

食物榮養科
專門教育科目

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
食物栄養科専任教員			
ナンバリング：N31A01	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>自分の希望と現在の自分自身の現状を冷静かつ的確に判断し、納得のいく就職や進学が実現できるようにする。また学外実習の事前・事後指導、報告会、さらに12月に実施される栄養士実力認定試験対策講座なども行う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎A：学生として、または将来の栄養士としての責任感を持ち、プレゼンテーション等における協働作業に自ら積極的に参画できる。</p> <p>B：プレゼンテーション等における協働作業において積極的に議論、準備ができる。</p> <p>C：他の講義を礎として、自身の知識の拡充および発想力を身につけることができる。</p> <p>○D：栄養士として必要な知識を総合的に関連付けて理解することができる。</p> <p>E：自身の意見も踏まえて論理的にプレゼンテーションができる。</p>
授業計画	<p>1 食物栄養科ゼミナールガイダンス (オンライン：ZOOM) 受講における注意事項を確認し、栄養士実力認定試験受験について内容を把握する。また、卒業までの自身の目標を確認する。</p> <p>2 栄養士実力認定試験対策講座①対面②オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：調理学 (川嶋)・給食管理論 (北村) オンラインClassroom：食品学総論 (橋詰)</p> <p>3 栄養士実力認定試験対策講座①対面②オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：調理学 (川嶋)・給食管理論 (北村) オンラインClassroom：食品学総論 (橋詰)</p> <p>4 栄養士実力認定試験対策講座③対面④オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：食品衛生学 (高橋) オンラインClassroom：食品学各論 (食品加工学を含む) (谷口)</p> <p>5 栄養士実力認定試験対策講座③対面④オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：食品衛生学 (高橋) オンラインClassroom：食品学各論 (食品加工学を含む) (谷口)</p> <p>6 栄養士実力認定試験対策講座⑤対面⑥オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：栄養指導論 (西山)・栄養学各論 (応用栄養学) (井部) オンラインClassroom：生化学、栄養学総論 (沼田)</p> <p>7 栄養士実力認定試験対策講座⑤対面⑥オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：栄養指導論 (西山)・栄養学各論 (応用栄養学) (井部) オンラインClassroom：生化学、栄養学総論 (沼田)</p> <p>8 栄養士実力認定試験対策講座⑦対面⑧オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：衆衛生学、社会福祉概論、臨床栄養学 (吉川) オンラインClassroom：解剖・生理学 (豊島)</p> <p>9 生涯の学び (菊池桃子客員教授) (3学科共通) 女性のキャリア形成について学ぶ。(吉川)</p> <p>10 栄養士実力認定試験対策講座⑦対面⑧オンライン 各分野の重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 対面：公衆衛生学、社会福祉概論、臨床栄養学 (吉川) オンラインClassroom：解剖・生理学 (豊島)</p> <p>11 栄養士実力認定試験対策講座⑨ 直前模擬試験を実施する。 試験当日についての注意事項など確認する。(西山、北村)</p> <p>12 学外実習報告会① (グループワーク、プレゼンテーション) 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。(西山、豊島、井部、高橋、北村) 学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。(吉川)</p> <p>13 学外実習報告会② (グループワーク、プレゼンテーション) 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。(西山、豊島、井部、高橋、北村) 学外実習を履修しない学生は自身が目指す将来像についての考えを発表する。(吉川)</p> <p>14 PROGテスト解説 (3学科共通) PROGテストの解説を聞き、自身の結果を確認する。</p>

	15 短大の2年間でふりかえって 入学してからこの2年間で各自が印象に残ったことを含めて振り返り、作文にまとめる。 達成事項や反省点また将来への決意をあらためて確認する。(谷口、吉川、北村)
学習成果・到達目標・基準	◎A：課題に対して積極的に取り組むことができる。 B：個人だけでなく集団の課題に対しても積極的に取り組み、自身の意見を述べることができる。 C：様々な科目について連動して考えることができ、自身のアイデアを述べるができる。 ○D：栄養士として必要な知識を科目ごとに関連付けることができる。 E：自身が学んだことをもとに他者に自身の考えを伝えることができる。
事前・事後学習	事前に配布物があれば必ず目を通しておくこと。試験対策の前には予習・復習を必ず行い、また関連する課題・提出物は知識の定着のために真剣に取り組む、期日までに提出すること。(事前学習90分程度・事後学習90分程度)
指導方法	各回の内容に応じて、授業参加人数(全学科合同、食物栄養科全員、クラス別、グループ別、個別指導など)を変えて実施する。また、授業形態も各回によって、講義形式、討議形式、個別演習など様々な方法で実施する。 フィードバックの仕方：①栄養士実力認定試験については、直前模擬試験を実施しその結果をフィードバックし、本試験に臨む。②学外実習報告会については、発表後に教員よりコメントを伝えることでフィードバックする。③PROGテストの結果を返却することでフィードバックする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：授業への貢献度および課題提出状況で評価する。 B：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。 C：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。 D：栄養士実力認定試験の模擬試験で評価する。 E：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。
テキスト	なし(必要に応じて適宜プリント配布)
参考書	なし
履修上の注意	1. 食物栄養科の必修科目です。栄養士、社会人になるための必要なステップとして意識し、授業に臨むこと。安易に欠席することなく、しっかりと受講すること。 2. 各回の内容や方法、実施教室、持ち物など、毎回掲示します。教室や必携物などを必ず確認し、授業に臨むこと。 3. 提出物は、責任ある社会人になるためにも必ず期限を守ること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N12A02	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品衛生学、応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導、公衆栄養学などの講義で履修した内容だけでなく、報道等でトピックスとなっている内容ともリンクするものもたくさんあり、この先、栄養士としては当然のこと、社会人として必要な知識の拡充になります。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎D：公衆衛生学を理解し、将来栄養士として学び続けるための礎を身に付ける。 日本および世界の人口問題、それぞれのライフステージにおける保健についての知識を身に付ける。 環境問題、保健行政についての知識を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 健康の科学としての公衆衛生学 (テキスト1章) 公衆衛生学という学問についてを知り、健康観の変遷、予防医学としての役割を学ぶ。</p> <p>2 人口の動向 (テキスト2章) 世界および日本の人口静態および人口動態、その政策について学ぶ。</p> <p>3 妊娠・出産と胎児の保健 (テキスト3章) 人間のライフステージの出発点である妊娠・出産における社会環境について学ぶ。</p> <p>4 新生児・乳幼児期の保健 (テキスト4章) 新生児・乳幼児期の健康問題、母子保健について学ぶ。</p> <p>5 青少年の保健 (テキスト5章) 現代の児童・生徒の健康問題、またアルコールや薬物による障害について学ぶ。</p> <p>6 成人期の保健 (テキスト6章) 成人の死因順位の上位である悪性新生物、心疾患、脳血管およびライフスタイルによる生活習慣病について学ぶ。</p> <p>7 老年期の保健と死の問題 (テキスト7章) 老年期の健康問題およびその介護、死生観について学ぶ。</p> <p>8 心の健康と心身障害 (テキスト8章) 心の病気、精神保健、身体障害、心身障害について学ぶ。</p> <p>9 環境の衛生 (テキスト9章) 人の生活と入り組んで様々な影響を及ぼす自然環境、化学的環境、生物学的環境、社会的環境、衛生的環境、経済環境について学ぶ。</p> <p>10 環境汚染と公害 (テキスト10章) 環境汚染・公害の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。</p> <p>11 感染症 (テキスト11章) 感染症の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。</p> <p>12 食物と健康 (テキスト12章) 栄養や食生活による健康障害および食の安全対策について学ぶ。</p> <p>13 職業生活と健康 (テキスト13章) 職場環境における健康障害およびその対策について学ぶ。</p> <p>14 保健・医療の行政 (テキスト14章) 地域の医療・保健・福祉に取り組む行政の仕組みと制度および国際保健について学ぶ。</p> <p>15 健康づくりへの政策 健康日本21を中心に日本における政策を学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎D：人間の健康に関わる様々な問題点を様々な観点から分析することによって、将来的に疾病を予防し、健康保持・増進を図ることができる。また環境問題や保健行政について説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：授業計画に次回勉強するテキストの範囲がありますので、事前に読み、知らない漢字についての読みや意味調べはもちろんのこと、内容についても理解できないものについては講義の時間に質問できるように準備してください。(60分程度) 事後学習：種々の国家試験や栄養士実力認定試験の類似問題を課題として課しますので、事後学習に充ててください。(120分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントや視聴覚教材を利用して説明します。 ・毎回、補足プリントを配布します。 ・授業開始時に前回の復習テストを実施し、次の講義で返却しますので、理解不足のあるものに関しては、再度、復習をしたり、積極的に質問をするように心がけてください。 ・フィードバックの仕方：①復習テスト実施、②評価及びコメント後に返却、③授業後における質疑応答 ・自宅受講の学生に対してZOOMでの中継を行います。

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D：定期試験と授業への貢献度で評価する。 ・定期試験 80% ・授業への貢献度 20%
テキスト	学生のための現代公衆衛生（南山堂）
参考書	国民衛生の動向（廣濟堂） Nブックスシリーズ 公衆衛生学（建帛社）
履修上の注意	・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、欠席しないのはもちろん、遅刻せずに出席してください。 ・予習・復習に努め、小テストおよび定期試験の対策をしてください。
アクティブ・ラー ニング	
I C T・オープン エデュケーション の活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
小川聖子			
ナンバリング：N12C03	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>日本の食文化の特色を、地理、歴史、気候、社会的・文化的な側面から解説する。さらに、中国、韓国などの日本の隣国、フランスやイタリアなどに代表される欧米の食文化の歴史とを検討し、これらが日本の食文化へ与えている影響を学ぶ。</p> <p>また、近年注目を集めているユネスコの無形文化遺産である「和食」について、その内容の詳細な解説と問題点を提起する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食文化の理解を通じて、食という身近なことへの学術的なアプローチの方法を身につける。さらに将来の日本の食について思考を深める力を身につける。</p> <p>A：食に関する情報を日々の暮らしの中で積極的に考えることができ、活用することができる。</p> <p>◎C：現代の食と、歴史上の食とを比較し、食の変遷の様子を述べることができる。</p> <p>◎D：文献などをはじめとする資料や、具体的な食事の様子から、食文化について知識を深めることができる。</p>
授業計画	<p>1 食文化とは何か。その成り立ちと特性について 食事は、人間が生物として生命を維持するために必至の物である。そのため長らく、食が文化であるという考え方はなされてこなかった。食文化が学術として確立されたのは、今から50年ほど前に過ぎない。これらのことをふまえて、人間にとっての食文化とは何か、他の動物との違いについて、比較しながら考える。</p> <p>2 日本人と米 日本の食文化において、もっとも大きな影響を与えている食品は米である。米が重要視されるようになるまでの歴史的な背景について学び考える。また、食文化の記録や伝承は、ケの日である普段の食よりも、行事などのハレの日においてみられることが多い。米に関しても同様で、ハレの日の代表的な食品として餅がある。餅を用いた料理について日本各地の差を考え、その歴史的な背景を学ぶ。</p> <p>3 日本の行事食①ー正月・桃の節句（プレゼンテーション） 江戸時代に確立された五節句は、現在の日本においても「行事食」として根付いている。行事食の第一回目として、行事食の成り立ちと、正月料理と春の七草、桃の節句などについて学ぶ。 正月に誰もが経験している「雑煮」について、自己の経験をまとめてレポートにする。 レポートを発表。</p> <p>4 日本の行事食②ー端午の節句・七夕・菊の節句ー 同様に、端午の節句・七夕・菊の節句について学ぶ。</p> <p>5 和食の特徴とその成り立ちと歴史① 現在「和食」というカテゴリーに含まれる食事の特徴について、整理して考え学ぶ。</p> <p>6 和食の特徴とその成り立ちと歴史② 和食の元となった「本膳料理」「精進料理」「懷石」について、その特徴を一つずつ順を追って学ぶ。特に「本膳料理」は、現在の日本料理のご飯とおかずの組み合わせ、一汁三菜の始まりがみえる。日本料理ならではの形の始まりを学ぶことで、現在の自分たちの食のルーツを知る。</p> <p>7 江戸の食文化 江戸時代の江戸は、世界一の人口密集地であり、知的レベルの高い都市であった。食に関して独特の世界感があり、江戸の食文化が東日本全体へ伝播していった。「すし」「そば」「うなぎ」「天ぷら」のように現在の「和食」の代表的な料理が確立されたのもこのころである。江戸っ子の食とその特徴を学ぶ。 また、江戸時代に確立された庶民の食文化「会席」と「料亭」について学ぶ。</p> <p>8 日本料理のマナーと食文化 会席料理には、食事のマナーとして着席時の上座下座、器の扱いと箸使い、懐紙の使い方、などがある。それを踏まえて、楽しくおいしく食事をするための心遣いなどを学ぶ。</p> <p>9 嗜好品の発達 一和菓子を代表として一 嗜好品は、菓子、酒、茶など、生命の維持のためには不必要なものである。しかしながら、世界の国々の中でこの嗜好品が存在しない国はないといってもよい。それはすなわち、人間が食に楽しみを求め、食が人と人とを繋げるコミュニケーションツールであることに他ならない。おもに、和菓子の発達を中心に学んでゆく。</p> <p>10 沖縄の食文化 沖縄は歴史的に見ても、独特の経緯を持って日本の食文化に取り入れられていった。栄養学的にも興味深い一面を持つと同時に、近年では食の周辺の様々な問題を抱えている。琉球時代からの沖縄の食を学ぶことで、食文化が外的な要因で変遷する経過をたどる。</p> <p>11 韓国の食文化 日本の隣国である韓国の料理について、その特徴と成り立ちを学ぶ。日本は、有史からあらゆる側面において中国文化の影響を大きく受けてきた。それらの大半は、隣国である韓国を通じてわが国にもたらされた。現在、韓国と日本の食文化には共通点も相違点もみられる。韓国の食文化を通じて、隣国の庶民文化の内容と特徴を学ぶ。</p> <p>12 中国の食文化 中国の食文化は、世界の食文化の中で最も古いものの一つで、その影響を受けた国はアジア全般にわたると言える。我が国も例外ではない。中国の現在の食の事情を知り、我が国との共通点、</p>

	<p>13 相違点などを学ぶ。 フランス料理とその食材 フランス料理は、ユネスコの無形文化遺産に食の分野では最初に登録された。その「美食文化」は、他国の文化を巧みに取り入れ、自国の食材と歴史的な背景の中で、文化として花開いたものである。それらはアジアの食文化と大きく異なる点が多い。とくに食材については、フランス国内での地域性が高く「地域の伝承料理」へのこだわりが見られる。これらについて学び、日本の食との相違を考える。</p> <p>14 フランス料理のマナー 現在フランス料理は、世界的に見ても正式・公式の食事の際に用いられることが最も多い。フランス料理のマナーについて、具体的に学び、社会人としてすぐに役立てるスキルとして身につける。</p> <p>15 ユネスコ無形文化遺産としての「和食」について 「和食」は、2013年12月、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。この内容を検討し、和食の伝統とは何かを示し、現実にはどのような問題点があるのかを学ぶ。また、将来に向けて自分たちが今後どのような意識を持ちつつ、食に接してゆく必要があるのか、考えてゆく。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：食に関する情報を日々の暮らしの中で考えることができる。 ○C：食事が、文化としてどのように変遷してきたかについて述べるることができる。 ◎D：文献や資料を自ら検索し、食文化について知識を深めることができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：新聞、書物、テレビ、インターネット、地域の広報物などに記載されている食の情報をチェックする。また、次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。(90分程度) 事後学習：興味のある食に関する情報に関して、資料をファイリングし、要約する。(90分程度)</p>
指導方法	<p>パワーポイント、DVDなど、毎回の授業内容に適した視覚資料を用いる。 フィードバックの仕方：①教員が立案した資料をプリントし、配布を行う②レポート提出(学生)③評価およびコメント④授業後の質疑応答 毎回の対面授業をzoomでライブ中継するので、オンライン授業の回ではそちらで受講すること。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：毎回の授業における授業態度を評価する(30%) C：授業内において発表を行い、レポートを提出する(20%) D：定期試験を行う(50%) 配布資料をファイリングし、授業に積極的に参加すること。定期試験・レポートの内容との総合評価により判定する。</p>
テキスト	<p>授業時に、教員が作成したプリントを配布する。これを保存しファイリングしてテキストとし、予習復習する。</p>
参考書	<p>『三訂フードコーディネーター論』(公社)日本フードスペシャリスト協会編 (建帛社) 2013 『日本料理の歴史』熊倉功 吉川弘文館 『和食とは何か』江原絢子 熊倉功 思文閣出版</p>
履修上の注意	<p>普段から、自分自身の食べている食品や料理について、興味や関心を持つように心がける。 本学図書館にある、単行本・雑誌・辞書などで、食文化の授業中に習得したこと、疑問点などを調べ、自分なりに考察できるようにしておく。 遅刻・途中退出・私語・過度の居眠りなどは、授業の妨げになるので慎むこと。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>プレゼンテーション</p>
ICT・オープンエデュケーションの活用	<p>zoom</p>

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
長谷川洋昭			
ナンバリング：N22A04	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>人の幸せを健康の観点からサポートする栄養士として、「幸せ」を意味する「福祉」の制度や現状を学ぶ。 (授業目標) 社会福祉領域に関する基本的知識の修得はもとより、支援を求める人に対する実践的な対人スキルを身に付ける。 ◎B：社会の出来事に対して様々な考えがあることを理解し、自身の考えを正確に伝えるスキルを身に付ける。 ○D：社会の出来事について、様々なメディアを通して収集し考える習慣を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス「栄養士が社会福祉を学ぶということ」 この講座の目的および学習事項等の説明を聴き、栄養士が社会福祉を学ぶことの必要性やその意義について理解する。</p> <p>2 自分と他者を理解する（グループワーク） 人を社会を支援するためには、まず自らの価値観を把握する必要がある。グループワークを通し多角的に現在の自分を俯瞰する。</p> <p>3 社会福祉とボランティア 支援を求める人には制度のあるなしに関わらず、発見したニーズに対して真摯に向き合ってきた人々がいる。その働きが制度化につながっていることから、ボランティアの歴史と思想を学ぶ。</p> <p>4 少子高齢化社会の現状と課題 少子高齢化社会は厳然たる事実としてここにある。決して悲観するのではなくどのように現状に合わせた社会を創るべきか、その視点を考える。</p> <p>5 高齢者に対する支援 人は何事もない限り高齢者になる。高齢者を理解することで自分の将来を理解する。また社会の将来を考える。</p> <p>6 障害者に対する支援 他者から見える障害と見えない障害、同じ障害を持っていても異なる生活課題などを、支援施策の歴史の変遷とともに理解する。</p> <p>7 貧困問題を抱えた人に対する支援 生活保護制度の現状を中心に、一見判りにくい貧困状態におかれている人の存在を可視化していく。</p> <p>8 ホームレスの自立を支援すること 視聴覚教材。路上で暮らすホームレスと呼ばれる人が生活保護を受け、自立生活へとつなげていく支援者の姿を2年に渡り密着取材したDVDを見て学ぶ。</p> <p>9 要保護児童と要支援家庭に対する支援 児童虐待は決して個々の家庭の問題ではなく、社会全体で考えなければならない問題である。虐待は貧困とも大きく関係しているケースも少なくなく、その連鎖を断ち切るためにはどうすればよいのか考える。</p> <p>10 非行少年に対する社会的自立支援 非行少年や犯罪者を排除する社会では、排除された彼らは居場所を得られず再び犯罪を犯す可能性は高くなる。誰もが再び健全な社会の一員として暮らしていける方策を考える。</p> <p>11 医療福祉の概要と課題 人の生活の基盤は「健康」である。間違いなく全ての人に関わる医療について、福祉の接点を把握する。</p> <p>12 地域の社会資源の組織化 人はどこかの「地域」で生活を営むが、それぞれの地域の実情に即した形で福祉は展開される。その上で社会資源の連携は常に意識されるべきものであり、社会福祉協議会を中心とした組織化について考える。</p> <p>13 災害時要援護者に対する支援 平時において様々な社会資源が機能していても、有事の際はその連携の鎖の輪がひとつ断絶するだけで様々な立場の人が困難な状況に置かれてしまう。「想定外」の人を作らない、平時と有事の取り組みについて考える。</p> <p>14 支援を求める人に対する面接技法 支援を求める人は、目の前の支援者が本当に信頼に足る人物なのかを冷静に見極めようとする。「信頼関係」を構築するために最低限必要な技法を体得する。</p> <p>15 ソーシャルワーク実践とは 当事者意識をもって社会福祉を捉えられているか、今までの学びを総合しソーシャルワーク実践を具体的事例から考える。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎B：様々な考えがあることを理解し、自身の考えをまとめることができる。 ○D：様々なメディアを通して収集し考える習慣が概ね身に付いている。</p>

事前・事後学習	事前学習：講義内に指示されたことを各自学習すること。（90分程度） 事後学習：配布物、板書を読み直すこと。関連する社会の出来事について関心を持つこと（90分程度）
指導方法	毎回レジュメを配布する。視聴覚教材も適宜使い、内容によっては演習形式も取り入れる。 フィードバックの仕方：①課題およびリアクションペーパーに評価、コメント②授業内および授業外での質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	B：積極的な受講姿勢 D：授業中に実施した課題やリアクションペーパー 概ね次の①～③により評価する。①受講姿勢(10%)②授業中の提出物(30%)③定期試験(60%)。
テキスト	『社会福祉の形成と展開』井村圭壯・今井慶宗編著（勁草書房）2019
参考書	
履修上の注意	資料を閉じるファイルを用意すること。 また、欠席に対して印刷物の「置き置き」はしないので、友人に依頼するなど各自の責任において調整されたい。
アクティブ・ラーニング	グループワーク
ICT・オープンエデュケーションの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
未定			
ナンバリング：N13C05	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	解剖生理学では、栄養学を学ぶに当たって必要な解剖学的知識に加えて人体の構成要素である細胞・組織においてどのような生理現象が起きているか、またそれが生命活動のうえでどのような意味を持っているかをテキストに沿って勉強していきます。 (授業目標) 栄養学を学ぶに当たって、人体の構造と生理機能のメカニズムについての正しい知識を身につけることを目標としています。 A：知識の詰め込みにならないよう、自分で積極的に考えることができる。 ○C：構造機能を理解することから、病態における機能障害を考える力を養う。 ◎D：各人体の基本的な構造についての知識を身につける。 ◎D：人体の構造に基づいた働きを理解する。 ◎D：臨床栄養学で学習する各疾患の理解の元になる、正常な人体の基本的な知識を身につける。
授業計画	<p>1 人体の構成 (ICT：クリッカー、Classroom) 人体における構成・組成と細胞の機能を中心に講義します。さらに、細胞のそれぞれの器官の詳細について学んでいきます。</p> <p>2 消化器系の構造と機能 1 (ICT：クリッカー、Classroom) 消化器系の解剖について理解する。</p> <p>3 消化器系の構造と機能 2 (ICT：クリッカー、Classroom) 消化器系の機能について理解する。</p> <p>4 循環器系の構造と機能1 (ICT：クリッカー、Classroom) 循環器系の構造について理解する</p> <p>5 循環器系の構造と機能2 (ICT：クリッカー、Classroom) 循環器系の生理学的機能について理解する</p> <p>6 腎・尿路系の構造と機能 (ICT：クリッカー、Classroom) 腎臓の解剖学的並びに生理学的知識を中心に理解します。また膵臓の内分泌機能についても学びます。</p> <p>7 内分泌気管と分泌ホルモン (ICT：クリッカー、Classroom) ホルモンについて概説した後に、視床下部・下垂体をはじめ、内分泌臓器ごとに分泌されるホルモンとそれらの機能ならびに相互作用について学んでいきます。</p> <p>8 神経系の構造と機能1 (ICT：クリッカー、Classroom) 中枢神経系および末梢神経系の解剖学的知識をはじめ、神経伝達物質や他の臓器との関係についてもや部位による神経の機能局在についても学んでいきます。</p> <p>9 神経系の構造と機能2 (ICT：クリッカー、Classroom) 感覚器の構造と機能について理解する。</p> <p>10 呼吸器系の構造と機能 (ICT：クリッカー、Classroom) 肺の解剖学的ならびに生理学的知識を中心に呼吸生理学に関して学んでいきます。</p> <p>11 運動器系の構造と機能 (ICT：クリッカー、Classroom) 運動器系である骨と筋肉の構造、さらに筋肉の生理学について学んでいきます。また、カルシウムの調節の基本についても触れていきます。</p> <p>12 生殖器系の構造と機能 (ICT：クリッカー、Classroom) 男性ならびに女性生殖器の解剖学的ならびに生理学的、女性特有の周期性変化について学んでいきます。</p> <p>13 妊娠と分娩 (ICT：クリッカー、Classroom) 受精・着床から胎児の発育や胎盤などの構造と機能、また分娩の流れについて学ぶ。</p> <p>14 血液・造血器・リンパ系の構造と機能 (ICT：クリッカー、Classroom) 血液の構成成分と血液細胞 (血球) とその機能について学んでいく。また血液型についても学ぶ。</p> <p>15 免疫・アレルギー (ICT：クリッカー、Classroom) 体の防御機構である、免疫の反応や仕組みについて学んでいく。また、免疫の働きがもとで生じるアレルギーについても学習していく。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：積極的に講義に参加し、受け身でなく自ら情報を得ることができる。</p> <p>○C：知識を暗記するだけでなく、知識からそれが障害された時の状態とその対策を述べるができる。</p> <p>◎D：人体の各部位を構成する、代表的な臓器や器官の名称を述べるができる</p> <p>◎D：人体の臓器や器官について、基本的な機能や役割を説明することができる</p> <p>◎D：人体の各々の臓器・器官の働きを、生命を維持している様々な調節と関連づけることができる</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：講義資料を事前にClassroomにアップするので、これをダウンロードし疑問点は書き出し、図書館、インターネットなどを利用して調べておく。(90分程度)</p> <p>事後学習：授業中に行ったクリッカーテスト、Zoom testの類似問題を、講義終了後Classroomにアップするので、自宅でスマートフォンを用いて回答する。(90分程度)</p>

指導方法	<p>講義は、対面とオンラインzoom受講で同時に行う。パワーポイントを使用し、関連した写真や動画を多く用いて視覚的に理解しやすいよう配慮する。また、講義資料はClassroomであらかじめ配布しておき講義開始前に予習できるようにする。教員の体験エピソード、現場の情報など盛り込み、学生が興味を持って臨めるよう心掛ける。</p> <p>フィードバックの仕方：①講義中に1テーマの指導が終わるごとにクリッカーテスト、Zoom testで理解度を確認し、理解できていない場合は再度説明する。②講義終了時、授業中に行ったクリッカーテスト、Zoom testの類似問題を課題として出題し、次週までに回答させる。③次週の講義開始時に課題の問題の解説を行う。④課題の問題は終講試験まで閲覧可能な状態とし、試験勉強に利用させる。このように同一内容を反復学習できるように設定する。⑤随時、質疑に応じる。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A:受講態度、質問、クリッカー・テスト、Zoom test結果、Classroom 宿題提出率も参考とする。 C:授業中のクリッカー・テスト、Zoom test結果、Classroom提出課題評価で総合的に評価する。 D:定期試験で評価する。</p> <p>定期試験 60% Classroomの課題テスト 20% 講義中のクリッカーテスト 20%の配分で、ルーブリックに基づいて評価する。</p>
テキスト	人体の構造と機能：解剖生理学、荒木英爾・藤田守 編著、建帛社
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	<p>テキスト、Classroomで配布した資料をダウンロードしたもの持参する。</p> <p>対面授業における座席は毎週変わるので、掲示板、教室入り口、黒板に掲示されている座席表に従って着席すること。</p> <p>積極的に質問し、主体的に講義に参加すること。</p>
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	クリッカー、Zoom、Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
福島篤			
ナンバリング：N13C06	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>人体の臓器模型、骨格標本を用いて人体のマクロ構造、光学顕微鏡での組織観察におけるミクロ構造を学び、人体の構造を解剖学的に理解する。また人体が持つ骨格系、筋系、神経系、循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、感覚系などの正常な生理機能について、ヒト(自分)や実験動物(ラットおよびカエル)を用いて理解する。</p> <p>(授業目標)以下に示す15回の授業計画のとおりグループ又は個人で実習を行うことにより、人体の10系列の器官系のミクロ構造からマクロ構造と、その機能の知識を修得し、食物栄養科の専門教科に関連づけることができる。</p> <p>○A：班における自分の役割を理解し、実習およびレポート作成を通じてよいチームワーク作りができる。</p> <p>◎D：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。また、内分泌系、エネルギー代謝、肥満について説明できる。さらにそれらを栄養学に関連づけることができる。</p>
授業計画	<p>1 生理学の基礎的知識 解剖生理学の基礎的事項の説明</p> <p>2 各器官系：解剖デモンストレーションによる10系列の器官系の観察(実習) 生理学における器官系の10系列についてラットを解剖し、器官系別に摘出を行い、その系に関連する臓器を確認する。</p> <p>3 組織：顕微鏡による各組織の観察／骨格系：骨格模型による骨の学習(実習) 骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学び、各自の踵骨の骨密度測定により、自分の骨代謝について考える。1. 口唇、2. 胃、3. 小腸、4. 膵臓、5. 腎臓のプレパラートを用いて組織の微細構造を顕微鏡で観察し、構造と機能を関連づけて学修する。骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学修する。</p> <p>4 神経系：カエルの神経脚標本作製と神経刺激による筋の収縮のデモンストレーション(実習) カエルの坐骨神経と腓腹筋の神経脚標本で、神経に種々の刺激(金属なしの刺激、機械的刺激、電気刺激)を行い、活動電位による筋肉収縮を引き起こす過程を学び、加えて反射について学修する。</p> <p>5 筋肉系：腕橈骨筋の筋電図の測定(実習) 握力計を用い各自の腕橈骨筋収縮時の筋電図を測定し、筋肉収縮における興奮-収縮連関について学修する。</p> <p>6 呼吸器系：呼吸数の測定(実習) 各自の呼吸曲線をポリグラフにより記録し、呼吸数を算出する。肺の機能について学び、肺呼吸における肺胞と肺毛細血管間のガス交換機構について学修する。</p> <p>7 循環器系：心拍数の算出と血圧の測定(実習) 各自の心電図をポリグラフにより記録し、心拍数測定を算出する。血液循環における血圧の役割および呼吸器系との関係を学び、心臓の拍動と血液循環について学修する。</p> <p>8 血液：血糖値と血清総タンパク質の測定(実習) 血液中に含まれる糖およびタンパク質の測定を行い、血中の成分を具体的に学び、毛細血管と組織間液、各組織の細胞との関係を学び、体液について学び、血液と細胞との物質輸送について学修する。</p> <p>9 内分泌系：インスリンの生理作用と血糖の変化(実習) 肥満マウスにグルコースを投与し血糖の変化を観察するとともに、インスリンの生理作用について学修する。</p> <p>10 感覚器系：味覚の検査と二点弁別閾値の測定(実習) 各自の味覚について種々の味溶液を用い味覚検査を行い、身体の各部位における二点弁別閾の皮膚感覚の実験を行う。刺激、受容器、求心性線維(神経)、中枢に到るまでの経路と感覚の成立を学び、種々の感覚種における感覚について学修する。</p> <p>11 消化器系：消化酵素による糖質、タンパク質、脂質の消化(実習) 唾液のアミラーゼによる糊化でんぷんの消化、胃液のペプシンによるタンパク質(凝固卵白)の消化、および膵液の膵リパーゼによる脂質(乳性脂肪)の消化(加水分解)について実験し、各消化管における消化過程を学び、それら栄養素の吸収機構についても学修する。</p> <p>12 泌尿器系：尿比重の測定と尿に含まれる成分の検出(実習) 各自が人工尿を用い、尿の比重の測定、ならびに尿に含まれている成分の検出実験をし、腎の機能単位であるネフロンについて腎小体と尿細管のそれぞれの機能を学び、血液からろ過された原尿が尿として排泄されるまでを学修する。</p> <p>13 健康のための運動強度：安静時心拍数と二段昇降による心拍数の測定(実習) 各自の安静時と二段昇降試験後の心拍数の測定を行い、それより各自の最大酸素摂取量を求め、50%最大酸素摂取量時の心拍数の算出を行う。運動強度に応じた糖質、脂質代謝を学び、健康を維持するためのトレーニングについて学修する。</p> <p>14 エネルギー代謝：各自の体重、身長、皮脂肪、体脂肪の測定により各種の肥満度判定(実習) それぞれの測定項目により、各自の肥満度を計算し、その測定方法の妥当性を検討する。ヒトにおける消費エネルギー量と摂取エネルギー量の関係について学び、肥満防止を考える。</p> <p>15 総合討論(グループワーク、プレゼンテーション)</p>

	1回から14回までの実習について器官系の機能の特色や、他の器官系との関連性について討論を行い総括的な学修をし、人体の正常機能を具体的に専攻分野の栄養学等の教科と結び付けてゆく。
学習成果・到達目標・基準	○A：班における自分の役割を理解し、チームワークが作れるよう努力することができる。 ◎D：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。エネルギー代謝、肥満について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：初日に実習予定表を渡すので、当日学ぶところを教科書等で予習しておく。 事後学習：実習の最後に次週に提出してもらおうレポートについて課題を出し、それについて教科書や参考書で調べた上で、レポート作成を行ってもらう。
指導方法	・視覚映像（スライド）を利用し、人体の構造や生理機能を解説します。実習項目に該当する器官系の講義を行い、その後、実習の説明を行ったうえで、実習に移る。 ・実習終了後、総括を行う。 ・実習項目毎にレポートを作成してもらい理解度を確認する。 ・フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③採点（評価）返却、④授業後に採点についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：受講態度、授業への貢献度を評価する。：20% D：実習のレポートを評価する。：47% D：定期試験を評価する。：33% ①レポート：1回のレポートを10点満点として14回分、計140点満点とする。 ②授業への貢献度：最大60点とする。 ③定期試験：100点満点とする。 ①と②と③の合計300点を満点として、その60%以上の得点を合格点とする（欠席者はその実習項目のレポートは0点となる。またレポート未提出者も0点とする。提出期限過ぎて提出されたレポートは6点満点とする。）。
テキスト	人体の構造と機能：解剖生理学 荒木英爾、藤田守 編著、建帛社
参考書	
履修上の注意	実習は班を指定し、座席も指定する。 実習への出席と実習レポートの提出が必要である。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
福島篤			
ナンバリング：N23C07	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>身体運動の生理的機能について、「一過性の運動、およびトレーニングによっておこる生体の生理的適応のメカニズム」について理解する。その理論を応用し、健康づくりのための運動、1) 運動処方の実際（運動の種類、運動量の選択）、2) ライフステージ別（子供、高齢者、女性）、および生活習慣病を有する人の運動処方についての理解を深める。</p> <p>(授業目標) 運動生理学の基礎知識を学び、食事と関連させて、健康づくりのための運動を生活の中に取り入れることができるようになる。</p> <p>◎D：運動に伴う生理的機能の適応のメカニズムを学び、運動処方の実際に応用できる。 ○E：生活習慣病別の運動の種類（有酸素運動、無酸素運動）、運動量（強度・時間・頻度・期間）の選定ができる。ライフステージ別の運動について説明できる。</p>
授業計画	<p>1 筋収縮とエネルギー供給系 (ICT:Classroom) 骨格筋の構造と筋収縮のしくみを学び、特に、筋活動におけるCaイオンの働きと食事におけるCa必要量の関連を理解する。筋収縮のためのエネルギー（ATP）再合成のための3つのエネルギー供給機構の特徴を学ぶ。</p> <p>2 筋線維の種類とその特徴 (ICT:Classroom) 1) 運動強度、および運動時間とエネルギー供給機構利用の関係、2) 運動強度、および運動時間とエネルギー減利用の関係を理解すると共に、有酸素運動で特に脂質の利用を促進する運動内容を知る</p> <p>3 神経系の役割 (ICT:Classroom) 筋力発揮の調節を神経系の役割から理解する。</p> <p>4 筋の収縮様式と筋力 (ICT:Classroom) トレーニングによる筋力増強のメカニズムについて学ぶ</p> <p>5 運動と循環 (ICT:Classroom) 一過性の運動（最大運動）における循環器系の応答（心拍出量、心拍数、酸素摂取量）、および血圧の変化を理解する 有酸素的トレーニングによる呼吸循環器系機能の適応について理解するとともに、有酸素運動が生活習慣病を予防する理由を学ぶ</p> <p>6 運動と呼吸 (ICT:Classroom) 呼吸運動の調節について理解し、運動に伴う肺換気量の変化を学ぶ。肺胞におけるガス交換、血液による酸素、二酸化炭素の運搬について学び、酸素利用のメカニズム理解する</p> <p>7 運動とホルモン (ICT:、Classroom) 心臓の構造と機能、および内分泌系の働きによる心臓の調節機構を理解する</p> <p>8 筋疲労の要因 (ICT:Classroom) 筋疲労のメカニズムとその予防方法について学ぶ</p> <p>9 運動と体温調節 (ICT:、Classroom) 運動中の体温調節を学び、熱中症予防の方法を理解する。</p> <p>10 運動と栄養 (ICT:Classroom) 一般人、アスリートに必要な栄養について学ぶ。</p> <p>11 身体組成と肥満 (ICT:Classroom) 生活習慣病のリスクを高める肥満の状態を学び、肥満解消のための運動について理解する。</p> <p>12 運動処方 (ICT:、Classroom) 運動処方とはトレーニングの効果をj得るための原理・原則を理解し、運動の種類、および運動量（運動強度・時間・頻度）の選択について理解する 運動強度の指標となる酸素摂取量、心拍数、METSを用いて、運動強度、エネルギー消費量の計算方法を理解する</p> <p>13 運動と生活習慣病 (ICT:Classroom) 生活習慣病の病態を学び、代表的な生活習慣病に対する運動療法について理解する。</p> <p>14 老化に伴う身体機能の変化 (ICT:Classroom) 高齢者の生理的機能の特徴を学び、高齢者にとって安全で効果のある運動を理解する。</p> <p>15 まとめ (ICT:Classroom) 前回までの講義に関して、理解度を高めるための練習問題に取り組む。回答結果から理解の足りないところを再度講義し、知識を完全なものとする。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎D：運動に伴うエネルギー供給機構、およびエネルギー源の利用について説明できる。 一過性運動、およびトレーニングに伴う骨格筋、呼吸循環系機能の適応を説明できる。 運動が生活習慣病を予防・回復する理由を説明できる。 ○E：安全で効果のある健康づくりのための運動（運動の種類、運動量）を説明できる</p>

事前・事後学習	事前学習：講義資料を事前にClassroomにアップするので、これをダウンロードし疑問点は書き出し、図書館、インターネットなどを利用し調べておく。(90分程度) 事後学習：授業中に行ったZoom testの類似問題をClassroomでアップするので、自宅でスマートフォンを用いて回答する。(90分程度)
指導方法	講義は、対面とZoomによるオンライン講義を同時進行で行う。パワーポイントを用い、パワーポイントには関連した写真や動画を多く用い、視覚的に理解しやすいよう配慮する。また、講義資料はClassroomであらかじめアップしておくので、講義開始前に予習できるようにする。教員の体験エピソード、現場の情報など盛り込み、学生が興味を持って臨めるよう心掛ける。 フィードバックの仕方：①講義中に1テーマの指導が終わるごとにクリッカーテスト、Zoom testで理解度を確認し、理解できていない場合は再度説明する。②講義終了時、授業中に行ったクリッカーテスト、Zoom testの類似問題を課題として出題し、次週までに回答させる。③次週の講義開始時に課題の問題の解説を行う。④課題の問題は終講試験まで閲覧可能な状態とし、試験勉強に利用させる。このように同一内容を反復学習できるように設定する。⑤随時、質疑に応じる。
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:Zoom test結果、Classroom提出課題評価で総合的に評価する。 E:定期試験で評価する。 定期試験 60% Classroomの課題テスト 20% 講義中のzoom test 20%の配分で、ルーブリックに基づいて評価する。
テキスト	「改定 運動生理・栄養学」 高松薫・山田哲雄 編著 建帛社 2200+税
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	運動生理学の理論をより理解するためにも解剖生理学の復習をして置くことが望ましい。 テキスト、Classroomで配布した資料をダウンロードしたもの持参する。 座席は毎週変わるので、掲示板、教室入り口、黒板に掲示されている座席表に従って着席すること。 積極的に質問し、主体的に講義に参加すること。
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom、Zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N13C08	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では、人体は、どのような物質で成り立ち、またそれらの物質はどのような性質や役割を持っているのか、そしてどのように代謝されるかということについての基礎的な知識を身につけ、生化学2の授業につなげることがねらいである。</p> <p>(授業目標)</p> <p>生命現象を理解する上で必要となる、基礎的な知識を身につける。</p> <p>○C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識により、分子レベルで理解することができる。</p> <p>◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などについての基礎的な知識を習得し、その内容を説明できる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (ICT：Classroom) 授業の内容と進め方、評価方法の説明をおこなう。 また、生化学とはどのような学問か学ぶ。</p> <p>2 人体の構造 (ICT：Classroom) 人体の構造と機能について学ぶ。</p> <p>3 糖質 (ICT：Classroom) 糖質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>4 脂質 (ICT：Classroom) 脂質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>5 たんぱく質 (ICT：Classroom) たんぱく質とアミノ酸の構造と分類について学ぶ。</p> <p>6 酵素 (ICT：Classroom) 酵素の構造と機能について学ぶ。</p> <p>7 酵素の調節 (ICT：Classroom) 酵素反応の調節法について学ぶ。</p> <p>8 生体エネルギー (ICT：Classroom) 高エネルギーリン酸化合物、栄養素の酸化によるエネルギー産生について学ぶ。</p> <p>9 糖質の代謝 (ICT：Classroom) 糖質の消化と吸収、糖代謝の主要な経路について学ぶ。</p> <p>10 脂質の代謝 (ICT：Classroom) 脂肪酸の生合成と酸化、コレステロールの代謝、糖質の代謝との関係性について学ぶ。</p> <p>11 タンパク質とアミノ酸の代謝 (ICT：Classroom) タンパク質の消化と吸収、タンパク質の合成と分解、アミノ酸の代謝について学ぶ。</p> <p>12 核酸 (ICT：Classroom) 核酸の構造と機能について学ぶ。</p> <p>13 遺伝子発現 (ICT：Classroom) DNAの複製と転写、たんぱく質の合成について学ぶ。</p> <p>14 免疫 (ICT：Classroom) 免疫機構とその特徴について学ぶ。</p> <p>15 まとめ (ICT：Classroom) これまでの小テストの結果から理解度が低い部分を中心に再度講義を行う。また練習問題を解きながら、これまでの講義の内容について復習を行う。これらによりこの授業で学んだことについての理解をより深めていく。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。</p> <p>◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などについての基本事項を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：テキストの該当部分を読み、予習課題に取り組む。(60分)</p> <p>事後学習：授業の内容をよく復習し、復習課題に取り組む。返却された小テストの問題を繰り返し解く。(120分)</p>
指導方法	<p>・テキストの内容をパワーポイント・DVDを利用して、視覚的な理解を促すように説明する。</p> <p>・毎回、予習用課題と復習用課題をClassroomで配布する。</p> <p>・毎回、小テストを実施する。</p> <p>フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点、返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	C：定期試験を評価する。 D：小テスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	Classroomに予習課題、復習課題、授業で使用した資料を掲載するので事前事後学習に利用すること。
アクティブ・ラー ニング	
I C T・オープン エデュケーション の活用	Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N13C09	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では生化学1で学んだ内容を復習した上で、さらに、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養士実力認定試験の問題にも対応できる力を養うことがねらいである。</p> <p>(授業目標) 生命現象を理解する上で必要となる基礎的な知識に加えて、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養学などに応用できる力を養う。</p> <p>○C：人体の様々な生命現象を、身につけた高度で専門的な知識を用いて説明することができる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などについての高度で専門的な知識を身につける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス、人体の構造と成分 (ICT：Classroom) 授業の進め方および評価方法の説明をおこなう。 また、人体の構造と成分について学ぶ。</p> <p>2 細胞の構造 (ICT：Classroom) 細胞の構造、細胞膜による物質の輸送について学ぶ。</p> <p>3 糖質 (ICT：Classroom) 糖質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>4 脂質 (ICT：Classroom) 脂質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>5 たんぱく質 (ICT：Classroom) たんぱく質とアミノ酸の構造と分類について学ぶ。</p> <p>6 酵素 (ICT：Classroom) 酵素の構造と機能、活性化エネルギー、アイソザイムについて学ぶ。</p> <p>7 酵素反応の調節 (ICT：Classroom) 酵素反応速度、酵素反応の調節法について学ぶ。</p> <p>8 生体エネルギー (ICT：Classroom) 高エネルギーリン酸化化合物、栄養素の酸化によるエネルギー産生について学ぶ。</p> <p>9 糖質の代謝 (ICT：Classroom) 糖代謝の主要な経路について学ぶ。</p> <p>10 脂質の代謝 (ICT：Classroom) 脂肪酸の生合成と酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの代謝、糖質の代謝との関係性について学ぶ。</p> <p>11 たんぱく質とアミノ酸の代謝 (ICT：Classroom) タンパク質の消化と吸収、タンパク質の合成と分解、アミノ酸の代謝、糖質・脂質の代謝との関係性について学ぶ。</p> <p>12 核酸 (ICT：Classroom) 核酸の構造と機能について学ぶ。</p> <p>13 遺伝子発現 (ICT：Classroom) DNAの複製・修復・転写、たんぱく質の合成、DNAの変異と疾病について学ぶ。</p> <p>14 免疫 (ICT：Classroom) 免疫機構、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全について学ぶ。</p> <p>15 まとめ (ICT：Classroom) これまでの小テストの結果から理解度が低い部分を中心に再度講義を行う。また練習問題を解きながら、これまでの講義の内容について復習を行う。これらによりこの授業で学んだことについての理解をより深めていく。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：生化学や栄養学に関連する一般的な事項について、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などの生化学の基本事項を説明できる。また栄養士実力認定試験の生化学の問題を50%以上の正解率で解答することができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：テキストの該当部分を読み、予習課題に取り組む。(60分) 事後学習：授業の内容をよく復習し、復習課題に取り組む。返却された小テストの問題を繰り返し解く。(120分)</p>
指導方法	<p>・テキストの内容をパワーポイント・DVDを利用して、視覚的な理解を促すように説明する。 ・毎回、予習用課題と復習用課題をClassroomで配布する。 ・毎回、小テストを実施する。 フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点・返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応</p>

アセスメント・成績評価の方法・基準	C：定期試験を評価する。 D：小テスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・生化学1で学んだ内容をよく復習し、授業に臨むこと。 ・Classroomに予習課題、復習課題、授業で使用した資料を掲載するので事前事後学習に利用すること。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N13C10	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学1・2によって得られた様々な知識を、実際に自分の眼や手で確かめ、体得すること、そして実際に体験して実証したことを通じて、新たな知識を得ることがこの授業のねらいである。また実験によって得られた結果を分析・検討し、そこから結論を導き出すといった力を身につける。授業では、糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造に関する実験を行う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：実験によって得られた結果を分析・検討することができる。</p> <p>◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造について説明することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (オンライン) (ICT: Classroom)</p> <p>授業の内容、評価方法の説明を行う。また各種の実験器具の操作方法について学ぶ。</p> <p>2 糖質の定性実験 (対面) 脂質の定性実験 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>糖質の定性実験：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、糖の構造と性質について理解する。</p> <p>脂質の定性実験：脂質の各種溶媒に対する溶解性、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の反応性の比較、ステロールの検出、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。</p> <p>3 糖質の定性実験 (対面) 脂質の定性実験 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>糖質の定性実験：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、糖の構造と性質について理解する。</p> <p>脂質の定性実験：脂質の各種溶媒に対する溶解性、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の反応性の比較、ステロールの検出、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。</p> <p>4 ビタミンB1の検出 (対面) たんぱく質・アミノ酸の定性実験 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>ビタミンB1の検出：豚肝臓からビタミンB1を抽出し、定量する。これにより、微量成分の分離、発色、定量などの技法について理解する。</p> <p>たんぱく質・アミノ酸の定性実験：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、たんぱく質やアミノ酸の構造と性質について理解する。</p> <p>5 ビタミンB1の検出 (対面) たんぱく質・アミノ酸の定性実験 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>ビタミンB1の検出：豚肝臓からビタミンB1を抽出し、定量する。これにより、微量成分の分離、発色、定量などの技法について理解する。</p> <p>たんぱく質・アミノ酸の定性実験：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、たんぱく質やアミノ酸の構造と性質について理解する。</p> <p>6 糖質の消化 (対面) ビタミンの定性実験 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>糖質の消化：デンプンが消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかを調べ、糖質の消化について理解する。</p> <p>ビタミンの定性実験：マルチビタミン剤から各種ビタミンの検出を行う。これにより、それぞれのビタミンの性質について理解する。</p> <p>7 糖質の消化 (対面) ビタミンの定性実験 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>糖質の消化：デンプンが消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかを調べ、糖質の消化について理解する。</p> <p>ビタミンの定性実験：マルチビタミン剤から各種ビタミンの検出を行う。これにより、それぞれのビタミンの性質について理解する。</p> <p>8 糖質の代謝 (対面) 脂質の消化 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>糖質の代謝：酵母を用い、糖が代謝されるとその過程で何が生成するか、また最終的に何が生成するかを調べ、糖質の代謝について理解する。</p> <p>脂質の消化：脂肪が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかをクロマトグラフィという技法によって調べ、脂肪の消化について理解する。</p> <p>9 糖質の代謝 (対面) 脂質の消化 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>糖質の代謝：酵母を用い、糖が代謝されるとその過程で何が生成するか、また最終的に何が生成するかを調べ、糖質の代謝について理解する。</p> <p>脂質の消化：脂肪が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかをクロマトグラフィという技法によって調べ、脂肪の消化について理解する。</p> <p>10 酵素の性質 (対面) タンパク質の消化 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p> <p>酵素の性質：酵素が温度やpHの影響を受けることや特定の物質のみに作用することを実験によって確認し、酵素の性質について理解する。</p> <p>たんぱく質の消化：タンパク質の立体構造が、温度やpHによって容易に変化することを実験によって確認し、タンパク質の性質を理解する。またこの性質がタンパク質の消化にどのように影響するかを調べる。</p> <p>11 酵素の性質 (対面) タンパク質の消化 (オンライン) (ICT: Classroom) (実験)</p>

	<p>酵素の性質：酵素が温度やpHの影響を受けることや特定の物質のみに作用することを実験によって確認し、酵素の性質について理解する。 たんぱく質の消化：タンパク質の立体構造が、温度やpHによって容易に変化することを実験によって確認し、タンパク質の性質を理解する。またこの性質がタンパク質の消化にどのように影響するのかを調べる。</p> <p>12 酵素反応速度の測定（対面）酵素反応における阻害剤の影響（オンライン）（ICT：Classroom）（実験） 酵素反応速度の測定：アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、最大速度などを測定し、酵素反応について理解する。 酵素反応における阻害剤の影響：阻害剤存在下でのトリプシンを用いた酵素反応を行い、阻害剤の影響について理解する。</p> <p>13 酵素反応速度の測定（対面）酵素反応における阻害剤の影響（オンライン）（ICT：Classroom）（実験） 酵素反応速度の測定：アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、最大速度などを測定し、酵素反応について理解する。 酵素反応における阻害剤の影響：阻害剤存在下でのトリプシンを用いた酵素反応を行い、阻害剤の影響について理解する。</p> <p>14 DNAの抽出（対面）細胞の分画（オンライン）（ICT：Classroom）（実験） DNAの抽出：ブロッコリーからDNAを抽出し、精製する。これによりDNAの構造や性質について理解する。 細胞の分画：豚肝臓の破碎と遠心分離による細胞分画を行い、細胞の構造について理解する。</p> <p>15 DNAの抽出（対面）細胞の分画（オンライン）（ICT：Classroom）（実験） DNAの抽出：ブロッコリーからDNAを抽出し、精製する。これによりDNAの構造や性質について理解する。 細胞の分画：豚肝臓の破碎と遠心分離による細胞分画を行い、細胞の構造について理解する。</p>
学習成果・到達目標・基準	○C：実験によって得られた結果を分析・検討し、レポートにまとめることができる。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造についての基本的な事項を説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：生化学1・2の該当部分の内容を復習する。事前にClassroomに掲載される実験プリントを読んでおく。 事後学習：レポートを作成する。
指導方法	・授業の始めに実験の内容についての説明を行う。必要に応じて実際に実験器具を用いた操作を行いながらの説明も行う。 ・事前に実験内容を示した資料をClassroomに掲載し、実験内容を理解してもらう。 ・オンライン授業は、Classroomに動画と資料を掲載し、それらを見てレポートを作成してもらう。 フィードバックの仕方：①実習（または動画視聴）、②レポート作成、③採点・返却、④授業後におけるコメントへの質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	○C：レポートの内容を評価する。 ◎D：レポートの内容、定期試験を評価する。 レポート50%、定期試験20%、授業態度30% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	無し
参考書	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
履修上の注意	・事前にClassroomに掲載される実験プリントをよく読んでおくこと。 ・実験には危険が伴うことがあるため、授業時には教員・助手の説明をよく聞き、指示に従うこと。 ・オンライン授業の際には、Classroomに掲載される動画や資料を見てレポートを作成すること。 ・授業後は、速やかにレポートの作成に取り掛かり、期限内に提出すること。
アクティブ・ラーニング	実験
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
小柳津周			
ナンバリング：N14A11	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養士資格の取得を目指す学生の専門教育科目の基礎として食品学は極めて重要な科目であり、基礎知識の修得は必須と考える。食品学では食品を構成する成分の種類、化学的な性質及び機能性の基礎知識を習得し、理解する。 (授業目標) ◎C：食品を構成する栄養素の種類、化学構造、性質及び機能性などの知識を身に付ける。 ◎C：食品中の成分変化や成分間で起こる反応の知識を身に付ける。		
授業計画	1	ガイダンス・人間と食品（食べ物） ガイダンス（講義範囲：p 1 2～p 2 5 予定） ガイダンス（講義内容や成績評価等の説明）、人間と食品のかかわり、食文化と食生活	
	2	食品の一次機能1 食品の一次機能（講義範囲：p 2 6～p 3 7 予定） 食品成分の化学 I-I 炭水化物（糖質・食物繊維）の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	3	食品の一次機能2 食品の一次機能（講義範囲：p 3 7～p 4 3 予定） 食品成分の化学 I-II 炭水化物（糖質・食物繊維）の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	4	食品の一次機能3 食品の一次機能（講義範囲：p 4 3～p 5 0 予定） 食品成分の化学 I-I 脂質・脂肪酸の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	5	食品の一次機能4 食品の一次機能（講義範囲：p 5 0～p 5 7 予定） 食品成分の化学 I-II 脂質・脂肪酸の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	6	食品の一次機能5 食品の一次機能（講義範囲：p 5 7～p 6 3 予定） 食品成分の化学 I-I たんぱく質・アミノ酸の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	7	食品の一次機能6 食品の一次機能（講義範囲：p 6 3～p 6 9 予定） 食品成分の化学 I-II たんぱく質・アミノ酸の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	8	食品の一次機能7 食品の一次機能（講義範囲：p 6 9～p 8 9 予定） 食品成分の化学 ビタミン・ミネラル（無機質）の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	9	食品の二次機能1 食品の二次機能（講義範囲：p 9 0～p 1 0 7 予定） 嗜好成分の化学 I-I 食品中の水（自由水と結合水）、色素成分の種類と性質・役割を学び、基礎知識を身につける	
	10	食品の二次機能2 食品の二次機能（講義範囲：p 1 0 7～p 1 2 2 予定） 嗜好成分の化学 I-II 呈味成分・香り成分の種類と構造及び機能性を学び、基礎知識を身につける	
	11	食品の三次機能 食品の三次機能（講義範囲：p 1 2 3～p 1 3 7 予定） 食品の健康機能性 機能性食品の種類や作用・特徴を学び、基礎知識を身につける	
	12	食品成分の変化 食品成分の変化（講義範囲：p 1 3 8～p 1 6 1 予定） 炭水化物の変化・脂質の変化・たんぱく質の変化の化学的機序（特に褐変反応・光による変化・熱による反応の化学的機序）を学び、その現象の基礎知識を身につける	
	13	食品の物性 食品の物性（講義範囲：p 1 6 2～p 1 7 5 予定） コロイド・レオロジー・テクスチャーに関する基礎や特徴を学び、基礎知識を身につける	
	14	食品の表示と規格基準 食品の表示と規格基準（講義範囲：p 1 7 6～p 1 9 6 予定） 食品の表示と規格基準の内容の解説と説明について	
	15	講義のまとめ	

講義内容全体の確認とまとめ及び定期試験対策・解説	
学習成果・到達目標・基準	◎C：食品を構成する栄養素の種類、性質及び機能性などの基礎知識を理解している。 ◎C：食品中の成分変化の基礎を理解している。
事前・事後学習	事前学習：シラバスの項目に示した内容を確認し、テキスト・パワーポイントスライド又は配布資料を一読し、授業の目的を理解すると共に質問事項などを整理する（90分程度） 事後学習：授業により学習した内容を再度、テキスト、ノート、パワーポイントスライド等で復習し、疑問点があれば図書館での自己学習や担当教員に質問して解決する（90分程度）。 *オンライン授業の場合は、画像録画、パワーポイントスライド等で復習し、疑問点については各自がインターネットで検索し理解に向けた努力を行う。但し、インターネットで検索については公共機関の組織・研究機関の情報を主体とし、情報取得先には注意する。
指導方法	1. テキストの内容に従い、授業を進める。その際に随時、パワーポイントスライド等を参考に（最初の授業時に指示する）。 *オンライン授業の場合は、画像録画、パワーポイントスライド等を複数回の確認を実施する。 2. 授業は板書を主体で行う。ノートを確実に書き、担当教員の話を中心に聞く。 3. 授業の終了前、10分から15分間を使用して授業内容のポイントを解説復習する。 4. 各授業の領域の総括及び習得度の確認時に小テスト又は課題レポートを実施し、各自の問題点を自覚し、改善するための、手助けする。 フィードバックの仕方：①課題問題の提示、②課題後におけるコメントへの質疑応答、③課題レポートの実施（予定） *講義回数や内容については、講義の進行状況により、変更する可能性があります。何卒、ご理解とご協力をお願い致します。
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：定期試験、課題問題、課題レポートの記入状況を評価する。 C：各講義において指定した課題問題、課題レポートの提出状況やそれらに関する口頭試問に適切に答えられるかなど受講態度等を評価する。 定期試験（80%）、課題問題又はレポート課題等（10%）、授業参加度（10%）により、総合的に評価を行う。
テキスト	『栄養学科イラストレイテッド 食べ物と健康 食品学Ⅰ 食品の成分と機能を学ぶ』 編/水品善之・菊崎泰枝・小西洋太郎（羊土社）
参考書	なし
履修上の注意	1. 体調を整えて受講できること。 2. テキスト、筆記用具、提出課題など学生として授業に必要な持ち物を準備してくること。 3. 授業中は話を聞く態勢を整える。 4. 積極的に授業参加し、予習と復習の時間を必ず確保すること。
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1	1	食専：栄選択必修
担当教員			
村清司			
ナンバリング：N14C12	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>実際に実験を行って、食品を化学的に分析する方法について学ぶ。そのために、まず化学実験の基礎的な知識や技術を身につけることから始める。最初に実験器具の取り扱い、試薬の調製を学習し、ついで中和滴定による容量分析を学び、その応用として食品中の有機酸定量を行う。さらに、食品の一般分析として水分およびたんぱく質の定量を行い、その他に比色分析による還元糖の定量、沈殿滴定による食塩の定量を行う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>実験を通して食品分析の原理や方法を学ぶとともに、各種食品成分の化学的性質について理解する。</p> <p>A：自ら実験に取り組むとともに、班のメンバーとの分担にも配慮できる。 B：班のメンバーとディスカッションしながら正しく実験を進められる。 C：実験の各プロセスにおいて状況を分析し、次の操作への移行について判断できる。 ◎D：食品分析に用いられるさまざまな分析法の原理や方法を理解している。 ○E：実験の基本技術を身につけているとともに、分かりやすいレポートを作成することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (講義) 授業の目標・内容、レポートの書き方、実験を行う上での一般的注意などについて説明する。</p> <p>2 [1~5] 実験器具の取り扱い (実験) [6~0] 試薬の調製 (講義) [1~5] 実験器具の名称・用途・使用法などを説明する。その後、実際に各器具を用いて使い方をマスターする。 [6~0] 試薬の取り扱い・調製などについて説明する。</p> <p>3 [1~5] 中和滴定 (講義) [6~0] 実験器具の取り扱い (実験) [1~5] 化学分析について説明する。その後、有機酸の定量に用いる水酸化ナトリウム溶液とその標定に用いるシュウ酸標準溶液の調製ならびに標定について説明する。 [6~0] 実験器具の名称・用途・使用法などを説明する。その後、実際に各器具を用いて使い方をマスターする。</p> <p>4 [1~5] 中和滴定 (実験) [6~0] 中和滴定 (講義) [1~5] 有機酸の定量に用いる水酸化ナトリウム溶液とその標定に用いるシュウ酸標準溶液を調製し、シュウ酸標準溶液で水酸化ナトリウム溶液を標定する。 [6~0] 化学分析について説明する。その後、有機酸の定量に用いる水酸化ナトリウム溶液とその標定に用いるシュウ酸標準溶液の調製ならびに標定について説明する。</p> <p>5 [1~5] pHの測定および有機酸の定量 (講義) [6~0] 中和滴定 (実験) [1~5] pH試験紙およびpHメーターによるpHの測定について説明し、さらに中和滴定法による有機酸の定量について説明する。 [6~0] 有機酸の定量に用いる水酸化ナトリウム溶液とその標定に用いるシュウ酸標準溶液を調製し、シュウ酸標準溶液で水酸化ナトリウム溶液を標定する。</p> <p>6 [1~5] pHの測定および有機酸の定量 (実験) [6~0] pHの測定および有機酸の定量 (講義) [1~5] レモン果汁および食酢を試料として、pHをpH試験紙およびpHメーターで測定し、有機酸を中和滴定法で定量する。 [6~0] pH試験紙およびpHメーターによるpHの測定について説明し、さらに中和滴定法による有機酸の定量について説明する。</p> <p>7 [1~5] 水分の定量、たんぱく質の定量 (講義 I) [6~0] pHの測定および有機酸の定量 (実験) [1~5] 食品の一般分析、試料の取り扱いなどについて概説し、さらに105℃乾燥法による水分の定量およびケルダール法によるたんぱく質の定量について説明する。 [6~0] レモン果汁および食酢を試料として、pHをpH試験紙およびpHメーターで測定し、有機酸を中和滴定法で定量する。</p> <p>8 [1~5] 水分の定量、たんぱく質の定量 (実験 I) [6~0] 水分の定量、たんぱく質の定量 (講義 I) [1~5] 小麦粉を試料として、水分定量 (105℃乾燥法) における秤量容器の恒量測定を行い、同時にたんぱく質定量 (ケルダール法) における分解を行う。 [6~0] 食品の一般分析、試料の取り扱いなどについて概説し、さらに105℃乾燥法による水分の定量およびケルダール法によるたんぱく質の定量について説明する。</p> <p>9 [1~5] 水分の定量、たんぱく質の定量 (講義 II) [6~0] 水分の定量、たんぱく質の定量 (実験 I) [1~5] 105℃乾燥法による水分の定量およびケルダール法によるたんぱく質の定量について説明する。 [6~0] 小麦粉を試料として、水分定量 (105℃乾燥法) における秤量容器の恒量測定を行い、同時にたんぱく質定量 (ケルダール法) における分解を行う。</p> <p>10 [1~5] 水分の定量、たんぱく質の定量 (実験 II) [6~0] 水分の定量、たんぱく質の定量 (講義 II) [1~5] 水分定量 (105℃乾燥法) における乾燥試料の恒量測定を行い、同時にたんぱく質定量 (ケルダール法) における蒸留と滴定を行う。 [6~0] 105℃乾燥法による水分の定量およびケルダール法によるたんぱく質の定量について説明する。</p> <p>11 [1~5] 還元糖の定量 (講義) [6~0] 水分の定量、たんぱく質の定量 (実験 II)</p>

	<p>[1~5] ソモギー・ネルソン法（比色法）による還元糖の定量について説明する。 [6~0] 水分定量（105℃乾燥法）における乾燥試料の恒量測定を行い、同時にたんぱく質定量（ケルダール法）における蒸留と滴定を行う。</p> <p>12 [1~5] 還元糖の定量（実験） [6~0] 還元糖の定量（講義）</p> <p>[1~5] 清涼飲料水中の還元糖をソモギー・ネルソン法（比色法）で定量する。 [6~0] ソモギー・ネルソン法（比色法）による還元糖の定量について説明する。</p> <p>13 [1~5] 食塩の定量（講義） [6~0] 還元糖の定量（実験）</p> <p>[1~5] モール法（沈殿滴定法）による食塩の定量について説明する。 [6~0] 清涼飲料水中の還元糖をソモギー・ネルソン法（比色法）で定量する。</p> <p>14 [1~5] 食塩の定量（実験） [6~0] 食塩の定量（講義）</p> <p>[1~5] 醤油中の食塩をモール法（沈殿滴定法）で定量する。 [6~0] モール法（沈殿滴定法）による食塩の定量について説明する。</p> <p>15 [1~5] 試薬の調製（講義） [6~0] 食塩の定量（実験）</p> <p>[1~5] 試薬の取り扱い・調製などについて説明する。 [6~0] 醤油中の食塩をモール法（沈殿滴定法）で定量する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：実験の進行に積極的に加わることができる。 B：一つひとつの操作を班のメンバーと確認しながら実験を進めることができる。 C：実験の進行を自ら考えることができる。 ◎D：分析法の原理や方法について考えることができる。 ○E：操作方法を確認しながら実験を行い、間違いのないレポートを作成できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：オンライン授業で講義を聴いてから対面授業で実験を行うため、対面授業にはオンライン授業で聴いた講義の内容を復習して出席する。 事後学習：実験結果をまとめてレポートを作成する。レポート作成に当たっては、文献を調べて実験結果についていろいろな観点から考察を加える。</p>
指導方法	<p>・Classroomによる講義では実験操作を具体的に説明し、十分理解した上で実験に臨んでもらう。 ・実験方法については、分かりやすいようにプリントを配付して説明する。 ・実験結果をレポートにまとめてもらい、実験の目的・方法などを再確認してもらい、実験結果から得られる知見について考察してもらい、フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価およびコメント③授業内外での質疑対応</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：本人の実験への取り組みを見て評価する。 B：班としての実験への取り組み方を見て評価する。 C：実験の進み具合を見て評価する。 D：定期試験ならびにレポートで評価する。 E：実験操作ならびにレポートで評価する。 定期試験 60%、レポートの内容 20%、実験への取り組み 20%</p>
テキスト	「わかりやすい食品の基礎と機能性分析法」宇田 靖・大石祐一 編著（アイ・ケイコーポレーション）
参考書	「新ビジュアル食品成分表」新しい食生活を考える会 編（大修館書店）
履修上の注意	<p>・実験で危険な試薬を取り扱うことがあるため、実験室では必ず実験着を着用し、靴は底の平らなスニーカーに履き替える。また髪を長くしている者は髪を束ねる。 ・実験室には、教科書、ノート、筆記用具、計算機などを持参し、不要な物は持ち込まない。 ・実験室内では携帯電話を使用しない。</p>
アクティブ・ラーニング	グループワーク（実験）
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N24C13	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品加工学は、食品の加工・製造の面および関連事項を通じて食品に付随する事実や特性を幅広く理解する。担当者の食品会社の実務経験より、現場での実例を紹介し多角的に食品を解説する。</p> <p>授業内容は2部構成とする。まず総論として食品全体について加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。次に、各食品について代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造ノウハウ、メーカー事情、その他関連事項について解説する。各食品については、食品学各論に該当する内容もフォローする。</p> <p>授業は、対面とオンラインを交互に行う。対面授業は、各回のテーマに基づき解説・説明を行い、さらに対面を利用し毎回テーマを選出して討議及び協議する。オンライン授業は、Classroomに掲載している資料に基づき解説し、さらに関連事項や関連メーカーについて各自がインターネット等を利用して調べる。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食品加工学は、食品を加工する意義から安心・安全な食品について理解する。基本的な食品加工理論を修得しながら社会情勢の変化を理解し、衛生的で経済的かつ安心・安全な加工食品を選択及び利用する力を身に付ける。</p> <p>◎C:食品を多角的に理解することができる。市販品よりその食品の情報を収集できる。同系食品でもその違いや本質が理解できる。</p> <p>○D:代表的な加工食品の製造方法・製造原理が理解できる。また社会的な影響を理解できる。</p>
--	--

授業計画	<p>1 (1~5) クラス (0~6) クラス共にオンライン：食品について オンライン 食品について 食品についての概要を学ぶ 授業内容・授業の進め方 食品を加工する意義・必要性 食品について(時代背景、現状の問題、加工技術等)の解説を聞き、食品について関連事項を含めて学ぶ。 時代背景と現場の実例についても随時解説する。</p> <p>2 対面 (1~5) クラス：食品の加工方法 オンライン (0~6) クラス：食品の加工方法・穀類② 対面 食品の加工方法 食品の各種加工方法について学び最新技術についても解説する。 物理的方法(物理現象の利用) 化学的方法(化学反応の利用) 生物的方法(微生物の利用) 最新技術(逆浸透法・高圧処理・ゲル化他) 対面を利用して興味ある加工食品について討議する。</p> <p>オンライン 食品の加工方法 食品の各種加工方法について学び最新技術についても解説する。 物理的方法(物理現象の利用) 化学的方法(化学反応の利用) 生物的方法(微生物の利用) 最新技術(逆浸透法・高圧処理・ゲル化他) 興味ある加工方法についてインターネット等を利用して調べる。</p> <p>穀類② 小麦及び小麦粉の加工品について学ぶ。 小麦の特長 パンの製法(製パンの原理・各種製パン法) メーカーの技術紹介。インターネット等を利用してパンメーカーの技術を調べる。</p> <p>3 対面 (0~6) クラス：食品の加工方法 オンライン (1~5) クラス：食品の加工方法・穀類② 対面 食品の加工方法 食品の各種加工方法について学び最新技術についても解説する。 物理的方法(物理現象の利用) 化学的方法(化学反応の利用) 生物的方法(微生物の利用) 最新技術(逆浸透法・高圧処理・ゲル化他) 対面を利用して興味ある加工食品について討議する。</p> <p>オンライン 食品の加工方法 食品の各種加工方法について学び最新技術についても解説する。 物理的方法(物理現象の利用) 化学的方法(化学反応の利用)</p>
------	--

	<p>生物的方法（微生物の利用） 最新技術（逆浸透法・高圧処理・ゲル化他） 興味ある加工方法についてインターネット等を利用して調べる。</p> <p>穀類② 小麦及び小麦粉の加工品について学ぶ。 小麦の特長 パンの製法（製パンの原理・各種製パン法） メーカーの技術紹介。インターネット等を利用してパンメーカーの技術を調べる。</p> <p>4 対面（1～5）クラス：食品の劣化 オンライン（0～6）クラス：食品の劣化・魚介類 対面 食品の劣化 食品の劣化現象について学ぶ。食品を劣化させる犯人を特定する。 劣化の原因（微生物・食害・酸素・酵素・光） 劣化現象（腐敗・酸化・褐変） 対面を利用して、食品の腐敗の経験など討議する。</p> <p>オンライン 食品の劣化 食品の劣化現象について学ぶ。食品を劣化させる犯人を特定する。 劣化の原因（微生物・食害・酸素・酵素・光） 劣化現象（腐敗・酸化・褐変） 食品の劣化現象の事例をインターネット等を利用して調べる。</p> <p>魚介類 魚介類及び魚介類の加工品について学ぶ。 魚介類の種類（魚類・甲殻類・軟体類他） 魚介類加工品（カツオ節・すし・塩辛他） 関連諸問題 魚介類加工メーカー（水産会社含む）をインターネット等を利用して調べる。</p>
	<p>5 対面（0～6）クラス：食品の劣化 オンライン（1～5）クラス：食品の劣化・魚介類 対面 食品の劣化 食品の劣化現象について学ぶ。食品を劣化させる犯人を特定する。 劣化の原因（微生物・食害・酸素・酵素・光） 劣化現象（腐敗・酸化・褐変） 対面を利用して、食品の腐敗の経験など討議する。</p> <p>オンライン 食品の劣化 食品の劣化現象について学ぶ。食品を劣化させる犯人を特定する。 劣化の原因（微生物・食害・酸素・酵素・光） 劣化現象（腐敗・酸化・褐変） 食品の劣化現象の事例をインターネット等を利用して調べる。</p> <p>魚介類 魚介類及び魚介類の加工品について学ぶ。 魚介類の種類（魚類・甲殻類・軟体類他） 魚介類加工品（カツオ節・すし・塩辛他） 関連諸問題 魚介類加工メーカー（水産会社含む）をインターネット等を利用して調べる。</p>
	<p>6 対面（1～5）クラス：食品の保存 オンライン（0～6）クラス：食品の保存 対面 食品の保存 食品の保存方法について学ぶ。 低温貯蔵（温度帯の違い・氷温貯蔵他） 乾燥法（FD・SD・薬剤他） 燻煙法（塩蔵・煙の成分・燻煙の種類） 食品添加物（種類・表示方法他） 酸素対策（CA貯蔵・MA包装・脱酸素剤） 冷殺菌（薬剤・放射線） 対面を利用して食品添加物の意義について討議する。 保存技術の裏話解説</p> <p>オンライン 食品の保存 食品の保存方法について学ぶ。 低温貯蔵（温度帯の違い・氷温貯蔵他） 乾燥法（FD・SD・薬剤他） 燻煙法（塩蔵・煙の成分・燻煙の種類） 食品添加物（種類・表示方法他） 酸素対策（CA貯蔵・MA包装・脱酸素剤） 冷殺菌（薬剤・放射線） 興味ある保存方法についてメーカーのホームページをみて確認する。</p>
	<p>7 対面（0～6）クラス：食品の保存 オンライン（1～5）クラス：食品の保存 対面 食品の保存 食品の保存方法について学ぶ。 低温貯蔵（温度帯の違い・氷温貯蔵他） 乾燥法（FD・SD・薬剤他） 燻煙法（塩蔵・煙の成分・燻煙の種類）</p>

	<p>食品添加物（種類・表示方法他） 酸素対策（CA貯蔵・MA包装・脱酸素剤） 冷殺菌（薬剤・放射線） 対面を利用して食品添加物の意義について討議する。 保存技術の裏話解説</p> <p>オンライン 食品の保存 食品の保存方法について学ぶ。 低温貯蔵（温度帯の違い・氷温貯蔵他） 乾燥法（FD・SD・薬剤他） 燻煙法（塩蔵・煙の成分・燻煙の種類） 食品添加物（種類・表示方法他） 酸素対策（CA貯蔵・MA包装・脱酸素剤） 冷殺菌（薬剤・放射線） 興味ある保存方法についてメーカーのホームページをみて確認する。</p> <p>8 対面（1～5）クラス：食品の包装 オンライン（0～6）クラス：食品の包装・野菜果物類</p> <p>対面 食品の包装 食品の包装及び関連事項について学ぶ。 包装の意義（歴史事項・必要性他） 包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック） プラスチック素材（各種プラスチック・複合フィルム） 包材関係諸問題（環境問題・エネルギー問題・リサイクル他） 対面を利用して、リサイクル問題について討議する。</p> <p>オンライン 食品の包装 食品の包装及び関連事項について学ぶ。 包装の意義（歴史事項・必要性他） 包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック） プラスチック素材（各種プラスチック・複合フィルム） 包材関係諸問題（環境問題・エネルギー問題・リサイクル他） 食品の包材について資料等を取集する。</p> <p>野菜果物類 野菜類・果物類及び加工品について学ぶ。 野菜の種類（食部位） 果物の種類（食部位） 野菜・果物の加工品（漬物・ジャム他） 野菜及び果物加工メーカーのホームページを確認する。</p> <p>9 対面（0～6）クラス：食品の包装 オンライン（1～5）クラス：食品の包装・野菜果物類</p> <p>対面 食品の包装 食品の包装及び関連事項について学ぶ。 包装の意義（歴史事項・必要性他） 包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック） プラスチック素材（各種プラスチック・複合フィルム） 包材関係諸問題（環境問題・エネルギー問題・リサイクル他） 対面を利用して、リサイクル問題について討議する。</p> <p>オンライン 食品の包装 食品の包装及び関連事項について学ぶ。 包装の意義（歴史事項・必要性他） 包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック） プラスチック素材（各種プラスチック・複合フィルム） 包材関係諸問題（環境問題・エネルギー問題・リサイクル他） 食品の包材について資料等を取集する。</p> <p>野菜果物類 野菜類・果物類及び加工品について学ぶ。 野菜の種類（食部位） 果物の種類（食部位） 野菜・果物の加工品（漬物・ジャム他） 野菜及び果物加工メーカーのホームページを確認する。</p> <p>10 対面（1～5）クラス：食品の表示 オンライン（0～6）クラス：食品の表示・肉類</p> <p>対面 食品の表示・商品開発と表示 食品の表示について学ぶ。表示から食品の情報を取集する方法を学ぶ。 商品開発と表示 法規と表示（食品表示法・食品衛生法・JAS法・健康増進法・景表法・計量法） 表示から情報取集 対面を利用して食品で気になる表示について討議する。</p> <p>オンライン 食品の表示・商品開発と表示 食品の表示について学ぶ。表示から食品の情報を取集する方法を学ぶ。 商品開発と表示 法規と表示（食品表示法・食品衛生法・JAS法・健康増進法・景表法・計量法） 表示から情報取集 食品表示法について調べる。</p> <p>肉類</p>
--	--

	<p>肉類及び肉類の加工品について学ぶ。 肉類種類（家畜・家禽・家兎） 肉類加工品（ソーセージ・ハム類） 肉類関連事件（狂牛病・口蹄疫・鳥インフルエンザ） 食肉メーカーのホームページを確認して食肉加工品について調べる。</p> <p>11 対面（0～6）クラス：食品の表示 オンライン（1～5）クラス：食品の表示・肉類 対面 食品の表示・商品開発と表示 食品の表示について学ぶ。表示から食品の情報を収集する方法を学ぶ。 商品開発と表示 法規と表示（食品表示法・食品衛生法・JAS法・健康増進法・景表法・計量法） 表示から情報収集 対面を利用して食品で気になる表示について討議する。</p> <p>オンライン 食品の表示・商品開発と表示 食品の表示について学ぶ。表示から食品の情報を収集する方法を学ぶ。 商品開発と表示 法規と表示（食品表示法・食品衛生法・JAS法・健康増進法・景表法・計量法） 表示から情報収集 食品表示法について調べる。</p> <p>肉類 肉類及び肉類の加工品について学ぶ。 肉類種類（家畜・家禽・家兎） 肉類加工品（ソーセージ・ハム類） 肉類関連事件（狂牛病・口蹄疫・鳥インフルエンザ） 食肉メーカーのホームページを確認して食肉加工品について調べる。</p>
	<p>12 対面（1～5）クラス：穀類 オンライン（0～6）クラス：穀類・嗜好飲料類 対面 穀類 穀類及び米類・小麦類について学ぶ。 穀類の意義・必要性 米類（種類他） 米の処理（搗精法） 米類加工方法（無精米・備蓄米他） 米加工メーカー紹介 小麦の特長 パンの製法（製パンの原理・各種製パン法） メーカーの技術紹介。 対面を利用して、好きなパン及び製パン技術について討議する。</p> <p>オンライン 穀類① 穀類及び米類について学ぶ。 穀類の意義・必要性 米類（種類他） 米の処理（搗精法） 米類加工方法（無精米・備蓄米他） 米加工メーカー紹介 米類加工メーカーのホームページを確認する。</p> <p>嗜好飲料類 嗜好飲料及びその加工方法を学ぶ 嗜好飲料（炭酸飲料・缶コーヒー・スポーツ飲料・ミネラルウォーター） アルコール飲料（ワイン・ビール・日本酒・蒸留酒） 飲料メーカーのホームページを確認して好きな飲料を調べる。</p>
	<p>13 対面（0～6）クラス：穀類 オンライン（1～5）クラス：穀類・嗜好飲料類 対面 穀類 穀類及び米類・小麦類について学ぶ。 穀類の意義・必要性 米類（種類他） 米の処理（搗精法） 米類加工方法（無精米・備蓄米他） 米加工メーカー紹介 小麦の特長 パンの製法（製パンの原理・各種製パン法） メーカーの技術紹介。 対面を利用して、好きなパン及び製パン技術について討議する。</p> <p>オンライン 穀類① 穀類及び米類について学ぶ。 穀類の意義・必要性 米類（種類他） 米の処理（搗精法） 米類加工方法（無精米・備蓄米他） 米加工メーカー紹介 米類加工メーカーのホームページを確認を確認する。</p> <p>嗜好飲料類</p>

	<p>嗜好飲料及びその加工方法を学ぶ 嗜好飲料（炭酸飲料・缶コーヒー・スポーツ飲料・ミネラルウォーター） アルコール飲料（ワイン・ビール・日本酒・蒸留酒） 飲料メーカーのホームページを確認して好きな飲料を調べる。</p> <p>14 対面（1～5）クラス：油脂類 オンライン（0～6）クラス：油脂類・乳製品類 対面 油脂類 油脂類及び油脂類の加工品について学ぶ。 油脂原料（植物油・動物油脂） 採油法・製油法 油脂加工品（マーガリン・ショートニング他） メーカー事情 対面を利用して、油について討議する。</p> <p>オンライン 油脂類 油脂類及び油脂類の加工品について学ぶ。 油脂原料（植物油・動物油脂） 採油法・製油法 油脂加工品（マーガリン・ショートニング他） メーカー事情 製油メーカーについて調べる。</p> <p>乳類・乳製品類 乳類及び乳製品について学ぶ。 牛から牛乳が出来るまで。 牛乳分類・殺菌方法 乳製品種類 乳製品のメーカーのホームページを確認して乳製品を調べる。</p> <p>15 対面（0～6）クラス：油脂類 オンライン（1～5）クラス：油脂類・乳製品類 対面 油脂類 油脂類及び油脂類の加工品について学ぶ。 油脂原料（植物油・動物油脂） 採油法・製油法 油脂加工品（マーガリン・ショートニング他） メーカー事情 対面を利用して、油について討議する。</p> <p>オンライン 油脂類 油脂類及び油脂類の加工品について学ぶ。 油脂原料（植物油・動物油脂） 採油法・製油法 油脂加工品（マーガリン・ショートニング他） メーカー事情 製油メーカーについて調べる。</p> <p>乳類・乳製品類 乳類及び乳製品について学ぶ。 牛から牛乳が出来るまで。 牛乳分類・殺菌方法 乳製品種類 乳製品のメーカーのホームページを確認して乳製品を調べる。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C：食品を広く理解して、市販品よりその特徴や他社製品ごとの違いが言える。 ◎D：代表的な加工食品の製造がイメージでき、製造を通じて関係する諸問題も感覚的につかめる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って食品を学んでいくので、各回ごとの教科書の内容を良く目を通し、キーワードや興味ある点・事項などノートに羅列すること。興味ある事項は、新聞・雑誌・参考書・インターネット等で調べてノートにまとめること（60分程度） 事後学習：授業を通じて習ったことを資料、書籍およびインターネット等で再度調べて、ノートにまとめるその食品の理解を深めること。市場（スーパー・CVS等）にて市販品をみて情報（表示他）を取集すること。またその食品の業界のホームページやメーカーのホームページを調べて内容を確認する。（120分程度）
指導方法	食品加工学は、食品学の基礎に基づく応用学なので、基礎的知識の向上を促す為随時、関連事項・事件等の話題やメーカー事情等の実例を示しながら講義を進める。 ・Classroomで法規資料や解説資料を提示する授業もある。 ・パワーポイントを使用して授業を進める（学生はノートを取ること）。 ・毎回、前回のポイントをパワーポイントに提示し、重要点を再確認する。 フィードバックの仕方：①授業内での質疑応答②次回の授業で前回の重要点確認
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：食品全般の基礎知識を質疑や定期試験で評価する。 D：代表的な加工食品の製造方法や原理の理解等を質疑や定期試験で評価する。 定期試験 80% 授業態度等（参加状況・授業マナー等） 20%
テキスト	新食品加工学 吉田勉編 医歯薬出版
参考書	応用食品学 金子憲太郎編 アイ・ケイコーポレーション
履修上の注意	1. 講義授業は、講義に参加（聞く・質疑に答える・ノートを取る等）することを原則とする。 2. 授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度（マナー）に注意すること。授業中は次にあげる行為は禁止する。（おしゃべり、居眠り、飲食、スマホ等の操作、化粧、他の教科の課題の作成、無断で教室外へ出ること・授業を受ける上で好ましくない行為等） 3. 授業に必要なでないもの（飲食物、スマホ等、授業に使用しない物）は持ち込まないこと。または、鞆等にし

	まうこと。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1	1	食専：栄選択必修
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N24C14	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品について、製造（加工・原理）を通じて食品を幅広く理解する。実習では、「学び」、「体験」、「総括」をセットとして食品加工の理解を深める。担当者の食品会社（工場他現場経験等）の実務経験より現場の実例を示しながら多角的に食品加工及び加工食品を解説する。 「学び」では、加工原理等及び操作方法・加工方法を理解する。 「体験」では、実際に加工食品を製造して試食検査を実施する。また市販品と比較する。 「総括」では、学び・体験したことで得たことや感じたことをレポートにまとめる。 授業の形態は、対面（実習）とオンラインを交互に実施する。対面（実習）では、実際に食品を加工することで食品を多角的に学ぶ。オンラインでは、Classroomに提示する資料を利用して食品を加工する製法や原理を理解し、関連する食品メーカーについて技術を含めて各自ホームページを利用して確認する。 （授業の目標） 食品の基礎知識、表示、市販食品との違い、加工方法を理解し、グループによる加工実習からチームワークと加工方法を身に付ける。 A：班における自分の役割を理解し、加工実習を通じて良いチームワーク作りができる。 ○D：食品学等で習う食品に対する加工法を学び、食品加工の基礎を身に付ける。 ◎E：代表的な加工食品の製造原理を理解し、加工操作ができる。
--	--

授業計画	1 (1～5) クラス・ (0～6) クラス共にオンライン授業：食品加工の概要 食品加工の概要 ①授業の目的・内容説明 食品加工上及び実習室（加工環境等）の注意事項 レポートの作成方法 食品加工の心構えを現場（工場）の実例をあげて説明する。 ※Classroomにてレポートの書き方提示 ②食品加工概要 ・物理的方法 ・化学的方法 ・生物的方法 2 対面・実習（1～5）クラス：果物の加工① オンライン（0～6）クラス：果物の加工①・伝統食品の加工① 対面・実習 果物の加工① イチゴジャムの製造 イチゴジャムを製造するに当たり、ジャムの基礎としてジャムの原理や種類及びゼリー化について学ぶ。 瓶詰について理解として、瓶詰の保存性の意義や加熱殺菌について学ぶ。製造を通じて食品を加工する意義を確認する。 オンライン 果物の加工① イチゴジャムの製造 イチゴジャムを製造するに当たり、ジャムの基礎としてジャムの原理や種類及びゼリー化について学ぶ。 瓶詰について理解として、瓶詰の保存性の意義や加熱殺菌について学ぶ。 インターネット等を利用してジャムの製造メーカーを調べる。 伝統食品の加工① こんにゃくの製造 こんにゃくの製造上の特長や加工の原理を学ぶ。 インターネット等を利用して製造メーカーのホームページから情報を収集する。 3 対面・実習（0～6）クラス：果物の加工① オンライン（1～5）クラス：果物加工①・伝統食品の加工① 対面・実習 果物の加工① イチゴジャムの製造 イチゴジャムを製造するに当たり、ジャムの基礎としてジャムの原理や種類及びゼリー化について学ぶ。 瓶詰について理解として、瓶詰の保存性の意義や加熱殺菌について学ぶ。製造を通じて食品を加工する意義を確認する。 オンライン 果物の加工① イチゴジャムの製造 イチゴジャムを製造するに当たり、ジャムの基礎としてジャムの原理や種類及びゼリー化について学ぶ。 瓶詰について理解として、瓶詰の保存性の意義や加熱殺菌について学ぶ。 インターネット等を利用してジャムの製造メーカーを調べる。
------	---

4	<p>伝統食品の加工① こんにゃくの製造 こんにゃくの製造上の特長や加工の原理を学ぶ。 インターネット等を利用して製造メーカーのホームページから情報を収集する。</p> <p>対面・実習 (1~5) クラス：小麦粉の加工品① オンライン (0~6) クラス：小麦粉の加工①・果物の加工②</p> <p>対面・実習 小麦粉の加工① 手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での事例も紹介する。 製造を通じ職人の技術も確認する。</p> <p>オンライン 小麦粉の加工① 手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での事例も紹介する。 製麺メーカーの技術をメーカーのホームページ等で確認する。</p>
5	<p>果物の加工② アメリカンチェリーの瓶詰 瓶詰類の特長や保存性の原理を学ぶ。 果物類の加工特性の理解として、副産物(砂糖類等)や殺菌とpHの関係についても学ぶ。 瓶詰のメーカーのホームページを確認する。</p> <p>対面・実習 (0~6) クラス：小麦粉の加工品① オンライン (1~5) クラス：小麦粉の加工①・果物の加工②</p> <p>対面・実習 小麦粉の加工① 手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での事例も紹介する。 製造を通じ職人の技術も確認する。</p> <p>オンライン 小麦粉の加工① 手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での事例も紹介する。 製麺メーカーの技術をメーカーのホームページ等で確認する。</p>
6	<p>果物の加工② アメリカンチェリーの瓶詰 瓶詰類の特長や保存性の原理を学ぶ。 果物類の加工特性の理解として、副産物(砂糖類等)や殺菌とpHの関係についても学ぶ。 瓶詰のメーカーのホームページを確認する。</p> <p>対面・実習 (1~5) クラス：乳製品の加工① オンライン (0~6) クラス：乳製品の加工①・伝統食品の加工②</p> <p>対面・実習 乳製品の加工① バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。バターの製造を通じて、加工手法(遠心力)を体感する。</p> <p>オンライン 乳製品の加工① バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。 乳飲料メーカーのホームページを確認する。</p>
7	<p>伝統食品の加工② 豆腐の製造 木綿豆腐の製造を通じて、その原理種類について学ぶ。 豆腐製造における凝固剤と種類や原料大豆について学ぶ。 市販の豆腐を確認してみる。</p> <p>対面・実習 (0~6) クラス：乳製品の加工① オンライン (1~5) クラス：乳製品の加工①・伝統食品の加工②</p> <p>対面・実習 乳製品の加工① バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。 バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。 バターの製造を通じて、加工手法(遠心力)を体感する。</p>

	<p>オンライン 乳製品の加工① バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。 バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。 乳飲料メーカーのホームページを確認する。</p> <p>伝統食品の加工② 豆腐の製造 木綿豆腐の製造を通じて、その原理種類について学ぶ。 豆腐製造における凝固剤と種類や原料大豆について学ぶ。 市販の豆腐を確認してみる。</p> <p>8 対面・実習 (1~5) クラス：野菜の加工 オンライン (0~6) クラス：野菜の加工・商品開発 対面・実習 野菜の加工 ピクルスの製造 野菜の保存方法について学ぶ。 漬物の製造原理と塩の役割について学ぶ。 酢の種類や特長も学ぶ。 市販品を比較して原料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。 製造を通じて、浸透圧の現象や食酢の効果や品質を確認する。</p> <p>オンライン 野菜の加工 ピクルスの製造 野菜の保存方法について学ぶ。 漬物の製造原理と塩の役割について学ぶ。 酢の種類や特長も学ぶ。 市販品を比較して原料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。</p> <p>商品開発 商品開発の考え方（保存技術・開発） 加工食品の保存技術について解説する。 （低温処理・乾燥）缶詰や瓶詰の保存の原理、脱気・密封・殺菌について解説する。 加工食品の商品開発について事例を踏まえて解説する。 興味ある食品メーカーのホームページを確認する。</p>
	<p>9 対面・実習 (0~6) クラス：野菜の加工 オンライン (1~5) クラス：野菜の加工・商品開発 対面・実習 野菜の加工 ピクルスの製造 野菜の保存方法について学ぶ。 漬物の製造原理と塩の役割について学ぶ。 酢の種類や特長も学ぶ。 市販品を比較して原料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。 製造を通じて、浸透圧の現象や食酢の効果や品質を確認する。</p> <p>オンライン 野菜の加工 ピクルスの製造 野菜の保存方法について学ぶ。 漬物の製造原理と塩の役割について学ぶ。 酢の種類や特長も学ぶ。 市販品を比較して原料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。</p> <p>商品開発 商品開発の考え方（保存技術・開発） 加工食品の保存技術について解説する。 （低温処理・乾燥）缶詰や瓶詰の保存の原理、脱気・密封・殺菌について解説する。 加工食品の商品開発について事例を踏まえて解説する。 興味ある食品メーカーのホームページを確認する。</p>
	<p>10 対面・実習 (1~5) クラス：乳製品の加工② オンライン (0~6) クラス：乳製品の加工②・ 穀類の加工 対面・実習 乳製品の加工② カッテージチーズの製造 カッテージチーズを基本としてチーズの種類や製造原理を学ぶ。 チーズ製造中に生じる副産物を使用して乳清飲料を製造する。 世界各地の代表的なチーズを試食して違いや風味等を確認する。 製造を通じて、乳類の品質や特性を確認する。</p> <p>オンライン 乳製品の加工② カッテージチーズの製造 カッテージチーズを基本としてチーズの種類や製造原理を学ぶ。 チーズ製造中に生じる副産物を使用して乳清飲料を製造する。 世界各地の代表的なチーズの特長を確認する。 チーズ製造メーカーのホームページを確認する。</p> <p>穀類の加工 そばの製造 そばの製造法やそばにまつわる事項について学ぶ。</p>

		<p>そばの種類やつなぎの役割について学ぶ。 そばの製法を通じて、そばとうどんの製法の違いを確認する。 そばに関する事項を資料等を収集して確認する。</p>
11	<p>対面・実習 (0~6) クラス：乳製品の加工② オンライン (1~5) クラス：乳製品の加工②・ 穀類の加工 対面・実習 乳製品の加工② カッテージチーズの製造 カッテージチーズを基本としてチーズの種類や製造原理を学ぶ。 チーズ製造中に生じる副産物を使用して乳清飲料を製造する。 世界各地の代表的なチーズを試食して違いや風味等を確認する。 製造を通じて、乳類の品質や特性を確認する。</p> <p>オンライン 乳製品の加工② カッテージチーズの製造 カッテージチーズを基本としてチーズの種類や製造原理を学ぶ。 チーズ製造中に生じる副産物を使用して乳清飲料を製造する。 世界各地の代表的なチーズの特長を確認する。 チーズ製造メーカーのホームページを確認する。</p> <p>穀類の加工 そばの製造 そばやの製造法やそばにまつわる事項について学ぶ。 そばの種類やつなぎの役割について学ぶ。 そばの製法を通じて、そばとうどんの製法の違いを確認する。 そばに関する事項を資料等を収集して確認する。</p>	
12	<p>対面・実習 (1~5) クラス：パンの応用 オンライン (0~6) クラス：パンの応用・小麦粉の 加工② 対面・実習 パンの応用 ピザ・トマトソースの製造 パンの応用としてパンタイプのピザと合わせてトマトソースも製造する。 ピザの歴史を解説する。 製造を通じて、パンの製法を確認し、発酵について確認する。</p> <p>オンライン パンの応用 ピザ・トマトソースの製造 パンの応用としてパンタイプのピザと合わせてトマトソースも製造する。 ピザの歴史を解説する。 ピザのメーカーのホームページを確認し、ピザの流行及びヒット商品について調べる。</p> <p>小麦粉の加工② バターロールの製造 バターロールを通じて、パンの製造理論を学ぶ。 小麦粉の種類とその加工食品について学ぶ。 パンの発酵について、酵母とベーキングパウダーの違いを学ぶ。 製パンメーカーのホームページをみてメーカーの技術を確認する。</p>	
13	<p>対面・実習 (0~6) クラス：パンの応用 オンライン (1~5) クラス：パンの応用・小麦粉の 加工② 対面・実習 パンの応用 ピザ・トマトソースの製造 パンの応用としてパンタイプのピザと合わせてトマトソースも製造する。 ピザの歴史を解説する。 製造を通じて、パンの製法を確認し、発酵について確認する。</p> <p>オンライン パンの応用 ピザ・トマトソースの製造 パンの応用としてパンタイプのピザと合わせてトマトソースも製造する。 ピザの歴史を解説する。 ピザのメーカーのホームページを確認し、ピザの流行及びヒット商品について調べる。</p> <p>小麦粉の加工② バターロールの製造 バターロールを通じて、パンの製造理論を学ぶ。 小麦粉の種類とその加工食品について学ぶ。 パンの発酵について、酵母とベーキングパウダーの違いを学ぶ。 製パンメーカーのホームページをみてメーカーの技術を確認する。</p>	
14	<p>対面・実習 (1~5) クラス：加糖酸乳 オンライン (0~6) クラス：加糖酸乳・官能検査 対面・実習 加糖酸乳 乳製品の応用 加糖酸乳の製造 発酵法と簡易法について、加糖酸乳の製造原理を学ぶ。 市販品と比較して、発酵乳や乳飲料について学ぶ。 製造を通じて、酸乳について製法の意義を確認する。</p> <p>オンライン 加糖酸乳 乳製品の応用 加糖酸乳の製造</p>	

15	<p>発酵法と簡易法について、加糖酸乳の製造原理を学ぶ。 市販品と比較して、発酵乳や乳飲料について学ぶ。 主な乳酸菌飲料や乳飲料を製造しているメーカーの技術をホームページ等で調べる。</p> <p>官能検査 官能検査について、検査の意義や条件等について学ぶ。 資料等を取集して官能検査について調べる。</p> <p>対面・実習 (0~6) クラス：加糖酸乳 オンライン (1~5) クラス：加糖酸乳・官能検査 対面・実習 加糖酸乳 乳製品の応用 加糖酸乳の製造 発酵法と簡易法について、加糖酸乳の製造原理を学ぶ。 市販品と比較して、発酵乳や乳飲料について学ぶ。 製造を通じて、酸乳について製法の意義を確認する。</p> <p>オンライン 加糖酸乳 乳製品の応用 加糖酸乳の製造 発酵法と簡易法について、加糖酸乳の製造原理を学ぶ。 市販品と比較して、発酵乳や乳飲料について学ぶ。 主な乳酸菌飲料や乳飲料を製造しているメーカーの技術をホームページ等で調べる。</p> <p>官能検査 官能検査について、検査の意義や条件等について学ぶ。 資料等を取集して官能検査について調べる。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：班における自分の役割を理解し、チームワーク作りに貢献し、加工実習をやり遂げることができる。 ○D：代表的な食品の加工法の理解ができ、それに伴う食品の説明ができる。市販品との違いを説明できる。 ◎E：代表的な加工食品の製造原理が理解でき、それに伴う作業ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って次回製造する食品について教科書や参考資料等で調べる。 事後学習：実習で習ったことをレポートにまとめて製造した食品の理解を深める。機会を見つけて市場の市販品（表示含む）を確認する。</p>
指導方法	<p>・5~6人を1グループに班別にし班単位で、瓶詰、袋詰等は1人1個の割合で製造できる規模で実習する。 ・最初に製造の原理や操作方を説明し、その後は各班ごとを巡回しながら指導する。 ・実習ごとにレポートを提出してもらい理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①レポート提出 ②レポート評価、コメント ③授業内の質疑応答 ④前回作品の振り返りや追加事項</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：受講態度・グループ内での授業貢献度を評価する。 D：加工食品の基礎知識について、加工方法や特性の理解などをレポート提出・定期試験で評価する。 E：加工実習貢献度（食品製造の心構えや取り組み姿勢）を評価する。 実習を通して学んでいく教科なので実習態度、レポート及び試験で総合的に評価する。 定期試験50% レポート40% 実習参加状況（実習態度・ルール順守等）10%</p>
テキスト	食品加工実習・実験書 吉田企世子編 医歯薬出版
参考書	新食品加工学 吉田勉編 医歯薬出版
履修上の注意	<p>1. 班単位で製造するので班員で協力して実習に参加すること。 2. 食品を製造する意識を常にもって実習に参加すること。 3. 実習の時は食品製造に適する身支度をして衛生管理に留意し、怪我等しないように注意すること。 4. 食品製造の環境下で授業を行うので、飲食物、スマホ他、授業に関係ない物品は持ち込まないこと。</p>
アクティブ・ラーニング	実習
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
高橋真美			
ナンバリング：N14A15	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食料の生産、流通、消費のすべての過程における「食の安心・安全」の重要性を学び、知識と技術を理解する。食品衛生では、2003年には「食品安全基本法」が制定され、「食品安全委員会」の設置、2013年には「食品表示法」など、規格・基準を定め、食品の危害防止、食品産業の健全な展開、食料の安定供給が行われている。複雑な食環境の中、食品衛生学を据えた栄養士が食の専門家として最新情報に基づき、食品衛生に関連する諸問題に適切に対応することができる知識を習得することを目的とする。</p> <p>(授業目標)</p> <p>A：食品衛生上の諸課題や事例を学び、グループワークで話し合い、自分の考えを述べることができる。 ◎D：食品の危害分析、予防対策などを学び、現場で活躍できる知識・能力を身に付ける。 E：食品の事例を科学的根拠に基づいて理解し、プレゼンテーションできる。</p>
授業計画	<p>1 食品衛生学総論 食品衛生の意義、食品衛生行政、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法、その他の法律</p> <p>2 食品と微生物 微生物の種類と分類、増殖・環境条件、食品の腐敗</p> <p>3 食品の変質と防止 (ICT：Classroomを活用し、理解度を確認) 食品の変質、化学的変質、食品の保存法</p> <p>4 食中毒 (1) 食中毒の分類、発生状況</p> <p>5 食中毒 (2) 細菌性食中毒</p> <p>6 食中毒 (3) (ICT：Classroomを活用し、理解度を確認) ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒</p> <p>7 経口感染症 人畜共通感染症、3類感染症、感染症予防対策</p> <p>8 有害汚染物質 カビ毒、農薬、アレルゲン、化学物質、有害元素</p> <p>9 寄生虫 (ICT：Classroomを活用し、理解度を確認) 食品を媒介とする主な寄生虫症、飲料水と主な原虫</p> <p>10 食品添加物 (1) 食品添加物の種類と用途、安全性評価</p> <p>11 食品添加物 (2)、遺伝子組換え食品 (ICT：Classroomを活用し、理解度を確認) 食品添加物の有用性と安全性、遺伝子組換え食品の安全性・表示</p> <p>12 衛生指標菌と異物 (ICT：Classroomを活用し、理解度を確認) 大腸菌群、腸球菌、異物</p> <p>13 器具と容器・包装に関する衛生 材質の特性と衛生、容器入り食品</p> <p>14 食品の危害分析とプレゼンテーション (グループワーク、プレゼンテーション：グループごとにまとめを発表) 食品の危害分析、食中毒の事例をグループで発表</p> <p>15 食品衛生対策 (ICT：クリッカーを活用し、理解度を確認) HACCPシステムによる衛生管理、営業者による自主衛生管理、家庭における食中毒防止対策</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：グループワークで最新情報を調査し、発表までのプロセスを習得し、資料を完成させることができる。 ◎D：食品の安全性に関連する知識を習得し、食環境において予防対策を理解し、現場で実施できる。 E：食品による健康被害を学び、食品衛生管理の対策を考え、パワーポイントで説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：配布された課題に取り組む。また、授業内容をA4レポート1枚に集約する。(60分) 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会等ホームページを参照して最新情報を収集しておく。(60分)</p> <p>事後学習：Classroomを積極的に活用し、授業の関連項目のテストを実施し、理解度を高める。(60分) 講義の重要項目を図示して復習する。(60分)</p>
指導方法	<p>パワーポイントを使用し視覚的に理解が深まるように工夫する。 授業の理解度：紙媒体、Classroomおよびクリッカーによる小テストを実施し、理解度を確認する。 フィードバックの方法：【課題】①課題を提示、②レポート提出、③採点(評価)返却、③再提出 【小テスト】①小テスト実施、②小テスト結果にコメント記載の上、返却 ③授業後、質疑応答</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	A：グループで食品衛生に関連した事例を調査し、資料作成までの授業貢献度を評価する。 D：食品衛生に関する基本的な知識と内容の理解度は、小テストで評価する。 E：グループによるプレゼンテーションを評価する。 定期試験70%、小テスト20%、Webclass 10% 「成績評価は上記の配分で行い、それぞれのループリックに基づいて配点する」
テキスト	新訂版 食品衛生学 建帛社 伊藤 武、古賀信幸、金井美恵子 編 (2020.5.20 新訂版発行)
参考書	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生関連分野について、常に意識して予習・復習する。 ・Classroomを活用するため、携帯を充電して持参すること。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C T・オープン エデュケーション の活用	Classroom、クリッカー

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
高橋真美			
ナンバリング：N24C16	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品の多様化、流通の複雑化、グローバル化が進む中で、食品の安全性への関心が高まっている。食品衛生管理上で重要となる食品製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査の他、食品添加物、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査など、食品の危害要因に対する科学的かつ客観的な基礎知識を深める。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食品衛生学実験では、食品の危害要因を理解し、グループによる分析・実験からチームワークと食品衛生に関する基礎知識を身に付ける。</p> <p>◎A：グループによる自分の役割を理解し、実験操作をやり遂げることができる。</p> <p>◎D：食品衛生学の検査・実験法を学び、食品衛生学の基礎を説明できる。</p> <p>E：発表内容をパワーポイントで作成することで分かりやすく表現できる技能を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 履修ガイダンス (ICT：Classroomによる1年次「食品衛生学」に関する理解度を確認) 履修ガイダンスを行う。実験内容、実験レポートの作成、提出方法を解説し、実験の授業を受講するにあたっての要領を心得る。</p> <p>2 衛生環境の検査 (実験) ATP拭き取り試験 調理器具、調理台、設備などの表面に付着する微生物や食品残差のATP量を汚れとして短時間で簡単に清浄度を計測する方法を身に付ける。清浄度試験としてATP拭き取り試験は、微生物あるいは食品由来の有機物を検出する方法である。手指の細菌検査法についても学ぶ。</p> <p>3 食品の細菌検査1 (実験) 微生物学実験の特徴は、実験器具、培地類は使用前後に適切に滅菌し、無菌操作が必要となる。培地の種類、培地成分、培地の調製法について学び、知識、技術、操作を身に付ける。</p> <p>4 食品の細菌検査2 (実験) 衛生指標菌の検査は、食品が調理・加工中過程において衛生的に取り扱われたか否か、食品の保存性の判定、さらには、病原微生物の混入の予測など、食品の衛生的な取り扱いの大きな指標となる。食品の品質、安全性の検査法を身に付ける。食品が固体、液体の場合など検査試料の違いによる操作方法、培地の種類および検査方法を学ぶ。</p> <p>5 食品の細菌検査3 (実験) (ICT：クリッカーによる小テストで理解度を確認) 生菌数とは、検査材料中に生存するすべての微生物(カビ、酵母、細菌など)の数のことであり、その食品の微生物汚染の指標とされている。生菌数の試験法、大腸菌群の試験法を学び、原理・判定方法を身に付ける。 ・授業で理解度を図るため・・・Classroom、クリッカーを活用する。</p> <p>6 微生物検査1 (実験) 微生物の簡易検査法を理解し、身に付ける。スタンプ法は検体表面に培地を接触させて表面の微生物を採取する方法である。ふき取り法は曲面や凹凸面でも表面の付着菌を捕捉できる方法である。検査結果の活用方法を学ぶ。</p> <p>7 微生物検査2 (実験) (ICT：Classroomによる小テストで理解度を確認) 細菌の形態およびグラム染色法 培養した菌をスライドグラスに取り、グラム染色法を行い、顕微鏡で細菌の形態を観察して判別する技術を身につける。 ・授業で理解度を図るため・・・Classroomを活用する。</p> <p>8 食品添加物(保存料検査) (実験) 保存料の1つであるソルビン酸は、魚肉ねり製品、漬物など多くの食品の保存性を高める目的で使用されている。保存料として食品衛生法で定められているソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸のそれぞれ特徴を理解し、分析方法を身に付ける。</p> <p>9 食品添加物(着色料検査1) (実験) クロマトグラフィー法を用いて混合物の分離を行い、その原理・操作を身に付ける。各色素により固定相への吸着力や移動距離に違いがあり、色素ごとの分離が可能となる。その原理を理解し、着色料の同定を学ぶ。特に、食品衛生法における適否を判断を必要とする酸性タール色素の定性試験を理解し、実験操作を身に付ける。</p> <p>10 食品添加物(着色料検査2) (実験) (ICT：Classroomによる小テストで理解度を確認) 既存色素の抽出、分析を行い、吸光度法による色素量を算出する。微生物由来の既存色素は食品の着色料として用いられ、菌体からの色素の抽出方法を学ぶことで、食品への着色の応用方法を身に付ける。 ・授業で理解度を図るため・・・Classroomを活用する。</p> <p>11 食品添加物(検査結果の判定) (実験、プレゼンテーション) (ICT：クリッカーによる小テスト) 食品添加物の総括として、ICTを活用した確認テストを実施する。着色料(ペーパークロマトグラフィー)、保存料(薄層クロマトグラフ)の実験結果を踏まえ、食品添加物に関して、その分析方法から原理・方法の手法を総括する。実験結果はグループごとにプレゼンテーションで発表し、理解度を高める。 ・授業で理解度を図るため・・・Classroomを活用する。</p> <p>12 牛乳の品質試験 (実験)</p>

	<p>牛乳の品質試験として、レサズリン還元試験、アルコール試験、比重の測定、酸度の測定などの実験を行い、規格基準との適合性について学び、牛乳の新鮮度試験を身に付ける。</p> <p>1 3 食品の変質試験1(卵の鮮度試験) (実験) 卵の鮮度を数値的に示す指標として、卵黄係数、卵白係数、濃厚卵白率などがある。比重の測定、割卵による判定を行い、卵の鮮度試験の方法を身に付ける。</p> <p>1 4 食品の変質試験2(米の鮮度試験) (実験) (ICT: Classroomによる小テストで理解度を確認) 米は貯蔵性に富む食品であるが、鮮度が低下すると米の成分が変化し、味、香り、食感などの物理的性質が変化する。pH法では鮮度の変化、グアヤコール法では鮮度、搗精度による変化を学び、その判定試験を行い、新米および古米の鮮度判定を身に付ける。 ・授業で理解度を図るため・・・Classroomを活用する。</p> <p>1 5 HACCPシステムの構築と検査 (グループワーク、プレゼンテーション: グループごとに課題を発表) HACCPシステムは、食品の原材料から最終製品が完成するまでの各工程で発生する危害を分析し、その危害が発生しないための重点的な衛生管理を行い、食品の安全性、品質を確保することができるマネジメントシステムである。その検証には、試験・検査が果たす役割は大きいことを理解し、HACCPシステムの構築と検査について具体的に身に付ける。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎A:グループによる自分の役割を理解し、実験を通じて良いチームワーク作りができる。</p> <p>○D:食品の衛生管理に関して、微生物検査、食品添加物、食品の安全性確保のための検査法・実験法を説明できる。</p> <p>E:食品衛生管理を学び、その危害分析を発表できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習:配布された課題に取り組む。また、授業内容をA4レポート1枚に集約し図示する。参考書、食品衛生学実験に関する事項に関して、ホームページ等で調べる。(30分)</p> <p>事後学習:実験で学んだことをレポートにまとめる。分析方法・実験操作の理解を深め、実際の市販品(食品表示法に準じた記載)等も調査する。(30分)</p>
指導方法	<p>・説明はパワーポイントを使用し解説する。</p> <p>・グループで実験を行い、学生の理解度に沿って指導する。</p> <p>・実験項目ごとにレポート提出とし、理解度を確認する。</p> <p>・ICTの活用は、Classroom、クリッカーを活用して小テストを実施し、学生の理解度を確認する。</p> <p>フィードバックの方法:【テスト】①小テストの実施、②解説、③授業後、質疑応答 【課題】①実験ごとの提出レポート、②採点(評価)返却・再提出 ③授業後、質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A:授業時の受講態度、グループ内での役割分担、チームワーク作りを評価する。</p> <p>D:各項目の基礎知識・理解度をレポートおよび課題で評価する。</p> <p>E:プレゼンテーションの発表技術を評価する。</p> <p>*課題(紙媒体による小テスト含む)50%、提出レポート40%、クリッカーでの小テスト10%</p> <p>「成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する」</p>
テキスト	<p>なし</p> <p>授業の項目ごとにプリントを適宜配布。</p>
参考書	
履修上の注意	<p>・食品衛生学実験の項目について、テキスト、参考書、食品関係の法規などを調べて、予習・復習を常に自ら行うこと。</p> <p>・授業では、実験用の白衣を着用し、靴は運動靴(ハイヒールは不可)、頭髪は束ねること、マニキュアは不可とする。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>実験、グループワーク</p>
ICT・オープンエデュケーションの活用	<p>クリッカー、Classroom</p>

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N15A17	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養現象について化学的に理解するための基礎となる、食物の人体内での消化・吸収利用のしくみ、糖質・脂質・たんぱく質の代謝と役割などを理解し、食物を摂取することにより人体に生じる現象を化学的に説明できるようにし、基礎栄養学2の授業につなげる。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：栄養現象の仕組みを総合的に理解できる能力、知識を身に付け、これらを健康的な食生活に活用しつつ、化学的根拠に基づいて説明できる。</p> <p>◎D：栄養素の役割や代謝などについての基礎的な知識を習得し、その内容を説明できる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (ICT：Classroom) 授業の進め方、評価方法について説明する。 栄養学とは何かについて学ぶ。</p> <p>2 栄養の概念 (ICT：Classroom) 栄養の定義、栄養と健康・疾患について学ぶ。</p> <p>3 食物の摂取 (ICT：Classroom) 満腹感・空腹感と食欲、摂取量の調節について学ぶ。</p> <p>4 消化・吸収1 (ICT：Classroom) 身体の仕組み、消化器官の構造と機能について学ぶ。</p> <p>5 消化・吸収2 (ICT：Classroom) 消化過程、管腔内消化の調節について学ぶ。</p> <p>6 炭水化物の栄養1 (ICT：Classroom) 炭水化物の種類と構造、糖質の体内代謝について学ぶ。</p> <p>7 炭水化物の栄養2 (ICT：Classroom) 食後・食間期の代謝、糖質代謝の臓器差について学ぶ。</p> <p>8 脂質の栄養1 (ICT：Classroom) 脂質の種類と構造、脂質の体内代謝について学ぶ。</p> <p>9 脂質の栄養2 (ICT：Classroom) 食後・食間期の代謝、脂質代謝の臓器差、脂質の臓器間輸送について学ぶ。</p> <p>10 たんぱく質の栄養1 (ICT：Classroom) たんぱく質・アミノ酸の種類と構造、たんぱく質・アミノ酸の体内代謝について学ぶ。</p> <p>11 たんぱく質の栄養2 (ICT：Classroom) 食後・食間期の代謝、たんぱく質の質と量の評価について学ぶ。</p> <p>12 ビタミンの栄養 (ICT：Classroom) ビタミンの構造と機能について学ぶ。</p> <p>13 ミネラル(無機質)の栄養 (ICT：Classroom) ミネラルの分類と栄養学的機能、硬組織とミネラル、鉄代謝について学ぶ。</p> <p>14 水と電解質の栄養 (ICT：Classroom) 水の分布と栄養学的機能、水の出納について学ぶ。</p> <p>15 まとめ (ICT：Classroom) これまでの小テストの結果から理解度が低い部分を中心に再度講義を行う。また練習問題を解きながら、これまでの講義の内容について復習を行う。これらによりこの授業で学んだことについての理解をより深めていく。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：基本的な栄養現象を、身につけた知識を用いて化学的に説明できる。</p> <p>◎D：栄養の概念、消化・吸収、五大栄養素の機能・代謝などについての基本事項を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前にテキストを読み、予習用課題に取り組む。(60分程度)</p> <p>事後学習：授業の内容をよく復習し、復習用課題に取り組む。練習問題を繰り返し解く。(120分程度)</p>
指導方法	<p>1. パワーポイントやDVD等を使用して、視覚的な面からの理解も促す。</p> <p>2. 毎回、予習用課題と復習用課題をClassroomで配布する。</p> <p>3. 毎回、小テストを実施する。</p> <p>フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点・返却、③授業内で解説、④授業後の質疑対応</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>C：定期試験を評価する。</p> <p>D：小テスト、定期試験を評価する。</p> <p>定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10%</p>

	成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	スタンダード人間栄養学 基礎栄養学 第2版 (朝倉書店)
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	Classroomに予習課題、復習課題、授業で使用した資料を掲載するので事前事後学習に利用すること。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N15A18	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>基礎栄養学1で学んだ基礎的内容を復習しつつ栄養士認定試験対策の学習をするとともに、基礎栄養学1ではあまり触れなかった、生物学、食品学、生化学など他の分野とも関連したやや応用的な内容を新たに学習する。栄養の基本的概念、五大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質）の機能と役割の理解を深め、食物中の栄養素の消化・吸収と体内での利用・排泄のメカニズムを通してヒトにおける「栄養」という生命現象を化学的に理解し、説明できるようにする。</p> <p>(授業目標) ◎C：栄養学の、特に消化・吸収、五大栄養素の代謝と役割またエネルギー代謝、水と電解質の代謝、摂食行動の仕組みについても習得、総合的に理解できる能力、知識を身に付け、これらを健康的な食生活に活用しつつ、科学的根拠に基づいて説明できる。 ○D：栄養士実力認定試験において扱われる栄養学の基礎的な知識を身につける。</p>
授業計画	<p>1 栄養の概念（現代の食生活）第1回オンライン授業（ICT:Classroom） 特にp. 7-9の遺伝形質と栄養の相互作用について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>2 食物の摂取（第1回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 12-15の食事リズムとタイミングについて学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>3 消化・吸収と栄養素の体内動態（身体と栄養）1（第2回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 22-24の膜消化・吸収、栄養素別の消化と吸収について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>4 消化・吸収と栄養素の体内動態（身体と栄養）2（第2回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 24-25の栄養素の体内動態、生物学的利用度（生物学的有効性）について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>5 エネルギー代謝1（第3回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 26-31のエネルギーの発生、エネルギー代謝の概念、エネルギー消費について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>6 エネルギー代謝2（第3回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 31-37の臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>7 たんぱく質の栄養（第4回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 45-47, 53のアミノ酸の臓器間輸送、他の栄養素との関係について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>8 炭水化物の栄養1（第4回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 57-60の血糖とその調節について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>9 炭水化物の栄養2（第5回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 60-63のエネルギー源としての作用、食物繊維・難消化性糖質について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>10 脂質の栄養1（第5回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 70-75の貯蔵エネルギーとしての作用、コレステロール代謝の調節について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>11 脂質の栄養2（第6回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 75-77の摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>12 ビタミンの栄養（第6回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 82-89のビタミンの栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>13 ミネラル（無機質）の栄養（第7回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 94-96, 98-99の生体機能の調節作用、酵素反応の賦活作用、ミネラルの生物学的利用度について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>14 水と電解質の栄養（第7回対面授業）（ICT:Classroom） 特にp. 103-106の電解質代謝と栄養について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p> <p>15 栄養素の発見と推進（第8回オンライン授業）（ICT:Classroom） 特にp. 107-114の栄養素の発見と推進について学ぶ。基礎栄養学1の内容も含め、栄養士実力認定試験の過去問題を解く。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎C：栄養学の、特に消化・吸収、五大栄養素の代謝と役割またエネルギー代謝、水と電解質の代謝、摂食行動の仕組みについても、基本的な事項を説明できる。 ○D：栄養士実力認定試験の栄養学の問題を50%以上の正答率で解答できる。</p>
事前・事後学習	事前学習：これまでに化学、生物学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示

	したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(60分程度) 事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた出欠確認テストの問題も確認する。(120分程度)
指導方法	1. 対面+Classroom併用型で行う。初回は全員、オンライン授業だが、2週目以降、一斉授業は実施しないので、対面授業を先に受けるクラスとオンライン授業を先に受けるクラスとで各項目を教わる順番が異なることになる。 2. テキストの内容に沿ったプリントを毎回、配布して、シラバスに沿ってわかりやすい講義を行う。 3. DVDの動画、パワーポイントの画像等をClassroomを介して提示し、視覚的な面からの理解も促す。 4. 対面授業ではプリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。 5. プリントに10数年分の栄養士認定試験の過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習も行う。 6. 授業内容に関わる出欠確認テストを毎回、行う。 フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後における質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるかや各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。 D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。 定期試験80%、出欠確認テストおよびプリントへの記入状況10%、受講態度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	スタンダード人間栄養学 基礎栄養学 第2版 五明紀春・渡邊早苗・山田哲雄・宮崎由子 編 朝倉書店
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	1. 生物学、生化学、食品学、解剖生理学、臨床栄養学、応用栄養学などと密接に関わった総合的な科目である。 2. テキストはもちろん、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。 3. 次回の授業が何回目の対面授業なのかオンライン授業に当たるのか確認した上で、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 対面授業では始業時までに着席を完了し、予習・復習を行うこと。 5. 対面・オンラインに関わりなく、出欠確認テストは時間割上の始業時間後の24時間以内に回答しないと欠席となる。 6. 授業プリントは、授業開講前か最初の対面授業時にまとめて配布する他、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。 7. コロナ禍最悪の情勢に対応できるよう、対面授業の内容についてもClassroomを介してオンラインで視聴できるように用意してある。体調に不安を感じたら無理をせず対面への欠席を事前に連絡した上で、オンライン授業に出席し、授業スライドを視聴した上で24時間以内に出席確認テストを記入・提出すれば出席を認める。また、対面出席者についても復習用、資格試験対策のために利用を勧める。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
篠原暁子			
ナンバリング：N25C19	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	ヒトの一生はライフステージ別に、妊娠期・授乳期、離乳期、幼児期、学童期、思春期、成人期（青年期・壮年期・実年期）高齢期に分けられる。それぞれの時期における身体的特性や栄養学的問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、栄養ケアとマネジメントについて学ぶ。また、特殊環境下、スポーツ活動時における栄養管理についても学ぶ。 （授業目標） 対象者のライフステージに合わせた栄養マネジメント力を身に付け、食のプロフェッショナルとして、食を通じた健康維持・増進に関わる力を身に付ける。 A：常に問題意識をもって授業を聞き、友人の質問にも耳を傾け、自分なりの回答を試みることができる。 ○C：知識の丸暗記ではなく、新たな事柄に関し判断したり、推測したりする力を身に付ける。 ◎D：ライフステージごとの身体特性と、それぞれのステージで食事摂取基準が定められている理由が理解できる。それを基礎に各ステージでの、食生活における問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方が理解できる。また、特殊環境下やスポーツ活動時の身体状況の変化について理解し、栄養学的対応方法についても理解できる。
--	--

授業計画	1 成長・発達・加齢(老化) (ICT：Classroom) 応用栄養学の基礎となるヒトにおける生命現象の流れ(ライフサイクル)を学ぶ。成長・発達・加齢さらに老化の定義を学び、ライフステージ別栄養学理解のための基礎を学ぶ。 2 栄養必要量の科学的根拠 (ICT：Classroom) 食事摂取基準策定の歴史、概要について学ぶ。2020年版における、各栄養素ごとの策定の根拠について学ぶ。 3 栄養マネジメント (ICT：Classroom) 栄養スクリーニング、栄養アセスメントの実際とその手順について学ぶ。栄養プログラムの目標設定、立案、実施と評価方法と、評価のフィードバックに関しても併せて学ぶ。 4 妊娠期の栄養 (ICT：Classroom) 妊娠期の母体と胎児の生理学的特徴を学び、妊娠に起こりやすい栄養学的問題とその評価法・解決法について学ぶ。 5 授乳期の栄養 (ICT：Classroom) 授乳期の女性の生理学的特徴、母乳分泌の機序、授乳婦に起こりやすい栄養学的問題に関して学ぶ。授乳期の栄養ケアについて併せて学ぶ。 6 乳児期の栄養 (ICT：Classroom) 乳児期の発育・発達、生理的特徴と、乳児に関する栄養アセスメント法について学ぶ。出生時・乳児期に起こりやすい栄養学的問題に関し学ぶ。母乳と人工栄養の特徴、調乳方法、乳児期の栄養補給法に関して学ぶ。乳児期の食事摂取基準を学び、離乳の目的、離乳の進め方について学ぶ。 7 幼児期の栄養 (ICT：Classroom) 幼児期の発育・発達とその評価法を学ぶ。幼児期に起こりやすい栄養学的問題として特に発育障害とアレルギーについて学ぶ。幼児期の食事摂取基準について学ぶ。 8 学童期の栄養 (ICT：Classroom) 学童期の成長・発達の特徴と、アセスメント法について学ぶ。小児期生活習慣病に関する理解を深める。 9 思春期の栄養 (ICT：Classroom) 思春期の成長・発達の特徴と、アセスメント法について学ぶ。スパートの時期の栄養に関して考える。 10 成人期の栄養 (ICT：Classroom) 成人期(青年期・壮年期・実年期)の身体的特性、食生活の特徴から生活習慣病のリスクに関して学ぶ。生活習慣病の現状について学び、その予防・対策に関して考える。 11 更年期の栄養 (ICT：Classroom) 更年期の生理学的特徴とそれに伴う栄養学的問題について学び、栄養ケアのあり方に関して考える。 12 高齢期の栄養 (ICT：Classroom) 高齢期の加齢・老化に伴う生理学的特徴を学び、アセスメント法、高齢期に多い栄養学的問題に関して学ぶ。さらに、食事摂取基準、栄養ケアに関して学ぶ。 13 障がい者と栄養 (ICT：Classroom) 障がい者の栄養学的特徴、必要な配慮について学び、さらに障がいを持つ人に食事を提供する際の栄養ケアのあり方を学ぶ。 14 運動・スポーツと栄養 (ICT：Classroom) 運動時の生体反応について学び、一般人・アスリートにおける運動と栄養との関係について学ぶ。 15 環境と栄養 (ICT：Classroom) 高温・低温、高圧・低圧等、特殊環境下におけるヒトの生理学的状態を学び、栄養学的対応を考える。
------	--

学習成果・到達目標・基準	A:主体的に授業に参加し、疑問が有るときは積極的に質問することができる。 ○C:生体反応と栄養ケアの必要性の関連を理解できる。 ◎D: ライフステージごとの適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、特殊環境下やスポーツ活動時の身体変化を理解できる。
事前・事後学習	事前学習:各回の内容について、教科書を事前に読んでくる。(60分程度) 事後学習:授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。(120分程度)
指導方法	・教科書を中心に、パワーポイント、および資料を配布して授業を行う。 ・対面授業を毎回ライブ配信しますので、オンライン受講の学生はzoomで参加する事。 ・小テストを行い、理解度を確認する。 ・演習、課題作成を通じて理解を深めることができるよう指導する。 フィードバックの仕方:①資料を配布②小テスト③課題作成④評価・コメント⑤授業内外での質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:受講態度・課題提出状況により評価する。 C:課題提出・小テスト、定期試験により評価する。 D:課題提出・小テスト、定期試験により評価する。 定期試験 70%、課題・小テスト 15%、受講態度 15%
テキスト	「Nブックス 応用栄養学概論」渡邊早苗・松田早苗・真野由紀子編 建帛社 日本人の食事摂取基準(2020年版) 菱田明・佐々木敏 監修 第一出版
参考書	日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 第一出版 栄養士実力認定試験過去問題集:全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	・授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 ・携帯電話を授業に関係のない目的で使用した場合、減点対象とする。 ・課題の提出期限を守らない場合、減点対象とする。
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	Zoom、Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
井部奈生子			
ナンバリング：N25C20	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>ライフステージ別に適切な栄養素の摂取、食生活のあり方、食形態を前提とした献立の実際を学び、実習を通して調理上の注意点、献立立案における配慮事項を学ぶ。</p> <p>また、試食を通して調理法の選択、食感・味覚上の問題に関しても理解を深め、対象者が満足する食事作りを身に付ける。</p> <p>(授業目標)</p> <p>ライフステージ別の生理的特徴や変化、食事摂取基準を理解し、栄養マネジメントを行うために必要な基礎的な知識と調理技能を習得する。</p> <p>A：班での調理を通し、チームワークの重要性と個々の責任について学ぶ。</p> <p>○C：ライフステージ別生理学的特性を理解した上で、それに適した献立展開、調理法選択ができる。</p> <p>◎E：ライフステージ別の食事の実際を理解し、献立作成、調理作業を円滑に行うことができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 実習概要、実習の基礎演習、栄養マネジメント、ライフステージごとの食事摂取基準など実習に必要な知識を概説する。</p> <p>2 栄養マネジメントの基礎知識 (オンライン：Classroom) 食べる機能・消化吸収機能発達を踏まえたライフステージ別の生理的特性を理解する。</p> <p>3 成人期の栄養 献立計画 (対面) 成人期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。事例に基づいた食事計画のポイントを確認する。</p> <p>4 妊娠期・授乳期の栄養－献立作成－ (オンライン：Classroom) 妊娠期・授乳期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。各個人で、妊娠期・授乳期の献立を作成する。</p> <p>5 運動と栄養・環境と栄養 (対面による実習：試食) 運動時の特性を学び、身体活動への積極的な取り組みを検討する。特殊環境における栄養の特性を学ぶ。市販されている関連食品の試食を行う。</p> <p>6 乳児期の栄養－離乳食－ (オンライン：Classroom) 離乳食の進め方を学ぶ。離乳食の調理を学び、離乳の進め方を評価する。離乳の時期による食形態の差異を学ぶ。</p> <p>7 妊娠期・授乳期の栄養－献立評価－ (対面) 献立評価を行い、作業計画を検討する。各班で優秀献立を選定し、優秀献立作成者が代表としてプレゼンテーションを行う。</p> <p>8 幼児期の栄養－食物アレルギー代替食－ (オンライン：Classroom) 乳幼児期の三大アレルギーを学ぶ。食物アレルギー代替食の調理を学び、調理方法を評価する。</p> <p>9 乳児期の栄養－調乳－ (対面による実習：調理・試食) 無菌操作法を用いた調乳方法について学ぶ。調製粉乳・フォローアップミルク・治療乳・液体ミルクを試飲する。</p> <p>10 思春期の栄養 (オンライン：Classroom) 思春期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。思春期に必要な栄養素を豊富に含む献立の調理を学び、栄養価を評価する。</p> <p>11 幼児期の栄養－間食－ (対面による実習：調理・試食) 幼児期の生理的特性を学び、間食の重要性を理解する。間食の調理を行い、試食後、評価する。</p> <p>12 行事食 (オンライン：Classroom) 児童福祉施設などにおける様々な行事食について学ぶ。行事食献立の調理を学び、行事食の調査をする。</p> <p>13 学童期の栄養 (対面による実習：調理・試食) 学童期生理的特性、栄養管理を学ぶ。学校給食で好評な献立やカルシウム豊富な献立の調理を行い、試食後、評価をする。</p> <p>14 高齢期の栄養－食事介助の配慮－ (オンライン：Classroom) 高齢者の栄養管理を学ぶ。食事介助の配慮をした献立の調理を学び、自立支援の方法を評価する。</p> <p>15 高齢期の栄養－咀嚼・嚥下機能の低下の配慮－ (対面による実習：調理・試食) 高齢者の生理的特性を学ぶ。咀嚼・嚥下機能の低下がある場合の献立の調理を行い、試食後、評価をする。市販の高齢者向けソフト食、ムース食等の試食を行なう。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：班における自分の役割を理解し、調理実習・献立評価を効率よくすすめることができる。</p> <p>○C：食における問題点をライフステージに合わせて評価し、説明することができる</p> <p>◎E：調理法や味覚の配慮をした献立立案ができ、対象者に適した調理操作を選択し、調理ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：次の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、まとめておく。</p> <p>事後学習：配布プリントの確認を含め、授業内容をまとめたレポートに取り組む。特に、事後学習が大切である。授業の調理を振り返り自宅で作ってみると、理解も調理技術も上達する。</p>
指導方法	<p>・授業の順番は学籍番号のグループによって前後する。Classroomへのデモンストレーション動画配信によるオンライン授業と対面による実習を交互に行う。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習はデモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像を拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 試食前に各グループの実習内容を評価する。 調理実習終了後に点検を受け、グループごとに終了となる。 内容に応じてパワーポイントを利用して要点を示しながら説明をする。 適宜DVD等の視聴覚資料を利用する。 <p>フィードバックの仕方：レポート①課題の提示、②課題を提出後評価し、コメント記載のうえ返却する、③授業後による採点についての質疑応答。 実習①料理の仕上がり、効率、終了時間を評価、②評価後に班別、個別にコメントする。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：実習で作った料理及び作業効率の良さ、グループワークの貢献度を評価する。 ○C：定期試験を評価する。 ◎E：レポートを評価する。 定期試験 40%、レポート提出40%、実習で作った料理および作業効率の良さ、グループワークの貢献度20% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>
テキスト	「応用栄養学実習書」柳沢幸江編著 建帛社
参考書	<ul style="list-style-type: none"> 「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 「調理のためのベーシックデータ」松本仲子編著 女子栄養大学出版部
履修上の注意	<p>応用栄養学講義で終了した内容は、十分に理解していることが望ましい。 提出物の期日を厳守する。 実習中は安全・衛生に注意する。</p>
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
豊島裕子			
ナンバリング：N25C21	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	臨床の場において、栄養士が遭遇する機会の多い疾患についての ・成因 ・病態生理 ・診断基準 ・治療方法（食事療法を含む）について学ぶ。 (授業目標) 臨床の場においては糖尿病をはじめとした栄養と関連した疾患が増加している。栄養士はこれらの患者に対して、それぞれの病態に応じた食事療法を医師の治療方針に基づいて行わなければならない。食事療法が必要な疾患をはじめ、さまざまな疾患についての病態生理・治療方針を理解することを目標とする。 A：受け身の授業参加にとどまらず、常に問題意識をもって授業を聞き、友人の質問にも耳を傾け、自分なりの回答を試みることができる。 ○C：知識の丸暗記ではなく、新たな事柄に関し判断したり、推測したりする力を身に付ける。 ◎D：各疾患についてどのような疾患なのか基本的な知識を身につける。 ◎D：各疾患がなぜおこり、どのような身体の状態になっているのか理解する。 ◎D：疾患の治療としての食事療法が、どうして必要なのか理解する
授業計画	1 代謝性疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 肥満、糖尿病、脂質代謝異常、高尿酸血症、ビタミン欠乏症、先天性代謝異常を理解する 2 循環器疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 心不全、高血圧、動脈硬化疾患、狭心症、心筋梗塞、脳卒中について理解する 3 消化管疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 食道疾患、胃・腸疾患に合わせて口腔疾患に関しても理解する 4 肝胆膵疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 肝疾患、胆道系疾患、膵臓疾患について理解する 5 腎臓疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 腎臓疾患と水・電解質異常、酸塩基平衡異常について理解する 6 呼吸器疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 慢性閉塞性呼吸器疾患について理解する 7 血液疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 各種貧血、血液凝固異常、血液の腫瘍性疾患について理解する 8 免疫とアレルギー疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 食物アレルギー自己免疫疾患、免疫不全症について学ぶ 9 内分泌疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 視床下部・下垂体系、甲状腺副甲状腺、副腎疾患について理解する 10 骨・歯科疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 骨疾患、歯科疾患について理解する 11 精神・神経疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 代表的神経疾患のパーキンソン病と、認知症、神経性食思不振症、アルコール依存症に関して理解する 12 小児および婦人科疾患、高齢期の疾患 (ICT：クリッカー、Classroom) 小児疾患、婦人科疾患、フレイル、サルコペニア、ロコモティブ症候群に関して理解する 13 外科と栄養 (ICT：クリッカー、Classroom) 術前、術後の栄養管理について理解する。合わせて在宅における栄養管理についても学ぶ。 14 悪性腫瘍と栄養 (ICT：クリッカー、Classroom) 各種悪性腫瘍における栄養管理について理解する 15 臨床検査 (ICT：クリッカー、Classroom) 血球検査、血液性化学検査、生理機能検査、画像検査、尿検査、便検査に関して理解する
学習成果・到達目標・基準	A：主体的に授業に参加し、疑問が有るときは積極的に質問することができる。 ○C：生体反応と栄養ケアの必要性の関連を理解できる。 ◎D：各疾患の基本的な特徴について述べるができる ◎D：それぞれの疾患と、その食事療法とを関連づけることができる ◎D：各疾患に対する食事療法の内容について述べるができる
事前・事後学習	事前学習：講義資料を事前にClassroomで配布し、これをダウンロードし疑問点は書き出し、図書館、インターネットなどを利用して調べておく。(90分程度) 事後学習：授業中に行ったクリッカーテスト、Zoom testの類似問題をClassroomでアップするので、自宅スマートフォンを用いて回答する。(90分程度)
指導方法	講義は、対面とZoomによるオンライン講義を並行して行う。パワーポイントを使用し、関連した写真や動画を多く用いて視覚的に理解しやすいよう配慮する。また、講義資料はClassroomであらかじめ配布しておき講義開始前に予習できるようにする。教員の体験エピソード、現場の情報など盛り込み、学生が興味を持って臨め

	<p>るよう心掛ける。</p> <p>フィードバックの仕方：①講義中に1テーマの指導が終わるごとにクリッカーテスト、Zoom testで理解度を確認し、理解できていない場合は再度説明する。②講義終了時、授業中に行ったクリッカーテスト、Zoom testの類似問題を課題としてClassroomで出題し、次週までに回答させる。③次週の講義開始時に課題の問題の解説を行う。④課題の問題は終講試験まで閲覧可能な状態とし、試験勉強に利用させる。このように同一内容を反復学習できるように設定する。⑤随時、質疑に応じる。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：受講態度、質問、クリッカー・テスト、Zoom test結果、Classroomによる課題提出率も参考とする。</p> <p>C：授業中のクリッカー・テスト、Zoom test結果、Classroom提出課題評価で総合的に評価する。</p> <p>D：定期試験で評価する。</p> <p>定期試験 60% Classroomの課題テスト 20% 講義中のクリッカーテスト 20%の配分で、ルーブリックに基づいて評価する。</p>
テキスト	テキスト：Nブックスシリーズ「臨床栄養学」 建帛社
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	<p>テキスト、Classroomにアップした資料をダウンロードしたもの持参する。</p> <p>座席は毎週変わるので、掲示板、教室入り口、黒板に掲示されている座席表に従って着席すること。</p> <p>積極的に質問し、主体的に講義に参加すること。</p>
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	クリッカー、Classroom、Zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：選択
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N25C22	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生活習慣病・メタボリックシンドロームをはじめ、動脈硬化や癌など三大疾患についてさらなる理解を深める。 また、最近のトピックスとなっている疾患をとりあげて解説していく。 (授業目標) ◎D：臨床栄養学1で学んだことだけでなく、それぞれの疾患についてさらなる知識の拡充を行い、他の栄養学と結びつける。 食事が原因となって引き起こす疾患について、その病態と対策について説明できる。 食事療法が必要な疾患について、その病態と対策について説明できる。
授業計画	1 食欲 食欲の摂食中枢および満腹中枢のメカニズムを学ぶ。 2 糖尿病 糖尿病の病態、疫学、診断基準、治療法（栄養療法）について学ぶ。 3 メタボリックシンドローム メタボリックシンドロームの概念、診断基準、対処法について学ぶ。 4 脂質異常症 脂質異常症の病態、疫学、診断基準、治療法（栄養療法）について学ぶ。 5 栄養不良 クワシオルコル、マラスムス等の栄養不足、および、精神障害による栄養不足について学ぶ。 6 創傷と褥瘡 創傷と褥瘡の治療法（栄養療法）について学ぶ。 7 経腸栄養と静脈栄養 経腸栄養と静脈栄養について対象疾患、その長所短所について学ぶ。 8 周術期の栄養管理 周術期の栄養管理について学ぶ。あわせてNSTおよびクリニカルパスについて学ぶ。 9 妊娠と栄養 妊娠のステージ別の栄養管理について学ぶ。 10 栄養アセスメント 個人あるいは集団の栄養状態を種々の栄養指標を用いて客観的に評価する方法を学ぶ。 11 悪性新生物 悪性新生物の治療法（栄養療法）について学ぶ。 12 心疾患 心疾患の治療法（栄養療法）について学ぶ。 13 腎臓疾患 腎臓疾患の治療法（栄養療法）について学ぶ。 14 終末期医療、緩和医療 終末期医療、緩和医療について諸外国の考え方も併せて学ぶ。 15 サルコペニア、ロコモティブシンドローム サルコペニア、ロコモティブシンドローム等、最近のトピックスであるものを学ぶ。
学習成果・到達目標・基準	◎D：臨床栄養学1で学んだ様々な疾病に関して、予防・治療に必要な栄養管理や、さらなる知識向上を目指し、食事が原因で引き起こす疾患や、食事療法が必要な疾患について、その病態と対策について理解している。
事前・事後学習	事前学習：テキストの該当項目を一度読んでおくこと。（60分程度） 事後学習：授業で配布した講義プリントの重要な箇所を再度確認しておくこと。（120分程度）
指導方法	・パワーポイントや視聴覚教材を利用して、様々な疾患について説明します。 ・教科書では勉強できない臨床に沿った内容や、社会で話題となっている内容について勉強します。 ・小テストやアンケートを実施しますので、理解不足等を認識した際には、再度、復習したり、積極的に質問してください。 ・フィードバックの仕方：①小テスト実施、②評価及びコメント後に返却、③授業後における質疑応答 ・自宅受講の学生に対してZOOMでの中継を行います。
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：定期試験と授業への貢献度で評価する。 ・定期試験 80% ・授業への貢献度 20%

テキスト	Nブックスシリーズ「臨床栄養学」 建帛社 (臨床栄養学1で使用したテキスト)
参考書	「変貌する生活習慣病」 メディカルビュー社、「生活習慣病の最前線」 中山書店、「生活習慣病がわかる」 羊土社
履修上の注意	・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、授業中に理解するように努め、不明点については積極的に質問してください。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
伏見孝子			
ナンバリング：N25C23	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	治療食の基本である一般常食から特別治療食へ展開する方法を理解する。治療食の代表として常食、三分粥食、糖尿食、腎臓食の献立作成方法を学び、班ごとに献立を1食に絞り、その献立をもとに実習する。また、腎臓食用の特殊食品を使用した実習も行う。介護食や嚥下障害食、濃厚流動食やその他の治療用特殊食品についての扱いについての実習も行う。 (授業目標) 治療食の基礎、献立作成、調理方法を理解し、グループによる調理実習からチームワークと調理技術を身に付ける。 ○D：臨床栄養学で習う各疾患に対する食事療法の実際を学び、治療食の基礎を身に付ける。 ◎E：代表的な疾患の治療食の献立作成、調理ができる。
授業計画	<p>1 食事療法の概要と一般常食の食品構成表（全員オンライン：Classroom） 病院治療食における一般治療食と特別治療食の種類とその基本を学び、一般常食の食品構成表と献立のポイントを学ぶ。 常食の献立を考える。</p> <p>2 献立作成と発注計算 常食の献立作成と班ごとに実習用の発注計算を行う。</p> <p>3 一般常食の調理実習（実習） 前回作成した一般常食の献立を調理実習し、食欲面からの評価を行い、試食する。</p> <p>4 コントロール食の展開と軟食の献立作成 コントロール食の展開方法を学び、軟食の展開と三分粥の献立作成を行う。</p> <p>5 軟食の献立作成 軟食の展開と三分粥の献立作成を行う。</p> <p>6 三分粥、その他の特別治療食 実習用の発注計算を行う。 その他の特別治療食（胃潰瘍、潰瘍性大腸炎、クローン病、食物アレルギーなど）の特徴を学ぶ。</p> <p>7 軟食の調理実習（実習） 前回作成した三分粥の献立を調理実習する。また、分粥を実際に作りその特徴を学ぶ。</p> <p>8 糖尿病食品交換表 糖尿食の基本を理解し、糖尿病食品交換表を使いこなせるようにする。</p> <p>9 糖尿食の献立作成、その他の特別治療食 糖尿病の献立作成と実習用の発注計算を行う。 その他の特別治療食（肥満症、脂質異常症、膵臓病、肝臓病など）の特徴を学ぶ。</p> <p>10 糖尿食の調理実習（実習） 前回作成した糖尿食の献立を調理実習する。また、糖尿食用特殊食品を試食する。</p> <p>11 腎臓病食品交換表 腎臓食の基本を理解し、腎臓病食品交換表を使いこなせるようにする。</p> <p>12 腎臓食の献立作成、その他の特別治療食 腎臓病の献立作成と実習用の発注計算を行う。 その他の特別治療食（高血圧症、貧血など）の特徴を学ぶ。</p> <p>13 腎臓食の調理実習1（実習） 前回作成した腎臓食の献立を調理実習する。</p> <p>14 腎臓食の調理実習2（実習） 腎臓病用の特殊食品を使用して調理実習し、試食する。</p> <p>15 介護食、嚥下障害食、周術期食、経管栄養、きっかけ食 介護食、嚥下障害食の調理実習、濃厚流動食、特殊食品の扱い方を学び、試食・試飲する。</p>
学習成果・到達目標・基準	○D：病院治療食における一般治療食と特別治療食の種類が言える。食品構成表と献立作成のポイントが説明できる。糖尿病・腎臓病の食品交換表を使い、献立作成ができる。 ◎E：病院治療食における一般治療食の調理ができる。糖尿食・腎臓食その他の特別治療食の調理ができる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って疾患の食事療法を学んでいくので、教科書の該当するところを事前に読んでくること。 事後学習：授業の講義で習ったことはプリントやノートのまとめで覚えるようにする。調理実習した治療食については、早めに再度自宅で作ってみると理解も調理技術も上達する。
指導方法	対面授業をライブ中継しますので、オンラインの回にはzoomで受講すること。 実習を通して、代表的な疾患の食事療法の手段としての献立の立て方、調理方法を指導する。 フィードバックの仕方：①実習ごとにレポートを提出してもらい理解度を確認する。②献立提出。③評価・コ

	メント④授業内および授業外での質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：治療食の基礎知識、献立作成、調理法の理解度など、レポート提出・定期試験で評価する。 E：調理実習貢献度を評価する。 定期試験40%、レポート提出30%、調理実習態度20%、受講態度10%
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「実践臨床栄養学実習」長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子編著 第一出版株式会社2017 ・「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編 文光堂2017 ・「腎臓病食品交換表」黒川清監修 医歯薬出版株式会社2017 ・「糖尿病治療ガイド2018-2019」日本糖尿病学会編著 文光堂2017
参考書	
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1：毎回の授業で計算作業を行うので、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 2：授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 3：実習の時は衛生に注意して、怪我をしないように注意すること。
アクティブ・ラーニング	実習
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N16C24	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導論1では、総論として栄養指導の一連の過程を学び、栄養士に必要な基礎的知識と栄養指導を行うための技術を修得する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>栄養士として、個人・集団・地域レベルでの栄養指導の基本的役割を理解し、さらに基本的な栄養指導の手段や方法を身につける。</p> <p>○D：基礎的知識として、栄養指導の意義や歴史、栄養関係法規を理解する。</p> <p>◎E：栄養指導、教育の方法として集団栄養教育、個人栄養指導、栄養カウンセリングなどの技法を修得する。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導の定義と意義 栄養指導論の概要、栄養指導の意義、定義、目的</p> <p>2 栄養指導の沿革 日本の栄養指導の歴史、栄養指導の現状、栄養士養成</p> <p>3 栄養士制度と法律① 栄養士法</p> <p>4 栄養士制度と法律② 健康増進法</p> <p>5 栄養士制度と法律③ 食育基本法、その他</p> <p>6 栄養アセスメント① (グループワーク) (プレゼンテーション) 国民健康・栄養調査</p> <p>7 栄養アセスメント② アセスメントの方法 (演習含む)</p> <p>8 栄養アセスメント③ アセスメントの項目と評価・判定 (演習含む)</p> <p>9 栄養指導計画の立案 問題点抽出、目標設定、指導案作成 (演習含む)</p> <p>10 行動科学と栄養指導 行動科学理論、行動変容技法</p> <p>11 栄養指導の方法と技術 (グループワーク) (プレゼンテーション) 学習形態 (個人学習、集団学習)、媒体と教材 (演習含む)</p> <p>12 栄養指導の実際① (グループワーク) (プレゼンテーション) プレゼンテーション技術</p> <p>13 栄養指導の実際② (グループワーク) (プレゼンテーション) 集団指導</p> <p>14 栄養指導の実際③ (グループワーク) (プレゼンテーション) 個人指導、カウンセリング (演習含む)</p> <p>15 栄養指導に必要な基礎事項 食事摂取基準、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイド、まとめ</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○D：栄養士が果たすべき専門領域に関する基本的知識を活用できる。</p> <p>◎E：栄養士に必要なとされる知識・技術・態度および考え方を理解し、様々な対象者への栄養指導法を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：テキストの章ごとに目を通し、内容を確認してから授業に臨むこと。予習課題あり。(60分程度)</p> <p>事後学習：単元ごとに各自復習し、指示された課題を次の回までに実施してくる。(120分程度)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・対面授業とZoomによるオンライン授業は同時進行で実施する。 ・教科書中心とするが、毎回、関連資料のプリントを配布するので、各自ファイルを用意する。 ・グループワーク、プレゼンテーションを行う (パソコン等使用)。 ・内容の理解を深めるため、単元ごとのワークシートを毎回実施する。 ・食事調査・献立作成・対象別指導案作成などのレポート課題を行う。 <p>フィードバックの仕方：①グループワーク、プレゼンテーションに対する教員からのコメントを伝える。②レポート課題チェック後返却し、フィードバックする。③授業後の質疑応答</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D:レポート課題、定期試験を評価する。 E:授業貢献度、レポート課題、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 60%、 レポート課題 30%、 授業への貢献度 10%
テキスト	「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編著 會田久仁子・西山良子・ほか共著（建帛社）2020年
参考書	「新ビジュアル食品成分表〔増補版〕」（大修館書店）
履修上の注意	授業の中で課題作成を行い、またグループワークを実施するため、積極的な授業態度が必要である。 事後学習としてのレポート課題は提出期日を厳守すること。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク プレゼンテーション
I C T・オープン エデュケーション の活用	Zoom Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
秋山隆			
ナンバリング：N26C25	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導論1で学習した内容、及び関連科目の講義で修得した知識・理論を活用して、より具体的な栄養指導・栄養教育を行うための能力を養う。栄養教育を実施する際の基本的な考え方や方法を修得する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C：栄養指導の実施。栄養指導論2で学んできた全ての知識を用い、アセスメントから評価まで、対象者に対する一連の栄養指導・栄養教育の理解ができ、実践への足がかりとすることができる。</p> <p>D：栄養指導が適切に行われていたかを評価することで、次の栄養指導につなげていくことができる。</p> <p>○E：栄養評価の意義・目的、評価の種類について説明でき、独自の栄養教育プログラムが作成できる。また、各ライフステージと障害者に於ける栄養指導の特徴と留意点が理解でき、独自の栄養教育プログラムが作成できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導論と専門科目との関係 栄養指導論を学ぶ意義と目的・内容 栄養指導論と専門科目との関係を理解する。栄養指導を学ぶ意義・目的を理解する。</p> <p>2 栄養教育の評価1（意義・目的） 評価の意義と目的を理解する。評価の種類を整理する。</p> <p>3 栄養教育の評価2（評価のデザイン・基本となる統計用語等） 評価で用いる用語、基本的な統計用語を整理する。</p> <p>4 行動科学と食行動1 行動科学における用語を理解・整理する。行動科学と食行動を考える。</p> <p>5 行動科学と食行動2 行動科学モデルと理論と応用。プリシード・プロシードモデルの概要の理解する。</p> <p>6 ライフステージ別栄養教育： 妊娠・授乳期 妊娠・授乳期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>7 ライフステージ別栄養教育： 乳・幼児期 乳・乳児期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。食物アレルギーの概要を理解する。</p> <p>8 ライフステージ別栄養教育： 学童期 学童期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>9 ライフステージ別栄養教育： 思春期 思春期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>10 ライフステージ別栄養教育： 成人期 成人期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>11 ライフステージ別栄養教育： 高齢期 高齢期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>12 ライフステージ別栄養教育： 障害者 障害者の特徴を理解する。障害者を対象とした栄養教育について考察する。</p> <p>13 栄養教育への興味、関心や理解が受講前後でどう変化するかを比較（ライフステージ別栄養教育の再考） 栄養教育の理解や関心について、受講当初とライフステージ別栄養の受講後を比較する。どのように行動変容を促せばよいか今までの講義内容を参考に、栄養教育プログラムを考える。</p> <p>14 栄養教育プログラムの作成 ライフステージ別栄養教育のなかで、興味・関心がある任意のステージについて、栄養教育プログラムを作成する。</p> <p>15 栄養教育の評価、行動科学と食行動とライフステージ別栄養教育の総括 授業の総括として、栄養教育の評価、行動科学とライフステージによる行動変容の違い等について、重要なポイントの再確認をする。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎C：アセスメントから評価まで、対象者に対する一連の栄養指導・栄養教育が理解できる。</p> <p>D：栄養指導が適切に行われていたかの評価について理解できる。</p> <p>○E：栄養評価の意義・目的、評価の種類について説明できる。また、各ライフステージと障害者に於ける栄養指導の特徴と留意点が理解できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回毎の内容を教科書等で十分に読み込んでおくこと。（60分）</p> <p>事後学習：栄養指導の実践をどう組み立てていくかについて、具体的に考えること。（120分）</p>
指導方法	<p>(注意) 毎回の対面授業をzoomを使用しオンタイム配信をするので、オンライン授業の回ではzoomにて受講すること。</p> <p>プロジェクター・パワーポイント使用を基本とします。</p> <p>・提示するパワーポイント類及び教科書等を用いた授業形式で進める。</p> <p>・所定の小テスト・課題等を必ず提出すること。</p>

	フィードバックの仕方：①課題提示②レポート提出③評価・コメント④授業内外の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：課題レポートで評価する。 D：定期試験で評価する。 E：定期試験で評価する。 ・定期試験60% ・提出物の内容及び受講態度40%
テキスト	三訂マスター栄養教育論、逸見幾代・佐藤香苗 編著、建帛社 (2020年4月発行)
参考書	2020年度版 栄養士実力認定試験過去問題集 全国栄養士養成施設協会 編、建帛社 「Nブックス 栄養指導論」相川りゑ子・鈴木道子編著 (建帛社)
履修上の注意	・受講生各人が卒業後、栄養士としてどう考え、どう行動するかについて考えていただくことを主眼とします。 ・受講態度が不適切な学生はマイナス評価の対象と致します。 ・期限内に課題や小テストの提出を必ずお願いします。未提出の場合はマイナス評価とします。 ・講義は対面授業とオンラインビデオ会議システムを使用予定です。状況に応じて、講義内容が変更することがあります。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	zoomを使用する (Classroomを使用する場合も有り)

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N16C26	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導、食生活指導を行うには、はじめに対象者の現状を客観的に把握する必要がある。各種調査方法を実習することにより、対象者に合わせた調査方法の選択、対象者の総合的な現状の把握、そこから適切な指導方法案の作成という一連の過程を学修する。さらに、パソコンを使用して情報の収集と処理の仕方を学修し、様々な栄養指導の場面で活用できるようにする。基本的な栄養指導媒体の作成と活用技術を実習する。</p> <p>(授業目標) 栄養指導の基礎知識を理解し、PDCAサイクルに基づいた栄養指導の技術を身につける。 ◎C：栄養に関する専門知識に豊かな発想力や創造力を加えて、栄養指導を考えることができる。 ◎E：栄養指導の計画、実施、評価、改善を一連の流れとして実践できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導実習について (演習) 栄養指導実習の概要、食物摂取状況調査、食生活意識調査、食習慣調査 ※オンライン</p> <p>2 食物摂取状況調査等の実施と評価 (演習) 栄養摂取量の算出、まとめ・診断・指導案作成 【栄養計算ソフト】 ※対面</p> <p>3 栄養指導媒体の作成① (演習) 印刷媒体の作成：パンフレット、リーフレットなど 【ワープロソフト】 ※オンデマンド</p> <p>4 生活時間調査の方法と実施 (演習) 生活時間調査の方法、記録のとり方、消費エネルギー計測調査 ※対面</p> <p>5 栄養指導媒体の作成② (演習) 展示媒体の作成：ポスター、プレゼン資料 【パワーポイント】 ※オンデマンド</p> <p>6 食習慣と臨床検査の方法と実施、評価 (実習) 塩分濃度測定、血圧測定とその診断 ※対面</p> <p>7 生活時間調査の実施と評価 (演習) 生活時間調査のまとめ、生活時間からの消費エネルギー量算出、計測量との比較検討 ※オンデマンド</p> <p>8 身体状況調査の実施と評価 (実習) 身体計測・皮下脂肪厚・体脂肪測定、肥満度・体格指数の判定とその活用 ※対面</p> <p>9 集団指導・グループ指導の方法と実施 (演習) フォーラム・シンポジウム・パネルディスカッション・バズセッション演習、栄養指導媒体の活用 ※オンデマンド</p> <p>10 栄養指導演習① (グループワーク) (演習) (実習) 指導計画案作成、演習媒体 (エプロンシアターなど) 実演 ※対面・オンライン同時進行</p> <p>11 栄養指導演習② (グループワーク) (演習) 指導のためのシナリオ作成、演習媒体 (ペープサート、パネルシアター等) 作成 ※対面・オンライン同時進行</p> <p>12 栄養指導演習③ (グループワーク) (演習) 演習媒体 (ペープサート、パネルシアター等) 作成、指導演習の役割分担とリハーサル ※対面・オンライン同時進行</p> <p>13 栄養指導発表① (グループワーク) (プレゼンテーション) グループごとに作成した栄養指導案を発表、他グループからの評価 ※対面・オンライン同時進行</p> <p>14 栄養指導発表② (グループワーク) (プレゼンテーション) グループごとに作成した栄養指導案を発表、他グループからの評価、評価票の回収と集計 ※対面・オンライン同時進行</p> <p>15 栄養指導演習の評価・考察 (グループワーク) (プレゼンテーション) 評価集計結果の意見交換・評価・考察 ※対面・オンライン同時進行</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎C：栄養の知識を伝えるだけでなく、それぞれの対象者に見合った栄養指導を構築できる。 ◎E：マネジメントサイクル (PDCA) に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回の実習で行う内容の事柄や事例について、準備や下調べを各自またはグループで行っておく。 事後学習：実習で行った各種調査や作成した指導媒体など実際の栄養指導現場において、どのように活用・実践できるか考察し、その応用方法についてをまとめておく。</p>
指導方法	<p>・1回目は全員オンライン授業、2回目～9回目は対面授業とオンデマンド授業をグループごとに交互に、10回目～15回目は対面授業とオンライン授業を同時進行で実施する。 ・各回の課題内容により、数人のグループまたは個人で演習・実習を行う。 ・参考文献検索や資料・媒体作成にはパソコン (ワープロソフト・表計算ソフト・プレゼンソフト) を活用し実践する。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養計算ソフトを活用し、食事調査等の栄養計算、データ処理、評価・考察も行う。 ・作成した課題は全て提出・授業内発表をし、成績評価に加える。 フィードバックの仕方：①課題（個人・グループ）はチェックし、コメントをつけてその回ごとに返却し、フィードバックする。②発表については、発表ごとに教員よりコメントし、最後の評価・考察について総評し、フィードバックする。③授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 E：レポート課題、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 50%、レポート課題、提出物 30%、授業態度・授業への貢献度 20%
テキスト	「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著（建帛社） 2020年
参考書	「Nブックス 栄養指導論」、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」、「新ビジュアル食品成分表〔増補分〕」
履修上の注意	毎回の実習において課題作成を行うため、遅刻や欠席はそれらに支障を来し評価に影響する。 対面授業・オンライン授業時に、時間内に出来上がらない課題は提出期日厳守の宿題とする。 オンデマンド授業の課題は指示された期日を厳守する。 グループワークでは、グループ内のコミュニケーションを図り、協力し合って作業に取り組むこと。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、実習
ICT・オープンエデュケーションの活用	Zoom classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N26C27	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導、食生活指導を行う際には、対象者に応じた指導方法の選択とその特徴を生かした指導を実施することが大切である。そこで、個人指導、集団指導の具体的な方法について実習を通して修得する。また、指導内容に合わせた適切な媒体作成、扱い方についても実習する。年代や疾患の異なる対象者に沿った指導案を作成し、これに基づいて情報、検査データ等の読み方、栄養評価、指導およびカウンセリングなどをロールプレイングにて発表し、その方法について検討評価する。</p> <p>(授業目標) 対象者の現状を把握し、それに応じた栄養指導方法の検討および実践方法を身につける。 ○A：グループでの作業を通じて、協調性を育むとともに、各自の役割を責任をもって行うことができる。 ◎E：集団指導および個人指導の計画、実施、評価、改善をそれぞれ一連の流れとして実践できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導実習2について 〈演習〉 栄養指導実習2の概要、目標設定、食事摂取基準の作成 ※オンライン</p> <p>2 食事調査、栄養調査① 食事調査の栄養計算・栄養評価【栄養計算ソフト】 ※対面</p> <p>3 食事調査、栄養調査② 集計・図表作成（摂取栄養量のまとめ・栄養比率・食品比率）、食事調査の考察・評価【表計算ソフト】 ※オンデマンド</p> <p>4 集団指導の方法と特徴（グループワーク）（実習） エプロンシアター、紙芝居、パネルシアター、ペープサート ※対面/オンライン同時進行</p> <p>5 集団栄養指導演習①（グループワーク）（演習） テーマ設定・指導内容検討・栄養指導案作成・役割分担 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>6 集団栄養指導演習②（グループワーク）（演習） 栄養指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>7 集団栄養指導演習③（グループワーク）（演習） 栄養指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>8 集団栄養指導発表①（グループワーク）（プレゼンテーション）（実習） 作成した媒体を使用しての発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>9 集団栄養指導発表②（グループワーク）（プレゼンテーション）（実習） 作成した媒体を使用しての発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>10 集団栄養指導発表のまとめ / 個人指導の方法と特徴（グループワーク）（演習） 集団指導まとめ：評価の集計、考察、総評 個人指導について：食事指導、栄養指導、カウンセリング ※対面/オンライン同時進行</p> <p>11 個人栄養指導演習①（グループワーク）（演習） テーマ設定・指導内容検討・指導案作成・役割分担 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>12 個人栄養指導演習②（グループワーク）（演習） 指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・栄養計算ソフト・プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>13 個人栄養指導発表①（グループワーク）（プレゼンテーション）（実習） ロールプレイング発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>14 個人栄養指導発表②（グループワーク）（プレゼンテーション）（実習） ロールプレイング発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】 ※対面/オンライン同時進行</p> <p>15 栄養指導演習の評価・考察（グループワーク）（演習） 個人指導まとめ：評価の集計、考察、総評 ※対面/オンライン同時進行</p>
学習成果・到達目標・基準	○A：グループでは率先して作業分担し、協力して制作や発表に臨むことができる。 ◎E：マネジメントサイクル（PDCA）に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。
事前・事後学習	事前学習：個人課題はもちろん、グループでの課題においても班員同士で話し合い、準備を行う。 事後学習：個人課題もグループ課題も時間内に終わらない場合には次回までの宿題となる。特にグループ課題は他人任せにせず班員全員で協力して取り組み完成させる。より充実した指導を実践するためには授業内はもとより、時間外における取り組み（参考文献検索や演示・発表のための入念なリハーサル）が重要となる。
指導方法	・1回目は全員オンライン授業、2回目～3回目は対面授業とオンデマンド授業をグループごとに交互に、4回目～15回目は対面授業とオンライン授業を同時進行で実施する。

	<ul style="list-style-type: none"> ・各回の課題の内容により、個人または数人のグループ単位で実習を行う。 ・栄養指導実習については、集団指導と個人指導について行い、それぞれグループごとに計画・制作・発表を実施し、聴衆（クラスの他グループ）から質疑応答と評価を受ける。 ・クラス全体からの評価を受けて、グループごとに検討し、考察、まとめを行う。 フィードバックの仕方：①課題（個人、グループ）については、チェックし、各回ごとにコメントをつけて返却し、フィードバックする。②発表については、発表直後に教員からコメントし、全体での評価・考察のまとめについても総評し、フィードバックする。③授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 E:レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 50%、 レポート課題、提出物 25%、 授業態度・授業（グループワーク）への貢献度 25%
テキスト	「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著 （建帛社） 2020年
参考書	「新ビジュアル食品成分表〔増補分〕」、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」、「食コーチング」、「Nブックス 栄養指導論」
履修上の注意	授業の大半がグループワークとなるので、班員同士のコミュニケーション（報・連・相）を図り、問題なく作業が進むように協力体制を心がける。 時間を有効に使い、よりよい課題作成、栄養指導の発表、まとめができるよう創意工夫すること。 遅刻や欠席は自分以外の班員への大きな負担や障害となり、課題作成・提出・評価に著しく影響するので十分に注意する。 授業時間内に出来上がらない課題は、次週までの宿題となる。（提出期日厳守）
アクティブ・ラーニング	グループワーク・プレゼンテーション、実習
I C T・オープンエデュケーションの活用	Zoom classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
篠原暁子			
ナンバリング：N16C28	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	公衆栄養学は、集団の健康の維持・増進、疾病の予防、そして栄養・食に関わるさまざまな問題を、地域・国レベルの広い視点から捉えなければならない。授業では、わが国の健康・栄養問題の現状と課題から、栄養・食料に関する問題点、栄養疫学評価、そしてわが国の公衆栄養活動に関する行政・地域の取り組みなど、健康増進・疾病予防に関わる栄養学を公衆栄養学的視点から修得できるよう講義する。 (授業目標) ◎C：日本および世界における健康問題・栄養問題を的確に捉え、人々の健康増進について公衆栄養学的なアプローチを考察できる。 ○D：公衆栄養活動の理念を理解する。公衆栄養活動に関する健康施策を担当する行政や法規について理解する。栄養疫学調査の必要性和意義を理解し、栄養疫学的评价ができる知識を身につける。
授業計画	<p>1 公衆栄養学の概念1 (ICT：Classroom) 公衆栄養の意義と目的について学ぶ。</p> <p>2 公衆栄養マネジメント1 (ICT：Classroom) 公衆栄養マネジメントの考え方・重要性、公衆栄養アセスメントの特徴について学ぶ。</p> <p>3 公衆栄養マネジメント2 (ICT：Classroom) 公衆栄養プログラムの計画の策定、目標の設定について学ぶ。</p> <p>4 公衆栄養マネジメント3 (ICT：Classroom) 公衆栄養プログラムの実施と評価について学ぶ。</p> <p>5 栄養疫学1 (ICT：Classroom) 栄養疫学の役割、公衆栄養活動への応用について学ぶ。</p> <p>6 栄養疫学2 (ICT：Classroom) 食事調査方法の種類と特徴、食事摂取量の測定方法・評価方法について学ぶ。</p> <p>7 健康・栄養問題の現状と課題1 (ICT：Classroom) わが国の少子高齢化社会と健康・栄養問題の現状および変化について学び、今後どのような公衆栄養活動を行う必要があるか考える。</p> <p>8 健康・栄養問題の現状と課題2 (ICT：Classroom) わが国の食生活の変化、食環境の現状および変化について学び、今後どのような公衆栄養活動を行う必要があるか考える。</p> <p>9 健康・栄養問題の現状と課題3 (ICT：Classroom) わが国の食料自給率、食品ロスにおける現状および課題について学ぶ。</p> <p>10 栄養政策1 (ICT：Classroom) 公衆栄養活動の歴史、公衆栄養関連法規、わが国の公衆栄養活動について学ぶ。</p> <p>11 栄養政策2 (ICT：Classroom) 国民健康・栄養調査、食生活および健康に関連する指針、ツールについて学ぶ。</p> <p>12 栄養政策3 (ICT：Classroom) 健康日本21(第二次)、健康増進計画、食育推進基本計画について学ぶ。</p> <p>13 地域集団の特性別プログラムの展開 (ICT：Classroom) 地域特性・ライフステージに対応したプログラムの展開について学ぶ。</p> <p>14 食環境整備のためのプログラムの展開 (ICT：Classroom) 健康・食生活の危機管理と食支援、特別用途食品・保健機能食品について学ぶ。</p> <p>15 諸外国の健康・栄養政策 (ICT：Classroom) 公衆栄養活動に関係する国際的な栄養行政組織、諸外国の栄養状況と施策について学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C：日本および世界における健康問題・栄養問題を的確に捉え問題点を考えることができる。 ○D：公衆栄養活動が社会に果たす役割を説明できる。公衆栄養活動に関する健康施策を担当する行政と法規について関連づけることができる。栄養疫学調査の必要性を説明できる。
事前・事後学習	事前学習：各回の内容について、教科書を事前に読んでくる。(60分程度) 事後学習：授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。(120分程度)
指導方法	・教科書を中心に、パワーポイント、および資料を配布して授業を行う。 ・小テストを行い、理解度を確認する。 ・演習、課題作成を通じて理解を深めることができるよう指導する。 フィードバックの仕方：①資料を配布②小テスト③課題作成④評価・コメント⑤授業内外での質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：課題提出・小テスト、定期試験により評価する。 D：課題提出・小テスト、定期試験により評価する。 定期試験 70%、課題・小テスト 15%、受講態度 15%

テキスト	「サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学」 井上浩一、草間かおる、村山信子 著 (第一出版)
参考書	国民健康・栄養の現状 (第一出版) 日本人の食事摂取基準 (2020年版) (第一出版)
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 ・携帯電話を授業に関係のない目的で使用した場合、減点対象とする。 ・課題の提出期限を守らない場合、減点対象とする。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	Zoom、Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
井部奈生子、北村暁子			
ナンバリング：N17C29	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>特定給食施設（特定多数の人に対し、断続的に食事を提供する施設）では、対象の目的に応じた栄養管理が必要になる。本科目では、給食の意義、目的、特性を学び、給食における栄養士の役割を理解し、給食を運営する上で必要な各管理の目的、方法、評価などについて講義する。</p> <p>栄養士としての実践の場に役立つよう、栄養面、安全面、経済面全般を配慮した給食のあり方について学ぶ。</p> <p>（授業目標）</p> <p>2年次給食管理実習（学内・学外）に向け、給食の運営を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの知識を身に付ける。</p> <p>◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、概要と実際について理解している。</p>
授業計画	<p>1 給食の概念 給食の意義と役割、特定給食施設の概要</p> <p>2 給食における栄養・食事管理の概要 情報技術の効率的活用、栄養計画、栄養教育</p> <p>3 献立計画 各種給食における献立、効率化</p> <p>4 給食における安全・衛生管理① 特定給食施設における関連法規</p> <p>5 給食における安全・衛生管理②（ICT:Classroom） HACCPシステム、事故・災害時対策</p> <p>6 食材料管理（ICT:Classroom） 購入計画、方法、評価</p> <p>7 品質管理（ICT:Classroom） 大量調理の特徴と品質、調理システム</p> <p>8 調理作業管理（ICT:Classroom） 作業の標準化、新調理システム</p> <p>9 施設・設備管理 施設・設備の特性、計画、日常の保守管理</p> <p>10 人事管理・原価管理（ICT:Classroom） 人材育成、給食原価の構成、計画的な原価管理</p> <p>11 給食経営の実際①（グループワーク） 給食の業務委託、学校給食 給食の現状についてグループ討議を行い、代表者が発表する。</p> <p>12 給食経営の実際②（ICT:Classroom） 病院給食</p> <p>13 給食経営の実際③ 社会福祉施設給食</p> <p>14 給食経営の実際④ 事業所給食</p> <p>15 特定給食施設における栄養士の役割（グループワーク、プレゼンテーション） 給食管理におけるこれからの課題、給食サービスの提供についてグループ討議を行い、代表者が発表する。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、栄養士が働いている現場について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：授業内容のポイントをまとめ、事前にプリントを配布する。受講前に配布したプリントの内容については、Classroomを確認して事前学習を進めること。（60分程度） 事後学習：重要単語や重要事項をまとめること。配布プリントの見直しをすること。（120分程度）
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・1回目はオンライン授業、それ以降は対面とオンライン授業を同時進行で行う。 ・教科書を中心とした講義形式で行う。授業ポイントをまとめたプリントを配布したり、パワーポイントを使用して解説する。 ・項目ごとに栄養士実力認定試験の過去問題に沿って小テストを行う。理解度を確認しながら授業を進めていく。 ・事前学習用の授業資料は、Classroomで配信する。 <p>フィードバックの仕方：小テスト①小テスト実施、②小テスト採点、③授業後による採点についての質疑応答。</p>

	提出物①課題の提示、②評価のうえ返却、③授業後による採点についての質疑応答。 プレゼンテーションの評価①ワークシートを使用して学生間で評価する。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D:定期試験、小テスト、提出物、プレゼンテーションを評価する。 定期試験70%、小テスト20%、提出物・プレゼンテーション 10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	・「Nブックス 給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代, 平林真弓編著 建帛社
参考書	・「給食経営管理用語辞典」第一出版 ・その他、授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	項目ごとに「栄養士実力認定試験」を意識した小テストを行います。テストを行う授業日は前もって連絡をします。何らかの事情で欠席する場合は事前に連絡してください。配布プリント、授業中に行う小テストの内容は定期試験の範囲に含まれます。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C T・オープン エデュケーション の活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
北村暁子			
ナンバリング：N27C30	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	給食の運営（経営管理、栄養管理、衛生管理、大量調理、評価方法）全般の流れに沿って、計画書や帳票類、評価票を作成する。献立計画から調理までの給食サービス提供を適切に運営することによって、衛生的で栄養的な食事を喫食者の嗜好性を考慮しながら、経済的に提供するための方法を学ぶ。衛生管理では、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた具体的な内容を学ぶ。 (授業目標) 大量調理施設の衛生管理について熟知し、安全な給食を提供するための方法と心構えを理解する。2年次の給食管理実習（学内）、学外実習に臨むにあたり、書類の作成方法、栄養管理の実際を演習し、栄養士業務の流れをつかむ。 ○C：大量調理の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明することができる。 ◎D：給食運営における献立計画の流れを理解し、使用する帳票とあわせて説明することができる。
授業計画	<p>1 給食管理実習について 授業の概要説明、給食管理実習（学内）用「衛生管理マニュアル」の説明を行う。大量調理における衛生管理の大切さを学ぶ。</p> <p>2 成分表を用いた栄養価計算演習（演習：栄養価計算） 献立の見方、調味パーセントの計算を学ぶ。また献立表をもとに栄養価計算を行う。</p> <p>3 荷重平均栄養成分表について（演習：荷重平均栄養成分表の作成） 荷重平均栄養成分表について学び、実際に作成をする</p> <p>4 施設・設備管理（演習：学内給食実習室見取り図の作成） 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った身支度の整え方、手洗い方法を学ぶ。学内給食実習室内の衛生管理区域について見取り図を作成しながら学ぶ。</p> <p>5 給食の調理における衛生管理ポイント 大量調理における衛生管理について学ぶ。調理工程に沿って、食品ごとの取り扱いの違い、保存食の取り方、温度管理の方法をそれぞれの目的とあわせて学ぶ。</p> <p>6 給食の計画① 大量調理における献立作成の基本事項を学ぶ。</p> <p>7 給食の実施①（演習：献立作成） 給食の計画に基づいた献立作成を行う。各自がテーマに沿った給食の献立を作成する。</p> <p>8 給食の実施②（演習：献立作成） 給食の計画に基づいた献立作成を行う。衛生管理を意識した献立を作成する。</p> <p>9 給食の実施③（演習：作業計画書の作成） 献立に沿った作業計画書の作成方法を学び、大量調理への応用として衛生管理を意識した作業手順書を作成する。</p> <p>10 栄養教育について 給食業務における栄養教育の役割、またその種類について学ぶ。</p> <p>11 栄養教育①（演習：栄養指導媒体の作成） 給食の場での栄養教育について学び、実際に栄養指導媒体の作成をする。</p> <p>12 栄養教育②（演習：栄養指導媒体の作成） 栄養指導媒体の作成をし、完成させる。</p> <p>13 給食の評価①（演習：栄養出納表の作成） 給食の評価に用いる栄養出納表について学び、実際に作成をする。</p> <p>14 給食の評価②（演習：PFC比率、栄養充足率の計算） PFC比率、栄養充足率の計算から献立の評価をまとめ、改善案を作成する。</p> <p>15 給食運営における栄養士の役割について 授業で学んだ献立計画から提供までの流れを総合し、給食提供の場で必要となる技術や知識についてグループディスカッションを行う。</p>
学習成果・到達目標・基準	○C：大量調理の基礎的な衛生管理について知り、施設・設備に配慮した作業の方法を説明することができる。 ◎D：給食運営における献立計画作成の手順と使用する帳票を関連付けることができる。
事前・事後学習	事前学習：今回の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、これまでに修得した専門基礎分野の復習とあわせてまとめておくこと。（30分程度） 事後学習：レポート等の課題を含め、各回の授業のまとめを作成しファイルに綴じておくこと。特に、事後学習が大切である。（60分程度）
指導方法	内容を説明した後、実際に献立を作成したり、帳票を作成したりする。内容に応じて、グループワークを行い、プロジェクター、配布資料等を利用して重要な点を示しながら説明をする。内容により、給食経営管理実習室、実習食堂で作業もおこなう。 オンラインはZOOMで授業の同時配信をする。

	フィードバックの仕方：①課題提出、②評価し採点后返却、③授業後に課題内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：レポート、課題等を評価する。 D：定期試験、小テストを評価する。 定期試験 50%、レポート課題（授業への貢献度、積極性を含む）35%、小テスト 15% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 2016 ・「調理のためのベーシックデータ」松本伸子編著 女子栄養大学出版部 2018 ・「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他 医歯薬出版株式会社 2016 ・衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省 株式会社学建書院 2013
参考書	授業内で紹介する。
履修上の注意	全ての書類は流れがあり、関連性があります。欠席をすると内容や帳票類の書き方がわからなくなり、それ以降の書類作成や実習の進行に影響します。体調管理をしっかりとして下さい。
アクティブ・ラーニング	グループディスカッション
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
井部奈生子、北村暁子			
ナンバリング：N27C31	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養士の業務内容（予定献立の作成、食材発注、検収、大量調理、食事サービス、栄養事務、栄養指導）を学内において実践する。給食管理実習（学内）では、すでに学んだ食事計画、給食管理の理論などの知識を生かして実務を行う。給食の運営のテーマは「学生の健康管理のための給食」とし、給食における栄養教育の実際と効果も含めて観察や調査も行い、実社会同様に実施する。この実習を通じて、給食の運営に携わる栄養士のあり方を学ぶ。</p> <p>（授業目標） 特定給食施設における給食管理の実際を体得するとともに、特定給食における給食管理のあり方を理解する。 ○A：グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、予定献立の作成、調理実習ができる。 ◎D：大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理に基づいた給食業務を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 栄養計画 給食管理実習（学内）について概要を把握し、給与栄養目標量、大量調理における衛生管理について確認をする。（ZOOM使用）</p> <p>2 大量調理施設設備の把握（対面）栄養指導媒体の作成①（オンライン） 実習室（厨房）内の施設・設備及び器具類の把握、大量調理機器を使用して簡単な調理を行う（対面） 給食の喫食者に向けた栄養指導媒体の作成をする（オンライン）</p> <p>3 大量調理施設設備の把握（対面）栄養指導媒体の作成①（オンライン） 実習室（厨房）内の施設・設備及び器具類の把握、大量調理機器を使用して簡単な調理を行う（対面） 給食の喫食者に向けた栄養指導媒体の作成をする（オンライン）</p> <p>4 作業計画①（対面 グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）衛生管理（オンライン） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せ（対面） 大量調理における重要管理点の設定（オンライン）</p> <p>5 作業計画①（対面 グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）献立計画①（オンライン） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せ（対面） 給食の献立より発注量の計算、作業計画の作成をする（オンライン）</p> <p>6 供食実習①（対面 調理実習：調理・試食）献立計画①（オンライン） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする（対面） 給食の献立より発注量の計算、作業計画の作成をする（オンライン）</p> <p>7 供食実習①（対面）帳票整理①（オンライン） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする（対面） 実施献立表の作成、栄養日報の作成をする（オンライン）</p> <p>8 作業計画②（対面 グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）帳票整理①（オンライン） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せ（対面） 実施献立表の作成、栄養日報の作成をする（オンライン）</p> <p>9 作業計画②（対面 グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）栄養指導媒体の作成②（オンライン） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せ（対面） 献立内容に沿った栄養指導媒体の作成をする（オンライン）</p> <p>10 供食実習②（対面 調理実習：調理・試食）栄養指導媒体の作成②（オンライン） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする（対面） 献立内容に沿った栄養指導媒体の作成をする（オンライン）</p> <p>11 供食実習②（対面 調理実習：調理・試食）帳票整理②（オンライン） 実習室での大量調理、アンケート集計をする（対面） 実施献立表の作成、栄養日報の作成をする（オンライン）</p> <p>12 衛生管理（対面）帳票整理②（オンライン） 大量調理実習における重要管理点をまとめる（対面） 実施献立表の作成、栄養日報の作成（オンライン）</p> <p>13 給食の評価①（グループディスカッション） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 （オンラインはZOOMで授業の同時配信）</p> <p>14 給食の評価②（グループディスカッション） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 （オンラインはZOOMで授業の同時配信）</p> <p>15 全体報告会（グループワーク・プレゼンテーション）</p>

	グループ討議による実習内容の評価、反省会で個人発表をする。 (オンラインはZOOMで授業の同時配信)
学習成果・到達目標・基準	○A:グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、調理実習をやり遂げることができる。 ◎D:大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理に基づいたポイントを説明できる。
事前・事後学習	事前学習:授業の準備として、1年次に修得した「給食の運営」と「食品と衛生」分野の復習をする。 試作した献立を大量調理実習前に自宅で作ってみると理解も調理技術も上達する。 事後学習:実習ノートの整理、レポート等の課題を含め、各回の授業のまとめをすること。 特に、事後学習が大切である。
指導方法	1クラスをグループに分け、それぞれの日程で実習が進行する。献立の決定、作業管理、試作による献立の検討、実習準備、実習実施の各段階で随時アドバイスをしながら実習を進めていく。実習献立のまとめには、PCを用いて、栄養価計算ソフトを使用する。 フィードバックの仕方:①実習、②レポート提出、③評価して返却、④授業後による採点についての質疑応答。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:個人の授業態度・グループのチームワークを評価する。 D:レポート、定期試験を評価する。 定期試験 50%、レポート提出 40%、個人の授業態度・グループの評価(積極性、協調性、責任感) 10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	・「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 ・「調理のためのベーシックデータ」松本仲子編著 女子栄養大学出版部 ・「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他 医歯薬出版株式会社 ・「衛生管理&調理技術マニュアル」文部科学省 株式会社学建書院
参考書	授業内で紹介する。
履修上の注意	1. グループで作業を行うことから協力が必須となる。グループが一丸となって実習に臨むこと。 2. 事前に細菌検査を実施する。食中毒菌陰性の証明のない学生は実習室への入室を禁止となるためきちんと期限を守って検体を提出すること。 3. 大量調理を行う際には体調管理が重要となる。自分自身の体調管理を十分すること。 実習当日に体調不良の場合は、必ず申し出てください。 4. 給食の運営・管理についての定期試験を行います。余裕をもって準備をしてください。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
夏期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西山良子、豊島裕子、井部奈生子、高橋真美、北村暁子			
ナンバリング：N37C32		実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養士養成施設における学外実習は、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。そこで、本科目において、指定の特定給食施設で5～10日間の実習を行う。</p> <p>（指導目標） 現場での実体験を通し、栄養士の知識・技術を身につける。</p> <p>○A：これまでに学習してきた給食管理の理論・演習・実習の知識・技術を実際の現場でどのように活かし、運営しているかを理解し、実践できる。 ◎B：現場において職場体験することで、対象者の現状把握、栄養・食事計画の実践、給食サービスの実際等について理解し、実践できる。</p>
授業計画	<p>1 学外施設での実習 事業所、病院、福祉施設、保育園から指定の一施設で実習を行う。 5～10日間（45時間以上）</p> <p>2 事後指導（実習ノート、報告会資料） 実習ノートと報告会配布資料の作成、まとめを行う。（事業所：高橋・北村、福祉：豊島、病院：井部、保育園：西山）</p> <p>3 事後指導（報告会プレゼンテーション準備） 報告会プレゼンテーション発表資料作成、まとめを行う。（事業所：高橋・北村、福祉：豊島、病院：井部、保育園：西山）</p> <p>4 実習報告会（プレゼンテーション） 発表、評価、考察を行う。（担当教員全員） 実習施設別グループ（施設によっては個人の場合もある）の代表が食物栄養科ゼミナールの授業でプレゼンテーションを行う。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○A：栄養士として、社会で活躍するために必要な知識や技術を学び、現場で実践できる。 ◎B：特定給食施設で働くプロの栄養士や調理師の中で、一緒に作業することで仕事の現実を理解する。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：これまでに学習した専門基礎分野の復習をしっかりとて実習に臨むこと。食物栄養実践演習やオリエンテーションでの配布資料は何度も読み直し、熟知しておく。 事後学習：実習ノートの提出ならびに報告会発表資料の作成・まとめ。報告会で発表を行うためのプレゼンテーション準備。</p>
指導方法	<p>各実習施設における実習の事前準備、実習、事後のまとめにおいて、学生自身が調べ、整理し、まとめることを促し、疑問や問題を解決しながら進める。実習後は実習ノートを実習先および授業担当者に提出し、チェックを受ける。さらに実習報告会の発表資料として、配布資料（ワープロソフト使用）、プレゼンテーション資料（パワーポイント使用）を作成する。実習施設、実習日程ごとに発表（プロジェクター使用）する。（1年生も聴講する。） フィードバックの仕方：①実習、②実習ノート・報告会資料提出、③評価のうえ返却、④授業後におけるコメントへの質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：授業態度、実習態度、貢献度、実習ノート、報告会資料を評価する。 B：授業態度、実習態度、貢献度を評価する。 事前指導、特別講義、事後指導の評価 30%、実習期間中の実習施設指導者による評価 50%、実習ノートと研究課題、報告会内容の評価 20%</p>
テキスト	「給食管理実習の手引書」「実習ノート」（戸板女子短期大学作成実習ファイル、プリントを適宜配布）

参考書	「給食の運営 -栄養管理・経営管理-」 「新ビジュアル食品成分表〔新訂第二版〕」
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・事前指導をすべて受けなかった場合、また内容を守れなかった場合は、学外施設への実習は中止となる。各自、責任を持って行動すること。 ・学外実習中の欠席は、履修条件を満たすことができず単位取得は不可となるため、事前より体調管理を十分に整えておくこと。 <p>注) 1年次において、下記の科目を未修得の学生は本科目の履修不可。 (1年次卒業必修科目) 戸板ゼミナール、食品学、食品衛生学、基礎栄養学1、基礎栄養学2、調理学 (1年次給食関連科目) 調理学実習1、食事計画、給食経営管理論、給食経営管理演習、食物栄養基礎演習</p>
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：必修
担当教員			
谷口裕信、高橋真美、北村暁子			
ナンバリング：N17C33	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養士資格について理解を深める。さまざまな分野で働く栄養士に関する具体的な研究を行うとともに、就職活動に必要である自己理解を深め、自らの目指す栄養士像づくりをする。ゲスト講師も招き、実際の仕事内容、就職活動の話に触れる機会を設ける。さらに専門分野の就職対策のため、実社会で必要な栄養士の基礎について学び、履歴書、エントリーシート、面接等の具体的な就職活動の練習を重ねていく。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎A：栄養士の職業理解を深め、自らの目指す栄養士像または将来像を見つけ出すことができる。</p> <p>○D：キャリア形成の知識、実践力を身につけることができる。</p>
授業計画	<p>1 栄養士の心得① (担当者：谷口) (ICT：Classroomによる授業内容資料の事前閲覧から重要事項の質疑応答) 栄養士の現状について知り、栄養士として働くことの意義や心構えを学ぶ。</p> <p>2 就職活動スタートアップ① (担当者：北村) 学外実習に向けて① (担当者：高橋) 栄養士資格を生かした就職をするために企業研究を行い、各分野の職域や活動状況について学ぶ。(対面) 学外実習に向けて心構えや、大量調理に従事する栄養士の仕事について学ぶ。(オンライン)</p> <p>3 就職活動スタートアップ② (担当者：北村) 学外実習に向けて① (担当者：高橋) 栄養士資格を生かした就職をするために企業研究を行い、各分野の職域や活動状況について学ぶ。(対面) 学外実習に向けて心構えや、大量調理に従事する栄養士の仕事について学ぶ。(オンライン)</p> <p>4 栄養士資格を生かす働き方について① (担当者：北村) 食品会社での仕事や商品開発の事例を知る。また栄養士資格を持って食品会社で働く意義や役割について知る。 (オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>5 栄養士資格を生かす働き方について② (担当者：北村) 栄養士の仕事内容について概要を知る。また保育園、社員食堂、病院など分野ごとに異なる栄養士職の詳細とあわせて学ぶ。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>6 モデル別授業① (担当者：高橋 北村) 栄養士職と栄養士職以外の就職希望者に分かれて授業を受ける。栄養士職は保育園や委託給食会社等、栄養士職以外では食品会社の概要を学ぶ。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>7 モデル別授業② (担当者：高橋 北村) 栄養士職と栄養士職以外の就職希望者に分かれて授業を受ける。栄養士職は事業所や病院等、栄養士職以外ではカフェ業界の概要を学ぶ。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>8 栄養士として就職するには① SPI試験 (担当者：北村) グループディスカッション (担当者：高橋) 就職模擬試験を受験し、傾向を知り自身の分析結果を就職活動の参考にする。(対面) 就職試験を想定したグループディスカッションを行い、傾向をつかむ。(オンライン)</p> <p>9 栄養士として就職するには① SPI試験 (担当者：北村) グループディスカッション (担当者：高橋) 就職模擬試験を受験し、傾向を知り自身の分析結果を就職活動の参考にする。(対面) 就職試験を想定したグループディスカッションを行い、傾向をつかむ。(オンライン)</p> <p>10 栄養士の心得② (担当者：高橋) 学外実習に向けた心構え、大量調理施設で必要となる衛生管理や栄養管理に関する基本事項を学ぶ。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>11 栄養士の心得③ (担当者：高橋) 大量調理施設における衛生管理の重要性、具体的な衛生管理の方法を学ぶ。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>12 栄養士の心得④ (担当者：北村) 学外実習の位置づけや内容について、2年生の学外実習報告を聞いて学ぶ。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>13 栄養士として就職するには② (担当者：谷口) エントリーシート、履歴書の書き方について2年生内定者の経験をもとに学び実践する。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>14 栄養士として就職するには③ (担当者：谷口) 就職活動や実務における身だしなみ、社会人としてのマナーについて知る。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p> <p>15 社会が要請する栄養士の役割 (担当者：北村) 本講座を通じて学んだことを踏まえて、自らが目指す栄養士像について各自が考察する。(オンラインはZOOMで授業の同時配信)</p>

学習成果・到達目標・基準	◎A：栄養士資格を取得して働く自己イメージを明確化し、自分の言葉で伝えることができる。 ○D：就職活動に必要な知識を身に付け、実際の就職活動に適用できる。
事前・事後学習	事前学習：次回の講義内容について今までに修得した基礎科目の中から関連項目を調べてまとめておく。各ゲスト講師の分野について教科書や資料等で調べておく。(45分程度) 事後学習：授業で学修したことをノート等に整理してまとめ、ファイルに綴じておく。(45分程度)
指導方法	授業担当者による講義だけでなく、ゲスト講師による講義も行う。 プリント教材、パワーポイント、DVDなどの視聴覚資料を使用して講義をする。個人ワークシートの課題に取り組む。提出物、プリント類は各自でファイリングし、最終的にポートフォリオとして完成させ就職活動に役立てる。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：レポート、定期試験を評価する D：受講態度、事後課題を評価する 定期試験 30%、提出物 40%、授業への貢献度、積極性、受講態度 30% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する
テキスト	なし
参考書	授業内で適宜紹介する
履修上の注意	・常に研究心のある態度で、積極的に授業に臨むこと。 ・授業内容やその順番については、ゲスト講師の予定とその他によって変更する場合もある。
アクティブ・ラーニング	グループディスカッション
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄養択必修
担当教員			
豊島裕子			
ナンバリング：N27C34	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。</p> <p>（授業目標） 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ○E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス（西山・豊島・井部・高橋・北村）：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。</p> <p>2 特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋）</p> <p>3 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：北村）</p> <p>4 特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部）</p> <p>5 特定給食施設の種類と特徴④：全体会 特定給食施設（保育園）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）</p> <p>6 特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：豊島）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会（モデル別：病院・福祉） 高齢者福祉施設に長く勤務した先輩栄養士から、高齢者施設給食の実際、高齢者の身体的特性などについて講義していただく。（ゲスト講師、担当：豊島）</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会（モデル別：病院・福祉）（グループワーク）（ICT:Classroom） 高齢者施設給食のビデオ供覧。ビデオから高齢者の食事の特殊性、給食で注意すべき点などをピックアップする。成果物制出はWebClassで行う。</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会（モデル別：病院・福祉）（グループワーク）（ICT:Classroom） 食事に問題を抱えている高齢者モデル5例、特定健康診断（メタボ健診）で動機付け支援と評価されたモデル1名を配布し、6班に分かれ、それぞれの担当例に対する食事指導プログラムを作成する。</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会（モデル別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 各班ごとに、前日に企画した食事指導プログラムに従い、指導用ツール、リーフレットを作成する。</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別） 6名の学生が、高齢者モデル5例とメタボ成人1名の役を演じて、各班が実際に食事指導を行う。</p> <p>12 学外実習分野別講座①：分科会（実習分野別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 全体講義で学外実習ノート、関連プリントを配布。学外実習中の注意事項に関して説明（健康管理、連絡方法、身だしなみなど。（担当：各実習分野担当教員） 分野別に分かれたのち 1. 研究テーマ立案 2. 用具貸出 3. その他：食事の特性などの説明</p> <p>13 学外実習分野別講座②：分科会（実習分野別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 分野別に集合し、1. 前回立案した研究テーマのブラッシュアップ 2. 身だしなみチェック 3. 高齢者栄養に関してミニレクチャーを行う。（担当：各実習分野担当教員）</p> <p>14 学外実習分野別講座③：分科会（実習分野別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 全体講義で 1. 細菌検査に関する説明 2. 実習日程説明 3. 報告会関連の説明を受ける。 分科会に分かれたのち、1. 実習先オリエンテーションの説明 2. グループごとのリーダー決定 3. 報告会用データ提出を行う。（担当：各実習分野担当教員）</p> <p>15 学外実習分野別講座④：分科会（実習分野別）（グループワーク・プレゼンテーション）（ICT:Classroom） 分野別に集合し、 1. オリエンテーションの確認 2. 研究テーマ完成 3. 用具貸出 4. その他必要事項の説明を行う。（担当：各実習分野担当教員）</p>
学習成果・到達目標・基準	◎D：それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ○E：それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。

事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べたり記録しておくこと。(30分程度) 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や特定給食施設等の特徴をまとめること。(60分程度)
指導方法	・1回目はオンライン授業、7.8.9.10.13.14回目は対面授業とオンライン授業を交互に行い、2.3.4.5.6.11.12.15回目は対面とオンライン授業を同時進行で行う。 ・全体会(6回)：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 ・分科会(モデル別、5回)：外部からの特別講師を招いたり、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 ・分科会(実習分野別、4回)：給食管理実習(学外)に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコン、クリッカーやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点(評価)返却、④授業後の質疑対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物で評価する。 E:履修モデル別・実習分野別の課題、提出物で評価する。 配点は 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%の比率で行い、成績はルーブリックの基準に基づいて評価を行う
テキスト	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」(適宜、プリント資料配布)
参考書	「新ビジュアル食品成分表[7訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準(2015年版)」「日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、社会人としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習(学外)につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	参考資料の配布はClassroomで行い、Classroomで予習動画の配信、復習テストを行う

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N27C35	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。 （授業目標） 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ○E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。
授業計画	<p>1 ガイダンス（西山・豊島・井部・高橋・北村）：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。</p> <p>2 特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋）</p> <p>3 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：北村）</p> <p>4 特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部）</p> <p>5 特定給食施設の種類と特徴④：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）</p> <p>6 特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：豊島）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会（モデル別：保育所・事業所） 栄養士としての活動の場、給食受託会社の種類と現状</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会（モデル別：保育所・事業所） 事業所栄養士の仕事とその役割（ゲスト講師 担当西山）</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会（モデル別：保育所・事業所） 保育園栄養士の仕事とその役割（ゲスト講師 担当西山）</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会（モデル別：保育所・事業所） それぞれの施設を想定した食育演習①（グループワーク）</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別：保育所・事業所） それぞれの施設を想定した食育演習②（グループワーク、発表）</p> <p>12 学外実習分野別講座①：分科会（学外実習分野別：保育所）（グループワーク） 保育所、事業所、高齢者福祉施設、病院の4グループに分かれ、第12回から15回は授業を行う。概要は、分野ごとの給食計画や実務管理、栄養指導・教育など、演習を中心とした授業で学ぶ。実習に向けて研究課題の指導を実施する。 保育所：保育所実習の概要、実習のポイント、研究テーマについて</p> <p>13 学外実習分野別講座②：分科会（学外実習分野別：保育所）（グループワーク） 保育所：保育所の献立演習課題、身だしなみチェック</p> <p>14 学外実習分野別講座③：分科会（学外実習分野別：保育所）（グループワーク） 保育所：保育所の食育演習課題、実習に関するアンケート</p> <p>15 学外実習分野別講座④：分科会（学外実習分野別：保育所）（グループワーク、プレゼンテーション） 保育所：保育所実習の諸注意、研究テーマ発表</p>
学習成果・到達目標・基準	栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育所・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ○E：それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。
事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また

	日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。(30分程度) 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や特定給食施設等の特徴をまとめること。(60分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・1回目はオンライン授業、7.8.9.10.13.14回目は対面授業とオンライン授業を交互に行い、2.3.4.5.6.11.12.15回目は対面とオンライン授業を同時進行で行う。 ・全体会(6回)：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 ・分科会(モデル別、5回)：外部講師の特別講演や実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 ・分科会(実習分野別、4回)：給食管理実習(学外)に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコンやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点(評価)返却、④授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物で評価する。 E:履修モデル別・実習分野別の課題、提出物で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%
テキスト	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」(適宜、プリント資料配布)
参考書	「新ビジュアル食品成分表[7訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、学生としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習(学外)につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	Zoom Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
井部奈生子			
ナンバリング：N27C36	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。 (授業目標) 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ○E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。
授業計画	1 ガイダンス(西山・豊島・井部・高橋・北村)：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。 2 特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設(事業所)の種類と特徴について学ぶ。(担当：高橋) 3 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設(学校)の種類と特徴について学ぶ。(担当：北村) 4 特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設(病院)の種類と特徴について学ぶ。(担当：井部) 5 特定給食施設の種類と特徴④：全体会 特定給食施設(保育園)の種類と特徴について学ぶ。(担当：西山) 6 特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設(高齢者福祉施設)の種類と特徴について学ぶ。(担当：豊島) 7 履修モデル別講座①：分科会(フードビジネス・販売モデル)(ゲスト講師がオンラインで講演担当井部) フードビジネス・販売の現場で働いているゲスト講師の講演を聞き、フードビジネスで活躍するために必要なスキルを知る。 8 履修モデル別講座②：分科会(フードビジネス・販売モデル)(対面でのグループワーク) フードビジネス・販売の現場の現状と課題を理解する。 9 履修モデル別講座③：分科会(フードビジネス・販売モデル)(オンライン：Classroom) 現代の生活者と食市場を理解し、ゲスト講師から出された企画の情報収集を行う。 10 履修モデル別講座④：分科会(フードビジネス・販売モデル)(対面) 現代の生活者と食市場を理解し、ゲスト講師から出された企画を立案するためのプレゼンテーション準備を行う。 11 履修モデル別講座⑤：分科会(フードビジネス・販売モデル)(プレゼンテーション) 立案した企画のプレゼンテーションを行い、学生間で評価する。 12 学外実習分野別講座①：分科会(学外実習分野別：病院) 保育所、事業所、高齢者福祉施設、病院の4グループに分かれ、第12回から15回は授業を行う。概要は、分野ごとの給食計画や実務管理、栄養指導・教育など、演習を中心とした授業で学ぶ。実習に向けて研究課題の指導を実施する。 病院：病院実習の概要、実習のポイント、研究テーマについて。 13 学外実習分野別講座②：分科会(学外実習分野別：病院)(対面) 病院：病院の献立演習課題、身だしなみチェックを行う。 14 学外実習分野別講座③：分科会(学外実習分野別：病院)(オンライン：Classroom) 病院：病院における栄養食事療法と献立の展開を理解する。学外実習に関するアンケートを行う。 15 学外実習分野別講座④：分科会(学外実習分野別：病院)(グループワーク)(プレゼンテーション)(ICT:Classroom) 病院：病院実習における諸注意の最終確認、まとめを行う。研究テーマについてプレゼンテーションをする。
学習成果・到達目標・基準	◎D：それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ○E：それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。
事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。(30分程)

	度) 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や特定給食施設等の特徴をまとめること。(60分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・1回目はオンライン授業、7.8.9.10.13.14回目は対面授業とオンライン授業を交互に行い、2.3.4.5.6.11.12.15回目は対面とオンライン授業を同時進行で行う。 ・全体会(6回)：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 ・分科会(モデル別、5回)：外部講師の特別講演や、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 ・分科会(実習分野別、4回)：給食管理実習(学外)に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコン、プロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点(評価)返却、④授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物を評価する。 E:履修モデル別・実習分野別の課題、提出物を評価する。 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」(適宜、プリント資料配布)
参考書	「新ビジュアル食品成分表[7訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、学生としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習(学外)につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
高橋真美			
ナンバリング：N27C37	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。</p> <p>（授業目標） 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ○E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス（西山・豊島・井部・高橋・北村）：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。</p> <p>2 特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋）</p> <p>3 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：北村）</p> <p>4 特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部）</p> <p>5 特定給食施設の種類と特徴④：全体会 特定給食施設（保育園）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）</p> <p>6 特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：豊島）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会（モデル別：外食産業）商品開発 オリエンテーション（グループワーク） カフェレストラン・メニュー開発をグループワークで企画立案する。</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会（モデル別：外食産業）特別講義①－外食産業の現場（ゲスト講師、担当：高橋）（ICT:Classroom） カフェレストラン・メニュー開発を企画立案するため、外部講師を招いて特別講演を行う。（Classroomのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会（モデル別：外食産業）特別講義②－商品開発の実際（ゲスト講師、担当：高橋）（ICT:Classroom） カフェレストラン・メニュー開発を企画するため、外部講師を招いて立案の具体的な方法を中心に特別講演を行う。（Classroomのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会（モデル別：外食産業）商品開発 企画（グループワーク） グループワークで基本的な市場戦略をまとめ、商品コンセプト、商品概要、ネーミング、パッケージ案をまとめる。</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別：外食産業）商品開発（プレゼンテーション、発表、講評） 基本戦略・アイデアをプレゼンテーションし、課題を確認する。グループワークで商品コンセプトをプレゼンテーションする。相互に講評を加え、理解を深める。</p> <p>12 学外実習分野別講座①：分科会（学外実習分野別：事業所）（グループワーク）（ICT：Classroom） 学外実習分野別に4教室（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育所）の4教室に分かれて12回～15回は授業を受ける。分野ごとの給食計画や実務管理、栄養指導・教育など、演習を中心とした授業で学ぶ。実習に向けて研究課題の指導を実施する。（担当：各実習分野担当教員）</p> <p>13 学外実習分野別講座②：分科会（学外実習分野別：事業所）（グループワーク）（ICT：Classroom） 学外実習分野別に4教室（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育所）に分かれて授業を受ける。分野ごとの給食計画や実務管理、栄養指導・教育など、演習を中心とした授業で学ぶ。実習に向けて研究課題の指導を実施する。（担当：各実習分野担当教員）</p> <p>14 学外実習分野別講座③：分科会（学外実習分野別：事業所）（グループワーク）（ICT：Classroom） 学外実習分野別に4教室（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育所）に分かれて授業を受ける。分野ごとの給食計画や実務管理、栄養指導・教育など、演習を中心とした授業で学ぶ。実習に向け</p>

	<p>て研究課題の指導を実施する。(担当：各実習分野担当教員)</p> <p>学外実習分野別講座④：分科会(学外実習分野別：事業所(グループワーク)(プレゼンテーション)(ICT:Classroom))</p> <p>学外実習分野別に4教室(事業所、高齢者福祉施設、病院、保育園)に分かれて授業を受ける。分野ごとの給食計画や実務管理、栄養指導・教育など、演習を中心とした授業で学ぶ。実習に向けての最終確認、まとめを行う。(担当：各実習分野担当教員)</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎D:それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。</p> <p>○E:それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べたり記録しておくこと。(30分程度)</p> <p>事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や特定給食施設等の特徴をまとめること。(60分程度)</p>
指導方法	<p>・1回目はオンライン授業、7.8.9.10.13.14回目は対面授業とオンライン授業を交互に行い、2.3.4.5.6.11.12.15回目は対面とオンライン授業を同時進行で行う。</p> <p>・全体会(6回)：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。</p> <p>・分科会(モデル別、5回)：外部講師の特別講演や実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心を実施する。</p> <p>・分科会(実習分野別、4回)：給食管理実習(学外)に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。</p> <p>・パソコン、プロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点(評価)返却、④授業後の質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>D:全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物で評価する。</p> <p>E:履修モデル別・実習分野別の課題、提出物で評価する。</p> <p>研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%</p> <p>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>
テキスト	<p>「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院</p> <p>「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」(適宜、プリント資料配布)</p>
参考書	<p>「新ビジュアル食品成分表[7訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準(2015年版)」「日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・運用」</p>
履修上の注意	<p>この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、学生としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習(学外)につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>グループワーク、プレゼンテーション</p>
ICT・オープンエデュケーションの活用	<p>Classroom</p>

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄養択必修
担当教員			
北村暁子			
ナンバリング：N27C38	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。</p> <p>（授業目標） 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ◎E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス（西山・豊島・井部・高橋・北村）：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。</p> <p>2 特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋）</p> <p>3 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：北村）</p> <p>4 特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部）</p> <p>5 特定給食施設の種類と特徴④：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）</p> <p>6 特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：豊島）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会（モデル別：編入） 進学を希望する分野、学校についての情報収集をして学習計画の作成をする。</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別：編入） 編入に向けた準備状況を確認して今後のさらなる対策、学習計画を作成する。</p> <p>12 この回より第15回までの4回については、学外実習分野別講座として、保育所、事業所、高齢者福祉施設、病院の4グループに分かれ授業を行う。履修者は各グループに所属し受講する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育所・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ◎E：それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。（30分程度） 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や特定給食施設等の特徴をまとめること。（60分程度）</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・1回目はオンライン授業、7.8.9.10.13.14回目は対面授業とオンライン授業を交互に行い、2.3.4.5.6.11.12.15回目は対面とオンライン授業を同時進行で行う。 ・全体会（6回）：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 ・分科会（モデル別、5回）：希望する編入先の試験課題に応じて必要な学科対策、小論文指導を行う。 ・分科会（実習分野別、4回）：給食管理実習（学外）に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコン、クリッカーやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用すること。

	とにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点（評価）返却、④授業後の質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D:全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物で評価する。 E:履修モデル別・実習分野別の課題、提出物で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%
テキスト	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」（適宜、プリント資料配布）
参考書	「新ビジュアル食品成分表[7訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」 「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、学生としてすぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習（学外）につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。 希望する編入先の情報を自主的に収集すること。
アクティブ・ラー ニング	
I C T・オープン エデュケーション の活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
ナンバリング：N17C39	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品は、必要なとき、必要な場所に、必要な物を、必要な量と状態でそろえ、適切な価格で提供されることで、初めてそのおいしさなり栄養なり喜びなりを生活者に手渡すことができる。食の専門家（フードスペシャリスト）、とくに食品メーカー、事業所給食を含む外食産業、小売業等で商品開発や購買の仕事に携わる人には、これを実現するためのトータルな知識・情報・手腕が求められる。本講座では、その実務に就く以前に学ぶことができる知識と考え方を身につける。</p> <p>(授業目標) ○C：現代の食品産業にどのような課題があるかを自分で見付け、改善案、解決策を独自に考えることができる。 ◎D：現代の食品の需要と供給の全体像を、生活者としてではなく供給者としての立場に立って理解し、食ビジネスの専門家として説明できる。</p>
授業計画	<p>1 フードシステムの全体像 授業で扱う事柄の全体像を理解し、学修の方法とゴールを確認する。</p> <p>2 現代の生活者と食市場 I 食の外部化 (ICT: Classroom) 食の外部化の進展、食情報の多様化、健康志向を中心に現代の生活者の食生活を理解する。</p> <p>3 現代の生活者と食市場 II 新しい家族たち (ICT: Classroom) 新しい家族のあり方、少子高齢社会への対応を中心に現代の生活者の食生活を理解する。</p> <p>4 食品産業の発達と役割 (ICT: Classroom) 食品産業の発達プロセスと今日の活動を概観し、その役割を理解する。</p> <p>5 食品流通の各段階 (ICT: Classroom) 食品流通を分類して理解する。また卸売業の役割を理解する。</p> <p>6 食品小売業の仕組みと役割 (ICT: Classroom) 食品小売業の業種・業態を押さえ、機能と役割を理解する。</p> <p>7 外食業・中食業の仕組みと役割 (ICT: Classroom) 外食業・中食業の業種・業態を押さえ、機能と役割を理解する。</p> <p>8 食品の分類と物流 (ICT: Classroom) 食品の各種の分類を理解する。また各種の物流の仕組みを理解する。</p> <p>9 主要食品の流通 I 穀物と野菜 (ICT: Classroom) 食品の流通について、主に穀物と野菜等の農産物の現状と課題を理解する。</p> <p>10 主要食品の流通 II 畜産と水産 (ICT: Classroom) 食品の流通について、主に畜産・酪農ならびに水産の現状と課題を理解する。</p> <p>11 主要食品の流通 III 調味料と飲料 (ICT: Classroom) 食品の流通について、主に調味料・飲料等の現状と課題を理解する。</p> <p>12 食のマーケティングの基礎I マーケットインへの転換 (ICT: Classroom) 食品で行われるマーケティングについて、古典的考え方から基礎理論までを理解する。</p> <p>13 食のマーケティングの基礎II チームマーチャダイジングの時代 (ICT: Classroom) 食品で行われるマーケティングについて、今日行われている新しい方法を理解する。</p> <p>14 食品産業のCSR (ICT: Classroom) 食品産業に求められる安全確保、環境への対応、その他の社会的責任を理解する。</p> <p>15 食品の消費と流通の課題 (ICT: Classroom) 食品の生産、製造、物流、そして消費の現場に発生している諸問題を概観し、解決の道筋を考える。</p>
学習成果・到達目標・基準	○C：現代の食品産業が解決すべき課題を複数指摘することができる。 ◎D：教科書が扱う生産・流通・消費に関する主要な用語を説明できる。
事前・事後学習	事前学習：教科書の次回講義予定範囲及びClassroomで示す資料を熟読・理解し、質問したい項目を整理する(70分程度)。 事後学習：教科書で扱う主要な用語とくに索引にリストアップされている用語とその意味を単語帳やノートを作るなどして覚える。Classroomで出題する課題に遅滞なく取り組む(90分程度)。 授業で学んだことを机上の話として理解するだけでなく、その事例を実際の生活や他の実習の中にも見出すようにすること。気づいた事柄はメモする(日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う)。
指導方法	授業は写真、図解、ビデオなどのビジュアルエイドも取り入れたレクチャーを主体とする。遠隔授業にはZOOMを利用する。 フィードバックの仕方：①毎回の授業後にClassroomを使って授業の感想、理解した事柄、要望等を書き込む。 ②要望や質疑応答に対応し、フィードバックする(「成績評価の方法・基準」の【授業ごとのClassroom活用と小課題】参照)。

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。（）内のパーセンテージは配点を示す。 【授業ごとのClassroom活用と小課題】 C：授業ごとにその授業で学んだポイントを列挙し、自分にとっての重要点と所感を記述し、Classroomを使って提出する。授業ごとのClassroom活用実績（資料閲覧歴等）がある（30%）。 D：用語の理解のためのドリル課題の取り組み実績（45%）。 【レポート課題】 CD：授業で学んだ事柄と自分の生活や将来の仕事との関わりを説明するレポート課題（25%）
テキスト	日本フードスペシャリスト協会2000年『三訂 食品の消費と流通』建帛社
参考書	齋藤訓之 2010年『食品業界のしくみ』ナツメ社
履修上の注意	ZOOMの記録（動画、音声）を授業後にClassroomで配布するので復習に活用すること。
アクティブ・ラーニング	
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom、ZOOM

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
井部奈生子			
ナンバリング：N17C40	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食事計画を実施する上で欠かせないことは、献立作成能力である。</p> <p>栄養士は特定給食施設での給食管理業務の実践にあたることから、献立作成は対象者の特徴を正しく把握し、バランス・季節・嗜好・コストに配慮することが重要となる。そこで本科目では、業務の基盤となる献立作成に必要な基礎知識や考え方を講義する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>献立計画に際しては、多岐にわたる条件を考慮しなければならない。栄養士の専門的な履修に向け、献立作成のための基礎知識と技術を修得する。適切な重量を設定し、味や食材、食器の組み合わせを評価する方法を知り、さらに料理を数字で管理ができるようになる。</p> <p>◎C：献立から栄養評価を行い、献立の品質を高める方法を述べることができる。</p> <p>○D：食生活の状況に適した献立作成に必要な調味と食品選択の知識が身に付いている。</p>
授業計画	<p>1 食事計画の目的 日本における献立について理解する。 料理を失敗せず、おいしく仕上げるためのデータを知る。</p> <p>2 献立の要件(対面) 履修モデル中の4つのフィールド(病院・福祉、保育所・学校・社員食堂、フードビジネス・販売、カフェレストラン・メニュー開発)に関わる対象者の特徴を理解する。</p> <p>3 日本食品標準成分表(オンライン：Classroom) 日常の食生活に関係の深い食品を確認しながら、日本食品標準成分表2015年版(七訂)・追補について理解する。</p> <p>4 食事計画の基本①(対面) 対象者の把握をし、献立作成の実際を知る。 献立計画時の必要条件を知り、食品の旬や年間行事を理解する。</p> <p>5 食事計画の基本②(オンライン：Classroom) 自らの食事を知り、正しい食生活について考える。</p> <p>6 食事計画の基本③(対面) 料理の組み合わせ方、献立作成基準を理解する。</p> <p>7 給与栄養目標量について(オンライン：Classroom) 利用者に対応した給食の展開を理解する。</p> <p>8 栄養比率の求め方(対面) 献立評価の具体的方法の基礎を理解する。</p> <p>9 特定給食施設における栄養管理(オンライン：Classroom) 栄養価計算の方法を理解し、自らできるように修得する。</p> <p>10 食事計画の基本④(対面) 料理様式別の特徴を比較し、それぞれの特徴を確認する。</p> <p>11 食事計画の基本⑤(オンライン：Classroom) 調味と数値が一致するよう、今まで学修してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをしながら確認をする。 調味と数値の一致について知識を定着させる。</p> <p>12 食事計画の実際①(対面) 献立作成手順について理解し、知識を定着させる。</p> <p>13 食事計画の実際②(オンライン：Classroom) 献立表の役割を学び、施設別献立の特徴を確認する。</p> <p>14 グループ討議(グループワーク・プレゼンテーション)(対面) レポート評価を学生間で行い、正しい情報提供の方法を修得する。 グループ討議によりグループ代表者を選定し、代表者がプレゼンテーションを行う。</p> <p>15 食事計画の実際③(オンライン：Classroom) 献立作成の評価方法について説明できるようになる。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C：栄養士の専門的な履修に向け、献立作成のために必要な適切な重量を設定し、味や食材、食器の組み合わせの正誤を判断できる。 ○D：食生活の状況に適した献立作成に必要な調味と食品選択の方法について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：Classroomで必要資料を事前に閲覧し、授業に必要な資料の準備をする。次回の講義内容に関する用語を教科書で確認し、まとめておくこと。(60分程度) 事後学習：配布プリントの確認を含め、講義内容をまとめたレポートに取り組む。特に、事後学習が大切である。(120分程度)
指導方法	・1回目はオンライン授業、2回目以降は対面とオンライン授業を交互に行う。 ・講義で内容を説明し内容に応じて、パワーポイント利用して要点を示しながら説明をする。

	<ul style="list-style-type: none"> ・適宜DVD等の視聴覚資料を利用する。 ・一定期間の自分の食事記録を行い、教材とする。 ・レポート評価を行い、理解度を確認しながら授業を進めていく。 フィードバックの仕方：レポート①課題の提示、②課題を提出後評価し、コメント記載のうえ返却する、③授業後による採点についての質疑応答。
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：レポートを評価する。 D：定期試験を評価する。 定期試験 60%、レポート提出 40% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 ・「調理のためのベーシックデータ」松本伸子編著 女子栄養大学出版部 ・「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他 医歯薬出版株式会社
参考書	授業内で紹介をする。
履修上の注意	献立作成の基礎となる論理と技術を学ぶため、知識を得るためにも料理や食材についての本をたくさん読むこと。 レポートの期限は厳守すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N17A41	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	「技術は目で見て盗め」、「試行錯誤を繰り返して体で覚える」と料理人の世界では昔から言われるが、見よう見まねのみで調理をし、その技術を自分のものとするには長い時間を要する。しかし、調理を科学的に捉え、下記の項目に沿って理論を理解してから取り組むことで、より効率的な技術の向上が可能となり、無駄な失敗を避けることが出来る。調理学は、その科学的理論を学ぶ授業である。 (授業目標) 効率の良い調理技術の向上につながる知識を身に付けることを目標とする。調理の意義と食品の特性を深く理解し、栄養・安全・嗜好・環境面の各特性を効率よく高められるようになる。 ○C：日本及び世界の食文化や料理様式を学び、人間にとって調理とはどういう意義のあるものなのか説明できる。また、おいしさを決める要因について多岐にわたって考えることができる。 ◎D：①代表的な食材の調理性を科学的に理解している。②調理操作や調理器具など、食材以外の事柄についても理解し、効率の良い調理に応用できる。③関連の認定試験に合格またはA判定を取得できる実力を身に付ける。
授業計画	<p>1 調理の意義、食事計画 調理とは何か？また、食物の条件とは？など、普段何気なく使っている言葉の意味や目的を考えてみる。 さらに、献立作成の要点を理解する。</p> <p>2 世界の食文化、料理様式 世界の食文化を主食、食具などの違いから分類し、考えてみる。 また、日本料理、西洋料理、中国料理の様式の違いと特徴を理解する。</p> <p>3 食物の嗜好性 食べ物のおいしさは何によって決まるのかについて考えてみる。 また、味の種類、相互作用を理解する。</p> <p>4 調味料の種類と呈味性以外の調理機能、野菜の調理性、食品の色素 調味料にはどんな物があるのか？味付け以外での調味料の使い方などについて理解し、応用できる力を身に付ける。 また、野菜や肉の色素が調理によってどう影響を受けるかについて理解する。</p> <p>5 砂糖の調理性 糖の構造を理解し、構造の違いが調理性や栄養に影響を与えていることを理解する。 アミノカルボニル反応や、糖の加熱変化についても理解し、調理に応用できる力を身に付ける。</p> <p>6 卵の調理性 卵に含まれるたんぱく質が様々な調理性に関与していることを理解する。 卵の保存、調理、アレルギー対処、鮮度判定などに応用できる力を身に付ける。</p> <p>7 でんぷんの調理性 でんぷんの構造と種類を理解する。 糊化と老化、ゲル化、デキストリン化などについて理解し、調理へ応用する力を身に付ける。</p> <p>8 芋と豆の調理性 芋や豆の種類と特徴について理解する。 調理において気を付けることなどを学び、種類ごとの正しい調理知識を身に付ける。</p> <p>9 近年話題の調理学用語について 聞いたことがあるキーワードでも、いざ正確な意味や由来を問われると分かっていないことが多い。そのような調理学関連用語を教科書や関連書籍から学び、レポートにまとめる。後日レポートは期限までに提出。</p> <p>10 寒天、ゼラチンの調理性 ゲル化剤について理解する。 寒天とゼラチン及びその他のゲル化剤の特徴と違いを説明できるようになる。</p> <p>11 油脂の調理性 油脂の分類について理解し、安全な扱い方について学ぶ。 また、調理性を理解し、様々な料理に適切に使用するための知識を身に付ける。</p> <p>12 小麦粉の調理性 小麦粉のタンパク質を利用した調理と澱粉を利用した調理の違いについて理解する。 また、膨化を利用したお菓子の仕組みを理解し、調理へ応用する力を身に付ける。</p> <p>13 肉・魚類の調理性、特殊な加熱調理機器と操作 肉と魚の熟成と腐敗の仕組み、違いについて理解する。 また、肉の種類や部位による特徴と料理の使い分けを考えてみる。 また、電子レンジやIH調理器など特殊な調理機器について仕組みや注意点を理解し、適切に使用できる力を身に付ける。</p> <p>14 凍結と解凍、鍋の材質と特徴、加熱調理操作のまとめ 上手な冷凍と解凍の仕方、急速冷凍の違いについて理解する。 また、鍋の使い分けを材質から考えてみる。 さらに、熱の伝わり方について理解し、食材に火が通る仕組みを説明できるようになる。</p> <p>15 調理学の理解</p>

	これまで学修してきた各項目の練習問題を解き、解説を聞いて知識を定着させる。(ICT:クリッカーで理解度を確認しながら答え合わせを行い双方向型授業に活用する)
学習成果・到達目標・基準	○C: 日本及び世界の食文化や料理様式を学び、人間にとって調理とはどういう意義のあるものなのか理解している。また、おいしさを決める要因について考えることができる。 ◎D: ①代表的な食材の調理性の基礎を科学的に理解している。②調理操作や調理器具など、食材以外の事柄についても理解している。③関連の認定試験を自分の力で解いてみるができる。
事前・事後学習	事前学習: シラバスを確認し、項目の内容に該当する調理実習レポートを読み返しておくこと。また、教科書を読んで練習問題を確認しておくこと。(90分程度) 事後学習: 練習問題を解き、プリントの穴埋めを暗記するまで復習すること。調理実習や自宅での調理の際に理論を思い出しながら体感し、理解を深めること。授業をzoom録画し、Classroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。(90分程度)
指導方法	・対面授業とzoomによるライブ配信授業を交互に行う。 ・講義形式で、理解を深めるために質問なども投げ掛け、コミュニケーションを図りながら指導する。 classroomやクリッカー等を使用して理解度を見ることもある。 ・毎回配布プリントを用い、穴埋め方式でキーワードを確認しながら学修していく。 ・パワーポイント、プロジェクター、zoom、Classroom等も使用して進める。 ・レポート提出、定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方: ①レポート提出(学生)、②評価とコメント後返却、③授業後における質疑対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	C: 指定の調理学用語を自分の言葉でまとめたレポートの提出を評価する。 D: 調理の意義と食品の特性および栄養・安全・嗜好・環境面の各特性の理解度を定期試験により評価する。 レポート10%、定期試験(持ち込み不可)90%の配分でルーブリックに沿って評価する。
テキスト	「『栄養管理と生命科学シリーズ』調理の科学 - 記述ノートつき -」 吉田恵子共著 理工図書(2012年)
参考書	「調理と理論」山崎清子共著 同文書院(2016年)
履修上の注意	卒業必修科目である。 配布プリントを整理するため、必ずA4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。 調理学実習1、2と関連する講義科目である。
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	クリッカー、Classroom、zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N17C42	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>家庭における調理手法の基本と心構えを修得するための実習である。一般家庭で使用する調理用具・機器類などについて、その使用用途を理解し、食材の美味しさを引き出す調理技術を身に付ける。</p> <p>(授業目標) 調理の意義と食品の特性を理解し、栄養士として必要な栄養・安全・嗜好・衛生・環境面の各特性を高めるための調理技能を修得する。</p> <p>○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理を効率よくすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解し、正しく調理することができる。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理が効率よくできる。③美味しさを引き出すための調味の仕方、食感を生かした切り方、香りを生かした調理ができる。④包丁を安全に効率よく使いこなすことができる。⑤食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いができるようになる。⑥料理の塩分計算ができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (オンライン) 実習の心得と注意事項をよく聞き、実行できるようになる。 衛生管理の基本について理解する。 計量法を学び正しい計量ができるようになる。 廃棄率の概念を理解し、計算できるようになる。 その他、授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。</p> <p>2 日本料理1 (対面実習) 日本料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 炊飯、煮干し出汁のとり方、日本茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>3 西洋料理1 (対面実習) 西洋料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 基本的な包丁の使い方を身に付け、りんごの木の葉切りに挑戦する。</p> <p>4 中国料理1 (対面実習) 中国料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 上湯のとり方を身に付ける 蒸し物調理、キャベツの千切りができるようになる。</p> <p>5 日本料理2 (オンライン動画配信) 炊き込みご飯の作り方、肉の扱い方を身に付ける。 日本料理の盛り付けの基本を理解する。</p> <p>6 西洋料理2 (オンライン動画配信) 揚げ物調理、紅茶の入れ方を身に付ける。 塩の様々な役割、じゃがいもの種類による使い分け方を理解する。</p> <p>7 中国料理2 (オンライン動画配信) 骨付き鶏肉の扱い、烏龍茶の入れ方を身に付ける。 中国料理の材料について特徴を理解する。</p> <p>8 日本料理3 (オンライン動画配信) 一番、二番出汁のとり方、鍋照り調理を身に付ける。 換算係数を使って、汁物を決められた塩分濃度に味付けできるようになる。</p> <p>9 西洋料理3 (対面実習) 肉の部位別調理法を理解する。 ゼラチンの調理、チャイの入れ方を身に付ける。</p> <p>10 中国料理3 (オンライン動画配信) 炒め物調理、寒天の調理、きゅうりの拍子木切りを身に付ける。</p> <p>11 西洋料理4 (オンライン動画配信) 生クリームの温度管理の重要性を知る。 基本的なハーブ・スパイスの使い方、魚の切り方を身に付ける。</p> <p>12 日本料理4 (対面実習) 酢飯・錦糸卵の作り方、貝・干びょうの扱いを身に付ける。 でんぶんのゲル化の様子を観察し、その調理性を利用した調理ができるようになる。</p> <p>13 日本料理5 (オンライン動画配信) 追い鰹の役割を知る。 海老の調理法を身に付ける。</p> <p>14 塩分計算 (オンライン動画配信) 基本的な塩分計算法を覚え、調理に必要な各種の調味料の量を計算で求めることができるようになる。</p> <p>15 野菜の切り方と包丁技術の確認および衛生管理 (対面実習) 野菜の切り方の総復習 (小口切り、半月切り、千切り、短冊切り等) を行い、正しい手順で、効</p>

	<p>率よく包丁を使って野菜を切る技術を身に付ける。 包丁の技術の確認を行い、練習不足な技能がないか自覚する。 調理器具、調理場の掃除方法等の衛生管理法を身に付ける。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解している。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理ができる。③包丁を安全に使うことができる。④食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いの基本ができる。⑤換算係数を用いた塩分計算ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。 事後学習：実習後は指定のレポートを作成し、反省を踏まえて自宅等でもう一度調理すること。練習して初めて身に付く技術である。対面実習のデモンストレーションをzoom録画し、Classroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。</p>
指導方法	<p>・授業の順番は学籍番号のグループによって前後する。Classroomへのデモンストレーション動画オンデマンド配信によるオンライン授業と対面による実習を交互に行う。レポートは対面実習の時に両方まとめて直接提出すること。</p> <p>以下は対面実習の場合 ・デモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像をモニターで拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。</p> <p>フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上がりをコメントおよび評価、③効率の良さについてもコメントおよび評価、④オンライン・対面とも毎回のレポート提出（学生）、⑤レポートへのコメントおよび評価、⑥実習中および実習後の質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率のよさを評価する。 E：包丁技術を実技試験により評価する。衛生管理を含めた食材の取り扱い方、調理法について理解しているかレポートにより評価する。</p> <p>実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)、レポート提出(50%)、実技試験(30%)をルーブリックに沿って総合的に評価する。 実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。</p>
テキスト	授業内容をプリントし配布する。
参考書	他科目で使用している食品成分表
履修上の注意	<p>栄養士、フードコーディネーター、フードスペシャリスト取得のための必修科目であり、調理学、調理学実習2の関連科目である。 衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、手指の清潔に心がけ、すべてのアクセサリ類は身につけないようにする。実習中は、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動し、担当者の指示に従い、安全に留意する。新型コロナウイルス感染予防のマニュアルを遵守し、調理・試食すること。 なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。 食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更、見学、試食を避ける、欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。 調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。</p>
アクティブ・ラーニング	実習
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom, zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：必修
担当教員			
川嶋比野、大野治美			
ナンバリング：N17C43	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>文化や宗教の違いによって用いる食材や調理法は異なり、世界または日本国内でも、多種多様な食文化が営まれている。下記項目で、多様な食文化に対応した応用力を身に付ける為の実習を行う。</p> <p>(授業目標) 調理学実習1で学んだ基本的な知識及び技術をもとに、和・洋・中を組み合わせた実習を行い、技術をさらに向上させる。美味しそうな盛り付け方、季節感を演出する方法など、より実践的に応用できる技能を修得する。</p> <p>○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理を効率よくすすめることができる。</p> <p>B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。</p> <p>◎E：①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の特徴を説明することができる。②食を演出するための盛り付け方を実践することができる。③和洋中の応用的な調理技法を身に付ける。④栄養価計算表と作業工程表を適切に作成することができる。⑤包丁をリズミカルに効率よく使いこなすことができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (オンライン動画配信) 栄養価計算の仕方およびフローシートのレポート作成法について理解する。 その他、授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。</p> <p>2 日本料理1 (オンライン動画配信) 油揚げとひじきの扱い方を身に付ける。 寒天液の温度管理の必要性を理解する。</p> <p>3 西洋料理1 (対面実習) ブイヨンとフォンの違いを理解し、調理のポイントを理解する。 ルウの温度による変化とベシャメルソースの作り方を理解し、調理できるようになる。</p> <p>4 西洋料理2 (オンライン動画配信) アガーと他のゲル化剤の調理性を理解し、正しく使うことができるようになる。 デミグラスソースの扱い方を理解し、身に付ける。</p> <p>5 日本料理2 (オンライン動画配信) 魚の下処理について手順を理解し、できるようになる。 すり鉢の正しい使い方を身に付ける。</p> <p>6 日本料理3 (対面実習) 魚の三枚おろしの手順を理解し、包丁を使ってさばくことができるようになる。 茄子の色素の特徴を理解し、揚げ煮のポイントを押さえて調理することができるようになる。</p> <p>7 中国料理1 (対面実習) 豆腐と海老の扱い方を身に付ける。 乾燥湯葉の調理法を身に付ける。 中華鍋を用いて手早く調理する技術を修得する。</p> <p>8 日本料理4 (対面実習) 卵の調理、蒸し物の基本を覚え、身に付ける。 銅鍋の正しい使い方を修得する。 炊き込みご飯の調理を理解する。</p> <p>9 日本料理5 (オンライン動画配信) 桂剥きの包丁の正しい動きを理解し練習する。 刺身の扱い方、青菜のゆで方、饅頭の作り方を身に付ける。 もち米の扱い方を理解する。</p> <p>10 中国料理3 (オンライン動画配信) 肉と野菜の細切りを身に付ける。 繊維の方向の影響と重要性を理解する。</p> <p>11 西洋料理3 (行事食) (対面実習) クリスマス料理でおもてなしの盛り付けを身に付ける。 カスタードクリーム、グレービーソースの作り方を修得する。</p> <p>12 日本料理6 (行事食) (オンライン動画配信) お正月料理でお祝いの演出法を身に付ける。 飾り切り、煮物、さつまいもの扱い方を修得する。</p> <p>13 西洋料理4 (対面実習) スポンジ生地を作る要点を理解し、正しい調理法を身に付ける。 肉の部位による使い分けを意識し、適切な調理法を選択できる力を付ける。</p> <p>14 西洋料理5 (オンライン動画配信) オムレツを作り、フライパンを自在に返すことができるようになる。 バター菓子の調理を行い、バターの役割を理解する。</p> <p>15 中国料理2および包丁技術の確認と衛生管理 (対面実習) イカの体軸と皮の丸まり方について理解し、正しい方向に切れるようになる。また、皮を剥き、飾り切りすることができるようになる。</p>

	貝柱（乾）の扱い方、蟹の茹で方とさばき方を身に付ける。 包丁の技術の確認を行い、練習不足な技能がないか自覚する。 調理器具及び調理室の衛生管理方法を身に付ける。
学習成果・到達目標・基準	○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の基本を説明できる②栄養価計算表と作業工程表を作成することができる。③包丁を正しく安全に使うことができる。
事前・事後学習	事前学習：予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。 事後学習：指定のレポートを作成し、反省を踏まえて自宅でもう一度調理すること。練習して初めて身に付く技術である。また、作業工程表を作成する課題を課す。最も短時間で作る手順を考えることで、合理的な調理を習慣付けることができる。レシピの栄養価計算が課題となる回もある。対面実習のデモンストレーションをzoom録画し、Classroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。
指導方法	・授業の順番は学籍番号のグループによって前後する。Classroomへのデモンストレーション動画オンデマンド配信によるオンライン授業と対面による実習を交互に行う。レポートは対面実習の時に両方まとめて直接提出すること。 以下は対面実習の場合 ・デモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像をモニターで拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。 ・主に、提出されたレポートと実技試験で評価を行う。 フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上りをコメントおよび評価、③効率の良さについてもコメントおよび評価、④オンライン・対面とも毎回のレポート提出（学生）、⑤レポートへのコメントおよび評価、⑥実習中および実習後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率のよさを評価する。 E：和洋中の応用的な調理法について理解しているか、また、栄養価計算表と作業工程表を適切に作成することができるか、レポートにより評価する。包丁技術を実技試験により評価する。 実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)、レポート提出(50%)、実技試験(30%)をルーブリックに沿って総合的に評価する。 実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。
テキスト	授業内容をプリントし配布する。
参考書	他科目で使用している食品成分表
履修上の注意	栄養士、フードスペシャリスト取得のための必修科目である。調理学、調理学実習1の関連科目である。衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動すること。新型コロナウイルス予防のマニュアルを遵守し、調理・試食すること。 なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。 食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更、見学、試食を避ける、欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。 調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。
アクティブ・ラーニング	実習
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom, zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
大野治美			
ナンバリング：N17C44	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食材が調理によって変化する現象を理解する。実験を通して調理に伴う現象を的確につかみ、それを意識化・数量化し、調理のコツや再現性を確認する。また、調理学実習との関連性を考えつつ、実践に役立つ理論、考察力を養うことができる。実験や調理の基礎的な技術が修得出来る様な授業内容である。</p> <p>(授業目標) 調理を行う際に必要となる調理操作、調理工程、衛生面や安全性を遵守することも栄養士にとって大切な技術である。毎回の実験を通して確認する。</p> <p>◎B：実験を通して、協調性・コミュニケーション力を養うことができる。 ○D：実験で学んだ知識を、その他の調理へ応用展開できる。 E：実験で得られた結果を分析し、調理の理論とコツを論理的にプレゼンテーションできる。</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション（オンライン授業 ZOOM） 調理の意義・目的、実験の心得、レポートの書き方など</p> <p>2 計量・計測に関する実験（対面実験） 食品の目安量の把握、目ばかり・手ばかり</p> <p>3 調理の五感を鍛える実験（オンライン動画配信） 味覚の識別体験、官能評価について</p> <p>4 調理機器の特徴を理解するための実験（対面実験） 電子レンジの特徴・電子レンジの調理</p> <p>5 米の実験（オンライン動画配信） 米の種類（うるち米、もち米）・浸漬による吸水量、しん粉だんご生地へのこね回数と副材料の影響</p> <p>6 小麦粉の実験（対面実験） クッキーの性状に及ぼす材料配合の影響</p> <p>7 砂糖の実験（オンライン動画配信） 砂糖溶液の加熱変化と性状、砂糖衣、フォンダン</p> <p>8 野菜の実験（対面実験） 生野菜の吸水と放水、野菜の色とpH</p> <p>9 果物の実験（オンライン動画配信） ゲル化剤の調理特性、たんぱく質分解酵素による影響</p> <p>10 肉の実験（対面実験） ハンバーグステーキに加える副材料の影響</p> <p>11 魚の実験（オンライン動画配信） 煮魚の実験</p> <p>12 卵の実験（対面実験） 卵の熱凝固性、希釈卵液のゲル化とテクスチャー</p> <p>13 マヨネーズの実験（オンライン動画配信） 卵黄の乳化性とマヨネーズの調製</p> <p>14 課題まとめ・発表準備</p> <p>15 発表（グループワーク・プレゼンテーション） 実験を通して理解したことを各自でまとめ、発表する</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎B：班員と協力しながら、実験を的確に実行できる。 ○D：調理の様々な現象を科学的に捉え、原理・原則が理解できる。 E：調理のコツを理解し、自らの表現で、相手に分かりやすいプレゼンテーションができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、調理学や食品学等の教科書に目を通しておくこと。 また、実験手順を確認しておくこと。 事後学習：実験レポート作成において、図書館などで資料を調べた上で、参考文献を明記すること。 インターネットなどの引用は認めない。</p>
指導方法	<p>◆Classroomによる動画配信遠隔授業と対面による実験を交互に行うため、授業の順番は前後する。 レポートは対面授業のときに、両方まとめて提出すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実験手法をデモンストレーションに沿って解説する。 ・基本的な調理方法や実験器具の取り扱い方、濃度の求め方など、その都度確認しながら授業を進める。 ・授業の目的に沿ってグループごとに実験・実習を行う。 ・実験結果に基づいて、各自考察を加えた実験レポートを提出し、理解度を確認する。

	<p>・授業内で行う確認テストによりクラス全体の理解度を確認しながら指導をする。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価およびコメント③授業内および授業外での質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>◎B：受講態度やグループ内での授業貢献度を評価する。</p> <p>○D：レポートや小テスト、発表内容から理解度を評価する。</p> <p>E：グループワーク・発表での発言等、積極性を評価する。</p> <p>*授業への貢献度・積極性 20%、実験レポート60%、確認テスト20%をルーブリックに沿って総合的に評価する</p>
テキスト	実験テキストを配布する。
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、『調理学』全般
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・計算作業を行うので、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 ・授業中は、携帯電話の使用は禁止する。ただし、実験結果の写真を撮りたい場合は、教員に申し出ること。必要に応じて、携帯の使用を認める。 ・コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、実験・試食をすること。原則マスクを着用し、手指消毒などの衛生管理を徹底する。 ・実験・実習中は指定された身なりを整え、爪は短く切り、マニキュアはしない。 ピアス、ネックレス、指輪、つけまつげ等はすべて外すこと。 ・包丁などの刃物や火の取り扱いには十分に気をつけ、担当者の指示に従い安全に留意すること。 ・包丁が必要な回には包丁を持参する。 ・食物アレルギーの有無については、授業前の調査に基づき対応する。アレルギーの程度によって調理担当変更、見学、試食を避けるなど、各自で判断する。欠席などの対応については、事前に教員に申し出ること。
アクティブ・ラーニング	実験、グループワーク、プレゼンテーション
I C T・オープンエデュケーションの活用	Classroom, ZOOM

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
ナンバリング：N28C45	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食は誰にとっても身近な物であり行動であるが、現代の食産業は巨大かつ複雑で、食業界の全体像はつかみにくい。食の専門家を目指す学生がこの大きくとらえどころのないものを理解する手がかりとして、食産業でこれまでに起こった革新を振り返りながら、最新の動向も併せて、現代の食業界を構成する各分野のプレイヤーの技術、戦略、課題を解説する。 (授業目標) ○C：食分野で現在および将来に求められる商品・サービスを、一時の流行に対応するのではなく、食業界全体の趨勢の中での長期的な戦略と必要な技術を踏まえて検討することができる。 ◎D：食業界を構成する企業等の組織のあらまし、食産業の基本的な技術とその意義、食市場の変遷を簡潔に説明できる。
授業計画	<p>1 食産業史の外観：商品・店舗の近代化に見るフードサービスの狙い（ICT：Classroom） 近現代のフードサービスの進歩・変化から、フードサービスを巡る環境と狙うものを明らかにする。</p> <p>2 創造・制御系・標準化（ICT：Classroom） 業務を機能別に分類し、それぞれの役割を明らかにする。</p> <p>3 原料の調達（1）（ICT：Classroom） 穀物、野菜、林産物の生産、流通、調達の動向について学ぶ。</p> <p>4 原料の調達（2）（ICT：Classroom） 乳、乳製品、食肉、水産物の生産、流通、調達の動向について学ぶ。</p> <p>5 原料の調達（3）（ICT：Classroom） スパイス、ハーブ、茶、コーヒー、食用塩、鉱物類の生産、流通、調達の動向について学ぶ。</p> <p>6 業界動向（ICT：Classroom） 製造、流通業（卸売業、小売業）、外食の基本的な戦略と動向について学ぶ。</p> <p>7 商品動向（1）（ICT：Classroom） 飲料系商品のヒット商品分析と開発動向について学ぶ。</p> <p>8 商品動向（2）（ICT：Classroom） 菓子のヒット商品分析と開発動向について学ぶ。</p> <p>9 商品動向（3）（ICT：Classroom） 冷凍食品のヒット商品分析と開発動向について学ぶ。</p> <p>10 商品動向（4）（ICT：Classroom） 調味料、びん詰め・缶詰・レトルト食品のヒット商品分析と開発動向について学ぶ。</p> <p>11 健康・安全確保の取り組み（ICT：Classroom） 食関連企業の健康志向への対応と、食品安全の確保について学ぶ。</p> <p>12 食のダイバーシティとバリアフリー（ICT：Classroom） 食関連企業の多様な思想・宗教・信条、多様な身体的特徴にどのように対応するかについて学ぶ。</p> <p>13 CSRからSDGs実現へ（ICT：Classroom） 食関連企業の環境への対応、人権の尊重、コンプライアンス経営の動向について学ぶ。</p> <p>14 広報とブランディング（ICT：Classroom） 食関連企業の広報（public relations）およびブランド構築と管理について学ぶ。</p> <p>15 ICTとロボティクス（ICT：Classroom） 食関連企業のICT、ロボティクスの活用動向と将来について学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	○C：食分野の商品に接したとき、どのような生産・流通を経て販売・消費されるものかを、一般的な知識に照らして推測することができる。 ◎D：食関連産業で日常使われる用語（食関連の専門メディアの記事に頻出する語句等）を理解していて、専門外の人に正しく説明できる。
事前・事後学習	事前学習：Classroomで示す資料を熟読・理解し、質問したい項目を整理する。適宜参考書の関連事項にも当たることが望ましい（70分程度）。 事後学習：Classroomで出題する課題に遅滞なく取り組む。適宜参考書の関連事項にも当たることが望ましい（90分程度）。 授業で学んだことを机上の話として理解するだけでなく、その事例を実際の生活や他の実習の中にも見出すようにすること。気づいた事柄はメモする（日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う）。
指導方法	授業は写真、図解、ビデオなどのビジュアルエイドも取り入れたレクチャーを主体とする。遠隔授業にはZOOMを利用する。 フィードバックの仕方：①毎回の授業後にClassroomを使って授業の感想、理解した事柄、要望等を書き込む。

	②要望や質疑応答に対応し、フィードバックする（「成績評価の方法・基準」の【授業ごとのClassroom活用と小課題】参照）。
アセスメント・成績評価の方法・基準	以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。（）内のパーセンテージは配点を示す。 【授業ごとのClassroom活用と小課題】 C：授業ごとにその授業で学んだポイントを列挙し、自分にとっての重要点、所感、質問を記述し、Classroomを使って提出する。授業ごとのClassroom活用実績（資料閲覧歴等）がある（60%） 【レポート課題】 CD：授業で学んだ事柄と自分の生活や将来の仕事との関わりを説明するレポート課題（40%）
テキスト	本授業専用資料をClassroomで提示・配布する。
参考書	日本フードコーディネーター協会『フードコーディネーター教本2019:3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 日本フードスペシャリスト協会2000年『三訂 食品の消費と流通』建帛社 齋藤訓之 2010年『食品業界のしくみ』ナツメ社
履修上の注意	ZOOMの記録（動画、音声）を授業後にClassroomで配布するので復習に活用すること。
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom、ZOOM

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野、高橋真美、北村暁子			
ナンバリング：N28C46			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食育を担っていく人材を育成するための演習を行う。学内での講座や実習だけでなく、学外での調査・見学会等も行う。 (授業目標) 食の生産者及び指導者の視点を養い、幅広い知識と経験を積むことで、栄養士及び食のスペシャリストとして効果的な食育活動が行えるようになることを目標とする。</p> <p>◎D：食環境調査、食育体験を通して、食育とは何か理解し、食育についての知識を身に付ける。これからの食育はどうあるべきかについて深く考えることができ、率先して行動に移すことができる。 ○E：食品活用講座、味覚体験を通じて、食育を担っていく人材としての実用的な技能を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション (担当者：川嶋) 履修ガイダンスを行う。レポートの提出方法、ファイルの配布、予定表の配布などを行い、演習を受講するにあたっての要領を心得る。</p> <p>2, 3 食環境調査Ⅰ 合羽橋道具街調査 (担当者：川嶋) (演習) 合羽橋道具街の歴史および市場・食業界の役割を事前授業にて学んだ後、現地でチェックポイントを周りながらプロの道具や仕入れの調査を行う。調査内容をかわら版にまとめる。栄養士として、また食育のスペシャリストとして、合羽橋道具街の活用方法を考える。</p> <p>4, 5 食環境調査Ⅱ 東京卸売市場調査 (担当者：北村) (演習) 東京卸売市場の歴史および市場・食業界の役割を事前授業にて学んだ後、現地でチェックポイントを周りながら実態の調査を行う。調査内容をかわら版にまとめる。栄養士として、また食育のスペシャリストとして、東京卸売市場の利用の仕方を身に付ける。</p> <p>6 食品活用講座Ⅰ 冷凍食品の活用講座 (担当者：北村) 冷凍食品の実態および上手な使用法と解凍法について講座を通して学ぶ。(冷凍食品協会協力)</p> <p>7 食品活用講座Ⅱ 冷凍食品の活用実習 (担当者：北村) (実習) 冷凍食品をうまく活用した料理をデモンストレーションおよび調理・試食体験し、実習形式で身に付ける。集団給食や食育への活用方法を考え、講座内容とともに、かわら版にまとめる。(冷凍食品協会協力)</p> <p>8, 9, 10 食品活用講座Ⅲ 地球環境や食品ロス・五感の食育の実態調査 (担当者：高橋、北村) (演習) 事前授業で概要について学び、地球温暖化や食品ロスといった問題解決のための知識と調理技術を実際に東京ガスの現場で料理体験する。さらに、五感の育成を目的に官能評価の実験を体験する。また、世界の食育について学び、実態を調査する。調査内容はかわら版にまとめる。</p> <p>11, 12 味覚体験 (担当者：高橋、川嶋) (演習) 日本料理の食事様式および作法について講義を通じて学んだ後、会席料理の試食会に行き、実際に正式な日本料理様式を味覚体験する。調理長による日本料理についての講釈を聞きながら、手間暇かけて仕上げた料理を味わい、おもてなしの心、作法の意味等を理解する。体験内容および感想をかわら版にまとめる。</p> <p>13 食育体験 包丁砥ぎ講習 (担当者：高橋) (実習) 包丁の種類と特徴、正しい扱い方について講座を行った後、老舗の包丁職人さんによる包丁研ぎ講習を受ける。自分の包丁を砥石を使って実際に砥ぎ、技術を修得する。良い切れ味の包丁が美味しい料理を作る上で欠かせないことを知る。講座および講習内容をかわら版にまとめる。(ミノノ刃物協力)</p> <p>14 食環境調査Ⅲ 食肉市場調査 (担当者：北村) (演習) 芝浦の東京都食肉市場の歴史および市場・食業界の役割を事前授業にて学んだ後、現地に行き市場内を見学する。命の尊さ、食の有難みを知り、食育に活かせるようになる。学んだ事および感想をかわら版にまとめる。</p> <p>15 振り返りと意見交換 (担当者：川嶋) (プレゼンテーション) 食育演習を通して学んだ事、体験した事を振り返り、食育への活用についてそれぞれが作文を発表し、意見交換を行う。自分がどのように成長したか実感し、食育を担っていく人材として、今後何が出来るかを考える。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎D：食環境調査、食育体験を通して、食育とは何か概要を理解し、食育についての説明できる。 ○E：食品活用講座、味覚体験を通じて、食育を担っていく人材としての基礎的な技能を身に付ける。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：予定表で次回のテーマを確認し、図書館やインターネットを利用して関連する事柄(歴史、由来、設立等)について調べておくこと。また、学外では、集合場所や電車乗り継ぎなど、必ず各自確認しておくこと。(15分程度) 事後学習：学習、体験した内容をかわら版(レポート)にまとめ、期限を厳守して提出すること。写真等を添付してよいが、文章と図のバランスを考え、見やすく、役立つかかわら版作りを心掛けること。(30分程度)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・実施内容および日程については、オリエンテーションにて説明する。 ・演習項目ごとに教員および担当助手を配置し、食育を担う人材育成に役立つ演習指導を行う。学外からゲスト講師を招いて共に指導する場合もある。 ・演習項目ごとにレポートを課すので期限までに直接提出すること。資料やメッセージ等をClassroomで提示す

	<p>ることがあるので、確認すること。 フィードバックの仕方：①演習または実習、②レポート（かわら版）提出、③評価およびコメントして返却、④授業後の質疑応答</p>
<p>アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準</p>	<p>D：食環境調査、食育体験のレポート（かわら版）により、理解度と成長度を評価する。 E：食品活用講座、味覚体験のレポート（かわら版）により、理解度と成長度を評価する。</p> <p>レポート（かわら版）90%、受講態度10% 以上の項目をルーブリックに沿って総合的に評価する。</p>
<p>テキスト</p>	<p>必要に応じてプリントやパンフレットを配布する。</p>
<p>参考書</p>	<p>「食育基本法」および「第3次食育推進基本計画 参考資料集」（農林水産省HPからアクセス可能） 法律や推進計画は随時更新、改正されるので、直接HPを参考にすると良い。</p>
<p>履修上の注意</p>	<p>本演習は、学校休業日や放課後を利用しての実施となる。各自、事前に予定を調整し、参加出来ないことがないようにすること。実施日程や変更、連絡事項は学内掲示版及びメール連絡するので、随時確認すること。学外の演習を伴うため、自己管理に留意し、良識ある姿勢で受講する。演習内容によりドレスコード（指定服装）がある。 なお、別途実習費を徴収する。</p>
<p>アクティブ・ラー ニング</p>	<p>実習、プレゼンテーション</p>
<p>I C T・オープン エデュケーション の活用</p>	<p>Classroom</p>

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：選択
担当教員			
大塚公子			
ナンバリング：N28C47	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	洋菓子を中心とした製菓の実習を通してそれぞれの菓子の由来や歴史、素材の知識、作り方、器具の扱い、デコレーション等を総合的に学ぶ。デモンストレーションの後、班で協力して作品を仕上げる。盛り付けはデモも参照しながら班独自の工夫をし、発想力、応用力を養う。 (授業目標) 製菓の基礎的知識と技術を修得し、他の授業とも関連付けながら学びを深め、幅広い「食」と「職」への意識を高める。 A：積極的に実習に関わり、班で協力しながら作品づくりに臨み、チームワークを築くことができる。 ◎D：製菓の基礎的知識を学び、素材の調理科学や道具の扱いを理解している。 作業工程で学んだ事、疑問に思った事を考察し、理論付けて表記することができる。 ○E：基本的な製菓の生地作り、相応しい盛り付け、応用力を身に付ける。
授業計画	<p>1 オリエンテーション・クレープ（2種）・フルーツ羹（オンライン動画） 授業の進め方と教室の説明 クレープの由来と製法のポイント、フライパンの扱いと焼き方、巻き方や具材のアレンジ 寒天・小麦粉の性質と扱い</p> <p>2 スコーン・ババロア（対面実習） スコーン・ババロアの由来と製法のポイント、めん棒と抜型の扱い方、卵の凝固温度、伝統的な頂き方 ゼラチン・生クリーム等の性質と扱い、泡立て方と適した泡立ちについて</p> <p>3 だら焼き・串団子2種（オンライン動画） だら焼き、団子の由来と製法のポイント、蒸し器の扱い方、デンプンの構造と違い 和菓子素材ーその① 小豆餡について</p> <p>4 ピッツア・かぼちゃのプリン（対面実習） 発酵生地の製法とポイントーその①、生地のおね方と発酵方法の色々、裏ごしのやり方 トマトソースの作り方、カラメル製法と温度による違い イーストの性質と扱い</p> <p>5 肉まん・月餅風クッキー（オンライン動画） 発酵生地の製法とポイントーその②、二次発酵について、中華セイロの扱い、生地の包み方 中華菓子について、油脂・ナッツ・ドライフルーツの種類</p> <p>6 シュークリームとその応用（対面実習） シュー生地の製法とポイント、絞り袋の扱いと絞り方、具材のアレンジ、卵の性質と扱い</p> <p>7 チョコレート菓子・マフィン（オンライン動画） チョコレートの性質と扱いーその① テンパリングの基本 マフィンの製法と具材のアレンジ</p> <p>8 フルーツケーキ・季節のコンポート（対面実習） バターケーキの製法とポイント フルーツケーキの由来について、バターケーキの種類、漬け込みフルーツの作り方、焼き型の種類 コンポートの製法と保存法、応用について バターの性質と扱い</p> <p>9 ロールケーキ・ビスコッティ（オンライン動画） 別立て法によるスポンジ生地の製法とポイント バタークリームの製法 メレンゲの種類について ビスコッティの由来と保存法</p> <p>10 ショートケーキ・バニラキプフェル（対面実習） 共立て法によるスポンジ生地の製法とポイント、クリームの扱いと塗り方、各台で自由にデコレーション 生クリームの性質と扱い 機器使用による作業の簡便化について</p> <p>11 わらび餅・かりんとう・タルト生地の仕込み（オンライン動画） わらび餅、かりんとうの製法とポイント 和菓子素材についてーその② パートシュクレ・パートブリゼの製法と違いについて</p> <p>12 キッシュ・フォンダンショコラ（対面実習） キッシュの由来と製法のポイント、具材のアレンジ、生地伸ばし方と敷き方、重石の使い方 チョコレートの性質と扱いーその②</p> <p>13 キャラメルりんごタルト・レアチーズケーキ（オンライン動画） タルトの由来と製法のポイント アーモンドクリームの製法</p>

	<p>14 チーズの種類について 実技課題（スポンジケーキ）・簡単おやつ（ビスケットサンド・苺大福）（対面実習） これまで学んだ技術を生かし、デモンストレーションの後、1人ずつスポンジケーキを作製する 合間に市販品も利用した短時間でできるアレンジ菓子を作る</p> <p>15 日本のおやつ（おやき・桜餅・さつま芋の茶巾・ヒラヤーチー）（オンライン動画） 昔ながらの日本のおやつの製法とポイント、地域の風土や文化に根付いた郷土のおやつの色々 それぞれの由来と素材について、電子レンジの加熱について</p>
学習成果・ 到達目標・基準	<p>A：進んで実習に関わり、協力しながら作品を仕上げ、チームワークに貢献できる。</p> <p>◎D：基本的な生地作り方や素材・道具について、何を使ってどのように作られているかを理解している。 実習で学んだポイントや疑問を自分の言葉でまとめ、表記することができる。</p> <p>○E：製菓の基本動作（泡立てや混ぜ、加熱や冷却の加減等）を実践できる。また、盛り付けを工夫できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って実習していくので、その日の内容について調べ、質問事項があれば準備しておく。</p> <p>事後学習：授業で学んだ事柄やポイントを記憶が新しいうちにレシピやノートにまとめる。自分が関われなかった、あるいはうまくできなかった作品を再度作ってみることで、より理解が深められる。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業の順番は学籍番号のグループによって前後する。Classroomへのデモンストレーション動画配信によるオンライン授業と対面による実習を交互に行う。 ・講義とデモンストレーションの後、班に分かれて実習を行う。 ・作業工程及び作品を総合的に評価・撮影した後、試食と片付けを行う。点検を受けてから班ごとに終了する。 ・実習ごとに評価表を提出（当日～次回授業前まで）、理解度を確認して採点する。 <p>フィードバックの方法：①授業中の質疑にはその都度対応し、アドバイスをを行う。②評価表提出→採点后コメントを付けて返却する。③授業後にその他の質疑応答を行う。</p>
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	<p>A：受講態度・班での貢献度を評価する。ルーブリックに沿って評価する</p> <p>D：講義と実習の理解度を提出課題により評価する。</p> <p>E：実技課題により評価する。</p> <p>評価表50％ 実技課題20％ 実習貢献度20％ 受講態度10％</p>
テキスト	特に無し。毎回レシピを配布する。
参考書	
履修上の注意	<p>身なりの衛生に留意し、怪我のないようにすること。</p> <p>共同作業のため、思いやりの気持ちを持って臨むこと。</p> <p>作品の撮影は許可するが、それ以外の携帯電話の使用は禁止する。</p> <p>食品アレルギー等がある場合は事前に申告すること。</p>
アクティブ・ラー ニング	実習、プレゼンテーション
I C T・オープン エデュケーション の活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
渋谷一春、保阪修			
ナンバリング：N28C48	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>専門店のシェフの食材料に対する知識とこだわり、調理技術、盛り付けのテクニック、食材料や味の組み合わせなどをプロから学び、フランス料理、中国料理の様式別に毎回2～3品を調理する。 フランス料理：渋谷 一春 中国料理：保阪 修 (授業目標)</p> <p>家庭料理とは違うプロの技と味を体験し、応用的知識と感性に磨きをかけ、一段上の調理技術を修得する。 ◎A：班における自分の役割を理解し適切な調理作業で衛生的にかつ安全に実習をやり遂げることができる。 ◎D：フランス料理、中国料理の加熱や調味の手法、メニュー作成方法のポイントが説明できる。メニューの名称と意味を理解することができる。料理を自分の料理として表現し美しく盛り付けることができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス（オンライン動画配信） 西洋料理、中華料理について、調理技術や方法を理解する。 授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。</p> <p>2 フランス料理1（実習）（担当：渋谷） メニュー：野菜スープ 若鶏のロースト クレープ 赤いベリー添え 内 容：フランス料理概要、食事様式説明、前菜、メインディッシュ、温製デザート実習</p> <p>3 フランス料理2（オンライン）（担当：渋谷） メニュー：トマトの Pasta 鮭のポワレ オリーブ添え エクレールコーヒー風味 内 容：魚の加熱と付合せ、シュー生地利用フィンガーフード実習</p> <p>4 フランス料理3（実習）（担当：渋谷） メニュー：鴨胸肉ローストときのご添え グラタンフィノア パンド ショコラ 内 容：鴨肉ローストとポテトグラタン、チョコレートケーキの実習</p> <p>5 フランス料理4（オンライン）（担当：渋谷） メニュー：ホタテ貝網焼きとクリュディテ 鱈とポテトのサフラン煮 クスクス添え チョコレートのムース 内 容：魚の煮込み料理と付合せ実習 ムースとココナッツ焼き菓子実習</p> <p>6 フランス料理5（オンライン）（担当：渋谷） メニュー：鶏のカレー煮 グリーンサラダ ルレフランボワーズ 内 容：鶏肉の煮込み、温野菜実習、ラズベリーのロールケーキ</p> <p>7 フランス料理6（オンライン）（担当：渋谷） メニュー：グラタンリヨネーズ鶏むね肉湯煮とクリュディテ りんごのクランブル 内 容：温製りんごと木の実クッキー実習</p> <p>8 フランス料理7（実習）（担当：渋谷） メニュー：ポテトサラダとポーチドエッグ 豚フィレ肉のソテー フランボワーズのムース 実技確認 内 容：フランス料理含めウエスタンススタイル料理全般の食事様式について質疑応答、まとめ</p> <p>9 中国料理1（実習）（担当：保阪） メニュー：広東風かにたま マーボードーフ 内 容：中国料理の歴史について、料理名、食材の中国表記、メニューの作り方等の講義 基本的な卵料理と点心の基礎の実習、野菜の切り方と片栗粉のとめ方の実習</p> <p>10 中国料理2（オンライン）（担当：保阪） メニュー：エビシューマイ カニ爪のすり身揚げ マンゴープリン 内 容：点心の基礎の実習、野菜の切り方とデザートの実習</p> <p>11 中国料理2（実習）（担当：保阪） メニュー：広東風五目焼きそば 棒棒鶏 内 容：野菜の切り方</p> <p>12 中国料理3（オンライン）（担当：保阪） メニュー：水餃子 カキの煎り焼きからしソース タピオカココナッツ 内 容：中国点心の実践</p> <p>13 中国料理4（実習）（担当：保阪） メニュー：エビのマヨネーズ風味 春巻き 湯麺 内 容：エビの下処理の仕方と前菜の実習、中国点心の実践</p> <p>14 中国料理5（オンライン）（担当：保阪） メニュー：広東風鯛のお刺身 牛ロースの中国風ステーキ トウチソースかけ 内 容：魚の下ろし方とステーキの焼き方の実</p> <p>15 中国料理6（実習）（担当：保阪） メニュー：広東風かにたまとマーボードーフの技術の確認 内 容：まとめ、意見交換会、社会人になる為の心構え等</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>フランス料理、中国料理の基礎知識や様式を理解し、加熱や調味の手法を知る。グループによる調理実習からチームワークと調理技術を身に付ける。 ◎A：班単位の実習、自分の役割やメニューを理解し、調理実習を通じてチームワークを身につけ作品を作る</p>

	<p>ことができる。</p> <p>○D：専門的な加熱や調味の手法、料理を学び、フランス料理、中国料理の基礎を身につける。代表的なメニューを作成し調理、盛り付けができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前にテキストでメニュー、作り方等を確認し、料理について調査する。</p> <p>事後学習：実習後はテキストを再確認し、担当しなかった料理を作ってみること。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業の順番は学籍番号のグループによって前後する。Classroomへのデモンストレーション動画オンデマンド配信によるオンライン授業と対面による実習を交互に行う。 ・デモンストレーション⇒5～6人のグループ別に調理⇒盛りつけ⇒評価⇒試食⇒片付け ・調理の基本である安全面・衛生面の徹底 <p>フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③評価およびコメントして返却、④授業中および授業後の質疑対応</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：筆記試験は行わず、授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。</p> <p>D：課題レポートなどで知識や理解度を評価する。実習時の調理作品、実技試験で評価する。</p> <p>受講態度50%、課題レポート25%、実技試験25%の配分でルーブリックに沿って評価する。</p>
テキスト	プリントを配布する。
参考書	授業中に指示する。
履修上の注意	<p>食関係の仕事に就職を希望する人は、履修することをお勧めします。定員25名とする。</p> <p>選択科目ですが、実習費を納めた後には履修取り消すことができません。</p> <p>新型コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、調理・試食すること。</p>
アクティブ・ラーニング	実習
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N28C49	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>フードスペシャリスト論は、食の専門資格であるフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るための科目である。フードスペシャリストの業務内容及びその業務の可能性を理解し、現代の食環境・食生活の実態を把握する。またフードスペシャリスト資格認定試験の対策も授業内容に盛り込んで解説する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：食べ物に関する様々な資格がある中で、フードスペシャリストとはどのような資格なのか、フードスペシャリストが担う役割、その業務内容を理解し、現代の食の問題について理解できる。</p> <p>◎D：食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業など食に関する多様な知識についての基礎的な知識を身につけ、食に関連する事項を収集することができる。</p>
授業計画	<p>1 フードスペシャリストとは①（第1回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 1-11、フードスペシャリストの概念やその業務と専門性について学ぶ。</p> <p>2 フードスペシャリストとは②（第1回対面授業）（ICT:Classroom） p. 12-26、フードスペシャリストについてその職務領域や責務について学ぶ。</p> <p>3 人類と食物①（第2回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 27-35、人類の歩みと食物の変容について学ぶ。それぞれの文化を学び人類の食生産（食の確保）の歴史を学ぶ。</p> <p>4 人類と食物②（第2回対面授業）（ICT:Classroom） p. 36-44、食品加工・保存技術について時代ごとに学ぶと共に食の確保から安定確保にむけての歴史上の技術等を学ぶ。</p> <p>5 世界の食①（第3回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 45-52、食の作法と禁忌と忌避に加え、食の世界の文化を宗教や地域に応じて学ぶ。</p> <p>6 世界の食②（第3回対面授業）（ICT:Classroom） p. 53-60、世界各地の食事情に加え、地域ごとの食の文化や実情を学ぶ。</p> <p>7 日本の食①（第4回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 61-71、日本食物史について学ぶ。各時代の食物やその変化について学ぶ。さらに、それぞれの時代ごとの食の変化や技術・文化を学ぶ。</p> <p>8 日本の食②（第4回対面授業）（ICT:Classroom） p. 71-78、日本の食の地域差に加え、地域ごとの食文化や特色について学ぶ。</p> <p>9 現代日本の食生活①（第5回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 79-93、日本の戦後の食生活の変化に加え、戦後から今日に至る食の変化や改革を学ぶ。</p> <p>10 現代日本の食生活②（第5回対面授業）（ICT:Classroom） p. 94-102、日本の現代食生活の変化と食産業に加え、食糧を取り巻く事例や施策について学ぶ。</p> <p>11 食品産業の役割①（第6回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 103-110、フードシステムと食産業に加え、食品産業の特徴について学ぶ。</p> <p>12 食品産業の役割②（第6回対面授業）（ICT:Classroom） p. 111-122、食品産業の役割について学ぶ。さらに、食品産業を分類し、それぞれの役割や規模について学ぶ。</p> <p>13 食品の品質規格と表示①（第7回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 123-156、食品の品質規格・表示について学ぶ。</p> <p>14 食品の品質規格と表示②（第7回対面授業）（ICT:Classroom） p. 156-172、食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。</p> <p>15 食情報と消費者の保護（第8回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 173-189、食情報の現状に加え、食に関する情報について問題点を含め学ぶ。さらに、食情報を取り巻く問題に加え、食情報から消費者の保護の視点で関係する事例を学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：フードスペシャリストという資格、その役割を理解し、これに関連した食・食生活・食品産業等の基礎事項を理解できる。</p> <p>◎D：フードスペシャリスト論に関わる知識を理解できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。（60分程度）</p> <p>事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた出欠確認テストの問題も確認する。（120分程度）</p>
指導方法	1. 対面+Classroom併用型で行う。初回は全員、オンライン授業だが、2週目以降、対面授業を先に受けるクラスとオンライン授業を先に受けるクラスとで各項目を教わる順番が異なることになる。

	<p>2. テキストの内容に沿ったプリントを毎回、配布して、シラバスに沿ってわかりやすい講義を行う。</p> <p>3. DVDの動画、パワーポイントの画像等をClassroomを介して提示し、視覚的な面からの理解も促す。</p> <p>4. 対面授業ではプリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。</p> <p>5. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。</p> <p>6. 授業内容に関わる出欠確認テストを毎回、行う。 フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後における質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>C: プリントに関する口頭試問に適切に答えられるかや各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。</p> <p>D: 定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。 定期試験80%、出欠確認テストおよびプリントへの記入状況10%、受講態度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>
テキスト	四訂フードスペシャリスト論 第5版 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2000円+税
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	<p>1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。</p> <p>2. テキストはもちろん、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。</p> <p>3. 次回の授業が何回目の対面授業なのかオンライン授業に当たるのか確認した上で、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。</p> <p>4. 対面授業では始業時までに着席を完了し、予習・復習を行うこと。</p> <p>5. 対面・オンラインに関わりなく、出欠確認テストは時間割上の始業時間後の24時間以内に回答しないと欠席となる。</p> <p>6. 授業プリントは、授業開講前か最初の対面授業時にまとめて配布する他、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考査に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。</p> <p>7. コロナ禍最悪の情勢に対応できるよう、対面授業の内容についてもClassroomを介してオンラインで視聴できるように用意してある。体調に不安を感じたら無理をせず対面への欠席を事前に連絡した上で、オンライン授業に出席し、授業スライドを視聴した上で24時間以内に出席確認テストを記入・提出すれば出席を認める。また、対面出席者についても復習用、資格試験対策のために利用を勧める。</p>
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N28C50	A ZOOM中継型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>“食”が成熟化し食べ方が多様化する中で、食をビジネス化し、成功するためには、幅広い知識や技術、消費者のニーズに対応できる能力や人にアピールする表現力(感性)が必要になる。フードコーディネータ論は、特に“食のアメニティ(快適性)”を強く取り上げた授業である。</p> <p>(授業目標) 美的センスや表現力を養い、快適な食空間を演出するためにはどうすればよいか分かるようになる。 ◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学習し、フードコーディネータを理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになり、合格できる知識を身に付ける。 ◎E：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神を理解し、給食やフードビジネスにおいて料理の付加価値を高めるために何が出来るかを考えることができるようになる。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、消費者の期待に副うようなセンスの良い商品を考えられるようになる。</p>
授業計画	<p>1 フードコーディネータの業務 (ICT: Classroom) フードコーディネータとはどのような仕事か、そのために必要な知識と経験について理解する。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>2 フードコーディネータの基本理念 (ICT: Classroom) ホスピタリティの精神について理解し、フードコーディネータの意義について考える。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>3 現代の世界の食文化 (ICT: Classroom) 日本と代表的な世界の食文化を比較し、それぞれの特徴を確認する。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>4 メニュープランニング (ICT: Classroom) 献立計画の際に必要な要件について理解し、様々な料理様式を学ぶことで、多様な献立を立てることができるようになる。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>5 フードコーディネータとしてのメニュー提案業務 飲食店にメニューを提案する際に必要な要件について理解する。</p> <p>6 実存のレストランにメニューを提案してみよう (課題解決型授業) 実存するレストランの現状を把握し、問題点を考えた上で、各自メニュー提案シートを作成し、アクティブラーニングを行う。ニーズと制約条件を両方同時に満たす料理提案ができるようになる。</p> <p>7 食空間のコーディネータ (1) 快適な食空間を作るためには、どのような事に配慮すべきか学び、実践できるようになる。</p> <p>8 食空間のコーディネータ (2) (ICT: Classroom) 食空間のカラーコーディネータ及び照明の効果について学び、適切なコーディネータを選択することができるようになる。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>9 フードマネージメント (ICT: Classroom) フードマネージメントとは何か理解し、レストランを起業する際にはどのような要件を考慮して計画すべきかを学ぶ。マネージメントに必要な基礎能力を身に付ける。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>10 食卓のコーディネータ (1) 和、洋、中のテーブルウェアの種類と扱い方を画像なども見ながら学び、テーブルコーディネータのセンスを磨く。</p> <p>11 食卓のコーディネータ (2) セッティングの基礎を学び、自ら出来るようにシミュレーションを通して修得する。</p> <p>12 食卓のサービスとマナー(1)日本 (実習) 日本の食事マナーについて学び、実物を用いて、正しい箸の扱い方を修得する。お箸とお椀のマナーの実習を行う。</p> <p>13 食卓のサービスとマナー(2)西洋・中国 (ICT: Classroom) 西洋および中国料理のサービスとマナーについて学修し、サービスする側、受ける側、指導する側など、様々な立場から実践できるようになる。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>14 フードコーディネータ論の理解① 今まで学習してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをして、解説を聞きながら理解し、知識を定着させる。</p> <p>15 フードコーディネータの論の理解②、メニュー提案結果発表 (プレゼンテーション) 今まで学修してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをして、解説を聞きながら理解し、知識を定着させる。 また、メニュー提案したお店からのフィードバックされた結果とコメントを発表するので、自分に不足している知識、能力は何か自覚し、今後どのような勉強や経験が必要か考える。 メニュー提案のプレゼンテーションを行う。</p>

学習成果・到達目標・基準	◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学修し、フードコーディネートの基礎を理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになる。 ○E：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神とそれによる料理の付加価値について理解している。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、商品の提案ができるようになる。
事前・事後学習	事前学習：関連部分の教科書を読んで分からない部分に印をつけておく。自身の毎回の食事に付加価値を付けるならどのような事が出来るか考えてみる。(60分程度) 事後学習：ノート・プリントを復習し、事前学習で分からなかったところが理解できたか確認すること。また、Classroomに、授業の各回の関連問題が出題されるので、繰り返し解いて覚えること。外食に行った時には店のコーディネーター・サービス等を意識して学ぶこと。買い物に行った時にも、消費者のニーズへの対応や流行について常に情報を集める意識を持ち、感性を磨くこと。また、授業をzoom録画し、Classroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。(120分程度)
指導方法	・対面授業とzoomによるライブ配信授業を交互に行う。 ・講義形式であるが、メニュー提案の作成、正しい箸の扱い方の練習など、自ら体を動かして、積極的に参加できる授業内容とする。 ・パワーポイント、プロジェクター、zoom、Classroom等も使用して進める。写真やカラー資料も表示して、コーディネーター例やテーブルウェアを具体的に紹介する。 ・Classroomで関連問題を解く課題を課す。 ・課題提出と定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②レポート提出(学生)、③評価およびコメントして返却、④授業後の質疑対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：フードコーディネーターに関わる基礎的知識の理解度を定期試験により評価する。 E：実存のレストランへのメニュー提案レポートを評価する。 メニュー提案レポート：30%(提出期限厳守)、定期試験：70%(持ち込み不可)をルーブリックに沿って総合的に評価。
テキスト	「三訂 フードコーディネーター論」(社)日本フードスペシャリスト協会著 建帛社(2012)
参考書	「食卓のコーディネーター基礎」フードデザイン協会編集 阪上愛子著 地方・小出版流通センター(2013)
履修上の注意	・フードスペシャリスト及びフードコーディネーター認定資格取得に必要な必修科目である。 ・2年次の12月にフードスペシャリスト資格認定試験が実施される。
アクティブ・ラーニング	課題解決型学習、プレゼンテーション、マナー実習
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom, zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：選択
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N28C51	B 対面+Classroom併用型		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>「食」と「食品」についての専門家を目指すフードスペシャリストにとって必須な、様々な食品に関する評価および鑑別の方法を理解する。各評価・鑑別法の理論及び方法を理解し、具体的に食品を評価して食品をみる習慣を身につける。現在、わが国にあふれる様々な食品の中から良い食品を選択するための、食品に対する深い知識、それらの品質を見抜く技能を身につける。そのために、嗜好に直接結びつく食品評価法、化学・物理的な評価法、さらに個々の食品の鑑別法を身につける。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎D：フードスペシャリスト資格を得るにふさわしいだけの食品鑑別に関わる知識を理解できる。</p> <p>○E：食品に対して一定の評価ができ、さらに個々の食品についての良し悪しを鑑別することができる。</p>
授業計画	<p>1 官能評価①（第1回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 4-9、官能評価の概要、基本および実施法など官能評価の基礎について学ぶ。官能評価に関するビデオを視聴する。</p> <p>2 官能評価②（第1回対面授業）（ICT:Classroom） p. 7-12、希釈した五味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）の識別や5段階の濃度の食塩水を識別する官能評価を全員で行う。引き続き官能評価の基本と実施法についても学ぶ。</p> <p>3 官能評価③（第2回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 12、引き続き官能評価の実施法について学習する。官能評価に関するビデオを視聴する。</p> <p>4 官能評価④化学的評価①（第2回対面授業）（ICT:Classroom） p. 14-16, 22-30, 32-41、オレンジジュースを用いた3点識別試験法、チョコレートおよびお茶による2点嗜好試験法を体験する。果菜類（トマトなど）あるいは果実類（ナシなど）についてSD法により味や外観など総合的評価を行う。食品成分と品質のうちでも、水分および色素について学ぶ</p> <p>5 化学的評価②物理的評価①（第3回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 32-53, 60-63、食品の変色や化学的品質評価について学ぶ。続いて、物理的評価法について学び、特に食品の状態について学ぶ。</p> <p>6 物理的評価②（第3回対面授業）（ICT:Classroom） p. 54-58、レオロジーとテクスチャーおよび物理的性質の評価方法について学ぶ。カムカムドリンクによる味覚変換作用をレモンを食べることで体験する。</p> <p>7 物理的評価③個別食品の鑑別①（第4回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 64-67, 88-94、レオロジー・テクスチャーなどについて映像で示しながら学ぶ。食品の物性に関するビデオを視聴する。個別食品の鑑別に入り、コメについて学ぶ。</p> <p>8 化学的評価③個別食品の鑑別②（第4回対面授業）（ICT:Classroom） p. 50-52, 94-110、ジュースを用いた糖度・酸度の測定を班単位で行う。麦類、トウモロコシ類、雑穀類、いも類について学ぶ。</p> <p>9 個別食品の鑑別③（第5回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 111-133、豆類、種実類、野菜類、果実類などについて学ぶ。</p> <p>10 個別食品の鑑別④（第5回対面授業）（ICT:Classroom） p. 134-150、ウニの人工エキスを作成する作業を行い、水産物のうま味の成り立ちについて理解を深める。海藻類、魚介類についても学ぶ。</p> <p>11 個別食品の鑑別⑤（第6回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 151-168、肉類、卵とその加工品について学ぶ。</p> <p>12 個別食品の鑑別⑥（第6回対面授業）（ICT:Classroom） p. 116-118, 168-187、ナッツ類（松の実、ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、アーモンド、ピスタチオ、カシュナッツを予定）を試食し、生きているときはどのような植物か、理解を深める。乳と乳製品、油脂、菓子類についても学ぶ。</p> <p>13 個別食品の鑑別⑦（第7回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 187-243、酒類、茶類、醸造食品、インスタント食品、保健機能食品について学ぶ。</p> <p>14 個別食品の鑑別⑧官能評価⑤（第7回対面授業）（ICT:Classroom） p. 7, 14, 16-19, 48, 198-203、世界の主要なお茶（緑茶、白茶、黄茶、烏龍茶、紅茶、黒茶を用意）を菓子類（和三盆を予定）も伴って試飲する。官能評価に関わる統計の基礎を学ぶとともに、自分たちが実施した五味食塩水の濃度およびオレンジju-suの種類の識別能力についての統計的評価を行う。チョコレート、お茶の好みの傾向についてクラスによって統計的な違いがないかについても検証を行う。</p> <p>15 官能評価⑥（第8回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 14-15, 217-243、チョコレート、お茶の好みの傾向についてクラスによって統計的な違いがないかについても検証を行う。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎D：食品の官能評価・鑑別論の分野の基本的な知識を身につける。</p> <p>○E：具体的に食品を評価、鑑別するための基本的な操作・手技の基本を身につける。</p>

事前・事後学習	事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(90分程度) 事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた出欠確認テストの問題も確認する。(90分程度)
指導方法	1. 対面+Classroom併用型で行う。初回は全員、オンライン授業だが、2週目以降、対面授業を先に受けるクラスとオンライン授業を先に受けるクラスとで各項目を教わる順番が異なることになる。 2. テキストの内容に沿ったプリントを事前にまとめて配布して、シラバスに沿ってわかりやすい講義を行う。 3. DVDの動画、パワーポイントの画像等をClassroomを介して提示し、視覚的な面からの理解も促す。 4. 味覚などを確かめる官能評価、結果の統計処理、食品の糖度、酸度などの定量的測定などの演習を毎回、行う。 5. 特に後期の授業については、フードスペシャリスト資格試験の実施日より前に全ての過去問題の解説が終わるようにする一方で、出題対象になりにくいと思われる官能評価の統計解析の内容は後回しにして、授業を進める。 6. 授業内容に関わる出欠確認テストを毎回、行う。 7. 対面授業ではプリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。 8. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。 フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後に質疑応答を行う
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。 E：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるか各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等 を評価する。 定期試験70%、出欠確認テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度および実験に対する取り組み15% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	『三訂食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編 (建帛社) 2,200円+税
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。 2. テキストはもちろん、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。 3. 次回の授業が何回目かの対面授業なのかオンライン授業に当たるのか確認した上で、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 対面授業では始業時までに着席を完了し、予習・復習を行うこと。 5. 対面・オンラインに関わりなく、出欠確認テストは時間割上の始業時間後の24時間以内に回答しないと欠席となる。 6. 授業プリントは、授業開講前か最初の対面授業時にまとめて配布する他、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考査に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。 7. コロナ禍最悪の情勢に対応できるよう、対面授業の内容についてもClassroomを介してオンラインで視聴できるように用意してある。体調に不安を感じたら無理をせず対面への欠席を事前に連絡した上で、オンライン授業に出席し、授業スライドを視聴した上で24時間以内に出席確認テストを記入・提出すれば出席を認める。また、対面出席者についても復習用、資格試験対策のために利用を勧める。
アクティブ・ラーニング	
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
村上佐恵子			
ナンバリング：N28C52	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>学校や社会で学んだ知識や技術を活かして、社会で自立して生きる具体的な方法の一つである「飲食店経営の開店計画」をテーマに、個性を活かした集客力ある飲食店の空間デザインのコツを学びます。食空間をマイクロ（お皿の上）からマクロ（店舗全体の空間）まで引き伸ばし、共通した強いコンセプトを持ってデザインすることを学びます。</p> <p>フードコーディネーター資格取得の学修にも対応した内容の授業です。</p> <p>(授業目標)</p> <p>飲食店開店に向けた具体的な企画能力を、模型作成を通じ総合的に身につける。</p> <p>○C：授業を通して学んだ食の世界の知識や技術を、自らの言葉に置きかえてまとめることが出来る。また飲食店経営の実現に際し、飲食店のアドバイザーとして活躍するときに役立つ、繁盛する食空間づくりの基本的なセオリーを文章で伝えることが出来る。</p> <p>◎E：自分のアイデアを概要図面や模型という具体的な視覚的表現で構成して提案・検討出来る能力を身につける。</p>
授業計画	<p>1 自宅兼用飲食店・マイショップ経営の魅力 自立する生き方を実現できるマイショップの魅力について マイショップで成功した人々から学ぶ開業のコツ あなたの好きなこと、興味あることから発想する</p> <p>2 成功する個性的な飲食店づくり（実習） イメージボードの作成 経営テーマの決定 テーマを具体化させる店舗コンセプトづくり イメージの収集</p> <p>3 空間計画のコツ①（実習） 空間構成配置を考える</p> <p>4 空間計画のコツ②（実習） 顧客導線と働き手の動線計画</p> <p>5 立体で考える①（実習） 図面をトレースして床を作る</p> <p>6 立体で考える②（実習） 壁面デザインを作る 窓を作る</p> <p>7 立体で考える③（実習） 家具のデザイン 家具を作る</p> <p>8 立体で考える④（実習） 機器類のデザイン 機器類を作る</p> <p>9 立体で考える⑤（実習） 色彩計画 インテリアデコレーション計画の作成 全体の色彩を考える</p> <p>10 立体で考える⑥（実習） 色彩計画 空間着彩</p> <p>11 立体で考える⑦（実習） 色彩計画 家具・機器着彩</p> <p>12 立体で考える⑧（実習） 外部と看板デザイン 店名を考え看板を作る</p> <p>13 模型組立（実習） 壁や家具などを仕上げ、配置し、組み立てる</p> <p>14 装飾物のデザイン（実習） 模型の仕上げ... 壁面に装飾物を取り付ける 模型の手直し、ブラッシュアップ</p> <p>15 発表、講評（プレゼンテーション） 最終授業日に課題成果物の最終調整と、発表・授業内展示および講評を行い、個性表現の無限の魅力と効果を確認します。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：授業から学んだことを自分のコンセプトとしてまとめ、正確に伝えることが出来る。</p> <p>◎E：自分のアイデアを実現するために何を、どのように、どんな空間で提供していくのか、発想から開店までを、具体的に食空間模型づくりを通して表現することが出来る。</p>

事前・事後学習	事前学習：授業計画や自分の学習進度を確認しながら授業内容に即した情報を、図書やインターネット等でチェックする。 事後学習：授業で習得した知識や手法を整理してまとめておく。
指導方法	毎回の対面授業をzoomでライブ中継するので、オンライン授業の回はそちらで受ける事。 授業では、サンプル模型や映画や写真などの視覚教材を多用して、発想力を高めます。 各自の個性表現を大切に、一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力と具現化力を培う指導を行います。 フィードバックの仕方：①毎回授業の終わりで質疑応答の時間を設ける。②最終作品を各自に講評する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	学んだ知識や技術を活かして、実際に計画できることを目標にしていますので、試験は行いません。 C：受講態度を評価する。(20%) C：授業内容についてのレポートを評価する。(10%) E：最終提出物の模型、プレゼンテーションを評価する。(70%)
テキスト	無し
参考書	
履修上の注意	個人のセンスや技能を活かしたマイショップ経営の計画を体験しながら、自由に生きる力を身につけていきます。 既成概念にとらわれずに頭を柔らかくして、授業を楽しみながら自分の隠れた才能やセンスを発見して自立の自信をつけましょう。 資格取得へのチャレンジを積極的に応援します。
アクティブ・ラーニング	実習、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	zoom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N28C53	B 対面+Classroom併用型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>フードスタイリングをする上で必要なセッティングの基本（洋食・和食）、食文化、国内外の歳時記を学び、実習を通して食空間プロデュース、フードスタイリングを身に付ける。</p> <p>(授業目標) セッティングの基礎知識、マナー、食文化を理解し食空間プロデュースをする企画力、フードスタイリングの技術を知る B：グループワークでのプレゼンテーションで各々の役割を分担、協力する事でより良い発表ができる。 ◎D：食文化、国内外の歳時記を知り現代の食生活、食のイベントに対して理解を深めることができる。 ◎E：自分の考えをまとめ、課題に対して表現する技術を習得し、ビジュアル的にプレゼンテーションできる。フードビジネス（ホテル、レストラン）の商品開発、企画案作成ができる。</p>
授業計画	<p>1 ①、②フードスタイリング概論 ①、②フードスタイリングについての概要と必要性について学ぶ。</p> <p>2 ①食空間プロデュース概論（講義・実習対面） ②テーブルウェアについて（オンライン） ①食空間プロデュースとはどのような事をするのか、またその効果と必要性について学ぶ。 テーブルセッティングの基本の実習。 ②テーブルウェアとは何か。洋食器の基本知識。食卓装飾品について学び、その活用法を知る。</p> <p>3 ①テーブルウェアについて（オンライン） ②食空間プロデュース概論（講義・実習対面） ①テーブルウェアとは何か。洋食器の基本知識。食卓装飾品について学び、その活用法を知る。 ②食空間プロデュースとはどのような事をするのか、またその効果と必要性について学ぶ。 テーブルセッティングの基本の実習。</p> <p>4 ①センターピースについて（講義・実習対面） ②洋の歳時記を学ぶ（オンライン） 実習テーブルセッティング、プレゼンテーション） ①センターピースの役割とは。それぞれが生花を使用して、センターピースアレンジメントを作る。 各自作品をテーブルに配置して写真撮り。 ②洋の歳時記を知り、企画書を作成する。</p> <p>5 ①洋の歳時記を学ぶ（オンライン） ②センターピースについて（講義・実習対面） ①洋の歳時記を知り、企画書を作成する。 ②センターピースの役割とは。それぞれが生花を使用して、センターピースアレンジメントを作る。 各自作品をテーブルに配置して写真撮り。</p> <p>6 ①季節のイベントのテーブルを作成（実習対面） ②料理とサービス、プロトコール（オンライン） ①テーブルセッティングの実習。 ハロウィン、サンクスギビングなど、季節のイベントのテーブルの企画書作成、テーブル作成、発表 、写真撮影。学生評価も加味したうえで学園祭出展作品を選定する。 ②料理メニューの書き方、サービスの仕方。プロトコールの基本を学ぶ。</p> <p>7 ①料理とサービス、プロトコール（オンライン） ②季節のイベントのテーブルを作成（実習対面） ①料理メニューの書き方、サービスの仕方。プロトコールの基本を学ぶ。 ②テーブルセッティングの実習。 ハロウィン、サンクスギビングなど、季節のイベントのテーブルの企画書作成、テーブル作成、発表 、写真撮影。学生評価も加味したうえで学園祭出展作品を選定する。</p> <p>8 ①日本の食卓の基本（講義対面） ②和の歳時記と行事食（オンライン） ①和食の成り立ちと和食の形態を知る。本膳形式、懐石、会席料理の違いを知る。 ②五節句の行事食とコーディネート学ぶ。四季の折々の特徴的料理を調べる。</p> <p>9 ①クリスマスとパーティプロデュース（オンライン） ②日本の食卓の基本（講義対面） ①パーティの基本的考え方と企画の立て方。 クリスマス市場のリサーチ（今年のクリスマスケーキの特徴、売れ筋）レポート提出。 ②和食の成り立ちと和食の形態を知る。本膳形式、懐石、会席料理の違いを知る。</p> <p>10 ①クリスマステーブル作製（実習対面） ②クリスマスとパーティプロデュース（オンライン） ①クリスマステーブル作製、発表、写真撮り、企画書提出。パーティプラン発表。 テーブルセッティングの実習。学生評価も加味したうえでクリスマス展示テーブルの選定をする。 ②パーティの基本的考え方と企画の立て方。 クリスマス市場のリサーチ（今年のクリスマスケーキの特徴、売れ筋）レポート提出。</p> <p>11 ①正月祝い膳（オンライン） ②クリスマステーブル作製（実習対面）</p>

	<p>①日本人にとっての正月祝い膳の意味を考える。 全国のお雑煮のレポート、お正月、おせち料理のレポート。</p> <p>②クリスマステーブル作製、発表、写真撮り、企画書提出。パーティープラン発表。 テーブルセッティングの実習。学生評価も加味したうえでクリスマス展示テーブルの選定をする。</p> <p>12 ①ティーテーブルとおもてなしの仕方（講義・実習対面） ②正月祝い膳（オンライン） ①英国紅茶のセッティングとおもてなし方法を実習体験する。 セッティングされたテーブルの中より各自、スタイリング写真を撮る。</p> <p>13 ②日本人にとっての正月祝い膳の意味を考える。 全国のお雑煮のレポート、お正月、おせち料理のレポート。 ①バレンタインデーの意味を知る（オンライン） ②ティーテーブルとおもてなしの仕方（講義・実習対面） ①バレンタインデーの意味を理解したうえで、各自チョコレートフードスタイリングを発表する。</p> <p>14 ②英国紅茶のセッティングとおもてなし方法を実習体験する。 セッティングされたテーブルの中より各自、スタイリング写真を撮る。 ①バレンタインのテーブル作製（実習対面） ②バレンタインデーの意味を知る（オンライン） ①バレンタインのテーブル作製、発表、写真撮り、企画書提出。 グループワーク・プレゼンテーション、最優秀グループを選定する。</p> <p>15 ②バレンタインデーの意味を理解したうえで、各自チョコレートフードスタイリングを発表する。 ①和の歳時記と行事食（オンライン） ②バレンタインのテーブル作製（実習対面） ①五節句の行事食とコーディネート学ぶ。四季の折々の特徴的料理を調べる。 ②バレンタインのテーブル作製、発表、写真撮り、企画書提出。 グループワーク・プレゼンテーション、最優秀グループを選定する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>B：グループワークでの発表により各々が役割、分担を理解して協力、グループでの成果を上げる事ができる。</p> <p>◎D：食文化、国内外の歳時記を知ることが出来、現代の食生活を理解できる。</p> <p>○E：自分の考えを人前でプレゼンテーションできる。また、基本のテーブルセッティングができるようになる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：実習演習に向けてイメージを形に表す写真などをスクラップしてまとめ、企画書の課題に取り組む（30分）。</p> <p>事後学習：授業に関心を持った情報をインターネットや雑誌等で調べる、授業内容をまとめる、撮影した授業写真をレジюмеに添付するなど、実践で生かせるように復習する（30分）。指示された課題やレポートに取り組む（30分）。</p>
指導方法	<p>講義と実習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Classroomへの動画配信によるオンライン授業と対面による講義・実習を交互に行うため、授業の順番は前後する。 ・テキスト、レジюме、パワーポイントを使用して講義。 ・講義で理論を理解した上で実習を行い、知識の定着を行う。 ・レポートの提出を行い、企画力、知識の理解度を確認する。 ・テーブル展示を行いプレゼンテーション能力を促す。 <p>フィードバックの仕方</p> <p>①レポートを確認 ②評価し返却 ③実習ではその場で指導コメントを行い、今後の授業への関心を深め知識の定着を促す。 ④授業後に質疑応答を行う。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>B：グループワークにおける、発表の役割、協力態度を評価する。</p> <p>D：提出レポート、企画書を評価する。（課題についてよく学び、調べ考察されているか。）</p> <p>E：実習作品発表での企画書、作品、プレゼンテーションを評価する。</p> <p>授業態度 20% 制作作品 80%（レポート、企画書 50% 作品 30%）</p>
テキスト	TALK食空間コーディネーター3級 NPO法人食空間コーディネート協会著 株式会社優しい食卓
参考書	料理を美味しく演出する「盛り付け&セッティング」 メイツ出版
履修上の注意	<p>講義と実習と交互に行いますので、欠席が多いと最終作品に大きく影響が出るので遅刻・欠席をしないこと。グループでの発表に対して、グループの一員としての責任感と協調性をもって臨んでください。</p> <p>企画書の提出、テーブル作成、リサーチレポート提出など各3～4回あります。</p>
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング）
ICT・オープンエデュケーションの活用	Classroom

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
村上佐恵子			
ナンバリング：N28C54	A ZOOM中継型	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	人を喜ばせる“おもてなし”。「飲食」のおもてなしを楽しく演出・構成するツールとして見直し、多角的にデザインします。 オリジナルの「パーティー」を作り上げることをテーマとし、創作料理と盛り付けデザイン、テーブルコーディネートとテーブル周りの演出、オリジナルのお菓子やデザート調理、招待状作成等、優れた参考事例を元に、総合エンターテインメント体験としてのフードデザインを身につけていきます。 フードコーディネーター資格取得のための学修にも対応した内容の授業です。 (授業目標) 人が集い、飲食を楽しむ「おもてなしのデザイン」について、その発想のコツと具体的で楽しい企画書のまとめ方を身につける。 ◎C：自らテーマを発想してコンセプトをまとめ、それを具現化するための計画を考えることができる。 ◎E：自分の考えを解り易く視覚的に表現する、訴求効果の高いビジュアルプレゼンテーション出来る能力を身につける。
授業計画	<p>1 楽しく美しいフードエンターテインメントの世界パーティーの実例から学ぶ「おもてなし」の表現。テーマと表現。</p> <p>2 パーティー計画①（課題解決型学習）イメージボード作りで計画立案。イメージおよび資料の収集。</p> <p>3 パーティー計画②（課題解決型学習）イメージボード、コンセプト作り。空間からの具体的なイメージ発想を文字で書く。</p> <p>4 パーティー計画③（課題解決型学習）招待状づくり。</p> <p>5 パーティー計画④（課題解決型学習）メニューづくり。</p> <p>6 パーティー計画⑤（課題解決型学習）具体的な料理のデザイン。</p> <p>7 パーティー計画⑥（課題解決型学習）料理の盛り付けデザイン。</p> <p>8 パーティー計画⑦（課題解決型学習）デザート現物づくり。現物の撮影。</p> <p>9 パーティー計画⑧（課題解決型学習）テーブルコーディネーション計画：アイデア。</p> <p>10 パーティー計画⑨（課題解決型学習）テーブルコーディネーション計画：配置。</p> <p>11 パーティー計画⑩（課題解決型学習）テーブルコーディネーション計画：描画。</p> <p>12 パーティー計画⑪（課題解決型学習）会場デザイン描画。</p> <p>13 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり①（課題解決型学習）ビジュアルシートのレイアウト。</p> <p>14 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり②（課題解決型学習）プレゼンテーションの文章づくり。</p> <p>15 発表、講評（課題解決型学習、プレゼンテーション）ビジュアルプレゼンテーションシートの最終調整と発表・授業内展示および講評。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C：自分のコンセプトをまとめ、正確に伝えることが出来る。 ◎E：就職活動や社会で働き出してから役に立つ、企画書表現としてのビジュアルプレゼンテーションをまとめ、発表することが出来る。
事前・事後学習	事前学習：他の授業で使用しているフードコーディネーター資格取得対応教科書の中から、この授業に役立つ項目を熟読しておくこと。また、事前に図書やインターネットで資料を良く見ておくこと。（30分） 事後学習：授業で説明した内容、事例を良く反復自習してください。（30分）
指導方法	毎回の対面授業をzoomでライブ中継するので、オンライン授業の回はそちらで受ける事。 授業では、映画や写真や現物による視覚教材を多用して、センスと発想力を高めるための基本的な知識を学ぶ講義と、各自が発想した計画を視覚表現する技術を修得する演習を複合して進めます。 一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力を培う指導を行います。

	す。 フィードバックの仕方：①毎回授業の終わりで質疑応答の時間を設ける。②「パーティーの企画書」の作品について講評を行う。
アセスメント・成績評価の方法・基準	学んだ知識や技術を活かして、実際に計画できることを目標にしていますので、試験は行いません。 C：受講態度を評価する。(20%) C：授業内容についてのレポートを評価する。(10%) E：最終提出物のプレゼンテーションを評価する。(70%)
テキスト	なし
参考書	
履修上の注意	資格とセンスを活かして、組織内でプロジェクトリーダーとして仕事を推進出来る、あるいは、独立して仕事をする女性が増えてきました。社会で自立して自由に生きる力を身につけるために、既成概念にとらわれずに、頭を柔らかくして授業を楽しんでください。 欠席せずに積極的に参加しましょう。
アクティブ・ラーニング	課題解決型学習、プレゼンテーション
ICT・オープンエデュケーションの活用	zoom