

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330018			
科目名	食品加工学実習	年次配当	2年次
担当者	松島 文子	開講時期	通 年
所 属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実習		
単 位 数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

原材料の農畜産物、水産物に物理的、化学的、生物的な処理を加えて、素材に新しい価値を付与し、原材料ではもち得なかった味や形態、さらには保存性を有する加工食品を製造することを通して、加工食品の製造の原理や工程、品質評価などを含めた加工食品の成り立ちを理解する。また地元の食品製造企業の工場見学を実施し、工場生産や流通の一端を学ぶ。

到達目標

実習を通して加工食品の製造の原理や工程、品質評価などを含めた加工食品の成り立ちを理解し、加工食品を製造する実践力と創作能力を身につける。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 「食品加工実習書」 菅原 龍幸編 (建帛社) 必要に応じプリント・資料を配布する

評価方法

定期試験40%、実技課題15%、提出物15%、授業態度30%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

8～9名のグループでの実習ですが、各自が自分自身の手で原材料から製品まで仕上げる気持で、意欲的に実習に取り組み、新しい発見や経験を重ねてほしいと思います。製造プロセスにおいて生じる種々の変化についてもよく観察し、記録に留めるよう心がけましょう。

授業計画

- 1 オリエンテーション
- 2 ジャム類、野菜水煮びん詰、肉製品
- 3 〃
- 4 めん類、乳製品
- 5 〃
- 6 パン、漬物類
- 7 〃
- 8 後期オリエンテーションおよび講義
- 9 特別講師による講義
- 10 大豆製品、水産加工
- 11 〃
- 12 ジュース類、果物シロップ漬、菓子類
- 13 〃
- 14 牛乳・乳製品の製造工程(工場見学及び講義)
- 15 加工食品の製造工程(講義)

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330058			
科目名	食品官能評価・鑑別演習	年次配当	2年次
担当者	亀崎 幸子	開講時期	通 年
所 属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	フードスペシャリスト資格必修
授業形態	演習		
単 位 数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

食品は品質の良否でその価値が決まる。品質評価はその食品の有する安全性、栄養性、嗜好性、経済性、機能性などを基準に総合的に評価され、その中でも特に嗜好性は重要である。嗜好性に直接結びつく官能的な食品の評価法について演習を通して学ぶ。さらに各食品の鑑別法についても学ぶ。

到達目標

食品の官能評価、食品素材の鑑別、食品の鮮度・品質評価などの基礎的な知識を修得し、食品関連企業に従事する栄養士あるいはフードスペシャリストとしての業務を遂行できる知識と能力を身につける。

教材

教科書(テキスト)

「食品官能評価・鑑別演習」建帛社  
「新版原色食品図鑑」建帛社

テキスト以外

「おいしさをはかる食品官能評価の実際」幸書房  
「食の官能評価入門」光生館

評価方法

定期試験90%、レポート10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

官能検査・鑑別は栄養士はもちろん、食品会社、レストラン、スーパーマーケットといったフードスペシャリストの活躍が期待されている職場では、メニュー開発や新製品の開発の時に必要となります。統計処理がありますので関連する本を学んでおいてください。

授業計画

1 食品の品質	16 化学的評価法
2 官能検査とは	17 化学的評価法
3 官能検査の基本と実施法	18 物理的評価法
4 官能検査の基本と実施法	19 物理的評価法
5 官能検査の基本と実施法	20 個別食品の鑑別(穀類、いも類、豆類)
6 官能検査演習(5味の識別テスト)	21 個別食品の鑑別(穀類、いも類、豆類の物性)
7 官能検査演習(2点識別試験法、統計処理含む)	22 個別食品の鑑別(湿グルテン量の測定)
8 官能検査演習(2点嗜好試験法、統計処理含む)	23 個別食品の鑑別(種実類、野菜類、キノコ類)
9 官能検査演習(2点嗜好試験法、統計処理含む)	24 個別食品の鑑別(果実類、海藻類)
10 官能検査演習(3点識別試験法、統計処理含む)	25 個別食品の鑑別(肉類、乳・乳製品など)
11 官能検査演習(3点識別試験法、統計処理含む)	26 個別食品の鑑別(牛乳たんぱく質の凝固)
12 官能検査演習(3点識別試験法、統計処理含む)	27 個別食品の鑑別(卵とその加工品)
13 官能検査演習(順位法、統計処理含む)	28 個別食品の鑑別(卵の鮮度判定)
14 官能検査演習(評点法、統計処理含む)	29 個別食品の鑑別(魚介類とその加工品)
15 官能検査演習(評点法、統計処理含む)	30 個別食品の鑑別(魚介類とその加工品)

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330066			
科目名	フードコーディネート論	年次配当	2年次
担当者	西本 敦子	開講時期	通 年
所 属	非常勤講師	資格選択区分	フードスペシャリスト資格必修
授業形態	演習		
単 位 数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

季節や行事などを様々なシチュエーションに映しとって、それぞれのセンスでテーブル上に表現するテーブルコーディネートをテキストで基本を押さえながら資料で理解を深めてセッティングする。演習主体のクラスです。

到達目標

フードスペシャリストの業務に「フードコーディネート」があります。その基本を学び社会に出た時、すぐに役立つ技術を身につける。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
協会推奨の教科書

評価方法

実技50%、提出物35%、授業態度15%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

個人が持つ感性を具体的に表現する“キッカケ”の場でありたいです。  
自分のスタイルを模索し、お互いに影響を受けたり、発見があったりと皆さんひとりひとりが自分というものを耕してください。

授業計画

- 1 ①個人またはグループでのテーマ選択→テーマ決定
- 2
- 3 ②資料、テキストを参考に具体的なシチュエーションの組み立て
- 4 →予算の設定、テーブルウェアの手配確認
- 5
- 6 ③セッティング・撮影・評価
- 7
- 8 ①②③のサイクルで授業を行います。
- 9 //
- 10 //
- 11 //
- 12 //
- 13 //
- 14 //
- 15 専用ノートに①②③を記録して夏期・冬期の休み前に提出してもらいます。





生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330035			
科目名	食品衛生学実験	年次配当	2年次
担当者	細見 亮太	開講時期	前期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実験		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	－

授業概要

食品中に身近に含まれている色素や添加物に関する定性・定量実験を学ぶとともに、食環境に存在する微生物(大腸菌、一般生菌)に関する実験も行う。

到達目標

食品色素、添加物(保存料、発色剤)、脂質についてその性質を理解し、実験結果に基づいてレポート作成ができる。また食品中及び食品を扱う環境に存在する微生物について理解し、食品の安全性確保への意識を高める。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

各実験マニュアルのプリントを配布

評価方法

提出物80%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

私たちの身近にある食品には様々な添加物が使用されています。どんな添加物がどの程度含まれるのか、添加物の使用目的や必要性について学びます。また、自分の家庭にある食品は保存の過程で様々な微生物が繁殖します。今まで特に気にすることなく食べていた食品や使用していた調理器具に付着する微生物を調べてみましょう。

授業計画

- 1 事前オリエンテーション
- 2 着色料
- 3 発色剤の分離・分析 ①
- 4 発色剤の分離・分析 ②
- 5 保存料 ①
- 6 保存料 ②
- 7 漂白剤
- 8 脂質の定性分析 酸化・過酸化物質価 ①
- 9 脂質の定性分析 酸化・過酸化物質価 ②
- 10 食品中微生物実験 (準備と事前理解)
- 11 食品中微生物実験 (一般生菌、大腸菌)
- 12 "
- 13 "
- 14 食品中微生物実験 (食環境検査)
- 15 " (結果分析)

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330067			
科目名	ライフステージ栄養学	年次配当	2年次
担当者	横山 弥枝	開講時期	前期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 必修		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	2名

授業概要

ヒトが生きていくためには、成長・発育・疾病予防・健康の維持増進・老化等における心身の変化に応じた適切な食物（栄養素）の摂取が必要となる。各ライフステージにおける身体的・生理的特性を学び、栄養管理を理解することを目的とする。

到達目標

各ライフステージ別での生理的メカニズムや代謝を理解し、その時の健康状態を評価・判定する栄養アセスメントができる能力を習得する。また、栄養士として対象者への適切な指導や援助を行うためのあり方について考える。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 応用栄養学 [改訂版] 江澤郁子、津田博子 編 プリント配布  
 著 建帛社

評価方法

試験70%、提出物20%、小テスト10%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

- ・「栄養学総論」「生化学」「解剖生理学」「食品学総論」等の授業を復習しておいてください。
- ・食に関する情報や諸問題に興味関心を持ちましょう。

授業計画

- 1 栄養マネジメント
- 2 母性栄養①
- 3 母性栄養②
- 4 乳児栄養①
- 5 乳児栄養②
- 6 幼児期の栄養①
- 7 幼児期の栄養②
- 8 学童期の栄養①
- 9 学童期の栄養②
- 10 思春期の栄養
- 11 成人期の栄養
- 12 高齢期の栄養
- 13 生体と栄養①
- 14 生体と栄養②
- 15 運動・スポーツと栄養

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330078			
科目名	臨床栄養学各論	年次配当	2年次
担当者	塩澤信良、米原千晶、山田恭子	開講時期	前期
所属	非常勤講師	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

<b>授業概要</b>	
臨床における食事療法について学ぶ。疾患の発症や病態・経過に栄養管理がどのようにかかわっているかを理解する。栄養アセスメントについても概説する。	
<b>到達目標</b>	
実際の現場をイメージすることで学習の理解を深める。栄養が医療の一環として認められるために、栄養士は患者の栄養状態を正しく評価・判定が出来る能力を養い、その上で病態に応じた良質で適切な栄養管理を行ない治療・予防に貢献してはじめて認められることを理解する。	
<b>教材</b>	
教科書(テキスト)	テキスト以外
「今日の病態栄養療法」 渡辺明治 福井富徳編 改訂第2版 (南江堂)	第6版糖尿病食品交換表 (5・6回目) 第7版腎臓病食品交換表 (9回目)
<b>評価方法</b>	
試験85%、レポート15%	
<b>学生に対するメッセージ (準備学習等)</b>	
病院・学校・福祉施設など多くの現場ではチーム医療、個別の栄養管理が求められています。それに対応できる栄養士として、多くの関連科目や臨床栄養学実習など、関連づけて理解を深めることが大切です。	

<b>授業計画</b>		
1 栄養補給法		山田
2 消化器疾患 (A)		米原
3 消化器疾患 (B)		塩澤
4 消化器疾患 (C・D)		塩澤
5 代謝疾患		米原
6 代謝疾患		米原
7 呼吸器疾患		塩澤
8 循環器疾患	レポート提出	山田
9 腎疾患		米原
10 内分泌疾患・アレルギー・免疫・皮膚疾患	レポート回収	塩澤
11 血液疾患・精神・脳神経疾患		山田
12 栄養管理 1～3		山田
13 栄養管理 4～7		塩澤
14 アセスメント 8・9 栄養指導		山田
15 総合演習		塩澤



生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330101			
科目名	学校栄養教育論	年次配当	2年次
担当者	野津 あきこ	開講時期	前期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	2名

授業概要

栄養教諭の役割及び職務内容について学ぶ。従来の学校栄養職員の仕事の理解も深めつつ、児童及び生徒の栄養に係る課題について把握し、「食に関する指導」を演習を交えながらすすめていく。児童及び生徒の食育は、学校、家庭、地域が連携して進めていくことの必要性・重要性も学ぶ。

到達目標

「食に関する指導」についての理解を深め、実践のための知識や能力を養う。教職科目や栄養士専門科目で学んだことをベースに、後期の栄養教育実習に必須の「研究授業」のための指導案作成や教材作成など事前準備を行う。小・中学校教育実習において授業ができることを目標とする。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 改訂栄養教諭論－理論と実際－金田雅代編  
 食に関する指導の手引き（文部科学省）

評価方法

定期試験60%、授業態度20%、発表20%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

この授業は、栄養士の専門基礎科目と教職関連科目の橋渡しとなるような内容の科目です。今までに学んだ栄養士専門科目や教職科目の内容をよく復習しておいてください。栄養教諭とは栄養士資格と教諭の資質を併せ持つ教育職員免許であるということを自覚して取り組みましょう。

授業計画

- 1 栄養教諭の役割
- 2 幼児・児童及び生徒の栄養の指導及び管理
- 3 栄養教諭の職務内容
- 4 学校給食の意義、役割
- 5 幼児・児童及び生徒の栄養に係わる課題
- 6 食生活に関する歴史及び文化
- 7 食に関する指導（全体計画及び指導案の作成）
- 8 食に関する指導（地産地消の取り組み、地場産業への理解）
- 9 食に関する指導（総合的な学習や家庭科・技術家庭科での実践）
- 10 食に関する指導（総合的な学習や体育科・保健体育科授業での実践）
- 11 食に関する指導（食物アレルギー）
- 12 食に関する指導（実践演習）
- 13 //
- 14 //
- 15 食に関する指導（学校、家庭、地域との連携）

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330102			
科目名	栄養教育実習指導	年次配当	2年次
担当者	野津 あきこ・白石 崇人	開講時期	前期
所属	食物栄養専攻・幼児教育保育学科	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	講義		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

栄養教諭の役割や意義、職務内容などについての理解を深め、栄養教諭の基礎知識や教師の資質などの講義を行う。また、学校現場での実習の取り組み姿勢や、児童・生徒や保護者、教諭への接し方などについても学ぶ。実習終了後は、反省や課題について討論しながら栄養教諭の役割を実習から学んだことを通して確認する。

到達目標

教育実習にあたっての心構えや教育者としての資質を確認する。また、栄養教諭の役割や職務内容などについての理解を深め、児童・生徒に対し、具体的な「食に関する指導」が実践できるようになる。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 改訂栄養教諭論－理論と実際－金田雅代編  
 食に関する指導の手引き (文部科学省)

評価方法

定期試験50%、レポート30%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

今までに学んだ栄養士専門科目や教職科目の内容をよく復習しておいてください。栄養教育実習に出るための心得、事前準備等、事前・事後の講義や演習です。

授業計画

1	栄養教育実習基礎的事項	野津あきこ
2	栄養教育実習の意義と教師の資質	野津あきこ・白石崇人
3	栄養教育実習の準備と心得	野津あきこ
4	実習計画の立て方	野津あきこ
5	食に関する指導の教育理論と技術	野津あきこ
6	〃	野津あきこ
7	栄養教育実習の記録のとり方、実習の準備と心得	野津あきこ
8	実習報告会、意見交換(実習終了後)	野津あきこ
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330033			
科目名	給食管理実習Ⅱ	年次配当	2年次
担当者	亀崎 幸子	開講時期	前期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実習		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

学内の集団給食実習室を利用して給食管理理論の展開・運用方法を実習を通して学ぶ。授業は献立班、試作班、実習班の3つに分かれて行う。給与栄養目標量に基づいた献立作成から発注・検収・調理・検食・残食調査・嗜好調査による評価に至るまでの一連の業務を理解し習得する。献立内容は「給食管理実習Ⅰ」を踏まえ、さらにバラエティに富んだ献立を取り入れる。

到達目標

学内の実習を通して、給食運営のマネジメント手法について熟知するとともに、経営管理・栄養管理・食材管理・衛生管理・作業管理、栄養教育等の業務を分担することで協調性や責任感を身につける。

教材

教科書(テキスト)

「給食管理実習のてびき」(医歯薬出版)  
 「一品料理500選」(医歯薬出版)  
 「給食管理実習ノート」

テキスト以外

「食品成分表」  
 「目で見える80キロカロリー食品ガイド」  
 (主婦の友社)

評価方法

定期試験80%、提出物10%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

- ・栄養士になるための予行演習となる授業です。
- ・自主的・意欲的・積極的な態度で取り組みましょう。

授業計画

1	厨房実習(1班)	試作・打ち合わせ(2班)	試作献立の決定(3班)
2	厨房実習(2班)	試作・打ち合わせ(3班)	試作献立の決定(1班)
3	厨房実習(3班)	試作・打ち合わせ(1班)	試作献立の決定(2班)
4	厨房実習(1班)	試作・打ち合わせ(2班)	試作献立の決定(3班)
5	厨房実習(2班)	試作・打ち合わせ(3班)	試作献立の決定(1班)
6	厨房実習(3班)	試作・打ち合わせ(1班)	試作献立の決定(2班)
7	幼児食と高齢者食の展開食		
8	まとめ		
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330077			
科目名	給食施設実習	年次配当	2年次
担当者	亀崎 幸子	開講時期	前期（夏季休業集中）
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実習		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

給食管理の講義で習得した知識と給食管理実習で体得した技術を基礎に、鳥取県内の特定給食施設（病院、事業所、福祉施設、学校給食施設等）で実習施設の管理栄養士や栄養士の指導のもとに、10日間の学外実習を行う。実習施設において給食施設の組織と運営、給食の特性などを把握し、栄養管理のあり方、食材管理、衛生管理、施設管理、経営管理、栄養教育の方法などの給食管理業務全般について学ぶ。

到達目標

学内で学んだ給食管理等の講義や実習で学んだ得た知識や技術を実践的に体験するために、鳥取県内の特定給食施設（病院、事業所、福祉施設、学校給食施設等）において、実習施設の指導者の指示に従って栄養士業務を実地に研修し、栄養士として身につけるべき給食の運営や技術に関する知識・技能を身につける。

教材

教科書(テキスト)

「給食管理実習 校外編」建帛社

テキスト以外

「一品料理500選」医歯薬出版  
 「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病協会・文光堂  
 「腎臓病食品交換表」医歯薬出版株式会社

評価方法

実習施設の評価70%、提出物30%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

実習は1施設のみでその期間はわずか10日間です。施設の特徴をよく理解し、前もって資料の作成等十分な準備を行い、問題意識や研究課題を持って積極的に実習に取り組んでください。そうすれば、かならずや多くのことが得られ、あなた自身を大きく成長させてくれるでしょう。精神的にも肉体的にも大変ですが頑張ってください。

授業計画

1	4月上旬	実習先希望調査
2	6月上旬	実習先公表
3	7月上旬	事前指導
4	7月中旬	実習施設への事前訪問
5	7月下旬	腸内細菌検査の実施
6	～8月上旬	
7	8月中旬	給食施設実習
8	～9月中旬	
9	9月下旬	実習ノート提出
10		事後指導（実習報告会）
11		
12		
13		
14		
15		



生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330109			
科目名	教育の方法及び技術	年次配当	2年次
担当者	河村 壮一郎	開講時期	前期
所属	生活学科 住居・デザイン専攻	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

情報通信技術の急速な発展に伴い、教育方法は発展、多様化しています。授業では、教育方法に関する理論、情報機器や視聴覚教育の基礎的な知識を学習するとともに教育メディアやコンピュータの活用技術を学習します。

到達目標

教育を行う多様な方法の特徴を心理学の知見と関連づけて習得するとともに、教育メディアを授業で効果的に利用する技術を身につけます。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 「教育の方法と技術 四訂版」 多田俊文編  
 学芸図書

評価方法

定期試験60%、レポート10%、授業態度10%、発表20%

学生に対するメッセージ (準備学習等)

この授業は主に教職免許を取得しようとする者を対象にしています。教育現場で教授効率をあげる方法を理解し、情報機器や視聴覚機器の利用法に習熟することを期待しています。

授業計画

- 1 教育方法論の意義
- 2 教育方法史と教育技術の現状
- 3 教育課程と教育方法
- 4 教授理論とその系譜
- 5 学習方法のタイプ
- 6 学習指導の実際 教科指導
- 7 学習指導の実際 授業の設計と評価
- 8 学習指導の実際 授業のプログラム
- 9 学習指導の実際 学校・学級の経営
- 10 教育メディアの特徴
- 11 情報機器および教材の活用 パソコンの活用
- 12 情報機器および教材の活用 教材開発1
- 13 情報機器および教材の活用 教材開発2
- 14 情報機器および教材の活用 プレゼンテーション
- 15 学校における実践事例と日本の教育課題

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330110			
科目名	生徒指導論	年次配当	2年次
担当者	荒益 正信	開講時期	前期
所属	非常勤講師	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

生徒指導の内容領域である生徒指導の基礎基本、教育相談、進路指導、生徒指導と最も関連のある学級経営など、その実際と諸問題を具体的に解説する。

到達目標

改訂学習指導要領に示されている教育の方向、それを受けての生徒指導の概念、生徒指導上の課題への対応や実践上のポイントを理解し、教職者に求められる問題の把握と実践的指導力の基礎を身につける。

教材

教科書(テキスト)  
なし

テキスト以外  
資料をプリントで提供する。

評価方法

定期試験60%、提出物30%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

生徒指導といえば、いじめ、不登校・学校不適応、非行などの問題を扱う生活指導のイメージを持っていませんか。生徒指導は学校教育はもとより家庭環境や社会の変化と深く関わっています。したがって、青少年の生活行動や社会の動向に常に興味を持ち、望ましい生徒指導のあり方を考えていきましょう。

授業計画

- 1 オリエンテーション・直面する学校不適応及び問題行動
- 2 生徒指導の意義・ねらいと性格
- 3 生徒指導の方法
- 4 生徒理解と生徒指導
- 5 集団場面における生徒指導の進め方
- 6 教育課程の各領域における生徒指導の生かし方
- 7 青年期の心理と精神的健康についての理解
- 8 問題行動の理解と指導
- 9 学校経営と生徒指導・学級経営と生徒指導・部活動と生徒指導
- 10 教育相談の意義とねらい
- 11 教育相談の進め方
- 12 教育相談の技法とその実際例①
- 13 教育相談の技法とその実際例②
- 14 進路指導と生徒指導
- 15 性・健康教育と生徒指導、障害理解と生徒指導

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

430003			
科目名	医療事務総論	年次配当	2年次
担当者	高田 雅未	開講時期	前期
所属	非常勤講師	資格選択区分	医療秘書実務士資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

医療事務の基本的知識(保険制度、医療、関連法規、診療報酬制度、患者サービス、医学知識)を教材に基づいて学習する。

到達目標

近年、医学・医療の進歩発展は目覚ましい。加えて高度先進医療を支える医療産業の発展に伴い医療機関の機能は、ますます高度化、複雑化してきた。また、急速に進む少子高齢化に対応して、社会福祉制度の改革が検討され、医療保険制度等の改正も進められている。このような変革の時代に病院等で働く「医療秘書実務士」として、最低限必要な事項(下記授業計画のとおり)について、学習し身につける。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 「医療事務総論」日本医療福祉実務教育協会監修  
 (建帛社)

評価方法

試験70%、授業態度30%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

医療秘書実務士は、医師をはじめ看護師、薬剤師、検査技師などの「コメディカルスタッフ」と患者との調整など非常に重要な役割を担っている。医療機関等における幅広く多様な業務を的確に遂行できるよう基礎的、専門的知識を学んでほしい。

授業計画

- 1 オリエンテーション
- 2 病院医療の概要
- 3 //
- 4 医療事務の仕事
- 5 //
- 6 社会保障と社会保険
- 7 //
- 8 医療事務に関する法規
- 9 //
- 10 保険請求業務
- 11 //
- 12 窓口業務
- 13 //
- 14 統計業務
- 15 その他

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

430008			
科目名	医療事務演習	年次配当	2年次
担当者	高田 雅未	開講時期	前期
所属	非常勤講師	資格選択区分	医療秘書実務士資格必修
授業形態	演習		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

医療事務を理解するために、診療報酬明細書の書き方を演習によって習得する。

到達目標

医療保険制度の仕組み（各制度の保険者とその加入者（被保険者）の識別給付割合）の理解と、それに伴う診療報酬請求と明細書の書き方を理解し、診療報酬明細書（レセプト）作成の基本を身につける。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

医科診療報酬点数表（社会保険研究所）

カルテ事例のプリント

評価方法

試験70%、授業態度30%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

医療事務は、病院・医院はもとより、市町村役場、老人保健施設及び企業での総務、福祉の担当者は、知っていれば役立つことが多い。

授業計画

1	} カルテ事例から診療報酬明細書の作成
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

430010			
科目名	医療秘書実務実習	年次配当	2年次
担当者	逢坂 秀樹	開講時期	前期（夏季休業集中）
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	医療秘書実務士資格必修
授業形態	実習		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

医療秘書実務士の役割と実務の基本について理解を深める。

到達目標

医療施設における医事および診療事務などを実地に研修することで、病院（医院）の業務全般の流れを理解し、医療秘書実務士の役割と実務の基本を体得する。また、病院（医院）における医師を中心とする、医療スタッフの相互連携と機能の実際業務を経験する。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外  
実習ノートほか

評価方法

実習施設の評価80%、実習ノート・提出物20%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

特に、事前オリエンテーションには必ず出席すること。（3回）  
「命」に係る資格といっても過言ではないので、何事にも真剣に臨むこと。

授業計画

- 1 2年次前期（夏休み中）を利用し、病院実習を実施する。
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330007			
科目名	健康管理概論	年次配当	2年次
担当者	横山 弥枝	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	医療秘書実務士資格選択必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

健康の概念理解をし、わが国の健康の現状を理解し、健康管理についての基礎的な知識を得た上で、日本における健康づくりについての基本的な考え方、諸施策を学ぶ。また、喫煙・飲酒やエイズ、性行為感染症など、最近の健康問題についても、背景、原因、対策について学んでいく。

到達目標

行政レベルでの健康管理を始めとし、「自分の健康は自分で守る」という個人レベルでの健康管理の重要性も理解する。

教材

教科書(テキスト)	テキスト以外
栄養科学シリーズNEXT「健康管理概論」	国民衛生の動向 プリント配布

評価方法

定期試験80%、提出物10%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

- ・健康に関する正しい知識を理解し、自らの健康観を振り返る機会としてください。
- ・日頃から健康問題について興味や関心を持ちましょう。

授業計画

- 1 健康の概念 ①
- 2 健康の概念 ②
- 3 健康の現状 ①
- 4 健康の現状 ②
- 5 健康の増進 ①
- 6 健康の増進 ②
- 7 健康管理 ①
- 8 健康管理 ②
- 9 健康管理における諸問題 ①
- 10 健康管理における諸問題 ②
- 11 健康づくりの実際 ①
- 12 健康づくりの実際 ②
- 13 健康づくりの実際 ③
- 14 健康づくりの実際 ④
- 15 健康管理活動の実際例

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330047			
科目名	看護・介護実習	年次配当	2年次
担当者	虎井 佐恵子	開講時期	後期
所属	非常勤講師	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実習		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

看護・介護とは何かを理解したうえで、看護・介護の基礎技術を学ぶ授業である。看護介護職として求められる職業倫理を知り、看護、介護の手技がどのようなエビデンスに立脚し、その援助が行われているのかを学ぶ。

授業のねらい

- ・看護・介護の基礎知識を得ることができる。
- ・看護・介護の基礎技術を学ぶことにより、他の専門職の理解が深まり連携できる。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外  
ビデオ、プリント

評価方法

試験80%、授業態度10%、提出物10%

学生に対するメッセージ

看護・介護技術実践において、基本となるものは他者との関わり方、コミュニケーション能力です。人と人との関わりについても、共に学んでいきましょう。また、嚥下困難(飲み込みにくさ)や食事介助・口腔ケアについては資料やビデオ等を用いて、最新の情報をお知らせします。

授業計画

- 1 看護とは、介護とは
- 2 コミュニケーション技術
- 3 生活環境の整備
- 4 観察の重要性ーバイタルサイン他
- 5 服薬
- 6 ボディメカニクス・ベッドメイキング
- 7 食事介助
- 8 排泄介助
- 9 身体の清潔
- 10 衣類の着脱
- 11 体位変換
- 12 移動
- 13 痴呆のお年寄りの看護
- 14 終末期の看護・介護
- 15 講義のふり返し

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330010			
科目名	運動生理学	年次配当	2年次
担当者	逢坂 秀樹	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修 医療秘書実務士資格選択必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	3名

授業概要

私たちが、健康な社会生活を営んでいくために必要な、生体機能について理解を深める。

到達目標

人体では、色々な目的に対応できるよう機能の調整が図られ、恒常性が維持されている。そうした生理的仕組みや、年齢段階における生理的特徴を考え、運動が生体機能に与える影響について、理解を深める。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
現代栄養科学シリーズ18 運動生理学

評価方法

試験80%、発表10%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

専門用語が沢山出ますが、難しく考えずに、興味をもって授業に臨んでください。

授業計画

- 1 健康と運動
- 2 健康と体力
- 3 運動の効果
- 4 運動適応のメカニズム(エネルギー発生の仕組み)
- 5 運動と呼吸、循環
- 6 運動と骨格筋
- 7 運動と神経系
- 8 運動と内分泌系
- 9 運動と栄養
- 10 運動と各種調節機能
- 11 運動と環境
- 12 運動と加齢
- 13 運動の強度、量の表し方
- 14 運動処方of意義と基本的理念
- 15 各種運動処方

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330013			
科目名	生化学実験	年次配当	2年次
担当者	細見 亮太	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実験		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	－

授業概要

各人の尿や血液などの生体成分を試料として、食品成分が体の中でどのように消化、吸収、代謝されるかを実験を通して学ぶ。

到達目標

栄養成分や主要な生体成分が体の中でどのように変化し、どのように作用しているかを実験データをもとに基づいてレポート作成できる。また、臨床検査に良く用いられる血液、尿の取り扱いやその測定意義について理解できるようになる。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

各実験マニュアルのプリントを配布

評価方法

提出物80%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

食品学、栄養学、生化学で学んだ知識を実験によりさらに深めていきます。  
食品成分はどのように消化、代謝されるのか。また、健康状態の把握を計る臨床検査の一部を実際に体験し、自分の体の中で起こっている生体内反応を理解していきましょう。

授業計画

- 1 事前オリエンテーション 実験に関する諸注意・連絡
- 2 消化酵素① 唾液アミラーゼ
- 3 消化酵素② ペプシン
- 4 消化酵素③ パンクレアチンによる脂質及びタンパク質の分解
- 5 ビタミン(講義)、実験準備
- 6 ビタミンの定性実験
- 7 尿中ビタミンの定量
- 8 尿の生成(講義)、実験準備
- 9 尿中ミネラルの定性実験
- 10 尿中塩素の定量実験
- 11 臨床検査キットによる尿の簡便検査(尿素、尿酸、クレアチニンの定量)
- 12 血液・核酸(講義)、実験準備
- 13 血液 血糖値測定
- 14 核酸 核酸の抽出
- 15 糖質代謝 酵母を用いたピルビン酸の生成



生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330070			
科目名	薬理と栄養	年次配当	2年次
担当者	小林 健治	開講時期	後期
所属	非常勤講師	資格選択区分	医療秘書実務士資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

医薬品と生体とのかかわり、医薬品と保健機能食品、栄養とサプリメントなどについて学ぶ。

到達目標

- ・有効で安全な、一定の品質を担保された医薬品が、どのようにして流通していくかを、薬事法等を参照しながら理解する。
- ・代表的な医薬品の効能・効果、用法・用量、副作用等について理解する。
- ・医薬品の相互作用、医薬品と食品との相互作用についても理解する。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

プリント、ビデオ、DVD

評価方法

小テスト40%、提出物50%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

医薬品は、その使用方法をまちがえると「薬」にも「毒」にもなる「両刃の剣」という二面性をもっている。新聞やテレビで医薬品やその副作用、危険性について多くの報道がなされているが、医療の現場では医薬品による薬物治療は必要不可欠であること、また、サプリメントについても授業を通して正しく認識してほしい。

授業計画

- 1 オリエンテーション、薬理について、サプリメントについて
- 2 薬物と生体とのかかわり(歴史的考察も含めて)、薬とからだ(I)
- 3 医薬品、サプリメント等と規制、薬とからだ(II)
- 4 薬とからだ(III)、薬とからだ(IV)
- 5 医療保険制度と医薬品、薬とからだ(V)
- 6 医薬品の開発、薬とからだ(VI)
- 7 製剤
- 8 調剤、薬とからだ(VII)
- 9 薬とからだ(VIII)、薬とからだ(IX)
- 10 天然物と薬、生活と薬草
- 11 疾病と食事療法、薬とからだ(X)
- 12 医薬品と添付文書、医薬品の分類、医薬分業、医薬品の流通経路
- 13 薬とからだ(XI)
- 14 サプリメント、薬とからだ(XII)
- 15 薬とからだ(XIII)



生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330030			
科目名	公衆栄養学	年次配当	2年次
担当者	野津 あきこ	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

公衆栄養活動の目的と歴史や自然環境、社会環境とのかかわりが人の栄養・健康状態にどのように影響しているかを学ぶ。そして健康の保持増進さらに疾病予防のための栄養政策を理解し、地域における公衆栄養活動の推進やその方法について知る。また健康・栄養施策の計画立案、実践、評価、フィードバックを行う公衆栄養マネジメントの方法も学習する。

到達目標

食を取り巻く社会環境や食育を推進するための法律・制度、健康づくり施策についての知識を得る。また行政・組織の役割と連携、食事摂取基準や国民健康・栄養調査結果の活用、地域における食環境づくりについて理解する。

教材

教科書(テキスト)

「NEW公衆栄養学」大谷八峯編 (同文書院)

テキスト以外

日本人の食事摂取基準(2010年版)

評価方法

定期試験80%、レポート10%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

今まで学んだ食育を推進するための法律・制度の種類やその内容、また栄養・調理・食品に関する学習内容等を見直してみましょ。また栄養・健康の問題を社会生活と関連づけながら学んでいましょ。

授業計画

- 1 公衆栄養学の概念
- 2 公衆栄養マネジメント
- 3 公衆栄養アセスメント
- 4 公衆栄養プログラム目標設定
- 5 公衆栄養プログラム計画
- 6 公衆栄養プログラムの実施
- 7 公衆栄養プログラムの評価
- 8 公衆栄養プログラムのEBN
- 9 栄養疫学
- 10 公衆栄養活動と健康問題
- 11 わが国の栄養政策
- 12 食事摂取基準総論
- 13 食事摂取基準各論
- 14 国際健康・栄養問題の現状と課題、健康栄養政策
- 15 まとめ

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330040			
科目名	調理学実習Ⅱ	年次配当	2年次
担当者	松島 文子	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	栄養士資格必修
授業形態	実習		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

日本料理・西洋料理・中国料理の応用料理をはじめ、四季の行事食や供応食の実習を通して、調理の実践力、創作力を養い、更に調理文化や食卓作法、来客接待についても学ぶ。

到達目標

調理学実習Ⅰで習得した調理の基礎理論と技術をもとに、現在の食生活の実情に即した種々の応用料理や地域の郷土食などの調理技術および創作能力を身につける。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 「新 調理学実習」 宮下朋子編著 (同文書院) 必要に応じプリント・資料を配布する

評価方法

定期試験40%、実技課題15%、提出物15%、授業態度30%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

調理に関する様々な知識や情報を雑誌、専門書、新聞などから得るとともに、幅広い専門知識を身につけ感性を磨いてください。調理に不可欠ともいえる色彩感覚や美的センスを磨くよう日頃から心がけ、美しい盛り付けに数多く接したり、器をたのしむ心も養いましょう。

授業計画

- 1 オリエンテーション 中国料理の特徴と基礎(講義)
- 2 実習① 特別講師(フランス料理)
- 3 実習②
- 4 実習③ 特別講師(フランス料理)
- 5 実習④ 特別講師(中国料理)
- 6 実習⑤ 特別講師(中国料理)
- 7 実習⑥
- 8 日本料理供応食実習
- 9 実習⑦
- 10 クリスマス料理(応用)実習
- 11 実習⑧ 特別講師(日本料理)
- 12 正月料理(応用)実習
- 13 実習⑨ 特別講師(日本料理)
- 14 中国料理テーブルマナー研修及び会食
- 15 講義 中国料理の調理手法と特徴

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330103			
科目名	教師論	年次配当	2年次
担当者	白石 崇人	開講時期	後期
所属	幼児教育保育学科	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

教師とは何か。教師に関する思想・歴史・制度・実践技術などを学ぶことによって、教師のあり方について考察する。栄養教諭免許を取得希望者を対象とした科目だが、その他の者も受講可能である。

到達目標

日本の教師は、時代ごとにさまざまな期待を背負って、教育を実践してきた。「教師とは何か」を考えるには、教師に関する思想・歴史・制度・技術などのさまざまな知識・理解が必要である。これらを学ぶことによって、理想の教師のあり方を考える態度・能力を身につけることを目指す。

教材

教科書(テキスト)  
使用しない。

テキスト以外  
適宜参考文献を提示し、資料を配布する。

評価方法

レポート60% (本レポート40%・小レポート20%)、小テスト20%、授業態度20%

学生に対するメッセージ (準備学習等)

教員免許取得を目指して学んできた皆さんは、これまでの講義・実習等を通して、それぞれ教師としての理想のあり方を考えてきたことでしょう。本講義では、それらを整理・集大成して「教師とは何か」を考える基盤とし、自分がこれから目指すべき教師像(イメージ)を明確にしましょう。それは、教師としての資質能力の整理・自覚につながるとともに、教職に対する使命感や教育にかける情熱などの基盤になっていくはずです。

授業計画

- 1 ガイダンス
- 2 学習集団の指導者としての教師
- 3 教師によるカリキュラム編成
- 4 教員の養成と資格
- 5 教師の資質向上と研修
- 6 教師の誕生
- 7 国民のモデルとしての教師
- 8 教師の社会的地位と団結
- 9 教育を改造する教師
- 10 地域のなかの教師
- 11 教師の倫理
- 12 教師の専門性
- 13 反省的实践家としての教師
- 14 青少年のいなく教師像
- 15 教師とは何か?

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330105			
科目名	教育心理学	年次配当	2年次
担当者	小林 勝年	開講時期	後 期
所 属	非常勤講師	資格選択区分	栄養教諭免許資格必修
授業形態	講義		
単 位 数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

発達、学習、人格、評価の4領域を中心に解説すると共に、教育実践の科学的根拠を見い出していく。

到達目標

教育の過程における心理学的法則や事実を理解する。また、生涯発達の視点を持ちながら幼児期から青年期までの子どもを理解し、子ども一人ひとりの発達に応じた教育的対応について考察できるようになる。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 会田元明著『子どもとむかいあうための教育心理学演習』（ミネルヴァ書房）

評価方法

定期試験100%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

テキストを読んでしっかり理解しよう。

授業計画

- 1 教育の基礎
- 2 教育の原則
- 3 教育方法の心理学的吟味（1）
- 4 教育方法の心理学的吟味（2）
- 5 教育評価
- 6 子ども理解（1）
- 7 子ども理解（2）
- 8 子ども理解（3）
- 9 問題行動への対応
- 10 不登校
- 11 非行
- 12 いじめ
- 13 発達障害（1）
- 14 発達障害（2）
- 15 まとめ

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330111			
科目名	教育相談	年次配当	2年次
担当者	中嶋 邦彦	開講時期	後期
所属	非常勤講師	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

教師は、教科指導だけでなく、子どもの心身の発達をも保証する重要な任務を持っている。現代の複雑な社会情勢の中で、問題を持つ子どもや家庭が多くなった今、発達の教育的相談にどう関わればよいかについて学ぶ授業である。

到達目標

問題を持つ子どもや家庭が多くなった時代的社会的背景を理解すること、子どもの発達の道筋や発達課題を理解すること、子どもや家族に対して的確なアドバイスが出来る基本的な知識技術を持つこと、を到達目標にしたい。

教材

教科書(テキスト)  
使用しない。

テキスト以外  
適宜、参考文献を上げ、資料を配布する。

評価方法

定期試験70%、レポート20%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

「子どもは社会の鏡」だから、不登校やいじめに代表される子どもの問題は、時代的背景、家族問題の影響を受けています。それらを理解することで実は自分自身の生き方も学ぶことになります。日ごろから新聞やテレビの時事番組など見ておきましょう。また「人生いかに生きるべきか」についても考えましょう。

授業計画

- 1 教育相談の時代的背景
- 2 //
- 3 子どもを取り巻く環境
- 4 //
- 5 縦軸としての人間の道筋
- 6 //
- 7 横軸としての個人の成長発達
- 8 //
- 9 //
- 10 子どもの心因性諸症状
- 11 //
- 12 //
- 13 教育相談の実際
- 14 //
- 15 //

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330115			
科目名	教職実践演習（栄養教諭）	年次配当	2年次
担当者	野津 あきこ・白石 崇人	開講時期	後期
所属	食物栄養専攻・幼児教育保育学科	資格選択区分	栄養教諭資格必修
授業形態	演習		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	2名

授業概要

栄養士の専門性や教育実習等、実践現場の経験を踏まえた内容とする。栄養教諭として、「食に関する指導」に必要な“授業”と“個別指導”に焦点を当て、確かな実践的指導力を養う。また講義や演習、発表、ロールプレイング等を組み合わせ、実際の教育現場を想定した教育課題を取り扱う。

到達目標

教員に必要な使命感や責任感、教育的愛情等に関する事項、社会性や対人関係能力に関する事項、幼児児童生徒理解や学級経営に関する事項、教科、食育の指導力に関する事項を身につけることを目標とするが、特に「食育等の指導力」や「児童生徒の課題理解」「対人関係能力」の習得を目標とする。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外  
 改訂栄養教諭論－理論と実際－金田雅代編  
 食に関する指導の手引き（文部科学省）

評価方法

定期試験40%、レポート30%、発表20%、授業態度10%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

栄養教諭は、栄養士の能力と教員の資質が必要です。専門の基礎知識を十分生かし、応用できるコンピテンス（能力）が求められます。教育実習により栄養教諭の意義・役割についての理解をさらに深めたいと思いますので、実習で学んだことや課題、その課題の解決方法など具体的な問題を整理しながら授業に取り組んでください。

授業計画

1 栄養教諭に求められる知識・技能等の修得状況の確認	野津
2 実践的な指導技術、内容構成、伝える能力、技術	白石
3 栄養教諭に役立つ学級経営、組織運営のあり方	白石
4 家庭、PTA、地域、医療機関との連携についてのグループ討論	野津
5 栄養教諭による模擬授業及び講義（1）	野津、栄養教諭
6 栄養教諭による模擬授業及び講義（2）	野津、栄養教諭
7 指導案の作成、教材研究	野津
8 指導案にもとづく模擬授業の実践	野津
9 指導案にもとづく模擬授業についてのグループ討議	野津
10 個別的な栄養相談の進め方と理論	野津
11 個別的な食に関する課題、グループ討議	野津
12 個別的な栄養相談のロールプレイング	野津
13 個別的な栄養相談のロールプレイング、グループ討議	野津
14 学校・学校関連施設等の見学・調査	野津
15 全体のまとめ、意見交換	野津

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330116			
科目名	食物栄養総合演習 A	年次配当	2 年次
担当者	亀崎 幸子 他	開講時期	後 期
所 属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	演習		
単 位 数	1 単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

栄養士実力認定試験に向けて生化学、食品学総論、食品学各論、調理学、食品加工学、栄養学総論、ライフステージ栄養学、公衆栄養学、栄養指導論、給食管理の科目について重点的に復習し、演習を通して、これまで学習した知識を整理、統合を行う。

到達目標

栄養士となるために学んできた科目を総合的に復習して、各科目の関連性を理解し、自分で知識を統合し、思考する能力を養成し、応用力を身につける。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外  
プリント

評価方法

試験 80%、授業態度 20%

学生に対するメッセージ

2年間学習してきた科目の中で、栄養士資格に関連する基礎的な重要科目について内容を理解し、さらに演習によって実力、応用力を養ってください。基本を確実に理解するため、苦手科目の復習をして授業に臨むようにしてください。後期時間割によっては計画の順序が変更になることもありますので注意してください。

授業計画

1 調理学・食品加工学	松島文子
2 食品学総論	細見亮太
3 食品学各論	亀崎幸子
4 栄養学総論	浅中美幸
5 ライフステージ栄養学	横山弥枝
6 生化学	細見亮太
7 公衆栄養学・栄養指導論	野津あきこ
8 給食管理	亀崎幸子

生活学科 食物栄養専攻科目 シラバス

330117			
科目名	食物栄養総合演習B	年次配当	2年次
担当者	松島 文子他	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	演習		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

フードスペシャリスト資格取得の必修科目を中心に、資格認定試験対策講座として演習を行う。科目はフードスペシャリスト論、食品の官能評価・鑑別論、食物学に関する科目、食品の安全性に関する科目、調理学に関する科目、栄養と健康に関する科目、食品流通・消費に関する科目、フードコーディネート論である。

到達目標

フードスペシャリストとして必要な基礎の知識・技術を身につけ、「食」に関する専門的・総合的な知識をもち、豊かで安全かつバランスのとれた「食」を消費者に提案できる力を身につける。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

必要に応じプリント・資料等を配布する。希望者のみ過去問題集2011年版(建帛社)、資格認定試験問題集(一藝社)

評価方法

試験80%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

2年次の夏休み中にはフードスペシャリスト資格認定試験受験対策の準備を集中的に行いましょう。重要な項目、出題頻度の高い内容などについて、フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集2011年版(建帛社)、フードスペシャリスト資格認定試験問題集(一藝社)を参考にしながら、再度復習して理解し、実力アップを図りましょう。

授業計画

1	フードスペシャリスト論、調理学	松島文子
2	食品の官能評価・鑑別論	亀崎幸子
3	フードスペシャリスト論、食品加工学	板倉一枝、松島文子
4	食品学総論、食品学各論	細見亮太、亀崎幸子
5	栄養と健康	浅中美幸
6	食品流通・消費	野津和功
7	フードコーディネート論	西本敦子
8	試験対策とまとめ	松島文子