

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
担当教員			
食物栄養科専任教員			
ナンバリング：N31A01			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) これまで学修してきた成果を確認および発表するための授業である。PROGテストにより成長を実感し、学外実習の報告会では現場で学んだことを発表する。また、モデル別に分かれて学修成果の卒業発表を行う。 (授業目標) ・プレゼンテーション等における協働作業に自ら責任感を持って積極的に参画できる。 ・就職後に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。 (学習成果) ◎A：モデル別に分かれ卒業発表を行う。 ◎E：今まで学んできたことを生かし、プレゼンテーションができる。 〈フードビジネス・DXモデルのTQ〉DX活用して連携する企業の販促方法等とは何か？ 〈カフェ・レストランモデルのTQ〉戸板の学生に備前焼が欲しいと思ってもらうためにはどうしたらよいか？ 〈ビューティ&ウェルネスモデルのTQ〉F1層（20～34歳の女性）へ販売する食品の売上アップや集客するためにすべきことは何か？
--	--

授業計画	1 学長講演・食物栄養科ゼミナールガイダンス・避難訓練 学長講演。 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。 災害時における避難訓練。（吉川・専任教員全員） 2 モデル別の卒業発表準備、制作、学修① 病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（谷口） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL） 3 モデル別の卒業発表準備、制作、学修② 病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（谷口） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL） 4 モデル別の卒業発表準備、制作、学修③ 病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（谷口） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL） 5 モデル別の卒業発表準備、制作、学修④ 病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって
------	---

6	<p>卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。(谷口)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネート提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL)</p> <p>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL)</p> <p>モデル別の卒業発表準備, 制作, 学修⑤</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川)</p> <p>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。(谷口) (PBL)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネート提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL)</p> <p>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL)</p>
7	<p>PROGテスト (3学科共通)</p>
8	<p>1年時にも実施したPROGテストを実施する。それにより、自身のジェネリックスキルがどれだけ伸長したかを測り、得意不得意を把握するためのものである。(狩野)</p>
9	<p>モデル別の卒業発表準備, 制作, 学修⑥</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川)</p> <p>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。(谷口) (PBL)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネート提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL)</p> <p>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL)</p>
10	<p>生涯の学び(菊池桃子客員教授) (3学科共通)</p>
11	<p>本学の卒業生でもあり、客員教授である菊池桃子先生より女性のキャリア形成について学ぶ。(狩野)</p>
12	<p>モデル別の卒業発表準備, 制作, 学修⑦</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・吉川・橋詰)</p> <p>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、商品開発を行なって卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略を体験を通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。卒業発表に向けて資料・動画等作成する。(谷口) (PBL)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネート提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL)</p> <p>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL)</p>
13	<p>学外実習報告会の練習(グループワーク)</p>
14	<p>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練習を行い、実習内容について理解を深める。(西山、井部、谷口、橋詰、狩野)</p>
15	<p>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>
16	<p>学外実習報告会①(グループワーク、プレゼンテーション)</p>
17	<p>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、井部、谷口、橋詰、狩野)</p>
18	<p>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>
19	<p>学外実習報告会②(グループワーク、プレゼンテーション)</p>
20	<p>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、井部、谷口、橋詰、狩野)</p>
21	<p>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>
22	<p>PROGテスト解説(3学科共通)</p>
23	<p>第7回で受けたPROGテストの結果をもとに専門家の解説を聞き、自身のジェネリックスキルの成長を確認し、得意不得意を把握し、今後に役立てる。(狩野)</p>
24	<p>卒業発表(プレゼンテーション) (専任教員全員)</p>
25	<p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：学修の成果を発表する。 フードビジネス・DXモデル、カフェ・レストランモデル、ビューティ&ウェルネスモデル：産官学連携の成果を発表する。 それぞれの卒業発表をお互いに聞いて、感想や意見を交換しあう(川嶋) 各部署からの連絡等(狩野)</p>
到達目標・基準	<p>◎A：モデル別に分かれ、課題に対して積極的に取り組むことができる。 ◎E：今まで学んできたことを生かし、就職後に必要な知識を科目ごとに関連付けることができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前に配布物があれば必ず目を通しておくこと。試験対策や産学連携授業の前には予習・復習を必ず行い、</p>

	また関連する課題・提出物は真剣に取り組み、期日までに提出すること。（事前学習15分・事後学習30分）
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・モデル別、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。④産学連携授業については、課題提出後に企業の方や教員からコメントを伝え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。 ○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。栄養士実力認定試験の模擬試験または、産学連携課題により評価する。 成績評価の基準 A：50% E：50% 上記の項目を総合的に評価し、P（合格）D（不合格）で成績をつける。
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、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	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			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) Public Healthという言葉を知って「公衆衛生」となったが、「みんなの健康」を意味している。個々の人々が健康であるためには、単に病気にならないための対策だけでなく、早期発見や社会復帰も必要であり、それぞれの生命の質 (Quality of Life:QOL) が大切である。広い視野から栄養士としての役割を認識できるよう、身近な問題を扱い講義する。 (授業目標) 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を行う。 (学習成果) ◎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。
授業計画	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。 2 人口の動向 (テキスト2章) 世界および日本の人口動態および人口動態、その政策について学ぶ。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。
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
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。 <ul style="list-style-type: none"> ・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（廣済堂） Nブックスシリーズ 公衆衛生学（建帛社）
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・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、PBL	

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			
小川聖子			
ナンバリング：N12C03	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 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。 (授業目標) 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。 (学習成果) 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。 D：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ができる。 ◎E：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。
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。 正月にほとんどの学生が経験している「雑煮」について、自己の場合、自分が知りえる例をまとめてレポートにする。 レポートを発表し、他の学生の場合も認識する。</p> <p>4 日本の行事食② 一端午の節句・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」「懐石」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。食に関しても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 沖縄は歴史から見ても、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</p>

	<p>12 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>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、相違点などを学ぶ。</p> <p>13 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つ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。 正月に経験したおせち料理、お雑煮について第3回のレポートを振り返りまとめる。</p>
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。</p> <p>D：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。</p> <p>◎E：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)</p> <p>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。</p> <p>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</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%)</p> <p>D, E：授業内において中間課題提出。学期末にまとめのレポートを提出する(70%)</p> <p>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。中間課題の提出・最終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</p> <p>『日本料理の歴史』熊倉功 吉川弘文館</p> <p>『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。</p> <p>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。</p> <p>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、PBL	<p>プレゼンテーション</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			
工藤 豪			
ナンバリング：N22A04			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) わが国における社会福祉の歴史的展開を社会経済状況と関連させながら概説した上で、人口高齢化についての基本的知識を把握するとともに、少子化の定義・推移・影響・要因・対策などについて理解を深める。それらを踏まえ、社会保障の仕組みを確認しながら、医療・介護・年金・生活保護の制度に関する特徴や課題について講義する。 社会人として必要な資質（社会問題について客観的な認識をもち多角的な視点から考察できる能力）を習得する。 (授業目標) 人口高齢化や少子化の動向についての多様な主張・考え方、社会保障制度の基本的な知識を学ぶことにより、社会問題について客観的な認識をもち多角的な視点から考察できるようになる。 (学習成果) C：人口高齢化や少子化の動向に関する多様な主張・考え方を理解した上で、是正する目標を明示し、そのために必要な課題解決の方法を考えることができる。 ◎E：医療・介護・年金・生活保護などの社会保障制度に関する基本的な知識を把握するとともに、その特徴や課題について理解することができる。
授業計画	1 ガイダンス この科目を学習する意義、授業内容、学生側の授業への準備、評価方法などに関する説明を行う 2 社会福祉の歴史的展開 わが国における社会福祉の歴史的展開について、戦前と戦後に区分しながら概要と特徴を把握する 3 人口高齢化（1）—世界と日本の人口動向— 世界と日本における人口動向について、総人口の推移、年齢別人口割合の推移、人口ピラミッドから特徴を捉える<人口統計資料集を閲覧するためノートパソコンを活用する> 4 人口高齢化（2）—人口高齢化の推移と要因— 老年人口割合について、先進諸国における推移を比較するとともに、人口高齢化の要因を整理する<人口統計資料集を閲覧するためノートパソコンを活用する> 5 人口高齢化（3）—人口移動と老年人口割合の関係性—（グループワーク：グループごとに考察内容を発表する） 人口移動が老年人口割合における地域間格差にどのような影響を与えてきたのかを考察する<人口統計資料集を閲覧するためノートパソコンを活用する> 6 少子化（1）—合計特殊出生率の推移とその社会的背景— 少子化とは何かについて解説するとともに、戦後から現在に至るまでの合計特殊出生率の推移を確認し、その社会的背景について概説する 7 少子化（2）—結婚・出産・就業・子育てに関するイメージと実態— わが国の結婚・出産・就業・子育てに関する自身のイメージを認識するとともに、その実態について資料から確認する<出生動向基本調査を閲覧するためノートパソコンを活用する> 8 少子化（3）—少子化の要因と対策の関係性—（PBL型授業） 少子化によりどのような影響が生じるのか、わが国における少子化の要因を踏まえ、どのような対策を実施すべきかについて考察する<少子化社会対策白書等を閲覧するためノートパソコンを活用する> 9 社会保障と社会福祉（1）—社会保障制度の仕組み— 社会保障の目的と機能、社会保障の財源方式、社会保障制度の体系について把握し、社会保障費用の推移と将来推計を確認する 10 社会保障と社会福祉（2）—医療保険— 医療保険制度の変遷を把握した上で、健康保険と国民健康保険の差異、後期高齢者医療制度の特徴と課題などについて理解する<厚生労働省のweb資料等を閲覧するためノートパソコンを活用する> 11 社会保障と社会福祉（3）—介護保険— 介護保険制度が創設された背景を把握した上で、介護保険制度の仕組みや特徴について理解する 12 社会保障と社会福祉（4）—年金保険—（グループワーク：グループごとに考察内容を発表する） 公的年金保険制度の変遷と概要を把握した上で、公的年金保険制度へ加入することの意義やリスクについて考察する<日本年金機構のweb資料等を閲覧するためノートパソコンを活用する> 13 社会保障と社会福祉（5）—生活保護— 生活保護制度の原理・原則・種類・内容について把握するとともに、その課題について理解する 14 社会保障と社会福祉（6）—児童虐待— 児童虐待に関する取り組みを把握した上で、児童虐待の実態とその背景について考察を試みる<厚生労働省のweb資料等を閲覧するためノートパソコン（タブレット等）を活用する> 15 授業のまとめ

	これまでの授業で学習した内容を整理し、高齢者や子どもをめぐる社会状況について理解を深める。
到達目標・基準	C：人口高齢化や少子化に関する課題解決のために必要な施策や取組について説明することができる。 ◎E：日本の社会保障制度に関する概要・特徴・課題について理解し、明確に述べるることができる。
事前・事後学習	事前学習：次回の授業内容に関する統計資料や厚生労働省のwebサイトを確認し、その実態・特徴・仕組みなどについて把握する。(120分) 事後学習：授業内容の要点をノート等に整理し、試験に向けて自分なりの言葉で論述できるようにまとめておく。(120分)
指導方法	講義は基本的に、Classroomにアップロードした講義資料に沿って、板書を使用して進める。資料を参照しながらの個人作業や社会問題に関するグループワークなどを積極的に取り入れる。 フィードバックの仕方：課題について(タイミングによっては次回の)授業の中で解説を行い、疑問点等がある場合には個別の対応を行う。
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：課題シートへの記述内容や定期試験の解答を評価する。 ◎E：課題シートへの記述内容や定期試験の解答を評価する。 定期試験50%、受講態度や課題シートへの記述内容50% *講義内容や資料から動向・状況を客観的に理解できたか、それを踏まえて自身の見解や主張が述べられたかを評価する。
テキスト	無し
参考書	棕野美智子・田中耕太郎、2023、『はじめての社会保障(第20版)』有斐閣アルマ。 清水浩昭ほか、2019、『新訂 少子高齢化社会を生きる』人間の科学新社。
履修上の注意	すべての学生が積極的に取り組むことを期待します。 栄養士として病院・福祉施設・保育所・こども園等で働くことを考えている学生は、とくに強い関心をもつことが望ましいです。 ノートパソコンを活用する授業回では必ず持参してください。 講義資料でClassroomにアップロードしたものは紙で配付しないため、授業時に確認しながら受講するか、授業までにプリントアウトして持参するか、学生自身がどちらかの対応を選択して行う必要があります。 制度改正や授業の進捗状況等により、授業計画は一部変更される場合があります。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

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			
中島裕司			
ナンバリング：N13C05			
添付ファイル			

<p>授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力</p>	<p>(授業内容) 人体は摂取した食物からつくられ正しく働いて健康を維持している。栄養士は、栄養のプロとして人体の正常構造と機能を理解しておく必要がある。解剖生理学では、臨床栄養学を学び理解するために必要な基本的な人体の正常構造と機能について解説する。</p> <p>(授業目標) 人体の正常構造と機能について簡単に説明できるようになること。 健康増進や疾患の病態について資料を参照しながら考え理解できるようになること。 栄養士実力認定試験のスコアアップのための勉強法を計画し実行できるようになること。</p> <p>(学習成果) ◎E：栄養のプロとして人体の正常構造と機能について説明できる。 D：栄養のプロとして健康増進や疾患の病態について資料を参照しながら考え理解できる。 C：栄養士実力認定試験や管理栄養士国家試験のスコアアップのための勉強法を計画し実行できる。</p>
<p>授業計画</p>	<p>1 人体の構成 (ICT: Classroom) 人体の構成 細胞と細胞内器官とその役割 人体を構成する組織</p> <p>2 運動器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 骨格と関節 主な骨格筋と働き 筋肉が働く仕組み</p> <p>3 呼吸器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 鼻から肺までの空気の流れ 呼吸の仕組み 酸素を運搬する仕組み からだのpHを維持する仕組み</p> <p>4 循環器系の構造と機能1 (ICT: Classroom) 心臓の構造と働き 動脈と静脈 リンパの流れ 血液循環を調整する仕組み</p> <p>5 循環器系の構造と機能2 (ICT: Classroom) 心臓の構造と働き 動脈と静脈 リンパの流れ 血液循環を調整する仕組み</p> <p>6 消化器系の構造と機能 1 (ICT: Classroom) 口から肛門までの食物の通路 肝臓と膵臓の構造と役割 消化管ホルモン 消化吸収の仕組み</p> <p>7 消化器系の構造と機能 2 (ICT: Classroom) 口から肛門までの食物の通路 肝臓と膵臓の構造と役割 消化管ホルモン 消化吸収の仕組み</p> <p>8 腎・尿路系の構造と機能 (ICT: Classroom) 腎臓と尿路の構造 尿が作られる仕組み 内分泌器官としての腎臓</p> <p>9 神経系感覚器の構造と機能 1 (ICT: Classroom) 神経が働く仕組み 中枢神経の構造と役割 末梢神経の構造と役割 自律神経の役割</p> <p>10 神経系感覚器の構造と機能 2 (ICT: Classroom) 神経が働く仕組み 中枢神経の構造と役割 末梢神経の構造と役割 自律神経の役割</p>

	11	内分泌系の構造と機能 (ICT: Classroom) (PBL) ホルモンを作る器官 ホルモンが働く仕組み ホルモンの役割 実力認定試験問題等をシナリオとしたPBL型授業
	12	生殖器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 男性と女性の生殖器の構造 精子と卵子形成 女性の性周期とホルモン
	13	妊娠と母体の変化 (ICT: Classroom) 受精卵から私まで 胎盤の構造と役割 妊娠と母体の変化
	14	血液・造血器の構造と機能 (ICT: Classroom) 血液の成分と含まれる細胞 止血の仕組み 血液型
	15	免疫の機能 (ICT: Classroom) 免疫を担う細胞 簡単な免疫の仕組み
到達目標・基準	◎E：人体の正常構造と機能について簡単に説明できる。 D：健康増進や疾患の病態について資料を参照しながら考え理解できる。 C：栄養士実力認定試験のスコアアップのための勉強法を計画し実行できる。	
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、該当する箇所について教科書を読んでおくこと（2時間）。 事後学習：講義資料を復習し、講義資料に載せた穴埋め問題、栄養士実力認定試験過去問題、管理栄養士国家試験の過去問題を解き知識の確認と定着を行う。（2時間）	
指導方法	講義は、パワーポイントと板書により基本的必須事項を解説する。 スマホを用いた問題を実施し理解度を確認する。 2回の小テストを実施し自己学習をエンカレッジする。 小テスト前には授業内容のまとめ動画をClassroomに投稿する。 フィードバック：配布資料にある栄養士実力認定試験、管理栄養士国家試験の過去問題、授業中に実施した穴埋め問題の解説はClassroomに投稿し、小テストの解説は授業中に行うかClassroomに投稿する。 質問は口頭あるいは電子メールにて随時受けつける。	
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E人体の正常構造と機能に関する理解度を定期試験（多肢選択式）、小テストによって評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業中に実施する理解度確認問題の提出状況や授業の貢献度10%	
テキスト	『人体の構造と機能 解剖生理学』河田光博・三木健寿・鷹股亮編（講談社栄養科学シリーズNEXT）	
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）。解剖生理学、林洋著（じほう）。栄養科学シリーズNEXT栄養解剖生理学 河田光博・小澤一史・上田陽一編（講談社）。カラー図解人体の正常構造と機能 坂井建雄・河原克雅編（日本医事新報社）。	
履修上の注意	授業には教科書とClassroomで配布した配布資料をダウンロードしたもの準備すること。またメモが取れるようにノート、タブレット端末などを持参すること。印刷した資料は配布しないので必要な学生は印刷しておくこと。出席確認はActivePortalを用いて行うのでスマホから出席コードを入力すること。対面授業における座席は、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。授業中は私語や内職をせず授業の理解に努めること。	
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL	

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			
福島篤			
ナンバリング：N13C06			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (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。 (学習成果) ○D：人体の構造や機能について、栄養学と関連付けて説明することができる。 ○E：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。
授業計画	<p>1 生理学の基礎的知識 講義受講における注意事項の説明。解剖生理学の基礎的事項の説明</p> <p>2, 3 ①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) ②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) ①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、その系に関係する臓器を確認する。 ②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. 脾臓、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, 5 ①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) ②筋肉系：腕橈骨筋の筋電図の測定(実習) ①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。 ②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, 7 ①呼吸器系：呼吸数の測定(実習) ②循環器系：心拍数の算出と血圧の測定(実習) ①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、肺呼吸における肺泡と肺毛細血管間のガス交換機構について学修する。 ②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, 9 ①血液：血糖値と血清総タンパク質の測定(実習) ②内分泌系：インスリンの生理作用と血糖の変化(実習) ①血液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。実際に、血糖値の測定も行う。 ②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, 11 ①感覚器系：味覚の検査と二点弁別閾値の測定。視覚について(解剖)(実習) ②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) ①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。また、鮭の眼球を用いて水晶体・網膜・視神経などについて観察を行う。 ②唾液のアミラーゼによる糊でんぷんの消化、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, 13 ①泌尿器系：尿比重の測定と尿中に含まれる成分の検出(実習) ②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) ①各自が人工尿を用い、尿の比重の測定、ならびに尿中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>

14, 15	<p>②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>①エネルギー代謝：各自の体重、身長、皮脂厚、体脂肪の測定により各種の肥満度判定（実習） ②総合討論（グループワーク、プレゼンテーション）</p> <p>①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。 ②1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合的な学修をし、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。</p>
到達目標・基準	<p>○D：人体の構造や機能について、栄養学と関連付けて説明できる。 ◎E：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。</p>
事前・事後学習	<p>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(45分)。 事後学習：実習の最後に次週に提出してもら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(45分)。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<p>D, E：実習のレポートを評価する【70%】 D, E：実習中に小テストを行う【30%】 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小テスト：最大60点とする。</p> <p>①と②の合計200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。提出期限を過ぎたレポートも0点とする）。</p>
テキスト	<p>Nブックス実験シリーズ 解剖生理学実験 青峰正裕 藤田守 編著、建帛社</p>
参考書	
履修上の注意	<p>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。 本講義は、実験動物を用いた実習や自分の身体を使った実習である。 動物を用いた実習の際、動物アレルギーがある学生は事前に申告すること。また、「動物が可哀そう」「気持ち悪い」と感じる学生は、本講義の受講をよく考えたうえで受講申請を行うこと。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	<p>実習、グループワーク、プレゼンテーション</p>

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：必修
担当教員			
林貢一郎			
ナンバリング：N23C07			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (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。 (学習成果) 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。
授業計画	<p>1 健康と運動 なぜ運動が必要なのか。健康づくりのための運動の必要性と、運動生理学との関わりを学ぶ。</p> <p>2 筋線維の種類とその特徴 運動の主役である臓器「骨格筋」。骨格筋筋線維の種類とその特徴、および筋収縮のメカニズムを理解する。</p> <p>3 筋収縮とエネルギー供給系 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学ぶ。</p> <p>4 運動と循環1 運動時の心臓・血管系指標のふるまいとトレーニング効果について理解する。</p> <p>5 運動と循環2 習慣的な運動により血圧や動脈硬化指数は低下し、その結果、心血管系疾患の発症リスクは下がる。どのような運動が心血管系疾患の予防に効果的なのか、またそのメカニズムを理解する。</p> <p>6 運動と呼吸 呼吸の仕組みを理解し、運動時の換気・酸素摂取動態について理解する。さらに、それらが運動トレーニングにより向上するメカニズムについて理解する。</p> <p>7 運動と内分泌・自律神経 生体の恒常性を保つ上での内分泌系(ホルモン)および自律神経系の役割を理解する。また、運動時の継続に対するこれらの役割を学ぶ。</p> <p>8 身体組成と肥満 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>9 運動によるエネルギー消費 運動時のエネルギー消費量の算出方法について学ぶ。</p> <p>10 身体不活動 運動不足が生体に及ぼす負の効果について学ぶ。</p> <p>11 運動と生活習慣病1 メタボリックシンドロームや脂質異常症の健康へのリスクと運動による予防・改善効果について学ぶ。</p> <p>12 運動と生活習慣病2 運動はストレス発散になり、心の健康づくりにも寄与する。また、脳機能を正常に保つ働きもある。このような運動のメンタルヘルス・認知機能向上に及ぼす影響について理解する。</p> <p>13 加齢による身体機能の低下と運動 加齢による身体機能の低下の特徴と運動の効果について理解する。</p> <p>14 女性と運動1 月経や妊娠出産といった女性のライフイベントと運動の関わりについて理解する。</p> <p>15 女性と運動2 女性アスリートにおけるスポーツ医学的な問題点と対処策について学ぶ。</p>
到達目標・基準	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

事前・事後学習	事前学習：各回の内容について、資料やインターネットを活用して予習する（60分） 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）
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントの資料を活用して授業をすすめる。 ・小テストを行い、理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①小テスト②次週の講義開始時説明③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	D：小テスト、定期試験により評価する。 E：小テスト、定期試験により評価する。 定期試験 60% 小テスト 30% 授業態度 10%
テキスト	なし（事前に資料をGoogle Classroomにアップしますので、ダウンロードしておいてください。紙の配付はしません）。
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 「スポーツ生理学」富樫健二 編、化学同人
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・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おくことが望ましい。 ・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。
アクティブ・ラーニング、PBL	

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			
沼田卓也			
ナンバリング：N13C08			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。生化学は、化学的な知識も必要となる。そのため、より理解を深めてもらうよう、化学の基本的な内容についての解説も行う。 (授業目標) 生命現象を理解する上で必要となる、基礎的な知識を身につける。 (学習成果) ◎E：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。
授業計画	<p>1 ガイダンス 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 人体の構造と機能について学ぶ。</p> <p>3 糖質 糖質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>4 脂質 脂質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>5 たんぱく質 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 酵素の構造と機能について学ぶ。</p> <p>7 酵素の調節 酵素反応の調節法について学ぶ。</p> <p>8 生体エネルギー 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、アトウォーター係数について学ぶ。</p> <p>9 糖質の代謝 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 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 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 核酸の構造と機能、ゲノムと遺伝子の違いについて学ぶ。</p> <p>13 遺伝子発現、PBL授業の準備 複製、転写、翻訳について学ぶ。 PBL授業の準備をする。(各自で必要なことを調べる。) (TQ) 遺伝子情報をどのように活用できるか</p> <p>14 遺伝子情報の活用法 (PBL) TQについて事前に調べたことをもとに、グループワークを行い、その結論を発表する。</p> <p>15 免疫 免疫機構とその特徴について学ぶ。</p>
到達目標・基準	◎E：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。
事前・事後学習	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：テキストやノートの内容を見返しながら、復習課題に取り組む。また、練習問題を繰り返し解く。(120分)

指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストの内容をパワーポイントや動画を利用して、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、授業内で練習問題の演習と小テストをClassroomで実施する。 フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	E：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"> ・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。 ・授業中にClassroomを利用して、練習問題の演習と小テストを行うので、スマホまたはノートPCを用意すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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：N13C09			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (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。 (学習成果) ◎E：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、栄養士実力認定試験の生化学の問題を解くことができる。
授業計画	1 ガイダンス、人体の構造と成分 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。 2 細胞の構造 細胞の構造、細胞膜の役割について学ぶ。 3 糖質 糖質の結合様式について学ぶ。 4 脂質 脂質の構造と性質の関連性について学ぶ。 5 たんぱく質 たんぱく質とアミノ酸の性質と分類について学ぶ。 6 酵素の性質 活性化エネルギー、酵素の構造と性質の関係について学ぶ。 7 酵素反応の速度と調節 酵素反応速度、フィードバック調節について学ぶ。 8 生体エネルギー 高エネルギーリン酸化合物、基質レベルのリン酸化、酸化的リン酸化について学ぶ 9 糖質の代謝 糖代謝の主要な経路について学ぶ。 10 脂質の代謝 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。 11 たんぱく質とアミノ酸の代謝 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。 12 核酸 核酸の構造と機能、DNAの複製について学ぶ。 13 遺伝子発現 転写・翻訳、DNAの変異と疾病について学ぶ。 14 免疫、PBL授業の準備 (PBL) 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。 PBL授業の準備をする。(各自で必要なことを調べる。) (TQ) 生化学の進歩によりもたらされるものは何か 15 生化学の進歩がもたらすこと (PBL) 各自で調べたことをもとに、グループワークを行い、その結論を発表する。
到達目標・基準	◎E：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専門的な事項を説明できる。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。
事前・事後学習	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：テキストやノートの内容を見返しながら、復習課題に取り組む。また、演習問題を繰り返し解く。(120分)

指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストの内容をパワーポイントや動画を利用して、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、授業内で栄養士実力認定試験の対策のための演習問題の演習と小テストをClassroomで実施する。 フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	E：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（生化学1と同じ教科書を使用する）
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。 ・授業中にClassroomを利用して、練習問題の演習、小テストを行うので、スマホまたはノートPCを用意すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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う力を身につける。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。 (授業目標) 実験を行うことで生化学で学んだ知識の理解を深める。そして実験で得られた結果を分析・検討し、結論を導き出す力を身につける。 (学習成果) ○D：実験によって得られた結果を分析・検討し、レポートを作成できる。 ◎E：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。
授業計画	1 ガイダンス 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の練習を行う。 2, 3 糖質と脂質の定性反応 (実験) 糖質の定性反応：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。 脂質の定性反応：脂質の各種溶媒に対する溶解性、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。 4, 5 たんぱく質・アミノ酸とビタミンの定性反応 (実験) たんぱく質・アミノ酸の定性反応：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。 ビタミンの定性反応：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。 6, 7 糖質の消化と代謝 (実験) 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。 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。 8, 9 脂質とたんぱく質の消化 (実験) 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。 たんぱく質の消化：たんぱく質が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかを調べ、またたんぱく質の加熱が消化にどのように影響するのかを調べる。 10, 11 酵素の性質と実験計画の作成 (実験、PBL) 酵素の性質：カタラーゼを用いて、酵素が温度やpHの影響を受けることを確認し、酵素の性質について理解する。 実験計画の作成：TQに基づく実験計画を作成する。 (TQ) 酵素に基質特異性があることを示すにはどのような実験を行えばいいか 12, 13 酵素反応速度と実験計画の発表 (実験、PBL) 酵素反応速度：アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、反応速度を調べる。基質濃度と反応速度のグラフを作成し、最大速度とミカエリス定数を求める。これにより酵素反応について理解する。 実験計画の発表：作成した実験計画を発表する。 14, 15 DNAの抽出、ビタミンB1の抽出 (実験) DNAの抽出：バナナからDNAを抽出し、観察する。これによりDNAの構造や性質について理解する。 ビタミンB1の抽出：豚肝臓からビタミンCを抽出する。これにより、ビタミンB1の性質について理解する。
到達目標・基準	○D：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。 ◎E：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。(45分) 事後学習：レポートを作成する。(45分)
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。 ・Classroomに必要な資料を掲載し、予習、復習、レポート作成に役立ててもらおう。 フィードバックの仕方：①実験、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	○D：レポートの内容を評価する。 ◎E：レポートの内容、定期試験を評価する。 レポート70%、授業姿勢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（適宜プリントを配布する。）
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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、PBL	実験、PBL

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			
小島聖子			
ナンバリング：N14A11	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 人間と食べ物の関わりという「食」の基礎について広く学びます。 食品の特性(成分組成やその化学構造、テクスチャー(触感)など)および機能(生体への働き)、食品の加工、調理、保存段階の食品成分間反応と、「保健機能食品」や「いわゆる健康食品」等についても学び、食品の扱い方や食品に対する知識を深めます。「食品成分表」についても基本的な使い方や、知識の習得を目標とします。 また、食品の歴史的変遷や食物連鎖、環境問題の面からも理解を深めます。 栄養士として必要な知識であり、栄養学や調理学を勉強する上でも基礎となる内容です。 (授業目標) 栄養士として、そして栄養学や調理学を学ぶ上で必要な「食」の基礎的な知識について広く身に付ける。 (学習成果) ◎E：①食品成分表についての基礎知識を習得する。②食品中の成分について、その化学構造や機能を理解し説明出来る。③食品の加工、調理、保存段階の食品成分間反応について、理解し説明出来る。④食品の機能について理解し、「保健機能食品」や「いわゆる健康食品」についても基本的な知識を習得する。		
授業計画	1	ガイダンス・人間と食物 ガイダンス(講義内容、授業の進め方、成績評価等の説明) 食物連鎖、食料と環境問題、 食品と食物、栄養と栄養素、食品中の成分、食品の機能	
	2	食品の分類と食品成分表、食品中の成分1 水分 食品成分表とは(目的、成り立ち、使い方など) 水分の機能、自由水と結合水、水分活性	
	3	食品中の成分2 炭水化物-1 炭水化物の機能と分類(単糖、オリゴ糖) グルコースの構造	
	4	食品中の成分2 炭水化物-2 炭水化物の分類(多糖、糖アルコール、食物繊維) 多糖の構造	
	5	食品中の成分3 脂質-1 脂質の機能と分類 脂肪酸の構造と分類	
	6	食品中の成分3 脂質-2 必須脂肪酸、必須脂肪酸の代謝 油脂の化学的性質	
	7	食品中の成分4 たんぱく質-1 たんぱく質の機能 アミノ酸の構造と種類、性質 必須アミノ酸	
	8	食品中の成分4 たんぱく質-2 たんぱく質の構造と分類、化学的性質(等電点沈殿など) たんぱく質の変性	
	9	食品中の成分5 無機質(ミネラル) 無機質(ミネラル)の種類と機能 酸性・アルカリ性食品	
	10	食品中の成分6 ビタミン ビタミンの分類と機能	
	11	食品中の嗜好成分 色素・香り・味、テクスチャー	
	12	食品成分の変化1 (1)酸化(油脂、ビタミン) (2)加熱変化(でんぷんの糊化、たんぱく質の熱変性など)	
	13	食品成分の変化2 (3)酵素による変化(酵素的褐変、うま味成分の変化など) (4)成分間反応(アミノカルボニル反応など) (5)微生物による変化(発酵、腐敗)	
	14	食品中の生理機能成分 食品の機能 三次機能の評価方法と分類	
	15	保健機能食品等について	

	<p>栄養表示基準（栄養表示、強調表示） 特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品、特別用途食品、栄養機能食品、健康食品、いわゆる健康食品</p>
到達目標・基準	<p>◎E：①食品成分表についての基礎知識を習得する。②食品中の成分について、その化学構造や機能について、教科書やプリントを見ながら説明出来る。③食品の加工、調理、保存段階の食品成分間反応について、教科書やプリントを見ながら説明出来る。④食品の機能について理解し、「保健機能食品」や「いわゆる健康食品」の違いを理解する。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：穴埋めプリントの穴に入る語句を、教科書を見ながら考える（90分程度） 事後学習：教科書を熟読し、頭を整理しながらプリント内容を確認する（90分程度）</p>
指導方法	<p>1. 理解を深められるよう、各テーマごとに穴埋めプリントを配布し、テキストに従いパワーポイントを使い講義を行います。 プリントは予習出来るように、一週前に配布します。 2. 毎回授業の最初に小テストを行い、小テスト解説をしながら、前回の講義内容も簡単に復習し、新しい内容に入り理解を深めるようにします。単元終わりに、まとめとして演習問題に取り組みます。 フィードバックの仕方：①小テストの実施・評価 ②小テストの解説 ③授業前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>E：食品成分表や、食品中の成分の機能、食品の加工、調理、保存段階の食品成分間反応、「保健機能食品」などについて、基本的な知識や理解度を定期試験で評価する。 定期試験（80%）、授業態度・小テスト（20%）により、総合的に評価する。</p>
テキスト	<p>わかりやすい食物と健康①食品とその成分 吉田勉監修 三共出版</p>
参考書	<p>八訂準拠 ビジュアル食品成分表 大修館書店</p>
履修上の注意	<p>食品学は広範囲です。予習・復習（事前・事後学習）を心掛けて下さい。 穴埋めプリントに語句を埋めたことだけで、理解出来たと安心せずに、理解が不十分であいまいな所などは、そのままにしないで積極的に質問しましょう。授業に出席していても、他科目の課題をしていたり、居眠りしては、理解出来るはずありません。授業に集中しましょう！ 授業の中で解らないことや、最近の食に関するニュースや興味のあること等、何でも質問してみてください！ きっと食品学が楽しくなると思います。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄選択必修
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N14C12			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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、試薬の調製などを学習し、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の定量を行い、その他に比色分析によるたんぱく質・還元糖・リンの定量、沈殿滴定による食塩の定量なども行う。 (授業目標) 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。 (学習成果) 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。
授業計画	1 ガイダンス、有効数字、目盛読み取り 90分間で行う。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加えて、有効数字、目盛りの読み取りについて学習する。 2, 3 器具の取り扱い、中和滴定および標準液の作成 これ以降、180分間で毎回、行う。実験器具の扱い方や、試薬の調整に加え、溶液中の濃度・力価の計算のしかたを学ぶと共に、ホールピペット操作の実技試験の確認も行う。次の回の酸の定量の際に行う中和滴定において使用するNaOH溶液の作成も行う。 4, 5 pHの測定および食品中の有機酸の定量 水酸化ナトリウム溶液を用いた中和滴定法によって、食酢、レモン果汁、牛乳および、飲むヨーグルトに含まれる有機酸を定量する。また、pHをpH試験紙およびpHメーターで測定する。 6, 7 たんぱく質の定量／実技試験① Bradford法による吸光度計を利用して、ラット血清中のアルブミン（タンパク質）の定量する。検量線作成用に既知の濃度のアルブミン溶液も作成する。 メスシリンダーやビュレットの目盛の読み取りに関する実技試験を行う。 8, 9 還元糖の定量／実技試験② 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。 安全ピペッターを用いたホールピペットの操作に関する実技試験を行う。 10, 11 食塩の定量／食品中の水分の定量① 醤油中の食塩をモール法（沈殿滴定法）で定量する。 105℃乾燥法による食品中の水分の定量を行う際の秤量皿の取り扱いを学ぶ。水分の定量のために、電気乾燥器に入れて、秤量皿の重さを恒量値（安定した測定値）に達するまで測定した後、ミルクカゼインを入れ、乾燥させる。 12, 13 食品中のリンの定量／食品中の水分の定量② 3つのメーカーのコラーを試料にバナドモリブデン酸法により、食品中のリンの定量、濃度の比較を行う。 前回扱ったミルクカゼインを入れた秤量皿の重さを恒量値（安定した測定値）に達するまで測定する。乾燥したことによる減量分からミルクカゼインに元々含まれていた水分含量を推計する。 14, 15 二枚貝のグリコーゲンの定量 グリコーゲンを定量するために、ヤマトシジミの軟体部をホモジナイズして、青緑色に染色させるアントロン硫酸法により比色定量する。

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。</p> <p>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。</p> <p>C：実験の進行を自ら考えることができる。</p> <p>○D：分析法の原理や方法について考えることができる。</p> <p>◎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ワード、エクセルで作成できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：初回の授業で実習のプリントはすべて配布するので、2回目以降の授業はあらかじめプリントを読んでおき、実験で行うことをイメージしておく。随時、映像で実験の様子を事前に示すので、これも視聴しておく(30分)。</p> <p>事後学習：実験結果をまとめてレポートを作成する。レポートは授業プリントのデータから加工して作成する。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(60分)。</p>
指導方法	<p>・Classroomで見ることができる動画などを用いて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。</p> <p>・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。</p> <p>・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うとともに、実験結果から得られる知見について考察してもらう。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート・プリント提出②レポート・プリン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。</p> <p>B：班としての実験への取り組み方を見て評価する。</p> <p>C：実験の進み具合を見て評価する。</p> <p>D：定期試験ならびにレポートで評価する。</p> <p>E：実験操作ならびにレポートで評価する。</p> <p>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	なし
参考書	なし
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。</p> <p>・実験室には、教科書、ノート、筆記用具、計算機などを持参し、授業に関わり必要最低限のものしか持ち込まない。</p> <p>・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、PBL	<p>グループワーク（実験）、PBL</p> <p>「自分以外で誰が班活動に最も貢献したか本人には内緒で推薦してください」</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	2	2	食専：栄必修
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N24C13	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 食品加工学は、食品の加工・製造を通じて食品に関与する事項や食品の特性を幅広く理解することを目標としている。担当教員は、食品会社の実務経験者(商品開発・保存技術・営業支援・消費者教育・業界業務等含む)であり、現場での実例を紹介し多角的に食品を解説し理解を促す。 授業は、総論と各論の2部構成とする。総論としては、食品全体の加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。各論としては、代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造理論、メーカーの事情とノウハウ、その他関連事項について解説する。各論では、食品学各論に該当する内容もフォローし、食品開発についても随時触れていく。またClassroomに資料を掲載して、事前・事後学習が有効に行えるようにフォローし、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ように指導する。 (授業の目標) 食品加工学は、食品を加工する意義から食品に係る事項も含め幅広く食品について理解する。基本的な食品の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全な加工食品を選択及び利用する力を身に付ける。 (学習成果) D：食品を多角的に理解することで、市販品よりその食品の情報を収集し、同系食品でもその違いや本質が理解できる。 ◎E：代表的な加工食品の製造方法・製造原理を理解することで、製造を通じて食品に関与する事項が多角的に理解できる。
--	--

授業計画	1 食品について 食品について ①授業内容・授業の進め方 授業の進め方や諸注意等を確認する。 ②食品についての概要 食品とは何か？ 事例をあげて解説する。 ③食品を加工する意義・必要性 食品についての概要として時代背景、現状の問題、加工技術等を学ぶ。 食品を加工する意義や必要性について食品について関連事項を含めて解説する。 対面を利用して、食品について考えていることや疑問点をディスカッションする。 2 食品の加工方法 食品の加工方法 ①物理的方法 (物理現象の利用) ②化学的方法 (化学反応の利用) ③生物的方法 (微生物の利用) ④最新技術 食品の各種加工方法について、物理現象・化学反応・微生物の利用について代表的な処理方法と食品をあげて解説する。 併せて最新技術を紹介する。例えば逆浸透法・高圧処理・ゲル化他も解説する。 対面を利用して興味ある加工食品についてディスカッションする。 3 食品の劣化現象 食品の劣化現象 ①食品の不都合・不具合 ②劣化の原因 ③劣化現象 食品の劣化現象について学び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)についての特徴等を解説する。 劣化現象(腐敗・酸化・褐変)について事例をあげて解説する。 対面を利用して、食品の腐敗の経験などディスカッションする。 4 食品の保存1 食品の保存1 ①劣化を防ぐ方法 ②低温貯蔵法 ③乾燥法 食品の保存方法について劣化の原因から保存法について学ぶ。 低温貯蔵(冷蔵庫の話・温度帯の違い・氷温貯蔵他)について解説する。 乾燥の原理から乾燥法(FD・SD・薬剤他)について解説する。 対面を利用して身近な乾燥食品についてディスカッションする。 冷蔵庫の在り方・利用方法・今後の課題についてグループワークを実施する。 5 食品の保存2 食品の保存2 ①酸素対策 ②食品添加物 ③冷殺菌法・その他
------	---

6	<p>食品の保存方法について酸素対策や食品添加物の使用法またその他の保存方法について学ぶ。 食品劣化の原因である酸素対策についてCA貯蔵・MA包装・脱酸素剤を解説する。 食品添加物について種類・表示方法について解説する。 燻煙法について塩蔵・煙の成分・燻煙の種類を含めて解説する。 加熱しない殺菌法として冷殺菌（薬剤・放射線）について解説する。 機能性水について解説する。 対面を利用して食品添加物の意義についてディスカッションする。</p> <p>食品の包装と包材（PBL） 食品の包装 ①包装の意義 ②包装素材 ③プラスチック素材 ④包装関係諸問題 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）や包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック）について解説する。 プラスチック素材に関しては、各種プラスチックの特徴・複合フィルムを含め解説する。 包装及び包材関係する諸問題、環境問題・エネルギー問題、リサイクル他についても解説する。 容器包装識別表示についても解説する。 食品の包装を通じて関連する問題を確認する。（PBL） 対面を利用して、リサイクルや環境問題についてディスカッションする。</p>
7	<p>食品の表示と法規（PBL） 食品の表示 ①表示とは？ ②商品開発と表示 ③食品表示法他、関連法規 ④表示の実際 食品の表示について表示法から関連法規について学ぶ。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） 表示から情報収集することで食品に関連する事項を確認する。（PBL） 対面を利用して食品で気になる表示についてディスカッションする。</p>
8	<p>食品の開発（PBL） 食品の開発 ①食品開発とは？ ②歴史と食品 ③食品開発の実際 ④リニューアル 食品開発について、時代の証言からその手法を含めて全般的に学ぶ。 食品開発については、ニーズとシーズを踏まえて開発の手順について解説する。 歴史から開発された食品やメーカーのヒット食品も紹介する。 商品開発の別の柱である商品のリニューアルについても解説する。 自ら食品を開発（企画）することで食品に関連する事項や重要点を確認する。（PBL） 対面を利用してヒット食品についてディスカッションする。</p>
9	<p>穀類と加工食品 穀類 ①穀類とは？ ②米類 ③小麦粉類 ④その他穀類 穀類について、その意義や価値及び米類・小麦類について学ぶ。 米類については、種類、米の処理（搗精法）、米類加工方法（無精米・備蓄米他について解説する。 小麦については、特長やその加工品、パンの製法（製パンの原理・各種製パン法）及びメーカーの技術紹介する。 対面を利用して、好きなパン及び製パン技術についてディスカッションする。</p>
10	<p>肉類と加工食品 肉類 ①肉類の種類 ②加工食品及び加工法 ③肉類に関連する事件 肉類の種類や肉類の加工品及び関連事件も含めて学ぶ。 肉類の種類は、家畜、家禽、家兎を紹介し、肉類加工品（ソーセージ・ハム類）を事例を踏まえて解説する。 肉類関連事件（食の安全問題）として、狂牛病、口蹄疫、鳥インフルエンザについても解説する。 対面を利用して、肉類の加工品や調理についてディスカッションする。</p>
11	<p>魚介類と加工食品 魚介類 ①魚介類の種類 ②加工食品 ③加工法 魚介類について、種類（魚類・甲殻類・頭足類その他）や加工食品及び加工法について学ぶ。 魚介類の特徴や種類及び人気のある魚について解説する。 魚介類の伝統的加工品及び加工法や新しい食品についても解説する。 対面を利用して、鮭についてディスカッションする。</p>
12	<p>油脂類と加工食品 油脂類</p>

	<p>①油脂とは？ ②油脂類の原料と種類 ③油脂類の処理（加工） ④加工食品 ⑤業界の動向 油脂類の種類からその処理法（採油・製油法）及びそれぞれの加工食品について学ぶ。 油脂原料は、植物油・動物油脂の特徴と処理法と油脂加工食品（マーガリン・ショートニング他）について解説する。 また油脂メーカーの動向を業界の動きと合わせて解説する。 対面を利用して、油についてディスカッションする。</p> <p>13 野菜・果物類と加工食品 野菜・果物類 ①野菜の種類 ②野菜の加工食品 ③果物の種類 ④果物の加工食品 野菜と果物の種類や加工方法及び加工食品について学ぶ。 野菜と果物は喫食する部位にわけて種類を解説する。 加工食品については伝統的加工方法や最新の技術を踏まて解説する。 対面を利用して、好きな野菜・果物についてディスカッションする。</p> <p>14 嗜好飲料類 嗜好飲料類 ①ノンアルコール飲料 ②アルコール飲料 嗜好飲料について、ノンアルコール飲料とアルコール飲料を分けて種類や製法及び製品特長について学ぶ。 ノンアルコール飲料は、炭酸飲料、缶コーヒー、スポーツ飲料・ミネラルウォーターについて解説する。 アルコール飲料は、ワイン・ビール・日本酒・蒸留酒について解説する。 対面を利用して、各種嗜好飲料についてディスカッションする。</p> <p>15 乳類・乳製品類・まとめ 乳類・乳製品類 ①牛の一生（牛が牛乳を採取するまで） ②乳類分類 ③殺菌方法 ④乳製品 ⑤加工食品まとめ 乳類及び乳製品について原料から処理及び加工方法、加工食品について学ぶ。 牛から牛乳が出来るまでと牛乳分類・殺菌方法について解説する。 乳製品や関連微生物についても解説する。 今まで学んだ加工食品についてまとめる。 対面を利用して乳製品について利点を含めてディスカッションする。</p>
到達目標・基準	D:食品を広く理解して、加工食品については市販品からその特徴や他社製品ごとに違いが言える。 ◎E:代表的な加工食品の製造や加工工程がイメージでき、製造を通じて関係する諸問題も感覚的につかむことができる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って食品及び関連事項を学んでいくので、各回ごとに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ノートにまとめその食品の理解を深めること。市場（スーパー・CVS等）にて市販品をみて確認し、情報（表示他）を取集してノートにまとめること。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しノートにまとめる。（120分程度）
指導方法	授業は、基本的にパワーポイントを使用して関連事項や事例を提示しながら授業を進める（学生はノートを取り、常にキーワードを意識すること）。随時、学生には多角的に質問して理解状況や興味を確認する。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及び今回のポイント確認 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	D:食品全般の基礎知識を質疑や定期試験で評価する。 ◎E: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（質問対応・参加状況等） 20%
テキスト	五訂 食品加工学 編者 北尾悟・鍋谷浩志 建帛社
参考書	食品加工貯蔵学 本間精一・村田容常 東京化学同人
履修上の注意	授業を受けるに当たり下記の事項を遵守すること 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） 特に居眠りしている場合は、授業に参加していないと見なす。 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、PBL	ディスカッション：授業の特記事項や特定のキーワードに関してディスカッションを実施する。PBL

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：栄選択必修
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N24C14	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 食品加工実習は、食品の製造(加工・原理)を通じて食品を幅広く理解することを目標としている。 授業では、「食品製造」、「食品開発(企画)」、「メニュー提案」の構成で実施する。 食品製造は、「学び」、「体験」、「総括」をセットとして食品加工の理解を深める。 「学び」では、加工原理等及び製造方法・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。 食品開発(企画)は、グループ内で課題テーマに応じて、協議・ディスカッションを行い発表する。 メニュー提案は、製造した食品を基に新たな視点から、グループ内で協議・ディスカッションを行い発表する。 担当教員は、食品会社(開発研究所所属・工場現場での試作・指導等)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。 (授業の目標) 専門的な知識と技能では、食品の基礎的知識、加工方法、表示、市販食品との違いを理解すること。他者と信頼関係を築くことを目標としてグループワークを行う。グループワークは、加工食品を作り上げること(食品製造)と食品開発・メニュー提案をグループ内で協議検討を行い発表をすることとする。 (学習成果) 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:食品の加工を通じて、食品の役割・機能・諸問題を理解できる。 ○E:代表的な加工食品の製造原理を理解し、基礎的な食品の加工・製造ができる。
授業計画	1 食品加工の概要 食品加工の概要(講義) ・授業の目的・内容説明 レポートの作成方法 ※Classroom等にてレポートの書き方提示 ・食品加工概要 食品を加工する意義及び加工方法について解説する。 物理的方法と化学的方法及び生物的方法についてそれぞれの加工方法と食品事例を学ぶ。 ・完成度の高い加工食品紹介(DVD等から) 何故完成度が高いか?その食品の歴史を通して学ぶ。 2.3 食品製造概要・果物の加工(イチゴジャム) ①食品製造概要(講義) 食品を製造すること(製造環境・作業員の心得他)全般について解説する。 ・食品製造所 食品の製造はどのような環境で行うか現場(工場)の実例をあげて説明する。(DVD) 授業で使用する実習室(加工環境等)の注意事項を確認する。 ②果物の加工:イチゴジャム(製造作業) ・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。 4.5 食品開発・開発作業(PBL) ①食品開発(講義) ・食品開発の考え方(開発・企画) ニーズとシーズの関係 歴史と食品及びヒット食品について解説。 ・加工食品の保存技術 (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。 ②食品開発(開発・企画作業) ・開発の手法等よりグループディスカッション ・テーマ参考資料の視聴(DVD等) ・テーマについてグループディスカッション 食品を開発(企画)することで食品関する諸問題を確認する。PBL 6.7 小麦粉の加工(手打ちうどん)・提案作業(PBL) ①小麦粉の加工:手打ちうどん(製造作業) ・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、現場での実例も紹介する。 製造を通じ職人の技術も確認する。 ②メニュー提案(提案作業)

<p>8. 9</p> <p>10. 11</p> <p>12. 13</p> <p>14. 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・うどんの新しい食べ方等検討 グループワークにて新しい食べ方等についてメニュー提案をする。 新しい食べ方（メニュー提案）を検討することで食品の本質を理解する。PBL 乳製品の加工（チーズ）・提案作業（PBL） ①乳製品の加工チーズ・乳飲料（製造作業） <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・乳飲料の製造 チーズを製造する工程で生じる乳清品を利用して乳飲料を製造する。 ②提案作業（メニュー提案） <ul style="list-style-type: none"> ・カッテージチーズ等の新しい食べ方検討 グループワークにて新しい食べ方等についてメニュー提案をする。 新しい食べ方（メニュー提案）を検討することで食品の本質を理解する。PBL 缶詰と瓶詰・野菜の加工（ピクルス） ①缶詰と瓶詰（講義） <ul style="list-style-type: none"> ・食品の劣化 食品が劣化する原因と現象を解説する。 ・長期保存食品の秘密（DVD） 缶詰・瓶詰の製造の秘密を確認する。 ②野菜の加工（製造作業） <ul style="list-style-type: none"> ・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。 油脂の加工（バター）・グループワーク ①油脂類の加工：バター・乳飲料（製造作業） <ul style="list-style-type: none"> ・バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。 バターの製造を通じて、加工手法（遠心力）を体感する。 ・乳飲料の製造 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。 ・官能検査の手法 試作品を試食・試飲の際の官能検査の手法について解説する。 ②グループワーク <ul style="list-style-type: none"> ・食品開発やメニュー提案のグループワーク 発表準備及び対応作業及びプレゼンテーションの練習等を行う。 加工食品（加糖酸乳）・発表会 ①加工食品：加糖酸乳（製造作業） <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ②発表会 授業で行ったグループワークより、食品開発やメニュー提案をグループ毎に発表する。
<p>到達目標・基準</p>	<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、それに伴う製造作業ができる。</p>
<p>事前・事後学習</p>	<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てノートにまとめる。合わせて関連キーワードをノートに列挙する。（45分） 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）を確認し、関連メーカー等のホームページも確認しノートにまとめる。（45分）</p>
<p>指導方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・5～6人を1グループにし班単位でグループワークを行う。製造は、瓶詰、袋詰等は1人1個の割合（5～6人分）の規模で実習し、発表課題（食品開発・メニュー提案）についてはグループ毎に発表する。 ・最初に製造の原理や操作方法を説明し、その後は各班ごとに巡回しながら指導する。

	<p>・実習（食品製造）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の解説を行う。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A:受講態度・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、グループ発表及び試験で総合的に評価する。 定期試験40% レポート40% 実習参加状況（実習態度・発表作業・ルール順守等）20%</p>
テキスト	<p>食品加工実習・実験書 吉田企世子編 医歯薬出版</p>
参考書	<p>五訂 食品加工学 北尾悟・鍋谷浩志編 建帛社</p>
履修上の注意	<p>授業を受けるに当たり下記の項目を遵守すること 1. 班単位で製造・企画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、PBL	<p>実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL</p>

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			
田口裕基			
ナンバリング：N14A15			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 私たちが食品を選ぶ際の基準はきわめて多様ですが、その基本的条件として生産、流通、消費のすべての過程において「安全」であることが、なによりも重要です。この「安全」を担保するためには「食品衛生」の考え方への理解を深めることが求められています。この授業では、食の専門家である栄養士として必須の「食品衛生」に関する知識・技術を習得することを目的とします。 (授業目標) 栄養士として必須の「食品衛生」に関する知識・技術を習得すること。 (学習成果) ◎E：食品衛生に関する基礎知識についての理解することができる。また、他の授業で学習している内容との関連についても留意し、これまで学んできたことを整理・体系化することができる。
授業計画	<p>1 食品衛生学総論 食品衛生の意義、関連する法規（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）などについて学ぶ。</p> <p>2 食品と微生物（1）カビ・酵母・細菌 微生物（カビ・酵母・細菌）の種類と分類を学ぶ。 微生物の増殖・環境条件について学び、それぞれ特徴を理解する。</p> <p>3 食品と微生物（2）ウイルス 微生物（ウイルス）の種類と分類を学ぶ。 微生物の増殖の仕組みを学び、ウイルスの特徴を理解する。</p> <p>4 食品の変質と防止（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 食品の腐敗・変質、化学的変質、食品の保存法について、学ぶ。</p> <p>5 食中毒（1）細菌性食中毒（毒素型）・ウイルス 細菌性食中毒（毒素型）の種類と特徴、その予防対策を学ぶ。 食中毒の原因となるウイルスの種類と特徴、その予防対策を学ぶ。 食中毒の発生状況を調べ、現状を把握し、その対策を理解する。</p> <p>6 食中毒（2）細菌性食中毒（感染型） 細菌性食中毒（感染型）の種類と特徴、その予防対策を学ぶ。</p> <p>7 食中毒（3）自然毒（動物性） 自然毒（動物性）の種類と特徴を学ぶ。</p> <p>8 食中毒（3）自然毒（植物毒）（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 自然毒（植物毒）の種類と特徴を学ぶ。</p> <p>9 カビ毒・有害汚染物質 カビ毒、および有害元素による健康障害への影響について、学ぶ。</p> <p>10 寄生虫・原虫 食品を媒介とする主な寄生虫症について、学ぶ。 飲料水と主な原虫による食中毒について、学ぶ。</p> <p>11 経口感染症・人畜共通感染症 経口感染症について、その分類と予防対策を学ぶ。 人畜共通感染症について、その分類と予防対策を学ぶ。</p> <p>12 食品添加物・遺伝子組換え食品（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 食品添加物の種類と用途、安全性評価について、学ぶ。 遺伝子組換え食品の安全性・表示について、学ぶ。</p> <p>13 食品衛生対策 企業等における食中毒防止対策（HACCP、ISO22000など）、家庭における食中毒防止対策について学ぶ。</p> <p>14 食品表示法・アレルギー物質 食品表示法の理解と実際を学ぶ。実際に加工食品の表示を調べ、作成できるよう身に付ける。 アレルギー物質を理解し、その対策を学ぶ。</p> <p>15 器具と容器・包装に関する衛生、まとめ・小テスト 器具、容器・包装、容器入り食品について学ぶ。 全体のまとめの講義を行い、理解を深める。 小テストを実施し、学習の達成度を確認する。</p>

到達目標・基準	◎E：食品衛生に関する基本的な知識について習得する。また、他の授業等で学んだこととの関連性についても、十分に体系化して理解することができる。
事前・事後学習	事前学習：小テストに向けて提示された課題に取り組む。(60分) 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会、企業など、この授業に関係する情報を掲載したホームページなどを参照して最新情報を収集しておく。(60分) 事後学習：提示された課題に取り組む。(60分) 授業内容をノートなどに集約しまとめる。(60分)
指導方法	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など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：事前課題を提示(教員)⇒レポート提出(学生)⇒指摘事項等のコメント(教員) 小テスト実施⇒解答の確認⇒提出(学生)⇒指摘事項等のコメント(教員) (レポートにおけるTQ)自らが食品開発を行うことを想定した場合、食品の衛生(安全)を確保する上で、どのような点に留意すべきか?
アセスメント・成績評価の方法・基準	授業内での発言、小テスト、期末考査によって、理解度を確認し、評価する。 なお、成績評価は下記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。 定期試験50%、授業態度(小テスト、授業内発言、課題発表等含む)30%、提出課題20%
テキスト	食品衛生学 第3版 田崎達明 羊土社 978-4-7581-1372-4
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。 ・授業の進捗状況等により、一部内容に変更がある場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、ワークショップ、プレゼンテーション、PBL

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			
田口裕基			
ナンバリング：N24C16			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 食の多様化、グローバル化が進む中、食品の安全性への関心がますます高まっている。この授業では、食品の安全を確保するためにも重要な、製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査、食品添加物に関する検査、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査などを自らの手で実施し、その知識と手技を習得する。 (授業目標) 食品衛生学実験では、食品の安全を確保するためにも重要な各種検査について、その基礎知識、手技を習得し、適宜応用できるようになることを目標としている。また、実験授業であることから、自らテーマに対する仮説を立てた後、グループで協働しながら実験を進め、その結果をレポートとして報告することも目標とする。 (学習成果) ○D：実験目標を十分理解し、実験課題に対する仮説を立てる。実験を遂行し、仮説に対する検証を行うことができる。 ◎E：食品衛生学に関する検査・実験法の基本原理を学び、知識・技能を習得する。
授業計画	1 ガイダンス 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。 2, 3 衛生環境の検査(実験)・食品の細菌検査1(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渣のATP量を汚れとして短時間で簡便に【衛生環境の検査】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。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。 【食品の細菌検査1】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。 4, 5 食品の細菌検査2(実験) 衛生指標菌の検査は、生菌数および大腸菌群検査を行うことで判定する方法を身に付ける。生菌数測定は、生存するすべての微生物(カビ、酵母、細菌など)の数を検査して、その食品の品質検査を実施する。安全性検査は、大腸菌群の試験法を学び、原理・判定方法を身に付ける。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。 6, 7 微生物検査(実験) 【微生物検査1】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。検査結果の活用法を学ぶ。 【微生物検査2】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。 ・授業内・外での理解度を図るため…ICT: Classroomを活用する。 8, 9 食品添加物(①着色料検査、②保存料検査)(実験) 【①着色料検査】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。 【②保存料検査】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。 10, 11 牛乳の品質試験(実験) 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。 12, 13 食品の変質試験(①卵の鮮度試験、②米の鮮度試験) 【①卵の鮮度試験】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。 【米の鮮度試験】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。 ・授業内・外での理解度を図るため…ICT: Classroomを活用する。 14, 15 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) 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

	<p>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>
到達目標・基準	<p>○D: 実験目標を理解した上で、仮説・実験計画の立案、実験の実施、検証を行うことができる。 ◎E: 事前学習～実験後の検証を通じて、知識・実験の手技を身に付ける。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：次回授業に向けて配布された課題に取り組む。食品衛生学実験に関する事項に関して、参考文献、ホームページ等で調べる。(45分) 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、市販品や日常生活におけるの衛生管理について検証する。(45分)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・説明は実験冊子、パワーポイント、動画などを使用し解説する。 ・グループで実験を行い、学生の理解度に沿って指導する。 ・実験項目ごとにレポート提出とし、理解度を確認する。 ・ICTの活用は、Classroom、クリッカーなどを活用して小テストを実施し、理解度を確認する。 <p>(各実験におけるTQ)各実験において学んだ原理が、実際の食品衛生管理においてどのように活用されているのか？</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>○D：授業中の議論・発表、レポートなどを通して確認する。 ◎E：各項目の基礎知識・理解度をレポート、課題、試験で評価する。 なお、成績評価は下記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。 課題(紙媒体による小テスト含む)50%、課題40%、プレゼンテーション10%</p>
テキスト	<p>授業の項目ごとにプリントを適宜配布。</p>
参考書	<p>授業の項目ごとにプリントを適宜配布。</p>
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・次回授業開始前までに、実験目的、内容についてテキストを確認すること。(実験当日に何をすべきか理解してから実験に臨むこと。) ・関連する科目(食品化学、食品加工学、調理科学等)の教科書や資料を参考にしながら予習をすること。 ・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)とする。時計やアクセサリは外し、頭髪は束ねること。また、マニキュアは不可とする。
アクティブ・ラーニング、PBL	<p>グループワーク、プレゼンテーション、PBL</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	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
坂野史明			
ナンバリング：N15A17	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 食物から摂取される栄養素〔炭水化物(糖質)、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル(無機質)〕は、ヒトが身体を維持して生命活動を営むために様々な役割を果たしている。基礎栄養学1では、各栄養素の化学的性質や生理機能に関する理解を深めながら、消化・吸収、体内代謝(体内での分解や合成)とその調節機構について学習することで、基礎栄養学2の授業につなげる。</p> <p>(授業目標) 食品に含まれる栄養素の化学的性質や生理機能を理解し、人の食生活をより良くするために活用する。各栄養素の消化・吸収や体内代謝に関する専門的知識を身につけて、食に関する課題の解決に応用する。</p> <p>(学習成果) D：栄養の仕組みを総合的に理解するための思考力と知識を身につけ、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。 ◎E：各栄養素の役割や代謝等に関する専門的知識を習得し、その内容を説明できる。</p>		
授業計画	1	栄養の概念 栄養の定義、栄養素の種類と働き、栄養学の歴史、遺伝形質と栄養の相互作用について学ぶ。	
	2	食物の摂取 空腹感と食欲、摂食量の調節、食事のリズムとタイミングについて学ぶ。	
	3	消化・吸収と栄養素の体内動態1 消化・吸収と栄養、管腔内消化とその調節、膜消化と吸収について学ぶ。	
	4	消化・吸収と栄養素の体内動態2 栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、消化吸収率について学ぶ。	
	5	炭水化物の栄養1 糖質の代謝経路、糖質の体内代謝(血糖調節)について学ぶ。	
	6	炭水化物の栄養2 エネルギー源としての役割、他の栄養素との関係について学ぶ。	
	7	脂質の栄養1 脂質の種類、脂肪酸の種類、脂肪酸の異化経路、エネルギー源としての役割について学ぶ。	
	8	脂質の栄養2 多価不飽和脂肪酸の代謝、コレステロールの代謝、脂質の体内輸送、脂肪細胞の役割について学ぶ。	
	9	たんぱく質の栄養1 アミノ酸の種類と構造、アミノ酸の代謝機構、食後、食間期のたんぱく質・アミノ酸の代謝について学ぶ。	
	10	たんぱく質の栄養2 たんぱく質・アミノ酸代謝の臓器差、アミノ酸プール、たんぱく質栄養状態の評価指標、たんぱく質の栄養価について学ぶ。	
	11	ビタミンの栄養1 ビタミンの種類、脂溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。	
	12	ビタミンの栄養2 水溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。	
	13	ミネラルの栄養 ミネラルの種類、骨・歯とミネラル、生体機能調節とミネラル、酵素とミネラル、鉄の機能と貯蔵について学ぶ。	
	14	水・電解質の栄養的意義 生体内の水、水の出納、体液量の調節機構、脱水と浮腫、電解質と酸塩基平衡の調節機構について学ぶ。	
	15	エネルギー代謝 物理的燃焼値と生理的燃焼値、エネルギー消費量、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。	
到達目標・基準	D：身につけた知識を用いて、基本的な栄養現象を科学的に説明できる。 ◎E：栄養素の消化・吸収や体内代謝についての基本事項を理解し、説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：学習予定の項目に関連する「生化学」や「解剖生理学」の授業内容を復習しておく(60分程度)。 事後学習：授業時にとったノートや配付資料を整理、復習して知識を定着させる(120分程度)。		

指導方法	授業はパワーポイントと配付プリントを用いた講義形式で行う。 ノートをとる時間を設けるので、プリントと共に自分で整理して理解すること。 フィードバックの仕方：授業前後の質疑応答により、個別に対応する。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D：授業への参加態度、定期試験の成績から総合的に評価する。 ◎E：授業への参加態度、定期試験の成績から総合的に評価する。 評価比率は、授業態度20%、定期試験80%とする。
テキスト	無し
参考書	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 田地陽一／編 (羊土社)
履修上の注意	「消化・吸収と栄養素の体内動態」は解剖生理学（消化器系）、「炭水化物・たんぱく質・脂質の栄養」は生化学1および2（糖質・たんぱく質・脂質の構造と代謝）で学ぶ内容と関連が大きいため、これらと並行して復習することで理解がより深まる。本授業の内容は基礎栄養学2につながるため、よく復習すること。
アクティブ・ラー ニング、PBL	

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			
三上俊夫			
ナンバリング：N15A18			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 前期に履修した基礎栄養学1の内容を受けて食品学や生化学の分野に触れながら更に理解を深めていく。また、市販されている機能性表示食品などを例にとり、三大エネルギー産生栄養素やビタミン、ミネラルの役割について理解を深める。更に、時計栄養学や女性にとって重要なDOHaD研究など新しい栄養学の分野についても概説する。また、栄養士実力認定試験の過去問などにも触れる。 (授業目標) 基礎栄養学1で学んだ内容について更に理解を深め、新しい栄養学の分野の知識も身に付ける。 (学習成果) D:栄養とは何か、その意義について理解することを目的とする。時に基礎栄養学1で学んだ内容を踏まえて実際の我々の食生活において「栄養」がどのように活用され健康的な生活を送るために、栄養素の機能、役割を科学的根拠に基づいて説明することができる。 ◎E:栄養士として活躍できる基礎知識を身に付ける。
授業計画	<p>1 ガイダンス 「栄養」とは何か。 生活習慣病と食事、栄養の関係。 科学的根拠の重要性およびデータの読み方。 栄養学に関わる様々な研究の歴史について。</p> <p>2 食物の消化と吸収と栄養素の補給 消化と吸収の機構、消化器系の機能と消化吸収率について。</p> <p>3 エネルギー代謝 エネルギー代謝の測定方法について。 スポーツ栄養学における運動とエネルギー代謝について。</p> <p>4 糖質の栄養 糖質の栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>5 脂質の栄養 脂質の栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>6 タンパク質の栄養 タンパク質の栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>7 栄養素の相互作用 糖質、脂質、タンパク質の相互作用について。</p> <p>8 ビタミンの栄養 ビタミンの栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>9 ミネラルの栄養 ミネラルの栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>10 水分・電解質の代謝 水分・電解質の重要性について。 体液についての理解と脱水症状について。</p> <p>11 抗酸化物質 活性酸素とは。 活性酸素と疾患の関係。 食品成分による活性酸素の消去。</p> <p>12 機能性食品 食品成分による健康の維持改善</p> <p>13 食物の摂取調節 (新しい栄養学) 摂食行動について。 時計栄養学について。</p> <p>14 分子栄養学 (新しい栄養学) Developmental Origins of Health and Disease (DOHaD) とは。 エピジェネティクス (栄養が遺伝子に影響すること) について。</p> <p>15 運動と栄養 食事の取り方と運動能力の関係。</p>

	運動能力を向上させる食品成分。
到達目標・基準	D:栄養素が果たす身体へ機能、役割を食品の機能性と関連して科学的根拠に基づいて説明することができる。 また、学術的データ（グラフや表）などが読みとれるようにする。 ◎E:三大エネルギー産生栄養素やビタミン、ミネラルの身体への役割が説明できる。
事前・事後学習	事前学習:テキストの当該講義に対応する箇所を一読して予習する（約60分）。 事後学習:講義中に気になってことを専門書やネットなどで情報を深堀する。その際、ネットの情報の真偽について確認する習慣をつける（約120分）
指導方法	授業は、基本パワーポイントを使用した講義形式で行う。また、授業中に疑問に思ったこと、興味を抱いたことはテキストの余白に書き込むように指導する。また、テキストに関連して深堀りすべき内容について別途プリントを配布する。 フィードバックの仕方:授業の前後に質疑応答や授業後の小テストによる理解度の確認を行う。また、栄養士実力認定試験の過去問を用いて習熟度を測る。
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:授業での参加態度、定期テストの成績から総合的に評価する。 ◎E:受講態度、定期テストの成績から総合的に評価する。 単位については、受講態度（10%）、小テスト（15%）、定期テスト（75%）によって評価を行う。
テキスト	基礎栄養学 第4版（栄養科学イラストレイテッド） 田地 陽一/編 （羊土社）
参考書	基礎栄養学 第4版（栄養科学シリーズNEXT） 木戸 康博, 桑波田 雅士, 原田 永勝/編 （講談社）
履修上の注意	他の科目と関連付けて学習するようにして欲しい。特に解剖生理学、生化学、食品学の各分野や生活習慣病の発症メカニズムやそこに関わる栄養素との関係などを復習したり調べたりすることで理解が深まる。また、機能性表示食品などと関連付けて科学的な根拠に基づいて他者に説明できるようになることを目指して欲しい。
アクティブ・ラーニング、PBL	

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			
ナンバリング：N25C19	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 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。</p> <p>(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。</p> <p>(学習成果) ○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。 ◎E:知識の丸暗記ではなく、栄養ケアに関し判断する力を身に付ける。</p> <p>〈TQ〉食事摂取基準の考え方を理解した上で、各ライフステージで大切な栄養ケア・マネジメントの特徴は何か？</p>
授業計画	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、妊娠期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。</p> <p>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。</p> <p>6 乳児期の栄養 (ICT: Classroom) (PBL) 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。</p> <p>7 幼児期の栄養 (ICT: Classroom) (PBL) 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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>13 障がい者と栄養 (ICT: Classroom) (PBL) 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。</p> <p>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</p>

	15 ぶ。 環境と栄養（ICT：Classroom）（プレゼンテーション）（PBL） 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。学んできた各ライフステージから1つ選択し、栄養ケアについてまとめたことを発表する。
到達目標・基準	○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。 ◎E：生体反応と栄養ケアの必要性の関連を理解できる。
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） 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）
指導方法	・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。 ・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。 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：プレゼンテーション・小テスト、定期試験により評価する。 ◎E：小テスト、定期試験により評価する。 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 応用栄養学概論〔第2版〕渡邊早苗・松田早苗・真野由紀子編 建帛社 2021年
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	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、PBL	プレゼンテーション、PBL

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			
井部奈生子			
ナンバリング：N25C20	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 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。 (授業目標) 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。 (学習成果) 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理解できる。 ◎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。 ○D：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。 <TQ> 妊娠期の栄養状態を改善するために食事計画（調理を含める）で大切なことは何か？
授業計画	1 ガイダンス・成人期の栄養 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。 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。 2. 3 妊娠期・授乳期の栄養－献立作成－(PBL)・運動と栄養・環境と栄養(実習：試食) 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。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。 4. 5 乳児期の栄養－調乳・離乳食－(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。 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。 6. 7 幼児期の栄養－食物アレルギー代替食・間食－(実習：調理・試食) 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。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。 8. 9 学童期の栄養(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。 10. 11 思春期の栄養(実習：調理・試食) 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。 12. 13 高齢期の栄養－食事介助の配慮・咀嚼機能の低下の配慮－(実習：調理・試食) 高齢者の生理的特性、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方法を評価する。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。 14. 15 妊娠期・授乳期の栄養－献立評価－(プレゼンテーション)(PBL)・咀嚼や嚥下機能の配慮(実習：試食) 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。 咀嚼や嚥下機能の低下に配慮した市販食品(ソフト食、ムース食等)の試食を行なう。
到達目標・基準	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。 ◎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 ○D：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できる。
事前・事後学習	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。(45分) 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。(45分)
指導方法	・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。 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、効率を評価、②評価後に班別、個別にコメントする。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	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、レポートを評価する。 ○D：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。
テキスト	スタンダード人間栄養学 これからの応用栄養学演習・実習 - 栄養ケアプランと食事計画・供食-2023年
参考書	・「八訂準拠 ビジュアル食品成分表」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
履修上の注意	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。
アクティブ・ラー ニング、PBL	実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL

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	食物：選択、栄養士必修
担当教員			
石田春代			
ナンバリング：N25C21			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 現在、わが国では、生活習慣病をはじめとする様々な疾病が社会問題となっており、栄養士に対する期待も高まっている。本科目では、病院栄養士の実務経験がある教員の講義により、栄養士に必要な各疾病の概要や成り立ち、栄養・食事療法の基本的な知識を習得する。 (授業目標) 各疾病の概要や成り立ちと、その栄養・食事療法の基礎知識を習得する。 (学習成果) ◎E：各疾患の特徴を説明できるとともに、栄養アセスメントができる。 ○D：各疾患の特徴に関連付けながら基本的な食事療法の在り方を説明できるとともに、具体的な方法を提案できる。
授業計画	1 ガイダンス、栄養・代謝・内分泌系疾患① 肥満、るい瘦 肥満、るい瘦とはどのような状態か、理解する。 2 栄養・代謝・内分泌系疾患② 糖尿病（グループワーク） 糖尿病の成り立ちおよび合併症とその食事療法について理解する。 糖尿病食品交換表の使い方を理解する。 3 栄養・代謝・内分泌系疾患③ 脂質異常症（グループワーク） 脂質異常症の成り立ちとその食事療法について理解する。 4 循環器系疾患 循環器系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 5 栄養補給法 栄養補給ルートとその適応症について理解する。 6 消化器系疾患① 胃・腸疾患 胃・腸疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 7 消化器系疾患② 肝臓病 1 肝臓病の成り立ちについて理解する。 8 消化器系疾患③ 肝臓病 2 肝臓病の食事療法について理解する。 9 消化器系疾患④ 膵炎・胆石症 膵炎・胆石症の成り立ちとその食事療法について理解する。 10 腎疾患 腎疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 腎臓病食品交換表の使い方を理解する。 11 骨疾患 骨疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 12 血液系疾患 血液系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 13 免疫・アレルギー疾患 免疫・アレルギー疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 14 医療制度について 栄養士がかかわる医療制度について理解する。 15 女性の健康（ゲスト講師） 女性が将来、健康に生活するうえで必要なことを学ぶ。
到達目標・基準	◎E：各疾患の基本的な特徴を説明できる ○D：各疾患の特徴に関連付けながら基本的な食事療法の在り方を説明できる
事前・事後学習	事前学習：教科書を読む（90分）。 事後学習：教科書、配布資料を見直し、課題に取り組む（90分）。
指導方法	パワーポイントおよび、DVD等の視聴覚教材を使用した講義と症例検討を行う。 授業開始時に小テストを実施する。 フィードバックの方法：課題や小テストにより理解度を測定し、適宜、対応する。質問については、個別対応

	する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	D・E：定期考査および小テストにより評価する 定期考査50%、小テスト40%、受講態度（遅刻・欠席をしない、携帯いじり・居眠り・内職などをしない）10%
テキスト	書籍名：最新 臨床栄養学 第5版—栄養治療の基礎と実際 編著者：上原蒼志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子 編著 出版社：光生館 ISBN：978-4-332-02115-5 書籍名：糖尿病食事療法のための食品交換表 編著者：日本糖尿病学会編 出版社：文光堂 ISBN：978-4-8306-6046-7 書籍名：腎臓病食品交換表 編著者：黒川清監修 出版社：医歯薬出版株式会社 ISBN：978-4-263-70674-9
参考書	解剖生理学、基礎栄養学などの教科書、食品成分表、日本人の食事摂取基準2020年版、その他、必要に応じて参考図書を紹介します。
履修上の注意	授業中における友人との雑談、携帯電話をいじること、居眠り、ガムなどを食べることは禁止する。解剖生理学や基礎栄養学などの科目で習得した知識をしっかりと整理しておくこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク

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			
大久朋子			
ナンバリング：N25C22	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 治療食をよく理解し、献立作成をし、実際に調理ができるようになることを目標とする。経口摂取による食形態を中心に、治療食献立を作成し、実際に調理実習を行い、試食をする。献立を作成するためには、疾患についての知識が必須であり、調理実習はグループで行なうのでコミュニケーションが必要である。ここでは、この一環の流れや、実際に患者の食事を作り、試食をして治療食の特色を学び取り、さらに何が必要であるかを指導する。 (授業目標) 治療食をよく理解し、献立作成をし、実際に調理ができるようになる。 (学習成果) A：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。 ◎C：代表的な疾患の治療食の献立作成、調理ができる。 ○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。
授業計画	1 病院給食とは、衛生管理、献立の立て方 食事療法とその献立の立て方、治療食の重要性について理解する。 2, 3 基本となる一般食（全粥） 献立作成 基礎となる一般食（全粥）を理解し献立を作成する。 4, 5 全粥食 調理実習 作成した全粥食の調理実習を行ない、その特徴を学ぶ。 6, 7 塩分制限食 献立作成 塩分制限の基本を理解し、献立を作成する。 8, 9 塩分制限食 調理実習 作成した塩分制限食の調理実習を行い、その特徴を学ぶ。 10, 11 たんぱく制限食 献立作成 たんぱく制限の基本を理解し、献立を作成する。 12, 13 たんぱく制限食 調理実習 作成したたんぱく制限食の調理実習を行い、その特徴を学ぶ。また特殊食品の試食し、一般食品との違いを理解する。 14, 15 形態調整食 調理実習 形態調整食の実習を行ない、その特徴を学ぶ。
到達目標・基準	A：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ことから、協力し、コミュニケーションの重要性を学ぶ。 ◎C：代表的な疾患の治療食の献立作成、調理ができることから、実際に具体的な栄養療法を身につける。 ○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ことから、栄養学の必要性と疾病についての知識を身につける。
事前・事後学習	事前学習：『臨床栄養学』で学んだ知識は必須。どのような手順で行なうべきか考えてくる。配膳するときの食器の配置や種類についても考え、絵に描いておくこと（45分）。 事後学習：治療食について献立表を見直したり、試食したときは感想を書いておくこと（45分）
指導方法	特別治療食献立の立て方、調理方法を指導する。また、献立に対し意見交換を行なう。 フィードバックの方法：実習後やメールにて質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：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：コミュニケーション性 ◎C：代表的な疾患の治療食の献立作成、調理ができる：疾病の治療食としての適切か ○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：疾病の治療食としての適切か 実習科目のため筆記試験は行なわない。 授業への積極的な態度（出席・献立の正確性・献立への意見交換）50% 実習中の態度（協力度・できあがった料理への評価）50%
テキスト	・ 食品成分表 他科目で使用しているもの
参考書	
履修上の注意	1：成分表、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 2：実習の時は衛生に注意する（爪を切る、髪の毛を防止から出さないこと）。 3：けがをしないように注意すること。 4：マニキュア、ピアス、イヤリング、指輪、腕時計の装着はしない。

アクティブ・ラー ニング、PBL	実習
---------------------	----

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：N16C23			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 栄養指導論1では、栄養指導の一連の過程を学習し、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。栄養指導の意義や歴史、栄養関係法規を理解し、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。 (授業目標) 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、さらに様々な栄養指導の手段や方法を身につける。 (学習成果) ◎E：栄養士に必要な基礎的知識を活用し、実践的に栄養指導を行うことができる。
授業計画	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、目的について理解する 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、栄養士養成について理解する 3 栄養士制度と法律① 栄養士法、健康増進法について理解する 4 栄養士制度と法律② 学校給食法、食育基本法、その他の法律について理解する 5 栄養アセスメント① アセスメントの方法（演習含む）を理解し、身に付ける 6 栄養アセスメント② アセスメントの項目と評価・判定（演習含む）を理解し、身に付ける 7 栄養アセスメント③（PBL） 国民健康・栄養調査について理解する 最新のデータについて検討し、現在の栄養士に必要なことは何かを考える 8 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）を理解し、身に付ける 9 行動科学と栄養指導 行動科学理論、行動変容技法を理解する 10 栄養指導の方法と技術①（グループワーク）（グループごとにプレゼンテーション） 学習形態（個人学習、集団学習）を理解し、身に付ける 11 栄養指導の方法と技術② 媒体と教材（演習含む）を理解し、身に付ける 12 栄養指導の実際①（グループワーク）（グループごとにプレゼンテーション） プレゼンテーション技術を身に付ける 13 栄養指導の実際②（グループワーク） 集団指導の実際を理解し、を身に付ける 14 栄養指導の実際③ 個人指導、カウンセリング（演習含む）を理解し、身に付ける 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を理解する まとめ
到達目標・基準	◎E：栄養士に必要なとされる知識・技術を活用し、様々な対象者への栄養指導の方法や実践の仕方を説明できる。
事前・事後学習	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） 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）
指導方法	・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。 ・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およびグループワークを行う。

	フィードバックの仕方：①ワークシート課題課題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
アセスメント・成績評価の方法・基準	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）2022年
参考書	「八訂 食品成分表2024」（女子栄養大出版部）
履修上の注意	授業の中でワークシートや課題作成、グループワークを行うため、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、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業

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			
西村かおる			
ナンバリング：N26C24			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>栄養指導論1と関連科目で学んだ内容を基に、栄養指導論2では、ライフステージ別、ライフスタイル別、各施設給食等、様々な対象者への栄養指導を実践する基礎知識を身につける。さらに、これら対象別の個人および集団のアセスメントから評価までの一連の栄養指導の方法を修得する。</p> <p>(授業目標) 様々な対象者へ栄養指導を実践するための基礎知識を身に付ける。</p> <p>(学習成果) ○D：ライフステージ別、ライフスタイル別、各施設給食等の栄養指導の基礎知識について説明できる。 ◎E：対象別の個人および集団のアセスメントから評価までの栄養指導の方法について説明できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導論を学ぶ意義と目的 栄養指導論と専門科目との関係 栄養指導を学ぶ意義・目的を理解する。栄養指導論と専門科目との関係を理解する。</p> <p>2 栄養アセスメント1 食事の質と量をアセスメントする方法を理解する(演習を含む)</p> <p>3 栄養アセスメント2 食事に含まれる食塩量をアセスメントする方法を理解する(演習を含む)</p> <p>4 栄養カウンセリング カウンセリングの基本的姿勢と主な技法を学ぶ(ロールプレイング)。</p> <p>5 ライフステージ別：妊娠・授乳期 妊娠・授乳期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する(ロールプレイング)。</p> <p>6 ライフステージ別：乳児・幼児期 乳児・幼児期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。</p> <p>7 ライフステージ別：学童・思春期 学童・思春期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。</p> <p>8 ライフステージ別：成人期 成人期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。</p> <p>9 ライフステージ別：高齢期 高齢期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。</p> <p>10 ライフスタイル別、健康障害 ライフスタイル別、健康障害の栄養指導を考察する(グループワーク)。</p> <p>11 病院給食 病院給食の栄養指導を理解する。</p> <p>12 学校給食・児童福祉施設 学校給食の栄養指導を理解する。</p> <p>13 社会福祉施設・事業所 社会福祉施設・事業所の栄養指導を理解する。</p> <p>14 栄養指導の国際的動向 先進国と開発途上国の栄養問題、栄養指導の国際的動向を理解する(グループワーク)(プレゼンテーション)。</p> <p>15 対象別栄養指導のまとめ ライフステージ別栄養指導の重要な事項を再確認する。様々な対象者への栄養指導法を修得する。</p>
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)</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こること。(90分)</p>
指導方法	<p>・教科書を中心とするが、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。</p> <p>・内容の理解を深めるため、単元ごとに授業プリントを毎回実施する。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・対象別栄養指導の実際を体験するロールプレイング、グループワーク、プレゼンテーション等を行う。 ・クラス内の意見交換やフィードバックに、クラスルームを活用する。 フィードバックの仕方：①授業プリント課題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
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 會田久二子 西山良子・ほか共著（建帛社）2023年
参考書	「八訂 食品成分表2024」（女子栄養大学出版部）
履修上の注意	授業中の授業プリントや課題作成、ロールプレイング、グループワーク、プレゼンテーション等を行うため、積極的な授業態度を望む。 レポート課題は提出期日を厳守する。
アクティブ・ラーニング、PBL	ロールプレイング、プレゼンテーション、グループワーク

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：N26C25			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (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。 (学習成果) ○B：対象者の問題解決のために主体性をもって取り組み、それぞれの対象に見合った栄養指導を実践できる。 ◎C：栄養指導にあたり、計画・実施・評価・改善を一連の流れとし、対象者の行動変容を促すことができる。
授業計画	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、食習慣調査を理解する 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】を理解し、身に付ける 3 生活時間調査の方法と実施① (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を理解し、身に付ける 【スマホアプリ】 4 栄養指導媒体の作成① (演習) 栄養指導媒体〈給食だより〉、〈レシピ集〉の作成 【ワープロソフト等】 5 栄養指導媒体の作成② (演習) 栄養指導媒体〈栄養ヘキサゴン〉、〈食育かるた〉の作成 【ワープロソフト、プレゼンテーションソフト等】 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を理解し、身に付ける 【塩分計、血圧計】 7 生活時間調査の方法と実施② (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 【表計算ソフト】 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 【体組成計】 9 栄養指導演習① (グループワーク) (演習) (実習) (PBL) 集団指導について理解する。対象者の決定と栄養アセスメント、テーマ・目標の決定 【ワープロソフト】 10 栄養指導演習② (グループワーク) (演習) (実習) (PBL) 集団指導について理解する。指導計画書の作成、企画書の作成 【ワープロソフト】 11 栄養指導演習③ (グループワーク) (演習) (PBL) 集団指導について理解する。栄養指導案の作成、シナリオ原稿の作成 【ワープロソフト】 12 栄養指導演習④ (グループワーク) (演習) (PBL) 栄養指導媒体(ペーパーサート、パネルシアター等)の作成、指導演発表の役割分担とリハーサル 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集団指導演習を発表、他グループへの評価 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】 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集団指導演習を発表、他グループへの評価、評価票の回収と集計 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】 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、まとめ
到達目標・基準	○B：栄養の知識を活用し、対象者に見合った栄養指導を構築できる。 ◎C：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：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う。(30分) 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

	<p>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。(60分)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 <p>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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>○B:レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 ◎C: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%</p>
テキスト	<p>「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</p>
参考書	<p>「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〔八訂版〕」</p>
履修上の注意	<p>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。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	<p>グループワーク、プレゼンテーション、実習、PBL</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	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西村かおる			
ナンバリング：N26C26			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	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。 (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。 (学習成果) ○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。 ◎B：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。
--	--

授業計画	1 栄養指導実習2について (演習) 栄養指導実習2の概要、目標設定を理解する 食事摂取基準の作成 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】を理解し、身に付ける 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】を理解し、身に付ける 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、ペープサートを行う 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 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】 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】 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】 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】 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 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 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】 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】 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】 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
------	--

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。 ◎B：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(30分)。 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りハーサル）が重要となる（60分）。
指導方法	<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（クラスその他グループ）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。 B: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	「八訂 食品成分表2024」、「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、PBL	グループワーク・プレゼンテーション、実習

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：N16C27	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容)</p> <p>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。</p> <p>(授業目標)</p> <p>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説明できる。</p> <p>(学習成果)</p> <p>D：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。</p> <p>◎E：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。</p>		
授業計画	1	公衆栄養学の概念 1 公衆栄養の意義と目的について学ぶ。	
	2	公衆栄養学の概念 2 公衆栄養の歴史、公衆栄養活動について学ぶ。	
	3	公衆栄養マネジメント 1 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。	
	4	公衆栄養マネジメント 2 公衆栄養プログラムの計画の策定、目標の設定、実施と評価について学ぶ。	
	5	栄養疫学 1 栄養疫学の役割、公衆栄養活動への応用について学ぶ。	
	6	栄養疫学 2 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。	
	7	健康・栄養問題の現状と課題 1 (PBL) 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。	
	8	健康・栄養問題の現状と課題 2 (PBL) 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。	
	9	健康・栄養問題の現状と課題 3 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。	
	10	栄養政策 1 公衆栄養関連法規、わが国の公衆栄養活動について学ぶ。	
	11	栄養政策 2 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。	
	12	栄養政策 3 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。	
	13	地域集団の特性別プログラムの展開 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。	
	14	食環境整備のためのプログラムの展開 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。	
	15	諸外国の健康・栄養政策 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。	
到達目標・基準	<p>D：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。</p> <p>◎E：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。</p>		
事前・事後学習	<p>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)</p> <p>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)</p>		
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 		

	<p>・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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>D：課題提出、定期試験により評価する。 E：課題提出、定期試験により評価する。 定期試験 80%、授業貢献度（課題提出含む） 20%</p>
テキスト	<p>「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）</p>
参考書	<p>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）</p>
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。 ・携帯電話およびノートパソコン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、PBL	PBL

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			
狩野恭子			
ナンバリング：N17C28	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 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。 (授業目標) 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。 (学習成果) ◎E: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説明できる。
--	---

授業計画	1 給食の概念・給食の目的 給食の意義と役割、特定給食施設の概要を知る。 料理を失敗せず、おいしく仕上げるデータを知る。 2 給食における栄養・食事管理の概要①(PBL) 日本人の食事摂取基準を知り、指標の種類を理解する。 3 給食における栄養・食事管理の概要② 対象者の把握をし、給与栄養目標量の設定方法を知る。 献立作成基準を知る。 4 献立計画 各種給食における献立を知り、おいしく仕上げるためのデータを理解する。 食品群の分類を知り、食品構成表や食品群別荷重平均成分表を理解する。 自らの食事を知り、正しい食生活について考える。 5 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を理解する。 6 給食における安全・衛生管理② (ICT:Classroom) HACCPシステム、事故・災害時対策を理解する。 7 食材料管理 (ICT:Classroom) 給食における購入計画、方法、評価を理解する。 8 品質管理 (ICT:Classroom) 大量調理の特徴と品質を理解する。 新調理システムを知る。 9 調理作業管理 (ICT:Classroom) 大量調理と少量調理の違いを確認し、作業の標準化を理解する。 10 施設・設備管理 施設・設備の特性、計画、日常の保守管理を知る。 11 給食の組織・原価管理 (ICT:Classroom) 組織の原則を知り、給食組織と関連分野との連携を理解する。 給食原価の構成、計画的な原価管理を理解する。 12 給食経営の実際① (グループワーク) (PBL) 給食の業務委託について知る。 学校給食の特徴を理解する。 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。 児童福祉施設の特徴を理解する。 13 給食経営の実際②③ 病院給食の特徴を理解する。 事業所給食を理解する。 14 給食経営の実際④ 社会福祉施設給食を理解する。 学校給食を理解する。 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。
------	---

到達目標・基準	◎E: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	・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。 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。 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	◎E: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 改訂給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代, 平林真弓編著 建帛社 2022年 ・「調理のためのベーシックデータ 第6版」女子栄養大学出版部 2022年
参考書	・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、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

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			
狩野恭子			
ナンバリング：N27C29	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。給食関連業務に必要な書類の作成方法を演習し、栄養士業務を理解する。 (学習の成果) ◎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。 ◎E：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。
授業計画	<p>1 大量調理の衛生管理（演習：学内給食実習室見取り図の作成） 学内給食実習室内の作業区域について見取り図を作成しながら学ぶ。 大量調理における具体的な衛生管理を学ぶ。</p> <p>2 予定献立表の作成条件（演習：作業工程表の作成） 給食施設内における大量調理業務の流れを知る。</p> <p>3 大量調理の基本知識（演習：発注と調味パーセントの計算） 発注計画の流れを知る。 調味パーセントの計算を学ぶ。 家庭などにおける少量の調理と異なる各種調理に関する知識を学ぶ。</p> <p>4 大量調理の実習（実習：学内給食実習室） 学内給食実習室で手洗い方法を学ぶ。 学内実習室の施設・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。</p> <p>5 大量調理に使用する調理機器と器具類について（実習：調理、試食） 大量調理に使用する調理機器と器具類の特徴を学ぶ。 調理工程に沿った調理機器の活用方法を知る。</p> <p>6 給食の施設別実践について①病院 病院給食の種類と役割を知る。 病院での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>7 給食の施設別実践について②高齢者介護福祉施設 高齢者介護福祉施設給食の種類と役割を知る。 高齢者介護福祉施設での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>8 給食の施設別実践について③児童福祉施設 児童福祉施設給食給食の種類と役割を知る。 児童福祉施設での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>9 給食の施設別実践について④学校 学校給食の種類と役割を知る。 学校での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>10 給食の施設別実践について⑤事業所（実習：調理、試食） 事業所給食の種類と役割を知る。 事業所での献立作成要件を確認し、献立を知る。 事業所給食で利用される食材の扱い方を学ぶ。</p> <p>11 献立の栄養評価①（演習：栄養比率の計算） 栄養バランスの適正を判断するため、栄養比率を用いて評価する方法を学ぶ。 栄養比率はPFC比率、穀類エネルギー比、動物性たんぱく質比等を計算する。</p> <p>12 レシピの作成（演習：高齢者のフレイル予防レシピの考案）（PBL） 高齢者の栄養管理について理解する。</p> <p>13 レシピの作成（演習：高齢者のフレイル予防レシピの考案、グループワーク）（PBL） 各自考えた献立を持ち寄り、班ごとに意見を出し合う。 高齢者のフレイル予防に役に立つ献立についてグループ討議を行う。</p> <p>14 給食運営における栄養士の役割について（グループワーク） 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討議を行う。</p> <p>15 栄養教育（プレゼンテーション）（PBL） グループ討議したフレイル予防の献立について代表者が発表する。</p>

到達目標・基準	◎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。 ○E：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。
事前・事後学習	事前学習：次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。（15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。（30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。 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	D：小テストを評価する。 E：レポート課題、グループワークの貢献度を評価する。 レポート課題50%、小テスト30%、グループワークの貢献度（授業への貢献度、積極性を含む）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
テキスト	・「改訂給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」上地加容子・片山直美編著 株式会社建帛社 2022年
参考書	・「調理のためのベーシックデータ 第6版」女子栄養大学出版部 2022年 その他は授業内で適宜紹介する。
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して下さい。 栄養士として欠かせない技術を身に付けます。事前・事後学習も力を入れ、積極的に授業で発言して下さい。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

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、狩野恭子			
ナンバリング：N27C30	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	（授業内容） 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。 （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。 （学習成果） ○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。 ○B: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について説明できる。
授業計画	1 栄養計画（PBL） 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。 料理様式別の特徴を比較し、それぞれの特徴を確認する。 利用者に対応した給与栄養目標量をもとに献立作成を行う。 2 大量調理施設設備の把握・献立作成手順（調理実習：調理・試食）（PBL） 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。 献立作成手順を確認しながら、知識を定着させる。 3 作業計画①（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。）（PBL） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。 4 供食実習①（調理実習：調理・試食）（PBL） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。 5 給食の評価①（グループワーク）（PBL） 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。 献立から栄養比率を求め、栄養評価をする。 栄養指導教材の評価をする。 6 作業計画②（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。） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。 7 栄養指導教材の作成 献立内容に沿った栄養指導教材の作成をする。 8 供食実習②（実習：調理・試食） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。 9 給食の評価②（グループワーク） 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。 栄養指導教材の評価をする。 10 帳票整理 大量調理実習における重要管理点をまとめる。 実施献立表の作成、栄養日報の作成する。 調味と数値が一致しているか確認し、知識を定着させる。 11 作業計画③ 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。 12 供食実習③（調理実習：調理・試食） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。 13 給食の評価③（グループワーク） 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。

	<p>14 栄養指導教材の評価をする。 食事計画の評価・まとめ（グループワーク） 献立表の役割を理解し、対象者に合った献立であったかの確認をする。 作成献立の発表を行い評価をする。 見つかった問題点を検討し、修正を行う。</p> <p>15 全体報告会（グループワーク・プレゼンテーション） 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。</p>
到達目標・基準	<p>○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。 ◎B: 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。</p>
事前・事後学習	<p>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。（30分程度） 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。（60分程度）</p>
指導方法	<p>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。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>○A: 個人の授業態度・グループのチームワークを評価する。 ◎B: 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。</p>
テキスト	<p>・「改訂給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」上地加容子・片山直美編著 株式会社建帛社 2022年</p>
参考書	<p>・「調理のためのベーシックデータ 第6版」女子栄養大学出版部 2022年</p>
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 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、PBL	<p>実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL</p>

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
集中	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西山良子、井部奈生子、狩野恭子、橋詰和慶・谷口裕信			
ナンバリング：N37C31			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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日間の実習を行う。 (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。 (学習成果) ◎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。 ◎C：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実施されているかを体験し、現場の課題に対する工夫点を体験から気づき、述べるができる。 <TQ> 実際に大量調理の現場へ行かないと学べないことは何か？
授業計画	1 事前指導（実習ノート、報告会プレゼンテーション準備）（PBL） 実習ノートの記入方法、報告会プレゼンテーションの資料作成方法の確認を行う。 ゼミの合同授業時に実施する。 2 学外施設での実習 指定の一施設で実習を行う。 5日間（45時間以上） 3 事後指導（実習ノート、報告会資料準備、報告会プレゼンテーション準備）（PBL） 実習ノートと報告会配布資料の作成、まとめを行う。報告会プレゼンテーション発表資料作成、まとめを行う。 食物栄養科ゼミナールの授業時に実施する。 4 実習報告会（プレゼンテーション）（PBL） 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。
到達目標・基準	◎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。 ◎C：現場を観察し、栄養士の現状と課題を明確にできる。
事前・事後学習	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。オリエンテーションでの配布資料は読み直し、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。
指導方法	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
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎B:授業態度、実習態度、貢献度を評価する。 ○C: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。 事前指導、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%
テキスト	「給食管理実習の手引書」「実習ファイル」(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	「改訂給食の運営-栄養管理・経営管理-」逸見幾代, 平林真弓編著 建帛社 2020年、その他授業内で紹介する。
履修上の注意	・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。 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、調理学、キャリアゼミ (1年次給食関連科目) 調理学実習1、調理学実習2、給食経営管理論、栄養指導論1
アクティブ・ラーニング、PBL	プレゼンテーション、PBL

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			
古根康衣			
ナンバリング：N17A32			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 私たちは必要な栄養素をからだに取り込むために、様々な食品を組み合わせることで安全に食べられるようになり、物性や成分が変化することで美味しくなり、消化性も向上する。料理をおいしく食べるための調理のコツを理論的に学ぶことで、実際の調理技術に活用できる力を身につけることを目的とする。 (授業目標) ・調理に関連する理論を学ぶ楽しさを知り、調理過程で起こる現象を科学的に説明することができるようになる。 ・食品成分表の使い方を理解し、活用できるようになる ・授業で学んだことをもとに、食品の調理特性を活かした料理ができるようになる。 (学習成果) A：グループで協力しながら、プレゼンテーション資料を作り上げることができる。 D：食品成分表の使い方を理解し、栄養価計算に生かすことができる。 ◎E：調理学の必要性を理解し、調理理論を科学的根拠に基づいて説明することができる。
授業計画	1 調理の意義と目的 調理とは何か、おいしさとは何かを学ぶ。 2 食品成分表の理解 食品成分表と栄養価計算の基本を理解する。 3 献立作成と食品成分表・食事摂取基準の活用 食品成分表と食事摂取基準を活用して、献立作成の方法を理解する。 4 調理操作と調理機器 加熱調理・非加熱調理、調理用器具・機器・新調理システムについて学ぶ。 (レポート課題提示→翌週回収) 5 食品の調理性①米、小麦 米類・小麦類の調理性を理解する。 6 食品の調理性②いも、豆 いも類・豆類の調理性を理解する。 7 食品の調理性③調味料、嗜好品 調味料(砂糖、塩、醸造品等)・嗜好品類の調理性を理解する。 8 食品の調理性④食肉類、魚介類 食肉類・魚介類の調理性を理解する。 9 食品の調理性⑤卵類、牛乳・乳製品 卵類・牛乳・乳製品の調理性を理解する。 10 食品の調理性⑥野菜、果物 野菜・果物の調理性を理解する。 11 食品の調理性⑦きのこ、藻類、種実類 きのこ・藻類・種実類の調理性を理解する。 12 食品の調理性⑧成分抽出素材 でんぷん、油脂類、ゲル化食品の調理性を理解する。 13 食品の調理性⑨嗜好飲料 茶類、アルコール飲料、非アルコール飲料について学ぶ。 グループワーク課題提示 14 食文化(グループワーク、プレゼンテーション) 食事様式、行事食、世界の料理 15 調理学のまとめ 今までの授業内容の復習を行い、知識を確認する。
到達目標・基準	A：グループで協力し、分かりやすいプレゼンテーションができる。 D：食品成分表の使い方を理解し、活用できる。 ◎E：調理過程でおこる現象を、科学的に説明できる。
事前・事後学習	事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、教科書の内容を予習しておく。授業項目に関連する食情報や食材について興味を持って調べる。(90分程度) 事後学習：調理実習や自宅での調理の際は、調理理論と実践について関連付けて理解を深める。レポート課題やグループワーク課題も出すので、課題内容について図書館や参考文献等を使って調べる。レポートは参考文

	献を必ず明記することとし、インターネット等の引用は認めない。(90分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントを使った講義形式で行い、理解を深めるために双方向型授業も実施し、コミュニケーションを図りながら説明する。 ・必要に応じてプリントを配布し、理解を確認しながら説明する。 フィードバックの方法：①課題提出、②評価後に返却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	A：ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーションを評価する。 D：レポート、定期試験を評価する。 ◎E：レポート、定期試験を評価する。 レポート10%、授業参加度（プレゼンテーション等）10%、定期試験80%で評価する。
テキスト	①「『栄養管理と生命科学シリーズ』新版 調理学」 理工図書株式会社 (ISBN 978-4-8446-0894-3) ②「八訂食品成分表2024」女子栄養大学出版社 ※他の授業で購入したものを使用してください。
参考書	「NEW 調理と理論 第二版」山崎清子共著 同文書院(2021年)
履修上の注意	卒業必修科目である。 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、PBL	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション

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：N17C33			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 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>(学習成果) ○A：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ことができる。 ○B：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仕上げることができる。 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> <p>(毎実習回のTQ) 本日の献立をいずれの班よりも早く、かつ美味しく完成させるためにはどうしたら良いか？</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 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。(オンライン教材・課題有り) 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, 3 日本料理1 (実習, PBL) 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の基本を身に付ける。 肉の扱い方、茹で卵の作り方、日本茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>4, 5 西洋料理1 (実習, PBL) 西洋料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 野菜や魚を切り、基本的な包丁の使い方を身に付ける。 じゃがいもの扱い方を理解する。 ハーブ・スパイスの使い方、紅茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>6, 7 中国料理1 (実習, PBL) 中国料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 もち米の扱い方、上湯のとり方について理解する。 キャベツの千切りができるようになる。 焼売を包めるようになり、蒸し調理できるようになる。 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。(オンライン教材・課題有り)</p> <p>8, 9 西洋料理2 (実習, PBL) ひき肉の性質を理解し、ハンバーグを作れるようになる。 アガー(カラギーナン)のゲル化について理解する。 チャイの入れ方を身に付ける。</p> <p>10, 11 中国料理2 (実習, PBL) 中華鍋の扱い方を身に付ける。 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。 鶏肉の性質を理解し、扱い方を身に付ける。 烏龍茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>12, 13 日本料理2 (実習, PBL) 味付きご飯を作れるようになる。 冷凍の魚の切り身の下処理および鍋照り焼きの方法を身に付ける。 一番・二番出汁のとり方を基本の身に付ける。 クロロフィル色素の性質を理解し、青菜を色良く茹でる方法を身に付ける。 貝の扱い方を身に付ける。</p> <p>14, 15 野菜の切り方と包丁技術の確認および衛生管理 (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、効率よく包丁を使って野菜を切る技術を身に付ける。火加減・水加減について復習する。 寒天のゲル化と温度管理について理解し、水ようかんを作れるようになる。 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>

到達目標・基準	<p>○A：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。</p> <p>◎B：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。</p> <p>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：Classroomを事前に確認すること。予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。また、指示があった料理についてはデモンストレーションの動画を事前に視聴して作り方を把握しておくこと。(30分程度)</p> <p>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。実習のデモンストレーションは動画として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。(60分程度)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・デモンストレーションをしながら説明を行い、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>フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上がり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：グループの作業効率の良さを評価する。</p> <p>◎B：出来上がった料理を評価する。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。</p> <p>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	<p>「八訂食品成分表2024」女子栄養大学出版部 ISBN:978-4-7895-1024-0</p> <p>※上記の教科書は他の授業でも使用します。</p> <p>レシピについては、印刷したものを配布する。</p>
参考書	調理のためのベーシックデータ
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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、PBL	実習、PBL

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			
川嶋比野			
ナンバリング：N17C34			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 家庭における調理手法の基本と応用を修得するための実習である。和・洋・中の食材や調味料、器具の特性をそれぞれ理解し、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>(学習成果) ○A：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ことができる。 ◎B：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仕上げることができる。 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（フローシート）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> <p>(毎実習回のTQ) 本日の献立をいずれの班よりも早く、かつ美味しく完成させるためにはどうしたら良いか？</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 成分表の使い方、栄養価計算の方法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, 3 西洋料理1 (実習, PBL) 基本のチキンブイヨンのとり方を理解する。 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。 キャベツの千切りを細く、均一に切れるようになる。 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。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。レシピの栄養価計算を行う課題を課す。</p> <p>4, 5 西洋料理2 (実習) 煮込みスープの作り方を身に付ける。 デミグラスソースの理解とパン粉を用いた衣付けができるようになる。 パイが膨らむ理論を理解し、調理できるようになる。 スムージを作れるようになる。 フローシートを作成する課題を課す。</p> <p>6, 7 日本料理1 (実習, PBL) 魚の下処理・三枚おろしの手順を理解し、包丁を使ってさばいてみる。 すり鉢の正しい使い方を覚え、白和えを作れるようになる。 アントシアニン系色素の特徴を理解し、茄子の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。 フローシートを作成する課題を課す。</p> <p>8, 9 日本料理2 (実習, PBL) 炊き込みご飯の調理を理解する。 根菜類の煮物調理の基本を身に付ける。 卵の特性、銅鍋の正しい使い方を理解し、だし巻き卵が焼けるようになる。 豚汁の作り方を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。</p> <p>10, 11 中国料理1 (実習, PBL) 繊維の方向の影響と重要性を理解する。 中華鍋を用いて手早く調理する技術を修得する。 海老と乾燥貝柱、乾燥湯葉の扱い方を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。レシピの栄養価計算を行う課題を課す。</p> <p>12, 13 西洋料理3 (実習, PBL) クリスマス料理を作り、おもてなしの盛り付けを身に付ける。 丸鶏の扱い方を理解し、ローストチキンとグレービーソースの作り方を修得する。 リゾットの作り方を身に付ける。 カスタードクリームを失敗しないコツを理解し、作り方を修得する。 人参のシャトー切りに挑戦する。 フローシートを作成する課題を課す</p> <p>14, 15 中国料理2および包丁技術の確認と衛生管理 (実習) 餃子を包んで、調理できるようになる。 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。</p>
到達目標・基準	<p>○A：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。 ◎B：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。</p>

	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（フローシート）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：Classroomを事前に確認すること。予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。また、指示があった料理についてはデモンストレーションの動画を事前に視聴して作り方を把握しておくこと。（30分） 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。実習のデモンストレーションは動画として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。また、作業工程表（フローシート）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。（60分）
指導方法	・デモンストレーションや動画を視聴しながら説明を行い、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料理の出来上がり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レポート提出（学生）、⑤レポートの評価、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：グループの作業効率の良さを評価する。 ◎B：出来上がった料理を評価する。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（フローシート）を適切に作ることができるか、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	「八訂食品成分表2024」女子栄養大学出版部 ISBN:978-4-7895-1024-0 ※上記の教科書は他の授業でも使用します。 レシピについては、印刷したものを配布する。
参考書	調理のためのベーシックデータ
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。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、PBL	実習、PBL

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			
古根康衣			
ナンバリング：N17C35			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 日常の調理で用いられる基本的な食品を取り上げ、それらの調理過程でみられる物性や成分の変化を理解する。また、調理学実習や調理学との関連性を考えつつ、食品の扱い方や調理技術の要点を体得し、実際の調理に活用できる理論や考え方を習得する。 (授業目標) ・実験を通して基本的な調理操作や器具等の使用方法を習得し、調理過程で食品にどのような変化が起きているのか、なぜそのような変化が起こるのかを理解する。 ・グループ実験を通して互いに協力して物事を進める力を習得する。 (学習成果) A：グループでコミュニケーションを取りながら協力して実験を行い、また自分の役割を理解し、効率的に実験が進行するように考えて行動することができる。 ○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：実験を通して食品の調理特性を十分理解し、説明することができる。
授業計画	1 オリエンテーション 調理科学実験をはじめるにあたって 計測（容量と重量、手ばかり） 2, 3 pH、味覚、温度に関する実験 （調理過程で食品のpHの影響を受けることを理解する。だし汁を用いた「うま味」とインスタントコーヒーを用いた「苦み」を識別する官能評価を行い、嗜好試験と識別試験を体験する。食べる温度がおいしさに与える影響を理解する。） 4, 5 米に関する実験 （米の種類と浸漬による吸水量の違い、炊飯における調味料の影響、もち米の糊化を理解する） 6, 7 ゲル化食材に関する実験 （でんぷんによるゲル化と、寒天・ゼラチンによるゲル化の性状の違いを理解する） 8, 9 小麦粉に関する実験 （小麦粉の種類によるタンパク質含量の違いや、膨化調理の原理を理解する） 10, 11 砂糖に関する実験 （砂糖の加熱による性状変化を理解し、フォンダン・砂糖衣・カラメルの調理法を理解する） 12, 13 野菜・果物に関する実験 （野菜に含まれる色素の性質や果物の褐変の原理、浸透圧による吸水と放水、加熱軟化に及ぼす調味料の影響を理解する） 14, 15 卵・肉に関する実験 （卵の起泡性・安定性・熱凝固性、食肉の加熱時間による硬さとスープの味の変化を理解する）
到達目標・基準	A：班員と協力しながら、実験を的確に実行できる。 ○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：実験経過に基づいた観察をして、食品の調理性を理解し、科学的に考察することができる。
事前・事後学習	事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、テキストの実験内容を予習しておく。また、関連する内容について「調理学」や「食品学」等の関連教科の教科書も読んでおくこと。(30分)。 事後学習：実験内容を整理して毎回レポートを作成する。また、課題も出すことがあるので、その場合はレポートと一緒に提出する。レポートの考察や課題は、使用した参考文献や引用先を必ず明記すること。なお、インターネットの引用は認めない。(60分)。
指導方法	・実験方法はデモンストレーションを行って、説明しながら授業を進める。 ・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。 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
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：受講態度やグループ内での授業貢献度を評価する。 ○D, ◎E：レポートから食品の調理性の理解度を評価する。

	実験レポート70%、授業参加状況（授業態度・ルール順守等）及び課題30% で評価する。
テキスト	「改訂 食事設計と栄養のための調理科学実験」 奥田弘枝・畑江敬子・吉岡慶子 編著 光生館（2010） 必要に応じてプリントを配布する。
参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・「NEW 調理と理論 第二版」 山崎清子 共著 同文書院（2021） ・調理学の教科書 ・食品成分表（※他の授業で購入したものを使用してください。）
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は実習室で行うので、指定された身支度を整え、アクセサリーを着けたりマニキュアはしないこと。 ・授業態度に注意し、おしゃべり、居眠り、携帯電話の使用、化粧、他の教科の課題の作成等は禁止とする。 ・実験中は刃物や火の取り扱いには十分気をつけ、担当者の指示に従い、安全に留意して行うこと。 ・体調管理を怠らず、遅刻・欠席をしないこと。 ・食物アレルギーがある場合は、アレルギーの程度によって各自で対応を判断し、教員に申し出て行うこと。 ・実験に伴う材料費および消耗品費は別途徴収する。 ・都合により、実験内容が入れ替わることがある。
アクティブ・ラーニング、PBL	授業内容によっては、なぜそのような調理方法を行うと「おいしくなるのか」について、ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーションなどのアクティブラーニングを行うことがある。

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N28C36			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>栄養学の応用分野としてスポーツ栄養の知識や栄養指導法等を学べる科目とする。アスリートのパフォーマンスを高めるための栄養を学ぶだけでなく、一般の方が運動やダイエットを行うときに栄養指導できる具体的な知識も身に付けることを目標とし、栄養士としての活躍の幅を広める。ゲスト講師による実践的授業内容とする。</p> <p>(授業目標) アスリートのパフォーマンスを高めるためだけでなく、一般の方が運動やダイエットを行うときに栄養指導ができるためのスポーツ栄養の基本的な知識を身に付ける。</p> <p>(学習成果) ◎D：スポーツ栄養に関する知識を活かして、対象者の目的に合った栄養指導を行うことができる。 ○E：運動やスポーツにおける栄養素の働き、運動と食事のタイミング、ライフステージ・競技別の栄養指導に関する基本的な知識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 (担当：沼田) 授業の概要、評価方法についての説明 スポーツ栄養を学ぶにあたって必要となる栄養に関する基礎知識の確認</p> <p>2 運動・スポーツにおける栄養素の働き① (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおける糖質・脂質・たんぱく質の働きについて学ぶ。</p> <p>3 運動・スポーツにおける栄養素の働き② (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおけるビタミン・ミネラルの働きについて学ぶ。</p> <p>4 運動・スポーツ栄養の基本的な考え方 (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおける栄養指導の考え方について学ぶ。</p> <p>5 スポーツの実際 (担当：沼田・ゲスト講師) 実際にスポーツ栄養を担当されている方から実例について学ぶ。</p> <p>6 運動・スポーツと食事のタイミング (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおける栄養素摂取の適切なタイミングについて学ぶ。</p> <p>7 ウェイトコントロールと食事① (担当：沼田・ゲスト講師) ウェイトコントロール (減量) の適切な方法を学ぶ。</p> <p>8 ウェイトコントロールと食事② (担当：沼田・ゲスト講師) ウェイトコントロール (増量) の適切な方法を学ぶ。</p> <p>9 生活習慣予防のための食事や運動指導 (担当：沼田・ゲスト講師) 生活習慣予防のための必要な食事や運動指導について学ぶ。</p> <p>10 サプリメント、水分について (担当：沼田・ゲスト講師) サプリメント、水分の適切な摂取方法について学ぶ。</p> <p>11 栄養管理① (担当：沼田・ゲスト講師) スポーツ栄養における栄養管理に必要な基礎知識を学ぶ。</p> <p>12 栄養管理② (担当：沼田・ゲスト講師) スポーツ栄養における栄養管理に必要な応用知識を学ぶ。</p> <p>13 栄養管理③ (担当：沼田・ゲスト講師) (グループワーク、PBL) ある対象者に向けた栄養指導案について、グループで話し合い、作成する。 (TQ)スポーツ栄養の指導案に必要なものは何か</p> <p>14 栄養管理④ (担当：沼田・ゲスト講師) (グループワーク、PBL) 作成した栄養指導案に基づく献立案を、グループで話し合い、作成する。</p> <p>15 栄養管理⑤ (担当：沼田・ゲスト講師) (プレゼンテーション、グループワーク、PBL) 作成した栄養指導案、献立案を発表し、議論する。</p>
到達目標・基準	◎D：スポーツ栄養に関する知識を活かして、対象者に見合った基本的な栄養指導を行うことができる。 ○E：スポーツ栄養の基本的な知識を理解し、説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：次の講義内容について、これまでに学習した科目の中から関連する項目を調べ、確認する。(30分程度) 事後学習：授業で学習した内容をノートに整理してまとめる。提示された課題に取り組む。(60分程度)
指導方法	・講義方式による授業だけではなく、提示した課題についてのワークを行い、スポーツ栄養に関する理解を深める。

	<p>・毎回、授業内容に関するリアクションペーパーをgoogle formで提出する。 フィードバックの仕方：①課題作成、②評価、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	<p>D：プレゼンテーション、提出物、リアクションペーパーを評価する E：プレゼンテーション、提出物、リアクションペーパーを評価する。</p> <p>提出物30%、プレゼンテーション20%、リアクションペーパー20%、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。</p>
テキスト	なし（適宜、プリントを配布する。）
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	ゲスト講師による講義が行われる。失礼のない受講態度が求められる。
アクティブ・ラーニング、PBL	プレゼンテーション、グループワーク、PBL

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：選択
担当教員			
川嶋比野（契約講師：武田旭由）			
ナンバリング：N28C37	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 握り寿司、巻き寿司、稲荷寿司、ちらし寿司等、様々な「すし」、「日本料理」の実習を通して、日本の伝統的なすしの知識を深めると共に、炊飯、魚の扱い、切りつけ、巻き方、握り方、盛り付けなどの技術、衛生管理を総合的に学ぶ。</p> <p>(授業目標) すしのあらゆる基本技術を修得し、おもてなしの心を理解する。</p> <p>(学習成果) A：他者とのコミュニケーションを大切にし、共同的な学びを得ることができる。 ○B：主体性を持って実習に取り組み、魚の三枚卸し、握り寿司などの技術を習得することができる。 ◎D：食材、調理器具の扱い方を理解し、食べる人のことを意識した調理作業、盛り付けができる。</p>		
授業計画	1	ガイダンス 授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明 すしの歴史について	
	2, 3	稲荷寿司（実習） メニュー：稲荷寿司 米の炊飯、すし飯の作り方	
	4, 5	油揚げの炊き方 器具の扱い方 魚の卸し方①（実習） メニュー：鰯梅香寿司、鰯のつみれ汁 魚の扱い、三枚卸し	
	6, 7	巻き寿司（実習） メニュー：太巻き寿司、海老真薯椀 厚焼き玉子の焼き方 巻き寿司の巻き方	
	8, 9	握り寿司①（実習） メニュー：握り寿司（鮎・鯛・海老） 鯛の卸し方 ネタの切りつけ 海老の仕込み 握り寿司の握り方	
	10, 11	魚の卸し方②（実習） メニュー：鰯の炊き込みご飯、鰯の南蛮漬け 魚の扱い、三枚卸し 揚げ物の調理性	
	12, 13	ちらし寿司（実習） メニュー：飾りちらし寿司、吸い物 盛り付けの工夫について	
	14, 15	握り寿司②（実習） メニュー：握り寿司（鮎、鯛、サーモン、鰯、海老など、細巻き） ネタの切りつけ、握り寿司の握り方 復習 細巻きの巻き方 実技試験	
到達目標・基準	<p>A：他者とのコミュニケーションを大切にし、課題解決に向けて協力することができる。</p> <p>○B：目標に向かって主体性を持って取り組み、努力することができる。</p> <p>◎D：食材、調理器具の扱い方を理解し、調理作業、盛り付けができる。</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。（30分程度）</p> <p>事後学習：実習後は授業内容をレシピとしてノートにまとめ、もう一度調理や練習をし復習をしておくとい。</p>		
指導方法	<p>デモンストレーション⇒4人のグループ別に調理⇒盛りつけ⇒評価⇒試食⇒片付け</p> <p>調理の基本である安全面・衛生面の徹底</p> <p>フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③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	A：グループ内での授業貢献度、授業準備の不備の有無で評価する。 B, D：受講態度（提出物含む）、実技試験、レポート内容で評価する。 受講態度45%、実技試験30%、レポート提出25%の配分で評価する。
テキスト	プリントを配布する。
参考書	
履修上の注意	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。 食品アレルギー等がある場合は事前に申告すること。
アクティブ・ラー ニング、PBL	実習

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			
大塚公子			
ナンバリング：N28C38	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 洋菓子を中心とした製菓の実習を通して菓子の由来、製法と技術、素材の知識、器具の扱い等を総合的に学ぶ。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。盛り付けは師範台も参照しながら班独自の工夫をし、発想力、応用力を養う。</p> <p>(授業目標) 製菓の基礎的知識と技術を習得し、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。</p> <p>(学習成果) ○A：積極的に実習にかかわり、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：①製菓の基礎的知識、素材の科学、道具の扱いを理解できる。 ②実習で学んだ事柄や疑問を考察し、理論づけて表記することができる。 E：製菓の基本的な技術、ふさわしい盛り付け、応用力を身につける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス・りんごのクランブル・サラダクレープ 授業の進め方・教室の使い方・成績評価についての説明 クレープの由来と作り方・フライパンの扱いと焼き方・具材と巻き方のアレンジ クランブルの作り方</p> <p>2, 3 ココアバナナロール・ぶどうのヨーグルトムース 別立て法によるスポンジ生地 of の作り方とポイント バタークリーム of の作り方とメレンゲの種類 ムースの特徴と作り方・ゼラチン of の種類と扱い方</p> <p>4, 5 フルーツケーキ・かぼちゃのプリン（ハロウィン仕様） フルーツケーキ（バターケーキ） of の由来と作り方・漬け込みフルーツ of の作り方 バターケーキ of の種類・焼き型 of の種類と特徴 基本 of のプリンとアレンジ・カラメル of の作り方</p> <p>6, 7 シュークリームバリエーション・コーヒーゼリー シュー生地 of の作り方とポイント・絞り袋 of の扱いと絞り方・シュー生地 of の応用（シューサレ・エクレア） カスタードクリーム of の作り方</p> <p>8, 9 肉まん・中国風ナッツクッキー・杏仁豆腐 発酵生地 of の作り方とポイント・肉まん of の包み方・中華セイロ of の扱い方 中華菓子 of の特徴 バター以外 of の油脂について 寒天 of の種類と扱い方</p> <p>10, 11 苺 of のショートケーキ、クリスマスクッキー、パートブリゼ of の仕込み 共立て法によるスポンジ of の作り方とポイント 生クリーム of の性質 フードプロセッサー・ハンドミキサーなど機器 of の扱いと簡便化 パートブリゼ（練りパイ生地） of の作り方・パートシュクレト of の違い</p> <p>12, 13 キッシュ、フォンダンショコラ、季節 of のコンポート キッシュ of の由来と作り方・パイ生地 of の扱い方 チョコレート of の扱い方 コンポート of の作り方と保存法</p> <p>14, 15 実技課題（スポンジケーキ）・日本の粉もの（おやき・豆腐白玉団子） これまでの学びを活かして一人ずつスポンジケーキを焼く お焼き of の作り方・具材 of のアレンジ 白玉団子 of の作り方・米を原料とする粉の色々</p>
到達目標・基準	<p>○A：進んで実習にかかわり、協力しながら作品を仕上げ、チームワークに貢献できる。 ◎D：①基本的な生地 of の作り方、素材や道具 of の扱い方を知り、どのように作られているかを理解できる。 ②作り方 of の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。 E：製菓の基本的な動作（泡立て、混ぜ、こね、加熱や冷却 of の加減等）を実践できる。盛り付けを工夫できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って進めていくので、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。 (30分) 事後学習：授業で学んだ知識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。自分がかかわれなかったり、上手くできなかった作品はもちろん、再度作ってみることで技術が身に付き、より理解が深まる。 (60分)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・作業工程と作品を総合的に評価し、撮影した後、試食と片づけを行う。点検を受けてから班ごとに終了する。

	<p>・毎回評価表を提出（当日～次回の授業開始前まで），理解度を確認して採点する。</p> <p>フィードバックの方法：①実習中は常に見回りながらアドバイスを行う，②授業中はその都度，授業後でも質疑に対応する，③作品についての評価，④評価表へのコメント及び採点</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・作業効率を評価する。 D：講義と実習の理解度を提出課題により評価する。 E：作品の仕上がりとし盛り付けを評価する。</p> <p>提出課題（50%） 実技課題（20%） 作品の評価（20%） 受講態度と貢献度（10%）をルーブリックに沿って総合的に評価する。実習授業の為，筆記試験は行わない。</p>
テキスト	毎回レシピをプリントして配布する。
参考書	
履修上の注意	<p>製菓に興味があり，実習体験を重ねて，より幅広い知識や技術を習得したい人におすすめします。</p> <p>事前の爪切り，ハンドタオル持参など，身なりの衛生に留意すること。</p> <p>調理中はケガのないよう注意し，試食中の会話も含め，常に衛生観念を持って臨むこと。</p> <p>食物アレルギー等は事前に申告すること。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	実習

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	食物：選択
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N28C39			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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、イタリア料理、中国料理、韓国料理の様式別に毎回1～3品を調理する。 イタリア料理：ゲスト講師 林 祐司先生 中国料理：ゲスト講師 大城 康雄先生 韓国料理：ゲスト講師 趙善玉先生 (授業目標) イタリア料理、中国料理、韓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。 (学習成果) 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。 ○B：班における自分の役割を理解し適切な調理作業でチームワークを考え効率よく、衛生的にかつ安全に実習をやり遂げることができる。 ◎D：イタリア料理、中国料理、韓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。見て楽しく、食べて美味しい、身体に優しい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。
授業計画	1 ガイダンス（担当：狩野） イタリア料理、中国料理、韓国料理について説明。 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。 2, 3 イタリア料理1（実習）（担当：ゲスト講師 林） メニュー：ナポリ風ジェノヴェーゼのソース アクアパッツァ 内 容：イタリア現地(ナポリ地方)の乾麺の美味しい茹で方を修得する。 4, 5 イタリア料理2（実習）（担当：ゲスト講師 林） メニュー：鶏と木の子の狩人風ラザーニャ（カチャトラ風） クレーマブルチャータ 内 容：イタリアン基本のトマトソースの作り方を修得する。 6, 7 韓国料理1（実習）（担当：ゲスト講師 趙） メニュー：ビビンバ 内 容：包丁の使い方を修得する。 8, 9 韓国料理2（実習）（担当：ゲスト講師 趙） メニュー：牛肉ときのこのお粥 内 容：韓国粥の調理方法を修得する。 10, 11 中国料理1（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：ほうれん草チャーハン淡雪あんかけ 海老のマヨネーズ和え 黒糖蒸しカステラ 内 容：グループ作業の段取りと効率を考えながら3品仕上げる。 12, 13 中国料理2（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：芙蓉蟹 花焼売 マンゴーとタピオカ 内 容：実技試験に向け課題料理のポイントを確認し作業を行うと共にグループ作業も効率良く行う。 14, 15 中国料理3（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：芙蓉蟹 海老のマヨネーズ和え 内 容：作業効率を考え調理手順の確認をし、時間内で課題料理の作成・提出を行う。 質疑応答、まとめ。
到達目標・基準	イタリア料理、中国料理、韓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ことができる。 ○B：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ことができる。 ◎D：専門的な加熱や調味の手法、料理を学び、イタリア料理、中国料理、韓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。
事前・事後学習	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(20分程度)。 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(70分程度)。
指導方法	・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

	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の基本である安全面 ・衛生面の徹底 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
アセスメント・成績評価の方法・基準	B：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。 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。 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。
テキスト	レシピを配布する。
参考書	授業中に指示する。
履修上の注意	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30名とする。 選択科目ですが、実習費を納めた後は返金することができません。 実習内容や順番は食材の状況により変更になる可能性があります。 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。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1・2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
ナンバリング：N28C40	実務家教員による授業		
添付ファイル			

<p>授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力</p>	<p>(授業内容) 各種の食品、飲料、菓子、外食産業（レストラン、ホテル、カフェ、そうざいを含む）の商品など、ビジネスとして扱われる食について、商品開発の基本的なプロセス、市場の捉え方、ターゲティング、各種の情報の集め方と発想法を学ぶ。</p> <p>これまでにあった事例を紹介した上で、現在から将来にはどのような商品開発が可能か、また、求められるかを各自が考察することを促す。また、その全体のなかで、食品についての、栄養、衛生、調理、検査等、科学的・技術的な知識と技能が、ビジネスの現場ではどのように活かされているか、また活かし得るのかを理解し、総合的な思考力・判断力を伸ばすことを狙う。</p> <p>(授業目標) 商品開発に関するこれまでの事例を学び、商品開発に携わる者に必要な知識と態度を身に付け、独創的な商品の開発や提案ができるようになる。</p> <p>(学習成果) ◎D：先人たちが行った活動の背景・内容・意義を理解し、そのことと自らが身に付けている食に関する知識と技能を有機的に組み合わせ、独創的な商品の開発や提案ができる。 ○E：広く知られている商品、社会に大きな影響を与えた商品について、いつごろ、どのような経緯から開発され、市場に投入され、社会に受け入れられたのかを理解し、それらの技術的背景や社会的意義も併せて説明できる。</p>
<p>授業計画</p>	<p>1-1 びん詰、缶詰、レトルト広げた食のスタイル（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 熱殺菌と密閉・密封という考え方は共通。そしてそれは保存方法だけでなく、新しい調理方式でもあった。さらに、新しいメニュー開発を可能にする材料となった。</p> <p>1-2 茶・コーヒー・チョコレートの商品化（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 世界と日本の茶・コーヒー類の扱われ方、楽しまれ方の違い。コーヒービジネスの魅力。飲み物から菓子へ変わったチョコレート。</p> <p>1-3 冷蔵、冷凍技術の発明。そしてアイスクリーム（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 冷蔵・冷凍機器、瞬間凍結の発明によって登場した新しい食品。革新が続く冷凍食品。氷菓やアイスクリーム類の誕生と普及、時代ごとの変化。</p> <p>1-4 水・酒・ソフトドリンクビジネスの発祥と攻防（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 自然災害と圧政に抗ったワイン、ブランデー、ウイスキー。欧米、そして日本の多様な水とその商品化。コカ・コーラのビッグビジネス化の過程。日本国内の飲料産業の誕生とコカ・コーラ上陸後の変容。</p> <p>1-5 ビスケット、シリアル、およびスナック菓子（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） ビスケット、シリアル、スナック菓子が作られたきっかけ、売れ始めた理由、売れ続けるための秘密は品質保持と信用。</p> <p>2-1 外食の商品開発1（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） エスコフィエが始めたレストランビジネスの科学的管理。ヌーベルキュイジーヌが示した小規模店経営の要諦。店の財務状況、厨房設備と調理者の組織が、提供可能な料理を左右する。</p> <p>2-2 外食の商品開発2（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） マクドナルドによる外食の工業化がファストフードに限らず外食業全体に与えた影響。ハンバーガー、マフィンの材料と手順の標準化、冷凍フライドポテトの発明などから考える。</p> <p>2-3 日本の外食産業の商品の変遷（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 日本で発明されたファミリーレストランというヒット業態。当初はシンプルなメニューラインナップだったが、過当競争のなかで迅速で継続的な商品開発が必要になった。さらに、ガス業態が外食の仕事のスタイルも変えた。</p> <p>2-4 コンビニエンスストアの商品開発（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） コンビニエンスストアは産業分類上は小売業だが、実態は外食業。その主なメニューの開発の経緯と、他産業に与えた影響を考える。</p> <p>2-5 季節商品・行事食の演出（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 季節や祭りに合わせた食事が消費者と店のそれぞれにどのようなメリットをもたらすか。また、誕生日など個人や家族の記念日がそれぞれにどのようなメリットをもたらすか。これまでの事例からこれらを踏まえた上で、その視点からの商品作りを考える。</p> <p>3-1 クリエイティビティと標準化（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p>

	<p>食産業に必要な独創的な開発力と、一定のものを生産し続ける標準化という、相異なるものを統合する考え方。両方を理解した上で、バランスの取り方を考える。</p> <p>3-2 フードチェーン全体を動かすマーチャндаイジング (ICT : Classroom、アクティブ・ラーニング : 意見交換のミニセッション)</p> <p>商品開発のなかで、レシピ開発はその一部でしかない。調達での質と量の確保、社内外の人材や知恵・技術を活かすこと、物流の基礎、店舗での保管・作業の設計までトータルに考える仕事の全貌をつかむ。</p> <p>3-3 社会への好影響を考えた活動へ (ICT : Classroom、アクティブ・ラーニング : 意見交換のミニセッション)</p> <p>企業の活動は利潤の追求が目的と説明されるが、得た利益の使い方によって企業の形も持続性も変わる。そこで重要なのが、研究開発、人材育成、そして社会への貢献となることという視点。それら押さえた商品開発のあり方を考える。</p> <p>3-4 メディア戦略 (ICT : Classroom、アクティブ・ラーニング : 意見交換のミニセッション)</p> <p>クチコミ、紙メディア、音声・映像メディアの時代を経て、現代・将来のメディアと食ビジネスの変化、また食ビジネスのブランド戦略を概観する。その上で、メディアで扱われるための多様な戦略を考える。</p> <p>3-5 ICTとロボティクスの向こうにある食 (ICT : Classroom、アクティブ・ラーニング : 意見交換のミニセッション)</p> <p>ICTとロボティクスの発達によって、ライフスタイル、店舗、商品がどう変わるか。何が求められるか。なくなるものは何か。そして生み出すべき新しいものはどのようなものであるかを考える。</p>
到達目標・基準	<p>◎D:食について消費者としてではなくビジネスパーソンとしての視点を持ち、身近な新商品・話題の商品について商業上の長所・短所等を的確に理解し、論評できる。</p> <p>○E:今日一般的に利用されている加工食品や外食の商品について、開発経緯や商業的・社会的に優れた点などの特徴を説明できる。商品開発に携わる者に必要な知識と態度の概要を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：予め提供する資料も使いながら、内容を整理しておく。また、授業内容によって、事前に考察しておくべき事柄を示すので、それに取り組むこと。(60分程度)。</p> <p>事後学習：授業で紹介した話題を整理する。Google Classroomで出題する課題(ドリル、ポイントを整理するためのフォーム等)に遅滞なく取り組む(60分程度)。</p> <p>授業を自分で整理した結果と、授業で取り上げた商品・サービスの新しい動きをWebや各種のメディア、そして実際の商業の現場での見聞を付き合わせて、理解を深める一方、不明点を洗い出す(60分程度)。</p>
指導方法	<p>授業全体を、①基本的な食品や技術の発祥と意義(授業計画の1-1~1-5)、②今日の外食産業の考え方と技術(授業計画の2-1~2-5)、③これからの商品開発に求められる活動(授業計画の3-1~3-5)、の3つの段階に分けて進行する。</p> <p>毎回の授業では、小売・外食に供される各種の商品開発について、事例を中心に実際の商品・業務・消費を実感するための写真・映像・現物も示しながら説明する。事例をつかんだ上で、そのような開発が行われた背景や狙いを理解するための情報を提示する。</p> <p>さらに、フィードバックのため、それらに対する学生の意見や感想を募る場を設け(意見交換のミニセッション)、教室全体の理解度を確認する一方、学生ごとに多様な考え方や受けとめ方があることを感じ取る機会とし、個々の考察と視野を広げることを促す。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>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。</p> <p>【授業ごとのGoogle Classroom活用と小課題】</p> <p>D: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、Google Classroomを使って提出する(45%)。</p> <p>E:用語の理解のためのドリル課題の取り組み実績(30%)。</p> <p>【レポート課題】</p> <p>D:ある食品の商品開発を実際に指揮することを想定して、活動の計画の概要を簡潔にまとめる(25%)。なお、提出すべきレポートと類似の演習を授業内で行い、その応用で取り組めるように準備する。</p>
テキスト	この授業のための資料を独自に作成して配布する(PDF、動画等/Google Classroom)。
参考書	
履修上の注意	<p>Google Classroomで出題する課題等には指定期間内に取り組むこと。</p> <p>学生からの質問で有用かつ支障のないものは、授業ないしGoogle Classroom上で匿名の形で紹介し、回答・解説を教室で共有する。一人の質問が全員の理解・考察を深めることになるので、授業および事前・事後学習中に気づいた事柄や不明点は積極的に質問してほしい。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	意見交換のミニセッション

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			
田口裕基			
ナンバリング：N28C41			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 中食産業の開発と販売に関して、適切に対応できる知識を学修することを目的とする。惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場で惣菜・弁当が美味しく見える秘密、販売戦略を学び、バックヤードでの作業工程や商品の価値を理解し、惣菜・弁当についての基礎知識、調理・販売する際の留意点、食品衛生や食品表示等の食品法令、惣菜製造と小売販売の基礎知識を身に付ける。実際に中食産業に携わっている方をゲスト講師に招き、直接指導していただき、知識や技術を学修する。 (授業目標) 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、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 (学習成果) ◎D:主体的に課題に取り組むことで思考力、判断力を身に付けることができる。 ◎E:中食産業における基礎知識を学び、理解を深め、自己の将来像につなげることができる。 (5回～14回目授業のTQ) 中食産業において働くことを想定した場合、どのような職種において、どのように活躍できそうか？
授業計画	1 ガイダンス (担当：田口) 惣菜や調理食品の現状と将来を流通と販売の立場から学ぶ。 デリカアドバイザーの役割と活躍の現場を学ぶ。 2 中食の現状と将来 (担当：田口) 中食市場のカテゴリーは、惣菜専門店、弁当、コンビニエンスストア、食料品スーパー、宅配、総合スーパー、百貨店のように分類される、これらの現状と将来性について、基礎知識を身に付ける。 食品産業に求められる課題を調査し、販売現場での実際について、学ぶ。 3 デリカアドバイザーの役割と基礎知識 (担当：田口、ゲスト講師) デリカアドバイザーの役割と活躍の現場について、基礎知識を身に付ける。 惣菜とは何か、惣菜を販売する側の留意点について、学ぶ。 製造加工の基礎知識(調理作業上の留意点、調理機器の取り扱いなど)を学ぶ。 4 食品の安全と品質管理 (担当：田口) 食の安全を守る仕組み、食中毒の予防対策を具体的、実践的に学ぶ。 惣菜・弁当などの商品の食品表示ルールと留意点を学ぶ。 クレームおよび苦情への対処を食品関連法規を含めて学ぶ。 5 惣菜・弁当のメニュー開発 (担当：田口) (グループワーク、PBL) 惣菜の購買意欲を高めるためのメニュー開発の実践を学ぶ。 中食の市場調査をした上で、課題に基づき、グループでメニュー開発を行い、顧客の満足度を調査しながら行う。 6 デパ地下やエキナカでの惣菜・弁当の販売戦略 (担当：田口) (PBL) デパ地下やエキナカで運営する企業からゲスト講師を招き、惣菜・弁当の商品開発、品質管理、食品ロスなど具体的に商品化までの一連の工程における重要点を学ぶ。 7 惣菜・弁当のメニュー開発の現状と今後の展望 (担当：田口、ゲスト講師) (PBL) 中食産業で惣菜・弁当の商品開発に携わっているゲスト講師を招き、店頭販売の現場までの実際の流れと商品開発の重要点を学ぶ。 8 レストラン事業におけるマーケット動向と商品開発 (担当：田口) (PBL) ホテル内レストラン・商業施設内レストランは、マーケットの動向を学ぶ。 高級店や有名レストランの料理が並ぶ”デパ地下”のトレンドなどを学ぶ。 9 テイクアウト・デリバリーの現状と商品開発 (担当：田口、ゲスト講師) (PBL) テイクアウト・デリバリーが増加し、惣菜売場での販売戦略の実際をゲスト講師を招き、学ぶ。 商品開発のポイント、商品化までの流れを学ぶ。 10 中食産業の現状とデリカアドバイザーの活躍の展望 (担当：田口、ゲスト講師) (PBL) 中食産業の現状、デリカアドバイザーが実際に販売現場でどのような役割を担うのか、学ぶ。 ゲスト講師の方から、実際に具体的な事例から学ぶ。 11 中食産業における食品ロスと商品販売の戦略 (担当：田口) (PBL) 惣菜、弁当販売における食品ロスの対策を学ぶ。 デパ地下、エキナカでの食品ロス削減と販売戦略の関連性や衛生管理の実際を学ぶ。 12 惣菜の製造と小売販売の基礎知識 (担当：田口、ゲスト講師) (PBL) 惣菜の製造の基礎知識および小売販売の基礎知識を具体的にゲスト講師から学ぶ。 販売の現場(スーパーマーケット、デパ地下、エキナカなど)の比較と実際を学ぶ。 13 中食販売の現場管理と商品開発のポイント (担当：田口) (PBL) スーパーマーケット、デパ地下、エキナカの惣菜・弁当のメニュー開発から商品管理、調理場管理、衛生管理などについて学ぶ。 14 中食(惣菜)産業における商品開発と社会環境の変化 (担当：田口) (PBL)

	<p>中食（惣菜）産業は、社会環境の変化（少子高齢化、単身者増加、女性の社会進出増加など）を背景に、大きな産業へと成長している。その実態における中食（惣菜）産業で働くデリカアドバイザーの役割の重要性を学ぶ。社会環境を踏まえた商品開発とおいしさの追求との関連性を学ぶ。</p> <p>15 デバ地下・エキナカ・スーパーマーケットの市場調査（担当：田口）（グループワーク・プレゼンテーション）</p> <p>中食産業における販売現場について、市場調査を行う。調査結果についてディスカッション、及びプレゼンテーションを実施する。</p>
到達目標・基準	<p>◎D:現場および販売戦略における課題を調査し、現状から考察し、判断力につなげることができる。</p> <p>◎E:中食産業に必要な基礎知識を学び、店舗における実態調査などの課題を実施することができる。</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。（60分）</p> <p>中食産業の実態、現場を視察して興味、関心を持ち、積極的に調査する。（60分）</p> <p>事後学習：課題の作成を行うことで理解を深め、各分野の特徴をまとめる。（60分）</p> <p>惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店など惣菜売場（惣菜・弁当）を実態調査する。（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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1回目から4回目は、食環境の現状、食品衛生、食品表示等の食品法令などの講義を行う。 ・5回目から14回目は、ゲスト講師から実際の社会現場に即した知識・技術を学ぶ。 ・15回目は、グループ毎にプレゼンテーションを行い、その内容を評価する。 <p>フィードバックの方法：事前課題を提示⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項を記入し返却⇒再提出 小テスト実施⇒小テスト結果について解説・質疑応答⇒返却 プレゼンテーションの実施⇒質疑応答を通じて評価する。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>◎D：テーマに基づきレポートにまとめ、提出することで評価する。</p> <p>◎E：中食産業に必要な基礎知識を学び、実態調査から改善点や販売戦略への展開について課題としまとめ、提出することで評価する。</p> <p>授業態度・レポート課題60%、テスト（小テスト含む）20%、プレゼンテーション（グループ議論含む）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	<p>「デリカアドバイザー養成研修テキスト」 出版社：株式会社秀清堂 著者：（一社）日本惣菜協会</p>
参考書	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・コンビニエンスストア、惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場の状況を自ら見てまわること。 ・食に関するトレンド、ニュースなどの情報を定期的に確認すること。 ・Classroomを活用するため、スマホを充電して持参すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	<p>グループワーク、ワークショップ、プレゼンテーション、PBL</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	2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
ナンバリング：N17C42	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 食品は、必要ととき、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、その実務にスムーズに着手し、実践していく際に役立つ知識と考え方を身につける。 (授業目標) 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際に、実務にスムーズに着手し、実践していく際に役立つ知識と考え方を身につける。 (学習成果) ◎D：現代の食品産業にある課題に気づき、その改善案・解決策を独自に考えることができる。 ◎E：現代の食品の需要と供給の全体像を、生活者だけでなく供給者の立場に立って理解し、食ビジネスの専門家として他者に説明できる。
--	--

授業計画	1 食市場の変化(1) 社会と食産業 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品産業の発達プロセスと今日の活動、食の外部化の進展を中心に現代の食産業の役割と構成を理解する。
	2 食市場の変化(2) 現代の食生活の特徴 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食情報の多様化、健康志向への対応を中心に現代の生活者の食生活を理解する。
	3 食市場の変化(3) 消費者の生活と価格政策 新しい家族のあり方、少子高齢社会を中心に現代の生活者の食生活を理解する。
	4 食品の流通(1) 食品流通の役割 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品流通の全体像をつかむ。
	5 食品の流通(2) 卸売の概観と卸売市場 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 流通業のうち、卸売市場の役割と活動を理解する。
	6 食品の流通(3) その他の卸売とグローバル市場 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 流通業のうち、卸売市場以外の食品問屋、商社等と、グローバルな食品流通を理解する。
	7 食品の流通(4) 小売 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品小売業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。
	8 外食・中食産業 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 外食産業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。
	9 食品の分類と物流 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 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。
	10 主要食品の流通(1) 農林水産物 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品の流通について、主に穀物、野菜・果実等、畜産・酪農ならびに水産の現状と課題を理解する。
	11 主要食品の流通(2) 加工食品・中食等 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品の流通について、調味料・飲料・菓子等の各種の加工食品ならびに中食の製造・流通の現状と課題を理解する。
	12 マーケティング(1) 古典的考え方 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品産業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。
	13 マーケティング(2) 比較的新しい考え方 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 食品産業で行われるマーケティングについて、近現代および今日行われている新しい方法を理解する。
	14 消費・流通の課題(1) 環境対応と安全 (ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション) 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。

	15	消費・流通の課題（2）企業の責任と持続可能性（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 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でより長期的視点から対応すべき事柄を概観し、解決の道筋を考える。
到達目標・基準	◎D：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。 ◎E：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：教科書の次回授業予定範囲を読み、予め提供する資料も使いながら、内容を整理しておく。また、授業内容によって、事前に考察しておくべき事柄を示すので、それに取り組むこと。（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。Google Classroomで出題する課題（ドリル、ポイントを整理するためのフォーム等）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。気づいた事柄は記録する（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	毎回の授業では教科書の内容を解説し、さらに教科書にある話題や語句についての興味・関心を高める話題を紹介・説明する。実際の商品・業務・消費を実感するための写真や映像も示す。 また、授業で説明した話題や語句に対する学生の意見や感想を募る場を設け（意見交換のミニセッション）、教室全体の理解度を確認する一方、学生ごとに多様な考え方や受けとめ方があることを感じ取る機会とし、個々の考察と視野を広げることを促す。	
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Google Classroom活用と小課題】 D：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、Google Classroomを使って提出する（45%）。 E：用語の理解のためのドリル課題の取り組み実績（45%）。 【期末試験】 E：重要語句の理解度を確認する客観テスト（10%）	
テキスト	日本フードスペシャリスト協会2000年『四訂 食品の消費と流通』建帛社	
参考書		
履修上の注意	Google Classroomで出題する課題等には指定期間内に取り組むこと。 学生からの質問で有用かつ支障のないものは、授業ないしGoogle Classroom上で匿名の形で紹介し、回答・解説を教室で共有する。一人の質問が全員の理解・考察を深めることになるので、授業および事前・事後学習中に気づいた事柄や不明点は積極的に質問してほしい。	
アクティブ・ラーニング、PBL	意見交換のミニセッション	

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：N28C43	オンデマンド授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (授業目標) フードスペシャリストの仕事、食品の歴史、食品業界の動向などについて知識を身につけると共に、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する即戦力を養う。 (学習成果) ◎D：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。 ○E：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。
授業計画	1 フードスペシャリストとは① (ICT:Classroom) p. 1-9、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。 2 フードスペシャリストとは② (ICT:Classroom)、PBL p. 9-16、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。最終授業日までを期限にPBLに基づく課題を出す。 3 人類と食物① (ICT:Classroom) p. 28-35、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。 4 人類と食物② (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。 5 世界の食① (ICT:Classroom) p. 30-31, 46-52、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。 6 世界の食② (ICT:Classroom) p. 29-30, 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。 7 日本の食① (ICT:Classroom) p. 31-32, 62-71、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。 8 日本の食② (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。 9 現代日本の食生活① (ICT:Classroom) p. 80-90、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。 10 現代日本の食生活② (ICT:Classroom) p. 91-102、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。 11 食品産業の役割① (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。 12 食品産業の役割② (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。 13 食品の品質規格と表示① (ICT:Classroom) p. 126-156、食品の品質規格・表示について学ぶ。 14 食品の品質規格と表示② (ICT:Classroom) p. 156-176、食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。 15 食情報と消費者の保護 (ICT:Classroom) p. 177-189、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。
到達目標・基準	◎D：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。 ○E：フードスペシャリスト論に関わる知識を理解できる。
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

	のページまで動画による講義が進むので、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) 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にある特に資格認定試験の過去問題について、答えを見なくても正解へ導けるようにする。(120分)
指導方法	1. 全てClassroomを用いたオンデマンド授業である。第1週目の初日13時から視聴できるので、第1週目の最終日13時までの時間割外の好きな時間に受講する。第2週目の初日13時には次の授業が始まる。 2. テキストの内容に沿ったプリントを、学期が始まる前に所定の場所に配布する。シラバスに沿ってわかりやすい講義動画を作成する。 3. 授業動画は図・イラストを多用し、視覚的な面からの理解も促す。 4. 過去問題で出題された項目は全て授業で解答・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。 6. 授業内容に関わる出欠確認テストを、オンラインにて第1週目の最終日20時までの回答期限内で、毎回、行う。 7. 次の週の初日の午前中までに毎回、記入済のプリントを見せに来るか、メール添付で提出ようにする。 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	◎D：出欠確認テスト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。 ◎E：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を行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	四訂フードスペシャリスト論 第7版 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2000円+税 ※必須 フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集過去問題集 2024年版 建帛社 1300円+税 ※フードスペシャリスト資格認定試験受験希望者
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. 配布されたプリントは事後学習や定期テスト対策に用いる。 3. 毎回、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 事前学習、事後学習をしっかりと行うこと。 5. 完全オンラインであるが、随時、質問に来るのは歓迎する。あらかじめ、メールで尋ねにきたい日時を明らかにしてほしい。メールでの質問等にはに次の授業が始まる前に回答する。 6. 出欠確認テストは提示してからほぼ1週間以内に回答しないと欠席扱いとなる。 7. 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。 8. 毎回の授業動画は、1週間を過ぎてでも参照可能にするので、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、PBL	PBL 「将来、フードスペシャリストの資格を取ることができたら、どのような業務、サポートをすることに価値を感じるか？」

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：選択
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N28C44			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 「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。 (授業目標) 様々な食品に実際に触れることで、食品の種類、由来、品質の良し悪しなどを見抜く力を身につけると共に、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する即戦力を養う。 (学習成果) ◎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。 ◎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。
授業計画	1 官能評価① (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。食品官能評価に関わるビデオを視聴する。 2, 3 官能評価② (ICT:Classroom) p. 7-12、希釈した五味(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)を識別する官能評価を行う。引き続き官能評価の基本と実施法についても学ぶ。 さらに、5段階の濃度の食塩水を用いた順位法に加えて、オレンジジュースを用いた3点識別試験法による官能評価を行う。加えて、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。 4, 5 官能評価③化学的評価① (ICT:Classroom) p. 14-15, 217-243、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ジュースの種類識別能力についての統計的評価を行う。加えて、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. 32-53, 60-63、食品の変色や化学的品質評価について学ぶ。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。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。さらに、ミラクルフルーツによる味覚変換作用をレモンをヤブレンヨーグルト食べることで体験する。 6, 7 化学的評価②物理的評価① (ICT:Classroom) p. 41-51、オレンジ・グレープフルーツジュースの酸度、糖度やpHを班単位で測定する。酸度は中和滴定法により測定する。 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。 8, 9 物理的評価②個別食品の鑑別① (ICT:Classroom)、PBL 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. 50-52, 94-110、麦類、トウモロコシ類、雑穀類、いも類について学ぶ。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。 最終授業日までに期限内にPBLに基づく課題を出す。 10, 11 個別食品の鑑別② (ICT:Classroom) p. 111-133、豆類、種実類、野菜類、果実類などについて学ぶ。海藻類、魚介類についても学ぶ。 p. 134-150、果菜類(トマトなど)あるいは果実類(りんご、ナシ、サクランボなど)についてSD法により味や外観など総合的評価を行う。 12, 13 個別食品の鑑別③ (ICT:Classroom) p. 151-168、肉類、卵とその加工品について学ぶ。米の精白度・鮮度・品種の判定の実験を行う。 p. 116-118, 168-187、乳と乳製品、油脂、菓子類についても学ぶ。チーズの類を試食する。 14, 15 個別食品の鑑別④ (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。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。 p. 7, 14, 16-19, 48, 198-203、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。
到達目標・基準	◎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。 ◎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。
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。(45分) 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。(45分)
指導方法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 資格試験で出題された内容を主眼に授業を進める。 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Classroomを介して毎回、行う。 7. 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などを評価する。 定期試験70%、小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	『四訂食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編 (建帛社) 2,400円+税
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 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、プリントの記入状況を随時確認するので、配布されたプリントはすでに終わった内容も含め毎回、持参すること。 3. プリントは実施時期より早めに配布するので、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 始業時までに着席を完了すること。 5. 小テストは時間割上で終わった時間から24時間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。 6. 授業プリントは、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. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL 「夏(冬)に適した食材には何があるか?、天然でどのような形で存在し、いつの時代から人類が利用するようになったのか?」

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：N28C45	オンデマンド授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) “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ー論は、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。 (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。 (学習成果) ◎C：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でき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。 ◎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ーを理解する。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。
授業計画	1 フードコーディネーターの業務 (ICT：Classroom) フードコーディネーター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。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。 2 フードコーディネーターの基本理念 (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ーの意義について考える。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。 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。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。 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事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。 5 フードコーディネーター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。 6 実存のレストランにメニューを提案してみよう (PBL) 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。 (課題に対するTQ) DANRAN亭に若い女性客を増やすためには、どのような新メニューを加えたら良いか？ 7 食空間のコーディネーター (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。 8 食空間のコーディネーター (2) (ICT：Classroom) 食空間のカラーコーディネーター及び照明の効果について学び、適切なコーディネーター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。 9 フードマネジメント (ICT：Classroom) フードマネ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。 10 食卓のコーディネーター (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ーのセンスを磨く。 11 食卓のコーディネーター (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。 12 食卓のサービスとマナー (1) 日本 日本の食事マナーについて学び、お箸とお碗のお作法については実物を用いて、実際に持ちながら正しい扱い方を修得する。 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。 14 フードコーディネーター論の理解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。

	15 フードコーディネートの論の理解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公表するので、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。 メニュー提案で優秀作品に選ばれた学生はプレゼンテーションを行う（録画による公開となる）。
到達目標・基準	○C：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。 ◎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。
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。（120分程度）
指導方法	・Classroomを用いたオンデマンド形式によるオンライン授業である。 ・オンラインによる講義形式であるが、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。 ・写真やカラー資料を表示して、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内容もある。 ・Classroomには毎回の授業の内容に関する関連問題を解くgoogle formの課題を課し、この提出をもって出席とみなす。 ・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ルーブリックによる評価およびコメントをして返却、④メールや研究室訪問による質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	○C：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。 ◎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。 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) ISBN 978-4-7679-0440-5
参考書	
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。 ・オンデマンド授業なので、自身で学習の時間を設け、スケジュール管理し、提出期限までに出席フォームや課題を提出すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
半期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N28C46			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 社会に出ると周りにいるのは、大先輩の調理師や年上のパートタイムの女性たちであることが多いのが食関連の業界の特徴です。中には、年下の若い女性に対して、きつく当たってきたり、言うことを聞いてくれない人たちもいることでしょう。そんな中でも、どうすれば人を巻き込み、チームワークを発揮することができるのか、この授業では、その理論を体系的に学び、実際に起こりうるケースを想定し、実践的にリーダーシップを発揮できるようにし、最適なコミュニケーション設計ができるようになるための、マネジメントの理論や技術を身に付けます。 (授業目標) 「人間関係の“面白い”を体験」しながら、社会に出ても人間関係が怖くないどころか、楽しみであるという状態になる。 (学習成果) ○A：フードマネジメント論で学んだ知識や技術を活かしてどんな価値を提供できるかに興味を持ち、話し合いを通じて自分の考えをまとめることができる。 ①テーマごとに「問い」を設定し、答えが出なくとも考え続ける習慣ができています。②グループワークを行い、ファシリテーター役、サポート役、書記役をするなど、グループの意見をまとめることができる。③グループ内の理解度を管理し、お互いにお互いの成長に干渉しあうことで、学び合う風土を構築できる。 ◎D：社会に出た際に直面する組織の諸問題を想定し、その現状と課題を挙げ、自分なりの解決方法を述べることができる。また、フードマネジメント論の知識や技術を活用できる場面を想定し、どうすれば課題解決できるかを提案することができる。①「問題構造学」を理解し、対策の前に現状把握と課題抽出を行う思考習慣ができています。②人間関係の問題に直面した際に、「苦手な人」として避けるのではなく、構造的に問題を整理できる。③組織をチームにするために、目標を掲げ、人を巻き込むチームデザインができる。④組織をチームにするための会議、面談、研修を設計できる。 <全体を通したTQ>①社会人になって就職した会社の人間関係が良くなかったとき、私たちはどのような行動を取るべきか。②フードビジネスに就職した際に、私たちはリーダーになるべきかどうか。③自分にとって幸せな人生とは何か。どうすればフードビジネスの中に幸せを見つけることができるか。④どうすればフードビジネスの世界で面白い人間関係を作っているか
--	--

授業計画	1 ガイダンス (対面授業、ゲスト講師：高野俊一) 授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明 本授業を受講するとどんな知識・技術・能力を身に付けることができるのかを共有する <毎回の授業のTQ> ①自分は人間関係を作るのが得意か、苦手か ②なぜ戸板の優秀な学生が就職してすぐに退職してしまうのか ③リーダーシップのある人とはどんな人か。自分はリーダーに向いているか。 ④マネジメントとは何か。自分にマネジメントができそうか ⑤上司に可愛がられる部下とはどんな人だろうか。自分はそうなれるだろうか。 ⑥部下から慕われる上司とはどんな人だろうか。自分はそうなれるだろうか。 ⑦フードビジネスで身に付けるべき基本的コミュニケーションスキルは何か。 ⑧就職先で人間関係を構築するにはどうしたらいいか。自分は人間関係を構築できそうか。
	2 フードビジネスのマネージャーの仕事とは (対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一) 栄養士の現場のケーススタディ 私たちは社会に出たらどんな組織の問題に直面するのか マネージャーの役割とは、リーダーシップとは、マネジメントとは 成果への5段階
	3 共感度を高める面談スキル (対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一) 人ザイマトリクス、共感度の重要性 良い面談と悪い面談、面談のレベル、面談の基本ステップ 面談ロープレ
	4 コミュニケーションのタイプ分け (対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一) コミュニケーションがうまくいかない要因 コミュニケーションの4つのタイプ タイプ別アプローチのロープレ
	5 褒める技術、叱る技術 (対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一) なぜ褒められないのか、褒めることの重要性、褒める目的と方法、結果を褒めるかプロセスを褒めるか 褒めるロープレ 怒ると叱るの違い、叱ることの重要性叱る目的、叱る方法 叱るロープレ
	6 聴く技術、質問する技術 (対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一) 聴き上手の重要性、聞くと聴くの違い、位置と印象の関係、天使の聴き方・悪魔の聴き方 リーダーが質問力が低い理由、質問力で得られる効果、天使の質問・悪魔の質問 質問ロープレ
	7 成果を上げる人の思考法 (対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一) 成果への5段階 ホテルのケーススタディ 6か月マネジメントの重要性 プロフィットツリーとセンターピン思考 飲食店の6段階ロケット構想、飲食店の売上を上げる手法

	8	お客様満足度の高め方&ミーティング（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一） お客様満足度の現状把握 お客様満足度は何で決まるか、期待と現実のギャップ、感動とは何か お客様満足度が高いお店の共通点 ミーティングの開き方
	9	時間管理とタスクブレイクダウン（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一） 仕事に追われる人、仕事を追う人 優先順位とは、優先順位の付け方 タスクブレイクダウンとは、スケジューリングの仕方
	10	店長の仕事とは（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 店長の役割と責任
	11	ついて行くべき上司とは（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 付いていきたいと思える上司の特徴とは
	12	責任感のない部下の対処法（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 意識の低い部下に意識を変えろは無意味
	13	何度言ってもやらない部下のやる気を疑ってはいけない（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 有能な上司ほど「部下に期待しない」理由
	14	責任を取るってどういうこと？（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 部下になめられる上司の特徴
	15	苦手な怖い上司でも委縮しない方法（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 上司が無能だと感じたら、あなたが取るべき行動とは
到達目標・基準		○A：フードマネジメント論で学んだ知識や技術を活かし、自分の考えを言うことができる。 ①テーマごとに「問い」を設定し、考えることができる。 ②グループワークで意見を言う事ができる。 ③グループ内の理解度を察し、学び合おうとする姿勢が見られる。 ○D：社会に出た際に直面する組織の諸問題を想定し、その現状と課題を挙げる事ができる。また、フードマネジメント論の知識や技術を活用できる場面を想定し、どうすれば課題解決できるかを考えてみる事ができる。 ①「問題構造学」がどういうものか言う事ができる。 ②人間関係の問題に直面した際に、「苦手な人」として避けるのではなく、構造的に問題に取り組む姿勢がある。 ③組織をチームにするために、目標を掲げ、人を巻き込む必要がある事を理解している。 ④組織をチームにするためには効果的な会議、面談、研修が必要であることを理解している。
事前・事後学習		事前学習：次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。(90分) 事後学習：講義で学習した内容をアルバイト先やサークル等の組織で実践する。(90分)
指導方法		授業の進行と評価は専任教員が行うが、ゲスト講師に高野俊一先生を招いて実施する授業。 高野俊一先生のプロフィール：「コンサルタント・オブ・ザ・イヤー」を獲得したこともある組織開発コンサルタントのプロ。2020年よりYouTubeチャンネル『タカ社長のチームD大学』を開設し、チャンネル登録者3万人超えの大人気講師。先生の授業を大学で受けられるのは本学のみです。 土曜日に行う集中講義による対面授業とclass roomを用いたオンデマンド授業を組み合わせ実施する。 講義は基本的に答えが穴抜きされたテキストを配布し、スクリーンに回答を投影するので、記入しながら進める。 適宜VTR等視聴覚資料を利用する。 一方的な講義ではなく、グループワーク、討論などを主としたディスカッション形式で進める。 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学生同士でコメントの交換、④教員による評価を行い返却、④授業内の発表については教員よりコメントを伝えることでフィードバックする、⑤授業後、直接個別に質疑応答、
アセスメント・成績評価の方法・基準		A：ファシリテーター役、プレゼンテーションなど、授業への貢献度を評価する D：定期試験の記述回答及びオンデマンド授業の学びへの課題回答を評価する 授業態度・貢献度 20%、課題提出内容 40%、定期試験 40%の割合でルーブリックに沿って総合的に評価。
テキスト		「チームづくりの教科書」、高野俊一著、アルファポリス（2022） ISBN 978-443430470
参考書		
履修上の注意		①社会に出てからの人間関係に不安がある学生、コミュニケーションが得意ではないが伸ばしたいと考えている学生、チームで作業する時に一緒に頑張ってくれる仲間を作るのが苦手な学生の参加を歓迎します。 ②フードマネジメント論の知識や技術を学ぶことと、実際に活用することの両方を目標に履修してほしいと思います。 ③受講者の問題意識の程度等により、授業計画が一部変更される場合があります。 ④土曜日に行う集中講義方式により対面授業を行うので、スケジュールを調整し、体調管理を行い、欠席のないように注意すること。 ⑤オンデマンド授業の回は、期限までに課題を提出することで出席とするため、忘れずに期限厳守で提出すること。
アクティブ・ラーニング、PBL		グループワーク、ディスカッション、ケーススタディ、シミュレーションワーク、PBL

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：選択
担当教員			
村上佐恵子			
ナンバリング：N28C47	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (学習成果) ○B：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。 ◎C：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	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。 2 パーティー計画① (PBL) 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。 3 パーティー計画② (PBL) 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。 4 パーティー計画③ (PBL) 招待状づくり。 5 パーティー計画④ (PBL) メニューづくり。 6 パーティー計画⑤ (PBL) 具体的な料理のデザイン。 7 パーティー計画⑥ (PBL) 料理の盛り付けデザイン。 8 パーティー計画⑦ (PBL) デザート現物づくり。 現物の撮影。 9 パーティー計画⑧ (PBL) テーブルコーディネーション計画：アイデア。 10 パーティー計画⑨ (PBL) テーブルコーディネーション計画：配置。 11 パーティー計画⑩ (PBL) テーブルコーディネーション計画：描画。 12 パーティー計画⑪ (PBL) 会場デザイン描画。 13 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり① (PBL) ビジュアルシートのレイアウト。 14 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり② (PBL) プレゼンテーションの文章づくり。 15 発表、講評 (PBL, 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。
到達目標・基準	○B：自分のコンセプトをまとめ、正確に伝えることができる。 ◎C：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、発表することができる。
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	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。フィードバックの仕方：①毎回授業時間内に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。 ○B：受講態度を評価する。(20%) ○B：授業内容を反映させた、中間提出物を評価する。(10%) ○C：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、PBL	PBL、プレゼンテーション

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：N28C48	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 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。 (授業目標) 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。 (学習成果) ○B：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。 ◎C：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。
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>

到達目標・基準	○B：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できる。 ◎C：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できる。
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(45分)。 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(45分)。
指導方法	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イメージボード、コンセプト文章を途中段階で提出、まとめる力を段階的に養う。③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。 ○B：受講態度を評価する。(20%) ○B：中間の提出物を評価する。(10%) ◎C：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、PBL	実習、プレゼンテーション

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：N28C49	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。 (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 (学習成果) ◎B：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。 ○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表現できる。		
授業計画	1	フードスタイリング概論 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。	
	2	食空間プロデュース概論(実習) 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実習。器と料理の関係を知る。	
	3	洋の歳時記を学ぶ 洋の歳時記を知り、企画書を作成する。 代表的な食物を知る。	
	4	季節のイベントテーブルを作成(グループワーク、実習テーブルセッティング、プレゼンテーション) ハロウィン、サンクスギビングなど、季節のテーブルの企画書作成、テーブルを作製、発表 写真撮影、 テーブルセッティングの実習。フードスタイリングの提案 学生評価も加味したうえで学園祭出展作品を選定する。	
	5	テーブルウェアについて 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。 各自スタイリングをする。	
	6	センターピースについて(実習) 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。 実際のテーブルに置いて写真撮り。 各自作品をテーブルに配置する。	
	7	料理とサービス、プロトコール 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。 ブッフェサービスについて。	
	8	日本の食卓の基本 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。	
	9	和の歳時記と行事食 五節句の行事食とコーディネートを学ぶ。 四季の折々の特徴的料理を調べる。	
	10	正月祝い膳 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。	
	11	クリスマスとパーティプロデュース 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。	
	12	クリスマステーブル作製(グループワーク、実習、プレゼンテーション) クリスマステーブル作製、発表、写真撮影、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。	
	13	ティーテーブルとおもてなしの仕方 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。	

	<p>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。 バレンタインデーの意味を知る。 バレンタインのテーブル作製（グループワーク、実習、プレゼンテーション） バレンタインテーブル作製、発表、写真撮り。 バレンタイン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考える。 バレンタインの企画書を完成（プレゼンテーション） バレンタイン企画の企画力、（チョコレート販売の企画書）プレゼンテーション能力を問う。 各自の発表、最優秀者によるプレゼンテーション発表を行う。 学生評価も加味して最優秀者を選定する。</p>
到達目標・基準	<p>◎B：自分の考えを人前でプレゼンテーションできる。また、課題のフードスタイリングができる。 ○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>
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）。 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ユメに添付するなど、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 テキスト、レジユメ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。 レポートを提出を行い、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 フィードバックの仕方：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：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。 ○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。） 授業態度 20% 制作作品 80%（レポート、企画書 40% プレゼンテーション 10% 作品 30%）</p>
テキスト	TALK食空間コーディネーター3級 NP0法人食空間コーディネーター協会著 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欠席しないこと。 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。 企画書の提出、リサーチレポート提出など3～4回あります。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	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・フードスタイリングパーティー演出）

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			
和崎恵子			
ナンバリング：N18C50	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 食空間をコーディネートする上で必要な知識、技術を身につける。コーディネート、セッティングの基本・食文化・花・色彩・歳時記、マナーなどを学び、実習を交えて技術の習得と共に食空間コーディネーターを目指す。</p> <p>(授業目標) 食空間コーディネーターとしての幅広い知識と技術を習得しキャリアアップにつながるように学びます。</p> <p>(学習成果) ◎B：課題に積極的に臨み、自分の考えをまとめ、プレゼンテーションができる。 ◎D：食空間コーディネートに必要な基礎知識、器の知識、和食、洋食、卓育を知り理解して企画できる。</p>		
授業計画	1	食空間コーディネートとは 食空間コーディネートの基本理論について学ぶ。 食空間のありかたについて。	
	2	テーブルコーディネートの基本 テーブルコーディネート、テーブルセッティングの違いを理解し、プランニングの基本を学ぶ。	
	3	洋のテーブルセッティングについて (実習) 洋食の基本セッティングを実習で学ぶ。 各自がセッティングした状態を撮影、ファイルする。	
	4	パーティープランニング 身近な物語などをテーマに、パーティー企画を考え、コーディネートの知識の実践。 セッティングすることを試みる。 楽しいコーディネートの演出を学ぶ。	
	5	センターピース、フラワーアレンジメント (実習) テーブルでのセンターピースの役割を学び、生花を使用してアレンジメントを作成する。 出来上がった各自の作品をテーブルに置いて撮影する。 センターピースの効果、役割を確認する。	
	6	外国の行事や歳時 外国の行事、歳時の意味を知り、テーマに合わせたテーブルコーディネート进行を企画する。 其々の国の文化の歴史、食文化にも触れて考える。	
	7	外国の行事のセッティング (実習) 外国の行事を具体的にテーブルの上で表現する。 グループで考え企画書を作成、セッティングしたテーブルをプレゼンテーションする。	
	8	食育基本法について 卓育基本法の中の卓育について学ぶ。 ～心を育む食卓のちから～、を理解する。	
	9	卓育実習・卓育の役割 卓育とは、子どものお誕生日パーティーを実習。 子どもにとってのお誕生日は、大切な行事であること意識する。 心に残るお誕生日を企画する。	
	10	ティーについて 紅茶の歴史、食卓文化、マナーについて学ぶ。 ティータイムについてその成り立ち、現在のあり方を知る。	
	11	ティーパーティー (実習) アフタヌーンティーパーティーを実習体験することで、講義で学んだことを理解すると共に、メニュー、マナーについても学ぶ。	
	12	洋食器について テーブルウェアとは何か。 具体的に器を見ながら、基礎知識を学ぶ。 洋食器の種類、活用法を知る。	
	13	カトラリー・箸・道具について 食事をする為に使用するカトラリーの基礎知識、日本人にとっての箸とは。 その他の道具についても学ぶ。	
	14	日本の行事について 暮らしの中で長く行われている行事、行事食について学び、日本人の食卓を考える。	

	15 おもてなし料理 おもてなしについて、料理、食卓演出、決まりを学ぶ。 テーブル演出から、もてなしの心の演出方法を理解し、もてなし上手を目指す。
到達目標・基準	◎B：課題を提出し、自分の考えをまとめることができる。 ○D：食空間コーディネーターに必要な基礎知識を学び、自らも活用できるように考えることができる。
事前・事後学習	事前学習：テキストを読み、課題に取り組む。実習演習に向けて調べ、企画書をまとめる（20分）。 事後学習：授業内容をまとめる。撮影した写真は説明を加え、レジュメに添付ファイルする（20分）。また、関心を持った事柄をインターネット、雑誌などで調べ知識の幅を広げる。（20分） 指示された課題、レポートに取り組む（30分）。
指導方法	講義と実習 テキスト、レジュメ、パワーポイントを使用して講義。必要に応じて資料を配布する。 講義で理論を説明した上で、実習を行い知識と技術の定着を行う。グループワーク発表、各自の発表を積極的に行う。発表作品を、直接評価すると共に修正により変化を確認し、違いを理解する。 レポート提出を行い、企画力、知識の理解度を確認する。 フィードバックの仕方：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。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎B：課題に積極的に取り組み、提出レポート、実習作品、プレゼンテーションを評価する。 ○D：小テスト（チェックシート）の解答、グループワークでの自分の役割分担を理解した協力姿勢を評価する。 授業態度 20% 制作作品 50%（レポート、企画書 30% 作品 20%）チェックシート 30% *資格認定チェックシートは知識の着床を目指して行い、各自、確認をする。
テキスト	TALK食空間コーディネーターテキスト3級 NPO法人食空間コーディネーター協会著 株式会社優しい食卓
参考書	
履修上の注意	資格取得については、欠席が多いと取得に影響が出るので欠席しないこと。 講義と実習を交互に行いますので、講義をよく理解して実習に臨んで下さい。 グループでの発表に際しては、グループの一員としての責任感と協調性をもって行うこと。 企画書の提出、レポート提出（3～4回）、まとめとしてチェックシートによる復習を行います。
アクティブ・ラーニング、PBL	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・パーティーコーディネーター）

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：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N28C51	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 食空間をコーディネートする上で必要な知識、技術を身につける。セッティングの基本・食文化・花・色彩・歳時記・マナーなどを学び、実習を交えて技術の習得と共に食空間コーディネーターを目指す。 (授業目標) 食空間コーディネーターとしての幅広い知識と技術を習得しキャリアアップにつながるように学びます。 (学習成果) ◎B：課題に積極的に臨み、自分の考えをまとめ、テーブルコーディネートが正しく表現できる。 ◎D：食空間コーディネートに必要な基礎知識、器の知識、和食、洋食、色彩、リネンを知り理解できる。
授業計画	<p>1 洋のテーブルセッティング、食空間のありかたについて 基本のテーブルセッティング、正餐、ビュッフェ、カジュアルなテーブルセッティング、モーニングのセッティング、それぞれの違いを学び確認する。 各自実習セッティングを行う。</p> <p>2 おもてなし料理、西洋料理、マナーについて 日本の西洋料理の変遷、献立の立て方、正餐の献立、朝食、ブランチ、昼食、それぞれの献立の特徴を理解して、献立を考えてみる。代表的な国の料理についても理解を深める。 西洋料理を食する時のマナー、席次を実習を交えて学ぶ。</p> <p>3 酒類、飲料類について 酒類の分類とサービス方法を学ぶ。 西洋料理の食前酒、食中酒、食後酒について学び、グラスとの関係も学ぶ。 飲料類〔ソフトドリンク〕の分類を学び、理解する。</p> <p>4 色彩について カラーシステムを具体的に学ぶ。 色相、トーンのシステムでテーブルコーディネートアイテムを色により整理して見る。 配色テクニックを学び、色使いによる変化を確認、季節の色表現、行事を表現する色演出などイメージカラーについても学ぶ。配色実習を行う。</p> <p>5 テーブルリネンとは テーブルリネンの種類について。 素材、色柄、名称、サイズ、用途について具体的に学び、物を直接、触り、リネンを使用して確認をする。ナプキンの意味を理解した上で、基本的なたたみ方、アレンジを実習を交えて体得する。</p> <p>6 食卓装飾品、照明、光について 食卓装飾品〔フィギュアも含め〕に含まれるアイテムについて学ぶ。 ソルト&ペッパー、センターピース、ナプキンリングなど用途を知り、具体的に物を見て認識する。 東西における照明、光の文化の違いを知る。テーブルコーディネートにおけるキャンドルの役目、効果を考える。</p> <p>7 野外のテーブルコーディネート、食器について 屋外のテーブルの特徴、使用食器〔プラスチック〕の分類、種類。 アウトドアのメニュー、楽しみ方。 実習を交えてアウトドアのテーブルを体験する。</p> <p>8 和陶磁器について、 和陶磁器の歴史、種類、用途を学び、食器に触れて確認をする。 和陶磁器の特徴、産地などについてもその特徴を学ぶ。</p> <p>9 漆器とは 漆の歴史、日本での漆について。 漆の成分、漆器の特徴を学び、その加飾技法を知る。 漆器の種類と用途、取り扱い方法を学び、現代生活での活用方法を考える。</p> <p>10 日本料理について 日本料理の変遷、その特色。 伝統的形式を理解する、その具体的な献立を学ぶ。</p> <p>11 和風の家庭料理について 家庭料理とは、日々食する家庭料理を考える。 経済性、栄養価、味の取り合わせの工夫をする。 お膳の文化だった食卓に、配膳の形の素晴らしさを見る。 非本料理のマナー、席次を学ぶ。</p>

	<p>12 中国料理について 中国料理の特徴、種類を学ぶ。 宴席料理の幅広い料理と正式な形式について学び、献立の立て方、調理法を確認する。</p> <p>13 パーティーについて パーティーの始まり、起源、 パーティーの種類を学ぶ。 パーティープランニング〔インビテーションカードの作成も含む〕を行う。 パーティー準備（実習に向けて）を行う。</p> <p>14 パーティー（実習） コンセプトパーティーを企画実行する。 パーティーマナー（招く側、招かれる側の心得）を学ぶ。</p> <p>15 まとめ、テーブルコーディネーター3級取得の知識について テーブルコーディネーター3級取得に必要な知識の確認、チェックシートによる復習</p>
到達目標・基準	<p>◎B：課題を提出し、自分の考えをまとめ発表ができる。 ◎D：コーディネートの基礎知識を知り、セッティングの理解ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：テキストを読み、課題に取り組む。実習演習に向けて調べ、企画書をまとめる（60分）。 事後学習：授業内容をまとめ復習する。撮影した写真は説明を加え、レジュメに添付、ファイルする（30分）。</p> <p>関心を待った事柄をインターネット、書籍などで調べ知識の幅を広げる（30分）。 指示された課題、レポートに取り組む（30分）。</p>
指導方法	<p>講義と実習 テキスト、レジュメ、パワーポイントを使用して講義。必要に応じて資料を配布する。 講義で理論を説明した上で、実習を行い知識と技術の定着を行う。グループワークでの発表、各自の発表、レポート、確認テストなどで、知識の確認、修正を行う。実物を直接見て、扱い実習する。発表作品を直接評価すると共に修正により変化を確認し、変化を理解する。 フィードバックの仕方：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：課題に積極的に取り組み、提出レポート、実習作品、企画書（課題について学び、調べ考察されているか）を評価する。 ◎D：小テスト（チェックシート）の解答、グループワークでの自分の役割分担を理解した協力姿勢を評価する。</p> <p>授業態度 20% 制作作品 50%（レポート、企画書、30% 作品、プレゼンテーション 20%）チェックシート 30%</p> <p>*資格認定チェックシートは知識の着床を目指して行い、各自が確認をする。</p>
テキスト	TALK食空間コーディネーターテキスト3級 NPO法人食空間コーディネート協会 株式会社優しい食卓
参考書	
履修上の注意	<p>資格取得については、欠席が多いと取得に影響が出るので欠席しないこと。 講義の後に実習を行いますので、講義内容を良く理解して臨んで下さい。 毎回の講義内容の積み重ねが、テーブルコーディネーターとして必要な知識となります、予習、復習がより知識を深めるので行ってください。 企画書の提出、レポート提出、資格取得のまとめとしてチェックシートによる復習を行います。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	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・パーティーコーディネート）

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			
食物栄養科専任教員			
ナンバリング：N29A52			
添付ファイル			

<p>授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力</p>	<p>(授業内容) 紹介動画を夏休み中に公開するのを参考にしつつ、将来の進路希望にそって1) 栄養士2モデル（病院および保育園の2モデル）、2) フードビジネス、3) カフェレストラン、4) ビューティ&ウェルネスの4グループ（5モデル）に所属してもらう。 モデル別に希望する職種について理解を深め、ToitaFesでは成果の出展を行う。 各モデルごとにゲスト講師も招き、実際の仕事内容、就職活動の話に触れる機会を設ける。なお、次年度前期に活動する総合ビジネスゼミ、編入学ゼミの所属希望の聴取も行うが、今年度の活動は時間割外であり、今年度の時間割内では上記の4グループのいずれかに所属して活動する。 就職活動に必要な自己理解を深め、自らの目指す職業について理解を深める。さらに就職対策のため、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) モデル活動を通じて業界の動向について理解を深めると共に、将来の進路について考え、就職先を具現化する実力を養う。</p> <p>(学習成果) ◎A：ToitaFes展示等における協働作業に自ら責任感を持って積極的に参画できる。 ○B：ToitaFes展示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。 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。 E：自らが目指す職業に対する理解を深め、あるべき将来像を見つけ出すことができる。</p> <p>〈栄養士2モデルのTQ〉保育所で提供するおやつで、子供たちが笑顔になるメニューは何か？ 〈フードビジネス・DXモデルのTQ〉食品を世の中に生み出すために必要なアイデアは何か？ 食品の利用や販売等に関わる必要な事項とは何か？ 〈カフェ・レストランモデルのTQ〉お客様に、世界観に浸ってもらえるコンセプトカフェとはどうあるべきか？ 〈B&WモデルのTQ〉F1層（20～34歳の女性）へ販売する食品に興味を持ってもらうために必要なことは何か？ ※総合ビジネスモデルの学生はFes出展について、上記のモデルのいずれかに参加します。</p>
<p>授業計画</p>	<p>1 オリエンテーション、TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（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） 全員合同で集合し、前半は30分で、学科長挨拶の後、キャリアゼミはどのような科目化オリエンテーションを行う。後半は4グループ別に分かれて60分で行う。各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、発表に向けての準備を行う。グループによって集合する教室も活動時間も7異なるので、Classroomなどへの連絡をあらかじめ確認する。一部のモデルでは4限も翌週も活動を続ける。</p> <p>2 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） 4グループ別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は4回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断でさらに90分以上活動を延長したり、毎週、活動することもありうる。</p> <p>3 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） 4グループ別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は4回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断でさらに90分以上活動を延長したり、毎週、活動することもありうる。</p> <p>4 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） 4グループ別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は4回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断でさらに90分以上活動を延長したり、毎週、活動することもありうる。</p> <p>5 SPI試験 全員合同で90分で行う。90分で行う。4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。</p> <p>6 外部講師によるキャリア紹介と業界の仕組み①（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 4グループ別に分かれて90分で行う。各グループに関連する専門家が仕事の現場の紹介や業界の動向などに関する講演を行なう。</p> <p>7 オリエンテーション 就職活動の進め方、26卒のポイント（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員）</p> <p>8 外部講師によるキャリア紹介と業界の仕組み②（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 4グループ別に分かれて90分で行う。各グループに関連する専門家が仕事の現場の紹介や業界の動向などに関する講演を行なう。終了後に一部の学生が就活状況に関する面談を学科教員より受ける。</p> <p>9 就職活動の基本 自己分析と企業研究の方法（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員） 終了後に一部の学生が就活状況に関する面談を学科教員より受ける。</p>

	10	履歴書の書き方 (1) 前回の復習、志望動機の作り方 (担当者: キャリアセンターの職員および食物栄養科教員)
	11	履歴書の書き方 (2) 履歴書作成ワーク (担当者: キャリアセンターの職員および食物栄養科教員)
	12	面接のポイント (1) 人事が見ている面接のポイント (担当者: キャリアセンターの職員および食物栄養科教員)
	13	面接のポイント (2) 面接の基本を体験 (担当者: キャリアセンターの職員および食物栄養科教員)
	14	面接のポイント (2) 面接の基本を体験 (担当者: キャリアセンターの職員および食物栄養科教員)
	15	学外実習報告会の視聴 (担当者: 学外実習の担当教員および4グループそれぞれの担当教員) 全員合同で90分で行う。以前行った2年生による学外実習講演会の記録動画を視聴し、2年生になってどのような活動を行うか、イメージを持ってもらう。終了後に一部の学生が就活状況に関する面談を学科教員より受ける。
	6	
到達目標・基準	◎A: 個人だけでなく集団の課題に対しても協力し合い積極的に取り組むことができる。 ○B: 課題に対して積極的に取り組み、自身の意見を述べるができる。 D: 就職活動に必要な不可欠な知識を身に付け、実際の就職活動に適用できる。 E: 自らが目指す職業に関する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。	
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インターネット等で調べておく。(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	各グループ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: TOITA Fesの展示に向け時間割外の活動も含め、協力的に積極的に参加する学生を評価する。 ○B: モデル活動の取り組み、果たした役割を評価する。 D: 外部講師の講演などのレポートを評価する E: 作成した履歴書の内容などを評価する。 提出物 50%、授業への貢献度、積極性、受講態度 50% 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	グループによって紹介することがある	
履修上の注意	・自分がどのような職業を目指すべきか常に探求し続ける態度で、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。 ・夏休み中に各モデルの案内をclassroomにアップするので、後学期開始前には所属を決定すること。 ・2年次から始まる総合ビジネスモデルおよび編入学モデルへの所属も聴取するが、1年次のうちはキャリア支援などで時間割外に活動するのみで、TOITA Fesに向けては4グループのいずれかに属して活動する。	
アクティブ・ラーニング、PBL	グループディスカッション、PBL 「自分は将来、どのような職業を選ぶことで生きがいを感じるか？」	

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：選択
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N39C53	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、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。7～15回はモデル別の授業で、各分野ごとに活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (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、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。病院・福祉ゼミでは医療現場や特殊栄養下の現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。 (学習成果) ◎D：対象者別の食事の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明できる。 ◎E：対象者の食事調製を通して、自分の将来像を見つけ出すことができる。
授業計画	<p>1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉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）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：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） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：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：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会 病院に勤務する管理栄養士の仕事内容について学ぶ。病態別の食事について理解を深め、NSTでの管理栄養士の役割について学ぶ。（担当：ゲスト講師）</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会 高齢者施設給食の管理栄養士の仕事内容について学ぶ。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理解を深める。（担当：ゲスト講師）</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会 給食の基本計画を学ぶ。対象者別の献立表の作成を行い、理解を深める。</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会 給食の基本計画を学ぶ。高齢者を対象とした献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会 給食の基本計画を学ぶ。病態別の献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>12 履修モデル別講座⑥：分科会(PBL) 症例検討(PBL) 提示された症例について調べる。</p> <p>13 履修モデル別講座⑦：分科会(PBL) 食形態について学ぶ。咀嚼や嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。とろみ剤を用いて嚥下の状況に合わせた飲み物の調整を行う。 症例検討(PBL) 各自調べた症例についてグループ討議を行う。（PBL）</p> <p>14 履修モデル別講座⑧：分科会(PBL) 症例検討(PBL) 栄養指導方法を検討し、グループ討議を行い代表者が発表する。</p>

	15 履修モデル別講座⑨ : 分科会 食形態について学ぶ。咀嚼・嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。既製品のやわらか食の調製を行う。 調味パーセントの計算を復習する。
到達目標・基準	◎D 対象者別の食事について必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ◎E 栄養士の役割を理解し、食事の調製をやり遂げることができる。
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。(15分) 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、それぞれの業種や病院や高齢者施設の特徴をまとめること。(30分)
指導方法	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。 給食管理実習(学外)についての説明・連絡を受ける。 分科会(9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。 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	◎D 全体のレポート課題、履修モデル別での課題、提出物で評価する。 ◎E 主体的に取り組んでいるか授業態度で評価する。 配点は提出物50% 授業貢献度30% 授業態度20%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	適宜プリントを配布する。
参考書	「日本人の食事摂取基準(2020年度版)」
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、将来就職先で即戦力となるように対象者別の献立作成、食事の調製ができるようになることが目標である。そのために、しっかりと授業に取り組む必要がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

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：選択
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N39C54			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、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。7～15回はモデル別の授業で、保育・事業所モデルでは、各分野で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (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、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。保育・事業所ゼミでは、成長期子どもたちや働く人々の健康保持を担う現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。 (学習成果) ◎D：栄養士に必要な専門的な知識を応用し、各分野での様々な課題や問題の解決策を示すことができる。 ◎E：栄養士として活躍するために必要な知識や技術を学び、自ら理解を深め、それを社会に還元できる。
授業計画	<p>1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉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）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：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） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：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：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口）</p> <p>7 栄養士としての活動の場①：保育・事業所モデル（担当：西山） 給食受託会社の種類と現状を学び、栄養士の役割や仕事の内容について比較検討する。さらに、SDGsの考え方を学び、栄養士業務や地域活動等への活用を考える。</p> <p>8 栄養士としての活動の場②：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（事業所）） 事業所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。事業所で活躍している栄養士の方をゲスト講師として招き、実際の現場での仕事の様子をお話いただき、質疑応答する。</p> <p>9 栄養士としての活動の場③：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（保育所）） 保育所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。保育所で活躍している栄養士の方をゲスト講師として招き、実際の現場での仕事の様子をお話いただき、質疑応答する。</p> <p>10 栄養士の仕事①：保育・事業所モデル（担当：西山） 事業所（社員食堂）のメニューについて学ぶ。メニューの種類や内容、提供方法などを調査し、実際にメニュー作成を行う。【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>11 栄養士の仕事②：保育・事業所モデル（担当：西山） 保育所の食事について学ぶ。保育所で提供する食事の種類や内容、提供方法などを調査し、実際に献立作成を行う。【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>12 栄養士の仕事③：保育・事業所モデル（担当：西山）（PBL） 保育所における食事の注意点について学ぶ。調乳、離乳食、アレルギー食などについて調査し、その展開例など演習する。【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>13 栄養士の仕事④：保育・事業所モデル（担当：西山）（PBL） 事業所（社員食堂）における栄養教育、栄養指導について学ぶ。集団栄養指導、個別栄養相談などに活用する栄養指導媒体を作成し、事業所における食教育の方法や技術を理解し、実践する。【グループワーク】</p> <p>14 栄養士の仕事⑤：保育・事業所モデル（担当：西山）（PBL） 保育所における栄養教育、食育について学ぶ。食育で活用する栄養指導媒体や教材を作成し、年</p>

	15 齢に応じた食教育の方法や技術を理解し、実践する。 【グループワーク】 まとめ : 保育・事業所モデル (担当: 西山) グループで作成した事業所または保育所における栄養教育を発表する。それぞれの発表内容について、評価し、意見交換を行う。 【グループワーク】
到達目標・基準	◎D: 栄養士に必要な専門的な知識を学び、課題や問題を発見し、提示することができる。 ○E: 栄養士として活躍するために必要な知識や技術を学び、自ら理解を深めることができる。
事前・事後学習	事前学習: 次回の授業で行う内容について、下調べや準備を各自またはグループで行う。(30分) 事後学習: 授業で学習したことを実際の現場において、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検討する。(60分)
指導方法	保育・事業所モデルの回の前半は、講義方式の授業を行い、そのうち2回はゲスト講師を招いて、各分野の栄養士の実際を講演いただく。後半は、演習として献立作成やグループでの栄養指導を行う。 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	◎D, ○E: グループワークにおける貢献度や受講態度で評価する。 ◎D, ○E: レポート、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。 提出物 60% 授業への貢献度、積極性、受講態度 40%
テキスト	なし
参考書	「新ビジュアル食品成分表 八訂版」大修館書店 その他、授業内で適宜紹介する
履修上の注意	この授業は、学外からゲスト講師を招いて講義を行うため、礼儀正しく、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、居眠りなどは厳しく対処する。常に責任ある行動を心がけること。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

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：選択
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N39C55	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) この授業は、後期「食物栄養科ゼミナール」での産学連携に向けて、基礎となるDXを含めた実情やノウハウを学修する。授業は、構成上前半は学外実習に関連した事項を学び後半でフードビジネスDXに関連することを学修する。前半は、第1回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、第2～6回は「学外実習準備講座」の全体会構成で、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。後半は、第7～15回はモデル別の授業で、フードビジネス分野では、フードビジネス（主に外食、中食、一部流通も含む）における最新の事例を解説しながら実務で役に立つデジタルトランスフォーメーション（以下、DX）、デジタルマーケティング、フードテックの基礎知識について、学修する。実際にフードビジネスの領域で活躍のゲスト講師を招き、実践的な学びを深めることを目的とする。 (授業目標) 実社会で直面する課題について、本講義で学んだDXやデジタルマーケティングを活用して解決するための基礎知識を身に付ける。 (学習成果) ○C：グループで課題をディスカッションし、実態に基づいた課題解決策や役割について説明できる。 ○D：キャリア形成や実社会で役立つ実践的な知識について説明できる。
授業計画	1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター） 2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口） 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。 3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会（担当：井部） 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。 学外実習についての説明・連絡を受ける。 4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会（担当：西山） 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。 学外実習についての説明・連絡を受ける。 5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会（担当：狩野） 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。 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。 6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口） 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。 7 DXとフードビジネス概略（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明 DXに至るまでの歩みとなぜ今DXが重要となっているのかについて学ぶ。 8 フード業界で求められる人財（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） フードビジネスにおいて活躍出来る人財像や身に付けるべき知識について学ぶ。 フードビジネスにおけるデジタルマーケティングの仕事と役割について学ぶ。 9 DXとフードビジネス①（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） DXにより社会がどのように変化しているのかについて学ぶ。 DXによってはフードビジネスがどのように変化するについて学ぶ。 10 DXとフードビジネス②（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 世界と日本のDX、デジタル活用と考えの違いについて学ぶ。 海外のDX事例について学ぶ。 11 DXとフードビジネス③（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏）（PBL） 日本のDX事例について学ぶ。 日本のフードビジネスの可能性について考察する。 12 DX前後でのマーケティングの違い（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 外食、中食、流通における販促、広告手法について学ぶ。 13 デジタルマーケティング（実務視点）①（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏）（PBL） デジタル広告、販促、販売について新しい手法について学ぶ。 14 デジタルマーケティング（実務視点）②（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 広告のタイプと運用と効果について学ぶ。 SNS、顧客接触について学ぶ。 15 フードテックの事例を学ぶ（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） AI、ロボット、代替食、自動運転、データの活用、農業・漁業の最新現状について学ぶ。

	(*最新事例を解説するため内容に変更が発生する場合があります。)
到達目標・基準	○C：主体的に課題解決策を考え、テーマに基づき知識を深め、実践につなげる力を身に付ける。 ◎D：フード関連企業におけるDXやデジタルマーケティングの取り組みについて自分の言葉で第三者に説明ができる。
事前・事後学習	事前：連続性がある授業のため前回授業で学んだ用語は復習しておくこと(45分程度) 事後：実際に飲食店を利用やインターネット等で調べて学んだことと照らし合わせて理解を深め、文章で要約して知識を定着させること(45分程度)
指導方法	パワーポイント、写真、動画など毎回の授業に適した資料を用いる。内容によってはグループディスカッションも取り入れる。 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	○C：テーマに基づいた課題に対して、グループで解決策や役割を理解し、レポートにまとめ提出することで評価する。 ◎D：授業内容に関する課題および感想、授業態度、貢献度で評価する。 *DX、デジタルマーケティングに対する理解について、課題レポートや授業後のアンケートで自身の見解や主張を積極的に述べられたかを評価する。 課題レポート(60%)、授業後のアンケートおよび感想(30%)、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	使用しない。毎回プロジェクターで資料を投影する。
参考書	
履修上の注意	自身が社会に出た時にどのような職業に就きたいか具体的にイメージしながら積極的に授業に臨むこと。 携帯電話を授業中に関係のない目的で使用したり、私語、居眠りは減点対象とする。 毎回の講義は関連性があるため体調に気を付けて欠席をしないように努めてください。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

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：選択
担当教員			
川嶋比野、沼田卓也			
ナンバリング：N39C56			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 近年のカフェ・レストランでは、提供する料理そのものよりも、器を含む食空間の演出（フードコーディネーター）により、他店との差別化をはかることが経営戦略の中心となっている。備前市との産官学連携により、備前焼という陶器を振興する活動を通して、量産品ではない伝統工芸の器の良さを実感し、料理の付加価値を高める力を身に付ける。前期のカフェ・レストランゼミでは、備前焼の魅力を体験する授業を通して知識を身に付け、後期の学科ゼミナールで、それを一般の方に伝える振興活動につなげていく。 (授業目標) 備前焼の魅力を体験する授業を通して知識を身に付ける (学習成果) B：積極的にワークに取り組み、自分の意見をまとめることができる。発言に責任を持ち、行動に移すことができる。 ○C：備前焼振興を自らが行うため、積極的に体験・学修して知識を身に付け、資料作りを計画的に進めることが出来る。 ◎D：フードコーディネーターによる付加価値の高め方を理解し、応用する力が身に付いている。
授業計画	1 ガイダンス：全体会 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター） 2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口） 3 〈学外実習準備講座〉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）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。 4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：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） 学外実習についての説明・連絡を受ける。 5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：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：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。 6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口） 7 美味しさの要素である焼き物について学ぶ①（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師） 備前焼の歴史や特徴を理解する。備前市からのゲスト講師として、備前焼振興課の方や作家さんをお招きし、焼き物産業が抱える問題について理解し、自分たちに何が出来るかを考える。 8 美味しさの要素である焼き物について学ぶ②（担当：川嶋・沼田） 日本の食文化を理解する。備前焼以外の全国の産地や焼き物の分類を理解する。 9 備前焼を体験する①（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師）（PBL） 備前焼のお茶盃で自らお抹茶を点ててみて、備前焼の良さを体験する。 備前焼をコーディネートしてケーキを盛り付け、和食器と洋食の組み合わせについて検討する。 ※学生半数ずつ行い、次回は交代 1 0 備前焼を体験する②（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師）（PBL） 備前焼のお茶盃で自らお抹茶を点ててみて、備前焼の良さを体験する。 備前焼をコーディネートしてケーキを盛り付け、和食器と洋食の組み合わせについて検討する。 ※学生半数ずつ行い、次回は交代 1 1 メニュー開発のノウハウと食器選びのコツを学ぶ①（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師）（PBL） 備前焼を使うシェフによる、食器選びの講義とデモンストレーションにより、メニュー開発の手順を覚え、盛り付ける器が商品の見え方に重要であることを学ぶ。 1 2 メニュー開発のノウハウと食器選びのコツを学ぶ②（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師）（PBL） 備前焼を使うシェフによる、食器選びの講義とデモンストレーションにより、メニュー開発の手順を覚え、盛り付ける器が商品の見え方に重要であることを学ぶ。 1 3 外食産業に関わるメタバース活用（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師）（PBL） メタバースの作り方を学び、自身でメタバース空間を作れるようになる。 外食産業におけるメタバース活用の仕方を考えてみる。 〈TQ〉 備前焼のファンと作家さんが交流できるメタバース空間はどうあるべきか？ 1 4 器による見た目の美味しさへの影響を学ぶ（担当：川嶋・沼田）（PBL）

	<p>備前焼と他の食器に同じ料理を盛り比べ、撮影し、器による見た目の美味しさへの影響を実感する。レストランでメニューに載せるとしたら、いくらで売れるか予想をし、付加価値の考え方を理解する。撮影した写真を用いて、備前焼普及活動の資料を作成する。</p> <p>15 備前焼振興活動の事例紹介とBizenda0の取り組みについて（担当：川嶋・沼田・ゲスト講師）（PBL）</p> <p>web3の哲学と概要を学ぶ。 web3テクノロジーを活用したBizenda0の備前焼振興活動の仕組みを理解し、参加できる準備を行う。 ウォレットとDiscordのアカウント設定を行う。（PC・スマホを両方持参すること）</p>
到達目標・基準	<p>B：ワークに取り組み、自分の意見を書くことができる。また、行動に移すことができる。 ○C：備前焼振興を自らが行うため、体験・学修して知識を身に付け、資料を作ることが出来る。 ◎D：フードコーディネーターによる付加価値の高め方を理解している。</p>
事前・事後学習	<p>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。（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）</p>
指導方法	<p>講義方式で授業を行うが、課題を提示し、それについてワークを行いながらフードコーディネーターの手法を学修していく。</p> <p>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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>◎D：ワークへの積極性や受講態度を評価する B・○C：レポートや課題を評価する</p> <p>提出物 50%、授業への積極性、受講態度 50% 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	なし
参考書	授業内で適宜紹介する
履修上の注意	<p>外部ゲスト講師を招いての授業であるため、就職活動の練習と考え、礼儀正しく、責任のある態度で受講すること。 グループで課題を作るため、突然の欠席等で迷惑をかけないように、体調管理に努め、責任を持って行動すること。</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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：選択
担当教員			
井部奈生子			
ナンバリング：N39C57	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容)</p> <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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、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。7～15回はビューティ・ウェルネス業界で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習も含めて学ぶ。</p> <p>(授業目標)</p> <p>栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は多岐にわたり、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、ビューティ・ウェルネスモデルの業界や栄養士業務などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。</p> <p>(学習成果)</p> <p>A:積極的にワークに取り組み、自分の意見を述べるができる。 ○C:ビューティ・ウェルネス業界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、現状と課題を挙げるができる。 ◎D:ビューティ&ウェルネス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。</p> <p>〈TQ〉付加価値を付けて顧客にアピールするために必要なことは何か？</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (他モデルと合同) 学科長挨拶 (担当：川嶋) 各回の授業内容やスケジュールの確認 (担当：専任教員全員) 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと (担当：キャリアセンター)</p> <p>2 〈学外実習準備講座①〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。(担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口)</p> <p>3 〈学外実習準備講座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)(病院)の種類と特徴について学ぶ。(担当：井部) 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座③〉特定給食施設の種類と特徴②：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) 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座④〉特定給食施設の種類と特徴③：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：狩野) 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座⑤〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。(担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口)</p> <p>7 履修モデル別講座①(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ①プラス栄養メソッドの基本</p> <p>8 履修モデル別講座②(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ②プラス栄養メソッド実践：脳リセット</p> <p>9 履修モデル別講座③(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ③プラス栄養メソッド実践：デトックス</p> <p>10 履修モデル別講座④(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ④プラス栄養メソッド実践：代謝アップ</p> <p>11 履修モデル別講座⑤(PBL)(ゲスト講師が講演 担当井部) 運動・スポーツ時の食事内容と摂取のタイミングに加え、付加価値をつけて食品を顧客にアピールする方法を学ぶ。</p> <p>12 履修モデル別講座⑥(PBL)(ゲスト講師が講演 担当井部) 運動・スポーツに関わる栄養補給について情報収集を行う。相手に合わせた栄養マネジメントの特徴を学び、顧客にアピールするために必要なことを知る。</p> <p>13 履修モデル別講座⑦プレゼンテーション (ICT:Classroom、PBL) (担当井部)</p>

	<p>ビューティ&ウェルネス分野の情報収集を行い、興味のある商品を検討する。プレゼンテーション用にPowerPointを作成する。</p> <p>14 履修モデル別講座⑧ (ICT:Classroom、グループワーク、PBL) (担当井部)</p> <p>ビューティ&ウェルネス分野で興味のある商品をプレゼンテーションする。</p> <p>15 履修モデル別講座⑨ (ゲスト講師が講演 担当井部)</p> <p>伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。</p> <p>⑤実践のまとめとアフターケアについて</p>
到達目標・基準	<p>A:ワークに取り組み、自分の意見を書くことができる。</p> <p>○C:それぞれの業種や分野において現状と課題を明確にできる。</p> <p>◎D:ビューティ&ウェルネスモデル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>
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。また日頃からゼミに関連する栄養や食品についての情報に興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。(30分)</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、ビューティ&ウェルネスモデルや特定給食施設等の特徴をまとめること。(30分)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・全体会 (1回) :全体ガイダンス ・分科会 (実習分野別、5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、9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も含めて実施する。 ・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>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>A:授業中の積極性と貢献度を評価する。</p> <p>○C:履修モデルの課題、提出物を評価する。</p> <p>◎D:履修モデルの課題、提出物を評価する。</p> <p>研究課題 50% 提出物 40% 授業貢献度 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	なし (必要に応じて適宜プリント配布)
参考書	授業内で適宜紹介する。
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も行う。また、給食管理実習 (学外) につなげる授業内容もある。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。
アクティブ・ラーニング、PBL	プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N39C58			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、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。7～15回はモデル別の授業で、編入学に必要な知識や技術を学ぶ。</p> <p>(授業目標) 早期に自身の進路希望を明確にし、それに向かって準備して合格するだけでなく、知識の拡充を目標とする。</p> <p>(学習成果) C：自身の希望する進路について明確にすることができる。 D：面接等において自身の考えや展望を述べるができる。 ◎E：自身の希望する進路に必要な準備（勉強方法等）を身に付け、実施することができる。</p>		
授業計画	第1回	ガイダンス：全体会 学科長挨拶(担当:川嶋) 各回の授業内容やスケジュールの確認(担当:専任教員全員) 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと(担当:キャリアセンター)	
	第2回	〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。(担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口)	
	第3回	〈学外実習準備講座〉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）（病院）の種類と特徴について学ぶ。(担当：井部) 学外実習についての説明・連絡を受ける。	
	第4回	〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：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) 学外実習についての説明・連絡を受ける。	
	第5回	〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：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：狩野) 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。	
	第6回	〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。(担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口)	
	第7回	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。(担当：吉川)	
	第8回	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。(担当：吉川)	
	第9回	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。(担当：吉川)	
	第10回	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。(担当：吉川)	
	第11回	履修モデル別講座⑤：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。(担当：吉川)	
	第12回	履修モデル別講座⑥：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。(担当：吉川)	
	第13回	履修モデル別講座⑦：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。(担当：吉川)	
	第14回	履修モデル別講座⑧：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。(担当：吉川)	
	第15回	履修モデル別講座⑨：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。(担当：吉川)	
到達目標・基準	C：自身の希望する進路について明確にすることができる。 D：面接等において自身の考えや展望を述べるができる。 ◎E：自身の希望する進路に必要な準備（勉強方法等）を身に付け、実施することができる。		

事前・事後学習	事前学習:Classroomや前回講義で指示された課題を実施する。(60分程度) 事後学習:講義の内容の復習および講義で返却された資料を見直す。(30分程度)
指導方法	講義形式で行うが、時間外の団体指導、個別指導も実施するので、積極的に参加してください。 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	C:自身の希望する進路について他者に対し説明できるかを評価する。 D:履修モデル別の課題、提出物で評価する。 ◎E:全体のレポート課題、履修モデル別の課題、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 提出物 50%、授業への貢献度、積極性、受講態度 50%
テキスト	なし。
参考書	授業内で適宜紹介します。
履修上の注意	編入学に関わる内容だけでなく、資格取得に関わる内容が多く含まれていますので、体調管理に努め遅刻、欠席をすることのないようにしてください。
アクティブ・ラーニング、PBL	

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：選択
担当教員			
江原数彦、橋詰和慶			
ナンバリング：N39C59			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、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。7～15回はモデル別の授業で、各分野ごとに活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (授業目標) 学外実習の準備や就職活動の準備を通して、企業活動を理解し、分析・発見を通して、自分の意見を確立することができるようになる。 (学習成果) ○C：目標とするキャリア選択に向けて、計画的かつ自主的に自己理解や相手理解を進めることができる。計画遂行にあたっての自己の課題を発見できる。 ◎E：企業活動を理解し、その企業情報の中から目的に沿った分析ができる。自己との照らし合わせができる。
授業計画	<p>1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、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。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉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）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：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） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：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：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口）</p> <p>7 就職活動を通して「知りたいこと」を改めて考える 就職活動全般を見直し、改めて就職活動に必要な知識を確認する。</p> <p>8 自分を表現する 就職活動では、自分を「文字」「写真」「図」「音声」「態度」「行動」あらゆる面で相手に伝える必要がある。自己分析から得た自分自身を、あらゆる手段を用いて表現する演習を行う。</p> <p>9 【PBL】模擬面接ロールプレイング① 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。</p> <p>10 【PBL】模擬面接ロールプレイング② 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。</p> <p>11 【PBL】模擬面接ロールプレイング③ 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。</p> <p>12 【PBL】模擬面接ロールプレイング④ 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。</p> <p>13 企業の経営視点を知る 1 企業にとっての経営理念とは何か？自身が参加する企業の「理念」を探り、自身の関わり方を思索する。</p> <p>14 企業の経営視点を知る 2 企業はなぜ、新卒を採用するのか？企業にとっての人材とはどのような意味を成すのか？「企業」と「人」との関係を探り、企業の人材意義についての知識を付ける。</p>

	15 人を育てるとは？人事の仕事を知る 企業が人を育てる際に気を付けていることは何かを知り、人材育成の視点から企業の見方や考え方を探る。
到達目標・基準	○C:目標に対してスケジュールの立案ができ、アドバイスを参考にしながら、徐々に自立して情報や活動方法の選択ができる。キャリア形成活動に対する自己の課題を発見・推察できる。 ◎E:企業の活動や理念を深く理解し、自身の将来と照らし合わせ、社会における自己の活かし方を設定できる。
事前・事後学習	事前学習：事前に指定した企業の内容をWeb等で調べ、まとめておく。(60分) 事後学習：授業で学習・体験した事や、企業の講話、クラスメンバーとの交流から得たことを、指定の記録方法にて毎回記録に残す。(60分)
指導方法	講義形式と個人ワーク・グループワークを併用しながら行う。 時に実際の企業人事の方を講師に迎え、「人」の面から企業の在り方を学ぶ。 また、自らの経験を活用し、テーマにそった資料をまとめ発表する。 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	○C：自身の目標を明確に提示できること。また、計画の遂行や結果に対しての考察が定期的に行われていること。 ◎E：定期的なレポート・プレゼンテーション・面接実技を交えながら、自己のキャリア形成への考えが言葉化されている。 提出物 50%、授業への貢献度、積極性、受講態度 50% 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	特になし。適宜プリントを配布する。
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	多様な企業活動を知るため、自身の興味外に関する話にも耳を傾け、視野を広げる努力をすること。また外部企業講師を迎える際は、礼儀正しく、責任ある態度で受講すること。適宜スーツ着用を義務付ける場合もあるため、スーツを用意しておくこと。(就職活動用のスーツでよい)
アクティブ・ラーニング、PBL	ペアワーク・グループワーク・PBL 「この企業は新入社員に何を求めているか」：「この企業」を適宜架空設定の企業に置きかえ、人事としての視点で「採用試験計画」を練る。

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	食物：選択
担当教員			
西山良子、中村和由			
ナンバリング：N310C60			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容) 企業（自治体）等の今日的課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。指定するプロジェクトに参加して連携先の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず夏期もしくは春期休暇期間中にも実施することがある。</p> <p>(授業目標) 社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。</p> <p>(学習成果) ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。 ◎C：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション プログラムの意義・目的について、参加メンバー紹介とグループ作り、スケジュール説明、注意事項 他</p> <p>2 課題の理解 連携先の企業（自治体）からの課題説明</p> <p>3 課題解決案の作成（グループワーク） 講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。 献立作成および調理試作など。（3～4回）</p> <p>4 中間報告会（プレゼンテーション） 各自取組中の状況報告を行い、取り組むべき方向性について連携先からアドバイスをいただき、解決案をブラッシュアップする。（3～4回）</p> <p>5 課題解決案の実現（グループワーク） 課題解決案をまとめ、それを実現し、結果についての調査・分析をまとめる。 調理試作、評価・分析を含む。（3～4回）</p> <p>6 結果報告会とふりかえり（プレゼンテーション） 結果の報告をし、連携先の評価を受ける。活動全体のふりかえりをする。</p> <p>※プロジェクトの内容によって変更することがある</p> <p>※令和6年4月より開講予定プロジェクト ①お弁当開発PJ演習 ②食品ロス問題解決PJ演習</p>
到達目標・基準	<p>実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。</p> <p>◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために最後まで貢献することができる。 ◎C：プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。</p>
指導方法	<p>産学官連携によるPBL型授業である。連携先企業、自治体等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に伺っての活動もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。”</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで、2段階で評価（Passもしくは、Drop）する。 A：平常点および成果発表で評価する C：平常点および成果発表で評価する</p> <p>平常点（課題提出、貢献度）50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%”</p>
テキスト	なし
参考書	プロジェクトによって異なるため、それぞれのプロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する

履修上の注意	<p>*「プロジェクト演習」の授業名で複数のプロジェクトが展開する。それぞれの実施概要は、開講期間中に都度説明会内で発表する。参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会に必ず参加すること。</p> <p>※令和6年4月より開講予定プロジェクト</p> <p>①お弁当開発PJ演習 ②食品ロス問題解決PJ演習</p> <p>*放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もある。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる。 *履修登録はプロジェクト終了後に登録となる。担当教員の指示にしたがうこと。”</p>
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

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	食物：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N311C62			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	(授業内容) 「短期海外研修」は、本学が指定する短期留学プログラムに参加し所定の成果を出すことで、開講期間内ではなく夏期もしくは春期休暇期間中に実施する。 短期留学プログラムを通じ、異文化に触れ、他者と協力して共に創り上げる力や自己肯定感をもって最後までやり遂げる力などの社会人として必要な能力を身に付けていくことを目的とする。 (授業目標) 自分らしい「考え方」を見出すキッカケを掴み、「国内では体験できない機会」を体験する。世界中の多様な価値観に触れ、感じる場をつくることで新しい可能性を自覚し、グローバルに活躍できる人材となることを目標とする。 (学習成果) ◎A：社会にて主体性・チームワーク・責任感を養うことができる。 ○B：海外の社会に触れ、語学力を含めたコミュニケーション力を養うことができる。
授業計画	1 説明会（課外時間にて実施予定） 短期海外研修の意義、目的について、日程、参加内容 費用、留学先案内等説明する。後日申込受付をする。 2 オンライン個別相談（課外時間にて実施予定） コーディネーターとZOOMで面談し、留学先と英語力を確認する。 3 最終説明会（課外時間にて実施予定・渡米の1～3週間前） 渡航や滞在先、留学先についての説明会を実施し、後日現地滞在先決定の通知がある。 4 実地研修（個別）（渡航先で2～3週間実施・滞在はホームステイ・学生寮） 留学先にて、日々の授業・アクティビティを行う。 5 報告面談（課外時間にて実施予定） 帰国後、担当教員へ報告、学内プレゼンテーション・面談を行い、総合的な評価のもと単位認定となる。
到達目標・基準	◎A：留学先での主体性・チームワーク・責任感の必要性を理解できる。 ○B：留学先教員、他の学生とコミュニケーションの必要性を理解する。
事前・事後学習	語学力に応じて参加クラスが決まるため、事前に語学力を身に付けること。 あらかじめインターネット等で研究・情報収集をし、理解しておくこと。また海外短期留学を通じ、どのような学びやアクティビティに参加したいか等の目標を設定することが望ましい。 事後学習：帰国後は学んだ内容・経験をプレゼンテーションする。その内容は、就職活動の面接等でも活かせるよう準備すること。
指導方法	担当教員の他、留学先のコーディネーターの協力の基、実施する。事務関連は教務部が行う。
アセスメント・成績評価の方法・基準	所定の事前・事後研修、実習を修了し、報告会及び面談により総合的に2段階で評価（Passもしくは、Drop）する。 海外短期研修の時間は、事前・事後学習を含めて45時間の学びとアクティビティをすることで単位が取得できる。 なお、履修登録は海外短期留学後に登録すること。従って夏期は1年後期、春期は2年前期に単位取得となる。 また、以下項目を基準に評価する。 A：留学先での主体性・チームワーク・責任感の必要性があることを経験している。 B：留学先教員、他の学生とコミュニケーションの必要性があることを経験している。
テキスト	短期留学期間中に配布する。
参考書	特になし。
履修上の注意	「アメリカ・グローバルキャリアプログラムインターンシップ」は、本学が指定する海外インターンシッププログラムで、アメリカロサンゼルスのコディネート会社であるLighthouse Career Encourage USA Corpの協力のもと、実施する。 *令和6年度の実施概要は、説明会内で発表する。 *渡航費、食費、保険、プログラム実習費は参加者の負担となる。（プログラム内容を確認すること） *新型コロナウイルスによる影響、留学先等の都合で変更の場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	特になし

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・2	1	食物：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N311C63			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 学習成果 A：他者と協力して共に創り上げる力 B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 C：目標と計画を立てて課題を解決する力 D：知識を活かして考える力 E：学んで理解する力	<p>(授業内容)</p> <p>インターンシップは、本学が指定する海外インターンシッププログラム「America Global Career Program」に参加し所定の成果を出すことで、開講期間内ではなく夏期もしくは春期休暇期間中に実施する。インターンシップ研修を通じ、アメリカ文化に触れ、主体性・チームワーク・責任感、コミュニケーション能力などの社会人として必要な能力を身に付けていくことを目的とする。</p> <p>インターンシップ先として、JAL、KDDI、JTB、BOOK OFF等の日本企業のロサンゼルス支社等をはじめ、アパレル、美容、ホテル、広告、エンターテインメント、幼稚園等と多岐に渡る。本人の希望と語学力等によりインターンシップ先を決める。</p> <p>(授業目標)</p> <p>自分らしい「生き方」「働き方」を見出すキッカケを掴み、「自分ひとりでは体験できない機会」を体験する。世界中で挑戦する人・企業と出会い、多様な価値観に触れ、感じる場をつくることで新しい可能性を自覚し、グローバルに活躍できる人材となることを目標とする。</p> <p>(学習成果)</p> <p>◎A：社会にて主体性・チームワーク・責任感を養うことができる。 ○B：海外の社会に触れ、語学力を含めたコミュニケーション力を養うことができる。</p>
授業計画	<p>1 説明会（課外時間にて実施予定） 海外インターンシップの意義、目的について、インターンシップの進め方、日程、参加費用、研修先案内等を説明する。後日申込受付をする。</p> <p>2 オンライン個別相談（課外時間にて実施予定） ロサンゼルスとのコーディネーターとZOOMで面談し、希望インターンシップ先と英語力を確認する。後日、インターンシップ先企業の決定通知がある。</p> <p>3 最終説明会（課外時間にて実施予定・渡米の1～3週間前） 渡航や滞在先、研修内容についての説明会を実施し、後日現地滞在先決定の通知がある。</p> <p>4 合同ビジネス研修（渡航先で4日間実施・滞在はホテル） LAダウンタウンクエスト、グローバルリーダーフォーラム、企業訪問等、他校を含む参加する日本の学生が合同で実施する。</p> <p>5 実地研修（個別）（渡航先で2～3週間実施・滞在はホームステイ） 受け入れ先企業にて、日々の業務を行う。研修終了後、学びの振り返りと実習先企業へプレゼンテーションを実施する。</p> <p>6 報告面談（課外時間にて実施予定） 帰国後、担当教員へ報告、面談を行い、総合的な評価のもと単位認定となる。</p>
到達目標・基準	<p>自分の資質、特性を理解し、自分に合った業界、職種を選び、将来を決めることのできる自主性を養えるようになるなど、社会に出るにあたりA・Bの能力をさらに身に付け、行動していくことを目標とする。</p> <p>◎A：社会にて主体性・チームワーク・責任感の必要性を理解できる。 ○B：スタッフ間、お客様、上下関係、他部署と連携を理解する。</p>
事前・事後学習	<p>語学力に応じてインターンシップ先が決まるため、事前に語学力を身に付けること。</p> <p>希望する業界・職種に関して、あらかじめインターネット等で研究・情報収集をし、理解をしておくこと。またインターンシップ研修を通じ、どのような学びや経験を得たいか等の目標を設定することが望ましい。</p> <p>事後学習：帰国後は研修内容をプレゼンテーションする。その内容は、就職活動の面接等でも活かせるよう準備すること。</p>
指導方法	担当教員の他、ロサンゼルスとのコーディネーターの協力の基、実施する。事務関連は教務部が行う。
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>所定の事前・事後研修、実習を修了し、報告会及び面談により総合的に2段階で評価（Passもしくは、Drop）する。</p> <p>インターンシップの研修・実習時間は、事前・事後学習を含めて45時間以上を単位認定する。18泊19日コース、24泊25日コースがあるが、どちらの場合も1単位を認定する。</p> <p>なお、履修登録はインターンシップ修了後に登録すること。従って夏期は1年後期、春期は2年前期に単位取得となる。</p> <p>また、以下項目を基準に評価する。</p> <p>A：社会での主体性・チームワーク・責任感の必要性を経験している。 B：スタッフ間、お客様、上下関係、他部署と連携に必要なことがあることを経験している。</p>
テキスト	研修期間中に配布する。
参考書	特になし。
履修上の注意	<p>「アメリカ・グローバルキャリアプログラムインターンシップ」は、本学が指定する海外インターンシッププログラムで、アメリカロサンゼルスとのコーディネーター会社であるLighthouse Career Encourage USA Corpの協力のもと、実施する。</p> <p>*令和6年度の実施概要は、説明会内で発表する。 *研修・実習に係る渡航費、滞在費、食費、保険、プログラム実習費は参加者の負担となる。</p>

	*インターンシップは無報酬となる。 *新型コロナウイルスによる影響、インターンシップ先等の都合で変更の場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	特に無し