

科目名	<b>基礎演習 I</b>	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
			■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	<b>Basic Seminar I</b>	開講年次	■1年 □2年
ナンバリング	BE111G	開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
ふりがな		授業形態・修得単位	演習・1単位
担当教員名	栄養学科専任教員	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	これからの短大生活の礎となるよう、栄養士になることへのモチベーションを養う。		
授業概要	本講では、栄養学科の専任教員が、各自の専門分野に関連するテーマについてそれぞれ講義ないしは演習を行う。テーマを通じて各専任教員の専門分野を理解し、学問への興味・関心を喚起する目的で実施するものである。		
到達目標	主体的に学習に取り組む態度の修得を目指す。		
授業時間外の学習	事前準備は特に必要としないが、毎回の演習終了後に授業内容に関する所感をまとめてファイリングしていくポートフォリオ形式を採用する。		
履修条件	特になし		
授業計画			
第1回	テーマ：ガイダンス① 「大学での学びかた」「カリキュラムマップ・ツリー」「栄養士の心構え」、進路希望調査（教務委員会）		4/12
第2回	テーマ：総合演習① 「図書館の利用について」（図書委員会）		4/19
第3回	テーマ：総合演習② 「NIEを題材にした演習」（組担任）		4/26
第4回	テーマ：総合演習③ 教養講座「消費者トラブルにあわないために」（外部講師）		5/10
第5回	テーマ：総合演習④ 「わが家の自慢料理発表会」（田中景子）		5/17
第6回	テーマ：総合演習⑤ 教養講座「年金について」（外部講師）		5/24
第7回	テーマ：総合演習⑥ 教養講座「栄養士として活躍するために」（外部講師菊枝好美）※日程調整 5/31		
第8回	テーマ：各教員による講義または演習① 「食物アレルギーの基礎知識」（工藤友子）		6/7
第9回	テーマ：各教員による講義または演習② 「ライフステージ別健康と食生活」（廣田由利）		6/14
第10回	テーマ：各教員による講義または演習③ 「おいしさを感じる仕組み」（大西哲生）		6/21
第11回	テーマ：各教員による講義または演習④ 「身の回りの微生物と食品衛生」（池田隆幸）		6/28
第12回	テーマ：各教員による講義または演習⑤ 「地域の伝統野菜について」（細川敬三）		7/5
第13回	テーマ：各教員による講義または演習⑥ 「食事のとり方と血糖値」（千田菜登佳）		7/12
第14回	テーマ：各教員による講義または演習⑦ 「食育について」（富岡佳奈絵）		※日程調整(7/19)
第15回	テーマ：各教員による講義または演習⑧ 「代替医療と栄養について」（川合清洋）		※日程調整(7/23)
第16回	定期試験		
テキスト	必要な情報等はポータルサイトを通じて配布する。		
参考文献・資料	各演習の中で紹介する。		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。演習への参加の態度(10%)、提出されたファイル(90%)等を総合して評価する。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	各教員が担当する他の科目のシラバスで確認して下さい。		
受講生に望むこと・受講	この演習を通して、栄養士として学ぶべきこと、あるべき態度について理解を深めることを期待する。配布されたプリントやレポートは全て2穴ファイルに綴じて提出のこと。各自2穴ファイルを用意すること。		

のルール	
------	--