

食物榮養科
專門教育科目

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	自分の希望と現在の自分自身の現状を冷静かつ的確に判断し、納得のいく就職や進学が実現できるようにする。また学外実習の報告会とモデル別に分かれた卒業発表を行う。 (授業目標) ◎A：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。 B：プレゼンテーション等における協働作業において積極的に議論、準備ができる。 C：他の講義を礎として、自身の知識の拡充および発想力を身につけることができる。 ○D：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。 E：自身の意見も踏まえて論理的にプレゼンテーションができる。		
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。食品売場に置くレシピ提案カードを作成してみる。（谷口・高橋・井部） 外食産業等モデル：企業・公共団体と産学連携し、メニュー開発やレシピ提案を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。（西山・川嶋・狩野）	
	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。食品売場に置くレシピ提案カードを作成してみる。（谷口・高橋・井部） 外食産業等モデル：企業・公共団体と産学連携し、メニュー開発やレシピ提案を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。（西山・川嶋・狩野）	
	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。食品売場に置くレシピ提案カードを作成してみる。（谷口・高橋・井部） 外食産業等モデル：企業・公共団体と産学連携し、メニュー開発やレシピ提案を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。（西山・川嶋・狩野）	
	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。食品売場に置くレシピ提案カードを作成してみる。（谷口・高橋・井部） 外食産業等モデル：企業・公共団体と産学連携し、メニュー開発やレシピ提案を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。（西山・川嶋・狩野）	
	6	モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑤ 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。食品売場に置くレシピ提案カードを作成してみる。（谷口・高橋・井部） 外食産業等モデル：企業・公共団体と産学連携し、メニュー開発やレシピ提案を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。（西山・川嶋・狩野） 7 PROGテスト（3学科共通） PROGテストを実施する。（吉川） 8 モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑥ 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。食品売場に置くレシピ提案カードを作成してみる。（谷口・高橋・井部） 外食産業等モデル：企業・公共団体と産学連携し、メニュー開発やレシピ提案を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。（西山・川嶋・狩野） 9 生涯の学び（菊池桃子客員教授）（3学科共通） 女性のキャリア形成について学ぶ。（吉川） 10 モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑦ 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。（吉川・橋詰） フードビジネスモデル：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・高橋・井部） 外食産業等モデル：レストランやホテルを運営する企業と産学連携し、メニュー開発を行なって卒業発表することを目標とする。メニュー開発の手順を覚え、試作や写真撮影を行う。また、店舗の調査を行なって改善提案等を体験し、外食産業の仕事の仕組みを理解する。（西山・沼田・川嶋） 11 学外実習報告会の練習（グループワーク） 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・高橋・狩野） 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） 12 学外実習報告会①（グループワーク、プレゼンテーション） 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。（西山・井部・高橋・狩野） 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） 13 学外実習報告会②（グループワーク、プレゼンテーション） 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。（西山・井部・高橋・狩野） 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） 14 PROGテスト解説（3学科共通） PROGテストの解説を聞き、自身の結果を確認する。（吉川） 15 卒業発表（プレゼンテーション） 病院・福祉・保育所・事業所モデル：学修の成果を発表する。 フードビジネスモデル、外食産業等モデル：産学連携の成果を発表する。 それぞれの発表を聞いて、感想や意見を交換しあう。 2年間の振り返り。（吉川・専任教員全員）
学習成果・到達目標・基準	◎A：課題に対して積極的に取り組むことができる。 B：個人だけでなく集団の課題に対しても積極的に取り組み、自身の意見を述べるができる。 C：様々な科目について連動して考えることができ、自身のアイデアを述べるができる。 ○D：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。 E：自身が学んだことをもとに他者に自身の考えを伝えることができる。
事前・事後学習	事前に配布物があれば必ず目を通しておくこと。試験対策や産学連携授業の前後には予習・復習を必ず行い、また関連する課題・提出物は真剣に取り組む、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。 B：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。 C：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。 D：栄養士実力認定試験の模擬試験または、産学連携課題により評価する。 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。 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	グループワーク、プレゼンテーション

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			
篠原暁子			
ナンバリング：N12A02	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	Public Healthから「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） ◎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	社会と健康 公衆衛生学という学問についてを知り、健康の概念、予防医学としての役割を学ぶ。	
	2	健康に関する統計資料 世界および日本の人口動態および人口動態、統計調査、保健指標について学ぶ。	
	3	疫学（１） 疫学で用いられる指標について学ぶ。	
	4	疫学（２） 疫学の役割について学ぶ。	
	5	感染症予防（１） 感染症とは何かを学ぶ。	
	6	感染症予防（２） 感染症の種類、感染症の現状について学ぶ。	
	7	環境と健康（１） 生態系、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。	
	8	環境と健康（２） 環境に影響をおよぼす空気と水の健康について学ぶ。	
	9	母子保健 妊娠・出産における社会環境、母子保健の現状、母子保健対策について学ぶ。	
	10	学校保健 学校保健活動、学齢期の健康状況について学ぶ。	
	11	産業保健 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。	
	12	生活習慣と疾病（１） 健康日本21を中心に日本における政策を学ぶ。	
	13	生活習慣と疾病（２） 生活習慣病、メタボリックシンドロームにおける予防対策について学ぶ。	
	14	精神保健 精神障害の特徴、精神保健対策などについて学ぶ。	
	15	保健・医療・福祉の制度と法規 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。	
学習成果・到達目標・基準	◎D：人間の健康に関わる様々な問題点を様々な観点から分析することによって、将来的に疾病を予防し、健康保持・増進を図ることができる。また環境問題や保健行政について説明することができる。		
事前・事後学習	事前学習：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	・教科書を中心に、パワーポイント、および資料を配布して授業を行う。 ・小テストを行い、理解度を確認する。 ・演習、まとめ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演習④評価・コメント⑤授業内外での質疑応答		
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：定期試験と授業への貢献度で評価する。 ・定期試験 80% ・授業への貢献度 20%		

テキスト	『わかりやすい公衆衛生学（第6版）』（三共出版）
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） シンプル衛生公衆衛生学（南江堂）
履修上の注意	・授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 ・携帯電話を授業に関係のない目的で使用的場合、減点対象とする。
アクティブ・ラーニング	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	日本の食文化の特色を、地理、歴史、気候、社会的・文化的な側面から解説する。さらに、中国、韓国などの日本の隣国、フランスやイタリアなどに代表される欧米の食文化の歴史とを検討し、これらが日本の食文化へ与えている影響を学ぶ。 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。 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。 ○C：現代の食と、歴史上の食とを比較し、食の変遷の様子を述べることができる。 ◎D：文献などをはじめとする資料や、具体的な食事の様子から、食文化について知識を深めることができる。		
授業計画	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。
	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。
	3	日本の行事食①ー正月・桃の節句（プレゼンテーション）	江戸時代に確立された五節句は、現在の日本においても「行事食」として根付いている。行事食の第一回目として、行事食の成り立ちと、正月料理と春の七草、桃の節句などについて学ぶ。 正月に誰もが経験している「雑煮」について、自己の経験をまとめてレポートにする。
	4	日本の行事食②ー端午の節句・七夕・菊の節句ー	同様に、端午の節句・七夕・菊の節句について学ぶ。
	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。
	6	和食の特徴とその成り立ちと歴史②	和食の元となった「本膳料理」「精進料理」「懷石」について、その特徴を一つずつ順を追って学ぶ。特に「本膳料理」は、現在の日本料理のご飯とおかずの組み合わせ、一汁三菜の始まりがみえる。日本料理ならではの形の始まりを学ぶことで、現在の自分たちの食のルーツを知る。
	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。
	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。
	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。
	10	沖縄の食文化	沖縄は歴史的に見ても、独特の経緯を持って日本の食文化に取り入れられていった。栄養学的にも興味深い一面を持つと同時に、近年では食の周辺の様々な問題を抱えている。琉球時代からの沖縄の食を学ぶことで、食文化が外的な要因で変遷する経過をたどる。
	11	韓国の食文化	日本の隣国である韓国の料理について、その特徴と成り立ちを学ぶ。日本は、有史からあらゆる側面において中国文化の影響を大きく受けてきた。それらの大半は、隣国である韓国を通じてわが国にもたらされた。現在、韓国と日本の食文化には共通点も相違点もみられる。韓国の食文化を通じて、隣国の庶民文化の内容と特徴を学ぶ。
	12	中国の食文化	中国の食文化は、世界の食文化の中で最も古いものの一つで、その影響を受けた国はアジア全般にわたると言える。我が国も例外ではない。中国の現在の食の事情を知り、我が国との共通点、

	相違点などを学ぶ。 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。 14 フランス料理のマナー 現在フランス料理は、世界的に見ても正式・公式の食事の際に用いられることが最も多い。フランス料理のマナーについて、具体的に学び、社会人としてすぐに役立てるスキルとして身につける。 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。
学習成果・到達目標・基準	A：食に関する情報を日々の暮らしの中で考えることができる。 ○C：食事が、文化としてどのように変遷してきたかについて述べることができる。 ◎D：文献や資料を自ら検索し、食文化について知識を深めることができる。
事前・事後学習	事前学習：新聞、書物、テレビ、インターネット、地域の広報物などに記載されている食の情報をチェックする。また、次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。（90分程度） 事後学習：興味のある食に関する情報に関して、資料をファイリングし、要約する。（90分程度）
指導方法	パワーポイント、DVDなど、毎回の授業内容に適した視覚資料を用いる。 フィードバックの仕方：①教員が立案した資料をプリントし、配布を行う②レポート提出（学生）③評価およびコメント④授業後の質疑応答 毎回の対面授業をzoomでライブ中継するので、オンライン授業の回ではそちらで受講すること。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：毎回の授業における授業態度を評価する（30%） C：授業内において発表を行い、レポートを提出する（20%） D：定期試験を行う（50%） 配布資料をファイリングし、授業に積極的に参加すること。定期試験・レポートの内容との総合評価により判定する。
テキスト	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。
参考書	『三訂フードコーディネーター論』（公社）日本フードスペシャリスト協会編 （建帛社）2013 『日本料理の歴史』 熊倉功 吉川弘文館 『和食とは何か』 江原絢子 熊倉功 思文閣出版
履修上の注意	普段から、自分自身の食べている食品や料理について、興味や関心を持つように心がける。 本学図書館にある、単行本・雑誌・辞書などで、食文化の授業中に習得したこと、疑問点などを調べ、自分なりに考察できるようにしておく。 遅刻・途中退出・私語・過度の居眠りなどは、授業の妨げになるので慎むこと。
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション

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			
永井亮			
ナンバリング：N22A04	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	授業は要所要所で講師の社会福祉現場での実践エピソードを紹介し、また最新のトピックも織り交ぜて進めていく。 ①人間社会において生活の観点から人々をサポートする栄養士として、生活面での「幸せ」を意味する「福祉」の制度や現状を学ぶ。 ②様々な社会問題に関心や当事者意識を持ち、自らの言葉で考察できるようにする。 (授業目標) 社会福祉に関する基本的知識の習得とともに、「食」は人々に対してどのような「生活支援」となり、どのように「幸せ」を保障するのかを考察し、それらを卒業後に「食」の現場で生かせるようにする。 ◎B：現在の人間社会に関する諸問題を理解・考察し、他学生と議論するスキルを身に付ける。 ○D：「生活支援の専門職」としての栄養士の専門的役割を社会福祉の視点から理解する。		
授業計画	1	オープニング「社会福祉とは何か？～栄養士が社会福祉を学ぶということ～」 この科目の目的および学習事項等の説明を聴き、そもそも「社会福祉とは何か」、そして「栄養士が社会福祉を学ぶことの必要性やその意義」について理解し、問題意識を高める。	
	2	家庭の福祉① 「少子高齢化社会」、「政府の少子化対策」、「保育サービス」について理解する。 「保育所」は児童福祉法に定義された「社会福祉施設」である。そこで提供される給食は、子どもたちの健やかな成長、それを見守る身近な大人たちの思い、などにどれだけ大きな意義があるかを考察する。	
	3	家庭の福祉② 「ヤングケアラー」、「ひとり親家庭」、「子どもの貧困」の現状と課題について理解し、問題意識や考察を深める。	
	4	女性の福祉 「ドメスティックバイオレンス」（「デートDV」含む）と「10代の妊娠・出産、望まない妊娠・出産」の現状と課題について、また「DV被害者保護」の制度・福祉サービスについて理解し、問題意識や考察を深める。	
	5	子どもの福祉① 「児童虐待」の現状と課題について、また「虐待を受けた子どもたちを保護・援助する社会福祉施設の種類と専門的役割」について理解し、問題意識や考察を深める。	
	6	子どもの福祉② 虐待を受けた子どもの「心の傷」と「行動特性」について理解し、問題意識や考察を深める。	
	7	子どもの福祉③ 「なぜ虐待が起きるのか?」、「虐待をしてしまう親の心理や社会的状況」、「子どもを虐待から護るための法律・制度」について理解し、問題意識や考察を深める。	
	8	子どもの福祉④ 「児童福祉施設で栄養士が提供する『食』が、虐待を受けた子どもたちへの『心の治療的関わり』の一環となること」について深く理解し、問題意識や考察を深める。	
	9	子どもの福祉⑤ 「親との死別を体験した子どもたち」の現状、心理的課題、について理解した上で、当事者の子どもたちが書いた作文集を読み、問題意識や考察を深める。	
	10	障害児・障害者の福祉 「障害児の定義」、「障害者の定義」、「障害児・障害者福祉に関する法律・制度」、「障害児・障害者への福祉サービス」について理解し、問題意識や考察を深める。	
	11	高齢者の福祉（介護保険制度） 「介護保険制度」の仕組み、「高齢者福祉施設で『食』がいかに入所者の日々の生活を豊かにするか?」について理解し、問題意識や考察を深める。	
	12	司法福祉 非行少年や犯罪者を排除する社会では、排除された彼らは居場所を得られず再び犯罪を犯す可能性は高くなる。誰しもが再び健全な社会の一員として暮らしていける方策について理解し、問題意識や考察を深める。	
	13	社会保障 「年金制度」、「健康保険制度」の仕組みを理解し、特に年金では「老齢年金」「障害年金」「遺族年金」の種別について理解する。人間は誰もが年老い、いつ交通事故などで障害を負うかも分からず、いつ配偶者や親を亡くすか分からない。その際の所得保障としてこれら3種の年金がどれだけの意味を持つかを「当事者目線」で問題意識や考察を深める。	
	14	援助を必要とする人々への人権保障 「ヤングケアラー」、「DV被害者」、「10代の妊娠・出産」、「虐待を受けた子ども」、「障害者」、「高齢者」、等々、いわゆる「社会的弱者」といわれる人々の人権を護る制度とその意義について理解し、問題意識や考察を深める。	
	15	エンディング「社会福祉とは何か？～栄養士が社会福祉を学ぶということ～」再考 全ての講義を終え、「栄養士にとって『社会福祉』がいかに重要な意義を持っているか?」を再考して、今後の自分の栄養士としてのキャリアの中で「福祉（=幸せ）の視点」を取り込んでい	

	けるようにする。
学習成果・到達目標・基準	◎B：様々な社会問題を理解し、栄養士が「食」を通じてどのように問題解決をはかるか？ということについて、自分の考えをまとめることができる。 ○D：様々なメディアを通して情報収集し、考える習慣が概ね身に付いている。
事前・事後学習	事前学習：①ネットや新聞、テレビなどで、人間社会の諸問題や事件についてのニュースをチェックすること ②前回講義資料を再度読み直し、その知識を今回の授業へつなげること（①+②=90分） 事後学習：講義での配布物、板書を読み直すこと。人間や生活に関する諸問題について関心を持つこと（90分）
指導方法	毎回、授業資料を配布し講義する。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リアクションペーパーの重要意見や質問事項へフィードバック、②授業内および授業外での質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	B：積極的な受講姿勢 D：リアクションペーパー 次の①②により成績評価する。①受講姿勢・リアクションペーパー(30%)、②定期試験(70%)。
テキスト	使用しない。毎回、授業資料を配布する。
参考書	『社会福祉の形成と展開』井村圭壯・今井慶宗編著（勁草書房）2019
履修上の注意	授業資料を綴じるA4判ファイルを用意すること（授業資料は主にA3判なので折ればA4判になり収納できる）。 ※欠席に対して授業資料の「置き置き」はしないので、友人に依頼するなど各自の責任において調整すること。
アクティブ・ラーニング	自分の考えを自分の言葉で論述するスキルの習得 グループディスカッション能力の習得

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			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養学、臨床栄養学を学び理解するために必要な人体の正常構造と機能（解剖生理学）について解りやすく解説する。 (授業目標) ○C：人体の正常構造と機能の知識から疾患の病態生理を理解し、それについて考える力を身に付ける。 ◎D：人体の正常構造と機能に関わる基本的知識を身に付ける。		
授業計画	1	人体の構成（ICT：クリッカー、Classroom） 人体を構成する細胞・組織ならびに細胞を構成する細胞内小器官について学修する。	
	2	消化器系の構造と機能 1（ICT：クリッカー、Classroom） 消化器系を構成する消化管と付属する肝臓などの腺の構造と機能について学修する。	
	3	消化器系の構造と機能 2（ICT：クリッカー、Classroom） 消化器系を構成する消化管と付属する肝臓などの腺の構造と機能について学修する。	
	4	循環器系の構造と機能1（ICT：クリッカー、Classroom） 循環器系を構成する心臓、血管、リンパ管の構造と機能について学修する。	
	5	循環器系の構造と機能2（ICT：クリッカー、Classroom） 循環器系を構成する心臓、血管、リンパ管の構造と機能について学修する。	
	6	腎・尿路系の構造と機能（ICT：クリッカー、Classroom） 尿を産生し排泄する腎・尿路系の構造と機能について学修する。	
	7	内分泌器官と分泌ホルモン（ICT：クリッカー、Classroom） ホルモンを分泌する器官とホルモンの機能について学修する。	
	8	神経系の構造と機能1（ICT：クリッカー、Classroom） 中枢神経、末梢神経および神経系の受容器である感覚器の構造と機能について学修する。	
	9	神経系の構造と機能2（ICT：クリッカー、Classroom） 中枢神経、末梢神経および神経系の受容器である感覚器の構造と機能について学修する。	
	10	呼吸器系の構造と機能（ICT：クリッカー、Classroom） 呼吸器系を構成する気道と肺の構造と機能について学修する。	
	11	運動器系の構造と機能（ICT：クリッカー、Classroom） 運動器を構成する骨格と骨格筋の構造と機能について学修する。	
	12	生殖器系の構造と機能（ICT：クリッカー、Classroom） 生殖に関わる器官の構造と機能について学修する。	
	13	妊娠と分娩（ICT：クリッカー、Classroom） 受精卵ら誕生までの過程について学修する。	
	14	血液・造血器・リンパ系の構造と機能（ICT：クリッカー、Classroom） 血液とリンパを構成する細胞とその役割、凝固系、血液型について学修する。	
	15	免疫・アレルギー（ICT：クリッカー、Classroom） 免疫を担当する細胞・器官とその役割、免疫の仕組みについて学修する。	
学習成果・到達目標・基準	○C：人体の正常構造と機能の知識から疾患の病態生理を理解することができる。 ◎D：基礎的な人体の正常構造と機能を説明することができる。		
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、ダウンロードし疑問点は書き出し、図書館、インターネットなどを利用し調べておく。（90分） 事後学習：講義資料と授業中に行った練習問題を復習し知識の確認と定着を行う。（90分）		
指導方法	講義は、パワーポイントを使用し、基本的な概念と全体像を理解しやすいよう配慮する。また、講義資料はClassroomであらかじめ配布し予習できるようにする。 フィードバックの仕方：①各テーマ終了ごとに栄養士実力認定試験、管理栄養士国家試験の既出問題を解き、授業内容の復習と確認を行う。②オンラインにより適宜中間試験、練習課題を行う。③授業前後の質疑応答。		
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：授業中のクリッカー・テスト、zoom test結果、Classroom提出課題評価で総合的に評価する。 D：定期試験で評価する。 定期試験 70% 中間試験 20% その他クリッカーテスト等 10%の配分で評価する。		

テキスト	人体の構造と機能：解剖生理学、荒木英爾・藤田守 編著、建帛社
参考書	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、じほう。栄養科学シリーズNEXT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	テキスト、Classroomで配布した資料をダウンロードしたもの持参する。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を用いて行うので毎回、スマートフォン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毎週変わるので、掲示板、教室入り口、黒板に掲示されている座席表に従って着席すること。 積極的に質問し、主体的に講義に参加すること。
アクティブ・ラーニング	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	人体の臓器模型、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。 ○A：班における自分の役割を理解し、実習およびレポート作成を通じてよいチームワーク作りができる。 ◎D：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。また、内分泌系、エネルギー代謝、肥満について説明できる。さらにそれらを栄養学に関連づけることができる。
授業計画	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 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。 4, 5 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。 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。 6, 7 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。 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、肺呼吸における肺胞と肺毛細血管間のガス交換機構について学修する。 8, 9 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。 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血液中に含まれる糖およびタンパク質の測定を行い、血中の成分を具体的に学び、毛細血管と組織間液、各組織の細胞との関係を学び、体液について学び、血液と細胞との物質輸送について学修する。実際に、血糖値の測定も行う。 10, 11 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。 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、鮪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。 12, 13 ②唾液のアミラーゼによる糊化でんぷんの消化、胃液のペプシンによるタンパク質(凝固卵白)の消化、および膵液の膵リパーゼによる脂質(乳性脂肪)の消化(加水分解)について実験し、各消化管における消化過程を学び、それら栄養素の吸収機構についても学修する。 ①泌尿器系：尿比重の測定と尿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。 14, 15 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。 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） 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括的な学修をし、人体の正常機能を具体的に専攻分野の栄養学等の教科と結び付けてゆく。
学習成果・到達目標・基準	○A：班における自分の役割を理解し、チームワークが作れるよう努力することができる。 ◎D：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。エネルギー代謝、肥満について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：初日に実習予定表を渡すので、当日学ぶところを教科書等で予習しておく(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)。
指導方法	・視覚映像（スライド）を利用し、人体の構造や生理機能を解説します。実習項目に該当する器官系の講義を行い、その後、実習の説明を行ったうえで、実習に移る。 ・実習終了後、総括を行う。 ・実習項目毎にレポートを作成してもらい理解度を確認する。 ・フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③採点（評価）返却、④授業後に採点についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：受講態度、授業への貢献度を評価する。：20% D：実習のレポートを評価する。：47% D：定期試験を評価する。：33% ①レポート：1回のレポートを10点満点として14回分、計140点満点とする。 ②授業への貢献度：最大60点とする。 ③定期試験：100点満点とする。 ①と②と③の合計300点を満点として、その60%以上の得点を合格点とする（欠席者はその実習項目のレポートは0点となる。またレポート未提出者も0点とする。提出期限過ぎて提出されたレポートは6点満点とする。）。
テキスト	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
参考書	
履修上の注意	実習は班を指定し、座席も指定する。 実習への出席と実習レポートの提出が必要である。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション

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：N23C07	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 ◎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	1	健康と運動（ICT:Classroom）	なぜ運動が必要か。運動生理学の必要性。そして運動生理学と栄養学の関わりについて理解する。
	2	筋収縮とエネルギー供給系（ICT:Classroom）	骨格筋の構造と筋収縮のしくみを学び、特に、筋活動におけるCaイオンの働きと食事におけるCa必要量の関連を理解する。筋収縮のためのエネルギー（ATP）再合成のための3つのエネルギー供給機構の特徴を学ぶ。
	3	筋線維の種類とその特徴（ICT:Classroom）	1) 運動強度、および運動時間とエネルギー供給機構利用の関係、2) 運動強度、および運動時間とエネルギー減利用の関係を理解すると共に、有酸素運動で特に脂質の利用を促進する運動内容を知る
	4	神経系の役割（ICT:Classroom）	筋力発揮の調節を神経系の役割から理解する。
	5	筋の収縮様式と筋力（ICT:Classroom）	トレーニングによる筋力増強のメカニズムについて学ぶ
	6	運動と循環（ICT:Classroom）	一過性の運動（最大運動）における循環器系の応答（心拍出量、心拍数、酸素摂取量）、および血圧の変化を理解する 有酸素的トレーニングによる呼吸循環器系機能の適応について理解するとともに、有酸素運動が生活習慣病を予防する理由を学ぶ
	7	運動と呼吸（ICT:Classroom）	呼吸運動の調節について理解し、運動に伴う肺換気量の変化を学ぶ。肺胞におけるガス交換、血液による酸素、二酸化炭素の運搬について学び、酸素利用のメカニズム理解する
	8	運動とホルモン（ICT:、Classroom）	心臓の構造と機能、および内分泌系の働きによる心臓の調節機構を理解する
	9	筋疲労の要因（ICT:Classroom）	筋疲労のメカニズムとその予防方法について学ぶ
	10	運動と体温調節（ICT:、Classroom）	運動中の体温調節を学び、熱中症予防の方法を理解する。
	11	運動と栄養（ICT:Classroom）	一般人、アスリートに必要な栄養について学ぶ。
	12	身体組成と肥満（ICT:Classroom）	生活習慣病のリスクを高める肥満の状態を学び、肥満解消のための運動について理解する。
	13	運動処方（ICT:、Classroom）	運動処方とはトレーニングの効果を得るための原理・原則を理解し、運動の種類、および運動量（運動強度・時間・頻度）の選択について理解する 運動強度の指標となる酸素摂取量、心拍数、METSを用いて、運動強度、エネルギー消費量の計算方法を理解する
	14	運動と生活習慣病（ICT:Classroom）	生活習慣病の病態を学び、代表的な生活習慣病に対する運動療法について理解する。
	15	老化に伴う身体機能の変化（ICT:Classroom）	高齢者の生理的機能の特徴を学び、高齢者にとって安全で効果のある運動を理解する。
学習成果・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、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。 ・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次週の講義開始時に課題の解説④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 70% 小テスト 15% 受講態度 15%
テキスト	「入門運動生理学 第4版」 編著：勝田茂 著：和田正信 松永智 （杏林書院）
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	・運動生理学の理論をより理解するためにも解剖生理学の復習をして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	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生化学は、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。 ○C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識により、分子レベルで理解することができる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などについての基礎的な知識を習得し、その内容を説明できる。		
授業計画	1	ガイダンス（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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。	
	2	人体の構造（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 人体の構造と機能について学ぶ。	
	3	糖質（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 糖質の構造と分類について学ぶ。	
	4	脂質（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 脂質の構造と分類について学ぶ。	
	5	たんぱく質（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） たんぱく質とアミノ酸の構造と分類について学ぶ。	
	6	酵素（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 酵素の構造と機能について学ぶ。	
	7	酵素の調節（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 酵素反応の調節法について学ぶ。	
	8	生体エネルギー（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 高エネルギーリン酸化合物、栄養素の酸化によるエネルギー産生について学ぶ。	
	9	糖質の代謝（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 糖質の消化と吸収、糖代謝の主要な経路について学ぶ。	
	10	脂質の代謝（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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。	
	11	タンパク質とアミノ酸の代謝（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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。	
	12	核酸（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 核酸の構造と機能、ゲノムと遺伝子の違いについて学ぶ。	
	13	遺伝子発現（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 複製、転写、翻訳について学ぶ。	
	14	免疫（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 免疫機構とその特徴について学ぶ。	
	15	まとめ（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） これまでの小テストの結果から理解度が低い部分を中心に再度講義を行う。また練習問題を解きながら、これまでの講義の内容について復習を行う。これらによりこの授業で学んだことについての理解をより深めていく。	
学習成果・到達目標・基準	○C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などについての基本事項を説明できる。		
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、小テストの問題を繰り返し解く。（120分）		
指導方法	・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、返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応		

アセスメント・成績評価の方法・基準	C：定期試験を評価する。 D：小テスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曽根英行・沼田卓也 編著 建帛社
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	・Classroomに予習課題、復習課題、授業で使用了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	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生化学は、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。 ○C：人体の様々な生命現象を、身につけた高度で専門的な知識を用いて説明することができる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などについての高度で専門的な知識を身につけ、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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 細胞の構造、細胞膜の役割について学ぶ。	
	3	糖質（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 糖質の結合様式について学ぶ。	
	4	脂質（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 脂質の構造と性質の関連性について学ぶ。	
	5	たんぱく質（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 糖代謝の主要な経路について学ぶ。	
	10	脂質の代謝（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 核酸の構造と機能、DNAの複製について学ぶ。	
	13	遺伝子発現（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 転写・翻訳、DNAの変異と疾病について学ぶ。	
	14	免疫（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） 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。	
	15	まとめ（ICT：Classroom、理解度確認および自主学習支援に活用） これまでの小テストの結果から理解度が低い部分を中心に再度講義を行う。また練習問題を解きながら、これまでの講義の内容について復習を行う。これらによりこの授業で学んだことについての理解をより深めていく。	
学習成果・到達目標・基準	○C：生化学や栄養学に関連する一般的な事項について、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などの生化学の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、小テストの問題を繰り返し解く。（120分）		
指導方法	・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・返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応		

アセスメント・成績評価の方法・基準	C：定期試験を評価する。 D：小テスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曽根英行・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	・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、授業で使用了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	

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生化学は、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。 ○C：人体の様々な生命現象を、身につけた高度で専門的な知識を用いて説明することができる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などについての高度で専門的な知識を身につける。		
授業計画	1	ガイダンス、人体の構造と成分 (ICT：Classroom) 授業の進め方および評価方法の説明をおこなう。 また、人体の構造と成分について学ぶ。	
	2	細胞の構造 (ICT：Classroom) 細胞の構造、細胞膜による物質の輸送について学ぶ。	
	3	糖質 (ICT：Classroom) 糖質の構造と分類について学ぶ。	
	4	脂質 (ICT：Classroom) 脂質の構造と分類について学ぶ。	
	5	たんぱく質 (ICT：Classroom) たんぱく質とアミノ酸の構造と分類について学ぶ。	
	6	酵素 (ICT：Classroom) 酵素の構造と機能、活性化エネルギー、アイソザイムについて学ぶ。	
	7	酵素反応の調節 (ICT：Classroom) 酵素反応速度、酵素反応の調節法について学ぶ。	
	8	生体エネルギー (ICT：Classroom) 高エネルギーリン酸化合物、栄養素の酸化によるエネルギー産生について学ぶ。	
	9	糖質の代謝 (ICT：Classroom) 糖代謝の主要な経路について学ぶ。	
	10	脂質の代謝 (ICT：Classroom) 脂肪酸の生合成と酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの代謝、糖質の代謝との関係性について学ぶ。	
	11	たんぱく質とアミノ酸の代謝 (ICT：Classroom) タンパク質の消化と吸収、タンパク質の合成と分解、アミノ酸の代謝、糖質・脂質の代謝との関係性について学ぶ。	
	12	核酸 (ICT：Classroom) 核酸の構造と機能について学ぶ。	
	13	遺伝子発現 (ICT：Classroom) DNAの複製・修復・転写、たんぱく質の合成、DNAの変異と疾病について学ぶ。	
	14	免疫 (ICT：Classroom) 免疫機構、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全について学ぶ。	
	15	まとめ (ICT：Classroom) これまでの出欠確認テストの結果から理解度が低い部分を中心に再度講義を行う。また練習問題を解きながら、これまでの講義の内容について復習を行う。これらによりこの授業で学んだことについての理解をより深めていく。	
学習成果・到達目標・基準	○C：生化学や栄養学に関連する一般的な事項について、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などの生化学の基本事項を説明できる。また栄養士実力認定試験の生化学の問題を50%以上の正解率で解答することができる。		
事前・事後学習	事前学習：テキストの該当部分を読み、プリントにある穴埋め問題に取り組む。(60分) 事後学習：授業の内容をよく復習し、プリントにある過去問題を繰り返し解き、自力で答えに導けるようにする。(120分)		
指導方法	・毎回、教科書の内容に関する解説、穴埋め問題に加え、同じ分野の過去問題を掲載したプリントを配布する。Classroomでも提示する。 ・テキストの内容を、パワーポイント・DVDを駆使して、視覚的な理解を促すように説明する。 ・毎回、Classroomにて、過去問題の内容から選んだ出欠確認テストを、欠席した学生も含めて、実施する。プリントの記入状況を、欠席した学生も含めて、毎回、確認する。		

	フィードバックの仕方：①出欠確認テスト実施、②採点・返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：定期試験を評価する。 D：出欠確認テストテスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、出欠確認テスト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・曽根英行・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	・生化学1で学んだ内容をよく復習し、授業に臨むこと。 ・教科書および事前に毎回、配布するプリントを用いて、事前・事後学習を行う。Classroomに出欠確認テスト、授業で使ったプリントを掲載するので利用すること。 ・欠席者は教科書を見ながら自力で学習し、出欠確認テストに回答することで、定期テストを受ける資格を得ることができる。欠席して聞けなかった項目を何も取り組まないで放置すれば、単位を取得することはできない。
アクティブ・ラーニング	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生化学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、新たな知識を得るという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) ○C：実験によって得られた結果を分析・検討することができる。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造について説明することができる。		
授業計画	1	ガイダンス（オンライン）（ICT：Classroom、自主学習支援に活用） 授業の内容、評価方法の説明を行う。また各種の実験器具の操作方法について学ぶ。	
	2, 3	糖質と脂質の定性反応（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（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、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の反応性の比較、ステロールの検出、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。	
	4, 5	たんぱく質・アミノ酸とビタミンの定性反応（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（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（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（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（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（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：たんぱく質の立体構造が、温度やpHによって容易に変化することを確認し、たんぱく質の性質を理解する。またこの性質がタンパク質の消化にどのように影響するのかを調べる。	
	10, 11	酵素の性質と阻害剤の影響（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 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や特定の物質のみに作用することを確認し、酵素の性質について理解する。 阻害剤の影響：阻害剤存在下でのトリプシンを用いた酵素反応を行い、阻害剤の影響について理解する。	
	12, 13	酵素反応速度（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 反応速度の測定：アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、反応速度の求め方について理解する。 最大速度とミカエリス定数：アルカリフォスファターゼについて、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。	
	14, 15	生体成分の分離（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） ビタミンB1の抽出：豚肝臓からビタミンB1を抽出し、定量する。これにより、ビタミンB1の分離、発色、定量などの技法について理解する。 DNAの抽出：プロッコリーからDNAを抽出し、精製する。これによりDNAの構造や性質について理解する。	
学習成果・到達目標・基準	○C：実験によって得られた結果を分析・検討し、レポートにまとめることができる。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造についての基本的な事項を説明することができる。		
事前・事後学習	事前学習：生化学1・2の該当部分の内容を復習する。事前にClassroomに掲載される実験プリントを読んでおく。（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	○C：レポートの内容を評価する。 ◎D：レポートの内容、定期試験を評価する。 レポート50%、定期試験20%、授業態度30%		

	成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	無し（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	・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	実験

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			
小林淳			
ナンバリング：N13C10			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生化学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、新たな知識を得るということがこの授業のねらいである。また実験によって得られた結果を分析・検討し、そこから結論を導き出すといった力を身につける。授業では、糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造に関する実験を行う。 (授業目標) ○C：実験によって得られた結果を分析・検討することができる。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造について説明することができる。		
授業計画	1	ガイダンス（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 授業の内容、評価方法の説明を行う。また各種の実験器具の操作方法について学ぶ。	
	2	糖質の定性実験（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、糖の構造と性質について理解する。	
	3	脂質の定性実験（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 脂質の各種溶媒に対する溶解性、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の反応性の比較、ステロールの検出、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。	
	4	たんぱく質・アミノ酸の定性実験（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、たんぱく質やアミノ酸の構造と性質について理解する。	
	5	ビタミンの定性実験（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） マルチビタミン剤から各種ビタミンの検出を行う。これにより、それぞれのビタミンの性質について理解する。	
	6	糖質の消化（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 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。	
	7	糖質の代謝（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 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	脂質の消化（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 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ーという技法によって調べ、脂肪の消化について理解する。	
	9	タンパク質の消化（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） タンパク質の立体構造が、温度やpHによって容易に変化することを実験によって確認し、タンパク質の性質を理解する。またこの性質がタンパク質の消化にどのように影響するのかを調べる。	
	10	酵素の性質（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 酵素が温度やpHの影響を受けることや特定の物質のみに作用することを実験によって確認し、酵素の性質について理解する。	
	11	酵素に対する阻害剤の影響（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 阻害剤存在下でのトリプシンを用いた酵素反応を行い、阻害剤の影響について理解する	
	12	酵素反応速度の測定（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、最大速度などを測定し、酵素反応について理解する。	
	13	細胞の分画（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 豚肝臓の破碎と遠心分離による細胞分画を行い、細胞の構造について理解する。	
	14	ビタミンB1の検出（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） 豚肝臓からビタミンB1を抽出し、定量する。これにより、微量成分の分離、発色、定量などの技法について理解する。	
	15	DNAの抽出（ICT：Classroom、自主学習支援に活用）（実験） ブロッコリーからDNAを抽出し、精製する。これによりDNAの構造や性質について理解する。	
学習成果・到達目標・基準	○C：実験によって得られた結果を分析・検討し、レポートにまとめることができる。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造についての基本的な事項を説明することができる。		
事前・事後学習	事前学習：生化学1・2の該当部分の内容を復習する。事前にClassroomに掲載される実験プリントを読んでおく。（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。 ・事前に実験内容を示した資料をClassroomに掲載し、実験内容を理解してもらう。 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	○C：レポートの内容を評価する。 ◎D：レポートの内容、定期試験を評価する。 レポート50%、定期試験20%、授業態度30% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	無し（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	・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	実験

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	人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。 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） ◎D：①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。②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。③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」についての知識も習得する。
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 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 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
学習成果・到達目標・基準	◎D：①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。②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。③食品の機能について理解し、「保健機能食品」と「いわゆる健康食品」の違いを理解する。

事前・事後学習	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）
指導方法	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。 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
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D：食品中の成分の化学構造や機能、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、基礎的な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。
テキスト	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
参考書	五訂増補食品成分表
履修上の注意	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 ていては、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。
アクティブ・ラー ニング	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 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／果物のにおいを作る	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。
	8, 9	還元糖の定量／レバーの総脂肪量の測定	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。 牛、豚、鶏のレバー（肝臓）の総脂肪量を有機溶媒に溶かすことで定量する。
	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つのメーカーのコーラ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	二枚貝のグリコゲンの定量	グリコゲンを定量するために、ヤマトシジミの軟体部を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。

学習成果・到達目標・基準	A：実験の進行に積極的に加わることができる。 B：一つひとつの操作を班のメンバーと確認しながら実験を進めることができる。 C：実験の進行を自ら考えることができる。 ◎D：分析法の原理や方法について考えることができる。 ○E：操作方法を確認しながら実験を行い、間違いのないレポートを作成できる。
事前・事後学習	事前学習：オンライン授業で講義を聴いてから対面授業で実験を行うため、対面授業にはオンライン授業で聴いた講義の内容を復習して出席する(30分)。 事後学習：実験結果をまとめてレポートを作成する。レポート作成に当たっては、文献を調べて実験結果についていろいろな観点から考察を加える(60分)。
指導方法	・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。 ・実験方法については、分かりやすいようにプリントを配付して説明する。 ・実験結果をレポートにまとめてもらい、実験の目的・方法などを再確認してもらうとともに、実験結果から得られる知見について考察してもらう。 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
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：本人の実験への取り組みを見て評価する。 B：班としての実験への取り組み方を見て評価する。 C：実験の進み具合を見て評価する。 D：定期試験ならびにレポートで評価する。 E：実験操作ならびにレポートで評価する。 定期試験 60%、レポートの内容 20%、実験への取り組み 20%
テキスト	「栄養士養成課程のための栄養学 実験実習・演習―基礎と応用―第4版」渡邊早苗・山田和彦編著（建帛社）
参考書	なし
履修上の注意	・実験で危険な試薬を取り扱うことがあるため、実験室では必ず実験着を着用し、靴は底の平らなスニーカーに履き替える。また髪を長くしている者は髪を束ねる。 ・実験室には、教科書、ノート、筆記用具、計算機などを持参し、授業に関わり必要最低限のものしか持ち込まない。 ・実験室内では携帯電話を使用しない。
アクティブ・ラーニング	グループワーク（実験）

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品加工学は、食品の加工・製造の面および関連事項を通じて食品に付随する事実や特性を幅広く理解する。担当者の食品会社の実務経験(商品開発含む)より、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。授業内容は2部構成とする。まず総論として食品全体について加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。次に、各食品について代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造原理、メーカー事情及びノウハウ、その他関連事項について解説する。各食品については、食品学各論に該当する内容もフォローし、商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。 (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。 ◎C：食品を多角的に理解することができる。市販品よりその食品の情報を収集できる。同系食品でもその違いや本質が理解できる。 ○D：代表的な加工食品の製造方法・製造原理が理解できる。また社会的な影響が理解できる。
授業計画	1 食品について 食品について ①食品についての概要 ②授業内容・授業の進め方 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。授業の進め方や諸注意等を確認する。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の各方法について学ぶ。食品の処理法と食品を提示して解説する。最新技術として逆浸透法・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 食品の劣化及び現象 食品の劣化 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。 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 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。

6	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。 食品の包装と包材 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。
7	対面を利用して、リサイクル問題についてディスカッションする。 食品の表示と法規 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 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。
8	食品の開発 食品の開発 ①商品開発とは？ ②歴史と食品 ③商品開発の実際 ④リニューアル 商品開発について、時代の証言からその手法を含めて全般的に学ぶ。商品開発については、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。 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。
9	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。
10	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。
11	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。
12	油脂類と加工食品 油脂類 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 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。 対面を利用して、油についてディスカッションする。

	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。 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。 15 乳類・乳製品類 乳類・乳製品類 ①牛の一生 ②乳類分類 ③殺菌方法 ④乳製品 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。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。
学習成果・到達目標・基準	◎C: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の違いが言える。 ○D: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を学んでいくので、各回ごとの教科書の内容を良く目を通し、キーワードや興味ある点・事項などノートに羅列すること。興味ある事項は、新聞・雑誌・参考書・インターネット等で調べてノートにまとめること（60分程度） 事後学習：授業を通じて習ったことをClassroom記載の資料で確認し、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）にて市販品をみて情報（表示他）を取集すること。またその食品の業界のホームページやメーカーのホームページを調べて内容を確認する。（120分程度）
指導方法	授業は、基本的に対面にて講義を行う。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（学生はノートを取る）。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	C:食品全般の基礎知識を質疑や定期試験で評価する。 D:代表的な加工食品の製造方法や原理の理解等を質疑や定期試験で評価する。 定期試験 80% 授業態度等（質問対応・参加状況等） 20%
テキスト	新食品加工学 吉田勉編 医歯薬出版
参考書	スタンダード食品学 改定新版 五明紀春他共著
履修上の注意	1. 講義授業は、講義に参加（聞く・質疑に答える・ノートを取る等）することを原則とする。 2. 授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度（マナー）に注意すること。授業中は次にあげる行為は禁止する。（おしゃべり、居眠り、飲食、スマホ等の操作、化粧、他の教科の課題の作成、無断で教室外へ出ること・授業を受ける上で好ましくない行為等） 3. 授業に必要なでないもの（飲食物、スマホ等、授業に使用しない物）は持ち込まないこと。または、鞆等にしまうこと。
アクティブ・ラーニング	ディスカッション：授業の流れにおいて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。

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			
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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品について、製造（加工・原理）を通じて食品を幅広く理解する。実習では、「学び」、「体験」、「総括」をセットとして食品加工の理解を深める。担当者の食品会社（開発研究所所属・工場現場経験等）の実務経験より現場の実例を示しながら多角的に食品加工及び加工食品を解説する。 「学び」では、加工原理等及び操作方法・加工方法を理解する。 「体験」では、実際に加工食品を製造して試食検査を実施する。また市販品と比較する。 「総括」では、学び・体験したことで得たことや感じたことをレポートにまとめる。グループ内で協議して商品開発等をグループ毎に発表する。 授業は、実際に食品を加工することで食品を多角的に理解し、随所に商品開発に関連することも盛り込んで食品の理解を深める。 （授業の目標） 食品の基礎知識、表示、市販食品との違い、加工方法を理解し、グループによる加工実習からチームワークと加工方法を身に付ける。 A：班における自分の役割を理解し、加工実習を通じて良いチームワーク作りができる。 ○D：食品学等で習う食品に対する加工法を学び、食品加工の基礎を身に付ける。 ○E：代表的な加工食品の製造原理を理解し、加工操作ができる。		
授業計画	1	食品加工の概要 食品加工の概要 ・授業の目的・内容説明 ・レポートの作成方法 ※Classroomにてレポートの書き方提示 ・食品加工概要 ・物理的方法と化学的方法及び生物的方法について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）	
	2. 3	果物の加工（イチゴジャム）・食品製造概要 ①果物の加工（イチゴジャム） 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。 ②食品製造概要 食品を安全に製造することを学ぶ。食品加工上及び実習室（加工環境等）の注意事項を確認する。 食品加工の心構えを現場（工場）の実例をあげて説明する。	
	4. 5	商品開発・開発作業 ①商品開発 ・商品開発の考え方（保存技術・開発） ・加工食品の保存技術 （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開発作業 ・グループディスカッション ・テーマ資料視聴（DVD等）	
	6. 7	小麦粉の加工（手打ちうどん）・提案作業（商品開発） ①小麦粉の加工（手打ちうどん） ・手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での事例も紹介する。 製造を通じ職人の技術も確認する。 ②提案作業 ・うどんの新しい食べ方検討 グループワークにて新しい食べ方を提案する。	
	8. 9	乳製品の加工（チーズ）・提案作業（商品開発） ①乳製品の加工（チーズ） ・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 ②提案作業 ・カッテージチーズの新しい食べ方検討 グループワークにて新しい食べ方を提案する。	
	10. 11	野菜の加工（ピクルス）・缶詰と瓶詰	

	①野菜の加工 ・ピクルスの製造 - 野菜の保存方法について学ぶ。 - 漬物の製造原理と塩の役割について学ぶ。 - 酢の種類や特長も学ぶ。 - 市販品を比較して原料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。 - 製造を通じて、浸透圧の現象や食酢の効果や品質を確認する。 ②缶詰と瓶詰 ・長期保存食品の秘密 - 缶詰・瓶詰の製造の秘密を確認する。 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） ・バターの製造 - バターの製造原理や乳化について学ぶ。 - バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 - 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。 - バターの製造を通じて、加工手法（遠心力）を体感する。 ②グループワーク ・発表準備及び対応 12. 13 14. 15 加工食品（加糖酸乳）・発表会 ①加工食品（加糖酸乳） ・乳製品の応用 加糖酸乳の製造 - 発酵法と簡易法について、加糖酸乳の製造原理を学ぶ。 - 市販品と比較して、発酵乳や乳飲料について学ぶ。 - 製造を通じて、酸乳について製法の意義を確認する。 ②発表会 授業で行ったグループワークより、グループ毎に発表する。
学習成果・到達目標・基準	A：班における自分の役割を理解し、チームワーク作りに貢献し、加工実習をやり遂げることができる。 ○D：代表的な食品の加工法の理解ができ、それに伴う食品の説明ができる。市販品との違いを説明できる。 ◎E：代表的な加工食品の製造原理が理解でき、それに伴う作業ができる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って次回製造する食品について教科書や参考資料等で調べる。（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）を確認する。（45分）
指導方法	・5～6人を1グループに班別に1班単位で、瓶詰、袋詰等は1人1個の割合で製造できる規模で実習し、発表課題についてグループ毎に発表する。 ・最初に製造の原理や操作方を説明し、その後は各班ごとを巡回しながら指導する。 ・実習ごとにレポートを提出してもらい理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①レポート提出 ②レポート評価、コメント ③授業内の質疑応答 ④前回作品の振り返りや追加事項
アセスメント・成績評価の方法・基準	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50％ レポート40％ 実習参加状況（実習態度・ルール順守等）10％
テキスト	食品加工実習・実験書 吉田企世子編 医歯薬出版
参考書	新食品加工学 吉田勉編 医歯薬出版
履修上の注意	1. 班単位で製造するので班員で協力して実習に参加すること。 2. 食品を製造する意識を常にもって実習に参加すること。 3. 実習の時は食品製造に適する身支度をして衛生管理に留意し、怪我等しないように注意すること。 4. 食品製造の環境下で授業を行うので、飲食物、スマホ他、授業に関係ない物品は持ち込まないこと。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク

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			
高橋真美			
ナンバリング：N14A15			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食料の生産、流通、消費のすべての過程における「食の安心・安全」の重要性を学び、知識と技術を理解する。食品衛生では、2003年には「食品安全基本法」が制定され、「食品安全委員会」の設置、2013年には「食品表示法」など、規格・基準を定め、食品の危害防止、食品産業の健全な展開、食料の安定供給が行われている。複雑な食環境の中、食品衛生学を据えた栄養士が食の専門家として最新情報に基づき、食品衛生に関連する諸問題に適切に対応することができる知識を習得することを目的とする。 （授業目標） A：食品衛生上の諸課題や事例を学び、グループワークで話し合い、自分の考えを述べることができる。 ◎D：食品の危害分析、予防対策などを学び、現場で活躍できる知識・能力を身に付ける。 E：食品の事例を科学的根拠に基づいて理解し、プレゼンテーションできる。		
授業計画	1	食品衛生学総論 食品衛生の意義、食品衛生行政、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法、その他の法律	
	2	食品と微生物 微生物の種類と分類、増殖・環境条件、食品の腐敗	
	3	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。） 食品の変質、化学的変質、食品の保存法	
	4	食中毒（１） 食中毒の分類、発生状況	
	5	食中毒（２） 細菌性食中毒	
	6	食中毒（３）（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） ウィルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒	
	7	経口感染症 人畜共通感染症、3類感染症、感染症予防対策	
	8	有害汚染物質 カビ毒、農薬、アレルゲン、化学物質、有害元素	
	9	寄生虫（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 食品を媒介とする主な寄生虫症、飲料水と主な原虫	
	10	食品添加物（１） 食品添加物の種類と用途、安全性評価	
	11	食品添加物（２）、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。） 食品添加物の有用性と安全性、遺伝子組換え食品の安全性・表示	
	12	衛生指標菌と異物（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 大腸菌群、腸球菌、異物	
	13	器具と容器・包装に関する衛生 材質の特性と衛生、容器入り食品	
	14	食品の危害分析とプレゼンテーション（グループワーク、プレゼンテーション：グループごとにまとめを発表） 食品の危害分析、食中毒の事例をグループで発表	
	15	食品衛生対策（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） HACCPシステムによる衛生管理、営業者による自主衛生管理、家庭における食中毒防止対策	
学習成果・到達目標・基準	A：グループワークで最新情報を調査し、発表までのプロセスを習得し、資料を完成させることができる。 ◎D：食品の安全性に関連する知識を習得し、食環境において予防対策を理解し、現場で実施できる。 E：食品による健康被害を学び、食品衛生管理の対策を考え、パワーポイントで説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：配布された課題に取り組む。また、授業内容をA4レポート1枚に集約する。（45分） 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会等ホームページを参照して最新情報を収集しておく。（45分） 事後学習：Classroomを積極的に活用し、授業の関連項目のテストを実施し、理解度を高める。（45分） 講義の重要項目を図示して復習する。（45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およびクリッカーによる小テストを実施し、理解度を確認する。 フィードバックの方法：【課題】①課題を提示、②レポート提出、③採点（評価）返却、③再提出 【小テスト】①小テスト実施、②小テスト結果にコメント記載の上、返却		

	③授業後、質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：グループで食品衛生に関連した事例を調査し、資料作成までの授業貢献度を評価する。 D：食品衛生に関する基本的な知識と内容の理解度は、各項目ごと小テストで評価する。 E：グループによるプレゼンテーションを評価する。 小テスト80%、課題発表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	新訂版 食品衛生学 建帛社 伊藤 武、古賀信幸、金井美恵子 編 (2020.5.20 新訂版発行)
参考書	
履修上の注意	・食品衛生関連分野について、常に意識して予習・復習する。 ・Classroomを活用するため、携帯を充電して持参すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品の多様化、流通の複雑化、グローバル化が進む中で、食品の安全性への関心が高まっている。食品衛生管理上で重要となる食品製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査の他、食品添加物、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査など、食品の危害要因に対する科学的かつ客観的な基礎知識を深める。 （授業目標） 食品衛生学実験では、食品の危害要因を理解し、グループによる分析・実験からチームワークと食品衛生に関する基礎知識を身に付ける。 ◎A：グループによる自分の役割を理解し、実験操作をやり遂げることができる。 ◎D：食品衛生学の検査・実験法を学び、食品衛生学の基礎を説明できる。 E：発表内容をパワーポイントで作成することで分かりやすく表現できる技能を身に付ける。		
授業計画	1	履修ガイダンス 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差のATP量を汚れとして短時間で簡単に【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。	
	4, 5	【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。 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：グループごとに課題を発表） HACCPシステムは、食品の原材料から最終製品が完成するまでの各工程で発生する危害を分析し、その危害が発生しないための重点的な衛生管理を行い、食品の安全性、品質を確保することができるマネジメントシステムである。その検証には、試験・検査が果たす役割は大きいことを理解し、HACCPシステムの構築と検査について具体的に身に付ける。	

学習成果・到達目標・基準	◎A:グループによる自分の役割を理解し、実験を通じて良いチームワーク作りができる。 ○D:食品の衛生管理に関して、微生物検査、食品添加物、食品の安全性確保のための検査法・実験法を説明できる。 E:食品衛生管理を学び、その危害分析を発表できる。
事前・事後学習	事前学習:配布された課題に取り組む。また、授業内容をA4レポート1枚に集約し図示する。参考書、食品衛生学実験に関する事項に関して、ホームページ等で調べる。(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、実際の市販品(食品表示法に準じた記載)等も調査する。(45分)
指導方法	・説明はパワーポイントを使用し解説する。 ・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、クリッカーを活用して小テストを実施し、学生の理解度を確認する。 フィードバックの方法:【テスト】①小テストの実施、②解説、③授業後、質疑応答 【課題】①実験ごとの提出レポート、②採点(評価)返却・再提出 ③授業後、質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:授業時の受講態度、グループ内での役割分担、チームワーク作りを評価する。 D:各項目の基礎知識・理解度をレポートおよび課題で評価する。 E:プレゼンテーションの発表技術を評価する。 *課題(紙媒体による小テスト含む)50%、提出レポート40%、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	なし 授業の項目ごとにプリントを適宜配布。
参考書	
履修上の注意	・食品衛生学実験の項目について、テキスト、参考書、食品関係の法規などを調べて、予習・復習を常に自ら行うこと。 ・授業では、実験用の白衣を着用し、靴は運動靴(ハイヒールは不可)、頭髮は束ねること、マニキュアは不可とする。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	ヒトの一生はライフステージ別に、妊娠期・授乳期、離乳期、幼児期、学童期、思春期、成人期（青年期・壮年期・実年期）高齢期に分けられる。それぞれの時期における身体的特性や栄養学的問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、栄養ケアとマネジメントについて学ぶ。また、特殊環境下、スポーツ活動時における栄養管理についても学ぶ。 （授業目標） 対象者のライフステージに合わせた栄養マネジメント力を身に付け、食のプロフェッショナルとして、食を通じた健康維持・増進に関わる力を身に付ける。 ○C：知識の丸暗記ではなく、新たな事柄に関し判断したり、推測したりする力を身に付ける。 ◎D：ライフステージごとの身体特性と、それぞれのステージで食事摂取基準が定められている理由が理解できる。それを基礎に各ステージでの、食生活における問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方が理解できる。また、特殊環境下やスポーツ活動時の身体状況の変化について理解し、栄養学的対応方法についても理解できる。		
授業計画	1	成長・発達・加齢(老化) (ICT：Classroom)	応用栄養学の基礎となるヒトにおける生命現象の流れ（ライフサイクル）を学ぶ。成長・発達・加齢さらに老化の定義を学び、ライフステージ別栄養学理解のための基礎を学ぶ。
	2	栄養必要量の科学的根拠 (ICT：Classroom)	食事摂取基準策定の歴史、概要について学ぶ。2020年版における、各栄養素ごとの策定の根拠について学ぶ。
	3	栄養マネジメント (ICT：Classroom)	栄養スクリーニング、栄養アセスメントの実際とその手順について学ぶ。栄養プログラムの目標設定、立案、実施と評価方法と、評価のフィードバックに関しても併せて学ぶ。
	4	妊娠期の栄養 (ICT：Classroom)	妊娠期の母体と胎児の生理学的特徴を学び、妊娠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。
	5	授乳期の栄養 (ICT：Classroom)	授乳期の女性の生理学的特徴、母乳分泌の機序、授乳婦に起こりやすい栄養学的問題に関して学ぶ。授乳期の栄養ケアについて併せて学ぶ。
	6	乳児期の栄養 (ICT：Classroom)	乳児期の発育・発達、生理的特徴と、乳児に関する栄養アセスメント法について学ぶ。出生時・乳児期に起こりやすい栄養学的問題に関し学ぶ。母乳と人工栄養の特徴、調乳方法、乳児期の栄養補給法に関して学ぶ。乳児期の食事摂取基準を学び、離乳の目的、離乳の進め方について学ぶ。
	7	幼児期の栄養 (ICT：Classroom)	幼児期の発育・発達とその評価法を学ぶ。幼児期に起こりやすい栄養学的問題として特に発育障害とアレルギーについて学ぶ。幼児期の食事摂取基準について学ぶ。
	8	学童期の栄養 (ICT：Classroom)	学童期の成長・発達の特徴と、アセスメント法について学ぶ。小児期生活習慣病に関する理解を深める。
	9	思春期の栄養 (ICT：Classroom)	思春期の成長・発達の特徴と、アセスメント法について学ぶ。スパートの時期の栄養に関して考える。
	10	成人期の栄養 (ICT：Classroom)	成人期（青年期・壮年期・実年期）の身体的特性、食生活の特徴から生活習慣病のリスクに関して学ぶ。生活習慣病の現状について学び、その予防・対策に関して考える。
	11	更年期の栄養 (ICT：Classroom)	更年期の生理学的特徴とそれに伴う栄養学的問題について学び、栄養ケアのあり方に関して考える。
	12	高齢期の栄養 (ICT：Classroom)	高齢期の加齢・老化に伴う生理学的特徴を学び、アセスメント法、高齢期に多い栄養学的問題に関して学ぶ。さらに、食事摂取基準、栄養ケアに関して学ぶ。
	13	障がい者と栄養 (ICT：Classroom)	障がい者の栄養学的特徴、必要な配慮について学び、さらに障がいを持つ人に食事を提供する際の栄養ケアのあり方を学ぶ。
	14	運動・スポーツと栄養 (ICT：Classroom)	運動時の生体反応について学び、一般人・アスリートにおける運動と栄養との関係について学ぶ。
	15	環境と栄養 (ICT：Classroom)	高温・低温、高圧・低圧等、特殊環境下におけるヒトの生理学的状態を学び、栄養学的対応を考える。

学習成果・到達目標・基準	○C:生体反応と栄養ケアの必要性の関連を理解できる。 ◎D:ライフステージごとの適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、特殊環境下やスポーツ活動時の身体変化を理解できる。
事前・事後学習	事前学習:各回の内容について、教科書を事前に読んでくる。(60分) 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	C:プレゼンテーション・小テスト、定期試験により評価する。 D: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」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	

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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 A：班での調理を通し、チームワークの重要性と個々の責任について学ぶ。 ○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。 ◎E：ライフステージ別の食事の実際を理解し、献立作成、調理作業を円滑に行うことができる。		
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－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ゲンを学ぶ。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）・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。	
学習成果・到達目標・基準	A：班における自分の役割を理解し、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 ◎E：調理法や味覚の配慮をした献立立案ができ、対象者に適した調理操作を選択し、調理ができる。		
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、終了時間を評価、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：定期試験を評価する。 ◎E：レポートを評価する。 定期試験 40%、レポート提出40%、実習で作った料理および作業効率の良さ、グループワークの貢献度		

	20% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	「応用栄養学実習書」柳沢幸江編著 建帛社 2020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」松本仲子編著 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	実習、グループワーク、プレゼンテーション

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			
福岡敦子			
ナンバリング：N25C21	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	病院栄養士としての実践経験を活かし、臨床栄養学に対する基礎的な知識を習得し、傷病者への適切な栄養療法を選択できることを指導する。実際、臨床において患者の疾患状態や栄養状況、薬剤の服用状況を客観的に判断できるようにならなければならない。具体的には、臨床栄養学の意義と目的や傷病などの栄養管理が重要になった社会的背景から進み、臨床栄養管理の考え方について指導を行なう。 (授業目標) 1. 傷病者への適切な栄養管理を実施するための疾病の基本的な知識を習得する。2. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する臨床栄養管理の考え方を習得する。 ○A：能動的に授業に参加し、疑問があるときは質問することができる。 ◎D：各疾患の基本的な特徴について理解する。 ◎D：それぞれの疾患と、その食事療法とを関連づけることができる。 ◎D：各疾患に対する食事療法の内容について理解する。		
授業計画	1	臨床栄養学の概念 臨床栄養学を学ぶ目的と意義、医療制度、医療と臨床栄養、福祉・介護と臨床栄養について理解をする。	
	2	栄養補給法 栄養補給法の経口栄養法、経腸栄養法、静脈栄養法の種類や、選択決定について判断することを身につける。また、合併症についても理解をする。	
	3	薬と食品の相互作用 食品が医薬品に及ぼす影響、医薬品が栄養・食品に及ぼす影響について理解をする。	
	4	代謝疾患1：肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	5	代謝疾患2：脂質異常症、低栄養、るい瘦 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	6	消化器疾患1：上部消化管、下部消化管 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	7	消化器疾患2：膵・胆・肝疾患 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	8	循環器疾患：高血圧、心疾患 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	9	腎疾患 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	10	血液疾患、呼吸器疾患 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	11	内分泌疾患、骨疾患、免疫・アレルギー疾患 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	12	外科：術前・術後 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	13	高齢者疾患1：摂食・嚥下障害、褥瘡 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	14	高齢者疾患2：フレイル、サルコペニア 小児疾患：先天性代謝異常症 疾患の概念を理解し、疾患の栄養療法の必要性を理解し、食事療法を身につけ、食事計画の基本をたてることができるようにする。	
	15	まとめ 栄養ケアマネジメントの演習 これまでのまとめと、栄養ケアマネジメント・栄養ケアプランの演習を行なう。	
学習成果・到達目標・基準	○A：能動的に授業に参加する：基本的な学習姿勢 ◎D：各疾患の基本的な特徴について理解する：疾病の概念を把握する ◎D：それぞれの疾患と、その食事療法とを関連づけることができる：栄養療法の必要性 ◎D：各疾患に対する食事療法の内容について理解する：栄養療法の必要性		

事前・事後学習	事前学習：教科書で範囲をよく読んで予習をして授業に臨むこと（90分）。 事後学習：教科書・ノートを見直し復習をすること（90分）。
指導方法	授業は、パワーポイントを用い、教科書を中心に進め黒板に内容を説明をしていく。 フィードバックの方法：授業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：授業態度や欠席回数を参考とする D：定期考査の成績や、授業における質疑応答においても参考とする。 定期考査90%、受講態度（積極的な態度、目的意識、遅刻、欠席）10%
テキスト	臨床栄養学 第8版 佐藤和人 本間建 小松龍史 医歯薬出版
参考書	日本人の食事摂取基準2020年版
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は禁止する。
アクティブ・ラーニング	

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

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

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

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			
福岡敦子			
ナンバリング：N25C23	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	治療食をよく理解し、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、治療食献立を個人で作成し、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。 ○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。 D：臨床栄養学で習う各疾患に対する食事療法の実践を学び、治療食の基礎を身に付ける。 ◎E：代表的な疾患の治療食の献立作成、調理ができる。		
授業計画	1	食事療法について、手指洗浄の仕方、献立の立て方、患者さんの要求すること 食事療法の必要性 献立の立て方 また、患者さんが病院食についてどのような要望があるかを理解する。	
	2, 3	ミニ講義・一般治療食 展開食について 粥食の献立 基礎となる一般治療食（常食）をもとに粥食に展開することを身につけ、粥食の献立を作成する。	
	4, 5	一般治療食（粥食） 調理実習 前回作成した一般常食（粥食）の調理実習を行ない、試食することから、粥食と普通食との違いを学ぶ。	
	6, 7	糖尿病食 献立作成 糖尿病の基本を理解し、糖尿病食品交換表の使い方を学び、糖尿病の献立を作成することを身につける。	
	8, 9	腎臓病食 献立作成 腎臓病食の基本を理解し、腎臓病食品交換表の使い方を学び、腎臓病の献立を作成することを身につける。	
	10, 11	腎臓病食 調理実習 たんぱく質量の異なる治療食の実習を行ない、試食し、腎臓病食の特徴を学ぶ。」	
	12, 13	膵炎食 調理実習 脂質量の異なる治療食の実習を行ない、試食し、膵炎食の特徴を学ぶ。	
	14, 15	摂食・嚥下障害食 調理実習 摂食・嚥下障害食の実習を行ない、試食し、摂食・嚥下障害食の特徴を学ぶ。	
	15		
学習成果・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。 D：臨床栄養学で習う各疾患に対する食事療法の実践を学び、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。 ◎E：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。		
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具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 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 E：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 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 女子栄養大学出版 ・ 「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編 文光堂 ・ 「腎臓病食品交換表」黒川清監修 医歯薬出版株式会社 ・ ビジュアル治療食300 医歯薬出版
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	実習

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、狩野恭子			
ナンバリング：N16C24			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養指導論1では、総論として栄養指導の一連の過程を学び、栄養士に必要な基礎的知識と栄養指導を行うための技術を修得する。 (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、さらに基本的な栄養指導の手段や方法を身につける。 ○D:基礎的知識として、栄養指導の意義や歴史、栄養関係法規を理解する。 ◎E:栄養指導、教育の方法として集団栄養教育、個人栄養指導、栄養カウンセリングなどの技法を修得する。		
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 栄養士法について理解する	
	4	栄養士制度と法律② 健康増進法について理解する	
	5	栄養士制度と法律③ 食育基本法、その他について理解する	
	6	栄養アセスメント①（グループワーク）（プレゼンテーション） 国民健康・栄養調査について理解する	
	7	栄養アセスメント② アセスメントの方法（演習含む）を理解し、身に付ける	
	8	栄養アセスメント③ アセスメントの項目と評価・判定（演習含む）を理解し、身に付ける	
	9	栄養指導計画の立案 問題点抽出、目標設定、指導案作成（演習含む）を理解し、身に付ける	
	10	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	
	11	栄養指導の方法と技術（グループワーク）（プレゼンテーション） 学習形態（個人学習、集団学習）、媒体と教材（演習含む）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）（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）（プレゼンテーション） 集団指導を身に付ける	
	14	栄養指導の実際③（グループワーク）（プレゼンテーション） 個人指導、カウンセリング（演習含む）を身に付ける	
	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	
学習成果・到達目標・基準	○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。 ◎E:栄養士に必要とされる知識・技術・態度および考え方等を理解し、様々な対象者への栄養指導法を説明できる。		
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。 ・グループワーク、プレゼンテーションを行う（パソコン等使用）。 ・内容の理解を深めるため、単元ごとのワークシートを毎回実施する。 ・食事調査・献立作成・対象別指導案作成などのレポート課題を行う。 フィードバックの仕方：①グループワーク、プレゼンテーションに対する教員からのコメントを伝える。②レポート課題チェック後返却し、フィードバックする。③授業後の質疑応答		

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D:レポート課題、定期試験を評価する。 E:授業貢献度、レポート課題、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 60%、 レポート課題 30%、 授業への貢献度 10%
テキスト	「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編著 會田久仁子・西山良子・ほか共著（建帛社）2020年
参考書	「新ビジュアル食品成分表〔八訂版〕」（大修館書店）
履修上の注意	授業の中で課題作成を行い、またグループワークを実施するため、積極的な授業態度が必要である。 事後学習としてのレポート課題は提出期日を厳守すること。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク プレゼンテーション

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

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

	フィードバックの仕方：①課題提示②レポート提出③評価・コメント④授業内外の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：課題レポートで評価する。 D：定期試験で評価する。 E：定期試験で評価する。 ・定期試験60% ・提出物の内容及び受講態度40%
テキスト	三訂マスター栄養教育論、逸見幾代・佐藤香苗 編著、建帛社
参考書	2021年度版 栄養士実力認定試験過去問題集 全国栄養士養成施設協会 編、建帛社 「Nブックス 栄養指導論」相川りゑ子・鈴木道子編著（建帛社）
履修上の注意	・受講生各人が卒業後、栄養士としてどう考え、どう行動するかについて考えていただくことを主眼とします。 ・受講態度が不適切な学生はマイナス評価の対象と致します。 ・期限内に課題や小テストの提出を必ずお願いします。未提出の場合はマイナス評価とします。 ・講義は対面授業とオンラインビデオ会議システムを使用予定です。状況に応じて、講義内容が変更することがあります。
アクティブ・ラーニング	

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養指導、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。 ○C：栄養に関する専門知識に豊かな発想力や創造力を加えて、栄養指導を考えることができる。 ◎E：栄養指導の計画、実施、評価、改善を一連の流れとして実践できる。		
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 (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	
	4	栄養指導媒体の作成① (演習) 印刷媒体の作成：パンフレット、リーフレットなど 【ワープロソフト】	
	5	栄養指導媒体の作成② (演習) 展示媒体の作成：ポスター、プレゼン資料 【パワーポイント】	
	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	
	7	生活時間調査の実施と評価 (演習) 生活時間調査のまとめ、生活時間からの消費エネルギー量算出、計測量との比較検討	
	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	
	9	集団指導・グループ指導の方法と実施 (演習) フォーラム・シンポジウム・パネルディスカッション・バズセッション演習、栄養指導媒体の活用	
	10	栄養指導演習① (グループワーク) (演習) (実習) 指導計画案作成、演示媒体 (エプロンシアターなど) 実演	
	11	栄養指導演習② (グループワーク) (演習) 指導のためのシナリオ作成、演示媒体 (ペープサート、パネルシアター等) 作成	
	12	栄養指導演習③ (グループワーク) (演習) 演示媒体 (ペープサート、パネルシアター等) 作成、指導演習の役割分担とリハーサル	
	13	栄養指導発表① (グループワーク) (プレゼンテーション) グループごとに作成した栄養指導案を発表、他グループからの評価	
	14	栄養指導発表② (グループワーク) (プレゼンテーション) グループごとに作成した栄養指導案を発表、他グループからの評価、評価票の回収と集計	
	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	
学習成果・到達目標・基準	○C：栄養の知識を伝えるだけでなく、それぞれの対象者に見合った栄養指導を構築できる。 ◎E：マネジメントサイクル (PDCA) に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。		
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)		
指導方法	・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。 フィードバックの仕方：①課題 (個人・グループ) はチェックし、コメントをつけてその回ごとに返却し、フィードバックする。②発表については、発表ごとに教員よりコメントし、最後の評価・考察について総評し、フィードバックする。③授業後の質疑応答		

アセスメント・成績評価の方法・基準	C:レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 E:レポート課題、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 50%、 レポート課題、提出物 30%、 授業態度・授業への貢献度 20%
テキスト	「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著（建帛社） 2020年
参考書	「Nブックス 栄養指導論」、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」、「新ビジュアル食品成分表〔増補分〕」
履修上の注意	毎回の実習において課題作成を行うため、遅刻や欠席はそれらに支障を来し評価に影響する。 対面授業・オンライン授業時に、時間内に出来上がらない課題は提出期日厳守の宿題とする。 オンデマンド授業の課題は指示された期日を厳守する。 グループワークでは、グループ内のコミュニケーションを図り、協力し合って作業に取り組むこと。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、実習

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養指導、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。 ○A：グループでの作業を通じて、協調性を育むとともに、各自の役割を責任をもって行うことができる。 ◎E：集団指導および個人指導の計画、実施、評価、改善をそれぞれ一連の流れとして実践できる。		
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	
	2	食事摂取基準の作成 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	
学習成果・到達目標・基準	○A：グループでは率先して作業分担し、協力して制作や発表に臨むことができる。 ◎E：マネジメントサイクル（PDCA）に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：個人課題はもちろん、グループでの課題においても班員同士で話し合い、準備を行う（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	・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（クラス他グループ）から質疑応答と評価を受ける。		

	・クラス全体からの評価を受けて、グループごとに検討し、考察、まとめを行う。 フィードバックの仕方：①課題（個人、グループ）については、チェックし、各回ごとにコメントをつけて返却し、フィードバックする。②発表については、発表直後に教員からコメントし、全体での評価・考察のまとめについても総評し、フィードバックする。③授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 E:レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 50%、 レポート課題、提出物 25%、 授業態度・授業（グループワーク）への貢献度 25%
テキスト	「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著 （建帛社） 2020年
参考書	「新ビジュアル食品成分表〔八訂版〕」、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」、「食コーチング」、「Nブックス 栄養指導論」
履修上の注意	授業の大半がグループワークとなるので、班員同士のコミュニケーション（報・連・相）を図り、問題なく作業が進むように協力体制を心がける。 時間を有効に使い、よりよい課題作成、栄養指導の発表、まとめができるよう創意工夫すること。 遅刻や欠席は自分以外の班員への大きな負担や障害となり、課題作成・提出・評価に著しく影響するので十分に注意する。 授業時間内に出来上がらない課題は、次週までの宿題となる。（提出期日厳守）
アクティブ・ラーニング	グループワーク・プレゼンテーション、実習

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

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

テキスト	「サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学」 井上浩一、草間かおる、村山信子 著 （第一出版）
参考書	国民健康・栄養の現状（第一出版） 日本人の食事摂取基準（2020年版）（第一出版）
履修上の注意	・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的した場合、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	課題解決型学習

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：N17C29	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 ◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、概要と実際について理解している。		
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 日本人の食事摂取基準を知り、指標の種類を理解する。 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。	
	3	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。	
	4	給食における安全・衛生管理① 特定給食施設における関連法規を理解する。	
	5	給食における安全・衛生管理②（ICT:Classroom） HACCPシステム、事故・災害時対策を理解する。	
	6	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。	
	7	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。	
	8	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。	
	9	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。	
	10	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。	
	11	給食経営の実際①（グループワーク） 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。	
	12	給食経営の実際②（ICT:Classroom） 病院給食の特徴を理解する。	
	13	給食経営の実際③ 社会福祉施設給食を理解する。	
	14	給食経営の実際④ 事業所給食を理解する。	
	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。	
学習成果・到達目標・基準	◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、栄養士が働いている現場について説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：授業内容のポイントをまとめ、事前にプリントを配布する。受講前に配布したプリントの内容については、Classroomを確認して事前学習を進めること。（60分程度） 事後学習：重要単語や重要事項をまとめること。配布プリントの見直しをすること。（120分程度）		
指導方法	・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	D：定期試験、小テスト、提出物、プレゼンテーションを評価する。 定期試験70%、小テスト20%、提出物・プレゼンテーション 10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	・「Nブックス 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 ・「調理のためのベーシックデータ 第5版」松本伸子編著 女子栄養大学出版部 2018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 2021年 ・その他、授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	項目ごとに「栄養士実力認定試験」を意識した小テストを行います。テストを行う授業日は前もって連絡をします。何らかの事情で欠席する場合は事前に連絡してください。配布プリント、授業中に行う小テストの内容は定期試験の範囲に含まれます。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

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			
井部奈生子			
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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	給食の運営（経営管理、栄養管理、衛生管理、大量調理、評価方法）全般の流れに沿って、計画書や帳票類、評価票を作成する。献立計画から調理までの給食サービス提供を適切に運営することによって、衛生的で栄養的な食事を喫食者の嗜好性を考慮しながら、経済的に提供するための方法を学ぶ。衛生管理では、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた具体的な内容を学ぶ。 （授業目標） 大量調理施設の衛生管理について熟知し、安全な給食を提供するための方法と心構えを理解する。給食関連業務で必要な書類の作成方法を演習し、栄養士業務を理解する。 ○C：大量調理の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明することができる。 ◎D：給食運営における献立計画の流れを理解し、使用する帳票とあわせて説明することができる。		
授業計画	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。	
	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。	
	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。	
	4	給食の基本計画（演習：荷重平均栄養成分表の作成） 食品構成表の作成手順を学び、荷重平均栄養成分表を作成をする。 予定献立表の作成方法を知る。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	12	献立の栄養評価②（演習：栄養出納表の作成） 給食の評価に用いる栄養出納表について学び、実際に作成をする。	
	13	レシピの作成（演習：作業指示書の作成） 予定献立表に基づいた作業指示書を知り、実際に作成をする。	
	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。	
	15	栄養教育（プレゼンテーション） 給食業務における栄養教育の役割、またその種類について学ぶ。 予定献立表を栄養教育教材とし、グループ討議で選ばれたグループの代表者がプレゼンテーションを行う。	
学習成果・到達目標・基準	○C：大量調理の基礎的な衛生管理について知り、施設・設備に配慮した作業の方法を説明することができる。 ◎D：給食運営における献立計画作成の手順と使用する帳票を関連付けることができる。		
事前・事後学習	事前学習：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、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	C：レポート課題、グループワークの貢献度を評価する。 D：小テストを評価する。 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 2021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 2021年 ・「調理のためのベーシックデータ 第5版」松本伸子編著 女子栄養大学出版部 2018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として下さい。 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ください。
アクティブ・ラーニング	グループディスカッション

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：N27C31	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 ○A：グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、予定献立の作成、調理実習ができる。 ◎D：大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理に基づいた給食業務を身に付ける。		
授業計画	1	栄養計画 給食管理実習（学内）について概要を把握し、給与栄養目標量、大量調理における衛生管理について確認をする。	
	2	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。	
	3	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） 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。	
	4	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。） 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。	
	5	供食実習①（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。	
	6	給食の評価①（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。 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。	
	7	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。	
	8	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。	
	9	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。	
	10	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。	
	11	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。	
	12	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。	
	13	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。	
	14	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。 栄養指導教材の評価をする。	
	15	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。 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。
学習成果・到達目標・基準	○A:グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、調理実習をやり遂げることができる。 ◎D:大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理に基づいたポイントを説明できる。
事前・事後学習	事前学習：授業の準備として、1年次に修得した「給食の運営」と「食品と衛生」分野の復習をする。 試作した献立を大量調理実習前に自宅で作ってみると理解も調理技術も上達する。（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）
指導方法	1 クラスをグループに分け、それぞれの日程で実習が進行する。献立の決定、作業管理、試作による献立の検討、実習準備、実習実施の各段階で随時アドバイスをしながら実習を進めていく。実習献立のまとめには、PCを用いて、栄養価計算ソフトを使用する。 フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③評価して返却、④授業後による採点についての質疑応答。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:個人の授業態度・グループのチームワークを評価する。 D:レポート、定期試験を評価する。 定期試験 50%、レポート提出 40%、個人の授業態度・グループの評価（積極性、協調性、責任感）10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	・「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 2021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 2021年 ・「調理のためのベーシックデータ 第5版」松本伸子編著 女子栄養大学出版部 2018年
履修上の注意	1. グループで作業を行うことから協力が必須となる。グループが一丸となって実習に臨むこと。 2. 事前に細菌検査を実施する。食中毒菌陰性の証明のない学生は実習室への入室を禁止となるためきちんと期限を守って検体を提出すること。 3. 大量調理を行う際には体調管理が重要となる。自分自身の体調管理を十分すること。 実習当日に体調不良の場合は、必ず申し出てください。 4. 給食の運営・管理についての定期試験を行います。余裕をもって準備をしてください。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション

講義科目名称： 給食管理実習（学外）

授業コード： 3321

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
夏期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西山良子、井部奈生子、高橋真美、狩野恭子			
ナンバリング：N37C32			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養士養成施設における学外実習は、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。そこで、本科目において、指定の特定給食施設で5～10日間の実習を行う。 （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。 ○A:これまでに学習してきた給食管理の理論・演習・実習の知識・技術を実際の現場でどのように活かし、運営しているかを理解し、実践できる。 ◎B:現場において職場体験することで、対象者の現状把握、栄養・食事計画の実践、給食サービスの実際等について理解し、実践できる。		
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） 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。	
	2	学外施設での実習 事業所、病院、福祉施設、保育園から指定の一施設で実習を行う。 5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） 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。（事業所：高橋・未定、福祉・病院・保育園：西山、井部、未定）	
	4	実習報告会（プレゼンテーション） 発表、評価、考察を行う。（担当教員全員） 実習施設別グループ（施設によっては個人の場合もある）の代表が食物栄養科ゼミナールの授業でプレゼンテーションを行う。	
学習成果・到達目標・基準	○A:栄養士として、社会で活躍するために必要な知識や技術を学び、現場で実践できる。 ◎B:特定給食施設で働くプロの栄養士や調理師の中で、一緒に作業することで仕事の現実を理解する。		
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。食物栄養実践演習やオリエンテーションでの配布資料は何度も読み直し、熟知しておく。 事後学習：実習ノートの提出ならびに報告会発表資料の作成・まとめ。報告会で発表を行うためのプレゼンテーション準備。		
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	A:授業態度、実習態度、貢献度、実習ノート、報告会資料を評価する。 B:授業態度、実習態度、貢献度を評価する。 事前指導、特別講義、事後指導の評価 30%、実習期間中の実習施設指導者による評価 50%、実習ノートと研究課題、報告会内容の評価 20%		
テキスト	「給食管理実習の手引書」「実習ノート」（戸板女子短期大学作成実習ファイル、プリントを適宜配布）		

参考書	「改訂給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代，平林眞弓編著 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、基礎栄養学1、基礎栄養学2、調理学 (1年次給食関連科目) 調理学実習1、食事計画、給食経営管理論、給食経営管理演習、食物栄養基礎演習
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N17A33			
添付ファイル			

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

学習成果・到達目標・基準	○C：日本及び世界の食文化や料理様式を学び、調理の意義について考えてみることができる。また、おいしさを決める要因にどのようなものがあるか言う事ができる。 ◎D：①代表的な食材の調理性の基礎を科学的に理解している。②調理操作や調理器具など、食材以外の事柄についても理解している。③食品成分表の使い方と栄養価計算について理解している。④関連の認定試験を自分の力で解いてみることができる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスを確認し、項目の内容に該当する調理実習レポートを読み返しておくこと。また、教科書を読んで練習問題を確認しておくこと。(90分程度) 事後学習：練習問題を解き、プリントの穴埋めを暗記するまで復習すること。調理実習や自宅での調理の際に理論を思い出しながら体感し、理解を深めること。授業の動画をClassroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。(90分程度)
指導方法	・講義形式で、理解を深めるために質問なども投げ掛け、コミュニケーションを図りながら指導する。 classroomを使用して指示をだすこともあるので、随時確認すること。 ・毎回配布プリントを用い、穴埋め方式でキーワードを確認しながら学修していく。 ・パワーポイント、プロジェクター、解説動画、Classroom等も使用して進める。 ・レポート提出、定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方：①レポート提出（学生）、②評価とコメント後返却、③授業後における質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：指定の調理学用語を自分の言葉でまとめたレポートの提出を評価する。 D：調理の意義と食品の特性および栄養・安全・嗜好・環境面の各特性の理解度を定期試験により評価する。 レポート10%、定期試験(持ち込み不可)90%の配分でルーブリックに沿って評価する。
テキスト	「『栄養管理と生命科学シリーズ』新版 調理学」理工図書 ISBN：9784844608943
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。 配布プリントを整理するため、必ずA4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。 調理学実習1、2と関連する講義科目である。
アクティブ・ラーニング	

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：N17C34			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 (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。 ○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理を効率よくすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解し、正しく調理することができる。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理が効率よくできる。③美味しさを引き出すための調味の仕方、食感を生かした切り方、香りを生かした調理ができる。④包丁を安全に効率よく使いこなすことができる。⑤食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いができるようになる。⑥料理の塩分計算ができる。		
授業計画	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。	
	2, 3	日本料理1(実習) 日本料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 炊飯、煮干し出汁のとり方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。	
	4, 5	西洋料理1(実習) 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。	
	6, 7	中国料理1(実習) 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)	
	8, 9	西洋料理2(実習) 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。	
	10, 11	中国料理2(実習) 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。	
	12, 13	日本料理2(実習) 酢飯、錦糸卵の調理法を身に付け、ちらし寿司が作れるようになる。 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。 でんぷんのゲル化について理解し、わらび餅を作れるようになる。	
	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。	
学習成果・到達目標・基準	○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解している。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理ができる。③包丁を安全に使うことができる。④食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いの基本ができる。⑤換算係数を用いた塩分計算ができる。		

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：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）
指導方法	・デモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像をモニターで拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。 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オンライン・対面とも毎回のレポート提出（学生）、⑤レポートへのコメントおよび評価、⑥実習中および実習後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率の良さを評価する。 E：包丁技術を実技試験により評価する。衛生管理を含めた食材の取り扱い方、調理法について理解しているかレポートにより評価する。 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	「食品解説つき 八訂準拠 ビジュアル食品成分表〈2020年版（八訂）〉」大修館書店 ISBN:9784469270129 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，フードコーディネーター，フードスペシャリスト取得のための必修科目であり、調理学、調理学実習2の関連科目である。 衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、手指の清潔に心がけ、すべてのアクセサリ類は身につけないようにする。実習中は、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動し、担当者の指示に従い、安全に留意する。新型コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、調理・試食すること。 なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。 食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更，見学，試食を避ける，欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。 調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。
アクティブ・ラーニング	実習

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：N17C35			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	文化や宗教の違いによって用いる食材や調理法は異なり、世界または日本国内でも、多種多様な食文化が営まれている。下記項目で、多様な食文化に対応した応用力を身に付ける為の実習を行う。 (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。 ○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理を効率よくすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。 ◎E：①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。		
授業計画	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。	
	2, 3	西洋料理1（実習） 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。	
	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。	
	6, 7	日本料理1（実習） 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。	
	8, 9	中国料理1（実習） 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。	
	10, 11	日本料理2（実習） 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。	
	12, 13	西洋料理3（実習） 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	
	14, 15	中国料理2および包丁技術の確認と衛生管理（実習） 春巻きと餃子を包んで、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。	
学習成果・到達目標・基準	○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の基本を説明できる②栄養価計算表と作業工程表（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（手元カメラでデモ中の映像をモニターで拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。 ・主に、提出されたレポートと実技試験で評価を行う。 フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上りをコメントおよび評価、③効率の良さについてもコメントおよび評価、④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：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率のよさを評価する。 E：和洋中の応用的な調理法について理解しているか、また、栄養価計算表と作業工程表（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	授業内容をプリントし配布する。
参考書	他科目で使用している食品成分表
履修上の注意	栄養士、フードスペシャリスト取得のための必修科目である。調理学、調理学実習1の関連科目である。衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動すること。新型コロナウイルス感染予防のマニュアルを遵守し、調理・試食すること。 なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。 食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更，見学，試食を避ける，欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。 調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。
アクティブ・ラーニング	実習

講義科目名称： 調理学実験

授業コード： 3401 3402 3403 3404

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
大野治美			
ナンバリング：N17C36	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食材が調理によって変化する現象を理解する。実験を通して調理に伴う現象を的確につかみ、それを意識化・数量化し、調理のコツや再現性を確認する。また、調理学実習との関連性を考えつつ、実践に役立つ理論、考察力を養うことができる。実験や調理の基礎的な技術が修得出来る様な授業内容である。 (授業目標) 調理を行う際に必要となる調理操作、調理工程、衛生面や安全性を遵守することも栄養士にとって大切な技術である。毎回の実験を通して確認する。 ◎B：実験を通して、協調性・コミュニケーション力を養うことができる。 ○D：実験で学んだ知識を、その他の調理へ応用展開できる。 E：実験で得られた結果を分析し、調理の理論とコツを論理的にプレゼンテーションできる。		
授業計画	1	オリエンテーション ①調理の意義・目的、実験の心得、レポートの書き方など ②食品の目安量の把握、目ばかり・手ばかり	
	2, 3	五感を鍛える実験、電子レンジの実験 ①味覚の識別体験、官能評価について ②電子レンジの特徴・電子レンジの調理	
	4, 5	小麦粉の実験 クッキーの性状に及ぼす材料配合の影響	
	6, 7	砂糖の実験 砂糖溶液の加熱変化と性状、砂糖衣、フォンダン	
	8, 9	野菜の実験 生野菜の吸水と放水、野菜の色とpH	
	10, 11	果物の実験 ゲル化剤の調理特性、たんぱく質分解酵素による影響	
	12, 13	肉の実験 ハンバーグステーキに加える副材料の影響	
	14, 15	卵の実験 ①卵の熱凝固性、希釈卵液のゲル化とテクスチャー ②卵黄の乳化性とマヨネーズの調製	
学習成果・到達目標・基準	◎B：班員と協力しながら、実験を的確に実行できる。 ○D：調理の様々な現象を科学的に捉え、原理・原則が理解できる。 E：調理のコツを理解し、自らの表現で、相手に分かりやすいプレゼンテーションができる。		
事前・事後学習	事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、調理学や食品学等の教科書に目を通しておくこと。また、実験手順を確認しておくこと(30分)。 事後学習：実験レポート作成において、図書館などで資料を調べた上で、参考文献を明記すること(60分)。 インターネットなどの引用は認めない。		
指導方法	・基本的な調理方法や実験器具の取り扱い方、濃度の求め方など、その都度確認しながら授業を進める。 ・Classroomに予習動画を配信する場合がある。事前に予習し、実験手順を確認しておくこと。 ・授業の目的に沿ってグループごとに実験・実習を行う。 ・実験結果に基づいて、各自考察を加えた実験レポートを提出し、理解度を確認する。 ・授業内で行う確認テストによりクラス全体の理解度を確認しながら指導をする。 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	B：受講態度やグループ内での授業貢献度を評価する。 D：レポートや小テスト、発表内容から理解度を評価する。 E：グループワーク・発表での発言等、積極性を評価する。 *授業への貢献度・積極性 20%、実験レポート60%、確認テスト20%をルーブリックに沿って総合的に評価する		
テキスト	NEW 調理と理論 第二版 ISBN978-4-8103-1507-3 同文書院		
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、『調理学』全般		

履修上の注意	・計算作業を行うので、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 ・授業中は、携帯電話の使用は禁止する。ただし、実験結果の写真を撮りたい場合は、教員に申し出ること。必要に応じて、携帯の使用を認める。 ・コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、実験・試食をすること。原則マスクを着用し、手指消毒などの衛生管理を徹底する。 ・実験・実習中は指定された身なりを整え、爪は短く切り、マニキュアはしない。 ・ピアス、ネックレス、指輪、つけまつげ等はすべて外すこと。 ・包丁などの刃物や火の取り扱いには十分に気をつけ、担当者の指示に従い安全に留意すること。 ・包丁が必要な回には包丁を持参する。 ・食物アレルギーの有無については、授業前の調査に基づき対応する。アレルギーの程度によって調理担当変更、見学、試食を避けるなど、各自で判断する。欠席などの対応については、事前に教員に申し出ること。
アクティブ・ラーニング	実験、グループワーク、プレゼンテーション

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			
川嶋比野（契約講師：齋藤訓之）			
ナンバリング：N28C45	オンデマンド授業	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。 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、また活かす得るのかを理解し、総合的な思考力・判断力を伸ばすことを狙う。 （授業目標） ◎D：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、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。 ◎C：先人たちが行った活動への理解と、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。		
授業計画	1	びん詰、缶詰、レトルトが変えた食ビジネスと食生活（ICT：Classroom） 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。	
	2	海を越えながら変わり続けたチョコレート（ICT：Classroom） ネスレ（ヨーロッパ）、ハーシー（アメリカ）、そして日本の老舗メーカーと新興メーカー、それぞれが取り組んだこと。	
	3	冷蔵、冷凍によって開けた新しい食提供（ICT：Classroom） 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。	
	4	アイスクリーム類と氷菓（ICT：Classroom） 氷菓やアイスクリーム類の誕生と普及。価値観を変えた、今も人気の二大商品。	
	5	水と酒（ICT：Classroom） 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。そして他の食・飲料への影響。	
	6	茶ビジネス、コーヒービジネス（ICT：Classroom） 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。	
	7	ソフトドリンクビジネスの発祥と攻防（ICT：Classroom） 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。	
	8	スナック菓子ヒットと信頼確保の取り組み（ICT：Classroom） 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。	
	9	外食の商品開発1（ICT：Classroom） 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。	
	10	外食の商品開発2（ICT：Classroom） マクドナルドによる外食の工業化。KFCのライセンス戦略。日本のファミリーレストランのヒット商品。	
	11	マーチャндаイジングと5right（ICT：Classroom） 売れる商品を的確に品揃えするマーチャндаイジングの考え方とその実際。	
	12	クリエイティビティと標準化（ICT：Classroom） 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。	
	13	ICTとロボティクスの向こうにある食（ICT：Classroom） 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。	
	14	メディア戦略の今昔（ICT：Classroom） 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。	
	15	ブランドの創造、評価、管理（ICT：Classroom） 食ビジネスのブランド戦略の実際と考え方。	
学習成果・到達目標・基準	◎D：授業で扱う身近なヒット商品について、開発経緯や、その商品の優れた点などの特徴を説明できる。 ◎C：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、新商品や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。		

事前・事後学習	事前学習：教科書の次回講義予定範囲を読み、次回講義分の講義資料も使いながら、内容を整理しておく。また、毎回、次回講義の予習のための話題、材料をClassroomで提供するので、それを手がかりに自習を行うこと。（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。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。気づいた事柄はメモする（日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う）。
指導方法	Google Classroomで講義動画、その他資料動画、講義資料ファイル、その他資料ファイルを共有する。講義動画、資料ファイルでは、教科書の記述と併せて学修を進められるように、教科書該当箇所を適宜指定する。また、理解を深めるための考察、観察、調査を適宜提示する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。（ ）内のパーセンテージは配点を示す。 【授業ごとのClassroom活用と小課題】 C：授業ごとにその授業で学んだポイントを列挙し、自分にとっての重要点と所感を記述し、Classroomを使って提出する。授業ごとのClassroom活用実績（資料閲覧履歴等）がある（30%）。 D：用語の理解のためのドリル課題の取り組み実績（60%）。 【レポート課題】 CD：重要なポイントを確認するための振り返りドリル課題の取り組み実績／講義期間終盤に一度実施する（10%）
テキスト	本授業専用資料をClassroomで提示・配布する。
参考書	
履修上の注意	学生は講師が用意する動画、資料等を指定期間内に視聴、閲覧、利用し、定期的な質疑応答時間までに質問を準備して積極的に質問し、自身の理解を深めるように努めること。
アクティブ・ラーニング	

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			
武田旭由			
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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	握り寿司以外にも巻き寿司、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、その由来や歴史、魚の扱い、衛生管理の徹底等を総合的に学ぶ。 (授業目標) すしのあらゆる基本技術の修得と共に、飲食業に携わるプロとしての意識を高める。 A：班における自分の役割を理解し適切な調理作業で衛生的にかつ安全に実習をやり遂げることができる。 ◎D：食材、調理器具の扱い方を理解し、正しく安全に調理作業をすることができる。 ○E：デモンストレーションの内容を理解し、食べる人のことを意識した調理作業、盛り付けができる。		
授業計画	1	ガイドダンス 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。 授業の受け方やレポートの提出方法、評価等について理解する。	
	2, 3	稲荷寿司（実習） メニュー：稲荷寿司 すしの歴史について 米の炊飯、すし飯の作り方 和包丁と洋包丁の扱い方の違い 油揚げの炊き方 器具の扱い方	
	4, 5	魚の卸し方①（実習） メニュー：鰹梅香寿司、鰹のつみれ汁	
	6, 7	鰹の下処理、卸し方 器具の扱い方 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 蒸し器の扱い方 合わせ出汁の引き方（うま味の相乗効果について） 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（鮪・鯛・海老） 鯛の卸し方 ネタの切り付け 海老の下処理 握り寿司の握り方	
	10, 11	魚の卸し方②（実習） メニュー：鰹の炊き込みご飯、鰹の南蛮漬 鰹の下処理、卸し方 揚げ物調理における温度管理 器具の扱い方	
	12, 13	ちらし寿司（実習） メニュー：飾りちらし寿司、蛤の吸い物 蛤出汁の取り方 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（鮪、鯛、サーモン、烏賊、ワラサ、海老、細巻き） ネタの切り付け、握り寿司の握り方 復習 細巻きの巻き方	
学習成果・到達目標・基準	A：協調性を持って、衛生的にかつ安全に実習をやり遂げることができる。 ◎D：食材、調理器具の扱い方を理解し、安全に調理作業をすることができる。 ○E：デモンストレーションの内容を理解し、調理作業、盛り付けができる。		
事前・事後学習	事前学習：予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。（30分） 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が良い。（60分）		
指導方法	・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 ・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	A：筆記試験は行わず、授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 D，E：実習時の調理作品、実技試験で評価する。 受講態度50%、 レポート提出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	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。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。 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	実習

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			
未定			
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 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	専門店のシェフの食材料に対する知識とこだわり、調理技術、盛り付けのテクニック、食材料や味の組み合わせなどをプロから学び、フランス料理、中国料理の様式別に毎回2～3品を調理する。 フランス料理：未定		
--	---	--	--

	ことができる。 ○D：専門的な加熱や調味の手法、料理を学び、フランス料理、中国料理の基礎を身につける。代表的なメニューを作成し調理、盛付けができる。
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)。 事後学習：実習後はテキストを再確認し、担当しなかった料理を作ってみること(70分)。
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 ・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	A：筆記試験は行わず、授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 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25名とする。 選択科目ですが、実習費を納めた後には履修取り消しすることができません。 新型コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、調理・試食すること。
アクティブ・ラーニング	実習

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（契約講師：齋藤訓之）			
ナンバリング：N17C39	オンデマンド授業	実務家教員による授業	
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品は、必要なとき、必要な場所に、必要な物を、必要な量と状態でそろえ、適切な価格で提供されることで、初めてそのおいしさなり栄養なり喜びなりを生活者に手渡すことができる。食の専門家（フードスペシャリスト）、とくに食品メーカー、事業所給食を含む外食産業、小売業等で商品開発や購買の仕事に携わる人には、これを実現するためのトータルな知識・情報・手腕が求められる。本講座では、その実務に就く以前に学ぶことができる知識と考え方を身につける。 (授業目標) ○C：現代の食品産業にどのような課題があるかを自分で見付け、改善案、解決策を独自に考えることができる。 ◎D：現代の食品の需要と供給の全体像を、生活者としてではなく供給者としての立場に立って理解し、食ビジネスの専門家として説明できる。		
授業計画	1	食産業の歩みと将来像（ICT：Classroom） 授業で扱う事柄の全体像を理解し、学修の方法とゴールを確認する。	
	2	食市場の変化（１）社会と食産業（ICT：Classroom） 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。	
	3	食市場の変化（２）現代の食生活の特徴（ICT：Classroom） 新しい家族のあり方、少子高齢社会、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。	
	4	食品の流通（１）卸売（ICT：Classroom） 流通業のうち、卸売業（卸売市場、問屋、商社等）の役割と活動を理解する。	
	5	食品の流通（２）小売（ICT：Classroom） 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。	
	6	外食・中食産業（ICT：Classroom） 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。	
	7	食品の分類と流通の特性（ICT：Classroom） 食品の各種の分類を理解する。また各種の物流の仕組みを理解する。	
	8	主要食品の流通（１）穀類・野菜（ICT：Classroom） 食品の流通について、主に穀物と野菜等の農産物の現状と課題を理解する。	
	9	主要食品の流通（２）水産・畜産（ICT：Classroom） 食品の流通について、主に畜産・酪農ならびに水産の現状と課題を理解する。	
	10	主要食品の流通（３）飲料・菓子・その他（ICT：Classroom） 食品の流通について、主に調味料・飲料・菓子等の現状と課題を理解する。	
	11	マーケティング（１）古典的考え方（ICT：Classroom） 食品で行われるマーケティングについて、古典的考え方から基礎理論までを理解する。	
	12	マーケティング（２）比較的新しい考え方（ICT：Classroom） 食品で行われるマーケティングについて、今日行われている新しい方法を理解する。	
	13	消費・流通の課題（１）量の安定と安全（ICT：Classroom） 食品産業に求められる安全確保、環境への対応、その他の社会的責任を理解する。	
	14	消費・流通の課題（２）環境・SDGs（ICT：Classroom） 食品の生産、製造、物流、そして消費の現場に発生している諸問題を概観し、解決の道筋を考える。	
	15	ブランド創り・ブランド管理（ICT：Classroom） 食関連企業でのブランド管理の考え方を軸におきながら、学んだことを振り返り、理解を深める。	
学習成果・到達目標・基準	○C：現代の食品産業が解決すべき課題を複数指摘することができる。 ◎D：教科書が扱う生産・流通・消費に関する主要な用語を説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：教科書の次回講義予定範囲を読み、次回講義分の講義資料も使いながら、内容を整理しておく。また、毎回、次回講義の予習のための話題、材料をClassroomで提供するので、それを手がかりに自習を行うこと。（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。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。気づいた事柄はメモする（日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う）。		

指導方法	Google Classroomで講義動画、その他資料動画、講義資料ファイル、その他資料ファイルを共有する。講義動画、資料ファイルでは、教科書の記述と併せて学修を進められるように、教科書該当箇所を適宜指定する。また、理解を深めるための考察、観察、調査を適宜提示する。 講義回ごとに、講義内容の理解を確認するためのドリルをGoogle Classroomで展開する。また、学生が学修内容を整理し、考察内容を書き出すための課題フォームも展開する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。（ ）内のパーセンテージは配点を示す。 【授業ごとのClassroom活用と小課題】 C：授業ごとにその授業で学んだポイントを列挙し、自分にとっての重要点と所感を記述し、Classroomを使って提出する。授業ごとのClassroom活用実績（資料閲覧歴等）がある（30%）。 D：用語の理解のためのドリル課題の取り組み実績（60%）。 【レポート課題】 CD：重要語句確認のための振り返りドリル課題の取り組み実績／講義期間終盤に一度実施する（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	学生は講師が用意する動画、資料等を指定期間内に視聴、閲覧、利用し、定期的な質疑応答時間までに質問を準備して積極的に質問し、自身の理解を深めるように努めること。
アクティブ・ラーニング	

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：N28C44	オンデマンド授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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） ○C：食べ物に関する様々な資格がある中で、フードスペシャリストとはどのような資格なのか、フードスペシャリストが担う役割、その業務内容を理解し、現代の食の問題について理解できる。 ◎D：食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業など食に関する多様な知識についての基礎的な知識を身につけ、食に関連する事項を収集することができる。		
授業計画	1	フードスペシャリストとは①（第1回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 1-11、フードスペシャリストの概念やその業務と専門性について学ぶ。	
	2	フードスペシャリストとは②（第1回対面授業）（ICT:Classroom） p. 12-26、フードスペシャリストについてその職務領域や責務について学ぶ。	
	3	人類と食物①（第2回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 27-35、人類の歩みと食物の変容について学ぶ。それぞれの文化を学び人類の食生産（食の確保）の歴史を学ぶ。	
	4	人類と食物②（第2回対面授業）（ICT:Classroom） p. 36-44、食品加工・保存技術について時代ごとに学ぶと共に食の確保から安定確保にむけての歴史上の技術等を学ぶ。	
	5	世界の食①（第3回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 45-52、食の作法と禁忌と忌避に加え、食の世界の文化を宗教や地域に応じて学ぶ。	
	6	世界の食②（第3回対面授業）（ICT:Classroom） p. 53-60、世界各地の食事情に加え、地域ごとの食の文化や実情を学ぶ。	
	7	日本の食①（第4回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 61-71、日本食物史について学ぶ。各時代の食物やその変化について学ぶ。さらに、それぞれの時代ごとの食の変化や技術・文化を学ぶ。	
	8	日本の食②（第4回対面授業）（ICT:Classroom） p. 71-78、日本の食の地域差に加え、地域ごとの食文化や特色について学ぶ。	
	9	現代日本の食生活①（第5回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 79-93、日本の戦後の食生活の変化に加え、戦後から今日に至る食の変化や改革を学ぶ。	
	10	現代日本の食生活②（第5回対面授業）（ICT:Classroom） p. 94-102、日本の現代食生活の変化と食産業に加え、食糧を取り巻く事例や施策について学ぶ。	
	11	食品産業の役割①（第6回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 103-110、フードシステムと食産業に加え、食品産業の特徴について学ぶ。	
	12	食品産業の役割②（第6回対面授業）（ICT:Classroom） p. 111-122、食品産業の役割について学ぶ。さらに、食品産業を分類し、それぞれの役割や規模について学ぶ。	
	13	食品の品質規格と表示①（第7回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 123-156、食品の品質規格・表示について学ぶ。	
	14	食品の品質規格と表示②（第7回対面授業）（ICT:Classroom） p. 156-172、食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。	
	15	食情報と消費者の保護（第8回オンライン授業）（ICT:Classroom） p. 173-189、食情報の現状に加え、食に関する情報について問題点を含め学ぶ。さらに、食情報を取り巻く問題に加え、食情報から消費者の保護の視点で関係する事例を学ぶ。	
学習成果・到達目標・基準	○C：フードスペシャリストという資格、その役割を理解し、これに関連した食・食生活・食品産業等の基礎事項を理解できる。 ◎D：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、第1週目の最終日20時までの回答期限で、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	C：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。 D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。 定期試験80%、出欠確認テストおよびプリントへの記入状況10%、受講態度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	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
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、A 4、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。 8. 毎回の授業動画は、1週間を過ぎて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	

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：N28C51			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	「食」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) ◎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りビデオを視聴する。
	2	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）の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。官能評価に関するビデオを視聴する。
	3	官能評価③ (ICT:Classroom)	p. 12、引き続き官能評価の実施法について学習する。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。
	4	官能評価④化学的評価① (ICT:Classroom)	p. 14-16, 22-30, 32-41、, 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。加えて、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。
	5	化学的評価②物理的評価① (ICT:Classroom)	p. 32-53, 60-63、食品の変色や化学的品質評価について学ぶ。続いて、物理的評価法について学び、特に食品の状態について学ぶ。オレンジ・グレープフルーツジュースの糖度やpHを測定する。
	6	物理的評価② (ICT:Classroom)	p. 54-58、レオロジーとテクスチャーおよび物理的性質の評価方法について学ぶ。オレンジ・グレープフルーツジュースの酸度を中和滴定法により測定する。
	7	物理的評価③個別食品の鑑別① (ICT:Classroom)	p. 64-67, 88-94、レオロジー・テクスチャーなどについて映像で示しながら学ぶ。食品の物性に関するビデオを視聴する。個別食品の鑑別に入り、コメについて学ぶ。
	8	化学的評価③個別食品の鑑別② (ICT:Classroom)	p. 50-52, 94-110、ジュースを用いた糖度・酸度の測定を班単位で行う。麦類、トウモロコシ類、雑穀類、いも類について学ぶ。果菜類（トマトなど）あるいは果実類（りんご、ナシなど）についてSD法により味や外観など総合的評価を行う。
	9	個別食品の鑑別③ (ICT:Classroom)	p. 111-133、豆類、種実類、野菜類、果実類などについて学ぶ。ミラクルフルーツによる味覚変換作用をレモンをやプレーンヨーグルト食べることで体験する。
	10	個別食品の鑑別④ (ICT:Classroom)	p. 134-150、ウニの人工エキスを作成する作業を行い、水産物のうま味の成り立ちについて理解を深める。海藻類、魚介類についても学ぶ。
	11	個別食品の鑑別⑤ (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。
	12	個別食品の鑑別⑥ (ICT:Classroom)	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。
	13	個別食品の鑑別⑦ (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。
	14	個別食品の鑑別⑧官能評価⑤ (ICT:Classroom)	p. 7, 14, 16-19, 48, 198-203、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 jyu-su の種類の識別能力についての統計的評価を行う。チョコレート、お茶の好みの傾向についてクラスによって統計的な違いがないかについても検証を行う。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。
	15	官能評価⑥ (ICT:Classroom)	p. 14-15, 217-243、チョコレート、お茶の好みの傾向についてクラスによって統計的な違いがないかについても検証を行う。コーヒーの類を試食する。

学習成果・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	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等を評価する。 定期試験70%、出欠確認テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度および実験に対する取り組み15% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	『三訂食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編（建帛社） 2,200円+税
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。 2. テキストはもちろん、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. 出欠確認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欠席となる。 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查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。 7. 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、出欠確認テストに回答することで、定期テストを受ける資格を得ることができる。欠席して聞けなかった項目を何も取り組まないで放置すれば、単位を取得することはできない。
アクティブ・ラーニング	

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：N28C46	オンデマンド授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	“食”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ト論は、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。 ◎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トを理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになり、合格できる知識を身に付ける。 ◎E：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神を理解し、給食やフードビジネスにおいて料理の付加価値を高めるために何が出来るかを考えることができるようになる。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、消費者の期待に副うようなセンスの良い商品を考えられるようになる。		
授業計画	1	フードコーディネートの業務 (ICT：Classroom) フードコーディネートとはどのような仕事か、そのために必要な知識と経験について理解する。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。	
	2	フードコーディネートの基本理念 (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トの意義について考える。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。	
	3	現代の世界の食文化 (ICT：Classroom) 日本と代表的な世界の食文化を比較し、それぞれの特徴を確認する。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。	
	4	メニュープランニング (ICT：Classroom) 献立計画の際に必要な要件について理解し、様々な料理様式を学ぶことで、多様な献立を立てることができるようになる。WebClassを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。	
	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 (課題解決型授業) 実存するレストランの現状を把握し、問題点を考えた上で、各自メニュー提案シートを作成し、アクティブラーニングを行う。ニーズと制約条件を両方同時に満たす料理提案ができるようになる。	
	7	食空間のコーディネート (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ト (2) (ICT：Classroom) 食空間のカラーコーディネート及び照明の効果について学び、適切なコーディネート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	フードマネージメント (ICT：Classroom) フードマネージメントとは何か理解し、レストランを起業する際にはどのような要件を考慮して計画すべきかを学ぶ。マネージメントに必要な基礎能力を身に付ける。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。	
	10	食卓のコーディネート (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トのセンスを磨く。	
	11	食卓のコーディネート (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ト論の理解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発表するので、自分に不足している知識、能力は何か自覚し、今後どのような勉強や経験が必要か考える。 メニュー提案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)。	

学習成果・到達目標・基準	◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学修し、フードコーディネートの基礎を理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになる。 ○E：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神とそれによる料理の付加価値について理解している。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、商品の提案ができるようになる。
事前・事後学習	事前学習：関連部分の教科書を読んで分からない部分に印をつけておく。自身の毎回の食事に付加価値を付けるならどのような事が出来るか考えてみる。(60分程度) 事後学習：ノート・プリントを復習し、事前学習で分からなかったところが理解できたか確認すること。また、Classroomに、授業の各回の関連問題が出題されるので、繰り返し解いて覚えること。外食に行った時には店のコーディネート・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、コーディネート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評価およびコメントして返却、④メールやzoomを用いた質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：フードコーディネートに関わる基礎的知識の理解度を定期試験により評価する。 E：実存のレストランへのメニュー提案レポートを評価する。 メニュー提案レポート：30%(提出期限厳守)、定期試験：70%(持ち込み不可)をループ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ト論」(社)日本フードスペシャリスト協会著 建帛社(2012)
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。
アクティブ・ラーニング	課題解決型学習

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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。食空間をミクロ（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。 ○C：授業を通して学んだ食の世界の知識や技術を、自らの言葉に置きかえてまとめることが出来る。また飲食店経営の実現に際し、飲食店のアドバイザーとして活躍するときに役立つ、繁盛する食空間づくりの基本的なセオリーを文章で伝えることが出来る。 ◎E：自分のアイデアを概要図面や模型という具体的な視覚的表現で構成して提案・検討出来る能力を身につける。		
授業計画	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	
	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	
	3	空間計画のコツ①（実習） 空間構成配置を考える	
	4	空間計画のコツ②（実習） 顧客導線と働き手の動線計画	
	5	立体で考える①（実習） 図面をトレースして床を作る	
	6	立体で考える②（実習） 壁面デザインを作る 窓を作る	
	7	立体で考える③（実習） 家具のデザイン 家具を作る	
	8	立体で考える④（実習） 機器類のデザイン 機器類を作る	
	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	
	10	立体で考える⑥（実習） 色彩計画 空間着彩	
	11	立体で考える⑦（実習） 色彩計画 家具・機器着彩	
	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	
	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	
	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	
	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。	
学習成果・到達目標・基準	○C：授業から学んだことを自分のコンセプトとしてまとめ、正確に伝えることが出来る。 ◎E：自分のアイデアを実現するために何を、どのように、どんな空間で提供していくのか、発想から開店までを、具体的に食空間模型づくりを通して表現することが出来る。		

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

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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 B：グループワークでのプレゼンテーションで各々の役割を分担、協力する事でより良い発表ができる。 ◎D：食文化、国内外の歳時記を知り現代の食生活、食のイベントに対して理解を深めることができる。 ○E：自分の考えをまとめ、課題に対して表現する技術を習得し、ビジュアル的にプレゼンテーションできる。フードビジネス（ホテル、レストラン）の商品開発、企画案作成ができる。		
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基本の実習。	
	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。	
	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。 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。	
	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。	
	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。 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。	
	14	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。	
	15	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。
学習成果・ 到達目標・基準	B：グループワークでの発表により各々が役割、分担を理解して協力、グループでの成果を上げる事ができる。 ◎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。 ○E：自分の考えを人前でプレゼンテーションできる。また、基本のテーブルセッティングができるようになる。
事前・事後学習	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：授業で関心を持った情報をインターネットや雑誌等で調べる。授業内容をまとめる。撮影した授業写真をレジюмеに添付するなど、実践で生かせるように復習する（30分）。指示された課題やレポートに取り組む（30分）。
指導方法	講義と実習 テキスト、レジюмеパワーポイントを使用して講義。 講義で理論を理解した上で実習を行い、知識の定着を行う。 レポートを提出を行い、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。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	B：グループワークにおける、発表の役割、協力態度を評価する。 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。） E：実習作品発表での企画書、作品、プレゼンテーションを評価する。 授業態度 20% 制作作品 80%（レポート、企画書 50% 作品 30%）
テキスト	TALK食空間コーディネーター3級 NPO法人食空間コーディネート協会著 株式会社優しい食卓
参考書	料理を美味しく演出する「盛り付け&セッティング」 メイツ出版
履修上の注意	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。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング・フードスタイリングパーティー演出）

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	人を喜ばせる“おもてなし”。「飲食」のおもてなしを楽しく演出・構成するツールとして見直し、多角的にデザインします。 オリジナルの「パーティー」を作り上げることをテーマとし、創作料理と盛り付けデザイン、テーブルコーディネートとテーブル周りの演出、オリジナルのお菓子やデザート調理、招待状作成等、優れた参考事例を元に、総合エンターテインメント体験としてのフードデザインを身につけていきます。 フードコーディネーター資格取得のための学修にも対応した内容の授業です。 (授業目標) 人が集い、飲食を楽しむ「おもてなしのデザイン」について、その発想のコツと具体的で楽しい企画書のまとめ方を身につける。 ○C：自らテーマを発想してコンセプトをまとめ、それを具現化するための計画を考えることができる。 ◎E：自分の考えを解り易く視覚的に表現する、訴求効果の高いビジュアルプレゼンテーション出来る能力を身につける。		
授業計画	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（課題解決型学習） イメージボード作りで計画立案。 イメージおよび資料の収集。	
	3	パーティー計画②（課題解決型学習） イメージボード、コンセプト作り。 空間からの具体的なイメージ発想を文字で書く。	
	4	パーティー計画③（課題解決型学習） 招待状づくり。	
	5	パーティー計画④（課題解決型学習） メニューづくり。	
	6	パーティー計画⑤（課題解決型学習） 具体的な料理のデザイン。	
	7	パーティー計画⑥（課題解決型学習） 料理の盛り付けデザイン。	
	8	パーティー計画⑦（課題解決型学習） デザート現物づくり。 現物の撮影。	
	9	パーティー計画⑧（課題解決型学習） テーブルコーディネーション計画：アイデア。	
	10	パーティー計画⑨（課題解決型学習） テーブルコーディネーション計画：配置。	
	11	パーティー計画⑩（課題解決型学習） テーブルコーディネーション計画：描画。	
	12	パーティー計画⑪（課題解決型学習） 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（課題解決型学習） 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（課題解決型学習） プレゼンテーションの文章づくり。	
	15	発表、講評（課題解決型学習、プレゼンテーション） ビジュアルプレゼンテーションシートの最終調整と発表および講評。	
学習成果・到達目標・基準	○C：自分のコンセプトをまとめ、正確に伝えることができる。 ◎E：就職活動や社会で働き出してから役に立つ、企画書表現としてのビジュアルプレゼンテーションをまとめ、発表することが出来る。		
事前・事後学習	事前学習：他の授業で使用しているフードコーディネーター資格取得対応教科書の中から、この授業に役立つ項目を熟読しておくこと。また、事前に図書やインターネットで資料を良く見ておくこと。（90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。（90分）		
指導方法	Classroomを用いて行うオンデマンド授業です。 授業では、映画や写真や現物による視覚教材を多用して、センスと発想力を高めるための基本的な知識を学ぶ講義と、各自が発想した計画を視覚表現する技術を修得する演習を複合して進めます。 一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力を培う指導を行います。		

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

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：N18C51	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食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。 (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。 A：課題に積極的に臨み、チームワークは話し合いを通じて考えをまとめ、責任を持って発表することができる。 B：グループワークでは、仲間の考えも理解すると共に自分の考えも伝え協力し合ってまとめることができる。 ◎D：食空間コーディネートに必要な基礎理論、器の知識、和食、世界の料理、卓育を知り理解することができる。 ○E：学んだ知識で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。		
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。	

学習成果・到達目標・基準	A: プレゼンテーションの役割を決め、自身を持って説明できる。 B: グループワークでは、話し合い、協力することでより良い発表ができる。 ◎D: コーディネートの知識を知る事が出来、食での演出が理解ができる。 ○E: 自分の考えをまとめ、テーブルセッティングしてプレゼンテーションすることができる。
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。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A: 課題に積極的に取り組み、チームワークに責任感をもって臨むことを評価する。 B: グループワークにおける、役割分担、協力姿勢を評価する。 D: 提出レポート、企画書（課題について学び、調べ考察されているか）・チェックシートの解答を評価する。 E: 実習作品の企画書、作品、プレゼンテーションを評価する。 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う。
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もってを行うこと。 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	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）

講義科目名称： キャリアゼミ

授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：必修
担当教員			
食物栄養科専任教員			
ナンバリング：N29A53			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	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) ビューティの4グループ（5モデル）に所属してもらい、希望する職種について理解を深め、ToitaFesにてグループ別に発表を行う。各グループ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。関連の資料動画の視聴なども行う。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。 （授業目標） ◎A：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。 ○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。		
授業計画	1, 2	就職スケジュール説明会、将来の職業を考える①（担当者：橋詰）（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180分で行う。前半はキャリアセンターにより近年の就職状況を概説してもらう。後半は、将来になりたい職業について興味・関心を持ち、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) ビューティの4グループ（5モデル）への各学生の所属を考えてもらう機会を設ける。次回の授業の含め、2回で各グループに関わる講演者の話題提供、関連の資料動画の視聴を行う。	
	3	将来の職業を考える②、TOITA Fesキックオフ、グループ分け開き取り（担当者：橋詰）（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90分目安だが、多くの企画があるので前回同様の時間がかかるつもりで対処してほしい。前半では、各グループに関連した講演および動画の視聴を行う。前回も含めた2回を通じて、1) 栄養士については受託会社の方の講演、病院栄養士の動画の視聴、2) フードビジネスについては、スーパーマーケット事業の関係者の講演、3) カフェレストランについては、料理教室関連の動画、4) ビューティについては化粧品関連の業界の方に講演していただけるよう準備している。後半の20分で実行委員会学生によるTOITA Fesキックオフ（参加の呼びかけ）を実施したあと、4グループの代表の教員が、各々、対応できる職種、TOITA Fesに向けての発表内容など活動の概要を紹介してもらう。授業終了後、数日以内の回答期限で、Googleホームなどを利用して希望するモデルを希望職種の聴取を行った上で、速やかにグループ分けを行う。	
	4	オープンエントリーシートの作成（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 90分で行う。この回からToitaFesで展示、発表まで、しばらく4グループ別に分かれて各担当教員がオープンエントリーシートの作成などのキャリア指導を行う。グループによって集合する教室が異なるので、Classroomなどでの連絡をあらかじめ確認する。	
	5, 6	TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 180分で行う。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。ToitaFes当日まで隔週での活動になるが、準備の状況によってはグループごとの判断で毎週、活動することもありうる。	
	7, 8	TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 180分で行う。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。ToitaFes当日まで隔週での活動になるが、準備の状況によってはグループごとの判断で毎週、活動することもありうる。	
	9, 10	TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 180分で行う。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。ToitaFes当日まで隔週での活動になるが、準備の状況によってはグループごとの判断で毎週、活動することもありうる。	
	11, 12	SPI試験および内定者による就活体験講座（担当者：橋詰） 全員合同で180分で行う。前半は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。後半は4グループそれぞれに関連する2年生の内定者が一人ずつ、就職先の内定に至るまでの体験談を話す。関心を持った学生より質問も受け付ける。	
	13	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分目安で行う。次の回も含めて2回行い、1) 栄養士については保育園や老人ホーム関連、2) フードビジネスについては、デジタルマーケティング(インターネットやIT技術を駆使した新規販売戦略)関連、3) カフェレストランについてはレストラン業界関連、4) ビューティについては健康的なダイエットを実践する管理栄養士の方に講演していただけるよう準備している。	
	14, 15	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180分で行う。前半は前回とは別の講演者、あるいは同じ講演者でも別の内容による講演を準備している。後半は以前行った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。	

	12 13 14 15
学習成果・到達目標・基準	◎A：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。 ○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。
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る。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：レポートを評価する D：受講態度、事後課題を評価する 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	授業内で適宜紹介する
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。
アクティブ・ラーニング	グループディスカッション

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			
狩野恭子			
ナンバリング：N27C34	実務家教員による授業		
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。 （授業目標） 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ○E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。		
授業計画	1	ガイダンス（西山・井部・高橋・未定・未定）：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。	
	2	特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋）	
	3	特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部）	
	4	特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（保育園）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）	
	5	特定給食施設の種類と特徴④：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：未定）	
	6	特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：未定）	
	7	履修モデル別講座①：分科会（モデル別：病院・福祉）（ICT:Classroom） 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。	
	8	履修モデル別講座②：分科会（モデル別：病院・福祉）（ICT:Classroom） 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。	
	9	履修モデル別講座③：分科会（モデル別：病院・福祉）（ICT:Classroom） 委託給食会社に勤務し、病院に配属された栄養士の事例を紹介し、委託給食会社栄養士の仕事内容について理解を深める。また病院の職員としての栄養士との仕事内容の違いについて学ぶ。	
	10	履修モデル別講座④：分科会（モデル別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 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。	
	11	履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 病院事例、高齢者福祉施設の事例より症例検討を行い、各事例に適した栄養面のアプローチ法についてディスカッションを行う。	
	12	学外実習分野別講座①：分科会（実習分野別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 全体講義で学外実習ノート、関連プリントを配布。学外実習中の注意事項に関して説明（健康管理、連絡方法、身だしなみなど）。（担当：各実習分野担当教員） 分野別に分かれたのち 1. 研究テーマ立案 2. 用具貸出 3. その他：食事の特性などの説明	
	13	学外実習分野別講座②：分科会（実習分野別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 分野別に集合し、1. 前回立案した研究テーマのブラッシュアップ 2. 身だしなみチェック 3. 高齢者栄養に関してミニレクチャーを行う。（担当：各実習分野担当教員）	
	14	学外実習分野別講座③：分科会（実習分野別）（グループワーク）（ICT:Classroom） 全体講義で 1. 細菌検査に関する説明 2. 実習日程説明 3. 報告会関連の説明を受ける。 分科会に分かれたのち、1. 実習先オリエンテーションの説明 2. グループごとのリーダー決定 3. 報告会用データ提出を行う。（担当：各実習分野担当教員）	
	15	学外実習分野別講座④：分科会（実習分野別）（グループワーク・プレゼンテーション）（ICT:Classroom） 分野別に集合し、 1. オリエンテーションの確認 2. 研究テーマ完成 3. 用具貸出 4. その他必要事項の説明を行う。（担当：各実習分野担当教員）	
学習成果・到達目標・基準	◎D：それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ○E：それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。		

事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べたり記録しておくこと。（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、それぞれの業種や特定給食施設等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。 ・分科会（履修モデル別、5回）：外部からの特別講師を招いたり、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 ・分科会（実習分野別、4回）：給食管理実習（学外）に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコン、クリッカーやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点（評価）返却、④授業後の質疑対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物で評価する。 E：履修モデル別・実習分野別の課題、提出物で評価する。 配点は 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%の比率で行い、成績はルーブリックの基準に基づいて評価を行う
テキスト	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」（適宜、プリント資料配布）
参考書	「新ビジュアル食品成分表[八訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準（2020年版）」「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、社会人としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習（学外）につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄養択必修
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N27C35			
添付ファイル			

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

	日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。(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、それぞれの業種や特定給食施設等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。 ・分科会(履修モデル別、5回)：外部講師の特別講演や実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 ・分科会(実習分野別、4回)：給食管理実習(学外)に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコンやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点(評価)返却、④授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物で評価する。 E:履修モデル別・実習分野別の課題、提出物で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%
テキスト	「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」(適宜、プリント資料配布)
参考書	「新ビジュアル食品成分表 八訂版」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」 「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、学生としてふさわしくない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習(学外)につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

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

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

事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。（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、それぞれの業種や特定給食施設等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。 ・分科会（モデル別、5回）：外部講師の特別講演や、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 ・分科会（実習分野別、4回）：給食管理実習（学外）に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコン、プロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。 フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点（評価）返却、④授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：全体のレポート課題、履修モデル別・実習分野別での課題、提出物を評価する。 E：履修モデル別・実習分野別の課題、提出物を評価する。 研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」（適宜、プリント資料配布）
参考書	「八訂準拠 新ビジュアル食品成分表」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準（2020年版）」「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、学生としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習（学外）につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、携帯電話操作、居眠りなどは厳しく対処するので注意すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄養択必修
担当教員			
高橋真美			
ナンバリング：N27C37			
添付ファイル			

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

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄養選択必修
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N27C38			
添付ファイル			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はガイダンス、2～6回は全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～11回は5つの履修モデルに分かれた授業で、各分野で活躍する方を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などで学ぶ。12～15回は給食管理実習（学外）につなげる授業を分野別に行う。 （授業目標） 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育園・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：履修モデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 ○E：それぞれの履修モデルや特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、社会に向けて発信、表現することができる。
授業計画	1 ガイダンス（西山・豊島・井部・高橋・北村）：全体会 本授業の目的、授業方法、授業を受ける際のルールなどを学ぶ。授業担当者全員より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。 2 特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋） 3 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：北村） 4 特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 5 特定給食施設の種類と特徴④：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山） 6 特定給食施設の種類と特徴⑤：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：豊島） 7 履修モデル別講座①：分科会（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。 8 履修モデル別講座②：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う 9 履修モデル別講座③：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う 10 履修モデル別講座④：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う 11 履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別：編入） 編入に向けた準備状況を確認して今後のさらなる対策、学習計画を作成する。 12 この回より第15回までの4回については、学外実習分野別講座として、保育所、事業所、高齢者福祉施設、病院の4グループに分かれ授業を行う。履修者は各グループに所属し受講する。
学習成果・到達目標・基準	栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、病院・福祉施設・事業所・学校・保育所・外食産業・フードビジネスなど多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、栄養士業務や食品業界などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎D：それぞれに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 ○E：それぞれの業種や分野において果たすべき業務を遂行でき、社会に貢献できる。
事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。（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、それぞれの業種や特定給食施設等の特徴をまとめること。（30分）
指導方法	・1回目はオンライン授業、7.8.9.10.13.14回目は対面授業とオンライン授業を交互に行い、2.3.4.5.6.11.12.15回目は対面とオンライン授業を同時進行で行う。 ・全体会（6回）：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 ・分科会（モデル別、5回）：希望する編入先の試験課題に応じて必要な学科対策、小論文指導を行う。 ・分科会（実習分野別、4回）：給食管理実習（学外）に向けて、演習や課題を中心に学び、研究テーマ指導を行う。 ・パソコン、クリッカーやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。

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