

# 平成30年度授業計画

—食物栄養学科—

岡山学院大学

## はじめに

シラバスは学生の皆さんに対して、各授業科目の担当教員がその科目の教育目標、授業内容のアウトラインなどの情報を明記したものです。よく読んで、各授業の進行状況の把握、予習や自分の学習成果を測るなど、有効に活用して下さい。

### ◆ 履修にあたって

**必修科目**……各学科の教育目標を達成する為に必ず履修しなければなりません。1科目でも不認定になると卒業できませんので、授業の教育目標と学生の学習成果・教育方法・学習評価の方法をよく読んで、授業のアウトラインをつかんで履修して下さい。

**選択必修科目**……一定の授業科目群のなかから自分で履修する授業科目を選択することができますが、その授業科目群に定められた必修単位数は必ず修得しなければなりません。

**選択科目**……自分の目的にあわせて選択履修することができます。授業の内容をみて興味のある授業科目や、自分の希望する職業また取得したい資格に必要な知識、技術と照らし合わせながら選択して下さい。

## 本書の見方

カリキュラム表及び担当教員掲載頁一覧								
注1) 学部共通基礎教養科目								
科目群	授業科目	必修	選択	計	担当教員名	職名	掲載頁	備考
		注2)	注3)		注4)	注5)	注4)	

注1) 学部共通基礎教養科目は全学科共通です。具体的に自分の所属学科・学年でどの授業科目がいつ開講されているかは「学生便覧」4. 授業科目時間配当表を参照して下さい。

注2) 単位数が記載される科目は必修科目です。1単位でも落とすと卒業できません。又、2つ以上の授業科目にわたって単位数が記載されている場合は、選択必修科目でその科目群(区分)の選択科目のなかから、定められた必修単位数を修得しなければなりません。

注3) 注2)に単位数の記載がない授業科目で、ここに単位数が記載されている科目は選択科目です。各資格取得に必要な科目もありますので、詳しくは「学生便覧」を参照して下さい。

注4) 各授業科目の担当教員とその授業科目のシラバス掲載頁を明記しています。一つの授業科目を複数の教員が担当している場合もありますので、必ず時間割で自分のクラスの担当教員名を確認して下さい。

注5) 非常勤の先生は職名の後に(兼)と記載してあります。

カリキュラム表及び担当教員掲載頁一覧(1)

基礎教養科目

科目群	授 業 科 目	必修	選択	計	担当教員	職 名	掲載頁	備 考	
人間 基礎 科目 群	人間と倫理	8	2	2	尾崎 聡	教 授(兼)	I - 1		
	人間の発達		2	2	大賀恵子	講 師(兼)	I - 4		
	日本国憲法		2	2	近 勝彦	教 授(兼)	I - 8		
	地球環境問題		2	2	開講せず				
	生涯学習概論		2	2	福野裕美	准教授	I - 11		
	正しい日本語		2	2	浦上博文	教 授(兼)	I - 14		
	近代日本文学		2	2	浦上博文	教 授(兼)	I - 17		
	基礎数学Ⅰ		2	2	開講せず				
	基礎数学Ⅱ		2	2	開講せず				
	基礎物理学		2	2	開講せず				
	基礎化学		2	2	宮崎正博	教 授	I - 20		
	基礎生物学		2	2	清水憲二	教 授	I - 23		
	小 計		8	24	24				
人間 生活 科目 群	情報リテラシーⅠ	8	2	2	正司和彦	教 授	I - 26		
	情報リテラシーⅡ		2	2	正司和彦	教 授	I - 29		
	教養演習Ⅰ		1	1	食物栄養学科 全教員		I - 32		
	教養演習Ⅱ		1	1	食物栄養学科 全教員		I - 35		
	英語Ⅰ		2	2	濱田佐保子	教 授(兼)	I - 38		
	英語Ⅱ		2	2	濱田佐保子	教 授(兼)	I - 41		
	中国語Ⅰ		2	2	開講せず				
	中国語Ⅱ		2	2	開講せず				
	フランス語Ⅰ		2	2	開講せず				
	フランス語Ⅱ		2	2	開講せず				
	体育理論		1	1	西谷光正	講 師(兼)	I - 44		
	体育実技		1	1	西谷光正	講 師(兼)	I - 47		
	キャリアガイダンス		2	2	張 秉煥	准教授(兼)	I - 51		
	社会との接続Ⅰ		2	2	竹原良記	教 授	I - 54		
	社会との接続Ⅱ		2	2	竹原良記	教 授	I - 56		
	クラブ活動の活性化		2	2	全教員			未掲載	
生活経済学	2	2	張 秉煥	准教授(兼)	I - 59				
小 計	8	30	30						
人間 福祉 科目 群	少子高齢化と諸問題	6	2	2	坂元 晶	講 師(兼)	I - 62		
	児童福祉概論		2	2	赤木正典	教 授(兼)	I - 65		
	ボランティア理論		2	2	坂元 晶	講 師(兼)	I - 68		
	ボランティア活動		2	2	坂元 晶	講 師(兼)	I - 71		
	社会心理学		2	2	鈴木久子	講 師(兼)	I - 74		

	臨床心理学		2	2	井頭久子	教授(兼)	I - 78	
	小計	6	12	12				
	合計	22	64	64				

カリキュラム表及び担当教員掲載頁一覧(2)

食物栄養学科専門科目

区分			授業科目	必修	選択	計	担当教員	職名	掲載頁	備考		
現代生活基礎科目			インターネットと法	6	2	2	近 勝彦	教授(兼)	Ⅱ- 1			
			生活IT活性論		2	2	張 秉煥	准教授(兼)	Ⅱ- 4			
			現代生活経営		2	2	張 秉煥	准教授(兼)	Ⅱ- 7			
			生活史		2	2	尾崎 聡	教授(兼)	Ⅱ- 10			
			食文化論		2	2	次田隆志	教授	Ⅱ- 14			
			フードコーディネート		2	2	次田、中原		Ⅱ- 16			
			食料経済		2	2	次田隆志	教授	Ⅱ- 18			
			小計		6	14	14					
栄養士法 管理栄養士 指定教育分野	講義 又は 演習 必修 単位	実験 又は 実習 必修 単位	授業科目	必修	選択	計	担当教員	職名	掲載頁	備考		
専門 基礎 分野	社会・環境と健康	6	公衆衛生学Ⅰ	2	2	2	久保真利子	教授(兼)	Ⅱ- 20			
			公衆衛生学Ⅱ		2	2	保田立二	教授	Ⅱ- 23			
			公衆衛生学Ⅲ		2	2	久保真利子	教授(兼)	Ⅱ- 26			
			健康管理論		2		2	保田立二	教授	Ⅱ- 29		
			社会福祉概論		2		2	赤木正典	教授(兼)	Ⅱ- 32		
			小計		6	6	10					
	人体の構造と機能 疾病の成り立ち	14	10	解剖生理学Ⅰ	7	2	2	清水憲二	教授	Ⅱ- 35		
				解剖生理学Ⅱ		2	2	熊谷智代	教授	Ⅱ- 38		
				解剖生理学実験Ⅰ		1	1	清水憲二	教授	Ⅱ- 41		
				解剖生理学実験Ⅱ		1	1	清水憲二	教授	Ⅱ- 44		
				運動生理学		2	2	清水憲二	教授	Ⅱ- 46		
				生化学Ⅰ		3	2	2	宮崎正博	教授	Ⅱ- 49	
				生化学Ⅱ			2	2	宮崎正博	教授	Ⅱ- 52	
				生化学実験			1	1	宮崎正博	教授	Ⅱ- 55	
				病理学		2		2	熊谷智代	教授	Ⅱ- 58	
				微生物学		2		2	狩山玲子	教授	Ⅱ- 61	
				小計		14	13	17				
	食べ物と健康	8	3	食品学総論Ⅰ	3	2	2	次田隆志	教授	Ⅱ- 64		
				食品学総論Ⅱ		2	2	次田隆志	教授	Ⅱ- 66		
				食品学総論実験		1	1	次田隆志	教授	Ⅱ- 68		
				食品学各論		2	2	津村哲司	准教授	Ⅱ- 70		
				食品学各論実験Ⅰ		1	1	津村哲司	准教授	Ⅱ- 72		
				食品学各論実験Ⅱ		1	1	津村哲司	准教授	Ⅱ- 74		
				食品加工学Ⅰ		2	2	津村哲司	准教授	Ⅱ- 76		
				食品加工学Ⅱ		2	2	津村哲司	准教授	Ⅱ- 78		
				食品加工学実習		1	1	津村哲司	准教授	Ⅱ- 80		

専門基礎分野	食べ物と健康		食品品質管理論		2	2	泉本勝利	教授(兼)	Ⅱ-82	
			食品分析学		2	2	津村哲司	准教授	Ⅱ-84	
			調理学Ⅰ	3	2	2	中原真由美	講師	Ⅱ-86	
			調理学Ⅱ		2	2	中原真由美	講師	Ⅱ-89	
			調理学実習Ⅰ		1	1	中原真由美	講師	Ⅱ-92	
			調理学実習Ⅱ		1	1	中原真由美	講師	Ⅱ-95	
			調理学実習Ⅲ		1	1	小野明子	講師(兼)	Ⅱ-98	
			食品衛生学Ⅰ	2	2	2	狩山玲子	教授	Ⅱ-101	
			食品衛生学Ⅱ		2	2	狩山玲子	教授	Ⅱ-104	
			食品衛生学実験		1	1	狩山玲子	教授	Ⅱ-107	
			小計	8	30	30				
			専門分野	基礎栄養学	2	基礎栄養学	6	2	2	竹原良記
		基礎栄養学実験		1	1	竹原良記		教授	Ⅱ-112	
応用栄養学	6	運動栄養学		2	2	清水憲二		教授	Ⅱ-114	
		応用栄養学		2	2	竹原良記		教授	Ⅱ-117	
		栄養アセスメント		2	2	竹原良記		教授	Ⅱ-119	
		応用栄養学実習		1	1	竹原良記		教授	Ⅱ-122	
小計	6	10		10						
栄養教育論	6	栄養教育論Ⅰ		6	2	2	村上祥子	准教授	Ⅱ-125	
		栄養教育論Ⅱ			2	2	村上祥子	准教授	Ⅱ-128	
		栄養教育管理			2	2	村上祥子	准教授	Ⅱ-131	
		栄養教育論実習Ⅰ			1	1	村上祥子	准教授	Ⅱ-134	
		栄養教育論実習Ⅱ			1	1	村上祥子	准教授	Ⅱ-137	
小計	6	8		8						
臨床栄養学	8	臨床栄養学Ⅰ		10	2	2	保田立二	教授	Ⅱ-140	
		臨床栄養学Ⅱ			2	2	平野 聡	助教	Ⅱ-143	
		臨床栄養学Ⅲ			2	2	平野 聡	助教	Ⅱ-146	
		臨床栄養学実習			1	1	平野 聡	助教	Ⅱ-149	
		臨床栄養学演習			2	2	平野 聡	助教	Ⅱ-152	
公衆栄養学	4	公衆栄養学Ⅰ		10	2	2	高槻悦子	講師	Ⅱ-155	
		公衆栄養学Ⅱ			2	2	高槻悦子	講師	Ⅱ-158	
		公衆栄養学実習			1	1	高槻悦子	講師	Ⅱ-161	
小計	10	14		14						
給食経営管理論	4	給食経営管理論Ⅰ		6	2	2	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-164	
		給食経営管理論Ⅱ			2	2	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-167	
		給食経営管理実習Ⅰ			1	1	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-170	
		給食経営管理実習Ⅱ			1	1	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-173	
総合演習	2	総合演習		6	2	2	食物栄養学科専門教員		Ⅱ-176	
		給食経営管理実習事前事後	1		1	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-179		
		小計	6		9	9				

専門分野	臨地実習	4	給食経営管理臨地実習Ⅰ	1	1	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-182	
			給食経営管理臨地実習Ⅱ	1	1	佐藤幸恵	講師	Ⅱ-184	
			公衆栄養臨地実習	1	1	高槻悦子	講師	Ⅱ-186	
			臨床栄養臨地実習	2	2	平野 聡	助教	Ⅱ-188	
			小計	0	5	5			
単位数	60	22							
自由科目	卒業研究Ⅰ		2	2	未掲載				
	卒業研究Ⅱ		2	2	未掲載				
	小計	0	4	4					
	合計	62	113	121					
栄養教諭に関する科目	栄養に係る教育に関する科目	学校栄養指導論Ⅰ		2	2	井上恵子	講師	Ⅱ-191	
		学校栄養指導論Ⅱ		2	2	井上恵子	講師	Ⅱ-194	
		小計	0	4	4				
	教職に関する科目	教師論		2	2	福野裕美	准教授	Ⅱ-197	
		教育原理		2	2	福野裕美	准教授	Ⅱ-200	
		教育心理学		2	2	大賀恵子	講師(兼)	Ⅱ-203	
		教育制度論		1	1	福野裕美	准教授	Ⅱ-207	
		教育課程論		1	1	福野裕美	准教授	Ⅱ-209	
		道德教育の研究		2	2	尾崎 聡	教授(兼)	Ⅱ-211	
		特別活動		1	1	都田修兵	講師(兼)	Ⅱ-217	
		教育の方法及び技術(A)		1	1	正司和彦	教授	Ⅱ-219	
		教育の方法及び技術(B)		1	1	正司和彦	教授	Ⅱ-222	
		生徒指導論		2	2	浦上博文	教授(兼)	Ⅱ-225	
		教育相談		2	2	中西美恵子	講師(兼)	Ⅱ-228	
		事前・事後指導		1	1	井上恵子	講師	Ⅱ-232	
		栄養教育実習		1	1	井上恵子	講師	Ⅱ-236	
		教職実践演習(栄養教諭)		2	2	井上、中原、福野		Ⅱ-238	
		小計	0	21	21				

注1) 表中の選択は、選択必修である。

注2) 栄養士免許の取得及び管理栄養士国家試験の受験資格を得るためには、表中の栄養士法管理栄養士指定教育分野の専門基礎分野及び専門分野のそれぞれの区分に記載する講義又は演習必修単位及び実験又は実習必修単位の単位数を充足するよう授業科目の単位を修得すると共に、表中の必修及び選択必修の単位を含めて学則に規定する卒業に要する単位を修得しなければならない。

平成 30 年度 教 育 計 画							
科目名	人間と倫理	授業回数	15	単位数	2	担当教員	尾崎聡
質問受付の方法：e-mail は osaki@owc.ac.jp、オフィスアワーは研究室（B308）0910～1040							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>【教育目標】</b>            大学生としての初歩的な教養形成、すなわち世の中で生じている様々な事柄について、人間・社会・歴史・文化・文明などの視点から根源的に思索できるようになることを目指す。まず身近な素材によって倫理的な世界に関心を持つことから始める。次に人間存在や規範、共同体や歴史という視点から倫理的思索の入口に立つことを試みる。</p> <p><b>【学生の学習成果】</b>            世の中で生じている様々な事柄について、高等教育を受けた者にふさわしく、人間存在や歴史性、共同体や規範といった視点から見たり、聞いたり、述べたりすることが出来るようになる。（汎用的学習成果「態度・信念・意見」にも相当）</p>						
	授業の進め方	<p><b>【講義・演習・実験・実習・実技】</b>            担当教員が準備し、進行させていく講義であるが、受講生の専門領域を配慮して序盤は「生命倫理」、中盤は「精神世界と倫理」、終盤は「コミュニケーションと倫理」をキーワードに授業のラインナップを構成し、題材を準備する。授業中は対話という双方向性的も取り入れて受講生の頭脳を活性化させながら進めていく。また毎回、積極的に画像・図像、映像を使って立体的に理解を補っていく。</p>					
	予習・復習	<p>1回の授業に対して予習・復習が義務付けられる。予習・復習・課題の成果は授業内容・参考文献・参考映像などに関する感想をシャトルカードに記述することとする。予習と復習のウェイトは変化しても構わない。学問の性格上、簡単には正解にたどりつけない。省察をゆっくりと繰り返し積み重ねていくのが哲学の正しい学習の仕方である。</p>					
テキスト	<p>特にテキストは指定しないが、毎回参考資料をプリントで配布する。</p>						
学習評価の方法	<p><b>【達成基準】</b>            ① 身近な素材に倫理的な世界を見出せるようになっていること（筆記試験の50%）            ② 世の中で生じている様々な事柄について人間存在や規範、共同体や歴史性といった根本的な立場から思索できるようになっていること（筆記試験の50%）            以上を試験における論述で証明すること。論述は以下の観点から採点する</p> <p>1. 倫理性（すなわち思考の規範性、思考の内面性、深さ）            題材の選び方・題材の切り口（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）。            記述内容（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）。</p> <p>2. 哲学度（すなわち思考の自由さ、思考の立体性、広さと高さ）            題材の選び方、題材の切り口（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）            記述内容（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）。</p> <p><b>【評価方法】</b>            ・専門的学習成果            筆記試験：倫理に関する用語や事例の説明および数百字の論述を課する（80%）            中間提出物（ふりかえり作業シート）：試験前に受講者各自の倫理および倫理学への興味関心・理解の発達度を確認する（20%）            ・汎用的学習成果            授業参加や授業態度を汎用的学習成果として評価する。</p>						



注 意 事 項	参考図書は古今東西の名著から毎回指示する
------------------	----------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>■ガイダンス：教育目標、教育方法、単位認定、半期の講義計画について予告し、受講者と合意する。</p> <p>■講義内容：倫理および倫理学について。現代倫理について知る</p> <p>■参考映像：M・シェリー原作、F・コッポラ監督、1994、映画『フランケンシュタイン』（人間の野望、未知への挑戦、永遠の生命を求める人、生命より永遠の名声を求める人など様々な人間像に注目）</p>
2 回	<p>シリーズ生命倫理 アプローチ編</p> <p>■講義内容：19世紀ヨーロッパ諸科学と生命倫理（特定の科学が躍進する時、倫理論争が起きる）について知る</p> <p>■参考映像：M・シェリー原作、F・コッポラ監督、1994、映画『フランケンシュタイン』（19世紀のドイツの大学において展開される生命倫理論争に注目）</p> <p>■予習と復習：フランケンシュタインの他にも人造人間の話でどのようなものがあるか、調べてみよう</p>
3 回	<p>シリーズ生命倫理 アプローチ編</p> <p>■講義内容：人間存在の意味、ヨーロッパの人間観・日本の人間観と生命倫理（神と人と動物の違い、聖書における神と人と動物）について知る</p> <p>■参考映像：M・シェリー原作、F・コッポラ監督、1994、映画『フランケンシュタイン』（人造人間創造のおぞましい場面に注目）</p> <p>■予習と復習：授業で習った以外にも世界各地には様々な人間の起源に関する考えがある。調べてみよう</p>
4 回	<p>シリーズ生命倫理 応用編</p> <p>■講義内容：科学技術文明の発達とそれへの警告（人造人間伝説 ホムンクルスとゴーレム）について知る</p> <p>■参考文献：ゲーテ『ファウスト』、マイリンク『ゴーレム』</p> <p>■参考映像：宮崎駿、1984、映画『風の谷のナウシカ』（異様なキャラクター”巨神兵”は地球の文明を滅ぼした最終兵器、生命工学の粋を結集したバイオ・ソルジャーで、ホムンクルスからインスパイアしたものであることに注目）</p> <p>■予習と復習：カレル・チャペックの『ロボタ』はロボットの起源話である。調べてみよう</p>
5 回	<p>シリーズ生命倫理 応用編</p> <p>■講義内容：過ちやすき存在である人間の罪と贖（あがない）について知る</p> <p>■参考映像：庵野秀明プロデュース、TV・映画・漫画『エヴァンゲリオン』（ストーリーの構成要素は神と人間を媒介する使徒＝エンジェル、人類最初の女性＝エヴァに由来する人造人間エヴァンゲリオン、最初の人＝アダムに由来する磔刑された肉塊など、クローン人間のヒロイン、精子バンクからの人工授精児など、聖書、偽典、オカルト、ユング心理学から生命科学まで、教養の集大成であることに注目）</p> <p>■予習と復習：エヴァンゲリオンの他にも、人造人間に関してアニメーションなどサブカルチャーでどのようなものがあるか、調べてみよう</p>
6 回	<p>シリーズ生命倫理 思索編①</p> <p>■講義内容： 文明史の中で揺れ動く生と死の定義（生命哲学、死生学、安楽死・尊厳死と延命、脳死と心臓死、法律的死と医学的死、QOLなど）について知る</p> <p>■参考映像：ドキュメンタリー『和田移植』（渡辺淳一が語る、日本最初の心臓移植、提供者は脳死体だったのか？生体だったのか？）</p> <p>■予習と復習：脳死体の定義、安楽死と尊厳死の違いについて調べてみよう</p>
7 回	<p>シリーズ生命倫理 思索編②</p> <p>■講義内容： 文明史の中で揺れ動く生と死の定義（生命哲学、死生学、安楽死・尊厳死と延命、脳死と心臓死、法律的死と医学的死、QOLなど）について知る</p> <p>■参考映像：NHKスペシャル・エッセイドラマ『家族』（大原健士郎原作）</p> <p>■予習と復習：インフォームドコンセントや告知の問題について調べてみよう</p>
8 回	<p>シリーズ生命倫理 思索編③</p> <p>■講義内容： 文明史の中で揺れ動く生と死の定義（生命哲学、死生学、安楽死・尊厳死と延命、脳死と心臓死、法律的死と医学的死、QOLなど）について知る</p> <p>■参考映像：フジテレビドラマ『白い巨塔』（山崎豊子原作）</p> <p>■予習と復習：ホスピスについて調べてみよう</p>

9 回	<p>シリーズ 精神世界と倫理 入門編</p> <p>■講義内容：世紀末ヨーロッパにおける人間の発見（無意識の発見＝人間観のコペルニクスの転換）について知る</p> <p>■参考映像：ニコラス・メイヤー原作、ハーバート・ロス監督、映画『シャーロックホームズの素敵な挑戦』（ワトソンは神経衰弱に陥ったホームズを救うため、はるばるウィーンのプロイトのもとに連行する。無意識やマザーコンプレックスの発見者フロイトは学会から孤立し、ユダヤ人ゆえキリスト教社会から迫害を受けていたが、信念をもって力強く生きていた）</p> <p>■予習と復習：フロイト以外にも授業などでどのような心理学者を習っただろうか。また彼らはどのような人間観を示してくれただろうか、調べてみよう</p>
10 回	<p>シリーズ 精神世界と倫理 入門編</p> <p>■講義内容：精神分析が変えた現代的人間観（夢の不思議、催眠術、心身論、心因性という生き方）について知る</p> <p>■参考映像：ニコラス・メイヤー原作、ハーバート・ロス監督、映画『シャーロックホームズの素敵な挑戦』（ホームズはコカイン中毒に陥ってしまい、悪夢、幻覚、幻聴に悩んでいた。自らもコカイン中毒の体験者であり、友人をコカイン中毒で失ったフロイトはホームズを軟禁、催眠術などを駆使し、命がけの治療を試みる）</p> <p>■予習と復習：この時代は麻薬の研究をしながら、自らもそれに手を出す研究者が非常に多かった。倫理に関する意識が異なったのだろうか、考えてみよう</p>
11 回	<p>シリーズ 精神世界と倫理 キャリア編（職業と学問 社会と人生）</p> <p>■講義内容：職業倫理（若きフロイトの職業選択、勉学、修行）について知る</p> <p>参考映像：ジュエール・キコアヌ監督、アンソニー・パーキンス主演『ジキルとハイド』（ジキル博士はコカインの安全性を確かめず、鎮痛から潜在意識の覚醒まで万能の秘薬として期待する）</p> <p>■予習と復習：この時代は麻薬の潜在可能性に魅惑されてしまう研究者が非常に多かった。研究の倫理に関する意識が異なったのだろうか、考えてみよう</p>
12 回	<p>シリーズ 精神世界と倫理 発展編</p> <p>■講義内容：深層心理の発見と探訪（ユングによる集合的無意識の発見。集合的無意識＝単なる個人を超越して太古・未来・宇宙につながり、仲間と共有することによって増幅される無意識。交霊術から伝承遊び“かごめかごめ”まで）について知る</p> <p>■参考映像：つのだじろう 漫画・アニメ『うしろの百太郎 こっくりさん編』（こっくりさんは西洋の交霊術が幕末から明治初に輸入されたもので、深層心理の不思議にアプローチするのに都合の良い題材である。狐狗狸とも言い、憑依現象とも関係する）</p> <p>■予習と復習：集合的無意識に関する事例はサブカルチャーの世界に数多く発見できる。調べてみよう</p>
13 回	<p>シリーズ コミュニケーションと倫理 入門編①</p> <p>■講義内容：「愛」の種類（エロス・アガペー・フィリア）と作用（働き）について知る</p> <p>■参考映像：海外ドラマ『ヤング・インディー・ジョーンズ -ウィーン編-』（19世紀ウィーンを舞台に特殊メイクを施したフロイト、ユング、アードラーが動いてしゃべる。愛についてフロイトは性欲、ユングは神秘、アードラーは人間の成長という視点からそれぞれ自説を展開することに注目）</p> <p>■予習と復習：深層心理の巨人はフロイトだけではない。ユングとアードラーという人物についても調べてみよう</p>
14 回	<p>シリーズ コミュニケーションと倫理 入門編②</p> <p>■講義内容：「愛」の種類（エロス・アガペー・フィリア）と作用（働き）について知る</p> <p>■参考映像：日本テレビ 知ってるつもり『マザー・テレサ』</p> <p>■予習と復習：アガペーを象徴する人物としてマザー・テレサがいる、調べてみよう</p>
15 回	<p>シリーズ コミュニケーションと倫理 発展編</p> <p>■講義内容：複雑多様な「愛」の種類（サディズム…フェティシズム（物）…ネクロフィリア（死）…ペドフィリア（幼・弱・小）、これらは異常心理として扱われることが多いが、本来は全ての人に日常的感性あるいは芸術的感性として存在し、学問的に理解可能なものという認識が必要である）について知る</p> <p>■参考映像：グリム童話『青ひげ』（主人公はマザーコンプレックス、ペドフィリア、ネクロフィリア、ヘマトフィリア（嗜血）…であったことに注目）</p> <p>■予習と復習：青ひげ以外にも深層心理学的な童話でどのようなものがあるだろうか、調べてみよう</p>

平成30年度教育計画							
科目名	人間の発達	授業回数	15	単位数	2	担当教員	大賀 恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : e-mail:ohga@owc.ne.jp OH: 金曜 5 限							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b></p> <p>人は生涯にわたって発達・成長する。本授業では、思春期および青年期以降の発達を中心に、人の生涯発達に関する基礎的知識を身につけながら、自分自身のこれからの発達を考え、活かすことへの一助とする。具体的には、受講学生は以下の諸点に関する基礎的な研究知見および能力を習得することである。</p> <p>①人間の生涯発達について基礎的知識を身につける。具体的には、エリクソン、ピアジェ、フロイトの発達理論を紹介し、各発達段階の特徴について学ぶ。</p> <p>②思春期および青年期以降の発達の特性について理解する。具体的には、様々な対人関係の特徴、ストレスマネジメントなどを学ぶ。</p> <p>③社会人として求められる他者理解力を養うために大前提となる自己理解を深める。具体的には、自分自身についての理解、特に、自分の考え方、感情の扱い方、対人関係の取り方についての理解を深める。この理解は社会人として求められる他者理解力を養うために大前提であるが、社会人に限らず、青年期における大学生が他者と円滑な対人関係を築くためにも重要である。</p> <p><b>学生の学習成果</b></p> <p>専門的学習成果として、教育目標に掲げる①、②の項目に関する研究知見を習得する。また、汎用的学習成果として、教育目標に掲げる③の項目に関する能力を身につける。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>主として講義形式によって行うが、受講者の理解を促進するために、自己理解のための演習を実施する。また、授業内容の理解度確認のために、授業中に論述課題を実施する。</p>				
予習・復習		<p>各回の授業では予習復習が大切。予習に関しては、各回の授業で予習内容のポイントを示す場合がある。復習に関しては、基本的には板書内容・授業で使用した資料・プリントの見直しや整理、また、各回の授業で復習内容のポイントを示す場合がある。</p>					
テキスト		<p>市販のテキストは使用しないが、適宜資料・プリントを配布する。</p>					

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">学習評価の方法</p>	<p><b>評価配分に関して</b></p> <p>専門的学習成果と汎用的学習成果について、それぞれの学習成果の習得度合いを量的（数値的）に変換し、合計 100 点を満点として評価を行う。それぞれの学習成果の量的（数値的）評価配分および評価比重は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門的学習成果</li> </ul> <p>専門的学習成果の評価配分は 80 点である。評価配分 80 点の中で、以下に示した、それぞれの専門的学習成果には、おおよそ同等の比重をかける。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①人間の生涯発達について基礎的知識を身につける。</li> <li>②思春期および青年期以降の発達的特徴について理解する。</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汎用的学習成果</li> </ul> <p>汎用的学習成果の評価配分は 10 点である。</p> <p>以上の通り、専門的学習成果の評価配分は 80 点、汎用的学習成果の評価配分は 10 点で、合計 90 点である。なお、これらの評価配分に加え、専門的学習成果に関して、授業で学んだ知識の理解度を図るために、理解度合いの量的（数値的）評価を行う。この評価配分は 10 点である。総じて、専門的学習成果 80 点、汎用的学習成果 10 点、理解度確認 10 点で、合計 100 点満点で最終評価を行う。</p> <p><b>評価ツールに関して</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門的学習成果</li> </ul> <p>専門的学習成果の評価配分の合計 80 点は学期末に行う定期試験で測る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汎用的学習成果</li> </ul> <p>汎用的学習成果の評価配分 10 点は課題で測る。具体的には、自己理解のための簡易的な課題を課す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業内容の理解度</li> </ul> <p>理解度確認の評価配分 10 点は授業中に行う論述課題で測る。課題は前回の授業に応じた内容とし、授業終了時に提出する。実施した授業時間以外の提出は認めない。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">注意事項</p>	<p>参考図書</p> <p>無藤隆・岡本祐子・大坪治彦編『よくわかる発達心理学第 2 版』ミネルヴァ書房、2009 年。</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>&lt;オリエンテーション&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本授業の内容・進め方・成績評価の方法に関する説明</li> </ul> <p>&lt;人間の発達&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：人間の発達とは何か、自分の見解を述べる。</li> </ul>
2 回	<p>&lt;生涯発達を考える①&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：発達に関する原理・特徴について学び、理解する。</li> <li>・予習事項：エリクソンの発達段階について調べておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
3 回	<p>&lt;練習課題①&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;生涯発達を考える②&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：エリクソンの発達理論について学び、生涯発達について理解する—その①</li> <li>・予習事項：配布資料を熟読しておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
4 回	<p>&lt;練習課題②&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;生涯発達を考える③&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容エリクソンの発達理論について学び、生涯発達について理解する—その②</li> <li>・予習事項：フロイトの発達段階について調べておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
5 回	<p>&lt;練習課題③&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・4回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;生涯発達を考える④&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：フロイトの発達理論について学び、生涯発達について理解する。</li> <li>・予習事項：ピアジェの発達段階について調べておく</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
6 回	<p>&lt;練習課題④&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;生涯発達を考える⑤&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：ピアジェの発達理論について学び、生涯発達について理解する。</li> <li>・予習事項：配布資料を熟読しておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問できるようにしておく。</li> </ul>
7 回	<p>&lt;思春期青年期の発達的特徴①&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：思春期青年期の発達課題と精神的健康について理解する。</li> <li>・予習事項：青年期の対人関係に関する課題を仕上げておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問できるようにしておく。</li> </ul>
8 回	<p>&lt;思春期青年期の発達的特徴②&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：青年期の対人関係 (1) 友人関係、家族関係、異性・恋愛関係について学ぶ。</li> <li>・予習事項：自分の友人関係の特徴を振り返っておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問できるようにしておく。</li> </ul>

9 回	<p>&lt;思春期青年期の発達的特徴③&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：青年期の対人関係(2) 友人関係、家族関係、異性・恋愛関係について学ぶ。</li> <li>・予習事項：自分の家族関係の特徴を振り返っておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
10 回	<p>&lt;練習課題⑤&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・6～9 回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;成人期の発達的特徴①&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：成人期の特徴、職業人、そして仕事と家庭の両立について学び、成人期の発達的特徴を理解する。</li> <li>・予習事項：自分の理想とする人間像を考えておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
11 回	<p>&lt;練習課題⑥&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・10 回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;成人期の発達的特徴②&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：成人期のストレスマネジメント(1) ストレスとの対処法や心身への影響について学び、ストレスと上手く付き合う方法について理解する。</li> <li>・予習事項：ストレスとは何かを調べておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
12 回	<p>&lt;練習課題⑦&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11 回目の授業内容に関する課題を仕上げる</li> </ul> <p>&lt;成人期の発達的特徴③&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：成人期のストレスマネジメント(2) ストレスへの一般的な対処法を学ぶ。</li> <li>・予習事項：ストレスの対処法を調べておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
13 回	<p>&lt;練習課題⑧&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・12 回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;老年期の発達的特徴&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：高齢者のライフイベント、時間的展望について理解する。</li> <li>・予習事項：ライフイベントについて調べておく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
14 回	<p>&lt;練習課題⑨&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・13 回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;過去、今、未来の自分について&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：自分の人生をテーマにしたワークを実施する。</li> <li>・予習事項：特になし</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
15 回	<p>&lt;練習課題⑩&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・14 回の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;まとめ&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでの授業内容を振り返り、不足のある部分について補足する。</li> <li>・定期試験についての説明</li> <li>・予習事項：特になし</li> <li>・復習事項：提出課題の内容を見直しておく。</li> </ul>

平成30年度教育計画							
科目名	日本国憲法	授業回数	15	単位数	2	担当教員	近 勝彦
質問受付：毎月曜日午後4時10分—午後5時		e-mail：dark-blue@star.nifty.jp					
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：憲法は、「国法の最高法規である(98条)」であり、すべての法の最高規範である。この観念は、近代市民革命の頃から現れたことからしても、国民の基本的な人権を擁護し、国家の統治権力に制限を課したものである。この見方は、日本国憲法の構成にもみてとれる。すなわち、きわめて大きく内容を分けると、国民の基本的な人権の保障と国家機関の設置とその権能について書かれているのである。そこでまずは、憲法の基本的意義と内容を理解する必要がある。</p> <p>学生の学習成果：栄養士は、日本国民の健康で安全な食生活の維持や公衆衛生にかかわっている(25条)。その活動には、様々な法律が関わっている。そこで、まずは基礎的な法概念や法知識を学ぶことが必要であろう。そのうえで、個別法規の理解やそれにもとづく業務における法律解釈がおこなえる応用力の獲得を成果と考える。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>日本国憲法の基本的な考え方や内容を知る必要がある。そのためには、憲法の主要な条文をやはり読む必要がある。しかし、法学部の学生ではないので、精緻な条文の解釈というよりは、現代に起きている社会問題の解決のために、憲法がどのように機能しているのかという視点で講義を進める。そこで、最低限度の条文の解釈を試みた後に、主要な憲法事件(判例)を取り上げて、じっくりと講義していくことにする。また、公務員試験や民間会社の社会科学系の一般知識試験としてもよく出題されるので、内容を網羅するように授業を進めたい。講義の終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問や感想を求める。次回の講義時に、質問等の回答を記入して返却する。これによって、各々の学習進行状況を確認しながら講義を進める。</p>					
	予習・復習	<p>毎回講義した条文を筆記するとともに、予習としては、次回の章を読んでくる。「シャトルカード」により効果的な復習を促進する。</p>					
	テキスト	<p>『日本国憲法講義ノート』(小野高速印刷)</p>					
学習評価の方法	<p>憲法の基本的な理解の習得を目指す。さらには、主要な条文の概念や法用語を習得する。なお、講義の期間中に、憲法全文を読んでいく(上記テキストの中にも出ている)。なお、評価方法としては、期末試験(80%)、レポート(20%)。</p>						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション：憲法を学ぶ意義と基本的な考え方 法となにかを考える 人のリーガルマインドと感覚の差の意味</p>
2 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：憲法の歴史と各国の憲法の歴史を学ぶ 人権獲得の歴史</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読んでおく</li> <li>・復習事項および課題：「日本国憲法はいかなる淵源をもっているか」</li> </ul>
3 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：人権とは 人権の主体とその制限</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「マクリーン事件」</li> </ul>
4 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：法の下での平等について 実質的平等とは何かを学ぶ</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「尊属殺重刑違憲判決」</li> </ul>
5 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：思想・良心の自由について 精神的自由の内容とその制約</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「三菱樹脂事件」</li> </ul>
6 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：宗教の自由について 宗教活動の意義と課題</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「政教分離の意義と課題」</li> </ul>
7 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：表現の自由について 権利の侵害と自由</li> <li>・予習内容：時間の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「名誉毀損と表現の自由」</li> </ul>
8 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：社会権 生存権の本質と現代的意義</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「社会保障と労働者の権利」</li> </ul>



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
9 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：経済的自由について 二重の基準の理論</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「所得格差と公平性」</li> </ul>
10 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：平和憲法と国際社会について 国際社会の危機と国家の安全</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「平和主義と現実国際社会の課題」</li> </ul>
11 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：国会について 国権の最高機関性と権能</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「法律を作る過程」</li> </ul>
12 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：裁判所について 違憲立法審査権</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「訴訟とそのプロセス」</li> </ul>
13 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：内閣について</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「内閣制度と大統領制」</li> </ul>
14 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容：地方自治体について</li> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「自治体の意義と道州制」</li> </ul>
15 回	<p>講義内容：憲法改正と制定権について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・予習内容：次回の箇所を読む</li> <li>・復習事項および課題：「自治体の意義と道州制」</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生涯学習概論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	福野 裕美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : yfukuno@owc.ac.jp、OH : 木曜日 12:20~13:00、その他在室時は何時でも可 (M棟 410)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>本講義では、生涯学習に関する以下の項目について基本的知識を修得し、生涯学習社会を実現するための理論的・実践的諸課題について考える。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生涯学習の理念と歴史</li> <li>・生涯学習社会における発達課題</li> <li>・生涯学習社会における様々な学習機会・施設の意義と役割</li> <li>・わが国における生涯学習の現状と課題</li> </ul> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 上記の基礎的知識を修得する。</p> <p>汎用的学習成果 : 専門的知識を用いて論理的に思考する力、自分の考えを適切な表現で的確に伝えると同時に他者の考えを理解するコミュニケーション能力、一社会人として教育や地域づくりについて真摯に考える態度・姿勢を涵養する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講義、個人発表、および質疑応答を授業の主要な構成要素とする。</li> <li>2. 各受講生が担当する箇所を決め、当該箇所について、受講生が作成したレジュメをもとに発表を行う。</li> <li>3. 発表をもとに、質疑応答を行う。また、以上の内容を補う講義をする。</li> <li>4. 授業後にシャトルカードに記入してもらい、双方向的な授業を展開する。</li> </ol>	<p>予習・復習</p> <p>予習事項 : 各回の授業で学習する内容についてテキストを読み、疑問点を明確にする。</p> <p>復習事項 : テキストおよび授業で配付されたレジュメを読む。各回の復習キーワードを中心に、授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。</p>	<p>テキスト</p> <p>関口礼子・小池源吾他著『新しい時代の生涯学習 (第2版)』有斐閣アルマ、2009年。</p>			
学習評価の方法	<p>学習成果 : 以下の6つの項目について、おおよそ同等の比重をかけて評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生涯学習の概念について理解している。</li> <li>②わが国における生涯学習政策および法令について理解している。</li> <li>③生涯学習社会における発達課題について理解している。</li> <li>④地域に根ざした生涯学習施設や学校開放の在り方について考えることができる。</li> <li>⑤生涯学習の現状と課題を認識し、自らの考えを論理的に展開することができる。</li> <li>⑥テキストの担当箇所について、ポイントを的確にとらえたレジュメを作成し発表することができる。</li> </ol> <p>学習評価は、試験 (60%)、レジュメ作成・発表 (20%)、小テスト・課題 (20%) で行う。課題は授業中に提示する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>授業中に適宜紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション ・授業概要と評価方法、本講義のルールを説明する。 復習：授業で配付されたレジュメを参照し、本日の授業の要点をまとめる。
2 回	生涯学習とは何かを学ぶ。 第1章 今なぜ生涯学習がクローズアップされるのか ・生涯学習の定着過程      ・学習とは何か、教育とは何か 予習：1-16 頁      復習：【キーワード】生涯学習、生涯学習社会
3 回	ハヴィガーストやエリクソンらの発達課題論・発達段階論をもとに、人生の発達段階に応じた学習について考える。 第2章 人は発達段階に応じて何を学ぶか 予習：17-31 頁      復習：【キーワード】発達課題、レヴィンソンの成人発達論
4 回	生涯にわたる職業的発達を考える。 第3章 就職すると人はどのような学習をするのか (1) ・生涯にわたる職業的発達      ・職業指導と生き方援助 予習：33～46 頁      復習：【キーワード】職業的発達、職業選択、職業指導
5 回	企業内で行われる教育について学ぶ。 第3章 就職すると人はどのような学習をするのか (2) ・企業の中での学び      ・働くことと学ぶこと 予習：46～54 頁      復習：【キーワード】職業教育・訓練、企業内教育
6 回	公民館について学ぶ。 第5章 地域社会からみた生涯学習 (1) ・生涯学習を考える視点      ・地域社会における生涯学習活動 予習：75～84 頁      復習：【キーワード】ラングラン、公民館
7 回	自己主導的学習について学ぶ。 第5章 地域社会からみた生涯学習 (2) ・成人期の発達特性と自己主導的学習      ・生涯学習の支援 予習：85～98 頁      復習：【キーワード】自己主導的学習
8 回	博物館について学ぶ。 第6章 「もの」からの学習～博物館～ ・博物館の種類と実態      ・博物館の現代的使命      ・博物館と地域社会 ・博物館と生涯学習 予習：99～116 頁      復習：【キーワード】資料収集、整理保管、調査研究、教育普及
9 回	強力な学習作用を引き起こす宗教について考える。 第7章 教育によらない強力な学習 ・宗教と生活      ・宗教を構成するもの      ・強烈な学習作用を引き起こす宗教 ・日本人の宗教意識 予習：117～142 頁      復習：【キーワード】強化、ラダーシステム

10 回	<p>男女共同参画社会の学習課題を考える。</p> <p>第8章 女性の生涯の変化は男性にどのような学習を求めるか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・女性の人権の確立</li> <li>・女性のライフサイクルの変化と生涯学習</li> <li>・男女平等教育の中の女性と男性</li> <li>・男女共同参画社会づくりに向けて</li> </ul> <p>予習：143～170 頁 復習：【キーワード】男女共同参画社会、ジェンダー</p>
11 回	<p>高齢者の学習の特徴や高齢者への学習支援の在り方について考える。</p> <p>第9章 人口の高齢化は学習をどう変えるか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人口の高齢化をめぐる問題</li> <li>・高齢者とエイジングをみる視点</li> <li>・高齢者の学習のとらえ方</li> <li>・高齢者の学習支援の特徴</li> </ul> <p>予習：171～186 頁 復習：【キーワード】人口の高齢化、エイジング</p>
12 回	<p>グローバル化時代の学習課題を考える。</p> <p>第11章 グローバル化は学習をどう変えるか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グローバル化の諸側面</li> <li>・グローバル化と教育制度</li> <li>・グローバル化時代の学習課題</li> </ul> <p>予習：203～218 頁 復習：【キーワード】異文化理解、メディア・リテラシー</p>
13 回	<p>大学開放について学ぶ。</p> <p>第12章 学校・大学の開放と生涯学習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の開放ー学社連携から学社融合へー</li> <li>・大学の開放</li> <li>・わが国の大学開放</li> </ul> <p>予習：219～234 頁 復習：【キーワード】学社融合、大学開放</p>
14 回	<p>成人を対象とする生涯学習の方法について学ぶ。</p> <p>第13章 生涯学習の方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生涯学習の方法の重要性</li> <li>・アンドラゴジーとペダゴジー</li> <li>・参加型学習とワークショップについて</li> </ul> <p>予習：235～249 頁 復習：【キーワード】アンドラゴジー、ワークショップ</p>
15 回	<p>まとめ：これまでの学習内容の総復習</p> <p>予習：これまでの授業の中で理解が不十分な箇所をまとめ、質問できるようにしておく。</p> <p>復習：授業で配付されたすべてのレジュメおよび資料を見直す。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	正しい日本語	授業回数	15	単位数	2	担当教員	浦上 博文
質問受付：授業終了後 B 棟 4 0 4		e-mail : urakami@owc.ac.jp					
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <p>本授業は、受講生が社会生活を送る上で身に付けておくべき文章表現に関する基本的な知識と技能を修得させることを目指し、具体的には次の3点を目標とする。</p> <p>①国語基礎力（敬語・文法・語彙・言葉の意味・表記）を充実させる。</p> <p>②描写の文章・説明の文章・論説の文章について表現の特色を理解し、それぞれの文章を作る力を身に付ける。</p> <p>③漢字力を向上させる。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>教育目標に掲げる3点に関する知識・技能を修得する。また、汎用的学習成果として、態度（社会人としてのマナー・学習態度など）を涵養する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>（講義）・演習・実験・実習・実技</p> <p>目標①：テキストに即した講義と問題演習を行う（第8回まで）。</p> <p>目標②：配付資料に即した講義と演習を行う（第9回以降）。</p> <p>目標③：授業はじめに漢字の学習（漢検レベルに挑戦！シリーズ）を行う。また、復習テストを行う。</p>	<p>予習・復習</p> <p>・毎授業回前に、「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。</p> <p>・毎授業回後に復習を求める。（提出課題）</p>	<p>テキスト</p> <p>・須永哲矢他：2016、『日本語検定公式テキスト・例題集「日本語」中級 増補改訂版』、東京書籍（第8回まで）</p> <p>・第9回以降は、配付資料により行う。</p>			
成績評価の方法	<p>以下の4点についてその獲得度合を量的に評価する。</p> <p>① 国語基礎力について理解しているか。（期末試験、54点）</p> <p>② 授業において扱った漢字を修得しているか。（小テスト1回合格1点×7回＝7点）</p> <p>③ 描写の文章・説明の文章・論説の文章について表現の特色を理解しているか。（課題、④と合わせて24点）</p> <p>④ 描写の文章・説明の文章・論説の文章を自力で選び、作ることができたか。（課題、③と合わせて24点）</p> <p>⑤ 授業内容について予習・復習を行っているか。（シャトルカードに教員の指示に沿った記述をしている場合、1回1点×15回＝15点）</p> <p>なお、態度（社会人としてのマナー・学習態度など）についての評価は全授業を通して行う。担当教員の指導に従わず改善されない場合、評価点より減ずる（1件2点）。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>・選んだ文章・作った文章・シャトルカードの提出を忘れないように注意していただきたい。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ オリエンテーション</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（１）」</li> </ul> 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。
2 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（２）」</li> <li>○ テキスト「敬語」（p8～42）の前半を学び演習問題に取り組み、敬語の正しい使い方ができるようになる。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「敬語（前半）」演習問題の復習を行う。
3 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第1回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（３）」</li> <li>○ テキスト「敬語」（p8～42）の後半を学び演習問題に取り組み、敬語の正しい使い方ができるようになる。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。漢字復習テストに向けた学習を行う。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「敬語（後半）」演習問題の復習を行う。
4 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（４）」を行う。</li> <li>○ テキスト「文法」（p44～74）を学び演習問題に取り組み、文法に従った正しい表現ができるようになる。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「文法」演習問題の復習を行う。
5 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第2回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（５）」を行う。</li> <li>○ テキスト「語彙」（p76～99）を学び演習問題に取り組み、豊かな語彙を身につける。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。漢字復習テストに向けた学習を行う。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「語彙」演習問題の復習を行う。
6 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（６）」を行う。</li> <li>○ テキスト「言葉の意味」（p102～125）を学び演習問題に取り組み、正しい言葉の意味を身につける。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「言葉の意味」演習問題の復習を行う。
7 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第3回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（７）」を行う。</li> <li>○ テキスト「表記」（p128～136）を学び演習問題に取り組み、正しい表記の仕方ができるようになる。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。漢字復習テストに向けた学習を行う。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「表記」演習問題の復習を行う。
8 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（８）」を行う。</li> <li>○ テキスト「漢字」（p138～169）を学び、演習問題に取り組む。</li> </ul> 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字、「漢字」演習問題の復習を行う。

9 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第4回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（9）」を行う。</li> <li>○ 描写の文章の特色を学び、自力で描写の文章を選べるようになる。</li> </ul> <p>予習：配付資料を通読する。漢字復習テストに向けた学習を行う。</p> <p>復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。</p>
10 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（10）」</li> <li>○ 自力で描写の文章を作れるようになる。</li> </ul> <p>予習：配付資料を通読する。</p> <p>復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字の復習を行う。</p>
11 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第5回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（11）」</li> <li>○ 説明の文章の特色を学び、自力で説明の文章を選べるようになる。</li> </ul> <p>予習：配付資料を通読する。漢字復習テストに向けた学習を行う。</p> <p>復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。</p>
12 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（12）」</li> <li>○ 自力で説明の文章を作れるようになる。</li> </ul> <p>予習：配付資料を通読する。</p> <p>復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字の復習を行う。</p>
13 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第6回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（13）」</li> <li>○ 論説の文章の特色を学び、自力で説明の文章を選べるようになる。</li> </ul> <p>予習：配付資料を通読する。漢字復習テストに向けた学習を行う。</p> <p>復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。</p>
14 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漢字の学習「漢検レベルに挑戦！シリーズ（14）」</li> <li>○ 自力で論説の文章を作れるようになる。</li> </ul> <p>予習：配付資料を通読する。</p> <p>復習：授業内容を振り返りシャトルカードに記入する。漢字の復習を行う。</p>
15 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 第7回漢字復習テストを行う。</li> <li>○ 定期試験について</li> </ul> <p>予習：全授業内容を振り返る。漢字復習テストに向けた学習を行う。</p> <p>復習：シャトルカードに記入する。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	近代日本文学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	浦上 博文
質問受付：授業終了後B棟404		e-mail：urakami@owc.ac.jp					
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：ここに言う「近代」とは、明治元年から昭和20年までである。この時期は、日本のいわゆる「近代化」が急速に推し進められてゆく過程である。その中には、成功と同時に多くのひずみや矛盾があるが、この「近代」に連続して私たちの時代「現代」があるのである。したがって、「現代」に生き「現代」を知ろうとする私たちは、必然的に「近代」を学ばなければならない。その有効な材料のひとつが「近代日本文学」である。本授業は、社会生活を送る上で身に付けておくべき近代日本文学に関する基本的な知識を修得させることを目指し、具体的には次の2点を目標とする。</p> <p>①近代日本文学の変遷に関する基本的な事柄を、時代思潮と関連させて理解する。</p> <p>②近代日本文学（小説）を代表する10人の作家（二葉亭四迷・徳富蘆花・田山花袋・森鷗外・夏目漱石・志賀直哉・有島武郎・芥川龍之介・小林多喜二・太宰治）について、それぞれの「人」と「作品」を知る。</p> <p>学生の学習成果：教育目標に掲げる①及び②の基本的知識を修得する。また、汎用的学習成果として、態度（社会人としてのマナー・学習態度など）を涵養する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>①近代日本文学史を概説する。(テキスト・ビデオ使用、レジュメ配付)</p> <p>②10人の作家について、それぞれ「人」と「作品」について概説する。(レジュメ配付、ビデオ・朗読CD使用)</p> <p>③それぞれの作家について一つの作品(あるいはその一部と粗筋)をプリントにして配付する。その作品を受講生が通読する。</p> <p>④受講生が各作家およびその作品についての感想をシャトルカードに記入する(提出課題)。</p> <p>予習・復習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業回前に、「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。</li> <li>・毎授業回後に復習を求める。</li> </ul> <p>テキスト</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎時間、担当教員が作成した教材(プリント)を使用する。</li> </ul>					
成績評価の方法	<p>以下の4点についてその獲得度合を量的に評価する。</p> <p>①近代日本文学の変遷について、特徴的なことを理解しているか。(期末試験、50点)</p> <p>②10人の作家の「人」と「作品」について、特徴的なことを理解しているか。(期末試験、20点)</p> <p>③授業内容について予習・復習を行っているか。(シャトルカード、30点)</p> <p>なお、態度(社会人としてのマナー・学習態度など)についての評価は全授業を通して行う。担当教員の指導に従わず改善されない場合、評価点より減ずる(1件2点)。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シャトルカードの提出を忘れないように注意していただきたい。</li> </ul>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 予習：シラバスを通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
2 回	近代日本文学史概説（1）①～④について概要を理解する。 ①幕末から明治へ……移行期の文学（明治10年代まで） ②近代文学の出発……近代化への懐疑（明治20年代） ③近代文学の混迷……近代化と社会（日清～日露） ④近代文学の成立……自然主義文学（明治文学の成熟） 予習：テキストの該当箇所を通読する。復習：シャトルカードに記入する。
3 回	近代日本文学史概説（2）①～④について概要を理解する。 ①近代文学の成立……漱石と鷗外（明治から大正へⅠ） ②近代文学の成立……耽美派の文学（明治から大正へⅡ） ③近代文学の展開……白樺派の文学（大正期の文学Ⅰ） ④近代文学の展開……新思潮（大正期の文学Ⅱ） 予習：テキストの該当箇所を通読する。復習：シャトルカードに記入する。
4 回	近代日本文学史概説（3）①～⑤について概要を理解する。 ①大衆文学の動向（大正期の文学Ⅲ） ②近代文学の転換……プロレタリア文学（大正から昭和へⅠ） ③近代文学の転換……新感覚派（大正から昭和へⅡ） ④近代文学の転換……芸術派（昭和初年代） ⑤近代文学の谷間（昭和10年代） 予習：テキストの該当箇所を通読する。復習：シャトルカードに記入する。
5 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（1）二葉亭四迷「浮雲」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
6 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（2）森鷗外「舞姫」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
7 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（3）徳富蘆花「不如帰」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
8 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（4）田山花袋「蒲団」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。

9 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（5）夏目漱石「坊っちゃん」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
10 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（6）志賀直哉「小僧の神様」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
11 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（7）有島武郎「或る女」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
12 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（8）芥川龍之介「蜘蛛の糸」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
13 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（9）小林多喜二「蟹工船」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
14 回	○近代日本文学を代表する作家とその作品（10）太宰治「斜陽」などを読み、内容と特色を理解する。 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。
15 回	○本授業で取り扱った全ての作家と作品を振り返り、印象的な点をまとめる。 ○期末試験について 予習：テキスト・配付資料を通読する。 復習：シャトルカードに記入する。

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	基礎化学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	宮崎正博
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 随時、C 棟 101 研究室で受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：人間生活学部食物栄養学科では、高度な専門知識や技能を修得した栄養のスペシャリストである管理栄養士を育成することを目標とする。化学は栄養学分野の基礎であり、管理栄養士の育成に不可欠である。したがって、本講は管理栄養士に求められる化学の基礎力を涵養することを目的とする。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>専門的学習成果：①物質の成り立ち（原子の構造、電子配置、周期律と周期表、原子の安定化と化学結合、イオンとイオン結合、分子と共有結合、配位結合、分子の極性と電気陰性度、水素結合）、②物質の変化（原子量、分子量、式量、物質量モル、中和反応、酸化還元反応、反応熱と熱化学方程式、反応速度、可逆反応と化学平衡）、③物質の状態と性質（物質の三態、溶質と溶媒、溶解度、溶液の濃度、電解質と非電解質、浸透圧、酸・塩基と pH、中和滴定と酸・塩基濃度、緩衝液と緩衝作用、コロイド溶液）、④身近な有機化合物（官能基、炭素の価標と結合の種類、炭化水素の性質と反応、アルコールの性質と反応、有機酸の性質と反応、エステル、アミンの性質と反応、アミドとペプチド、異性体）、⑤食品中の生体物質の性質（糖質、脂質、たんぱく質・アミノ酸、酵素、ヌクレオチドと核酸、ビタミン、ミネラル）を理解し、管理栄養士の果たすべき専門領域に関する基本となる能力を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果：本科目の学習により、職業生活や社会生活でも必要な数量的スキルを獲得する。</p>						
	授業の進め方	<p>( 講義・演習・実験・実習・実技 )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</li> <li>・授業開始時に「小テスト」を行い、また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。</li> <li>・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。</li> <li>・「小テスト」および「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> </ul>					
教育方法	予習・復習	<p>予習事項：毎授業前に、授業回数別教育内容に記載されたテキストの範囲を音読する。</p> <p>復習事項：毎授業後に、授業回数別教育内容に記載されたテキストの範囲を再音読し、また、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。</p>					
	テキスト	<p>食を中心とした化学 第4版 北原重登、塚本貞次、野中靖臣、水崎幸一 著 東京教学社 定価 2000 円 (税別) 2017 年</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。①物質の成り立ち、②物質の変化、③物質の状態と性質、④身近な有機化合物、⑤食品中の生体物質の性質を理解している。</p> <p>学習評価は、定期試験および小テストの結果を総合して行う。評価の割合は、定期試験 80 点、小テスト 20 点とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】 特に、指定しない。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	物質の成り立ち 1 講義内容：(a) 原子の構造；(b) 電子配置；(c) 周期律と周期表 予習・復習事項：テキスト第 1 章 (pp. 1-8)
2 回	物質の成り立ち 2 講義内容：(a) 原子の安定化と化学結合；(b) イオンとイオン結合；(c) 分子と共有結合；(d) 配位結合 予習・復習事項：テキスト第 1 章 (pp. 9-13)
3 回	物質の成り立ち 3 講義内容：(a) 分子の極性と電気陰性度；(b) 水素結合 予習・復習事項：テキスト第 1 章 (pp. 14-17)
4 回	物質の変化 1 講義内容：(a) 化学量 (原子量、分子量、式量)；(b) 物質量 (モル) 予習・復習事項：テキスト第 2 章 (pp. 19-24)
5 回	物質の変化 2 講義内容：(a) 中和反応；(b) 酸化還元反応 予習・復習事項：テキスト第 2 章 (pp. 25-30)
6 回	物質の変化 3 講義内容：(a) 反応熱と熱化学方程式；(b) 反応速度；(c) 可逆反応と化学平衡 予習・復習事項：テキスト第 2 章 (pp. 31-44)
7 回	物質の状態と性質 1 講義内容：(a) 物質の三態；(b) 溶質と溶媒；(c) 溶解度；(d) 溶液の濃度 予習・復習事項：テキスト第 3 章 (pp. 45-57)
8 回	物質の状態と性質 2 講義内容：(a) 電解質と非電解質；(b) 浸透圧；(c) 浸透圧；(d) 酸・塩基と pH 予習・復習事項：テキスト第 3 章 (pp. 58-70)

9 回	物質の状態と性質 3 講義内容：(a) 中和滴定と酸・塩基濃度；(b) 緩衝液と緩衝作用；(c) コロイド溶液 予習・復習事項：テキスト第 3 章 (pp. 70-84)
10 回	身近な有機化合物 1 講義内容：(a) 官能基；(b) 炭素の価標と結合の種類；(c) 炭化水素の性質と反応 予習・復習事項：テキスト第 4 章 (pp. 85-100)
11 回	身近な有機化合物 2 講義内容：(a) アルコールの性質と反応；(b) 有機酸の性質と反応；(c) エステル 予習・復習事項：テキスト第 4 章 (pp. 101-114)
12 回	身近な有機化合物 3 講義内容：(a) アミンの性質と反応；(b) アミドとペプチド；(c) 異性体 予習・復習事項：テキスト第 4 章 (pp. 115-128)
13 回	食品に見る生体物質 1 講義内容：(a) 糖質；(b) 脂質 予習・復習事項：テキスト第 5 章 (pp. 129-141)
14 回	食品に見る生体物質 2 講義内容：(a) タンパク質・アミノ酸；(b) 酵素 予習・復習事項：テキスト第 5 章 (pp. 142-152)
15 回	食品に見る生体物質 3 講義内容：(a) ヌクレオチドと核酸；(b) ビタミン；(c) ミネラル 予習・復習事項：テキスト第 5 章 (pp. 153-164)

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	基礎生物学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	清水 憲二
質問受付の方法（質問票、e-mail, オフィスアワー等）：シャトルカード、shimizu@owc.ac.jp、 オフィスアワー：在室時はいつでも対応するが、特に月曜日午前および午後が望ましい。							
教育目標と学生の学習成果	<b>教育目標：</b> 最初にヒトの設計図である遺伝子と、身体の構成単位である細胞の構造および機能を理解する。それを基礎にして、組織、器官の成り立ちと働き、栄養素の代謝、ホメオスタシス機構、遺伝の機構、等を学ぶことにより、生命現象を学ぶ楽しさを知り、栄養科学の基本となる医学生物学的な知識と考え方を習得する。必要に応じて、疾患についても触れる。 <b>学生の学習成果：</b> 管理栄養士となるために必要な教科を学ぶ上で基本となる生命科学を理解した上で、それらの機構を具体的に説明できる。いくつかの代表的な生命現象を例にとり、機能発現のために、様々な遺伝子、細胞、組織、器官が連携して働いていることが理解できる。						
	教育方法	授業の進め方	<b>（講義）・演習・実験・実習・実技）</b> 勉学の基本はノート作りである。最初にノートの作り方を指導した後、講義はテキストを中心に、プリントを併用して進める。高等学校で生物を履修していない学生にも十分理解できるように、時には中学レベルまでさかのぼって、複雑な生命現象の理解を助ける。講義に際しては、シャトルカードで毎回質問を提出してもらい、翌週にそれらの回答プリントを配布して、個人毎の疑問に答える。定期試験以外にも予習、復習についての小テストを適宜行ない、知識の自己点検と予習、復習の評価を行なう。				
予習・復習		予習：シラバスまたは講義の進捗状況に従って、テキストの予定講義範囲を読んでおき、予習復習の小テストに備えるほか、シャトルカードに記入する質問を自力で見つけて記録しておく。 講義中：自らの手を動かし、ノートを作成するのが受講の基本である。予習および講義中に疑問点を発見したら、必ずシャトルカードに質問として提出する！ 復習：講義があった日は、必ず教科書の該当部分を読み直して、予習復習の小テストに備える。また、シャトルカードの質問箱回答プリントを熟読し、他の学生の質問とその回答も含めて、ノートを完全にしておく。					
テキスト		○木下、小林、浅賀 編（2010）「ZEROからの生命科学」第3版、南山堂、2,400円＋税 この教科書が前期で終了しなかった場合は、後期の解剖生理学Ⅰでもテキストの一つとして使用する。					
学習評価の方法	学期中に行なう小テストは自己評価を主な目的とするが、毎日の予習復習を正確に反映するので、成績評価にも10%程度勘案する。 試験期間中に期末試験を行う（80～85点満点）						

注 意 事 項	<p>参考図書：</p> <p>○坂井建雄，岡田隆夫 監訳（2005）「ヒューマンバイオロジー」医学書院 （わかりやすい画像が多数あり，理解する上に役立つ。図書館に準備する。）</p>
------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション：シラバスの説明。特に注意すること；（真の学問とは：問いを発見することの重要性）初講試験（学力確認）生命科学における基本的な化学と生物学の復習。</p> <p>生命の根本原理： 遺伝子を中心としたセントラル・ドグマが生命の基本原理であることを理解する。</p> <p>細胞の働きと多様性： ヒトの体は多種類の細胞で構成され，それにより生命活動を維持している。多種類の細胞の存在理由を理解し，生命活動を維持する分子・細胞・組織・器官・器官系のアウトラインを知る。また，生命界でのエネルギー、物質、情報の流れを把握する。</p>
2 回	<p>初講試験の解説と補足講義</p> <p>細胞の基本構造とその機能： 原核細胞と真核細胞の違い、細胞膜、核、細胞内小器官の構造と機能を理解する。細胞、とりわけ細胞内小器官の構造と機能は国家試験でも重要な単元である。特に、元来は別の生命であったミトコンドリアや葉緑体の役割を確認する。</p>
3 回	<p>細胞骨格と細胞運動： 細胞の移動，細胞内の輸送，細胞の形態維持と形態変化、細胞間相互作用等を担う細胞骨格およびモータータンパク質の構造と機能を理解する。</p>
4 回	<p>細胞周期と細胞分裂： 細胞の一生（細胞分裂で生じた娘細胞が再び母細胞となって細胞分裂を行い，新しい娘細胞を作るまでの過程）、特に染色体を均等に分配する有糸分裂の機構を理解し，併せて，成人の体内の至る所に幹細胞が存在することを知る。</p>
5 回	<p>多細胞生命体と器官系： 細胞が集まってできる4種の組織、上皮組織，支持組織，筋組織と神経組織を構成する細胞と細胞間物質の構造および機能を理解し，これら4種類の組織が連合して様々な器官が形成されていることを知る。さらに、脳、心臓、血液、肝臓、腎臓、皮膚などの代表的器官について、その構造と機能の概要を学ぶ。</p>
6 回	<p>細胞の分化、器官の形成、生命の老化： 配偶子形成から個体の発生機構、細胞間相互作用、幹細胞など、器官系の形成機構を理解する。</p>
7 回	<p>生命体を構成する物質： 水とミネラル、タンパク質、糖質、脂質、核酸などの種類、構造、機能の基本を理解する。</p>

8 回	消化と吸収 消化器系を例にとり、一つの器官系を構成する多数の器官がそれぞれ独自の働きをして、器官系の共通の目的のために働いていることを知る。あわせて、消化器系の各器官と門脈の機能を理解する。
9 回	生体における物質代謝（1）： 酵素とビタミン、糖質代謝、アミノ酸とタンパク質の代謝を理解する。
10 回	生体における物質代謝（2）： 脂質代謝、ヌクレオチド代謝を理解する。
11 回	遺伝子の複製と発現（1）： メンデル遺伝、遺伝子の実体、DNAの複製、テロメア伸長などの機構を理解する。
12 回	遺伝子の複製と発現（2）： 遺伝情報の転写、翻訳、発現調節、遺伝子の修復、変異、発癌等の機構を理解する。
13 回	ホメオスタシス（内分泌系）： ホルモンの種類と産生細胞および標的細胞との関連を知る。次いで、膵臓と肝臓、腎臓との関係プレーを例にとり、血中の糖濃度や血圧の制御のメカニズムを理解する。更に、最近注目されている消化管ホルモンについて学ぶ。ここで中間試験を行なう。
14 回	ホメオスタシス（神経による調節）： 内分泌と連動した神経系による恒常性の維持機構を学ぶ。また、糖尿病や神経疾患、体温調節機構や消化器調節機構についても理解を深める。
15 回	生体防御・免疫系： 外敵から身を守る免疫機構とその反作用としてのアレルギーについて、分子機構や臨床応用、さらに自己免疫疾患について学ぶ。



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	情報リテラシー I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	正司 和彦
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー) : showji@owc.ac.jp、水曜日 12 時 20 分～12 時 45 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <p>コンピュータや情報通信ネットワークの特性を理解し、情報手段を情報の表現・処理・伝達などに適切に活用する能力と情報社会に主体的に対応していく態度を身につける。</p> <p>学生の学習成果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. コンピュータにおける情報処理の仕組みやデジタル技術の基礎を理解している。</li> <li>2. 情報社会の特徴と情報モラルの基礎、およびコンピュータを安全に使用方法を理解している。</li> <li>3. インターネットの仕組みや Web 情報の検索方法を理解し、電子メールによる情報の送受信ができる。</li> <li>4. Word の機能を理解して、基本的な文章作成、書式設定、図表の挿入ができ、定型文書の作成ができる。</li> <li>5. Excel の機能を理解し、基本的なデータ集計とグラフ作成ができる。</li> <li>6. プレゼンテーションの基本を理解し、PowerPoint を使ってプレゼンテーション資料の作成ができる。</li> </ol> <p>汎用的学習成果</p> <p>情報の役割や及ぼす影響を理解して、健全な情報社会を築いていこうとする態度と自己管理能力・倫理観が身についている。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義、<u>演習</u>、実験、実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は、講義形式とパソコン操作による演習形式で行う。講義では、情報手段の特性と情報活用に関する理論と方法についてテキストや配付資料を基に進める。</li> <li>・演習では、テキストの例題と配付資料の演習課題を実施する。各回の授業で印刷や電子メールによる課題の提出を求める。</li> </ul>				
予習・復習		<p>予習事項：各回授業開始までに「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める</p> <p>復習事項：各回授業後に授業内容の復習を求める。とくに、各授業の演習で行った例題や課題は、自力で完全にできるようになるまで練習をすることを求める</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・随時ミニテスト等で予習・復習の確認を行う。</li> </ul>					
テキスト		<p>テキスト：「30 時間でマスター Office 2013」、実教出版</p> <p>(「情報リテラシー II」においてもテキストとして使用する)</p>					
学習評価の方法	<p>学生の学習成果に示した項目について、その修得度合いを評価する。ただし、汎用的学習成果については、受講態度などを点数化して評価点から減じる。</p> <p>理解に関しては、学習成果の項目 1～6 について知識的内容を学期末定期試験で評価する。情報活用の技能に関しては、項目 3～6 について課題の提出と日本語ワープロ実技テストを基にその内容を評価する。予習・復習に関しては、ミニテスト等によって点数化する。</p> <p>評価点は、学期末定期試験と課題と日本語ワープロ実技テストと予習・復習を 50 : 20 : 18 : 12 の割合で算出する。</p>						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育目標・内容および授業の進め方を理解する</li> <li>・学習成果および学習評価方法を理解する</li> </ul> <p>演習：Windows の基本操作（起動・終了など）ができるようになる 文字入力、タッチタイピングの方法を学ぶ</p> <p>復習：授業概要の理解、タッチタイピングの練習、テキストp.4～15を読みWindowsを理解する</p>
2 回	<p>講義：情報のデジタル表現について学ぶ</p> <p>演習：タッチタイピング、Word の起動と終了、文字入力ができるようになる</p> <p>予習：アナログとデジタルについて調べる、テキスト第3章 p.32～43に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「例題」と「練習」を復習、タッチタイピングの練習</p>
3 回	<p>講義：コンピュータの仕組み、OS とアプリケーションソフトについて学ぶ</p> <p>演習：文書入力、入力訂正、ページ設定、ファイルの保存ができるようになる。</p> <p>予習：コンピュータの仕組みを調べておく、テキストの第3章 p.44～53に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点を整理、テキストの「例題・練習」を復習、タッチタイピングの練習</p>
4 回	<p>講義：ネットワークシステムとインターネットの仕組み、電子メールの仕組みを学ぶ</p> <p>演習：電子メールの送受信、電子メールにファイルを添付できるようになる【テキスト例題 14 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：インターネットでどんなことができるのかを調べる</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、タッチタイピングの練習</p>
5 回	<p>[情報とコンピュータに関するミニテスト]&lt;第2回・3回の復習の確認&gt;</p> <p>講義：WWW の仕組みと情報検索の方法について学ぶ</p> <p>演習：Web ページの閲覧と情報の検索ができるようになる</p> <p>予習：テキスト第2章 p.16～29に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、タッチタイピングの練習</p>
6 回	<p>講義：定型文書の構成について学ぶ</p> <p>演習：定型文書の作成ができるようになる【テキスト例題 20 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト第3章 p.55～64に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「練習」を行う</p>
7 回	<p>[インターネットに関するミニテスト]&lt;第4回・5回の復習の確認&gt;</p> <p>演習：表を活用した文書の作成ができるようになる【例題 22 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト第3章 p.65～78に目を通す</p> <p>復習：テキストの「練習」を行う</p>
8 回	<p>[日本語ワープロ実技テスト1]&lt;タッチタイピング練習の確認&gt;</p> <p>演習：図形や画像を活用した文書の作成ができるようになる【例題 24 を印刷して提出】</p> <p>予習：テキスト第3章 p.79～91に目を通す</p> <p>復習：自己の文字入力の弱点を直すための練習を行う、テキストの「実習」を行う</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
9 回	<p>講義：表計算の仕組みについて学ぶ</p> <p>演習：Excel におけるデータ入力や計算式の入力とワークシートの編集など表作成の基本操作ができるようになる 【例題 29 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト第4章 p.96～117に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「実習」を行う</p>
10 回	<p>講義：データ集計のための基本関数の使用法について学ぶ</p> <p>演習：SUM、AVERAGE、MAX、MIN、COUNT、COUNTA 関数を活用してデータ集計ができるようになる【例題 33 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト第 4 章 p.120～127 に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「実習」を行う</p>
11 回	<p>講義：情報社会とコンピュータについて学ぶ</p> <p>演習：相対参照や絶対参照などセル参照による計算式の作成と小数点操作による比率・割合などのデータ集計ができるようになる【例題 36 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト第4章 p.128～137に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「実習」を行う</p>
12 回	<p>[Excelに関するミニテスト] &lt;復習の確認&gt;数式や基本関数を活用した集計表の作成</p> <p>講義：情報社会の特徴と問題点について学ぶ</p> <p>演習：グラフのレイアウトとスタイル、グラフの設定等グラフの作成ができるようになる 【例題 39 と課題 12 をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト第4章 p.142～148に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「実習」を行う</p>
13 回	<p>[日本語ワープロ実技テスト 2]&lt;文書作成&gt;</p> <p>講義：コンピュータを安全に使用方法について学ぶ</p> <p>演習：PowerPoint の起動と終了およびテキスト入力によるスライド作成ができるようになる 【例題 53 を完成・保存する】</p> <p>予習：テキスト第 2 章 p.30～31 「5 インターネットを安全に利用するために」に目を通す テキスト第5章 p.194～204に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解</p>
14 回	<p>[情報社会に関するミニテスト]&lt;復習の確認&gt;</p> <p>講義：情報モラルとネチケットについて学ぶ</p> <p>演習：図形やグラフの入力、アニメーションの設定をして視覚的効果のあるスライドの作成ができるようになる【例題 57 を完成・保存する】</p> <p>予習：テキスト 5 章 p.205～217 に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解。演習課題が完全にできるようにする</p>
15 回	<p>講義：個人情報保護について学ぶ。全講義内容をまとめる</p> <p>演習：表の活用と画像の挿入その他の機能を活用して効果的なプレゼンテーションができるスライドが作成できるようになる【例題 63 (または例題 59) を完成してメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト 5 章 p.218～231 に目を通す、これまでの講義資料を整理しておく</p> <p>復習：全講義内容の復習、演習課題が完全にできるようにする</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	情報リテラシーⅡ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	正司 和彦
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー) : showji@owc.ac.jp、火曜日 12 時～12 時 45 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標</p> <p>情報手段を適切に活用して情報を収集・判断して表現・処理・伝達する実践的な能力と情報社会に主体的に対応していく態度を身につける。</p> <p>学生の学習成果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 情報技術に潜む危険とその要因および情報セキュリティ対策について理解している。</li> <li>2. Word の拡張書式や段組、縦書きなどを使ったいろいろなレイアウトの文書やビジネス文書など実用的な日本語ワープロ文書作成ができる。</li> <li>3. Excel の基本的な関数を使って、比率計算やデータ集計ができる。</li> <li>4. Excel の条件判断や表検索機能などさまざまな関数を使って、栄養データ等の集計と分析や統計処理などの応用的な表計算の活用ができる。</li> </ol> <p>汎用的学習成果：</p> <p>様々な情報を科学的に捉えて課題を認識する態度と自己管理能力・倫理観が身についている。</p>						
	授業の進め方	<p>(講義、<u>演習</u>、実験、実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業では講義形式とパソコン操作による演習形式で行う。</li> <li>・ 講義では、情報機器を適切に活用する理論や方法について講義資料を基に進める。</li> <li>・ 演習では、テキストの例題と配付資料の課題を実施する。各授業で印刷や電子メールの添付ファイルによる課題提出を求める。</li> </ul>					
	予習・復習	<p>予習事項：各授業開始までに「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。</p> <p>復習事項：各授業後に授業内容の復習を求める。とくに、各授業の演習で行った例題や課題は、自力で完全にできるようになるまで練習をすることを求める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 随時ミニテスト等で予習・復習の確認を行う。</li> </ul>					
テキスト	<p>前期「情報リテラシーⅠ」のテキスト</p> <p>「30 時間でマスターOffice 2013」、実教出版</p>						
学習評価の方法	<p>学生の学習成果に示した項目について、その修得度合いを評価する。ただし、汎用的学習成果については、受講態度などを点数化して評価点から減じる。</p> <p>理解に関しては学習成果の項目 1～4 について、知識的内容を学期末定期試験で評価する。情報活用の技能に関しては、項目 2～4 について課題の提出および実技テストを基にその内容を評価する。予習・復習についてはその実施度をミニテスト等によって点数化する。</p> <p>評価点は、学期末定期試験と課題提出とワープロ・表計算の実技テストと予習・復習実施度を 50 : 20 : 18 : 12 の割合で算出する。</p>						
注意事項	<p>参考図書</p> <p>宮脇典彦 他「実践コンピュータリテラシー入門」実教出版</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業概要を理解する</li> <li>・ 学習成果とその評価を理解する</li> </ul> <p>演習：書式設定と拡張書式の活用と縦書き文書が作成できるようになる 【課題1を印刷して提出】</p> <p>復習：授業概要を理解する、配付資料の課題を復習する</p>
2 回	<p>演習：ドロップキャップ、段組など自由なレイアウトの文書が作成できるようになる 【課題2を印刷して提出】</p> <p>予習：段組や縦横書き混在の文書例を調べておく</p> <p>復習：配付資料の課題を復習する</p>
3 回	<p>講義：ビジネス文書の基本について学ぶ</p> <p>演習：インデント、タブ設定などを活用してビジネス文書が作成できるようになる 【課題3を印刷して提出】</p> <p>予習：テキスト p.55 を読み「基本的な文書の構成」を理解しておく、また文字の均等割り付けなどができるようにしておく</p> <p>復習：配付資料の課題を復習する</p>
4 回	<p>演習：描画機能を使った複雑な図形の挿入による文書作成ができるようになる 【課題4を印刷して提出】</p> <p>予習：Wordの図形描画機能（テキスト p.89）を調べておく</p> <p>復習：配付資料の課題を復習する</p>
5 回	<p>講義：割合・比率計算（復習）とIF関数を使った条件による値の判定について学ぶ</p> <p>演習：IF関数、比較演算子による条件判定、および2段階の判定（IF関数の入れ子）ができるようになる【例題40・41をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト p.152～155 に目を通す、「～以上」と「～より大」の違いを考える</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「練習」を行う</p>
6 回	<p>【ワープロ実技テスト】&lt;文書作成&gt;</p> <p>講義：2つ以上の条件による判定、データの順位づけについて学ぶ</p> <p>演習：AND、OR関数とRANK関数の利用、BMI値の算出およびIF関数による肥満度判定ができるようになる【例題42と課題6をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト p.155～160 に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「実習」および配付資料の課題を復習する</p>
7 回	<p>講義：データ分析の基礎1：基本3関数とIF関数、端数処理によるデータ集計を学ぶ</p> <p>演習：ROUND関数を利用して数値の四捨五入、切り上げ、切り捨てができるようになる 【課題7をメールに添付して提出】</p> <p>予習：テキスト p.129 「小数点を操作する関数」 p.130 「相対参照と絶対参照」を理解する</p> <p>復習：データ集計における関数の利用について理解し、配付資料の課題を復習する</p>
8 回	<p>講義：データ分析の基礎2：基礎統計とExcelによる統計分析について学ぶ</p> <p>演習：中央値、標準偏差等の算出と度数分布表とヒストグラムの作成ができるようになる 【課題8をメールに添付して提出】</p> <p>予習：予習用の配付資料に目を通し、ヒストグラムおよび中央値、偏差、分散、標準偏差などの基本統計量の意味について調べておく</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、配付資料の課題を復習する</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
9 回	<p>【表計算実技テスト】比率計算，絶対参照，合計・平均，最大・最小，判断文，順位づけ</p> <p>講義：表の検索方法と条件に一致するセルの集計について学ぶ</p> <p>演習：VLOOKUP関数を使ったデータ検索ができるようになる</p> <p>予習：テキスト p.161～166 に目を通す</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「練習」と「実習」を行う</p>
10 回	<p>【Excelに関するミニテスト1】&lt;復習の確認&gt;比率計算，条件を指定した集計など</p> <p>講義：情報のセキュリティについて学ぶ</p> <p>データ分析の基礎3：条件を指定した集計およびエラー処理などについて学ぶ</p> <p>演習：COUNTIF関数とSUMIF関数の利用と，これまでに出来た関数を総合的に活用してデータ集計ができるようになる【例題44をメールに添付して提出】</p> <p>予習：予習用の配付資料に目を通し，インターネットに潜む危険について調べる</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、テキストの「練習」と「実習」を行う</p>
11 回	<p>講義：コンピュータウイルスとその対策について学ぶ</p> <p>演習：VLOOKUP関数を活用して栄養価を算出することができるようになる</p> <p>【課題11をメールに添付して提出】</p> <p>予習：予習用の配付資料に目を通し，各セルに入力する計算式を作成し資料に記入する</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、発展課題 11 を行う</p>
12 回	<p>講義：不正アクセスとその対策について学ぶ</p> <p>演習：VLOOKUP関数を活用して基礎代謝基準値表の検索と推定エネルギー必要量の算出ができるようになる【課題12をメールに添付して提出】</p> <p>予習：予習用の配付資料に目を通し，各セルに入力する計算式を作成し資料に記入する。コンピュータウイルスはどのように感染するのかを調べる</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、配付資料の課題を復習する</p>
13 回	<p>【Excelに関するミニテスト2】&lt;復習の確認&gt;栄養データなどに関する集計と分析</p> <p>講義：スパイウェアやランサムウェアとその対策について学ぶ</p> <p>演習：身体データから推定エネルギー必要量の算出ができるようになる【課題13を提出】</p> <p>予習：予習用の配付資料に目を通し，各セルに入力する計算式を作成し資料に記入する。不正アクセスによってどのような被害が生じるかを調べる</p> <p>復習：講義内容の要点整理と理解、配付資料の課題を復習および発展課題 13 を行う。</p>
14 回	<p>【情報セキュリティに関するミニテスト】&lt;第10～13回の復習の確認&gt;</p> <p>講義：データ集計の基礎4：クロス集計について学ぶ</p> <p>演習：ピボットテーブル作成によるクロス集計ができるようになる【課題14を提出】</p> <p>予習：予習用の配付資料に目を通し，クロス集計の各セルに入力する計算式を作成する</p> <p>復習：これまでのExcel操作に関する課題ができるようにする、パスワードをどのように保護すればよいかを考える</p>
15 回	<p>講義：フィッシング詐欺などの対策について学ぶ。</p> <p>全講義内容について要点をまとめる。</p> <p>演習：テキスト例題 46～52 (p.170～188) を行い、並び替えとフィルターや Excel データの Word 文書への活用ができるようになる</p> <p>予習：テキスト p.168～184 および p.188～191 に目を通す</p> <p>これまでの講義資料を整理し目を通しておく</p> <p>復習：全講義内容の復習、これまでのミニテストが完全に解答できるようにする</p>

平成30年度教育計画							
科目名	教養演習 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原 良記 他教員
質問受付の方法(e-mail、オフィスアワー等): 随時、研究室で受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<b>教育目標:</b> 大学生生活に適応し、学習意欲を向上させ、主体的に学ぶための基礎的なスキルを修得し、社会人・管理栄養士となるために必要な基盤を形成することを目標とする。具体的には、①大学生生活に適応する能力を育む、②大学生として望まれる学習方法、学習姿勢を涵養する、③論理的思考力・表現力の育成のため、大学で学習する上で必要な計算能力、文章作成能力および献立作成能力を養う。 <b>学生の学習成果:</b> 汎用的学習成果: 本授業の学習により、学生としての態度、信念、意見および責任を果たすために必要な倫理観、自己管理能力を獲得する。						
	教育方法	授業の進め方	( 講義・演習・実験・実習・実技 ) ・学科の専任教員または兼任教員によるオムニバス授業として進める。 ・授業は教員による講義と演習を組み合わせるが、特に演習時間を多く設ける。 ・授業終了後に、教員はレポート提出を課する場合がある。 ・授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。その質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。 ・「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。				
		予習・復習	予習事項: 授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習をする。 復習事項: 毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。				
	テキスト	・使用しない。適宜資料を配布する。					
学習評価の方法	以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。 ①望ましい学生生活の在り方を理解している。 ②大学生として必要な学習方法、学習姿勢を理解している。 ③大学で学習する上で必要な計算能力や文章作成能力を發揮でき、献立作成に慣れている。 学習評価は、受講態度およびレポートの結果を総合して行う。評価の割合は、受講態度 40 点、レポート 60 点とする。						
注意事項	<b>【参考図書】</b> 特に、指定しない。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>・オリエンテーション。シラバスに記載された内容を理解する。</p> <p><b>【大学生活への適応】</b>  「望ましい学生生活の在り方」についての教員の講義を理解し、グループワークを行う。(学生便覧持参)  復習:授業内容を振り返る。</p>
2 回	<p><b>【大学生活への適応】</b>  教員の講義により、「望ましい学生生活の在り方」を理解する。  「学生の社会モラル」をテーマとする。  復習:授業内容を振り返る。</p>
3 回	<p><b>【学習方法、学習姿勢の育成】</b>  (1) 教員の講義により、「大学の授業は?」「授業タイプ別のノートの取り方」「ノートの取り方対策」の3点について理解する。  (2) 講義による学習成果等について記述する(課題提出)。  復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
4 回	<p><b>【大学生活への適応】</b>  教員の講義により、「望ましい学生生活の在り方」を理解する。  「心の健康」をテーマとする。  復習:授業内容を振り返る。</p>
5 回	<p><b>【論理的思考力・表現力の育成】</b>  大学で学習する上で必要な数学(1)  課題提出  復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
6 回	<p><b>【論理的思考力・表現力の育成】</b>  大学で学習する上で必要な数学(2)  復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
7 回	<p><b>【論理的思考力・表現力の育成】</b>  文章作成能力の育成(1)  文章を作成したり、理解したりする上で必要な「3つの力」を理解しグループワークを行う。  復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
8 回	<p><b>【論理的思考力・表現力の育成】</b>  文章作成能力の育成(2)  文章を作成する上で必要な抽象化と具体化の概念を理解し、グループワークを行う。  予習:配付資料を読む。  復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>



9 回	<p>【論理的思考力・表現力の育成】</p> <p>文章作成能力の育成(3)</p> <p>前回と前々回の授業で身につけた力を使って、練習問題に取り組む(試験実施)。</p> <p>予習:配付資料を読む。</p> <p>復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
13 回	<p>【献立作成能力の育成】</p> <p>献立作成が得意になる方法に関する授業ー1 食材別料理集・電卓持参</p> <p>復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
14 回	<p>【献立作成能力の育成】</p> <p>献立作成が得意になる方法に関する授業ー2 食材別料理集・電卓持参</p> <p>復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
10 回	<p>【論理的思考力・表現力の育成】</p> <p>文章作成能力の育成(4)</p> <p>仮想実験データについてのレポートを作るー1</p> <p>復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
11 回	<p>【論理的思考力・表現力の育成】</p> <p>文章作成能力の育成(5)</p> <p>仮想実験データについてのレポートを作るー2</p> <p>予習:レポートを作る</p> <p>復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
12 回	<p>【論理的思考力・表現力の育成】</p> <p>文章作成能力の育成(6)</p> <p>仮想実験データについてのレポートを作る・課題提出ー3</p> <p>予習:レポートの書式をそろえる</p> <p>復習:授業内容を振り返り、ノートを作る。</p>
15 回	<p>・教養演習 I で学んだことについてまとめる</p>

平成30年度教育計画							
科目名	教養演習Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原 良記 他教員
質問受付の方法(e-mail、オフィスアワー等): 随時、研究室で受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標:</p> <p>管理栄養士の道への導入教育として、①栄養専門職としての管理栄養士のあるべきすがた、②栄養学・栄養士発展の歴史、③地球レベルでの栄養の課題と取り組み、④現代医学と生活習慣病の概要、⑤生命の尊厳と生命倫理観を理解する。また、第一線で活躍する管理栄養士の講演、管理栄養士の職場訪問を通して、近い将来の管理栄養士をめざす学生が、管理栄養士に求められる役割「ヒトの健康の維持・増進および生活の質の向上への貢献」を理解し、その高い使命感を培うことを目的とする。</p> <p>学生の学習成果:</p> <p>専門的学習成果: 教育目標に掲げる5点に関する知識、態度、能力を獲得する。 汎用的学習成果: 本科目の学習により、社会人・管理栄養士としての態度、信念、意見および責任を果たすために必要な倫理観、自己管理能力を獲得する。</p>						
	教育方法	<p>( 講義・演習・実験・実習・実技 )</p> <p>授業の進め方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学科の専任教員によるオムニバス授業として進める。</li> <li>・授業は教員および外部講師による講義と演習、また、管理栄養士の職場訪問を組み合わせるが、特に演習時間を多く設けている。</li> <li>・授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。その質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。</li> <li>・「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> <li>・小テストおよび学習成果を記述したレポートの提出を求めることがある。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>予習事項: 授業前に、授業回数別教育内容に記載された学習内容について予習をする。テキストは必ず音読すること。 復習事項: 毎授業後に、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。</p> <p>テキスト</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠</li> <li>導入教育-信頼される専門職となるために-</li> <li>特定非営利活動法人日本栄養改善学会 監修</li> <li>医歯薬出版株式会社 定価 2000 円(税別) 2015 年</li> </ul>					
学習評価の方法	<p>学習成果: 以下の項目について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>①栄養専門職としての管理栄養士のあるべきすがた、②栄養学・栄養士発展の歴史、③地球レベルでの栄養の課題と取り組み、④現代医学と生活習慣病の概要、⑤生命の尊厳と生命倫理観について理解している。また、⑥管理栄養士に求められる役割「ヒトの健康の維持・増進および生活の質の向上への貢献」を理解し、その高い使命感を獲得しているかを評価する。</p> <p>学習評価は、小テストおよびレポートの結果を総合して行う。評価の割合は、小テスト 80 点、レポート 20 点とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】</p> <p>特に、指定しない。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	「栄養専門職としての管理栄養士のすがた」その1 ・食べ物・食生活・健康を考える 予習:テキスト「導入教育」第1章(pp.3-9)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
2 回	「栄養専門職としての管理栄養士のすがた」その2 ・管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 予習:テキスト「導入教育」第1章(pp.9-28)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
3 回	「栄養専門職としての管理栄養士のすがた」その3 ・栄養学・栄養士発展の歴史 予習:テキスト「導入教育」第2章(pp.29-51)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
4 回	「栄養専門職としての管理栄養士のすがた」その4 ・地球レベルでの栄養の課題と取り組み 予習:テキスト「導入教育」第3章(pp.53-66)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
5 回	「現代医学と生活習慣病」その1 ・現代医学がめざしている方向と現状 予習:テキスト「導入教育」第4章(pp.67-71)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
6 回	「現代医学と生活習慣病」その2 ・現代医学における健康の維持・増進、病気の予防・治療 予習:テキスト「導入教育」第4章(pp.71-89)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
7 回	「生命の尊厳と生命倫理観」 ・生命の倫理 予習:テキスト「導入教育」第5章(pp.93-103)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
8 回	「生命の尊厳と生命倫理観」と「福祉施設における管理栄養士の役割」 ・生命の尊厳と生命倫理観 ・福祉施設見学についての諸注意 予習:テキスト「導入教育」第5章(pp.103-119)を音読する。 復習:授業内容を振り返る。
9 回	「福祉施設における管理栄養士の役割」 ・福祉施設の見学 予習:配布資料を読んでおく。 復習:授業内容を振り返る。
10 回	「福祉施設における管理栄養士の役割」 ・福祉施設の管理栄養士による話(外部講師) 復習:授業内容を振り返る。

11 回	「福祉施設における管理栄養士の役割」 ・管理栄養士の職場見学と管理栄養士による現場の話をまとめ討論 予習:配布資料を読んでおく。 復習:授業内容を振り返る。
12 回	臨地実習に向けての話(その1) 給食経営管理臨地実習 復習:授業内容を振り返る。
13 回	臨地実習に向けての話(その2) 公衆栄養学臨地実習 復習:授業内容を振り返る。
14 回	臨地実習に向けての話(その3) 臨床栄養学臨地実習 復習:授業内容を振り返る。
15 回	教養演習Ⅱまとめ まとめと討論 ・小テスト

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	英語 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	濱田 佐保子
質問受付：オフィスアワー：月曜日 1 限、 研究室：M509, e-mail: sahoko@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：読むことを基盤として英語の総合力を向上させ、異文化に親しむことを目標とする。そのために、語彙、基本的な文法、構文把握を強化する。またペアやグループ活動を通して、英語で意思疎通を行う力を養う。さらに、食物栄養関連の英語にも親しむ。</p> <p>学生の学習成果：            専門的学習成果：大学初級レベルの英文の文法、基本構造を正しく理解でき、的確な内容把握ができる。異文化への理解を深めることができる。また、簡単な内容について、英語で意思疎通ができる。さらに食物栄養関連の英語に親しむことができる。            汎用的学習成果：自己管理能力と人間関係力（自己表現、他者理解、問題解決）を涵養する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>1 Grammar Spotting: ポイントとなる文法事項に留意して、和訳を発表してもらい、→解説する。            2 Putting Meaning to Words, Checking Your Understanding: 語彙と内容理解の問題を行う。            3 Figuring It Out: 空欄に適語を入れて英文の和訳を発表してもらい。→ 解説する。            4 内容理解の問題を行う。            (1~4 まで復習を前提として行う)            5 語彙のまとめを行う。            6 ペアやグループでコミュニケーション活動を行う。</p>					
	予習・復習	<p>毎回の授業に対して、予習・復習が義務付けられる。            英語学習では、予習として自ら和訳を試み、練習問題を解いてみるのが力となり、復習として反復練習が欠かせない。</p>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Robert Hickling・市川泰弘、2009、<i>Get Reading</i>、金星堂、</li> <li>・ プリント教材</li> </ul>					
成績評価の方法	<p>1. 復習テスト：40 点(100 点満点×0.4)            2. 定期テスト：40 点 (100 点満点×0.4)            3. 予習・授業での取り組みなど (提出物を含む)：10 点            4. ペア・グループ活動：10 点</p> <p>・ 忘れ物は、1 回につき 0.5 点減点            ・ 受講態度などに問題がある学生には注意指導を行うが、改善が見られない場合は倫理観が十分でないとして、1 件につき 1 点減点する。</p>						
注意事項	<p>参考図書            「基礎からよくわかる英文法」綿貫陽、旺文社、2002年、</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業の目標、進め方、単位認定方法</li> <li>・ 英語の学習方法</li> <li>・ 英語での自己紹介</li> </ul>
2 回	<p>Unit 1 Water, Please 現在形を理解する。</p> <p>コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
3 回	<p>Unit 1 Water, Please 現在形を理解する。</p> <p>コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
4 回	<p>Unit 2 The Magic of Disney 過去時制と肯定文を理解する。</p> <p>コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
5 回	<p>Unit 2 The Magic of Disney 過去時制と肯定文を理解する。</p> <p>コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
6 回	<p>Unit 3 Balancing Studies and a Part-Time Job 命令文を理解する。</p> <p>復習テストの範囲の語彙の確認</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
7 回	<p>Unit 4 Convenience Stores 名詞を理解する。</p> <p>復習テストの範囲の語彙の確認</p> <p>復習：第7回目までに学習したこと（プリント、説明したポイントも含めて）、特に間違えた問題を重点的に見直す。語彙を強化する。</p>
8 回	<p>第7回目までに学習したことの総まとめを行い、確認する。</p> <p>復習テスト</p> <p>ノート提出</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p>

9 回	Unit 5 The Japanese Loan Words 代名詞を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
10 回	Unit 5 The Japanese Loan Words 代名詞を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
11 回	Unit 6 Cherry Blossoms in Japan 形容詞と副詞を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
12 回	Unit 6 Cherry Blossoms in Japan 形容詞と副詞を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
13 回	Unit 7 Diet and Health 比較級と最上級を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
14 回	Unit 7 Diet and Health 比較級と最上級を理解する。 試験範囲の語彙の復習 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
15 回	Unit 8 Sensory Branding 状態動詞を理解する。 試験範囲の語彙の復習 定期試験の範囲：第9回目から第15回目までに学習したこと（プリント、本文の和訳、説明したポイントも出題） 学習のポイント：間違えた箇所、語彙の強化を中心に十分に学習する。

平成30年度教育計画							
科目名	英語Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	濱田 佐保子
質問受付の方法：オフィスアワー：月曜日1限、 研究室：M509, e-mail: sahoko@owc.ac.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：読むことを基盤として英語の総合力を向上させ、異文化に親しむことを目標とする。そのために、語彙、基本的な文法、構文把握を強化する。またペアやグループ活動を通して、英語で意思疎通を行う力を養う。さらに、食物栄養関連の英語にも親しむ。</p> <p>学生の学習成果：            専門的学習成果：大学初級レベルの英文の文法、基本構造を正しく理解でき、的確な内容把握ができる。異文化への理解を深めることができる。また、簡単な内容について、英語で意思疎通ができる。さらに食物栄養関連の英語に親しむことができる。            汎用的学習成果：自己管理能力と人間関係力（自己表現、他者理解、問題解決）を涵養する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>1 Grammar Spotting: ポイントとなる文法事項に留意して、和訳を発表してもらい、→解説する。            2 Putting Meaning to Words, Checking Your Understanding: 語彙と内容理解の問題を行う。            3 Figuring It Out: 空欄に適語を入れて英文の和訳を発表してもらい。→ 解説する。            4 内容理解の問題を行う。            (1~4まで復習を前提として行う)            5 語彙のまとめを行う。            6 ペアやグループでコミュニケーション活動を行う。</p>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎回の授業に対して、予習・復習が義務付けられる。</li> <li>英語学習では、予習として自ら和訳を試み、練習問題を解いてみるのが力となり、復習として反復練習が欠かせない。</li> </ul>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robert Hickling・市川泰弘、2009、<i>Get Reading</i>、金星堂、</li> <li>プリント教材</li> </ul>					
成績評価の方法	<p>1. 復習テスト：40点(100点満点×0.4)            2. 定期テスト：40点(100点満点×0.4)            3. 予習・授業での取り組みなど(提出物を含む)：10点            4. ペア・グループ活動：10点</p> <p>・忘れ物は、1回につき0.5点減点            ・受講態度などに問題がある学生には注意指導を行うが、改善が見られない場合は倫理観が十分でないとして、1件につき1点減点する。</p>						
注意事項	<p>参考図書            「基礎からよくわかる英文法」綿貫陽、旺文社、2002年、</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業の目標、進め方、単位認定方法</li> <li>・英語の学習方法</li> <li>・コミュニケーション活動</li> </ul>
2 回	<p>Unit 9 Time to Take a Nap 助動詞を理解する。 コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
3 回	<p>Unit 9 Time to Take a Nap 助動詞を理解する。 コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
4 回	<p>Unit 10 Artificial Intelligence will と be going to を理解する。 コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
5 回	<p>Unit 10 Artificial Intelligence will と be going to を理解する。 コミュニケーション活動</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
6 回	<p>Unit 11 Campus Life in the U.S. 動名詞と不定詞を理解する。 復習テストの範囲の語彙の確認</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p> <p>復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。</p>
7 回	<p>Unit 12 Cosmetic Surgery 現在進行形を理解する。 復習テストの範囲の語彙の確認</p> <p>復習：第7回目までに学習したこと（プリント、説明したポイントを含む）を、間違えた箇所を中心に復習する。語彙を強化する。</p>
8 回	<p>第7回目までに学習したことの総まとめを行い、確認する。 復習テスト ノート提出</p> <p>予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。</p>

9 回	Unit 13 Great Inventions 過去進行形を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
10 回	Unit 13 Great Inventions 過去進行形を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
11 回	Unit 14 The Titanic 過去時制と否定を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
12 回	Unit 14 The Titanic 過去時制と否定を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
13 回	Unit 15 Brain Training 現在完了を理解する。 コミュニケーション活動 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
14 回	Unit 15 Brain Training 現在完了を理解する。 試験範囲の語彙の復習 予習：辞書を使用してわからない単語を調べ、本文を和訳する。どの部分が理解できないかを明らかにしておく。練習問題を解いておく。 復習：和訳、練習問題において間違えた部分を中心に復習する。語彙を暗記する。
15 回	Unit 16 The Incas 受動態を理解する。 試験範囲の語彙の復習 定期試験の範囲：第9回目から第15回目までに学習したこと（プリント、本文の和訳、説明したポイントも出題） 学習のポイント：間違えた箇所、語彙の強化を中心に十分に学習する。

平成30年度教育計画							
科目名	体育理論	授業回数	8	単位数	1	担当教員	西谷 光正
質問受付の方法：火曜日・水曜日 体育館にて ～15：00 シャトルカード							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 健康の保持増進に係る科学的な運動処方及び生涯体育の必要性に対する理解</li> <li>2. 現代社会における心身の健康を取り巻く諸問題に対する理解</li> <li>3. 健康生活の構築を図るための有効なアプローチに対する理解</li> </ol> <p>学生の学習成果：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門的学習成果として、上記3項目の教育目標を達成する。</li> <li>・汎用的学習成果として、積極的に健康の保持増進を図るための「価値・意見」を形成すると共に、「論理的思考力」を身につける。</li> </ul>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>上述の教育目標及び学習成果を達成するために、シラバスに示すテーマ以外にも、健康を脅かす喫緊の課題があれば、その内容を盛り込んで講義を展開する。また、講義内容にかかわらず、以下の項目を重視して授業を進める。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取り扱う全テーマについて、自らの問題として関心を持って捉える姿勢を育む。</li> <li>2. 毎回の講義内容についてコメントシートの提出を求め、記述内容を講義に反映させる。</li> <li>3. 講義内容について、質疑応答等を通して理解度を測る。</li> <li>4. 講義後、小テストを実施する。</li> </ol>				
		予習・復習	<p>予習：次回講義における主要な内容について予習を課す。  復習：講義内容における重要な項目について復習を課す。</p>				
テキスト		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. テキストは使用せず、講義内容に即した参考資料を使用して講義を進める。</li> <li>2. 補助教材として、VTRやDVD等を適宜使用する。</li> </ol>					
学習評価の方法	<p>専門的学習成果  筆記試験 60点</p> <p>汎用的学習成果  課題評価 10点 小テスト評価 20点 レポート評価 10点</p> <p>提出状況と内容で評価を測る。  学習評価より、遅刻は1回につき2点減点とする。さらに、受講中の私語や非協力的態度等の問題行動については、社会人としての倫理観が十分でないとして評価から減点する。</p>						
注意事項	<p>参考図書  加藤秀夫・中坊幸弘／編「スポーツ・運動栄養学」講談社サイエンティフィック、2007年  春日規克・竹倉宏明／編著「改訂版・運動生理学の基礎と発展」星雲社、2006年</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義内容、授業の進め方、学習評価の方法について説明する。</li> </ul> <p>健康を保持増進するために、自らの健康観にもとづき、一人ひとりが健康実現のための実践力を養うことを学習する。</p> <p>学習成果</p> <p>授業の進め方、学習評価の方法を理解する。</p> <p>積極的に健康の保持増進を図るための、論理的思考力を身に付ける。</p>
2 回	<p>健康って？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康：身体も心もバランスよく毎日が元気よく過ごせること</li> <li>・生体リズム（日内リズム 週内リズム 月周リズム 季節リズム 90分リズム）</li> </ul> <p>生体リズムの特徴を把握し、毎日が元気よく過ごすために、自らの生体リズムを見直す。</p> <p>健康に関することをクイズ形式で理解する（DVD 視聴）</p> <p>学習成果</p> <p>健康に関心を持ち、規則正しい生活をする。</p> <p>予習：生体リズムについて</p>
3 回	<p>健康になる！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康的な生活習慣の基本となるのが、食事、運動、休養（睡眠）である。</li> </ul> <p>運動不足、肥満、ストレス、乱れた食生活からくる生活習慣病について学習する。</p> <p>学習成果</p> <p>食事、運動、休養（睡眠）、身体と心のバランスを理解する。</p> <p>予習：健康3原則について</p>
4 回	<p>歩行運動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・歩行運動の効果</li> </ul> <p>肥満の解消、脳を鍛える、骨の強化、ストレス解消について学習する。</p> <p>歩数の増加は、生活習慣病予防、健康寿命の延伸に繋がることを学習する。</p> <p>健康づくりのための身体活動量（運動・生活活動）を学習する。</p> <p>学習成果</p> <p>健康寿命の延伸を理解する。</p> <p>予習：1万歩を歩くことの効果について</p> <p>歩数計測①日常生活の歩数を計測する。（5日間）体組成計測</p>
5 ・ 6 回	<p>歩行運動と筋力運動の実践</p> <p>姿勢よく歩くことにより、インナーマッスルが鍛えられることを理解する。</p> <p>体幹を鍛える筋力運動の実践を行い、日常生活に取り入れられる運動を習得する。</p> <p>歩数計測①と②を比較、検証をする。</p> <p>学習成果</p> <p>体力の保持増進について理解する。</p> <p>予習：歩数計測②身体活動量（運動・生活活動）の歩数を計測する。（5日間）体組成計測</p>

7 回	<p>高齢者の健康と運動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者の日常における活動量、身体機能、身体能力などの特徴を学習する。</li> <li>・生活習慣病予防には、ストレッチングや筋力トレーニング、ウォーキング、バランスを鍛えるためのトレーニングが重要であることを学習する。</li> <li>・骨粗鬆症予防は、筋力トレーニングやジャンプ動作のようなトレーニングが重要であることを学習する。閉経と骨粗鬆症について学習する。</li> </ul> <p>学習成果</p> <p>生活習慣病、骨粗鬆症を予防するトレーニング方法を理解する。</p> <p>予習：生活習慣病と骨粗鬆症について</p>
8 回	<p>女性の一生と女性ホルモンの変化</p> <p>女性のからだの仕組みを、コントロールするのはエストロゲン（卵胞ホルモン）とプロゲステロン（黄体ホルモン）と呼ばれるホルモンである。初経、妊娠、出産、閉経に至るまでの女性ホルモン、心身の変化について学習する。</p> <p>学習成果</p> <p>女性の一生と女性ホルモンの特徴を理解する。</p> <p>予習：エストロゲン（卵胞ホルモン）とプロゲステロン（黄体ホルモン）について</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	体育実技	授業回数	15	単位数	1	担当教員	西谷 光正
質問受付の方法：体育館 火曜日・水曜日 ～15：00 シャトルカード							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：            体育実技を通して、体力や技能の向上を図り、仲間と体を動かす楽しさを味わうことでコミュニケーション能力を身につける。また、生涯にわたってスポーツを行う生活習慣を身につける。</p> <p>学生の学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門的学習成果：1 基礎技能の向上及び試合ができる技能・能力が身に付く。                2 日常生活に必要な体力を養う。</li> <li>・汎用的学習成果：スポーツ活動に積極的に参加し、実践する態度が身につく。コミュニケーション能力や自己管理能力が身に付く。</li> </ul>						
	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・<b>実技</b>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・7種目のスポーツを実践する。</li> <li>・体力維持の為、筋力トレーニングを行う。</li> <li>・それぞれの球技のルールを説明し、基礎技能の練習や試合を行う。</li> <li>・グループ編成で授業を進めていく。</li> <li>・用具の管理を当番制で行う。</li> </ul>					
	予習・復習	<p>予習：球技種目のルールの把握を行う。            復習：シャトルカードにて授業の振り返りを行う。</p>					
テキスト	特に設けない。						
学習評価の方法	<p>専門的学習成果            バドミントン 15 点    卓球 15 点    硬式テニス 15 点            バスケットボール（またはバレーボール）15 点            技能、ルール理解の評価を行う。</p> <p>汎用的学習成果            課題レポートの提出とその内容 10 点            スポーツ活動に参加する態度 20 点            グループ活動での参加態度 10 点            学習評価より、遅刻・早退 1 回につき 2 点減点、体操着を忘れた場合は 3 点減点、見学 1 回につき 2 点減点する。            また、受講態度に問題があった場合は、社会人としての倫理観が十分でないとして評価から減点する。</p>						

注意事項	<p>遅刻について：準備運動終了後入室した場合、怪我などの心配があるので、指導者の指示に従って授業に参加すること。</p> <p>見学者について：授業内容を見学用紙に記入すること。</p> <p>トイレ等で退室する場合、入室時に帰ってきたことを伝えること。</p>
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容			
1 回	<p>オリエンテーション 授業の進め方、安全に対する留意点、学習評価の方法、施設、用具の使い方について説明する。</p> <p>基礎運動 ストレッチ、ランニング、腹筋、背筋などの実技を行う。</p> <p>学習評価 授業の進め方及び学習評価の方法を理解する。毎回の授業において基礎運動を行うことにより体力が身に付くことを理解する。</p>		
2 ・ 3 回	<p>ソフトバレーボール</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得：アンダーパス オーバーパスの技能習得をする。</li> <li>・ルールの説明：2ゲーム先取で行う。1ゲーム15点、1対1の場合は3ゲーム目を行う。ただし3ゲーム目は5点で勝敗を決める。</li> <li>・試合：チームごと対戦相手を決め交流を図る。</li> </ul> <p>学習評価 基礎技能の向上及びルールを理解することにより試合を円滑に進めることが出来る。対戦相手と交流を図ることでコミュニケーション能力が身に付く。</p>		
4 ・ 5 ・ 6 回	<p>硬式テニス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得：ストローク、サーブ、レシーブの技能習得をする。</li> <li>・2人組、4人組で打ち合いを行う。</li> </ul> <p>学習成果 基礎技能の向上及び試合ができる能力が身に付く。</p>		
7 回	<p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得：ストローク、ハイクリヤー、スマッシュ、ドロップ、サーブの技能習得をする。</li> <li>・ルール説明：実践を交えながらルールの理解を行う。</li> </ul> <p>学習成果 基礎技能の向上及び試合ができる技能・能力が身に付く。 予習事項：シングルのルールを調べてノートに記す。</p>		
8 ・ 9 回	<p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試合（シングル）：リーグ戦を行う（グループごと）。</li> </ul> <p>学習成果 試合戦術が向上する 積極的に実践する態度が身に付く。</p>		
10 回	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試合（シングル） リーグ戦を行う（グループごと）</li> </ul> <p>・2種目のローテーションで授業を進める</p> <p>学習成果 バドミントン：試合戦術が向上する。他グループと交流することでコミュニケーション能力が身に付く。 卓球：基礎技能の向上及び試合ができる技能・能力が身に付く。</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>卓球</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得 サーブ ストロークの技能習得をする。</li> <li>・ルール説明：実践を交えながらルールの理解を行う</li> </ul> <p>予習事項：シングルのルールを調べてノートに記す</p> </td> </tr> </table>	<p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試合（シングル） リーグ戦を行う（グループごと）</li> </ul> <p>・2種目のローテーションで授業を進める</p> <p>学習成果 バドミントン：試合戦術が向上する。他グループと交流することでコミュニケーション能力が身に付く。 卓球：基礎技能の向上及び試合ができる技能・能力が身に付く。</p>	<p>卓球</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得 サーブ ストロークの技能習得をする。</li> <li>・ルール説明：実践を交えながらルールの理解を行う</li> </ul> <p>予習事項：シングルのルールを調べてノートに記す</p>
<p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試合（シングル） リーグ戦を行う（グループごと）</li> </ul> <p>・2種目のローテーションで授業を進める</p> <p>学習成果 バドミントン：試合戦術が向上する。他グループと交流することでコミュニケーション能力が身に付く。 卓球：基礎技能の向上及び試合ができる技能・能力が身に付く。</p>	<p>卓球</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得 サーブ ストロークの技能習得をする。</li> <li>・ルール説明：実践を交えながらルールの理解を行う</li> </ul> <p>予習事項：シングルのルールを調べてノートに記す</p>		



11 回	<p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実技評価 戦術、基礎技能の向上などを評価する。</li> <li>・2種目のローテーションで授業を進める</li> </ul> <p>卓球</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試合（シングルス）：リーグ戦を行う。</li> </ul> <p>学習成果</p> <p>バドミントン：練習してきた成果を発揮できる能力が身に付く（自己実現） 卓球：試合に積極的に参加し、実践する態度を身に付ける。他学生との交流を図り、体を動かす楽しさを味わうことやコミュニケーション能力が身に付く。</p>
12 回	<p>バドミントン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・試合（ダブルス）リーグ戦を行う。</li> </ul> <p>卓球</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実技評価 サーブと10回以上のラリーの実技評価をする。</li> </ul> <p>・2種目のローテーションで授業を進める。</p> <p>学習成果</p> <p>バドミントン：戦術を考えることで、協力し合う態度が身に付く。 卓球：練習してきた成果が発揮できる能力が身に付く（自己実現）</p>
13 ・ 14 回	<p>バスケットボール</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得：チェストパス ランニングパス、ドリブルシュートの技能習得をする。</li> <li>・ルールの説明：実践を交えながらルールを理解する。</li> <li>・試合：グループ編制を行い、交流戦を行う。</li> </ul> <p>学習成果</p> <p>基礎技能の向上及び試合ができる技能・能力が身に付く。戦術を考えることで、協力し合う態度、価値観、意見などの自己表現力が身に付く。 予習事項：ルールを調べノートに記す。</p>
	<p>バレーボール</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技能の習得：サーブ、レシーブ、オーバーパス アンダーパスを習得する。</li> <li>・ルールの説明：実践を交えながらルールの理解をする。</li> <li>・試合：グループ編制を行い、交流戦を行う。</li> </ul> <p>学習成果</p> <p>基礎技能の向上および試合ができる技能・能力が身に付く。戦術を考えることで、協力し合う態度、価値観、意見などの自己表現力が身に付く。</p>
	<p>実技評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バレーボール：レシーブの実技評価を行う。</li> <li>・バスケットボール：ドリブルシュートの実技評価を行う。 どちらかを選択し、実技評価を受ける。</li> </ul> <p>学習成果</p> <p>練習してきた成果を発揮できる能力が身に付く（自己実現）。</p>
15 回	<p>縄跳び</p> <p>短なわ、長なわでいろいろな跳び方を実践する。 ダブルタッチ（2本の縄を使って跳ぶ） 縄を回す、跳ぶ（中に入って跳び、外に出る）などの運動技能を習得する。</p> <p>学習成果</p> <p>持久力、リズム感、集中力、バランスなどが身に付く。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	キャリアガイダンス	授業回数	15	単位数	2	担当教員	張 秉煥
質問受付の方法：M棟 511 号研究室で「随時」受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標:社会的・職業的自立に向け、学生自らの職業観ないし勤労観を培い、今日の日本社会に求められる資質や能力としての「就業力」を育てていく。毎回講義内容に基づく個人ベースのワークショップもしくはグループワークを通して、主体的に自分のキャリア設計に必要な実践的知識や手法の修得を図る。</p> <p>学生の学習成果:専門職への就業意識や職業活動に対する準備(キャリアレディネス)に心がける。就業する将来についてイメージすることができ、社会で自分を活かして生きていく力を計画的に身につける。本講座における「キャリアレディネス (Career Readiness)」とは、「将来自分の働き方への気づき」と「自分の就業力向上」の総和として捉える。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方 (講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>毎回講義セッション後、ワークショップもしくはグループワークを行う。</p>	<p>予習・復習</p> <p>各授業の後に講義内容を復習し、理解を深めること。 グループワークや事例研究については、自分とのかかわり合いを中心に応用力をつけること。</p>	<p>テキスト</p> <p>配布資料 (レジюмеおよびワークシート)</p>			
学習評価の方法	<p>自分の生き方について真剣に考え、将来の就職に関連することを積極的に取り組んでいるかに重点をおき、学習評価を行う。毎回の授業における個人ベースのワークショップの評価 (70%) と、グループワークの評価 (30%) の総合点 60 点以上を合格とする。具体的には量的基準としての「ワークシート」の作成・提出と質的基準としてのその内容を 1 : 1 で評価する。</p>						
注意事項	<p>参考図書：</p> <p>ケリー・マクゴニガル『スタンフォードの自分を変える教室』 大和書房。</p> <p>渡辺和子『置かれた場所で咲きなさい』 幻冬舎。</p> <p>瀧本哲史『僕は君たちに武器を配りたい』 講談社。</p> <p>海老原嗣生『若者はかわいそう論：データで暴く雇用不安の正体』 扶桑社。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>講座の概要と意義</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育目標と学習成果、授業の進め方、具体的な授業内容、評価の方法など</li> <li>・何を学ぶか、本学での学びと自分のキャリアについて考える。</li> <li>・なぜ「いま」自分のキャリアや就職問題について真剣に向き合わなければならないのか</li> </ul> <p>成果 授業の全体像を把握し、自分のキャリアについて気づく (Career Awareness)</p>
2 回	<p>講義 専門職への就業インセンティブと移行問題について学ぶ。 キャリア設計に大学教育をどう活かすか、ソフトスキルモデルについて学ぶ。</p> <p>演習 ミニグループワーク</p> <p>成果 専門職への就業インセンティブとソフトスキルモデルについて意識を高める。</p>
3 回	<p>講義 就職活動の現状と就職後のイメージ、そして論理的思考モデルについて学ぶ。 なぜソフトスキルに注目すべきかについて再論する。</p> <p>演習 事例分析を通してキャリア設計のインプリケーションについて気づく。</p> <p>成果 論理的思考への動機を高め、実践的手法の活用度への意識を高める。</p>
4 回	<p>講義 就業基礎能力としてのプレゼンの手法について学ぶ。</p> <p>演習 自己更新プロセス</p> <p>成果 より効果的問題解決方法を応用することができる。</p>
5 回	<p>講義 論理的思考や理解を高める方法論について学ぶ。 PREP 演習</p> <p>演習 他者理解：事例分析を通して自分のキャリア設計への意識を高める。</p> <p>成果 構造的プレゼン手法やキャリア設計への意識を高めることができる。</p>
6 回	<p>講義 ケアサービスにおける感情労働について学ぶ。 専門職に求められるソフトスキルと感情労働とのつながりについて学ぶ。</p> <p>演習 グループワーク 身近なテーマを取り上げ構造的手法で発表原稿を作成する。</p> <p>成果 チームで働く力を育むとともに、相互学習効果を期待する。</p>
7 回	<p>講義 社会人基礎力モデルとストレス耐性について学ぶ。 感情労働とスマイルのインセンティブについて考える。</p> <p>演習 中間まとめワークショップを行う。 講義や演習内容を踏まえ6回までの授業内容をまとめる。</p> <p>成果 人間の成長への気づきと中間まとめによる復習ができる。</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p>講義 就業基礎能力としてのコミュニケーション力について学ぶ。 雑談力の効用について気づく。</p> <p>演習 コミュニケーション能力と会話のつなぎ方について演習を行う。</p> <p>成果 感情労働の基本と現状について気づき、会話のつなぎ方について動機を高める。</p>
9 回	<p>講義 不連続な人間の成長とキャリア設計のかかわり合いについて学ぶ。 主にメタモフォーシスモデルを用いてキャリア設計への動機を高める。</p> <p>演習 事例分析を通してキャリア設計への意識を高める。</p> <p>成果 社会人基礎力として求められるストレスコントロール方法について気づく。</p>
10 回	<p>講義 若者の就職問題とかかわる制度の事例について調べる。 計画された偶発性とセレンディピティモデルについて学ぶ。</p> <p>演習 感情労働の度合いを比較する演習を行う。</p> <p>成果 キャリアと偶然の出来事とのかかわり合いや現実の感情労働について理解できる。</p>
11 回	<p>講義 潜在能力と発揮能力モデルについて学ぶ。 資格を活かす就業と一般的就業、そして自分とのかかわり合いについて考える。</p> <p>演習 事例分析を通して自分のキャリア設計への意識を高める。</p> <p>成果 キャリア設計における発揮能力モデルについて理解を深めることができる。</p>
12 回	<p>講義 働く女性のキャリアと経済的機会について学ぶ。 ケアサービスと感情労働について学ぶ。</p> <p>演習 協働学修のための課題を通して論理的思考とプレゼン力を高める。</p> <p>成果 主に上記の三つの事項に関する理解を高めることができる。</p>
13 回	<p>講義 長期的なキャリアと環境への順応性について学ぶ。 労働現場の常識をクイズ方式で学ぶ (1/2)。</p> <p>演習 就活と恋愛の共通点についてグループワークを行う。</p> <p>成果 環境との相互作用によるキャリア設計に気づき、労働現場の基礎知識を身に付ける。</p>
14 回	<p>講義 前回協働学修テーマに関するフィードバック&amp;レビュー。 労働現場の常識をクイズ方式で学ぶ (2/2)。</p> <p>演習 ミニー・ジョブカードを作成する。</p> <p>成果 労働現場の基礎知識を身に付けるとともに、ミニー・ジョブカードを作成することができる。</p>
15 回	<p>総括 講義および演習などの成果を踏まえた総括ワークショップを行う。</p> <p>成果 専門職への就業意識や職業活動に対するキャリアレディネスを最終的に点検することができる。</p>

平成30年度教育計画							
科目名	社会との接続 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原 良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) , e-mail : takehara @owc.ac.jp , OH 授業後							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <p>大学で習得した学習成果を認識し、卒業後のキャリアで自信をもって能力発揮ができる道筋を学ぶ。社会人・管理栄養士としての信念、意見および責任を果たすことができる能力を、栄養マネジメントの演習活動を通して涵養する。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>本演習では、2年生を対象とし、栄養マネジメントの演習活動『栄養長寿教室等』に参加することにより、次の汎用的学習成果獲得を目指す。身体計測機器および SAT の機器が全て操作できるようになる。現場に即応できる管理栄養士にとって必要な対人コミュニケーション能力、チーム管理能力、データ収集能力、理論的思考力を意識し、これらの能力習得のために活動していることを理解する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>1. 『栄養長寿教室等』は、栄養長寿教室および地域訪問栄養長寿教室（天城健康展を含む）より成り、2年生の5月から11月の間に5回開催され、学生は5回のうちいずれかの4回に参加する。参加する回ごとに、参加前の2回の授業で担当する身体計測または SAT の練習を行い、参加直前の授業で会場準備を行う。</p> <p>2. この演習を通して、対象者とのコミュニケーションができ、身体計測機器および SAT の機器が全て操作できるようにする。</p> <p>3. 最後の授業において総合討論およびまとめのレポート提出を課する。</p>					
学習評価の方法	予習・復習	<p>1. 予習として栄養長寿教室等において事前に習得すべき内容を理解し、授業に出席すること。</p> <p>2. 復習として毎回、栄養長寿教室等または自己について課題を発見し、考察した成果をまとめておくこと。これが最後の授業においてレポート作成の資料となる。</p>					
	テキスト	<p>栄養長寿教室等の内容を記載した冊子・講義資料を配布する。</p>					
学習評価の方法	<p>栄養長寿教室等の事前準備時および参加活動時において以下の①～④の観点から4段階の積み上げ式(ルーブリック)で、管理栄養士を目指した対人コミュニケーション能力・栄養マネジメント(身体計測・SAT)を、評価する(1回あたり4点満点×4つの観点)。</p> <p>身体計測・SAT の観点：</p> <p>①対象者とのコミュニケーション能力、②チーム員として働く能力、③機器による測定能力、④論理的思考能力。</p> <p>最終的に参加毎の評価を合計(16点満点×参加回数)し、および最後のレポート評価を合計し、100点法にて評価する。</p>						
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>開催される栄養長寿教室等ごとに授業を開講しているが、学生はそのうち4回分に参加するので、学生の受講すべき授業の開講時期は、参加する時期により異なる。予め自分の担当時期を周知して授業に参加すること。</li> <li>授業に欠席をする場合は、必ず事前に担当教員に知らせておくこと。</li> <li>学習目標の達成と学習成果には、毎回の授業における予習、復習は欠かせない。</li> </ul>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1回 全員	<p>オリエンテーション：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等の説明、目標達成の為の行動について理解する。</li> <li>・評価方法についての説明。</li> </ul> <p>身体計測機器の測定理論とデータの見方（1） 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</p>
2回 全員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身体計測機器の測定理論とデータの見方（2） 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</li> <li>・身体計測機器の測定理論と操作入門 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</li> </ul>
3・4回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等の事前準備を行う。（1）</li> <li>・担当身体計測機器の操作習得 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</li> </ul>
5回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加し、対象者とのコミュニケーションおよび身体計測等を行う。（1）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
6・7回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加準備を行う。（2）</li> <li>・担当身体計測機器の操作習得 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</li> </ul>
8回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・訪問栄養長寿教室等に参加し、対象者とのコミュニケーションおよび身体計測等を行う。（2）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
9・10回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加準備を行う。（3）</li> <li>・担当身体計測機器の操作習得 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</li> </ul>
11回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加し、対象者とのコミュニケーションおよび身体計測等を行う。（3）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
12・13回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養長寿教室等に参加準備を行う。（4）</li> <li>・担当身体計測機器の操作習得 身長・体重、体成分分析、血圧・加速度脈波、骨密度、SAT</li> </ul>
14回 担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・訪問栄養長寿教室等に参加し、対象者とのコミュニケーションおよび身体計測等を行う。（4）</li> <li>・反省会を行う。</li> </ul>
15回 全員	<p>本講座の総括としてグループ討論とレポート作成 テーマ：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本講座から何を学び、何を発見したか。知識、技能等の review。</li> <li>2. 栄養長寿教室等に何を学び、何を期待するか</li> </ol>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	社会との接続Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原 良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) e-mail : takehara@owc.ac.jp, OH 授業の後							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <p>管理栄養士の職場において患者・高齢者への適切な栄養教育を行うためには、高度な最新の専門知識のみではなく、対象者および多職種間とのコミュニケーション能力や業務処理能力なども強く求められており、これらの汎用的学習成果についても重視しなければならない。</p> <p>本演習では、学生が主導で「栄養長寿教室」を継続して運営実施し、地域高齢者との交流経験を積むことにより、学生の汎用的学習成果の向上を図り、現場に即する管理栄養士として養成することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>4年生は、栄養マネジメントの演習活動『栄養長寿教室等』を担当することにより次の汎用的学習成果獲得を目指す。すなわち、大学で習得した学習成果を認識し、管理栄養士として対象者およびチーム内で十分にコミュニケーションがとれ、栄養マネジメント業務をスムーズに運営できる。このことにより卒業後のキャリアで自信をもって栄養管理能力が発揮できる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>1. 『栄養長寿教室等』は、栄養長寿教室および地域訪問栄養長寿教室（天城健康展を含む）より成り、3年生の11月から4年生の10月の間に6回開催される。この中で、学生は栄養長寿教室の「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」を2回、同じく「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」を1回および地域訪問栄養長寿教室の「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」を2回参加担当する。</p> <p>2. 第1～3回のオリエンテーションの終わりに小テストを行う。小テストでは、『栄養長寿教室等』で実践的な活動ができるかがチェックされる。それに合格した者が、以降の授業（栄養長寿教室等毎の事前準備と実践）に参加できるものとする。不合格者は、『栄養長寿教室等』において「身体計測・SAT」を担当する。不合格者は小テストの再挑戦に合格すれば、それ以降に開講される授業に参加できる。</p> <p>4. 評価は栄養長寿教室等の予習、考察、討論、報告書作成及び発表に重点を置く。</p>					
予習・復習	<p>1. 予習として、栄養長寿教室等において事前に習得すべき内容を理解し、授業に出席すること。</p> <p>2. 復習として、栄養長寿教室等または自己についての課題を発見し、考察した成果をまとめて、栄養長寿教室等毎に行う反省会で発表する。</p>						
テキスト	<p>栄養長寿教室等の内容を記載した冊子・講義資料（2年生前期に配布済み）を用いる。</p>						

学習評価の方法	<p>1. オリエンテーション授業の終わりに行う小テストについては、担当教員の合議により「合否」を決定する。合格に至らなかった者は再挑戦できる。不合格の者が行う「身体計測・SAT」の評価は、授業「社会との接続Ⅰ」の評価法による点数の7割とする。</p> <p>2. 「栄養長寿教室等」に向けた事前準備および参加活動時において、各々「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」または「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」担当の際に、以下に示す①～④の観点から4段階の積み上げ式(ルーブリック)で、コミュニケーション能力および栄養マネジメント能力を評価する(4点満点×4つの観点)。</p> <p>○栄養長寿教室等の「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」の観点： 汎用的学習成果として①対象者への会話能力、②業務遂行能力。専門的学習成果として③栄養マネジメント能力、④総合的マネジメント能力。</p> <p>○栄養長寿教室の「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」の観点： 汎用的学習成果として①対象者へのコミュニケーション能力、②チームでのコミュニケーション能力。専門的学習成果を③対象者への総合的マネジメント能力、④チームとしての総合的マネジメント能力。</p> <p>最終的に各担当での評価を合計(16点満点×担当回数)し、100点法にて評価する。</p>
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 開催される栄養長寿教室等ごとに授業を開講しているので、学生の受講すべき開講授業は、参加する時期により異なる。学生は、予め自分の担当時期を周知して授業に参加すること。</li> <li>・ 授業に欠席する場合は、必ず事前に担当教員に知らせておくこと。</li> <li>・ 学習目標の達成と学習成果には、毎回の授業における予習、復習は欠かせない。</li> </ul>



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1・2・3回	<p>オリエンテーション            栄養長寿教室について            「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」および「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」の内容の説明            ・評価方法についての説明。            栄養長寿教室等の目標達成の為の行動について学習し理解する。            ・小テスト：ロールプレイ（症例検討、食事提供）によるチェック。</p>
4・5・6回	<p>栄養長寿教室「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」事前準備と実践（1）            ・栄養長寿教室の事前に準備を行う。            ・当日栄養長寿教室に参加し、栄養マネジメントを行う。            ・反省会を行う。</p>
7・8・9回	<p>栄養長寿教室「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」事前準備と実践（2）            ・栄養長寿教室の事前に準備を行う。            ・当日栄養長寿教室に参加し、栄養マネジメントを行う。            ・反省会を行う。</p>
10・11・12・13回	<p>栄養長寿教室「対象者とのコミュニケーションおよび食事提供」事前準備と実践（1）            ・栄養長寿教室の事前に準備を行う。            ・栄養長寿教室に参加し、食事提供を行う。            ・反省会を行う。</p>
14・15回	<p>地域訪問栄養長寿教室「対象者とのコミュニケーションおよび栄養マネジメント」事前準備と実践（1）（2）            ・地域訪問栄養長寿教室の事前準備を行う。            ・当日地域訪問栄養長寿教室に参加し、栄養マネジメントを行う            ・反省会を行う。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生活経済学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	張 秉煥
質問受付の方法：M棟 511 号研究室で「随時」受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：日常生活で目にするさまざまな価格に関する経済学的思考を修得し、生活への応用可能性を探ることに重点をおく。具体的には消費者、企業、個別製品の市場といった経済主体の経済活動に焦点をあてながら、現実経済問題への応用、理論の制約などに関する知識を学ぶ。</p> <p>学生の学習成果：専門的学習効果としては、将来専門職業人として社会生活を営むために必要とする社会経済現象を論理的に理解することができる。たとえば、豊作貧乏現象の背景要因、国民所得と経済成長、そしてインフレと失業などを理解することで、将来社会生活への応用に資する教養を磨く。なお、汎用的学習成果としては、経済学的思考で社会現象を捉えることで、論理力とコミュニケーション力を高めることができる。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>レジュメ (講義録の要約) を中心に行なう。</li> <li>小テスト・レポート課題を課す。</li> </ol>					
	予習・復習	授業は授業時間以外の修学を前提としている。なお、単なる暗記ではなく、毎回の授業内容やポイントを総合的に捉え、全体像を理解する方法で修学することを勧奨する。					
	テキスト	配布資料(レジュメおよびワークシート)					
学習評価の方法	「教育目標」と「学習成果」に照らし合わせて、定期筆記試験 70 点およびレポート課題 (小テストを含む) や授業への没入 (コメントシートなど) のような形成的評価 (30 点) によって評価・判定する。ただし、筆記試験においては、各問いに関する理解水準に着目しつつ、答案全体の総合評価を加える。						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション：講座の概要及び単位認定の方法など</p> <p>経済学の概要（経済学の構成、経済学の基本手法、経済モデルの意義）や実証分析と規範的分析の違いについて学ぶ。とりわけ経済的思考という道具を用いて現実の様々な問題について理解を深めることができるインセンティブを共感する機会を設ける。</p> <p>成果：講座の概要や評価方法について理解する。経済学を学ぶことで得られるインセンティブについて理解する。</p>
2 回	<p>経済学の十大原理（1）：トレードオフ、機会費用、限界分析、価格、市場の失敗</p> <p>経済学の十大原理のなか、5つの原理について学ぶ。基本的概念とそれを応用した現実の経済問題を豊富に取り上げることで理解を深める。</p> <p>成果：経済学を学ぶインセンティブについて具体的に理解することができる。</p> <p>復習：基本的概念と現実問題とのつながり</p>
3 回	<p>経済学の十大原理（2）：国民所得、経済成長、経済政策、インフレと失業等</p> <p>経済学の十大原理のなか、残りの5つの原理について学ぶ。基本的概念と祖霊を応用した現実の経済問題を豊富に取り上げることで理解を深める。</p> <p>成果：経済学を学ぶインセンティブについて具体的に理解することができる。</p> <p>復習：基本的概念と現実問題とのつながり</p>
4 回	<p>需要と供給：基本モデルとその応用</p> <p>市場の仕組みや需要と供給の属性について基本モデルと現実の事例について学ぶ。補完財や代替財の概念を用いて現実のビジネスモデルへの理解を深める。</p> <p>成果：需要と供給の基本モデルを理解し、現実の事例への理解を深めることができる。</p> <p>復習：市場で働く力関係</p>
5 回	<p>市場構造と価格：なぜダイヤモンドは高いか</p> <p>4つの市場構造に関する概要を説明し、競争市場の特徴について学ぶ。次に参入障壁による独占市場の源泉になる要因について現実の例を踏まえ理解を深める。</p> <p>成果：現実の競争市場と独占市場の成立要件について理解することができる。</p> <p>復習：競争市場の特徴と独占市場における価格差別化の要件と事例</p>
6 回	<p>現実における様々な価格の裏に秘められているビジネスモデル、そして独占的市場の仕組みや現実の事例について理解を深める。</p> <p>成果：価格とビジネスモデル、そして現実の独占的市場の事例について理解する。</p> <p>復習：様々な価格のインプリケーションと独占的市場の事例</p>
7 回	<p>価格変化への需要反応と価格戦略：同じものなのに値段が違うのはなぜか。弾力性という分析道具を用いて様々な現実経済問題について理解を深める。価格差別化戦略の成立要件とその事例について学ぶ。</p> <p>成果：経済学の分析道具を活用して、現実に事例を説明することができる。</p> <p>復習：弾力性と価格差別化戦略の基本概念とその活用事例</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p>政府による市場介入：最低賃金制度（得する人と損する人）</p> <p>価格規制の背景要因と上限規制・下限規制について現実の例を取り上げ学ぶ。</p> <p>成果：最低賃金制度の経済学的インプリケーションについて理解することができる。</p> <p>復習：価格規制におけるトレードオフ関係</p>
9 回	<p>公共財と外部性</p> <p>市場失敗について具体例を取り上げ学ぶ。なぜ教育が奨励されるのか、野生の象を保護するための手段などについて経済学の視点から学ぶ。</p> <p>成果：市場の失敗による公共財や外部性について理解することができる。</p> <p>復習：教育の外部効果と奨学金制度、公共財の例、共有地の悲劇の意味</p>
10 回	<p>国民所得：豊かな国と貧しい国との違い</p> <p>経済活動を単純化した経済循環図について学ぶ。マクロ経済指標「国内総生産」に関する理解を深める。</p> <p>成果：マクロ経済学の基本概念について理解することができる。</p> <p>復習：経済循環図や国内総生産の概念</p>
11 回	<p>経済成長：経済成長の源泉と公共政策</p> <p>経済成長を支える主要要因について詳しく学ぶ。なお、各要因に関する現実的意味ないについて理解を深める。実践的手法としての72の法則の活用例を紹介する。</p> <p>成果：経済成長に関する3つの源泉と公共政策について理解することができる。</p> <p>復習：経済成長の源泉と公共政策の具体例</p>
12 回	<p>財政政策と金融政策：マクロ経済政策の概要</p> <p>マクロ経済政策の手段について学ぶ。なお、経済政策の時間的要因については「シャワを浴びているマヌケ現象」を取り上げる。</p> <p>成果：財政政策と金融政策の具体的手段について理解することができる。</p> <p>復習：経済政策と時間のズレ</p>
13 回	<p>景気循環とインフレ</p> <p>景気循環に関する特性やインフレの属性・フィリップス曲線などについて学ぶ。</p> <p>成果：景気循環やインフレの現実的インプリケーションについて理解することができる。</p> <p>復習：景気循環の特性とインフレの現実的インプリケーション</p>
14 回	<p>国民所得と国民の幸福度</p> <p>経済学の制約について具体例をあげ学ぶ。なお、賃金など労働所得の推移などについて学ぶ。</p> <p>成果：経済学の制約や労働所得の現状について理解することができる。</p> <p>復習：所得と幸福度、国内労働者の所得と景気変動との相関関係</p>
15 回	<p>総括</p> <p>主要内容について復習するとともに小テストの結果についてレビューする。</p> <p>成果：授業内容全体のイメージを捉えることができる。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	少子高齢化と諸問題	授業回数	15	単位数	2	担当教員	坂元 晶
質問受付の方法 e-mail : okashakai@hotmail.com、OH : 授業の前後に非常勤講師室 (A202) にて							
教育 目 標 と 学 生 の 学 習 成 果	<p>教育目標 : 自律した信念のある社会人として必要な、現代社会に関する知識を習得する。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果 : 現代社会において、社会的・文化的につくられた性別「ジェンダー」が、個人の生き方や社会のあり方に与えている影響について知り、それが少子化や高齢化にまつわる問題とつながりのあることを理解する。</p> <p>汎用的学習成果 : 社会人として自らの生き方を考えることができるようになる。</p>						
	教 育 方 法	授 業 の 進 め 方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配布するプリント資料に基づき、パワーポイントを使用した口頭による講義形式を基本とします。</li> <li>2. 下に挙げた以外にも、授業の進度に応じて参考文献を紹介し、また、必要に応じて新聞・雑誌等のニュース記事などを使用します。</li> <li>3. 毎回授業の終わりには「シャトルカード」で授業内容に即した小題に取り組んでもらい、理解の定着を図ります。</li> <li>4. 単位認定の参考として、課題の提出を求めることがあります。</li> </ol>				
		予 習 ・ 復 習	<p>予習事項&amp;復習事項 : 授業では時事的な話題に触れることが多いです。理解のため、また予習・復習を兼ねて、意識的に新聞やTVのニュース番組を閲読・視聴し(1日に最低でも15分)、その中で、授業に関することなどに触れられていれば、授業で取り上げたことと関連付けながら考える、という作業をするようにしてください。</p>				
	テ キ ス ト	<p>テキストは指定しませんが、プリント資料を配布して授業を行います。理解を助けるために、下記に挙げた参考図書を読むことを推奨します。</p>					
成 績 評 価 の 方 法	<p>「ジェンダー」が個人の生き方や社会のありかた、そして少子高齢化にどのような影響を与えているかについて一定の理解に達し、なおかつ自分自身にかかわる問題として考えることができているかについて評価します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 課題(小レポート・シャトルカード課題への取り組み)の内容(10%)</li> <li>② 期末試験の成績(90%)</li> </ol> <p>以上2点から評価します。①②合計60%以上の獲得で合格とします。</p>						
注 意 事 項	<p>【参考図書】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 目黒依子編 : 『ジェンダーの社会学』、放送大学教材、1994年</li> <li>2. 江原由美子・山田昌弘 : 『ジェンダーの社会学 入門』、岩波書店、2008年</li> </ol> <p>*授業の進度に応じて、さらに参考文献を紹介します。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>【オリエンテーション】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスの解説、授業の進め方、注意点などについて。</li> </ul>
2 回	<p>【「少子高齢化」—何が問題か？】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「少子高齢化」という言葉の意味を把握した上で、そのメリット・デメリット、及び原因とされている事柄について知り、「少子高齢化」にともなう諸問題「ジェンダー」に基づく「性別役割分業」が根底にあることを認識する。</li> <li>・他人事ではなく、自分自身にかかわる問題として「少子高齢化」について考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>
3 回	<p>【「ジェンダー」とは？】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ジェンダー」と、「ジェンダー」に基づく「性別役割分業」についての基礎知識を習得し、それが人々の生き方や社会に大きな影響を与えていることを認識する。</li> <li>・自分自身や周囲の状況について日頃の思い込みとは別の角度から視点をあて、考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>
4 回	<p>【ジェンダーの「社会化」① 教育】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「社会化」「性別社会化」の定義を把握し、「ジェンダー」を子どもが内面化していく際に「性別社会化」の場としての「家庭」と「学校」が大きな影響を与えていることを認識する。</li> <li>・「ジェンダー」が与える子どもの進路への影響は、大人になってからの就業分野や収入、年金の差と無関係ではないことを自分自身の問題として考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>
5 回	<p>【ジェンダーの「社会化」② マスメディア】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「性別社会化」にはマスメディアのもたらす膨大な情報も大きな影響を与えていることを知り、情報に惑わされないためにも「メディア・リテラシー」が重要であることを認識する。</li> <li>・社会人として必要な、マスメディアのもたらす情報に対して批判的に接する能力を身に付けるきっかけとする。</li> </ul>
6 回	<p>【「少子化」の背景—ライフスタイルの変化—① 就業】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ジェンダー」に規定されて職業への関り方（雇用期間、雇用形態、就業分野、職種など）が男女で異なることが、職業活動から得られる報酬の男女差（日本全体で見ると男＞女）につながることを認識する</li> <li>・社会人として、自分にとってより有益な職業との関り方について考えることができるきっかけとする。</li> </ul>
7 回	<p>【「少子化」の背景—ライフスタイルの変化—② 結婚—専業主婦】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「性別役割分業」は近代社会になって出現した分業形態で、その役割の一端を担う「専業主婦」は歴史的にみれば特異な存在であるとともに、社会階層としてみても特徴的な面を持つ存在であることを認識する。</li> <li>・自分自身と社会を結びつけて「結婚」について考えることができるきっかけとする。</li> </ul>

8 回	<p>【「少子化」の背景—ライフスタイルの変化—③ 結婚—魅力のミスマッチ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「少子化」の原因として挙げられることの多い「未婚化」「晩婚化」の社会的背景について知るとともに、恋愛感情の根本となる相手に感じる「魅力」が自身の属する社会の「ジェンダー」観に大きく影響されていることを認識する。</li> <li>・変化する社会状況の中で生きていくために必要な「戦略的思考」の必要性に気付くきっかけとする。</li> </ul>
9 回	<p>【「少子化」の背景—ライフスタイルの変化—④ 生殖補助医療とジェンダー】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新しい生殖技術に社会の対応が追い付いていない現状を知り、女性の生き方にも影響を与えるようになっていくことを認識する。</li> <li>・周囲の意見に流されるのではなく、究極のプライベート問題として自分自身の意思で生殖について決断できるようになるきっかけとする。</li> </ul>
10 回	<p>【「少子化」の背景—ライフスタイルの変化—⑤ 育児休業と保育】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「育児休業法」や保育制度について、その現状と問題点について認識する。</li> <li>・社会状況の変化の中で、より収入を確保しながら子どもを育て、「よりよく生きる」ためにはどうすればよいか、自分の問題として考えることのできるきっかけとする。</li> </ul>
11 回	<p>【高齢期の問題① 高齢期に起こる問題とその男女差】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢期に直面する種々の問題には男女差が存在するが、その主な原因は「ジェンダー」に影響されて過ごしてきた現役時代の生き方にあることを認識する。</li> <li>・自分が老後に困らないように、若いうちからどのように生きればよいのか考えるきっかけとする。</li> </ul>
12 回	<p>【高齢期の問題② 介護と福祉活動の担い手】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・介護と福祉が主に女性によって担われるようになった背景について知り、「少子高齢化」がすすむと、現状のしくみは維持することが困難であることを認識する。</li> <li>・介護の問題を自分の問題として考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>
13 回	<p>【高齢期の問題③ 年金Ⅰ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年金制度についての基本的なしくみについて知り、年金制度が抱える問題点について認識する。</li> <li>・20歳になれば大学生でも加入の義務を生じる国民年金をはじめとして、年金について自分自身の問題として考えられるようになる。</li> </ul>
14 回	<p>【高齢期の問題④ 年金Ⅱ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年金は老後に受け取るものだけではないことを知り、生活防衛のため、年金保険料の納付が困難な場合に用意されている諸手続きについての知識を得る。年金制度の改革案について主なものを認識する。</li> <li>・特に、自分が無年金障害者となるリスクを避けるため、国民年金の加入の義務が生じた際、どのように行動するべきか考えられるようになる。</li> </ul>
15 回	<p>【「ジェンダー」に起因する暴力 —特にDVについて—】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・セクハラ、DVなどの暴力には、「ジェンダー」に起因する社会的な権力構造が背景として存在することを認識する。</li> <li>・DV・デートDVについての基本的知識を獲得する。</li> <li>・自分や自分の大切な人が生き延びるために、DVやデートDVの被害に遭ったり相談を受けたりした場合にどうすればよいか考えるきっかけとする。</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	児童福祉概論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	赤木正典
質問受付の方法 (e-mail) 授業終了時							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標</p> <p>少子高齢化社会の今日、21世紀を担う子ども達の健全育成を図る為に、子ども家庭福祉の基本理念三原則（尊厳性、無差別平等、自己実現）を踏まえ、積極的福祉としてのウェルビーイングの実現を目指すことを目標とする。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>社会人、又は専門職（管理栄養士等）として、児童の健全育成のために、現場で児童の食育推進に努めると共に職業に対する意欲、知識価値を認識する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実技)</p> <p>基本的にはテキストを中心に進めていくが、社会的養護の場面はDVDを鑑賞させて解説する。</p> <p>1. 子ども家庭福祉に関わる現状、背景、及び問題の要因や課題について講ずる。</p> <p>2. 2回位レポートの提出を行い、講義内容についての受講生の見解を問う。</p> <p>3. シャトルカードを必ず見て、学生の質問に答える。</p> <p>4. 専門用語が多いので、用語説明書を3, 4回に1枚配布する。</p>				
予習・復習		<p>1. 上記内容により、必要に応じて課題を投げかけ、感想や意見等を求める。</p> <p>2. 所定の様式により提出させチェックする。</p>					
テキスト		児童家庭福祉論；2015（赤木正典、流王治郎）建帛社					
学習評価の方法	<p>1. 講義内容の総合的な理解度を見る。</p> <p>期末テストの成績（70%）（試験への持込みは全て不可）</p> <p>レポートの提出（30%）</p> <p>2. 積極的な授業への参加、真摯な授業出席を望む。</p>						
注意事項	<p>参考図書</p> <p>山縣文治編：2017 「よくわかる子ども家庭福祉」ミネルヴァ書房</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	本講義の目的と進め方について (1) 現代の社会と子ども (2) 子どもを取り巻く社会と家庭状況
2 回	1. 児童福祉の歴史的背景 (1) 欧米における社会事業と児童保護 (2) わが国近代(明治、大正)の児童保護 (3) 戦後の児童福祉の成立
3 回	2. 児童福祉の基礎 (1) 児童福祉の理念と意義 (2) 児童の権利保障
4 回	3. 中世以降の児童福祉の歴史 (1) 欧米における児童家庭福祉の歴史 (2) わが国における児童家庭福祉の歴史
5 回	4. 児童福祉の法律と制度 (1) 児童家庭福祉の法律と実施体制 (2) 児童福祉の行政機関 (3) 児童福祉施設
6 回	5. 児童福祉従事者 (1) 児童家庭福祉の専門職 (2) 児童福祉機関、施設職員の資格と職務
7 回	6. 母子保健と福祉 (1) 母子保健の概要 (2) 母子保健の施策 (3) 母子保健支援活動
8 回	7. 管理栄養士と児童の健康 (1) 学童期の栄養管理 (2) 栄養・食生活指導(偏食への工夫・欠食の問題)
9 回	8. 児童虐待と福祉 (1) 児童虐待とは何か (3) 児童虐待の事例 (2) 児童虐待問題の施策
10 回	9. ひとり親家庭の福祉 (1) ひとり親家庭の現状 (2) 母子・父子家庭の福祉施策 (3) 母子生活支援施設での援助事例

1 1 回	10. 保育支援と福祉 (1) 保育に欠ける児童 (2) 保育施策の現状と課題 (3) 障害児保育支援活動
1 2 回	11. 社会的養護の必要性 (1) 児童養護と福祉 (DVDを鑑賞) (2) 児童養護施設の援助事例 (3) 情緒障害児の福祉
1 3 回	12. 社会的養護 (1) 児童自立支援の福祉 (2) 非行対策と処遇 (3) 里親制度の福祉 (4) 里子の事例
1 4 回	13. 障害児の福祉 (1) 障害児福祉の概要 (2) 在宅福祉サービスと施設福祉サービス (3) 障害児福祉の事例
1 5 回	14. 児童家庭福祉の動向と展望 (1) 児童問題連携のネットワーク (2) 子育て支援活動 (3) まとめ

平成30年度教育計画								
科目名	ボランティア理論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	坂元 晶	
質問受付の方法 (e-mail) : okashakai@hotmail.com、OH : 授業の前後に非常勤講師室 A202 にて								
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 自律した信念のある社会人として行動できるよう、現代社会で存在感を増しているボランティアの理論に関する知識を習得する。</p> <p>学生の学習成果            専門的学習成果 : ボランティアとしてよりよく活動するために必要な理論的根拠となる知識を獲得する。            汎用的学習成果 : 獲得した知識を活かして、ボランティア活動実践の際に起こり得ると想定される問題へどのように対処するか考えることができるようになる。</p>							
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配布するプリント資料に基づき、パワーポイントを使用した口頭による講義形式を基本とします。</li> <li>2. 下に挙げた以外にも、授業の進度に応じて参考文献を紹介します。 また、必要に応じて新聞等のニュース記事などを使用します。</li> <li>3. 毎回授業の終わりには「シャトルカード」で授業内容に即した小題に取り組んでもらい、理解の定着を図ります。</li> <li>4. 単位認定の参考として、課題の提出を求めることがあります。</li> </ol>					
		予習・復習	<p>予習事項&amp;復習事項 : 予習・復習を兼ねて、意識的に新聞やTVのニュース番組を閲読・視聴し (1日に最低でも15分)、その中で、ボランティアに関することなどに触れられていれば、授業で取り上げたことと関連付けながら考える、という作業をするようにしてください。</p>					
テキスト		<p>特に指定はせず、プリント資料を使用して授業を行います。</p>						
成績評価の方法	<p>「ボランティア」の基本原則などの理論について一定の理解に達し、それをふまえた上で、自らがよりよく活動するためになすべきことを考えることができる。</p> <p>① 課題 (シャトルカードの記述など) (10%)            ② 期末試験の成績 (90%)            以上2点から評価します。①②合計60%以上の獲得で合格とします。</p>							
注意事項	<p>【参考図書】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 松田次生『福祉ボランティアの今日的課題』学事出版、2010年</li> <li>2. 柴田健治等編『ボランティア論—「広がり」から「深まり」へ—』みらい、2010年</li> <li>3. 三本松正之・朝倉美江編『福祉ボランティア論』有斐閣アルマ、2007年</li> </ol> <p>*他にも授業の中で、参考文献を紹介します。</p>							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>【オリエンテーション】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスの解説、授業の進め方、注意点などについて</li> </ul>
2 回	<p>【「ボランティア」の基本原則】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ボランティア」という言葉の意味を知り、「ボランティア」の基本原則と役割について理解する</li> <li>・ボランティア活動を実践する際の基本事項となる「ボランティア」とは何か、ということ意識して考えることができるようになる</li> </ul>
3 回	<p>【ボランティアの自発性】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアの三大原則のひとつである「自発性」の基本的概念を把握し、ボランティアが「自発性」に関して抱える問題について認識する。</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、自分や仲間が「自発性」に関する問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする。</li> </ul>
4 ・ 5 回	<p>【ボランティアの無償性①②】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアの三大原則のひとつである「無償性」の基本的概念について把握し、「無償性」に関わるさまざまな問題について認識する。</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、自分や仲間が「無償性」に関する問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする</li> </ul>
6 回	<p>【ボランティアの公共性】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアの三大原則のひとつである「公共性」の基本的概念について把握し、「公共性」に関わるさまざまな問題について認識する。</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、自分や仲間が「公共性」に関する問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする。</li> </ul>
7 回	<p>【ボランティアの主体性と補完性・先駆性】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアの原則のひとつである「主体性」及び「補完性」「先駆性」の基本的概念について把握し、「主体性」「補完性」「先駆性」に関わるさまざまな問題について認識する。</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、自分や仲間が「主体性」や「補完性」「先駆性」に関する問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする。</li> </ul>
8 回	<p>【ボランティアの対等性・共助性】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアの原則のひとつである「対等性」「共助性」の基本的概念について把握し、「対等性」「共助性」に関わるさまざまな問題について認識する。</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、自分や仲間が「対等性」「共助性」に関する問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする</li> </ul>
9 回	<p>【国際ボランティア】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国際ボランティア活動のジレンマや問題について認識する。</li> <li>・国際ボランティアの活動を行う際に、自分や仲間が問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする。</li> </ul>

10 回	<p><b>【災害ボランティア】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・災害ボランティアの活動とボランティアセンターの重要性について認識する。</li> <li>・災害ボランティアの活動を行う際に、自分や仲間が問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする</li> </ul>
11 回	<p><b>【福祉ボランティア】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域福祉（特に高齢者福祉、障害者福祉、子ども福祉）とボランティアの活動について認識する。</li> <li>・地域ボランティアの活動を行う際に、自分や仲間が問題に直面した時に、解決に至る道筋を考えられるようになるきっかけとする。</li> </ul>
13 回	<p><b>【NPOとNGO】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・NPO法とNPOの活動について理解し、NGOと代表的なNGO団体について知る。</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、NPO 法人資格を得ることのメリット・デメリットをふまえて資格を得るか得ないかの選択をできるようになるきっかけとする。</li> </ul>
14 回	<p><b>【ボランティアの組織化とマネジメント】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティア組織のつくりかたと運営の仕方についての基本的知識を獲得する。</li> <li>・自分がボランティア活動を行う際に、組織との関わり方を考えるとともに、組織の運営にあたる際にどうすればよいか考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>
15 回	<p><b>【ボランティアとジェンダー】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ジェンダーに基づく性別役割分業意識がボランティア活動を行う女性が多い要因のひとつであり、それによって日本の「福祉国家」が支えられている現状について理解し、その問題点について認識する。</li> <li>・少子高齢化がすすむなか、日本的「福祉国家」とどのように自分が向き合うか考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	ボランティア活動	授業回数	15	単位数	2	担当教員	坂元 晶
質問受付の方法 (e-mail) : okashakai@hotmail.com、OH:授業の前後に非常勤講師室 (A202)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：自律した信念のある社会人として行動できるよう、現代社会で存在感を増している「ボランティア活動」に関する知識を習得する。</p> <p>学生の学習成果            専門的学習効果：「ボランティア」について、その基本原則や社会における役割について理解する。            汎用的学習効果：「ボランティア活動」を通して、社会にどのような貢献ができるか考えることができるようになる。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>1. 講義期間の前半は、必要な基礎知識を身に付けるため、配布するプリント資料に基づき、パワーポイントを使用した口頭による講義形式で行います。期間の後半は、学生のみなさんに課題を発表してもらい演習形式で行います。</p> <p>2. 下に挙げた以外にも、授業の進度に応じて参考文献を紹介し、また、必要に応じて新聞等のニュース記事などを使用します。</p> <p>3. 毎回授業の終わりには「シャトルカード」で授業内容に即した小題に取り組んでもらい、理解の定着を図ります。</p>				
		予習・復習	<p>予習事項&amp;復習事項：予習・復習を兼ねて、意識的に新聞やTVのニュース番組を閲読・視聴し (1日に最低でも15分)、その中で、ボランティアに関することなどに触れられていれば、授業で取り上げたことと関連付けながら考える、という作業をするようにしてください。</p> <p>また、発表の際にはそのための準備をしてください。</p>				
テキスト		<p>特に指定はしませんが、プリント資料を使用して授業を行います。</p> <p>できれば下欄に挙げた参考文献に目を通しておくことをおすすめします。</p>					
学習評価の方法	<p>「ボランティア」の基本原則について一定の理解に達し、授業で取り上げたさまざまな「ボランティア活動」について、説明することができる。</p> <p>① 課題 (発表の内容及びシャトルカードの記述) (30%)            ② 期末試験の成績 (70%)            以上2点から評価します。①と②の合計60%の獲得で合格とします。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】            松田次生『福祉ボランティアの今日的課題』学事出版、2010年</p> <p>*他にも授業の中で、参考文献を紹介し、</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>【オリエンテーション】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シラバスの解説、授業の進め方、注意点などについて</li> </ul>
2 回	<p>【ボランティアって何？】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「ボランティア」という言葉の意味を知り、「ボランティア」の基本原則と役割について理解する</li> <li>・ボランティア活動を行う際の基本事項となる「ボランティア」とは何か、ということ意識して考えられるようになる</li> </ul>
3 回	<p>【ボランティアの三大原則（条件）】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアの三大原則である「自発性」「無償性」「公共性」について理解する</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、自分の行っていることが「ボランティア」の条件を満たしているか判断することができるようになる</li> </ul>
4 回	<p>【ボランティアと社会—災害ボランティアの場合】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現代社会におけるボランティアの役割・意義について理解する</li> <li>・ボランティア活動を行う際に、その活動の社会での位置づけを考えられるようになる</li> <li>・近年注目を集める災害ボランティアについて知識を得る</li> </ul>
5 回	<p>【フェアトレード①】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フェアトレード活動が必要とされる社会背景を理解し、フェアトレードのしくみと活動について知る</li> <li>・ボランティア活動としてだけでなく、栄養士として食育教育や、食材選定に携わる際に、自分がフェアトレード活動やフェアトレード商品（特に食品）とどう関わるか考えることができるようになるきっかけとする。</li> </ul>
6 回	<p>【フェアトレード② チョコレートと児童労働】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チョコレートの原料であるカカオ豆の生産現場において、児童労働が問題となっていることを知る</li> <li>・ボランティア活動としてだけでなく、栄養士として食育教育や、食材選定に携わる際に、食品原料生産現場に蔓延する社会問題について知識をもって取り組むことができるようになるきっかけとする</li> </ul>
7 回	<p>【フェアトレード③ 「キリマンジャロ」コーヒーの場合】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒー生産農家を悩ますコーヒー豆の価格が、先物取引などの生産者の力の及ばないところで決まっているしくみを知る</li> <li>・ボランティア活動としてだけでなく、栄養士として食育教育や、食材選定に携わる際に、「公正な」値段とは何か、を考えて行動できるようになるきっかけとする</li> </ul>
8 回	<p>【フェアトレード④ フェアトレードで起業】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・社会の課題を事業によって解決することを目指す「社会起業家」「社会的企業」について知識を得る</li> <li>・「一方的な施し」ではなく、お互いに利益を得あう関係の活動とは何かを考えるきっかけとする</li> </ul>

9 回	<p><b>【フードバンク】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フードバンクの仕組みについて理解し、「食品リサイクル法」に対してフードバンクが貢献できることについて知る</li> <li>・栄養士が「食」の専門家としてフードバンク活動に重要な役割を担っていることを知り、適切に行動できるようになるきっかけとする</li> </ul>
10 回	<p><b>【プロボノと「子ども食堂」】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・社会的・公共的な目的のために、自らの職業を通じて培ったスキルや知識を提供するボランティア活動である「プロボノ」について知る</li> <li>・将来、栄養士・管理栄養士としてのスキルや知識を生かして「プロボノ」活動を行う例として「子ども食堂」活動について知り、社会に対して貢献するような活動について考えるきっかけとする</li> </ul>
11   14 回	<p><b>【学生発表①～④】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生発表①～④：自分の興味を持ったボランティア活動や活動を行う団体などについて調べて発表する</li> <li>・ボランティア活動に対する興味・理解を深める</li> </ul>
15 回	<p><b>【「寄付」さまざまなボランティアの形】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティア活動における「寄付」とは単に金銭の寄付のみを意味するのではなく、時間や知識・技能の「寄付」など広くとらえることができるものであることを知る</li> <li>・さまざまな形でボランティア活動に参加できるようになるきっかけとする</li> </ul>



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	社会心理学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	鈴木 久子
質問受付の方法 (e-mail, OH 等) : e-mail:hsuzuki@owc.ac.jp, OH:月曜日 3 限 M 棟 409 教室							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b></p> <p>本科目では、社会的行動に関する基礎的な研究知見を学びながら、人の社会的行動について理解する。具体的には、以下の諸点に関する基礎的な研究知見および能力を習得することである。</p> <p>①社会の中における個人の心理に関する基礎的な研究知見を習得する。          ②対人認知および対人行動に関する基礎的な研究知見を習得する。          ③集団の中の人間の行動に関する基礎的な研究知見を習得する。          ④自立した社会人としての責務を果たすために必要な論理的思考力や批判的思考力を習得する。</p> <p><b>学生の学習成果</b></p> <p>&lt;専門的学習成果&gt;          教育目標に掲げる①, ②, ③の項目に関する研究知見を習得する。</p> <p>&lt;汎用的学習成果&gt;          教育目標に掲げる④の項目に関する能力を身につける。</p>						
	授業の進め方	<p>(<b>講義</b>・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テキストに基づいて進め、集団心理をより理解するために、グループワークを実施する</li> <li>・必要に応じて心理テストを行い、自己理解の一助とする。</li> <li>・毎回、授業後には振り返りタイムを設定する。</li> </ul>					
予習・復習	<p>予習事項：毎授業回前に「授業回数別教育内容」に記された予習をして授業に臨むこと。</p> <p>復習事項：基本的には授業で使用したテキスト内容の見直しをすること。また、参考図書等で確認すること。</p>						
テキスト	<p>使用テキスト：堀洋道監修『新編社会心理学改訂版』福村出版，2013年。          必要に応じてプリント資料を配布。</p> <p>*授業用に冊子ノートを準備し、毎回、予習・復習をまとめておくこと。適宜、求められた日に点検を受ける。</p>						

<p>学習評価の方法</p>	<p><b>評価配分に関して</b></p> <p>専門的学習成果と汎用的学習成果について、合計 100 点を満点として評価を行う。それぞれの学習成果の評価配分および評価比重は以下の通りである。</p> <p>&lt;専門的学習成果&gt;</p> <p>専門的学習成果の評価配分は 70 点である。評価配分 70 点の中で、以下に示した、それぞれの専門的学習成果の評価比重は、おおよそ「①：②：③＝15 点：15 点：40 点」である。</p> <p>① 社会の中における個人の心理に関する基礎的な研究知見を習得する。</p> <p>② 対人認知および対人行動に関する基礎的な研究知見を習得する。</p> <p>③ 集団の中の人間の行動に関する基礎的な研究知見を習得する。</p> <p>&lt;汎用的学習成果&gt;</p> <p>汎用的学習成果の評価配分は 20 点である。</p> <p>専門的学習成果に関して、授業で学んだ知識の理解度を図るために、理解度確認テストを行う。この評価配分は 10 点である。総じて、専門的学習成果 70 点、汎用的学習成果 20 点、理解度確認 10 点とし、合計 100 点満点で最終評価を行う。</p> <p><b>評価ツールに関して</b></p> <p>&lt;専門的学習成果&gt;</p> <p>専門的学習成果の評価配分の合計 70 点は学期末に行う定期試験で測る。</p> <p>&lt;汎用的学習成果&gt;</p> <p>汎用的学習成果の評価配分 20 点のうち 10 点は授業中に行う課題で測る。具体的には、自立した社会人としての責務を果たすために必要な論理的思考力や批判的思考力を習得するために、授業内容に応じた課題を課す。残り 10 点はノート提出状況やその内容、授業中の態度で測る。</p> <p>受講中の私語や非協力的態度等の問題行動について、複数回の注意後も改善がみられない場合、各授業における当該事態 1 回につき「5 点」を減ずる。但し、授業への貢献度や自己開発への意欲などを勘案し、加点の機会を設ける。</p> <p>&lt;授業内容の理解度&gt;</p> <p>理解度確認の評価配分 10 点は授業中に行う復習テストで測る。</p>
<p>注意事項</p>	<p>参考図書等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・池上知子・遠藤由美共著『グラフィック社会心理学第 2 版』サイエンス社、2009 年。</li> <li>・山岸俊男編『社会心理学キーワード』有斐閣双書、2015 年</li> </ul>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>【オリエンテーション】 本科目の講義内容・進め方・成績評価の方法・受講ルールに関する説明を行う。</p> <p>【はじめに】 ・受講学生に関心のあるテーマや事例を取り上げ、そこに内在する集団心理について議論する。→社会問題に内在する集団心理的な問題を認識すること。 予習事項：テキストの目次について目を通してくる。</p>
2 回	<p>【社会の中における個人の心理①】 ・自己概念（自己知識）→自分の理解の仕方や内容について学ぶことによって、自己理解をより深めるための一助とする（心理テスト）。 予習事項：見えていない自分についていろいろ考えてくること。 復習事項：講義内容を見直し、キーワードは理解しておくこと。</p>
3 回	<p>【社会の中における個人の心理②】 ・自己評価→自分自身に対する評価はどのくらいか。また、その評価に影響を与える要因について学ぶことによって、より適応的な自己評価のあり方を理解する。 予習事項：最近の自分を振り返り、自分を評価してくる。 復習事項：講義内容を見直し、キーワードは理解しておくこと。</p>
4 回	<p>【対人認知・対人行動①】 ・対人認知→相手の理解の仕方やその理解が歪む時のメカニズムを学ぶことによって、他者をより正確に理解し、円滑な対人関係を築くための一助となる。 予習事項：授業で指示する。 復習事項：講義内容を見直し、キーワードは理解しておくこと。</p>
5 回	<p>【対人認知・対人行動②】 ・対人魅力→人に魅力を感じる心のしくみについて学ぶことによって、日常の対人魅力の心理メカニズムを理解する。 予習事項：遠距離恋愛が上手いか上手くないか。それぞれの原因を考えてくる。 復習事項：講義内容を見直し、キーワードは理解しておくこと。</p>
6 回	<p>【対人認知・対人行動③】 ・原因帰属→自分や他者の行動を起こす原因がどのように規定されるのかを学ぶことによって、行動とその原因との関係を理解する。 予習事項：遅刻をした時の言い訳を考えてくる。 復習事項：講義内容を見直し、キーワードは理解しておくこと。</p>
7 回	<p>【第1回復習テスト】 第2回～第6回までの5回分の内容について復習テストを実施する。</p> <p>【集団の中の人間①】 ・人間関係の様相→人と人が関わるという基本的問題について学ぶことによって、人間という存在について理解するための一助とする。 予習事項：自分の友人関係の特徴を振り返ってくる。 復習事項：人が関係性の中で生きている意義を認識する。</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p><b>【集団の中の人間②】</b></p> <p>・周りの他者によって影響する自分の行動（1）—集団のダイナミクス— →集団特徴（例，社会的規範，同調）について学ぶことによって，円滑な集団活動を行えるための一助とする。</p> <p>予習事項：授業で指示する。 復習事項：講義内容を見直し，キーワードは理解しておくこと。</p>
9 回	<p><b>【集団の中の人間③】</b></p> <p>・周りの他者によって影響する自分の行動（2）—他者存在の影響— →集団特徴（例，社会的促進・抑制，社会的手抜き）について学ぶことによって，円滑な集団活動を行えるための一助となる。</p> <p>予習事項：何か作業する時，そばに誰かいるとどんな経験をしたか思い出してくる。 復習事項：講義内容を見直し，キーワードは理解しておくこと。</p>
10 回	<p><b>【集団の中の人間④】</b></p> <p>・集団意思決定→みんなで何かを決める時，何か問題を解決する時のリスクについて学ぶ。 これによって，集団活動におけるリスク軽減策を理解する。</p> <p>予習事項：何かを個人で決める時と集団で決める時で，どんな違いがあるのか考えてくる。 復習事項：講義内容を見直し，キーワードは理解しておくこと。</p>
11 回	<p><b>【集団の中の人間⑤】</b></p> <p>・リーダーシップ→効果的なリーダーシップについて学ぶことによって，指導者としてのあり方を理解する。</p> <p>予習事項：自分が尊敬できる人物を1人挙げ，その選んだ理由を考えてくる。 復習事項：講義内容を見直し，キーワードは理解しておくこと。</p>
12 回	<p><b>【集団の中の人間⑥】</b></p> <p>・自己表現のワーク→自分の自己表現の特徴を知り，課題を発見する。</p> <p>予習事項：授業で指示する。 復習事項：講義内容を見直し，キーワードは理解しておくこと。</p>
13 回	<p><b>【集団の中の人間関係⑦】</b></p> <p>・アサーティブな自己表現ワーク→自分も他者も大切にできる自己表現について学ぶ。</p> <p>予習事項：配付資料を熟読してくる。 復習事項：アサーティブな表現を考えてくる。</p>
14 回	<p><b>【第2回復習テスト】</b> 第8回～第13回までの7回分の内容について復習テストを実施する。</p> <p><b>【集団の中の人間関係⑧】</b></p> <p>・アサーティブな自己表現→ワークを体験して，自己課題を達成すべく努める。</p> <p>予習事項：復習テストに備えて勉強しておく。 12・13回の復習をしておく。</p>
15 回	<p><b>【まとめ】</b></p> <p>・これまでの講義内容を振り返り，必要なら補足する。 ・定期試験についての説明を行う。</p>

平成30年度教育計画							
科目名	臨床心理学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	井頭 久子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等E棟 103 :9時~17時 e-mail:igashira@owc.ac.jp)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 現代社会は、さまざまな問題を抱えている。精神病や不安障害などの心理的問題だけでなく発達への問題は社会全体の重要なテーマとなっている。この講義では、心の悩みや問題を解決する方法、それらの解決方法について学ぶことを目的とする。</p> <p>学生の学習成果： ○コミュニケーション能力 職業生活や社会生活でも必要なチームワーク、コミュニケーション能力として自己表現力、論理的思考力、問題解決力、他者理解力を獲得する。 ○社会人としての責任を果たすために必要な倫理観、自己管理能力を獲得する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>1. 臨床心理学に必要な知識の習得は、講義形式で行う。内容によっては、演習を取り入れる。 2. 実践的な対応技能の習得は、ローレプレーやグループワーク等の演習形式で行う。 3. 必要に応じて心理テストやミニレポートを書かせ、臨床心理学に関する習熟度を高める。</p>				
予習・復習		<p>講義ごとに予習事項を提示し、授業に臨むように学生に指示する。また授業後は、復習事項の提示および課題について説明する。そしてその学習成果を向上させるために適宜ミニテストをする。</p>					
テキスト		<p>下山晴彦編：2011, 「よくわかる臨床心理学」 ミネルヴァ書房</p>					
成績評価の方法	<p>学期末テスト (70点) + 授業態度・ミニレポート・ミニテスト (30点) を原則とし他に学生の演習態度・予習や復習の自主的学習態度を評価し採点に加味する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 山口 創：「よくわかる臨床心理学 わたし—あなた—人間理解」 川島書店 上里 一郎：「これから始める臨床心理学」 昭和堂</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	「オリエンテーション」 1. 本講義の目的と進め方 2. 臨床心理学とは
2 回	「臨床心理学の周辺の理論」 1. 性格 2. 性格の類型論と特性論 (予習事項) 心の発達について調べる。 (復習事項) 性格の構造について理解する。
3 回	3. 心の発達 (予習事項) 乳幼児・児童期・思春期の問題について調べる。 (復習事項) 心に発達について理解する。
4 回	「心の問題」 1. 乳幼児期・児童期・思春期の問題 2. 成人期以降の問題—神経症レベルの問題 (予習事項) 成人期以降の心の問題についても調べる。 (復習事項) 神経症について理解する。
5 回	3. 成人期以降の問題—精神病レベルの問題 4. 成人期以降の問題—社会的行動の問題 (予習事項) 心身症について調べる。 (復習事項) 精神病、人格障害などについて理解する。
6 回	5. 心身症 (予習事項) 心理検査について調べる。 (復習事項) 心身症について理解する。
7 回	「心理アセスメント」 1. 心理検査法 (質問紙法、投影法、作業検査法、知能検査法) (予習事項) 心理検査法以外のアセスメントについて調べる。 (復習事項) 心理検査法について理解する。
8 回	2. 心理検査法以外のアセスメント (予習事項) 子どものアセスメントについて調べる。 (復習事項) 心理検査法以外のアセスメントについて理解する。

9 回	<p>「子どもの心理アセスメント」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 方法に基づく分類</li> <li>2. 内容に基づく分類</li> </ol> <p>(予習事項) 心理療法について調べる。 (復習事項) 子どものアセスメントについて理解する。</p>
10 回	<p>「心理的問題に対するアプローチ」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 心理的療法の分類</li> <li>2. 心理的問題に対するアプローチ (栄養指導におけるカンセリング)</li> </ol> <p>(予習事項) 心理療法について調べる。 (復習事項) 心理療法について理解する。</p>
11 回	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 心理的問題に対するアプローチ (栄養指導におけるカンセリング)</li> </ol> <p>(予習事項) 心理療法におけるカウンセラーとクライアントの関係について調べる。 (復習事項) 心理療法について理解する。</p>
12 回	<p>「心理療法におけるカウンセラーとクライアント」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 心理療法の効果 (栄養指導におけるカンセリング)</li> <li>2. カウンセラーとクライアント</li> </ol> <p>(予習事項) 事例の対処方法を考える。 (復習事項) 心理療法の効果について理解する。</p>
13 回	<p>事例に応じた対応を検討する。 栄養指導に活かすカンセリングの基本的な応答技法</p> <p>(予習事項) 事例の対応方法を考える。 (復習事項) 事例の対応方法を理解する。</p>
14 回	<p>「青年期における心理的問題」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 青年期という発達段階</li> <li>2. 青年期の発達課題</li> </ol> <p>(予習事項) 試験対策をする。 (復習事項) 事例の対応方法を理解する。</p>
15 回	<p>「青年期における摂食障害について」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課題レポートをもとにグループワークを行う。 本講義の総復習をする。</li> </ol>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	インターネットと法	授業回数	15	単位数	2	担当教員	近 勝 彦
質問受付：毎月曜日午後4時10分—午後5時		e-mail：dark-blue@star.nifty.jp					
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：21世紀初頭の情報化の中心は、インターネット関連であるといっても過言ではない。そのインターネットによって、我々は情報を入手・発信し、きわめて多くの利便性を得てきた半面、これまでの国家制度、社会制度、社会秩序、文化等に大きな変容が迫られている。ここでは、インターネットの法的課題を考察することを通じて、現代社会の諸問題を考察する。とくに、個人の視点にたつて、自らが様々なインターネットからの被害に巻き込まれないように、知識的実践的な護身力をつけることを目指す。さらに、近年は、「IoT ビッグデータ AI」が大きく新技術としてクローズアップされているので、新しい話題にも触れる。</p> <p>学生の学習成果：個人がインターネットを通じて取引する EC や自身が情報を発信することも増えていくことが予想されるので、法的なトラブルに巻き込まれない知識やリテラシーを身につける。さらには、1年前期の講義であるので、法の構造や法律の解釈の仕方の基本的考え方を身につけることを目指す。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>まず、現在起きている様々なインターネットと法との接点を ppt やHP および教科書を使用して多角的に議論する。そのあとに、自らが考え、判断する力を養成するためには、応用的な事例を提示するので、みんなで討論をしてみたい。そのうえで、担当の課題を決めて、学生が発表する。</p> <p>講義の終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問や感想を求める。次回の講義時に、質問等の回答を記入して返却する。これによって、各々の学習進行状況を確認しながら講義を進める。</p>					
予習・復習	予習としては、テキストを読んでくる。復習としては、課題を考えて、発表してもらおう。「シャトルカード」により効果的な復習を促進する。						
	テキスト	近勝彦他著：『集客の方程式』、学術研究出版					
学習評価の方法	急速に進む IT 社会の中で、基礎的な法・社会現象の構造と問題点を理解し、それへの適切な対応が取れるような理解力を身につける。期末試験(70%)、レポート(30%)とする。						
注意事項							



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	第一回目は、本講義のオリエンテーションをおこなう。 内容：なぜインターネットと法を考えるのか 検討課題：法の考え方と社会発展の調和
2 回	タイトル：インターネットの基本的特徴と情報社会の進展 内容：なぜ新しい現代的課題が出現したか インターネットの普及状況 情報社会の特徴とインターネットの特徴 検討内容：「インターネットの負の側面を考える」
3 回	タイトル：AI ビッグデータ IoT とインターネットビジネス 内容：企業活動の AI 化 我々はいかに情報を入手し、いかに発信するか 経営と情報はいかに結びついているのか 検討内容：「新しい経営手法としての情報経営とは」
4 回	タイトル：電子商取引と法 1-拡大する EC とその問題点 内容：企業間取引とその課題 企業対個人間取引 個人間取引 検討内容：「EC は商慣習や法律をいかに変えるか」
5 回	タイトル：電子商取引と法 2-個人情報保護 内容：個人情報をいかに守るか 情報保護法に原則 検討内容：「インターネットを使った取引で個人情報保護をいかに守るか」
6 回	タイトル：電子商取引と法 3-著作権保護 内容：いかにして著作権を保護するか 国内法と海外の法の違いと課題 検討内容：「越境 EC の発展と著作権の課題」
7 回	タイトル：経験経済と情報化 1－経験と学習 内容：経験経済とは なぜ経験か 情報化は経験を高めるか 検討内容：「経験の価値を理解する」
8 回	タイトル：経験経済と情報化 2－ネットコミュニティ 内容：情報化による経験の事例研究 4つのE 検討内容：「Education Entertainment Esthetic Escape の価値と質」
9 回	タイトル：経験経済と情報化 3－フロー理論による経験の質の向上 内容：自己成長と最適経験について 仕事と余暇のバランスと充実 検討内容：「モチベーションを高める働き方について」
10 回	タイトル：行動経済学と法－規範と非合理的行動 内容：人の非合理性を考える 情報は人の判断を狂わせる 検討内容：「ヒューリスティクスと時間選好と他者性について」

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
11 回	タイトル：インターネットと社会問題 1・迷惑メール 内容：メールの便利さと問題点 迷惑メールにいかに対処するか 検討内容：「スパムメールは法によって制限できるか」
12 回	タイトル：インターネットと社会問題 2・ウイルス 内容：ウイルスの実態とそれをどう防ぐか 検討内容：「ウイルスの危険性と対策」
13 回	タイトル：インターネットビジネスその1 内容：シェアリングエコノミー 検討内容：「シェアードなビジネス」
14 回	タイトル：インターネットビジネスその2 内容：ネットで名物を販売する 検討内容：「地域 EC と越境 EC」
15 回	タイトル：総括 内容：AI時代の社会経済の発展の図式 検討内容：個と全体をつなぐ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生活 IT 活性論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	張 秉煥
質問受付の方法：M棟 511 号研究室で随時受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標:インターネットの普及や情報技術の拡散がもたらす社会経済的インプリケーションに関する理解を深める(技術と社会経済との関係、情報技術による熟練の解体现象、ユニバーサルサービス等)。さらに、電子商取引のようなサイバー空間における新たな経済活動と生活とのかかわり合いについて理解する(無料ビジネスモデルを含む様々なビジネス類型、ネットワーク外部性、ロックイン効果等)。</p> <p>学生の学習成果:将来管理栄養士など専門職業人として社会生活を営むために必要とする情報技術と社会生活との関係について推論・適用することができる。たとえば、栄養指導関連の多様なソフトウェアやインターネット情報源が自分の将来キャリアにどのような影響を及ぼすかについて体系的に捉えるようになる。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>レジュメ(講義録の要約)を中心に行なう。</li> <li>小テスト・レポート課題を課す。</li> </ol>					
	予習・復習	単なる暗記ではなく、毎回の授業内容やポイントを総合的に捉え、全体像を理解する方法で修学すること。					
	テキスト	指定しない。毎回配るハンドアウトを用いて授業を進める。					
学習評価の方法	「教育目標」と「学習成果」に照らし合わせて、筆記試験による総合的評価(課題・小テスト 40 点および定期筆記試験60点)によって総合的に判定する。ただし、筆記試験においては、各問いに対する理解水準に着目しつつ、答案全体の定性的評価をも加える。						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>講座の概要及び単位認定の基準など</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報技術の拡散と社会経済的インプリケーションについて学ぶ。</li> <li>・自分とのかかわり合いについて気づきを高める。</li> </ul> <p>成果: 授業計画・評価方法を理解し、情報技術とのかかわり合いについて理解を深めることができる。</p>
2 回	<p>情報技術と情報行動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シビルミニマムとして情報リテラシーと情報行動に関する基礎的内容を学ぶ。</li> <li>・デジタルデトックスなど情報化の弊害や自己防衛に関する常識について学ぶ。</li> </ul> <p>成果: 情報行動に関する基礎的内容を理解することができる。</p> <p>復習: 自分の情報行動とのかかわり合いについて考えること</p>
3 回	<p>新技術(知識)と生活(1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・普及曲線とキャズム現象、デジタルデバイド、新技術への受け止め方について学ぶ。</li> </ul> <p>成果: 新技術の普及パターンと新技術への受け止め方への理解を深めることができる。</p> <p>復習: キャズム現象について覚えること</p>
4 回	<p>新技術(知識)と生活(2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報技術と賃金との関係、熟練の解体现象、情報化の深化と労働環境の変容について学ぶ。</li> </ul> <p>成果: 上記の3点を中心とする社会経済現象について理解することができる。</p> <p>復習: 技術進歩と熟練の解体现象について理解を深めること</p>
5 回	<p>技術進歩と情報通信サービス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・電話サービスの進化、競争化プロセス、イノベーション・ジレンマについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果: 情報通信サービスの構図やその変容について理解することができる。</p> <p>復習: 新技術が従来の技術を駆逐するイノベーション・ジレンマ・モデルについて理解を深めること</p>
6 回	<p>技術進歩と市場の変化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・需要移動とUSF 制度、MNP 制度、インターネット料金構造の特性などについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果: 上記の3点を中心とする社会経済現象について理解することができる。</p> <p>復習: とりわけ USF 制度や MNP 制度の背景要因について理解を深めること</p>
7 回	<p>情報技術製品・サービス市場の主要特性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ネットワーク外部性、両面市場とロックイン現象、情報財の生産費構造について学ぶ</li> <li>・デジタルの世界とアトムの世界との違いについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果: デジタル経済における主要特性を現実の事例を通して理解することができる。</p> <p>復習: 主に上記の3点について理解を深めること</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	電子商取引と生活(1)および第1回小テスト ・ EC の基本モデルと分類およびその特性、仲介活動の経済的価値と中抜現象について学ぶ。 成果:電子商取引の基本モデルを理解し、小テストを通して復習を行う。 復習:EC の基本モデルや特性について理解を深めること
9 回	電子商取引と生活(2) ・ EC が価格に及ぼす影響、コンピュータのレコメンド・サービス事例について学ぶ。 成果:電子取引と生活とのかかわり合いについて理解することができる。 復習:レコメンド技術やサービス事例について理解を深めること。
10 回	デジタル生活産業 ・ 情報技術を活用したユビキタス・ヘルスケアビジネスモデルとその事例について学ぶ。 成果:情報技術を活用した健康管理サービスの現状について理解することができる。 復習:管理栄養士の仕事とのかかわり合いについて理解を深めること
11 回	デジタル空間における無料ビジネスモデル (1) ・ 情報財の無料ビジネスに関する基本モデルとその事例について学ぶ。 成果:無料ビジネスモデルへの理解を深めることができる。 復習:上記のモデルを健康管理サービスに応用することができるかについて考える。
12 回	デジタル空間における無料ビジネスモデル (2) ・ 応用問題としてペニーギャップ現象とペンギン効果について学ぶ。 成果:無料ビジネスモデルのロジックを行動経済学の視点から理解することができる。 復習:上記の2点のインプリケーションについて考える。
13 回	生活と情報技術の応用 (1) ・ デジタルデータを活用した顧客差別化の基本モデルとそのロジックについて学ぶ。 成果:小売店の顧客差別化について理解することができる。 復習:パレート法則のインプリケーションについて理解を深めること
14 回	生活と情報技術の応用 (2) および第2回小テスト ・ RFM 手法やデータマイニングの事例を通して情報技術の応用について学ぶ。 成果:情報技術が身近なところまで浸透している現実について理解をすることができる。 復習:RFM 手法の各変数の意味合いについて理解を深めること
15 回	総括

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	現代生活経営	授業回数	15	単位数	2	担当教員	張 秉煥
質問受付の方法：M棟 511 号研究室で随時受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：現代世界における多様な所得機会や労働環境、そして生活と企業活動とのかかわり合いについて学習する。現代の生活でみられる経済的現象を直感的に見るだけでなく、ロジックを駆使して考える道具や理論に基づき現実の事例を中心に学ぶ。将来専門職業人としての活躍する機会を想定し、健康産業や健康マーケティングの実践的な事例を加える。</p> <p>学生の学習成果：将来管理栄養士など専門職業人として社会生活を営むために必要とするビジネス戦略や所得機会の現状とその変容、そして労働市場に関する理解を深め、現実の生活に応用ないし一般化することができる。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技</p> <p>1. レジюме (講義録の要約) を中心に行なう。</p> <p>2. 小テスト・レポート課題を課す。</p>					
	予習・復習	<p>単なる暗記ではなく、毎回の授業内容やポイントを総合的に捉え、全体像を理解する方法で修学すること。</p>					
	テキスト	<p>配布資料(レジюмеおよびワークシート)</p>					
学習評価の方法	<p>「教育目標」と「学習成果」に照らし合わせて、筆記試験による総括的評価(定期筆記試験 70 点)およびレポート課題や授業への没入(コメントシートなど)のような形成的評価(30 点)によって評価・判定する。ただし、筆記試験においては、各問いに関する理解水準に着目しつつ、答案全体の総合的評価を加える。</p>						
注意事項	<p>参考図書：</p> <p>稲葉・青砥外：2016、『格差と貧困』、新日本出版社。</p> <p>古市憲寿：2012、『絶望の国の幸福な若者たち』、講談社。</p> <p>伊藤・斎藤：2015、『ジェンダーで学ぶ背かつ経済論』、ミネルヴァ書房。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>講座の概要及び単位認定の基準など</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生活者の視点で社会の諸問題について理解を深める。</li> <li>自分とのかかわり合いについて気づきを高める。</li> </ul> <p>成果： 授業計画・評価方法を理解し、社会の諸問題について生活者の視点で考える意義がわかる。</p>
2 回	<p>生活と所得（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>所得とは何か、所得水準と所得分布の現状（相対的貧困率を含む）などについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：所得の経済的意義、所得水準とその分布について理解することができる。</p> <p>復習：所得の経済的意義について理解を深めること</p>
3 回	<p>生活と所得（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>所得格差への認識の国際比較、所得水準と幸福度、世代間格差問題などについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：所得格差の現状とその意義について理解することができる。</p> <p>復習：相対的貧困の定義やその現状について理解を深めること</p>
4 回	<p>生活と所得（3）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>グローバル化による労働環境の変容と所得機会への影響について学ぶ。</li> </ul> <p>成果：変わりつつある所得機会の現状について理解することができる。</p> <p>復習：自分とのかかわり合いについて理解を深めること</p>
5 回	<p>生活と情報の非対称性（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>情報の非対称性の基本モデルと現実の事例について学ぶ。</li> </ul> <p>成果：シグナリングとスクリーニングについて理解することができる。</p> <p>復習：情報の非対称性の基本モデルについて理解を深めること</p>
6 回	<p>生活と情報の非対称性（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>モラルハザードと逆淘汰モデルと現実の事例について学ぶ。</li> </ul> <p>成果：基本理論と事例を通して現実の社会経済現象への理解を深めることができる。</p> <p>復習：モラルハザードと逆淘汰モデルについて理解を深めること</p>
7 回	<p>生活と情報の非対称性（3） および第1回小テスト（課題）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>プリンシパル・エージェント問題とホルドアップ問題について学ぶ。</li> <li>第1回小テストを行う。</li> </ul> <p>成果：PA 事例を通して現実の社会経済現象への理解を深めることができる。</p> <p>復習：PA の基本モデルについて理解を深めること</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p>生活と情報の非対称性（４）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ レストランなどの事例を通して評判のメカニズムについて学ぶ。</li> <li>・ ゲーム理論と戦略的思考の基礎について学ぶ。</li> </ul> <p>成果：応用問題を通して情報の非対称性などへの理解を深めることができる。</p>
9 回	<p>生活と現実世界の様々な価格（１）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 割引価格などの様々な価格の事例とそのロジックについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：現実の様々な価格の裏の論理について理解することができる。</p> <p>復習：様々な価格の裏にある論理について理解を深めること</p>
10 回	<p>生活と現実世界の様々な価格（２）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ バージョン価格などの様々な価格の事例とそのロジックについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：現実の様々な価格の裏の論理について理解することができる。</p> <p>復習：様々な価格の裏にある論理について理解を深めること</p>
11 回	<p>生活とインセンティブ・デザイン（１）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 個人（従業員）を対象とするインセンティブの事例とそのロジックについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：生活の中の様々なインセンティブ制度について理解することができる。</p>
12 回	<p>生活とインセンティブ・デザイン（２）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 社会制度としてのインセンティブの事例とそのロジックについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：生活の中の様々なインセンティブ制度について理解することができる。</p> <p>復習：インセンティブ制度の基本的ロジックについて理解を深めること</p>
13 回	<p>生活と教育（１）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育の社会経済的意義と生活者の視点からみる教育のインプリケーションについて学ぶ。</li> </ul> <p>成果：教育にかかわる社会経済的インプリケーションについて理解することができる。</p> <p>復習：教育の社会経済効果について理解を深めること</p>
14 回	<p>生活と教育（２）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 所得格差と教育格差について学ぶ</li> <li>・ 第２回小テスト（課題）を行う。</li> </ul> <p>成果：格差問題や階層移動の現状やその特徴について理解することができる。</p> <p>復習：所得格差と教育格差について理解を深めること</p>
15 回	<p>総括</p>



平成 30 年 度 教 育 計 画								
科目名	生活史	授業回数	15	単位数	2	担当教員	尾崎聡	
質問受付の方法：e-mail は osaki@owc.ac.jp、オフィスアワーは B308 土曜 0910～1040								
教育 目 標 と 学 生 の 学 習 成 果	<p><b>【教育目標】</b> 衣食住など日常生活の様々な局面を哲学、文化人類学、民俗学、考古学など人文諸科学の多様な観点からアプローチし、生活世界を立体的に俯瞰する。その結果、受講者各自が衣食住、特に食に関する哲学・歴史・文化的な見方に開眼していくことを目指す。</p> <p><b>【学生の学習成果】</b> 衣食住など生活世界について哲学・歴史・文化的な見方が出来るようになると新たな世界が開けるということに気付き、特に食に関しても哲学、文化人類学、民俗学、考古学など人文諸科学から幅広く柔軟にアプローチできるようになる（汎用的学習成果「知識・理解」）</p>							
	教 育 方 法	授 業 の 進 め 方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>担当教員が準備し、進行させていく講義であるが、受講生の専門領域を配慮して「食」をキーワードに毎回の授業の題材を準備し、対話によって受講生の頭脳を活性化させながら進めていく。また毎回、積極的に画像・図像、映像を使って立体的に理解を補っていく。</p>					
		予 習 ・ 復 習	<p>1回の授業に対して予習・復習が義務付けられる。予習・復習・課題の成果は授業内容・参考文献・参考映像などに関する感想をシャトルカードに記述することとする。予習と復習のウェイトは変化しても構わない。学問の性格上、簡単には正解にたどりつけない。省察をゆっくりと繰り返し積み重ねていくのが正しい学習の仕方だからである。</p>					
テ キ ス ト		<p>特にテキストは指定しないが、毎回参考資料をプリントで配布する。</p>						
学 習 評 価 の 方 法	<p><b>【達成基準】</b> 衣食住など生活世界について哲学・歴史・文化的な見方が出来るようになると新たな世界が開けるということに気付き、特に食に関しても哲学、文化人類学、民俗学、考古学など人文諸科学から幅広く柔軟にアプローチできるようになったことを、試験における論述で証明すること。歴史的世界—日常生活—自己を結びつける適切な題材を自らの力で選び、テーマ設定できるようになっていること。論述は以下の観点から採点する</p> <p>1. 歴史性（相対性）、すなわち人間の時間的営みという観点から論述されているか 題材の選び方・題材の切り口（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）。 記述内容（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）。</p> <p>2. 社会・文化性（客観性）、すなわち社会や文化的な関心のもとに論述されているか 題材の選び方、題材の切り口（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満） 記述内容（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）。</p> <p><b>【評価方法】</b> ・専門的学習成果 筆記試験。生活史に関する基本的な知識を問う問題および数百字程度の論述を課する（80%） 中間提出物（ふりかえり作業シート）。試験前に受講者各自の生活史への興味関心理解の発達度を確認する（20%） ・汎用的学習成果 授業参加や授業態度を汎用的学習成果として評価する。</p>							

注 意 事 項	参考図書は各回ごと指示する
------------------	---------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>■ガイダンス：教育目標、教育方法、成績評価、半期の講義計画について予告し、受講者と合意する。</p> <p>■学問における物の見方（歴史学・民俗学・文化人類学における食の見方）について知る 柳田國男の『食物と心臓』を参照し、餅や団子やおにぎりの形状の意味について考えてみる。</p> <p>■参考映像：『志呂神社の秋祭り』 お供えの餅の形は男女の形および大判・小判・丁銀である。なぜか？</p> <p>■予習・復習事項 あなたの地元の年祝い・結婚式・節句・お祭りの料理、春夏秋冬の日常食、葬の料理を見直し、考察したり調べたりしてみよう。</p>
2 回	<p>■講義内容：シリーズ「環境と生活史と食文化」① 日本文化の基層「照葉樹林」について知る</p> <p>■参考映像：映画『もののけ姫』（シン神の森＝照葉樹の原生林） 映画『もののけ姫』は、その背景画の村落景観、樹木の一本一本まで、「照葉樹林文化論」「ブナ・ナラ樹林文化論」をもとに考証して綿密に描かれており、これらの取っ付きにくいテーマにアプローチする際の良い題材となる。</p> <p>■予習・復習事項：樹林文化は食材にも反映している。西南日本の照葉樹林の獣肉食として猪と鹿、樹林の恵みとしてはドングリ類があげられる。樹林の溪流魚としてはサケ・マスの陸封魚であるヤマメ・イワナがあげられる。図鑑などで調べてみよう。</p>
3 回	<p>■講義内容：シリーズ「環境と生活史と食文化」② 日本文化の基層「ブナ・ナラ樹林」について知る</p> <p>■参考映像：世界遺産『白神山地』</p> <p>■予習・復習事項：樹林文化は食材にも反映している。北東日本のブナ・ナラ樹林の獣肉食として熊とニホンカモシカがあげられる。樹林の恵みとしてはブナの実、トチの実などがあげられる。またサケ・マスの大量溯上があげられる。図鑑などで調べてみよう。</p>
4 回	<p>■講義内容：シリーズ「環境と生活史と食文化」③ 稲作以前の話 雑穀栽培の文化について知る (稲作以前の文化的名残として全国各地に残る雑穀にまつわる儀礼習俗がある)</p> <p>■参考文献：坪井洋文『稲を選んだ日本人』未来社</p> <p>■参考映像：ドキュメンタリー『九州山地椎葉村の焼畑の四季』</p> <p>■予習・復習事項：一口に五穀といっても北東日本と西南日本でも少し異なるようである。雑穀にはどのようなものがあるだろう。また現在ではどのように栽培・生産されているのだろうか。考察したり調べたりしてみよう。</p>
5 回	<p>■講義内容：シリーズ「環境と生活史と食文化」④ 稲作以前の話 根菜農耕文化について知る (稲作以前の文化的名残としてお月見や正月に団子や餅ではなくサトイモを供える芋名月と芋正月の習俗、河原や野原におけるレジャーとして各地に残る芋煮会などは大変重要な習俗である)</p> <p>■参考文献：坪井洋文『稲を選んだ日本人』未来社</p> <p>■参考映像：『ダッシュ村の芋名月』</p> <p>■予習・復習事項：皆さんの家ではお月見をするだろうか、皆さんの友人は様々な地域出身であるが、沖縄中北部では今でもイモを供える、愛媛や山形では芋煮会が盛んである。考察したり調べたりしてみよう。</p>

6 回	<p>■講義内容：シリーズ「環境と生活史と食文化」⑤ 環境保護と里山の発見（ナショナル・トラスト、企業の里山保存運動…燃料革命と台所の変貌）について知る</p> <p>■参考映像：アニメ『となりのトトロ』宮崎駿 制作後 20 年を経ても映画『となりのトトロ』は子供達に大人気のアニメーションであるが、この舞台は昭和三十年代の東京近郊の農村と言われ、トトロは鎮守の杜（照葉樹林の残欠）のクスノキの精に他ならない。我々は近年まで「山」というものを「里山」と「原生林」に分けて考えることすらしなかったが、『となりのトトロ』は、この昨今話題になること多い「里山」、「人間と自然が調和した小宇宙」にアプローチする際の良い題材となる。</p> <p>■予習・復習事項：岡山学院大学が立地する有城の丘の斜面にはすばらしい樹林が残されている。北斜面は雑木林、西斜面は松林、南斜面は竹林、東斜面は園芸種の林が特徴的である。考察したり調べたりしてみよう。</p>
7 回	<p>■講義内容：シリーズ「民具学」器について① 焼物と木地物について知る</p> <p>■参考映像：NHK 大河『武蔵』 武蔵は木曾山中で木地屋の夫婦に出会い、ロクロで原木から木椀を削りだす体験をする。食器が瀬戸物化する以前、お椀はどうやってつくっていたのか、非常に珍しく貴重な映像。</p> <p>■実物を見る：木地椀の断面とプラスチック椀を比較する、土器・陶器・磁器を比較する</p> <p>■予習・復習事項：実習で使う器、家にある器をよく観察し、考察したり調べたりしてみよう。</p>
8 回	<p>■講義内容：シリーズ「民具学」器について② 魯山人（書・画と器と料理の達人）の料理芸術論について知る</p> <p>■参考映像：知ってるつもり『北大路魯山人』</p> <p>■参考文献：平野雅明『魯山人味道』『魯山人陶説』中公文庫</p> <p>■実物を見る：100 円ショップでも販売している織部”風”、黄瀬戸”風”、有田”風”の雑器に注目しよう。</p> <p>■予習・復習事項：グルメブームの火付け役となった漫画・アニメ・ドラマ『美味しんぼ』の海原雄山のモデルは北大路魯山人である。考察したり調べたりしてみよう。</p>
9 回	<p>■講義内容：シリーズ「民具学」刀子から包丁へ 調理専用刃物の起源・歴史と展開について知る</p> <p>■参考映像：『白神を行く』（マタギの刃物を打つ野鍛冶）、NHK大河『武蔵』（武蔵の宿敵宍戸梅軒は鋏・鎌を打つ野鍛冶）、新日本紀行『刃物の町 濃州 関』</p> <p>■実物を見る：和包丁と洋包丁の違い、両刃包丁と片刃包丁の違い、古式刃物などを見る</p> <p>■予習・復習事項：実習で使う包丁、家にある包丁をよく観察し、考察したり調べたりしてみよう。</p>
1 0 回	<p>■講義内容：シリーズ「生活文化研究の諸方法」 生活資料の宝庫「考古学」について知る① （考古学は物的証拠を次々と発見、我々に提示してくれることによって人間生活の歴史の解明に最も貢献している問のひとつである）</p> <p>■参考映像：NHK『日本人はるかなる旅』（縄文式土器の発明：調理の革命：煮る、炊く）</p> <p>■予習・復習事項：昔の人が四季それぞれどのようなものを食べていたのか考えることを「食性復元」と言うが更に詳しく調べてみよう。</p>

1 1 回	<p>■講義内容：シリーズ「生活文化研究の諸方法」 生活資料の宝庫「考古学」について知る② (考古学は古代の食材に関しても注目すべき実態を明らかにしている。例えば獣肉、魚肉のような動物性蛋白以外にも植物性タンパク源として「ドングリ」が注目されること、歯槽膿漏の痕跡があるイノシシ様の獣骨からブタへの改良の努力を推測する「弥生ブタ」論争などである)</p> <p>■参考映像：NHK『日本人はるかなる旅』クリの花粉の化石と＝クリ林を作る、三内丸山遺跡(人口500人)</p> <p>■予習・復習事項：栗はもちろん栃や胡桃は現代においてもある程度馴染んだナッツ類の食習俗であるが、ドングリを食する習俗も忘れてはならない。日本各地に残るので調べてみよう。</p>
1 2 回	<p>■講義内容：「住まい・建築の生活史」について 町、農村、漁村、山村の家などそれぞれの環境、生業に適した日本的民家の住み方について知る。</p> <p>■参考文献：今和次郎『民家論』</p> <p>■参考映像：ドキュメンタリー『白川郷の合掌造、結により大屋根を葺く』、NHK大河ドラマ『利家とまつ』※注目点 地侍の館＝荒子城の庫裏、浪人時代＝掘建て小屋の囲炉裏、城下の役宅＝土間の竈、上がり框の大囲炉裏、奥の間の囲炉裏</p> <p>■予習・復習事項：古建築における炊爨施設には日本文化の系譜を反映しているものがある。部屋における囲炉裏と土間における竈、上から吊るす自在鉤と下から支える五徳など複数の注目すべき要素がある。それぞれどのような特質があるのか調べて考察してみよう。</p>
1 3 回	<p>■講義内容：シリーズ「岡山学」(岡山と食)① 日本の中の中国地方、中国地方の中の岡山について知る。食材としては、海の食材「日本海もの」と「瀬戸内もの」、その他に「北海もの」「三陸もの」「常陸・房総もの」「江戸前もの」「伊豆七島もの」「黒潮もの」「以西もの」について知る。</p> <p>■参考映像：鉄腕ダッシュ『岡山のサワラ、四ツ手網漁』</p> <p>■参考文献：成瀬宇平『食材図典』小学館</p> <p>■予習・復習事項：魚の産地と消費地の組合せには様々なバリエーションがある。気をつけて調べ、考察してみよう。</p>
1 4 回	<p>■講義内容：シリーズ「岡山学」(岡山と食)② 中国12カ国の中の備前・備中・美作、中国5県の中の岡山について知る。食材としては「中国山地もの」「吉備高原もの」「岡山平野もの」「瀬戸内もの」について知る。</p> <p>■参考映像：『吉備津神社 春の七十五膳行事』この行事は備中各地から納められた食材を使う。中には吉備ダンゴの起源もある。</p> <p>■参考文献：鶴藤鹿忠、今田節子、太郎良裕子『聞き書 岡山の食事』農山漁村文化研究会</p> <p>■予習・復習事項：岡山県地図を見て吉備高原、南部平野、瀬戸内沿岸および島嶼部を地図帳などで確認し、特色を考察してみよう。</p>
1 5 回	<p>■講義内容：シリーズ「岡山学」(岡山と食)③ 岡山の四季の食材と調理法について知る</p> <p>■参考文献：土井勝・正木信昭『岡山の旬のおかず』岡山県立農業試験場・水産試験場・山陽放送</p> <p>■参考映像：土井勝 NHK 総合テレビ「きょうの料理」『旬の素材を使ったチラシ寿司』</p> <p>■復習事項および課題：同じ料理でも季節によって食材の構成要素が変わってくる。考察したり調べたりしてみよう。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画									
科目名	食文化論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	次田隆志		
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 授業終了後の休み時間に、教室にて質問受付									
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終的教育目標とする。</p> <p>一方、文化の形成は食にあるといわれており、食文化は人の生活形態にも大きな影響を及ぼしている。食文化論では、人類と食物、世界と日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護など、食文化に関わるさまざまな知識について学習することにより、食の専門家として、より良き指導者となることを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 食文化に関するさまざまな知識を習得し、フードスペシャリストの資格を取得することができる能力を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果 : インターネット等を活用して最新の知識・情報を収集するとともに、与えられた課題に対し、授業で学んだ知識や各自が収集した知識・情報をもとにして、その内容を理解し、レポートの形でまとめることができる。</p>								
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書に基づいて、講義形式で授業を進める。</li> <li>・授業開始時にシャトルカードを配布し、授業終了時に授業内容についての質問、感想等を記入させ、回収する。これにコメントを記載して次回授業時に返却する。</li> <li>・まとまった単元終了時に課題(宿題)を与え、それに対する解答をレポートの形で提出させる。その内容を評価したうえで、次回授業時に返却する。</li> <li>・シャトルカードと課題により、学習進行状況を逐次確認・改善しながら授業を進める。</li> </ul>					予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習については、講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知し、教科書の対応箇所を前もって読んでおき、講義に臨むよう指導する。</li> <li>・復習については、その日の講義の中で重要であると説明したキーワードについて、再度、教科書などで確認するよう指導する。</li> <li>・予習・復習を効果的に行っているかどうかについて、シャトルカードと課題提出により確認する。</li> </ul>
	学習評価の方法	テキスト	四訂フードスペシャリスト論 第4版 (日本フードスペシャリスト協会編) 建帛社						
注意事項	<p>インターネット等を有効に活用して、食文化に関わる最新の知識・情報を積極的に得ること。また、15回の授業のうち、3分の2以上出席しなければ定期試験の受験資格がなくなるので、遅刻や欠席がないように受講すること。</p>								

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食文化論の概要説明
2 回	人類の歩みと食物 狩猟採取時代、農耕牧畜時代
3 回	食品加工・保存技術史 伝統的食品加工・保存技術の発展
4 回	食品加工・保存技術史 近代的食品加工・保存技術の発展、現代的加工食品の発展
5 回	世界の食 食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情
6 回	現代日本の食生活① 戦後の食生活の変化（第二次世界大戦後～現代）
7 回	現代日本の食生活② 食生活の現状と消費生活
8 回	現代日本の食生活③ 食生活の変化と食産業、食料の供給と食料自給率
9 回	現代日本の食生活④ 地産地消、フードマイレージ、バーチャルウォーター、食品ロス、食品リサイクル
10 回	食品産業の役割① フードシステムと食品産業、食品製造業の規模と動向、食品製造業の目的と特徴
11 回	食品産業の役割② 食品卸売業、食品小売業、外食産業
12 回	食品の品質規格と表示① 食品の品質規格・表示に関わる法律、JAS法による規格
13 回	食品の品質規格と表示② 食品表示法による表示
14 回	食品の品質規格と表示③ 健康や栄養に関する表示制度、その他の法律による表示
15 回	食情報と消費者保護 食情報の発信と受容、食情報の濫用、食品の情報管理、食品の安全、消費者保護制度

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	フードコーディネート	授業回数	15	単位数	2	担当教員	次田・中原
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 授業後の教室、研究室(次田:A207、中原:A107)、e-mail (tsugita@owc.ac.jp、nakahara@owc.ac.jp)にて質問を受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終教育目標とする。一方、現代社会においては、食のコーディネートを総合的に行い、消費者の食教育のサービスを行う専門家としてのフードスペシャリストが期待されている。これらの目標達成のために、本授業においては、おいしさの本質、食事の文化、食卓のコーディネート、食卓のサービス・マナー、メニュープランニング、食空間のコーディネート、フードサービスマネージメント、食企画の実践コーディネート、食情報等、フードコーディネートに関わるさまざまな知識について学習することにより、食の専門家としてより良き指導者となることを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : フードコーディネートに関するさまざまな知識を習得し、フードスペシャリストの資格を取得することができる能力を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果 : インターネット等を活用して最新の知識・情報を収集するとともに、与えられた課題に対し、授業で学んだ知識や各自が収集した知識・情報をもとにして、その内容を理解し、レポートの形でまとめることができる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業の進め方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書に基づいて、講義形式で授業を進め、必要に応じて補助教材としての資料を配付する。また、最新のフードコーディネート情報を盛り込んだビデオを視聴させ、その内容についてレポートにまとめて提出させる。</li> <li>・授業開始時にシャトルカードを配布し、授業終了時に授業内容についての質問、感想等を記入させ、回収する。これにコメントを記載して次回授業時に返却する。</li> <li>・シャトルカードと課題により学習進行状況を逐次確認・改善しながら授業を進める。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>予習事項 : 講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知し、教科書の対応箇所を前もって目を通した上で講義に臨むよう指導する。</p> <p>復習事項 : その日の講義の中で重要であると説明したキーワードについて、再度、教科書などで確認するよう指導する。</p>					
学習評価の方法	<p>ステキ</p> <p>三訂フードコーディネート論 (日本フードスペシャリスト協会編) 建帛社</p> <p>上記の専門的学習成果および汎用的学習成果がどれだけ達成できているかについて、定期試験、ビデオ視聴のレポート、および 15 回の授業終了後に提出させるノートの内容を総合して学習評価を行う。その割合は、定期試験 80 点満点、ビデオ視聴のレポート 10 点満点、ノート評価 10 点満点とする。</p>						
注意事項	<p>インターネット等を有効に活用して、フードコーディネートに関わる最新の知識・情報を積極的に得ること。また、15 回の授業のうち、3 分の 2 以上出席しなければ定期試験の受験資格がなくなるので、遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						

	授 業 回 数 別 教 育 内 容	担 当
1 回	授業の進め方とフードコーディネートの概要説明	次田
2 回	フードコーディネートの基本理念 おいしさの本質、おいしさとフードコーディネート	次田
3 回	食事の文化① 日本の食事の歴史（縄文時代～古墳時代）	次田
4 回	食事の文化② 日本の食事の歴史（飛鳥時代～安土・桃山時代）	次田
5 回	食事の文化③ 日本の食事の歴史（江戸時代～明治・大正時代）	次田
6 回	食卓のコーディネート① テーブルコーディネートの要点、日本料理の食卓のコーディネート	中原
7 回	食卓のコーディネート② 中国料理の食卓のコーディネート、西洋料理の食卓のコーディネート	中原
8 回	食卓のサービスとマナー① サービス・マナーの基本、日本料理・中国料理のサービスとマナー	中原
9 回	食卓のサービスとマナー② パーティー、プロトコル	中原
10 回	ビデオ視聴（テーブルコーディネート・食事のマナー・食器具など） レポート作成	中原
11 回	メニュープランニング メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎	中原
12 回	食空間のコーディネート 食空間のコーディネートの基礎、食事空間のコーディネート、キッチン のコーディネート	中原
13 回	フードサービスマネジメント① フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本	次田
14 回	フードサービスマネジメント② フードサービス（レストラン）の起業	次田
15 回	フードサービスマネジメント③ 投資計画の作成、収支計画の作成、損益分岐点	次田



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食料経済	授業回数	15	単位数	2	担当教員	次田隆志
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 授業終了後の休み時間に、教室にて質問受付							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終の教育目標とする。</p> <p>一方、人間生活にとって必須である食品の流通・消費の仕組みについての知識を習得することは、食に関わる者にとって極めて重要である。食料経済では、食生活と食品消費の変化、フードマーケティングと食品流通、食品市場と食品流通、食品消費の課題など、食品の流通・消費に関わるさまざまな知識について学習することにより、食の専門家として、より良き指導者となることを目標とする。</p> <p>専門的学習成果 : 食品の流通・消費に関するさまざまな知識を習得し、フードスペシャリストの資格を取得することができる能力を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果 : インターネット等を活用して最新の知識・情報を収集するとともに、与えられた課題に対し、授業で学んだ知識や各自が収集した知識・情報をもとにして、その</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>・教科書に基づいて、講義形式で授業を進め、必要に応じて、補助教材としての資料を配付する。また、食品の消費・流通に関するビデオを視聴させ、その内容についてレポートにまとめて提出させる。</p> <p>・授業開始時にシャトルカードを配布し、授業終了時に授業内容についての質問、感想等を記入させ、回収する。これにコメントを記載して次回授業時に返却する。</p> <p>・シャトルカードと課題により、学習進行状況を逐次確認・改善しながら授業を進める。</p>					
	予習・復習	<p>・予習については、講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知し、教科書の対応箇所を前もって読んでおき、講義に臨むよう指導する。</p> <p>・復習については、その日の講義の中で重要であると説明したキーワードについて、再度、教科書などで確認するよう指導する。</p> <p>・予習・復習を効果的に行っているかどうかについて、シャトルカードと課題提出により確認する。</p>					
ステキ	三訂 食品の消費と流通 (日本フードスペシャリスト協会編) 建帛社						
学習評価の方法	上記の専門的学習成果および汎用的学習成果がどれだけ達成できているかについて、定期試験、提出課題、および 15 回の授業終了後に提出させるノートの内容を総合して学習評価を行う。その割合は、定期試験 80 点満点、ビデオ視聴のレポート 10 点満点、ノート評価 10 点満点とする。						
注意事項	インターネット等を有効に活用して、食品の流通・消費に関わる最新の知識・情報を積極的に得ること。また、15 回の授業のうち、3分の2以上出席しなければ定期試験の受験資格がなくなるので、遅刻や欠席がないように受講すること。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食料経済の概要説明
2 回	食市場の変化① 食市場を支える食品産業、食生活形態の変化、食の外部化をもたらした要因、少子高齢化が変える食市場、食品産業の技術発展
3 回	食市場の変化② 品目別食品消費の変化、食品の価格決定と所得弾力性・価格弾力性、栄養バランスからみた食品消費の変化、加工食品の増加
4 回	食市場の変化③ 多様化をもたらす社会的要因、食における健康志向の高まり、食情報の多様化
5 回	食品の流通① 食品流通の役割、卸売流通の役割、小売流通の役割、流通の社会的使命、生鮮食品の卸売市場流通
6 回	食品の流通② 加工食品の間屋(卸売業者)流通、食品の小売流通
7 回	外食・中食産業のマーチャンダイジング① 外食産業の業態、外食産業の食材流通
8 回	外食・中食産業のマーチャンダイジング② 中食産業の業態、中食産業の食材流通
9 回	日本の食品産業の実態① 食品メーカー、食品流通・小売業
10 回	日本の食品産業の実態② ビデオ視聴(コンビニエンスストアについて)
11 回	主要食品の流通① 商品の分類、温度帯別食品流通
12 回	主要食品の流通② 米、小麦粉製品、野菜・果物、魚介類と魚介加工品、食肉と食肉加工品
13 回	主要食品の流通③ 鶏卵、飲用乳・乳製品、大豆加工品、菓子、清涼飲料、清酒
14 回	フードマーケティング フードビジネスの概要、農業の6次産業化、フードマーケティングの基礎理論
15 回	食料消費の課題 食料消費と環境問題、食品流通の安全確保、食料消費を取り巻く課題

平成30年度教育計画							
科目名	公衆衛生学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	久保真利子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : 非常勤講師室 (授業のある日)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>疾病の予防、寿命の延長、生活の質の向上を目的として、公衆衛生・保健活動は展開される。こうした公衆衛生・保健活動に一定の科学的根拠を与える学問が疫学である。本授業では、公衆衛生活動に一定の科学的根拠を与える疫学的方法論について学ぶ。さまざまな健康問題を解決するために不可欠な公衆衛生学的・疫学的視点や知識、方法論を習得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果 : 保健・医療に関する統計情報を理解することができる。 : 健康問題を解決するための疫学的方法論を習得することができる。</p> <p>汎用的学習成果 : 数的処理能力、論理的思考力、問題解決力を養成する。</p>						
	教育方法	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業の進め方 授業はテキストを中心に進める。重要事項については板書し、解説を加え、理解し易いようにする。別途資料が必要な時はプリントし配布する。 授業終了時にシャトルカードで授業内容について質問、感想の記述を求める。次回の授業時、質問に対する答え、コメントを記して返却する。シャトルカードで学生の理解度を確認・把握しながら授業を進める。</p> <p>予習・復習 予習事項 : 次回のテキストの範囲に目を通しておく。 復習事項 : 学習した内容をテキスト、資料を見ながら整理し、ノートにまとめる。これを毎回必ず実行する。不明な点があれば、「シャトルカード」で必ず質問する。</p> <p>テキスト 日本疫学会 監修 「はじめて学ぶやさしい疫学」南江堂 古野純典 他編集 健康・栄養科学シリーズ「社会・環境と健康」改訂第5版 南江堂</p>					
学習評価の方法	<p>本試験の成績、提出すべきレポート、授業中の態度を総合して評価する。評価の配分は本試験 (80%)、レポート (20%) とする。授業中の私語等、学ぼうとする姿勢が乏しい学生については減点の対象とする事もある。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】</p> <p>国民衛生の動向 厚生労働統計協会</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>公衆衛生の定義と目標、歴史について解説する。</p> <p>公衆衛生の定義と目標</p> <p>健康の定義</p> <p>予防の諸段階（1次、2次、3次予防）</p> <p>プライマリヘルスケアとヘルスプロモーション</p> <p>疾病生成論と健康生成論</p>
2 回	<p>疫学の考え方について解説する。</p> <p>疫学の定義</p> <p>疫学の対象と領域</p> <p>疾病の疫学像</p> <p>曝露因子と健康事象</p> <p>先駆的事例の紹介</p>
3 回	<p>集団の罹患状況の記述に用いられる疫学指標について解説する。</p> <p>有病割合（有病率）</p> <p>罹患率と累積罹患割合（累積罹患率）</p>
4 回	<p>集団の死亡状況の記述に用いられる疫学指標について解説する。</p> <p>死亡率</p> <p>致命割合（致命率）</p> <p>年齢調整死亡率（直接法と間接法）</p>
5 回	<p>罹患・死亡リスクの評価に用いられる疫学指標について解説する。</p> <p>相対危険（レイト比、リスク比、死亡率比）</p> <p>オッズ比</p> <p>寄与危険と寄与危険割合</p> <p>人口寄与危険と人口寄与危険割合</p>
6 回	<p>観察研究の方法について解説する。</p> <p>生態学的研究</p> <p>記述疫学研究</p> <p>横断研究</p>
7 回	<p>観察研究の方法について解説する。</p> <p>コホート研究</p> <p>症例対照研究</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	介入研究の方法について解説する。 臨床試験・野外試験 地域介入試験 ランダム化比較試験
9 回	疫学研究の誤差とバイアスについて解説する 偶然誤差 選択バイアス 情報バイアス 交絡バイアス
10 回	スクリーニングについて解説する。 スクリーニングの意義 スクリーニングの評価 スクリーニングにおけるバイアス
11 回	エビデンスに基づく医療（EBM）の考え方と実践方法について解説する。 エビデンスのレベル 叙述的レビューと系統的レビュー メタアナリシス
12 回	人口統計について解説する。 人口静態統計 人口動態統計 平均余命と平均寿命 健康寿命
13 回	主要な保健統計、疾病統計について解説する。 患者調査 食中毒統計調査 感染症発生動向調査 国民生活基礎調査 国民・健康栄養調査
14 回	国民健康・栄養調査からみえるわが国の健康問題とその対策について解説する。 喫煙、飲酒、食生活・栄養と健康 身体活動・運動と健康 睡眠・休養、ストレスと健康
15 回	これまでの講義内容のまとめ 重要項目の確認と補足説明

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	公衆衛生学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	保田 立二
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも対応 email tatsuji.yasuda@gmail.com							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b>：公衆衛生活動における根源的な保健対策に関する基礎知識の習得を目指す。特に本科目では、母子の健康増進に関わる母子保健、生活習慣病など各種疾患に対する施策、児童・生徒・学生の育成に関わる学校保健、労働環境のうち社会的側面から見た労働衛生対策等についての理解を図る。また、生活維持の行政的本幹を担っている医療保険制度・介護保険制度についても、理解を深める。</p> <p><b>学生の学習成果</b>：本科目の修得により、公衆衛生分野における種々の課題・問題点を、栄養学の知識と関連付け、体系的に理解する事ができる。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業はテキストを中心に進めるが、重要事項に関しては板書により理解力を深める。講義は、用語の理解とその応用を目指すもので、資料検索能力の向上なども目的としている。</p> <p>授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想などの記述を求める。次回の授業の時に質問に対する答え、またはコメントを記入して返却する。「シャトルカード」により学習進行状況を確認しながら授業を進める。</p>					
	予習・復習	<p>予習：テキストよく読んで難解な言葉を抽出しておく事。</p> <p>復習：講義に出てきた用語の理解に努める。用語は、今後の学習でも度々出現するのでできるだけ整理した状態で理解し、混乱が起こらないように注意する。「シャトルカード」により効果的な復習を促進する。</p>					
	テキスト	<p>田中平三 他編 (2017) 「社会・環境と健康 改訂第5版」(健康・栄養科学シリーズ)、 南江堂、3,456 円</p>					
学習評価の方法	<p>学習評価は、小テスト及び必要用語の理解度に本試験の成績を加味して評価する。今後の授業でも必要となるので、必要用語の理解度は重要な評価ポイントとなる。</p> <p>私語など授業の妨害行為について減点を科す場合がある。</p>						
注意事項	<p>「シャトルカード」には必ず質問を記入すること。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方についてシラバスを用いた説明 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（1） 健康に関する行動と社会 （健康と疾病の予防について説明できる）
2 回	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（2） 食生活・食行動・食環境、身体活動・運動、喫煙・飲酒行動 （食生活と疾病の係わりが説明できる）
3 回	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（3） 睡眠・休養、ストレス、歯科保健 （健康行政とその背景について理解できる）
4 回	主要疾患の現状と対策（1） がん （がんの概念と疾病の現状と動向が説明できる）
5 回	主要疾患の現状と対策（2） 循環器疾患、代謝疾患 （循環器疾患、代謝疾患に関する疫学と予防対策について説明できる）
6 回	主要疾患の現状と対策（3） 骨・関節疾患、歯科疾患 （骨粗鬆症などの疾患についての疫学と予防対策について説明できる）
7 回	主要疾患の現状と対策（4） 感染症法、新興感染症と再興感染症、新しい感染症 （感染症の疫学と傾向について説明ができる）
8 回	主要疾患の現状と対策（5） 精神疾患 （精神疾患の疫学と予防対策について説明できる）

9 回	<p>主要疾患の現状と対策（6）  その他の疾患、外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力）  （その他の疾患、外因について説明できる）</p>
10 回	<p>保健・医療・福祉の制度  社会保障の概念、行政のしくみ、医療制度、福祉制度  （国民の健康づくり対策について理解して説明できる）</p>
11 回	<p>母子保健  母子保健法、母子保健施策  成人保健  生活習慣病の予防と管理、特定健康診査・特定保健指導  （母子保健、成人保健について説明ができる）</p>
12 回	<p>高齢者保健・介護  高齢者の健康の現状と対策、介護保険制度  （高齢者の健康の現状と対策について説明ができる）</p>
13 回	<p>産業保健  産業保健の制度、労働安全衛生対策  （労働者の健康の現状と問題について説明できる）</p>
14 回	<p>学校保健  学校保健の目的と制度、現状と対策  （児童・生徒の健康の現状と問題について説明できる。）</p>
15 回	<p>国際保健  （国際保健の現状と関連機関・組織について説明ができる）  まとめと補足説明</p>



平成30年度教育計画							
科目名	公衆衛生学Ⅲ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	久保真利子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : 非常勤講師室 (授業のある日)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 労働環境の多様化等により生ずる種々の健康被害を紹介しながら、労働者の健康の保持増進を目的とした産業保健について学ぶ。大気の役割、水の重要性、廃棄物処理の問題など人と環境の相互関係について環境保健で学ぶ。地球の生態系の仕組みが種々の産業活動や人間の生活によって、どのように影響を受けてきているかを環境保全で学ぶ。</p> <p>学生の汎用的学習成果 : 産業保健の理解により職場での労働安全衛生、健康に対応する能力を身につけられる。環境汚染や廃棄物などの環境問題について知識を得ることにより、社会的責任を持つことができるようになる。</p> <p>学生の専門的学習成果 : 管理栄養士として必要な知識・考え方などの総合的能力、公衆衛生の理解により栄養・給食関連サービスのマネジメント能力、健康増進、疾病予防のための栄養指導を行う能力を高める。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業はテキストを中心に進めるが、重要事項については板書し解説する。また、理解を深めるために必要時に資料を作成し、プリントして配布する。授業終了時にシャトルカードで授業内容についての質問、感想などの記述を求める。次回の授業の時に質問に対する答え、コメントを記入して返却する。必要であれば関連する資料を全員に配布し説明する。シャトルカードにより学生の疑問点・理解度を把握し、授業を進める。</p>					
	予習・復習	<p>予習事項 : 次回のテキストの範囲に目を通しておくこと。</p> <p>復習事項 : 学習した内容をテキスト、資料を見ながら整理し、ノートにまとめる。これを毎授業後必ず実行する。不明な点があれば、「シャトルカード」で必ず質問する。</p>					
	テキスト	田中平三 他編 (2014) 「社会・環境と健康」 (健康・栄養科学シリーズ) 南江堂					
学習評価の方法	<p>本試験の成績、提出すべきレポート、授業中の態度を総合して評価する。評価の配分は本試験 (80%)、レポート (20%) とする。授業中の私語、学ぼうとする姿勢が乏しい学生については減点対象とする事もある。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】 国民衛生の動向 厚生労働統計協会</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション・公衆衛生の意義と目的            授業の目的・進め方についてシラバスを用いた説明をする。            公衆衛生を学ぶ大切さを理解する。            産業保健の概要            産業保健の歩み、目的について説明する。</p>
2 回	<p>産業保健の制度            憲法に基づき制定された労働基準法、労働安全衛生法、労働者災害補償保険法などの法的枠組みについて説明する。労働衛生を担っている労働基準局、労働基準監督署などの行政組織と産業保健推進センターなどの関連組織について説明する。            産業保健の現状と対策            業務上の負傷・疾病の発生状況、業務上疾病の認定状況について説明する。</p>
3 回	<p>労働安全管理体制と産業保健従事者について説明する。            労働保健で特に重要な健康管理、作業環境管理、作業管理の3管理及び健康教育、総括管理についても説明する。            労働者の健康増進を図るTHP（トータルヘルスプロモーション）プランについて説明する。</p>
4 回	<p>職業と健康障害について説明する。            産業疲労は疲労の原因が労働であり、蓄積すると過労に至り重大事故の原因にもなる。            代表的な作業関連疾患として次のようなものがある。            不適切なコンピューター労働によりVDT障害を発生させている。            循環器疾患は過労死として社会的に注目されている。            メンタルヘルス不全対応として、厚生労働省はガイドラインを示している。</p>
5 回	<p>代表的な職業病について説明する。            じん肺には珪肺と石綿肺などがあり、アスベストは肺がん、中皮腫の発生が深刻である。            有機溶剤中毒：脂溶性、揮発性が富むため特に神経系に障害を生じやすい。            金属中毒：ヒ素、水銀などは特定化学物質障害予防規則で規制されている。</p>
6 回	<p>職業がんは職業が原因のもので、石綿、ベンゼン、ヒ素などが有名であり、健康管理手帳を交付して健康管理が行われている。            物理的要因によるものには温熱条件（熱中症）、気圧条件（潜函病）、電離放射線、非電離放射線、振動、有害騒音（騒音性難聴）などがある。</p>
7 回	<p>環境と健康：人間は自然の恩恵を受けて生活しているが、現代文明は、副産物として環境に様々な影響を与え、人々の健康にまで影響を及ぼすようになってきた。健康のためには、環境との係り方や環境因子がどのような健康影響を与えるかについて学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人間と環境の相互作用</li> <li>・環境基本法・環境基本計画</li> <li>・環境アセスメント</li> </ul>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p>人間活動の副生成物が環境汚染を生じ健康に影響を及ぼすことを学ぶ。</p> <p>大気汚染：代表的な汚染物質について環境基準が設定されており、監視がなされている。</p> <p>水質汚濁：利水目的により類型、水質基準が設定されており、監視がなされている。</p> <p>土壌汚染、地下水汚染、ダイオキシン類による汚染についてもそれぞれ基準が設置されており、監視がなされている。</p>
9 回	<p>人為的活動により環境汚染が生じて人の健康に被害を及ぼすことを公害と言う。特に四大公害について説明する。</p> <p>イタイイタイ病：カドミウムが原因</p> <p>水俣病（熊本、新潟）：有機水銀が原因</p> <p>四日市ぜんそく：大気汚染（二酸化硫黄）</p> <p>島根、宮崎慢性ヒ素中毒</p>
10 回	<p>国境を越えた環境問題、地球環境問題が生じており、地球サミットが開かれ、リオ宣言が採択された。地球環境問題について説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地球温暖化対策</li> <li>・オゾン層の保護</li> <li>・酸性雨対策</li> <li>・海洋汚染</li> </ul>
11 回	<p>人は大気中に生存しており大気の状態や、天気、気温などの影響を受けて生活している。これらが人に及ぼす影響について説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・気候、季節</li> <li>・空気、圧力</li> <li>・温熱、低温</li> <li>・高所環境、無重力環境</li> </ul>
12 回	<p>人の生活のライフラインである上水道、下水道について説明する。</p> <p>上水道：種類、普及率、浄水処理方法、水質基準、問題点</p> <p>下水道：種類、普及率、処理方法、水質基準、問題点</p> <p>浄化槽：合併浄化槽</p>
13 回	<p>住まいは最も身近な環境である。人々は家屋などの閉鎖空間で過ごす時間が多く、住居等の環境を整えておくことが重要視されてきており、このことについて説明する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・住まいと健康</li> <li>・室内空気汚染物質</li> <li>・ビル管理法</li> <li>・シックハウス症候群</li> <li>・そ族、衛生害虫</li> </ul>
14 回	<p>廃棄物については循環型社会の形成が求められており、リデュース、リユース、リサイクルが提唱されている。生活に伴う一般廃棄物、事業に伴う産業廃棄物の現状・問題点について説明する。</p> <p>身近な環境問題である騒音、振動の状況、健康影響について説明する。</p> <p>紫外線などの非電離放射線や電離放射線の影響について説明する。</p>
15 回	<p>公衆衛生学Ⅲで学習した内容について総括する。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	健康管理論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	保田 立二
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも対応 email tatsuji.yasuda@gmail.com							
教育目標と学生の学習成果	<p><u>教育目標</u> : 栄養学関連授業で学んだ栄養素の人体内での吸収と働きや、解剖・生理学及び生化学の基礎知識に基づいて、疾病時における人体の変化を理解してそれぞれの症状又は原因に対応した治療と食事療法の考え方を総論的に学ぶ。</p> <p><u>学生の学習成果</u> : 本科目においては、管理栄養士業務において必要となる疾患や病態に関連した食事療法の総合的理解を図る。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業はテキストを中心に進めるが、理解力を確かめる小テストや医学用語の理解力を高めるレポートなどを科す予定である。講義終了時においては各疾患に対する栄養的アプローチの原理が理解できている事を学習成果として授業は進められる。</p> <p>授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想などの記述を求める。次回の授業の時に質問に対する答え、またはコメントを記入して返却する。「シャトルカード」により学習進行状況を確認しながら授業を進める。</p>					
学習評価の方法	授業の進め方	<p>予習 : テキストの講義範囲に目を通しておく。</p> <p>復習 : 講義に出てきた用語の理解に努める。用語は、今後の学習でも度々出現するのでできるだけ整理した状態で理解し、混乱が起らないように注意する。「シャトルカード」により効果的な復習を促進する。</p>					
	テキスト	朝山正巳 他著「イラスト健康管理概論」東京教学社<第5版> 2,000円+税					
注意事項	<p>今後の授業でも必要となるので、必要用語の理解度は重要な評価ポイントとなる。</p> <p>学習評価は、小テスト及び必要用語の理解度に本試験の成績を加味して90点満点で評価する。この評価に、学科で行なった有喜栄養長寿教室および地域訪問栄養長寿教室での学習成果を、栄養長寿教室に参加した担当教員が判断した評価(10点満点)を加えて、100点満点とする。</p> <p>私語など授業の妨害行為について減点を科す場合がある。</p> <p>「シャトルカード」には必ず質問を記入すること。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方についてシラバスを用いた説明 健康の概念 健康の定義、健康に及ぼす要因 (健康の定義について説明できる。)
2 回	健康の指標 包括的健康指標、特殊健康指標、罹患率、有病率、受診率、国際的疾患障害死因統計分類 (主な保健統計指標について説明できる。)
3 回	疾病の予防 一次予防、二次予防、三次予防、感染症予防 (一次予防、二次予防、三次予防、感染症予防の違いについて説明できる。)
4 回	健康の現状 生命と寿命 死因、平均寿命、健康寿命、主な死因順位 (人口動態統計などで使用される用語及び疫学と予防対策について説明できる。)
5 回	傷病の現状 国民生活基礎調査、患者調査、健康水準の国際比較 (傷病統計による主要疾病の現状と動向が説明できる。)
6 回	健康増進の施策(1) 健康増進の考え方、健康増進の3要素、健康づくりの課題 (国民の健康づくり、医療費の現状について説明できる。)
7 回	健康づくり行政(2) 健康づくり行政、健康づくり事業、その他の事業 (健康増進施策について説明できる。)
8 回	健康づくり施策(3) 健康日本21、健康づくりの課題(喫煙、飲酒など) (健康づくり施策について説明できる。)

9 回	健康づくりの実際 運動、栄養、休養 (食生活指針などの背景を理解して説明できる。)
10 回	健康管理について 健康管理の目的、集団検診、特定健診、健康教育 (特定健診・特定保険指導制度などの目的、内容について説明できる。)
11 回	職域の健康管理 保健所、市町村保健センター、地方衛生研究所、健康管理行政 (現在の健康管理行政と現状について説明できる。)
12 回	学校における健康管理 保健管理、保健教育(保健学習、保健指導)、食育 (学校保健対策について説明できる。)
13 回	職場における健康管理 健康管理の現状・実際、産業保健組織 (産業保健対策について説明ができる。)
14 回	職業病と作業関連疾患 有害環境と健康障害、労働法規 (職場における健康障害について説明できる。)
15 回	まとめと補足説明

平成 30 年度教育計画							
科目名	社会福祉概論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	赤木正典
質問受付の方法（オフィスアワー等）授業中も随時。シャトルカード必ず見る。							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：管理栄養士として必要な社会福祉の知識をトータルに修得する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現代社会における社会福祉の意義と役割を学ぶ。</li> <li>2. 社会福祉6法の理念と福祉サービスについて学ぶ。</li> <li>3. 社会福祉の制度、機関、従事者の専門性について学ぶ。</li> </ol> <p>学生の学習成果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会福祉の意義と役割を理解し、児童、障害者、高齢者、母子家庭など社会的弱者に対する理解を獲得する。</li> <li>2. 社会福祉を理解し、保健・医療・福祉の連携、関連サービスを理解する。</li> </ol>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>（講義・演習・実験・実習・実技）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 法律、制度、政策、思想などが主要な内容となるので、できるだけ具体例をあげ、日常の中でどのようにして、その制度が利用され役立っているのか分かりやすく説明する。</li> <li>2. 学生の理解度と関心を常に見ながら講義する。</li> <li>3. 専門職（管理栄養士）として、高齢者と障害者の健康と食生活を考える時間を設け、学生に考察させる。</li> <li>4. 専門用語の解説集を、授業3回に1, 2枚渡す。</li> </ol>	<p>予習・復習</p> <p>次回授業するところを3頁位は、読書してくるよう指示する。レポートは数回授業して、課題を出してみる。</p>	<p>テキスト</p> <p>赤木正典・平松正臣著：2016「福祉・栄養・看護のための社会福祉論」 建帛社</p>			
評価方法	<p>定期試験の結果（70%）とレポート（30%）でトータルに成績評価する。 学習のポイント、法律、制度、思想等が多いので馴染みにくいと思う。テストの前には具体的に出題傾向について話す。</p>						
注意事項	<p>参考図書</p> <p>厚生統計協会：2015「国民の福祉の動向」 山縣文治著：2014「社会福祉用語辞典」ミネルヴァ書房</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	1. 現代と社会福祉 (1) 社会福祉の目的と必要性 (2) 現代社会の諸問題と人権思想 (3) 時代の変化と社会福祉の流れ
2 回	1. 社会福祉の基礎理解 (1) 再度、社会福祉とは (2) 人権尊重と社会福祉教育の必要性 ・ホスピタリティの思想 ・ノーマライゼーションの思想 ・ソーシャルワークの価値と人権
3 回	2. 社会福祉の歴史 (1) 西洋と欧米における社会福祉の歴史 (2) 外国、日本の先達者たち、 (3) 日本における社会福祉の歴史
4 回	3. 社会福祉の法律と制度 (1) 社会福祉6法とその背景 (2) 社会福祉の機関・国の行政機関・都道府県、指定都市の行政機関
5 回	4. 社会福祉の財政 (1) 国の財政と財源の仕組み (2) 民間社会福祉事業の財源 (3) 共同募金、社会福祉協議会等
6 回	5. 社会福祉に携わる人々 (1) 福祉機関、社会福祉施設従事者 (2) 社会福祉従事者の専門性とは (3) ボランティアについて
7 回	6. 貧困と社会福祉 (1) 公的扶助の歴史・公的扶助とは・社会保険 (2) 公的扶助対策（生活保護の原理・生活保護の原則）
8 回	(3) 生活保護の種類 (4) 生活保護の実施機関と生活保護基準 (5) 生活保護の動向と課題
9 回	7. 児童と家庭の福祉 (1) 現代社会と児童福祉 (2) 児童家庭福祉対策（児童家庭福祉の実施体制） (3) 児童福祉施設と専門職



10 回	8. 高齢者の福祉 (1) 超高齢化社会の到来 (2) 高齢化福祉の制度 (3) 高齢者福祉の課題
11 回	10. 障害者の福祉 (1) 障害者福祉とは (2) 障害のある人の生活実態とニーズ (3) 障害者福祉の施策
12 回	11. ひとり親家庭の福祉・女性福祉 (1) ひとり親家庭とは (2) 母子及び父子並びに寡婦福祉法 (3) その他の制度・施策
13 回	12. 社会福祉援助技術 (1) 社会福祉援助技術を支える基本的な考え方 (2) コーディネート技術の重要性 (3) 過程（プロセス）としての社会福祉援助技術 (4) 利用者との直接的な関わりに用いられる技術
14 回	13. 地域福祉 (1) 地域福祉の展開 (2) 地域福祉の具体的な活動 (3) 地域福祉計画の策定と住民参加
15 回	14. 前期定期試験を実施する。 14回の授業を実施した中からテスト問題を提出する。13回目の授業中に具体的な出題傾向について説明している。

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	解剖生理学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	清水 憲二
質問受付の方法（質問票、e-mail, オフィスアワー等）：シャトルカード、shimizu@owc.ac.jp、 オフィスアワー：在室時はいつでも対応するが、特に月曜日午前および午後が望ましい。							
教育目標と学生の学習成果	<p><u>教育目標</u>：</p> <p>健康維持のための栄養指導を行うには、ヒトの体の仕組みをしっかりと理解する必要がある。解剖生理学はこの目的のために、正常なヒトの構造と機能を理解し、今までは当然と思っていた様々な生命現象を医学・生物学的に説明できるようになる事を目的とする。また、疾患がどのような機構で発症するかという点も重要な単元である。本科目はその前半部を担当する。</p> <p><u>学生の学習成果</u>：</p> <p>解剖生理学は、人体を“かたち”と“働き”という二つの面から眺めるという楽しい学問であることを知り、様々な生命現象について説明できる能力、特に各臓器の構造と機能を充分に理解し、栄養学の基礎となる能力を習得する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(<u>講義</u>・演習・実験・実習・実技)</p> <p>講義はテキストとプリントを併用して進める。また、講義に際しては、シャトルカードで毎回質問を提出してもらい、翌週にそれらの回答プリントを配布して、個人毎の疑問に答える。定期試験以外にも予習、復習について的小テストを適宜行ない、知識の自己点検と予習、復習の評価を行なう。</p>				
予習・復習		<p>予習：シラバスまたは講義の進捗状況に従って、テキストの予定講義範囲を読んでおき、予習復習の小テストに備えるほか、シャトルカードに記入する質問を自力で発見して記録しておく。</p> <p>講義中：自らの手を動かし、ノートを作成するのが受講の基本である。予習および講義中に疑問点を発見したら、必ずシャトルカードに質問として提出する！</p> <p>復習：講義があった日は、必ず教科書の該当部分を読み直して、予習復習の小テストに備える。また、シャトルカードの質問箱回答プリントを熟読し、他の学生の質問とその回答も含めて、ノートを完全にしておく</p>					
テキスト		<p>志村、岡、山田 編 (2010)「解剖生理学 (人体の構造と機能)」羊土社、2,800 円＋税</p> <p>場合によっては、基礎生物学で使用した「ZERO からの生命科学」テキストを本科目前半でも使用する。</p>					
学習評価の方法	<p>予習復習の小テストと中間テストを合わせて 20 点満点で評価し、試験期間中に期末試験を行ない (80 点)、合計 100 点満点中 60 点以上を合格とする。</p> <p>授業が 7～8 割進行した段階で、中間テストを実施する。これは自己点検を主な目的とするが、予習／復習を正確に反映するので成績評価にも 10 点程度勘案する。</p>						

注 意 事 項	<p>参考図書： 坂井建雄，岡田隆夫 監訳（2005）「ヒューマンバイオロジー」医学書院 （わかりやすい画像が多数あり，理解する上に役立つ。図書館に準備する。）</p>
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>導入：シラバスの説明。 解剖生理学概論（栄養学のための解剖生理学） 基礎生物学の復習（復習試験を行なう場合がある）</p>
2 回	<p>細胞と組織 細胞、細胞内小器官、組織、器官、器官系 上皮組織と結合組織を構成する細胞と細胞間質の構造と機能 軟骨・骨と筋組織を構成する細胞と細胞間質の構造と機能</p>
3 回	<p>消化器系-1 咀嚼，嚥下と食道の構造および機能、 胃と腸の構造と機能、消化管運動、消化と吸収、</p>
4 回	<p>消化器系-2 消化管ホルモン、肝臓や胆嚢の構造と機能、膵臓の構造と機能、 および血糖値維持のメカニズム</p>
5 回	<p>血液・造血器・リンパ系 血液・造血器・リンパ系の構成と機能 血球の種類と分化、機能、血漿タンパク質、血液凝固と線溶系</p>
6 回	<p>循環器系 心臓の構造と機能、 血管とリンパ管の構造と機能，および組織液の働き、物質交換</p>
7 回	<p>呼吸器系 気道の構造と機能，および嗅覚と発声、 呼気と吸気の仕組み，および肺でのガス交換</p>

8 回	泌尿器系 泌尿器系の器官の構造と機能及び尿の生成、 体液のバランス調節と血圧制御
9 回	骨格系 骨の構造とリモデリング、骨代謝
10 回	筋肉系と運動機能 筋肉の種類と構造、筋収縮の機構、運動とエネルギー代謝系
11 回	内分泌系と生殖器系 ホルモンの働き、種類と作用機構、制御機構、生殖細胞の分化と発生機構、性周期
12 回	神経系 中枢神経、末梢神経、神経細胞の構造と機能、神経伝達機構、 自律神経と体性神経、反射、学習、記憶、認知症 中間テスト
13 回	感覚器系と皮膚組織 5感の認識機構、伝達機構、受容体、皮膚の構造および体温調節と皮膚感覚
14 回	免疫系 生体防御、液性免疫、細胞性免疫、抗原と抗体、アレルギー、粘膜免疫
15 回	総合演習 解剖生理学とヒトの疾患

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	解剖生理学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	熊谷 智代
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : メールアドレス <a href="mailto:tkumagai@owc.ac.jp">tkumagai@owc.ac.jp</a> (随時) 講義後 20 分間 : 火曜日 14 時 30 分～50 分 (講義室または研究室)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>管理栄養士には人間の生存・活動を支える栄養についての高度な知識や技術が求められる。当科目では, 人体を構成する組織や各器官の正常な構造や機能を学習することによって, 栄養や疾病など臨床医学を学ぶために必要な基礎知識を修得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>細胞生物学の基礎知識を踏まえて, 細胞, 組織など人体の基本構造, 構成を理解する。</li> <li>消化器系, 循環器系, 腎・尿路系, 内分泌系など各臓器, 器官の構造や機能を理解する。</li> <li>主要疾患の概要および栄養と健康との関わりを理解する。</li> </ul> <p>汎用的学習成果 : 職業上必要な知識を体系的に理解し説明する能力を修得する。</p>						
	教育方法	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>授業は, テキスト, プリントを利用して進める。</li> <li>複雑な人体の構造, 機能を理解しやすくするために, イラストなどを活用する。</li> <li>健康に関する話題や主要疾患の概要を簡潔に提示し, 栄養と健康との関わりを理解するよう配慮する。</li> <li>講義終了時にシャトルカードに授業感想等の記入を求め, 次回講義時に必要に応じてコメントを記載して返却する。</li> <li>必要に応じて重要項目に関連する小テストを実施する。</li> </ul>	予習・復習	<p>予習事項 : 授業前に, 教科書を読み, 不明な点があれば自分で調べて理解しておく。</p> <p>復習事項 : 授業中に指示した重要項目を復習し, 理解を深める。</p>			
	テキスト	<p>小寺豊彦著 楽しく学ぶ解剖生理 改訂第2版 照林社 定価 1,900 円+税</p> <p>志村二三夫編 解剖生理学「人体の構造と機能」改訂第2版 羊土社 定価 2,800 円+税</p>					
学習評価の方法	<p>4 項目の学習成果について, その獲得度合を量的に評価し, おおよその配点を ① : ② : ③ : ④ = 20 : 60 : 10 : 10 とする。</p> <p>② 細胞生物学の基礎知識を踏まえて, 細胞, 組織など人体の基本構造, 構成を理解する。</p> <p>② 消化器系, 循環器系, 腎・尿路系, 呼吸器系など各臓器, 器官の構造や機能を理解する。</p> <p>③ 主要疾患の概要および栄養と健康との関わりを理解する。</p> <p>④ 社会人としてあるいは職業上必要な知識を体系的に理解し説明する能力を修得する。</p> <p>学習評価は, 中間試験(40%程度)と期末試験(60%程度)の結果を総合して行なう。</p> <p>なお, 授業受講態度および学習意欲についても学習評価に加える場合もある(5%以内)。</p>						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	A: 楽しく学ぶ解剖生理, B: 解剖生理学「人体の構造と機能」として該当するページを記載。テキストAを主として使用。テキストBは補足事項の学習および参考書として使用。 オリエンテーション, 解剖生理学 I の復習と確認 B: 第 1 章 細胞と組織: 細胞内小器官の構造と機能 (p29-36)
2 回	B: 第 1 章 : 細胞と組織: 人体組織の構造と機能 (p36-44)
3 回	A: 3 : 消化器の解剖生理 (p35-40) B: 第 3 章 : 消化器系 : 消化器系の構造とはたらき, 消化吸収 (p45-53)
4 回	A: 3 : 食べるー食行動と消化・吸収 (p41-49) A: 6-4 : 味わうしくみ (p110-111) B: 第 2 章 : 消化器系 : 消化・吸収 (p54-66) 第 10 章: 膵島とホルモン (p179-180)
5 回	A: 4 : 腎・泌尿器, 代謝系の解剖生理 (p54-57) B: 第 6 章 : 腎・尿路系 : 腎・尿路系の構成, はたらき (p121-126)
6 回	A: 4 : 出すー排泄行動 (p58-64) B: 第 6 章 : 腎・尿路系 : 体液とその調節, 腎にから分泌されるホルモン (p126-133)
7 回	消化器系, 腎・尿路系のまとめ
8 回	A: 2 : 循環器の解剖生理 (p18-23) B: 第 4 章 : 循環器系 : 心臓の構造と機能, 心電図, 血管 (p83-96)

9 回	A: 2: 生きる－生命維持の原動力(p24-31) B: 第4章: 循環器系: 血圧, 循環系, 循環の調節 (p96-106)
10 回	A: 1: 呼吸器の解剖生理(p2-5) B: 第5章: 呼吸器系: 呼吸とは, 気道, 肺 (p107-111)
11 回	A: 1: 息をする－呼吸のしくみ(p6-13) B: 第5章: 呼吸器系: ガス交換および血液ガス, 呼吸機能の指標 (p111-120)
12 回	B: 第3章: 血液・造血器・リンパ系: 血液・造血器・リンパ系の構成とはたらき 各血球の分化, 赤血球・ヘモグロビンのはたらき (p67-83)
13 回	B: 第10章: 内分泌系: 内分泌系の構成とホルモンのはたらき 視床下部, 下垂体, 甲状腺, 副腎皮質・髄質とホルモン (p167-179)
14 回	A: 7: 生殖器の解剖生理(p106-110), 生み育てる－種族の維持(p111-116) B: 第7章: 生殖器系: 生殖器系の構成とはたらき, 女性の性周期, 排卵の機序 妊娠と分娩(p134-141)
15 回	講義内容の復習・まとめ, 重要項目の確認

平成30年度教育計画							
科目名	解剖生理学実験 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	清水 憲二
質問受付の方法：(質問票、e-mail, オフィスアワー等)：シャトルカード、shimizu@owc.ac.jp、 オフィスアワー：在室時はいつでも対応するが、特に月曜日午前および午後が望ましい。							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 基礎生物学と解剖生理学で学ぶ生理学の内容を、実験を通してより深く理解させ、生体内の各器官の解剖学的知識と生理学的知識を結びつけて総合的に身体機能を考える能力を養い、各班内での協力とコミュニケーションの大切さを実感させる。</p> <p>学生の学習成果： 身体機能のより深い理解と観察力を養う。また班で実験を行なうために、相互の助け合いがいかに大切であるかを体得する。これは特に最後の3コマの「問題発見・自己解決型グループ学習(チュートリアル)」において、重要なアクティブ・ラーニングの学習成果となる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験講義で実験の目的と内容の説明を行ない、実験の内容を十分に理解させる。実験がスムーズに進行するように、プリントを用いて計測器、記録器の使用方法的説明を行なう。</li> <li>2. 実験の結果と講義内容が一致することを確認させる。</li> <li>3. 実験の結果をレポートにまとめさせ提出させる。</li> <li>4. 講義と実験結果との関連設問により理解の程度を確認する。</li> <li>5. 最後の3コマは問題発見・自己解決型グループ学習(チュートリアル)を導入し、グループ毎に独自のテーマを設定して自由に情報検索し、まとめと成果発表を行なう。</li> </ol>					
教育方法	授業の進め方	<p>実験を開始する前に、実験内容のプリントについて予習をしているか確認する。実験講義の内容を再度確認させる。レポートの考察を書かせる事によって、実験内容の復習をさせる。</p>					
	予習・復習	<p>プリントを主な教材として用いる。 参考書：Nブックス実験シリーズ解剖生理学実験(建帛社)、</p>					
教育方法	テキスト	<p>プリントを主な教材として用いる。 参考書：Nブックス実験シリーズ解剖生理学実験(建帛社)、</p>					
	学習評価の方法	<p>実験毎に個人レポートを提出させ、その実験と講義内容が一致し、理解ができているかどうかを確認する。また不明な点あるいは行なった実験の内容が参考書等にはどのように記述されているのか調べているかどうかについても評価の対象とする。</p> <p>提出された実験毎のレポートに対し、実験講義あるいは解剖生理学で学習した内容・設問に全て答えてあれば実験点として学生に75点(出席；15点、レポート点；60点)を与え、調べた内容により加点(25点まで)あるいは不備のある場合は減点(15点まで)を行ない、最低60点から最高100点までとする。総合的な学習成果は実験点5種目の平均点で評価する。レポートの提出が無い場合は、熱意の欠如とみなし、相当の減点を行なう。</p>					
注意事項	<p>参考図書等；実験の前にはプリント・解剖生理学実験をよく良く読んでおくこと。 実験のレポートは期限内に必ず提出しなければならない、指定した期限に遅れた場合は減点の対象とする場合がある。 実験を欠席した場合は空き時間を利用して必ず欠席をした日の実験を行ない、レポートを提出しなければならない。実験は講義と異なり、自習が不可能であることが特徴である。従って、毎回出席が最も重要である。</p>						



授業回数別教育内容	
1 回	導入講義：シラバスの説明。 解剖生理学の教科書を用いて、実験の単元に該当する章を前もって詳細に講義する。 この講義を第5回授業まで継続する。
4 回	実験講義： 人体解剖模型を用いて、ヒトの身体各部の解剖学的特徴や構造の詳細、機能との関連、などを講義する。
5 回	実験講義： 人体解剖模型を用いて、ヒトの身体各部の解剖学的特徴や構造の詳細、機能との関連、などを講義する。
6 回	実験講義： 本実験で行なう5種類の実験項目について、具体的な説明を詳細に行なう。 7回から11回の実験は、各班が異なるテーマの実験を同時並行して行なう。
7 回	実 験：人の脈波測定 加速度脈波測定装置を使用して、各個人の脈波を測定する。その際、安静時、運動直後、などの条件で脈波のパターンがどのように変動するかを観察する。
8 回	実 験：人の体温測定 口腔内、腋窩、膝窩、肘窩、手指先、足指先温の測定を行わせ、何故このように体温の分布に違いが起こるのかを考えさせ、レポートを提出させる。
9 回	実 験：人の血圧測定 安静時、深呼吸時、運動時（直後および5分後）並びに立位、仰臥位の血圧を測定し、人の血圧がどのような調節を受けているかを考察する。これらの情報を検索させ、レポートを提出させる。
10 回	実 験：皮膚感覚 身体各部位の単位面積当たりの触、痛、圧点の分布の割合、二点弁別、感覚の違いなどの結果をレポートで報告させると共に、感覚と神経伝達機構について考察させる。
11 回	実 験：視覚の実験（視神経乳頭の実測） 明視距離における盲点を観察し、盲点の大きさの実測から、実際の網膜における視神経乳頭の大きさを求める。また、単眼視、両眼視の双方において、盲点が意識されないのはなぜか？という問題について調査、考察し、それらの結果のレポートを提出させる。
12 回	チュートリアル：（問題発見・自己解決型グループ学習） 解剖生理学に関連する50問の設問から、関連するテーマを各班で選び、分担を決めて情報検索を開始する。班長を決め、班員全員の討論で答えを出し、発表用の資料を作る。

13 回	チュートリアル： 上記を続行する。
14 回	チュートリアル： 各班の作成した資料をクラス全員で共有し、結果発表と討論を行なう。
15 回	総合討論：レポートを返却し、実験の内容とその結果について解説を行ない、各自のレポートの点検を行わせる。以上の結果とチュートリアルの結果を基にして、総合的な討論を行なう。(注：レポートの評価、返却は年度末まで遅れる可能性もある)

平成 3 0 年 度 教 育 計 画							
科目名	解剖生理学実験Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	清水 憲二
質問受付：（質問票、e-mail, オフィスアワー等）： シャトルカード、shimizu@owc.ac.jp、 オフィスアワー：在室時はいつでも対応するが、特に月曜日午前および午後が望ましい。							
教育 目 標	<p>教育目標：</p> <p>解剖生理学で学習する内容と各組織の正常と病態（機能異常）との違いを、組織を観察することにより、具体的に実感させる。また、生体内の各器官の生理学的知識と解剖学的知識を結びつけ、総合的に身体機能を考える能力を養う。さらに、グループでの実験は班内でのコミュニケーションと協力の大切さを実感させ、将来役立つ社会性を養う。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>身体を構成している諸器官の機能のより深い理解と観察力が身につけていること。また班で実験を行うために相互のコミュニケーションと助け合いがいかに大切であるかを体得する。最終的には、実験で得た知識についての質問に対して、具体的に説明ができること。</p>						
	教 育 方 法	授業の 進め方	<p>（講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験講義で観察する組織の内容を説明し、組織の内容を十分に理解させる。実験がスムーズに進行するように、プリントを用いて計測器、記録器の使用方法的説明を行なう。</li> <li>2. 実験の結果と講義内容が一致することを確認させる。</li> <li>3. 実験の結果をレポートにまとめ、提出させる。</li> <li>4. 講義と実験結果との関連設問により、理解の程度を確認する。</li> <li>5. 組織観察のレポートは授業時間内に提出させる。</li> </ol>				
テキ スト		授業でのプリント、					
参 考 図 書		日本生理学会 編・新生理学実習書、2001年、南江堂；岡田泰伸 編集・生理学展望、2002年、丸善；青峰正裕・藤田 守 編著 Nブックス実験シリーズ解剖生理学実験、2009年、建帛社					
単 位 認 定	到 達 基 準	各器官の組織像（腺組織、結合組織、筋組織、上皮組織、神経組織、など）がおおよそ判別できること。正常と病的状態の組織像の区別ができる。 呼気中の二酸化炭素濃度等を指標にして、安静時エネルギー代謝や死腔量の測定ができる原理を理解する。データの処理ができる。					
	認 定 方 法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験結果のレポート（A4サイズ）を提出していること。</li> <li>2. 実験中の態度・レポートを評価し、総合点が合格水準（60点）以上であること。レポートの提出が無い場合は、相当の減点を行なう。</li> </ol>					
注 意 事 項	組織についての説明、実験関連以外の私語はしないこと。再三の注意を行っても止めない場合は2点の減点を行なう。実験は講義と異なり、自習が不可能であることが特徴である。従って、毎回出席が最も重要である。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オリエンテーション：シラバスの説明。</li> <li>データの処理及びレポートの記載方法についての説明。</li> </ul> 人体解剖模型を用いて、ヒトの身体各部の解剖学的特徴や構造の詳細、機能との関連、などを講義する。
2 回	組織観察とスケッチ法の説明 正常組織観察 1 細胞，上皮，唾液腺組織の観察
3 回	正常組織観察 2 脂肪，骨，血液，筋，神経組織の観察
4 回	正常組織観察 3 心筋線維，脈管，造血組織の観察
5 回	正常組織観察 3 胃，回腸，虫垂組織の観察
6 回	病理組織の観察 1 肝臓，胆嚢，膵臓，呼吸器系組織の観察
7 回	病理組織の観察 2 腎臓，尿管，生殖器，内分泌器官、動脈硬化，心筋梗塞の組織の観察
8 回	病理組織の観察 3 動脈瘤，肺塞栓症、消化器系癌、肝臓・炎症性腸疾患の組織観察
9 回	実験：加速度脈波の説明と実際の測定 1. 機器の操作法、運動の影響 2. 加速度脈波と血管年齢についての説明と討論
10 回	実験：安静時代謝量、呼吸商の測定の説明 1. マスクとフィルターの清掃と消毒 2. 安静時代謝量、呼吸商の求め方について説明 (実際の実験は、4種類の実験を各班別に同時並行して行なう)
11 回	実験：安静時代謝量、呼吸商の測定 1. マスクとフィルターの清掃と消毒 2. 安静時代謝量、呼吸商の実験結果結果の図表化
12 回	実験：死腔量の測定の説明 1. Bohr の式による安静時、死腔換気量の算出 2. ダグラスバッグによる呼気量測定
13 回	実験：死腔量の測定 1. Bohr の式による安静時、死腔換気量の算出 2. 炭酸ガス換気式
14 回	実験：PROP テイスター（味覚）の実験に関する説明と実験 1. 試薬の秤量及び試料の調整 2. visual analog scale による判定、全員のデータ共有による遺伝的分布の解析
15 回	総合討論 各班の結果を基に、実験の意義、データの意味、生理学的な原理、病態との関連、などについて、総合的に討論する。

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	運動生理学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	清水 憲二
質問受付の方法（質問票、e-mail, オフィスアワー等）：シャトルカード、shimizu@owc.ac.jp、 オフィスアワー：在室時はいつでも対応するが、特に月曜日午前および午後が望ましい。							
教育目標と学生の学習成果	<b>教育目標：</b> この科目では生理学を基本に、身体運動に関連する「からだのしくみ」を学ぶ。この目的のため、最初は運動に関与する細胞・組織レベルの知識習得から始め、次いで、運動と身体諸器官の関連について学習し、ヒトの健康を維持するための運動の役割を理解する。 <b>学生の学習成果：</b> 現在は飽食の時代であると言われるが、身体活動量が減少したため、生活習慣病が劇的に増加している。このため、管理栄養士にとっては食事や栄養に関する知識の他に、運動についての正しい知識と理解が求められている。これらを本科目で学び、健康づくりのための具体的な運動指導ができる基礎知識を身につける。						
	教育方法	授業の進め方	<b>（講義）・演習・実験・実習・実技）</b> 講義はテキストを中心にして進める。基礎生物学と解剖生理学で学んだ知識と生物・医学的な考え方を基に、運動による身体諸機能の生理反応を理解できるようにする。講義に際しては、シャトルカードで毎回質問を提出してもらい、翌週にそれらの回答プリントを配布して、個人毎の疑問に答える。定期試験以外にも予習、復習について的小テストを適宜行ない、知識の自己点検と予習、復習の評価を行なう。				
予習・復習		予習：シラバスまたは講義の進捗状況に従って、テキストの予定講義範囲を読んでおき、予習復習の小テストに備えるほか、シャトルカードに記入する質問を自力で発見して記録しておく。 講義中：自らの手を動かし、ノートを作成するのが受講の基本である。予習および講義中に疑問点を発見したら、必ずシャトルカードに質問として提出する！ 復習：講義があった日は、必ず教科書の該当部分を読み直して、予習復習の小テストに備える。また、シャトルカードの質問箱回答プリントを熟読し、他の学生の質問とその回答も含めて、ノートを完全にしておく。					
テキスト		中里, 岡本, 須永 著 (2012) 「1から学ぶスポーツ生理学」 有限会社ナップ、 2,200 円+税					
学習評価の方法	予習復習の確認のための小テストと中間テストを合わせて 20 点満点で評価し、試験期間中に期末試験を行ない (80 点)、合計 100 点満点中 60 点以上の得点で合格とする。 授業が 7～8 割進行した段階で、中間テストを実施する。これは自己点検の目的を主な目的とするが、予習／復習を正確に反映するので、成績評価にも 10 点程度勘案する。						

注 意 事 項	<p>参考図書：</p> <p>○志村、岡、山田 編 (2010)「解剖生理学 (人体の構造と機能)」羊土社、2,800 円＋税 (解剖生理学で使用したテキスト)</p> <p>○坂井建雄, 岡田隆夫 監訳 (2005)「ヒューマンバイオロジー」医学書院 (わかりやすい画像が多数あり, 理解する上に役立つ。図書館に準備する。)</p>
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション：シラバスの説明。</p> <p>初講試験（2年次までの学習成果の確認、特に解剖生理学と生化学）</p> <p>恒常性維持を図る人体と運動 運動生理学を学ぶ上で重要なホメオスタシスの概念を復習する。</p>
2 回	<p>スポーツ生理学の化学的基礎-1：</p> <p>炭水化物、脂質、タンパク質の役割を再確認し、完全に理解する。</p>
3 回	<p>スポーツ生理学の化学的基礎-2： ATP 合成</p> <p>全ての細胞のエネルギー源となる ATP の産生のメカニズムを理解し、そのために酸素と栄養素の摂取が必要であることを再確認する。</p>
4 回	<p>骨格筋の構造と機能：</p> <p>運動を担う骨格筋の微細構造と機能を理解し、遅筋と速筋の構造と機能の違いを知る。</p>
5 回	<p>骨格筋の収縮：</p> <p>運動神経の興奮により、骨格筋が収縮するメカニズムを理解する。それを基本として、実際の運動で行われている強縮のメカニズムを理解する。</p>
6 回	<p>神経組織とスポーツ：膜電位と神経系、神経-筋運動</p> <p>神経や筋肉の興奮をもたらす膜電位の形成メカニズムを理解し、膜電位の形成にイオンが深く関与することを知る。また、骨格筋の収縮を調節するニューロン（神経細胞）の構造と機能、及びシナプスでの興奮伝達のメカニズムを理解する。</p>
7 回	<p>呼吸器系とスポーツ：</p> <p>呼吸の役割、ガス交換、換気量と運動強度など、運動と呼吸のメカニズムを理解する。</p>

8 回	<p>循環器系とスポーツ： 心臓、血管と運動の関連を詳細に学ぶ。特に心肺機能や血管の、運動における重要性を確認する。</p>
9 回	<p>内分泌系とスポーツ： スポーツにおけるホルモンの役割を中心に、トレーニングとの関連を学ぶ。</p>
10 回	<p>体液、血液と運動 体液、血液、リンパ系の組成や役割を知り、効果的なトレーニングを実施するための基本的な知識を得る。また、それらとむくみの関係を知り、運動によりむくみを解消するメカニズムを理解する。</p>
11 回	<p>スポーツとエネルギー代謝： 基礎代謝、活動時代謝、酸素消費量から運動消費エネルギーを求める方法を体得する。</p>
12 回	<p>スポーツと体重制御： 減量、増量とスポーツトレーニングの実際を学ぶ。 中間テスト（小テスト）を実施する。</p>
13 回	<p>外的要因とスポーツ： 暑熱、寒冷、高地でのトレーニングの意義について学習する。</p>
14 回	<p>内的要因とスポーツ： 加齢、男女差、遺伝子多型の影響などを学ぶ。</p>
15 回	<p>運動と疲労、体温： 筋疲労の要因を理解し、疲労回復の様々な方法を知る。また、皮膚の構造と機能を復習し、運動時の体温調節のメカニズムを理解する。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生化学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	宮崎正博
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 随時、C 棟 101 研究室で受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：人間生活学部食物栄養学科では、高度な専門知識や技能を修得した栄養のスペシャリストである管理栄養士を育成することを目標とする。生化学は生命現象を化学的に明らかにする学問であり、栄養学と表裏一体となって発展してきた。従って、管理栄養士を育成するために、生化学教育は不可欠である。本講は、栄養素の代謝とそのはたらきの入門編として、各種栄養素の構造とその性質について基礎的な知識を涵養することを目的とする。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>専門的学習成果：①代謝の場である細胞の構造と機能、②アミノ酸・たんぱく質の構造と機能、③酵素と補酵素、④糖質の構造と機能、⑤脂質の構造と機能、⑥ヌクレオチドと核酸について理解し、「管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力」、「管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力」を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果：「栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解する能力」を獲得する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>( 講義・演習・実験・実習・実技 )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</li> <li>・授業開始時に「小テスト」を行い、また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。</li> <li>・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。</li> <li>・「小テスト」および「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> </ul>				
		予習・復習	<p>予習事項：毎授業前に、授業回数別教育内容に記載されたテキストの範囲を音読する。</p> <p>復習事項：毎授業後に、授業回数別教育内容に記載されたテキストの範囲を再音読し、また、ノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。</p>				
	テキスト	<p>新スタンダード栄養・食物シリーズ2 生化学 (大塚 譲、脊山洋右、藤原葉子、本田善一郎編集)</p> <p>東京化学同人 2500 円 (税別) 2014 年</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。①細胞の構造、②アミノ酸・たんぱく質の構造と機能、③酵素と補酵素、④糖質の構造と機能、⑤脂質の構造と機能、⑥ヌクレオチドと核酸について理解している。</p> <p>学習評価は、定期試験および小テストの結果を総合して行う。評価の割合は、定期試験 80 点、小テスト 20 点とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】</p> <p>特に、指定しない。</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	細胞の構造と機能 1 講義内容：(a)ヒト細胞の細胞膜；(b)ヒト細胞の核；(c)ヒト細胞の細胞小器官；(d)ヒト細胞の細胞骨格 予習・復習事項：テキスト第 2 章 (pp. 6-10、pp. 70-76)
2 回	細胞の構造と機能 2 講義内容：(a)ヒト細胞の増殖と分化；(b)ヒトの減数分裂と体細胞分裂；(c)植物細胞 予習・復習事項：テキスト第 3 章 (pp. 12-15)
3 回	アミノ酸・たんぱく質の構造と機能 1 講義内容：(a)アミノ酸；(b)アミノ酸の光学異性体；(c)体たんぱく質構成アミノ酸；(d)必須アミノ酸；(e)ペプチド 予習・復習事項：テキスト第 4 章 (pp. 19-28)
4 回	アミノ酸・たんぱく質の構造と機能 2 講義内容：(a)たんぱく質の高次構造；(b)たんぱく質の分類と機能；(c)たんぱく質の性質；(d)たんぱく質の分析法 予習・復習事項：テキスト第 5 章 (pp. 29-36)
5 回	酵素と補酵素 1 講義内容：(a)酵素の性質；(b)酵素の分類；(c)補酵素 予習・復習事項：テキスト第 6 章 (pp. 37-40)
6 回	酵素と補酵素 2 講義内容：(a)酵素反応速度論；(b)酵素活性の調節 予習・復習事項：テキスト第 6 章 (pp. 41-46)
7 回	糖質の構造と機能 1 講義内容：(a)単糖類；(b)光学異性体 予習・復習事項：テキスト第 7 章 (pp. 47-49)
8 回	糖質の構造と機能 2 講義内容：(a)アノマー異性体；(b)誘導糖；(c)二糖類 予習・復習事項：テキスト第 7 章 (pp. 49-53)
9 回	糖質の構造と機能 3 講義内容：(a)多糖類；(b)複合糖質 予習・復習事項：テキスト第 7 章 (pp. 53-60)

10 回	<p>脂質の構造と機能 1</p> <p>講義内容：(a)単純脂質（アシルグリセロール）；(b)複合脂質（リン脂質）</p> <p>予習・復習事項：テキスト第 8 章（pp. 61-62、pp. 66、pp. 68-69）</p>
11 回	<p>脂質の構造と機能 2</p> <p>講義内容：(a)複合脂質（糖脂質）；(b)誘導脂質（脂肪酸、コレステロール）</p> <p>予習・復習事項：テキスト第 8 章（pp. 63-65、pp. 69-70、pp. 67-68）</p>
12 回	<p>脂質の構造と機能 3</p> <p>講義内容：(a)リポたんぱく質；(b)エイコサノイド；(c)脂溶性ビタミン</p> <p>予習・復習事項：テキスト第 7 章（pp. 64-65、pp. 121-123）</p>
13 回	<p>ヌクレオチドと核酸 1</p> <p>講義内容：(a)リボヌクレオチド；(b)デオキシリボヌクレオチド；(c)核酸</p> <p>予習・復習事項：テキスト第 9 章（pp. 77-79）</p>
14 回	<p>ヌクレオチドと核酸 2</p> <p>講義内容：(a)DNA の二重らせん構造と相補的塩基対；(b)RNA の構造</p> <p>予習・復習事項：テキスト第 9 章（pp. 79-81）</p>
15 回	<p>ヌクレオチドと核酸 3</p> <p>講義内容：(a)ヌクレオチドと生体エネルギー</p> <p>予習・復習事項：テキスト第 9 章（pp. 81-82）</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生化学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	宮崎正博
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 随時、C 棟 101 研究室で受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：人間生活学部食物栄養学科では、高度な専門知識や技能を修得した栄養のスペシャリストである管理栄養士を育成することを目標とする。生化学は生命現象を化学的に明らかにする学問であり、栄養学と表裏一体となって発展してきた。従って、管理栄養士を育成するために、生化学教育は不可欠である。本講は、生化学Ⅰで学習した各種栄養素について、その代謝とはたらき、また、遺伝子の発現と調節について分子レベルの知識を涵養することを目的とする。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>専門的学習成果：①糖質の代謝、②脂質の代謝、③たんぱく質・アミノ酸の代謝、④生体エネルギーと代謝、⑤ヌクレオチド代謝、遺伝子発現および遺伝子操作、⑥受容体と細胞内情報伝達を理解し、「管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力」、「管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力」を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果：「栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解する能力」を獲得する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</li> <li>・授業開始時に「小テスト」を行い、また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。</li> <li>・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。</li> <li>・「小テスト」および「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> </ul>				
		予習・復習	<p>予習事項：授業前に、授業回数別教育内容に記載されたテキストの範囲を音読する。</p> <p>復習事項：授業後に、授業回数別教育内容に記載されたテキストの範囲を再音読し、またノートおよび配布プリントを整理して授業内容を理解する。</p>				
	テキスト	<p>新スタンダード栄養・食物シリーズ2 生化学 (大塚 譲、脊山洋右、藤原葉子、本田善一郎編集)</p> <p>東京化学同人 2500 円 (税別) 2014 年</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。①糖質の代謝、②脂質の代謝、③たんぱく質・アミノ酸の代謝、④生体エネルギーと代謝、⑤ヌクレオチド代謝、遺伝子発現および遺伝子操作、⑥受容体と細胞内情報伝達について理解している。</p> <p>学習評価は、定期試験および小テストの結果を総合して行う。評価の割合は、定期試験 80 点、小テスト 20 点とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】</p> <p>特に、指定しない。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	糖質の代謝 1 講義内容：(a) 解答系；(b) 糖新生；(c) ペントースリン酸回路 予習・復習事項：テキスト第 11 章 (pp. 91-104)
2 回	糖質の代謝 2 講義内容：(a) クエン酸回路；(b) 電子伝達系と酸化的リン酸化 予習・復習事項：テキスト第 11 章 (pp. 105-114)
3 回	糖質の代謝 3 講義内容：(a) グリコーゲンの合成と分解；(b) ガラクトースおよびフルクトースの代謝 予習・復習事項：テキスト第 11 章 (pp. 115-120)
4 回	脂質の代謝 1 講義内容：(a) 脂質の吸収と体内動態；(b) 脂肪酸の貯蔵と動員；(c) 脂肪酸の分解 ( $\beta$ 酸化)；(d) ケトン体の生成 予習・復習事項：テキスト第 11 章 (pp. 121-127)
5 回	脂質の代謝 2 講義内容：(a) 脂肪酸の合成；(b) 多価不飽和脂肪酸の代謝と機能；(c) トリアシルグリセロールと複合脂質の合成 予習・復習事項：テキスト第 12 章 (pp. 127-132)
6 回	脂質の代謝 3 講義内容：(a) コレステロールの合成；(b) ステロイドの合成 予習・復習事項：テキスト第 12 章 (pp. 132-135)
7 回	アミノ酸・たんぱく質の代謝 1 講義内容：(a) 食物および体たんぱく質の分解；(b) アミノ基転移反応 予習・復習事項：テキスト第 13 章 (pp. 136-138)
8 回	アミノ酸・たんぱく質の代謝 2 講義内容：(a) 酸化的脱アミノ反応；(b) 尿素回路；(c) アミノ酸炭素骨格の代謝 予習・復習事項：テキスト第 13 章 (pp. 138-142)
9 回	アミノ酸・たんぱく質の代謝 3 講義内容：(a) 非必須アミノ酸の合成；(b) アミノ酸由来の生理活性ペプチドと特殊生成物 予習・復習事項：テキスト第 13 章 (pp. 142-145)

10 回	<p>生体エネルギーと代謝</p> <p>講義内容：(a)生体エネルギー；(b)エネルギー産生と利用；(c)食後の代謝；(d)空腹時の代謝</p> <p>予習・復習事項：テキスト第13章 (pp. 85-90)</p>
11 回	<p>ヌクレオチド代謝、遺伝子発現および遺伝子操作 1</p> <p>講義内容：(a)プリンおよびピリミジンヌクレオチドの合成；(b)プリン塩基の分解と再利用経路；(c)ピリミジン塩基の分解</p> <p>予習・復習事項：テキスト第14章 (pp. 146-150)</p>
12 回	<p>ヌクレオチド代謝、遺伝子発現および遺伝子操作 2</p> <p>講義内容：(a)染色体と遺伝情報；(b)DNAの複製；(c)テロメア；(d)DNAの修復と突然変異</p> <p>予習・復習事項：テキスト第16章 (pp. 163-167)、テキスト第17章 (pp. 168-173)</p>
13 回	<p>ヌクレオチド代謝、遺伝子発現および遺伝子操作 3</p> <p>講義内容：(a)転写；(b)翻訳；(c)たんぱく質の分泌と品質管理（ユビキチン・プロテアソーム系）</p> <p>予習・復習事項：テキスト第18章 (pp. 174-181)</p>
14 回	<p>ヌクレオチド代謝、遺伝子発現および遺伝子操作 4</p> <p>講義内容：(a)遺伝子発現の調節；(b)遺伝子組換え；(c)PCR法；(d)RT-PCR</p> <p>予習・復習事項：テキスト第19章 (pp. 182-186)、第20章 (pp. 187-197)</p>
15 回	<p>受容体と細胞内情報伝達</p> <p>講義内容：(a)Gたんぱく質共役型受容体と細胞内情報伝達；(b)核内受容体と遺伝子発現調節；(c)脂溶性ビタミンAおよびDによる遺伝子発現調節</p> <p>予習・復習事項：テキスト第21章 (pp. 201-212)</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生化学実験	授業回数	15	単位数	1	担当教員	宮崎正博
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 随時、C 棟 101 研究室で受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 : 人間生活学部食物栄養学科では、高度な専門知識や技能を修得した栄養のスペシャリストである管理栄養士を育成することを目標とする。生化学は生命現象を化学的に明らかにする学問であり、栄養学と表裏一体となって発展してきた。従って、管理栄養士を育成するために、生化学教育は不可欠である。この授業は生化学の講義を通して得た知識を実験で確かめるとともに、本授業が終了した時点で簡単な定量実験を自分で行うことができるようになることを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 生体材料や食品中のたんぱく質、脂質、糖質、核酸、ビタミンなどを定量し、それらをまとめて論理的なレポート (目的、方法、結果、考察、結論を記載したもの) を作成するなど「管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力」、「管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力」を獲得する。</p> <p>汎用的学習成果 : 「栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解する能力」、「チームワーク能力」、「コミュニケーション能力」、「論理的思考力」、「問題解決力」を獲得する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎回、実験前に、プリントを配布して実験の進め方と注意点について説明する。</li> <li>・ 少人数のグループに別れて実験を行う。</li> <li>・ 各グループの全員が正確に実験操作できるように指導する。</li> <li>・ 授業終了時に、「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。その質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> <li>・ 実験終了後 1 週間以内に、目的、方法、結果、考察、結論を記載したレポートを提出する。</li> </ul>	予習・復習				
	テキスト	生化学実験 (田代 操編著) 化学同人 2000 円 (税別) 2014 年					
学習評価の方法	学習評価は、レポートおよび実験態度により総合的に行う。評価の割合は、レポート 60 点、実験態度 40 点とする。						
注意事項	【参考図書】 特に、指定しない。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>生化学実験のガイダンス</p> <p>1) 実験の心得 2) 実験の概要 について学習する。</p>
2 回	<p>水素イオン濃度と pH</p> <p>1) 強酸（塩酸）、強塩基（水酸化ナトリウム）の水溶液およびリン酸緩衝液の調製 2) 強酸水溶液、強塩基水溶液の pH 測定および計算値との比較 3) リン酸緩衝液の pH 測定および緩衝液のはたらき について学習する。</p>
3 回	<p>容量分析</p> <p>1) シュウ酸標準液および水酸化ナトリウム水溶液の調製 2) 水酸化ナトリウム水溶液の濃度標定 3) 中和滴定による食酢中の酢酸のモル濃度の測定および質量%濃度の計算 について学習する。</p>
4 回	<p>Lowry 法による食品たんぱく質の定量</p> <p>1) 測定試料（卵白、ゼラチン、豆乳、牛乳、脱脂粉乳）の調製 2) 検量線の作成および食品たんぱく質の定量 について学習する。</p>
5 回	<p>ゲルろ過クロマトグラフィー</p> <p>1) ゲルろ過クロマトグラフィーによるアルブミンと食用色素の分離 2) Lowry 法による分離・回収たんぱく質の定量と回収率の計算 3) 分離・回収した食用色素の吸光度測定 について学習する。</p>
6 回	<p>2回～5回のまとめ</p>
7 回	<p>絶食時の体内代謝（1）肝グルコース-6-ホスファターゼ活性の測定</p> <p>1) 24 時間絶食ラットおよび対照ラットの肝グルコース-6-ホスファターゼ粗液の調製 2) 同上ラットの肝グルコース-6-ホスファターゼ活性の測定とその比較 について学習する。</p>
8 回	<p>絶食時の体内代謝（2）肝グリコーゲンの抽出と定量</p> <p>1) 24 時間絶食ラットおよび対照ラットの肝グリコーゲンの抽出 2) 抽出した肝グリコーゲンの定量とその比較 について学習する。</p>
9 回	<p>絶食時の体内代謝（3）血糖値の測定</p> <p>1) 24 時間絶食ラットおよび対照ラットの血清の前処理 2) ソモギー・ネルソン法による同上ラットの血糖値の測定とその比較 について学習する。</p>

10 回	<p>絶食時の体内代謝 (4) 血中遊離脂肪酸の測定</p> <p>1) 24時間絶食ラットおよび対照ラットの精巣周囲脂肪組織の分離、重量測定とその比較</p> <p>2) 同上ラットの血中遊離脂肪酸の測定とその比較について学習する。</p>
11 回	7回～10回のまとめ
12 回	<p>核酸の分離・抽出と定量 (1)</p> <p>1) 核酸の分離・抽出用の試薬の調製</p> <p>2) ラット肝臓組織の核酸 (DNA および RNA) の分離・抽出について学習する。</p>
13 回	<p>核酸の分離・抽出と定量 (2)</p> <p>1) DNA および RNA 定量用の試薬の調製</p> <p>2) ジフェニルアミン法による DNA 比色定量およびオルシノール法による RNA 比色定量について学習する。</p>
14 回	<p>食品中のビタミンC (アスコルビン酸) の定量</p> <p>1) アスコルビン酸の比色定量用試薬の調製</p> <p>2) 測定試料 (レモン、みかん、リンゴ汁など) の作成</p> <p>3) アスコルビン酸の検量線の作成および試料中のアスコルビン酸量の比色定量について学習する。</p>
15 回	12回～14回のまとめ



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	病理学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	熊谷 智代
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : メールアドレス <a href="mailto:tkumagai@owc.ac.jp">tkumagai@owc.ac.jp</a> (随時) 講義後 20 分間: 火曜日 14 時 30 分~14 時 50 分 (講義室または研究室)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>健康の保持増進のため, あるいは傷病者や要介護者に対する, 個人, 集団, 地域を対象とした栄養管理や医療チーム Nutritional support team (NST) の一員としての役割を果たす上で基礎となる疾病の成り立ちについて学習し, 臨床栄養学, 栄養管理, 栄養指導など管理栄養士にとって大切な実地臨床を学ぶための基礎知識を修得することを目標とする。疾病の成り立ちとして学習する具体的内容は, 下記の学習成果の項目に記載する。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加齢や疾患に伴う変化, 疾患診断や治療の概要について理解する。</li> <li>・栄養障害と代謝疾患, 消化器系, 循環器系, 腎・尿路系, 内分泌系, 神経系, 呼吸器系, 生殖器系, 血液・造血器・リンパ系, 免疫・アレルギー等の主要疾患の病因, 病態, 診断, 症状, 合併症, 治療等を理解する。</li> </ul> <p>汎用的学習成果 : 職業上必要な知識を体系的に理解し, 説明する能力を修得する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書やプリントなどを活用し, 栄養管理・予防の観点から疾患を理解できるよう講義を進める。</li> <li>・健康・医療に関する話題も取り入れ, 疾患の理解を深めるよう配慮する。</li> <li>・講義終了時にシャトルカードに授業の感想等の記入を求め, 次回講義時に必要に応じてコメントを記載して返却する。</li> <li>・必要に応じて重要項目に関連する小テストを実施する。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>予習事項 : 該当臓器について解剖生理学で学習した内容を確認した後, 病理学のテキストを読み, 不明な点があれば自分で調べる。 解決できなかった事項については, 授業中に質問する。</p> <p>復習事項 : 授業中に指示した重要項目を確認し, 理解すること。</p> <p>テキスト</p> <p>加藤昌彦 人体の構造と機能及び疾病の成り立ちⅡ 「解剖生理学・病理学」 第一出版 定価 2,700 円</p>					
学習評価の方法	<p>3 項目の学習成果について, その獲得度合を量的に評価し, おおよその配点を ① : ② : ③ = 20 : 70 : 10 とする。</p> <p>①加齢や疾患に伴う変化, 疾患診断や治療の概要について理解する。</p> <p>②各器官の主要疾患の病因, 病態, 診断, 症状, 合併症, 治療等を理解する。</p> <p>③社会人としてあるいは職業上必要な知識を体系的に理解し説明する能力を修得する。</p> <p>学習評価は, 中間試験 (40%程度) と期末試験 (60%程度) の結果を総合して行なう。 なお, 授業受講態度および学習意欲についても学習評価に加える場合もある (5%以内)。</p>						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	テキスト「人体の構造と機能及び疾病の成り立ちⅡ」の該当するページを記載  オリエンテーション 加齢・疾患に伴う変化：廃用症候群，老年症候群，フレイルティ，サルコペニア， ロコモティブシンドローム（p1, P216-217）
2 回	加齢・疾患に伴う変化：炎症と創傷治癒，壊死，アポトーシス，化生，異形成， 腫瘍，癌遺伝子，癌抑制遺伝子，癌の増殖，浸潤，転移（p4-10）
3 回	加齢・疾患に伴う変化：個体の死（p11-13） 疾患診断の概要：問診，診察，主な症候，その他の症候・病態（p15-27）
4 回	疾患診断の概要：臨床検査（P27-32） 疾患治療の概要：再生医療，クリティカルケア，末期患者の治療（p38-43）
5 回	栄養障害と代謝疾患：栄養障害，肥満，メタボリックシンドローム（p45-52）
6 回	栄養障害と代謝疾患：糖尿病，脂質代謝異常，高尿酸血症，痛風（p53-64）
7 回	消化器系：消化管ホルモン，口内炎，胃食道逆流症，胃十二指腸潰瘍，慢性炎症性腸疾患 過敏性腸症候群（p72-80）
8 回	消化器系：肝炎，肝硬変，脂肪肝・非アルコール性脂肪性肝炎，胆嚢炎，胆石症，膵炎 （p81-90）

9 回	<p>消化器系：悪性腫瘍（p90-94） 代謝疾患，消化器系疾患のまとめ</p>
10 回	<p>循環器系：血圧調節の機序，動脈硬化，高血圧（p103-108）</p>
11 回	<p>循環器系：虚血性心疾患（狭心症・心筋梗塞）不整脈，心不全（p108-114）</p>
12 回	<p>腎・尿路系：急性・慢性糸球体腎炎，ネフローゼ症候群，急性・慢性腎不全（p129-134）</p>
13 回	<p>腎・尿路系：慢性腎臓病（CKD），血液透析・腹膜透析，尿路結石症（p135-144）</p>
14 回	<p>呼吸器系：慢性閉塞性肺疾患，肺炎，気管支ぜんそく，結核（p199-203） 内分泌系：カルシウム代謝調節ホルモン，甲状腺機能亢進症・低下症（p150-157） 筋・骨格系：骨粗鬆症，骨軟化症，くる病，サルコペニア（p211-214）</p>
15 回	<p>生殖器系：妊娠高血圧症候群，妊娠糖尿病（p222-224） 血液・造血器，リンパ系：貧血（鉄欠乏，葉酸欠乏，V B12 欠乏）（p233-235） 講義内容の復習・まとめ</p>

平成30年度教育計画							
科目名	微生物学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	狩山玲子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : rkariyama@owc.ac.jp; A303 在室時は何時でも可							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：微生物の形態と分類及びこれら微生物の増殖条件を理解し、ヒトに病原性を有する微生物の食品等における増殖制御法の理解を深める。感染症の成立には免疫機能の強弱が大きく関わってくる。そこで、生活習慣病者や易感染性宿主における免疫機能の低下と感染の関係が十分理解できることを目指す。</p> <p>学生の学習成果：            専門的学習成果：感染症の原因となる病原体を理解し、感染症の成り立ちを理解する。また、感染防御に関与する免疫系の理解と免疫系に関する疾患を理解する。            汎用的学習成果：“様々な感染症”に関する報道・情報を適切に判断して対応できること。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>教科書および配布資料を教材とする。また、各授業内容に関連する報道記事などを取り上げ、事例から学ぶ。毎回、予習事項と復習事項を記載した「宿題」を配布する。「授業に取り組む姿勢」については、第1回の授業において説明する。「宿題」、「宿題テスト」、「シャトルカード」などによって学習進行状況を確認し、次回以降の授業に反映させる。重要項目については、小テストなどを適宜実施して理解度を確認する。授業中の質問や発言は積極的に行うように求める。</p>					
	予習・復習	<p>予習事項：毎回配布する「宿題」に予習事項を記載する。            次回の授業に関連する部分の教科書を通読すること。            復習事項：毎回配布する「宿題」に復習事項を記載する。            次回の授業開始時に「宿題」の提出を求め、「宿題テスト」を行う。</p>					
	テキスト	<p>林 英生・松井徳光 編 (2010) 「N ブックス 新版微生物学」 建帛社            定価 2,600 円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>定期試験 (60%)、小テスト (10%)、「宿題」 &amp; 「宿題テスト」 (20%) の成績に加えて、授業に取り組む姿勢 (10%) を評価し、総合的に評価する。質問や日々の学習への取り組みを高く評価するので、「宿題」に記載している予習事項・復習事項などに積極的に取り組むことが重要である。私語などの授業受講態度についても評価対象とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】            授業中に適宜紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方についてシラバスを用いた説明</p> <p>微生物学の歴史と生物界における微生物の位置づけ (ヒトと微生物の関わりについて理解する)</p>
2 回	<p>微生物学の基礎 (1)</p> <p>微生物の種類と分類、微生物の増殖と培養 (微生物の種類と増殖機構を理解する)</p>
3 回	<p>微生物学の基礎 (2)</p> <p>微生物の代謝、微生物の遺伝学 (微生物の代謝と遺伝学を理解する)</p>
4 回	<p>微生物と健康</p> <p>常在細菌叢、腸内細菌、プロバイオティクス (ヒトの健康に関与する微生物を理解する)</p>
5 回	<p>環境微生物と環境感染</p> <p>(自然界における微生物の役割と環境感染、院内感染、日和見感染について理解する)</p>
6 回	<p>微生物の増殖制御と滅菌・消毒の原理</p> <p>(微生物の増殖制御法を理解する)</p>
7 回	<p>食品微生物学</p> <p>微生物利用食品、微生物の産業利用 (酵母、カビ、細菌を利用する発酵食品、ヒトに役立つ微生物とその役割について理解する)</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	病原微生物学 感染と感染症の仕組み、病原微生物と病原因子 (感染症の成り立ちを理解する)
9 回	免疫学(1) 自己と非自己の認識、① 自然免疫と獲得免疫 (免疫の基本原理を理解する)
10 回	免疫学(2) ② 体液性免疫と細胞性免疫 (感染防御における免疫の関わりを理解する)
11 回	免疫と病気 アレルギーの分類と発症機構、食物アレルギー、自己免疫疾患 (アレルギー疾患、自己免疫疾患などを理解する)
12 回	ヒト感染症の種類(1) 感染症法による感染症の分類 (新興感染症、再興感染症、性行為感染症、院内感染症などを理解する。)
13 回	ヒト感染症の種類(2) 器官別感染症(全身性、呼吸器系、消化器系、泌尿器系など) (感染症と病原体の関係を理解する)
14 回	感染症の診断・治療・対策・予防 (感染症の予防と治療について理解する)
15 回	講義全体のまとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品学総論 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	次田隆志
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 授業終了後の休み時間に、教室にて質問受付							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士の育成を最終的教育目標とする。この目標達成のために、食品学総論 I においては、食品成分の分類とはたらき、食品中の主要な栄養成分の化学構造と機能・特性について学習することにより、食品に関する正しい知識を有し、食品成分の健康に対する働きを理解できる管理栄養士育成のために必要な基本的知識を習得する。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 食品中の三大栄養成分 (炭水化物、脂質、たんぱく質) の化学構造と機能・特性を理解できる。</p> <p>汎用的学習成果 : インターネット等を活用して最新の知識・情報を収集するとともに、与えられた課題に対し、授業で学んだ知識や各自が収集した知識・情報をもとにして、その内容を理解し、レポートの形でまとめることができる。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書に基づいて、講義形式で授業を進める。</li> <li>・授業開始時にシャトルカードを配布し、授業終了時に授業内容についての質問、感想等を記入させ、回収する。これにコメントを記載して次回授業時に返却する。</li> <li>・まとまった単元終了時に課題 (宿題) を与え、それに対する解答をレポートの形で提出させる。その内容を評価したうえで、次回授業時に返却する。</li> <li>・シャトルカードと課題により、学習進行状況を逐次確認・改善しながら授業を進める。</li> </ul>				
		予習・復習	<p>予習事項 : 講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知し、教科書の対応箇所を前もって目を通した上で講義に臨むよう指導する。</p> <p>復習事項 : その日の講義の中で重要であると説明したキーワードについて、再度、教科書などで確認するよう指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・予習・復習を効果的に行っているかどうかについて、シャトルカードと課題提出により確認する。</li> </ul>				
	テキスト	種村安子ら、イラスト食品学総論(第7版)、東京教学社					
学習評価の方法	上記の専門的学習成果と汎用的学習成果がどれだけ達成できているかについて、定期試験、提出課題、および 15 回の授業終了後に提出させるノートの内容を総合的に判断して学習評価を行う。その割合は定期試験 80 点満点、課題評価 10 点満点、ノート評価 10 点満点とする。						
注意事項	インターネット等を有効活用して、食品学に関わる最新の知識・情報を積極的に得ること。また、15 回の授業のうち、3 分の 2 以上出席しなければ定期試験の受験資格がなくなるので、遅刻や欠席がないように受講すること。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品学総論 I の概要説明
2 回	食品成分とその働き
3 回	水分 水の分類と水分活性について
4 回	炭水化物（その 1） 炭水化物の分類・構造について
5 回	炭水化物（その 2） 単糖類の分類・構造・特性について
6 回	炭水化物（その 3） 単糖類の環状構造について
7 回	炭水化物（その 4） 少糖類の分類・構造と特性について
8 回	炭水化物（その 5） 多糖類の分類・構造と特性について
9 回	脂質（その 1） 脂質の分類・構造と単純脂質の分類・構造について
10 回	脂質（その 2） 複合脂質、誘導脂質の分類・構造・特性について
11 回	脂質（その 3） 脂肪酸の分類・構造・特性について
12 回	脂質（その 4） 油脂の分類と脂肪酸組成について
13 回	たんぱく質（その 1） たんぱく質の分類とアミノ酸の種類・構造について
14 回	たんぱく質（その 2） たんぱく質の構造と単純たんぱく質の種類・特性について
15 回	たんぱく質（その 3） 複合たんぱく質、誘導たんぱく質の種類・特性について



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品学総論Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	次田隆志
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 授業終了後の休み時間に、教室にて質問受付							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士の育成を最終的教育目標とする。この目標達成のために、食品学総論Ⅱにおいては、食品学総論Ⅰで学んだ食品成分に関する基礎的知識に基づき、食品中の炭水化物、脂質、たんぱく質の貯蔵・調理・加工に伴う食品成分の化学的・物理的变化および、食品の色・香り・味成分について学習することにより、食品に関する正しい知識を有し、食品成分の健康に対する働きを理解できる管理栄養士育成のために必要な基本的知識を習得する。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 食品成分の機能・特性および食品の貯蔵・調理・加工に伴う成分変化を理解できる。</p> <p>汎用的学習成果 : インターネット等を活用して最新の知識・情報を収集するとともに、与えられた課題に対し、授業で学んだ知識や各自が収集した知識・情報をもとにして、その内容を理解し、レポートの形でまとめることができる。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書に基づいて、講義形式で授業を進める。</li> <li>・授業開始時にシャトルカードを配布し、授業終了時に授業内容についての質問、感想等を記入させ、回収する。これにコメントを記載して次回授業時に返却する。</li> <li>・まとまった単元終了時に課題(宿題)を与え、それに対する解答をレポートの形で提出させる。その内容を評価したうえで、次回授業時に返却する。</li> <li>・シャトルカードと課題により、学習進行状況を逐次確認・改善しながら授業を進め</li> </ul>	<p>予習・復習</p> <p>予習事項 : 講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知し、教科書の対応箇所を前もって目を通した上で講義に臨むよう指導する。</p> <p>復習事項 : その日の講義の中で重要であると説明したキーワードについて、再度、教科書などで確認するよう指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・予習・復習を効果的に行っているかどうかについて、シャトルカードと課題提出により確認する。</li> </ul>	<p>テキスト</p> <p>種村安子ら、イラスト食品学総論(第7版)、東京教学社</p>			
学習評価の方法	<p>上記の専門的学習成果および汎用的学習成果がどれだけ達成できているかについて、定期試験、提出課題、および 15 回の授業終了後に提出させるノートの内容を総合的に判断して学習評価を行う。その割合は定期試験 80 点満点、課題評価 10 点満点、ノート評価 10 点満点とする。</p>						
注意事項	<p>インターネット等を有効に活用して、食品学に関わる最新の知識・情報を積極的に得ること。また、15 回の授業のうち、3 分の 2 以上出席しなければ定期試験の受験資格がなくなるので、遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品学総論Ⅱの概要説明
2 回	炭水化物の特性（その1）炭水化物の定義・分類、単糖類の種類と構造
3 回	炭水化物の特性（その2）単糖類の環状構造、少糖類の種類と構造
4 回	炭水化物の特性（その3）多糖糖の種類と構造、誘導糖の種類と構造
5 回	炭水化物の変化 でんぷんの糊化と老化、カラメル化
6 回	脂質の特性（その1）脂質の分類と構造、中性脂肪の分類と構造
7 回	脂質の特性（その2）脂肪酸の分類と構造
8 回	脂質の変化 油脂の酸敗と自動酸化
9 回	たんぱく質の特性（その1）たんぱく質の構造、アミノ酸の分類と構造
10 回	たんぱく質の特性（その2）たんぱく質の分類と性質
11 回	たんぱく質の変化 たんぱく質の変性とその他の変化
12 回	食品の色素成分（その1）食品の色素成分の分類と性質
13 回	食品の色素成分（その2）酵素的褐変反応と非酵素的褐変反応
14 回	食品の香気成分 食品の香気成分の分類と性質
15 回	食品の呈味成分 食品の呈味成分の種類と味の相互作用、種々の呈味成分の性質

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品学総論実験	授業回数	15	単位数	1	担当教員	次田隆志
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 授業終了後の休み時間に、教室にて質問受付							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士の育成を最終の教育目標とする。この目標達成のために、食品学総論実験においては、化学実験に関わる基礎的知識を理解し、実験の基本操作を習得することにより、管理栄養士に必要とされる食品成分に関する基本的知識と技術を習得する。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 化学実験に関わる基礎的知識各種食品に関する実験技術を習得するとともに、食品に含まれる各種成分とその変化について、実験を通じて理解することができる。</p> <p>汎用的学習成果 : チームの一員として、他のメンバーと協力し合って仕事を遂行することができる。また、実験で行った内容を理解するとともに、インターネット等を活用して実験に関わる知識・情報を収集し、これらの内容をレポートの形でまとめることができる。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実験に先立ち、実験を実施するために必要な基礎知識、実験の原理、方法、まとめ方などについて実験講義を行う。さらに、各回の実験の前には、その回の実験の進め方と注意点について説明の後、3～4人程度のグループに別れて実験し、データを記録させる。また、まとまった実験の終了後、各実験の方法、結果、考察等を記載したレポートを各人にまとめさせ、ほぼ2週間後を締め切りとして提出させる。</li> <li>・授業開始時にシャトルカードを配布し、授業終了時に授業内容についての質問、感想等を記入させ、回収する。これにコメントを記載して次回授業時に返却する。</li> <li>・シャトルカードと提出レポートにより、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら授業を進める。</li> </ul>					
	予習・復習	<p>予習事項 : 実験で使用する食品の種類や成分について、配布プリントや食品学総論の教科書の対応箇所を前もって目を通した上で講義に臨むよう指導する。</p> <p>復習事項 : 実験終了後には、その実験内容について、参考書やインターネット等で詳細な情報を収集し、レポートに反映させるよう指導する。</p>					
学習評価の方法	<p>テキスト</p> <p>実験の目的、方法などを記載したプリントを配布する。</p>						
学習評価の方法	<p>実験内容についてのレポートの内容を評価し、以下の基準で採点する。ただし、提出期限を過ぎたレポートについては減点の対象とする。 A:90点、B:80点、C:70点、D:60点</p> <p>試験は実施せず、何回か提出されたレポートの平均点(90点満点)を算出し、これに15回の授業終了後に提出するノートの内容、実験中の態度やグループ内での協力状況等を勘案した平常点(10点満点)を加算し評価点とする。</p>						
注意事項	<p>実験は危険を伴うものであり、常に集中して事故を起こさないように注意すること。また、15回の授業のうち、3分の2以上出席しなければ学習評価を得ることができなくなるので、遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	食品学総論実験の概要説明 実験における注意事項 実験に必要な基礎知識① 物質の分類、有機化合物と無機化合物
2 回	実験に必要な基礎知識② 有機化合物の構造と命名法（その1） 炭化水素とその異性体（アルカン）
3 回	実験に必要な基礎知識③ 有機化合物の構造と命名法（その2） 炭化水素とその異性体（アルケン、環状炭化水素）
4 回	実験に必要な基礎知識④ 有機化合物の構造と命名法（その3） 種々の官能基をもつ化合物
5 回	実験に必要な基礎知識⑤ 有機化合物の構造と命名法（その4） 食品成分に關与する種々の結合
6 回	実験に必要な基礎知識⑥ 百分率濃度
7 回	実験に必要な基礎知識⑦ モル数とモル濃度
8 回	実験に必要な基礎技術① メスフラスコ、ホールピペット、電子天秤の使用方、レポートの書き方
9 回	実験に必要な基礎技術② 一定モル濃度の塩化ナトリウム水溶液調製と密度測定
10 回	中和滴定実験① 中和滴定の原理
11 回	中和滴定実験② 中和滴定実験の実験講義、0.1N水酸化ナトリウム水溶液の調製
12 回	中和滴定実験③ 中和滴定による0.1N水酸化ナトリウム水溶液の力価測定
13 回	各種でんぷんの分離と顕鏡実験① 顕微鏡の使い方、写真撮影の練習
14 回	各種でんぷんの分離と顕鏡実験② 各種でんぷんの顕微鏡観察と写真撮影
15 回	まとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品学各論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	津村哲司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 研究室 (時間割決定後通知) ・シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終の教育目標とする。食品学各論においては、食品をその材料起源に基づいて分類し、それぞれの食品について、分類・種類、栄養成分の各面から解説することによって、食品に関する体系的知識を習得することにより、管理栄養士に必要とされる基本的知識を習得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 植物性食品、動物性食品および調味料について食材ごとの種類・分類、成分・化学変化について、理解できる。</p> <p>汎用的学習効果 : 食品および加工食品の成分を理解することはもちろんのこと、本学習が栄養指導の現場で有効活用出来るように食品と五大栄養素を結びつけて理解することができる。常に情報収集を心がけ、マスコミ等で話題になっている食品については本講義で学習した知識を基に的確に解説できる能力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>日常利用している植物性食品 (米、小麦、豆類、イモ類、野菜・果実) および動物性食品 (食肉及びその加工品、魚介類及びその加工品、牛乳及び乳製品、鶏卵及びその加工品) および調味料に関する最新情報を盛り込んで系統的に講義する。</p> <p>毎講義の最後に前回の講義内容から汎用的内容について 10 分程度の小テストを行い、理解度をチェックする。</p> <p>さらに、9 回目の講義の最後に到達度判定試験を行い、それまでの学生の理解度をチェックする。</p>	<p>予習・復習</p> <p>予習については講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知するので、その中でキーワードをマークして講義に望むようにすること。また、そのキーワードについて参考書等で調べておくこと。</p> <p>復習については、学生自ら小テストの仮想問題を作成し、解答しておくこと。なお、実際の解答はシャトルカードを利用する。</p>	<p>テキスト</p> <p>高野克己 編、食べものと健康Ⅱ 新訂 食品学各論(樹村房)</p>			
学習評価の方法	<p>定期試験の得点 (80 点満点) + 小テストの得点 (20 点満点) の合計点を算出し、これから、社会人として必要な倫理観、自己管理能力を有しているかどうかを評価するという観点から、携帯電話など講義の妨げとなる行為と判断した場合、最大 5 点の減点を行う。</p> <p>小テスト、到達度判定試験、受講態度を汎用的学習成果の評価とする。</p>						
注意事項	<p>シャトルカードには必ず質問を記入すること。質問・記載が無い場合は評価の対象とする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品学各論の概要説明
2 回	米： 米の種類、米の栄養成分について 米に含まれるでんぷんの種類と性質について理解すること
3 回	小麦：小麦粉の種類、小麦の栄養成分について 小麦粉に含まれるたんぱく質の種類と利用分野について理解すること
4 回	イモ類：イモ類の種類、栄養成分について イモ類以外も含めでんぷんの構造・性質・特徴について理解すること
5 回	豆類：豆類の種類、豆類の栄養成分について 大豆に含まれるたんぱく質の性質と微量成分について理解すること
6 回	野菜類（その1）：野菜類の分類、野菜類の栄養成分について ポリフェノール類・硫黄化合物などについて理解すること
7 回	野菜類（その2）：野菜類の栄養成分について 個々の野菜類の特徴的な成分について理解すること
8 回	果実類：果実類の栄養成分について 個々の果実類の特徴的な成分について理解すること
9 回	魚介類：魚介類の栄養成分について 魚介類の種類とそれらに含まれる栄養成分の有効性について理解すること
10 回	食肉（その1）：食肉の分類について 食肉の種類と筋肉組織の構造および色素変化について理解すること
11 回	食肉（その2）：食肉の熟成および代表的な食肉について 食肉の熟成に伴う成分変化と牛・豚・鶏肉について理解すること
12 回	鶏卵：鶏卵の構造・栄養成分について 卵白・卵黄中の成分の特性について理解すること
13 回	牛乳及び乳製品：牛乳の生産・栄養成分とについて 牛乳及び乳製品の分類と、牛乳中のたんぱく質の性質について理解すること
14 回	調味料：調味料の分類と栄養成分について 調味料の種類とそれらの利用例について理解すること
15 回	まとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品学各論実験 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	津村哲司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 研究室 (時間割決定後通知) ・シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防を図るために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終的教育目標とする。食品学各論実験 I においては、食品学総論 I 食品学各論等で学んだ基礎的知識と技術に基づき、食品中の糖質、脂質、たんぱく質、色素、呈味・香気成分の定量・分離や官能検査に関する実験により、管理栄養士に必要とされる基本的知識を習得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習効果 : 各種食品に関する実験技術を習得するとともに、管理栄養士が常に留意しておかなければならない点として、食品に含まれる各種成分と加工・調理による成分変化が疾病に及ぼす影響について、実験を通じて理解することができる。</p> <p>汎用的学習効果 : 実験から得られる分量や成分変化が市場に並ぶ数多くの食品の製造・保蔵・品質変化にどのように影響しているのか、また、どの様な製造原理で作られているのかを理解できる。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <p>糖質、脂質、たんぱく質、色・味・香りなど、まとめた実験の前に、実験の原理、方法、まとめ方などを記載したプリントを配布し、全体的な実験講義を行う。さらに、各回の実験の前には、実験の進め方と注意点について説明後、3～4人程度のグループに別れて実験し、データを記録させる。この際、実験に用いる試薬等は、とくに危険なものを除き原則として学生自身に調製させ、また実験装置についても、できるだけ学生に準備させる。項目毎2～3回の実験の終了後、各実験の方法、結果、考察等を記載したレポートを各人にまとめさせ、ほぼ1週間後を締め切りとして提出させる。レポートの考察には実験で理解した内容が人間生活に生かされている例を記載した内容を汎用的考察として通常の考察と分けて記載する。</p>				
予習・復習		<p>予習については、実験で使用する食品の種類や成分を食品学各論のテキストや食品成分表で調べておくこと。</p> <p>復習については、参考書やインターネットで詳細な情報を収集し、レポートに反映させること。</p>					
テキスト		<p>毎回、実験の目的、方法などを記載したプリントを配布する。</p>					
学習評価の方法	<p>実験内容についてのレポートの内容を評価し、以下の基準で採点する。 A:90点、B:80点、C:70点、D:60点 ただし、提出期限を過ぎたレポートについては減点の対象とする。試験は実施せず、何回か提出されたレポートの点数の平均値(90点満点)を算出し、これに汎用例の評価(10点満点)を加算して学習成果を評価する。</p> <p>社会人として必要な倫理観、自己管理能力を有しているかどうかを評価するという観点から、携帯電話等実験を妨げる行為と判断した場合、最大5点の減点を行う。</p>						
注意事項	<p>実験は危険を伴うものであり、常に集中して事故を起こさないように注意すること。</p> <p>実験に供する試料を持参する場合があるので注意すること。シャトルカードには必ず質問を記入すること。質問・記載が無い場合は評価の対象とする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品学各論実験 I の概要説明 およびレポートの書き方
2 回	食品の味と官能検査に関する実験（その 1）味覚修飾植物を用いた甘味消失実験と甘味誘導実験
3 回	食品の味と官能検査に関する実験（その 2） 食品の味と官能検査に関する実験講義 食品中に含まれる呈味成分の種類・性質と、官能検査の原理について理解すること
4 回	食品の味と官能検査に関する実験（その 3） 極限法を用いた糖質、有機酸の閾値測定
5 回	糖質に関する実験（その 1） 糖質に関する実験講義 糖質の種類と性質について理解すること
6 回	糖質に関する実験（その 2） 試薬調製と力価測定 清涼飲料中の還元糖の定量実験に関わる試薬の調製法と、滴定法について理解すること
7 回	糖質に関する実験（その 3） 清涼飲料中の還元糖の定量実験 清涼飲料水に含まれる還元糖の定量法を修得し、その性質について理解すること
8 回	油脂食品に関する実験 実験講義と試薬調製 乳化の原理と性質について理解すること
9 回	油脂食品に関する実験（その 2） 色素法による乳化の型の判定試験 種々の食品における乳化の型の違いについて理解すること
10 回	たんぱく質に関する実験（その 1） たんぱく質に関する実験講義と試薬調製 たんぱく質の種類と性質について理解すること
11 回	たんぱく質に関する実験（その 2） 小麦粉中のたんぱく質の分離(前半) 小麦粉に含まれるたんぱく質の違いと性質について理解すること
12 回	たんぱく質に関する実験（その 3） 小麦粉中のたんぱく質の分離(後半)と定性 小麦粉に含まれるたんぱく質の定性法について理解すること
13 回	食品の色と香りに関する実験（その 1） 食品の色と香りに関する実験の試薬調製と匂いに関する実験 食品等に含まれる香気成分の識別
14 回	食品の色と香りに関する実験（その 2） 植物性色素を抽出し、酸とアルカリによる色の変化を理解する。また、糖とアミノ酸の反応による加熱香気の種類について理解すること食品中に含まれる香気成分の種類・性質と食品成分の反応によって生成する色素と香気成分について理解すること
15 回	食品の色と香りに関する実験講義 まとめ



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品学各論実験Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	津村哲司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 研究室 (時間割決定後通知) ・シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終の教育目標とする。食品学各論実験Ⅱにおいては、食品学総論実験、食品学各論実験Ⅰで学んだ知識と技術に基づき、植物性食品、動物性食品、油脂食品、調味料等の特性を理解し、これら食品類に含まれる各種成分の加工・貯蔵・調理に伴う成分変化および各種食品の物性に関する実験を行うことにより、管理栄養士に必要とされる基本的知識を習得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習効果 : 各種食品に関する実験技術を習得するとともに、管理栄養士が常に留意しておかなければならない点として、食品に含まれる各種成分と加工・調理による成分変化が疾病に及ぼす影響について、実験を通じて理解することができる。</p> <p>汎用的学習効果 : 実験から得られる分量や成分変化が市場に並ぶ数多くの食品の製造・保蔵・品質変化にどのように影響しているのか、また、どの様な製造原理で作られているのかを理解できる。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <p>糖質、脂質、たんぱく質、色・味・香りなど、まとまった実験の前に、実験の原理、方法、まとめ方などを記載したプリントを配布し、全体的な実験講義を行う。さらに、各回の実験の前には、実験の進め方と注意点について説明後、3～4人程度のグループに別れて実験し、データを記録させる。この際、実験に用いる試薬等は、とくに危険なものを除き原則として学生自身に調製させ、また実験装置についても、できるだけ学生に準備させる。項目毎2～3回の実験の終了後、各実験の方法、結果、考察等を記載したレポートを各人にまとめさせ、ほぼ1週間後を締め切りとして提出させる。レポートの考察には実験で理解した内容が人間生活に生かされている例を汎用的考察として通常の考察と分けて記載する。</p>				
予習・復習		<p>予習については、実験で使用する食品の種類や成分を食品学各論のテキストや食品成分表で調べておくこと。復習については、参考書やインターネットで詳細な情報を収集し、レポートに反映させること。</p>					
テキスト		<p>毎回、実験の目的、方法などを記載したプリントを配布する。</p>					
学習評価の方法	<p>実験内容についてのレポートの内容を評価し、以下の基準で採点する。 A:90点、B:80点、C:70点、D:60点 ただし、提出期限を過ぎたレポートについては減点の対象とする。試験は実施せず、何回か提出されたレポートの点数の平均値(90点満点)を算出し、これに汎用例の評価(10点満点)を加算して学習成果を評価する。 社会人として必要な倫理観、自己管理能力を有しているかどうかを評価するという観点から、携帯電話等実験を妨げる行為と判断した場合、最大5点の減点を行う。</p>						
注意事項	<p>実験は危険を伴うものであり、常に集中して事故を起こさないように注意すること。 実験に供する試料を持参する場合があるので注意すること。シャトルカードには必ず質問を記入すること。質問・記載が無い場合は評価の対象とする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品学各論実験Ⅱの概要説明 植物性食品に関する実験（その1）でんぷんに関する実験講義
2 回	植物性食品に関する実験（その2）主なでんぷんの糊化温度の測定 でんぷんの種類による糊化温度の違いを確認すること
3 回	植物性食品に関する実験（その3）新米・古米と、うるち米・もち米の鑑別試験 新米・古米の鑑別試験と、うるち米・もち米の鑑別試験の原理を理解すること
4 回	動物性食品に関する実験（その1）動物性食品のたんぱく質に関する実験講義と試薬調製 動物性食品中のたんぱく質の種類と性質について理解すること
5 回	動物性食品に関する実験（その2）牛乳中のたんぱく質分離と熱凝固実験 牛乳中のたんぱく質の性質と分離法およびラムゼン現象について理解すること
6 回	動物性食品に関する実験（その3）動物性食品の色に関する実験講義と試薬調製 動物性食品中の色素の種類と性質について理解すること
7 回	動物性食品に関する実験（その4）亜硝酸塩添加による肉色素の安定化試験 亜硝酸塩添加による肉色素の変化について理解すること
8 回	脂質に関する実験（その1）脂質に関する実験講義 脂質の種類と性質について理解すること
9 回	脂質に関する実験（その2）新鮮な油と古い油の酸価測定実験 油の劣化に伴う酸価の変化について理解すること
10 回	調味料に関する実験（その1）各種食品の呈味成分に関する実験講義と試薬調製 調味料・嗜好食品に含まれる呈味成分の性質について理解すること
11 回	調味料に関する実験（その2）つゆ・スープに含まれる塩分の測定と官能評価 調味料に含まれる塩分と官能評価の方法について理解すること
12 回	調味料に関する実験（その3）味覚の相互作用 MSGとIMPの味の相乗効果について理解すること
13 回	食品の物性に関する実験（その1）食品の物性に関する実験講義と試料の調整 各種食品に特徴的な物性と原理について理解すると共に、実験に供する試料を調整する。
14 回	食品の物性に関する実験（その2）レオメーターによるうどんの物性測定試験 レオメーターを用いた、食品の物性測定法を理解すること
15 回	食品の物性に関する実験講義：テクスチャーおよび流体力学について まとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品加工学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	津村哲司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 時間割決定後通知、シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>元来、食品加工学は採取・収穫した食品を美味しく、安全に保存する方法を習得する学問である。食品学の基礎となる植物性食品、動物性食品の加工品について、より幅広い知識、技術を習得してゆく。特に、加工中、貯蔵中の成分変化について理解する。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 各食品の加工法による食品の安全性、保存性について、栄養学的な観点からの種々の食品加工技術による作用での食品成分の変化に関して学習させる事により1) 食品添加物の知識、健康性と法令の知識が身につく。2) 新規の食品加工技術の概要を理解させると共に食品の機能についても習得出来る。</p> <p>汎用的学習成果 : 1) 食品の生産、加工、流通における栄養成分、栄養価の変化が習得出来る。2) 加工食品の原材料・食品添加物を理解したうえでの献立作りができる。このような食品加工学の知識の習得により、職場で活躍できる管理栄養士育成に貢献する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>日常利用している植物性食品(米、小麦、豆類、イモ類、野菜・果実)の加工食品および動物性食品(食肉、魚介類、牛乳、鶏卵)の加工食品について加工中、貯蔵中の成分変化について系統的に講義する。特に国家試験に頻出の項目については時間を取って講義する。</p> <p>毎講義の最後に前回の講義内容から10分程度の小テストを行い、理解度をチェックする。さらに、10回目の講義で到達度判定試験を行い、それまでの学生の理解度をチェックする。</p>				
		予習・復習	<p>予習については講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知するので、その中でキーワードをマークして講義に望むようにすること。また、そのキーワードについては参考書等で調べておくこと。</p> <p>復習については、学生自ら小テストの仮想問題を作成し、解答しておくこと。なお、実際の解答はシャトルカードを利用する。</p>				
	テキスト	<p>森孝夫 食品加工学 (化学同人)</p> <p>高野克己編 食べものと健康Ⅱ 新訂 食品学各論(樹村房)</p>					
学習評価の方法	<p>定期試験の得点(80点満点) + 小テストの得点(20点満点)の合計点を算出し、これから、社会人として必要な倫理観、自己管理能力を有しているかどうかを評価するという観点から、携帯電話など講義の妨げとなる行為と判断した場合、最大5点の減点を行う。</p> <p>小テスト、受講態度等を汎用的学習成果の評価とする。</p>						
注意事項	<p>2回程度ビデオ学習を取り入れる。そのため教室変更があるので、掲示等注意しておくこと。シャトルカードには必ず質問を記入すること。質問・記載が無い場合は評価の対象とする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品加工学 I の概要説明
2 回	歴史と定義：食品加工発展の歴史的背景 食品加工の定義
3 回	米：米の種類、米の栄養成分と加工・貯蔵について 米に含まれるでんぷんの性質と加工中の成分変化について理解すること
4 回	小麦：小麦粉の種類、小麦の栄養成分と加工・貯蔵について 小麦粉に含まれるたんぱく質の性質と加工中の成分変化について理解すること
5 回	イモ類：イモ類の種類、栄養成分と加工について イモ類に含まれる成分と加工品としてのでんぷんについて理解すること
6 回	豆 類 1：豆類の種類、栄養成分について 大豆に含まれるたんぱく質の性質と豆腐について理解すること
7 回	豆 類 2：豆類の加工品について 豆腐・植物性たんぱく等の製造原理
8 回	野菜類：野菜類の栄養成分と加工について 野菜に含まれる成分と加工・貯蔵中の成分変化について理解すること
9 回	果実類：果実類の栄養成分と加工について 果実類に含まれる成分と加工・貯蔵中の成分変化について理解すること
10 回	到達度判定試験 嗜好品（アルコールを除く）：嗜好品の種類と加工について 茶の分類と製造方法
11 回	到達度判定試験（解説） 魚介類：魚介類の栄養成分と加工について 魚介類の加工食品について加工・貯蔵中の成分変化を理解すること
12 回	食 肉：食肉の栄養成分と加工・貯蔵について 食肉の熟成に伴う成分変化について理解すること 食肉加工品について理解すること
13 回	鶏 卵：鶏卵の栄養成分と加工・貯蔵について 鶏卵中の成分の性質とその性質を利用した加工品について理解すること
14 回	牛乳及び乳製品：乳製品の栄養成分と加工について 乳製品の分類と、牛乳中のたんぱく質の性質について理解すること
15 回	まとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品加工学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	津村哲司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 研究室 (時間割決定後通知) ・ シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>元来、食品加工学は採取・収穫した食品を美味しく、安全に保存する方法を習得する学問である。食品加工学Ⅰ・食品学各論で学んだことを発展させ、より幅広い知識、技術を習得してゆく。特に、加工中、貯蔵中の成分変化について理解する。また、保健機能食品についても機能表示と科学的根拠について理解する。また、食品加工実習で取り上げる項目について配合・工程について解説し、実習効率を上げることを目的とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 1) 食品添加物の知識、健康性と法令の知識が身につく。2) 新規の食品加工技術の概要を理解させると共に食品の機能についても習得出来る。3) 食品の生産、加工、流通における栄養成分、栄養価の変化が習得出来る。</p> <p>汎用的学習成果 : 1) 食品加工機器の知識を習得することにより食品製造現場での業務に反映できる。2) 加工食品の原材料・食品添加物・製造技術を理解したうえでの献立作りができる。このような食品加工学の知識の習得により、即戦力として職場で活躍できる管理栄養士育成に貢献する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>食品加工学Ⅰで講義した植物性食品の加工食品および動物性食品以外の加工食品について加工中、貯蔵中の成分変化について系統的に講義する。また、いわゆる健康食品に関する最新情報を盛り込んで講義する。また、加工学実習の課題について詳細な配合・工程を解説し、実習がスムーズに出来るようにする。</p> <p>定期試験前に講義で学んだ加工品が給食現場の献立にどのように関わっているかをレポートにまとめさせる。</p>					
学習評価の方法	授業の進め方	予習については講義の最後に次回の講義範囲を学生に周知するので、その中でキーワードをマークして講義に望むようにすること。また、そのキーワードについて参考書等で調べておくこと。 復習については、講義時に配布する講義ノートの太字や穴埋め個所を入念に復習しておく。					
	テキスト	森孝夫 食品加工学 (化学同人) 高野克己編 食べものと健康Ⅱ 新訂 食品学各論 (樹村房)					
学習評価の方法	定期試験の得点 (100 点満点) から算出する。これから、社会人として必要な倫理観、自己管理能力を有しているかどうかを評価するという観点から、携帯電話など講義の妨げとなる行為と判断した場合、最大 5 点の減点を行う。 レポート等提出物、受講態度等を汎用的学習成果の評価とする。						
注意事項	2 回程度ビデオ学習を取り入れる。そのため教室変更があるので、掲示等注意しておくこと。 シャトルカードには必ず質問を記入すること。質問・記載が無い場合は評価の対象とする。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方と食品加工学Ⅱの概要説明
2 回	穀類の加工品の復習。 上記項目の重要ポイントの確認と復習。
3 回	イモ類・豆類の加工品の復習。 上記項目の重要ポイントの確認と復習。
4 回	野菜類・果実類の加工品の復習。 上記項目の重要ポイントの確認と復習。
5 回	水産・畜産品の加工品の復習。 上記項目の重要ポイントの確認と復習。
6 回	鶏卵・乳製品の加工品の復習。 上記項目の重要ポイントの確認と復習。
7 回	冷凍食品：歴史、凍結方法、解凍方法、凍結中の成分変化、組織変化等について理解する。 (ビデオ学習)
8 回	嗜好品：アルコール飲料：茶類の復習とアルコール飲料の定義・分類（蒸留酒、醸造酒、混成酒）と特性および製造方法について理解すること。
9 回	油脂類：油脂類の定義および製造方法と成分の特性について理解すること。
10 回	食品の保蔵：低温による貯蔵、Awの低下による貯蔵、pHの低下による貯蔵くん煙による貯蔵、殺菌・滅菌による貯蔵、CA・MA貯蔵
11 回	包装資材：食品の包装材料についてその特性・実用例等について理解すること
12 回	保健機能食品：特定保健用食品と栄養機能食品と機能性表示食品 食品表示法施工に伴う変更点を中心に保健機能食品の特徴を理解すること。
13 回	食品加工学実習1：4年次実施予定の食品加工学実習の課題についてその製造方法を解説。
14 回	食品加工学実習2：4年次実施予定の食品加工学実習の課題についてその製造方法を解説。
15 回	まとめ

平成30年度教育計画							
科目名	食品加工学実習	授業回数	15	単位数	1	担当教員	津村 哲司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 研究室 (時間割決定後通知) ・シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>食品加工学 I 及び II で学んだ基礎的知識に基づき、現在一般に流通している各種加工食品を製造する。学生自らの感覚で考察してゆき、創意工夫する能力を身につける。また、実習室の食品製造機器および講義により、食品製造現場で使用されている機械の解説をし、食品製造業務に就いた際、即戦力として活躍できる人材を育成することを目的とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 加工食品の加工原理と加工法を学び、給食管理現場で頻繁に利用される加工食品の製造過程を理解することで栄養管理・衛生管理に必要な知識を身につける。</p> <p>汎用的学習成果 : 試作した加工品の特性を生かした調理・献立作りが出来る。新製品開発を行うことにより、給食の現場で既存の献立を組み合わせるだけの単純作業では無く、献立の創意工夫が出来るようにして、患者・入所者等の満足度の向上を図る。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <p>各回とも加工の原理、実習の方法などを記載したプリントを配布し、まず、それぞれの食品の加工に関わる食品成分と加工原理について講義を行い、ついで実習の進め方について説明した後、実習に移る。実習は少人数のグループで行う。実習後には、出来あがったものを他の班と比較しながら試食し、結果を評価する。レポートは試作中の創意工夫と試食の結果を総合して考察を仕上げるように指導する。実習の終了後、各実習の方法、結果、考察等を記載したレポートを各人にまとめさせ、1週間後を締め切りとして提出させる。考察には課題加工品を利用した献立を考える。これを汎用的学習成果の評価とする。</p>				
予習・復習		<p>日頃から市場などを訪問し、加工食品が何から作られているのか成分表示をチェックするように心がける。</p> <p>復習に関してはレポートでまとめ整理し仕上げる。</p>					
テキスト		<p>食品加工用の自作プリントを使用</p> <p>参考図書等</p> <p>森孝夫 食品加工学 化学同人</p>					
学習評価の方法	<p>実験内容についてのレポートの内容を評価し、以下の基準で採点する。</p> <p>A:90点、B:80点、C:70点、D:60点 ただし、提出期限を過ぎたレポートについては減点の対象とする。</p> <p>試験は実施せず、何回か提出されたレポートの点数の平均値(90点満点)を算出し、これに汎用例の評価(10点満点)を加算して学習成果を評価する。</p> <p>社会人として必要な倫理観、自己管理能力を有しているかどうかを評価するという観点から、携帯電話等実験を妨げる行為と判断した場合、最大5点の減点を行う。</p>						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション：授業の進め方と食品加工学実習の概要説明 食品製造機器についての解説：実習室内の食品製造機器について使用方法などを解説
2 回	野菜加工品：こんにゃく 予習 こんにゃくの試作方法 復習と課題 こんにゃくの試作上の品質の変化
3 回	野菜加工品：トマトピューレ 予習 トマトピューレの試作方法 復習と課題 トマトピューレの試作上の品質の変化
4 回	野菜加工品：トマトケチャップ 予習 トマトケチャップの試作方法 復習と課題 トマトケチャップの試作上の品質の変化
5 回	官能検査：順位法による官能検査 第4回の実習で製造したトマトケチャップの客観的評価を行う。
6 回	果実加工品：リンゴジャム（仕入れによってマーマレード） 予習 ジャムの試作方法 復習と課題 ジャムの品質の変化測定
7 回	大豆加工品：豆腐 予習 豆腐の試作方法 復習と課題 豆腐の品質の変化測定、木綿と絹ごしの違い
8 回	小麦粉加工品：中華麺 予習 小麦粉の分類 復習と課題 中華麺の色調変化
9 回	小麦粉加工品：うどん 予習 小麦粉の製法 復習と課題 うどんの物性変化
10 回	水産加工品：アラムの佃煮 予習 佃煮の試作方法 復習と課題 つくだ煮の試作上の品質の変化
11 回	水産加工品：カマボコ 予習 カマボコの試作方法 復習と課題 水産練り製品の試作上の品質の変化
12 回	畜肉加工品：ソーセージ 予習 ソーセージの試作方法 復習と課題 ソーセージの試作上の品質の変化
13 回	嗜好飲料：固定化菌体によるアルコール発酵 予習 アルコール発酵原理 復習と課題 固定化酵素の特性
14 回	新商品開発：企画会議 これまで習得した食品加工の知識・技術を活用して市場に無い新しい加工食品を開発する。最後には企画書を作成する。
15 回	新商品開発：サンプル試作 前回、作成した企画書をもとに、サンプルを試作し、問題点・改善点を明確にし、企画・製造工程の最終案を作り上げる。



平成30年度教育計画							
科目名	食品品質管理論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	泉本勝利
質問受付の方法：e-mail, レポートおよび講義時間後							
教育目標と学生の学習成果	<b>教育目標：</b> 食品である生鮮食材あるいは加工食品の品質は様々な条件下で時間の経過とともに変化する。その品質劣化の要因と品質管理の手法を理解する。 <b>学生の学習成果：</b> 食品の劣化をいかなる方法で阻止あるいは遅延させるのか、その品質管理方法について学習する。また、食品の変化を利用した貯蔵法や熟成についての科学的現象および管理方法を理解する。 <b>専門的学習成果：</b> この教科では食品の化学的・物理的変化を客観的に定量化する方法と応用、品質の官能検査法などについて、実際に活用できるような成果が期待される。また、食品の安全性、衛生管理の重要性を認識し、殺菌法の種類と実際的方法について理解を深める。 <b>汎用的学習成果：</b> 統計処理ならびにコンピュータ利用による食品品質管理の手法を学習する。						
	教育方法	授業の進め方	<b>(講義・演習・実験・実習・実技)</b> 食品品質管理に関する知識とその方法の実際、食品の化学的・物理的変化を客観的に定量化する方法と応用、品質の官能検査と統計処理ならびにコンピュータ利用による品質管理の手法、食品の安全性について講義する。これらの内容は知識の説明に偏重しないように心がけ、受講生の生活から類推できることを体系化して、個々人が品質管理の重要性とこれを具体的に実施するための基本的な考え方を把握できるように授業を進める。 受講生の理解の程度を知るため、また講義に能動的に参加することを期待して、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想などの記述を求める。次回の授業の時に質問に対する答え、またはコメントを記入して返却する。				
		予習・復習	<b>予習事項：</b> 内容について、重要点についてミニレポートの課題を与えることも行い、理解が不十分な事項を焦点化して予習出来るようにする。 <b>復習事項：</b> 「シャトルカード」により効果的な復習を促進するとともに学習到達度を自己検証できるようにする。				
		テキスト	テキストや図表などのプリントを配布する。また、パソコンを利用したスライドやムービーのプレゼンテーションを行う。				
学習方法評価	試験は100点満点とする。						
注意事項	<b>【教科書】</b> 泉本勝利（編集代表）、産業生物科学、岡山大学出版会						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オリエンテーション, シラバスの説明</li> <li>・授業の進め方, 食品品質管理論の概要説明</li> </ul>
2 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 食品とは</li> <li>・講義内容 食品の品質と感性</li> <li>・復習事項 品質管理の意味と意義</li> </ul>
3 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 食品の選択性</li> <li>・講義内容 食品品質の評価と管理</li> <li>・復習事項 食品の流通, 評価と管理の利害関係</li> </ul>
4 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 微生物と食品, 腐敗と発, 病原性微生物</li> <li>・講義内容 食品品質の劣化と制, 微生物の環境条</li> <li>・復習事項 食品の劣化, 脱炭酸反応, アミン</li> </ul>
5 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 食品の腐敗防止</li> <li>・講義内容 物理的方法による劣化防, 低温処理, 加熱殺菌法</li> <li>・復習事項 低温流通</li> </ul>
6 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 食品の劣化防止</li> <li>・講義内容 化学的方法による劣化防止, 添加物 生物学的方法による劣化防止 アルコール発酵, 乳酸発酵, バクテリオシン</li> <li>・復習事項 化学的および生物学的劣化防止, 放射線照射</li> </ul>
7 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 水分活性</li> <li>・講義内容 水分活性の測定法</li> <li>・復習事項 内挿と外挿</li> </ul>
8 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 水分活性の測定法</li> <li>・講義内容 水分活性と非加熱食肉製品, プロシュート</li> <li>・復習事項 非加熱食肉製品</li> </ul>
9 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 食品加工の意義と品質</li> <li>・講義内容 食品加工のプロセス, ロボット</li> <li>・予習事項 官能検査と品質管理</li> </ul>
10 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 官能検査の実際</li> <li>・講義内容 官能検査と検定, 識別試験, 嗜好試験法</li> <li>・復習事項 統計表と統計検定</li> </ul>
11 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 官能検査の限界, 微生物, 添加物</li> <li>・講義内容 食品の安全と安心, BSE, HACCP</li> <li>・復習事項 食品の安全性, K 値, 最大氷結晶帯</li> </ul>
12 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 機器測定法</li> <li>・講義内容 品質の数値化</li> <li>・復習事項 品質管理の自動化</li> </ul>
13 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・予習事項 色調の数値化, 測色</li> <li>・講義内容 科学的品質管理の実際</li> <li>・復習事項 機器測定法, 表色と測色</li> </ul>
14 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各論項目の相互関係: 食品品質と五感の関係, 品質の評価と管理の相違, 機器測定による品質管理, 水分活性, 食品の化学的変化と物理的変化, 食品の劣化抑制のための生物的, 化学的, 物理的方法, 科学的品質管理の実際</li> </ul>
15 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品質の評価と管理のまとめ</li> <li>・科学的品質管理のまとめ</li> <li>・食品品質管理論のまとめ</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品分析学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	津 村 哲 司
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 研究室 (時間割決定後通知) ・シャトルカードによる受付 e-mail : tumtac1020@ybb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>流通されている食品は栽培方法や加工方法により、栄養素の含有量に変化が起こる。食品利用に際して、このような食品中の栄養素量の変化を知った上で、食品成分表に掲載されている栄養成分の数値を理解する必要がある。食品成分表に掲載されている各種の栄養成分の分析法をについて講義し理解力を向上させる。近年、食品偽装表示が問題となり、遺伝子検査が頻繁に行われるようになった。これを受け、本講義では遺伝子の分析方法についても理解することを目的とした。</p> <p>学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 基礎知識と実験手法に基づいた食品の分析法を理解する事が出来る。そして、食品の栄養価、食品の嗜好性の評価に役立つ分析値を得る方法を習得出来る。</p> <p>汎用的学習成果 : 食品成分表に記載されている栄養素の成分値を単にエネルギー計算の数値として理解するのではなく、どのような分析・解析に基づき算出されているかを理解する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業は講義形式で行うが、分析機器・器具等は実際に機器を見せて講義することを心掛ける。本講義で解説した実験方法・機器が食品加工学実習、食品学総論実習、食品衛生学実習等と関連付けながら講義し、実験実習での学生の理解度が高まるようにする。</p> <p>汎用的学習成果を把握するために5大栄養素の分析方法の講義が終了した段階でレポート課題を出し、評価の対象とする。そのため、食品成分表を携帯し、成分値の算出方法を理解させる。</p>					
学習評価の方法	予習・復習	<p>毎回の授業の際に来週の講義の予習箇所を明示する。</p> <p>復習に関しては毎回大切な箇所を指摘し必ず来週の講義前日までに勉強することを指示する</p>					
	テキスト	<p>基礎食品分析法 前田安彦 アイケイコーポレーション 参考図書等 原色食品加工図鑑 : 健パク社 日本標準食品成分表 2015</p>					
学習評価の方法	<p>食品分析学の知識、技術の理解度を確認し評価して食品分析学2単位とする。</p> <p>評価点 = 定期試験 80点 + レポート 20点</p> <p>レポートの課題には市販の食品の栄養成分表示の成分値を考察させ、汎用的学習の成果の評価とする。</p>						
注意事項	<p>シャトルカードには必ず質問を記入すること。質問・記載が無い場合は評価の対象とする。</p>						



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	調理学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	中原 眞由美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : nakahara@owc.ac.jp、OH: 在室時は何時でも可 A 107							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <p>調理とは、食品素材をおいしく、すぐに食べられるように調製することであり、衛生的で安全な食べ物に調製し、食材素材の栄養効率を高めることを目的とする。食事計画に基づいた献立作成とそれに伴う食品素材の選択が必要となる。さらに、厨房設備、調理器具、エネルギー源などを使用した調理操作を行うことにより、食品（主に植物性食品）の栄養成分や物性の変化についての知識を獲得することができる。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>○専門的学習成果：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養う。また、管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を獲得する。</li> </ul> <p>○汎用的学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理学で習得した基礎的な知識を確実に身に付けるとともに、実習等の場において十分発揮できるように、与えられた課題に対して、授業で学んだことや自ら調査した情報をもとにその内容を理解し、まとめることができる。</li> </ul>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>調理の基礎基本を常に念頭に置き、調理実習との関連性を踏まえ、実際の現象などを折り返しながら明解に解析し、各食品の調理の特性について講義する。</p> <p>○授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</p> <p>○授業開始時に「小テスト」を行い、また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。「小テスト」及び「シャトルカード」により、学習進行状況を確認し、改善しながら進める。</p>				
予習・復習		<p>予習事項：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。</p> <p>復習事項：学習した内容の中で重要な語句等を再度復習させ「小テスト」を行う。</p> <p>○「小テスト」及び「シャトルカード」により、予習、復習を効率的に行っているかどうかを確かめる。問題がある場合には、学習の仕方等について指導する。</p>					
テキスト		<p>新食品・栄養科学シリーズ「調理学」(木戸詔子・池田ひろ 編) 化学同人</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>①調理操作（調味操作・非加熱調理操作）</p> <p>②エネルギー源および調理器具（加熱器具・冷却器具・食器類）・加熱調理操作</p> <p>③食事設計（食事設計・食品成分表の活用・献立作成の実際・<b>栄養価計算</b>）・(課題提出)</p> <p>④植物性食品の調理性（米・小麦粉・いも類）</p> <p>⑤植物性食品の調理性（豆・野菜・果物・果実・きのこ・海藻・山菜類）・嗜好飲料</p> <p>学習評価は、定期試験及び小テストの結果を総合して行う。</p> <p>評価の割合は、定期試験 70 点、小テスト及び課題 30 点とする。</p> <p>また、1.5 回授業の 2/3 以上の出席により定期試験が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>新ビジュアル食品成分表 大修館書店</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	調理学の基本的理解およびオリエンテーション ○講義内容および授業の進め方(授業内容)について解説 ①予習復習の説明 ②小テスト及びシャトルカードの実施についての説明 ○調理操作の目的 ○調味操作 ①調味料(塩味料)食塩・しょうゆ・みそ(テキストp15~18)
2 回	予習:調味操作について調べる。(テキストp18~23) ○調味操作 ①調味料(甘味料)砂糖・みりん(酸味料)食酢 ②香味料 ③うまみ(だしの取り方) ○非加熱調理操作(テキストp24~25) ①洗淨 ②浸漬 ③切碎 ④粉碎・磨碎
3 回	予習:調理を行うための基本的なことを調べる。(テキストp26~29) ○非加熱調理操作 ⑤混合・混ねつ・攪拌 ⑥圧搾・ろ過・形成 ⑦冷却・凍結・解凍 ○加熱調理操作 ①湿式加熱
4 回	予習:調理を行うための基本的なことを調べる。(テキストp29~31) ○加熱調理操作 ②乾式加熱 ③誘電・誘導加熱(マイクロ波加熱・誘導加熱) 予習:エネルギー源について調べる。(テキストp129) ○エネルギー源
5 回	予習:どんな調理器具があるか調べる。(テキストp129~136) ○調理器具 ○加熱用機器 ○冷却機器 ○食器類
6 回	復習:調理操作(テキストp24~31)と調理器具(テキストp129~136)のまとめをする。 ○調理操作と調理器具の内容をまとめる。(2回~5回の内容) 予習:食事摂取基準(2015)について調べる。(テキストp137~141) ○食事設計(食品標準成分表2015の活用・対象者に適した食事設計)
7 回	予習:日本食品標準成分表・献立作成とは何かを調べる。(テキストp142~152) ○日本食品標準成分表の活用(収載食品・収載成分・調理への活用) ○献立作成の実際 (意義と留意点・献立作成基準の設定・献立作成手順・作成後の評価と修正) ○食品成分表の活用(1食分の栄養価計算の課題提出)
8 回	予習:米の調理について調べる。(テキストp33~41) ○米の調理 ①米の種類と構造,成分 ②うるち米,もち米,米粉の調理

9 回	<p>予習：小麦粉の種類と製品について調べる。(テキスト p 42～50)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○小麦粉の調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>①小麦粉の構造と種類</li> <li>②小麦粉生地と膨化調理</li> <li>③その他小麦粉調理</li> </ul> </li> </ul> <p>復習：米・小麦粉の調理特性についてまとめる。 ○米・小麦粉の内容についてまとめる。(8回・9回の内容)</p>
10 回	<p>予習：いも・豆の種類について調べる。(テキスト p 50～56)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○いも類の調理 (じゃがいも・さつまいも・さといも・やまのいも)</li> <li>○豆類の調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>①豆類種類と吸水</li> <li>②煮豆</li> <li>③あん</li> <li>④豆腐</li> </ul> </li> </ul>
11 回	<p>復習：いも・豆の調理特性についてまとめる。(テキスト p 50～56) ○いも・豆の内容についてまとめる。(10回の内容)</p> <p>予習：野菜についての特徴を調べる。(テキスト p 56～60)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○野菜の調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>①野菜の調理操作による色・酵素的褐変・あく</li> </ul> </li> </ul>
12 回	<p>予習：野菜についての特徴を調べる。(テキスト p 61～64)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○野菜の調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>②ビタミン・無機質と調理</li> <li>③生食調理・加熱調理</li> <li>④漬物・香味野菜</li> </ul> </li> </ul>
13 回	<p>予習：果物・種実・きのこ・海藻・山菜の特徴について調べる。(テキスト p 64～73)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○果物・種実・きのこ・海藻・山菜の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①種類</li> <li>②栄養成分</li> <li>③嗜好性</li> <li>⑤調理性と調理例</li> </ul> </li> </ul>
14 回	<p>復習：野菜・果物・種実・きのこ・海藻・山菜の調理特性についてまとめる。 ○野菜～山菜の内容についてまとめる。(12回・13回の内容) (テキスト p 56～73)</p> <p>予習：嗜好飲料 (非アルコール飲料) の特徴を調べる。(テキスト p 125～128)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○嗜好飲料 <ul style="list-style-type: none"> <li>①非アルコール飲料 (茶, コーヒー, ココア, その他の飲料)</li> </ul> </li> </ul>
15 回	<p>予習：嗜好飲料 (アルコール飲料) の特徴を調べる。(テキスト p 128)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○嗜好飲料 <ul style="list-style-type: none"> <li>②アルコール飲料</li> </ul> </li> <li>○前期の内容のまとめ (復習)</li> </ul>

平成30年度教育計画							
科目名	調理学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	中原 眞由美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : nakahara@owc.ac.jp、OH: 在室時は何時でも可 A 107							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：</p> <p>人における健康の維持増進、疾病の予防をはかるために、高度な専門知識・技能に基づいて、食生活の改善や栄養指導に携わることのできる管理栄養士育成を最終的教育目標とする。調理学Ⅱにおいては、調理を行うことによる食品の栄養成分や物性の変化、大量調理の現場で取り入れられつつある新調理システムと調理器具、さらに、調理の現場で求められる衛生管理などを学ぶことにより、食生活をより豊かにする調理のあり方を習得することを目標とする。調理の価値を増し食欲を起こさせる演出道具としての食器による心理的効果、食文化の歴史の変遷と行事食・饗応食・伝承料理や食習慣等について解説する。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>○専門的学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品（主に動物性食品・成分抽出素材）の調理特性や調理に伴う食品成分の変化、新調理システムの原理などの知識を獲得する。また、出来上がった料理の味の評価の方法についても多種多様な方法があることを知識として獲得することができる。</li> </ul> <p>○汎用的学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理学で習得した基礎的な知識や調理現場での衛生管理手法などを確実に理解し、実習等の場において十分発揮できるように、与えられた課題に対して、授業で学んだことや自ら調査した情報をもとにその内容を理解し、レポートの形でまとめることができる。</li> </ul>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>調理の基礎基本を常に念頭に置き、調理実習との関連性を踏まえ、実際の現象など折り込みながら明解に解析し、各食品の調理の特性について講義する。</p> <p>○授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。</p> <p>○授業開始時に「小テスト」を行い、また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。</p> <p>○「小テスト」及び「シャトルカード」により、学習進行状況を確認し、改善しながら進める。</p>	<p>予習・復習</p> <p>予習事項：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。</p> <p>復習事項：学習した内容の中で重要な語句等を再度復習させ「小テスト」を行う。</p> <p>○「小テスト」及び「シャトルカード」により、予習、復習を効率的に行っているかどうかを確かめる。問題がある場合には、学習の仕方等について指導する。</p>	<p>テキスト</p> <p>新食品・栄養科学シリーズ「調理学」(木戸詔子・池田ひろ 編) 化学同人</p>			
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>①動物性食品の調理性（食肉・魚介類）</p> <p>②動物性食品の調理性（卵・牛乳・乳類）</p> <p>③成分抽出素材の調理性（デンプン・ゲル化材料・油脂類・新食品素材）</p> <p>④調理と嗜好性（おいしさの基本的要因・おいしさの測定法）・食事様式</p> <p>⑤大量調理（衛生管理・調理作業工程・集団給食の調理方式）・<b>食事環境（課題提出）</b></p> <p>学習評価は、定期試験及び小テストの結果を総合して行う。</p> <p>評価の割合は定期試験70点、小テスト及び課題30点とする。</p> <p>また、15回授業の2/3以上の出席により定期試験が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>新ビジュアル食品成分表 大修館書店</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○講義内容および授業の進め方について解説 <ul style="list-style-type: none"> <li>①予習復習の説明</li> <li>②小テスト及びシャトルカードの実施についての説明</li> </ul> </li> <li>○食肉の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①食肉のたんぱく質の種類と性質，脂質（テキスト p 75～78）</li> </ul> </li> </ul>
2 回	<p>予習：食肉の調理の変化について調べる。（テキスト p 78～82）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①食肉の熟成と軟化、加熱による色の変化、保水性、粘着性</li> <li>②食肉の種類別の調理（牛肉，豚肉，鶏肉）</li> </ul> </li> </ul>
3 回	<p>予習：魚肉の種類について調べる。（テキスト p 82～88）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○魚介類の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①魚介類の種類と特徴（旬，出回り期）</li> <li>②魚肉の成分の特性（たんぱく質，脂質）</li> <li>③魚の死後硬直と鮮度</li> <li>④魚の調理方法（下処理，生食，加熱調理）</li> </ul> </li> </ul>
4 回	<p>復習：食肉と魚肉の調理性をまとめる。（テキスト p 75～88）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食肉と魚肉の調理性の比較（食肉たんぱく質の組成） <ul style="list-style-type: none"> <li>2回・3回の内容の比較とまとめをする。</li> </ul> </li> </ul> <p>予習：卵について教科書を読む。（テキスト p 88～89）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○卵の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①卵の構造と成分</li> </ul> </li> </ul>
5 回	<p>予習：卵について教科書を読む。（テキスト p 89～94）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○卵の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>②卵の鮮度（品質の変化，品質判定法）</li> <li>③鶏卵の調理性（希釈性，付着性，粘着性，起泡性，熱凝固性，乳化性）</li> </ul> </li> </ul>
6 回	<p>予習：牛乳・乳製品について教科書を読む。（テキスト p 94～98）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○牛乳・乳製品の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①牛乳・乳製品の調理性（加熱による皮膜形成，褐変，酸による凝固）</li> </ul> </li> </ul> <p>予習：たんぱく質の栄養価の低下・食物アレルギーについて教科書を読む。 （テキスト p 98～100）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○たんぱく質の栄養価の低下</li> <li>○食物アレルギー（食物アレルギーの献立と調理上の注意）</li> </ul> <p>復習：卵・牛乳・乳製品の調理性のまとめをする。（p 89～100）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○卵・牛乳・乳製品の内容のまとめをする。（5回・6回の内容）</li> </ul>
7 回	<p>予習：成分抽出素材のでん粉の種類と特徴について調べる。（テキスト p 103～107）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○でん粉の調理性（成分抽出素材の調理特性） <ul style="list-style-type: none"> <li>①でん粉・・・種類と特徴・糊化・老化・ゲル化</li> <li>②でん粉の調理</li> <li>③加工でん粉</li> </ul> </li> </ul>

8 回	<p>予習：成分抽出素材のゲル化材料は何かについて調べる。(テキスト p 107～114)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ゲル化材料 <ul style="list-style-type: none"> <li>①ゲル化材料 (ゼラチン・寒天・カラギーナン・ペクチン)</li> <li>②その他のゲル化剤</li> </ul> </li> </ul>
9 回	<p>復習：成分抽出素材のでん粉・ゲル化材料の調理特性をまとめる。(テキスト p 103～114)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○でん粉とゲル化材料の調理特性のまとめをする。(7回・8回の内容のまとめ)</li> </ul> <p>予習：成分抽出素材の油脂類の特徴について調べる。(テキスト p 114～115)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○油脂類の調理特性 <ul style="list-style-type: none"> <li>①油脂類の種類と特徴</li> </ul> </li> </ul>
10 回	<p>予習：成分抽出素材の油脂の特徴を調べる。(テキスト p 115～120)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○油脂類の調理性 <ul style="list-style-type: none"> <li>②調理特性 (風味と物性, 熱媒体, 接着防止と防水, クリーミング性, ショートニング性乳化性)</li> <li>③調理による油脂の変化 (酸化) (自動酸化, 加熱変化)</li> <li>④油脂を用いる調理</li> <li>⑤新しい機能をもった油脂類</li> </ul> </li> </ul> <p>予習：新食品素材について調べる。(p 120～123)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○新食品素材 (大豆たんぱく質素材・小麦たんぱく質素材・食物繊維)</li> </ul>
11 回	<p>予習：おいしさについて調べる。(テキスト p 1～9)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○おいしさと人体のかかわり</li> <li>○食べ物を構成する基本的要因</li> <li>○食べる人の基本的要因</li> </ul>
12 回	<p>予習：おいしさ測定方法について調べる。(テキスト p 9～13)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○おいしさの測定方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>①官能評価の方法</li> <li>②理化学的測定の方法</li> <li>③官能評価と理化学的測定の関係</li> </ul> </li> </ul>
13 回	<p>復習：おいしさとおいしさの測定方法についてまとめる。(テキスト p 1～13)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○おいしさとおいしさの測定方法の内容のまとめをする。(11回・12回の内容)</li> </ul> <p>予習：調理文化と時代を見つめた全体的な日本の食卓様式を調べる。(テキスト p 153～156)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○供食と食卓構成</li> <li>○様式別供応食 (日本料理)</li> </ul>
14 回	<p>予習：調理文化と時代を見つめた全体的な日本の食卓様式を調べる。(テキスト p 156～162)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○様式別供応食 (西洋料理・中華料理)</li> <li>○<b>食事環境 (安全性・食育・環境・災害) (課題提出)</b></li> </ul> <p>予習：大量調理について調べる。(テキスト p 165～166)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○大量調理の特性</li> <li>○大量調理と衛生管理</li> </ul>
15 回	<p>予習：大量調理について調べる。(テキスト p 166～173)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○調理工程と品質</li> <li>○集団給食の調理様式</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○後期のまとめ (復習)</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	調理学実習 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	中原 眞由美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : nakahara@owc.ac.jp、OH: 在室時は何時でも可 A 107							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 調理学実習は、調理学で学んだ理論を実技指導の中に取り入れ、食品に係わる操作点を理解した後、その知識を基に食品を衛生的・栄養的・嗜好的に献立調理へと発展させ、その技術を習得することを目的とする。そのためには、調理操作による食品素材の栄養、特性と物性の変化について理解し、調理器具の使い方、調理法、献立の立て方、多様化した食品素材の選択と組み合わせ方に配慮し、安全性と嗜好性を満足させる調理方法を探求する。また、おいしい料理を作るには、各食品の調理性の理解と調理操作が必要であるので、基本的な手法を中心に実験形式で科学的、理論的な調理技術を修得する調理学実習を計画する。調理学実習 I では基礎技術の習得に重点をおく。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>○専門的学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理の基本 (包丁の使い方・だしの取り方・炊飯の仕方・計量等) を習得し、管理栄養士に必要とされる調理技術の向上をはかる。</li> <li>献立作成の手順を理解し、班で協力して課題に沿った献立を作成できる。</li> <li>日本料理・中国料理・西洋料理の基本的調理技術を習得する。</li> </ul> <p>○汎用的な学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>研究献立の実習に当たって、献立表・栄養価計算・食品構成表・食品購入計画・調理作業計画・金銭出納帳・実習後の課題等の提出物が決められた期日までにきちんと提出できるという管理栄養士に求められる自己管理能力を養う。</li> </ul>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>テキストはプリントを使用し、必要に応じて教科書を利用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○科学的、理論的な裏付けによる調理実習に加えて、実験形式による実習を行う。</li> <li>○自主的な学習の場を設定し、質問や研究討議の活性化を図り、積極的な実習になるようにする。(課題に提出)</li> <li>○実習後、自己評価を行い、献立の組み合わせの応用ができるようにする。</li> <li>○必要に応じて、実技テストおよび筆記テストを行う。</li> </ul> <p>予習 復習</p> <p>必要に応じて授業内で行う。</p> <p>テキスト</p> <p>新ビジュアル食品成分表(新訂版) (大修館書店)  メニューコーディネートのための「食材別調理集」第3版 (同文書院)  調理のためのベーシックデータ第4版 (女子栄養大学出版部)</p>					
学習評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習後の反省カード (計量記録・実習態度等) 20%</li> <li>・調理技術 (実技テスト) 40%</li> <li>・研究献立の作成 (個人) (献立作成) 10%</li> <li>・研究献立の実践 (班) (献立作成・栄養価計算・発注書等の書類の作成・実習・協力) 20%</li> <li>・ペーパーテスト (2回) (計量・切り方) 10%</li> <li>・課題の提出の遅れで、1点減点。</li> </ul>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>新食品・栄養科学シリーズ「調理学」(木戸詔子・池田ひろ 編) (化学同人)</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	調理学実習の基本的理解およびオリエンテーション 実習内容および授業の進め方・成績評価 調理学実習の服装（白衣・髪の毛）、手洗い、衛生面についてと準備物、実習ノートの まとめ方、調理実習室の説明、調理器具の確認（チェックカード） *手洗いチェッカーによる手洗い実験
2 回	調理の基本① 包丁の持ち方・野菜の切り方 調味料・食品の体積と重量、計量器の正しい扱い方、包丁の持ち方、野菜の切り方 <献立名> 野菜チャーハン・野菜スープ（切った野菜と卵を使って自由に作る。） *調理技術テスト ・野菜の切り方と包丁の持ち方（大根・にんじん） *食材の手ばかり（目測） *汁の塩分測定
3 回	調理の基本② 野菜の切り方・だしの取り方 <献立名> おにぎり・味噌汁（煮干しのだしの取り方）・きゅうりのサラダ *調理技術テスト ・きゅうりの輪切りテスト（1回目）後期にもう1回実施予定 ・おにぎりが上手に握ることができるか。 *ペーパーテスト ・野菜の切り方の名前
4 回	調理の基本③ 調味操作（だしのとり方と種類）、潮汁：汁の塩分量、貝のうま味 炊飯の仕方（米の重量と水加減）（塩分計で測定） <献立名> ご飯（炊飯）・潮汁（ハマグリ）・りんご・手作りふりかけ *調理技術テスト ・炊飯（鍋で炊く）・汁の塩分測定・白飯の吸水率について *りんごの皮むきテストと廃棄率の計算方法
5 回	<献立名> えんどう飯 ・味付けご飯の水加減と塩分 若竹汁 ・かつおだしのとり方と塩分・筍のゆで方 和え物（ほうれん草とキャベツのごま和え） ・ゆでる操作、調味料の割合 *調理技術テスト ・さやつき豆の廃棄率について実測する。 *ペーパーテスト ・計量カップ・スプーンの調味料別の重量
6 回	<献立名> パン マカロニグラタン ・小麦粉と油脂と加熱（加熱による、粘着性を利用したルーの作 り方、小麦粉と油脂の効用） 粉ふきいも ・粉ふきいもの品種による違い、塩分量を検証 フルーツゼリー ・ゼラチンの扱い方 *調理技術テスト ・じゃがいもの皮むきと廃棄率・ホワイトルウの作り方
7 回	<献立名> 麦ご飯 ・炊飯と水加減 五目豆の煮物 ・豆を水に浸漬して吸水、膨潤の仕方の違いと煮る時の調理 条件・煮物の塩分量・野菜の切り方 だし巻き卵 ・卵の鮮度、だし汁の割合、塩・砂糖の量 *調理技術テスト ・だし巻き卵（油の敷き方・火加減）

8 回	<p>&lt;献立名&gt;        ご飯        酢豚        とうもろこしのスープ        杏仁豆腐</p> <p>*調理技術テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯と水加減</li> <li>・野菜と肉の下処理と合えるタイミング</li> <li>・汁のとろみのつけ方</li> <li>・調理による牛乳の変化、固まった寒天とシロップの比重の差、寒天の使い方</li> <li>・寒天の溶かし方</li> </ul>
9 回	<p>&lt;献立名&gt;        ご飯        あじのフライ        線キャベツ・トマト        魚のあら汁</p> <p>*調理技術テスト・・・魚のさばき方（3枚おろし）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯と水加減</li> <li>・魚の三枚おろし、油の調理</li> <li>・基本調理技術の習得</li> <li>・あらの臭み消し</li> </ul>
10 回	<p>&lt;献立名&gt;        ロールパン        豚肉のソテー（りんごソース）        ミネストローネ        コールスローサラダ</p> <p>*調理技術テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱速度と凝固状態、肉の軟化</li> <li>・夏野菜の調理、塩分の測定</li> <li>・ドレッシング：油脂の乳化</li> <li>・肉のすじの切り方・肉の軟化の方法</li> </ul>
11 回	<p>献立作成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立作成の条件と食事の持つ役割</li> <li>・ 献立作成の演習（主食、主菜、副菜の組み合わせ方の習得）</li> <li>・ 研究献立作成（課題テーマ別に作成、実習準備）</li> </ul> <p>○ご飯を主食とする日本食の献立作成        食品構成・栄養価・価格・調理時間等を満たすことが条件        献立表・盛り付け図・食品構成表・栄養価表・発注書・作業工程表・金銭出納表等</p>	
12 回	<p>献立作成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立作成の条件と食事の持つ役割</li> <li>・ 献立作成の演習（主食、主菜、副菜の組み合わせ方の習得）</li> <li>・ 研究献立作成（課題テーマ別に作成、実習準備）</li> </ul>	
13 回	<p>&lt;献立名&gt;        チキンピカタピラフ添え        ブラマンジェのピーチソースかけ</p> <p>*調理技術テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉の部位別料理、ささ身の下処理方法と焼き方</li> <li>・牛乳の成分と料理への利用</li> <li>・でんぷんの糊化と加熱温度(コーンスターチ)</li> </ul>
14 回	<p>研究献立の調理実習</p> <p>* 実習のねらい        調理学で得た知識を基に、班ごとに研究献立の意図を明確にした献立を作成し、協力して調理実習を行うことができる。また、調理学実習のまとめを実施する</p> <p>○実施献立の評価（他の班の献立について）</p>	
15 回	<p>研究献立の反省についてのプレゼンテーション（発表会）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立の内容・栄養価・価格・工夫した点・改善点などを、各班がレポートにまとめて1人2分間程度の発表をする。</li> </ul> <p>調理室備品の点検・調理室の清掃</p>	

平成30年度教育計画							
科目名	調理学実習Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	中原 眞由美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : nakahara@owc.ac.jp、OH: 在室時は何時でも可 A 107							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 調理学実習Ⅱは、調理学実習Ⅰや調理学で学習した知識を基にさらに、食品を衛生的・栄養的・嗜好的に献立調理へと発展させ、その技術を習得することを目的とする。</p> <p>調理は食品の調理性、食物の嗜好性、調理操作、献立作成、また、食品材料の多様化、新しく開発される各種の食品や環境問題にも配慮し、常に知識と共に適切な調理方法が必要となってくる。実習では調理技術の更なる習得を中心に置きながら、伝統的な食文化や国際社会における食生活のあり方、食を取り巻く環境問題について考えながら調理学実習を計画する。特に、調理学実習Ⅰで個人が未習得の事項を習得できるようにする。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>○専門的学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理学実習Ⅰで習得した調理技術を実習に生かし、管理栄養士に必要とされる難易度の高い調理技術を習得する。</li> <li>献立条件（栄養価・食品構成等）を満たした献立を、与えられた課題（日本料理・西洋料理）にそって作成することができる。</li> </ul> <p>○汎用的学習成果</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>研究献立の実習に当たって、献立表・食品購入計画・調理作業計画・金銭出納帳・実習後の課題等の提出物が決められた期日までにきちんと提出できるという管理栄養士に求められる自己管理能力を養う。</li> <li>自分の古里の郷土料理について調査することにより、郷土に関する知識や郷土愛を養う。</li> </ul>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・<u>実験・実習・実技</u>)</p> <p>テキストはプリントを使用し、必要に応じて教科書を利用する。</p> <p>○日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に加えて、行事食の調理技術を習得する。</p> <p>○献立作成、食文化等についての研究を挿入し、自主的な実習に取り組めるようにする。(課題の提出)</p> <p>○自己の食生活と関連づけて、実習に取り組めるようにする。</p> <p>○必要に応じて、実技テストおよび筆記テストを行う。</p>				
予復習		必要に応じて授業内で行う。					
テキスト		<p>新ビジュアル食品成分表(新訂版) (大修館書店)</p> <p>メニューコーディネートのための「食材別調理集」第3版 (同文書院)</p> <p>調理のためのベーシックデータ第4版 (女子栄養大学出版部)</p>					
学習評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習後の反省カード 20%</li> <li>実習中の学習態度・調理技術 20%</li> <li>研究献立の作成(魚の献立)(班+個人) 30%</li> <li>研究献立の作成(郷土料理)(個人) 20%</li> <li>ペーパーテスト(1年間の内容) 10%</li> <li>課題の提出の遅れで、1点減点。</li> </ul>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>新食品・栄養科学シリーズ「調理学」(木戸詔子・池田ひろ 編) (化学同人)</p>						



9 回	<p>&lt;献立名&gt;クリスマス行事食（1）</p> <p>チーズスティック                      ・短時間でできるパン</p> <p>ローストチキン                         ・鶏肉の下処理方法、焼き方及び飾り方</p> <p>タンドリーチキン                       ・鶏肉の下処理方法、揚げ方</p> <p>かぼちゃのポターージュ               ・冬至のかぼちゃについて</p> <p>添え野菜                                 ・にんじんのグラッセの作り方</p> <p>*調理技術テスト・・・鶏肉の下処理（切り込み）</p>
10 回	<p>研究献立作成（個人献立） 「 雑煮+おかず2品 」</p> <p>（正月料理）                             ・我が家の正月料理の見直し</p> <p>                                               ・郷土食（行事食）の見直し（調査・研究）</p> <p>○自分の古里の郷土料理（正月料理）について</p> <p>                                               食品構成・栄養価・価格・調理時間等を満たすことが条件</p> <p>○家族に対して郷土食（行事食）についてのアンケートを実施し、再確認をする。</p>
11 回	<p>研究献立作成（個人献立） 「 雑煮+おかず2品 」</p> <p>（正月料理）                             ・我が家の正月料理の見直し</p> <p>                                               ・郷土食の見直し（調査・研究）</p> <p>○自分の作成した献立をプレゼンテーションする。（発表資料作成）</p> <p>                                               献立・作り方・アピールポイント・自分の郷土自慢等の紹介（発表・評価）</p>
12 回	<p>&lt;献立名&gt;クリスマス行事食（2）</p> <p>スパゲティミートソース               ・スパゲティの茹で方</p> <p>フルーツサラダ                         ・野菜の茹で方</p> <p>クリスマスケーキ                       ・スポンジケーキの作り方</p> <p>                                               ・デコレーションの仕方</p> <p>*調理技術テスト                         ・スポンジケーキの膨らみ方</p> <p>                                               デコレーションの出来具合</p>
13 回	<p>研究献立の実習（個人） 「 雑煮+おかず2品 」</p> <p>（正月料理）                             ・我が家の正月料理の見直し</p> <p>                                               ・祝いの膳の意味と整え方、正月の準備の仕方と行事食</p> <p>                                               ・郷土食の見直し（調査・研究）</p> <p>○他の人の調理したものをバイキング形式で試食・評価（評価表）</p>
14 回	<p>&lt;献立名&gt;</p> <p>巻きずし                                 ・すし飯の作り方・巻き方</p> <p>茶碗蒸し                                 ・卵液の加熱温度（すだちの防止）</p> <p>*調理技術テスト                         ・巻きずしの巻き方</p> <p>                                               ・卵液の固まり方</p> <p>                                               ・ぎんなんの皮のむき方</p>
15 回	<p>&lt;献立名&gt;</p> <p>ピザトースト・フレンチトースト・フルーツヨーグルト・紅茶・コーヒー</p> <p>○反省（アンケートの記入）</p> <p>*自分の1年間に行った<u>目ばかり</u>や<u>きゅうりの輪切り</u>の計測データ分析をし、気づいたことをまとめる。</p> <p>○ペーパーテスト・・・1年間に学習したことから出題</p> <p>○調理器具等を洗浄し、整理整頓（調理室内の清掃）をする。</p>



平成30年度教育計画							
科目名	調理学実習Ⅲ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	小野 明子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : eiyou @fkmc.or.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：調理操作による食品素材の栄養特性と物性の変化について理解し、調理器具の使い方、調理法、献立の立て方、多様化した食品素材の選択と組み合わせ方に配慮し、安全性と嗜好性を満足させる調理方法を探求する。</p> <p>学生の学習成果：管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合力を養う。</p> <p>専門的学習成果：生活習慣病の予防や治療、疾病の改善を行う必要がある病態別の献立作成や調理のポイントを理解し、食生活の重要性を理解する。</p> <p>汎用的学習成果：伝承料理、客膳料理の調整に対応できるようにする。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基本的食品や新しく開発された食品材料の調理法を習得させ、各自献立作成が出来るようにする。</li> <li>2. 日常における疾病の予防、回復のために役立つ調理法を修得し、生活習慣病の予防食や疾病の治療食に対応できるようにする。</li> <li>3. 行事食を取り込み、日本の食習慣も実習に加える。</li> <li>4. 実習はグループ制で行い、研究討議もグループ毎で取り組む。</li> <li>5. 授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想などの記述を求める。次回の授業の時に質問に対する答え、またはコメントを記入して返却する。「シャトルカード」により学習進行状況を確認しながら授業を進める。</li> </ol>					
	予習・復習	<p>予習事項：献立作成にともなう栄養計算等</p> <p>復習事項：調理技術の向上</p>					
	テキスト	<p>・「臨床栄養学 食事療法の実習」本田桂子編 第10版 医歯薬出版株式会社</p> <p>・プリント</p>					
学習評価の方法	<p>日常食、生活習慣病の予防、疾病毎にそれぞれの献立・調理のポイントが理解できていること。</p> <p>学習評価は、実習の技術 (50点)、実習のレポート (30点)、実習の態度 (20点) とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食塩濃度の違いを体感</li> </ul>
2 回	<p>流動食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 種類と適応</li> <li>・ 調理法と摂取時の工夫</li> <li>・ 濃厚流動食の試飲と固形化</li> <li>・ 半消化態流動食の試飲</li> </ul>
3 回	<p>乳・幼児疾患の栄養補給</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 離乳期の栄養：離乳の開始→離乳の進行→離乳の完了</li> <li>・ 離乳食の調理と形態の変化の比較</li> <li>・ ベビーフードの試食</li> </ul>
4 回	<p>軟菜食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 五分粥食と全粥食の調理と食形態の比較</li> </ul>
5 回	<p>嚥下障害の介護食とケア</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ゼリー食の調理と工夫</li> <li>・ 造粘剤の特性と活用</li> <li>・ 自助具を使用して食事介助の実践</li> </ul>
6 回	<p>常食（和食）・・・①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者：40歳 女性 身体活動レベルⅡ</li> <li>・ 1日エネルギー2000kcalの献立を2日分作成（各自）</li> </ul> <p>基準：たんぱく質エネルギー比 20%未満、脂肪エネルギー比 20%以上 25%未満 炭水化物エネルギー比 50%以上 60%未満</p>
7 回	<p>常食（和食）・・・②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 対象者：40歳 女性 身体活動レベルⅡ</li> <li>・ 1日エネルギー2000kcalの献立を2日分作成（各自）</li> <li>・ 実記献立の発表、材料の発注表作成（グループ）</li> </ul>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p>常食（和食）・・・③</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1日エネルギー2000kcal の実施・評価</li> </ul>
9 回	<p>エネルギーコントロール食・・・①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 糖尿病食：1食当たりエネルギー550kcal～600kcal、食塩 2-3g の献立作成（各自）</li> <li>・ 材料の発注表作成（グループ）</li> </ul>
10 回	<p>蛋白質コントロール・減塩食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 慢性腎不全食の調理と工夫</li> <li>・ 減塩調味料の活用</li> <li>・ カリウム・リン制限の調理の工夫</li> <li>・ 治療用特殊食品の種類と適応と試食</li> </ul>
11 回	<p>エネルギーコントロール食・・・②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 糖尿病食：1食当たりエネルギー550kcal～600kcal の実施・評価</li> <li>＊ 治療用特殊食品の低甘味料の活用</li> </ul>
12 回	<p>小児食物アレルギー食</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 代替食品の種類と適応</li> <li>・ 米・小麦アレルギーの主食とおやつの対応と調理</li> </ul>
13 回	<p>在宅高齢者の宅配弁当・・・①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1食 500kcal の弁当の献立作成</li> <li>・ メッセージカードの作成</li> <li>・ レシピの作成</li> </ul>
14 回	<p>在宅高齢者の宅配弁当・・・②</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1食 500kcal の弁当の献立作成</li> <li>・ メッセージカードの作成</li> <li>・ 実施献立の発表 レシピの作成</li> </ul>
15 回	<p>在宅高齢者の宅配弁当・・・③</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1食 500kcal の弁当の調理をし、弁当容器に盛り付ける</li> <li>・ 写真に撮ってレシピに貼る</li> </ul>

平成30年度教育計画							
科目名	食品衛生学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	狩山玲子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : rkariyama@owc.ac.jp; A303 在室時は何時でも可							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：人が健康に生きる上で食生活の占める割合は非常に大きい。また、近年は“食品の安全性”に関する問題も多く、その問題の種類も多岐にわたるようになっている。本講義では健全な食生活を維持するために重要な食品衛生関連法規の理解と多様な食品安全対策の立案・実施に必要な基礎的事項の理解を深める。</p> <p>学生の学習成果：            専門的学習成果：給食施設や食品企業などにおける衛生管理を実効あるものとして行える知識を蓄えていることを最大の達成目標としているので、食品衛生関係用語が理解でき、給食経営管理論関連の実習などで十分知識を発揮できることを学習の成果とする。            汎用的学習成果：“食品の安全性”に関する報道・情報を適切に判断して対応できること。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>教科書および配布資料を教材とする。また、各授業内容に関連する報道記事などを取り上げ、事例から学ぶ。毎回、予習事項と復習事項を記載した「宿題」を配布する。「授業に取り組む姿勢」については、第1回の授業において説明する。「宿題」、「宿題テスト」、「シャトルカード」などによって学習進行状況を確認し、次回以降の授業に反映させる。重要項目については、小テストなどを適宜実施して理解度を確認する。授業中の質問や発言は積極的に行うように求める。</p>					
	予習・復習	<p>予習事項：毎回配布する「宿題」に予習事項を記載する。            次回の授業に関連する部分の教科書を通読すること。</p> <p>復習事項：毎回配布する「宿題」に復習事項を記載する。            次回の授業開始時に「宿題」の提出を求め、「宿題テスト」を行う。</p>					
	テキスト	小塚 諭 編著 (2017) 「イラスト 食品の安全性」 東京教学社 定価 2,500 円 (税別)					
学習評価の方法	<p>定期試験 (60%)、小テスト (10%)、「宿題」 &amp; 「宿題テスト」 (20%) の成績に加えて、授業に取り組む姿勢 (10%) を評価し、総合的に評価する。質問や日々の学習への取り組みを高く評価するので、「宿題」に記載している予習事項・復習事項などに積極的に取り組むことが重要である。私語などの授業受講態度についても評価対象とする。</p>						
注意事項	<p>【参考図書】            授業中に適宜紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方についてシラバスを用いた説明 食品衛生学 I の授業で取り上げる項目についての全体的解説
2 回	食品衛生行政と法規 食品衛生行政のしくみ、食品衛生関連法規（食品安全基本法と食品衛生法など） （食品衛生行政を理解する）
3 回	食品の変質 食品衛生と微生物、食品の腐敗 （食品中での細菌の増殖について理解する）
4 回	食品の変質 油脂の酸敗、食品の変質防止法 （油脂の酸敗、食品の変質（腐敗・酸敗）防止について理解する）
5 回	食中毒の定義と種類、食中毒の発生状況 （食中毒を起こす要因についての理解を深める）
6 回	自然毒（植物性・動物性）食中毒、化学性食中毒 （微生物以外の食中毒の原因物質を理解する）
7 回	微生物による食中毒（1） ① 食中毒の原因微生物の特徴 （細菌性食中毒を理解する）

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	微生物による食中毒（2） ② 食中毒の原因微生物の特徴 （細菌性・ウイルス性食中毒を理解する）
9 回	食品による感染症・寄生虫症 消化器系感染症、人獣共通感染症、食品から感染する寄生虫症 （経口感染症を理解する）
10 回	食品衛生管理 （HACCP システムの概要について理解する）
11 回	食品中の汚染物質（1） カビ毒（マイコトキシン）、化学物質（農薬、ダイオキシン類など） （汚染物質の種類と性質を理解する）
12 回	食品中の汚染物質（2） 重金属、食品成分の変化により生じる有害物質、異物混入 （汚染物質の種類と性質を理解する）
13 回	食品添加物とは 食品添加物の概念、メリットとデメリット、安全性評価 （食品添加物の使用について理解を深める）
14 回	食品添加物の種類と用途 （食品添加物の使用について理解を深める）
15 回	講義全体のまとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品衛生学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	狩山玲子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : rkariyama@owc.ac.jp; A303 在室時は何時でも可							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：現代の食生活における食品の安全性や健全性を確保するために必要な知識の理解力や説明能力を高めることを目指す。特に、食品や食器・包装中に存在する物質による発がんのプロモーションや、食品等に混入の危険性が高い物質の種類とその作用に関する理解を深める。将来起こりうる食料危機に関連して、わが国における食料自給率の現状と食品の有効利用や輸入食品にも関連する遺伝子組換え食品や放射線照射食品等についての解説を加え、食品の安全性の正しい理解と食品の有効利用に関連した知識の蓄積を求める。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>専門的学習成果：給食施設や食品企業などにおける衛生管理を実効あるものとして行える知識を蓄えていることを最大の達成目標としている。</p> <p>汎用的学習成果：“食品の安全性”に関する報道・情報を適切に判断して対応できること。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(<b>講義</b>・演習・実験・実習・実技)</p> <p>教科書および配布資料を教材とする。また、各授業内容に関連する報道記事などを取り上げ、事例から学ぶ。毎回、予習事項と復習事項を記載した「宿題」を配布する。「授業に取り組む姿勢」については、第1回の授業において説明する。「宿題」、「宿題テスト」、「シャトルカード」などによって学習進行状況を確認し、次回以降の授業に反映させる。重要項目については、小テストなどを適宜実施して理解度を確認する。授業中の質問や発言は積極的に行うように求める。</p>					
	予習・復習	<p>予習事項：毎回配布する「宿題」に予習事項を記載する。 次回の授業に関連する部分の教科書を通読すること。</p> <p>復習事項：毎回配布する「宿題」に復習事項を記載する。 次回の授業開始時に「宿題」の提出を求め、「宿題テスト」を行う。</p>					
	テキスト	<p>食品衛生学Ⅰで使用した教科書 小塚 諭 編著 (2017) 「イラスト 食品の安全性」 東京教学社 定価 2,500 円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>定期試験 (60%)、小テスト (10%)、「宿題」 &amp; 「宿題テスト」 (20%) の成績に加えて、授業に取り組む姿勢 (10%) を評価し、総合的に評価する。質問や日々の学習への取り組みを高く評価するので、「宿題」に記載している予習事項・復習事項などに積極的に取り組むことが重要である。私語などの授業受講態度についても評価対象とする。</p>						
注意事項	<p><b>【参考図書】</b> 授業中に適宜紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方についてシラバスを用いた説明</p> <p>食品衛生と法規 (食品衛生行政を理解する)</p>
2 回	<p>食品の有効利用と健康</p> <p>遺伝子組換え食品、放射線照射食品、食品中の放射性物質 (食料政策について理解を深める)</p>
3 回	<p>食品添加物の有用性と安全性</p> <p>食品添加物の安全性評価、健康障害 (食品添加物の安全性評価と使用基準・成分規格を理解する)</p>
4 回	<p>食品衛生管理</p> <p>HACCP システム (食品の衛生管理手法を理解する)</p>
5 回	<p>食品の変質と有害物質</p> <p>腐敗(微生物による変質)、油脂酸敗(化学的変質) (食品の変質機構を理解する)</p>
6 回	<p>食品汚染と有害物質</p> <p>食品の器具・容器包装中に存在する有害物質、調理により生成する有害物質 (食品中の危害要因について理解する)</p>
7 回	<p>食品汚染と健康障害(1)</p> <p>食品安全の基本的考え方、食品汚染の原因による分類 (食品汚染がもたらす健康障害を理解する)</p>



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	<p>食品汚染と健康障害（2）</p> <p>① 食品等に含まれる長期的健康障害物質（発がん物質、内分泌かく乱物質など）</p> <p>② 劣化食品による健康障害 （食品汚染がもたらす健康障害を理解する）</p>
9 回	<p>食品汚染と健康障害（3）</p> <p>① 微生物による汚染（細菌性食中毒） （微生物による食品汚染の実態と健康障害を理解する）</p>
10 回	<p>食品汚染と健康障害（4）</p> <p>② 微生物による汚染（細菌性食中毒、ウイルス性食中毒） （微生物による食品汚染の実態と健康障害を理解する）</p>
11 回	<p>食品汚染と健康障害（5）</p> <p>① 食品による感染症・寄生虫症（感染症法、消化器系感染症、人畜共通感染症） （微生物・寄生虫による食品汚染がもたらす健康障害を理解する）</p>
12 回	<p>食品汚染と健康障害（6）</p> <p>② 食品による感染症・寄生虫症（感染症法、寄生虫症） （微生物・寄生虫による食品汚染がもたらす健康障害を理解する）</p>
13 回	<p>食品と薬品の相互作用（1）</p> <p>薬理作用と食品、異物代謝機構 （食品と薬物との関わりを理解する）</p>
14 回	<p>食品と薬品の相互作用（2）</p> <p>相互作用による薬効の変化 （食品と薬物との関わりを理解する）</p>
15 回	<p>講義全体のまとめ</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	食品衛生学実験	授業回数	15	単位数	1	担当教員	狩山玲子
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー等) : rkariyama@owc.ac.jp; A303 在室時は何時でも可							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：食品の衛生管理に関係した検査の基礎手技を習得し、食事・栄養指導時における説明能力を高める。このため衛生試験法に基づく微生物の分離・同定、各種食品添加物の検出、水質検査等を行い、検査結果に関する考察能力を高める。また、HACCP システムに関するシミュレーション実習を行い、HACCP システムを実施する上での理解力の向上を目指す。</p> <p>学生の学習成果：</p> <p>専門的学習成果：食の安全に関わる検査における基本操作、及び関連知識を理解し、給食施設や食品企業などの現場での衛生管理に応用できる技能を習得している事を学習の成果とする。</p> <p>汎用的学習成果：“食品の安全性”に関する報道・情報を適切に判断して対応できること。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <p>授業は主として配布資料を用いて説明を行うが、詳細な事項や実験原理等については教科書を使用する。実験においては、授業参加者全員が必ず実験操作を行うように実験項目を組み立てているので、全員が主体的に実験に参加することを求めている。特に、病原細菌を取り扱う実験では、細心の注意を払う必要がある。</p> <p>食品衛生法施行規則第 50 条第 4 号で規定された機械器具を用いた授業のほとんどは、機器の充実している倉敷市水道局浄水課水質試験センターの協力の基、授業の 1 回分を利用して、午後半日を用いた見学・研修授業を実施する。</p>				
		予習・復習	<p>予習事項：毎回配布する「宿題」に予習事項を記載する。 次回の授業に関連する部分の教科書を通読すること。</p> <p>復習事項：毎回配布する「宿題」に復習事項を記載する。 次回の授業開始時に「宿題」の提出を求め、「宿題テスト」を行う。</p>				
	テキスト	<p>後藤政幸 編著 (2015) 「N ブックス実験シリーズ 改訂 食品衛生学実験」 建帛社 定価 2,000 円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>数回の実験・実習をまとめて 5 回のレポートとして提出、1 回当りのレポートを 15% の成績とし、これに授業中に実施する宿題テストや最終 (総合) テストの成績を加える (15%)。授業受講態度、実験や片付けなどへの取り組み、「宿題」、「レポート作成」への努力・工夫も評価対象 (10%) とする。</p>						
注意事項	<p><b>【参考図書】</b> 小塚 諭 編著 (2017) 「イラスト 食品の安全性」 東京教学社 定価 2,500 円 (税別) (食品衛生学 I および食品衛生学 II で使用したテキスト)</p> <p><b>【授業回数別教育内容 (実験・実習) の順番】</b> 実験用資材の入手状況や水質試験センターの状況などにより変更することがある。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方についてシラバスを用いた説明</p> <p>1) 実験を安全に行うための注意事項の説明</p> <p>2) 実験ノート・レポートの取りまとめ方の説明</p>
2 回	<p>(1) 食品添加物検査、亜硝酸塩の検出と定量 (添加物について理解する)</p>
3 回	<p>(2) 微生物実験の基本操作・無菌操作 液体培地・平板培地の作製、検体の採取法、液体培地・平板培地での培養 (微生物取り扱いの基本技術を理解する)</p>
4 回	<p>(3) 細菌の観察 単染色、光学顕微鏡での観察 (実験器具の取り扱い方法を理解する)</p>
5 回	<p>(4) 細菌の観察 グラム染色、光学顕微鏡での観察、細菌増殖曲線の作成 (菌の特徴と細菌の増殖速度について理解する)</p>
6 回	<p>(5) 鼻腔及び皮膚の細菌検査、環境調査 (人体と微生物の関わりを理解する)</p>
7 回	<p>(6) 手指の微生物検査と消毒法 グローブ法による手指の細菌数測定と消毒法の検討 (人体と微生物の関わりと消毒法の問題点を理解する)</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
8 回	(7) 細菌の培養 選択培地の原理と調製法、大腸菌群の検査法、生菌数測定の準備 (食品衛生分野における細菌検査法を理解する)
9 回	(8) 食品からの細菌の分離 食品材料からの細菌の分離 (食材中における微生物の特徴を理解する)
10 回	(9) 食品検査のまとめ、HACCP システムについて
11 回	(10) HACCP システムに関するシミュレーション実習 ① 基本計画書の作成 (HACCP について理解を深める)
12 回	(11) HACCP システムに関するシミュレーション実習 ② 危害分析と動線 (現場における衛生管理を理解する)
13 回	(12) 検査機器の基本理論と使用の実際 (見学・研修予習授業)
14 回	倉敷市水道局水質試験センターでの検査技術に関する見学・研修授業 (午後半日を使用して実施)
15 回	実験全体の取りまとめと総合テスト

平成30年度教育計画							
科目名	基礎栄養学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟405研究室 この授業の後と昼の休み時間							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： あなたたちが管理栄養士として活動（栄養評価や食事指導）するためには、正しい栄養学を身につけることが大切です。この授業では栄養の知識を体系的に理解し、身の回りに栄養に関連した問題があることに気付いてもらうことが目標です。</p> <p>学生の学習成果：            専門的学習効果： 管理栄養士として必要な栄養の基本（栄養と栄養素、エネルギーの考え方、食べ物の消化・吸収、体内での栄養素の変化と役割および栄養と遺伝の関係など）を概説できる。            汎用的学習成果： 栄養に関連した諸問題（生活習慣病や食の安全など）が現代人に身近なものであることが理解できるようになる。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>テキストの各章に沿って、&lt;テーマ&gt;を中心にいくつかポイントを選んで説明します。次ページの教育内容にはテーマ項目の一部しか掲載していませんが、他の項目を説明しないという意味ではありません。また、テキストの図や表は理解の基本となるものです。理解する上でテキストの記述はあなたを助けるでしょう。「追加学習」として教科書の内容に加えて2つの項目についてもハンドアウトを配布して学習します。</p> <p>あなたの理解を深めるために、必要に応じて講義内容を概略したハンドアウトを配布し、合わせて説明して行きます。教科書の各章の最後にまとめの問題を課します。授業中には、いつでも質問を受け付けます。授業中に質問できなかったことをシャトルカードに書けば、次回に答えを用意します。</p>					
	予習・復習	<p>忙しいでしょうが、ホームワークはタイミングも重要です。</p> <p>予習事項： 授業の前日に授業範囲のテキストを読んでください。            復習事項： 授業のあった日にテキストを読み返し、自分のノートを完成させましょう。</p>					
	テキスト	<p>「イラスト基礎栄養学」田村 明他著、東京教学社</p> <p>本書は初学者が栄養学の概略を学ぶのに適していて、その後の卒業まで役立つ情報が書かれています。ぜひとも、書かれている内容をすべて読んで理解し、身につけて欲しいと思います。</p>					
学習評価の方法	<p>栄養学の基本的な知識が体系的に理解できているかを期末の定期試験の成績（50%）と、加えて日頃からの学習（各章章末問題および練習問題に解答する、小テストの成績）（40%）により専門的学習成果として評価します。</p> <p>授業への積極的な参加（話をよく聞く、質問をするなど）（10%）を汎用的学習成果として評価します。</p> <p>上記の評価を合わせて総合評価とします。</p>						
注意事項	<p>学習する上で参考となる図書等：            第0巻 導入教育 信頼される専門職となるために」特定非営利活動法人 日本栄養改善学会、2011年、医歯薬出版。            「マンガでわかる栄養学」2013年、菌田 勝、オーム社。            「決定版 栄養学の基本がまるごとわかる事典」2015年、足立香代子監修、西東社。など</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	・オリエンテーション 講義方法、復習法、予習法、教科書、参考書、定期試験のあり方について説明します。 <b>第1章 栄養の概念</b> 栄養学を学ぶにあたって踏まえておきたい基礎的事項について理解する。
2 回	1章章末問題 <b>第2章 食物の摂取</b> 食べ物を摂取するタイミングについて理解する。
3 回	2章章末問題 <b>第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態1</b> 消化器系の構造と働きについて理解する。
4 回	<b>第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態2</b> 三大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質）の消化吸収について理解する。
5 回	3章章末問題（消化吸収） <b>第4章 タンパク質の栄養1</b> たんぱく質はどんな性質を持つ物質であるかを理解する。
6 回	<b>第4章 タンパク質の栄養2</b> 栄養価を理解する。
7 回	4章章末問題（タンパク質） <b>第5章 糖質の栄養</b> 食事のタイミングと糖代謝を理解する。
8 回	5章章末問題（糖質） <b>第6章 脂質の栄養</b> 脂質の種類とはたらきを理解する。
9 回	6章章末問題（脂質） <b>第7章 ビタミンの栄養</b> ビタミンの種類とはたらきを理解する。
10 回	7章章末問題（ビタミン） <b>第8章 ミネラル（無機質）の栄養</b> ミネラルの種類とはたらきについて理解する。
11 回	8章章末問題（ミネラル） <b>第9章 水・電解質の栄養的意義</b> 水分の出納と電解質の働きを理解する。
12 回	9章章末問題（水・電解質） <b>第10章 エネルギー代謝</b> エネルギー代謝を理解する。
13 回	10章章末問題（エネルギー代謝） ☆消化と吸収の復習
14 回	練習問題 ☆3大栄養素の代謝の復習
15 回	練習問題 ☆エネルギー代謝についての復習 まとめ 定期試験についての学習ポイントを説明します。

平成30年度教育計画							
科目名	基礎栄養学実験	授業回数	15	単位数	1	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟405研究室 この授業の後と昼の休み時間							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>基礎栄養学において栄養に関して学んだことを基に、本実験を通して栄養の知識を深め、論理的な考え方およびその記述能力を習得すること、また基本的な実験手技およびデータの処理技術を習得することを目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 管理栄養士に必要とされる知識 (栄養素の性質、消化、代謝に対する理解) が深まり、栄養のテーマに対して論理的に考え、記述説明する能力があがる。</p> <p>汎用的学習成果 : 基本的な実験手技およびデータ処理ができる。加えてグループワークによりコミュニケーション能力が養われる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・<b>実験</b>・実習・実技)</p> <p>毎回、授業の終了前に、次回の実験の目的、アウトラインを説明する。不定期的に、ノートの検閲を行う。授業当日は、その日の実験項目についての手技の説明をして作業確認を行った後、実験を行う。</p> <p>実験は少人数のグループに分けてローテーションまたは分担して行う。実験前にグループ内で実験内容を確認し合い、実験は間違わずに慎重に行なうこと。実験結果をノートや携帯写真などの証拠に残すこと。</p> <p>実験テーマ毎に実験レポートを、各々個人で完成させて指定日に提出してもらう。提出されたレポートは評価後に後日返却する。</p>					
予習・復習	予習 : 実験の流れを確認してから授業に臨むこと。						
	テキスト	印刷物を配布する					
学習評価の方法	<p>実験レポートが所定の書式により書かれ、かつ専門的な知識および記述能力がついているかについては、レポートごとに評価 (5段階) する。レポート提出期限に遅れると1段階評価を落とす。</p> <p>実験態度 (挨拶する、私語・居眠りしない、言葉使い、よく聞く、積極性、責任感) および技術が適切かどうかは、毎回の授業ごとに評価 (各3段階) する。欠席するとその回の授業の評価はない。</p> <p>成績は、レポートの評価 (70%) と授業中の評価 (30%) を合計して、その得点率で総合評価をする。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 : 基礎栄養学実験 (建帛社)</p> <p>実験室内では白衣で動きやすい靴を着用すること。</p> <p>実験には準備が必要なので、予め欠席することが分かっている場合には、事前に知らせること。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<b>I. オリエンテーション</b> レポートなど一般的な注意事項や、基礎的な数字の取り扱い方の説明をする。 <b>II. ミニ実験①</b> 実験器具・機器の安全な取り扱いに慣れる。(溶液の定量技術の定着)
2 回	<b>II. ミニ実験②</b> データ処理の方法 (データの統計的な取り扱い)
3 回	レポート提出 (ミニ実験) <b>III. 栄養素の実験 (糖質①)</b> 糖質のいろいろな定性実験を通して糖質の性質を理解する。(試薬の調製) <b>VI. 栄養代謝実験：動物実験の説明 (成長実験)</b>
4 回	<b>III. 栄養素の実験 (糖質②)</b> 糖質の定性実験を行う。 (ヨウ素デンプン反応、ベネディクト反応、セリワノフ反応、色素との反応)
5 回	<b>III. 栄養素の実験 (糖質③)</b> 唾液によるでんぷん消化に及ぼす pH の影響。(糖の加水分解反応)
6 回	<b>III. 栄養素の実験 (糖質④)</b> 唾液によるでんぷん消化に及ぼす pH、温度の影響。
7 回	糖質の実験のまとめのレポート作り。 <b>IV. 栄養素の実験 (脂質①)</b> 脂質の定性実験を通して脂質の性質を理解する。(脂質の抽出)
8 回	<b>IV. 栄養素の実験 (脂質②)</b> 脂質についての定性実験を行う。 (溶解度、乳化試験、リーベルマン・ブルハルト反応、リパーゼによる脂肪の消化実験)
9 回	<b>IV. 栄養素の実験 (脂質③)</b> リパーゼによる脂肪の消化実験を行う。消化物は次回の実験に使う。
10 回	<b>IV. 栄養素の実験 (脂質④)</b> 前回行った脂肪の消化物を薄層クロマトグラフィーにより分析する。
11 回	脂質の性質：実験のまとめのレポート作り。 <b>V. 栄養素の実験 (たんぱく質①)</b> たんぱく質のいろいろな定性実験を通してたんぱく質の性質を理解する。 たんぱく質の呈色反応 (ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、ホプキンス・コッレ反応)、等電点沈殿)
12 回	<b>V. 栄養素の実験 (たんぱく質②)</b> たんぱく質の定性反応：酸凝固、沈殿反応など
13 回	<b>V. 栄養素の実験 (たんぱく質③)</b> ペプシンによるたんぱく質消化に及ぼす pH の影響
14 回	たんぱく質の実験のまとめのレポート作り、提出 (たんぱく質の実験) <b>VI. 栄養代謝実験</b> 実験動物の栄養状態の把握、実験動物の解剖、組織重量の測定
15 回	栄養代謝実験のまとめのレポート作り、提出 実験の後始末、整理、総まとめ



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	運動栄養学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	清水 憲二
質問受付の方法：(質問票、e-mail, オフィスアワー等)：シャトルカード、shimizu@owc.ac.jp、 オフィスアワー：在室時はいつでも対応するが、特に月曜日午前および午後が望ましい。							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 運動・トレーニングに伴う栄養所要量とエネルギー代謝、運動と栄養素の関係、運動と栄養補給との関係、並びに運動選手とのコミュニケーションおよび栄養管理について学習する。身体組成と食事の関連性や健康維持を目標とする際の運動の重要性が理解できることを目標とする。</p> <p>学習成果： 運動・トレーニングを行なっている人の身体的状況判断、状況判断に対応できる基礎知識と思考力、および判断に基づいた考えを伝えるコミュニケーション能力が身につけていること。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>教科書(「運動生理・栄養学」建帛社)に沿って講義形式で授業を行う。重要項目は理解を助けるために重点的にプリントあるいは板書を行ない、説明をする。 講義に際しては、シャトルカードで毎回質問を提出してもらい、翌週にそれらの回答プリントを配布して、個人毎の疑問に答える。定期試験以外にも予習、復習についての小テストを適宜行ない、知識の自己点検と予習、復習の評価を行なう。</p>					
	予習・復習	<p>予習：シラバスまたは講義の進捗状況に従って、テキストの予定講義範囲を読んでおき、予習復習の小テストに備えるほか、シャトルカードに記入する質問を自力で発見して記録しておく。</p> <p>講義中：自らの手を動かし、ノートを作成するのが受講の基本である。予習および講義中に疑問点を発見したら、必ずシャトルカードに質問として提出する！</p> <p>復習：講義があった日は、必ず教科書の該当部分を読み直して、予習復習の小テストに備える。また、シャトルカードの質問箱回答プリントを熟読し、他の学生の質問とその回答も含めて、ノートを完全にしておく。</p>					
	テキスト	<p>高松薫、山田哲雄 編集・Nブックス「運動生理・栄養学(第3版)」、建帛社、 2,200円＋税</p> <p>必要に応じて3年次の運動生理学の教科書、中里、岡本、須永 著(2012)「1から学ぶスポーツ生理学」(有限会社ナップ)、も講義資料として使用する。</p>					
成績評価の方法	<p>運動と栄養との相関概念、運動不足による生理機能低下が如何に健康に影響を与えるか、運動による身体の生理機能の向上について理解ができていることを単位の認定基準とする。運動の意義について理解をしている事を前提とし、小テスト(10点)と期末試験の合計点数が100点満点中60点以上であること。学期中に行なう小テストは自己評価を主な目的とするが、予習/復習の状況を正確に反映するので、成績評価にも10点程度勘案する。</p>						

注 意 事 項	<p>参考図書： Fred Brouns・(1997)・スポーツ栄養の科学的基礎・(樋口満監訳)・杏林書院 小林修平(1995) スポーツ指導者のためのスポーツ栄養学, 南江堂</p> <p>授業中の私語は固く禁じる(退室を命じることもある)。</p>
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション：シラバスの説明 授業の進め方、予習および復習の必要性について説明する。 運動・トレーニングにおける栄養学とは何なのか、大まかに全体像を把握する。 3年次後期で学習した「運動生理学」の復習テストを行なう。</p>
2 回	<p>復習テストの解説と確認 健康・体力づくりの意義と運動の効用： 栄養、運動、休養、運動不足の悪影響、運動とQOLなどについて学習する。</p>
3 回	<p>復習内容の確認 運動・トレーニングと身体の応答： 健康・体力と身体諸機能、生体内代謝との関係について学習する。 運動・トレーニングによる身体諸機能の変化(1) 神経と感覚器系、骨格と筋肉系、呼吸と循環器系</p>
4 回	<p>復習内容の確認 運動・トレーニングと身体の応答： 運動・トレーニングによる身体諸機能の変化(2) 内分泌系、消化器系、泌尿器系、体温調節機能、免疫系</p>
5 回	<p>復習内容の確認 運動・トレーニングと身体の応答： 運動・トレーニングによる生体内代謝の変化(1) エネルギー、炭水化物、脂質</p>
6 回	<p>復習内容の確認 運動・トレーニングと身体の応答： 運動・トレーニングによる生体内代謝の変化(2) タンパク質、ビタミン、無機質</p>
7 回	<p>復習内容の確認 トレーニングと食生活： トレーニングの基本的な考え方 トレーニングの定義・原則および手順について学習する。 トレーニングの実際 トレーニングの目標、運動の作り方(筋力運動、パワー運動、エアロビック運動、計画の立て方、体力水準、効果の評価の仕方等)について学習する。特に、運動によるエネルギー消費量の計算法を修得し、減量や増量の目標設定と検証に役立つ。</p>

8 回	<p>復習内容の確認 食生活の基本的な考え方 公衆栄養学の範囲ではあるが「食生活と健康日本 21」、「食生活指針」、「食事バランスガイド」「食事摂取基準」について簡潔に再度復習する。 健康増進・競技力向上のための食生活について学習する。</p>
9 回	<p>復習内容の確認 成長期のトレーニング 健全者：成長期（幼児期、学童期、思春期）の身体的特性について学習する。 健全者：幼児期、学童期、思春期の身体的特性と体力に合わせたトレーニングの方法について学習する。 成長期の食生活 幼児期、学童期、思春期の身体的特性と運動に必要なエネルギー摂取とその方法について学習する。</p>
10 回	<p>復習内容の確認 成人期の機能的特性 成人の食生活（特徴、問題点、留意事項）について学習する。 成人期の機能的特性 身体的、精神的、社会的特性とトレーニングについて学習する。 トレーニングの方法（筋力、エアロビック、ストレッチ、コーディネーション運動）について学習する。</p>
11 回	<p>復習内容の確認 高齢期の機能的特性 高齢期の身体的、精神的、社会的特性について学習する。</p>
12 回	<p>復習内容の確認 高齢期の機能的特性 高齢期のトレーニング・運動の行い方（筋力、エアロビック、ストレッチ等）を学習する。 高齢期の食生活（特徴、問題点、留意事項）について学習する。 この段階で、中間テストとしての小テストを行なう。</p>
13 回	<p>復習内容の確認 競技者の機能的特性 トレーニングの種類（トレーニングの種類による違い）とその効力（トレーニングで得た能力のフィールドへのフィードバック）について学習する。</p>
14 回	<p>復習内容の確認 競技者の機能的特性 トレーニング期、試合期における食事内容、食事の摂取タイミングなどを学ぶ。</p>
15 回	<p>復習内容の確認 有患者への運動・食事療法 （高血圧症、糖尿病、虚血性心疾患に対する食事および運動療法について学習する（重要）。</p>

平成30年度教育計画								
科目名	応用栄養学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原良記	
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟 405 研究室 この授業の後と昼の休み時間								
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>応用栄養学では、「基礎栄養学」で学んだ知識・理解をもとに、ライフステージ別・運動および特殊環境 (ストレス、低温高温・低圧高圧環境など) の各種の環境別の栄養特性から栄養ケアの知識を身につけること、および食事摂取基準指標算定の基礎理論を理解し、栄養評価や栄養教育に活用できることを教育目標とする。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : ライフステージおよび運動・特殊環境下における栄養特性や栄養ケアのあり方について理解し、献立作成や栄養指導に活用することができる。食事摂取基準の指標算定の基礎理論を概説できる。</p> <p>汎用的学習成果 : 話をよく聞く、質問に答える、課題に対応する。</p>							
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 授業中はテキストの各章毎に要点を拾いだして説明する。テキストにない補足事項をハンドアウトにして配布し説明するのでまとめて学習知識を深めていく。</li> <li>2. ハンドアウトの資料と対応させた授業ノートを自分で作ること</li> <li>3. ライフステージ別および環境別の重要な問題点 (項目) を把握しやすくするために、各章終了時に、自宅学習で練習問題を解答して発表する。</li> <li>4. シャトルカードを利用して学生と教員の知識を共有する。</li> </ol>					
予習・復習		<p>予習項目 : 授業までにテキストを読んで、1 回分 (1 章分) の大筋を把握しておく。</p> <p>復習項目 : 授業のあった日にハンドアウトとテキストで内容の確認し、授業ノートを完成させる。</p>						
テキスト		「イラスト 応用栄養学」、田村 明ら著、東京教学社						
学習評価の方法	<p>栄養分野の基本的な知識を体系的に理解でき、ライフステージ別および各種環境別の栄養特性と栄養ケアについて理解できているか、食事摂取基準指標算定の考え方が理解できているかについて、課題および期末試験で評価する。</p> <p>評価法は授業への積極的な参加 (話をよく聞く、質問に答えるなど) (10%) と日頃からの学習 (練習問題に解答する、小テストの成績) (40%)、および期末試験の結果に 50% の重みを付けて 100 点満点とする。</p>							
注意事項	<p>参考図書 : 「日本人の食事摂取基準 2015 年度」第一出版 「応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習」第2版 医歯薬出版</p>							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション <b>第3章 成長・発達・加齢</b> 加齢と食生活、生活リズムと食生活について概説する。 第3章練習問題
2 回	<b>第4章 妊娠期・授乳期①</b> 妊娠期の生理的特徴、つわり、妊娠悪阻、妊娠貧血・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病
3 回	<b>第4章 妊娠期・授乳期②</b> 妊娠悪阻、妊娠貧血・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病の栄養ケアのあり方について
4 回	<b>第4章 妊娠期・授乳期③</b> 授乳期の生理的特徴・母乳の特徴について
5 回	第4章練習問題 <b>第5章 新生児期・乳児期①</b> 新生児期・乳児期の特徴、乳児期の食事摂取基準について
6 回	<b>第5章 新生児期・乳児期②</b> 新生児期・乳児期栄養の諸問題（母乳栄養と人工栄養、混合栄養、離乳期の栄養）食
7 回	第5章練習問題 <b>第6章 成長期（幼児期）①</b> 幼児期の身体的特徴と栄養上注意すべき点、食事摂取基準、間食
8 回	<b>第6章 成長期（学童期）②</b> 学童期の発育、学童期の食事摂取基準、学校給食、学童期の栄養障害について 小児の生活習慣病（肥満、メタボリックシンドローム、貧血等）の判定方法について
9 回	<b>第6章 成長期（思春期）③</b> 思春期の成長と発育、思春期栄養の特徴、栄養異常と関連疾患、思春期の食事摂取基準
10 回	第6章練習問題 <b>第7章 成人期</b> 生活習慣病、更年期の身体の変化、実年期・高齢期の疾患予防について
11 回	第7章練習問題 <b>第8章 高齢期</b> 生体の加齢変化、食生活の特徴と栄養管理、高齢期の疾患予防、食事摂取基準について
12 回	第8章練習問題 <b>第9章 運動・スポーツと栄養</b> 運動とエネルギー代謝、健康増進と運動、スポーツと体力、トレーニングと栄養補給
13 回	第9章練習問題 <b>第10章 環境と栄養</b> ストレスと栄養、低温・高温環境と栄養、低圧・高圧環境と栄養、無重力と栄養
14 回	第10章練習問題 まとめ
15 回	まとめ 定期試験の内容について、学習のポイントを説明する。

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養アセスメント	授業回数	15	単位数	2	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟 405 研究室 この授業の後と昼の休み時間							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b> : 栄養アセスメントの手段として用いられる身体計測法、生化学検査法及び臨床検査法等の理論と方法、および日本人の食事摂取基準を理解する。また、これらの成績に基づいた個々人に適した栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) を行うための理論と方法についての基礎理論を習得する。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 本科目においては栄養状態を把握するための方法を体系的に修得できるとともに、この領域での考え方等の総合的能力を培うことを学習成果とする。そのために各種栄養アセスメントの必要性が理解でき、栄養ケア計画の作成に必要な情報の収集や栄養療法の適切性をモニターできる知識の蓄積が図れる。また、情報収集力などを含めた汎用的学習成果の向上が図れる。</p>						
	教育方法	<p><b>授業の進め方</b>  <b>〔講義〕・演習・実験・実習・実技</b>            授業はテキストを中心に進めるが、人体や栄養についての医学・栄養基礎知識の蓄積と栄養状況把握法の理解を求めているので、用語等に関する小テストや、宿題 (レポート他) を課する。            専門用語が多いので、講義で出てきた用語を十分理解していること。            難解な用語については授業・またはシャトルカードなどで積極的に質問するなどして解決を図ること。            小テストを行い、理解度を確認する。</p> <p><b>予習・復習</b>            予習 : 前回の授業において予習内容については指示を与えるが、それ以外にもテキストの講義範囲によく目を通しておく事。            復習 : 講義で出てきた用語を十分理解するために、必ずノートを作ってまとめていること。</p> <p><b>テキスト</b>            「イラスト 応用栄養学」、田村 明ら著、東京教学社            「日本人の食事摂取基準&lt;2015年版&gt;」佐々木 敏 監修、第一出版</p>					
学習評価の方法	<p>学習成果の度合いは、専門的知識に関しては講義中に行う小テスト及び本試験における用語理解度をチェックして行う。最終的には学習した用語の7割の理解を評価基準としている。評価は期末試験結果を50%と、日頃からの学習 (練習問題に解答する、小テストの成績) (40%) とし、汎用的学習成果に関しては授業への積極的な参加 (話をよく聞く、質問に答えるなど) (10%) として評価します。            受講態度については授業の中で説明する。</p>						
注意事項	よくわかる「栄養ケア・マネジメント」ハンドブック。西堀すき江 編、中央法規						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p><u>授業の進め方についての説明とシラバス解説</u>  <u>栄養ケア・マネジメントの考え方（1）</u>            栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施、モニタリング            達成目標：①栄養ケア・マネジメントのプロセスを知る。</p>
2 回	<p>☆中間テスト：栄養ケア・マネジメントの概念  <u>食事摂取基準（1）</u>            指標の概要と策定方法、活用に関する基本的事項            達成目標①様々な指標を理解する</p>
3 回	<p><u>食事摂取基準（2）</u>            総エネルギー必要量算定の根拠            達成目標①必要エネルギー算定方法を理解する</p>
4 回	<p><u>食事摂取基準（3）</u>            エネルギー産生栄養素の必要量算定の根拠            達成目標①エネルギー産生栄養素算定方法を理解する</p>
5 回	<p><u>食事摂取基準（4）</u>            ビタミンの必要量算定の根拠            達成目標①ビタミンの算定方法を理解する。</p>
6 回	<p><u>食事摂取基準（5）</u>            ミネラルの必要量算定の根拠            達成目標①ミネラルの算定方法を理解する。            ☆中間テスト：食事摂取基準</p>
7 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（2）</u>            栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養スクリーニング、栄養アセスメント            達成目標：①栄養ケア・マネジメントのプロセスの内容を説明できる。            ②栄養アセスメントのABCDを理解でき、目的や対象により適切なアセスメント項目や方法が選択できる。</p>
8 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（3）</u>            栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養ケア計画の概要（栄養補給、栄養教育、関連領域による栄養ケア計画）            到達目標①栄養ケア計画の内容を理解できる。</p>
9 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの考え方（4）</u>            栄養ケア・マネジメントのプロセス：栄養ケア計画の実施、モニタリング評価、PDCA サイクル            到達目標①栄養ケアの評価を理解できる。</p>

10 回	<p>☆中間テスト：栄養ケア・マネジメントのプロセス</p> <p><u>栄養管理プロセスの考え方</u></p> <p>栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングと評価および結果管理システム</p>
11 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（1）</u></p> <p>1 栄養スクリーニングの方法</p> <p>主観的包括的評価（SGA）、簡易栄養アセスメント（MNA）</p> <p>2-1) 栄養アセスメントの方法（身体計測）★A</p> <p>身体計測項目、身体計測データの評価</p> <p>達成目標①対象者の身体状況や目的に応じて身体計測法が選択・適用できる。</p>
12 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（2）</u></p> <p>2-2) 栄養アセスメントの方法（臨床検査）★B</p> <p>基準値・基準範囲、血液学的検査、</p> <p>達成目標①一般臨床検査の種類と意義について概説できる。</p> <p>②血液学検査の種類、基準値、判定のありかたについて説明できる。</p>
13 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（3）</u></p> <p>2-3) 栄養アセスメントの方法（臨床検査）★B</p> <p>血液生化学（たんぱく質代謝、糖代謝、脂質代謝、電解質）検査</p> <p>達成目標①血液生化学検査について理解できる。</p>
14 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（4）</u></p> <p>2-3) 栄養アセスメントの方法（臨床検査）★B</p> <p>生理学的検査について理解できる</p>
15 回	<p><u>栄養ケア・マネジメントの進め方（5）</u></p> <p>2-4) 栄養アセスメントの方法（臨床診査）★C</p> <p>栄養素の欠乏症および過剰症、メタボリックシンドロームほか</p> <p>栄養アセスメントの方法（食事調査）★D</p>
	<p><u>講義のまとめ（期末試験について）</u></p>



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	応用栄養学実習	授業回数	15	単位数	1	担当教員	竹原良記
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟405研究室 月曜日1, 2限							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 管理栄養士として栄養管理ができるようになるために、栄養状態判定の指標（身体計測、生化学検査、食事摂取量調査など）を調査し、それらを分析して評価する技術が必要である。そのためこの実習では、①計測値や検査値の意味を理解し、初歩的な統計処理技術を習得すること、②ライフステージ毎の栄養ケアが計画できること、③対象者と対面で食事調査をして分析し、食事摂取基準に即した評価が出来ることを目標とする。これにより管理栄養士に必要な知識、技能、態度および考え方の総合的能力が養われる。</p> <p>学生の学習成果：            専門的学習成果：計測値や検体検査値（尿検査値）や食事調査の結果などから栄養アセスメントができる。</p>						
	教育方法	<p>（講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技）</p> <p>毎授業の最初に簡単に実習内容を説明する。次の段階で、実習のテーマに沿ってデータ収集・処理・レポート作成を行い、レポートを提出して授業を終了する。</p> <p>データ集計・処理はパソコンの表集計ソフト「Excel」、および栄養ソフト「栄養君」を用いて行う。</p> <p>所定の様式を予めファイルまたは印刷物で示すので、授業時にこれらに記入してレポートとして提出すること。レポートを指定授業回までに提出することは重要である。点検したレポートは後日に返却する。必要に応じてレポートの再提出を求めることがある。</p>	<p>予習・復習</p> <p>本実習では提出物が多い。レポートの様式は予め講義録に示すので、締め切り直前に慌てるよりは、自習でできる部分があれば、授業開始前に予め様式に書き込んでおくと授業中の作業がはかどる。</p>	<p>テキスト</p> <p>「応用栄養学実習ワークブック」山本由喜子 編、みらい</p>			
学習評価の方法	<p>専門的成果として、①栄養状態を示す数値の意味を理解し、栄養状態を判定できる、②ライフステージやさまざまな環境の栄養管理の方法が理解できる について、レポートの内容より評価する(60%)。</p> <p>汎用的成果として、①パソコンを使った簡単な計算技術や統計処理技術を習得している、②態度（挨拶、言葉使い、積極性など）について評価する(40%)。</p>						
注意事項	<p>参考図書等：「日本人の食事摂取基準」第一出版；「簡単！食品カロリー早わかり BOOK」吉田美香著 主婦の友社；「マンガでわかるナースの統計学」オーム社；「エクセル栄養君」吉村幸男著 建帛社；食品成分表</p> <p>この授業受講の準備として上記のような簡単な統計学の入門書を読んでおくことを進める。またエクセルの操作に熟知していると作業がはやい。授業には、積極的に参加する姿勢が重要である。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>・授業の進め方の説明</p> <p><b>大学生の食事マネジメント1（24時間思い出し法による食事調査）</b></p> <p>目的：大学生の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。</p> <p>テキスト第1章および第8章を参考に大学生の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。</p> <p>一般的な成人の1日の献立を基にその栄養分析をして評価する。</p> <p>食事調査法の24時間思い出し法について理解する。</p>
2 回	<p>予習：前日に1日分の食事を携帯カメラで保存する。</p> <p><b>大学生の食事マネジメント2（24時間思い出し法による食事調査）</b></p> <p>クラスメートに対して、24時間思い出し法により食事調査を行う。</p> <p>復習：食調査結果をまとめておく。</p>
3 回	<p><b>大学生の食事マネジメント3（24時間思い出し法による食事調査）</b></p> <p>24時間思い出し法による食事調査結果から栄養計算を行い、栄養状態を評価する。</p> <p>まとめ、レポート提出</p>
4 回	<p><b>ライフステージの食事マネジメント1</b></p> <p>目的：高齢者の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。</p> <p>身近な高齢者をイメージして、テキスト第9章を参考に高齢者の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。</p> <p><b>食事調査</b></p> <p>【ホームワーク】身近な高齢者に対して、24時間思い出し法で食事調査を行う。</p> <p>復習：高齢者の栄養ケアのあり方を理解する。</p>
5 回	<p><b>ライフステージの食事マネジメント2</b></p> <p>ホームワークまとめ</p> <p>ホームワークの食事調査結果から栄養計算を行って栄養状態を評価する。</p>
6 回	<p><b>ライフステージの食事マネジメント3</b></p> <p>前回に行なった栄養状態評価から改善献立を作成する。</p> <p>まとめ、レポート提出</p>
7 回	<p><b>栄養アセスメント（身体計測1）</b></p> <p>目的：栄養アセスメントの方法論について理解し、統計的解析手法を学ぶ。</p> <p>身体計測データを統計処理する。（身長、上腕両翼長、体重）</p> <p>収集したデータの統計処理方法について学ぶ。</p> <p>（母集団と標本集団、ヒストグラム、平均値、標準偏差、正規分布、変動係数、z-スコア、95%信頼区間）</p> <p>復習：エクセルで基本統計を計算する。</p>
8 回	<p><b>栄養アセスメント（身体計測2）</b></p> <p>各自で身体計測データを測定して評価が出来る。</p> <p>（上腕三頭筋皮下脂肪厚、肩甲骨下部皮下脂肪厚、上腕周囲長、腹部脂肪厚、骨密度） 前回に続き、収集したデータの集計、統計処理方法について学ぶ。</p> <p>（誤差とバイアス、帰無仮説、有意水準、t検定）</p> <p>復習：エクセルの関数を使ってt検定の計算をする。</p>

9 回	<p><b>栄養アセスメント（身体計測3）</b></p> <p>前回に続き、データーの集計、統計処理手法について学ぶ。 （分割表、<math>\chi^2</math>独立性の検定、相関）</p> <p>まとめ、レポート提出 復習：エクセルの関数を使って<math>\chi^2</math>検定の計算をする。</p>
10 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査1）</b></p> <p>目的：生化学的検査値（24時間尿結果）および食事調査から、栄養関連指標を計算して検査値の意味を理解し、食事調査結果と合わせて栄養状態を評価する。 生化学検査の標準値の意味について学ぶ。 生化学検査例を評価できる。 尿検査（24時間採尿方法および随時尿検査）の説明、畜尿ボトルの作成 【ホームワーク】：3日分の自己食事調査と生活活動調査、および最終日に24時間尿の採尿を行なう。採尿後、一括して24時間尿検査を外注。 復習：検査値の意味について理解する。</p>
11 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査2）</b></p> <p>随時尿検査：授業開始時に自分の随時尿検査を行ない、評価する。 （尿糖、尿タンパク質その他） ホームワークで行なった自分の自己食事記録調査と生活活動調査を集計する。 （栄養分析、身体活動レベルの算定） 【ホームワーク予備日】：前回の尿提出が出来なかった者は、24時間尿の採尿を行なう。採尿後、一括して24時間尿検査を検査センターに外注。 復習：随時尿検査の結果を解釈する。短時間に栄養分析が出来る。</p>
12 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査3）</b></p> <p>外注から戻ってきた検査結果をもとに自分の24時間尿について評価をする。 随時尿検査予備日 前回に引き続き栄養分析、身体活動レベルの算定を行なう。 復習：身体活動レベルの計算方法を理解する。24時間尿の解釈についてまとめる。</p>
13 回	<p><b>栄養アセスメント（生化学検査4）</b></p> <p>生化学的検査値、食事調査結果と合わせて栄養状態を評価する。 （身体活動レベル、窒素出納、クレアチニン身長係数、ミネラルバランスなど）</p> <p>レポート提出 復習：栄養状態を判断するのに必要な検査項目についてまとめる。</p>
14 回	<p><b>ライフステージ別の食事マネジメント1</b></p> <p>目的：ライフステージ別の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える。 テキストを参考に妊娠期の栄養の特性を考えて栄養ケアのあり方を考える 復習：妊婦の栄養ケアのあり方を理解する。</p>
15 回	<p><b>ライフステージ別の食事マネジメント2</b></p> <p>一般的な成人の1日の献立を基にその栄養分析をして評価する。 レポート提出</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養教育論 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：健康・栄養状態，食行動，食環境等に関する情報の収集・分析，それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また，対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質（QOL）の向上につながる主体的な実践力形式の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。</p> <p>学生の学習成果：専門的学習成果として，①栄養教育の目的，目標，②栄養教育の理論的基礎（行動科学，カウンセリング，食環境づくり），③栄養教育マネジメントを理解することで，健康・栄養教育の基礎を獲得する。汎用的学習成果として，本授業で得た専門的学習成果をコミュニケーション，プレゼンテーションおよび健康・栄養教育の際に活用できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は、テキスト、プリントなどを利用して進めるが、初回以外は基本的に前の回に予習プリントを配布するので、予習事項を学生が発表することで授業を進める。補足事項、要点等はその後に説明する。予習の有無がかなり重要となる。</li> <li>・授業中に疑問点があれば、積極的に質問を行うように求める。</li> <li>・授業開始時に定期的に「小テスト」を行う。</li> <li>・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。</li> <li>・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業前に、「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。予習に不備を感じた場合は減点する。</li> <li>・毎授業後に、復習を求める。</li> </ul>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第5版 中山玲子・宮崎由子 編者，化学同人</li> <li>・日本人の食事摂取基準 [2015年版]，第一出版</li> </ul>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>① 栄養教育の目的，目標を理解する。</p> <p>② 栄養教育の理論的基礎（行動科学，カウンセリング，食環境づくり）を理解する。</p> <p>③ 栄養教育マネジメントを理解する。</p> <p>学習評価は、定期試験および小テストの結果を総合して行う。評価の割合は、定期試験 80点、小テスト 20点とする。なお、受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点は行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。予習の内容も評価の対象となる。</p>						
注意事項	<p>授業中の私語，睡眠のある者は，予習の回答者として積極的に回答させる。すぐに回答できない場合は減点する。減点対象となった場合は授業の妨げになることを考え，2回目以降私語，睡眠等あれば回答させることなく減点する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 栄養教育の目的, 目標 (1) 予習事項: テキスト P1~8 栄養教育の定義, 目的, 目標を学び, 栄養教育について考える
2 回	栄養教育の目的, 目標 (2) 予習事項: テキスト P9~13 栄養教育の対象と機会, 法的根拠を学び, 栄養教育について考える
3 回	栄養教育のための理論的基礎 (1) 予習事項: テキスト P15~18, 27~28, 31, 43~45 行動科学の基礎, レスポンデント条件付け, オペラント条件付けおよび組織・地域づくりへの展開を学び, 栄養教育について考える
4 回	栄養教育のための理論的基礎 (2) 予習事項: テキスト P19~20, 22~25, 30~31 ヘルスビリーフモデル, 計画的行動理論, 社会的認知理論, プリシード・プロシードモデルを学び, 栄養教育について考える
5 回	栄養教育のための理論的基礎 (3) 予習事項: テキスト P20~22 トランスセオレティカルモデルなどを学び, 栄養教育について考える
6 回	栄養教育のための理論的基礎 (4) 予習事項: テキスト P18~27 各行動変容技法 (刺激統制, 反応妨害・拮抗 (行動置換), オペラント強化など) 栄養教育について考える
7 回	栄養教育のための理論的基礎 (5) 予習事項: テキスト P32~42 栄養カウンセリングを学び, 栄養教育について考える
8 回	栄養教育のための理論的基礎 (6) 予習事項: テキスト P45~47 食環境づくりを学び, 栄養教育について考える
9 回	栄養教育マネジメント (1) 予習事項: テキスト P49~64, 67 栄養教育マネジメントの全体の流れ, 栄養アセスメント (種類, 項目など), 6W1H1Bを学び, 栄養教育について考える

10 回	<p>栄養教育マネジメント（2）</p> <p>予習事項：テキスト P50～64</p> <p>栄養教育マネジメントの栄養アセスメント（種類と方法，食事調査，行動分析など）を学び，栄養教育について考える</p>
11 回	<p>栄養教育マネジメント（3）</p> <p>予習事項：テキスト P64～72</p> <p>栄養教育マネジメントの計画（Plan）（目標設定，教材など）を学び，栄養教育について考える</p>
12 回	<p>栄養教育マネジメント（4）</p> <p>予習事項：テキスト P72～75</p> <p>栄養教育マネジメントの計画（Plan）（討議法など）を学び，栄養教育について考える</p>
13 回	<p>栄養教育マネジメント（5）</p> <p>予習事項：テキスト P65，73～78</p> <p>栄養教育マネジメントの実施（Do）（コミュニケーション・プレゼンテーション技術，媒体など），栄養教育マネジメントの評価（Check），改善（Action）を学び，栄養教育について考える</p>
14 回	<p>栄養教育マネジメント（6）</p> <p>予習事項：これまで習ったこと全て</p> <p>事例を対象として栄養教育の流れを作ること学んだ理論を活用に繋げる</p>
15 回	<p>栄養教育マネジメント（7）</p> <p>予習事項：これまで習ったこと全て</p> <p>事例を対象として栄養教育の流れを作ること学んだ理論を活用に繋げる</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養教育論Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b> : ライフステージ, ライフスタイル別の特性を理解することで, 栄養教育論Ⅰおよび栄養教育論実習Ⅰで修得した理論と方法を用いて対象者の特性に応じた適切な健康・栄養教育を行える能力を養う。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果として, ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育を理解することで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。汎用的学習成果として, 本授業で得た専門的学習成果をコミュニケーション, プレゼンテーションおよび健康・栄養教育の際に活用できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は、テキスト、プリントなどを利用して進めるが、初回以外は基本的に前の回に予習プリントを配布するので、予習事項をを学生が発表することで授業を進める。補足事項、要点等はその後に説明する。予習の有無がかなり重要となる。</li> <li>・授業中に疑問点があれば、積極的に質問を行うように求める。</li> <li>・授業開始時に定期的に理解度を確認するテストを行う。</li> <li>・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。</li> <li>・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業前に、「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。予習に不備を感じた場合は減点する。</li> <li>・毎授業後に、復習を求める。</li> </ul>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第5版 中山玲子・宮崎由子 編者, 化学同人</li> <li>・日本人の食事摂取基準 [2015年版], 第一出版</li> </ul>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>① ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育を理解する。</p> <p>学習評価は、定期試験結果を用いて行う。なお、受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点を行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。予習の内容も評価の対象となる。</p>						
注意事項	<p>授業中の私語、睡眠のある者は、予習の回答者として積極的に回答させる。すぐに回答できない場合は減点する。減点対象となった場合は授業の妨げになることを考え、2回目以降私語、睡眠等あれば回答させることなく減点する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 妊娠・授乳期の栄養教育（1） 予習事項：テキスト P95, 100 妊娠期の特徴と基本的事項（Barker 説，リプロダクティブヘルスなど）を学び，栄養教育について考える
2 回	妊娠・授乳期の栄養教育（2） 予習事項：テキスト P96～100 日本人の食事摂取基準（2010年版） P285～290 妊娠期に注意すべき栄養素および栄養素必要量の変化とその理由を学び，栄養教育について考える
3 回	妊娠・授乳期の栄養教育（3） 予習事項：テキスト P101～107 妊娠期と臨床との関係（つわり，貧血，妊娠高血圧症候群，妊娠糖尿病など）を学び，栄養教育について考える
4 回	妊娠・授乳期の栄養教育（4） 予習事項：テキスト P100～101 授乳期の特徴を学び，栄養教育について考える
5 回	乳・幼児期の栄養教育（1） 予習事項：テキスト P109～113 乳児期の特徴，授乳・離乳の支援ガイド（授乳編）とその活用を学び，栄養教育について考える
6 回	乳・幼児期の栄養教育（1） 予習事項：テキスト P113～117 授乳・離乳の支援ガイド（離乳編）とその活用を学び，栄養教育について考える
7 回	乳・幼児期の栄養教育（2） 予習事項：テキスト P117～128 幼児期の特徴，幼児期と臨床との関係（肥満，アレルギー，う歯など）を学び，栄養教育について考える
8 回	学童期・思春期の栄養教育（1） 予習事項：テキスト P133～134, 140～142 学童期の特徴（食行動，肥満など）を学び，栄養教育について考える
9 回	学童期・思春期の栄養教育（2） 予習事項：テキスト P134～140 学童期と食育との関係を学び，栄養教育について考える



10 回	<p>学童期・思春期の栄養教育（3）</p> <p>予習事項：テキスト P141～154</p> <p>思春期の特徴（ダイエット，貧血（ダイエット由来，スポーツ由来），摂食障害など）を学び，栄養教育について考える</p>
11 回	<p>成人期の栄養教育（1）</p> <p>予習事項：テキスト P155～176</p> <p>成人期の特徴（生活習慣，肥満など）を学び，栄養教育について考える</p>
12 回	<p>成人期の栄養教育（2）</p> <p>予習事項：前回の講義内容</p> <p>行動変容できない対象者への具体的な教育内容を学び，栄養教育について考える</p>
13 回	<p>高齢期の栄養教育（1）</p> <p>予習事項：テキスト P179～187</p> <p>高齢期の特徴（加齢による変化，認知症，食事環境など），介護との関係を学び，栄養教育について考える</p>
14 回	<p>高齢期の栄養教育（2）</p> <p>予習事項：テキスト P179～190</p> <p>高齢期と臨床との関係（低栄養，摂食・嚥下障害，褥瘡，脱水など）を学び，栄養教育について考える</p>
15 回	<p>障がい者の栄養教育</p> <p>予習事項：テキスト P251～262</p> <p>障がい者の特徴（視覚障害，聴覚障害，肢体不自由障害，精神障害など），ノーマリゼーションを学び，栄養教育について考える</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養教育管理	授業回数	15	単位数	2	担当教員	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b>: 栄養教育論および栄養教育論実習で修得した健康・栄養教育に関する理論と方法, 行動科学やカウンセリングの理論と技術等を活用して, 適正な栄養教育を行う能力を養う。すなわち, 健康・栄養状態, 食行動等に関する情報を収集・分析して, それらを総合的に評価・判定する能力および対象に応じた栄養教育プログラムの作成, 実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うことを目標とする。</p> <p><b>学生の学習成果</b>: 専門的学習成果として, これまでの全授業で学んだ専門的学習成果を活かす演習を通して栄養教育マネジメントを理解することで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。汎用的学習成果として, 本授業で得た専門的学習成果を活かした栄養教育マネジメントを実施できる能力を獲得する。特に, 対象者の問題点の抽出および実行可能な具体的行動変容計画の提示を行う能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は, テキスト, プリントなどを利用して進めるが, 初回以外は基本的に前の回に予習プリントを配布するので, 予習事項をを学生が発表することで授業を進める。補足事項, 要点等はその後に説明する。予習の有無がかなり重要となる。</li> <li>・授業中に疑問点があれば, 積極的に質問を行うように求める。</li> <li>・授業開始時に定期的に理解度を確認するテストを行う。</li> <li>・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問, 感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え, また, コメントを記載して返却する。</li> <li>・上記を考慮し, 授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業前に, 「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。予習に不備を感じた場合は減点する。</li> <li>・毎授業後に, 復習を求める。</li> </ul>					
	テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第4版 中山玲子・宮崎由子 編者, 化学同人</li> <li>・日本人の食事摂取基準 [2015年版], 第一出版</li> </ul>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について, その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>① 栄養教育マネジメントを理解する。</p> <p>② 栄養教育マネジメントを実施できる。特に, 対象者の問題点の抽出ができること, 実行可能な具体的行動変容計画を提示できること。</p> <p>学習評価は, 定期試験の結果を用いて行う。なお, 受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点は行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。予習の内容も評価の対象となる。</p>						
注意事項	<p>授業中の私語, 睡眠のある者は, 予習の回答者として積極的に回答させる。すぐに回答できない場合は減点する。減点対象となった場合は授業の妨げになることを考え, 2回目以降私語, 睡眠等あれば回答させることなく減点する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 摂食・嚥下障害, 低栄養
2 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 経管栄養
3 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 貧血 (1)
4 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 貧血 (2)
5 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 糖尿病 (1)
6 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント リハビリ
7 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 糖尿病 (1)
8 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 糖尿病 (2)
9 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 糖尿病性腎症

10 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント CKD
11 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 透析
12 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 胃切除
13 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント クローン病, 潰瘍性大腸炎
14 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 痛風, 高尿酸血症
15 回	状態・疾病別の栄養教育マネジメント 肝硬変, NASH, 脂肪肝

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養教育論実習 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b> : 対象者の健康・栄養状態, 食行動等に関する情報の収集・分析, それらを総合的に評価・判定する能力を養う。対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる技術を修得し, 食行動変容のための行動科学を踏まえた栄養カウンセリング技術, コミュニケーション能力およびプレゼンテーション能力を体得する。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果としては, 栄養教育論 I で得た専門的学習成果である, ① 栄養教育マネジメント, ② 討議法, ③ 栄養カウンセリングを実習を通して理解を深めことで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。汎用的学習成果としては, これまでに得た専門的学習成果を活かして①食事調査, ②集団を対象とした栄養教育を実践できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は実習形式で行い, 主に配布資料を用いて進める。実習を数回ごとにセクション分けし, 各セクションの初めにそのセクションで行う内容の説明を行い, 各人あるいはグループでの作業に移る。途中説明が必要なときは, その都度説明を入れる。各セクションでは個人あるいはグループで発表を行う。実習レポートに関しては実習中に指示する。</li> <li>・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。</li> <li>・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	必要な場合には実習の中において指示する。					
	テキスト	必要に応じて各自で準備すること。					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>① 食事調査を理解し, 実施できる。</p> <p>② 作成した媒体を用いて集団を対象とした栄養教育が実施できる。</p> <p>③ 討議法を理解する。</p> <p>④ 栄養カウンセリングを理解する。</p> <p>学習評価は、発表の評価点並びに実習レポートの評価点を主として、受講態度の点数を総合して行う。なお、課題レポートの提出は提出点を3点で計算し、提出遅れは次の授業まで2点、次の授業時1点、それ以降0点、未提出は-5点で計算する。当日提出レポートは基本的に提出で1点とする。受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点を行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	<p>実習の中で栄養教育論 I で使用した教科書と資料を適宜使用する。</p> <p>食事調査の際には秤, 食品成分表, 調理に関する資料を使用する。</p> <p>その他, 発表・媒体作成において必要と考える資料を各自準備する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 自己紹介の実施
2 回	個人栄養教育の実践 1対1で栄養教育を実施することで、対象者が「ヒト」であることの意味を知り、考える。 栄養教育マネジメントの実践（1） 食事調査，生活活動調査の実践
3 回	栄養教育マネジメントの実践（2） 食事調査，生活活動調査結果の分析 集団栄養教育の実践（1） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 カリキュラムの立案準備開始
4 回	栄養教育マネジメントの実践（3） 食事調査，生活活動調査結果のまとめ
5 回	集団栄養教育の実践（2） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 カリキュラムの立案 栄養教育媒体の作成
6 回	集団栄養教育の実践（3） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 発表1 ビデオ撮影
7 回	集団栄養教育の実践（4） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 発表2 ビデオ撮影
8 回	集団栄養教育の実践（5） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 ビデオ鑑賞，改善点の把握 カリキュラム改善案の立案 栄養教育媒体の改善
9 回	集団栄養教育の実践（6） テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善 カリキュラム改善案の立案 栄養教育媒体の改善

10 回	<p>集団栄養教育の実践（7）</p> <p>テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善</p> <p>発表1</p> <p>ビデオ撮影</p>
11 回	<p>集団栄養教育の実践（8）</p> <p>テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善</p> <p>発表2</p> <p>ビデオ撮影</p>
12 回	<p>集団栄養教育の実践（9）</p> <p>テーマ：栄養素等摂取量の過不足の改善</p> <p>ビデオ鑑賞，改善点の把握，改善案の立案</p>
13 回	<p>栄養カウンセリングの実践</p> <p>カウンセリング技法の活用</p> <p>心理テストの実施</p> <p>各種討議法を用いた集団討論の実践</p>
14 回	<p>食育の実践</p> <p>食育カードの活用</p> <p>まとめ</p>
15 回	<p>学習したことを説明する</p> <p>後期の授業で習ったことを発表する</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養教育論実習Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	村上祥子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも受け付けます							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b> : 対象者の健康・栄養状態, 食行動等に関する情報の収集・分析, それらを総合的に評価・判定する能力を養う。対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる技術を修得し, 食行動変容のための行動科学を踏まえた栄養カウンセリング能力, コミュニケーション能力を体得する。</p> <p><b>学生の学習成果</b> : 専門的学習成果としては, 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ, 栄養教育論実習Ⅰで得た専門的学習成果を実習を通して理解を深めことで, 健康・栄養教育の基礎を獲得する。汎用的学習成果としては, これまでに得た専門的学習成果を活かして個人を対象とした栄養教育実践できる能力を獲得する。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は実習形式で行い, 主に配布資料を用いて進める。実習を数回ごとにセクション分けし, 各セクションの初めにそのセクションで行う内容の説明を行い, 各人あるいはグループでの作業に移る。途中説明が必要なときは, その都度説明を入れる。各セクションでは個人あるいはグループで発表を行う。実習レポートに関しては実習中に指示する。</li> <li>・毎回授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。次回の授業で上記の質問に答え、また、コメントを記載して返却する。</li> <li>・上記を考慮し、授業内容を改善しながら進める。</li> </ul>					
	予習・復習	必要な場合には実習の中において指示する。					
	テキスト	必要に応じて各自で準備すること。					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合を量的に評価する。</p> <p>① 個人を対象とした栄養教育を実施できる。特に、対象者が種々の状態・病態のケース、無関心期のケースを理解し、コミュニケーションをとり、栄養教育を計画できること。学習評価は、発表の評価点並びに実習レポートの評価点を主として、受講態度の点数を総合して行う。なお、課題レポートの提出は提出点を3点で計算し、提出遅れは次の授業まで2点、次の授業時1点、それ以降0点、未提出は-5点で計算する。当日提出レポートは基本的に提出で1点とする。受講態度の評価として授業の妨害行為は減点法により成績判定に加える。発表時には白衣を着用し、身だしなみには注意すること。守れない場合は減点する。授業内に適宜行う問いかけへの回答内容に対して加点および減点を行わない。受講態度の詳細に関しては授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	実習の中で栄養教育論Ⅰ・Ⅱ, 栄養教育論実習Ⅰで使用した教科書と資料を適宜使用する。その他、発表・媒体作成において必要と考える資料を各自準備する。						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 個人栄養教育の実践1 対象：妊婦，授乳婦，高齢者，高齢者の食事作りをしている人
2 回	EBNを知る EBNのグラフ作成および発表準備
3 回	EBNを知る スライドで発表
4 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：健康な対象者へのBMI，体脂肪率，血圧，骨密度測定結果を用いた栄養教育 説明，課題の選択・決定，実施，評価，改善策の立案
5 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフあり1回目）2 アンケート調査 基本の説明
6 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフあり1回目）2 アンケート調査 テーマ，対象者の設定は自由
7 回	アンケート調査 結果の報告 スライドで発表 課題の提示
8 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフあり改善後）
9 回	個人栄養教育の実践2 テーマ：無関心期の対象者への栄養教育（セリフなし） 対象の演者：教員 設定：中年，男，未婚（彼女なし），1人暮らし（家族は遠方），それ以外は自由

10 回	アンケート調査 課題実施後の報告 スライドで発表
11 回	個人栄養教育の実践3 テーマ：食事調査からの栄養教育（学生同士） 1 食事調査の実施 エネルギー，たんぱく質摂取量の推定
12 回	個人栄養教育の実践3 テーマ：食事調査からの栄養教育（学生同士） 1 問題点の抽出，ケア計画の作成，提示，実施
13 回	個人栄養教育の実践3 テーマ：食事調査からの栄養教育（学生同士） 1 食事調査結果と教育内容の報告 スライドで発表
14 回	個人栄養教育の実践4 テーマ：食事調査からの栄養教育（対象の演者：教員） 3グループでそれぞれ別の症例を対象に実施 食事調査を実施後，計画の検討
15 回	個人栄養教育の実践4 テーマ：食事調査からの栄養教育（対象の演者：教員） 前回と同グループ，同対象者 食事調査結果を用いた栄養教育の実施

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	保田 立二
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 在室時はいつでも対応 email tatsuji.yasuda@gmail.com							
教育目標と学生の学習成果	<p><u>教育目標</u> : 栄養学関連授業で学んだ栄養素の人体内での吸収と働きや、解剖・生理学及び生化学の基礎知識に基づいて、疾病時における人体の変化を理解してそれぞれの症状又は原因に対応した治療と食事療法の考え方を総論的に学ぶ。</p> <p><u>学生の学習成果</u> : 本科目においては、管理栄養士業務において必要となる疾患や病態に関連した食事療法の総合的理解を図る。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業はテキストを中心に進めるが、理解力を確かめる小テストや医学用語の理解力を高めるレポートなどを科す予定である。講義終了時においては各疾患に対する栄養的アプローチの原理が理解できている事を学習成果として授業は進められる。</p> <p>授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想などの記述を求め、次回の授業の時に質問に対する答え、またはコメントを記入して返却する。「シャトルカード」により学習進行状況を確認しながら授業を進める。</p>					
	予習・復習	<p>予習 : テキストの講義範囲に目を通しておく。</p> <p>復習 : 講義に出てきた用語の理解に努める。用語は、今後の学習でも度々出現するのでできるだけ整理した状態で理解し、混乱が起こらないように注意する。「シャトルカード」により効果的な復習を促進する。</p>					
	テキスト	<p>佐藤和人、本間健、小松龍史 編「エッセンシャル臨床栄養学 第8版」医歯薬出版株式会社、3,700 円+税</p>					
学習評価の方法	<p>学習評価は、小テスト及び必要用語の理解度に本試験の成績を加味して評価する。今後の授業でも必要となるので、必要用語の理解度は重要な評価ポイントとなる。</p> <p>私語など授業の妨害行為について減点を科す場合がある。</p>						
注意事項	<p>「シャトルカード」には必ず質問を記入すること。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方についてシラバスを用いた説明 消化管疾患の病態生理 (胃・腸における疾患を理解する。)
2 回	消化管疾患の栄養食事療法 (胃・腸における疾患のおさらいと栄養食事療法を理解する。)
3 回	肝臓・胆嚢・すい臓疾患の病態生理 (肝臓・胆嚢・すい臓における疾患を理解する。)
4 回	肝臓・胆嚢・すい臓疾患の栄養食事療法 (肝臓・胆嚢・すい臓における疾患のおさらいと栄養食事療法を理解する。)
5 回	内分泌・代謝疾患の病態生理 (内分泌・代謝疾患を理解する。)
6 回	内分泌・代謝疾患の栄養食事療法 (内分泌・代謝疾患のおさらいと栄養食事療法を理解する。)
7 回	循環器・呼吸器の病態生理 (循環器・血液疾患を理解する。)
8 回	循環器・呼吸器の栄養食事療法 (循環器・血液疾患のおさらいと栄養食事療法を理解する。)

9 回	腎臓疾患の病態生理 (腎臓疾患を理解する。)
10 回	腎臓疾患の栄養食事療法 (腎臓疾患のおさらいと栄養食事療法を理解する。)
11 回	血液疾患・免疫・アレルギーの病態生理と栄養食事療法 (血液疾患・免疫・アレルギーを理解する。)
12 回	感染症の病態生理と栄養食事療法 (感染症を理解する。)
13 回	骨・関節、歯科、栄養欠陥、心身症の病態生理と栄養食事療法 (骨・関節、歯科、栄養欠陥、心身症の病態生理と栄養食事療法を理解する。)
14 回	外科の病態生理と栄養食事療法 (外科の病態生理と栄養食事療法を理解する。)
15 回	小児疾患、高齢者疾患 (小児疾患、高齢者疾患のおさらいと小児疾患、高齢者疾患を理解し、栄養食事療法を理解する。)

平成30年度教育計画							
科目名	臨床栄養学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟206研究室 水曜日 13時から 14時 30分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;</p> <p>臨床栄養学Ⅱは、臨床栄養学Ⅰで学んだ基礎知識に加えて、それぞれの症状または原因に対応した治療と食事療法の考え方をより専門的に追究する。本講は、診療報酬・介護報酬、栄養補給法、栄養評価指標、また、疾患別の栄養管理計画のプランニングなどの栄養ケア・マネジメントの基本を理解することを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>専門的学習成果は、チーム医療、在宅医療、診療報酬・介護報酬、栄養ケア・マネジメントの概要、栄養補給法（経口栄養、経腸栄養）、栄養評価指標（エネルギー、たんぱく質、ミネラル、水分、検査値）の基本を理解し、また、疾患別の栄養管理計画のプランニングができる総合的能力を獲得していること。</p> <p>汎用的学習成果は、社会人（チーム医療の一員）として必要な態度、倫理的思考力、問題解決力を獲得していること。</p>						
	教育方法	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技</p> <p>授業の進め方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 授業は、テキスト、配付資料に沿って進める。</li> <li>2. 授業開始時に前回習った内容の「小テスト」を行う。</li> <li>3. 授業終了時「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想の記入を求める。</li> <li>4. 上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で配布する。</li> <li>5. 「小テスト」、「シャトルカード」により、理解度を確認しながら授業を進める。</li> </ol> <p>予習・復習</p> <p>予習：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。  復習：授業毎に重要事項をテキスト、配布資料、返却された「シャトルカード」で復習を求める。練習問題の課題に取り組む。</p> <p>テキスト</p> <p>佐藤和人編著 2016年4月発行 エssenシャル「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 栄養補給法（経口栄養、経腸栄養）を理解している。</li> <li>② 栄養評価指標（エネルギー、たんぱく質、ミネラル、水分、検査値）を理解していること。</li> <li>③ 疾患別の栄養管理計画のプランニングができる総合的能力を獲得していること。</li> </ol> <p>学習評価は、専門的学習成果（定期試験80点）の内訳は①：20点、②：20点、③：40点。汎用的学習成果（課題レポート：20点）を総合して行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>基礎栄養学・生化学・解剖生理学の復習をしてください。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養学Ⅱの授業内容について概説し、授業計画を説明</li> <li>・臨床栄養学における栄養ケア・マネジメントの概要と構造</li> </ul>
2 回	<p>糖尿病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
3 回	<p>脂質異常症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
4 回	<p>高血圧症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
5 回	<p>心臓病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
6 回	<p>摂食嚥下障害の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
7 回	<p>骨粗鬆症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>

8 回	<p>膵炎の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
9 回	<p>肝硬変の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
10 回	<p>腎臓病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
11 回	<p>透析の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
12 回	<p>胃潰瘍の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
13 回	<p>妊娠高血圧症と妊娠糖尿病の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
14 回	<p>小児における先天性代謝異常症の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
15 回	<p>臨床栄養学における栄養アセスメントについての確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床診査</li> <li>・身体計測・身体構成成分の指標</li> <li>・血液検査からの栄養状態の評価</li> </ul>



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学Ⅲ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;臨床栄養学Ⅲは、栄養の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食べ物と薬剤の相互作用、および医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。さらに、ライフステージ別、疾患別および様々な身体状況や栄養状態に応じた総合的な栄養ケア・マネジメントの実践について理解することを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;専門的学習成果は、傷病者および高齢者を対象に栄養アセスメントに基づいた栄養管理計画の作成、栄養指導、実施、評価に関する総合的なマネジメント能力を獲得していること。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の一員としての円滑なコミュニケーション能力（態度、論理的思考力、問題解決力）を付けていること。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 授業は、テキスト、配付資料、症例問題に沿って進める。</li> <li>2. 授業開始時に前回習った内容の「小テスト」を行う。</li> <li>3. 授業終了時「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想の記入を求める。</li> <li>4. 上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で配布する。</li> <li>5. 「確認テスト」、「シャトルカード」により、理解度を確認しながら授業を進める。</li> </ol>					
	予習・復習	<p>予習：毎授業前に「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。</p> <p>復習：授業毎に重要事項をテキスト、配布資料、返却された「シャトルカード」で復習を求める。症例問題が、授業中にできなかった場合課題で取り組む。</p>					
	テキスト	佐藤和人編著 2016 年 4 月発行 エssenシャル「臨床栄養学 第 8 版」医歯薬出版					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを量的に評価する。</p> <p>専門的学習成果については、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 病態別の栄養アセスメント（評価・診断）を理解していること。</li> <li>② 病態別の栄養管理計画の作成を理解していること。</li> <li>③ 病態別の栄養指導計画の作成を理解していること。</li> <li>④ 傷病者および高齢者を対象に栄養ケア・マネジメントができる知識を総合的に獲得していること。</li> </ol> <p>汎用的学習成果については、予習・復習の課題レポートが提出できていること。配点 20 点。</p> <p>学習評価は、専門的学習成果（定期試験 80 点）の内訳は①：15 点、②：15 点、③：10 点、④：40 点、汎用的学習成果（課題レポート：20 点）を総合して行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>基礎栄養学・生化学・解剖生理学・病理学の復習をしてください。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養学Ⅲの授業内容について概説し、授業計画を説明</li> <li>・摂食障害（神経性食欲不振症・神経性大食症）の栄養ケア・マネジメント</li> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状 <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul> </li> </ul>
2 回	<p>老年症候群及び褥瘡の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
3 回	<p>動脈硬化性疾患の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
4 回	<p>虚血性心疾患及び心不全の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
5 回	<p>クローン病、潰瘍性大腸炎、短腸症候群の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
6 回	<p>慢性閉塞性肺疾患（COPD）の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
7 回	<p>経静脈栄養の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・経静脈栄養法の目的・適応</li> <li>・末梢静脈栄養法と中心静脈栄養法の違い</li> <li>・経静脈栄養法の合併症（リフィーディング症候群）・バクテリアルトランスロケーション</li> </ul>
8 回	<p>脂肪肝の栄養ケア・マネジメント</p> <p>過栄養に伴う脂肪肝、アルコール性脂肪肝、非アルコール性脂肪肝炎（NASH）、非アルコール性脂肪性肝炎（NAFLD）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>

9 回	<p>肝臓硬変非代償期の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
10 回	<p>慢性腎臓病（CKD）の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
11 回	<p>透析の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
12 回	<p>術前・術後の栄養ケア・マネジメント（胃の全摘出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
13 回	<p>血液疾患における栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
14 回	<p>内分泌疾患の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>
15 回	<p>乳幼児・小児の栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学実習	授業回数	15	単位数	1	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;</p> <p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うためには、基本的な技法を身に付ける必要がある。本実習では、栄養状態を評価・判定するために必要な、身体計測・生化学検査・臨床診査・食事摂取調査の意義を理解し、実践する。また、チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める方法も身に付けることを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>専門的学習成果は、身体計測の測定方法と評価方法、臨床診査 (SGA、MNA) の実施と評価、食事摂取調査実施と評価、食事計画の作成と評価の技術を獲得していること。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の一員としてのコミュニケーション能力 (対話、チームワーク) や社会人としての態度が獲得できていること。</p>						
	教育方法	<p>（ 講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ <b>実習</b> ・ 実技） 毎回白衣を着用</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 身体計測の方法は、実際病院で行っている場面を映像で見てその後実習で実践する。 身体計測は「ダイナボット栄養アセスメントキット」を使用し、測定結果を評価する。</li> <li>2. 食事摂取調査を行い、食生活を評価する。</li> <li>3. 食事計画 (エクセル栄養君) の作成は、パソコンを使って実施する。</li> <li>4. ベッドサイドでの栄養指導の技術や技法を実習する。</li> <li>5. 高齢者の介護実習は、車いす、食事の自助具を使って体験する。</li> <li>6. 授業終了時「シャトルカード」に質問、感想の記入を求め、コメントを書いて次回の授業で配布する。</li> </ol>	予習・復習	シラバスを確認し、テキストを事前に確認することを望む。			
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを量的に評価する。</p> <p>専門的学習成果については、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①身体計測の測定と栄養評価ができること。</li> <li>②食事摂取調査と栄養評価ができていること。</li> <li>③治療食の食事計画の作成ができていること。</li> <li>④機器・器具の扱いが正しくできていること。</li> </ol> <p>汎用的学習成果については、コミュニケーション能力 (対話、チームワーク) や社会人としての態度が獲得できていること。</p> <p>学習評価は、専門的学習成果 (実習の技術 : 60 点)、汎用的学習成果 (実習のレポート : 20 点、コミュニケーション能力や態度 : 20 点) の結果を総合して行う。</p>						
注意事項	参考図書等						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>授業の進め方について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養学実習について概説し、授業計画を説明</li> <li>・病院の管理栄養士の役割と業務内容について映像媒体で説明</li> </ul>
2 回	<p>食物摂取状況調査は、食物摂取頻度調査法と食物摂取記録法（3日間）を行う</p> <p>①食物摂取頻度調査法は、管理栄養士役が聞き取りを行う</p> <p>②食物摂取記録法は、前もって3日間食事記録を書いてきたものを 2人の管理栄養士役がチェック比較する。</p> <p>（持参必須：白衣）</p>
3 回	<p>2回目の授業内容で得た調査結果から栄養価計算を行い、エネルギー産生栄養素バランスを評価・判定する。</p> <p>（持参必須：糖尿病食品交換表）</p>
4 回	<p>在宅での糖尿病患者様を想定し、7日間の献立を糖尿病交換表に基づき作成する。</p> <p>外来患者様の食事計画の作成の実習（パソコンで作成） （課題：3日間の献立表と1日分を試作し評価する。さらに写真を添付し提出）</p>
5 回	<p>在宅での糖尿病患者様を想定し、7日間の献立を糖尿病交換表に基づき作成する。</p> <p>外来患者様の食事計画の作成の実習（パソコンで作成）</p>
6 回	<p>在宅での糖尿病患者様を想定し、7日間の献立を糖尿病交換表に基づき作成する。</p> <p>外来患者様の食事計画の作成の実習（パソコンで作成） （課題：4回目に提示した課題の締め切り）</p>
7 回	<p>スクリーニング</p> <p>① ベッドサイドでの主観的包括的評価（SGA）の方法説明</p> <p>② 簡易栄養状態評価表（MNA）の方法説明と実践 （患者役、管理栄養士役、見学者に分かれて実践する。）</p>
8 回	<p>実技テスト：簡易栄養状態評価表（MNA）の実践 （持参必須：白衣 備考：身だしなみを整えて来てください。）</p>

9 回	<p>身体計測の意義と身体計測・体脂肪測定の実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・立位の場合</li> </ul> <p>自動身長付き体重計・腹囲・上腕三頭筋皮下脂肪厚・上腕周囲・下腿周囲・体脂肪・握力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・障害を持たれている方を想定した場合</li> </ul> <p>四肢欠損を考慮しての計算方法 (持参必須：白衣 備考：袖が捲れる服装)</p>
10 回	<p>身体計測の意義と身体計測・体脂肪測定の実習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・横臥位の場合</li> </ul> <p>身長・上腕三頭筋皮下脂肪厚・上腕周囲・膝高計 (持参必須：白衣 備考：袖が捲れる服装)</p> <p>身体計測値からみた栄養状態の評価法・膝高から身長・体重を求める方法</p>
11 回	<p>実技テスト：身体計測・体脂肪測定の実践</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・横臥位の場合</li> </ul> <p>身長・上腕三頭筋皮下脂肪厚・上腕周囲・膝高計 (持参必須：白衣 備考：袖が捲れる服装)</p> <p>身体計測値からみた栄養状態の評価法・膝高から身長・体重を求める方法 (身体計測値の評価表の提出)</p>
12 回	<p>車いす、ベッドサイドにおける食事介助の方法①</p> <p>体位・・・車いす・セミファーラ位（15～30度挙げた状態）</p> <p>食事・・・プリン、ゼリー状の水</p> <p>器具・・・小スプーン</p> <p>(持参必須：白衣 手が拭ける程度のサイズのタオル)</p>
13 回	<p>車いす、ベッドサイドにおける食事介助の方法②</p> <p>体位・・・車いす・セミファーラ位（15～30度挙げた状態）</p> <p>食事・・・プリン、ゼリー状の水</p> <p>器具・・・小スプーン</p> <p>(持参必須：白衣 手が拭ける程度のサイズのタオル)</p>
14 回	<p>人体模型を使って経腸栄養法のシュミレーション</p> <p>経鼻経管栄養法と経腸栄養法の構造を説明</p> <p>糖尿病の栄養指導についての準備</p>
15 回	<p>糖尿病の症例を用いた栄養ケアマネジメントの実践</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	臨床栄養学演習	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 棟 206 研究室 水曜日 13 時から 14 時 30 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;</p> <p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、栄養状態の評価判定・栄養ケア計画の作成・栄養補給法の選択・ベッドサイドでの栄養指導等が臨床の場で展開できる管理栄養士として必要な総合的能力を身に付けることを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>専門的学習成果は、疾患別に栄養状態の評価ができ、その内容をよく理解し、それに基づいて栄養管理計画書又は栄養ケア計画書する能力が獲得できていること。また SOAP による栄養ケア記録の作成ができていること。</p> <p>汎用的学習成果は、管理栄養士としての自覚をもって積極的に任務に取り組むことができていること。中でもチームワーク、リーダーシップ、コミュニケーションの能力として自己表現力・他者理解力が取れていること。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>( 講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技)</p> <p>1. 各種疾患の症例に基づく栄養ケア・マネジメントについて演習をする。</p> <p>①栄養スクリーニング・アセスメント書の作成 ②疾患ごとの栄養評価の実施 ③栄養管理計画又は栄養ケア計画書の作成 ④疾患によって栄養指導案の作成及び栄養指導の演習をおこなう。</p> <p>⑤演習の過程では、個別のアドバイスを適宜行う。</p> <p>2. SOAP による栄養ケア記録の作成をする。</p> <p>3. 授業終了時「シャトルカード」に質問、感想の記入を求め、内容によっては次回の授業で説明する。</p>	<p>予習・復習</p> <p>・各疾患については事前に予習をしておくこと。</p> <p>・時間内にできない場合は、課題として取り組むこと。</p>	<p>ステキ</p> <p>佐藤和人編著 2016年4月発行 エssenシャル「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版</p> <p>日本糖尿病学会編 2016年1月21日発行「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」文光堂</p>			
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを評価する。</p> <p>専門的学習成果</p> <p>①症例患者に適した栄養管理計画書の作成ができ、その内容が理解できる能力・技術を獲得していること。</p> <p>②症例患者にカウンセリングを取り入れた栄養指導ができる技術を獲得していること。</p> <p>③栄養指導後の SOAP による栄養ケア記録の作成ができていること。</p> <p>汎用的学習成果は、管理栄養士としての自覚をもって積極的に任務に取り組むことができていること。中でもチームワーク、リーダーシップ、コミュニケーションの能力として自己表現力・他者理解力が取れていること。</p> <p>学習評価は、専門的学習成果①栄養評価：50点、②栄養管理計画書の作成：20点、SOAP 式での記録作成：10点、汎用的学習成果①自己表現力・他者理解力 20点を総合して行う。</p> <p>なお、過度な私語や授業参加意欲が極端に低い場合、適宜減点をおこなう。</p>						
注意事項	参考図書等						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	授業の進め方について 臨床栄養学演習について概説し、授業計画を説明 栄養ケア・マネジメントの実践の書式を説明
2 回	栄養管理計画のプランニング ・栄養管理目標の設定の考え方 ・栄養補給の基本的な考え方 ・栄養法の選択方法
3 回	糖尿病の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習 ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
4 回	脂質異常症の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習 ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
5 回	高血圧症の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習 ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
6 回	心臓病の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習 ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
7 回	摂食・嚥下障害の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習 ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成
8 回	骨粗鬆症の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習 ・対象疾患の診断基準及び病態について ・生化学検査及び身体症状 ・栄養状態の評価項目 ・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成



9 回	<p>膵炎の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
10 回	<p>肝硬変の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
11 回	<p>腎臓病の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
12 回	<p>透析の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
13 回	<p>胃潰瘍の栄養ケア・マネジメントについて症例を通しての演習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象疾患の診断基準及び病態について</li> <li>・生化学検査及び身体症状</li> <li>・栄養状態の評価項目</li> <li>・栄養管理計画書または栄養ケア計画書の作成</li> </ul>
14 回	<p>医療保険制度 医療保険制度における栄養ケア・マネジメントの基本概念 管理栄養士が主に関わる診療報酬についての解説</p>
15 回	<p>介護保険制度 介護保険制度における栄養ケア・マネジメントの基本概念 管理栄養士が主に関わる介護報酬についての解説</p>

平成30年度教育計画							
科目名	公衆栄養学 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間以外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>国民、地域住民、職域などのさまざまな集団を対象に、食と健康を明らかにし、望ましい食生活の実現に向けた公衆栄養活動を推進するための基本的な知識と技術の習得を目指す学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果—地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスのマネジメント能力、に関するプログラムの作成、実施、評価を総合的に実行できる能力の獲得</p> <p>汎用的学習成果—栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を現代の諸問題と関連づけて理解する能力の獲得</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は教科書およびプリントを教材として行うが、新聞などの最新の報道記事等も活用する。</li> <li>・各授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問や感想を記入、提出すること。理解度を確認しながら、次回の授業に反映させる。</li> <li>・各単元の終了後の「小テスト」、毎回のシャトルカードにより、学習の進捗状況を確認し、改善しながらすすめる。</li> </ul>					
	予習・復習	<p>食生活に関わる報道記事などは常に興味を持っておくこと。</p> <p>予習事項 : 次回の学習内容・教科書の範囲を示すので、教科書を必ず読んでおくこと。</p> <p>復習事項 : キーワードを中心に授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。</p> <p>キーワード集を作成すること。</p>					
	テキスト	<p>カレント 公衆栄養学 由田克士・押野榮司 編著 建帛社</p> <p>定価 2,600 円 (税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準 (2015年版) 第一出版 定価 2,700 円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>上記学習成果の獲得のため、以下の項目について理解度を評価する。</p> <p>①公衆栄養の概念を理解している</p> <p>②健康・栄養問題の現状と課題を理解している</p> <p>③栄養施策を理解している</p> <p>学習評価は、定期試験成績(70%)および単元ごとの小テスト(30%)によって行う。授業態度は、減点法により成績判定に加える。授業態度については授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	15回授業の2/3以上の出席により定期試験の受験資格が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 授業の進め方、評価の方法について 第1章 公衆栄養の概念 ①公衆栄養の概念 予習事項：テキスト1-1 (P1-5)
2 回	第1章 公衆栄養の概念 ②公衆栄養活動 予習事項：テキスト1-2 (P5-13)
3 回	第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ①②健康状態の変化 予習事項：テキスト2-2 (P22-26)
4 回	第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ③食事の変化 予習事項：テキスト2-3 (P26-35)
5 回	第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ④食生活の変化 予習事項：テキスト2-4 (P35-40)
6 回	第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ④食生活の変化 (国民健康栄養調査から) 予習事項：テキスト2-4 (P35-40)
7 回	第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ⑤食環境の変化 予習事項：テキスト2-5 (P40-44)
8 回	第2章 健康・栄養問題の現状と課題 ⑥諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 予習事項：テキスト2-6 (P45-49)
9 回	第3章 栄養政策 ①我が国の公衆栄養活動 ②公衆栄養関連法規 予習事項：テキスト3-1 (P51-54・58)

10 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>②公衆栄養関連法規</p> <p>予習事項：テキスト3-2 (P54-58)</p>
11 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>③我が国の管理栄養士・栄養士制度</p> <p>予習事項：テキスト3-3 (P59-61)</p>
12 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>④国民健康・栄養調査</p> <p>予習事項：テキスト3-4 (P62-66)</p>
13 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>⑤実施に関する指針、ツール</p> <p>予習事項：テキスト3-5 (P62-66)</p>
14 回	<p>第3章 栄養政策</p> <p>⑥国の健康増進基本方針と地方計画</p> <p>予習事項：テキスト3-6 (P76-88)</p>
15 回	<p>倉敷市の健康増進計画・食育推進計画と公衆栄養活動</p> <p>食育栄養まつりについて</p>

平成30年度教育計画							
科目名	公衆栄養学Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間以外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>国民、地域住民、職域などのさまざまな集団を対象に、食と健康を明らかにし、望ましい食生活の実現に向けた公衆栄養活動を推進するための基本的な知識と技術の習得を目指す</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果—地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価を総合的に実行できる能力の獲得</p> <p>汎用的学習成果—栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を現代の諸問題と関連づけて理解する能力の獲得</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業は教科書およびプリントを教材として行うが、新聞などの最新の報道記事等も活用する。</li> <li>・各授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問や感想を記入、提出すること。理解度を確認しながら、次回の授業に反映させる。</li> <li>・各単元の終了後の「小テスト」、毎回のシャトルカードにより、学習の進捗状況を確認し、改善しながらすすめる。</li> </ul>				
予習・復習		<p>食生活に関わる報道記事などは常に興味を持っておくこと。</p> <p>予習事項：次回の学習内容・教科書の範囲を示すので、教科書を必ず読んでおくこと。</p> <p>復習事項：キーワードを中心に授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。</p> <p>キーワード集を作成すること。</p>					
テキスト		<p>カレント 公衆栄養学 由田克士・押野榮司 編著 建帛社</p> <p>定価 2,600円 (税別)</p> <p>日本人の食事摂取基準 (2015年版) 第一出版 定価2,700円 (税別)</p>					
学習評価の方法	<p>上記学習成果の獲得のため、以下の項目について理解度を評価する。</p> <p>①栄養疫学を理解している</p> <p>②公衆栄養マネジメントを理解している</p> <p>③公衆栄養プログラムを理解している</p> <p>学習評価は、定期試験成績(70%)および単元ごとの小テスト(30%)によって行う。授業態度は、減点法により成績判定に加える。授業態度については授業の最初に説明する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>参考図書は新書程度の本を授業内容に合わせて紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 授業の概要と評価法について 公衆栄養活動について（倉敷市の取り組み） 倉敷市食育推進計画・食育栄養まつり
2 回	第4章 栄養疫学 ①栄養疫学の概要 予習事項：テキスト4-1（P95-97）
3 回	第4章 栄養疫学 ②曝露情報としての食事摂取量 予習事項：テキスト4-1・2（P95-102）
4 回	第4章 栄養疫学 ③食事摂取量の測定方法 予習事項：テキスト4-3（P102-109）
5 回	第4章 栄養疫学 日本人の食事摂取基準 予習事項：日本人の食事摂取基準（2015年版）
6 回	第4章 栄養疫学 日本人の食事摂取基準 地域集団への活用 予習事項：テキスト5-2（P124-126）
7 回	第4章 栄養疫学 ④食事摂取量の評価方法 予習事項：テキスト4-4（P109-120）
8 回	第5章 公衆栄養マネジメント ①公衆栄養マネジメント 予習事項：テキスト5-1（P122-124）
9 回	第5章 公衆栄養マネジメント ②公衆栄養アセスメント 予習事項：テキスト5-2（P124-130）

10 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント</p> <p>③公衆栄養プログラムの目標設定</p> <p>予習事項：テキスト5-3 (P130-133)</p>
11 回	<p>第5章 公衆栄養マネジメント</p> <p>④⑤公衆栄養プログラムの計画、評価</p> <p>予習事項：テキスト5-4、5 (P133-145)</p>
12 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開</p> <p>①地域特性に応じたプログラムの展開</p> <p>予習事項：テキスト6-1 (P146-170)</p>
13 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開</p> <p>②食環境づくりのためのプログラムの展開</p> <p>予習事項：テキスト6-2 (P171-186)</p>
14 回	<p>第6章 公衆栄養プログラムの展開</p> <p>③地域集団の特性別プログラムの展開</p> <p>予習事項：テキスト6-3 (P187-211)</p>
15 回	<p>公衆栄養学のまとめ</p>

平成30年度教育計画							
科目名	公衆栄養学実習	授業回数	15	単位数	1	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間以外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>国民、地域住民、職域などのさまざまな集団を対象に、食と健康を明らかにし、望ましい食生活の実現に向けた公衆栄養活動を推進するための基本的な知識と技術の習得を目指す</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果—地域や職域等における保健、医療、福祉、介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成、実施、評価を総合的に実行できる能力の獲得</p> <p>汎用的学習成果—栄養学分野の基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を現代の諸問題と関連づけて理解する能力の獲得</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <p>公衆栄養プログラムの模擬実習として、学生を対象とした食事調査、食生活状況調査、身体状況調査を行う。また、集団への食事調査として、調査対象者に興味関心が深まる食育SATシステムの有効な活用法についても実習を行う。</p> <p>調査後のデータを処理し、得られた結果と既存資料を利用して、その集団の問題点を把握 (アセスメント) し、対象集団への公衆栄養マネジメントとして栄養教育の模擬授業を行う。</p> <p>公衆栄養活動を模擬体験するとともに、学生自らの食生活改善を促すことも目的とする。</p> <p>発表内容の整理や媒体の作成などを積極的に行うこと。</p>				
予習・復習		<p>公衆栄養活動に関連するキーワードについて、公衆栄養学 (講義) と関連づけて予習・復習をすること。</p> <p>発表内容の整理や媒体の作成など、予習・復習として積極的に行うこと。</p>					
テキスト		<p>公衆栄養学実習 第2版 上田信夫編 化学同人 定価2400円 (税別)</p> <p>参考図書は新書程度の本を授業内容に合わせて紹介する。</p>					
学習評価の方法	<p>学習成果の評価としては、地域または、集団への公衆栄養マネジメントができることである。学習評価は、毎回提出されたレポート (65%) と栄養教育の模擬授業 (35%) によって行う。特に模擬授業については、管理栄養士としてのマネジメント能力・事業遂行能力を総合評価する。また、他者を評価することにより公衆栄養活動を客観的に理解できたかも評価の対象とする。</p>						
注意事項	<p>毎回の実習ごとにレポートの提出をもとめる。</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション（実習の概要について） 公衆栄養活動の実践基礎技術 1 情報の収集（新聞記事から）
2 回	公衆栄養活動の実践基礎技術 2 情報収集の結果 発表
3 回	公衆栄養活動の実践 地域での公衆栄養活動 （「倉敷市食育栄養まつり」の参加のための実践計画作成）
4 回	公衆栄養活動の実践 1 栄養状態の判定と評価 ① （身体状況調査）
5 回	公衆栄養活動の実践 2 栄養状態の判定と評価 ② （データ解析）
6 回	公衆栄養活動の実践 3 栄養状態の判定と評価 ③ （栄養調査の実施－24時間思い出し法 食物摂取頻度調査・食育SATシステム）
7 回	公衆栄養活動の実践 4 栄養状態の判定と評価 ④ （栄養調査の実施－24時間思い出し法 食物摂取頻度調査・食育SATシステム）
8 回	公衆栄養活動の実践 5 栄養状態の判定と評価 ⑤ （栄養調査の実施－食事記録法） （栄養素摂取量の算出と評価）
9 回	公衆栄養活動の実践 6 栄養状態の判定と評価 ⑥ （栄養調査の実施－食事記録法） （栄養素摂取量の算出と個人としての評価・現状の把握）

10 回	公衆栄養活動の実践 7 栄養状態の判定と評価 ⑦ (集団としての評価・現状の把握、)
11 回	公衆栄養活動の実践 8 公衆栄養プログラムの実際 ① 栄養教育の目標設定と計画書の作成
12 回	公衆栄養活動の実践 9 公衆栄養プログラムの実際 ② 栄養教育の計画書と媒体作成
13 回	公衆栄養活動の実践 10 公衆栄養プログラムの実際 ③ 栄養教育の計画書と媒体作成
14 回	公衆栄養活動の実践 11 公衆栄養プログラムの実際 ④ 栄養教育の計画書と媒体作成
15 回	公衆栄養活動の実践 12 公衆栄養プログラムの実際 ⑤ 栄養教育模擬授業とその評価

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	給食経営管理論 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C 棟 201 研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 給食経営管理 I では、学校・病院・福祉施設などの特定給食施設における、利用者の身体状況や栄養状態、その他の利用目的にあわせた給食サービスの方法について「栄養・食事管理」と「経営管理」を学習し、給食経営管理業務に必要な基礎知識を習得する。また、各項目の目的や意義を理解し給食経営管理の流れを理解する。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 給食経営管理業務の基本となる専門知識を習得する。給食管理には、コミュニケーションによる良好な人間関係を築くことが重要であることを理解する。</p>						
	教育方法	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業の進め方 授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。 ・授業開始時に「小テスト」を行う。また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。 ・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。 ・「小テスト」および「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</p> <p>予習・復習 「小テスト」および「シャトルカード」により、予習・復習を効果的に行っているかどうかを確かめる。問題がある場合は、学習の仕方等について指導する。</p> <p>テキスト 新実践 給食経営管理論 藤原 政嘉他 (株) 未来</p>					
成績評価の方法	<p>小テスト 14 回 (14 点 : 1 点/回) 定期試験 (86 点) 加点合計 100 点</p>						
注意事項	<p>15 回授業の 2/3 以上の出席により定期試験の受験資格が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること。</p>						

	授 業 回 数 別 教 育 内 容
1 回	<p>オリエンテーション 給食の概念 P11～30</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 給食の概要</li> <li>2) 給食システム</li> <li>3) 給食を提供する施設と関連法規</li> </ol> <p>給食の経営管理の内容予告</p>
2 回	<p>給食の経営管理（小テストによる復習①） P31～52</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 栄養食事管理の概要</li> <li>2) 経営管理の概要</li> <li>3) マーケティング</li> </ol> <p>組織・人事管理の内容予告</p>
3 回	<p>経営管理と組織（小テストによる復習②） P52～65</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 給食の組織と関連分野との連絡</li> <li>2) 人事管理と労務管理</li> </ol> <p>栄養・食事計画①内容予告</p>
4 回	<p>栄養・食事管理①（小テストによる復習③） P66～78</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 栄養アセスメント</li> <li>2) 栄養・食事計画</li> </ol> <p>栄養・食事管理②の内容予告</p>
5 回	<p>栄養・食事管理②（小テストによる復習④） P78～96</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 献立計画</li> <li>2) 栄養・食事計画の評価、改善</li> </ol> <p>食材管理の内容予告</p>
6 回	<p>食材管理（小テストによる復習⑤） P106～116</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食材の購入</li> <li>2) 食材の発注</li> <li>3) 食材の保管管理</li> </ol> <p>生産管理①の内容予告</p>
7 回	<p>生産管理①（小テストによる復習⑥） P117～125</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 生産計画</li> <li>2) 大量調理の方法と技術</li> <li>3) 大量調理の調理特性</li> </ol> <p>生産管理②の内容予告</p>
8 回	<p>生産管理②（小テストによる復習⑦） P126～133</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 提供管理</li> <li>2) 下膳、洗浄・清掃作業管理</li> <li>3) 塵芥・ごみ処理</li> <li>4) 生産管理の評価</li> </ol> <p>衛生管理の内容予告</p>
9 回	<p>衛生管理（小テストによる復習⑧） P134～159</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食の安全性</li> <li>2) HACCP</li> <li>3) 衛生・安全管理</li> </ol> <p>品質管理の内容予告</p>
10 回	<p>品質管理（小テストによる復習⑨） P97～105</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 品質管理</li> <li>2) 品質保証と標準化</li> </ol> <p>施設・設備管理の内容予告</p>

11 回	事故・災害時対策（小テストによる復習⑩） P159～167 1）事故対策 2）災害対策
12 回	施設・設備管理（小テストによる復習⑪） P168～188 1）施設・設備の基準と関係法規 2）食事環境の設計と設備 原価管理の内容予告
13 回	原価管理、（小テストによる復習⑫） P200～213 1）給食の原価 2）給食の原価管理 給食の事務、労務管理の内容予告
14 回	給食の人事・事務・情報管理（小テストによる復習⑬） P189～197 事務 1）情報事務管理 労務 1）給食従事者の雇用形態 2）給食従事者の教育・訓練 3）給食従事者の業績と評価 事故・災害時対策の内容予告 （小テストによる復習⑭）
15 回	まとめ

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	給食経営管理論Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟 201 研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標：&gt; 給食経営管理論Ⅰで習得した基礎知識を基に、各種給食施設の運営形態を理解し経営管理の実際を学ぶ。関連の資源（食品流通、給食に関わる組織や経費など）の総合的な判断力、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力を養う。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 給食経営管理業務の総合的な能力を養う。特定給食施設での栄養・給食関連サービスのマネジメントや良好な経営管理継続のための応用力や実践的な総合能力を養う。</p>						
	教育方法	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業は、テキスト、プリントなどを利用して進める。 ・授業開始時に「小テスト」を行う。また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。 ・上記の質問に答え、また、コメントを記載して次回の授業で返却する。 ・「小テスト」および「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</p>					
成績評価の方法	予習・復習	「小テスト」および「シャトルカード」により、予習・復習を効果的に行っているかどうかを確かめる。問題がある場合は、学習の仕方等について指導する。					
	テキスト	新実践 給食経営管理論 藤原 政嘉他 (株) 未来 Plan-Do-See にそった 給食運営・経営管理実習のてびき 西川貴子、深津智恵美ら 医歯薬出版株式会社					
注意事項	15回授業の2/3以上の出席により定期試験の受験資格が得られる。遅刻や欠席がないように受講すること。						



10 回	給食における栄養管理の実際④（レポート・小テストによる復習） P45～50（経営管理実習の手引き） 1）食品流通 食材の購入方法 2）在庫管理と発注 給食の品質管理の実際の内容について予告
11 回	給食の品質管理の実際（レポート・小テストによる復習） P92～96（給食経営管理論） 1）栄養・食事管理と総合品質 2）栄養出納表の算出 3）品質改善とPDCAサイクル 原価管理の実際の内容について予告
12 回	原価管理の実際（レポート・小テストによる復習） P145～148（経営管理実習の手引き） 1）原価計算 2）ABC分析 会計・原価管理の実際の内容について予告
13 回	原価管理の実際（レポート・小テストによる復習） P149～151（経営管理実習の手引き） 1）給食における収入と原価・売上 2）損益分岐点作成 衛生管理の実際の内容について予告
14 回	衛生管理の実際（小テストによる復習） P266～273（給食経営管理論） 1）大量調理マニュアル 2）衛生管理の実際の流れ 給食の生産管理の実際の内容について予告
15 回	給食の生産管理の実際（レポート・小テストによる復習） P117～133（給食経営管理論） 1）生産ラインと作業動線 2）施設・設備のレイアウト 3）新調理システム 4）労働生産性 5）作業工程の分析、工程表の作成



平成30年度教育計画							
科目名	給食経営管理実習 I	授業回数	15	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟 201 研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;</p> <p>給食経営管理論での学びが実践の場で生かせるよう、対象者に見合った食事計画や献立、作業計画を作成し、発注・調理・試食を行い、大量調理を想定した大型機器を使用し調理方法の習得や衛生管理の実際を体験する。また、給食を活用した栄養教育・情報提供を行う。給食経営の関わりは対象者の目的に合った、おいしく安全な食事提供ができたか、作業の時間配分や衛生面で問題はなかったかなど、業務全体のマネジメントの評価が行え、栄養士と調理従事者の業務内容や役割を理解し、協力体制の重要性を学び、問題点を見つける目やその改善策を考える力を身につける。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>衛生管理の方法を理解する。大量調理技術、新調理技術の習得。給食業務のマネジメントの流れを習得する。給食経営管理業務に必要な応用力、リーダーシップ、コミュニケーション能力、自己管理能力を身につける。給食業務に必要な数量的スキルを獲得する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>対象者に見合った献立を SAT システムを活用しながら作成する。</li> <li>大量調理や衛生管理技術の実習は7グループ(管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗浄パート役・衛生係)に分けて7回ローテーションを行いすべての作業を体験する。体験を通して大量調理器具使用方法や管理方法も学ぶ。</li> <li>給食経営管理の基本である計画・実施・評価の流れは管理帳票を作成することで、実務能力を身につける。</li> <li>「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>毎回の授業に対しては予習、復習を必要とする。</p> <p>テキスト</p> <p>西川貴子、深津智恵美ら Plan・Do・See にそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第4版：医歯薬出版株式会社 メニューコーディネーターのための食材別料理集第三版：同文書院 NEX 献立作成の基本と実践：講談社サイエンティフィック</p>					
成績評価の方法	<p>衛生管理 (15点：5点/回) (衛生的な服装・検便・手洗い)</p> <p>課題レポート7回 (35点：5点/回)</p> <p>(献立、調理衛生、指導案、大量調理、発注書、給食日誌、実習改善案)</p> <p>実習内容 (50点) 検収作業・衛生的作業 (10点：5点/各)</p> <p>調理技術 (20点)</p> <p>グループ作業 (20点：リーダーシップ、チームワーク)</p> <p>加点合計 100点</p> <p>実習ファイル未提出 10点減点とする。期限より遅れた場合は5点減点とする。</p>						
注意事項	<p>実習で7つの役割を体験することになってため、休むと役割が理解できなくなる。体調を整え遅刻や欠席がないようにする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 実習のグループ編成、 学校給食の栄養・食事計画を立て、実習テーマを決定する
2 回	栄養・食事計画に基づいた献立作成 SAT システムを活用し献立作成を行う (献立表の提出)
3 回	給食施設見学 給食を活用した指導案の作成、 (指導案提出)
4 回	衛生管理 衛生帳票の記入方法 手洗いチェック (3段階で評価)
5 回	大量調理について 器具の使用法、下処理方法、調理方法、盛り付け方法について 給食帳票の記入方法 野菜カットテスト
6 回	課題実習打合せ 献立、調理、作業工程表説明、食器衛生検査説明 (次回実習のための予習を必ず行う)
7 回	予備実習 (管理栄養士役は給食日誌作成) ・ グループに分かれて、実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備
8 回	課題献立①：真空調理の実習 (管理栄養士役は給食日誌提出) ・ 真空調理の <b>仕込み</b> 実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備
9 回	課題献立① (魚)：真空調理の実習 (管理栄養士役は給食日誌提出) ・ 真空調理の <b>再加熱</b> 実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備
10 回	・ 課題献立② (肉)：真空調理の実習 (管理栄養士役は給食日誌提出) ・ 真空調理の <b>仕込み</b> 実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、 洗浄パート役・衛生係) ・ 学校給食実習の準備

11 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 課題献立②（肉）：真空調理の実習（管理栄養士役は給食日誌提出） <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 真空調理の「再加熱」実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ 学校給食実習の準備</li> </ul> </li> </ul> <p>（課題実習終了後大量調理、真空調理のレポート提出）</p>
12 回	<p>グループ実習「学校給食」準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業工程表、作業動線、献立指示書作成</li> <li>・ 発注書、作業工程表の作成</li> <li>・ 作業計画のプレゼンテーション</li> <li>・ 作業グループでの打合せ</li> </ul> <p>（発注書、作業工程提出）</p>
13 回	<p>グループ A 班献立の実習「学校給食」（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ 給食時指導の媒体作成</li> </ul>
14 回	<p>グループ B 班献立の実習「学校給食」（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ 給食時指導の媒体作成</li> </ul>
15 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の給食時の指導を行う。</li> <li>・ 給食の原価計算</li> <li>・ 学校給食実習についてグループでまとめ、学校給食実習の評価、改善点についてプレゼンテーションを行う。</li> </ul> <p>（実習評価・改善表提出）</p>

平成30年度教育計画							
科目名	給食経営管理実習Ⅱ	授業回数	15	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;</p> <p>病院、福祉施設、事業所などでの給食業務を想定して栄養・食事管理およびマーケティングの視点に立った経営管理を実習する。</p> <p>給食施設の種類によるニーズや提供方法の違いを理解し実践することで、様々な給食施設でのマネジメント能力を養い、応用力や判断力を習得する。施設ごとの給食を活用した栄養教育、情報提供方法を学習する。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>個別対応を含む大量調理技術の習得。嚥下調整食の習得。病院、福祉施設、事業所のマネジメント能力を養う。給食経営管理におけるマーケティングの基本を理解する。給食経営管理業務に必要な自己管理能力、応用力、課題解決能力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院、福祉施設、事業所での給食業務を実習する。</li> <li>・各施設の違いや特色を取り入れた献立をSATシステムを活用しながら作成する。</li> <li>・大量調理や衛生管理技術の実習は7グループ(管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗浄パート役・衛生係)に分けて7回ローテーションを行いすべての作業を体験する。体験を通して大量調理器具使用方法や管理方法も学ぶ。</li> <li>・給食経営管理の基本である計画・実施・評価の流れは管理帳票を作成することで、実務能力を身につける。</li> <li>・「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</li> </ul>	<p>予習・復習</p> <p>毎回の授業に対しては予習、復習を必要とする。</p>	<p>テキスト</p> <p>西川貴子、深津智恵美ら Plan-Do-See にそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第4版・医歯薬出版株式会社</p> <p>メニューコーディネイターのための食材別料理集第三版：同文書院</p> <p>NEX 献立作成の基本と実践：講談社サイエンティフィック</p>			
成績評価の方法	<p>衛生管理 (10点：5点/回) (衛生的な服装・検便)</p> <p>課題レポート8回 (40点：5点/回)</p> <p>(給与栄養目標量計算表、献立作成、病院給食、高齢者福祉施設、事業所、給食日誌、ヘルシー弁当宣伝媒体案、実習まとめ改善シート)</p> <p>実習内容 (50点) 検収作業・衛生的作業 (10点：5点/各)</p> <p>調理技術 (20点)</p> <p>グループ作業 (20点：リーダーシップ、チームワーク)</p> <p>加点合計 100点</p> <p>実習ファイル未提出 10点減点とする。期限より遅れた場合は5点減点とする。</p>						
注意事項	<p>実習で7つの役割を体験することになっているため、休むと役割が理解できなくなる。体調を整え遅刻や欠席がないようにする。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <p>グループ実習（病院、福祉施設、事業所）の栄養・食事計画の作成</p> <p>各施設の給与栄養目標量算出</p> <p>栄養・食事計画に基づいた献立作成</p> <p>SATシステムを活用し献立作成を行う （給与栄養目標量算出表提出）</p>
2 回	<p>グループ実習（各施設）の献立作成</p> <p>課題実習の説明、打ち合わせ （献立表提出）</p>
3 回	<p>課題（嚥下調整食1）実習（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ 施設実習の準備</li> </ul>
4 回	<p>課題（嚥下調整食2）実習（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ 施設実習の準備</li> </ul>
5 回	<p>課題（嚥下調整食3）実習（管理栄養士役は給食日誌提出） （摂食嚥下困難食レポート提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習を役割に分かれて行う （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ 施設実習の準備</li> </ul>
6 回	<p>グループ実習「各施設給食」準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作業工程表、作業動線、献立指示書作成</li> <li>・ 発注書、作業工程表の作成</li> <li>・ 作業計画のプレゼンテーション</li> <li>・ 作業グループでの打合せ</li> </ul>
7 回	<p>ヘルシー弁当のテーマ決定</p> <p>SATシステムを活用し献立作成を行う</p>
8 回	<p>① 病院給食実習（治療食・食事形態）（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 病院給食実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ ヘルシーメニューの準備 （病院給食レポート提出）</li> </ul>
9 回	<p>② 高齢者福祉施設給食実習（管理栄養士役は給食日誌提出）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高齢者福祉施設給食実習を役割に分かれて行う。 （管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係）</li> <li>・ ヘルシーメニューの準備 （高齢者福祉施設給食レポート提出）</li> </ul>

10 回	<p>③ 事業所給食実習 (管理栄養士役は給食日誌提出)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事業所給食実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係)</li> <li>ヘルシーメニューの準備 (事業所給食レポート提出)</li> </ul>
11 回	<p>各施設給食実習のまとめ ヘルシー弁当選考会準備</p>
12 回	<p>ヘルシー弁当選考会 (各グループ 20 分ずつプレゼン⇒弁当決定)、材料発注、食券販売計画打ち合わせ 野菜カテイングテスト</p>
13 回	<p>ヘルシー弁当の実習準備 弁当の販売促進用媒体を作成する。 実習作業計画のプレゼンテーション 作業グループでの打ち合わせ  (宣伝媒体提出)</p>
14 回	<p>ヘルシー弁当実習 (管理栄養士役は給食日誌提出)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>実習を役割に分かれて行う。 (管理栄養士役、下処理役、調理師役、調理パート役、盛り付けパート役、洗淨パート役・衛生係)</li> </ul>
15 回	<p>実習の評価、反省会ヘルシー弁当のまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ヘルシー弁当実習についてグループでまとめる</li> <li>実習の評価、改善点についてプレゼンテーション。</li> </ul> <p>実習室の清掃  (実習評価・改善表提出)</p>

平成30年度教育計画							
科目名	総合演習	授業回数	15	単位数	2	担当教員	食物栄養学科全教員
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : 各担当教員研究室にて行なうこと							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の専門科目の知識及び技術を修得した後に、これらの専門分野の知識及び技術を統合して、管理栄養士業務である栄養評価や管理が適正に行える総合的な能力を養うために、専門分野を横断した演習を行なう。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的な学習成果としては、病院や高齢者福祉施設、および地域における管理栄養士の果たす役割が理解できる。</p> <p>汎用的な学習成果としては、教員とのコミュニケーションをとおして、卒業後社会人として求められるコミュニケーション能力、態度 (心構え) や職業に対する知識、理解、価値、意見を獲得する。</p>						
	教育方法	<p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <p>教育内容の「管理栄養士が果たす役割」の「I」～「IV」において、学生はそれぞれ関連教員による説明および演習内容を理解した後、グループに分かれて演習を行う。</p> <p>また、学生の理解度のチェックのためにアンケートやレポート提出を課することがある。</p>					
成績評価の方法	授業の進め方	<p>授業で行なう内容については、必ず事前準備および復習を行なうことが次の授業につながる。</p>					
	予習・復習	<p>現在までに学習した専門基礎分野および専門分野のテキストと参考書のすべて</p>					
注意事項	<p>上記の学習成果が達成できているかについて、①授業に関わった教員がそれぞれ総合的に判断して100点満点で採点して平均する、また②学科で行なった栄養長寿教室 (学内) および地域訪問栄養長寿教室での汎用的な学習成果を、栄養長寿教室に参加した担当教員が判断して10点満点で採点する。最終的に①×0.9+②を総合評価とする。</p> <p>参考図書等 グループワークを円滑に進行するために、出席は重要である。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回 C203	授業の進め方についてのシラバスを用いた説明 管理栄養士が果たす役割 I (福祉施設等における管理栄養士のしごと：食事介助①) 説明および具体的な動作の解説
2 回 C106	管理栄養士が果たす役割 I (福祉施設等における管理栄養士のしごと：食事介助②) 学生による演習
3 回 C106	管理栄養士が果たす役割 I (福祉施設等における管理栄養士のしごと：食事介助③) 学生による演習
4 回 C106	管理栄養士が果たす役割 III (栄養教育・食育に関する管理栄養士のしごと①) 栄養まつり準備 (班分け・測定方法の演習と媒体作成)
5 回 C106	管理栄養士が果たす役割 III (栄養教育・食育に関する管理栄養士のしごと②) 栄養まつり準備 (測定方法の演習と媒体作成)
6 回 C106	管理栄養士が果たす役割 III (栄養教育・食育に関する管理栄養士のしごと③) 栄養まつり準備 (測定方法の演習と媒体作成) 打合せ 11/17 (5 限) 食育栄養まつり・児島地区(11/19) 打合せ 11/24 (5 限) 食育栄養まつり・倉敷地区(12/3)
7 回 C106	管理栄養士が果たす役割 II (栄養教育・食育に関する管理栄養士のしごと：栄養ケア計画、指導①) 説明・準備



8 回 C106 (203)	管理栄養士が果たす役割 II (福祉施設等における管理栄養士のしごと：栄養ケア計画、指導②) 媒体作成・指導準備
9 回 C203	管理栄養士が果たす役割 II (福祉施設等における管理栄養士のしごと：栄養ケア計画、指導③) 対象者および家族への栄養指導
10 回 A203	管理栄養士が果たす役割 II (福祉施設等における管理栄養士のしごと：栄養ケア計画、指導④) 学生による発表
11 回 A108	管理栄養士が果たす役割 II (福祉施設等における管理栄養士のしごと：栄養ケア計画、指導⑤) おやつ作り
12 回 C203 (C106)	管理栄養士が果たす役割 IV (病院における管理栄養士のしごと：①) 解説と準備
13 回 C203 (C106)	管理栄養士が果たす役割 IV (病院における管理栄養士のしごと：②) 集団栄養教室の準備 (フードモデル、リーフレット利用)
14 回 (C203)	管理栄養士が果たす役割 IV (病院における管理栄養士のしごと：③) 集団栄養教室の演習 (フードモデル、リーフレット利用)
15 回 (C203)	管理栄養士が果たす役割 IV (病院における管理栄養士のしごと：④) 集団栄養教室の演習 (フードモデル、リーフレット利用)

平成30年度教育計画																		
科目名	給食経営管理実習事前事後	授業回数	15	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝											
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応																		
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;</p> <p>臨地実習（臨床栄養・公衆栄養・給食栄養管理Ⅰ・Ⅱ）の準備段階として、実践活動の場での「課題発見や問題解決」に必要な専門知識と技術の習得を行うとともに、実習を円滑に進めるための基本マナーを指導する。</p> <p>実習後は、各臨地実習で学んだ管理栄養士の実践業務を再復習し、「専門的知識と技術」を統合させ、マネジメント能力の高い管理栄養士の育成を目指す。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;</p> <p>各臨地実習の実践業務での課題を見つけ、課題研究を行い結果がまとめられ、発表することができる。社会人としての自己管理能力を身につけ実習に臨むことができる。実習に必要な知識をまとめ、積極的な態度で実習に臨むことができる。</p>																	
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事前指導では、臨地実習に関わる知識の復習と実践現場を想定した技術の演習を中心に行う。</li> <li>社会人、医療人としての資質、感性を身につける。</li> <li>事後指導では、臨地実習で取り組んだ課題や習得した知識・技術をまとめ、実践業務の気づきや問題点、反省点などをプレゼンテーションする。</li> <li>管理栄養士として今後期待される点や取り組んでいかなければならない課題を明らかにし、管理栄養士の資質向上へ向けた指導を行う。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>毎回の授業に対しては予習、復習を必要とする。</p> <p>テキスト</p> <p>松崎政三ら編著 臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営] 建帛社(2007)</p>																
成績評価の方法	<p>給食経営管理実習事前事後評価</p> <table border="0"> <tr> <td>事前の課題研究内容</td> <td>(10点)</td> </tr> <tr> <td>事前の準備事項</td> <td>(30点)</td> </tr> <tr> <td>実習事項確認テスト</td> <td>(20点)</td> </tr> <tr> <td>事後の課題研究のまとめ</td> <td>(10点)</td> </tr> <tr> <td>事後の課題発表能力</td> <td>(30点)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">加点合計 100点</td> </tr> </table> <p>臨地実習の参加に関しては事前の準備、事後のまとめが重要であるため提出物の期限を厳守すること。</p>						事前の課題研究内容	(10点)	事前の準備事項	(30点)	実習事項確認テスト	(20点)	事後の課題研究のまとめ	(10点)	事後の課題発表能力	(30点)	加点合計 100点	
事前の課題研究内容	(10点)																	
事前の準備事項	(30点)																	
実習事項確認テスト	(20点)																	
事後の課題研究のまとめ	(10点)																	
事後の課題発表能力	(30点)																	
加点合計 100点																		
注意事項	参考図書等																	

授 業 回 数 別 教 育 内 容		
事前教育 二年後期	1 回	オリエンテーション 1. 臨地実習の目的と意義 2. 実習先施設について 学校、高齢者福祉施設、保健所、病院実習の概要説明 3. 個人調査
	2 回	4. 臨地実習施設の実習内容とスケジュール ・ 実習に必要な知識と技術 ・ 実習中の服装、持参品、費用について 5. 実習中のマナー、良好な人間関係を築くための必要事項
	3 回	6. 実習に必要な実践的な知識と技術 ・ 栄養管理、給食管理、衛生管理について 7. 臨地実習での研究課題について
	4 回	8. 学校における管理栄養士の業務と課題
	5 回	9. 福祉施設における管理栄養士の業務
	6 回	10. 実習先管理栄養士による臨地実習の内容について講義（高齢者施設） ・ レポート作成 ・ 研究課題をまとめる
	7 回	11. 実習先管理栄養士による臨地実習の内容について講義（病院） ・ レポート作成 ・ 研究課題をまとめる
	8 回	12. 実習施設の説明、実習の心得 ・ 研究課題の完成、目標の設定を明確化
事前教育 三年前期	9 回	13. 実習施設との打ち合わせ・訪問について ・ 電話の対応、挨拶などのマナー ・ 打ち合わせ準備、レポートなど説明文書について
	10 回	14. 大量調理の知識と技術 ・ 栄養管理の実際 ・ 大量調理マニュアル ・ 衛生について ・ 給食帳票類について
	11 回	15. 実習記録ノートの手書き方 16. 実習準備確認テストと解説

	12 回	17. 実習中のマナー、注意事項、最終確認事項 18. 課題研究のまとめ方 19. お礼状の書き方
事後教育 三年前期	13 回	1. 臨地実習のまとめ 2. 臨地実習報告会の準備
	14 回	3. 臨地実習報告会の準備
	15 回	4. 臨地実習報告会の準備
		臨地実習報告会 ・ 施設別に実習の反省感想を発表する 施設別の実習課題への取り組みの報告と討論 <インターンシップ> 希望学生に対して、実習施設別事後研修の施設選定、研修内容などの助言を行う。

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	給食経営管理臨地実習 I	授業回数	1 週間	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C 棟 201 研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 給食経営管理臨地実習 I は、給食の運営を含む実習内容とし、学校給食施設又は事業所等の集団給食施設で行う。各施設における給食の役割を理解し、給食サービス提供に関し必要な、給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、衛生管理などの知識及び技能を習得する。 また、学校では児童・生徒に対する適切な栄養教育を行うための知識と技術を習得する。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 各施設における給食業務の内容を理解し、職務の遂行技術を習得する。 給食の目的・役割を理解し実践的な能力を身につける。社会人としての責任的倫理観、自己管理能力を獲得する。管理栄養士として必要な数量的スキル、情報リテラシーを獲得する。 施設でのコミュニケーション、チームワーク能力を身につける</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技) 学校給食施設または高齢者福祉施設において 3 年次前期に 1 週間の臨地実習を行う。 研究課題を決め実習の目標とする。 実習内容は、指導担当管理栄養士と協議する。</p>	<p>予習・復習</p> <p>臨地実習に対しては予習、復習を必要とする。</p>	<p>テキスト</p> <p>松崎政三ら編著 臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営] 建帛社 (2007)</p>			
成績評価の方法	<p>実習先の評価 (50 点) 課題研究 (30 点) 実習ノート (20 点) 加点合計 100 点</p> <p>社会人としての倫理観、自己管理能力の評価をおこなう。</p>						
注意事項	参考図書等						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
実 習 前	実習先事前訪問 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ オリエンテーション</li> <li>・ 研究課題の設定・指導</li> </ul>
1 日 目	管理者・関係者への挨拶 施設の概要と特徴説明 給食業務の概要説明 食教育の概要又は高齢者の食事形態の概要について
2 日 目	給食管理システムについて 給食実施計画とその実際 実習の研究課題
3 日 目	給食管理・運営の実際 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大量調理作業分析</li> <li>・ 衛生管理の実際</li> <li>・ 食育活動の実際・高齢者の食事の実際</li> </ul>
4 日 目	給食管理・運営の実際 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養士業務の分析</li> <li>・ 食育活動の実際・高齢者の食事の実際</li> </ul>
5 日 目	研究課題の整理・実習施設での反省会
6 日 目	大学での実習補講 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各施設の実習項目の確認</li> <li>・ 課題レポート作成</li> <li>・ 実習グループでのまとめと反省点</li> </ul>

平成30年度教育計画							
科目名	給食経営管理臨地実習Ⅱ	授業回数	1週間	単位数	1	担当教員	佐藤 幸枝
質問受付の方法：C棟201研究室で授業以外の時間で対応							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt;  高年齢福祉施設での実習では、対象者のアセスメントに基づいた的確な食事提供や給食運営方法、経営管理全般の業務を身に付け、実践現場で速やかな状況判断や業務全般のマネジメント能力を向上させる。また、給食に携わるスタッフとの連携方法や入所者への対応など、マニュアルでは理解しにくい、ソフト面の技術を学ぶ。  栄養ケア・マネジメントの知識と技術を習得する。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt;  福祉・介護システムの中で栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる実践的な能力を獲得する。栄養ケア・マネジメントの知識と技術を習得する。入所者、他職種との連携に必要なコミュニケーション能力を学ぶ。マネジメントに必要な数量的スキル、情報リテラシーを獲得する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方  (講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)  高年齢福祉施設で、3年次前期に1週間の実習を行う。  研究課題を決め実習の目標とする。  実習内容は、指導担当管理栄養士と協議する。</p> <p>予習・復習  臨地実習に対しては予習、復習を必要とする。</p> <p>テキスト  松崎政三ら編著 臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営] 建帛社(2007)</p>					
成績評価の方法	<p>実習先の評価(50点)  課題研究(30点)  実習ノート(20点)  加点合計100点</p> <p>社会人としての倫理観、自己管理能力の評価をおこなう。</p>						
注意事項	<p>参考図書等  実習中の衛生管理、接遇に気をつけること。  臨地実習先の担当管理栄養士の指示に従い、積極的に実習に取り組むこと。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
実 習 前	実習先事前訪問 オリエンテーション 研究課題の設定・事前指導
1 日 目	実習オリエンテーション 施設職員への挨拶 施設の概要説明・見学 栄養部門業務の概要説明
2 日 目	経営管理システムの分析 入所者の食事管理・入所者とのコミュニケーション 研究課題活動①
3 日 目	衛生管理の実際、衛生教育 栄養ケア・マネジメントの実際 研究課題活動②
4 日 目	高齢者福祉施設調理作業の実際 栄養ケア・マネジメントの実際 研究課題活動③
5 日 目	研究課題の整理・実習施設での反省会
6 日 目	大学での実習補講 高齢者福祉施設での給食経営管理項目の確認 実習報告会の打ち合わせ 課題レポートについて



平成30年度教育計画							
科目名	公衆栄養臨地実習	授業回数	7	単位数	1	担当教員	高槻 悦子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : C棟研究室において授業時間外に受け付ける							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 保健所および市町村保健センター等の果たす役割や業務を理解し、地域での公衆栄養活動を体験することによって、地域等における栄養関連サービスに関する実践力を身に付ける。</p> <p>学生の学習成果： 学内で習得した公衆栄養活動の知識・技術を実践の場に適用し、理論と実践を結びつけて理解することが出来るようになる。また、保健所および市町村等の役割や業務を理解できるようになる。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・<u>実習</u>・実技) 岡山県内の保健所または市町村保健センターなどにおいて1週間の臨地実習を行う。研究課題を決め、実習の目的とすること。実習終了後は、研究課題をまとめ、レポートとして各自実習施設に提出する。学内においては、全員で反省会を開催し、他の実習施設での実習参加者の報告も踏まえ各自レポートを提出する。</p>				
予習・復習		媒体の作成などを積極的に行うこと。					
テキスト		岡山県保健福祉部健康対策課監修 実習テキスト 岡山学院大学「管理栄養士のための臨地実習ノート」					
学習評価の方法	成績の評価は、事前補習 (20%)、実習施設からの評価点 (50%)、研究課題 (20%)、実習ノート (10%) を加味して行う。						
注意事項	公衆栄養臨地実習受講のための準備のための事前補習を必ず受講すること。 事前補習による課題、提出物も評価対象とする。						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
学 内	オリエンテーション 実習にあたっての事前説明
第 1 日 目	保健所の概要と業務について（講義）
第 2 日 目	地域保健系の業務について（講義） 栄養改善業務について（講義）
第 3 日 目	各施設における年次計画に基づいた実習計画の作成と実施
第 4 日 目	各施設における年次計画に基づいた実習計画の作成と実施
第 5 日 目	各施設における年次計画に基づいた実習計画の作成と実施
第 6 日 目	学内での臨地実習報告会

平成30年度教育計画							
科目名	臨床栄養臨地実習	授業回数	15	単位数	2	担当教員	平野 聡
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A棟206研究室 水曜日 13時から 14時 30分							
教育目標と学生の学習成果	<p>&lt;教育目標&gt; 臨床栄養学および臨床栄養学実習を履修した後、病院の現場において個々の疾病を持った患者に対して栄養評価・判定に基づく適切な栄養ケア・マネジメントを行う。また、チーム医療を理解するために、現場の医療関係者との合同カンファレンスに参加してその重要性を学ぶことを目的とする。</p> <p>&lt;学生の学習成果&gt; 専門的学習成果は、実践の場で総合的な栄養ケア・マネジメントができる知識及び技術が実践できていること。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の場で社会人としての態度が取れていること。課題発見とその解決ができる能力が見えていること。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>( 講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ <b>実習</b> ・ <b>実技</b> )</p> <p>1. 病院実習を3年生後期に2週間行う。実習時間は1日9時間とする。 2. 3年生前期に補習を実施し、研究課題の作成及び臨地実習の準備をおこなう。 3. 後期オリエンテーション時に研究課題の最終確認及び各病院の挨拶状況を確認する。 4. 研究課題をまとめ、報告会ではパワーポイントで発表する。</p>				
予習・復習		専門基礎科目、専門科目をしっかりと復習する。					
テキスト		<p>本学作成の「臨床栄養学臨地実習ノート」 佐藤和人編著 2016年4月発行 エッセンシャル「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版 西堀すき江 よくわかる「栄養ケア・マネジメント」ハンドブック 中央法規</p>					
学習評価の方法	<p>以下に示す学習成果について、その獲得度合いを量的に評価する。</p> <p>専門的学習成果は、実践の場で総合的な栄養ケア・マネジメントができる知識及び技術が実践できていること。</p> <p>汎用的学習成果は、チーム医療の場で社会人としての態度が取れていること。課題発見とその解決ができる能力が見えていること。栄養ケア・マネジメント実践の補習と事前事後の準備会に出席していること。</p> <p>学習評価は、実習先評価 (30点)、実習ノート (10点)、研究課題レポート (20点)、研究課題の発表 (30点)、事前事後課題 (10点) を総合して行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業回数別内容については臨地実習先及び病院が指定する休日により変更となる可能性がありますので適宜対応してください。</li> <li>・ これまでの授業内容について科目を問わず復習してください。特に解剖生理学と病理学のテキストは読み返してください。</li> </ul>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	事前実習（学内） ・実習概要・実習目標・注意事項などを説明する。 ・研究課題について説明する。
2 回	臨地実習 1日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
3 回	臨地実習 2日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
4 回	臨地実習 3日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
5 回	臨地実習 4日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
6 回	臨地実習 5日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
7 回	学内にて臨地実習 6日目・・・全員登校 ・実習ノートの確認 ・研究課題の進捗状況の報告および質疑応答 ・一週間の反省を病院別に纏め発表する
8 回	臨地実習 7日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
9 回	臨地実習 8日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う

10 回	臨地実習 9日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
11 回	臨地実習 10日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
12 回	臨地実習 11日目・・・実習内容は、病院側の実習計画によって行う
13 回	学内にて事後実習 12日目・・・全員登校 <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習ノート及び研究課題の纏め</li> <li>・礼状の書き方</li> <li>・発表会の役割分担を決める</li> </ul>
14 回	学内にて事後実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養臨地実習の報告会の練習</li> </ul>
15 回	学内にて事後実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・研究課題の報告会</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画

科目名	学校栄養指導論 I	授業回数	15	単位数	2	担当教員	井上 恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A 107 毎週木曜日 4 限 k. t. m. noda@ezweb. ne. jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：近年、食に関する問題は食生活の多様化が進む中、喫緊の課題となっている。次代を担う子どもの食生活については、学校・家庭・地域が連携して望ましい食生活を形成する必要があるが、学校教育の場において児童生徒にいかに関食教育を進めていくかが重要であると考えられる。学校における食に関する指導の目標、栄養教諭が中心となり作成する食に関する指導の全体計画、各教科等や給食における食に関する指導方法を学び、食教育のあり方と課題を考え、管理栄養士として学んだことを学校教育の現場に生かすことができるよう、栄養教諭としての使命と自覚、職務内容についての理解を深めるようにする。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果：栄養教諭としての基礎的な知識はもとより、食に関する指導の考えと方法を身に付け、教諭としての資質を練磨する。</p> <p>汎用的学習成果：学校における管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する能力を培い、技能・態度及び考え方の総合的能力を身に付ける。栄養教諭として必要なチームワーク・リーダーシップ・コミュニケーション能力として倫理的思考力・問題解決力を培う。</p>						
教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>栄養教諭が食に関する指導をおこない、学校給食管理についても指導的な立場であることの理解を踏まえながら、栄養教諭が関わっている制度・法律等をわかりやすく説明して授業を進めていく。資料提供をして具体的な実例を示し理解を図る。授業は、テキスト、プリント、パワーポイント、学習指導案、模擬授業などを利用して進める。</p> <p>また、授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。上記の質問に答え、コメントを記載して次回の授業で返却する。</p> <p>「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</p>					
	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業前に、「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。</li> <li>・毎授業後に、復習を求める。</li> <li>・「シャトルカード」により、予習・復習を効果的に行っているかどうかを確かめる。</li> </ul> <p>問題がある場合は、学習の仕方等について指導する。</p>					
	テキスト	<p>三訂 栄養教諭論 金田 雅代 編 (健帛社)</p> <p>文部科学省・食に関する指導の手引 第一次改定版 (東山書房)</p> <p>文部科学省・小学校学習指導要領解説 総則編 (東洋館出版社)</p> <p>文部科学省・小学校学習指導要領解説 特別活動編 (東洋館出版社)</p>					
学習評価の方法	<p>基本的な栄養教諭の役割が理解できていることが基準となる。学習態度及び学習意欲も大切であるが、授業内容についての理解度を判定するために試験を行う。</p> <p>教諭として教壇に立つための基本的な教育力が身についた学習指導案が出来上がったか、そのレポートを提出し、総合として評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ペーパーテストによる基準得点の取得・・・85%</li> <li>・レポートの提出 (学習指導案)・・・ 15%</li> </ul>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	オリエンテーション 栄養教諭の児童・生徒に対する食に関する指導のあり方と基本的な概念の説明 栄養教諭の職務内容・使命・役割について説明
2 回	第1章 栄養教諭の制度とその役割（1） ・学校栄養職員の歴史・栄養教諭制度創設・審議会答申・配置（pp1～10） 予習事項：テキスト（PP11～15）
3 回	第1章 栄養教諭の制度とその役割（2） ・栄養教諭の職務内容とその役割及び求められる資質とは ・学校給食管理について ・食に関する指導について 予習事項：テキスト（PP16～23）
4 回	第2章 学校給食の教育的意義と役割・学校組織と栄養教諭の位置づけ ・学校給食法・教育的意義と役割・学校保健委員会 ・学校教育と食に関する法律（食育基本法・学校教育法・第3次食育推進基本計画） 予習事項：テキスト（PP24～36）
5 回	第3章 学校給食の歴史と食文化の変遷 ・学校給食の歴史・日本人の食生活と学校給食・地場産物の活用と郷土食 予習事項：テキスト（PP37～56）
6 回	第4章 子どもの発達と食生活 ・体位と健康・エネルギーおよび栄養素の摂取量・食生活・食習慣と心の健康 予習事項：テキスト（PP167～178）
7 回	第14章 個別栄養相談指導（食物アレルギーについて） ・個別栄養相談指導の意義と特徴 ・カウンセリング ・食物アレルギーの食事について 予習事項：テキスト（PP78～93）
8 回	第7章 給食の時間における食に関する指導① ・給食の時間における指導 ・給食の時間における指導の特徴と進め方 ・指導案の書き方と媒体と細案について 予習事項：給食時間の指導案と媒体作成
9 回	学校給食における指導② ・模擬授業実施 予習事項：模擬授業をシミュレーションする。

10 回	<p>学校給食における指導③</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 模擬授業実施</li> </ul> <p>予習事項：テキスト（PP 4 8～5 5）</p>
11 回	<p>第5章「食に関する指導」の全体計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全体計画とその必要性</li> <li>・ 全体計画の内容と作成の手順</li> </ul> <p>予習事項：食文化を知る</p>
12 回	<p>食に関する歴史と文化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 古代から中世の食文化の変遷</li> <li>・ 近代における食文化の変遷</li> <li>・ 諸外国からの農産物の流入の影響</li> <li>・ 世界の食文化と日本の食文化の比較</li> <li>・ 歴史的地理的な背景と文化的背景の影響</li> </ul>
13 回	<p>食文化の変遷と学校教育</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本人の食生活と学校給食</li> <li>・ 地場産物の活用と郷土食</li> <li>・ 食文化とその歴史</li> <li>・ 近代から現代における食品の種類の変遷と食内容の変遷</li> <li>・ 現代の食生活における学校給食の役割</li> <li>・ 学校給食の歴史の変遷とその役割及び目的の変遷</li> </ul> <p>予習事項：テキスト（PP 1 6 7～1 7 8）</p>
14 回	<p>第14章 個別的な相談指導の進め方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 個別的な相談指導の考え方、地域の関係機関との連携、集団指導との関連</li> </ul> <p>予習事項：テキスト（PP 1 6 7～1 7 8）</p>
15 回	<p>第14章 個別栄養相談指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 個別栄養相談指導の意義と特徴</li> <li>・ 個別栄養相談指導の方法</li> <li>・ カウンセリング応用とその技法</li> <li>・ ロールプレイによる個別栄養相談指導</li> </ul>



平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	学校栄養指導論Ⅱ	授業回数	15	単位数	2	担当教員	井上 恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A107 毎週木曜日 4 限 k. t. m. noda@ezweb. ne. jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：学校栄養指導論Ⅰの講義内容を受け、この教科では栄養教諭のあり方についてさらに実践に結びつく学習を行う。学校現場における栄養教諭が実際に行う食に関する指導について、各教科及び特別活動、道徳、総合的な学習、給食時間の指導など学習指導要領を基に学習指導案を作成し、問題点や解決策を見い出せるようにする。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果：講義・指導案作成理論を通じて、栄養教諭として身につけたい資質・能力をより深く極める。そのために、教諭として教壇に立つポイントをつかみ、実際に模擬授業を実施し、食に関する指導の実践に結びつけることによって今後の教育実習に備える。</p> <p>汎用的学習成果：学校における管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する能力を培い、技能・態度及び考え方の総合的能力を身につける。そして栄養教諭として児童生徒への食に関する指導を行う能力を獲得する。また、栄養教諭として必要なチームワーク、リーダーシップ、コミュニケーション能力として倫理的思考力、問題解決力を培う。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>栄養教諭の現状のテキストを基に講義をする。</p> <p>学習指導要領を基に指導案を作成し、教材づくり等を理解するためにパワーポイントやプリントで具体的な説明を行う。指導案や教材研究をした上で、模擬授業を個人で実施し成果を批評し合い意欲を高める。</p> <p>また、授業終了時「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。質問に答え、コメントを記載して次回の授業で返却する。</p> <p>「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら授業を進める。</p>					
学習評価の方法	予習・復習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業前に、「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める。</li> <li>・毎授業後に、復習を求める。</li> <li>・「シャトルカード」により、予習・復習を効果的に行っているかどうかを確かめる。</li> </ul> <p>問題がある場合は、学習の仕方等について指導する。</p>					
	テキスト	<p>三訂 栄養教諭論 金田 雅代 編著 (健帛社)</p> <p>文部科学省・食に関する指導の手引 第一次改定版 (東山書房)</p> <p>文部科学省・小学校学習指導要領解説 総則編 (東洋館出版社)</p> <p>文部科学省・小学校学習指導要領解説 特別活動編 (東洋館出版社)</p>					
学習評価の方法	<p>栄養教諭としての基礎・基本がどのくらい身についたかをペーパーテストによる評価を行う。</p> <p>学習指導案による細案・板書計画・指導媒体の作成と使用方法について評価を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ペーパーテスト・・・ 85%</li> <li>・ 模擬授業実践・・・ 15%</li> </ul>						
注意事項							

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション 栄養教諭の使命と役割および授業方針と講義内容についての説明 学習指導要領について</p> <p>予習事項：テキスト（PP78～93）</p>
2 回	<p>第7章 給食の時間における食に関する指導 指導の実際・年間計画</p> <p>予習事項：テキスト（PP106～118）</p>
3 回	<p>第9章 小学校「家庭科」中学校「技術・家庭科」における食に関する指導 目標・位置づけ 小学校学習指導要領を参考にする。</p> <p>予習事項：テキスト（PP123～136）</p>
4 回	<p>第10章 「体育科・保健体育科」における食に関する指導 第11章 「道徳」における食に関する指導</p> <p>予習事項：テキスト（PP137～147）</p>
5 回	<p>第11章 「特別活動」における食に関する指導 教材 食に関する指導の手引きを参考にする。 小学校学習指導要領を参考にする。</p> <p>予習事項：テキスト（PP148～166）</p>
6 回	<p>第12章 「生活科」における食に関する指導 第13章 「総合的な学習の時間」における食に関する指導 教材 食に関する指導の手引きを参考にする。 小学校学習指導要領を参考にする。</p> <p>予習事項：テキスト（PP167～220）</p>
7 回	<p>第14章 個別栄養相談指導 第15章 家庭・地域との連携 資料</p>
8 回	<p>実践演習①（食に関する指導の指導案作り） 各教科との関連した指導案の作成 学習指導要領を基にした指導案の作成について</p>

9 回	<p>実践演習②（食に関する指導の指導案作り）</p> <p>各教科との関連した指導案の作成</p> <p>教材の利用方法、指導のための資料の作成方法についての検討と説明</p>
10 回	<p>実践演習③（食に関する指導の指導案作り）</p> <p>個人あるいは2～3人のグループで学年に合わせた指導案の検討及び作成を行う。</p>
11 回	<p>実践演習④（作成した指導案の発表、相互評価）</p> <p>作成した指導案の発表を行う。児童生徒がその発達段階に応じて食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身につけることができる指導案か相互に問題点を指摘し、より良い指導案の作成を行う。</p>
12 回	<p>実践演習⑤（作成した指導案の発表、相互評価）</p> <p>11回と同様に作成した指導案の発表を行い、指導案が「学校における食育の推進」に結びつくか相互に検証し、より良い指導案の作成を行う。</p>
13 回	<p>実践演習⑥（模擬授業）</p> <p>11回、12回で作成した指導案に沿って模擬授業を行い、授業のやり方、説明の方法について検討を行う。</p>
14 回	<p>実践演習⑦（模擬授業）</p> <p>13回に続いて、11回、12回で作成した指導案に沿って模擬授業を行い、授業のやり方や説明の方法について検討を行う。</p>
15 回	<p>実践演習⑧（模擬授業）</p> <p>14回に続いて、11回、12回で作成した指導案に沿って模擬授業を行い、授業のやり方、説明の方法について検討を行う。</p> <p>○15分間模擬授業演習 採点</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教師論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	福野 裕美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : yfukuno@owc.ac.jp、OH: 木曜日 12:20~13:00、その他在室時は何時でも可 (M棟 410)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：教職を志望する受講生を対象に、以下の事柄に関する基礎的知識の定着を図るとともに、教職に就くことの意味を考え、教職に対する使命感を高めることを目標とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教師の仕事の意義と内容</li> <li>・教師の地位や身分</li> <li>・組織の一員としての教師の役割</li> <li>・教師の力量発達</li> <li>・近年の教育改革</li> </ul> <p>学生の学習成果：            専門的学習成果：上記の基礎的知識を修得する。            汎用的学習成果：①論理的思考力、②コミュニケーション能力、③教師としてふさわしい倫理観、自己管理能力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講義、個人発表、および質疑応答を授業の主要な構成要素とする。</li> <li>2. 各受講生が担当する箇所を決め、当該箇所について、受講生が作成したレジュメをもとに発表を行う。レジュメは早期に作成し、発表までに一度は担当教員のチェックを受けること。</li> <li>3. 発表をもとに、質疑応答を行う。また、以上の内容を補う講義をする。</li> <li>4. 授業後にシャトルカードに記入してもらい、双方向的な授業を展開する。</li> </ol>	<p>予習・復習</p> <p>予習事項：各回の授業で学習する内容についてテキストを読み、質問を考えてくる。            復習事項：テキストおよび授業で配付されたレジュメを読む。各回の復習キーワードを中心に、授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。</p>	<p>テキスト</p> <p>秋田喜代美、佐藤学編著『新しい時代の教職入門〔改訂版〕』有斐閣アルマ、2015年。</p>			
学習評価の方法	<p>学習成果：下記の学習成果について、おおよそ同等の比重をかけて評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①教職の意義や職務内容など、教職に関する基礎的知識を修得している。</li> <li>②教員の身分や役割、研修などに関する法令や制度の概要を理解している。</li> <li>③教師の力量形成の現状と課題について理解している。</li> <li>④テキストの担当箇所について、ポイントを的確にとらえたレジュメを作成し、発表することができる。</li> <li>⑤教職をめぐる課題を認識したうえで、これまでの自身の経験を踏まえて、自分なりの考えを論理的に展開することができる。</li> </ol> <p>学習評価は、最終試験 (60%)、レジュメ発表 (20%)、課題 (20%) によって評価する。課題は授業中に提示する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>曾余田浩史・岡東壽隆編著『新ティーチング・プロフェッション 補訂版』明治図書出版、2011年。            浅田匡・生田孝至・藤岡完治編著『成長する教師—教師学への誘い』金子書房、1998年。            大村はま・荻谷剛彦・荻谷夏子『教えることの復権』ちくま書房、2003年。            それ以外の図書については、授業中に随時紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <p>本講義の概要、評価方法、ルールの説明</p> <p>【復習】授業で配付されたレジュメを参照し、本日の授業の要点をまとめる。</p>
2 回	<p>教師の仕事がどのような活動や要素から成り立ち、どのように組織されているのか、教職の特徴を考える。</p> <p>第1章 教師の日常世界へ</p> <p>【予習】テキスト1～20頁 【復習】〈キーワード〉教育職員免許状、無境界性、感情労働</p>
3 回	<p>授業のデザインという仕事を支える教師の知識やどのようなもので、それを教師はどのように身につけていくのかを考える。</p> <p>第2章 授業をつくる</p> <p>【予習】テキスト21～47頁 【復習】〈キーワード〉授業のデザイン、教室談話</p>
4 回	<p>教師が授業を通して何を捉え、どのように意味づけながら、日々の教育実践を創造していくのかに着目しながら、「学び手」としての教師について考える。</p> <p>第3章 授業から学ぶ</p> <p>【予習】テキスト49～69頁 【復習】〈キーワード〉省察、教育評価、研修</p>
5 回	<p>カリキュラムについての考え方を押さえた上で、教師がカリキュラムをデザインする過程について検討する。</p> <p>第4章 カリキュラムをデザインする</p> <p>【予習】テキスト71～83頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉プロジェクト単元、カリキュラム開発、実践 - 批評 - 開発モデル</p>
6 ・ 7 回	<p>教師の仕事は教科指導のみならず、生徒指導や教育相談、進路指導など多岐にわたる。子どもを育むという観点から、教師としてどのように子どもの心に寄り添えばいいのかについて考える。二週目は、前回のテーマに引き続き、教師がカウンセラー役を兼ねることの難しさ、教師とカウンセラーの違いについて考える。</p> <p>第5章 子どもを育む</p> <p>【予習】テキスト85～106頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉教師のメンタルヘルス、バーンアウト</p>
8 ・ 9 回	<p>教師は授業や専門科目の研究、子ども達との出会い、同僚や先輩教師、保護者等との交流等を通して、危機を乗り越えながら成長していく。教職生活におけるターニング・ポイントに注目しながら、教職人生の行路をたどり、教師として生き、成長することについて考える。</p> <p>第6章 生涯を教師として生きる</p> <p>【予習】テキスト107～131頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉リアリティ・ショック、イニシエーション、アイデンティティ</p>

10 ・ 11 回	<p>教師は一人で仕事をしているのではなく、同僚らと仕事を分担したり学びあったりしている。組織の中で働き学ぶ教師について、また教員間の関係や雰囲気などのように創り出されていくのかについて考える。</p> <p>第7章 同僚とともに学校を創る</p> <p>【予習】テキスト 133～152 頁 【復習】〈キーワード〉校内研修、校務分掌、同僚性</p>
12 回	<p>専門職とは何か、教職の専門性とはどのような内実を備えているのか、専門性を獲得するためにはどのような教育が必要かといったトピックについて、国際的な認識やわが国の捉え方を参照しながら考える。</p> <p>第8章 教職の専門性</p> <p>【予習】テキスト 153～178 頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉教員の地位に関する勧告、養成教育、現職教育</p>
13 回	<p>それぞれの時代の教科書に描かれた教師、生徒関係に注目しながら、過去そして現在の教師がどのような時代性を背負って生きてきた（いる）のかを考える。</p> <p>第9章 時代の中の教師</p> <p>【予習】テキスト 179～200 頁 【復習】〈キーワード〉聖職者教師像、教師専門職論</p>
14 回	<p>教師の仕事における女性進出の歴史を追いながら、ジェンダーの観点から学校の構造、教師の仕事を理解する。</p> <p>第10章 教師の仕事とジェンダー</p> <p>【予習】テキスト 201～226 頁 【復習】〈キーワード〉ジェンダー、性別役割分業、性差別</p>
15 回	<p>教育改革と教師の未来を考える。</p> <p>第11章 教育改革と教師の未来</p> <p>まとめ：これまでの授業内容の総復習</p> <p>【予習】テキスト 227～241 頁</p> <p>これまでの授業の中で理解が不十分な箇所をまとめ、質問できるようにしておく。</p> <p>【復習】授業で配付されたすべてのレジュメおよび資料を見直す。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教育原理	授業回数	15	単位数	2	担当教員	福野裕美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : yfukuno@owc.ac.jp、OH : 木曜日 12:20~13:00、その他在室時は何時でも可 (M棟 410)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>教育とは、学習とは、一体どのような営みなのか。本講義では、教育学の主要なトピックを取り上げ、歴史的検討、国際比較などを交えながら、「教育」という営みの本質、近代学校教育の意義について基本的な知見を学ぶ。また、今日の教育的課題と今後の展望について多角的に考察する中で、教育に対する自分自身の向き合い方を自覚し、吟味・再構築していく。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 下記の事柄について基礎的知識を修得する。</p> <p>1. 教育の目的、目標、 2. 教育の思想と歴史、 3. 教育の内容、方法、評価 4. 教育の現状と課題</p> <p>汎用的学習成果 : コミュニケーション能力、情報編集・発信の能力、論理的思考力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>授業の進め方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主として講義形式とする。</li> <li>・コミュニケーション能力を育成するため、DVD教材をもとにディスカッション等の活動を行う。</li> <li>・シャトルカードを記入してもらい、学生からの質問や感想などを把握し、次回の授業の初めに補足説明を加える。</li> <li>・学生の理解を促すために、授業中に小テストや課題を課す。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>予習事項 : 各回の授業で学習する内容についてテキストを読み、疑問点を明確にする。 復習事項 : テキストおよび授業で配付されたレジュメを読む。各回の復習キーワードを中心に、授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。 各回の予習・復習事項は「授業回数別教育内容」に示す。</p> <p>テキスト</p> <p>柴田義松編『新・教育原理 改訂版』有斐閣、2003年。</p>					
学習評価の方法	<p>学習成果 : 以下の項目について、おおよそ同等の比重をかけて評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育の目的、目標について理解している。</li> <li>・教育の主要な思想、歴史について理解している。</li> <li>・教育の内容、方法、評価について理解している。</li> <li>・今日の教育の現状と課題を認識し、他者の多様な考えを踏まえた上で、自分なりの意見を持つことができる。</li> <li>・自分の意見を正しい日本語で論理的に表現することができる。</li> </ul> <p>学習評価は、試験 (50%)、レポート (50%) によって評価する。レポート課題は授業中に提示する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等 :</p> <p>田嶋一・中野新之祐・福田須美子・狩野浩二著『やさしい教育原理 第3版』有斐閣、2016年。 それ以外の図書については、授業時に随時紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本講義のルール、評価方法</li> <li>・「教育」を学ぶということ</li> </ul> <p>ディスカッション：教育とは何か</p> <p>【復習】授業で配付されたレジュメを参照し、本日の授業の要点をまとめる。</p>
2 回	<p>なぜ教育学を学ぶのかについて考える。</p> <p>ドキュメンタリー番組『いのちの授業 900日 ぶたのPちゃんと32人の小学生』視聴</p> <p>ディスカッション：いのちの授業について</p> <p>【予習】なぜ教育学を学ぶ必要があるのか、自分の意見をまとめておく。【復習】小レポート</p>
3 回	<p>教育の意味とその必要性を理解する。</p> <p>【予習】テキスト1-22頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉生理的早産、野生児</p>
4 回	<p>発達について学ぶ。</p> <p>【予習】外国語は何歳から学び始めるとよいと思うか、自分の意見をまとめておく。</p> <p>【復習】〈キーワード〉刷り込み、レディネス</p>
5 回	<p>学校がどのようにつくられたかを学ぶ。</p> <p>ドキュメンタリー番組『ジェイミー・オリヴァーのスクール・ディナー』エピソード1視聴</p> <p>【予習】テキスト23-33頁</p> <p>【復習】小レポート</p>
6 回	<p>現代の学校教育の課題について考える。</p> <p>ドキュメンタリー番組『ジェイミー・オリヴァーのスクール・ディナー』エピソード2視聴</p> <p>【予習】テキスト33-48頁</p> <p>【復習】小レポート</p>
7 回	<p>学校で何を教え、何を学ぶか。教育内容について理解する。</p> <p>ドキュメンタリー番組『ジェイミー・オリヴァーのスクール・ディナー』エピソード3視聴</p> <p>【予習】テキスト49-69頁</p> <p>【復習】小レポート</p>
8 回	<p>これからの学習指導のあり方を考える。</p> <p>ドキュメンタリー番組『ジェイミー・オリヴァーのスクール・ディナー』エピソード4視聴</p> <p>【予習】テキスト71-99頁</p> <p>【復習】小レポート</p>
9 回	<p>生活指導について学ぶ。</p> <p>【予習】テキスト101-129頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉生活指導、問題行動</p>
10 回	<p>家庭教育について学ぶ。</p> <p>【予習】テキスト155-180頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉保育所、幼稚園、認定こども園、子育て支援</p>
11 回	<p>社会教育・生涯学習について学ぶ。</p> <p>【予習】テキスト181-204頁</p> <p>【復習】〈キーワード〉社会教育、生涯学習、リカレント教育</p>



12 回	<p>教師について考える。          ディスカッション：教師の役割について  <b>【予習】</b> テキスト 205-241 頁      <b>【復習】</b> 〈キーワード〉 師範学校、開放制、教員免許更新制</p>
13 回	<p>子どもの問題と学校教育について学ぶ。  <b>【予習】</b> 近年の子どもが抱える問題にはどのようなものがあるか調べる。  <b>【復習】</b> 〈キーワード〉 不登校、いじめ、学級崩壊</p>
14 回	<p>社会の変化と教育問題について考える。          ディスカッション：学校におけるジェンダー  <b>【予習】</b> これまでの学校生活を振り返り、男女別に分けられていたことを挙げる。  <b>【復習】</b> 〈キーワード〉 隠れたカリキュラム、ジェンダー</p>
15 回	<p>まとめ：全学習内容の復習  <b>【予習】</b> これまでの授業の中で理解が不十分な箇所をまとめ、質問できるようにしておく。  <b>【復習】</b> 授業で配付されたすべてのレジュメおよび資料を見直す。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教育心理学	授業回数	15	単位数	2	担当教員	大賀 恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : e-mail: ohga@owc.ne.jp						OH:金曜 5 限	
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b></p> <p>教育心理学とは、学ぶ存在としての人を心理学の視点から理解し支援するための科学と言える。学習指導するだけでなく、児童・生徒の精神的な発達や人間としての成長を育み、促すことも教師の重要な役割となる。本授業では、日々の教育活動の基礎となる心理学的知識を身につけることを目的とする。具体的には、受講学生は以下の諸点に関する基礎的な研究知見および能力を習得することである。</p> <p>①日々の教育活動の基礎となる心理学的知識を身につける。例えば、学びを支えるための心的過程（記憶、学習、動機など）について学ぶ</p> <p>②心理学的な観点から、児童・生徒への理解を深める。例えば、パーソナリティや知能とは何か、学校現場に見られる児童生徒の不応行動について学ぶ。</p> <p>③教育活動において、正しい教育評価について理解する。</p> <p>④自立した社会人としての責務を果たすために必要な思考力、特に、論理的思考力や批判的思考力を身につける。</p> <p>学生の学習成果： 専門的学習成果として、教育目標に掲げる①、②、③の項目に関する研究知見を習得する。また、汎用的学習成果として、教育目標に掲げる④の項目に関する能力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <p>講義形式によって行い、テキストに添って板書した内容を中心とし、補足プリントを配布する。また、受講者の理解を促進し、学習成果を確認するために授業中に論述課題を実施する。</p> <p>予習・復習 各回の授業では予習復習が大切。予習に関しては、毎授業回前に「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。復習に関しては、基本的には授業で使用した資料・板書内容・プリントの見直しや整理、また、各回の授業で復習内容のポイントを示す場合がある。</p> <p>テキスト ・鎌原雅彦・竹綱誠一郎共著『やさしい教育心理学第4版』有斐閣、2015年。</p>					

<p>学習評価の方法</p>	<p><b>評価配分に関して</b></p> <p>専門的学習成果と汎用的学習成果について、それぞれの学習成果の習得度合いを量的（数値的）に変換し、合計 100 点を満点として評価を行う。それぞれの学習成果の量的（数値的）評価配分および評価比重は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門的学習成果</li> </ul> <p>専門的学習成果の評価配分は 80 点である。評価配分 80 点の中で、以下に示した、それぞれの専門的学習成果には、おおよそ同等の比重をかける。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①日々の教育活動の基礎となる心理学的知識を身につける。例えば、学びを支えるための心的過程（記憶、学習、動機など）について学ぶ</li> <li>②心理学的な観点から、児童・生徒への理解を深める。例えば、パーソナリティや知能とは何か、学校現場に見られる児童生徒の不適応行動とは何かを学ぶ。</li> <li>③教育活動において、正しい教育評価について理解する。</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汎用的学習成果</li> </ul> <p>汎用的学習成果の評価配分は 10 点である。</p> <p>以上の通り、専門的学習成果の評価配分は 80 点、汎用的学習成果の評価配分は 10 点で、合計 90 点である。なお、これらの評価配分に加え、専門的学習成果に関して、授業で学んだ知識の理解度を図るために、理解度合いの量的（数値的）評価を行う。この評価配分は 10 点である。総じて、専門的学習成果 80 点、汎用的学習成果 10 点、理解度確認 10 点で、合計 100 点満点で最終評価を行う。</p> <p><b>評価ツールに関して</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門的学習成果</li> </ul> <p>専門的学習成果の評価配分の合計 80 点は学期末に行う定期試験で測る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汎用的学習成果</li> </ul> <p>汎用的学習成果の評価配分 10 点は課題で測る。具体的には、自立した社会人としての責務を果たすために必要な論理的思考力や批判的思考力を習得するために、授業内容に応じた論述課題を課す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業内容の理解度</li> </ul> <p>理解度確認の評価配分 10 点は授業 15 回のうちの 10 回で実施する論述課題で測る。課題は前回の授業に応じた内容とし、授業終了時に提出する。実施した授業時間以外の提出は認めない。</p>
<p>注意事項</p>	<p>参考図書 授業中に紹介する。</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>&lt;オリエンテーション&gt; 本授業の内容・進め方・成績評価の方法に関する説明</p> <p>&lt;教育心理学とは何か&gt; ・授業内容：テキストの内容を確認する。</p>
2 回	<p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～①&gt; ・授業内容：記憶の仕組み(1) ・学習成果：記憶の定義、種類について理解する。 ・予習事項：テキスト第1章を読んでおく。 ・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</p>
3 回	<p>&lt;練習課題①&gt; ・2回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</p> <p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～②&gt; ・授業内容：記憶の仕組み(2) ・学習成果：再生および忘却について理解する。 ・予習事項：テキスト第2章をよんでおく。 ・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</p>
4 回	<p>&lt;練習課題②&gt; ・3回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</p> <p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～③&gt; ・授業内容：知識、問題解決の仕方を学ぶ。 ・学習成果：知識、問題解決について理解する。 ・予習事項：テキスト第3章を読んでおく。 ・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</p>
5 回	<p>&lt;練習課題③&gt; ・4回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</p> <p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～④&gt; ・授業内容：ほめることの大切さ(1)―古典的条件づけ ・学習成果：古典的条件付けと呼ばれる学習の手続きについて理解する。 ・予習事項：心理学で定義されている“学習”とは何かを調べておく。 ・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</p>
6 回	<p>&lt;練習課題④&gt; ・5回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</p> <p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～⑤&gt; ・授業内容：ほめることの大切さ(2)―道具的条件づけ ・学習成果：道具的条件付けと呼ばれる学習の手続きについて理解する。 ・予習事項：テキスト第4章を読んでおく。 ・復習事項：講義内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問できるようにしておく。</p>
7 回	<p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～⑥&gt; ・授業内容：「やる気」を考える(1) ・学習成果：動機づけについて理解する。 ・予習事項：テキスト第4章の内容で自己の関心ある項目について調べておく。 ・復習事項：講義内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問できるようにしておく。</p>
8 回	<p>&lt;学びを支えるための基礎知識～効果的な授業に向けて～⑦&gt; ・授業内容：「やる気」を考える(2) ・学習成果：学習性無力感 ・予習事項：テキスト第5章を読んでおく。 ・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</p>

9 回	<p>&lt;練習課題⑤&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・6～8回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;児童・生徒への理解を深める①&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：学級という社会（学級集団）から児童生徒を理解する。</li> <li>・学習成果：学校現場における児童生徒の不適応・問題行動について理解する。</li> <li>・予習事項：テキスト第6章を読み、より良い授業とは何かを考えてくる。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
10 回	<p>&lt;練習課題⑥&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・9回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;児童・生徒の理解を深める②&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：学習指導の様々な形態を学ぶ。</li> <li>・学習成果：より効果的な授業の方法を理解する。</li> <li>・予習事項：テキスト第7章を読んでおく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
11 回	<p>&lt;練習課題⑦&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・10回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;児童・生徒への理解を深める③&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：教育成果の評価法について学ぶ。</li> <li>・学習成果：評価法について理解する。</li> <li>・予習事項：テキスト第8章を読んでおく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
12 回	<p>&lt;練習課題⑧&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;児童・生徒への理解を深める④&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：児童期、思春期青年期の発達的特徴について理解する。</li> <li>・学習成果：知能について理解する。</li> <li>・予習事項：テキスト第9章を読んでおく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
13 回	<p>&lt;練習課題⑨&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・12回目の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;生徒を正しく理解するために&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：パーソナリティについて学ぶ。</li> <li>・学習成果：ピアジェの発達段階について理解する。</li> <li>・予習事項：テキスト第10章を読んでおく。</li> <li>・復習事項：講義内容を見直し、次回の論述課題に備えてキーワードを確認しておく。</li> </ul>
14 回	<p>&lt;練習課題⑩&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・13回の授業内容に関する課題を仕上げる。</li> </ul> <p>&lt;発達段階&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容：フロイト、エリクソンの発達段階について理解する。</li> <li>・学習成果：発達段階について理解する。</li> <li>・予習事項：テキスト第11章を読んでおく。</li> <li>・復習事項：提出課題を見直ししておく。</li> </ul>
15 回	<p>&lt;まとめ&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでの授業内容を振り返り、不足のある部分について補足する。</li> <li>・定期試験についての説明</li> <li>・予習事項：特になし</li> <li>・復習事項：提出課題の内容を見直ししておく。</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教育制度論	授業回数	8	単位数	1	担当教員	福野 裕美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : yfukuno@owc.ac.jp、OH : 木曜日 12:20~13:00、その他在室時は何時でも可 (M棟 410)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標 :</p> <p>学校現場で行われる 1つ1つの行為は、社会的な制度の枠内で運営されている。本講義では、教育制度への全般的な理解を深め、教職におけるリーガルマインドを身につける。さらに教育界における今日的課題に対する認識を新たにし、多角的な視座を身につける。</p> <p>学生の学習成果 :</p> <p>専門的学習成果 : 学校教育制度、教育行財政制度、学校経営・学校評価等に関わる基礎的知識を修得する。</p> <p>汎用的学習成果 : 基礎的知識を用いて論理的に思考する力、自らの考えを適切な表現で的確に伝えると同時に他者の考えを理解するコミュニケーション能力を身につける。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>主として講義形式を採用する。受講生の興味関心に応じて、グループ・ディスカッション等の活動を行う場合もある。授業時間内の活動には積極的な参加を求める。</li> <li>授業中に小テストを行うことで、基礎的知識の修得を確認する。</li> <li>授業後にシャトルカードに記入してもらい、双方向的な授業を展開する。</li> <li>シャトルカードの質問内容及び回答を次回の講義の始めに補足説明し、授業理解の一助として活用する。</li> </ul>				
予習・復習		<p>予習事項 : 毎回の授業のはじめに確認テストを行う。各回の授業で提示する〈キーワード〉について各自予習してくる。</p> <p>復習事項 : テキストおよび授業で配付されたレジュメを読む。各回の〈キーワード〉を中心に、授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。</p>					
テキスト		<p>教育制度研究会編『要説 教育制度[新訂第三版]』学術図書出版社、2011年。</p>					
学習評価の方法	<p>学習成果 : 下記の項目について、おおそ同等の比重をかけて評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>学校教育制度、教育行財政制度、学校経営・学校評価等に関わる諸概念を理解している。</li> <li>学校教育制度、教育行財政制度、学校経営・学校評価等に関わる法規について理解している。</li> <li>わが国の教育制度改革の動向や課題を認識し、自分なりの考えを論理的に展開することができる。</li> </ul> <p>学習評価は、最終試験 (70%)、課題・小テスト (30%) によって評価する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>河野和清編著『現代教育の制度と行政 [改訂版]』福村出版、2017年。</p> <p>菱村幸彦著『新訂第5版 やさしい教育法規の読み方』教育開発研究所、2015年。</p> <p>ほか、随時紹介する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <p>・本講義の概要、評価方法の説明</p> <p>【復習】授業で配付されたレジュメを参照し、本日の授業の要点をまとめる。</p>
2 回	<p>教育制度の基本原理を学ぶ。</p> <p>【予習】〈キーワード〉公教育の意味、義務性、無償性、中立性</p> <p>【復習】テキスト 19-34 頁</p>
3 回	<p>教育法規の理論と体系を学ぶ。</p> <p>【予習】〈キーワード〉日本国憲法、教育基本法、学校教育法</p> <p>【復習】配布プリント</p>
4 回	<p>日本の教育を支える教育行財政の仕組みを学ぶ。</p> <p>【予習】〈キーワード〉文部科学省、教育委員会</p> <p>【復習】テキスト 179-196 頁</p>
5 回	<p>学校における教育活動を支える学校経営の仕組みを学ぶ。</p> <p>【予習】〈キーワード〉校務分掌、職員会議、学校評価</p> <p>【復習】テキスト 197-214 頁</p>
6 回	<p>教育の直接的な担い手である教員に関する仕組みを学ぶ。</p> <p>【予習】〈キーワード〉教職員の種類、栄養教諭、職務上の義務、身分上の義務</p> <p>【復習】テキスト 215-230 頁</p>
7 回	<p>社会の変化との関わりで「教育制度改革」を取り上げ、その基本的方向を考える。</p> <p>【予習】〈キーワード〉教育制度改革</p> <p>【復習】テキスト 231-247 頁</p>
8 回	<p>まとめ：これまでの学習内容の総復習</p> <p>【予習】これまでの授業の中で理解が不十分な箇所をまとめ、質問できるようにしておく。</p> <p>【復習】授業で配付されたすべてのレジュメおよび資料を見直す。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教育課程論	授業回数	8	単位数	1	担当教員	福野 裕美
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : yfukuno@owc.ac.jp、OH：木曜日 12:20～13:00、その他在室時は何時でも可 (M棟 410)							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：学校における授業やその他の諸活動は、すべて計画的に組織されている。子どもをどのような人間に育てようとするのかによって、教育内容や方法、評価の仕方は大きく異なる。本講義では、教育課程について、以下の点に関する基礎的知識の定着を図ることを目標とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程の意義</li> <li>・教育課程行政</li> <li>・学習指導要領の変遷</li> <li>・教育課程編成の原理と方法</li> <li>・教育課程の経営と評価</li> </ul> <p>学生の学習成果： 専門的学習成果：教育課程に関する上記の基礎的知識を修得する。 汎用的学習成果：論理的思考力、コミュニケーション能力、栄養学分野の専門的知識を現代の子どもの教育的課題に照らして意味づける力を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方 (講義・演習・実験・実習・実技) ・講義形式で進める。受講生の興味関心に応じて、グループ・ディスカッション等の活動を行う場合もある。 ・テキスト以外の文献からも、栄養教諭に関連するテーマを積極的に取り上げる。 ・講義中に小テストを課し、受講者の理解の促進を図る。 ・授業後にシャトルカードに記入してもらい、双方向的な授業を展開する。</p> <p>予習・復習 予習事項：毎回の授業のはじめに確認テストを行う。各回の授業で提示する〈キーワード〉について各自予習してくる。 復習事項：テキストおよび授業で配付されたレジュメを読む。各回の〈キーワード〉を中心に、授業で出てきた用語の意味を説明できるようにする。</p> <p>テキスト 田中耕治・水原克敏・三石初雄・西岡加名恵著『新しい時代の教育課程 第3版』有斐閣アルマ、2011年。</p>					
成績評価の方法	<p>学習成果：以下の項目について、おおよそ同等の比重をかけて評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・初等中等諸学校における教育課程の意義を理解している。</li> <li>・わが国の学習指導要領の変遷を理解している。</li> <li>・教育課程の思想と構造について理解している。</li> <li>・教育課程編成の基本原則について理解している。</li> <li>・教育課程評価の考え方について理解している。</li> <li>・教育課程編成に関わる改革動向を踏まえ、自己の意見を論理的に展開することができる。</li> </ul> <p>学習評価は、最終試験 (70%)、小テスト・課題 (30%) によって行う。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校学習指導要領、中学校学習指導要領、高等学校学習指導要領</li> <li>・柴田義松編『教育課程論 第2版』学文社、2008年。</li> </ul> <p>ほか、随時紹介する。</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オリエンテーション：本講義の概要、評価方法の説明</li> <li>・教育課程とは何か</li> </ul> <p>【復習】授業で配付されたレジュメを参照し、本日の授業の要点をまとめる。</p>
2 回	<p>日本の教育課程は、どのような人づくりをめざして編制されてきたのか。明治前期から昭和戦時下の教育課程について学ぶ。</p> <p>第1章 近代日本の教育課程の歩み</p> <p>【予習】〈キーワード〉学制、教育勅語、国定教科書</p> <p>【復習】テキスト 17-44 頁</p>
3 回	<p>日本の教育課程は、どのような人づくりをめざして編制されてきたのか。昭和 22 年から平成 20 年までの学習指導要領の改訂を追いながら、その編成原理を考える。</p> <p>第2章 現代日本の教育課程の歩み</p> <p>【予習】〈キーワード〉学習指導要領、ミニマム・スタンダード</p> <p>【復習】テキスト 45-106 頁</p>
4 回	<p>子ども達の成長と発達に必要な文化とは何か、それはどのように組織されるべきなのか。教育課程の思想と構造について考える。</p> <p>第4章 教育課程の思想と構造</p> <p>【予習】〈キーワード〉履修主義、修得主義</p> <p>【復習】テキスト 141-168 頁</p>
5 回	<p>教育課程編成の構成要件、教育課程編成論の歴史、教育課程編成の基本原則について学ぶ。</p> <p>第5章 教育課程をどう編成するか</p> <p>【予習】〈キーワード〉工学的接近、羅生門的接近</p> <p>【復習】テキスト 169-198 頁</p>
6 回	<p>教育課程評価とは何かを理解し、多様な視点から学力評価、評価の方法について考える。</p> <p>第6章 教育課程をどう評価するか</p> <p>【予習】〈キーワード〉相対評価、到達度評価</p> <p>【復習】テキスト 199-226 頁</p>
7 回	<p>現代の子ども達が直面する課題に対して、教育課程はどのように応えたらいいのか。理論と具体的実践から考える。</p> <p>第8章 今日的課題への挑戦</p> <p>【予習】〈キーワード〉市民性教育、食育</p> <p>【復習】テキスト 253-284 頁</p>
8 回	<p>まとめ：これまでの学習内容の総復習</p> <p>【予習】これまでの授業の中で理解が不十分な箇所をまとめ、質問できるようにしておく。</p> <p>【復習】授業で配付されたすべてのレジュメおよび資料を見直す。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	道徳教育の研究	授業回数	15	単位数	2	担当教員	尾崎聡
質問受付の方法：e-mail は osaki@owc.ac.jp、オフィスアワーは研究室（B308）土曜 0910～1040							
教育目標と学生の学習成果	<p><b>【教育目標】</b>          本講義は教師に必須の要件である『学習指導要領』“道徳”の内容を理解する”ことを目標とする。具体的には</p> <p>①『要領』に掲げられている道徳的諸価値が単なる題目でなく、私たちの身近な日常生活および人生、例えば政治、宗教、歴史、文化、民族、国家、地域共同体、家族の問題と深く関係していることを学ぶ。</p> <p>②教師として各教科、クラス…など様々な場面において道徳教育に携わることになる受講者各自が「教師は道徳的諸価値を単に題目として知っているだけでは不十分であり、実際の社会や実人生と関連づけて自分の仕事や人生に生かそうとする態度、意欲的に研究し、深く理解しようとする態度、すなわち実践が大切である」ということに開眼していくことを目指す。</p> <p>③実習に行く前である前半の授業は受講生の専門領域を配慮して、「食」をキーワード、道徳目としては「感謝」「郷土愛」「マナー」など関連付けて毎回の授業の題材を準備する。特に道徳教育として「食育」を行う際の指導案を作成する訓練を行いながら道徳教育に関する理解を深める。後半の授業は改めて道徳教育史について知識と理解を深める。</p> <p><b>【学習成果】</b>          教師として各教科、クラス…など様々な場面において道徳教育に携わる際に以下のことが必要であると理解する。また実践しようという意欲が生まれる。</p> <p>①それまでの「道徳は“外から強制されるもの”」という浅い理解が、「道徳は“自己の内面性と対決させるべきもの”“自由意志として実践すべきもの”、その結果“責任を負うべきもの”」であったと深い理解にかかわること。</p> <p>②道徳的諸価値を実際の社会や実人生と関連づけて自分の仕事や人生に生かそうとする態度。意欲的に研究し、深く理解しようとする態度。すなわち実践。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方          （講義・<b>演習</b>・実験・実習・実技）          担当教員が準備し、進行させていく講義であるが、受講生の専門領域を配慮して、「食」をキーワードに毎回の授業の題材を準備し、対話によって受講生の頭脳を活性化させながら進めていく。また毎回、積極的に画像・図像、映像を使ってビジュアル的に理解を補っていく。</p> <p>予習・復習          1回の授業に対して予習・復習が義務付けられる。各回ごとにテーマを課しているが、それについて自分なりに思索したり調べたことをシャトルカードに記述すること。予習と復習のウェイトは変化しても構わないが、「前もって考え」「後から省察する」のが大事である。学問の性格上、簡単には正解にたどりつけないので「繰り返し考える」「考えたことを積み重ねていく」のが正しい学習の仕方である。</p> <p>テキスト          特にテキストは指定しないが、毎回参考資料をプリントで配布する。</p>					

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">学習評価の方法</p>	<p><b>【達成基準】</b>  それまでの「道徳は“外から強制されるもの”」という表面的な理解が、「道徳は“自己の内面性と対決させるべきもの”“自由意志として実践すべきもの”、その結果“責任を負うべきもの”」であったと深い理解にかかわること。その結果、普段の学習で出会う人文・社会・自然分野の万事に関して人間学的に幅広く柔軟にアプローチできるようになったことを、試験における論述で証明すること。</p> <p>道徳的諸価値—歴史的・社会的生活世界—自己 を結びつける適切な題材を自らの力で選び、テーマ設定できるようになっていること。答案は以下の4つの観点から採点する</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会性（客観性）、すなわち社会的な関心のもとに題材が選ばれ、考察されているか（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）</li> <li>2. 個性（主体性）、すなわち自分の存在や生き方と関連付けて題材が選ばれ考察されているか（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）</li> <li>3. 道徳性（内面性）、すなわち選ばれた題材が自己の内面と照らし合わせて考察されているか（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）</li> <li>4. 哲学性（普遍性）、すなわち選ばれた題材が偏見にとらわれず、ユニバーサルな視点から考察されているか（5秀逸・4良し・3普通・2やや不満・1不満）</li> </ol> <p><b>【評価方法】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門的学習成果</li> </ul> <p>筆記試験。道徳教育に関する基本的知識問題及び数百字程度の論述（例えば道徳目と食育の題材との関連付け）を課する（80%）</p> <p>提出物（自己省察的作業シート）：試験前までに受講者各自の「道徳教育」および「道徳教育と食育」への興味関心・理解の発達度を調べたり、確認したりしてまとめる。（20%）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・汎用的学習成果</li> </ul> <p>授業参加や授業態度を汎用的学習成果として評価する。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">注意事項</p>	<p>参考図書は各回ごと指示する</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容

1 回	<p>「ガイドンス」 教育目標、教育方法、単位認定、半期の講義計画について予告し、受講者と合意する。 「学校教育と道徳①」 ■授業内容 以下について認識する 1. 「学習指導要領 道徳」の趣旨と内容を確認する 2. 「道徳の時間」の性格について、現時点では教科ではないことを確認する 3. 「道徳の時間」の教科化の動きについて知っておく 演習：上記について自分の知っていることを発表する。 ■予習・復習事項 指導計画を魚に例えると頭が教育方針、尾が各授業である。最近の食育場面でよく扱われる道徳的教育要素に“郷土愛”と“地産地消”がある。“地産地消”はそれぞれ“ご当地もの”があり、教材にしやすい。受講生各自の“ご当地もの”をひとつでも挙げられるか、考えたり調べたりしてみよう。 ■参考映像 民放チャレンジ番組『ダッシュ村』『片上湾のサワラ』 岡山の鱈、県の魚と言っても過言ではない鱈（小学校社会科副読本より）。岡山県は全国の鱈（サワラ）消費量の3分の1を占め、刺身、サゴシの塩焼き（サゴシ＝サワラに成長する前の大きさ 給食弁当の定番）、粕漬、酢漬（祭り寿司）、炒り焼き、サワラの“づけ茶漬”などあらゆる場面に登場する。教材になりうるか、検討する。</p>
2 回	<p>「学校教育と道徳②」 &lt;道徳とは何か&gt; 以下について認識する ■授業内容 道徳とは一体何だろうか？法とは、倫理とは、宗教とはどう違うのだろうか？また学校における道徳教育とはどのようなものだろうか？道徳は法とは異なり個人の自由意志によって営まれる側面が強い。従って人生、生き方と切り離しては考えられないものである。 演習：上記について自分の知っていることを発表する。 ■予習・復習事項 「感謝の心」食育場面で期待する道徳的教育要素に“感謝の心”の問題がある。感謝…といっても感謝の対象は具体的に何々だろうか。じっくり考えてみよう。 ■参考映像 NHK ふるさとの伝承「岡山県上齋原の正月」 年神様を迎えて心静かに過ごす正月の話、年の暮れになぜ大掃除をするのか、元旦の朝はなぜ厳粛に迎えるのか、餅はなぜ丸いか、あるいは楕円か。正月に若水を汲んで炊いたご飯を食べること。感謝の対象は生産者、流通者、調理者、自然以外にも超自然＝神様＝ご先祖様のことがあった。恵みをもたらすのは年の暮れから正月にかけて来訪する年の神様＝ご先祖様</p>
3 回	<p>「学校教育と道徳③」 &lt;道徳教育の歴史①&gt; 以下について認識する ■授業内容 戦後日本の道徳教育は戦前の教育への反省に基づいて再出発した。戦前および終戦直後の道徳教育は一体どのようなものだったのだろうか？例えば戦前道徳教育の装置は教育勅語と修身である。 演習：上記について自分の知っていることを発表する。 ■予習・復習事項 戦前・戦後の食に対する価値観の変化や食事作法の変化も重要な道徳教育の場面である。考えたり調べたりしてみよう。 ■参考映像 【戦前・戦後日本人の生き方】NHK 朝のドラマ『おひさま』主人公は太平洋戦争下の昭和16年、19歳で国民学校（戦時下に尋常小学校から改変）の教師になった。 【戦前・戦後の社会道徳と食】 民放番組『波乱万丈伝』“おいしゅうございます”の岸朝子の栄養士・料理研究家人生</p>

4 回	<p>「学校教育と道徳④」 &lt;道徳教育の歴史②&gt; 以下について認識する</p> <p>■授業内容 例えば小・中学校では現在、週1単位時間の「道徳の時間」が設置されているが、これとて戦後すぐに再開されたものではない。「各教科の中で教えればよい」「いや道徳教育の時間を特設すべきだ」といった長い議論の末に設置されるに至ったものである。もちろん給食も道徳教育の重要場面である。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 戦後給食の歴史を例に「好き嫌いをなくす」「感謝の気持ちをもつ」などの道徳目と関連させて考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 給食の歴史と時代的变化 スタジオジブリ制作 高畑勲監督・脚本『おもひでぽろぽろ』</p>
5 回	<p>「社会生活と道徳・倫理③」生命倫理と食（いのちの哲学、死生学、デスエデュケーション…）について認識する</p> <p>■授業内容 一口に生命倫理といっても医療技術論や法的議論のような限られた専門家のみが深く立ち入れるものから、安楽死、尊厳死、人工授精のように一般市民が参加できるものまで、実に幅広い。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 今やあらゆる分野で必須科目となっているデスエデュケーションとは“死の準備教育”のことであるが、実は初期の道徳教育や食育に密接に関係している。すなわち人間は他の生き物から命をもらわなければ生きてゆけないという宿命にあるが、このことがデスエデュケーションの根本である。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>調べてみよう</p> <p>■参考映像 ドキュメンタリー「東北のクマ撃ちマタギ」「四国の老イノシシ猟師」「京都岩倉の若きエコロジスト猟師」デスエデュケーションの東洋的展開が“殺生”という問題である。殺生を宿命とする職業は実に多い。</p>
6 回	<p>「社会生活と道徳・倫理④」 &lt;環境倫理&gt; 以下について認識する</p> <p>■授業内容 環境倫理も急速に市民生活に入り込んできた問題である。今から20年ほどまえにも「リサイクル」「エコロジー」…を強烈に訴える思想はあった。しかし当時は明らかに少数派、一部の特殊な人々の思想と見なされていた。しかし今日では環境倫理は市民道徳の重要な構成要素である。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 上記について考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 アニメ『となりのトトロ』宮崎駿 舞台は昭和三十年代の東京近郊の農村と言われ、燃料革命（薪・炭から石油・ガス・電気へ）の頃の我々の生活、特に台所事情がよくわかる。</p>
7 回	<p>「文化・文明と道徳・倫理①」 &lt;性差、ジェンダーと道徳・倫理&gt; 以下について認識する</p> <p>■授業内容 男は外で仕事、女は内で家事。女性は皆、料理・裁縫・片付け・育児が好きで得意などと考えがちではないだろうか？また逆に男性は皆、力仕事、日曜大工、ケンカが好きで得意などと考えがちではないだろうか？世界各地の諸民族の男女役割の例を見れば、これらが極めて限定された時空間でのみ適用される人間観であることがわかる。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 上記について考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 宮尾登美子原作『蔵』食と道徳 女性差別 酒蔵の女人禁制（酒蔵の中に女が入ってはならない、入ったら腐造になる）について</p>

8 回	<p>「文化・文明と道徳・倫理③」 &lt;人種と民族、文化と文明について&gt; 以下について認識する</p> <p>■授業内容 文明的な生活をしないことは可哀想なのだろうか？ 文明を持たない民族は野蛮で非人間的な人たちなのだろうか？…などについて考える。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 食の民族学 非文明圏の人々は必要以上の収穫を望まない。文明人が機械を持ち込んだために乱獲が起きた歴史もあった。近年ではクジラやクロマグロのような問題もある。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 映画『ダンス・ウィズ・ウルブズ』『バッファロー狩り』</p>
9 回	<p>道徳教育の計画 「全体計画」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 現在の道徳教育の計画は学校全体レベルのものからクラスレベルのものまで何段階にもわたって緻密に構成されている。「道徳の時間」の月別主題配列表を見ると資料とテーマがきわめて体系的に並べられている。例えば年中行事は一年を通じて計画的に配置されており、そのたびに我々に色々なことを考えさせてくれ、道徳教育の良い題材となる。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 なぜ「お月見」をするのか、またお供えは団子なのか芋なのか考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像：民放チャレンジ番組 『ダッシュ村』『里山の収穫祭 お月見』</p>
10 回	<p>「道徳教育の計画 指導案①」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 道徳教育の計画の最小単位は「道徳の時間」1単位時間ごとの指導案である。この指導案に地域、学校、クラスにおける道徳教育の実態が集約される。</p> <p>演習：上記について自分の知っていることを発表する。</p> <p>■予習・復習事項 最近の児童は生活経験に乏しいといわれ、例えば毎日の食卓に乗る料理の食材がいつ、どのようなところでつくられているか知る機会が少ない。また児童だけでなく教師や保護者など大人も同様に、生活経験の乏しい世代であり、児童と一緒に考えたり、調べたり、発見したりして感動を共有することが大事である。教師・保護者と児童と一緒に成長するものである。何か良い題材はないだろうか。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 土井勝 NHK 総合テレビ「きょうの料理」『旬の素材を使ったチラシ寿司』 ちらしずしの一つである“岡山の祭ずし”には自然豊かな岡山各地を代表する数々の食材が乗せられており、岡山の風土と特産物について知るための非常によい材料である。</p>
11 回	<p>「道徳教育の計画 指導案②」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 学習指導案を作るための教材研究 1 題材名と題材設定の理由 を策定してみる。</p> <p>■予習・復習事項 祭りずしには江戸時代の儉約令「一汁一菜」の裏をかいてつくったものという伝承があるが、調べてみると各地の郷土料理には同じような伝承を持つものが実に多い。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 ぜいたく禁止令の伝承を持つ神辺の郷土食「うずめ」(他に広島駅の“もぐり寿司”、</p>
12 回	<p>「道徳教育の計画 指導案③」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 学習指導案を作るための教材研究 2 題材の評価基準を策定してみる</p> <p>■予習・復習事項 現在では県内どこの店でも“祭のずし”として“ちらしずし”を売っているが、果たして「祭のずし」は“ちらしずし”だけなのだろうか？岡山県内でも時代や地域によって、他にも色々な「祭のずし」があったのではなかろうか？おじいさんやおばあさんの家で別のタイプのすしをたべたことがないだろうか。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 NHKふるさと発見「鯖街道 鯖ずし」</p>

13 回	<p>「道徳教育の計画 指導案④」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 学習指導案を作るための教材研究 3 目標設定と授業の準備 を策定してみる</p> <p>■予習・復習事項 今日の寿司は食物史的には“早ずし”と呼ばれるものである。早ずしは前回学習した“なれずし”と異なり、酢を使うなど乳酸発酵を伴わないで完成する。つまり、その場で酢で飯に味付けをする。他方、なれずし（発酵寿司）は保存食として考え出され、時間をかけて発酵させるのである。早ずしとなれずしの間形態に、押し寿司がある。つまり、熱く炊いた米を使って魚を漬け込み、重い錘を載せて発酵を早める技術が考案され、短いときは一夜漬でも食されるようになった。今日、私たちが食している寿司の原型である。代表的なものがあるはず。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 ドキュメンタリー「金沢の押しずし」→春・秋の祭り、香川の押し抜き→田植え前（春祭りは田植え前豊作への祈り、秋祭りは収穫への感謝）</p>
14 回	<p>「道徳教育の計画 指導案⑤」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 学習指導案を作るための教材研究 4 学習の展開（導入、展開、整理）を策定してみる。</p> <p>■予習・復習事項 皆さんが食育の中で扱う行事食の本当の背景（特に心や魂を大事にする話）を知りましょう。年中行事・人生儀礼に言う“感謝の気持ち”とは現世だけでなく、過去・来世の問題であります。お盆や春秋の彼岸だけでなく、年末・年始も先祖祭りに関係しています。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 NHK ドキュメンタリー『ふるさとの伝承 トカラ列島・ロ之島』（南の島の正月の話、先祖が年に2度帰って来る島（盆と正月）の話）盆と正月に先祖の霊が帰ってくる（トカラ列島）。</p>
15 回	<p>「道徳教育の計画 指導案⑤」 以下について認識する</p> <p>■授業内容 学習指導案を作るための教材研究 5 行事食 を策定してみる。</p> <p>■予習・復習事項 花見は桜の下で大人がお酒を飲んでご馳走を食べて大騒ぎするのが本当の意味だろうか？花見は本来、花神＝万物を実らせる精气＝農耕神への感謝の祭りである。そこに家族団欒、仲間との団欒、花見弁当、野外弁当は有意義なものとなる。考えたり調べたりしてみよう。</p> <p>■参考映像 NHK大河ドラマ『利家とまつ』 秀吉が晩年催した醍醐の花見はあらゆる階級、階層が楽しんだ大規模な花見であり、今日の花見イメージの原型である。お花見弁当は茶道の茶懐石の影響もあり、旅簞笥（茶道具）なども利休が秀吉の小田原攻めに同行したときに工夫して作ったものといわれています。</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	特別活動	授業回数	8	単位数	1	担当教員	都田 修兵
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー) :stsuda@owc.ac.jp、OH : 土曜日 2 限目							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標</p> <p>本科目は、栄養教諭免許状取得のための「教育課程に関する科目」の一つであり、特別活動の原理や内容について講義する。受講者には、将来教育に携わる者として基礎的かつ実践に有用な知識を身につけさせることを主要な目的とし、以下の目標を掲げる。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 特別活動の歴史の変遷を知り、その原理を理解する。</li> <li>2 特別活動における各活動の内容、その他の教育活動との関連について理解する。</li> <li>3 現代の学校における諸課題について、特別活動と関連させながら自らの考えを深める。</li> </ol> <p>学生の学習成果</p> <p>教育目標に掲げる 3 項目を修得することが専門的学習成果となる。</p> <p>また、汎用的学習成果として真剣に学習する態度や信念を涵養する。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主として講義形式による。</li> <li>・受講者の理解を促進させるため、授業時間外に取り組むレポートを課す。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業回前に、「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。</li> <li>・毎授業回後に復習を求める。その際、レポートとする場合がある。</li> </ul> <p>テキスト</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・文部科学省編『小学校学習指導要領解説 特別活動編』(平成 29 年告示)。</li> </ul>					
学習評価の方法	<p>以下の 3 つの学習成果についてその獲得度合を量的に評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①特別活動の歴史の変遷を知り、その原理を理解する。</li> <li>②特別活動における各活動の内容、その他の教育活動との関連について理解する。</li> <li>③現代の学校における諸課題について、特別活動と関連させながら自らの考えを深める。</li> </ol> <p>学習評価は、レポート (30 点) 及び期末試験 (70 点) により実施する。受講態度に問題がある者は、将来教育者となるための態度や信念の涵養が十分でないとして、ケースに応じて減点する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>社会福祉法人恩賜財団母子愛育会日本子ども家庭総合研究所編『日本子ども資料年鑑 20 15』K T C 中央出版、2015 年。</p> <p>注意事項</p> <p>本科目は、15 単位時間の講義科目であるので、本学の規定により 7.5 回の授業回数が求められる。よって、全 8 回で授業を実施する。学則により 3 分の 2 以上の出席が求められる</p>						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>&lt;オリエンテーション&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業の進め方</li> <li>・スケジュール</li> <li>・学習評価の方法</li> </ul> <p>&lt;学校教育課程&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 学校の教育課程編成の原理及び学習指導要領の位置づけを理解する。</li> </ul>
2 回	<p>&lt;現代社会のなかの子ども&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 統計資料を通して、現代の子どもの置かれている状況を理解する。</li> <li>・復習事項 レポート</li> </ul>
3 回	<p>&lt;特別活動の意義①&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 学習指導要領における特別活動の目的及び内容を理解する。</li> <li>・予習事項 『小学校学習指導要領解説 特別活動編』第1章及び第2章の通読</li> <li>・復習事項 授業内容の確認</li> </ul>
4 回	<p>&lt;特別活動の意義②&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 特別活動の歴史的変遷を知り、特別活動の現代的意義を理解して表現する。</li> <li>・予習事項 『小学校学習指導要領解説 特別活動編』第1章及び第2章の通読</li> </ul>
5 回	<p>&lt;学級・ホームルーム活動&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 学級・ホームルール活動の目標と内容を理解する。</li> <li>・予習事項 『小学校学習指導要領解説 特別活動編』第3章第1節の通読</li> </ul>
6 回	<p>&lt;児童・生徒会活動&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 児童・生徒会活動の目標と内容を理解する。</li> <li>・予習事項 『小学校学習指導要領解説 特別活動編』第3章第2節の通読</li> <li>・復習事項 レポート</li> </ul>
7 回	<p>&lt;クラブ活動&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 クラブ活動の目標と内容を理解する。</li> <li>・予習事項 『小学校学習指導要領解説 特別活動編』第3章第3節の通読</li> </ul>
8 回	<p>&lt;学校行事&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習成果 学校行事の目標と内容を理解する。</li> <li>・予習事項 『小学校学習指導要領解説 特別活動編』第3章第4節の通読</li> <li>・復習事項 レポート</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教育の方法及び技術 (A)	授業回数	15	単位数	1	担当教員	正司 和彦
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー) : showji@owc.ac.jp、水曜日 12 時 20 分～12 時 45 分							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標</p> <p>教授・学習理論の基礎を体系的に学び、学習指導の方法を教育実践に活かしていく指導力と技術を育成する。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教育の方法と技術に関する教授理論の基礎を理解している。</li> <li>2. 学習理論の基礎を理解している。</li> <li>3. 授業づくりと学習指導についての方法を理解している。</li> <li>4. 学習指導案の作成手順を理解し作成ができる。</li> </ol> <p>汎用的学習成果：</p> <p>社会人・教育者として必要となる自己管理能力・倫理観を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義、<u>演習</u>、実験、実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業では講義と演習を行う</li> <li>・授業は、「授業回数別教育内容」に記載された内容についてテキストと配付資料をもとに講義を行う。</li> <li>・演習では、学習指導に関する課題に取り組む。</li> <li>・適時、授業で予習・復習の実施度を確認する。</li> </ul> <p>予習・復習</p> <p>予習事項：各授業の開始までに「授業回数別教育内容」に記載された予習を求める 復習事項：各回の授業内容やテキストの見直しやまとめの復習を求める</p> <p>テキスト</p> <p>田中耕治 他「新しい時代の教育方法」有斐閣</p>					
学習評価の方法	<p>学生の学習成果に示した項目について、その修得度合いを評価する。</p> <p>教育方法の理解度に関しては項目 1～4 について学期末試験で評価する。教育方法の技術に関しては項目 3 と 4 についての演習課題の発表と提出を基に評価する。汎用的学習成果に関しては、教師としての資質・能力を高めようとする態度を評価し、態度に問題がある場合には評価点から減ずる。</p> <p>評価点は、学期末定期試験と演習課題を 70 : 30 の割合で算出する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等：</p> <p>田中耕治「よくわかる授業論」ミネルヴァ書房</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業概要を理解する</li> <li>・学習成果、学習評価方法について理解する</li> </ul> <p>教育の方法と技術の意義を学び、教育方法の領域と習得すべき技術について理解する。</p> <p>復習：講義内容の要点を整理し理解し、「すぐれた教師になるための力量形成」について考える</p>
2 回	<p>近代教授理論，科学的教授理論，進歩主義教育等の近代教育思想と教授学の体系化の歴史について学ぶ</p> <p>予習：西洋の教育思想と教育方法の歴史についてテキストの第1章p. 12～27に目を通す</p> <p>復習：教授学の成立から授業の組織化までを整理し理解する</p>
3 回	<p>教育方法学の基底となる現代教授理論について学ぶ</p> <p>教育測定や教育目標や教育評価等の始まり，教育目標の分類体系や完全習得学習</p> <p>予習：教育方法学の背景となっている教授理論についてテキストの第1章p. 27～40に目を通す</p> <p>復習：教育方法学の成立過程とその特徴について，背景にある教育思想との関係に注目しながら理解する</p>
4 回	<p>学力とは何か，問題解決学習と系統学習，楽しい授業とは何かなどについて討論して，現代教育方法学の論点と課題について学ぶ</p> <p>予習：テキストの第3章に目を通し，討論の課題について調べておく</p> <p>復習：学力や問題解決学習と系統学習との論争について考えを整理する</p>
5 回	<p>「学習とは何か」「わかるとは何か」を討論し，学習をめぐる3つの理論について学ぶ</p> <p>行動主義，構成主義，社会的構成主義</p> <p>予習：テキストの第5章に目を通し，討論の課題について調べておく</p> <p>復習：行動主義，構成主義，社会的構成主義の学習観について要点を整理し理解する</p>
6 回	<p>学習理論に基づく学習方法について学ぶ</p> <p>3つの学習理論に基づく学習方法</p> <p>予習：学習理論に基づく学習方法についてテキストの第5章に目を通す</p> <p>復習：「学習」とは何か、「わかる」とはどういうことかについて考えをまとめる</p>
7 回	<p>仲間との協同による学習の意義と方法について学ぶ</p> <p>学習における相互作用と他者の役割</p> <p>予習：学習における相互作用と他者の役割についてテキストの第5章に目を通す</p> <p>復習：社会的構成主義の学習理論が現在の教育方法にどのような影響を与えたのかをまとめる</p>
8 回	<p>教育目標・内容と学習指導要領について学ぶ</p> <p>授業を構成する要素とはなにか，学習指導要領，教育課程，学習指導計画</p> <p>学習指導要領改訂の経過</p> <p>予習：テキストの第4章に目を通し，教育目標とカリキュラムについて調べる</p> <p>復習：学習指導要領が現在までにどのように改訂されてきたかその変遷をまとめ，学習指導要領と教育課程と学習指導計画三者の関係を把握する。</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
9 回	<p>学習指導計画について学ぶ            学習指導計画立案に当たって配慮すべき事項，家庭科における授業のあり方</p> <p>予習：テキストの第7章に目を通し、授業をデザインするにあたって考えなければならない要素を調べる</p> <p>復習：家庭科食領域の教育目標と内容，授業のあり方を理解する</p>
10 回	<p>学習指導案の作成について学ぶ            学習集団に着目した指導方法，学習指導案の作成手順，学習指導案の書式と具体例</p> <p>予習：学習指導案作成のための単元（題材）を検討しておく</p> <p>復習：家庭科食領域の授業実践事例の学習指導案から学習指導案の書式と作成手順を理解する</p>
11 回	<p>授業の流れのデザイン，教師の指導言、発問の工夫、板書法、机間指導などについて学ぶ</p> <p>【演習】学習指導案の作成1            家庭科食領域から題材を選び，その中の本時の授業構想と学習指導案作成の計画を行う</p> <p>予習：題材を決め全体像を把握し本時に関わる資料を調べる，学びのための指導・支援についてテキストの第7章に目を通す</p> <p>復習：学習指導案の全体構成を理解する</p>
12 回	<p>【演習】学習指導案の作成2            題材目標、題材設定の理由、指導計画と評価規準の設定をする</p> <p>予習：題材に関する児童・生徒観、教材観、指導観について考えておく</p> <p>復習：学習指導案における題材設定の理由および評価規準の意義を理解する</p>
13 回	<p>【演習】学習指導案の作成3            本時の学習の流れを3～4段階にくくり、各段階の学習活動と学習支援方法、評価方法を記述する</p> <p>予習：本時の学習の流れを考えておく</p> <p>復習：目指すべき学習者の活動に即した発問や指導言が適切に記入されているかを検討する</p>
14 回	<p>【演習】学習指導案の作成4            指導すべきポイント，注意したい点，深める程度などがねらい通りに記述されているか点検し，ワークシートや資料・教具などを記述して指導の意図を明確にし，本時の展開を完成する</p> <p>予習：活用するワークシートや資料・教具などを考えておく</p> <p>復習：学習指導案作成の過程を振り返り、工夫した点や努力した点を整理しておく</p>
15 回	<p>授業実践における学習指導案の意義について学ぶ</p> <p>【演習】学習指導案の作成5            学習指導案を完成し提出する、さらに作成過程を振り返り自己評価を行う</p> <p>予習：これまでの授業内容を見なおす</p> <p>復習：全15回の授業内容の要点を整理する</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	教育の方法及び技術 (B)	授業回数	15	単位数	1	担当教員	正司 和彦
質問受付の方法 (e-mail、オフィスアワー) : showji@owc.ac.jp、水曜日 12 時 20 分～12 時 45 分							
教育 目 標 と 学 生 の 学 習 成 果	<p>教育目標</p> <p>教育メディアの活用と評価を活かした授業づくりの方法と技術を理解し、教育実践に活かしていただける能力を育成する。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教育メディアの特徴と ICT を活用した学習指導方法について理解している。</li> <li>2. 学力評価の基礎と学習指導に活かす方法を理解している。</li> <li>3. 教育メディアを学習指導に活用する方法を理解し、教材を作成することができる。</li> <li>4. 教材作成の方法と学力評価の知識を活かした授業づくりができる。</li> </ol> <p>汎用的学習成果：</p> <p>優れた教師になるために、自己の資質・能力を向上させようとする態度と社会人・教育者として必要となる自己管理能力・倫理観を身につける。</p>						
	教育 方 法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義、<b>演習</b>、実験、実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業では講義と演習を行う</li> <li>・講義では、「授業回数別教育内容」に記載された内容についてテキストと配布資料をもとに行う。</li> <li>・演習では学習指導に関する課題等に取り組む。</li> <li>・適時授業で予習・復習の実施度を確認する。</li> </ul>					
	予習・復習	<p>予習事項：各授業回数に記載された予習を求める。</p> <p>復習事項：各授業回数に記載された復習を求める。</p>					
学 習 評 価 の 方 法	<p>テキスト</p> <p>田中耕治 他「新しい時代の教育方法」有斐閣</p>						
学 習 評 価 の 方 法	<p>学生の学習成果に示した項目について、その修得度合いを評価する。</p> <p>理解度については専門的学習成果の項目 1～3 について学期末試験で評価する。学習指導と授業づくりの技術に関しては項目 3～4 についての演習課題の発表と提出を基に評価する。汎用的学習成果については、教師としての資質・能力を高めようとする態度を評価し、態度に問題がある場合には評価点から減ずる。</p> <p>評価点は、学期末定期試験と演習課題を 50 : 50 の割合で算出する。</p>						
注 意 事 項	<p>参考図書等：</p> <p>田中耕治「よくわかる教育評価」ミネルヴァ書房</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業概要を理解する</li> <li>・ 学習成果、学習評価方法を理解する</li> </ul> <p>授業づくりと新学習指導要領がめざすものについて学ぶ</p> <p>主体的・対話的で深い学びのための授業改善と家庭科の「見方・考え方」</p> <p>復習：「教育の方法及び技術 (A)」の演習で作成した学習指導案の授業改善について検討する</p>
2 回	<p>学校でのICT活用の効果について討論し、教育メディアの機能と特徴、学習環境としての教育メディアについて学ぶ</p> <p>教育メディアの種類と機能、学校の情報化の動き、学習形態に応じた効果的なICTの活用</p> <p>予習：討論のために学校でのICTの活用を調べておく</p> <p>復習：講義内容の要点を整理し、(A) で作成した学習指導案についてICTの活用を取り入れることによりどのように改善されるかを考察する。</p>
3 回	<p>教科内容の教材化と教育メディアによる教材作成の基本について学ぶ</p> <p>自主教材の意義と教材作り、メディアリテラシー、教育メディアとプレゼンテーション、</p> <p>予習：テキストの第8章に目を通し教材づくりの発想方法について考える</p> <p>復習：講義内容の要点を整理し、作成した学習指導案について自主教材を取り入れることによりどのように改善されるかを考察、第1と2回の検討と合わせて次回提出する。</p>
4 回	<p>プレゼンテーション資料作成の要点について学ぶ</p> <p><b>[演習]</b>マルチメディアを活用した教材作成1</p> <p>家庭科食の領域のための教材（プレゼンテーション資料）作成の計画を立てる</p> <p>予習：教育メディア活用の講義資料を参考に教材作成の計画を立て、素材を選んでおく</p> <p>復習：構成や内容が目的や対象に即しているか検討する</p>
5 回	<p><b>[演習]</b>マルチメディアを活用した教材作成2</p> <p>PowerPoint を使ってスライドを作る</p> <p>予習：プレゼンテーション資料の基本構成を把握し、PowerPointの機能を効果的に使えるようにしておく</p> <p>復習：文字、グラフ、イラスト、図解と表、色彩、アニメーションなどが適切に使われている</p>
6 回	<p>効果的なプレゼンテーションの仕方と配付資料の作り方について学ぶ</p> <p><b>[演習]</b>マルチメディアを活用した教材作成3</p> <p>学習者に分かりやすい構成と表現に注意しスライドを完成させる。スライドショーのための機能（レーザーポインター、ズーム、発表者ビューなど）を確認する</p> <p>予習：分かりやすい表現を工夫しておく</p> <p>復習：内容や表現が対象者に分かりやすく作成されているかを見直し問題点を改善する</p>
7 回	<p><b>[演習]</b>プレゼンテーションと相互評価を行う</p> <p>作成したスライドを使ってプレゼンテーションと質疑応答を行う。また、他者の発表に対して質問やよい点や改善点などの評価を行う</p> <p>予習：評価のための観点を把握し、分かりやすいプレゼンテーションの練習をしておく</p> <p>復習：教材作成と発表を振り返り自己評価して次回提出する</p>
8 回	<p>学力評価の問題点を討論し、教育評価をいかす授業づくりについて学ぶ</p> <p>教育評価の変遷、授業づくりにおける教育評価の位置づけ、教育目標と学力評価の関係</p> <p>予習：テキスト第9章第1節と2節に目を通し、学力評価の問題点について考える</p> <p>復習：「目標に準拠した評価」の意義と課題をまとめる</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
9 回	<p>新しい学力評価の理論と方法について学ぶ 「目標に準拠した評価」の新たな展開、ポートフォリオ評価、パフォーマンス評価、自己評価</p> <p>予習：テキスト第9章第3節に目を通し新しい評価がなぜ登場したかを考える 復習：ポートフォリオ評価、パフォーマンス評価、自己評価についてまとめ理解する</p>
10 回	<p>さまざまな学力評価の分類と筆記・パフォーマンスに基づく評価について学ぶ 客観テスト式、自由記述式、パフォーマンス課題による評価、観察・対話による評価</p> <p>予習：これまで小・中・高・大学で経験したテストを振り返り種類分けをしてみる 復習：客観テストの持つ役割を理解し、(A) で作成した学習指導案について学習者が基礎的内容の理解度を評価するテスト問題を考える</p>
11 回	<p>[演習] 家庭科食領域の題材から1授業時間（本時）を選び、授業実践を構想し学習指導案と教材、プレゼンテーション資料、ワークシート、評価方法などを新たに計画する</p> <p>予習：授業実践することを前提に題材を選び、題材の教材研究を進め、資料や素材を収集する 復習：学習指導案作成の計画を再検討し問題点を整理する</p>
12 回	<p>[演習] 授業に関する児童・生徒観、教材観、指導観をまとめ、本時の評価基準を明確にして本時の展開を構成する。</p> <p>予習：児童・生徒観、教材観、指導観を考えておく。 復習：本時の評価基準に対する評価方法が明確になっているか確認する</p>
13 回	<p>[演習] 教材・配付資料、プレゼンテーション資料などの作成およびICTの活用を取り入れ、本時に関する学習者の学力を評価するためのテスト問題を作成する。</p> <p>予習：素材を整理し、ICTの活用方法の検討と本時の内容の学力評価問題の準備をしておく 復習：本時の展開の中に学習活動と教師の支援とが対応づけられて記述されているか確認する</p>
14 回	<p>[演習] 児童・生徒観、教材観、指導観に即して本時の授業が展開されているか、また本時の展開の中に作成したワークシート・教材・資料や評価方法や ICT 活用などが記述されて指導の意図が明確になっているかを確認、学習指導案の作成を進める</p> <p>予習：作成している学習指導案やその資料の問題点などを洗い出しておく 復習：学習指導案と教材・資料、学力評価問題などの作成過程を振り返り、工夫した点や努力した点を整理する</p>
15 回	<p>[演習] 学習指導案を完成し提出する。学習指導案と教材・資料や学力評価問題等の作成過程の振り返りに基づいて自己評価を作成する どのような教師を目指すべきか考えをまとめる</p> <p>予習：これまでの授業内容を整理し要点をまとめておく 復習：全 15 回の授業内容を復讐する</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	生徒指導論	授業回数	15	単位数	2	担当教員	浦上 博文
質問受付：授業終了後B棟404		e-mail：urakami@owc.ac.jp					
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：栄養教諭の中心的業務は、学校における食に関する指導と学校給食の管理を一体的に担うことであるが、教員の一人として「生徒指導」にも携わらなければならない。本授業は、「生徒指導の理論的・実践的問題」に関する基礎的な知識と考え方を身に付けることを目指すものであり、具体的には、以下の点を教育目標とする。</p> <p>①生徒指導の意義と課題について理解する。            ②生徒指導と教育課程との関連について理解する。            ③生徒指導の組織と計画について理解する。            ④児童・生徒理解について理解する。            ⑤生徒指導の方法（集団指導・個別指導）について理解する。            ⑥問題行動の理解と指導について理解する。            ⑦現代日本の教育（生徒指導）の課題について理解する。</p> <p>学生の学習成果：教育目標に掲げる7点に関する知識と考え方を修得する。また、汎用的学習成果として、態度（社会人、教員としてのマナー・学習態度など）を涵養する。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義)・演習・実験・実習・実技</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第2回の授業は、担当教員が講義する。</li> <li>・第3回～第14回の授業（第5・9・14回は除く）は、次のように行う。               <ul style="list-style-type: none"> <li>①各受講生（グループ）が担当する章を決め、その章について、各受講生が作成したレジュメをもとに発表を行う。（第2回の講義資料を参考にして作成する。）</li> <li>②発表をもとに、質疑応答を行う。</li> <li>③以上の内容を補う講義する。</li> <li>④まとめの質疑応答を行う。</li> </ul> </li> <li>・第5・9・14回は、ビデオを視聴し、その内容についてディスカッションを行う。</li> </ul>				
予習・復習		<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業回前に、「授業回数別教育内容」に記された予習を求める。</li> <li>・毎授業回後に復習を求める（提出課題）。</li> </ul>					
テキスト		テキストに代わる資料を配付する。					
成績評価の方法	<p>①各自が担当した章に関する内容を適切に理解し発表できたか。(25点)</p> <p>②「生徒指導の意義と課題」「生徒指導と教育課程との関連」「生徒指導の組織と計画」「児童・生徒理解」「生徒指導の方法（集団指導・個別指導）」「問題行動の理解と指導」について理解しているか。(期末試験、50点)</p> <p>③現代日本の教育（生徒指導）の課題について理解しているか。(期末試験、10点)</p> <p>④授業内容について予習・復習を行っているか。(個人レポート・シャトルカード、15点)</p> <p>なお、態度（社会人、教員としてのマナー・学習態度など）についての評価は全授業を通して行う。担当教員の指導に従わず改善されない場合、評価点より減ずる（1件2点）。</p>						
注意事項	参考図書等						



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	○オリエンテーション ○各受講生が担当する章を決定する。 復習：シャトルカードに記入する。
2 回	○テキストの下記内容を理解する。 I章 生徒指導の意義と課題 1. 生徒指導の概念と目的 2. 生徒指導の領域・内容 3. 生徒指導の今日的課題 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。
3 回	○テキストの下記内容を理解する。 II章 生徒指導と教育課程との関連 1. 生徒指導と教科との関連 2. 生徒指導と道徳との関連 3. 生徒指導と特別活動との関連 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。
4 回	○テキストの下記内容を理解する。 III章 生徒指導の組織と計画 1. 生徒指導の組織体制 2. 生徒指導における外部機関の活用 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。
5 回	○ビデオ「増加する非行とその変質」を視聴し、現代日本の教育（生徒指導）の課題を考察する。（その1） 予習：配付資料を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。
6 回	○テキストの下記内容を理解する。 IV章 児童・生徒理解 1. 児童・生徒理解の意味と機能 2. 児童・生徒理解の領域・内容 3. 児童・生徒理解のための資料収集の方法 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。
7 回	○テキストの下記内容を理解する。 V章 生徒指導の方法——集団指導（その1） 1. 集団指導の意味と意義 2. 集団指導の形態 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。
8 回	○テキストの下記内容を理解する。 V章 生徒指導の方法——集団指導（その2） 3. 集団活動の指導 4. 集団の評価と集団指導の観点 予習：テキストの該当箇所を通読する。 復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。

9 回	<p>○ビデオ「病んでいく学校」を視聴し、現代日本の教育（生徒指導）の課題を考察する。（その2）</p> <p>予習：配付資料を通読する。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>
10 回	<p>○テキストの下記内容を理解する。</p> <p>VI章 生徒指導の方法——個別指導（その1）</p> <p>1. 教育相談の意義と目的    2. 教育相談の理論</p> <p>予習：テキストの該当箇所を通読する。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>
11 回	<p>○テキストの下記内容を理解する。</p> <p>VI章 生徒指導の方法・個別指導（その2）</p> <p>3. 相談担当者の基本的態度    4. 教育相談のすすめ方    5. 学校教育相談の限界</p> <p>6. 家庭・関係諸機関との連携</p> <p>予習：テキストの該当箇所を通読する。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>
12 回	<p>○テキストの下記内容を理解する。</p> <p>VII章 問題行動の理解と指導（その1）</p> <p>1. 問題行動の種類    2. 問題行動の原因</p> <p>予習：テキストの該当箇所を通読する。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>
13 回	<p>○テキストの下記内容を理解する。</p> <p>VII章 問題行動の理解と指導（その2）</p> <p>3. 問題行動の早期発見    4. 問題行動の処遇</p> <p>予習：テキストの該当箇所を通読する。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>
14 回	<p>○ビデオ「学級崩壊」を視聴し、現代日本の教育（生徒指導）の課題を考察する。（その3）</p> <p>予習：配付資料を通読する。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>
15 回	<p>○ビデオ「生徒指導」を視聴し、本授業の要点を確認する。</p> <p>○期末試験について</p> <p>予習：テキスト及び配付資料を読み返し、第2～14回の授業内容を振り返る。</p> <p>復習：個人レポート用紙・シャトルカードに記入する。</p>

平成30年度教育計画							
科目名	教育相談	授業回数	15	単位数	2	担当教員	中西美恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) :				e-mail:		OH: 随時	
教育目標と学生の学習成果	<p><b>教育目標</b></p> <p>児童生徒の精神的な発達や人間としての成長を育むために、カウンセリング的な態度を基礎とした教育活動について学ぶことを目標とする。具体的には、受講学生は以下の諸点に関する基礎的な知識およびスキルを習得することである。</p> <p>①児童生徒の精神的な発達や人間としての成長を育むために、カウンセリング的な態度を基礎とした教育活動に関する基礎的知識を習得する。</p> <p>②学校現場における児童生徒の不適応・問題行動について理解する。</p> <p>③教育相談を実践するための基本的スキルを習得する。</p> <p>④自立した社会人としての責務を果たすために必要な思考力、特に、論理的思考力や批判的思考力を身につける。</p> <p><b>学生の学習成果</b></p> <p>専門的学習成果として、教育目標に掲げる①、②、③の項目に関する知識を習得する。また、汎用的学習成果として、教育目標に掲げる④の項目に関するスキルを身につける。</p>						
	教育方法	<p>(<b>講義</b>・演習・実験・実習・実技)</p> <p>主として講義形式で行う。また、教育相談を実践するための基本的なスキルを習得するための演習も実施する。</p> <p>予習・復習</p> <p>各回の授業では予習復習が大切。予習に関しては、その内容は授業時に指示する。復習に関しては、基本的には授業で使用した資料・プリントの見直しやノートの整理、また、各回の授業で復習内容のポイントを示す場合がある。</p> <p>テキスト</p> <p>教科書：石川正一郎・藤井泰編著『エッセンス学校教育相談心理学』北大路書房, 2010</p>					

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">学習評価の方法</p>	<p><b>評価配分に関して</b></p> <p>専門的学習成果と汎用的学習成果について、それぞれの学習成果の習得度合いを量的（数値的）に変換し、合計 100 点を満点として評価を行う。それぞれの学習成果の量的（数値的）評価配分および評価比重は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門的学習成果</li> </ul> <p>専門的学習成果の評価配分は 90 点である。評価配分 90 点の中で、以下に示した、それぞれの専門的学習成果には、①：②：③＝40：40：10 の比重をかける。</p> <p>①児童生徒の精神的な発達や人間としての成長を育むために、カウンセリング的な態度を基礎とした教育活動に関する基礎的知識を身につける。</p> <p>②学校現場における児童生徒の不適応・問題行動について理解する。</p> <p>③教育相談を実践するための基本的スキルを習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汎用的学習成果</li> </ul> <p>汎用的学習成果の評価配分は 10 点である。</p> <p>以上の通り、専門的学習成果の評価配分は 90 点、汎用的学習成果の評価配分は 10 点で、合計 100 点満点で最終評価を行う。</p> <p><b>評価ツールに関して</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門的学習成果</li> </ul> <p>専門的学習成果の評価配分のうち、①と②の評価配分点は学期末に行う定期試験で測る。また、③の評価配分点は演習で課すレポートで測る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 汎用的学習成果</li> </ul> <p>汎用的学習成果の評価配分 10 点は授業中に行う課題で測る。具体的には、自立した社会人としての責務を果たすために必要な論理的思考力や批判的思考力を習得するために、授業内容に応じた論述課題を課す。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">注意事項</p>	<p>適宜、資料やプリントを配布する。</p>

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>【オリエンテーション】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本授業の内容・進め方・成績評価の方法に関する説明</li> </ul>
2 回	<p>【学校教育における「教育相談」の位置づけ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育相談と生徒指導</li> <li>・ 教育相談とカウンセリング</li> </ul> <p>→教育相談と生徒指導の関係、教育相談とカウンセリングの関係について理解する 予習事項：配布資料を熟読してくる 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
3 回	<p>【教育相談の実際】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教師の行う教育相談－誰が？誰に？どこで？いつ？－</li> <li>・ 関係機関との連携・協力</li> </ul> <p>→教育相談が具体的にどのように行われるのか、その実際について理解する 予習事項：栄養教諭に相談したい項目について考えてくる。 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
4 回	<p>【カウンセリングから学ぶ教育相談－理論編①】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ロジャーズの理論を参考に、カウンセラーの基本的態度について理解する</li> </ul> <p>予習事項：“聴く”ために、大切な態度は何かを考えてくる 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
5 回	<p>【カウンセリングから学ぶ教育相談－理論編②】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ カウンセリングの一般的な過程について理解する</li> </ul> <p>予習事項：カウンセリングの目標とは何かを考えてくる 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
6 回	<p>【カウンセリングから学ぶ教育相談－実践編①】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 演習を通して、相談技術を学び、その技術の意義を理解する－その①－</li> </ul> <p>予習事項：信頼関係を築くために、日常的に工夫していることを考えてくる 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
7 回	<p>【カウンセリングから学ぶ教育相談－実践編②】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 演習を通して、相談技術を学び、その技術の意義を理解する－その②－</li> </ul> <p>予習事項：“まずい”聴き方や話し方は何かを考えてくる 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
8 回	<p>【カウンセリングから学ぶ教育相談－実践編③】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 演習を通して、相談技術を学び、その技術の意義を理解する－その③－</li> </ul> <p>予習事項：“うまい”聴き方や話し方は何かを考えてくる 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
9 回	<p>【カウンセリングから学ぶ教育相談－実践編④】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 演習を通して、相談技術を学び、その技術の意義を理解する－その④－</li> </ul> <p>予習事項：新聞などから、学校における心の課題について考えてくる。 復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>

10 回	<p><b>【論述課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでの演習を通して、発見された自己課題と改善策を考え、まとめる</li> </ul> <p>予習事項：演習について、疑問に思うところを考えてくる。</p> <p>復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
11 回	<p><b>【教育相談の実際】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育相談を題材にしたDVDを観賞する</li> </ul> <p>予習事項：栄養教諭に相談したいことについて考えてくる。</p> <p>復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
12 回	<p><b>【学校現場における不適応・問題行動①】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・不登校とは？</li> <li>・不登校の現状および特徴</li> <li>・不登校の要因と心理メカニズム</li> <li>・不登校児童生徒への支援</li> </ul> <p>→不登校について、その概念の歴史的変遷、特徴、支援について理解する</p> <p>予習事項：不登校について調べてくる</p> <p>復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
13 回	<p><b>【学校現場における子どもの不適応・問題行動②】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・知的障害</li> <li>・ADHD・LD</li> </ul> <p>→発達障害について、その特徴を理解する</p> <p>予習事項：発達障害について調べてくる</p> <p>復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
14 回	<p><b>【学校現場における子どもの不適応・問題行動③】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自閉症スペクトラム障害</li> </ul> <p>→配布資料を熟読してくる</p> <p>予習事項：発達障害について調べてくる</p> <p>復習事項：授業内容を見直し、不明な箇所をまとめて質問出来るようにしておく</p>
15 回	<p><b>【まとめ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでの授業内容を振り返り、不足のある部分について補足する</li> <li>・定期試験についての説明</li> </ul> <p>予習事項：これまでの授業の中で疑問に思ったことがあればノートに書いてくる。</p> <p>復習事項：特になし</p>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	事前・事後指導	授業回数	15	単位数	1	担当教員	井上 恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A107 毎週木曜日 4 限 k. t. m. noda. @ezweb. ne. jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標：栄養教諭教育実習を実りあるものにするため、以下のことを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育実習小学校の選定手続き</li> <li>・教育実習に必要なとされる基礎的知識やマナーの習得</li> <li>・教育実習前後の諸手続き</li> <li>・教育実習後の報告会の準備</li> </ul> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果： 学校における管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する能力を培い、技能・態度及び考え方の総合的能力を身に付ける。栄養教諭として児童生徒への食に関する指導を行い指導能力を獲得する。また、栄養教諭として必要なチームワーク・リーダーシップ・コミュニケーション能力として倫理的思考力・問題解決力を培う。</p> <p>汎用的学習成果： 栄養教諭教育実習をより効果的に行うために、さまざまな作法・子どもに指導するための指導法等を身に付ける。教諭としての質の向上を図る。また、社会人としての責任を果たすために必要な倫理観・自己管理能力を高める。</p>						
	教育方法	授業の進め方	<p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 講義形式によるもの <ul style="list-style-type: none"> <li>①教育実習に必要なとされる基礎的知識とマナー</li> <li>②『教育実習ノート』記入上の諸注意</li> <li>③教育実習中の心得</li> </ul> </li> <li>2 学生の作業に関係するもの <ul style="list-style-type: none"> <li>①教育実習の小学校の選定と教育委員会に関する書類</li> <li>②教育実習事前レポートの作成</li> <li>③研究授業等の指導案及び教材準備の指導</li> <li>④教育実習後の報告会の準備</li> </ul> </li> </ol> <p>授業終了時に「シャトルカード」に授業内容についての質問、感想等の記入を求める。上記の質問に答え、コメントを記載して次回の授業で返却する。 「シャトルカード」により、学習進行状況を逐次確認し、改善しながら進める。</p>				
予習・復習		実習のために研究授業の指導案・細案・媒体・板書計画等を作成する。					
テキスト		<p>参考書 文部科学省 小学校学習指導要領 栄養教諭養成における実習の手引 田中 信 監修・著者 東山書房</p>					

<p>学習評価の方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育実習に関する基礎的知識とマナーを身につける。</li> <li>・教育実習先の小学校、中学校での自らの課題解決に意欲的に取り組む。</li> <li>・実習先で児童生徒に食に関する指導ができる知識や技術を習得する。</li> <li>・『教育実習ノート』やレポートを書くことができる。</li> </ul> <p>事前課題の準備や課題提出、授業態度、出席状況を総合的に考慮する。 また、汎用的評価として対実習学校の対応の仕方も評価に加える。</p> <p>     事前課題の準備状況・・・30%      実習学校との事前の対応とその配慮評価・・・20%      実習学校との事後の対応とその配慮評価・・・10%      報告会成績・・・20%      授業態度・・・20%   </p>
<p>注意事項</p>	<p>本科目は栄養教諭の教育実習に向けての事前指導をその中心的内容とし、3年次後期から4年次前期において履修するものとする。</p>



授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	<p>&lt;3年次後期・オリエンテーション&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業の進め方</li> <li>・ スケジュール</li> <li>・ 単位認定方法</li> <li>・ 栄養教育実習の基礎的事項</li> </ul>
2 回	<p>栄養教諭の活動状況と今後の役割</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教育実習の意義と目指す教師像</li> <li>・ 教師に求められる資質</li> </ul>
3 回	<p>教育実習の準備と心得</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習中のマナーや実習に必要な知識など</li> <li>・ 実習期間中の一般的な注意事項</li> <li>・ 事前準備の確認</li> </ul>
4 回	<p>教育実習の形態と関わり方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食を「生きた教材」として活用する食に関する指導</li> <li>・ 学校給食管理</li> <li>・ 給食の時間における指導</li> </ul>
5 回	<p>食に関する指導の教育理論と技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学習指導案について</li> <li>・ 授業展開と工夫</li> <li>・ 教材教具、資料などの作成</li> </ul>
6 回	<p>教育実習の学校の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習先の決定</li> <li>・ 実習内容の説明</li> <li>・ 実習に必要な知識と技術</li> <li>・ 実習中の服装など</li> </ul>
7 回	<p>教育実習事前準備 小学校、中学校、特別支援学校の小学部および中学部に勤務する栄養教諭の業務と課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習中の研究課題の準備</li> <li>・ 栄養教諭の行う食に関する指導（模擬授業）</li> <li>・ 教員採用試験対策方法について</li> </ul>
8 回	<p>教育実習事前準備 栄養教諭の業務と課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習中の研究授業の準備</li> <li>・ 教育実習での研究課題設定</li> </ul>

9 回	<p>&lt; 4 年次前期 &gt;  教育実習事前準備  栄養教諭の業務と課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習中の研究課題の準備など</li> </ul>
10 回	<p>教育実習事前準備  栄養教諭の業務と課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習中の研究課題の準備など</li> <li>・ お礼状の書き方と送付する相手等</li> </ul>
11 回	<p>教育実習事前準備  教育実習先ごとの研究課題について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小学校の状況</li> <li>・ レポートの書き方</li> </ul>
12 回	<p>外部講師 栄養教諭講義・グループ討議</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教諭の役割、職務内容および児童生徒に対する責任等について</li> <li>・ 児童生徒の栄養に関する諸問題及び食に関する指導について</li> </ul>
13 回	<p>教育実習報告会の準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習の整理および課題</li> <li>・ 研究テーマの推敲</li> </ul>
14 回	<p>教育実習報告会の準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育実習の反省と研究授業について</li> <li>・ 巡回指導教員の感想</li> <li>・ 教育実習のまとめ</li> </ul>
15 回	<p>社会に求められる栄養教諭とは</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就職活動と心構えについて</li> <li>・ 栄養教諭一種免許申請手続について</li> <li>・ 教員採用試験について</li> </ul>

平成 30 年 度 教 育 計 画							
科目名	栄養教育実習	授業回数	1 週間	単位数	1	担当教員	井上 恵子
質問受付の方法 (e-mail, オフィスアワー等) : A107 毎週木曜日 4 限 k. t. m. noda@. ezweb. ne. jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標： 学校栄養指導論 I、II を履修した後、学校教育という現場で教育実習を行う。学校での児童生徒との対応の仕方、学校給食やその他の教科での「食に関する指導」の方法を学び、実際に教材としての研究授業および特別活動としての学級活動に位置付けられている給食時間での「食に関する指導」を行うことによって教諭としての質を高めることを目的とする。また、社会人としての責任を果たすために必要な倫理観や自己管理能力を養う。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果：</p> <p>栄養教諭は栄養に関する専門性と教育に関する専門性を併せ持つことが求められるため、学校における管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する能力を培い、さらに教育に生かす技能・態度及び考え方の総合的能力を身に付ける。また、学校における倫理的思考力、問題解決力を培う。</p> <p>汎用的学習成果：</p> <p>児童生徒が健全な食生活を実践して健康で豊かな人間性を育ていけるよう、栄養や食事のとり方について正しい知識に基づいて自己管理能力を育成することができる。教育活動全体を通じて総合的に食に関する指導に取り組むことができる。</p>						
	教育方法	<p>(講義・演習・実験・<b>実習</b>・実技)</p> <p>1 出身義務教育小学校で、4 年次前期に 5 日間 (月曜日～金曜日) の実習を行う。</p> <p>2 事前事後の授業に出席し、実習の準備をする。</p> <p>3 実習施設の担当者・栄養教諭等と実習内容の確認をする。</p> <p>4 研究課題を決定し、実習の目的とする。</p> <p>5 教育実習後は、実習したことをまとめ、報告会で発表する。</p> <p>予習・復習 教育実習に際しては、事前事後の準備を必要とする。</p> <p>テキスト 参考書 文部科学省 小学校学習指導要領 栄養教諭養成における実習の手引き 田中 信 監修・著者 東山書房</p>					
学習評価の方法	<p>① 教育実習の目的が理解でき意欲的に取り組んでいること。</p> <p>② 学習指導案が理解でき、指導案が書け、実際に授業ができること。</p> <p>③ 研究課題をもって臨むことができること。</p> <p>教育実習先の評価・・・50 点 研究課題・・・・・・・・20 点 実習ノート・・・・・・・・10 点 実習報告会の評価・・・20 点 これらの合計で評価する。</p>						

注 意 事 項	参考図書等 子どもの心と体を育む 食教育の進め方 川戸喜美枝 編著 季刊誌「栄養教諭」
------------------	---------------------------------------------------

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
教 育 実 習 前	教育実習事前訪問 オリエンテーション 研究課題の設定 事前指導
1 日 目	教育実習オリエンテーション 教育施設学校教職員への挨拶・紹介 教育実習内容・教育実習目標・諸注意等 研究課題について 研究授業について 大学へ報告
2 日 目	教育内容は出身義務教育小学校の教育実習計画によって行う。
3 日 目	教育内容は出身義務教育小学校の教育実習計画によって行う。
4 日 目	教育内容は出身義務教育小学校の教育実習計画によって行う。
5 日 目	教育内容は出身義務教育小学校の教育実習計画によって行う。 終了後大学へ報告

平成30年度教育計画							
科目名	教職実践演習	授業回数	15	単位数	2	担当教員	井上 恵子 中原 眞由美 福野 裕美
質問受付の方法(e-mail, オフィスアワー等): A107 毎週木曜日 4限 k.t.m.noda@ezweb.ne.jp							
教育目標と学生の学習成果	<p>教育目標:</p> <p>これまでの授業や実習等を通じた学びを振り返り、「栄養教諭」になるうえで自身の課題を自覚し、不足している知識・技能を補い定着を図ることによって、教職生活を円滑にスタートできる力を身につけることを目標とする。</p> <p>教員として求められる4つの事項、①使命感や責任感、教育的愛情等に関する事項 ②社会性や対人関係能力に関する事項 ③幼児児童生徒理解や学級経営等に関する事項 ④教科等の指導力に関する事項、をテーマとする。</p> <p>学生の学習成果</p> <p>専門的学習成果: 上記の4つの事項について知識や能力を修得し、教職に就く意識を高める。</p> <p>汎用的学習成果: 課題発見力、チームワーク力、教師としてふさわしい言動や礼儀作法を身につける。</p>						
	教育方法	<p>授業の進め方</p> <p>(講義・演習・実験・実習・実技)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教職に関する科目、栄養に係る教育に関する科目担当者が連携し、オムニバス形式で進める。</li> <li>・教員として求められる4つの事項について、講義やグループ討議・模擬実践・事例研究などを組み合わせて総合的に学ぶ。また、小学校教諭・養護教諭経験者による講演・ディスカッションを実施し、レポートを提出する。</li> </ul>	<p>復習・予習</p> <p>1回の授業に対して予習・復習が義務付けられる。その内容については、毎回の授業で課題を示す。</p>	<p>ステートキ</p> <p>参考書 文部科学省 小学校学習指導要領 子どもの心と体を育む 食教育の進め方 川戸喜美枝編著</p>			
学習評価の方法	<p>学習成果:</p> <p>①教育者としての使命感や責任感を持ち、常に子どもから学び、共に成長しようとする姿勢を身につけている。</p> <p>②他の教職員や保護者、地域との関係を構築するための社会性や対人関係力を身につけている。</p> <p>③児童生徒理解の姿勢を持ち、学級経営の力量の基礎を修得している。</p> <p>④食に関する指導力の基礎を有し、板書や話し方、表情など、授業を行う上での基礎的な表現力を身につけている。</p> <p>学習評価は、レポート(40%)、模擬授業(20%)、討議記録(グループ討議・ロールプレイ等40%)により実施する。</p>						
注意事項	<p>参考図書等</p> <p>適宜、授業内容に合わせて紹介・配付する。</p>						

授 業 回 数 別 教 育 内 容	
1 回	〈オリエンテーション〉 授業の進め方、学習評価方法の説明 これまでの教職の授業で学んだことを振り返り記述する。
2 回	講義・グループ討論「栄養教諭の役割・職務内容および児童生徒に対する責任等について」(学習成果①) 【課題】討議記録の作成
3 回	グループ討議「社会性、組織の一員としての自覚、保護者・地域関係者との人間関係の構築について」(学習成果②) 【課題】討議記録の作成
4 回	小学校教諭講義・グループ討議「児童生徒理解と学級経営・学級活動・食に関する集会活動について」(学習成果①・②・③) 【課題】講義レポート作成
5 回	グループ討議「児童生徒の栄養に関する諸問題及び食に関する指導について」(学習成果①・②・④) 【課題】講義レポート作成
6 回	養護教諭経験者講義・グループ討議「養護教諭・他の教科・道徳など教員間の協力について」(学習成果①・②・③) 【課題】講義レポート作成
7 回	外部講師の講話を基に、「めざす栄養教諭像」についてグループ討議し、発表する。(学習成果①・②・③・④) 【課題】討議記録の作成
8 回	事例発表・グループ討議「栄養教育実習で学んだ学校給食管理の事例・比較検討」(学習成果①) 【課題】討議記録の作成
9 回	ロールプレイング・グループ討議「食物アレルギーなど特別な配慮を必要とする児童生徒への指導・家庭との連携・保護者面談について」(学習成果②・③) 【課題】討議記録の作成
10 回	模擬授業(指導)「給食の時間における食に関する指導」(学習成果④) 【課題】学習指導案作成
11 回	グループ討議「模擬授業(指導)の検証」(学習成果④) 【課題】討議記録の作成
12 回	事例研究「学校給食の教材活用の事例研究」(学習成果④) 【課題】学習指導案の作成
13 回	グループ討議「食に関する指導・児童生徒の栄養指導及び管理」(学習成果④) 【課題】討議記録の作成
14 回	発表・グループ討議「栄養教諭としての自己課題・食を通しての児童生徒の心身の発達・成長を支援する栄養教諭となるために」(学習成果①・②・③) 【課題】討議記録の作成
15 回	まとめ「栄養教諭としての資質・能力の確認」(学習成果①・②・③) 【課題】小論文の作成