

《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、平峯 章生、渡邊 公実子、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		○ 1-1 教養 ◎ 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》

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）の弾き歌いの発表について、隔週で交互に取り組む。

《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、
・合格基準にもとづいて童謡の弾き歌いを6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45%、童謡の弾き歌いの発表の合格数55%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・事後学習で見つけ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の発表及び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 〔時間外学習〕 次回授業にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
4	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:2週目に決定したピアノ曲及び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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 次回にむけての練習（1時間）
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 〔時間外学習〕 発表にむけての練習（1時間）

《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、平峯 章生、渡邊 公実子、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		☐ 1-1 教養 ☒ 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》

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）の弾き歌いの発表について、隔週で交互に取り組む。

《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、
 ・合格基準にもとづいて童謡の弾き歌いを6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45%、童謡の弾き歌いの合格数55%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・事後学習で見つけ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:前期15週目に提示された童謡の弾き歌い発表、3・4班:前期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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
2	童謡伴奏またはピアノ曲の習得	1・2班:前期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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
13	ピアノ実技成果発表、童謡伴奏・ピアノ曲の習得	1・2班:ピアノ曲の演奏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〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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:ピアノ曲の演奏及び演奏の振り返り〔時間外学習〕次回にむけての練習（1時間）
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〔時間外学習〕発表にむけての練習（1時間）

《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ことができる。
- （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》

リアクションペーパー及びワークシート評価（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」第2版 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、提出されたリアクションペーパー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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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、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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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、施策や動向を理解する 予習：教科書p38-48（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
7	社会的養護のしくみと実施体系	児相から施設、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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）
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（30分） 復習：教科書該当箇所 ワークシート（30分）

《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		○ 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》

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》

レポート3回の評価30%、グループワークの評価10%、ワークシート評価10%、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》

提出されたレポートに対しフィードバックを行います。質問や疑問点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を学び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：日本Unicef協会のHP「子どもの権利条約」参照（1時間）
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（1時間）
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（1時間）
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（1時間）
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だけ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（1時間）
6	施設養護の生活特性および実際①乳児院等	各施設の特性や施設における援助方法を調べ理解を深める 予習：教科書p62-72 復習：教科書該当箇所・ワークシート（1時間）
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、障害児施設の特性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（1時間）
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する。里親等の実際をDVDを視聴し学ぶ 予習：教科書p86-96 復習：教科書該当箇所・ワークシート（1時間）
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課題解決のグループワークを行う。 予習：教科書p98-108 復習：教科書該当箇所・ワークシート（1時間）
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（1時間）
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（1時間）
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（1時間）
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（1時間）
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（1時間）
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」を参考に今後を考察。予習：教科書p172-182復習：教科書該当箇所・ワークシート（1時間）

《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		☐ 1-1 教養 ☒ 2-2 知識・技能 ☐ 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

乳幼児期は人間形成の基礎であり、特に人格形成には まわりの人々の関わりが大切である事を理解し、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。また現在の子育て環境、子育て中の保護者の抱える社会的背景を理解し、情報収集やグループ討議、発表を通乳児保育が求められる責任について学ぶ。

《授業の到達目標》

乳児の成長発達、乳児への応答的な関わり方の基本を理解し、信頼感や非認知能力獲得につながるための保育者の意識、愛情表現の必要性を自らの言葉と考察で討議、表現することができる。また、乳児保育が必要とされる社会の変化、背景を理解し、子育て中の保護者への関わり方について討議を通して保育者としての考え方を持ち表現することができる。

《成績評価の方法》

授業中の小レポート（60％）最終レポート（40％）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い、グループ討議へ備え、小レポートを作成し、最終レポートへとつなげていく。時間外学習は、60時間必要である。

《課題に対するフィードバック等》

小レポートの提出後、コメントを記載してフィードバックし、次の授業で返却、解説する。

《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、歴史的背景について知り、理解する 〔時間外学習〕教科書第1講を読んでおくこと
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について理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書第2講を読んでおくこと
3	保育所の乳児保育の現状	保育所における乳児保育、保育者の役割、仕事内容について理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書第3講を読んでおくこと
4	保育所以外の児童福祉施設における乳児保育	保育所以外の児童福祉施設における乳児保育、保育者の役割、仕事内容を理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第4講を読んでおくこと
5	家庭的保育、小規模保育所について学ぶ	家庭的保育、小規模保育所における乳児保育、保育者の役割、仕事内容を理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第5講を読んでおくこと
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と子育て支援の場について理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第6講を読んでおくこと
7	乳児の生活リズムと環境	3歳未満児の生活と環境について具体的な方法を理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第7講を読んでおくこと
8	乳児の遊びと環境	3歳未満児の遊びと環境について具体的な方法を理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第8講を読んでおくこと
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について具体的な方法を理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第9講を読んでおくこと
10	3歳未満児の発育、発達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を理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第10講を読んでおくこと
11	3歳未満児のを踏まえた配慮	3歳以上児の発育、発達をふまえた保育の配慮について理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第11講を読んでおくこと
12	乳児保育における計画、記録、評価の意義	乳児保育における計画、記録、評価とその意義について理解し、実践する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第12講を読んでおくこと
13	職員間の連携について	乳児保育の職員間の連携、協働、チーム保育について理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第13講を読んでおくこと
14	保護者との連携の大切さ	保護者との連携、協働、保護者支援取り組みについて理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第14講を読んでおくこと
15	地域との連携	自治体や地域の関係機関等との連携、協働、実際の取り組みについて理解する 〔時間外学習〕前回の学修を振り返り、教科書 第15講を読んでおくこと

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》

現代の子育て世帯の抱える状況を考慮し、職員、保護者、地域、他機関 などとの連携の重要性を理解し、保育者に求められている様々な役割、3歳未満児の保育について、乳児保育Ⅰの内容を踏まえ、具体的な演習や事例検討をとおして実践的な理解を深め、自らの知識技術を修得する。

《テキスト》

「乳児保育Ⅰ・Ⅱ」中央法規
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

《授業の到達目標》

・3歳未満児の発育、発達の過程や特性を踏まえた援助や関わり
の基本を理解し、説明することができる。
・養護と教育を踏まえた、3歳未満児の生活と遊び、保育の方法、
環境について具体的に理解し、説明することができる。
・乳児保育における配慮の実践について、具体的な方法を理解し、
説明、実践することができる。

《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。教員からのフィードバックを基に、
学習内容を振り返る。本授業では、15時間の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

課題への取り組み（20％）・中間課題（40％）・最終課題（40％）とし、
総合評価60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

各回の学びについて共有し、前回の振り返りと受講者の学びの観点について確認と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	乳児保育の基本	子どもと保育者との関係性の重要性、個々の子どもに応じた援助や受容的・応答的な関わりについて理解する〔時間外学習〕教科書第1講を読んでおくこと
2	0歳児クラスにおける生活と遊びの実践	0歳児クラスの生活の流れについて理解する〔時間外学習〕教科書第1講を読んでおくこと
3	0歳児クラスにおける保育環境	0歳児クラスの保育環境について理解する〔時間外学習〕教科書第2講を読んでおくこと
4	0歳児クラスの援助の実践（1）	0歳児クラスの援助の実践を理解する（おんぶ、だっこ、オムツ交換、衣服の着脱）〔時間外学習〕教科書対象の内容を読んでおくこと
5	0歳児クラスの援助の実践（2）	0歳児クラスの援助の実践を理解する（調乳、授乳、離乳食）〔時間外学習〕教科書対象の内容を読んでおくこと
6	1歳児クラスにおける生活と遊びの実践	1歳児クラスの生活の流れ、保育環境について理解する〔時間外学習〕教科書第5・6講を読んでおくこと
7	1歳児クラスの援助の実践	1歳児クラスの援助の実践を理解する〔時間外学習〕教科書第7講を読んでおくこと
8	2歳児クラスにおける生活と遊びの実践	2歳児クラスの生活の流れ、保育環境について理解する〔時間外学習〕教科書第8.9講を読んでおくこと
9	2歳児クラスの援助の実践	2歳児クラスの援助の実践を理解する〔時間外学習〕教科書第10講を読んでおくこと
10	心身の健康、安全、情緒の安定を図るための配慮	子どもの心身の健康、安全、情緒の安定を図るための配慮を理解する〔時間外学習〕教科書第11講を読んでおくこと
11	集団での生活における配慮	集団での生活における配慮について理解する〔時間外学習〕教科書第12講を読んでおくこと
12	環境の変化や移行に対する配慮	各学年における進級時の環境の変化や移行に対する配慮について理解する〔時間外学習〕教科書第13講を読んでおくこと
13	保育看護について	体調不良時の早期発見、対応の仕方、身体測定方法について理解する〔時間外学習〕教科書対象の内容を読んでおくこと
14	乳児保育における計画の実践	個別的な指導計画と集団の指導計画について理解する〔時間外学習〕教科書第14.15講を読んでおくこと
15	家庭との連携	連絡帳の目的と書き方 連絡帳の記入〔時間外学習〕教科書対象の内容を読んでおくこと

《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		○ 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	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 9版」 東京教学社

《参考図書》

中村丁次 「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。
- ④到達目標達成のために毎時間ごとに小テストを実施する。事前学習（1時間）

《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。講義内容の小テストを実施、返却、解説を聞いて復習する。

《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P88-90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、建帛社、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。
- ⑤到達目標達成のために毎時間ごとに小テストを実施する。事前学習（1時間）

《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%)、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。講義内容の小テストを実施、返却、解説を聞いて復習する。

《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	幼児期の特性 〔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
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	パティスリー・ブーランジェリー演習Ⅰ				
担当者氏名	米澤 澄子（実）				
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		◎ 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、原価計算など販売する能力を学ぶ。
グループワーク実技を通して実践的に学ぶ。

《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。

《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。

《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
基礎からわかる製パン技術 吉野精一

《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。
ミニッツペーパーの導入。

《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Ⅰ	穀類、甘味料、鶏卵、について 【準備学習】製菓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Ⅱ	油脂、牛乳及び乳製品、果実及び果実加工品 【準備学習】製菓製パンに必要な乳製品、果実の性質を調べておく。
4	菓子の原材料Ⅲ	チョコレート類、種実類、凝固材料、補助材料 【準備学習】製菓製パンに必要なチョコレート類、種実類、凝固材料を調べておく。
5	菓子の原材料Ⅳ	穀類、甘味料、鶏卵、油脂、牛乳及び乳製品 【演習】前回の復習を行っておく。
6	菓子の原材料Ⅴ	果実及び果実加工品、チョコレート類、種実類、凝固材料、補助材料 【演習】前回の復習を行っておく。
7	基本生地Ⅰ	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。
8	基本生地Ⅱ	作り方と膨らむ原理 【準備学習】前回の復習を行っておく。
9	基本生地Ⅲ	基本生地まとめ 【準備学習】前回の復習を行っておく。
10	基本生地Ⅳ	基本の配合と種類の展開 【演習】前回の復習を行っておく。
11	基本生地Ⅴ	作り方と膨らむ原理 【演習】前回の復習を行っておく。
12	製パン理論Ⅰ	歴史と種類、パンの定義と分類 【準備学習】総合の復習を行っておく。
13	製パン理論Ⅱ	製パンの製法と計算の仕方 【準備学習】総合の復習を行っておく。
14	製パン理論Ⅲ	製パンのまとめ 【演習】前回の復習を行っておく。
15	まとめ	製菓製パンのまとめ 【準備学習】総合の復習を行っておく。

《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		○ 2-2 知識・技能 ◎ 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。
グループワーク実技を通して実践的に学ぶ。

《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。

《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。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

製菓衛生師教本 製菓理論 全国製菓衛生師養成施設協会
基礎からわかる製パン技術 吉野精一
お菓子「こつ」の科学 河田昌子著
Les Bases de la Patisserie 洋菓子教本 日本菓子教育センター

《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。

《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） 〔準備学修〕 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	オムレットなど。 〔準備学修〕 生クリームとは何か調べておく。
3	基本生地	クッキー各種仕込み焼成 〔準備学修〕 クッキーの仕込み方法を書き出しておく。
4	凝固剤について	オレンジゼリーなど。 〔準備学修〕 凝固剤の種類を調べておく。
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。 〔準備学修〕 パン生地醗酵の流れを理解する。
6	四同割について	果物のタルト 〔準備学修〕 四同割についてしらべておく。
7	乳製品を使用したお菓子	チーズケーキなど。 〔準備学修〕 チーズとは何か調べておく。
8	メレンゲの種類	マカロン（イタリアンメレンゲ、フランスメレンゲ） 〔準備学修〕 実習をする前にメレンゲの種類を確認しておく。
9	季節のお菓子	旬のお菓子 〔準備学修〕 旬のお菓子を調べておく。
10	パイ菓子	フィユタージュラビットを使用したミルフィーユ 〔準備学修〕 パイ生地の種類を調べておく。
11	クリスマスケーキ	ブッシュドノエルなど。 〔準備学修〕 前回の復習を行い、ノートに纏めておく。
12	スポンジ製品	製法と配合及び種類 〔準備学修〕 作り方の復習をしておく。
13	パン生地の応用	調理パン、ハムチーズ、ウインナーパンなど。 〔準備学修〕 製パンの工程を調べておく。
14	シューアラクレーム	作り方と絞り方の違いについて 〔準備学修〕 シュー生地の作り方を予習しておく。
15	チョコレート	アマンドショコラなど。 〔準備学修〕 チョコレートが出来る工程を調べておく。

《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、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》

調理師として必要な衛生観念や正しい服装と身だしなみなど、調理実習の基本的な心得を述べることができ、日本料理の特徴と基本技術及び知識を身に付ける。

《テキスト》

「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》

- ①和包丁の扱い方を説明できる。
- ②基本的な切り方を実践できる。
- ③基本的な調理工程を説明することができる。
- ④調理師に求められる衛生面の知識を理解し説明できる。

《授業時間外学習》

調理実習ノートを作成し、毎回の授業内容をまとめて復習しておくこと。次回の授業内容について専門用語や調理法、食材などについて調べておくこと。授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。
（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》

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》

衛生面に心がけ、清潔な実習着を着用すること。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 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 包丁研ぎ(畑野)	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 包丁の 持ち方、切り方(吉岩)	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 食材の切り方(吉岩)	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 炊飯、出汁(吉岩)	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 味付き ご飯、切り方(畑野)	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 魚介類の扱い(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 卵の扱い(畑野)	卵の扱いについて [準備学習]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 肉の扱い(吉岩)	肉の扱いについて [準備学習]肉の扱いについて確認しておくこと
10	日本料理の基本 寒天・ ゼラチンの扱い(畑野)	寒天・ゼラチンの扱いについて [準備学習]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 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(畑野)	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」2022

《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）（佐々木）	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	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		○ 2-2 知識・技能 ◎ 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。
グループワーク実技を通して実践的に学ぶ。

《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
《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。

《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
基礎からわかる製パン技術 吉野精一
Les Bases de la Patisserie 洋菓子教本 日本菓子教育センター

《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。定期的に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	基礎生地	ジェノワーズ（スポンジケーキ） 〔準備学修〕 スポンジについて各自調べておく。
2	生クリーム取り扱い方	ズコットなど。 〔準備学修〕 生クリームとは何か調べておく。
3	焼き菓子	クッキー各種 仕込み焼成。 〔準備学修〕 クッキーの仕込み方法を書き出してくる。
4	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。 〔準備学修〕 パン醗酵の流れを理解する。
5	四同割について	果物のタルト 〔準備学修〕 四同割について調べておく。
6	乳製品を使用したお菓子	チーズケーキなど。 〔準備学修〕 チーズとは何か調べておく。
7	別立てと共立て	ロールケーキなど。 〔準備学修〕 ジェノワーズの行程を予習しておく。
8	パイ菓子	フィクチャージュラビットを使用したミルフィーユ 〔準備学修〕 パイ生地の種類を調べておく。
9	シューアラクレーム	作り方と絞り方について 〔準備学修〕 シュー生地の動画を視聴し、手順を予習しておく。
10	ドイツの郷土菓子	フランクフルター克蘭ツなど。 〔準備学修〕 世界の郷土菓子を調べる。
11	季節のお菓子	旬のお菓子 〔準備学修〕 旬のお菓子を調べておく。
12	スポンジ製品	製法と配合及び種類 〔準備学修〕 作り方の復習をしておく。
13	パン生地応用	調理パン、ハムチーズ、ウインナーパンなど。 〔準備学修〕 製パンの工程を調べておく。
14	代表的なデザートについて	スフレとクレープなど。 〔準備学修〕 デザートとは何か調べておく。
15	凝固剤について	ゼリーなど。 〔準備学修〕 凝固剤の種類を調べておく。

《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》

専門料理について深く学習するとともに、就職した際に料理現場で発揮出来るような調理技術を身につける。
又、卒業時に取り組む【卒業作品発表会】に各個人が料理を作り上げる事が出来る技術を身につける。
グループ班を毎回変えグループワークをする。

《テキスト》

〔調理師養成施設教育全集 必修編 5 巻 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 政国編 「イタリア料理用語辞典」

《授業の到達目標》

グレート1・2習得し西洋料理に関する基本的な知識・技能（技術）を説明できる。
調理方法や手順等をイメージし、指定された料理を時間内に仕上げる事が出来る。
グループでの完成品をプレゼンする。

《成績評価の方法》

前期の授業終了後、実技試験60％・実習ノート30％
観察記録10％等に総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《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材料のイタリア語・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技能検定受験者ガイド及び調理師養成教育全集を用いて行うこと。
・本授業は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》

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、自習練習を行うこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	冷製フランス料理	季節感を出し鮮やかに盛り付ける 【準備学習】 基本的な食材のフランス語を確認する
2	お米料理	お米の扱い方 乳化の重要性 【準備学習】
3	ショーフローソース	魚にソースをかけデコレーションする 【準備学習】ゼラチンの扱い方・ソース濃度等
4	煮込み料理	赤ワイン・フォンドヴォーを用いて肉を煮る。 【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P132～134を読んでおく
5	イタリア料理	魚介類を用いての調理法 【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P162～165を読んでおく
6	シャルキュトリ料理	食肉加工品について調理法 【準備学習】
7	魚料理	魚のおろし方とソースの調理法 【準備学習】 本学HPより「魚のおろし方」の動画を視聴しておく。
8	スペイン料理	代表的な郷土料理について 【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。
9	軽食料理	フィンガーフードについて
10	肉料理	鶏肉のおろし方・骨仕組みを理解する 【準備学習】 本学HPより「鶏のおろし方」の動画を視聴しておくこと。
11	グラティネ料理	色々なグラティネ種類 【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P143～147を読んでおく
12	ロースト料理	ローストチキン・オーブンの温度タコ糸の通し方を理解する 【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P154を読んでおく
13	フランス料理	後期実習技術の中でプティフルコース 【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P123を読んでおく
14	肉料理（牛フィレ肉）	牛フィレ肉の加熱・付け合わせ・ソースについて 【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P147～P151を読んでおく
15	調理技術習得の確認	調理技術の試験 【準備学習】 調理実習ノートをまとめ。調理技術の確認