栄養学実習 | | 1 | 15 | 実習 | 45 | 前期 | 2年 | 舛澤正博 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マ ネ ジ メ ン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テー ション 実 務 士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエ ン ティ スト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | ○ | 29年 |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ | |
| | | 10. 苦しいことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | ○ | | | | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | | | | | | |
| 授業概要 | | 各疾患に対する治療食の献立作成、適切に調理された料理を提供できるようにする目的で、①：エネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食の根拠ある食事指針について講義する。②：①で学んだ内容を基に各疾患の献立を作成する。③：作成した献立を基に調理を行い、試食をする。④：試食の結果を基に指示された項目の評価を行い、レポートにまとめ提出する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①：エネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食が必要とされる疾患名、それぞれの根拠ある食事指針を説明できる。②：一般治療食から各コントロール食へ献立の展開が出来る。③：作成した献立を適正に調理・盛り付けが出来る。④：②、③の適切な評価が出来る。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | 10 | % | 授業内活動 | 10 | % | 計 | | 100 | % | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 80 | % | | 10 | % | | | | | |
| フィードバックの方法 | | ①：提出されたレポートには、コメントを付けて返却する。②：小テストの結果は、次回授業日に解説、返却する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | ①：臨床栄養（医歯薬出版）。②：糖尿病食事療法のための食品交換表（文光堂）。③食品成分表 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | ①：授業を受ける際は、電卓と食品成分表を必ず持参の事。②：授業時間及びレポート作成の際は、パソコン（スマホ）の使用可。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | ①：オリエンテーション。②：一般治療食、特別治療食の概要について、 | | | テキストP2～12まで予習する。（45分程度） | | | | 授業内容をノートにまとめておく（20分程度） | | | | | | |
| 2 | 【演習】①：料理の塩分濃度について→指定された塩分濃度にするための調味料の分量の計算。②：食品成分表の補正。 | | | 各種料理の調味%を確認しておく。（20分程度） | | | | 塩分濃度の計算は献立作成に必須であるため、必ず復習の事（50分程度）。次回の授業でそれらに関する小テストを行う。 | | | | | | |
| 3 | 【演習】①：小テスト。②：一般治療食の概要及び献立作成。 | | | テキストP14～19まで予習する。（20分程度）。 | | | | 一般食の献立を次回の授業までに完成させる（30分以上） | | | | | | |
| 4 | 【演習】①：小テストの解説。②：一般治療食から軟菜食への展開及び献立作成。 | | | テキストP92～96まで予習する。（20分程度）。 | | | | 軟菜食の献立を次回の授業までに完成させる（30分以上） | | | | | | |

| | | | |
|----|--|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 5 | 【演習】①：一般治療食から減塩食への展開及び献立作成。 | テキストP76～89まで予習する。 (20分程度)。 | テキストP20～30まで予習する。(30分程度)。 |
| 6 | 【調理実習】①減塩食の調理及び評価。次回授業日に今回のレポートを提出の事。 | 班員全員で班の献立を決めておく。 調理作業の手順も確認しておくこと | レポート作成 (50分以上) |
| 7 | 【演習】①エネルギーコントロール食のポイント及び献立作成。 | テキストP20～30まで予習する。 (30分程度)。 | 低エネルギー食の献立を次回の授業までに完成させる (30分以上) |
| 8 | 【演習】①糖尿病治療のための食品交換表を用いた献立作成 (18単位、塩分8g未満) | 食品交換表P10～15まで予習する。 (20分程度) | 18単位の献立を次回の授業までに完成させる (30分以上) |
| 9 | 【調理実習】①エネルギーコントロール食 (糖尿病18単位) の調理及び評価。次回授業日に今回のレポートを提出の事。②次回の授業の資料配布 | 班員全員で班の献立を決めておく。 調理作業の手順も確認しておくこと | レポート作成 (50分以上) |
| 10 | 【演習】①たんぱく質コントロール食 (腎不全) のポイント1 | 前回配布した資料を読んでおく。 (30分程度) | 授業内容をノートにまとめておく (20分程度) |
| 11 | 【演習】①たんぱく質コントロール食 (腎不全) のポイント2及び献立作成 | テキストP58～70まで予習する。 (30分程度)。 | たんぱく質コントロール食の献立を次回の授業までに完成させる (30分以上) |
| 12 | 【調理実習】①たんぱく質コントロール食の調理及び評価。次回授業日に今回のレポートを提出の事。 | 班員全員で班の献立を決めておく。 調理作業の手順も確認しておくこと | レポート作成 (50分以上) |
| 13 | 【演習】①脂質コントロール食のポイント1 | テキストP58～70まで予習する。 (30分程度)。 | 授業内容をノートにまとめておく (20分程度) |
| 14 | 【演習】①脂質コントロール食 (慢性膵炎) のポイント2及び献立作成 | 慢性膵炎の食事指針や禁忌食品を確認しておく。(20分程度) | たんぱく質コントロール食の献立を次回の授業までに完成させる (30分以上) |
| 15 | 【調理実習】①脂質コントロール食 (慢性膵炎) の調理及び評価。指定された日時までに今回のレポートを提出の事 | 班員全員で班の献立を決めておく。 調理作業の手順も確認しておくこと | レポート作成 (50分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|---|------------------|----------------------|---------------|--|-------------|----------------------|---------------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L225001 | | 公衆栄養学 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 宮地博子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マナジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | ○ | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦しいことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | |
| 授業概要 | | 現在の社会、地域の健康・栄養問題の背景とその現状を理解し、健康増進のためにわが国で行われている栄養施策を学習する。また、地域住民や他集団が健やかで心豊かに生活できる社会の実現のため、対象に合った適切な公衆栄養活動を行うための基本的事項を学習する | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 公衆栄養学の意義・目的、公衆栄養活動の沿革を説明できる。地域等の健康・栄養問題に関する情報を収集、分析、判断し、疾病予防、健康増進等、社会のニーズに対応するための専門的知識を身につける。栄養士として地域、職域等の人々の健康維持に貢献できる能力をそなえる。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 55 % | 授業内小テスト | 35 % | 授業内活動 | % | 計 | | 100 % | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 10 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 小テストは採点後に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 古畑公、田中弘之 編著：エスカパーシク公衆栄養学概論 同文書院 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 全国栄養士養成施設協会 編：栄養士実力認定試験問題集 建帛社 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 提出物の期限は守ること。 質問等はMicrosoft Teams等で随時受付する。小テストは返却時に解説をする。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | 公衆栄養学の概念 公衆栄養学の枠組みや歴史 | | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) | | | | | |
| 2 | 健康・栄養問題の現状と課題(1) 国民の健康状態の変遷 少子高齢化社会 【小テスト①公衆栄養学の概念・歴史】 | | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | 復習 (30分以上) | | | | | |
| 3 | 健康・栄養問題の現状と課題(2) 国民健康・栄養調査の目的、方法、法的根拠 | | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) | | | | | |
| 4 | 健康・栄養問題の現状と課題(3) 国民健康・栄養調査の結果 我が国の栄養・食生活の現状と課題 【小テスト②国民健康・栄養調査】 | | | | | 教科書を読み予習 (30分以上) | | | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) | | | | | |

| | | | |
|----|--|---------------------|---------------------------|
| 5 | 健康・栄養問題の現状と課題(4) わが国の食料需給と自給率 【小テスト③国民健康・栄養調査】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 復習 (30分以上) |
| 6 | 栄養疫学(1) 概要、調査の内容 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) |
| 7 | 栄養・食料政策(1) 管理栄養士・栄養士制度、健康増進法 【小テスト④食糧需給と自給率】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 復習 (30分以上) |
| 8 | 栄養・食料政策(2) 食育基本法、地域保健法、母子保健法などその他の関連法規 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) |
| 9 | 栄養・食料政策(3) わが国の健康づくり施策の変遷 健康日本21、食育推進基本計画 【小テスト⑤関連法規】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) |
| 10 | 栄養・食料政策(4) 栄養・健康指導のガイドライン (食生活指針、食事バランスガイド、運動指針他) 【小テスト⑥健康日本21】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) |
| 11 | 諸外国の栄養政策(1) 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 【小テスト⑦指針やツール】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 復習 (30分以上) |
| 12 | 諸外国の栄養政策(2) 諸外国の健康・栄養政策 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 復習 (30分以上) |
| 13 | 公衆栄養学マネジメント(1) 公衆栄養マネジメント・スクリーニング・アセスメント | 教科書を読み予習 (30分以上) | 小テストに向けての復習と勉強 (30分以上) |
| 14 | 公衆栄養学マネジメント(2) 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 【小テスト⑧公衆栄養マネジメント】 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 復習 (30分以上) |
| 15 | 公衆栄養プログラムの展開(3) 食環境整備のためのプログラムの展開 | 教科書を読み予習 (30分以上) | 復習 (30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | |
|-----------------------------|---|--|--------------|---|-----------|-------------|----------------------|--------------------------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|
| L226003 | | 調理学実習(実験含む) | | 1 | 7.5 | 実習 | 30 | 前期 | 2年 | 北山育子 | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | webアプ lications実 務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | ○ | | ○ |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | ○ |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | ○ |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向 かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | |
| | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | ○ |
| | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | ○ |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | 「調理学」で学んだ内容を実験によって確認し理解を深めるため、各回、一つの食材他をテーマに実験・実習を行う。更に「基礎調理学実習」で学修したスキルを基本として、春から初夏の食材を使用した季節の和食を実習する。栄養士として必要な調理の知識と技術を身につけるための内容とする。 | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①調理実験では、調理学で学修した食品の科学的な変化について理解を深め調理に生かすことができる。 ②実習・実験を通して調理技術の習得と向上を目指し、安全面、嗜好面、栄養面に考慮した食事の整え方を理解する。 ③旬の食材への理解を深め、適した調理操作を修得し食事計画に活用することができる。 | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 20 | % | 計 100 % | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 70 | % | その他 | 10 | | | | % |
| フィードバックの方法 | | 確認テストは採点后返却、提出された実験記録書(レポート)、調理実習ノートは添削後返却する。 | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 1年次調理学テキスト 化学同人 調理科学実験ではプリントを使用、献立実習では計量表を使用、 「改訂調理学実習」 田ロアイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子(やまと印刷出版部) | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 洪川祥子 下村道子共著(同文書院) 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、 日本食品成分表(医歯薬出版部) | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 各回の授業では実験レポート、実習ノートを作成して期日までに提出する。 安全面に考慮した身支度他とし、自分から動くことを意識して班員と協力して実験、実習を行う。 Teamsに授業の連絡、参考資料他をアップするため、事前に確認する。 | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | オリエンテーション；授業内容の説明、レポート・ノートの記入方法、調理科学実験について(実験の進め方、実験結果のまとめ方) 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 | | | シラバスをよく読んでおく。 実験プリントを読み内容を確認する。内容を確認する。調理学テキストp73-77、79を復習する。(30分以上) | | | | 実験レポートの記入、栄養士実力認定試験(関連問題)を解く。(30分以上) | | | | |
| 2 | 砂糖に関する実験 砂糖溶液の加熱による変化、ウオーターテスト 砂糖の調理性を利用したお菓子…キャラメル、ポップコーンボール | | | 実験プリントを読み内容を確認する。調理学実習テキストp76、180-181、調理と理論p184-188を予習する。(30分以上) | | | | 実験レポートの記入、栄養士実力認定試験(関連問題)を解く。(30分以上) | | | | |
| 3 | 卵の調理性に関する実験 卵の鮮度の鑑別、全卵に対しての各部位の割合 卵白の起泡性と安定性、 希釈卵液の熱凝固に対する添加物の影響 | | | 実験プリントを読み内容を確認する。調理学テキストp97-102を復習する。(30分以上) | | | | 実験レポートの記入、栄養士実力認定試験(関連問題)を解く。(30分以上) | | | | |
| 4 | 小麦粉に関する実験 ドウの物性(塩の添加やねかしによる伸びの状態)およびグルテンの採取 添加材料が蒸しパンの出来上がり及び影響、膨化剤の種類 | | | 実験プリントを読み内容を確認する。調理学テキストp59-63を復習する。(30分以上) | | | | 実験レポートの記入、栄養士実力認定試験(関連問題)を解く。(30分以上) | | | | |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 5 | <p>日本料理 春の山菜料理…山菜の扱い方、塩味飯、和えもの、米粉の扱い方 実習例；菜飯、わらびと生揚げのみそ汁、いかとうど・竹の子の木の芽あえ、きやらぶき、草もち、日本茶</p> | <p>調理学実習テキスト p86-87を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。ヨモギを用意する。 (30分以上)</p> | <p>調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセントの算出、振り返り事項他）の記入。</p> |
| 6 | <p>日本料理 季節の魚料理…魚の扱い方、魚肉の調理性、丼物、寒天の調理性 実習例；いわしのかば焼き丼（しし唐辛子）、ほっけのつみいれ汁（白髪ねぎ）、いかの酢みそ和え（針生姜）、サイダーかん、冷茶</p> | <p>調理学実習テキスト p88-89、146、176を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。 (30分以上)</p> | <p>調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセントの算出、振り返り事項他）の記入。</p> |
| 7 | <p>日本料理 地場産の根まがり竹の利用方法、魚の焼物、卵の希釈と調理、蒸し物の基本、二番だしのとり方、玉露の入れ方 実習例；たけのこ飯、生鮭の照り焼き（筆しょうが）、茶わん蒸し、小松菜の煮びたし p146 香の物、日本茶</p> | <p>調理学実習テキスト p22-23, p102-103、184を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。魚のおろし方の復習 (30分以上)</p> | <p>調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセントの算出、振り返り事項他）の記入。実習した魚介類を自分でさばけるように家で作る。</p> |
| 8 | <p>実技試験；切り方（基本切り、応用切り） 小テスト</p> | <p>十分な実技試験対策、テキストを振り返る (60分以上)</p> | <p>学修内容を振り返る。 切り方の不合格者は合格レベルまで練習する。</p> |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|--------------|----------------------|---|--|-------------|--|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L226003 | | 調理学実習(1) | | 1 | 7.5 | 実習 | 30 | 前期 | 2年 | 北山育子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦しいことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | |
| 授業概要 | | 西洋料理、日本料理のより専門的な料理を献立形式で実習する。調理科学的な観点から作り方他の説明し、食品の取り扱い、適した調理法、盛り付け方などを学ぶ。調味パーセントを用いた再現性のある調味方法を理解し、効率的な調理操作手順を考え、協力して段取りよくおいしい料理を作る。実習確認ポイントを師範台及び各台で実演する。実技試験として各自で課題テーマに沿ったレシピ作成・調理、包丁技術の確認を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①調理学実習、調理学で学んだ知識や基本技術を基に、より専門的な調理に応用できる力を身につける。 ②食品の調理特性や調理操作の調理科学的な意味を理解し、食事計画に生かせるように総合力をつける。 ③修得した調理の知識、技術を展開、活用し、安全で健康的なおいしい料理をつくることことができる。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 40 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 | 100 % | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 40 % | その他 | 10 % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | でき上がった料理については授業内で講評する。授業のはじめに前回の授業の疑問点について回答する。実習ノートにはコメント他をつける。提出レシピは添削して返却する。Teamsに授業の連絡他をアップするため、事前に確認する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子 (やまと印刷出版部) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 渋川祥子 下村道子共著(同文書院) 1年次使用の調理学テキスト(化学同人)、日本食品成分表(医歯薬出版) 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、 | | | | | | | | | | | | |
| 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。実習後、授業の記録・振り返りとして実習ノートを作成し提出する。調理技術は繰り返すことで上達するため、家でも調理を行うようにする。※材料の入手などの都合により、順序を入れ替える時もある。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 西洋料理 西洋料理の特徴 プイヨンの取り方、洋風炊き込み飯、卵の蒸し菓子 実習例；野菜スープ、炊き込みチキンライス、カスタードプディング、紅茶 | | | | 調理学実習テキストp94-95、177を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。スープストックについて復習(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。 | | | | | | |
| 2 | 西洋料理 正餐の献立 ビシソワーズ、フライ、洋食の付け合わせ、焼菓子、ホタテ貝の扱い方 実習例；じゃがいもの冷製スープ、鶏肉とホタテのフライ(フライドパセリ、千切りキャベツ添え)、タルタルソース、サブレー、アイスティー | | | | 調理学実習テキストp96-97を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。スープストックについて復習(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。 | | | | | | |
| 3 | 西洋料理 食卓の整え方 濃度のあるスープ、バターライスの手法 冷菓、ゲル化剤(ゼラチン) 実習例；にんじんのスープ、エビのピラフ、コールスローサラダ、パバロア、 | | | | 調理学実習テキストp92-93、184を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。ゼラチンについて復習(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。 | | | | | | |
| 4 | 日本料理 もち米の調理、小豆の調理、貝の扱い方、豆腐料理 実習例；赤飯、はまぐりの潮汁、がんとどきの含め煮、白和え、煎茶 | | | | 調理学実習テキストp80-81を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。 | | | | | | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 5 | 日本料理 すし飯の基本、巻き方、混合煮だし汁の取り方（復習） 汁物の構成 実習例；のり巻きずし（太巻き、細巻き）・伊達巻きずし・いなりずし、酢どりしょうが、清汁、煎茶 | 調理学実習テキスト p 82-85を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上） | 調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。 |
| 6 | 日本料理 煮物の基本（味付けの順序、調味割合）、卵の焼き物、ゲル化剤の調理性 実習例；えんどうご飯、だし巻き卵（染めおろし）、筑前煮、香の物、オレンジゼリー（カラギーナン使用） P 158 | 調理学実習テキスト p 90-91、158を読み、作業工程を考える。実習献立の計量表に下処理他を記入する。カラギーナンについて復習する。（30分以上） | 調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。 |
| 7 | 実技試験；テーマ（例として世界の料理、地場食材使用の料理）に合った献立作成をする 各自1品担当する 食事計画に基づいて適切な献立作成、食材購入、調理、食事提供ができる。発表、評価、改善まで行う | マネージャー中心にグループワーク；献立作成 各自で開発したレシピを試作 作業工程の検討 レシピは必ず点検を受けること | レポート提出 |
| 8 | 実技試験；切り方（基本切り、応用切り） まとめ | 十分な実技試験対策 （60分以上） | 学修内容を振り返る。 切り方の不合格者は合格レベルまで練習する。 |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------|---|---------------|--|-------------|---|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L226003 | | 調理学実習(2) | | 1 | 7.5 | 実習 | 30 | 後期 | 2年 | 北山育子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | ○ | | ○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦しいことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 授業概要 | | 日本料理、西洋料理、中国料理の供進料理を学び食文化についての興味を深める。実習内容に合わせて調理工程を作成し段取り良く、グループ内でコミュニケーションを取りながら正確に目的に合った料理を作る。調理科学的観点から作り方のポイントを説明し、美しく、食べやすい盛りつけの方法を師範台及び各台で実演する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①学んだ調理の知識や技術を活用・発展させ、より高度な調理に応用できる実践力を身につける ②食品の調理特性及び調理操作の調理科学的な意味を理解し、日常の調理に生かせるよう実践力をつける ③食品素材の特徴を理解し、適した調理操作を行い、時間までおいしい料理を作る | | | | | | | | | | | | |
| 単以上認定の方法 | | 期末試験 | 30 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 | 100 % | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 60 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 実施した実習内容については授業内で講評する。授業のはじめに前回の授業の振り返りをする。実習ノート、提出レポートには添削後に返却する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子 (やまと印刷出版部) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 渋川祥子 下村道子共著(同文書院) 1年次使用の調理学テキスト、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、 日本食品成分表(医歯薬出版部) | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 実習前に作業工程表を完成させ、必ずチェックを受ける。衛生的に決められて身支度で入室する。授業の記録、振り返りとして実習ノートを作成し提出する。自宅で繰り返し調理するようにする。材料の入手などの都合により、順序を入れ替える時もあるため、その場合は連絡をする。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 本教科の授業内容についての説明 日本料理 もち米の調理、卵の希釈と料理、汁物の構成・塩分 実習例；三色おはぎ、卵豆腐の吸い物、はりはり漬け、日本茶 | | | 調理学実習テキストp106-107を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。だしの取り方について復習。(30分以上) | | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |
| 2 | 日本料理 粟の下処理の仕方、煮物の基本、米粉の調理性 実習例；栗ご飯(茶飯風)、肉じゃがp144、きんぴらごぼう、みたらし団子、日本茶 | | | 調理学実習テキストp108-109、144を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。(30分以上) | | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |
| 3 | 日本料理 おこわ、魚のおろし方と揚げ方、寒天の調理性、応用 切り；蛇腹切り、銀杏の扱い方 実習例；五目おこわ、鯖のおろし煮、黄身酢かけ、淡雪かん、日本茶 | | | 調理学実習テキストp110-111、113を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。魚のおろし方について復習。(30分以上) | | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |
| 4 | 西洋料理 ベシヤメルソースの濃度と用途、パンケーキ生地・焼き方、ジャムの条件 実習例；チキングラタン、りんごと白菜のサラダ、ワッフル、りんご(紅玉)ジャム、紅茶 | | | 調理学実習テキストp117、119を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。ルー、ソースについて復習。(30分以上) | | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |

| | | | |
|----|--|--|---|
| 5 | 西洋料理 洋風煮込み料理、豚肉の部位と調理、洋風付け合わせ、シュー生地 実習例；豚肉のトマト煮（フライドポテト、ブロッコリーのソテー添え）、シュークリーム（カスタードクリーム）、コーヒー | 調理学実習テキストp 120-121、118を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上） | 調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上） |
| 6 | 中国料理 中国料理の特徴、特殊調味料、前菜、蒸菜、煨菜、点心の特徴、 実習例；涼拌鶏絲、蛋捲、麻婆豆腐、玉米湯（プリント使用）中学茶（凍頂烏龍） | 調理学実習テキストp 122-123、172-175を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。中国茶について復習（30分以上） | 調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上） |
| 7 | 中国料理 包子の作り方（イースト発酵）、点心、油通し、イカの調理特性（松かさいか） 実習例；八宝菜、肉包子、杏仁酥 p 158、中国茶（花茶） | 調理学実習テキストp 100-101を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。（30分以上） | 調理ノート（作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他）の記入。（30分以上） |
| 8 | 調理学実習(2)のまとめ、 | 調理学実習テキスト、ノートを読み返し、これまでの実習を振り返る（30分以上） | 調理ノートの見直しを行う。（30分以上） |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|------------------|-------------|---|--|-------------|---|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L226003 | | 応用調理学実習 | | 1 | 7.5 | 実習 | 30 | 後期 | 2年 | 北山育子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マナジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | | | | | | | | | ○ | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦しいことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 授業概要 | | 行事食、郷土料理を中心に食文化についての興味を深める。実習は段取り良く考え、グループ内でコミュニケーションを取りながらおいしい料理を作る。調理科学的観点から作り方のポイントを説明し、調理のコツや美しく、食べやすい盛りつけの方法を師範台及び各台で実演する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①学んだ調理の知識や技術を活用・発展させ、より高度な調理に応用できる実践力を身につける。 ②食品素材の特徴を理解し、おいしい料理を作れる。 ③多様な食文化を理解し、行事食・郷土料理を食事計画に活用できる。 ④食の専門家として献立から盛り付けまでの総合的な調理の力を身につける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単以上認定の方法 | | 期末試験 | 0 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 20 % | 計 | | 100 % | | | | |
| フィードバックの方法 | | でき上がった料理については授業内で講評する。授業のはじめに前回の授業の疑問点について回答する。実習ノート、提出レポートにはコメント他を記入して返却する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 「改訂調理学実習」 田口アイ 石岡春美 中野つえ子 北山育子 (やまと印刷出版部) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 「新版 調理と理論」山崎清子 島田キミエ 渋川祥子 下村道子共著(同文書院) 1年次使用の調理学テキスト、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、 日本食品成分表(医歯薬出版部) | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 実習前に作業工程表を完成させ、必ずチェックを受ける。授業の記録、振り返りとして実習ノートを作成し提出する。自宅で繰り返し調理するようにする。材料の入手などの都合により、順序を入れ替える時もある。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 行事食；中国北方の立春を祝う料理 前菜、湯菜、点心、中国料理のマナー(プリント)、中国茶 実習例；涼拌海蜇、雲片鵝蛋、春餅(薄餅、炒蛋、粉絲炒菠菜、紅燒鷄、豆芽炒菜)、中国茶 | | | | 調理学実習テキストp124-125を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |
| 2 | イタリア料理；ピザ生地(イースト発酵)、トマトソース、洋風スープ、ドレッシングの種類 実習例；ピザp158、ミネストローネp139、デザート(プリント)、サラダ(プリント、ドレッシングは自由課題) | | | | 調理学実習テキストを読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。イースト発酵について復習。(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |
| 3 | 行事食；クリスマス料理 洋菓子の基本、揚げ物料理、実習例；冬野菜のスープ、チキクロケット(人参のグラスセキヤベツのせん切り、クレソン添え、デコレーションケーキ、ホットレモン) | | | | 調理学実習テキストp126-127を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。デコレーションのデザインを決めておく。(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |
| 4 | 行事食；正月料理 五節句とその行事食 重箱・お屠蘇他 実習例；鶏雑煮、鶏の末広焼き、伊達巻き卵、たたきごぼう、菊花かぶ、寒天寄せ | | | | 調理学実習テキストp128-129を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。おせち料理について調べる(30分以上) | | | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) | | | | | | |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 5 | 郷土料理 青森県の食文化 ; 津軽地方の郷土料理 実習例 ; ごまご飯、けの汁、子和え、茎わかめの甘辛煮、しとぎ餅、日本茶 | 調理学実習テキスト p130-131を読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。郷土料理について調べる。(30分以上) | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) |
| 6 | 郷土料理 青森県の食文化 ; 南部地方の郷土料理(プリント使用) 実習例 ; ほたておこわ、八杯豆腐汁、煮あえ、豆しとぎ、煎茶 | プリントを読み実習内容を把握する。実習献立の計量表に下処理他を記入する。我が家の郷土料理について調べる。(30分以上) | 調理ノート(作り方のポイント、実習課題、栄養価、調味パーセント、振り返り事項他)の記入。(30分以上) |
| 7 | 実技試験 ; 課題テーマに沿った献立を実習する。各自1品担当しレシピを作成し、料理を作る。 献立作成、食材購入、作業工程表作成、調理、配膳、発表、評価まで行う。 | グループワークで対象の行事食献立作成をし、各自で担当料理のレシピを仕上げる。 (30分以上) | 実技試験実習レポートの記入 (30分以上) |
| 8 | 調理学実習の総括、 | これまでの実習の振り返りをする。 (30分以上) | 調理ノートの不足分(対象者)を記入する。 (30分以上) |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|----------------------|--|---------------|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L226003 | | 給食管理校内実習(2) | | 1 | - | 集中 | 30 | 前期 | 2年 | 木村康子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | ○ | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | ○ | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | |
| 授業概要 | | <p>本学学生・教職員を対象に、定食提供を実施する。 給食管理校内実習(1)での学びを活かして、給食管理の理解を深める。</p> | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | <p>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。自ら課題を発見し、学びを深める。</p> | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 50 | % | | | 計 | 100 | % | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 50 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 実習時間内や放課後も質問に対応する。また提出物に対しての指導をする。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 給食管理実習ノート(校内実習) エスカペーシック 給食の運営管理論 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | <p>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。 実習前、実習中のアルバイトはしないこと。 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。</p> | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | <p>【予定献立表の配布】 予定献立の栄養価計算(給食管理帳票ソフト) 試作し試作検討表の記入 発注 作業工程表の作成</p> | | | 時間内でやり終わられなかった分を自主学習 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <p>【供食実習】 1日100食前後の食事を提供する。 常食と展開食(減塩食・エネルギーコントロール食) 選択食などの2種類の食事を提供する。 15名前後の班編成。 各班ごとに月曜から金曜までの5日間集中で実施する。 5日間の間に栄養士役と調理員役を担当する。</p> | | | 実習期間内の実習ノートの記入(毎朝提出) | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|---|---|-----------------------------|
| 5 | <p>栄養士役（マネージャー） 納品・検収・出庫 下処理・調理指示 盛付指示</p> | <p>調理員役 出庫・仕分け 材料下処理・調理 盛付</p> | <p>実習期間内の実習ノートの記入（毎朝提出）</p> |
| 6 | <p>検食 提供 帳票整理 後片付け点検</p> | <p>提供 後片付け</p> | |
| 7 | <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> | | |
| 8 | <p>※実習1日目について ・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。</p> | | |
| 9 | <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> | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|----------------------|--|---------------|-----------------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L226003 | | 給食管理校外実習(1) | | 1 | - | 集中 | 30 | 前期 | 2年 | 栄養士課程委員会 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | ○ | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | ○ | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | |
| 授業概要 | | 学外の特定給食施設での実習を通して、「給食の運営」の教育目標に即し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解する。給食の運営に必要な献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務に関する実習を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 | | 100 | % | | | |
| | | 期末レポート | 20 | 授業内提出物 | 30 | その他 | 50 | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 実習先からの評価は個別に開示し、提出物への指導は個別に実施する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 給食管理実習ノート（校外実習） | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 給食管理論・臨床栄養学・栄養指導論などのテキスト（必要に応じて） | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 給食管理実習ノート（校外実習）記載の「栄養士課程委員会申し合わせ事項」の条件を満たす者が履修できる。実習2週間前からの健康観察・行動記録の記入が必要。事前打ち合わせ、実習前、実習中のアルバイト等は行わない。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ◆実習時期と期間 8月中旬～9月中旬にかけての1週間(5～6日間)で45時間以上 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ◆実習施設 病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設、学校、事業所のいずれかの1施設 | | | | | 実習ノート（実習記録のまとめ） | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|----|--|-----------------|
| 5 | | |
| 6 | ◆実習内容 1. 実習施設ならびに給食概要（全施設共通） (1) 施設の業務および組織の概要 (2) 給食の対象および目的 (3) 給食業務内容と分担 (4) 栄養士業務 | |
| 7 | 2. 具体的な内容（全施設共通） (1) 献立の作成技術の修得 (2) 安全・衛生管理の理解 (3) 食品の発注、検収、納品保管の理解 (4) 調理、配膳、供与（食事の介助）の実習 (5) 食器回収、洗浄、消毒保管 | |
| 8 | 3. 具体的な内容（施設別） 病院・高齢者福祉施設 (1) 治療食および形態食の実習 (2) 残食、嗜好などの各種調査、結果をもとにした指導 (3) 給食対象者への栄養指導 | |
| 9 | 児童福祉施設・幼稚園 (1) 乳幼児食の特徴と調理をするときの注意点 (2) 調乳や離乳食の調整、幼児食、おやつの実習 (3) 給食対象者への食育（食育だより・食育計画 他） (4) アレルギーの対応 | |
| 10 | | 実習ノート（実習記録のまとめ） |
| 11 | ◆研究テーマ 個別テーマを設定し、調査活動を実施する。 調査をまとめ、レポートを作成し、実習指導担当者に提出する。 | |
| 12 | ・個別テーマの設定と調査方法については栄養士実習事前指導の授業で取り組む。 ・事前訪問時に、指導担当栄養士に個別テーマが実施可能か確認する。 ・実習後に、個別テーマについて研究発表会でプレゼンテーションを行う。 | |
| 13 | | |
| 14 | ◆実習後の取り組み 栄養士校外実習報告書（様式指定1枚）を作成し栄養士課程委員会教員に提出する。 | |
| 15 | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|--------------|--|---------------|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L237003 | | 給食管理校外実習(2) | | 1 | - | 集中 | 30 | 前期 | 2年 | 栄養士課程委員会 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | | | | |
| 授業概要 | | 栄養士就職を目指す学生を対象とする。学外の特定給食施設での実習を通して、「給食の運営」の教育目標に即し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解する。給食の運営に必要な献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務に関する実習を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 5 | % | 計 | 100 | % | | | |
| | | 期末レポート | 25 | % | 授業内提出物 | 35 | % | その他 | | | | 35 | % | |
| フィードバックの方法 | | 実習先からの評価は個別に開示し、提出物への指導は個別に実施する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 給食管理実習ノート(校外実習) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 給食管理論・臨床栄養学・栄養指導論などのテキスト(必要に応じて) | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 給食管理実習ノート(校外実習)記載の「栄養士課程委員会申し合わせ事項」の条件を満たす者が履修できる。実習2週間前からの健康観察・行動記録の記入が必要。事前打ち合わせ、実習前、実習中のアルバイト等は行わない。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | ◆対象者(履修条件) 栄養士就職を目指す学生 1年時の栄養士課程必修科目の成績の条件を満たす学生 | | | 実習ノート(実習記録のまとめ) | | | | | | | | | | |
| 2 | ◆実習時期と期間 8月中旬~9月中旬にかけての1週間(5~6日間)で45時間以上 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ◆実習施設 病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設、学校、事業所のいずれかの1施設 (給食管理実習(2)の他に、希望の職域施設で実習を行うことができる) | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 実習施設について、実施例 ①給食管理実習(2)と異なる職域施設で1週間(45時間以上) ②給食管理実習(2)と同じ実習施設で+1週間(45時間以上) ③給食管理実習(2)と同じ職域で異なる実習施設で1週間(45時間以上) | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|----|--|-----------------|
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | ◆実習内容 1. 実習施設ならびに給食概要（全施設共通） (1) 施設の業務および組織の概要 (2) 給食の対象および目的 (3) 給食業務内容と分担 (4) 栄養士業務 | |
| 8 | 2. 具体的な内容（全施設共通） (1) 献立の作成技術の修得 (2) 安全・衛生管理の理解 (3) 食品の発注、検収、納品保管の理解 (4) 調理、配膳、供与（食事の介助）の実習 (5) 食器回収、洗浄、消毒保管 | |
| 9 | 3. 具体的な内容（施設別） 病院・高齢者福祉施設 (1) 治療食および形態食の実習 (2) 残食、嗜好などの各種調査、結果をもとにした指導 (3) 給食対象者への栄養指導 | |
| 10 | 児童福祉施設・幼稚園 (1) 乳幼児食の特徴と調理をするときの注意点 (2) 調乳や離乳食の調整、幼児食、おやつの実習 (3) 給食対象者への食育（食育だより・食育計画 他） (4) アレルギーの対応 | 実習ノート（実習記録のまとめ） |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | ◆研究テーマ 個別テーマを設定し、調査活動を実施する。 調査をまとめ、レポートを作成し、実習指導担当者に提出する。 | |
| 15 | ・個別テーマの設定と調査方法については栄養士実習事前指導の授業で取り組む。 ・事前訪問時に、指導担当栄養士に個別テーマが実施可能か確認する。 | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|-------------|---------------|---|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|------|
| L226002 | | 栄養士実習事前指導 | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | 栄養士課程員会 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | 該当項目 に○ | | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | ○ | | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | ○ | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | ○ | | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | ○ | | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | ○ | | |
| 授業概要 | | 栄養士校外実習の目的を理解し、実習の心得を身につける。また、各科目で学んだ専門知識の確認を行うとともに、現場の栄養士による栄養士業務の実際についての講話から、実習先での課題を発見する。各自の研究テーマの設定と実習先での取り組みの検討を行い、実習に備える。実習に必要な事務的な書類作成等も行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 栄養士校外実習の目的を理解し、各自、校外実習に向けての学習目標(知識・態度・スキル)および行動目標を具体的に示すことができる。 栄養士校外実習の具体的な学習目標と行動目標を明確にする。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 | | 100 | % | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 100 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出物は点検後に返却する。説明等が必要な場合はその都度、補足を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 給食管理実習(2)校外実習ノート | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 給食管理論、臨床栄養学、栄養指導論などの栄養士必修科目の教科書、参考書 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 基本用語調べ、レポート作成など自宅学習時間が多くなるため、時間を大事に課題をためずに、その日のうちにやるべきことをこなししていくよう心掛けること。外来講師の都合により日程が変更になることもある。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | | |
| | | 授業前・時間 | 授業後・時間 | | | | | | | | | | | |
| 1 | 本授業の目的、校外実習までの日程について 研究レポートについて(評価方法、発表会について) 給食管理実習ノートの書き方について(校内実習ノートを使用) | 校外実習先の確認、配布資料(Teamsにて送信)を予習 (30分以上) | 実習施設の概要を調べる 給食管理実習ノート(校内実習)の見直し、修正 (30分以上) | | | | | | | | | | | |
| 2 | 給食管理実習について(実習要領：病院・施設編、保育園・児童施設編) 実習施設情報を基に実習施設の調査をする。 (種類別の役割、設置状況を学ぶ) | 各実習施設の昨年度までのアンケートを確認 (30分以上) | 実習施設の概要の記入(個人指導) (30分以上) | | | | | | | | | | | |
| 3 | 実習生カード、誓約書の記入について 研究テーマについて(グループワーク) 基本用語テスト① | 基本用語テスト①の勉強 (30分以上) | 実習生カードの下書き(個人指導) (30分以上) | | | | | | | | | | | |
| 4 | 「病院栄養士の業務について」(研修報告書)講話 基本用語テスト② | 基本用語テスト②の勉強 配布資料を確認し、質問事項をFormsに回答 (30分以上) | 研修報告書の作成 (30分以上) | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|---|--|---|
| 5 | 「高齢者施設栄養士の業務について」(研修報告書) 講話 基本用語テスト③ | 基本用語テスト③の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上) | 研修報告書の作成 (30分以上) |
| 6 | 「保育所栄養士の業務について」(研修報告書) 講話 基本用語テスト④ | 基本用語テスト④の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上) | 研修報告書の作成 (30分以上) |
| 7 | 「実習中に心がけるマナーとコミュニケーション」(研修報告書) 講話 基本用語テスト⑤ | 基本用語テスト⑤の勉強 実習生カード、誓約書の下書きを完 成 (30分以上) | 研究テーマについて調べ学習 (30分以上) |
| 8 | 実習生カードの清書を提出、誓約書の記入 栄養士の職業倫理 基本用語テスト⑥ | 基本用語テスト⑥の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上) | 研修報告書の作成 (30分以上) |
| 9 | 「摂食嚥下障害について」(研修報告書) 講話 基本用語テスト⑦ | 基本用語テスト⑦の勉強 配布資料を確認し、質問事項を Formsに回答 (30分以上) | 研修報告書の作成 (30分以上) |
| 10 | 実習打合せについて 事前訪問の計画 電話のかけ方、アポイントの取り方 基本用語テスト⑧ | 基本用語テスト⑧の勉強 (30分以上) | 研究テーマについて調べ学習 (30分以上) |
| 11 | 研究テーマについて 調べ学習から課題を見つけどのような方法で理解を深めるのかを 考える 基本用語テスト⑨ | 基本用語テスト⑨の勉強 (30分以上) | 研究テーマについて調べ学習 (30分以上) |
| 12 | 研究テーマについて 事前レポートの作成 基本用語テスト⑩ | 基本用語テスト⑩の勉強 (30分以上) | 研究テーマについて調べ学習 (30分以上) |
| 13 | 研究テーマについて 事前レポートの作成 基本用語テスト⑪ | 基本用語テスト⑪の勉強 (30分以上) | 研究テーマの事前学習、目的、方法 までを完成させ、提出 (30分以上) |
| 14 | 実習レポートの書き方 衛生管理と危機管理について | 研究テーマについて調べ学習 (30分以上) | 実習期間中のレポート作成 (30分以上) |
| 15 | 実習事前ガイダンス お礼状の書き方 報告書の書き方 | 実習期間中のレポート作成 (30分以上) | 実習期間中のレポート作成 (30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | |
|-----------------------------|--|---|--------------|----------------------|---------------------------------------|--|-----------------|--------------------------|----------------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|--|
| L226002 | | 栄養士実習事後指導 | | | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 栄養士課程委員会 | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | ビジネス 情報処理 士 | 上級情報 処理 士 | プレゼン テーション 実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | |
| 授業概要 | | 給食管理実習(2)の終了後の活動となる。学外の特定給食施設での実習を通して、「給食の運営」の理解度、目標の達成度を自己評価する。これを「栄養士実習研究発表会」において発表をする。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 学外の特定給食施設で学んだ内容、自己目標の学習内容を説明することができる。その学習内容を「栄養士実習研究発表会」で発表することができる。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | | | | | | 計 100 % | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 30 % | その他 | 70 % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出物は点検後に返却する。説明等が必要な場合はその都度、補足を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 給食管理実習(2)実習ノート | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特に指定しない | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 優先順位を考えながら計画し実行すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | 実習の振り返り 報告書の作成(学んできたことのまとめ) | | | | 校外実習ノートで記録した内容を再 検討 (30分以上) | | | | レポートのまとめ (30分以上) | | | | | |
| 2 | 報告書の作成 | | | | 学んできたことをまとめる (30分以上) | | | | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | | | | | |
| 3 | 報告書の作成 | | | | 学んできたことをまとめる (30分以上) | | | | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | | | | | |
| 4 | 発表原稿およびスライド作成 発表会の流れについて スライド作成についての説明 | | | | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | | | | 発表の形式、構成について調べる (30分以上) | | | | | |

| | | | |
|----|------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 5 | 発表原稿およびスライド作成 | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上) |
| 6 | 発表原稿およびスライド作成 | 学んできたことの概要をまとめる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上) |
| 7 | 実習報告会 中間発表 | 学んできたことの概要をまとめる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上) |
| 8 | 発表原稿およびスライド作成 | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上) |
| 9 | 発表原稿およびスライド作成 | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて検討する (30分以上) |
| 10 | グループワーク 発表原稿およびスライド検討 | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上) |
| 11 | グループワーク 発表原稿およびスライド検討 | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上) |
| 12 | 栄養士免許申請について 発表原稿およびスライド作成 | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上) |
| 13 | 予行演習 各自、本番を想定した練習を行う | 実習ノート、資料を調べる (30分以上) | 発表原稿内容、スライドについて再検討する (30分以上) |
| 14 | 栄養士実習研究発表会 1部 | 発表について繰り返し練習する (30分以上) | 発表の結果を振り返る (30分以上) |
| 15 | 栄養士実習研究発表会 2部 | 発表について繰り返し練習する (30分以上) | 発表の結果を振り返る (30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------|-------------|---------------|--|----------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L237003 | | 食品加工学実習 | | 1 | 7.5 | 実習 | 30 | 後期 | 2年 | 安田智子・宮地博子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | | | | | | | | | ○ | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | 現在の食生活において加工食品の利用は欠かすことが出来ず、食料消費支出は近年大きく伸びており、今後も更に高まると予想されている。本授業では、様々な食品素材を使用し、実際に加工製造を行い食品加工の意義を理解する。食品の機能性・安全性・保存性の側面からも有効利用についての理解を深める。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 食品加工の意義を理解する。 食品素材、食品添加物の利用役割を理解し、手作り加工と市販加工品との違いを理解する。 フードサイエンティスト(食品科学技術認定証)必修科目として、食品開発の基本的知識を取得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | 10 | % | 授業内活動 | 50 | % | 計 100 % | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 40 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出物は点検後に返却する。説明等が必要な場合はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | プリントを配布する。 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 太田英明・白土英樹・古庄 律 編集：健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の加工 改訂第2版 南江堂 高村仁知・森山達哉 編集：新しい食品加工学 食品の保存・加工・流通と栄養 改訂第3版 南江堂 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 食材の仕入れ状況によって、内容等が変更になる場合もある。その場合は前もって連絡をする。 提出物の期限は厳守すること。実習材料費を講義実施前に徴収する(一括または分割払い)。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | | |
| | | 授業前・時間 | | | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | ガイダンス ・食品の加工方法・食品の保存方法・食品添加物の見分け方について 種実類の加工(粟) ・種実類の性質を知り、粟の渋皮煮の製造原理を知る | 配布プリントの予習 (30分以上) | | | | | 復習 (30分以上) | | | | | | | |
| 2 | 豆製品の加工(大豆) ・微生物を利用した発酵食品について理解し、みその製造原理を知る ・大豆たんぱく質の性質を知り、豆腐(おから)の製造原理を知る | 配布プリントの予習 (30分以上) | | | | | レポート作成、提出 (30分以上) | | | | | | | |
| 3 | 果実類の加工(オレンジ) ・輸入柑橘類に散布されているポストハーベストについて マーマレードの製造原理を知る 穀類の加工①(薄力粉) ・薄力粉の性質を知り、シフォンケーキの製造原理を知る | 配布プリントの予習 (30分以上) | | | | | レポート作成、提出 (30分以上) | | | | | | | |
| 4 | 野菜類の加工(ピクルス) ・漬物の性質を知り、ピクルスの製造原理を知る 穀類の加工②(中力粉) ・中力粉の性質を知り、うどんの製造原理を知る | 配布プリントの予習 (30分以上) | | | | | レポート作成、提出 (30分以上) | | | | | | | |

令和6年度

| | | | |
|----|--|------------------------------|------------------------------|
| 5 | <p>乳製品の加工（カッテージチーズ、バター、乳酸飲料）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乳製品の性質を知り、バター乳酸飲料の製造原理を知る <p>穀類の加工③（強力粉）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・強力粉の性質を知り、パンの製造原理を知る | <p>配布プリントの予習 (30分以上)</p> | <p>レポート作成、提出 (30分以上)</p> |
| 6 | <p>畜肉類の加工（豚肉）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉たんぱく質を知り、ウインナーソーセージの製造原理を知る | <p>配布プリントの予習 (30分以上)</p> | <p>レポート作成、提出 (30分以上)</p> |
| 7 | <p>水産物の加工</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のタンパク質の性質を知り、さつま揚げの製造原理を知る <p>豆製品の加工（小豆）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・でんぷんの性質を知り、赤こしあんの製造原理を知る | <p>配布プリントの予習 (30分以上)</p> | <p>レポート作成、提出 (30分以上)</p> |
| 8 | <p>豆製品の加工（大豆）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みその天地返しを実施 | | <p>学習アンケート回答 (5分)</p> |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|--------------|-------------|---|--|-------------|---|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L237002 | | 子どもの栄養 | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 安田智子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | | | | | | | | | | | | 無 |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向か って協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 授業概要 | | 食育の1つである「料理教室の企画から運営」を行い、講師を務めます。食材には「魚介類」を用います。魚介類離れが進む昨今、学生の視点から新しい「魚介類のレシピ」を考案し、新しい魚介類のレシピ提供をします。親子で受講者も多く、子供たちに「おさかな」の魅力を伝えられるよう、学生自身が魚介類に親しんで、様々な料理を考案し、料理教室で一般市民に伝えていきます。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①魚介類の栄養や特徴に興味を持ち、レシピ開発する力をつける。 ②魚介類の扱い方、調理する力をつける。 ③料理教室を計画、運営する力と調理指導する力をつける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 70 | % | 計 | | 100 | % | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 30 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 料理教室を実施後に評価、改善点を挙げ、計画、実行、評価、改善を繰り返す行うことで、力をつけていく。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | なし | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 「改訂 調理学実習」：ヤマト印刷、「NEW調理と理論」：同文書院 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 栄養士として保育園等で食育活を行いたい、と考えている学生は受講することを勧めます。料理教室は、一般市民(親子を含む)を対象としています。魚介類を用いたレシピを考案、料理教室を実践しますので、料理に興味を持ち、作る楽しさを市民に伝えて行けるよう、魚介類にしたしんで行きましょう。11月、1月及び公開講座として計3回料理教室を土曜日に行います。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | 弘前水産活性化協議会依頼のもと、弘前丸魚と協働して、津軽地区を中心とした地場水産物の消費・流通拡大・津軽の魚食文化の継承と普及を目的とした料理教室『おさかな食育クッキング』を開催するにあたっての計画を行う。料理教室(食育活動)を行うことを前提として、食育実践のための指導案作成について。料理教室の食材を受けて、11月の献立立案、栄養価、食育、指導案内容を考える。 | | | | | | | (株)弘前丸魚より提案された旬の食材に含まれる機能性、栄養価について理解し、献立を考案する。(30分以上) | | | | | | |
| 2 | 配布資料・指導案・発注表作成 | | | | 料理教室を行う上で必要な資料にはどのようなものがあるか考えてみる(30分以上) | | | 料理教室を行う上で必要な資料を作成する(30分以上) | | | | | | |
| 3 | 11月料理教室の献立を試作 | | | | 試作に必要な材料を用意し、作業工程を考えてくる(30分以上) | | | 試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。(30分以上) | | | | | | |
| 4 | 11月料理教室について企業と試作及び・検討会・料理教室準備 | | | | 改善したレシピの材料を用意し、流れを確認する。(30分以上) | | | (株)弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行う。(30分以上) | | | | | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 5 | 料理教室事前準備（指導案完成、材料検品、配布資料完成、掲示物完成） | 料理教室を実施するうえで必要な媒体を考える（30分以上） | 完成した媒体を、必要場所に掲示し、準備する。（30分以上） |
| 6 | 11月「お魚食育クッキング」料理教室 | 料理教室当日に必要な事項を考える（30分以上） | 料理教室を運営するにあたって、よりよくスムーズに運営するために必要な準備項目を振り返る（30分以上） |
| 7 | 11月「お魚食育クッキング」料理教室 | 安全・安心に料理教室が進むように、最新の注意を払い、旬の魚介類に興味を持って作る楽しさを伝えるためにどのように実施したらよいかを考える（30分以上） | 今回の料理教室を振り返り、次回よりよい料理教室を行うための改善点をまとめておく（30分以上） |
| 8 | 料理教室を終えての振り返り。1月の料理教室の献立立案、資料作成。 | 料理教室の振り返りをし、次回の料理教室への改善点を考える。 | 次回の食材の機能性、栄養価について調べ、献立を考案する。（30分以上） |
| 9 | 1月料理教室の献立を試作（栄養価、指導案計画も行う） | 試作に必要な材料を用意し、作業工程を考えてくる（30分以上） | 試作時に検討した結果を踏まえて栄養価、指導案計画を考える（30分以上） |
| 10 | 1月料理教室について企業と試作及び・検討会・料理教室準備 2月の食材提案、献立立案 | 改善した献立を、（株）弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行うため、材料を購入し、作業工程を考える（30分以上） | 打ち合わせの結果を料理教室で配布する冊子に仕上げる（30分以上） |
| 11 | 2月料理教室の献立試作（栄養価、指導案計画も行う） | 試作に必要な材料を用意し、作業工程を考えてくる（30分以上） | 試作を行い、分量、色彩、味、栄養価等を検討する。（30分以上） |
| 12 | 2月料理教室について企業と試作及び・検討会・1月の料理教室準備 | 改善した献立を、（株）弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行うため、材料を購入し、作業工程を考える（30分以上） | （株）弘前丸魚と試作し、料理教室へ向けて打ち合わせを行う。（30分以上） |
| 13 | 1月「お魚食育クッキング」料理教室 | 料理教室当日に必要な事項を考える（30分以上） | 料理教室を運営するにあたって、よりよくスムーズに運営するために必要な準備項目を振り返る（30分以上） |
| 14 | 1月「お魚食育クッキング」料理教室 | 安全・安心に料理教室が進むように、最新の注意を払い、旬の魚介類に興味を持って作る楽しさを伝えるためにどのように実施したらよいかを考える（30分以上） | 料理教室を実施した際の振り返りを行い、改善点を挙げ、次回の計画に反映させる（30分以上） |
| 15 | 料理教室を終えての振り返り。まとめ。および2月料理教室についての準備 | 2月の料理教室の計画をイメージする（30分以上） | フォームズにて振り返りを行う |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|--------------|--|---------------|-----------|--|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|-------|
| L237002 | | 高齢者の栄養 | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 安田智子・宮地博子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | | |
| | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | 高齢者の特徴を知り、「食」の面からサポートするための知識や技術を、講義、調理実習等を通して学ぶ。また、高齢者の食事上のリスクにおいて救急処置ができるように、「上級救命講習」を受講取得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 超高齢化社会となり、高齢者への対応が必須となってくる。加齢に伴う生体機能の低下や、個々様々な疾病を伴い、これまで経験してきた「食」の楽しみが変化してくる。最後まで口から食べる喜びをあきらめさせないよう、予防の観点、食べられるものを増やす調理の工夫など、高齢者に寄り添った「食」の提供ができる知識や、技術を身につける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 50 % | | | | | | 計 | 100 % |
| | | 期末レポート | 25 % | 授業内提出物 | 25 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 毎時毎の感想をレポートで提出する。わからなかったことや質問に対して、レポート返却時に開設する | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | なし | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 応用栄養学概論(建帛社)、介護食士講座(社団法人 全国調理職業訓練協会)、学びを追求する高齢者福祉(保育出版社)、介護職員初任者研修テキスト(ミネルヴァ書房)、高齢者介護保健福祉ガイドブック(弘前市)病院・高齢者施設で生かせる”超”実践!高齢者の栄養ケア | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 将来、高齢者施設で働きたいと考えている学生は受講すること。外部講師の都合によってはシラバスの変更があります。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | ガイダンス・高齢者の生理的特性・特徴を知る。高齢者を対象にした栄養士の業務、やりがいについて知る。 | | | 高齢者の生理的特性について調べてみる(30分以上) | | | 高齢者に対する栄養士のやりがいについて、どのような栄養士になりたいと感じたかをまとめる(30分以上) | | | | | | | |
| 2 | 超高齢化社会(高齢者の割合の推移)、健康寿命と健康寿命、高齢者の生理的特徴(生理的老化)、高齢者の栄養(フレイル、サルコペニア)、高齢者の体(視力・聴力の低下、味覚の鈍化・運動期間の変化)・心を理解する。 | | | 高齢者の体の衰え、について調べてくる(30分以上) | | | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる(30分以上) | | | | | | | |
| 3 | 高齢者の口腔ケアについて | | | 高齢者の口腔ケア問題について調べてくる。(30分以上) | | | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる(30分以上) | | | | | | | |
| 4 | フレイルとその予防 | | | フレイルについて調べてくる。(30分以上) | | | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる(30分以上) | | | | | | | |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 5 | 高齢者の食事のお世話 食事の姿勢・基本的な食事の手順・身体状態に応じた食事の勧め方を知る | 高齢者の食事環境について調べる (30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 6 | 高齢者施設の栄養ケアについて、急性期、慢性期の栄養管理について | 高齢者施設の栄養ケアとはどのようなものがあるか調べてくる。 (30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 7 | 高齢者の病気と栄養上の問題点を知る。高齢者の食生活・栄養状態の変化について知る。バイタルサインを栄養ケアに活用する。 | 高齢者の病気と栄養上の問題について調べてくる (30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 8 | 嚥下機能障害者のための食事、学会分類2021について理解する。 | 嚥下調整食学会分類2021について調べてくる (30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 9 | 【調理実習】介護食① 家庭でできる介護食として、食材の切り方、一口大の大きさ、柔らかく仕上げる食材の取り合わせや加熱の仕方を知る。 | 家庭でできる介護食とはどのような料理か調べてくる。(30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 10 | 【調理実習】介護食② 飲み込む際の唾液の必要性を知り、うま味と酸味を上手に献立に取り入れ、唾液を促し、飲み込みやすくする調理の工夫を知る。また、とろみの必要性と濃度について理解する。 | 唾液の必要性について調べてくる。 (30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 11 | 【調理実習】介護食③ 高齢者向けの食事の展開について食べやすい食事について学ぶ。 | 摂食機能に対応した食形態・調理形態の分類について調べてくる。 (30分以上) | PowerPointや資料・教科書から学んだことをまとめる (30分以上) |
| 12 | 【調理実習】郷土料理 高齢者の好む、津軽地域に伝わる地産の食材を使用した郷土料理を作り、覚える。 | 津軽の郷土料理にはどのような料理があるか調べる (30分以上) | 津軽の歴史・気候・環境によって、どのような料理がどのようにして受け継がれてきたのかを調べまとめる。(30分以上) |
| 13 | 【調理実習】行事食 高齢者が安心して食べられる正月料理のポイントを学ぶ | 高齢者が好む行事食について調べる。(30分以上) | 高齢者が安心・安全に食べられる調理法をまとめる。(30分以上) |
| 14 | 【上級救命講習】 高齢者の生活上、特に食事での上でのリスクにおいて救命処置ができるよう、救急隊から「一時救命処置」「人工呼吸」「AEDの使用手順」「気道異物除去」の方法を習得する。 | 救命処置の方法について調べる (30分以上) | 認知症サポーターとして自分ができることは何かを考える (30分以上) |
| 15 | 高齢者の栄養について、多方面から理解する。 DVD学習 授業まとめ | 高齢者の栄養をサポートする職業について調べる (30分以上) | 栄養士として高齢者をサポートしていくうえで、他職種とどのようにして連携していくべきかを考えまとめる。(30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---|--|--------------------------|-------------------------|-----------|-------------|--------------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L237002 | | 栄養士実力養成講座(1) | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 栄養士課程委員会 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | △ | | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | | ○ | |
| | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | | | | | |
| | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | | | | | |
| 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | | | |
| | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | | |
| 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | | | |
| | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | | | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | ○ | | |
| 授業概要 | | 実力認定試験に向けての復習を行う対策講座とする。模擬試験も含めて、繰り返し学習することで知識の習得を目指す。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 栄養士養成課程科目の総復習を行い、各科目の理解度を確認する。栄養士実力認定試験において「A判定」(栄養士として必要な知識・技能に優れていると認められた者)の結果を獲得できる知識を習得する。栄養士に必要な基本的知識を総合的に理解する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | 20 | % | 授業内活動 | % | 計 | 100 | % | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | 80 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 確認テスト・模擬試験は採点后に返却をし、解説等が必要な場合はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 全国栄養士養成施設協会編:栄養士実力認定試験過去問題集 建帛社 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 給食管理論、臨床栄養学、栄養指導論などの栄養士必修科目の教科書、参考書 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 認定試験日までに、15回の講義を終了するため授業変更をして講義を行う。B判定以上を合格とし、C判定(栄養士としての知識・技能が不十分で、さらに研鑽を必要とする者)の場合は、試験後に補習を複数回実施する。過去問題集を解き、苦手分野の復習を必ず行うこと。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | ガイダンス 「食品学総論」のまとめ | | | 木村 | 前期科目の復習 (30分以上) | | | 確認テストの復習 (30分以上) | | | | | | |
| 2 | 「生化学」のまとめ | | | 柳町 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | | | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) | | | | | | |
| 3 | 「栄養学各論」 | | | 宮地 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | | | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) | | | | | | |
| 4 | 「食品衛生学」のまとめ | | | 木村 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | | | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) | | | | | | |

| | | | | |
|----|-----------------------------|----|-----------------------------|--------------------------|
| 5 | 「臨床栄養学概論」のまとめ | 岡本 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 6 | 「栄養学総論」のまとめ | 柳町 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 7 | 模擬試験① | 木村 | 過去問題集を使用して模擬試験勉強 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 8 | 模擬試験の解説① | 木村 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 模擬試験問題の復習 (30分以上) |
| 9 | 「社会福祉概論」のまとめ | 玉田 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 10 | 「給食計画論・給食実務論」のまとめ、 総合力問題 | 木村 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 11 | 「調理学」のまとめ | 安田 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 12 | 「解剖生理学」のまとめ | 玉田 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 模擬試験の復習 (30分以上) |
| 13 | 「公衆衛生学」のまとめ | 岡本 | 過去問題集を使用して模擬試験勉強 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |
| 14 | 模擬試験② | 木村 | 過去問題集を使用して予習 (30分以上) | 模擬試験問題の復習 (30分以上) |
| 15 | 模擬試験の解説② | 木村 | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) | 過去問題集等を使用して復習 (30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|--------------|---|--|-----------|-------------|---------------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|-------------|------|
| L220011 | | 医事知識 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 後期 | 2年 | 高橋直樹 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ - | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | ○ - - | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | - - | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ ○ - | |
| | | 授業概要 | | 医療保険制度、公費負担医療、指導監査、臨床知識、人体解剖図、ICDコーディング、統計用語・計算式等、医事の必須知識に関する講義を行う。 | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 医療事務業務を適切に行うにあたり、レセプトを含む各種書類作成時に必要な知識を習得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 | | 100 % | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 30 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 成績不良者に個別指導を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 日本病院事務研究会『医療事務【実践対応】ハンドブック 2024年版』医学通信社 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし。随時プリント等を用いる。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 授業時は毎回、教科書を持参すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | |
| 1 | (1)医療保険制度一覧 (2)入院時食事療養費・入院時生活療養費一覧 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | |
| 2 | (3)保険給付と患者負担 (4)高額療養費・高額介護合算療養費一覧 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | |
| 3 | (5)保険外併用療養費一覧 (6)実費徴収可能な費用一覧 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | |
| 4 | (7)病院の病床種別と基準一覧 (8)意見書・文書料の費用請求一覧 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | |

| | | | |
|----|--|-------------------------------|---------------------------|
| 5 | (9)公費負担医療制度一覧 (10)公費負担医療の概要 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 6 | (11)診療関連記録の保存期間一覧 (12)感染症届出一覧 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 7 | (13)労災保険制度 (14)自賠責保険 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 8 | (15)介護保険制度 (16)法別番号一覧 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 9 | (17)疾患別リハの施設基準一覧 (18)指導・監査・立入検査 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 10 | (19)地域包括ケア・地域医療構想 (20)ICDコーディングの基礎知識 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 11 | (21)DPCの基礎知識 (22)保険請求・審査・支払いチャート | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 12 | (23)診療報酬の対象疾患一覧 (24)カルテ略語一覧 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 13 | (25)人体解剖図 (26)統計用語・計算式一覧 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 14 | (27)和暦・西暦による満年齢一覧 (28)敬語の使い方一覧 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |
| 15 | (29)外国語対応(4カ国語)一覧 (30)各地方厚生(支)局の連絡先 (31)マイナ保険証とオンライン資格確認 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------|---|---------------|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|-------|
| L220011 | | 医療秘書実務 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 林田 美沙子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | |
| | 授業概要 医療秘書としての患者サービスやコミュニケーション能力など応対や接遇マナーの知識や技術の習得ができる。また、基本的な応対や接遇マナーを習得するだけでなく、演習を通して実務に役立つ応用力を身に付ける。 | | | | | | | | | | | | | |
| | 授業の到達目標 医療秘書として業務を行うために必要な知識や技術を身につける。 基本的な応対や接遇マナーを習得するだけでなく、実務に役立つ応用力を身につける。 | | | | | | | | | | | | | |
| | 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | 10 % | 授業内活動 | 10 % | | | | | 計 | 100 % |
| | | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 20 % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 小テスト及び課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | メディカルシステム論 (医療教育協会) 現代医療秘書 ワークブック (西文社) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 必要に応じて資料を配布する。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 配布した資料をファイル等で整理すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション | | | | 30分 | | | | 30分 | | | | | |
| 2 | 日本の医療 医療の歴史から近代医療までの流れ | | | | 30分 | | | | 30分 | | | | | |
| 3 | 医療秘書とは 医療秘書の歴史 医療秘書の役割と資質 | | | | 30分 | | | | 30分 | | | | | |
| 4 | 医療機関とは 医療機関の種類 病院の種類 医療機関に関する組織 | | | | 30分 | | | | 30分 | | | | | |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 5 | 医事課の仕事 病院内での医事課について | 30分 | 30分 |
| 6 | 医療秘書の人間関係 コミュニケーションと言葉づかいの関係を理解する | 30分 | 30分 |
| 7 | 医療秘書実務 患者接遇（受付・窓口業務）の心がけと基本的なマナー | 30分 | 30分 |
| 8 | 医療秘書実務 求められる接遇の5原則 （身につけてほしい接遇、対応の基本） | 30分 | 30分 |
| 9 | 医療秘書実務 病院における電話対応 （基本と特徴、電話の受け方とかけ方） | 30分 | 30分 |
| 10 | 医療関連法規（医療法） 医療提供施設に関する法規 | 30分 | 30分 |
| 11 | 医療関連法規（医師法） 医療提供の人材に関する法規 医師の資格、免許、業務と義務 | 30分 | 30分 |
| 12 | その他 医療従事者に関する法規 薬剤師法、保健師・助産師・看護師法などの資格 免許、業務と義務 | 30分 | 30分 |
| 13 | 医療保険制度の概要 | 30分 | 30分 |
| 14 | 患者受付の実際 受付の事例、クレーム対応など | 30分 | 30分 |
| 15 | 病院IT化の流れ（紙レセプトから電子カルテへ）及び 医療秘書実務のまとめ | 30分 | 30分 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | |
|-----------------------------|--|---|--------------|--|-------------------|-----------|-------------|-------------|-------------------------|--------------------|------|------------|
| L220011 | | 医療事務総論 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 林田 美沙子 | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネスマネジメント | | | | ITパス ポート | フード サイエ ンティ スト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | | | | ビジネス 実務士 | 上級ビジ ネス実 務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | | | | | |
| | | ○ | ○ | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向か って協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感) | | | | | | | | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ ○ |
| | 授業概要 | | | | | | | | | | | |
| | 医療保険制度の概要から診療報酬制度の基本的な仕組み、請求、支払いの流れに至るまでを理解できるようになる。認定試験対策も含むため、今まで学んだ医療事務の知識を再確認する。 | | | | | | | | | | | |
| | 授業の到達目標 | | | | | | | | | | | |
| | 診療報酬事務演習で学んだ基礎知識や技術を基に、より高度な診療内容のレセプト作成ができるようになる。診療報酬算定の点数解釈について基礎的な考え方を身につける。 | | | | | | | | | | | |
| | 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60% | 授業内小テスト | 20% | 授業内活動 | 10% | 計 | | 100% | |
| | | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 10% | その他 | % | | | | |
| フィードバックの方法 | | 小テスト及び課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 診療点数早見表(医科)2024年度4月版(医学通信社) 診療報酬請求の実務 診療報酬請求演習(医療教育協会) 薬価基準 点数早見表 令和5年度4月版(じほう) | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 必要に応じて資料を配布する。 | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 予習・復習をすること。 | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | 医科診療報酬点数表の解釈(1)(手術) | | | 30分 | | | | 30分 | | | | |
| 2 | 医科診療報酬点数表の解釈(2)(在宅) | | | 30分 | | | | 30分 | | | | |
| 3 | 医科診療報酬点数表の解釈(3)(検査①) | | | 30分 | | | | 30分 | | | | |
| 4 | 医科診療報酬点数表の解釈(4)(検査②) | | | 30分 | | | | 30分 | | | | |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 5 | 診療報酬明細書（レセプト）作成演習① | 30分 | 30分 |
| 6 | 医科診療報酬点数表の解釈(5)（画像診断①） | 30分 | 30分 |
| 7 | 医科診療報酬点数表の解釈(6)（画像診断②） | 30分 | 30分 |
| 8 | 診療報酬明細書（レセプト）作成演習② | 30分 | 30分 |
| 9 | 医科診療報酬点数表の解釈(7) （リハビリ・精神科療法・放射線） | 30分 | 30分 |
| 10 | 医科診療報酬点数表の解釈(8) （各項目の時間の加算及び乳幼児加算） | 30分 | 30分 |
| 11 | 医科診療報酬点数表の解釈(9)（初診～画像診断） 診療報酬明細書（レセプト）作成演習③ | 30分 | 30分 |
| 12 | 診療報酬明細書（レセプト）作成演習④ | 30分 | 30分 |
| 13 | 診療報酬明細書（レセプト）作成演習⑤ | 30分 | 30分 |
| 14 | 診療報酬明細書（レセプト）作成演習⑦ | 30分 | 30分 |
| 15 | 診療報酬明細書（レセプト）作成演習⑧ | 30分 | 30分 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|------------------|-------------|---------------|--------------------------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L220011 | | 医療管理学 | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 後期 | 2年 | 須郷郁代 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | 認定試験受験のために、今まで学んだ医療事務の知識を再度、確認する。 公費負担医療制度、介護保険制度、労災保険制度、自賠責保険制度等について学ぶ | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 各種保険制度や高齢者医療についての知識を身につける。 最新の医療情報を基に、わが国の医療保険制度のあり方や全体像をつかむ | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 20 % | 計 | | 100 % | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 20 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | メディカルシステム論 (医療教育協会) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 必要に応じて資料配布する。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 課題の提出期限に遅れないようにすること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション 認定試験、検定試験の説明 (過去の出題傾向を把握する) | | | | テキスト予習(30分) | | | | 講義内容を復習する(30分) | | | | | |
| 2 | 学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント) | | | | テキスト予習(30分) | | | | 講義内容を復習する(30分) | | | | | |
| 3 | 学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント) | | | | テキスト予習(30分) | | | | 講義内容を復習する(30分) | | | | | |
| 4 | 学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント) | | | | テキスト予習(30分) | | | | 講義内容を復習する(30分) | | | | | |

| | | | |
|----|--|-------------|-------------------|
| 5 | 学科問題対策 (過去問題を使つての模擬試験と出題傾向のポイント) | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 6 | 高齢者の医療について 高齢者医療制度のあゆみ | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 7 | 入院レセプトの作成 外来点数と入院点数の違い・入院点数の算定方法 | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 8 | 入院レセプトの作成 簡単な入院レセプトの作成 | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 9 | 入院レセプトの作成 簡単な入院レセプトの作成 | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 10 | DVD視聴 | テキスト予習(30分) | DVD視聴後、感想文提出(30分) |
| 11 | 医療保険と公費負担医療制度 公費負担医療の種類・公費負担医療の各種制度について | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 12 | 公費負担医療制度の算定 感染症法(結核)にもとづく算定方法と記載方法 | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 13 | 介護保険制度のあらまし 介護保険制度の仕組みと内容・地域包括ケアシステム | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 14 | 労災保険制度のあらまし 自賠責保険制度の仕組みと内容・DPCについて | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |
| 15 | DVD視聴 | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|--------------|-------------|---|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L220012 | | 医療情報処理演習(1) | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | 林田 美沙子 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ | |
| | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | | 医事会計システム「医事NaviⅢ」を使用し、医療機関におけるコンピュータを利用した診療情報処理の方法を学ぶ。手書きレセプトとコンピュータレセプト作成方法の違いや、コンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法などを学ぶ。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 手書きレセプトとコンピュータレセプトの作成方法の違いやコンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法を身につける。 医事コンピュータによる診療会計処理を身につける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | 20 % | 授業内活動 | 10 % | | | 計 | | 100 % | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 10 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 小テスト及び課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 診療点数早見表【医科】2024年度4月版(医学通信社) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 受講前に資料を配布する。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 各自のノートパソコン・点数表・電卓を持参して受講すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション 医事コンピュータによる情報処理の流れ・「医事NaviⅢ」の基本操作の説明 | | | | 30分 | | | | 60分 | | | | | |
| 2 | 外来患者入力① | | | | 30分 | | | | 60分 | | | | | |
| 3 | 外来患者入力② | | | | 30分 | | | | 60分 | | | | | |
| 4 | 外来患者入力③ | | | | 30分 | | | | 60分 | | | | | |

| | | | |
|----|---------|-----|------------------|
| 5 | 外来患者入力④ | 30分 | 60分 |
| 6 | 外来患者入力⑤ | 30分 | 60分 |
| 7 | 外来患者入力⑥ | 30分 | 60分 |
| 8 | 外来患者入力⑦ | 30分 | 60分 |
| 9 | 外来患者入力⑧ | 30分 | 60分 |
| 10 | 外来患者入力⑨ | 30分 | 60分 |
| 11 | 外来患者入力⑩ | 30分 | レセプト課題① (60分) |
| 12 | 外来患者入力⑪ | 30分 | レセプト課題② (60分) |
| 13 | 外来患者入力⑫ | 30分 | レセプト課題③ (60分) |
| 14 | 外来患者入力⑬ | 30分 | レセプト課題④ (60分) |
| 15 | 外来患者入力⑭ | 30分 | レセプト課題⑤ (60分) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|--|------------------|----------------------|---------------|--|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|
| L220012 | | 医療情報処理演習(2) | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 須郷郁代 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネ ス実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | | ○ | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | ○ | | | |
| 授業概要 | | 医療情報処理演習(1)に引き続き、医事会計ソフトを使用し、レセプトコンピュータの操作スキルを習得する。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | レセプトコンピュータの処理速度、正確性を増すことにより、医療事務職の実務対応力を身につける。医療機関で行われているレセプトコンピュータに関する知識を身につける。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | | | 計 100 % | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 20 % | その他 | 20 % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 課題は採点后に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 診療点数早見表【医科】2024年度4月版(医学通信社) | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 受講前に資料を配布する。 | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 点数表・電卓を持参して受講すること。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | オリエンテーション 医事コンピュータ技能検定試験の出題傾向について | | | | テキスト予習(30分) | | | | 講義内容を復習する(30分) | | | | |
| 2 | 検定試験対策(1) 過去問題を使用しての外来カルテ入力 | | | | テキスト予習(30分) | | | | レセプト課題①(60分) | | | | |
| 3 | 検定試験対策(2) 過去問題を使用しての外来カルテ入力 | | | | テキスト予習(30分) | | | | レセプト課題②(60分) | | | | |
| 4 | 検定試験対策(3) 過去問題を使用しての外来カルテ入力 | | | | テキスト予習(30分) | | | | レセプト課題③(60分) | | | | |

令和6年度

| | | | |
|----|--------------------------------|-------------|----------------|
| 5 | 検定試験対策(4) 過去問題を使用しての外来カルテ入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題④(60分) |
| 6 | 外来患者入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑤(60分) |
| 7 | 外来患者入力 高齢者医療制度の設定と入力方法 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑥(60分) |
| 8 | 外来患者入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑦(60分) |
| 9 | 入院患者の入力 入院基本料等の設定と入院患者入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑧(60分) |
| 10 | 入院患者入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑨(60分) |
| 11 | 外来カルテ例題の入力 処方箋発行入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑩(60分) |
| 12 | 外来患者入力 処方箋発行入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑪(60分) |
| 13 | 入院患者の入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑫(60分) |
| 14 | 入院患者の入力 | テキスト予習(30分) | レセプト課題⑬(60分) |
| 15 | まとめ 入院患者のカルテの読み取り及びレセプト作成 | テキスト予習(30分) | 講義内容を復習する(30分) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-----------------------------|--|---|--------------|-------------|---|--|-------------|----------------------|---|-------------|---------------------|--------------------|------------|
| L220012 | | 事務機器演習 | | 1 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | 笹森雅子・米塚清子 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | | ○ | | | | | | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向か って協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感) | | | | | | | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | ビジネス実務におけるパーソナルコンピュータの活用法を学ぶ。 ・前半はプレゼンテーションソフト (PowerPoint)を活用した資料の作成から発表のしかたを学習する。 ・文書作成ソフト (Word)と表計算ソフト (Excel)をベースに、ビジネス実務を想定したケーススタディから応用、 実用的な演習を行う。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ①多様な情報機器に対する知識と機能について理解する。 ②パーソナルコンピュータの基本操作をマスターした上に、さらに実務に直結するスキルを習得する。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 40 % | 授業内小テスト | 30 % | 授業内活動 | % | | | | | | 計 100 % |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 30 % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 提出課題（授業で演習する練習問題）について添削、返却をする。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 使用しない（授業内容に応じて適宜プリントを配付する）。 | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 目的意識を持って授業に臨み、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。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | オリエンテーション 事務および事務機器とは何か、ICTの利活用について説明する。 プレゼンテーション(1)–PowerPointの活用 プレゼンテーションとは何か | | | | 事前にシラバスを読み、本科目の概要を理解しておくこと。 | | | | 配付プリントの内容を整理する。演習問題で不明な点があれば確認し理解する。(60分以上) | | | | |
| 2 | プレゼンテーション(2)–PowerPointの活用 資料の作成と編集① | | | | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | | | | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) | | | | |
| 3 | プレゼンテーション(3)–PowerPointの活用 資料の作成と編集② | | | | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | | | | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) | | | | |
| 4 | プレゼンテーション(4)–PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定① 課題作成1 | | | | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | | | | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) | | | | |

| | | | |
|----|--|--|---|
| 5 | プレゼンテーション(5)–PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定② 課題作成2 | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 6 | プレゼンテーション(6)–PowerPointの活用 実行と特殊効果の設定③ | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 7 | プレゼンテーション(7)–PowerPointの活用 課題作成3 | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 8 | プレゼンテーション(8)–PowerPointの活用 課題作成3 | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 9 | ケーススタディ(1)–Wordの応用実務 ビジネス文書 課題作成4 | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 10 | ケーススタディ(2)–Excelの応用実務 集計と分析① | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 11 | ケーススタディ(3)–Excelの応用実務 集計と分析② | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 12 | ケーススタディ(4)–Excelの応用実務 集計と分析③ 課題作成5 | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 13 | ケーススタディ(5)–Excelの応用実務 データベース① | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 14 | ケーススタディ(6)–Excelの応用実務 データベース② | 事前に配付されたプリントを参照し、授業で演習する課題内容を予習しておく。(30分以上) | 授業で演習した課題を期限までに提出する。不明な点があれば、確認する。(30分以上) |
| 15 | 授業の振り返りとまとめ ・未達成課題への指導・助言と実技チェックを行う。 | これまでに配付されたプリントを総合的に参照し、授業で演習した知識、技術を応用できるように予習しておく。(30分以上) | 自己採点してみて、不十分な箇所があれば、再度推敲し改善する。(30分以上) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | |
|-------------------------------|--|--|--------------|--|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|
| L230001 | | 登録販売者対策講座 (安全対策と法規) | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 林田美沙子・小磯明 | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | ビジネス 情報処理 士 | 上級情報 処理 士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 |
| | ○ | | △ | | | | | | | | | | |
| | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | 該当項目 に○ | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | ○ | | |
| | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | ○ | | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | ○ | | |
| | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | |
| 多様な人々と共に共通の目標実現に向か って協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | |
| | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | |
| | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感) | | | | | | | | | |
| 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | ○ | | | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | 登録販売者資格取得における、第4章 薬事関係法規・制度及び第5章医薬品の適正使用・安全対策について学ぶ。 | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 登録販売者資格取得するための知識を身に付け、「薬事関係法規・制度」及び「医薬品の適正使用・安全対策」について理解する。 | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 100 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 | 100 % | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 質問等はその都度対応する。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 登録販売者 ズルい！合格法 参考書Z改 (令和4年3月手引き改正対応) ISBN-13：978-4910243214 登録販売者 ズルい！合格法 問題集Z改 (令和4年3月手引き改正対応) ISBN-13：978-4910243283 | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 必要に応じて資料配布する。 | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | わからないことをそのままにしないこと。予習・復習を怠らないこと。 | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | |
| 1 | V. 医薬品の適正使用・安全対策 ・ 医薬品の適正使用情報(1) | | | | 60分 | | | | 60分 | | | | |
| 2 | V. 医薬品の適正使用・安全対策 ・ 医薬品の適正使用情報(2) | | | | 60分 | | | | 60分 | | | | |
| 3 | V. 医薬品の適正使用・安全対策 ・ 医薬品の安全対策 | | | | 60分 | | | | 60分 | | | | |
| 4 | V. 医薬品の適正使用・安全対策 ・ 医薬品の副作用等による健康被害の救済 | | | | 60分 | | | | 60分 | | | | |

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 5 | V. 医薬品の適正使用・安全対策 ・一般用医薬品に関する主な安全対策 | 60分 | 60分 |
| 6 | V. 医薬品の適正使用・安全対策 ・医薬品の適正使用のための啓発運動 | 60分 | 60分 |
| 7 | IV. 薬事関係法規・制度 ・医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律の目的 | 60分 | 60分 |
| 8 | IV. 薬事関係法規・制度 ・医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律の目的 | 60分 | 60分 |
| 9 | IV. 薬事関係法規・制度 ・医薬品の分類 | 60分 | 60分 |
| 10 | IV. 薬事関係法規・制度 ・医薬品の取り扱い | 60分 | 60分 |
| 11 | IV. 薬事関係法規・制度 ・医薬品の販売業の許可 | 60分 | 60分 |
| 12 | IV. 薬事関係法規・制度 ・医薬品販売に関する法令遵守 | 60分 | 60分 |
| 13 | まとめ（過去問題実施） | 60分 | 60分 |
| 14 | まとめ（過去問題実施） | 60分 | 60分 |
| 15 | まとめ（過去問題実施） | 60分 | 60分 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---------------------|--|--------------|-------------|---------------|--|-------------|----------------------|-------------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|--|
| L220102 | | プレゼンテーション応用 | | 2 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 坂本朝幸 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | | | △ | ☆ | △ | ☆ | ○ | △ | △ | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向か って協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的 に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる (責任感) | | | | | | | | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | プレゼンテーションについての理解を深め、資料作成ワークを通し、客観的な視点や論理的な思考、説明説得するスキルを養う。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | プレゼンテーションについての理解を深め、資料作成に必要なロジックと技術を学ぶ。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 100 % | | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 100 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内で振り返りと解説を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 一生使えるプレゼン上手の資料作成入門 (インプレス) | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 適宜、Webサイトを活用し授業内で共有。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | 資料の説得力が高まる構成 (1) | | | | | | | | 教科書を読み、授業内容を復習 (15分以上)。 | | | | | |
| 2 | 資料の説得力が高まる構成 (2) | | | | | | | | 教科書を読み、授業内容を復習 (15分以上)。 | | | | | |
| 3 | 資料の見た目を整えるテクニック (1) | | | | | | | | 教科書を読み、授業内容を復習 (15分以上)。 | | | | | |
| 4 | 資料の見た目を整えるテクニック (2) | | | | | | | | 教科書を読み、授業内容を復習 (15分以上)。 | | | | | |

| | | | |
|----|-------------------------|----------------------------|--|
| 5 | テーマ1 準備 (1) | | プレゼンテーション資料を発展させる (30分以上)。 |
| 6 | テーマ1 準備 (2) | | プレゼンテーション資料を発展させる (30分以上)。 |
| 7 | テーマ1 準備 (3) | | プレゼンテーション資料を発展させる (30分以上)。 |
| 8 | テーマ1 発表 (1) | 発表の準備を行う (15分以上)。 | 発表の振り返り、他の発表者への意見整理 (30分以上) |
| 9 | テーマ1 発表 (2) / テーマ1 振り返り | 発表の準備を行う (15分以上)。 | 発表の振り返り、他の発表者への意見整理 (30分以上) |
| 10 | テーマ2 準備 (1) | | プレゼンテーション資料を発展させる (30分以上)。 |
| 11 | テーマ2 準備 (2) | | プレゼンテーション資料を発展させる (30分以上)。 |
| 12 | テーマ2 準備 (3) | | プレゼンテーション資料を発展させる (30分以上)。 |
| 13 | テーマ2 発表 (1) | 発表の準備を行う (15分以上)。 | 発表の振り返り、他の発表者への意見整理 (30分以上) |
| 14 | テーマ2 発表 (2) / テーマ2 振り返り | 発表の準備を行う (15分以上)。 | 相互評価の結果や教員からのコメントをもとに、改善案の検討を行う (30分以上)。 |
| 15 | 振り返りとまとめ | 授業の到達度について自己評価をする (30分以上)。 | 資料作成について課題を整理する (15分以上)。 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|--|--|--------------|--|-----------------------------|--------------------------|-------------|----------------------|---|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L220102 | | Webプログラミング | | 2 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 佐藤ゆかり | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | | △ | △ | △ | △ | △ | ○ | △ | | | | 無 |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | |
| | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | | | | |
| 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | | |
| | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | |
| | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | | |
| | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | | | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | | | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | Webサイト構築に必要な環境やプログラムを作るための環境、プログラムと連携させるデータベースの概念等を解説し、プログラム言語の基本的な書き方を説明しながら制作を進めていく。プログラム作成ではアルゴリズムの基本(順次・分岐・繰り返し)で動作することを体験させる。プログラムとデータベースを連携させ、データの参照・登録等の実践的な技術を理解させる。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | PHP言語を用いてWebプログラミング能力を身に付け、プログラムとデータベースとの連携やWebサイトを安全に運用するための機能等、専門的な技術を体験することで、普段使用しているWebサイトの仕組みについて理解を深める。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 100 % | | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 80 % | その他 | 20 % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 制作途中で、困難を感じている部分について翌週に解説したり、「Teams」にてサポートする。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | その都度配布する資料に基づいて行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。英数字の入力が多いため頻繁にタイピング練習をすること。また、自らの力でエラー箇所を見付けられるようになるのが望ましい。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション 環境設定 Visual Studio Codeの操作 | | | | これまで習得したWebに関する知識を復習(30分程度) | | | | 環境設定完了とVisual Studio Codeの操作に慣れる(30分程度) | | | | | |
| 2 | HTMLの復習 | | | | HTML復習(30分程度) | | | | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) | | | | | |
| 3 | アンケートページ作成① | | | | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | | | | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) | | | | | |
| 4 | アンケートページ作成② | | | | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | | | | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) | | | | | |

| | | | |
|----|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 5 | サンクスページ作成 | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) |
| 6 | 課題制作のための環境設定 課題1制作 | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | 課題1の完成(30分程度) |
| 7 | データベース設定とSQL文 アンケート自動保存機能の作成 | 課題制作(30分程度) | データベース設定の完了と自動保存機能の完成(30分程度) |
| 8 | 課題制作のためのデータベース作成設定 課題2制作 | データベース設定の完了と自動保存機能の完成(30分程度) | 課題2のデータベース設定の完了と課題2の完成(30分程度) |
| 9 | 登録データ一覧ページ作成 | 課題2のデータベース設定の完了と自動保存機能の完成(30分程度) | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) |
| 10 | 課題3制作 | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | 課題3の完成(30分程度) |
| 11 | データ検索ページ作成 | 課題3の完成(30分程度) | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) |
| 12 | 課題4制作 | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | 課題4の完成(30分程度) |
| 13 | セキュリティ等の強化 | 課題4の完成(30分程度) | 授業内で作成した練習問題を完成(30分程度) |
| 14 | 課題5制作 | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | 課題5の完成(30分程度) |
| 15 | 管理メニュー作成 課題6制作 | 前回の授業で作成した練習問題を完成(30分程度) | 課題6の完成(30分程度) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | |
|-----------------------------|----------------|--|--------------|--|---|-----------|-------------|------------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|-------------|-----|---|
| L220102 | | ビジネス実践演習 | | 2 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | 小磯 明 | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | | |
| | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | △ | △ | △ | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | ○ - | | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | ○ ○ ○ | | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | ○ ○ | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | - ○ ○ | | |
| | | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | - | | |
| | | 授業概要 | | リテールビジネスの理解度向上のため、流通における小売業の基本を押さえ、チェーンストアやマーチャンダイジングのケーススタディを展開し、店舗運営や企業経営に必要な実践的知識をグループワークにより体系的に学ぶ。 | | | | | | | | | | | |
| | | 授業の到達目標 | | リテールビジネスにおける販売計画と仕入計画を立案し、現場でのストアオペレーションを実践できる力を身に付ける。 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | 70 | % | 授業内活動 | % | | | 計 | 100 | % |
| | | | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 30 | % | その他 | % | | | | | |
| | | フィードバックの方法 | | 授業内提出物を採点評価し、次の時間に返却する。 | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 『スイスイわかる販売士(リテールマーケティング)3級問題集Part1』(TAC株式会社出版事業部) 『スイスイわかる販売士(リテールマーケティング)3級問題集Part2』(TAC株式会社出版事業部) | | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 授業時に、その都度紹介する。 | | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 授業計画は、進捗状況を見ながら変更することがある。 授業にはノートブックパソコンを持参することが望ましい。 | | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | マーチャンダイジングの基本 | | | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | | | | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) | | | | | | | |
| 2 | 商品計画の基本知識 | | | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | | | | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) | | | | | | | |
| 3 | 販売計画と仕入計画 | | | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | | | | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) | | | | | | | |
| 4 | 棚割とディスプレイの基本知識 | | | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | | | | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) | | | | | | | |

| | | | |
|----|------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 5 | 物流の基本知識 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 6 | 価格の設定要因と価格政策 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 7 | 在庫管理の基本知識 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 8 | 販売管理の基本知識 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 9 | ストアオペレーション(Ⅰ) 開店準備 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 10 | ストアオペレーション(Ⅱ) 日常の通常業務 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 11 | ストアオペレーション(Ⅲ) メンテナンス業務 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 12 | 包装技術の基本 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 13 | 包装演習 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 14 | ディスプレイの目的と基本的役割 | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |
| 15 | まとめ・小テスト | 使用する教科書を読んで、理解を深めてください(90分) | 毎回授業終了時に課す課題に取り組む(90分) |

| ナンバリング | 科目名 | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------------|---------------|-----------|---------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|----|--|
| L220101 | 職場関係と人間関係 | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 高橋直樹 | | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | 実務経験 | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | | △ | ○ | △ | ☆ | △ | △ | △ | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | 該当項目 に○ | | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | ○ - | | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | ○ ○ - | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | ○ ○ | | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | ○ ○ | | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | - | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | - | | |
| | 授業概要 | | 職場でメンタルヘルスを保ち、良好な人間関係を築くためには、どのような考え方や配慮、行動が重要であるかを心理学にふれながら学ぶ。 | | | | | | | | | | | |
| | 授業の到達目標 | | 就職後、実際にどのような考え方や配慮、行動を心がけたいかを授業内容をふまえて述べることができる。 | | | | | | | | | | | |
| | 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | 10 % | 計 | 100 % | | | | |
| | | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 30 % | その他 | % | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 成績不良者に個別指導を行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 川上憲人『基礎からはじめる職場のメンタルヘルス 改訂版』大修館書店 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし。随時プリント等を用いる。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 教科書は毎回、持参すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | 授業後・時間 | | | | | | | |
| 1 | 働く人のメンタルヘルスが大事な理由 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | | |
| 2 | 働く人のメンタルヘルス不調の実際 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | | |
| 3 | 働く人のストレス | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | | |
| 4 | メンタルヘルス不調への気づきと相談対応 | | | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する(30分以上) | | | 授業で学習した内容について、復習する(30分以上) | | | | | | | |

| | | | |
|----|----------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 5 | 職場復帰の支援 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 6 | 職場環境改善によるストレス対策 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 7 | 予防のためのストレスマネジメント | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 8 | ポストコロナの新しい働き方をめぐる対応 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 9 | 職場のメンタルヘルス指針の概要 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 10 | 事業場内の体制づくり | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 11 | ストレスチェック制度 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 12 | メンタルヘルス教育研修と情報提供 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 13 | 職場のハラスメント対策 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 14 | 職場のポジティブメンタルヘルスの動向 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |
| 15 | 職場のポジティブメンタルヘルス対策の実際 | 授業で学習する範囲について、教科書を一読する（30分以上） | 授業で学習した内容について、復習する（30分以上） |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|-------------------|---|--------------|-------------|-----------------------------|---|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|-------------|-------|
| L220102 | | 情報機器演習 | | 2 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 佐藤ゆかり | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 無 |
| | ○ | | △ | △ | ○ | ☆ | ○ | ○ | ☆ | △ | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ ○ ○ | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | |
| | | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) 10. 苦しいことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ ○ | |
| | | | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | |
| 授業概要 | | ビジネスシーンにおいて起きる数々の問題に対して、問題解決の糸口を掴む考え方や方法について、フレームワークを用いながら説明する。また、問題解決とは切り離せないデータ分析について、様々な事例を具体的に交えながら、Excelの操作方法とともに講義する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | 仕事上で起きる問題点につながるいくつかの原因を分解して整理するために、ロジックツリーの考え方を習得し、目的・課題仮説に即したデータ収集、目的に沿ったデータ分析の方法等について体系的に学び、実践力を身に付ける。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | | | | | | 計 | 100 % |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 80 % | その他 | 20 % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 課題の制作途中で困難を感じている部分について、翌週に解説したり「Teams」にてサポートする。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | その都度配布する資料に基づいて行う。 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし。 | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | 今、求められているデータ分析 | | | | データ分析がどんなことに役立つのか調べる(30分程度) | | | | 授業内容の復習(30分程度) | | | | | |
| 2 | データ分析は「課題の見極め」が9割 | | | | 授業内容の予習(30分程度) | | | | 授業内容の復習(30分程度) | | | | | |
| 3 | 課題や仮説を洗い出すための考え方① | | | | 授業内容の予習(30分程度) | | | | 授業内容の復習(30分程度) | | | | | |
| 4 | 課題や仮説を洗い出すための考え方② | | | | 授業内容の予習(30分程度) | | | | 授業内容の復習(30分程度) | | | | | |

| | | | |
|----|------------------------------------|---|-------------------|
| 5 | ロジックツリー練習問題 | ロジックツリーの考え方を復習(30分程度) | 課題制作の完成(30分程度) |
| 6 | 分析の質を決めるデータ収集 | 課題制作の完成(30分程度) | 授業内容の復習(30分程度) |
| 7 | データ分析の進め方で精度が大きく変わる | 授業内容の予習(30分程度) | 授業内容の復習(30分程度) |
| 8 | データ分析練習問題 | データ分析の方法を復習(30分程度) | 課題制作の完成(30分程度) |
| 9 | 目的に沿ったデータ分析の方法① | 課題制作の完成(30分程度) | 授業内容の復習(30分程度) |
| 10 | 目的に沿ったデータ分析の方法② | 授業内容の予習(30分程度) | 授業内容の復習(30分程度) |
| 11 | データ分析excelスキル① | ExcelのVLOOKUP・ピボットテーブル・ソルバーについて調べる(30分程度) | 課題制作の完成(30分程度) |
| 12 | データ分析excelスキル② | 課題制作の完成(30分程度) | 課題制作の完成(30分程度) |
| 13 | ビッグデータの紹介と使い方 問題発見と分析するためのデータ収集 | 生活空間における問題を考える(30分程度) | 問題発見とデータ収集(30分程度) |
| 14 | 収集したデータの分析 | データ分析(30分程度) | データ分析(30分程度) |
| 15 | 自分の課題発見とデータ分析の結果発表 | 発表準備(30分程度) | データ分析の総仕上げ(30分程度) |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|---|------------------|--|----------------------------------|--------------------------|-------------|----------------------|-------------------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|---|
| L220102 | | Webコンテンツ制作 | | 2 | 15 | 演習 | 30 | 前期 | 2年 | 佐藤ゆかり | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | 実務経験 | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネ ス実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 無 |
| | ○ | | | △ | △ | △ | △ | △ | ○ | △ | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | | | | | |
| | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | ○ | | | | | |
| 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | | | |
| | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | |
| 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | | | |
| | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | | | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | | | |
| | | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | | Webサイトを持つために必要な準備から、CMS(Content Management System)を使ったWeb制作に必要なひな形の設定やコンテンツの作り方についてポイントを説明する。また、プラグインを利用したショッピングカートの導入や集客の強化方法についても講義する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | Webサイト構築に必要な準備を理解し、CMS(Content Management System)の機能や操作方法について学び、基本的なページの制作や機能拡張のためのプラグインの利用ができるようになる。また、集客強化の方法やセキュリティについて学習し実践的な力を身に付け、基本的なショッピングサイトを制作できるようになる。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 100 % | | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 100 % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 制作途中で困難を感じている部分について翌週に解説したり、「Teams」にてサポートする | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | <ul style="list-style-type: none"> 「いちばんやさしいWordPressの教本」 その都度配布する資料 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | 特になし | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション 環境設定 自分のURLでWebサイトを公開しよう | | | | WordPressでどんなことができるのかを調べる(30分程度) | | | | 環境設定の完了と授業内容の復習(30分程度) | | | | | |
| 2 | CMS(Content Management System)の初期設定をしよう Webサイトのデザインを決めよう | | | | 環境設定の完了(30分程度) | | | | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) | | | | | |
| 3 | 掲載するコンテンツを作成しよう① | | | | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | | | | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) | | | | | |
| 4 | 掲載するコンテンツを作成しよう② | | | | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | | | | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) | | | | | |

| | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 5 | 固定ページを作成しよう | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) |
| 6 | サイト全体のナビゲーションを整えよう | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) |
| 7 | プラグインを利用して機能を追加しよう | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) |
| 8 | Webサイトへの集客を強化しよう Webサイトを安全に運用しよう | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) |
| 9 | ショッピングカート機能を利用しよう① | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) |
| 10 | ショッピングカート機能を利用しよう② | 前回の授業の練習ページを完成(30分程度) | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) |
| 11 | オリジナルのWebサイトを企画 | 授業内の練習ページを完成させ、授業内容の復習(30分程度) | オリジナルWebサイトの企画作成(30分程度) |
| 12 | オリジナルのWebサイトを制作① | サイト制作 | サイト制作 |
| 13 | オリジナルのWebサイトを制作② | サイト制作 | サイト制作 |
| 14 | オリジナルのWebサイトを制作③ | サイト制作 | サイト制作 |
| 15 | オリジナルのWebサイトを制作④ | サイト制作 | サイト制作の総仕上げ |

| ナンバリング | 科目名 | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------------|---|-------------------------------|---------------|-----------|-------------|----------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|---|
| L220102 | Webビジネス演習 | 1 | 15 | 演習 | 30 | 後期 | 2年 | 佐藤ゆかり | | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | 実務経験 | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメン ト | ビジネス 実務士 | 上級ビジネ ス実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 無 |
| | ○ | | | △ | △ | △ | ○ | △ | ○ | △ | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | | | ○ | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) 4. 状況を総合的に判断する(判断力) 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | | | ○ | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | | | ○ | |
| | 労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | | | ○ | |
| | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | | | ○ | |
| 授業概要 | マーケティングやブランディングを意識した現実的なビジネスサイトを立案させ、イベントポスターやパッケージ、ロゴ等の制作から、カートシステムを導入した本格的なショッピングサイトの構築・運用を体験させる。企画からWebサイトの安全運用の設定等、ショッピングモールを立ち上げる一連の工程を解説する。 | | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | ECサイト構築・運用を体験し、Webビジネスについて理解を深め、Webショッピングサイトの立案から運用までできるようになる。実際に運用されているショッピングサイトの基本的な仕組みを知ること、利用の際に安全性やセキュリティ面を意識できるようになる。 | | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | 期末試験 | % | 授業内小テスト | % | 授業内活動 | % | 計 | | 100 | % | | | | |
| | 期末レポート | % | 授業内提出物 | 100 | % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | 制作途中で、困難を感じている部分について翌週に解説したり、「Teams」にてサポートする。 | | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | その都度配布する資料に基づいて行う。 | | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | 特になし。 | | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | 欠席した時の授業内容は次の授業までに確認し、自ら課題等を進めること。課題は制作の進捗管理をして期限までに提出すること。 | | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | | |
| | | | | 授業前・時間 | | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | オリエンテーション この授業についてWebサイトを構築するために必要な準備の確認 | | | これまで習得したデザインに関しての知識を復習(30分程度) | | | | | 授業内容を復習(30分程度) | | | | | |
| 2 | レンタルサーバ・ドメイン等の環境設定 | | | レンタルサーバとドメインについて調べる(30分程度) | | | | | 環境設定を完了(30分程度) | | | | | |
| 3 | ショッピングサイトの概要確認 企画① | | | 環境設定を完了(30分程度) | | | | | 課題制作(30分程度) | | | | | |
| 4 | 企画② | | | 課題制作(30分程度) | | | | | 課題制作(30分程度) | | | | | |

| | | | |
|----|-----------------------------|-------------|-------------------|
| 5 | 企画③ | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 6 | 画像収集① | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 7 | 画像収集② | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 8 | ロゴ・ファビコン・パッケージ・イベントポスター等制作① | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 9 | ロゴ・ファビコン・パッケージ・イベントポスター等制作② | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 10 | Webショッピングサイト制作① | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 11 | Webショッピングサイト制作② | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 12 | Webショッピングサイト制作③ | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 13 | Webショッピングサイト制作④ | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 14 | Webショッピングサイト制作⑤ | 課題制作(30分程度) | 課題制作(30分程度) |
| 15 | 発表 | 発表準備(30分程度) | Webサイト総仕上げ(30分程度) |

| ナンバリング | 科目名 | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------------|----------------------|--|--|-----------|-------------|----------------------|--------------------------------------|-------------|---------------------|--------------------|----|-------|
| L220101 | ITセキュリティ | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 坂本朝幸 | | | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | 実務経験 | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | |
| | ○ | | △ | △ | ○ | ○ | △ | △ | ○ | | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | 身につけるべき力 | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | | 該当項目 に○ | | |
| | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | | - | | |
| | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | | - | | |
| | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | | - | | |
| | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | | - | | |
| | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | | - | | |
| | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | | ○ | | |
| | | | 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | | ○ | | | |
| 授業概要 | 社会の隅々までITが深く浸透する現在、これから社会人となる学生が備えておくべきITに関する基本的な知識のうち、情報セキュリティ分野の現状・対策・課題を知り、安心して高度情報社会のメリットを活用できる知識と情報活用モラルを習得する。 | | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | ITパスポート試験セキュリティ分野の合格基準に相当する知識を習得する。 | | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | 40 % | 授業内活動 | % | | | | | | | 計 | 100 % |
| | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | 授業内小テストは実施時限内に解説する。定期試験は返却時に解説する。 | | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | 令和05年 イメージ&クレバー方式でよくわかる 栢木先生のITパスポート教室 | | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | 総務省『国民のためのサイバーセキュリティサイト』 (https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/cybersecurity/kokumin/index.html) | | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | 学習範囲が広く覚える用語も多い。知識定着のため、授業後の要点整理を着実にを行うこと。 | | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | ネットワーク (ネットワーク方式、無線LAN) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |
| 2 | ネットワーク (通信プロトコル、インターネットの仕組み) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |
| 3 | ネットワーク (通信サービス、Webページの検索、電子メール) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |
| 4 | ネットワーク 授業内小テストと解説 | | | | 事前に予告された小テスト範囲について、教科書とノートを参考に予習する(15分以上)。 | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|----------------------------------|--|---------------------------------------|
| 5 | セキュリティ（情報資産とマルウェア、サイバー攻撃） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 6 | セキュリティ（情報セキュリティ管理・知識習得） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 7 | セキュリティ（情報セキュリティ管理・事例調査、シミュレーション） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 8 | セキュリティ（利用者認証と生体認証） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 9 | セキュリティ（ネットワークセキュリティ） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 10 | セキュリティ（暗号化技術） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 11 | セキュリティ（デジタル署名） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 12 | 国民のためのサイバーセキュリティサイト（基本知識） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 13 | 国民のためのサイバーセキュリティサイト（一般利用者の対策） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 14 | 国民のためのサイバーセキュリティサイト（企業・組織の対策） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 15 | ITパスポート試験セキュリティ分野の過去問から学習要点の解説 | | 授業後は、教科書とノートを参考に、理解不足箇所の復習を行う（60分以上）。 |

| ナンバリング | | 科目名 | | 単位数 | 授業回数 | 授業形態 | 時間数 | 開講時期 | 開講年次 | 担当教員 | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------|-------------|---------------|--|-------------|----------------------|--------------------------------------|-------------|---------------------|--------------------|------------|------|
| L220101 | | ITテクノロジー | | 2 | 15 | 講義 | 30 | 前期 | 2年 | 坂本朝幸 | | | | |
| 卒業要件 | | 免許・資格：「○」は必修科目、「△」履修が望ましい科目、「☆」選択必修科目 | | | | | | | | | | | | |
| 必修 | 選択 | 栄養士 | 医療 マネジメント | ビジネス 実務士 | 上級ビジネス 実務士 | 情報処理 士 | 上級情報 処理士 | プレゼン テーション実 務士 | Webデザイ ン実務士 | ITパス ポート | フード サイエン ティスト | 食育イン ストラク ター | 編入 | 実務経験 |
| | ○ | | | △ | △ | ○ | ○ | △ | △ | ○ | | | | |
| ディプロマ ポリシー (学習成果) | | 身につけるべき力 | | | | 身につけるべき具体的な資質・能力 | | | | | | | 該当項目 に○ | |
| | | 社会で活動するために必要な知識・技能 | | | | 1. 知識を正確に理解する(知識理解) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 2. 技能を確実に習得(技能習得) | | | | | | | - | |
| | | 社会で活躍するための土台となる思考力・判断力・表現力 | | | | 3. 学んだ知識を使って主体的に考える(思考力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 4. 状況を総合的に判断する(判断力) | | | | | | | ○ | |
| | | | | | | 5. 物事を分かりやすく伝える(表現力) | | | | | | | - | |
| | | 多様な人々と共に共通の目標実現に向かって協働する力 | | | | 6. 多様な価値観を理解し尊重できる(傾聴力) | | | | | | | - | |
| | | | | | | 7. 多様性に対して柔軟性を持って対応できる(協調性) | | | | | | | - | |
| | | 労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力 | | | | 8. 目標達成のために集団における自分の役割に責任を持ち行動できる(責任感) | | | | | | | - | |
| | | | | | | 9. 興味・関心を持って積極的に取り組む力(興味・関心) | | | | | | | ○ | |
| | | 10. 苦手なことにも挑戦する力(挑戦力) | | | | | | | ○ | | | | | |
| 11. 計画を確実に実行する力(実行力) | | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 授業概要 | | 社会の隅々までITが深く浸透する現在、これから社会人となる学生が備えておくべきITに関する基本的な知識のうち、テクノロジー分野といわれる、コンピュータに必要な数学やコンピュータの構成、データベースの概要など、IT技術に関する基本的な知識と考え方を習得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | | ITパスポート試験テクノロジー分野の合格基準に相当する知識を習得する。 | | | | | | | | | | | | |
| 単位認定の方法 | | 期末試験 | 60 % | 授業内小テスト | 40 % | 授業内活動 | % | 計 100 % | | | | | | |
| | | 期末レポート | % | 授業内提出物 | % | その他 | % | | | | | | | |
| フィードバックの方法 | | 授業内小テストは実施時限内に解説する。定期試験は返却時に解説する。 | | | | | | | | | | | | |
| 教科書・教材 | | 令和05年 イメージ&クレバー方式でよくわかる 栢木先生のITパスポート教室 | | | | | | | | | | | | |
| 参考書・参考文献等 | | ITパスポート試験 過去問題 (https://www3.jitec.ipa.go.jp/JitesCbt/html/openinfo/questions.html) | | | | | | | | | | | | |
| 履修上の注意等 | | 学習範囲が広く覚える用語も多い。知識定着のため、授業後の要点整理を着実にを行うこと。 | | | | | | | | | | | | |
| 回 | 授 業 計 画 | | | | 授業時間外学習 | | | | | | | | | |
| | | | | | 授業前・時間 | | | | 授業後・時間 | | | | | |
| 1 | コンピュータの歴史と現在・未来 (誕生と発展、高度情報社会とAI、量子コンピュータ) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |
| 2 | ハードウェア (情報に関する理論、コンピュータの構成CPU、主記憶と補助記憶、半導体メモリ、入出力装置、入出力インタフェース、確率と統計、基数変換) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |
| 3 | コンピューターが変える社会 事例調査 (第4次産業革命、Society5.0) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |
| 4 | ソフトウェア (ソフトウェアとOS・OSS、ファイル管理、バックアップ、ユーザインタフェース、マルチメディア) | | | | | | | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する(15分以上)。 | | | | | |

| | | | |
|----|---|--|---------------------------------------|
| 5 | ソフトウェア（表計算） （相対参照と絶対参照、関数、関数応用） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 6 | システム構成 （コンピュータの処理形態と利用形態、システム構成、稼働率、システムの評価） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 7 | ビジネスソフトウェアの概要 （Office、Googleサービス他、ビジネス用途のアプリケーション） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 8 | システム、ソフトウェア調達のシミュレーション （調達要件の確認、調達項目の重み付け） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 9 | データベースの開発と進化 （データベースとは何か〜ビックデータ時代） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 10 | データベース （データベースとデータ操作、データベース設計） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 11 | データベース （データの正規化、データの抽出と論理演算） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 12 | データベース （データの整列と集計、トランザクション処理） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 13 | アルゴリズムとプログラミング （アルゴリズムとデータ構造、プログラム言語とマークアップ言語） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 14 | データベースの社会活用 事例調査 （データベースと社会生活の関連、ビックデータの利用） | | 授業後は、特に用語を中心に理解した事柄をノートに整理する（15分以上）。 |
| 15 | ITパスポート試験テクノロジー分野の過去問から学習要点の解説 | | 授業後は、教科書とノートを参考に、理解不足箇所の復習を行う（60分以上）。 |