

《専門科目》

科目名	保育のピアノ基礎 I				
担当者氏名	越智 光輝(実)、山田 真澄、根岸 恭子、平峯 章生、脇岡 龍耶				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	<input type="radio"/> 1-1 教養 <input checked="" type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

幼稚園、保育所、認定こども園といった保育の現場での、ピアノを用いた音楽を伴う表現活動を実践できる人材となるために、個人レッスンによる指導を中心に、ピアノ曲(バイエル、ブルグミュラー、ソナチネ、ソナタ)と童謡(子どもの歌)の弾き歌いを、隔週で交互に学ぶ。

《授業の到達目標》

保育の現場で求められる鍵盤楽器演奏能力における基礎技能を身につけることで、  
 ・童謡の弾き歌いを5曲以上習得することができる。  
 ・参考図書①～③より指定された1曲のピアノ曲を、決められた小節まで演奏できる。

《成績評価の方法》

ピアノ実技成果発表50%、童謡の弾き歌いの合格数50%で総合的に評価し、60%以上を合格とする。

《テキスト》

越智光輝 「子どもとうたおう ピアノでド・レ・ミ! レベルにあわせて楽しく弾ける50曲」  
 三恵社

《参考図書》

(1) 進捗状況に応じて次の①～③より各自で用意する。課題曲は、レッスンカードを参照すること。

- ①全訳バイエル 全音楽譜出版社
- ②ブルグミュラー25練習曲 全音楽譜出版社
- ③ソナチネアルバム I 巻 全音楽譜出版社

(2) 入学前教育及び授業内で配布されたプリント

《授業時間外学習》

授業(個人レッスン)は練習の場ではなく、事前・事後学習で見つかった課題を解決する場と捉え、教員から提示された次の授業までの課題曲を、自己学習しておく。(本授業では15時間の時間外学習が必要です。)

《課題に対するフィードバック等》

隔週で実施する童謡の弾き歌い発表及び14週目の授業にてピアノ実技成果発表について、実施後に改善点に関するフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	学修の進め方について	授業内容と方法の説明、受講グループ及びピアノ曲の決定
2	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:1週目に決定したピアノ曲及び3週目で発表する童謡 3・4班:1週目に決定した童謡の弾き歌い発表
3	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:2週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:1週目に決定したピアノ曲及び4週目で発表する童謡
4	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:2週目に提示されたピアノ曲、5週目で発表する童謡 3・4班:3週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
5	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:4週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:3週目に提示されたピアノ曲及び6週目で発表する童謡
6	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:4週目に提示されたピアノ曲、7週目で発表する童謡 3・4班:5週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
7	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:6週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:5週目に提示されたピアノ曲、8週目で発表する童謡
8	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:6週目に提示されたピアノ曲、9週目で発表する童謡 3・4班:7週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
9	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:8週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:7週目に提示されたピアノ曲、10週目で発表する童謡
10	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:8週目に提示されたピアノ曲、11週目で発表する童謡 3・4班:9週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
11	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:10週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:9週目に提示されたピアノ曲、12週目で発表する童謡
12	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:10週目に提示されたピアノ曲、13週目で発表する童謡 3・4班:11週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
13	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:12週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:11週目に提示されたピアノ曲、15週目で発表する童謡
14	ピアノ実技成果発表	ピアノ曲の実技演奏(ノーカット、リピートなし)及び演奏の振り返り
15	童謡伴奏の習得、1年次後期における学び	童謡の弾き歌い発表、保育のピアノ基礎IIでの学修計画

《専門科目》

科目名	保育のピアノ基礎Ⅱ				
担当者氏名	越智 光輝(実)、山田 真澄、根岸 恭子、平峯 章生、脇岡 龍耶				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	<input type="radio"/> 1-1 教養 <input checked="" type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

幼稚園、保育所、認定こども園といった保育の現場での、ピアノを用いた音楽を伴う表現活動を実践できる人材となるために、個人レッスンによる指導を中心に、ピアノ曲(バイエル、ブルグミュラー、ソナチネ、ソナタ)と童謡(子どもの歌)の弾き歌いを、隔週で交互に学ぶ。

《授業の到達目標》

保育の現場で求められる鍵盤楽器演奏能力における基礎技能を身につけることで、  
 ・童謡の弾き歌いを5曲以上習得することができる。  
 ・参考図書①～③より指定された1曲のピアノ曲を最後まで演奏できる。

《成績評価の方法》

ピアノ実技成果発表50%、童謡の弾き歌いの合格数50%で総合的に評価し、60%以上を合格とする。

《テキスト》

越智光輝 「子どもとうたおう ピアノでド・レ・ミ! レベルにあわせて楽しく弾ける50曲」  
 三恵社

《参考図書》

(1) 進捗状況に応じて次の①～③より各自で用意する。課題曲は、レッスンカードを参照すること。

- ①全訳バイエル 全音楽譜出版社
- ②ブルグミュラー25練習曲 全音楽譜出版社
- ③ソナチネアルバムⅠ巻 全音楽譜出版社

(2) 入学前教育及び授業内で配布されたプリント

《授業時間外学習》

授業(個人レッスン)は練習の場ではなく、事前・事後学習で見つかった課題を解決する場と捉え、教員から提示された次の授業までの課題曲を、自己学習しておく。(本授業では15時間の時間外学習が必要です。)

《課題に対するフィードバック等》

隔週で実施する童謡の弾き歌い発表及び13週目もしくは14週目に実施するピアノ実技成果発表について、実施後に改善点に関するフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:保育のピアノ基礎Ⅰの15週目に提示された童謡の弾き歌い発表 3・4班:保育のピアノ基礎Ⅰの15週目に提示されたピアノ曲及び2週目で発表する童謡
2	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:保育のピアノ基礎Ⅰの15週目に提示されたピアノ曲及び3週目で発表する童謡 3・4班:1週目に決定した童謡の弾き歌い発表
3	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:2週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:1週目に決定したピアノ曲及び4週目で発表する童謡
4	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:2週目に提示されたピアノ曲、5週目で発表する童謡 3・4班:3週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
5	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:4週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:3週目に提示されたピアノ曲及び6週目で発表する童謡
6	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:4週目に提示されたピアノ曲、7週目で発表する童謡 3・4班:5週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
7	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:6週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:5週目に提示されたピアノ曲、8週目で発表する童謡
8	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:6週目に提示されたピアノ曲、9週目で発表する童謡 3・4班:7週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
9	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:8週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:7週目に提示されたピアノ曲、10週目で発表する童謡
10	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:8週目に提示されたピアノ曲、11週目で発表する童謡 3・4班:9週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
11	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:10週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表 3・4班:9週目に提示されたピアノ曲、12週目で発表する童謡
12	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:10週目に提示されたピアノ曲、15週目で発表する童謡 3・4班:11週目に取り組んだ童謡の弾き歌い発表
13	ピアノ実技成果発表、童謡伴奏・ピアノ曲の習得	1・2班:ピアノ曲の実技演奏(ノーカット、リピートなし)及び演奏の振り返り 3・4班:11週目に提示されたピアノ曲、15週目で発表する童謡
14	ピアノ実技成果発表、童謡伴奏の習得	1・2班:15週目で発表する童謡 3・4班:ピアノ曲の実技演奏(ノーカット、リピートなし)及び演奏の振り返り
15	童謡伴奏の習得、2年次における学び	童謡の弾き歌い発表、2年次での学修計画

《専門科目》

科目名	社会的養護 I				
担当者氏名	田中 久子 (実)				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能 ○ 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

本来子どもは安全かつ安心のできる家庭環境で成長、発達すべきである。しかし、何らかの事情でその家庭環境を奪われた子ども、あるいはその家庭環境にとどまることが望ましくない子どもが存在する。こうした子どもを国が責任を持って保護し援助する体制が社会的養護である。この授業では、時代とともに変化する子どもを取り巻く社会的課題や制度、専門職と人材や援助技術についての知識を修得する。

《授業の到達目標》

- (1) 社会的養護の意義と歴史の変遷を述べることができる。
- (2) 子どもの人権擁護を踏まえた社会的養護の基本について説明することができる。
- (3) 社会的養護の制度や実施体系等について説明できる。
- (4) 社会的養護の対象や形態、関連する専門職等について述べるができる。
- (5) 社会的養護の現状と課題について説明できる。

《成績評価の方法》

ワークシート評価 (30%)、定期試験 (70%)  
 総合して60点以上を合格とする。

《テキスト》

新基本保育シリーズ6  
 相澤仁他編集「社会的養護 I」中央法規

《参考図書》

- (1) 小口尚子・福岡鮎美著「子どもによる子どものための子どもの権利条約」(小学館)
- (2) 福祉教育カレッジ「イラストでみる社会福祉用語事典(第2版)」テコム2017

《授業時間外学習》

- (1) 事前にテキストである本(教科書)の予習をし、専門用語や制度について学習しておくこと。
- (2) 社会福祉に関わるニュースや身近な事象を常に意識し、毎回のテーマについての疑問点、課題を整理しておく。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の授業内で、提出されたワークシートに対してフィードバックを行います。疑問点、質問は授業内及び授業後に受け付けます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会的養護の理念と概念	社会的養護の基礎概念、理念や原理の理解 予習：教科書p2-12 復習：教科書該当箇所 ワークシート
2	社会的養護の歴史の変遷	欧米及び日本の社会的養護の歴史、子ども観の変遷を理解する 予習：教科書p14-24 復習：教科書該当箇所 ワークシート
3	子どもの人権擁護と社会的養護	子どもの人権擁護のとらえ方、具体的擁護、虐待の予防や対応の在り方への理解 予習：教科書p26-36 復習：教科書該当箇所 ワークシート
4	社会的養護の基本原則	家庭養護優先原則の根拠となる法律や条約、国内外の施策や動向を理解する 予習：教科書p38-48 復習：教科書該当箇所 ワークシート
5	社会的養護における保育士等の倫理と責務	対人支援を行う支援者に求められる高い倫理観を理解する 予習：教科書p50-60 復習：教科書該当箇所 ワークシート
6	社会的養護の制度と法体系	「措置制度」とその背景原理、児童福祉法の概要、関連法規の理解 予習：教科書p62-72 復習：教科書該当箇所 ワークシート
7	社会的養護のしくみと実施体系	児童相談所から施設、里親家庭に至るまでの過程を学び施設の概要課題を理解する 予習：教科書p74-84 復習：教科書該当箇所 ワークシート
8	社会的養護とファミリーソーシャルワーク	ソーシャルワークの基本的視点や考え方を確認し、その展開を理解する 予習：教科書p86-96 復習：教科書該当箇所 ワークシート
9	社会的養護の対象と支援のあり方	予防的支援、在宅措置、代替養育を学び、対象者のニーズを理解する 予習：教科書p98-108 復習：教科書該当箇所 ワークシート
10	家庭養護と施設養護	家庭養護(里親やファミリーホーム)と施設養護の現状と課題を理解する 予習：教科書p110-120 復習：教科書該当箇所 ワークシート
11	社会的養護にかかわる専門職	専門性や資格の種類、保育士とかかわる専門職、その他の職種を理解する 予習：教科書p122-132 復習：教科書該当箇所 ワークシート
12	社会的養護に関する社会的状況	社会的養護体制の現状とその在り方、また存在意義について理解する 予習：教科書p134-144 復習：教科書該当箇所 ワークシート
13	施設等の運営管理の現状と課題	施設運営の内容と費用の仕組み、あり方について理解する 予習：教科書p146-156 復習：教科書該当箇所 ワークシート
14	被措置児童等の虐待防止の現状と課題	施設入所児童等の虐待防止の経緯及び発生原因と課題の理解 予習：教科書p158-168 復習：教科書該当箇所 ワークシート
15	社会的養護と地域福祉の現状と課題	児童福祉施設の地域への貢献の必要性や今後の課題についての理解 予習：教科書p170-180 復習：教科書該当箇所 ワークシート

《専門科目》

科目名	社会的養護Ⅱ				
担当者氏名	田中 久子 (実)				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

社会的養育の方向性が明確化され、2017年の「新しい社会的養育ビジョン」は、改正された児童福祉法の理念を具体化している。授業では、子どもが権利の主体であることを理解し、家庭養育優先の理念のもと、代替として社会的養育を推進していくことを学ぶ。前期授業の内容をより深めるため、子どもの権利、制度、政策の実際を討議、発表を通じて具体的に修得する

《授業の到達目標》

- (1) 社会的養護の基礎的内容について具体的に説明できる
- (2) 施設養護及び家庭養護の実際について説明できる。
- (3) 社会的養護における計画・記録・自己評価の実際を述べることができる。
- (4) 相談援助の方法・技術について説明できる。
- (5) 子どもの虐待防止と家庭支援について述べるができる。

《成績評価の方法》

グループ活動・発表及びワークシートの評価50%、定期試験50%とし、総合的に評価する。60点以上を合格とする。

《テキスト》

新基本保育シリーズ18  
相沢仁他編集「社会的養護Ⅱ」中央法規

《参考図書》

- ①子どもによる子どものための「子どもの権利条約」小学館（小口尚子・福岡鮎美著）②「ルボ虐待：大阪二児置き去り死事件」ちくま新書（杉山春著）③今から学ぼう！ライフストーリーワーク（才村真理著 福村出版）④福祉教育カレッジ「イラストでみる社会福祉用語辞典」

《授業時間外学習》

- (1) 社会的養護に関わるニュースや身近な事象を常に意識しておくこと。
- (2) 各授業に参加するにあたって、事前に提示された課題を学習しておくこと。
- (3) 授業に必要な書物は問題意識をもって読了し、疑問点や検討事項をまとめておくこと。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の授業内で提出されたワークシートに対しフィードバックを行います。疑問点、質問については授業内及び授業後に受け付けます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	子どもの権利擁護	子どもの権利擁護の基本、演習を通して施設や養育者としての取り組み運営の理解 予習：教科書p2-12 復習：教科書該当箇所・ワークシート
2	社会的養護における子どもの理解	子どもの理解を深めていくためのアプローチを学び子ども及び家庭環境を理解する 予習：教科書p14-24 復習：教科書該当箇所・ワークシート
3	社会的養護の内容① 日常生活支援	日常生活支援の実際を理解した上で事例分析を通じて支援の在り方の討議及び理解 予習：教科書p26-36 復習：教科書該当箇所・ワークシート
4	社会的養護の内容② 心理的支援	心理的支援の目的と特徴、視点、実際を学び、その後、演習や事例を通しての理解 予習：教科書p38-48 復習：教科書該当箇所・ワークシート
5	社会的養護の内容③ 自立支援	自立支援の基本及び事例分析を通じて自分の常識でない視点での対策を学ぶ 予習：教科書p50-60 復習：教科書該当箇所・ワークシート
6	施設養護の生活特性および実際①乳児院等	各施設の特長や施設における援助方法を調べ、グループ内で討議し理解を深める 予習：教科書p62-72 復習：教科書該当箇所・ワークシート
7	施設養護の生活特性と実際②障害児施設等	児童心理施設、児童自立支援施設、障害児施設の特長や実際を演習形式で学ぶ 予習：教科書p74-84 復習：教科書該当箇所・ワークシート
8	家庭養護の生活特性および実際	家庭養護とは、保育に求められる役割を理解し演習形式で実際を学ぶ 予習：教科書p86-96 復習：教科書該当箇所・ワークシート
9	アセスメントと個別支援計画の作成	アセスメントや自立とは何かを理解した上で自立支援計画作成の演習を行う 予習：教科書p98-108 復習：教科書該当箇所・ワークシート
10	記録および自己評価	記録の意義と役割、自己評価を学ぶ。演習を通して理解を深める 予習：教科書p110-120 復習：教科書該当箇所・ワークシート
11	保育の専門性にかかわる知識・技術・実践	保育士の位置づけを学び、演習形式で問題を抱えた子どもへの対応方法を学ぶ 予習：教科書p122-132 復習：教科書該当箇所・ワークシート
12	相談援助の知識・技術とその実践	ソーシャルワークの知識や技術を理解した上で演習を通して対応方法を学ぶ 予習：教科書p134-144 復習：教科書該当箇所・ワークシート
13	社会的養護におけるソーシャルワーク	「ソーシャルワーク」の意味、具体的に用いる知識・技術を演習を通して理解する 予習：教科書p146-156 復習：教科書該当箇所・ワークシート
14	社会的養護における家庭支援	社会的養護の持つ「代替養育」以上の機能を学び、演習形式で実際を理解する 予習：教科書p158-170 復習：教科書該当箇所・ワークシート
15	社会的養護の課題と展望	「社会的養護の課題と将来像」「新しい社会的養育ビジョン」を参考に未来への展望を考察。 予習：教科書p172-182復習：教科書該当箇所・ワークシート

《専門科目》

科目名	乳児保育 I				
担当者氏名	小澤 美鈴 (実)				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

乳児保育が求められる社会的背景を理解する。  
 乳幼児期は人間形成の基礎であり、特に人格形成には まわりの人のかかわりが大切である事を学ぶ。  
 乳児が健康で安全に生活できるような環境を学び、発達に応じた遊びやかかわり方を身につける。

《授業の到達目標》

乳児保育が必要とされる社会の変化、背景を理解し、現在子育て中の親について理解する。  
 乳児の成長発達を理解する。  
 乳児はまわりの人から手厚い世話を受け、応答的な関わりの中で、人への信頼感を獲得することを理解する。

《成績評価の方法》

筆記試験 (70%) 演習課題・授業への取り組み (30%) とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

「乳児保育 I・II」 中央法規  
 保育所保育指針と解説書

《参考図書》

乳児の発達と保育 エイデル研究所  
 0歳児の育ちの事典 小学館  
 1歳児の育ちの事典 小学館  
 2歳児の育ちの事典 小学館

《授業時間外学習》

今回の授業内容を保育所保育指針、テキストの該当ページを精読し、文献やインターネット等を利用し、自己学習をする。専門用語については、参考書等を用いて事前調べを行うことが望ましい。

《課題に対するフィードバック等》

不明点や疑問点について、講義内でフィードバックし、受講者の状況に応じて、授業を進めていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	乳児保育の意義	乳児保育の意義、目的、歴史的背景 予習 教科書 第1講を読む
2	乳児保育の歴史と現状、制度	乳児保育、子育て家庭に対する支援をめぐる社会的状況と課題 予習 教科書 第2講を読む
3	保育所の乳児保育の現状を知る	保育所における乳児保育 予習 教科書 第3講を読む
4	児童福祉施設を知る	保育所以外の児童福祉施設における乳児保育 予習 教科書 第4講を読む
5	家庭的保育所、小規模保育所について学ぶ	家庭的保育、小規模保育における乳児保育 予習 教科書 第5講を読む
6	乳児を抱える家庭の環境	3歳未満児とその家庭をとりまく環境 予習 教科書 第6講を読む
7	乳児の生活リズムと環境	3歳未満児の生活と環境 予習 教科書 第7講を読む
8	乳児の遊びと環境	3歳未満児の遊びと環境 予習 教科書 第8講を読む
9	幼児保育への移行の保育	3歳以上児の保育に移行する時期の保育 予習 教科書 第9講を読む
10	幼児保育をふまえた援助と関わり	3歳以上児の発育、発達をふまえた保育者による援助と関わり 予習 教科書 第10講を読む
11	幼児保育を踏まえた保育	3歳以上児の発育、発達をふまえた保育の配慮 予習 教科書 第11講を読む
12	職員間の連携について	乳児保育の職員間の連携、協働 予習 教科書 第13講を読む
13	保護者との連携の大切さ	保護者との連携、協働 予習 教科書 第14講を読む
14	地域との連携	自治体や地域の関係機関等との連携、協働 予習 教科書 第15講を読む
15	乳児の遊びと環境整備	遊びの場の環境整備 布や紙、牛乳パック等を利用して、玩具を作成する

《専門科目》

科目名	乳児保育Ⅱ				
担当者氏名	小澤 美鈴 (実)				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能 ○ 4-4 態度・志向性 ○ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

- ・乳児保育Ⅰで学んだ内容に基づき、乳児を育てる知識・技術を習得する。
- ・乳幼児の死亡事故の発生状況を理解し、事故を予防するための対策を学ぶ。
- ・乳幼児の保育を担当するために職員、保護者、地域、他機関などとの連携の重要性を学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・保育士として必要な乳児保育の知識・技術を獲得し、安全で適切な環境を整えることができる。
- ・保育士として保護者への援助・職員との連携を学び配慮できる。

《成績評価の方法》

定期試験（70％）演習課題、授業への取り組み（30％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

志村聡子編著 「はじめて学ぶ 乳児保育」 同文書院  
「保育所保育指針と解説書」

《参考図書》

「乳児の発達と保育」エイデル研究所  
「保育を変える記録の書き方評価のしかた」今井和子 ひとなる書房

《授業時間外学習》

今回の授業内容を保育所保育指針、テキストの該当ページを精読し、文献やインターネット等を利用し、自己学習をする。専門用語については、参考書等を用いて事前調べを行うことが望ましい。

《課題に対するフィードバック等》

不明点や疑問点について、講義内でフィードバックし、受講者の状況に応じて、授業を進めていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	お手玉・手作りおもちゃの発表	夏休み課題のおもちゃの工夫した点・遊び方の発表準備 おもちゃの発表の練習
2	保育所保育指針について	乳児保育の保育所保育指針について 予習 教科書P36～61
3	母子健康手帳と予防接種について	母子健康手帳の概要、予防接種の知識と重要性 予習 自分の母子健康手帳を見る
4	健康と安全（1）	SIDS, SBS, 保育所の薬の取り扱いについて 予習 教科書P162～165を読む
5	健康と安全（2）	日常生活における危険、不審者の侵入を防ぐ、人数確認の重要性 予習 教科書P166～170 読む
6	健康と安全（3）	保育所での死亡事故を防ぐ 予習 教科書P170～172 読む
7	乳児保育における複数担任制	職員の連携の重要性と複数担任としての配慮 予習 教科書P92～104 読む
8	家庭との連携（1）	保護者とのコミュニケーションの取り方・トラブルの対応（かみつき・ひっかき） 予習 教科書P160～161 読む
9	家庭との連携（2）	連絡帳の目的と書き方 連絡帳の記入 予習 教科書P174～176 読む
10	保育看護について	体調不良時の早期発見、対応の仕方、身体測定方法 予習 体調不良時の対応の仕方について調べる
11	乳児の養護と技術（1）	保育環境の衛生管理（保育室内外の衛生、吐物処理方法） 予習 教科書P158～159を読む
12	乳児の養護と技術（2）	抱っこ、おんぶ、おむつ交換の仕方、衣服の着脱 予習 教科書P130～143を読む
13	乳児の養護と技術（3）	沐浴、清拭の仕方 予習 教科書P154～157 読む
14	離乳食の基礎知識	離乳食の基礎、授乳離乳のガイドラインを知る 予習 教科書P148～153
15	授乳と調乳について	授乳の仕方と調乳方法について 予習 教科書P144～147

《専門科目》

科目名	子どもの健康と安全				
担当者氏名	並木由美江（実）				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		<input type="radio"/> 1-1 教養 <input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input checked="" type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

乳幼児期の子どもの成長発達は著しい。しかし乳幼児期は抵抗力や免疫力も未熟で未発達であり、感染症などの病気や怪我などで健康を阻害されやすい。災害や虐待への対応も含めて、保育士として、子どもの健康と生命の保持・安全を保障するために必要な知識・技術を講義・演習を通して修得する。

《テキスト》

- 「保育者のための 子どもの健康と安全」 鈴木美枝子編著 創成社
- 「子どもの病気とホームケア」 日本保育保健協議会

《参考図書》

- 「保育のなかの保健」 全国保育園保健師看護師連絡会
- 「保育のなかの事故」 全国保育園保健師看護師連絡会

《授業の到達目標》

- ・保育者として必要な保健の基本的知識を学び、子どもの心身の健康の保持・増進が図れる実践力を身につける。
- ・子どもの生命を預かっている責任ある重要な仕事であることを自覚する。
- ・子どもを取り巻く環境（保護者・地域の子育て支援・学校との連携・医療や療育との連携）への取り組みの重要性を自覚する。

《授業時間外学習》

- ・授業で示される課題学習
- ・復習（翌週の授業の際に、前週のポイントの確認を行う）

《成績評価の方法》

- ・最終試験は、グループごとの総合演習試験（30%）
- ・毎回の授業内に作成したレポート提出（50%）
- ・グループ学習での取り組み（協力・連携姿勢）（20%）

《課題に対するフィードバック等》

学習上の注意

- ・演習では、Baby人形を使用するが、常に真摯に向き合うこと

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	望ましい成育環境と安全対策	先人に学ぶ成育環境とは 保健的観点を踏まえた保育環境 健康及び安全の管理5つのガイドライン
2	子どもの健康と保健活動の意義	保育のなかの保健 ヘルスプロモーションの考え方 多様性の理解 (事前学習) 子どもの保健演習を学ぶにあたり、保育者として知りたいことは？
3	発育の計測と評価 子どもの発達の評価	身体計測を行い身体発育曲線にプロットし評価 発達スクリーニング記録用紙のチェック項目 (事前学習) 自分の母子手帳の記載内容を見ておく
4	子どもの健康観察	日常生活における健康観察のポイント 保護者・職員との健康情報の共有 (事前学習) 体温測定、脈拍測定、呼吸確認の仕方を調べておく
5	子どもの体調不良① 症状の見方と対応	子どもによく見られる症状への対応（発熱・咳 等） (事前学習) 症状への手当 演習：ホットタオル、クーリング、タッピング
6	子どもの体調不良② 症状の見方と対応	子どもによく見られる症状への対応（嘔吐・下痢・発疹・けいれん等） (事前学習) 嘔吐処理の手順について調べておく
7	子どもの養護の仕方	子どもの養護の仕方、子どもの生活習慣への援助と教育 (事前学習) 抱っこ・おんぶ・衣類の着脱・オムツ交換のポイント
8	感染症対策 衛生管理予防接種	感染症の基礎知識「保育所における感染症対策ガイドライン」 (事前学習) 感染成立の3要因と対策について調べておく 成人用予防接種手帳
9	子どもによくあるケガの応急手当①	子どもの発達とケガについて 危険性と手当 すり傷・切り傷・刺し傷の手当 (事前学習) ケガをした子どもへの声掛けについて考えておく
10	子どもによくあるケガの応急手当②	骨折・脱臼・熱傷・歯が抜けた・目の傷・耳や鼻に異物・鼻出血 等の手当 (事前学習) 救急箱の中身、持ち歩きの救急グッズはどんなものがよいか
11	保育の重大事故への対策 摂食のポイント	重大事故の起こりやすい活動とその対策 (事前学習) 事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドラインを読んでおく
12	子どもの一次救命処置	保育現場での気道異物除去、心肺蘇生とAEDの使用をシミュレーションで実施 (事前学習) 乳幼児の心肺蘇生とAEDの使用方を調べておく
13	個別的な配慮が必要な子どもへの対応	アレルギー疾患や慢性疾患、障害のある子どもへの対応 エピペンの使い方 (事前学習) エピペンとはどんな時に使用するものか調べておく
14	危機管理：災害時の対応	災害を受けた子どもの反応 アレルギー疾患がある子どもの災害への備え (事前学習) 自分の居住地のハザードマップを確認し、家族の避難計画を作成
15	子どもの保健演習の総合理解	保育場面「こんな時どうする？」に対して、グループで役割を分担して発表 (事前学習) 居住地域のホームページから育児や保育の関連機関を調べる

《専門科目》

科目名	運動生理学				
担当者氏名	宮島 剛（実）、藤田 博暁				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		<input type="radio"/> 1-1 教養 <input checked="" type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

身体活動や運動による健康増進について学び、また筋骨格系・神経系・呼吸器系・循環器系などの構造や運動時の働きについて理解し、運動と健康について生理学的視点から知識を身につける。

《テキスト》

やさしい運動生理学 改訂第2版(編著:杉晴夫) 南江堂

《参考図書》

《授業の到達目標》

身体活動の機構を理解し、トレーニングの必要性を知ることにより、ヒトの健康の維持と増進、特に生活習慣病に対して、科学的対処が実践できる。

《授業時間外学習》

テキストを読んで予習してください。  
 テキストの章末の練習問題が解けるレベルまで復習してください。

《成績評価の方法》

定期試験100% で60点以上を合格とする

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じて授業内でフィードバックを行います。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	健康の増進と運動 (宮島)	健康と運動の関連性、生活習慣病
2	身体運動のしくみ (藤田)	骨格筋の機能、神経系による調節、筋収縮時のエネルギー供給
3	運動と呼吸器系・循環器系 (藤田)	肺におけるガス交換のしくみ、運動時の酸素運搬
4	運動とエネルギー代謝 (藤田)	エネルギー代謝率、身体活動に必要なエネルギー、最大酸素摂取量
5	トレーニングの効果 (藤田)	トレーニングの種類、トレーニングの原則と効果
6	運動と栄養 (宮島)	運動時の栄養素の利用、アスリートの栄養
7	運動処方と運動負荷試験の実際1 (宮島)	運動処方作成の手順、運動負荷試験と体力検査の実際
8	運動処方と運動負荷試験の実際2 (宮島)	運動処方の内容、運動処方の実際
9	-	-
10	-	-
11	-	-
12	-	-
13	-	-
14	-	-
15	-	-



《専門科目》

科目名	基礎栄養学				
担当者氏名	藤井 茂 (実)				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能				

《授業の概要》

人が生きるための基本である栄養素について、各種栄養素の働きと、それらを含む食物を知り、消化・吸収についても理解する。食物に含まれる栄養素が、人の体内でどのように代謝されるか体系的に修得する。

《テキスト》

城田智子 他著「イラスト栄養学総論 8版」 東京教学社

《参考図書》

中村亭二 「楽しくわかる栄養学」 羊土社

《授業の到達目標》

- ① 栄養素の働き、その栄養素を含む食物が説明できる。
- ② 食物の消化・吸収について説明できる。
- ③ 食物に含まれる栄養素がヒトの体内でどのように代謝されるか説明できる。

《授業時間外学習》

「栄養学総論」のテキストを、各授業項目ごとに事前学習としてよく読んでおくこと。

《成績評価の方法》

定期試験(80%)を基本として小テスト、授業態度(20%)等を総合的に評価する。

《課題に対するフィードバック等》

各自ノートを作成して、授業内容の記録やテキストの練習問題に取り組み理解を深める。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	健康と栄養	栄養とは、栄養摂取の現状、食生活の推移 〔準備学習〕 テキストP1-6まで事前に読んでおくこと
2	食生活と疾病	高血圧、肥満・糖尿病、脂質異常症と食生活 〔準備学習〕 テキストのP7-18まで事前に読んでおくこと
3	栄養素の種類・働きと食品	エネルギーサイクル、生命維持に必要なエネルギー代謝、 〔準備学習〕 テキストP19、P95-108まで事前に読んでおくこと
4	エネルギー源としての栄養素(糖質・脂質)	エネルギー源となる栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕 テキストのP18-27まで事前に読んでおくこと
5	エネルギー源としての栄養素(たんぱく質)	エネルギー源となる栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕 テキストのP27-31まで事前に読んでおくこと
6	体を構成する栄養素(たんぱく質)	体を構成する栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕 テキストのP31-38まで事前に読んでおくこと
7	体を構成する栄養素(脂質・ミネラル)	体を構成する栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕 テキストのP39-47まで事前に読んでおくこと
8	代謝を調節する栄養素(ビタミン)	代謝調節栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕 テキストのP48-57まで事前に読んでおくこと
9	代謝を調節する栄養素(ミネラル)	代謝調節栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕 テキストのP57-61まで事前に読んでおくこと
10	機能性非栄養成分	水・食物繊維の働き 〔準備学習〕 テキストのP62-70まで事前に読んでおくこと
11	消化と吸収	食物の消化とは、消化・吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕 テキスト第3章のP73-80まで事前に読んでおくこと
12	糖質の消化と吸収	糖質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕 テキストのP80-81まで事前に読んでおくこと
13	たんぱく質の消化と吸収	たんぱく質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕 テキストのP81まで事前に読んでおくこと
14	脂質の消化と吸収	脂質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕 テキストのp81-82まで事前に読んでおくこと
15	栄養素の吸収とその仕組み	吸収の種類と吸収された栄養素の行方 〔準備学習〕 テキストのp83-94まで事前に読んでおくこと

《専門科目》

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	藤井 茂 (実)				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

人が妊娠や分娩、成長、加齢にともなう人体の構造や機能、栄養状態の変化などについて理解し、対象者の栄養状態や身体機能に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）について修得する。

《テキスト》

＜必携＞渡邊早苗、松田早苗、真野由紀子 編：Nブックス応用栄養学概論、建白社、東京

《参考図書》

厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020版)」第一出版

《授業の到達目標》

- ①人の健康の維持・増進に応じた栄養管理を説明できる。
- ②栄養状態の評価及び判定の手法を学び説明できる。
- ③ライフステージ別の特徴に応じた栄養管理が説明できる。
- ④生体リズムと栄養、運動と栄養、ストレスと栄養等の説明ができる。

《授業時間外学習》

「応用栄養学概論」のテキストを、各授業項目ごとに事前学習としてよく読んでおくこと。

《成績評価の方法》

筆記試験(80%)、授業態度(20%)等を総合的に評価する。

《課題に対するフィードバック等》

各自ノートを作成して、授業内容の記録やテキストの練習問題に取り組み理解を深める。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	第2章 栄養マネジメント	栄養マネジメントの概念と栄養アセスメント、栄養ケア計画 〔準備学習〕該当テキスト (p8-14) を読む
2	第13章 栄養必要量の科学的根拠 (エネルギー)	日本人の食事摂取基準 (2020版) で使用されている指標 〔準備学習〕該当テキスト (p109-117) を読む
3	栄養必要量の科学的根拠 (三大栄養素)	日本人の食事摂取基準 (2020版) で使用されている指標 〔準備学習〕該当テキスト (p109-117) を読む
4	第1章 成長・発達・加齢	ライフサイクルの概念、成長・発達に伴う心身の変化と栄養 〔準備学習〕該当テキスト (p1-7) を読む
5	第3章 妊娠期	妊娠期の栄養管理 (栄養アセスメント、栄養ケア、) 〔準備学習〕該当テキスト (p15-24) を読む
6	第4章 授乳期	授乳期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト (p25-31) を読む
7	第5章 乳児期	乳児期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト (p32-42) を読む
8	第6章 幼児期	幼児期の特徴 〔準備学習〕該当テキスト (43-52) を読む
9	第7章 学童期	学童期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト (53-62) を読む
10	第8章 思春期	思春期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト (p63-71) を読む
11	第9・10章 成人期・更年期	成人期・更年期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト (p72-88) を読む
12	第11章 高齢期	高齢期の特徴と栄養ケア、 〔準備学習〕該当テキスト (p89-101) を読む
13	第12章 障害者と栄養	障害者の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト (p102-108) を読む
14	第14章 運動・スポーツと栄養	健康増進と運動、トレーニングと栄養補給 〔準備学習〕該当テキスト (p118-126) を読む
15	第15章 環境と栄養	ストレス、生体リズム、高温・低温、高圧・低圧環境と栄養 〔準備学習〕該当テキスト (p127-138) を読む

《専門科目》

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	砂川 誠 (実)				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

種々の微生物、ウィルス、化学物質、食品添加物等が食品にどのように関係し、健康にどのように影響するのかを体系的に学習し、正確な科学的知識を身につけ、健康危害の発生予防法及び関連する法律と行政について習得する。

《テキスト》

廣末トシ子 安藤修一編「新食品衛生学要説」医歯薬出版(株) 2022

《参考図書》

頻発事例からみる食品苦情と事故防止対策 諸角 聖 編集代表 中央法規出版(株) 2009  
 食品苦情事例集 厚生省生活衛生局監修 全国食品衛生監視員協議会編 中央法規出版(株) 1992

《授業の到達目標》

食品衛生法における食品の定義と範囲及び食品衛生行政の概要について述べることができる。

食中毒の発生状況と起因物質（多発する細菌性食中毒菌、ウィルス）の特性、中毒症状、予防対策について説明できる。  
 主な食品添加物の種類、特性、有効性について説明できる。  
 食品の安全性保持のため、衛生的取扱いを日常生活において実践できる。

《授業時間外学習》

毎回の受講後にノートを整理し、次回の授業範囲を予習し、専門用語等の理解に努めること。概ね1時間超の自己学習が望ましい。  
 食品による事故、事件が多いことから、新聞、テレビ等のマスメディアによる食品関連の報道に注意すること。

《成績評価の方法》

定期試験（60％）レポート（20％）小テスト（20％）で総合的に評価し、60％以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたレポートは内容を確認し、次回の講義内に講評などでフィードバックします。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品衛生行政	食品衛生行政の概要、食品衛生法および関係法規について学ぶ。 [準備学習] テキスト第1～3章(P1～27)、食品衛生法第1条(P205)を予習すること。
2	食品と微生物	食品に関与する種々の微生物、細菌の増殖と環境要因について学ぶ。 [準備学習] テキスト第4章(P29～34)を予習すること。
3	食品の腐敗・変質・防止	微生物と食品の変質・腐敗および変質防止法について学ぶ。 [準備学習] テキスト第5章(P35～46)を予習すること。
4	食中毒の概要	食中毒とは、食中毒の種類、食中毒発生状況について学ぶ。 [準備学習] テキスト第6章1, 2, 3(1. 2)(P47～55)を予習すること。
5	感染型細菌性食中毒	感染型食中毒菌（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、カンピロバクター等）について学ぶ。[準備学習] テキスト第6章3(P55～70)を予習すること。
6	毒素型細菌性食中毒 ウィルス性食中毒	毒素型食中毒菌（ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌）について学ぶ。 ノロウィルス食中毒 [準備学習] テキスト第6章3(P70～78)を予習すること。
7	動物性自然毒による食中毒	動物性自然毒（ふぐ、有毒魚、貝類）について学ぶ。 [準備学習] テキスト第6章5(1)P79～85を予習すること。
8	植物性自然毒による食中毒	植物性自然毒（有毒キノコ、有毒植物、じゃがいも、銀杏等）について学ぶ。 [準備学習] テキスト第6章5(2)P85～95を予習すること。
9	食品と経口感染症・寄生虫症	赤痢・コレラ・チフス等の経口感染症、人畜共通感染症、野菜・魚介類・食肉と寄生虫について学ぶ。[準備学習] テキスト第6章7, 8(P95～121)を予習すること。
10	有害物質による食品汚染 カビと食物	化学性中毒と農薬・金属等による食品汚染 カビ、カビ毒（アフラトキシン）について学ぶ。[準備学習] テキストP95～99、P123～140を予習すること。
11	食品添加物（総論）	食品添加物の概念、食品添加物に関わる規制、安全性評価について学ぶ。 [準備学習] テキスト第8章1, 2(P141～147)を予習すること。
12	食品添加物（各論）	主な食品添加物（甘味料、殺菌料、酸化防止剤、着色料、保存料等）について学ぶ。 [準備学習] テキスト第8章3(P147～159)を予習すること。
13	食品衛生対策（規格基準）	食品一般の規格基準、微生物学的基準、化学的基準について学ぶ。 [準備学習] テキスト第3章3-8(P17～27)、付表2-6(P214～234)を予習すること。
14	食品衛生対策（容器包装、 施設設備の衛生）	器具容器包装、施設・設備の衛生、食品の衛生的取扱い、食中毒予防三原則について学ぶ。 [準備学習] テキスト第9, 10, 11章P161～170、P174～188を予習すること。
15	食品衛生対策（安全性）	安全性（リスク分析・リスク評価）、HACCPシステム、ISOについて学ぶ。 [準備学習] テキスト第3章(P15～17)、第11章(P171～174)を予習すること。

《専門科目》

科目名	製菓・製パン入門 I				
担当者氏名	米澤 澄子 (実)				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 教養 ○ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能 ○ 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

菓子及びパンの歴史と主な食材である小麦粉、卵、砂糖、乳製品、油脂の分類、種類、扱い方などについて学び、菓子およびパンの基本的な仕組みを学習する。2年次の実習の基本となる。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

製菓理論 原材料の基礎知識 松田兼一著  
 お菓子「こつ」の科学 河田昌子著  
 製菓衛生師教本製菓理論 全国製菓衛生師養成施設協会

《授業の到達目標》

菓子やパンの歴史を理解し、現代の菓子やパンが出来上がった経緯を説明出来る。また、製菓・製パンの原材料の種類を覚え、使用用途を説明できる。

《授業時間外学習》

毎回の授業の復習と内容をノートにまとめる。  
 最終回にノートの提出を行う。

《成績評価の方法》

授業取り組み態度30%、ノート作成30%、小テスト40%により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

2年次の製菓・製パン実習を受講する希望者は必ず履修する。  
 毎回の授業の復習をしておく。履修定員は40名とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	菓子・パンの歴史	基本生地やパンの種類と歴史 【準備学習】菓子やパンの歴史を各自調べておく。
2	菓子の原材料①	穀類、甘味料、鶏卵、について 【準備学習】製パンに必要な小麦粉の性質を調べておく
3	菓子の原材料②	油脂、牛乳及び乳製品、果実及び果実加工品 【準備学習】前回の復習を行っておく
4	菓子の原材料③	チョコレート類、種実類、凝固材料、補助材料 【準備学習】前回の復習を行っておく
5	パイとシュー生地	作り方と膨らむ原理 【準備学習】前回の復習を行っておく
6	スポンジとバターケーキ	基本の配合と種類の展開 【準備学習】前回の復習を行っておく
7	製パン理論	歴史と種類、パンの定義と分類 【準備学習】前回の復習を行っておく
8	製パン理論と小テスト	製パン法の種類、小テスト 【準備学習】前回の復習を行っておく
9	／	／
10	／	／
11	／	／
12	／	／
13	／	／
14	／	／
15	／	／

《専門科目》

科目名	製菓・製パン入門Ⅱ				
担当者氏名	米澤 澄子（実）				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input checked="" type="radio"/> 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

製菓・製パンの主な食材である小麦粉、卵、砂糖、油脂の成分、乳製品など、また 分類、種類、扱い方について学び、製菓・製パンの基本知識を習得する。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

製菓理論 原材料の基礎知識 松田兼一著  
 製菓理論 基本生地とその応用 松田兼一著  
 製菓衛生師教本 製菓理論 全国製菓衛生師養成施設協会  
 お菓子「こつ」の科学 河田昌子著

《授業の到達目標》

菓子やパンが出来上がる過程を理解し、実習作品の成り立ちを確認できる。又、指示を受けて計量や仕込みが出来るようになる。材料の特徴や使用方法等を理解し、実際に作って各自が理解する。  
 ジェノワーズ（スポンジケーキ）が計量から仕込みまで出来るようになる。

《授業時間外学習》

授業で行ったことについて、毎回ノートに纏めておく。実習を通して成功したこと、失敗したこと、注意しなければならないことを毎回記入しておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験60%、実習ノート30%、観察記録10%を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

製菓・製パンで主に使用する材料の特徴と使用方法を理解する。又、必要に応じて個別指導を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	グルテンについて	グルテン抽出とジェノワーズ（スポンジケーキ） [事前学習]グルテンについて各自調べておく
2	生クリーム取り扱い方	ズコット 生クリームの取り扱い方とナッツ類の焼成について [事前学習]生クリームとは何か調べておく。
3	基本生地（ショートペースト）	クッキー各種仕込み焼成 [事前学習]クッキーの仕込み方法を書き出しておく。
4	代表的なデザートについて	スフレとクレープ [事前学習]デザートとは何か調べておく。
5	基本的なパン生地について	バターロール、メロンパン、クリームパンなど。 [事前学習]パン生地醗酵の流れを理解する。
6	ドイツの郷土菓子	フランクフルタークラッツ、サンドマッセ [事前学習]世界の郷土菓子を調べる。
7	別立てビスキーと凝固剤について	ビスキーキューエルを使用したゴンドラとオレンジゼリー [事前学習]凝固剤の種類を調べておく。
8	パイ菓子	フィクタージュラビットを使用したミルフィーユ [事前学習]パイ生地の種類を調べておく
9	パン生地の応用	調理パン、ハムチーズ、カレーパン、ウインナーパンなど。 [事前学習]製パンの工程を調べておく。
10	乳製品を使用したお菓子	焼成と冷製の2種のチーズケーキ [事前学習]チーズとは何か調べておく。
11	折りパイ生地	折りパイ生地を使用した菓子 [事前学習]パイが膨らむ原理を調べておく。
12	四同割について	果物のタルト [事前学習]四同割についてしらべておく。
13	スポンジ製品	製法と配合及び種類 [事前学習]作り方の復習をしておく。
14	果物を使用したお菓子	アップルパイ [事前学習]菓子に向くリンゴの品種調べておく。
15	シューアラクレーム	作り方と絞り方の違いについて [事前学習]HPにてシュー生地の作り方の動画を見て手順を予習しておく

《専門科目》

科目名	基本調理実習（日本料理）				
担当者氏名	福田 馨、大 雅世、吉岩 大志、畑野 浩（実）				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能 ○ 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

調理師としての基本である衛生観念（手洗い、清掃方法）や服装を正して授業に臨むなどの基本的な心得、並びに日本料理の特徴と基本技術を学ぶ。

《テキスト》

「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」

《参考図書》

＜参考＞島津 修 著「いちばんくわしい魚のおろし方と料理」成美堂出版、「魚のやさしいさばき方（上・下）」コスミック出版（DVD2枚組）

《授業の到達目標》

包丁研ぎや桂剥き、基本的な切り方、出汁のとり方ができる。また、調理法として焼く、煮る、揚げるなどの基本操作が実践できる。使用する器具の取扱いや火気操作が実践できる。

《授業時間外学習》

授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。毎回授業後には、実習内容をノートにまとめるとともに調理技術の復習もしておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験50%、実習ノート提出40%、観察記録10%により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じて技術の習熟度を確認し、不十分な部分をフィードバックすることで理解を深め、技術に結び付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	日本料理の基礎① 心構え（福田）	調理の心構え 箸の使い方とマナー 和包丁の種類と包丁の扱い方 [準備学習]テキスト(新調理師養成教育全書必修編第調理実習)P2～P14を読んでおくこと
2	日本料理の基礎② 包丁（大）	和包丁の研ぎ方（薄刃包丁・出刃包丁） [準備学習]テキストP14～P18を読んでおくこと
3	日本料理の基本① 切り方（大）	食材の切り方Ⅰ [準備学習]包丁の手入れをしておくこと、テキストP18～P21を読んでおくこと
4	日本料理の基本② 炊き方（大）	食材の切り方Ⅱ、計量 [授業時間外学習]食材の切り方を確認しておくこと
5	日本料理の基本③ 切り方（畑野）	ごはんの炊き方 出汁のとり方 土鍋の使い方 [準備学習]テキストP43～P46を読んでおくこと
6	日本料理の基本④ 魚介（吉岩）	味付きご飯について、食材の切り方Ⅲ [準備学習]食材の切り方を確認しておくこと
7	日本料理の基本⑤ おろし方（吉岩）	魚介類の扱いについて、魚のおろし方、包丁の使い方 [準備学習]出刃包丁の手入れをしておくこと、テキストP22～P23を読んでおくこと
8	日本料理の基本⑥ 卵（吉岩）	卵の扱いについて [授業時間外学習]卵の扱いについて確認しておくこと
9	日本料理の基本⑦ 肉（畑野）	肉の扱いについて [授業時間外学習]肉の扱いについて確認しておくこと
10	日本料理の基本⑧ 寒天・ゼラチン（吉岩）	寒天・ゼラチンの扱いについて [授業時間外学習]寒天・ゼラチンの扱いについて確認しておくこと
11	日本料理の基本⑨ 季節の料理（吉岩）	季節の料理 [準備学習]季節の食材について調べておくこと
12	焼き物の調理（畑野）	焼き物の種類と調理 [準備学習]テキストP53～P56を熟読し理解を深めておくこと
13	煮物の調理（吉岩）	煮物の種類と調理 [準備学習]テキストP56～P58を熟読し理解を深めておくこと
14	揚げ物の調理（吉岩）	油の使い方と調理 [準備学習]テキストP58～P60を熟読し理解を深めておくこと
15	基本知識と技術確認 （吉岩）	基本知識と技術の試験 [準備学習]これまでの内容を振り返り、庖丁の手入れをしておくこと

《専門科目》

科目名	基本調理実習（中国料理）				
担当者氏名	大越 光雄、佐々木 裕二（実）				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能 ○ 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

調理師としての基本である衛生観念（手洗い、清掃方法）や服装を正して授業に臨むなどの基本的な心得、並びに中国料理の特徴と基本技術及び知識を身に付ける。

《テキスト》

＜必携＞「調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習」

「調理師養成教育全書 必携問題集」

《参考図書》

＜必携＞「調理師養成教育全書 必修編第4巻 調理理論と食文化概論」2019

《授業の到達目標》

包丁研ぎや絲、片、末などの基本的な切り方や湯（スープ）のとり方ができる。また、炒菜の基本料理を作ることができる。使用する器具の取扱いや火気操作ができる。

《授業時間外学習》

授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。  
 毎授業後には、実習内容をノートにまとめるとともに調理技術の復習もしておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験60%、観察記録10%、実習ノート提出30%によって総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

実習ノートの確認及び授業内容に示された調理操作の習熟度合、また技術試験の結果により、必要に応じてフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理実習を始めるにあたって（大越）	調理師としての心構え（衛生面・安全性）、清掃の仕方、実習ノートの書き方 [準備学習]教科書P2～6を熟読し理解しておくこと
2	器具の扱い方（大越）	調理器具の扱い方・手入れの仕方、包丁の扱い方・研ぎ方 [準備学習]教科書P182～183を熟読し理解しておくこと
3	調理法の特徴、使用器具（大越）	調理法、使用器具の名称・扱い方、食材・調味料の種類 [準備学習]教科書を参考に調理法や器具名を予習しておくこと
4	基本的な切り方（姿勢、切り方の名称）（大越）	基本的な食材の切り方Ⅰ（姿勢、切り方の名称） [準備学習]教科書P176～181を熟読し理解しておくこと
5	鍋の扱い方（磨き方、手入れの仕方）（大越）	鍋の磨き方・手入れの仕方・鍋の操作Ⅰ [準備学習]教科書P181～182を熟読し理解しておくこと
6	基本的な切り方（片、絲）（大越）	基本的な食材の切り方Ⅱ（姿勢、切り方の名称） [準備学習]中国語での文字と意味について理解しておくこと
7	鍋の扱い方（操作）（大越）	鍋の磨き方・手入れの仕方、鍋の操作Ⅱ [準備学習]これまでの調理技術を復習しておくこと
8	基本的な切り方（未、塊）（大越）	切り方（姿勢・庖丁操作）の確認 [準備学習]教科書を参考に庖丁の持ち方、姿勢を理解しておくこと
9	湯（スープ）について（大越）	湯（スープ）に使用する食材の扱い方・湯のとり方 [準備学習]教科書P192～195を熟読し理解しておくこと
10	前菜の調理（大越）	前菜の種類と調理例、調味料の説明 [準備学習]教科書教科書P180～181、199～200を熟読し理解しておくこと
11	炒菜の調理（野菜）（大越）	炒菜（野菜）の種類と調理 [準備学習]教科書P200を熟読し理解しておくこと
12	炒菜の調理（卵）（藤村）	炒菜（卵）の種類と調理 [準備学習]鍋の持ち方、振り方等を復習しておくこと
13	炒菜の調理（肉）（大越）	炒菜（炒飯）の種類と調理 [準備学習]鍋の振り方、中華お玉の用い方を練習しておくこと
14	麺の調理（大越）	麺（涼麺）の種類と調理 [準備学習]教科書を参考に生麺の茹で方について理解しておくこと
15	基本知識と技術のまとめ（大越）	基本知識と技術の試験 [準備学習]これまでの調理技術を復習しておくこと

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 日本料理 I				
担当者氏名	福田 馨、成田 義春（実）、成田 雄一郎				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能 ○ 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

業界の求める即戦力のニーズに対応するために、実践的な調理技術並びに知識を学び将来の目標をより明確にする。

《テキスト》

「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」

《参考図書》

「全国調理師養成施設協会編 調理用語辞典」  
 「全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑」

《授業の到達目標》

専門用語などで記されている材料・調味料名、また調理法などの意味が理解できる。  
 魚のさばき方、焼く、煮る、揚げるなどの応用技術を実践できる。  
 技術力を高め、調理技術コンクール地区大会予選課題ができる。

《授業時間外学習》

今回の授業内容について、専門用語や調理法、食材等について調べておく。  
 毎授業後には 実習内容をノートにまとめるとともに調理技術の復習もしておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験50%、観察記録10%、実習ノート40%により評価する。

《課題に対するフィードバック等》

実習ノートの確認及び授業内容に示された調理操作の習熟度合、また技術試験の結果により、必要に応じてフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	前菜の組み合わせ（成田雄）	季節の食材を使った切り方 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと
2	椀物の組み合わせ（成田雄）	季節の食材を使った合わせ方 [準備学習]季節野菜の種類を調べておくこと
3	出汁のとり方、使い方（成田雄）	基本だしの使い方・応用（鰹、昆布、乾物） [準備学習]テキストP43～46を参考に出汁を取る食材について調べておくこと
4	出汁のとり方、使い方 野菜・魚（成田）	野菜・魚などからとった出汁の使い方 [準備学習]食材図鑑などで野菜、魚介類の種類を調べておくこと
5	魚のおろし方、応用 鰯（成田）	3枚おろし、焼きもの [準備学習]テキストP22～23を参考におろし方の手順を調べておくこと
6	魚のおろし方、応用 鯖（成田雄）	大名おろし、煮物 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと
7	刺し身の切り方、応用（成田）	基本の切り方の応用、けん、つまなどの作り方 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと
8	魚の焼き方、和えもの（成田雄）	魚の串の打ち方、野菜の和えもの [準備学習]テキストP55～56を参考に串の打ち方の種類を調べておくこと
9	応用技術の確認（成田雄）	これまで学習した調理技術の確認 [準備学習]課題について練習しておくこと
10	煮物の応用技術 野菜（成田）	野菜の煮物、乾物の使い方 [準備学習]煮物の種類や特徴について調べておくこと
11	煮物の応用技術 魚介類（成田雄）	魚介類の煮物、季節の付け合せ [準備学習]使用調味料の使い方について調べておくこと
12	揚げ物の応用技術 天婦羅（成田雄）	季節の食材の合わせ方 [準備学習]油の温度の見方や食材に適した油の温度について調べておくこと
13	揚げ物の応用技術 揚げだし（成田）	季節の食材の合わせ方 [準備学習]油温の見方について調べておくこと
14	煮物の応用技術（成田雄）	魚、野菜の炊き合わせ [準備学習]テキストP56～58を参考に煮物の調理例を調べておくこと
15	応用技術のまとめ（成田雄）	前期の内容を基にした実技試験 [準備学習]包丁の手入れと試験課題を練習しておくこと



《専門科目》

科目名	製菓・製パン実習 I				
担当者氏名	米澤 澄子 (実)				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input checked="" type="radio"/> 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

製菓・製パンの主な食材である小麦粉、卵、砂糖、油脂、乳製品の成分や分類、種類、扱い方について学び、製菓・製パンの基本知識を実習を通して習得する。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《授業の到達目標》

菓子やパンの歴史を学び、実習作品の成り立ちを理解し説明できる。又、指示を受けて計量や仕込みが実践できる。材料の特徴や使用方法等を理解し説明できる。実際に作って説明できる。  
 ジェノワーズ（スポンジケーキ）が計量から仕込み焼成まで出来るようになる。

《参考図書》

製菓理論 原材料の基礎知識 松田兼一著  
 製菓理論 基本生地とその応用 松田兼一著  
 製菓衛生師教本 製菓理論 全国製菓衛生師養成施設協会  
 お菓子「こつ」の科学 河田昌子著

《成績評価の方法》

実技試験60%、ノート30%、観察記録10%を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《授業時間外学習》

製菓・製パン実習Ⅱを受講する希望者は必ず履修する。定期的な再現料理を実施するので、毎回の授業を復習しておく。毎回行った実習品目について、ノートに纏めておく。配合、作り方、作ってみて気を付ける事、もし失敗したことがあればどうして失敗したのか等記入しておく。

《課題に対するフィードバック等》

製菓・製パンで主に使用する材料の特徴と使用方法を理解する事と必用に応じて個別指導を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	グルテンについて	グルテン抽出とジェノワーズ（スポンジケーキ） 【事前学習】グルテンについて各自調べておく。
2	生クリーム取り扱い方	ズコット生クリームの取り扱い方とナッツ類の焼成について 【事前学習】生クリームとは何か調べておく。
3	基本生地（ショートペースト）	クッキー各種 仕込み焼成 【事前学習】クッキーの仕込み方法を書き出してくる。
4	代表的なデザートについて	スフレとクレープ 【事前学習】デザートとは何か調べておく。
5	基本的なパン生地について	バターロール、メロンパン、クリームパンなど 【事前学習】パン醗酵の流れを理解する。
6	ドイツの郷土菓子	フランクフルタークラッツ、サンドマッセ 【事前学習】世界の郷土菓子を調べる。
7	別立てビスキーと凝固剤について	ビスキーキューエルを使用したゴンドラとオレンジゼリー 【事前学習】凝固剤の種類を調べておく。
8	パイ菓子	フィクタージュラビットを使用したミルフィーユ 【事前学習】パイ生地の種類を調べておく。
9	パン生地応用	調理パン、ハムチーズ、カレーパン、ウインナーパンなど。 【事前学習】製パンの工程を調べておく。
10	乳製品を使用したお菓子	チーズケーキ焼成と冷製2種 【事前学習】チーズとは何か調べておく。
11	折りパイ生地	折りパイ生地を使用した菓子 【事前学習】パイが膨らむ原理を調べておく。
12	四同割について	果物のタルト 【事前学習】四同割について調べておく。
13	スポンジ製品	製法と配合及び種類 【事前学習】つくりかたの復習をしておく。
14	果物を使用した菓子	アップルパイ 【事前学習】リンゴの種類について菓子に向く品種を調べておく。
15	シューアラクレーム	作り方と絞りの違いについて 【事前学習】HPよりシュー生地の動画を視聴し、手順を予習しておく。

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 西洋料理 I				
担当者氏名	田中 祐作 (実)				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 知識・技能				

《授業の概要》

1年次に学習した基本的な料理をベースにした、より特色のある西洋料理の知識及び技能を身につける。

《テキスト》

「調理師養成教育全集 必修編 5 調理実習」2015  
 全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑

《参考図書》

日仏料理協会編 「新フランス料理用語辞典」  
 町田 亘・吉田 正国編 「イタリア料理用語辞典」

《授業の到達目標》

調理実技グレード1の復習しグレード2習得しコンクール地区大会の予選課題を規定の時間内に仕上げる事が出来る。

《授業時間外学習》

1年次の実習で習ったものの復習をしておく。西洋料理で使用する基本的な食材のイタリア語・フランス語をまとめておくこと。  
 本授業の時間外学修は全調協実技検定受験者ガイド及び調理師養成教育ガイドを用いること。  
 ・本授業は30時間の時間外学修が必要です。

《成績評価の方法》

前期の授業終了後、実技試験50%・実習ノート40%・観察記録10%等により総合的に評価し、60点以上合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じ習得した技術の確認を行う。実習中の調理器具の扱い方についてフィードバックを行うので、自主練習を行うこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卵料理	卵を使って基本的な調理法 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP140を読んでおく。
2	小麦粉料理	小麦粉を使い多様化の調理法 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 調理実習のP166を読んでおく。
3	野菜料理	野菜を使って基本的な調理法 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP166を読んでおく。
4	魚料理	魚の扱い方と下処理：調理法 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP143を読んでおく。
5	エスニック料理	各国の特徴・香辛料の調理法 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP213を読んでおく。
6	イースト料理	生地発酵・オーブンの温度 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP168を読んでおく。
7	フルーツソース	果汁を使用したソースと材料の切り方 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP121を読んでおく。
8	肉料理	鶏肉のおろし方と骨を使用してソースを作り 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP132を読んでおく。
9	野菜ソース	野菜を使用してソースを作る 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 料理実習のP135を読んでおく。
10	甲殻類ソース	甲殻類を使用してソースを作る 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 調理実習のP135を読んでおく。
11	ベシャメルソース	ベシャメルソースで作り色々な調理法 〔準備学習〕本学HPより「ベシャメルソースの作り方」の動画を視聴しておくこと。
12	冷製オードブル	色彩を意識した食材の取り扱い 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻調理実習のP121：P138を読んでおく
13	温製オードブル	色彩を意識した食材の取り扱い 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻調理実習のP121・P138を読んでおく
14	スープの分類	各種スープの調理法・食材の取り扱い方 〔準備学習〕調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 調理実習のP141を読んでおく
15	前期の技術習得の確認	調理技術の試験 〔準備学習〕実習ノートをまとめ、調理技術の確認