《専門科目》

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ				
担当者氏名	鈴木　玉枝				
授業方法	実習	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》
個々の病態に即した栄養補給を行うことを目的とし、傷病者の栄養状態を正確に把握し、計画・立案できる能力・技術を身につける。また、医療スタッフの一員としての能力が発揮できる栄養士となるために、患者の生活の質（QOL）向上を視野に入れた治療食の提供が出来る能力・技術を身につける。

《授業の到達目標》
傷病者の栄養状態を正確に把握し、計画・立案できる。
患者の生活の質（QOL）向上を視野に入れた治療食の提供が出来る。

《成績評価の方法》
ノートならびに各回の献立等提出物(70%)、小テスト・授業・実習態度(30%)等総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
玉川和子ほか「臨床調理」医歯薬出版

《参考図書》
長浜　幸子ほか「実践臨床栄養学実習」第一出版　2020
黒川清監修「腎臓病食品交換表」　医歯薬出版　最新刊　ほか

《授業時間外学習》
電卓、食品成分表、臨床栄養学実習Ⅰで用いた実習書は必携。
他に配布する資料はファイルしておくことが望ましい。
積極的に学ぶ姿勢が要求される。

《課題に対するフィードバック等》
臨床栄養学実習Ⅰを修めている事を条件とする。
提出された課題は添削してフィードバックします。修正して提出すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	アセスメントの実際 臨床検査の意味	身体計測、アセスメントの実際、栄養補給の実際・経口摂取と献立について学ぶ。〔準備学習〕１年次、2年次前期の復習をして臨むこと。
2	塩分制限食の献立作成	献立作成（ポイント：塩分制限食）を実施する。 〔準備学習〕献立課題を仕上げて提出する。
3	塩分制限食の実習	塩分制限食を美味しくする手法を学ぶ。 〔準備学習〕調味パーセントの計算を事前に行って臨むこと。
4	献立作成（Ca，Feｺﾝﾄﾛｰﾙ食）	献立作成（ポイント：Ca，Feｺﾝﾄﾛｰﾙ食）を実施する。(グループディスカッション) 〔準備学習〕第7回の実習をまとめて臨むこと。
5	Ca，Feｺﾝﾄﾛｰﾙ食の実習	Ca，Feｺﾝﾄﾛｰﾙ食の実際を学ぶ。 〔準備学習〕テキストのCa，Feｺﾝﾄﾛｰﾙ食の項を事前に読んで臨むこと。
6	アレルギー食の献立作成	小児アレルギー食の献立を作成する。(グループディスカッション) 〔準備学習〕前期に学習したアレルギーについて復習して臨むこと。
7	アレルギー食の実習	アレルギー食対応の除去食を調理実習する。 〔準備学習〕実習記録を作成すること。
8	がん患者の栄養管理	がん患者の栄養管理、がん患者の食事の実際を学ぶ。 〔準備学習〕「臨床栄養学各論」で学んだ外科栄養の項を復習しておくこと。
9	栄養ケアプランの作成法	検査データを読み、栄養ケアプランを作成する。(グループディスカッション) 〔準備学習〕臨床検査値を復習し、栄養ケアプランを立案しておくこと。
10	栄養管理計画書の作成	症例検討、栄養管理計画書の作成法を学ぶ。(グループディスカッション) 〔準備学習〕症例課題を仕上げて提出する。
11	自主献立作成	モデル症例に対して、具体的な1日の献立を作成する。(グループディスカッション)〔準備学習〕前期に学習した疾患別食事療法の復習をしておくこと。
12	自主献立の実習	作成した献立を調理し評価する。献立集作成にむけて、栄養価計算し、作り方などの整理をする。
13	栄養ケアプラン（1）	モデル症例を症例検討、栄養管理計画書を作成しプレゼンテーションのための資料を作成する。(グループディスカッション)〔準備学習〕検査データの復習をしておくこと。
14	栄養ケアプラン（2）	個別栄養指導を想定して、プレゼンテーション資料を作成する。(グループディスカッション)〔準備学習〕病態、治療法、食事療法について復習しておく。
15	症例発表、模擬栄養指導、評価	資料をもとにプレゼンテーションし、ディスカッションを行う。(発表と相互評価)〔準備学習〕事前に各班の献立、資料を評価して臨むこと。

《専門科目》

科目名	解剖生理学実習				
担当者氏名	雨宮　一彦				
授業方法	実習	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 ○　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》
解剖生理学実習では、栄養士として人体の構造と機能を体系的に理解するために、人体模型などを用いて体の構造を立体的に理解する。また、生理機能の測定などを行い、人体の構造と働きの関係を理解する。
実習の中では、課題について各グループで調べ、討論を行いジグソー法などで学生相互で討議し、説明や発表を行う。

《授業の到達目標》
人体骨格の構造と主要部位の名称を述べることができる。
人体の主要臓器の位置関係と機能を説明できる。
人体の主要臓器の組織標本を観察し主な構造を説明できる。
脈拍や血圧を正確に測定し、その変動要因を説明できる。
皮膚感覚などを測定し、その機能を説明できる。
人の主な生理機能について述べることができる。

《成績評価の方法》
実習レポートや課題プリントの提出（75%）
実習に関する小テストなど（25%）
以上と実習に臨む態度を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
実習のためのプリントを配布する。

《参考図書》
栄養科学シリーズ　人体の構造と機能(解剖生理学)第3版
河田光博、三木健寿、鷹股　亮　編　講談社　2020
山田哲夫 編著「解剖生理学実習」第一出版　2014
河合清 他著　「解剖生理学実験」東京教学社 2014

《授業時間外学習》
授業範囲を予め参考書で調べて予習し、授業終了後は実習内容をプリントやノートに整理して記載すること。
グループ発表を行う項目では自発的に専門用語について調べ、発表する内容を理解しておくこと。
発表のため各項目につき60分以上は自己学習することが望ましい。

《課題に対するフィードバック等》
提出されたプリントやレポートの内容および小テストの結果については確認した後、講評としてフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	解剖生理学実習とは	栄養士になるための解剖生理学実習の意義　日本における解剖の歴史　人体構造の概要
2	人体の骨格の全体像と部分骨格(頭部)	骨格模型の観察とスケッチ（頭蓋骨）グループで該当部位を調べ討議する ［準備学習］参考書を用いて頭部骨格の用語を調べること
3	人体の部分骨格（脊柱）	骨格模型の観察とスケッチ（脊柱）　グループで該当部位を調べ討議する ［準備学習］参考書を用いて背部骨格の用語を調べること
4	人体の部分骨格（腰部・胸部）	骨格模型の観察とスケッチ（骨盤・肋骨・胸骨）グループで該当部位を調べ討議する ［準備学習］参考書を用いて腰部・胸部骨格の用語を調べること
5	人体の部分骨格（四肢）	骨格模型の観察とスケッチ（四肢）グループで該当部位を調べ討議する ［準備学習］参考書を用いて四肢の骨格の用語を調べること
6	人体の臓器の関連	臓器モデルの作製　臓器の形態および機能について各班毎で調べる 人体の臓器の全体像を把握する
7	人体の各部臓器（消化器・循環器）	消化器、循環器の部位の名称、機能の特徴を各班毎で調べ、討議と発表をする ［準備学習］　発表のためのシナリオを作成すること
8	人体の各部臓器(呼吸器・腎・泌尿器)	呼吸器、泌尿器の部位の名称、機能の特徴を各班毎で調べ、討議と発表をする ［準備学習］各臓器の特徴を調べ発表のためのシナリオを作成すること
9	臓器と組織の関連性	顕微鏡の操作方法、胃、腸管の組織標本の顕微鏡観察とスケッチ ［準備学習］参考書を用いて細胞・組織の用語を調べること
10	組織標本観察	肝臓、腎臓、味蕾、血液細胞などの組織標本の顕微鏡観察とスケッチ ［準備学習］参考書を用いて細胞・組織の用語を調べること
11	循環機能の実習	血圧測定、脈拍数の測定、聴診器による心音の聴取 ［準備学習］参考書を用いて血圧の生理機能について調べること
12	空間閾値・神経機能の実習	触圧による空間閾値の測定　棒反応による敏捷性反応時間の測定 ［準備学習］参考書を用いて感覚生理機能について調べること
13	呼吸器・感覚の実習	肺活量・呼吸数の測定　重量感覚および皮膚感覚の測定 ［準備学習］参考書を用いて呼吸の生理について調べること
14	血液についての実習 唾液の消化実習	ABO式・Rh式血液型の判定法　浸透圧と溶血　唾液ｱﾐﾗｰｾﾞ活性の測定 ［準備学習］参考書を用いて血液型について調べること
15	視覚・皮膚反応の実習 全実習の総括	盲点の観察　アルコールパッチテスト　解剖生理学実習の振り返り

《専門科目》

科目名	食品衛生学実習				
担当者氏名	工藤　雄博				
授業方法	実習	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	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
食品衛生検査は食品の安全確保のために必須である。食品の衛生上の危害を未然に防ぐために、検査目的を定め、その目的に適した検査の実施を学ぶ。

《授業の到達目標》
身の回りの微生物の培養や観察を行い、微生物を安全に取り扱うための設備や器具、操作方法を学ぶ。除菌、殺菌、滅菌などの汚染を除外する方法の違いを学ぶ。

《成績評価の方法》
レポート(60%)、授業態度(40%)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
各回でテキストを配布する。

《参考図書》
白尾美佳　編
食品衛生学実験
一戸正勝　著
図解　食品衛生学実験　第2版
他、必要に応じて授業内で適宜指示する。

《授業時間外学習》
各回の実習後、結果をまとめてレポートを作成する。
次回の実習に際して配布されたテキストを熟読し、しっかりと予習する。

《課題に対するフィードバック等》
提出されたレポートの内容を見て必要な場合補足をします。
また、質問があれば随時回答をします。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品衛生学実習の概要	演習の心得、食品衛生学実習で扱う実験器具の取り扱いを説明する。
2	培地の作成	培地の作成、無菌操作について学ぶ。
3	身の回りの微生物の培養	床、外、トイレなどの空中落下細菌および手指の付着細菌を培養し、観察する。
4	環境の衛生状態の確認	拭き取り試験を行い、衛生状態の確認の仕方と衛生を保つために必要な方法を学ぶ。
5	微生物を増やさない技術	冷蔵庫・冷凍庫による保存の効果、食酢、梅干し、ワサビなどによる抗菌効果を検証する。
6	乳製品飲料中の乳酸菌	乳酸菌数の測定の方法と原理を学ぶとともに、乳製品の品質基準を学ぶ。
7	微生物の観察	培養した細菌を釣菌し、グラム染色と顕微鏡での細菌形態の観察を行う。
8	細菌の性質1	熱を利用した殺菌効果の検証を行うとともに、細菌の性質について学ぶ。
9	細菌の性質2	化学物質などによる殺菌効果の検証を行う。
10	発色剤の定量	畜肉加工製品中の亜硝酸塩を調べる。
11	水質検査	水道水、ミネラルウォーターの残留塩素や水質に関わる指標を調べる。
12	油脂の性質	油脂食品の酸価、過酸化物価について調べる。
13	着色料の定性	各種食品中の人工着色料を調べる。
14	ヒスタミンの検出	魚介類におけるヒスタミンを調べる。
15	鶏卵の鮮度測定	鮮度の異なる鶏卵を使って鶏卵の鮮度測定の原理と方法を学ぶ。

《専門科目》

科目名	栄養指導実習Ⅱ				
担当者氏名	冨重　慶子				
授業方法	実習	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				

《授業の概要》
栄養指導を実施するために必要な技法について学修した知識をもとに、模擬個人・集団栄養指導を行うことにより、指導方法を身につける。また、栄養指導計画作成に必要な情報を理解し、対象者にわかりやすく伝えることができるようにする。

《授業の到達目標》
個別および集団の栄養指導ができるよう、実態把握・計画作成ができる。グループワークを通して協調性を身に付け、栄養指導実施・相互に評価を行うことができる。

《成績評価の方法》
発表(50%)、レポート、課題(30%)、実習態度（20%）等総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
片井加奈子他編「栄養科学NEXTシリーズ　栄養教育論実習」講談社サイエンティフィク

《参考図書》
日本糖尿病学会編「糖尿病のための食品交換表」文光堂

《授業時間外学習》
栄養指導に必要な情報収集を行う。また、発表に向けて十分な練習を行う。

《課題に対するフィードバック等》
課題レポートが期限内に提出できたか、また内容がふさわしいか確認し、不十分な場合は指示通り作成できるよう再提出とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養指導の実際（カウンセリング）	栄養指導に必要なカウンセリング基礎力 準備学習：2年次前期の復習をしておくこと。
2	栄養指導の実際（栄養メモの作成）	栄養メモの作成 準備学習：栄養メモの作成方法につて予習しておくこと。
3	個人栄養指導準備（指導計画作成）	症例検討、栄養指導計画作成 準備学習：症例検討の方法、栄養指導計画作成について予習しておくこと。
4	個人栄養指導準備（媒体作成検討）	個人栄養指導に必要な媒体作成検討 準備学習：個人栄養指導について予習しておくこと。
5	個人栄養指導準備（媒体作成）	個人栄養指導に必要な媒体作成 準備学習：個人栄養指導用指導媒体の作成方法について予習しておくこと。
6	個人栄養指導（実施方法）	個人栄養指導の実施方法について　報告書の作成方法 準備学習：個人栄養指導の実施方法と報告書の作成方法について予習しておくこと。
7	個人栄養指導（模擬指導）	模擬個人栄養指導（１）（グループワーク） 準備学習：模擬個人栄養指導を実施するための事前練習を行っておくこと。
8	個人栄養指導（模擬指導）	模擬個人栄養指導（２）（グループワーク） 準備学習：模擬個人栄養指導を実施するための事前練習を行っておくこと。
9	集団栄養指導準備（計画立案）	集団栄養指導の計画立案、情報収集（グループワーク） 準備学習：集団栄養指導の計画立案について予習しておくこと。
10	集団栄養指導準備（媒体作成準備）	集団栄養指導の媒体作成準備（グループワーク） 準備学習：集団栄養指導用媒体の作成方法について予習しておくこと。
11	集団栄養指導準備（媒体作成準備）	集団栄養指導の媒体作成準備（グループワーク） 準備学習：集団栄養指導媒体用の資料を収集しておくこと。
12	集団栄養指導準備（発表準備）	模擬集団栄養食事指導の発表準備（グループワーク） 準備学習：模擬集団栄養指導を行うにために必要な資料を収集しておくこと。
13	集団栄養指導（模擬集団指導１）	模擬集団栄養指導（グループごと）（１）（グループワーク） 準備学習：模擬集団栄養指導を実施するための事前練習を行っておくこと。
14	集団栄養指導（模擬集団指導２）	模擬集団栄養指導（グループごと）（２）（グループワーク） 準備学習：模擬集団栄養指導を実施するための事前練習を行っておくこと。
15	評価	模擬集団栄養指導の評価、報告書作成 準備学習：模擬集団栄養指導の評価方法、報告書の作成について予習しておくこと。

《専門科目》

科目名	公衆栄養学概論				
担当者氏名	冨重　慶子				
授業方法	講義	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》
公衆栄養学の概念、栄養政策・制度、公衆栄養活動の理論的根拠および実践活動についての基本的な知識を学ぶ。

《授業の到達目標》
①公衆栄養の概念、栄養政策・制度、公衆栄養活動の基本について説明できる。
②人々のQOLの向上、健康の維持・増進のために適切な食生活の指導について説明できる。

《成績評価の方法》
筆記試験(70%)、小テスト(20%)、授業の取り組み態度・発表態度(10%)等により総合評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
芦川修二　監修　「エスカベーシック　公衆栄養学概論」同文書院

《参考図書》
藤沢良知・原　正俊　編　「新　公衆栄養学」第一出版
山本　茂ほか編　「栄養科学シリーズNEXT　公衆栄養学」講談社

《授業時間外学習》
該当授業内容学習部を事前に読んでおく。
(本授業では60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》
小テストの解説、その他授業内で必要に応じ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	第1章　公衆栄養の概念（公衆栄養とは）	公衆栄養の概念 [準備学習]テキストの第1章p１－4を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
2	公衆栄養の概念（歴史）	公衆栄養活動の歴史 [準備学習]テキストの第1章p4－16を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
3	第2章　我が国の健康栄養問題（変遷）	国民の健康状態の変遷、現在の食生活の問題点について発表、討議 [準備学習]テキストの第2章p19－24を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
4	我が国の健康栄養問題（少子化）	少子化社会の現状と栄養・健康政策 準備学習]テキストの第2章p24－30を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
5	我が国の健康栄養問題（高齢化）	高齢化社会の現状と栄養・健康政策 [準備学習]テキストの第2章p30－40を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
6	我が国の健康栄養問題（食生活）	我が国の食生活の変遷 [準備学習]テキストの第2章p40－52を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
7	我が国の健康栄養問題（食料需給）	食糧需要と自給率食の安全安心・食品表示法 [準備学習]テキストの第2章p52－61を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
8	第3章　公衆栄養マネジメント(概念)	公衆栄養マネジメントの概念、スクリーニング、アセスメント、プログラム計画 [準備学習]テキストの第3章p65－74を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
9	公衆栄養マネジメント（展開）	公衆栄養プログラムの展開 [準備学習]テキストの第3章p75－92を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
10	第4章　栄養疫学	栄養疫学の概要・栄養疫調査の内容 [準備学習]テキストの第4章p95－107を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
11	第5章　我が国の栄養・食糧政策（行政）	公衆栄養活動と関連行政 [準備学習]テキストの第5章p111－119を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
12	我が国の栄養・食糧政策（健康づくり）	健康づくり運動施策の変遷 [準備学習]テキストの第5章p119－128を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
13	我が国の栄養・食糧政策（ガイドライン）	栄養・健康指導のガイドライン [準備学習]テキストの第5章p128－137を事前に読んでおくこと（2時間）復習（2時間）
14	第6章　諸外国の健康・栄養政策(課題)	世界の健康・栄養問題の現状 [準備学習]テキストの第6章p139－152を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
15	諸外国の健康・栄養政策(国際機関)	世界の健康・栄養問題の現状 [準備学習]テキストの第6章p152－159を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	特別支援教育論				
担当者氏名	東　敦子				
授業方法	講義	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 ○　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》
現在の学校現場では、特別支援学校や特別支援学級だけでなく、通常の学級に在籍する特別な支援を必要とする児童・生徒への支援や配慮が求められている。本授業では、栄養教諭として、他の教員や関係者と連携をとりながら、多様なニーズを把握し、適切な対応や配慮をおこなっていく上で必要となる知識や技能を学ぶ。

《授業の到達目標》
①障害児教育の歴史や障害に関連する制度の変遷から、障害とは何か考え，論じることができる。
②各障害の定義と特性について説明することができる。
③障害の特性に合わせた支援法や配慮，環境構成について論じることができる。
④障害以外の特別な教育的ニーズの存在や内容について理解し、必要な支援や配慮について論じることができる。

《成績評価の方法》
授業の到達目標に基づき，課題等提出物20%，授業内の取り組み・発言等20%、定期試験60%で評価する。
総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》
●松浪健四郎他監修「特別支援教育」中山書店,2021

《参考図書》
●文部科学省「特別支援学校幼稚部教育要領 小学部・中学部学習指導要領 平成29年4月告示」海文堂出版
●文部科学省「食に関する指針の手引き平成31年3月」建学社

《授業時間外学習》
教科書の分量が多いので、授業計画に沿って予習復習に取り組んでください。自身が住んでいる地域の特別な支援のある幼児・児童・生徒への支援機関などを調べるなど、地域連携についての理解も自身で深めてください。（授業外学習時間は30時間です）

《課題に対するフィードバック等》
提出課題については、授業のなかで全体で共有し、教員がコメントすることがあります。授業内の発言についても、適宜コメントしていきますので、積極的に発言してください。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	「障害」の概念と障害児保育の歴史と現在	障害の概念について理解し、障害のある子どもの教育のあり方の変遷について理解する。　予習：教科書p9～30　復習：授業配布プリント
2	障害の理解と支援（視覚、聴覚、肢体、病弱）	視覚障害、聴覚障害、肢体不自由、病弱の特性を理解し、特別支援教育における支援について学ぶ。　予習：教科書p32～55　復習：授業配布プリント
3	障害の理解と支援（知的、言語、重複）	知的障害、言語障害、重複障害の特性を理解し、特別支援教育における支援について学ぶ。　予習：教科書p56～83　復習：授業配布プリント
4	発達障害の理解（ASD、LD、ADHD）	自閉症スペクトラム、学習障害、注意欠陥多動性障害の特性を理解する。　予習：教科書p84～111　復習：授業配布プリント
5	発達障害の支援	発達障害の状態像の把握の仕方や支援について学ぶ。　予習：教科書p84～111　復習：授業配布プリント
6	幼稚園等における特別支援教育	幼児教育・保育における発達障害の特徴、遊びの意義を理解し、障害のある乳幼児の支援について学ぶ。　予習：教科書p114～125　復習：授業配布プリント
7	小学校・中学校における特別支援教育	年齢に応じた発達課題と必要な支援について理解し、施設間の連携による支援の仕組み、合理的配慮等について学ぶ。　予習：教科書p126～154 復習：授業配布プリント
8	学校における特別支援の実践	特別支援学校，特別支援学級，通級による指導の仕組み，教育課程の編成，自立活動の目的と内容について学ぶ。　予習：教科書p155～188　復習：授業配布プリント
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門科目》

科目名	教育制度論				
担当者氏名	馬場　和久				
授業方法	講義	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	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
教育制度に関する歴史や意義について学ぶとともに、教員としての責任感や使命感を身に付けるために学校教育の関係法規を学ぶ。さらに、子どもを取り巻く様々な社会的しくみや課題について、主体的に学ぶ。授業形態は講義形式の中にｱｸﾃｨﾌﾞ･ﾗｰﾆﾝｸﾞの手法を取り入れながら教員としての資質･能力を高めていく。

《授業の到達目標》
1.公教育制度の意義や原理・構造等について説明できる。2.教育課題を理解し、関係法等について概略を説明できる。3.教育行政のしくみを説明できる。4.教育制度を巡る諸課題を例示できる。5.学校と家庭･地域との連携や協働の在り方について説明できる。6.学校の安全管理について、課題解決のための具体的取組を例示できる。7.よりよい教育制度の在り方について自分の考えを持てる。

《成績評価の方法》
授業内レポートと課題提出40%、討議や発表、姿勢30%、最終課題提出30%で評価し、総合得点60%以上を合格とする。

《テキスト》
授業時に資料を配付します。

《参考図書》
坂野慎二・湯藤定宗・福本みちよ編著「学校教育制度論」［第二版］玉川大学出版部(2017)他

《授業時間外学習》
指示されたレポートや課題について計画的に取り組む。授業のテーマについて調べておき、その内容について自分の考えが発表できるようにしておく。シラバスに示された「時間外学習」は1単位15時間の科目では30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》
提出された課題やレポート、発表内容等について、授業時に適宜講評し、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	教育制度の理念と教育改革の歴史・意義	公教育制度の理念と基本原理、教育改革の歴史的意義や系譜 [時間外学習]教育制度の歴史や意義について調べておく。
2	教育制度を構成する関係法規	教育制度を構成する教育関係法規 [時間外学習]学校教育に係る関係法規について調べておく。
3	教育行政の理念と仕組み・機能	中央教育行政と地方教育行政の原理や理念、組織と機能、 [時間外学習]中央教育行政の原理や機能等について調べておく。
4	学習指導要領と教育課程の編成、教育の目標	学習指導要領の内容　教育課程の編成 [時間外学習]特に小中学校における学習指導要領について調べておく。
5	学校制度の意義と家庭や地域との連携	学校と家庭、地域との連携や学校評価 [時間外学習]「社会に開かれた教育課程」について調べておく。
6	学校の組織と運営	学校の校務分掌と学校の組織化 [時間外学習]学校における教職員組織や校務分掌について調べておく。
7	学校の安全・安心と未来への準備	いじめや不登校問題、学校の安全・安心 [時間外学習]いじめや不登校問題の実態や解決法等について調べておく。
8	学校教育の現在とこれからの在り方	学校における学びと新たな時代における学校像 [時間外学習]今日の学校教育の効果と課題、今後の学校像について考えておく。
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門科目》

科目名	教職実践演習（栄養教諭）				
担当者氏名	馬場　和久、鈴木　玉枝				
授業方法	演習	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 ○　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》
本授業は、栄養教諭として最低限必要な資質能力が形成されたかについて、最終的に確認するものである。学生が教育者としての自分の在り方について自ら考え、不足する部分を補い、教育者としての確かな資質を身につけられるようにする。したがって、学修方法もｱｸﾃｨﾌﾞ･ﾗｰﾆﾝｸﾞの手法を取り入れるなどして、主体的・対話的で深い学びになるよう行っていく。

《授業の到達目標》
①栄養教諭の職務内容について理解したことを実践できる。
②教育実習を通して学んだことが身につけられる。
③主体的･対話的に学び他者理解を深め、自分の考え方が持てるようになる。

《成績評価の方法》
授業レポート・課題等(70%)、学修に取り組む姿勢・意欲・発表(30%)等を総合評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
プリント・資料を配布し使用する。

《参考図書》
各校種別の学習指導要領、埼玉県教育課程編成要領指導資料等
藤原良知編著「よくわかる栄養教諭－食育の基礎知識―」同文書院
金田雅代　編著「栄養教諭論」建白社

《授業時間外学習》
教育実習で学んだことを身につけられるよう、実習中で気付いた課題を改善するよう努める。レポートに自らの考えをまとめる。履修カルテを記載する。
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》
授業中に必要に応じて、フィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育者としての使命 (馬場和久)	社会が求める教育者の資質、教職の意義と教員の役割、職務内容、進路選択 時間外学習：教育者の使命について調べておく。
2	特別支援教育 (馬場和久)	ロールプレイングを通し、障害のある児童・生徒の発達、学習過程の理解 時間外学習：特別支援教育について調べておく。
3	教育課程及び指導法 (馬場和久)	教育課程の意義、道徳及び特別活動について 時間外学習：教育課程の編成・内容について調べておく。
4	教育相談・進路相談 (馬場和久)	生徒指導や教育相談の理論及び方法について（事例対応について考え、発表） 時間外学習：生徒指導・教育相談の意義について調べておく。
5	担任の役割と学校経営 (馬場和久)	教育現場における担任の役割と学校経営について（給食指導について考え、発表） 時間外学習：学級担任の役割について調べておく。
6	現地調査（フィールド・ワーク）	実習校の行事の進行法や、保護者・地域社会・教育者同士の連携の実際を参加・見学 時間外学習：事前に打ち合わせ確認する。事後は、実習内容・報告書作成する。
7	保護者や地域社会との連携(馬場和久)	保護者や地域社会との連携の在り方とその実際（事例対応について考え、発表） 時間外学習：地域連携について具体例を考えておく。
8	教育者同士の連携と学校行事(馬場和久)	教育者同士の連携の在り方や学校行事について（事例対応について考え、発表） 時間外学習：栄養教諭を中核とした食育行事を考えておく。
9	栄養教諭の職務内容や使命(鈴木玉枝)	中央教育審議会答申を踏まえた栄養教諭の職務内容、使命、役割について 時間外学習：参考書「栄養教諭論」第一章を読んでおく。
10	児童・生徒の栄養管理及び指導(鈴木玉枝)	食生活に関する課題、社会的状況等に対応した食に関する指導の必要性、意義、現状 時間外学習：「食に関する指導の手引き」第一章を読んでおく。
11	食生活の歴史的・文化的事項(鈴木玉枝)	各地域で培われた郷土食、行事食、地場産物、食文化、食習慣等（調べ学修･発表） 時間外学習：参考書「栄養教諭論」第三章を読んでおく。
12	学校給食の意義と役割など(鈴木玉枝)	学校給食の歴史、教育的意義及び役割などについて 時間外学習：参考書「栄養教諭論」第三章を読んでおく。
13	栄養指導と管理（集団)(鈴木玉枝)	模擬教育を通し集団栄養指導と管理に関する実践の省察（指導案の発表） 時間外学習：条件に合わせて指導案を作成しておく。
14	栄養指導と管理（個別)(鈴木玉枝)	模擬教育を通し個別栄養指導と管理に関する実践（肥満と痩身・食物アレルギーなど）（指導案の発表）時間外学習：条件に合わせて指導案を作成しておく。
15	教職実践の理解と今後の課題(馬場和久)	「成長し続ける教育者」を目指し課題と解決方法を見出す（発表） 時間外学習：これからの栄養教諭に求められる役割を考えておく。

《専門科目》

科目名	フードコーディネート論				
担当者氏名	古俣　智江				
授業方法	講義	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	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
フードコーディネートは、食べることに関わるさまざまな場において、食物自体のおいしさ、雰囲気、感情など多岐にわたる条件を調整して、満足のいく場面を演出することである。
本授業では、食物のおいしさについての知識を持ち、喫食者が食に対して何を求めているかの要望を察知してコーディネートする基礎的な知識を修得する。

《授業の到達目標》
メニュープランニング、食卓・食空間を含めた「食」のコーディネートを適用できる。
フードコーディネートに関係する基礎的知識を説明できる。

《成績評価の方法》
定期試験70%、課題30%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》
日本フードスペシャリスト協会編「三訂フードコーディネート論 第２版」建帛社　2012

《参考図書》
「2022年度版 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」建帛社 2022

《授業時間外学習》
各回テーマについて、テキストを精読し自己学習しておく。授業後は、テキスト、ノート、過去問等を用いて復習する。
課題は個人で作成及び発表したのち、個人課題をもとにグループワークを行う（本授業では60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》
課題作成過程においては、授業内で個別に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	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質、おいしさとフードコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
2	日本及び外国の食事の文化	食事とは、食のタブーと宗教、特別な日の食事、外国の食事 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
3	日本の食事の文化	日本の食事の歴史 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
4	食卓のコーディネート	テーブルコーディネートの要点、各料理の食卓のコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
5	食卓のサービスとマナー	サービスとマナーの基本、パーティー、プロトコル 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
6	各料理における食卓のサービスとマナー	各料理のサービスとマナー 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
7	メニュープランニング	メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
8	食空間のコーディネート	食事空間のコーディネートの基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
9	フードマネジメントサービス（ビジネス）	フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本、フードサービスの起業 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
10	フードマネジメントサービス（計画）	投資計画、収支計画の作成、損益分岐点売上高について 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
11	食企画の実践コーディネート	食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキル、食企画の実践現場 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
12	フードコーディネートの実際①	料理、メニュー、食卓、食空間からの検討 〔時間外学習〕食のコーディネートの実践（課題作成）（4時間）
13	フードコーディネートの実際②	料理、メニュー、食卓、食空間からの検討 〔時間外学習〕食コーディネートの実践（課題作成）（4時間）
14	フードスペシャリスト試験対策	フードスペシャリスト資格認定試験対策 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、テキストで復習（2.5時間）する
15	フードコーディネートに関する振り返り	フードコーディネートに関する重要項目の振り返り 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、テキストで復習（2.5時間）する

《専門科目》

科目名	消費者経済				
担当者氏名	大野　満奈				
授業方法	講義	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	◎　1-1 教養 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
近年における経済社会の変化と、国際化、情報化、少子・高齢化の進展は、消費生活のスタイルを高度化させながらも同時に、消費者問題（Consumer Affairs）そのものを内容的に一層複雑化させつつある。 ここではそのようなさまざまな事例を通して学習を進め、自ら消費問題について考える力を培う。

《授業の到達目標》
消費者問題の歴史的、体系的学習を通じて、経済社会と消費者の関係について述べることができるとともに、消費者自らが主体的、合理的な消費生活を送る上で必要とされる諸要素について理解し、社会の構成員としての消費の課題について対応することの重要性を説明できる。

《成績評価の方法》
レポート50%、プレゼンテーション40%、ノート提出10%　総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》
授業中に配付するレジメを使用する。教科書は使用しない。

《参考図書》
嶋村紘輝他著「入門消費経済学（第 1 巻）」慶応義塾大学出版会
清水聡著「新しい消費者行動」千倉書房

《授業時間外学習》
日々の社会の動き、特に講義のテーマに関連した内容については注目して問題点を整理しておく。自主的にノートを作成する。次回の授業範囲を予習し、専門用語の意味等を調べ理解しておくこと。本授業では60時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》
プレゼンテーションと提出されたレポートに対し毎回講評を行う

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	消費者経済とは	財とサービス・経済の仕組みと消費生活 【時間外学習】財とサービスの意味を下調べしておくこと
2	経済社会の変化と消費者	経済社会の変化と消費者、人類史における消費者 【時間外学習】消費者の出現を下調べしておくこと
3	高度大衆消費時代	大量生産、所得革命、就業構造の変化 【時間外学習】高度大衆消費時代を下調べしておくこと
4	消費者問題の発生	主な消費者問題　プレゼンテーション 【時間外学習】主な消費者問題を1つ調べプレゼンテーション原稿を作成すること
5	消費行動	消費者の最適な行動 【時間外学習】顕著な消費者行動のいくつかを下調べしておくこと
6	ディスクロージャー	ステークホルダーと利害調整 【時間外学習】ステークホルダーを下調べしておくこと
7	消費者心理	消費者の心理と消費行動 【時間外学習】消費者の心理の一例を下調べしておくこと
8	企業の社会的責任と消費者対策	企業の社会的責任・企業の消費者対応の変化　プレゼンテーション 【時間外学習】企業が社会的責任を果たすための一例を下調べしておくこと
9	消費者被害とＰＬ法	製造物責任の意義と企業対応 【時間外学習】ＰＬ法を下調べしておくこと
10	不当表示	取引委員会･景品表示法・JAS 規格 【時間外学習】景品表示法を下調べしておくこと
11	市場価格と消費	購買の原動力と市場特性に関する知識の重要性 【時間外学習】市場価格はどの様に変化するかを下調べしておくこと
12	消費と「食」と社会生活	日本型食生活・家庭の食育運動 【時間外学習】日本型食生活を下調べしておくこと
13	環境問題と消費生活	消費の高度化と環境問題 【時間外学習】消費の多様化を下調べしておくこと
14	循環型消費経済社会	リサイクルとゼロエミッション 【時間外学習】循環型消費を下調べしておくこと
15	まとめ	総合的復習とノート提出 【時間外学習】ノート14回分を見直しておくこと

《専門科目》

科目名	製菓・製パン入門Ⅱ				
担当者氏名	米澤　澄子				
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》
本授業では、予習、復習等45時間の自己学習が必要であり、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。
課題については適宜フィードバックする

《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	生クリームの取り扱い方	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	栄養総合演習				
担当者氏名	鈴木　玉枝、田中　政巳、古俣　智江、冨重　慶子、工藤　雄博				
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				

《授業の概要》
将来、栄養士として社会で活躍するために基礎知識の習熟度レベルを上げ、総合的視点より分野を関連させ横断的に理解し実力をつけることを目的とする。

《授業の到達目標》
①自分自身の学修を充実させ、卒業までの間に知識・技術の確実な定着を図る。
②栄養士としての基礎知識の修得することで、管理栄養士へのステップアップにつなげる。

《成績評価の方法》
筆記試験（70%）、各回の提出物・授業態度等(30%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
栄養士実力認定試験過去問題集　最新版
各科目プリント等

《参考図書》
各科目で使用のテキストなど。

《授業時間外学習》
各授業に関連する学習項目について予習すること。
提示された課題について復習すること。
終了した項目に関連した栄養士実力認定試験既出問題などを参考に復習すること。(本授業では15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》
各科目ごとに連絡します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会および環境と健康の関わり（冨重）	環境と健康，わが国における健康の現状について理解を深める。 疫学指標について理解し、主要疾患の疫学と予防対策への理解を深める。
2	人体の構造と機能(田中政巳)	人体を，生体成分，細胞，組織，臓器・器官および個体のレベルで理解する。生体内でみられる各種代謝を理解する。
3	栄養における栄養素等のはたらき１(鈴木)	栄養の概念、栄養と健康・疾患との関わり，栄養の意義、摂食行動の調節機構、摂食調節の生理的要因への理解を深める。
4	栄養における栄養素等のはたらき２（田中政巳）	5大栄養素の消化・吸収の栄養学的な役割，体内動態と臓器特性を理解する。
5	食べ物と機能（工藤 ）	食品の主要成分と機能、食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロスについて理解を深める。
6	食べ物と健康（工藤 ）	食品成分表の基本的な構成について理解し、食品の加工に伴う食品成分の物性的，化学的，栄養学的変化を学ぶ。
7	食品衛生・食品の安全性確保（田中政巳）	食品衛生管理（一般衛生管理プログラム， HACCP等）について、 病原性微生物・有害物質による食品の汚染とその防止について学ぶ。
8	食事と調理の科学(古俣)	健康を支える食事を実践するために食事の基本を理解する。 各食材料の調理性および加熱調理操作・非加熱調理操作を理解する。
9	給食と給食運営管理(大)	給食の概念、給食マネジメントを理解する。給食の栄養管理と品質管理、食材料管理、生産管理ならびに インシデント･アクシデント管理について学ぶ。
10	ライフステージ別の栄養(鈴木)	妊娠・授乳期、新生児・乳児期、幼児期・学童期・思春期、成人期・更年期、高齢期の栄養について学ぶ。
11	疾病と栄養１(鈴木)	傷病者・障がい者の栄養管理に対する理念と目標を理解し，医療・介護領域における栄養士の役割を学ぶ。
12	疾病と栄養２(鈴木)	ライフステージ別にみた疾病に対する栄養管理について学ぶ。
13	人間の行動変容に関する理論（冨重）	行動変容に関する理論・モデル・概念を理解し、カウンセリングの基本と栄養の実践への応用を学ぶ。
14	健康に関わる社会制度・法規と保健活動（冨重）	社会制度および法規の重要性を踏まえ，健康の維持・増進のための公共団体の役割を理解し，栄養士活動の法規を理解する。
15	総合力問題	ライフステージ、ライフスタイル、身体状況、栄養状態、食環境等の状況をふまえ、適切な栄養補給、食事提供に関するマネジメントについて学ぶ。

《専門科目》

科目名	社会福祉概論				
担当者氏名	東　敦子				
授業方法	講義	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 ○　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》
飽食や孤食、貧困家庭への支援など、現代社会の抱える社会問題の中で、食に関わる取組は非常に重要な課題である。本授業では、栄養士・管理栄養士業務として社会福祉分野で求められる基本的な知識の理解を深め、人間理解に基づく支援を行っていく上で必要となる、当事者の自己決定の尊重、自立支援、介護予防や早期治療等の実際について学ぶ。

《授業の到達目標》
①社会福祉の概念・意義について理解している
②我が国の社会福祉の成り立ちについて理解している
③我が国の社会福祉制度の概要について理解している
④対人援助職としての栄養士がもつ社会福祉分野での役割について理解している

《成績評価の方法》
授業の到達目標に基づき，課題等提出物20%，授業内の取り組み・発言等20%、定期試験60%で評価する。
総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》
●岩松珠美・三谷嘉明編「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」みらい2022

《参考図書》
日本ソーシャルワーク教育学校連盟　『社会福祉の原理と政策（最新社会福祉士養成講座）』　中央法規出版 2021年 第１版

《授業時間外学習》
教科書のページに添って、毎回の予習・復習をすすめてください。（授業時間外学習は30時間です）
福祉にかかわるニュースや住んでいる地域の社会福祉施設などの情報に意識的に興味を向け、自身の学びや考察に生かせるようにしましょう。

《課題に対するフィードバック等》
提出課題や授業での発言等へ、その都度コメントを付すことでフィードバックしていきます。提出された課題を全体に紹介して意見交換することで学びを深めることもあります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会福祉を学ぶ意義	栄養士・管理栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的について考える。 予習：教科書p13～27　復習：授業配布プリント
2	社会福祉の意味と対象	社会福祉とその対象について学び、専門職の一つである栄養士・管理栄養士としてどのように関わるか考える。　予習：教科書p28～42　復習：授業配布プリント
3	社会保障と公的扶助	日常生活を支える社会保障の体系と社会保険の仕組み・制度、最低限度の生活の保障について学ぶ。　予習：教科書p43～76　復習：授業配布プリント
4	高齢者福祉と障害者福祉	高齢者の生活と介護、障害者福祉の概念・理念と法律・施策について学ぶ。 予習：教科書p77～98，122～142　復習：授業配布プリント
5	児童家庭福祉	子どもと子育て家庭の生活、障害児とその家族の生活について学ぶ。 予習：教科書p99～121　復習：授業配布プリント
6	地域福祉と権利擁護	地域福祉の理念と方法と地域福祉の主体、利用者本位の社会福祉のための仕組みについて学ぶ。　予習：教科書p143～172　復習：授業配布プリント
7	社会福祉における援助の方法	人間に関わる専門職として心得ておくべき社会福祉援助技術の基本的な考え方について学ぶ。　予習：教科書p173～184　復習：授業配布プリント
8	社会福祉実践の場と専門職	社会福祉の実施機関・施設の種別、社会福祉の専門職と連携について学ぶ。 予習：教科書p185～227　復習：授業配布プリント
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		