

《専門科目》

科目名	臨床栄養学実習				
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。臨床栄養学実習 を修めている事を条件とする。

《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。

《授業時間外学習》

電卓、食品成分表、臨床栄養学実習 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。

《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%)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》

提出された課題は添削して授業後に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。〔準備学習〕自作献立の調理手順や注意事項について把握しておくこと。
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	田中 政巳				
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》

解剖生理学の講義において学習した人体の構造と機能について、さらに実習を通して確認することによって理解を深める。実習では、組織観察、酵素反応の測定、血圧など人体の生理現象の測定、感覚に関する実験等を行う。また、実験を行なう上で必要な技術、実験機器・器具等の扱い方についての基礎を身につける。

《授業の到達目標》

人体を構成する要素や機能を説明できることにより、人々の健康維持・増進に関わる知識・技能の基礎をより深く習得して、栄養士としての仕事に役立てられるようにする。実験結果について討議できる。実習内容をレポートにまとめることができる。

《成績評価の方法》

実習レポート(70%)および授業内課題、授業態度等(30%)によって行う。授業態度は、実習への取り組み状況を特に評価する。これらを総合的に評価し、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 志村二三夫ら編 羊土社 2022  
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

《授業時間外学習》

各回の実習後は結果をまとめ、深く考察をして、実習レポートを作成する。解剖生理学の講義において学習した人体の構造と機能について、実習を通してさらに理解を深める。

《課題に対するフィードバック等》

実習に積極的に臨むこと。授業内課題は問題の解説等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	解剖生理学実習の基礎	解剖生理学実習の概要、実験の心得、実験器具の取り扱い、試薬の取り扱い、危険物・廃棄物の取扱い、レポート作成について(事後学習:本日の内容の復習)
2	組織の観察(1)	光学顕微鏡の扱い方、口腔粘膜細胞の観察、組織標本の観察(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
3	組織の観察(2)	組織標本の観察(事後学習:実験レポートの作成)
4	臓器の観察(1)	動物の解剖、臓器の観察(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
5	臓器の観察(2)	心臓の構造観察(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
6	消化酵素に関する実験	唾液アミラーゼ活性の測定、唾液アミラーゼ活性の個人差(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
7	血液に関する実験(1)	血液細胞の観察(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
8	血液に関する実験(2)	血液凝固現象の観察、血液線溶現象の観察(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
9	運動器に関する実験	骨組織と筋組織(骨格筋、平滑筋)の切片作成、染色および微細構造の観察(グループワーク)(事前学習:教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
10	泌尿器に関する実験	腎臓の構造観察、浸透圧に関する実験(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
11	循環に関する実験(1)	血圧の測定、脈拍数の測定、体温の測定(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
12	循環に関する実験(2)	発汗現象の観察、汗腺密度分布(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
13	呼吸に関する実験	呼吸数の測定、肺活量の測定(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を生化学の教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
14	感覚に関する実験(1)	味覚に関する実験(味覚情報の弁別、弁別閾地の測定、味覚の分布の測定)(グループワーク)(事前学習:教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
15	感覚に関する実験(2)	視覚、聴覚および深部感覚に関する実験(グループワーク)、(事前学習:教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)

《専門科目》

科目名	食品衛生学実習				
担当者氏名	甲山 恵美				
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》

食品衛生に関する試験・検査方法を習得し、食品分析に関する実験を通して、食品の安全性について理解を深める。  
なお、実験内容は変更する場合があります。

《テキスト》

授業時に使用するプリントを毎回配布する。

《参考図書》

後藤政幸，熊谷優子編著，『三訂 食品衛生学実験 第2版』，建帛社，ISBN978-4-7679-0738-3  
その他適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 食品衛生検査の目的と意義について説明できる。
- 2) 微生物検査の基本操作を実践できる。
- 3) 食品の衛生管理基準を説明できる。

《授業時間外学習》

- ・事前学習：プリント等配布された資料を事前に目を通しておくこと。【0.5時間】
  - ・事後学習：授業内容を振り返り、レポートの作成を行う。【1.5時間】
- 毎回の授業ごとに2時間の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

レポート（80%），発表・授業態度（20%）から総合的に評価し，60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

実験はグループで行い，レポートは個人で作成する。提出されたレポートは，コメントを入れて，翌週以降の授業内で返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	基本的注意事項，飲料水の 水質検査	レポートの書き方，残留塩素，硬度，その他水質項目 【時間外学習】シラバスを確認する。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
2	食品洗浄の検査	デンプン性残留物の検査，タンパク性残留物の検査，中性洗剤の簡易検出【時間外学習】 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理しレポートの作成を行う。
3	牛乳の鮮度試験および規格	生乳・牛乳類の酸度測定，アルコール試験【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
4	手指の細菌検査	手洗いチェック，消毒剤の違い【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
5	微生物実験の基本操作に ついて，微生物検査	微生物実験の基本操作，空中落下菌の測定【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
6	微生物検査 手指・顔の常在菌測定	常在菌の測定【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
7	微生物検査 グラム染色	グラム染色法，顕微鏡の操作【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
8	微生物検査 食品中の生菌数測定	大腸菌群の測定【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
9	微生物検査 スタンプ 法，ふき取り法	簡易測定法，身近な菌【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
10	食品添加物 着色料の同定	食品中の人工着色料の同定【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
11	食品添加物 発色剤の検査	ハムやソーセージ中の亜硝酸塩の測定【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
12	油脂の変質試験	酸価，過酸化価の測定【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
13	寄生虫症	アニサキスの確認【時間外学習】配布された資料を事前に確認 しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
14	食中毒について（DVD）， 発表準備	衛生管理，食中毒の復習 【時間外学習】食品衛生学で学んだ内容を振り返り，理解しておく。
15	発表，まとめ	実習のまとめ，発表 【時間外学習】発表資料の作成を行う。

《専門科目》

科目名	栄養指導実習				
担当者氏名	富重 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。

《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。

《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。

《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。

《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、不十分な場合は再提出に向けて指導を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養指導の実際(栄養メモの指導案作成)	栄養指導に必要なカウンセリング基礎力、栄養メモ指導案作成 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(栄養メモ作成)	栄養メモの作成 準備学習:栄養メモの作成方法について予習しておくこと。
3	栄養指導の実際(栄養メモ発表)	栄養メモの指導案、媒体発表(相互評価) 準備学習:発表するための事前準備、練習を行っておくこと。
4	個人栄養指導準備(アセスメント)	個人栄養指導に必要な媒体作成検討 準備学習:症例検討の方法について予習しておくこと。
5	個人栄養指導準備(指導計画作成、媒体作成)	症例検討、栄養指導計画作成、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計画案・指導媒体の作成について予習しておくこと。
6	個人栄養指導準備(媒体作成、実施方法)	個人栄養指導に必要な媒体作成、個人栄養指導の実施方法について 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(媒体の発表)	個人栄養指導媒体発表(相互評価)、報告書の作成方法 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)、報告書の作成 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	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)、報告書の作成 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。
10	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、資料を収集しておくこと。
11	集団栄養指導準備(媒体作成)	集団栄養指導の媒体作成(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。
12	集団栄養指導準備(媒体作成、発表準備)	模擬集団栄養指導の発表準備(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)、評価	模擬集団栄養指導(グループごと)(1)(グループワーク、相互評価) 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)、評価	模擬集団栄養指導(グループごと)(2)(グループワーク、相互評価) 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	集団栄養指導(模擬集団指導3)、評価	模擬集団栄養指導(グループごと)(3)(グループワーク、相互評価)、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	富重 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。

《テキスト》

芦川修二 監修 「エスカパーシク 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

《授業の到達目標》

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。

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。

《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)

《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。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の講義において小テストを実施し、次回講義冒頭で答え合わせ、解説をする。

《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 - 3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 - 21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p23 - 30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p31 - 36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p36 - 47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、国民健康・栄養調査 [準備学習]テキストの第2章p47 - 60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p73 - 78を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
9	公衆栄養プログラム	公衆栄養プログラム [準備学習]テキストの第3章p78 - 83を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
10	公衆栄養プログラムの展開	公衆栄養プログラムの展開 [準備学習]テキストの第3章p83 - 99を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
11	第4章 栄養疫学	栄養疫学の概要・栄養疫学調査の内容 [準備学習]テキストの第5章p101 - 113を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
12	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p115 - 126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(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p126 - 134を事前に読んでおくこと(2時間)復習(2時間)
14	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p134 - 145を事前に読んでおくこと(2時間)。復習(2時間)
15	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p147 - 174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。具体的な事例を紹介し、グループディスカッションなどを通して実践をふまえた理解を深める。

《授業の到達目標》

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。

各障害の定義と特性について説明することができる。

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。

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「特別支援学校幼稚園教育要領 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》

提出課題は、授業のなかで全体で共有し、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	特別支援教育の理解	障害の概念や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	知的障害の理解と支援	知的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p56～63 復習：授業配布プリント
3	肢体不自由と病弱の理解と支援	肢体不自由と病弱を理解し、10章幼稚園の特別支援教育を学ぶ。 予習：教科書p44～55・114～125 復習：授業配布プリント
4	聴覚障害の理解と支援	聴覚障害の特性を理解し、11章小中の特別支援教育について学ぶ。 予習：教科書p38～43・126～139 復習：授業配布プリント
5	視覚障害の理解と支援	視覚障害の特性を理解する。12章特別な教育的ニーズのある児童生徒の理解 予習：教科書p32～37・140～154 復習：授業配布プリント
6	言語障害とASDの理解と支援	言語障害とASDの特性について理解する。13章通級による指導について 予習：教科書p64～93・156～165 復習：授業配布プリント
7	LDの理解と支援	LDの特性と支援について学ぶ。14章個別の指導計画及び個別の教育支援 予習：教科書p94～103 166～177 復習：授業配布プリント
8	ADHDの理解と支援	ADHDの特性と支援について学ぶ。15章支援体制について学ぶ。 予習：教科書p104^112・178～188 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 3-3 汎用的技能			

《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、討議や発表等のアクティブラーニング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。

《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 編著「学校教育制度概論」[第三版] 玉川大学出版部(2022)他

《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ち説明できる。

《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8時間の科目では29時間の時間外学習が必要とされている。

《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》

提出された課題やレポート、最終課題小論文等について、評価し、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 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》

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ブ・ラーニング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》

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。  
教育実習を通して学んだことが身につけられる。  
主体的・対話的に学び他者理解を深め、自分の考え方を持ち説明できるようになる。

《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》

- ・「栄養教諭のための教職実践演習・栄養教諭実習ノート」  
芦川修 監修、学建書院

《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及び指導資料等  
藤原良知他：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—理論と実際—」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》

各回授業ごとの小レポートや発表、課題等について、コメントを入れながら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	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。

《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もできるとともに、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。

《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。

《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。

《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变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	栄養総合演習				
担当者氏名	田中 政巳、鈴木 玉枝、古俣 智江、富重 慶子、甲山 恵美、服部 富子				
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。

《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。

《授業の到達目標》

栄養士として働くうえで必要な知識・技術についての科目を復習し、活用することができる。  
栄養士としての基礎知識を修得し、管理栄養士へのステップアップにつなげる。

《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)

《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。

《課題に対するフィードバック等》

質問などに対する回答は、オフィスアワーを使用する。

《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(服部)	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(服部)	栄養の概念、栄養と健康・疾患との関わり、栄養の意義への理解を深める。
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(甲山)	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(甲山)	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(服部)	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(服部)	ライフステージ別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関する理解を深め、医療・介護領域における栄養士の役割を学ぶ。グループ学修により解答を導き、正文化しプレゼンテーションする。
12	疾病と栄養2(服部)	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(富重)	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(服部)	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(服部)	対象者の栄養状態や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を学ぶ。

《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。加えて、事例をあげながらグループディスカッションを通して学びを深める。

《授業の到達目標》

社会福祉の概念・意義について理解し説明できる。  
我が国の社会福祉の成り立ちについて理解し説明できる。  
我が国の社会福祉制度の概要について理解し説明できる。  
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説明できる。

《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。

《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、栄養士・管理栄養士としての関わるか考える。 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	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仕組みを学ぶ。 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るべき社会福祉援助技術の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・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	-	-

《テキスト》

岩松珠美・三谷嘉明編 六訂「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。

《専門科目》

科目名	パティスリー・ブーランジェリー演習				
担当者氏名	米澤 澄子				
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				

《授業の概要》

お菓子や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説明できる。  
材料の特徴や使用方法等を理解し、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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生クリームの取り扱い方	オムレットなど。 【準備学習】生クリームとは何か調べておく。
2	チョコレート菓子	チョコレートケーキ各種。 【準備学習】ガトーショコラの歴史を調べておく。
3	基本的なパン生地について	バターロールなど。 【準備学習】パン生地発酵の流れを理解する。
4	シューアラクレーム	作り方と絞り方の違いについて 【準備学習】シュー生地の作り方を予習しておく。
5	四同割について	タルト 【準備学習】四同割についてしらべておく。
6	別立てと共立て	ロールケーキ 【準備学習】ジェノワーズの工程を予習しておく。
7	乳製品を使用したお菓子	チーズケーキなど。 【準備学習】チーズとは何か調べておく。
8	メレンゲの種類	マカロン。 【準備学習】実習をする前にメレンゲの種類を確認しておく。
9	パイ菓子	フィユタージュを使用したお菓子。 【準備学習】パイ生地の種類を調べておく。
10	季節のお菓子	旬のお菓子 【準備学習】旬のお菓子を調べておく。
11	スポンジ製品	製法と配合及び種類 【準備学習】作り方の復習をしておく。
12	クリスマスケーキ	ショートケーキなど。 【準備学習】前回の復習を行い、ノートに纏めておく。
13	パン生地の応用	調理パン。 【準備学習】製パンの工程を調べておく。
14	パン生地の応用	流行のパン。 【準備学習】製パンの工程を調べておく。
15	チョコレート	アマンドショコラなど。 【準備学習】チョコレートが出来る工程を調べておく。

《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  
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、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事と、必要に応じて個別指導を行う。  
清潔な実習衣を着用し衛生に注意し、授業に臨む。

《専門科目》

科目名	調理実務演習				
担当者氏名	田中 祐作				
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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

人々の食生活の向上や、健康増進、食の安全・安心に貢献し食を提供できる栄養士となり、社会での活躍できる人材になるために必要な能力を取得する。

グループで実技の習得状況を確認しながら進めていく。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

調理学実習  
調理師養成教育全集 必集編第5巻調理学実習

《授業の到達目標》

安全に食を提供するための知識を調理作業に応用することができる。

技能の集熱度を高め、調理に適した器材を使用して、工程を説明できる。

各料理の作業手順や衛生管理を説明することができる。

《授業時間外学習》

・学習内容に指示された「準備学習」に取り組んでおくこと。  
・毎回授業後には、学修内容をノートにまとめるとともに復習をしておく。  
本授業は30時間の時間外が必要です。

《成績評価の方法》

試験70%・提出物20%・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》

必要に応じて技術の習熟度を確認し、不十分な部分をその都度口頭でフィードバックするので、到着目標に達するよう理解を深め知識及び技術修得に結び付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理技能演習1の概要	調理技能演習の意義と目的について 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
2	包丁研ぎ ペティナイフ・牛刀	正しい姿勢・刃の角度を確認する 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
3	調理の基本	ペティナイフを用いた野菜の切り方 「準備学習」ペティナイフを研いでおくこと。
4	調理の基本	ペティナイフを用いた野菜の切り方 「準備学習」ペティナイフを研いでおくこと。
5	調理の基本応用	切った食材で料理を作る。ペティナイフと調理器具の正しい使い方 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
6	調理の基本	牛刀を用いて野菜の切り方 「準備学習」牛刀を研いでおくこと。
7	調理の基本④	牛刀を用いて野菜の切り方 「準備学習」牛刀を研いでおくこと。
8	調理の基本応用	切った食材で料理を作る。牛刀と調理器具の正しい使い方 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
9	調理の基本応用	ペティナイフ・牛刀の特性を生かして食材の切り方考える。 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
10	献立作成	作業工程・調理器具・器を決める。 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
11	献立実習	献立作成実習を行い体験する。 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
12	調理の基本技術	大量調理で作業工程・衛生管理・作業手順の確認 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
13	調理の基本技術	大量調理で作業工程・衛生管理・作業手順の確認 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
14	調理の基本技術	大量調理で作業工程・衛生管理・作業手順の確認 「準備学習」調理学実習を読んでおくこと。
15	基本技術の確認	理解度確認。今後の展開と自己課題の明確化 「準備学習」調理ノートをまとめておくこと。