

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
保育原理		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	山北 泰子(実務経験有)
授業の概要				
1. 保育の場について、その歴史と類型について理解させる。 2. 保育所における保育の原理と特性、環境、方法について理解させる。 3. 発達過程区分における保育の内容について理解させる 4. 保育所と家庭、地域との連携について理解させる。  <b>【実務経験】</b> 山北 泰子：幼稚園教諭として20年勤務 副園長として4年 園長として4年 実務経験を活かし、保育・教育とはなんたるかを伝える。				
授業終了時の到達目標				
・保育の意義について明確な認識をもち、その依拠する原因を理解する。 ・保育所における多様な保育ニーズについて理解する。				
回	テーマ	内容		
1	保育の本質	保育の意義とその思想と保育の目標		
2	保育の場	家庭・保育施設		
3	歴史	保育の歴史(諸外国)		
4	歴史	保育の歴史(諸外国)		
5	歴史	保育の歴史(日本)幼稚園		
6	歴史	保育の歴史(日本)保育所		
7	保育所保育の原理	保育所保育の特性・環境・方法・形態		
8	子どもの発達	子どもの生活と遊びと学び		
9	保育所保育の内容	ねらい・内容・領域		
10	保育の計画	保育計画・指導計画 保育の記録と評価		
11	指針と要領	保育所保育指針 幼稚園教育要領の比較		
12	保育の内容と指導計画 留意事項	保育士の姿勢と関わりの視点 保育所の健康・安全上の留意事項		
13	相談援助活動	子育てに関する相談援助活動		
14	保育者と連携	家庭・地域との連携 保育士の専門性 資質と任務 倫理綱領		
15	保育サービス	保育サービスの今後の課題		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
全社協出版「保育原理」		総合評価	100.0%	【準備学習】 テキストを熟読すること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
児童家庭福祉		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	尾崎 桃子
授業の概要				
子どもを取り巻く環境の変化や、子どもの犯罪・虐待、また家族機能の変化などによって、子どもの健やかな成長が妨げられている現状について自ら問題意識を持ち、児童家庭福祉における今後の課題としてどのように取り組んでいくべきか総括的に考察できる力を養う。また、「子どもの人権」を守るための児童家庭福祉の役割と課題について理解を深める。				
授業終了時の到達目標				
児童福祉の中における「保育」、「養護」の役割を知る。 児童福祉法における保育士の役割をしる。 児童福祉施設の役割を知る。				
回	テーマ	内 容		
1	現代社会における児童家庭福祉の理念と歴史的変遷	「児童」の捕らえ方 児童家庭福祉の理念		
2	〃	児童家庭福祉の歴史的変遷		
3	現代社会と児童家庭福祉	小子化の進展・家庭のあり方		
4	〃	子どもの貧困問題の深刻化・いじめをめぐる問題		
5	児童家庭福祉の制度と実施体系	児童福祉六法		
6	〃	児童家庭福祉の行政と実施機関		
7	〃	児童福祉施設とは		
8	児童家庭福祉と保育	児童家庭福祉の目的と児童の人権 子どもの発見		
9	〃	保育とは・保育サービスの現状		
10	〃	多様な保育ニーズへの対応		
11	児童家庭福祉の現状と課題	少子化と子育て支援サービス・母子保健サービス		
12	〃	児童虐待防止・DV		
13	〃	障害のある子どもへの対応		
14	〃	少年非行等への対応		
15	児童家庭福祉の動向と展望	次世代育成支援と児童家庭福祉の推進		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
児童家庭福祉		総合評価	100.0%	【準備学習】 事前に予習をして おく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
家庭支援論		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	西林 久美子(実務経験有)
授業の概要				
1. 現在の家族を取り巻く社会環境における家庭生活、その人間関係(夫婦・親子・きょうだい)のあり方を理解させる。 2. 「子育て支援」のファクターである相談・助言の重要性を理解させる。  <b>【実務経験】</b> 西林 久美子: 障害児・障害者の支援員13年経験 健常児・障害児と共に昨今とりまく問題や環境について、 経験を活かして授業を行う。				
授業終了時の到達目標				
・保育士の役割を再度、考察し、自らの保育実践に役立てる。 ・家族のありかたを見つめていく中で、時代背景との関連を知る。				
回	テーマ	内容		
1	家族援助の対象と役割	・家族援助が求められる背景と意義		
2	〃	・家族援助の理念		
3	〃	・家族援助の技術 ・自分のライフコース(演習)		
4	家族の定義	・家族の形態 ・家族の機能		
5	〃	・家族の変遷①		
6	〃	・家族の変遷②		
7	〃	・家族を取り巻く地域社会		
8	子どもと家族	・乳幼児期の子どもと家族		
9	〃	・学童期の子どもと家族 ・思春期の子どもと家族		
10	支援の実際	・障害児をもつ家族への支援 ・ひとり親家庭への支援		
11	〃	・虐待問題を抱える家族への支援①		
12	〃	・虐待問題を抱える家族への支援②		
13	〃	・子育て支援の意義		
14	〃	・少子化対策の歴史		
15	〃	・保育所における子育て支援		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テキスト・プリント配布		総合評価	100.0%	<b>【準備学習】</b> 子ども達を取り巻く環境の変化について事前学習をしておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
障害児保育		保育・食育学科/2年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(15時間)	必須	高橋 伴子(実務経験有)
授業の概要				
<p>1. 一般の保育と障害児保育との連続性に気づかせ、一人ひとりの発達上の課題に対しての特別な保育ニーズと支援を明らかにする観点からの障害を理解する。</p> <p>2. 様々な障害についての理解を促し、個別的な保育場の留意点について学習する。</p> <p>【実務経験】 高橋 伴子： 障がい児・障がい者施設において 聴能訓練士・言語聴覚士として23年勤務 現場経験を活かし、障害の理解を深める。</p>				
授業終了時の到達目標				
障害特性について理解し、その特性に応じた関わり方に留意できる。				
回	テーマ	内容		
1	障害と向き合うとは	障害と向き合うとはどういうことなのか？		
2	知的障害児の特性	発達の遅れとは		
3	知的障害児の理解	知的障害児について・ダウン症について		
4	聴覚障害児の特性	聴覚障害とは		
5	聴覚障害児の理解	聴覚障害児の育ち		
6	発達障害児の特性	発達障害とは		
7	発達障害児の理解	発達障害児の育ち		
8	保育現場では	障害を抱える子どもとのかかわりかた		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
近大テキスト		総合評価	100.0%	【準備学習】 事前に予習しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
子どもの保健Ⅰ		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	西原 和代(実務経験有)
授業の概要				
<p>1. 生命の保持と情緒の安定を図る保育における小児の健康の意味を認識し、保育実践における保健活動の重要性を理解させる。</p> <p>2. 今日、発生している小児の心身の健康問題の原因が、養育環境や養育方法に有ることを認識し、それらの問題に適切に対処できるようにさせる。</p> <p>【実務経験】 西原 和代：看護師・助産師として4年間勤務  これまでの実務経験を活かし、小児の成長発達と生理機能について授業を行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
・小児の健康が家庭や地域との密接な関係があることを認識し、家庭や地域との連携を通じた保健活動の重要性を理解させる。				
回	テーマ	内 容		
1	小児の成長	小児の成長・身体計測		
2	小児の成長	身体計測・身体発育の評価		
3	小児の成長	身体発育の評価・成長に影響をおよぼす因子		
4	小児の発達	脳の発達・感覚器の発達		
5	小児の発達	運動機能の発達		
6	小児の発達	運動機能の発達		
7	小児の発達	子どもの姿勢・精神発達		
8	小児の発達	精神発達		
9	生理機能	体温調節・呼吸		
10	生理機能	循環		
11	生理機能	消化・吸収		
12	生理機能	排泄・水分代謝		
13	生理機能	免疫機能・睡眠		
14	新生児	新生児の分類・新生児の特徴		
15	小児の栄養	乳児の栄養・離乳・幼児の栄養		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
近大テキスト		総合評価	100.0%	【準備学習】 小児の発達段階を事前に理解する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
子どもの食と栄養		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(15時間)	必須	川井 美紀
授業の概要				
<p>1. 小児期の栄養と食生活は生涯にわたる健康と生活の基礎であることを理解し、小児期から成人にいたる一貫した食生活の意義を理解させる。</p> <p>2. 食生活を通じて、生活全般や環境の望ましい姿を理解させる。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・小児期、思春期の心身発育と発達の基本を把握する。</li> <li>・食生活が人間の成長、障害にわたる健康的な生活の基礎となることを理解し、実践する。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	こどもの食生活の意義	小児栄養の特性、食生活の環境の理解		
2	栄養学の基礎	栄養素の働き		
3	小児の発育・発達・食生活	体と心の発育・発達と食生活・摂食機能		
4	乳児期の食生活	母乳、人工乳、離乳食のあり方		
5	幼児期の食生活	望ましい食習慣、食の自立		
6	学童、思春期の食生活	学童期、思春期の食生活の現状と課題		
7	小児期の疾病	疾病と障害の種類、特徴		
8	食事摂取基準、食育	健康食に関する近年の法律や施策		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
近大テキスト		総合評価	100.0%	【準備学習】 子どもの食に関する諸問題について調べておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
教育相談		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	木曾 真理絵(実務経験有)
授業の概要				
1. 教育相談(カウンセリング)の概要を知る。 2. ケースワークや相談場面の事例をあげながら、保育カウンセラーに必要な資質について考察する。  <b>【実務経験】</b> 木曾 真理絵: 幼稚園教諭として10年勤務 保育の現場経験を活かし、保護者対応や子どもへの対応について事例を上げながら授業を行う。				
授業終了時の到達目標				
・現場における相談技術の基礎が理解できる。 ・保護者対応の基本を知る。				
回	テーマ	内容		
1	教育相談の概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育カウンセリングを知る</li> <li>・保育カウンセラーの要件を考える</li> </ul>		
2	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育相談の種類を知る</li> <li>・スクールカウンセリングの概要と制度</li> </ul>		
3	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スクールカウンセリングのあり方と課題</li> <li>・連携についての考察</li> </ul>		
4	問題への対応① (不登校)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不登校の概要</li> <li>・不登校事例の検討と対応の考察</li> </ul>		
5	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族援助のあり方(レポート)考察①</li> </ul>		
6	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族援助のあり方(レポート)考察②</li> </ul>		
7	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族援助のあり方(レポート)考察③</li> </ul>		
8	問題への対応② (いじめ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いじめの概要</li> <li>・いじめの事例検討と対応</li> </ul>		
9	問題への対応③ (小児期の問題)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小児心身症の概要とアセスメント</li> <li>・知能、発達の問題とアセスメント</li> </ul>		
10	演習① (カウンセリング)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カウンセリングの基本</li> <li>・話を聞くコツ</li> </ul>		
11	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シナリオプレイング&amp;ロールプレイング</li> </ul>		
12	演習② (自己覚知)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の価値観を知る(鮎川の話)</li> <li>・リフレーミングの練習</li> </ul>		
13	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他者の価値観理解</li> </ul>		
14	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・持ち味調査による自己理解</li> </ul>		
15	科目終末試験対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・近大の指定問題をまとめる</li> </ul>		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
近大テキスト		総合評価	100.0%	<b>【準備学習】</b> 子育てに悩む保護者について事前に悩みをリサーチしておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
発達心理学		保育・食育学科/2年	2019/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	木曾 真理絵(実務経験有)
授業の概要				
<p>・生涯発達の視点から、人間の発達を捉える。子どものなにげないしぐさや無意識に口ずさむ言葉、大人が驚くような考え方や行動、そのすべてに発達心理学的に意味があることを知る。</p> <p>【実務経験】 木曾 真理絵：幼稚園教諭として10年勤務 現場経験を活かし、子どもの言葉や思考などの発達について事例を交えて授業を行う。発達とはなにか？</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>・発達とは何かを考える中で自らの人生を振り返り、将来の自己像を考える。</p> <p>・発達障害の基本的概要を理解する。</p>				
回	テーマ	内容		
1	発達心理学とは	誕生から死にいたるまでの心理学 発達心理学は、こうして生まれた		
2	"	遺伝と環境、どちらが人の発達に大きな影響を与えているのだろう。		
3	胎児期から乳児期の発達	お腹の中で赤ちゃんはどのように成長しているのか。		
4	"	原始反射・赤ちゃんの個性・ベビーシエマ		
5	"	言葉はどのように身につける。親子の絆確立		
6	幼児期	子どもの手と足の発達 自己理解の発達		
7	"	思考の発達		
8	"	心の理論 内言・外言		
9	"	遊びの種類		
10	"	絵の発達 友人関係		
11	児童期の発達	道徳性の発達 コールバーグの発達理論		
12	"	性役割・情緒の発達		
13	"	思考力がつき人間関係が発達する		
14	"	学習(動機付け・働きかけ・記憶)		
15	発達のつまづきをサポートする	虐待・神経性習癖・不登校・摂食障害・自性行為・ストレス		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
近大テキスト		総合評価	100.0%	【準備学習】 テキストを熟読しておく。



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
音楽演習 I A (ピアノ)		保育・食育学科/2年	2019/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	木曾・元木・尾崎
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・福祉に進む学生も、実習等に行って困らない程度の弾き歌いを身につける。</li> <li>・余裕を持って、現場に臨めるようにする。</li> </ul>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・15曲を弾き歌いできるようにする。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1~28	各自のペースで練習	各自のペースで課題曲を練習し、合格をもらってから次の曲に進んでいく		
29	発表 1	課題曲の中から		
30	発表 2	課題曲の中から		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
「こどものうた100」「こどものうた12か月」		総合評価	100.0%	【準備学習】事前に各自で連取うを行う。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
音楽演習ⅠB(声楽・器楽)		保育・食育学科/2年	2019/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	鈴木 佳美(実務経験有)

授業の概要

1. 保育の内容を理解し展開するために必要な知識や技能を習得させる。
2. 音楽に関する基本的な知識や技能を身につけ、それらに関する様々な活動を通して楽しさや喜びを体験し、保育の中で取り扱う教材やそれらを展開するために必要な知識や技能を習得させる。

【実務経験】 鈴木 佳美：障害児・障害者施設にて音楽療法を2年間  
現場経験を活かして、音楽で表現する楽しさを伝える。

授業終了時の到達目標

- ・人前で大きな声で表情豊かに歌い、子供たちに歌う楽しさを伝えられる実力を身につける。
- ・保育園、幼稚園歌われている曲を弾き語り、アカペラで歌える。
- ・コーラスをしたり、楽器の正しい使い方を知り、アンサンブルを楽しむ。
- ・オペレッタの一部分を体験する。

回	テーマ	内容
1	発声練習	コーリューブンケン
2	発声練習・こどもの歌	コーリューブンケン コンコーネ5
3	発声練習・こどもの歌	おつかいありさん ぶんぶんぶん 等
4	こどもの歌	こいのぼり とけいのうた 等
5	"	たなばた うみ 等
6	"	いぬのおまわりさん ホ!ホ!ホ! 等
7	"	おおきな栗の木の下で バスごっこ 等
8	"	きのこ ドロップスのうた 等
9	"	そうだったらいいのにな こぎつね 等
10	"	北風小僧の勘太郎 たのしいね 等
11	"	ゆかいにあるけば コンコンクシャンのうた 等
12	"	クラリネットをこわしちゃった かわいいかくれんぼ 等
13	"	はしるのだいすき ともだちさんか 等
14	"	おはなしゆびさん あめふりくまのこ 等
15	"	世界中のこどもたちが おおきなふるどけい 等

回	テ ー マ	内 容		
16	"	みなみの島のハメハメハだいおう さんぼ 等		
17	"	おんまはみんな あおいそらにえをかこう 等		
18	"	アイスクリームのうた しゃぼんだま 等		
19	"	おばけなんてないさ ゆうやけ 等		
20	"	むらまつり おどろうたのしいポーレチケ 等		
21	"	そうだったらいいのにな あわてんぼうのサンタクロース 等		
22～ 28	こどもの歌 合奏	童謡		
29	発表 1	課題曲・自由曲・合奏		
30	発表 2	課題曲・自由曲・合奏		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
音楽Ⅱ、こどもの歌 合奏楽譜百科, コーラスの楽譜		総合評価	100.0%	【準備学習】 童謡曲を練習しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
保育演習Ⅱ		保育・食育学科/2年	2019/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	中村・木曾・元木
授業の概要				
<p>保育現場で活用できる保育技術を学ぶ</p> <p>【実務経験】 中村 明子：保育士として5年勤務      木曾 真理絵：幼稚園教諭として10年勤務 現場経験を活かして保育の技術を授業で伝える。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>実習・卒業後に 実際の保育現場ですぐに使える保育技術を一つでも多くマスターする。</p>				
回	テーマ	内容		
1	保育演習について	保育演習で学ぶ保育技術の意味		
2～60	〃	保育現場で役に立つ教材づくり・保育技術・イベント参加		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	【準備学習】 製作物の準備物を事前に準備しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
コンピューターリテラシー		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(16時間)	必須	高橋 利彰
授業の概要				
保育現場で活用できるパソコン技術				
授業終了時の到達目標				
保育現場で活用できるパソコン技術とパワーポイントづくり				
回	テーマ	内容		
1	パワーポイント	パワーポイントの作り方1		
2	"	パワーポイントの作り方2		
3	"	パワーポイントの作り方3		
4	クラスだより	クラスだよりの作り方1		
5	"	クラスだよりの作り方2		
6	"	クラスだよりの作り方3		
7	"	クラスだよりの作り方4		
8	"	クラスだよりの作り方5		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	【準備学習】 事前にパソコンに触れておくこと。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座		保育・食育学科/2年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	濱野 茂雄
授業の概要				
働くとはどのようなことなのかをベースにライフサイクルと仕事について考えていく。また、社会人としての一般常識を中心に授業を行う。				
授業終了時の到達目標				
ビジネスマナーの基礎知識と一般常識全般を学ぶ。				
回	テーマ	内容		
1	保育の仕事	保育所、幼稚園、その他施設の仕事内容を理解する		
2	ビジネスマナー①	身だしなみの基本、しっかりとしたあいさつ、報告・連絡・相談		
3	ビジネスマナー②	正しい言葉づかいと電話、敬語の使い方		
4	就職活動の仕方①	活動の流れ		
5	就職活動の仕方②	情報収集・分析・整理、求職票の見方		
6	自己分析①	自己分析の重要性・意義、自己分析の方法		
7	自己分析②	自己分析シートの作成		
8	自己分析③	自己PRの方法、第三者の活用		
9	履歴書の作成①	各項目の書き方のポイント、履歴書の見方		
10	履歴書の作成②	履歴書の作成		
11	応募・採用試験に向けて	各種書類の見方及び作成、気持ちの持ち方		
12	適性検査	プレ検査実施、分析		
13	将来のビジョン(ゴール)	作成及び発表		
14	面接練習①	個別面接の練習		
15	面接練習②	集団面接の練習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
オリジナル教材及びレジュメ		総合評価	100.0%	【準備学習】 事前に自分がどう いう人間なのかを 客観視すること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
保育英語 I		保育・食育学科/2年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(15時間)	必須	木曾 真理絵
授業の概要				
乳幼児向けの英語を楽しみながら、保育に必要な英語力を身につける。				
授業終了時の到達目標				
保育現場において、簡単な英会話ができる。 保育英検4級程度の英語力を習得する。				
回	テーマ	内容		
1	登園	パパと一緒に・お席について・出席をとります 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
2	室内遊び	お話の時間・本を片付けよう・音楽の時間 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
3	トイレ	トイレに行こう・我慢できない!・手を拭こう 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
4~ 5	屋外遊び	お外に出ましよう・ドアを閉めてね・きれいな花だね・ブランコで遊ぼう・すべり台で遊ぼう 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
6	お昼ごはん	食事の準備・お箸の使い方が上手ね・ごちそうさまでした 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
7	お昼寝	お昼寝の時間・袖をまくろう・おやすみなさい 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
8	お迎え	お帰りの時間・お帰りのご挨拶・パパが迎えに来たよ! 上記のシーンについての対話を練習し、役に立つ単語、表現を学ぶ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント(自作)		総合評価	100.0%	【準備学習】 中学程度の英語に触れておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
医学一般		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	西原 和代
授業の概要				
<p>疾病の予防と健康管理に主軸を置き、人体各部の基礎知識について保育士に求められる一般的知識を学習する。            人体の構造、機能、感染症と予防など。</p> <p>【実務経験】 西原 和代：看護師・助産師として4年間勤務            現場経験から得ている医学的知識を授業に活かす。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>人体の構造・機能を理解する。            感染症を理解するとともに予防に取り組む環境作りができる</p>				
回	テーマ	内 容		
1	からだのキホン	からだを作っているものたち(基礎知識)		
2	からだのキホン	循環器系・リンパ系		
3	からだのキホン	免疫系・呼吸器系		
4	からだのキホン	神経系・感覚器系		
5	からだのキホン	自立神経系・生殖器系・泌尿器系		
6	からだの悩みを医学の目で診る	むくみ・貧血・冷え性・血圧		
7	からだの悩みを医学の目で診る	消化のシステムに関わる悩みについて		
8	からだの悩みを医学の目で診る	骨・関節・筋肉の問題、自律神経とホルモンの不調		
9	からだの悩みを医学の目で診る	神経と感覚器に関わる困りごと・お肌の悩み		
10	からだの悩みを医学の目で診る	感染症について		
11	からだのキホン	細菌感染・ウィルス感染・その他、微生物について		
12	からだのキホン	排泄について(成人と小児)		
13	からだの悩みを医学の目で診る	排泄障害(失禁、おねしょなど)		
14	からだのこと	リンパマッサージ、骨・筋肉を強くするには		
15	からだのこと	からだど気持ちのつながりを知る		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
セラピストなら知っておきたい 解剖生理学 秀和システム		総合評価	100.0%	【準備学習】 身体の構造について事前に調べておく。



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レクリエーション理論		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	坂井 利成
授業の概要				
1. 基本的なレクリエーションの考え方を学ぶ。 2. 保育・社会福祉の現場での活用方法を考察する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・(財)日本レクリエーション協会認定レクリエーションインストラクターの資格取得</li> <li>・レクリエーション支援者としての基礎的知識を習得する。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	レクリエーションの基本概念	レクリエーションの定義		
2	"	レクリエーションの理解		
3	"	これからのレクリエーション運動		
4~ 5	社会福祉とレクリエーション	福祉レクリエーションの考え方と役割		
6~ 7	"	福祉レクリエーションの展開		
8~ 9	"	援助の実際と方法		
10~ 11	レクリエーション・サービス論	プログラムの提供、展開、実施、評価		
12~ 13	"	安全対策・安全管理		
14~ 15	レクリエーション活動の実際	市町村レクの役割・経営		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
(財)日本レクリエーション協会出版 「やさしいレクリエーション実践」		総合評価	100.0%	【準備学習】 レクリエーションとは何かを調べておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レクリエーション方法		保育・食育学科/2年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(15時間)	必須	元木 倫子
授業の概要				
1. 保育士、ソーシャルワーカーとして必要なホスピタリティマインドを身につけ、支援者として活用できる技術・能力を身につける。 2. 保育現場におけるスキル習得のために必要な実技練習				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・(財)日本レクリエーション協会認定レクリエーションインストラクターの資格取得</li> <li>・レクリエーション支援者としての基礎的知識を習得する。</li> <li>・保育現場で活用できるレクリエーション</li> </ul>				
回	テーマ	内 容		
1	コミュニケーション・ワーク	ホスピタリティ・トレーニング		
2	"	アイスブレイキング		
3	種目の実際	必修活動 ・音遊具 ・歌唱		
4	"	・レクリエーション財の分類 ・活動の分析		
5	"	アレンジの考え方と方法		
6	"	選択活動 ・インディアカ ・リハビリ体操		
7	"	・クラフト ・各種ゲーム		
8	支援実習	各自で演習を行い、発表する。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
(財)日本レクリエーション協会出版 「やさしいレクリエーション実践」		総合評価	100.0%	【準備学習】 レクリエーションで遊ばれる遊びを調べておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
保育レクリエーション		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(15時間)	必須	元木 倫子(実務経験有)
授業の概要				
1. 保育現場における保護者との親しむ場で役立つレクリエーション				
【実務経験】元木 倫子：幼稚園・保育所での体育指導25年 障害児の体育指導3年 経験を活かし、親子体操等について実例を挙げながら授業を行う。				
授業終了時の到達目標				
保育現場で使用できるレクリエーションの数々を習得する。 実際に保育を立案し、園で実施し、準備段階～実施までの過程においての学びを振り返る。				
回	テーマ	内容		
1	保育に生かせるレクリエーション	保護者と共におこなう運動あそび		
2	"	親子体操 1		
3	"	親子体操 2		
4	"	親子で作る製作活動 1		
5	"	親子で作る製作活動 2		
6	"	グループでゲームを立案		
7	実践	園で実施		
8	"	園で実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	【準備学習】 親子で行う遊びについて事前に調べる。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
手話		保育・食育学科/2年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(15時間)	必須	藤井 真作憲
授業の概要				
・聴覚障害者を理解するとともに、聴覚障害者とのコミュニケーション方法を知って、習得する。				
授業終了時の到達目標				
・聴覚障害や手話の基礎知識を身につける。 ・指文字や手話を覚えて簡単な会話ができるようにする。				
回	テーマ	内 容		
1	聴覚障害の基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・耳の仕組みと聞こえの仕組み</li> <li>・難聴の種類</li> </ul>		
2	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・聴覚障害者の生活</li> <li>・聴覚障害者とのコミュニケーション</li> </ul>		
3	手話の基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手話の生い立ち</li> </ul>		
4	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これからの手話</li> </ul>		
5	技術を身につける	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指文字を覚える</li> </ul>		
6	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自己紹介をする</li> </ul>		
7	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・聞こえの学習</li> </ul>		
8	〃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・総合学習、表現方法のまとめ</li> </ul>		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
(財)全日本聾唖連盟 「手話奉仕員養成講座入門」		総合評価	100.0%	【準備学習】 手話について自分なりに調べておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食と幼児教育Ⅱ		保育・食育学科/2年	2019/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	木曾 真理絵
授業の概要				
保育現場における食育指導を考える				
授業終了時の到達目標				
保育現場にいかされる体験を通して 学ぶ				
回	テーマ	内容		
1	野外クッキングに向けて	グループに分かれて レシピを考える		
2~3	"	レシピを考える 火おこし		
4~8	野外クッキング	各グループに分かれて調理		
9	保育現場におけるクッキングを考える	クッキングを考える 各グループ		
10	"	保育現場での環境整備と配慮について		
11	"	食育指導案を立て		
12~15	"	実践体験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	【準備学習】 保育現場での食育指導について調べる。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食と健康Ⅱ（栄養学）		保育・食育学科/2年	2019/通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	川井 美紀
授業の概要				
<p>栄養と健康とは。            栄養にかかわる物質と人体とのかかわりの概要</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>栄養素の消化吸収過程がわかる。            ライフステージ別の栄養がわかる。</p>				
回	テーマ	内容		
1	栄養生理 食品の摂取	食品の摂取調節と栄養感覚		
2	〃	食味と栄養感覚		
3	消化吸収および排泄	栄養素の消化		
4	〃	栄養素の吸収		
5	〃	栄養素の体内運搬		
6	〃	体内での代謝		
7	〃	体内からの排泄		
8	エネルギー代謝	エネルギー代謝とは		
9	〃	摂取エネルギー量と消費エネルギー量		
10	ライフステージと栄養 妊娠期・授乳期の栄養	妊娠期の栄養		
11	〃	授乳期の栄養		
12	成長期の栄養	乳児期の栄養		
13	〃	幼児期の栄養		
14	〃	学童期の栄養		
15	〃 まとめ	思春期・青年期の栄養 今までの授業の振り返り		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	【準備学習】 食べ物の栄養について自分なりに調べる。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食の科学		保育・食育学科/2年	2019/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	渡辺 宏子
授業の概要				
講義・実習				
授業終了時の到達目標				
おいしく安全に調理を行うための科学の基礎知識を身につける				
回	テーマ	内容		
1	食べ物のおいしさ	におい・味を感じるメカニズム 食べ物の味		
2	食べ物のおいしさ	食べ物の味		
3	"	食べ物のにおい		
4	"	食べ物の色		
5	"	テクスチャー		
6~8	調理操作と調理機器	調理操作と調理機器(焼く・蒸す・煮る・揚げる等)		
9	植物性食品の調理科学	植物性食品		
10	動物性食品の調理科学	動物性食品		
11	油脂類の調理科学	油脂の脂肪酸組成・油脂の調理特性		
12	油脂類の調理科学	油脂の調理特性・乳化・油脂の酸化		
13	ゲル化剤・とろみ剤の調理科学	ゼラチン・寒天		
14	ゲル化剤・とろみ剤の調理科学	カラギーナン・ペクチン・でんぷん		
15	調味料・香辛料の調理科学 嗜好飲料の調理科学 調理文化	調味料・香辛料 茶 コーヒー ココア 食事構成 食文化論		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	期末試験、提出物、出席率、授業態度を考慮する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食の安心と安全		保育・食育学科/2年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	渡辺 宏子
授業の概要				
<p>食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。 保育者を目指す学生として、食中毒発生や食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理など将来の保育士業務に活用できる知識を身につける。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品の安全性について理解する。</li> <li>2. 農薬と健康障害、ポストハーベストについて理解する。</li> <li>3. 食品添加物について理解する。</li> <li>4. 遺伝子組み換え、トレーサビリティについて理解する。</li> <li>5. 食生活と食中毒について理解する</li> <li>6. 衛生管理について理解する</li> </ol>				
回	テーマ	内容		
1	食品の安全・安心とは	食の安全・安心について 食の安全 安心な食品とは リスクコミュニケーション		
2	農薬と健康障害	農薬の必要性 農薬の歴史		
3	農薬と健康障害 ポストハーベスト	農薬の安全性 水洗・調理による農薬の除去効果 ポストハーベストとは		
4	残留農薬等のポジティブリスト制度	ポジティブリスト制度		
5	食品添加物	食品添加物の分類 食品添加物の使用基準 食品添加物の種類		
6	食品添加物	食品添加物の表示免除 食品添加物の指定について		
7	食品添加物	食品添加物実験		
8	食品添加物	食品添加物実験		
9	遺伝子組み換え食品とは	遺伝子とは 遺伝子組み換え技術とは 遺伝子組み換え食品とは 安全性義務化 表示の義務化		
10	トレーサビリティ	トレーサビリティとは トレーサビリティの効果 トレーサビリティの事例		
11	食生活と衛生	食生活と食中毒		
12	食生活と衛生	食生活と食中毒		
13	食生活と衛生	食生活と環境問題		
14	食生活と衛生	身近な衛生と健康の知識 寄生虫について		
15	食生活と衛生	手洗い・衛生指導実験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
基礎からわかる・授業に活かせる食育指導ガイドブック		総合評価	100.0%	平常点(出席、レポート提出)も考慮する



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食育実習Ⅱ		保育・食育学科/2年	2019/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	1単位(60時間)	必須	川井 美紀
授業の概要				
保育現場における食育の一部である調理の基礎を学び、食育指導者としての知識を深める。				
授業終了時の到達目標				
栄養の消化吸収過程がわかる。 ライフステージ別の栄養がわかる。				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	端午の節句	こいのぼりいなり寿司・若竹汁・柏餅・あん		
3~ 4	パン	クリームパン・アンパン・メロンパン・ハムロール		
5~ 6	〃	雑穀リゾット・豆乳・豆乳汁・寄せ豆腐・梅シロップ		
7~ 8	イタリア料理	にんにくと唐辛子・オリーブオイルのスパゲッティ・魚介類のリンゴ酢風味・トマト詰め・ジャガイモのニョッキ・ティラミス		
9~ 10	七夕そうめん	七夕そうめん・夏野菜のてんぷら・フルーツポンチ		
11~ 12	宮崎県の郷土料理	チキン南蛮・冷や汁・卵豆腐・梅ゼリー		
13~ 14	エスニック料理	チリコンカン・タンドリーチキン・生春巻・タピオカ&ココナッツミルク		
15	前期試験	ペーパー・実技試験		
16~ 17	イタリア料理Ⅱ	ジェノヴァ風パスタ・スズキのなす詰め・シュークリーム		
18~ 19	コロッケ	クリームコロッケ・ポテトコロッケ・ポタージュ・スフレチーズケーキ・野菜サラダ		
20~ 21	香川の郷土料理	うちこみうどん・まんばのけんちゃん		
22~ 23	ロシア料理	ピロシキ・ボルシチ		
24~ 25	クリスマス料理	ローストチキン・カナッペ・ブッシュドノエル		
26~ 27	正月料理	あんもぞうに・伊達巻卵・鶏肉の松風焼き		
28~ 29	パイ生地を使った料理	アップルパイ・カスタードパイ		
30	後期試験	ペーパー 実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合評価	100.0%	【準備学習】 親の料理の手伝いを進んで行く。