

2025（令和7）年度

食物栄養科

専門教育科目

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) これまで学修してきた成果を確認および発表するための授業である。PROGテストにより成長を実感し、学外実習の報告会では現場で学んだことを発表する。また、モデル別に分かれて学修成果の卒業発表を行う。 (授業目標) ・プレゼンテーション等における協働作業に自ら責任感を持って積極的に参画できる。 ・就職後に必要な知識を総合的に関連付けて理解することができる。 (学習成果) ◎A：モデル別に分かれ卒業発表を行う。 ◎E：今まで学んできたことを生かし、プレゼンテーションができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 学長講演・食物栄養科ゼミナールガイダンス・避難訓練 学長講演。 受講における注意事項を確認し、栄養士実力認定試験受験について内容を把握する。また、卒業までの自身の目標を確認する。 災害時における避難訓練。(狩野・専任教員全員) 2 モデル別の卒業発表準備、制作、学修① 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川) フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DX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。(ゲスト講師・谷口) カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネイト提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL) ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL) 3 モデル別の卒業発表準備、制作、学修② 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川) フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DX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。(ゲスト講師・谷口) カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネイト提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL) ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL) 4 モデル別の卒業発表準備、制作、学修③ 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。(沼田・橋詰・吉川) フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DX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。(ゲスト講師・谷口) カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネイト提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。(川嶋・狩野) (PBL) ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法(イベント開催等)を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。(井部) (PBL) 5 モデル別の卒業発表準備、制作、学修④ 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：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)
------	--

6	フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DX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。（ゲスト講師・谷口） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL） モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑤ 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DX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。（ゲスト講師・谷口）（PBL） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL）
7	PROGテスト（3学科共通） 1年時にも実施したPROGテストを実施する。それにより、自身のジェネリックスキルがどれだけ伸長したかを測り、得意不得意を把握するためのものである。（狩野）
8	モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑥ 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DX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。（ゲスト講師・谷口）（PBL） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL）
9	生涯の学び（菊池桃子客員教授）（3学科共通） 本学の卒業生でもあり、客員教授である菊池桃子先生より女性のキャリア形成について学ぶ。（狩野）
10	モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑦ 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・吉川・橋詰） フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を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DXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。卒業発表に向けて資料・動画等作成する。（谷口）（PBL） カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、メニュー開発やフードコーディネーター提案等を行い、器による料理の見え方の違いを学ぶ。またweb3の概念を理解し、活用できるようになる。（川嶋・狩野）（PBL） ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（井部）（PBL）
11	学外実習報告会の練習（グループワーク） 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表練習を行い、実習内容について理解を深める。（西山、井部、谷口、橋詰、狩野） 学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。（吉川）
12	学外実習報告会①（グループワーク、プレゼンテーション） 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。（西山、井部、谷口、橋詰、狩野） 学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。（吉川）
13	学外実習報告会②（グループワーク、プレゼンテーション） 夏期休暇期間に実施した実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。（西山、井部、谷口、橋詰、狩野） 学外実習を履修しない学生は自身が目指す将来像についての考えを発表する。（吉川）
14	PROGテスト解説（3学科共通） 第7回で受けたPROGテストの結果をもとに専門家の解説を聞き、自身のジェネリックスキルの成長を確認し、得意不得意を把握し、今後に役立てる。（狩野）
15	卒業発表（プレゼンテーション）（専任教員全員） 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：学修の成果を発表する。 フードビジネス・DXモデル、カフェ・レストランモデル、ビューティ&ウェルネスモデル：産官学連携の成果を発表する。 それぞれの卒業発表をお互いに聞いて、感想や意見を交換しあう（川嶋） 各部署からの連絡等（狩野）
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：モデル別に分かれ、課題に対して積極的に取り組むことができる。 ○E：今まで学んできたことを生かし、就職後に必要な知識を科目ごとに関連づけることができる。

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。 ○E：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。栄養士実力認定試験の模擬試験または産学連携課題により評価する。 成績評価の基準 A：50% E：50% 上記の項目を総合的に評価し、P（合格）D（不合格）で成績をつける。
テキスト	なし（必要に応じて適宜プリント配布）
参考書	なし
履修上の注意	1. 食物栄養科の必修科目です。栄養士、社会人になるための必要なステップとして意識し、授業に臨むこと。安易に欠席することなく、しっかりと受講すること。 2. 各回の内容や方法、実施教室、持ち物など、毎回掲示します。教室や必携物などを必ず確認し、授業に臨むこと。 3. 提出物は、責任ある社会人になるためにも必ず期限を守ること。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N12A02			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) Public Healthという言葉を読んで「公衆衛生」となったが、「みんなの健康」を意味している。個々の人々が健康であるためには、単に病気にならないための対策だけでなく、早期発見や社会復帰も必要であり、それぞれの生命の質（Quality of Life:QOL）が大切である。広い視野から栄養士としての役割を認識できるよう、身近な問題を扱い講義する。 (授業目標) 食品衛生学、応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導、公衆栄養学などの講義で履修した内容だけでなく、報道等でトピックスとなっている内容ともリンクするものもたくさんあり、この先、栄養士としては当然のこと、社会人として必要な知識の拡充を行う。 (学習成果) ◎E：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。 講義内小テストおよび講義内最終試験で90%以上の点数を獲得する。
授業計画	1 健康の科学としての公衆衛生学（テキスト1章） 公衆衛生学という学問についてを知り、健康観の変遷、予防医学としての役割を学ぶ。 2 人口の動向（テキスト2章） 世界および日本の人口動態および人口動態、その政策について学ぶ。 3 妊娠・出産と胎児の保健（テキスト3章） 人間のライフステージの出発点である妊娠・出産における社会環境について学ぶ。 4 新生児・乳幼児期の保健（テキスト4章） 新生児・乳幼児期の健康問題、母子保健について学ぶ。 5 青少年の保健（テキスト5章） 現代の児童・生徒の健康問題、またアルコールや薬物による障害について学ぶ。 6 成人期の保健（テキスト6章） 成人の死因順位の上位である悪性新生物、心疾患、脳血管およびライフスタイルによる生活習慣病について学ぶ。 7 老年期の保健と死の問題（テキスト7章） 老年期の健康問題およびその介護、死生観について学ぶ。 8 心の健康と心身障害（テキスト8章） 心の病気、精神保健、身体障害、心身障害について学ぶ。 9 環境の衛生（テキスト9章） 人の生活と入り組んで様々な影響を及ぼす自然環境、化学的環境、生物学的環境、社会的環境、衛生的環境、経済環境について学ぶ。 10 環境汚染と公害（テキスト10章） 環境汚染・公害の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。 11 感染症（テキスト11章） 感染症の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。 12 食物と健康（テキスト12章） 栄養や食生活による健康障害および食の安全対策について学ぶ。 13 職業生活と健康（テキスト13章） 職場環境における健康障害およびその対策について学ぶ。 14 保健・医療の行政（テキスト14章） 地域の医療・保健・福祉に取り組む行政の仕組みと制度および国際保健について学ぶ。 15 健康づくりへの政策 および 最終確認試験 健康日本21を中心に日本における政策を学ぶ。

	講義内で学んだことの試験を実施し、その解説も行う。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：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。 講義内小テストおよび講義内最終試験で60%以上の点数を獲得する。
事前・事後学習	事前学習：授業計画に次回勉強するテキストの範囲がありますので、事前に読み、知らない漢字についての読みや意味調べはもちろんのこと、内容についても理解できないものについては講義の時間に質問できるように準備してください。（60分程度） 事後学習：種々の国家試験や栄養士実力認定試験の類似問題を課題として課しますので、事後学習に充ててください。（120分程度）
指導方法	・パワーポイントや視聴覚教材を利用して説明します。 ・毎回、補足プリントを配布します。 ・授業開始時に前回の復習テストを実施し、次の講義で返却しますので、理解不足のあるものに関しては、再度、復習をしたり、積極的に質問をするように心がけてください。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：講義の開始時に前回の復習確認および今回の予習確認を小テストを10点満点で行い、第14回までに合計が100点を獲得することを必須とする。成績評価は小テストの合計と第15回に行う最終確認試験の合計点数で判定する。（小テスト 50%・最終確認試験 50%） S評価：90%以上 A評価：80%以上 B評価：70%以上 C評価：60%以上
テキスト	学生のための現代公衆衛生（南山堂）
参考書	国民衛生の動向（廣済堂） Nブックスシリーズ 公衆衛生学（建帛社）
履修上の注意	・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、欠席しないのはもちろん、遅刻せずに出席してください。 ・予習・復習に努め、講義内小テストおよび講義内最終試験の対策をしてください。
アクティブ・ラーニング、PBL	Google Classroom

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			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 日本の食文化の特色を、地理、歴史、気候、社会的・文化的な側面から解説する。さらに、中国、韓国などの日本の隣国、フランスやイタリアなどに代表される欧米の食文化の歴史を検討し、これらが日本の食文化へ与えている影響を学ぶ。 また、近年注目を集めているユネスコの無形文化遺産である「和食」について、その内容の詳細な解説と問題点を提起する。 (授業目標) 食文化の理解を通じて、食という身近なことへの学術的なアプローチの方法を身につける。さらに将来の日本の食について思考を深める力を身につける。 (学習成果) A：食に関する情報を日々の暮らしの中で積極的に考えることができ、活用することができる。 D：現代の食と、歴史上の食とを比較し、食の変遷の様子を述べることができる。 ◎E：文献などをはじめとする資料や、具体的な食事の様子から、食文化について知識を深めることができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 食文化とは何か。その成り立ちと特性について 食事は、人間が生物として生命を維持するために必至の物である。そのため長らく、食が文化であるという考え方はなされてこなかった。食文化が学術として確立されたのは、今から50年ほど前に過ぎない。これらのことをふまえて、人間にとっての食文化とは何か、他の動物との違いについて、比較しながら考える。 2 日本人と米 日本の食文化において、もっとも大きな影響を与えている食品は米である。米が重要視されるようになるまでの歴史的な背景について学び考える。また、食文化の記録や伝承は、ケの日である普段の食よりも、行事などのハレの日においてみられることが多い。米に関しても同様で、ハレの日の代表的な食品として餅がある。餅を用いた料理について日本各地の差を考え、その歴史的な背景を学ぶ。 3 日本の行事食①ー正月・桃の節句（プレゼンテーション） 江戸時代に確立された五節句は、現在の日本においても「行事食」として根付いている。行事食の第一回目として、行事食の成り立ちと、正月料理と春の七草、桃の節句などについて学ぶ。正月にほとんどの学生が経験している「雑煮」について、自己の場合、自分が知りえる例をまとめてレポートにする。 4 レポートを発表し、他の学生の場合も認識する。 日本の行事食② ー端午の節句・七夕・菊の節句ー 同様に、端午の節句・七夕・菊の節句について学ぶ。 5 和食の特徴とその成り立ちと歴史① 現在「和食」というカテゴリーに含まれる食事の特徴について、整理して考え学ぶ。 6 和食の特徴とその成り立ちと歴史② 和食の元となった「本膳料理」「精進料理」「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。 7 江戸の食文化 江戸時代の江戸は、世界一の人口密集地であり、知的レベルの高い都市であった。食に関しても独特の世界感があり、江戸の食文化が東日本全体へ伝播していった。「すし」「そば」「うなぎ」「天ぷら」のように現在の「和食」の代表的な料理が確立されたのもこのころである。江戸っ子の食とその特徴を学ぶ。 また、江戸時代に確立された庶民の食文化「会席」と「料亭」について学ぶ。 8 日本料理のマナーと食文化 会席料理には、食事のマナーとして着席時の上座下座、器の扱いと箸使い、懐紙の使い方、などがある。それを踏まえて、楽しくおいしく食事をするための心遣いなどを学ぶ。 9 嗜好品の発達 ー和菓子を代表としてー 嗜好品は、菓子、酒、茶など、生命の維持のためには不必要なものである。しかしながら、世界の国々の中でこの嗜好品が存在しない国はないといってもよい。それはすなわち、人間が食に楽しみを求め、食が人と人とを繋げるコミュニケーションツールであることに他ならない。おもに、和菓子の発達を中心に学んでゆく。 10 沖縄の食文化
------	---

	11 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。 12 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。 13 中国の食文化 中国の食文化は、世界の食文化の中で最も古いものの一つで、その影響を受けた国はアジア全般にわたると言える。我が国も例外ではない。中国の現在の食の事情を知り、我が国との共通点、相違点などを学ぶ。 14 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。 15 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。 ユネスコ無形文化遺産としての「和食」について 「和食」は、2013年12月、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。この内容を検討し、和食の伝統とは何かを示し、現実にはどのような問題点があるのかを学ぶ。また、将来に向けて自分たちが今後どのような意識を持ちつつ、食に接してゆく必要があるのか、考えてゆく。 正月に経験したおせち料理、お雑煮について第3回のレポートを振り返りまとめる。
到達目標・基準 C評価になる基準	A：食に関する情報を日々の暮らしの中で考えることができる。 D：食事が、文化としてどのように変遷してきたかについて述べることができる。 ◎E：文献や資料を自ら検索し、食文化について知識を深めることができる。
事前・事後学習	事前学習：新聞、書物、テレビ、インターネット、地域の広報物などに記載されている食の情報をチェックする。また、次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。（90分程度） 事後学習：興味のある食に関する情報に関して、資料をファイリングし、要約する。（90分程度）
指導方法	パワーポイント、DVDなど、毎回の授業内容に適した視覚資料を用いる。 フィードバックの仕方：①教員が立案した資料をプリントし、配布を行う②レポート提出（学生）③評価およびコメント④授業後の質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	A：毎回の授業における授業態度を評価する D, ◎E：授業内において中間課題提出。学期末にまとめたレポートを提出する 授業態度（30%）、中間課題・最終レポート（70%） 配布資料をファイリングし、授業に積極的に参加すること。中間課題の提出・最終レポートの内容との総合評価により判定する。
テキスト	授業時に、教員が作成したプリントを配布する。これを保存しファイリングしてテキストとし、予習復習する。
参考書	『三訂フードコーディネーター論』（公社）日本フードスペシャリスト協会編 （建帛社）2013 『日本料理の歴史』 熊倉功 吉川弘文館 『和食とは何か』 江原絢子 熊倉功 思文閣出版
履修上の注意	普段から、自分自身の食べている食品や料理について、興味や関心を持つように心がける。 本学図書館にある、単行本・雑誌・辞書などで、食文化の授業中に習得したこと、疑問点などを調べ、自分なりに考察できるようにしておく。 遅刻・途中退出・私語・過度の居眠りなどは、授業の妨げになるので慎むこと。
アクティブ・ラー ニング、PBL	プレゼンテーション

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) わが国における社会福祉の歴史的展開を社会経済状況と関連させながら概説した上で、人口高齢化についての基本的知識を把握するとともに、少子化の定義・推移・影響・要因・対策などについて理解を深める。それらを踏まえ、社会保障の仕組みを確認しながら、医療・介護・年金・生活保護の制度に関する特徴や課題について講義する。 社会人として必要な資質（社会問題について客観的な認識をもち多角的な視点から考察できる能力）を習得する。 (授業目標) 人口高齢化や少子化の動向についての多様な主張・考え方、社会保障制度の基本的な知識を学ぶことにより、社会問題について客観的な認識をもち多角的な視点から考察できるようになる。 (学習成果) C：人口高齢化や少子化の動向に関する多様な主張・考え方を理解した上で、是正する目標を明示し、そのために必要な課題解決の方法を考えることができる。 ◎E：医療・介護・年金・生活保護などの社会保障制度に関する基本的な知識を把握するとともに、その特徴や課題について理解することができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 ガイダンス この科目を学習する意義、授業内容、学生側の授業への準備、評価方法などに関する説明を行う 2 社会福祉の歴史的展開 わが国における社会福祉の歴史的展開について、戦前と戦後に区分しながら概要と特徴を把握する 3 人口高齢化（１）—世界と日本の人口動向— 世界と日本における人口動向について、総人口の推移、年齢別人口割合の推移、人口ピラミッドから特徴を捉える 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 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 6 少子化（１）—合計特殊出生率の推移とその社会的背景— 少子化とは何かについて解説するとともに、戦後から現在に至るまでの合計特殊出生率の推移を確認し、その社会的背景について概説する 7 少子化（２）—結婚・出産・就業・子育てに関するイメージと実態— わが国の結婚・出産・就業・子育てに関する自身のイメージを認識するとともに、その実態について資料から確認する 8 少子化（３）—少子化の要因と対策の関係性—（PBL型授業） 少子化によりどのような影響が生じるのか、わが国における少子化の要因を踏まえ、どのような対策を実施すべきかについて考察する 9 社会保障と社会福祉（１）—社会保障制度の仕組み— 社会保障の目的と機能、社会保障の財源方式、社会保障制度の体系について把握し、社会保障費用の推移と将来推計を確認する 10 社会保障と社会福祉（２）—医療保険— 医療保険制度の変遷を把握した上で、健康保険と国民健康保険の差異、後期高齢者医療制度の特徴と課題などについて理解する＜厚生労働省のweb資料等を閲覧するためノートパソコンを活用する＞ 11 社会保障と社会福祉（３）—介護保険— 介護保険制度が創設された背景を把握した上で、介護保険制度の仕組みや特徴について理解する 12 社会保障と社会福祉（４）—年金保険—（グループワーク：グループごとに考察内容を発表する） 公的年金保険制度の変遷と概要を把握した上で、公的年金保険制度へ加入することの意義やリスクについて考察する＜日本年金機構のweb資料等を閲覧するためノートパソコンを活用する＞ 13 社会保障と社会福祉（５）—生活保護— 生活保護制度の原理・原則・種類・内容について把握するとともに、その課題について理解する
------	--

	14 社会保障と社会福祉（６）—児童虐待— 児童虐待に関する取り組みを把握した上で、児童虐待の実態とその背景について考察を試みる＜厚生労働省のweb資料等を閲覧するためノートパソコン（タブレット等）を活用する＞ 15 授業のまとめと理解度の到達点をはかるための確認作業 これまでの授業で学習した内容を整理するとともに、理解度の到達点をはかるために「確認作業（試験と同型式の問題内容を自筆ノート・配布プリント・返却された課題シート・自身でプリントアウトしたClassroomの講義資料を参照しながら行う）」を実施する
到達目標・基準 C評価になる基準	C：人口高齢化や少子化に関する課題解決のために必要な施策や取組について説明することができる。 ◎E：日本の社会保障制度に関する概要・特徴・課題について理解し、明確に述べることができる。
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。（60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の）授業の中で解説を行い、疑問点等がある場合には個別の対応を行う。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	C：課題シートへの記述内容や確認作業の解答を評価する。 ◎E：課題シートへの記述内容や確認作業の解答を評価する。 確認作業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。 すべての授業回でノートパソコンを必ず持参してください。 講義資料でClassroomにアップロードしたものは紙で配付しないため、授業時に確認しながら受講するか、授業までにプリントアウトして持参するか、学生自身がどちらかの対応を選択して行う必要があります。 制度改正や授業の進捗状況等により、授業計画は一部変更される場合があります。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

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			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) YouTube動画、対面授業、練習問題(小テスト)により人体を構成する器官の構造と機能について理解できるよう授業を進める。 (授業目標) 人体の正常構造と機能について概要を説明できるようになること。 健康増進や疾患の病態について資料を参照しながら考え理解できるようになること。 栄養士実力認定試験のスコアアップのための勉強法を計画し実行できるようになること。 (学習成果) ◎E：人体の正常構造と機能について説明することができ、健康増進や疾患の病態について資料を参照しながら理解し説明したり自身の意見を述べることができる。		
授業計画	1 オリエンテーション (ICT: Classroom) 授業の進め方と解剖生理学導入テスト 2 細胞 (ICT: Classroom) 細胞と細胞小器官 3 組織 (ICT: Classroom) 上皮組織、支持結合組織、筋組織、神経組織 4 呼吸器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 呼吸器系の構造 酸素を運搬する仕組み 酸塩基平衡 5 循環器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 心臓の構造と働き 動脈と静脈 リンパの流れ 血液循環を調整する仕組み 6 消化器系の構造と機能 1 (ICT: Classroom) 消化管の構造と役割 肝臓、膵臓の構造と働き 7 消化器系の構造と機能 2 (ICT: Classroom) 消化管ホルモン 消化吸収の仕組み 8 腎泌尿器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 腎臓と尿路の構造 尿が作られる仕組み 内分泌器官としての腎臓 9 神経系の構造と機能 1 神経が働く仕組み 中枢神経の構造と役割 10 神経系 2 感覚器の構造と機能 (ICT: Classroom) 末梢神経の構造と働き 自律神経の働き 11 内分泌系の構造と機能 (ICT: Classroom) (PBL) ホルモンを作る器官 ホルモンの働き 12 生殖器系の構造と機能 (ICT: Classroom) 男性と女性の生殖器の構造 精子と卵子形成 女性の性周期とホルモン 13 妊娠と母体の変化 (ICT: Classroom) 受精、胚発生 胎盤の構造と働き 妊娠と母体の変化		

	14 血液・造血器・免疫系の構造と機能（ICT：Classroom） 血液の成分と含まれる細胞と働き 免疫を担う細胞と働き 止血の仕組み 免疫の仕組み 15 まとめテストと総括（ICT：Classroom） まとめテスト テスト問題の解説と復習
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：人体の正常構造と機能について概要を説明することができ、健康増進や疾患の病態について資料を参考にしながら理解することができる。
事前・事後学習	事前学習：指定したYouTube動画を視聴し内容を理解しておくこと（必須、30分程度）。また事前に授業配布資料をClassroomに投稿するので、教科書を参考にしながら読んでおくことが望ましい（1時間程度）。 事後学習：YouTube動画を再視聴し、授業中に強調したスライドと練習問題を復習しておくこと（1時間30分程度）。
指導方法	事前学習としてYouTube動画の視聴→対面授業（スライドと配布資料を使用）→練習問題（小テスト）→練習問題の解説。以上の学習フローによって解剖生理学の必須知識、考え方、勉強法が修得できるように指導する。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎E：小テストとまとめテストのポイントによって学修効果を評価する。 小テスト・まとめテスト100%
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	事前学習として指定したYouTube動画を視聴すること（30分程度）。 出席確認は点呼で行う。 座席は座席表に指定された座席に着席すること。 積極的に授業に参加すること。
アクティブ・ラー ニング、PBL	PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
福島篤			
ナンバリング：N13C06			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 人体の臓器模型、骨格標本を用いて人体のマクロ構造、光学顕微鏡での組織観察におけるミクロ構造を学び、人体の構造を解剖学的に理解する。また人体が持つ骨格系、筋系、神経系、循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、感覚系などの正常な生理機能について、ヒト(自分)や実験動物(ラットおよびカエル)を用いて理解する。 (授業目標) 以下に示す15回の授業計画のとおりグループ又は個人で実習を行うことにより、人体の10系列の器官系のミクロ構造からマクロ構造と、その機能の知識を修得し、食物栄養科の専門教科に関連づけることができる。 (学習成果) ○D：人体の構造や機能について、栄養学と関連付けて詳細に説明することができる。 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○E：明できる。また、内分泌系、エネルギー代謝、肥満について詳細に説明できる。
授業計画	1 生理学の基礎的知識 講義受講における注意事項の説明。解剖生理学の基礎的事項の説明 2, 3 ①各器官系：解剖デモンストレーションによる10系列の器官系の観察(実習) ②組織：顕微鏡による各組織の観察／骨格系：骨格模型による骨の学習(実習) ①生理学における器官系の10系列についてラットを解剖し、器官系別に摘出を行い、その系に関係する臓器を確認する。 ②骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学び、各自の踵骨の骨密度測定により、自分の骨代謝について考える。 1. 口唇、2. 胃、3. 小腸、4. 脾臓、5. 腎臓のプレパラートを用いて組織の微細構造を顕微鏡で観察し、構造と機能を関連づけて学修する。骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学修する。 4, 5 ①神経系：カエルの神経脚標本作製と神経刺激による筋の収縮のデモンストレーション(実習) ②筋肉系：腕橈骨筋の筋電図の測定(実習) ①カエルの坐骨神経と腓腹筋の神経脚標本で、神経に種々の刺激(金属なしの刺激、機械的刺激、電気刺激)を行い、活動電位による筋肉収縮を引き起こす過程を学び、加えて反射について学修する。 ②握力計を用い各自の腕橈骨筋収縮時の筋電図を測定し、筋肉収縮における興奮-収縮連関について学修する。 6, 7 ①呼吸器系：呼吸数の測定(実習) ②循環器系：心拍数の算出と血圧の測定(実習) ①各自の呼吸曲線をポリグラフにより記録し、呼吸数を算出する。肺の機能について学び、肺呼吸における肺胞と肺毛細血管間のガス交換機構について学修する。 ②各自の心電図をポリグラフにより記録し、心拍数測定を算出する。血液循環における血圧の役割および呼吸器系との関係を学び、心臓の拍動と血液循環について学修する。 8, 9 ①血液：血糖値と血清総タンパク質の測定(実習) ②内分泌系：インスリンの生理作用と血糖の変化(実習) ①血液に含まれる糖およびタンパク質の測定を行い、血中の成分を具体的に学び、毛細血管と組織間液、各組織の細胞との関係を学び、体液について学び、血液と細胞との物質輸送について学修する。実際に、血糖値の測定も行う。 ②肥満マウスにグルコースを投与し血糖の変化を観察するとともに、インスリンの生理作用について学修する。 10, 11 ①感覚器系：味覚の検査と二点弁別閾値の測定。視覚について(解剖)(実習) ②消化器系：消化酵素による糖質、タンパク質、脂質の消化(実習) ①各自の味覚について種々の味溶液を用い味覚検査を行い、身体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。 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、および胆汁の膽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。 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） ①各自が人工尿を用い、尿の比重の測定、ならびに尿中に含まれている成分の検出実験をし、腎の機能単位であるネフロンについて腎小体と尿細管のそれぞれの機能を学び、血液からろ過された原尿が尿として排泄されるまでを学修する。 ②各自の安静時と二段昇降試験後の心拍数の測定を行い、それより各自の最大酸素摂取量を求め、50%最大酸素摂取量時の心拍数の算出を行う。運動強度に応じた糖質、脂質代謝を学び、健康を維持するためのトレーニングについて学修する。 ①エネルギー代謝：各自の体重、身長、皮脂厚、体脂肪の測定により各種の肥満度判定（実習） ②総合討論（グループワーク、プレゼンテーション） ①それぞれの測定項目により、各自の肥満度を計算し、その測定方法の妥当性を検討する。ヒトにおける消費エネルギー量と摂取エネルギー量の関係について学び、肥満防止を考える。 ②1回から14回までの実習について器官系の機能の特色や、他の器官系との関連性について討論を行い総括的な学修をし、人体の正常機能を具体的に専攻分野の栄養学等の教科と結び付けてゆく。
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：人体の構造や機能について、栄養学と関連付けて説明できる。 ◎E：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。エネルギー代謝、肥満について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：初日に実習予定表を渡すので、当日学ぶところを教科書等で予習しておく(45分)。 事後学習：実習の最後に次週に提出してもらったレポートについて課題を出し、それについて教科書や参考書で調べた上で、レポート作成を行ってもらう(45分)。
指導方法	・視覚映像（スライド）を利用し、人体の構造や生理機能を解説します。実習項目に該当する器官系の講義を行い、その後、実習の説明を行ったうえで、実習に移る。 ・実習終了後、総括を行う。 ・実習項目毎にレポートを作成してもらい理解度を確認する。 ・フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③採点（評価）返却、④授業後に採点についての質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○D◎E： ①実習のレポートを評価する【70%】 ②実習中に小テストを行う【30%】 ①と②の60%以上を合格点とする（欠席者はその実習項目のレポートは提出できない。またレポート未提出者や提出期限を過ぎたレポートも提出できない）。
テキスト	Nブックス実験シリーズ 解剖生理学実験 青峰正裕 藤田守 編著、建帛社
参考書	
履修上の注意	実習は班を指定し、座席も指定する。 実習への出席と実習レポートの提出が必要である。 本講義は、実験動物を用いた実習や自分の身体を使った実習である。 動物を用いた実習の際、動物アレルギーがある学生は事前に申告すること。また、「動物が可哀そう」「気持ち悪い」と感じる学生は、本講義の受講をよく考えたうえで受講申請を行うこと。
アクティブ・ラー ニング、PBL	実習、グループワーク、プレゼンテーション

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 身体運動の生理的機能について、「一過性の運動、およびトレーニングによっておこる生体の生理的適応のメカニズム」について理解する。その理論を応用し、健康づくりのための運動、1) 運動処方の実際(運動の種類、運動量の選択)、2) ライフステージ別(子供、高齢者、女性)、および生活習慣病を有する人の運動処方についての理解を深める。 (授業目標) 運動生理学の基礎知識を学び、食事と関連させて、健康づくりのための運動を生活の中に取り入れることができるようになる。 (学習成果) ◎E：運動に伴う生理的機能の適応のメカニズムを学び、対象者にとって望ましい効果的かつ安全な健康増進のための運動・栄養処方プログラムの作成につなげることができる。
----------------------------------	---

授業計画	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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。
------	--

到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：一過性の運動に対する生理的応答とトレーニングによって起こる生体適応についての基本を理解し、その理論を応用することで老若男女の健康増進のための運動・栄養処方プログラムを作成することができる。
事前・事後学習	事前学習：各回の内容について、資料やインターネットを活用して予習する（60分） 事後学習：授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。（120分）
指導方法	・パワーポイントの資料を活用して授業をすすめる。 ・小テストを行い、理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①小テスト②次週の講義開始時説明③授業内外での質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎E：毎回の授業後の小テストとまとめのレポートにて評価する。 小テスト70%，レポート30%（合計100%）
テキスト	なし（毎回の授業で資料を配付。Google Classroomにもアップする）
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	・運動生理学の理論をより理解するためにも解剖生理学の復習をしておくことが望ましい。 ・授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 ・携帯電話を授業に関係のない目的で使用した場合、減点対象とする。
アクティブ・ラー ニング、PBL	

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			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では、人体は、どのような物質で成り立ち、またそれらの物質はどのような性質や役割を持っているのか、そしてどのように代謝されるかということについての基礎的な知識を身につけ、生化学2の授業につなげることがねらいである。生化学は、化学的な知識も必要となる。そのため、より理解を深めてもらうよう、化学の基本的な内容についての解説も行う。 (授業目標) 生命現象を理解する上で必要となる、基礎的な知識を身につける。 (学習成果) ◎E：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質・核酸の性質および代謝、酵素の機能、についての基礎的な知識を習得し、様々な生命現象の仕組みを説明できる。		
授業計画	1 ガイダンス 授業の内容と進め方、評価方法の説明をおこなう。 また、生化学とはどのような学問か学ぶ。 2 人体の構造 人体の構造と機能について学ぶ。 3 糖質 糖質の構造と分類について学ぶ。 4 脂質 脂質の構造と分類について学ぶ。 5 たんぱく質 たんぱく質とアミノ酸の構造と分類について学ぶ。 6 酵素 酵素の構造と機能について学ぶ。 7 酵素の調節 酵素反応の調節法について学ぶ。 8 生体エネルギー 高エネルギーリン酸化合物、栄養素の酸化によるエネルギー産生、アトウォーター係数について学ぶ。 9 糖質の代謝 糖質の消化と吸収、糖代謝の主要な経路について学ぶ。 10 脂質の代謝 脂肪酸の生合成と酸化、コレステロールの代謝、糖質の代謝との関係性について学ぶ。 11 タンパク質とアミノ酸の代謝 タンパク質の消化と吸収、タンパク質の合成と分解、アミノ酸の代謝について学ぶ。 12 核酸 核酸の構造と機能、ゲノムと遺伝子の違いについて学ぶ。 13 遺伝子発現 複製、転写、翻訳について学ぶ。 14 免疫 免疫機構とその特徴について学ぶ。 15 講義のまとめ・理解度確認（PBL） ・これまでの授業内容の振り返りと学習内容の定着度および理解度を確認・測定するための筆記試験を行う ・生化学の進歩により、人体のどのようなことが明らかになるか考える（PBL）		
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質・核酸の性質および代謝、酵素の機能についての基礎的な知識を習得し、様々な生命現象についての概要を説明できる。		

事前・事後学習	事前学習：テキストの該当部分を読み、クラスルームに掲載された予習課題に取り組む。（60分） 事後学習：テキスト、ノート、プリントの内容を見返しながら、クラスルームに掲載された復習課題に取り組む。（120分）
指導方法	・テキストの内容をパワーポイントや動画を利用して、視覚的な理解を促すように説明する。 ・毎回、予習課題と復習課題をクラスルームに掲載する。 ・毎回、授業内で練習問題の演習と小テストを実施する。 ・15回目に、それまでの内容を理解しているかどうかの確認テストを実施する。 フィードバックの仕方：①練習問題・小テスト・確認テスト実施、②採点、③授業内・クラスルームで解説、④授業後における質疑応答への対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：小テスト・確認テスト80%、受講姿勢（予習課題および復習課題の取り組み状況も含む）20%
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	・クラスルームに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してください。 ・授業内容を理解するためには、事前事後学習は重要です。クラスルームに掲載した予習課題および復習課題にしっかり取り組んでください。（取り組み状況は、チェックします。）
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N13C09			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。 この授業では生化学1で学んだ内容を復習した上で、さらに、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養士実力 認定試験の問題にも対応できる力を養うことがねらいである。 (授業目標) 生命現象を理解する上で必要となる基礎的な知識に加えて、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養学など に応用できる力を養う。 (学習成果) ◎E：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質・核酸の性質および代謝、酵素の機能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80%以上の正解率で解くことができる。		
授業計画	1 ガイダンス、人体の構造と成分 授業の進め方および評価方法の説明をおこなう。 また、人体の構造と成分について学ぶ。 (TQ) 生化学の進歩によりもたらされるものは何か 2 細胞の構造 細胞の構造、細胞膜の役割について学ぶ。 3 糖質 糖質の結合様式について学ぶ。 4 脂質 脂質の構造と性質の関連性について学ぶ。 5 たんぱく質 たんぱく質とアミノ酸の性質と分類について学ぶ。 6 酵素の性質 活性化エネルギー、酵素の構造と性質の関係について学ぶ。 7 酵素反応の速度と調節 酵素反応速度、フィードバック調節について学ぶ。 8 生体エネルギー 高エネルギーリン化合物、基質レベルのリン酸化、酸化的リン酸化について学ぶ 9 糖質の代謝 糖代謝の主要な経路について学ぶ。 10 脂質の代謝 脂肪酸の生合成と酸化、ケトン体の代謝、コレステロールの代謝、糖質の代謝との関係性につい て学ぶ。 11 たんぱく質とアミノ酸の代謝 タンパク質の消化と吸収、タンパク質の合成と分解、アミノ酸の代謝、糖質・脂質の代謝との関 係性について学ぶ。 12 核酸 核酸の構造と機能、DNAの複製について学ぶ。 13 遺伝子発現 転写・翻訳、DNAの変異と疾病について学ぶ。 14 免疫 免疫機構、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全について学ぶ。 15 講義のまとめ・理解度確認・TQへの回答（PBL） ・これまでの授業の振り返りと内容の定着度および理解度を確認する筆記試験を行う。 ・これまで学んだ知識をもとにTQについて考え、自分の意見を発表する。		
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質・核酸の性質および代謝、酵素の機能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50%以上の正解率で解くことができる。		

事前・事後学習	事前学習：テキストの該当部分を読み、クラスルームに掲載された予習課題に取り組む。(60分) 事後学習：テキスト、ノート、プリントの内容を見返しながら、クラスルームに掲載された復習課題に取り組む。(120分)
指導方法	・テキストの内容をパワーポイントや動画を利用して、視覚的な理解を促すように説明する。 ・毎回、TQに基づくクエスチョン、予習課題・復習課題をクラスルームに掲載する。 ・毎回、授業内で小テストと栄養士実力認定試験の対策のための過去問の演習を実施する。 ・15回目に、それまでの内容を理解しているかどうかの確認テストを実施する。 フィードバックの仕方：①過去問・小テスト・確認テスト実施、②採点、③授業内・クラスルームで解説、④授業後における質疑応答への対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：小テスト・確認テスト80%、授業姿勢（クエスチョンの回答状況、予習・復習課題の取り組み状況も含む）20%
テキスト	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社（生化学1と同じ教科書を使用する）
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	・クラスルームに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してください。 ・授業内容を理解するためには、事前事後学習は重要です。クラスルームに掲載した予習課題および復習課題にしっかり取り組んでください。（取り組み状況は、チェックします。）
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 生化学1・2によって得られた様々な知識を、実際に自分の眼や手で確かめ、体得すること、そして実際に体験して実証したことを通じて、新たな知識を得ることがこの授業のねらいである。また実験によって得られた結果を分析・検討し、そこから結論を導き出すという力を身につける。授業では、糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造に関する実験を行う。 (授業目標) 実験を行うことで生化学で学んだ知識の理解を深める。そして実験で得られた結果を分析・検討し、結論を導き出す力を身に付ける。 (学習成果) ○D：実験によって得られた結果をまとめ、分析・検討した考察を付け加えたレポートを作成できる。 ◎E：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造についての知識を身につけ、その内容について詳細に説明することができる。
授業計画	1 ガイダンス 授業の内容、評価方法の説明を行う。また各種の実験器具の操作の練習を行う。 2, 3 糖質と脂質の定性反応（実験） 糖質の定性反応：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、糖の構造と性質について理解する。 脂質の定性反応：脂質の各種溶媒に対する溶解性、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。 4, 5 たんぱく質・アミノ酸とビタミンの定性反応（実験） たんぱく質・アミノ酸の定性反応：未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、たんぱく質やアミノ酸の構造と性質について理解する。 ビタミンの定性反応：マルチビタミン剤から各種ビタミンの検出を行う。これにより、それぞれのビタミンの性質について理解する。 6, 7 糖質の消化と代謝（実験） 糖質の消化：デンプンが消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかを調べ、糖質の消化について理解する。 糖質の代謝：酵母を用い、糖が代謝されるとその過程で何が生成するか、また最終的に何が生成するかを調べ、糖質の代謝について理解する。 8, 9 脂質とたんぱく質の消化（実験） 脂質の消化：脂肪が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかをクロマトグラフィという技法によって調べ、脂肪の消化について理解する。 たんぱく質の消化：たんぱく質が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかを調べ、またたんぱく質の加熱が消化にどのように影響するのかを調べる。 10, 11 酵素の性質と実験計画の作成（実験） 酵素の性質：カタラーゼを用いて、酵素が温度やpHの影響を受けることを確認し、酵素の性質について理解する。 12, 13 酵素反応速度と実験計画の発表（実験） 酵素反応速度：アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、反応速度を調べる。基質濃度と反応速度のグラフを作成し、最大速度とミカエリス定数を求める。これにより酵素反応について理解する。 14, 15 DNAの抽出、実験計画の作成（実験、PBL） DNAの抽出：ブロッコリーからDNAを抽出し、観察する。これによりDNAの構造や性質について理解する。 実験計画の作成：これまでに学んだことを生かして、提示された生化学的事項を明らかにするための実験計画を作成する。（PBL）
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：実験によって得られた結果についてまとめたレポートを作成できる。 ◎E：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、ビタミンの性質、酵素の性質、細胞の構造についての知識を身につけ、その概要について説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：生化学1・2の該当部分の内容を復習する（具体的な内容はクラスルームで指定します）。事前にクラスルームに掲載される実験プリントを読んでおく。（30分） 事後学習：レポートを作成する。（60分）
指導方法	・授業の始めに実験の内容についての説明を行う。必要に応じて実際に実験器具を用いた操作を行いながらの説明も行う。

	・クラスルームに必要な資料を掲載し、予習、復習、レポート作成に役立ててもらう。 フィードバックの仕方：①実験、②レポート作成、③採点・返却、④授業後におけるコメントへの質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	○D：実験に取り組む姿勢、レポート内容を評価する。 ◎E：レポート内容を評価する。 レポート内容70%、授業姿勢30%
テキスト	無し（適宜プリントを配布する。）
参考書	Nブックス 生化学の基礎 岡純・曾根英行・沼田卓也 編著 建帛社
履修上の注意	・事前にクラスルームに掲載される実験プリントをよく読んでおくこと。 ・実験には危険が伴うことがあるため、授業時には教員・助手の説明をよく聞き、指示に従うこと。 ・授業後は、速やかにレポートの作成に取り掛かり、期限内に提出すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	実験、PBL

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			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 人間と食べ物に関わりという「食」の基礎について広く学びます。 食品の特性（成分組成やその化学構造、テクスチャー（触感）など）および機能（生体への働き）、食品の加工、調理、保存段階の食品成分間反応と、「保健機能食品」や「いわゆる健康食品」等についても学び、食品の扱い方や食品に対する知識を深めます。「食品成分表」についても基本的な使い方や、知識の習得を目標とします。また、食品の歴史的変遷や食物連鎖、環境問題の面からも理解を深めます。 栄養士として必要な知識であり、栄養学や調理学を勉強する上でも基礎となる内容です。 (授業目標) 栄養士として、そして栄養学や調理学を学ぶ上で必要な「食」の基礎的な知識について広く身に付ける。 (学習成果) ◎E：①食品中の成分について、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概要を説明出来る。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」についての知識を習得する。④「食品成分表」について基本的な使い方や知識を習得し、活用できる。
----------------------------------	---

授業計画	1 ガイダンス・人間と食物 ガイダンス（講義内容、授業の進め方、成績評価等の説明など） 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（生体への働き） 2 食品の分類と食品成分表、食品中の成分1 水分 食品成分表とは（目的、成り立ち、使い方など） 水分の機能、自由水と結合水、水分活性 3 食品中の成分2 炭水化物-1 炭水化物の機能と分類（単糖、オリゴ糖） グルコースの構造 4 食品中の成分2 炭水化物-2 炭水化物の分類（多糖、糖アルコール、食物繊維） 多糖の構造 5 食品中の成分3 脂質-1 脂質の機能と分類 脂肪酸の構造と分類 6 食品中の成分3 脂質-2 必須脂肪酸、必須脂肪酸の代謝 油脂の化学的性質 7 食品中の成分4 たんぱく質-1 たんぱく質の機能 アミノ酸の構造と種類、性質 必須アミノ酸 8 食品中の成分4 たんぱく質-2 たんぱく質の構造と分類、化学的性質（等電点沈殿など） たんぱく質の変性 9 食品中の成分5 無機質（ミネラル） 無機質（ミネラル）の種類と機能 酸性・アルカリ性食品 10 食品中の成分6 ビタミン ビタミンの種類と機能 11 食品中の嗜好成分 色素・香り・味、テクスチャー 12 食品成分の変化1 (1) 酸化（油脂、ビタミン） (2) 加熱変化（でんぷんの糊化、たんぱく質の熱変性など） 13 食品成分の変化2 (3) 酵素による変化（酵素的褐変、うま味成分の変化など） (4) 成分間反応（アミノカルボニル反応など）
------	---

	(5) 微生物による変化（発酵、腐敗） 14 食品中の機能成分と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 15 講義のまとめ、期末試験
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：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概要を説明出来る。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」の違いを理解する。④「食品成分表」について基本的な使い方や知識を習得する。
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（60分程度） プリントに不明点などあればパワーポイントを見て確認する（30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。必要に応じ、DVDや写真画像など視聴覚資料を利用します。プリントは予習出来るように一週前に配布し、パワーポイントは復習出来るように授業終了後classroomに公開します。 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。「食品成分表」を活用し基本的な使い方や知識を習得しながら、食品中の成分についても理解を深めます。各テーマの終わりに、まとめとして演習問題に取り組み解説します。 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	◎E：筆記試験の結果を評価する。 筆記試験（70%）、小テスト・授業態度（30%） ＊これらの総合評価とする。
テキスト	わかりやすい食物と健康①食品とその成分〔第5版〕 吉田勉監修 三共出版 ISBN：978-4-7827-0807-1
参考書	八訂食品成分表 女子栄養大学出版
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、PBL	

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 実際に実験を行って、食品を化学的に分析する方法について学ぶ。そのために、まず化学実験の基礎的な知識や技術を身につけることから始める。最初に実験器具の取り扱い、試薬の調製などを学習し、ついで中和滴定による容量分析を学び、その応用として食品中の有機酸定量を行う。さらに、食品の一般分析として水分の定量を行い、その他に比色分析によるたんぱく質・還元糖・リンの定量、沈殿滴定による食塩の定量なども行う。 (授業目標) 実験を通して食品分析の原理や方法を学ぶとともに、各種食品成分の化学的性質について理解する。 (学習成果) ○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、正しい書式でレポートを作成することができる。
授業計画	1 ガイダンス、有効数字、目盛読み取り 90分間で行う。授業の目標・内容、レポートの書き方、実験を行う上での一般的注意などに加えて、有効数字、目盛りの読み取りについて学習する。 2, 3 器具の取り扱い、中和滴定および標準液の作成 これ以降、180分間で毎回、行う。実験器具の扱い方や、試薬の調整に加え、溶液中の濃度・力価の計算のしかたを学ぶと共に、ホールピペット操作の実技試験も行う。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。実験結果が出た後は、以降、毎回、オンラインによりレポート作成法の指導も行う。 4, 5 食品中の水分の定量①／実技試験・レポート作成指導 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。加えて、ビュレットとメスシリンダーの目盛りに読み取りに関する実技試験を行う。 6, 7 食品中の水分の定量②／レポート作成指導 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。 8, 9 食塩の定量 醤油中の食塩をモール法（沈殿滴定法）で定量する。 10, 11 食品中のリンの定量 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。 12, 13 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。 14, 15 還元糖の定量／実技試験（PBL） 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。 ピペットポンプ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。また、班活動に最も貢献した学生を表彰します。 TQ「自分以外で誰が班活動に最も貢献したか本人には内緒で推薦してください」
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：分析法の原理や方法について考えることができる。 ◎E：操作方法を確認しながら実験を行い、間違いのないレポートをワード、エクセルで作成できる。
事前・事後学習	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)。 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)。
指導方法	・Classroomで見ることができる動画などを用いて実験操作を具体的に説明し、十分理解した上で実験に臨んでもらう。 ・実験方法については、分かりやすいようにプリントを配付して説明する。 ・実験結果をレポートにまとめてもらい、実験の目的・方法などを再確認してもらうとともに、実験結果から得られる知見について考察してもらう。 フィードバックの仕方：①レポート・プリント提出②レポート・プリント評価およびコメント③授業内外での

	質疑対応
アセスメント・成績評価の方法・基準	○D：筆記試験ならびにレポートで評価する。 ◎E：実験操作ならびにレポートで評価する。 筆記試験 60%、レポートの内容 20%、実験への取り組み 20%
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	・実験で危険な試薬を取り扱うことがあるため、実験室では必ず実験着を着用し、靴は底の平らなスニーカーに履き替える。また髪を長くしている者は髪を束ねる。 ・実験室には、教科書、ノート、筆記用具、計算機などを持参し、授業に関わり必要最低限のものしか持ち込まない。 ・実験室内では携帯電話を使用しない。 ・配布するプリントは、まとめるファイルを各自で用意するなど、なくさない工夫をすること。筆記試験は配布プリント持ち込み可なので、なくすとテストで良い点数を確実に取れなくなる。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク（実験）、PBL

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 食品加工学は、食品の加工・製造を通じて食品に関与する事項や食品の特性を幅広く理解することを目標にしている。担当教員は、食品会社の実務経験者（商品開発・保存技術・営業支援・消費者教育・業界業務等含む）であり、現場での実例を紹介し多角的に食品を解説し理解を促す。 授業は、総論と各論の2部構成とする。総論としては、食品全体の加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。各論としては、代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造理論、メーカーの事情とノウハウ、その他関連事項について解説する。各論では、食品学各論に該当する内容もフォローし、食品開発についても随時触れていく。またClassroomに資料を掲載して、事前・事後学習が有効に行えるようにフォローし、さらに関連事項や関連メーカーについて各自がインターネット等を利用して調べるように指導する。毎回授業のはじめにTQ（トリガー・クエスト）を行い授業の興味の導入を行い、授業後にTQに関して改めて学んだ内容を含めて解答する。 授業の後半（8回目頃）に前半で学んだこと（総論）を活用して新しい食品を創造（企画）する。 （授業の目標） 食品加工学は、食品を加工する意義から食品に係る事項も含め幅広く食品について理解する。基本的な食品の加工理論を修得しながら社会情勢の変化を理解し、衛生的で経済的かつ安全な加工食品を選択及び利用する力を身に付ける。 （学習成果） ○D：一般的な加工食品の製造方法・原理・表示・関係事項を理解し、食品を多角的に理解して新しい食品を創造（企画）・提案することができる。 ◎E：一般的な加工食品の製造方法・製造原理を理解して、食品に関与する事項・課題等を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 今回のTQ？ 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 今回のTQ？ ①物理的法（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 今回のTQ？ 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 今回のTQ？ 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 今回のTQ？ ①酸素対策 ②食品添加物 ③冷殺菌法・その他 食品の保存方法について酸素対策や食品添加物の使用法またその他の保存方法について学ぶ。 食品劣化の原因である酸素対策についてCA貯蔵・MA包装・脱酸素剤を解説する。 食品添加物について種類・表示方法について解説する。 燻煙法について塩蔵・煙の成分・燻煙の種類を含めて解説する。 加熱しない殺菌法として冷殺菌（薬剤・放射線）について解説する。 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。
6	食品の包装と包材（PBL） 食品の包装 今回のTQ？ ①包装の意義 ②包装素材 ③プラスチック素材 ④包装関係諸問題 食品の包装及び関連事項について学ぶ。 包装の意義（歴史事項・必要性他）や包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック）について解説する。 プラスチック素材に関しては、各種プラスチックの特徴・複合フィルムを含め解説する。 包装及び包材関係する諸問題、環境問題・エネルギー問題、リサイクル他についても解説する。 容器包装識別表示についても解説する。 食品の包装を通じて関連する問題を確認する。（PBL） 対面を利用して、リサイクルや環境問題についてディスカッションする。
7	食品の表示と法規（PBL） 食品の表示 今回のTQ？ ①表示とは？ ②商品開発と表示 ③食品表示法他、関連法規 ④表示の実際 食品の表示について表示法から関連法規について学ぶ。表示から食品の情報を収集する方法を学ぶ。 商品開発と表示 法規と表示（食品表示法・食品衛生法・JAS法・健康増進法・景表法・計量法） 表示から情報収集することで食品に関連する事項を確認する。（PBL） 対面を利用して食品で気になる表示についてディスカッションする。
8	食品の開発（PBL） 食品の開発 今回のTQ？ 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。 食品開発の別の柱である食品のリニューアルについても解説する。 自ら食品を開発（企画）することで食品に関連する事項や重要点を確認する。（PBL） 対面を利用してヒット食品についてディスカッションする。
9	穀類と加工食品 穀類 今回のTQ？ 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を紹介する。 対面を利用して、好きなパン及び製パン技術についてディスカッションする。
10	肉類と加工食品 肉類 今回のTQ？ ①肉類の種類 ②加工食品及び加工法 ③肉類に関連する事件 肉類の種類や肉類の加工品及び関連事件も含めて学ぶ。

	肉類の種類は、家畜、家禽、家兎を紹介し、肉類加工品（ソーセージ・ハム類）を事例を踏まえて解説する。 肉類関連事件（食の安全問題）として、狂牛病、口蹄疫、鳥インフルエンザについても解説する。 対面を利用して、肉類の加工品や調理についてディスカッションする。 魚介類と加工食品 魚介類 今回のTQ？ 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。
11	
12	油脂類と加工食品 油脂類 今回のTQ？ ①油脂とは？ ②油脂類の原料と種類 ③油脂類の処理（加工） ④加工食品 ⑤業界の動向 油脂類の種類からその処理法（採油・製油法）及びそれぞれの加工食品について学ぶ。 油脂原料は、植物油・動物油脂の特徴と処理法と油脂加工食品（マーガリン・ショートニング）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。
13	野菜・果物類と加工食品 野菜・果物類 今回のTQ？ 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えて解説する。 対面を利用して、好きな野菜・果物についてディスカッションする。
14	嗜好飲料類 嗜好飲料類 今回のTQ？ ①ノンアルコール飲料 ②アルコール飲料 嗜好飲料について、ノンアルコール飲料とアルコール飲料を分けて種類や製法及び製品特長について学ぶ。 ノンアルコール飲料は、炭酸飲料、缶コーヒー、スポーツ飲料・ミネラルウォーターについて解説する。 アルコール飲料は、ワイン・ビール・日本酒・蒸留酒について解説する。 対面を利用して、各種嗜好飲料についてディスカッションする。
15	乳類・乳製品類・まとめ 乳類・乳製品類 今回のTQ？ 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。
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：一般的な加工食品の製造方法・原理・表示・関係事項を理解して新しい食品を創造（企画）することができる。 ◎E：一般的な加工食品の製造のイメージができ、製造を通じて関係する諸問題を認識できる。
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・事項などノートに列挙すること。興味ある事項は、新聞・雑誌・参考書・インターネット等で調べてノートにまとめること（60分程度） 事後学習：授業を通じて習ったことをノートにまとめその食品の理解を深めること。市場（スーパー・CVS等）にて市販品をみて確認し、情報（表示他）を取集してノートにまとめること。またその食品の業界のホームページやメーカーのホームページを調べて内容を確認しノートにまとめる。（120分程度）
指導方法	授業は、基本的にパワーポイントを使用して関連事項や事例を提示しながら授業を進める（学生はノートを取り、常にキーワードを意識すること）。随時、学生には多角的に質問して理解状況や興味を確認する。毎回、前回のポイントをパワーポイントに提示し、重要点を再確認する。 フィードバックの仕方：①授業内での質疑応答及び今回のポイント確認 ②次回の授業で前回の重要点確認
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	毎回授業で行うTQに関しての理解・学びの展開状況を確認し評価する。 新しい食品の創造（企画）を通じて評価する。 ○D：一般的な加工食品の製造方法・原理・表示・関係事項を理解して新しい食品を創造（企画）することが

	できること。 ◎E：一般的な加工食品の製造のイメージができ、製造を通じての関係する諸問題を感覚的に認識できること。 毎回行うTQの解答内容：45%（各回1点基準 内容により＋1点 ＋2点） 新しい食品の創造（企画）：40%（内容により評価し内容により＋－加点） 授業態度：15%
テキスト	五訂 食品加工学 編者 北尾悟・鍋谷浩志 建帛社
参考書	食品加工貯蔵学 本間精一・村田容常 東京化学同人
履修上の注意	授業を受けるに当たり下記の事項を遵守すること 1. 講義授業は、講義に参加（聞く・質疑に答える・ノートを取る等）することを原則とする。 2. 授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度（マナー）に注意すること。 授業中は次にあげる行為は禁止する。（おしゃべり、居眠り、飲食、スマホ等の操作、化粧、他の教科の課題の作成、無断で教室外へ出ること・授業を受ける上で好ましくない行為等） 特に居眠りしている場合は、授業に参加していないと見なす。 3. 授業に必要なでないもの（飲食物、スマホ等、授業に使用しない物）は持ち込まないこと。または、鞆等にしまうこと。 4. ノートを必ず用意して授業中にノートを取ること。 上記の事項を順守できない場合は評価（授業態度）に影響するので注意すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	ディスカッション：授業の特記事項や特定のキーワードに関してディスカッションを実施する。PBL 新しい食品の創造：学んだ知識を基に食品を創造（企画）する。PBL

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 食品加工実習は、食品の製造(加工・原理)を通じて食品を幅広く理解することを目標としている。授業では、「食品製造」、「食品開発(企画)」、「メニュー提案」の構成で実施する。 食品製造は、「学び」、「体験」、「総括」をセットとして食品加工の理解を深める。 「学び」では、加工原理及び製造方法・加工方法を理解する。 「体験」では、実際に加工食品を製造して試食検査を実施する。また市販品と比較する。 「総括」では、学び・体験したことや得たことや感じたことをレポートにまとめる。 食品開発(企画)は、グループ内で課題テーマに応じて、協議・ディスカッションを繰り返し行い発表する。 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繰り返し行い発表する。 担当教員は、食品会社(開発研究所所属・工場現場での試作・指導等)の実務経験より現場の実例を示しながら多角的に食品加工及び加工食品を解説する。また授業の空き時間を利用して学生にフィールドワーク(市場調査・情報収集等)を奨励する。 (授業の目標) 専門的な知識と技能では、食品の基礎的知識、加工方法、表示、市販食品との違いを理解すること。他者と信頼関係を築くことを目標としてグループワークを行う。グループワークは、加工食品を作り上げること(食品製造)と食品開発(企画)・メニュー提案をグループ内で協議・検討を行い発表をすることとする。 (学習成果) ○D A：食品の加工を通じて、食品の機能・諸問題等が理解して加工食品を十分に認識でき、主体的にグループごとに商品開発やメニュー提案を行うことができる。 ◎E：一般的な加工食品の製造原理を理解し、食品製造に十分な認識をもって基礎的な食品の加工・製造を主体的にできる。
----------------------------------	--

授業計画	1 食品加工の概要 食品加工の概要(講義) ・授業の目的・内容説明 - レポートの作成方法 ※Classroom等にてレポートの書き方提示 ・食品加工概要 - 食品を加工する意義及び加工方法について解説する。 - 物理的方法と化学的方法及び生物的方法についてそれぞれの加工方法と食品事例を学ぶ。 ・完成度の高い加工食品紹介(DVD等から) - 何故完成度が高いか?その食品の歴史を通して学ぶ。 2.3 食品製造概要・果物の加工(イチゴジャム) ①食品製造概要(講義) - 食品を製造すること(製造環境・作業員の心得他)全般について解説する。 ・食品製造所 - 食品の製造はどのような環境で行うか現場(工場)の実例をあげて説明する。(DVD) - 授業で使用する実習室(加工環境等)の注意事項を確認する。 ②果物の加工：イチゴジャム(製造作業) ・イチゴジャムの製造 - イチゴジャムを製造するに当たり、ジャムの基礎としてジャムの原理や種類及びゼリー化について学ぶ。 - 瓶詰について理解として、瓶詰の保存性の意義や加熱殺菌について学ぶ。製造を通じて食品を加工する意義を確認する。 4.5 食品開発・開発作業(PBL) ①食品開発(講義) ・食品開発の考え方(開発・企画) - ニーズとシーズの関係 - 歴史と食品及びヒット食品について解説。 ・加工食品の保存技術 (低温処理・乾燥)缶詰や瓶詰の保存の原理、脱気・密封・殺菌について解説する。 - 加工食品の商品開発について事例を踏まえて解説する。 ②食品開発(開発・企画作業) ・開発の手法等よりグループディスカッション ・テーマ参考資料の視聴(DVD等) ・テーマについてグループディスカッション
------	---

6. 7 8. 9 10. 11 12. 13 14. 15	食品を開発（企画）することで食品関する諸問題を確認する。PBL 小麦粉の加工（手打ちうどん）・提案作業（PBL） ①小麦粉の加工：手打ちうどん（製造作業） ・手打ちうどんの製造 手打ちうどんを製造するに当たり、製麺の原理や製造上の注意点を学ぶ。 小麦粉の加工特長として、小麦粉の性質やグルテンの加工特性を学び、現場での事例も紹介 する。 製造を通じ職人の技術も確認する。 ②メニュー提案（提案作業） ・うどんの新しい食べ方等検討 グループワークにて新しい食べ方等についてメニュー提案をする。 新しい食べ方（メニュー提案）を検討することで食品の本質を理解する。PBL 乳製品の加工（チーズ）・提案作業（PBL） ①乳製品の加工チーズ・乳飲料（製造作業） ・カッテージチーズの製造 カッテージチーズを基本としてチーズの種類や製造原理を学ぶ。 チーズ製造中に生じる副産物を使用して乳清飲料を製造する。 世界各地の代表的なチーズを試食して違いや風味等を確認する。 製造を通じて、乳類の品質や特性を確認する。 ・乳飲料の製造 チーズを製造する工程で生じる乳清を利用して乳飲料を製造する。 ②提案作業（メニュー提案） ・カッテージチーズ等の新しい食べ方検討 グループワークにて新しい食べ方等についてメニュー提案をする。 新しい食べ方（メニュー提案）を検討することで食品の本質を理解する。PBL 缶詰と瓶詰・野菜の加工（ピクルス） ①缶詰と瓶詰（講義） ・食品の劣化 食品が劣化する原因と現象を解説する。 ・長期保存食品の秘密（DVD） 缶詰・瓶詰の製造の秘密を確認する。 ②野菜の加工（製造作業） ・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。 酢の種類や特長について学ぶ。 市販品を比較して原料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。 製造を通じて、浸透圧の現象や食酢の効果や品質を確認する。 油脂の加工（バター）・グループワーク ①油脂類の加工：バター・乳飲料（製造作業） ・バターの製造 バターの製造原理や乳化について学ぶ。 バターの製造を通じて、加工手法（遠心力）を体感する。 ・乳飲料の製造 バターの製造中に生じる副産物を利用して乳飲料も製造する。 乳類の加工特性の理解として、関連加工品について種類等を学ぶ。 ・官能検査の手法（DVD） 試作品を試食・試飲の際の官能検査の手法について解説する。 ②グループワーク ・食品開発やメニュー提案のグループワーク 発表準備及び対応作業及びプレゼンテーションの練習等を行う。 加工食品（加糖酸乳）・発表会 ①加工食品：加糖酸乳（製造作業） ・乳製品の応用 加糖酸乳の製造 発酵法と簡易法について、加糖酸乳の製造原理を学ぶ。 市販品と比較して、発酵乳や乳飲料について学ぶ。 製造を通じて、酸乳について製法の意義を確認する。 ②発表会（プレゼンテーション） 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。
到達目標・基準 C評価になる基準	○D A：食品の加工を通じて、食品の機能・諸問題等が理解できグループごとに食品開発やメニュー提案を行 うことができる。 ◎E：一般的な加工食品の製造原理を理解し、基礎的な食品の加工・製造の作業を行うことができる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って次回製造する食品について教科書や参考資料及びインターネット等で調べてノー 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）
指導方法	・5～6人を1グループ（班）にし班単位でグループワークを行う。製造は、瓶詰、袋詰等は1人1個の割合（5～ 6人分）の規模で実習し、発表課題（食品開発・メニュー提案）についてはグループ毎に発表する。 ・最初に製造の原理や操作方法を説明し、その後は各班ごとに巡回しながら指導する。 ・実習（食品製造）ごとにレポートを提出してもらい理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①レポート提出 ②レポート評価、コメント ③授業内の質疑応答 ④前回作品の振 り返りや追加事項の解説を行う。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	グループワークで行った発表内容（食品開発・メニュー提案）及び学修の成果をまとめたレポートにて評価す る。 ○D A：食品の加工を通じて学んだことを基に、食品開発やメニュー提案を行いの内容を評価する。

	◎ E：一般的な加工食品の製造原理を理解し、基礎的な食品の加工・製造の作業の概要をレポートにてまとめる。そのまとめ内容を評価する。 レポート50% 発表状況（食品開発・メニュー提案）40% 実習参加状況（実習態度・ルール順守等）10%
テキスト	食品加工実習・実験書 吉田企世子編 医歯薬出版
参考書	五訂 食品加工学 北尾悟・鍋谷浩志編 建帛社
履修上の注意	授業を受けるに当たり下記の項目を遵守すること 1. 班単位で製造・企画するので班員で協力して実習に参加すること。 2. 食品を製造する意識を常にもって実習に参加すること。 3. 実習の時は食品製造に適する身支度をして衛生管理に留意し、怪我等しないように注意すること。 4. 食品製造の環境下で授業を行うので、飲食物、スマホ他、授業に関係ない物品は持ち込まないこと。 5. ノートを用意して必要事項はメモすること。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
田口裕基			
ナンバリング：N14A15	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 私たちが食品を選ぶ際の基準はきわめて多様ですが、その基本的条件として生産、流通、消費のすべての過程において「安全」であることが、なによりも重要です。この「安全」を担保するためには「食品衛生」の考え方への理解を深めることが求められています。この授業では、食の専門家である栄養士として必須の「食品衛生」に関する知識・技術を習得することを目的とします。 (授業目標) 栄養士として必須の「食品衛生」に関する知識・技術を習得すること。 (学習成果) ◎E：食品衛生に関する基礎知識について理解することができる。また、他の授業で学習している内容との関連についても留意し、これまで学んできたことを整理・体系化することができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 食品衛生学総論 食品衛生の意義、関連する法規（食品衛生行政、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法、その他の法律）などについて学ぶ。 2 食品と微生物（1）カビ・ウイルス・酵母・細菌 微生物（カビ・ウイルス・酵母・細菌）の種類と分類を学ぶ。 微生物の増殖・環境条件について学び、それぞれ特徴を理解する。 3 食品の変質と防止（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 食品の腐敗・変質、化学的変質、食品の保存法について、学ぶ。 4 食中毒（1）細菌性食中毒（毒素型）・ウイルス 細菌性食中毒（毒素型）の種類と特徴、その予防対策を学ぶ。 食中毒の原因となるウイルスの種類と特徴、その予防対策を学ぶ。 食中毒の発生状況を調べ、現状を把握し、その対策を理解する。 5 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。 6 食中毒（3）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。 7 食中毒（4）経口感染症・人獣共通感染症 経口感染症について、その分類と予防対策を学ぶ。 人畜共通感染症について、その分類と予防対策を学ぶ。 8 食中毒（5）自然毒（動物性・植物性）（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・植物性）の種類と特徴を学ぶ。 9 食中毒（6）食品中の汚染物質① 有害元素、カビ毒、放射性物質など、食品に関する汚染物質について、学ぶ。 10 食中毒（6）食品中の汚染物質② 有害元素、カビ毒、放射性物質など、食品に関する汚染物質について、学ぶ。 11 食品添加物・遺伝子組換え食品（授業内での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。） 食品添加物の種類と用途、安全性評価について、学ぶ。 遺伝子組換え食品の安全性・表示について、学ぶ。 12 食品表示制度 食品表示に関連する法規について、学ぶ。 13 食品衛生対策 企業等における食中毒防止対策（HACCP、ISO22000など）、家庭における食中毒防止対策について、学ぶ。 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、その対策について、学ぶ。 15 器具と容器・包装に関する衛生、まとめ・小テスト 器具、容器・包装、容器入り食品について学ぶ。 全体のまとめの講義を行い、理解を深める。
------	---

	小テストを実施し、学習の達成度を確認する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：食品衛生に関する基本的な知識について習得する。また、他の授業等で学んだこととの関連性について、十分に体系化して理解することができる。
事前・事後学習	事前学習：小テストに向けて提示された課題に取り組む。（45分） 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会、企業など、この授業に関係する情報を掲載したホームページなどを参照して最新情報を収集しておく。（45分） 事後学習：提示された課題に取り組む。（45分） 授業内容をノートなどに集約しまとめる。（45分）
指導方法	パワーポイントを使用し視覚的に理解が深まるように工夫する。 授業の理解度：紙媒体、Classroomなどによる小テストを実施し、理解度を確認する。 フィードバックの方法：事前課題を提示（教員）⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項等のコメント（教員） 小テスト実施⇒解答の確認⇒提出（学生）⇒指摘事項等のコメント（教員） （レポートにおけるTQ）自らが食品開発を行うことを想定した場合、食品の衛生（安全）を確保する上で、どのような点に留意すべきか？
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎E：授業内での発言、小テスト、期末考査によって、理解度を確認し、評価する。 なお、成績評価は下記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。 定期試験50%、授業態度（小テスト、授業内発言、課題発表等含む）30%、提出課題20%
テキスト	栄養科学 イラストレイテッド 食品衛生学 第3版 田嶋達明 羊土社 ISBN 978-4-7581-1372-4
参考書	
履修上の注意	・食品衛生関連分野について、常に意識して予習・復習する。 ・Classroomを活用するため、携帯を充電して持参すること。 ・授業の進捗状況等により、一部内容に変更がある場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、ワークショップ、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
田口裕基			
ナンバリング：N24C16	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 食の多様化、グローバル化が進む中、食品の安全性への関心がますます高まっている。この授業では、食品の安全を確保するためにも重要な、製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査、食品添加物に関する検査、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査などを自らの手で実施し、その知識と手技を習得する。 (授業目標) 食品衛生学実験では、食品の安全を確保するためにも重要な各種検査について、その基礎知識、手技を習得し、適宜応用できるようになることを目標としている。また、実験授業であることから、自らテーマに対する仮説を立てた後、グループで協働しながら実験を進め、その結果をレポートとして報告できることも目標とする。 (学習成果) ○D：実験目標を十分理解し、実験課題に対する仮説を立てる。実験を遂行し、仮説に対する検証を行うことができる。 ◎E：食品衛生学に関する検査・実験法の基本原理を学び、知識・技能を習得する。
----------------------------------	---

授業計画	1 ガイダンス 履修ガイダンスを行う。実験内容、実験レポートの作成、提出方法を解説し、実験の授業を受講するにあたっての要領を心得る。 2, 3 衛生環境の検査（実験）・食品の細菌検査1（実験） ATP拭き取り試験 調理器具、調理台、設備などの表面に付着する微生物や食品残渣のATP量を汚れとして短時間で簡便に【衛生環境の検査】清浄度を計測する方法を身に付ける。清浄度試験としてATP拭き取り試験は、微生物あるいは食品由来の有機物を検出する方法である。手指の細菌検査法についても学ぶ。微生物学実験の特徴は、実験器具、培地類は使用前後に適切に滅菌し、無菌操作が必要となる。 【食品の細菌検査1】培地の種類、培地成分、培地の調製法について学び、知識、技術、操作を身に付ける。 4, 5 食品の細菌検査2（実験） 衛生指標菌の検査は、生菌数および大腸菌群検査を行うことで判定する方法を身に付ける。生菌数測定は、生存するすべての微生物（カビ、酵母、細菌など）の数を検査して、その食品の品質検査を実施する。安全性検査は、大腸菌群の試験法を学び、原理・判定方法を身に付ける。食品が調理・加工中過程において衛生的に取り扱われたか否か、食品の保存性の判定、さらには、病原微生物の混入の予測など、食品の衛生的な取り扱いの大きな指標となる。食品の品質、安全性の検査法を身に付ける。食品が固体、液体の場合など検査試料の違いによる操作方法、培地の種類および検査方法を学ぶ。 6, 7 微生物検査（実験） 【微生物検査1】微生物の簡易検査法を理解し、身に付ける。スタンプ法は検体表面に培地を接触させて表面の微生物を採取する方法である。ふき取り法は曲面や凹凸面でも表面の付着菌を捕捉できる方法である。検査結果の活用法を学ぶ。 【微生物検査2】細菌の形態およびグラム染色法、培養した菌をスライドグラスに取り、グラム染色法を行い、顕微鏡で細菌の形態を観察して判別する技術を身に付ける。 ・授業内・外での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。 8, 9 食品添加物（①着色料検査、②保存料検査）（実験） 【①着色料検査】クロマトグラフィー法を用いて混合物の分離を行い、その原理・操作を身に付ける。各色素により固定相への吸着力や移動距離に違いがあり、色素ごとの分離が可能となる。その原理を理解し、着色料の同定を学ぶ。特に、食品衛生法における適否を判断を必要とする酸性タール色素の定性試験を理解し、実験操作を身に付ける。 【②保存料検査】保存料の1つであるソルビン酸は、魚肉ねり製品、漬物など多くの食品の保存性を高める目的で使用されている。保存料として食品衛生法で定められているソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸のそれぞれ特徴を理解し、分析方法を身に付ける。 10, 11 牛乳の品質試験（実験） 牛乳の品質試験として、レサズリン還元試験、アルコール試験、比重の測定、酸度の測定などの実験を行い、規格基準との適合性について学び、牛乳の新鮮度試験を身に付ける。 12, 13 食品の変質試験（①卵の鮮度試験、②米の鮮度試験） 【①卵の鮮度試験】卵の鮮度を数値的に示す指標として、卵黄係数、卵白係数、濃厚卵白率などがある。比重の測定、割卵による判定を行い、卵の鮮度試験の方法を身に付ける。 【米の鮮度試験】米は貯蔵性に富む食品であるが、鮮度が低下すると米の成分が変化し、味、香
------	---

	り、食感などの物理的性質が変化する。pH法では鮮度の変化、グアヤコール法では鮮度、撹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。 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。
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：実験目標を理解した上で、仮説・実験計画の立案、実験の実施、検証を行うことができる。 ◎E：事前学習～実験後の検証を通じて、知識・実験の手技を身に付ける。
事前・事後学習	事前学習：次回授業に向けて配布された課題に取り組む。食品衛生学実験に関する事項に関して、参考文献、ホームページ等で調べる。（45分） 事後学習：実験で学んだことをレポートにまとめる。分析方法・実験操作の理解を深め、市販品や日常生活における衛生管理について検証する。（45分）
指導方法	・説明は実験冊子、パワーポイント、動画などを使用し解説する。 ・グループで実験を行い、学生の理解度に沿って指導する。 ・実験項目ごとにレポート提出とし、理解度を確認する。 ・ICTの活用は、Classroomを活用して小テストを実施し、理解度を確認する。 (各実験におけるTQ)各実験において学んだ原理が、実際の食品衛生管理においてどのように活用されているのか？
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○D：授業中の議論・発表、レポートなどを通して確認する。 ◎E：各項目の基礎知識・理解度を課題（レポートなど）、試験で評価する。 なお、成績評価は下記の配分で配点する。 課題(レポート・紙媒体による小テスト含む)50%、授業態度（プレゼンテーション・発表などへの積極性も含む）30%、試験20%
テキスト	授業の項目ごとにプリントを適宜配布。
参考書	授業の項目ごとにプリントを適宜配布。
履修上の注意	・次回授業開始前までに、実験目的、内容についてテキストを確認すること。（実験当日に何をすべきか理解してから実験に臨むこと。） ・関連する科目（食品化学、食品加工学、調理科学等）の教科書や資料を参考にしながら予習をすること。 ・授業では、実験用の白衣を着用し、靴は運動靴（ハイヒールは不可）とする。時計やアクセサリは外し、頭髮は束ねること。また、マニキュアは不可とする。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
坂野史明			
ナンバリング：N15A17			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 食物から摂取される栄養素〔炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル（無機質）〕は、ヒトが身体を維持して生命活動を営むために様々な役割を果たしている。基礎栄養学1では、各栄養素の化学的性質や生理機能に関する理解を深めながら、消化・吸収、体内代謝（体内での分解や合成）とその調節機構について学習することで、基礎栄養学2の授業につなげる。 (授業目標) 食品に含まれる栄養素の化学的性質や生理機能を理解し、人の食生活をより良くするために活用する。各栄養素の消化・吸収や体内代謝に関する専門的知識を身につけて、食に関する課題の解決に応用する。 (学習成果) ◎E：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。
授業計画	1 食物の摂取 空腹感と食欲、摂食量の調節、食事のリズムとタイミングについて学ぶ。 2 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。 3 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。 4 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。 5 炭水化物の栄養2 エネルギー源としての役割、他の栄養素との関係について学ぶ。 6 脂質の栄養1 脂質の種類、脂肪酸の種類、脂肪酸の異化経路、エネルギー源としての役割について学ぶ。 7 脂質の栄養2 多価不飽和脂肪酸の代謝、コレステロールの代謝、脂質の体内輸送、脂肪細胞の役割について学ぶ。 8 たんぱく質の栄養1 アミノ酸の種類と構造、アミノ酸の代謝機構、食後、食間期のたんぱく質・アミノ酸の代謝について学ぶ。 9 たんぱく質の栄養2 たんぱく質・アミノ酸代謝の臓器差、アミノ酸プール、たんぱく質栄養状態の評価指標、たんぱく質の栄養価について学ぶ。 10 ビタミンの栄養1 ビタミンの種類、脂溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。 11 ビタミンの栄養2 水溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。 12 ミネラルの栄養 ミネラルの種類、骨・歯とミネラル、生体機能調節とミネラル、酵素とミネラル、鉄の機能と貯蔵について学ぶ。 13 水・電解質の栄養的意義 生体内の水、水の出納、体液量の調節機構、脱水と浮腫、電解質と酸塩基平衡の調節機構について学ぶ。 14 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。 15 講義のまとめ・筆記試験 講義の総まとめを行い、筆記試験を実施する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：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。

事前・事後学習	事前学習：学習予定の項目に関連する「生化学」や「解剖生理学」の授業内容を復習しておく（60分程度）。 事後学習：授業時にとったノートや配付資料を整理、復習して知識を定着させる（120分程度）。
指導方法	授業はパワーポイントと配付プリントを用いた講義形式で行う。 ノートをとる時間を設けるので、プリントと共に自分で整理して理解すること。 フィードバックの仕方：授業前後の質疑応答により、個別に対応する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：授業への参加態度、筆記試験の成績から総合的に評価する。 評価比率は、授業態度20%、筆記試験80%とする。
テキスト	無し
参考書	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 田地陽一／編 （羊土社）
履修上の注意	「消化・吸収と栄養素の体内動態」は解剖生理学（消化器系）、「炭水化物・たんぱく質・脂質の栄養」は生化学1および2（糖質・たんぱく質・脂質の構造と代謝）で学ぶ内容と関連が大きいので、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、PBL	

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 前期に履修した基礎栄養学1の内容を受けて食品学や生化学の分野に触れながら更に理解を深めていく。毎回、関連分野の栄養士実力認定試験の10年以上の過去問などにも触れる。 (授業目標) 基礎栄養学1で学んだ内容について更に理解を深め、新しい栄養学の分野の知識も身に付ける。 (学習成果) ◎E：栄養士実力認定試験に高得点を挙げるだけの栄養士またはそれを活かした職業に必要な専門的な知識を理解・修得する力を身につける。 <TQ>「これまでの自分の食生活、健康状態を振り返り、摂取のバランス(過剰あるいは不足)が心配される栄養素は何か取り上げ、今後、どのような食物の摂取に注意すべきか、健康維持のための工夫に何が必要か提案する」
授業計画	1 ガイダンス、第1章 栄養の概念 「栄養」とは何か。生活習慣病と食事、栄養の関係。節約(節約)遺伝子仮説、成人病胎児起源説(DOHad)とは。エピジェネティクス(DNAの配列変化を伴わず遺伝子発現を制御・伝達するシステム)について。分子栄養学について。科学的根拠の重要性およびデータの読み方。以降、関連分野の栄養士実力認定試験の過去問解説を、毎回、行う。 2 第2章 食物の摂取 摂食行動および時計栄養学について学習する。 3 第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態① 3.1 消化・吸収と栄養素～3.3 管腔内消化の調節について学習する。 4 第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態② 3.4 吸収の過程～3.8 栄養素の排泄について学習する。 5 第4章 エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念、測定方法などについて学習する。 6 第5章 炭水化物の栄養 糖質、食物繊維の栄養学的特徴、糖質、脂質、たんぱく質の相互変換などについて学習する。 7 第6章 脂質の栄養① 6.1 脂質の体内代謝について学習する。 8 第6章 脂質の栄養② 6.3 コレステロール代謝の調節～6.5 他の栄養素との関係について学習する。 9 第7章 たんぱく質の栄養① 7.1 たんぱく質・アミノ酸の体内代謝について学習する。 10 第7章 たんぱく質の栄養② 7.2 摂取するたんぱく質の量と質の評価について学習する。 11 第8章 ビタミンの栄養 ビタミンの栄養学的特徴について学習する。活性酸素と疾患の関係。食品成分による抗酸化作用(活性酸素の消去)についても触れる。 12 第10章 水と電解質の栄養 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。 13 第9章 ミネラルの栄養① 9.1 ミネラルの分類および9.2 ミネラルの栄養学的特徴と機能について学習する。 14 第9章 ミネラルの栄養② 9.3 ミネラルの吸収と体内利用について学習する。 15 第11章 栄養素の発見と推進 栄養学に関わる様々な研究の歴史について学習する。
到達目標・基準	◎E：三大エネルギー産生栄養素やビタミン、ミネラルの身体への役割が説明できる。

C評価になる基準	
事前・事後学習	事前学習：これまで高校の化学、生物で学んだ内容、用語を十分に再学習するとともに、基礎栄養学1で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。本教科のシラバスに示したテキストの各章まで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。（60分） 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。採点を受けた小テストの問題も確認し、今後、同じ間違いをしないようにする。（120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. 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。 3. テキストの内容に沿ったプリントを配布し、講義で話した重要用語を書き込んでもらう形で習得する。 4. 授業内容に関わる小テストをClassroomを介して毎回、行う。プリントにある過去問題の中から一部、出題する。 5. プリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。 8. プリントに約20年分の栄養士実力認定試験の過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。 フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③説明後に質疑応答を行う
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：筆記試験および出欠確認テストの問題の正答率に加え、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。 筆記試験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15% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	スタンダード人間栄養学 基礎栄養学第4版 渡邊早苗・山田哲雄・武田ひとみ・橋詰和慶/編 （朝倉書店）
参考書	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 田地陽一／編 （羊土社）
履修上の注意	1. 栄養士取得に必要な卒業必修科目である。 2. テキストはもちろん、プリントの記入状況を随時確認するので、配布されたプリントはすでに終わった内容も含め毎回、持参すること。 3. プリントは実施時期より早めに配布するときには、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 始業時までに着席を完了すること。 5. 小テストは時間割上で終わった時間から1週間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。 6. 授業プリントは、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意するなど、なくさない工夫をすること。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。 7. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) ヒトの一生はライフステージ別に、妊娠期・授乳期、離乳期、幼児期、学童期、思春期、成人期（青年期・壮年期・実年期）高齢期に分けられる。それぞれの時期における身体的特性や栄養学的問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、栄養ケアとマネジメントについて学ぶ。また、特殊環境下、スポーツ活動時における栄養管理についても学ぶ。 (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。 (学習成果) ○D：ライフステージごとの身体特性と、それぞれのステージで食事摂取基準が定められている理由が理解できる。それを基礎に各ステージでの、食生活における問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方が理解できる。また、特殊環境下やスポーツ活動時の身体状況の変化について理解し、栄養学的対応方法についても理解できる。 ◎E：知識の丸暗記ではなく、栄養ケアに関し判断する力を身に付ける。 〈TQ〉食事摂取基準の考え方を理解した上で、各ライフステージで大切な栄養ケア・マネジメントの特徴は何か？
----------------------------------	---

授業計画	1 成長・発達・加齢(老化) (ICT：Classroom) 応用栄養学の基礎となるヒトにおける生命現象の流れ(ライフサイクル)を学ぶ。成長・発達・加齢さらに老化の定義を学び、ライフステージ別栄養理解のための基礎を学ぶ。 2 栄養必要量の科学的根拠 (ICT：Classroom) 食事摂取基準策定の歴史、概要について学ぶ。2020年版における、各栄養素ごとの策定の根拠について学ぶ。小テストを行う。 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。小テストを行う。 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。小テストを行う。 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。小テストを行う。 6 乳児期の栄養 (ICT：Classroom) (PBL) 乳児期の発育・発達、生理的特徴と、乳児に関する栄養アセスメント法について学ぶ。出生時・乳児期に起こりやすい栄養学的問題に関し学ぶ。母乳と人工栄養の特徴、調乳方法、乳児期の栄養補給法に関して学ぶ。乳児期の食事摂取基準を学び、離乳の目的、離乳の進め方について学ぶ。小テストを行う。 7 幼児期の栄養 (ICT：Classroom) (PBL) 幼児期の発育・発達とその評価法を学ぶ。幼児期に起こりやすい栄養学的問題として特に発育障害とアレルギーについて学ぶ。幼児期の食事摂取基準について学ぶ。小テストを行う。 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。小テストを行う。 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。小テストを行う。 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。小テストを行う。 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。小テストを行う。
------	--

	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。小テストを行う。 13 障がい者と栄養（ICT：Classroom）（PBL） 障がい者の栄養学的特徴、必要な配慮について学び、さらに障がいを持つ人に食事を提供する際の栄養ケアのあり方を学ぶ。小テストを行う。 14 運動・スポーツと栄養（ICT：Classroom）、講義のまとめ・理解度（筆記）の確認 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。 講義のまとめ・理解度（筆記）の確認を行う。 15 環境と栄養（ICT：Classroom）（プレゼンテーション）（PBL） 高温・低温、高圧・低圧等、特殊環境下におけるヒトの生理学的状態を学び、栄養学的対応を考える。学んできた各ライフステージから1つ選択し、栄養ケアについてまとめたことを発表する。
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：ライフステージごとの適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、特殊環境下やスポーツ活動時の身体変化を明確にできる。 ◎E：生体反応と栄養ケアの必要性の関連を明確にできる。
事前・事後学習	事前学習：各回の内容について、教科書を事前に読んでくる。（60分） 事後学習：授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。（120分）
指導方法	・教科書を中心とした講義形式で行う。授業ポイントをまとめたプリントを配布したり、パワーポイントを使用して解説する。 ・項目ごとに栄養士実力認定試験の過去問題に沿って小テストを行う。理解度を確認しながら授業を進めていく。 ・フィードバックの仕方：小テスト①小テスト実施、②小テスト採点、③授業後による採点についての質疑応答。 提出物①課題の提示、②評価のうえ返却、③授業後による採点についての質疑応答。 プレゼンテーションの評価①ワークシートを使用して学生間で評価する。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○D：提出物・プレゼンテーション、小テストにより評価する。 ◎E：講義のまとめ・理解度確認（筆記）、小テストにより評価する。 講義のまとめ・理解度確認（筆記）50%、小テスト 40%、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 2022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。テストの内容は、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講義のまとめ・理解度確認（筆記）の範囲に含まれます。
アクティブ・ラーニング、PBL	プレゼンテーション、PBL型授業

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		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) ライフステージ別に適切な栄養素の摂取、食生活のあり方、食形態を前提とした献立の実際を学び、実習を通して調理上の注意点、献立立案における配慮事項を学ぶ。 また、試食を通して調理法の選択、食感・味覚上の問題に関しても理解を深め、対象者が満足する食事作りを身に付ける。 (授業目標) ライフステージ別の生理的特徴や変化、食事摂取基準を理解し、栄養マネジメントを行うために必要な基礎的な知識と調理技能を習得する。 (学習成果) ◎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、調理法の改善を示すことができる。 ○D：ライフステージ別の食事の実際を理解し、その知識を応用した献立の工夫を示すことができる。 〈TQ〉妊娠期の栄養状態を改善するために食事計画（調理を含める）で大切なことは何か？
授業計画	1 ガイダンス、成人期の栄養 実習概要、実習の基礎演習、栄養マネジメント、ライフステージごとの食事摂取基準など実習に必要な知識を概説する。 成人期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。事例に基づいた食事計画のポイントを確認する。 2. 3 妊娠期・授乳期の栄養－献立作成－（PBL）、運動と栄養・環境と栄養（実習：試食） 妊娠期・授乳期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。各個人で、妊娠期・授乳期の献立を作成する。 運動時の特性を学び、身体活動への積極的な取り組みを検討する。特殊環境における栄養の特性を学ぶ。市販されている関連食品の試食を行う。 4. 5 乳児期の栄養－調乳・離乳食－（実習：調理・試食） 無菌操作法を用いた調乳方法について学ぶ。調製粉乳・フォローアップミルク・治療乳・液体ミルクを試飲する。 離乳食の進め方を学ぶ。離乳食の調理を学び、離乳の進め方を評価する。離乳の時期による食形態の差異を学ぶ。 6. 7 幼児期の栄養－食物アレルギー代替食・間食－（実習：調理・試食） 乳幼児期の三大アレルギーを学ぶ。食物アレルギー代替食の調理を学び、調理方法を評価する。 幼児期の生理的特性を学び、間食の重要性を理解する。間食の調理を行い、試食後、評価する。 8. 9 学童期の栄養（実習：調理・試食） 学童期生理的特性、栄養管理を学ぶ。学校給食で好評な献立やカルシウム豊富な献立の調理を行い、試食後、評価をする。 10. 11 思春期の栄養（実習：調理・試食） 思春期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。思春期に必要な栄養素を豊富に含む献立の調理を学び、栄養価を評価する。 12. 13 高齢期の栄養－食事介助の配慮・咀嚼機能の低下の配慮－（実習：調理・試食） 高齢者の生理的特性、栄養管理を学ぶ。食事介助の配慮をした献立の調理を学び、自立支援の高齢者の栄養管理を学ぶ。 食事介助の配慮をした献立の調方法を評価する。咀嚼・嚥下機能の低下がある場合の献立の調理を行い、試食後、評価をする。 14. 15 妊娠期・授乳期の栄養－献立評価－（プレゼンテーション）（PBL）、咀嚼や嚥下機能の配慮(実習：試食) 2、講義のまとめ・理解度（筆記）確認 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。 講義のまとめ・理解度（筆記）確認を行う。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎C：ライフステージに合わせた、食における問題点を説明することができる ○D：対象者に適した調理法や味覚に配慮をした調理操作を選択できる。
事前・事後学習	事前学習：次の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、まとめておく。（45分） 事後学習：配布プリントの確認を含め、授業内容をまとめたレポートに取り組む。特に、事後学習が大切である。授業の調理を振り返り自宅で作ってみると、理解も調理技術も上達する。（45分）
指導方法	・調理実習はデモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像を拡大して見ることが

	できる)、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・調理実習終了後に点検を受け、グループごとに終了となる。 ・内容に応じてパワーポイントを利用して要点を示しながら説明をする。 ・適宜DVD等の視聴覚資料を利用する。 フィードバックの仕方：レポート①課題の提示、②課題を提出後評価し、コメント記載のうえ返却する、③授業後による採点についての質疑応答。 実習①料理の仕上がり、効率を評価、②評価後に班別、個別にコメントする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎C：講義のまとめ・理解度（筆記）確認、レポートを評価する。 ○D：レポートを評価する。 講義のまとめ・理解度（筆記）30%、レポート提出 50%、実習で作った料理および作業効率の良さ、グループワークの貢献度 20% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	スタンダード人間栄養学 これからの応用栄養学演習・実習（第2版）—栄養ケアプランと食事計画・供食— 渡邊 早苗・宮崎 由子・吉野 陽子・天本 理恵編 朝倉書店 2025年
参考書	・「八訂準拠 ビジュアル食品成分表」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 ・「調理のためのベーシックデータ」松本仲子編著 女子栄養大学出版部
履修上の注意	応用栄養学講義で終了した内容は、十分に理解していることが望ましい。 提出物の期日を厳守する。 実習中は安全・衛生に注意する。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食物：選択、栄養士必修
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		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 現在、わが国では、生活習慣病をはじめとする様々な疾病が社会問題となっており、栄養士に対する期待も高まっている。本科目では、病院栄養士の実務経験がある教員の講義により、栄養士に必要な各疾病の概要や成り立ち、栄養・食事療法の基本的な知識を習得する。 (授業目標) 各疾病の概要や成り立ちと、その栄養・食事療法の基礎知識を習得する。 (学習成果) ○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。 ◎E：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のほか、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（演習） 肥満、るい瘦とはどのような状態か、理解する。 2 栄養・代謝・内分泌系疾患② 糖尿病（グループディスカッション） 糖尿病の成り立ちおよび合併症とその食事療法について理解する。 糖尿病食品交換表の概要を理解する。 3 栄養・代謝・内分泌系疾患③ 脂質異常症 脂質異常症の成り立ちとその食事療法について理解する。 4 循環器系疾患 循環器系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 5 栄養補給法 栄養補給ルートとその適応症について理解する。 6 消化器系疾患① 胃・腸疾患 胃・腸疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 7 消化器系疾患② 肝臓病 1 肝臓病の成り立ちについて理解する。 8 消化器系疾患③ 肝臓病 2 肝臓病の食事療法について理解する。 9 消化器系疾患④ 膵炎・胆石症 膵炎・胆石症の成り立ちとその食事療法について理解する。 10 腎疾患 腎疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 11 骨疾患 骨疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 12 血液系疾患 血液系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 13 免疫・アレルギー疾患 免疫・アレルギー疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。 14 医療制度について 栄養士がかかわる医療制度について理解する。 15 期末テスト・講義のまとめ 学修目標の達成度を確認・測定するための期末テストと半期のまとめを行う。
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：各疾患の基本的な特徴を説明できる。 ◎E：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：教科書を読み、関連事項（他の科目で習ったことなど）を復習しておく（90分）。 事後学習：教科書、配布資料を見直し、小テストの内容を復習しておく（90分）。
指導方法	パワーポイントおよび、DVD等の視聴覚教材を使用した講義と症例検討を行う。 講義終了後にGoogle Classroomを活用した小テストを実施する。

	フィードバックの方法：小テストについて解説する。質問については、個別対応する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	○D, ◎E：期末テストおよび小テスト、受講態度により評価する。 基本的には15回目の授業で実施する期末テスト44%、授業中に実施する小テスト28%、受講態度（携帯いじり、居眠り、内職をしない、など）28%（合計100%）を基準に評価する。
テキスト	書籍名：テキストブック 臨床栄養学 栄養治療の基礎と実際 編著者：上原蒼志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子 編著 出版社：第一出版株式会社 ISBN：978-4-8041-1497-2
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	本授業に無関係のこと（内職、雑談、携帯電話をいじること、居眠り、ガムなどを食べることなど）は禁止する。 解剖生理学や基礎栄養学などの科目で習得した知識をしっかりと整理しておくこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループディスカッション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
大久朋子			
ナンバリング：N25C22	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 治療食をよく理解し、献立作成をし、実際に調理ができるようになることを目標とする。経口摂取による食形態を中心に、治療食献立を作成し、実際に調理実習を行い、試食をする。献立を作成するためには、疾患についての知識が必須であり、調理実習はグループで行なうのでコミュニケーションが必要である。ここでは、この一環の流れや、実際に患者の食事を作り、試食をして治療食の特色を学び取り、さらに何が必要であるかを指導する。 (授業目標) 治療食をよく理解し、献立作成をし、実際に調理ができるようになる。 (学習成果) ◎C：疾患と治療食を理解し、グループ内で作業手順を考え、時間内に調理を終了する。 ○D：臨床栄養学で得た知識を生かし、患者に適切な食事を調理できる。		
授業計画	1 病院給食とは、衛生管理、献立の立て方 食事療法とその献立の立て方、治療食の重要性について理解する。 2, 3 基本となる一般食（全粥） 献立作成 基礎となる一般食（全粥）を理解し献立を作成する。 4, 5 全粥食 調理実習 作成した全粥食の調理実習を行ない、その特徴を学ぶ。 6, 7 塩分制限食 献立作成 塩分制限の基本を理解し、献立を作成する。 8, 9 塩分制限食 調理実習 作成した塩分制限食の調理実習を行い、その特徴を学ぶ。 10, 11 たんぱく制限食 献立作成 たんぱく制限の基本を理解し、献立を作成する。 12, 13 たんぱく制限食 調理実習 作成したたんぱく制限食の調理実習を行い、その特徴を学ぶ。また特殊食品の試食し、一般食品との違いを理解する。 14, 15 形態調整食 調理実習 形態調整食の実習を行ない、その特徴を学ぶ。		
到達目標・基準 C評価になる基準	◎C：グループ内で作業手順を考え、時間内に調理を終了する。 ○D：患者に喜ばれるよう盛り付け等もグループ内で検討する。		
事前・事後学習	事前学習：『臨床栄養学』で学んだ知識は必須。どのような手順で行なうべきか考えてくる。配膳するときの食器具の配置や種類についても考え、絵に描いておくこと（45分）。 事後学習：治療食について献立表を見直したり、試食したときは感想を書いておくこと（45分）		
指導方法	特別治療食献立の立て方、調理方法を指導する。また、献立に対し意見交換を行なう。 フィードバックの方法：実習後やメールにて質疑応答		
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎C：課題の提出および実習態度で評価する。 ○D：課題の提出および実習態度で評価する。 課題の提出60%、実習態度40%		
テキスト	食品成分表（他科目で使用しているもの）		
参考書			
履修上の注意	1：成分表、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 2：実習の時は衛生に注意する（爪を切る、髪の毛を防止から出さないこと）。 3：けがをしないように注意すること。 4：マニキュア、ピアス、イヤリング、指輪、腕時計の装着はしない。		
アクティブ・ラーニング、PBL	実習		

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：栄必修
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N16C23			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 栄養指導論1では、栄養指導の一連の過程を学習し、栄養士に必要な基礎的知識と栄養指導を行うための技術を修得する。栄養指導の意義や歴史、栄養関係法規を理解し、栄養指導・教育の方法として集団栄養教育、個人栄養指導、栄養カウンセリングなどの技法を修得する。 (授業目標) 栄養士として、個人・集団・地域レベルでの栄養指導の基本的役割を理解し、さらに様々な栄養指導の手段や方法を身につける。 (学習成果) ◎E：栄養士に必要なとされる知識・技術を活用し、様々な対象者へ実践的に栄養指導を行うことができる。		
授業計画	1	栄養指導の定義と意義 栄養指導論の概要、栄養指導の意義、定義、目的について理解する	
	2	栄養指導の沿革 日本の栄養指導の歴史、栄養指導の現状、栄養士養成について理解する	
	3	栄養士制度と法律① 栄養士法、健康増進法について理解する	
	4	栄養士制度と法律② 学校給食法、食育基本法、その他の法律について理解する	
	5	栄養アセスメント① アセスメントの方法（演習含む）を理解し、身に付ける	
	6	栄養アセスメント② アセスメントの項目と評価・判定（演習含む）を理解し、身に付ける	
	7	栄養アセスメント③（PBL）（グループワーク） 国民健康・栄養調査について理解する 最新のデータについて検討し、現在の栄養士に必要なことは何かを考える	
	8	栄養指導計画の立案 問題点抽出、目標設定、指導案作成（演習含む）を理解し、身に付ける	
	9	行動科学と栄養指導 行動科学理論、行動変容技法を理解する	
	10	栄養指導の方法と技術①（グループワーク） 学習形態（個人学習、集団学習）を理解し、身に付ける	
	11	栄養指導の方法と技術② 媒体と教材（演習含む）を理解し、身に付ける プレゼンテーション技術を身に付ける	
	12	栄養指導の実際①（グループワーク） 集団指導の実際を理解し、を身に付ける	
	13	栄養指導の実際②（グループワーク） 個人指導、カウンセリング（演習含む）を理解し、身に付ける	
	14	栄養指導の実際③ 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）を理解し、活用する	
	15	まとめ まとめ、栄養指導（総論） 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について、理解できたかを確認する	
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：栄養士に必要な基礎的知識を理解し、栄養指導の方法や実践の仕方を説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：テキストの章ごとに目を通し、内容を確認してから授業に臨むこと。予習課題あり。（60分程度） 事後学習：単元ごとに各自復習し、指示された課題を次の回までに実施してくる。（120分程度）		

指導方法	・教科書中心とするが、毎回、関連資料のプリントを配布するので、各自ファイルを用意する。 ・内容の理解を深めるため、毎回ワークシートの記入提出、さらに單元ごとには確認テストを実施する。 ・食事調査・献立作成・対象別指導案作成などのレポート課題およびグループワークを行う。 フィードバックの仕方：①ワークシートや確認テストに対する教員からのコメント。②レポート課題はチェック後返却し、フィードバックする。③授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	E:試験（最終試験、確認テスト）、提出物（ワークシート、レポート課題など）、授業貢献度で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 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）2023年
参考書	「八訂 食品成分表2024」（女子栄養大学出版部）
履修上の注意	授業の中でワークシートや課題作成、グループワークを行うため、積極的な授業態度が必要である。事後学習としてのレポート課題は提出期日を厳守すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
西村かおる			
ナンバリング：N26C24	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	栄養指導論1と関連科目で学んだ内容を基に、栄養指導論2では、ライフステージ別、ライフスタイル別、各施設給食等、様々な対象者への栄養指導を実践する基礎知識を身につける。さらに、これら対象別の個人および集団のアセスメントから評価までの一連の栄養指導の方法を修得する。 (授業目標) 様々な対象者へ栄養指導を実践するための基礎知識を身に付ける。 (学習成果) ◎E：専門領域の基本的知識・スキルを理解した上で、対象別の個人および集団のアセスメントから評価までの栄養指導の方法について説明できる。		
授業計画	1 栄養指導論を学ぶ意義と目的 栄養指導論と専門科目との関係 栄養指導を学ぶ意義・目的を理解する。栄養指導論と専門科目との関係を理解する。 2 栄養アセスメント1 食事の質と量をアセスメントする方法を理解する。(演習を含む) 3 栄養アセスメント2 食事に含まれる食塩量をアセスメントする方法を理解する。(演習を含む) 4 栄養カウンセリング カウンセリングの基本的姿勢と主な技法を学ぶ。(ロールプレイング) 5 ライフステージ別：妊娠・授乳期 妊娠・授乳期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。(ロールプレイング) 6 ライフステージ別：乳児・幼児期 乳児・幼児期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。 7 ライフステージ別：学童・思春期 学童・思春期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。 8 ライフステージ別：成人期 成人期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。 9 ライフステージ別：高齢期 高齢期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。 10 ライフスタイル別、健康障害 ライフスタイル別、健康障害の栄養指導を考察する。(グループワーク) 11 病院給食 病院給食の栄養指導を理解する。 12 学校給食・児童福祉施設 学校給食の栄養指導を理解する。 13 社会福祉施設・事業所 社会福祉施設・事業所の栄養指導を理解する。 14 栄養指導の国際的動向 先進国と開発途上国の栄養問題、栄養指導の国際的動向を理解する。(グループワーク・プレゼンテーション) 15 まとめテストと解説、総括 半期の振り返りと期末筆記試験を行う。		
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：栄養士に必要とされる知識・技術・態度および考え方等を理解し、対象別の栄養指導の方法を説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：テキストの章ごとに目を通し、内容を確認してから授業に臨むこと。予習課題あり (60分) 事後学習：単元ごとに各自復習し、指示された課題を次の回までに実施してこること。(120分)		
指導方法	・教科書を中心とするが、毎回、関連資料のプリントを配布するので、各自ファイルを用意する。 ・内容の理解を深めるため、単元ごとに授業プリントを毎回実施する。 ・対象別栄養指導の実際を体験するロールプレイング、グループワーク、プレゼンテーション等を行う。		

	・毎授業終了時に理解度を確認する小テスト（記述あり）をGoogle Classroomを用いて実施する。 ・授業テーマに沿った事前事後レポート課題を複数回、実施する。 フィードバックの仕方：小テスト・レポート課題は授業時間内にフィードバックを行う。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：小テスト・まとめテスト、レポート課題、授業プリント課題、グループワーク・プレゼンテーションを評価する。 毎回小テスト84%（複数回のレポート課題・授業プリント課題15%、グループワーク等の授業貢献度5%を含む）、15回目まとめテスト16% レポート課題は提出期日を厳守すること。15回目までに未提出・合格ラインに達しない再提出のレポート課題がある場合、まとめのテストは受験しても0%とみなす。
テキスト	「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編著 會田久二子・西山良子・ほか共著（建帛社）2023年
参考書	「八訂 食品成分表2025」（女子栄養大学出版部）
履修上の注意	授業中の授業プリントやレポート課題作成、ロールプレイング、グループワーク、プレゼンテーション等を行うため、積極的な授業態度を望む。 レポート課題は提出期日を厳守する。遅れての提出は減点対象とする。
アクティブ・ラーニング、PBL	ロールプレイング、プレゼンテーション、グループワーク

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：N16C25			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 栄養指導、食生活指導を行うには、はじめに対象者の現状を客観的に把握する必要がある。各種調査方法を実習することにより、対象者に合わせた調査方法の選択、対象者の総合的な現状の把握、そこから適切な指導方法案の作成という一連の過程を学修する。さらに、パソコンを使用して情報の収集と処理の仕方を学修し、様々な栄養指導の場面で活用できるようにする。基本的な栄養指導媒体の作成と活用技術を実習する。 (授業目標) 栄養指導の基礎知識を理解し、PDCAサイクルに基づいた栄養指導の技術を身につける。 (学習成果) ○B：対象者の問題解決のために主体性をもって取り組み、それぞれの対象に見合った栄養指導を実践することができる。 ◎C：栄養指導におけるマネジメントサイクル（PDCA）を一連の流れとし、対象者の行動変容を促すことができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 栄養指導実習について (演習) 栄養指導実習の概要、食物摂取状況調査、食生活意識調査、食習慣調査を理解する 2 食物摂取状況調査等の実施と評価 (演習) 栄養摂取量の算出、まとめ・診断・指導案作成 【栄養計算ソフト】を理解し、身に付ける 3 生活時間調査の方法と実施① (演習) 生活時間調査の方法、記録のとり方、消費エネルギー計測調査を理解し、身に付ける 【スマホアプリ】 4 栄養指導媒体の作成① (演習) 栄養指導媒体〈給食だより〉、〈レシピ集〉の作成 【ワープロソフト等】 5 栄養指導媒体の作成② (演習) 栄養指導媒体〈栄養ヘキサゴン〉、〈食育かるた〉の作成 【ワープロソフト、プレゼンテーションソフト等】 6 食習慣と臨床検査の方法と実施、評価 (実習) 塩分濃度測定、血圧測定とその診断を理解し、身に付ける 【塩分計、血圧計】 7 生活時間調査の方法と実施② (演習) 生活時間調査のまとめ、生活時間からの消費エネルギー量算出、計測量との比較検討 【表計算ソフト】 8 身体状況調査の実施と評価 (実習) 身体計測・皮下脂肪厚・体脂肪測定、肥満度・体格指数の判定とその活用 【体組成計】 9 栄養指導演習① (グループワーク) (演習) (実習) (PBL) 集団指導について理解する。対象者の決定と栄養アセスメント、テーマ・目標の決定 【ワープロソフト】 10 栄養指導演習② (グループワーク) (演習) (実習) (PBL) 集団指導について理解する。指導計画書の作成、企画書の作成 【ワープロソフト】 11 栄養指導演習③ (グループワーク) (演習) (PBL) 集団指導について理解する。栄養指導案の作成、シナリオ原稿の作成 【ワープロソフト】 12 栄養指導演習④ (グループワーク) (演習) (PBL) 栄養指導媒体（ペーパーサート、パネルシアター等）の作成、指導演発表の役割分担とリハーサル 13 栄養指導発表① (グループワーク) (プレゼンテーション) グループごとに作成した集団指導演習を発表、他グループへの評価 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】 14 栄養指導発表② (グループワーク) (プレゼンテーション) グループごとに作成した集団指導演習を発表、他グループへの評価、評価票の回収と集計 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】 15 栄養指導演習の評価・考察 (グループワーク) (プレゼンテーション) 評価集計結果の意見交換・評価・考察 まとめ
------	---

到達目標・基準 C評価になる基準	○B:栄養の知識を理解し、対象者に見合った栄養指導を構築することができる。 ◎C:マネジメントサイクル（PDCA）に沿った指導計画、内容、媒体、評価等を説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：各回の実習で行う内容の事柄や事例について、準備や下調べを各自またはグループで行う。（30分） 事後学習：実習で行った各種調査や作成した指導媒体など実際の栄養指導現場において、どのように活用・実践できるか考察し、その応用方法についてをまとめておく。（60分）
指導方法	・各回の課題内容により、数人のグループまたは個人で演習・実習を行う。 ・参考文献検索や資料・媒体作成にはパソコン（ワープロソフト・表計算ソフト・プレゼンソフト）を活用し実践する。 ・栄養計算ソフトを活用し、食事調査等の栄養計算、データ処理、評価・考察も行う。 ・作成した課題は全て提出・授業内発表をし、成績評価に加える。 フィードバックの仕方：①課題（個人・グループ）はチェック後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、その都度、教員よりアドバイスをを行い、評価・考察し、フィードバックする。③授業後の質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○B:レポート課題、授業内発表、授業への貢献度で評価する。 ◎C:レポート課題、授業内発表、授業への貢献度で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 課題、提出物 60%、 授業態度・授業への貢献度 40%
テキスト	「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著（建帛社）2025年 「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 日本糖尿病学会 編著（文光堂）
参考書	「Nブックス 栄養指導論」、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」、「八訂 食品成分表2024」（女子栄養大学出版部）
履修上の注意	毎回の実習において課題作成を行うため、遅刻や欠席はそれらに支障を来し評価に影響する。 授業時間内に出来上がらない課題は提出期日厳守の宿題となる。 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（授業態度・授業への貢献度の評価に加算）。
アクティブ・ラー ニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、実習、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄必修
担当教員			
西村かおる			
ナンバリング：N26C26	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	栄養指導、食生活指導を行う際には、対象者に応じた指導方法の選択とその特徴を生かした指導を実施することが大切である。そこで、個人指導、集団指導の具体的な方法について実習を通して修得する。また、指導内容に合わせた適切な媒体作成、扱い方についても実習する。年代や疾患の異なる対象者に沿った指導案を作成し、これに基づいて情報、検査データ等の読み方、栄養評価、指導およびカウンセリングなどをロールプレイングにて発表し、その方法について検討評価する。 (授業目標) 対象者の現状を把握し、それに応じた栄養指導方法の検討および実践方法を身につける。 (学習成果) ○A：グループでの作業を通じて、協調性を育むとともに、自分の役割を責任をもって行うことができる。 ◎B：集団指導および個人指導の計画、実施、評価、改善をそれぞれ一連の流れとして実践できる。
授業計画	1 栄養指導実習2について (演習) 栄養指導実習2の概要、目標設定を理解する 食事摂取基準による栄養評価シートの作成 2 食事調査、栄養調査① (演習) 食事調査の栄養計算・栄養評価【栄養計算ソフト】を理解し、身に付ける 3 食事調査、栄養調査② (演習) 集計・図表作成(摂取栄養量のまとめ・栄養比率・食品比率)、食事調査の考察・評価 【表計算ソフト】を理解し、身に付ける 4 集団指導の方法と特徴 (グループワーク) 演示媒体(エプロンシアター、紙芝居、パネルシアター、ペープサート)の活用を学ぶ 5 集団指導① (グループワーク) テーマ設定・指導内容検討・栄養指導案作成・役割分担 6 集団指導② (グループワーク) 栄養媒体作成・発表原稿作成 【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】 7 集団指導③ (グループワーク) 栄養指導媒体作成・発表原稿作成 【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】 8 集団指導の発表① (グループワーク) (プレゼンテーション) 作成した媒体を使用しての発表(1回目) (栄養指導媒体、ビデオカメラ) 【プレゼンテーションソフト】 9 集団指導の評価① (グループワーク) 作成した媒体・発表方法の振り返りと評価(1回目) 10 集団指導の発表② (グループワーク) (プレゼンテーション) 作成した媒体を使用しての発表(2回目) (栄養指導媒体、ビデオカメラ) 【プレゼンテーションソフト】 11 集団指導の発表② 集団栄養指導発表のまとめ (グループワーク) (プレゼンテーション) 作成した媒体・発表方法の振り返りと評価(2回目) 集団指導まとめ：評価の集計、考察、総評 個人指導のテーマと課題(下調べ) 12 個人指導演習①(演習) (グループワーク) 個人指導について：食事指導、栄養指導、カウンセリング テーマ設定に基づき、指導内容検討・指導案作成 指導媒体(リーフレット)作成 13 個人指導演習②(演習) 指導媒体(リーフレット)作成およびプレゼンテーション準備 14 個人指導演習③(演習) 指導媒体(リーフレット)のプレゼンテーション 15 栄養指導演習の評価・考察 (グループワーク) (演習) / 総括レポート 個人指導まとめ：考察、総評 / 総括のレポートをまとめる
到達目標・基準 C評価になる基準	○A：グループでは率先して作業分担し、協力して制作や発表に臨むことができる。 ◎B：マネジメントサイクル(PDCA)に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。
事前・事後学習	事前学習：個人課題はもちろん、グループでの課題においても班員同士で話し合い、準備を行う(30分)。

	事後学習：個人課題もグループ課題も時間内に終わらない場合には次回までの宿題となる。特にグループ課題は他人任せにせず班員全員で協力して取り組み完成させる。より充実した指導を実践するためには授業内はもとより、時間外における取り組み（参考文献検索や演示・発表のための入念なリハーサル）が重要となる（60分）。
指導方法	・各回の課題の内容により、個人または数人のグループ単位で実習を行う。 ・集団指導は、それぞれグループごとに計画・制作・発表を実施し、聴衆（クラスその他グループ）から質疑応答と評価を受ける。 ・クラス全体からの評価を受けて、グループごとに検討し、考察、まとめを行う。 フィードバックの仕方：①課題（個人、グループ）については、チェックし、各回ごとにコメントをつけて返却し、フィードバックする。②発表については、発表直後に教員からコメントし、全体での評価・考察のまとめについても総評し、フィードバックする。③授業後の質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	○A：授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 ◎B：レポート課題、授業内発表、総括レポート レポート課題60%、総括レポート10%、グループワーク等の授業態度・授業貢献度30% 食事調査とリーフレット作成の課題提出は単位取得に必須とする。
テキスト	「改訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著 （建帛社） 2020年（3月改訂予定）
参考書	「八訂 食品成分表2025」、「日本人の食事摂取基準（2025年版）」、「食コーチング」、「Nブックス 栄養指導論」
履修上の注意	この実習はグループ単位で取り組む回（グループワーク）と個人で取り組む回（演習）がある。 グループワークは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） 個人で取り組むレポート課題は決められた期日までに必ず課題を提出すること
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク・プレゼンテーション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
西村かおる			
ナンバリング：N16C27			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 公衆栄養は国民や地域住民等の集団が対象である。授業では我が国の健康・栄養問題の現状、国の健康・栄養政策について学ぶ。また、公衆栄養活動の実際や公衆栄養プログラムの進め方と集団の健康・栄養問題を解決する方法を学ぶ。 (授業目標) 国の健康・栄養問題と健康・栄養政策を知る。その上で公衆栄養の諸問題に対する理解を深め、自身と身近な地域社会のこととして考えられるようになる。 (学習成果) ◎E：公衆栄養の諸問題について自ら学び理解を深め、自身と身近な地域社会のこととして考察ができる。
授業計画	1 公衆栄養学の概念 公衆栄養学の意義、目的を学ぶ。 2 国の健康・栄養問題の現状と課題 我が国の少子高齢化社会と健康・栄養問題の現状、食生活・食環境の変化等について学び、今後を考える。 3 国の健康・栄養政策 1 健康づくり政策と公衆栄養活動の役割、関係法規について学ぶ。 4 国の健康・栄養政策 2 国民健康栄養調査、食生活・健康に関する指針・ツールについて学ぶ。 5 栄養疫学 1 健康・栄養状態と効果測定方法、集団の特性や目的に応じた食事摂取量の評価方法について学ぶ。 6 栄養疫学 2 食事調査の種類と方法、食事調査法の特徴と信頼度について学ぶ。 7 公衆栄養マネジメント 公衆栄養アセスメント・計画・実施・評価のについて学ぶ。 8 公衆栄養プログラムの展開 1 地域特性・食環境づくりにおけるプログラムの展開について学ぶ。 9 公衆栄養プログラムの展開 2 公衆栄養活動の事例を調べまとめる。 10 公衆栄養プログラムの実践 1 健康日本21（第3次）の目標項目を用いた公衆栄養アセスメントを行う。（グループワーク） 11 公衆栄養プログラムの実践 2 事例設定に基づき、公衆栄養プログラムの計画を行う。（グループワーク） 12 公衆栄養プログラムの実践 3 事例設定に基づき、公衆栄養プログラムの事業計画を行う。（グループワーク） 13 公衆栄養プログラムの実践 4 事例設定に基づき、公衆栄養プログラムの事業計画について発表・フィードバックを行う。（プレゼンテーション：グループごとにまとめて発表する） 14 諸外国の健康・栄養政策 諸外国の公衆栄養活動と今後の課題、方向性について学ぶ。 15 まとめのテスト、解説と総括 半期の振り返りと期末筆記試験を行う。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：公衆栄養の諸問題について、自ら学び理解を深めることができる。
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。事前課題の提示がある場合はその内容に取り組む。（60分） 事後学習：各回の授業内容を振り返り要点をまとめる。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	講義はパワーポイントを使用して進める。また第10～13回にグループワーク・プレゼンを取り入れる。 毎授業終了時に理解度を確認する小テスト（記述あり）をGoogle Classroomを用いて実施する。 授業テーマに沿った事前事後レポート課題を複数回、実施する。 フィードバックの仕方 小テスト・レポート課題は授業時間内にフィードバックを行う。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎E：小テスト・まとめテスト、レポート課題、グループワーク・プレゼンテーションを評価する。 毎回小テスト84%（複数回のレポート課題10%、グループワーク・プレゼンテーション発表等の授業貢献度 10%を含む）、15回目まとめテスト16% レポート課題は提出期日を厳守すること。15回目までに未提出・合格ラインに達しない再提出のレポート課題 がある場合、まとめのテストは受験しても0%とみなす。
テキスト	カレント 改訂公衆栄養学 吉田克士荒井裕介 （建帛社） 2024 ISBN978-4-7679-0757-4（3月改訂予定）
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（2025年版）（第一出版）
履修上の注意	レポート課題作成、グループワーク・プレゼンテーション等を行うため、積極的な授業態度を望む。 レポート課題は提出期日を厳守する。遅れての提出は減点対象とする。
アクティブ・ラー ニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション

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		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 特定給食施設（特定多数の人に対し、断続的に食事を提供する施設）では、対象の目的に応じた栄養管理が必要になる。本科目では、給食の意義、目的、特性を学び、給食における栄養士の役割を理解し、給食を運営する上で必要な各管理の目的、方法、評価などについて講義する。 栄養士としての実践の場に役立つよう、栄養面、安全面、経済面全般を配慮した給食のあり方について学ぶ。 (授業目標) 2年次給食管理実習（学内・学外）に向け、給食の運営を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの知識を身に付ける。 (学習成果) ◎E：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、概要と実際について説明できる。
----------------------------------	---

授業計画	1 給食の概念・給食の目的 給食の意義と役割、特定給食施設の概要を知る。 料理を失敗せず、おいしく仕上げるデータを知る。 2 給食における栄養・食事管理の概要①(PBL) 日本人の食事摂取基準を知り、指標の種類を理解する。 3 給食における栄養・食事管理の概要② 対象者の把握をし、給与栄養目標量の設定方法を知る。 献立作成基準を知る。 4 献立計画 各種給食における献立を知り、おいしく仕上げるためのデータを理解する。 食品群の分類を知り、食品構成表や食品群別荷重平均成分表を理解する。 自らの食事を知り、正しい食生活について考える。 5 給食における安全・衛生管理① 特定給食施設における関連法規を理解する。 6 給食における安全・衛生管理② (ICT:Classroom) HACCPシステム、事故・災害時対策を理解する。 7 食材料管理 (ICT:Classroom) 給食における購入計画、方法、評価を理解する。 8 品質管理 (ICT:Classroom) 大量調理の特徴と品質を理解する。 新調理システムを知る。 9 調理作業管理 (ICT:Classroom) 大量調理と少量調理の違いを確認し、作業の標準化を理解する。 10 施設・設備管理 施設・設備の特性、計画、日常の保守管理を知る。 11 給食の組織・原価管理 (ICT:Classroom) 組織の原則を知り、給食組織と関連分野との連携を理解する。 給食原価の構成、計画的な原価管理を理解する。 12 給食経営の実際① (グループワーク) (PBL) 給食の業務委託について知る。 給食の現状についてグループ討議を行い、代表者が発表する。 児童福祉施設の特徴を理解する。 13 給食経営の実際②③ 病院給食の特徴を理解する。 事業所給食を理解する。 14 給食経営の実際④⑤ 社会福祉施設給食を理解する。 学校給食を理解する。 15 特定給食施設における栄養士の役割 (グループワーク、プレゼンテーション) 給食管理におけるこれからの課題、給食サービスの提供についてグループ討議を行い、発表する。
------	---

	理解度確認（筆記）
到達目標・基準 C評価になる基準	◎E：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、栄養士が働いている現場について説明できる。
事前・事後学習	事前学習：授業内容のポイントをまとめ、事前にプリントを配布する。受講前に配布したプリントの内容については、Classroomを確認して事前学習を進めること。（60分程度） 事後学習：重要単語や重要事項をまとめること。配布プリントの見直しをすること。（120分程度）
指導方法	・教科書を中心とした講義形式で行う。授業ポイントをまとめたプリントを配布したり、パワーポイントを使用して解説する。 ・項目ごとに栄養士実力認定試験の過去問題に沿って小テストを行う。理解度を確認しながら授業を進めていく。 ・事前学習用の授業資料は、Classroomで配信する。 フィードバックの仕方：小テスト①小テスト実施、②小テスト採点、③授業後による採点についての質疑応答。 提出物①課題の提示、②評価のうえ返却、③授業後による採点についての質疑応答。 プレゼンテーションの評価①ワークシートを使用して学生間で評価する。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎E：理解度確認（筆記）、小テスト、提出物、プレゼンテーションを評価する。 理解度確認（筆記）50% 提出物・小テスト40% プレゼンテーション10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのループリックに基づいて配点する。
テキスト	・「Nブックス 改訂給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代，平林真弓編著 建帛社 2022年 ・「調理のためのベーシックデータ 第6版」女子栄養大学出版部 2022年
参考書	・その他、授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	項目ごとに「栄養士実力認定試験」を意識した小テストを行います。テストを行う授業日は前もって連絡をします。何らかの事情で欠席する場合は事前に連絡してください。配布プリント、授業中に行う小テストの内容は試験の範囲に含まれます。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

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		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 給食の運営(経営管理、栄養管理、衛生管理、大量調理、評価方法)全般の流れに沿って、計画書や帳票類、評価票を作成する。献立計画から調理までの給食サービス提供を適切に運営することによって、衛生的で栄養的な食事を喫食者の嗜好性を考慮しながら、経済的に提供するための方法を学ぶ。衛生管理では、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた具体的な内容を学ぶ。 (授業目標) 大量調理施設の衛生管理について熟知し、安全な給食を提供するための方法と心構えを理解する。給食関連業務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。 (学習の成果) ◎D：給食運営における献立計画の流れを理解し、使用する帳票と合わせて説明することができる。 ○E：大量調理の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明することができる。		
授業計画	1	大量調理の衛生管理(演習：学内給食実習室見取り図の作成) 学内給食実習室内の作業区域について見取り図を作成しながら学ぶ。 大量調理における具体的な衛生管理を学ぶ。	
	2	予定献立表の作成条件(演習：作業工程表の作成) 給食施設内における大量調理業務の流れを知る。	
	3	大量調理の基本知識(演習：発注と調味パーセントの計算) 発注計画の流れを知る。 調味パーセントの計算を学ぶ。 家庭などにおける少量の調理と異なる各種調理に関する知識を学ぶ。	
	4	大量調理の実習(実習：学内給食実習室) 学内給食実習室で手洗い方法を学ぶ。 学内実習室の施設・設備及び器具類の把握、大量調理機器を使用して簡単な調理を行う。	
	5	大量調理に使用する調理機器と器具類について(実習：調理、試食) 大量調理に使用する調理機器と器具類の特徴を学ぶ。 調理工程に沿った調理機器の活用方法を知る。	
	6	給食の施設別実践について①病院 病院給食の種類と役割を知る。 病院での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。	
	7	給食の施設別実践について②高齢者介護福祉施設 高齢者介護福祉施設給食の種類と役割を知る。 高齢者介護福祉施設での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。	
	8	給食の施設別実践について③児童福祉施設 児童福祉施設給食給食の種類と役割を知る。 児童福祉施設での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。	
	9	給食の施設別実践について④学校 学校給食の種類と役割を知る。 学校での献立作成要件を確認し、食品構成と献立を知る。	
	10	給食の施設別実践について⑤事業所(実習：調理、試食) 事業所給食の種類と役割を知る。 事業所での献立作成要件を確認し、献立を知る。 事業所給食で利用される食材の扱い方を学ぶ。	
	11	献立の栄養評価①(演習：栄養比率の計算) 栄養バランスの適正を判断するため、栄養比率を用いて評価する方法を学ぶ。 栄養比率はPFC比率、穀類エネルギー比、動物性たんぱく質比等を計算する。	
	12	レシピの作成(演習：高齢者のフレイル予防レシピの考案)(PBL) 高齢者の栄養管理について理解する。	
	13	レシピの作成(演習：高齢者のフレイル予防レシピの考案、グループワーク)(PBL) 各自考えた献立を持ち寄り、班ごとに意見を出し合う。 高齢者のフレイル予防に役に立つ献立についてグループ討議を行う。	
	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	

	15 いてグループ討議を行う。 栄養教育（プレゼンテーション）（PBL） グループ討議したフレイル予防の献立について代表者が発表する。 理解度（筆記）確認
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：給食運営における献立計画の手順と使用する帳票を関連付けることができる。 ○E：大量調理の基礎的な衛生管理について知り、施設・設備に配慮した作業の方法を説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：次回の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、これまでに修得した専門基礎分野の復習とあわせてまとめておくこと。（15分程度） 事後学習：レポート等の課題を含め、各回の授業のまとめを作成しファイルに綴じておくこと。特に、事後学習が大切である。（30分程度）
指導方法	内容を説明した後、実際に献立を作成したり、帳票を作成したりする。内容に応じて、グループワークを行い、プロジェクター、配布資料等を利用して重要な点を示しながら説明をする。内容により、給食経営管理実習室、実習食堂で作業もおこなう。 フィードバックの仕方：①課題提出、②評価し採点後返却、③授業後に課題内容についての質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎D：理解度確認（筆記）を評価する。 ○E：レポート課題、グループワークの貢献度を評価する。 レポート課題50% 理解度確認（筆記）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行い、それぞれループリックに基づいて配点する。
テキスト	・「改訂給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」上地加容子・片山直美編著 株式会社建帛社 2022年
参考書	・「調理のためのベーシックデータ 第6版」女子栄養大学出版部 2024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下さい。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
井部奈生子、狩野恭子			
ナンバリング：N27C30	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☒ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 栄養士の業務内容（予定献立の作成、食材発注、検収、大量調理、食事サービス、栄養事務、栄養指導）を学内において実践する。給食管理実習（学内）では、すでに学んだ食事計画、給食管理の理論などの知識を生かして実務を行う。給食の運営のテーマは「学生の健康管理のための給食」とし、給食における栄養教育の実際と効果も含めて観察や調査も行い、実社会同様に実施する。この実習を通じて、給食の運営に携わる栄養士のあり方を学ぶ。 （授業目標） 特定給食施設における給食管理の実際を体得するとともに、特定給食における給食管理のあり方を理解する。 （学習成果） ☐ A：グループ内での役割分担が適切に行われ、協力しながら作業が滞りなく進めることができる。 ☒ B：大量調理における食材の衛生的な取り扱い方のポイントを十分に理解し、給食提供サービスが予定時間通りに調理が効率よく終了することができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 栄養計画（PBL） 給食管理実習（学内）について概要を把握し、給与栄養目標量、大量調理における衛生管理について確認をする。 料理様式別の特徴を比較し、それぞれの特徴を確認する。 利用者に対応した給与栄養目標量をもとに献立作成を行う。 2 大量調理施設設備の把握・献立作成手順（調理実習：調理・試食）（PBL） 実習室（厨房）内の施設・設備及び器具類の把握、大量調理機器を使用して簡単な調理を行う。 献立作成手順を確認しながら、知識を定着させる。 3 作業計画①（グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）（PBL） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。 4 供食実習①（調理実習：調理・試食）（PBL） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。 5 給食の評価①（グループワーク）（PBL） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 献立から栄養比率を求め、栄養評価をする。 栄養指導教材の評価をする。 6 作業計画②（グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。） 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。 7 栄養指導教材の作成 献立内容に沿った栄養指導教材の作成をする。 8 供食実習②（実習：調理・試食） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。 9 給食の評価②（グループワーク） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 栄養指導教材の評価をする。 10 帳票整理 大量調理実習における重要管理点をまとめる。 実施献立表の作成、栄養日報の作成する。 調味と数値が一致しているか確認し、知識を定着させる。 11 作業計画③ 単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。 大量調理における重要管理点の設定を行う。 献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。 12 供食実習③（調理実習：調理・試食） 実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。
------	--

	13 給食の評価③（グループワーク） 給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。 14 栄養指導教材の評価をする。 食事計画の評価・まとめ（グループワーク） 献立表の役割を理解し、対象者に合った献立であったかの確認をする。 作成献立の発表を行い評価をする。 見つかった問題点を検討し、修正を行う。 理解度確認（筆記） 15 全体報告会（グループワーク・プレゼンテーション） グループ討議による実習内容の評価、反省会で個人発表をする。
到達目標・基準 C評価になる基準	○A：グループ内での作業に協調できる。 ◎B：大量調理における食材の衛生的な取り扱い方のポイントを最低限理解し、給食提供サービスを予定時間に概ね調理が終了することができる。
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・グループワークを評価する。 ◎B：レポート、理解度確認（筆記）を評価する。 理解度確認（筆記） 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、それぞれルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	・「改訂給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」上地加容子・片山直美編著 株式会社建帛社 2022年
参考書	・「調理のためのベーシックデータ 第6版」 女子栄養大学出版部 2024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・管理についての筆記試験を行います。余裕をもって準備をしてください。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL

講義科目名称： 給食管理実習（学外）

授業コード： 3321

英文科目名称：

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 栄養士養成施設における校外実習は、給食業務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。本科目において、指定の特定給食施設で5日間の実習を行い、給食現場等の見学研修を通し、栄養士の基本的な業務を把握する。 （指導目標） 現場での実体験を通して大量調理等の困難なことにも責任をもって主体的、かつ前向きに行動し、栄養士の知識・技術を身につける。 （学習成果） ◎B：現場において職場体験することで、栄養・食事計画、給食サービスの実際を理解し、現場の作業を誠実に最後までやり遂げることができる。 ○C：これまでに学習してきた給食管理の理論・演習・実習の知識・技術を実際の現場でどのように実施されているかを体験し、現場の課題に対する工夫点を述べるができる。 〈TQ〉実際に大量調理の現場へ行かないと学べないことは何か？		
授業計画	1 事前指導（実習ノート、報告会プレゼンテーション準備）（PBL） 実習ノートの記入方法、報告会プレゼンテーションの資料作成方法の確認を行う。 ゼミの合同授業時に実施する。 2 学外施設での実習 指定の一施設で実習を行う。 オリエンテーション、5日間（45時間以上） 3 事後指導（実習ノート、報告会資料準備、報告会プレゼンテーション準備）（PBL） 実習ノートと報告会配布資料の作成、まとめを行う。報告会プレゼンテーション発表資料作成、まとめを行う。 食物栄養科ゼミナールの授業時に実施する。 4 実習報告会（プレゼンテーション）（PBL） 発表、評価、考察を行う。（担当教員全員） 実習施設別グループ（施設によっては個人の場合もある）の代表が食物栄養科ゼミナールの授業でプレゼンテーションを行う。		
到達目標・基準 C評価になる基準	◎B：特定給食施設で働くプロの栄養士や調理師の中で一緒に作業をすることで仕事の現実を理解できる。 ○C：現場を観察し、栄養士の現場の課題を明確にできる。		
事前・事後学習	事前学習：これまでに学習した専門基礎分野の復習をしっかりとて実習に臨むこと。オリエンテーションでの配布資料は読み直し、熟知しておく。 事後学習：実習ノートの提出ならびに報告会発表資料の作成・まとめ。報告会で発表を行うためのプレゼンテーション準備。		
指導方法	各実習施設における実習の事前準備、実習、事後のまとめにおいて、学生自身が調べ、整理し、まとめることを促し、疑問や問題を解決しながら進める。実習後は実習ノートを実習先および授業担当者に提出し、チェックを受ける。さらに実習報告会の発表資料として、配布資料（ワープロソフト使用）、プレゼンテーション資料（パワーポイント使用）を作成する。実習施設、実習日程ごとに発表（プロジェクター使用）する。（1年生も聴講する。） フィードバックの仕方：①実習における課題を提示、②実習ノート・報告会資料提出、③評価のうえ返却、④授業後におけるコメントへの質疑応答		
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎B：授業態度、実習態度、貢献度を評価する。 ○C：授業態度、実習態度、貢献度、実習ノート、報告会資料を評価する。 事前指導、事後指導の評価 30%、実習期間中の実習施設指導者による評価 50%、実習ノートと研究課題、報告会内容の評価 20%		
テキスト	「給食管理実習の手引書」「実習ファイル」（戸板女子短期大学作成実習ファイル、プリントを適宜配布）		
参考書	「改訂給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代，平林眞弓編著 建帛社 2020年、その他授業内で紹介する。		
履修上の注意	・事前指導をすべて受けなかった場合、また内容を守れなかった場合は、学外施設への実習は中止となる。各自、責任を持って行動すること。 ・学外実習中の欠席は、履修条件を満たすことができず単位取得は不可となるため、事前より体調管理を十分に整えておくこと。 注）1年次において、下記の科目を未修得の学生は本科目の履修不可。 （1年次卒業必修科目）食品学、食品衛生学、調理学、キャリアゼミ		

	(1年次給食関連科目) 調理学実習1、調理学実習2、給食経営管理論、栄養指導論1
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
古根康衣			
ナンバリング：N17A32			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 私たちは必要な栄養素をからだに取り込むために、様々な食品を組み合わせで食べている。食品は、調理操作を加えることで安全に食べられるようになり、物性や成分が変化することで美味しくなり、消化性も向上する。料理をおいしく食べるための調理のコツを理論的に学ぶことで、実際の調理技術に活用できる力を身につけることを目的とする。 (授業目標) ・調理に関連する理論を学ぶ楽しさを知り、調理過程で起こる現象を科学的に説明することができるようになる。 ・食品成分表の使い方を理解し、活用できるようになる ・授業で学んだことをもとに、食品の調理特性を活かした料理ができるようになる。 ・栄養士として「調理学」に関する知識を習得すること。 (学習成果) D：食品成分表の使い方を理解し、栄養価計算に生かすことができる。 ◎E：調理学の必要性を理解し、調理理論を科学的根拠に基づいて説明することができる。
授業計画	1 調理の意義と目的・食品成分表の理解 調理とは何か、おいしさとは何かを学ぶ。 食品成分表と栄養価計算の基本を理解する。 2 献立作成と食品成分表・食事摂取基準の活用 食品成分表と食事摂取基準を活用して、献立作成の方法を理解する。 食文化課題提示（Classroomにて提出）。 3 食文化 食事様式、行事食、世界の料理。 4 調理操作と調理機器・プレゼンテーション 加熱調理・非加熱調理、調理用器具・機器・新調理システムについて学ぶ。 食文化課題のプレゼンテーションを行う。 5 食品の調理性①米、小麦 米類・小麦類の調理性を理解する。 6 食品の調理性②いも、豆 いも類・豆類の調理性を理解する。 7 食品の調理性③調味料、嗜好品、嗜好飲料 調味料（砂糖、塩、醸造品等）、茶類、アルコール飲料、非アルコール飲料について学ぶ。 8 調理学のまとめ・試験① 前半（第1～7回）の授業内容を復習し、学習目標の達成度を確認するための筆記試験を行う。 9 食品の調理性④成分抽出素材 でんぷん、油脂類、ゲル化食品の調理性を理解する。 10 食品の調理性⑤卵類、牛乳・乳製品 卵類・牛乳・乳製品の調理性を理解する。 11 食品の調理性⑥野菜、果物 野菜・果物の調理性を理解する。 12 食品の調理性⑦きのこ、藻類、種実類 きのこ・藻類・種実類の調理性を理解する。 13 食品の調理性⑧食肉類 食肉類の調理性を理解する。 魚介類のレポート課題提示。 14 食品の調理性⑨魚介類 魚介類の調理性を理解する。 15 調理学のまとめ・試験②

	後半（第8～14回）の授業内容を復習し、学習目標の達成度を確認するための筆記試験を行う。
到達目標・基準 C評価になる基準	D：食品成分表の使い方を理解し、活用できる。 ◎E：調理過程でおこる現象を、科学的に説明できる。
事前・事後学習	事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、教科書の内容を予習しておく。授業項目に関連する食情報や食材について興味を持って調べる。(90分程度) 事後学習：授業の要点をA4 1枚に集約してまとめる。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。課題も出すので、課題内容について図書館や参考文献等を使って調べる。課題は参考文献を必ず明記することとし、インターネット等の引用は認めない。(90分程度)
指導方法	・パワーポイントを使用し、視覚的に理解を深めるためコミュニケーションを図りながら説明する。 ・必要に応じてプリントを配布し、理解を確認しながら説明する。 授業の理解度：紙媒体やClassroomなどを用いてミニテストを実施し、理解度を確認する。 フィードバックの方法：事前課題を提示→課題提出→確認後返却（返却時に説明・質疑応答） 毎回の授業内でミニテスト実施→答え合わせ・提出→確認後返却（返却時に質疑応答）
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎E：課題、プレゼンテーション、ミニテスト、授業内での試験で評価する。 （課題10%、授業参加度（プレゼンテーション等）10%、ミニテスト10%、授業内での試験70%で、合計100%とする）
テキスト	①「『栄養管理と生命科学シリーズ』新版 調理学」理工図書株式会社（ISBN 978-4-8446-0894-3） ②「八訂食品成分表2025」女子栄養大学出版部 ※他の授業で購入したものを使用してください。
参考書	
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。 授業の進捗状況等により、授業内容を変更する場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N17C33			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☒ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 家庭における調理手法の基本と心構えを修得するための実習である。一般家庭で使用する調理用具・機器類などについて、その使用用途を理解し、食材の美味しさを引き出す調理技術を身に付ける。 (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。 (学習成果) ○A：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていくことができる。 ◎B：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理を効率よく仕上げることができる。 ①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解し、正しく調理することができる。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理が効率よくできる。③美味しさを引き出すための調味の仕方、食感を生かした切り方、香りを生かした調理ができる。④包丁を安全に効率よく使いこなすことができる。⑤食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いができるようになる。⑥料理の塩分計算ができる。 (毎実習回のTQ) 本日の献立をいずれの班よりも早く、かつ美味しく完成させるためにはどうしたら良いか？
----------------------------------	--

授業計画	1 ガイダンス 実習の心得と注意事項をよく聞き、実行できるようになる。 衛生管理の基本について理解する。 計量法を学び正しい計量ができるようになる。(オンライン教材・課題有り) その他、授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。 2, 3 日本料理1 (実習, PBL) 日本料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 炊飯、煮干し出汁のとり方の基本を身に付ける。 肉の扱い方、茹で卵の作り方、日本茶の入れ方を身に付ける。 4, 5 西洋料理1 (実習, PBL) 西洋料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 野菜や魚を切り、基本的な包丁の使い方を身に付ける。 じゃがいもの扱い方を理解する。 ハーブ・スパイスの使い方、紅茶の入れ方を身に付ける。 6, 7 中国料理1 (実習, PBL) 中国料理の基本的な調理器具を扱えるようになる。 もち米の扱い方、上湯のとり方について理解する。 キャベツの千切りができるようになる。 焼売を包めるようになり、蒸し調理できるようになる。 基本的な塩分計算法を覚え、調理に必要な各種の調味料の量を計算で基本的な塩分計算法を覚え、調理に必要な各種の調味料の量を計算で求めることができるようになる。(オンライン教材・課題有り) 8, 9 西洋料理2 (実習, PBL) ひき肉の性質を理解し、ハンバーグを作れるようになる。 アガー(カラギーナン)のゲル化について理解する。 チャイの入れ方を身に付ける。 10, 11 中国料理2 (実習, PBL) 中華鍋の扱い方を身に付ける。 イカの体軸と皮の丸まり方について理解し、正しい方向に切れるようになる。また、皮を剥き、飾り切りすることができるようになる。 鶏肉の性質を理解し、扱い方を身に付ける。 烏龍茶の入れ方を身に付ける。 12, 13 日本料理2 (実習, PBL) 味付きご飯を作れるようになる。 冷凍の魚の切り身の下処理および鍋照り焼きの方法を身に付ける。 一番・二番出汁のとり方を基本の身に付ける。 クロロフィル色素の性質を理解し、青菜を色良く茹でる方法を身に付ける。
------	--

	14, 15 貝の扱い方を身に付ける。 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。
到達目標・基準 C評価になる基準	○A：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎B：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理をすすめることができる。 ①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解している。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理ができる。③包丁を安全に使うことができる。④食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いの基本ができる。⑤換算係数を用いた塩分計算ができる。
事前・事後学習	事前学習：Classroomを事前に確認すること。予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。また、指示があった料理についてはデモンストレーションの動画を事前に視聴して作り方を把握しておくこと。（30分程度） 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）
指導方法	・デモンストレーションをしながら説明を行い、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。 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
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○A：グループの作業効率の良さを評価する。 ◎B：出来上がった料理を評価する。包丁技術を実技試験により評価する。衛生管理を含めた食材の取り扱い方、調理法について理解しているかレポートにより評価する。 実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)，レポート提出※(50%)，実技試験(30%)を総合的に評価する。 ※欠席した場合には、補填課題の提出と共に通常レポートを提出することで点数となる。 実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。
テキスト	「八訂食品成分表2025」女子栄養大学出版部 ISBN:978-4789510257 ※上記の教科書は他の授業でも使用します。 レシピについては、印刷したものを配布する。
参考書	調理のためのベーシックデータ
履修上の注意	栄養士，フードコーディネーター，フードスペシャリスト取得のための必修科目であり、調理学、調理学実習2の関連科目である。 衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、手指の清潔に心がけ、すべてのアクセサリ類は身につけないようにする。実習中は、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動し、担当者の指示に従い、安全に留意する。 なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。 食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更，見学，試食を避ける，欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。 調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N17C34			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 家庭における調理手法の基本と応用を修得するための実習である。和・洋・中の食材や調味料、器具の特性をそれぞれ理解し、食材の美味しさを引き出す調理技術を身に付ける。 (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。 (学習成果) ○A：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていくことができる。 ◎B：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理を効率よく仕上げることができる。 ①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の特徴を説明することができる。②食を演出するための盛り付け方を実践することができる。③和洋中の応用的な調理技法を身に付ける。④栄養価計算表と作業工程表（フローシート）を適切に作成することができる。⑤包丁をリズミカルに効率よく使いこなすことができる。 (毎実習回のTQ) 本日の献立をいずれの班よりも早く、かつ美味しく完成させるためにはどうしたら良いか？
授業計画	1 ガイダンス 成分表の使い方、栄養価計算の方法およびフローシートのレポート作成法について理解する。その他、授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。 2, 3 西洋料理1（実習、PBL） 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ャメルソースの作り方を理解し、調理できるようになる。 キャベツの千切りを細く、均一に切れるようになる。 スポンジ生地を作る要点を理解し、正しい調理法を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。 4, 5 西洋料理2（実習、PBL） 煮込みスープの作り方を身に付ける。 デミグラスソースの理解とパン粉を用いた衣付けができるようになる。 パイが膨らむ理論を理解し、調理できるようになる。 スムージを作れるようになる。 フローシートを作成する課題を課す。 6, 7 日本料理1（実習、PBL） 魚の下処理・三枚おろしの手順を理解し、包丁を使ってさばいてみる。 すり鉢の正しい使い方を覚え、白和えを作れるようになる。 アントシアニン系色素の特徴を理解し、茄子の揚げ煮のポイントを押さえて調理することができるようになる。 フローシートを作成する課題を課す。 8, 9 日本料理2（実習、PBL） 炊き込みご飯の調理を理解する。 根菜類の煮物調理の基本を身に付ける。 卵の特性、銅鍋の正しい使い方を理解し、だし巻き卵が焼けるようになる。 豚汁の作り方を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。 10, 11 中国料理1（実習、PBL） 繊維の方向の影響と重要性を理解する。 中華鍋を用いて手早く調理する技術を修得する。 海老と乾燥貝柱、乾燥湯葉の扱い方を身に付ける。 レシピの栄養価計算を行う課題を課す。 12, 13 西洋料理3（実習、PBL） クリスマス料理を作り、おもてなしの盛り付けを身に付ける。 丸鶏の扱い方を理解し、ローストチキンとグレービーソースの作り方を修得する。 リゾットの作り方を身に付ける。 カスタードクリームを失敗しないコツを理解し、作り方を修得する。

	人参のシャトー切りに挑戦する。 フローシートを作成する課題を課す 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。
到達目標・基準 C評価になる基準	○A：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎B：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理をすすめることができる。 ①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の基本を説明できる②栄養価計算表と作業工程表（フローシート）を作成することができる。③包丁を正しく安全に使うことができる。
事前・事後学習	事前学習：Classroomを事前に確認すること。予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。また、指示があった料理についてはデモンストレーションの動画を事前に視聴して作り方を把握しておくこと。（30分） 事後学習：指定のレポートを作成し、反省を踏まえて自宅でもう一度調理すること。練習して初めて身に付く技術である。実習のデモンストレーションは動画としてClassroomにアップするので、理解できなかった箇所は見直して復習しておくこと。また、作業工程表（フローシート）を作成する課題を課す。最も短時間で作る手順を考えることで、合理的な調理を習慣付けることができる。レシピの栄養価計算が課題となる回もある。（60分）
指導方法	・デモンストレーションや動画を視聴しながら説明を行い、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。 ・主に、提出されたレポートと実技試験で評価を行う。 フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上りをコメントおよび評価、③効率の良さについてもコメントおよび評価、④レポート提出（学生）、⑤レポートの評価、⑥実習中および実習後の質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○A：グループの作業効率の良さを評価する。 ◎B：出来上がった料理を評価する。和洋中の応用的な調理法について理解しているか、また、栄養価計算表と作業工程表（フローシート）を適切に作ることができるか、レポートにより評価する。包丁技術を実技試験により評価する。 実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)，レポート提出(50%)，実技試験(30%)を総合的に評価する。 実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。
テキスト	「八訂食品成分表2025」女子栄養大学出版部 ISBN:978-4789510257 ※上記の教科書は他の授業でも使用します。 レシピについては、印刷したものを配布する。
参考書	調理のためのベーシックデータ
履修上の注意	栄養士、フードスペシャリスト取得のための必修科目である。調理学、調理学実習1の関連科目である。 衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動すること。 なお、各自、日頃からの自己管理を怠らず、万全な体調で授業に臨むこと。 食物アレルギーの有無について授業前に調査を行うが、調理担当変更、見学、試食を避ける、欠席などの対応についてはアレルギーの程度によって各自で判断し、教員に申し出て行うこと。 調理に伴う食材費および消耗品費は別途徴収する。
アクティブ・ラー ニング、PBL	実習、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
古根康衣			
ナンバリング：N17C35			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 日常の調理で用いられる基本的な食品を取り上げ、それらの調理過程でみられる物性や成分の変化を理解する。また、調理学実習や調理学との関連性を考えつつ、食品の扱い方や調理技術の要点を体得し、実際の調理に活用できる理論や考え方を習得する。 (授業目標) ・実験を通して基本的な調理操作や器具等の使用方法を習得し、調理過程で食品にどのような変化が起きているのか、なぜそのような変化が起こるのかを理解する。 ・グループ実験を通して互いに協力して物事を進める力を習得する。 (学習成果) A：グループでコミュニケーションを取りながら協力して実験を行い、また自分の役割を理解し、効率的に実験が進行するように考えて行動することができる。 ○D：実験で学んだ知識を、その他の調理へ応用展開できる。 ◎E：実験を通して食品の調理特性を十分理解し、説明することができる。
授業計画	1 オリエンテーション 調理科学実験をはじめににあたって。 計測（容量と重量、手ばかり） 2, 3 pH、味覚、温度に関する実験 調理過程で食品のpHの影響を受けることを理解する。官能評価を行い、嗜好試験と識別試験を体験する。食べる温度がおいしさに与える影響を理解する。 4, 5 米に関する実験 米の種類と浸漬による吸水量の違い、炊飯における調味料の影響、もち米の糊化を理解する。 6, 7 ゲル化食材に関する実験 でんぷんによるゲル化と、寒天・ゼラチンによるゲル化の性状の違いを理解する。 8, 9 小麦粉に関する実験 小麦粉の種類によるタンパク質含量の違いや、膨化調理の原理を理解する。 10, 11 砂糖に関する実験 砂糖の加熱による性状変化を理解し、フォンダン・砂糖衣・カラメルの調理法を理解する。 12, 13 野菜・果物に関する実験 野菜に含まれる色素の性質や果物の褐変の原理、浸透圧による吸水と放水、加熱軟化に及ぼす調味料の影響を理解する。 14, 15 タンパク質食品に関する実験（卵・肉・魚） 卵の起泡性・熱凝固性、食肉の加熱時間による硬さの変化、赤身魚と白身魚のたんぱく質の違いを理解する。
到達目標・基準 C評価になる基準	A：班員と協力しながら、実験を的確に実行できる。 ○D：実験で学んだ知識を、その他の調理へ応用展開できる。 ◎E：実験経過に基づいた観察をして、食品の調理性を理解し、科学的に考察することができる。
事前・事後学習	事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、テキストの内容を予習しておく。（30分）。 事後学習：実験内容を整理して毎回レポートを作成する。また、課題も出すので、その場合はレポートと一緒に提出する。 レポートの考察を書く際はエビデンスがある参考文献を用い、引用先を必ず明記すること。なお、インターネットの引用は認めない。（60分）。
指導方法	・実験方法はデモンストレーションを行って、説明しながら授業を進める。 ・実験結果に基づいて、各自考察を加えた実験レポートを提出し、理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価およびコメント③授業内および授業外での質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	A：受講態度やグループ内での授業貢献度を評価する。 ○D、◎E：レポートから食品の調理性の理解度を評価する。 実験レポート70%、授業参加状況（授業態度・ルール順守等）及び課題30%で、合計100%で評価する。

テキスト	「イラスト調理科学」中嶋加代子・山田志麻編著 東京教学社（ISBN 978-4-8082-6101-6） また、資料プリントも配布する。
参考書	
履修上の注意	・授業は実習室で行うので、指定された身支度を整え、アクセサリーを着けたりマニキュアはしないこと。 ・授業態度に注意し、おしゃべり、居眠り、携帯電話の使用、化粧、他の教科の課題の作成等は禁止とする。 ・実験中は刃物や火の取り扱いには十分気をつけ、担当者の指示に従い、安全に留意して行うこと。 ・体調管理を怠らず、遅刻・欠席をしないこと。 ・食物アレルギーがある場合は、アレルギーの程度によって各自で対応を判断し、教員に申し出て行うこと。 ・実験に伴う材料費および消耗品費は別途徴収する。 ・都合により、実験内容が入れ替わることがある。
アクティブ・ラーニング、PBL	授業内容によっては、なぜそのような調理方法を行うと「おいしくなるのか」について、ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーションなどのアクティブラーニングを行うことがある。

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 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。 (授業目標) アスリートのパフォーマンスを高めるためだけでなく、一般の方が運動やダイエットを行うときに栄養指導ができるためのスポーツ栄養の基本的な知識を身に付ける。 (学習成果) ◎D：スポーツ栄養に関する知識を活かして、対象者の目的に合った栄養指導を行うことができる。 ○E：運動やスポーツにおける栄養素の働き、運動と食事のタイミング、ライフステージ・競技別の栄養指導に関する基本的な知識を身につけ、その内容について詳細に説明することができる。
授業計画	1 ガイダンス（担当：沼田） 授業の概要、評価方法についての説明 スポーツ栄養を学ぶにあたって必要となる栄養に関する基礎知識の確認 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）（グループワーク） 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。 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）（グループワーク） 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。 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）（グループワーク） 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。 5 スポーツの実際（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） 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。 6 運動・スポーツと食事のタイミング（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） 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。 7 ウェイトコントロールと食事①（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） ウェイトコントロール（減量）の適切な方法を学ぶ。 8 ウェイトコントロールと食事②（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） ウェイトコントロール（増量）の適切な方法を学ぶ。 9 生活習慣予防のための食事や運動指導（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） 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。 10 サプリメント、水分について（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） サプリメント、水分の適切な摂取方法について学ぶ。 11 栄養管理①（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） 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。 12 栄養管理②（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク） 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。 13 栄養管理③（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク、PBL） ある対象者に向けた栄養指導案について、グループで話し合い、作成する。 (TQ)スポーツ栄養の指導に必要なものは何か 14 栄養管理④（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク、PBL） 作成した栄養指導案に基づく献立案を、グループで話し合い、作成する。 15 栄養管理⑤（担当：沼田・ゲスト講師）（プレゼンテーション、グループワーク、PBL） 作成した栄養指導案、献立案を発表し、議論する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：スポーツ栄養に関する知識を活かして、栄養に関するアドバイスをすることができる。 ○E：運動やスポーツにおける栄養素の働き、運動と食事のタイミング、ライフステージ・競技別の栄養指導に関する基本的な知識を身につけ、その概要を説明することができる。

事前・事後学習	事前学習：次回の講義内容について、これまでに学習した科目の中から関連する項目を調べ、確認する。（30分程度） 事後学習：授業で学習した内容をノートに整理してまとめる。提示された課題に取り組む。（60分程度）
指導方法	・講義方式による授業だけではなく、ワークを行い、スポーツ栄養に関する理解を深める。 ・毎回、授業内容に関するリアクションペーパーを提出する。 フィードバックの仕方：①課題作成・成果発表、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
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎D：ワークの取り組み姿勢、課題内容、指導案の発表内容について評価する。 ○E：リアクションペーパーの内容、課題内容について評価する。 リアクションペーパー20%、課題内容30%、プレゼンテーション10%、ワークの取り組み姿勢40%
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。 事前に栄養学で学んだ事項の確認をしておくこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	プレゼンテーション、グループワーク、PBL

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			
沼田卓也			
ナンバリング：N28C37			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 栄養士必修科目を学習する際に必要となる、化学、生物学における基礎的な事項を学習する。単に知識を覚えるだけでなく、授業資料を基に自ら調べる活動や、説明を行ったりする活動を学生自身が行うことで、知識を使いこなす訓練も行う。 (授業目標) 基礎的な科学的概念に対する理解を深め、それを用いて人体、栄養、食品に関する基本的事項について説明をすることができるようになること。 (学習成果) ○D：学習した科学的知識を使って、人体、栄養、食品に関する基本的事項について説得力ある説明をすることができる。 ◎E：基本的な化学および生物学の事項について、詳細に説明することができる。		
授業計画	1 ガイダンス ・「科学」とは何か ・栄養士過程に必要な知識と学習の方法について ・授業内容と評価方法について 2 物質とは（グループワーク） ・純物質と混合物 ・物質の構成要素 ・原子の構造 ・元素周期表の見方 3 結合（グループワーク） ・分子 ・イオン ・原子の結合の仕方 ・化学構造式 4 酸と塩基（グループワーク） ・酸、塩基の定義と種類 ・中和とは ・身近な酸と塩基 5 酸化と還元（グループワーク） ・酸化と還元とは ・身近な酸化還元反応 6 物質の状態変化（グループワーク） ・物質の状態変化(圧力変化も含める) ・溶液の性質 ・溶液の濃度の計算 7 化学反応（グループワーク） ・化学反応とは ・化学反応式の書き方 8 有機化学の初歩（グループワーク） ・有機化学とは ・官能基 9 生体物質①（グループワーク） ・糖質の化学 ・脂質の化学 10 生体物質②（グループワーク） ・たんぱく質・アミノ酸の化学 ・核酸の化学 11 生物とは（グループワーク） ・生物の定義 12 人体の構造①（グループワーク） ・人体の構成レベル ・臓器の種類と役割		

	13 人体の構造②（グループワーク） ・人体を構成する系 ・人体を構成する成分 14 細胞の構造（グループワーク） ・細胞の構成要素 ・細胞内小器官の役割 15 問題演習と振り返り ・ここまでの内容の振り返り ・これまでの内容の理解度を測定するための筆記試験 ・学んだ科学知識をどのように活かすことができるか考える（PBL）
到達目標・基準 C評価になる基準	○D：学習した科学的知識を使って、人体、栄養、食品に関する基本的事項についての説明ができる。 ◎E：基本的な化学および生物学の事項について、その概要を説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：クラスルームに掲載される予習課題に取り組む。（15分程度） 事後学習：クラスルームに掲載される復習課題に取り組む。（45分程度）
指導方法	動画やパワーポイント資料を用いて視覚的に理解しやすいように説明する。 授業内容の理解度を測るために、毎回小テストを行う。実施後は、採点・返却し、授業内でフィードバックを行う。 15回目の授業にそれまでの授業内容について、理解度を測るために確認テストを行う。採点后、クラスルームでフィードバックを行う。 グループワークを行う際は、取り組み状況を見ながら、必要に応じて、グループあるいは個人に対しフィードバックを行う。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○D：グループワーク、小テスト、確認テストを評価する。 ◎E：小テスト、確認テストを評価する。 グループワーク20%、小テスト・確認テスト80%
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	・高校までの学習での理科への得意/苦手意識に関わらず積極的に参加することが望ましい。他の栄養士必修科目の理解を深めるための科目であり、しっかり科学的知識を学んでほしい。 ・主要な元素や臓器の名前・役割など、暗記が必要な内容もある。復習を繰り返して、知識を定着させてほしい。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野（契約講師：平塚未来）			
ナンバリング：N28C38	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 握り寿司、巻き寿司、稲荷寿司、ちらし寿司等、様々な「すし」、「日本料理」の実習を通して、日本の伝統的なすしの知識を深めると共に、炊飯、魚の扱い、切りつけ、巻き方、握り方、盛り付けなどの技術、衛生管理を総合的に学ぶ。 （授業目標） すしのあらゆる基本技術を修得し、おもてなしの心を理解する。 （学習成果） ☒ A：他者とのコミュニケーションを大切にし、共同的な学びを得ることができる。 ☐ B：主体性を持って実習に取り組み、魚の三枚卸し、握り寿司などの技術を習得することができる。 ☒ C：食材、調理器具の扱い方を理解し、食べる人のことを意識した調理作業、盛り付けができる。		
授業計画	1 ガイダンス 授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明、すしの歴史について、調理の上での食品衛生学 2, 3 稲荷寿司（実習） 米の研ぎ方、選び方、炊き方、すし飯の作り方、しゃり切り①、すし特有の器材の使い方、酢の調味標準 上方ずしと江戸前すしの違い、油揚げの煮方 献立：彩り稲荷 4, 5 魚の卸し方①（実習） 三枚卸しと酢ペについて、しゃり切り②、海苔と巻簾の使い方①、ガリについて 献立：鰻の棒寿司、鰻と大葉の細巻寿司 6, 7 太巻き寿司（実習） 厚焼き鍋の扱い方、乾物の扱い方、出汁の取り方（調味標準、椀種・椀棲・吸い口）、醤油の違い、巻簾の使い方② 献立：太巻き寿司、海老真蒸椀 8, 9 握り寿司①（実習） 魚の卸し方②鯛 柵取り・ネタの切り付け方、ネタの仕込み方、冷凍鮭の戻し方、海老の串打ち・茹で方、 寿司屋のSDGs・潮汁、握りずしの握り方・練習法① 献立：握り寿司（鯛・鯛・海老）鯛潮汁 10, 11 ちらし寿司・手毬寿司（実習） 厚焼き鍋の扱い方②錦糸卵の作り方、行事食について、貝類を使った汁物 献立：ミニちらし、手毬寿司、あさりのお吸い物 12, 13 魚の卸し方③鰻の復習・握りずし②（実習） 天ぷらの基本（鍋・油・温度・衣）、天つゆと出汁の活用法、握り寿司の握り方②、鰻の切り付け方② 献立：鰻の梅肉天ぷら、精進揚げ、鰻の握りずし 14, 15 握り寿司③、実技試験 握り寿司の握り方③、寿司屋の楽しみ方 献立：握り寿司（鯛・鮪・烏賊・海老）、細巻		
到達目標・基準 C評価になる基準	☒ A：他者とのコミュニケーションを大切にし、課題解決に向けて協力することができる。 ☐ B：目標に向かって主体性を持って取り組み、努力することができる。 ☒ C：食材、調理器具の扱い方を理解し、調理作業、盛り付けができる。		
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：グループ内での授業貢献度、授業準備の不備の有無で評価する。 ☐ B、 ☒ D：受講態度（提出物含む）、実技試験、レポート内容で評価する。 受講態度45%、実技試験30%、レポート提出25%の配分で評価する。		

テキスト	プリントを配布する。
参考書	
履修上の注意	衛生管理徹底のため、指定された身支度を整え、刃物や火の取り扱いには十分気をつけて行動すること。 食品アレルギー等がある場合は事前に申告すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
大塚公子			
ナンバリング：N28C38	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 洋菓子を中心とした製菓の実習を通して菓子の由来、製法と技術、素材の知識、器具の扱い等を総合的に学ぶ。デモンストレーションの後、班で協力して作品を仕上げる。盛り付けは師範台も参照しながら班独自の工夫をし、発想力、応用力を養う。 (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。 (学習成果) ○A：積極的に実習にかかわり、チームワークを築きながら作品を仕上げることができる。 ◎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。
授業計画	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 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の作り方とポイント バターcream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 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 of の作り方 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・エクレア） カスタードcreamの作り方 8, 9 肉まん・中国風ナッツクッキー・杏仁豆腐 発酵生地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 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の作り方とポイント 生cream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）の作り方・パートシュクレとの違い 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 チョコレートの扱い方 コンポートの作り方と保存法 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
到達目標・基準 C評価になる基準	○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。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って進めていくので、その日の内容について調べ、質問事項があれば準備しておく。 (30分) 事後学習：授業で学んだ知識やポイントを記憶が新しいうちにレシピやノートにまとめる。自分がかかわれな

	かったり、上手くできなかった作品はもちろん、再度作ってみることで技術が身に付き、より理解が深まる。 (60分)
指導方法	・講義とデモンストレーションの後、班に分かれて実習を行う。 ・作業工程と作品を総合的に評価し、撮影した後、試食と片づけを行う。点検を受けてから班ごとに終了する。 ・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。 フィードバックの方法：①実習中は常に見回りながらアドバイスを行う、②授業中はその都度、授業後でも質疑に対応する、③作品についての評価、④評価表へのコメント及び採点
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。 提出課題（50%） 実技課題（20%） 受講態度と貢献度（20%） 作品の評価（10%） を総合的に評価する。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、PBL	実習

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食物：選択
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N28C39	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☐E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 専門店のシェフの食材料に対する知識とこだわり、調理技術、盛り付けのテクニック、食材料や味の組み合わせなどをプロから学び、イタリア料理、中国料理、韓国料理の様式別に毎回1～3品を調理する。 イタリア料理：ゲスト講師 林 祐司先生 中国料理：ゲスト講師 大城 康雄先生 韓国料理：ゲスト講師 趙善玉先生 (授業目標) イタリア料理、中国料理、韓国料理の基礎知識や様式を理解し、加熱や調味の手法を知る。グループによる調理実習からチームワークと調理技術を身に付ける。 (学習成果) 家庭料理とは違うプロの技と味を体験し、応用的知識と感性に磨きをかけ、一段上の調理技術を修得する。 ○B：イタリア料理、中国料理、韓国料理の特徴を十分に理解し、実習に取り組むことができる。 ◎D：実習で行った内容について他人からみてもわかりやすい内容にまとめられており、今後役に立つ内容をレポートに記入している。
授業計画	1 ガイダンス（担当：狩野） イタリア料理、中国料理、韓国料理について説明。 調理技術や方法を理解する。 授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。 2, 3 イタリア料理1（実習）（担当：ゲスト講師 林 ） メニュー：ナポリ風ジェノヴェーゼのソース アクアパッツァ 内 容：イタリア現地(ナポリ地方)の乾麺の美味しい茹で方を修得する。 4, 5 イタリア料理2（実習）（担当：ゲスト講師 林 ） メニュー：鶏と木の子の狩人風ラザーニャ（カチャトラ風）クレマブルチャータ 内 容：イタリアン基本のトマトソースの作り方を修得する。 6, 7 韓国料理1（実習）（担当：ゲスト講師 趙） メニュー：ビビンバ 内 容：包丁の使い方を修得する。 8, 9 韓国料理2（実習）（担当：ゲスト講師 趙） メニュー：牛肉ときのこのお粥 内 容：韓国粥の調理方法を修得する。 10, 11 中国料理1（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：ほうれん草チャーハン 淡雪あんかけ 海老のマヨネーズ和え 黒糖蒸しカステラ 内 容：グループ作業の段取りと効率を考えながら3品仕上げる。 12, 13 中国料理2（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：芙蓉蟹 花焼売 マンゴーとタピオカ 内 容：実技試験に向け課題料理のポイントを確認し作業を行うと共にグループ作業も効率良く行う。 14, 15 中国料理3（実習）（担当：ゲスト講師 大城） メニュー：芙蓉蟹 海老のマヨネーズ和え 内 容：作業効率を考え調理手順の確認をし、時間内で課題料理の作成・提出を行う。 質疑応答、まとめ。
到達目標・基準 C評価になる基準	○B：イタリア料理、中国料理、韓国料理の特徴を最低限理解し、実習に取り組むことができる。 ◎D：実習で行った内容についてまとめられており、今後役に立つ内容をレポートに記入している。
事前・事後学習	事前学習：事前にテキストでメニュー、作り方等を確認し、料理について調査する(20分程度)。 事後学習：実習後はテキストを再確認し、担当しなかった料理を作ってみること(70分程度)。
指導方法	・デモンストレーション⇒5～6人のグループ別に調理⇒盛りつけ⇒評価⇒試食⇒片付け ・調理の基本である安全面 ・衛生面の徹底 フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③評価およびコメントして返却、④授業中および授業後の質疑対応
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○B：班単位の実習、自分の役割やメニューを理解し、調理実習を通してチームワークを身につける作品を作ることができる。 ◎D：専門的な加熱や調味の手法、料理を学び、イタリア料理、中国料理、韓国料理の基礎を身につける。代表的なメニューを作成し調理、盛り付けができる。

	受講態度 5 0 %、 課題レポート 2 5 %、 実技試験 2 5 %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、PBL	実習

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
ナンバリング：N28C41	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 小売業や外食業が提供する商品（食品、飲料、料理等）の開発者に求められる基本的な知識と考え方を、近現代の事例に沿って学ぶ。商品開発部門の責任と業務のプロセスを理解することを通じて、食ビジネスの狙いそのものを学ぶ。 (授業目標) 商品開発に関するこれまでの事例を学び、商品開発に携わる者に必要な知識と態度を身に付け、独創的な商品の開発や提案ができるようになる。 (学習成果) ◎D：今後の社会で求められる商品（食品、飲料、料理等）およびその提供法を提案し、その重要性と実現可能性を論理的にわかりやすく説明できる。 ◎E：食ビジネス扱われる商品の多くについて、開発の経緯と社会的な影響を説明できる。
----------------------------------	--

授業計画	1 食ビジネスの商品開発の全体像 食ビジネスでの商品開発は単にレシピを書くことではない。市場調査、提供現場の状況把握、レシピ開発、オペレーションマニュアル作成、材料調達、店舗への供給計画、コミュニケーション（広報・宣伝）、レビュー等を柱としたマーチャンダイジングの全体を指揮・運営するのが商品開発者であることを解説する。 2 日本の食市場の変遷 現代の食市場が形成される下地となった、過去の市場変化を概観する。主に、戦後の飢餓と商業の復興、1960年の所得倍増計画の発表、1970年代に始まったカロリー消費の終わり、1980年代に始まったメニュー開発競争、中食の成長開始、1990年代のバブル崩壊と価格帯の下向きシフト、2000年代に始まった安全・安心の強調などを軸に、市場の変遷を解説する。 3 マクドナルド兄弟のフードサービス革新 米国のマクドナルド兄弟が行ったフードサービスの画期的な技術革新のポイントを解説する。これは、ファストフードのみならず、現代のあらゆるレストラン、ホテル、コンビニエンスストアのフードサービスの骨格を支えており、その影響も概観する。 4 フライドチキンの日本市場への浸透 チキンは材料として低価格だが、それゆえに利益を確保するためには大量消費の喚起とより高い価値づくりが必要な商材である。クリスマスにチキン消費が発生する日本独特の文化の発生の経緯、KFCビジネスの発祥、ミニストップが行ったフードチェーンの革新を解説する。 5 すしおよびそばの近代化・現代化、高級化 元は漬物の一種であったすしが江戸時代にファストフード化したこと、1960年代に加熱調理をしないタネが主流になった事情、回転すしの仕組みを解説する。また、おなじく江戸期にはファストフードであったそばが高度成長期に再成長し、さらに高級化した事情を解説する。これらによって、同じ商材でも提供価格帯が変化することの理解を促す。 6 間食消費の増大 今日の日本での主要な食事は朝食、昼食、夕食であるが、おやつ消費、夜食消費も無視できない。スナック菓子ビジネス、ファストフード、喫茶・カフェなどを軸に、間食消費の状況を解説する。また、ファストフードサービスが営業時間を延ばし平準化するためにも、間食消費が重視されていることを解説する。 7 すかいらーくからガストへ 日本で生まれたファミリーレストラン業態がどのように開発されたのか、それが食ビジネスと食消費にどのような影響を与えたのかを解説する。さらに、1990年代にガスト業態が開発された経緯と、それを支える商品の仕組みを解説する。 8 コンビニエンスストアが変えた食 コンビニエンスストアは米国発祥のブランドを掲げているチェーンが主力となっているが、実際には日本で開発された特色ある業態である。その開発経緯と、食市場の変化に大きな影響を与えた要素を解説する。商品面では、おにぎり、特徴的な温度管理、コーヒー提供を解説し、また、各チェーンごとの商品開発の文化的な違いも指摘する。 9 アイスクリームの変遷 外食でしか食べられなかったアイスクリームが、今日は家庭でもストックされ、日常的に消費されるようになってきている。その経緯のなかで、アイスクリームは高級品から大衆化し、改めて高級化した商品の事例として重要である。近現代のさまざまなアイスクリーム商品の開発について解説する。
------	--

	10 チョコレートビジネス ヨーロッパでのチョコレートビジネスの発祥、アメリカでの大衆商品化、日本市場への浸透を概観し、基本的なスイーツの需要の変化ならびにさまざまな消費シーンへの対応について検討する材料を提供する。 11 ソフトドリンクビジネスとアルコールビジネス 米国でのソーダファウンテン、コーラをはじめとする各種のソフトドリンクビジネスの変遷ならびに日本市場でのソフトドリンクビジネスの変遷を解説する。一方、ワイン、ビール、蒸留酒、日本酒の製造・消費の変遷を概観する。 12 農林水産業の全体像と基本的な素材の知識 食産業に不可欠な材料を供給する現代世界の農林水産業について解説する。穀物、野菜、果実、畜産、水産を概観し、また、各種スパイス、砂糖、カカオ、コーヒーなどの生産の特徴についても解説する。 13 食産業を支える基本技術 今日の食ビジネスを支える基本的な技術として、びん詰め・缶詰・レトルト、冷蔵・冷凍、ならびに、食品添加物の基本的な知識と重要な食品添加物の特徴、ハンドリング、市場からの評価について解説する。また、食品工場や店舗で使われる機械・機器について概観する。 14 市場への対応の基礎 食ビジネスにおけるマーケティング／マーチャンダイジングの基本的な考え方を解説する。また、気象と消費の関係を押さえたうえで、販売予測の変遷と今後の技術革新について解説する。官能評価の統計処理やAIによるレシピ提案など、今後進むと考えられるICT分野の状況についても概観する。 15 社会課題に対応した商品開発 少子高齢化、経済の状況、災害の激甚化など現代はさまざまな社会課題に関心が集まっている。北海道のコンビニエンスストアのセイコーマートがリードしたそうざい商品の開発、糖質オフ／ロカボ商品への関心の高まり、東京都・北区で行われている高齢者の会食活動、ICT化・ロボット化の功罪などを取り上げる。
到達目標・基準 C評価になる基準	目標・基準 ◎D: 身近な小売店やレストラン等で提供可能で顧客から支持されそうな商品の一つを提案できる。 ◎E: 食ビジネスで一般によく知られた商品の一つについて、開発の経緯を説明できる。
事前・事後学習	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、事前に調査・考察すべき事柄を示すので、図書館やWeb等も活用して調べ、考察を深めておくこと。（60分程度）。 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（クイズ、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）。 授業を自分で整理した結果と、授業で取り上げた商品・サービスの新しい動きをWebや各種のメディア、そして実際の商業の現場での見聞を付き合わせて、理解を深める一方、不明点を洗い出す（60分程度）。
指導方法	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。 さらに、フィードバックのため、それらに対する学生の意見や感想を募る場を設け（意見交換のミニセッション）、教室全体の理解度を確認する一方、学生ごとに多様な考え方や受けとめ方があることを感じ取る機会とし、個々の考察と視野を広げることを促す。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎D: レポート課題によって評価する（10%）。 ◎E: 授業ごとの小テストによって評価する（90%）。 ※レポート課題は第10回授業をめぐり出題内容を示し、最終授業終了後に提出の受付を開始する。 ※授業ごとの小テストについては、授業回数が15回なので、各回ごとの小テスト提出で最大6%の達成となる。
テキスト	この授業のための資料を独自に作成して配布する（PDF、動画等／Google Classroom）。
参考書	
履修上の注意	学生の理解の状況や関心のあり方に応じて、授業計画の順序や内容を変更することがある。その場合は予め授業やGoogle Classroomで告知を行う。 Google Classroomで出題する小テストなどの課題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。質問や連絡のためのフォームをGoogle Classroom上に用意する。
アクティブ・ラーニング、PBL	意見交換のミニセッション

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
田口裕基			
ナンバリング：N28C41	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 中食産業の開発と販売に関して、適切に対応できる知識を学修することを目的とする。惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場で惣菜・弁当が美味しく見える秘密、販売戦略を学び、バックヤードでの作業工程や商品の価値を理解し、惣菜・弁当についての基礎知識、調理・販売する際の留意点、食品衛生や食品表示等の食品法令、惣菜製造と小売販売の基礎知識を身に付ける。実際に中食産業に携わっている方をゲスト講師に招き、直接指導していただき、知識や技術を学修する。 (授業目標) この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。 (学習成果) ◎D:主体的に課題に取り組むことで思考力、判断力を身に付けることができる。 ◎E:中食産業における基礎知識を学び、理解を深め、自己の将来像につなげることができる。 (5回～14回目授業のTQ) 中食産業において働くことを想定した場合、どのような職種において、どのように活躍できそうか？
授業計画	1 ガイダンス（担当：田口） 惣菜や調理食品の現状と将来を流通と販売の立場から学ぶ。 デリカードバイザーの役割と活躍の現場を学ぶ。 2 中食の現状と将来（担当：田口） 中食市場のカテゴリーは、惣菜専門店、弁当、コンビニエンスストア、食料品スーパー、宅配、総合スーパー、百貨店のように分類される、これらの現状と将来性について、基礎知識を身に付ける。 食品産業に求められる課題を調査し、販売現場での実際について、学ぶ。 3 デリカードバイザーの役割と基礎知識（担当：田口、ゲスト講師） デリカードバイザーの役割と活躍の現場について、基礎知識を身に付ける。 惣菜とは何か、惣菜を販売する側の留意点について、学ぶ。 製造加工の基礎知識（調理作業上の留意点、調理機器の取り扱いなど）を学ぶ。 4 コンビニエンスストア・スーパーマーケットにおける中食の現状と将来①（担当：田口、ゲスト講師） コンビニエンスストアやスーパーマーケットにおける中食の現状と将来について、ゲスト講師を招き、学ぶ。 5 コンビニエンスストア・スーパーマーケットにおける中食の現状と将来②（担当：田口、ゲスト講師） コンビニエンスストアやスーパーマーケットにおける中食の現状と将来について、ゲスト講師を招き、学ぶ。 6 スーパーマーケットのメニュー開発の現状と今後の展望①（担当：田口、ゲスト講師）（PBL） スーパーマーケットにおける惣菜・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。 7 スーパーマーケットのメニュー開発の現状と今後の展望②（担当：田口、ゲスト講師）（PBL） スーパーマーケットにおける惣菜・弁当の商品開発に携わっているゲスト講師を招き、店頭販売の現場までの実際の流れと商品開発の重要点を学ぶ。 8 コンビニエンスストアのメニュー開発の現状と今後の展望（担当：田口、ゲスト講師）（PBL） 中食産業で大きなウェイトを占めるコンビニエンスストアにおける惣菜・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。 9 デパ地下やエキナカでの惣菜・弁当の販売戦略（担当：田口、ゲスト講師）（PBL） デパ地下やエキナカで運営する企業からゲスト講師を招き、惣菜・弁当の商品開発、品質管理、食品ロスなど具体的に商品化までの一連の工程における重要点を学ぶ。 10 中食産業の現状とデリカードバイザーの活躍の展望（担当：田口、ゲスト講師）（PBL） 中食産業の現状、デリカードバイザーが実際に販売現場でどのような役割を担うのか、学ぶ。 ゲスト講師の方から、実際に具体的な事例から学ぶ。 11 中食産業における食品ロスと商品販売の戦略（担当：田口）（PBL） 惣菜、弁当販売における食品ロスの対策を学ぶ。

	1 2 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。 食品の安全と品質管理（担当：田口）（PBL） 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。 1 3 中食販売の現場管理と商品開発のポイント（担当：田口）（PBL） スーパーマーケット、デパ地下、エキナカの惣菜・弁当のメニュー開発から商品管理、調理場管理、衛生管理などについて学ぶ。 1 4 中食（惣菜）産業における商品開発と社会環境の変化（担当：田口）（PBL） 中食（惣菜）産業は、社会環境の変化（少子高齢化、単身者増加、女性の社会進出増加など）を背景に、大きな産業へと成長している。その実態における中食（惣菜）産業で働くデリカアドバイザーの役割の重要性を学ぶ。社会環境を踏まえた商品開発とおいしさの追求との関連性を学ぶ。 1 5 デパ地下・エキナカ・スーパーマーケットの市場調査（担当：田口）（グループワーク・プレゼンテーション） 中食産業における販売現場について、市場調査を行う。調査結果についてディスカッション、及びプレゼンテーションを実施する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D:現場および販売戦略における課題を調査し、現状から考察し、判断力につなげることができる。 ○E:中食産業に必要な基礎知識を学び、店舗における実態調査などの課題を実施することができる。
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。（60分） 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） 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） 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）
指導方法	パワーポイントを使用し、視覚的に理解が深まるように工夫する。 ・1回目から4回目は、食環境の現状、食品衛生、食品表示等の食品法令などの講義を行う。 ・5回目から14回目は、ゲスト講師から実際の社会現場に即した知識・技術を学ぶ。 ・15回目は、グループ毎にプレゼンテーションを行い、その内容を評価する。 フィードバックの方法：事前課題を提示⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項を記入し返却⇒再提出 小テスト実施⇒小テスト結果について解説・質疑応答⇒返却 プレゼンテーションの実施⇒質疑応答を通じて評価する。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎D：テーマに基づきレポートにまとめ、提出することで評価する。 ○E：中食産業に必要な基礎知識を学び、実態調査から改善点や販売戦略への展開について課題としまとめ、提出することで評価する。 授業態度・レポート課題60%、テスト（小テスト含む）20%、プレゼンテーション（グループ議論含む）20% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	「デリカアドバイザー養成研修テキスト」 出版社：株式会社秀清堂 著者：（一社）日本惣菜協会
参考書	
履修上の注意	・コンビニエンスストア、惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場の状況を自ら見てまわること。 ・食に関するトレンド、ニュースなどの情報を定期的に確認すること。 ・Classroomを活用するため、スマホを充電して持参すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、ワークショップ、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
ナンバリング：N18C42	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 食品をビジネスとして消費者に的確に届けるには、市場を正しく把握する力と、農林水産物と各種の加工品がどこでどのように製造され流通しているかの情報を常に更新する情報力が必要である。それらの力の基盤となる知識と理論を、実際の業務に関連づけながら解説する。 (授業目標) 食品製造業、外食産業（営業給食、集団給食、料飲）、食品を扱う小売業およびそれらの関連産業の実務で使われる用語や一般的な仕組みを理解し、実務にスムーズに取り組める基礎を作る。 (学習成果) ◎D：今後の社会で求められる食提供について、過去から現在までの状況を踏まえて、独自の考えを整理し提案できる。 ○E：食ビジネスの基本的な用語と考え方を理解し、それらを専門としていない人も理解できるように説明できる。		
授業計画	1	食市場の変化（１）社会と食産業（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業の発達プロセスと今日の活動、食の外部化の進展を中心に現代の食産業の役割と構成を理解する。	
	2	食市場の変化（２）現代の食生活の特徴（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食情報の多様化、健康志向への対応を中心に現代の生活者の食生活を理解する。	
	3	食市場の変化（３）消費者の生活と価格政策 新しい家族のあり方、少子高齢社会を中心に現代の生活者の食生活を理解する。	
	4	食品の流通（１）食品流通の役割（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品流通の全体像をつかむ。	
	5	食品の流通（２）卸売の概観と卸売市場（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 流通業のうち、卸売市場の役割と活動を理解する。	
	6	食品の流通（３）その他の卸売とグローバル市場（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 流通業のうち、卸売市場以外の食品問屋、商社等と、グローバルな食品流通を理解する。	
	7	食品の流通（４）小売（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品小売業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。	
	8	外食・中食産業（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 外食産業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。	
	9	食品の分類と物流（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の各種の分類を理解する。また各種の物流の仕組みを理解する。	
	10	主要食品の流通（１）農林水産物（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の流通について、主に穀物、野菜・果実等、畜産・酪農ならびに水産の現状と課題を理解する。	
	11	主要食品の流通（２）加工食品・中食等（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の流通について、調味料・飲料・菓子等の各種の加工食品ならびに中食の製造・流通の現状と課題を理解する。	
	12	マーケティング（１）古典的考え方（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業で行われるマーケティングについて、古典的考え方から基礎理論までを理解する。	
	13	マーケティング（２）比較的新しい考え方（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業で行われるマーケティングについて、近現代および今日行われている新しい方法を理解する。	
	14	消費・流通の課題（１）環境対応と安全（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品産業に求められる安全確保、環境への対応、その他の社会的責任を理解する。	

	15	消費・流通の課題（２）企業の責任と持続可能性（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション） 食品の生産、製造、物流、そして消費の現場に発生している諸問題でより長期的視点から対応すべき事柄を概観し、解決の道筋を考える。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：現代の食ビジネスにある課題の一つを説明し、その解決策を述べることができる。 ◎E：教科書が扱う重要な用語（本文の太字・赤字箇所＝索引にリストアップされている）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、事前に調査・考察すべき事柄を示すので、教科書のみならず図書館やWeb等も活用して調べ、考察を深めておくこと。（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。授業出席者を対象にGoogle Classroomで出題する小テストに遅滞なく取り組む（90分程度。配点については下記「アセスメント・成績評価の方法・基準」に記載）。 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	◎D：レポート課題によって評価する（10%）。 ◎E：授業ごとの小テストによって評価する（90%）。 ※レポート課題は第10回授業をめどに出題内容を示し、最終授業終了後に提出の受付を開始する。 ※授業ごとの小テストについては、授業回数が15回なので、各回ごとの小テスト提出で最大6%の達成となる。	
テキスト	日本フードスペシャリスト協会2000年『四訂 食品の消費と流通』建帛社	
参考書		
履修上の注意	学生の理解の状況や関心のあり方に応じて、授業計画の順序や内容を変更することがある。その場合は予め授業やGoogle Classroomで告知を行う。 Google Classroomで出題する小テストなどの課題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。質問や連絡のためのフォームをGoogle Classroom上に用意する。	
アクティブ・ラーニング、PBL	意見交換のミニセッション	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
橋詰和慶			
ナンバリング：N28C43			授業方法：遠隔（オ）
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☒ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） フードスペシャリスト論は、食の専門資格であるフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るための科目である。フードスペシャリストの業務内容及びその業務の可能性を理解し、現代の食環境・食生活の実態を把握する。またフードスペシャリスト資格認定試験の対策も授業内容に盛り込んで解説する。 （授業目標） フードスペシャリストの仕事、食品の歴史、食品業界の動向などについて知識を身につけると共に、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する即戦力を養う。 （学習成果） ◎D：食の仕事に関わる様々な資格がある中で、フードスペシャリストとはどのような資格なのか、フードスペシャリストが担う役割、その業務内容を理解し、現代の食の問題について理解できる。 ○E：食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業など食に関する多様な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。 <TQ>「将来、食に関わる仕事ができるとしたら、フードスペシャリストの資格を生かして、どのような業務、サポートをすることに価値を感じるか？」
----------------------------------	--

授業計画	1 フードスペシャリストとは①（ICT:Classroom） p. 1-9、フードスペシャリストの概念やその業務と専門性について学ぶ。 2 フードスペシャリストとは②（ICT:Classroom）、PBL p. 9-16、フードスペシャリストについてその職務領域や責務について学ぶ。 最終授業日までを期限にPBLに基づく課題を出す。 3 人類と食物①（ICT:Classroom） p. 28-35、人類の歩みと食物の変容について学ぶ。それぞれの文化を学び人類の食生産（食の確保）の歴史を学ぶ。 4 人類と食物②（ICT:Classroom） p. 36-44、食品加工・保存技術について時代ごとに学ぶと共に食の確保から安定確保にむけての歴史上の技術等を学ぶ。 5 世界の食①（ICT:Classroom） p. 30-31, 46-52、食の作法と禁忌と忌避に加え、食の世界の文化を宗教や地域に応じて学ぶ。 6 世界の食②（ICT:Classroom） p. 29-30, 53-60、世界各地の食事情に加え、地域ごとの食の文化や実情を学ぶ。 7 日本の食①（ICT:Classroom） p. 31-32, 62-71、日本食物史について学ぶ。各時代の食物やその変化について学ぶ。さらに、それぞれの時代ごとの食の変化や技術・文化を学ぶ。 8 日本の食②（ICT:Classroom） p. 71-78、日本の食の地域差に加え、地域ごとの食文化や特色について学ぶ。 9 現代日本の食生活①（ICT:Classroom） p. 80-90、日本の戦後の食生活の変化に加え、戦後から今日に至る食の変化や改革を学ぶ。 10 現代日本の食生活②（ICT:Classroom） p. 91-102、日本の現代食生活の変化と食産業に加え、食糧を取り巻く事例や施策について学ぶ。 11 食品産業の役割①（ICT:Classroom） p. 103-110、フードシステムと食産業に加え、食品産業の特徴について学ぶ。 12 食品産業の役割②（ICT:Classroom） p. 111-122、食品産業の役割について学ぶ。さらに、食品産業を分類し、それぞれの役割や規模について学ぶ。 13 食品の品質規格と表示①（ICT:Classroom） p. 126-156、食品の品質規格・表示について学ぶ。 14 食品の品質規格と表示②（ICT:Classroom） p. 156-176、食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。 15 食情報と消費者の保護（ICT:Classroom） p. 177-189、食情報の現状に加え、食に関する情報について問題点を含め学ぶ。さらに、食情報を
------	--

	取り巻く問題に加え、食情報から消費者の保護の視点で関係する事例を学ぶ。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：フードスペシャリストという資格、その役割を理解し、これに関連した食・食生活・食品産業等の基礎事項を理解できる。 ○E：フードスペシャリスト論に関わる知識を理解できる。
事前・事後学習	事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで動画による講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(60分) 事後学習：考査対策になるので、毎回、配布する授業プリントにある特に資格認定試験の過去問題について、答えを見なくても正解へ導けるようにする。(120分)
指導方法	1. 全てClassroomを用いたオンデマンド授業である。第1週目の初日13時から視聴できるので、第1週目の最終日13時までの時間割外の好きな時間に受講する。第2週目の初日13時には次の授業が始まる。 2. テキストの内容に完全に沿ったプリントを、学期が始まる前に所定の場所に配布する。シラバスに沿ってわかりやすい講義動画を作成する。 3. 授業動画は図・イラストを多用し、視覚的な面からの理解も促す。 4. 過去問題で出題された項目は全て授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。 5. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。 6. 授業内容に関わる出欠確認テストを、オンラインにて第1週目の最終日20時までの回答期限で、毎回、行う。 7. 次の週の初日の午前中までに毎回、記入済みのプリントを見せに来るか、メール添付で提出するようにする。 8. PBLに沿った課題を提出する。 フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後における質疑応答
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎D：出欠確認テストに適切に答えられるかや各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。 ○E：筆記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。 筆記試験80%、出欠確認テストおよびプリントへの記入状況10%、受講態度10% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	四訂フードスペシャリスト論 第7版 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2100円+税 ※必須 フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 2025年版 建帛社 1400円+税 ※フードスペシャリスト資格認定試験受験希望者
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。 2. 配布されたプリントは事後学習や定期テスト対策に用いる。ファイルでまとめるなど、なくさない工夫をすること。 3. 毎回、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 事前学習、事後学習をしっかりと行うこと。 5. 完全オンラインであるが、随時、質問に来るのは歓迎する。あらかじめ、メールで尋ねにきたい日時を明らかにしてほしい。メールでの質問等にはに次の授業が始まる前に回答する。 6. 出欠確認テストは提示してからほぼ1週間以内に回答しないと欠席扱いとなる。 7. 授業プリントは、授業開講前か最初の対面授業時にまとめて配布する他、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考査に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。 8. 毎回の授業動画は、1週間を過ぎても参照可能にするので、復習用、資格試験対策のために利用を勧める。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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			
橋詰和慶			
ナンバリング：N28C44			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 「食」と「食品」についての専門家を目指すフードスペシャリストにとって必須な、様々な食品に関する評価および鑑別の方法を理解する。各評価・鑑別法の理論及び方法を理解し、具体的に食品を評価して食品をみる習慣を身につける。現在、わが国にあふれる様々な食品の中から良い食品を選択するための、食品に対する深い知識、それらの品質を見抜く技能を身につける。そのために、嗜好に直接結びつく食品評価法、化学・物理的な評価法、さらに個々の食品の鑑別法を身につける。 (授業目標) 様々な食品に実際に触れることで、食品の種類、由来、品質の良し悪しなどを見抜く力を身につけると共に、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する即戦力を養う。 (学習成果) ◎D：フードスペシャリスト資格を得るにふさわしいだけの食品鑑別に関わる知識を理解できる。 ○E：食品に対して一定の評価ができ、さらに個々の食品についての良し悪しを鑑別することができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 官能評価① 官能評価の概要、基本および実施法など官能評価の基礎 (p.1-9) 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／化学的評価① (PBL) 引き続き官能評価の基本 (p.7-24) についても学び、実験として、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。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。 化学的評価法の章に入り、食品成分と品質のうちでも、水分および色素 (p.34-43) などについて学ぶ。 加えて、香辛料の試食も行ったあとに、最終授業日までを期限にPBL型(問題解決型)授業に基づく課題を出す。 <TQ>「夏(冬)に適した食材には何があるか?、天然でどのような形で存在し、いつの時代から人類が利用するようになったのか?」 4, 5 化学的評価②／物理的評価 引き続き、食品成分と品質のうちでも、酵素的褐変、非酵素的褐変、変色などや生鮮度の判定 (p.43-61) など化学的品質評価について学ぶ。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。 物理的評価法の章に入り、食品の状態 (p.64-67) および、レオロジーとテクスチャー (p.68-73) について学ぶ。片栗粉、トマトケチャップを用い、非ニュートン粘性の現象について直接観察する。物理的性質の評価方法 (p.73-82) についても学習する。また、食品の物性に関するビデオを視聴するほか、片栗粉やトマトケチャップを用いて、非ニュートン流体に見られる現象を直接観察することで理解してもらう。 6, 7 個別食品の鑑別① 個別食品の鑑別の章に入り、農作物である米、麦類、トウモロコシ類、雑穀類、いも類 (p.92-114)、豆類、種実類、野菜類、果実類 (p.115-141) などについて学ぶ。加えて、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)も併って試飲する。 8, 9 個別食品の鑑別② 水産物である海藻類、魚介類 (p.141-161) について学ぶ。果菜類(トマトなど)あるいは果実類(りんごなど)についてSD法により味や外観など総合的評価を行う。加えて、コーヒーの試飲を行う。さらに畜産物である肉類、卵とその加工品 (p.162-182) について学ぶ。 10, 11 個別食品の鑑別③ 乳と乳製品、油脂、菓子類 (p.59-60, 183-202)、酒類、茶類、醸造食品、インスタント食品、保健機能食品 (p.203-259) について学ぶ。加えて、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。 12, 13 官能評価③／化学的評価③ 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 (p.8-17) 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。さらに、米の精白度・鮮度・品種の判定の実験を行うほか、以前とは別の香辛料や保健機能食品の試食を行う。 14, 15 化学的評価④
------	--

	12月に実施したばかりの今年度のフードスペシャリスト資格認定試験の振り返りの解説を行う。オレンジ・グレープフルーツジュースの酸度、糖度 (p. 41-51) 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。加えて、カニ、ホタテ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。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：食品の官能評価・鑑別論の分野の基本的な知識を身につける。 ○E：具体的に食品を評価、鑑別するための基本的な操作・手技の基本を身につける。
事前・事後学習	事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(45分) 事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた出欠確認テストの問題も確認する。(45分)
指導方法	1. 資格試験で出題された内容を主眼に授業を進める。 2. テキストの内容に沿ったプリントを事前にまとめて配布して、シラバスに沿ってわかりやすい講義を行う。 3. DVDの動画、パワーポイントの画像等を提示し、視覚的な面からの理解も促す。 4. 味覚などを確かめる官能評価、結果の統計処理、食品の糖度、酸度などの定量的測定などの演習を毎回、行う。 5. 特に後期の授業については、フードスペシャリスト資格試験の実施日より前に全ての過去問題の解説が終わるようにする一方で、出題対象になりにくいと思われる官能評価の統計解析の内容は後回しにして、授業を進める。 6. 授業内容に関わる出欠確認テストをClassroomを介して毎回、行う。 7. プリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。 8. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。 フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後に質疑応答を行う
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。 ○E：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるか各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。 定期試験70%、小テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度および実験に対する取り組み15% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。
テキスト	『五訂食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編 (建帛社) 2,400円+税
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。 2. テキストはもちろん、プリントの記入状況を随時確認するので、配布されたプリントはすでに終わった内容も含め毎回、持参すること。 3. プリントは実施時期より早めに配布するので、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。 4. 始業時までに着席を完了すること。 5. 小テストは時間割上で終わった時間から1週間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。 6. 授業プリントは、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時から各自で用意するなどなくさない工夫をする。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。 7. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N28C45			授業方法：遠隔（オ）
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☐E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） “食”が成熟化し食べ方が多様化する中で、食をビジネス化し、成功するためには、幅広い知識や技術、消費者のニーズに対応できる能力や人にアピールする表現力(感性)が必要になる。フードコーディネート論は、特に“食のアメニティ(快適性)”を強く取り上げた授業である。 （授業目標） 美的センスや表現力を養い、快適な食空間を演出するためにはどうすればよいか分かるようになる。 （学習成果） ○C：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神を理解し、給食やフードビジネスにおいて料理の付加価値を高めるために何ができるかを考えることができるようになる。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、消費者の期待に副うようなセンスの良い商品を考えられるようになる。 ◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学習し、フードコーディネートを理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになり、合格できる知識を身に付ける。
授業計画	1 フードコーディネートの業務 フードコーディネートとはどのような仕事か、そのために必要な知識と経験について理解する。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。 2 フードコーディネートの基本理念 ホスピタリティの精神について理解し、フードコーディネートの意義について考える。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。 3 現代の世界の食文化 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から試験問題を解き、理解度を確かめる。 4 メニュープランニング 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から試験問題を解き、理解度を確かめる。 5 フードコーディネーターとしてのメニュー提案業務 飲食店にメニューを提案する際に必要な要件について理解する。 6 実存のレストランにメニューを提案してみよう（PBL） 実存するレストランの現状を把握し、問題点を考えた上で、各自メニュー提案シートを作成し、アクティブラーニングを行う。ニーズと制約条件を両方同時に満たす料理提案ができるようになる。 （課題に対するTQ） DANRAN亭に若い女性客を増やすためには、どのような新メニューを加えたら良いか？ 7 食空間のコーディネート（1） 快適な食空間を作るためには、どのような事に配慮すべきか学び、実践できるようになる。 8 食空間のコーディネート（2） 食空間のカラーコーディネート及び照明の効果について学び、適切なコーディネートを選択することができるようになる。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。 9 フードマネージメント フードマネージメントとは何か理解し、レストランを起業する際にはどのような要件を考慮して計画すべきかを学ぶ。マネージメントに必要な基礎能力を身に付ける。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。 10 食卓のコーディネート（1） 和、洋、中のテーブルウェアの種類と扱い方を画像なども見ながら学び、テーブルコーディネートのセンスを磨く。 11 食卓のコーディネート（2） セッティングの基礎を学び、自ら出来るようにシミュレーションを通して修得する。 12 食卓のサービスとマナー(1)日本 日本の食事マナーについて学び、お箸とお碗のお作法については実物を用いて、実際に持ちながら正しい扱い方を修得する。

	13 食卓のサービスとマナー(2) 西洋・中国 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から試験問題を解き、理解度確かめる。 14 フードコーディネートの論の理解① 今まで学習してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをして、解説を聞きながら理解し、知識を定着させる。 15 フードコーディネートの論の理解②、メニュー提案結果発表（プレゼンテーション） 最終確認問題の課題を100点満点が取れるまで提出する（何度でも提出できる設定になっています）。 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）。
到達目標・基準 C評価になる基準	○C：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神とそれによる料理の付加価値について理解している。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、商品の提案ができるようになる。 ◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学修し、フードコーディネートの基礎を理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになる。
事前・事後学習	事前学習： 関連部分の教科書を読んで分からない部分に印をつけておく。自身の毎回の食事に付加価値を付けるならどのような事が出来るか考えてみる。(60分程度) 事後学習： ノート・プリントを復習し、事前学習で分からなかったところが理解できたか確認すること。また、Classroomに、授業の各回の関連問題が出題されるので、繰り返し解いて覚えること。外食に行った時には店のコーディネート・サービス等を意識して学ぶこと。買い物に行った時にも、消費者のニーズへの対応や流行について常に情報を集める意識を持ち、感性を磨くこと。(120分程度)
指導方法	・Classroomを用いたオンデマンド形式によるオンライン授業である。 ・オンデマンドによる講義形式であるが、メニュー提案のPBLも実施する。 ・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レポート提出または各回の授業で実施する試験の提出(学生)、③レポートにはルーブリックによる評価およびコメントをして返却、試験は正誤と解説を返却、④メールや研究室訪問による質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○C：実存のレストランへのメニュー提案レポートを評価する。 ◎D：フードコーディネートに関わる基礎的知識の理解度を各回の授業で実施する試験により評価する。 メニュー提案レポート：30%(提出期限厳守)、各回の授業で実施する試験：30%、最終確認問題の課題提出：40%を総合的に評価。
テキスト	「三訂 フードコーディネートの論」(社)日本フードスペシャリスト協会著 建帛社(2012) ISBN 978-4-7679-0440-5
参考書	
履修上の注意	・フードスペシャリスト及びフードコーディネーター認定資格取得に必要な必修科目である。 ・2年次の12月にフードスペシャリスト資格認定試験が実施される。 ・オンデマンド授業なので、自身で学習の時間を設け、スケジュール管理し、提出期限までに出席フォームや課題を提出すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	PBL

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			授業方法：対面（み）
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

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

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

	聴き上手の重要性、聞くと聴くの違い、位置と印象の関係、天使の聴き方・悪魔の聴き方 リーダーが質問力が低い理由、質問力で得られる効果、天使の質問・悪魔の質問 質問ロープレ 7 成果を上げる人の思考法（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一） 成果への5段階 ホテルのケーススタディ 6か月マネジメントの重要性 プロフィットツリーとセンターピン思考 飲食店の6段ロケット構想、飲食店の売上を上げる手法 8 お客様満足度の高め方&ミーティング（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一） お客様満足度の現状把握 お客様満足度は何で決まるか、期待と現実のギャップ、感動とは何か お客様満足度が高いお店の共通点 ミーティングの開き方 9 時間管理とタスクブレイクダウン（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一） 仕事に追われる人、仕事を追う人 優先順位とは、優先順位の付け方 タスクブレイクダウンとは、スケジュールリングの仕方 10 店長の仕事とは（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 店長の役割と責任 飲食店や給食施設の責任者になった時にすべきことを学ぶ 11 魅力的な上司とは（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 付いていきたいと思える魅力的な上司の特徴とは 女性部下に支持される上司の特徴と共感と同感の違いを学ぶことで、自身の考え方も整理されます 12 強みの見つけ方（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 自分には強みがないと思うあなたへ 強みしなくて良い？ 13 人を動かすには（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 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 有能な上司ほど「部下に期待しない」理由 14 理想の上司（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 部下になめられる上司の特徴 苦手な怖い上司でも委縮しない方法 15 社会人の心得（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一） 人望の高め方 新社会人7つの心得
到達目標・基準 C評価になる基準	○A：フードマネジメント論で学んだ知識や技術を活かし、自分の考えを言うことができる。 ①テーマごとに「問い」を設定し、考えることができる。 ②グループワークで意見を言う事ができる。 ③グループ内の理解度を察し、学び合おうとする姿勢が見られる。 ◎D：社会に出た際に直面する組織の諸問題を想定し、その現状と課題を挙げる事ができる。また、フードマネジメント論の知識や技術を活用できる場面を想定し、どうすれば課題解決できるかを考えてみる事ができる。 ①「問題構造学」がどういうものか言う事ができる。 ②人間関係の問題に直面した際に、「苦手な人」として避けるのではなく、構造的に問題に取り組む姿勢がある。 ③組織をチームにするために、目標を掲げ、人を巻き込む事が必要である事を理解している。 ④組織をチームにするためには効果的な会議、面談、研修が必要である事を理解している。
事前・事後学習	事前学習：次の講義内容に関する予習課題に取り組む。(90分) 事後学習：講義で学習した内容をアルバイト先やサークル等の組織で実践する。(90分)
指導方法	授業の進行と評価は専任教員が行うが、ゲスト講師に高野俊一先生を招いて実施する授業。 高野俊一先生のプロフィール：「コンサルタント・オブ・ザ・イヤー」を獲得したこともある組織開発コンサルタントのプロ。2020年よりYouTubeチャンネル『タカ社長のチームD大学』を開設し、チャンネル登録者3万人超えの大人気講師。先生の授業を大学で受けられるのは本学のみです。 土曜日に行う集中講義による対面授業とclass roomを用いたオンデマンド授業を組み合わせ実施する。 講義は基本的に答えが穴抜きされたテキストを配布し、スクリーンに回答を投影するので、記入しながら進める。 適宜VTR等視聴覚資料を利用する。 一方的な講義ではなく、グループワーク、討論などを主としたディスカッション形式で進める。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②レポート提出(学生)、③教員による評価を行い返却、④授業内の発表については教員よりコメントを伝えることでフィードバックする、⑤授業後、直接個別に質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○A：ファシリテーター役、プレゼンテーションなど、授業への貢献度を評価する ◎D：筆記試験の記述回答及びオンデマンド授業の学びへの課題回答を評価する 授業態度・貢献度・プレゼン 40%、課題提出内容 40%、まとめレポート提出 20%の割合で総合的に評価。
テキスト	「チームづくりの教科書」、高野俊一著、アルファポリス (2022) ISBN 978-443430470
参考書	
履修上の注意	①社会に出てからの人間関係に不安がある学生、コミュニケーションが得意ではないが伸ばしたいと考えている学生、チームで作業する時に一緒に頑張ってくれる仲間を作るのが苦手な学生の参加を歓迎します。 ②フードマネジメント論の知識や技術を学ぶことと、実際に活用することの両方を目標に履修してほしいと思います。 ③受講者の問題意識の程度等により、授業計画が一部変更される場合があります。 ④土曜日に行う集中講義方式により対面授業を行うので、スケジュールを調整し、体調管理を行い、欠席のな

	いように注意すること。 ⑤オンデマンド授業の回は、期限までに課題を提出することで出席とするため、忘れずに期限厳守で提出すること。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、ディスカッション

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		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐D：知識を活かして考える力 ☐E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 人を喜ばせる“おもてなし”。「飲食」のおもてなしを楽しく演出・構成するツールとして見直し、多角的にデザインする。 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、調理学、招待状の作成。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る。 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。 (授業目標) 人が集い、飲食を楽しむ「おもてなしのデザイン」について、その発想のコツと具体的で楽しい企画書のまとめ方を身につける。 (学習成果) ○B：自己肯定感とオリジナリティをもって、最後までやりとげることができる。 ◎C：自らリサーチし創造力を高め、目標と計画をたてて課題を解決することができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 楽しく美しいフードエンターテインメントの世界 パーティーの実例から学ぶ「おもてなし」の表現。 テーマと表現。 2 パーティー計画① (PBL) イメージボード作りで計画立案。 イメージおよび資料の収集。小課題1 イメージボードの提出 3 パーティー計画② (PBL) イメージボード、コンセプト作り。 空間からの具体的なイメージ発想を文字で書く。小課題2 コンセプト文章の提出 4 パーティー計画③ (PBL) 招待状づくり。小課題3 招待状の提出 5 パーティー計画④ (PBL) メニューづくり。小課題4 招待状の提出 6 パーティー計画⑤ (PBL) 具体的な料理のデザイン。 7 パーティー計画⑥ (PBL) 料理の盛り付けデザイン。小課題5 料理のデザイン画の提出 8 パーティー計画⑦ (PBL) デザート現物づくり。 現物の撮影。 9 パーティー計画⑧ (PBL) テーブルコーディネーション計画：アイデア。 10 パーティー計画⑨ (PBL) テーブルコーディネーション計画：配置。 11 パーティー計画⑩ (PBL) テーブルコーディネーション計画：描画。 12 パーティー計画⑪ (PBL) 会場デザイン描画。 13 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり① (PBL) ビジュアルシートのレイアウト。 14 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり② (PBL) プレゼンテーションの文章づくり。 15 発表、講評 (PBL, プレゼンテーション) 最終プレゼンテーション： ビジュアルプレゼンテーションシートの最終調整と発表・授業内展示および講評。
------	--

到達目標・基準 C評価になる基準	○B：自己肯定感をもって、最後までやりとげることができる。 ◎C：目標と計画をたてて課題を解決することができる。
事前・事後学習	事前学習：他の授業で使用しているフードコーディネーター資格取得対応教科書の中から、この授業に役立つ項目を熟読しておくこと。また、事前に図書やインターネットで資料を良く見たり、街に出て実際の事例を見ておくこと。（30分） 事後学習：授業で説明した内容、事例を良く反復自習してください。（30分）
指導方法	授業では、映画や写真や現物による視覚教材を多用して、センスと発想力を高めるための基本的な知識を学ぶ講義と、各自が発想した計画を視覚表現する技術を修得する演習を複合して進めます。 一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力を培う指導を行います。 フィードバックの仕方：①毎回授業時間内に質疑応答の時間を設ける。②「パーティーの企画書」の作品について講評を行う。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○B：授業時間内に提出の小課題の提出内容を評価する（20%） ◎C：最終プレゼンテーションでの発表内容を評価する（80%） 受講態度（20%）、中間提出物（10%）、最終提出物のプレゼンテーション（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ことを目指す学生の参加を歓迎する。 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欲しい。 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る。
アクティブ・ラー ニング、PBL	PBL、プレゼンテーション

講義科目名称： 食空間デザイン

授業コード： 3531

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
村上佐恵子			
ナンバリング：N28C48	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☐ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 学校や社会で学んだ知識や技術を活かして、社会で自立して生きる具体的な方法の一つである「飲食店経営の開店計画」をテーマに、個性を活かした集客力ある飲食店の空間デザインのコツを学ぶ。 食空間をミクロ（お皿の上）からマクロ（店舗全体の空間）まで引き伸ばし、共通した強いコンセプトを持ってデザインすることを学ぶ。 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。 (授業目標) 飲食店開店に向けた具体的な企画能力を、模型作成を通じ総合的に身につける。 (学習成果) ☐ B：自己肯定感とオリジナリティをもって、最後まで完成度高くやりとげることができる。 ☒ C：自らリサーチし創造力を高め、目標と計画をたてて課題を解決することができる。
----------------------------------	--

授業計画	1 自宅兼用飲食店・マイショップ経営の魅力 自立する生き方を実現できるマイショップの魅力について マイショップで成功した人々から学ぶ開業のコツ あなたの好きなこと、興味あることから発想する 2 成功する個性的な飲食店づくり（実習） イメージボードの作成 経営テーマの決定 テーマを具体化させる店舗コンセプトづくり イメージの収集 小課題の提出1 イメージボード 3 空間計画のコツ①（実習） 空間構成配置を考える、顧客導線と働き手の動線計画 小課題の提出2 平面図の提出 4 空間計画のコツ②（実習） 壁面の計画を考える 小課題の提出3 立面図の提出 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 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。
到達目標・基準 C評価になる基準	○B：自己肯定感をもって、最後までやりとげることができる。 ◎C：目標と計画をたてて課題を解決することができる。
事前・事後学習	事前学習：授業計画や自分の学習進度を確認しながら授業内容に即した情報を、図書やインターネット、もしくは街で実例をリサーチする(45分)。 事後学習：授業で習得した知識や手法を反復して課題作成に活かす(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	○B：小課題の提出、また各回授業での質疑応答により評価する（20%） ◎C：最終プレゼンテーションでの発表内容を評価する（80%） 受講態度（20%）、中間の提出物（10%）、最終提出物の模型およびプレゼンテーション（70%）
テキスト	無し
参考書	
履修上の注意	既成概念にとらわれずに頭を柔らかくして、授業を楽しめる学生を歓迎する。 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って欲しい。 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よう。 資格取得へのチャレンジを積極的に応援する。
アクティブ・ラーニング、PBL	実習、プレゼンテーション

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

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) フードスタイリングをする上で必要なセッティングの基本(洋食・和食)、食文化、国内外の歳時記を学び、実習を通して食空間プロデュース、フードスタイリングを身に付ける。 (授業目標) セッティングの基礎知識、マナー、食文化を理解し食空間プロデュースをする企画力、フードスタイリングの技術を知る (学習成果) ◎B：課題を理解して、企画を纏め、テーブルコーディネートを発表出来る。 ○D：レポート作成して課題分析が出来る。課題に対してメニュー提案が出来る
----------------------------------	--

授業計画	1 フードスタイリング概論 フードスタイリングについての概要と必要性について学ぶ。 2 食空間プロデュース概論(実習) 食空間プロデュースとはどのような事をするのか、またその効果と必要性について学ぶ。 テーブルセッティングの実習。器と料理の関係を学ぶ。 3 洋の歳時記を学ぶ 洋の歳時記を知り、企画書を作成する。 代表的な食物を知る。 4 季節のイベントテーブルを作成(グループワーク、実習テーブルセッティング、プレゼンテーション) ハロウィン、サンクスギビングなど、季節のテーブルの企画書作成、テーブルを作製、発表 写真撮影、 テーブルセッティングの実習。フードスタイリングの提案 学生評価も加味したうえで学園祭出展作品を選定する。 5 テーブルウェアについて テーブルウェアとは何か。洋食器の基本知識。 食卓装飾品について学び、その活用法を知る。 各自スタイリングをする。 6 センターピースについて(実習) センターピースの役割とは。 それぞれが生花を使用して、センターピースアレンジメントを作る。 実際のテーブルに置いて写真撮り。 各自作品をテーブルに配置する。 7 料理とサービス、プロトコール 料理メニューの書き方、サービスの仕方。 プロトコールの基本を学ぶ。 ブッフェサービスについて。 8 日本の食卓の基本 和食の成り立ちと和食の形態を知る。 本膳形式、懐石、会席料理の違いを知る。 9 和の歳時記と行事食 五節句の行事食とコーディネートを学ぶ。 四季の折々の特徴的料理を調べる。 10 正月祝い膳 日本人にとっての正月祝い膳の意味を考える。 全国のお雑煮のレポート、お正月、おせち料理のレポート。 11 クリスマスとパーティプロデュース パーティの基本的考え方と企画の立て方。 クリスマス市場のリサーチ(今年のクリスマスケーキの特徴、売れ筋) レポート提出。 12 クリスマステーブル作製(グループワーク、実習、プレゼンテーション) クリスマステーブル作製、発表、写真撮影、企画書提出。 パーティープラン発表。 テーブルセッティングの実習。 学生評価も加味したうえでクリスマス展示テーブルの選定をする。
------	--

	13 ティーテーブルとおもてなしの仕方 英国紅茶のセッティングとおもてなし方法を実習体験する。 セッティングされたテーブルの中より各自、スタイリング写真を撮る。 バレンタインデーの意味を知る。 14 バレンタインのテーブル作製（グループワーク、実習、プレゼンテーション） バレンタインテーブル作製、発表、写真撮り。 バレンタインの意味を理解したうえで、各自チョコレートフードスタイリングを考える。 15 バレンタインの企画書を完成（プレゼンテーション） バレンタイン企画の企画力、（チョコレート販売の企画書）プレゼンテーション能力を問う。 各自の発表、最優秀者によるプレゼンテーション発表を行う。 学生評価も加味して最優秀者を選定する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎B：企画書、作品発表が出来る。 ○D：確認小テストで知識の着床ができる。レポートが纏められる。
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：企画書、作品発表、レポートの纏め ○D：授業の纏めレポート、実習纏め、プレゼンテーション飼料 授業の纏めレポート30%、企画書20%、作品発表20%、実習纏め資料作成、プレゼンテーション30%
テキスト	T A L K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、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング・フードスタイリングパーティー演出）

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N18C51	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

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

	15 おもてなし料理 おもてなしについて、料理、食卓演出、決まりを学ぶ。 テーブル演出から、もてなしの心の演出方法を理解し、もてなし上手を目指す。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎B：企画を纏め、発表出来る。 ○D：小テストで知識が確認できる。
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、レジメ、パワーポイントを使用して講義。必要に応じて資料を配布する。 講義で理論を説明した上で、実習を行い知識と技術の定着を行う。グループワーク発表、各自の発表を積極的 に行う。発表作品を、直接評価すると共に修正により変化を確認し、違いを理解する。 レポート提出を行い、企画力、知識の理解度を確認する。 フィードバックの仕方：①レポートを確認 ②評価し返却 ③実習ではその場で指導コメントを行い、今後の 授業への関心を深め知識の定着を促す。④授業後に質疑応答を行う。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎B：課題に対して企画を考え、纏め、発表出来る。 ○D：講義からの学びを小テストで確認、纏め、レポート作成、企画書作成できる。 確認小テスト50%、纏めレポート10%、企画書20%、作品発表20%
テキスト	TALK食空間コーディネーターテキスト3級 NPO法人食空間コーディネーター協会著 株式会社優しい食卓
参考書	
履修上の注意	資格取得については、欠席が多いと取得に影響が出るので欠席しないこと。 講義と実習を交互に行いますので、講義をよく理解して実習に臨んで下さい。 グループでの発表に際しては、グループの一員としての責任感と協調性をもって行うこと。 企画書の提出、レポート提出（3～4回）、まとめとしてチェックシートによる復習を行います。
アクティブ・ラー ニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング・パーティーコーディネート）

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
ナンバリング：N28C51	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☒ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 食空間をコーディネートする上で必要な知識、技術を身につける。セッティングの基本・食文化・花・色彩・歳時記・マナーなどを学び、実習を交えて技術の習得と共に食空間コーディネーターを目指す。 (授業目標) 食空間コーディネーターとしての幅広い知識と技術を習得しキャリアアップにつながるように学びます。 (学習成果) ◎B：課題に対して企画を考え、纏め、発表出来る。 ○D：講義からの学びを、纏め、レポート作成、企画書作成できる。		
授業計画	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	6	食卓装飾品、照明、光について 食卓装飾品〔フィギュアも含め〕に含まれるアイテムについて学ぶ。 ソルト&ペッパー、センターピース、ナプキンリングなど用途を知り、具体的に物を見て認識する。 東西における照明、光の文化の違いを知る。テーブルコーディネートにおけるキャンドルの役目、効果を考える。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	

	12 非本料理のマナー、席次を学ぶ。 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。 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。 パーティーマナー（招く側、招かれる側の心得）を学ぶ。 15 まとめ、テーブルコーディネーター3級取得の知識について テーブルコーディネーター3級取得に必要な知識の確認、チェックシートによる復習
到達目標・基準 C評価になる基準	◎B：課題の企画を考え、纏め、発表出来る。 ○D：小テストで知識を確認する、レポートの纏めが出来る。
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）。 関心を持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	◎B：企画を考え、発表で自分の考えを伝える。 ○D：確認小テスト、レポート、企画書、作品発表 確認小テスト50%、レポート10%、企画書20%、作品発表20%
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、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング・パーティーコーディネート）

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：必修 主要科目：○
担当教員			
食物栄養科専任教員			
ナンバリング：N29A53	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 紹介動画を夏休み中に公開するのを参考にしつつ、将来の進路希望にそって1) 栄養士2モデル（病院および保育園の2モデル）、2) フードビジネス、3) カフェレストラン、4) ビューティ&ウェルネスの4グループ（5モデル）に所属してもらう。同時に次年度前期に活動する総合ビジネスゼミ、編入学ゼミの所属希望の聴取も行うが、今年度の活動は担当教員の指導に従って時間割外で行うこととし、今年度は主に第二希望として選択してもらう上記の4グループのいずれかに所属して活動する。 モデル別に希望する職種について理解を深め、ToitaFesでは成果の出版を行う。 各モデルごとにゲスト講師も招き、実際の仕事内容、就職活動の話に触れる機会を設ける。 就職活動に必要な自己理解を深め、自らの目指す職業について理解を深める。さらに就職対策のため、履歴書、エントリーシート、面接等の具体的な就職活動の練習を重ねていく。 (授業目標) モデル活動を通じて業界の動向について理解を深めると共に、将来の進路について考え、就職先を具現化する実力を養う。 (学習成果) ◎A：ToitaFes展示等における協働作業に自ら責任感を持って積極的に参画できる。 ○B：ToitaFes展示等における協働作業において積極的に議論、準備ができる。 〈栄養士2モデルのTQ〉保育所で提供するおやつで、子供たちが笑顔になるメニューは何か？ 〈フードビジネス・DXモデルのTQ〉食品を世の中に生み出すために必要なアイデアは何か？ 食品の利用や販売等に関わる必要な事項とは何か？ 〈カフェ・レストランモデルのTQ〉お客様に、世界観に浸ってもらえるコンセプトカフェとはどうあるべきか？ 〈B&WモデルのTQ〉F1層（20～34歳の女性）へ販売する食品に興味を持ってもらうために必要なことは何か？ ※総合ビジネスモデルの学生はFes出版について、上記のモデルのいずれかに参加します。
----------------------------------	---

授業計画	1 オリエンテーション、TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（ICT：Classroomによる授業内容資料の事前閲覧から重要事項の質疑応答） 全員合同で集合し、前半は30分で、学科長挨拶の後、キャリアゼミはどのような科目かオリエンテーションを行う。後半は特別講演を全体で聴講する。終了後はモデル（4グループ）別に分かれて活動し、各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、発表に向けての準備を行う。グループによって集合する教室も活動時間も異なるので、Classroomなどへの連絡をあらかじめ確認する。 2 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） モデル（4グループ）別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は5回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断で午後までさらに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。 3 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） モデル（4グループ）別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は5回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断で午後までさらに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。 4 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） モデル（4グループ）別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は5回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断で午後までさらに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。 5 TOITA Fes準備（担当者：4グループそれぞれの担当教員）（PBL） モデル（4グループ）別に分かれて各グループの担当教員と共にToitaFesに向けての展示内容を検討し、準備を行う。正式な授業は5回目の授業まで隔週で90分であるが、準備の状況によっては各グループごとの判断で午後までさらに90分以上活動を延長する。時間割外であるが、分担してToitaFes当日の展示にも関わる。 6 SPI試験 全員合同で90分で行う。90分で行う。4就職模擬試験を受験し、傾向を知り自身の分析結果を就職活動の参考にする。
------	---

	7	外部講師によるキャリア紹介と業界の仕組み①（担当者：4グループそれぞれの担当教員） モデル（4グループ）別に分かれて90分で行う。各グループに関連する専門家が仕事の現場の紹介や業界の動向などに関する講演を行なう。
	8	外部講師によるキャリア紹介と業界の仕組み②（担当者：4グループそれぞれの担当教員） モデル（4グループ）別に分かれて90分で行う。各グループに関連する専門家が仕事の現場の紹介や業界の動向などに関する講演を行なう。
	9	オリエンテーション 就職活動の進め方、26卒のポイント（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員） この後の日程で、一部の学生が就活状況に関する面談を学科教員より受ける。
	10	就職活動の基本 自己分析と企業研究の方法（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員）
	11	履歴書の書き方（1） 前回の復習、志望動機の作り方（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員）
	12	履歴書の書き方（2） 履歴書作成ワーク（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員）
	13	面接のポイント（1） 人事が見ている面接のポイント（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員）
	14	面接のポイント（2） 面接の基本を体験（担当者：キャリアセンターの職員および食物栄養科教員）
	15	学外実習報告会の視聴（担当者：学外実習の担当教員および4グループそれぞれの担当教員） 全員合同で90分で行う。以前行った2年生による学外実習講演会の記録動画を視聴し、2年生になってどのような活動を行うか、イメージを持ってもらう。終了後に一部の学生が就活状況に関する面談を学科教員より受ける。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：個人だけでなく集団の課題に対しても他者と協力して共に創り上げる力を発揮できる。 ○B：課題に対して最後までやり遂げることができ、自身の意見を述べるができる。	
事前・事後学習	事前学習：今回の講義内容について今までに修得した基礎科目の中から関連項目を調べてまとめておく。各ゲスト講師の分野についてインターネット等で調べておく。（45分程度） 事後学習：授業で学修したことをノート等に整理してまとめ、ファイルに綴じておく。（45分程度）	
指導方法	各グループ担当者による講義だけでなく、ゲスト講師による講義も行う。 プリント教材、パワーポイント、DVDなどの視聴覚資料を使用して講義をする。個人ワークシートの課題に取り組む。提出物、プリント類は各自でファイリングし、最終的にポートフォリオとして完成させ就職活動に役立てる。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答	
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎A：TOITA Fesの展示に向け時間割外の活動も含め、協力的に積極的に参加する学生を評価する。 ○B：モデル活動の取り組み、果たした役割を評価する。 提出物 50%、授業への貢献度、積極性、受講態度 50% 成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する	
テキスト	なし	
参考書	グループによって紹介することがある	
履修上の注意	・自分がどのような職業を目指すべきか常に探求し続ける態度で、積極的に授業に臨むこと。 ・授業内容やその順番については、ゲスト講師の予定とその他によって変更する場合もある。 ・夏休み中に各モデルの案内をclassroomにアップするので、後学期開始前には所属を決定すること。 ・2年次から始まる総合ビジネスモデルおよび編入学モデルへの所属も聴取するが、1年次のうちはキャリア支援などで時間割外に活動するのみで、TOITA Fesに向けては4グループのいずれかに属して活動する。	
アクティブ・ラー ニング、PBL	グループディスカッション、PBL 「自分は将来、どのような職業を選ぶことで生きがいを感じるか？」	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択 主要科目：○
担当教員			
狩野恭子			
ナンバリング：N39C53	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☐C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒D：知識を活かして考える力 ☒E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、各分野ごとに活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (授業目標) 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。病院・福祉ゼミでは医療現場や特殊栄養下の現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。 (学習成果) ◎D：対象者別の食事の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を十分に説明できる。 ○E：対象者の食事調製を通して、自分の将来像を見つけ出すことができる。
----------------------------------	---

授業計画	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） 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 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） 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） 9 履修モデル別講座③：分科会 給食の基本計画を学ぶ。対象者別の献立表の作成を行い、理解を深める。 10 履修モデル別講座④：分科会 給食の基本計画を学ぶ。高齢者を対象とした献立作成を行い、理解を深める。 11 履修モデル別講座⑤：分科会 給食の基本計画を学ぶ。病態別の献立作成を行い、理解を深める。 12 履修モデル別講座⑥：分科会 (PBL) 症例検討 (PBL) 提示された症例について調べる。 13 履修モデル別講座⑦：分科会 (PBL) 食形態について学ぶ。咀嚼や嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。とろみ剤を用いて嚥下の状況に合わせた飲み物の調整を行う。 症例検討 (PBL) 各自調べた症例についてグループ討議を行う。（PBL） 14 履修モデル別講座⑧：分科会 (PBL)
------	---

	症例検討（PBL） 栄養指導方法を検討し、グループ討議を行い代表者が発表する。 履修モデル別講座⑨：分科会 食形態について学ぶ。咀嚼・嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。既製品のやわらか食の調製を行う。 調味パーセントの計算を復習する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：対象者別の食事の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明できる。 ○E：対象者の食事調製に参加できる。
事前・事後学習	事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べたり記録しておくこと。（15分） 事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や病院や高齢者施設の特徴をまとめること。（30分）
指導方法	全体会（6回）：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。 給食管理実習（学外）についての説明・連絡を受ける。 分科会（9回）：外部からの特別講師を招いたり、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎D：全体のレポート課題、履修モデルでの課題、提出物で評価する。 ○E：全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（2025年度版）」
履修上の注意	この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、社会人としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、将来就職先で即戦力となるように対象者別の献立作成、食事の調製ができるようになることが目標である。そのために、しっかりと授業に取り組む必要がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択 主要科目：○
担当教員			
西山良子			
ナンバリング：N39C54			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、保育・事業所モデルでは、各分野で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。 (授業目標) 栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。保育・事業所ゼミでは、成長期の子どもたちや働く人々の健康保持を担う現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。 (学習成果) ◎D：栄養士に必要な専門的な知識を応用し、各分野での様々な課題や問題の解決策を示すことができる。 ○E：栄養士として活躍するために必要な知識や技術を学び、自ら理解を深め、それを社会に還元できる。
授業計画	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 栄養士としての活動の場①：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（保育所）） 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、保育所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。実際の現場での仕事の様子などについて、質疑応答する。 8 栄養士の仕事①：保育・事業所モデル（担当：西山、オンライン：保育所栄養士）（PBL） 保育所の食事について学ぶ。 実際に保育所で提供している食事の種類や内容、提供方法などを学ぶ。 献立作成に向けて、テーマやポイント、注意事項などを話し合う。（グループワーク） 9 栄養士の仕事②：保育・事業所モデル（担当：西山）（PBL） テーマに沿ったメニュー提案（個人課題）の発表。質疑応答と意見交換。（全体） 各自、献立のブラッシュアップ（個人） 献立の栄養計算、企画書の作成【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】 10 栄養士の仕事③：保育・事業所モデル（担当：西山、オンライン：保育所栄養士）（PBL） テーマに沿ったメニュー提案（個人課題 → グループの提案メニューを作成） グループメニュー作成時は、保育園栄養士もオンラインでアドバイスをいただき、検討する。 献立の栄養計算、企画書の作成（グループワーク）【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】 11 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）） 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。 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、事業所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。実際の現場での仕事の様子などについて、質疑応答する。 12 栄養士の仕事④：保育・事業所モデル（担当：西山）（調理実習） テーマに沿ったメニュー提案（調理実習にて、グループ提案メニューの試作、試食、調整）

	献立の栄養計算、企画書の作成（グループワーク） 【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】 13 栄養士の仕事⑤：保育・事業所モデル（担当：西山、オンライン：保育所栄養士）（PBL） テーマに沿ったメニュー提案（グループ提案メニュー）のプレゼン発表。質疑応答と意見交換。 保育所栄養士からの評価とアドバイス。（全体） 14 栄養士の仕事⑥：保育・事業所モデル（担当：西山）（保育所見学またはオンライン視聴） グループ提案メニューを、実際に保育所にて給食またはおやつで提供している様子を見学（またはオンライン、または動画視聴） 15 まとめ：保育・事業所モデル（担当：西山） 保育所の献立作成から実際の提供に至るまでの経過、および、それに対する栄養士の仕事、役割などを報告書にまとめ発表する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎D：栄養士に必要な専門的な知識を学び、課題や問題を発見し、提示することができる。 ◎E：栄養士として活躍するために必要な知識や技術を学び、自ら理解を深めることができる。
事前・事後学習	事前学習：次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、演習として実際の保育所栄養士から指導いただきながら、献立作成やメニュー提案を行う。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎D, ◎E: グループワークにおける貢献度や受講態度で評価する。 ◎D, ◎E: レポート、課題、提出物で評価する。 成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。 提出物 60% 授業への貢献度、積極性、受講態度 40%
テキスト	なし
参考書	「八訂 食品成分表 2024」女子栄養大学出版部 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、また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、授業に臨むこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択 主要科目：○
担当教員			
谷口裕信			
ナンバリング：N39C55	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) この授業は、後期「食物栄養科ゼミナール」での産学連携に向けて、基礎となるデジタルトランスフォーメーション（以下DX）を含めた実情やノウハウを学修する。授業は、構成上前半は学外実習に関連した事項を学び、後半でフードビジネスDXに関連することを学修する。前半は、第1回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、第2～6回は「学外実習準備講座」の全体会構成で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。後半は、第7～15回はモデル別の授業で、フードビジネスDX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。専任担当教員は、食品メーカ出身なので合わせて食品産業を主に製造業に関する事項を補足する。 (授業目標) 実社会で直面する課題について、本講義で学んだDXやデジタルマーケティングを活用して解決するための基礎知識を身に付ける。 (学習成果) ☒ C：グループで主体的に課題をディスカッションし、実態に基づいた課題解決策や役割について説明できる。 ☒ D：キャリア形成や実社会で役立つ実践的な知識について具体的に説明できる。
----------------------------------	---

授業計画	1 ガイダンス（他モデルと合同） 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター） 2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口） 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。 3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会（担当：井部） 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。 学外実習についての説明・連絡を受ける。 4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会（担当：西山） 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。 学外実習についての説明・連絡を受ける。 5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会（担当：狩野） 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。 6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口） 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。 7 DXとフードビジネス概略（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明 DXに至るまでの歩みとなぜ今DXが重要となっているのかについて学ぶ。 8 フード業界で求められる人財（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） フードビジネスにおいて活躍出来る人財像や身に付けるべき知識について学ぶ。 フードビジネスにおけるデジタルマーケティングの仕事と役割について学ぶ。 9 DXとフードビジネス①（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） DXにより社会がどのように変化しているのかについて学ぶ。 DXによってはフードビジネスがどのように変化するについて学ぶ。 10 DXとフードビジネス②（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 世界と日本のDX、デジタル活用と考えの違いについて学ぶ。 海外のDX事例について学ぶ。 11 DXとフードビジネス③（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏）（PBL） 日本のDX事例について学ぶ。 日本のフードビジネスの可能性について考察する。 12 DX前後でのマーケティングの違い（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘氏） 外食、中食、流通における販促、広告手法について学ぶ。
------	---

	13 デジタルマーケティング（実務視点）①（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘 氏）（PBL） デジタル広告、販促、販売について新しい手法について学ぶ。 14 デジタルマーケティング（実務視点）②（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘 氏） 広告のタイプと運用と効果について学ぶ。 SNS、顧客接触について学ぶ。 15 フードテックの事例を学ぶ（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘 氏） AI、ロボット、代替食、自動運転、データの活用、農業・漁業の最新現状について学ぶ。 （*最新事例を解説するため内容に変更が発生する場合があります。）
到達目標・基準 C評価になる基準	○C：課題解決策を考えて、テーマに基づき知識を深めて、実践につながる力を身に付けることができる。 ◎D：フード産業関連企業におけるDXやデジタルマーケティングの取り組みについて自分の言葉で第三者に説明ができる。
事前・事後学習	事前：連続性がある授業のため前回授業で学んだ用語は復習しておくこと（45分程度） 事後：実際に飲食店を利用やインターネット等で調べて学んだことと照らし合わせて理解を深め、文章で要約して知識を定着させること（45分程度）
指導方法	パワーポイント、写真、動画など毎回の授業に適した資料を用いる。内容によってはグループディスカッションも取り入れる。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	○C：テーマに基づいた課題に対して、グループで解決策や役割を理解し、レポートにまとめて提出することで評価する。 ◎D：授業内容に関する課題および感想、授業態度等、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う。
テキスト	使用しない。毎回プロジェクターで資料を投影する。
参考書	
履修上の注意	自身が社会に出た時にどのような職業に就きたいか具体的にイメージしながら積極的に授業に臨むこと。 携帯電話を授業中に関係のない目的で使用したり、私語、居眠りは減点対象とする。 毎回の講義は関連性があるため体調に気を付けて欠席をしないように努めてください。
アクティブ・ラー ニング、PBL	グループワーク、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択 主要科目：○
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N39C56			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 近年のカフェ・レストランでは、提供する料理そのものよりも、器を含む食空間の演出（フードコーディネーター）により、他店との差別化をはかることが経営戦略の中心となっている。備前市との産官学連携により、備前焼という陶器を振興する活動を通して、量産品ではない伝統工芸の器の良さを実感し、料理の付加価値を高める力を身に付ける。前期のカフェ・レストランゼミでは、備前焼の魅力を経験する授業を通して知識を身に付け、後期の学科ゼミナールで、それを一般の方に伝える振興活動につなげていく。 (授業目標) 備前焼の魅力を経験する授業を通して知識を身に付ける (学習成果) B：積極的にワークに取り組み、自分の意見をまとめることができる。発言に責任を持ち、行動に移すことができる。 ○C：備前焼振興を自らが行うため、積極的に体験・学修して知識を身に付け、資料作りを計画的に進めることができる。 ◎D：フードコーディネーターによる付加価値の高め方を理解し、応用する力が身に付いている。
授業計画	1 ガイダンス：全体会 学科長挨拶（担当：川嶋） 各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員） 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・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、自分たちに何ができるかを考える。 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） 日本の食文化を理解する。備前焼以外の全国の産地や焼き物の分類を理解する。 9 備前焼を体験する①（担当：川嶋） 備前焼のお茶盃で自らお抹茶を点ててみて、備前焼の良さを体験する。 10 備前焼を体験する②（担当：川嶋） 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。 11 メニュー開発のノウハウと食器選びのコツを学ぶ（担当：川嶋・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 器による見た目の美味しさへの影響を学ぶ（担当：川嶋） 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。 13 備前焼振興活動の事例紹介とBizenDA0の取り組みについて①（担当：川嶋）（PBL） web3の哲学と概要を学ぶ。

	web3テクノロジーを活用したBizenda0の備前焼振興活動の仕組みを理解し、参加できる準備を行う。 ウォレットとDiscordのアカウント設定を行う。（PC・スマホを両方持参すること） 1 4 外食産業に関わるメタバース活用（担当：川嶋・ゲスト講師）（PBL） メタバースの作り方を学び、外食産業におけるメタバース活用の仕方を考えてみる。 ウォレットとDiscordのアカウント設定を行う。（PC・スマホを両方持参すること） 1 5 メタバース実践演習（担当：川嶋・ゲスト講師）（PBL） メタバースの作り方を学び、自身でメタバース空間を作れるようになる。 〈TQ〉 備前焼のファンと作家さんが交流できるメタバース空間はどうあるべきか？
到達目標・基準 C評価になる基準	B：ワークに取り組み、自分の意見を書くことができる。また、行動に移すことができる。 ○C：備前焼振興を自らが行うため、体験・学修して知識を身に付け、資料を作ることが出来る。 ◎D：フードコーディネートによる付加価値の高め方を理解している。
事前・事後学習	事前学習：次の講義内容について今までに修得した基礎科目の中から関連項目を調べてまとめる。（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。 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：ワークへの積極性や受講態度を評価する B・○C：レポートや課題を評価する 提出物 50%、授業への積極性、受講態度 50% 成績評価は上記の配分で配点する。
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、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、PBL	PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択 主要科目：○
担当教員			
井部奈生子			
ナンバリング：N39C57			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ■D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はビューティ・ウェルネス業界で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習も含めて学ぶ。 (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。 (学習成果) ○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、自ら課題を挙げることができる。 ◎D：ビューティ&ウェルネスモデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。 〈TQ〉付加価値を付けて顧客にアピールするために必要なことは何か？
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） 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。 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。 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。 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） 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 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 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 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 11 履修モデル別講座⑤（PBL）（ゲスト講師が講演 担当井部） 運動・スポーツ時の食事内容と摂取のタイミングに加え、付加価値をつけて食品を顧客にアピー

	12 ルする方法を学ぶ。 履修モデル別講座⑥（PBL）（ゲスト講師が講演 担当井部） 運動・スポーツに関わる栄養補給について情報収集を行う。相手に合わせた栄養マネジメントの特徴を学び、顧客にアピールするために必要なことを知る。 13 履修モデル別講座⑦プレゼンテーション（ICT:Classroom、PBL）（担当井部） ビューティ&ウェルネス分野の情報収集を行い、興味のある商品を検討する。プレゼンテーション用にPowerPointを作成する。 14 履修モデル別講座⑧（ICT:Classroom、グループワーク、PBL）（担当井部） ビューティ&ウェルネス分野で興味のある商品をプレゼンテーションする。 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
到達目標・基準 C評価になる基準	○C：それぞれの業種や分野において現状の検証をし、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	○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、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業

講義科目名称： 編入学ゼミ

授業コード： 3631

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 主要科目：○
担当教員			
吉川尚志			
ナンバリング：N39C58			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー □A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 ■E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、編入学に必要な知識や技術を学ぶ。 (授業目標) 早期に自身の進路希望を明確にし、それに向かって準備して合格するだけでなく、知識の拡充を目標とする。 (学習成果) ◎E：自身の目標（目標校）を設定し、それに向けて十分な準備ができています。
授業計画	第1回 ガイダンス：全体会 学科長挨拶(担当:川嶋) 各回の授業内容やスケジュールの確認(担当:専任教員全員) 就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと(担当:キャリアセンター) 第2回 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会 学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・井部・狩野・橋詰・谷口） 第3回 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴① ：全体会 特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部） 学外実習についての説明・連絡を受ける。 第4回 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴② ：全体会 特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山） 学外実習についての説明・連絡を受ける。 第5回 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③ ：全体会 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野） 学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。 第6回 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス ：全体会 学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・井部・橋詰・谷口） 第7回 履修モデル別講座① ：分科会（モデル別：編入） 進学を希望する分野、学校についての情報収集をして学習計画の作成をする。（担当：吉川） 第8回 履修モデル別講座② ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第9回 履修モデル別講座③ ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第10回 履修モデル別講座④ ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第11回 履修モデル別講座⑤ ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第12回 履修モデル別講座⑥ ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第13回 履修モデル別講座⑦ ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第14回 履修モデル別講座⑧ ：分科会（モデル別：編入） 学科試験、小論文など編入試験に必要な対策を行う。（担当：吉川） 第15回 履修モデル別講座⑨ ：分科会（モデル別：編入） 編入に向けた準備状況を確認して今後のさらなる対策、学習計画を作成する。（担当：吉川）
到達目標・基準	◎E：自身の目標（目標校）を設定し、それに向けて行動できている。

C評価になる基準	
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。 また、学生により目標が異なるので、適宜面談を行い不足点のアドバイスや質問を受ける。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎E：学外実習準備講座の講義貢献度および編入学の活動状況から総合的に判断する。 講義の貢献度50% 活動状況50%の配分で評価する。
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。また、適宜時間外に指導を行うので積極的に参加してください。
アクティブ・ラーニング、PBL	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択 主要科目：○
担当教員			
沼田卓也			
ナンバリング：N39C59			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ☐ A：他者と協力して共に創り上げる力 ☐ B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ☒ C：目標と計画を立てて課題を解決する力 ☒ D：知識を活かして考える力 ☐ E：学んで理解する力
------	---

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、一般企業に就職するために必要な知識や技術を演習などを通して学ぶ。 (授業目標) 学外実習の準備や就職活動の準備を通して、企業活動を理解し、分析・発見を通して、自分の意見を確立することができるようになる。 (学習成果) ○C：目標とするキャリア選択に向けて、計画的かつ自主的に自己理解を進めることができ、自己の課題を発見できる。 ◎D：企業活動を理解し、収集した企業情報の中から目的に合った分析をし、自己との照らし合わせができる。
----------------------------------	---

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 自分を表現する（グループワーク） 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。 9 模擬面接ロールプレイング①（グループワーク、PBL） 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。 (TQ) 企業は、新入社員に何を求めているのか 10 模擬面接ロールプレイング②（グループワーク、PBL） 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。 11 模擬面接ロールプレイング③（グループワーク、PBL） 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。 12 模擬面接ロールプレイング④（グループワーク、PBL） 架空設定の企業に対し、企業役と学生役に分かれ、模擬面接を実施する。役は随時交換し「企業側の視点」を体感し、自身の表現に役立てる。 13 企業の経営視点を知る 1（グループワーク） 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
------	--

	14 索する。 企業の経営視点を知る 2（グループワーク） 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。 15 人を育てるとは？人事の仕事を知る（グループワーク） 企業が人を育てる際に気を付けていることは何かを知り、人材育成の視点から企業の見方や考え方を探る。
到達目標・基準 C評価になる基準	○C：目標とするキャリア選択に向けて、計画的かつ自主的に自己理解を進めることができる。 ◎D：企業活動を理解し、収集した企業情報の分析ができる。
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。（60分） 事後学習：授業で学習・体験した事や、クラスメンバーとの交流から得たことを、指定の記録方法にて毎回記録に残す。（60分）
指導方法	講義形式と個人ワーク・グループワークを併用しながら行う。 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：ワークへの取り組み姿勢を評価する。課題内容を評価する。 ◎D：課題内容を評価する。 課題内容50%、授業への貢献度、積極性、受講姿勢50%
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。
アクティブ・ラー ニング、PBL	グループワーク・PBL

講義科目名称： 食物栄養科プロジェクト演習B（東京島企画） 授業コード： 3981

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			
村木桂子			
ナンバリング：N310C61			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 企業（自治体）等の今日的課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。指定するプロジェクトに参加して連携先の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず夏期もしくは春期休暇期間中にも実施することがある。 （授業目標） 社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。
授業計画	1 プロジェクトマネジメント研修（ゲスト講師） プログラムの意義、目的についての説明をおこなう。 （課題の理解・探究、課題に纏わる調査・理解、企業・地域理解） 参加メンバー紹介、プログラムスケジュール、具体的なゴールのイメージを共有する。 2 訪問企業の発表、訪問順序の決定（ゲスト講師） 訪問先を確認し、自分たちが先方に尋ねてみたいこと（働くこととはどういうことか、進路を決めるときにどのようなことを軸としたのか、学生時代の過ごし方など）を考え、今後の取り組みに備える。 3 質問内容の作成（個人作業→グループワーク）（ゲスト講師） 企業に聞きたいことを整理し、まとめ、尋ねかたについて話し合う。 4 質問内容の作成（グループワーク）（ゲスト講師） 課題解決案の初期案を作成する。 講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。 5 企業訪問①（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。 6 企業訪問②（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。 7 振り返り①（ゲスト講師） 実際に初めて訪問して感じたこと、学び得たことをお互いに発表し合う。 何ができて、何ができなかったのかを確認する。 講師からアドバイスを受け、次回に向けてすべきことは何か、討議する。 8 キャリアとは何か（ゲスト講師） 講師の講義（キャリアについて）を聞き、学んだことを活かして今後の取り組みに備える。 次の企業訪問に向けて、質問を考える。 現地調査や確認をおこなう。 9 企業訪問③（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。 10 企業訪問④（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。 11 振り返り②（ゲスト講師） 3、4回目の企業訪問で感じたこと、学び得たことをお互いに発表し合う。 成長した点があったか、今後の課題を確認する。 今後に向けてすべきことは何か討議し、ブラッシュアップをはかる。 講師からアドバイスを受け、今後のプレゼンテーションに向けての準備をする。 12 振り返り③（ゲスト講師） 企業訪問で感じたこと、学び得たことを整理し、掘り下げる。

	計画案をまとめ、実現し、結果についての調査・分析をまとめる。 講師からアドバイスを受け、この後の取り組みに備え、プレゼンテーションの準備をする。 13 プレゼンテーション実施①（ゲスト講師） 課題の解決案を企業や自治体に対して発表する。 14 プレゼンテーション実施②（ゲスト講師） 課題の解決案を学内や来校者に対して発表する。 15 報告会（授業内・外にて実施予定）とふりかえり（ゲスト講師） 活動の結果を分析し、感じたこと、学び得たことをお互いに発表し合う。 活動全体のふりかえりを行い、あらためて自分たちのキャリア、生き方について考えをまとめ、整理する。
到達目標・基準 C評価になる基準	実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。 ◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために最後までチームに貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。（30分）
指導方法	産学（官）連携によるPBL型授業である。連携先企業、自治体等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告（発表）までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に実際に足を運んで活動する日もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。 授業は原則として、パワーポイントやプリントを使用しての講義と、個人ワーク、グループワークで進められる。授業で学び、考え、計画をたてて実行し、それらをふりかえって次の授業に臨むという一連の流れである。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し決められたプログラムを修了することで、評価する。 ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 ○B：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	必要に応じて提示する
参考書	それぞれのプロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する
履修上の注意	*参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会がある日には必ず参加すること。 *放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もあるので注意すること。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる場合がある。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科プロジェクト演習B（ホテル企画） 授業コード： 3982

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：選択
担当教員			
澁木祥子、吉田涼平			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） この授業は、企業の課題解決を目的としたPBL型授業である。大学の一般的な授業では得られない「実社会での実践的な経験」を提供する。受講者は、企業が直面する課題に対する解決策を提案するため、グループで活動を行い、一般的な企業が行う営利目的のプロジェクトがどのように進行するかを体験する。所定の成果を達成することで、単位を修得できる授業である。 （授業目標） 企業の担当者と直接コミュニケーションをとり、実社会の現実を体感することで、社会人としての第一歩を踏み出す基盤を築く。 グループ活動を通じて、自身の得意分野や改善すべき課題に気付き、自己認識を深める。 チームでの活動を通じて協働スキルや問題解決力を向上させる。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、自発的な行動力を発揮してプロジェクトを成功に導くことができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて主体的に役割を全うすることができる。
---	---

授業計画	1 プロジェクトマネジメント研修 プログラムの意義、目的についての説明をおこなう。 （課題の理解・探究、課題に纏わる調査・理解、企業・地域理解） 参加メンバー紹介、プログラムスケジュール、具体的なゴールのイメージを共有する。 2 企業（自治体）より、提示された課題の説明 企業が抱える問題（現状把握）とそれに伴う課題を担当者から直接お話しいただくことで、自分事として捉えて今後の取り組みに備える。 3 企業（自治体）より、提示された課題の検討（グループワーク） 企業が抱える問題（現状把握）とそれに伴う課題について、グループで討論し、課題解決の為に解決策を出し合う。 4 課題解決案の作成（グループワーク） 課題解決案の初期案を作成する。 講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。 5 課題解決案の発表 課題解決案の初期案を発表する。 6 フィールドワーク・実施1 課題解決初期案をもとに、実際に現地調査をする。 7 課題解決案の検討1（グループワーク） 現地調査の内容をまとめ、ディスカッションを通じて、課題解決策をブラッシュアップする。 8 中間報告会1 各自取組中の状況報告を行い、取り組むべき方向性について企業からアドバイスをいただく。 9 課題解決案の見直し（グループワーク） 講義、資料検索やディスカッションなどを通して課題解決案の目的、内容等を見直す。 10 フィールドワーク・実施2 課題解決案が実際に実現可能な解決案となるか、現地調査や確認を行う。 11 課題解決案の検討2（グループワーク） 現地調査の内容をまとめ、ディスカッションを通じて、課題解決案をブラッシュアップする。 12 中間報告会2 進捗確認、必要に応じて企業からアドバイスをいただく。 13 課題解決案の実現（グループワーク） 課題解決案をまとめ、それを実現し、結果についての調査・分析をまとめる。 14 プレゼンテーション・フィールドワーク・実施 課題の解決案を企業に対して発表する。
------	---

	15 報告会（授業内・外にて実施予定）とふりかえり 結果を調査・分析し、報告書を産学（官）連携先へ提出・評価を受ける。 活動全体のふりかえりをする。
到達目標・基準 C評価になる基準	実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。 ◎A：課題内容とチーム全体の状況を理解し、自発的な行動力を発揮してプロジェクト成功に貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて役割を全うすることができる。
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。（30分）
指導方法	産学（官）連携によるPBL型授業である。連携先企業、自治体等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に伺っての活動もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。 授業は原則として、パワーポイントやプリントを使用しての講義と、個人ワーク、グループワークで進められる。授業で学び、考え、計画をたてて実行し、それらをふりかえって次の授業に臨むという一連の流れである。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで、評価する。 ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する ○B：課題提出・貢献度および成果発表で評価する 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	必要に応じて提示する
参考書	授業時に、必要に応じて提示する
履修上の注意	*参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会に必ず参加すること。 *放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もある。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる場合がある。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科プロジェクト演習 B（韓国PBL） 授業コード： 3984

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			
中村公子、石田毅、松井恵美子、姜瑢嬉			
ナンバリング：N310C61			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容）課題解決に向けて「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。ホスピタリティをテーマに、夏期休暇を利用して韓国を舞台にプロジェクトを展開する。両国の違いを検証し、グローバルなホスピタリティを提供できる提案を行う。前期における日本での事前学習を経て、韓国では誠信女子大学で語学やK-Beauty等の様々な研修を受けたり、実際に各自のテーマに沿ったホスピタリティを体験したりすることによって学びを深める。さらに、韓国人学生との交流を通して考え方や求めているものの違いを知り、課題解決のための糸口を探る。 （授業目標） グローバルな視点からのホスピタリティ提供するためのティップスを提案することを目標に、まずは自国および韓国の事例を探り、そこから垣間見られる違いを検証する。韓国人学生の協力を得ながら、多角的かつ現実的な解決案を提示する。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。 ○C：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。
--	---

授業計画	1 オリエンテーション、課題理解 プログラムの意義・目標の共有、課題の理解、グループ作り、スケジュール説明、注意事項 他 2 テーマ策定（グループワーク）、韓国事情理解 テーマ策定、韓国語・韓国事情について学びを進める 3 現状分析（グループワーク）、韓国事情理解 グループごとに各テーマにおける日本と韓国の現状を分析する 4 現状分析、提案内容の作成（グループワーク） 引き続き現状分析を行い、各グループごとに日本から見た提案を作成する 5 中間報告会（プレゼンテーション）、渡航準備 各グループごとに取組中の状況報告を行い、関連各署からアドバイスをいただきながら、提案内容をブラッシュアップする 6 現地研修（2週間）、課題解決案作成・発表（グループワーク・プレゼンテーション） フィールドワークやアウティングを通して現地の実態を調査する。現地の学生と課題解決に向けたディスカッションを行い、協働で最終案を作成・発表する 7 提案の実践 日韓交流ボランティアに参加し、解決案として提案したホスピタリティを実践する 8 振り返り、TOITA Fes発表準備 これまでの経過を振り返り、プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回しながら進められたかどうかを検証する。Fesでの発表（展示）の準備をおこなう 9 TOITA Fes発表 ※プロジェクトの内容によって変更することがある
------	--

到達目標・基準 C評価になる基準	課題解決に向けて多くの事例を検証し、多様に複雑な価値観に触れることに努める。国の垣根を超えた協働の学びに積極的に参加し、自らの課題解決案を提案することができる。 ◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、チームで協力し合いながら成果実現にむけて最後まで貢献することができる。 ○C：現地での研修がより成果の高いものになるよう、自らの事前学習目標やスケジュールを計画・立案し実行できる。
---------------------	--

事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの情報収集を行う。定期的な韓国語学習は必須。（30分）
---------	---

指導方法	連携先大学および企業、団体等の協力のもと実施するPBL型授業である。個人およびグループでの活動が基本。課題解決案の提示に向けて、韓国語や韓国事情とともに各自のテーマに沿った事例を収集し検証する。夏期の韓国での研修に向けて、前期には学内で事前の学習を行う。帰国後はTOITA Fesで成果を発表する。
------	--

	フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜フィードバックする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで評価する ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 ○C：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	なし
参考書	プロジェクトによって異なるため、それぞれのプロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する。
履修上の注意	*「プロジェクト演習」の授業名で複数のプロジェクトが展開する。それぞれの実施概要は、開講期間中に都度説明会内で発表する。参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会に必ず参加すること。 *放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もある。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる。 *履修登録はプロジェクト終了後に登録となる。担当教員の指示にしたがうこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科プロジェクト演習B（スイーツ） 授業コード： 3985

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			
ナンバリング：N310C61			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。このプロジェクトでは、原料の調達から開発、加工、販売までを手がけている食品メーカーの業務を一通り経験しながら、企業の課題解決に取り組むPBL授業である。その過程を通して、自身の得意なことや好きな事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。具体的には品質にこだわったナッツやドライフルーツを使って、ジェラート開発を行い、販売する事で、価値ある商品開発やその価値の伝え方を体験する。 （授業目標） フードビジネスの一連の流れを体験することで、自分のやりたい事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。 （学習成果） ◎A：チームとして高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。 ○B：自身のやりたい事を明確に決め、それに向けてのステップを設定し、取り組むことで、成長実感を感じることが出来る。 C：目標と現状のギャップから課題を見つけ、優先順位を付けて、取り組むことが出来る。
---	--

授業計画	1 オリエンテーション（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・授業開始前に授業概要と目標の説明会あり（金鶴食品社員様来校予定） ・やりたい事を見つける ・経営理念を理解する ・商品開発の手順を理解する 2 プロジェクトマネジメント研修（川嶋） 「課題の理解・深堀」と「課題に纏わる現状調査・理解」、「連携企業・地域理解」の必要性を学ぶ 3・4 商品のコンセプトを決める（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・商品の試食会（ハスキージェラートの販売商品と金鶴食品のナッツを組み合わせて試食など） ・コンセプト決定 5・6 店舗見学および商品開発（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・商圈および客層を調査する ・売り場を確認する ・店舗スタッフへのヒアリング ・原料の選定 7 試作品の確認およびメーカー様との打ち合わせ（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・試作品の試食・メーカーのスタッフの意見の分析 ・家族や友人へのリサーチ結果の分析（商品名からのみイメージしてどれが食べてみたいか） ・改善提案をまとめる ・デザインを考案する ・ハスキージェラートのスタッフとの打ち合わせ（zoom） ・社長プレゼンの準備 8 中間発表（川嶋） ここまでの活動の内容をまとめ、発表する 9・10 商品提案（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・改善商品の試食・確認（前週の金曜くらいに授業外で試食） ・金鶴食品社長様へプレゼン（八潮工場にて直接） ・デザインの依頼 11 デザインの決定（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・デザインの候補から商品を決定 ・販売戦略策定 12・13 実地販売（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・販売体験
------	--

	その他 活動報告発表会（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・活動を省察し、まとめて発表する ・自己分析レポートを作成して提出 その他 実地販売（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） 夏季休暇期間中に再度実地販売（予定） 14・15 TOITAFes成果発表（川嶋） TOITAFesにて、成果を発表します。開発商品の販売をする可能性もあります。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：チームの目標を達成するために自分が貢献しようとする姿勢がある。 ○B：自身のやりたい事を考え、それに向けて取り組もうとする姿勢がある。 C：目標と現状を把握し、目標達成に向けて取り組もうとする姿勢がある。
事前・事後学習	事前学習：関係する企業や商品について事前に情報を集めておくこと。（30分） 事後学習：毎回の授業後には、気がついたことをまとめ、レポートを作成し、提出すること。（30分）
指導方法	産学連携によるPBL型授業である。セブンイレブン・ジャパンでエリアマネージャーなどを長年経験してきた実務家のゲスト講師による直接指導により進め、連携先企業協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までの原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に出向いての活動もある。 フィードバックの方法：連携先やゲスト講師・担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎A：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する ○B：最終授業での自己分析レポートで評価する C：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する 毎授業後に気づいたことをまとめたレポートを提出 50% 授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 30% 自己分析レポート 20%
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	・授業時間外（夏休み期間中等）での販売体験も予定していますので、参加できる方が履修してください。 ・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。 ・積極的に発言し、行動することを心がけてください。 ・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、代表者に選出された場合はプレゼンテーションを行うこと。 ・TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科プロジェクト演習B（弁当開発） 授業コード： 3986

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、中村和由			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 企業等の今日的課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。プロジェクトに参加して連携先企業の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず、TOITA Fes（後期）、スーパーマーケットトレードショー（春期休暇期間）にも活動する。 （授業目標） 社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果達成に向け、率先してチームに貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、最後までやり遂げることで自己実現を図ることができる。
---	--

授業計画	1 プロジェクトマネジメント研修（全プロジェクト） ・課題の理解と深堀、課題に纏わる現状調査・理解、連携企業・地域理解 2・3 オリエンテーション ・ 課題の理解 ・プログラムの意義と目的、参加メンバー紹介とグループ作り、スケジュール説明、注意事項 - 他 ・連携先企業からの課題説明 4・5 課題解決案の作成（グループワーク） ・講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。 - 企画書および献立作成など 6・7 課題解決案の作成（グループワーク） ・ 中間報告会（プレゼンテーション） ・課題解決案として、企画書ならびに献立作成などについてまとめる ・課題解決案の状況報告を行う。 - 取り組むべき方向性について連携先からアドバイスをいただき、解決案をブラッシュアップする 8・9 課題解決案の実現（グループワーク） ・課題解決案をまとめ、それを実現し、結果の調査・分析をまとめる。 - 献立の調理試作、評価・分析を含む 10・11 課題解決案の実現（グループワーク） ・前回の評価・分析より、再考した課題解決案を実現し、結果の調査・分析をまとめる。 - 献立の調理試作、評価・分析を含む 12・13 課題解決案の実現（グループワーク） ・ 結果報告会と振り返り（プレゼンテーション） ・前回の評価・分析より、課題解決案をさらにブラッシュアップして実現化し、結果の調査・分析をまとめる。 - 献立の調理試作、評価・分析を含む ・結果報告、連携先の評価を受ける。 - このプロジェクトでの学習および活動全体の振り返りをする。 14・15 TOITA Fesへの参加 ・本プロジェクトの活動ならびに成果報告、成果物の出展など ※具体的な参加方法はプロジェクト内で検討
------	--

到達目標・基準 C評価になる基準	実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。 ◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために最後まで貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回し、最後までやり遂げることができる。
---------------------	--

事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後の振り返り、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動も含まれる。（30分）
---------	---

指導方法	産学官連携によるPBL型授業である。連携先企業等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に
------	--

	伺っての活動もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで、評価する。 ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する ○B：課題提出・貢献度および成果発表で評価する ※TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となるため、それらの活動内容が成績評価にも含まれる。 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	なし
参考書	プロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する
履修上の注意	オリエンテーション期間中に、プロジェクト演習全体の説明会を行う。説明会終了後、相談期間、面談期間を経て、履修者が決定する。履修希望者は説明内容をよく確認し、申請および履修登録を行うこと。 *活動は、原則、前期の火曜日4・5時限（2コマ連続）であるが、学外での活動などで変更となることもある。 *前期終講以降、夏期休暇、後期期間中、春期休暇の活動が含まれる。 *TOITA Fesへの参加は必須。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費等は参加者の負担となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（東京島 授業コード： 3901
企画）

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			
村木桂子			
ナンバリング：N310C61			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 企業（自治体）等の今日的課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。指定するプロジェクトに参加して連携先の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず夏期もしくは春期休暇期間中にも実施することがある。 （授業目標） 社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。 ◎C：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。		
授業計画	1	プロジェクトマネジメント研修（ゲスト講師） プログラムの意義、目的についての説明をおこなう。 （課題の理解・探究、課題に纏わる調査・理解、企業・地域理解） 参加メンバー紹介、プログラムスケジュール、具体的なゴールのイメージを共有する。	
	2	訪問企業の発表、訪問順序の決定（ゲスト講師） 訪問先を確認し、自分たちが先方に尋ねてみたいこと（働くこととはどういうことか、進路を決めるときにどのようなことを軸としたのか、学生時代の過ごし方など）を考え、今後の取り組みに備える。	
	3	質問内容の作成（個人作業→グループワーク）（ゲスト講師） 企業に聞きたいことを整理し、まとめ、尋ねかたについて話し合う。	
	4	質問内容の作成（グループワーク）（ゲスト講師） 課題解決案の初期案を作成する。 講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。 自分たちで訪問先にアポイントを取る（話し方、何を尋ねるべきなのか、確認すべきことがらは何か）。 名刺交換の練習をする。 経路の確認等をおこなう。	
	5	企業訪問①（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。	
	6	企業訪問②（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。	
	7	振り返り①（ゲスト講師） 実際に初めて訪問して感じたこと、学び得たことをお互いに発表し合う。 何ができて、何ができなかったのかを確認する。 講師からアドバイスを受け、次回に向けてすべきことは何か、討議する。	
	8	キャリアとは何か（ゲスト講師） 講師の講義（キャリアについて）を聞き、学んだことを活かして今後の取り組みに備える。 次の企業訪問に向けて、質問を考える。 現地調査や確認をおこなう。	
	9	企業訪問③（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。	
	10	企業訪問④（ゲスト講師） 案をもとに、実際に現地へ赴く。 企業を訪問&インタビューする。	
	11	振り返り②（ゲスト講師） 3、4回目の企業訪問で感じたこと、学び得たことをお互いに発表し合う。	

	成長した点があったか、今後の課題を確認する。 今後に向けてすべきことは何か討議し、ブラッシュアップをはかる。 講師からアドバイスを受け、今後のプレゼンテーションに向けての準備をする。 12 振り返り③（ゲスト講師） 企業訪問で感じたこと、学び得たことを整理し、掘り下げる。 計画案をまとめ、実現し、結果についての調査・分析をまとめる。 13 講師からアドバイスを受け、この後の取り組みに備え、プレゼンテーションの準備をする。 プレゼンテーション実施①（ゲスト講師） 課題の解決案を企業や自治体に対して発表する。 14 プレゼンテーション実施②（ゲスト講師） 課題の解決案を学内や来校者に対して発表する。 15 報告会（授業内・外にて実施予定）とふりかえり（ゲスト講師） 活動の結果を分析し、感じたこと、学び得たことをお互いに発表し合う。 活動全体のふりかえりを行い、あらためて自分たちのキャリア、生き方について考えをまとめ、整理する。
到達目標・基準 C評価になる基準	実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。 ◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために最後までチームに貢献することができる。 ◎C：プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。（30分）
指導方法	産学（官）連携によるPBL型授業である。連携先企業、自治体等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告（発表）までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に実際に足を運んで活動する日もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。 授業は原則として、パワーポイントやプリントを使用し、講義と、個人ワーク、グループワークで進められる。授業で学び、考え、計画をたてて実行し、それらをふりかえって次の授業に臨むという一連の流れである。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し決められたプログラムを修了することで、評価する。 ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 ◎C：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	必要に応じて提示する
参考書	それぞれのプロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する
履修上の注意	*参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会がある日には必ず参加すること。 *放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もあるので注意すること。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる場合がある。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（ホテル 授業コード： 3902
企画）

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1	1	食専：選択
担当教員			
澁木祥子、吉田涼平			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） この授業は、企業の課題解決を目的としたPBL型授業である。大学の一般的な授業では得られない「実社会での実践的な経験」を提供する。受講者は、企業が直面する課題に対する解決策を提案するため、グループで活動を行い、一般的な企業が行う営利目的のプロジェクトがどのように進行するかを体験する。所定の成果を達成することで、単位を修得できる授業である。 （授業目標） 企業の担当者と直接コミュニケーションをとり、実社会の現実を体感することで、社会人としての第一歩を踏み出す基盤を築く。 グループ活動を通じて、自身の得意分野や改善すべき課題に気付き、自己認識を深める。 チームでの活動を通じて協働スキルや問題解決力を向上させる。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、自発的な行動力を発揮してプロジェクトを成功に導くことができる。 ○C：プロジェクトの目標達成に向けて主体的に役割を全うする。		
授業計画	1	プロジェクトマネジメント研修 プログラムの意義、目的についての説明をおこなう。 （課題の理解・探究、課題に纏わる調査・理解、企業・地域理解） 参加メンバー紹介、プログラムスケジュール、具体的なゴールのイメージを共有する。	
	2	企業（自治体）より、提示された課題の説明 企業が抱える問題（現状把握）とそれに伴う課題を担当者から直接お話しいただくことで、自分事として捉えて今後の取り組みに備える。	
	3	企業（自治体）より、提示された課題の検討（グループワーク） 企業が抱える問題（現状把握）とそれに伴う課題について、グループで討論し、課題解決の為に解決策を出し合う。	
	4	課題解決案の作成（グループワーク） 課題解決案の初期案を作成する。 講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。	
	5	課題解決案の発表 課題解決案の初期案を発表する。	
	6	フィールドワーク・実施1 課題解決初期案をもとに、実際に現地調査をする。	
	7	課題解決案の検討1（グループワーク） 現地調査の内容をまとめ、ディスカッションを通じて、課題解決策をブラッシュアップする。	
	8	中間報告会1 各自取組中の状況報告を行い、取り組むべき方向性について企業からアドバイスをいただく。	
	9	課題解決案の見直し（グループワーク） 講義、資料検索やディスカッションなどを通して課題解決案の目的、内容等を見直す。	
	10	フィールドワーク・実施2 課題解決案が実際に実現可能な解決案となるか、現地調査や確認を行う。	
	11	課題解決案の検討2（グループワーク） 現地調査の内容をまとめ、ディスカッションを通じて、課題解決案をブラッシュアップする。	
	12	中間報告会2 進捗確認、必要に応じて企業からアドバイスをいただく。	
	13	課題解決案の実現（グループワーク） 課題解決案をまとめ、それを実現し、結果についての調査・分析をまとめる。	
	14	プレゼンテーション・フィールドワーク・実施 課題の解決案を企業に対して発表する。	

	15 報告会（授業内・外にて実施予定）とふりかえり 結果を調査・分析し、報告書を産学（官）連携先へ提出・評価を受ける。 活動全体のふりかえりをする。
到達目標・基準 C評価になる基準	実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。 ◎A：課題内容とチーム全体の状況を理解し、自発的な行動力を発揮してプロジェクト成功に貢献する。 ○C：プロジェクトの目標達成に向けて役割を全うする。
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。（30分）
指導方法	産学（官）連携によるPBL型授業である。連携先企業、自治体等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に向っての活動もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。 授業は原則として、パワーポイントやプリントを使用しての講義と、個人ワーク、グループワークで進められる。授業で学び、考え、計画をたてて実行し、それらをふりかえって次の授業に臨むという一連の流れである。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで、評価する。 ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する ○C：課題提出・貢献度および成果発表で評価する 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	必要に応じて提示する
参考書	授業時に、必要に応じて提示する
履修上の注意	*参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会に必ず参加すること。 *放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もある。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる場合がある。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる場合がある。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（オーベ 授業コード： 3903
ルジュ）

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			
安東徳子、松井恵美子、中村晴菜、狩野恭子			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 企業（ホテル業界）（自治体）等の課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。指定するプロジェクトに参加して連携先の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず夏期休暇期間中にも実施することがある。 （授業目標） ラグジュアリーホテル業界と一緒にプロジェクトを実施する授業である。ラグジュアリーホテルのホスピタリティを学ぶだけでなく周辺地域についても学びを深めるものである。社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、最後までやり遂げることで自己実現を図ることができる。		
授業計画	1	プロジェクトマネジメント研修 プロジェクトマネジメントについて	
	2	オリエンテーション グループワーク、ディスカッション、PBL型授業 プログラムの意義・目的について、参加メンバー紹介とグループ作り、スケジュール説明、注意事項など	
	3	課題の理解① グループワーク、ディスカッション、PBL型授業 スモールラグジュアリーとは	
	4	課題の理解② グループワーク、ディスカッション、PBL型授業 スモールラグジュアリーのホスピタリティとは	
	5	課題の理解③ グループワーク、ディスカッション、PBL型授業 スモールラグジュアリーにかかわる仕事について	
	6	課題の理解 企業からの課題の説明	
	7-10	課題解決案の作成 資料検索やディスカッションを通して課題解決案を作成する。献立作成および調理試作などを含む。（3～4回）	
	11	中間報告会（プレゼンテーション） 各自取組中の状況報告を行い、取り組むべき方向性について連携先からアドバイスを頂き解決案をブラッシュアップする。	
	12-14	課題解決案の実現 課題解決案をまとめ、それを実現し結果について調査・分析をまとめる。調理試作、評価、分析を含む。商品を決定する。（3回～4回）	
	15	結果報告と振り返り 結果の報告をし、連携先の評価を受ける。活動全体の振り返りをする。	
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために最後まで貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、最後までやり遂げることができる。		
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提供内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後の振り返り、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。（30分）		
指導方法	連携先企業の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。		

アセスメント・成績評価の方法・基準	◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する ○B：課題提出・貢献度および成果発表で評価する 課題提出、貢献度 50% 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど）50%
テキスト	なし
参考書	必要に応じて掲示する。
履修上の注意	TOITAプロジェクト演習は定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。 ＊放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇の活動が含まれる場合もある。 ＊学内選考がある。 ＊プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる。 ＊グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる。 ＊履修登録はプロジェクト終了後に登録となる。担当教員の指示にしたがうこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	フィールドワーク、グループワーク、プレゼンテーション、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習 A（沖縄名産 1） 授業コード： 3904

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野、有田りな、江原数彦、中村和由			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。このプロジェクトでは、沖縄本部町の地域創生+SDG sの問題を現地の高校と交流を持って一緒に課題解決に取り組む産官学・高大連携PBL授業である。その過程を通して、メニュー開発・商品開発の手順・進め方を経験する。具体的には沖縄本部町の観光客がそれを目的に来てくれるような名物料理やお土産を開発し、広報・販売戦略を考える。採用チームは「食物栄養科TOITAプロジェクト演習 A（沖縄名産2）」へ進み、夏休み期間中に実際に沖縄で販売をする。 （授業目標） メニュー開発・商品開発の一連の流れを体験することで手順と進め方を理解する。 （学習成果） ◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。 ○B：困難なことや失敗にめげることなく、主体的かつ前向きに行動して最後までやり遂げることが出来る。 C：地域の課題を理解し、それを解決するメニュー開発または商品開発を進めることが出来る。
----------------------------------	---

授業計画	1 オリエンテーション ・授業開始前に授業概要と目標の説明会（連携先官庁来校予定）を実施し、面談により履修者を選出します ・自己紹介を行いチームメンバーについて理解し合う ・課題の詳細と手順を理解する ・沖縄アンテナショップへ見学に行き、沖縄の名産や特徴について学ぶ ・高校生とのZOOM打ち合わせ① 2 プロジェクトマネジメント研修 「課題の理解・深堀」と「課題に纏わる現状調査・理解」、「連携企業・地域理解」の必要性を学ぶ 3・4 前提条件と制限条件を整理 ・前提条件と制限条件を整理して提出し、クライアントに確認したい事を質問する ・沖縄について調べた事をシェアしあう ・企業様との打ち合わせ① 5・6 商品案提出1回目 ・商品案を提案理由と共に発表して意見交換する ・高校生とのZOOM打ち合わせ② 7 商品案提出2回目 ・家で試作後の商品案を再度提出する⇒試作写真と共に、改善した点や変更した点を発表し意見交換をする ・クライアントからメールにて意見をいただき、翌週までにレシピと発注量を確定して提出 8 中間発表 これまでの活動をまとめ、中間発表を行う 910 試作1回目 ・実際に調理を行い、調理工程や原価などに問題点がないか確認する ・意見交換を行い、改善案をまとめ、次回試作するレシピを提出する ・高校生とのZOOM打ち合わせ③ 1112 試作2回目 ・実際に調理を行い、調理工程や原価などに問題点がないか再度確認する ・意見交換を行い、より良い改善案をまとめる ・最終提案するコンセプト・レシピ・原価を記載したプレゼン資料を授業後に提出する ・クライアントの意見を聞き、販売商品の選定を行う ・企業様との打ち合わせ② 1314 レシピ提案プレゼンテーションと商品決定 ・最終レシピ通りに調理を行い、チームごとに提案をクライアントへプレゼンテーションする ・クライアントに採用商品を決定していただく ・企業様にご来校いただき打ち合わせ③ 15 前期まとめ
------	--

	・PJを通して学んだこと、成長したことを省察し、意見交換する ・沖縄現地研修へ進むチームは役割分担やスケジュールの確認 ・高校生とのZOOM打ち合わせ④ その他 TOITAFes成果発表 TOITAFesでは成果をまとめ、発表するので、「食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄名産2）」に進まなかった学生も手伝う
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い目標を設定することができ、自分が貢献しようとする姿勢がある。 ○B：途中で投げ出すことなく、最後までやり遂げる姿勢がある。 C：地域の課題を理解し、それを解決するメニュー開発または商品開発に取り組む姿勢がある。
事前・事後学習	事前学習：沖縄の食文化・観光の特徴について事前に情報を集めておくこと。（30分） 事後学習：毎回の授業後には、課せられた課題に取り組み、期限までに提出すること。課題がない場合は、授業内容を整理しておくこと。（30分）
指導方法	産官学・高大連携によるPBL型授業である。本部町役場・本部町観光協会・もとぷらす（企業）・沖縄県立本部高校・その他企業様協力のもと実施する。Zoomを活用し、実際に商品化できるよう、遠隔会議で話し合いながら進めていく。グループ活動が基本となり、とチームでメニュー開発・商品開発を行う。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎A：授業態度およびチームへの貢献度で評価する。 ○B：授業態度およびチームへの貢献度および提案された商品や販売戦略案等の内容で評価する。 C：課題提出状況で評価する。 課題提出 70% 授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 30%
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	・商品案が採用された優勝チームのみ沖縄現地研修に進み、販売や広報活動を実際に行います（食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄名産2）の単位となる）。夏休み期間中の沖縄現地研修（12泊13日）となりますので、選出されたら参加できる方が履修してください。沖縄現地研修の航空券の代金は学校で負担しますが、宿泊（約72000円）や食費とその他交通費などは学生の自己負担となります。 ・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。 ・積極的に発言し、行動することを心がけてください。 ・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、「食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄名産2）」に進まなかった学生も手伝うこと。 ・TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（スイー ツ） 授業コード： 3905

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N310C61			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
------	--

授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。このプロジェクトでは、原料の調達から開発、加工、販売までを手がけている食品メーカーの業務を一通り経験しながら、企業の課題解決に取り組むPBL授業である。その過程を通して、自身の得意なことや好きな事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。具体的には品質にこだわったナッツやドライフルーツを使って、ジェラート開発を行い、販売する事で、価値ある商品開発やその価値の伝え方を経験する。 （授業目標） フードビジネスの一連の流れを体験することで、自分のやりたい事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。 （学習成果） ◎A：チームとして高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。 ○B：自身のやりたい事を明確に決め、それに向けてのステップを設定し、取り組むことで、成長実感を感じることが出来る。 ○C：目標と現状のギャップから課題を見つけ、優先順位を付けて、取り組むことが出来る
----------------------------------	--

授業計画	1 オリエンテーション（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・授業開始前に授業概要と目標の説明会あり（金鶴食品社員様来校予定） ・やりたい事を見つける ・経営理念を理解する ・商品開発の手順を理解する 2 プロジェクトマネジメント研修（川嶋） 「課題の理解・深堀」と「課題に纏わる現状調査・理解」、「連携企業・地域理解」の必要性を学ぶ 3・4 商品のコンセプトを決める（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・商品の試食会（ハスキージェラートの販売商品と金鶴食品のナッツを組み合わせで試食など） ・コンセプト決定 5・6 店舗見学および商品開発（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・商圏および客層を調査する ・売り場を確認する ・店舗スタッフへのヒアリング ・原料の選定 7 試作品の確認およびメーカー様との打ち合わせ（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・試作品の試食 ・メーカーのスタッフの意見の分析 ・家族や友人へのリサーチ結果の分析（商品名からのみイメージしてどれが食べてみたいか） ・改善提案をまとめる ・デザインを考案する ・ハスキージェラートのスタッフとの打ち合わせ（zoom） ・社長プレゼンの準備 8 中間発表（川嶋） ここまでの活動の内容をまとめ、発表する 9・10 商品提案（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・改善商品の試食・確認（前週の水曜日に授業外で試食） ・金鶴食品社長様へプレゼン（八潮工場にて直接） ・デザインの依頼 11 デザインの決定（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・デザインの候補から商品を決める ・販売戦略策定 12・13 実地販売（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） ・販売体験 その他 活動報告発表会（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦）
------	---

	・活動を省察し、まとめて発表する ・自己分析レポートを作成して提出 その他 実地販売（川嶋・ゲスト講師：伊藤道彦） 夏季休暇期間中に再度実地販売（予定） 14・15 TOITAFes成果発表（川嶋） TOITAFesにて、成果を発表します。開発商品の販売をする可能性もあります。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：チームの目標を達成するために自分が貢献しようとする姿勢がある。 ○B：自身のやりたい事を考え、それに向けて取り組もうとする姿勢がある。 C：目標と現状を把握し、目標達成に向けて取り組もうとする姿勢がある。
事前・事後学習	事前学習：関係する企業や商品について事前に情報を集めておくこと。（30分） 事後学習：毎回の授業後には、気がついたことをまとめ、レポートを作成し、提出すること。（30分）
指導方法	産学連携によるPBL型授業である。セブンイレブン・ジャパンでエリアマネージャーなどを長年経験してきた実務家のゲスト講師による直接指導により進め、連携先企業協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に出向いての活動もある。 フィードバックの方法：連携先やゲスト講師・担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎A：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する ○B：最終授業での自己分析レポートで評価する C：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する 毎授業後に気づいたことをまとめたレポートを提出 50% 授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 30% 自己分析レポート 20%
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	・授業時間外（夏休み期間中等）での販売体験も予定していますので、参加できる方が履修してください。 ・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。 ・積極的に発言し、行動することを心がけてください。 ・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、代表者に選出された場合はプレゼンテーションを行うこと。 ・TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（弁当開 授業コード： 3906
発）

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			
西山良子、中村和由			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 企業等の今日的課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。プロジェクトに参加して連携先企業の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず、TOITA Fes（後期）、スーパーマーケットトレードショー（春期休暇期間）にも活動する。 （授業目標） 社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果達成に向け、率先してチームに貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、最後までやり遂げることで、自己実現を図ることができる。		
授業計画	1 プロジェクトマネジメント研修（全プロジェクト） ・課題の理解と深堀、課題に纏わる現状調査・理解、連携企業・地域理解 2・3 オリエンテーション ・ 課題の理解 ・プログラムの意義と目的、参加メンバー紹介とグループ作り、スケジュール説明、注意事項 他 ・連携先企業からの課題説明 4・5 課題解決案の作成（グループワーク） ・講義、資料検索や現地調査、ディスカッションなどを通して課題解決案を作成する。 企画書および献立作成など 6・7 課題解決案の作成（グループワーク） ・ 中間報告会（プレゼンテーション） ・課題解決案として、企画書ならびに献立作成などについてまとめる ・課題解決案の状況報告を行う。 取り組むべき方向性について連携先からアドバイスをいただき、解決案をブラッシュアップする 8・9 課題解決案の実現（グループワーク） ・課題解決案をまとめ、それを実現し、結果の調査・分析をまとめる。 献立の調理試作、評価・分析を含む 10・11 課題解決案の実現（グループワーク） ・前回の評価・分析より、再考した課題解決案を実現し、結果の調査・分析をまとめる。 献立の調理試作、評価・分析を含む 12・13 課題解決案の実現（グループワーク） ・ 結果報告会と振り返り（プレゼンテーション） ・前回の評価・分析より、課題解決案をさらにブラッシュアップして実現化し、結果の調査・分析をまとめる。 献立の調理試作、評価・分析を含む ・結果報告、連携先の評価を受ける。 このプロジェクトでの学習および活動全体の振り返りをする。 14・15 TOITA Fesへの参加 ・本プロジェクトの活動ならびに成果報告、成果物の出展など ※具体的な参加方法はプロジェクト内で検討		
到達目標・基準 C評価になる基準	実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。 ◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために貢献することができる。 ○B：プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回し、最後までやり遂げることができる。		
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後の振り返り、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動も含まれる。（30分）		

指導方法	産学官連携によるPBL型授業である。連携先企業等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に伺っての活動もある。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで、評価する。 A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する B：課題提出・貢献度および成果発表で評価する ※TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となるため、それらの活動内容が成績評価にも含まれる。 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	なし
参考書	プロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する
履修上の注意	オリエンテーション期間中に、プロジェクト演習全体の説明会を行う。説明会終了後、相談期間、面談期間を経て、履修者が決定する。履修希望者は説明内容をよく確認し、申請および履修登録を行うこと。 *活動は、原則、前期の火曜日4・5時限（2コマ連続）であるが、学外での活動などで変更となることもある。 *前期終講以降、夏期休暇、後期期間中、春期休暇の活動が含まれる。 *TOITA Fesへの参加は必須。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費等は参加者の負担となる。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習 A（沖縄名産 2） 授業コード： 3907

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			
川嶋比野、有田りな、江原数彦、中村和由			
ナンバリング：N310C61	実務家教員による授業		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 沖縄本部町の地域創生+SDG s の問題を現地の高校と交流を持って一緒に課題解決に取り組む産官学・高大連携PBL授業である。その過程を通して、メニュー開発・商品開発の手順・進め方を経験する。具体的には沖縄本部町の観光客がそれを目的に来てくれるような名物料理やお土産を開発し、広報・販売戦略を考え、実際に沖縄で販売をする。「食物栄養科TOITAプロジェクト演習 A（沖縄名産1）」の提案内容を採用されたチームのみがこの授業に進み、現地研修を実施する。 （授業目標） メニュー開発・商品開発の一連の流れを体験することで手順と進め方を理解する。 （学習成果） ◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。 ○B：困難なことや失敗にめげることなく、主体的かつ前向きに行動して最後までやり遂げることが出来る。 C：地域の課題を理解し、それを解決するメニュー開発または商品開発を進めることが出来る。		
授業計画	1 オリエンテーション 現地沖縄研修の説明を聞き、準備する 2 - 7 沖縄現地研修（集中講義） ・実際の店舗にて、調理の手伝い、販売を体験する ・買っていく顧客のコメントや客層を分析し、マーケティング戦略を考える ・広報活動を行い、より多くの方に買っていただけるようにどうすべきか考える ・高校生と共に協力して、今後の協力店を増やしていくための活動を行う ・各自の学んだこと・反省をまとめておき、後日課題提出する 8・9 研修報告会および販売戦略会議 ・各自の学んだ事・反省を発表 ・販売実績をまとめ、何が足りなかったかなど分析を行う ・売上をさらに伸ばすためのアイデアを考え、提案書を作成する ・クライアントへ提案書をお渡しする 10・11 プレゼン資料作成 ・活動報告および成果を発表するための資料を作成する ・プレゼンテーションの練習を行う ・沖縄アンテナショップでの販売ができれば、現地での反省を活かして、期間限定販売を実施する ※ショップでの販売については都合により中止することがあります 12・13 後期のまとめ ・活動全体を振り返っての意見交換 ・産官学と高校の打ち合わせ 14・15 TOITA Fes準備と当日の成果発表 ・沖縄PJの活動報告および成果発表の準備と当日プレゼンテーションを行う		
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い目標を設定することができ、自分が貢献しようとする姿勢がある。 ○B：途中で投げ出すことなく、最後までやり遂げる姿勢がある。 C：地域の課題を理解し、それを解決するメニュー開発または商品開発に取り組む姿勢がある。		
事前・事後学習	事前学習：沖縄の食文化・観光の特徴について事前に情報を集めておくこと。（30分） 事後学習：現地研修や授業後には、課せられた課題に取り組み、期限までに提出すること。課題がない場合は、授業内容を整理しておくこと。（30分）		
指導方法	産官学・高大連携によるPBL型授業である。本部町役場・本部町観光協会・もとぶらす（企業）・沖縄県立本部高校・その他企業様協力のもと実施する。現地での研修が主となり、教員や連携先の指導の元、実際に調理手伝いや販売・広報活動を行う。 フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。		

アセスメント・成績評価の方法・基準	◎A：授業・研修参加態度およびチームへの貢献度で評価する。 ○B：授業・研修態度およびチームへの貢献度および提案された案等の内容で評価する。 C：課題提出状況で評価する。 課題提出 50% 授業・研修態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 50%
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	・採用された優勝チームは夏休み期間中の沖縄現地研修（12泊13日）がありますので、参加できる方が履修してください。 ・沖縄現地研修の航空券の代金は学校で負担しますが、宿泊（約72000円）や食費とその他交通費などは学生の自己負担となります。 ・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。 ・積極的に発言し、行動することを心がけてください。 ・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、代表者に選出された場合はプレゼンテーションを行うこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習X（韓国 PBL） 授業コード： 3931

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：選択
担当教員			
中村公子、石田毅、松井恵美子、姜瑯嬉			
ナンバリング：N310C62			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 □B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 ■C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容）課題解決に向けて「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。ホスピタリティをテーマに、夏期休暇を利用して韓国を舞台にプロジェクトを展開する。両国の違いを検証し、グローバルなホスピタリティを提供できる提案を行う。前期における日本での事前学習を経て、韓国では誠信女子大学で語学やK-Beauty等の様々な研修を受けたり、実際に各自のテーマに沿ったホスピタリティを体験したりすることによって学びを深める。さらに、韓国人学生との交流を通して考え方や求めているものの違いを知り、課題解決のための糸口を探る。 （授業目標） グローバルな視点からのホスピタリティ提供するためのティップスを提案することを目標に、まずは自国および韓国の事例を探り、そこから垣間見られる違いを検証する。韓国人学生の協力を得ながら、多角的かつ現実的な解決案を提示する。 （学習成果） ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。 ○C：プロジェクトの目標達成に向けて主体的にPDCAを回し、チーム活動の推進に貢献することができる。		
授業計画	1	オリエンテーション、課題理解 プログラムの意義・目標の共有、課題の理解、グループ作り、スケジュール説明、注意事項	他
	2	テーマ策定（グループワーク）、韓国事情理解 テーマ策定、韓国語・韓国事情について学びを進める	
	3	現状分析（グループワーク）、韓国事情理解 グループごとに各テーマにおける日本と韓国の現状を分析する	
	4	現状分析、提案内容の作成（グループワーク） 引き続き現状分析を行い、各グループごとに日本から見た提案を作成する	
	5	中間報告会（プレゼンテーション）、渡航準備 各グループごとに取組中の状況報告を行い、関連各署からアドバイスをいただきながら、提案内容をブラッシュアップする	
	6	現地研修（2週間）、課題解決案作成・発表（グループワーク・プレゼンテーション） フィールドワークやアウトティングを通して現地の実態を調査する。現地の学生と課題解決に向けたディスカッションを行い、協働で最終案を作成・発表する	
	7	提案の実践 日韓交流ボランティアに参加し、解決案として提案したホスピタリティを実践する	
	8	振り返り、TOITA Fes発表準備 これまでの経過を振り返り、プロジェクトの目標達成に向けてPDCAを回しながら進められたかどうかを検証する。Fesでの発表（展示）の準備をおこなう	
	9	TOITA Fes発表	
	※プロジェクトの内容によって変更することがある		
到達目標・基準 C評価になる基準	課題解決に向けて多くの事例を検証し、多様で複雑な価値観に触れることに努める。国の垣根を超えた協働の学びに積極的に参加し、自らの課題解決案を提案することができる。 ◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、チームで協力し合いながら成果実現にむけて最後まで貢献することができる。 ○C：現地での研修がより成果の高いものになるよう、自らの事前学習目標やスケジュールを計画・立案し実行できる。		
事前・事後学習	事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。（30分） 事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの情報収集を行う。定期的な韓国語学習は必須。（30分）		
指導方法	連携先大学および企業、団体等の協力のもと実施するPBL型授業である。個人およびグループでの活動が基本。課題解決案の提示に向けて、韓国語や韓国事情とともに各自のテーマに沿った事例を収集し検証する。夏期の韓国での研修に向けて、前期には学内で事前の学習を行う。帰国後はTOITA Fesで成果を発表する。		

	フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜フィードバックする。
アセスメント・成績評価の方法・基準	事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し所定のプログラムを修了することで評価する ◎A：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 ◎C：課題提出・貢献度および成果発表で評価する。 課題提出・貢献度 50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%
テキスト	なし
参考書	プロジェクトによって異なるため、それぞれのプロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する。
履修上の注意	*「プロジェクト演習」の授業名で複数のプロジェクトが展開する。それぞれの実施概要は、開講期間中に都度説明会内で発表する。参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会に必ず参加すること。 *放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もある。 *プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。 *プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる。 *グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる。 *履修登録はプロジェクト終了後に登録となる。担当教員の指示にしたがうこと。
アクティブ・ラーニング、PBL	グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1・2	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N311C63（1年生）	ナンバリング：N311C62（2年生）		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 本科目は、海外大学編入学・留学支援センターが指定する2週間以上の短期留学プログラムに参加して所定の成果を上げた者に単位認定（P評価）するものである。海外短期研修は、夏期休暇期間もしくは春期休暇期間に実施される。 （授業目標） 提携機関での研修を通じて、異文化への寛容さ、他者と協働する力、自己効力感、計画性や行動力など、社会人として必要な基礎力を身に付けることを目指す。 （学習成果） ◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）
授業計画	1 説明会（課外時間にて実施予定） 短期海外研修の意義、目的、日程、費用等について説明する。 2 海外研修申込書・渡航届の提出 必要書類を提出し、渡航に向けた準備を進める。 3 事前研修（複数回あり） 電子渡航認証の取得やプレイスメントテストの受験、研修先・滞在先の説明や注意点の確認を通じて渡航準備を完了する。 4 実地研修（2週間以上） 研修先で授業やアクティビティに参加する。 5 事後研修・成果発表 帰国報告書を提出し、研修での学びを総括する。合わせて研修内容を学内で発表する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）
事前・事後学習	・海外大学編入学・留学支援センター主催の事前研修が複数回設定されるので、必ず参加すること。 ・研修先主催の事前研修が設定されることもある。その場合も必ず参加すること。 ・帰国後は研修での体験を発表する機会を設ける。ガクチカとしても活かせるように十分に準備して臨むこと。
指導方法	海外大学編入学・留学支援センターの教職員を中心に行う。必要に応じて研修先のスタッフを交えることもある。
アセスメント・ 成績評価の方法・ 基準	◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準） 以下の取り組みをもとに総合的に評価する。 ・書類の提出（海外研修申込書、同意書、渡航届、帰国報告書） ・事前研修会への参加 ・事後研修会への参加 ・研修機関からの成果報告 ・成果発表
テキスト	特になし
参考書	
履修上の注意	海外短期研修の詳細については海外大学編入学・留学支援センターへ問い合わせること。
アクティブ・ラーニング、PBL	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1, 2	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N311C64（1年生）	ナンバリング：N311C63（2年生）		授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	（授業内容） 本科目は、海外大学編入学・留学支援センターが指定する2週間以上の海外インターンシップに参加して所定の成果を上げた者に単位認定（P評価）するものである。海外インターンシップは、夏期休暇期間もしくは春期休暇期間に実施される。 （授業目標） 海外での就業経験を通じて、異文化への寛容さ、他者と協働する力、自己効力感、計画性や行動力など、社会人として必要な基礎力を身に付けることを目指す。 （学習成果） ◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）
授業計画	1 説明会（課外時間に実施） 海外インターンシップの意義、目的、研修内容、日程、費用などを説明する。 2 海外研修申込書・渡航届の提出 必要書類を提出し、渡航に向けた準備を進める。 3 オンライン面談および事前研修 電子渡航認証の取得やインターンシップ先の選定、滞在先や注意事項などの説明などを通じて渡航準備を完了する。 4 インターンシップ（2週間以上） 派遣先でインターンとして業務に従事する。 5 事後研修・成果発表 帰国報告書を提出し、インターンシップでの学びを総括する。合わせて海外での就業体験を学内で発表する。
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：本学および提携先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）
事前・事後学習	・海外大学編入学・留学支援センター主催の事前研修が設定されるので、必ず参加すること。 ・提携先機関主催のオンライン面談や事前研修が設定されることがある。その場合も必ず参加すること。 ・帰国後は海外インターンシップの経験を何らかの形で発表する機会を設ける。ガクチカとして活かせるように十分に準備して臨むこと。
指導方法	提携先機関のスタッフが中心的に指導を行うが、海外大学編入学・留学支援センターの教職員もともに支援する。
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準） 以下の取り組みをもとに総合的に評価する。 ・書類の提出（海外研修申込書、同意書、渡航届、帰国報告書） ・事前研修会への参加 ・事後研修会への参加 ・インターンシップ先からの評価 ・成果報告
テキスト	特になし
参考書	
履修上の注意	海外インターンシップの詳細については海外大学編入学・留学支援センターへ問い合わせること。
アクティブ・ラーニング、PBL	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	6	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
ナンバリング：N311C65			授業方法：対面
添付ファイル			

学習成果	ディプロマ・ポリシー ■A：他者と協力して共に創り上げる力 ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力 □C：目標と計画を立てて課題を解決する力 □D：知識を活かして考える力 □E：学んで理解する力		
授業内容 授業目標 学習成果 S評価になる基準	(授業内容) 本科目は、海外大学編入学・留学支援センターを通じて提携大学で1学期間以上の留学をし、所定の成果を上げた者に単位認定（P評価）するものである。 (授業目標) 提携大学への留学を通じて、異文化への寛容さ、他者と協働する力、自己効力感、計画性や行動力など、社会人として必要な基礎力を身に付けることを目指す。 (学習成果) ◎A：本学および留学先のスタッフの指示を仰いで、留学を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）		
授業計画	1	説明会（課外時間にて実施予定） 海外留学の意義、目的、日程、費用等について説明する。	
	2	海外研修申込書・渡航届の提出 必要書類を提出し、渡航に向けた準備を進める。	
	3	事前研修（複数回あり） 電子渡航認証の取得やプレイスメントテストの受験、留学先・滞在先の説明や注意点の確認を通じて渡航準備を完了する。	
	4	提携大学への留学（1学期以上） 留学先で授業やアクティビティに参加する。	
	5	事後研修・成果発表 帰国報告書を提出し、留学報告会で成果を発表する。	
到達目標・基準 C評価になる基準	◎A：本学および留学先のスタッフの指示を仰いで、留学を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）		
事前・事後学習	・海外大学編入学・留学支援センター主催の事前研修が複数回設定されるので、必ず参加すること。 ・研修先主催の事前研修が設定されることもある。その場合も、必ず参加すること。 ・帰国後、学長に向けた留学報告会が設定される。大学の代表また奨学生として恥じることをないよう、十分な準備をもって臨むこと。		
指導方法	海外大学編入学・留学支援センターの教職員を中心に行う。必要に応じて留学先または外部機関のスタッフを交えることもある。		
アセスメント・成績評価の方法・基準	◎A：本学および留学先のスタッフの指示を仰いで、留学を最後まで終了することができる（P評価の基準） ○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準） 以下の取り組みをもとに総合的に評価する。 ・書類の提出（海外研修申込書、同意書、渡航届、帰国報告書） ・事前研修会への参加 ・事後研修会への参加 ・留学報告会でのプレゼンテーション ・戸板フェス等での成果発表		
テキスト	特になし		
参考書			
履修上の注意	ターム留学の詳細については海外大学編入学・留学支援センターへ問い合わせること。		
アクティブ・ラーニング・PBL			