

科目名	基礎演習Ⅱ	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	Basic Seminar Ⅱ	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	いとう ちなつ	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	伊藤 千夏	授業形態・修得単位	演習・1単位
授業のテーマ	食生活を考える		
授業概要	主体的に問題を発見し解を見出していく能動的学修を体験することにより、主体的に考える力を養う		
到達目標	栄養士に求められる技能、課題解決能力、コミュニケーション能力の向上を目指す		
授業時間外の学習	担当部分の発表にむけて準備をすること		
履修条件	基礎演習Ⅰを履修していること		
授業計画			
第1回	テーマ：「ガイダンス」		
第2回	テーマ：「食生活と社会環境①」 戦後の食生活の変容		
第3回	テーマ：「食生活と社会環境②」 食を取り巻く環境の変化		
第4回	テーマ：「食生活と社会環境③」 食料の供給と課題		
第5回	テーマ：「食品の安全性①」 食中毒		
第6回	テーマ：「食品の安全性②」 リスク分析		
第7回	テーマ：「食品の安全性③」 食品の安全性を確保するための制度		
第8回	テーマ：「食生活と健康①」 食生活と栄養		
第9回	テーマ：「食生活と健康②」 食生活と健康		
第10回	テーマ：「食生活と健康③」 食の情報を読み解くリテラシー		
第11回	テーマ：「食生活と文化①」 食物の美味しさ①		
第12回	テーマ：「食生活と文化①」 食物の美味しさ②		
第13回	テーマ：「食生活と文化②」 共食の現代的課題		
第14回	テーマ：「食生活と文化③」 日本の食文化		
第15回	テーマ：「食育とフードリテラシー」 食の教育		
第16回	定期試験		
テキスト	金子佳代子／松島悦子 編著 「食生活を考える」 アイ・ケイ・コーポレーション		
参考文献・資料	適宜紹介する		
成績評価の方法	定期試験（30％）、発表（50％）、授業への取組の態度（20％）		
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	1年生 月曜日 9：00～10：30 2年生 月曜日 10：40～12：10		
受講生に望むこと	主体的に取り組むこと。出席確認時に不在の場合、授業中に無断で退室した場合は欠席とすることがある。		

科目名	基礎演習Ⅱ	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	Basic Seminar Ⅱ	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	さかもと ひろし	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	坂本 寛	授業形態・修得単位	演習・1単位
授業のテーマ	食材と食品加工の理解への探求		
授業概要	栄養士として献立作成には、食材に関する深い理解が必要である。食材の出所を知り、その加工、最終消費に至るまでの経緯と背景に関心をもつことである。学生主導のグループ学習を通じて進めていく。		
到達目標	特定の食材、食品について、収穫から加工、最終消費の過程を文献調査し、議論し、発表することができる。食材を加工する技能を身につける。		
授業時間外の学習	食品に対する問題意識を常に持ち続けていること。		
履修条件	基礎演習Ⅰを履修していること。		
授業計画			
第1回	テーマ： 研究課題の設定、情報収集の方法		
第2回	テーマ： 図書館にて文献調査 食品加工の意義、目的、方法について		
第3回	テーマ： 図書館にて文献調査 食材の加工について（砂糖）		
第4回	テーマ： 図書館にて文献調査 食材の加工について（穀類）		
第5回	テーマ： 図書館にて文献調査 商品開発について		
第6回	テーマ： レポート発表会		
第7回	テーマ： 実験室にて食品加工実験・実習（砂糖）		
第8回	テーマ： 実験室にて食品加工実験・実習（小麦粉）		
第9回	テーマ： 実験室にて食品加工実験・実習（そば粉）		
第10回	テーマ： 実験室にて食品加工実験・実習（米粉）		
第11回	テーマ： 実験室にて商品開発実験		
第12回	テーマ： 実験室にて食品貯蔵実験		
第13回	テーマ： 実験室にて食品貯蔵実験（結果判定）		
第14回	テーマ： PBL（グループ学習）を通じて実験・実習のまとめ		
第15回	テーマ： 研究発表 総括		
第16回	定期試験		
テキスト	使用しない。		
参考文献・資料	適宜配布する。		
成績評価の方法	定期試験（40%）、レポート発表（60%）によって総合的に評価する。		
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	1年生：火曜日 16：20～17：50、 2年生：金曜日 16：20～17：50		
受講生に望むこと	人類の歴史と共に食品の加工・貯蔵技術が発達してきたことに感慨深くなってほしい。		

科目名	基礎演習 II	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	Basic Seminar II	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	さとう　みのる	開講期間	□前期・■後期 □通年 □集中
担当教員名	佐　藤　実	授業形態・修得単位	演習・1単位
授業のテーマ	「食と運動によって病気の予防改善および健康を形成増進する因果関係を理解する」		
授業概要	食や運動が健康維持、病気の予防改善にどう有効か、具体的に小さな学習課題を設定し、教科書や参考書、専門雑誌などで調べ、簡潔に文章化して整理できるよう指導する。		
到達目標	小さな学習課題について、意味、具体例などを調べ、簡潔にまとめて文章化し、プレゼンテーションすること		
授業時間外の学習	特に食品、栄養、病気関連のニュースに注意を払うようにし、新聞などで深く読むこと。		
履修条件	特になし		
授業計画			
第1回	ガイダンス		
第2回	食や運動による健康維持、病気の予防改善に関する具体的な小学習課題を自由に出し合い、設定する。		
第3回	（1）小学習課題－例えば GI 値とは何か？調べ、発表し合う。		
第4回	前回の小学習課題について簡潔に文章化してまとめる（教員の指導の下で）。		
第5回	次の具体的な小学習課題を自由に出し合う。		
第6回	（2）小学習課題－例えば有酸素運動とは何か？調べ、発表し合う。		
第7回	前回の小学習課題について簡潔に文章化してまとめる。		
第8回	前半の演習活動の振り返りにより後半の演習活動について検討し、小学習課題を設定する。		
第9回	（3）小学習課題について調べ、発表し合う。		
第10回	前回の小学習課題について簡潔に文章化してまとめる。		
第11回	（4）小学習課題について調べ、発表し合う。		
第12回	前回の小学習課題について簡潔に文章化してまとめる。		
第13回	（5）小学習課題について調べ、発表し合う。		
第14回	前回の小学習課題について簡潔に文章化してまとめる。		
第15回	全体の演習活動について振り返る。		
第16回	定期試験		
テキスト	テキストは使用しない。		
参考文献・資料	必要に応じて適宜プリントを配布して進める。		
成績評価の方法	演習への参加の状況(50%)、定期試験(50%)で評価する。		
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	火曜日 16 時 20 分～18 時 30 分、木曜日 16 時 20 分～18 時 30。この時間以外でも在室中は対応します。		
受講生に望むこと	この演習を通して知識や考えについて文章化して整理し、さらに発表するなどによって理解を深めることを期待する。 配布プリントなどを入れて閉じるため各自 2 穴ファイルを用意すること		

科目名	基礎演習Ⅱ	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	Basic Seminar Ⅱ	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	ちだ まどか	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	千田 茉登佳	授業形態・修得単位	演習 ・ 1 単位
授業のテーマ	栄養に関する疑問に対して、明らかにするための基本的方法を学ぶ。		
授業概要	本講では、栄養に関する知識や理論を学ぶ中で、主体的に課題を発見し、解決するためのプロセスを体験する。本年度は、食形態と飲み込みやすさをテーマに演習を行う。学生自身が課題に対してより積極的に考察し、実践的な取り組みができるよう指導する。		
到達目標	知識：食品物性と嚥下機能を関連づけて理解する。態度：栄養に関する知識・理論を学び、より深く問題を追求しようとする態度を身につける。		
授業時間外の学習	中間及び最終発表では十分に事前準備を行い発表が出来るようにしておくこと。		
履修条件	基礎演習Ⅰを履修していること。		
授業計画			
第1回	テーマ： 「ガイダンス」		
第2回	テーマ： 「口から食べることについて」経口摂取、経口摂取の維持と栄養ケア		
第3回	テーマ： 「摂食と嚥下(1)」摂食のプロセス、嚥下のプロセス		
第4回	テーマ： 「摂食と嚥下(2)」摂食と嚥下に影響する要因、摂食・嚥下の評価法		
第5回	テーマ： 「文献調査 (1)」嚥下機能に関連する文献等の情報収集		
第6回	テーマ： 「文献調査 (2)」リサーチクエスションの設定		
第7回	テーマ： 「食形態と誤嚥(1)」野菜の切り方と誤嚥		
第8回	テーマ： 「食形態と誤嚥(2)」きざみ食と誤嚥		
第9回	テーマ： 「中間発表」食形態と誤嚥に関する調査のまとめ、意見交換		
第10回	テーマ： 「摂食・嚥下機能に合わせた食材選択と調理法 (1)」主食の食材の選択例、調理上の注意点		
第11回	テーマ： 「摂食・嚥下機能に合わせた食材選択と調理法 (2)」主菜の食材の選択例、調理上の注意点		
第12回	テーマ： 「摂食・嚥下機能に合わせた食材選択と調理法 (3)」副食の食材の選択例、調理上の注意点		
第13回	テーマ： 「発表資料作成 (1)」最終発表会に向けたデータ処理		
第14回	テーマ： 「発表資料作成 (2)」最終発表会に向けた資料及び原稿作成		
第15回	テーマ： 「最終発表会」これまでのまとめを発表、意見交換		
第16回	定期試験		
テキスト	適宜プリントを配布する。		
参考文献・資料	日本栄養改善学会監修「初めての栄養学研究論文 -人には聞けない要点とコツ」 第一出版株式会社		
成績評価の方法	発表内容 (40%)、授業態度 (30%)、定期試験 (30%) を基本として総合的に評価する。		
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	1・2 年生 木曜 16：10～17：10		
受講生に望むこと	全体の 2/3 以上の出席がない場合は定期試験の受験を認めない。 様々な情報ソースを活用して積極的に調査することを期待したい。		

科目名	基礎演習Ⅱ	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	Basic Seminar Ⅱ	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	ひろ かわ ただ お	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	廣 川 忠 男	授業形態・修得単位	演習・1単位
授業のテーマ	生命・医療倫理について考える		
授業概要	本講は生命倫理を主題として進めていく。生殖医療に関わるテキストを輪読しながら、医療における倫理的な課題について発表と意見交換を中心として理解を深めていきたい。		
到達目標	演習を通して以下の技能や態度を身につける。①一つの項目について丹念に調べる態度。②参考資料の収集方法。③発表方法を工夫するなど第三者に理解してもらうための技能。④不明の点を放置せず、納得するまで調べ、探求する態度。⑤他人の解説を傾聴し、理解しようとする態度。⑥自分の考えを人前で積極的に発言する態度。⑦グループで意見交換をしながら理解を深めようとする態度。⑧調べた内容を文章・図表を用いてわかりやすく表現する技能。		
授業時間外の学習	授業の前にテキストを精読し、要約や疑問点等をまとめてから臨むこと。発表者は事前に要約や解説すべき事項をまとめたプリントを作成して配布すること。毎回事後に所感記録シートに演習テーマに関する自分の所感を記録しておくこと。		
履修条件	生命・医療倫理に興味や関心があること		
授業計画			
第1回	テーマ： ガイダンス （演習の進め方／生命・医療倫理とは／アイスブレイキング）		
第2回	テーマ： 事例で考える生命倫理（1）（生と死／少女イヴの生き方）		
第3回	テーマ： 事例で考える生命倫理（2）（わが子への期待／選別出産）		
第4回	テーマ： 事例で考える生命倫理（3）（出生前診断／選別出産）		
第5回	テーマ： 事例で考える生命倫理（4）（延命措置／脳死と臓器提供／安楽死／死刑制度）		
第6回	テーマ： いのちの「終わり」は誰が決めるのか（自己決定権／精神的な安楽死／生命の神聖さ／生命の質）		
第7回	テーマ： 子どもの医療は誰が決めるのか（子どもとおとな／子どものQOL）		
第8回	テーマ： 判断能力は誰が決めるのか（成年後見／医療同意／コンピテンス評価）		
第9回	テーマ： いのちの「質」は誰が決めるのか（精子バンク／いのちの質／デザイナー・ベビー）		
第10回	テーマ： 双子の生死は誰が決めるのか（シャム双生児／分離手術／いのちの優先順位）		
第11回	テーマ： いのちの「優先順位」は誰が決めるのか（種差別／動物実験の是非）		
第12回	テーマ： 事例で考える生命倫理（5）（人間の始点／胎児・胚の生命権／胎児減数手術／人工妊娠中絶）		
第13回	テーマ： いのちの「始まり」は誰が決めるのか（いのちの始まりの時期／中絶の是非）		
第14回	テーマ： 事例で考える生命倫理（6）（赤ちゃんあっせん事件）		
第15回	テーマ： 事例で考える生命倫理（7）（卵子の老化）		
第16回	定期試験		
テキスト	小林亜津子：はじめて学ぶ生命倫理―「いのち」は誰が決めるのか― ちくまプリマー新書 167		
参考文献・資料	テーマに関連する新聞記事等、演習の中で適宜紹介する。		
成績評価の方法	演習への参加態度(40%)、所感記録シート(30%)、定期試験の結果(30%)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	1年生：月曜日、9:00～10:30、 2年生：月曜日、10:30～12:00		
受講生に望むこと	事例発表と意見交換を中心として進めるので、学生同士の活発な議論を期待する。		

科目名	基礎演習Ⅱ	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	Basic Seminar Ⅱ	開講年次	■ 1 年 □ 2 年
ふりがな	ひろたゆり	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	廣田由利	授業形態・修得単位	演習・1 単位
授業のテーマ	栄養に関して興味のあることを掘り下げて調べる		
授業概要	栄養に関係する範囲で食物、栄養、衛生、表示、疾病など関心のあることを調べて発表する。 後半ではパン作りの基礎を学習、街のパン屋探索研究も行う		
到達目標	調べてまとめて発表ができる。		
授業時間外の 学習	教科書や参考書、専門雑誌、インターネットから必要事項を調べることができる。		
履修条件	特に無し		
授業計画			
第1回	テーマ： ガイダンス		
第2回	テーマ：専門雑誌輪読 （栄養士会誌・栄養学会誌）		
第3回	テーマ：各人の発表テーマを決める		
第4回	テーマ：発表資料作成		
第5回	テーマ：発表資料作成		
第6回	テーマ：発表資料作成		
第7回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第8回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第9回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第10回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第11回	テーマ：専門雑誌輪読 （栄養士会誌・栄養学会誌）		
第12回	テーマ：パンの知識 小麦の種類と適するパン		
第13回	テーマ：添加物を入れない安全な手作りパンについて		
第14回	テーマ：調理実習 基礎のパン		
第15回	テーマ：街のパン屋探索研究		
第16回	定期試験		
テキスト	随時プリント配布		
参考文献・資料	日本栄養改善学会誌 日本栄養士会雑誌		
成績評価の方法	課題への取り組み80％、定期試験結果20％を総合して評価		
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	1年生は金曜日14：40～16：10・2年生は木曜日14：40～16：10		
受講生に 望むこと	深く調べて発表を行い活発な質疑応答で知識を共有すること		