

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養士スキルアップ特講		科目コード	20S340	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 2年生	学期区分	後期		単位数	1	担当形態	オムニバス			
		授業区分	講義								
科目		施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士推奨				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
栄養士実力認定試験A100%を目指し、出題科目の理解度を高める。						1. 「 良心 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と 創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と 実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	目標に向かって努力することができる。										
2.	授業外学修を重ねることで、知識が深まる。										
3.	計画的に学びを進めることで、主体性が高まる。										
4.						○		◎	○	◎	
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						受講態度（20%） 臨時試験（60%） 認定試験（20%）					
専任教員による試験対策のための講義と過去問題集から出題する模擬試験を行う。											
課題等への対応						授業外学修時間					
模擬試験は速やかに採点し、返却する。やむを得ず模擬試験を欠席した場合は、追試験を実施する。						毎日30～60分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	オリエンテーション、模擬試験（85問：栄養士実力認定試験過去問題5年分より）【担当：コース教員】					栄養士実力認定試験過去問題集を解き、各自備えておく。					
第2回	講義（給食管理論）【担当：太田】					給食経営管理論の教科書等を確認しながら、過去問題集を解く。					
第3回	講義（臨床栄養学概論、栄養指導論）【担当：古賀】					臨床栄養学、栄養教育指導論の教科書等を確認しながら、過去問題集を解く。					
第4回	講義（食品衛生学、食品学総論）【担当：桑原真】					調理学の教科書等を確認しながら、過去問題集を解く。					
第5回	講義（調理学、食品学各論）【担当：桑原倫】					栄養学Ⅰ、栄養学Ⅱの教科書等を確認しながら、過去問題集を解く。					
第6回	講義（栄養学総論、栄養学各論）【担当：桑原真】					食品衛生学の教科書等を確認しながら、過去問題を解く。					
第7回	模擬試験（40問×2）【担当：コース教員】					これまでの講義の復習、栄養士実力認定試験過去問題集を解き、模擬試験に備える。					
第8回	最終模擬試験（85問：栄養士実力認定試験過去問題より）【担当：コース教員】					これまでの講義・模擬試験の復習や栄養士実力認定試験過去問題集を解き、最終模擬試験に備える。					
試験	定期試験を実施しない										
教科書	栄養士実力認定試験過去問題集 社全国栄養士養成施設協会編 建帛社					受講生への メッセージ	栄養士実力認定試験の結果は、2年間の学びの成果を表すものです。自信をつけて、卒業式を迎えてほしいと思います。				
参考書等	関連科目の教科書										