

11/29 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	テーマ	授業概要
特別支援保育Ⅰ	東 敦子	発達を促す生活や遊びの環境	発性を促す環境と保育者の援助の方法について学ぶ。 予習:教科書p131~142 復習:授業配布プリント
造形表現領域指導法	伊東一誉	造形活動事例③ (12~1月の制作)	①12~1月の時期の造形活動事例の学習(ワークシート) ②主題に応じた制作(例:クリスマス、大晦日、年賀状、干支など)
子どもの食と栄養	大野智子	幼児期の栄養① (実習)	幼児期に必要な栄養素を知り、バランスの良い食事を作ることができる。正しい食事の姿勢や食具の使い方を知る。年齢に合ったお弁当箱に、安全で衛生的な詰め方を知る。

【幼児保育学科2年】

科目名	担当者	テーマ	授業概要
保育・教育相談支援	高橋淳一郎	保護者理解	保護者との関係作りの方法を学び、家庭への支援のあり方を理解する。 <授業外>予習:「バイステックの7原則」を調べる(30分)。復習をする(30分)。
子どもの健康と安全	佐藤紀子	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
保育のピアノ応用Ⅱ	根岸恭子 他	童謡伴奏もしくは視奏 またはピアノ曲の演奏	1・2班:ピアノ曲(提示された課題曲)及び音階と主要三和音の練習 3・4班:童謡の弾き歌い発表、もしくは初見視奏
情報処理Ⅱ	中平浩介	Excelのグラフ	棒グラフ、円グラフ、折れ線グラフ、レーダーチャート、複合グラフ 準備学修:Step3 Lesson 1-2を読んでおくこと 小テスト⑤

【健康栄養学科食物栄養専攻1年】

科目名	担当者	テーマ	授業概要
調理学実習Ⅱ	古俣智江	行事食『クリスマス』②	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)(グループワーク・発表) [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
栄養学実習	篠原能子	成人期栄養(2) 対応食実習	成人期対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp24~49(母性栄養)を読む
英語ⅠB	MATTHEW	After work 2	(授業内容)ガイダンス 個別指導面接 中間試験 (時間外学習) Unit 11 の単語を調べ、本文の訳を書いてくる Home Work2を配ります

【健康栄養学科食物栄養専攻2年】

科目名	担当者	テーマ	授業概要
臨床栄養学実習Ⅱ	鈴木玉枝	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。
製菓・製パン入門Ⅱ	米澤澄子	パイ菓子	フィー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。

【健康栄養学科調理製菓専攻1年】

科目名	担当者	テーマ	授業概要
食生活と健康Ⅰ	雨宮一彦	食生活と疾病	疾病の動向 該当するテキスト(ページ24)を予習する(2時間)。復習(2時間)
食品の安全と衛生Ⅱ	田中章男	動物性自然毒食中毒 (魚類毒)	動物性自然毒による食中毒 フグ中毒 準備学習: 予めテキストP77-P80を読んでおくこと

【健康栄養学科調理製菓専攻2年】

科目名	担当者	テーマ	授業概要
食品衛生学実習	雨宮一彦	食中毒予防三原則の 検証の実習(殺菌す る)	加熱調理の重要性の検証 食品の加熱や電子レンジによる殺菌効果の検証

【専攻科高度調理師専攻】

科目名	担当者	テーマ	授業概要
食品の特性Ⅱ	工藤雄博	動物性食品:食肉類	食肉類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
食生活と健康Ⅲ	田中政巳	環境条件(5) 放射線	環境におよぼす放射線の影響について理解する。 [準備学習] 予めテキストP96-97を読んでおくこと。
栄養の特性Ⅲ	古俣智江	献立作成(3)	1~7の学習内容をふまえた上で自分にふさわしい献立作成とその評価(3) 授業時間外学習:p58~73の復習、自分にふさわしい食事の資料収集(5時間)