

食物榮養科  
專門教育科目

英文科目名称：

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>これまで学修してきた成果を確認および発表するための授業である。PROGテストにより成長を実感し、学外実習の報告会では現場で学んだことを発表する。また、モデル別に分かれて学修成果の卒業発表を行う。 (授業目標)</p> <p>◎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。</p>
授業計画	<p>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)</p> <p>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) カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p> <p>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) カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p> <p>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) カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p> <p>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)</p>

6	<p>カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p> <p>モデル別の卒業発表準備、制作、学修⑤</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川)</p> <p>フードビジネスモデル：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)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p>
7	<p>PROGテスト(3学科共通)</p> <p>1年時にも実施したPROGテストを実施する。それにより、自身のジェネリックスキルがどれだけ伸びたかを測り、得意不得意を把握するためのものである。(吉川)</p>
8	<p>モデル別の卒業発表準備、制作、学修⑥</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川)</p> <p>フードビジネスモデル：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)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p>
9	<p>生涯の学び(菊池桃子客員教授)(3学科共通)</p> <p>本学の卒業生でもあり、客員教授である菊池も残先生より女性のキャリア形成について学ぶ。(吉川)</p>
10	<p>モデル別の卒業発表準備、制作、学修⑦</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(吉川・橋詰)</p> <p>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)</p> <p>カフェ・レストランモデル：備前市と企業等と産官学連携し、備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、卒業発表することを目標とする。器による料理の見え方の違いを学ぶ。(川嶋・狩野) ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部)</p>
11	<p>学外実習報告会の練習(グループワーク)</p> <p>夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表練習を行い、実習内容について理解を深める。(西山、井部、高橋、狩野)</p> <p>学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。(吉川)</p>
12	<p>学外実習報告会①(グループワーク、プレゼンテーション)</p> <p>夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。(西山、井部、高橋、狩野)</p> <p>学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。(吉川)</p>
13	<p>学外実習報告会②(グループワーク、プレゼンテーション)</p> <p>夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。(西山、井部、高橋、狩野)</p> <p>学外実習を履修しない学生は自身が目指す将来像についての考えを発表する。(吉川)</p>
14	<p>PROGテスト解説(3学科共通)</p> <p>第7回で受けたPROGテストの結果をもとに専門家の解説を聞き、自身のジェネリックスキルの成長を確認し、得意不得意を把握し、今後に役立てる。(吉川)</p>
15	<p>卒業発表(プレゼンテーション)</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所モデル：学修の成果を発表する。(川嶋・専任教員全員)</p> <p>フードビジネス・DXモデル、カフェ・レストランモデル、ビューティ&amp;ウェルネスモデル：産官学連携の成果を発表する。</p> <p>それぞれの発表を聞いて、感想や意見を交換しあう。</p> <p>各部署からの連絡等(吉川)</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎A：課題に対して積極的に取り組むことができる。</p> <p>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。</p> <p>○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。</p> <p>○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。</p>

	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み、期日までに提出すること。（事前学習15分・事後学習30分）
指導方法	各回の内容に応じて、授業参加人数（全学科合同、食物栄養科全員、クラス別、グループ・モデル別、個別指導など）を変えて実施する。また、授業形態も各回によって、講義形式、討議形式、個別演習など様々な方法で実施する。 フィードバックの仕方：①栄養士実力認定試験については、直前模擬試験を実施しその結果をフィードバックし、本試験に臨む。②学外実習報告会については、発表後に教員よりコメントを伝えることでフィードバックする。③PROGテストの結果を返却することでフィードバックする。④産学連携授業については、課題提出後に企業の方や教員からコメントを伝えることでフィードバックする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：授業への貢献度および課題提出状況で評価する。 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	<p>Public Healthという言葉を読み取って「公衆衛生」となったが、「みんなの健康」を意味している。個々の人々が健康であるためには、単に病気にならないための対策だけでなく、早期発見や社会復帰も必要であり、それぞれの生命の質（Quality of Life:QOL）が大切である。広い視野から栄養士としての役割を認識できるよう、身近な問題を扱い講義する。</p> <p>（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。</p>
授業計画	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3 疫学（1） 疫学で用いられる指標について学ぶ。</p> <p>4 疫学（2） 疫学の役割について学ぶ。</p> <p>5 感染症予防（1） 感染症とは何かを学ぶ。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>12 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。</p> <p>13 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について学ぶ。</p> <p>14 生活習慣と疾病（1） 健康日本21を中心に生活習慣と健康増進について学ぶ。</p> <p>15 生活習慣と疾病（2） 生活習慣病における予防対策について学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎D：人間の健康に関わる様々な問題点を様々な観点から分析することによって、将来的に疾病を予防し、健康保持・増進を図ることができる。また環境問題や保健行政について説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：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 90% ・授業への貢献度 10%

テキスト	『公衆衛生学 一社会・環境と健康一』（三共出版）
参考書	国民衛生の動向（廣濟堂）
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
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	<p>日本の食文化の特色を、地理、歴史、気候、社会的・文化的な側面から解説する。さらに、中国、韓国などの日本の隣国、フランスやイタリアなどに代表される欧米の食文化の歴史を検討し、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。</p> <p>(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。</p> <p>A：食に関する情報を日々の暮らしの中で積極的に考えることができ、活用することができる。 ○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。</p>
授業計画	<p>1 食文化とは何か。その成り立ちと特性について 食事は、人間が生物として生命を維持するために必至の物である。そのため長らく、食が文化であるという考え方はなされてこなかった。食文化が学術として確立されたのは、今から50年ほど前に過ぎない。これらのことをふまえて、人間にとっての食文化とは何か、他の動物との違いについて、比較しながら考える。</p> <p>2 日本人と米 日本の食文化において、もっとも大きな影響を与えている食品は米である。米が重要視されるようになるまでの歴史的な背景について学び考える。また、食文化の記録や伝承は、ケの日である普段の食よりも、行事などのハレの日においてみられることが多い。米に関しても同様で、ハレの日の代表的な食品として餅がある。餅を用いた料理について日本各地の差を考え、その歴史的な背景を学ぶ。</p> <p>3 日本の行事食①—正月・桃の節句（プレゼンテーション） 江戸時代に確立された五節句は、現在の日本においても「行事食」として根付いている。行事食の第一回目として、行事食の成り立ちと、正月料理と春の七草、桃の節句などについて学ぶ。正月に誰もが経験している「雑煮」について、自己の経験をまとめてレポートにする。レポートを発表。</p> <p>4 日本の行事食②—端午の節句・七夕・菊の節句— 同様に、端午の節句・七夕・菊の節句について学ぶ。</p> <p>5 和食の特徴とその成り立ちと歴史① 現在「和食」というカテゴリーに含まれる食事の特徴について、整理して考え学ぶ。</p> <p>6 和食の特徴とその成り立ちと歴史② 和食の元となった「本膳料理」「精進料理」「懐石」について、その特徴を一つずつ順を追って学ぶ。特に「本膳料理」は、現在の日本料理のご飯とおかずの組み合わせ、一汁三菜の始まりがみえる。日本料理ならではの形の始まりを学ぶことで、現在の自分たちの食のルーツを知る。</p> <p>7 江戸の食文化 江戸時代の江戸は、世界一の人口密集地であり、知的レベルの高い都市であった。食に関して独特の世界感があり、江戸の食文化が東日本全体へ伝播していった。「すし」「そば」「うなぎ」「天ぷら」のように現在の「和食」の代表的な料理が確立されたのもこのころである。江戸っ子の食とその特徴を学ぶ。また、江戸時代に確立された庶民の食文化「会席」と「料亭」について学ぶ。</p> <p>8 日本料理のマナーと食文化 会席料理には、食事のマナーとして着席時の上座下座、器の扱いと箸使い、懐紙の使い方、などがある。それを踏まえて、楽しくおいしく食事をするための心遣いなどを学ぶ。</p> <p>9 嗜好品の発達—和菓子を代表として— 嗜好品は、菓子、酒、茶など、生命の維持のためには不必要なものである。しかしながら、世界の国々の中でこの嗜好品が存在しない国はないといってもよい。それはすなわち、人間が食に楽しみを求め、食が人と人とを繋げるコミュニケーションツールであることに他ならない。おもに、和菓子の発達を中心に学んでゆく。</p> <p>10 沖縄の食文化 沖縄は歴史的に見ても、独特の経緯を持って日本の食文化に取り入れられていった。栄養学的にも興味深い一面を持つと同時に、近年では食の周辺の様々な問題を抱えている。琉球時代からの沖縄の食を学ぶことで、食文化が外的な要因で変遷する経過をたどる。</p> <p>11 韓国の食文化 日本の隣国である韓国の料理について、その特徴と成り立ちを学ぶ。日本は、有史からあらゆる側面において中国文化の影響を大きく受けてきた。それらの大半は、隣国である韓国を通じてわが国にもたらされた。現在、韓国と日本の食文化には共通点も相違点もみられる。韓国の食文化を通じて、隣国の庶民文化の内容と特徴を学ぶ。</p> <p>12 中国の食文化 中国の食文化は、世界の食文化の中で最も古いものの一つで、その影響を受けた国はアジア全般にわたると言える。我が国も例外ではない。中国の現在の食の事情を知り、我が国との共通点、</p>

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



開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
工藤 豪			
ナンバリング：N22A04			
添付ファイル			
-----			

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

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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	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	<p>人体は摂取した食物からつくられ正しく働いて健康を維持している。栄養のプロとして、摂取した栄養から構成される人体の正常構造と機能を正しく理解しておく必要がある。解剖生理学では、臨床栄養学を学び理解するために必要な人体の正常構造と機能について解りやすく解説する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○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思考力の基礎を身に付ける。</p> <p>◎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。</p>
授業計画	<p>1 人体の構成 (ICT: Classroom) 人体を構成する細胞・組織ならびにミトコンドリアなどの細胞内器官について学修する。</p> <p>2 運動器系の構造と機能 (ICT: 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。</p> <p>3 呼吸器系の構造と機能 (ICT: 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。</p> <p>4 循環器系の構造と機能1 (ICT: 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。</p> <p>5 循環器系の構造と機能2 (ICT: 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。</p> <p>6 消化器系の構造と機能 1 (ICT: Classroom) 口から肛門までの消化管と肝臓や膵臓などの付属腺の構造と機能について学修する。</p> <p>7 消化器系の構造と機能 2 (ICT: Classroom) 口から肛門までの消化管と肝臓や膵臓などの付属腺の構造と機能について学修する。</p> <p>8 腎・尿路系の構造と機能 (ICT: Classroom) 尿を産生する腎臓、尿を排泄する尿路の構造と機能について学修する。</p> <p>9 神経系感覚器の構造と機能 1 (ICT: Classroom) 脳や脊髄などの中枢神経、中枢神経と筋肉などを繋ぐ末梢神経、眼や耳などの感覚器の構造と機能について学修する。</p> <p>10 神経系感覚器の構造と機能 2 (ICT: Classroom) 脳や脊髄などの中枢神経、中枢神経と筋肉などを繋ぐ末梢神経、眼や耳などの感覚器の構造と機能について学修する。</p> <p>11 内分泌系の構造と機能 (ICT: Classroom) 脳下垂体や甲状腺などのホルモンを産生する内分泌器官の構造と機能について学修する。</p> <p>12 生殖器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 卵巣や精巣などの生殖に関わる器官の構造と機能について学修する。</p> <p>13 妊娠と分娩 (ICT: Classroom) 受精から誕生までの過程について学修する。</p> <p>14 血液・造血器の構造と機能 (ICT: Classroom) 血液を構成する細胞の機能、凝固系、血液型について学修する。</p> <p>15 免疫の機能 (ICT: Classroom) 免疫を担当する細胞と免疫の仕組みについて学修する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：人体の正常構造と機能の知識から疾患の病態生理を考え理解することができる。</p> <p>◎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。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：講義資料を事前にClassroomにアップするので、ダウンロードし疑問点は書き出し、教科書、参考書、インターネットなどを利用し調べておく。(90分)</p> <p>事後学習：講義資料を復習し配布資料の練習問題を解き知識の確認と定着を行う。(90分)</p>
指導方法	<p>講義は、パワーポイント、板書により、基本的概念と全体像を理解しやすいように解説する。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。</p> <p>フィードバックの仕方：①各テーマ終了時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栄養士実力認定試験、管理栄養士国家試験の既出問題の解答と解説はClassroomにアップする。③授業前後の質疑応答。</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	C:定期試験で評価する。 D:定期試験で評価する。  定期試験70%、受講態度（積極性、貢献度、参加）30%で評価する。
テキスト	『人体の構造と機能 解剖生理学』河田光博・三木健寿・鷹股亮編（講談社栄養科学シリーズNEXT）
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編（建帛社）。解剖生理学、林洋著（じほう）。栄養科学シリーズNEXT栄養解剖生理学 河田光博・小澤一史・上田陽一編（講談社）。カラー図解人体の正常構造と機能 坂井建雄・河原克雅編（日本医事新報社）。
履修上の注意	授業にはテキストとClassroomで配布した配布資料をダウンロードしたもの準備すること。またメモが取れるようにノート、タブレット端末などを持参すること。印刷した資料は配布しないので必要な学生は印刷しておくこと。出席確認はActivePortalを用いて行うのでスマ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、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	<p>人体の臓器模型、骨格標本を用いて人体のマクロ構造、光学顕微鏡での組織観察におけるミクロ構造を学び、人体の構造を解剖学的に理解する。また人体が持つ骨格系、筋系、神経系、循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、感覚系などの正常な生理機能について、ヒト(自分)や実験動物(ラットおよびカエル)を用いて理解する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>以下に示す15回の授業計画のとおりグループ又は個人で実習を行うことにより、人体の10系列の器官系のミクロ構造からマクロ構造と、その機能の知識を修得し、食物栄養科の専門教科に関連づけることができる。</p> <p>○A：班における自分の役割を理解し、実習およびレポート作成を通じてよいチームワーク作りができる。</p> <p>◎D：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。また、内分泌系、エネルギー代謝、肥満について説明できる。さらにそれらを栄養学に関連づけることができる。</p>
授業計画	<p>1 生理学の基礎的知識 講義受講における注意事項の説明。解剖生理学の基礎的事項の説明</p> <p>2, 3 ①各器官系：解剖デモンストレーションによる10系列の器官系の観察(実習) ②組織：顕微鏡による各組織の観察/骨格系：骨格模型による骨の学習(実習)</p> <p>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。</p> <p>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. 膵臓、5. 腎臓のプレパラートを用いて組織の微細構造を顕微鏡で観察し、構造と機能を関連づけて学修する。骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学修する。</p> <p>4, 5 ①神経系：カエルの神経脚標本作製と神経刺激による筋の収縮のデモンストレーション(実習) ②筋肉系：腕橈骨筋の筋電図の測定(実習)</p> <p>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。</p> <p>②握力計を用い各自の腕橈骨筋収縮時の筋電図を測定し、筋肉収縮における興奮-収縮連関について学修する。</p> <p>6, 7 ①呼吸器系：呼吸数の測定(実習) ②循環器系：心拍数の算出と血圧の測定(実習)</p> <p>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。</p> <p>②各自の心電図をポリグラフにより記録し、心拍数測定を算出する。血液循環における血圧の役割および呼吸器系との関係を学び、心臓の拍動と血液循環について学修する。</p> <p>8, 9 ①血液：血糖値と血清総タンパク質の測定(実習) ②内分泌系：インスリンの生理作用と血糖の変化(実習)</p> <p>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。</p> <p>②肥満マウスにグルコースを投与し血糖の変化を観察するとともに、インスリンの生理作用について学修する。</p> <p>10, 11 ①感覚器系：味覚の検査と二点弁別閾値の測定。視覚について(解剖)(実習) ②消化器系：消化酵素による糖質、タンパク質、脂質の消化(実習)</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>12, 13 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)</p> <p>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管のそれぞれの機能を学び、血液からろ過された原尿が尿として排泄されるまでを学修する。</p> <p>②各自の安静時と二段昇降試験後の心拍数の測定を行い、それより各自の最大酸素摂取量を求め、50%最大酸素摂取量時の心拍数の算出を行う。運動強度に応じた糖質、脂質代謝を学び、健康を維持するためのトレーニングについて学修する。</p> <p>14, 15 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)</p>

	<p>②総合討論（グループワーク、プレゼンテーション）</p> <p>①それぞれの測定項目により、各自の肥満度を計算し、その測定方法の妥当性を検討する。ヒトにおける消費エネルギー量と摂取エネルギー量の関係について学び、肥満防止を考える。</p> <p>②1回から14回までの実習について器官系の機能の特色や、他の器官系との関連性について討論を行い総合的な学修をし、人体の正常機能を具体的に専攻分野の栄養学等の教科と結び付けてゆく。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○A：班における自分の役割を理解し、チームワークが作れるよう努力することができる。</p> <p>◎D：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。エネルギー代謝、肥満について説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：初日に実習予定表を渡すので、当日学ぶところを教科書等で予習しておく(45分)。</p> <p>事後学習：実習の最後に次週に提出してもらいレポートについて課題を出し、それについて教科書や参考書で調べた上で、レポート作成を行ってもらう(45分)。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・実習終了後、総括を行う。</li> <li>・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。</li> <li>・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</li> </ul>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：受講態度、授業への貢献度を評価する。：20%</p> <p>D：実習のレポートを評価する。：47%</p> <p>D：定期試験を評価する。：33%</p> <p>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。</p> <p>②授業への貢献度：最大60点とする。</p> <p>③定期試験：100点満点とする。</p> <p>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。）。</p>
テキスト	<p>Nボックス実験シリーズ 解剖生理学実験 青峰正裕 藤田守 編著、建帛社</p>
参考書	
履修上の注意	<p>実習は班を指定し、座席も指定する。 実習への出席と実習レポートの提出が必要である。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>実習、グループワーク、プレゼンテーション</p>

英文科目名称：

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>身体運動の生理的機能について、「一過性の運動、およびトレーニングによっておこる生体の生理的適応のメカニズム」について理解する。その理論を応用し、健康づくりのための運動、1) 運動処方の実際（運動の種類、運動量の選択）、2) ライフステージ別（子供、高齢者、女性）、および生活習慣病を有する人の運動処方についての理解を深める。</p> <p>(授業目標) 運動生理学の基礎知識を学び、食事と関連させて、健康づくりのための運動を生活の中に取り入れることができるようになる。</p> <p>◎D：運動に伴う生理的機能の適応のメカニズムを学び、運動処方の実際に応用できる。 ○E：生活習慣病別の運動の種類（有酸素運動、無酸素運動）、運動量（強度・時間・頻度・期間）の選定ができる。ライフステージ別の運動について説明できる。</p>
授業計画	<p>1 健康と運動 なぜ運動が必要なのか。健康づくりのための運動の必要性と、運動生理学との関わりを学ぶ。</p> <p>2 筋線維の種類とその特徴 運動の主役である臓器「骨格筋」。骨格筋筋線維の種類とその特徴、および筋収縮のメカニズムを理解する。</p> <p>3 筋収縮とエネルギー供給系 運動強度、および運動時間とエネルギー供給機構利用の関係、2) 運動強度、および運動時間とエネルギー減利用の関係を理解すると共に、有酸素運動で特に脂質の利用を促進する運動内容を知る。</p> <p>4 運動と循環1 運動時の心臓・血管系指標のふるまいとトレーニング効果について理解する。</p> <p>5 運動と循環2 習慣的な運動により血圧や動脈硬化指数は低下し、その結果、心血管系疾患の発症リスクは下がる。どのような運動が心血管系疾患の予防に効果的なのか、またそのメカニズムを理解する。</p> <p>6 運動と呼吸 呼吸の仕組みを理解し、運動時の換気・酸素摂取動態について理解する。さらに、それらが運動トレーニングにより向上するメカニズムについて理解する。</p> <p>7 運動と内分泌・自律神経 生体の恒常性を保つ上での内分泌系（ホルモン）および自律神経系の役割を理解する。また、運動時の継続に対するこれらの役割を学ぶ。</p> <p>8 身体組成と肥満 生活習慣病のリスクを高める肥満の状態を学び、肥満解消のための運動について理解する。</p> <p>9 運動によるエネルギー消費 運動時のエネルギー消費量の算出方法について学ぶ。</p> <p>10 身体不活動 運動不足が生体に及ぼす負の効果について学ぶ。</p> <p>11 運動と生活習慣病1 メタボリックシンドロームや脂質異常症の健康へのリスクと運動による予防・改善効果について学ぶ。</p> <p>12 運動と生活習慣病2 運動はストレス発散になり、心の健康づくりにも寄与する。また、脳機能を正常に保つ働きもある。このような運動のメンタルヘルス・認知機能向上に及ぼす影響について理解する。</p> <p>13 加齢による身体機能の低下と運動 加齢による身体機能の低下の特徴と運動の効果について理解する。</p> <p>14 女性と運動1 月経や妊娠出産といった女性のライフイベントと運動の関わりについて理解する。</p> <p>15 女性と運動2 女性アスリートにおけるスポーツ医学的な問題点と対処策について学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎D：運動に伴うエネルギー供給機構、およびエネルギー源の利用について説明できる。 一過性運動、およびトレーニングに伴う骨格筋、呼吸循環系機能の適応を説明できる。 運動が生活習慣病を予防・回復する理由を説明できる。 ○E：安全で効果のある健康づくりのための運動（運動の種類、運動量）を説明できる</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回の内容について、資料やインターネットを活用して予習する（60分） 事後学習：授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。（120分）</p>
指導方法	<p>・パワーポイントの資料を活用して授業をすすめる。 ・小テストを行い、理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①小テスト②次週の講義開始時説明③授業内外での質疑応答</p>

アセスメント・成績評価の方法・基準	D:小テスト、定期試験により評価する。 E:小テスト、定期試験により評価する。 定期試験 60% 小テスト 30% 授業態度 10%
テキスト	なし（事前に資料をGoogle Classroomにアップしますので、ダウンロードしておいてください。紙の配付はしません）。
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社 「スポーツ生理学」富樫健二 編、化学同人
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
アクティブ・ラーニング	



英文科目名称：

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では、人体は、どのような物質で成り立ち、またそれらの物質はどのような性質や役割を持っているのか、そしてどのように代謝されるかということについての基礎的な知識を身につけ、生化学2の授業につなげることがねらいである。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。</p> <p>(授業目標)</p> <p>生命現象を理解する上で必要となる、基礎的な知識を身につける。</p> <p>○C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識により、分子レベルで理解することができる。</p> <p>◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などについての基礎的な知識を習得し、その内容を説明できる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>2 人体の構造 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 人体の構造と機能について学ぶ。</p> <p>3 糖質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 糖質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>4 脂質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 脂質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>5 たんぱく質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) たんぱく質とアミノ酸の構造と分類について学ぶ。</p> <p>6 酵素 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 酵素の構造と機能について学ぶ。</p> <p>7 酵素の調節 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 酵素反応の調節法について学ぶ。</p> <p>8 生体エネルギー (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>9 糖質の代謝 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 糖質の消化と吸収、糖代謝の主要な経路について学ぶ。</p> <p>10 脂質の代謝 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>11 タンパク質とアミノ酸の代謝 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>12 核酸 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 核酸の構造と機能、ゲノムと遺伝子の違いについて学ぶ。</p> <p>13 遺伝子発現 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 複製、転写、翻訳について学ぶ。</p> <p>14 免疫 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 免疫機構とその特徴について学ぶ。</p> <p>15 まとめ (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。</p> <p>◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子などについての基本事項を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：テキストの該当部分を読み、予習課題に取り組む。(60分)</p> <p>事後学習：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)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・毎回、予習用課題と復習用課題をClassroomで配布する。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	C：定期試験を評価する。 D：小テスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Classroomに予習課題、復習課題、授業で使用した資料を掲載するので事前事後学習に利用すること。</li> <li>・授業中にClassroomを利用して、練習問題の演習と小テストを行うので、スマホまたはノートPCを用意すること。</li> </ul>
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	<p>生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では生化学1で学んだ内容を復習した上で、さらに、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養士実力認定試験の問題にも対応できる力を養うことがねらいである。</p> <p>(授業目標)</p> <p>生命現象を理解する上で必要となる基礎的な知識に加えて、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養学などに応用できる力を養う。</p> <p>○C：人体の様々な生命現象を、身につけた高度で専門的な知識を用いて説明することができる。</p> <p>◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子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。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス、人体の構造と成分 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>2 細胞の構造 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 細胞の構造、細胞膜の役割について学ぶ。</p> <p>3 糖質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 糖質の結合様式について学ぶ。</p> <p>4 脂質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 脂質の構造と性質の関連性について学ぶ。</p> <p>5 たんぱく質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) たんぱく質とアミノ酸の性質と分類について学ぶ。</p> <p>6 酵素の性質 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>7 酵素反応の速度と調節 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 酵素反応速度、フィードバック調節について学ぶ。</p> <p>8 生体エネルギー (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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</p> <p>9 糖質の代謝 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 糖代謝の主要な経路について学ぶ。</p> <p>10 脂質の代謝 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>11 たんぱく質とアミノ酸の代謝 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>12 核酸 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 核酸の構造と機能、DNAの複製について学ぶ。</p> <p>13 遺伝子発現 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 転写・翻訳、DNAの変異と疾病について学ぶ。</p> <p>14 免疫 (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p> <p>15 まとめ (ICT：Classroom、理解度確認のための演習や小テストに活用) 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。</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・毎回、予習用課題と復習用課題をClassroomで配布する。</li> <li>・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。</li> </ul> フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	C：定期試験を評価する。 D：小テスト、定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト20%、授業態度・貢献度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生化学1で学んだ内容をよく復習し、授業に臨むこと。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
アクティブ・ラー ニング	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：栄選択必修
担当教員			
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	<p>生化学1・2によって得られた様々な知識を、実際に自分の眼や手で確かめ、体得すること、そして実際に体験して実証したことを通じて、新たな知識を得ることがこの授業のねらいである。また実験によって得られた結果を分析・検討し、そこから結論を導き出すという力を身につける。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。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：実験によって得られた結果を分析・検討することができる。</p> <p>◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造について説明することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 授業の内容、評価方法の説明を行う。また各種の実験器具の操作方法について学ぶ。</p> <p>2, 3 糖質と脂質の定性反応 (実験) 糖質の定性反応：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、糖の構造と性質について理解する。 脂質の定性反応：脂質の各種溶媒に対する溶解性、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の反応性の比較、ステロールの検出、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。</p> <p>4, 5 たんぱく質・アミノ酸とビタミンの定性反応 (実験) たんぱく質・アミノ酸の定性反応：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、たんぱく質やアミノ酸の構造と性質について理解する。 ビタミンの定性反応：マルチビタミン剤から各種ビタミンの検出を行う。これにより、それぞれのビタミンの性質について理解する。</p> <p>6, 7 糖質の消化と代謝 (実験) 糖質の消化：デンプンが消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかを調べ、糖質の消化について理解する。 糖質の代謝：酵母を用い、糖が代謝されるとその過程で何が生成するか、また最終的に何が生成するかを調べ、糖質の代謝について理解する。</p> <p>8, 9 脂質とたんぱく質の消化 (実験) 脂質の消化：脂肪が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかをクロマトグラフィという技法によって調べ、脂肪の消化について理解する。 たんぱく質の消化：たんぱく質の立体構造が、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。</p> <p>10, 11 酵素の性質と阻害剤の影響 (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。</p> <p>12, 13 酵素反応速度 (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。</p> <p>14, 15 生体成分の分離 (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：プロコラーゲンから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。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○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。</p> <p>◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造についての基本的な事項を説明することができる。</p>
事前・事後学習	<p>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)</p> <p>事後学習：レポートを作成する。(45分)</p>
指導方法	<p>・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。</p> <p>・Classroomに必要な資料を掲載し、予習、復習、レポート作成に役立ててもらおう。</p> <p>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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>○C：レポートの内容を評価する。</p> <p>◎D：レポートの内容、定期試験を評価する。</p> <p>レポート50%、定期試験20%、授業態度30%</p>

	成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	無し（適宜プリントを配布する。）
参考書	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
アクティブ・ラーニング	実験

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
小島聖子			
ナンバリング：N14A11	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>人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。</p> <p>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。</p> <p>また、食品の歴史の変遷や食物連鎖、環境問題の面からも理解を深めます。</p> <p>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。</p> <p>（授業目標）</p> <p>◎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。</p>
授業計画	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>10 食品中の成分6 ビタミン ビタミンの分類と機能</p> <p>11 食品中の嗜好成分 色素・香り・味、テクスチャー</p> <p>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）</p> <p>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）</p> <p>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</p> <p>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</p>
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、テキストに従いパワーポイントを使い講義を行います。 プリントは予習出来るように、一週前に配布します。 2. 毎回授業の最初に小テストを行い、小テスト解説をしながら、前回の講義内容も簡単に復習し、新しい内容に入り理解を深めるようにします。 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	



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	<p>実際に実験を行って、食品を化学的に分析する方法について学ぶ。そのために、まず化学実験の基礎的な知識や技術を身につけることから始める。最初に実験器具の取り扱い、試薬の調製などを学習し、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。</p> <p>(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。</p>
授業計画	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>6, 7 たんぱく質の定量／実技試験① Bradford法による吸光度計を利用して、ラット血清中のアルブミン（タンパク質）の定量する。検量線作成用に既知の濃度のアルブミン溶液も作成する。 メスシリンダーやビュレットの目盛の読み取りに関する実技試験を行う。</p> <p>8, 9 還元糖の定量／実技試験② 清涼飲料水中の還元糖をソモギー・ネルソン法（比色法）で定量する。 安全ピペッターを用いたホールピペットの操作に関する実技試験を行う。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>14, 15 二枚貝のグリコーゲンの定量 グリコーゲンを定量するために、ヤマトシジミの軟体部をホモジナイズして、青緑色に染色させるアントロン硫酸法により比色定量する。</p>

学習成果・到達目標・基準	<p>A：実験の進行に積極的に加わることができる。</p> <p>B：一つひとつの操作を班のメンバーと確認しながら実験を進めることができる。</p> <p>C：実験の進行を自ら考えることができる。</p> <p>◎D：分析法の原理や方法について考えることができる。</p> <p>○E：操作方法を確認しながら実験を行い、間違いのないレポートをワード、エクセルで作成できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：初回の授業で実習のプリントはすべて配布するので、2回目以降の授業はあらかじめプリントを読んでおき、実験で行うことをイメージしておく。随時、映像で実験の様子を事前に示すので、これも視聴しておく(30分)。</p> <p>事後学習：実験結果をまとめてレポートを作成する。レポートは授業プリントのデータから加工して作成する。レポート作成に当たっては、文献を調べて実験結果についていろいろな観点から考察を加える(60分)。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①レポート・プリント提出②レポート・プリント評価およびコメント③授業内外での質疑対応</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：本人の実験への取り組みを見て評価する。</p> <p>B：班としての実験への取り組み方を見て評価する。</p> <p>C：実験の進み具合を見て評価する。</p> <p>D：定期試験ならびにレポートで評価する。</p> <p>E：実験操作ならびにレポートで評価する。</p> <p>定期試験 60%、レポートの内容 20%、実験への取り組み 20%</p>
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・実験室内では携帯電話を使用しない。</li> </ul>
アクティブ・ラーニング	グループワーク（実験）

英文科目名称：

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

授業内容 授業目標 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	食品加工学の目標は、食品の加工・製造を通じて食品に関与する関連事項や食品の特性を幅広く理解することにある。担当教員は、食品会社の実務経験者(商品開発・保存技術・営業支援・消費者教育・業界業務等含む)であり、現場での実例を紹介し多角的に食品を解説し理解を促す。 授業内容は、総論と各論の2部構成とする。総論としては、食品全体の加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。各論としては、代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造理論、メーカーの事情とノウハウ、その他関連事項について解説する。各論では、食品学各論に該当する内容もフォローし、商品開発及び食品開発についても随時触れていく。またClassroomに資料を掲載して、事前・事後学習が有効に行えるようにフォローし、さらに関連事項や関連メーカーについて各自がインターネット等を利用して調べるように指導する。 (授業の目標) 食品加工学は、食品を加工する意義から食品に係る事項も含め幅広く食品について理解する。基本的な食品の加工理論を修得しながら社会情勢の変化を理解し、衛生的で経済的かつ安全な加工食品を選択及び利用する力を身に付ける。 ◎C:食品を多角的に理解することで、市販品よりその食品の情報を収集し、同系食品でもその違いや本質が理解できる。 ○D:代表的な加工食品の製造方法・製造原理を理解することで、製造を通じて食品に関与する事項が多角的に理解できる。
授業計画	1 食品について 食品について ①授業内容・授業の進め方 授業の進め方や諸注意等を確認する。 ②食品についての概要 食品とは何か？ 事例をあげて解説する。 ③食品を加工する意義・必要性 食品についての概要として時代背景、現状の問題、加工技術等を学ぶ。 食品を加工する意義や必要性について食品について関連事項を含めて解説する。 対面を利用して、食品について考えていることや疑問点をディスカッションする。 2 食品の加工方法 食品の加工方法 ①物理的方法 (物理現象の利用) ②化学的方法 (化学反応の利用) ③生物的方法 (微生物の利用) ④最新技術 食品の各種加工方法について、物理現象・化学反応・微生物の利用について代表的な処理方法と食品をあげて解説する。 併せて最新技術を紹介する。例えば逆浸透法・高圧処理・ゲル化他も解説する。 対面を利用して興味ある加工食品についてディスカッションする。 3 食品の劣化現象 食品の劣化現象 ①食品の不都合・不具合 ②劣化の原因 ③劣化現象 食品の劣化現象について学び食品を劣化させる犯人を特定する。 劣化の原因(微生物・食害・酸素・酵素・光)についての特徴等を解説する。 劣化現象(腐敗・酸化・褐変)について事例をあげて解説する。 対面を利用して、食品の腐敗の経験などディスカッションする。 4 食品の保存1 食品の保存1 ①劣化を防ぐ方法 ②低温貯蔵法 ③乾燥法 食品の保存方法について劣化の原因から保存法について学ぶ。 低温貯蔵(冷蔵庫の話・温度帯の違い・氷温貯蔵他)について解説する。 乾燥の原理から乾燥法(FD・SD・薬剤他)について解説する。 対面を利用して身近な乾燥食品についてディスカッションする。 冷蔵庫の在り方・利用方法・今後の課題についてグループワークを実施する。 5 食品の保存2 食品の保存2 ①酸素対策 ②食品添加物 ③冷殺菌法・その他 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。

6	<p>食品添加物について種類・表示方法について解説する。          燻煙法について塩蔵・煙の成分・燻煙の種類を含めて解説する。          加熱しない殺菌法として冷殺菌（薬剤・放射線）について解説する。          機能性水について解説する。          対面を利用して食品添加物の意義についてディスカッションする。</p> <p>食品の包装と包材          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。</p> <p>対面を利用して、リサイクルや環境問題についてディスカッションする。</p>
7	<p>食品の表示と法規          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。</p>
8	<p>食品の開発          食品の開発          ①食品開発とは？          ②歴史と食品          ③食品開発の実際          ④リニューアル          食品開発について、時代の証言からその手法を含めて全般的に学ぶ。          食品開発については、ニーズとシーズを踏まえて開発の手順について解説する。          歴史から開発された食品やメーカーのヒット食品も紹介する。          商品開発の別の柱である商品のリニューアルについても解説する。          対面を利用してヒット食品についてディスカッションする。</p>
9	<p>穀類と加工食品          穀類          ①穀類とは？          ②米類          ③小麦粉類          ④その他穀類          穀類について、その意義や価値及び米類・小麦類について学ぶ。          米類については、種類、米の処理（搗精法）、米類加工方法（無精米・備蓄米他について解説する。          小麦については、特長やその加工品、パンの製法（製パンの原理・各種製パン法）及びメーカーの技術紹介する。          対面を利用して、好きなパン及び製パン技術についてディスカッションする。</p>
10	<p>肉類と加工食品          肉類          ①肉類の種類          ②加工食品及び加工法          ③肉類に関連する事件          肉類の種類や肉類の加工品及び関連事件も含めて学ぶ。          肉類の種類は、家畜、家禽、家兎を紹介し、肉類加工品（ソーセージ・ハム類）を事例を踏まえて解説する。          肉類関連事件として、狂牛病、口蹄疫、鳥インフルエンザについても解説する。          対面を利用して、肉類の加工品や調理についてディスカッションする。</p>
11	<p>魚介類と加工食品          魚介類          ①魚介類の種類          ②加工食品          ③加工法          魚介類について、種類（魚類・甲殻類・頭足類その他）や加工食品及び加工法について学ぶ。          魚介類の特徴や種類及び人気のある魚について解説する。          魚介類の伝統的加工品及び加工法や新しい食品についても解説する。          対面を利用して、鮭についてディスカッションする。</p>
12	<p>油脂類と加工食品          油脂類          ①油脂とは？          ②油脂類の原料と種類          ③油脂類の処理（加工）          ④加工食品          ⑤業界の動向          油脂類の種類からその処理法（採油・製油法）及びそれぞれの加工食品について学ぶ。</p>

	<p>油脂原料は、植物油・動物油脂の特徴と処理法と油脂加工食品（マーガリン・ショートニング他）について解説する。 また油脂メーカーの動向を業界の動きと合わせて解説する。 対面を利用して、油についてディスカッションする。</p> <p>13 野菜・果物類と加工食品 野菜・果物類 ①野菜の種類 ②野菜の加工食品 ③果物の種類 ④果物の加工食品 野菜と果物の種類や加工方法及び加工食品について学ぶ。 野菜と果物は喫食する部位にわけて種類を解説する。 加工食品については伝統的加工方法や最新の技術を踏まて解説する。 対面を利用して、好きな野菜・果物についてディスカッションする。</p> <p>14 嗜好飲料類 嗜好飲料類 ①ノンアルコール飲料 ②アルコール飲料 嗜好飲料について、ノンアルコール飲料とアルコール飲料を分けて種類や製法及び製品特長について学ぶ。 ノンアルコール飲料は、炭酸飲料、缶コーヒー、スポーツ飲料・ミネラルウォーターについて解説する。 アルコール飲料は、ワイン・ビール・日本酒・蒸留酒について解説する。 対面を利用して、各種嗜好飲料についてディスカッションする。</p> <p>15 乳類・乳製品類・まとめ 乳類・乳製品類 ①牛の一生（牛が牛乳を採取するまで） ②乳類分類 ③殺菌方法 ④乳製品 ⑤加工食品まとめ 乳類及び乳製品について原料から処理及び加工方法、加工食品について学ぶ。 牛から牛乳が出来るまでと牛乳分類・殺菌方法について解説する。 乳製品や関連微生物についても解説する。 今まで学んだ加工食品についてまとめる。 対面を利用して乳製品について利点を含めてディスカッションする。</p>
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に違いが言える。 ◎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及び関連事項を学んでいくので、各回ごとに教科書の内容を良く目を通し、キーワードや興味ある点・事項などノートに羅列すること。興味ある事項は、新聞・雑誌・参考書・インターネット等で調べてノートにまとめること（60分程度） 事後学習：授業を通じて習ったことをノートにまとめその食品の理解を深めること。市場（スーパー・CVS等）にて市販品をみて確認し、情報（表示他）を収集してノートにまとめること。またその食品の業界のホームページやメーカーのホームページを調べて内容を確認しノートにまとめる。（120分程度）
指導方法	授業は、基本的に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（学生はノートを取り、常にキーワードを意識すること）。随時、学生には多角的に質問して理解状況や興味を確認する。毎回、前回のポイントをパワーポイントに提示し、重要点を再確認する。 フィードバックの仕方：①授業内での質疑応答及び今回のポイント確認 ②次回の授業で前回の重要点確認
アセスメント・成績評価の方法・基準	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	五訂 食品加工学 編者 北尾悟・鍋谷浩志 建帛社
参考書	食品加工貯蔵学 本間精一・村田容常 東京化学同人
履修上の注意	1. 講義授業は、講義に参加（聞く・質疑に答える・ノートを取る等）することを原則とする。 2. 授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度（マナー）に注意すること。 授業中は次にあげる行為は禁止する。（おしゃべり、居眠り、飲食、スマホ等の操作、化粧、他の教科の課題の作成、無断で教室外へ出ること・授業を受ける上で好ましくない行為等） 特に居眠りしている場合は、授業に参加していないと見なす。 3. 授業に必要でないもの（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：授業の特記事項や特定のキーワードに関してディスカッションを実施する。

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	<p>食品加工実習の目標は、食品の製造（加工・原理）を通じて食品を幅広く理解することにある。実習では、「食品製造」、「食品開発（企画）」、「メニュー提案」の構成で実施する。</p> <p>食品製造は、「学び」、「体験」、「総括」をセットとして食品加工の理解を深める。「学び」では、加工原理等及び操作方法・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。</p> <p>食品開発（企画）は、グループ内で課題テーマに応じて、協議・ディスカッションを行い発表する。メニュー提案は、製造した食品を基に新たな視点から、グループ内で協議・ディスカッションを行い発表する。</p> <p>担当教員は、食品会社（開発研究所所属・工場現場での試作・指導等）の実務経験より現場の実例を示しながら多角的に食品加工及び加工食品を解説する。</p> <p>（授業の目標） 食品の基礎的知識、加工方法、表示、市販食品との違いを理解すること。グループワークとしては、加工食品を作り上げること、企画・開発作業として食品開発・メニュー提案を行い発表すること。 A：班における自分の役割を理解し、加工実習を通じて良いチームワーク作りができる。 D：食品の加工を通じて、食品の役割・機能・諸問題を理解できる。 E：代表的な加工食品の製造原理を理解し、基礎的な食品の加工・製造ができる。</p>
授業計画	<p>1 食品加工の概要 食品加工の概要（講義） ・授業の目的・内容説明 レポートの作成方法 ※Classroom等にてレポートの書き方提示 ・食品加工概要 食品を加工する意義及び加工方法について解説する。 物理的方法と化学的方法及び生物的方法についてそれぞれの加工方法と食品事例を学ぶ。 ・完成度の高い加工食品紹介（DVD等から） 何故完成度が高いか？その食品の歴史を通して学ぶ。</p> <p>2.3 食品製造概要・果物の加工（イチゴジャム） ①食品製造概要（講義） 食品を製造すること（製造環境・作業員の心得他）全般について解説する。 ・食品製造所 食品の製造はどのような環境で行うか現場（工場）の実例をあげて説明する。 授業で使用する実習室（加工環境等）の注意事項を確認する。</p> <p>②果物の加工：イチゴジャム（製作用業） ・イチゴジャムの製造 イチゴジャムを製造するに当たり、ジャムの基礎としてジャムの原理や種類及びゼリー化について学ぶ。 瓶詰について理解として、瓶詰の保存性の意義や加熱殺菌について学ぶ。製造を通じて食品を加工する意義を確認する。</p> <p>4.5 食品開発・開発作業 ①食品開発（講義） ・食品開発の考え方（開発・企画） ニーズとシーズの関係 歴史と食品及びヒット食品について解説。 ・加工食品の保存技術 （低温処理・乾燥）缶詰や瓶詰の保存の原理、脱気・密封・殺菌について解説する。 加工食品の商品開発について事例を踏まえて解説する。</p> <p>②食品開発（開発・企画作業） ・開発の手法等よりグループディスカッション ・テーマ参考資料の視聴（DVD等） ・テーマについてグループディスカッション</p> <p>6.7 小麦粉の加工（手打ちうどん）・提案作業 ①小麦粉の加工：手打ちうどん（製作用業） ・手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での実例も紹介する。 製造を通じ職人の技術も確認する。</p> <p>②メニュー提案（提案作業） ・うどんの新しい食べ方等検討 グループワークにて新しい食べ方等についてメニュー提案をする。</p> <p>8.9 乳製品の加工（チーズ）・提案作業</p>

	<p>①乳製品の加工チーズ・乳飲料（製造作業）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・乳飲料の製造 チーズを製造する工程で生じる乳清品を利用して乳飲料を製造する。</li> </ul> <p>②提案作業（メニュー提案）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カッテージチーズ等の新しい食べ方検討 グループワークにて新しい食べ方等についてメニュー提案をする。</li> </ul> <p>10. 11 缶詰と瓶詰・野菜の加工（ピクルス）</p> <p>①缶詰と瓶詰（講義）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の劣化 食品が劣化する原因と現象を解説する。</li> <li>・長期保存食品の秘密 缶詰・瓶詰の製造の秘密を確認する。</li> </ul> <p>②野菜の加工（製造作業）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>12. 13 油脂の加工（バター）・グループワーク</p> <p>①油脂類の加工：バター・乳飲料（製造作業）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。 バターの製造を通じて、加工手法（遠心力）を体感する。</li> <li>・乳飲料の製造 バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。</li> <li>・官能検査の手法 試作品を試食・試飲の際の官能検査の手法について解説する。</li> </ul> <p>②グループワーク</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品開発やメニュー提案のグループワーク 発表準備及び対応作業及びプレゼンテーションの練習等を行う。</li> </ul> <p>14. 15 加工食品（加糖酸乳）・発表会</p> <p>①加工食品：加糖酸乳（製造作業）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>②発表会 授業で行ったグループワークより、食品開発やメニュー提案をグループ毎に発表する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：班における自分の役割を理解し、チームワーク作りに貢献し、加工実習をやり遂げることができる。  D：代表的な食品の加工法の理解ができ、それに伴う食品の説明ができる。市販品との違いを説明できる。  E：代表的な加工食品の製造原理が理解でき、それに伴う製造作業ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って次回製造する食品について教科書や参考資料等で調べてノートにまとめる。合わせて関連キーワードをノートに列挙する。（45分）  事後学習：実習で習ったことをレポートにまとめて製造した食品の理解を深める。機会を見つけて市場の市販品（表示含む）を確認し、関連メーカー等のホームページも確認しノートにまとめる。（45分）</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5～6人を1グループに班別にし班単位で、瓶詰、袋詰等は1人1個の割合で製造できる規模で実習し、発表課題についてグループ毎に発表する。</li> <li>・最初に製造の原理や操作方法を説明し、その後は各班ごとに巡回しながら指導する。</li> <li>・実習（食品製造）ごとにレポートを提出してもらい理解度を確認する。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①レポート提出 ②レポート評価、コメント ③授業内の質疑応答 ④前回作品の振り返りや追加事項</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：受講態度・グループ内での授業貢献度を評価する。  D：加工食品の基礎知識について、加工方法や特性の理解などをレポート提出・定期試験で評価する。  E：加工実習貢献度（食品製造の心構えや取り組み姿勢）を評価する。</p>

	<p>実習を通して学んでいく教科なので実習態度、レポート、グループ発表及び試験で総合的に評価する。  定期試験40% レポート40% 実習参加状況（実習態度・発表作業・ルール順守等）20%</p>
テキスト	<p>食品加工実習・実験書 吉田企世子編  医歯薬出版</p>
参考書	<p>五訂 食品加工学 北尾悟・鍋谷浩志編  建帛社</p>
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 班単位で製造・企画するので班員で協力して実習に参加すること。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
アクティブ・ラーニング	<p>実習、グループワーク、プレゼンテーション</p>



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
川嶋比野			
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	<p>1 食品衛生学総論 食品衛生の意義、食品衛生行政、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法、その他の法律</p> <p>2 食品と微生物（1）カビ・酵母・細菌 微生物（カビ・酵母・細菌）の種類と分類を学ぶ。 微生物の増殖・環境条件を学び、それぞれ特徴を理解する。</p> <p>3 食品と微生物（2）ウイルス 微生物（ウイルス）の種類と分類を学ぶ。 微生物の増殖の仕組みを学び、ウイルスの特徴を理解する。</p> <p>4 食品の変質と防止（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 食品の腐敗・変質、化学的変質、食品の保存法について、学ぶ。</p> <p>5 食中毒（1）細菌性食中毒（毒素型） 食中毒の分類を理解し、学ぶ。 食中毒の発生状況を調べ、現状を把握し、その対策を理解する。</p> <p>6 食中毒（2）細菌性食中毒（感染型） 細菌性食中毒（感染型）の種類と特徴、その予防対策を学ぶ。 食品と原因菌との関連性を学ぶ。</p> <p>7 食中毒（3）自然毒（動物性）（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 自然毒（動物性）の種類と特徴を学ぶ。</p> <p>8 食中毒（3）自然毒（植物毒） 自然毒（植物毒）の種類と特徴を学ぶ。</p> <p>9 カビ毒・有害汚染物質 カビ毒および化学物質・有害元素による健康障害への影響について、学ぶ。</p> <p>10 寄生虫・原虫 食品を媒介とする主な寄生虫症について、学ぶ。 飲料水と主な原虫による食中毒について、学ぶ。</p> <p>11 経口感染症（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 人畜共通感染症について、その分類と感染症予防対策を学ぶ。</p> <p>12 食品添加物・遺伝子組換え食品 食品添加物の種類と用途、安全性評価について、学ぶ。 遺伝子組換え食品の安全性・表示について、学ぶ。</p> <p>13 食品衛生対策（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</p> <p>14 食品表示法・アレルギー物質 食品表示法の理解と実際を学ぶ。実際に加工食品の表示を調べ、作成できるよう身に付ける。 アレルギー物質を理解し、その対策を学ぶ。</p> <p>15 器具と容器・包装に関する衛生、まとめ（小テスト） ①材質の特性と衛生、容器入り食品について、学ぶ。 ②食品衛生学を学び、理解度を小テストを実施することで確認する。 ③全体のまとめの講義を行う、理解を深める。</p>
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、資料を説明できる。 ◎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：小テストに向けて配布された課題に取り組む。（60分） 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会等ホームページを参照して最新情報を収集しておく。（60分） 事後学習：配布された課題に取り組む。（60分） 授業内容をA4レポート1枚に集約しまとめる。（60分）

指導方法	<p>パワーポイントを使用し視覚的に理解が深まるように工夫する。</p> <p>授業の理解度：紙媒体、Classroomによる小テストを実施し、理解度を確認する。</p> <p>フィードバックの方法：事前課題を提示⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項を記入し返却⇒再提出。</p> <p>小テスト実施⇒小テスト結果にコメント記載の上、返却⇒授業後におけるコメントへの質疑応答。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：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。</p> <p>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。</p> <p>E：グループによるプレゼンテーションを評価する。</p> <p>小テスト60%、課題20%、課題発表20%</p> <p>「成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する」</p>
テキスト	後期の教科書販売時に指定します
参考書	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生関連分野について、常に意識して予習・復習する。</li> <li>・Classroomを活用するため、携帯を充電して持参すること。</li> </ul>
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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
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	<p>食品の多様化、流通の複雑化、グローバル化が進む中で、食品の安全性への関心が高まっている。食品衛生管理上で重要となる食品製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査の他、食品添加物、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査など、食品の危害要因に対する科学的かつ客観的な基礎知識を深める。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食品衛生学実験では、食品の危害要因を理解し、グループによる分析・実験からチームワークと食品衛生に関する基礎知識を説明できる。</p> <p>◎A：グループによる自分の役割を理解し、実験操作を実施できる。</p> <p>◎D：食品衛生学の検査・実験法を学び、食品衛生学の基礎を説明できる。</p> <p>E：発表内容をパワーポイントで作成することで分かりやすく表現できる技能を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。検査結果の活用方法を学ぶ。 【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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>12, 13 食品の変質試験(①卵の鮮度試験、②米の鮮度試験)(ICT: スマホ、タブレットPC) 【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。</p> <p>14, 15 HACCPシステムの構築と検査(グループワーク、プレゼンテーション) HACCPシステムは、食品の原材料から最終製品が完成するまでの各工程で発生する危害を分析し、その危害が発生しないための重点的な衛生管理を行い、食品の安全性、品質を確保することができるマネジメントシステムである。その検証には、試験・検査が果たす役割は大きいことを理解し、HACCPシステムの構築と検査について具体的に身に付ける。</p>

学習成果・到達目標・基準	<p>◎A:グループによる自分の役割を理解し、実験を通じて円滑なチームワーク作りに配慮できる。</p> <p>○D:食品の衛生管理に関して、微生物検査、食品添加物、食品の安全性確保のための検査・実験方法を説明できる。</p> <p>E:食品衛生管理を学び、その危害分析を実施できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習:配布された課題に取り組む。また、授業内容をA4レポート1枚に集約し図示する。参考書、食品衛生学実験に関する事項に関して、ホームページ等で調べる。(45分)</p> <p>事後学習:実験で学んだことをレポートにまとめる。分析方法・実験操作の理解を深め、実際の市販品(食品表示法に準じた記載)等も調査する。(45分)</p>
指導方法	<p>・説明はパワーポイントを使用し解説する。</p> <p>・グループで実験を行い、学生の理解度に沿って指導する。</p> <p>・実験項目ごとにレポート提出とし、理解度を確認する。</p> <p>・ICTの活用は、Classroom、クリッカーを活用して小テストを実施し、学生の理解度を確認する。</p> <p>フィードバックの方法:【テスト】①小テストの実施、②解説、③授業後、質疑応答</p> <p>【課題】①実験ごとの提出レポート、②採点(評価)返却・再提出</p> <p>③授業後、質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A:授業時の受講態度、グループ内での役割分担、チームワーク作りを評価する。</p> <p>D:各項目の基礎知識・理解度をレポートおよび課題で評価する。</p> <p>E:プレゼンテーションの発表技術を評価する。</p> <p>*課題(紙媒体による小テスト含む)50%、課題40%、プレゼンテーション10%</p> <p>「成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する」</p>
テキスト	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	<p>・食品衛生学実験の項目について、テキスト、参考書、食品関係の法規などを調べて、予習・復習を常に自ら行うこと。</p> <p>・授業では、実験用の白衣を着用し、靴は運動靴(ハイヒールは不可)、髪は束ねること、マニキュアは不可とする。</p>
アクティブ・ラーニング	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			
坂野史明			
ナンバリング：N15A17	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食物から摂取される栄養素〔炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル（無機質）〕は、ヒトが身体を維持して生命活動を営むために様々な役割を果たしている。基礎栄養学1では、各栄養素の化学的性質や生理機能に関する理解を深めながら、消化・吸収、体内代謝（体内での分解や合成）とその調節機構について学習することで、基礎栄養学2の授業につなげる。</p> <p>（授業目標）  ◎C：栄養の仕組みを総合的に理解するための思考力と知識を身につけ、これらを健康的な食生活に活用しつつ、科学的根拠に基づいて説明できる。  ◎D：各栄養素の役割や代謝等に関する専門的知識を習得し、その内容を説明できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養の概念 栄養の定義、栄養素の種類と働き、栄養学の歴史、遺伝形質と栄養の相互作用について学ぶ。</p> <p>2 食物の摂取 空腹感と食欲、摂取量の調節、食事のリズムとタイミングについて学ぶ。</p> <p>3 消化・吸収と栄養素の体内動態1 消化・吸収と栄養、管腔内消化とその調節、膜消化と吸収について学ぶ。</p> <p>4 消化・吸収と栄養素の体内動態2 栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、消化吸収率について学ぶ。</p> <p>5 炭水化物の栄養1 糖質の代謝経路、糖質の体内代謝（血糖調節）について学ぶ。</p> <p>6 炭水化物の栄養2 エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係、食物繊維と難消化性糖質について学ぶ。</p> <p>7 たんぱく質の栄養1 アミノ酸・たんぱく質の構造と機能、たんぱく質・アミノ酸の体内代謝について学ぶ。</p> <p>8 たんぱく質の栄養2 アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質栄養状態の評価、たんぱく質の栄養価、他の栄養素との関係について学ぶ。</p> <p>9 脂質の栄養1 脂質の種類、脂肪酸の種類、脂肪酸の異化経路、多価不飽和脂肪酸の代謝について学ぶ。</p> <p>10 脂質の栄養2 脂質の体内輸送、脂肪細胞の役割、摂取する脂質の量と質、他の栄養素との関係について学ぶ。</p> <p>11 ビタミンの栄養1 ビタミンの種類、脂溶性ビタミンの構造と機能、水溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。</p> <p>12 ビタミンの栄養2 ビタミンの生体利用率、他の栄養素との関係について学ぶ。</p> <p>13 ミネラルの栄養 ミネラルの種類、骨・歯とミネラル、酵素とミネラル、生体機能調節とミネラル、鉄の機能と貯蔵について学ぶ。</p> <p>14 水・電解質の栄養的意義 生体内の水、水の出納、脱水と浮腫、電解質と酸塩基平衡の調節について学ぶ。</p> <p>15 エネルギー代謝 物理的燃焼値と生理的燃焼値、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法について学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C：身につけた知識を用いて、基本的な栄養現象を科学的に説明できる。 ◎D：栄養素の消化・吸収や体内代謝についての基本事項を理解し、説明できる。
事前・事後学習	事前学習：学習予定の項目について、事前にテキストの該当箇所を予習しておく（60分程度）。 事後学習：授業時にとったノートや配付資料を整理、復習して知識を定着させる（120分程度）。
指導方法	授業はパワーポイントと配付プリントを用いた講義形式で行う。 ノートをとる時間を設けるので、プリントと共に自分で整理して理解すること。 フィードバックの仕方：授業前後の質疑応答、小テストによる理解度の確認。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎C：授業への参加態度、定期試験の成績から総合的に評価する。 ◎D：授業への参加態度、小テスト、定期試験の成績から総合的に評価する。 評価比率は、授業態度10%、小テスト10%、定期試験80%とする。
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 田地陽一／編（羊土社）

参考書	
履修上の注意	「消化・吸収と栄養素の体内動態」は解剖生理学（消化器系）、「炭水化物・たんぱく質・脂質の栄養」は生化学1および2（糖質・たんぱく質・脂質の構造と代謝）で学ぶ内容と関連が大きいので、これらと並行して復習することで理解がより深まる。本授業の内容は基礎栄養学2につながるため、よく復習すること。
アクティブ・ラーニング	

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			
大久保剛			
ナンバリング：N15A18	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>前期に履修した基礎栄養学1の内容を受けて食品学や生化学の分野に触れながら更に理解を深めていく。また、市販されている機能性表示食品などを例にとり、三大エネルギー産生栄養素やビタミン、ミネラルの役割について理解を深める。更に、時計栄養学や女性にとって重要なDOHaD研究など新しい栄養学の分野についても概説する。また、栄養士実力認定試験の過去問などにも触れる。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C:栄養とは何か、その意義について理解することを目的とする。時に基礎栄養学1で学んだ内容を踏まえて実際の我々の食生活において「栄養」がどのように活用され健康的な生活を送るために、栄養素の機能、役割を科学的根拠に基づいて説明することができる。</p> <p>◎D:栄養士として活躍できる基礎知識を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 「栄養」とは何か。 生活習慣病と食事、栄養の関係。 科学的根拠の重要性およびデータの読み方。</p> <p>2 栄養学史 栄養学に関わる様々な研究の歴史について。</p> <p>3 食物の摂取調節（新しい栄養学） 摂食行動について。 時計栄養学について。</p> <p>4 食物の消化と吸収と栄養素の補給 消化と吸収の機構、消化器系の機能と消化吸収率について。</p> <p>5 エネルギー代謝 エネルギー代謝の測定方法について。 スポーツ栄養学における運動とエネルギー代謝について。</p> <p>6 糖質の栄養 糖質の栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>7 脂質の栄養 脂質の栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>8 タンパク質の栄養 タンパク質の栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>9 栄養素の相互作用 糖質、脂質、タンパク質の相互作用について。</p> <p>10 DOHaD研究（新しい栄養学） DOHaDとはDevelopmental Origins of Health and Disease の略語です。 特に妊婦、授乳婦に重要な栄養について。</p> <p>11 ビタミンの栄養 ビタミンの栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>12 ミネラルの栄養 ミネラルの栄養学的特徴について。 栄養士実力認定試験の過去問解説</p> <p>13 水分・電解質の代謝 水分・電解質の重要性について。 体液についての理解と脱水症状について。</p> <p>14 分子栄養学（新しい栄養学） オーダーメイド栄養学の可能性について。 エピジェネティクス（栄養が遺伝子に影響すること）について。</p> <p>15 まとめ 食生活と健康について考えるために基礎栄養学で学んだことの重要性を理解する。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C:栄養素が果たす身体へ機能、役割を食品の機能性と関連して科学的根拠に基づいて説明することができる。 また、学術的データ（グラフや表）などが読みとれるようにする。 ◎D:三大エネルギー産生栄養素やビタミン、ミネラルの身体への役割が説明できる。
事前・事後学習	事前学習:テキストの当該講義に対応する箇所を一読して予習する（約60分）。 事後学習:講義中に気になってことを専門書やネットなどで情報を深堀する。その際、ネットの情報の真偽について確認する習慣をつける（約90分）

指導方法	授業は、基本パワーポイントを使用した講義形式で行う。また、授業中に疑問に思ったこと、興味を抱いたことはテキストの余白に書き込むように指導する。また、テキストに関連して深掘りすべき内容について別途プリントを配布する。 フィードバックの仕方:授業の前後に質疑応答の時間を設ける。また、栄養士実力認定試験の過去問を用いて習熟度を測る。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎C:出席回数とレポート、定期テストの成績から総合的に評価する。 ○D:出席回数と定期テストの成績から総合的に評価する。 単位については、出席回数(10%)、レポート(20%)、定期テスト(70%)によって評価を行う。
テキスト	基礎栄養学 第4版(栄養科学シリーズNEXT) 木戸 康博, 桑波田 雅士, 原田 永勝/編 (講談社)
参考書	基礎栄養学 第4版(栄養科学イラストレイテッド) 田地 陽一/編 (羊土社)
履修上の注意	他の科目と関連付けて学習するようにして欲しい。特に解剖生理学、生化学、食品学の各分野や生活習慣病の発症メカニズムやそこに關わる栄養素との關係などを復習したり調べたりすることで理解が深まる。また、機能性表示食品などと関連付けて科学的な根拠に基づいて他者に説明できるようになることを目指して欲しい。
アクティブ・ラーニング	



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

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〔第2版〕渡邊早苗・松田早苗・真野由紀子編 建帛社 2021年
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集:全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	項目ごとに「栄養士実力認定試験」を意識した小テストを行います。テストを行う授業日は前もって連絡をします。何らかの事情で欠席する場合は事前に連絡してください。配布プリント、授業中に行う小テストの内容は定期試験の範囲に含まれます。
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：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：次回の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、まとめておく。（45分） 事後学習：配布プリントの確認を含め、授業内容をまとめたレポートに取り組む。特に、事後学習が大切である。授業の調理を振り返り自宅で作ってみると、理解も調理技術も上達する。（45分）
指導方法	・調理実習はデモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像を拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・調理実習終了後に点検を受け、グループごとに終了となる。 ・内容に応じてパワーポイントを利用して要点を示しながら説明をする。 ・適宜DVD等の視聴覚資料を利用する。  フィードバックの仕方：レポート①課題の提示、②課題を提出後評価し、コメント記載のうえ返却する、③授業後による採点についての質疑応答。 実習①料理の仕上がり、効率を評価、②評価後に班別、個別にコメントする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：実習で作った料理及び作業効率の良さ、グループワークの貢献度を評価する。 ○C：定期試験を評価する。 ◎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	改訂 応用栄養学実習書 [第2版] - PDCAサイクルによる栄養ケア-2022年
参考書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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</li> <li>・「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</li> </ul>
履修上の注意	<p>応用栄養学講義で終了した内容は、十分に理解していることが望ましい。</p> <p>提出物の期日を厳守する。</p> <p>実習中は安全・衛生に注意する。</p>
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
石田春代			
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	現在、わが国では、生活習慣病をはじめとする様々な疾病が社会問題となっており、栄養士に対する期待も高まっている。本科目では、病院栄養士の実務経験がある教員の講義により、栄養士に必要な各疾病の概要や成り立ちについての知識、および栄養・食事療法の基本的な在り方を習得する。 (授業目標) 各疾病の概要や成り立ちと、その栄養・食事療法の基礎知識を習得する。 ○A：主体的に授業に参加し、疑問があるときは質問できる。 ◎D：各疾患の特徴を説明できるとともに、栄養アセスメントができる。 ◎D：各疾患の特徴に関連付けながら基本的な食事療法の在り方を説明できるとともに、具体的な方法を提案できる。
授業計画	1 ガイダンス、栄養・代謝・内分泌系疾患 ①肥満、るい瘦 肥満、るい瘦とはどのような状態か、理解する。 2 栄養・代謝・内分泌系疾患② 糖尿病 糖尿病の成り立ちおよび合併症とその食事療法について理解する。 3 栄養・代謝・内分泌系疾患③ 脂質異常症・痛風・高尿酸血症 脂質異常症、痛風、高尿酸血症の成り立ちとその食事療法について理解する。 4 循環器系疾患（高血圧症、心疾患、脳血管疾患） 高血圧症、心疾患、脳血管疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 5 栄養補給法、授業内テスト① 1～4回目までの講義を復習しておく。 栄養補給ルートとその適応症について理解する。 6 消化器系疾患① 胃・腸疾患 胃・腸疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 7 消化器系疾患② 肝臓病 1 肝臓病の成り立ちについて理解する。 8 消化器系疾患③ 肝臓病 2 肝臓病の食事療法について理解する。 9 消化器系疾患④ 膵炎・胆石症 膵炎・胆石症の成り立ちとその食事療法について理解する。 10 腎疾患①、授業内テスト② 5～9回目までの講義を復習しておく。 腎疾患の成り立ちについて理解する。 11 腎疾患② 腎疾患の食事療法について理解する。 12 血液系疾患 血液系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 13 免疫・アレルギー疾患、授業内テスト③ 10～12回目までの講義を復習しておく。 免疫・アレルギー疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 14 骨疾患（ゲスト講師） 骨疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 15 医療制度 医療制度について理解する。
学習成果・到達目標・基準	○A：主体的に授業に参加する ◎D：各疾患の基本的な特徴を説明できる ◎D：各疾患の特徴に関連付けながら基本的な食事療法の在り方を説明できる
事前・事後学習	事前学習：教科書を読む（90分）。 事後学習：教科書、配布資料を見直し、課題に取り組む（90分）。
指導方法	講義は基本的にパワーポイントを用い、適宜、DVD等、視聴覚教材を使用する。 また、小テストを実施する。 フィードバックの方法：課題や小テストにより理解度を測定し、適宜、対応する。質問については、個別対応する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	A：受講態度等を参考にする D：定期考査および小テストにより評価する 定期考査60%、小テスト30%、受講態度（遅刻・欠席をしない、携帯いじり・居眠り・内職などをしない）

	10%
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論 第2版 友竹博之・塚原丘美編 講談社
参考書	解剖生理学、基礎栄養学などの教科書、食品成分表、日本人の食事摂取基準2020年版、その他、必要に応じて参考図書を紹介します。
履修上の注意	授業中における友人との雑談、携帯電話をいじることは禁止する。注意しても聞かない場合は、減点する。解剖生理学や基礎栄養学などの科目で習得した知識をしっかりと整理しておくこと。
アクティブ・ラーニング	

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			
永井亜矢子			
ナンバリング：N25C22	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 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	糖尿病などの生活習慣病、心疾患、悪性新生物（がん）などの栄養ケアマネジメントについて、症例をもとに理解を深める。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する。  (授業目標) ◎D：臨床栄養学1で学んだことだけでなく、それぞれの疾患の栄養管理についてさらなる知識の拡充を行い、理解を深める。食事内容が発症に影響する疾患や、食事療法が必要な疾患について、その病態と栄養管理について説明できる。
授業計画	<p>1 栄養管理の考え方 栄養ケアマネジメントの流れ、主観的・客観的指標を用いた栄養スクリーニングや栄養アセスメントについて学ぶ。</p> <p>2 代謝疾患の栄養管理①（グループワーク） 糖尿病、脂質異常症の症例について、栄養アセスメントを行い、栄養上の課題を考え、グループごとに発表する。</p> <p>3 代謝疾患の栄養管理②（グループワーク） 前回の症例について、栄養上の課題を解決する栄養ケア計画を考え、グループごとに発表する。</p> <p>4 代謝疾患の栄養管理③ 実際の糖尿病食事療法で取り入れられている血糖コントロール方法について、データに基づき解説する。</p> <p>5 腎疾患の栄養管理①（グループワーク） 慢性腎臓病の症例について、栄養アセスメントを行い、栄養上の課題を考え、グループごとに発表する。</p> <p>6 腎疾患の栄養管理②（グループワーク） 前回の症例について、栄養上の課題を解決する栄養ケア計画を考え、グループごとに発表する。</p> <p>7 心疾患の栄養管理①（グループワーク） 動脈硬化、虚血性心疾患の症例について、栄養アセスメントを行い、栄養上の課題を考え、グループごとに発表する。</p> <p>8 心疾患の栄養管理②（グループワーク） 前回の症例について、栄養上の課題を解決する栄養ケア計画を考え、グループごとに発表する。</p> <p>9 必要栄養量と栄養補給法 必要栄養量の算出方法、経腸栄養・静脈栄養の適応について学ぶ。</p> <p>10 高齢者の低栄養と関わる疾患・概念 フレイル、サルコペニア、摂食嚥下障害、認知症、褥瘡等について学ぶ。</p> <p>11 摂食嚥下障害の栄養管理①（グループワーク） 摂食嚥下障害の症例について、栄養アセスメントを行い、栄養上の課題を考え、グループごとに発表する。</p> <p>12 摂食嚥下障害の栄養管理②（グループワーク） 前回の症例について、栄養上の課題を解決する栄養ケア計画を考え、グループごとに発表する。</p> <p>13 終末期医療、緩和医療 終末期医療、緩和医療について学ぶ。</p> <p>14 がんの栄養管理①（グループワーク） がんの症例について、栄養アセスメントを行い、栄養上の課題を考え、グループごとに発表する。</p> <p>15 がんの栄養管理②（グループワーク） 前回の症例について、栄養上の課題を解決する栄養ケア計画を考え、グループごとに発表する。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎D：臨床栄養学1で学んだ様々な疾患に関して、栄養治療における知識向上を目指し、食事内容が発症に影響する疾患や、食事療法が必要な疾患について、その病態と栄養管理について理解する。
事前・事後学習	事前学習（90分）：テキストの該当項目を読んでおくこと。 事前に症例プリントを配布した場合は、症例について調べておくこと。 事後学習（90分）：授業で配布したプリントやテキストなどを使用し、授業の復習をしておくこと。
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義はおもにパワーポイントを利用します。</li> <li>・教科書では勉強できない臨床に沿った内容や、社会で話題となっている内容についても勉強します。</li> <li>・理解不足等を認識した際には、積極的に質問してください。</li> <li>・フィードバックの仕方：①提出物等に対するフィードバックは授業内に行う②質疑には授業後に対応する</li> </ul>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D：定期試験と授業態度・貢献度で評価します。 定期試験 80% 授業態度や貢献度 20%
テキスト	臨床栄養学1で使用したテキスト
参考書	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・各疾患の栄養ケアマネジメントについて、症例をもとに理解を深めます。グループごとに症例について考え、意見をまとめ、1～2分の発表をしてもらいますが、正誤は気にせずに発表してください。何をどう考えたかを大切にしたいと考えています。</li> <li>・グループワークの日は、症例について調べるために、各グループに1台パソコンを持参してください。（グループ決めは、初回授業で行います）</li> <li>・履修者の理解度の程度等により、一部授業内容を変更する場合があります。</li> </ul>
アクティブ・ラーニング	グループワーク



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
大久朋子			
ナンバリング：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際を学び、治療食の基礎を身に付ける。 ◎E：代表的な疾患の治療食の献立作成、調理ができる。
授業計画	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際を学び、治療食の基礎を身に付けることから、栄養学の必要性と疾病についての知識を身につける。 ◎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

<p>アセスメント・成績評価の方法・基準</p>	<p>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</p> <p>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%</p>
<p>テキスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品成分表 他科目で使用しているもの</li> <li>・ 「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</li> <li>・ 「腎臓病食品交換表」黒川清監修 医歯薬出版株式会社</li> <li>・ ビジュアル治療食300 医歯薬出版</li> </ul>
<p>参考書</p>	
<p>履修上の注意</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1：成分表、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。</li> <li>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）。</li> <li>3：けがをしないように注意すること。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>アクティブ・ラーニング</p>	<p>実習</p>

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
西山良子、西村かおる			
ナンバリング：N16C23			
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導論1では、総論として栄養指導の一連の過程を学び、栄養士に必要な基礎的知識と栄養指導を行うための技術を修得する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>栄養士として、個人・集団・地域レベルでの栄養指導の基本的役割を理解し、さらに基本的な栄養指導の手段や方法を身につける。</p> <p>○D：基礎的知識として、栄養指導の意義や歴史、栄養関係法規を理解する。</p> <p>◎E：栄養指導、教育の方法として集団栄養教育、個人栄養指導、栄養カウンセリングなどの技法を修得する。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導の定義と意義 栄養指導論の概要、栄養指導の意義、定義、目的について理解する</p> <p>2 栄養指導の沿革 日本の栄養指導の歴史、栄養指導の現状、栄養士養成について理解する</p> <p>3 栄養士制度と法律① 栄養士法、健康増進法について理解する</p> <p>4 栄養士制度と法律② 学校給食法、食育基本法、その他の法律について理解する</p> <p>5 栄養アセスメント① アセスメントの方法（演習含む）を理解し、身に付ける</p> <p>6 栄養アセスメント② アセスメントの項目と評価・判定（演習含む）を理解し、身に付ける</p> <p>7 栄養アセスメント③（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 最新のデータについて検討する。</p> <p>8 栄養指導計画の立案 問題点抽出、目標設定、指導案作成（演習含む）を理解し、身に付ける</p> <p>9 行動科学と栄養指導 行動科学理論、行動変容技法を理解する</p> <p>10 栄養指導の方法と技術①（グループワーク） 学習形態（個人学習、集団学習）を理解し、身に付ける</p> <p>11 栄養指導の方法と技術②（グループワーク） 媒体と教材（演習含む）を理解し、身に付ける</p> <p>12 栄養指導の実際①（グループワーク）（プレゼンテーション） プレゼンテーション技術を身に付ける</p> <p>13 栄養指導の実際②（グループワーク）（プレゼンテーション） 集団指導の実際を理解し、を身に付ける</p> <p>14 栄養指導の実際③（プレゼンテーション） 個人指導、カウンセリング（演習含む）を理解し、身に付ける</p> <p>15 栄養指導に必要な基礎事項 食事摂取基準、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイドを理解する まとめ</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○D：栄養士が果たすべき専門領域に関する基本的知識を活用できる。</p> <p>◎E：栄養士に必要とされる知識・技術・態度および考え方を理解し、様々な対象者への栄養指導法を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：テキストの章ごとに目を通し、内容を確認してから授業に臨むこと。予習課題あり。（60分程度）</p> <p>事後学習：単元ごとに各自復習し、指示された課題を次の回までに実施してくる。（120分程度）</p>
指導方法	<p>・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。</p> <p>・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。</p> <p>・食事調査・献立作成・対象別指導案作成などのレポート課題およびグループワークを行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①ワークシート課題課題に対する教員からのコメントを伝える。②レポート課題チェック後返却し、フィードバックする。③授業後の質疑応答</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	D:レポート課題、定期試験を評価する。 E:授業貢献度、レポート課題、定期試験を評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 定期試験 60%、 レポート課題 30%、 授業への貢献度 10%
テキスト	「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編著 會田久仁子・西山良子・ほか共著（建帛社）2022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	授業の中でワークシートや課題作成、グループワークを行うため、積極的な授業態度が必要である。 事後学習としてのレポート課題は提出期日を厳守すること。
アクティブ・ラー ニング	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：N26C24			
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導論1で学習した内容、及び関連科目の講義で修得した知識・理論を活用して、より具体的な栄養指導・栄養教育を行うための能力を養う。栄養教育を実施する際の基本的な考え方や方法を修得する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C：栄養指導の実施。栄養指導論2で学んできた全ての知識を用い、アセスメントから評価まで、対象者に対する一連の栄養指導・栄養教育の理解ができ、実践への足がかりとすることができる。</p> <p>D：栄養指導が適切に行われていたかを評価することで、次の栄養指導につなげていくことができる。</p> <p>○E：栄養評価の意義・目的、評価の種類について説明でき、独自の栄養教育プログラムが作成できる。また、各ライフステージと障害者に於ける栄養指導の特徴と留意点が理解でき、独自の栄養教育プログラムが作成できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導論と専門科目との関係 栄養指導論を学ぶ意義と目的・内容 栄養指導論と専門科目との関係を理解する。栄養指導を学ぶ意義・目的を理解する。</p> <p>2 栄養教育の評価1（意義・目的） 評価の意義と目的を理解する。評価の種類を整理する。</p> <p>3 栄養教育の評価2（評価のデザイン・基本となる統計用語等） 評価で用いる用語、基本的な統計用語を整理する。</p> <p>4 行動科学と食行動1 行動科学における用語を理解・整理する。行動科学と食行動を考える。</p> <p>5 行動科学と食行動2 行動科学モデルと理論と応用。プリシード・プロシードモデルの概要の理解する。</p> <p>6 ライフステージ別栄養教育： 妊娠・授乳期 妊娠・授乳期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>7 ライフステージ別栄養教育： 乳・幼児期 乳・乳児期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。食物アレルギーの概要を理解する。</p> <p>8 ライフステージ別栄養教育： 学童期 学童期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>9 ライフステージ別栄養教育： 思春期 思春期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>10 ライフステージ別栄養教育： 成人期 成人期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>11 ライフステージ別栄養教育： 高齢期 高齢期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>12 ライフステージ別栄養教育： 障害者 障害者の特徴を理解する。障害者を対象とした栄養教育について考察する。</p> <p>13 栄養教育プログラムの作成（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、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考える。</p> <p>14 栄養カウンセリング（カウンセリングマインドを第一に考える） 来談者中心としたカウンセリングの基礎的姿勢と主な技法を学ぶ。</p> <p>15 栄養教育の評価、行動科学と食行動とライフステージ別栄養教育の総括 授業の総括として、栄養教育の評価、行動科学とライフステージによる行動変容の違いやカウンセリングマインド等について、重要なポイントの再確認をする。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎C：アセスメントから評価まで、対象者に対する一連の栄養指導・栄養教育が理解できる。</p> <p>D：栄養指導が適切に行われていたかの評価について理解できる。</p> <p>○E：栄養評価の意義・目的、評価の種類について説明できる。また、各ライフステージと障害者に於ける栄養指導の特徴と留意点が理解できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回毎の内容を教科書等で十分に読み込んでおくこと。（60分）</p> <p>事後学習：栄養指導の実践をどう組み立てていくかについて、具体的に考えること。（90分）</p>
指導方法	<p>(注意)</p> <p>プロジェクター・パワーポイント使用を基本とします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>所定の小テスト・課題等を必ず提出すること。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①課題提示②レポート提出③評価・コメント④授業内外の質疑応答</p>

	但し、場合によっては対面授業をリアルタイムやオンデマンド配信をする場合がある。
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50% ・提出物の内容及び受講態度50%
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	2022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	・履修生各人が卒業後、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。 ・講義は対面授業と場合によっては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	

英文科目名称：

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導、食生活指導を行うには、はじめに対象者の現状を客観的に把握する必要がある。各種調査方法を実習することにより、対象者に合わせた調査方法の選択、対象者の総合的な現状の把握、そこから適切な指導方法案の作成という一連の過程を学修する。さらに、パソコンを使用して情報の収集と処理の仕方を学修し、様々な栄養指導の場面で活用できるようにする。基本的な栄養指導媒体の作成と活用技術を実習する。</p> <p>(授業目標)                  栄養指導の基礎知識を理解し、PDCAサイクルに基づいた栄養指導の技術を身につける。                  ◎C：栄養に関する専門知識に豊かな発想力や創造力を加えて、栄養指導を考えることができる。                  ◎E：栄養指導の計画、実施、評価、改善を一連の流れとして実践できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導実習について (演習)                  栄養指導実習の概要、食物摂取状況調査、食生活意識調査、食習慣調査を理解する</p> <p>2 食物摂取状況調査等の実施と評価 (演習)                  栄養摂取量の算出、まとめ・診断・指導案作成 【栄養計算ソフト】を理解し、身に付ける</p> <p>3 生活時間調査の方法と実施① (演習)                  生活時間調査の方法、記録のとり方、消費エネルギー計測調査を理解し、身に付ける 【スマホアプリ】</p> <p>4 栄養指導媒体の作成① (演習)                  栄養指導媒体〈給食だより〉、〈レシピ集〉の作成 【ワープロソフト等】</p> <p>5 栄養指導媒体の作成② (演習)                  栄養指導媒体〈栄養ヘキサゴン〉、〈食育かるた〉の作成 【ワープロソフト、プレゼンテーションソフト等】</p> <p>6 食習慣と臨床検査の方法と実施、評価 (実習)                  塩分濃度測定、血圧測定とその診断を理解し、身に付ける 【塩分計、血圧計】</p> <p>7 生活時間調査の方法と実施② (演習)                  生活時間調査のまとめ、生活時間からの消費エネルギー量算出、計測量との比較検討 【表計算ソフト】</p> <p>8 身体状況調査の実施と評価 (実習)                  身体計測・皮下脂肪厚・体脂肪測定、肥満度・体格指数の判定とその活用 【体組成計】</p> <p>9 栄養指導演習① (グループワーク) (演習) (実習)                  集団指導について理解する。対象者の決定と栄養アセスメント、テーマ・目標の決定 【ワープロソフト】</p> <p>10 栄養指導演習② (グループワーク) (演習) (実習)                  集団指導について理解する。指導計画書の作成、企画書の作成 【ワープロソフト】</p> <p>11 栄養指導演習③ (グループワーク) (演習)                  集団指導について理解する。栄養指導案の作成、シナリオ原稿の作成 【ワープロソフト】</p> <p>12 栄養指導演習④ (グループワーク) (演習)                  栄養指導媒体(ペーパーサート、パネルシアター等)の作成、指導演発表の役割分担とリハーサル</p> <p>13 栄養指導発表① (グループワーク) (プレゼンテーション)                  グループごとに作成した集団指導演習を発表、他グループへの評価 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】</p> <p>14 栄養指導発表② (グループワーク) (プレゼンテーション)                  グループごとに作成した集団指導演習を発表、他グループへの評価、評価票の回収と集計 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】</p> <p>15 栄養指導演習の評価・考察 (グループワーク) (プレゼンテーション)                  評価集計結果の意見交換・評価・考察、まとめ</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎C：栄養の知識を伝えるだけでなく、それぞれの対象者に見合った栄養指導を構築できる。                  ◎E：マネジメントサイクル(PDCA)に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回の実習で行う内容の事柄や事例について、準備や下調べを各自またはグループで行う。(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)</p>
指導方法	<p>・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。</p>

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



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西山良子			
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	<p>栄養指導、食生活指導を行う際には、対象者に応じた指導方法の選択とその特徴を生かした指導を実施することが大切である。そこで、個人指導、集団指導の具体的な方法について実習を通して修得する。また、指導内容に合わせた適切な媒体作成、扱い方についても実習する。年代や疾患の異なる対象者に沿った指導案を作成し、これに基づいて情報、検査データ等の読み方、栄養評価、指導およびカウンセリングなどをロールプレイングにて発表し、その方法について検討評価する。</p> <p>(授業目標) 対象者の現状を把握し、それに応じた栄養指導方法の検討および実践方法を身につける。 ○A：グループでの作業を通じて、協調性を育むとともに、各自の役割を責任をもって行うことができる。 ◎E：集団指導および個人指導の計画、実施、評価、改善をそれぞれ一連の流れとして実践できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導実習2について (演習) 栄養指導実習2の概要、目標設定を理解する 食事摂取基準の作成</p> <p>2 食事調査、栄養調査① 食事調査の栄養計算・栄養評価【栄養計算ソフト】を理解し、身に付ける</p> <p>3 食事調査、栄養調査② 集計・図表作成(摂取栄養量のまとめ・栄養比率・食品比率)、食事調査の考察・評価【表計算ソフト】を理解し、身に付ける</p> <p>4 集団指導の方法と特徴 (グループワーク) (実習) エプロンシアター、紙芝居、パネルシアター、ペープサートを行う</p> <p>5 集団栄養指導演習① (グループワーク) (演習) テーマ設定・指導内容検討・栄養指導案作成・役割分担</p> <p>6 集団栄養指導演習② (グループワーク) (演習) 栄養指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】</p> <p>7 集団栄養指導演習③ (グループワーク) (演習) 栄養指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】</p> <p>8 集団栄養指導発表① (グループワーク) (プレゼンテーション) (実習) 作成した媒体を使用しての発表、評価(栄養指導媒体、ビデオカメラ)【プレゼンテーションソフト】</p> <p>9 集団栄養指導発表② (グループワーク) (プレゼンテーション) (実習) 作成した媒体を使用しての発表、評価(栄養指導媒体、ビデオカメラ)【プレゼンテーションソフト】</p> <p>10 集団栄養指導発表のまとめ / 個人指導の方法と特徴 (グループワーク) (演習) 集団指導まとめ：評価の集計、考察、総評 個人指導について：食事指導、栄養指導、カウンセリング</p> <p>11 個人栄養指導演習① (グループワーク) (演習) テーマ設定・指導内容検討・指導案作成・役割分担</p> <p>12 個人栄養指導演習② (グループワーク) (演習) 指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・栄養計算ソフト・プレゼンテーションソフト】</p> <p>13 個人栄養指導発表① (グループワーク) (プレゼンテーション) (実習) ロールプレイング発表、評価(栄養指導媒体、ビデオカメラ)【プレゼンテーションソフト】</p> <p>14 個人栄養指導発表② (グループワーク) (プレゼンテーション) (実習) ロールプレイング発表、評価(栄養指導媒体、ビデオカメラ)【プレゼンテーションソフト】</p> <p>15 栄養指導演習の評価・考察 (グループワーク) (演習) 個人指導まとめ：評価の集計、考察、総評</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○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。</p>
事前・事後学習	<p>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)。</p>
指導方法	<p>・各回の課題の内容により、個人または数人のグループ単位で実習を行う。 ・栄養指導実習については、集団指導と個人指導について行い、それぞれグループごとに計画・制作・発表を実施し、聴衆(クラスの他グループ)から質疑応答と評価を受ける。</p>

	<p>・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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>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%</p>
テキスト	<p>「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著 （建帛社） 2020年</p>
参考書	<p>「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」</p>
履修上の注意	<p>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）</p>
アクティブ・ラーニング	<p>グループワーク・プレゼンテーション、実習</p>

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	<p>1 公衆栄養学の概念1 公衆栄養の意義と目的について学ぶ。</p> <p>2 公衆栄養学の概念2 公衆栄養の歴史、公衆栄養活動について学ぶ。</p> <p>3 公衆栄養マネジメント1 公衆栄養マネジメントの考え方・重要性、公衆栄養アセスメントの特徴について学ぶ。</p> <p>4 公衆栄養マネジメント2 公衆栄養プログラムの計画の策定、目標の設定、実施と評価について学ぶ。</p> <p>5 栄養疫学1 栄養疫学の役割、公衆栄養活動への応用について学ぶ。</p> <p>6 栄養疫学2 食事調査方法の種類と特徴、食事摂取量の測定方法・評価方法について学ぶ。</p> <p>7 健康・栄養問題の現状と課題1（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。</p> <p>8 健康・栄養問題の現状と課題2（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。</p> <p>9 健康・栄養問題の現状と課題3 わが国の食料自給率、食品ロスにおける現状および課題について学ぶ。</p> <p>10 栄養政策1 公衆栄養関連法規、わが国の公衆栄養活動について学ぶ。</p> <p>11 栄養政策2 国民健康・栄養調査、食生活および健康に関連する指針、ツールについて学ぶ。</p> <p>12 栄養政策3 健康日本21（第二次）、健康増進計画、食育推進基本計画について学ぶ。</p> <p>13 地域集団の特性別プログラムの展開 地域特性・ライフステージに対応したプログラムの展開について学ぶ。</p> <p>14 食環境整備のためのプログラムの展開 健康・食生活の危機管理と食支援、特別用途食品・保健機能食品について学ぶ。</p> <p>15 諸外国の健康・栄養政策 公衆栄養活動に関係する国際的な栄養行政組織、諸外国の栄養状況と施策について学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎C：日本および世界における健康問題・栄養問題を的確に捉え問題点を考えることができる。 ○D：公衆栄養活動が社会に果たす役割を説明できる。公衆栄養活動に関する健康施策を担当する行政と法規について関連づけることができる。栄養疫学調査の必要性を説明できる。
事前・事後学習	事前学習：各回の内容について、教科書を事前に読んでくる。（60分） 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、定期試験により評価する。 D：課題提出、定期試験により評価する。 定期試験 80%、授業貢献度（課題提出含む） 20%

テキスト	「サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学」 井上浩一、草間かおる、村山信子 著 (第一出版)
参考書	国民健康・栄養の現状 (第一出版) 日本人の食事摂取基準 (2020年版) (第一出版)
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・課題の提出期限を守らない場合、減点対象とする。</li> </ul>
アクティブ・ラーニング	課題解決型学習

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N17C28	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>特定給食施設（特定多数の人に対し、断続的に食事を提供する施設）では、対象の目的に応じた栄養管理が必要になる。本科目では、給食の意義、目的、特性を学び、給食における栄養士の役割を理解し、給食を運営する上で必要な各管理の目的、方法、評価などについて講義する。</p> <p>栄養士としての実践の場に役立つよう、栄養面、安全面、経済面全般を配慮した給食のあり方について学ぶ。</p> <p>（授業目標） 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。</p>
授業計画	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 給食における安全・衛生管理① 特定給食施設における関連法規を理解する。</p> <p>5 給食における安全・衛生管理②（ICT:Classroom） HACCPシステム、事故・災害時対策を理解する。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>9 施設・設備管理 施設・設備の特性、計画、日常の保守管理を知る。</p> <p>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。</p> <p>11 給食経営の実際①（グループワーク） 給食の業務委託について知る。 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。</p> <p>12 給食経営の実際②（ICT:Classroom） 病院給食の特徴を理解する。</p> <p>13 給食経営の実際③ 社会福祉施設給食を理解する。</p> <p>14 給食経営の実際④ 事業所給食を理解する。</p> <p>15 特定給食施設における栄養士の役割（グループワーク、プレゼンテーション） 給食管理におけるこれからの課題、給食サービスの提供についてグループ討議を行い、代表者が発表する。</p>
学習成果・到達目標・基準	◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、栄養士が働いている現場について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：授業内容のポイントをまとめ、事前にプリントを配布する。受講前に配布したプリントの内容については、Classroomを確認して事前学習を進めること。（60分程度） 事後学習：重要単語や重要事項をまとめること。配布プリントの見直しをすること。（120分程度）
指導方法	・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。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・事前学習用の授業資料は、Classroomで配信する。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>提出物①課題の提示、②評価のうえ返却、③授業後による採点についての質疑応答。 プレゼンテーションの評価①ワークシートを使用して学生間で評価する。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>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。</p>
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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</li> <li>・「調理のためのベーシックデータ 第6版」女子栄養大学出版部 2022年</li> </ul>
参考書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「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</li> <li>・その他、授業内で適宜紹介する。</li> </ul>
履修上の注意	<p>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。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>グループワーク、プレゼンテーション</p>

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：選択
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N27C29	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 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	<p>1 大量調理の衛生管理（演習：学内給食実習室見取り図の作成） 学内給食実習室内の作業区域について見取り図を作成しながら学ぶ。 大量調理における具体的な衛生管理を学ぶ。</p> <p>2 予定献立表の作成条件（演習：作業工程表の作成） 給食施設内における大量調理業務の流れを知る。</p> <p>3 大量調理の基本知識（演習：発注と調味パーセントの計算） 発注計画の流れを知る。 調味パーセントの計算を学ぶ。 家庭などにおける少量の調理と異なる各種調理に関する知識を学ぶ。</p> <p>4 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。</p> <p>5 大量調理に使用する調理機器と器具類について（実習：調理、試食） 大量調理に使用する調理機器と器具類の特徴を学ぶ。 調理工程に沿った調理機器の活用方法を知る。</p> <p>6 給食の施設別実践について①病院 病院給食の種類と役割を知る。 病院での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>7 給食の施設別実践について②高齢者介護福祉施設 高齢者介護福祉施設給食の種類と役割を知る。 高齢者介護福祉施設での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>8 給食の施設別実践について③児童福祉施設 児童福祉施設給食の種類と役割を知る。 児童福祉施設での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>9 給食の施設別実践について④学校 学校給食の種類と役割を知る。 学校での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。</p> <p>10 給食の施設別実践について⑤事業所（実習：調理、試食） 事業所給食の種類と役割を知る。 事業所での献立作成要件を確認し、献立を知る。 事業所給食で利用される食材の扱い方を学ぶ。</p> <p>11 献立の栄養評価①（演習：栄養比率の計算） 栄養バランスの適正を判断するため、栄養比率を用いて評価する方法を学ぶ。 栄養比率はPFC比率、穀類エネルギー比、動物性たんぱく質比等を計算する。</p> <p>12 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。</p> <p>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。</p> <p>14 給食運営における栄養士の役割について（グループワーク） 授業で学んだ献立計画から提供までの流れを総合し、給食提供の場で必要となる技術や知識についてグループ討議を行う。</p> <p>15 栄養教育（プレゼンテーション） 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。</p>
学習成果・到達目標・基準	○C：大量調理の基礎的な衛生管理について知り、施設・設備に配慮した作業の方法を説明することができる。 ◎D：給食運営における献立計画作成の手順と使用する帳票を関連付けることができる。
事前・事後学習	事前学習：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6版」女子栄養大学出版部 2022年 その他は授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	全ての書類は流れがあり、関連性があります。欠席をすると内容や帳票類の書き方がわからなくなり、それ以降の書類作成や実習の進行に影響します。体調管理をしっかりとして下さい。 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	グループワーク、プレゼンテーション



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	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	<p>栄養士の業務内容（予定献立の作成、食材発注、検収、大量調理、食事サービス、栄養事務、栄養指導）を学内において実践する。給食管理実習（学内）では、すでに学んだ食事計画、給食管理の理論などの知識を生かして実務を行う。給食の運営のテーマは「学生の健康管理のための給食」とし、給食における栄養教育の実際と効果も含めて観察や調査も行い、実社会同様に実施する。この実習を通じて、給食の運営に携わる栄養士のあり方を学ぶ。</p> <p>（授業目標） 特定給食施設における給食管理の実際を体得するとともに、特定給食における給食管理のあり方を理解する。 ○A：グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、予定献立の作成、調理実習ができる。 ◎D：大量調理施設衛生管理マニュアルの衛生管理に基づいた給食業務を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 栄養計画 給食管理実習（学内）について概要を把握し、給与栄養目標量、大量調理における衛生管理について確認をする。 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。</p> <p>2 大量調理施設設備の把握・献立作成手順（調理実習：調理・試食） 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。</p> <p>3 作業計画①（グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。） 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。</p> <p>4 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。</p> <p>5 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。</p> <p>6 作業計画②（グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。</p> <p>7 栄養指導教材の作成 献立内容に沿った栄養指導教材の作成をする。</p> <p>8 供食実習②（実習：調理・試食） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。</p> <p>9 給食の評価②（グループワーク） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 栄養指導教材の評価をする。</p> <p>10 帳票整理 大量調理実習における重要管理点をまとめる。 実施献立表の作成、栄養日報の作成する。 調味と数値が一致しているか確認し、知識を定着させる。</p> <p>11 作業計画③ 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。</p> <p>12 供食実習③（調理実習：調理・試食） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。</p> <p>13 給食の評価③（グループワーク） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 栄養指導教材の評価をする。</p> <p>14 食事計画の評価・まとめ（グループワーク） 献立表の役割を理解し、対象者に合った献立であったかの確認をする。 作成献立の発表を行い評価をする。 見つかった問題点を検討し、修正を行う。</p> <p>15 全体報告会（グループワーク・プレゼンテーション）</p>

	グループ討議による実習内容の評価、反省会で個人発表をする。
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6版」女子栄養大学出版部 2022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

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

テキスト	「給食管理実習の手引書」「実習ノート」（戸板女子短期大学作成実習ファイル、プリントを適宜配布）
参考書	「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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> 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1、食品学、食品衛生学、調理学、キャリアゼミ (1年次給食関連科目) 調理学実習1、調理学実習2、給食経営管理論、栄養指導論1
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
張替泰子			
ナンバリング：N17A32	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	調理学は、食べ物の栄養性、嗜好性、安全性を基礎として、食事設計、食べ物とおいしさ、調理操作と調理機器、調理科学および食文化論までを総合的に学ぶ学問である。食べ物の嗜好的要素、食品の調理特性、加熱による成分変化などを理解し、食品素材の扱い方を科学的根拠に基づき、実践的に考察できる力を身に付けることを目的とする。  (授業目標) ○C：調理操作（非加熱・加熱）の本質が理解でき、食品の調理特性に応用できる。 ◎D：食品を構成する成分について説明できる。 E：日常の食生活でも適切な食事ができる応用力を身に付ける。
授業計画	<p>1 食べ物と環境 調理の意義・目的、食べ物の機能、食べ物と環境、食べ物の変遷について学ぶ。</p> <p>2 嗜好の要因と評価 嗜好性の要因（おいしさの構成、化学的・物理的・心理生理学的、テクスチャーなど）、おいしさの評価について学ぶ。</p> <p>3 調理操作と調理機器（グループワーク） 調理操作の基礎、調理操作の種類（非加熱調理・加熱調理）、調理用器具・機器、新調理システム（低温調理）について具体的に事例から学ぶ。</p> <p>4 食品素材の調理機能（1）植物性食品（穀類、いも類） 穀類の種類、栄養機能、調理特性、組織構造の違いなどを学ぶ。 いも類の種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。</p> <p>5 食品素材の調理機能（1）植物性食品（豆類、種実類） 豆類の種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。 種実類の種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。</p> <p>6 食品素材の調理機能（1）植物性食品（野菜類、果物類） 野菜類の種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。 果物類の種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。</p> <p>7 食品素材の調理機能（1）植物性食品（海藻類、きのこ類） 海藻類の特徴や種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。 きのこ類の特徴や種類、栄養機能、調理特性、食材の取り扱い方について学ぶ。</p> <p>8 食品素材の調理機能（2）動物性食品（食肉類、魚介類） 食肉の組織、栄養・機能成分、食肉の熟成、食肉の色、肉の軟化方法、調理特性について学ぶ。 魚介類の構造、栄養・機能成分、魚介類の死後硬直と鮮度、生食調理、調理特性について学ぶ。</p> <p>9 食品素材の調理機能（2）動物性食品（卵類、乳類） 卵類の種類、栄養・機能成分、調理特性（熱凝固性・起泡性・乳化性）、卵の鮮度について学ぶ。 乳類の種類、乳製品の調理特性について学ぶ。</p> <p>10 抽出食品素材（でんぷん、油脂類、ゲル用食品素材） でんぷんの種類と物性、でんぷんの糊化および老化、でんぷんの調理特性、ゲル化について学ぶ。 油脂類の種類、融点、調理特性について学ぶ。 ゲル用食品素材（ゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチン）の特徴について学ぶ。</p> <p>11 嗜好飲料 茶の種類、抽出温度と時間の関係、うま味成分について学ぶ。 アルコール飲料（アルコール分1%以上）の定義、製造方法、分類について学ぶ。 非アルコール飲料（アルコール分1%未満）の定義、種類、分類について学ぶ。</p> <p>12 加熱調理と非加熱調理（授業内での理解度を図るため・・・ICT；classroomを活用する） 加熱調理の種類と実際について学ぶ。 非加熱調理の種類と実際について具体的に最新の調理機器を学ぶ。</p> <p>13 様式別料理と食文化① 各国の料理と食文化について学ぶ。 様式別調理（日本料理、中国料理、西洋料理）について、主な料理の特徴、食文化、食事構成について学ぶ。</p> <p>14 様式別料理と食文化②（グループワーク、プレゼンテーション） 各国の料理と食文化について学ぶ。 様式別調理（イタリア料理、ドイツ料理、スペイン料理、韓国料理など）について、主な料理の特徴、食文化、食事構成について学ぶ。</p> <p>15 食品成分表の理解と活用 まとめ（授業内での理解度を図るため・・・ICT；classroomを活用する） 食事構成と食事設計について学ぶ。 食品成分表2020年度版（八訂）の理解と活用方法について学ぶ。</p>

	調理学の総括をまとめとして実施する。(小テスト)
学習成果・到達目標・基準	○C：調理操作(非加熱・加熱)を理解し、食品の調理特性に具体的に応用できる。 ◎D：食品を構成する成分の特徴を具体的な事例で説明できる。 E：自身の食生活で応用し、実践できる力を身に付ける。
事前・事後学習	事前学習：授業項目に関連する食情報や食材について興味を持って調べる。(90分程度) 事後学習：調理実習や自宅での調理の際は、調理理論と実践について関連付けて理解を深める。(90分程度)
指導方法	・講義では、理解を深めるために双方向型授業も実施し、コミュニケーションを図りながら説明する。 ・適宜プリントを配布し、理解を確認しながら説明する。 ・パワーポイント、Classroom等を活用して実施する。 ・課題、小テスト等で評価する。 フィードバックの方法：事前課題を提示⇒レポート提出(学生)⇒指摘事項を記入し返却⇒再提出 小テスト実施⇒小テスト結果にコメント記載の上、返却⇒授業後におけるコメントへの質疑対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	C：調理操作(非加熱・加熱)に関連の課題をまとめたレポートの提出で評価する。 D：食材の調理特性について、課題にまとめて提出で評価する。 E：調理学で学んだ項目について、日常の食生活で応用、実践した内容を課題にまとめ提出で評価する。 小テスト(持ち込み不可)70%、課題30%で評価する。 「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	①Nブックス「調理学〔第5版〕」森高初枝・佐藤恵美子著 建帛社ISBN:978-4-7679-0664-5 ②『食品解説つき 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 大修館書店 ISBN:978-4-4692-7012-9 (※最新バージョンを発注)
参考書	「NEW 調理と理論 第二版」山崎清子共著 同文書院(2021年)
履修上の注意	卒業必修科目である。 調理学実習1, 2と関連する講義科目である。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：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	<p>家庭における調理手法の基本と心構えを修得するための実習である。一般家庭で使用する調理用具・機器類などについて、その使用用途を理解し、食材の美味しさを引き出す調理技術を身に付ける。</p> <p>(授業目標) 調理の意義と食品の特性を理解し、栄養士として必要な栄養・安全・嗜好・衛生・環境面の各特性を高めるための調理技能を修得する。</p> <p>○A：グループの中で自分の役割を理解し、共に協力し合って調理を効率よくすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解し、正しく調理することができる。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理が効率よくできる。③美味しさを引き出すための調味の仕方、食感を生かした切り方、香りを生かした調理ができる。④包丁を安全に効率よく使いこなすことができる。⑤食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いができるようになる。⑥料理の塩分計算ができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 実習の心得と注意事項をよく聞き、実行できるようになる。 衛生管理の基本について理解する。 計量法を学び正しい計量ができるようになる。(オンライン教材・課題有り) その他、授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。</p> <p>2, 3 日本料理1(実習) 日本料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 炊飯、煮干し出汁のとり方の基本を身に付ける。 肉の扱い方、茹で卵の作り方、日本茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>4, 5 西洋料理1(実習) 西洋料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 野菜や魚を切り、基本的な包丁の使い方を身に付ける。 じゃがいもの扱い方を理解する。 ハーブ・スパイスの使い方、紅茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>6, 7 中国料理1(実習) 中国料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 もち米の扱い方、上湯のとり方について理解する。 キャベツの千切りができるようになる。 焼売を包めるようになり、蒸し調理できるようになる。 基本的な塩分計算法を覚え、調理に必要な各種の調味料の量を計算で基本的な塩分計算法を覚え、調理に必要な各種の調味料の量を計算で求めることができるようになる。(オンライン教材・課題有り)</p> <p>8, 9 西洋料理2(実習) ひき肉の性質を理解し、ハンバーグを作れるようになる。 アガー(カラギーナン)のゲル化について理解する。 チャイの入れ方を身に付ける。</p> <p>10, 11 中国料理2(実習) 中華鍋の扱い方を身に付ける。 イカの体軸と皮の丸まり方について理解し、正しい方向に切れるようになる。また、皮を剥き、飾り切りすることができるようになる。 鶏肉の性質を理解し、扱い方を身に付ける。 烏龍茶の入れ方を身に付ける。</p> <p>12, 13 日本料理2(実習) 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。 一番・二番出汁のとり方を基本の身に付ける。 クロロフィル色素の性質を理解し、青菜を色良く茹でる方法を身に付ける。 貝の扱い方を身に付ける。 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。</p> <p>14, 15 野菜の切り方と包丁技術の確認および衛生管理(実習) 野菜の切り方の総復習(小口切り、半月切り、千切り、短冊切り等)を行い、正しい手順で、効率よく包丁を使って野菜を切る技術を身に付ける。火加減・水加減について復習する。 寒天のゲル化と温度管理について理解し、水ようかんを作れるようになる。 包丁の技術の確認を行い、練習不足な技能がないか自覚する。 調理器具、調理場の掃除方法等の衛生管理法を身に付ける。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○A：グループの中で自分の役割を理解し、共に協力し合って調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解している。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理ができる。③包丁を安全に使うことができる。④食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いの基本ができる。⑤換算係数を用いた塩分計算ができる。</p>

事前・事後学習	<p>事前学習：Classroomを事前に確認すること。予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。また、指示があった料理についてはデモンストレーションの動画を事前に視聴して作り方を把握しておくこと。（30分程度）</p> <p>事後学習：実習後は指定のレポートを作成し、反省を踏まえて自宅等でもう一度調理すること。練習して初めて身に付く技術である。実習のデモンストレーションは動画としてClassroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。（60分程度）</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デモンストレーションをしながら説明を行い、グループごとに実習する。</li> <li>・試食前に各グループの実習内容を評価する。</li> <li>・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。</li> </ul> <p>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毎回のレポート提出（学生）、⑤レポートへのコメントおよび評価、⑥実習中および実習後の質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率の良さを評価する。 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。</p> <p>実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)、レポート提出(50%)、実技試験(30%)をルーブリックに沿って総合的に評価する。 実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。</p>
テキスト	<p>「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 ※上記は調理学の教科書として購入していただきます</p> <p>レシピについては、印刷したものを配布する。</p>
参考書	調理のためのベーシックデータ
履修上の注意	<p>栄養士，フードコーディネーター，フードスペシャリスト取得のための必修科目であり、調理学、調理学実習2の関連科目である。</p> <p>衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、手指の清潔に心がけ、すべてのアクセサリ類は身につけないようにする。実習中は、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動し、担当者の指示に従い、安全に留意する。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。</p> <p>なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。</p> <p>食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更、見学、試食を避ける、欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。</p> <p>調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。</p>
アクティブ・ラーニング	実習



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	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	<p>家庭における調理手法の基本と応用を修得するための実習である。和・洋・中の食材や調味料、器具の特性をそれぞれ理解し、食材の美味しさを引き出す調理技術を身に付ける。</p> <p>(授業目標) 調理学実習1で学んだ基本的な知識及び技術をもとに、和・洋・中を組み合わせた実習を行い、技術をさらに向上させる。美味しそうな盛り付け方、季節感を演出する方法など、より実践的に応用できる技能を修得する。</p> <p>○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理を効率よくすすめることができる。</p> <p>B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。</p> <p>◎E：①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の特徴を説明することができる。②食を演出するための盛り付け方を実践することができる。③和洋中の応用的な調理技法を身に付ける。④栄養価計算表と作業工程表（フローシート）を適切に作成することができる。⑤包丁をリズミカルに効率よく使いこなすことができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 成分表の使い方、栄養価計算の方法およびフローシートのレポート作成法について理解する。その他、授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。</p> <p>2, 3 西洋料理1（実習） 基本のチキンピジョンのとり方を理解する。 ルウの温度による変化とベシヤメルソースの作り方を理解し、調理できるようになる。 キャベツの千切りを細く、均一に切れるようになる。 スポンジ生地を作る要点を理解し、正しい調理法を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。レシピの栄養価計算を行う課題を課す。</p> <p>4, 5 西洋料理2（実習） 煮込みスープの作り方を身に付ける。 デミグラスソースの理解とパン粉を用いた衣付けができるようになる。 パイが膨らむ理論を理解し、調理できるようになる。 スムージを作れるようになる。 フローシートを作成する課題を課す。</p> <p>6, 7 日本料理1（実習） 魚の下処理・三枚おろしの手順を理解し、包丁を使ってさばいてみる。 すり鉢の正しい使い方を覚え、白和えを作れるようになる。 アントシアニン系色素の特徴を理解し、茄子の揚げ煮のポイントを押さえて調理することができるようになる。 フローシートを作成する課題を課す。</p> <p>8, 9 日本料理2（実習） 炊き込みご飯の調理を理解する。 根菜類の煮物調理の基本を身に付ける。 卵の特性、銅鍋の正しい使い方を理解し、だし巻き卵が焼けるようになる。 豚汁の作り方を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。</p> <p>10, 11 中国料理1（実習） 繊維の方向の影響と重要性を理解する。 中華鍋を用いて手早く調理する技術を修得する。 海老と乾燥貝柱、乾燥湯葉の扱い方を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。レシピの栄養価計算を行う課題を課す。</p> <p>12, 13 西洋料理3（実習） クリスマス料理を作り、おもてなしの盛り付けを身に付ける。 丸鶏の扱い方を理解し、ローストチキンとグレービーソースの作り方を修得する。 リゾットの作り方を身に付ける。 カスタードクリームを失敗しないコツを理解し、作り方を修得する。 人参のシャトー切りに挑戦する。 フローシートを作成する課題を課す</p> <p>14, 15 中国料理2および包丁技術の確認と衛生管理（実習） 餃子を包んで、調理できるようになる。 包丁の技術の確認を行い、練習不足な技能がないか自覚する。 調理器具及び調理室の衛生管理方法を身に付ける。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理をすすめることができる。</p> <p>B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。</p> <p>◎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。</p>
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ラ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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デモンストレーションや動画を視聴しながら説明を行い、グループごとに実習する。</li> <li>・試食前に各グループの実習内容を評価する。</li> <li>・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。</li> <li>・主に、提出されたレポートと実技試験で評価を行う。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上がりをコメントおよび評価、③効率の良さについてもコメントおよび評価、④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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率のよさを評価する。 E：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。</p> <p>実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)，レポート提出(50%)，実技試験(30%)をルーブリックに沿って総合的に評価する。 実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。</p>
テキスト	<p>「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 ※上記は調理学の教科書として購入していただきます</p> <p>内容をプリントし配布する。</p>
参考書	
履修上の注意	<p>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。</p>
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	1	1	食専：栄必修
担当教員			
大野治美、張替泰子			
ナンバリング：N17C35	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食材が調理によって変化する現象を理解する。実験を通して調理に伴う現象を的確につかみ、それを意識化・数量化し、調理のコツや再現性を確認する。また、調理学実習との関連性を考えつつ、実践に役立つ理論、考察力を養うことができる。実験や調理の基礎的な技術が修得出来る様な授業内容である。</p> <p>(授業目標) 調理を行う際に必要となる調理操作、調理工程、衛生面や安全性を遵守することも栄養士にとって大切な技術である。毎回の実験を通して確認する。</p> <p>◎B：実験を通して、協調性・コミュニケーション力を養うことができる。 ○D：実験で学んだ知識を、その他の調理へ応用展開できる。 E：実験で得られた結果を分析し、調理の理論とコツを論理的にプレゼンテーションできる。</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション 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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>8, 9 野菜の実験 生野菜の吸水と放水、野菜の色とpH</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎B：班員と協力しながら、実験を的確に実行できる。 ○D：調理の様々な現象を科学的に捉え、原理・原則が理解できる。 E：調理のコツを理解し、自らの表現で、相手に分かりやすいプレゼンテーションができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、調理学や食品学等の教科書に目を通しておくこと。また、実験手順を確認しておくこと(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。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>授業の目的に沿ってグループごとに実験・実習を行う。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価およびコメント③授業内および授業外での質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>B：受講態度やグループ内での授業貢献度を評価する。 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。 *実験レポート70%、授業への貢献度・積極性 10%、確認テスト20%をルーブリックに沿って総合的に評価する</p>
テキスト	NEW 調理と理論 第二版/山崎清子, 島田キミエ, 渋川祥子 他, 同文書院, ISBN978-4-8103-1507-3
参考書	調理学の教科書、食品成分表、調理のためのベーシックデータ等

履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・包丁が必要な回には包丁を持参する。</li> <li>・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。</li> </ul>
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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N28C37			
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養学の応用分野としてスポーツ栄養の知識や栄養指導法等を学べる科目とする。アスリートのパフォーマンスを高めるための栄養を学ぶだけでなく、一般の方が運動やダイエットを行うときに栄養指導できる具体的な知識も身に付けることを目標とし、栄養士としての活躍の幅を広める。ゲスト講師による実践的授業内容とする。</p> <p>(授業目標) ○C：スポーツ栄養に関する知識を活かして、目的に合った栄養指導を考えることができる。 ○D：スポーツ栄養に関する基本的な知識を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (担当：沼田) 授業の概要、評価方法についての説明 栄養に関する基礎知識の確認</p> <p>2 運動・スポーツにおける栄養素の働き① (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおける糖質・脂質・たんぱく質の働きについて学ぶ。</p> <p>3 運動・スポーツにおける栄養素の働き② (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおけるビタミン・ミネラルの働きについて学ぶ。</p> <p>4 運動・スポーツ栄養の基本的な考え方 (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおける栄養指導の考え方について学ぶ。</p> <p>5 運動・スポーツと食事のタイミング (担当：沼田・ゲスト講師) 運動やスポーツにおける栄養素摂取の適切なタイミングについて学ぶ。</p> <p>6 スポーツの実際 (担当：沼田・ゲスト講師) 実際にスポーツ栄養を担当されている方から実例について学ぶ。</p> <p>7 ウェイトコントロールと食事 (担当：沼田・ゲスト講師) ウェイトコントロールの適切な方法を学ぶ。</p> <p>8 生活習慣予防のための食事や運動指導 (担当：沼田・ゲスト講師) 生活習慣予防のための必要な食事や運動指導について学ぶ。</p> <p>9 コーチング (担当：沼田・ゲスト講師) スポーツ栄養におけるコーチングについて学ぶ。</p> <p>10 サプリメントについて (担当：沼田・ゲスト講師) サプリメントの適切な摂取方法について学ぶ。</p> <p>11 栄養管理① (担当：沼田・ゲスト講師) スポーツ栄養における栄養管理に必要な基礎知識を学ぶ。</p> <p>12 栄養管理② (担当：沼田・ゲスト講師) スポーツ栄養における栄養管理に必要な応用知識を学ぶ。</p> <p>13 栄養管理③ (担当：沼田・ゲスト講師) (グループワーク) ある対象者に向けた栄養指導案について、グループで話し合い、作成する。</p> <p>14 栄養管理④ (担当：沼田・ゲスト講師) (グループワーク) 作成した栄養指導案に基づく献立案を、グループで話し合い、作成する。</p> <p>15 栄養管理⑤ (担当：沼田・ゲスト講師) (プレゼンテーション) 作成した栄養指導案、献立案を発表し、議論する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：身に付けたスポーツ栄養に関する知識を活かして、対象者に見合った基本的な栄養指導を行うことができる。</p> <p>○D：運動やスポーツにおける栄養素の働き、運動と食事のタイミング、ライフステージ・競技別の栄養指導に関する基本的な知識を身に付ける。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：次回の講義内容について、これまでに学習した科目の中から関連する項目を調べ、確認する。(30分程度)</p> <p>事後学習：授業で学習した内容をノートに整理してまとめる。提示された課題に取り組む。(60分程度)</p>
指導方法	<p>・講義方式による授業だけではなく、提示した課題についてのワークを行い、スポーツ栄養に関する理解を深める。</p> <p>・毎回、授業内容に関するリアクションペーパーをgoogle formで提出する。</p> <p>フィードバックの仕方：①課題作成、②評価、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応</p>

アセスメント・成績評価の方法・基準	C: プレゼンテーションや課題を評価する D: プレゼンテーションや課題を評価する。  提出物 30%、プレゼンテーション30%、リアクションペーパー20%、授業への貢献度・積極性・受講態度 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	なし(適宜、プリントを配布する。)
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	ゲスト講師による講義が行われる。失礼のない受講態度が求められる。
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション、グループワーク

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：選択
担当教員			
武田旭由			
ナンバリング：N28C37	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 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：鰺梅香寿司、鰺のつみれ汁  鰺の下処理、卸し方 器具の扱い方	
	6, 7	巻き寿司（実習） メニュー：太巻き寿司、海老真薯椀 厚焼き玉子の焼き方 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：鰺の炊き込みご飯、鰺の南蛮漬け 鰺の下処理、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分程度） 事後学習：実習後は授業内容をレシピとしてノートにまとめ、もう一度調理や練習をし復習をしておくとう良い。（60分程度）		
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



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
大塚公子			
ナンバリング：N28C39	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>洋菓子を中心とした製菓の実習を通して菓子の由来、製法と技術、素材の知識、器具の扱い等を総合的に学ぶ。デモンストレーションの後、班で協力して作品を仕上げる。盛り付けは師範台も参照しながら班独自の工夫をし、発想力、応用力を養う。</p> <p>(授業目標) 製菓の基礎的知識と技術を習得し、他の授業とも関連付けながら学びを深め、幅広い「食」と「職」への意識を高める。</p> <p>A：積極的に実習にかかわり、班で協力しながら作品づくりに臨み、チームワークを築くことができる。 ◎D：①製菓の基礎的知識、素材の科学、道具の扱いを理解できる。 ②実習で学んだ事柄や疑問を考察し、理論づけて表記することができる。 ◎E：製菓の基本的な技術、ふさわしい盛り付け、応用力を身につける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス・りんごのクランブル・サラダクレープ 授業の進め方・教室の使い方・成績評価についての説明 クレープの由来と作り方・フライパンの扱いと焼き方・具材と巻き方のアレンジ クランブルの作り方</p> <p>2, 3 ココアバナナロール・ぶどうのヨーグルトムース 別立て法によるスポンジ生地での作り方とポイント バタークリームでの作り方とメレンゲの種類 ムースの特徴と作り方・ゼラチンの種類と扱い方</p> <p>4, 5 フルーツケーキ・かぼちゃのプリン（ハロウィン仕様） フルーツケーキ（バターケーキ）の由来と作り方・漬け込みフルーツの作り方 バターケーキの種類・焼き型の種類と特徴 基本のプリンとアレンジ・カラメルでの作り方</p> <p>6, 7 シュークリームバリエーション・コーヒーゼリー シュー生地での作り方とポイント・絞り袋の扱いと絞り方・シュー生地の応用（シューサレ・エクレーア） カスタードクリームでの作り方</p> <p>8, 9 肉まん・中国風ナッツクッキー・杏仁豆腐 発酵生地での作り方とポイント・肉まんの包み方・中華セイロの扱い方 中華菓子の特徴 バター以外の油脂について 寒天の種類と扱い方</p> <p>10, 11 苺のショートケーキ、クリスマスクッキー、パートブリゼの仕込み 共立て法によるスポンジでの作り方とポイント 生クリームの性質 フードプロセッサー・ハンドミキサーなど機器の扱いと簡便化 パートブリゼ（練りパイ生地）での作り方・パートシュクレとの違い</p> <p>12, 13 キッシュ、フォンダンショコラ、季節のコンポート キッシュの由来と作り方・パイ生地の扱い方 チョコレートでの扱い方 コンポートでの作り方と保存法</p> <p>14, 15 実技課題（スポンジケーキ）・日本の粉もの（おやき・豆腐白玉団子） これまでの学びを活かして一人ずつスポンジケーキを焼く お焼きの作り方・具材のアレンジ 白玉団子の作り方・米を原料とする粉の色々</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>A：進んで実習にかかわり、協力しながら作品を仕上げ、チームワークに貢献できる。 ◎D：①基本的な生地での作り方、素材や道具の扱い方を知り、どのように作られているかを理解できる。 ②作り方のポイントや疑問を自分の言葉でまとめ、表記することができる。 ◎E：製菓の基本的な動作（泡立て、混ぜ、こね、加熱や冷却の加減等）を実践できる。盛り付けを工夫できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って進めていくので、その日の内容について調べ、質問事項があれば準備しておく。 事後学習：授業で学んだ知識やポイントを記憶が新しいうちにレシピやノートにまとめる。自分がかかわれなかったり、上手くできなかった作品はもちろん、再度作ってみることで技術が身に付き、より理解が深まる。</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義とデモンストレーションの後、班に分かれて実習を行う。</li> <li>・作業工程と作品を総合的に評価し、撮影した後、試食と片づけを行う。点検を受けてから班ごとに終了する。</li> <li>・毎回評価表を提出（当日～次回の授業開始前まで）、理解度を確認して採点する。</li> </ul> <p>フィードバックの方法：①実習中は常に見回りながらアドバイスをを行う、②授業中はその都度、授業後でも質疑に対応する、③作品についての評価、④評価表へのコメント及び採点</p>

アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	A：受講態度・班での貢献度・作業効率を評価する。 D：講義と実習の理解度を提出課題により評価する。 E：作品の仕上がりとし盛り付けを評価する。  提出課題（50%） 実技課題（20%） 作品の評価（20%） 受講態度と貢献度（10%）をルーブリックに沿って総合的に評価する。実習授業の為、筆記試験は行わない。
テキスト	毎回レシピをプリントして配布する。
参考書	
履修上の注意	製菓に興味があり、実習体験を重ねて、より幅広い知識や技術を習得したい人におすすめします。 事前の爪切り、ハンドタオル持参など、身なりの衛生に留意すること。 調理中はケガのないよう注意し、試食中の会話も含め、常に衛生観念を持って臨むこと。 食物アレルギー等は事前に申告すること。
アクティブ・ラー ニング	実習

英文科目名称：

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

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>専門店のシェフの食材料に対する知識とこだわり、調理技術、盛り付けのテクニック、食材料や味の組み合わせなどをプロから学び、フランス料理、中国料理の様式別に毎回2～3品を調理する。 フランス料理：ゲスト講師 山下 敦司先生 中国料理：ゲスト講師 大城 康雄先生 (授業目標) 家庭料理とは違うプロの技と味を体験し、応用的知識と感性に磨きをかけ、一段上の調理技術を修得する。 ◎A：班における自分の役割を理解し適切な調理作業でチームワークを考え効率よく、衛生的にかつ安全に実習をやり遂げることができる。 ○D：フランス料理、中国料理の加熱や調味の手法、メニュー作成方法のポイントが説明できる。メニューの名称と意味を理解することができる。見て楽しく、食べて美味しい、身体に優しい料理を自分の料理として表現し美しく盛り付けることができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス（担当：狩野） フランス料理、中国料理について説明。 調理技術や方法を理解する。 授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。</p> <p>2, 3 フランス料理1（実習）（担当：ゲスト講師 山下） メニュー：サーモンのリエット フリカッセド・ボライユ・ア・ランシエンヌ 内 容：煮込み料理の調理方法を修得する。</p> <p>4, 5 フランス料理2（実習）（担当：ゲスト講師 山下） メニュー：タルト・プロバンサル 鶏もも肉の悪魔風 内 容：肉料理の焼き時間を習得する。</p> <p>6, 7 中国料理1（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：蟹レタスチャーハン 彩り旬野菜の炒め マンゴーとタピオカ 内 容：食材の切り方、中華鍋・お玉等で炒める基本的な器具の使い方と調理方法。 香港スイーツはコミュニケーションを図り効率を考える。</p> <p>8, 9 中国料理2（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：ほうれん草チャーハン淡雪あんかけ 花切りイカの葱生姜蒸し タピオカミルク 内 容：食材の花切りの実習、チャーハンの多種多様な応用を学び時間と手順を考えながら楽しい調理作業を学ぶ。</p> <p>10, 11 中国料理3（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：アスパラとトビコのチャーハン 季節の野菜と海老の翡翠炒め 黒糖蒸しカステラ 内 容：食材の切り方、天然色素の抽出法の実用と盛り付けを学ぶ。 実技試験に向けた手順と分担作業の確認。</p> <p>12, 13 中国料理4（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：シラスと青海苔のチャーハン 鶏肉とゴロゴロ野菜のこだわり黒酢 花焼売 内 容：時間割を考えて実技試験に向け調理作業の手順と課題料理の調理作業の分担をコミュニケーションを図りながら仕上げる。</p> <p>14, 15 中国料理5（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：蟹レタスチャーハン 海老のマヨネーズ和え 内 容：作業効率を考え調理手順の確認をし、時間内で課題料理の作成提出、質疑応答、まとめ。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>フランス料理、中国料理の基礎知識や様式を理解し、加熱や調味の手法を知る。グループによる調理実習からチームワークと調理技術を身に付ける。 ◎A：班単位の実習、自分の役割やメニューを理解し、調理実習を通じてチームワークを身につけ作品を作ることができる。 ○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、盛り付けができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前にテキストでメニュー、作り方等を確認し、料理について調査する(20分程度)。 事後学習：実習後はテキストを再確認し、担当しなかった料理を作ってみる(70分程度)。</p>
指導方法	<p>・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</p>

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30名とする。 選択科目ですが、実習費を納めた後は返金することができません。 実習内容や順番は食材の状況により変更になる可能性があります。 新型コロナ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：N28C41	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>各種の食品、飲料、菓子、外食産業（レストラン、ホテル、カフェ、そうざいを含む）の商品など、ビジネスとして扱われる食について、商品開発の基本的なプロセス、市場の捉え方、ターゲティング、各種の情報の集め方と発想法を学ぶ。</p> <p>これまでにあった事例を紹介した上で、現在から将来にはどのような商品開発が可能か、また、求められるかを各自が考察することを促す。また、その全体のなかで、食品についての、栄養、衛生、調理、検査等、科学的・技術的な知識と技能が、ビジネスの現場ではどのように活かされているか、また活か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。</p> <p>（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わかる。それらの技術的な背景や社会との関係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。</p>
授業計画	<p>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、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>2 びん詰、缶詰、レトルト食品は、熱殺菌と密閉・密封という考え方は共通である。そしてそれらは保存方法というだけでなく、新しい調理方式でもあった。それらの登場、発展と現代の商品。</p> <p>3 海を越えながら変わり続けたチョコレート（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>バンホーテン（オランダ）、ネスレ、リンツ（スイス）、キャドバリー（イギリス）、ハーシー、マース、M&amp;M's（アメリカ）、そして日本の老舗メーカー森永、明治と新興メーカーのロッテ。これらそれぞれが取り組んだ革新的な商品づくりと現代の商品。</p> <p>4 冷蔵、冷凍によって開けた新しい食提供（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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。それらの登場、発展と現代の商品を日米市場を比較しながら理解する。</p> <p>5 アイスクリーム類と氷菓（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>氷菓やアイスクリーム類の誕生と普及。1990年代に登場してアイスクリーム類の価値観を変え、現在も人気の二大商品が登場した、それぞれの会社の事情。</p> <p>6 水と酒（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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。</p> <p>7 茶ビジネス、コーヒービジネス（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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。</p> <p>8 ソフトドリンクビジネスの発祥と攻防（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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・発達と、コカ・コーラ上陸後の変容。</p> <p>9 スナック菓子ヒットと信頼確保の取り組み（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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。</p> <p>10 外食の商品開発1（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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。</p> <p>11 外食の商品開発2（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>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。</p> <p>12 マーチャンダイジングと5right（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>売れる商品を的確に品揃えするマーチャンダイジングの考え方を、実際のコンビニエンスストア、ファストフードでの商品開発事例から学び取る。</p> <p>13 クリエイティビティと標準化（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>食産業に必要な独創的な開発力と、一定のものを生産し続ける標準化という、相異なるものを統合する考え方。</p> <p>ICTとロボティクスの向こうにある食（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）</p> <p>ICTとロボティクスの発達によって、ライフスタイル、店舗、商品がどう変わるか。何が求められるか。</p>

	<p>るか。</p> <p>14 メディア戦略の今昔 (ICT : Classroom、アクティブ・ラーニング : 意見交換のミニセッション) 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。事例 : ティラミス、クレーム・ブリュレ、ナタデココが人気商品になったプロセス。</p> <p>15 ブランドの創造、評価、管理 (ICT : Classroom、アクティブ・ラーニング : 意見交換のミニセッション)</p> <p>食ビジネスのブランド戦略の実際と考え方。品質と価格だけでは売れる商品も愛される会社も完成しない。「個々の消費者の人生」に、いかにかかわっていくかが重要。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎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。</p> <p>◎C: 食について生活者のみならずビジネスパーソンとしての視点を持ち、現在話題の新商品について商業上の長所・短所等を一つ以上見つけて指摘できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習 : 予め提供する資料も使いながら、内容を整理しておく。また、授業内容によって、事前に考察しておくべき事柄を示すので、それに取り組むこと。(60分程度)。</p> <p>事後学習 : 授業で紹介した話題を整理する。Google Classroomで出題する課題(ドリル、ポイントを整理するためのフォーム等)に遅滞なく取り組む(60分程度)。</p> <p>授業を自分で整理した結果と、授業で取り上げた商品・サービスの新しい動きをWebや各種のメディア、そして実際の商業の現場での見聞を付き合わせて、理解を深める一方、不明点を洗い出す(40分程度)。</p>
指導方法	<p>毎回の授業では、小売・外食に供される各種の商品開発について、事例を中心に実際の商品・業務・消費を実感するための写真・映像・現物も示しながら説明する。事例をつかんだ上で、そのような開発が行われた背景や狙いを理解するための情報を提示する。</p> <p>さらに、それらに対する学生の意見や感想を募る場を設け(意見交換のミニセッション)、教室全体の理解度を確認する一方、学生ごとに多様な考え方や受け止め方があることを感じ取る機会とし、個々の考察と視野を広げることを促す。</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。( )内のパーセンテージは配点を示す。</p> <p>【授業ごとのGoogle Classroom活用と小課題】</p> <p>D: 重要ポイントを確認するためのドリル課題の取り組み実績(45%)。</p> <p>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、Google Classroomを使って提出する(45%)。</p> <p>【レポート課題】</p> <p>DC: 授業で学んだことを踏まえて、食の商品開発で重要なポイントを簡潔に説明するレポート(10%)</p>
テキスト	この授業のための資料を独自に作成して配布する(PDFファイル/Google Classroom)。
参考書	
履修上の注意	<p>Google Classroomで出題する課題等には指定期間内に取り組むこと。</p> <p>学生からの質問で有用かつ支障のないものは、授業ないしGoogle Classroom上で匿名の形で紹介し、回答・解説を教室で共有する。一人の質問が全員の理解・考察を深めることになるので、授業および事前・事後学習中に気づいた事柄や不明点は積極的に質問してほしい。</p>
アクティブ・ラーニング	意見交換のミニセッション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
高橋真美			
ナンバリング：N28C42			
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>中食産業の開発と販売に関して、適切に対応できる知識を学修することを目的とする。惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場で惣菜・弁当が美味しく見える秘密、販売戦略を学び、バックヤードでの作業工程や商品の価値を理解し、惣菜・弁当についての基礎知識、調理・販売する際の留意点、食品衛生や食品表示等の食品法令、惣菜製造と小売販売の基礎知識を身に付ける。実際に中食産業に携わっている方をゲスト講師に招き、直接指導していただき、知識や技術を学修する。</p> <p>(授業目標) この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎C:主体的に課題に取り組むことで思考力、判断力を身に付けることができる。 ◎D:中食産業における基礎知識を学び、理解を深め、自己の将来像につなげることができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (担当：高橋) 惣菜や調理食品の現状と将来を流通と販売の立場から学ぶ。 デリカアドバイザーの役割と活躍の現場を学ぶ。</p> <p>2 中食の現状と将来 (担当：高橋) 中食市場のカテゴリーは、惣菜専門店、弁当、コンビニエンスストア、食料品スーパー、宅配、総合スーパー、百貨店のように分類される、これらの現状と将来性について、基礎知識を身に付ける。 食品産業に求められる課題を調査し、販売現場での実際について、学ぶ。</p> <p>3 デリカアドバイザーの役割と基礎知識 (担当：高橋、ゲスト講師) デリカアドバイザーの役割と活躍の現場について、基礎知識を身に付ける。 惣菜とは何か、惣菜を販売する側の留意点について、学ぶ。 製造加工の基礎知識 (調理作業上の留意点、調理機器の取り扱いなど) を学ぶ。</p> <p>4 食品の安全と品質管理 (担当：高橋) 食の安全を守る仕組み、食中毒の予防対策を具体的、実践的に学ぶ。 惣菜・弁当などの商品の食品表示ルールと留意点を学ぶ。 クレームおよび苦情への対処を食品関連法規を含めて学ぶ。</p> <p>5 惣菜・弁当のメニュー開発 (担当：高橋) (グループワーク) 惣菜の購買意欲を高めるためのメニュー開発の実践を学ぶ。 中食の市場調査をした上で、課題に基づき、グループでメニュー開発を行い、顧客の満足度を調査しながら行う。</p> <p>6 デパ地下やエキナカでの惣菜・弁当の販売戦略 (担当：高橋) デパ地下やエキナカで運営する企業からゲスト講師を招き、惣菜・弁当の商品開発、品質管理、食品ロスなど具体的に商品化までの一連の工程における重要点を学ぶ。</p> <p>7 惣菜・弁当のメニュー開発の現状と今後の展望 (担当：高橋) 中食産業で惣菜・弁当の商品開発に携わっているゲスト講師を招き、店頭販売の現場までの実際の流れと商品開発の重要点を学ぶ。</p> <p>8 レストラン事業におけるマーケット動向と商品開発 (担当：高橋、ゲスト講師) ホテル内レストラン・商業施設内レストランは、マーケットの動向を学ぶ。 高級店や有名レストランの料理が並ぶ”デパ地下”では、健康志向が高まっているように、栄養素を意識して小分けで取り入れやすい「中食」が流行っている、その現状を学ぶ。</p> <p>9 テイクアウト・デリバリーの現状と商品開発 (担当：高橋、ゲスト講師) テイクアウト・デリバリーが増加し、惣菜売場での販売戦略の実際をゲスト講師を招き、学ぶ。 商品開発のポイント、商品化までの流れを学ぶ。</p> <p>10 中食産業の現状とデリカアドバイザーの活躍の展望 (担当：高橋、ゲスト講師) 中食産業の現状、デリカアドバイザーが実際に販売現場でどのような役割を担うのか、学ぶ。 ゲスト講師の方から、実際に具体的な事例から学ぶ。</p> <p>11 中食産業における食品ロスと商品販売の戦略 (担当：高橋、ゲスト講師) 惣菜、弁当販売における食品ロスの対策を学ぶ。 デパ地下、エキナカでの食品ロス削減と販売戦略の関連性や衛生管理の実際を学ぶ。</p> <p>12 惣菜の製造と小売販売の基礎知識 (担当：高橋) 惣菜の製造の基礎知識および小売販売の基礎知識を具体的にゲスト講師から学ぶ。 販売の現場 (スーパーマーケット、デパ地下、エキナカなど) の比較と実際を学ぶ。</p> <p>13 中食販売の現場管理と商品開発のポイント (担当：高橋、ゲスト講師) スーパーマーケット、デパ地下、エキナカの惣菜・弁当のメニュー開発から商品管理、調理場管理、HACCPの実践などを学ぶ。 バックヤードでは、毎日数多くの調理を行っており、現場での衛生管理を踏まえた商品開発の実際を学ぶ。</p> <p>14 中食 (惣菜) 産業における商品開発と社会環境の変化 (担当：高橋) 中食 (惣菜) 産業は、社会環境の変化 (少子高齢化、単身者増加、女性の社会進出増加など) を背景に、大きな産業へと成長している。その実態における中食 (惣菜) 産業で働くデリカアドバ</p>

	<p>15</p> <p>イザーの役割の重要性を学ぶ。社会環境を踏まえた商品開発とおいしさの追求との関連性を学ぶ。</p> <p>デバ地下・エキナカ・スーパーマーケットの市場調査（担当：高橋）（グループワーク・プレゼンテーション）</p> <p>中食産業における販売現場について、市場調査を行い、各グループで販売戦略の比較を通して、ディスカッションし、プレゼンテーションを実施する。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C:現場および販売戦略における課題を調査し、現状から考察し、判断力につなげることができる。</p> <p>◎D:中食産業に必要な基礎知識を学び、店舗における実態調査を課題とし、実施できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。（60分）</p> <p>中食産業の実態、現場を視察して興味、関心を持ち、積極的に調査する。（60分）</p> <p>事後学習：課題の作成を行うことで理解を深め、各分野の特徴をまとめる。（60分）</p> <p>惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店など惣菜売場（惣菜・弁当）を実態調査する。（60分）</p>
指導方法	<p>パワーポイントを使用し、視覚的に理解が深まるように工夫する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1回目から4回目は、食環境の現状、食品衛生、食品表示等の食品法令などの講義を行う。</li> <li>・5回目から14回目は、ゲスト講師から実際の社会現場に即した知識・技術を学ぶ。</li> <li>・15回目は、課題を提示してグループでプレゼンテーションを行い、評価する。</li> </ul> <p>フィードバックの方法：事前課題を提示⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項を記入し返却⇒再提出 小テスト実施⇒小テスト結果にコメント記載の上、返却⇒授業後におけるコメントへの質疑対応</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>○C:課題をグループでディスカッションし、テーマに基づきレポートにまとめ、提出することで評価する。</p> <p>◎D:中食産業に必要な基礎知識を学び、実態調査から改善点や販売戦略への展開について課題としまとめ、提出することで評価する。</p> <p>「成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>
テキスト	<p>「デリカアドバイザー養成研修テキスト」 出版社：株式会社秀清堂</p> <p>著者：（一社）日本惣菜協会</p>
参考書	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場を興味を持って、日常から食情報を学修する。</li> <li>・Classroomを活用するため、スマホを充電して持参すること。</li> </ul>
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



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野（契約講師：齋藤訓之）			
ナンバリング：N17C43	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品は、必要なとき、必要な場所に、必要な物を、必要な量と状態でそろえ、適切な価格で提供されることで、初めてそのおいしさなり栄養なり喜びなりを生活者に手渡すことができる。食の専門家（フードスペシャリスト）、とくに食品メーカー、事業所給食を含む外食産業、小売業等で商品開発や購買の仕事に携わる人には、これを実現するためのトータルな知識・情報・手腕が求められる。本講座では、その実務にスムーズに着手し、実践していく際に役立つ知識と考え方を身につける。</p> <p>（授業目標） ○C：現代の食品産業にある課題に気づき、その改善案・解決策を独自に考えることができる。 ◎D：現代の食品の需要と供給の全体像を、生活者だけでなく供給者の立場に立って理解し、食ビジネスの専門家として他者に説明できる。</p>
授業計画	<p>1 食市場の変化（1）社会と食産業（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業の発達プロセスと今日の活動、食の外部化の進展を中心に現代の食産業の役割と構成を理解する。</p> <p>2 食市場の変化（2）現代の食生活の特徴（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食情報の多様化、健康志向への対応を中心に現代の生活者の食生活を理解する。</p> <p>3 食市場の変化（3）消費者の生活と価格政策 新しい家族のあり方、少子高齢社会を中心に現代の生活者の食生活を理解する。</p> <p>4 食品の流通（1）食品流通の役割（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品流通の全体像をつかむ。</p> <p>5 食品の流通（2）卸売の概観と卸売市場（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 流通業のうち、卸売市場の役割と活動を理解する。</p> <p>6 食品の流通（3）その他の卸売とグローバル市場（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 流通業のうち、卸売市場以外の食品問屋、商社等と、グローバルな食品流通を理解する。</p> <p>7 食品の流通（4）小売（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品小売業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。</p> <p>8 外食・中食産業（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 外食産業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。</p> <p>9 食品の分類と物流（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の各種の分類を理解する。また各種の物流の仕組みを理解する。</p> <p>10 主要食品の流通（1）農林水産物（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の流通について、主に穀物、野菜・果実等、畜産・酪農ならびに水産の現状と課題を理解する。</p> <p>11 主要食品の流通（2）加工食品・中食等（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の流通について、調味料・飲料・菓子等の各種の加工食品ならびに中食の製造・流通の現状と課題を理解する。</p> <p>12 マーケティング（1）古典的考え方（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業で行われるマーケティングについて、古典的考え方から基礎理論までを理解する。</p> <p>13 マーケティング（2）比較的新しい考え方（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業で行われるマーケティングについて、近現代および今日行われている新しい方法を理解する。</p> <p>14 消費・流通の課題（1）環境対応と安全（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業に求められる安全確保、環境への対応、その他の社会的責任を理解する。</p> <p>15 消費・流通の課題（2）企業の責任と持続可能性（ICT：Classroom、アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の生産、製造、物流、そして消費の現場に発生している諸問題でより長期的視点から対応すべき事柄を概観し、解決の道筋を考える。</p>

学習成果・到達目標・基準	○C：現代の食品産業が解決すべき課題を複数指摘することができる。 ◎D：教科書が扱う生産・流通・消費に関する主要な用語を説明できる。
事前・事後学習	事前学習：教科書の次回授業予定範囲を読み、予め提供する資料も使いながら、内容を整理しておく。また、授業内容によって、事前に考察しておくべき事柄を示すので、それに取り組むこと。(70分程度)。  事後学習：教科書で扱う主要な用語とくに索引にリストアップされている用語とその意味を単語帳やノートを作るなどして覚える。Google Classroomで出題する課題(ドリル、ポイントを整理するためのフォーム等)に遅滞なく取り組む(90分程度)。  授業で学んだことを机上の話として理解するだけでなく、その事例を実際の生活や他の実習の中にも見出すようにすること。気づいた事柄は記録する(日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う)。
指導方法	毎回の授業では教科書の内容を解説し、さらに教科書にある話題や語句についての興味・関心を高める話題を紹介・説明する。実際の商品・業務・消費を実感するための写真や映像も示す。  また、授業で説明した話題や語句に対する学生の意見や感想を募る場を設け(意見交換のミニセッション)、教室全体の理解度を確認する一方、学生ごとに多様な考え方や受けとめ方があることを感じ取る機会とし、個々の考察と視野を広げることを促す。
アセスメント・成績評価の方法・基準	以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。( )内のパーセンテージは配点を示す。 【授業ごとのGoogle Classroom活用と小課題】 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、Google Classroomを使って提出する(45%)。 D：用語の理解のためのドリル課題の取り組み実績(45%)。 【期末試験】 D：重要語句の理解度を確認する客観テスト(10%)
テキスト	日本フードスペシャリスト協会2000年『四訂 食品の消費と流通』建帛社
参考書	
履修上の注意	Google Classroomで出題する課題等には指定期間内に取り組むこと。  学生からの質問で有用かつ支障のないものは、授業ないしGoogle Classroom上で匿名の形で紹介し、回答・解説を教室で共有する。一人の質問が全員の理解・考察を深めることになるので、授業および事前・事後学習中に気づいた事柄や不明点は積極的に質問してほしい。
アクティブ・ラーニング	意見交換のミニセッション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：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	<p>フードスペシャリスト論は、食の専門資格であるフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るための科目である。フードスペシャリストの業務内容及びその業務の可能性を理解し、現代の食環境・食生活の実態を把握する。またフードスペシャリスト資格認定試験の対策も授業内容に盛り込んで解説する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：食べ物に関する様々な資格がある中で、フードスペシャリストとはどのような資格なのか、フードスペシャリストが担う役割、その業務内容を理解し、現代の食の問題について理解できる。</p> <p>◎D：食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業など食に関する多様な知識についての基礎的な知識を身につけ、食に関連する事項を収集することができる。</p>
授業計画	<p>1 フードスペシャリストとは① (ICT:Classroom) p. 1-9、フードスペシャリストの概念やその業務と専門性について学ぶ。</p> <p>2 フードスペシャリストとは② (ICT:Classroom) p. 9-16、フードスペシャリストについてその職務領域や責務について学ぶ。</p> <p>3 人類と食物① (ICT:Classroom) p. 28-35、人類の歩みと食物の変容について学ぶ。それぞれの文化を学び人類の食生産（食の確保）の歴史を学ぶ。</p> <p>4 人類と食物② (ICT:Classroom) p. 36-44、食品加工・保存技術について時代ごとに学ぶと共に食の確保から安定確保にむけての歴史上の技術等を学ぶ。</p> <p>5 世界の食① (ICT:Classroom) p. 30-31, 46-52、食の作法と禁忌と忌避に加え、食の世界の文化を宗教や地域に応じて学ぶ。</p> <p>6 世界の食② (ICT:Classroom) p. 29-30, 53-60、世界各地の食事情に加え、地域ごとの食の文化や実情を学ぶ。</p> <p>7 日本の食① (ICT:Classroom) p. 31-32, 62-71、日本食物史について学ぶ。各時代の食物やその変化について学ぶ。さらに、それぞれの時代ごとの食の変化や技術・文化を学ぶ。</p> <p>8 日本の食② (ICT:Classroom) p. 71-78、日本の食の地域差に加え、地域ごとの食文化や特色について学ぶ。</p> <p>9 現代日本の食生活① (ICT:Classroom) p. 80-90、日本の戦後の食生活の変化に加え、戦後から今日に至る食の変化や改革を学ぶ。</p> <p>10 現代日本の食生活② (ICT:Classroom) p. 91-102、日本の現代食生活の変化と食産業に加え、食糧を取り巻く事例や施策について学ぶ。</p> <p>11 食品産業の役割① (ICT:Classroom) p. 103-110、フードシステムと食産業に加え、食品産業の特徴について学ぶ。</p> <p>12 食品産業の役割② (ICT:Classroom) p. 111-122、食品産業の役割について学ぶ。さらに、食品産業を分類し、それぞれの役割や規模について学ぶ。</p> <p>13 食品の品質規格と表示① (ICT:Classroom) p. 126-156、食品の品質規格・表示について学ぶ。</p> <p>14 食品の品質規格と表示② (ICT:Classroom) p. 156-176、食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。</p> <p>15 食情報と消費者の保護 (ICT:Classroom) p. 177-189、食情報の現状に加え、食に関する情報について問題点を含め学ぶ。さらに、食情報を取り巻く問題に加え、食情報から消費者の保護の視点で関係する事例を学ぶ。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>○C：フードスペシャリストという資格、その役割を理解し、これに関連した食・食生活・食品産業等の基礎事項を理解できる。</p> <p>◎D：フードスペシャリスト論に関わる知識を理解できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで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)</p> <p>事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリント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)</p>
指導方法	<p>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。</p>

	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。</p> <p>6. 授業内容に関わる出欠確認テストを、オンラインにて第1週目の最終日20時までの回答期限で、毎回、行う。</p> <p>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。</p> <p>フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後における質疑応答</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>C：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。</p> <p>D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。</p> <p>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%</p> <p>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>
テキスト	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	<p>1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。</p> <p>2. 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。</p> <p>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。</p> <p>4. 事前学習、事後学習をしっかりと行うこと。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>6. 授業プリントは、授業開講前か最初の対面授業時にまとめて配布する他、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考査に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。</p> <p>7. 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。</p>
アクティブ・ラーニング	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N28C45			
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るビデオを視聴する。 2, 3 官能評価② (ICT:Classroom) p. 7-12、希釈した五味(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)を識別する官能評価を行う。引き続き官能評価の基本と実施法についても学ぶ。 さらに、5段階の濃度の食塩水を用いた順位法に加えて、オレンジジュースを用いた3点識別試験法による官能評価を行う。加えて、チョコレートおよびお茶による2点嗜好試験法を体験する。 4, 5 官能評価③化学的評価① (ICT:Classroom) p. 14-15, 217-243、官能評価に関わる統計の基礎を学ぶとともに、自分たちが実施した五味食塩水の濃度およびオレンジジュースの種類の識別能力についての統計的評価を行う。加えて、チョコレート、お茶の好みの傾向についてクラスによって統計的な違いがないかについても検証を行う。 p. 32-53, 60-63、食品の変色や化学的品質評価について学ぶ。食品成分と品質のうちでも、水分および色素について学ぶ。続いて、物理的評価法について学び、特に食品の状態について学ぶ。さらに、ミラクルフルーツによる味覚変換作用をレモンをやプレーンヨーグルト食べることで体験する。 6, 7 化学的評価②物理的評価① (ICT:Classroom) p. 41-51、オレンジ・グレープフルーツジュースの酸度、糖度やpHを班単位で測定する。酸度は中和滴定法により測定する。 p. 54-58、レオロジーとテクスチャーおよび物理的性質の評価方法について学ぶ。 8, 9 物理的評価②個別食品の鑑別① (ICT:Classroom) p. 64-67, 88-94、レオロジー・テクスチャーなどについて映像で示しながら学ぶ。食品の物性に関するビデオを視聴する。個別食品の鑑別に入り、コメについて学ぶ。 p. 50-52, 94-110、麦類、トウモロコシ類、雑穀類、いも類について学ぶ。ウニの人工エキスを作成する作業を行い、水産物のうま味の成り立ちについて理解を深める。 10, 11 個別食品の鑑別② (ICT:Classroom) p. 111-133、豆類、種実類、野菜類、果実類などについて学ぶ。海藻類、魚介類についても学ぶ。 p. 134-150、果菜類(トマトなど)あるいは果実類(りんご、ナシ、サクランボなど)についてSD法により味や外観など総合的評価を行う。 12, 13 個別食品の鑑別③ (ICT:Classroom) p. 151-168、肉類、卵とその加工品について学ぶ。米の精白度・鮮度・品種の判定の実験を行う。 p. 116-118, 168-187、乳と乳製品、油脂、菓子類についても学ぶ。チーズの類を試食する。 14, 15 個別食品の鑑別④ (ICT:Classroom) p. 187-243、酒類、茶類、醸造食品、インスタント食品、保健機能食品について学ぶ。世界の主要なお茶(緑茶、白茶、黄茶、烏龍茶、紅茶、黒茶を用意)を菓子類(和三盆を予定)も伴って試飲する。 p. 7, 14, 16-19, 48, 198-203、ナッツ類(松の実、ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、アーモンド、ピスタチオ、カシュナッツを予定)を試食し、生きているときはどのような植物か、理解を深める。
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り

	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>
アセスメント・成績評価の方法・基準	<p>D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。</p> <p>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。</p> <p>定期試験70%、小テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度および実験に対する取り組み15%成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>4. 始業時までに着席を完了すること。</li> <li>5. 小テストは時間割上で終わった時間から24時間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。</li> <li>6. 授業プリントは、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考査に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。</li> <li>7. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。</li> </ol>
アクティブ・ラーニング	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：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	<p>“食”が成熟化し食べ方が多様化する中で、食をビジネス化し、成功するためには、幅広い知識や技術、消費者のニーズに対応できる能力や人にアピールする表現力(感性)が必要になる。フードコーディネーター論は、特に“食のアメニティ(快適性)”を強く取り上げた授業である。</p> <p>(授業目標) 美的センスや表現力を養い、快適な食空間を演出するためにはどうすればよいか分かるようになる。 ◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学習し、フードコーディネーターを理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになり、合格できる知識を身に付ける。 ◎E：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神を理解し、給食やフードビジネスにおいて料理の付加価値を高めるために何が出来るかを考えることができるようになる。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、消費者の期待に副うようなセンスの良い商品を考えられるようになる。</p>
授業計画	<p>1 フードコーディネーターの業務 (ICT：Classroom) フードコーディネーターとはどのような仕事か、そのために必要な知識と経験について理解する。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>2 フードコーディネーターの基本理念 (ICT：Classroom) ホスピタリティの精神について理解し、フードコーディネーターの意義について考える。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>3 現代の世界の食文化 (ICT：Classroom) 日本と代表的な世界の食文化を比較し、それぞれの特徴を確認する。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>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。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>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。</p> <p>6 実存のレストランにメニューを提案してみよう (課題解決型授業) 実存するレストランの現状を把握し、問題点を考えた上で、各自メニュー提案シートを作成し、アクティブラーニングを行う。ニーズと制約条件を両方同時に満たす料理提案ができるようになる。</p> <p>7 食空間のコーディネーター (1) 快適な食空間を作るためには、どのような事に配慮すべきか学び、実践できるようになる。</p> <p>8 食空間のコーディネーター (2) (ICT：Classroom) 食空間のカラーコーディネーター及び照明の効果について学び、適切なコーディネーターを選択することができるようになる。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>9 フードマネージメント (ICT：Classroom) フードマネージメントとは何か理解し、レストランを起業する際にはどのような要件を考慮して計画すべきかを学ぶ。マネージメントに必要な基礎能力を身に付ける。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>10 食卓のコーディネーター (1) 和、洋、中のテーブルウェアの種類と扱い方を画像なども見ながら学び、テーブルコーディネーターのセンスを磨く。</p> <p>11 食卓のコーディネーター (2) セッティングの基礎を学び、自ら出来るようにシミュレーションを通して修得する。</p> <p>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。</p> <p>13 食卓のサービスとマナー(2)西洋・中国 (ICT：Classroom) 西洋および中国料理のサービスとマナーについて学修し、サービスする側、受ける側、指導する側など、様々な立場から実践できるようになる。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。</p> <p>14 フードコーディネーター論の理解① 今まで学習してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをして、解説を聞きながら理解し、知識を定着させる。</p> <p>15 フードコーディネーターの論の理解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)。</p>

学習成果・到達目標・基準	◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学修し、フードコーディネートの基礎を理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになる。 ○E：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神とそれによる料理の付加価値について理解している。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、商品の提案ができるようになる。
事前・事後学習	事前学習：関連部分の教科書を読んで分からない部分に印をつけておく。自身の毎回の食事に付加価値を付けるなどのような事が出来るか考えてみる。(60分程度) 事後学習：ノート・プリントを復習し、事前学習で分からなかったところが理解できたか確認すること。また、Classroomに、授業の各回の関連問題が出題されるので、繰り返し解いて覚えること。外食に行った時には店のコーディネーター・サービス等を意識して学ぶこと。買い物に行った時にも、消費者のニーズへの対応や流行について常に情報を集める意識を持ち、感性を磨くこと。(120分程度)
指導方法	・Classroomを用いたオンデマンド形式によるオンライン授業である。 ・オンラインによる講義形式であるが、メニュー提案の作成、正しい箸の扱い方の練習など、自ら体を動かして、積極的に参加できる授業内容とする。 ・写真やカラー資料を表示して、コーディネーター例やテーブルウェアを具体的に紹介する内容もある。 ・Classroomには毎回の授業の内容に関する関連問題を解くgoogle formの課題を課し、この提出をもって出席とみなす。 ・課題提出と定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②レポート提出(学生)、③ルーブリックによる評価およびコメントをして返却、④メールや研究室訪問による質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D：フードコーディネーターに関わる基礎的知識の理解度を定期試験により評価する。 E：実存のレストランへのメニュー提案レポートを評価する。  メニュー提案レポート：30%(提出期限厳守)、定期試験：70%(持ち込み不可)をルーブリックに沿って総合的に評価。
テキスト	「三訂 フードコーディネーター論」(社)日本フードスペシャリスト協会著 建帛社(2012)
参考書	
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



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
半期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N28C47			
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	社会に出ると周りにいるのは、大先輩の調理師や年上のパートタイムの女性たちであることが多いのが食関連の業界の特徴です。中には、年下の若い女性に対して、きつく当たってきたり、言うことを聞いてくれない人たちもいることでしょう。そんな中でも、どうすれば人を巻き込み、チームワークを発揮することができるのか、この授業では、その理論を体系的に学び、実際に起こりうるケースを想定し、実践的にリーダーシップを発揮できるようにし、最適なコミュニケーション設計ができるようになるための、マネジメントの理論や技術を身に付けます。  (授業目標) ○A：フードマネジメント論で学んだ知識や技術を活かしてどんな価値を提供できるかに興味を持ち、話し合いを通じて自分の考えをまとめることができる。 ①テーマごとに「問い」を設定し、答えが出なくとも考え続ける習慣ができています。 ②グループワークを行い、ファシリテーター役、サポート役、書記役をするなど、グループの意見をまとめることができる。 ③グループ内の理解度を管理し、お互いにお互いの成長に干渉しあうことで、学び合う風土を構築できる。 ○C：社会に出た際に直面する組織の諸問題を想定し、その現状と課題を挙げ、自分なりの解決方法を述べることができる。また、フードマネジメント論の知識や技術を活用できる場面を想定し、どうすれば課題解決できるかを提案することができる。 ①「問題構造学」を理解し、対策の前に現状把握と課題抽出を行う思考習慣ができています。 ②人間関係の問題に直面した際に、「苦手な人」として避けるのではなく、構造的に問題を整理できる。 ③組織をチームにするために、目標を掲げ、人を巻き込むチームデザインができる。 ④組織をチームにするための会議、面談、研修を設計できる。
--	---

授業計画	1 ガイダンス (対面授業、ゲスト講師：高野俊一) 授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明 本授業を受講するとどんな知識・技術・能力を身に付けることができるのかを共有する 2 フードビジネスのマネージャーの仕事とは (対面授業、ゲスト講師) 栄養士の現場のケーススタディ 私たちは社会に出たらどんな組織の問題に直面するのか マネージャーの役割とは、リーダーシップとは、マネジメントとは 成果への5段階 3 共感度を高める面談スキル (対面授業、ゲスト講師) 人ザイマトリクス、共感度の重要性 良い面談と悪い面談、面談のレベル、面談の基本ステップ 面談ロープレ 4 コミュニケーションのタイプ分け (対面授業、ゲスト講師) コミュニケーションがうまくいかない要因 コミュニケーションの4つのタイプ タイプ別アプローチのロープレ 5 褒める技術、叱る技術 (対面授業、ゲスト講師) なぜ褒められないのか、褒めることの重要性、褒める目的と方法、結果を褒めるかプロセスを褒めるか 褒めるロープレ 怒ると叱るの違い、叱ることの重要性叱る目的、叱る方法 叱るロープレ 6 聴く技術、質問する技術 (対面授業、ゲスト講師) 聴き上手の重要性、聞くと聴くの違い、位置と印象の関係、天使の聴き方・悪魔の聴き方 リーダーが質問力が低い理由、質問力で得られる効果、天使の質問・悪魔の質問 質問ロープレ 7 成果を上げる人の思考法 (対面授業、ゲスト講師) 成果への5段階 ホテルのケーススタディ 6か月マネジメントの重要性 プロフィットツリーとセンターピン思考 飲食店の6段ロケット構想、飲食店の売上を上げる手法 8 お客様満足度の高め方&ミーティング (対面授業、ゲスト講師) お客様満足度の現状把握 お客様満足度は何で決まるか、期待と現実のギャップ、感動とは何か お客様満足度が高いお店の共通点 ミーティングの開き方 9 時間管理とタスクブレイクダウン (対面授業、ゲスト講師) 仕事に追われる人、仕事を追う人 優先順位とは、優先順位の付け方 タスクブレイクダウンとは、スケジューリングの仕方 店長の仕事とは (オンデマンド授業、ゲスト講師)
------	---

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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
村上佐恵子			
ナンバリング：N28C47	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 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・授業内展示および講評。
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出来る。 ◎E：就職活動や社会で働き出してから役に立つ、企画書表現としてのビジュアルプレゼンテーションをまとめ、発表することが出来る。
事前・事後学習	事前学習：他の授業で使用しているフードコーディネーター資格取得対応教科書の中から、この授業に役立つ項目を熟読しておくこと。また、事前に図書やインターネットで資料を良く見ておくこと。（30分） 事後学習：授業で説明した内容、事例を良く反復学習してください。（30分）
指導方法	授業では、映画や写真や現物による視覚教材を多用して、センスと発想力を高めるための基本的な知識を学ぶ講義と、各自が発想した計画を視覚表現する技術を修得する演習を複合して進めます。一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力を培う指導を行います。

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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
村上佐恵子			
ナンバリング：N28C49	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>学校や社会で学んだ知識や技術を活かして、社会で自立して生きる具体的な方法の一つである「飲食店経営の開店計画」をテーマに、個性を活かした集客力ある飲食店の空間デザインのコツを学びます。食空間をマイクロ（お皿の上）からマクロ（店舗全体の空間）まで引き伸ばし、共通した強いコンセプトを持ってデザインすることを学びます。</p> <p>フードコーディネーター資格取得の学修にも対応した内容の授業です。</p> <p>(授業目標)</p> <p>飲食店開店に向けた具体的な企画能力を、模型作成を通じ総合的に身につける。</p> <p>○C：授業を通して学んだ食の世界の知識や技術を、自らの言葉に置きかえてまとめることが出来る。また飲食店経営の実現に際し、飲食店のアドバイザーとして活躍するときに役立つ、繁盛する食空間づくりの基本的なセオリーを文章で伝えることが出来る。</p> <p>◎E：自分のアイデアを概要図面や模型という具体的な視覚的表現で構成して提案・検討出来る能力を身につける。</p>		
授業計画	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	<p>○C：授業から学んだことを自分のコンセプトとしてまとめ、正確に伝えることが出来る。</p> <p>◎E：自分のアイデアを実現するために何を、どのように、どんな空間で提供していくのか、発想から開店までを、具体的に食空間模型づくりを通して表現することが出来る。</p>		

事前・事後学習	事前学習：授業計画や自分の学習進度を確認しながら授業内容に即した情報を、図書やインターネット等でチェックする(45分)。 事後学習：授業で習得した知識や手法を整理してまとめておく(45分)。
指導方法	授業では、サンプル模型や映画や写真などの視覚教材を多用して、発想力を高めます。各自の個性表現を大切に、一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力と具現化力を培う指導を行います。 フィードバックの仕方：①毎回授業の終わりで質疑応答の時間を設ける。②イメージボード、コンセプト文章を途中段階で提出、まとめる力を段階的に養う。③最終作品を各自に講評する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	学んだ知識や技術を活かして、実際に計画できることを目標にしていますので、試験は行いません。 C：受講態度を評価する。(20%) C：中間の提出物を評価する。(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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N28C50	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>フードスタイリングをする上で必要なセッティングの基本（洋食・和食）、食文化、国内外の歳時記を学び、実習を通して食空間プロデュース、フードスタイリングを身に付ける。</p> <p>(授業目標) セッティングの基礎知識、マナー、食文化を理解し食空間プロデュースをする企画力、フードスタイリングの技術を知る B：グループワークでのプレゼンテーションで各々の役割を分担、協力する事でより良い発表ができる。 ◎D：食文化、国内外の歳時記を知り現代の食生活、食のイベントに対して理解を深めることができる。 ◎E：自分の考えをまとめ、課題に対して表現する技術を習得し、ビジュアル的にプレゼンテーションできる。フードビジネス（ホテル、レストラン）の商品開発、企画案作成ができる。</p>
授業計画	<p>1 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。</p> <p>2 食空間プロデュース概論（実習） 食空間プロデュースとはどのような事をするのか、またその効果と必要性について学ぶ。 テーブルセッティングの実習。器と料理の関係を知る。</p> <p>3 洋の歳時記を学ぶ 洋の歳時記を知り、企画書を作成する。 代表的な食物を知る。</p> <p>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。</p> <p>5 テーブルウェアについて テーブルウェアとは何か。洋食器の基本知識。 食卓装飾品について学び、その活用法を知る。 各自スタイリングをする。</p> <p>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。</p> <p>7 料理とサービス、プロトコル 料理メニューの書き方、サービスの仕方。 プロトコルの基本を学ぶ。 ブッフェサービスについて。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

	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：授業に関心を持った情報をインターネットや雑誌等で調べる。授業内容をまとめる。撮影した授業写真をレジюмеに添付するなど、実践で生かせるように復習する（30分）。指示された課題やレポートに取り組む（30分）。
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）



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N18C50	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食空間をコーディネートする上で必要な知識、技術を身につける。コーディネート、セッティングの基本・食文化・花・色彩・歳時記、マナーなどを学び、実習を交えて技術の習得と共に食空間コーディネーターを目指す。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食空間コーディネーターとしての幅広い知識と技術を習得しキャリアアップにつながるように学びます。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>◎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。</p> <p>○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。</p>
授業計画	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

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。 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	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ター協会著 株式会社優しい食卓
参考書	
履修上の注意	資格取得については、欠席が多いと取得に影響が出るので欠席しないこと。 講義と実習を交互に行いますので、講義をよく理解して実習に臨んで下さい。 グループでの発表に際しては、グループの一員としての責任感と協調性をもって行うこと。 企画書の提出、レポート提出 (3~4回)、まとめとしてチェックシートによる復習を行います。
アクティブ・ラーニング	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)

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N18C52	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食空間をコーディネートする上で必要な知識、技術を身につける。セッティングの基本・食文化・花・色彩・歳時記・マナーなどを学び、実習を交えて技術の習得と共に食空間コーディネーターを目指す。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食空間コーディネーターとしての幅広い知識と技術を習得しキャリアアップにつながるように学びます。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>◎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、色彩、リネンを知り理解できる。</p> <p>○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。</p>
授業計画	<p>1 洋のテーブルセッティング、食空間のありかたについて 基本のテーブルセッティング、正餐、ビュッフェ、カジュアルなテーブルセッティング、モーニングのセッティング、それぞれの違いを学び確認する。 各自実習セッティングを行う。</p> <p>2 おもてなし料理、西洋料理、マナーについて 日本の西洋料理の変遷、献立の立て方、正餐の献立、朝食、ブランチ、昼食、それぞれの献立の特徴を理解して、献立を考えてみる。代表的な国の料理についても理解を深める。 西洋料理を食する時のマナー、席次を実習を交えて学ぶ。</p> <p>3 酒類、飲料類について 酒類の分類とサービス方法を学ぶ。 西洋料理の食前酒、食中酒、食後酒について学び、グラスとの関係も学ぶ。 飲料類〔ソフトドリンク〕の分類を学び、理解する。</p> <p>4 色彩について カラーシステムを具体的に学ぶ。 色相、トーンのシステムでテーブルコーディネートアイテムを色により整理して見る。 配色テクニックを学び、色使いによる変化を確認、季節の色表現、行事を表現する色演出などイメージカラーについても学ぶ。配色実習を行う。</p> <p>5 テーブルリネンとは テーブルリネンの種類について。 素材、色柄、名称、サイズ、用途について具体的に学び、物を直接、触り、リネンを使用して確認をする。ナプキンの意味を理解した上で、基本的なたたみ方、アレンジを実習を交えて体得する。</p> <p>6 食卓装飾品、照明、光について 食卓装飾品〔フィギュアも含め〕に含まれるアイテムについて学ぶ。 ソルト&amp;ペッパー、センターピース、ナプキンリングなど用途を知り、具体的に物を見て認識する。 東西における照明、光の文化の違いを知る。テーブルコーディネートにおけるキャンドルの役目、効果を考える。</p> <p>7 野外のテーブルコーディネート、食器について 屋外のテーブルの特徴、使用食器〔プラスチック〕の分類、種類。 アウトドアのメニュー、楽しみ方。 実習を交えてアウトドアのテーブルを体験する。</p> <p>8 和陶磁器について、 和陶磁器の歴史、種類、用途を学び、食器に触れて確認をする。 和陶磁器の特徴、産地などについてもその特徴を学ぶ。</p> <p>9 漆器とは 漆の歴史、日本での漆について。 漆の成分、漆器の特徴を学び、その加飾技法を知る。 漆器の種類と用途、取り扱い方法を学び、現代生活での活用方法を考える。</p> <p>10 日本料理について 日本料理の変遷、その特色。 伝統的形式を理解する、その具体的な献立を学ぶ。</p> <p>11 和風の家庭料理について 家庭料理とは、日々食する家庭料理を考える。 経済性、栄養価、味の取り合わせの工夫をする。 お膳の文化だった食卓に、配膳の形の素晴らしさを見る。 非本料理のマナー、席次を学ぶ。</p> <p>12 中国料理について 中国料理の特徴、種類を学ぶ。 宴席料理の幅広い料理と正式な形式について学び、献立の立て方、調理法を確認する。</p>

	13	パーティーについて パーティーの始まり、起源、 パーティーの種類を学ぶ。 パーティープランニング〔インビテーションカードの作成も含む〕を行う。 パーティー準備（実習に向けて）を行う。
	14	パーティー（実習） コンセプトパーティーを企画実行する。
	15	パーティーマナー（招く側、招かれる側の心得）を学ぶ。 まとめ、テーブルコーディネーター3級取得の知識について テーブルコーディネーター3級取得に必要な知識の確認、チェックシートによる復習
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、自信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、食での炎暑津が理解できる。 ◎E：自分の考えをまとめ、テーブルセッティングを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（60分）。 事後学習：授業内容をまとめ復習する。撮影した写真は説明を加え、レジュメに添付、ファイルする（30分）。 関心を待った事柄をインターネット、書籍などで調べ知識の幅を広げる（30分）。 指示された課題、レポートに取り組む（30分）。
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。グループワークでの発表、各自の発表、レポート、確認テストなどで、知識の確認、修正を行う。実物を直接見て、扱い実習する。発表作品を直接評価すると共に修正により変化を確認し、変化を理解する。 フィードバックの仕方：①レポートを確認 ②評価し返却 ③実習ではその場で指導コメントを行い、今後の授業への関心を深め知識の定着を促す。④授業後に質疑応答を行う。
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を持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。
テキスト		TALK食空間コーディネーターテキスト3級 NPO法人食空間コーディネーター協会 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。 講義の後に実習を行いますので、講義内容を良く理解して臨んで下さい。 毎回の講義内容の積み重ねが、テーブルコーディネーターとして必要な知識となります、予習、復習がより知識を深めるので行ってください。 企画書の提出、レポート提出、資格取得のまとめとしてチェックシートによる復習を行います。
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）

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	<p>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&amp;ウェルネスの4グループ（5モデル）に所属する。</p> <p>モデル別に希望する職種について理解を深め、ToitaFesでは成果の出席を行う。</p> <p>各モデルごとにゲスト講師も招き、実際の仕事内容、就職活動の話に触れる機会を設ける。関連の資料動画の視聴なども行う。</p> <p>就職活動に必要な自己理解を深め、自らの目指す職業について理解を深める。さらに就職対策のため、履歴書、エントリーシート、面接等の具体的な就職活動の練習を重ねていく。</p> <p>（授業目標） ◎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。</p>
授業計画	<p>1, 2 オリエンテーション、TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（ICT：Classroomによる授業内容資料の事前閲覧から重要事項の質疑応答） 全員合同で集合し、前半は90分で、学科長挨拶の後、キャリアゼミはどのような科目化オリエンテーションを行う。後半は4グループ別に90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で展示、発表まで、しばらく4グループ別に分かれて各グループの担当教員が指導を行う。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。</p> <p>3 外部講師によるキャリア紹介と業界の仕組み①、TOITA Fesキックオフ（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 4グループ別に分かれて90分で行う。90分経過した後、全員合同で集合し、約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）を行う。</p> <p>4, 5 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 4グループ別に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。</p> <p>6 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 90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当日までほぼ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さらに90分以上活動を延長したり、毎週、活動することもありうる。</p> <p>7 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 90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当日までほぼ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さらに90分以上活動を延長したり、毎週、活動することもありうる。</p> <p>8, 9 SPI試験および就職活動のための実践講座①（担当者：キャリアセンターの職員および4グループそれぞれの担当教員） 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。後半は就職活動に関わるオリエンテーションとして、3月から本格的にスタートする就職活動の流れと必要な準備について学ぶ。</p> <p>10, 11 外部講師によるキャリア紹介と業界の仕組み②および就職活動のための実践講座②（担当者：4グループそれぞれの担当教員） 前半は、4グループ別に分かれて90分で行う。後半は全員合同で90分で行う。履歴書とは何か、履歴書の書き方のポイントや注意点について学ぶ。</p> <p>12 就職活動のための実践講座③（担当者：キャリアセンターの職員および4グループそれぞれの担当教員） 全員合同で90分で行う。前半は、就職活動、特に面接でのマナー（立ち居振る舞い、言葉遣い）などの基本を学ぶ。後半は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。</p> <p>13 就職活動のための実践講座④（担当者：キャリアセンターの職員および4グループそれぞれの担当教員） 全員合同で90分で行う。就職活動に必要な面接のポイントや面接試験の注意点やポイントを学ぶ。</p> <p>14 就職活動のための実践講座⑤（担当者：キャリアセンターの職員および4グループそれぞれの担当教員） 全員合同で90分で行う。今まで学んだことを生かし、企業による模擬面接を各教室別に受ける。模擬面接の対象でない学生は、「求人票の見方&amp;自己分析講座」を受講する。</p> <p>15 学外実習報告会の視聴（担当者：学外実習の担当教員および4グループそれぞれの担当教員） 全員合同で90分で行う。以前行った2年生による学外実習講演会の記録動画を視聴し、2年生になつてどのような活動を行うか、イメージを持ってもらう。同時進行で個別面談も受けてもらい、視聴できなかった部分の映像は、面談終了後に個人的に見てもらおう。</p>
学習成果・到達目標・基準	<p>◎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。</p> <p>○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。</p>

事前・事後学習	事前学習：次回の講義内容について今までに修得した基礎科目の中から関連項目を調べてまとめておく。各ゲスト講師の分野についてインターネット等で調べておく。（45分程度） 事後学習：授業で学修したことをノート等に整理してまとめ、ファイルに綴じておく。（45分程度）
指導方法	各グループ担当者による講義だけでなく、ゲスト講師による講義も行う。 プリント教材、パワーポイント、DVDなどの視聴覚資料を使用して講義をする。個人ワークシートの課題に取り組み。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。TOITA Fesに向けて時間割外の活動も多くあり、積極的に参加する学生を評価する。 提出物 50%、授業への貢献度、積極性、受講態度 50% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する
テキスト	なし
参考書	グループによって紹介することがある
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・夏休み中に各モデルの案内をclassroomにアップするので、後学期開始前には所属を決定すること。</li> <li>・2年次から始まる総合ビジネスモデルおよび編入学モデルへの所属も聴取するが、1年次のうちはキャリア支援などで時間割外に活動するのみで、TOITA Fesに向けては4グループのいずれかに属して活動する。</li> </ul>
アクティブ・ラーニング	グループディスカッション

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N39C54	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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、各分野ごとに活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (授業目標) 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。病院・福祉ゼミでは医療現場や特殊栄養下の現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。 ◎C：対象者別の食事の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明できる。 ◎A：対象者の食事調製を通して、自分の将来像を見つけ出すことができる。
授業計画	<p>1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会 病院に勤務する管理栄養士の仕事内容について学ぶ。病態別の食事について理解を深め、NSTでの管理栄養士の役割について学ぶ。（担当：ゲスト講師）</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会 高齢者施設給食の管理栄養士の仕事内容について学ぶ。高齢者施設給食の実際、高齢者の身体的特性などについて理解を深める。（担当：ゲスト講師）</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会 委託給食会社に勤務し、病院に配属された栄養士の事例と高齢者施設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、病院の職員と高齢者施設の職員としての栄養士の仕事内容の違いについて学ぶ。</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会 給食の基本計画を学ぶ。対象者別の献立表の作成を行い、理解を深める。</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会 給食の基本計画を学ぶ。高齢者を対象とした献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>12 履修モデル別講座⑥：分科会 給食の基本計画を学ぶ。病態別の献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>13 履修モデル別講座⑦：分科会 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</p> <p>14 履修モデル別講座⑧：分科会 食形態について学ぶ。咀嚼・嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。既製品のやわらか食の調製を行う。</p> <p>15 履修モデル別講座⑨：分科会 食形態について学ぶ。咀嚼・嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。やわらか食の調製を行う。</p>
学習成果・到達目標・基準	C 対象者別の食事について必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。 A 栄養士の役割を理解し、食事の調製をやり遂げることができる。
事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分行っておくこと。また日

	頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べたり記録しておくこと。(15分) 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や病院や高齢者施設の特徴をまとめること。(30分)
指導方法	全体会 (5回)：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 給食管理実習 (学外) についての説明・連絡を受ける。 分科会 (9回)：外部からの特別講師を招いたり、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう 演習や実習を中心に実施する。  フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	C 全体のレポート課題、履修モデル別での課題、提出物で評価する。 A 主体的に取り組んでいるか授業態度で評価する。 配点は提出物50% 授業貢献度30% 授業態度20%の比率で行い、成績はルーブリックの基準に基づいて評価を行う。
テキスト	適宜プリントを配布する。
参考書	「日本人の食事摂取基準 (2020年度版)」 「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	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、社会人としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、将来就職先で即戦力となるように対象者別の献立作成、食事の調製ができるようになることが目標である。そのために、しっかりと授業に取り組む必要がある。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク、プレゼンテーション



英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N39C55			
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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、保育・事業所モデルでは、各分野で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (授業目標) ○A：グループワークを通して協調性を養い、その中で役割に責任を持つことができる。 ○C：さまざまな職種の中で、自分の判断、意見を持って、積極的に活動ができる。
授業計画	<p>1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山） 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会  学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口）</p> <p>7 栄養士としての活動の場①：保育・事業所モデル（担当：西山） 給食受託会社の種類と現状を学び、栄養士の役割や仕事の内容について比較検討する。さらに、SDGsの考え方を学び、栄養士業務や地域活動等への活用を考える。</p> <p>8 栄養士としての活動の場②：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（事業所）） 事業所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。事業所で活躍している栄養士の方をゲスト講師として招き、実際の現場での仕事の様子をお話いただき、質疑応答する。</p> <p>9 栄養士としての活動の場③：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（保育所）） 保育所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。保育所で活躍している栄養士の方をゲスト講師として招き、実際の現場での仕事の様子をお話いただき、質疑応答する。</p> <p>10 栄養士の仕事①：保育・事業所モデル（担当：西山） 事業所（社員食堂）のメニューについて学ぶ。メニューの種類や内容、提供方法などを調査し、実際にメニュー作成を行う。【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>11 栄養士の仕事②：保育・事業所モデル（担当：西山） 保育所の食事について学ぶ。保育所で提供する食事の種類や内容、提供方法などを調査し、実際に献立作成を行う。【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>12 栄養士の仕事③：保育・事業所モデル（担当：西山） 保育所における食事の注意点について学ぶ。調乳、離乳食、アレルギー食などについて調査し、その展開例など演習する。【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>13 栄養士の仕事④：保育・事業所モデル（担当：西山） 事業所（社員食堂）における栄養教育、栄養指導について学ぶ。集団栄養指導、個別栄養相談などに活用する栄養指導媒体を作成し、事業所における食教育の方法や技術を理解し、実践する。【グループワーク】</p> <p>14 栄養士の仕事⑤：保育・事業所モデル（担当：西山） 保育所における栄養教育、食育について学ぶ。食育で活用する栄養指導媒体や教材を作成し、年齢に応じた食教育の方法や技術を理解し、実践する。【グループワーク】</p> <p>15 まとめ：保育・事業所モデル（担当：西山） グループで作成した事業所または保育所における栄養教育を発表する。それぞれの発表内容について、評価し、意見交換を行う。【グループワーク】</p>

学習成果・到達目標・基準	○A:グループで協力しながら、それぞれの対象者に見合った栄養指導を実践できる。 ○C:それぞれの対象者に応じた課題の発見、目標を設定し、的確な指導・評価ができる。
事前・事後学習	事前学習：次回の授業で行う内容について、下調べや準備を各自またはグループで行う。(30分) 事後学習：授業で学習したことを実際の現場において、どのように活用・実践できるか考察し、その応用方法についてを検討する。(60分)
指導方法	保育・事業所モデルの回の前半は、講義方式の授業を行い、そのうち2回はゲスト講師を招いて、各分野の栄養士の実践を講演いただく。後半は、演習として献立作成やグループでの栄養指導を行う。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:グループワークにおける貢献度や受講態度で評価する。 C:レポート、課題、提出物で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 提出物 60% 授業への貢献度、積極性、受講態度 40%
テキスト	なし
参考書	「新ビジュアル食品成分表 八訂版」大修館書店      その他、授業内で適宜紹介する
履修上の注意	この授業は、学外からゲスト講師を招いて講義を行うため、礼儀正しく、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、給食管理実習（学外）につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、居眠りなどは厳しく対処する。常に責任ある行動を心がけること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N39C56	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

<p>授業内容                  授業目標                  A：主体性・チームワーク・責任感                  B：コミュニケーション能力                  C：思考力・判断力                  D：知識・理解                  E：技能・表現</p>	<p>後期「食物栄養科ゼミナール」での産学連携に向けて、基礎となるノウハウを学ぶ。第1回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、第2～6回は「学外実習準備講座」の全体会で、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。第7～15回はモデル別の授業で、フードビジネス分野では、フードビジネス（主に外食、中食、一部流通も含む）における最新の事例を解説しながら実務で役に立つデジタルトランスフォーメーション（以下、DX）、デジタルマーケティング、フードテックの基礎知識について、学修する。実際にフードビジネスの領域で活躍のゲスト講師を招き、実践的な学びを深めることを目的とする。</p> <p>（授業目標）                  実社会で直面する課題について、本講義で学んだDXやデジタルマーケティングを活用して解決するための基礎知識を身に付ける。                  ○A：グループで課題をディスカッションし、実態に基づいた課題解決策や役割を理解する。                  ○C：キャリア形成や実社会で役立つ実践的な知識を身に付ける。</p>
<p>授業計画</p>	<p>1 ガイダンス（他モデルと合同）                  学科長挨拶（担当：川嶋）                  各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）                  就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口）                  学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会（担当：井部）                  特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。                  学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会（担当：西山）                  特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。                  学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会（担当：狩野）                  特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。                  学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口）                  学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。</p> <p>7 DXとフードビジネス概略（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明                  DXに至るまでの歩みとなぜ今DXが重要となっているのかについて学ぶ。</p> <p>8 フード業界で求められる人財（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  フードビジネスにおいて活躍出来る人財像や身に付けるべき知識について学ぶ。                  フードビジネスにおけるデジタルマーケティングの仕事と役割について学ぶ。</p> <p>9 DXとフードビジネス①（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  DXにより社会がどのように変化しているのかについて学ぶ。                  DXによってはフードビジネスがどのように変化するについて学ぶ。</p> <p>10 DXとフードビジネス②（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  世界と日本のDX、デジタル活用と考えの違いについて学ぶ。                  海外のDX事例について学ぶ。</p> <p>11 DXとフードビジネス③（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  日本のDX事例について学ぶ。                  日本のフードビジネスの可能性について考察する。</p> <p>12 DX前後でのマーケティングの違い（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  外食、中食、流通における販促、広告手法について学ぶ。</p> <p>13 デジタルマーケティング（実務視点）①（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  デジタル広告、販促、販売について新しい手法について学ぶ。</p> <p>14 デジタルマーケティング（実務視点）②（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  広告のタイプと運用と効果について学ぶ。                  SNS、顧客接触について学ぶ。</p> <p>15 フードテックの事例を学ぶ（担当：谷口・高橋、ゲスト講師；渋谷和弘氏）                  AI、ロボット、代替食、自動運転、データの活用、農業・漁業の最新現状について学ぶ。                  （*最新事例を解説するため内容に変更が発生する場合があります。）</p>
<p>学習成果・到達目標・基準</p>	<p>○A：主体的に課題解決策を考え、テーマに基づき知識を深め、実践につなげる力を身に付ける。                  ○C：フード関連企業におけるDXやデジタルマーケティングの取り組みについて自分の言葉で第三者に説明がで</p>

	きる。
事前・事後学習	事前：連続性がある授業のため前回授業で学んだ用語は復習しておくこと(45分程度) 事後：実際に飲食店を利用して、学んだことと照らし合わせて理解を深め、文章で要約して知識を定着させること(45分程度)
指導方法	パワーポイント、写真、動画など毎回の授業に適した資料を用いる。内容によってはグループディスカッションも取り入れる。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	○A:テーマに基づいた課題に対して、グループで解決策や役割を理解し、レポートにまとめ提出することで評価する。 ◎C:授業内容に関する課題および感想、授業態度、貢献度で評価する。 *DX、デジタルマーケティングに対する理解について、課題レポートや授業後のアンケートで自身の見解や主張を積極的に述べられたかを評価する。 課題レポート(60%)、授業後のアンケートおよび感想(30%)、授業態度・貢献度(10%) 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	使用しない。毎回プロジェクターで資料を投影する。
参考書	
履修上の注意	自身が社会に出た時にどのような職業に就きたいか具体的にイメージしながら積極的に授業に臨むこと。 携帯電話を授業中に関係のない目的で使用したり、私語、居眠りは減点対象とする。 毎回の講義は関連性があるため体調に気を付けて欠席をしないように努めてください。
アクティブ・ラーニング	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野、沼田卓也			
ナンバリング：N39C57			
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	後期に行う学科ゼミナールでの産学連携に向けて、基礎となるノウハウを学ぶ。カフェ・レストランゼミでは後期にフードコーディネートの手順や考え方のコツを講義やワーク等を通して学修する。 (授業目標) ○A：積極的にワークに取り組み、自分の意見をまとめることができる。発言に責任を持ち、行動に移すことができる。 B：グループワークでは相手の意見を尊重するとともに、自分の考えを言うことができる。 ○C：様々な意見の中から最も良い方法を見出し、決定することができる。 D：フードコーディネートのメニュー開発をする時の手順を理解している。
授業計画	1 ガイダンス：全体会 学科長挨拶(担当：川嶋) 各回の授業内容やスケジュールの確認(担当：専任教員全員) 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと(担当：キャリアセンター) 2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。(担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口) 3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設(事業所)(病院)の種類と特徴について学ぶ。(担当：井部) 学外実習についての説明・連絡を受ける。 4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設(保育所)の種類と特徴について学ぶ。(担当：西山) 学外実習についての説明・連絡を受ける。 5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設(高齢者福祉施設)の種類と特徴について学ぶ。(担当：狩野) 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。 6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。(担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口) 7 美味しさの要素である焼き物について学ぶ①(担当：川嶋・沼田・ゲスト講師) 備前焼の歴史や特徴を理解する。備前市からのゲスト講師として、備前焼振興課の方や作家さんをお招きし、焼き物産業が抱える問題について理解し、自分たちに何が出来るかを考える。 8 美味しさの要素である焼き物について学ぶ②(担当：川嶋・沼田) 日本の食文化を理解する。備前焼以外の全国の産地や焼き物の分類を理解する。 備前焼振興のためのプロジェクトを考案する。 9 備前焼を体験する①(担当：川嶋・沼田・ゲスト講師) 備前作家の先生にお抹茶を立てていただき、お茶室でのお茶会を通して備前焼の良さを体験する。 備前焼をコーディネートしてケーキを盛り付け、和食器と洋食の組み合わせについて検討する。 ※学生半数ずつ行き、次回は交代 10 備前焼を体験する②(担当：川嶋・沼田・ゲスト講師) 備前作家の先生にお抹茶を立てていただき、お茶室でのお茶会を通して備前焼の良さを体験する。 備前焼をコーディネートしてケーキを盛り付け、和食器と洋食の組み合わせについて検討する。 ※学生半数ずつ行き、次回は交代 11 メニュー開発のノウハウと食器選びのコツを学ぶ①(担当：川嶋・沼田・ゲスト講師) 備前焼を使うシェフによる、食器選びの講義とデモンストレーションにより、メニュー開発の手順を覚え、盛り付ける器が商品の見え方に重要であることを学ぶ。 12 メニュー開発のノウハウと食器選びのコツを学ぶ②(担当：川嶋・沼田・ゲスト講師) 備前焼を使うシェフによる、食器選びの講義とデモンストレーションにより、メニュー開発の手順を覚え、盛り付ける器が商品の見え方に重要であることを学ぶ。 13 器による見た目の美味しさへの影響を学ぶ①(担当：川嶋・沼田) 備前焼と他の食器に同じ料理を盛り比べ、撮影し、器による見た目の美味しさへの影響を実感する。レストランでメニューに載せるとしたら、いくらで売れるか予想をし、付加価値の考え方を理解する。撮影した写真を用いて、備前焼普及活動の資料を作成する。 14 器による見た目の美味しさへの影響を学ぶ②(担当：川嶋・沼田) 備前焼と他の食器に同じ料理を盛り比べ、撮影し、器による見た目の美味しさへの影響を実感する。レストランでメニューに載せるとしたら、いくらで売れるか予想をし、付加価値の考え方を理解する。撮影した写真を用いて、備前焼普及活動の資料を作成する。 15 備前焼振興プロジェクトを実行に向け、計画する(担当：川嶋・沼田・ゲスト講師)

	今後行っていく、備前焼振興のためのプロジェクトを具体化し、役割分担を行う。 11月に行われる東京都食育フェアへの出展し、備前焼振興活動を行うため、それに向けた準備を行う。
学習成果・ 到達目標・基準	(授業目標) ○A：ワークに取り組み、自分の意見を書くことができる。また、行動に移すことができる。 B：グループワークでは自分の考えを言うことができる。 ◎C：物事を決定して次に進めることができる。 D：メニュー開発をする時の手順の原則を理解している。
事前・事後学習	事前学習：次回の講義内容について今までに修得した基礎科目の中から関連項目を調べてまとめておく。(45分程度) 事後学習：授業で学修したことをノート等に整理してまとめ、ファイルに綴じておく。(45分程度)
指導方法	講義方式で授業を行うが、課題を提示し、それについてワークを行いながらフードコーディネートの手法を学修していく。グループワークを行うこともある。 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・D：レポートや課題を評価する B・C：グループワークにおける貢献度や受講態度を評価する  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	外部ゲスト講師を招いての授業であるため、就職活動の練習と考え、礼儀正しく、責任のある態度で受講すること。 グループで課題を作るため、突然の欠席等で迷惑をかけないように、体調管理に努め、責任を持って行動すること。
アクティブ・ラー ニング	グループワーク

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
井部奈生子			
ナンバリング：N39C58	実務家教員による授業		
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はビューティ・ウェルネス業界で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習も含めて学ぶ。</p> <p>(授業目標) 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、ビューティ・ウェルネスモデルの業界や栄養士業務などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。</p> <p>○A:積極的にワークに取り組み、自分の意見を述べることができる。 ◎C:ビューティ・ウェルネス業界や特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、現状と課題を挙げることができる。 D:ビューティ&amp;ウェルネスモデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス (他モデルと合同) 学科長挨拶 (担当：川嶋) 各回の授業内容やスケジュールの確認 (担当：専任教員全員) 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと (担当：キャリアセンター)</p> <p>2 〈学外実習準備講座①〉学外実習ガイダンス : 全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。(担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口)</p> <p>3 〈学外実習準備講座②〉特定給食施設の種類と特徴① : 全体会 特定給食施設(事業所)(病院)の種類と特徴について学ぶ。(担当：井部) 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座③〉特定給食施設の種類と特徴② : 全体会 特定給食施設(保育所)の種類と特徴について学ぶ。(担当：西山) 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座④〉特定給食施設の種類と特徴③ : 全体会 特定給食施設(高齢者福祉施設)の種類と特徴について学ぶ。(担当：狩野) 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座⑤〉学外実習ガイダンス : 全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。(担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口)</p> <p>7 履修モデル別講座①(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ①プラス栄養メソッドの基本</p> <p>8 履修モデル別講座②(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ②プラス栄養メソッド実践：脳リセット</p> <p>9 履修モデル別講座③(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ③プラス栄養メソッド実践：デトックス</p> <p>10 履修モデル別講座④(ゲスト講師が講演 担当井部) 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ④プラス栄養メソッド実践：代謝アップ</p> <p>11 履修モデル別講座⑤ (ICT:Classroom、グループワーク) (担当井部) ビューティ&amp;ウェルネス分野の情報収集を行い、興味のある商品を検討する。プレゼンテーション用にPowerPointを作成する。</p> <p>12 履修モデル別講座⑥(ゲスト講師が講演 担当井部) 内面の美しさをサポートするため、相手に合わせた運動の方法を学ぶ。</p> <p>13 履修モデル別講座⑦プレゼンテーション (ICT:Classroom) (担当井部) ビューティ&amp;ウェルネス分野で興味のある商品をプレゼンテーションする。</p> <p>14 履修モデル別講座⑧(ゲスト講師が講演 担当井部) 内面の美しさをサポートするため、相手に合わせた運動の方法に加え、付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。</p>

	15 履修モデル別講座⑨（ゲスト講師が講演 担当井部） 伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。 ⑤実践のまとめとアフターケアについて
学習成果・到達目標・基準	○A:ワークに取り組み、自分の意見を書くことができる。 ◎C:それぞれの業種や分野において現状と課題を明確にできる。 D:ビューティ&ウェルネスモデルに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。
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。また日頃からゼミに関連する栄養や食品についての情報に興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。 (30分) 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、ビューティ&ウェルネスモデルや特定給食施設等の特徴をまとめること。(30分)
指導方法	・全体会（1回）：全体ガイダンス ・分科会（実習分野別、5回）：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 ・分科会（モデル別、9回）：外部講師の特別講演や、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習も含めて実施する。 ・パソコン、プロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。  フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点（評価）返却、④授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	A:授業中の積極性と貢献度を評価する。 C:履修モデルの課題、提出物を評価する。 D:履修モデルの課題、提出物を評価する。  研究課題 50% 提出物 40% 授業貢献度 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	なし（必要に応じて適宜プリント配布）
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義も行う。また、給食管理実習（学外）につなげる授業内容もある。学生としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。
アクティブ・ラーニング	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：選択
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N39C58			
添付ファイル			
-----			

授業内容 授業目標 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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、編入学に必要な知識や技術を学ぶ。  C：自身の希望する進路について明確にすることができる。 ◎D：自身の希望する進路に必要な準備（勉強方法等）を身に付け、実施することができる。 E：面接等において自身の考えや展望を述べるることができる。
授業計画	<p>第1回 ガイダンス：全体会 学科長挨拶(担当:川嶋) 各回の授業内容やスケジュールの確認(担当:専任教員全員) 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと(担当:キャリアセンター)</p> <p>第2回 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。(担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口)</p> <p>第3回 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。(担当：井部) 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>第4回 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。(担当：西山) 学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>第5回 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。(担当：狩野) 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>第6回 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。(担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口)</p> <p>第7回 履修モデル別講座①：分科会（モデル別：編入） 進学を希望する分野、学校についての情報収集をして学習計画の作成をする。(担当：吉川)</p> <p>第8回 履修モデル別講座②：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第9回 履修モデル別講座③：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第10回 履修モデル別講座④：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第11回 履修モデル別講座⑤：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第12回 履修モデル別講座⑥：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第13回 履修モデル別講座⑦：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第14回 履修モデル別講座⑧：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。(担当：吉川)</p> <p>第15回 履修モデル別講座⑨：分科会（モデル別：編入） 編入に向けた準備状況を確認して今後のさらなる対策、学習計画を作成する。(担当：吉川)</p>
学習成果・到達目標・基準	C：自身の希望する進路について明確にすることができる。 ◎D：自身の希望する進路に必要な準備（勉強方法等）を身に付け、実施することができる。 E：面接等において自身の考えや展望を述べるることができる。
事前・事後学習	事前学習:Classroomや前回講義で指示された課題を実施する。(60分程度) 事後学習:講義の内容の復習および講義で返却された資料を見直す。(30分程度)
指導方法	講義形式で行うが、時間外の団体指導、個別指導も実施するので、積極的に参加してください。

	フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	D:全体のレポート課題、履修モデル別での課題、提出物で評価する。 E:履修モデル別の課題、提出物で評価する。  成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う 提出物 50%、授業への貢献度、積極性、受講態度 50%
テキスト	なし。
参考書	授業内で適宜紹介します。
履修上の注意	編入学に関わる内容だけでなく、資格取得に関わる内容が多く含まれていますので、体調管理に努め遅刻、欠席をすることのないようにしてください。
アクティブ・ラーニング	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
江原数彦、橋詰和慶			
ナンバリング：N39C60			
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。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、各分野ごとに活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。  (授業目標) ◎C：企業活動を理解し、テーマに沿った情報を収集できる。他者の話を聞いて相手の求めるものを推察し、自分の考えや志向と照らし合わせることができる。 ◎A：集めた企業情報を主体的に分析し、会社説明会等を通して情報の根拠を探し出すことができる。またその情報を文書にまとめることができる。
授業計画	1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター） 2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口） 3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。 4 学外実習準備講座 特定給食施設の種類と特徴②：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山） 学外実習についての説明・連絡を受ける。 5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。 6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口） 7 就職活動を通して「知りたいこと」を改めて考える 就職活動全般を見直し、改めて就職活動に必要な知識を確認する。 8 情報収集・比較と選択 企業から発信される情報をどのようにキャッチし、自身と照合させていくのか。また他社との比較をするのか。就職活動で求められる情報収集の方法と、選択基準の見つけ方について学習する。 9 自分を表現する 就職活動では、自分を「文字」「写真」「図」「音声」「態度」「行動」あらゆる面で相手に伝える必要がある。自己分析から得た自分自身を、あらゆる手段を用いて表現する演習を行う。 10 企業の経営視点を知る 1 企業にとっての経営理念とは何か？自身が参加する企業の「理念」を探り、自身の関わり方を思索する。 11 企業の経営視点を知る 2 企業はなぜ、新卒を採用するのか？企業にとっての人材とはどのような意味を成すのか？「企業」と「人」との関係を探り、企業の人材意義についての知識を付ける。 12 人を育てるとは？人事の仕事を知る 企業が人を育てる際に気を付けていることは何かを知り、人材育成の視点から企業の見方や考え方を探る。 13 フィールドワーク 1 実際の企業の就職活動を通して得られた知識を、様々な資料でまとめ、後日1年生に発表できるようにする。 14 フィールドワーク 2 実際の企業の就職活動を通して得られた知識を、様々な資料でまとめ、後日1年生に発表できるようにする。 15 フィールドワーク 3 フィールドワーク 1 と 2 でまとめたものを、ゼミ内で発表し、批評を行う。
学習成果・到達目標・基準	◎C: 企業の活動を自ら調べ、その実績を元に、社会における企業の役割や価値を言葉にできる。 ◎A: 主体性をもってより多くの企業活動例を知識として身に付け、定期的な活動報告ができる。

事前・事後学習	事前学習：事前に指定した企業の内容をWeb等で調べ、まとめておく。 事後学習：授業で学習・体験した事や、企業の講話から得たことを、指定の記録方法にて毎回記録に残す。
指導方法	講義形式と個人ワーク・グループワークを併用しながら行う。 時に実際の企業人事の方を講師に迎え、「人」の面から企業の在り方を学ぶ。 また、自らの経験を活用し、テーマにそった資料をまとめ発表する。  フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	C:定期的なレポート・プレゼンテーション・面接実技を通して、授業で扱った内容についての理解度を評価する。 A:授業で定義したキャリア形成に向けての自主活動を定期的に行っている事、またその活動報告を期限内に提出している事の事実を通して、自律的管理力を評価する。  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	特になし。適宜プリントを配布する。
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	多様な企業活動を知るため、自身の興味外に関する話にも耳を傾け、視野を広げる努力をすること。また外部企業講師を迎える際は、礼儀正しく、責任ある態度で受講すること。適宜スーツ着用を義務付ける場合もあるため、スーツを用意しておくこと。(就職活動用のスーツでよい)
アクティブ・ラーニング	ペアワーク・グループワーク