

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
栄養総合演習Ⅱ Synthetic SeminarⅡ of Nutrition and Dieticians		2年	通年	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	(栄養士養成課程選択)	栄養士養成課程限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
栄養学 食品学 栄養指導論				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
穂積元 ・ 藤田 睦		福祉棟2階、3階研究室	担当教員の出勤日(特に指定なし)	授業中に指示します
授業の概要				
<p>栄養士の資格取得を目指す学生として、食品、栄養、健康、調理に関する基礎知識及び専門領域を演習の形態で幅広く学ぶことができるように授業内容を多様な項目で構成し、資格取得意識や目的意識の向上を図る。さらに集団での課題や活動などにより、栄養士として必要なコミュニケーション対応力を備えることができるような授業内容に設定した。また、大学祭や地域関連行事等と関連した内容も考慮する。</p>				
授業の目標				
<p>①栄養士の資格取得を目指す学生として、幅広い基礎知識を習得することができるようにする。  ②栄養士の資格取得を目指す学生として、栄養士の基本業務、意識を習得することができるようにする。  ③栄養士の資格取得を目指す学生として、コミュニケーション能力を高めることができるようにする。</p>				
授業の方法				
専任教員によるオムニバス。講義、グループ活動、その他				
学習の成果(学習成果)				
<p>①栄養士の資格取得を目指す学生として、修得した幅広い基礎知識を社会及び地域で実践活用することができる。  ②栄養士の資格取得を目指す学生として、栄養士の基本業務、役割及び必要性を認識し、栄養管理・健康管理の中で具体的に実践することができる。  ③コミュニケーション能力を利用して、幅広い年齢層に対して栄養管理・健康管理の領域で具体的に実践することができる。</p>				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	年間計画について 履修登録について 地域貢献活動について どまんなか田沼レシピ作成について			
第2回目	進路について			
第3回目	個人面談①			
第4回目	個人面談②			
第5回目	課題Ⅰ(どまんなかたぬまレシピ提出)			
第6回目	課題Ⅱ(商品開発等課題レシピ提出)			

第7回目	みかも祭出店について 定期試験の諸注意
第8回目	履修登録について 研修会、学会の参加について
第9回目	みかも祭の実施計画、媒体作成①
第10回目	みかも祭の実施計画、媒体作成②
第11回目	学外実習報告会
第12回目	個人面談① 課題Ⅲ
第13回目	個人面談② 課題Ⅳ
第14回目	栄養士免許申請方法と必要書類について フードスペシャリスト、フードコーディネーター資格申請について
第15回目	卒業に向けて ー社会人、栄養士としての心構えー
事前・事後学習	レシピ作成や商品開発等の出品については事前に内容を説明をするので、図書館等で資料を収集すること。

#### 成績評価の方法と基準

評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	20%	①講義の目的、内容を理解して参加する(S=90)②予習・復習を行い参加する(A=80)③意欲なく参加する場合は評価が低い(C又はDの可能性もある)
レポート	60%	課題1題15点を4題①課題の目的、内容を理解し、原理や参考文献を用いてまとめる(S=90)②疑問や質問など自身の考えをまとめている(A=80)③意欲のない場合は評価が低い(提出方法は初回に説明する)
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容(態度含む)		
その他	20%	①共同で実施する取り組みに対し、献身的に参加する(S=90)②共同で実施する取り組みに対し、消極的な参加の場合には評価が低い

#### 教科書と参考図書

必要な場合には資料を配布して講義を行う。

#### 履修上の留意点・ルール

指導教員の指示・指導を厳守。講義の順番については変更の場合もある。提出レポート(資料等)については期限を厳守する。