

科目名 Course Name	栄養総合演習 I Synthetic Seminar I of Nutrition and Dieticians			ナンバリング No.	L1-013		
年次	1年	期別	通年	単位数	1	授業形態	演習
担当者氏名	市川 純、野中 春奈						
連絡方法	C-Learning で対応。福祉棟研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP1, DP3, DP5						
授業の概要と到達目標	栄養士の資格取得を目指す学生として、一般基礎学力・一般常識及び専門領域（食品、栄養、健康、調理）に関する基礎・実践的知識を演習の形態で幅広く学ぶ。さらに、栄養士として就職するためにキャリア教育 I・II と連携して資格取得意識や目的意識の向上を図る。また、大学祭や地域行事等への参加を通してコミュニケーション力を身につける。到達目標①幅広い基礎知識や一般常識の学び方を修得することができるようにする。②栄養士の資格取得及び基本業務を理解し、コミュニケーションの重要性を修得することができるようにする。③社会貢献の重要性を修得することができるようにする。						
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						
学習成果	L01	修得したコミュニケーション能力を健康管理活動などに活用することができる。					
	L02	①栄養士として幅広い基礎知識を求められた場合には具体的に実践することができる。 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、役割を認識し、栄養管理・健康管理について具体的に実践することができる。					
	L03						
	L04						
課題に対するフィードバック	課題レポートは講評を記して各自に返却する。						
教科書/参考図書	各講義担当者が作成した資料を配布して講義を行う。						
履修上の留意点やルール等	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。提出レポートは期限を厳守する。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	①講義の目的、内容を理解して参加する(S 評価) ②予習・復習を行い参加する(A 評価) ③意欲なく参加する場合は評価が低い		10		
レポート/作品	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 評価) ②課題の目的、内容を理解し、疑問や質問など自身の考えをまとめる(A 評価) ③意欲のない場合は評価が低い		60		
発表					
小テスト	①高度な内容が理解されている場合(S 評価) ②基本的な内容が理解されている場合(A 評価) ③基本的な内容が理解できない場合は評価が低い		20		
試験					
その他	①共同で実施する課題に対し、献身的に参加する(S=90)②共同で実施する課題に対し、消極的な参加の場合には評価が低い	10			
合計		10	90		

回数		授業計画
1	授業内容	ガイダンス①:栄養士を目指す心構え、年間計画について（市川）
	事前・事後学習	年間計画の確認。
2	授業内容	ガイダンス②:レポートの書き方・ノートの取り方、地域貢献事業・ボランティアへの参加、キャンパスツアー（図書館、事務課等）（市川）
	事前・事後学習	地域貢献事業・ボランティア活動への参加を検討。
3	授業内容	個人面談:栄養士の仕事について（市川）
	事前・事後学習	学習方法や進路などについて志望をまとめる。
4	授業内容	みかも祭について(代表者選出、出店内容)（市川）
	事前・事後学習	みかも祭出店に関する注意事項を確認。
5	授業内容	栄養士になるための基礎知識①（野中）
	事前・事後学習	授業内容の振り返り
6	授業内容	栄養士になるための基礎知識②（野中）
	事前・事後学習	授業内容の振り返り
7	授業内容	栄養士になるための基礎知識③（野中）
	事前・事後学習	授業内容の振り返り
8	授業内容	栄養士になるための基礎知識④（野中）
	事前・事後学習	授業内容の振り返り
9	授業内容	栄養士になるための基礎知識⑤（野中）
	事前・事後学習	授業内容の振り返り
10	授業内容	栄養士になるための基礎知識⑥および栄養ワンダー、定期試験前の注意（野中）
	事前・事後学習	授業内容の振り返り
11	授業内容	みかも祭マドレーヌ作成のための計量①（野中）
	事前・事後学習	調理学実習で学んだマドレーヌ調理手順を確認。
12	授業内容	みかも祭マドレーヌ作成のための計量②（野中）
	事前・事後学習	調理学実習で学んだマドレーヌ調理手順を確認。
13	授業内容	進路ガイダンス(ハローワーク講師による就活の進め方)（市川）
	事前・事後学習	具体的な就職先を検討しておく。
14	授業内容	2年生による学外実習報告会の参加（市川）
	事前・事後学習	希望する栄養士配置施設の種別を検討する。
15	授業内容	2年生にむけて成績評価等の諸注意、学外実習に使用する証明写真の撮影（市川）
	事前・事後学習	1年間を振り返り2年生にむけて目標を考える。