

科目名	科目担当代表教員	ページ数
心理学概論	石垣 則昭	4
文章表現	矢部 玲子	9
文章表現	矢部 玲子	14
生命科学	荒井 克俊	19
物理学	松岡 審爾	24
基礎化学	藤井 駿吾	29
英語 I	Walzem Allen George	34
英語 I	Todd Robert Enslin	39
中国語 I	野間 晃	44
生涯スポーツ I	前川 豊志	49
生涯スポーツ I	前川 豊志	54
公衆衛生学	續 佳代	59
公衆衛生学	續 佳代	64
健康社会と福祉	松本 洋子	69
健康社会と福祉	松本 洋子	74
公衆衛生学実習	八重樫 昭徳	79
公衆衛生学実習	八重樫 昭徳	84
公衆衛生学実習	八重樫 昭徳	89
栄養科学英語	峯尾 仁	94
解剖学	木村 浩一	99
解剖学	木村 浩一	104
運動生理学	侘美 靖	109
病態生理学	木村 浩一	114
生化学	藤井 駿吾	119
免疫と食物アレルギー	續 佳代	124
疾病の成り立ち	瀧山 晃弘	129
生理学実験	合田 悟	134
生理学実験	合田 悟	139
生理学実験	合田 悟	144
食品学総論	檜垣 俊介	149
調理科学	山森 栄美	154
基礎食品学実験	檜垣 俊介	159
基礎食品学実験	檜垣 俊介	164
基礎食品学実験	檜垣 俊介	169
基礎食品学実験	檜垣 俊介	174
応用食品学実験	佐々木 将太	179
応用食品学実験	佐々木 将太	184
応用食品学実験	佐々木 将太	189
応用調理学実習	山森 栄美	194
応用調理学実習	山森 栄美	199
応用調理学実習	山森 栄美	204

食品衛生学実験	峯尾 仁	209
食品衛生学実験	峯尾 仁	214
食品衛生学実験	峯尾 仁	219
栄養学実験	藤井 駿吾	224
栄養学実験	藤井 駿吾	229
栄養学実験	藤井 駿吾	234
ライフステージ栄養学	松本 洋子	239
栄養教育論基礎	小塚 美由記	244
栄養教育論実習	白幡 亜希	249
栄養教育論実習	白幡 亜希	254
栄養教育論実習	白幡 亜希	259
学校栄養教育論総論	小塚 美由記	264
食・生活教育演習	白幡 亜希	269
食・生活教育演習	白幡 亜希	274
食・生活教育演習	白幡 亜希	279
食・生活教育演習	白幡 亜希	284
臨床栄養学概論	田中 智美	289
臨床栄養学実習	松本 信子	294
臨床栄養学実習	松本 信子	299
臨床栄養学実習	松本 信子	304
栄養アセスメント論	松本 信子	309
管理栄養士概論	服部 富子	314
公衆栄養学Ⅰ	服部 富子	319
公衆栄養学実習	服部 富子	324
公衆栄養学実習	服部 富子	329
公衆栄養学実習	服部 富子	334
給食経営管理論	金子 裕美子	339
給食経営管理論演習	今泉 博文	344
給食経営管理論演習	今泉 博文	349
給食経営管理実習Ⅱ	金子 裕美子	354
給食経営管理実習Ⅱ	金子 裕美子	359
給食経営管理実習Ⅱ	金子 裕美子	364
給食経営管理総合演習	今泉 博文	369
公衆栄養学総合演習	服部 富子	374
卒業研究Ⅱ	佐々木 将太	379
卒業研究Ⅱ	八重樫 昭徳	387
卒業研究Ⅱ	小塚 美由記	395
総合教養講座	白戸 力弥	403
キャリア入門	木村 悠里菜	408
現代医療と福祉・介護	今泉 博文	412
情報処理	松岡 審爾	417
情報処理	松岡 審爾	422

情報処理	常見 裕子	427
教育原理	井上 大樹	432
教育方法の理論と実践	石垣 則昭	437
生徒指導・キャリア教育の理論と方法	常田 拓孝	442
事前事後指導	小塚 美由記	447
栄養教育実習	小塚 美由記	452

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 人間と文化					
科目名		心理学概論				ナンバリング	1110
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	石垣 則昭						

授業の位置づけ

本科目は健康栄養学科での、幅広い教養を身につける「教養科目」の分野として位置づけられ、科目区分としては「人間と文化」に該当する。また地域における「保健・医療・福祉・環境課題の調査と対応」に該当し1年次で学ぶ「社会・環境と健康食育論」分野の「健康社会と福祉」、さらに「栄養学の基礎と応用を学ぶ」に該当し3年次で学ぶ「栄養教諭論」の「栄養カウンセリング論」との関連を重視し学習を進める。

授業の概要

本科目では、人格論に焦点を合わせながら現代心理学の概観を試みる。まず学習、動機づけ、知覚等の心理学的概念を用いて人格の形成過程を説明する。さらに摂食障害、薬物依存、多重人格等、広く人格障害に関与する異常行動の病理に言及する。履修者は、心理学を通して、人間が、外側からは知ることのできない人間のこころの内側とそのしくみをどのように解き明かしてきたのかを知ると同時に、その方法を自分自身にも適用し、自分を客観的に見つめ、いまの自分がどのように形成されてきたのか、また、今の自分をどのように変えていくことができるのかという問題に答えられることを期待する。

到達目標

①心理学が辿った歴史的な過程と特徴を理解できる。(知識・技能) ②心理学概論の研究の変遷を適切にとらえ表現することができる。(思考・判断・表現) ③心理学概論の学習を他のメンバーと協力し、学習課題を解決することができる。(関心・意欲・態度)

授業の方法

授業の到達目標を達成するため、説明と演習の知的生産交流により授業を進める。受講者の学習への主体化を図るため、ハイブリッド型(ICTの活用と対面学習)を中心にアクティブラーニングにより授業を進める。毎時間、400字～600字及び800字程度で作成する学習レポートを授業中クラスルームより送信、学習終了前に完成させ返信する。その後、採点し返却する。あわせて14回目に小テスト(30点満点)を実施し、総合的に学習評価を行う。

ICT活用

毎時間のレポートの作成、FAMアプローチによる「指導と評価に一体化」のための授業評価などGoogleクラスルームの活用による双方向の授業を行う。

実務経験のある教員の教育内容

北海道内の公立中学校の校長12年の実務経験と教育原理、教育心理学を中心に据え学校改善を図り、生徒の人間関係力の育成、学力向上を中心に様々な教育成果を上げた。また校長在任中より現在までの間、北海道内外の小中高等学校へ「職場のメンタルヘルスの保持・増進」基礎心理学の社会心理学による「職場の人間関係づくりとコミュニケーション」や生徒指導を含め、今日的教育問題の解消・解決のため教育行政などより依頼を受け各種研修会の講師を務めている。

課題に対するフィードバックの方法

質問は授業中、クラスルームでのレポート提出時とあわせ随時受けつけ、内容により受講者全員への還元を図る。また毎時間、授業への自己評価、相互評価さらにルーブリックにより学習レポートを作成し、学習課題への回答を評価しコメントを添え個々へフィードバックする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ルーブリック評価による評価基準を含めたオリエンテーション、基礎心理学の進化心理学による行動的形質であるヒューマン・ユニバーサルズの意味、教科書1の自己発見、教科書2のヒポクラテスの単純元素、教科書3のプラトンの自己概念、教科書5のイスラムと精神医学について理解できる。	シラバスにより学習の見通しを持ち、教科書の「はじめに」の内容を熟読する。(90分)	ヒューマン・ユニバーサルズの教科書1の自己発見、教科書の2のヒポクラテスの単純元素、教科書3のプラトンの自己概念、教科書5のイスラムと精神医学を整理する。(90分)
担当教員			
第2回	教科書6の古代心理学における共通感覚の意味から教科書10のデカルトの思考機械と松果体とその役割、教科書11のウィリスの脳解剖とウィリス動脈輪、さらに教科書12のジョン・ロックの知性の本性としての自己の記録内容について理解できる。	教科書の6の共通感覚から12の知識の本性を熟読し学習内容の把握をする。(90分)	教科書6のデカルトの思考機械、ウィリスの脳解剖、ウィリス動脈輪、教科書12の知識の本性を整理する。 (90分)
担当教員			
第3回	教科書13のバークリーの観念と実物からフェヒナーの法則、教科書17のキルケゴールの自己の選択、教科書18のフィニアス・ゲージの記憶による前頭前野・大脳皮質の実行機能を中心に学習内容を理解できる。	教科書13バークリーの観念と実物からフェヒナーの法則、キルケゴールの自己の選択、教科書18のフィニアス・ゲージの記憶の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書13のバークリーの観念と実物からフェヒナーの法則、教科書17のキルケゴールの自己の選択、特に教科書18のフィニアス・ゲージの記憶の研究内容を中心に整理する。(90分)
担当教員			
第4回	教科書19のモズリーの気分障害から教科書20のダーウインの情動、教科書19のフランシス・ゴールドンの優生学、教科22のシャルコーのヒステリー法則、教科書24の情動のジェームス・ランゲ説及び感情心理学と情動の2要因理論について理解できる。	教科書19のモズリーの気分障害から教科書20のダーウインの情動、教科書19のフランシス・ゴールドンの優生学、教科22のシャルコーのヒステリー法則、教科書24の情動のジェームス・ランゲ説及び感情心理学と情動の2要因理論についての範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書19のモズリーの気分障害から教科書20のダーウインの情動、教科書19のフランシス・ゴールドンの優生学、教科22のシャルコーのヒステリー法則、教科書24の情動のジェームス・ランゲ説及び感情心理学と情動の2要因理論について整理する。(90分)
担当教員			

第5回	教科書25の脳半球優位性、特に教科書26のフロイトの精神分析理論を中心に教科書27の心理学の原理、28の自立神経系の研究を理解できる。	教科書25の脳半球優位性、教科書26のフロイトの精神分析、教科書27の心理学の原理、28の自立神経系の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書25の脳半球優位性、教科書26のフロイトの精神分析、教科書27の心理学の原理、28の自立神経系の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)
担当教員			
第6回	教科書29の双極性障害から教科書35の劣等コンプレックスを中心に教科書36サイコドラマの研究について理解できる。	教科書29の双極性障害から、教科書35の劣等コンプレックス、教科書36のサイコドラマの研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書29の双極性障害から、教科書35の劣等コンプレックスを中心に、教科書36のサイコドラマの研究を整理する。(90分)
担当教員			
第7回	教科書37の知能指数から教科書42の発達心理学を中心に、教科書45の心理学の場理論の研究について理解できる。	教科書37の知能指数、教科書42の発達心理学、教科書45の心理学の場理論の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書37の知能指数、教科書42の発達心理学を中心に教科書45の心理学の場理論の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第8回	教科書46の自閉症(自閉症スペクトラム・ASD)から教科書50の知能の心理学、教科書52のアルバート・エリスの認知行動の研究を中心に理解できる。	教科書46の自閉症、教科書50の知能の心理学、教科書52のアルバート・エリスの認知行動の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書46の自閉症、教科書50の偏見の学習、教科書52のアルバート・エリスの認知行動の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第9回	教科書53の人生の八つの段階と教科書59の欲求の段階構造の研究を中心に理解できる。	教科書53の人生の八つの段階、教科書59の欲求の段階構造の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書53の人生の八つの段階、教科書59の欲求の段階構造の研究を中心に整理する。(90分)
担当教員			
第10回	教科書60の言語の獲得から教科書63のフェスティンガーの認知的不協和、66のモデリング行動を中心に学習内容を理解できる。	教科書60の言語の獲得、教科書63のフェスティンガーの認知的不協和、67の「スイッチを入れて、波長を合わせ、社会に背を向けよ」の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書60の言語の獲得から教科書63のフェスティンガーの認知的不協和、66のモデリング行動を中心に学習内容を整理する。(90分)
担当教員			

第11回	教科書68のフーコーの人間観から教科書70の抑うつテスト、学習の中心課題である教科書72のボウルビイの愛着理論、教科書74の家族療法の研究を理解できる。	教科書68のフーコーの人間観、教科書70の抑うつテスト、教科書72のボウルビイの愛着理論、教科書74の家族療法の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書68のフーコーの人間観から教科書70の抑うつテスト、学習の中心課題である教科書72のボウルビイの愛着理論、教科書74の家族療法の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第12回	学習の中心となる教科書75の記憶地図からヒューリスティクス、教科書80のアイデンティティ、教科書81の衝動性と脅迫性の研究について理解できる。	教科書75の記憶地図、ヒューリスティクス、教科書80のアイデンティティ、教科書81の衝動性と脅迫性の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	学習の中心となる教科書75の記憶地図からヒューリスティクス、教科書80のアイデンティティ、教科書81の衝動性と脅迫性の研究について整理する。(90分)
担当教員			
第13回	教科書82の感覚データから、学習の中心である教科書83の自己肯定感、教科書85のフロー体験、教科書87の機能的MRIの研究までを理解できる。	教科書82の感覚データ、教科書85のフロー体験、教科書87の機能的MRIの研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書82の感覚データから、学習の中心である教科書83の自己肯定感、教科書85のフロー体験、教科書87の機能的MRIの研究までを整理する。(90分)
担当教員			
第14回	学習のまとめとしての小テストを実施し、教科書88の六つの基本感情、教科書91の心的外傷後ストレス、教科書93の意識に関する難問について理解する。	学習のまとめである小テストに向けての準備をし、教科書88の六つの基本感情、教科書91の心的外傷後ストレス、教科書93の意識に関する難問を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書88の六つの基本感情、教科書91の心的外傷後ストレス、教科書93の意識に関する難問の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第15回	教科書94のミラーニューロン、教科書95の社会的調和、教科書100の再現可能性の危機、パーソナリティ・ピックファイブ理論について理解でき、本科目のまとめを行う。	教科書94のミラーニューロン、教科書95の社会的調和、教科書100の再現可能性の危機、パーソナリティ・ピックファイブ理論を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書94のミラーニューロン、教科書95の社会的調和、教科書100の再現可能性の危機、パーソナリティ・ピックファイブ理論を整理し、本科目のまとめを行う。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	ルーブリックの評価規準による毎時間の学習レポート評価 (1回1点～5点を14回・70点)	

<p>その他</p>	<p>30</p>	<p>小テスト(30問×1点を1回・30点)</p>
<p>教科書</p>		
<p>図鑑心理学～歴史を変えた100の話～(トム・ジャクソン＝著 清水・井上智義＝監訳・訳 (NEWTON PRESS 2020発行)を各自購入し教科書とする。また自作の補助資料を授業ごとに提供する。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>心理学概論・学びと知のイノベーション(小野寺孝義 磯崎三喜年(編)小川俊樹 ナカニシヤ出版 2011発行)</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>学習内容の理解と定着を図るため準備学習、事後学習を重視し学習規律を守り提出物は期限を厳守する。授業中は自ら意見表明するなど能動的な参加態度を必須とする協同的な学びにより、「心理学概論」への理解を深めて頂きたい。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 人間と文化					
科目名		文章表現(3・4組)				ナンバリング	1102
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	矢部 玲子						
授業の位置づけ							
初年次教育の一環として、幅広い教養を身につけるために、社会で必要となるスキルの一つである文章作成能力を習得する科目である。							
授業の概要							
本科目では、大学生活の基本となる日本語の文章表現能力を学ぶ。日本語そのものの基本を押さえた上で、思考法を鍛え、レポート・論文の作成力を修得し、日本語の基礎的な法則を確実に定着させながら、日本語の文章表現の能力を高める。また、様々な文章の「型」を文章作成と添削および相互批評を組み合わせた実作学習によって習得することで、社会で必要となるスキルを身に付けることを目指す。							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・社会に存在する様々な文章の「型」について分類することができるようになる。 ・各講義の目標とする文章表現技術を習得し、実際的な文章作成ができるようになる。 ・文の正誤・適否・美醜等が区別できるようになる。 							
授業の方法							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 講義形式で、作成する文章の形式を中心に説明を行う。 2. 説明に基づいて実際に各自文章作成・添削・相互評価を、毎時間行う。 3. インタビュー・ドキュメンテーション・投稿・観察等を実際に行い、その結果を文章作成に反映させる。 4. 全授業で数回文章作成能力到達度チェックを行う。 5. 完成させた文章は毎時間提出して担当教員の添削を受け、指定されたものをすべて提出する。 							
ICT活用							
必要に応じて遠隔授業システム等を用いた授業を実施し、ICT技術の修得を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

公立中学校・高等学校の国語科教師としての勤務経験が約10年あり、学校教育、中でも国語科教育に幅広い知識と経験を有する。左記を活かして指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

作成した課題は原則マンツーマンのセッションを経て添削し受理する。作成した課題の相互評価・自己評価結果のシェアリングによって、成果と課題を可視化する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	手紙文の型 手紙文の形式を理解し、心情を伝える書式による文章作成を学ぶ。	PP.6-11の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第2回	ビジネス文書の型 ビジネス文書の形式を理解し、用件を伝える書式による文章作成を学ぶ。	PP.12-15の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第3回	三段構成の型 「三段構成で書く」、「常体文で書く」、「一文を40字以内で書く」ことを理解し、これらの書式による文章作成を学ぶ。	PP.16-19の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第4回	原稿用紙を用いた文章作成の型 意見文視写を通して、原稿用紙を用いた日本語表記法に沿った文章作成を学ぶ。	PP.20-23の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		

第5回	新聞読者投稿欄の文章の型 新聞投書欄の文章作成を通して、客観的な視点で事実を書くことを学ぶ。	PP.24-25の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第6回	見ることと書くことの関係(1) 報道文 身近な事件に関するメモをもとに、報道文を書くことを通して、主観を交えずに客観的な視点で文章を書くことを学ぶ。	PP.26-27の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第7回	見ることと書くことの関係(2) 観察文 身近な対象に関する観察メモをもとに、観察文を書くことを通して、主観を交えずに客観的な視点で文章を書くことに習熟することを学ぶ。	PP.28-29の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第8回	インタビュー書き起こし文の型 履修者同士のインタビューと紹介文の作成を通して、聞き書きの手法による文章作成を学ぶ。	PP.30-33の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第9回	聞き書きの型(1) 前回の「インタビュー」を発展させ、「経験の伝承と継承」をテーマに、特定の人物を対象に、その人物が経験した貴重な内容を聞き書きし、記録する方法を学ぶ。	PP.34-35の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第10回	聞き書きの型(2) 「経験の伝承と継承」をテーマに、特定の人物を対象に、その人物が経験した貴重な内容を本人に代わって記録させてもらい、聞き書きとして完成させることを学ぶ。	PP.36-37の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		

第11回	論説文の型 論説文の型に沿って文章を作成することを通して、事実と意見を適切に書き分ける方法を学ぶ。	PP.38-41の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第12回	論文に挑戦！(1) 「はじめに」、「各章」、「考察」、「おわりに」等論文の形式や、書くための資料を入手する(ドキュメンテーション)の手法について学ぶ。	PP.42-45の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第13回	論文に挑戦！(2) 前回までの学習を生かし、形式に沿って論文作成に取り組む。	PP.46-47の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第14回	論文に挑戦！(3) 前回までの学習を生かし、論文形式の文章を作成し、完成させる。	PP.48-49の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第15回	添削と推敲—まとめ— これまで学んだ文章表現にかかわる知見に基づき、習得した文章表現能力について、添削と推敲を通して自己評価することを学ぶ。	PP.50-51の熟読・理解・課題作成。指定された提出課題の完成。(90分)	指定された提出課題の完成・提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	行わない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	作成した文章のうち指定されたものを提出する。 指示された課題をすべて提出した場合、評価の対象とする。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>出席率66%以上を評価対象とする。</p>
<p>教科書</p>		
<p>「型」で身につける文章作成技術／矢部玲子／大学図書出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>必要に応じて提示する。 必要に応じて教材配信システムを活用する。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>状況に応じて講義内容や順番等が変更される場合がある。 必要に応じて教材配信システムを活用する。 出席率66%以上で、指示された課題をすべて提出した場合、評価の対象とする。 連絡はGoogle classroom で行う。メールが届いたか、返信は必要か、等を常にチェックするように。 メールでの問合せ等には必要に応じて対応する。 メールでの言葉遣いには十分に注意すること。不適切な言葉を使用した場合は、減点の対象とし、度重なる場合は単位認定しない場合もある。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 人間と文化					
科目名		文章表現(1・2組)				ナンバリング	1102
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	矢部 玲子						
授業の位置づけ							
初年次教育の一環として、幅広い教養を身につけるために、社会で必要となるスキルの一つである文章作成能力を習得する科目である。							
授業の概要							
本科目では、大学生活の基本となる日本語の文章表現能力を学ぶ。日本語そのものの基本を押さえた上で、思考法を鍛え、レポート・論文の作成力を修得し、日本語の基礎的な法則を確実に定着させながら、日本語の文章表現の能力を高める。また、様々な文章の「型」を文章作成と添削および相互批評を組み合わせた実作学習によって習得することで、社会で必要となるスキルを身に付けることを目指す。							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・社会に存在する様々な文章の「型」について分類することができるようになる。 ・各講義の目標とする文章表現技術を習得し、実際的な文章作成ができるようになる。 ・文の正誤・適否・美醜等が区別できるようになる。 							
授業の方法							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 講義形式で、作成する文章の形式を中心に説明を行う。 2. 説明に基づいて実際に各自文章作成・添削・相互評価を、毎時間行う。 3. インタビュー・ドキュメンテーション・投稿・観察等を実際に行い、その結果を文章作成に反映させる。 4. 全授業で数回文章作成能力到達度チェックを行う。 5. 完成させた文章は毎時間提出して担当教員の添削を受け、指定されたものをすべて提出する。 							
ICT活用							
必要に応じて遠隔授業システム等を用いた授業を実施し、ICT技術の修得を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

公立中学校・高等学校の国語科教師としての勤務経験が約10年あり、学校教育、中でも国語科教育に幅広い知識と経験を有する。左記を活かして指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

作成した課題は原則マンツーマンのセッションを経て添削し受理する。作成した課題の相互評価・自己評価結果のシェアリングによって、成果と課題を可視化する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	手紙文の型 手紙文の形式を理解し、心情を伝える書式による文章作成を学ぶ。	PP.6-11の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第2回	ビジネス文書の型 ビジネス文書の形式を理解し、用件を伝える書式による文章作成を学ぶ。	PP.12-15の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第3回	三段構成の型 「三段構成で書く」、「常体文で書く」、「一文を40字以内で書く」ことを理解し、これらの書式による文章作成を学ぶ。	PP.16-19の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第4回	原稿用紙を用いた文章作成の型 意見文視写を通して、原稿用紙を用いた日本語表記法に沿った文章作成を学ぶ。	PP.20-23の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		

第5回	新聞読者投稿欄の文章の型 新聞投書欄の文章作成を通して、客観的な視点で事実を書くことを学ぶ。	PP.24-25の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第6回	見ることと書くことの関係(1) 報道文 身近な事件に関するメモをもとに、報道文を書くことを通して、主観を交えずに客観的な視点で文章を書くことを学ぶ。	PP.26-27の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第7回	見ることと書くことの関係(2) 観察文 身近な対象に関する観察メモをもとに、観察文を書くことを通して、主観を交えずに客観的な視点で文章を書くことに習熟することを学ぶ。	PP.28-29の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第8回	インタビュー書き起こし文の型 履修者同士のインタビューと紹介文の作成を通して、聞き書きの手法による文章作成を学ぶ。	PP.30-33の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第9回	聞き書きの型(1) 前回の「インタビュー」を発展させ、「経験の伝承と継承」をテーマに、特定の人物を対象に、その人物が経験した貴重な内容を聞き書きし、記録する方法を学ぶ。	PP.34-35の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第10回	聞き書きの型(2) 「経験の伝承と継承」をテーマに、特定の人物を対象に、その人物が経験した貴重な内容を本人に代わって記録させてもらい、聞き書きとして完成させることを学ぶ。	PP.36-37の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		

第11回	論説文の型 論説文の型に沿って文章を作成することを通して、事実と意見を適切に書き分ける方法を学ぶ。	PP.38-41の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第12回	論文に挑戦！(1) 「はじめに」、「各章」、「考察」、「おわりに」等論文の形式や、書くための資料を入手する(ドキュメンテーション)の手法について学ぶ。	PP.42-45の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第13回	論文に挑戦！(2) 前回までの学習を生かし、形式に沿って論文作成に取り組む。	PP.46-47の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第14回	論文に挑戦！(3) 前回までの学習を生かし、論文形式の文章を作成し、完成させる。	PP.48-49の熟読・理解・課題作成。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
第15回	添削と推敲—まとめ— これまで学んだ文章表現にかかわる知見に基づき、習得した文章表現能力について、添削と推敲を通して自己評価することを学ぶ。	PP.50-51の熟読・理解・課題作成。指定された提出課題の完成。(90分)	指定された提出課題の完成・提出。(90分)
担当教員	矢部 玲子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	行わない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	作成した文章のうち指定されたものを提出する。 指示された課題をすべて提出した場合、評価の対象とする。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>出席率66%以上を評価対象とする。</p>
<p>教科書</p>		
<p>「型」で身につける文章作成技術／矢部玲子／大学図書出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>必要に応じて提示する。 必要に応じて教材配信システムを活用する。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>状況に応じて講義内容や順番等が変更される場合がある。 必要に応じて教材配信システムを活用する。 出席率66%以上で、指示された課題をすべて提出した場合、評価の対象とする。 連絡はGoogle classroom で行う。メールが届いたか、返信は必要か、等を常にチェックするように。 メールでの問合せ等には必要に応じて対応する。 メールでの言葉遣いには十分に注意すること。不適切な言葉を使用した場合は、減点の対象とし、度重なる場合は単位認定しない場合もある。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 自然と科学					
科目名		生命科学				ナンバリング	1150
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	荒井 克俊						

授業の位置づけ

科学的知識を学ぶことにより、幅広く教養を身につけるための科目である。「解剖学」、「生理学」、「生化学」(健康栄養)、「解剖学I」、「解剖学II」、「生理学I」、「生理学II」(看護、リハビリ)、「免疫学」(看護)、「教科教育法 理科」(こども発達)と連携している教養科目である。

授業の概要

生命科学の内容は私たちの健康、医療、食生活、生活環境などの日常生活に密接に関わっているだけではなく、持続的な社会の発展や生物多様性保全など地球生態系にも関係するヒトがよりよく生きるための知識である。本科目では、専門科目の学習に発展・深化しうる身近なトピックスを取り上げて、授業を進める。生命科学の中でも、特に細胞、遺伝、DNA、ゲノム、発生、生殖、内分泌および免疫に関する内容に重点を置いて、高等学校で生物を履修しなかった学生も十分理解できるように、初歩的な事項から、最先端の研究まで、段階を踏んで教授する。また、メディア等で話題になるバイオテクノロジーとその社会での応用についても学ぶ。

到達目標

生命とは何かということに興味をもつことができる。
 生物の体の構造と仕組みを説明できる。
 メディア等で取り上げられる生命科学の成果を積極的に理解する態度をもつことができる。
 科学的、論理的思考を身につけ、自身の専攻に関連するバイオテクノロジーの応用や生命倫理に関する議論に参加できる。

授業の方法

教科書をもとに、パワーポイントスライドの投影により講義を進める。
 講義終了前に、練習問題を中心としてクイズを行い、その解答解説により講義内容の理解を深める。
 これらクイズは自己採点として、成績には反映させない。
 最終回の講義では小グループディスカッションによる課題研究とその成果プレゼンテーションと討議を中心としたアクティブラーニングを行う。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
クイズの解答を講義時間内に解説するとともに、クラスルームに掲示する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス: 担当講師の自己紹介に続き、本科目の位置づけ、概要、到達目標、授業方法、成績評価をシラバスに基づいて説明する。アンケート等により、高等学校までに得た生物の知識を確認する。生命現象に見られる共通性と多様性について考える。	シラバスおよび教科書第1章2-6頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	生命科学を学ぶ意味をノートに記述する。(90分程度)
担当教員			
第2回	細胞生物学の基礎: 原核生物と原核生物の違い、細胞の構造、細胞内小器官の形態と機能、ミトコンドリア、核と染色体と遺伝子の関係について学ぶ。	教科書第1章7-11頁を読み、疑問点をまとめる。さらに、細胞説とは何かを調べてくる。(90分程度)	ノートを整理し、核と染色体の関係、細胞内小器官の働きを説明できるようにする。(90分程度)
担当教員			
第3回	遺伝学の基礎: メンデルの法則を確認し、改訂された遺伝用語(顕性、潜性)を説明する。体細胞分裂、細胞周期を学び、減数分裂における染色体の挙動とDNA量の変化が体細胞分裂とどの様に違うか理解する。	教科書第4章48-60頁を読んで、遺伝の法則について疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、体細胞分裂と減数分裂の違いを説明できるようにする。(90分程度)
担当教員			
第4回	分子生物学の基礎: 遺伝物質がDNAであることを示唆したアベリーの実験、シャルガフの法則、ハーシーとチェイスの実験を解説した後、DNAの構造、転写・翻訳、タンパク合成に到る過程を説明する。	教科書第1章12-17頁を読んでおくこと。予め、ロザリンド・フランクリンについて調べてくること。(90分程度)	ノートを整理し、DNAからどのようににアミノ酸配列が決められるかを説明できるようにする。(90分程度)
担当教員			

第5回	ゲノム科学の基礎: ゲノムとは何かを説明した後、自然界におけるゲノム量の変異について触れ、さらにゲノムプロジェクトを解説する。遺伝子組み換え技術、PCR技術、シーケンス技術の概要を説明する。DNA多型、シンテニーを説明した後、例えば、遺伝病の原因遺伝子をどのように特定するかについて、概要を述べる。また、体重や身長などの量的な形質の遺伝子による支配についても学ぶ。	教科書第2章22、23頁、第4章58頁、第5章66-68頁を読んで、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、DNA多型の分析方法を簡単に説明できるようにする。(90分程度)
担当教員			
第6回	発生生物学の基礎: 受精卵は卵割(細胞分裂)を続け、細胞が分化していくことにより、背腹と左右の軸ができ、誘導の現象を介して、複雑な体が作り上げられていく。発生が遺伝子発現のプロセスであることを理解する。	教科書第3章32-46頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、受精卵から動物の体になるプロセスを理解する。(90分程度)
担当教員			
第7回	生殖生物学の基礎: ヒトや多くの動物では雌と雄の比率はほぼ1:1である。受精の瞬間に遺伝的に雌であるか、雄であるか決まること(性決定)の仕組みと性決定遺伝子の関係、また、卵巣と精巣が形成され機能する生理学的な過程(性分化)について学び、卵と精子がどのように形成され、子孫を残すのかを理解する。	教科書第11章147-158頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、雌と雄の比率(性比)が1:1となる仕組みを説明できるようにする。あわせて、第1回から第7回の講義内容、関連するクイズの問題を復習する。(90分程度)
担当教員			
第8回	第一回小テスト: 第1回から第7回の授業内容に関する筆記試験(30分程度) 試験答案回収後に、問題と解答の解説を行う。	ノートを整理して、第1回から第7回の講義内容、関連するクイズの問題を復習する。(90分程度)	自分の答案について、再度解答し、不正解の場所があれば、復習する。(90分程度)
担当教員			
第9回	内分泌学の基礎: 外分泌と内分泌の違い、ホルモンの定義を解説する。内分泌による恒常性維持(ホメオスタシス)の概念を解説した後、主要な内分泌器官を挙げて、そこで産生されるホルモンの種類と働きを概説する。	教科書第10章139-145頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、主要な内分泌器官とホルモンについて説明できるようにする。(90分程度)
担当教員			
第10回	免疫学の基礎: 病原体と感染症、自然免疫と獲得免疫、自己と非自己の認識メカニズム、MHCと拒否反応、アレルギーについて基礎的、初歩的事項についてのみ教授する。	教科書第13章175-188頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、抗原と抗体について説明できるようにする。(90分程度)
担当教員			

第11回	バイオテクノロジー入門(1):実験動物に利用される純系とは何かを説明した後、同じ遺伝子型を持つ個体(クローン)を得る方法としての単為発生技術と体細胞核移植技術を説明する。さらに、ES細胞とiPS細胞について説明し、細胞の初期化を考える。また、凍結保存技術の現状と可能性を述べる。	教科書第3章46頁、第5章62-65頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、ES細胞とiPS細胞の違いを説明できるようになる。(90分程度)
担当教員			
第12回	バイオテクノロジー入門(2):遺伝子組換え生物の作り方と現状、これらの規制のためのカルタヘナ条約を解説する。最新のゲノム編集技術について初歩的事項を説明する。このほか不妊治療の技術としての顕微授精、人工授精等についても解説する。	教科書第2章25-28頁、第5章69-74頁、第7章103頁を読み、疑問点をまとめる。(90分程度)	ノートを整理し、遺伝子組換え生物、ゲノム編集生物の規制について簡単に説明できるようになる。(90分程度)
担当教員			
第13回	バイオテクノロジー入門(3):我々の食を支える農業、畜産、水産養殖では、栽培した植物、馴致した家畜、人工的に作った養殖魚の品種改良(育種)が欠かせない。育種を進めるために重要な、選抜育種、交雑育種、倍数体育種について具体例を挙げて説明し、我々の生存が生命科学の土台の上にあることを認識する。	巨峰ブドウと信州サーモンについて調べ、何がこれら二つの品種に共通する生命現象であるかを考えてくる。(90分程度)	ノートを整理し、人間の歴史、文化、現代の社会生活における育種の役割を説明できるようになる。(90分程度)
担当教員			
第14回	第2回小テスト:第1回から第7回、第9回から第13回の授業内容に関する筆記試験(30分程度) 試験答案回収後に問題と解答の解説を行う。 第15回授業の班分けとグループワークに関する解説を行う。	ノートを整理し、出題範囲の講義内容と関連するクイズの問題を復習する。(90分程度)	自分の答案について再度解答し、不正解の場所があれば、復習する。(90分程度)
担当教員			
第15回	生命科学と生命倫理:設定された課題について、グループワークを通じて、各班の考え方をまとめ、パワーポイント等でプレゼンテーションを行い、参加者全員でディスカッションする。 レポートの課題を提示する。	各班ごとに課題解決に関するグループディスカッションを行い、考えをまとめ、パワーポイントなどプレゼンテーションの準備をおこなうとともに、発表練習をする。(90分程度)	ディスカッションの要点を整理し、自分なりの考え方をまとめる。(90分程度)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	第8回、第13回における筆記試験により評価する

<p>その他</p>	<p>30</p>	<p>課題レポート 決められた書式のレポートを期日までにクラスルームを通じて提出する。</p>
<p>教科書</p>		
<p>みんなの生命科学 北口哲也・塚原伸次・坪井貴司・前川文彦 化学同人 ISBN 97847598181116</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 自然と科学						
科目名	物理学					ナンバリング	1152
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松岡 審爾						

授業の位置づけ

科学的知識を学ぶことにより、幅広く教養を身につけるための科目である。
「運動学Ⅰ」(理学、作業)、「運動学Ⅱ」(理学、作業)、「物理療法学Ⅰ」(理学)、「物理療法学Ⅱ」(理学)、「物理療法学演習」(理学)と連携している教養科目である。
看護学科のディプロマ・ポリシー「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考力を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。(思考・判断・表現)」と特に関係がある科目である。
理学療法学専攻のディプロマ・ポリシー「理学療法を行うための基本的な専門的知識・技術を身につけている。(知識・理解)」と特に関係がある科目である。
作業療法学専攻のディプロマ・ポリシー「幅広く教養を高め、豊かな人間性と高い倫理観、社会変化への適応力を持ち、作業療法学の持続的な発展に貢献して社会を支えることができる。(関心・意欲・態度)」と関係がある科目である。

授業の概要

物理学は広範な自然現象を統一的に理解しようとするものであり、全ての自然科学の基礎をなしている。ここでは、生体力学や運動学の基礎となるニュートン力学および熱力学の基本的な考えや電磁気学の基礎法則を理解し、剛体の力学、変形体の力学および生体組織の力学的性質および電気、電磁波、超音波の性質や生体作用について学習する。

到達目標

1. ニュートンの法則にもとづいて運動方程式を記述し、物体の運動を求めることができる。
2. 力のモーメントを用いて剛体のつりあいの式を記述できる。
3. 変形する物体の力学的性質や波動の性質について説明できる。
4. 仕事とエネルギー、力学的エネルギー保存の法則、熱エネルギーについて説明できる。
5. 電磁現象の概略(電気力や磁力の原因、電磁誘導、電磁波の性質)を説明できる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式ですすめる。
理解度確認テストを実施するとともに、コメントを書かせる(全15回)。
毎回の内容について宿題を課す(1回目～14回目)。
9回目と15回目に試験を実施する。
フィードバックとして理解度確認テストと宿題の解説を行う。

ICT活用

Google Formのテスト作成機能を用いて、確認テストと宿題として練習問題を提供し自主学習を促す。
授業の動画(パワーポイントの説明に音声を入力したもの)をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして理解度確認テストおよび宿題の解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	はじめに 物理学で用いられる単位系について学ぶ。 力学1【運動の記述】直線上を運動する物体の速度、加速度の計算方法を習得する。また、平面上の運動における物体の位置の表しかた、速度と速さの違いを理解する。	教科書のp5、p9～p10、p12、p14、p19、p25～p28を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第2回	力学2【運動の記述】平面上の運動における物体の加速度の向きを知る方法を理解する。【ニュートンの運動の法則】ニュートンの運動の3法則である慣性の法則、運動の法則($F=ma$)および作用反作用の法則を理解する。 ・物体に働く力の矢印の書き方を習得する。 ・等速円運動する物体に働く力の向きを理解する。	教科書のp29、p34～p37、p39～p40、p73～p75を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第3回	力学3【ニュートンの運動の法則の応用】・地球上の物体に働く重力と落下運動について理解する。・床等に置かれた物体が静止するために垂直抗力が働くことが必要なことを理解する。物体の運動方程式を立てることによって、物体に働く力や加速度を求める方法を習得する。・平面における運動式を理解する。	教科書のp41,p43、p46～p47を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第4回	力学4【ニュートンの運動の法則の応用】・力の合成と分解を理解する。・静止摩擦力、最大摩擦力、動摩擦力のちがいを理解する。・垂直抗力と摩擦係数から最大摩擦力、動摩擦力を計算する方法を習得する。斜面上の物体の運動方程式を立てる方法を習得する。	教科書のp42～p43、p45下半分、p48～p50を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第5回	力学5【剛体の力学】・大きさがあるが変形しないというモデルである「剛体」の概念を理解する。物体の回転状態を変化させる作用である力のモーメントの計算方法を習得する。力のモーメントをもとにして重心という概念を理解できること、また重心の位置を計算する方法を習得する。	教科書のp42、p51を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第6回	力学6【剛体の力学】・剛体の力学—剛体が回転せずにつりあうための条件を理解し、これに基づいて剛体に働く力を求める方法を習得する。 【仕事とエネルギー】仕事と仕事率の定義を理解する。	教科書のp44～p45、p52～p53、p59～p62を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第7回	力学7【仕事とエネルギー】・重力の位置エネルギー、運動エネルギーの計算方法を習得する。・仕事と運動エネルギーとの関係から力学的エネルギー保存則が導かれることを理解する。・力学的エネルギー保存の法則を用いて運動する物体の速さを求める方法を習得する。・より広い意味のエネルギー保存則を理解する。 【慣性力】・非慣性系における、みかけの力(慣性力)を学び、遠心力が慣性力であることを理解する。	教科書のp62～p66、p93を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第8回	力学8【変形する物体の静力学】・力を加えると変形するが、力を取り除くと元に戻る性質をもつ物体を弾性体という。弾性体のひずみが小さいとき、弾性体の変形のもととなる応力はひずみに比例する。このときの比例定数が弾性定数であり、これを用いて物体の変形量を計算する方法を習得する。また、いくつかの弾性率(ヤング率、剛性率)の違いを知る。	教科書のp101～p104を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第9回	力学9【流体の力学】・流体の力学—流体とはなにか、またその圧力の特徴を理解する。流体の密度や、ある深さにおける流体の圧力の計算方法を習得する。粘性がずれ応力であることを理解する。 ★授業の1回目から7回目の内容を範囲とした試験を行う。	教科書のp95～p101、p104～p108を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第10回	【波動】・波の表し方および波の基本式を理解する。・正弦波が波の基本的な形であることを理解する。・波の干渉と回折について理解する。・弦に生じる定在波の固有振動の計算を修得する。・超音波の性質を学ぶ。	教科書のp114～p124を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第11回	電磁気学1【電気力】・電気現象を引き起こす電荷について理解する。・真空中の電荷の間に働く力である電気力(クーロン力)の性質を学ぶ。電気力を働かせる空間である電場の概念を理解する。電位の定義を理解し電位差と電気量から電気力がした仕事量を計算する方法を習得する。・電場によって物体表面に電荷が現れる現象である静電誘導について理解する。	教科書のp158～p161、p162～p171を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第12回	電磁気学2【電流・電気回路】・電流、電圧と電気抵抗との関係であるオームの法則を理解する。・電力およびジュール熱の計算し、抵抗の発熱量を計算する方法を習得する。・交流による電力と実効値を理解する。・電荷を蓄える装置であるキャパシターの性質を理解する。・比誘電率について理解する。	教科書のp161～p162、p164～p165、p173～p175、p177～p179、p182～p184、p206～p208を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第13回	電磁気学3【磁場】・磁場の性質を理解する。・電流が磁場を発生されることを知り、定常電流がどのような向きの磁場を生じるかを理解する。・磁場中で運動する荷電粒子に働くローレンツ力の向き、また磁場中で電流が流れている導線に働く力を理解する。	教科書のp191～p199を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第14回	電磁気学4【電磁誘導】・電磁誘導(ファラデーの法則)、磁場が時間変化することにより電場が発生することを理解する。・磁場中でコイルを動かすと、磁場が時間変化していなくてもコイルに電流が流れることを理解する。・電場の変化によって磁場の発生することを理解する。・電磁波の発生機序を理解する。	教科書のp199～p203、p212～p214を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第15回	【熱力学】・熱の移動方法は主に熱伝導、対流、熱放射の3つがある。このうち熱伝導の性質、熱放射の性質を理解する。 ★授業の8回目から14回目の内容を範囲とした試験を行う。	教科書のp136～p144、p147、p149～p150を読んでおく。(90分)。	授業で行った全範囲について復習しておく(90分)。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各講義中に提出する理解度確認テストの提出(15回)、各回ごとの宿題の提出(14回)および授業内(9回目と15回目)に実施する試験により評価する。

その他	0	なし
教科書		
第3版 物理学入門 Web動画付／原康夫／学術出版図書		
参考文献		
医療系のための物理／佐藤幸一他／東京教学社		
履修条件・留意事項等		
理学療法学専攻の学生は、運動学、物理療法学の基本となるので、高校で物理基礎のみ履修の学生、それすら未履修の学生は必ず履修すること。作業療法学専攻の学生は、運動学の基本となるので履修するとよい。看護学科、健康栄養学科の学生は専門に直結するわけではないので数理分野が得意で興味があれば履修してもよい。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 自然と科学					
科目名		基礎化学				ナンバリング	1154
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井 駿吾、佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>化学的知識を学ぶことによって、幅広い教養を身に付けるための科目である。生化学、基礎栄養学などの科目に必要とされる基礎的知識を学ぶ科目である。理学療法学科ではディプロマ・ポリシーの「理学療法を行うための基本的な専門的知識・技術を身につけている」と、作業療法学科では「作業療法を実践するために必要な基本的知識を身につけている」と特に関連がある科目である。</p>							
授業の概要							
<p>私たちの身近に存在する物質や身の回りで起こる現象が、どのように化学と結びついているのかを理解するために、化学の基礎知識を習得する。今後専門科目を履修していく上で、化学に関する基礎学力の不足によって支障が生じないように化学の基礎知識を習得する。特に、モル概念、化学反応式の量的関係、濃度等の計算問題をしっかり理解する。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 原子の構造から、イオン、原子価を理解し、化学結合について説明できる。 2. 化学反応式の表す意味を理解し、反応式の量的関係の計算ができる。 3. 濃度計算ができる。(パーセント濃度、モル濃度) 4. 酸・塩基の定義を理解し、水素イオン濃度とpHの値を求めることができる。 5. 飽和炭化水素、特にアルカンの分子式、示性式、構造式を書くことができる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントによる講義形式で、必要に応じてプリント配布する。理解度を確認するため、確認テストを実施する。</p>							
ICT活用							
<p>確認テストや、授業資料の配布にGoogleフォームやGoogle Classroomなどを使用する。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

Googleフォームによる確認テスト時は、回答送信後、得点および誤答に対する解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	(佐々木) ・オリエンテーション ・原子の構造について学習する ・電子配置について学習する。	「原子核」、「電子」、「陽子」、「中性子」、「質量数」などの化学用語及び電子配置図について調べておく。(90分)	講義中に出題された問題を、自分の力で再度解答する。電子配置図を正確に書けるようにする。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第2回	(佐々木) ・イオンについて学習する。 ・電子式の書き方について学習する。(有機化学の分野でも使用) ・化学結合について学習する。 (1) イオン結合 (2) 共有結合(同種原子)	イオン結合、共有結合について調べておく。 「電子式」「構造式」の書き方について調べておく。(90分)	「電子式」「構造式」を確実に書くことができる。 化学式の表記の仕方を確実にものにする。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第3回	(佐々木) ・化学結合について学習する。 (3)共有結合(異種原子) ・化学式の読み方について、別紙プリントを配布して学習する。 ・分子量の求め方を学習する。	「共有結合」特に単結合、二重結合について、調べておく。 分子量の求め方を調べておく。(90分)	「共有結合」について、説明できるようにする。化学式が確実に読め、かつ書くことができ、分子量を求めることができる。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第4回	(佐々木) ・物質質量(モル)の概念について学習する。 ・物質質量(モル)の求め方について学習する。	「アボガドロ数」と「モル」の計算上での関係を調べておく。(90分)	講義で出題された問題を復習することで、考え方、求め方を確実にものにする。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第5回	(佐々木) ・化学反応式の量的関係について学習する。 (化学反応式を使った計算問題を解く)	化学反応式の係数を持つ意味について、計算にどのような使い方をするか確認しておく。(90分)	「モル」「体積」「アボガドロ数」「分子量」の相互関係を確実に理解し、計算で求めることができる。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第6回	(藤井) ・質量パーセント濃度についてしっかり学習する。	質量パーセント濃度の求め方について、高校時の教科書、参考書等で事前に確認しておく。(90分)	講義中に出題された問題や配布プリントを必ず復習し、自力で問題を確実に解くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第7回	(藤井) ・モル濃度についてしっかり学習する。 (1) 固体 (2)液体	モル濃度の求め方について、高校時の教科書、参考書等で事前に確認しておく。(90分)	講義中に出題された問題や配布プリントを必ず復習し、自力で問題を確実に解くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第8回	(藤井) ・酸と塩基について学習する。 ・中和反応について学習する。	中和滴定を利用して、濃度の求め方を確認しておく。 特に、食酢中の酢酸の定量について確認しておく。(90分)	講義中に出題された問題や配布プリントを必ず復習し、自力で問題を確実に解くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第9回	(藤井) ・水素イオン濃度について学習する。 ・酸化・還元について学習する。	水素イオン濃度とpHの関係について調べておく。 酸化か還元かの判定方法について事前に調べておく。(90分)	講義中に出題された問題を復習し、pHと水素イオン濃度の関係を理解する。 酸化・還元の判断も確実にできる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第10回	(藤井) ・有機化合物の歴史について学習する。 ・有機化合物(炭化水素化合物)の分類について学習する。 ・有機化合物の表し方(分子式、示性式、構造式)について学習する。	「分子式」「示性式」「構造式」の表し方の違いについて事前に調べておく。(90分)	簡単な有機化合物の「示性式」「構造式」を書くことにより、違いを確認し分類できる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		

第11回	(藤井) ・飽和炭化水素のアルカンについて学習する。 (1)アルカンの性質 (2)アルカンの反応 (3)構造異性体	身近に存在する有機化合物である「アルカン」の性質、特徴及び用途について調べておく。(90分)	講義の内容を復習し、特に構造異性体の構造式を確実に書くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第12回	(藤井) ・IUPAC命名法について学習する。 ・不飽和炭化水素(アルケン)について学習する。 (1)アルケンの性質 (2)アルケンの反応	IUPAC命名法、アルケンの性質、特徴及び付加反応について事前に調べておく。(90分)	IUPAC命名法を用いて確実に物質名を答えることができる。付加反応について理解する。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第13回	(藤井) ・アルコールについて学習する。 (1)アルコールの利用方法 (2)アルコールの分類 (3)アルコールの命名法 (4)線描構造式	基本的なアルコールである「メタノール」「エタノール」「プロパノール」について調べておく。(90分)	講義内容を復習し、「アルコールの酸化」「アルコールの命名法」等自分の言葉で説明することができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第14回	(藤井) ・芳香族炭化水素について学習する。 (1)歴史 (2)構造異性体・命名法 (3)置換反応	「芳香族炭化水素」の構造の特徴や構造異性体について調べておく。(90分)	講義の中で出題された問題をしっかりと復習し、構造異性体、置換反応について、説明することができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第15回	(藤井) ・身の回りに存在する芳香族炭化水素について学習する。	身の回りに存在する代表的な芳香族炭化水素について調べておく。(90分)	生活環境の中に多くの有機化合物が存在することを知らることにより、今後の生活での意識改革に繋がるとよい。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中のランダムな回で行う確認テストの合計で評価する。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>特になし。</p>
<p>教科書</p>		
<p>特に指定しない。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>高校で使用した「教科書」または「参考書」があれば良い。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>特になし。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 外国語					
科目名		英語 I (1・2組)				ナンバリング	1170
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	Walzem Allen George						
授業の位置づけ							
This is a fairly basic level class. Students will practice, reinforce, and build on general English skills and vocabulary learned in high school, Etc.							
授業の概要							
本科目では、英語のリスニング、スピーキング、リーディング、ライティング、プレゼンテーションのスキルを習得する。これらのスキルは、英語で効果的にコミュニケーションを行うために必要であり、講義は参加型の学習スタイルを取る。ネイティブスピーカーと英語を話す機会を得るとともに、第2言語として英語を話す機会が提供される。							
到達目標							
Students will practice everyday English skills needed for basic interpersonal communication. Focus will be on speaking, listening, and reading, and being able to describe basic things, ask and answer questions, explain and react appropriately, using good, clear, basic grammar constructions. Although the broad focus is general skills, attention will also be given to interacting with patients in a medical setting. (i.e. greeting patients, asking about their condition, giving instructions, etc.)							
授業の方法							
This is a lecture class where students will listen to the teacher's instruction and do exercises from the textbook. Based upon the activity, student will engage in pair-work, groupwork as well as work individually on various tasks.							
ICT活用							
ICT活用 If needed, this class may utilize Google Classroom as a Learning Management System (LMS).							
実務経験のある教員の教育内容							

Not applicable

課題に対するフィードバックの方法

The teacher will give feedback by explaining the answers of the exercises, commenting on students' performance, and grading assignments.

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	Class intro, syllabus, Unit 0	Go over syllabus and Unit 0 vocab (90 minutes)	Prepare Unit 1 p.12-16, p.I (90minutes)
担当教員			
第2回	Unit 1 Part I p. 12-16: Introducing self, giving and getting information from patients or others	Review Unit 1 part I p. 2-16 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 1 part II p. 17-19 (90 Min)
担当教員			
第3回	. Unit 1 Part II p.17-19: Introducing self, giving and getting information from patients or others	Review unit 1 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 2, p.20-24 (90 Min)
担当教員			
第4回	Unit 2, Part I p.20-24: Describing people, Be vs. Have grammar point, medical conditions	Review unit 2 p.20-24 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 2 Part II (p.25-27) (90 Min)
担当教員			

第5回	Unit 2, Part II p.25-27: Describing people, Be vs. Have grammar point, medical conditions	Review unit 2 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 3 (p28-32) (90 Min)
担当教員			
第6回	Unit 3, Part I p28-32: Schedules and routines. Making appointments with patients	Review unit 3 (p28-32) vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 3 Part II (p33-35) (90 Min)
担当教員			
第7回	Unit 3, Part II p33-35: Schedules and routines. Test Prep.	Prepare for midterm exam!! (as much time as you need)	Review vocabulary and concepts (90 Min)
担当教員			
第8回	Midterm exam	Go over exam materials	Prepare for Unit 4 Part I, p. 36-40 (90 Min)
担当教員			
第9回	Unit 4, Part I, p36-40: Describing basic physical things and relations (there is/there are etc.)	Review unit 4 (p36-40) vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare p41-43 (90 Min)
担当教員			
第10回	Unit 4 Part II, p41-43: Describing basic physical things and relations (there is/there are etc.)	Review unit 4 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 5, p.44-48 (90 Min)
担当教員			

第11回	Unit 5 Part I, p.44-48: Giving and receiving directions, use of basic prepositions. Room Picture activity.	Review unit 5 p. 44-48 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 5 Part II (p.49-51) (90 Min)
担当教員			
第12回	. Unit 5 Part II, p.49-51: Giving and receiving directions, use of basic prepositions. Room Picture activity.	Review unit 5 (p.49-51) vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 6 (p.52-56) (90 Min)
担当教員			
第13回	Unit 6, Part I, p52-56: Describing past actions.	Review Unit 6 (p.52-56) (90 Min)	Please read and prepare Unit 6 Part II (p57-59) (90 Min)
担当教員			
第14回	Unit 6, Part II, p57-59: Describing past actions. Side by Side activity: Explaining a visit to a doctor's office in present and past tense. Test prep.	Review Units 4-6 thoroughly!!	Prepare for final exam !!
担当教員			
第15回	Final exam	Be sure all assignments have been completed and given to the teacher	If you have any makeup work or late assignments, complete them and send to Professor Walzem
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	Midterm 30 Final 40 Attendance and participation, quizzes 30

その他	0	
教科書		
English Firsthand, Fifth Edition Written by March Helgesen, John Wiltshier, Steven Brown Published by Pearson		
参考文献		
Handouts will be given in class		
履修条件・留意事項等		
please bring textbook, paper, pen or pencil, and previous handouts to each class		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 外国語					
科目名		英語 I (3・4組)				ナンバリング	1170
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	Todd Robert Enslin						
授業の位置づけ							
This is a fairly basic level class. Students will practice, reinforce, and build on general English skills and vocabulary learned in high school, Etc.							
授業の概要							
本科目では、英語のリスニング、スピーキング、リーディング、ライティング、プレゼンテーションのスキルを習得する。これらのスキルは、英語で効果的にコミュニケーションを行うために必要であり、講義は参加型の学習スタイルを取る。ネイティブスピーカーと英語を話す機会を得るとともに、第2言語として英語を話す機会が提供される。							
到達目標							
Students will practice everyday English skills needed for basic interpersonal communication. Focus will be on speaking, listening, and reading, and being able to describe basic things, ask and answer questions, explain and react appropriately, using good, clear, basic grammar constructions. Although the broad focus is general skills, attention will also be given to interacting with patients in a medical setting. (i.e. greeting patients, asking about their condition, giving instructions, etc.)							
授業の方法							
This is a lecture class where students will listen to the teacher's instruction and do exercises from the textbook. Based upon the activity, student will engage in pair-work, groupwork as well as work individually on various tasks.							
ICT活用							
If needed, this class may utilize Google Classroom as a Learning Management System (LMS).							
実務経験のある教員の教育内容							

Not applicable

課題に対するフィードバックの方法

The teacher will give feedback by explaining the answers of the exercises, commenting on students' performance, and grading assignments.

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	Class intro, syllabus, Unit 0	Go over syllabus and Unit 0 vocab (90 minutes)	Prepare Unit 1 p.12-16, p.I (90minutes)
担当教員			
第2回	Unit 1 Part I p. 12-16: Introducing self, giving and getting information from patients or others	Review Unit 1 part I p. 2-16 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 1 part II p. 17-19 (90 Min)
担当教員			
第3回	Unit 1 Part II p.17-19: Introducing self, giving and getting information from patients or others	Review unit 1 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 2, p.20-24 (90 Min)
担当教員			
第4回	Unit 2, Part I p.20-24: Describing people, Be vs. Have grammar point, medical conditions	Review unit 2 p.20-24 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 2 Part II (p.25-27) (90 Min)
担当教員			

第5回	Unit 2, Part II p.25-27: Describing people, Be vs. Have grammar point, medical conditions	Review unit 2 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 3 (p28-32) (90 Min)
担当教員			
第6回	Unit 3, Part I p28-32: Schedules and routines. Making appointments with patients	Review unit 3 (p28-32) vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 3 Part II (p33-35) (90 Min)
担当教員			
第7回	Unit 3, Part II p33-35: Schedules and routines. Test Prep.	Prepare for Test!! (90minutes)	Review vocabulary and concepts (90 Min)
担当教員			
第8回	Midterm	Review concepts you had trouble with on test (90 Min)	Prepare for Unit 4 Part I, p. 36-40 (90 Min)
担当教員			
第9回	Unit 4, Part I, p36-40: Describing basic physical things and relations (there is/there are etc.)	Review unit 4 (p36-40) vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare p41-43 (90 Min)
担当教員			
第10回	Unit 4 Part II, p41-43: Describing basic physical things and relations (there is/there are etc.)	Review unit 4 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 5, p.44-48 (90 Min)
担当教員			

第11回	Unit 5 Part I, p.44-48: Giving and receiving directions, use of basic prepositions. Room Picture activity.	Review unit 5 p. 44-48 vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 5 Part II (p.49-51) (90 Min)
担当教員			
第12回	Unit 5 Part II, p.49-51: Giving and receiving directions, use of basic prepositions. Room Picture activity.	Review unit 5 (p.49-51) vocabulary and concepts (90minutes)	Please read and prepare Unit 6 (p.52-56) (90 Min)
担当教員			
第13回	Unit 6, Part I, p52-56: Describing past actions.	Review Unit 6 (p.52-56) (90 Min)	Please read and prepare Unit 6 Part II (p57-59) (90 Min)
担当教員			
第14回	Unit 6, Part II, p57-59: Describing past actions. Side by Side activity: Explaining a visit to a doctor's office in present and past tense. Test prep.	Review Units 4-6 thoroughly!!	Prepare for final exam!!
担当教員			
第15回	Final exam	Be sure all assignments have been completed and given to the teacher	If you have any makeup work or late assignments, complete them and send to Professor
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	Midterm 30 Final 40 Attendance and participation, quizzes 30	

その他	0	
教科書		
English Firsthand, Fifth Edition Written by March Helgesen, John Wiltshier, Steven Brown Published by Pearson		
参考文献		
Handouts will be given in class		
履修条件・留意事項等		
please bring textbook, paper, pen or pencil, and previous handouts to each class		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 外国語					
科目名		中国語 I				ナンバリング	1178
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	野間 晃						
授業の位置づけ							
履修者が中国語を初めて学ぶことを前提として、入門中国語にとって最も大切な発音の練習から、中国語がどのような言語なのかを基礎的につかめるようにする。							
授業の概要							
中国語の発音をマスターする(ローマ字を見て発音できる、発音を聞いてローマ字に直せるようになる)ということは、中国語の基礎をマスターすることに等しい。この授業では、日本人の習慣を考慮した学習法により、効率的に中国語の発音をマスターすることを目指す。また、それと同時に、基本的な語彙や、すぐに役に立つ会話句をも紹介し、中国語学習に対する興味を養うことも目指す。							
到達目標							
授業時間を半分ずつ、前回の内容の復習と今回の新しい内容にあてる。							
授業の方法							
授業時間を半分ずつ、前回の内容の復習と今回の新しい内容にあてる。							
ICT活用							
中国語学習にとって有用なホームページ、ネット教材を紹介し、独学において役立てることができるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

(なし)			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回授業開始時に配られるノートを兼ねたプリントの答えを記入して授業終了後に提出し、次回に返却されたものを見ながら重要点を復習する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション(授業の進め方・参考図書について) この講義における授業の進め方・評価の方法・習得できる内容が理解できるようになる。	中国語に関する知識の探索。(90分)	中国語学習の方向性認識。(90分)
担当教員			
第2回	発音 プロローグA 声調、日本人にとって難しい発音 日本人にとって難しい中国語の発音が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第3回	発音 プロローグB -n:-ng、そり舌音、iの特別な発音、iu 中国語の発音の中でも、特に注意を要すべきものについて理解できるようになる①。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第4回	発音 プロローグC 日本語にない子音の発音 日本語にない子音の発音について理解できるようになる②。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			

第5回	発音 プロローグD 書き換え規則、二重母音・三重母音、隠れるローマ字 中国語の発音の中でも、特に注意を要すべきものについて 理解できるようになる③。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第6回	第1課 1. 指示代名詞 2. 形容詞述語文と“很” 3. “嗎”疑問文 4 .“不” 5. “不”の変調 指示代名詞と形容詞述語文と“很”と“嗎”疑問文と“不”と“ 不”の変調が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第7回	第2課 1. 正反疑問文 2. 選択疑問文 3. “的”が省略できる場合 4. 動詞句+“的”→名詞句 正反疑問文と選択疑問文と“的”が省略できる場合と動詞 句+“的”→名詞句親族名称が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第8回	第3課 1. 親族名称 2. “両” 3. “有”と“没有” 4. 年齢の聞き方 5. “一”の変調 6. 21から99までの“十”の発音 親族名称と“両”と“有”と“没有”と年齢の聞き方と“一”の変 調と21から99までの“十”の発音が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第9回	第4課 1. 助動詞“想” 2. 日付と曜日 3. 動詞の重ね型 4. 前置 詞“給” 5. 積極的な気持ちを表す“来” 助動詞“想”と日付と曜日と動詞の重ね型と前置詞“給”と 積極的な気持ちを表す“来”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第10回	第5課 1. 月 2. 時刻 月と時刻の言い方が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			

第11回	第6課 1. お金の言い方 2. 100以上の数 3. 数量補語 4. “児化” お金の言い方と100以上の数と数量補語と“児化”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第12回	第7課 1. 助動詞“在” 2. 助動詞“要” 3. 前置詞“離” 助動詞“在”“要”と前置詞“離”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第13回	第8課 1. 助動詞“在” 2. 助動詞“能” 3. 二重目的語 4. “多一点兒” 助動詞“在”“能”と二重目的語と“多一点兒”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第14回	第9課 1. 助動詞“会” 2. 連動文 3. “別”“不要” 助動詞“可以”と連動文と“別”“不要”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第15回	第10課 1. 助動詞“可以” 2. 比較の言い方 助動詞“可以”と比較の言い方が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は行わない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	90	授業中に書き込んで終了後に提出するプリントを総合評価する。

<p>その他</p>	<p>10</p>	<p>積極的な授業態度は加算の対象とする。</p>
<p>教科書</p>		
<p>複数の教科書を使用するが、受講者に購入は求めない。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>授業中に適宜紹介する。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>遅刻は減点の対象になるので注意すること。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 スポーツと健康					
科目名		生涯スポーツ I (1・2組)				ナンバリング	1196
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	前川 豊志						
授業の位置づけ							
様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。							
授業の概要							
体育としてのスポーツ、楽しみ実践するスポーツ、レクリエーションとスポーツ、競技としてのスポーツ等々について概念を明確にする。また、健康的で楽しい生活を送るためのスポーツ活動の意義を理解し、具体的な実技を通して、個々の身体的・精神的な健康レベルを向上させながら、生涯学習とは何か、生涯学習に果たすスポーツの役割について考察し、生涯にわたってスポーツを継続していくための基礎知識を習得する。							
到達目標							
①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。 ②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するところを育てることができるようになる。 ③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。 ④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。							
授業の方法							
チーム(グループ)分けをし、ゲームを中心として進める。 ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等についての解説する。	シラバスで授業の内容を確認する。(20分)	受講に関しての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	ソフトバレーボール(1) 基礎的なパス練習・アタック練習を行う。	ソフトバレーボールとはどのような競技なのかを調べておく。(20分)	基礎技術・ルールを確認する。(25分)
担当教員			
第3回	ソフトバレーボール(2) 練習した技術をゲームの中で活用する	戦術・コンビネーションプレーを考える。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第4回	バドミントン・卓球(1) 基礎・応用練習ーサーブ・様々なストローク・ショットの練習を行う。	簡単なルールを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			

第5回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第6回	バレーボール(2) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第7回	バレーボール(3) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第8回	バレーボール④ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第9回	バスケットボール(1) 基礎・応用練習ーパス・シュート練習、2人・3人のプレーの練習を行う。	簡単なルールを調べる。(20分)	基礎技術・ルールを確認する。(25分)
担当教員			
第10回	バスケットボール(2) ゲーム(技術の活用)ーパス・シュートをゲームの中で活用する。	簡単なルールを調べる。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第11回	アウトドアスポーツ(1) ソフトボールー基本練習(キャッチ・スロー・バッティング)を行う。 テニスー基本練習(フォアハンド・バックハンド)を行う。	屋外スポーツの重要性・注意事項を考える。(20分)	学習・実施した内容を今後どのように生かすか考える。(25分)
担当教員			
第12回	アウトドアスポーツ(2) ソフトボールーゲーム(キャッチ・スロー・バッティング技術を活用)を行う。 テニスーラリー(フォアハンド・バックハンド技術を活用)を行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第13回	バドミントン(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第14回	バスケットボール(3) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーをゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第15回	バスケットボール(4) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考えをまとめる(25分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%(準備・片付け・受講態度など)、レポート等課題提出による評価20%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>なし</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>特になし、必要に応じて資料を配付</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ(屋内用)を着用して受講すること 屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること 天候その他状況により種目に変更となる場合がある 積極的にプレーに参加すること</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 スポーツと健康					
科目名		生涯スポーツ I (3・4組)				ナンバリング	1196
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	前川 豊志						
授業の位置づけ							
様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。							
授業の概要							
体育としてのスポーツ、楽しみ実践するスポーツ、レクリエーションとスポーツ、競技としてのスポーツ等々について概念を明確にする。また、健康的で楽しい生活を送るためのスポーツ活動の意義を理解し、具体的な実技を通して、個々の身体的・精神的な健康レベルを向上させながら、生涯学習とは何か、生涯学習に果たすスポーツの役割について考察し、生涯にわたってスポーツを継続していくための基礎知識を習得する。							
到達目標							
①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。 ②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するところを育てることができるようになる。 ③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。 ④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。							
授業の方法							
チーム(グループ)分けをし、ゲームを中心として進める。 ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等についての解説する。	シラバスで授業の内容を確認する。(20分)	受講に関しての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	ソフトバレーボール(1) 基礎的なパス練習・アタック練習を行う。	ソフトバレーボールとはどのような競技なのかを調べておく。(20分)	基礎技術・ルールを確認する。(25分)
担当教員			
第3回	ソフトバレーボール(2) 練習した技術をゲームの中で活用する	戦術・コンビネーションプレーを考える。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第4回	バドミントン・卓球(1) 基礎・応用練習ーサーブ・様々なストローク・ショットの練習を行う。	簡単なルールを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			

第5回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第6回	バレーボール(2) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第7回	バレーボール(3) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第8回	バレーボール④ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第9回	バスケットボール(1) 基礎・応用練習ーパス・シュート練習、2人・3人のプレーの練習を行う。	簡単なルールを調べる。(20分)	基礎技術・ルールを確認する。(25分)
担当教員			
第10回	バスケットボール(2) ゲーム(技術の活用)ーパス・シュートをゲームの中で活用する。	簡単なルールを調べる。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第11回	アウトドアスポーツ(1) ソフトボールー基本練習(キャッチ・スロー・バッティング)を行う。 テニスー基本練習(フォアハンド・バックハンド)を行う。	屋外スポーツの重要性・注意事項を考える。(20分)	学習・実施した内容を今後どのように生かすか考える。(25分)
担当教員			
第12回	アウトドアスポーツ(2) ソフトボールーゲーム(キャッチ・スロー・バッティング技術を活用)を行う。 テニスーラリー(フォアハンド・バックハンド技術を活用)を行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第13回	バドミントン(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第14回	バスケットボール(3) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーをゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第15回	バスケットボール(4) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考えをまとめる(25分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%(準備・片付け・受講態度など)、レポート等課題提出による評価20%	

その他	0	なし
教科書		
なし		
参考文献		
特になし、必要に応じて資料を配付		
履修条件・留意事項等		
ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ(屋内用)を着用して受講すること 屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること 天候その他状況により種目に変更となる場合がある 積極的にプレーに参加すること		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		公衆衛生学(3・4組)				ナンバリング	2286
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	續 佳代						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。人間の健康を規定する要因である社会・環境に関する基礎知識、健康の維持・増進や疾病予防に役立つ基本的な考え方、保健・医療・福祉制度や関連法規の概要についての基礎知識を学ぶ科目である。「環境と化学」、「食品衛生学」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>公衆衛生学は、人の集団の健康に関わる自然条件や人為的条件を分析して、集団としての人の健康の保持と増進を図る学問である。人の生命と健康を支える食と栄養の専門家として、健康について広い視野から考えるために、公衆衛生学の考え方や保健指標・分析方法などを学び、生活習慣病などの現状と対策について理解を進め、基礎的知識を修得することを目的とする。</p>							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生の基本を論じることができる。 ・保健統計、疫学、公衆衛生に関する情報などの要点を述べることができる。 ・生活習慣病、感染症などの疾患について説明できる。 ・地域保健、衛生行政、母子・学校・高齢者などについて説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書を用いて講義形式で進める。 毎回配布する国家試験対策問題で知識が深まるよう解説する。 各講義の最後に、講義内容について的小テストを行う。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回配布する国家試験対策問題は講義内でフィードバックします。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	公衆衛生と健康の概念 <ul style="list-style-type: none"> 公衆衛生の定義、健康の定義を理解する。 予防医学の概念を理解する。 プライマリヘルスケアとヘルスプロモーションについて理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第2回	感染症対策-I <ul style="list-style-type: none"> 感染症成立の三要因について理解する。 感染症法について理解する。 検疫法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	感染症対策-II <ul style="list-style-type: none"> 予防接種法について理解する。 新興感染症、再興感染症について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第4回	医療と社会-I <ul style="list-style-type: none"> 医の倫理をめぐる歴史と医の倫理に関する規定を理解する。 ヘルシンキ宣言とインフォームドコンセントについて理解する。 医療の質と安全の確保について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第5回	医療と社会- II <ul style="list-style-type: none"> 医療保障制度について理解する。 国民医療費について理解する。 保健所と市町村保健センターの役割について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	成人保健と健康増進- I <ul style="list-style-type: none"> 健康増進法について理解する。 健康日本21(第2次)について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第7回	成人保健と健康増進- II <ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病対策について理解する。 肝炎対策、がん対策について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	母子保健 <ul style="list-style-type: none"> 母子保健法について理解する。 母体保護法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	児童福祉 <ul style="list-style-type: none"> 児童福祉法について理解する。 児童虐待防止法について理解する。 障害者福祉 <ul style="list-style-type: none"> 障害者福祉法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第10回	高齢者保健 <ul style="list-style-type: none"> 高齢者の身体的変化、認知症について理解する。 後期高齢者医療制度について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第11回	食品保健-I ・食品保健に関する法律について理解する。 ・遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品、食品添加物について理解する。 ・食品の種類と機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	食品保健-II ・食中毒の概念について理解する。 ・細菌性食中毒、ウイルス性食中毒についてその原因微生物とその予防法について理解する。 ・自然毒、寄生虫、アレルギー様食中毒について原因物質とその予防法について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第13回	疫学、保健統計 ・人口静態統計、人口動態統計について理解する。 ・人口構造の変化について理解する。 ・死因統計について理解する。 ・疾病統計について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第14回	学校保健 ・学校保健関係法規について理解する。 産業保健 ・産業保健に関する法律について理解する。 ・労働衛生の3管理について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・復習試験を行った後、復習試験のフィードバックを行う。	復習試験に備えて講義で配布した国家試験対策問題を勉強しておくこと。(90分)	復習試験の問題を復習すること。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回、講義の最後に実施する小テストの合計点と、15回目の講義で行う復習試験の合計点で評価する。

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>公衆衛生がみえる 2022-2023 医療情報科学研究所 メディックメディア</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>10回以上出席すること。6回以上欠席した場合、単位は認定できない。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		公衆衛生学(1・2組)				ナンバリング	2286
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	續 佳代						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。人間の健康を規定する要因である社会・環境に関する基礎知識、健康の維持・増進や疾病予防に役立つ基本的な考え方、保健・医療・福祉制度や関連法規の概要についての基礎知識を学ぶ科目である。「環境と化学」、「食品衛生学」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>公衆衛生学は、人の集団の健康に関わる自然条件や人為的条件を分析して、集団としての人の健康の保持と増進を図る学問である。人の生命と健康を支える食と栄養の専門家として、健康について広い視野から考えるために、公衆衛生学の考え方や保健指標・分析方法などを学び、生活習慣病などの現状と対策について理解を進め、基礎的知識を修得することを目的とする。</p>							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生の基本を論じることができる。 ・保健統計、疫学、公衆衛生に関する情報などの要点を述べることができる。 ・生活習慣病、感染症などの疾患について説明できる。 ・地域保健、衛生行政、母子・学校・高齢者などについて説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書を用いて講義形式で進める。 毎回配布する国家試験対策問題で知識が深まるよう解説する。 各講義の最後に、講義内容について的小テストを行う。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回配布する国家試験対策問題は講義内でフィードバックします。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	公衆衛生と健康の概念 <ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生の定義、健康の定義を理解する。 ・予防医学の概念を理解する。 ・プライマリヘルスケアとヘルスプロモーションについて理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第2回	感染症対策-I <ul style="list-style-type: none"> ・感染症成立の三要因について理解する。 ・感染症法について理解する。 ・検疫法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	感染症対策-II <ul style="list-style-type: none"> ・予防接種法について理解する。 ・新興感染症、再興感染症について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第4回	医療と社会-I <ul style="list-style-type: none"> ・医の倫理をめぐる歴史と医の倫理に関する規定を理解する。 ・ヘルシンキ宣言とインフォームドコンセントについて理解する。 ・医療の質と安全の確保について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第5回	医療と社会- II <ul style="list-style-type: none"> 医療保障制度について理解する。 国民医療費について理解する。 保健所と市町村保健センターの役割について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	成人保健と健康増進- I <ul style="list-style-type: none"> 健康増進法について理解する。 健康日本21(第2次)について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第7回	成人保健と健康増進- II <ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病対策について理解する。 肝炎対策、がん対策について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	母子保健 <ul style="list-style-type: none"> 母子保健法について理解する。 母体保護法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	児童福祉 <ul style="list-style-type: none"> 児童福祉法について理解する。 児童虐待防止法について理解する。 障害者福祉 <ul style="list-style-type: none"> 障害者福祉法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第10回	高齢者保健 <ul style="list-style-type: none"> 高齢者の身体的変化、認知症について理解する。 後期高齢者医療制度について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第11回	食品保健-I ・食品保健に関する法律について理解する。 ・遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品、食品添加物について理解する。 ・食品の種類と機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	食品保健-II ・食中毒の概念について理解する。 ・細菌性食中毒、ウイルス性食中毒についてその原因微生物とその予防法について理解する。 ・自然毒、寄生虫、アレルギー様食中毒について原因物質とその予防法について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第13回	疫学、保健統計 ・人口静態統計、人口動態統計について理解する。 ・人口構造の変化について理解する。 ・死因統計について理解する。 ・疾病統計について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第14回	学校保健 ・学校保健関係法規について理解する。 産業保健 ・産業保健に関する法律について理解する。 ・労働衛生の3管理について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・復習試験を行った後、復習試験のフィードバックを行う。	復習試験に備えて講義で配布した国家試験対策問題を勉強しておくこと。(90分)	復習試験の問題を復習すること。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回、講義の最後に実施する小テストの合計点と、15回目の講義で行う復習試験の合計点で評価する。

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>公衆衛生がみえる 2022-2023 医療情報科学研究所 メディックメディア</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>10回以上出席すること。6回以上欠席した場合、単位は認定できない。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		健康社会と福祉(1・2組)				ナンバリング	2270
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 洋子						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」と関係がある科目である。</p> <p>「健康社会と福祉」は、管理栄養士養成の初期に学ぶ専門基礎科目であり、「栄養教育論」、「食行動論」および「公衆栄養学」などの専門科目につながる科目である。</p>							
授業の概要							
<p>本科目では、急激な変容を続ける現代社会の下で、社会生活を営む住民が抱えている福祉の問題や課題を解決するための法令や関連施策について学習する。加えて、多様な職種が協業する病院等医療機関、老人保健施設、老人福祉施設および保育所等児童福祉施設における、福祉関連の基礎知識を修得する科目である。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会福祉に係る専門用語と福祉施策等の現在について説明できる。 2. 社会保障制度と社会福祉を展開する行政や組織、マンパワーなどについて説明できる。 3. 子どもや高齢者などのライフステージ、障害や低所得など対象特性に施行されている福祉施策について説明できる。 4. 医療保険制度や介護保険制度の概要と、関わりを持つ専門職種に求められている役割について説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための復習テストを時間内に行う(全14回)。</p>							
ICT活用							
<p>Google Formのテスト作成機能を用いて練習問題を繰り返し解かせて自主学習を促す。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして事後学習ノートにコメントして返却する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「社会福祉」に関して、福祉用語の語源や現状の定義などの学習、ソーシャルポリシー、社会保障など用語の学習、社会事業および社会福祉事業など、「社会福祉」の歴史を概括し、理解するためのガイダンスを行う。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	シラバスにある科目の位置づけ、授業の概要を理解し「社会福祉」について準備学習に取り組む、授業に備える(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第2回	「わが国における社会福祉の歴史」に関して、古代から近世までの慈善救済、第二次世界大戦後の社会福祉および新たな社会福祉の動向と、社会福祉と税の一体改革(いたる施策や制度の変遷について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「わが国における社会福祉の歴史」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第3回	「社会保障制度と社会福祉を展開する組織」に関して、社会保障制度の体系、社会保険および公的扶助(必要性和現状)と、社会福祉を展開する行政機関、民間機関、施設および団体について、それぞれの内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会保障制度と社会福祉を展開する組織」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第4回	「子ども福祉」に関して、少子化対策、子ども福祉に関わる法制度(児童福祉法)、母子保健(母子保健法)、子どもの貧困および子育て支援事業について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「子ども福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

第5回	「障害者福祉」に関して、障害者を支える理念、障害者福祉関連法令(障害者基本法、身体障害者福祉法、知的障害者福祉法)、障害者総合支援の目的について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「障害者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第6回	「高齢者福祉」に関して、高齢者を取り巻く状況、高齢者を対象とした法令(老人福祉法、老人保健法、高齢社会対策基本法、介護保険法、社会福祉法)について、それぞれの内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「高齢者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第7回	「介護保険制度と専門職の役割:チームアプローチの必要性」に関して、介護保険制度創設の背景、制度の概要、制度を支えるチームアプローチと専門職の役割について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「介護保険制度と専門職の役割:チームアプローチの必要性」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第8回	「低所得者福祉」に関して、社会における貧困、生活保護制度(基本原理・実施上の原則、保護の要件と最低生活費)、生活保護関連事業、低所得者対策および生活保護の現状について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「低所得者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第9回	「医療福祉」に関して、医療保険制度(給付の種類)、保険診療の仕組み(保険医療機関、保険医、診療報酬制度)、特定機能病院・地域医療支援病院、地域連携および医療福祉と専門職について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「医療福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第10回	「精神保健福祉」に関して、精神保健福祉法(社会復帰、自立と社会参加、精神保健指定医、精神保健福祉手帳)、障害者雇用促進法、自殺防止対策について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「精神保健福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

第11回	「社会福祉施設の役割」に関して、施設の分類および目的と機能、社会福祉施設の推移(歩みと現状)、枠組み(社会福祉法人、設備および運営に関する最低基準)について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会福祉施設の役割」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第12回	「地域福祉」に関し、ノーマライゼーションとコミュニティーケア、推進組織と担い手(社会福祉協議会、民生委員・福祉協力員、ボランティアとNPO)、日常生活自立支援事業について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「地域福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第13回	「社会福祉を担う人々」に関して、社会福祉従事者の現状、社会福祉専門職の資格制度、社会福祉を担う専門職・非専門職(民生委員、身体障害者・知的障害者相談員)および社会福祉従事者による連携・共働について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会福祉を担う人々」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第14回	「社会福祉の諸問題とコメディカルへの期待」に関して、福祉従事者の確保、貧困対策、自殺者対策、在宅高齢者の介護、災害弱者対策、判断能力低下者への保険医療従事者の支援、虐待対策およびサービスの質について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会福祉の諸問題とコメディカルへの期待」を教科書で学習する(90分)。	Google Formのテストで復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第15回	確認テスト テスト範囲は、1～14回に実施の復習テストから出題する。	Google Formのテストで復習する(90分)。	教科書「社会福祉を担う人々」を読んで復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	確認テスト(50%) 授業内で実施する復習テスト(14%) 授業への参加態度(6%)	

<p>その他</p>	<p>30</p>	<p>事後学習ノート(30%)</p>
<p>教科書</p>		
<p>「コメディカルのための社会福祉概論」／鬼崎信好・本郷秀和編著／講談社</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「国民衛生の動向」／(一財)厚生労働統計協会 「国民福祉と介護の動向」／(一財)厚生労働統計協会</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修条件なし</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		健康社会と福祉(3・4組)				ナンバリング	2270
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 洋子						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」と関係がある科目である。</p> <p>「健康社会と福祉」は、管理栄養士養成の初期に学ぶ専門基礎科目であり、「栄養教育論」、「食行動論」および「公衆栄養学」などの専門科目につながる科目である。</p>							
授業の概要							
<p>本科目では、急激な変容を続ける現代社会の下で、社会生活を営む住民が抱えている福祉の問題や課題を解決するための法令や関連施策について学習する。加えて、多様な職種が協業する病院等医療機関、老人保健施設、老人福祉施設および保育所等児童福祉施設における、福祉関連の基礎知識を修得する科目である。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会福祉に係る専門用語と福祉施策等の現在について説明できる。 2. 社会保障制度と社会福祉を展開する行政や組織、マンパワーなどについて説明できる。 3. 子どもや高齢者などのライフステージ、障害や低所得など対象特性に施行されている福祉施策について説明できる。 4. 医療保険制度や介護保険制度の概要と、関わりを持つ専門職種に求められている役割について説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための復習テストを時間内に行う(全14回)。</p>							
ICT活用							
<p>Google Formのテスト作成機能を用いて練習問題を繰り返し解かせて自主学習を促す。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして事後学習ノートにコメントして返却する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「社会福祉」に関して、福祉用語の語源や現状の定義などの学習、ソーシャルポリシー、社会保障など用語の学習、社会事業および社会福祉事業など、「社会福祉」の歴史を概括し、理解するためのガイダンスを行う。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	シラバスにある科目の位置づけ、授業の概要を理解し「社会福祉」について準備学習に取り組む、授業に備える(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第2回	「わが国における社会福祉の歴史」に関して、古代から近世までの慈善救済、第二次世界大戦後の社会福祉および新たな社会福祉の動向と、社会福祉と税の一体改革(いたる施策や制度の変遷について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「わが国における社会福祉の歴史」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第3回	「社会保障制度と社会福祉を展開する組織」に関して、社会保障制度の体系、社会保険および公的扶助(必要性和現状)と、社会福祉を展開する行政機関、民間機関、施設および団体について、それぞれの内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会保障制度と社会福祉を展開する組織」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第4回	「子ども福祉」に関して、少子化対策、子ども福祉に関わる法制度(児童福祉法)、母子保健(母子保健法)、子どもの貧困および子育て支援事業について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「子ども福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

第5回	「障害者福祉」に関して、障害者を支える理念、障害者福祉関連法令(障害者基本法、身体障害者福祉法、知的障害者福祉法)、障害者総合支援の目的について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「障害者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第6回	「高齢者福祉」に関して、高齢者を取り巻く状況、高齢者を対象とした法令(老人福祉法、老人保健法、高齢社会対策基本法、介護保険法、社会福祉法)について、それぞれの内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「高齢者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第7回	「介護保険制度と専門職の役割:チームアプローチの必要性」に関して、介護保険制度創設の背景、制度の概要、制度を支えるチームアプローチと専門職の役割について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「介護保険制度と専門職の役割:チームアプローチの必要性」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第8回	「低所得者福祉」に関して、社会における貧困、生活保護制度(基本原理・実施上の原則、保護の要件と最低生活費)、生活保護関連事業、低所得者対策および生活保護の現状について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「低所得者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第9回	「医療福祉」に関して、医療保険制度(給付の種類)、保険診療の仕組み(保険医療機関、保険医、診療報酬制度)、特定機能病院・地域医療支援病院、地域連携および医療福祉と専門職について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「医療福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第10回	「精神保健福祉」に関して、精神保健福祉法(社会復帰、自立と社会参加、精神保健指定医、精神保健福祉手帳)、障害者雇用促進法、自殺防止対策について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「精神保健福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

第11回	「社会福祉施設の役割」に関して、施設の分類および目的と機能、社会福祉施設の推移(歩みと現状)、枠組み(社会福祉法人、設備および運営に関する最低基準)について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会福祉施設の役割」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第12回	「地域福祉」に関し、ノーマライゼーションとコミュニティーケア、推進組織と担い手(社会福祉協議会、民生委員・福祉協力員、ボランティアとNPO)、日常生活自立支援事業について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「地域福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第13回	「社会福祉を担う人々」に関して、社会福祉従事者の現状、社会福祉専門職の資格制度、社会福祉を担う専門職・非専門職(民生委員、身体障害者・知的障害者相談員)および社会福祉従事者による連携・共働について、それぞれ内容を整理して理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会福祉を担う人々」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第14回	「社会福祉の諸問題とコメディカルへの期待」に関して、福祉従事者の確保、貧困対策、自殺者対策、在宅高齢者の介護、災害弱者対策、判断能力低下者への保険医療従事者の支援、虐待対策およびサービスの質について、それぞれ内容を整理し理解を図る。*授業終了前にGoogle Formのテストを実施する。	「社会福祉の諸問題とコメディカルへの期待」を教科書で学習する(90分)。	Google Formのテストで復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第15回	確認テスト テスト範囲は、1～14回に実施の復習テストから出題する。	Google Formのテストで復習する(90分)。	教科書「社会福祉を担う人々」を読んで復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	確認テスト(50%) 授業内で実施する復習テスト(14%) 授業への参加態度(6%)

<p>その他</p>	<p>30</p>	<p>事後学習ノート(30%)</p>
<p>教科書</p>		
<p>「コメディカルのための社会福祉概論」／鬼崎信好・本郷秀和編著／講談社</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「国民衛生の動向」／(一財)厚生労働統計協会 「国民福祉と介護の動向」／(一財)厚生労働統計協会</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修条件なし</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		公衆衛生学実習(3組)				ナンバリング	2287
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
<p>・ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につける。」ことと特に関係がある科目である。</p> <p>・栄養学に係る専門知識・技術を統合して科学的に課題を解決し、人々の健康の保持・増進や疾病予防に貢献することのできる能力を身につけるための科目である。</p>							
授業の概要							
<p>1年次で学習した「公衆衛生学」や「健康社会と福祉」、「環境と化学」の知識をもとに、実習を通して検討を行いその内容をより深く理解する。具体的には前半で疫学研究・統計処理等について理解を深め、健康に関する情報のまとめ方等、必要な統計手法を修得する。後半は水質や環境等の健康に影響を及ぼす要因を実際に測定し、人の健康の保持増進、疾病予防のための知識を深める。</p>							
到達目標							
<p>(1)疫学の基礎を学び、人を対象とした研究方法を説明できる。</p> <p>(2)健康に関する情報を正しく読み解くことができる。</p> <p>(3)論文を検索し、読むことができる。</p> <p>(4)環境に関する指標について、その意味と測定方法、基準値を説明できる。</p>							
授業の方法							
<p>第1回から11回目の授業では、PowerPointを用いての講義やPCを利用した演習などを行う。第12回、13回目の授業では、実験手順を示し、実験作業を行う。</p>							
ICT活用							
<p>classroom等を用いて授業を進行する。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において、管理栄養士として勤務した経験を活かして公衆衛生学実習について授業を行う

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポート内容について、次回以降の授業内で回答や補足説明を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生学実習の概要についての説明を行い、受講するにあたっての心構えをしっかりと認識する。 ・EBN (Evidence based nutrition)や健康情報の見分け方を理解する。 		
担当教員			
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ・エビデンスとは何かを理解する。 ・日本人の食事摂取基準2020に引用されている研究論文からエビデンスの作られ方を学ぶ。 		
担当教員			
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ・疫学研究の重要性を理解する。 ・記述疫学研究、生態学的研究、横断研究、コホート研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。 		
担当教員			
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ・症例対照研究、介入研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。 		
担当教員			

第5回	システマティックレビュー、メタアナリシスの方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第6回	実際に測定されたデータを用いて、疫学で用いられる用語(標準偏差、標準誤差、相関係数、回帰係数、95%信頼区間等)を学ぶ。		
担当教員			
第7回	日本人の食事摂取基準2020、疾病の診療ガイドラインからエビデンスの探し方を学び、引用されている疫学研究の論文を読む力を身につける。		
担当教員			
第8回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける①		
担当教員			
第9回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける②		
担当教員			
第10回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける①		
担当教員			

第11回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける②		
担当教員			
第12回	生活環境項目のなかで、騒音、照度を測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			
第13回	生活環境項目のなかで、水、空気についての項目のいくつかを測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に取り組む姿勢やレポートなどの提出物を総合的に評価する。
その他	0	

教科書

管理栄養士・栄養士のための やさしく学べる！EBN入門 / 佐々木 由樹 / 講談社

参考文献

公衆衛生がみえる 2022-2023 医療情報科学研究所 メディックメディア
日本人の食事摂取基準(2020年版) / 伊藤 貞嘉、佐々木 敏 / 第一出版

履修条件・留意事項等

1回の授業は180分とし、全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		公衆衛生学実習(2組)				ナンバリング	2287
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

・ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につける。」ことと特に関係がある科目である。
 ・栄養学に係る専門知識・技術を統合して科学的に課題を解決し、人々の健康の保持・増進や疾病予防に貢献することのできる能力を身につけるための科目である。

授業の概要

1年次で学習した「公衆衛生学」や「健康社会と福祉」、「環境と化学」の知識をもとに、実習を通して検討を行いその内容をより深く理解する。具体的には前半で疫学研究・統計処理等について理解を深め、健康に関する情報のまとめ方等、必要な統計手法を修得する。後半は水質や環境等の健康に影響を及ぼす要因を実際に測定し、人の健康の保持増進、疾病予防のための知識を深める。

到達目標

- (1)疫学の基礎を学び、人を対象とした研究方法を説明できる。
- (2)健康に関する情報を正しく読み解くことができる。
- (3)論文を検索し、読むことができる。
- (4)環境に関する指標について、その意味と測定方法、基準値を説明できる。

授業の方法

第1回から11回目の授業では、PowerPointを用いての講義やPCを利用した演習などを行う。第12回、13回目の授業では、実験手順を示し、実験作業を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

病院において、管理栄養士として勤務した経験を活かして公衆衛生学実習について授業を行う

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポート内容について、次回以降の授業内で回答や補足説明を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生学実習の概要についての説明を行い、受講するにあたっての心構えをしっかりと認識する。 ・EBN (Evidence based nutrition)や健康情報の見分け方を理解する。 		
担当教員			
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ・エビデンスとは何かを理解する。 ・日本人の食事摂取基準2020に引用されている研究論文からエビデンスの作られ方を学ぶ。 		
担当教員			
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ・疫学研究の重要性を理解する。 ・記述疫学研究、生態学的研究、横断研究、コホート研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。 		
担当教員			
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ・症例対照研究、介入研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。 		
担当教員			

第5回	システマティックレビュー、メタアナリシスの方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第6回	実際に測定されたデータを用いて、疫学で用いられる用語(標準偏差、標準誤差、相関係数、回帰係数、95%信頼区間等)を学ぶ。		
担当教員			
第7回	日本人の食事摂取基準2020、疾病の診療ガイドラインからエビデンスの探し方を学び、引用されている疫学研究の論文を読む力を身につける。		
担当教員			
第8回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける①		
担当教員			
第9回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける②		
担当教員			
第10回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける①		
担当教員			

第11回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける②		
担当教員			
第12回	生活環境項目のなかで、騒音、照度を測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			
第13回	生活環境項目のなかで、水、空気についての項目のいくつかを測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に取り組む姿勢やレポートなどの提出物を総合的に評価する。
その他	0	

教科書

管理栄養士・栄養士のための やさしく学べる！EBN入門 / 佐々木 由樹 / 講談社

参考文献

公衆衛生がみえる 2022-2023 医療情報科学研究所 メディックメディア
日本人の食事摂取基準(2020年版) / 伊藤 貞嘉、佐々木 敏 / 第一出版

履修条件・留意事項等

1回の授業は180分とし、全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		公衆衛生学実習(1組)				ナンバリング	2287
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
<p>・ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につける。」ことと特に関係がある科目である。</p> <p>・栄養学に係る専門知識・技術を統合して科学的に課題を解決し、人々の健康の保持・増進や疾病予防に貢献することのできる能力を身につけるための科目である。</p>							
授業の概要							
1年次で学習した「公衆衛生学」や「健康社会と福祉」、「環境と化学」の知識をもとに、実習を通して検討を行いその内容をより深く理解する。具体的には前半で疫学研究・統計処理等について理解を深め、健康に関する情報のまとめ方等、必要な統計手法を修得する。後半は水質や環境等の健康に影響を及ぼす要因を実際に測定し、人の健康の保持増進、疾病予防のための知識を深める。							
到達目標							
<p>(1)疫学の基礎を学び、人を対象とした研究方法を説明できる。</p> <p>(2)健康に関する情報を正しく読み解くことができる。</p> <p>(3)論文を検索し、読むことができる。</p> <p>(4)環境に関する指標について、その意味と測定方法、基準値を説明できる。</p>							
授業の方法							
第1回から11回目の授業では、PowerPointを用いての講義やPCを利用した演習などを行う。第12回、13回目の授業では、実験手順を示し、実験作業を行う。							
ICT活用							
classroom等を用いて授業を進行する。							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において、管理栄養士として勤務した経験を活かして公衆衛生学実習について授業を行う

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポート内容について、次回以降の授業内で回答や補足説明を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> 公衆衛生学実習の概要についての説明を行い、受講するにあたっての心構えをしっかりと認識する。 EBN (Evidence based nutrition)や健康情報の見分け方を理解する。 		
担当教員			
第2回	<ul style="list-style-type: none"> エビデンスとは何かを理解する。 日本人の食事摂取基準2020に引用されている研究論文からエビデンスの作られ方を学ぶ。 		
担当教員			
第3回	<ul style="list-style-type: none"> 疫学研究の重要性を理解する。 記述疫学研究、生態学的研究、横断研究、コホート研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。 		
担当教員			
第4回	<ul style="list-style-type: none"> 症例対照研究、介入研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。 		
担当教員			

第5回	システマティックレビュー、メタアナリシスの方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第6回	実際に測定されたデータを用いて、疫学で用いられる用語(標準偏差、標準誤差、相関係数、回帰係数、95%信頼区間等)を学ぶ。		
担当教員			
第7回	日本人の食事摂取基準2020、疾病の診療ガイドラインからエビデンスの探し方を学び、引用されている疫学研究の論文を読む力を身につける。		
担当教員			
第8回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける①		
担当教員			
第9回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける②		
担当教員			
第10回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける①		
担当教員			

第11回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける②		
担当教員			
第12回	生活環境項目のなかで、騒音、照度を測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			
第13回	生活環境項目のなかで、水、空気についての項目のいくつかを測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に取り組む姿勢やレポートなどの提出物を総合的に評価する。
その他	0	

教科書

管理栄養士・栄養士のための やさしく学べる！EBN入門 / 佐々木 由樹 / 講談社

参考文献

公衆衛生がみえる 2022-2023 医療情報科学研究所 メディックメディア
日本人の食事摂取基準(2020年版) / 伊藤 貞嘉、佐々木 敏 / 第一出版

履修条件・留意事項等

1回の授業は180分とし、全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		栄養科学英語				ナンバリング	4386
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	峯尾 仁						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。前半には栄養学の基礎となる化学、生化学、人体の構造と機能に関する解剖学、生理学にもとづく基礎的な知識をもとに簡単な科学英語を理解する力を文法事項の整理と演習により養う。これらを踏まえ、後半では応用栄養学、臨床栄養学等のより実務に近い分野や卒業研究の文献に関連する科学英語を理解できるようにする。</p>							
授業の概要							
<p>栄養や生化学に関連した英文を用いて、英文法事項を整理しながら解釈の練習を行う。文法に関する演習で学んだ内容にもとづいて、テキスト(Adventures in Food and Nutrition, Biological Chemistryその他)を履修者で講読する。</p>							
到達目標							
<p>英語で記述された栄養学や管理栄養士に関連した研究報告書、ケースレポート、学術論文等が理解し説明できる</p>							
授業の方法							
<p>毎回ごとに課題とする英文法の項目を説明する。その後、与えられた課題の英文を講読する。履修学生は英文を1文ずつ声にだして読み、その発音をチェックした後、解釈を行う。</p>							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

毎回の授業の前半では英語の文法事項を解説と演習を通じて学ぶことができる。これにもとづいて、授業の後半では英文講読を通じて、発音のチェック、単語力のチェック、英文解釈のチェック等を担当教員が個々の学生ごとに行うので、授業の中で科学英語を理解するための技術と知識が培われる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	栄養科学英語の講義概要と履修方法について解説する(ガイダンス)。	なし。	ガイダンスの内容を理解し、必要な資料、英文等を整える。(90分)
担当教員			
第2回	SVCの文型の文型について解説する。Be動詞を使用する英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第3回	仮主語「It」を用いてBe動詞を使用する場合の英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第4回	「there」の構文を用いてBe動詞を使用する場合の英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			

第5回	SVCの文型について解説する。Be動詞以外の動詞を用いる場合の英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第6回	SVの文型について解説する。SVの文型を使用する英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第7回	SVOの文型型について説明する。SVOの文型を使用する英文の解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第8回	SVOOの文型とSVOCの文型について説明する。SVOOの文型とSVOCの文型を使用する英文の解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第9回	受動態について解説する。受動態を用いる英文の解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。アクティブラーニングとして、簡単な英語論文や報告書をのひとつをとりあげ、学生が個々に調べその概要を説明する。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第10回	項目を並列する場合の「,」と「and」と「or」について解説する。「,」と「and」と「or」を用いる英文解釈にて演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			

第11回	「,」を利用して説明語句を挿入する場合の英文について解説する。「,」を利用して説明語句を挿入する英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第12回	不定詞の用法について解説する。不定詞が用いられている英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第13回	現在分詞と動名詞:の用法について解説する。現在分詞と動名詞を用いている英文の解釈を演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第14回	過去分詞の用法について解説する。過去分詞を用いた英文の解釈について演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第15回	関係代名詞と関係副詞の用法について解説する。関係代名詞と関係副詞を用いた英文の解釈について演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業への参加、課題の提出、予習、復習の実施の状況等を勘案する。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし。</p>
<p>教科書</p>		
<p>なし。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>手持ちの英和辞書、電子辞書等を持参する。高校で使用した英文法の教科書があれば活用する。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		解剖学(3・4組)				ナンバリング	2202
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	木村 浩一						
授業の位置づけ							
<p>解剖学は、ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」に特に関係しており、また「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と関係している。</p> <p>この科目では、医療系分野で必須とされる基礎知識を修得する。</p> <p>以後、大学で学習する専門分野の科目は、解剖学の知識を習得していることを前提として教授される。</p>							
授業の概要							
<p>人体の構造を肉眼から顕微鏡レベルで、系統的に学ぶ。また、構造に基づいた機能との関連を理解し、栄養士・管理栄養士に必要な解剖学を学ぶ。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 人体を構成している主な構造を理解し、資料を参照せずに説明出来る。 2. 関連する医学系専門書の読解が出来る。 							
授業の方法							
<p>講義形式で行い、図を多用するため、パワーポイントによる説明が主体となる。</p> <p>各講義の最後に、講義内容についての小テストを行う。</p>							
ICT活用							
<p>小テストはWeb上で実施する。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
毎講義の終了時に行う小テストの解説を、テスト終了後に行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	全身の主要な骨 <ul style="list-style-type: none"> ・体幹、四肢を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ。 ・体幹、四肢を構成する主要な骨の連結(関節)を学ぶ。 ・各関節の運動とその名称を学ぶ。 	教科書で体幹、および四肢を構成する主要な骨の名称を確認する(90分)。	体幹、四肢を構成する主要な骨の名称と関節名を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第2回	全身の主要な筋肉 <ul style="list-style-type: none"> ・体幹、四肢を動かす主要な筋肉の位置と名称を学ぶ。 ・体幹、四肢を動かす主要な筋肉の機能を学ぶ。 	教科書で体幹、四肢にある主要な筋肉の名称を確認する(90分)。	体幹および四肢の主要な筋肉の名称と、その機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第3回	手と足の骨 <ul style="list-style-type: none"> ・手、足を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ。 ・手、足を構成する主要な骨の連結(関節)を学ぶ。 ・各関節の運動とその名称を学ぶ。 	教科書で手足の主要な骨の名称を確認する(90分)。	手足を構成する主要な骨の名称と関節名を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第4回	手と足の筋肉 <ul style="list-style-type: none"> ・手、足を動かす主要な筋肉の位置と名称を学ぶ。 ・手、足を動かす主要な筋肉の機能を学ぶ。 	教科書で手足の主要な筋肉の名称を確認する(90分)。	手、足を動かす主要な筋肉の名称と、その機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			

第5回	<p>頭蓋骨(とうがいこつ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・頭蓋骨を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ. ・頭蓋骨を構成する主要な骨の連結(縫合)を学ぶ. ・新生児における頭蓋骨の形状について学ぶ. 	教科書で頭蓋骨の主要な骨の名称を確認する(90分).	頭蓋骨の主要な骨の名称を参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第6回	<p>中枢神経 I</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脳の構造と機能を学ぶ. 	教科書で脳の各領域の名称を確認する(90分).	脳の名領域の名称と機能について、参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第7回	<p>中枢神経 II</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脊髄の構造と機能を学ぶ. 	教科書で脊髄の各部位の名称を確認する(90分).	脊髄の各部位の名称と機能、および脊髄の伝導路について参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第8回	<p>末梢神経</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主要な末梢神経の名称と走行、支配領域を学ぶ. 	教科書で主要な末梢神経の名称を確認する(90分).	主要な末梢神経の名称と、その機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第9回	<p>自律神経</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自律神経系の走行と機能を学ぶ. ・自律神経の支配する内蔵機能の調節を学ぶ. 	教科書で自律神経の主要な機能を確認する(90分).	自律神経の走行の特徴と機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第10回	<p>神経の基本的機能</p> <ul style="list-style-type: none"> ・神経細胞の構造と機能を学ぶ. ・神経の興奮伝達様式を学ぶ. ・神経末端での刺激伝達様式を学ぶ. 	教科書で神経細胞の構造について確認する(90分).	神経の構造と刺激伝達様式について参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			

第11回	筋肉収縮のメカニズム ・骨格筋の微細構造と機能を学ぶ。 ・筋収縮の原理を学ぶ。	教科書で骨格筋の微細構造について確認する(90分)。	骨格筋の微細構造の名称と、それらの機能について説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第12回	呼吸器Ⅰ ・呼吸器の解剖学的構造と機能を学ぶ。	口腔から肺に至るまでの解剖学的名称について、教科書で確認する(90分)。	呼吸器について、その構造と機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第13回	呼吸器Ⅱ ・呼吸機能の維持と周期性の形成を学ぶ。	呼吸中枢について教科書で確認する(90分)。	血液中のガス分圧計測器官と呼吸中枢について、参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第14回	循環器 ・心臓の解剖学的構造と、その機能を学ぶ。 ・心臓の刺激伝達と心拍維持の機能 ・動静脈の基本走行を学ぶ。 ・胎児循環を学ぶ。	教科書で心臓の主要な解剖学的名称を確認する(90分)。	心臓の機能について解剖学的名称を用い、参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第15回	体温調節と代謝 ・熱産生と熱放散の方法を学ぶ。 ・体温調節の機構を学ぶ。 ・解糖とエネルギー産生の機構を学ぶ。 ・代謝の測定を学ぶ。	体温の調節機構について教科書で確認する(90分)。	体温調整機構について参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎講義の終了時に小テストを行う。小テストの点数から明らかに理解不足と判断される場合は、随時、復習テストをweb上で実施し、これらテストの合計点を100点満点に換算して評価とする。

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>ぜんぶわかる人体解剖図／坂井建雄・橋本尚詞 著／成美堂出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし.</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>全員の理解度が十分と判断されれば復習テストは実施されず、その場合は小テストの点数のみで成績が評価されるので、毎回の小テストにしっかり取り組む必要がある.</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし.</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		解剖学(1・2組)				ナンバリング	2202
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	木村 浩一						
授業の位置づけ							
<p>解剖学は、ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」に特に関係しており、また「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と関係している。</p> <p>この科目では、医療系分野で必須とされる基礎知識を修得する。</p> <p>以後、大学で学習する専門分野の科目は、解剖学の知識を習得していることを前提として教授される。</p>							
授業の概要							
<p>人体の構造を肉眼から顕微鏡レベルで、系統的に学ぶ。また、構造に基づいた機能との関連を理解し、栄養士・管理栄養士に必要な解剖学を学ぶ。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 人体を構成している主な構造を理解し、資料を参照せずに説明出来る。 2. 関連する医学系専門書の読解が出来る。 							
授業の方法							
<p>講義形式で行い、図を多用するため、パワーポイントによる説明が主体となる。</p> <p>各講義の最後に、講義内容についての小テストを行う。</p>							
ICT活用							
<p>小テストはWeb上で実施する。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
毎講義の終了時に行う小テストの解説を、テスト終了後に行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	全身の主要な骨 <ul style="list-style-type: none"> ・体幹、四肢を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ。 ・体幹、四肢を構成する主要な骨の連結(関節)を学ぶ。 ・各関節の運動とその名称を学ぶ。 	教科書で体幹、および四肢を構成する主要な骨の名称を確認する(90分)。	体幹、四肢を構成する主要な骨の名称と関節名を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第2回	全身の主要な筋肉 <ul style="list-style-type: none"> ・体幹、四肢を動かす主要な筋肉の位置と名称を学ぶ。 ・体幹、四肢を動かす主要な筋肉の機能を学ぶ。 	教科書で体幹、四肢にある主要な筋肉の名称を確認する(90分)。	体幹および四肢の主要な筋肉の名称と、その機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第3回	手と足の骨 <ul style="list-style-type: none"> ・手、足を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ。 ・手、足を構成する主要な骨の連結(関節)を学ぶ。 ・各関節の運動とその名称を学ぶ。 	教科書で手足の主要な骨の名称を確認する(90分)。	手足を構成する主要な骨の名称と関節名を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第4回	手と足の筋肉 <ul style="list-style-type: none"> ・手、足を動かす主要な筋肉の位置と名称を学ぶ。 ・手、足を動かす主要な筋肉の機能を学ぶ。 	教科書で手足の主要な筋肉の名称を確認する(90分)。	手、足を動かす主要な筋肉の名称と、その機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			

第5回	<p>頭蓋骨(とうがいこつ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・頭蓋骨を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ. ・頭蓋骨を構成する主要な骨の連結(縫合)を学ぶ. ・新生児における頭蓋骨の形状について学ぶ. 	教科書で頭蓋骨の主要な骨の名称を確認する(90分).	頭蓋骨の主要な骨の名称を参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第6回	<p>中枢神経 I</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脳の構造と機能を学ぶ. 	教科書で脳の各領域の名称を確認する(90分).	脳の名領域の名称と機能について、参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第7回	<p>中枢神経 II</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脊髄の構造と機能を学ぶ. 	教科書で脊髄の各部位の名称を確認する(90分).	脊髄の各部位の名称と機能、および脊髄の伝導路について参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第8回	<p>末梢神経</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主要な末梢神経の名称と走行、支配領域を学ぶ. 	教科書で主要な末梢神経の名称を確認する(90分).	主要な末梢神経の名称と、その機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第9回	<p>自律神経</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自律神経系の走行と機能を学ぶ. ・自律神経の支配する内蔵機能の調節を学ぶ. 	教科書で自律神経の主要な機能を確認する(90分).	自律神経の走行の特徴と機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			
第10回	<p>神経の基本的機能</p> <ul style="list-style-type: none"> ・神経細胞の構造と機能を学ぶ. ・神経の興奮伝達様式を学ぶ. ・神経末端での刺激伝達様式を学ぶ. 	教科書で神経細胞の構造について確認する(90分).	神経の構造と刺激伝達様式について参考資料無しで説明出来るようにする(90分).
担当教員			

第11回	筋肉収縮のメカニズム ・骨格筋の微細構造と機能を学ぶ。 ・筋収縮の原理を学ぶ。	教科書で骨格筋の微細構造について確認する(90分)。	骨格筋の微細構造の名称と、それらの機能について説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第12回	呼吸器Ⅰ ・呼吸器の解剖学的構造と機能を学ぶ。	口腔から肺に至るまでの解剖学的名称について、教科書で確認する(90分)。	呼吸器について、その構造と機能を参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第13回	呼吸器Ⅱ ・呼吸機能の維持と周期性の形成を学ぶ。	呼吸中枢について教科書で確認する(90分)。	血液中のガス分圧計測器官と呼吸中枢について、参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第14回	循環器 ・心臓の解剖学的構造と、その機能を学ぶ。 ・心臓の刺激伝達と心拍維持の機能 ・動静脈の基本走行を学ぶ。 ・胎児循環を学ぶ。	教科書で心臓の主要な解剖学的名称を確認する(90分)。	心臓の機能について解剖学的名称を用い、参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第15回	体温調節と代謝 ・熱産生と熱放散の方法を学ぶ。 ・体温調節の機構を学ぶ。 ・解糖とエネルギー産生の機構を学ぶ。 ・代謝の測定を学ぶ。	体温の調節機構について教科書で確認する(90分)。	体温調整機構について参考資料無しで説明出来るようにする(90分)。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎講義の終了時に小テストを行う。小テストの点数から明らかに理解不足と判断される場合は、随時、復習テストをweb上で実施し、これらテストの合計点を100点満点に換算して評価とする。

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>ぜんぶわかる人体解剖図／坂井建雄・橋本尚詞 著／成美堂出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし.</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>全員の理解度が十分と判断されれば復習テストは実施されず、その場合は小テストの点数のみで成績が評価されるので、毎回の小テストにしっかり取り組む必要がある.</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし.</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		運動生理学				ナンバリング	2218
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	侘美 靖						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」ことと関係がある科目である。また、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲を持ち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる(関心・意欲・態度)」こととも関係する。「解剖学」「生理学」と関連し、「応用栄養学」「公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>「身体活動・運動」を健康で豊かな生活を送るための不可欠要素としてとらえ、運動の習慣化と健康増進の関連について学ぶ。また、身体活動に伴う体内の様々な現象をエネルギー代謝、呼吸器系、循環器系、神経系、骨格系、内分泌系および栄養学の各分野から理解する。特に、メタボリックシンドローム対策としての肥満解消指導に焦点を当て、対象者の身体特性に応じて安全で効果的な運動指導を実施するための科学的トレーニング理論を習得する。</p>							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・有酸素運動と無酸素運動の違いを平易な表現で説明できる。 ・運動強度の違いがもたらす身体機能の変化やエネルギー代謝系への影響を説明できる。 ・体力向上や健康増進に有用なトレーニングの実施方法を科学的に理解するための基礎知識を説明できる。 ・合理的な肥満度判定に基づいた食事指導と運動指導を行うための方法を説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書、配布資料を用いて講義形式で進める。毎回の授業後に「理解度確認フォーム」を回答させ、重要語句や授業ポイント、質問・感想などを記載させる。最終回に、「理解度確認テストと課題レポート」により授業全体のまとめを行う。</p>							
ICT活用							
<ul style="list-style-type: none"> ・配布資料(記入式講義資料および授業内容補足版)をGoogle Classroomで公開し、準備学習と事後学習などの自主学習を支援する。 ・Google Formのアンケート作成機能を用いて授業後の理解度確認と質問・意見を回答させる。 							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして、授業の後にGoogle Formを利用して「理解度確認フォーム」を提出させる。後日確認課題の正答と補足説明資料を全員に配布する。また、質問などがあれば次回以降の授業で回答したり、補足資料配布を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	運動生理学の概要(シラバスの確認) <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が「運動」を理解することの意義 ・メタボリックシンドロームとダイエット ・ロコモティブシンドローム 	教科書p67、p110-116を読んでおくこと。メタボリックシンドロームの自分なりのイメージをまとめておくこと。(90分)	メタボリックシンドローム、ロコモティブシンドロームの概要をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第2回	「健康」の定義と管理栄養士の役割 <ul style="list-style-type: none"> ・ヘルスプロモーションの概念と施策 ・運動不足病 ・ウェルネス ・「栄養・運動・休養」3要素のコントロール ・「5Sの追放」 ・身体活動 運動 スポーツ 	教科書p1-7、p67-73を読んでおくこと。WHOの「健康」の定義を調べておくこと。(90分)	「健康の3本柱」と「5Sの追放」の内容を覚えること。(90分)
担当教員			
第3回	エネルギーとは？ <ul style="list-style-type: none"> ・カロリーの定義 ・エネルギー循環と「エネルギー保存の法則」 ・エネルギー理論の理解 ・エネルギーの通貨「ATP」 	教科書p8-9を読んでおくこと。食品パッケージ記載の栄養成分表の内容を数点確かめておくこと。(90分)	1カロリー[cal]の定義を暗記し、加工食品中の栄養成分とカロリー数の関係を復習すること。(90分)
担当教員			
第4回	エネルギー生産システム <ul style="list-style-type: none"> ・アデノシン三リン酸(ATP) ・ATP生産システム ・有酸素運動と無酸素運動 	教科書p8-12、p18-19(ビタミン)を読んでおくこと。(90分)	ATPの化学物質名(日本語)を覚え、その特徴を復習すること。(90分)
担当教員			

第5回	<p>エネルギー供給システム</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー連続体とトレーニング計画 ・インターバルトレーニング ・サーキットトレーニング ・レジスタンストレーニング 	<p>教科書p8-12を読んでおくこと。ATP生産システム(工場)の働きを授業資料イラストを使って説明できるようにすること。(90分)</p>	<p>エネルギー連続体の概念による3種類のエネルギー供給システム利用割合を運動継続時間で説明できるようにすること。(90分)</p>
担当教員			
第6回	<p>運動強度とエネルギー源栄養素</p> <ul style="list-style-type: none"> ・運動時の主要エネルギー源 ・呼吸商(RQ) ・AT (Anaerobic Threshold:無酸素性作業閾値) ・スポーツ選手の食生活 	<p>教科書p12-24を読んでおくこと。ATP生産の仕組みを資料イラスト上で化学物質名を使って説明できるようにすること。(90分)</p>	<p>運動時の糖質の重要性を確認しておくこと。(90分)</p>
担当教員			
第7回	<p>エネルギー代謝量</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基礎代謝量 ・安静時代謝量 ・身体活動レベル ・生活活動強度と指数 ・推定エネルギー必要量 	<p>教科書p12-24を読んでおくこと。1カロリーの定義、アトウォーター係数について復習しまとめておくこと。(90分)</p>	<p>自分自身や家族の「1日あたりの推定エネルギー必要量」を算出してみること。(90分)</p>
担当教員			
第8回	<p>運動強度とエネルギー消費量</p> <ul style="list-style-type: none"> ・METs RMR Activity factor (Af) ・[メッツ・時] (Ex:エクササイズ) 	<p>第7回の講義資料を読んでおくこと。基礎代謝量 安静時代謝量 運動時代謝量 身体活動レベルの定義を確認しておくこと。(90分)</p>	<p>METsを使って、自分や家族・知人が大学から恵庭駅まで歩いた際のエネルギー消費量を試算すること。(90分)</p>
担当教員			
第9回	<p>運動強度の推定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・%最大酸素摂取量(V02max) ・%HRmax ・%HRR ・自覚的運動強度(RPE) 	<p>教科書p25-37を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>自分自身や家族・知人の運動強度50%、60%のときの心拍数を算出してみること。(90分)</p>
担当教員			
第10回	<p>トレーニング理論の基礎(1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トレーニングの原則 ・運動処方の内容 ・ウォーミングアップとクーリングダウン 	<p>教科書p1-7、p74-85、p95-99を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>トレーニングの原則の内容をまとめておくこと。準備運動と整理運動の意義を確認しておくこと。(90分)</p>
担当教員			

第11回	トレーニング理論の基礎(2) ・スポーツ貧血への対応 ・健康関連体力 ・健康づくり運動	教科書p74-85、p95-99、p108-114を読んでおくこと。(90分)	スポーツ貧血について説明できるようにすること。「FITTの原則」について内容を確認しておくこと。(90分)
担当教員			
第12回	肥満の成因と肥満タイプ ・安全な肥満と危ない肥満 ・皮下脂肪型肥満と内臓脂肪型肥満 ・過形成性肥満と肥大型肥満	教科書を読んでおくこと。「今より痩せたい」という人の痩せたい理由を考えてみること。(90分)	2つの肥満タイプの違いについて説明できるようにすること。(90分)
担当教員			
第13回	肥満判定の方法 ・体形バランス ・体脂肪率 ・脂肪分布	2つの肥満タイプの特徴と区別する判断基準を確認しておくこと。(90分)	指導対象者の身体的特徴から、肥満または痩せすぎの人を判断する方法を確認すること。(90分)
担当教員			
第14回	肥満改善指導プログラム ・国際的基準の確認 ・肥満者への指導の実際 ・過激なダイエットの弊害	教科書p67-71、p110-116を読んでおくこと。(90分)	肥満改善指導における栄養士の役割をまとめておくこと。若い女性の低栄養がもたらす健康問題について最近の情報を集めておくこと。(90分)
担当教員			
第15回	これからの健康づくり ・アスリートの健康支援 ・障がい者スポーツと生涯スポーツ 「理解度確認と課題レポート」	教科書p117-130を読んでおくこと。(90分)	教科書p213-217を読んで、専門職としての健康サポートのあり方を考えてみること。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験を実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各講義後に提出する「理解度確認フォーム」の評価(50%)および15回目に実施する「理解度確認と課題レポート」(50%)による評価

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>新版 生涯スポーツと運動の科学／上杉尹宏・晴山紫恵子・川初清典監修、侘美靖・花井篤子編集／市村出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>ウエルビクス運動のすすめ－健康づくりと自立維持を目指す運動の実践のために－／竹島伸生編著／ナッブ</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>電卓(計算機)を使用することがある。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		病態生理学				ナンバリング	2222
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	木村 浩一						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」と関係が有る科目である。また、その他のディプロマポリシーとも関係している。</p> <p>これまで学習してきた生理学および疾病に関する知識を統合し、臨地実習や現場で必要とされる考え方を身に付ける。</p>							
授業の概要							
<p>臨床事例を使い、各種検査値などから問題点を把握し、異常値の出現する機序を学習することで、個々の疾患が発症する機構の正確な知識を習得する。</p>							
到達目標							
<p>各種検査値の正常値を記憶する。 各種検査値の異常値出現の機序を説明出来る。 各種検査値から、疾病を導き出せる。</p>							
授業の方法							
<p>講義形式で行う。 各講義の最後に、講義内容について的小テストを行う。</p>							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回の小テストの後に解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション 講義の進め方について説明する。 記憶必須の検査値についてまとめた資料を配布する。	生理学で学習した内分泌の項目について復習しておく(90分)。	配布されたプリントの検査値を記憶する(90分)。
担当教員			
第2回	検査値データについて 今後の学習に必要な検査値について説明し、その正常値を記憶する。	前回配布された検査値について主な疾患の診断基準を記憶しておく(90分)。	配布された資料にある検査値の略号と正常値について記憶する(90分)。
担当教員			
第3回	糖尿病疾患(1) 糖尿病事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	1回目に配布された資料にある糖尿病の診断基準を記憶する(90分)。	講義で示した糖尿病事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			
第4回	糖尿病疾患(2) 糖尿病事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	糖尿病の診断基準を説明出来るようにする(90分)。	講義で示した糖尿病事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			

第5回	腎疾患(1) 腎疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	腎不全の病期分類について調べておく(90分)。	講義で示した腎疾患事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			
第6回	腎疾患(2) 腎疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	腎不全の病期分類について説明出来るようにする(90分)。	講義で示した腎疾患事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			
第7回	糖尿病性腎症(1) 糖尿病性腎症の事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	糖尿病性腎症の病期分類について調べておく(90分)。	講義で示した糖尿病性腎症の事例について、検査値の読み方と病期分類について復習する(90分)。
担当教員			
第8回	糖尿病性腎症(2) 糖尿病性腎症の事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	糖尿病性腎症の病期分類について説明出来るようにする(90分)。	講義で示した糖尿病性腎症の事例について、検査値の読み方と病期分類について復習する(90分)。
担当教員			
第9回	内分泌疾患(1) 内分泌疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	ホルモンとその働きについて、記憶する(90分)。	講義で示した内分泌疾患事例について、当該ホルモンの機能と異常事における症状について復習する(90分)。
担当教員			
第10回	内分泌疾患(2) 内分泌疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	前回の講義で取り上げたホルモンとその働きについて、説明出来るようにする(90分)。	講義で示した内分泌疾患事例について、当該ホルモンの機能と異常事における症状について復習する(90分)。
担当教員			

第11回	内分泌疾患(3) 内分泌疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	前回の講義で取り上げたホルモンとその働きについて、説明出来るようにする(90分)。	講義で示した内分泌疾患事例について、当該ホルモンの機能と異常事における症状について復習する(90分)。
担当教員			
第12回	呼吸器疾患 呼吸器疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	呼吸機能に関する検査値の意味について学習する(90分)。	講義で示した呼吸器疾患事例について、検査値と血液pHの変動について復習する(90分)。
担当教員			
第13回	循環器疾患(1) 循環器疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	血液循環と心臓の解剖について学習する(90分)。	講義で示した循環器疾患事例について、心臓の解剖を基にして状態を説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第14回	循環器疾患(2) 循環器疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	心臓の刺激伝達系について学習する(90分)。	講義で示した循環器疾患事例について、心臓の解剖を基にして状態を説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第15回	まとめ これまで講義した症例から得た知識を基に、いくつかの新しい症例の検査値を読み解き、適切な判断が出来るか確認する。	これまでの講義の内容を復習する(180分)。	講義で新たに示した症例について、間違えた部分を復習する(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	講義の最後に小テストを行い、その合計点数を100点満点に換算して評価する。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし。</p>
<p>教科書</p>		
<p>なし。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>理由のない欠席は、小テスト0点として計算する。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし。</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生化学				ナンバリング	2252
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学を行うための基本的な専門知識・技術を理解し、身につけることを達成するための科目である。他の科目との前後のつながりとして、一年次科目「基礎化学」、「生命科学」と関連し、2年次後期科目の「生化学実験」の必須であり、「栄養生化学」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>生化学は、生命現象を分子のレベルで解析することを目的とした学問である。全ての生物は、細胞からなり、細胞は分子によって構築されている。生命現象は、細胞内に存在する多様な分子間で起こる化学反応の所産である。生化学という学問領域は、細胞を構成する分子を分離、精製し、その化学的性質を追求する「物質生物化学」と細胞内で起こる分子間の反応機構を調べ、その生物学的役割を追求する「動的生化学」に大別される。本授業は、前者に重点をおいて講述する。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 生体内を構成するタンパク質、糖質、脂質、核酸の構造と機能について説明できる。 2. タンパク質、糖質、脂質、核酸の代謝についてそれらの相互関係について説明できる。 3. 生体内での反応に関わる酵素の働きとその重要性を説明できる。 4. 管理栄養士国家試験の「人体の構造と機能」、「基礎栄養学」分野の知識を習得し、説明することができる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントを活用しながら講義形式ですすめる。アクティブラーニングとして理解度確認のため確認テストを複数回実施する。</p>							
ICT活用							
<p>確認テストはGoogleフォームを用いたオンラインテスト形式とする。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして、確認テスト送信時に、得点と誤答か所の解説を返信する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	生化学とは何か、生物体は、宇宙全体の物質の一部を使って構成されていることを学ぶ。宇宙と地球の成り立ち、地球における生命の誕生から進化および生体を構成する元素についての化学的な基礎知識を習得する。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第2回	生体を構成する元素、無機成分、分子と水のはたらきおよび水と健康について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第3回	糖質:グルコースを中心に糖質の種類と性質、利用について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第4回	アミノ酸:生体を構成する重要な分子のアミノ酸についてそれらの構造、種類、機能とその化学的性質について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			

第5回	タンパク質:アミノ酸が重合した、タンパク質の構造と機能、および利用について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第6回	脂質:水の溶けず有機溶媒に溶ける生体構成成分を脂質と総称する。脂質は単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類され、ここでは種々の構造と単純脂質の利用に焦点をあてて学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第7回	脂質:単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類される脂質のうち、ここでは主に複合脂質と誘導脂質について、その化学的性質を中心に学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第8回	核酸の種類と性質:核酸にはDNA(デオキシリボ核酸)とRNA(リボ核酸)があり、生物において遺伝的性質を決定するDNAの遺伝的意義、基本的化学構造およびその性質について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第9回	核酸の種類と性質:生体における多種類のRNAの役割、構造、化学的性質について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第10回	遺伝情報:遺伝情報の発現と伝達について学ぶ。また、突然変異などについても併せて学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			

第11回	酵素:生体内ではきわめて多くの化学反応が適切な速度で進行しており、それには酵素が深く関わっていることを学ぶ。ここでは、酵素反応の特徴(触媒機能、補酵素、基質特異性、最適pH、最適温度など)について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第12回	酵素:酵素単位の定義、酵素反応の基質濃度と反応速度の関係を説明する理論や、各種の反応阻害機構について学ぶ。またその他の特異的な酵素活性調節についても学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第13回	ビタミン:補酵素としてはたらくビタミンを中心に、各種ビタミンの化学的性質について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第14回	ホルモン:内分泌系の情報伝達を中心に、各種ホルモンの作用機序について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
第15回	エネルギー代謝:エネルギー代謝にかかわる各種の反応機構や、その調節について学ぶ。	教科書の該当箇所を事前に読み込んでおくこと。(90分)	授業内容について整理し、まとめておくこと。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	ランダムな回で実施する確認テストの合計点で評価する。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>特になし。</p>
<p>教科書</p>		
<p>管理栄養士を目指す学生のための「生化学テキスト」毎田徹夫著、文光堂</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「レーニンジャーの新生化学」第5版上・下巻、廣川書店</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>授業に関係のない私語厳禁。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	免疫と食物アレルギー					ナンバリング	2259
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	續 佳代						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。免疫、および免疫疾患の一つとして現在、社会的にも問題となっている食物アレルギーに関する基礎知識を学ぶ科目である。</p>							
授業の概要							
<p>人体の防御機構である免疫系のしくみや、免疫系を構成している白血球を中心とした各種免疫関連細胞の機能、抗体・サイトカインおよび補体などの免疫関連物質の基本構造や機能について解説する。また、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症、腫瘍などの免疫に深く関連した疾患や、ワクチン、臓器移植などが免疫現象とどのように関わっているかについても合わせて講義を行う。さらに、食物アレルギーについて、現状、原因食品、表示制度などについても解説する。</p>							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・ヒトの主な生体防御について、そのメカニズムを説明することができる。 ・アレルギーの発症機序やその特徴を説明することができる。 ・自己免疫疾患、エイズなどの代表的な免疫関連疾患について説明することができる。 ・受動免疫と能動免疫の相違を説明することができる。 ・食物アレルギーについて、その原因や特徴を説明することができる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書を用いて講義形式で進める。 毎回配布する国家試験対策問題で知識が深まるよう解説する。 フィードバックとして、9回目に第1回から第7回までの復習試験、第15回目に第8回、第10回から14回までの講義内容の復習試験を行うことにより理解を深める。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回配布する国家試験対策問題は講義内でフィードバックします。 復習試験を2回実施し回収後、問題を解説します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	免疫の概念と免疫系 <ul style="list-style-type: none"> 自己と非自己を識別する仕組みを理解する。 抗原と抗体について理解する。 免疫担当細胞の種類と働きを理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第2回	自然免疫と獲得免疫 <ul style="list-style-type: none"> 自然免疫と獲得免疫について理解する。 身体に備わっている感染防御機構について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	日和見感染症 <ul style="list-style-type: none"> 日和見感染症は何かを理解する。 日和見感染症を起こす要因について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第4回	獲得免疫 <ul style="list-style-type: none"> 体液性免疫と細胞性免疫の違いについて理解する。 体液性免疫 <ul style="list-style-type: none"> 抗体産生のしくみについて理解する。 抗体の構造と種類について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第5回	能動免疫と受動免疫 <ul style="list-style-type: none"> ・ワクチンの種類とワクチン接種について理解する。 ・抗血清療法について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	細胞性免疫 <ul style="list-style-type: none"> ・細胞性免疫(移植免疫、腫瘍免疫、ツベルクリン反応)について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第7回	免疫病 <ul style="list-style-type: none"> ・免疫不全症について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	免疫病 <ul style="list-style-type: none"> ・自己免疫疾患について理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	復習試験 <ul style="list-style-type: none"> ・第1回目から7回目までの内容の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。 	第1回目から第7回目の講義で配布して国家試験対策問題に目を通して復習試験の準備をしておくこと。(90分)	講義で配布した復習試験の問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第10回	アレルギー(過敏症) <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーの概念について理解する。 ・アレルゲンとアレルギーに関わる抗体、細胞について理解する。 ・I型アレルギーについて理解する。 ・アナフィラキシーショックとその対処法について理解する。 ・アレルギーマーチについて理解する。 	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第11回	アレルギー(過敏症) ・アレルギーの種類(食物アレルギー、薬物アレルギー、職業性アレルギー、ラテックスアレルギー)について理解する。 。食物アレルギー ・食物アレルギーの現状と多様性について理解する。	シラバスを参考にして食物アレルギー以外のアレルギーの種類について調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	食物アレルギー ・食物アレルギーのタイプ(口腔感作、経腸管感作、経被感作)について理解する。 ・主要なアレルゲン-Iについて理解する。	シラバスを参考にして食物アレルギーを誘発する食品について調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第13回	食物アレルギー ・主要なアレルゲン-IIについて理解する。 ・アレルゲン物質を含む食品の表示について理解する。	シラバスを参考にして食物アレルギーを誘発する食品について調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第14回	食物アレルギー ・アレルゲンの低減化・除去技術と食品について理解する。 。食物アレルギーの治療の実際について理解する。	シラバスを参考にして食物アレルギーにおけるアレルゲンの低減化・除去の方法について調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第15回	・第8回目、第10回から14回目までの内容の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。	第8回目、第10回から14回目までの講義で配布した国家試験対策問題に目を通し復習試験の準備をすること。(90分)	講義で配布した復習試験の問題を復習すること。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	2回の筆記(各50点)による復習試験で評価する。

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>好きになる免疫学ワークブック 萩原清文 講談社</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>10回以上出席すること。6回以上欠席した場合、単位は認定できない。 9回目と15回目に実施する復習試験は必ず受けること。2回の合計点で評価するので、1回のみを受験では単位は認定できない。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		疾病の成り立ち				ナンバリング	2322
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	瀧山 晃弘						
授業の位置づけ							
<p>栄養学に必要な病理学の基礎的知識・技能を身につけるための科目である。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」に特に関連がある科目である。また、その他のすべてのディプロマ・ポリシーと関係している。「解剖学」「生理学」「運動生理学」「病態生理学」「生化学」「免疫と食物アレルギー」と関連し、「臨床医学概論」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>病気の原因やその発症のメカニズムについて、細胞傷害、細胞死と老化、先天異常と遺伝性疾患、代謝異常、循環障害、炎症と感染症、免疫異常とアレルギー、腫瘍など、原因や機序別に分けて学習する。また、各臓器の代表的な疾患についても学ぶ。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 病院病理の役割や病理診断の意義、加えて病理解剖の意義を説明できる。 2. 細胞傷害および細胞死の分類や機序、その形態的特徴を述べるができる。 3. 先天異常や遺伝性疾患、代謝異常、循環障害、腫瘍について、それぞれの病態や種類、発症機序を説明できる。また、それぞれの代表的疾患を挙げ説明できる。 4. 各臓器の代表的疾患について、それぞれの発症機序や病態を説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式ですすめる。 必要に応じてオンライン授業を実施する。</p>							
ICT活用							
<p>Google ClassroomのGoogleフォームを用いて練習問題を提供し、自主学習を促す。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

病理専門医として病理診断や病理解剖などに従事した経験を活かして授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、練習問題の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	総論1. 病理学とは 病理学の概念と医学における位置付け、医療における病理診断の役割について学ぶ。 総論2. 細胞傷害 細胞傷害の種類やその機序を学ぶ。また傷害を受けた細胞組織の形態変化やその修復について学習する。	教科書のpp.14~52を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第2回	総論3. 先天異常 先天異常の種類と代表的な疾患、先天奇形の種類、染色体異常とその代表的疾患を学ぶ。	教科書のpp.53~64を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第3回	総論4. 循環障害 体液循環の機構や、局所の循環障害として、血栓、塞栓、梗塞の関係、出血、うっ血と浮腫、ショックについて、また全身循環障害について学ぶ。	教科書のpp.65~75を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第4回	総論5. 炎症 炎症に関わる細胞の種類や液性因子、炎症の分類やその転帰について学ぶ。	教科書のpp.76~87を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		

第5回	総論6. 免疫異常とアレルギー 免疫と免疫系の細胞、アレルギー反応、免疫不全症や自己免疫疾患などについて学ぶ。	教科書のpp.88~102を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第6回	総論7. 感染症 感染の原因となる病原体の種類や感染の成立、宿主の反応などについて学ぶ。	教科書のpp.103~117を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第7回	総論8. 腫瘍 腫瘍の概念や分類、その形態的特徴、発生機序、がんの浸潤・転移や病期、宿主への影響や予後の違い、がんの診断などについて学ぶ。	教科書のpp.118~134を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第8回	各論1. 「心臓の疾患」「脈管系の疾患」について学ぶ。	教科書のpp.136~166を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第9回	各論2. 「造血系・リンパ系の疾患」について学ぶ。	教科書のpp.167~185を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第10回	各論3. 「呼吸器系の疾患」について学ぶ。	教科書のpp.186~212を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		

第11回	各論4. 「消化管の疾患」について学ぶ。	教科書のpp.213~237を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第12回	各論5. 「肝臓、胆嚢、膵臓の疾患」について学ぶ。	教科書のpp.238~254を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第13回	各論6. 「泌尿器系の疾患」「男性生殖器系の疾患」「女性生殖器系と乳腺の疾患」「内分泌系の疾患」について学ぶ。	教科書のpp.255~323を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第14回	各論7. 「筋・骨格系の疾患」「皮膚の疾患」「脳・神経系の疾患」「眼と耳の疾患」「全身性疾患」について学ぶ。	教科書のpp.324~398を読んでおく。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
第15回	まとめと修了テスト	第1回から第14回までの内容を復習しておくこと。(90分)	教科書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員	瀧山 晃弘		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各回で実施する小テスト、第15回の修了テストなど。詳細は授業中に伝える。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>クイックマスター病理学第2版／堤寛著／サイオ出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>特記事項なし。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>特記事項なし。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>特記事項なし。</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生理学実験(1組)				ナンバリング	2220
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田 悟						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」こととも関係する。</p> <p>管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。</p> <p>「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。</p>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して人体の生理機能を理解する。 ・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。 ・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。 							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・人体の生理機能を理解し説明することができる。 ・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法が理解できる。 ・測定結果の統計解析ができる。 ・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。 							
授業の方法							
<ul style="list-style-type: none"> ・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。 ・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。 ・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。 							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			
第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			

第5回	<p>運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意味、運動と体温との関連を理解する。</p>		
担当教員			
第6回	<p>運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。</p>		
担当教員			
第7回	<p>味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに味覚地図を作成し、既存の味覚地図と比較検討する。</p>		
担当教員			
第8回	<p>代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意味や変動要因を理解する。</p>		
担当教員			
第9回	<p>循環機能の実験(血圧)。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意味や変動要因を理解する。</p>		
担当教員			
第10回	<p>呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器の構造や働きを理解する。</p>		
担当教員			

第11回	循環機能の実験(心電図)。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			
第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実習全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出を必須とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生理学実験(3組)				ナンバリング	2220
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田 悟						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」こととも関係する。</p> <p>管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。</p> <p>「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。</p>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して人体の生理機能を理解する。 ・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。 ・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。 							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・人体の生理機能を理解し説明することができる。 ・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法が理解できる。 ・測定結果の統計解析ができる。 ・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。 							
授業の方法							
<ul style="list-style-type: none"> ・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。 ・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。 ・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。 							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			
第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			

第5回	<p>運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意味、運動と体温との関連を理解する。</p>		
担当教員			
第6回	<p>運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。</p>		
担当教員			
第7回	<p>味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに味覚地図を作成し、既存の味覚地図と比較検討する。</p>		
担当教員			
第8回	<p>代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意味や変動要因を理解する。</p>		
担当教員			
第9回	<p>循環機能の実験(血圧)。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意味や変動要因を理解する。</p>		
担当教員			
第10回	<p>呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器の構造や働きを理解する。</p>		
担当教員			

第11回	循環機能の実験(心電図)。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			
第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実習全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出を必須とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生理学実験(2組)				ナンバリング	2220
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田 悟						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」こととも関係する。</p> <p>管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。</p> <p>「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。</p>							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して人体の生理機能を理解する。 ・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。 ・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。 							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・人体の生理機能を理解し説明することができる。 ・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法が理解できる。 ・測定結果の統計解析ができる。 ・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。 							
授業の方法							
<ul style="list-style-type: none"> ・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。 ・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。 ・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。 							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			
第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			

第5回	<p>運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意味、運動と体温との関連を理解する。</p>		
担当教員			
第6回	<p>運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。</p>		
担当教員			
第7回	<p>味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに味覚地図を作成し、既存の味覚地図と比較検討する。</p>		
担当教員			
第8回	<p>代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意味や変動要因を理解する。</p>		
担当教員			
第9回	<p>循環機能の実験(血圧)。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意味や変動要因を理解する。</p>		
担当教員			
第10回	<p>呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器の構造や働きを理解する。</p>		
担当教員			

第11回	循環機能の実験(心電図)。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			
第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実習全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出を必須とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品学総論				ナンバリング	2400
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。</p> <p>食品の分類、成分及び物性を理解し、人体や健康への影響に関する知識を学び、管理栄養士として必要な「食べ物と健康」に関する知識を習得する科目である。</p> <p>「食品科学実験」、「食品学各論」の基礎知識を学ぶ。</p>							
授業の概要							
食品成分の科学的特徴とともに栄養機能や成分の化学的変化を学ぶことで食品科学の基礎を身につける。							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の化学成分の構造・性質、物性等の基礎知識について述べることができる。 ・食品を主要栄養素含量に基づいて分類でき、原料、生産様式に基づいて分類できる。 ・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の“人間と食品”、“食品の機能”に関する知識を習得し説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと配布資料を用いて講義形式で進める。(パワーポイントの資料は配布する。) 授業毎に、授業の理解度確認のために小テストを行う(14回実施:14回分の小テスト提出を出席カードとして使用する)。</p> <p>フィードバックとして小テストの解答・解説を行い、重要なキーワードを確認する。</p> <p>授業内容の理解度を確認するために確認試験を行う。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
課題については、提出内容をさらにまとめ最後の授業で説明を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	人間と食品(食べ物) ・ガイドンス ・授業の進め方 ・評価方法 ・人間と食品について、食品の変遷、食物連鎖、食生活と健康、食嗜好の形成、食料と環境問題、食品の成分、食品成分	教科書の巻頭言などを読み、教科書の全体像を把握しておくこと。(90分)	授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること。(90分)
担当教員			
第2回	食品の主要成分(水、タンパク質) 水、タンパク質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第3回	食品の主要成分(糖質) 糖質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第4回	食品の主要成分(脂質) 脂質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			

第5回	食品の主要成分(無機質) 無機質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第6回	食品の主要成分(ビタミン、核酸) ビタミン、核酸について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第7回	食品中の嗜好・有害成分 食品の品質・おいしさにかかわる成分、食品中の有毒物質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第8回	食品の栄養価(1) 栄養素の有効性に影響を及ぼす要因、食品のエネルギー換算、タンパク質の栄養効果、炭水化物の栄養効果について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第9回	食品の栄養価(2) 炭水化物の栄養効果、脂質の栄養効果、ビタミンと無機質の有効性、体によい食品について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第10回	食品の機能と表示 食品の機能、食品の機能成分-生体調節機能の分類、食品表示制度、健康志向型食品にかかわる制度について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			

第11回	食品成分の化学変化(1) 油脂の酸化、タンパク質の変化、糖質の変化、ビタミンの変化について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第12回	食品成分の化学変化(2) 成分間相互作用、褐変、酵素による成分変化、高圧処理による変化について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第13回	食品の物性および食品のおいしさの総合評価 食品の物性とおいしさ、コロイドの化学、レオロジー、テクスチャー、食品物性の測定および食品情報と官能評価について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第14回	食品成分表 日本食品標準成分表の目的、刊行の経緯について、日本食品標準成分表、食品成分表利用における留意点、食品成分の分析方法とその算定について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	小テストにおいて、理解不十分な事項について再度復習をおこなうこと。(90分)
担当教員			
第15回	まとめおよび確認試験	1回から14回までの小テストを復習しておく。(90分)	確認試験問題から食品における栄養学的特性の重要ポイントを復習しておく。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	受講態度、小テストの成績および確認試験の成績を総合して評価する。

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論 食べ物と健康① 第3版 森田潤司・成田宏史 編 化学同人</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版 日本食品成分表2023年版(八訂) 医歯薬出版編 医歯薬出版</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>基礎化学を十分に理解していることが履修において前提条件となる。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		調理科学				ナンバリング	2414
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	山森 栄美						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。食べ物と健康との関連について理解した上で、おいしさの創造に役立つ理論を学び、後期に行う「基礎調理学実習」を科学的視点で捉えるための基盤となる科目である。</p>							
授業の概要							
<p>食べ物のもつ栄養面、機能面、嗜好面の各特性を効果的に利用する調理法を理解するため、物性を含めた食べ物の特質を学ぶ。また、食事設計から食品の選択、調理操作を経て、食べ物として摂取できるまでの過程に関する理論について理解する。</p>							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事における調理の役割や重要性を理解し説明できる。 ・ 食べ物の特質を理解し、適切な調理操作を説明できる。 ・ 食文化や食習慣に配慮し、対象者に適した食事計画を立案することができる。 ・ 食品構成表を用いて、栄養バランスを考慮した献立を作成することができる。 ・ 献立の評価方法を理解し、自分の献立を客観的に評価することができる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと配布資料を用いて講義形式で進め、必要に応じて視聴覚メディア(DVD)を活用する。理解度確認のため、確認テストを行う(全3回)。</p>							
ICT活用							
<p>Google Form を用いて練習問題を提供し、自主学習を促す。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

企業(調理師)での勤務経験を活かして、理論を実践へ繋げるための具体的手法を示しながら授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして確認テストを回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 調理の意義について理解する。 食文化を中心に調理の変遷と食事形態を学び、食生活と健康との関連や食料と環境問題について理解する。	教科書の p1～p5 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第2回	おいしさと健康(1) おいしさを感じるからだの仕組みと健康への影響を学ぶ。 基本味の種類と特徴、味の相互作用について理解する。	教科書の p6～p14 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第3回	おいしさと健康(2) おいしさに関与する要因について理解する。 おいしさの客観的評価法と主観的評価方法について理解する。	教科書の p15～p19 ,109～123 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第4回	調理操作と調理器具・機器(1) 非加熱調理操作の分類と手法の基本的な理論を理解する。 操作の過程において生じる食品の形状、組織、物性、成分などの変化について理解する。	教科書の p29～p37 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			

第5回	調理操作と調理器具・機器 (2) 加熱調理操作の分類と手法の基本的な理論をもとに、熱の伝わり方と効率的な加熱条件を学ぶ。 調理器具の機能や使用方法について理解する。アクティブラーニングとして確認テストを実施①	教科書の p38～p53 を読んでおく(90分)	確認テストの見直しをする(90分)。
担当教員			
第6回	調理操作と栄養(1) 植物性食品(米、小麦) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の p55～p66 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第7回	調理操作と栄養(2) 植物性食品(いも類、豆類、種実類) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の p66～p71 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第8回	調理操作と栄養(3) 植物性食品(野菜類、果実類、キノコ類、藻類) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の p71～p79 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第9回	調理操作と栄養(4) 動物性食品(食肉類、魚介類) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の p79～p92 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第10回	調理操作と栄養(5) 動物性食品(卵、乳・乳製品) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の p92～p100 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			

第11回	調理操作と栄養(6) 動物性食品(成分抽出素材、調味料) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。アクティブラーニングとして確認テストを実施②	教科書の p100～p110,132～45 を読んでおく(90分)	確認テストの見直しをする(90分)。
担当教員			
第12回	食事設計の基礎 日本人の食事摂取基準の考え方と活用方法を理解する。日本食品標準成分表の構成と内容を理解し、適切な栄養素量の算出法および活用法を習得する。	教科書の p19～p28,日本食品成分表のp210～227 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第13回	献立作成(1) 献立作成の基本的な考え方と手順を理解する。食品群別荷重平均栄養成分値の算出法および食品構成表の作成法を習得する。	教科書の p147～p161 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第14回	献立作成(2) 献立の作成手順を習得し、基本手順に基づき献立作成を行う。	教科書の p147～p161 を読んでおく(90分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)。
担当教員			
第15回	献立作成(3) 実際に作成した献立の内容を分析し、食事摂取基準を元に考察する。アクティブラーニングとして確認テストを実施③	教科書の p147～p161,日本食品成分表のp263～268を読んでおく(90分)	確認テストの見直しをする(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テスト(全3回)	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>調理学の基本/中嶋加代子・山田志麻編著 / 同文書院 日本食品成分表2023八訂 / 医歯薬出版 調理のためのベーシックデータ第5版 / 女子栄養大学出版部</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>特になし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>特になし</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎食品学実験(1組)				ナンバリング	2401
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介、小塚 美由記、藤井 駿吾、佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」ことと特に関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。

「基礎食品学実験」は、入学後最初の化学的実験科目である。この実験では、実験を行う上で安全に化学的実験を行うための導入教育に位置づけられている科目である。

授業の概要

「基礎食品学実験」では、安全に実験を行うための心得、基本的な化学実験機器の名称や使い方、さらに試料の調製など基礎技術を身につける。また、食品成分やおいしさについての化学的な分析技法を習得し、その実験結果をレポートとして報告することを学ぶ。

到達目標

「基礎食品学実験」の到達目標は、下記に示す内容である。

1. 科学実験の安全に注意して実験を行える。
2. 器具および機器の名称と操作方法を身につけ、実践できる。
3. 食品分析の基本的な手法を習得し、実践できる。
4. 得られたデータを解析し、レポートにまとめることができる。

授業の方法

「基礎食品学実験」の授業の進め方は、下記に示す通りである。

1. 学生は参考書やプリントなどにより準備学習を行う。
2. 授業時にプリントを配布し、実施実験の内容に沿って講義を行う。
3. 学生はプリントを見ながら、講義内容にそって実験を行う。
4. 学生はプリントや参考書、講義の内容などについて事後学習を行う。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1.ガイダンス 実験室の使い方、実験室での諸注意、実験にあたっての注意事項などを学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分) 課題に対するフィードバックの方法	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第2回	2.実験器具の特性 各種実験器具の名称および特性について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第3回	3.実験器具取り扱いの実践 各種実験器具を実際に使用し、その使用方法を修得する。 併せて器具の洗浄方法についても学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第4回	パワーポイントの使用作成方法 パワーポイント/・Googleスライドの基本的な使用作成方法の解説 実験結果をもとに発表用スライド作成を実践しながら学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	小塚 美由記		

第5回	糖の性質(1) ・モーリッシュ反応を理解する。 ・糖類に共通な呈色反応で糖の検出を行う方法を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、糖の種類、モーリッシュ反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第6回	糖の性質(2) ・フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応、糖の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第7回	食品の官能評価(1) ・基本五味について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味覚などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第8回	食品の官能評価(2) ・味の相互作用について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味の相互作用などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第9回	実験・実習におけるレポート作成の方法 実験・実習におけるレポート作成の基本事項を解説および実践して学ぶ [基本事項] 背景、目的、方法、結果、考察の書き方、参考文献の検索方法、レポート作成におけるルール	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第10回	レポート作成時の図表の作り方 Google アプリを使用したレポート作成 実験・実習で得られたデータを、Google アプリを使用して、図表にまとめる方法を解説および実践して学ぶ	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第11回	たんぱく質性質(1) ・ビウレット反応、沈殿凝固反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ビウレット反応、沈殿凝固反応、 たんぱく質の種類などについて準備学 習に取り組み授業に備える。(90 分)	配布プリントや参考書および講 義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90 分)
担当教員	檜垣 俊介		
第12回	たんぱく質性質(2) ・ニンhidリン反応、キサントプロテイン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ニンhidリン反応、キサントプロテ イン反応、アミノ酸などについて準 備学習に取り組み授業に備える 。(90分)	配布プリントや参考書および講 義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90 分)
担当教員	檜垣 俊介		
第13回	まとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、 実施実験のまとめについて準備学 習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講 義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90 分)
担当教員	檜垣 俊介		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版
食品学総論実験―実験で学ぶ食品学― 江角彰彦 著 同文書院

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎食品学実験(4組)				ナンバリング	2401
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介、小塚 美由記、藤井 駿吾、佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」ことと特に関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。</p> <p>「基礎食品学実験」は、入学後最初の化学的実験科目である。この実験では、実験を行う上で安全に化学的実験を行うための導入教育に位置づけられている科目である。</p>							
授業の概要							
<p>「基礎食品学実験」では、安全に実験を行うための心得、基本的な化学実験機器の名称や使い方、さらに試料の調製など基礎技術を身につける。また、食品成分やおいしさについての化学的な分析技法を習得し、その実験結果をレポートとして報告することを学ぶ。</p>							
到達目標							
<p>「基礎食品学実験」の到達目標は、下記に示す内容である。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 科学実験の安全に注意して実験を行える。 2. 器具および機器の名称と操作方法を身につけ、実践できる。 3. 食品分析の基本的な手法を習得し、実践できる。 4. 得られたデータを解析し、レポートにまとめることができる。 							
授業の方法							
<p>「基礎食品学実験」の授業の進め方は、下記に示す通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生は参考書やプリントなどにより準備学習を行う。 2. 授業時にプリントを配布し、実施実験の内容に沿って講義を行う。 3. 学生はプリントを見ながら、講義内容にそって実験を行う。 4. 学生はプリントや参考書、講義の内容などについて事後学習を行う。 							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1.ガイダンス 実験室の使い方、実験室での諸注意、実験にあたっての注意事項などを学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分) 課題に対するフィードバックの方法	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第2回	2.実験器具の特性 各種実験器具の名称および特性について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第3回	3.実験器具取り扱いの実践 各種実験器具を実際に使用し、その使用方法を修得する。 併せて器具の洗浄方法についても学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第4回	パワーポイントの使用作成方法 パワーポイント/・Googleスライドの基本的な使用作成方法の解説 実験結果をもとに発表用スライド作成を実践しながら学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	小塚 美由記		

第5回	糖の性質(1) ・モーリッシュ反応を理解する。 ・糖類に共通な呈色反応で糖の検出を行う方法を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、糖の種類、モーリッシュ反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第6回	糖の性質(2) ・フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応、糖の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第7回	食品の官能評価(1) ・基本五味について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味覚などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第8回	食品の官能評価(2) ・味の相互作用について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味の相互作用などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第9回	実験・実習におけるレポート作成の方法 実験・実習におけるレポート作成の基本事項を解説および実践して学ぶ [基本事項] 背景、目的、方法、結果、考察の書き方、参考文献の検索方法、レポート作成におけるルール	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第10回	レポート作成時の図表の作り方 Google アプリを使用したレポート作成 実験・実習で得られたデータを、Google アプリを使用して、図表にまとめる方法を解説および実践して学ぶ	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第11回	たんぱく質性質(1) ・ビウレット反応、沈殿凝固反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ビウレット反応、沈殿凝固反応、 たんぱく質の種類などについて準備学 習に取り組み授業に備える。(90 分)	配布プリントや参考書および講 義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90 分)
担当教員	檜垣 俊介		
第12回	たんぱく質性質(2) ・ニンhidリン反応、キサントプロテイン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ニンhidリン反応、キサントプロテ イン反応、アミノ酸などについて準 備学習に取り組み授業に備える 。(90分)	配布プリントや参考書および講 義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90 分)
担当教員	檜垣 俊介		
第13回	まとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、 実施実験のまとめについて準備学 習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講 義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90 分)
担当教員	檜垣 俊介		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版
食品学総論実験―実験で学ぶ食品学― 江角彰彦 著 同文書院

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎食品学実験(3組)				ナンバリング	2401
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介、小塚 美由記、藤井 駿吾、佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」ことと特に関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。</p> <p>「基礎食品学実験」は、入学後最初の化学的実験科目である。この実験では、実験を行う上で安全に化学的実験を行うための導入教育に位置づけられている科目である。</p>							
授業の概要							
<p>「基礎食品学実験」では、安全に実験を行うための心得、基本的な化学実験機器の名称や使い方、さらに試料の調製など基礎技術を身につける。また、食品成分やおいしさについての化学的な分析技法を習得し、その実験結果をレポートとして報告することを学ぶ。</p>							
到達目標							
<p>「基礎食品学実験」の到達目標は、下記に示す内容である。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 科学実験の安全に注意して実験を行える。 2. 器具および機器の名称と操作方法を身につけ、実践できる。 3. 食品分析の基本的な手法を習得し、実践できる。 4. 得られたデータを解析し、レポートにまとめることができる。 							
授業の方法							
<p>「基礎食品学実験」の授業の進め方は、下記に示す通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生は参考書やプリントなどにより準備学習を行う。 2. 授業時にプリントを配布し、実施実験の内容に沿って講義を行う。 3. 学生はプリントを見ながら、講義内容にそって実験を行う。 4. 学生はプリントや参考書、講義の内容などについて事後学習を行う。 <p>尚、質問などについては、オフィスアワーを活用し対応する。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1.ガイダンス 実験室の使い方、実験室での諸注意、実験にあたっての注意事項などを学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第2回	2.実験器具の特性 各種実験器具の名称および特性について学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第3回	3.実験器具取り扱いの実践 各種実験器具を実際に使用し、その使用方法を修得する。 併せて器具の洗浄方法についても学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第4回	パワーポイントの使用作成方法 パワーポイント/・Googleスライドの基本的な使用作成方法の解説 実験結果をもとに発表用スライド作成を実践しながら学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	小塚 美由記		

第5回	糖の性質(1) ・モーリッシュ反応を理解する。 ・糖類に共通な呈色反応で糖の検出を行う方法を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、糖の種類、モーリッシュ反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第6回	糖の性質(2) ・フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応、糖の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第7回	食品の官能評価(1) ・基本五味について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味覚などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第8回	食品の官能評価(2) ・味の相互作用について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味の相互作用などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第9回	実験・実習におけるレポート作成の方法 実験・実習におけるレポート作成の基本事項を解説および実践して学ぶ [基本事項] 背景、目的、方法、結果、考察の書き方、参考文献の検索方法、レポート作成におけるルール	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第10回	レポート作成時の図表の作り方 Google アプリを使用したレポート作成 実験・実習で得られたデータを、Google アプリを使用して、図表にまとめる方法を解説および実践して学ぶ	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第11回	たんぱく質性質(1) ・ビウレット反応、沈殿凝固反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ビウレット反応、沈殿凝固反応、 たんぱく質の種類などについて準備学 習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第12回	たんぱく質性質(2) ・ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ニンヒドリン反応、キサントプロ テイン反応、アミノ酸などについて準 備学習に取り組み授業に備える 。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第13回	まとめ	まとめ授業終了時、実施実験の レポートなどの提出をする。	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員	檜垣 俊介		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版
食品学総論実験―実験で学ぶ食品学― 江角彰彦 著 同文書院

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎食品学実験(2組)				ナンバリング	2401
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介、小塚 美由記、藤井 駿吾、佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」ことと特に関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。「基礎食品学実験」は、入学後最初の化学的実験科目である。この実験では、実験を行う上で安全に化学的実験を行うための導入教育に位置づけられている科目である。</p>							
授業の概要							
<p>「基礎食品学実験」では、安全に実験を行うための心得、基本的な化学実験機器の名称や使い方、さらに試料の調製など基礎技術を身につける。また、食品成分やおいしさについての化学的な分析技法を習得し、その実験結果をレポートとして報告することを学ぶ。</p>							
到達目標							
<p>「基礎食品学実験」の到達目標は、下記に示す内容である。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 科学実験の安全に注意して実験を行える。 2. 器具および機器の名称と操作方法を身につけ、実践できる。 3. 食品分析の基本的な手法を習得し、実践できる。 4. 得られたデータを解析し、レポートにまとめることができる。 							
授業の方法							
<p>「基礎食品学実験」の授業の進め方は、下記に示す通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生は参考書やプリントなどにより準備学習を行う。 2. 授業時にプリントを配布し、実施実験の内容に沿って講義を行う。 3. 学生はプリントを見ながら、講義内容にそって実験を行う。 4. 学生はプリントや参考書、講義の内容などについて事後学習を行う。 <p>尚、質問などについては、オフィスアワーを活用し対応する。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1.ガイダンス 実験室の使い方、実験室での諸注意、実験にあたっての注意事項などを学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第2回	2.実験器具の特性 各種実験器具の名称および特性について学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第3回	3.実験器具取り扱いの実践 各種実験器具を実際に使用し、その使用方法を修得する。 併せて器具の洗浄方法についても学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第4回	パワーポイントの使用作成方法 パワーポイント/・Googleスライドの基本的な使用作成方法の解説 実験結果をもとに発表用スライド作成を実践しながら学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	小塚 美由記		

第5回	糖の性質(1) ・モーリッシュ反応を理解する。 ・糖類に共通な呈色反応で糖の検出を行う方法を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、糖の種類、モーリッシュ反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第6回	糖の性質(2) ・フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応、糖の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第7回	食品の官能評価(1) ・基本五味について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味覚などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第8回	食品の官能評価(2) ・味の相互作用について理解する。	配布プリントや参考書などにより、味の相互作用などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第9回	実験・実習におけるレポート作成の方法 実験・実習におけるレポート作成の基本事項を解説および実践して学ぶ [基本事項] 背景、目的、方法、結果、考察の書き方、参考文献の検索方法、レポート作成におけるルール	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第10回	レポート作成時の図表の作り方 Google アプリを使用したレポート作成 実験・実習で得られたデータを、Google アプリを使用して、図表にまとめる方法を解説および実践して学ぶ	シラバスや参考書などにより、実験の進め方などの準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第11回	たんぱく質性質(1) ・ビウレット反応、沈殿凝固反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ビウレット反応、沈殿凝固反応、 たんぱく質の種類などについて準備学 習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第12回	たんぱく質性質(2) ・ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応を理解する。	配布プリントや参考書などにより、 ニンヒドリン反応、キサントプロテ イン反応、アミノ酸などについて準 備学習に取り組み授業に備える 。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第13回	まとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	まとめ授業終了時、実施実験のレ ポートなどの提出をする。	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員	檜垣 俊介		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版
食品学総論実験―実験で学ぶ食品学― 江角彰彦 著 同文書院

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		応用食品学実験(2組)				ナンバリング	2403
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進, および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」、「科学的根拠に基づいて, 人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」、「特定給食施設において適切なマネジメントを行い, 特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことに関係のある科目である。</p>							
授業の概要							
<p>食品学総論および各論の講義で得た知識をもとに, 植物性および動物性食品を原料として主な加工食品を製造し, それらの品質や成分変化を定性的・定量的分析ならびに物性測定をして加工食品の原理や特性を理解する。また, カビや酵母, 細菌などの微生物が巧みに用いられている伝統的な醸造, 発酵食品(微生物利用食品)の加工や製造の原理についても学び, 微生物培養などの方法についても学習する。</p>							
到達目標							
<p>この授業終了時には,</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して食品加工の目的と原理を学び, 加工は食品を「食べやすく」「おいしく」「貯蔵」できるようにするための操作において, 植物性および動物性加工食品に固有の操作があることを理解し, 実践できる。 ・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の「食品の分類と食品の成分」と「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」分野の知識を習得し, 説明することができる。 							
授業の方法							
<p>各種加工食品について, 加工の原理や実習・実験内容を解説し, その後各班ごとに実習・実験を進める。作成した加工食品等の試食および測定を実施し, 評価する。</p>							
ICT活用							
<p>classroomを用いて資料, 課題等の配布および提出, 質問の受付ならびに回答を行う。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出されたレポートに対し、ルーブリックを用いて内容の評価を行い、より良いレポート作成につなげる。 また、授業内でレポートの書き方などの解説をする。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス: 授業の進め方, 実験の心構え, 注意事項, レポートの書き方など レポートの書き方について解説する		
担当教員			
第2回	豆類を原料とする加工食品: 味噌 味噌は、大豆を加熱(蒸す, 煮る)して、麴と食塩を加え、発酵、熟成させた発酵食品(調味料)である。味噌を作成することで、大豆たんぱく質の分解による旨味の変化、熟成による塩味、酸味、甘味や香りの変化について学習する。		
担当教員			
第3回	果物を原料とする加工食品: りんごジャム ジャムは果物に砂糖を加え、加熱濃縮するとともに、果実に含まれる酸とペクチンとの反応によりゼリー化したものである。ここでは、りんごを用いたジャムの製造によって酸・砂糖・ペクチンの役割を学ぶ。また調製歩留、加糖率、濃縮率製品歩留を求め、品質を評価する。		
担当教員			
第4回	穀類を原料とする加工食品: 食パン 小麦粉(強力粉)に水を加えて混捏すると、小麦粉中のタンパク質が結びついてグルテン膜を形成し、生地(ドウ)がつかれる。この小麦粉生地の伸展性や粘弾性、イーストの膨化についてストレート法を用いた食パンを製造し、生地の適切な扱い方、温度と時間の適切な管理を習得する。		
担当教員			

第5回	<p>穀類を原料とする加工食品: うどん・中華麺 パンのようなスポンジ状食品とは異なり、ドウをひも状にした「うどん」やそれにかん水を入れた「中華麺」をそれぞれ作り、適切な製麺技術を習得する。また、強力粉、中力粉、薄力粉のタンパク質含量や灰分含量の違いについても理解する。</p>		
担当教員			
第6回	<p>野菜を原料とする加工食品: トマトピューレ・トマトケチャップ ソース類とは、野菜類から旨味・甘味・色調を、酢からは酸味、食塩から塩辛味、スパイス類から香り・風味を引き出す。それと同時に、食塩と砂糖が浸透圧を増加させることにより水分活性が低下し、酢がpHを下げ、さらに香辛料が防腐作用を与えることによって保存性をもつ食品となっていることを学ぶ。</p>		
担当教員			
第7回	<p>豆類を原料とする加工食品: 豆腐 大豆のタンパク質であるグリシニンには水に不溶であるが、豆類には塩類が多く含まれているため、具汁にした際はタンパク質が溶出される。この特性を活かしここでは、木綿豆腐と絹ごし豆腐の製造方法を比較し、それを習得する。また、その品質を評価して、木綿豆腐・絹ごし豆腐について理解を深める。</p>		
担当教員			
第8回	<p>果物を原料とする加工食品 みかんの缶詰: 温州みかんの缶詰は、みかんの加工品としては優れた製品で利用性が高い。また、わが国における果実シロップづけの代表的な加工品である。この製品を製造し、最終糖度やシロップ濃度を測定して品質を評価するとともに、巻縮機を用いて缶詰の製造技術を習得する。</p>		
担当教員			
第9回	<p>魚肉を原料とする加工食品: かまぼこ・ちくわ かまぼこのような弾力性を得るには、魚肉に2~3%の食塩を加えてすりつぶす必要がある。魚肉タンパク質の主成分であるアクチンが、食塩により可溶化し、これを加熱すると分子間に架橋ができ、網目構造をもった弾力のあるゲル物質に変化する。このような魚肉タンパク質の変性について学び、魚肉加工品の製造技術を習得する。</p>		
担当教員			
第10回	<p>畜肉を原料とする加工食品: ソーセージ ソーセージは肉類を細切りして調味料や香辛料を加えて混合したのちに結着力を出してから、ケーシングに詰めたものである。ここでは、生肉の保存性を高めるための一手段として、ソーセージを作り、畜肉加工品の製造技術を習得する。また、ソーセージの種類やケーシングにはどのような種類があるかを学ぶ。</p>		
担当教員			

第11回	ゲル化剤(寒天,ゼラチン,アガー) ゲル化剤には,動物性および植物性のものがあり,これらにはそれぞれ特徴があり,各々適した料理,調理法がある。そこで,様々なゲル化剤を用いてゼリーを作成する。また,作成したゼリーの特徴を確認し,原料や成分が異なるゲル化剤(寒天,ゼラチン,アガー)の特性について学ぶ。		
担当教員			
第12回	乳類を原料とする加工食品:フレッシュチーズ,バターおよびヨーグルト 牛乳または脱脂乳およびクリームを原料とし,各食品を作り,乳製品の製造技術を習得する。また,チーズでは凝乳酵素,バターでは油脂の相転換,ヨーグルトでは酸沈殿について学ぶ。		
担当教員			
第13回	畜産および乳類を原料とする加工食品,授業のまとめ 製造したソーセージ(試食)およびヨーグルトの特性(試食,微生物等について)を確認し,製造および保存方法を確認する。 授業のまとめを行う。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題レポート(12回,100%)
その他	0	なし

教科書

使用しない

参考文献

授業内容について: 食品学各論および食品加工学に関連する教科書など
レポート執筆について: レポート作成に関連する専門書など
(書籍に関しては特に指定しない)

履修条件・留意事項等

1回が180分授業であるので、13回授業とする。
班単位の実験なので、必ず出席し、役割分担を全うすること。

備考欄

毎回、授業資料を配布する。
食品加工を行うため、服装等、衛生面に配慮すること。
授業に関連する動画などを検索し、事前に確認しておくこと、実習中の理解度が深まります。

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		応用食品学実験(1組)				ナンバリング	2403
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進, および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」、「科学的根拠に基づいて, 人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」、「特定給食施設において適切なマネジメントを行い, 特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことに関係のある科目である。</p>							
授業の概要							
<p>食品学総論および各論の講義で得た知識をもとに, 植物性および動物性食品を原料として主な加工食品を製造し, それらの品質や成分変化を定性的・定量的分析ならびに物性測定をして加工食品の原理や特性を理解する。また, カビや酵母, 細菌などの微生物が巧みに用いられている伝統的な醸造, 発酵食品(微生物利用食品)の加工や製造の原理についても学び, 微生物培養などの方法についても学習する。</p>							
到達目標							
<p>この授業終了時には,</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して食品加工の目的と原理を学び, 加工は食品を「食べやすく」「おいしく」「貯蔵」できるようにするための操作において, 植物性および動物性加工食品に固有の操作があることを理解し, 実践できる。 ・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の「食品の分類と食品の成分」と「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」分野の知識を習得し, 説明することができる。 							
授業の方法							
<p>各種加工食品について, 加工の原理や実習・実験内容を解説し, その後各班ごとに実習・実験を進める。作成した加工食品等の試食および測定を実施し, 評価する。</p>							
ICT活用							
<p>classroomを用いて資料, 課題等の配布および提出, 質問の受付ならびに回答を行う。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出されたレポートに対し、ルーブリックを用いて内容の評価を行い、より良いレポート作成につなげる。 また、授業内でレポートの書き方などの解説をする。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス: 授業の進め方, 実験の心構え, 注意事項, レポートの書き方など レポートの書き方について解説する		
担当教員			
第2回	豆類を原料とする加工食品: 味噌 味噌は、大豆を加熱(蒸す, 煮る)して、麴と食塩を加え、発酵、熟成させた発酵食品(調味料)である。味噌を作成することで、大豆たんぱく質の分解による旨味の変化、熟成による塩味、酸味、甘味や香りの変化について学習する。		
担当教員			
第3回	果物を原料とする加工食品: りんごジャム ジャムは果物に砂糖を加え、加熱濃縮するとともに、果実に含まれる酸とペクチンとの反応によりゼリー化したものである。ここでは、りんごを用いたジャムの製造によって酸・砂糖・ペクチンの役割を学ぶ。また調製歩留、加糖率、濃縮率製品歩留を求め、品質を評価する。		
担当教員			
第4回	穀類を原料とする加工食品: 食パン 小麦粉(強力粉)に水を加えて混捏すると、小麦粉中のタンパク質が結びついてグルテン膜を形成し、生地(ドウ)が作られる。この小麦粉生地の伸展性や粘弾性、イーストの膨化についてストレート法を用いた食パンを製造し、生地の適切な扱い方、温度と時間の適切な管理を習得する。		
担当教員			

第5回	<p>穀類を原料とする加工食品: うどん・中華麺 パンのようなスポンジ状食品とは異なり、ドウをひも状にした「うどん」やそれにかん水を入れた「中華麺」をそれぞれ作り、適切な製麺技術を習得する。また、強力粉、中力粉、薄力粉のタンパク質含量や灰分含量の違いについても理解する。</p>		
担当教員			
第6回	<p>野菜を原料とする加工食品: トマトピューレ・トマトケチャップ ソース類とは、野菜類から旨味・甘味・色調を、酢からは酸味、食塩から塩辛味、スパイス類から香り・風味を引き出す。それと同時に、食塩と砂糖が浸透圧を増加させることにより水分活性が低下し、酢がpHを下げ、さらに香辛料が防腐作用を与えることによって保存性をもつ食品となっていることを学ぶ。</p>		
担当教員			
第7回	<p>豆類を原料とする加工食品: 豆腐 大豆のタンパク質であるグリシニンには水に不溶であるが、豆類には塩類が多く含まれているため、具汁にした際はタンパク質が溶出される。この特性を活かしここでは、木綿豆腐と絹ごし豆腐の製造方法を比較し、それを習得する。また、その品質を評価して、木綿豆腐・絹ごし豆腐について理解を深める。</p>		
担当教員			
第8回	<p>果物を原料とする加工食品 みかんの缶詰: 温州みかんの缶詰は、みかんの加工品としては優れた製品で利用性が高い。また、わが国における果実シロップづけの代表的な加工品である。この製品を製造し、最終糖度やシロップ濃度を測定して品質を評価するとともに、巻縮機を用いて缶詰の製造技術を習得する。</p>		
担当教員			
第9回	<p>魚肉を原料とする加工食品: かまぼこ・ちくわ かまぼこのような弾力性を得るには、魚肉に2~3%の食塩を加えてすりつぶす必要がある。魚肉タンパク質の主成分であるアクチンが、食塩により可溶化し、これを加熱すると分子間に架橋ができ、網目構造をもった弾力のあるゲル物質に変化する。このような魚肉タンパク質の変性について学び、魚肉加工品の製造技術を習得する。</p>		
担当教員			
第10回	<p>畜肉を原料とする加工食品: ソーセージ ソーセージは肉類を細切りして調味料や香辛料を加えて混合したのちに結着力を出してから、ケーシングに詰められたものである。ここでは、生肉の保存性を高めるための一手段として、ソーセージを作り、畜肉加工品の製造技術を習得する。また、ソーセージの種類やケーシングにはどのような種類があるかを学ぶ。</p>		
担当教員			

第11回	ゲル化剤(寒天,ゼラチン,アガー) ゲル化剤には,動物性および植物性のものがあり,これらにはそれぞれ特徴があり,各々適した料理,調理法がある。そこで,様々なゲル化剤を用いてゼリーを作成する。また,作成したゼリーの特徴を確認し,原料や成分が異なるゲル化剤(寒天,ゼラチン,アガー)の特性について学ぶ。		
担当教員			
第12回	乳類を原料とする加工食品:フレッシュチーズ,バターおよびヨーグルト 牛乳または脱脂乳およびクリームを原料とし,各食品を作り,乳製品の製造技術を習得する。また,チーズでは凝乳酵素,バターでは油脂の相転換,ヨーグルトでは酸沈殿について学ぶ。		
担当教員			
第13回	畜産および乳類を原料とする加工食品,授業のまとめ 製造したソーセージ(試食)およびヨーグルトの特性(試食,微生物等について)を確認し,製造および保存方法を確認する。 授業のまとめを行う。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題レポート(12回,100%)
その他	0	なし

教科書

使用しない

参考文献

授業内容について: 食品学各論および食品加工学に関連する教科書など
レポート執筆について: レポート作成に関連する専門書など
(書籍に関しては特に指定しない)

履修条件・留意事項等

1回が180分授業であるので、13回授業とする。
班単位の実験なので、必ず出席し、役割分担を全うすること。

備考欄

毎回、授業資料を配布する。
食品加工を行うため、服装等、衛生面に配慮すること。
授業に関連する動画などを検索し、事前に確認しておくこと、実習中の理解度が深まります。

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		応用食品学実験(3組)				ナンバリング	2403
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進, および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」、「科学的根拠に基づいて, 人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」、「特定給食施設において適切なマネジメントを行い, 特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことに関係のある科目である。</p>							
授業の概要							
<p>食品学総論および各論の講義で得た知識をもとに, 植物性および動物性食品を原料として主な加工食品を製造し, それらの品質や成分変化を定性的・定量的分析ならびに物性測定をして加工食品の原理や特性を理解する。また, カビや酵母, 細菌などの微生物が巧みに用いられている伝統的な醸造, 発酵食品(微生物利用食品)の加工や製造の原理についても学び, 微生物培養などの方法についても学習する。</p>							
到達目標							
<p>この授業終了時には,</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して食品加工の目的と原理を学び, 加工は食品を「食べやすく」「おいしく」「貯蔵」できるようにするための操作において, 植物性および動物性加工食品に固有の操作があることを理解し, 実践できる。 ・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の「食品の分類と食品の成分」と「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」分野の知識を習得し, 説明することができる。 							
授業の方法							
<p>各種加工食品について, 加工の原理や実習・実験内容を解説し, その後各班ごとに実習・実験を進める。作成した加工食品等の試食および測定を実施し, 評価する。</p>							
ICT活用							
<p>classroomを用いて資料, 課題等の配布および提出, 質問の受付ならびに回答を行う。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出されたレポートに対し、ルーブリックを用いて内容の評価を行い、より良いレポート作成につなげる。 また、授業内でレポートの書き方などの解説をする。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス: 授業の進め方, 実験の心構え, 注意事項, レポートの書き方など レポートの書き方について解説する	事前に配布する資料を確認し, 授業内容を把握しておく。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第2回	豆類を原料とする加工食品: 味噌 味噌は, 大豆を加熱(蒸す, 煮る)して, 麴と食塩を加え, 発酵, 熟成させた発酵食品(調味料)である。味噌を作成することで, 大豆たんぱく質の分解による旨味の変化, 熟成による塩味, 酸味, 甘味や香りの変化について学習する。	味噌の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第3回	果物を原料とする加工食品: りんごジャム ジャムは果物に砂糖を加え, 加熱濃縮するとともに, 果実に含まれる酸とペクチンとの反応によりゼリー化したものである。ここでは, りんごを用いたジャムの製造によって酸・砂糖・ペクチンの役割を学ぶ。また調製歩留, 加糖率, 濃縮率製品歩留を求め, 品質を評価する。	ジャムの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第4回	穀類を原料とする加工食品: 食パン 小麦粉(強力粉)に水を加えて混捏すると, 小麦粉中のタンパク質が結びついてグルテン膜を形成し, 生地(ドウ)がつくられる。この小麦粉生地の伸展性や粘弾性, イーストの膨化についてストレート法を用いた食パンを製造し, 生地の適切な扱い方, 温度と時間の適切な管理を習得する。	食パンの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

<p>第5回</p>	<p>穀類を原料とする加工食品: うどん・中華麵 パンのようなスポンジ状食品とは異なり、ドウをひも状にした「うどん」やそれにかん水を入れた「中華麵」をそれぞれ作り、適切な製麵技術を習得する。また、強力粉、中力粉、薄力粉のタンパク質含量や灰分含量の違いについても理解する。</p>	<p>麵類の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)</p>	<p>・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>野菜を原料とする加工食品: トマトピューレ・トマトケチャップ ソース類とは、野菜類から旨味・甘味・色調を、酢からは酸味、食塩から塩辛味、スパイス類から香り・風味を引き出す。それと同時に、食塩と砂糖が浸透圧を増加させることにより水分活性が低下し、酢がpHを下げ、さらに香辛料が防腐作用を与えることによって保存性をもつ食品となっていることを学ぶ。</p>	<p>トマトケチャップの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)</p>	<p>・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第7回</p>	<p>豆類を原料とする加工食品: 豆腐 大豆のタンパク質であるグリシニンには水に不溶であるが、豆類には塩類が多く含まれているため、具汁にした際はタンパク質が溶出される。この特性を活かしここでは、木綿豆腐と絹ごし豆腐の製造方法を比較し、それを習得する。また、その品質を評価して、木綿豆腐・絹ごし豆腐について理解を深める。</p>	<p>豆腐の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)</p>	<p>・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>果物を原料とする加工食品 みかんの缶詰: 温州みかんの缶詰は、みかんの加工品としては優れた製品で利用性が高い。また、わが国における果実シロップづけの代表的な加工品である。この製品を製造し、最終糖度やシロップ濃度を測定して品質を評価するとともに、巻縮機を用いて缶詰の製造技術を習得する。</p>	<p>缶詰の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)</p>	<p>・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>魚肉を原料とする加工食品: かまぼこ・ちくわ かまぼこのような弾力性を得るには、魚肉に2~3%の食塩を加えてすりつぶす必要がある。魚肉タンパク質の主成分であるアクチンが、食塩により可溶化し、これを加熱すると分子間に架橋ができ、網目構造をもった弾力性のあるゲル物質に変化する。このような魚肉タンパク質の変性について学び、魚肉加工品の製造技術を習得する。</p>	<p>かまぼこ、ちくわの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)</p>	<p>・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第10回</p>	<p>畜肉を原料とする加工食品: ソーセージ ソーセージは肉類を細切りして調味料や香辛料を加えて混合したのちに結着力を出してから、ケーシングに詰めたものである。ここでは、生肉の保存性を高めるための一手段として、ソーセージを作り、畜肉加工品の製造技術を習得する。また、ソーセージの種類やケーシングにはどのような種類があるかを学ぶ。</p>	<p>ソーセージの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)</p>	<p>・テキストに記載の課題を調べる 。レポートを作成する (必要時間:120分)</p>
<p>担当教員</p>			

第11回	ゲル化剤(寒天,ゼラチン,アガー) ゲル化剤には,動物性および植物性のものがあり,これらにはそれぞれ特徴があり,各々適した料理,調理法がある。そこで,様々なゲル化剤を用いてゼリーを作成する。また,作成したゼリーの特徴を確認し,原料や成分が異なるゲル化剤(寒天,ゼラチン,アガー)の特性について学ぶ。	ゲル化剤の特徴を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第12回	乳類を原料とする加工食品:フレッシュチーズ,バターおよびヨーグルト 牛乳または脱脂乳およびクリームを原料とし,各食品を作り,乳製品の製造技術を習得する。また,チーズでは凝乳酵素,バターでは油脂の相転換,ヨーグルトでは酸沈殿について学ぶ。	ヨーグルト,チーズおよびバターの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第13回	畜産および乳類を原料とする加工食品,授業のまとめ製造したソーセージ(試食)およびヨーグルトの特性(試食,微生物等について)を確認し,製造および保存方法を確認する。 授業のまとめを行う。	これまでに実験を行った畜産および乳類について復習しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題レポート(12回,100%)	
その他	0	なし	
教科書			
使用しない			
参考文献			

授業内容について: 食品学各論および食品加工学に関連する教科書など
レポート執筆について: レポート作成に関連する専門書など
(書籍に関しては特に指定しない)

履修条件・留意事項等

1回が180分授業であるので、13回授業とする。
班単位の実験なので、必ず出席し、役割分担を全うすること。

備考欄

毎回、授業資料を配布する。
食品加工を行うため、服装等、衛生面に配慮すること。
授業に関連する動画などを検索し、事前に確認しておくこと、実習中の理解度が深まります。

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		応用調理学実習(2組)				ナンバリング	2420
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。調理科学、基礎調理実習を基礎として、日本料理、西洋料理および中国料理の特徴を理解するとともに、それぞれの調理技法を習得する。また、食品の栄養特性や喫食者の嗜好性などを踏まえ、献立表の作成について学習し、給食経営管理実習、応用栄養学実習、栄養療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「応用調理学実習」は、「食品学総論」「食品学各論」「食品機能論」「調理科学」「基礎食品学実験」「基礎調理学実習」で修得した知識を基礎として、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や調理法を習得しする。給食経営管理実習や応用栄養学実習への準備展開として、食物の栄養特性や嗜好性をふまえた献立作成法を習得する。

到達目標

- ① 日本料理、西洋料理、中華料理の特徴が説明できる。
- ② 代表的な日本料理、西洋料理、中国料理が調製できる。
- ③ 調製した食事について献立説明などプレゼンテーションを行うことができる。
- ④ 条件内で献立を作成し、各自で評価を行うことができる。
- ⑤ チームでの調理に必要な技術と柔軟性を身につけ、実践できる。

授業の方法

- ① 調製実習献立の料理様式などについて説明し、グループで調理実習を行う。
- ② 調製実習献立の調理技法について動画を用いて説明する。
- ③ 指定された給与栄養目標量に合わせ、献立作成を行う。
- ④ 調理理論の理解を促すため、復習フォームを行う(全10回)。
- ⑤ 技術の修得度を確認するため、授業中に確認テストを行う(1回)。

ICT活用

実習献立の調理技法のポイントについて、動画配信を行う。

実務経験のある教員の教育内容

企業(調理師)の勤務経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてGoogleフォームによる復習問題を回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 献立作成:減塩献立の作成		
担当教員			
第2回	日本料理(1)魚の扱い方、和え物		
担当教員			
第3回	日本料理(2)寿司飯の加水量、米加工品の調理		
担当教員			
第4回	日本料理(3)揚げ衣の調整、揚げ物の温度および吸油率、寒天の扱い		
担当教員			

第5回	西洋料理(1) ルウ、温製・冷製ソースの調整		
担当教員			
第6回	西洋料理(2) 肉の扱い方と部位に適した加熱調理、生地 の膨化原理		
担当教員			
第7回	西洋料理(3) ひき肉の扱い方、でんぷんの糊化		
担当教員			
第8回	中国料理(1) 冷菜、溜菜の調理		
担当教員			
第9回	中国料理(2) 炒菜、蒸菜の調理		
担当教員			
第10回	減塩料理コンテスト		
担当教員			

第11回	中国料理(3)湯菜・点心の調理		
担当教員			
第12回	まとめ(実技確認試験)		
担当教員			
第13回	各国料理		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の確認試験50%、復習フォーム30%、提出献立10%、実習に臨む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習 / 宮下朋子・村本美代他 / 同文書院
 日本食品成分表2022 八訂/医歯薬出版

参考文献

調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版

履修条件・留意事項等

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	応用調理学実習(3組)					ナンバリング	2420
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。調理科学、基礎調理実習を基礎として、日本料理、西洋料理および中国料理の特徴を理解するとともに、それぞれの調理技法を習得する。また、食品の栄養特性や喫食者の嗜好性などを踏まえ、献立表の作成について学習し、給食経営管理実習、応用栄養学実習、栄養療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「応用調理学実習」は、「食品学総論」「食品学各論」「食品機能論」「調理科学」「基礎食品学実験」「基礎調理学実習」で修得した知識を基礎として、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や調理法を習得しする。給食経営管理実習や応用栄養学実習への準備展開として、食物の栄養特性や嗜好性をふまえた献立作成法を習得する。

到達目標

- ① 日本料理、西洋料理、中華料理の特徴が説明できる。
- ② 代表的な日本料理、西洋料理、中国料理が調製できる。
- ③ 調製した食事について献立説明などプレゼンテーションを行うことができる。
- ④ 条件内で献立を作成し、各自で評価を行うことができる。
- ⑤ チームでの調理に必要な技術と柔軟性を身につけ、実践できる。

授業の方法

- ① 調製実習献立の料理様式などについて説明し、グループで調理実習を行う。
- ② 調製実習献立の調理技法について動画を用いて説明する。
- ③ 指定された給与栄養目標量に合わせ、献立作成を行う。
- ④ 調理理論の理解を促すため、復習フォームを行う(全10回)。
- ⑤ 技術の修得度を確認するため、授業中に確認テストを行う(1回)。

ICT活用

実習献立の調理技法のポイントについて、動画配信を行う。

実務経験のある教員の教育内容

企業(調理師)の勤務経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてGoogleフォームによる復習問題を回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 献立作成:減塩献立の作成	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)。	授業中の説明などをまとめ、既に習得した技術の復習および実習準備に備える(45分)
担当教員			
第2回	日本料理(1)魚の扱い方、和え物	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第3回	日本料理(2)寿司飯の加水量、米加工品の調理	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第4回	日本料理(3)揚げ衣の調整、揚げ物の温度および吸油率、寒天の扱い	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			

第5回	西洋料理(1) ルウ、温製・冷製ソースの調整	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第6回	西洋料理(2) 肉の扱い方と部位に適した加熱調理、生地の膨化原理	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第7回	西洋料理(3) ひき肉の扱い方、でんぷんの糊化	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第8回	中国料理(1) 冷菜、溜菜の調理	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第9回	中国料理(2) 炒菜、蒸菜の調理	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第10回	減塩料理コンテスト	事前に配布する資料に沿って作成した減塩料理の作業工程を確認する(45分)	調整した献立の評価を行い、改善点を検討する(45分)
担当教員			

第11回	中国料理(3)湯菜・点心の調理	事前に配信する調理操作の動画により、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			
第12回	まとめ(実技確認試験)	指示された実技試験内容について、自主練習を行う(45分)	実技試験の結果を踏まえ、改善点を自主練習にて補う(45分)
担当教員			
第13回	各国料理	異文化料理について調べ、調理工程を確認しておく。(45分)	配布プリントや授業中の説明などをまとめ、復習問題に回答して提出する(45分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の試験50%、復習フォーム30%、提出献立10%、実習に臨む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習 / 宮下朋子・村本美代他 / 同文書院
 日本食品成分表2022 八訂/医歯薬出版

参考文献

調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版

履修条件・留意事項等

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		応用調理学実習(1組)				ナンバリング	2420
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。調理科学、基礎調理実習を基礎として、日本料理、西洋料理および中国料理の特徴を理解するとともに、それぞれの調理技法を習得する。また、食品の栄養特性や喫食者の嗜好性を踏まえ、献立表の作成について学習し、給食経営管理実習、応用栄養学実習、栄養療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「応用調理学実習」は、「食品学総論」「食品学各論」「食品機能論」「調理科学」「基礎食品学実験」「基礎調理学実習」で修得した知識を基礎として、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や調理法を習得しする。給食経営管理実習や応用栄養学実習への準備展開として、食物の栄養特性や嗜好性をふまえた献立作成法を習得する。

到達目標

- ① 日本料理、西洋料理、中華料理の特徴が説明できる。
- ② 代表的な日本料理、西洋料理、中国料理が調製できる。
- ③ 調製した食事について献立説明などプレゼンテーションを行うことができる。
- ④ 条件内で献立を作成し、各自で評価を行うことができる。
- ⑤ チームでの調理に必要な技術と柔軟性を身につけ、実践できる。

授業の方法

- ① 調製実習献立の料理様式などについて説明し、グループで調理実習を行う。
- ② 調製実習献立の調理技法について動画を用いて説明する。
- ③ 指定された給与栄養目標量に合わせ、献立作成を行う。
- ④ 調理理論の理解を促すため、復習フォームを行う(全10回)。
- ⑤ 技術の修得度を確認するため、授業中に確認テストを行う(1回)。

ICT活用

実習献立の調理技法のポイントについて、動画配信を行う。

実務経験のある教員の教育内容

企業(調理師)の勤務経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてGoogleフォームによる復習問題を回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 献立作成:減塩献立の作成		
担当教員			
第2回	日本料理(1)魚の扱い方、和え物		
担当教員			
第3回	日本料理(2)寿司飯の加水量、米加工品の調理		
担当教員			
第4回	日本料理(3)揚げ衣の調整、揚げ物の温度および吸油率、寒天の扱い		
担当教員			

第5回	西洋料理(1) ルウ、温製・冷製ソースの調整		
担当教員			
第6回	西洋料理(2) 肉の扱い方と部位に適した加熱調理、生地 の膨化原理		
担当教員			
第7回	西洋料理(3) ひき肉の扱い方、でんぷんの糊化		
担当教員			
第8回	中国料理(1) 冷菜、溜菜の調理		
担当教員			
第9回	中国料理(2) 炒菜、蒸菜の調理		
担当教員			
第10回	減塩料理コンテスト		
担当教員			

第11回	中国料理(3)湯菜・点心の調理		
担当教員			
第12回	まとめ(実技確認試験)		
担当教員			
第13回	各国料理		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の確認試験50%、復習フォーム30%、提出献立10%、実習に臨む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習 / 宮下朋子・村本美代他 / 同文書院
 日本食品成分表2022 八訂/医歯薬出版

参考文献

調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版

履修条件・留意事項等

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品衛生学実験(1組)				ナンバリング	2412
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	峯尾 仁						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけるための科目である。食品衛生学」の講義にもとづいて、細菌の培養法、食中毒原因菌の分離・同定法、食品中の有害成分や食品添加物の化学的な分析方法などを学ぶ。「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生学で得た知識にもとづき、各種の食品を対象とした生物的、化学的、物理的検査の原理・技術を学ぶ。 2. 一連の実験から得られたデータをもとに検討会を実施し、データの分析能力やプレゼンテーション能力を養う。 							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品および環境からの細菌・真菌の検出方法、培養方法、染色方法、菌数測定法を説明できる。 2. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法を説明できる。 3. 食品(魚および油脂)の鮮度検査手技を実践することができる。 4. 水質検査検査の手技を説明できる。 5. 代表的な食品添加物を食品から検出できる。 6. 実験データを整理しプレゼンテーションすることができる。 							
授業の方法							
<p>ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。 実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。 報告会では実験班ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。</p>							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

報告会において、重要なポイント、キーワード、身につけるべき有用な実験手技等を再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	食品衛生学実験の概要、履修方法、実験上の注意点について(ガイダンス) 細菌の培養用寒天平板培地の作製法について学ぶ。 実験前に細菌の基本的な性質を学習し、実験後は培地組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第2回	微生物の取り扱いに関する基本的手技 手指および施設の空中に浮遊している細菌を検出する。 それらの菌の採取方法と採取場所による菌数の相違について考察する。		
担当教員			
第3回	食品中の一般細菌数の測定 食品中の細菌の検出法と菌数測定法について学ぶ。 実験前に世代時間・増殖曲線について学習し、実験後は集落数の計測と試料の希釈倍数から菌数が算出できる原理を理解する。		
担当教員			
第4回	食品中の大腸菌群の検出 食品中の大腸菌群の検出法について学ぶ。 実験前に大腸菌および大腸菌群の定義を学習し、実験後は培養による酸の産生とガス発生を確認し大腸菌群の性質について理解する。		
担当教員			

第5回	<p>各種食品からの食中毒原因菌の分離・培養方法 代表的な食中毒菌(サルモネラ菌、大腸菌、腸炎ビブリオ菌)の分離・培養法について学ぶ。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。</p>		
担当教員			
第6回	<p>食中毒原因菌の同定 前回培養した食中毒原因菌の同定を行う。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。</p>		
担当教員			
第7回	<p>実験報告会(1) 1回目から6回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。</p>		
担当教員			
第8回	<p>食用油の変質に関する理化学的検査 油脂の変質の指標となる過酸化価、酸価の測定法について学ぶ。 実験前に油脂の化学構造と変質の原理を学習し、実験後は油脂の保存方法、使用頻度の違いと変質の進行度合いの関連を理解する。</p>		
担当教員			
第9回	<p>飲料水についての理化学的検査 水道水、ミネラルウォーター、河川水について水質検査法について学ぶ。 実験前に飲料水として具備すべき条件を学習し、実験後は各検査項目およびそれぞれの基準値について理解する。</p>		
担当教員			
第10回	<p>食品の腐敗に関する理化学的検査 魚を材料に腐敗により生成されるヒスタミンの検出法について学ぶ。 実験前に微生物によるタンパク質の変性原理を学習し、実験後には保存方法の相違がタンパク変性にどのように影響したかを理解する。</p>		
担当教員			

第11回	食品中の添加物の検出 食品中のタール色素の検出法について学ぶ。 実験前に食品添加物として利用される酸性タール色素の種類について学習し、実験後はそれらがどのような食品に添加されているのかを理解する。		
担当教員			
第12回	実験報告会(2) 8回目から11回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	出席および受講状況、各回の報告書、検討会での発表内容(パワーポイントと発表原稿の出来栄)	
その他	0	報告書の作成を1度もしない場合、報告会で発表をしない場合は評価の対象とならない。	
教科書			
なし。			
参考文献			
なし。			
履修条件・留意事項等			

食品衛生学を十分復習のこと
1回180分につき12回の実験とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品衛生学実験(2組)				ナンバリング	2412
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	峯尾 仁						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけるための科目である。食品衛生学」の講義にもとづいて、細菌の培養法、食中毒原因菌の分離・同定法、食品中の有害成分や食品添加物の化学的な分析方法などを学ぶ。「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。

授業の概要

1. 食品衛生学で得た知識にもとづき、各種の食品を対象とした生物的、化学的、物理的検査の原理・技術を学ぶ。
2. 一連の実験から得られたデータをもとに検討会を実施し、データの分析能力やプレゼンテーション能力を養う。

到達目標

1. 食品および環境からの細菌・真菌の検出方法、培養方法、染色方法、菌数測定法を説明できる。
2. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法を説明できる。
3. 食品(魚および油脂)の鮮度検査手技を実践することができる。
4. 水質検査検査の手技を説明できる。
5. 代表的な食品添加物を食品から検出できる。
6. 実験データを整理しプレゼンテーションすることができる。

授業の方法

ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。
 実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。
 報告会では実験班ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

報告会において、重要なポイント、キーワード、身につけるべき有用な実験手技等を再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	微生物の取り扱いに関する基本的手技 手指および施設の空中に浮遊している細菌を検出する。 それらの菌の採取方法と採取場所による菌数の相違について考察する。		
担当教員			
第2回	食品衛生学実験の概要、履修方法、実験上の注意点について(ガイダンス) 細菌の培養用寒天平板培地の作製法について学ぶ。 実験前に細菌の性質を学習し、実験後は培地組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第3回	食品中の一般細菌数の測定 食品中の細菌の検出法と菌数測定法について学ぶ。 実験前に世代時間・増殖曲線について学習し、実験後は集落数の計測と試料の希釈倍数から菌数が算出できる原理を理解する。		
担当教員			
第4回	食品中の大腸菌群の検出 食品中の大腸菌群の検出法について学ぶ。 実験前に大腸菌および大腸菌群の定義を学習し、実験後は培養による酸の産生とガス発生を確認し大腸菌群の性質について理解する。		
担当教員			

第5回	各種食品からの食中毒原因菌の分離・培養 代表的な食中毒菌(サルモネラ菌、大腸菌、腸炎ビブリオ菌)の分離・培養法について学ぶ。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第6回	食中毒原因菌の同定 前回培養した食中毒原因菌の同定を行う。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第7回	実験報告会(1) 1回目から6回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
第8回	食用油の変質に関する理化学的検査 油脂の変質の指標となる過酸化価、酸価の測定法について学ぶ。 実験前に油脂の化学構造と変質の原理を学習し、実験後は油脂の保存方法、使用頻度の違いと変質の進行度合いの関連を理解する。		
担当教員			
第9回	飲料水についての理化学的検査 水道水、ミネラルウォーター、河川水について水質検査法について学ぶ。 実験前に飲料水として具備すべき条件を学習し、実験後は各検査項目およびそれぞれの基準値について理解する。		
担当教員			
第10回	食品の腐敗に関する理化学的検査 魚を材料に腐敗により生成されるヒスタミンの検出法について学ぶ。 実験前に微生物によるタンパク質の変性原理を学習し、実験後には保存方法の相違がタンパク変性にどのように影響したかを理解する。		
担当教員			

第11回	食品中の添加物の検出 食品中のタール色素の検出法について学ぶ。 実験前に食品添加物として利用される酸性タール色素の種類について学習し、実験後はそれらがどのような食品に添加されているのかを理解する。		
担当教員			
第12回	実験報告会(2) 8回目から11回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	出席および受講状況、各回の報告書、検討会での発表内容(パワーポイントと発表原稿の出来栄)	
その他	0	報告書の作成を1度もしない場合、報告会で発表をしない場合は評価の対象とならない。	
教科書			
なし。			
参考文献			
なし。			
履修条件・留意事項等			

食品衛生学を十分復習のこと
1回180分につき12回の実験とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品衛生学実験(3組)				ナンバリング	2412
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	峯尾 仁						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけるための科目である。食品衛生学」の講義にもとづいて、細菌の培養法、食中毒原因菌の分離・同定法、食品中の有害成分や食品添加物の化学的な分析方法などを学ぶ。「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。

授業の概要

1. 食品衛生学で得た知識にもとづき、各種の食品を対象とした生物的、化学的、物理的検査の原理・技術を学ぶ。
2. 一連の実験から得られたデータをもとに検討会を実施し、データの分析能力やプレゼンテーション能力を養う。

到達目標

1. 食品および環境からの細菌・真菌の検出方法、培養方法、染色方法、菌数測定法を説明できる。
2. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法を説明できる。
3. 食品(魚および油脂)の鮮度検査手技を実践することができる。
4. 水質検査検査の手技を説明できる。
5. 代表的な食品添加物を食品から検出できる。
6. 実験データを整理しプレゼンテーションすることができる。

授業の方法

ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。
 実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。
 報告会では実験班ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

報告会において、重要なポイント、キーワード、身につけるべき有用な実験手技等を再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	食品衛生学実験の概要、履修方法、実験上の注意点について(ガイダンス) 細菌の培養用寒天平板培地の作製法について学ぶ。 実験前に細菌の性質を学習し、実験後は培地組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第2回	微生物の取り扱いに関する基本的手技 手指および施設の空中に浮遊している細菌を検出する。 それらの菌の採取方法と採取場所による菌数の相違について考察する。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第3回	食品中の一般細菌数の測定 食品中の細菌の検出法と菌数測定法について学ぶ。 実験前に世代時間・増殖曲線について学習し、実験後は集落数の計測と試料の希釈倍数から菌数が算出できる原理を理解する。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第4回	食品中の大腸菌群の検出 食品中の大腸菌群の検出法について学ぶ。 実験前に大腸菌および大腸菌群の定義を学習し、実験後は培養による酸の産生とガス発生を確認し大腸菌群の性質について理解する。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			

第5回	各種食品からの食中毒原因菌の分離・培養 代表的な食中毒菌(サルモネラ菌、大腸菌、腸炎ビブリオ菌)の分離・培養法について学ぶ。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。	事前に配布したプリントを読み、 実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第6回	食中毒原因菌の同定 前回培養した食中毒原因菌の同定を行う。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。	事前に配布したプリントを読み、 実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第7回	実験報告会(1) 1回目から6回目までの実験項目についてデータを整理し、 班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、 報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。	報告書をもとに発表用のパワー ポイントと発表原稿を準備する。 (90分)	報告会での各班の報告にもとづいて 実験項目を整理する。(30分)
担当教員			
第8回	食用油の変質に関する理化学的検査 油脂の変質の指標となる過酸化価、酸価の測定法について学ぶ。 実験前に油脂の化学構造と変質の原理を学習し、 実験後は油脂の保存方法、使用頻度の違いと変質の進行度合いの 関連を理解する。	事前に配布したプリントを読み、 実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、 項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第9回	飲料水についての理化学的検査 水道水、ミネラルウォーター、河川水について水質検査法について学ぶ。 実験前に飲料水として具備すべき条件を学習し、 実験後は各検査項目およびそれぞれの基準値について理解する。	事前に配布したプリントを読み、 実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、 項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第10回	食品の腐敗に関する理化学的検査 魚を材料に腐敗により生成されるヒスタミンの検出法について学ぶ。 実験前に微生物によるタンパク質の変性原理を学習し、 実験後には保存方法の相違がタンパク変性にどのように影響したかを理解する。	事前に配布したプリントを読み、 実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、 項目の理解に努める。(30分)
担当教員			

第11回	食品中の添加物の検出 食品中のタール色素の検出法について学ぶ。 実験前に食品添加物として利用される酸性タール色素の種類について学習し、実験後はそれらがどのような食品に添加されているのかを理解する。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第12回	実験報告会(2) 8回目から11回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。	報告書をもとに発表用のパワーポイントと発表原稿を準備する。(90分)	報告会での各班の報告にもとづいて実験項目を整理する。(30分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	出席および受講状況、各回の報告書、検討会での発表内容(パワーポイントと発表原稿の出来栄)	
その他	0	報告書の作成を1度もしない場合、報告会で発表をしない場合は評価の対象とならない。	
教科書			
なし。			
参考文献			
なし。			
履修条件・留意事項等			

食品衛生学を十分復習のこと
1回180分につき12回の実験とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 基礎栄養学					
科目名		栄養学実験(2組)				ナンバリング	3504
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。栄養管理に必要な知識・技能を提供するための基礎的な能力、特に基本的な知識および技能を身につけるための科目である。							
授業の概要							
栄養学においては教室での講義だけではなく、実験で身体を動かすことを通じて実感として知識を深めることが分野の理解に大きく寄与する。さらに実験技術の習得そしてレポート作成を通して科学的、論理的な考察能力や文章作成能力の向上も期待される。栄養学実験ではいくつかの栄養素の定性・定量試験などにより栄養素の基礎的な性質についての知識を確かなものとし、生体内での栄養素の代謝経路の理解、疾患との関連についての理解を深める。							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な実験操作を行うことができる。 ・栄養素の定性・定量実験を通じて栄養素の構造、性質について説明できる。 ・レポート作成を通じて論文作成についての基本と、論理的な考察能力を身につけ実践することができる。 							
授業の方法							
板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。							
ICT活用							
プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
実験後に行う課題について、解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養学実験の基礎 ・栄養学実験の概要についての説明を行い、実験科目を受講するにあたっての心構えと安全についての注意をしっかりと認識する。		
担当教員			
第2回	脂質代謝に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、TGの代謝に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第3回	脂質代謝に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第4回	脂質代謝に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			

第5回	脂質代謝に関する実験:条件の異なる2種類の肝臓サンプル中のTGを定量し、脂質代謝に関わる要因について理解する。		
担当教員			
第6回	脂質代謝に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、TGの代謝に焦点をあて、レポートにまとめることで、TG代謝について学ぶ。		
担当教員			
第7回	遺伝子に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、自身や両親の経験と遺伝子型に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第8回	遺伝子に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第9回	遺伝子に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			
第10回	遺伝子に関する実験:実験方法であるPCRについて講義を通して理解する。また、PCR反応に必要な試薬の調製やアガロースゲルの作成を行い、DNAサンプルを採取・調製する。		
担当教員			

第11回	遺伝子に関する実験:PCR反応によりDNAを増幅し、アガロース電気泳動後に、自身のDNA型を確認することで、遺伝子型の特定方法や遺伝子型について学ぶ。		
担当教員			
第12回	脂質代謝に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、遺伝子型とその特性に焦点をあて、自身の今後についてレポートにまとめることで、遺伝情報について学ぶ。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。	
その他	0		
教科書			
特にないが、「基礎栄養学」講義で使用した教科書を必要に応じて参考にする。			
参考文献			
特に指定しない。			
履修条件・留意事項等			

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 基礎栄養学					
科目名		栄養学実験(1組)				ナンバリング	3504
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。栄養管理に必要な知識・技能を提供するための基礎的な能力、特に基本的な知識および技能を身につけるための科目である。							
授業の概要							
栄養学においては教室での講義だけではなく、実験で身体を動かすことを通じて実感として知識を深めることが分野の理解に大きく寄与する。さらに実験技術の習得そしてレポート作成を通して科学的、論理的な考察能力や文章作成能力の向上も期待される。栄養学実験ではいくつかの栄養素の定性・定量試験などにより栄養素の基礎的な性質についての知識を確かなものとし、生体内での栄養素の代謝経路の理解、疾患との関連についての理解を深める。							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な実験操作を行うことができる。 ・栄養素の定性・定量実験を通じて栄養素の構造、性質について説明できる。 ・レポート作成を通じて論文作成についての基本と、論理的な考察能力を身につけて実践することができる。 							
授業の方法							
板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。							
ICT活用							
プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
実験後に行う課題について、解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養学実験の基礎 ・栄養学実験の概要についての説明を行い、実験科目を受講するにあたっての心構えと安全についての注意をしっかりと認識する。		
担当教員			
第2回	脂質代謝に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、TGの代謝に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第3回	脂質代謝に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第4回	脂質代謝に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			

第5回	脂質代謝に関する実験:条件の異なる2種類の肝臓サンプル中のTGを定量し、脂質代謝に関わる要因について理解する。		
担当教員			
第6回	脂質代謝に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、TGの代謝に焦点をあて、レポートにまとめることで、TG代謝について学ぶ。		
担当教員			
第7回	遺伝子に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、自身や両親の経験と遺伝子型に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第8回	遺伝子に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第9回	遺伝子に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			
第10回	遺伝子に関する実験:実験方法であるPCRについて講義を通して理解する。また、PCR反応に必要な試薬の調製やアガロースゲルの作成を行い、DNAサンプルを採取・調製する。		
担当教員			

第11回	遺伝子に関する実験:PCR反応によりDNAを増幅し、アガロース電気泳動後に、自身のDNA型を確認することで、遺伝子型の特定方法や遺伝子型について学ぶ。		
担当教員			
第12回	脂質代謝に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、遺伝子型とその特性に焦点をあて、自身の今後についてレポートにまとめることで、遺伝情報について学ぶ。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。	
その他	0		
教科書			
特にないが、「基礎栄養学」講義で使用した教科書を必要に応じて参考にする。			
参考文献			
特に指定しない。			
履修条件・留意事項等			

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 基礎栄養学					
科目名		栄養学実験(3組)				ナンバリング	3504
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。栄養管理に必要な知識・技能を提供するための基礎的な能力、特に基本的な知識および技能を身につけるための科目である。							
授業の概要							
栄養学においては教室での講義だけではなく、実験で身体を動かすことを通じて実感として知識を深めることが分野の理解に大きく寄与する。さらに実験技術の習得そしてレポート作成を通して科学的、論理的な考察能力や文章作成能力の向上も期待される。栄養学実験ではいくつかの栄養素の定性・定量試験などにより栄養素の基礎的な性質についての知識を確かなものとし、生体内での栄養素の代謝経路の理解、疾患との関連についての理解を深める。							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な実験操作を行うことができる。 ・栄養素の定性・定量実験を通じて栄養素の構造、性質について説明できる。 ・レポート作成を通じて論文作成についての基本と、論理的な考察能力を身につけて実践することができる。 							
授業の方法							
板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。							
ICT活用							
プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
実験後に行う課題について、解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養学実験の基礎 ・栄養学実験の概要についての説明を行い、実験科目を受講するにあたっての心構えと安全についての注意をしっかりと認識する。		
担当教員			
第2回	脂質代謝に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、TGの代謝に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第3回	脂質代謝に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第4回	脂質代謝に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			

第5回	脂質代謝に関する実験:条件の異なる2種類の肝臓サンプル中のTGを定量し、脂質代謝に関わる要因について理解する。		
担当教員			
第6回	脂質代謝に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、TGの代謝に焦点をあて、レポートにまとめることで、TG代謝について学ぶ。		
担当教員			
第7回	遺伝子に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、自身や両親の経験と遺伝子型に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第8回	遺伝子に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第9回	遺伝子に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			
第10回	遺伝子に関する実験:実験方法であるPCRについて講義を通して理解する。また、PCR反応に必要な試薬の調製やアガロースゲルの作成を行い、DNAサンプルを採取・調製する。		
担当教員			

第11回	遺伝子に関する実験:PCR反応によりDNAを増幅し、アガロース電気泳動後に、自身のDNA型を確認することで、遺伝子型の特定方法や遺伝子型について学ぶ。		
担当教員			
第12回	脂質代謝に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、遺伝子型とその特性に焦点をあて、自身の今後についてレポートにまとめることで、遺伝情報について学ぶ。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。	
その他	0		
教科書			
特にないが、「基礎栄養学」講義で使用した教科書を必要に応じて参考にする。			
参考文献			
特に指定しない。			
履修条件・留意事項等			

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 応用栄養学					
科目名		ライフステージ栄養学				ナンバリング	3512
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 洋子						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」と関係がある科目である。また、「地域包括ケアシステムにおいて食・栄養の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる(関心・意欲・態度)」ことも関係する。</p> <p>本科目は、管理栄養士資格の必修として位置づけられており、関連科目には、「応用栄養学実習」、「栄養教育論基礎」がある。</p>							
授業の概要							
<p>本科目は、ライフステージの特性を理解する科目である。ステージは、妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期としており、身体的・生理的特性について理解を深めて、生理機能の変化に相応する栄養学の知識を身につける授業である。加えて、ライフステージにおける栄養問題と留意すべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケアの在り方を学ぶ。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養ケア・マネジメントの基本を学び、科学的根拠に基づく食と栄養について説明できる。 2. 妊婦、授乳婦の生理的特性を学び、留意すべき栄養について説明できる。 3. 成長期の身体的・生理的特性を理解して、栄養問題と留意すべき栄養について説明できる。 							
授業の方法							
<p>パワーポイントと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための復習テストを時間内に行う(全3回)。</p>							
ICT活用							
<p>授業のパワーポイントに音声吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし、復習に活用できるようにする。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

医療機関の職場長の経験を活かして、栄養ケア・マネジメントの体験談を取り入れ、ライフステージのイメージができるような授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、復習テストの回収後に解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<p>ガイダンス</p> <p>①ライフステージにおける栄養問題について学ぶ。</p> <p>②日本食品成分表を使用して栄養素摂取量の評価の方法を学ぶ。</p> <p>③日本人の食事摂取基準2020年版の総論の復習をする。</p>	「日本人の食事摂取基準2020年版」の総論を読んでおく(90分)。	栄養計算ソフトの活用方法を確認する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第2回	日本人の食事摂取基準2020年度版の活用 ライフステージ別食事摂取基準として妊婦・授乳婦、乳児・小児について学び、栄養素の摂取不足や過剰摂取が健康保持に影響を与えることを理解する。	「日本人の食事摂取基準2020年版」の参考資料を読んでおく(90分)。	「日本人の食事摂取基準2020年版」の参考資料を読んでおく(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第3回	<p>栄養ケア・マネジメント</p> <p>栄養ケア・マネジメントには、栄養ケア・プロセスがある。</p> <p>栄養ケア・マネジメントの手順と方法について学び、青年期の事例を用いて「日本人の食事摂取基準2020年版」を使って食事摂取状況のアセスメントを行う。</p>	「日本人の食事摂取基準2020年版」の活用の基本を読んでおく(90分)。	食事評価をアセスメントシートに記入し提出する(90分)。提出締切日:6/15
担当教員	松本 洋子		
第4回	<p>妊娠期の栄養(1) 妊婦の身体特性</p> <p>妊娠期は、ライフステージのなかでも初期段階での栄養状態を形づくる重要な時期である。正常な妊娠と胎児の発育、正常な出産のために必要とする栄養について学ぶ。</p>	「日本人の食事摂取基準2020年版」参考資料1対象特性を読んでおく(90分)。	ワークシートを活用し、復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

第5回	妊娠期の栄養(2) 妊婦・授乳期の栄養ケア 妊婦・授乳期の栄養上の特徴を日本人の食事摂取基準を使い栄養素付加量の策定根拠を理解し、妊娠から授乳期にかけての栄養ケアを学ぶ。	「日本人の食事摂取基準2020年版」参考資料1対象特性を読んでおく(90分)。	ワークシートを活用し、復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第6回	妊娠期の栄養(3) 栄養ケア・プログラム 妊婦の事例を用いて、栄養アセスメントの方法および栄養食事計画の作成について学ぶ。	教科書「妊娠期」を読んでおく(90分)。	栄養アセスメントシートに記入し提出する(90分)。提出締切日: 6/15
担当教員	松本 洋子		
第7回	授乳期の栄養 授乳期の栄養管理では、出産後の体重と母乳に影響する食習慣が重要である。授乳期のエネルギー代謝の変化を学び母乳栄養の利点や母子間のスキンシップについて理解を深める。	教科書「授乳期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)
担当教員	松本 洋子		
第8回	乳児期の栄養(1) 乳児の成長 乳児は、成長・発達が成人に比べて著しいため体重あたりの栄養素量が最も大きいとされている。乳児の身体発育と生理機能の発達、免疫の発達を学び、乳児期における栄養状態について理解を深める。	教科書「乳児期」を読んでおく(90分)。	ワークシートを活用し、復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第9回	乳児期の栄養(2) 乳児の栄養ケア 新生児、乳児の栄養と代謝の変化を理解し、乳汁栄養と離乳栄養に必要な栄養を日本人の食事摂取基準の策定根拠から学び栄養ケアを考える。	教科書「乳児期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第10回	乳児期の栄養(3) 栄養ケア・プログラム 離乳時の事例を用いて、栄養アセスメントの方法および栄養食事計画の作成について学ぶ。	教科書「乳児期」を読んでおく(90分)。	栄養アセスメントシートに記入し提出する(90分)。提出締切日: 6/15
担当教員	松本 洋子		

第11回	<p>幼児期の栄養(1) 幼児の成長 幼児期は、満1歳から就学前までの時期をいい、成長のスピードは乳児期に次いで著しいとされている。幼児の生理機能や運動・精神機能の発達について学び、1日に必要な栄養と食事バランスの重要性を理解する。</p>	教科書「幼児期」を読んでおく(90分)。	ワークシートを活用し、復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第12回	<p>幼児期の栄養(2) 幼児の栄養ケア 幼児の栄養問題には、食事回数、間食の摂り方、好き嫌いによる偏食などがある。幼児の栄養問題と疾病を学び、日本人の食事摂取基準と乳幼児の食物アレルギーの対応について理解を深める。</p>	教科書「幼児期」を読んでおく(90分)。	栄養アセスメントシートに記入し提出する(90分)。提出締切日: 6/15
担当教員	松本 洋子		
第13回	<p>学童・思春期の栄養(1) 成長期の身体特性 学童・思春期は、発育急進期があらわれる時期である。学童期、思春期の身体特性を学び、生活習慣や食生活の変化による栄養上の問題を考えられる。</p>	教科書「学童期」「思春期」を読んでおく(90分)。	ワークシートを活用し、復習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第14回	<p>学童・思春期の栄養(2) 成長期の栄養ケア 学童・思春期の栄養問題には、低栄養、食欲不振など身体の変化による栄養問題がある。食生活上の問題を日本人の食事摂取基準の策定根拠から学ぶ栄養ケアを考える。</p>	教科書「学童期」「思春期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第15回	<p>確認テスト テスト範囲は、妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童・思春期から出題する。</p>	第1回～第14回の復習する(90分)。	提出課題の見直しをおこなう(90分)。
担当教員	松本 洋子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	75	確認テスト(50%) 授業内で実施する復習テスト(15%) 授業参加度(10%)

<p>その他</p>	<p>25</p>	<p>課題およびレポート(25%)</p>
<p>教科書</p>		
<p>スタンダード人間栄養学応用栄養学(第3版)／渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子／朝倉書店 日本人の食事摂取基準2020年度版／第一出版 日本食品成分表2022 八訂／医歯薬出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>参考資料はclass roomにアップする。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>「食事摂取基準論」を復習する。 課題およびレポートの提出は6/15までを期限とする。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育論基礎				ナンバリング	3520
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」などの栄養教育の基礎的科目である。1年次の「管理栄養士概論」「食・生活教育演習」「公衆衛生学」「食事摂取基準論」で学んだことを踏まえて、栄養教育の基礎について学び、後期の「栄養教育論応用」に繋げる。

授業の概要

栄養教育とは、栄養・食生活上問題のある人、あるいはこれから問題が起こりうる人々を対象として、教育的手段により、栄養・食生活改善の知識・技術を教え、対象者自らの考えに基づき改善への行動変容を起こすことを目指すものである。
 栄養教育論基礎では、栄養教育の概念、栄養教育に関わる行動科学理論・モデルと活用、カウンセリングの基本と栄養教育への応用、行動変容技法と概念、組織づくり・地域づくりへの展開について学び、そのために必要な知識や技術、資質について理解を深める。

到達目標

- ・QOLの向上に健康の維持増進と生活習慣病予防の対策が深くかかわっていることを理解し、そこに栄養教育の意義と目的があることを説明できるようになる。
- ・栄養教育に関わる行動科学理論やモデルとその活用を説明できるようになる。
- ・行動変容技法と概念について説明ができる。
- ・カウンセリングの基本と栄養教育への応用が説明できるようになる。
- ・組織づくり・地域づくりへの展開について説明ができる。

授業の方法

教科書、パワーポイントとOHC、配布印刷物を用い、講義形式で進めます。
 その回の授業内容に関する確認問題を毎回実施、解答解説を行います。
 まとめ試験を2回行い、解答解説を行います。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

なし			
課題に対するフィードバックの方法 ・ワークシートで学んだ知識の定着を図ります。 ・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。 ・課題レポートにコメントをつけて返却します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養教育の意義と目的 ・「栄養士法」「健康増進法」から、栄養指導から栄養教育への変遷を理解し、栄養教育の意義と目的を学ぶ。 ・栄養教育と健康教育 ・ヘルスプロモーション	テキストP1～P6まで予習してくる。(90分) 栄養調理六法も必ず持参する。	栄養士にかかわる三法を栄養調理六法で確認する。(90分)
担当教員			
第2回	栄養士・管理栄養士の職務について ゲストティーチャーから、食生活や生活習慣の変化と疾病構造の変化、健康づくり対策、現在求められている栄養教育、管理栄養士・栄養士養成について学ぶ。	栄養士・管理栄養士の業務について調べてくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第3回	栄養教育・公衆栄養の歴史と栄養士・管理栄養士の養成の歴史 時代の変遷における食生活や生活習慣の変化と疾病構造の変化、健康づくり対策、求められてきた栄養教育、管理栄養士・栄養士養成について学ぶ。 ・アクティブラーニングとしてグループで過去の食生活と現在の食生活の違いについて話し合いをしてもらい発表する。	親や祖父母の過ごしてきた食生活について、インタビューして記録したシートを持参してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第4回	・平成30年度国民健康・栄養調査結果から国民の健康・栄養の現状について学ぶ。 ・「食育基本法」制定の視点から、栄養教育と食育の必要性を学ぶ。 ・健康日本21(第2次)と第3次食育推進基本計画	栄養調理六法から「食育基本法」「健康増進法」について予習してくる(90分)	授業で確認した項目以外の項目についてもホームページを検索して、多くの情報に触れておく。(90分)
担当教員			

第5回	<p>栄養教育と人間の行動変容に関する理論</p> <ul style="list-style-type: none"> ○栄養教育と行動科学 ○行動科学の基礎となる学習理論 ・行動の種類 ・学習(条件付け)理論とその仕組み ・確認問題 	<p>テキストP7～13まで目を通し、各理論やモデルの概要について予習してくる。(90分)</p>	<p>配布されたワークシートで復習する(90分)</p>
担当教員			
第6回	<p>5. 栄養教育の評価2</p> <p>3) 評価の種類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経済評価・総合的評価 <p>4) 評価のための研究デザイン</p> <p>5) 測定や手法の信頼性と妥当性</p>	<p>教科書p139～p144を予習してくる。(90分)</p>	<p>小テストで復習する。(90分)</p>
担当教員			
第7回	<p>6. 栄養教育の見直し・改善</p> <p>栄養教育マネジメントのまとめ</p> <p>確認テスト①の実施</p>	<p>教科書p144～p146を予習してくる。第6回目までの復習をする。(90分)</p>	<p>確認テスト①の自己の解答解説を作成する。(90分)</p>
担当教員			
第8回	<p>グループワーク</p> <p>バズセッション</p> <p>テーマ「食育の重要性について」</p>	<p>食育について情報収集し、イメージできるようにしておく。(90分)</p>	<p>バズセッションの体験をまとめる。(90分)</p>
担当教員			
第9回	<p>確認テスト①返却と解説</p> <p>多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開1</p> <p>保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開</p> <p>1) 保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の特徴</p> <p>2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント</p>	<p>教科書のp160～p180を予習してくる。(90分)</p>	<p>確認テスト①を復習する。(90分)</p>
担当教員			
第10回	<p>多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開2</p> <p>小・中・高等学校、大学における栄養教育の展開</p> <p>1) 小・中・高等学校における栄養教育の特徴</p> <p>2) 大学における栄養教育の特徴</p> <p>3) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント</p>	<p>教科書のp182～p210を予習してくる。(90分)</p>	<p>小・中・高等学校、大学におけるマネジメントについて課題に回答する。(90分)</p>
担当教員			

第11回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開3 地域における栄養教育の展開 1) 地域における栄養教育の特徴 2) 妊産婦・乳幼児への栄養教育の特徴 3) 高齢者への栄養教育の特徴 4) 障がい者への栄養教育の特徴 5) 地域住民を対象とした栄養教育の特徴 6) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書p147～p157を予習してくる。(90分)	地域におけるマネジメントについて課題に回答する。(90分)
担当教員			
第12回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開4 職域における栄養教育の展開 1) 職域における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp211～p229を予習してくる。(90分)	第9回～12回目までの復習をする。(90分)
担当教員			
第13回	確認テスト②の実施 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開5 臨床現場における栄養教育の展開 1) 臨床現場における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	対象者に関することを予習してくる。(90分)	確認テスト②の自己の解答解説を作成する。(90分)
担当教員			
第14回	確認テスト②返却と解説 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開6 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開 1) 高齢者福祉施設における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp231～p246を予習してくる。(90分)	総まとめテストへ向けて復習する。(90分)
担当教員			
第15回	総まとめテストと解説	今まで学習した内容で理解が不十分な箇所はないか確認してくる。(120分)	返却された課題・小テスト・確認テスト・総まとめテストを配布資料と共にまとめる。(60分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	筆記による定期試験を実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テスト(2回)各10%、総まとめテスト40%、各回の小テストおよび課題提出25%、出席態度15%

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂(前期購入テキスト)</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>必要に応じてプリント配布</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育論実習(1組)				ナンバリング	3524
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の基礎を基にした実習となる。

授業の概要

栄養教育マネジメントについて、対象者の実態を把握して、問題(課題)の抽出、それに基づく計画を立て、教育を実施する流れを実習し、その経過や実施後に栄養教育の計画や手法、効果を評価し、改善することを実践的に学ぶ。栄養アセスメントから、対象者の食生活を中心とする生活習慣のニーズやQOLの多様性について学ぶ。食事調査法について、自らを対象者として学ぶ。対象集団や個人について、グループ単位または個別に、栄養教育計画を作成し、模擬授業の展開を経て評価を行う。対象者に合わせた栄養教材の作成や活用についても実習する。

到達目標

- ・対象者の実態把握(アセスメント)の方法を理解し、実践できる。
- ・栄養教育計画の作成ができるようになる。
- ・対象者に合わせた学習方法が選択できる。
- ・複数の栄養教材を作成できる。
- ・教育者・指導者として必要な資質やコミュニケーション能力について理解し、卒業までに各自が具備すべき能力の目標を掲げることができる。

授業の方法

3部構成になっており、1部では個々の取組みで栄養アセスメントを学び、2部ではグループワークを通じて、要因分析、目標設定、学習形態、教材作成を学び、3部ではグループで模擬対象者の栄養教育計画の立案をして、栄養教育を実施、評価する。小テストの他、ワークシート、作成された教材など提出物、授業への取組みなどを大切に授業を進めて行く。学習方法や討議法の実際を授業に組み込んで体験的に学び、グループダイナミクスが十分に働くように進めていく。指定された時間内に提出や発表する力をつける。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして実習をします(白幡)
 病院での管理栄養士経験を活かして実習をします(八重樫)

課題に対するフィードバックの方法

- ・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。
- ・提出された課題にコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 1. 栄養アセスメント1 ・栄養教育のマネジメントサイクルについて ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の記録方法について) ・食事調査法について	シラバスの確認をしてくる(30分)	指定された日の食事記録と生活時間記録をとる(150分)
担当教員	八重樫 昭徳		
第2回	1. 栄養アセスメント2 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査集計 ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の評価について)	なし	なし
担当教員	八重樫 昭徳		
第3回	1. 栄養アセスメント3 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査結果の評価 ・食事バランスガイドを使用して評価をする ・食品群、エネルギー産生栄養素バランスによる評価 ・食事調査法の評価方法と注意事項、限界について学ぶ ・各自の調査結果のまとめ	食事バランスガイドを復習して(60分)	なし
担当教員	八重樫 昭徳		
第4回	1. 栄養アセスメント4 ・栄養教育への心がまえの把握 ・行動科学理論の応用 2. 栄養教育の基礎技術1 ・教材の選択と作成 教材の目的と意義 教材の種類と特徴 ・食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育の実践	なし	なし
担当教員	八重樫 昭徳		

第5回	2. 栄養教育の基礎技術2 カウンセリング基礎力 ・カウンセリングの技術の復習 ・単純受容体験 ・話し手の気持ちを受け止める体験 自己開示を体験する 気持ちを受け止め応答する	2年次の講義内容から、カウンセリングについて復習してくる(90分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第6回	2. 栄養教育の基礎技術3 学習形態(一斉学習、グループ学習、個別学習) ・ブレインストーミング(KJ法)を行う ・ブレインストーミングの内容を活かして要因分析と目標設定を行う	2年次の講義内容から、学習形態について復習してくる。プリント・プロシードモデル、要因分析、目標設定を復習してくる(60分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第7回	2. 栄養教育の基礎技術4 手作り教材の作成 ・リーフレット作成 インターネットの栄養教育への活用 PCを活用した情報収集と教材作成 ・卓上POPの指導案作成	ほっかいどうヘルスサポートレストラン推進事業について調べてくる(60分)	卓上POPの指導案を完成させる(60分)
担当教員	白幡 亜希		
第8回	2. 栄養教育の基礎技術5 ・卓上POP作成	なし	小テストの範囲である1 栄養アセスメント、2 栄養教育の基礎技術を復習してくる(120分)
担当教員	白幡 亜希		
第9回	小テストの実施 3. 模擬集団栄養教育マネジメント1 模擬集団を決定し、栄養教育のPDCAサイクルで、アセスメント、目標設定、栄養教育計画を作成する	なし	グループで指導案検討(120分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント2 ・教材の作成 ・プレゼンテーションの準備・練習	なし	教材の作成、模擬授業の練習(120分)
担当教員	白幡 亜希		

第11回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント3 模擬授業の実施・評価 1	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる(120分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第12回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント4 模擬授業の実施・評価 2	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる(120分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第13回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント5 模擬授業の総合評価を行う。 まとめ ・栄養教育論実習全体を通じて、栄養教育の一連の流れを確認する。 ・個人としての取り組み、グループで行った教材作成、グループで実施した模擬集団に対する模擬授業を振り返る。	なし	なし
担当教員	白幡 亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト15%、提出物40%、プレゼンテーション25%、授業への取り組み姿勢20%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習 第2版 / 片井加奈子・川上貴代・久保田恵 編/講談社
(栄養教育論 改訂5版 / 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修 / 武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編 / 南江堂、「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル第3版/第一出版)

参考文献

- ・食事調査マニュアル はじめの一步から実践・応用まで 改訂2版／南山堂
- ・日本人の食事摂取基準2020年版

履修条件・留意事項等

- ・「栄養教育論基礎・応用」を復習しておくこと。
- ・1回の授業は180分
- ・管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育論実習(2組)				ナンバリング	3524
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の基礎を基にした実習となる。

授業の概要

栄養教育マネジメントについて、対象者の実態を把握して、問題(課題)の抽出、それに基づく計画を立て、教育を実施する流れを実習し、その経過や実施後に栄養教育の計画や手法、効果を評価し、改善することを実践的に学ぶ。栄養アセスメントから、対象者の食生活を中心とする生活習慣のニーズやQOLの多様性について学ぶ。食事調査法について、自らを対象者として学ぶ。対象集団や個人について、グループ単位または個別に、栄養教育計画を作成し、模擬授業の展開を経て評価を行う。対象者に合わせた栄養教材の作成や活用についても実習する。

到達目標

- ・対象者の実態把握(アセスメント)の方法を理解し、実践できる。
- ・栄養教育計画の作成ができるようになる。
- ・対象者に合わせた学習方法が選択できる。
- ・複数の栄養教材を作成できる。
- ・教育者・指導者として必要な資質やコミュニケーション能力について理解し、卒業までに各自が具備すべき能力の目標を掲げることができる。

授業の方法

3部構成になっており、1部では個々の取組みで栄養アセスメントを学び、2部ではグループワークを通じて、要因分析、目標設定、学習形態、教材作成を学び、3部ではグループで模擬対象者の栄養教育計画の立案をして、栄養教育を実施、評価する。小テストの他、ワークシート、作成された教材など提出物、授業への取組みなどを大切に授業を進めて行く。学習方法や討議法の実際を授業に組み込んで体験的に学び、グループダイナミクスが十分に働くように進めていく。指定された時間内に提出や発表する力をつける。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして実習をします(白幡)
 病院での管理栄養士経験を活かして実習をします(八重樫)

課題に対するフィードバックの方法

- ・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。
- ・提出された課題にコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 1. 栄養アセスメント1 ・栄養教育のマネジメントサイクルについて ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の記録方法について) ・食事調査法について	シラバスの確認をしてくる(30分)	指定された日の食事記録と生活時間記録をとる(150分)
担当教員	八重樫 昭徳		
第2回	1. 栄養アセスメント2 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査集計 ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の評価について)	なし	なし
担当教員	八重樫 昭徳		
第3回	1. 栄養アセスメント3 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査結果の評価 ・食事バランスガイドを使用して評価をする ・食品群、エネルギー産生栄養素バランスによる評価 ・食事調査法の評価方法と注意事項、限界について学ぶ ・各自の調査結果のまとめ	食事バランスガイドを復習してくる(60分)	なし
担当教員	八重樫 昭徳		
第4回	1. 栄養アセスメント4 ・栄養教育への心がまえの把握 ・行動科学理論の応用 2. 栄養教育の基礎技術1 ・教材の選択と作成 教材の目的と意義 教材の種類と特徴 ・食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育の実践	なし	なし
担当教員	八重樫 昭徳		

第5回	2. 栄養教育の基礎技術2 カウンセリング基礎力 ・カウンセリングの技術の復習 ・単純受容体験 ・話し手の気持ちを受け止める体験 自己開示を体験する 気持ちを受け止め応答する	2年次の講義内容から、カウンセリングについて復習してくる(90分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第6回	2. 栄養教育の基礎技術3 学習形態(一斉学習、グループ学習、個別学習) ・ブレインストーミング(KJ法)を行う ・ブレインストーミングの内容を活かして要因分析と目標設定を行う	2年次の講義内容から、学習形態について復習してくる。プリント・プロシードモデル、要因分析、目標設定を復習してくる(60分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第7回	2. 栄養教育の基礎技術4 手作り教材の作成 ・リーフレット作成 インターネットの栄養教育への活用 PCを活用した情報収集と教材作成 ・卓上POPの指導案作成	ほっかいどうヘルスサポートレストラン推進事業について調べてくる(60分)	卓上POPの指導案を完成させる(60分)
担当教員	白幡 亜希		
第8回	2. 栄養教育の基礎技術5 ・卓上POP作成	なし	小テストの範囲である1 栄養アセスメント、2 栄養教育の基礎技術を復習してくる(120分)
担当教員	白幡 亜希		
第9回	小テストの実施 3. 模擬集団栄養教育マネジメント1 模擬集団を決定し、栄養教育のPDCAサイクルで、アセスメント、目標設定、栄養教育計画を作成する	なし	グループで指導案検討(120分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント2 ・教材の作成 ・プレゼンテーションの準備・練習	なし	教材の作成、模擬授業の練習(120分)
担当教員	白幡 亜希		

第11回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント3 模擬授業の実施・評価 1	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる(120分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第12回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント4 模擬授業の実施・評価 2	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる(120分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第13回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント5 模擬授業の総合評価を行う。 まとめ ・栄養教育論実習全体を通じて、栄養教育の一連の流れを確認する。 ・個人としての取り組み、グループで行った教材作成、グループで実施した模擬集団に対する模擬授業を振り返る。	なし	なし
担当教員	白幡 亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト15%、提出物40%、プレゼンテーション25%、授業への取り組み姿勢20%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習 第2版 / 片井加奈子・川上貴代・久保田恵 編/講談社
(栄養教育論 改訂5版 / 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修 / 武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編 / 南江堂、「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル第3版/第一出版)

参考文献

- ・食事調査マニュアル はじめの一步から実践・応用まで 改訂2版／南山堂
- ・日本人の食事摂取基準2020年版

履修条件・留意事項等

- ・「栄養教育論基礎・応用」を復習しておくこと。
- ・1回の授業は180分
- ・管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育論実習(3組)				ナンバリング	3524
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の基礎を基にした実習となる。

授業の概要

栄養教育マネジメントについて、対象者の実態を把握して、問題(課題)の抽出、それに基づく計画を立て、教育を実施する流れを実習し、その経過や実施後に栄養教育の計画や手法、効果を評価し、改善することを実践的に学ぶ。栄養アセスメントから、対象者の食生活を中心とする生活習慣のニーズやQOLの多様性について学ぶ。食事調査法について、自らを対象者として学ぶ。対象集団や個人について、グループ単位または個別に、栄養教育計画を作成し、模擬授業の展開を経て評価を行う。対象者に合わせた栄養教材の作成や活用についても実習する。

到達目標

- ・対象者の実態把握(アセスメント)の方法を理解し、実践できる。
- ・栄養教育計画の作成ができるようになる。
- ・対象者に合わせた学習方法が選択できる。
- ・複数の栄養教材を作成できる。
- ・教育者・指導者として必要な資質やコミュニケーション能力について理解し、卒業までに各自が具備すべき能力の目標を掲げることができる。

授業の方法

3部構成になっており、1部では個々の取組みで栄養アセスメントを学び、2部ではグループワークを通じて、要因分析、目標設定、学習形態、教材作成を学び、3部ではグループで模擬対象者の栄養教育計画の立案をして、栄養教育を実施、評価する。小テストの他、ワークシート、作成された教材など提出物、授業への取組みなどを大切に授業を進めて行く。学習方法や討議法の実際を授業に組み込んで体験的に学び、グループダイナミクスが十分に働くように進めていく。指定された時間内に提出や発表する力をつける。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして実習をします(白幡)
 病院での管理栄養士経験を活かして実習をします(八重樫)

課題に対するフィードバックの方法

- ・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。
- ・提出された課題にコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 1. 栄養アセスメント1 ・栄養教育のマネジメントサイクルについて ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の記録方法について) ・食事調査法について	シラバスの確認をしてくる(30分)	指定された日の食事記録と生活時間記録をとる(150分)
担当教員	八重樫 昭徳		
第2回	1. 栄養アセスメント2 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査集計 ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の評価について)	なし	なし
担当教員	八重樫 昭徳		
第3回	1. 栄養アセスメント3 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査結果の評価 ・食事バランスガイドを使用して評価をする ・食品群、エネルギー産生栄養素バランスによる評価 ・食事調査法の評価方法と注意事項、限界について学ぶ ・各自の調査結果のまとめ	食事バランスガイドを復習してくる(60分)	なし
担当教員	八重樫 昭徳		
第4回	1. 栄養アセスメント4 ・栄養教育への心がまえの把握 ・行動科学理論の応用 2. 栄養教育の基礎技術1 ・教材の選択と作成 教材の目的と意義 教材の種類と特徴 ・食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育の実践	なし	なし
担当教員	八重樫 昭徳		

第5回	2. 栄養教育の基礎技術2 カウンセリング基礎力 ・カウンセリングの技術の復習 ・単純受容体験 ・話し手の気持ちを受け止める体験 自己開示を体験する 気持ちを受け止め応答する	2年次の講義内容から、カウンセリングについて復習してくる(90分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第6回	2. 栄養教育の基礎技術3 学習形態(一斉学習、グループ学習、個別学習) ・ブレインストーミング(KJ法)を行う ・ブレインストーミングの内容を活かして要因分析と目標設定を行う	2年次の講義内容から、学習形態について復習してくる。プリント・プロシードモデル、要因分析、目標設定を復習してくる(60分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第7回	2. 栄養教育の基礎技術4 手作り教材の作成 ・リーフレット作成 インターネットの栄養教育への活用 PCを活用した情報収集と教材作成 ・卓上POPの指導案作成	ほっかいどうヘルスサポートレストラン推進事業について調べてくる(60分)	卓上POPの指導案を完成させる(60分)
担当教員	白幡 亜希		
第8回	2. 栄養教育の基礎技術5 ・卓上POP作成	なし	小テストの範囲である1 栄養アセスメント、2 栄養教育の基礎技術を復習してくる(120分)
担当教員	白幡 亜希		
第9回	小テストの実施 3. 模擬集団栄養教育マネジメント1 模擬集団を決定し、栄養教育のPDCAサイクルで、アセスメント、目標設定、栄養教育計画を作成する	なし	グループで指導案検討(120分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント2 ・教材の作成 ・プレゼンテーションの準備・練習	なし	教材の作成、模擬授業の練習(120分)
担当教員	白幡 亜希		

第11回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント3 模擬授業の実施・評価 1	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる(120分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第12回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント4 模擬授業の実施・評価 2	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる(120分)	なし
担当教員	白幡 亜希		
第13回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント5 模擬授業の総合評価を行う。 まとめ ・栄養教育論実習全体を通じて、栄養教育の一連の流れを確認する。 ・個人としての取り組み、グループで行った教材作成、グループで実施した模擬集団に対する模擬授業を振り返る。	なし	なし
担当教員	白幡 亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト15%、提出物40%、プレゼンテーション25%、授業への取り組み姿勢20%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習 第2版 / 片井加奈子・川上貴代・久保田恵 編/講談社
(栄養教育論 改訂5版 / 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修 / 武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編 / 南江堂、「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル第3版/第一出版)

参考文献

- ・食事調査マニュアル はじめの一步から実践・応用まで 改訂2版／南山堂
- ・日本人の食事摂取基準2020年版

履修条件・留意事項等

- ・「栄養教育論基礎・応用」を復習しておくこと。
- ・1回の授業は180分
- ・管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		学校栄養教育論総論				ナンバリング	3528
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」などの主に児童生徒にかかわる栄養教育の基礎的科目である。子どもの多様な生活様式や考え方を理解し、学童期・思春期に生じる課題解決について、科学的根拠に基づいて論理的に判断し、健全な成長発達、疾病の予防について貢献するために、食に関する指導ができる能力を身につけるための科目である。栄養教諭資格取得の必修科目である。後期の「栄養教育論各論」を受講する上での基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>わが国の、特に子どもの食のあり方や栄養の現状を踏まえ、食に関する指導の意義、関連する法令、諸制度について解説する。また、栄養教諭の職務内容、使命、役割、その専門性について論じる中で、食文化継承、行事食、地場産品を活用することの意義について触れる。さらに学校給食の歴史と役割を解説するとともに、学校における食に関する指導の現状、課題の抽出、分析を行い、偏食や食物アレルギー、さらに肥満、糖尿病などの生活習慣病を予防する上で、児童生徒、保護者に対する有効な食に関する指導のあり方について論じる。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 児童生徒の現状、課題を踏まえ、食に関する指導の必要性、学校給食の意義、役割等を説明できる。 2. 栄養教諭としての使命、役割や職務内容を述べるができる。 3. 教育に関する専門性および栄養に関する専門性を横断的に身に付け、児童、生徒への指導、計画が作成できるようになる。 							
授業の方法							
<p>主に講義形式で行う。 理解度確認テストを4回行う。 食に関する指導の流れと内容についての作成及び発表を行ってもらう。 最後にレポート提出あり。</p>							
ICT活用							
<p>Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
理解度確認テストを行い、解答の解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション、栄養教諭制度の概要(第1章) ・栄養教諭のあり方 ・栄養教諭養成課程で学ぶ意味、栄養教諭制度創設の社会背景を総合的に理解する。・教育職員免許法の栄養教諭の職務内容、使命、役割について理解する。・中央教育審議会の「食に関する指導体制の整備について(答申)」に基づく栄養教諭制度の目的、理念、役割を学ぶ。	教科書p5～9を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第2回	栄養教諭の仕事の流れ(第2章) ・学校給食の教育的意義と役割 ・学校組織と栄養教諭の位置づけ ・学校給食法の目的及び目標など学校給食法で定める各条項を理解する。更に、指導要領の特別活動として学級活動が位置づけられている給食内容の意味を学ぶ ・単独調理場に勤務する栄養教諭および共同調理場に勤務する栄養教諭の学校給食の組織での位置づけを学ぶ	教科書p75～78を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第3回	学校給食の歴史と食文化の変遷 ・学校給食の歴史を学び、学校給食の食事内容の推移や食事環境、食器具の食文化、バイキング給食を知る。 ・地域や歴史に根ざした食文化を学び、児童生徒の住む地域とその特性を理解し、地場産物の利用から地産地消、又米飯導入から始まった郷土食等を学ぶ。1～3回までの理解度確認テストを行う。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第4回	「食に関する指導」の全体計画 ・食に関する指導は、校長のリーダーシップのもと全体計画の策定を行い、関連する教職員が連携し十分な協力体制が必要であり、その連絡、調整役としての役割も学ぶ。	教科書p24～34を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			

第5回	食に関する指導の全体計画と「食に関する指導」の展開 ゲストティーチャー: 栄養教諭 東 定利 先生 ・ゲストティーチャーによる実際の現場の講義 ・全体計画を元に食に関する指導の内容と児童・生徒の実態をもとにして作成したカリキュラムと指導計画を理解する。 ・年間指導計画に従い、栄養教諭としての専門性を発揮し、チームを組んで指導に当たることが効果を高めるということを学ぶ。 ・全体計画を基に「食に関する指導」の内容を考える。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	「食に関する指導」の内容をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第6回	学校と児童生徒の理解 ・成長期にある児童・生徒に対する現状と課題を把握し、食教育の意味とその必要性、望ましい食習慣を構築させ、心身ともに健やかな日常を過ごすために必要な事項を学ぶ。	教科書p23～24を事前に読んでおくこと(90分)	全体計画の発表と展開の復習。(90分)
担当教員			
第7回	「給食の時間」における食に関する指導 ゲストティーチャー: 栄養教諭 東 定利 先生 ・ゲストティーチャーによる実際の現場の講義 ・給食時間における指導の特徴、食に関する指導の進め方を理解し、指導の実際、評価等、実践的指導のあり方を学ぶ。	教科書p35を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第8回	発達に応じた食に関する指導と食生活学習教材 ・学習を進める能力は、小、中学校の9年間で大きく成長するため、年齢別学習能力とその特徴を知る ・学習心理学を基礎とした学習の発達理論と食に関する指導の具体的特徴を理解する 4～8回に関する理解度確認テストを行う。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第9回	小学校「家庭科」中学校「技術、家庭科」における食に関する指導 ・家庭科、技術家庭科で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭及び家庭科の教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。 「体育科、保健体育科」における食に関する指導 ・体育科、保健体育科で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭及び保健体育科の教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第10回	「道徳、特別活動」における食に関する指導 ・道徳および特別活動で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭及び担任教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。 「生活科」における食に関する指導 ・生活科で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			

第11回	「総合的な学習の時間」における食に関する指導 ・総合的な学習の時間で行われている食に関する内容を把握し、担任教諭や、地域の人材等と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。9～11回に関する理解度確認テストを行う。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第12回	「食に関する指導」について発表を行う。発表について講評。	発表に向けての準備(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第13回	「食に関する指導」について発表を行う。発表について講評。	発表に向けての準備(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第14回	個別栄養相談指導等 ゲストティーチャー:山際睦子先生 ・個別栄養相談指導の意義や特徴を理解し、指導の方法や技法を学ぶ。 ゲストティーチャーからの現場での実際を話をしてもらう。	教科書p36～40を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第15回	家庭、地域との連携(第15章) ・望ましい食習慣の形成には、食事の役割が重要であることを認識する。・食に関する指導は、学校や、家庭、地域社会との連携を図る必要があることを理解する。ゲストティーチャーからの現場での内容を踏まえた話をしてもらう。・地産地消を進めるための連携について学ぶ。	第15章を読んでおくこと。地域との連携についてまとめておくこと。(90分)	提出レポート作成(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	理解度確認テスト(3回)30%、発表30%、指導案25%、レポート課題15%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>教職実践演習・栄養教育実習ノート(学建書院) 食に関する指導の手引(文部科学省)</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>小学校学習指導要領(文部科学省) 小児栄養実践書(同文書院)「いただきますからはじめよう～みんなの食育講座～」(寿郎社)</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>栄養教諭免許取得の必修科目である。教育専門職(栄養教諭)を目指すものとしての自覚をもって、自ら課題を持ち、意欲的に学ぶこと</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		食・生活教育演習(2組)				ナンバリング	3534
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」ことと関係する科目である。</p> <p>初年次教育の一環として、専門領域を学習するための心構えを養うための科目である。</p> <p>「栄養教育論」分野の基礎となり、導入教育である。</p>							
授業の概要							
<p>多様化した現代の食にはいくつかの問題が考えられる。その背景と現状を捉え、望ましい食生活のあり方へと改善していくために、管理栄養士としてどのような取り組みをしていけばよいのかを学ぶ。まずは自らを振り返り、健全な食生活を実践するための考え方を理解する。</p>							
到達目標							
<p>望ましい食生活のあり方を挙げることができる。</p> <p>自分の食生活を分析・評価することができる。</p> <p>自分の食生活と栄養学と関連付けることができる。</p>							
授業の方法							
<p>パワーポイントと配布資料を用いたり、視聴覚メディアを活用する。</p> <p>グループワークにより教材を活用、発表を行う。</p> <p>調査学習により学生によるプレゼンテーションを行う。</p> <p>コメントシートを使用し、授業についての振り返りを行う。</p>							
ICT活用							
<p>GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・授業の目標 ・評価方法 食を生活の視点で考える1 ・私たちの食生活と健康の現状を知る。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書1章(p1～p6)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第2回	管理栄養士業務について ・管理栄養士業務について学ぶ。	管理栄養士について業務内容を確認する。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第3回	食を生活の視点で考える2 ・食品の安全流通と表示について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書14章3(p128～p132)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第4回	食を生活の視点で考える3 ・食品の機能性について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書7章(p53～p68)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			

第5回	管理栄養士の媒体活用1 ・写真から食・栄養についてグループワークを行い、発表する。	教科書15章(p133～p142)を読 んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第6回	自分の食生活の評価1 ・BMI、標準体重、1日に必要とされるエネルギー量、1日に必要な栄養素量について学ぶ。 ・食事記録について学ぶ。 ・食事記録を行い、自分の食生活を把握する。 ・食事バランスガイドを学び、自分の食生活を評価する。	教科書11章(p93～p98)、13章(p105～p116)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第7回	自分の食生活の評価2 ・食品の目安を学ぶ。 ・献立作成について学ぶ。 ・献立作成を行う。	自分が食べるご飯1膳の量や食材の重さをはかってみる。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第8回	管理栄養士の媒体活用2 ・フードモデルを活用した食育SATシステムを学ぶ。 ・料理カードを用い1日分の献立作成をし、食事バランスガイドで評価する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第9回	管理栄養士と地域の関わり1 ・恵庭市と自分の出身地域調査・把握する。 ・恵庭市と自分の出身地のどちらかに関係する野菜をたくさん用いた、簡単なレシピを考案する。	パワーポイントの作り方を学んでおく。(30分)	調査内容をまとめる。(15分)
担当教員			
第10回	管理栄養士と地域の関わり2 ・前回の内容をパワーポイントにまとめ、発表の準備を行う。	考案レシピを試作する。(30分)	発表の練習を行う。(30分)
担当教員			

第11回	管理栄養士と地域の関わり3 プレゼンテーション1 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第12回	管理栄養士と地域の関わり4 プレゼンテーション2 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第13回	自分の健康を自分で守る1 ・おいしさと健康のための調理を学ぶ。 ・調理実習へ向けて ・3・1・2弁当箱法を学ぶ。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書6章(p41～p51)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第14回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)1	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第15回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)2	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内レポート30%、授業での制作発表40%、授業への参加態度30%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>大学で学ぶ食生活と健康のきほん／吉澤みな子・武智多与理・百木和 著／化学同人</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>管理栄養士必修科目です</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		食・生活教育演習(1組)				ナンバリング	3534
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」ことと関係する科目である。</p> <p>初年次教育の一環として、専門領域を学習するための心構えを養うための科目である。</p> <p>「栄養教育論」分野の基礎となり、導入教育である。</p>							
授業の概要							
<p>多様化した現代の食にはいくつかの問題が考えられる。その背景と現状を捉え、望ましい食生活のあり方へと改善していくために、管理栄養士としてどのような取り組みをしていけばよいのかを学ぶ。まずは自らを振り返り、健全な食生活を実践するための考え方を理解する。</p>							
到達目標							
<p>望ましい食生活のあり方を挙げることができる。</p> <p>自分の食生活を分析・評価することができる。</p> <p>自分の食生活と栄養学と関連付けることができる。</p>							
授業の方法							
<p>パワーポイントと配布資料を用いたり、視聴覚メディアを活用する。</p> <p>グループワークにより教材を活用、発表を行う。</p> <p>調査学習により学生によるプレゼンテーションを行う。</p> <p>コメントシートを使用し、授業についての振り返りを行う。</p>							
ICT活用							
<p>GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・授業の目標 ・評価方法 食を生活の視点で考える1 ・私たちの食生活と健康の現状を知る。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書1章(p1～p6)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第2回	管理栄養士業務について ・管理栄養士業務について学ぶ。	管理栄養士について業務内容を確認する。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第3回	食を生活の視点で考える2 ・食品の安全流通と表示について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書14章(p128～p132)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第4回	食を生活の視点で考える3 ・食品の機能性について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書7章(p53～p68)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			

第5回	管理栄養士の媒体活用1 ・写真から食・栄養についてグループワークを行い、発表する。	教科書15章(p133～p142)を読 んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第6回	自分の食生活の評価1 ・BMI、標準体重、1日に必要とされるエネルギー量、1日に必要な栄養素量について学ぶ。 ・食事記録について学ぶ。 ・食事記録を行い、自分の食生活を把握する。 ・食事バランスガイドを学び、自分の食生活を評価する。	教科書11章(p93～p98)、13章(p105～p116)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第7回	自分の食生活の評価2 ・食品の目安を学ぶ。 ・献立作成について学ぶ。 ・献立作成を行う。	自分が食べるご飯1膳の量や食材の重さをはかってみる。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第8回	管理栄養士の媒体活用2 ・フードモデルを活用した食育SATシステムを学ぶ。 ・料理カードを用い1日分の献立作成をし、食事バランスガイドで評価する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第9回	管理栄養士と地域の関わり1 ・恵庭市と自分の出身地域調査・把握する。 ・恵庭市と自分の出身地のどちらかに関係する野菜をたくさん用いた、簡単なレシピを考案する。	パワーポイントの作り方を学んでおく。(30分)	調査内容をまとめる。(15分)
担当教員			
第10回	管理栄養士と地域の関わり2 ・前回の内容をパワーポイントにまとめ、発表の準備を行う。	考案レシピを試作する。(30分)	発表の練習を行う。(30分)
担当教員			

第11回	管理栄養士と地域の関わり3 プレゼンテーション1 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第12回	管理栄養士と地域の関わり4 プレゼンテーション2 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第13回	自分の健康を自分で守る1 ・おいしさと健康のための調理を学ぶ。 ・調理実習へ向けて ・3・1・2弁当箱法を学ぶ。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書6章(p41～p51)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第14回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)1	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第15回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)2	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内レポート30%、授業での制作発表40%、授業への参加態度30%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>大学で学ぶ食生活と健康のきほん／吉澤みな子・武智多与理・百木和 著／化学同人</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>管理栄養士必修科目です</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		食・生活教育演習(4組)				ナンバリング	3534
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」ことと関係する科目である。</p> <p>初年次教育の一環として、専門領域を学習するための心構えを養うための科目である。</p> <p>「栄養教育論」分野の基礎となり、導入教育である。</p>							
授業の概要							
<p>多様化した現代の食にはいくつかの問題が考えられる。その背景と現状を捉え、望ましい食生活のあり方へと改善していくために、管理栄養士としてどのような取り組みをしていけばよいのかを学ぶ。まずは自らを振り返り、健全な食生活を実践するための考え方を理解する。</p>							
到達目標							
<p>望ましい食生活のあり方を挙げることができる。</p> <p>自分の食生活を分析・評価することができる。</p> <p>自分の食生活と栄養学と関連付けることができる。</p>							
授業の方法							
<p>パワーポイントと配布資料を用いたり、視聴覚メディアを活用する。</p> <p>グループワークにより教材を活用、発表を行う。</p> <p>調査学習により学生によるプレゼンテーションを行う。</p> <p>コメントシートを使用し、授業についての振り返りを行う。</p>							
ICT活用							
<p>GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・授業の目標 ・評価方法 食を生活の視点で考える1 ・私たちの食生活と健康の現状を知る。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書1章(p1～p6)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第2回	管理栄養士業務について ・管理栄養士業務について学ぶ。	管理栄養士について業務内容を確認する。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第3回	食を生活の視点で考える2 ・食品の安全流通と表示について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書14章3(p128～p132)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第4回	食を生活の視点で考える3 ・食品の機能性について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書7章(p53～p68)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			

第5回	管理栄養士の媒体活用1 ・写真から食・栄養についてグループワークを行い、発表する。	教科書15章(p133～p142)を読 んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第6回	自分の食生活の評価1 ・BMI、標準体重、1日に必要とされるエネルギー量、1日に必要な栄養素量について学ぶ。 ・食事記録について学ぶ。 ・食事記録を行い、自分の食生活を把握する。 ・食事バランスガイドを学び、自分の食生活を評価する。	教科書11章(p93～p98)、13章(p105～p116)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第7回	自分の食生活の評価2 ・食品の目安を学ぶ。 ・献立作成について学ぶ。 ・献立作成を行う。	自分が食べるご飯1膳の量や食材の重さをはかってみる。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第8回	管理栄養士の媒体活用2 ・フードモデルを活用した食育SATシステムを学ぶ。 ・料理カードを用い1日分の献立作成をし、食事バランスガイドで評価する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第9回	管理栄養士と地域の関わり1 ・恵庭市と自分の出身地域調査・把握する。 ・恵庭市と自分の出身地のどちらかに関係する野菜をたくさん用いた、簡単なレシピを考案する。	パワーポイントの作り方を学んでおく。(30分)	調査内容をまとめる。(15分)
担当教員			
第10回	管理栄養士と地域の関わり2 ・前回の内容をパワーポイントにまとめ、発表の準備を行う。	考案レシピを試作する。(30分)	発表の練習を行う。(30分)
担当教員			

第11回	管理栄養士と地域の関わり3 プレゼンテーション1 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第12回	管理栄養士と地域の関わり4 プレゼンテーション2 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第13回	自分の健康を自分で守る1 ・おいしさと健康のための調理を学ぶ。 ・調理実習へ向けて ・3・1・2弁当箱法を学ぶ。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書6章(p41～p51)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第14回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)1	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第15回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)2	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内レポート30%、授業での制作発表40%、授業への参加態度30%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>大学で学ぶ食生活と健康のきほん／吉澤みな子・武智多与理・百木和 著／化学同人</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>管理栄養士必修科目です</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		食・生活教育演習(3組)				ナンバリング	3534
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」ことと関係する科目である。
初年次教育の一環として、専門領域を学習するための心構えを養うための科目である。
「栄養教育論」分野の基礎となり、導入教育である。

授業の概要

多様化した現代の食にはいくつかの問題が考えられる。その背景と現状を捉え、望ましい食生活のあり方へと改善していくために、管理栄養士としてどのような取り組みをしていけばよいのかを学ぶ。まずは自らを振り返り、健全な食生活を実践するための考え方を理解する。

到達目標

望ましい食生活のあり方を挙げることができる。
自分の食生活を分析・評価することができる。
自分の食生活と栄養学と関連付けることができる。

授業の方法

パワーポイントと配布資料を用いたり、視聴覚メディアを活用する。
グループワークにより教材を活用、発表を行う。
調査学習により学生によるプレゼンテーションを行う。
コメントシートを使用し、授業についての振り返りを行う。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・授業の目標 ・評価方法 食を生活の視点で考える1 ・私たちの食生活と健康の現状を知る。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書1章(p1～p6)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第2回	管理栄養士業務について ・管理栄養士業務について学ぶ。	管理栄養士について業務内容を確認する。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第3回	食を生活の視点で考える2 ・食品の安全流通と表示について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書14章3(p128～p132)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第4回	食を生活の視点で考える3 ・食品の機能性について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書7章(p53～p68)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			

第5回	管理栄養士の媒体活用1 ・写真から食・栄養についてグループワークを行い、発表する。	教科書15章(p133～p142)を読 んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第6回	自分の食生活の評価1 ・BMI、標準体重、1日に必要とされるエネルギー量、1日に必要な栄養素量について学ぶ。 ・食事記録について学ぶ。 ・食事記録を行い、自分の食生活を把握する。 ・食事バランスガイドを学び、自分の食生活を評価する。	教科書11章(p93～p98)、13章(p105～p116)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第7回	自分の食生活の評価2 ・食品の目安を学ぶ。 ・献立作成について学ぶ。 ・献立作成を行う。	自分が食べるご飯1膳の量や食材の重さをはかってみる。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第8回	管理栄養士の媒体活用2 ・フードモデルを活用した食育SATシステムを学ぶ。 ・料理カードを用い1日分の献立作成をし、食事バランスガイドで評価する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第9回	管理栄養士と地域の関わり1 ・恵庭市と自分の出身地域調査・把握する。 ・恵庭市と自分の出身地のどちらかに関係する野菜をたくさん用いた、簡単なレシピを考案する。	パワーポイントの作り方を学んでおく。(30分)	調査内容をまとめる。(15分)
担当教員			
第10回	管理栄養士と地域の関わり2 ・前回の内容をパワーポイントにまとめ、発表の準備を行う。	考案レシピを試作する。(30分)	発表の練習を行う。(30分)
担当教員			

第11回	管理栄養士と地域の関わり3 プレゼンテーション1 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第12回	管理栄養士と地域の関わり4 プレゼンテーション2 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第13回	自分の健康を自分で守る1 ・おいしさと健康のための調理を学ぶ。 ・調理実習へ向けて ・3・1・2弁当箱法を学ぶ。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書6章(p41～p51)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第14回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)1	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
第15回	自分の健康を自分で守る2 ・基本的な調理を行う。(調理実習)2	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内レポート30%、授業での制作発表40%、授業への参加態度30%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>大学で学ぶ食生活と健康のきほん／吉澤みな子・武智多与理・百木和 著／化学同人</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>管理栄養士必修科目です</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		臨床栄養学概論				ナンバリング	3550
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中 智美						

授業の位置づけ

「臨床栄養学概論」は管理栄養士の必要な業務である「疾病者に対する療養のための栄養の指導」に関する知識、技術を習得する専門科目である。管理栄養士は、医療機関において、傷病者に対する栄養アセスメントに基づく栄養管理、栄養食事指導に関わっており、ディプロマーポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、及び臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」に特に関係する。本科目は、1年次に履修した「解剖学」「生理学」「基礎栄養学」「生化学」で学んだ知識を基に、後期以降の「食事療法論」「栄養アセスメント論」「臨床栄養学実習」「栄養療法実習」及び「臨床実習」につながる科目である。

授業の概要

「臨床栄養学概論」は疾病者に対する治療の一環として、栄養療法を実践するうえで必要とされる病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理及び栄養食事指導を行うために必要な知識、技術を習得する。「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」において学んだ疾患の成因、病態、診断および治療を基本に、疾病の治療、増悪防止や食事支援に向け、疾患、病態、栄養状態に応じた適切な栄養アセスメントと、アセスメントに基づく栄養診断、栄養ケアプラン及び栄養食事指導などの内容を理解する。

到達目標

- ①臨床栄養の意義と目的を説明できるとともに、医療・福祉・介護における栄養管理について理解する。
- ②栄養スクリーニングおよび栄養アセスメントの意義と目的を説明できる。
- ③それぞれの栄養アセスメント項目について、その目的と方法を理解し説明できる。
- ④栄養管理計画、栄養食事指導及び多領域からの情報収集について理解し説明できる。
- ⑤必要栄養量設定の考え方と栄養補給経路(経口・経腸・経静脈)の相違を理解し説明できる。
- ⑥各疾患の病態の特徴、消化、吸収、代謝の状態を踏まえた栄養管理の必要性を説明でき、栄養評価、アセスメントに基づくプランの作成を行い実践し、栄養管理、栄養教育の評価ができる。

授業の方法

- 授業の構成は、準備学習⇒プリント配布⇒授業(講義)⇒事後学習を柱とする。
- ①講義に使用するスライドのハンドアウトを事前に配布する。
 - ②配布プリントを中心に教科書等を用いて、事前学習に取り組む。
 - ③毎回授業開始時に、前回の内容に関する知識定着を確認するための小テストを実施する。
 - ④配布プリント、教科書及び講義の内容を取りまとめて、各自まとめを行う。
 - ⑤事後学習の成果は小テスト等で行う。

ICT活用

Googフォームの活用

実務経験のある教員の教育内容

現在も臨床現場で管理栄養士として患者と関わっている経験を活かし、実体験を交えながら傷病者に対する栄養管理、食事指導、チーム医療などについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

毎回実施する小テスト解説を次週の講義で行い、知識の定着を図る。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ◆臨床栄養学概論のためのガイダンス ◆臨床栄養の概念、定義 ◆臨床における管理栄養士の役割 ◆診療報酬・介護報酬制度やDPCの仕組み <p>①医療における栄養学の位置づけや役割について理解する ②臨床における管理栄養士の役割について理解する ③医療制度(診療報酬やDPC)や福祉制度について理解する</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ◆栄養ケアプロセス1 <p>①POSの考え方と栄養ケアプロセスについて理解する ②栄養ケアプロセスの意義について理解する ③SOAPの考え方と栄養診断について理解する</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ◆栄養ケアプロセス2 <p>①POSの考え方をもとに栄養ケアプロセスを実践する ②症例から栄養ケアプロセスを展開してみる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ◆栄養アセスメント1 <p>①栄養スクリーニング方法の種類や特徴を理解する ②栄養管理計画の目的を理解できる ③必要栄養量の算出方法を理解し計算できる ④継続的栄養評価の目的を理解できる ⑤栄養モニタリングの目的を理解できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			

第5回	<p>◆栄養アセスメント2</p> <p>①身体計測の目的や方法を理解できる ②生化学評価の視点を定め評価できる ③フィジカルアセスメントの目的を理解し実践できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第6回	<p>◆栄養補給方法1</p> <p>①経腸栄養法(経口栄養、経鼻栄養、胃瘻、腸瘻)の内容について理解できる ②栄養補助食品の特徴について理解できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第7回	<p>◆栄養補給方法2</p> <p>①経静脈栄養(PPN、TPN)の内容について理解できる ②各種製剤の特徴と病態による使い分けが理解できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第8回	<p>◆癌の栄養管理</p> <p>①癌の病態生理を理解できる ②集学的治療の内容について理解できる ③緩和ケアの内容について理解できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第9回	<p>◆消化器疾患1</p> <p>①食道、胃疾患(癌、逆流性食道炎、胃十二指腸潰瘍)の内容について理解できる ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			
第10回	<p>◆消化器疾患2</p> <p>①腸疾患(癌、炎症性腸疾患、過敏性腸疾患、下痢、便秘、短腸症候群)の内容について理解できる ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる ③内科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる</p>	<p>学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)</p>	<p>講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)</p>
担当教員			

第11回	◆消化器疾患3 ①肝臓疾患(癌、肝硬変、肝炎、脂肪肝、NAFLD、NASH)の内容について理解できる ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる ③内科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第12回	◆消化器疾患4 ①胆のう、胆管、膵臓疾患(癌、胆石症、胆のう炎、胆管炎、膵炎) ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる ③内科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第13回	◆栄養障害 ①低栄養の病態生理(栄養失調、ビタミン欠乏、ミネラル欠乏、神経性食欲不振症)の内容について理解できる ②栄養代謝亢進の病態生理の内容について理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第14回	◆周産期疾患 ◆小児疾患 ①周産期の栄養管理のポイントについて理解できる ②小児疾患(先天性代謝異常)について理解できる ※小児の糖尿病については後期の糖尿病の中で説明する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第15回	総まとめ 定期試験相当の到達度試験を実施する	小テストの復習を行い、到達度試験に備える(60分)	到達度試験の内容を振り返り、事後学習ノートにまとめる(120分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	40	◆小テストの結果(事後学習ノートを含む) ◆授業に取り組む姿勢

<p>その他</p>	<p>60</p>	<p>定期試験相当の到達度テストを行う</p>
<p>教科書</p>		
<p>エッセンシャル臨床栄養学 佐藤和人他 医歯薬出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>◆日本臨床栄養代謝学会 JSPENテキストブック ◆病態栄養ガイドブック</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>今まで履修してきたあらゆる科目の知識を総動員して臨床栄養学を学んでみてください。きっと臨床栄養の面白さが見えてくると思います。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学実習(1組)					ナンバリング	3556
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

「臨床栄養学実習」では、管理栄養士が医療に従事する専門職として傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うために、各種計測による栄養状態の評価・判定方法や病態に適応する治療食の献立作成、調製実習を通して必要な知識・技術などの実践能力を身に付ける科目であり、ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」に特に関係する。「生理学」、「生化学」、および「調理科学」などの専門基礎科目に立脚し、「栄養ケアプラン論」、「栄養アセスメント演習」および「臨床実習」など、臨床栄養学関連科目につながる。

授業の概要

「臨床栄養学実習」では、身体計測を伴う栄養アセスメントの実際と、適応する栄養補給法(経口栄養法、経腸栄養法、経静脈栄養法)の特徴を学ぶ。特に、栄養食事療法の主体となる経口栄養法では、対象疾患の病態に基づく一般治療食および特別治療食の献立を作成し、献立の展開技法を習得する。また、治療食の調製実習では、一般治療食および特別治療食の献立作成、食材発注書の作成、調理作業により治療食を完成させ病態の原因や機序を十分理解し、疾病の改善や治療に栄養療法の方法やポイントさらに、栄養摂取基準など科学的根拠に基づき適切な栄養管理ができる能力、技術を修得する。

到達目標

- 「臨床栄養学実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
- ① 栄養アセスメントとパラメータを理解し、栄養アセスメントシートの説明ができる。
 - ② 経腸・経静脈栄養法の特徴を理解し、適切な選択に必要な知識を習得し説明できる。
 - ③ 疾患別食事療法の食事基準(給与栄養目標量)、食品構成を理解し献立作成することができる。
 - ④ 一般治療食献立や特別治療食献立を用いて献立の展開により献立作成することができる。
 - ⑤ 糖尿病の食品交換表を用いて食事記録の栄養量を算出することができる。

授業の方法

- ① 授業は、教科書や配布プリント、食品交換表に基づいて進める。
- ② 病院等医療機関における栄養食事療法の実務は、DVDの視聴などにより学習する。
- ③ 栄養アセスメントに必要なパラメータを理解し、栄養評価に必要な計画の段階を把握する。
- ④ 展開による治療食献立の作成は、個々の学生が行う。
- ⑤ 治療食の調製実習は、グループ学習で、それぞれの食事のプレゼンテーションを行う。
- ⑥ 調製実習は、一般治療食、特別治療食とする。
- ⑦ 小テスト(全3回)、到達度試験および提出された作成献立表について評価を行う。
- ⑧ 1回の授業時間は180分とし、授業回数は13回とする。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

松本: 国立病院機構病院の栄養管理室にて栄養士・管理栄養士として栄養の指導に従事した勤務経験を活かして「臨床栄養学実習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

特に課題である献立作成は、添削をした後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「臨床栄養学実習」のガイダンス ①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第2回	一般治療食における献立展開の方法 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第3回	流動食、経管栄養法の実際 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木 陽子		
第4回	経口栄養法(一般治療食における調整実習)	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第5回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロール食への展開	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第6回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロール食への展開 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第7回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 「糖尿病治療食のための食品交換表」の使い方 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第8回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食の調製実習	準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第9回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第10回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第11回	集団栄養食事指導の実際(1) 媒体作成、情報収集、パワーポイント18枚(写真含む)までとする。 到達度試験	準備学習に取り組み、授業および到達度試験に備える(60分)	
担当教員	鈴木 陽子		
第12回	特別治療食への展開(2) ナトリウムコントロール食の調製実習	準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第13回	集団栄養食事指導の実際(1) 集団栄養食事指導の実施レポート提出	準備学習に取り組み、集団栄養食事指導の実施に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	献立表およびレポート提出 30%、授業参加態度 20%、小テスト 20%、到達度試験 30%
その他	0	なし

教科書

食事療養実務入門/学建書院/芦川 修貳他
 食事療養実務実習書/学建書院/芦川 修貳他
 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版/文光堂/日本糖尿病学会
 日本食品成分表2022 八訂/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「NST完全ガイド」東口高志編集(照林社)

履修条件・留意事項等

履修条件なし。管理栄養士国家試験の出題分野であり、真摯な態度での受講を期待します。
1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学実習(3組)					ナンバリング	3556
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

「臨床栄養学実習」では、管理栄養士が医療に従事する専門職として傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うために、各種計測による栄養状態の評価・判定方法や病態に適応する治療食の献立作成、調製実習を通して必要な知識・技術などの実践能力を身に付ける科目であり、ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」に特に関係する。「生理学」、「生化学」、および「調理科学」などの専門基礎科目に立脚し、「栄養ケアプラン論」、「栄養アセスメント演習」および「臨床実習」など、臨床栄養学関連科目につながる。

授業の概要

「臨床栄養学実習」では、身体計測を伴う栄養アセスメントの実際と、適応する栄養補給法(経口栄養法、経腸栄養法、経静脈栄養法)の特徴を学ぶ。特に、栄養食事療法の主体となる経口栄養法では、対象疾患の病態に基づく一般治療食および特別治療食の献立を作成し、献立の展開技法を習得する。また、治療食の調製実習では、一般治療食および特別治療食の献立作成、食材発注書の作成、調理作業により治療食を完成させ病態の原因や機序を十分理解し、疾病の改善や治療に栄養療法の方法やポイントさらに、栄養摂取基準など科学的根拠に基づき適切な栄養管理ができる能力、技術を修得する。

到達目標

- 「臨床栄養学実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
- ① 栄養アセスメントとパラメータを理解し、栄養アセスメントシートの説明ができる。
 - ② 経腸・経静脈栄養法の特徴を理解し、適切な選択に必要な知識を習得し説明できる。
 - ③ 疾患別食事療法の食事基準(給与栄養目標量)、食品構成を理解し献立作成することができる。
 - ④ 一般治療食献立や特別治療食献立を用いて献立の展開により献立作成することができる。
 - ⑤ 糖尿病の食品交換表を用いて食事記録の栄養量を算出することができる。

授業の方法

- ① 授業は、教科書や配布プリント、食品交換表に基づいて進める。
- ② 病院等医療機関における栄養食事療法の実務は、DVDの視聴などにより学習する。
- ③ 栄養アセスメントに必要なパラメータを理解し、栄養評価に必要な計画の段階を把握する。
- ④ 展開による治療食献立の作成は、個々の学生が行う。
- ⑤ 治療食の調製実習は、グループ学習で、それぞれの食事のプレゼンテーションを行う。
- ⑥ 調製実習は、一般治療食、特別治療食とする。
- ⑦ 小テスト(全3回)、到達度試験および提出された作成献立表について評価を行う。
- ⑧ 1回の授業時間は180分とし、授業回数は13回とする。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

松本:国立病院機構病院の栄養管理室にて栄養士・管理栄養士として栄養の指導に従事した勤務経験を活かして「臨床栄養学実習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

特に課題である献立作成は、添削をした後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「臨床栄養学実習」のガイダンス ①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第2回	一般治療食における献立展開の方法 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第3回	流動食、経管栄養法の実際 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木 陽子		
第4回	経口栄養法(一般治療食における調整実習)	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第5回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロール食への展開	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第6回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロール食への展開 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える	教科書、配布プリントおよび説明の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成する
担当教員	松本 信子		
第7回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 「糖尿病治療食のための食品交換表」の使い方 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第8回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食の調製実習	準備学習に取り組み、授業、小テストに備える	教科書、配布プリントおよび説明の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成する
担当教員	松本 信子		
第9回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第10回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第11回	集団栄養食事指導の実際(1) 媒体作成、情報収集、パワーポイント18枚(写真含む)までとする。 到達度試験	準備学習に取り組み、授業および到達度試験に備える(60分)	
担当教員	鈴木 陽子		
第12回	特別治療食への展開(2) ナトリウムコントロール食の調製実習	準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第13回	集団栄養食事指導の実際(1) 集団栄養食事指導の実施レポート提出	準備学習に取り組み、集団栄養食事指導の実施に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	献立表およびレポート提出 30%、授業参加態度 20%、小テスト 20%、到達度試験 30%
その他	0	なし

教科書

食事療養実務入門/学建書院/芦川 修貳他
 食事療養実務実習書/学建書院/芦川 修貳他
 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版/文光堂/日本糖尿病学会
 日本食品成分表2022 八訂/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「NST完全ガイド」東口高志編集(照林社)

履修条件・留意事項等

履修条件なし。管理栄養士国家試験の出題分野であり、真摯な態度での受講を期待します。
1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学実習(2組)					ナンバリング	3556
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

「臨床栄養学実習」では、管理栄養士が医療に従事する専門職として傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うために、各種計測による栄養状態の評価・判定方法や病態に適応する治療食の献立作成、調製実習を通して必要な知識・技術などの実践能力を身に付ける科目であり、ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」に特に関係する。「生理学」、「生化学」、および「調理科学」などの専門基礎科目に立脚し、「栄養ケアプラン論」、「栄養アセスメント演習」および「臨床実習」など、臨床栄養学関連科目につながる。

授業の概要

「臨床栄養学実習」では、身体計測を伴う栄養アセスメントの実際と、適応する栄養補給法(経口栄養法、経腸栄養法、経静脈栄養法)の特徴を学ぶ。特に、栄養食事療法の主体となる経口栄養法では、対象疾患の病態に基づく一般治療食および特別治療食の献立を作成し、献立の展開技法を習得する。また、治療食の調製実習では、一般治療食および特別治療食の献立作成、食材発注書の作成、調理作業により治療食を完成させ病態の原因や機序を十分理解し、疾病の改善や治療に栄養療法の方法やポイントさらに、栄養摂取基準など科学的根拠に基づき適切な栄養管理ができる能力、技術を修得する。

到達目標

- 「臨床栄養学実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
- ① 栄養アセスメントとパラメータを理解し、栄養アセスメントシートの説明ができる。
 - ② 経腸・経静脈栄養法の特徴を理解し、適切な選択に必要な知識を習得し説明できる。
 - ③ 疾患別食事療法の食事基準(給与栄養目標量)、食品構成を理解し献立作成することができる。
 - ④ 一般治療食献立や特別治療食献立を用いて献立の展開により献立作成することができる。
 - ⑤ 糖尿病の食品交換表を用いて食事記録の栄養量を算出することができる。

授業の方法

- ① 授業は、教科書や配布プリント、食品交換表に基づいて進める。
- ② 病院等医療機関における栄養食事療法の実務は、DVDの視聴などにより学習する。
- ③ 栄養アセスメントに必要なパラメータを理解し、栄養評価に必要な計画の段階を把握する。
- ④ 展開による治療食献立の作成は、個々の学生が行う。
- ⑤ 治療食の調製実習は、グループ学習で、それぞれの食事のプレゼンテーションを行う。
- ⑥ 調製実習は、一般治療食、特別治療食とする。
- ⑦ 小テスト(全3回)、到達度試験および提出された作成献立表について評価を行う。
- ⑧ 1回の授業時間は180分とし、授業回数は13回とする。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

松本:国立病院機構病院の栄養管理室にて栄養士・管理栄養士として栄養の指導に従事した勤務経験を活かして「臨床栄養学実習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

特に課題である献立作成は、添削をした後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「臨床栄養学実習」のガイダンス ①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第2回	一般治療食における献立展開の方法 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第3回	流動食、経管栄養法の実際 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木 陽子		
第4回	経口栄養法(一般治療食における調整実習)	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第5回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロール食への展開	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第6回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロール食への展開 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第7回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 「糖尿病治療食のための食品交換表」の使い方 小テスト	教科書により準備学習に取り組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第8回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食の調製実習	準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第9回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第10回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第11回	集団栄養食事指導の実際(1) 媒体作成、情報収集、パワーポイント18枚(写真含む)までとする。 到達度試験	準備学習に取り組み、授業および到達度試験に備える(60分)	
担当教員	鈴木 陽子		
第12回	特別治療食への展開(2) ナトリウムコントロール食の調製実習	準備学習に取り組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第13回	集団栄養食事指導の実際(1) 集団栄養食事指導の実施レポート提出	準備学習に取り組み、集団栄養食事指導の実施に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	献立表およびレポート提出 30%、授業参加態度 20%、小テスト 20%、到達度試験 30%
その他	0	なし

教科書

食事療養実務入門/学建書院/芦川 修貳他
 食事療養実務実習書/学建書院/芦川 修貳他
 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版/文光堂/日本糖尿病学会
 日本食品成分表2022 八訂/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「NST完全ガイド」東口高志編集(照林社)

履修条件・留意事項等

履修条件なし。管理栄養士国家試験の出題分野であり、真摯な態度での受講を期待します。
1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養アセスメント論				ナンバリング	3560
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 信子						

授業の位置づけ

医療施設では、患者や利用者の栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防及びQOLの向上を目指す「栄養ケアプラン」の作成を担当している。「栄養アセスメント論」では、適切な栄養アセスメントを実施できる能力を修得する。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と特に関係がある科目である。「身体の構造と機能及び疾病の成り立ち」関連科目、「臨床栄養学」「食事療法論」に立脚し、「栄養アセスメント演習」につながる。

授業の概要

多職種連携による医療チームに参画する管理栄養士には、治療の目標や栄養ケアプランの検討に必要な患者・利用者の栄養状態を、種々の栄養指標を用いて評価し多職種に提供するための知識・技術が求められる。「栄養アセスメント論」の授業では、臨床診査(医療面接など)、臨床検査(血液学的検査、尿検査、生化学検査など)、身体計測(身長、体重、BMI、ウエスト周囲長など)及び食事調査(栄養素等摂取量、食物摂取頻度、食歴など)から得られるデータを基に、個々の患者・利用者の栄養状態を評価・判定し多職種に提供するために必要な知識・技術を修得する。

到達目標

「栄養アセスメント」の授業における到達目標は、以下の通りである。

- ① 多職種連携による医療チームに管理栄養士が参画する意義を説明できる。
- ② 治療目標や栄養ケアプランの作成には、栄養状態の評価が必要なことを説明できる。
- ③ 栄養状態の評価に活用可能な臨床診査の内容を説明できる。
- ④ 栄養状態の評価に活用可能な臨床検査の内容を説明できる。
- ⑤ 栄養状態の評価に活用可能な身体計測の内容を説明できる。
- ⑥ 栄養状態の評価に活用可能な食事調査の内容を説明できる。
- ⑦ 栄養指標を組み合わせることで栄養状態の評価ができる。

授業の方法

「栄養アセスメント論」の授業は、以下の方法で展開する。

- ① 教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
- ② 1回から11回の授業は、教科書、プリントなどを用いた講義形式とする。
- ③ 12回からの授業は、症例を用いたグループ学習とプレゼンテーションにより行う。
- ④ 講義内容やグループ学習・プレゼンの成果を取りまとめ「事後学習ノート」を作成する。
- ⑤ 授業開始時に事後学習の成果を小テストにより確認する。
- ⑥ 授業のまとめの成果は、到達度試験で確認する。

ICT活用

Googleフォームを活用する

実務経験のある教員の教育内容

臨床経験を活かし授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
小テストは解答・解説を行い返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「栄養アセスメント」の授業のためのガイダンス ガイダンスにより、栄養管理計画・食事計画における「栄養アセスメント」の重要性、多職種連携における位置づけ、医療の場における展開の概要について理解を図る。	シラバスと教科書により「栄養アセスメント」の授業の内容について学習し、授業に備える(90分)。	シラバスや教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(90分)。
担当教員			
第2回	病院等保険医療機関における臨床栄養学の実際 「医療とは」、「臨床栄養学とは」、それぞれの基本的なとらえ方を、医療に関わる専門職としての管理栄養士の立場から理解を図る。	教科書などにより、医療と臨床栄養学の基礎について学習し、授業に備える(60分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第3回	病院等保険医療機関において管理栄養士が参画するNSTなどチーム医療の実際 管理栄養士が医療チームの一員として参画しているチーム医療には、「NST(栄養支援チーム)」、「摂食嚥下支援チーム」、「糖尿病ケアサポートチーム」、「褥瘡対策支援チーム」などがある。医療の場における医療チームの実際について理解を図る。	教科書などにより、医療の場で展開されているチーム医療の実際について学習し、授業に備える(60分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第4回	病院等保険医療機関において管理栄養士が参画する「栄養管理計画」の実際 入院時に患者の栄養状態を医師、管理栄養士および看護職員が共同して確認し、特別な栄養管理が必要と医学的に判断された患者については、栄養状態、摂食機能および食形態を考慮した「栄養管理計画」を作成している。「栄養管理計画」の実際について理解を図る。	教科書などにより、医療の場で展開されている「栄養管理計画」の実際について学習し、授業に備える(60分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第5回	<p>「栄養アセスメント」の意義 管理栄養士が関わる「栄養アセスメント」の目的は、栄養ケアプランの作成に必要な情報を把握することである。「栄養アセスメント」に基づいて適切に作成された栄養ケアプランの施行により、傷病の治癒並びに重症化予防など期待される効果について理解を図る。</p>	<p>教科書などにより、期待される栄養ケアプランの効果などについて学習し、授業に備える(60分)。</p>	<p>教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。</p>
担当教員			
第6回	<p>「栄養アセスメント」の方法(I) 「栄養アセスメント」は主観的包括的評価と客観的評価に大別される。主観的包括的評価は、医療面接(問診)等により主観的に栄養状態を評価する。客観的評価は、身体的計測や血液生化学的検査などによる測定値を指標として客観的に栄養状態を評価する。その評価項目や指標について理解を図る。</p>	<p>教科書などにより、「栄養アセスメント」の評価項目や指標について学習し、授業に備える(60分)。</p>	<p>教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。</p>
担当教員			
第7回	<p>「栄養アセスメント」の方法(II) 「栄養アセスメント」は、エネルギーと栄養素(たんぱく質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルおよび水分)の摂取・補給の状況、疾患による消化・吸収能の変化、代謝や排泄の異常、医薬品や食事内容が、栄養状態に及ぼす影響等を総合的に評価・判定するための技法である。エネルギーや各栄養素のアセスメントの方法について理解を図る。</p>	<p>教科書などにより、各栄養素等のアセスメントの方法について学習し、授業に備える(60分)。</p>	<p>教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。</p>
担当教員			
第8回	<p>「栄養アセスメント」の実際(身体計測) 主要な身体計測指標には、身長、体重(%理想体重)、BMI、ウエスト周囲長、皮下脂肪厚などがあり、もっとも簡便で非侵襲的、経済的な栄養評価法である。測定値は基準値との比較で評価が可能で、経時的変化は栄養状態を反映する。医療機関で実施されている身体計測の実際について理解を図る。</p>	<p>教科書などにより、身体計測の実際について学習し、授業に備える(60分)。</p>	<p>教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。</p>
担当教員			
第9回	<p>「栄養アセスメント」の実際(食事調査) 病院等における食事調査は、エネルギーや栄養素の摂取量や、食習慣などを把握するために行われている。食事調査の結果は、栄養管理計画・食事計画や主治医の指示栄養量との比較による過不足を改善するための栄養食事指導に用いられている。医療機関で実施されている食事調査の実際について理解を図る。</p>	<p>教科書などにより、食事調査の実際について学習し、授業に備える(60分)。</p>	<p>教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。</p>
担当教員			
第10回	<p>「栄養アセスメント」の実際(臨床診査と主要な臨床検査) 病院等保険医療機関においては、医療面接や主訴・既往歴・家族歴等の臨床診査と、血液学的検査、血液生化学的検査、尿検査および画像検査等の臨床検査が、「栄養アセスメント」の評価指標を把握するために施行されている。医療機関で実施されている臨床診査や主要な臨床検査の実際について理解を図る。</p>	<p>教科書などにより、臨床診査や臨床検査の実際について学習し、授業に備える(60分)。</p>	<p>教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。</p>
担当教員			

第11回	「栄養管理に取り組むための情報」の実際(診療録の見方) チーム医療にかかわるには管理栄養士も医師、看護師、他の医療技術者と共通の患者情報を携えておかなければならない。診療録のどこに何が記載されているか、治療の目的はなにかなどを知ったうえで、栄養管理に必要な情報を読み取り理解を図る。	教科書などにより、診療録の見方の実際について学習し、授業に備える(60分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第12回	栄養ケア記録の実際 患者の情報は医師をはじめ看護師、薬剤師、管理栄養士、理学療法士、言語聴覚士など多くの専門職が情報を共有できる記録でなければならない。共通言語の認識と記載時のルールに従うことも重要である。問題志向型システムの概念を取り入れた問題志向型診療記録を知り、栄養評価・判定・実施・モニタリングと再評価という一連の栄養ケアプロセスに基づいて記録できるよう理解を図る。	教科書などにより、栄養ケア記録の実際について学習し、授業に備える(60分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第13回	症例学習(I):プレゼンテーション 教員が提示した症例について、各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定、指標を得るための手技及び評価・判定のための基準について記録し、代表者が他のグループに対してプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容との比較を通して、「栄養アセスメント」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノート」などにより、アセスメント項目を確認し、グループ学習に備える(60分)。	自グループや他グループのプレゼンの内容を「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第14回	症例学習(II):プレゼンテーション 教員が提示した症例について、各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定、指標を得るための手技及び評価・判定のための基準について記録し、代表者が他のグループに対してプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容との比較を通して、「栄養アセスメント」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノート」などにより、アセスメント項目を確認し、グループ学習に備える(60分)。	自グループや他グループのプレゼンの内容を「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第15回	栄養アセスメント論の総まとめ 到達度試験	教科書や事後学習ノートにより授業内容の復習を行う(120分)	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめる(60分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	到達度試験(40%)小テスト(20%) プレゼンの出来栄(20%) 授業に取り組む姿勢(20%)	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント 本田圭子編 医歯薬出版</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修要件はありません。この授業を履修することで、病院の管理栄養士に対する関心を深めて下さい。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 公衆栄養学						
科目名	管理栄養士概論					ナンバリング	3574
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	服部 富子						

授業の位置づけ

「管理栄養士概論」は、管理栄養士養成のための初年次教育の一環として位置づけられている。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)」、「協働する医療・保健チームの中で、適切な役割を担うことができる。(関心・意欲・態度)」ことと関連する科目である。
 発足から現在に至る制度の変遷、管理栄養士の身分を規定する栄養士法と業務を規定する健康増進法、医療法などの関連法令、社会で活躍している各分野の管理栄養士の担当業務の概要などの学習により、これから学ぶ専門科目の必要性と重要性の理解を図る。また、管理栄養士には幅広い職域(活躍の場)があることを知り、「栄養・食を通して、人々の健康と幸福に貢献する」専門職として、卒業後あるいは将来、目指すべき管理栄養士像の明確化を図る。

授業の概要

「管理栄養士概論」では、管理栄養士とは、管理栄養士免許制度、管理栄養士になるための教育内容および健康栄養学科のカリキュラム、管理栄養士の設置状況および設置種別(厚生労働省、都道府県・保健所、市町村保健センター、保育所等児童福祉施設給食、学校給食、会社・工場等事業所給食、養護老人ホーム等高齢者福祉施設給食、病院等医療機関の入院時食事療養および介護保健施設給食など)の担当業務などについて学習する。学習を通じて、管理栄養士に対する社会の要請や期待を理解し、自らが目指す管理栄養士像を創造できるようにする。
 なお、授業は、準備学習⇒プレテスト⇒講義形式の授業⇒事後学習ノートの作成で構成する。

到達目標

- 「管理栄養士概論」において到達すべき目標は、以下のとおりである。
- ① 栄養士法などの法令に規定されている管理栄養士の定義、養成の内容、免許制度などを説明できる。
 - ② 健康増進法や医療法などの法令に規定されている管理栄養士に関連する業務規定などを理解している。
 - ③ 社会で管理栄養士が活躍する職域と担当している業務の概要を簡単に説明できる。
 - ④ 自ら進んで、管理栄養士になるため必要な教育科目の学習に取り組むことができる。
 - ⑤ 自らが目指す管理栄養士像を創造することができる。

授業の方法

- ① 毎授業終了時に、次回授業の学習内容について教員が作成したプリント3～4枚を配付する。
- ② 学生は、プリント、教科書および参考書などにより準備学習を行う。
- ③ 毎回、授業開始時に準備学習の状況をプレテストにより確認する。
- ④ 授業は、講義形式で行う。
- ⑤ 授業終了後にプリント、教科書や参考書および講義内容などについて「事後学習ノート」を作成する。
- ⑥ 事後学習の成果は、「事後学習ノート」と「確認試験」により評価する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験とともに、都立病院の栄養科において、傷病者に対する栄養の指導などの臨床栄養分野での経験を生かして、管理栄養士制度や保健・医療分野を中心とした管理栄養士業務について講義を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、毎回実施するプレテストの返却時には、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◆「管理栄養士概論」のためのガイダンス ◆管理栄養士の定義(栄養士法)、役割および主な担当業務、また、管理栄養士免許制度、管理栄養士国家試験の受験資格および試験科目などについて、それぞれ内容を整理し理解を図る。	シラバスや教科書などにより、授業の進め方や管理栄養士の免許制度など、準備学習に取組み授業に備える(120分)。	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第2回	◆管理栄養士学校指定規則に規定されている教育内容と健康栄養学科のカリキュラムに関して、専門基礎分野(人体の構造と機能及び疾病の成り立ちなど)と、専門分野(栄養学、臨床栄養学、給食経営管理論など)について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第3回	◆管理栄養士免許の交付状況、施設種別の管理栄養士の就職者数、管理栄養士・栄養士免許証交付数の推移、管理栄養士設置主要施設種別の就業者数の推移などを通して、社会で活躍している管理栄養士の状況を理解する。	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第4回	第4回以降は、管理栄養士が設置されている施設種別に、勤務者に関して、主たる設置や業務の根拠となる法令や主な業務について、それぞれ内容を整理し理解を図る。 ◆中央官庁である厚生労働省(行政管理栄養士に限る。)に勤務する管理栄養士 ・所属している局、課・室別の所掌している法令や主な施策など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			

第5回	◆中央官庁である内閣府消費者庁、農林水産省など(いずれも厚生労働省からの出向)に勤務する管理栄養士 ・所属府省、所掌している主な法令と施策など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第6回	◆都道府県本庁および保健所に勤務する管理栄養士 ・地域保健法や健康増進法などの法令や通知 ・栄養行政における管理栄養士の位置づけ ・主な担当業務 など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第7回	◆市町村保健センターに勤務する管理栄養士 ・地域保健法や健康増進法などの法令や通知 ・市町村の行政における管理栄養士の位置づけ ・主要な担当業務 など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第8回	◆児童福祉施設(保育所を除く)に勤務する管理栄養士 ・主たる業務の目的 ・給食運営と食事の提供に関する留意事項 ・児童福祉施設の設備及び運営に関する基準	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第9回	◆保育所に勤務する管理栄養士 ・給食の特徴、栄養管理の区分 ・「日本人の食事基準」を活用した食事計画 ・乳児対象の給食および幼児対象の給食の調製	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第10回	◆学校給食を行う小・中学校等に勤務する管理栄養士 ・給食の目的・目標 ・給食の運営(区分、食事の提供) ・学校給食栄養管理者 ・学校給食実施基準および衛生管理基準)など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			

第11回	<ul style="list-style-type: none"> ◆事業所給食施設(会社・工場など)に勤務する管理栄養士 <ul style="list-style-type: none"> ・給食の特徴 ・健康増進法・労働安全衛生規則・事業付属寄 宿舎規定等の法令 ・事業所給食の実務 	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第12回	<ul style="list-style-type: none"> ◆特別特別養護老人ホームなど高齢者福祉施設に勤務する管理栄養士 <ul style="list-style-type: none"> ・高齢者福祉施設の種類 ・給食の特徴と給食の実際(食事計画、献立業務、食事の調製および衛生管理等) 	配付プリントや教科書等により、事業所給食施設の管理栄養士について準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第13回	<ul style="list-style-type: none"> ◆入院時食事療養を実施している保険医療機関に勤務する管理栄養士(1) <ul style="list-style-type: none"> ・入院時食事療養の趣旨、制度の概要 ・栄養管理・食事計画 ・治療食の献立業務および治療食の調製 など 	配付プリントや教科書等により、事業所給食施設の管理栄養士について準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第14回	<ul style="list-style-type: none"> ◆入院時食事療養を実施している保険医療機関に勤務する管理栄養士(2) <ul style="list-style-type: none"> ・入院基本料等の施設基準 ・入院時食事療養費に係る食事療養実施上の留意事項 ・食事療養費算定表 など 	配付プリントや教科書等により、事業所給食施設の管理栄養士について準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員			
第15回	◆確認試験とまとめ	配付プリントや教科書などをまとめ、確認試験に備える(120分)。	全体のまとめに基づき振り返りを行い、不確かな知識を確認する(60分)。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	<ul style="list-style-type: none"> ◆プレテストの結果(40%) ◆「事後学習ノート」(10%) ◆授業に取り組む姿勢(10%)

<p>その他</p>	<p>40</p>	<p>定期試験相当として確認試験を行う。</p>
<p>教科書</p>		
<p>栄養調理六法 令和5年版／栄養調理関係法令研究会 編集／新日本法規 実力養成のため給食管理論／芦川修貳・田中寛 編／学建書院</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>栄養士・管理栄養士のための栄養指導論／芦川修貳、田中弘之編／学建書院</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修要件はありません。この授業を履修することで、各自が目標とする管理栄養士像を明確にして下さい。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 公衆栄養学					
科目名		公衆栄養学 I				ナンバリング	3570
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	服部 富子						
授業の位置づけ							
<p>公衆栄養学は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム(目標設定、計画、実施、評価、フィードバック)を展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目でディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進の場における必要とされる高度な専門知識を身につける(知識・技能)」および「学んだ知識と理解を基盤として健康・栄養問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」に関連している。「公衆衛生学」(1年次)の一分野でもあり、「公衆栄養学Ⅱ」(後期)、4年次の「公衆栄養学実習」および「臨地実習Ⅱ(公衆栄養学)」に繋がる科目である。</p>							
授業の概要							
<p>「公衆栄養学Ⅰ」では、わが国の健康・栄養の現状と問題点、現在展開されている主要な栄養施策、地域における健康危機管理などについて学習する。併せて、諸外国における栄養問題と国際機関の健康・栄養政策についても学ぶ。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養の概念について説明できる。 2. 地域や職域における健康・栄養問題とニーズの主な把握方法を説明できる。 3. 国民栄養の現状や問題点について説明できる。 4. わが国の主要な栄養政策について説明できる。 5. 諸外国の健康・栄養問題について理解し、説明できる。 							
授業の方法							
<ol style="list-style-type: none"> ① 毎授業終了時に、次回授業の学習内容について教員が作成したプリントを配布する。 ② 学生は、配付プリント、教科書および参考書などにより準備学習を行う。 ③ 毎回、授業開始時に準備学習の状況を「プレテスト」により確認する。 ④ 授業は、パワーポイントと配付プリントなどを用いた講義形式とする。 ⑤ 学生は、配付プリント、教科書および講義の内容などについて、事後学習を行う。 ⑥ 質問等には、オフィスアワーを活用して対応する。 							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養分野について講義を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、毎回実施する小テストの返却時には、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ◆ガイダンス ◆公衆栄養学の概念 <ul style="list-style-type: none"> ・公衆栄養学の概念 ・わが国の公衆栄養活動 	左記の学習内容について教科書の該当部分を読んでおくこと(60分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(120分)。
担当教員			
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ◆わが国の健康栄養問題の現状と課題(1) <ul style="list-style-type: none"> ・人口構成の変化と健康状態の変化 ・疾病構造の変化と栄養・食生活 	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ◆わが国の健康・栄養問題の現状と課題(2) <ul style="list-style-type: none"> ・食事、食生活の変化 	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ◆わが国の健康・栄養問題の現状と課題(3) <ul style="list-style-type: none"> ・食環境の変化 ・フードバランスシート ・食料自給率 	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			

第5回	◆諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 ・先進諸国の健康・栄養問題 ・開発途上国の健康・栄養問題と地域間格差	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第6回	◆わが国の栄養政策(1) ・公衆栄養政策と活動 ・公衆栄養関連法規① 地域保健法、健康増進法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第7回	◆わが国の栄養政策(2) ・公衆栄養関連法規② 食育基本法 など ・管理栄養士・栄養士制度 栄養士法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第8回	◆わが国の栄養政策(3) ・健康づくり施策の沿革 ・「健康日本21(第二次)」	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第9回	◆わが国の栄養政策(4) ・食育推進基本計画策定の目的と内容	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第10回	◆わが国の栄養政策(5) ・国民健康・栄養調査の目的と方法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			

第11回	◆わが国の栄養政策(6) 施策推進のためのツール① ・食生活指針、食事バランスガイド	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第12回	◆わが国の栄養政策(7) 施策推進のためのツール② ・身体活動基準、アクティブガイド ・健康な食事	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第13回	◆わが国の栄養政策(8) ・特定健康診査・特定保健指導	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第14回	◆諸外国の健康・栄養政策 ・公衆栄養施策に関連する国際的な行政組織と活動 ・公衆栄養関連計画	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第15回	◆確認試験とまとめ	これまでの学習内容について教科書やプリントをまとめ、確認試験に備える(120分)。	全体のまとめに基づき振り返りを行い、不確かな知識を確認する(60分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	◆小テストの結果 (40%) ◆授業に取り組む姿勢(20%)	

<p>その他</p>	<p>40</p>	<p>定期試験相当として確認試験を行う。</p>
<p>教科書</p>		
<p>公衆栄養学 改訂第8版／吉池信夫・林宏一編集／南江堂 令和2年版 栄養調理六法／新日本法規(購入済)</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>国民衛生の動向 2022/2023／(一社)厚生労働統計協会 国民健康・栄養調査結果／厚生労働省</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>卒業必修科目である。 4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養学分野)」の要件科目である。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 公衆栄養学					
科目名		公衆栄養学実習(3組)				ナンバリング	3576
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	服部 富子、八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

公衆栄養学実習は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識と理解を基盤として健康・栄養問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」に関連している。これまで学習した様々な知識や理論を基に、地域における健康・栄養問題について、地域診断、地域栄養計画の目標設定、計画の作成、評価方法の検討を行う。また、集団における栄養状態のアセスメント方法についても、食事調査データの分析およびまとめを行う。4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養分野)」に繋がる科目である。

授業の概要

保健センターおよび保健所に勤務する管理栄養士の立場で、既存資料を用いて、地域の健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開方法を修得する。また、集団の栄養・食事調査結果の分析を行う。

到達目標

1. 既存の資料から、地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 公衆栄養プログラムの計画・実施において、対象者、地域、社会資源などの活用、連携の重要性と方法について説明できる。
5. 地域特性に対応したプログラム(案)について討議できる。
6. 食事調査の結果を分析して、集団の栄養状態のアセスメントができる。

授業の方法

- ① 教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
- ② 恵庭市の「主観的アセスメント」を行い、既存資料を用いて地域診断を行う(個人学習)。
- ③ 恵庭市保健センターに勤務する管理栄養士の立場で、グループワークによる課題の検討、計画書の検討、事業計画書の作成を行う。
- ④ 各班の事業計画書について報告会を行う。
- ⑤ 保健所に勤務する管理栄養士の立場で、道民の健康・栄養課題の発見と対応案を検討する(個人学習)。
- ⑥ 食事調査結果のデータ分析とまとめを行う(個人学習)。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

服部:東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養活動について実習を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ◆ガイダンス ◆公衆栄養アセスメント <ul style="list-style-type: none"> ・「恵庭市」の主観的アセスメント ・統計資料から恵庭市の地域特性と健康・栄養課題を発見する。 ・教科書別冊「実習ワークシート」p.11 のワークシート 4-1 および 4-2 に記載する。 	教科書や参考書の該当部分を復習する(60分)。	発見した健康・栄養問題について、ワークシート 4-3 (p.12)を作成する(120分)。
担当教員	服部 富子		
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(1) 【グループワーク】 ・保健センターの管理栄養士として、地域診断の結果から課題を抽出し、グループで検討する健康課題を決定する。 	テキスト(p.39~41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	決定した健康・栄養課題について、ワークシート 4-4 (p.13)を作成する(90分)。
担当教員	服部 富子		
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(2) 【グループワーク】 ・改善課題に基づく改善目標の設定 ・目標設定の優先順位 	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討結果に基づいて、自分の考えをまとめ、ワークシート 4-8-①(p.19)を作成し、次回の検討に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(3) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の作成 ・社会資源の活用、既存事業との関連、関係機関の役割などを確認する。 	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの内容について自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		

第5回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(4) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の決定 ・事業計画書の作成	左記の学習内容について教科書や参考書を読んでおき、グループワーク(事業計画案の決定)に備える(90分)。	決定した事業計画案と授業計画書について、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第6回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(5) 【グループワーク】 ・媒体作成、報告会準備	報告会における媒体(案)などの準備を行う(60分)。	報告会における自分の役割を確認し、必要な準備を行う(120分)。
担当教員	服部 富子		
第7回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(6) 【グループワーク】 ・報告会	報告会における発表等に備える(60分)。	報告会での他グループの発表内容をまとめる(120分)。
担当教員	服部 富子		
第8回	◆保健所に勤務する管理栄養士(1) ・道民の健康・栄養課題の発見	左記の学習内容について保健所の役割や北海道の健康づくり課題などを調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題作成に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第9回	◆保健所に勤務する管理栄養士(2) ・発見した健康・栄養課題についての対応案	左記の学習内容について健康・栄養課題の対応について調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題を完成させる(90分)。
担当教員	服部 富子		
第10回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(1) ・食事調査データ分析①	教科書や参考書を読んでおくこと。エクセルの基本的な操作を復習しておく(90分)。	食事調査のデータ分析の方法をまとめる。エクセルの操作方法を復習する(90分)
担当教員	八重樫 昭徳		

第11回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(2) ・食事調査データ分析②	教科書や参考書を読みデータ分析の方法について復習しておく(60分)。	課題のデータの加工を完成させる(120分)。
------	--	------------------------------------	------------------------

担当教員	八重樫 昭徳		
------	--------	--	--

第12回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(3) ・食事調査データ分析のまとめ	データ分析のまとめ方について、教科書や参考書を読んでおくこと(90分)。	栄養状態のアセスメントについて、まとめる(90分)。
------	---	--------------------------------------	----------------------------

担当教員	八重樫 昭徳		
------	--------	--	--

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題 (50%) ◆プレゼンテーション (30%) ◆授業取り組む姿勢 (20%)
その他	0	なし

教科書

公衆栄養学実習(学内編)／幸林友夫・上田秀樹 編著／南山堂
 日本食品標準成分表2023(八訂)／医歯薬出版
 公衆栄養学実習ノート(2023年度ワーキングノート)／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

公衆栄養学／吉池信夫・林宏一編集／南江堂(購入済)
 2019年版 栄養調理六法／新日本法規(購入済)
 「国民衛生の動向」2022/2023／(一般社団法人)厚生労働統計協会
 1年次の「公衆栄養学」、2年次の「公衆栄養学実習」で使用した教科書

履修条件・留意事項等

履修条件はないが、管理栄養士国家試験受験資格の必修科目である。
教科書教科書別冊「実習ワークシート」のうち、指示されたワークシートについては、次回授業開始時に提出とする。
各課題は、提出期限を順守すること。
授業は、180分 × 12 回の実施とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 公衆栄養学					
科目名		公衆栄養学実習(2組)				ナンバリング	3576
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	服部 富子、八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

公衆栄養学実習は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識と理解を基盤として健康・栄養問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」に関連している。これまで学習した様々な知識や理論を基に、地域における健康・栄養問題について、地域診断、地域栄養計画の目標設定、計画の作成、評価方法の検討を行う。また、集団における栄養状態のアセスメント方法についても、食事調査データの分析およびまとめを行う。4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養分野)」に繋がる科目である。

授業の概要

保健センターおよび保健所に勤務する管理栄養士の立場で、既存資料を用いて、地域の健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開方法を修得する。また、集団の栄養・食事調査結果の分析を行う。

到達目標

1. 既存の資料から、地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 公衆栄養プログラムの計画・実施において、対象者、地域、社会資源などの活用、連携の重要性と方法 について説明できる。
5. 地域特性に対応したプログラム(案)について討議できる。
6. 食事調査の結果を分析して、集団の栄養状態のアセスメントができる。

授業の方法

- ①教科書などに教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
- ② 恵庭市の「主観的アセスメント」を行い、既存資料用いて地域診断を行う(個人学習)。
- ③ 恵庭市保健センターに勤務する管理栄養士の立場で、グループワークによる課題の検討、計画書の検討、事業計画書の作成を行う。
- ④ 各班の事業計画書について報告会を行う。
- ⑤ 保健所に勤務する管理栄養士の立場で、道民の健康・栄養課題の発見と対応案を検討する(個人学習)。
- ⑥ 食事調査結果のデータ分析とまとめを行う(個人学習)。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

服部:東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養活動について実習を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ◆ガイダンス ◆公衆栄養アセスメント <ul style="list-style-type: none"> ・「恵庭市」の主観的アセスメント ・統計資料から恵庭市の地域特性と健康・栄養課題の発見 ・教科書別冊「実習ワークシート」p.11 のワークシート 4-1 および 4-2 に記載する。 	教科書や参考書の該当部分を復習する(60分)。	発見した健康・栄養問題について、ワークシート 4-3 (p.12)を作成する(120分)。
担当教員	服部 富子		
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(1) 【グループワーク】 ・保健センターの管理栄養士として、地域診断の結果から課題を抽出し、グループで検討する健康課題を決定する。 	テキスト(p.39~44)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	決定した健康・栄養課題について、ワークシート 4-4 (p.13)を作成する(90分)。
担当教員	服部 富子		
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(2) 【グループワーク】 ・改善課題に基づく改善目標の設定 ・目標設定の優先順位 	テキスト(p.39~41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討結果に基づいて、自分の考えをまとめ、ワークシート 4-8-①(p.19)を作成し、次回の検討に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(3) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の作成 ・社会資源の活用、既存事業との関連、関係機関の役割などを確認する。 	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討内容に基づいて、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		

第5回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(4) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の決定 ・事業計画書の作成	左記の学習内容について教科書や参考書を読んでおき、グループワーク(事業計画案の決定)に備える(90分)。	決定した事業計画案と授業計画書について、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第6回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(5) 【グループワーク】 ・媒体作成、報告会準備	報告会における媒体(案)などの準備を行う(60分)。	報告会における自分の役割を確認し、必要な準備を行う(120分)。
担当教員	服部 富子		
第7回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(6) 【グループワーク】 ・報告会	報告会における発表等に備える(60分)。	報告会での他グループを含めた発表内容をまとめる(120分)。
担当教員	服部 富子		
第8回	◆保健所に勤務する管理栄養士(1) ・道民の健康・栄養課題の発見	左記の学習内容について保健所の役割や北海道の健康づくり課題などを調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題作成に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第9回	◆保健所に勤務する管理栄養士(2) ・発見した健康・栄養課題についての対応案	左記の学習内容について健康・栄養課題の対応について調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題を完成させる(90分)。
担当教員	服部 富子		
第10回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(1) ・食事調査データ分析①	教科書や参考書を読んでおくこと。エクセルの基本的な操作を復習しておく(90分)。	食事調査のデータ分析の方法をまとめる。エクセルの操作方法を復習する(90分)。
担当教員	八重樫 昭徳		

第11回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(2) ・食事調査データ分析②	教科書や参考書を読みデータ分析の方法について復習しておく(60分)。	課題のデータの加工を完成させる(120分)。
------	--	------------------------------------	------------------------

担当教員	八重樫 昭徳		
------	--------	--	--

第12回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(3) ・食事調査データ分析のまとめ	データ分析のまとめ方について、教科書や参考書を読んでおくこと(90分)。	栄養状態のアセスメントについて、まとめる(90分)。
------	---	--------------------------------------	----------------------------

担当教員	八重樫 昭徳		
------	--------	--	--

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題 (50%) ◆プレゼンテーション (30%) ◆授業取り組む姿勢 (20%)
その他	0	なし

教科書

公衆栄養学実習(学内編)／幸林友夫・上田秀樹 編著／南山堂
 日本食品標準成分表2023(八訂)／医歯薬出版
 公衆栄養学実習ノート(2023年度ワーキングノート)／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

公衆栄養学／吉池信夫・林宏一編集／南江堂(購入済)
 2019年版 栄養調理六法／新日本法規(購入済)
 「国民衛生の動向」2022/2023／(一般社団法人)厚生労働統計協会
 1年次の「公衆栄養学」、2年次の「公衆栄養学実習」で使用した教科書

履修条件・留意事項等

履修条件はないが、管理栄養士国家試験受験資格の必修科目である。
教科書教科書別冊「実習ワークシート」のうち、指示されたワークシートについては、次回授業開始時に提出とする。
各課題は、提出期限を順守すること。
授業は、180分 × 12 回の実施とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 公衆栄養学					
科目名		公衆栄養学実習(1組)				ナンバリング	3576
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	服部 富子、八重樫 昭徳						

授業の位置づけ

公衆栄養学実習は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識と理解を基盤として健康・栄養問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」に関連している。これまで学習した様々な知識や理論を基に、地域における健康・栄養問題について、地域診断、地域栄養計画の目標設定、計画の作成、評価方法の検討を行う。また、集団における栄養状態のアセスメント方法についても、食事調査データの分析およびまとめを行う。4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養分野)」に繋がる科目である。

授業の概要

保健センターおよび保健所に勤務する管理栄養士の立場で、既存資料を用いて、地域の健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開方法を修得する。また、集団の栄養・食事調査結果の分析を行う。

到達目標

1. 既存の資料から、地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 公衆栄養プログラムの計画・実施において、対象者、地域、社会資源などの活用、連携の重要性と方法 について説明できる。
5. 地域特性に対応したプログラム(案)について討議できる。
6. 食事調査の結果を分析して、集団の栄養状態のアセスメントができる。

授業の方法

- ① 教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
- ② 恵庭市の「主観的アセスメント」を行い、既存資料用いて地域診断を行う(個人学習)。
- ③ 恵庭市保健センターに勤務する管理栄養士の立場で、グループワークによる課題の検討、計画書の検討、事業計画書の作成を行う。
- ④ 各班の事業計画書について報告会を行う。
- ⑤ 保健所に勤務する管理栄養士の立場で、道民の健康・栄養課題の発見と対応案を検討する(個人学習)。
- ⑥ 食事調査結果のデータ分析とまとめを行う(個人学習)。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

服部:東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養活動について実習を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ◆ガイダンス ◆公衆栄養アセスメント <ul style="list-style-type: none"> ・「恵庭市」の主観的アセスメント ・統計資料から恵庭市の地域特性と健康・栄養課題を発見する。 ・教科書別冊「実習ワークシート」p.11 のワークシート 4-1 および 4-2 に記載する。 	教科書や参考書の該当部分を復習する(60分)。	発見した健康・栄養問題について、ワークシート 4-3 (p.12)を作成する(120分)。
担当教員	服部 富子		
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(1) 【グループワーク】 <ul style="list-style-type: none"> ・保健センターの管理栄養士として、地域診断の結果から課題を抽出し、グループで検討する健康課題を決定する。 	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	決定した健康・栄養課題について、ワークシート 4-4 (p.13)を作成する(90分)。
担当教員	服部 富子		
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(2) 【グループワーク】 <ul style="list-style-type: none"> ・改善課題に基づく改善目標の設定 ・目標設定の優先順位 	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討結果に基づいて、自分の考えをまとめ、ワークシート 4-8-①(p.19)を作成し、次回の検討に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(3) 【グループワーク】 <ul style="list-style-type: none"> ・課題解決のための事業計画(案)の作成 ・社会資源の活用、既存事業との関連、関係機関の役割などを確認する。 	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討内容に基づいて、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		

第5回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(4) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画案の決定 ・授業計画書の作成	左記の学習内容について教科書や参考書を読んでおき、グループワーク(事業計画案の決定)に備える(90分)。	決定した事業計画案と授業計画書について、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第6回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(5) 【グループワーク】 ・媒体作成、報告会準備	報告会における媒体(案)などの準備を行う(60分)。	報告会における自分の役割を確認し、必要な準備を行う(120分)。
担当教員	服部 富子		
第7回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(6) 【グループワーク】 ・報告会	報告会における発表等に備える(60分)。	報告会での他グループを含めた発表内容をまとめる(120分)。
担当教員	服部 富子		
第8回	◆保健所に勤務する管理栄養士(1) ・道民の健康・栄養課題の発見	左記の学習内容について保健所の役割や北海道の健康づくり課題などを調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題作成に備える(90分)。
担当教員	服部 富子		
第9回	◆保健所に勤務する管理栄養士(2) ・発見した健康・栄養課題についての対応案	左記の学習内容について健康・栄養課題の対応について調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題を完成させる(90分)。
担当教員	服部 富子		
第10回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(1) ・食事調査データ分析①	教科書や参考書を読んでおくこと。エクセルの基本的な操作を復習しておく(90分)。	食事調査のデータ分析の方法をまとめる。エクセルの操作方法を復習する(90分)。
担当教員	八重樫 昭徳		

第11回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(2) ・食事調査データ分析②	教科書や参考書を読みデータ分析の方法について復習しておく(60分)。	課題のデータの加工を完成させる(120分)。
------	--	------------------------------------	------------------------

担当教員	八重樫 昭徳		
------	--------	--	--

第12回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(3) ・食事調査データ分析のまとめ	データ分析のまとめ方について、教科書や参考書を読んでおくこと(90分)。	栄養状態のアセスメントについて、まとめる(90分)。
------	---	--------------------------------------	----------------------------

担当教員	八重樫 昭徳		
------	--------	--	--

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題 (50%) ◆プレゼンテーション (30%) ◆授業取り組む姿勢 (20%)
その他	0	なし

教科書

公衆栄養学実習(学内編)／幸林友夫・上田秀樹 編著／南山堂
 日本食品標準成分表2023(八訂)／医歯薬出版
 公衆栄養学実習ノート(2023年度ワーキングノート)／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

公衆栄養学／吉池信夫・林宏一編集／南江堂(購入済)
 2019年版 栄養調理六法／新日本法規(購入済)
 「国民衛生の動向」2022/2023／(一般社団法人)厚生労働統計協会
 1年次の「公衆栄養学」、2年次の「公衆栄養学実習」で使用した教科書

履修条件・留意事項等

履修条件はないが、管理栄養士国家試験受験資格の必修科目である。
教科書教科書別冊「実習ワークシート」のうち、指示されたワークシートについては、次回授業開始時に提出とする。
各課題は、提出期限を順守すること。
授業は、180分 × 12 回の実施とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	給食経営管理論					ナンバリング	3580
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	金子 裕美子						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と特に関係がある科目であり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」に関係のある科目である。
 特定給食施設における食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理を習得する。特定給食施設における栄養管理を遂行するために必要な総合的な栄養・給食管理システムを理解し、献立決定に至る過程を学び給食運営ができる基礎知識を修得する。栄養学に係る専門知識・技術を修得し、対象者の健康維持を目的とし、安全かつ良質な栄養の管理や継続的な食事の提供ができる能力を身につけるための重要科目である。

授業の概要

健康増進法、栄養士法を学び、給食の定義、意義・目的を明確にしなが、栄養士・管理栄養士の定義や職務について学ぶ。特定給食施設において給食運営を行うために必要な食事計画・栄養管理・食事サービスを学ぶ。給食を特定多数人に対して衛生的で安全な食事を継続的に供給することは、各施設の利用者それぞれの特性に応じた栄養管理が重要であるとともに給食に関わる人、食材料、施設設備等の安全や経済等を総合的に判断し、最大効果を上げるマネジメントが必要である。各施設のフードシステムを理解し、献立決定に至る過程を学び給食運営ができる基礎知識を学ぶ。

到達目標

- ・管理栄養士の基本となる給食業務について理解し、説明できるようになる
- ・特定給食施設における給食の定義、意義・目的について理解し説明できる。
- ・特定給食施設の常食(一般食)献立作成ができる。
- ・大量調理での食事提供を理解できる。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアルを理解し、説明できる。
- ・特定給食施設における給食の原価・材料管理(発注量の算出)、給食の生産から提供までの工程を理解し説明ができる。

授業の方法

- 給食経営管理論の授業は、以下の方法により展開する。
- (1) 教科書等により、該当特定給食施設食運営などの準備学習を行って授業に備える。
 - (2) 教科書等により、特定給食施設別の給食運営の特徴や栄養管理などについて講義を行う。
 - (3) 教科書や講義の内容などをとりまとめるための事後学習を行う。
 - (4) 毎回、授業開始時に事後学習の成果を小テスト(10分程度)により確認する。
 - (5) 確認小テストを整理すると共に確認本テストに備える。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理論」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして前講義内容より出題の確認小テストについて、問題の解答解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1. オリエンテーション 授業の進め方、確認小テスト、出欠席の取り扱いについて説明する。 2. 給食の定義と目的 1) 特定給食施設とは 特定給食施設の定義、特定給食施設と栄養士の役割、給食の歴史と給食施設の現状について学ぶ。 2) 給食の目的 施設種別の給食の目的、特定給食施設の運営形態などによる分類について学ぶ。	教科書p1～9に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第2回	特定給食関係法令と行政指導 1) 給食関係法令 法令の構成、健康増進法、健康増進法施行規則について学ぶ 2) 給食関係の行政指導 栄養管理に関する指導および支援関係、特定給食施設における栄養管理に関する指導・助言、衛生行政報告例に係る指導および助言関係について学ぶ。 給食施設における栄養・食事管理 1) 栄養・食事管理の目的と取り組み 栄養・食事管理の目的、栄養・食事管理と給食のPDCA	教科書p10～24に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第3回	給食施設における栄養・食事管理 2) 食事摂取基準の活用 日本人の食事摂取基準、栄養・食事管理に必要なアセスメントについて学ぶ。 3) 給与栄養目標量の設定(課題) 18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定を行い、設定方法について理解する。	教科書p24～34に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	給与栄養目標量の設定(課題)を完成させて提出する。 確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第4回	献立の計画・作成・評価 1) 献立計画 メニューとレシピ(給食の献立)、献立を支配する条件、給食業務の流れと献立、献立計画の検討について学ぶ 2) 献立作成1 献立作成の条件、食品構成、献立作成、献立の展開について学ぶ。	教科書p35～45に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		

第5回	<p>献立作成 2</p> <p>1) 栄養出納表の作成、栄養管理報告書の作成・提出について学ぶ。</p> <p>2) 提供方法について学ぶ。</p> <p>栄養・食事管理の評価</p> <p>1) 栄養量による評価</p> <p>2) 食事改善を目的とした評価と改善計画</p> <p>3) 利用者の満足度にかかわる調査について学ぶ。</p>	<p>教科書p45～74に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)</p>	<p>確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)</p>
担当教員	金子 裕美子		
第6回	<p>給食と栄養指導</p> <p>1) 栄養指導の意義と効果</p> <p>栄養指導の意義、期待される効果について学ぶ。</p> <p>2) 栄養指導の方法</p> <p>健康・栄養情報の提供による栄養指導、個別栄養指導と集団栄養指導について学ぶ。</p> <p>3) 指導媒体の活用</p> <p>食堂など給食の場で用いる媒体、利用者対象の栄養指導で用いる媒体について学ぶ。</p>	<p>教科書p75～84に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)</p>	<p>確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)</p>
担当教員	金子 裕美子		
第7回	<p>給食の調理管理</p> <p>1) 食材管理</p> <p>食材管理の目的と対象について学ぶ。</p> <p>2) 購買計画と方法</p> <p>食材の種類と購買計画、購入先業者の選定、契約方法、低温流通システム、発注、検収について学ぶ。</p> <p>3) 保管・在庫管理</p> <p>保管方法と保管温度、在庫管理と食品の受払について学ぶ。</p> <p>4) 在庫管理の評価</p> <p>食材費の算出と評価、棚卸し(在庫量調査)、ABC分析に</p>	<p>教科書p85～96に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)</p>	<p>確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)</p>
担当教員	金子 裕美子		
第8回	<p>調理作業管理1</p> <p>1) 調理作業管理の目的と意義</p> <p>調理作業管理の目的、調理作業管理の意義について学ぶ</p> <p>2) 調理作業管理の実際</p> <p>大量調理の特徴・品質、調理工程の計画、調理作業の標準化、味の標準化について学ぶ</p>	<p>教科書p97～102に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)</p>	<p>確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)</p>
担当教員	金子 裕美子		
第9回	<p>調理作業管理2</p> <p>1) 新調理システム</p> <p>クックチル方式、クックフリーズ方式、真空調理法、外部調理加工品の活用について学ぶ</p> <p>2) 調理作業管理の評価</p> <p>労働生産性、食事(製品)の品質評価について学ぶ。</p> <p>2. 安全・衛生管理1</p> <p>1) 安全・衛生管理の目的について学ぶ</p> <p>2) 給食業務従事者に対する安全・衛生教育について学ぶ。</p> <p>3) HACCPシステムについて学ぶ</p>	<p>教科書p102～106に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)</p>	<p>確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)</p>
担当教員	金子 裕美子		
第10回	<p>安全・衛生管理2</p> <p>1) HACCPシステムについて学ぶ</p> <p>2) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理、重要管理事項、衛生管理体制について学ぶ。</p>	<p>教科書p105～122に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)</p>	<p>確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)</p>
担当教員	金子 裕美子		

第11回	安全・衛生管理3 2) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理、重要管理事項、衛生管理体制について学ぶ。	教科書p106～122に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第12回	安全・衛生管理4 1) 衛生事故発生時の対応 食中毒危機管理マニュアルについて学ぶ 2) 安全・衛生管理の評価 調理作業従事者などの評価、食材に関する評価、調理作業および配食・配膳に関する評価、給食関連施設・設備に関する評価について学ぶ 2. 危機管理と災害・事故発生時の対応 1) 危機管理 災害対応の危機管理、事故対応の危機管理について学ぶ 2) 災害発生時の対応について学ぶ	教科書p122～133に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第13回	給食の施設・設備管理 1) 施設・設備管理の目的と調理能力について学ぶ 2) 施設・設備管理の対象 給食施設の設置場所と面積、調理機器の種類と用途、食器の種類と材質および選定条件、保守・管理のチェックポイントについて学ぶ 3) 施設・設備のレイアウト 調理機器の占有面積、機器の選定と配置について学ぶ	教科書p135～148に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 2-13回目の確認小テストの解答解説を復習すること。 1-14回目の講義内容について復習すること。(120分)
担当教員	金子 裕美子		
第14回	講義内容より出題の確認本テスト実施(60分程度)および講義の総まとめをおこなう。	確認本テストに向けて十分な復習を行うこと。(120分)	確認本テストの解答の内容を理解、整理しておく。 今後の給食経営管理実習等の授業にそなえ、授業の内容を整理してまとめておくこと。(120分)
担当教員	金子 裕美子		
第15回	献立作成3 1) 給食経営管理実習で作成する予定献立表の記入方法の詳細について理解する。 2) 指示された給与栄養目標量に合わせた献立作成(課題)を行う。	教科書p35～45に目を通して準備学習を行い、献立の計画・作成・評価について、復習しておくこと。(90分)	献立を完成させて提出する。(120分)
担当教員	金子 裕美子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認小テスト成績評価30%、献立表等提出物等20%、確認本テスト成績評価30%、授業に取り組む姿勢等20% 提出物を全て提出したもののみ、成績評価の対象とする。

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>「実力養成のための給食管理論」2019年3月1日第1版第2刷／芦川修貳／学建書院</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>2020年版「栄養調理六法」新日本法規、「日本食品成分表2021 八訂」医歯薬出版編、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」・「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」第一出版、大量調理施設衛生管理マニュアル</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>栄養士・管理栄養士の必須科目及び臨地実習Ⅰ・Ⅱの履修要件の科目です。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>14回目の授業終了後、給食経営管理実習Ⅰの班分けを行います。</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		給食経営管理論演習(1組と2組前半)				ナンバリング	3584
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	今泉 博文						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においては、将来、各特定給食施設の部門管理責任者として習得すべき項目は全部該当し、重要である。

- ・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)
- ・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)
- ・特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)
- ・学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)

授業の概要

ディプロマ・ポリシーの特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけることと、組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップ(思考・判断・表現)を持っている人材育成に大事な科目である。「給食経営管理論」「フードシステムマネジメント論」および「給食経営管理実習」に連なり、学内における給食経営管理領域の学習を基にして、管理栄養士が備えるべき総合的な給食経営管理能力の修得を目指す。学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および事業所給食など、特定給食施設の種別に、特徴的な給食運営の目的や目標、栄養管理計画、給食実務、結果の評価および給食を活用した栄養の指導の実際について学習する。卒業後、特定給食施設に就職する管理栄養士が、遅滞なく給食経営管理業務に従事できるよう、給食運営の実務の理解を目指した授業を展開する。

到達目標

「給食経営管理演習」の到達目標は、以下のとおりである。i 特定給食施設は、施設の種別に給食の運営に特徴があるので、広範な知識・技術を要することを理解し、説明できる。ii 学校給食の目的・目標、給食運営の特徴、栄養管理および学校給食を活用した食育の実際について論じることができる。iii 入院時食事療養制度の概要、栄養管理、治療食の献立業務および治療食調製業務の特徴が説明できる。iv 児童および高齢者福祉施設給食の目的、栄養管理、食事提供実務および各施設の最低基準が説明できる。v 会社・工場等事業所給食の特徴、栄養管理および食事提供の実務など給食運営の実際について理解し、論じることができる。

授業の方法

「給食経営管理演習」の授業は、以下の方法により展開する。i 教科書などにより、指定された特定給食施設の給食運営の実際について、準備学習を行い授業に備える。ii 教員から特定給食施設種別の給食運営の特徴や栄養管理の実際などについて、実務的な説明を行う。iii 各自で教科書や教員の説明内容などを取りまとめ、ノートに記録しグループ学習に備える。iv 各自の取りまとめを基にグループで討議し、その結果を取りまとめて代表がプレゼンテーションを行う。v 事後学習として、グループのプレゼンテーションの内容などについて評価を行い、レポートを作成し提出する。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設11か所で勤務した経験を活かして各職域の特定給食施設ごとに食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理について授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

各グループのプレゼンテーションについて、その都度内容や出来栄などを講評の形で評価・指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション グループ編成およびグループリーダー等の決定 小・中学校などにおける学校給食の運営に関し、給食の特徴(学校給食法規定の目的と目標)、学校給食運営の実務、「学校給食実施基準・衛生管理基準」および学校給食栄養管理者の業務などについて、教科書や教員の説明により理解を深める。	教科書などにより、学校給食法と関連法令および関連通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			
第2回	管理栄養士が関わる学校給食運営の実務について、「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」および「学校給食を活用した食に関する指導」など法令や通知を基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで衛生教育、栄養教育等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した学校給食実施基準など給食運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第3回	学校給食の運営に関するグループ学習を基に各自が作成したプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループの代表を決定し、代表がプレゼンを行う。プレゼンについて他グループとの比較などを通じた自己評価により、学校給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況を評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第4回	病院等保険医療機関の入院時食事療養に関し、その特徴、患者の食事管理、治療食献立業務、治療食調製の実際および「入院基本料等の施設基準」や「入院時食事療養制度」などについて、教科書や教員の説明などにより理解を図る。	教科書などにより、入院時食事療養関連の法令および通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			

第5回	管理栄養士が関わる入院時食事療養運営の実務について、「入院時食事療養の食事の提供たる療養の基準」、「入院時食事療養費に係る食事療養の実施上の留意事項」など法令や通知を基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで行事食(行事食カード)、衛生教育、栄養教育等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した入院時食事療養運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第6回	入院時食事療養の運営に関するグループ学習を基に、各自作成のプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループ代表を決定し、代表がプレゼンを行う。プレゼンについて他グループとの比較などを通じた自己評価により、入院時食事療養運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第7回	児童福祉施設給食に関し、各施設種別の給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、給食運営に関する留意事項および栄養士の設置等を規定する「児童福祉施設の最低基準」について、教科書や教員の説明により理解を深める。	教科書などにより、児童福祉施設給食運営の根拠法令・通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			
第8回	管理栄養士が関わる児童福祉施設給食運営の実務について、「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」等法令や通知などを基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで行事食および誕生日食(カード)、衛生教育、栄養教育等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した児童福祉施設給食運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第9回	児童福祉施設給食の運営に関するグループ学習を基に、各自作成のプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループ代表を決定し、代表がプレゼンを行う。他グループのプレゼンとの比較などを通じた自己評価により、児童福祉施設給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第10回	高齢者福祉施設給食に関し、給食運営の意義、他の施設種別と異なる運営の特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、利用者のQOLおよび法令等に基づく管理栄養士設置の基準などについて、教科書や教員の説明などにより理解を深める。	教科書などにより、高齢者福祉施設給食運営の実務などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			

第11回	管理栄養士が関わる高齢者福祉施設給食運営の実務について、高齢者の栄養特性、食事計画、献立業務、給食の運営と統制および「老人福祉法」、「介護保険法」等関連法令や通知などを基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで各種行事食(行事カード)、衛生教育、栄養教育、各種アンケート調査等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した高齢者福祉施設給食運営などの実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第12回	高齢者福祉施設給食の運営に関するグループ学習を基に、各自が作成したプレゼン原稿から、メンバーの協議により代表を決定し代表がプレゼンを行う。他グループのプレゼンとの比較などを通じた自己評価により、高齢者福祉施設給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第13回	会社・工場など事業所給食の運営に関し、給食の意義と特徴、事業所給食として取扱う給食施設の範囲および「健康増進法」、「労働安全衛生規則」、「事業付属寄宿舎規定」、健康増進法や食品表示法(食品表示基準)、景品表示法、「給食施設における栄養情報提供ガイド」をよく読み、大事な点をまとめ、理解を深める。	教科書などにより、事業所給食関連法令や通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			
第14回	会社・工場等事業所給食運営の実務について、各施設の給食目的を達成するための栄養計画・食事計画、献立業務、食事の調製・提供業務などに関連する法令や通知を基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで、各種行事食(行事カード)、衛生教育、POP(栄養教育)、各種アンケート調査等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した、事業所給食運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第15回	事業所給食運営の実務に関するグループ学習を基に、各自が作成したプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループの代表を決定し、代表がプレゼンを行う。他グループのプレゼンとの比較などを通じた自己評価により、事業所給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。総括して定期試験に備える。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	①プレゼンの出来栄(40%)、②レポートの内容(40%)、③授業に取り組む意欲および参加態度 なお、レポート課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の提出は、基本認めないことを申し添える。(20%)

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>・「実力養成のための給食管理論」最新版(購入済)/学建書院 ・臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集最新版/学建書院</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「栄養調理六法・最新版」、新日本法規「給食経営管理用語辞典」、第一出版</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修要件はありません。しかし、管理栄養士国家試験受験資格取得のためには必修科目です。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		給食経営管理論演習(3組と2組後半)				ナンバリング	3584
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	今泉 博文						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においては、将来、各特定給食施設の部門管理責任者として習得すべき項目は全部該当し、重要である。

- ・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)
- ・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)
- ・特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)
- ・学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)

授業の概要

ディプロマ・ポリシーの特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけることと、組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップ(思考・判断・表現)を持っている人材育成に大事な科目である。「給食経営管理論」「フードシステムマネジメント論」および「給食経営管理実習」に連なり、学内における給食経営管理領域の学習を基にして、管理栄養士が備えるべき総合的な給食経営管理能力の修得を目指す。学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および事業所給食など、特定給食施設の種別に、特徴的な給食運営の目的や目標、栄養管理計画、給食実務、結果の評価および給食を活用した栄養の指導の実際について学習する。卒業後、特定給食施設に就職する管理栄養士が、遅滞なく給食経営管理業務に従事できるよう、給食運営の実務の理解を目指した授業を展開する。

到達目標

「給食経営管理演習」の到達目標は、以下のとおりである。i 特定給食施設は、施設の種別に給食の運営に特徴があるので、広範な知識・技術を要することを理解し、説明できる。ii 学校給食の目的・目標、給食運営の特徴、栄養管理および学校給食を活用した食育の実際について論じることができる。iii 入院時食事療養制度の概要、栄養管理、治療食の献立業務および治療食調製業務の特徴が説明できる。iv 児童および高齢者福祉施設給食の目的、栄養管理、食事提供実務および各施設の最低基準が説明できる。v 会社・工場等事業所給食の特徴、栄養管理および食事提供の実務など給食運営の実際について理解し、論じることができる。

授業の方法

「給食経営管理演習」の授業は、以下の方法により展開する。i 教科書などにより、指定された特定給食施設の給食運営の実際について、準備学習を行い授業に備える。ii 教員から特定給食施設種別の給食運営の特徴や栄養管理の実際などについて、実務的な説明を行う。iii 各自で教科書や教員の説明内容などを取りまとめ、ノートに記録しグループ学習に備える。iv 各自の取りまとめを基にグループで討議し、その結果を取りまとめて代表がプレゼンテーションを行う。v 事後学習として、グループのプレゼンテーションの内容などについて評価を行い、レポートを作成し提出する。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設11か所で勤務した経験を活かして各職域の特定給食施設ごとに食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理について授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

各グループのプレゼンテーションについて、その都度内容や出来栄などを講評の形で評価・指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション グループ編成およびグループリーダー等の決定 小・中学校などにおける学校給食の運営に関し、給食の特徴(学校給食法規定の目的と目標)、学校給食運営の実務、「学校給食実施基準・衛生管理基準」および学校給食栄養管理者の業務などについて、教科書や教員の説明により理解を深める。	教科書などにより、学校給食法と関連法令および関連通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			
第2回	管理栄養士が関わる学校給食運営の実務について、「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」および「学校給食を活用した食に関する指導」など法令や通知を基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで衛生教育、栄養教育等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した学校給食実施基準など給食運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第3回	学校給食の運営に関するグループ学習を基に各自が作成したプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループの代表を決定し、代表がプレゼンを行う。プレゼンについて他グループとの比較などを通じた自己評価により、学校給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況を評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第4回	病院等保険医療機関の入院時食事療養に関し、その特徴、患者の食事管理、治療食献立業務、治療食調製の実際および「入院基本料等の施設基準」や「入院時食事療養制度」などについて、教科書や教員の説明などにより理解を図る。	教科書などにより、入院時食事療養関連の法令および通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			

第5回	管理栄養士が関わる入院時食事療養運営の実務について、「入院時食事療養の食事の提供たる療養の基準」、「入院時食事療養費に係る食事療養の実施上の留意事項」など法令や通知を基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで行事食(行事食カード)、衛生教育、栄養教育等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した入院時食事療養運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第6回	入院時食事療養の運営に関するグループ学習を基に、各自作成のプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループ代表を決定し、代表がプレゼンを行う。プレゼンについて他グループとの比較などを通じた自己評価により、入院時食事療養運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第7回	児童福祉施設給食に関し、各施設種別の給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、給食運営に関する留意事項および栄養士の設置等を規定する「児童福祉施設の最低基準」について、教科書や教員の説明により理解を深める。	教科書などにより、児童福祉施設給食運営の根拠法令・通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			
第8回	管理栄養士が関わる児童福祉施設給食運営の実務について、「児童福祉施設における『食事摂取基準』を活用した食事計画について」等法令や通知などを基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで行事食および誕生日食(カード)、衛生教育、栄養教育等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した児童福祉施設給食運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第9回	児童福祉施設給食の運営に関するグループ学習を基に、各自作成のプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループ代表を決定し、代表がプレゼンを行う。他グループのプレゼンとの比較などを通じた自己評価により、児童福祉施設給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第10回	高齢者福祉施設給食に関し、給食運営の意義、他の施設種別と異なる運営の特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実際、利用者のQOLおよび法令等に基づく管理栄養士設置の基準などについて、教科書や教員の説明などにより理解を深める。	教科書などにより、高齢者福祉施設給食運営の実務などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			

第11回	管理栄養士が関わる高齢者福祉施設給食運営の実務について、高齢者の栄養特性、食事計画、献立業務、給食の運営と統制および「老人福祉法」、「介護保険法」等関連法令や通知などを基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで各種行事食(行事カード)、衛生教育、栄養教育、各種アンケート調査等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した高齢者福祉施設給食運営などの実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第12回	高齢者福祉施設給食の運営に関するグループ学習を基に、各自が作成したプレゼン原稿から、メンバーの協議により代表を決定し代表がプレゼンを行う。他グループのプレゼンとの比較などを通じた自己評価により、高齢者福祉施設給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。
担当教員			
第13回	会社・工場など事業所給食の運営に関し、給食の意義と特徴、事業所給食として取扱う給食施設の範囲および「健康増進法」、「労働安全衛生規則」、「事業付属寄宿舎規定」、健康増進法や食品表示法(食品表示基準)、景品表示法、「給食施設における栄養情報提供ガイド」をよく読み、大事な点をまとめ、理解を深める。	教科書などにより、事業所給食関連法令や通知などについて、準備学習を行い授業に備える(90分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめて、ノートに記録する(120分)。
担当教員			
第14回	会社・工場等事業所給食運営の実務について、各施設の給食目的を達成するための栄養計画・食事計画、献立業務、食事の調製・提供業務などに関連する法令や通知を基に、グループ学習により内容の理解を図ったうえで、各種行事食(行事カード)、衛生教育、POP(栄養教育)、各種アンケート調査等の説明媒体を作成すること。	ノートに記録した、事業所給食運営の実務について、教科書などで確認しグループ学習に備える(90分)。	グループ学習の取りまとめを基に、プレゼンテーションのための原稿を作成する(120分)。
担当教員			
第15回	事業所給食運営の実務に関するグループ学習を基に、各自が作成したプレゼン原稿から、メンバーの協議によりグループの代表を決定し、代表がプレゼンを行う。他グループのプレゼンとの比較などを通じた自己評価により、事業所給食運営の理解を深める。	教科書や教員の説明内容などを整理して、グループ学習で行うプレゼンテーションに備える(90分)。	グループが行ったプレゼンテーションの状況の評価し、レポートに取りまとめる(120分)。総括して定期試験に備える。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	①プレゼンの出来栄(40%)、②レポートの内容(40%)、③授業に取り組む意欲および参加態度 なお、レポート課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の提出は、基本認めないことを申し添える。(20%)

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>・「実力養成のための給食管理論」最新版(購入済)/学建書院 ・臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集最新版/学建書院</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「栄養調理六法・最新版」、新日本法規「給食経営管理用語辞典」、第一出版</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修要件はありません。しかし、管理栄養士国家試験受験資格取得のためには必修科目です。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ(3組)					ナンバリング	3587
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。
『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅱ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。また、アレルギーなどの個別対応や、選択食の調製など応用力を獲得する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成、栄養指導媒体(リーフレット)作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また、授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習Ⅱ」の到達目標は以下のとおりである。
 (1)衛生管理の重要性を理解し、HACCPシステムによる給食運営について説明できる。
 (2)グループのメンバーと協働して、設定時間までに食事を提供することができる。
 (3)給食の運営全般について、PDCAサイクルによる評価・見直しを行うことができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒ 発注 ⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
 (1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
 (2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表・リーフレットを作成する。
 (3)実習献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
 (4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
 (5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価・考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅱ」の授業を行う。(金子)
 航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅱ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 試作献立表を作成し、完成させる。	給食経営管理実習Ⅰの授業を振り返り、試作献立作成のための準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作打合せに備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第2回	1) 試作打合せ 試作献立表を基に調理法を作成し、作業工程を考え試作の準備を行う。 2) 試作、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。試作状況の評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表を確認し、取りまとめて記録し、予定献立表作成、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第3回	1) 予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。 2) 調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表を取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類などを取りまとめて記録し、リーフレット作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第5回	1)リーフレット(栄養指導媒体)作成 給食を喫食する学生へ向けたリーフレットを作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類献立説明資料などを取りまとめて記録し、献立説明に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第6回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明のための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第7回	1) 実習① (1) 管理栄養士・栄養士として調理師班に予定献立表・調理法・作業工程表に基づく大量調理の指示を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 検食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)を行い、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第8回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)食器洗浄 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄業務について実習し、衛生管理について学習する。	なし	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第9回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2) 実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第10回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第11回	食器洗浄、厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第12回	実習③栄養士班より献立説明 栄養士班より、献立説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第13回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価③ (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第14回	食器洗浄、厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第15回	まとめ 今までの大量調理実習に基づいて栄養出納表、栄養管理報告書、荷重平均成分表、食品構成表などについて学ぶ。	シラバス・教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、臨地実習等の以降の学習に生かせるように資料をまとめておく。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作・実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢15%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成 「日本人の食事摂取基準(2020年版)第一出版」 「日本食品成分表2023 八訂」医歯薬出版編</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「実力養成のための給食管理論」学建書院 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部 「新 調理学実習—基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。 提出物は期限厳守のこと。 課題等において未提出や不正行為があった場合は、単位は認めない。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ(2組)					ナンバリング	3587
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。
『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅱ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。また、アレルギーなどの個別対応や、選択食の調製など応用力を獲得する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成、栄養指導媒体(リーフレット)作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また、授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習Ⅱ」の到達目標は以下のとおりである。
 (1)衛生管理の重要性を理解し、HACCPシステムによる給食運営について説明できる。
 (2)グループのメンバーと協働して、設定時間までに食事を提供することができる。
 (3)給食の運営全般について、PDCAサイクルによる評価・見直しを行うことができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒ 発注 ⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
 (1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
 (2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表・リーフレットを作成する。
 (3)実習献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
 (4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
 (5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価・考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅱ」の授業を行う。(金子)
 航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅱ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 試作献立表を作成し、完成させる。	給食経営管理実習Ⅰの授業を振り返り、試作献立作成のための準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作打合せに備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第2回	1) 試作打合せ 試作献立表を基に調理法を作成し、作業工程を考え試作の準備を行う。 2) 試作、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。試作状況の評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表を確認し、取りまとめて記録し、予定献立表作成、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第3回	1) 予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。 2) 調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表を取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類などを取りまとめて記録し、リーフレット作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第5回	1)リーフレット(栄養指導媒体)作成 給食を喫食する学生へ向けたリーフレットを作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類献立説明資料などを取りまとめて記録し、献立説明に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第6回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明のための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第7回	1) 実習① (1) 管理栄養士・栄養士として調理師班に予定献立表・調理法・作業工程表に基づく大量調理の指示を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 検食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)を行い、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第8回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)食器洗浄 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄業務について実習し、衛生管理について学習する。	なし	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第9回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2) 実習② 献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第10回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第11回	食器洗浄、厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第12回	実習③栄養士班より献立説明 栄養士班より、献立説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第13回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価③ (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第14回	食器洗浄、厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第15回	まとめ 今までの大量調理実習に基づいて栄養出納表、栄養管理報告書、荷重平均成分表、食品構成表などについて学ぶ。	シラバス・教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、臨地実習等の以降の学習に生かせるように資料をまとめておく。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作・実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢15%

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成 「日本人の食事摂取基準(2020年版)第一出版」 「日本食品成分表2023 八訂」医歯薬出版編</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「実力養成のための給食管理論」学建書院 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部 「新 調理学実習—基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。 提出物は期限厳守のこと。 課題等において未提出や不正行為があった場合は、単位は認めない。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ(1組)					ナンバリング	3587
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。
『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅱ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。また、アレルギーなどの個別対応や、選択食の調製など応用力を獲得する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成、栄養指導媒体(リーフレット)作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また、授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習Ⅱ」の到達目標は以下のとおりである。
 (1)衛生管理の重要性を理解し、HACCPシステムによる給食運営について説明できる。
 (2)グループのメンバーと協働して、設定時間までに食事を提供することができる。
 (3)給食の運営全般について、PDCAサイクルによる評価・見直しを行うことができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒ 発注 ⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
 (1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
 (2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表・リーフレットを作成する。
 (3)実習献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
 (4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
 (5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価・考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅱ」の授業を行う。(金子)
 航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅱ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 試作献立表を作成し、完成させる。	給食経営管理実習Ⅰの授業を振り返り、試作献立作成のための準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作打合せに備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第2回	1) 試作打合せ 試作献立表を基に調理法を作成し、作業工程を考え試作の準備を行う。 2) 試作、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。試作状況の評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表を確認し、取りまとめて記録し、予定献立表作成、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第3回	1) 予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。 2) 調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表を取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類などを取りまとめて記録し、リーフレット作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第5回	1)リーフレット(栄養指導媒体)作成 給食を喫食する学生へ向けたリーフレットを作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類献立説明資料などを取りまとめて記録し、献立説明に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第6回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明のための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第7回	1) 実習① (1) 管理栄養士・栄養士として調理師班に予定献立表・調理法・作業工程表に基づく大量調理の指示を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 検食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)を行い、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第8回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)食器洗浄 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄業務について実習し、衛生管理について学習する。	なし	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第9回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2) 実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第10回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第11回	食器洗浄、厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第12回	実習③栄養士班より献立説明 栄養士班より、献立説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第13回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価③ (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第14回	食器洗浄、厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第15回	まとめ 今までの大量調理実習に基づいて栄養出納表、栄養管理報告書、荷重平均成分表、食品構成表などについて学ぶ。	シラバス・教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、臨地実習等の以降の学習に生かせるように資料をまとめておく。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作・実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢15%

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成 「日本人の食事摂取基準(2020年版)第一出版」 「日本食品成分表2023 八訂」医歯薬出版編</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>「実力養成のための給食管理論」学建書院 「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部 「新 調理学実習—基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。 提出物は期限厳守のこと。 課題等において未提出や不正行為があった場合は、単位は認めない。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合演習					
科目名		給食経営管理総合演習				ナンバリング	3600
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	今泉 博文、小山 奈緒美、金子 裕美子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの項目すべてが本科目において、将来、各特定給食施設の部門管理責任者として習得すべき項目は重要である。

- ・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)
- ・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)
- ・特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)
- ・学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)
- ・対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思

授業の概要

- ①特定給食施設別(産業給食・学校給食・福祉給食・入院時食事療養)における給食管理実例を把握する。
- ②専門科目を横断的に繋げ、臨地実習に向けて総合的な能力を養う。
- ③給食施設での活動の特徴を、実務従事していた教員による講義を通して学び、臨地実習に向けて課題の設定と事前準備等をグループワークでの討議を通して深める。
- ④実習施設に関する法規や制度の理解を深め、栄養部門の運用のためのシステム活用も学ぶ。
- ⑤実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントの実施に必要なとされる専門的知識及び技術の統合を図り、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させる。

到達目標

- ・特定給食施設ごとのリスク管理(医療安全等)、感染防止、個人情報等を理解し説明できる。
- ・管理栄養士が活躍する各職域の特徴と必要とされる技術や知識、能力を説明できる。
- ・実習施設の管理栄養士活動と自己の実習目標を踏まえて、実習課題を設定できる。
- ・実習目標を設定し、達成のための取り組みを設定し実践でき、発表できる。
- ・接遇(適切な身だしなみ、言葉遣いや礼儀等を含む)について、実際に行動実践できる。

授業の方法

講義、グループ学習、課題作成等の演習により行う。
必要に応じて、パワーポイントの使用、印刷資料を配布を行う。
なお、授業進行の都合により、授業内容の変更等をする場合がある。
パソコン・スマートフォンを毎回持参すること。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

今泉: 国立病院機構施設・ナショナルセンター施設において職場管理者として勤務した経験を活かして特定給食施設における給食経営管理の観点から食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理等について臨地実習に向けて準備を行う。
 小山: 航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理総合演習」の授業を行う。
 金子: 国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理総合演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして課題・レポート等を評価確認後、コメント等による臨地実習に向けてのアドバイスを実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「給食経営管理論総合演習」の授業のためのガイダンスにより、特定施設における臨地実習のために必要な準備学習(目的・目標、臨地実習に臨む考え方など)、並びに事後学習として行う実習成果の取りまとめ(報告書とプレゼンテーション)など授業の概要を理解する。	シラバスを確認しておくこと。また、「実習方針と実習手順ハンドブック」「特定給食施設給食管理(事例集)」に目を通しておくこと。(90分)	ハンドブックや講義の内容などをレポート用紙に記録し、「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第2回	①「実習方針と実習手順ハンドブック」により、「臨地実習Ⅰ(給食経営)」の実習施設、実習期間、実習プログラム(実習の内容)の概要、また、作成が必要な書類、準備しなければならない健康診断書や検体証明書等、及び臨地実習に臨む実習生としての服装やマナーなどを理解する。 ②個人調査票の作成・出勤簿・評価表等を作成する。	「実習方針と実習手順ハンドブック」などにより、実習施設・期間、実習の内容、実習の手順を調べ、授業に備える(90分)。	ハンドブックや講義の内容などをレポート用紙に記録し、「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第3回	学外講師による特別講義 特定給食施設におけるの管理栄養士業務の実際ー特定給食施設の給食の現状と管理栄養士の役割、実習生としての心構えおよび特定給食施設の管理栄養士の実際業務を学ぶ。	事前に講師の先生の施設を下調べを行うとともに講義資料を熟読しておくこと(90分)。	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷して「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第4回	前年度の臨地実習Ⅰの報告会を聴講し、臨地実習Ⅰの実施内容を確認し、理解を深める。報告会終了後、実習先の発表を行う。(日程によっては、休補講で対応する場合あり。)	「実習方針と実習手順ハンドブック」、前年度実習生の「実習報告書」などにより、実習施設・期間、実習の内容、実習の手順を調べ、授業に備える(90分)。	報告会内容についてレポート用紙に記録し、「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		

第5回	過去の臨地実習Ⅰの資料やインターネット情報などにより把握している内容に基づき実習施設先の特徴を調べ、様式Aの自主課題(案)以外の箇所を記入する。自主課題については、「実習課題設定用紙」に沿って課題を設定し、教員の確認後、様式Aに記入する。	インターネットの情報や過去の方向書等の資料を用いて施設の下調べを行っておくこと。ハンドブックのP1-16を再読し、実習課題の設定に備えること。(90分)	教員からアドバイスをもとに「実習課題設定用紙」の修正および確認を行い、次回授業時間に内に完成できるようにしておく。(90分)
担当教員 小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子			
第6回	①実習施設先への事前連絡(電話かけ)のための、電話での応答方法やマナーについて学ぶ。 ②「実習課題設定用紙」を完成させ、課題が決定したら、様式Aも完成させ、提出する。	ハンドブックP17～28を再読しておくこと。(60分)。	完成した様式A、課題設定用紙をさせて印刷し、「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む。課題の詳細について、再度確認し、内容を整理しておく(60分)
担当教員 小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子			
第7回	実習施設先へのオリエンテーション時に持参する実習課題(案)について整理し、行いたい課題を的確に伝えられるようにまとめ、実習先との事前オリエンテーションに備える。夏期に臨地実習に行く学生は、実習施設へ事前連絡(電話かけ)を行う。(6月第2週に完了するように実施すること)	ハンドブックおよび事例集により特定給食施設別実例を理解する。(90分)。	電話かけを行う際に、伝える内容を整理し、レポート用紙にまとめて記録する。また、電話かけが終わったら、会話の内容を整理してまとめて記録する。両方とも「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員 小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子			
第8回	学外講師による特別講義 特定給食施設におけるの管理栄養士業務の実際ー特定給食施設の給食の現状と管理栄養士の役割、実習生としての心構えおよび特定給食施設の管理栄養士の実際業務を学ぶ。	事前に講師の先生の施設を下調べを行うとともに講義資料を熟読しておくこと(90分)。	外部講師の講義の感想と内容をまとめてレポートとして提出及び印刷して「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員 小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子			
第9回	①実習記録ノートのP1～9の記載できる箇所を記入する。(P8の実施状況は、実習開始前までに記入しておくこと) ②「様式B」に記載し、臨地実習に対する理解を深める。また、巡回担当教員に様式B提出時に節度ある態度で自主課題の説明をできるようにする。	「臨地実習Ⅰ」の目的・目標、施設の概要、事前学習の計画等を再度確認し、まとめておく。(90分)	実習記録ノートのP1～9を記入を完成させる。自主課題の説明についてまとめ、説明用資料を作成し「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む。「様式B」を完成させ、印刷し「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員 小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子			
第10回	実習施設の概要や食事の提供基準、内容等について理解を深め、実習施設先提供基準に沿うよう献立を立案・作成する。	実習施設の食事提供基準事等の資料を確認して献立素案を考えておくこと。(90分)	教員からのアドバイスをもとに再度検討し、課題テーマの確認をする(90分)。
担当教員 小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子			

第11回	実習施設の概要や食事の提供基準、内容等について理解を深め、実習施設先提供基準に沿うように献立作成・修正を行う。また、献立をもとに、調理法を作成する。	大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読し、給食経営管理実習の授業内容(献立作成・調理法作成等)を復習しておくこと。(90分)	教員からアドバイスをもとに献立修正・調理法修正を行う。献立作成において、教員より指摘された事項をレポート用紙まとめ「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第12回	実習施設の概要や食事の提供基準、内容等について理解を深め、実習施設先提供基準に沿うように献立・調理法を完成、試作献立を完成させる。	献立・調理法作成・修正を進めておく(90分)	完成した献立・調理法を基に各自で試作を行って写真撮影を行い、献立・調理法の評価を行う。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第13回	①試作評価を基に、献立・料理法の修正を行い、実習施設先提供基準に沿うように献立・調理法を完成させ、提出用献立を完成させる。 ②準備しなければならない健康診断書や検体証明書等の最終確認を実施する。	教員からアドバイスをもとに献立修正・調理法修正を行う。ハンドブックで必要書類を確認しておく(90分)	献立作成において、教員より指摘された事項をレポート用紙にまとめ、完成した献立表・調理法とともに「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第14回	学外講師による特別講義 特定給食施設におけるの管理栄養士業務の実際ー特定給食施設の給食の現状と管理栄養士の役割、実習生としての心構えおよび特定給食施設の管理栄養士の実際業務を学ぶ。	事前に講師の先生の施設を下調べを行うとともに講義資料を熟読しておくこと(90分)。	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷して「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第15回	①臨地実習の心得・適切な身だしなみ、言葉遣いや礼儀作法について実際に行動できるように十分に理解する。 ②実習記録ノート、様式C(臨地実習終了報告書)、実習報告書、報告会用スライド等の作成方法・提出方法について理解する。 実習終了後、臨地実習Ⅰの授業の一環として臨地実習報告会を実施する。(臨地実習終了後開催し、成績は臨地実習Ⅰに含める)	ハンドブックおよび事例集で不明な箇所を確認しておく(90分)。	実習終了後の提出課題についてレポート用紙にまとめ、「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む。臨地実習Ⅰについて(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題等提出物60%、資料ファイル20%、授業に取り組む姿勢20%	

<p>その他</p>	<p>0</p>	<p>なし</p>
<p>教科書</p>		
<p>「臨地・郊外実習のための特定給食管理運営事例集」学建書院最新版 「管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習別冊食事療養実習書」学建最新版 「実習指針と実習手順ハンドブック」「実習記録ノート」学科作成</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>授業中にその都度紹介します</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>「臨地実習Ⅰ」には履修要件が複数あります。具体的な内容は、「学生便覧」でしっかり確認して下さい。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合演習					
科目名		公衆栄養学総合演習				ナンバリング	4670
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	服部 富子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーにおける「健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(関心・意欲・態度)」および「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる(関心・意欲・態度)」と特に関連がある科目である。4年間の学びの集大成として、地域社会の生活習慣病予防・健康増進の第一線の実践の場における「臨地実習Ⅱ」(公衆栄養学分野)の実習にあたり、事前準備として、実習の目的や目標、実習施設の概要や実習課題などについて学習する。また、実習後の報告書作成、実習内容や研究課題のまとめ方の指導も実施し、学内外の実習の統合を図る。

授業の概要

保健所あるいは保健センターにおける地域の特性や健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開の実践活動の体験に向けての準備を行う。

到達目標

1. 実習先の地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 地域や職域にあった健康・栄養プログラムを立案することができる。
5. 地域における多領域の専門家とのコミュニケーションがとれる。

授業の方法

- 「公衆栄養学総合演習」の授業は、以下の方法で展開する。
- ①教科書などにより学習内容に関する知識の確認と準備学習を行い授業に備える。
 - ②地域や健康・栄養問題について情報収集を行い、グループワークを経て、実習先の地域特性や行政課題を把握する。
 - ③提示課題を中心に、実習課題の検討、地域住民を対象とした栄養指導案や事業計画案などを作成する。
 - ④質問等には、オフィスアワーを活用して対応する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、保健所や保健センターでの臨地実習に際して具体的な内容について指導援助を行う。

課題に対するフィードバックの方法

事前課題や提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	<ul style="list-style-type: none"> ◆ガイダンス ◆臨地実習Ⅱ(公衆栄養学分野)の目的 	臨地実習Ⅰおよび臨地実習Ⅱ(臨床栄養分野)における臨地実習の目的を復習しておくこと(90分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			
第2回	◆都道府県・政令市保健所と市町村保健センター	左記の学習内容について、公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの教科書を読んでおくこと(60分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ◆臨地実習配属先の発表 ◆各種提出物の確認と準備 ◆健康管理 		講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			
第4回	◆「行政栄養士業務指針」	左記の学習内容について、公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの教科書を読んでおくこと(60分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			

第5回	◆実習保健所および保健センターが管轄する地域の概要把握 ◆自主課題の検討	左記の内容について、参考書や実習先が管轄する市のホームページなどで、情報を収集する(90分)。	実習施設の管轄地域について、特徴、地域栄養活動、健康状態などを整理する(90分)。
担当教員			
第6回	◆実習保健所および保健センターが管轄する地域の栄養・健康課題	左記の内容について、参考書や実習先が管轄する市のホームページなどで、情報を収集する(120分)。	管轄する地域の栄養・健康課題について、自分の考えをまとめる(60分)。
担当教員			
第7回	◆臨地実習の心得 ・挨拶、身だしなみ、接遇など ・報告、連絡、相談		事前打ち合わせや実習開始前に再度確認し、臨地実習に備える。
担当教員			
第8回	◆実習施設指導者との事前打ち合わせ	実習に当たっての質問事項をまとめておくなど、事前打ち合わせに備える(90分)。	実習施設との事前打ち合わせ内容をまとめる(60分)。
担当教員			
第9回	◆自主課題または実習施設からの提示課題の検討(1) ・課題に関する情報収集	事前打ち合わせ内容について確認し、提示課題などのグループワークに備える(60分)。	提示課題などの検討内容について、自分の考えをまとめ、次回に備える(120分)。
担当教員			
第10回	◆自主課題または実習施設からの提示課題の検討(2) ・課題(案)の作成	課題案の最終検討に向け、これまでの検討内容について確認し、自分の考えをまとめ、グループワークに備える(60分)。	検討内容について自分の考えをまとめ、次回に備える(120分)。
担当教員			

第11回	◆自主課題または実習施設からの提示課題の検討(3) ・提示課題の最終案の決定 ・栄養指導案や媒体作成などの完成	課題(案)の完成に向け、これまでの検討内容を元に、自分の考えをまとめ、グループワークに備える(60分)。	検討内容について自分の考えをまとめ、次回に備える(120分)
担当教員			
第12回	◆自主課題または実習施設からの提示課題のまとめ ・提示課題について、課題(案)を完成させる。	課題(案)の完成に向け、これまでの検討内容を元に、自分の考えをまとめ、グループワークに備える(60分)。	課題(案)の最終確認を行い、提出等に備える(120分)。
担当教員			
第13回	◆実習ノートの記入方法 実習報告書の作成方法		講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			
第14回	◆実習終了後の提出物 ・実習ノート ・実習報告書 ・報告用パワーポイントの作成		実習終了後には、提出物等を完成させ、期限内に提出する。
担当教員			
第15回	◆公衆栄養学臨地実習準備の最終確認	実習内容や提出物などについて、施設からの指示事項等を読み、不明な点がないか確認する(90分)。	実習ノートを確認し、提示課題や持ち物などについて最終確認を行う(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題 (50%) ◆プレゼンテーション(30%) ◆授業取り組む姿勢 (20%)	

その他	0	なし
教科書		
<p>臨地実習Ⅱ(公衆栄養学)実習方針と実習手順ハンドブック／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成 臨地実習Ⅱ(公衆栄養学)実習記録ノート／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成</p>		
参考文献		
<p>必要時プリントを配布 公衆栄養学関連教科書 「公衆栄養学実習(2022年度ワーキングノート)」／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成</p>		
履修条件・留意事項等		
<p>臨地実習Ⅱ(公衆栄養学分野)を希望者は、同時履修すること。</p>		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅱ (佐々木 将太)				ナンバリング	4701
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	2
担当教員	佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」と特に関連する科目である。

授業の概要

近年、スポーツに関わる管理栄養士の需要が高まっている。管理栄養士として社会の需要に応えるためには、スポーツ栄養やスポーツ科学に関する情報を得て、整理し、応用する力が必要である。そこで、本科目では、

- 1) スポーツ栄養に関連する情報を収集し整理すること
 - 2) 情報を整理する中で疑問に思ったことや課題を抽出すること
 - 3) 疑問および課題点を解決する方法を考え、解決に取り組むこと
 - 4) 得られた知見を整理すること
 - 5) 得られた知見に対する分自身の考えを持ち、ディスカッションによって考察すること
 - 6) 卒業論文作成および発表をすること
- を目的とする。

到達目標

1. 先行研究(論文)等の情報を検索、収集し、疑問・課題を抽出することができる。
2. 課題解決に向けた実験を実施し、得られたデータを整理し、統計処理を行うことができる。
3. 整理したデータに関するディスカッションを実施し、論文執筆することができる。
4. スライドを作成し、研究発表を行うことができる。

授業の方法

卒業研究を始める前に指導教員との面談・打合せを行う。教員の指導の下、研究計画を作成し、実験を実施する。
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)実施する。

ICT活用

Webアプリ(classroom, LINEWORKSなど)を用いた遠隔での卒業研究活動の指導
スマートフォン、タブレット端末、PCを用いた卒業研究活動

実務経験のある教員の教育内容

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
研究実施に関する計画, 測定, 評価については適宜ディスカッションを行い, その中で必要なフィードバックを行っていく			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス: 卒業研究のテーマ, 研究の進め方, まとめ方について	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの検討: スポーツ栄養に関連する事項の情報を収集し, 研究テーマについてディスカッションを行う	なし	なし
担当教員			
第3回	先行研究の調査: 検索方法を理解し, スポーツ栄養や健康等に関連する論文を収集する 先行研究の調査方法(データベース, 図書館の利用等)を学ぶ 収集した論文を, 研究計画作成に向けてまとめる 3~6回目まで	なし	なし
担当教員			
第4回	同上	なし	なし
担当教員			

第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			
第7回	研究計画書の作成: 研究計画書の作成 7～9回目まで	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			
第10回	データの収集: 研究計画に沿って研究を実施する 10～18回目まで	なし	なし
担当教員			

第11回	同上	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			
第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			
第16回	同上	なし	なし
担当教員			

第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			
第19回	ディスカッション: 得られた結果に対する考察を行い, 結論を導く 19~24回目まで	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	同上	なし	なし
担当教員			
第22回	同上	なし	なし
担当教員			

第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			
第25回	卒業論文の執筆: 研究成果を文章にまとめ, 論文を作成する, また卒業研究発表会の準備も進める 25~28回目まで	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			
第28回	同上	なし	なし
担当教員			

第29回	卒業研究発表会の準備: これまでに得られた成果をまとめ, 口頭発表の準備する	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究発表会における発表 これまでに得られた成果をまとめ, 口頭で発表する	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	卒業論文の提出 (40%), 発表 (40%), 卒業研究活動への参加度(20%)	
その他	0		
教科書			
使用しない			
参考文献			
これから学会発表する若者のために: ポスターと口頭のプレゼン技術 (第2版), 酒井聡樹著 これからレポート・卒論を書く若者のために (第2版), 酒井聡樹著 健康づくりと競技力向上のためのスポーツ栄養マネジメント, 鈴木志保子著 【参考図書は図書館に所蔵されているので, 積極的に利用すること】			
履修条件・留意事項等			

卒業研究 I (3年後期) の単位を取得していること.

備考欄

データ分析, 統計について, 専門書および動画資料 (youtubeなど) を用いて事前学習しておくが良い.
公認スポーツ栄養士取得者が指導を担当する.

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅱ(八重樫 昭徳)				ナンバリング	4701
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	2
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
<p>・ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。</p> <p>・学部での全ての科目を基礎として、学部生活の4年目を有意義に過ごすため。研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。</p>							
授業の概要							
<p>研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。</p>							
到達目標							
<p>研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめることができる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることができる。</p>							
授業の方法							
<p>2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前に指導教員との面談・打合せを経て、教員による直接の指導の下に実施する。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1回～4回 ・卒業研究 I で作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。	なし	なし
担当教員			
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			
第4回	同上	なし	なし
担当教員			

第5回	5回～25回 <ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			
第7回	同上	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			
第10回	同上	なし	なし
担当教員			

第11回	同上	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			
第13回	26回 卒業研究発表会で発表する。	なし	なし
担当教員			
第14回	27回～30回 卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			
第16回			
担当教員			

第17回			
担当教員			
第18回			
担当教員			
第19回			
担当教員			
第20回			
担当教員			
第21回			
担当教員			
第22回			
担当教員			

第23回			
担当教員			
第24回			
担当教員			
第25回			
担当教員			
第26回			
担当教員			
第27回			
担当教員			
第28回			
担当教員			

第29回			
担当教員			
第30回			
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
なし			
参考文献			
関連分野の参考書、論文等			
履修条件・留意事項等			

3年後期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅱ(小塚 美由記)				ナンバリング	4701
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	2
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」などの研究を行う上での基礎となる科目である。研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。</p>							
授業の概要							
<p>研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立て、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。</p>							
到達目標							
<p>得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術、研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し説明することができる。論文にまとめることができる。</p>							
授業の方法							
<p>2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前に指導教員との面談・打合せを経て、教員による直接の指導の下に実施する。</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			
第2回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			
第3回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			
第4回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			

第5回	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究発表会のスライドを作成する。 卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第6回	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究発表会のスライドを作成する。 卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第7回	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究発表会のスライドを作成する。 卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第8回	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究発表会のスライドを作成する。 卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第9回	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究発表会のスライドを作成する。 卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第10回	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究発表会のスライドを作成する。 卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			

第11回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第12回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第13回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第14回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第15回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第16回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			

第17回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第18回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第19回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第20回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第21回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第22回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			

第23回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第24回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第25回	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。 	なし	なし
担当教員			
第26回	卒業研究発表会で発表する。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第28回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			

第29回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
適宜配布			
参考文献			
関連分野の参考書、論文等			
履修条件・留意事項等			

3年後期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 人間と文化					
科目名		総合教養講座				ナンバリング	1100
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	白戸 力弥、松岡 審爾、大森 圭、小塚 美由記、渡部 俊弘						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として、大学での学習から生活、さらに課外活動や大学祭、建学の理念など広範な分野を理解を深める。本科目の履修により、今後4年間の大学生活がより有意義なものになるよう、新入生を導く道標を示す授業である。文章作成能力、プレゼンテーション能力を修得するための科目である。

授業の概要

本科目では、初年次教育として本学の学生としての所属意識を育み、学生生活をどう有意義に過ごすか意識化することを目指す。また、これからの社会の変化に対応できる学際的で教養豊かな人間性を養い、本質的な物の見方、捉え方をより豊かなものとし、不確実な時代を自分らしく生きるための柔軟性と自立性を養うことを目的とする。さらに、SDGsの本質を理解し、地球規模の視野で持続可能性について考え、地域創生の視点で行動できるグローバルな思想を兼ね備えた人材を育成することを目的としている。

到達目標

・本学の建学の理念、宗教と食事制限、SDGsの取り組みの重要性を理解できること。・4年間を通して、しっかりとした履修計画を立てられること。・大学生活を快適に送るために必要な規則を理解し、それに沿った行動を取れること。・Google Classroomの利用ができること。・図書館を利用し、学習に必要な図書を借りることができること。・充実した大学生活を送るため、勉学、課外活動を含めた効率の良い1日の行動計画を立案・実行出来ること。・大学を盛り上げるための具体的な提案が出来ること。

授業の方法

パワーポイントを用いた授業を行う。また、学内Wi-Fiを用いたICTを用いた授業を行う。さらに、えこりん村でSDGs研修を行う。

ICT活用

図書館の利用方法など、一部の授業回で、提示したURLにアクセスし、操作を行ってもらう予定である。また、グーグルフォームなどを使用する

実務経験のある教員の教育内容

ゲスト講師として、恵庭市職員による恵庭市の紹介、警察官とIT企業の職員によるインターネット上の脅威と防御方法を予定している。

課題に対するフィードバックの方法

グーグルフォームを用いた授業の感想等を述べてもらい、フィードバックを行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	北海道文教大学建学の理念鶴岡夫妻が遺した灯火学訓「清く正しく雄々しく進め」に込められた、真理を探究する明晰な頭脳、誠実な精神、チャレンジ精神を目指す理念を共有する。	本学の創設者である鶴岡夫妻について調べておく。(90分)	各自の目指す職業で鶴岡夫妻の建学理念を実現する方法についてまとめる。(90分)
担当教員	渡部 俊弘		
第2回	この時代、君はどう生きるか(渡部学長)これからの社会、不確実な時代を自分らしく生きるための、本質的な物の見方、捉え方を学ぶ。	これまで読んだ本の中から、自分の生き方に影響を与えたと思える本をもう一度読んでおく。(90分)	これからの自分の進路を見据えながら、事前学習で読んだ本を精読する。授業の感想を提出する。(90分)
担当教員	渡部 俊弘		
第3回	授業を受講するには①履修方法・登録方法について、具体的に説明する。(教務課)	学生便覧の「履修ガイド」を読んでおく。(90分)	各自、ユニバーサルパスポートを使用して履修科目を登録する。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第4回	授業を受講するには②履修要件、進級基準や卒業要件について説明する。(教務課)	学生便覧の「履修ガイド」を読んでおく。(90分)	各自、ユニバーサルパスポートを使用して履修科目を登録する。(90分)
担当教員	白戸 力弥		

第5回	遠隔授業の受講方法について本学で遠隔授業のツールとして使用しているGoogle Classroomの使用方法について学び、遠隔授業を受講できるようになる。	本学から付与されるGoogleアカウントでログインする。(90分)	各科目のClassroomに参加する。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第6回	授業に役立つ図書館の利用法本学図書館の概要と利用方法について説明する。レポート作成や発表資料作成で必要になる資料について、蔵書検索機(OPAC)を含めた探し方の方法を習得する。(図書館)	学生便覧の「図書館」の部分を読んでおく。(90分)	実際に図書館を訪れ、蔵書検索で興味のある本を探してみる。また、インターネット経由で蔵書を検索してみる。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第7回	グローバル化に対応した食知識グローバル化が進んでいる現代において、外国の食文化や知識を得ることは、どの職業においても円滑なコミュニケーションをとるための一助となる。	宗教によって禁忌とされている食べ物(あるいは食べることが許されている食べ物)について調べておく。(90分)	食事に対する宗教上の戒律の理由についてまとめる。(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第8回	サイバーセキュリティについてスマートフォンやパソコン等が普及し誰でも気軽にインターネットを利用できるようになっている一方で、インターネットにまつわるトラブルが増加している。本学では全館Wi-Fiが利用できるためインターネットを安全に使用するためには、より注意が必要である。そこで、無線LANにおいてどのような脅威がありどのように対処すればよいのか、また、無線LANを利用するにあたっての注意事項をゲスト講師を招いて学ぶ。(NTT東日本、北海道警察サイバーセキュリティ対策本部)	インターネット使用にあたってどのような脅威があるかを調べておく。(90分)	セキュリティ対策や身につけるべき情報モラルを復習しておく。(90分)
担当教員	松岡 審爾		
第9回	学生会・課外活動団体紹介中央執行委員会の役割と位置付けについて知り、学生としての自覚を持ち、自ら積極的に大学生活をより有意義にするため、各自が出来ることを考える一助とする。(学生会)各団体の活動内容と団体所属学生の大学生活を紹介し、勉学と課外活動の両立を図るための具体的な方法を把握する。(各団体)	学生便覧で、学生会に関する項目に目を通しておく。また、大学ホームページなどで、本学所属の課外活動団体について調べておく。(90分)	自らの大学生活を有意義なものにするための目標と計画を立てる。また、勉学時間、課外活動、アルバイトなど各自の1日の行動を見直し、有意義な時間を過ごせるよう計画を立てる。(90分)
担当教員	大森 圭		
第10回	大学祭実行委員会紹介大学祭実行委員会の役割と位置付けと、大学祭の歴史について紹介する。	各大学の大学祭内容について分かる範囲で調べておく。(90分)	各大学の大学祭内容について分かる範囲で調べておく。(90分)
担当教員	大森 圭		

第11回	SNSの利用上の注意について大学生生活におけるSNSの利用上の注意点について理解を深め、良識あるSNSの利用ができるようになる。	現在までのSNSのトラブルで社会的問題となった内容を調べる。(90分)	大学生生活で節度のあるSNSの利用法について復習する。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第12回	恵庭市の歴史と特徴恵庭市役所からゲスト講師を招き、これからの4年間のほとんどの時間を過ごす恵庭市について理解を深め、地域社会との連携を深める。(恵庭市企画課)	恵庭市のホームページなどから、恵庭市の概要、特長について調べておく。(90分)	各自の目指す職業で、恵庭市の未来に貢献する施策を考える。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第13回	えこりん村SDGs研修①(1)肉生産、(2)米生産、(3)資材、(4)再生可能エネルギーのテーマを通して、持続可能なエコロジーの取り組みを学ぶ。	SDGsの17の目標、およびえこりん村の取り組みをインターネット等で調べておく。(90分)	共有した他のグループの情報をもとに、研修の復習をおこなう。年間パスポートにより、再度えこりん村を訪れる。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第14回	えこりん村SDGs研修①(1)肉生産、(2)米生産、(3)資材、(4)再生可能エネルギーのテーマを通して、持続可能なエコロジーの取り組みを学ぶ。	SDGsの17の目標、およびえこりん村の取り組みをインターネット等で調べておく。(90分)	共有した他のグループの情報をもとに、研修の復習をおこなう。年間パスポートにより、再度えこりん村を訪れる。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
第15回	えこりん村SDGs研修①(1)肉生産、(2)米生産、(3)資材、(4)再生可能エネルギーのテーマを通して、持続可能なエコロジーの取り組みを学ぶ。	SDGsの17の目標、およびえこりん村の取り組みをインターネット等で調べておく。(90分)	共有した他のグループの情報をもとに、研修の復習をおこなう。年間パスポートにより、再度えこりん村を訪れる。研修を受けた感想を提出する。(90分)
担当教員	白戸 力弥		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業の感想等の提出、および授業参加の積極性から総合的に判断する。	

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>指定しない。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>渡部俊弘／人とつながる「笑いと涙」の40年―恵庭で描く地方大学のプラットフォーム構想／丸善プラネット渡部俊弘／トシさんが行く！～北海道の食の礎を築いた鶴岡トシのパワフル人生記～／北海道文教大学出版会</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>ゲスト講師等の都合により、授業計画の順序通りの内容とならないため、決定次第、別紙で連絡する。合理的な理由による欠席は点数を考慮するので欠席届を出すこと。13～15回の授業は、えこりん村での日帰り研修を行う。日程は別途、連絡する。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p></p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 社会と制度					
科目名		キャリア入門				ナンバリング	1132
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	1
担当教員	木村 悠里菜						
授業の位置づけ							
<p>本科目は、初年次教育の一貫として、大学生活の充実や社会で活躍するために、「キャリア」・「キャリアデザイン」の重要性を学ぶ。加えて、これらにとって必要なスキルのひとつである「人間関係づくりとコミュニケーション」を理解するための科目である。なお本科目は、「キャリア形成」と連携している教養科目である。</p>							
授業の概要							
<p>グローバル化と高度情報化が益々進展する現代社会においては、自己のアイデンティティを確立することが重要である。そのために、我々をとりまく文化、環境を再認識しながら自らの生き方や生活、仕事について考えることを目指す。</p>							
到達目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・「キャリア」や「キャリアデザイン」を説明できる。 ・自己理解の方法(「人生曲線」、「ジョハリの窓」等)、「計画的偶発性」について述べることができる。 ・「人間関係づくりとコミュニケーション」の5つの視点、「社会人基礎力」を説明できる。 							
授業の方法							
<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントによるプレゼンテーション資料と教科書、動画を併用しながら、講義形式とアクティブラーニングの手法を取り入れた演習方式の授業を実施する。 ・理解度確認のために、期末レポートを実施する。 							
ICT活用							
<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントによるプレゼンテーション資料と教科書、動画を併用しながら、視覚的に内容が理解しやすい授業を実施する。 ・Google Classroomを活用し、配布資料を共有するため、授業前に各自印刷し持参する。 							
実務経験のある教員の教育内容							

消費財メーカーのマーケティング職や外資系コンサルティングファームでの経営コンサルタント職等の実務経験を活かして、「キャリア」・「キャリアデザイン」・「人間関係づくりとコミュニケーション」について実例を交えた具体的な授業を実施する。

課題に対するフィードバックの方法

各講義において振り返りを実施し、学生の理解度の確認を行う。加えて質問については、解説を適宜実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーションの実施と、「キャリア」・「キャリアデザイン」などを理解する。	これまで「キャリア」という言葉を使ったり聞いたりした事があれば、その場面はどのようなものだったかを具体的に思い出す。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第2回	働くことの意味などを考えた上で、我々を取り巻く市場環境や「社会人基礎力」などを学ぶ。	高校生と大学生の違いと、働くことの意味について、調べ、考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第3回	自己理解の方法の全体像を理解した上で、テストの実施を通して学ぶ。「計画的偶発性」などを学ぶ。	「私は…」から始まる文で、自己紹介の内容を考える。(10個以上)(90分) 例:私は、北海道文教大学の学生です。など	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第4回	「人間関係づくりとコミュニケーション」のきづくの視点などの概要を理解する。	生まれてから現在までの人生の中で、印象に残った出来事を整理する。(90分) 例:高校に合格した。失恋した。など	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			

第5回	「人間関係づくりとコミュニケーション」のうけいれるの視点などの概要を理解する。	自分自身の日頃のコミュニケーション方法を振り返る。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第6回	「人間関係づくりとコミュニケーション」のむきあうの視点などの概要を理解する。	これまでの人生において苦痛や怒り、悩み・不快・不安のあった出来事と、その出来事をどうしてほしかったのかを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第7回	「人間関係づくりとコミュニケーション」のみつめる・みとおすの視点などの概要を理解する。	自分自身の興味・性格・能力・動機を整理する。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第8回	これまでの講義の総括を実施した上で、大学4年間の目標などを考える。	大学4年間で成し遂げたいことを考えた上で、そのための方法を調べる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	期末レポート	
その他	40	準備学習・事後学習の状況・授業態度や意欲など	
教科書			

人間関係づくりとコミュニケーション/山内雅恵(監修)、船木幸弘(編著)他/金子書房

参考文献

授業内で順次紹介する。

履修条件・留意事項等

- ・各講義で使用する資料はGoogle Classroom上にアップロードするため、各自印刷し持参する。
- ・出欠管理は、講義内で実施する予定である。
- ・講義中に私語が多い学生や講義とは関係のない行為をする学生は、退室となり欠席扱いとなる場合がある。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 社会と制度					
科目名		現代医療と福祉・介護				ナンバリング	1122
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	今泉 博文						
授業の位置づけ							
<p>各該当学科のディプロマ・ポリシー・カリキュラムポリシー・アドミッションポリシーを鑑み、地域包括ケアシステムにおいて高齢者障害者等が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、[住まい][医療][介護][看護][予防][生活支援]が切れ目なく一体的に提供ができ、「心/意欲/態度」が養われる重要な科目である。更に日本の社会事情を広く理解するうえで必要な知識としての[医療/福祉/介護]に焦点をあて、近未来の社会制度を思考し、構築するための基礎的能力の向上を目指すとともに科学的思考力と創造的思考力を活用して各専門職の発展と社会へ貢献できる研究の基本的な能力(看護においては看護過程の展開や臨床判断)を身につける重要科目でもある。</p>							
授業の概要							
<p>少子高齢化、人口減、労働力の減退などの社会構造が大きく変容している背景により、現代医療は、福祉や介護との連続性と包括的な制度や考え方が大きく変遷している。このようなことから、医療や福祉・介護に携わる者は、制度論だけではなく、幅広く社会を俯瞰する知識や倫理観を持ち備える必要がある。これらをふまえ、授業では医療、福祉、介護の現状を理解し、日本が現在抱えている諸問題について考え、その解決策を探る。また、日本と諸外国における医療、福祉、介護制度を比較し、日本の特徴を理解する。同時に今後の日本の理想的な医療、福祉、介護のあるべき姿を考える。</p>							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 現代日本の医療、福祉、介護の現状を理解し、その諸問題を説明することができる。 2. 日本と諸外国の医療、福祉、介護制度の特徴や違いを説明できる。 3. 今後の日本における医療、福祉、介護のあるべき姿を考え、説明することができる。 							
授業の方法							
<p>各種メディアを利用した座学・講義である。 講義中に課題を提示し、それに対するコメント等を提出させる。</p>							
ICT活用							
<p>授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設11か所で勤務した経験を活かして「医療・福祉・介護」から日本の生活環境と社会環境について授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

講義内容についての簡単なコメントを記載させ、その内容について講義内にフィードバックする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション 少子および高齢化社会を迎えている日本が抱える諸問題を理解する。	少子および高齢化社会の問題点について調べておくこと。(90分)	医療・福祉領域から見た問題点についてまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第2回	20世紀の医療制度(介護保険施行以前)を理解する。	医療保険制度について概要を調べておくこと。(90分)	介護保険制定以前の問題点についてまとめること。(90分)
担当教員			
第3回	21世紀の医療制度(介護保険施行後)および先端医療について理解する。	なぜ医療制度・介護保険制度が施行されたのか資料を検索して考えてくること。(90分)	先端医療は生活にどのような恩恵を与え、どのような問題を生んだのか考えること。(90分)
担当教員			
第4回	医療制度における保健診療を理解する。	医療制度が論じられている資料を見ておくこと。(90分)	現状の医療制度について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			

第5回	「公的介護保険制度の現状と今後の役割」について理解する。	インターネットなどを利用して、「公的介護保険制度の現状と今後の役割」について概要を確認しておくこと。(90分)	「公的介護保険制度の現状と今後の役割」について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第6回	2025年問題が医療に与える影響と、病院に必要となる対策について理解する。	インターネットなどを利用して、「2025年問題が医療に与える影響と、病院に必要となる対策」について概要を確認しておくこと。(90分)	「2025年問題が医療に与える影響と、病院に必要となる対策」について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第7回	医療領域における社会福祉士業務および関連法規について理解する。	インターネットなどを利用して、「医療領域における社会福祉士業務および関連法規」について確認しておくこと。(90分)	「医療領域における社会福祉士業務」について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第8回	「成育過程にある者及びその保護者並びに妊産婦に対し必要な成育医療等を切れ目なく提供するための施策の総合的な推進に関する法律」(平成30年法律第104号。以下「成育基本法」。)を踏まえて、成育医療等の提供に関する施策の総合的な推進に関する基本的な方針を理解する。	インターネットなどを利用して、「成育基本法」について確認しておくこと。(90分)	「成育基本法」および成育医療等について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第9回	「DOHaD (Developmental origin of health and disease)次世代の非感染性疾患」を理解する。	「DOHaD」について、インターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	「DOHaD (Developmental origin of health and disease)次世代の非感染性疾患」について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第10回	小児医療と小児病院:なぜ、小児病院は存在するのか?について理解する。	小児医療および小児病院について、インターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	小児医療と小児病院:なぜ、小児病院は存在するのか?を自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			

第11回	医療的ケア児の支援について地域社会における共生の実現に向けて 新たな障害保健福祉施策を講ずるための 関係法律の整備に関する法律についてを理解する。	医療的ケア児の支援および関係法律の整備に関する法律について、インターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	医療的ケア児の支援について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第12回	障害福祉サービスの新展開について理解する。	現状の障害福祉サービスについて、インターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	障害福祉サービスの新展開について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第13回	精神疾患患者の医療について、理解する。	精神疾患および精神疾患患者の医療について、インターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	精神疾患患者の医療について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第14回	精神科医療のこれまでの到達点と解決すべき課題～多職種連携による身体管理の重要性～について、理解する。	精神科医療(チーム医療)を中心にインターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	精神科領域におけるチーム医療について、自分の考えをまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第15回	重症化予防の取組について生活習慣病(心不全)心不全と上手に付き合うためには、心不全患者の運動療法について理解する。	生活習慣病(心不全)心不全および心不全患者の運動療法について、インターネットなどを利用して確認しておくこと。(90分)	生活習慣病(心不全)心不全および心不全患者の運動療法について自分の考えをまとめておくこと。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	80	授業において提示される課題等(レポートも含む)	

<p>その他</p>	<p>20</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加態度 ・レポート課題等の提出期限を厳守すること
<p>教科書</p>		
<p>なし</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>プリント配布</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>授業には積極的に参加すること。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 自然と科学					
科目名		情報処理(4組と3組後半)				ナンバリング	1158
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松岡 審爾						
授業の位置づけ							
初年次教育の一環として、大学の学修や社会に必要なスキルである情報リテラシーを修得する科目である。また、国際教養学科と国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。(思考・判断・表現)」と特に関係がある科目である。							
授業の概要							
本科目では、コンピュータを用いて文書作成、表計算、プレゼンテーションを行うために必要な基本操作を学ぶ。また、コンピュータのセキュリティ対策方法、情報モラルにもとづくインターネットの利用について習得する。コンピュータを使うためのスキルを身に付けるだけでなく、コンピュータに関する諸問題についても学ぶ。							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 課題解決のために必要な情報を探索できる。 2. 表計算ソフトExcelを用いた基本的な計算やグラフ作成を行い、それらを読み取ることによって情報の分析評価・整理ができる。 3. ワードソフトWordを用いて表、図なども挿入されたドキュメント作成を行なう情報のアウトプットができる。 4. プレゼンテーションソフトPowerPointを用いて、広く情報を伝えるためのプレゼンテーションを作成できる。 5. コンピュータ等のセキュリティおよび情報モラルを念頭において情報を運用することができる。 							
授業の方法							
Wordを用いたレポート等作成、Powerpointを用いたプレゼンテーション技法、Excelを用いた分析については各人がパソコンを操作して習得する。情報の探索、データの分析法、セキュリティと情報モラルに関する内容はパワーポイントを用いて講義形式で行う。これらのOfficeソフトによる操作やセキュリティと情報モラルに関する内容の理解については初回と試験時を除いて教科書会社が提供するeラーニングシステムにより各自が主体的に確認テスト問題を行う。							
ICT活用							
教科書に付属してアカウントを得られるeラーニングシステムを用いて練習問題を提供し、授業時間外における自主学習を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法 eラーニングシステムにより確認テストの結果がすぐに表示されフィードバックされる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【情報の探索】Web検索・インターネット情報の検証の方法を修得する。 【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》Wordの起動、画面構成を概観し、文書の新規作成や保存方法を習得する(§2-STEP1のLesson1)。文字の変換や記号、特殊文字、読みが不明の漢字の入力方法を再確認する(§2-STEP1のLesson2)	シラバスを読み、教科書1のp30～p35とp42～p47, p49～p50, p53～p58(授業では行わない)、教科書2の「情報検索」p9, p13～p15を読んでおく。(90分)。	教科書1のp51練習5を行う。タッチタイピングの練習を行う(90分)。
担当教員			
第2回	教科書が提供するWebサイト(NESS)への登録を行う。【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として文字書式の設定方法、インデント、タブ設定を習得する(§2-STEP2のLesson1)。 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウィルス感染予防技術についての知識を得る(§5-STEP1のLesson1)。	教科書1のp60～p67上半分とp250～p252を読んでおく。p80練習7の各問が教科書のどこに対応するかを調べておく。(90分)	NESSの§2Word-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト1～3の問題を解く。教科書1のp80練習7の可能な部分を行う。(90分)
担当教員			
第3回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として、均等割り付け、表の作成方法、ワードアートの挿入方法を習得する(§2-STEP2のLesson1)。 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウィルス感染予防の心構えとスパイウェアについての知識を得る(§5-STEP1のLesson1,2)。	教科書1のp67下半分～p75上半分とp253～p258を読み、p255練習25, p258練習26を行っておく。(90分)	教科書1のp80練習7を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト1～4の問題を解く。(90分)
担当教員			
第4回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として、画像や図形の挿入、ページ罫線の作成、印刷の方法を習得する(§2-STEP2のLesson1)。レポート作成に必要なページ設定、表紙の作成法、ページ番号、Excelグラフ、図表番号の挿入について習得する(§2-STEP2のLesson2)【セキュリティと情報モラル】不正アクセスを防ぐ技術を習得する。(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp75下半分～p91とp259～p262を読んでおく。p98練習8の各問が教科書のどこに対応するかを調べておく。(90分)	NESSの§2Word-STEP2-確認テスト4～6, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト5～7の問題を解く。教科書1のp98練習8の可能な部分を行う。(90分)
担当教員			

第5回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》レポート作成に必要な、脚注の挿入、見出し作成、文章校正機能について習得する(§2-STEP2のLesson2)。【情報の分析評価】《Excel》数値分析の概略を理解しExcelのファイル操作を習得する(§3-STEP1のLesson1)【セキュリティと情報モラル】cookie、パスワードの管理を習得する(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp92～p97, p100～p106とp263～p264,教科書2の「数値分析 I」Step1の(1)分析のポイントp18を読んでおく。(90分)	教科書1のp98練習8を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テスト4～6, §3Excel-STEP2-同1～3, §5セキュ-STEP1-同5～7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第6回	【情報の分析評価】数値分析に必要な数値データについて理解する。《Excel》,データ入力および効率的な数値入力(オートフィル)を習得する(§3-STEP2のLesson1)。データの表示設定(文字・表示形式)(§3-STEP2のLesson1)を習得する。【セキュリティと情報モラル】ソーシャルエンジニアリングとフィッシング詐欺の知識を得る(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp107～p118の上とp265～p267を読んでおく。(90分)	NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュ-STEP1-確認テスト5～7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第7回	【情報の分析評価】《Excel》データの表示設定(罫線の設定、行の高さ・列幅の変更)を習得する(§3-STEP2のLesson1)。印刷手法(改ページプレビュー、基本的な印刷、印刷イメージの確認、印刷タイトル)を習得する(§3-STEP2のLesson2)。【セキュリティと情報モラル】著作権・知的財産権とはなにかについて知る(§5-STEP2のLesson1,2)。§2Word-Section2の試験(20問)を行います。	教科書1のp118～p129とp268～p270,教科書2の「数値分析 I」Step1の(2)数値データp19～p21を読んでおく。(90分)	教科書1のp122練習9を行う。NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト4～7, §5情報モラル-STEP2-確認テスト1～3の問題を解く。(90分)
担当教員			
第8回	【情報の分析評価】《Excel》数式の入力方法・コピー、合計の計算、相対参照と絶対参照の使い分け、よく使用する関数の利用法を習得する。(§3-STEP2のLesson3)。【セキュリティと情報モラル】著作権に違反しないための注意点について学修する(§5-STEP2のLesson2)。	教科書1のp130～p144とp271～p273を読んでおく。教科書2の「数値分析 I」Step2の(3)-2 p28～p29を読んでおく(90分)。	教科書1のp137練習12を行う。NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト5～7, §5情報モラル-STEP2-確認テスト2～3の問題を解く。(90分)
担当教員			
第9回	【情報の分析評価】《Excel》数学/三角関数、条件に応じて処理を変えるIF関数、ネストを習得する(§3-STEP2のLesson3)。数値分析に必要な関数の探し方を修得する。【セキュリティと情報モラル】個人情報の保護について学修する(§5-STEP2のLesson3,4)。	教科書1のp145～p152とp274～p275を読んでおく。教科書2の「数値分析 I」Step2の(3)-2 p28～p29を読んでおく(90分)	教科書1のp152練習16を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テスト2, §5情報モラル-STEP2-確認テスト4～6の問題を解く。(90分)
担当教員			
第10回	【情報の分析評価】《Excel》グラフの要素、縦棒グラフと円グラフの作成法レーダーチャートの作成、グラフの編集。複合グラフの作成、グラフの印刷方法を習得する(§3-STEP3のLesson1,2)。	教科書1のp153～p176を読んでおく。(90分)	教科書1のp163練習17, p169練習18, p173練習20を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テスト1と3, §5情報モラル-STEP2-確認テスト5～6の問題を解く。(90分)
担当教員			

第11回	【情報の分析評価】Excelの機能を総合的に利用してデータを分析する方法を理解する。【セキュリティと情報モラル】ネットの危険性、ネチケットについて学修する電子メール利用のマナーについて学修する。暗号化、インターネット利用のマナーについて学修する(§5-STEP2のLesson4)。§3 Excel-Section3(STEP2,STEP3合同20問)の試験を行います。	教科書1のp276～p282を読んでおく。教科書2の「数値分析II」Step1 p36～p43を読んでおく。NESSの§3-STEP2,STEP3確認テストを解く。(90分)	§5情報モラル-STEP2-確認テスト5～6の問題を解く。(90分)
担当教員			
第12回	【情報の分析評価】Excelのデータベース機能を理解し、データの並べ替え・抽出方法を習得する。【セキュリティと情報モラル】ネットコミュニケーションについて学修する(§5-STEP2のLesson5)。	教科書2の「数値分析II」「データベース」Step2 p48～p61を読んでおく。教科書1のp283～p287を読んでおく。自身が使用しているネットコミュニケーションツールの特徴を調べておく。(90分)	§5情報モラル-STEP2-確認テスト7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第13回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》プレゼンテーションの基本とPowerPointの画面構成(§4-STEP1)、スライドの作成、コピーや移動方法、編集方法を習得する。また、ワードアートの作成法、図解を用いた説明に適したSmartArtの作成法、画像の挿入方法を習得する(§4-STEP2のLesson1)。§5 セキュリティと情報モラルSection5の試験(STEP1,STEP2合同20問)を行います。	NESSの§5情報モラル-STEP2-確認テスト1～7の問題を解く。教科書1のp178,p181,p186～p210を読んでおく。(90分)	NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テスト1～5の問題を解く。(90分)
担当教員			
第14回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》Excelの表やグラフを挿入し編集する方法を習得する。図形の作成方法を習得する。(§4-STEP2のLesson1)。スライドショーにおける画面切り替え効果、文字に対するアニメーション効果の設定を習得する。(§4-STEP2のLesson2) SmartArtと図形に対するアニメーション効果の設定を習得する。スライドショーの実行操作を習得する(§4-STEP2のLesson2)。	教科書1のp211～p234を読んでおく。(90分)	教科書1のp220練習22, p234練習23を行う。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テスト4～5の問題を解く。(90分)
担当教員			
第15回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》発表の準備に関する機能として、ノートの入力、スライド印刷、リハーサル機能の操作方法を習得する(§4-STEP3のLesson1)。発表時の服装、態度、話し方について学ぶ(§4-STEP3のLesson2)。§4 PowerPiont-STEP2の試験(10問)を行います。	NESSの§4 Powerpoint-STEP2-確認テスト1～5の問題を解く。教科書1のp235～p248を読んでおく。(90分)	これまでの操作を復習し教科書1のp182～p185を読んでおく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する試験と各回の学習状況により評価する。	

その他	0	なし
教科書		
<p>1.イチからしっかり学ぶ！Office基礎と情報モラルOffice2016対応／ア出版 2.「情報の探索・分析」(情報活用力 抜粋版)／ア出版</p>		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
<p>教科書は必ず北海道文教大学のキャンパスショップで購入してください(キャンパスショップのネット販売もしくは学内の売場)。これ以外の方法での購入(ネット通販など)は推奨しません。また、メルカリ等中古品の購入および未購入の場合は試験サイトへのアクセス権を発行できず試験を受験できないため単位は取得できません。なお、教科書1は紙ベース、教科書2は電子教科書です。</p>		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 自然と科学					
科目名		情報処理(1組)				ナンバリング	1158
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松岡 審爾						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として、大学の学修や社会に必要なスキルである情報リテラシーを修得する科目である。また、国際教養学科と国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。(思考・判断・表現)」と特に関係がある科目である。

授業の概要

本科目では、コンピュータを用いて文書作成、表計算、プレゼンテーションを行うために必要な基本操作を学ぶ。また、コンピュータのセキュリティ対策方法、情報モラルにもとづくインターネットの利用について習得する。コンピュータを使うためのスキルを身に付けるだけでなく、コンピュータに関する諸問題についても学ぶ。

到達目標

1. 課題解決のために必要な情報を探索できる。
2. 表計算ソフトExcelを用いた基本的な計算やグラフ作成を行い、それらを読み取ることによって情報の分析評価・整理ができる。
3. ワードソフトWordを用いて表、図なども挿入されたドキュメント作成を行なう情報のアウトプットができる。
4. プレゼンテーションソフトPowerPointを用いて、広く情報を伝えるためのプレゼンテーションを作成できる。
5. コンピュータ等のセキュリティおよび情報モラルを念頭において情報を運用することができる。

授業の方法

Wordを用いたレポート等作成、Powerpointを用いたプレゼンテーション技法、Excelを用いた分析については各人がパソコンを操作して習得する。情報の探索、データの分析法、セキュリティと情報モラルに関する内容はパワーポイントを用いて講義形式で行う。これらのOfficeソフトによる操作やセキュリティと情報モラルに関する内容の理解については初回と試験時を除いて教科書会社が提供するeラーニングシステムにより各自が主体的に確認テスト問題を行う。

ICT活用

教科書に付属してアカウントを得られるeラーニングシステムを用いて練習問題を提供し、授業時間外における自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
eラーニングシステムにより確認テストの結果がすぐに表示されフィードバックされる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【情報の探索】Web検索・インターネット情報の検証の方法を修得する。 【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》Wordの起動、画面構成を概観し、文書の新規作成や保存方法を習得する(§2-STEP1のLesson1)。文字の変換や記号、特殊文字、読みが不明の漢字の入力方法を再確認する(§2-STEP1のLesson2)	シラバスを読み、教科書1のp30～p35とp42～p47, p49～p50, p53～p58(授業では行わない)、教科書2の「情報検索」p9, p13～p15を読んでおく。(90分)。	教科書1のp51練習5を行う。タッチタイピングの練習を行う(90分)。
担当教員			
第2回	教科書が提供するWebサイト(NESS)への登録を行う。【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として文字書式の設定方法、インデント、タブ設定を習得する(§2-STEP2のLesson1)。 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウイルス感染予防技術についての知識を得る(§5-STEP1のLesson1)。	教科書1のp60～p67上半分とp250～p252を読んでおく。p80練習7の各問が教科書のどこに対応するかを調べておく。(90分)	NESSの§2Word-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト1～3の問題を解く。教科書1のp80練習7の可能な部分を行う。(90分)
担当教員			
第3回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として、均等割り付け、表の作成方法、ワードアートの挿入方法を習得する(§2-STEP2のLesson1)。 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウイルス感染予防の心構えとスパイウェアについての知識を得る(§5-STEP1のLesson1,2)。	教科書1のp67下半分～p75上半分とp253～p258を読み、p255練習25, p258練習26を行っておく。(90分)	教科書1のp80練習7を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト1～4の問題を解く。(90分)
担当教員			
第4回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として、画像や図形の挿入、ページ罫線の作成、印刷の方法を習得する(§2-STEP2のLesson1)。レポート作成に必要なページ設定、表紙の作成法、ページ番号、Excelグラフ、図表番号の挿入について習得する(§2-STEP2のLesson2)。 【セキュリティと情報モラル】不正アクセスを防ぐ技術を習得する。(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp75下半分～p91とp259～p262を読んでおく。p98練習8の各問が教科書のどこに対応するかを調べておく。(90分)	NESSの§2Word-STEP2-確認テスト4～6, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト5～7の問題を解く。教科書1のp98練習8の可能な部分を行う。(90分)
担当教員			

第5回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》レポート作成に必要な、脚注の挿入、見出し作成、文章校正機能について習得する(§2-STEP2のLesson2)。【情報の分析評価】《Excel》数値分析の概略を理解しExcelのファイル操作を習得する(§3-STEP1のLesson1)【セキュリティと情報モラル】cookie、パスワードの管理を習得する(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp92～p97, p100～p106とp263～p264,教科書2の「数値分析 I」Step1の(1)分析のポイントp18を読んでおく。(90分)	教科書1のp98練習8を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テスト4～6, §3Excel-STEP2-同1～3, §5セキュ-STEP1-同5～7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第6回	【情報の分析評価】数値分析に必要な数値データについて理解する。《Excel》,データ入力および効率的な数値入力(オートフィル)を習得する(§3-STEP2のLesson1)。データの表示設定(文字・表示形式)(§3-STEP2のLesson1)を習得する。【セキュリティと情報モラル】ソーシャルエンジニアリングとフィッシング詐欺の知識を得る(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp107～p118の上とp265～p267を読んでおく。(90分)	NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュ-STEP1-確認テスト5～7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第7回	【情報の分析評価】《Excel》データの表示設定(罫線の設定、行の高さ・列幅の変更)を習得する(§3-STEP2のLesson1)。印刷手法(改ページプレビュー、基本的な印刷、印刷イメージの確認、印刷タイトル)を習得する(§3-STEP2のLesson2)。【セキュリティと情報モラル】著作権・知的財産権とはなにかについて知る(§5-STEP2のLesson1,2)。§2Word-Section2の試験(20問)を行います。	教科書1のp118～p129とp268～p270,教科書2の「数値分析 I」Step1の(2)数値データp19～p21を読んでおく。(90分)	教科書1のp122練習9を行う。NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト4～7, §5情報モラル-STEP2-確認テスト1～3の問題を解く。(90分)
担当教員			
第8回	【情報の分析評価】《Excel》数式の入力方法・コピー、合計の計算、相対参照と絶対参照の使い分け、よく使用する関数の利用法を習得する。(§3-STEP2のLesson3)。【セキュリティと情報モラル】著作権に違反しないための注意点について学修する(§5-STEP2のLesson2)。	教科書1のp130～p144とp271～p273を読んでおく。教科書2の「数値分析 I」Step2の(3)-2 p28～p29を読んでおく(90分)。	教科書1のp137練習12を行う。NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト5～7, §5情報モラル-STEP2-確認テスト2～3の問題を解く。(90分)
担当教員			
第9回	【情報の分析評価】《Excel》数学／三角関数、条件に応じて処理を変えるIF関数、ネストを習得する(§3-STEP2のLesson3)。数値分析に必要な関数の探し方を修得する。【セキュリティと情報モラル】個人情報の保護について学修する(§5-STEP2のLesson3,4)。	教科書1のp145～p152とp274～p275を読んでおく。教科書2の「数値分析 I」Step2の(3)-2 p28～p29を読んでおく(90分)	教科書1のp152練習16を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テスト2, §5情報モラル-STEP2-確認テスト4～6の問題を解く。(90分)
担当教員			
第10回	【情報の分析評価】《Excel》グラフの要素、縦棒グラフと円グラフの作成法レーダーチャートの作成、グラフの編集。複合グラフの作成、グラフの印刷方法を習得する(§3-STEP3のLesson1,2)。	教科書1のp153～p176を読んでおく。(90分)	教科書1のp163練習17, p169練習18, p173練習20を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テスト1と3, §5情報モラル-STEP2-確認テスト5～6の問題を解く。(90分)
担当教員			

第11回	【情報の分析評価】Excelの機能を総合的に利用してデータを分析する方法を理解する。【セキュリティと情報モラル】ネットの危険性、ネチケットについて学修する電子メール利用のマナーについて学修する。暗号化、インターネット利用のマナーについて学修する(§5-STEP2のLesson4)。§3 Excel-Section3(STEP2,STEP3合同20問)の試験を行います。	教科書1のp276～p282を読んでおく。教科書2の「数値分析Ⅱ」Step1 p36～p43を読んでおく。NESSの§3-STEP2,STEP3確認テストを解く。(90分)	§5情報モラル-STEP2-確認テスト5～6の問題を解く。(90分)
担当教員			
第12回	【情報の分析評価】Excelのデータベース機能を理解し、データの並べ替え・抽出方法を習得する。【セキュリティと情報モラル】ネットコミュニケーションについて学修する(§5-STEP2のLesson5)。	教科書2の「数値分析Ⅱ」「データベース」Step2 p48～p61を読んでおく。教科書1のp283～p287を読んでおく。自身が使用しているネットコミュニケーションツールの特徴を調べておく。(90分)	§5情報モラル-STEP2-確認テスト7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第13回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》プレゼンテーションの基本とPowerPointの画面構成(§4-STEP1)、スライドの作成、コピーや移動方法、編集方法を習得する。また、ワードアートの作成法、図解を用いた説明に適したSmartArtの作成法、画像の挿入方法を習得する(§4-STEP2のLesson1)。§5 セキュリティと情報モラルSection5の試験(STEP1,STEP2合同20問)を行います。	NESSの§5情報モラル-STEP2-確認テスト1～7の問題を解く。教科書1のp178,p181,p186～p210を読んでおく。(90分)	NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テスト1～5の問題を解く。(90分)
担当教員			
第14回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》Excelの表やグラフを挿入し編集する方法を習得する。図形の作成方法を習得する。(§4-STEP2のLesson1)。スライドショーにおける画面切り替え効果、文字に対するアニメーション効果の設定を習得する。(§4-STEP2のLesson2) SmartArtと図形に対するアニメーション効果の設定を習得する。スライドショーの実行操作を習得する(§4-STEP2のLesson2)。	教科書1のp211～p234を読んでおく。(90分)	教科書1のp220練習22, p234練習23を行う。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テスト4～5の問題を解く。(90分)
担当教員			
第15回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》発表の準備に関する機能として、ノートの入力、スライド印刷、リハーサル機能の操作方法を習得する(§4-STEP3のLesson1)。発表時の服装、態度、話し方について学ぶ(§4-STEP3のLesson2)。§4 PowerPiont-STEP2の試験(10問)を行います。	NESSの§4 Powerpoint-STEP2-確認テスト1～5の問題を解く。教科書1のp235～p248を読んでおく。(90分)	これまでの操作を復習し教科書1のp182～p185を読んでおく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する試験と各回の学習状況により評価する。	

その他	0	なし
教科書		
<p>1.イチからしっかり学ぶ！Office基礎と情報モラルOffice2016対応／ア出版 2.「情報の探索・分析」(情報活用力 抜粋版)／ア出版</p>		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
<p>教科書は必ず北海道文教大学のキャンパスショップで購入してください(キャンパスショップのネット販売もしくは学内の売場)。これ以外の方法での購入(ネット通販など)は推奨しません。また、メルカリ等中古品の購入および未購入の場合は試験サイトへのアクセス権を発行できず試験を受験できないため単位は取得できません。なお、教科書1は紙ベース、教科書2は電子教科書です。</p>		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 自然と科学					
科目名		情報処理(2組と3組前半)				ナンバリング	1158
配当年次	1年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	常見 裕子						
授業の位置づけ							
初年次教育の一環として、大学の学修や社会に必要なスキルである情報リテラシーを修得する科目である。また、国際教養学科と国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。(思考・判断・表現)」と特に関係がある科目である。							
授業の概要							
本科目では、コンピュータを用いて文書作成、表計算、プレゼンテーションを行うために必要な基本操作を学ぶ。また、コンピュータのセキュリティ対策方法、情報モラルにもとづくインターネットの利用について習得する。コンピュータを使うためのスキルを身に付けるだけでなく、コンピュータに関する諸問題についても学ぶ。							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 課題解決のために必要な情報を探索できる。 2. 表計算ソフトExcelを用いた基本的な計算やグラフ作成を行い、それらを読み取ることによって情報の分析評価・整理ができる。 3. ワードソフトWordを用いて表、図なども挿入されたドキュメント作成を行なう情報のアウトプットができる。 4. プレゼンテーションソフトPowerPointを用いて、広く情報を伝えるためのプレゼンテーションを作成できる。 5. コンピュータ等のセキュリティおよび情報モラルを念頭において情報を運用することができる。 							
授業の方法							
Wordを用いたレポート等作成、Powerpointを用いたプレゼンテーション技法、Excelを用いた分析については各人がパソコンを操作して習得する。情報の探索、データの分析法、セキュリティと情報モラルに関する内容はパワーポイントを用いて講義形式で行う。これらのOfficeソフトによる操作やセキュリティと情報モラルに関する内容の理解については初回と試験時を除いて教科書会社が提供するeラーニングシステムにより各自が主体的に確認テスト問題を行う。							
ICT活用							
教科書に付属してアカウントを得られるeラーニングシステムを用いて練習問題を提供し、授業時間外における自主学習を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
eラーニングシステムにより確認テストの結果がすぐに表示されフィードバックされる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【情報の探索】Web検索・インターネット情報の検証の方法を修得する。 【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》Wordの起動、画面構成を概観し、文書の新規作成や保存方法を習得する(§2-STEP1のLesson1)。文字の変換や記号、特殊文字、読みが不明の漢字の入力方法を再確認する(§2-STEP1のLesson2)	シラバスを読み、教科書1のp30～p35とp42～p47, p49～p50, p53～p58(授業では行わない)、教科書2の「情報検索」p9, p13～p15を読んでおく。(90分)。	教科書1のp51練習5を行う。タッチタイピングの練習を行う(90分)。
担当教員			
第2回	教科書が提供するWebサイト(NESS)への登録を行う。【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として文字書式の設定方法、インデント、タブ設定を習得する(§2-STEP2のLesson1)。 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウィルス感染予防技術についての知識を得る(§5-STEP1のLesson1)。	教科書1のp60～p67上半分とp250～p252を読んでおく。p80練習7の各問が教科書のどこに対応するかを調べておく。(90分)	NESSの§2Word-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト1～3の問題を解く。教科書1のp80練習7の可能な部分を行う。(90分)
担当教員			
第3回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として、均等割り付け、表の作成方法、ワードアートの挿入方法を習得する(§2-STEP2のLesson1)。 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウィルス感染予防の心構えとスパイウェアについての知識を得る(§5-STEP1のLesson1,2)。	教科書1のp67下半分～p75上半分とp253～p258を読み、p255練習25, p258練習26を行っておく。(90分)	教科書1のp80練習7を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト1～4の問題を解く。(90分)
担当教員			
第4回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》チラシ作成を例として、画像や図形の挿入、ページ罫線の作成、印刷の方法を習得する(§2-STEP2のLesson1)。レポート作成に必要なページ設定、表紙の作成法、ページ番号、Excelグラフ、図表番号の挿入について習得する(§2-STEP2のLesson2)。 【セキュリティと情報モラル】不正アクセスを防ぐ技術を習得する。(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp75下半分～p91とp259～p262を読んでおく。p98練習8の各問が教科書のどこに対応するかを調べておく。(90分)	NESSの§2Word-STEP2-確認テスト4～6, §5セキュリティ-STEP1-確認テスト5～7の問題を解く。教科書1のp98練習8の可能な部分を行う。(90分)
担当教員			

第5回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】《Word》レポート作成に必要な、脚注の挿入、見出し作成、文章校正機能について習得する(§2-STEP2のLesson2)。【情報の分析評価】《Excel》数値分析の概略を理解しExcelのファイル操作を習得する(§3-STEP1のLesson1)【セキュリティと情報モラル】cookie、パスワードの管理を習得する(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp92～p97, p100～p106とp263～p264,教科書2の「数値分析 I」Step1の(1)分析のポイントp18を読んでおく。(90分)	教科書1のp98練習8を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テスト4～6, §3Excel-STEP2-同1～3, §5セキュ-STEP1-同5～7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第6回	【情報の分析評価】数値分析に必要な数値データについて理解する。《Excel》,データ入力および効率的な数値入力(オートフィル)を習得する(§3-STEP2のLesson1)。データの表示設定(文字・表示形式)(§3-STEP2のLesson1)を習得する。【セキュリティと情報モラル】ソーシャルエンジニアリングとフィッシング詐欺の知識を得る(§5-STEP1のLesson3)。	教科書1のp107～p118の上とp265～p267を読んでおく。(90分)	NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト1～3, §5セキュ-STEP1-確認テスト5～7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第7回	【情報の分析評価】《Excel》データの表示設定(罫線の設定、行の高さ・列幅の変更)を習得する(§3-STEP2のLesson1)。印刷手法(改ページプレビュー、基本的な印刷、印刷イメージの確認、印刷タイトル)を習得する(§3-STEP2のLesson2)。【セキュリティと情報モラル】著作権・知的財産権とはなにかについて知る(§5-STEP2のLesson1,2)。§2Word-Section2の試験(20問)を行います。	教科書1のp118～p129とp268～p270,教科書2の「数値分析 I」Step1の(2)数値データp19～p21を読んでおく。(90分)	教科書1のp122練習9を行う。NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト4～7, §5情報モラル-STEP2-確認テスト1～3の問題を解く。(90分)
担当教員			
第8回	【情報の分析評価】《Excel》数式の入力方法・コピー、合計の計算、相対参照と絶対参照の使い分け、よく使用する関数の利用法を習得する。(§3-STEP2のLesson3)。【セキュリティと情報モラル】著作権に違反しないための注意点について学修する(§5-STEP2のLesson2)。	教科書1のp130～p144とp271～p273を読んでおく。教科書2の「数値分析 I」Step2の(3)-2 p28～p29を読んでおく(90分)。	教科書1のp137練習12を行う。NESSの§3Excel-STEP2-確認テスト5～7, §5情報モラル-STEP2-確認テスト2～3の問題を解く。(90分)
担当教員			
第9回	【情報の分析評価】《Excel》数学/三角関数、条件に応じて処理を変えるIF関数、ネストを習得する(§3-STEP2のLesson3)。数値分析に必要な関数の探し方を修得する。【セキュリティと情報モラル】個人情報の保護について学修する(§5-STEP2のLesson3,4)。	教科書1のp145～p152とp274～p275を読んでおく。教科書2の「数値分析 I」Step2の(3)-2 p28～p29を読んでおく(90分)	教科書1のp152練習16を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テスト2, §5情報モラル-STEP2-確認テスト4～6の問題を解く。(90分)
担当教員			
第10回	【情報の分析評価】《Excel》グラフの要素、縦棒グラフと円グラフの作成法レーダーチャートの作成、グラフの編集。複合グラフの作成、グラフの印刷方法を習得する(§3-STEP3のLesson1,2)。	教科書1のp153～p176を読んでおく。(90分)	教科書1のp163練習17, p169練習18, p173練習20を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テスト1と3, §5情報モラル-STEP2-確認テスト5～6の問題を解く。(90分)
担当教員			

第11回	【情報の分析評価】Excelの機能を総合的に利用してデータを分析する方法を理解する。【セキュリティと情報モラル】ネットの危険性、ネチケツトについて学修する電子メール利用のマナーについて学修する。暗号化、インターネット利用のマナーについて学修する(§5-STEP2のLesson4)。§3 Excel-Section3(STEP2,STEP3合同20問)の試験を行います。	教科書1のp276～p282を読んでおく。教科書2の「数値分析II」Step1 p36～p43を読んでおく。NESSの§3-STEP2,STEP3確認テストを解く。(90分)	§5情報モラル-STEP2-確認テスト5～6の問題を解く。(90分)
担当教員			
第12回	【情報の分析評価】Excelのデータベース機能を理解し、データの並べ替え・抽出方法を習得する。【セキュリティと情報モラル】ネットコミュニケーションについて学修する(§5-STEP2のLesson5)。	教科書2の「数値分析II」「データベース」Step2 p48～p61を読んでおく。教科書1のp283～p287を読んでおく。自身が使用しているネットコミュニケーションツールの特徴を調べておく。(90分)	§5情報モラル-STEP2-確認テスト7の問題を解く。(90分)
担当教員			
第13回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》プレゼンテーションの基本とPowerPointの画面構成(§4-STEP1)、スライドの作成、コピーや移動方法、編集方法を習得する。また、ワードアートの作成法、図解を用いた説明に適したSmartArtの作成法、画像の挿入方法を習得する(§4-STEP2のLesson1)。§5 セキュリティと情報モラルSection5の試験(STEP1,STEP2合同20問)を行います。	NESSの§5情報モラル-STEP2-確認テスト1～7の問題を解く。教科書1のp178,p181,p186～p210を読んでおく。(90分)	NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テスト1～5の問題を解く。(90分)
担当教員			
第14回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》Excelの表やグラフを挿入し編集する方法を習得する。図形の作成方法を習得する。(§4-STEP2のLesson1)。スライドショーにおける画面切り替え効果、文字に対するアニメーション効果の設定を習得する。(§4-STEP2のLesson2) SmartArtと図形に対するアニメーション効果の設定を習得する。スライドショーの実行操作を習得する(§4-STEP2のLesson2)。	教科書1のp211～p234を読んでおく。(90分)	教科書1のp220練習22, p234練習23を行う。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テスト4～5の問題を解く。(90分)
担当教員			
第15回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】《PowerPoint》発表の準備に関する機能として、ノートの入力、スライド印刷、リハーサル機能の操作方法を習得する(§4-STEP3のLesson1)。発表時の服装、態度、話し方について学ぶ(§4-STEP3のLesson2)。§4 PowerPiont-STEP2の試験(10問)を行います。	NESSの§4 Powerpoint-STEP2-確認テスト1～5の問題を解く。教科書1のp235～p248を読んでおく。(90分)	これまでの操作を復習し教科書1のp182～p185を読んでおく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する試験と各回の学習状況により評価する。	

その他	0	なし
教科書		
<p>1.イチからしっかり学ぶ！Office基礎と情報モラルOffice2016対応／ア出版 2.「情報の探索・分析」(情報活用力 抜粋版)／ア出版</p>		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
<p>教科書は必ず北海道文教大学のキャンパスショップで購入してください(キャンパスショップのネット販売もしくは学内の売場)。これ以外の方法での購入(ネット通販など)は推奨しません。また、メルカリ等中古品の購入および未購入の場合は試験サイトへのアクセス権を発行できず試験を受験できないため単位は取得できません。なお、教科書1は紙ベース、教科書2は電子教科書です。</p>		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目					
科目名		教育原理				ナンバリング	1002
配当年次	2年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	井上 大樹						
授業の位置づけ							
1年次で学んだ教職課程科目に対して、その理論的歴史的背景や根拠を本科目で理解するとともに、2年次以降で学ぶ教職課程科目の基礎として教育的思考を身につける。							
授業の概要							
様々な教育職に通底する、教育に関する基本的な知見(歴史、法制度、学問領域、現代的課題など)を得る。中でも、学習する一人ひとりの権利が様々な教育実践によって内実が深まってきた経緯に重点をおく。講義全体をとおして、具体的な教育問題や教育実践を取りあげ、理論と実践を結ぶ視点を育む。							
到達目標							
自分が目指す教育職との関わりを認識しつつ、以下について自分の見解を交えながら説明できる <ul style="list-style-type: none"> •教育の基本的概念や教育の本質及び目標を理解し、教育を成り立たせる要素とそれらの相互関係 •教育に関する代表的な教育家の思想と理念や実際の学校との関わり •家族と社会の教育の歴史、近代教育制度の成立と展開 •歴史的な視点を含めた現代社会における教育課題 							
授業の方法							
•本科目は呈示資料(パワーポイント)による講義、GoogleFormを活用したワーク、意見交換などを組み合わせながら展開する。毎回、授業終了前に記述形式のまとめを行い、理解度を確認する。							
ICT活用							
<ul style="list-style-type: none"> •Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。 •Google Crassroomのメッセージ機能を活用し、随時、質疑応答を行う。 •呈示資料(パワーポイント)に説明音声吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする 							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
講評を次回講義で行うとともに、適宜、Google Crassroomのメッセージ機能を活用し、個別にフィードバックする。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション／教育(学)とは何か —授業展開、学生の到達(行動)目標、成績評価方法などについて理解する	シラバスの熟読(120分)	本科目で学びたいことをまとめ、半期の学習計画を立てる(120分)
担当教員			
第2回	教育の本質と目標 —義務教育未了者の苦労と学ぶ喜びを実感している姿から、これまでの自分の学びへの姿勢を見直す	事前配布資料の熟読(120分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第3回	代表的な教育家の思想と現代の教育観 —教育観(教育に対する基本的な考え方)の歴史を人物および社会的背景を交えて理解する	テキスト第1章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第1章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第4回	家族と社会による教育の歴史 —家族や(地域)社会の教育的(子育て)機能の変遷を理解する	事前配布資料の熟読(120分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			

第5回	家庭や子どもに関わる教育の思想 —多様化する家庭教育の価値観にそれぞれ通底する思想的ルーツを理解する	テキスト第3章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第3章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第6回	近代学校の成立から高等教育の大衆化まで —現在の学校教育の充実について、普通教育の制度整備や大学大衆化の社会的ニーズの視点から理解する	テキスト第5章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第5章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第7回	教育問題から見る現在の学校制度、学校文化 —現在の教育問題に潜む、学校の「あたりまえ」(制度の基本概念、文化)について知り、問い直す視点をもつ	現代の学校教育にまつわる問題について最近の新聞・雑誌記事から調べておく(120分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第8回	学校や学習に関わる教育の思想 —教育課程編成の原理や授業における児童の位置づけについての主な理論について理解する	テキスト第4章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第4章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第9回	「学力」とは何か(1):測定方法の変遷と日本の課題 —PISAをはじめとする国際的な学力調査の整備に伴い、明らかになった日本の課題について理解する	「全国学力調査」(国語、算数・数学)の問題を入手し、解きながら内容を検討する(120分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第10回	「学力」とは何か(2):「学力向上」の授業づくりの要点 —学力の定義、望まれる学力について日本の教育政策の重点を確認した上で、社会的要請(人間力など)との関連を理解する	テキスト第2章、第11章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第2章、第11章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			

第11回	生徒の人間関係の現状と生徒指導・生活指導の原理 —子どもたちの仲間づくりの現状について理解を深め、生徒指導の重要性について理解する	テキスト第10章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第10章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第12回	学校における道徳教育の意義 —特別な教科としての道徳教育の位置づけを歴史的経緯を踏まえて理解する。また、高校で新設される「公共」の意義についても理解する	自分たちが受けてきた道徳教育について振り返り、意義と課題についてまとめる(120分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第13回	学校教育と生涯学習・社会教育 —生涯学習の視点から、社会教育の実際と意義について明らかにし、学校教育との連携の今日的課題を考える	テキスト第12章を読み、わからない語句は事前に調べておく(120分)	テキスト第12章を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第14回	変容する社会と教育問題 —子育て家庭の貧困、格差社会、若者の就職難、多文化共生など変容する社会が抱える問題が教育にどのように影響(問題化)するかを具体的事例などから検討する	前時(第13回)に指定されたキーワードについて調べておく(120分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(120分)
担当教員			
第15回	教育専門職として探求すべき教育学(まとめとふりかえり) —教育学の基本的な考え方についてまとめ、意見交流を踏まえ自分の見解をまとめる	第2回～第14回の授業内容について、残された疑問についてあらかじめ調べたり質問したりする(120分)	不足している学習課題を明確化し、文献講読など今後の学習計画をたてる(120分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	提出物(55%)、自主学習・議論などの参加態度(15%)	

<p>その他</p>	<p>30</p>	<p>記述形式のまとめ(第15回予定)</p>
<p>教科書</p>		
<p>勝野正章・庄井良信『問いからはじめる教育学[改訂版]』, 有斐閣, 2022年 ※改訂版を必ず入手のこと (ISBN:978-4-641-15106-2)</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>文部科学省『小学校学習指導要領解説 総則編 一平成29年7月』, 東洋館出版社, 2018年 文部科学省『中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編』, 東山書房, 2020年 文部科学省『高等学校学習指導要領(平成30年告示)解説 総則編 一平成30年7月』, 東洋館出版社, 2019年 教育開発研究所(編)『教育の最新事情がよくわかる本2020』, 教育開発研究所, 2019年 降旗信一(編)『持続可能な地域と学校のための学習社会文化論』, 学文社, 2017年 佐貫浩ほか(編)『3・11と教育改革』, かもがわ出版, 2013年 児美川 孝一郎『まず教育論から変えよう』, 太郎次郎社エディタス, 2015年</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ・教育や関連する話題について、新聞やニュースなどで情報収集する習慣をつけておくこと ・教育への実践的理解を深めるために、雑誌『教育』(教育科学研究会編集、国土社)の講読を推奨する。また、教育系研究会へのオンライン参加を推奨する(GoogleClassroomにて告知) 		
<p>備考欄</p>		
<p> </p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目					
科目名		教育方法の理論と実践				ナンバリング	2030
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	石垣 則昭						
授業の位置づけ							
<p>本科目の教育方法の理論と実践は教職課程の「教育の基礎理解に関する分野」に位置づけられ、教職課程に必要な幅広い知識と技能を習得し、教育制度論、教育課程の意義と編成、教育原理との連携を重視した学習である。</p>							
授業の概要							
<p>本科目の教育方法の理論と実践は教職課程に位置づけられ、教員免許を取得するための必修教科であり、教育学・教育実践を方法論的な視点からとらえ、教育実践を合理的かつ効果的に進めるための学習である。そのため本科目では教育方法の基礎的理論(歴史・思想・政策)、さらに新しい時代に求められる教育への理解を深め、教育制度論、教育課程の意義と編成、教育原理との関連性を重視し授業を進め、教職課程に必要な幅広い知識と技能、さらに教職課程を取得するための学びに向かう人間力の育成を図る。</p>							
到達目標							
<p>①教育の目的を実現するための学校組織としての排列と課題を理解できる。(知識・技能)②教育方法として、どのように授業を進め、どのような対応するのかの学習指導法の問題を実践的に思考し深め、レポート等で適切に表すことができる。(思考・判断・表現)③学習行動の改善、向上のためどのように学習指導を進めるべきか他のメンバーと協力し学習を進め、各講義の学習課題を解決することができる。(関心・意欲・態度)</p>							
授業の方法							
<p>授業の到達目標を達成するため、説明と演習の知的生産交流により授業を進める。受講者の学習への主体化を図るため、ハイブリッド型(ICTの活用と対面学習)を中心にアクティブラーニングにより授業を進める。毎時間、400字～600字程度で作成する学習レポートを授業中クラスルームより送信、学習終了前に完成させ返信する。その後、採点し返却する。あわせて14回目に小テスト(30点満点)を実施し、総合的に学習評価を行う。</p>							
ICT活用							
<p>毎時間のレポートの作成、FAMアプローチによる授業評価などグーグルクラスルームの活用による双方向の授業を行う。</p>							
実務経験のある教員の教育内容							

北海道内の公立中学校の校長12年の実務経験と教育理論により学校改善を図り、学力向上を中心に様々な教育成果を上げた。また校長在任中より現在までの間、北海道内外の小中高等学校へ「主体的・対話的で深い学び」による教育方法の改善や学習評価方法、教育課程の編成と実施さらに生徒指導を含め、今日的な教育問題の解消・解決のため教育行政などより依頼を受け各種研修会の講師を務めている。

課題に対するフィードバックの方法

質問は授業中、クラスルームでのレポート提出時とあわせ随時受けつけ、内容により受講者全員への還元を図る。また毎時間、授業への自己評価、相互評価さらに学習レポートを中心とする、学習課題への回答を評価しコメントを添え返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション(ルーブリックの提示と学習内容、進め方、本科を学ぶ意義)の内容を把握する。教育方法とは何かを理解できる。	教育方法とは何かについて調べ授業に臨む。(90分)	オリエンテーションの内容を確認し、教育及び教育方法とは何かを整理する。(90分)
担当教員			
第2回	PISA型学力学習到達度調査結果からとらえる、今、求められている教育方法とは何か理解できる。	PISA型学力学習到達度調査とは何かについて調べ授業に臨む。(90分)	学習中の意見交流により、今、求められている教育方法とは何かを整理する。(90分)
担当教員			
第3回	西洋における教育方法の歴史的変遷と内容が理解できる。	西洋における教育方法の歴史的変遷と内容について調べ授業に臨む。(90分)	西洋における教育方法の歴史的変遷と内容について整理する。(90分)
担当教員			
第4回	我が国における教育方法の歴史的変遷と内容が理解できる。	我が国における教育の方法の歴史的変遷と内容について調べ授業に臨む。(90分)	我が国における教育の方法の歴史的変遷と内容について整理する。(90分)
担当教員			

第5回	教科学習とは何か。その意義と基本的理論さらに教科学習の方法が理解できる。	教科学習とは何か、その意義と基本的理論を調べ授業に臨む。(90分)	教科学習とは何か。その意義と基本的理論さらに教科学習の方法について整理する。(90分)
担当教員			
第6回	授業デザイン、学習指導の形態とその進め方が理解できる。	授業デザインとは何か、学習指導の基本的形態について調べ授業に臨む。(90分)	授業デザインとは何か、学習指導の基本的形態と学習の進め方について整理する。(90分)
担当教員			
第7回	学習評価の意義と理論、学習評価の方法が理解できる。	学習評価についての理論と方法を調べ授業に臨む。(90分)	学習評価の意義と理論、学習評価の方法について整理する。(90分)
担当教員			
第8回	学校教育における教育機器とICT教育の意義と活用方法が理解できる。	教育活動の推進のための教育機器とICT教育の活用について調べ授業に臨む。(90分)	教育活動の推進のための教育機器とICT教育の教育的効果活用方法について整理する。(90分)
担当教員			
第9回	学級経営とは何か、教育方法を視点に学級経営の意義と進め方について理解できる。	学級経営とは何かについて調べ授業に臨む。(90分)	学級経営とは何か、教育方法を視点に学級経営の意義と進め方について整理する。(90分)
担当教員			
第10回	特別支援教育の目的と歴史的経過と課題、さらに教育方法について理解できる。	特別支援教育の目的と歴史的課題について調べ授業に臨む。(90分)	特別支援教育の目的と歴史的経過と課題、さらに教育方法について整理する。(90分)
担当教員			

第11回	道徳、特別活動、総合的な学習(探究)の時間の意義と進め方が理解できる。	道徳、特別活動、総合的な学習の時間(探究)の目的と特性について調べ授業に臨む。(90分)	道徳、特別活動、総合的な学習の時間(探究)のそれぞれの意義と進め方について整理する。(90分)
担当教員			
第12回	学習指導案の作成の意義と「主体的・対話的で深い学び」による学習過程の基本が理解できる。	「主体的・対話的で深い学び」による学習の意義を学習指導要領総則から調べ授業に臨む。(90分)	学習指導案の作成の意義と「主体的・対話的で深い学び」による学習過程を整理する。(90分)
担当教員			
第13回	教育実習生の授業DVDを視聴し、「主体的・対話的で深い学び」による学習の進め方を理解できる。	「主体的・対話的で深い学び」の学習過程について調べ授業に臨む。(90分)	教育実習生の授業DVDを視聴し学習計画、学習過程について整理する。(90分)
担当教員			
第14回	学習のまとめとしての小テストを行い、教育方法の理論と実践の適切な運用のための学習指導要領、教育課程への理解を深めることができる。	本科の学習を振り返り、小テストに備えるとともに、学習指導要領と教育課程、教育方法との関連を調べ授業に臨む(90分)	学習指導要領と教育課程、教育方法との関連を整理する。(90分)
担当教員			
第15回	教育方法としての模範的授業のDVDを視聴し、学習過程を理解でき、本科のまとめを行うことができる。	教育方法論である「主体的・対話的で深い学び」の学習過程について調べ授業に臨む(90分)	模範的授業のDVDを視聴し学習過程、さらに本科目の学習内容を整理する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	ルーブリックの評価規準による毎時間の学習レポート評価 (1回1点～5点を14回・70点)	

<p>その他</p>	<p>30</p>	<p>小テスト(30問×1点を1回・30点)</p>
<p>教科書</p>		
<p>自作の資料による。</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>文部科学省刊行物による。</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>学習内容の理解と定着を図るため準備学習、事後学習を重視し学習規律を守り提出物は期限を厳守する。授業中は自ら意見表明するなど能動的な参加態度を必須とする協同的な学びにより、「教育方法の理論と実践」への理解を深めて頂きたい。</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目					
科目名		生徒指導・キャリア教育の理論と方法				ナンバリング	2034
配当年次	3年	開講学期	2023年前期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝、加藤 裕明						
授業の位置づけ							
学校現場における生徒指導(教科指導、生活指導、進路指導、生徒相談等)に関する基礎的な科目である。現代社会の中で生きる子どもの特性と問題点を明確にし、生徒指導およびキャリア教育の理論と方法について修得する科目である。							
授業の概要							
学校における生徒指導では、その基本となる児童生徒理解についての基本的な知識や方法を身につける。また、生徒指導の基本である子ども、青年の発達に関する心理学や社会学、また教育学などの基本を学び、人間の発達に関する理解を深める。							
到達目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1 現代社会の抱える問題と教育の現状との関連を説明できる。 2 現代社会の中で生きる子どもの現状と特性を述べることができる。 3 生徒指導の原理を説明できる。 4 キャリア教育の理論と方法を説明できる。 5 生徒指導に関する事例についてその解決法を説明でき、グループワークでの討議に参加できる。 							
授業の方法							
教科書及び配布物を用いて、講義形式で授業を進める。事例研究としてグループワークによる課題解決、討議を行う。ミニレポートを時間内に行う(全11回)。 理解度を確認するためのレポートを3回行う。 授業全体の理解度を確認するための評価テストを実施する。							
ICT活用							
適宜、グーグルクラスルーム等のプラットフォームを活用する。							
実務経験のある教員の教育内容							

常田は中学校教員を務め、学校運営、学校経営の経験が長く、教育全般について幅広い知識を有している。生徒指導についても経験が豊富であり、学校教育における位置づけ、指導の実際などについて指導を行う。
 加藤は公立高等学校に30年間勤務し、教科指導、HR指導、生活指導をはじめとする実践をもとに、教師自身の学びや育ちについて考察と経験を深めてきた。また、この間、部活動指導にも従事し、演劇教育を質的方法によって研究し、博士号を取得した。以上の経験を活かし、学校現場における具体的な子どもたちの姿を想定し、「主体的・対話的で深い学び」のための授業づくりをファシリテートする。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー、レポートを読み、コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【オリエンテーション 生徒指導とは、生徒指導の基本】生徒指導は、学校の教育目標を達成するための重要な機能の一つであり、すべての児童生徒の人格のよりよい発達をめざすとともに、学校生活が児童生徒にとって興味深く、充実したものになるよう展開することであることを説明できる。(担当 常田拓孝)	教科書のp.1～p.8を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第2回	【生徒指導の意義と原理 その1】学校では、児童生徒自らが現在及び将来における自己実現を図っていくための自己指導力の育成をめざすという生徒指導の積極的な意義、さらに学校教育活動全体を通じて行うことを述べるができる。(担当 常田拓孝)	教科書のp.9～p.13を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第3回	【生徒指導の意義と原理 その2】生徒指導の基盤は、児童生徒一人一人についての児童生徒の深化を図ることを説明できる。レポート課題#1(担当 常田拓孝)	教科書p.14～p.22を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第4回	【教育課程と生徒指導 その1】児童生徒にとって学校生活での最も中心は授業であり、その授業を有意義なものにするには生徒指導の機能が発揮されることが重要であることを説明できる。(担当 常田拓孝)	教科書p.23～p.27を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第5回	【教育課程と生徒指導 その2】総合的な学習の時間を充実させることは、その目標を達成することだけでなく、児童生徒自らが自己実現を図る自己指導力の育成につながることを述べることができる。(担当 常田拓孝)	教科書p.27～p.39を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第6回	【児童生徒理解 その1】学校におけるすべての教育活動において、教育実践が成果を上げるためには児童生徒理解が必要であることを述べることができる。(担当 常田拓孝)	教科書p.40～p.53を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第7回	【児童生徒理解 その2】児童生徒理解にあたっては、人としての成長をその心理的な側面で捉えることが必要であり、生徒指導の根幹であることを説明できる。レポート課題#2(担当 常田拓孝)	教科書p.53～p.74を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第8回	【ゲストティーチャー講義 その1】ゲストティーチャーによる講義から特別支援教育の理念、学校体制の整備、合理的配慮などについて一般化できる。(担当 常田拓孝)	これまでの学修範囲の教科書、資料を読んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第9回	【ゲストティーチャー講義 その2】ゲストティーチャーによる講義から通常の学級での特別な支援を要する児童生徒について説明できる。(担当 常田拓孝)	これまでの学修範囲の教科書、資料を読んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第10回	【進路指導とキャリア教育】学校における進路指導とキャリア教育の違いや意義を説明できる。児童生徒がキャリアを形成していくために必要な能力や態度を育成するキャリア教育について説明できる。(担当 常田拓孝)	これまでの学修範囲の教科書、資料を読んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第11回	【学校における進路指導のあり方】学校における進路指導体制について説明でき、教育課程編成の際の進路指導についての留意点を述べるができる。また、進路指導にあたっての家庭との連携について説明することができる。レポート課題#3(担当 常田拓孝)	教科書p.98～p.117を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第12回	【生き方を考えるキャリア教育】児童生徒の発達段階に応じて、自らの生き方を考えることができるよう支援するキャリア教育について説明できる。(担当 加藤裕明)	事前配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	加藤 裕明		
第13回	【キャリア教育計画】各学校で児童生徒のキャリア形成をめざすキャリア教育計画の立案、実施について説明できる。(担当 加藤裕明)	事前配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	加藤 裕明		
第14回	【個々の成長を促す進路指導・キャリア教育】児童生徒一人一人の個性、特性を生かし、社会的に自立し、貢献できる人材育成の視点に立った進路指導・キャリア教育の充実が重要であることを論ずることができる。(担当 加藤裕明)	事前配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	加藤 裕明		
第15回	【積極的な生徒指導を進めることができる教師をめざして】学校にあって、児童生徒の健全な成長を促すために、児童生徒一人一人の心の動きを見つめることが大切であることを述べるができる。評価テスト(担当 常田拓孝)	教科書及びこれまでの配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	3回のレポートの提出

<p>その他</p>	<p>40</p>	<p>評価テスト</p>
<p>教科書</p>		
<p>1 生徒指導提要／文部科学省</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>なし</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>なし</p>		
<p>備考欄</p>		
<p>なし</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育実践に関する科目					
科目名		事前事後指導				ナンバリング	4080
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記、白幡 亜希						

授業の位置づけ

栄養教育実習の意義や目的、心構えなどのほか、実習の評価の方法、実習後の提出物(実習ノートや指導案など)、実習中の大学との連絡方法などについて指導等を行い、実習の反省、問題点の整理、今後の課題の明確化をしていく。栄養教諭免許を取得するための教職に関する科目である。3年次までに修得した管理栄養士課程及び教職に関する科目を横断的につなげ「栄養教育実習」に向かうための科目である。

授業の概要

事前指導として、栄養教諭の職務内容がわかり、食に関する指導の目標、視点、役割をとらえることができるよう理論と結びつけ理解を深めるとともに模擬授業を展開させ、教育実習の場面に生かせる力を養う。
事後指導では、実習校で学んだ学校給食の管理面、児童への教科活動における指導の取り組み、食に関する指導の連携調整など、栄養教諭の業務内容を互いに発表し、結果評価を行う。更にこれらを報告書にまとめ、教員採用試験に向け統合された力をつける。

到達目標

1. 食に関する指導の目標、視点、役割をとらえることができ、模擬授業を展開させることができる。
2. 実習校で学んだ栄養教諭の業務内容を互いに発表し、結果評価を行い、高め合えることができる。
3. 児童の発達段階を踏まえた指導案を作成することができる。

授業の方法

事前指導では毎回割り当てられた回に模擬授業を行い、その模擬授業について一人ひとり評価、講評を行う。
事後指導では、栄養教育実習終了後の報告会の準備および報告会を行う。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
発表者に対し、各教員が講評を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション1(小塚) (1)学校における栄養教諭の役割、職務内容を知る。 (2)栄養教諭として期待される、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ教育者として、学校給食を生き残る教材として活用した効果的な指導を行うことを学ぶ。	模擬授業の準備 準備時間(90分)	栄養教諭の食の指導に関する 内容の復習(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第2回	オリエンテーション2(小塚) 教育実習の流れの確認と課題の確認	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業に対する指導案の改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第3回	指導案の作成(小塚) ・指導案作成ポイントの確認 ・グループ討議で決定された題材で作成	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第4回	指導案の作成(小塚) 板書計画作成のポイントの確認 教材・資料の作成	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		

第5回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第6回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第7回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第8回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第9回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	白幡 亜希		

第11回	模擬授業(小塚) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	
担当教員	白幡 亜希		
第12回	模擬授業(白幡) (45分授業・給食の時間3分授業) 意見交換 実習への心構えについての確認 実習前最終確認	意見交換 実習への心構えについての確認 実習前最終確認 実習ノート 等の整理。実習前の準備。(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	白幡 亜希		
第13回	事後指導(白幡) 実習校の報告会の準備 実習ノート、資料の整理 発表スライドと栄養教育実習報告書の作成	報告会準備 実習準備を含めた栄養教育実習報告書の作成(90分)	報告会準備(パワーポイントの作成) 実習準備を含めた栄養教育実習報告書の作成(90分)
担当教員	白幡 亜希		
第14回	実習報告会(白幡) ・各校パワーポイントにより発表を行う	報告会準備 実習準備を含めた栄養教育実習報告書の作成(90分)	報告書の作成(90分)
担当教員	白幡 亜希		
第15回	実習報告会(白幡) ・各校パワーポイントにより発表を行う 全体カンファレンス ・実習報告書の編集	報告会準備 実習準備を含めた栄養教育実習報告書の作成(90分)	実習報告書の作成(90分) 報告書の作成(90分)
担当教員	白幡 亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に対する意欲(発言など)(35%)、模擬授業(40%)、指導案の内容(25%)など総合的に評価する

<p>その他</p>	<p>0</p>	
<p>教科書</p>		
<p>栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート, 学建書院 食に関する指導の手引き-第二次改訂版-平成31年3月, 文部科学省</p>		
<p>参考文献</p>		
<p>必要に応じてプリント配布</p>		
<p>履修条件・留意事項等</p>		
<p>履修要件がありますので、履修ガイド 健康栄養学科 教職課程(栄養教諭一種免許)を参照のこと。</p>		
<p>備考欄</p>		

2023 北海道文教大学 シラバス

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育実践に関する科目					
科目名		栄養教育実習				ナンバリング	4084
配当年次	4年	開講学期	2023年前期	区分	実習	単位	1
担当教員	小塚 美由記、白幡 亜希						
授業の位置づけ							
<p>実際の現場での栄養教諭の実習を行う科目である。現場で課題を発見し、適切な「食に関する指導」ができる能力を身につけるための科目であり、栄養教諭免許を取得するための必修科目である教職に関する科目の総まとめの「教職実践演習」へとつなげる実践的な科目である。</p>							
授業の概要							
<p>「栄養教育実習」は、栄養教諭として期待される、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、学校給食を生きた教材として活用した効果的な指導を行うため、(1)食に関する指導と、(2)学校給食の管理を一体のものとして、学校教育全体の計画案から学ぶ実習です。具体的には、児童生徒への個別指導、また給食の時間や学級活動を通して、担任教諭の作成する指導計画に、栄養教諭としてどのように連携し、食に関する指導を実施することができるのかを教育の実際の場である小学校で実習する。</p>							
到達目標							
<p>①児童生徒の発達段階に応じた基本的な教育技術を養う。 ②専門性を生かした栄養教諭への理解を深め、教育者としての資質の向上を図ることができる。 ③食に関する指導の研究授業の実施、給食時間の指導の実施、評価、改善を行うことができる。</p>							
授業の方法							
<p>自校式給食を行っている小学校で栄養教育実習を行う。 (1)食に関する指導(2)学校給食の管理(3)食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開を学ぶ</p>							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
報告会においてそれぞれの報告についてのからの講評を各教員が行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	授業担当者(小塚、白幡)と実習受入れ校で調整確認しながら、実施する。実習巡回指導は担当者の他、教職実践演習担当者及び学科教員の協力のもと進める。 (1) 食に関する指導 ① 児童生徒への個別的な相談指導の実際について ・ 偏食、肥満傾向・痩身傾向、食物アレルギーの指導、相談の場の参観、補助等	なし	なし
担当教員			
第2回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・ 学級活動及び給食の時間における指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第3回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・ 教科等における教科担任等と連携した指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第4回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・ 給食放送指導、配膳指導、後片づけ指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			

第5回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動における指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第6回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・指導計画案、指導案の立案作成、教材研究等	なし	なし
担当教員			
第7回	(1) 食に関する指導 ③ 食に関する指導の連携・調整の実習について ・校内における連携・調整(学級担任、研究授業の企画立案、校内研修等)の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第8回	(1) 食に関する指導 ③ 食に関する指導の連携・調整の実習について ・家庭・地域との連携の参観、補助等	なし	なし
担当教員			
第9回	(2) 学校給食の管理 自校方式の栄養管理や衛生管理、検食、物資管理等について	なし	なし
担当教員			
第10回	(2) 学校給食の管理 自校方式の栄養管理や衛生管理、検食、物資管理等について	なし	なし
担当教員			

第11回	(2) 学校給食の管理 自校方式の栄養管理や衛生管理、検食、物資管理等について	なし	なし
担当教員			
第12回	(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開 生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開することにより、高い相乗効果が期待される事例として、様々な体験学習や啓発活動について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第13回	(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開 生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開することにより、高い相乗効果が期待される事例として、様々な体験学習や啓発活動について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第14回	(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開 生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開することにより、高い相乗効果が期待される事例として、様々な体験学習や啓発活動について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第15回	実習のまとめ ・反省会	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実習校評価(40%)、実習ノート(25%)、報告内容(25%)、実習に向けての態度(10%)などを総合的に評価する。	

その他	0	なし
教科書		
なし		
参考文献		
食に関する指導の手引(文部科学省) 小学校学習指導要領(文部科学省)		
履修条件・留意事項等		
履修要件がありますので、履修ガイド 健康栄養学科 教職課程(栄養教諭一種免許)を参照のこと。		
備考欄		