

科目名	食品学Ⅱ		担当	加藤 直子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>食品学Ⅰを理解した上で、植物性食品、動物性食品等の知識を深めることを到達目標とする。</p> <p>授業概要は、植物性食品および動物性食品の種類と性状、化学成分、利用法について説明する。教科書やプリントの練習問題を解き復習する。</p>					
テキスト	『食品学Ⅱ 食品の分類と利用法』（中山 勉 和泉秀彦編：南江堂）				
評価方法	受講態度 20%、試験 80%				
授業内容					
第 1 回	序論 食品の分類、機能性				
第 2 回	植物性食品およびその加工品 穀類				
第 3 回	植物性食品およびその加工品 いも類				
第 4 回	植物性食品およびその加工品 豆類				
第 5 回	植物性食品およびその加工品 種実類				
第 6 回	植物性食品およびその加工品 野菜類				
第 7 回	植物性食品およびその加工品 果実類				
第 8 回	植物性食品およびその加工品 きのこと類・藻類				
第 9 回	動物性食品およびその加工品 食肉類				
第 10 回	動物性食品およびその加工品 牛乳				
第 11 回	動物性食品およびその加工品 卵類				
第 12 回	動物性食品およびその加工品 魚介類				
第 13 回	油糧食品・調味料				
第 14 回	まとめと試験対策				
第 15 回	試験、まとめ				
事前学習について	次回で扱われる授業内容について予習しておくこと。 教科書の練習問題が解けるようにすること。				
実務経験を生かした教育内容	「食品学実習」の実習授業を担当している経験を活かし、各食品について理解するとともに、それらに物理的、化学的、生物的な処理を加えて、食品の貯蔵性や嗜好性、栄養性などの価値が付与される食品加工についての講義の充実を図る。				

科目名	栄養学実習		担当	松原 恵子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>食を通して健康を増進し病気を予防できる専門家になるために、生を受けた乳幼児から幼児期、学童期、思春期と身体的に成長し、更に成人期、更年期、高齢期に至るまでの年代別に必要な栄養的特性を理解し、それぞれのライフステージに合った栄養管理・食事管理を勘案し、理論・実習を通して実践の場で生かすことができるよう学習する。</p> <p>それぞれのライフステージにおける一日分の食事を作ることをとおして、そのライフステージにおける必要量、食品構成の工夫、調理の工夫等を学ぶ。</p>					
テキスト	『新編 応用栄養学実習』 編集 宮澤節子 長浜幸子 学建書院				
評価方法	試験(55%)、課題(15%) 授業態度(30%)を総合的に評価する。				
授業内容					
第1回	授業オリエンテーション 乳児期の栄養(調乳方法等): 講義・実習				
第2回	乳児期の栄養(離乳期): 講義・実習				
第3回	乳児期の栄養(市販離乳食の試食試飲・おやつ) 講義・実習				
第4回	幼児期の栄養(1~2歳児): 講義・実習				
第5回	幼児期の栄養(3~5歳児): 講義・実習				
第6回	学童期の栄養: 講義・実習				
第7回	学童期の栄養(学校給食): 講義・実習				
第8回	思春期の栄養: 講義・実習				
第9回	スポーツ栄養: 講義・実習				
第10回	母性栄養: 講義・実習				
第11回	母性栄養(妊娠中に起こりやすい疾病): 講義・実習				
第12回	成人期の栄養: 講義・実習				
第13回	成人期の栄養: 講義・実習				
第14回	高齢期の栄養: 講義・実習				
第15回	試験、高齢期の栄養(介護食の試食等)				
事前学習について	<p>「栄養学Ⅲ」で学んだ各ライフステージの栄養特性と栄養ケアについて復習しておくこと</p> <p>教科書の内容を予習しておくこと</p> <p>普段から新聞等の関連記事に目を通しておくこと</p>				
実務経験を生かした教育内容	<p>栄養教諭の実務経験を活かし、現場に即した調理の方法や応用、衛生管理についての充実を図る。特に生涯における食の基礎・基本を培う幼児期・学童期における食育について講義の充実を図る。</p>				

科目名	臨床栄養学		担当	山中 麻希	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>臨床栄養の基礎において、医療・福祉における栄養士の役割と栄養療法について学びを深め、生活習慣について知識を広げた。そこで、疾病の成り立ちを理解してこそ、対処する栄養療法があることを学んだ。本講では、引き続き病態と食事療法について学び、医療・福祉の場において遭遇するであろう疾病や障害に対応できる知識と技能を身に付けることを目的とする。</p>					
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論 友竹浩之・塚原丘美/編、配布プリント				
評価方法	試験(75%)、授業態度(25%)				
授業内容					
第1回	サルコペニア、フレイル、ロコモティブシンドローム、骨粗鬆症				
第2回	摂食嚥下障害				
第3回	消化器系疾患1(胃)				
第4回	消化器系疾患2(腸)				
第5回	消化器系疾患3(肝臓)				
第6回	消化器系疾患4(胆のう、膵臓)				
第7回	消化器系疾患5(消化器系術後)				
第8回	腎臓病の病態				
第9回	腎臓病の食事療法				
第10回	糖尿病腎症				
第11回	透析				
第12回	呼吸器系疾患				
第13回	悪性腫瘍				
第14回	アレルギー疾患				
第15回	まとめ、試験				
事前学習について	1年生で学んだ基礎の内容を復習しておくこと				
実務経験を生かした教育内容	健康施設、病院での勤務経験を活かし、体験談を交えながら、疾病と栄養の関係に興味を持てるような解説を行う。難しく捉えがちな疾病や障害について、医学用語ではなく噛み砕いた言葉を用いて理解度を高め、自分の言葉で説明できるように支援する。				

科目名	献立作成Ⅲ		担当	伊藤 史子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>栄養士にとって献立作成の仕事は、基礎となるものであり、資格の専門性を最大限に活かすものである。1年次には、献立作成の基礎から1週間分の献立を作成したが、本演習では、糖尿病食事療法のための食品交換表を使用した献立作成を行う。対象者の栄養アセスメントから栄養計画を立て、対象者に合った献立作成を行うことで、より専門的な献立作成能力を身につける。</p>					
テキスト	『糖尿病食事療法のための食品交換表』 日本糖尿病学会編 『食品成分表』『調理のためのベーシックデータ』他、レシピ等、献立作成の参考となる資料				
評価方法	提出物 80%、授業態度 20% (課題の未提出及び不完全なままでの提出は再評価対象とする。)				
授業内容					
第1回	献立作成の流れの復習、生活習慣病の基礎知識				
第2回	症例の栄養アセスメントと食事計画、食品交換表について				
第3回	対象者① 糖尿病の症例検討、献立作成				
第4回					
第5回					
第6回					
第7回	対象者② 脂質異常症患者の症例検討、献立作成				
第8回					
第9回					
第10回	対象者④ 糖尿病性腎症患者の症例検討、献立作成				
第11回					
第12回					
第13回					
第14回					
第15回					
事前学習について	他の授業などで習った病態の特徴をしっかりと憶えて、その病態に対応したレシピをしっかりとめておく。				
実務経験を生かした教育内容	病院や老健で実際に個々の対象者に対して、献立作成した経験を生かし、適切な病態に対する指導をして作れる献立が立てられるように支援する。				

科目名	栄養指導概論		担当	谷口 江利子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>対象者の健康・栄養状態、食行動、食環境などを適切に評価・判定することや、カウンセリングの技法まで幅広く学び、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養います。</p> <p>対象者に合った栄養教育が出来るようになることを目標とします。</p> <p>また、教科書を一冊終えることで達成感も味わいます。</p>					
テキスト	『イラスト 栄養教育・栄養指導論〈第4版〉』 東京教学社 新聞記事など必要に応じてプリントを配布				
評価方法	試験（50%）、課題（20%）、授業態度等（30%）				
授業内容					
第1回	栄養教育・栄養指導とは 栄養教育・栄養指導の目的と必要性、まとめ				
第2回	食生活を取り巻く環境と栄養指導 食生活の変遷、栄養士と栄養指導、まとめ				
第3回	行動科学理論と栄養教育 行動科学の理論とモデル、まとめ				
第4回	行動変容技法の応用、まとめ				
第5回	栄養カウンセリング、まとめ				
第6回	組織づくり・地域づくりへの展開、まとめ				
第7回	食環境づくりと栄養教育・栄養指導、まとめ				
第8回	栄養教育マネジメントの概要 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント、まとめ				
第9回	栄養教育の目標設定 栄養教育プログラムの実施、まとめ				
第10回	栄養教育の評価、まとめ				
第11回	妊娠・授乳期の栄養教育・栄養指導 乳幼児期の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第12回	学童期・思春期の栄養教育・栄養指導 成人期の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第13回	高齢期の栄養教育・栄養指導 傷病者及び障がい者の栄養教育・栄養指導、まとめ				
第14回	食育推進基本計画の推進と栄養教育、まとめ				
第15回	テスト、まとめ				
事前学習について	教科書の内容を予習しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	病院、高齢者施設での勤務経験を生かし、病気の予防について講義の充実を図る。 新聞記事等を配布し、栄養士の新しい仕事等の情報提供も行う。また、職域を広げる為他の資格についても随時解説をしていく。				

科目名	栄養指導実習 I		担当	谷澤 登志美 大島 知美	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>栄養指導における最終目標は、疾病の予防と治療、健康の維持、増進のために指導対象者の態度や行動の変容を導くことである。指導者の立場は知識を与えて問題点を認識させ解決のための方策を一緒に考え、対象者が自分の考えや意志で目標に向かって行動しようとする意欲を引き出し、それを伸ばすことである。適切な栄養指導、助言のできるよう実習を通して知識と技術を確かなものにしてほしい。</p> <p>前期「栄養指導 I」はフォーラムごとに集団栄養指導実習を行う。また、自己紹介を兼ねて3分間スピーチを行う。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	出欠席 45%、クラス内発表 40%、プレクラス内発表からの改善点 10%、授業態度・提出物 5%				
授業内容					
第 1 回	合同 (A, B, C, D フォーラム) 授業 授業概要				
第 2 回	各フォーラムに分かれて授業を開始する 15 分間の「栄養教室」を行うための準備 テーマ・対象者を決め、指導計画作成 資料収集 指導媒体作成開始				
第 3 回]				
第 4 回					
第 5 回					
第 6 回					
第 7 回					
第 8 回					
第 9 回					
第 10 回					
第 11 回					
第 12 回					
第 13 回	合同発表会準備 進行スタッフ決定				
第 14 回] 合同発表会 (1 日)				
第 15 回					
事前学習について	個々の課題 (テーマ) に応じた、情報収集及び調べ学習をしておくこと				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として、病院などで栄養指導を行ってきた経験を生かした授業を行う、集団栄養指導における課題の抽出、目標設定、評価指標など学生の理解が深まる内容である。				

科目名	栄養情報処理演習 I		担当	前田 文	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>1年次のコンピュータ演習 I・II の復習とエクセルを中心に PC を自由自在に使えるよう深く学習します。 フードサービス実習などで必要な計算問題も行います。 積極的に取り組んでくれることを期待します。進行状況によっては一部予定変更することがあります。 ★Word・Excel2019、エクセル栄養君、ラベル屋さん 10、Gimp 他</p>					
テキスト	必要に応じてプリントを配布				
評価方法	試験(30%)、課題(20%)、授業態度(50%) 出欠席を特に重視。欠席回数が3回の場合は、不合格(再試験)とする。 15回目に配布プリントのファイル提出。遅れた場合は減点とする。 毎回計算テストまたは、小テストを行う。				
授業内容					
第 1 回	名刺作成演習① (ラベル屋さん) ①				
第 2 回	名刺作成演習② (ラベル屋さん) ②				
第 3 回	Word 演習①リーフレット				
第 4 回	Word 演習②リーフレット				
第 5 回	Excel 演習①アンケート集計				
第 6 回	Excel 演習②アンケート集計				
第 7 回	Excel 演習③アンケート集計				
第 8 回	画像加工①				
第 9 回	画像加工②				
第 10 回	Excel 演習④家計簿				
第 11 回	Excel 演習⑤グラフ				
第 12 回	Excel 演習⑥裏グラフ				
第 13 回	Excel 演習⑦差し込み印刷				
第 14 回	Excel 演習⑧データの作り方				
第 15 回	Excel 栄養君の機能とその他の栄養計算ソフト				
第 16 回	まとめ、アンケート				
事前学習について	毎日パソコンに触れる機会を作る。 疑問に思ったことは、すぐに検索し調べる習慣をつけること。 1年次の復習をしっかりとしておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	商品管理、経理などの事務処理の勤務体験を活かし、データの扱い方や集計など 実践的なエクセルの実技の充実を図る。				

科目名	調理実習Ⅳ		担当	玉置 祥子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>調理実習Ⅳでは、中国料理について学習します。</p> <p>中国料理は長い歴史と文化を背景に、広大な土地に恵まれた食材料の豊富さ、そして巧妙な調理法が、世界中に普及しました。それらの知識を学び、実習を通して技術を習得します。実習で学んだ調理のポイントや関連事項を自分なりにまとめ、レシピを自分のものとして栄養士実務で活用・応用できる技能を身につけることが目的です。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	授業態度(60%)、ノート提出(20%)、実技テスト(15%)、助手視点(5%)				
授業内容					
第1回	湯について 実習：古老肉(酢豚)/牛生菜炒飯(レタスとひき肉の焼き飯)/紅湯(醤油味のスープ)				
第2回	包丁テスト①きゅうりの輪切り 炸菜について 実習：炸肉丸子(揚げ肉団子)/涼拌魷魚(いかの和え物)/蛋花湯(卵スープ)				
第3回	拌菜について 実習：涼拌三絲(細切り和え物)/蠔油牛肉(牛肉の牡蠣ソース炒め)/青菜鶏湯(青梗菜と鶏のスープ)				
第4回	包丁テスト②大根の千切り 溜菜について 実習：脆皮鶏肉(鶏肉のもろい衣揚げ)/澆汁炒飯(あんかけ焼き飯)/香拌蘿蔔(大根の細切り和え物)				
第5回	炒菜について 実習：回鍋肉(豚肉とキャベツのみそ炒め)/餛飩(ワンタン)/鶏旦糕(蒸しカステラ)				
第6回	蒸菜について 実習：棒鶏麵(蒸し鶏の冷やし中華そば)/干炸蝦仁(小海老、野菜のかき揚げ)/西米奶露(タピオカ入りココナッツミルク)				
第7回	包丁テスト③鯨の三枚おろし 実習：豆汁蒸魚(鯨の豆鼓ソース蒸し)/地豆肉絲(じゃが芋・豚肉の炒め物)/七彩豆腐羹(搾菜豆腐スープ)				
第8回	切り方名称 実習：炸醬麵(そばの挽肉味噌かけ)/軟炸鶏条(鶏肉の天ぷら)/拌蕃茄(トマト中華風和え物)				
第9回	点心について 実習：鶏肉春捲(鶏肉の春巻き)/猪肉包子(肉まんじゅう)/酸辣湯(酢っぱ辛いスープ)				
第10回	煨菜について 実習：珍珠丸子(肉団子もち米蒸し)/紅焼粉絲(春雨の辛いしょうゆ煮) 姜汁魚餅(はんぺん生姜汁かけ)				
第11回	中国料理の歴史と食卓作法 実習：宮保鶏丁(ナッツと鶏肉の炒め物)/焼売(シューマイ)/生菜魚片湯(白身魚とレタスのスープ)				
第12回	中国料理の献立構成 実習：菘菜肉丸粥(にらと肉団子の粥)/紅焼油炸豆腐(厚揚げの醤油煮)/芙蓉蕃茄(中華風オムレツ)				
第13回	半年の総括① 実習：干焼蝦仁(小海老辛味ケチャップ煮)/雲白肉(ゆで豚の香味ソースかけ)/香芒果布丁(マンゴープリン)				
第14回	半年の総括② 実習：什錦炒麵(五目焼きそば)/檸檬片鶏(鶏のレモンソース)/糯米丸杏仁汁(白玉団子の杏仁スープ)				
第15回	半年の総括③ 実習：紅焼茄子(茄子挽肉合わせ醤油煮)/甘貝冬瓜(冬瓜の貝柱あんかけ)/拌蕃茄(トマト中華風和え物)				
事前学習について	Std2 に実習献立PDF ファイルを準備してあります。食物アレルギーを持っている学生は、献立使用食材を事前に確認し、実習できないのか、試食するかしないかを各自で判断し、担当の助手及び班のメンバーに申し出て下さい。食材の出回り時期、新聞を読み語彙を増やす、時事問題に関心を持つなど習慣づけて下さい。				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として、食生活・食文化研究、クックチルセントラルキッチン、保育園栄養管理・食育指導の実務経験を活かし、実際の現場で行われている内容を解説に盛り込み調理実習の充実を図ります。				

科目名	フードサービスⅡ		担当	平田 芳浩 伊藤 史子	
科目分類	専門教育科目	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
<p>2年次のフードサービスでは、実際の栄養士としての業務の主となる給食の運営を行い、1年次に行った実習を復習しながら、特定給食の目的への理解を深め、栄養・食事管理、衛生管理、経営管理、労務管理等を含めた総合的なフードサービスマネジメントをする力を養う。</p>					
テキスト	プリント配布				
評価方法	試験(20%)、課題(60%)、授業態度(20%)				
授業内容					
第1回	オリエンテーション、実習の計画・演習				
第2回	講義—給食施設と大量調理の応用 演習				
第3回	試作1、演習				
第4~5回	実習1 講義・演習—給食の施設・設備管理				
第6回	試作2、演習				
第7~8回	実習2、演習 講義・演習—新調理システム				
第9回	試作3、演習				
第10~11回	実習3、演習 講義・演習—各施設の給食の特徴①				
第12回	試作4、演習				
第13~14回	実習4 講義・演習—各施設の給食の特徴②				
第15回	まとめ、筆記試験				
事前学習について	1年後期のフードサービスⅠの内容を整理・復習しておくこと。				
実務経験を生かした教育内容	管理栄養士として病院、職員食堂、老健など幅広い分野での大量調理に携わった経験を生かし、実際の特定給食施設の調理現場を意識した実習とする。				

科目名	最前線の栄養学		担当	須崎 尚	
科目分類	その他	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>本講義は各界の第一線で活躍しておられる先生方及び名古屋学芸大学管理栄養学部の先生方によるオムニバス形式の特別講義である。職業人としての栄養士の心構え、希望の職業に就くために何を身につけるべきかについて講義を受ける。また、日進月歩である栄養士を取り巻く分野は、ふだん私たちがそれぞれの内容の先端部分を把握するのはなかなか困難である。そこで今どんなことが話題となり、どんな研究が求められているかを学ぶ機会とする。さらに知的好奇心を深め、将来栄養士として働きたい分野、深めていきたい分野のヒントを得ることを目的とする。</p>					
テキスト	そのつどプリントを用意する				
評価方法	毎回のレポート (70%)、授業態度(30%)				
授業内容					
第 1 回	委託業界と栄養士の仕事 日本ゼネラルフード株式会社 宮崎達之				
第 2 回	保育園における栄養士の役割 名東保育園園長 宮野貴子				
第 3 回	卒業生からのメッセージ				
第 4 回	病院における栄養士の仕事 独立行政法人国立病院機構 前田 篤史				
第 5 回	おいしさの科学 味の素株式会社 西尾佳奈				
第 6 回	チーズセミナー 雪印メグミルク				
第 7 回	糖質を制限することについて 名古屋学芸大学 塚原丘美				
第 8 回	食物アレルギーの発症とその抑制 名古屋学芸大学 和泉秀彦				
第 9 回	野菜の話 カゴメ株式会社 福澤真沙子				
第 10 回	食物アレルギー児への栄養食事指導と食教育 名古屋学芸大学 榎村春江				
第 11 回	高齢者の栄養調査について 名古屋学芸大学 岡田希和子				
第 12 回	名古屋市の食品衛生行政 名古屋市食品衛生検査所 岡崎淳子				
第 13 回	遺伝子からみる体質と近未来の保健指導 名古屋学芸大学 藤木理代				
第 14 回	食品安全マネジメントシステム (FCMS) と栄養士に求められる衛生管理のスキル 名古屋学芸大学 岸本 満				
第 15 回	エネルギー摂取量の考え方 名古屋学芸大学 池田彩子				
上記の授業内容は予定です。変更することがあります。					
事前学習について	新聞などマスメディア等によって報道される関連分野に関心を持つこと。				
実務経験を生かした教育内容	各界の第一線で活躍している講師陣であり、実務経験は各講義に反映される。				

科目名	食品学実験		担当	西村 るみ子	
科目分類	その他	開講時期	2年前期	単位数	1
授業概要及び到達目標					
食品に関する化学実験や食品の分析を行い、食品の知識・理解を化学的考察から求める。また、分析成分の栄養特性についての理解を深めることを目的とする。得られたデータから、事前にたてた仮説と比較・検討・考察するレポート作成の過程を学ぶ。					
テキスト	配布プリント				
評価方法	試験(50%)、提出物・レポート(50%)、授業態度により減点				
授業内容					
第1回	授業・実験のすすめ方・観察と記録法 人工イクラを作ってみよう・デンプンの特性				
第2回	沈殿滴定：調味料・食品中の食塩量を測定しよう				
第3回	定量実験（ビタミンC）：市販飲料のビタミンCを定量しよう				
第4回	金属イオンの特性：食品で染色してみよう				
第5回	キレート滴定：水の硬度を測定しよう				
第6回	半透膜の原理：半透膜の性質を調べ透析を知ろう				
第7回	香気成分：人工香料を合成しよう				
第8回	食品の一般成分分析①				
第9回	食品の一般成分分析②				
第10回	食品の一般成分分析③				
第11回	食品の一般成分分析④				
第12回	食品の一般成分分析⑤				
第13回	褐変反応：アミノカルボニル反応を確認しよう				
第14回	定性実験（色素）：アントシアン色素を抽出し、性質を確認しよう				
第15回	試験、まとめ				
事前学習について	食品学の内容を復習しておく。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	就職講座Ⅱ		担当	森岡 直美 加藤 みどり	
科目分類	その他	開講時期	2年前期	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>就職講座Ⅱは個別指導（面談、面接、相談）を中心に行います。</p> <p>また、就職後に備えて、企業人にとって最低限必要なビジネスの基本知識とスキルが身につくよう指導します。 ※</p> <p>授業内容の順番は適切な時期に行うため、順不同になることがあります。</p>					
テキスト	『就職ガイドブック』				
評価方法	成績評価は主に授業態度、試験で評価します。				
授業内容					
第1回	就活行動記録、企業報告書、就職試験報告書、進路報告書、公欠届の提出について				
第2回	企業懇談会の説明、企業研究の仕方、業界説明				
第3・4回	企業懇談会				
第5回	模擬面接①				
第6回	模擬面接②				
第7回	模擬面接③				
第8回	模擬面接④				
第9回	ビジネスマナー①（ビジネスマナーの基本、就業中のマナー） 個別相談①				
第10回	ビジネスマナー②（報告・連絡・相談、話し方の基本、敬語の使い方） 個別相談②				
第11回	ビジネスマナー③（電話応対、訪問マナー） 個別相談③				
第12回	ビジネスマナー④（仕事の基本マナー） 個別相談④				
第13回	ビジネスマナー⑤（ビジネス文書の書き方、会社で扱う文書） 個別相談⑤				
第14回	ビジネスマナー⑥（会社のルールと企業倫理） 個別相談⑥				
第15回	まとめ 試験				
事前学習について	挨拶、敬語を普段から気をつけ、身につけて下さい。積極的に企業説明会参加、企業訪問をし、自身に合った就職先を見つける努力をしてください。				
実務経験を生かした教育内容					

科目名	スポーツレクリエーション		担当	野口 由紀 六鹿 美樹	
科目分類	基礎教育科目	開講時期	1年～2年	単位数	2
授業概要及び到達目標					
<p>基礎教育科目のうち保健体育の分野として実技を行う。欠席した場合、規定により単位認定されないため、必ず授業を受講し、レポートの提出をすること。</p> <p>健康増進に携わる栄養士としての立場で、栄養と運動を結びつけて考えることは必須である。健康運動、レクリエーション、課題などを通して、健康増進に必要な運動について学ぶ。また、グループでの運動や仲間同士の声かけを通して、心を通わせ、人間関係の築き方について学ぶ。</p>					
テキスト	なし				
評価方法	授業態度 (60%)、課題(40%)、課題がすべて提出されない場合は再評価とする。				
授業内容					
第 1 回	屋内レクリエーションスポーツ① (1年前期)				
第 2 回	屋内レクリエーションスポーツ② (1年後期)				
第 3 回	屋内レクリエーションスポーツ③ (2年前期)				
第 4 回	屋内レクリエーションスポーツ④ (2年後期)				
事前学習について	<ul style="list-style-type: none"> ・体調、生活リズムを整えて、1日運動する準備をしましょう。 ・けがを防ぐため、日ごろからの軽い運動、柔軟に心がけましょう。 ・実技に適した服装(体育館シューズ)の準備をしましょう。 				
実務経験を生かした教育内容					