

令和5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		
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										
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)								○
		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)								○		
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てオフィスでのやり取り、顧客とも電話の対応、海外からのゲストへの対応など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		社会人として職場での様々な出会い、取引、交渉などの中で日常使用する語句とビジネスで使用する表現を理解し、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	50 %	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	10 %	その他	%					
フィードバックの方法		授業内小テストは採点后返却										
教科書・教材		"Business Encounters-すぐ使えるビジネス英語" ISBN 978-4-523-17715-9 NAN' UN-DO										
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・授業の流れ。発音練習に備えて手鏡を持参のこと。	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する(30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 1 Welcome to the office *Meet your co-workers	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する(30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 1 Welcome to the office *Talk about your job and yourself	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する(30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 2 What time do you close? * Answer the telephone at work	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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)
5	Unit 2 What time do you close? * Ask about customer needs +answer customer questions	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 3 I'd like to change an order * Make telephone calls to companies abroad	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit 3 I'd like to change an order *Talk about invoices and orders + Request changes to orders	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 4 May I take a message? * Receive telephone calls at the office	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit 4 May I take a message? *take messages +Summarize and confirm messages	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 5 Shall I ring that up for you? *Assist retail customers	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 5 Shall I ring that up for you? *Ask for the sale + Take payments	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 6 This way, please *Direct clients visiting your office	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 6 This way, please *Small talk with customers + Offer refreshments	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit 7 I'd like to make a complaint *Understand customer complaints	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Self introduction and Review quiz	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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		
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									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)						○
		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)						○		
		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てオフィスでのやり取り、顧客とも電話の対応、海外からのゲストへの対応など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		社会人として職場での様々な出会い、取引、交渉などの中で日常使用する語句とビジネスで使用する表現を理解し、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	50 %	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	10 %	その他	%					
フィードバックの方法		授業内小テストは採点后返却										
教科書・教材		"Business Encounters-すぐ使えるビジネス英語" ISBN 978-4-523-17715-9 NAN'UN-DO										
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 7 I'd like to make a complaint *Apologize and accept responsibility Unit8 Could you fill out this form? *Discover customer needs and goals				教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する(30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 8 Could you fill out this form? *Instruct how to complete forms + Explain purchase details				教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する(30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 9 Welcome to Japan * Greet a company guest at the airport + Offer to carry luggage				教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する(30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 9 Welcome to Japan *Ask if the guest has any immediate needs Unit 10 What's your background ? *Talk about your current job	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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)
5	Unit 10 What's your background ? *Talk about your work and education history + Casual talk with a company guest	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 11 Here's your schedule * Establish a morning pick-up time + Explain meeting times and participants	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit 11 Here's your schedule *Explain meal times and cuisine Unit 12 I'll see you tomorrow * Ask if the guest has any requests	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit12 I'll see you tomorrow *Accept or refuse invitations to dinner + Establish or confirm a morning pick-up time	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit 13 Welcome to the presentation *Present a product or service + Tell a compelling story	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 13 Welcome to the presentation * Answer audience questions Unit 14 Would you use this product? *Ask people to give you their opinions	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 14 Would you use this product? *Explain your product or service + Record,take notes,and analyze data	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 15 I think people will love this! *Discuss product ideas and market research + Give recommendations	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 15 I think people will love this! * Reach consensus on a product to develop Unit 16 Our social media strategy *Lead a multi-person meeting	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	Unit 16 Our social media strategy *Make suggestions for using social media + Take ownership and set deliverable dates	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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 quiz + A presentation	教科書やプリントを読んで学習範囲について予習する (30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	後期	2年	江荊川淳子				
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) 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		現代の地域社会において世代間交流は希薄であり、家庭内における人間関係は量的質的にも弱体化している。そのため、子育ての具体的な方法について、生活の中で自ら学ぶことができる状況にあるとはいえない。講義では、子どもを育てることの意義を理解し、暮らしに寄り添う家族のあり方について考える。												
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	0 %	授業内小テスト	0 %	授業内活動	10 %	計		100 %				
		期末レポート	60 %	授業内提出物	30 %	その他	0 %							
フィードバックの方法		課題レポートは評価を書いて、次の講義に返却する。												
教科書・教材		テキストなし。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		・自分の人生について見通しを立てながら、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ノートやファイルを準備すること。												
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 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				・暮らしや家族における社会問題について事前調べをする。 ・30分以上			・理想のライフスタイルについて事後調べをする。 ・30分以上。						
2	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				・配付資料を通読する。 ・30分以上			・0.1歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。						
3	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				・配付資料を通読する。 ・30分以上			・2.3歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。						
4	乳幼児の発達の特徴③ (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				・配付資料を通読する。 ・30分以上			・4歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。						
5	乳幼児の発達の特徴④ (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				・配付資料を通読する。 ・30分以上			・5歳児の特徴をまとめる。 ・30分以上。						

6	学外観察実習①乳幼児と関わり遊ぶ体験をする	<ul style="list-style-type: none"> ・観察実習で学びたいことや観察したいことを記述する。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・観察実習課題レポートを記入する ・30分以上。
7	学外観察実習②乳幼児と関わり食事の観察をする	<ul style="list-style-type: none"> ・観察実習で学びたいことや観察したいことを記述する。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・観察実習課題レポートを記入する ・30分以上。
8	学外観察実習での学びをグループ討議し発表をする	<ul style="list-style-type: none"> ・離乳食レシピについて考える。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各グループの発表をまとめる。 ・30分以上。
9	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」を視聴	<ul style="list-style-type: none"> ・子育てについて考える。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学びを整理し、課題を記入する。 ・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② DVD「母親が非常事態」を視聴 親準備性・親の役割について考える	<ul style="list-style-type: none"> ・子育てについて考える。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学びを整理し、課題を記入する。 ・30分以上。
11	乳幼児の保育と福祉 家庭での養育の重要性を考える	<ul style="list-style-type: none"> ・親の養育について考える。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭の養育についてまとめる。 ・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の理解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	<ul style="list-style-type: none"> ・幼少期の遊びや周りの環境について記述する。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・子育て支援について調べる。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・他国の子育てを調べる。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・事故や怪我、病気について調べる。 ・30分以上。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	林田美沙子・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										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	フロン ティア実 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) 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		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2023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									
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	アプリケーション 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) 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 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。最初に細胞・組織・骨・関節・筋の基礎について、次に消化器系全般について、さらに泌尿生殖器・循環器・呼吸器・内分泌器・感覚器・神経系について、それら構造物の名称と形態・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、栄養学や医療などと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		坂井建雄, 岡田隆夫, 宇賀貴紀 (2022) : 系統看護学講座 解剖生理学 人体の構造と機能1 (医学書院)											
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)」, 藤田恒夫著「入門人体解剖学(南江堂)」, 牛木辰夫著「入門組織学(南江堂)」, 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		教科書の内容で、人体の構造(形態)を主に学習する。授業の進行が速いので、教科書の予習・復習を欠かさない。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(1-15, 1-30, 42-54頁) : はしがき、目次、序章、解剖生理学の基礎知識(人体の階層性・部位・区分・腔所と方向・位置用語、器官と器官系、細胞の構造、細胞増殖と染色体、上皮・筋・結合組織の形態と役割)。復習レポート1を次回に提出。		教科書を予習(90分)。					教科書の復習と課題(54頁)、復習レポート1で学習(90分)。						
2	教科書(20-24, 51-53, 358-361, 393-396, 415-417, 419-420, 434-439, 511-512頁) : 神経系の構造、皮膚の構造と機能、感覚機能、体性感覚と上行伝導路、痛みと関連痛、解剖学の漢字と概念。復習レポート2を次回提出。		教科書を予習(90分)。					教科書の復習と課題(432, 457頁)、復習レポート2で学習(90分)。						
3	教科書(12-14, 20, 24-25, 50-51, 282-292, 296-300, 306-309, 314-325, 329-336, 502-505頁) : 骨の構造と機能、全身の骨、脊柱、四肢の骨、頭蓋骨、関節の構造と可動性、不動性連結、体表から触れる骨。復習レポート3を次回提出。		教科書を予習(90分)。					教科書の復習と課題(354-355頁)、復習レポート3で学習(90分)。						
4	教科書(48, 292-296, 300-306, 310-318, 325-342, 391-392, 502-507頁) : 骨格筋の構造・作用・補助装置と支配神経、全身表層の筋、体幹・四肢・頭頸部の筋、神経筋接合部と筋原線維、筋・腱紡錘と下行伝導路、体表から触れる筋。復習レポート4を次回提出。		教科書を予習(90分)。					教科書の復習と課題(354-355頁)、復習レポート4で学習(90分)。						
5	教科書(44-48, 53, 56-67, 126-129, 136-140, 413-414頁) : 血液の成分と機能、赤・白血球と血小板、消化器系(口腔・口蓋、舌、歯、唾液腺、咀嚼筋、咽頭、食道)、咀嚼・嚥下、味覚。復習レポート5を次回提出。		教科書を予習(90分)。					教科書の復習と課題(93, 148頁)、復習レポート5で学習(90分)。						

6	教科書(26-27, 67-69, 72-75, 80-88, 90-93, 80-93頁) : 腹部消化器官の構造(胃・小腸・大腸・膵臓・肝臓・胆嚢)、排便の調節、主膵管と総胆管、肝三つ組、腹膜・腹膜腔と間膜。 復習レポート6を次回提出。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(93頁)、復習レポート6で学習(90分)。
7	教科書(22-23, 38-39, 178-187, 206-208, 240-247, 428, 447-449頁) : 内臓の自律(交感・副交感)神経と内臓感覚、腹部内臓の動・静脈、メズサの頭、リンパとリンパ管・節、リンパ小節と扁桃、体液とは。 復習レポート7を次回提出。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(208, 280, 457頁)、復習レポート7で学習(90分)。
8	教科書(19, 249-251, 254-273頁) : 内分泌器官(下垂体・甲状腺・上皮小体・副腎・膵臓・精巣・卵巣)の構造とホルモンの機能、視床下部ホルモン、他の内分泌腺(消化管・腎臓・松果体・心臓・胎盤)。 復習レポート8を次回提出。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(280頁)、復習レポート8で学習(90分)。
9	教科書(18-19, 210-218, 222, 225-227, 460-472, 475-485頁) : 腎臓の構造と機能、ネフロン、傍糸球体装置、尿路(尿管・膀胱・尿道)、男性生殖器と女性生殖器、受精と胎児の発生、胚盤と胎盤。 復習レポート9を次回提出。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(237, 499頁)、復習レポート9で学習(90分)。
10	教科書(19, 48-49, 150-159, 447-450頁) : 循環器系とは、心臓の構造と機能、心臓の血管と神経、刺激伝導系、リンパ節と胸腺・脾臓。 復習レポート10を次回提出。 中間試験。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(208, 457頁)、復習レポート10で学習(90分)。
11	教科書(175-187, 197-198, 200-201, 488-489頁) : 血管の構造、肺循環の血管、体循環の動脈・静脈、心臓と血管の神経支配、微小循環、胎児の血液循環。 復習レポート11・12を次回提出	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(208頁)、復習レポート11・12で学習(90分)。
12	教科書(18, 24-26, 96-112, 116, 118, 120-122, 379, 414-415頁) : 呼吸器系とは、気道(鼻腔～咽頭・喉頭～気管支)、副鼻腔、肺の構造と機能、胸膜・縦郭、肺の機能・栄養血管、呼吸運動とガス交換、呼吸の調節、嗅覚。 復習レポート13・14を次回提出。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(148頁)、復習レポート13・14で学習(90分)。
13	教科書(20-21, 367-383, 392, 395-396, 430頁) : 中枢神経(脊髄・大脳・間脳・脳幹・小脳)の構造と機能、灰白質と白質、新皮質の機能局在、上行・下行伝導路、脳室・硬膜と脳脊髄液。 復習レポート15・16を次回提出。 中間試験の課題提出。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(432頁)、復習レポート15・16で学習(90分)。
14	教科書(23, 51-53, 241-247, 383-396頁) : 末梢神経(脳神経、脊髄神経、自律神経)の構造と機能、交感神経幹と白・灰白交通枝、III・VII・IX・Xと骨盤内臓神経、脳神経の番号・名称・神経成分、脊髄神経の後枝と頸・腕・腰・仙骨神経叢、デルマトーム。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(280, 432頁)で学習(90分)。
15	教科書(21, 24-25, 396-403, 407-413頁) : 眼の構造と眼球付属器、視覚伝導路と対光反射、耳の構造(外耳、中耳、内耳)と聴覚伝導路、平衡覚。 次回に定期試験あり。	教科書を予習(90分)。	教科書の復習と課題(432頁)で学習(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										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	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) 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											
	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、人体構造の写真・線描図の説明を受け、線描図に着色しながら、人体構造の仕組みを学習する。授業後半では、顕微鏡による組織プレパラートの観察スケッチ、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人体構造の写真・線描図の説明と、前期の学習内容を復唱して、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												
復習問題では、評価等を記述し、次の授業で返却する。模擬試験では、採点后、全問を正しい記載内容に変更して再提出する。スケッチでは、着色・描写の内容と構造物の名称等を評価し、次の授業で返却する。												
教科書・教材												
坂井建雄, 岡田隆夫, 宇賀貴紀 (2022) : 系統看護学講座 解剖生理学 人体の構造と機能1 (医学書院)												
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	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、前期・復習レポートの復唱。線描図の着色の仕方。顕微鏡実習【1】小腸プレパラートの観察・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	人体構造の写真/線描図②: 肝臓・膵臓の外形・内景、前期・復習レポートの復唱。顕微鏡実習【1】小腸プレパラートのスケッチ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	人体構造の写真/線描図③: 心臓の外形・内景と血管分布、前期・復習レポートの復唱。顕微鏡実習【1】小腸プレパラートの着色スケッチ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	人体構造の写真/線描図④: 頭頸部の筋と唾液腺、前期・復習レポートの復唱。立体模型標本の観察【2】内臓全体模型のスケッチ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	模擬試験(解剖学のまとめ+α)。立体模型標本の観察【2】内臓全体模型のスケッチ2、復習問題5を次回提出。					前期・解剖学の中間試験と定期試験を復習する(20分)。			復習問題5を学習(30分)。			

6	人体構造の写真／線描図⑤：口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪、前期・復習レポートの復唱。立体模型標本の観察【2】内臓全体模型の着色スケッチ3（完成）、復習問題6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。	教科書で口蓋・咽頭・喉頭と扁桃輪を予習（20分）。	復習問題6を学習（30分）。
7	人体構造の写真／線描図⑥：腹壁・会陰の筋と横隔膜、前期・復習レポートの復唱。組織プレパラートと立体模型標本の着色スケッチ2枚の点検・修正	教科書で腹壁・会陰の筋と横隔膜を予習（20分）。	自ら描いた着色スケッチ2枚のタイトル・番号と学籍番号・氏名、引出し線、名称、図・線と着色の濃さを点検・修正（30分）。
8	人体構造の写真／線描図⑦：脳の外面・正中断とその働き、前期・復習レポートの復唱。顕微鏡実習もしくは立体模型標本の観察【3】脊髄プレパラートの観察・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を学習（30分）。
9	人体構造の写真／線描図⑧：大脳核・小脳・脳幹の外形・断面、前期・復習レポートの復唱。顕微鏡実習もしくは立体模型標本の観察【3】脊髄プレパラートの着色スケッチ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	人体構造の写真／線描図⑨：脊髄と脊髄神経（機能も）、前期・復習レポートの復唱。顕微鏡実習もしくは立体模型標本の観察【3】脊髄プレパラートの着色スケッチ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	人体構造写真／線描図⑩：腹膜後器官と血管分布、前期・復習レポートの復唱。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、3枚目スケッチのタイトル・番号と学籍番号・氏名、引出し線、名称、図・着色の濃さを点検・修正（30分）。
12	人体構造の写真／線描図⑪：男性・女性生殖器の構造と働き、前期・復習レポートの復唱。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	人体構造の写真／線描図⑫：肺の外形・内景（働き）と縦隔、前期・復習レポートの復唱。解剖線描図2枚の着色と記載内容の検索・整理（1）、復習問題13を次回提出。線描図2枚の詳細な着色の仕方。	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、着色スケッチ3枚のタイトル・番号と学籍番号・氏名、引出し線、名称、図・線と着色の濃さを点検・修正する（30分）。
14	解剖線描図2枚の着色と記載内容の検索・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。	線描図2枚の着色と記載内容を点検する（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	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、線描図の記載内容に関する設問及び感想を、設問用紙に回答・提出する。次回に定期試験あり。	線描図2枚の着色と記載内容を点検する（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	前期	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												
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) 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		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	%	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		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白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		運動生理学		2	15	講義	30	前期	2年	清水将之				
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) 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	運動によって身体にどのような変化が生ずるのか、その現象としくみについて概説する。													
授業の到達目標	人々の健康の維持と増進のために、栄養士として適切な助言と指導を行う能力を獲得する。													
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	講義中に質疑応答を行い、そのやり取りを通して行なう。													
教科書・教材	使用しない													
参考書・参考文献等	運動生理学 第2版 (講談社サイエンティフィック)													
履修上の注意等	疑問はそのままにせず、質問や自己学習で解決してください。													
回	授 業 計 画				授業時間外学習									
					授業前・時間				授業後・時間					
1	健康の増進と運動① ・健康の増進とは								授業内容の復習 (60分以上)					
2	健康の増進と運動② ・現代人の生活状況と問題点 ・健康増進における運動の意義								授業内容の復習 (60分以上)					
3	身体運動のしくみ① ・骨格筋の収縮するしくみ								授業内容の復習 (60分以上)					
4	身体運動のしくみ② ・骨格筋収縮時のエネルギー供給								授業内容の復習 (60分以上)					
5	身体運動のしくみ③ ・身体運動と呼吸器及び循環器系の働き								授業内容の復習 (30分以上)					

6	運動とエネルギー代謝① ・エネルギー消費量の測定 ・筋収縮のエネルギー源		授業内容の復習 (60分以上)
7	運動とエネルギー代謝② ・各種運動のエネルギー消費量		授業内容の復習 (60分以上)
8	トレーニングとその効果① ・トレーニングの効果		授業内容の復習 (60分以上)
9	トレーニングとその効果② ・トレーニング運動の種類と方法		授業内容の復習 (60分以上)
10	運動と栄養① ・栄養素の燃焼によるエネルギー産生 ・運動時の栄養素の利用		授業内容の復習 (60分以上)
11	運動と栄養② ・ミネラルと運動 ・活性酸素と運動		授業内容の復習 (60分以上)
12	運動と環境		授業内容の復習 (60分以上)
13	運動処方と運動負荷試験の実際① ・運動処方の作成の手順 ・運動負荷検査と体力検査の実際		授業内容の復習 (60分以上)
14	運動処方と運動負荷試験の実際② ・運動処方の内容 ・運動処方の実際		授業内容の復習 (60分以上)
15	まとめ ・要点の確認		筆記試験に向けて今までの授業内容を復習する (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			
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
	○	○									○		○
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		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, 酸化的脱アミノ反応, 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, 酸化的リン酸化, 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)								
		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12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(これまでにを行った実験の解説)	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	吉村小百合				
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) 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		食品衛生学で講義を受けた内容について実験を通して理解し、栄養士として必要な衛生管理能力を養う。											
	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							報告書・60分						
2	手指の消毒効果、水道水の細菌試験 バ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							報告書・60分						
3	環境中に常在する細菌の検出							報告書・60分						
4	グラム染色法、芽胞染色法による細菌の分類							報告書・60分						
5	寄生虫の幼虫観察							報告書・60分						

6	食品成分の残留		報告書・60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		報告書・60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		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				
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)							○	
		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				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)							○	
		労力を惜しまず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				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		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。												
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、香川芳子監修、女子栄養大学出版部 9回目、12～14回目の授業には食品成分表(資料編)を持参してください。												
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								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								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								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								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		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		報告書・60分
7	油脂のケン化価 液体油脂と液体油脂のケン化価を調べ、構成する脂肪酸割合の特徴をまとめる		報告書・60分
8	実験内容について理解度の確認		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	中島里美				
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												
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	ウェブセン 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)									○	
	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			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	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	ライフステージごとの栄養マネジメントを理解し、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	30	%	計		100		%		
	期末レポート	%	授業内提出物	40	%	その他	30						%	
フィードバックの方法	毎回の授業後の振り返りのフォームにて質問を受け、次の授業または個人対応にて指導する。													
教科書・教材	応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第5版 医歯薬出版株式会社													
参考書・参考文献等	栄養学各論のテキスト(応用栄養学概論 第2版 建帛社)													
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	ガイダンス【30】 乳児期の栄養 調乳法、調製粉乳の種類、授乳方法の理解 離乳食の実際(調理実習)			離乳の支援 DVD学習【50】			離乳食の献立作成							
2	幼児期の栄養(1) 保育所給食の実際(調理実習) 保育所給食 手作りおやつオリジナルレシピの考案① テーマ設定			調理実習の作業工程を確認			手作りおやつを考える							
3	幼児期の栄養(2) 保育所給食 手作りおやつオリジナルレシピの考案② レシピ案の試作① レシピ案の修正① レシピ案の試作②			手作りおやつを試作			レシピ修正して提出							
4	幼児期・学童期の栄養 アレルギー対応のガイドライン 保育所給食 手作りおやつオリジナルレシピの考案③ レシピ紹介パワーポイントについて						パワーポイントの作成							
5	女性の栄養 更年期・妊娠期の栄養ケアと食事の実際(調理実習)			レシピの手順を確認			パワーポイントの修正							

6	高齢期の栄養 (1) 摂食嚥下障害食の実際① (調理実習)		レシピ、パワーポイントが完成していない場合、完成させる
7	高齢期の栄養 (2) 摂食嚥下障害食の実際② 常食からの展開 (調理実習)	レシピの手順を確認	レシピ、パワーポイントが完成していない場合、完成させる
8	保育所給食 手作りおやつオリジナルレシピ発表会	発表スライド、発表原稿の確認	
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								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	フロンティア 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	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	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							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	フロン ティア実 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) 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		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	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	舩澤正博				
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
	○	○												
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)								○		
	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			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)								○		
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			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	各疾患に対する治療食を大量調理現場に即した献立で提供できるようにするため、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を講義する。②：①で学んだ内容についての献立作成のための食材・調理方法の選択を学び適した献立を作成する。③作成した献立を基に調理しその評価などをレポートにまとめる。提出されたレポートは、評価しその要点を加筆し返却する。提出期限は厳守の事。尚授業は班分けを行うので、その班単位で着席する事。													
授業の到達目標	①：エネルギー・たんぱく質・脂質コントロールが必要とされる疾患名及びそれらの根拠ある食事指針が説明できる。②一般治療食からエネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食へ展開した献立が作成できる。③作成した献立を適正に調理・盛り付けが出来る。													
単位認定の方法	期末試験	%	授業内小テスト	10	%	授業内活動	%	計	100	%				
	期末レポート	80	授業内提出物	%		その他	10	%						
フィードバックの方法	提出されたレポートには、コメントを付けて返却する。小テストの結果は、次回授業日に解説・返却をする。													
教科書・教材	臨床調理 医歯薬出版													
参考書・参考文献等	糖尿病治療のための食品交換表(文光堂)、食品成分表													
履修上の注意等	①2回目以降、全ての時間に必ず電卓と食品成分表は持参の事。②レポート及び献立作成の際、自宅や授業中にパソコン(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	オリエンテーション：①本授業の意義、目的、授業の進め方、評価方法など。②一般・特別治療食：常食、各種軟菜食、エネルギー・たんぱく質コントロール食について					テキストP2～P12までを熟読する事(45分)								
2	【演習】 料理の塩分濃度について： 指定された塩分濃度にするための調味料の量の計算方法及び計算。必ず食品成分表と電卓を持参のこと。								塩分濃度の計算は献立作成には必須なので、必ず復習の事(50分程度)。次回授業日には、それに関した小テストを行う。					
3	【演習】 前回授業の復習(小テスト)。食品構成表と一般治療食作成のポイント及び献立作成。小テストは次回授業で解説・採点して返却する。					テキストP14～19までを読んでおく。(20分程度)			一般食の献立を次回授業日までに完成させておく。(30分以上)					
4	【演習】 一般治療食から軟菜食への展開のポイント及び献立作成					テキストP92～96までを読んでおく。(20分程度)			軟菜食の献立を次回授業日までに完成させておく。(30分以上)					
5	【演習】 一般食から減塩食への展開のポイント及び献立作成(1600cal、食塩5g)					テキストP76～89までを読んでおく。(30分程度)			減塩食の献立を次回授業日までに完成させておく。(30分以上)					

6	【調理実習】 減塩食（1800kcal, 食塩5gのバランス食）の調理及び評価。次回授業日にレポート提出	班員全員で班の献立を決める、調理作業手順を確認しておく	レポート作成（45分以上）
7	【演習】 エネルギーコントロール食のポイント及び献立作成	テキストP20～30までを読んでおく。（30分程度）	低エネルギー食の献立を次回授業日までに完成させておく。（30分以上）
8	【演習】 糖尿病治療のための食品交換表を用いたの献立作成（18単位 食塩8g） 糖尿病治療のための食品交換表（文光堂）を持参する事	食品交換表P10～15までを読んでおく（20分程度）	18単位の献立を次回授業日までに完成させる。（45分以上）
9	【調理実習】 エネルギーコントロール食（糖尿病食1440kcal）の調理及び評価。次回授業の資料配布	班員全員で班の献立を決める、調理作業手順を確認しておく	レポート作成（45分以上）。
10	【演習】 たんぱく質コントロール（腎不全食）食のポイント及び献立作成①。	前回配布した資料を読んでおく。（45分程度）	
11	【演習】 たんぱく質コントロール食のポイント及び献立作成（2000kcal たんぱく質40g）②	テキストP58～70までを読んでおく（30分程度）	腎不全食の献立を完成させる。（45分以上）
12	【調理実習】 たんぱく質コントロール食（2000kcal たんぱく質40g）の調理及び評価	班員全員で班の献立を決める、調理作業手順を確認しておく	レポート作成（45分以上）。
13	【演習】 脂質コントロール食のポイント及び献立作成①	テキストP5835～46までを読んでおく（30分程度）	脂質コントロール食のポイントをまとめておく。（30分程度）
14	【演習】 脂質コントロール食のポイント及び献立作成（慢性膵炎）②		慢性膵炎食の献立を完成させる。（45分以上）
15	【調理実習】 脂質コントロール食（1600kcal たんぱく質60g 脂質25g）の調理及び評価	班員全員で班の献立を決める、調理作業手順を確認しておく	レポート作成（45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	中島里美				
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)									○	
	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			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)									○	
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			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		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	60 %	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	20 %	その他	%							
フィードバックの方法		授業ごとに振り返りのフォームで質問を受け付けし、対応します。小テストの解答解説はその都度行います。												
教科書・教材		エスカパーシク公衆栄養学概論 第7版 監修 芦川修武 (同文書院)												
参考書・参考文献等		配布資料, 栄養士実力認定試験問題集												
履修上の注意等		日頃から、国や青森県他の健康・栄養問題、健康づくり対策がどのように行われているかに興味・関心をもつこと。小テストの問題は、期末試験で出題されますのでしっかり取り組んでください。												
回	授 業 計 画			授業時間外学習										
				授業前・時間			授業後・時間							
1	公衆栄養学の概念 公衆栄養学の枠組みや歴史			テキストを読んで予習 (30分以上)			栄養士実力認定試験の過去問 (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)			テキストを読んで予習 (30分以上)			栄養士実力認定試験の過去問 (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			テキストを読んで予習 (30分以上)			栄養士実力認定試験の過去問 (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)			テキストを読んで予習 (30分以上)			栄養士実力認定試験の過去問 (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)			テキストを読んで予習 (30分以上)			栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)							

6	栄養政策（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）	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
7	栄養政策（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	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
8	栄養政策（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④（関連法規）	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
9	栄養政策（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⑤（健康日本21）	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
10	栄養政策（5） 諸外国の健康・栄養政策 小テスト⑥（指針やツール）	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
11	栄養疫学 栄養疫学の概要、食事調査の方法と種類、食事摂取基準を学び、活用場面に応じた適切な方法の選択	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
12	公衆栄養マネジメント（1） 公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラムの目標設定	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
13	公衆栄養マネジメント（2） 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価	テキストを読んで予習 (30分以上)	栄養士実力認定試験の過去問 (30分以上)
14	公衆栄養プログラムの展開（1） 地域特性に対応したプログラムの展開 小テスト⑦（公衆栄養マネジメント）	配布資料を読んで予習 (30分以上)	
15	公衆栄養プログラムの展開（2） 食環境整備のためのプログラムの展開	配布資料を読んで予習 (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	上級ビジネス 実務士	情報処理 士	上級情報 処理士	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		「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実習献立の特徴を踏まえて段取りを考え、時間内においしい料理を作ることができる。 ③季節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できる。											
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	20	%	授業内活動	20	%	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		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 渋谷祥子 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。											
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					シラバスを読み、学修内容の確認をする。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りの及ぼす影響、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	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、きゃらぶき、草もち、日本茶					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)			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。				

6	<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 p 146 香の物、日本茶</p>	<p>調理学実習テキスト p 88-89、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 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 p 22-23, p 102-103、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										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		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修得した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・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実践力をつける。 ③実習献立の特徴を踏まえて段取りを考え、時間内においしい料理を正確に作る事ができる。											
単位認定の方法		期末試験	50 %	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	30 %	その他	%						
フィードバックの方法		でき上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。											
教科書・教材		「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 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 ブイヨンの取り方、洋風炊き込み飯、卵の蒸し菓子 実技試験；玉ねぎのみじん切り 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、パパロア、				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、道明寺粉について 実習例；赤飯、はまぐりの潮汁、白和え、和菓子、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、細まき)・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p82-85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） P158	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										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)								○	
					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)									
	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		日本料理、西洋料理、中国料理の供応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学修した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力を身につける。 ②食品の調理特性・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各献立様式の特徴を踏まえて段取りを考え、時間内においしい料理を正確に作るができる。												
単以上認定の方法		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	50 %	その他	%							
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 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	授業内容についての説明、官能評価(だし及び塩味) 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；三色おぼろぎ、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 栗の下処理の仕方、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 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p120-121、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） 実技テスト：リンゴの皮むき	調理学実習テキストp122-123、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p158、中国茶（花茶）	調理学実習テキストp100-101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	フレッ 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)									
	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			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)									
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			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		行事食や青森県の郷土料理を中心に実習し、食文化についての興味を深める。実習は段取り良く行い、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学修した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 %			
		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		でき上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等を記入して返却する。											
教科書・教材		「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 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、雲片鴨蛋、春餅（薄餅、炒蛋、粉絲炒菠菜、紅燒鷄）、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、チキンクロケット（人参のグラッセキャベツのせん切り、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、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	<p>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</p>	<p>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）</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、振り返り事項他）の記入。（30分以上）</p>
7	<p>実技試験；課題テーマとして行事食の献立を実習する。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。</p>	<p>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）</p>	<p>実技試験実習レポートの記入（30分以上）</p>
8	<p>調理学実習の総括、</p>	<p>これまでの実習の振り返りをする。（30分以上）</p>	<p>調理ノートの不足分（対象者）を記入する。（30分以上）</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		給食管理実習(2)		1	集中	実習	45	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		学外の特設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	実習ノート	30	実習先評価 研究発表会	30 20							
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	
7	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 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				
L226003		給食管理実習(3)		1	集中	実習	45	後期	2年	中島里美・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 管理 士	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)								○	
		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			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)								○	
		労力を惜みず、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		<p>本学学生・教職員を対象に、常食を特別食に展開した2種類の定食提供を実施する。 給食管理実習(2) 校外実習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。校外実習で学んだことと校内実習で学んだことを比較し、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	%		
フィードバックの方法		実習時間内、放課後に質問には対応する。評価方法について事前に説明し、個別に評価結果を開示する。												
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2週間は健康観察・行動記録の記入を要する。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>			時間内でやり終え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				
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践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) 栄養士実習の常用漢字確認テスト、栄養士に必要な基本用語について 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) 実習先栄養士からのコメントから実習までに身に付けることを考える 実習施設の概要の記録(演習) 研究テーマについて①	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 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」 講師 弘前愛成会病院 管理栄養士 石岡 拓得 氏 基本用語テスト② (研修報告書)	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」 講師 介護老人保健施設 つがる 管理栄養士 築館 寛子 氏 基本用語テスト③ (研修報告書)	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」 講師 富士見保育所 栄養士 平山 なつ子 氏 基本用語テスト④ (研修報告書)	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	基本用語テスト⑤/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(講義) 研究テーマについて②(演習)	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	「実習中に心がけるマナーとコミュニケーション」 基本用語テスト⑥ (研修報告書)	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」 講師 弘前脳卒中・リハビリテーションセンター 言語聴覚士 盛 亨子 氏 基本用語テスト⑦ (研修報告書)	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	基本用語テスト⑧⑨ 実習打ち合わせについて 研究テーマについて③(演習) 調べ学習、文献・資料検索 PC使用	基本用語テスト⑧⑨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	基本用語テスト⑩ 研究テーマについて④(演習) 調べ学習、文献・資料検索 PC使用	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)
12	基本用語テスト⑪ 研究テーマについて⑤(演習) 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。 PC使用	基本用語テスト⑪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⑥(演習) 事前学習レポートの作成、提出 PC使用	研究テーマについて調べ学習 (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	研究テーマについて⑦(演習) 実習期間中のレポート作成について(背景と方法) PC使用	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	実習直前ガイダンス お礼状の書き方(講義) 衛生管理について(講義)	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				
L237003		給食管理実習 (職業選択)		1	集中	実習	45	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)									○	
	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)									○	
	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			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)									○	
	労力を惜みず、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		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	実習ノート	35	実習先評価	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	
10	(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 児童福祉施設・幼稚園	実習ノート（実習記録のまとめ）
11	(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	
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				
L237003		食品加工学実習		1	7.5	実習	30	後期	2年	宮地博子・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)									○	
	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			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(栗) 種実類の性質を知り、マロンクリームの製造原理を知る				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)					
5	乳製品の加工(カッテージチーズ、バター、乳酸飲料) 乳製品の性質を知り、バター・乳酸飲料の製造原理を知る 穀類の加工③(強力粉) 強力粉の性質を知り、パンの製造原理を知る				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5年度

6	畜肉類の加工（豚肉） 豚肉たんぱく質を知り、ウインナーソーセージの製造原理を知る	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）
7	水産物の加工 白身魚のタンパク質の性質を知り、さつま揚げの製造原理を知る 豆製品の加工（小豆） あずきのでんぶんの性質を知り、赤こしあ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）
8			
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	食育実践演習	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							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		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、改善を繰り返し行うことで、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)					

令和5年度

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 3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）	打合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	3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	3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3月料理教室についての準備	3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		子どもの栄養		1	15	演習	30	後期	2年	安田智子・中島里美				
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												
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)										
				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		食育について「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」の内容を理解し、栄養教育発表を行う。また食育指導の際に。各月齢、年齢の成長・発達について観察し、乳幼児の成長について理解する。また、各ガイドライン・マニュアルについて学ぶ。												
授業の到達目標		未就学児の園で栄養士業務を行う際の基本的な知識と技術を修得する。												
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	25	%	授業内提出物	25	%	その他	%					
フィードバックの方法		そのつど質問に回答する。												
教科書・教材		使用しない。必要資料は配布する。												
参考書・参考文献等		子育て・子育てを支援する 子どもの食と栄養：萌文書林												
履修上の注意等		保育所・子ども園・幼稚園の栄養士として就職を希望する学生は履修すること。												
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「保育所・保育指針」について				食を営む力・食育5項目について目を通してくる。(30分以上)				食を営む力・食育5項目について復習する(30分以上)					
2	食育指導 指針案について：食育指導についての指針案作成				指針案について調べてくる(30分以上)				指針案を完成させる(30分以上)					
3	媒体作成等準備①				食育指導に適した媒体について調べてくる(30分以上)				指針案と内容にあった媒体を選択し、どの場面で必要か検討する(30分以上)					
4	媒体作成等準備②				指針案に沿って媒体を活用し、食育指導の練習を行う				指針案に沿い、指導に必要な媒体の数のについて検討する(30分以上)					
5	媒体作成等準備③				指針案と媒体の数について確認してくる(30分以上)				リハーサルに向けての練習および確認(30分以上)					

6	媒体作成等準備④	リハーサルを行い、発表で用いる道具の準備を行う（30分以上）	指導案および、媒体の検討を行う（30分以上）
7	保育園・幼稚園等において食育指導発表	未就学児に対して食育指導を行う。	振り返りを行う（30分以上）
8	保育所における感染症対策ガイドライン	感染症対策ガイドラインを読む	感染症対策ガイドラインについて理解し、まとめる（30分以上）
9	保育所における災害時対応マニュアル	災害時対応マニュアルを読む	災害時対応マニュアルを理解しまとめる（30分以上）
10	保育所におけるアレルギー対応ガイドライン・生活管理指導表①	アレルギー対応ガイドラインを読む	アレルギー対応ガイドラインについて理解しまとめる（30分以上）
11	保育所におけるアレルギー対応ガイドライン・生活管理指導表②	アレルギー対応ガイドラインを読む	アレルギー対応ガイドラインについて理解しまとめる（30分以上）
12	保育所給食献立作成について	料理の栄養価を計算を行う（30分以上）	幼児給食にあった栄養価に修正箇所を直す（30分以上）
13	食育だより作成①	給食だよりの参考になる資料を探す（30分以上）	季節にあった内容を検討・構成を考える。（30分以上）
14	食育だより作成②	コンピュータ入力に必要な、資料をまとめる（30分以上）	1枚の配置を決め、コンピュータで入力する。授業内でできなかった場合は、打ち込みを行う（30分以上）
15	食育だより作成③	加筆・修正し完成版をプリントアウトして提出	完成版を提出する。

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				
L237002		高齢者と生活		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												
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 実務士演習	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		高齢者の生理的特徴や病気について理解し、高齢者を対象とした調理の仕方について学ぶ。また、フレイル予防、車いすの移乗・移動の仕方について学び、さらに認知症サポーターの資格を取得するなど、様々な角度から高齢者への理解を深める。												
授業の到達目標		高齢者の生活を支援する実践的能力を身に付ける。												
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	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	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	高齢者の病気と栄養上の問題点を知る。				高齢者の病気と栄養上の問題を調べてくる。(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とは	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	【普通救命講習会Ⅰ】 消防隊による、救命講習会を受講。応急手当の重要性、心肺蘇生法について	応急手当、心肺蘇生法について予習 してくる (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	【普通救命講習会Ⅰ】 消防隊による、救命講習会を受講。AED使用法。異物除去、止血法について	AEDが校内のどこに設置しているか 見てくる (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	【認知症サポーター養成講座】 認知症に対する正しい知識と理解を持つ。 受講後「認知症サポーター」の資格を得ることができる。	認知症サポーターとはどういう資格 なのかを調べる (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	高齢者をサポートする立場を理解する。 DVD学習 授業まとめ	高齢者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				
L230002		地域活性論		2	15	演習	30	後期	2年	北山育子 中島里美 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)								
		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)							○	
						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		<ul style="list-style-type: none"> 対象地域を訪問し、地場産食材ほかについて学び、住民による食を中心とした交流事業を行う。 テーマ決定からレシピ開発まで主体性を重視した活動を行う。 活動内容については様々なツール(レシピブック、動画、SNSなど)を活用して発信する。 												
授業の到達目標		<ul style="list-style-type: none"> グループ学習を進める過程で自分のアイデアをまとめる力が身につく。 地域の魅力を掘り起こし、地場産食材や地域の特産物を利用し地域活性化に貢献する。 多様な人とのかかわりを通して社会人としての基礎力を養うことができる。 												
単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	%	授業内活動	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		提出物にはコメントを記入して返却する。												
教科書・教材		配布プリント												
参考書・参考文献等		随時資料を配布する												
履修上の注意等		対象地域について関心を持ち、活動に活かす。自分の役割、コミュニケーションの取り方を意識してグループ活動する。※地域からの交流事業の要望がない場合は開講しない。												
回	授 業 計 画				授業時間外学習									
					授業前・時間				授業後・時間					
1	オリエンテーション；授業の進め方、ねらい地域活性化における課題・取り組み				新聞、ニュースの地域活性に関する話題に着目する				ノートにまとめる (30分以上)					
2	訪問先の地域住民との交流① 地元の特産物を学ぶ				対象地域の特産物について調べる (30分以上)				ノートにまとめる (30分以上)					
3	訪問先の地域住民との交流②				地元食材他について調べる (30分以上)				ノートにまとめる (30分以上)					
4	訪問先の地域住民との交流③				地元食材他について調べる (30分以上)				ノートにまとめる (30分以上)					

令和5年度

5	訪問先の地域住民との交流④ 地元の特産物、伝統料理について聞き取り、理解を深める	地元食材他について調べる (30分以上)	ノートにまとめる (30分以上)
6	レシピ開発① メニューの検討 レシピ開発の条件を話し合い、各自で試作に向けた準備を行う	料理雑誌、レシピ本を読み、 食の知識を増やす (30分以上)	試作レシピの検討 (30分以上)
7	レシピ開発② 調理試作及び検討会 1 地元食材を活用したレシピ	前回の授業の内容の確認 (30分以上)	試作レシピの検討 (30分以上)
8	レシピ開発③ 調理試作及び検討会 2	前回の授業の内容の確認 (30分以上)	試作レシピの検討 (30分以上)
9	レシピ開発④ 調理試作及び検討会 3	前回の授業の内容の確認 (30分以上)	試作レシピの検討 (30分以上)
10	班ごとに打合せをし役割分担を決める プレゼンテーションの準備、動画の作成①	前回の授業の内容の確認 (30分以上)	各担当の作業を進める (30分以上)
11	プレゼンテーションの準備、動画の作成②	発表の準備を行う (30分以上)	各担当の作業を進める (30分以上)
12	プレゼンテーションの準備、動画の作成③	完成に向けての準備 (30分以上)	各担当の作業を進める (30分以上)
13	模擬プレゼンテーション	完成に向けての準備 (30分以上)	プレゼン資料、動画の完成 (30分以上)
14	レシピ、活動のまとめ 報告書作成	発表に向けての準備 (30分以上)	プレゼンテーション準備 (30分以上)
15	地域の方にプレゼンテーション (発表会)	プレゼンテーション準備 (30分以上)	ノートにまとめる (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	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							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) 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		1年次で学習した科目を中心に、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。後期に実施され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	%	授業内活動	%	計	100	%			
			期末レポート	%	授業内提出物	%	模擬試験	100	%					
	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		過去問題集を解き、苦手分野の復習を必ず行うこと。担当者・科目および日時については、変更の可能性もある。												
回	授 業 計 画			授業時間外学習										
				授業前・時間			授業後・時間							
1	ガイダンス 公衆衛生学,食品学総論,食品学各論,食品衛生学, 栄養学総論,栄養指導論 確認テスト			中島	確認テスト科目の予習 (30分以上)			確認テストの復習 (30分以上)						
2	「栄養学総論」のまとめ①			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	「公衆衛生学」のまとめ			中島	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	「調理学」のまとめ①			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)						
5	「栄養指導論」のまとめ①			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)						

6	「栄養指導論」のまとめ②	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)
7	「食品学総論」のまとめ①	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)
8	「食品学総論」のまとめ②	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)
9	「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)
10	「食品学各論(食品加工学を含む)」のまとめ①	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	①～⑩回目まで講義の模擬試験	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)
12	「調理学」のまとめ②	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)
13	「栄養学総論」のまとめ②	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)
14	「食品学各論(食品加工学を含む)」のまとめ②	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)
15	①～⑩回目まで講義の模擬試験の解説	木村	過去問題集等を使用して復習 (30分以上)	模擬試験の復習 (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			
L237002		栄養士実力養成講座(2)		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	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)								○
	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				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)								
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				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	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	%	認定試験	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	「栄養学各論」のまとめ				中島	前期科目の復習 (30分以上)				確認テストの復習 (30分以上)			
2	「社会福祉概論」のまとめ				小枝	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	栄養学総論、栄養学各論、社会福祉概論、公衆栄養学 模擬試験および解説				中島	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	「臨床栄養学概論」のまとめ①				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)			
5	「臨床栄養学概論」のまとめ②				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	「解剖生理学」のまとめ①	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)
7	模擬試験①	宮地	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①の解説	宮地	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	「解剖生理学」のまとめ②	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	「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)
11	「給食計画論・給食実務論」のまとめ、 総合力問題	中島	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	臨床栄養学概論、解剖生理学、生化学、 給食計画論・給食実務論、総合力問題 模擬試験および解説	木村	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	模擬試験②	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)
14	模擬試験②の解説および最終確認	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	最終確認	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	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 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)									
	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			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)									
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			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	薬の有益性と危険性、薬の適用と体内での動態、薬の管理、薬物治療に影響を及ぼす薬物側及び生体側の因子などについて解説する。 医療用語及びその略語を理解する。												
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医薬に関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	10 %	授業内活動	10 %	計	100 %					
	期末レポート	0 %	授業内提出物	20 %	その他	0 %							
フィードバックの方法	小テスト及び課題は採点後に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。												
教科書・教材	必要に応じて資料を配布する。												
参考書・参考文献等	必要に応じてプリントを配布する。												
履修上の注意等	配布プリントの内容の理解に努めること。課題等の提出時間は厳守のこと。												
回	授 業 計 画				授業時間外学習								
					授業前・時間				授業後・時間				
1	基礎知識① 医療用語他について				プリント内容を予習する。 (30分)				講義内容を復習する。 (30分)				
2	基礎知識② 医薬品他 感染症				プリント内容を予習する。 (30分)				講義内容を復習する。 (30分)				
3	基礎知識③ 主要感染症				プリント内容を予習する。 (30分)				講義内容を復習する。 (30分)				
4	基礎知識④ 投薬に関する用語 他				プリント内容を予習する。 (30分)				講義内容を復習する。 (30分)				
5	基礎知識⑤ 薬効による薬の分類				プリント内容を予習する。 (30分)				講義内容を復習する。 (30分)				

6	基礎知識⑥ 身体の部位と医療用語	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
7	検査概論① 基本的な検査用語	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
8	検査概論② 各種検査方法	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
9	検査概論③ 微生物検査	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
10	医療用語① 症状、処置に関する用語他、医療用語の省略形について	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
11	医療用語② 手術、麻酔に関する用語他、医療用語の省略形について	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
12	バイタルサインの測定	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
13	医療連携について	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
14	主要病名略語	プリント内容を予習する。 (30分)	講義内容を復習する。 (30分)
15	まとめ	プリント内容を予習する。 (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				
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													
	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つける。													
	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			テキスト予習(30分)			課題(30分)							
2	日本の医療 医療の歴史から近代医療までの流れ			テキスト予習(30分)			課題(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			テキスト予習(30分)			課題小テスト(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			テキスト予習(30分)			課題(30分)							
5	医事課の仕事 病院内での医事課について			テキスト予習(30分)			課題(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	テキスト予習(30分)	課題(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	テキスト予習(30分)	課題(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)	テキスト予習(30分)	課題(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)	テキスト予習(30分)	課題(30分)
10	医療関連法規(医療法) 医療提供施設に関する法規	テキスト予習(30分)	課題(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	テキスト予習(30分)	課題(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	テキスト予習(30分)	課題(30分)
13	医療保険制度の概要	テキスト予習(30分)	確認小テスト(30分)
14	患者受付の実際 受付の事例、クレーム対応など	テキスト予習(30分)	課題(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	テキスト予習(30分)	課題(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												
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) 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													
	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。認定試験対策のため、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)2022年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4年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	オリエンテーション 医事課の業務について			テキスト予習(30分)			講義内容を復習する(30分)							
2	医療保険制度の基礎知識			テキスト予習(30分)			医療保険制度の一覧表を作成する(30分)							
3	医療関連法規 保険医療機関及び保険医療療養担当規則			テキスト予習(30分)			各保険医療機関の特色をまとめる(30分)							
4	「医科診療報酬点数表」の構成 医科診療報酬点数表の解釈(1)(初診・再診)			テキスト予習(30分)			初診・再診の相違点についてまとめる(30分)							
5	医科診療報酬点数表の解釈(2)(医学管理等・在宅)			テキスト予習(30分)			医学管理等・在宅分野の課題に取り組む(30分)							

6	医科診療報酬点数表の解釈(3) (検査・画像診断)	テキスト予習(30分)	検査・病理診断分野の課題に取り組む(30分)
7	医科診療報酬点数表の解釈(4) (画像診断)	テキスト予習(30分)	画像診断分野の課題に取り組む(30分)
8	医科診療報酬点数表の解釈(5) (処置)	テキスト予習(30分)	処置分野の課題に取り組む(30分)
9	医科診療報酬点数表の解釈(6) (手術・麻酔)	テキスト予習(30分)	手術・麻酔分野の課題に取り組む(30分)
10	医科診療報酬点数表の解釈(7) (投薬・注射)	テキスト予習(30分)	レセプト課題を解く(30分)
11	医科診療報酬点数表の解釈(8) (リハビリ・精神科療法・放射線)	テキスト予習(30分)	レセプト課題を解く(30分)
12	診療報酬明細書(レセプト)作成演習	テキスト予習(30分)	レセプト課題を解く(30分)
13	診療報酬明細書(レセプト)作成演習	テキスト予習(30分)	レセプト課題を解く(30分)
14	診療報酬明細書(レセプト)作成演習	テキスト予習(30分)	レセプト課題を解く(30分)
15	まとめ	テキスト予習(30分)	第10回から第14回で作成したレセプト5題についてそれぞれの要点をまとめる

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	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) 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		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	20 %	授業内活動	10 %					計	100 %	
		期末レポート	0 %	授業内提出物	10 %	その他	0 %							
フィードバックの方法		小テスト及び課題は採点後に返却し、解説を行う。質問等はその都度対応する。												
教科書・教材		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)	レセプト課題①(60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)	レセプト課題②(60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)	レセプト課題③(60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)	確認小テスト(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)	レセプト課題④(60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	フロン 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) 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													
	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の作成方法の違いや、コンピュータによる自動算定項目、印刷されたレセプトの点検方法などを学ぶ。													
	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】2022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		点数表と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					テキスト予習(30分)			講義内容を復習する(30分)					
2	外来患者入力①					テキスト予習(30分)			レセプト課題①(60分)					
3	外来患者入力②					テキスト予習(30分)			レセプト課題②(60分)					
4	外来患者入力③					テキスト予習(30分)			レセプト課題③(60分)					
5	外来患者入力④					テキスト予習(30分)			レセプト課題④(60分)					

6	外来患者入力⑤	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑤(60分)
7	外来患者入力⑥	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑥(60分)
8	外来患者入力⑦	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑦(60分)
9	外来患者入力⑧	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑧(60分)
10	外来患者入力⑨	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑨(60分)
11	外来患者入力⑩	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑩(60分)
12	外来患者入力⑪	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑪(60分)
13	外来患者入力⑫	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑫(60分)
14	外来患者入力⑬	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑬(60分)
15	外来患者入力⑭	テキスト予習(30分)	レセプト課題⑭(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	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)										
				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		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	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】2022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)							
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	佐森 雅子					
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)										
			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	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				
L220101		現代社会とICT		2	15	講義	30	後期	2年	尾崎直人				
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
	○			☆	☆	○	○	△	△	○				
		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		様々な業種・規模の企業やCtoC、CtoBなどの事例を取り上げ、ICTと密接に結びついた現代社会におけるビジネス環境について考察し、理解を深める。										
		授業の到達目標		現代社会における問題点や情報化社会の特徴を理解し、社会の組織の一員として諸問題に対処する知識と手法を身に付ける。										
		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		小テスト・期末試験は返却時に解説する										
		教科書・教材		授業内容に応じて適宜資料を配布										
		参考書・参考文献等		総務省：情報通信白書刊行から50年～ICTとデジタル経済の変遷～										
履修上の注意等		日頃からICTやビジネスに関するニュース等に目を通しておくこと。 授業にはノートブックPC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	現代社会とは？ICTとは？		授業後は理解した事柄をノートに整理する(30分以上)											
2	現代社会における日本(1)		授業後は理解した事柄をノートに整理する(30分以上)											
3	現代社会における日本(2)		授業後は理解した事柄をノートに整理する(30分以上)											
4	現代社会における日本(3)		授業後は理解した事柄をノートに整理する(30分以上)											
5	ICTによって変わるシゴト(1)		授業後は理解した事柄をノートに整理する(30分以上)											

6	ICTによって変わるシゴト（2）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
7	ICT、ビジネスに関する小テスト実施		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
8	通信自由化とICT産業の発展（1）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
9	通信自由化とICT産業の発展（2）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
10	ICT利活用の進展（1）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
11	ICT利活用の進展（2）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
12	ICTが拓く未来社会（1）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
13	ICTが拓く未来社会（2）		授業後は理解した事柄をノートに整理する (30分以上)
14	最終プレゼンテーション「今後の日本社会におけるICTの役割に関する展望について」		
15	まとめ 試験の実施		

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	講義	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)											
				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	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	0	%						計	100	%
	期末レポート	0	授業内提出物	100	その他	0	%								
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	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
	○			△	△	△	△	△	○	△			
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		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。途中でアルゴリズムの基本(順次・分岐・繰り返し)をプログラムを作成して体験させる。動的なページを制作しショッピングサイト構築を体験することで、実践的な技術を理解させる。											
授業の到達目標		PHPの言語を用いてWebプログラミング能力を身に付け多様なWebサイトの制作ができるようになる。プログラムとデータベースとの連携や、会員登録、ログイン機能、ショッピングカート、注文受付機能等、専門的な技術を体験することで、Webショッピングサイト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	100	%	その他	%					
フィードバックの方法		プログラムエラー等の報告に対して、修正箇所を個人にTeams等で連絡する。											
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													
履修上の注意等		ソース入力が多いためタイピングの練習をお勧めする。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	ショッピングサイト開発のための環境等の準備・プログラミング編①				これまで習得したWebに関する知識を復習・30分程度			授業内容を復習・30分程度					
2	プログラミング編②				環境設定が完了していることを確認・30分程度			課題制作・30分程度					
3	データベース編①				課題制作・30分程度			課題制作・30分程度					
4	データベース編②				課題制作・30分程度			課題制作・30分程度					
5	スタッフ管理機能制作(1)				課題制作・30分程度			課題制作・30分程度					

令和5年度

6	スタッフ管理機能制作（2）	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
7	商品管理機能制作（1）	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
8	商品管理機能制作（2）	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
9	ログイン機能制作	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
10	フォーム機能の利用	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
11	ショッピングカート機能制作（1）	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
12	ショッピングカート機能制作（2）	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
13	注文受付機能制作	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
14	会員管理機能制作	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
15	課題制作	課題制作・30分程度	課題制作・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	兼平拓道					
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	フロンティア 実践実務士	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) 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														
	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ндаイジニ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。														
	単位認定の方法		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		『日本経済新聞』(日本経済新聞社)『週刊東洋経済』(東洋経済新報社) 『週刊ダイヤモンド』(ダイヤモンド社) [いずれも短期大学部 図書館に常備]													
履修上の注意等		日頃から、新聞やテレビなどの経済ニュースに目を通しておくこと。 授業にはノートブックPCを持参するのが望ましい。													
回	授 業 計 画				授業時間外学習										
					授業前・時間				授業後・時間						
1	マーチャндаイジニングの基本				新聞(WEB)を読む				新聞(WEB)を読む						
2	商品計画の基本知識				新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						
3	販売計画と仕入計画				新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						
4	棚割とディスプレイの基本知識				新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						
5	物流の基本知識				新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						

6	価格の設定要因と価格政策	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
7	在庫管理の基本知識	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
8	販売管理の基本知識	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
9	ストアオペレーション（Ⅰ） 開店準備	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
10	ストアオペレーション（Ⅱ） 日常の通常業務	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
11	ストアオペレーション（Ⅲ） メンテナンス業務	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
12	包装技術の基本	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
13	包装演習	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
14	ディスプレイの目的と基本的役割	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
15	まとめ・小テスト	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習

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	ビジネスマネジメント演習	2	15	演習	30	後期	2年	兼平拓道						
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	フロンティア 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発展的な考え方や流通・小売業に必要な応用知識・技能を理解したうえで、ビジネスの現場で発生する様々な問題に対してどのようにアプローチするのかをグループで考察し、解決策を導き出す学習プログラム。													
	授業の到達目標													
	リテールビジネス実務の意義や内容を理解し、個人活動、組織活動における業務の特徴を理解し、実践できる力を身に付ける。													
	単位認定の方法		期末試験	%	授業内小テスト	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		『レクチャー&トレーニング日商リテールマーケティング(販売士)検定試験3級』(実教出版)												
参考書・参考文献等		『日本経済新聞』(日本経済新聞社)『週刊東洋経済』(東洋経済新報社)『週刊ダイヤモンド』(ダイヤモンド社) [いずれも短期大学部 図書館に常備]												
履修上の注意等		日頃から、新聞やテレビなどの経済ニュースに目を通しておくこと。授業にはノートブックPCを持参するのが望ましい。												
回	授 業 計 画			授業時間外学習										
				授業前・時間				授業後・時間						
1	4P理論の小売業への適用			新聞(WEB)を読む				新聞(WEB)を読む						
2	顧客満足経営の基本知識			新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						
3	顧客維持政策の基本知識			新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						
4	フリーイベント・ショッパーズ・プログラムの知識			新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						
5	出店の基本知識			新聞(WEB)を読む				返却された提出レポートを復習						

6	売場起点の狭域型購買促進の基本	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
7	売場づくりの基本知識	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
8	店舗証明の活用	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
9	接客マナー	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
10	クレームや返品への対応	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
11	小売業に関するおもな法規	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
12	実務の計数管理	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
13	売上高・売上原価・売上総利益の関係	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
14	金銭管理と商品ロスの防止策	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習
15	まとめ・小テスト	新聞（WEB）を読む	返却された提出レポートを復習

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		職場環境と人間関係		2	15	講義	30	前期	2年	佐々木典彰			
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	フロンティア 実践 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) 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		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	%	授業内小テスト	42	%	授業内活動	%	計	100	%		
		期末レポート	58	%	授業内提出物	%	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		なし。随時プリント等を用いる。											
参考書・参考文献等		川上憲人「基礎からはじめる職場のメンタルヘルス」大修館書店											
履修上の注意等		授業内小テストは各自のスマートフォン（またはパソコン）で行います。											
回	授 業 計 画	授業時間外学習											
		授業前・時間	授業後・時間										
1	良好な人間関係とは？	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上										
2	カウンセリングマインド①（講義）	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上										
3	カウンセリングマインド②（演習）	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上										
4	現代日本の大人・子どもの心	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上										
5	自尊心	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上										

6	「ほめる」と「しかる」	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
7	やる気と目標の立て方	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
8	行動を変える	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
9	人間の偏見・気質	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
10	人事評価の現状と課題	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
11	リーダーシップ	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
12	感情労働とストレス	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
13	ひきこもり等の不適応行動	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
14	ハラスメント等の問題行動	左記に関することをネット検索等で調べる・30分以上	復習し、不明な点は質問する・30分以上
15	振り返りとまとめ	授業の到達目標を達成できたかを自己評価する・30分以上	期末レポートに取り組む・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	フロン 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)								○
	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				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)								
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力				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		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	100 %	その他	%						
フィードバックの方法		課題提出後、課題制作についてのポイントを授業のTeams内に掲載する。											
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													
履修上の注意等		予習・復習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	今、求められているデータ分析				授業内容の予習・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				授業内容の予習・30分程度				授業内容の復習、課題作成・30分程度				

6	分析の質を決めるデータ収集①	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習・30分程度
7	分析の質を決めるデータ収集②	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習・30分程度
8	データ分析の進め方で精度が大きく変わる①	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習・30分程度
9	データ分析の進め方で精度が大きく変わる②	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習・30分程度
10	データ分析練習問題	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、課題作成・30分程度
11	目的に沿ったデータ分析の方法①	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習・30分程度
12	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
13	データ分析excelスキル①	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、課題作成・30分程度
14	データ分析excelスキル②	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、課題作成・30分程度
15	データ分析excelスキル③	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、課題作成・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		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	フロン 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)								○	
	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			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)									
	労力を惜みず、生涯に渡って主体的に学ぶ力			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、プラグインの利用方法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	課題提出後、課題制作についてのポイントを授業のTeams内に掲載する。												
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													
履修上の注意等	予習・復習することが望ましい。課題等の提出物は次回の授業前までに提出する。												
回	授 業 計 画					授業時間外学習							
						授業前・時間			授業後・時間				
1	自分のURLでWebサイトを公開しよう					授業内容の予習・30分程度			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					授業内容の予習・30分程度			授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度				
3	掲載するコンテンツを作成しよう①					授業内容の予習・30分程度			授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度				
4	掲載するコンテンツを作成しよう②					授業内容の予習・30分程度			授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度				
5	固定ページを作成しよう					授業内容の予習・30分程度			授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度				

6	サイト全体のナビゲーションを整えよう	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
7	プラグインを利用して機能を追加しよう	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・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	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
9	ショッピングカート機能を利用しよう①	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
10	ショッピングカート機能を利用しよう②	授業内容の予習・30分程度	授業内容の復習、制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
11	オリジナルのWebサイトを制作①	Webサイト制作の復習・30分程度	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
12	オリジナルのWebサイトを制作②	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
13	オリジナルのWebサイトを制作③	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
14	オリジナルのWebサイトを制作④	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度
15	オリジナルのWebサイトを制作⑤	制作作業の遅れを取り戻す・30分程度	制作作業の遅れを取り戻す・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ビジネス演習	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	
	○		△	△	△	○	△	○	△				
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												
	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		課題提出後、課題制作についてのポイントを授業のTeams内に掲載する。											
教科書・教材		その都度配布する資料											
参考書・参考文献等													
履修上の注意等		他の授業で学習・体験したことを復習することが望ましい。課題等の提出物は次回の授業前までに提出する。											
回	授 業 計 画			授業時間外学習									
				授業前・時間				授業後・時間					
1	イントロダクション 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			前回の授業内容を復習・30分程度				環境設定を完了させる・30分程度					
3	ショッピングサイトの概要確認 企画①			環境設定が完了していることを確認・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	企画④	課題制作・30分程度	課題制作・30分程度
7	ロゴ・ファビコン・パッケージ・イベントポスター等制作①	画像ソフトの操作を確認・30分程度	コンテンツ・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②	コンテンツ・30分程度	コンテンツ・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③	コンテンツ・30分程度	コンテンツ・30分程度
10	Webショッピングサイト制作①	WordPress操作の確認・30分程度	Webサイト制作・30分程度
11	Webショッピングサイト制作②	Webサイト制作・30分程度	Webサイト制作・30分程度
12	Webショッピングサイト制作③	Webサイト制作・30分程度	Webサイト制作・30分程度
13	Webショッピングサイト制作④	Webサイト制作・30分程度	Webサイト制作・30分程度
14	Webショッピングサイト制作⑤	Webサイト制作・30分程度	発表資料の準備・30分程度
15	発表	発表資料の準備・30分程度	授業の振り返り・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	フロン ティアシ 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 ンスタ 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) 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	0 %	計	100 %			
			期末レポート	0 %	授業内提出物	0 %	その他	0 %					
フィードバックの方法		授業内小テストは実施期限内に解説する。定期試験は返却時に解説する。											
教科書・教材		令和04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							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	フードサイエンス実務士	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) 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													
	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	0 %	計	100 %				
			期末レポート	0 %	授業内提出物	0 %	その他	0 %						
フィードバックの方法		授業内小テストは実施期限内に解説する。定期試験は返却時に解説する。												
教科書・教材		令和04年 イメージ&クレパ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)。