

《専門科目》

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	本藤 良				
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	1-1 教養 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》

栄養士の職域において、人間集団における健康の保持と増進を図る実践活動では、公衆衛生の基礎知識が必須である。

公衆衛生学では、公衆衛生の概念、生活環境の現状、環境と健康の関わりを主題に、公衆衛生の意義と目的、公衆衛生の歴史と進展、環境の分類と生態系の機能、環境汚染の歴史と現状、環境衛生行政対策の歴史と現状などに、関連した衛生法規を加えて、授業を進めたい。

《授業の到達目標》

公衆衛生学は、人間集団の疾病を予防し、健康の保持と増進を図る科学である。その領域は広範ににわたり、各専門職種領域の相互間による実践活動を伴っている。従って、公衆衛生領域における栄養士の役割と責務を修得することが重要である。

本授業を通して、健康障害要因の発生には宿主・病因および環境に関する相互間の関係が重要であり、その基本的知識を習得し、特に生活環境保全の重要性を理解する。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、定期試験での筆記試験(90%)および課題別レポート(10%)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

必携 社会・環境と健康：柳川洋、尾島俊之編著、公衆衛生学、2022年版、医歯薬出版株式会社。
公衆衛生学 と で併用する。

《参考図書》

1. 国民衛生の動向、(財)厚生労働統計協会、2022年版。
2. 柳川洋、中村好一編集、公衆衛生マニュアル、2022年版、南山堂。

《授業時間外学習》

パーポイントを用いての講義のため、事前に講義資料(プリント)を配布し、受講前の予習を義務付ける。

授業終了後に、質疑応答の時間を設定し、教室で質問を受け付ける。

栄養士職域における、公衆衛生の重要性に関する課題について、レポートを提出する。

《課題に対するフィードバック等》

課題レポートなどに関しては、コメントを記載して適時返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	公衆衛生学概論(1) 公衆衛生の基本理念	公衆衛生の意義と目的、公衆衛生の基本理念、健康と公衆衛生、健康政策の概念。 〔準備学習〕配布資料と教科書を基に予習と復習。
2	公衆衛生学概論(2) 健康の維持と増進	健康の維持と増進、公衆衛生実践活動の概念、健康障害要因、予防医学の考え方。 配布資料と教科書を基に予習と復習。
3	公衆衛生の歴史と進展	国内外の公衆衛生の歴史と進展、社会の変貌と公衆衛生、公衆衛生活動の進展、関連法令の進展、未来の公衆衛生。配布資料と教科書を基に予習と復習。
4	保健行政	衛生行政の定義と役割、衛生行政機構、地域保健活動の特徴、保健所の主な役割、主な衛生関連法規。配布資料と教科書を基に予習と復習。
5	衛生法規概論	日本の法体系、法律の役割と法の考え方、衛生法規の概要、衛生法規の意義と分類、法律と社会規範。配布資料と教科書を基に予習と復習。
6	国民衛生の動向(1) 衛生(保健)統計	保健統計の歴史と現状、人口と公衆衛生、人口動態統計、人口静態統計、人口指数、人口の動向、死亡の動向、生命表、疾病統計。配布資料と教科書を基に予習と復習。
7	国民衛生の動向(2) 国民健康・栄養調査	国民健康・栄養調査の概要、生活習慣病の現状と対策、メタボリックシンドローム、供給純食料の動向、自給率、供給栄養量の動向。配布資料と教科書を基に予習と復習。
8	環境と健康(1) 環境の分類と生態系	環境学概論、環境循環と自浄作用、環境の悪化、環境への適応、環境汚染の発生要因。 配布資料と教科書を基に予習と復習。
9	環境と健康(2) 人類と自然環境	人類と自然環境、環境破壊と環境汚染、食物連鎖と生物濃縮、公害と災害、環境行政対策、環境影響評価、環境関連法規。配布資料と教科書を基に予習と復習。
10	環境保全	環境基本法の概要、環境基本法の基本理念、地球環境保全、環境汚染と環境基準、日常生活の環境保全、環境影響評価。配布資料と教科書を基に予習と復習。
11	環境保健	生活環境の衛生、現代の生活環境の現状、環境因子と環境条件、現代の環境問題。 配布資料と教科書を基に予習と復習。
12	地域環境問題	大気汚染問題、水質汚染問題、土壌汚染問題、公害因子、公害、悪臭、廃棄物、騒音、振動、地盤沈下、行政対策と関連法規。配布資料と教科書を基に予習と復習。
13	地球環境問題	地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、海洋汚染、熱帯雨林の減少、その他。 〔準備学習〕授業終了時に示す課題でレポートを提出。予習と復習。
14	生活環境の現状と課題	水環境の現状と問題点、土壌汚染の現状と問題点、地盤沈下の現状と問題点、騒音・振動・悪臭の現状と問題点。配布資料と教科書を基に予習と復習。
15	公衆衛生学 の総括	全講義を通しての重要項目を指摘し、質問応答形式でまとめる。学生アンケート。

《専門科目》

科目名	解剖生理学				
担当者氏名	田中 政巳				
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 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

栄養面からの人の健康に関わる栄養士は、体内に摂取した食べ物がどのように身体に吸収され栄養として利用されるのかをよく理解していなければならない。このためには人体の構造と生理機能を理解していることが前提となる。本講義では人体各臓器の構造と生理機能の基礎を学習する。

《テキスト》

栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 第3版 志村不二夫 他編 羊土社 2020

《参考図書》

人体の正常構造と機能 第3版 坂井建夫、河原克雅 編 日本医事新報社 2017

《授業の到達目標》

1. 人体の各臓器の名称と部位を説明することができる。
2. それぞれの臓器の形態的特徴を説明することができる。
3. 人体の各臓器の関連性を説明することができる。
4. それぞれの臓器の生理的特徴を説明することができる。
5. 各器官の構造と機能を系統的に説明することができる。

《授業時間外学習》

教科書や図書館に蔵書する参考書、配布資料及び作成したノートを用いて復習を行い、重要な事項を整理すること。毎回の授業について、復習を中心に4時間の授業時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

定期試験(70%)と授業内課題及び小テスト等(30%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

提出された授業内課題や小テストは次回の授業でフィードバックすることを原則としている。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	解剖生理学とは 細胞・組織・器官	解剖生理学の学習内容について 細胞、細胞小器官、生体膜、組織、器官
2	神経系	神経の構造 中枢神経系、末梢神経系
3	神経系	体性神経、自律神経 神経による情報伝達のしくみ、神経伝達物質
4	循環器系	心臓の構造と機能 刺激伝導系
5	循環器系	血管の構造と機能 血圧、循環の調節
6	血液系	血液の構成と機能、血球の種類と機能、 体液、血液型、血液凝固線溶系
7	呼吸器系	呼吸器系の構造 ガス交換、内呼吸、外呼吸
8	呼吸器系	呼吸のしくみ、呼吸運動、呼吸の調節 酸塩基平衡
9	消化器系	消化器系の構成と機能、消化管と消化管付属器官 消化管運動のしくみ
10	消化器系	咀嚼と嚥下 消化・吸収のしくみ
11	泌尿器系	泌尿器系の構成 腎の構造と機能
12	内分泌系	内分泌系の構成、ホルモンの分泌調節 ホルモンによる情報伝達のしくみ
13	生殖器系	生殖器の構造、男性生殖器、女性生殖器 発生のしくみ
14	感覚器系 皮膚	感覚器の構造、感覚のしくみ 皮膚の構造
15	運動器系 体温調節	骨と筋の種類と構造、骨と筋運動のしくみ 体温調節のしくみ

《専門科目》

科目名	運動生理学				
担当者氏名	宮島 剛、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		1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 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	食品学各論				
担当者氏名	工藤 雄博				
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		1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

食品学総論では食品に含まれる成分と機能を扱ったが、食品学各論では一般的な食生活で使用頻度の高い食品の分類と特徴、含まれる成分、利用方法を学ぶ。食品群ごとの栄養学的な知識を身につけ、食品成分表への理解を深める。

《テキスト》

栢野新市 編
「栄養科学イラストレイテッド 食品学」羊土社

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

食品に含まれる栄養素や性質、利用方法を学び、栄養士にとって重要な資料である食品成分表への理解を高める。総論で学んだ栄養成分と各論で学ぶ食品群との関係を結びつけることを目標とする。

《授業時間外学習》

授業中に資料の配布や小テストを行う。各自渡された資料や小テストの見直しを行うこと。

《成績評価の方法》

定期試験(90%)、授業態度(10%)で評価する。

《課題に対するフィードバック等》

授業中に小テストを行い、小テストの結果に応じて補足を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品の分類と食品成分表	食品の生産様式や原料、栄養素などによる分類や食品成分表の理解を深める。
2	植物性食品：穀類	穀類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
3	植物性食品：いも類、豆類、種実類	いも類、豆類、種実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
4	植物性食品：野菜類、果実類	野菜類、果実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
5	植物性食品：キノコ類、藻類	キノコ類、藻類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
6	動物性食品：肉類	肉類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
7	動物性食品：魚介類	魚介類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
8	動物性食品：乳類、卵類	乳類、卵類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
9	油脂食品	油脂食品の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
10	調味料、香辛料、嗜好飲料	調味料の分類や働き、味覚に関わる効果、保存に関わる効果及び香辛料と嗜好飲料について学ぶ。
11	加工食品	食品加工の意義や目的、定義、加工方法などについて学ぶ。
12	微生物利用食品	微生物利用食品(発酵食品)の分類と性質について学ぶ。
13	新規食品	遺伝子組み換え食品のようなバイオ食品や真空調理のような最近の食品加工技術について学ぶ。
14	食品の保存	pH、低温、燻製、殺菌、空気調節、水分活性などを利用した食品の保存について学ぶ。
15	機能性食品と食品表示法	保健機能食品及び特別用途食品などの種類と法律上の位置づけについて学ぶ

《専門科目》

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	藤井 茂				
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》

人の健康の維持・増進に応じた栄養管理を説明できる。
 栄養状態の評価及び判定の手法を学び説明できる。
 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。
 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	栄養学実習				
担当者氏名	篠原 能子				
授業方法	実習	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				

《授業の概要》

乳児期から高齢期までエイジングに伴う各ライフステージ別の栄養特性に基づく栄養管理技法を、食事の基礎知識、適応する献立作成および適応する食事の調整実習などによって修得する。

各ライフステージに対応する栄養管理技法の習熟は効果的な栄養指導を実施するためにも極めて重要である。

《授業の到達目標》

各ライフステージ別の対象者が抱える栄養・食生活関連の問題の改善を目指して実施する栄養指導の技術向上を図るため、栄養特性の理論や実習を通して実践的な栄養管理技法として活用できるようにする。

《成績評価の方法》

実習点40%、献立作成点40%、授業に取り込む姿勢（実習後提出書類・配付プリントをまとめたファイル提出等）20%を総合的に評価し、60%以上を合格とする。

《テキスト》

宮澤節子・長浜幸子編集「新編応用栄養学実習」学建書院
医歯薬出版編「日本食品成分表」医歯薬出版株式会社

《参考図書》

芦川修貳・田中弘之編集「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 第7版」学建書院

《授業時間外学習》

授業で該当するライフステージの範囲を最低3回は読み、各ライフステージに対応する献立(案)を考えて授業に臨むこと。実習する食事の献立内容は事前に周知し解説するので、実習日前日までに調理内容を熟知して不慣れな調理作業は練習しておくこと。

《課題に対するフィードバック等》

作成提出された献立表は、指示通りの内容等を添削して翌週以降に返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	エイジングに伴うライフステージ	発育・発達、加齢変化と栄養管理、献立作成と調整実習の進め方 [時間外学習] テキストp50~74(乳児期栄養)を読んでおくこと
2	乳児期栄養(1) 献立作成	乳児期の栄養管理、乳児期対応食(離乳食)の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] テキストp75~97(幼児期栄養)を読んでおくこと
3	幼児期栄養(1) 献立作成	幼児期の栄養管理、幼児期対応食(3~5歳児)の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 乳児・幼児期実習献立・調理工程の確認
4	乳児・幼児期栄養(2) 対応食実習	乳児・幼児期対応食調整実習 [時間外学習] テキストp98~121(学童期栄養)を読んでおくこと
5	学童期栄養(1) 献立作成	学童期(小学生)の栄養管理、学童期対応食の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
6	学童期栄養(2) 対応食実習	学童期対応食調整実習 [時間外学習] テキストp122~135(思春期栄養)を読んでおくこと
7	思春期栄養(1) 献立作成	思春期(中・高校生)の栄養管理、思春期対応食の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
8	思春期栄養(2) 対応食実習	思春期対応食調整実習 [時間外学習] テキストp136~168(成人期栄養)を読んでおくこと
9	成人期栄養(1) 献立作成	成人期の栄養管理、成人期対応食の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
10	成人期栄養(2) 対応食実習	成人期対応食調整実習 [時間外学習] テキストp24~49(母性栄養)を読んでおくこと
11	母性栄養(1) 献立作成	母性の栄養管理、母性対応食(妊娠期)の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
12	母性栄養(2) 対応食実習	母性対応食調整実習 [時間外学習] テキストp169~191(高齢期栄養)を読んでおくこと
13	高齢期栄養(1) 献立作成	高齢期の栄養管理、高齢期対応食の献立作成、実習献立内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
14	高齢期栄養(2) 対応食実習	高齢期対応食調整実習 [時間外学習] テキストp199~214(運動・スポーツと栄養)を読んでおくこと
15	ライフスタイルと栄養	運動・スポーツと栄養 スポーツ選手の献立作成 配付プリントのまとめたファイルの確認

《専門科目》

科目名	臨床栄養学総論				
担当者氏名	鈴木 玉枝				
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				

《授業の概要》

栄養と関連深い疾患について概要、成因、症状、合併症、診断、治療法を学習し、患者に対する栄養ケアの基礎・ケアプラン・栄養アセスメントについて理解する。さらに、疾病についての栄養食事管理目標、食事療法の効果判定を学び、栄養士が栄養サポートチームの一員として参画するために必要な知識を身につける。

《テキスト》

本田佳子編 栄養科学イラストレイテッド「臨床栄養学基礎編」羊土社

《参考図書》

佐々木雅也編「メディカルスタッフのための栄養療法ハンドブック」南江堂

《授業の到達目標》

栄養アセスメントの方法を十分に理解し説明できる。栄養補給方法を十分に理解し説明できる。病院給食のしくみを理解し十分に説明できる。以上より臨床栄養管理を行うことができる。

《授業時間外学習》

毎授業後にノート及びテキストを見直し、授業の始めに行う確認テストに備えること。

《成績評価の方法》

定期試験（70%）小テスト・授業態度（30%）で総合的に評価する。

《課題に対するフィードバック等》

テキストをよく読み予習・復習を確実に行うこと。小テストを実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨床栄養学の基礎(意義と目的、疾患と栄養)	臨床栄養学の基礎(意義と目的、疾患と栄養) 準備学習：テキストを読んで臨床栄養学の意義と目的について予習しておくこと。
2	チーム医療(NST、クリニカルパス、医療倫理)	チーム医療、栄養サポートチーム(NST)、クリニカルパス、医療倫理 準備学習：テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。
3	医療保険制度、在宅医療(福祉・介護と在宅医療)	医療保険制度、在宅医療(福祉・介護と在宅医療) 準備学習：テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。
4	栄養ケアマネジメント(概要・過程)	栄養ケアマネジメント(概要・過程)と栄養スクリーニング 準備学習：テキストを読んで意義と目的について予習しておくこと。
5	栄養アセスメント(フィジカルアセスメント他)	栄養アセスメント(1) フィジカルアセスメント、臨床検査 準備学習：フィジカルアセスメント、臨床検査について予習しておくこと。
6	栄養アセスメント(身体計測、食生活状況調査)	栄養アセスメント(2) 身体計測 食生活状況の把握 準備学習：身体計測、食生活状況の把握について予習しておくこと。
7	栄養ケア計画のプロセス	栄養ケアの目標設定、実施、保健機能食品と特別用途食品 準備学習：栄養ケアについて予習しておくこと。
8	食事療法と栄養補給(経口栄養法)	食事療法と栄養補給(1) 経口栄養法 栄養補給法の選択 準備学習：栄養補給法の選択方法について予習しておくこと。
9	食事療法と栄養補給(経腸栄養法、静脈栄養法)	食事療法と栄養補給(2) 経腸栄養法、静脈栄養法、栄養補給法の選択 準備学習：栄養補給法の選択方法について予習しておくこと。
10	薬と栄養・食物の相互作用	薬と栄養・食物の相互作用 準備学習：テキストを読んで予習しておくこと。
11	栄養ケアの記録(問題志向型システムの活用)	問題志向型システム(POS)の活用とSOAPに基づく記録法 準備学習：テキストを読んで予習しておくこと。
12	栄養教育の実施(栄養食事指導)	栄養食事指導の意義と目的、方法 準備学習：臨床における栄養教育について予習しておくこと。
13	栄養教育の実施とアセスメント	行動科学理論とカウンセリングの応用、アセスメント 準備学習：臨床における栄養教育とカウンセリングについて予習しておくこと。
14	栄養管理(発熱)	症候への栄養ケア(1) 発熱、ビタミン欠乏症、下痢、便秘 準備学習：テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。
15	栄養管理(褥瘡)	症候への栄養ケア(2) 褥瘡、新生児、回復期 準備学習：テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。

《専門科目》

科目名	栄養指導論				
担当者氏名	篠原 能子				
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				

《授業の概要》

栄養指導論（各論）では、栄養指導論（総論）で修得した基礎知識を基に、特性の異なるライフステージ別・特定給食施設別に適応する栄養指導技法を理論的に修得することを目指している。栄養士の専門性を活かして多様な対象者の行動変容を支援するための知識・技術について学習する。

《テキスト》

芦川修貳・田中弘之編集「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 第7版」 学建書院

《参考図書》

芦川修貳・田中寛・藤井茂編集「特定給食管理運営事例集」学建書院
宮澤節子・長浜幸子編集「新編応用栄養学実習」学建書院

《授業の到達目標》

特性の異なるライフステージ別（乳児期～高齢期）・各特定給食施設別（病院・学校・事業所・福祉施設等）の栄養指導を、効果的な栄養指導の実施を可能とするために基礎的な知識の広範囲な活用方法と適応する応用的技法を身につける。

《授業時間外学習》

予習として講義内容を理解するために、各授業範囲についてテキストを最低3回は読んでおくこと。
前回の復習としてプレテストを行うので、授業時に配付するプリントをまとめておくこと。

《成績評価の方法》

定期試験点60%、プレテスト20%、授業に取り込む姿勢（配付プリントのまとめた方・課題提出等）20% を総合的に評価して60%以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

授業内容の把握をするためプレテストは実施し、毎回解答・解説をした後確認のため回収して次回以降返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養指導の技術と方法 (1)個別栄養指導	栄養指導の分類、個別栄養指導の特徴、進め方、計画策定 [時間外学習] テキスト p286～292を読んでおくこと。
2	栄養指導の技術と方法 (2)集団栄養指導	集団栄養指導の特徴、計画策定、進め方、集団討議・討論形式の種類 [時間外学習] テキスト p298～307を読んでおくこと。
3	乳児期の栄養指導	乳児期の栄養特性、授乳、調乳、離乳、食事摂取基準、栄養指導のポイント [時間外学習] テキスト p308～311を読んでおくこと。
4	幼児期の栄養指導	幼児期の栄養特性、食事摂取基準、栄養指導のポイント、幼児のおやつ [時間外学習] テキスト p311～314を読んでおくこと。
5	学童期の栄養指導	学童期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題 指導のポイント [時間外学習] テキスト p315～317を読んでおくこと。
6	思春期の栄養指導	思春期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題、指導のポイント [時間外学習] テキスト p317～321を読んでおくこと。
7	成人期の栄養指導	成人期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題、指導のポイント [時間外学習] テキスト p293～298を読んでおくこと。
8	妊婦・産婦・授乳婦の栄養指導	妊婦・産婦・授乳婦の栄養特性、食事摂取基準、栄養指導のポイント [時間外学習] テキスト p321～324を読んでおくこと。
9	高齢期の栄養指導	高齢期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題、指導のポイント [時間外学習] テキスト p347～348を読んでおくこと。
10	特定給食施設の栄養指導 (特徴と方法)	病院等医療機関における栄養食事指導上の特性、臨床栄養指導の方法 [時間外学習] テキスト p348～350を読んでおくこと。
11	特定給食施設の栄養指導 (形態と内容)	指導の形態（個別・集団指導）、指導方法（入院・外来・在宅患者） [時間外学習] テキスト p351～353を読んでおくこと。
12	学校における栄養指導	食に関する指導の内容、栄養指導上の特性・進め方 [時間外学習] テキスト p353～355を読んでおくこと。
13	事業所給食における栄養指導	栄養指導上の特性、指導の進め方・内容 [時間外学習] テキスト p355～357を読んでおくこと。
14	福祉施設における栄養指導 (高齢者)	福祉施設の種類、栄養指導上の特性、高齢者福祉施設における栄養指導 [時間外学習] テキスト p357～358を読んでおくこと。
15	児童福祉施設における栄養指導	栄養指導上の特性、幼児（保育所）・児童（児童養護施設等）対象の栄養指導 全体の復習

《専門科目》

科目名	調理学実習				
担当者氏名	古俣 智江				
授業方法	実習	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 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

栄養士として喫食者に食事を提供するうえで、調理技術の基礎になる知識を修得する。

本実習では、調理学及び調理学実習 でふまえた知識・調理技術を用いて実習する。また、主に栄養士業務に必要な栄養管理、食品管理を行うための調理技術を修得する。

《授業の到達目標》

調理学の科学的要素を十分に理解したうえで調理を実施できる。

。栄養士業務に必要な栄養管理、食品管理について説明できる。調理技術を活用することができる。

《成績評価の方法》

実習ノート（観察記録、実技確認を含む）、筆記試験にて総合評価を行う（実習ノートは指示された全項目の記載を持って60点、筆記試験は60点以上を合格とする。実習ノート、筆記試験各々60点以上を合格とする）。詳細は授業内で説明する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	貝の調理	貝類の特徴 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
2	魚の調理（手開き）	魚のおろし方の基本 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
3	イカの調理	イカの特徴 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
4	魚の調理（二枚卸）	マスキング効果 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
5	小麦粉を用いた調理	小麦粉の種類と膨張剤 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
6	点心の調理	小麦粉の特性を生かした調理 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
7	パイの調理	パイクラフトの特性 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
8	ルーの調理	ルーの種類と特性 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
9	行事食『クリスマス』	行事に相応しい献立の要点や演出の方法（ローストチキンなど） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
10	行事食『クリスマス』	行事に相応しい献立の要点や演出の方法（ブッシュ・ド・ノエルなど） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
11	行事食『正月』	日本の食文化と地域別特徴 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
12	ずし飯の調理	ずしの基礎と応用 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
13	伝統食『祝い』	日本の食文化の特徴 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
14	季節の献立『冬』	季節の食材を使った献立作成の要領及び調理 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
15	実習の振り返り	衛生管理について、重要事項及び調理技術の確認 〔時間外学習〕実習ノート作成2時間

《テキスト》

大野敦子監修「調理学実習」〔第3版〕アイビーアイ 2008

《参考図書》

大野敦子「四季を彩る日本のこころ 節の味」現代書林 1996
（社）全国調理師養成施設協会「改訂調理用語辞典」調理栄養教育公社 1999

《授業時間外学習》

各回の実習後には、実習ノートの記載方法に基づき、全項目を実習ノートにまとめるとともに調理技術の復習を行う。同様に次の実習回の指示献立を予習をする（本実習では30時間の時間外学修が必要です）。

《課題に対するフィードバック等》

課題は、実習ノート返却時にフィードバックする。

《専門科目》

科目名	給食実務論				
担当者氏名	大 雅世				
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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

給食実務について、給食現場の取り組みを中心に現状を知ること、栄養士として重要なことである。給食計画の実務理論を習得し実践技術の展開の基礎を学修する。また、2年次の給食管理の実習授業、校外実習につなげていく。

《テキスト》

「八訂食品成分表2022」女子栄養大学出版社「調理のためのベーシックデータ第6版」女子栄養大学出版社「給食の運営」建帛社

《参考図書》

「調理の基礎とサイエンス」学際企画

《授業の到達目標》

給食業務を行うために必要な食事計画や集団調理を含めた食事サービスが説明できる、衛生管理など円滑な給食運営を遂行するための実務について説明できる。

《授業時間外学習》

「給食の運営」のテキストを事前学習として読んでおくこと。献立作成のために、料理のレシピ等事前に収集、確認しておくこと。包丁の手入れををし、食材の切り方を把握しておくこと。

《成績評価の方法》

確認テスト60%、提出物、観察記録、包丁、切り方確認40%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》

提出物や切り方など、その都度確認し不十分な部分を全体にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	給食の概要	給食の定義と目的・行政指導と関係法規 教科書「給食の運営」P9～P12の予習 配布プリントの復習
2	給食の栄養・食事管理	栄養、食事管理の目的・献立計画 教科書「給食の運営」P13～P27の予習
3	給食の栄養・食事管理	栄養食事管理の評価 配布プリントの復習
4	給食の栄養・食事管理	帳票類の作成 配布プリントの復習
5	給食の栄養・食事管理	帳票類の作成 配布プリントの復習
6	給食の栄養・食事管理	帳票類の作成 配布プリントの復習
7	給食の安全・衛生	安全、衛生管理・事故災害対策 教科書「給食の運営」P39～P58の予習
8	給食の調理管理	食材管理 教科書「給食の運営」P59～P67の予習
9	給食の調理管理	調理作業管理 教科書「給食の運営」P68～P81の予習
10	給食施設・設備管理	施設、設備管理 教科書「給食の運営」P84～P92の予習
11	保健・医療・福祉・介護における給食施設	学校給食・病院い給食・児童福祉施設、保育所給食 教科書「給食の運営」P95～P110の予習
12	保健・医療・福祉・介護における給食施設	高齢者福祉施設給食、事業所給食 教科書「給食の運営」P110～P119の予習
13	保健・医療・福祉・介護における給食施設	その他の給食、給食の業務委託、配色サービス 教科書「給食の運営」P120～P123の予習
14	給食の組織・人事管理・会計・原価管理	給食の組織、人事労務管理、事務管理、会計、原価管理 教科書「給食の運営」P127～P138の予習
15	実施献立作成	献立計画、実技確認 献立作成の予習

《専門科目》

科目名	学校栄養教育				
担当者氏名	富重 慶子				
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》

栄養教諭制度を学び、学校給食の意義・役割をとらえ、子どもの発達に応じた「食」に関する指導の内容を理解し、実践できる栄養教諭の使命・職務内容を修得する。

《テキスト》

金田雅代 編著 「四訂 栄養教諭論」 建帛社

《参考図書》

文部科学省 「食」に関する指導の手引 第二次改訂版

《授業の到達目標》

児童・生徒を取り巻く課題について述べるができる。
栄養教諭の職務・役割を説明できる。
「食」に関する指導法についてを説明することができる。

《授業時間外学習》

模擬授業計画を作成する。
(本授業では60時間の時間外学修が必要です)

《成績評価の方法》

筆記試験(50%)、指導案作成(40%)、発表(10%)等を総合評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

模擬授業発表では、発表前に各グループが作成した計画案をコピーし、全員に渡しておく。発表後、質疑応答、改善点等を教員を含め全員で検討する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教諭の制度と役割(歴史)	栄養教諭制度の概要と歴史 [準備学習] テキスト第1章p1-10まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
2	栄養教諭の制度と役割(職務)	栄養教諭の職務内容、学校給食法 [準備学習] テキスト第1章p11-18まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
3	学校組織と栄養教諭	学校給食の組織と栄養教諭の位置づけ [準備学習] テキスト第2章p19-27まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
4	学校給食の歴史と食文化	学校給食の内容の推移、学校教育と地産地消 [準備学習] テキスト第3章p28-36まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
5	子どもの発達と食生活	子供の体位と健康、子供の食生活 [準備学習] テキスト第4章p37-46まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
6	「食」に関する指導(全体計画)	「食」に関する指導の全体計画作成の手順 [準備学習] テキスト第6章p55-65まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
7	「食」に関する指導(展開)	「食」に関する指導の展開 [準備学習] テキスト第7章p66-83まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
8	「食」に関する指導(給食の時間)	「給食の時間」における食に関する指導 [準備学習] テキスト第8章p84-90まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
9	「食」に関する指導(指導の実際)	「給食の時間」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第8章p90-96まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
10	栄養教育の実践演習(発表、評価)	「給食の時間」における食に関する指導案の発表、相互評価、改善策の検討
11	「食」に関する指導(家庭科の時間)	「家庭科」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第9章p101-108まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
12	「食」に関する指導(特別活動)	「特別活動」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第9章p121-128まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
13	「食」に関する指導(特別活動)	「特別活動」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第9章p121-128まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
14	栄養教育の実践演習(発表、評価)	「特別活動」における食に関する指導案の発表、相互評価、改善策の検討
15	栄養教育の実践演習(発表、評価)	「特別活動」における食に関する指導案の発表、相互評価、改善策の検討

《専門科目》

科目名	食品の官能評価・鑑別演習				
担当者氏名	永島 伸浩				
授業方法	演習	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	1-1 教養 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》

フードスペシャリストは、食品の品質や特性およびその評価方法についての専門的な知識とスキルが必要である。本演習では、食品の化学的・物理的な性質の特徴と評価法、さらには人間の五感を測定機器とした官能評価法について、講義後、実際に食品(調理過程を含む)を使いながら学習(演習)し、食品を扱うプロフェッショナルとしての力を培う。なお、演習した結果をグループごとに発表し、討論を行う。

《授業の到達目標》

1. 官能評価の意義・方法および官能評価を実施したデータからの解析法(有意差検定)が理解できる。
2. 食品の構成成分からもたらされる化学的特性について理解できる。化学的分析法についての知識を有している。
3. 食品の物理的性質について理解できるとともに、その測定方法と利用(解析)方法についての知識を有している。
4. 個別食品の特徴についての知識を有している。

《成績評価の方法》

以下の基準で評価する。
 定期試験70%、講義・演習中の態度(実習室演習時の身支度、各項目の課題提出、ノートのまとめを含む)30%とし、総合評価で60点以上を合格とする。

《テキスト》

三訂食品の官能評価・鑑別演習
 (公社)日本フードスペシャリスト協会編
 建帛社

《参考図書》

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2022年版)
 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社
 食べ物と健康ー調理学ー 洪川祥子編著 同文書院
 身近な調理の科学実験 永島伸浩他共著 地人書館
 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会編

《授業時間外学習》

講義や演習はテキストと毎回の配布資料に沿って進行するので、授業範囲の予習・復習ではテキストの内容を参照し確認する。フードスペシャリスト協会の認定試験の過去の出題された問題について、学習を行う(毎回の授業終了時に提示する課題レポートを15時間の授業外学習で行い、次の回の授業前に提出し、担当者がコメントをつけて返却する)。

《課題に対するフィードバック等》

授業内で協会認定試験の過去問を中心に授業内容の確認を行う。自己学習で疑問点等があった場合には、授業の最後、もしくは放課後にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	総論・官能評価法の意義と分類	総論 / 食品の官能評価・鑑別演習の授業の概要。官能評価の概要(分類)意義と目的 / FS協会認定試験に伴う食品の官能評価・鑑別演習のガイドラインの解説。
2	官能評価の試験方法(1)	官能評価の構成要因。5基本味とは?味の相互作用。基本味以外の味の解説。 演習: 5基本味の識別テスト(5基本味が正しく判定できるかを問う)。
3	官能評価の試験方法(2)	2点識別試験法と嗜好試験法(解説と実際の試験法、有意差検定の方法)。 / 統計学の基礎(必要な用語・検定の理論と解説・手法)。演習: チョコと準チョコの比較等。
4	官能評価の試験方法(3)	順位法・配偶法の理論と演習(解説と実際の試験法、有意差検定の方法)。 演習: ゼル・ゲル時における甘味度、数種のスポーツドリンクの官能評価法。
5	官能評価の試験方法(4)	評点法・SD法の理論と演習。 / 演習: 市販プディングの評価法(分析型と嗜好型の項目のまとめと有意差検定) グループごとに発表し、意見交換を行う。
6	物理的評価法(1)	分散系の分類とその特徴: エマルション、サスペンション、ゾルとゲルの解説。 演習: 市販食品のエマルションの型の判定方法。
7	物理的評価法(2)	レオロジーとテクスチャー: 粘性、弾性、粘弾性の解説。 演習: 食品の曳糸性の観察、食品の粘度測定(オストワルド、B型回転粘度計)と計算
8	物理的評価法(3)	破断特性、テクスチャーの評価方法、色の評価方法、非破壊測定法の解説。 演習: 食品の色の測定(調理時の野菜の色の変化をJIS標準色票で測定)。
9	化学的評価法(1)	食品成分と水、脂質の酸化、食品の色素成分と変化の解説。 演習: 食品の褐変(りんごの褐変の変化と調理時の褐変防止(抑制)法)。
10	化学的評価法(2)	食品の化学的品質評価方法、魚の鮮度、油脂の品質判定と劣化の程度。 食品の新しい評価方法と解説。
11	個別食品の鑑別法(1)	植物性食品の鑑別(1): 米と麦の特徴と品質評価、その加工品の種類の解説。 演習: 小麦粉の湿グルテン量の測定と評価、製法の異なるパスタの調理時の相違。
12	個別食品の鑑別法(2)	植物性食品の鑑別(2): その他の穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、海藻類の鑑別と解説。
13	個別食品の鑑別法(3)	動物性食品の鑑別: 魚介類、肉類、卵類、乳類の鑑別と加工品の実際の解説。 最近の話題の代替肉、コビー食品などの種類と動向などを解説。
14	個別食品の鑑別法(4)	その他の加工食品(1)の鑑別と解説: 油脂類、菓子類、酒類、茶類、コーヒー、ココア、清涼飲料水等。
15	個別食品の鑑別法(5) / 鑑別演習のまとめ	その他の加工食品(2)の鑑別と解説: 醸造食品、調味料、香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品 / 鑑別演習の総まとめ。

《専門科目》

科目名	教育心理学				
担当者氏名	馬場 和久				
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 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

教育場面においてその基礎となる「人間理解」を促進するために、教育心理学の基礎的知識を身につけ、本講義で得られた知識・技能を実際の生活場面や教育場面（教育実習等）で子どもの姿に結びつけながら、より具体的に人間の心身の発達及び学習の過程を理解する方法を身につける。アクティブ・ラーニングの手法を取り入れ主体的で対話的な学修になるような指導を工夫する。

《授業の到達目標》

(1) 人間の心身の発達の過程や諸様相について説明できる。
(2) 学習と動機づけ、評価と指導について説明できる。(3)
(3) 運動、言語、認知、社会性、道徳性の発達について説明できる。
(4) パーソナリティについて説明できる。(5) 不登校問題やいじめ問題について論じることができる。(6) 社会性や集団への適応について説明できる。(7) 発達障害について分類、説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験を50%、授業内のレポートや課題の内容を30%、授業内の発表・討議・姿勢を20%で配点し、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

講義時に資料を配付します。

《参考図書》

本郷一夫・八木成和編著「シードブック教育心理学」建帛社
鎌原雅彦・竹綱誠一郎編著「やさしい教育心理学」有斐閣アルマ

《授業時間外学習》

シラバスに示された「時間外学習」や授業内で指示された課題に取り組んでおく。また、授業後は配付資料等をもとに要点を復習しておく。
2単位15時間の科目では60時間の時間外学習が必要とされている。

《課題に対するフィードバック等》

授業テーマごとに提出されたレポートや課題の内容を確認し、授業時の講評等でフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育心理学の意義	教育心理学の定義、歴史、意義、目的 [復習] 教育心理学について、今日の学修を復習しておく。
2	人間の発達	人間の心身の発達とその段階、特徴 心身の発達上の課題 発達理解の意義 [準備] 自分史についてまとめてくる。
3	学習意欲を高めるための動機づけ	内発的動機づけ 外発的動機づけ 欲求の種類と段階 [準備] 動機づけと欲求の種類について調べておく。
4	知能と学力	知能と学力の解釈 知能について歴史、測定法 [準備] 知能検査の方法について調べておく。
5	学習指導	学習の定義、形態、概念、メカニズム 学習過程を説明する基礎理論 [準備] 学習理論と学習過程について調べておく。
6	道徳性の発達	道徳性の解釈と道徳教育の必要性 学校における道徳教育 [準備] 道徳性の解釈と必要性について調べておく。
7	学習評価の方法と理解	相対評価と絶対評価 評価の各種方法と課題 [準備] 学習評価の方法について調べておく。
8	パーソナリティの理解	パーソナリティに関する理論と代表的な検査法 [準備] パーソナリティの検査法について調べておく。
9	社会性の発達と育成	身体面や行動面、認知面等の発達と向社会的行動 [準備] 社会性を育む教育活動について調べておく。
10	学級集団における心理	学級集団の特徴と機能 [準備] よりよい学級づくりのためのプログラムについてまとめてくる。
11	不登校の問題	不登校の実態 不登校に陥る心理的要因・対応 [準備] 不登校を解消するための方法についてまとめてくる。
12	いじめ問題	いじめの定義と構造 いじめ問題の解消に向けた取組 [準備] いじめ問題を解消するための方法や取組についてまとめてくる。
13	発達障害の理解とその支援(1)	注意欠陥多動性障害、学習障害の特徴と支援の在り方 [準備] AD/HD、LDの特徴について調べておく。
14	発達障害の理解とその支援(2)	自閉症スペクトラムの特徴と支援の在り方 [準備] 自閉症スペクトラムの特徴について調べておく。
15	これからの特別支援教育	障害者差別解消法 インクルーシブ教育と合理的配慮についての理解 [準備] 合理的配慮について調べておく。

《専門科目》

科目名	道徳・総合的な学習の時間及び特別活動の指導法				
担当者氏名	大野 満奈				
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		1-1 教養 2-2 知識・技能			

《授業の概要》

道徳、総合的な学習の時間及び特別活動における基礎的知識の講義を行う。「道徳科」「特別活動」「総合的な学習の時間」の目標や内容等を理解し、指導の在り方を考える。受講生はそれらを生徒が学ぶの目的と意義について考え、その指導法について自ら課題設定し、情報収集、整理、分析して、まとめ発表する。そのために、それぞれの具体的な指導事例を示しながら、授業を展開する。

《授業の到達目標》

教師として、効果的な学習指導・生徒指導ができるようになるために、「道徳科」「特別活動」「総合的な学習の時間」の目標や内容等の理解と授業実践力を身につける。

《成績評価の方法》

授業時の発表（積極的な授業参加）（50%）、レポート（50%）により評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

・中学校学習指導要領解説 特別の教科 道徳編：「文部科学省」、特別活動編：「文部科学省」、総合的な学習の時間編：「文部科学省」（最新版）

《参考図書》

林泰成「新訂 道徳教育論」放送大学教育振興会
江川政成編「教職課程講座 6 特別活動の理論と方法」学芸図書

《授業時間外学習》

中学校学習指導要領解説 特別の教科 道徳編：「文部科学省」、特別活動編：「文部科学省」、総合的な学習の時間編：「文部科学省」（最新版）を購入し、一読しておく。

《課題に対するフィードバック等》

課題レポートについて授業内で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	道徳教育の変遷について	道徳教育の歴史と道徳の教科化が求められる背景についての理解
2	道徳教育の目標について	道徳教育の目標と道徳教育推進上の配慮事項や学校・家庭・地域社会との連携についての理解
3	総合的な学習の時間の意義について	総合的な学習の時間の意義と栄養教諭の果たす役割（取組の現状）についての理解
4	総合的な学習の時間の目標について	総合的な学習の時間の改訂の視点と目標や各学校において定める目標と内容についての理解
5	総合的な学習の時間の課題レポート作成について	「食に関する」テーマによる課題レポートの作成発表
6	特別活動の意義について	歴史の変遷や教科外活動の起源についての理解、給食の献立表におけるコラムの作成
7	特別活動の目標について	特別活動の改訂の趣旨と要点や各活動・学校行事の目標との関連、「主体的・対話的で深い学び」の実現についての理解
8	特別活動の全体計画・指導の在り方	全体計画・指導計画、指導方法のまとめレポートの作成発表
9	////////	////////
10	////////	////////
11	////////	////////
12	////////	////////
13	////////	////////
14	////////	////////
15	////////	////////