

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	あきやま よしのぶ	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	秋山 美展	授業形態・修得単位	演習・1 単位
実務家教員担当科目			
授業のテーマ	食材と食品加工に対する理解を深める		
授業概要	栄養士としての献立作成には、食材に対する深い理解が必要である。食材の出所を知り、その加工、最終消費にいたるまでの経緯と背景に関心を持つことが必要である。学生主導のグループ学修を通じて進めていく。		
到達目標	1) 特定の食材、食品について、生産から加工、流通、消費にいたる過程を文献調査し、議論し、発表することができる。 2) 食材を加工するための基本的な技能を身につける。		
授業時間外の学習	食品加工やその流通に対して興味と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：ガイダンス（基礎演習IIの目的、進め方について）、配布資料。 <食品学系実験室>		
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（大豆および乳の加工について）		
第4回	テーマ：図書館にて文献調査（食品の市場、新商品開発について）		
第5回	テーマ：レポート発表会 <食品学系実験室>		
第6回	テーマ：実験室にて食品加工実験・実習（大豆と乳の加工①）、配布資料。 <食品学系実験室>		
第7回	テーマ：実験室にて食品加工実験・実習（大豆と乳の加工②）、配布資料。 <食品学系実験室>		
第8回	テーマ：実験室にて食品加工実験・実習（大豆と乳の加工③）、配布資料。 <食品学系実験室>		
第9回	テーマ：実験室にて食品加工実験・実習（大豆と乳の加工④）、配布資料。 <食品学系実験室>		
第10回	テーマ：中間のまとめと新商品開発に関する学修。 <食品学系実験室>		
第11回	テーマ：実験室にて商品開発実験① <食品学系実験室>		
第12回	テーマ：実験室にて商品開発実験② <食品学系実験室>		
第13回	テーマ：実験室にて商品開発実験③ <食品学系実験室>		
第14回	テーマ：中間のまとめと研究発表準備 <食品学系実験室>		
第15回	テーマ：研究発表と総括 <食品学系実験室>		
第16回	定期試験		
テキスト	使用しない		
参考文献・資料	適宜、プリントを配布する。		
成績評価の方法	定期試験 40%、実験レポートの評価 60%によって総合的に評価する。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。		
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：木曜日 13:00-14:00 2年生：火曜日 9:00-10:00		
受講生に望むこと・受講のルール	食品加工の基本を身に付け、新商品開発のおもしろさを体験しましょう。		

科目名	基礎演習 II	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
		開講年次	■1年 □2年
英文表記	Basic Seminar II	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	さとう みのる	授業形態・修得単位	演習・1 単位
担当教員名	佐藤 実	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	「食と運動によって病気の予防改善、健康の形成増進の関係を理解する」		
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、論文（英文も含む）などを輪読し、簡潔に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、運動、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やプレゼンしてまとめる（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、具体的な運動を行ったり、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	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	火曜日と木曜日の5時限目(16:20～17:50)。この時間以外でも在室中に対応する。		
受講生に望むこと・受講のルール	適宜資料を配布しますが、事前に連絡がなく欠席した学生には原則として資料を配布しませんので、友人同士でコピーしてください。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。		

目名	基礎演習 II	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
		開講年次	■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	Basic Seminar II	開講期間	■1年 □2年
ふりがな	たなか けいこ	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	田中 景子	授業形態・修得単位	演習 ・1 単位
担当教員名	田中 景子	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食、調理科学への探求心を持つ		
授業概要	栄養士にとって食について幅広く興味を持ち、様々な食材や調理法について知識を深めることは大切である。主体的に課題を見つけ、調査、発表、意見交換を行う。		
到達目標	[知識]世界には様々な食材や調理法があることを認識する。 [技能]自分の意見をしっかり持ち、まとめる力、積極的に発信・意見交換できる力を身につける。 [態度]視野を広く持ち、積極的な姿勢で授業に参加する。		
授業時間外の学習	食への探求心を持ち、日頃から情報をチェックする。		
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： 日本料理について 情報収集① 調理文化、様式（特徴、献立形式、献立構成）		
第3回	テーマ： 日本料理について 情報収集② 食卓作法、食文化		
第4回	テーマ： 西洋料理について 情報収集① 調理文化、様式（特徴、献立形式、献立構成）		
第5回	テーマ： 西洋料理について 情報収集② 食卓作法、食文化		
第6回	テーマ： 中国料理について 情報収集① 調理文化、様式（特徴、献立形式、献立構成）		
第7回	テーマ： 中国料理について 情報収集② 食卓作法、食文化		
第8回	テーマ： 個人研究テーマの設定 意見交換をし、決定する		
第9回	テーマ： 発表会に向けての情報収集		
第10回	テーマ： 発表資料作成① パワーポイント		
第11回	テーマ： 発表資料作成② パワーポイント		
第12回	テーマ： 発表資料作成③ 課題提出		
第13回	テーマ： 発表会①（プレゼンテーション方式）		
第14回	テーマ： 発表会②（プレゼンテーション方式）		
第15回	テーマ： まとめ		
第16回	定期試験		
テキスト	香西みどり・綾部園子著 流れと要点がわかる「調理学実習」（光生館） 久木久美子他著 はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 「調理学」（化学同人）		
参考文献・資料	図書館やインターネット文献検索サイト等を活用し、各自の研究課題に沿って必要な文献を収集する。		
成績評価の方法	課題提出・発表会(40%)、取り組みの態度(30%)、定期試験(30%)を基本に総合的に評価する。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。		
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年生とも 水曜日 13:00～14:30、木曜日 16:20～17:50		
受講生に望むこと・受講のルール	食について興味を持ち、柔軟な発想で栄養・食の面からアプローチを探る。課題提出は期限厳守。		

科目名	基礎演習Ⅱ	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
		開講年次	■卒業必修 □栄養士必修 □選択
英文表記	Basic SeminarⅡ	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	ひろかわただお	授業形態・修得単位	演習・1単位
担当教員名	廣川忠男	実務家教員担当科目	
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	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：木曜日、16:10～18:00、2年生：月曜日、10:30～12:00		
受講生に望むこと・ 受講のルール	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
		実務家教員担当科目	
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、疾病等の関心のあることを調べてまとめる。		
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。		
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：発表資料作成		
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：発表 質疑応答 解説		
第12回	テーマ：発表 質疑応答 解説		
第13回	テーマ：専門雑誌輪読（栄養士会誌・栄養学会誌）		
第14回	テーマ：専門雑誌輪読（栄養士会誌・栄養学会誌）		
第15回	テーマ：まとめ		
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	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。 課題への取り組み70%、試験結果30%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：火曜日 16：20～17：50 2年生：月曜日 16：20～17：50		
受講生に望むこと・受講のルール	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		