

6/27 授業公開対象科目の授業概要

【幼児保育学科1年】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
保育のピアノ基礎 I	越智光輝(他)	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。	童謡伴奏またはピアノ曲の習得
保育の造形 I	伊東一誉	乳幼児の豊かな表現を育成することを目的とし、保育現場を想定した基礎的な造形活動の知識と技法を、以下を中心に学ぶ。 ①保育の造形について(発達段階、季節、行事、環境などに応じた題材)②形と色について(造形活動の基礎知識) ③素材と道具について(鉛筆、クレヨン、絵の具、などを用いた技法の習得)	作品の基礎知識
環境	清水 誠	本授業では、子どもが周囲の様々な環境に好奇心や探究心をもって関わり、それらを生活に取り入れていこうとする力を身につけられるよう、グループワークや発表・討議を通して背景となる専門領域と関連させながら領域「環境」のねらいや内容についての理解を深める。加えて、コミュニケーション・スキル等の汎用的技能を修得するとともに他者と協働して生涯にわたり自律・自立して学修できる能力を培う。	情報や施設などへの興味や関心
健康	桐原由美	保育所保育指針、幼稚園教育要領、認定こども園教育・保育要領に示す領域「健康」の「健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力」について以下を中心に理解する。 ①領域「健康」の位置づけ、ねらい、②乳幼児期の健康な体と心、③幼児期の運動発達課題、④戸外遊び・自然遊びの意義、⑤子どもの安全な生活とケガや事故	食育

【幼児保育学科2年】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
教育実習指導 II	桐原由美	あそびを通して豊かな人間性を培う幼児教育の特性をふまえ、幼稚園教諭に求められる保育実践について学ぶ。また、幼稚園教育実習のために必要な記録力、考察力を養うと同時に社会性を身につけ、本学の「育てたい保育者像」を目標に本科目を学ぶ。	実習の記録
子ども理解	高橋淳一郎	子どもの生活や遊びの実態をディスカッション等を通じて理解を深め、それに即して子どもの発達や学びとその過程で生じるつまずきおよびその要因を把握するための原理や方法について演習を通じて学ぶ。	記録と省察
身体表現領域指導法	古木竜太	本科目は全15回の授業で「こころ」と「からだ」を用いた表現について、主にグループワークを通じて学ぶ。それは、自由な発想やイメージによる自己表現を共有する授業であり、あらゆる自己表現を互いに認め合う態度を養う。子どもの表現を引き出すためには、保育者自身が豊かな感性を磨いていく必要がある。そのために、自由に身体を動かす楽しさを学び、他者の表現を尊重しながらグループで協力して身体表現を創作する。	「夏」の表現
特別支援保育 II	東 敦子	特別支援保育 I での学びをもとに、子どもの年齢ごとに運動・認知・社会性・基本的生活習慣などの発達の道筋を確認しながら、発達の遅れや偏りのある子どもの理解と対応を学ぶ。ケーススタディとして、0才から6歳までの子どもと保護者の様子を取り上げ、家庭や関係機関との連携をふくめた支援のあり方について自身の考えをまとめる。ディスカッションを通して、主体的、協働的な学びを深める。	5歳児の発達と遅れ・偏りのケーススタディ
音楽表現領域指導法	越智光輝	子どもの発達を意識した音楽活動について、フィールドワーク、グループワーク、個人およびグループによる発表を通じて学ぶ。学んだ音楽活動にもとづいて、模擬保育を実践する。	作成した合奏曲の発表

【健康栄養学科食物栄養専攻1年】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
食品学実習	工藤雄博	本実習では、食品学の講義で学ぶ食品に含まれる化学物質や特性を演習を通じて学ぶ。また、基本的な実験器具の取り扱いと、実験実習において重要となる重量・容量・光分析を習得する。	還元糖の定量
調理学実習Ⅰ	古俣智江	栄養士として喫食者に食事を提供するうえで、調理学でふまえた知識を用いて、実習の場で実践することが重要である。 本実習では、器具の取り扱い方から、食材の処理、調理法などの調理をするための基本的な技術を実習におけるグループワークを通して修得する。 実習での成果・結果についてグループごとにまとめ、発表する。	油脂の調理

【健康栄養学科食物栄養専攻2年】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
生化学	田中政巳	1年次に学んだ基礎生化学を基礎として、本科目によりたんぱく質、糖質、脂質などの栄養素やその他の生体物質の代謝について理解を深める。さらに酵素、ビタミンおよびホルモンによる生体機能の調節について学習する。一部のテーマでは、アクティブラーニング形式の授業形態も取り入れ、主体的に学習に取り組む場とする。	ホルモン(2)
臨床栄養学実習Ⅰ	鈴木玉枝	個々の病態に即した栄養補給を行うことを目的とし、臨床栄養学各論で学んだ理論を元に、傷病者の栄養状態を正確に把握し、治療食を計画・立案できる能力・技術を身につける。	たんぱく質コントロール食(1)

【健康栄養学科調理製菓専攻1年】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
基本調理実習 (日本料理)	畑野 浩	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。	焼き物の調理
英語ⅠA	マシュー・ロス	日常会話と専門的英語を学修します。場面を設定しそこでの対話を考えます。エッセイに関しては作成後個別に教員が対面で指導を行います。	Shopping 1

【健康栄養学科調理製菓専攻2年】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
専門別調理実習 日本料理Ⅰ	成田雄一郎	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。	揚げ物の応用技術 天婦羅

【専攻科高度調理師専攻】

科目名	担当者	授業概要	公開日のテーマ
基本調理実習 (日本料理)	畑野 浩	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。	焼き物の調理
調理理論Ⅰ	福田 馨	食べ物とおいしさの関係の中から、調理の意義や目的についての理解を深め、おいしさの理由を理論として学ぶ。また、おいしさには調理技術の関わりも大きいので、調理の基本操作についても学ぶ。	非加熱調理操作 冷凍、解凍
調理理論Ⅱ	福田 馨	食べ物のおいしさは、調理することによって食品の性状を変化させて作り出していることが多い。食品の性質や食品の成分が調理によってどのように変化するかを学び、調理に応用できるように学習する。	野菜類の調理