

食物榮養科
專門教育科目

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
食物栄養科専任教員			
Subject Code：N21A01			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	自分の希望と現在の自分自身の現状を冷静かつ的確に判断し、納得のいく就職や進学が実現できるようにする。また学外実習の事前・事後指導、報告会、さらに12月に実施される栄養士実力認定試験対策講座なども行う。 (授業目標) ◎A：学生として、または将来の栄養士としての責任感を持ち、プレゼンテーション等における協働作業に自ら積極的に参画できる。 B：プレゼンテーション等における協働作業において積極的に議論、準備ができる。 C：他の講義を礎として、自身の知識の拡充および発想力を身につけることができる。 ○D：栄養士として必要な知識を見直すことができる。 E：自身の意見も踏まえて論理的にプレゼンテーションができる。
授業計画	1 後学期履修指導 後学期の目標と注意事項（谷口、吉川、川嶋） 2 栄養士実力認定試験説明（西山） TOITA Fesキックオフ/避難訓練（3学科共通） TOITA Fesについての開催宣言とその説明（戸板祭実行委員会、学生会） 避難訓練を実施する。（国コミ担当） 3 栄養士実力認定試験対策講座① 各分野の基礎的および重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 2F1…公衆衛生学、社会福祉概論（吉川）、応用問題（北村） 2F2…生化学（沼田）、食品学総論（橋詰） 2F3…給食管理論（井部）、調理学（川嶋） 4 栄養士実力認定試験対策講座② 各分野の基礎的および重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 2F1…給食管理論（井部）、調理学（川嶋） 2F2…公衆衛生学、社会福祉概論（吉川）、応用問題（北村） 2F3…生化学（沼田）、食品学総論（橋詰） 5 栄養士実力認定試験対策講座③ 各分野の基礎的および重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 2F1…生化学（沼田）、食品学総論（橋詰） 2F2…給食管理論（井部）、調理学（川嶋） 2F3…公衆衛生学、社会福祉概論（吉川）、応用問題（北村） 6 栄養士実力認定試験対策講座④ 各分野の基礎的および重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 2F1…解剖・生理学、臨床栄養学概論（吉川） 2F2…栄養学（橋詰）、食品衛生学（高橋） 2F3…栄養指導論（西山）、食品学各論（谷口） 7 栄養士実力認定試験対策講座⑤ 各分野の基礎的および重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 2F1…栄養指導論（西山）、食品学各論（谷口） 2F2…解剖・生理学、臨床栄養学概論（吉川） 2F3…栄養学（橋詰）、食品衛生学（高橋） 8 学外実習報告会① 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する（グループワーク、プレゼンテーション）。 発表する側及び聴講側は、それぞれ目的をもって参加する。（西山、豊島、井部、高橋、北村） 9 学外実習報告会② 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する（グループワーク、プレゼンテーション）。 発表する側及び聴講側は、それぞれ目的をもって参加する。（西山、豊島、井部、高橋、北村） 10 生涯の学び（菊池桃子客員教授）（3学科共通） 女性のキャリア形成について学ぶ。（吉川） 11 栄養士実力認定試験対策講座⑥ 各分野の基礎的および重要点や試験での難易箇所、試験の傾向などを学ぶ。 2F1…栄養学（橋詰）、食品衛生学（高橋） 2F2…栄養指導論（西山）、食品学各論（谷口） 2F3…解剖・生理学、臨床栄養学概論（吉川） 12 栄養士実力認定試験対策講座⑦ 直前模擬試験を実施する。 試験当日についての注意事項など確認する。（西山） 13 民法講座（ゲスト講師）（3学科共通） 民法について学ぶ。 14 PROGテスト PROGテストを実施する。

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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
吉川尚志			
Subject Code：N22A02			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品衛生学、応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導、公衆栄養学などの講義で履修した内容だけでなく、報道等でトピックスとなっている内容ともリンクするものもたくさんあり、この先、栄養士としては当然のこと、社会人として必要な知識の拡充になります。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎D：公衆衛生学を理解し、将来栄養士として学び続けるための礎を身に付ける。 日本および世界の人口問題、それぞれのライフステージにおける保健についての知識を身につける。 環境問題、保健行政についての知識を身につける。</p>
授業計画	<p>1 健康の科学としての公衆衛生学 (テキスト1章) 公衆衛生学という学問についてを知り、健康観の変遷、予防医学としての役割を学ぶ。</p> <p>2 人口の動向 (テキスト2章) 世界および日本の人口静態および人口動態、その政策について学ぶ。</p> <p>3 妊娠・出産と胎児の保健 (テキスト3章) 人間のライフステージの出発点である妊娠・出産における社会環境について学ぶ。</p> <p>4 新生児・乳幼児期の保健 (テキスト4章) 新生児・乳幼児期の健康問題、母子保健について学ぶ。</p> <p>5 青少年の保健 (テキスト5章) 現代の児童・生徒の健康問題、またアルコールや薬物による障害について学ぶ。</p> <p>6 成人期の保健 (テキスト6章) 成人の死因順位の上位である悪性新生物、心疾患、脳血管およびライフスタイルによる生活習慣病について学ぶ。</p> <p>7 老年期の保健と死の問題 (テキスト7章) 老年期の健康問題およびその介護、死生観について学ぶ。</p> <p>8 心の健康と心身障害 (テキスト8章) 心の病気、精神保健、身体障害、心身障害について学ぶ。</p> <p>9 環境の衛生 (テキスト9章) 人の生活と入り組んで様々な影響を及ぼす自然環境、化学的環境、生物学的環境、社会的環境、衛生的環境、経済環境について学ぶ。</p> <p>10 環境汚染と公害 (テキスト10章) 環境汚染・公害の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。</p> <p>11 感染症 (テキスト11章) 感染症の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。</p> <p>12 食物と健康 (テキスト12章) 栄養や食生活による健康障害および食の安全対策について学ぶ。</p> <p>13 職業生活と健康 (テキスト13章) 職場環境における健康障害およびその対策について学ぶ。</p> <p>14 保健・医療の行政 (テキスト14章) 地域の医療・保健・福祉に取り組む行政の仕組みと制度および国際保健について学ぶ。</p> <p>15 健康づくりへの政策 健康日本21を中心に日本における政策を学ぶ。</p>
到達目標・基準	◎D：人間の健康に関わる様々な問題点を様々な観点から分析することによって、将来的に疾病を予防し、健康保持・増進を図ることができる。また環境問題や保健行政について説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：授業計画に次回勉強するテキストの範囲がありますので、事前に読み、知らない漢字についての読みや意味調べはもちろんのこと、内容についても理解できないものについては講義の時間に質問できるように準備してください。(60分程度) 事後学習：種々の国家試験や栄養士実力認定試験の類似問題を課題として課しますので、事後学習に充ててください。(120分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントや視聴覚教材を利用して説明します。 ・毎回、補足プリントを配布します。 ・授業開始時に前回の復習テストを実施し、次の講義で返却しますので、理解不足のあるものに関しては、再度、復習をしたり、積極的に質問をするように心がけてください。
成績評価の方法・基準	D：定期試験と授業への貢献度で評価する。 <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 80% ・授業への貢献度 20%
テキスト	学生のための現代公衆衛生 (南山堂)

参考書	国民衛生の動向（廣濟堂） Nブックスシリーズ 公衆衛生学（建帛社）
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、欠席しないのはもちろん、遅刻せずに出席してください。 ・予習・復習に努め、小テストおよび定期試験の対策をしてください。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
小川聖子			
Subject Code：N22C03			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	(授業概要) 日本の食文化の特色を、地理、歴史、気候、社会的・文化的な側面から解説する。さらに、中国、韓国などの日本の隣国、フランスやイタリアなどに代表される欧米の食文化の歴史とを検討し、これらが日本の食文化へ与えている影響を学ぶ。 また、近年注目を集めているユネスコの無形文化遺産である「和食」について、その内容の詳細な解説と問題点を提起する。 (授業目標) 食文化の理解を通じて、食という身近なことへの学術的なアプローチの方法を身につける。さらに将来の日本の食について思考を深める力を身につける。 A：食に関する情報を日々の暮らしの中で積極的に考えることができ、活用することができる。 ○C：現代の食と、歴史上の食とを比較し、食の変遷の様子を述べることができる。 ◎D：文献などをはじめとする資料や、具体的な食事の様子から、食文化について知識を深めることができる。
授業計画	1 食文化とは何か。その成り立ちと特性について 食事は、人間が生物として生命を維持するために必至の物である。そのため長らく、食が文化であるという考え方はなされてこなかった。食文化が学術として確立されたのは、今から50年ほど前に過ぎない。これらのことをふまえて、人間にとっての食文化とは何か、他の動物との違いについて、比較しながら考える。 2 日本人と米 日本の食文化において、もっとも大きな影響を与えている食品は米である。かように米が重用され重要視されるようになるまでの歴史的な背景について学び考える。また、食文化の記録や伝承は、ケの日である普段の食よりも、行事などのハレの日においてみられることが多い。米に関しても同様で、ハレの日の代表的な食品として餅がある。餅を用いた料理について日本各地の差を考え、その歴史的な背景を学ぶ。 3 日本の行事食①ー正月・桃の節句（プレゼンテーション） 江戸時代に確立された五節句は、現在の日本においても「行事食」として根付いている。行事食の第一回目として、行事食の成り立ちと、正月料理と春の七草、桃の節句などについて学ぶ。正月に誰もが経験している「雑煮」について、自己の経験をまとめてレポートにする。レポートを発表。 4 日本の行事食② 一端午の節句・七夕・菊の節句ー 同様に、端午の節句・七夕・菊の節句について学ぶ。 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 沖縄は歴史的にも、独特の経緯を持って日本の食文化に取り入れられていった。栄養学的にも興味深い一面を持つと同時に、近年では食の周辺の様々な問題を抱えている。琉球時代からの沖縄の食を学ぶことで、食文化が外的な要因で変遷する経過をたどる。 11 韓国の食文化 日本の隣国である韓国の料理について、その特徴と成り立ちを学ぶ。日本は、有史からあらゆる側面において中国文化の影響を大きく受けてきた。それらの大半は、隣国である韓国を通じてわが国にもたらされた。現在、韓国と日本の食文化には共通点も相違点もみられる。韓国の食文化を通じて、隣国の庶民文化の内容と特徴を学ぶ。 12 中国の食文化 中国の食文化は、世界の食文化の中で最も古いものの一つで、その影響を受けた国はアジア全般にわたると言える。我が国も例外ではない。中国の現在の食の事情を知り、我が国との共通点、相違点などを学ぶ。 13 フランス料理とその食材

	<p>フランス料理は、ユネスコの無形文化遺産に食の分野では最初に登録された。その「美食文化」は、他国の文化を巧みに取り入れ、自国の食材と歴史的な背景の中で、文化として花開いたものである。それらはアジアの食文化と大きく異なる点が多い。とくに食材については、フランス国内での地域性が高く「地域の伝承料理」へのこだわりが見られる。これらについて学び、日本の食との相違を考える。</p> <p>14 フランス料理のマナー</p> <p>現在フランス料理は、世界的に見ても正式・公式の食事の際に用いられることが最も多い。フランス料理のマナーについて、具体的に学び、社会人としてすぐに役立つスキルとして身につける。</p> <p>15 ユネスコ無形文化遺産としての「和食」について</p> <p>「和食」は、2013年12月、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。この内容を検討し、和食の伝統とは何かを示し、現実にはどのような問題点があるのかを学ぶ。また、将来に向けて自分たちが今後どのような意識を持ちつつ、食に接してゆく必要があるのか、考えてゆく。</p>
到達目標・基準	<p>A：食に関する情報を日々の暮らしの中で考えることができる。</p> <p>○C：食事が、文化としてどのように変遷してきたかについて述べることができる。</p> <p>◎D：文献や資料を自ら検索し、食文化について知識を深めることができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：新聞、書物、テレビ、インターネット、地域の広報物などに記載されている食の情報をチェックする。また、次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。(90分程度)</p> <p>事後学習：興味のある食に関する情報に関して、資料をファイリングし、要約する。(90分程度)</p>
指導方法	<p>パワーポイント、DVDなど、毎回の授業内容に適した視覚資料を用いる。</p> <p>フィードバックの仕方：①教員が立案した資料をプリントし、配布を行う②レポート提出③評価およびコメント④授業後の質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>A：毎回の授業における授業態度を評価する(20%)</p> <p>C：授業内において発表を行い、レポートを提出する(20%)</p> <p>D：定期試験を行う(60%)</p> <p>配布資料をファイリングし、授業に積極的に参加すること。定期試験・レポートの内容との総合評価により判定する。</p>
テキスト	<p>授業時に、教員が作成したプリントを配布する。</p>
参考書	<p>『三訂フードコーディネーター論』（公社）日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）2013</p> <p>『日本料理の歴史』熊倉功 吉川弘文館</p> <p>『和食とは何か』江原絢子 熊倉功 思文閣出版</p>
履修上の注意	<p>普段から、自分自身の食べている食品や料理について、興味や関心を持つように心がける。</p> <p>本学図書館にある、単行本・雑誌・辞書などで、食文化の授業中に習得したこと、疑問点などを調べ、自分なりに考察できるようにしておく。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>プレゼンテーション</p>
I C Tの活用	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
長谷川洋昭			
Subject Code：N22A04			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>「幸せ」を意味する「福祉」の制度や現状を学ぶことは、人の幸せを健康の観点からサポートする栄養士にとって意味のあることである。</p> <p>(授業目標)</p> <p>社会福祉領域に関する基本的知識の修得はもとより、支援を求める人に対する実践的な対人スキルを身に付けることができる。</p> <p>◎B：社会の出来事に対して様々な考えがあることを理解し、自身の考えを正確に伝えるスキルを身につける。</p> <p>○D：社会の出来事について、様々なメディアを通して収集し考える習慣を身につける。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス「栄養士が社会福祉を学ぶということ」 この講座の目的および学習事項等の説明を聴き、栄養士が社会福祉を学ぶことの必要性やその意義について理解する。</p> <p>2 自分と他者を理解する（グループワーク） 人を社会を支援するためには、まず自らの価値観を把握する必要がある。グループワークを通し多角的に現在の自分を俯瞰する。</p> <p>3 社会福祉とボランティア 支援を求める人には制度のあるなしに関わらず、発見したニーズに対して真摯に向き合ってきた人々がいる。その働きが制度化につながっていることから、ボランティアの歴史と思想を学ぶ。</p> <p>4 少子高齢化社会の現状と課題 少子高齢化社会は厳然たる事実としてここにある。決して悲観するのではなくどのように現状に合わせた社会を創るべきか、その視点を考える。</p> <p>5 高齢者に対する支援 人は何事もない限り高齢者になる。高齢者を理解することで自分の将来を理解する。また社会の将来を考える。</p> <p>6 障害者に対する支援 他者から見える障害と見えない障害、同じ障害を持っていても異なる生活課題などを、支援施策の歴史の変遷とともに理解する。</p> <p>7 貧困問題を抱えた人に対する支援 生活保護制度の現状を中心に、一見判りにくい貧困状態におかれている人の存在を可視化していく。</p> <p>8 ホームレスの自立を支援すること 視聴覚教材。路上で暮らすホームレスと呼ばれる人が生活保護を受け、自立生活へとつなげていく支援者の姿を2年に渡り密着取材したDVDを見て学ぶ。</p> <p>9 要保護児童と要支援家庭に対する支援 児童虐待は決して個々の家庭の問題ではなく、社会全体で考えなければならない問題である。虐待は貧困とも大きく関係しているケースも少なくなく、その連鎖を断ち切るためにはどうすればよいのか考える。</p> <p>10 非行少年に対する社会的自立支援 非行少年や犯罪者を排除する社会では、排除された彼らは居場所を得られず再び犯罪を犯す可能性は高くなる。誰もが再び健全な社会の一員として暮らしていける方策を考える。</p> <p>11 医療福祉の概要と課題 人の生活の基盤は「健康」である。間違いなく全ての人が関わる医療について、福祉の接点を把握する。</p> <p>12 地域の社会資源の組織化 人はどこかの「地域」で生活を営むが、それぞれの地域の実情に即した形で福祉は展開される。その上で社会資源の連携は常に意識されるべきものであり、社会福祉協議会を中心とした組織化について考える。</p> <p>13 災害時要援護者に対する支援 平時において様々な社会資源が機能していても、有事の際はその連携の鎖の輪がひとつ断絶するだけで様々な立場の人が困難な状況に置かれてしまう。「想定外」の人を作らない、平時と有事の取り組みについて考える。</p> <p>14 支援を求める人に対する面接技法 支援を求める人は、目の前の支援者が本当に信頼に足る人物なのかを冷静に見極めようとする。「信頼関係」を構築するために最低限必要な技法を体得する。</p> <p>15 ソーシャルワーク実践とは 当事者意識をもって社会福祉を捉えられているか、今までの学びを総合しソーシャルワーク実践を具体的事例から考える。</p>
到達目標・基準	<p>◎B：様々な考えがあることを理解し、自身の考えをまとめることができる。</p> <p>○D：様々なメディアを通して収集し考える習慣が概ね身についている。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：講義内に指示されたことを各自学習すること。（60分程度）</p> <p>事後学習：配布物、板書を読み直すこと。関連する社会の出来事について関心を持つこと（60分程度）</p>

指導方法	毎回レジュメを配布する。視聴覚教材も適宜使い、内容によっては演習形式も取り入れる。 フィードバックの仕方：①課題の提出②小テストの実施③課題および小テストの評価、コメント④授業内および授業外での質疑応答
成績評価の方法・基準	B：積極的な受講姿勢 D：授業中に実施した小テストやリアクションペーパー 概ね次の①～③により評価する。①授業中の小テスト(20%)②提出物(30%)③定期試験(50%)。
テキスト	『社会福祉の形成と展開』井村圭壯・今井慶宗編著（勁草書房）2019
参考書	
履修上の注意	資料を閉じるファイルを用意すること。 また、欠席に対して印刷物の「取り置き」はしないので、友人に依頼するなど各自の責任において調整されたい。
アクティブ・ラーニング	グループワーク
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：必修
担当教員			
原田太郎			
Subject Code : N13C05			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	解剖生理学では、栄養学を学ぶに当たって必要な解剖学的知識に加えて人体の構成要素である細胞・組織においてどのような生理現象が起きているか、またそれが生命活動のうえでどのような意味を持っているかを教科書に沿って勉強していきます。 (授業目標) 栄養学を学ぶに当たって、人体の構造と生理機能のメカニズムについての正しい知識を身につけることを目標としています。 ◎D：各人体の基本的な構造についての知識を身につける。 ◎D：人体の構造に基づいた働きを理解する。 ◎D：臨床栄養学で学習する各疾患の理解の元になる、正常な人体の基本的な知識を身につける。
授業計画	<p>1 人体の構成とその成分を知り、細胞の機能について学ぶ 人体における構成・組成と細胞の機能を中心に講義します。さらに、細胞のそれぞれの器官の詳細について学んでいきます。</p> <p>2 消化器系について構造を知り、その機能について学ぶ（前半） 上部消化管（口腔～小腸まで）の解剖学的ならびに生理学的知識を中心に学んでいきます。</p> <p>3 消化器系について構造を知り、機能について学ぶ（後半） 肝臓・胆嚢・膵臓ならびに下部消化管の解剖学的ならびに生理学的知識を中心に学びます。また、膵臓の内分泌機能についても簡単に触れます。</p> <p>4 循環器系について構造を知り、機能について学ぶ 心臓の解剖学的ならびに生理学的知識を中心に、血管・リンパ系に関しても学びます。</p> <p>5 泌尿器系について構造を知り、機能について学ぶ 腎臓の解剖学的ならびに生理学的知識を中心に講義します。さらに、腎臓と関係の深いビタミンやホルモンに関しても一部講義します。</p> <p>6 内分泌系について構造を知り、機能について学ぶ ホルモンについて概説した後に、視床下部・下垂体をはじめ、内分泌臓器ごとに分泌されるホルモンとそれらの機能ならびに相互作用について学んでいきます。</p> <p>7 神経系について構造を知り、機能について学ぶ（前半） 中枢神経系および末梢神経系の解剖学的知識をはじめ、神経伝達物質や他の臓器との関係についてもや部位による神経の機能局在についても学んでいきます。</p> <p>8 神経系について構造を知り、機能について学ぶ（後半） 主に、五感に関係する様々な感覚器とその機能について学びます。</p> <p>9 呼吸器系について構造を知り、機能について学ぶ 肺の解剖学的ならびに生理学的知識を中心に呼吸生理学に関して学んでいきます。</p> <p>10 運動器系について構造を知り、機能について学ぶ 運動器系である骨と筋肉の構造、さらに筋肉の生理学について学んでいきます。また、カルシウムの調節の基本についても触れていきます。</p> <p>11 生殖器系について構造を知り、機能について学ぶ 男性ならびに女性生殖器の解剖学的ならびに生理学的、女性特有の周期性変化について学んでいきます。</p> <p>12 妊娠と分娩について理解を深める様にする 受精・着床から胎児の発育や胎盤などの構造と機能、また分娩の流れについて学ぶ。</p> <p>13 血液・造血器についてその構成をしり、機能について学ぶ 血液の構成成分と血液細胞（血球）とその機能について学んでいく。また血液型についても学ぶ。</p> <p>14 免疫・アレルギーについて理解を深めるようにする 体の防御機構である、免疫の反応や仕組みについて学んでいく。また、免疫の働きがもとで生じるアレルギーについても学習していく。</p> <p>15 エネルギー代謝・体温調節の機序について理解を深めるようにする 我々の体の中で行われている各種代謝機能や調整機能を中心に学んでいく。</p>
到達目標・基準	◎D：人体の各部位を構成する、代表的な臓器や器官の名称を述べるができる ◎D：人体の臓器や器官について、基本的な機能や役割を説明することができる ◎D：人体の各々の臓器・器官の働きを、生命を維持している様々な調節と関連づけることができる
事前・事後学習	解剖生理学は基盤となる科目であり、非常に広範囲な領域を扱っており、事前・事後学習は必要です。 事前学習：意味がわからない言葉などはそのままでも構わないので指定テキストの各章を読むこと（60分程度） 事後学習：講義中の配付資料を用いた復習、重要ポイントの確認をすること（120分程度）
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。 授業内で適宜、栄養士実力認定試験の過去問についても一緒に解いていきながら解説します。 フィードバックの仕方：授業内及び授業後における質疑対応

成績評価の方法・基準	D：知識・理解：定期試験で評価する。 定期試験 80% 講義への貢献度 20%
テキスト	人体の構造と機能：解剖生理学、荒木英爾・藤田守 編著、建帛社
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、欠席しないことはもちろんのこと、予習・復習に努めて下さい。 ・テキスト不携行者は出席の対象となりません。 ・授業中は、他の人の迷惑になるような行為（私語など）をしないように注意すること。
アクティブ・ラーニング	なし
I C Tの活用	なし

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
福島篤			
Subject Code：N23C06			

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

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	2	食専：必修
担当教員			
豊島裕子			
Subject Code：N23C07			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	(授業概要) 身体運動の生理的機能について、「一過性の運動、およびトレーニングによっておこる生体の生理的適応のメカニズム」について理解する。その理論を応用し、健康づくりのための運動、1) 運動処方の実際(運動の種類、運動量の選択)、2) ライフステージ別(子供、高齢者、女性)、および生活習慣病を有する人の運動処方)についての理解を深める。 (授業目標) 運動生理学の基礎知識を学び、食事と関連させて、健康づくりのための運動を生活の中に取り入れることができるようになる。 ◎D：運動に伴う生理的機能の適応のメカニズムを学び、運動処方の実際に応用できる。 ○E：生活習慣病別の運動の種類(有酸素運動、無酸素運動)、運動量(強度・時間・頻度・期間)の選定ができる。 ライフステージ別の運動について説明できる。
授業計画	<p>1 オリエンテーション (ICT:クリッカー、WebClass) 健康運動の歴史的流れを学び、その中から、健康づくりのためには食習慣の改善に加え、運動習慣を持つ大切さを理解する</p> <p>2 身体運動を発現する骨格筋の生理的機能とその適応 (1) 骨格筋の構造と筋収縮、エネルギー供給機構① (ICT:クリッカー、WebClass) 骨格筋の構造と筋収縮のしくみを学び、特に、筋活動におけるCaイオンの働きと食事におけるCa必要量の関連を理解する。筋収縮のためのエネルギー(ATP)再合成のための3つのエネルギー供給機構の特徴を学ぶ</p> <p>3 身体運動を発現する骨格筋の生理的機能とその適応 (2) エネルギー供給機構② (ICT:クリッカー、WebClass) 1) 運動強度、および運動時間とエネルギー供給機構利用の関係、2) 運動強度、および運動時間とエネルギー減利用の関係を理解すると共に、有酸素運動で特に脂質の利用を促進する運動内容を知る</p> <p>4 身体運動を発現する骨格筋の生理的機能およびその適応 (3) 人の筋力発揮特性 (ICT:クリッカー、WebClass) 筋力発揮の調節を神経系の役割から理解する。</p> <p>5 身体運動を発現する骨格筋の生理的機能およびその適応 (4) トレーニングに伴う骨格筋の適応 (ICT:クリッカー) トレーニングによる筋力増強のメカニズムについて学ぶ</p> <p>6 身体運動を持続させる呼吸循環系機能とその適応 (1) 呼吸器系機能 (ICT:クリッカー、WebClass) 呼吸運動の調節について理解し、運動に伴う肺換気量の変化を学ぶ。肺胞におけるガス交換、血液による酸素、二酸化炭素の運搬について学び、酸素利用のメカニズム理解する</p> <p>7 身体運動を持続させる呼吸循環系機能とその適応 (2) 循環系機能 (ICT:クリッカー、WebClass) 心臓の構造と機能、および神経系、および内分泌系の働きによる心臓の調節機構を理解する</p> <p>8 身体運動を持続させる呼吸循環系機能とその適応 (3) 循環系機能 (ICT:クリッカー、WebClass) 一過性の運動(最大運動)における循環器系の応答(心拍出量、心拍数、酸素摂取量)、および血圧の変化を理解する</p> <p>9 身体運動を持続させる呼吸循環系機能とその適応 (4) トレーニングに伴う呼吸・循環系機能の適応 (ICT:クリッカー、WebClass) 有酸素的トレーニングによる呼吸循環系機能の適応について理解するとともに、有酸素運動が生活習慣病を予防する理由を学ぶ</p> <p>10 健康づくりのための運動 (1) (ICT:クリッカー、WebClass) 運動処方とはトレーニングの効果を得るための原理・原則を理解し、運動の種類、および運動量(運動強度・時間・頻度)の選択について理解する</p> <p>11 健康づくりのための運動 (2) (ICT:クリッカー、WebClass) 運動強度の指標となる酸素摂取量、心拍数、METSを用いて、運動強度、エネルギー消費量の計算方法を理解する</p> <p>12 健康づくりのための運動 (3) (ICT:クリッカー、WebClass) 発育発達期の生理的機能の特徴を学び、子供の神経系、呼吸循環系、および筋機能を高める運動の至適年齢について理解する。 また、高齢者の生理的機能の特徴を学び、高齢者にとって安全で効果のある運動を知る</p> <p>13 健康づくりのための運動 (4) (ICT:クリッカー、WebClass) 女性の生理的機能の特徴を理解し、女性のための運動について理解する。</p> <p>14 健康づくりのための運動 (5) (ICT:クリッカー、WebClass) 生活習慣病の一つである肥満症の予防・回復のための運動療法と食事療法との関連を理解する。 さらに、様々な症例をあげて、運動プログラムの作成法を理解する</p> <p>15 まとめ。(グループワーク、プレゼンテーション)</p>

	14回の講義を通して、各自が興味を持った内容に関し、グループで討論を行う。その結果を、グループ単位でプレゼンテーションを行う
到達目標・基準	◎D：運動に伴うエネルギー供給機構、およびエネルギー源の利用について説明できる。 一過性運動、およびトレーニングに伴う骨格筋、呼吸循環系機能の適応を説明できる。 運動が生活習慣病を予防・回復する理由を説明できる。 ○E：安全で効果のある健康づくりのための運動（運動の種類、運動量）を説明できる
事前・事後学習	事前学習：シラバスの内容についてテキスト・資料を事前に一読する。疑問点は書き出し、図書館、インターネットなどを利用し調べておく。（90分程度） 事後学習：授業中にクリッカーを用いて行った確認問題を配布するので、答えられなかったところや、間違えたところは、教科書・資料を見て確認する。また、関連問題を宿題として配布するので、自宅で回答しWebClassより提出とする。（90分程度）
指導方法	講義は、パワーポイントを用いて行う。パワーポイントには関連した写真や動画を多く使い、視覚的に理解しやすいよう配慮する。また、講義理解を助けるために配布資料を作成し、これと教科書を比較して閲覧しながら講義を進める。講義では、最新のトピックスなどを紹介し、学生が興味を持って臨めるよう心掛ける。 講義の進行中にクリッカーを用いたテストを行い、学生の理解度を確認しながら、必要に応じて説明を繰り返したり、過去の講義スライドに戻ったりしながら確実な理解を目指す。 クリッカー・テストと、その類似問題を講義終了後に配布し、両者を課題としてWebClass提出を義務付け、講義内容の定着を図る。 フィードバックの仕方：①WebClassを使って課題提出②クリッカーを用いてテストに回答③講義で回答を解説④授業内および授業外での質疑応答
成績評価の方法・基準	D：定期試験と授業内で行うクリッカー・テスト、課題で評価する。 E：定期試験と授業内で行うクリッカー・テスト、課題で評価する。 定期試験 60% 授業中に行うクリッカー・テスト評価 20% 課題 20%
テキスト	「入門運動生理学」 勝田茂 編著 杏林書院 2300+税
参考書	授業内で適宜、紹介する
履修上の注意	運動生理学の理論をより理解するためにも解剖生理学の復習をして置くことが望ましい。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	クリッカー、WebClass

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：必修
担当教員			
沼田卓也			
Subject Code：N13C08			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では、人体は、どのような物質で成り立ち、またそれらの物質はどのような性質や役割を持っているのか、そしてどのように代謝されるかということについての基礎的な知識を身につけ、生化学2の授業につなげる。</p> <p>(授業目標) 生命現象を理解する上で必要となる、基礎的な知識を身につける。 ◎C：人体の様々な生命現象を、身につけた知識により、分子レベルで理解する。 ○D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などについての基礎的な知識を身につける。</p>		
授業計画	1	細胞の構造 細胞の基本構造、細胞小器官、生体膜の構造について学ぶ。	
	2	糖質 糖質の基礎、糖質の分類について学ぶ。	
	3	脂質 脂質の基礎、脂質の分類について学ぶ。	
	4	タンパク質とアミノ酸 アミノ酸・ペプチド・タンパク質の構造について学ぶ。	
	5	酵素 酵素の分類と性質について学ぶ。	
	6	核酸 核酸の基礎、核酸の種類、核酸と遺伝子について学ぶ。	
	7	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。	
	8	脂質の代謝 脂肪酸の生合成と酸化、ケトン体の生成、コレステロールの代謝について学ぶ。	
	9	タンパク質の分解とアミノ酸代謝 タンパク質の分解とアミノ酸プール、アミノ酸の代謝について学ぶ。	
	10	生体エネルギー学 高エネルギーリン酸化化合物、呼吸鎖と酸化的リン酸化について学ぶ。	
	11	中間代謝の概要 糖質代謝と脂質代謝の相互関係、糖質代謝とアミノ酸代謝について学ぶ。	
	12	ヌクレオチドの代謝、遺伝子発現とその制御 核酸・タンパク質の合成について学ぶ。	
	13	個体の調節機構とホメオスタシス 情報伝達の機序と役割、情報伝達物質、ホルモンについて学ぶ。	
	14	生体防御機構 免疫機構とその特徴について学ぶ。	
	15	プレゼンテーション (プレゼンテーション) これまでに学んだ知識を用いて、生命現象を化学的に説明する。	
到達目標・基準	◎C：人体の基本的な生命現象を、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。 ○D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などの生化学の基本事項を説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：テキストの該当部分を読み、予習プリントに取り組む。(60分) 事後学習：授業の内容をよく復習し、復習プリントに取り組む。返却された小テストの問題を繰り返し解く。(120分)		
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストの内容を板書・パワーポイント・DVDを利用して、視覚的な理解を促すように説明する。 ・毎回、予習プリントと復習プリントを配布する。 ・毎回、小テストを実施する。 フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点・返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応		
成績評価の方法・基準	C：課題についてのプレゼンテーション内容・定期試験を評価する。 D：小テスト・定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト10%、プレゼンテーション10%、授業態度・貢献度10%		
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 菌田勝編 2017年		

参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士必修科目である。 ・毎回、小テストを実施するので、授業内容をよく復習しておくこと。
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：必修
担当教員			
沼田卓也			
Subject Code：N13C09			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学は、生物の生命現象を化学的に解き明かそうとする分野であり、栄養学などの基礎となる学問である。この授業では生化学1で学んだ内容を復習した上で、さらに、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養士実力認定試験の問題にも対応できる力を養う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>生命現象を理解する上で必要となる基礎的な知識に加えて、より高度で専門的な知識を身につけ、栄養学などに応用できる力を養う。</p> <p>○C：人体の様々な生命現象を、身につけた高度で専門的な知識により、分子レベルで理解する。</p> <p>◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などについての高度で専門的な知識を身につける。</p>
授業計画	<p>1 細胞の構造 細胞の構造、生体膜の機能、細胞同士の結合について学ぶ。</p> <p>2 糖質 糖質の構造と結合様式について学ぶ。</p> <p>3 脂質 脂質の構造と性質について学ぶ。</p> <p>4 タンパク質とアミノ酸 アミノ酸・タンパク質の構造と分類について学ぶ。</p> <p>5 酵素 酵素反応速度論、酵素活性の調節について学ぶ。</p> <p>6 核酸 ヌクレオチドの生合成、核酸の分解について学ぶ。</p> <p>7 糖質の代謝 糖代謝によるATP収支、糖新生、血糖値の調節、糖代謝の異常について学ぶ。</p> <p>8 脂質の代謝 不飽和脂肪酸の代謝、エイコサノイド、脂質の輸送と蓄積、脂質の代謝異常について学ぶ。</p> <p>9 タンパク質とアミノ酸代謝 アミノ酸から合成される生体物質、アミノ酸の代謝異常について学ぶ。</p> <p>10 生体エネルギー学 基質レベルのリン酸化、酸化的リン酸化、脱共役たんぱく質について学ぶ。</p> <p>11 中間代謝の概要 糖質・脂質・アミノ酸代謝の相互関係について学ぶ。</p> <p>12 遺伝子発現とその制御 遺伝子発現の調節、DNAの損傷と修復、遺伝子病、栄養と遺伝子について学ぶ。</p> <p>13 個体の調節機構とホメオスタシス 情報伝達の機序、情報伝達物質と細胞応答、ホルモンと生体調節について学ぶ。</p> <p>14 生体防御機構 免疫機構、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全について学ぶ。</p> <p>15 プレゼンテーション (プレゼンテーション) これまでに学んだ知識を用いて、生化学・栄養学に関連するトピックスについて化学的に説明する。</p>
到達目標・基準	○C：生化学や栄養学に関連する一般的な事項について、身につけた知識を用いて、化学的に説明できる。 ◎D：人体の構造、糖質・脂質・タンパク質の代謝、酵素、生体エネルギー、遺伝子発現などの生化学の基本事項を説明できる。また栄養士実力認定試験の生化学の問題を50%以上の正解率で解答することができる。
事前・事後学習	事前学習：テキストの該当部分を読み、予習プリントに取り組む。(60分) 事後学習：授業の内容をよく復習し、復習プリントに取り組む。返却された小テストの問題を繰り返し解く。(120分)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストの内容を板書・パワーポイント・DVDを利用して、視覚的な理解を促すように説明する。 ・毎回、予習プリントと復習プリントを配布する。 ・毎回、小テストを実施する。 フィードバックの仕方：①小テスト実施、②採点・返却、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応
成績評価の方法・基準	C：課題についてのプレゼンテーション内容・定期試験を評価する。 D：小テスト・定期試験を評価する。 定期試験70%、小テスト10%、プレゼンテーション10%、授業態度・貢献度10%

テキスト	栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 菌田勝編 2017年
参考書	授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士必修科目である。 ・生化学1で学んだ内容をよく復習し、授業に臨むこと。 ・毎回、小テストを実施するので、授業内容をよく復習しておくこと。
アクティブ・ラーニング	プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
沼田卓也			
Subject Code：N23C10			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>生化学1・2によって得られた様々な知識を、実際に自分の眼や手で確かめ、体得すること、そして実際に体験して実証したことを通じて、新たな知識を得ることがこの授業の目的である。また実験によって得られた結果を分析、検討し、そこから結論を導き出すといった力を身につける。授業では、糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、酵素の性質、細胞の構造に関する実験を行う。</p> <p>(授業目標) ○C：実験によって得られた結果を分析・検討し、結論を導き出す力を身につける。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、酵素の性質、細胞の構造について理解する。</p>
授業計画	<p>1 授業内容の説明、ピペットの扱い方とデータの取り扱い方（実験） 授業の内容と進め方の説明。 マイクロピペットを用いて溶液を量り取り、重量を測定し、誤差を調べる。これにより、ピペットの扱い方とデータの取り扱い方について理解する。</p> <p>2 グルコースの定量（実験） 吸光度測定の方法と原理を学ぶ。この方法を利用してグルコースの検量線を作り、未知試料の濃度を求める。</p> <p>3 糖質の定性反応（実験） 未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、糖の構造と性質について理解する。</p> <p>4 脂質の定性反応（実験） 脂質の各種溶媒に対する溶解性、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の反応性の比較、ステロールの検出、油脂の酸化などに関する実験を行う。これにより、脂質の種類や性質について理解する。</p> <p>5 タンパク質・アミノ酸の定性反応（実験） 未知試料について、様々な化学反応を使って調べ、試料名を判別する。これにより、タンパク質やアミノ酸の構造と性質について理解する。</p> <p>6 糖質の消化（実験） でんぷんが消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかをクロマトグラフィーによって調べ、糖質の消化について理解する。</p> <p>7 糖質の代謝（実験） 人の体の細胞の代わりに酵母に糖を与え、糖が代謝されるとその過程で何が生成するか、また最終的に何が生成するかを調べ、糖質の代謝について理解する。</p> <p>8 脂質の消化（実験） 脂質が消化酵素により、どのように分解され、何が生成するかをクロマトグラフィーによって調べ、脂質の消化について理解する。</p> <p>9 タンパク質の消化（実験） タンパク質の立体構造が、温度やpHによって容易に変化することを実験によって確認し、タンパク質の性質を理解する。またこの性質がタンパク質の消化にどのように影響するのかを調べる。</p> <p>10 酵素の性質（実験） 酵素反応が温度やpHの影響を受けることを実験によって確認し、酵素の性質について理解する。</p> <p>11 酵素活性の測定（実験） 消化酵素を用いた酵素反応を行い、酵素反応測定法について理解する。</p> <p>12 酵素反応におけるKmおよびVmaxの測定（実験） アルカリフォスファターゼを用いた酵素反応を行い、KmおよびVmaxの測定を測定し、酵素反応について理解する。</p> <p>13 酵素反応における阻害剤の影響（実験） 阻害剤を加えて、アルカリフォスファターゼのKmおよびVmaxを測定し、阻害剤存在下での酵素反応について理解する。</p> <p>14 細胞の分画（実験） 豚肝臓の破碎と、遠心分離による細胞分画を行い、細胞の構造について理解する。</p> <p>15 DNAの抽出（実験） 豚肝臓やバナナからDNAを抽出し、精製する。これによりDNAの構造や性質について理解する。</p>
到達目標・基準	○C：実験によって得られた結果を分析・検討し、結論を導き出し、レポートにまとめることができる。 ◎D：糖質・脂質・タンパク質の性質・消化・代謝、酵素の性質、細胞の構造についての基本的な事項を説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：生化学の該当部分の内容を復習する。事前に配布した実験プリントを読んでおく。 事後学習：実験後に、レポートを作成する。
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> 授業の始めに実験の内容についての説明を行う。必要に応じて実際に実験器具を用いた操作を行いながらの説明も行う。 事前に実験内容を示したプリントを配布し、実験内容を理解してもらう。 フィードバックの仕方：①実習、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

成績評価の方法・基準	○C：レポートの内容を評価する。 ◎D：レポートの内容、定期試験を評価する。 レポート50%、定期試験20%、授業態度30%
テキスト	無し
参考書	栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 菌田勝編 羊土社 2017年
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に配布される実験プリントをよく読んでおくこと。また授業時に忘れずに持参すること。 ・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。 ・実験後は、速やかにレポートの作成に取り掛かり、期限内に提出すること。
アクティブ・ラーニング	実験
ICTの活用	

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			
橋詰和慶			
Subject Code：N14A11			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品学では、食品の種類・分類・成分を理解し、人間と食べ物、栄養と健康分野の基礎となる知識を学ぶ。食品には3つの機能があり、第1次機能(栄養)、第2次機能(嗜好・食感)、第3次機能(生体調節)との関わりについて食品を中心に総合的に理解を深める。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C：食品学の基本となる栄養素、物性、成分変化、食品の機能性などを理解できる。</p> <p>○D：栄養士実力認定試験において扱われる食品学総論、食品学各論の基礎的な知識(食品加工学、食品衛生学の項目を除く)を身につける。</p>		
授業計画	1	人間と食品 食品の歴史の変遷、食物連鎖、食生活と健康、食料と環境問題について学ぶ。	
	2	食品の分類と食品成分表 (ICT:WebClass) 食品の分類、食品成分表の構成と内容について学ぶ。	
	3	食品の一次機能(栄養機能)水分 (ICT:WebClass) 食品中の水の状態、自由水と結合水、水分活性などについて学ぶ。	
	4	食品の一次機能(栄養機能)炭水化物1 (ICT:WebClass) 炭水化物の機能と分類(単糖、オリゴ糖)を学ぶ。	
	5	食品の一次機能(栄養機能)炭水化物2 (ICT:WebClass) 炭水化物の分類(多糖類、食物繊維、糖アルコール)と性質などを学ぶ。	
	6	食品の一次機能(栄養機能)たんぱく質1 (ICT:WebClass) たんぱく質の機能、アミノ酸の種類と性質、必須アミノ酸について学ぶ。	
	7	食品の一次機能(栄養機能)たんぱく質2 (ICT:WebClass) たんぱく質の分類と変性などについて学ぶ。	
	8	食品の一次機能(栄養機能)脂質 (ICT:WebClass) 脂質の機能と分類、必須脂肪酸と代謝などについて学ぶ。	
	9	食品の一次機能(栄養機能)ビタミン (ICT:WebClass) ビタミンの分類と機能について学ぶ。	
	10	食品の一次機能(栄養機能)無機質(ミネラル) (ICT:WebClass) 無機質(ミネラル)の種類と機能について学ぶ。	
	11	食品の二次機能(感覚機能)嗜好成分 (ICT:WebClass) 食品中の色素成分、香り成分、味覚成分について学ぶ。	
	12	食品の二次機能(感覚機能)食品の物性 (ICT:WebClass) 食品の物性、コロイドの種類、エマルジョン、レオロジーについて学ぶ。	
	13	食品の二次機能(感覚機能)食品成分の変化 (ICT:WebClass) 酸化、加熱変化、酵素的変化、アミノ・カルボニル反応、微生物による変化(腐敗・発酵)	
	14	食品の三次機能(生体調節機能)食品の機能 (ICT:WebClass) 食品の三次機能成分、生体調節機能の分類について学ぶ。	
	15	食品の三次機能(生体調節機能) (ICT:WebClass) 保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)、特別用途食品などについて学ぶ。	
到達目標・基準	◎C：食品成分の基本的な栄養素、化学構造、物性、成分変化、食品の機能性などを理解し、説明できる。 ○D：栄養士実力認定試験において扱われる食品学総論、食品学各論の基本用語(食品加工学、食品衛生学の項目を除く)を理解できる。		
事前・事後学習	事前学習：授業前にシラバスにある授業計画を確認し、テキストにある各項目を授業実施前に熟読しておくこと。(90分程度) 事後学習：毎回、配布するプリントにある授業内容のポイントを中心に復習し、確認する。(90分程度)		
指導方法	1. テキストの内容に沿ったプリントを毎回、配布して、シラバスに沿ってより分かりやすく講義を行う。 2. パワーポイント等のパソコン機器、webclassを活用して学生の理解度を深める。 3. プリントにある問題を毎回、全学生について問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。 4. プリントは次の回に返却する。記入が少ないと再提出を求めることがある。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②プリントの提出、③評価及びコメント、④授業後の質疑対応		
成績評価の方法・基準	C：授業内容に関する口頭試問に適切な表現で解答できるかなど受講態度を評価する。 D：食品学の基礎知識について、定期試験および配布プリントの記入状況で評価する。 定期試験80%、プリントの記入状況10%、受講態度10%		

テキスト	エキスパート管理栄養士養成シリーズ「食べ物と健康1(第3版)」池田清和・柴田克己 編 (化学同人) ¥2,600円+税
参考書	
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. テキスト、1回目からの全配布プリントを毎回持参すること。 2. 授業開始前に着席を完了し、予習・復習を行うこと。 3. テキストは勿論、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。配布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。 4. WebClassでプリントのデータをダウンロードできるようにしておくので、欠席者は印字しておき、次の授業日までに必ず全て記入を埋めて提出すること。復習用、補充用にも利用を勧める。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	WebClass

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1	1	食専：栄選択必修
担当教員			
村清司			
Subject Code：N14C12			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>(授業概要) 実際実験を行って、食品を化学的に分析する方法について学ぶ。そのために、まず化学実験の基礎的な知識や技術を身につけることから始める。最初に実験器具の取り扱い、試薬の調製を学習し、ついで中和滴定による容量分析を学び、その応用として食品中の有機酸定量を行う。さらに、食品の一般分析として水分およびたんぱく質の定量を行い、その他に比色分析による還元糖の定量、沈殿滴定による食塩の定量を行う。</p> <p>(授業目標) 実験を通して食品分析の原理や方法を学ぶとともに、各種食品成分の化学的性質について理解する。</p> <p>A：自ら実験に取り組むとともに、班のメンバーとの分担にも配慮できる。 B：班のメンバーとディスカッションしながら正しく実験を進められる。 C：実験の各プロセスにおいて状況を分析し、次の操作への移行について判断できる。 ◎D：食品分析に用いられるさまざまな分析法の原理や方法を理解している。 ○E：実験の基本技術を身につけているとともに、分かりやすいレポートを作成することができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス 授業の目標・内容・レポートの書き方、実験を行う上での一般的注意などについて説明する。</p> <p>2 実験器具の取り扱い 実験器具の名称・用途・使用法などを説明する。その後、実際に各器具を用いて使い方をマスターする。</p> <p>3 試薬の調製(実験) 試薬の調製、容量分析などについて説明する。その後、容量分析に用いるビュレットの使い方をマスターする。</p> <p>4 中和滴定(I)(実験) 有機酸の定量に用いる水酸化ナトリウム溶液とその標定に用いるシュウ酸標準溶液を調製する。</p> <p>5 中和滴定(II)(実験) シュウ酸標準溶液で水酸化ナトリウム溶液を標定する。</p> <p>6 pHの測定、有機酸の定量(実験) 複数の食品について、pHをpHメーターまたはpH試験紙で測定し、有機酸を中和滴定法で定量する。</p> <p>7 たんぱく質の定量(I)、水分の定量(I)(実験) 食品の一般分析、試料の取り扱いなどについて概説し、さらにケルダール法によるたんぱく質の定量および105℃乾燥法による水分の定量について具体的に説明する。</p> <p>8 たんぱく質の定量(II)(実験) たんぱく質定量(ケルダール法)における分解を行う。</p> <p>9 たんぱく質の定量(III)、水分の定量(II)(実験) たんぱく質定量(ケルダール法)における分解液の定容を行い、同時に水分定量(105℃乾燥法)における秤量容器の恒量測定を行う。</p> <p>10 たんぱく質の定量(IV)、水分の定量(III)(実験) 半分の班がたんぱく質定量(ケルダール法)における蒸留と滴定を行い、残り半分の班が水分定量(105℃乾燥法)における乾燥試料の恒量測定を行う。</p> <p>11 たんぱく質の定量(V)、水分の定量(IV)(実験) 前回とは反対のかたちで、半分の班がたんぱく質定量(ケルダール法)における蒸留と滴定を行い、残り半分の班が水分定量(105℃乾燥法)における乾燥試料の恒量測定を行う。</p> <p>12 還元糖の定量(I)(実験) 比色法(ソモギー・ネルソン法)での還元糖定量において使用する検量線を作成する。</p> <p>13 還元糖の定量(II)(実験) 食品中の還元糖を比色法(ソモギー・ネルソン法)で定量する。</p> <p>14 食塩の定量(実験) 食品中の食塩を沈殿滴定法(モール法)で定量する。</p> <p>15 まとめ(プレゼンテーション) 各班で実際に測定した食品のpH、有機酸量、水分量、たんぱく質量、還元糖量および食塩量の結果をまとめ、それらの結果について考察したことを発表する。</p>
到達目標・基準	<p>A：実験の進行に積極的に加わることができる。 B：一つひとつの操作を班のメンバーと確認しながら実験を進めることができる。 C：実験の進行を自ら考えることができる。 ◎D：分析法の原理や方法について考えることができる。 ○E：操作方法を確認しながら実験を行い、間違いのないレポートを作成できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：複数回にわたって行われる実験の場合は、次の実験にスムーズに取り組めるように前回の講義や実験の内容を再確認する。 事後学習：実験結果をまとめてレポートを作成する。レポート作成に当たっては、文献を調べて実験結果についていろいろな観点から考察を加える。</p>
指導方法	<p>・講義では実験操作を具体的に説明し、十分理解した上で実験に臨んでもらう。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・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、実験の目的・方法などを再確認するとともに、実験結果から得られる知見について考察すること。 <p>フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価およびコメント③授業内外での質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<ul style="list-style-type: none"> A：本人の実験への取り組みを見て評価する。 B：班としての実験への取り組み方を見て評価する。 C：実験の進み具合を見て評価する。 ◎D：定期試験ならびにレポートで評価する。 ○E：実験操作ならびにレポートで評価する。 <p>定期試験 60%、レポートの内容 20%、実験への取り組み 20%</p>
テキスト	「わかりやすい食品の基礎と機能性分析法」宇田 靖・大石祐一 編著（アイ・ケイコーポレーション）
参考書	「新ビジュアル食品成分表」新しい食生活を考える会 編（大修館書店）
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実験で危険な試薬を取り扱うことがあるため、実験室では必ず実験着を着用し、靴は底の平らなスニーカーに履き替える。また髪を長くしている者は髪を束ねる。 ・実験室には、教科書、ノート、筆記用具、計算機などを持参し、不要な物は持ち込まない。 ・実験室内では携帯電話を使用しない。
アクティブ・ラーニング	実験、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	2	食専：必修
担当教員			
谷口裕信			
Subject Code : N24C13			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食品加工学は、食品の加工・製造の面および関連事項を通じて食品に付随する事実や特性を幅広く理解する。授業内容は2部構成とする。まず総論として食品全体について加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。次には、各食品について代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造ノウハウ、メーカー事情、その他関連事項について解説する。</p> <p>(授業目標) ◎C：食品を多角的理解することができる。市販品よりその食品の情報を収集できる。同系食品でもその違いや本質が理解できる。 ◎D：代表的な加工食品の製造方法・製造原理が理解できる。また社会的な影響を理解できる。</p>		
授業計画	1	食品について 食品について概要 授業内容・授業の進め方 食品について（時代背景、現状の問題、加工技術等）解説し、食品について関連事項を含めて学ぶ。	
	2	総論① 食品の加工方法 加工方法 食品の各種加工方法について学ぶ。また最新技術も紹介する。 物理的方法（物理現象の利用） 化学的方法（化学反応の利用） 生物的方法（生物の利用） 最新技術（逆浸透法、高圧処理、ゲル化処理他）	
	3	総論② 食品の劣化 食品の劣化現象について学ぶ。食品を劣化させる犯人を特定する。 劣化の原因（劣化させる犯人：微生物・食害・酸素・酵素・光） 劣化現象（腐敗・酸化・褐変）	
	4	総論③ 食品の保存方法1 食品の保存方法について学ぶ。 低温保存（低温帯の違い、氷温貯蔵他） 乾燥法（FD、SDその他） 燻煙法	
	5	総論④ 食品の保存方法2 食品の保存方法について学ぶ。 食品添加物（種類、表示方法他） 酸素の対策方法（CA貯蔵、MA包装、脱酸素剤他） 冷殺菌	
	6	総論⑤ 食品の包装 食品の包装および関連事項について学ぶ。 包装素材（紙、ガラス、金属、プラスチック） プラスチック素材（各種プラスチック、複合フィルム） 包材関係諸問題（環境問題、エネルギー問題、リサイクル他）	
	7	総論⑥ 食品の表示・商品開発と表示（ICT：WebClass） 食品の表示について学ぶ。表示から食品の情報の収集方法を学ぶ。 商品開発と表示 食品表示法 食品衛生法 JAS法 景表法 健康増進法 表示から情報収集（違法の事例等） WebClassにて食品表示法資料提示	
	8	各論① 穀類1 穀類及び米類の加工品について学ぶ。 米類 米の処理（搗精法） 米類加工方法（無精米、備蓄米他） メーカー事情	
	9	各論② 穀類2 穀類及び小麦の加工品について学ぶ。 小麦類 パンの製法（製パンの原理、各種製パン法） 小麦類の特徴 メーカーの技術（製品の技術紹介）	
	10	各論③ 肉類 肉及び肉類の加工品について学ぶ。 肉類種類（家畜、家禽、その他）	

	<p>肉類加工品（ソーセージ、ハム他） 肉類関連事件等（狂牛病、口蹄疫他） メーカー事情</p> <p>11 各論④ 魚介類 魚介類及び魚介類の加工品について学ぶ。 魚介類種類（魚類、甲殻類、軟体類他） 魚介類加工品（鰹節、すし、塩辛他） 関連諸問題（養殖他） メーカー事情</p> <p>12 各論⑤ 油脂類 油脂類及び油脂類の加工品について学ぶ。 油脂原料（植物油、動物油） 採油法、製油法 油脂加工品（マーガリン、ショートニング他） メーカー事情（業界再編他）</p> <p>13 各論⑥ 野菜類・果物類 野菜類・果実類及び野菜・果実類の加工品について学ぶ。 野菜の種類 果物類種類 野菜・果物の加工品（漬物、ジャム他） メーカー事情</p> <p>14 各論⑦ 嗜好飲料類 嗜好飲料類及びその加工方法について学ぶ。 お茶類 嗜好飲料類（炭酸飲料、缶コーヒー、スポーツドリンク、ミネラルウォーター） アルコール飲料（醸造酒、蒸留酒） メーカー事情</p> <p>15 各論⑧ 乳製品・食品加工概要 乳製品及びその加工方法について学ぶ。 食品加工の全般を整理する。 乳製品種類 加工品（種類、加熱殺菌法） メーカー事情</p>
到達目標・基準	<p>食品加工学は、食品を加工する意義から安心・安全な食品について理解する。基本的な食品加工理論を修得しながら社会情勢の変化を理解し、衛生的で経済的かつ安心・安全な加工食品を選択及び利用する力を身に付ける。</p> <p>◎C:食品を広く理解して、市販よりその特徴や他社製品ごとの違いが言える。 ◎D:代表的な加工食品の製造がイメージでき、製造を通じて関係する諸問題も感覚的につかめる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って食品を学んでいくので、各回ごとの教科書の内容を良く目を通し、キーワードや興味ある点・事項などノートに羅列すること。興味ある事項は、インターネット等で調べること。（60分程度）</p> <p>事後学習：授業を通じて習ったことを資料、書籍およびインターネット等で調べて、ノートにまとめその食品の理解を深めること。市場にて市販品をみて情報（表示他）を取集すること。（120分程度）</p>
指導方法	<p>食品加工学は、食品学の基礎に基づく応用学なので、基礎的知識の向上を促す為随時、関連事項・事件等の話題やメーカー事情等の実例を示しながら講義を進める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黒板を使用し、常にノートを取らせるようにする。 ・毎回、前回のポイントを黒板に列挙し、重要点を再確認する。 <p>フィードバックの仕方：①授業内外での質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>C:食品全般の基礎知識を質疑や定期試験で評価する。 D:代表的な加工食品の製造方法や原理の理解等を質疑や定期試験で評価する。</p> <p>授業態度等 20% 定期試験 80%</p>
テキスト	新食品加工学 吉田勉編 医歯薬出版 2500円+税
参考書	応用食品学 金子憲太郎編 アイ・ケイコーポレーション 2400円+税
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 講義授業は、講義に参加（聞く・質疑に答える等）することが原則とする。 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、他の教科書の課題の作成等） 3. 授業に必要なでないもの（飲食物、スマホ等、授業に使用しない物）は持ち込まないこと。また鞆等にしまうこと。
アクティブ・ラーニング	
I C T の活用	WebClassにて関連資料を提示

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	1	1	食専：栄選択必修
担当教員			
谷口裕信			
Subject Code：N24C14			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品加工実習は、食品について、製造（加工・原理）を通じて食品を幅広く理解する。実習では、「学び」、「体験」、「総括」をセットとして食品加工の理解を深める。 「学び」では、加工原理等及び操作方法・加工方法を理解する。 「体験」では、実際に加工食品を製造して味わう。また市販品と比較する。 「総括」では、学び・体験したことで得たことや感じたことをレポートにまとめる。 （授業の目標） 食品加工実習では、食品の基礎知識、表示、市販食品との違い、加工方法を理解し、グループによる加工実習からチームワークと加工方法を身に付ける。 A：班における自分の役割を理解し、加工実習を通じて良いチームワーク作りができる。 ○D：食品学等で習う食品に対する加工法を学び、食品加工の基礎を身に付ける。 ◎E：代表的な加工食品の製造原理を理解し、加工操作ができる。
授業計画	1 食品加工の概要（ICT：WebClass） 食品加工の概要 授業の目的・内容説明 食品加工上及び実習室（加工環境等）の注意事項 レポートの作成方法 食品加工に関連する事例学習（DVD等） WebClassにてレポートの書き方提示 2 果物の加工品①（実習） 果物のジャムの製造 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。 3 小麦粉の加工品①（実習） 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ぶ。 4 伝統食品の加工品①（実習） 伝統食品の加工 こんにゃくの製造上の特長や加工の原理を学ぶ。 こんにゃくの理解として、市販品比較（表示内容確認）して品質特性を学ぶ。 5 果物の加工品②（実習） 果物の保存食品 くだもの瓶詰またはリンゴジャム 瓶詰類の特長や安全性の原理を学ぶ。 果物の加工特性の理解として、副産物（砂糖類）や殺菌とpHの関係などについても学ぶ。 6 乳製品の加工品①（実習） 乳製品の加工 バターの製造の原理や乳化について学ぶ。 バター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や定義を学ぶ。 7 伝統食品の加工品②（実習） 豆腐 木綿豆腐の製造を通じて、その原理種類について学ぶ。 豆腐製造における凝固剤と種類や原料（大豆）について学ぶ。 豆腐の品質の理解として、市販品比較し木綿と絹の違いを学ぶ。 8 乳製品の加工品②（実習） 乳製品の加工 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、違いや風味等を観察する。 9 野菜の加工品（実習） 野菜の保存食品 ビクルス 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。 酢について、種類や用途についても学ぶ。 市販品を比較して、原材料（食品添加物含む）や表示について学ぶ。 WebClassにてブラシングの効果について提示 10 商品開発（保存技術・開発） 商品開発の考え方（保存技術・開発） 加工食品の保存技術について解説する（低温処理・乾燥） 瓶詰や缶詰の保存の原理、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解説する。 商品開発の事例を踏まえて解説する。 商品開発のノウハウを理解し、商品開発のイメージ作業 11 小麦粉の加工品②（実習） 小麦粉の加工品

	<p>バターロールを通じて、パンの製造理論を学ぶ。 小麦粉の種類とその加工食品について学ぶ。 パンの発酵について、酵母とベーキングパウダーの違いについて学ぶ。</p> <p>12 穀類の加工品（実習） 穀類の加工品 そば そばの製造法やそばにまつわる事項について学ぶ。 そばの種類やつなぎの役割について学ぶ。 そばの製造を通じて、うどんとそばの製法の違いや注意点を学ぶ。</p> <p>13 パンの応用（実習） 小麦粉の加工品 パンの応用としてパンタイプのピザを製造する。ピザの歴史等も解説する。 ピザソースとして、トマトソースを製造する。 パンの応用編として、発酵状況や生地の状態及び加工法について学ぶ。</p> <p>14 加糖酸乳（実習） 乳製品の応用 乳酸飲料の簡易法について学ぶ。 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、発酵乳や乳酸飲料について学ぶ。</p> <p>15 食品加工の処理法（実習） 食品の加工法 食品の加工について、物理的・化学的・生物的方法について授業で作成した食品を例に解説する。 市販品確認（DVD等）として冷凍食品について、状況・製造原理・留意点などを学ぶ。 官能検査体験（円卓式）</p>
到達目標・基準	<p>A：班における自分の役割を理解し、チームワーク作りに貢献し、加工実習をやり遂げることができる。 ○D：代表的な食品の加工法の理解ができ、それに伴う食品の説明ができる。市販品との違いを説明できる。 ◎E：代表的な加工食品の製造原理が理解でき、それに伴う作業ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに沿って次回製造する食品について教科書や参考資料等で調べる。 事後学習：実習で習ったことをレポートにまとめて製造した食品の理解を深める。機会を見つけて市場の市販品（表示含む）を確認する。</p>
指導方法	<p>・5～6人を1グループに班別にし班単位で、缶詰、瓶詰、袋詰等は1人1個の割合で製造できる規模で実習する。 ・最初に製造の原理や操作方法を説明し、その後は各班ごとを巡回しながら指導する。 ・実習ごとにレポートを提出してもらい理解度を確認する。 ・レポート提出、定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価、コメント③授業内外の質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>A：受講態度・グループ内での授業貢献度を評価する。 D：加工食品の基礎知識について、加工方法や特性の理解などをレポート提出・定期試験で評価する。 E：加工実習貢献度（食品製造の心構えや取り組み姿勢）を評価する。 実習を通して学んでいく教科なので実習態度、レポート及び試験で総合的に評価する。 実習態度 10%、レポート 40%、定期試験50%</p>
テキスト	<p>食品加工実習・実験書 吉田企世子編 医歯薬出版 1,800円+税</p>
参考書	<p>新食品加工学 吉田勉編 医歯薬出版 2,500円+税</p>
履修上の注意	<p>1. 班単位で製造するので班員で協力して実習に参加すること。 2. 食品を製造する意識を常にもって実習に参加すること。 3. 実習の時は食品製造に適する身支度をして衛生管理に留意し、怪我等しないように注意すること。 4. 食品製造の環境下で授業を行うので、飲食物、スマホ他、授業に関係ない物品は持ち込まないこと。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>実習</p>
I C Tの活用	<p>WebClass</p>

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
高橋真美			
Subject Code：N14A15			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食料の生産、流通、消費のすべての過程において、「食の安心・安全」の重要性を学び、知識と技術を理解する。食品衛生では、2003年には「食品安全基本法」が制定され、「食品安全委員会」の設置、2013年には「食品表示法」など、規格・基準を定め、食品の危害防止、食品産業の健全な展開、食料の安定供給が行われている。複雑な食環境の中、食品衛生学を据えた栄養士が食の専門家として最新情報に基づき、食品衛生に関連する諸問題に適切に対応することができる知識を習得することを目的とする。</p> <p>(授業目標) A：食品衛生上の諸課題や事例を学び、グループワークで話し合い、自分の考えを述べることができる。 ◎D：食品の危害分析、予防対策などを学び、現場で活躍できる知識・能力を身に付ける。 E：食品の事例を科学的根拠に基づいて理解し、プレゼンテーションできる。</p>		
授業計画	1	食品衛生学総論 食品衛生の意義、食品衛生行政、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法、その他の法律	
	2	食品と微生物 微生物の種類と分類、増殖・環境条件、食品の腐敗	
	3	食品の変質と防止（ICT：WebClassを活用し、理解度を確認） 食品の変質、化学的変質、食品の保存法	
	4	食中毒（1） 食中毒の分類、発生状況	
	5	食中毒（2） 細菌性食中毒	
	6	食中毒（3）（ICT：WebClassを活用し、理解度を確認） ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒	
	7	経口感染症 人畜共通感染症、3類感染症、感染症予防対策	
	8	有害汚染物質 カビ毒、農薬、アレルゲン、化学物質、有害元素	
	9	寄生虫（ICT：WebClassを活用し、理解度を確認） 食品を媒介とする主な寄生虫症、飲料水と主な原虫	
	10	食品添加物（1） 食品添加物の種類と用途、安全性評価	
	11	食品添加物（2）、遺伝子組換え食品（ICT：WebClassを活用し、理解度を確認） 食品添加物の有用性と安全性、遺伝子組換え食品の安全性・表示	
	12	衛生指標菌と異物（ICT：WebClassを活用し、理解度を確認） 大腸菌群、腸球菌、異物	
	13	器具と容器・包装に関する衛生 材質の特性と衛生、容器入り食品	
	14	食品の危害分析とプレゼンテーション（グループワーク、プレゼンテーション：グループごとにまとめを発表） 食品の危害分析、食中毒の事例をグループで発表	
	15	食品衛生対策（ICT：クリッカーを活用し、理解度を確認）、 HACCPシステムによる衛生管理、営業者による自主衛生管理、家庭における食中毒防止対策	
到達目標・基準	<p>A：グループワークで最新情報を調査し、発表までのプロセスを習得し、資料を完成させることができる。 ◎D：食品の安全性に関連する知識を習得し、食環境において予防対策を理解し、現場で実施できる。 E：食品による健康被害を学び、食品衛生管理の対策を考え、パワーポイントで説明できる。</p>		
事前・事後学習	<p>事前学習：教科書の講義内容に該当する項目を予習する。（60分） 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会などのホームページを参照して最新情報を収集しておく。（30分） 事後学習：WebClassを積極的に活用し、授業の関連項目のテストを実施し、理解度を高める。（30分） 講義の重要項目を復習する。（60分）</p>		
指導方法	<p>パワーポイントを使用し視覚的に理解深まるように工夫する。グループワークも取り入れ、双方型授業を行う。</p> <p>授業の理解度：紙媒体、WebClassおよびクリッカーによる小テストを実施し、理解度を確認する。</p> <p>フィードバックの方法：【課題】①課題提出、②採点（評価）返却、③授業後に質疑応答 【小テスト】①WebClassおよびクリッカーで小テスト、②解説、③授業後、質疑応答</p>		
成績評価の方法・基準	<p>A：グループで食品衛生に関連した事例を調査し、資料作成までの授業貢献度を評価する。 D：食品衛生に関する基本的な知識と内容の理解度は、小テストで評価する。 E：グループによるプレゼンテーションを評価する。</p>		

	定期試験60%、小テスト(紙媒体、Webclass、クリッカー)30%、授業態度 10%
テキスト	新版 食品衛生学〔第2版〕建帛社 伊藤 武、古賀信幸 他 編
参考書	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関連分野について、常に意識して予習・復習する。 ・WebClassを活用するため、携帯を充電して持参すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	WebClass、クリッカー

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：栄選択必修
担当教員			
高橋真美			
Subject Code : N24C16			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食品の多様化、流通の複雑化、グローバル化が進む中で、食品の安全性への関心が高まっている。食品衛生管理上で重要となる食品製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査の他、食品添加物、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査など、食品の危害要因に対する科学的かつ客観的な基礎知識を深める。 (授業目標) 食品衛生学実験では、食品の危害要因を理解し、グループによる分析・実験からチームワークと食品衛生に関する基礎知識を身に付ける。 ◎A：グループによる自分の役割を理解し、実験操作をやり遂げることができる。 ○D：食品衛生学の検査・実験法を学び、食品衛生学の基礎を説明できる。 E：発表内容をパワーポイントで作成することで分かりやすく表現できる技能を身に付ける。
--	---

授業計画	1 履修ガイダンス (ICT：WebClassによる1年次「食品衛生学」に関する理解度を確認) 履修ガイダンスを行う。実験内容、実験レポートの作成、提出方法を解説し、実験の授業を受講するにあたっての要領を心得る。
	2 衛生環境の検査 (実験) ATP拭き取り試験 調理器具、調理台、設備などの表面に付着する微生物や食品残渣のATP量を汚れとして短時間で簡便に清浄度を計測する方法を身に付ける。清浄度試験としてATP拭き取り試験は、微生物あるいは食品由来の有機物を検出する方法である。手指の細菌検査法についても学ぶ。 (実験)
	3 食品の細菌検査1 (実験) 微生物学実験の特徴は、実験器具、培地類は使用前後に適切に滅菌し、無菌操作が必要となる。培地の種類、培地成分、培地の調製法について学び、知識、技術、操作を身に付ける。
	4 食品の細菌検査2 (実験) 衛生指標菌の検査は、食品が調理・加工中過程において衛生的に取り扱われたか否か、食品の保存性の判定、さらには、病原微生物の混入の予測など、食品の衛生的な取り扱いの大きな指標となる。食品の品質、安全性の検査法を身に付ける。食品が固体、液体の場合など検査試料の違いによる操作方法、培地の種類および検査方法を学ぶ。
	5 食品の細菌検査3 (実験) (ICT：クリッカーによる小テストで理解度を確認) 生菌数とは、検査材料中に生存するすべての微生物(カビ、酵母、細菌など)の数のことであり、その食品の微生物汚染の指標とされている。生菌数の試験法、大腸菌群の試験法を学び、原理・判定方法を身に付ける。 ・授業で理解度を図るため・・・WebClass、クリッカーを活用する。
	6 微生物検査1 (実験) 微生物の簡易検査法を理解し、身に付ける。スタンプ法は検体表面に培地を接触させて表面の微生物を採取する方法である。ふき取り法は曲面や凹凸面でも表面の付着菌を捕捉できる方法である。検査結果の活用法を学ぶ。
	7 微生物検査2 (実験) (ICT：WebClassによる小テストで理解度を確認) 細菌の形態およびグラム染色法 培養した菌をスライドグラスに取り、グラム染色法を行い、顕微鏡で細菌の形態を観察して判別する技術を身につける。 ・授業で理解度を図るため・・・WebClassを活用する。
	8 食品添加物(保存料検査) (実験) 保存料の1つであるソルビン酸は、魚肉ねり製品、漬物など多くの食品の保存性を高める目的で使用されている。保存料として食品衛生法で定められているソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸のそれぞれ特徴を理解し、分析方法を身に付ける。
	9 食品添加物(着色料検査1) (実験) クロマトグラフィー法を用いて混合物の分離を行い、その原理・操作を身に付ける。各色素により固定相への吸着力や移動距離に違いがあり、色素ごとの分離が可能となる。その原理を理解し、着色料の同定を学ぶ。特に、食品衛生法における適否を判断を必要とする酸性タール色素の定性試験を理解し、実験操作を身に付ける。
	10 食品添加物(着色料検査2) (実験) (ICT：WebClassによる小テストで理解度を確認) 既存色素の抽出、分析を行い、吸光度法による色素量を算出する。微生物由来の既存色素は食品の着色料として用いられ、菌体からの色素の抽出方法を学ぶことで、食品への着色の応用方法を身に付ける。
	11 食品添加物(検査結果の判定) (実験、プレゼンテーション) (ICT：クリッカーによる小テスト) 食品添加物の総括として、ICTを活用した確認テストを実施する。着色料(ペーパークロマトグラフィー)、保存料(薄層クロマトグラフ)の実験結果を踏まえ、食品添加物に関して、その分析方法から原理・方法の手法を総括する。実験結果はグループごとにプレゼンテーションで発表し、理解度を高める。
	12 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。
	13 食品の変質試験1(卵の鮮度試験) (実験) 卵の鮮度を数値的に示す指標として、卵黄係数、卵白係数、濃厚卵白率などがある。比重の測

	<p>1 4 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。 食品の変質試験2（米の鮮度試験）（実験）（ICT：WebClassによる小テストで理解度を確認） 米は貯蔵性に富む食品であるが、鮮度が低下すると米の成分が変化し、味、香り、食感などの物理的性質が変化する。pH法では鮮度の変化、グアヤコール法では鮮度、搗精度による変化を学び、その判定試験を行い、新米および古米の鮮度判定を身に付ける。 ・授業で理解度を図るため・・・WebClassを活用する。</p> <p>1 5 HACCPシステムの構築と検査（グループワーク、プレゼンテーション：グループごとに課題を発表） HACCPシステムは、食品の原材料から最終製品が完成するまでの各工程で発生する危害を分析し、その危害が発生しないための重点的な衛生管理を行い、食品の安全性、品質を確保することができるマネジメントシステムである。その検証には、試験・検査が果たす役割は大きいことを理解し、HACCPシステムの構築と検査について具体的に身に付ける。</p>
到達目標・基準	<p>◎A：グループによる自分の役割を理解し、実験を通じて良いチームワーク作りができる。 ◎D：食品の衛生管理に関して、微生物検査、食品添加物、食品の安全性確保のための検査法・実験法を説明できる。 E：食品衛生管理を学び、その危害分析を発表できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスに基づき次回実験について参考資料および配布プリントを熟読する。（60分） 事後学習：実験で学んだことをレポートにまとめ分析方法・実験操作の理解を深め、実際の市販品（表示）を確認する。（60分）</p>
指導方法	<p>・説明はパワーポイントを使用し解説する。 ・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、WebClass、クリッカーを活用して小テストを実施し、学生の理解度を確認する。 フィードバックの方法：【テスト】①小テストの実施、②解説、③授業後、質疑応答 【課題】①実験ごとの提出レポート、②採点（評価）返却・再提出、③授業後、質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>A：授業時の受講態度、グループ内での役割分担、チームワーク作りを評価する。 D：各項目の基礎知識・理解度をレポートおよび課題で評価する。 E：プレゼンテーションの発表技術を評価する。 *実験項目ごとの提出レポート40%、課題（紙媒体による小テスト含む）20%、ICT（WebClass、クリッカー）20%、プレゼンテーション10%、実験態度10%</p>
テキスト	<p>なし 授業の項目ごとにプリントを適宜配布。</p>
参考書	
履修上の注意	<p>・食品衛生学実験の項目について、テキスト、参考書、食品関係の法規などを調べて、予習・復習を常に自ら行うこと。 ・授業では、実験用の白衣を着用し、靴は運動靴（ハイヒールは不可）、頭髪は束ねること、マニキュアは不可とする。</p>
アクティブ・ラーニング	<p>・実験、グループワーク、プレゼンテーション</p>
ICTの活用	<p>WebClass・・・双方向型授業や自主学習支援に活用。 クリッカー・・・双方向型授業</p>

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
橋詰和慶			
Subject Code : N15A17			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養現象のしくみを化学的、生理学的、生化学的に理解するための基礎となる食欲、食事のリズム、栄養供給源（栄養素）としての食物の人体内での消化・吸収利用のしくみ、糖質・たんぱく質の代謝と役割、エネルギー代謝などを理解し、食物を摂取することにより人の体に生じる現象を個体レベルで段階的に掘り下げて学習し、栄養現象を化学、生物学、生理学、生化学の言葉で説明できるようにし、基礎栄養学2の授業につなげる。</p> <p>（授業目標） ◎C：栄養学のうち、特に消化・吸収、炭水化物・たんぱく質の代謝と役割、エネルギー代謝などについて、総合的に理解できる能力、知識を身に付け、これらを健康的な食生活に活用しつつ、科学的根拠に基づいて説明できる。 ○D：栄養士実力認定試験において扱われる栄養学の基礎的な知識を身につける。</p>
授業計画	<p>1 栄養の概念 教科書p. 2-6、栄養の定義、栄養と健康・疾患について関連ビデオを見ながら学ぶ。</p> <p>2 遺伝形質と栄養の相互作用（ICT:WebClass） 教科書p. 7-9、空腹感と食欲について関連ビデオを見ながら学ぶ。</p> <p>3 食物の摂取1（ICT:WebClass） 教科書p. 10-13、空腹感と食欲について関連ビデオを見ながら学ぶ。</p> <p>4 食物の摂取2（ICT:WebClass） 教科書p. 13-15、食事リズムとタイミングについて学ぶと共に、消化・吸収に関する関連ビデオを見ながら学ぶ。</p> <p>5 消化・吸収と栄養素の体内動態（身体と栄養）1（ICT:WebClass） 教科書p. 16-22、身体の仕組み、消化器系の構造と機能、消化・吸収と栄養について関連ビデオを見ながら学ぶ。</p> <p>6 消化・吸収と栄養素の体内動態（身体と栄養）2（ICT:WebClass） 教科書p. 22-25、消化過程、管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別の消化と吸収、栄養素の体内動態、生物学的利用度（生物学的有効性）について学ぶ。</p> <p>7 エネルギー代謝1（ICT:WebClass） 教科書p. 26-35、エネルギー代謝の概念、エネルギー消費、臓器別エネルギー代謝について学ぶ。</p> <p>8 エネルギー代謝2（ICT:WebClass） 教科書p. 35-37、エネルギー代謝の測定法、食事摂取基準について学ぶ。</p> <p>9 たんぱく質の栄養1（ICT:WebClass） アミノ酸およびたんぱく質の構造について学ぶ。</p> <p>10 たんぱく質の栄養2（ICT:WebClass） 教科書p. 40-47、たんぱく質・アミノ酸の体内代謝、食後・食間期のたんぱく質・アミノ酸代謝、アミノ酸の臓器間輸送について学ぶ。</p> <p>11 たんぱく質の栄養3（ICT:WebClass） 教科書p. 47-53、摂取するたんぱく質の量と質の評価、他の栄養素との関係について学ぶ。</p> <p>12 炭水化物の栄養1（ICT:WebClass） カラー版p. 96-100、糖質の種類と分類について学ぶ。</p> <p>13 炭水化物の栄養2（ICT:WebClass） 教科書p. 54-56、糖質の体内代謝、食後・食間期の糖質代謝について学ぶ。</p> <p>14 炭水化物の栄養3（ICT:WebClass） 教科書p. 56-60、糖質代謝の臓器差、血糖とその調節について学ぶ。</p> <p>15 炭水化物の栄養4（ICT:WebClass） 教科書p. 60-63、エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係、食物繊維・難消化性糖質について学ぶ。</p>
到達目標・基準	◎C：栄養学のうち、特に消化・吸収、炭水化物・たんぱく質の代謝と役割、エネルギー代謝などについて、総合的に理解できる。 ○D：栄養士実力認定試験において扱われる栄養学の基本用語を理解できる。
事前・事後学習	事前学習：化学、生物学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読すること。（90分程度） 事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。（90分程度）
指導方法	1. 板書だけでなくパワーポイント等を使用して講義を進める。 2. 授業内容に関連した課題を毎回、配布し、授業時間内に提出してもらう。 3. DVD、動画のあるホームページ等を活用して視覚的な面からの理解も促す。 4. プリントは次の回に返却する。記入が少ないと再提出を求められることがある。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②プリントの提出、③評価及びコメント、④授業後の質疑対応
成績評価の方法・基準	C：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるかなど受講態度等を評価する。 D：定期試験、および各講義にて配布するプリントの記入状況を評価する。

	定期試験：80%、提出物：10%、受講態度：10%
テキスト	スタンダード人間栄養学『基礎栄養学(第2版)』 五明紀春・渡邊早苗・山田哲雄 編 (朝倉書店) 2,700円+税
参考書	栄養科学イラストレイテッド [演習版] 『基礎栄養学ノート第3版』 田地陽一 編 (羊土社) 2,600円+税
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養士必修科目であると共に、次年度、学外実習を受講するために必須の科目である。 2. テキストは勿論、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。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。 3. WebClassでプリントのデータをダウンロードできるようにしておくので、欠席者は印字しておき、次の授業日までに必ず全て記入を埋めて提出すること。復習用、補充用にも利用を勧める。 4. 授業中は他の人に迷惑がかからないよう授業態度に注意すること。 5. たとえ出席をしていますがテキスト並びに配布したプリントに記入がない場合には、記入を埋めるまで出席を認められない。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
橋詰和慶			
Subject Code：N15A18			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>基礎栄養学1に引き続き、栄養現象のしくみを化学的、生理学的、生化学的に理解するための基礎となる脂質・ビタミン・ミネラル・水と電解質の代謝と役割などを理解し、食物を摂取することにより人の体に生じる現象を個体レベルで段階的に掘り下げて学習し、栄養現象を化学、生物学、生理学、生化学の言葉で説明できるようにする。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C：栄養学のうち、特に消化・吸収、炭水化物・たんぱく質の代謝と役割などについて、総合的に理解できる能力、知識を身に付け、これらを健康的な食生活に活用しつつ、科学的根拠に基づいて説明できる。</p> <p>○D：栄養士実力認定試験において扱われる栄養学の基礎的な知識を身につける。</p>		
授業計画	1	脂質の栄養1 脂質の種類と分類について関連DVDを見ながら学ぶ。	
	2	脂質の栄養2 (ICT:WebClass) 教科書p. 64-68、脂質の体内代謝、食後・食間期の脂質代謝について学ぶ。	
	3	脂質の栄養3 (ICT:WebClass) 教科書p. 68-72、脂質代謝の臓器差、脂質の臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての利用について学ぶ。	
	4	脂質の栄養4 (ICT:WebClass) 教科書p. 72-77、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と脂質の評価、他の栄養素との関係について学ぶ。	
	5	ビタミンの栄養1 (ICT:WebClass) 教科書p. 78-80、脂溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。	
	6	ビタミンの栄養2 (ICT:WebClass) 教科書p. 80-82、教科書p. 78-82、水溶性ビタミンの構造と機能について学ぶ。	
	7	ビタミンの栄養3 (ICT:WebClass) 教科書p. 82-87、ビタミンの栄養学的機能について学ぶ。	
	8	ビタミンの栄養4 (ICT:WebClass) 教科書p. 87-89、ビタミンの生物学的利用度について学ぶ。	
	9	ミネラル(無機質)の栄養1 (ICT:WebClass) 教科書p. 90-94、ミネラルの分類と栄養学的機能、硬組織と無機質について学ぶ。	
	10	ミネラル(無機質)の栄養2 (ICT:WebClass) 教科書p. 94-96、生体機能の調節作用、酵素反応の賦活作用について学ぶ。	
	11	ミネラル(無機質)の栄養3 (ICT:WebClass) 教科書p. 96-99、鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用度、他の栄養素との関係について学ぶ。	
	12	水と電解質の栄養1 (ICT:WebClass) 教科書p. 100-103、生体内の水、水の出納について学ぶ。	
	13	水と電解質の栄養2 (ICT:WebClass) 教科書p. 103-106、電解質の代謝と栄養について学ぶ。	
	14	栄養素の発見と推進1 (ICT:WebClass) 教科書p. 107-110、呼吸とエネルギー代謝、三大栄養素の発見について学ぶ。	
	15	栄養素の発見と推進2 (ICT:WebClass) 教科書p. 110-114、ビタミンの発見、ミネラル(無機質)の発見、日本の栄養学の夜明けについて学ぶ。	
到達目標・基準	◎C：栄養学のうち、特に脂質・ビタミン・ミネラル・水と電解質の代謝と役割などについて、総合的に理解できる。 ○D：栄養士実力認定試験において扱われる栄養学の基本用語を理解できる。		
事前・事後学習	事前学習：化学、生物学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読すること。(90分程度) 事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。(90分程度)		
指導方法	1. 板書だけでなくパワーポイント等を使用して講義を進める。 2. 授業内容に関連したプリントを毎回、配布し、授業時間内に提出してもらう。 3. ビデオ、動画のあるホームページ等を活用して視覚的な面からの理解も促す。 4. プリントは次の回に返却する。記入が少ないと再提出を求められることがある。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②プリントの提出、③評価及びコメント、④授業後の質疑対応		
成績評価の方法・基準	C：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるかなど受講態度等を評価する。一方で、授業中の居眠り、おしゃべり、授業に無関係なことを行う行為などに対しては、減点評価することがある。 D：定期試験、および各講義にて配布するプリントの記入状況を評価する。		

	定期試験：70%、提出物：20%、受講態度：10%
テキスト	スタンダード人間栄養学『基礎栄養学(第2版)』 五明紀春・渡邊早苗・山田哲雄 編 (朝倉書店) 2,700円+税
参考書	栄養科学イラストレイテッド [演習版] 『基礎栄養学ノート第3版』 田地陽一 編 (羊土社) 2,600円+税
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養士必修科目であると共に、次年度、学外実習を受講するために必須の科目である。 2. テキストは勿論、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。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。 3. 欠席した場合、出席出来た日に早々に毎回配布されるプリントを橋詰の研究室まで取りに行き、次の授業日までに必ず全て記入を埋めて提出すること。 3. WebClassでプリントのデータをダウンロードできるようにしておくので、欠席者は印字しておき、次の授業日までに必ず全て記入を埋めて提出すること。復習用、補充用にも利用を勧める。 4. 授業中は他の人に迷惑がかからないよう授業態度に注意すること。 5. たとえ出席をしてもテキスト並びに配布したプリントに記入がない場合には、記入を埋めるまで出席を認められない。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：必修
担当教員			
豊島裕子			
Subject Code：N25C19			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	ヒトの一生はライフステージ別に、妊娠期・授乳期、離乳期、幼児期、学童期、思春期、成人期（青年期・壮年期・実年期）高齢期に分けられる。それぞれの時期における身体的特性や栄養学的問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、栄養ケアとマネジメントについて学ぶ。また、特殊環境下、スポーツ活動時における栄養管理についても学ぶ。 （授業目標） 対象者のライフステージに合わせた栄養マネジメント力を身に付け、食のプロフェッショナルとして、食を通じた健康維持・増進に関わる力を身に付ける。 A：受け身の授業参加にとどまらず、常に問題意識をもって授業を聞く。友人の質問にも耳を傾け、自分なりの回答を試みる。 ○C：知識の丸暗記ではなく、新たな事柄に関し判断したり、推測したりする力を身に着ける。 ◎D：ライフステージごとの身体特性や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、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できる。
授業計画	1 成長・発達・加齢、栄養ケア・マネジメント（ICT：クリッカー、WebClass） 応用栄養学の基礎となるヒトにおける生命現象の流れ（ライフサイクル）を学ぶ。成長・発達・加齢さらに老化の定義を学び、ライフステージ別栄養学理解のための基礎を作る。 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。 2 食事摂取基準（ICT：クリッカー、WebClass） 食事摂取基準策定の歴史、概要について学ぶ。2015年版において、各栄養素ごとに策定の根拠について学ぶ。 3 妊娠期の栄養（ICT：クリッカー、WebClass） 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。 4 授乳期の栄養（ICT：クリッカー、WebClass） 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。 5 乳児期の栄養1（ICT：クリッカー、WebClass） 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。 6 乳児期の栄養2（ICT：クリッカー、WebClass） 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。健常児と先天性代謝異常を有する児を比較し、治療乳について理解する。 7 離乳期の栄養（ICT：クリッカー、WebClass） 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。 8 幼児期の栄養1（ICT：クリッカー、WebClass） 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。 9 幼児期の栄養2（ICT：クリッカー、WebClass）（グループワーク、ディスカッション） 幼児期の食事摂取基準について学ぶ。保育所給食について、ガイドラインを参考に学ぶ。 10 学童期・思春期の栄養（ICT：クリッカー、WebClass） 学童期・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。小児期生活習慣病に関する理解を深める。 11 成人期の栄養1（ICT：クリッカー、WebClass） 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。さらに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ぶ。 12 成人期の栄養2（ICT：クリッカー、WebClass）（グループワーク、プレゼンテーション） 生活習慣病の現状について学び、その予防に関して考える 課題解決型学習として、栄養士として成人期の健康維持のためにできる対策に関し話し合う 13 高齢期の栄養（ICT：クリッカー、WebClass）（グループワーク、ディスカッション） 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。 14 特殊環境と栄養、運動と栄養（ICT：クリッカー、WebClass） 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。 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栄養ケアについて学ぶ。 15 全体討論（ICT：クリッカー、WebClass）（グループワーク、ディスカッション） 14回までの講義を振り返り、応用栄養学領域の社会的問題に関して討論する。
到達目標・基準	A：主体的に授業に参加し、疑問があるときは積極的に質問することができる。 ○C：生体反応と栄養ケアの必要性の関連を理解できる。 ◎D：ライフステージ別の身体特性と、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。、それに対する栄養ケアの必要性が理解できる。特殊環境やスポーツ中に起こる生体反応を理解し、栄養学的対応方法を理解できる。

事前・事後学習	<p>事前学習：シラバスの内容についてテキスト・資料を事前に一読する。疑問点は書き出し、図書館、インターネットなどを利用し調べておく。(90分程度)</p> <p>事後学習：授業中にクリッカーを用いて行った確認問題を配布するので、答えられなかったところや、間違えたところは、教科書・資料を見て確認する。また、関連問題を宿題として配布するので、自宅で回答しWebClass提出とする。(90分程度)</p>
指導方法	<p>講義は、パワーポイント、フードモデルを用いて行う。パワーポイントには関連した写真や動画を多く使い、視覚的に理解しやすいよう配慮する。また、講義理解を助けるために配布資料を作成し、これと教科書を比較して閲覧しながら講義を進める。講義には、教員の体験エピソード、現場の情報など盛り込み、学生が興味を持って臨めるよう心掛ける。</p> <p>講義の進行中にクリッカーを用いたテストを行い、学生の理解度を確認しながら、必要に応じて説明を繰り返したり、過去の講義スライドに戻ったりしながら確実な理解を目指す。</p> <p>クリッカー・テストと、その類似問題を講義終了後に配布し、両者を宿題としてWebClass提出を義務付け、講義内容の定着を図る。</p> <p>フィードバックの仕方：①WebClassを使って課題提出②クリッカーを用いてテストに回答③講義で回答を解説④授業内および授業外での質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>A:グループワーク参加態度で評価する。受講態度、質問、クリッカー・テスト参加率、WebClassへの課題の提出率も参考とする。</p> <p>C:授業中のクリッカー・テスト結果、WebClass提出課題評価、プレゼン内容で総合的に評価する。</p> <p>D:定期試験で評価する。</p> <p>定期試験 60% 提出物 20% 講義中の評価 20%</p>
テキスト	「Nブックス 応用栄養学概論」渡邊早苗・松田早苗・真野由紀子編 建帛社
参考書	<p>応用栄養学実習書 柳沢幸江・松井幾子編 建帛社</p> <p>日本人の食事摂取基準(2015年版) 菱田明・佐々木敏 監修 第一出版</p> <p>日本人の食事摂取基準(2015年版) の実践・運用 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 第一出版</p>
履修上の注意	<p>テキスト、配布資料を持参する。</p> <p>提出物は期限までに提出する。</p> <p>積極的に質問し、主体的に講義に参加すること。</p>
アクティブ・ラーニング	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション、課題解決型学習
I C Tの活用	クリッカー、WebClass

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：必修
担当教員			
豊島裕子			
Subject Code：N25C20			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	(授業内容) 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、調理法の選択、食感・味覚上の問題に関しても理解を深める。 さらに献立立案、発注、調理、試食に至る一連の実習を行い、立案献立の栄養評価、調理方法の手順なども含め、具体的な知識を習得する。 (授業目標) 各ライフステージの食事摂取基準を応用する力を習得し、献立作成法・調理技術を身に付け、さらに食に関する問題の解決法を習得することを目標とする。また、班による実習を通して、チームワークの重要性と各自の責任ある行動を学ぶ。 A：班での調理を通し、チームワークの重要性と個々の責任について学ぶ。 ○C：ヒトのライフステージ別生理学的特性を理解した上で、それに適した献立展開、調理法選択ができる。 D：応用栄養学のライフステージ別食事の実際を、献立立案、調理の局面で実行できる力を身に付ける。 ◎E：献立作成、発注、調理の一連の作業を円滑に行うことができる。
授業計画	1 ガイダンス 実習概要、実習の基礎演習、栄養マネジメント、ライフステージごとの食事摂取基準、市販食品の計量など実習に必要な知識を概説する。 2 栄養マネジメント概要(実習) (ICT:WebClass) 若年女性の生理的特性を学び、1女子大生例に関しアセスメント・栄養管理を学ぶ。さらに同例の一日の献立を作成する。 市販食品の計量について学ぶ。 3 乳児期の栄養1(実習) (ICT:WebClass) 無菌操作法を用いて、調乳方法について学ぶ。調製粉乳・フォローアップミルク・治療乳を試飲する。 4 乳児期の栄養2(実習) (ICT:WebClass) 離乳食の進め方を学ぶ。 離乳の時期別に作成した提供献立により離乳食調理実習を行い、市販離乳食と合わせて試食し評価する。離乳の時期による食形態の差異を学ぶ。 5 幼児期の栄養1(実習) (ICT:WebClass) 幼児期の生理的特性を学び、間食の重要性を理解する。提供献立に従い、幼児期(3~5歳)の間食を調理、試食、評価する。 6 幼児期の栄養2(実習) (ICT:WebClass) 乳幼児期の三大アレルギーを学ぶ。提供献立に従い食物アレルギー代替食の調理を行い、試食後、評価する。 7 学童期の栄養(実習) (ICT:WebClass) 学童期生理的特性、栄養管理を学ぶ。提供献立に従い、カルシウム豊富な献立例の調理を行い、試食後、評価をする。 8 思春期の栄養(実習) (ICT:WebClass) 思春期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。提供献立に従い、鉄を豊富に含む献立例の調理を行い、試食後、評価する。 9 実年期の栄養(実習) (ICT:WebClass) 実年期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。提供献立に従い、食塩・食物繊維・脂質などを意識した献立例の調理を行い、試食し評価する。 10 高齢期の栄養1(実習) (ICT:WebClass) 高齢者の生理的特性、栄養管理を学ぶ。提供献立に従い、咀嚼・嚥下機能の低下がある場合の献立例の調理を行い、試食し評価を行う。 11 行事食(実習) (ICT:WebClass) 児童福祉施設などにおける様々な行事食について学ぶ。提供献立に従い、行事食献立例の調理を行い、試食し、評価する。 12 妊娠期・授乳期の栄養1(実習) (ICT:WebClass) 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。 13 妊娠期・授乳期の栄養2(実習、グループワーク) (ICT:WebClass) 各班ごとに妊娠期・授乳期の献立を作成し、廃棄率の計算、発注量の計算を行い、発注票を作成する。 14 妊娠期・授乳期の栄養3(実習) (ICT:WebClass) 各班が作成した献立に基づき調理を行い、試食・検討・評価を行う。 15 高齢期の栄養2(実習) (ICT:WebClass) 市販の高齢者向けソフト食、ムース食などの官能検査を行なう。
到達目標・基準	A：班における自分の役割を理解し、調理実習・献立作成を通してよいチームワーク作りができる。 ○C：食における問題点をライフステージに合わせて評価する能力を身に付ける。 D：ライフステージ別の食事摂取基準、望ましい食形態等を理解し、ライフステージにあった献立立案能力を身につける。

	◎E:献立立案だけでなく、調理法、味覚への配慮、発注計算などを身に着ける。
事前・事後学習	事前学習:WebClassで配布された献立資料をよく読み、献立内容の意義に関しテキストを参考に理解を深める。献立資料の調理方法をよく読み、実習を円滑に行えるよう準備する。(30分程度) 事後学習:実習後、作成したレポートをWebClassに提出する。実習したライフステージの教科書記載部分を読んで、理解する。(60分程度)
指導方法	フィードバックの仕方:①あらかじめ、当日の実習目的、関連ライフステージの知識に関し概説を行う。②調理に関しデモンストレーションを行う。③班ごとに調理し、試食する。④献立立案実習では、随時各班をまわり、献立作成、発注に関し指導を行う。⑤いずれの実習も終了後レポート作成を行い、知識の定着を図る。⑥レポートを評価・コメント
成績評価の方法・基準	A:班における自分の役割を理解し、献立作成・調理で貢献できたかを評価する。 ○C:試食後のレポートにおける評価がライフステージを前提としてなされているかを評価する。 D:立案した献立内容がライフステージにあっているかを評価する。 ◎E:適切な発注計算、調理ができるかを評価する。 定期試験 50% レポート・課題、献立作成の理解度、実習態度 50%
テキスト	「応用栄養学実習書」 柳沢 幸江編著 建帛社
参考書	「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部 「7訂 食品成分表」 出版社は問わない
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こと。 実習中は安全・衛生に注意する。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク
I C Tの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：必修
担当教員			
原田太郎			
Subject Code：N25C21			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	臨床の場において、栄養士が遭遇する機会の多い疾患についての ・成因 ・病態生理 ・診断基準 ・治療方法（食事療法を含む） について学ぶ。 (授業目標) 臨床の場においては糖尿病をはじめとした栄養と関連した疾患が増加している。栄養士はこれらの患者に対して、それぞれの病態に応じた食事療法を医師の治療方針に基づいて行わなければならない。食事療法が必要な疾患をはじめ、さまざまな疾患についての病態生理・治療方針を理解することを目標とする。 ◎D：各疾患についてどのような疾患なのか基本的な知識を身につける。 ◎D：各疾患がなぜおこり、どのような身体の状態になっているのか理解する。 ◎D：疾患の治療としての食事療法が、どうして必要なのか理解する
授業計画	1 糖尿病① 糖尿病の概要、および糖尿病の歴史、糖尿病の診断基準を学ぶ。 2 糖尿病② 糖尿病の病型分類（1型糖尿病、2型糖尿病の違い）、糖尿病の合併症について学ぶ。 3 糖尿病③ 糖尿病の治療について学ぶ。 4 痛風・肥満 高尿酸血症および痛風がなぜ起こるのか、またその治療。肥満症とその定義、治療について学ぶ。 5 脂質異常症 脂質とはなにか、また脂質異常症の定義、なにが引き起こされてしまうのか、および治療について学ぶ。 6 循環器疾患 心臓の解剖の復習、主に高血圧症について学修する。 7 消化器疾患 消化管の解剖の復習、下痢と便秘、胃や腸の病気 特に炎症性腸疾患について学ぶ。 8 肝胆膵 肝臓、胆嚢、膵臓それぞれの解剖を復習しながら各疾患について学ぶ。特に肝硬変、胆石・胆嚢炎、膵炎 に対する食事療法を含めた治療法を学ぶ。 9 腎疾患 腎臓の働きを復習しながら、特にCKD（慢性腎臓病）について およびその食事療法について学ぶ。 10 血液疾患 血液疾患（貧血、白血病など）の疾患について学ぶ、特に貧血についてはさまざまな種類の疾患があり その特徴を学ぶ。 11 免疫・アレルギー疾患 免疫のしくみ、またそこから引き起こされるアレルギーについて学ぶ、特に食物アレルギーについて理解を深める。 12 呼吸器疾患 肺のしくみを復習し、特に慢性閉塞性肺疾患（COPD）について、およびその際の食事の注意点など学ぶ。 13 内分泌疾患 全身にはホルモンは様々な種類が存在しており、その働きについて理解していく。 14 骨疾患 骨の構造、骨密度について学び、カルシウムとリンの代謝、骨粗鬆症とはなにか、その治療法について学修していく。 15 栄養投与方法・摂食障害 我々が体内に栄養をとり入れるための経路には、経口・経静脈・経腸があるが それぞれの特徴とどのような場合それぞれを用いるか考える。
到達目標・基準	◎D：各疾患の基本的な特徴について述べるができる ◎D：それぞれの疾患と、その食事療法とを関連づけることができる ◎D：各疾患に対する食事療法の内容について述べるができる
事前・事後学習	事前学習：臨床栄養学では、様々な疾患について説明するが普段使わない用語も多く、授業内容を理解しやすくするためにテキストの該当項目を一度読んでおくこと。（60分程度） 事後学習：授業で配布した講義プリントの重要な箇所を再度確認しておくこと。（120分程度）
指導方法	・コンピューター画面（スライド）を利用して、様々な疾患について説明します。 ・また、授業内でも 栄養士実力認定試験や管理栄養士の国家試験の過去問をとりいれて考えていきます。 フィードバックの仕方：①授業内および授業外での質疑応答

成績評価の方法・基準	D：知識・理解：定期試験で評価する。 定期試験 80% 授業への貢献度 20%
テキスト	テキスト：Nブックスシリーズ「臨床栄養学」 建帛社
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、欠席しないことはもちろんのこと、予習・復習に努めて下さい。 ・テキスト不携行者は出席の対象となりません。
アクティブ・ラーニング	なし
I C Tの活用	なし

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：選択
担当教員			
吉川尚志			
Subject Code：N25C22			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	生活習慣病・メタボリックシンドロームをはじめ、動脈硬化や癌など三大疾患についてさらなる理解を深める。 また、最近のトピックスとなっている疾患をとりあげて解説していく。 (授業目標) ◎D：臨床栄養学1で学んだことだけでなく、それぞれの疾患についてさらなる知識の拡充を行い、他の栄養学と結びつける。 食事が原因となって引き起こす疾患について、その病態と対策について説明できる。 食事療法が必要な疾患について、その病態と対策について説明できる。
授業計画	<p>1 食欲 食欲の摂食中枢および満腹中枢のメカニズムを学ぶ。</p> <p>2 糖尿病 糖尿病の病態、疫学、診断基準、治療法（栄養療法）について学ぶ。</p> <p>3 メタボリックシンドローム メタボリックシンドロームの概念、診断基準、対処法について学ぶ。</p> <p>4 脂質異常症 脂質異常症の病態、疫学、診断基準、治療法（栄養療法）について学ぶ。</p> <p>5 栄養不良 クワシオルコル、マラスムス等の栄養不足、および、精神障害による栄養不足について学ぶ。</p> <p>6 創傷と褥瘡 創傷と褥瘡の治療法（栄養療法）について学ぶ。</p> <p>7 経腸栄養と静脈栄養 経腸栄養と静脈栄養について対象疾患、その長所短所について学ぶ。</p> <p>8 周術期の栄養管理 周術期の栄養管理について学ぶ。あわせてNSTおよびクリニカルパスについて学ぶ。</p> <p>9 妊娠と栄養 妊娠のステージ別の栄養管理について学ぶ。</p> <p>10 栄養アセスメント 個人あるいは集団の栄養状態を種々の栄養指標を用いて客観的に評価する方法を学ぶ。</p> <p>11 悪性新生物 悪性新生物の治療法（栄養療法）について学ぶ。</p> <p>12 心疾患 心疾患の治療法（栄養療法）について学ぶ。</p> <p>13 腎臓疾患 腎臓疾患の治療法（栄養療法）について学ぶ。</p> <p>14 終末期医療、緩和医療 終末期医療、緩和医療について諸外国の考え方も併せて学ぶ。</p> <p>15 サルコペニア、ロコモティブシンドローム サルコペニア、ロコモティブシンドローム等、最近のトピックスであるものを学ぶ。</p>
到達目標・基準	◎D：臨床栄養学1で学んだ様々な疾病に関して、予防・治療に必要な栄養管理や、さらなる知識向上を目指し、食事が原因で引き起こす疾患や、食事療法が必要な疾患について、その病態と対策について知ることができる。
事前・事後学習	事前学習：テキストの該当項目を一度読んでおくこと。（60分程度） 事後学習：授業で配布した講義プリントの重要な箇所を再度確認しておくこと。（120分程度）
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントや視聴覚教材を利用して、様々な疾患について説明します。 ・教科書では勉強できない臨床に沿った内容や、社会で話題となっている内容について勉強します。 ・小テストやアンケートを実施しますので、理解不足等を認識した際には、再度、復習したり、積極的に質問してください。
成績評価の方法・基準	D：定期試験と授業への貢献度で評価する。 <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 80% ・授業への貢献度 20%
テキスト	Nブックスシリーズ「臨床栄養学」 建帛社 (臨床栄養学1で使用したテキスト)
参考書	「変貌する生活習慣病」 メディカルビュー社、「生活習慣病の最前線」 中山書店、「生活習慣病がわかる」 羊土社

履修上の注意	・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、授業中に理解するように努め、不明点については積極的に質問してください。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：必修
担当教員			
武敏子			
Subject Code：N25C23			

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

	定期試験40%、レポート提出30%、調理実習態度20%、受講態度10%
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「実践臨床栄養学実習」長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子編著 第一出版株式会社2017 ・「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編 文光堂2017 ・「腎臓病食品交換表」黒川清監修 医歯薬出版株式会社2017 ・「糖尿病治療ガイド2018-2019」日本糖尿病学会編著 文光堂2017
参考書	
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1：毎回の授業で計算作業を行うので、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 2：授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 3：実習の時は衛生に注意して、怪我をしないように注意すること。
アクティブ・ラーニング	実習
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：必修
担当教員			
西山良子			
Subject Code : N16C24			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導論1では、総論として栄養指導の一連の過程を学び、栄養士に必要な基礎的知識と栄養指導を行うための技術を修得する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>栄養士として、個人・集団・地域レベルでの栄養指導の基本的役割を理解し、さらに基本的な栄養指導の手段や方法を身につける。</p> <p>○D：基礎的知識として、栄養指導の意義や歴史、栄養関係法規を理解する。</p> <p>◎E：栄養指導、教育の方法として集団栄養教育、個人栄養指導、栄養カウンセリングなどの技法を修得する。</p>		
授業計画	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	
	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	
	3	栄養士制度と法律① 栄養士法	
	4	栄養士制度と法律② 健康増進法	
	5	栄養士制度と法律③ 食育基本法、その他	
	6	栄養アセスメント① 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 国民健康・栄養調査	
	7	栄養アセスメント② アセスメントの方法 (演習含む)	
	8	栄養アセスメント③ アセスメントの項目と評価・判定 (演習含む)	
	9	栄養指導計画の立案 問題点抽出、目標設定、指導案作成 (演習含む)	
	10	行動科学と栄養指導 行動科学理論、行動変容技法	
	11	栄養指導の方法と技術 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 学習形態 (個人学習、集団学習)、媒体と教材 (演習含む)	
	12	栄養指導の実際① 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 プレゼンテーション技術	
	13	栄養指導の実際② 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 集団指導	
	14	栄養指導の実際③ 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 個人指導、カウンセリング (演習含む)	
	15	栄養指導に必要な基礎事項 食事摂取基準、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイド、まとめ	
到達目標・基準	<p>○D：栄養士が果たすべき専門領域に関する基本的知識を活用できる。</p> <p>◎E：栄養士に必要とされる知識・技術・態度および考え方を理解し、様々な対象者への栄養指導法を身につける。</p>		
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	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書中心とするが、毎回、関連資料のプリントを配布するので、各自ファイルを用意する。 ・グループワーク、プレゼンテーションを行う (パソコン等使用)。 ・内容の理解を深めるため、単元ごとのワークシートを毎回実施する。 ・食事調査・献立作成・対象別指導案作成などのレポート課題を行う。 <p>フィードバックの仕方：①グループワーク、プレゼンテーションに対する教員からのコメントを伝える。②レポート課題チェック後返却し、フィードバックする。</p>		
成績評価の方法・基準	<p>D：レポート課題、定期試験を評価する。</p> <p>E：授業貢献度、レポート課題、定期試験を評価する。</p> <p>定期試験 60%、レポート課題 20%、授業への貢献度 20%</p>		
テキスト	「Nブックス 栄養指導論」相川りゑ子・鈴木道子編著 (建帛社) 2018年		

参考書	「新ビジュアル食品成分表〔増補版〕」（大修館書店）
履修上の注意	授業の中で課題作成を行い、またグループワークを実施するため、積極的な授業態度が必要である。事後学習としてのレポート課題は提出期日を厳守すること。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：栄必修
担当教員			
秋山隆			
Subject Code：N26C25			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導論1で学習した内容、及び関連科目の講義で修得した知識・理論を活用して、より具体的な栄養指導・栄養教育を行うための能力を養う。栄養教育を実施する際の基本的な考え方や方法を修得する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C：栄養指導の実施。栄養指導論2で学んできた全ての知識を用い、アセスメントから評価まで、対象者に対する一連の栄養指導・栄養教育の理解ができ、実践への足がかりとすることができる。</p> <p>D：栄養指導が適切に行われていたかを評価することで、次の栄養指導につなげていくことができる。</p> <p>○E：栄養評価の意義・目的、評価の種類について説明でき、独自の栄養教育プログラムが作成できる。また、各ライフステージと障害者に於ける栄養指導の特徴と留意点が理解でき、独自の栄養教育プログラムが作成できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導論と専門科目との関係 栄養指導論を学ぶ意義と目的・内容 栄養指導論と専門科目との関係を理解する。栄養指導を学ぶ意義・目的を理解する。</p> <p>2 栄養教育の評価1（意義・目的） 評価の意義と目的を理解する。評価の種類を整理する。</p> <p>3 栄養教育の評価2（評価のデザイン・基本となる統計用語等） 評価で用いる用語、基本的な統計用語を整理する。</p> <p>4 行動科学と食行動1 行動科学における用語を理解・整理する。行動科学と食行動を考察する。</p> <p>5 行動科学と食行動2 行動科学モデルと理論と応用。プリシード・プロシードモデルの概要の理解する。</p> <p>6 ライフステージ別栄養教育：妊娠・授乳期 妊娠・授乳期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>7 ライフステージ別栄養教育：乳・幼児期 乳・乳児期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>8 ライフステージ別栄養教育：学童期 学童期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>9 ライフステージ別栄養教育：思春期 思春期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>10 ライフステージ別栄養教育：成人期 成人期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>11 ライフステージ別栄養教育：高齢期 高齢期の特徴を理解する。この時期の栄養教育について考察する。</p> <p>12 ライフステージ別栄養教育：障害者 障害者の特徴を理解する。障害者を対象とした栄養教育について考察する。</p> <p>13 栄養教育への興味、関心や理解が受講前後でどう変化するかを比較する（グループワーク、プレゼンテーション） 栄養教育の理解や関心について、受講当初とライフステージ別栄養の受講後を比較する。 グループごとにまとめを発表する。</p> <p>14 栄養教育プログラムの作成（グループワーク、プレゼンテーション） ライフステージ別栄養教育のなかで、興味・関心がある任意のステージについて、栄養教育プログラムを作成する。 グループごとにまとめを発表する。</p> <p>15 それぞれのライフステージによる行動変容の違いの総括 それぞれのライフステージによる行動変容の違いについて、重要なポイントの再確認をする。</p>
到達目標・基準	<p>◎C：アセスメントから評価まで、対象者に対する一連の栄養指導・栄養教育を理解する。</p> <p>D：栄養指導が適切に行われていたかの評価について理解する。</p> <p>○E：栄養評価の意義・目的、評価の種類について説明できる。また、各ライフステージと障害者に於ける栄養指導の特徴と留意点が理解できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回毎の内容を教科書等で十分に読み込んでおくこと。（60分）</p> <p>事後学習：栄養指導の実践をどう組み立てていくかについて各人の考え方を総括する。（120分）</p>
指導方法	<p>プロジェクター・パワーポイント使用を基本とします。</p> <p>・提示するパワーポイント、配布プリント及び教科書を用いた授業形式で進める。</p> <p>・所定のレポート・課題等を必ず提出すること。</p> <p>フィードバックの仕方：①課題提示②レポート提出③評価・コメント④授業内外の質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>C：課題レポートで評価する。</p> <p>D：定期試験で評価する。</p> <p>E：定期試験で評価する。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 70% ・提出物内容の程度及び受講態度 30%
テキスト	改訂マスター栄養教育論、逸見幾代・佐藤香苗 編著、建帛社
参考書	2018年度版 栄養士実力認定試験過去問題集 全国栄養士養成施設協会 編、建帛社 「Nブックス 栄養指導論」相川りゑ子・鈴木道子編著（建帛社）
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・受講生各人が卒業後、栄養士としてどう考え、どう行動するかを考える課題を設定します。 ・受講態度が不適切な学生はマイナス評価の対象と致します。 ・期限内に課題の提出を必ずお願いします。未提出の場合はマイナス評価とします。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：必修
担当教員			
西山良子			
Subject Code：N26C26			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	栄養指導、食生活指導を行うには、はじめに対象者の現状を客観的に把握する必要がある。各種調査方法を実習することにより、対象者に合わせた調査方法の選択、対象者の総合的な現状の把握、そこから適切な指導方法案の作成という一連の過程を学修する。さらに、パソコンを使用して情報の収集と処理の仕方を学修し、様々な栄養指導の場面で活用できるようにする。基本的な栄養指導媒体の作成と活用技術を実修する。 (授業目標) 栄養指導の基礎知識を理解し、PDCAサイクルに基づいた栄養指導の技術を身につける。 ○C：栄養に関する専門知識に豊かな発想力や創造力を加えて、栄養指導を考えることができる。 ◎E：栄養指導の計画、実施、評価、改善を一連の流れとして実践できる。
授業計画	1 栄養指導実習について 〈演習〉 栄養指導実習の概要、食物摂取状況調査、食生活意識調査、食習慣調査 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】 3 栄養指導媒体の作成① 〈演習〉 印刷媒体の作成：パンフレット、リーフレットなど 【ワープロソフト】 4 栄養指導媒体の作成② 〈演習〉 展示媒体の作成：ポスター、プレゼン資料 【パワーポイント】 5 生活時間調査の方法と実施 〈演習〉 生活時間調査の方法、記録のとり方、消費エネルギー計測調査 6 生活時間調査の実施と評価 〈演習〉 生活時間調査のまとめ、生活時間からの消費エネルギー量算出、計測量との比較検討 7 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 8 集団指導・グループ指導の方法と実施 〈演習〉 フォーラム・シンポジウム・パネルディスカッション・バズセッション演習、栄養指導媒体の活用 9 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 10 栄養指導演習① 〈グループワーク〉 〈演習〉 〈実習〉 指導計画案作成、演習媒体(エプロンシアター) 実演 11 栄養指導演習② 〈グループワーク〉 〈演習〉 指導のためのシナリオ作成、演習媒体(ペープサート、パネルシアター等) 作成 12 栄養指導演習③ 〈グループワーク〉 〈演習〉 演習媒体(ペープサート、パネルシアター等) 作成、指導演習の役割分担とリハーサル 13 栄養指導発表① 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 グループごとに作成した栄養指導案を発表、他グループからの評価 14 栄養指導発表② 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 グループごとに作成した栄養指導案を発表、他グループからの評価、評価票の回収と集計 15 栄養指導演習の評価・考察 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 評価集計結果の意見交換・評価・考察
到達目標・基準	○C：栄養の知識を伝えるだけでなく、それぞれの対象者に見合った栄養指導を構築できる。 ◎E：マネジメントサイクル(PDCA)に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を実践できる。
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っておく。(30分程度) 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。(30分程度)
指導方法	・各回の課題内容により、数人のグループまたは個人で演習・実習を行う。 ・参考文献検索や資料・媒体作成にはパソコン(ワープロソフト・表計算ソフト・プレゼンソフト)を活用し実践する。 ・栄養計算ソフトを活用し、食事調査等の栄養計算、データ処理、評価・考察も行う。 ・作成した課題は全て提出・授業内発表をし、成績評価に加える。 フィードバックの仕方：①課題(個人・グループ)はチェックし、コメントをつけてその回ごとに返却し、フィードバックする。②発表については、発表ごとに教員よりコメントし、最後の評価・考察について総評し、フィードバックする。
成績評価の方法・基準	C：レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 E：レポート課題、定期試験を評価する。

	定期試験 50%、 レポート課題、提出物 30%、 授業態度・授業への貢献度 20%
テキスト	「栄養教育・指導実習」 関口紀子 編 (建帛社) 2017年
参考書	「Nブックス 栄養指導論」、「日本人の食事摂取基準(2015年版)」、「新ビジュアル食品成分表〔増補分〕」
履修上の注意	実習中に各種調査や指導案・指導媒体等の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。時間内に出来上がらない課題は提出期日厳守の宿題とする。 グループワークでは、グループ内のコミュニケーションを図り、協力し合って作業に取り組むこと。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：必修
担当教員			
西山良子			
Subject Code：N26C27			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養指導、食生活指導を行う際には、対象者に応じた指導方法の選択とその特徴を生かした指導を実施することが大切である。そこで、個人指導、集団指導の具体的な方法について実習を通して修得する。また、指導内容に合わせた適切な媒体作成、扱い方についても実習する。年代や疾患の異なる対象者に沿った指導案を作成し、これに基づいて情報、検査データ等の読み方、栄養評価、指導およびカウンセリングなどをロールプレイングにて発表し、その方法について検討評価する。</p> <p>(授業目標) 対象者の現状を把握し、それに応じた栄養指導方法の検討および実践方法を身につける。 ○A：グループでの作業を通じて、協調性を育むとともに、各自の役割を責任をもって行うことができる。 ◎E：集団指導および個人指導の計画、実施、評価、改善をそれぞれ一連の流れとして実践できる。</p>
授業計画	<p>1 栄養指導実習2について 〈演習〉 栄養指導実習2の概要、目標設定、食事摂取基準の作成</p> <p>2 食事調査、栄養調査① 食事調査の栄養計算・栄養評価【栄養計算ソフト】</p> <p>3 食事調査、栄養調査② 集計・図表作成（摂取栄養量のまとめ・栄養比率・食品比率）、食事調査の考察・評価【表計算ソフト】</p> <p>4 集団指導の方法と特徴 〈グループワーク〉 〈実習〉 エプロンシアター、紙芝居、パネルシアター、ペープサート</p> <p>5 集団栄養指導演習① 〈グループワーク〉 〈演習〉 テーマ設定・指導内容検討・栄養指導案作成・役割分担</p> <p>6 集団栄養指導演習② 〈グループワーク〉 〈演習〉 栄養指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】</p> <p>7 集団栄養指導発表① 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 〈実習〉 作成した媒体を使用しての発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】</p> <p>8 集団栄養指導発表② 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 〈実習〉 作成した媒体を使用しての発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】</p> <p>9 集団栄養指導発表のまとめ 〈グループワーク〉 〈演習〉 評価の集計、考察、全体のまとめ</p> <p>10 個人指導の方法と特徴 〈グループワーク〉 〈演習〉 食事指導、栄養指導、カウンセリング</p> <p>11 個人栄養指導演習① 〈グループワーク〉 〈演習〉 テーマ設定・指導内容検討・指導案作成・役割分担</p> <p>12 個人栄養指導演習② 〈グループワーク〉 〈演習〉 指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・栄養計算ソフト・プレゼンテーションソフト】</p> <p>13 個人栄養指導発表① 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 〈実習〉 ロールプレイング発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】</p> <p>14 個人栄養指導発表② 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 〈実習〉 ロールプレイング発表、評価（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】</p> <p>15 栄養指導演習の評価・考察 〈グループワーク〉 〈演習〉 評価の集計、考察、全体のまとめ、総括</p>
到達目標・基準	<p>○A：グループでは率先して作業分担し、協力して制作や発表に臨むことができる。 ◎E：マネジメントサイクル（PDCA）に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を実践できる。 集団指導では、様々な指導形態（討議法）を理解し、最も有効性の高い形態を用い実践できる。 個人指導では、カウンセリング技法を用い、対象者の心に寄り添う指導ができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：個人課題はもちろん、グループでの課題においても班員同士で話し合い、準備を行う。（30分程度） 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（参考文献検索や演説・発表のための入念なリハーサル）が重要となる。（60分以上）</p>
指導方法	<p>・各回の課題の内容により、個人または数人のグループ単位で実習を行う。 ・栄養指導実習については、集団指導と個人指導について行い、それぞれグループごとに計画・制作・発表を実施し、聴衆（クラスの他グループ）から質疑応答と評価を受ける。 ・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、毎回ごとにコメントをつけて返</p>

	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。
成績評価の方法・基準	A:授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 E:レポート課題、授業内発表、定期試験を評価する。 定期試験 50%、 レポート課題、提出物 30%、 授業態度・授業への貢献度 20%
テキスト	「栄養教育・指導実習」 関口紀子 編 (建帛社) 2017年
参考書	「新ビジュアル食品成分表 [増補分]」、「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」、「食コーチング」、「Nブックス 栄養指導論」
履修上の注意	授業の大半がグループ作業となるので、班員同士のコミュニケーションを図り、問題なく作業が進むように心がける。 時間を有効に使い、よりよい栄養指導ができるよう工夫する。 遅刻や欠席は自分以外の班員への大きな負担となり、課題提出、評価に影響するので気を付ける。 授業時間内に出来上がらない課題は、次週までの宿題となる。(提出期日厳守)
アクティブ・ラーニング	グループワーク・プレゼンテーション
I C Tの活用	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：必修
担当教員			
篠原暁子			
Subject Code：N26C28			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>公衆栄養学は、集団の健康の維持・増進、疾病の予防、そして栄養・食に関わるさまざまな問題を、地域・国レベルの広い視点から捉えなければならない。授業では、わが国の健康・栄養問題の現状と課題から、栄養・食料に関する問題点、栄養疫学評価、そしてわが国の公衆栄養活動に関する行政・地域の取り組みなど、健康増進・疾病予防に関わる栄養学を公衆栄養学的視点から修得できるよう講義する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎C：日本および世界における健康問題・栄養問題を的確に捉え、人々の健康増進について公衆栄養学的なアプローチを考察できる。</p> <p>○D：公衆栄養活動に関する健康施策を担当する行政や法規について理解する。栄養疫学調査の必要性と意義を理解し、栄養疫学的评价ができる知識を身につける。</p>
授業計画	<p>1 公衆栄養学の概念1 公衆栄養の意義と目的について学ぶ。</p> <p>2 公衆栄養の概念2 公衆栄養活動の歴史について学ぶ。</p> <p>3 健康・栄養問題の現状と課題1 わが国の健康状態の変化・食事の変化について学ぶ。</p> <p>4 健康・栄養問題の現状と課題2 わが国の食生活の変化・食環境の変化について学ぶ。</p> <p>5 健康・栄養問題の現状と課題3（グループワーク）（ICT:WebClass） わが国の健康状況・食生活状況について考える。 WebClassより課題取り組みのための資料を事前閲覧しておくこと</p> <p>6 栄養政策1 わが国の公衆栄養活動の現状と組織について、公衆栄養関連法規について学ぶ。</p> <p>7 栄養政策2 実施に関連する指針、ツール、国民健康・栄養調査について学ぶ。</p> <p>8 健康・食育対策と地方計画 健康日本21〔第二次〕、食育推進基本計画について学ぶ。</p> <p>9 諸外国の健康・栄養政策 公衆栄養活動に係る国際的な栄養行政組織について、諸外国の栄養状況と施策について学ぶ。</p> <p>10 栄養疫学1 栄養疫学の役割、公衆栄養活動への応用について学ぶ。</p> <p>11 栄養疫学2 食事摂取量の測定方法・評価方法について学ぶ。</p> <p>12 栄養疫学3（グループワーク） 食事調査と食事摂取基準の活用について考える。</p> <p>13 公衆栄養マネジメント 公衆栄養マネジメントの考え方・重要性について、公衆栄養アセスメント・プログラムについて学ぶ。</p> <p>14 公衆栄養プログラムの展開1 地域特性に対応したプログラムの展開〔地域ケア、食育、在宅療養・介護支援など〕について学ぶ。</p> <p>15 公衆栄養プログラムの展開2 食環境づくりのためのプログラムの展開〔特別用途食品・特定保健用食品・栄養機能食品の活用、栄養成分表示の活用など〕について学ぶ。</p>
到達目標・基準	<p>◎C：日本および世界における健康問題・栄養問題を的確に捉え問題点を考えることができる。</p> <p>○D：公衆栄養活動に関する健康施策を担当する行政と法規について関連づけることができる。栄養疫学調査の必要性を説明できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各回の内容について、教科書、資料を事前に読んでくる。課題作成時には資料の準備、下調べを行っておく。（60分程度）</p> <p>事後学習：配布されたまとめプリントに取り組み、講義内容の理解を深める。（120分程度）</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> 教科書を中心に、パワーポイント、および資料を配布して授業を行う。 小テストを行い、理解度を確認する。 数人のグループ、または個人での演習を行い、課題作成を通じて理解を深めることができるよう指導する。 <p>フィードバックの仕方：①資料を配布②小テスト③課題作成④評価・コメント⑤授業内外での質疑応答</p>
成績評価の方法・基準	<p>C：課題提出・小テスト、定期試験により評価する。</p> <p>D：課題提出・小テスト、定期試験により評価する。</p> <p>定期試験 70%、課題・小テスト 15%、受講態度 15%</p>

テキスト	「サクセス管理栄養士講座 公衆栄養学」 井上浩一、草間かおる、村山信子 著 (第一出版)
参考書	国民健康・栄養の現状 (第一出版) 日本人の食事摂取基準 (2015年版) (第一出版)
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度に注意すること。 ・携帯電話を授業に関係のない目的で使用した場合、減点対象とする。
アクティブ・ラーニング	グループワーク
I C Tの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：必修
担当教員			
井部奈生子			
Subject Code：N17C29			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>特定給食施設（特定多数の人に対し、断続的に食事を提供する施設）では、対象の目的に応じた栄養管理が必要になる。本科目では、給食の意義、目的、特性を学び、給食における栄養士の役割を理解し、給食を運営する上で必要な各管理の目的、方法、評価などについて講義する。</p> <p>栄養士としての実践の場に役立つよう、栄養面、安全面、経済面全般を配慮した給食のあり方について学ぶ。</p> <p>（授業目標） 2年次給食管理実習（学内・学外）に向け、給食の運営を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービスの知識を身に付ける。</p> <p>◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、概要と実際を知る。</p>		
授業計画	1	給食の概念 給食の意義と役割、特定給食施設の概要	
	2	給食における栄養・食事管理の概要（ICT:WebClass） 情報技術の効率的活用、栄養計画、栄養教育	
	3	献立計画（ICT:WebClass） 各種給食における献立、効率化	
	4	給食における安全・衛生管理①（ICT:WebClass） 特定給食施設における関連法規	
	5	給食における安全・衛生管理②（ICT:WebClass） HACCPシステム、事故・災害時対策	
	6	食材料管理（ICT:WebClass） 購入計画、方法、評価	
	7	品質管理（ICT:WebClass） 大量調理の特徴と品質、調理システム	
	8	調理作業管理（ICT:WebClass） 作業の標準化、新調理システム	
	9	施設・設備管理（ICT:WebClass） 施設・設備の特性、計画、日常の保守管理	
	10	人事管理・原価管理（ICT:WebClass） 人材育成、給食原価の構成、計画的な原価管理	
	11	給食経営の実際①（グループワーク、プレゼンテーション） 給食の業務委託、学校給食 給食の現状についてグループ討議を行い、代表者が発表する。	
	12	給食経営の実際②（ICT:WebClass） 病院給食	
	13	給食経営の実際③ 社会福祉施設給食	
	14	給食経営の実際④ 事業所給食	
	15	特定給食施設における栄養士の役割（グループワーク、プレゼンテーション） 給食管理におけるこれからの課題、給食サービスの提供についてグループ討議を行い、代表者が発表する。	
到達目標・基準	◎D：給食施設ごとの利用者の特徴、給食の目的、根拠法令を把握し、栄養士が働いている現場について説明できる。		
事前・事後学習	事前学習：授業内容のポイントをまとめ、事前にプリントを配布する。受講前に配布したプリントの内容については、WebClassを確認して事前学習を進めること。（60分程度） 事後学習：重要単語や重要事項をまとめること。配布プリントの見直しをすること。（120分程度）		
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・項目ごとに小テストを行い、理解度を確認しながら（クリッカー使用）授業を進めていく。 ・事前学習用の配布プリントは、WebClassで配信する。 <p>フィードバックの仕方：小テスト①小テスト実施、②小テスト採点、③授業後による採点についての質疑対応。 課題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対応。</p>		
成績評価の方法・基準	D：定期試験、小テスト、提出物を評価する。 定期試験65%、小テスト25%、提出物 10%		
テキスト	・「Nブックス 給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代，平林真弓編著 建帛社 2017		

参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・「給食経営管理用語辞典」第一出版 ・その他、授業内で適宜紹介する。
履修上の注意	項目ごとに「栄養士実力認定試験」を意識した小テストを行います。テストを行う授業日は前もって連絡をします。何らかの事情で欠席する場合は事前に連絡してください。配布プリント、授業中に行う小テストの内容は定期試験の範囲に含まれます。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	クリッカー、WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
井部奈生子、北村暁子			
Subject Code：N27C30			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	給食の運営（経営管理、栄養管理、衛生管理、大量調理、評価方法）全般の流れに沿って、計画書や帳票類、評価票を作成する。献立計画や調理を含めた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利用者（喫食者）の嗜好性を考慮しながら、経済的に提供するための方法を学ぶ。衛生管理では、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた具体的な内容を学ぶ。 (授業目標) 大量調理施設の衛生管理について熟知し、安全な給食を提供するための方法と心構えを理解する。2年次の給食管理実習（学内）、校外実習に臨むにあたり、書類の作成方法、栄養管理の実際を演習し、栄養士業務の流れをつかむ。 ○C：大量調理の特性を理解し、施設・設備に配慮した作業管理の方法を説明することができる。 ◎D：給食を運営するための献立計画を理解し、調理における衛生管理についての基礎的知識を身に付ける。
授業計画	<p>1 給食管理実習について（グループワーク：相互インタビュー） 授業の概要説明、給食管理実習（学内）用「衛生管理マニュアル」の説明を行う。実習グループ内で相互インタビューを実施し、相互理解を深める。</p> <p>2 大量調理施設衛生管理マニュアル（演習：学内給食実習室見取り図の作成） 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った身支度の整え方、手洗い方法を学ぶ。学内給食実習室内の衛生管理区域について見取り図を作成しながら学ぶ。</p> <p>3 施設・設備管理（演習：大量調理マニュアルに沿った手洗いの実践） 学内給食実習室で衛生管理マニュアルに沿った手洗い方法の実践をする。また、実習室の見学をしながら厨房機器のレイアウトを確認し、衛生管理の実態を知る。</p> <p>4 給食の調理における衛生管理 大量調理における衛生管理について学ぶ。調理工程に沿って、食品ごとの取り扱いの違い、保存食の取り方、温度管理の方法をそれぞれの目的とあわせて学ぶ。</p> <p>5 給食の調理における衛生管理の実践（演習：大量調理マニュアルに沿った調理実習） グループごとに学内給食実習室で大量調理衛生管理マニュアルに沿った簡単な調理を行う。</p> <p>6 成分表を用いた栄養価計算演習（演習：栄養価計算） 献立の見方、調味パーセントの計算を学ぶ。また献立表をもとに栄養価計算を行う。</p> <p>7 給食の計画①（演習：荷重平均栄養成分表の作成） 荷重平均栄養成分表について学び、実際に作成をする。</p> <p>8 給食の計画②（演習：食品構成の作成） 食品構成をまとめるための基礎事項を学び、実際に食品構成表の作成をする。</p> <p>9 給食の実施①（演習：献立作成） 給食の計画に基づいた献立作成を行う。各自がテーマに沿った給食の献立を作成する。</p> <p>10 給食の実施②（演習：献立作成） 給食の計画に基づいた献立作成を行う。衛生管理を意識した献立を作成する。</p> <p>11 給食の実施③（演習：作業計画書の作成） 献立に沿った作業計画書の作成方法を学び、大量調理への応用として衛生管理を意識した作業手順書を作成する。</p> <p>12 給食の評価（演習：栄養出納表の作成） 給食の評価に用いる栄養出納表について学び、実際に作成をする。</p> <p>13 栄養教育①（演習：栄養指導媒体の作成） 給食の場での栄養教育について学び、実際に栄養指導媒体の作成をする。</p> <p>14 栄養教育②（演習：栄養指導媒体の作成） 栄養指導媒体の作成をし、完成させる。</p> <p>15 給食管理実習を行う上での心構え 現場で利用する技術や知識について、グループ討議による評価を行う。</p>
到達目標・基準	○C：大量調理施設の衛生管理について知り、安全な給食を提供するための方法を説明することができる。 ◎D：給食運営に必要な帳票類の作成方法、給食計画の実際を栄養士業務の流れに沿って説明することができる。
事前・事後学習	事前学習：次の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、これまでに修得した専門基礎分野の復習とあわせてまとめておくこと。（30分程度） 事後学習：レポート等の課題を含め、各回の授業のまとめを作成しファイルに綴じておくこと。特に、事後学習が大切である。（60分程度）
指導方法	内容を説明した後、実際に献立を作成したり、帳票を作成したりする。内容に応じて、グループワークを行い、プロジェクター、配布資料等を利用して重要な点を示しながら説明をする。内容により、給食経営管理実習室、実習食堂で作業もおこなう。 フィードバックの仕方：①課題提出、②評価し採点后返却、③授業後に課題内容についての質疑対応
成績評価の方法・基準	C：レポート、課題等を評価する。 D：定期試験、小テストを評価する。 定期試験 50%、レポート課題（授業への貢献度を含む）35%、小テスト 15%

テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 2016 ・「調理のためのベーシックデータ」松本仲子編著 女子栄養大学出版部 2018 ・「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他 医歯薬出版株式会社 2016 ・衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省 株式会社学建書院 2013
参考書	授業内で紹介する。
履修上の注意	全ての書類は流れがあり、関連性があります。欠席をすると内容や帳票類の書き方がわからなくなり、それ以降の書類作成や実習の進行に影響します。体調管理をしっかりとして下さい。1クラスを4グループに分けて授業を進めますので、グループによって授業内容が前後する場合があります。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：必修
担当教員			
井部奈生子、北村暁子			
Subject Code：N27C31			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養士の業務内容（献立作成、食材発注、検収、大量調理、食事サービス、栄養事務、栄養指導）を学内において実践する。給食管理実習（学内）では、すでに学んだ食事計画、給食管理の理論などの知識を生かして実務を行う。給食の運営のテーマは「学生の健康管理のための給食」とし、給食における栄養教育の実際と効果も含めて観察や調査も行い、実社会同様に実施する。この実習を通じて、給食の運営に携わる栄養士のあり方を学ぶ。</p> <p>（授業目標） 特定給食施設における給食管理の実際を体得するとともに、特定給食における給食管理のあり方を理解する。 ○A：グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、献立作成、調理実習ができる。 ◎D：大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食業務を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 栄養計画 給与栄養目標量の確認、献立作成</p> <p>2 献立計画（グループワーク：グループで実習するための献立作成を行い、評価する。） 献立会議、献立の評価</p> <p>3 給食業務概要 実習室（厨房）内の施設・設備及び器具類の把握</p> <p>4 作業計画①（グループワーク：大量調理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</p> <p>5 供食実習①（調理実習：調理・試食） 厨房での大量調理、アンケート集計</p> <p>6 帳票整理① 実施献立表と栄養日報の作成要領</p> <p>7 試作①（調理実習：調理・試食） 作業計画、重要管理点の設定</p> <p>8 作業計画② 献立指示表の作成、発注、提供サービス方法の検討</p> <p>9 供食実習②（調理実習：調理・試食） 食材管理、厨房での大量調理、アンケート集計</p> <p>10 帳票整理② 実施献立表と栄養日報の作成、アンケート結果の検討</p> <p>11 試作②（調理実習：調理・試食） 献立の修正、原価の計算、実習において見つかった問題点と対策</p> <p>12 作業計画③、栄養指導媒体 献立指示表の作成、発注、供食サービスの打合せ、栄養情報提供媒体作り</p> <p>13 供食実習③（調理実習：調理・試食） 検収、厨房での大量調理、提供サービス、洗浄方法</p> <p>14 帳票整理③ 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と対策</p> <p>15 全体報告会（グループワーク・プレゼンテーション） グループ討議による実習内容の評価、反省会</p>
到達目標・基準	○A：グループにおける自分の役割と大量調理の特性を理解し、調理実習をやり遂げることができる。 ◎D：大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った給食業務をまとめ、ポイントを説明できる。
事前・事後学習	事前学習：授業の準備として、1年次に修得した専門基礎分野の復習をする。 試作した献立を大量調理実習前に自宅で作ってみると理解も調理技術も上達する。 事後学習：実習ノートの整理、レポート等の課題を含め、各回の授業のまとめをすること。 特に、事後学習が大切である。
指導方法	1クラスをグループに分け、それぞれの日程で実習が進行する。献立の決定、作業管理、試作による献立の検討、実習準備、実習実施の各段階で随時アドバイスをしながら実習を進めていく。実習献立のまとめには、PCを用いて、栄養価計算ソフトを使用する。 フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③評価して返却、④授業後による採点についての質疑対応
成績評価の方法・基準	A：研究課題、個人の授業態度、グループのチームワークを評価する。 D：定期試験を評価する。 定期試験 50%、提出物、研究課題 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%
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 2016 ・「調理のためのベーシックデータ」松本仲子編著 女子栄養大学出版部 2014 ・「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他 医歯薬出版株式会社 2015

	・「衛生管理&調理技術マニュアル」文部科学省 株式会社学建書院 2013
参考書	授業内で紹介する。
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. グループで作業を行うので、協力が必須です。グループが一丸となって実習に臨んで下さい。 2. 事前に細菌検査を実施します。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します。きちんと期限を守って検体を提出してください。 3. 大量調理を行う際には、体調管理が重要です。自分自身の体調管理を十分にしてください。実習当日に体調不良の場合は、必ず申し出てください。 4. 給食の運営・管理についての定期試験を行います。余裕をもって準備をしてください。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
夏期	2	1	食専：必修
担当教員			
西山良子、豊島裕子、井部奈生子、高橋真美、北村暁子			
Subject Code：N27C32			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養士養成施設における学外実習は、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。そこで、本科目において、指定の特定給食施設で5～10日間の実習を行う。</p> <p>（指導目標） 現場での実体験を通し、栄養士の知識・技術を身につける。</p> <p>○A：これまでに学習してきた給食管理の理論・演習・実習の知識・技術を実際の現場でどのように活かし、運営しているかを理解し、実践できる。 ◎B：現場において職場体験することで、対象者の現状把握、栄養・食事計画の実践、給食サービスの実際等について理解し、実践できる。</p>
授業計画	<p>1 学外施設での実習 事業所、病院、福祉施設、保育園から指定の一施設で実習を行う。 5～10日間（45時間以上）</p> <p>2 事後指導（実習ノート、報告会資料） 実習ノートと報告会配布資料の作成、まとめを行う。（事業所：高橋・北村、福祉：豊島、病院：井部、保育園：西山）</p> <p>3 事後指導（報告会プレゼンテーション準備） 報告会プレゼンテーション発表資料作成、まとめを行う。（事業所：高橋・北村、福祉：豊島、病院：井部、保育園：西山）</p> <p>4 実習報告会（プレゼンテーション） 発表、評価、考察を行う。（担当教員全員） 実習施設別グループ（施設によっては個人の場合もある）の代表が食物栄養科ゼミナールの授業でプレゼンテーションを行う。</p>
到達目標・基準	<p>○A：栄養士として、社会で活躍するために必要な知識や技術を学び、現場で実践できる。 ◎B：特定給食施設で働くプロの栄養士や調理師の中で、一緒に作業することで仕事の現実に触れる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：これまでに学習した専門基礎分野の復習をしっかりとて実習に臨むこと。栄養士実践演習やオリエンテーションでの配布資料は何度も読み直し、熟知しておく。 事後学習：実習ノートの提出ならびに報告会発表資料の作成・まとめ。報告会で発表を行うためのプレゼンテーション準備。</p>
指導方法	<p>各実習施設における実習の事前準備、実習、事後のまとめにおいて、学生自身が調べ、整理し、まとめることを促し、疑問や問題を解決しながら進める。実習後は実習ノートを実習先および授業担当者に提出し、チェックを受ける。さらに実習報告会の発表資料として、配布資料（ワープロソフト使用）、プレゼンテーション資料（パワーポイント使用）を作成する。実習施設、実習日程ごとに発表（プロジェクター使用）する。（1年生も聴講する。） フィードバックの仕方：①実習、②実習ノート・報告会資料提出、③評価のうえ返却、④授業後におけるコメントへの質疑対応</p>
成績評価の方法・基準	<p>A：授業態度、実習態度、貢献度、実習ノート、報告会資料を評価する。 B：授業態度、実習態度、貢献度を評価する。 事前指導、特別講義、事後指導の評価 30%、実習期間中の実習施設指導者による評価 50%、実習ノートと研究課題、報告会内容の評価 20%</p>
テキスト	「給食管理実習の手引書」「実習ノート」（戸板女子短期大学作成実習ファイル、プリントを適宜配布）
参考書	「給食の運営 -栄養管理・経営管理-」「新ビジュアル食品成分表〔新訂第二版〕」

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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：栄必修
担当教員			
谷口裕信、高橋真美、北村暁子			
Subject Code：N17C33			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>栄養士資格について理解を深める。さまざまな分野で働く栄養士に関する具体的な研究を行うとともに、就職活動に必要な自己理解を深め、自らの目指す栄養士像づくりをする。ゲスト講師も招き、実際の仕事内容、就職活動の話に触れる機会を設ける。さらに専門分野の就職対策のため、実社会で必要な栄養士の基礎について学び、履歴書、エントリーシート、面接等の具体的な就職活動の練習を重ねていく。</p> <p>(授業目標) ◎A：栄養士の職業理解を深め、自らの目指す栄養士像または将来像を見つけ出すことができる。 ○D：キャリア形成の知識、実践力を身につけることができる。</p>		
授業計画	1	栄養士の心得① (担当者：谷口) (ICT：WebClassによる授業内容資料の事前閲覧から重要事項の質疑応答) 栄養士の現状について知り、栄養士として働くことの意義や心構えを学ぶ。	
	2	栄養士の心得② (担当者：高橋) 栄養士の定義、学外実習の位置づけや内容について学ぶ。	
	3	栄養士の心得③ (担当者：高橋) (ICT：WebClass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) 学外実習に向けた心構え、衛生管理や栄養管理などの大量調理に関する基本事項を学ぶ。	
	4	栄養士として就職するには① (担当者：高橋) 企業研究を行い、栄養士の職域や活動状況について学ぶ。	
	5	栄養士として就職するには② (担当者：高橋) 就職活動のための自己分析方法、エントリーシートなどの書類作成方法について学ぶ。	
	6	特別講義一栄養士の現場から① (ゲスト講師 担当者：北村) 老人福祉施設で働く栄養士をゲスト講師として招き、福祉施設での栄養士の仕事内容について学ぶ。	
	7	特別講義一栄養士の現場から② (ゲスト講師 担当者：北村) 行政機関で働く栄養士をゲスト講師として招き、地域に関わる栄養士の仕事内容について学ぶ。	
	8	栄養士として就職するには③ (担当者：谷口) 就職模擬試験について傾向を知り、実践する。	
	9	栄養士として就職するには④ (担当者：谷口) 栄養士の就職における面接対策を学ぶ。	
	10	特別講義一栄養士の現場から③ (ゲスト講師 担当者：北村) 事業所で働く栄養士をゲスト講師として招き、事業所給食の概要について知る。併せて栄養士の活動状況やその可能性について知る。	
	11	特別講義一栄養士の現場から④ (ゲスト講師 担当者：北村) (ICT：WebClass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) ゲスト講師を招き、食品会社での仕事や商品開発の事例を知る。また食品会社での栄養士としての役割について知る。	
	12	特別講義一栄養士の現場から⑤ (ゲスト講師 担当者：北村) 病院で働く栄養士をゲスト講師として招き、病院栄養士の仕事内容を知るとともに病院栄養士に求められるものを知る。	
	13	栄養士として就職するには⑤ (担当者：谷口) エントリーシート、履歴書の書き方について学び実践する。	
	14	栄養士として就職するには⑥ (担当者：谷口) 就職活動や実務における身だしなみ、社会人としてのマナーについて知る。	
	15	社会が要請する栄養士の役割 (担当者：高橋) 本講座を通じて学んだことを踏まえて自らが目指す栄養士像について各自が考察する。	
到達目標・基準	◎A：栄養士資格を取得して働く自己イメージを明確化し、自分の言葉で伝えることができる。 ○D：就職活動に必要な知識を身に付け、実際の就職活動に適用できる。		
事前・事後学習	事前学習：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教科書や資料等で調べておく。(45分程度) 事後学習：授業で学修したことをノート等に整理してまとめ、ファイルに綴じておくこと。(45分程度)		
指導方法	授業担当者による講義だけでなく、ゲスト講師による講義も行う。 プリント教材、パワーポイント、DVDなどの視聴覚資料を使用して講義をする。個人ワークシートの課題に取り組み。提出物、プリント類は各自でファイリングし、最終的にポートフォリオとして完成させ就職活動に役立てる。 フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答		
成績評価の方法・基準	A：レポート、定期試験を評価する D：受講態度、事後課題を評価する		

	定期試験 30%、提出物 40%、授業への貢献度 30%
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	<ul style="list-style-type: none"> ・常に研究心のある態度で、積極的に授業に臨むこと。 ・授業内容やその順番については、ゲスト講師の予定とその他によって変更する場合もある。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	WebClass

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：必修
担当教員			
西山良子、豊島裕子、井部奈生子、高橋真美、北村暁子			
Subject Code：N27C34			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>授業は、実践的・具体的な内容で行うため、前半と後半に分け、授業方法を変え、理解を高める。</p> <p>前半は、特定給食施設において必要な基礎知識を学び、各施設で活躍している栄養士などを講師に招き、給食現場の現状、求められている栄養士像についての講義を聴く。</p> <p>後半は、各給食施設の目的や仕事内容に合わせた給食計画と給食実務、さらには栄養指導・栄養教育の方法などについて演習を中心とした授業を行い、給食管理実習（学外）につなげる。</p> <p>（授業目標） A：学外実習先での自分の目標を立て、主体的に、積極的に実習に参加でき、やり遂げる責任感を持つことができる。 C：特定給食施設において求められている栄養士の果たすべき役割や目的、相違点を正しく理解することができる。 ◎D：特定給食施設において栄養士として必要な基本知識を学び、主体的に、それぞれのレポート課題の目的に沿ってレポートをまとめ作成することができる。 ◎E：それぞれの施設ごとの栄養士の果たすべき役割や目的を理解し、実践的・具体的な方法で給食管理、栄養教育ができる。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス(西山・豊島・井部・高橋・北村) 授業担当者全員により、それぞれの実習先について、実習場所の紹介、実習先の概要についてガイダンスを行う。</p> <p>2 特定給食施設の種類と特徴① 特定給食施設（事業所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：高橋）</p> <p>3 特定給食施設の種類と特徴② 特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：豊島）</p> <p>4 特定給食施設の種類と特徴③ 特定給食施設（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部）</p> <p>5 特定給食施設の種類と特徴④ 特定給食施設（学校）の種類と特徴について学ぶ。（担当：北村）</p> <p>6 特定給食施設の種類と特徴⑤ 特定給食施設（保育園）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）</p> <p>7 特別講義一給食の現場から① 事業所での栄養士業務について、外部講師を招いて特別講演を行う。（ゲスト講師、担当：高橋） （WebClassのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>8 特別講義一給食の現場から② 高齢者福祉施設での栄養士業務について、外部講師を招いて特別講演を行う。（ゲスト講師、担当：豊島） （WebClassのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>9 特別講義一給食の現場から③ 病院での栄養士業務について、外部講師を招いて特別講演を行う。（ゲスト講師、担当：井部） （WebClassのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>10 特別講義一給食の現場から④ 学校での栄養士業務について、外部講師を招いて特別講演を行う。（ゲスト講師、担当：北村） （WebClassのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>11 特別講義一給食の現場から⑤ 保育園での栄養士業務について、外部講師を招いて特別講演を行う。（ゲスト講師、担当：西山） （WebClassのによる資料の事前閲覧により、講義後の質疑応答）</p> <p>12 実習施設別の給食計画・実務、栄養指導・栄養教育① 〈グループワーク〉 〈ICT:WebClass〉 実習施設別に4グループ（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育園）に分かれて、学外実習に向けて研究課題指導を行う。それぞれの実習先別の給食計画について、演習を中心とした授業を行う。（担当：授業担当者全員）</p> <p>13 実習施設別の給食計画・実務、栄養指導・栄養教育② 〈グループワーク〉 〈ICT:WebClass〉 実習施設別に4グループ（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育園）に分かれて、学外実習に向けて研究課題指導を行う。それぞれの実習先別の給食計画について、演習を中心とした授業を行う。（担当：授業担当者全員）</p> <p>14 実習施設別の給食計画・実務、栄養指導・栄養教育③ 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 〈ICT:WebClass〉 実習施設別に4グループ（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育園）に分かれて、学外実習に向けて研究課題指導を行う。それぞれの実習先別の給食計画について、演習を中心とした授業を行う。（担当：授業担当者全員）</p> <p>15 学外実習に向けての研究課題指導 〈グループワーク〉 〈プレゼンテーション〉 〈ICT:WebClass〉 実習施設別に4グループ（事業所、高齢者福祉施設、病院、保育園）に分かれて、学外実習に向けて研究課題指導を行う。それぞれの実習先別の給食計画について、演習を中心とした授業を行う。</p>

	う。(担当：授業担当者全員)
到達目標・基準	<p>栄養士の職場は、病院・学校・福祉施設・事業所・行政など多岐にわたり、その仕事内容も各施設により特徴がみられる。この科目では、施設ごとの栄養士の果たすべき役割や目的をしっかりと理解し、より実践的、具体的な方法で、知識や技術を身につけることができる。</p> <p>A:学外実習先での自分の目標を立て、主体的に、積極的に実習に参加できる。</p> <p>C:それぞれの特定給食施設において求められている栄養士の果たすべき役割を理解することができる。</p> <p>◎D:特定給食施設ごとの栄養士として必要な基本知識を学び、レポート課題をまとめることができる。</p> <p>○E:それぞれの施設ごとの給食管理を理解することができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟知し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。日頃から栄養士業務に係る情報については積極的に調べておくこと。(30分程度)</p> <p>事後学習：各自、レポート課題作成を行うことにより理解を深め、それぞれの特定給食施設の特徴をまとめること。(60分程度)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・前半は、授業担当者およびゲスト講師による講義を中心として、特定給食施設の特徴、基本知識を指導する。 ・後半は演習を中心とした授業を展開し、演習課題やレポート課題作成などを通じて理解が定着するように指導する。 ・パソコン、クリッカーやプロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材・栄養指導媒体などを活用することにより、実践的にかつ円滑的な指導を行う。 <p>フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点（評価）返却、④授業後の質疑対応</p>
成績評価の方法・基準	<p>A:受講態度、授業貢献度を評価する。</p> <p>C:レポート課題について評価する。</p> <p>D:全体のレポート課題、それぞれの施設ごとの課題、提出物で評価する。</p> <p>E:それぞれの施設ごとの課題、提出物で評価する。</p> <p>研究課題 40% 提出物 40% 授業貢献度 10% 授業態度 10%</p>
テキスト	<p>「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 学建書院 「給食管理実習の手引き」「臨地実習ノート」(適宜、プリント資料配布)</p>
参考書	<p>「新ビジュアル食品成分表[7訂版]」大修館書店 「栄養士必携」「糖尿病食事療法のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準(2015年版)」「日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・運用」</p>
履修上の注意	<p>この授業は、「栄養士」という職業人としての技術を実践的に修得することが目的であり、個人個人の「栄養士」に対する目的意識、心構えによりその成果が異なって表れる。また、学外から特別講師を招いての講義も行うため、主体的、積極的な態度で受講すること。</p>
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
Subject Code : N27C35			

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

	<p>【授業ごとのWebClass活用と小課題】</p> <p>C：授業ごとにその授業で学んだポイントを列挙し、自分にとっての重要点と所感を記述し、WebClassを使って提出する。授業ごとのWebClass活用実績（資料閲覧歴等）がある（30%）。</p> <p>【定期試験】</p> <p>D：教科書が扱う主要な用語（索引にリストアップされている用語）の理解度を測る客観テスト（60%）。</p> <p>C：授業で学んだ事柄と自分の生活や将来の仕事との関わりを説明する記述問題（10%）。</p>
テキスト	日本フードスペシャリスト協会2000年『三訂 食品の消費と流通』建帛社 ISBN978-4-7679-0538-9 1,900円（税別）
参考書	齋藤訓之 2010年『食品業界のしくみ』ナツメ社 ISBN978-4816349133 1,350円（税別）
履修上の注意	遅刻・途中退出・私語などは円滑な授業運営にとって障害であり、他の学生の学修の妨げになることである。厳に慎むこと。
アクティブ・ラーニング	ディスカッション
I C Tの活用	WebClass

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：必修
担当教員			
井部奈生子			
Subject Code：N17C40			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食事計画を実施する上で欠かせないことは、献立作成能力である。栄養士は特定給食施設での給食管理業務の実践にあたることから、献立作成は対象者の特徴を正しく把握し、バランス・季節・嗜好・コストに配慮することが重要となる。そこで本科目では、業務の基盤となる献立作成に必要な基礎知識や考え方を講義する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>献立計画に際しては、多岐にわたる条件を考慮しなければならない。栄養士の専門的な履修に向け、献立作成のための基礎知識と技術を修得する。適切な重量を設定し、味や食材、食器の組み合わせを評価する方法を知り、さらに料理を数字で管理ができるようになる。</p> <p>◎C：献立から栄養評価を行い、献立の品質を高める方法を述べるができる。</p> <p>○D：食生活の状況に適した献立作成の基本的な知識を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 食事計画の目的 日本における献立について理解する。</p> <p>2 食品の計量をする方法 献立立案までの基礎計画について流れをつかむ。</p> <p>3 日本食品標準成分表 (ICT：WebClass) 日本食品標準成分表2015年版 (七訂) ・追補2016年について理解し、献立作成で活用できるようになる。</p> <p>4 食事計画の基本① (ICT：WebClass) 献立作成の実際を知り、対象者の把握をする。</p> <p>5 食事計画の基本② (ICT：WebClass・クリッカー) 自らの食事を知り、正しい食生活について考える。</p> <p>6 食事計画の基本③ (ICT：WebClass) 料理の組み合わせ方、献立作成基準を理解する。</p> <p>7 給与栄養目標量について (ICT：WebClass) 利用者に対応した給食の展開を理解する。</p> <p>8 栄養比率の求め方 (ICT：WebClass・クリッカー) 献立評価の具体的方法の基礎を理解する。</p> <p>9 特定給食施設における栄養管理 (ICT：WebClass) 栄養価計算についての説明を聞きながら理解し、自らできるように修得する。</p> <p>10 食事計画の基本④ (ICT：WebClass) 料理様式別の特徴を比較し、それぞれの特徴を確認する。</p> <p>11 食事計画の基本⑤ (ICT：WebClass・クリッカー) 調味と数値が一致するよう、今まで学修してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをして説明を聞きながら理解し、知識を定着させる。 (答え合わせはクリッカーを使用して、理解度を図る)</p> <p>12 食事計画の実際① (ICT：WebClass) 献立作成手順についての説明を聞きながら理解し、知識を定着させる。</p> <p>13 食事計画の実際② (ICT：WebClass) 献立表の役割を学び、施設別献立の特徴を確認する。</p> <p>14 食事計画の実際③ 献立作成の評価方法について説明できるようになる。</p> <p>15 グループ討議 (グループワーク・プレゼンテーション) 献立評価を行い、正しい情報提供の方法を修得する。 グループ討議により優秀献立を選定し、優秀献立作成者が代表としてプレゼンテーションを行う。</p>
到達目標・基準	◎C：栄養士の専門的な履修に向け、献立作成のために必要な適切な重量を設定し、味や食材、食器の組み合わせの正誤を判断できる。 ○D：食生活の状況に適した献立作成の基本を理解している。
事前・事後学習	事前学習：WebClassで必要資料を事前に関連し、献立作成に必要な資料の準備をする。次回の講義内容に関する用語の教科書で確認し、まとめておくこと。(60分程度) 事後学習：配布プリントの確認を含め、講義内容をまとめた課題に取り組む。特に、事後学習が大切である。(120分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・講義で内容を説明し内容に応じて、パワーポイント利用して要点を示しながら説明をする。 ・適宜DVD等の視聴覚資料を利用する。 ・一定期間の自分の食事記録を行い、教材とする。 ・授業内で小テストを行い、理解度を確認しながら授業を進めていく。 <p>フィードバックの仕方：課題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。 小テスト①小テスト実施、②小テスト採点、③授業後による採点についての質疑応答。</p>

成績評価の方法・基準	C：レポート等を評価する。 D：定期試験、小テストを評価する。 定期試験 50%、レポート課題 35%、小テスト 15%
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・「新ビジュアル 食品成分表 [新訂第二版]」新しい食生活を考える会編著 大修館書店 2016 ・「調理のためのベーシックデータ」松本伸子編著 女子栄養大学出版部 2014 ・「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之他 医歯薬出版株式会社 2015
参考書	授業内で紹介をする。
履修上の注意	献立作成の基礎となる論理と技術を学びます。知識を得るためにも料理や食材についての本をたくさん読んでください。レポートの期限は厳守してください。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	クリッカー、WebClass

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	食専：卒業必修、栄必修
担当教員			
川嶋比野			
Subject Code : N17A41			

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

到達目標・基準	○C：日本及び世界の食文化や料理様式を学び、人間にとって調理とはどういう意義のあるものなのか理解している。また、おいしさを決める要因について考えることができる。 ◎D：①代表的な食材の調理性の基礎を科学的に理解している。②調理操作や調理器具など、食材以外の事柄についても理解している。③関連の認定試験を自分の力で解いてみるができる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスを確認し、項目の内容に該当する調理実習レポートを読み返しておくこと。また、教科書を読んで予習しておくこと。(90分程度) 事後学習：練習問題を解き、プリントを復習すること。調理実習や自宅での調理の際に理論を思い出しながら体感し、理解を深めること。(90分程度)
指導方法	・講義形式で、理解を深めるために質問なども投げ掛け、コミュニケーションを図りながら指導する。クリッカーを使用して理解度を見ることもある。 ・毎回配布プリントを用い、穴埋め方式でキーワードを確認しながら学修していく。 ・パワーポイント、プロジェクター等の機器も使用して進める。 ・レポート提出、定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方：①レポート提出、②評価後返却、③授業後における質疑対応
成績評価の方法・基準	C：指定の調理学用語を自分の言葉でまとめたレポートの提出を評価する。 D：調理の意義と食品の特性および栄養・安全・嗜好・環境面の各特性の理解度を定期試験により評価する。 レポート10%、定期試験(持ち込み不可)90%の配分で評価する。
テキスト	「『栄養管理と生命科学シリーズ』調理の科学 - 記述ノートつき -」 吉田恵子共著 理工図書(2012年)
参考書	「調理と理論」山崎清子共著 同文書院(2016年)
履修上の注意	卒業必修科目である。 配布プリントを整理するため、必ずA4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。 調理学実習1、2と関連する講義科目である。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	クリッカー

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：必修
担当教員			
川嶋比野			
Subject Code：N17C42			

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

	フローチャートの作り方と意義について理解する。
到達目標・基準	○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①基本的な調理操作として、食品の選択と下処理、調理用具及び機器類の扱い方、火の取り扱い方を理解している。②食材を生かした調理操作として、非加熱調理、加熱調理ができる。③包丁を安全に使うことができる。④食品の安全を守るための衛生管理を含めた食材の取り扱いの基本ができる。⑤換算係数を用いた塩分計算ができる。
事前・事後学習	事前学習：予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。 事後学習：実習後は指定のレポートを作成し、反省を踏まえて自宅等でもう一度調理すること。練習して初めて身に付く技術である。
指導方法	・デモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像をモニターで拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。 ・試食前に各グループの実習内容を評価する。 ・後片付けの後、点検を受け、グループごとに終了となる。 フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上がり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実習中および実習後の質疑対応
成績評価の方法・基準	A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率のよさを評価する。 E：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。実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。
テキスト	授業内容をプリントし配布する。
参考書	他科目で使用している食品成分表
履修上の注意	栄養士，フードコーディネーター，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	実習
I C T の活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：必修
担当教員			
川嶋比野、大野治美			
Subject Code : N17C43			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	文化や宗教の違いによって用いる食材や調理法は異なり、世界または日本国内でも、多種多様な食文化が営まれている。下記項目で、応用力を身に付ける為の実習を行う。 (授業目標) 調理学実習1で学んだ基本的な知識及び技術をもとに、和・洋・中を組み合わせた実習を行い、技術をさらに向上させる。美味しそうな盛り付け方、季節感を演出する方法など、より実践的に応用できる技能を修得する。 ○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理を効率よくすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を円滑に進めていく力を身に付ける。 ◎E：①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の特徴を説明することができる。②食を演出するための盛り付け方を実践することができる。③和洋中の応用的な調理技法を身に付ける。④栄養価計算表と作業工程表を適切に作成することができる。⑤包丁をリズミカルに効率よく使いこなすことができる。		
授業計画	1	日本料理1 (実習) 油揚げとひじきの扱い方を身に付ける。 寒天液の温度管理の必要性を理解する。	
	2	西洋料理1 (実習) ブイヨン、ベシヤメルソースの基本を理解し、調理できるようになる。	
	3	西洋料理2 (実習) アガーの調理性、デミグラスソースの扱い方を理解し、身に付ける。	
	4	日本料理2 (実習) 魚の下処理ができるようになる。	
	5	日本料理3 (実習) 魚の三枚おろしができるようになる。	
	6	中国料理1 (実習) 豆腐と海老の扱い方を身に付ける。	
	7	日本料理4 (実習) 卵の調理、蒸し物の基本を覚え、身に付ける。	
	8	中国料理2 (実習) イカと貝柱(乾)の扱い方、蟹の茹で方とさばき方を身に付ける。	
	9	日本料理5 (実習) 桂剥きの包丁の正しい動きを理解し練習する。 刺身の扱い方、青菜のゆで方、饅頭の作り方を身に付ける。	
	10	中国料理3 (実習) 肉と野菜の細切りを身に付ける。 繊維の方向の影響と重要性を理解する。	
	11	行事食1 (実習) クリスマス料理でおもてなしの盛り付けを身に付ける。 カスタードクリーム、グレービーソースの作り方を修得する。	
	12	行事食2 (実習) お正月料理でお祝いの演出法を身に付ける。 飾り切り、煮物、さつまいもの扱い方を修得する。	
	13	西洋料理3 (実習) スポンジ生地を作る要点を理解し、正しい調理法を身に付ける。 肉の部位による使い分けを意識し、適切な調理法を選択できる力を付ける。	
	14	西洋料理4 (実習) オムレツを作り、フライパンを自在に返すことができるようになる。 バター菓子の調理を行い、バターの役割を理解する。	
	15	包丁技術の確認と衛生管理 (実習) 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	○A：グループの中での自分の役割を理解し、共に協力し合って複雑な調理をすすめることができる。 B：コミュニケーションをとりながら物事を進めていく努力ができる。 ◎E：①日本料理、西洋料理、中国料理の献立様式の基本を説明できる②栄養価計算表と作業工程表を作成することができる。③包丁を正しく安全に使うことができる。		
事前・事後学習	事前学習：予定表で献立を確認し、料理について調査すると良い。 事後学習：指定のレポートを作成し、反省を踏まえて自宅でもう一度調理すること。練習して初めて身に付く技術である。また、作業工程表を作成する課題を課す。最も短時間で作る手順を考えることで、合理的な調理を習慣付けることができる。レシピの栄養価計算が課題となる回もある。		
指導方法	・デモンストレーションをしながら説明を行い(手元カメラでデモ中の映像をモニターで拡大して見ることが		

	<p>できる)、グループごとに実習する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>フィードバックの仕方：①実習、②料理の出来上りをコメントおよび評価、③効率の良さについてもコメントおよび評価、④実習中および実習後の質疑対応</p>
成績評価の方法・基準	<p>A：出来上がった料理を評価する。 B：グループの作業効率のよさを評価する。 E：和洋中の応用的な調理法について理解しているか、また、栄養価計算表と作業工程表を適切に作ることができるか、レポートにより評価する。包丁技術を実技試験により評価する。</p> <p>実習で作った料理および作業効率の良さ(20%)、レポート提出(50%)、実技試験(30%)を総合的に評価する。実習科目のため、技術と成果およびレポートを評価するので筆記試験は行わない。</p>
テキスト	授業内容をプリントし配布する。
参考書	他科目で使用している食品成分表
履修上の注意	<p>栄養士、フード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。</p>
アクティブ・ラーニング	実習
I C T の活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：必修
担当教員			
大野治美			
Subject Code : N17C44			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食材が調理によって変化する現象を理解する。実験を通して調理に伴う現象を的確につかみ、それを意識化・数量化し、調理のコツや再現性を確認する。また、調理学実習との関連性を考えつつ、実践に役立つ理論、考察力を養うことができる。実験や調理の基礎的な技術が修得出来る様な授業内容である。</p> <p>(授業目標) 調理を行う際に必要となる調理操作、調理工程、衛生面や安全性を遵守することも栄養士にとって大切な技術である。毎回の実験を通して確認する。 ◎B：実験を通して、協調性・コミュニケーション力を養うことができる。 ○D：実験から学んだ知識を、その他の調理へ応用展開できる。</p>		
授業計画	1	オリエンテーション 調理の意義・目的、レポートの書き方、手ばかり	
	2	計量・計測に関する実験（実験） 食品の体積と重量、目安量	
	3	調理の五感を鍛える実験（実験） 官能評価	
	4	旨味に関する実験（実験） 出汁の旨味、汁物の調理と塩分摂取量	
	5	調理機器の特徴を理解するための実験（実験） 電子レンジの特徴	
	6	米の実験（実験） 米の種類、浸漬による吸水量と調味料による影響	
	7	小麦粉の実験（実験） クッキーの性状に及ぼす材料配合の影響	
	8	砂糖の実験（実験）（ICT：WebClass） 砂糖溶液の加熱変化と性状、砂糖衣、フォンダン WebClassによる小テストを実施	
	9	野菜の実験（実験） 野菜の色とpH	
	10	果物の実験（実験） ゲル化剤の調理特性、たんぱく質分解酵素による影響	
	11	魚の実験（実験） 煮魚、魚肉の性質とそぼろの性状の違い	
	12	肉の実験（実験） ハンバーグステーキに加える副材料の影響	
	13	卵の実験（実験） 希釈卵液のゲル化とテクスチャー	
	14	乳・乳製品の実験（実験）（ICT：WebClass） クリームの泡立てと分離 WebClassによる小テストを実施	
	15	発表（グループワーク・プレゼンテーション） 実験を通して理解したことを班ごとにまとめ、発表する	
到達目標・基準	◎B：各テーマ毎のリーダーと協力しながら、実験を的確に実行できる。 ○D：調理の様々な現象を科学的に捉え、原理・原則が理解できる。		
事前・事後学習	事前学習：あらかじめ授業計画を確認し、調理学や食品学等の教科書に目を通しておくこと。 また、実験手順を確認しておくこと 事後学習：実験レポート作成において、図書館などで資料を調べた上で、参考文献を明記すること。 インターネットなどの引用は認めない		
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な調理方法や実験器具の取り扱い方、濃度の求め方など、その都度確認しながら授業を進める。 実験手法をデモンストレーションに沿って解説する。 授業の目的に沿ってグループごとに実験・実習を行う。 実験結果に基づいて、各自考察を加えた実験レポートを提出してもらい、理解度を確認する。 授業内で行う小テストによりクラス全体の理解度を確認しながら指導をする。 フィードバックの仕方：①レポート提出②レポート評価およびコメント③授業内および授業外での質疑応答		
成績評価の方法・基準	B：受講態度やグループ内での授業貢献度を評価する。 D：レポートや小テスト、発表内容から理解度を評価する。 ＊授業への貢献度20%、実験レポート60%、小テスト20%		

テキスト	プリントを配布する。
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、調理と理論、『調理学』全般
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・計算作業を行うので、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。 ・衛生管理のため実験・実習中は指定された身なりを整え、爪は短く切り、マニキュアはしない。ピアス、ネックレス、指輪、つけまつげ等はすべて外すこと。 ・包丁などの刃物や火の取り扱いには十分に気をつけ、担当者の指示に従い安全に留意すること。 ・包丁が必要な回には包丁を持参する。
アクティブ・ラーニング	実験、プレゼンテーション
I C Tの活用	WebClass

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	食専：選択
担当教員			
齋藤訓之			
Subject Code：N28C41			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	食は誰にとっても身近な物であり行動であるが、現代の食産業は巨大かつ複雑で、食業界の全体像はつかみにくい。食の専門家を目指す学生がこの大きくとらえどころのないものを理解する手がかりとして、食産業でこれまでに起こった革新を振り返りながら、最新の動向も併せて、現代の食業界を構成する各分野のプレイヤーの技術、戦略、課題を解説する。 (授業目標) ◎D：食業界を構成する企業等の組織のあらまし、食産業の基本的な技術とその意義、食市場の変遷を簡潔に説明できる。 ○C：食分野で現在および将来に求められる商品・サービスを、一時の流行に対応するのではなく、食業界全体の趨勢の中での長期的な戦略と必要な技術を踏まえて検討することができる。
授業計画	<p>1 小売業と外食産業の歩みと現在 消費者を対象に食品を販売する業務の分類を行い、それぞれの変遷と特徴を理解する。</p> <p>2 食品工業と流通業の歩みと現在 (ICT：WebClass) 食品工業および食品の流通の近代以降の変遷を概観し、第1回授業の内容にも照らして現代の食品流通の特徴を理解する。</p> <p>3 農産の変遷 (ICT：WebClass) 農業生産 (耕種農業) の近代化と現代農業のあらましと特徴を理解する。</p> <p>4 水産の変遷 (ICT：WebClass) 漁撈の近代化と水産養殖の進歩のあらましと特徴を理解する。</p> <p>5 畜産の変遷 (ICT：WebClass) 酪農・畜産の変遷と現代の食肉産業ならびに酪農のあらましと特徴を理解する。</p> <p>6 容器包装が変えた食産業 (ICT：WebClass) 瓶詰めが始まる容器による食品保存技術の変遷と流通の革新を理解する。</p> <p>7 温度管理が変えた食産業 (ICT：WebClass) 温度管理による食品保存技術の変遷と流通の革新を理解する。</p> <p>8 物流／ロジスティクスが支える食産業 (ICT：WebClass) 単なる移動を超えた現代の食品物流の仕組みを理解する。</p> <p>9 生産管理／大量生産から多品種少量生産へ (ICT：WebClass) フォード型大量生産からトヨタ生産方式的な多品種少量生産へのシフトを理解する。</p> <p>10 新素材と食品添加物 (ICT：WebClass) 食品の加工と物流を変えた歴史的新素材と今日の食品添加物のあらましを理解する。</p> <p>11 安全・安心・防御 (ICT：WebClass) 原材料生産・加工・物流・最終調理を一貫管理するHACCP的な考え方の歩みと普及を理解する。</p> <p>12 宗教・思想信条と食 (ICT：WebClass) 自然食、有機農業・有機食品の商品化の歴史と現在を俯瞰。世界の宗教や思想信条による食の禁忌等を理解する。</p> <p>13 健康長寿／栄養学と疫学の未来 (ICT：WebClass) 健康長寿の推進に貢献し得る食の提供のために始まっている活動を理解し、社会の変化を考察する。</p> <p>14 ICTとロボティクス (ICT：WebClass) (ディスカッション) 自働 (自律的な自動) 化する生産と提供、高度な需要予測などの普及を理解し、社会の変化を考察する。</p> <p>15 広告・広報・ブランディング (ICT：WebClass) (ディスカッション) 企業と社会とのコミュニケーションと連携によって形成されてきた市場を理解し、今後の企業ならびに社会のあり方を考察する。</p>
到達目標・基準	◎D：食関連産業で日常使われる用語 (食関連の専門メディアの記事に頻出する語句等) を理解していて、専門外の人に正しく説明できる。 ○C：食分野の商品に接したとき、どのような生産・流通を経て販売・消費されるものかを、一般的な知識に照らして推測することができる。
事前・事後学習	事前学習：Webクラスで示す資料を熟読・理解し、質問したい項目を整理する。適宜参考書の関連事項にも当たることが望ましい (70分程度)。 事後学習：Webクラスで出題する課題に遅滞なく取り組む。適宜参考書の関連事項にも当たることが望ましい (90分程度)。 授業で学んだことを机上の話として理解するだけでなく、その事例を実際の生活や他の実習の中にも見出すようにすること。気づいた事柄はメモする (日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う)。
指導方法	授業は写真や図解などのビジュアルエイドを取り入れたレクチャーを主体とする。また、学生の問題意識や疑問点を引き出すためおよび理解した事柄を活用するトレーニングとして、ディスカッションも適宜取り入れる。 フィードバックの仕方：①毎回の授業後にWebClassを使って授業の感想、理解した事柄、要望等を書き込む。

	②要望や質疑応答に対応し、フィードバックする（「成績評価の方法・基準」の【授業ごとの小課題】参照）。
成績評価の方法・基準	以下の各項によって評価を行う。アルファベットはディプロマポリシーの該当項目を指す。（）内のパーセンテージは配点を示す。 【授業ごとのWebClass活用と小課題】 C：授業ごとにその授業で学んだポイントを列挙し、自分にとっての重要点と所感を記述し、Webクラスを使って提出する。授業ごとのWebClass活用実績（資料閲覧歴等）がある（30%）。 【定期試験】 D：教科書が扱う主要な用語（索引にリストアップされている用語）の理解度を測る客観テスト（60%）。 C：授業で学んだ事柄と自分の生活や将来の仕事との関わりを説明する記述問題（10%）。
テキスト	本授業専用資料をWebClassで提示・配布する。
参考書	日本フードコーディネーター協会『フードコーディネーター教本2019:3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 ISBN978-4388154418 3,000円(税別) 日本フードスペシャリスト協会2000年『三訂 食品の消費と流通』建帛社 ISBN978-4-7679-0538-9 1,900円(税別) 齋藤訓之 2010年『食品業界のしくみ』ナツメ社 ISBN978-4816349133 1,350円(税別)
履修上の注意	遅刻・途中退出・私語などは円滑な授業運営にとって障害であり、他の学生の学修の妨げになることである。厳に慎むこと。
アクティブ・ラーニング	ディスカッション
I C Tの活用	WebClass

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	食専：選択
担当教員			
川嶋比野、高橋真美、北村暁子			
Subject Code：N28C46			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食育を担っていく人材を育成するための演習を行う。学内での講座や実習だけでなく、学外での調査・見学会等も行う。 (授業目標) 食の生産者及び指導者の視点を養い、幅広い知識と経験を積むことで、栄養士及び食のスペシャリストとして効果的な食育活動が行えるようになることを目標とする。</p> <p>◎D：食環境調査、食育体験、災害時の食の実態調査を通して、食育とは何か理解し、食育についての知識をつける。これからの食育はどうあるべきかについて深く考えることができ、率先して行動に移すことができる。 ○E：食品活用講座、味覚体験を通じて、食育を担っていく人材としての実用的な技能を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション (担当者：川嶋) 履修ガイダンスを行う。レポートの提出方法、ファイルの配布、予定表の配布などを行い、演習を受講するにあたっての要領を心得る。</p> <p>2, 3 食環境調査Ⅰ 合羽橋道具街調査 (担当者：川嶋) (演習) 合羽橋道具街の歴史および市場・食業界の役割を事前授業にて学んだ後、現地でチェックポイントを周りながらプロの道具や仕入れの調査を行う。調査内容をかわら版にまとめる。栄養士として、また食育のスペシャリストとして、合羽橋道具街の活用方法を考える。</p> <p>4, 5 食環境調査Ⅱ 東京卸売市場調査 (担当者：北村) (演習) 東京卸売市場の歴史および市場・食業界の役割を事前授業にて学んだ後、現地でチェックポイントを周りながら実態の調査を行う。調査内容をかわら版にまとめる。栄養士として、また食育のスペシャリストとして、東京卸売市場の利用の仕方を身に付ける。</p> <p>6 食品活用講座Ⅰ 冷凍食品の活用講座 (担当者：北村) 冷凍食品の実態および上手な使用法と解凍法について講座を通して学ぶ。(冷凍食品協会協力)</p> <p>7 食品活用講座Ⅱ 冷凍食品の活用実習 (担当者：北村) (実習) 冷凍食品をうまく活用した料理をデモンストレーションおよび調理・試食体験し、実習形式で身に付ける。集団給食や食育への活用方法を考え、講座内容とともに、かわら版にまとめる。(冷凍食品協会協力)</p> <p>8, 9 災害時の食の実態調査 市ヶ谷駐屯地自衛隊体験 (担当者：高橋, 北村) (演習) 事前授業で概要について学んだ後、自衛隊の市ヶ谷駐屯地へ実際に行き、集団給食の現場を見学、試食、体験する。災害時の食供給の対応等を学び、実態を調査する。調査内容をかわら版にまとめる。</p> <p>10, 11 味覚体験 (担当者：高橋, 川嶋) (演習) 日本料理の食事様式および作法について講義を通じて学んだ後、会席料理の試食会に行き、実際に正式な日本料理様式を味覚体験する。調理長による日本料理についての講義を聞きながら、手間暇かけて仕上げた料理を味わい、おもてなしの心、作法の意味等を理解する。体験内容および感想をかわら版にまとめる。</p> <p>12 食育体験Ⅰ 食育フェア体験 (担当者：川嶋) (演習) 東京都食育フェアを見学し、各企業や学校等が出展しているブースを回って食育を体験する。食育がどのような手法で行われているか体験を通して知り、現代の食育活動の実態を調査する。体験内容と学んだことをかわら版にまとめる。</p> <p>13 食育体験Ⅱ 包丁砥ぎ講習 (担当者：高橋) (実習) 包丁の種類と特徴、正しい扱い方について講座を行った後、老舗の包丁職人さんによる包丁砥ぎ講習を受ける。自分の包丁を砥石を使って実際に砥ぎ、技術を修得する。良い切れ味の包丁が美味しい料理を作る上で欠かせないことを知る。講座および講習内容をかわら版にまとめる。(ミノ刃物協力)</p> <p>14 食環境調査Ⅲ 食肉工場調査 (担当者：北村) (演習) 芝浦の東京都食肉市場の歴史および市場・食業界の役割を事前授業にて学んだ後、現地に行き工場内を見学する。命の尊さ、食の有難みを知り、食育に活かせるようになる。学んだ事および感想をかわら版にまとめる。</p> <p>15 振り返りと意見交換 (担当者：川嶋) (プレゼンテーション) 食育演習を通して学んだ事、体験した事を振り返り、食育への活用についてそれぞれが作文を発表し、意見交換を行う。自分がどのように成長したか実感し、食育を担っていく人材として、今後何が出来るかを考える。</p>
到達目標・基準	<p>◎D：食環境調査、食育体験、災害時の食の実態調査を通して、食育とは何か概要を理解し、食育についての知識をつける。 ○E：食品活用講座、味覚体験を通じて、食育を担っていく人材としての基礎的な技能を身に付ける。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：予定表で次回のテーマを確認し、図書館やインターネットを利用して興味のある事柄について調べておくこと。また、学外では、集合場所や電車乗り継ぎなど、必ず各自確認しておくこと。(30分程度) 事後学習：学習、体験した内容をかわら版(レポート)にまとめ、期限を厳守して提出すること。写真等を添付してもよいが、文章と図のバランスを考え、見やすく、役立つかわら版作りを心掛けること。(60分程度)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・実施内容および日程については、オリエンテーションにて説明する。 ・演習項目ごとに教員および担当助手を配置し、食育を担う人材育成に役立つ演習指導を行う。学外からゲスト講師を招いて共に指導する場合もある。 ・演習項目ごとにレポートを課す。

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

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
西山良子			
Subject Code：N28C43			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>本ゼミでは「野菜等の栽培と地域食育活動の実践」をテーマとする。学生の自主性を基本とし、各自が課題を発見、積極的に取り組み、その成果をまとめ発表する。栽培活動や地域活動においては、ゼミ生同士または学外の方々と協調性をもって作業する必要がある、教えたり教えられたり、共に学び合う態度を身につける。</p> <p>(授業目標)</p> <p>栽培、商品開発、地域活動を通して、個人またはグループでの活動の成果をTOITA Fesや地域活動で発表できる。</p> <p>○C：テーマに沿った食育方法を自ら考える力を身に付ける。(野菜を利用したメニューや商品を開発し、有効な利用法を考案する。)</p> <p>◎E：テーマに沿った食育技術、技能を身に付ける。(①野菜等の栽培技術を身に付ける。②野菜を用いた応用的な調理技術や有効な保存方法等を身に付ける。③地域活動(食育イベント、メニュー提案、新商品開発等)へのニーズに合った提案ができる技能を身に付ける。)</p>		
授業計画	1	ガイダンス 本ゼミの概要説明、年間活動計画案の検討	
	2	食育研究-1 食育とは：食育基本法、第3次食育推進基本計画について 5つの重点課題から取り組むべき食育の問題を探る	
	3	食育研究-2 各自テーマを検討：テーマ設定のポイント、資料収集の仕方、調査方法の検討、テーマに関する事例を調査し、方針を決定(目的、概要、方法、スケジュールなど)する	
	4	食育研究-3 (グループワーク) テーマに沿って研究を進め、目標に見合った成果を目指す。TOITA Fesにて展示発表(パネル作成)	
	5	栽培体験-1 (グループワーク) ・栽培野菜についての調査：野菜の種類・品種、植え付け・生育・収穫時期、栽培の特徴・ポイント、栽培の難易度、病害虫対策、収穫後の利用方法・保存法・加工など ・栽培野菜の決定：苗の発注・購入、栽培する区画の割りあて、必要な備品・資材・肥料等の準備	
	6	栽培体験-2 (実習) ・土壌づくり：土壌酸度の調整、元肥を施す ・畝立て：野菜の種類に応じた畝を立てる、マルチを張る ・植えつけ：苗の選定、野菜の種類に応じた株間と条間をとり植えつける、支柱立て 根づくまでよく観察し、乾燥・寒さ・強風に注意する ・生育期間の世話：水遣り、草取り、本支柱立て、追肥、わき芽摘み、剪定、病害虫駆除など この期間は役割分担し、当番制で世話をする	
	7	栽培体験-3 (実習) ・収穫：野菜の種類に応じて、大きさ・色・熟し度合いなどにより適宜収穫する 収穫後、適する方法で保存またはすぐに加工する ・栽培記録：栽培期間中は、作業ごと、世話するごとに記録をつけ、情報を共有する。収穫後は、栽培記録としてまとめる。	
	8	食育実践-1 (グループワーク) メニュー提案：野菜を使ったメニューを考案する 同時に、料理の場合は食器や盛り付け方、お菓子やパンなどは容器、包装、ラベルなども考える メニュー試作：考案したメニューの試作、試食、評価、レシピ検討・修正 メニュー修正：修正したレシピを再試作・試食・評価、レシピの再検討・修正 メニュー検討：レシピは全員が納得するまで、試作・試食・評価・検討を繰り返す	
	9	食育実践-2 (グループワーク) 商品開発：野菜を使った商品(瓶詰め、乾物、漬物など保存のできるもの)を考える 同時に、容器、包装、ラベルなども考える 商品試作：考案した商品の試作、試食、評価、検討・修正 商品修正：考案した商品の試作、試食、評価、検討・修正 商品検討：商品は全員が納得するまで、試作・試食・評価・検討を繰り返す	
	10	食育実践-3 地域活動への参加：ふれ愛まつり 参加準備①：主催団体との打ち合わせ、参加内容の確認、イベント内容に応じた企画案の検討 参加準備②：主催団体へ企画案提出、詳細打ち合わせ、企画案修正・変更 参加準備③：企画案に沿ったシナリオ、媒体、資料、装飾等の準備 地域活動参加：当日の役割分担、スケジュール、会場設営・装飾・準備、食育活動実践	
	11	食育実践-4 (プレゼンテーション) 地域活動への参加：いきいきプラザ 夏祭りイベント 参加準備①：主催団体との打ち合わせ、参加内容の確認、イベント内容に応じた企画案の検討 参加準備②：主催団体へ企画案提出、詳細打ち合わせ、企画案修正・変更 参加準備③：企画案に沿ったシナリオ、媒体、資料、装飾等の準備 地域活動参加：当日の役割分担、スケジュール、会場設営・装飾・準備、食育活動実践	
	12	食育実践-5 (プレゼンテーション)	

	<p>地域活動への参加：いきいきプラザ カフェのランチメニュー企画 参加準備①：主催団体との打ち合わせ、参加内容の確認、イベント内容に応じた企画案の検討 参加準備②：主催団体へ企画案提出、詳細打ち合わせ、企画案修正・変更 参加準備③：企画案に沿ったシナリオ、媒体、資料、装飾等の準備 地域活動参加：当日の役割分担、スケジュール、会場設営・装飾・準備、食育活動実践 食育発表-1 〈グループワーク〉 TOITA Fesでの発表準備：研究テーマごとにパネルを作成し、7階廊下に展示発表する</p> <p>13</p> <p>食育発表-2 〈グループワーク〉〈プレゼンテーション〉 TOITA Fesでの発表：考案したメニューや開発した商品についてのパネルを作成し、展示発表する。その中のいくつかをブースにて紹介または提供する</p> <p>14</p> <p>ゼミナール活動の最終試食・発表会 〈グループワーク〉〈プレゼンテーション〉 研究グループごとの成果発表、報告、意見交換を行う</p> <p>15</p>
到達目標・基準	<p>○C:専門的な知識を活かし、目的に応じた食育方法を企画したり、野菜を使ったメニューや商品を考案、説明できる。 ◎E:食育活動を実際に体験することで、食育の方法や技術・技能を身につけ、さらに自分なりの方法で表現できる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：教員の課すテーマや指導に従って、関連事項や興味のある分野を調べておく。(60分以上) 事後学習：発表・展示がスムーズに出来るよう、毎回記録しておく。(30分以上)</p>
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・アクティブラーニング型の授業をし、それぞれのテーマについて掘り下げていく。 ・活動時間設定や各自の研究テーマ選択等も、すべて教員との相談の上決定する。 ・屋上菜園Shiba Farmにおける野菜栽培及び地域活動は必須とする。 <p>フィードバックの仕方①食育研究では、各テーマに沿った内容について教員からのコメントを伝える。②食育実践については、それぞれのイベントごとにその成果のまとめを発表し合い、教員からその評価を伝える。③最後にすべてを通じて成果発表をし、意見交換をし、教員より評価を伝える。</p>
成績評価の方法・基準	<p>C:調査・研究内容、展示・資料作成、発表を評価する。 E:地域活動・準備への貢献度、参加現場での態度・表現法を評価する。</p> <p>TOITA Fesにおける発表・展示：40%、活動貢献度：40%、課題提出：20%</p>
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	<p>受け身のスタイルではなく、積極的・自発的な発想と行動が重要である。 ゼミ生同士の協力と、より良いコミュニケーションが、取り組みの成果に影響する。</p>
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション
ICTの活用	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
井部奈生子			
Subject Code：N28C43			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食育を担っていく人材を育成するためのアクティブラーニング型授業である。「ライフステージ別栄養の特徴をつかみ、各成長段階に合わせた食育について検討する」をテーマとし、活動ではWebも用いて検討する。</p> <p>学生同士の学び合いを通して、専門知識だけでなく、自ら課題を発見する力やコミュニケーション能力を養う。港区主催の「ふれあい祭りだ、芝地区！」等のイベントに参加し、活動の成果は戸板祭で発表する。 (授業目標)</p> <p>ライフステージ別栄養の特徴をつかみ、各成長段階に合わせた「食育」の企画ができる。</p> <p>○C：テーマに沿った食育方法を自ら考える力を身に付ける。(ワークショップ対象者の食生活の現状を把握し、対象者に合ったレシピを考案する。)</p> <p>◎E：テーマに沿った食育技術、技能を身に付ける。(様々なワークショップの事例を知り、自分なりの意見を述べることができる。)</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション (ICT:WebClass) ゼミ生の自己紹介を行い、受講する上での心得と今後のスケジュールの確認を行う。 食育について理解する。</p> <p>2 食育推進基本計画について (ICT:WebClass) 食をめぐる現状を理解し、各ワークショップの担当者を決める。</p> <p>3 食育の評価 (ICT:WebClass) 食育を評価する際の観点についてまとめる。 ゼミで使用する評価シートの説明を行う。</p> <p>4 栄養指導の計画 (ICT:WebClass) 対象者の把握、栄養アセスメントを実施する。 ワークショップで配布するアンケートを作成する。</p> <p>5 地域活動体験 (ICT:WebClass) (プレゼンテーション) 港区の地域活動に参加し、ワークショップの企画書を作成する。 芝BeeBee'sの会議に参加する。</p> <p>6 地域活動準備 (調理実習：調理・試食) 料理を商品として作成する。(ふれあい祭りだ、芝地区！用) 港区で採れたはちみつを使用したレシピを考案する。</p> <p>7 幼児を対象としたワークショップの検討 (ディスカッション) 幼児期の子どもを対象としたワークショップで使用する栄養指導媒体の作成を行う。</p> <p>8 幼児を対象としたワークショップの検討 (ディスカッション) ワークショップ対象者の給与栄養目標量の算定、献立作成を行う。</p> <p>9 幼児食の調理実習 (調理実習：調理・試食) 作成した幼児向け献立の試作を行い、試食をする。</p> <p>10 幼児食の調理実習 (調理実習：調理・試食) 作成した幼児向け献立の評価を行い、改善点を考える。</p> <p>11 幼児食の調理実習 (調理実習：調理・試食) ワークショップを想定した 幼児向けのrole playingを行い、改善点を見つける。</p> <p>12 幼児食の調理実習 (調理実習：調理・試食) 幼児、児童向きの盛り付けの工夫、テーブルコーディネートを決める。</p> <p>13 児童を対象としたワークショップの検討 (ディスカッション) 幼児を対象としたワークショップを学童期の子ども向けにアレンジし、ワークショップで使用する栄養指導媒体の作成を行う。</p> <p>14 食育活動の実践 幼児、児童を対象としたワークショップの準備として 実際の施設でrole playingを行い、ワークショップに向けて準備をする。</p> <p>15 活動内容の振り返り (ディスカッション・プレゼンテーション) 実際に行ったワークショップの反省会を行い、評価シートにまとめる。 活動を振り返り、反省や今後の抱負を全員が発表する。</p>
到達目標・基準	<p>○C：対象者の食事内容の現状を調べることができる。</p> <p>◎E：食育活動におけるワークショップの事例を挙げ、意見が述べられる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：授業の準備として、1年次の学習の復習をする。WebClassによる授業資料の事前閲覧をしておく。(60分程度)</p> <p>事後学習：発表した内容を授業時に得たヒントやアイデアをもとに分析し、授業毎にワークシートをまとめる。(30分程度)</p>
指導方法	<p>毎回テーマごとに進め、内容に応じてチームを組み実施する。</p> <p>授業形態は、講義形式、討議形式、演習など様々な方法で実施する。</p> <p>授業で使用するワークシートを提出し、理解度を評価する。</p> <p>フィードバックの仕方：①ワークシートの提示、②ワークシートの採点、③授業後に直接個別対応する。</p>

成績評価の方法・基準	C:提出課題を評価する。 E:授業態度及び貢献度(評価シートを使用)、提出課題を評価する。 授業態度及び貢献度70%、提出物課題30%
テキスト	なし(必要に応じて適宜プリントを配布)
参考書	授業内で紹介をする。
履修上の注意	提出物は必ず期限を守ること。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、プレゼンテーション
I C Tの活用	WebClass

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			
Subject Code：N28C43			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食育を担っていく人材を育成するためのアクティブラーニング型授業である。</p> <p>食べ物の有り難味を体感できる栽培体験は、食育に効果的である。特に、プランターでも栽培可能なハーブ栽培は、多くの施設で可能なプログラムであることから、「ハーブ栽培と産学連携による商品開発」をテーマとして下記のような活動を行う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>屋上菜園でのハーブの栽培を通して、食育に必要な実践的能力を身に付ける。</p> <p>○C：テーマに沿った食育方法を自ら考える力を身に付ける。(ハーブを利用した料理やグッズを開発し、有効な利用法を考案する。)</p> <p>◎E：テーマに沿った食育技術、技能を身に付ける。(①ハーブの栽培技術を身に付ける。②応用的な調理技術を身に付ける。③分かりやすい料理動画を作成して一般に発信する技能を身に付ける。)</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション ゼミ生の自己紹介を行い、各ハーブの担当者を決める。 ゼミを受講する上での心得と今後のスケジュールの確認を行う。 フードコーディネーターとしてのメニュー開発について理解する。</p> <p>2 ハーブ栽培～土壌作り～(演習) ハーブを栽培できるよう、枯れた植物や雑草を掃除して整備し、土壌づくりを行う。 土壌の作り方を身に付ける。</p> <p>3 ハーブ栽培～適した栽培環境の研究とガーデンの設計～(演習) 各種ハーブの栽培法が掲載された資料を収集し、担当のハーブに適した栽培環境を研究する。 研究結果を資料にまとめ、発表する。 その結果を参考に、どの区画にどのハーブを植えるか検討し、ハーブと花を取り合わせたハーブガーデンの設計図を作る。</p> <p>4 ハーブ栽培～苗植えおよび雑草除去～(演習) 設計図に基づき、種または苗を植える。 水遣り当番を決め、水の遣り方の注意点を各担当者から伝える。 苗植えの基礎を身に付ける。 また随時、新たに生えてきた雑草を除去し、ハーブガーデンを整備する。 雑草除去の必要性を理解する。</p> <p>5 ハーブ栽培～剪定および肥料の追加～(演習) 大きく育ち過ぎたハーブを剪定し、新芽が出るように手入れする。剪定の技術を身に付ける。 育ちの悪い植物を中心に、肥料を追加して整備する。ハーブに必要な肥料について理解する。</p> <p>6 ハーブ栽培～収穫と保存～(演習) ハーブを収穫し、すぐに使用しないものについては、乾燥して保存する。 収穫、乾燥、保存の技術を身に付ける。</p> <p>7 ハーブ栽培～観察日記の作成～(プレゼンテーション) 水遣りの度に担当のハーブを観察し、観察日記を作成する。 資料をまとめ、発表する。</p> <p>8 ハーブを使った料理や物の開発～考案～(演習) 収穫したハーブを使ってできる料理や物を考案する。 案を出し合い、どれを採用して挑戦してみるか決定する。</p> <p>9 ハーブを使った料理や物の開発～試作～(実習) 収穫したハーブを用い、実際に料理や物を試作してみる。</p> <p>10 ハーブを使った料理や物の開発～改善～(実習) 試作の結果の反省会を行い、改善案を協議する。 決定した作り方やレシピを資料にまとめる。</p> <p>11 ハーブを使った料理や物の開発～商品作成～(実習) 開発した料理や物を商品として作成する。(TOITA Fes準備)</p> <p>12 ハーブを使った料理や物の開発～展示パネル作成～(演習) 今までの活動内容を展示できるよう、パネルを作成する。(TOITA Fes準備)</p> <p>13 ハーブ料理の動画作成～試作～(実習) 開発したハーブ料理の調理の仕方が分かりやすく伝わり、興味深く感じてもらえる動画を作成してみる。</p> <p>14 ハーブ料理の動画作成～改善～(実習) 動画を確認し、改善点を話し合い、より良い動画に仕上がるよう研究する。 出来上がりは料理だけでなく、テーブルコーディネーターまで考え、美味しく見えるための方法を考えてみる。</p> <p>15 ハーブ料理の動画作成～完成・発表～(プレゼンテーション) (ICT：WebClass) 動画を作品として完成させ、You tubeなどの動画サイトに投稿し、一般に公開する。 作品をお互いに発表し合い、意見交換を行う。 WebClassを使用して課題を提出する。</p>
到達目標・基準	<p>○C：ハーブを利用した料理やグッズを開発し、利用法について考えることができる。</p> <p>◎E：ハーブの基本的な栽培技術を身に付ける。</p>

事前・事後学習	事前学習：ハーブを使用してどのような物を作りたいか考えてみる。また、身の回りでハーブがどのように使われているか意識的に考えてみる。調理動画を見て研究しておく。(20分程度) 事後学習：与えられた課題を責任を持って行う。(70分程度)
指導方法	・グループで主な役割を決め、課題に沿って活動していく。 ・教員がテーマに沿って役割や課題を与え、指導にあたるが、アクティブラーニング型授業であることを自覚し、自ら積極的に取り組むこと。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②実習または演習、③レポートまたは作品の提出（WebClassを使用して提出）、④評価と返却、⑤授業中および授業後の質疑対応
成績評価の方法・基準	C：課題の成果やレポートで思考力を評価する。授業への貢献度（提案や意見の内容）、積極性（グループ内での役割分担と仕事量など）を評価する。 E：課題の成果やレポートで技能を評価する。授業への貢献度（提案や意見の内容）、積極性（グループ内での役割分担と仕事量など）を評価する。 課題提出80%、授業への積極性および貢献度20% 課題および活動内容を評価するため、筆記試験は行わない。
テキスト	プリント等を授業中に配布する。
参考書	「食育基本法」および「第3次食育推進基本計画 参考資料集」（農林水産省HPからアクセス可能） 法律や推進計画は随時更新，改正されるので，直接HPを参考にすると良い。
履修上の注意	・学内の活動だけでなく、産学連携の内容であること、また、植物も生き物であることを自覚し、責任感を持って最後まで取り組むこと。 ・時間割外の不定期開催となる（事前にスケジュールは公表する）ので、欠席することのないよう、各自スケジュールを調整すること。
アクティブ・ラーニング	演習、実習、プレゼンテーション
I C Tの活用	WebClass

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			
北村暁子			
Subject Code：N28C43			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>ライフステージに合わせた食育の実践を行う。保育園や地域のコミュニティセンターなどに実際に出向き、食育の現状を知るとともに地域に関わる栄養士の役割を学ぶ。テーマを「食育の実践を通してコミュニケーション能力を高める」とし、さらに活動を通して効果的な食育の技法を身につける。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：テーマに沿った食育方法を自ら考える力を身に付ける。(子どもや高齢者など、対象別の食育内容を考案する。食事内容と結びつけた食育を考案する)。</p> <p>◎E：テーマに沿った食育技術、技能を身に付ける(保育園での食育技法を身に付ける。地域のコミュニティセンター利用者へのミニ栄養講座や食事提供と関連した食育技法を身に付ける)。</p>
授業計画	<p>1 ガイダンス(グループワーク：相互インタビュー) ゼミのテーマに沿った各自の活動希望調査、グループ編成の決定、ゼミを受講する上での心構えと今後のスケジュールについて話し合う。ゼミ生同士の理解を深めるために相互インタビューを行う。</p> <p>2 食育の現状把握(グループワーク：テーマに関する現状調査、食育内容の検討) 各グループごと的小テーマを決め、グループメンバーで小テーマに関する食育の現状を調査し、調査結果をまとめ、ゼミ内で報告する。報告内容をもとに食育の内容を検討する。</p> <p>3 食育計画①(グループワーク：質問表の作成) 食育対象集団の食環境を知るためのインタビュー項目、アセスメント表の作成をグループで行う。</p> <p>4 食育計画②(インタビューの実施) 対象集団へのインタビューを実施し、現状を把握し必要とされている食育の内容を知る。対象集団に合わせた具体的な食育内容を決定し、食育の計画を立てる。</p> <p>5 食育計画④(ディスカッション：媒体の検討) 対象集団に合わせた、効果的な食育媒体をゼミ内で検討する。資料をもとに媒体作成に必要な材料を検討する。</p> <p>6 メニューの立案①(グループワーク：メニューの検討、実習：試作) 食育内容に合ったメニュー(レシピ)の考案をする。各自で考案したメニューをゼミ内で検討し、メニュー決定を行う。決定したメニューの試作をする。</p> <p>7 メニューの立案③(ディスカッション：メニューの再検討、実習：試作) 試作したメニューの栄養価、見た目、食育内容との関連付けができていないかをゼミ内で話し合い、メニューの再考をする。再考メニューの試作を行い、メニューを完成させる。</p> <p>8 食育媒体の作成 食育内容に合った栄養指導媒体を作成する。作成した媒体を使って、食育発表の練習を行う。ゼミ内で評価をし合い、より効果的なものにする。</p> <p>9 食育活動の実施(プレゼンテーション) 地域のコミュニティセンターでの食育発表</p> <p>10 食育活動の報告(ディスカッション) 食育発表の自己評価、相互評価のまとめをする。ゼミ内で各自の良かった点や改善が必要な点を話し合う。</p> <p>11 展示発表の準備①(資料の準備、内容の検討) 食育活動の展示媒体を作成する。各自で活動内容をまとめ、パネル作成の準備をする。(TOITA Fes準備)</p> <p>12 展示発表の準備②(活動報告資料の作成) 食育活動の展示媒体を作成する。活動内容のパネル、来場者への配布用資料、アンケートを作成する。(TOITA Fes準備)</p> <p>13 展示発表の振り返り(ディスカッション) 展示発表のアンケートを集計、結果についてゼミ内でディスカッションを行う。</p> <p>14 個人発表の準備 プレゼンテーション資料の作成をする。今までの活動をゼミのテーマ、各自の小テーマと関連付けてパワーポイント資料にまとめる。</p> <p>15 個人発表(プレゼンテーション、相互評価) 個人発表(プレゼンテーション)。ゼミ生同士で相互の評価をする。食育活動について振り返りをする(ディスカッション)</p>
到達目標・基準	<p>○C：対象に必要な食育内容を立案し、対象者に合った栄養指導媒体を考え、グループ内で共有することができる。</p> <p>◎E：対象に見合った方法を使って食育の内容を決定し、媒体作成、発表をすることができる。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：各自のテーマの関連事項、特に食生活に関する問題を調べてまとめておく。(60分程度)</p> <p>事後学習：調べたこと、話し合ったことをまとめ、発表できるようにファイルに綴じておく。(30分程度)</p>
指導方法	<p>学生の興味のある分野、テーマについてグループで掘り下げていく。担当教員は学生とのディスカッションにより、テーマや活動内容を決定する。</p> <p>フィードバックの仕方：①課題の提出、②評価して返却、③授業後に課題内容についての質疑対応</p>

成績評価の方法・基準	C：提出課題、グループ内での発言内容を評価する。 E：食育発表内容、個人プレゼンテーションを評価する。 態度、取り組み：80%、課題提出：20%
テキスト	なし
参考書	なし
履修上の注意	グループで協力し合いテーマに取り組むことが必要となります。また、積極的、自発的な行動が求められる授業です。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	食専：選択
担当教員			
高橋真美			
Subject Code：N28C43			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>食育は、地産地消活動、食料の自給率や安全性、食生活の改善と健康増進、料理の楽しさの理解など食を通して進めることが求められている。食品の嗜好性や加工性を改善しつつ、健康増進機能を向上させるという目的で、「食品素材の活用とパン開発による商品開発」をテーマとして、食品の機能性成分を効率的に摂取できる商品開発を行う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>○C：テーマに沿った食育方法を発案し、発想力、挑戦する力を身に付ける。</p> <p>◎E：商品開発コンセプトの実際を学び、製造技術・ニーズに沿った提案ができる技能を身に付ける。</p>
授業計画	<p>1 オリエンテーション 食育ゼミナールの内容について、履修ガイダンスを行う。食育は、地産地消活動、食生活の改善と健康増進、料理の楽しさ、食品開発までの発想力、実践力など、食を通して遂行することを身に付ける。また、食育ゼミナールを受講するにあたっての要領を心得る。</p> <p>2 商品開発の講座（ICT；クリッカー） バリューチェーンとは、商品企画・研究開発・原料・製造・流通・販売という顧客に商品が届くまでの一連の流れのことである。「原料へのこだわり」、「製法へのこだわり」、「品質へのこだわり」、「パッケージへのこだわり」など顧客の満足度を高めるための要素を学び、身に付ける。</p> <p>3 商品開発コンセプトの実際1（グループワーク；グループで発表） 食品開発における開発コンセプトシート作成の基礎知識、必要な技術を学ぶ。また、実際に開発コンセプトシートを作成し、商品開発を身に付ける。</p> <p>4 商品開発コンセプトの実際2（グループワーク、ディスカッション；パン製造を学ぶ） 実際の商品化に向けて食品素材として適合性、加工技術、大量生産との兼ね合いなどディスカッションを行い、商品が仕上がるまでの知識、技能を身に付ける。</p> <p>5 パン製造の実習1（ICT；WebClassを活用し、レシピの事前閲覧から、実習前重要事項の質疑応答） 製パン実技および理論の基礎を学び、生地と素材とのバランス、焼成パンまでの技術力を実習を通して身に付ける。</p> <p>6 パン製造の実習2 パラエティブレッド類の製造実習を学び、実際の開発コンセプトシートに基づいたパン製造を実習し、発案と実際を検証できる能力を身に付ける。</p> <p>7 パン製造の実習3 発酵種の活用によるパン製造を学び、酵母の培養条件や種類により生地の発酵力、パンの品質に及ぼす影響などについて実習を通じて身に付ける。</p> <p>8 パン製造の実態調査（グループワーク；グループによる市場調査） 地域周辺の業界研究や商品開発の基礎を学び、製造販売者との意見交換を行い、実際に現場で体験し、パン開発のアイデアを学び、実態を調査できる能力を身につける。</p> <p>9 パンの商品開発1（グループワーク；地域および企業連携による商品化までの実態調査） 食品関係のイベントやベカリ素材展などに参加して、食材のリサーチ、商品化までのプロセスを学ぶことで幅広い情報を得る。また、パン屋の情報を収集し、その特長、規模、値段など商品化に必要な情報を調査する。市場での実態調査の重要性を理解する。</p> <p>10 パンの商品開発2（グループワーク、ディスカッション；地域および企業連携による商品化までの企画） パンのコンセプトシートに基づき、地域連携を企画し、商品化までのプロセスを考案し、その技術をパンのプロから学び、試作、官能評価の結果をディスカッションする。</p> <p>11 パンの商品開発3（グループワーク；地域および企業連携による商品化まで実践） パンを商品化し、販売するにあたり、原材料のラベル、パッケージを作成する。完成したパンは戸板祭で販売する。名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造者、製造所、所在地など食品表示法に基づき、作成する。</p> <p>12 パンの商品開発4（グループワーク、ディスカッション；地域および企業連携による商品化まで官能評価） 実際に発案したパンを完成品とするまで官能評価を行い、味、香り、形状、硬さ、食感、総合評価など全員でディスカッションを行う。</p> <p>13 パンの商品開発5（グループワーク；地域および企業連携として商品を発表） パンのコンセプトシートに基づき、商品化したパン開発の活動報告を展示、販売、パネル作成する。</p> <p>14 商品開発の実践（グループワーク；グループワークによる発表） 食育ゼミナールを通して、実体験から得た技術、知識、情報など、食育活用として展開するためによりアイデアを発表し、意見交換を行う。商品開発までの流れを把握し、地域貢献につながるように実力を身に付ける。</p> <p>15 食育ゼミナールの研究報告会（グループワーク、プレゼンテーション；グループごとにまとめを発表） 食育ゼミナールの研究・活動について、プレゼンテーションを行い、食品の機能性成分の有効活</p>

	用について成果報告を行い、食育活動につなげる方策を話し合い、実践の知識を身に付ける。
到達目標・基準	○C：食品の機能性成分を活用したパン開発を行い、食育方法および地域貢献への応用力を身に付ける。 ◎E：パン開発の技術、表現力を身に付ける。
事前・事後学習	事前学習：食品素材の特徴、加工特性、食品表示法などこれまでの専門基礎分野の復習する。(45分) 事後学習：食品開発における発案、技術力を身に付ける。報告会でのプレゼンテーション準備。(45分)
指導方法	1. 商品開発の事例を説明し、理解しやすいようにPower Pointを活用して説明する。 2. アクティブラーニング；グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション、実習を行う。 3. ICT：WebClassを活用し、資料配信（レシピの動画を含む）を活用する。 フィードバックの方法：【課題】①課題提出、②採点（評価）返却、③質疑応答
成績評価の方法・基準	C：開発コンセプトシート、課題の成果、貢献度を評価する。 E：実験操作、技術、報告会資料を評価する。 *プレゼンテーション 30%、グループワーク 30%、課題 20%、授業への貢献度 10%、実習態度 10%
テキスト	プリントを適宜配布
参考書	なし
履修上の注意	・商品開発に関連する項目は、日常から意識して行動し、学外活動では責任感を持って行動すること。 ・学外活動は、事前に連絡するので、体調管理を十分に整えて出席すること。
アクティブ・ラーニング	実習、グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション
ICTの活用	WebClass、クリッカー

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	食専：選択
担当教員			
大塚公子			
Subject Code：N28C47			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>洋菓子を中心とした製菓の実習を通してそれぞれの菓子の由来や歴史、素材の知識、作り方、器具の扱い、デコレーション等を総合的に学ぶ。デモンストレーションの後、班で協力して作品を仕上げる。盛り付けはデモも参照しながら班独自の工夫をし、発想力、応用力を養う。</p> <p>(授業目標)</p> <p>製菓の基礎的知識と技術を修得し、他の授業とも関連付けながら学びを深め、幅広い「食」と「職」への意識を高める。</p> <p>A：積極的に実習に関わり、班で協力しながら作品づくりに臨み、チームワークを築くことができる。</p> <p>◎D：製菓の基礎的知識を学び、素材の調理科学や道具の扱いを理解している。 作業工程で学んだ事、疑問に思った事を考察し、理論付けて表記することができる。</p> <p>◎E：基本的な製菓の生地作り、相応しい盛り付け、応用力を身に付ける。</p>
--	---

授業計画	<p>1 クレープ（2種）・フルーツ羹（実習） クレープの由来と製法のポイント、巻き方や具材のアレンジ 寒天・小麦粉の性質と扱い</p> <p>2 スコーン・ババロア（実習） スコーン・ババロアの由来と製法のポイント、伝統的な頂き方 ゼラチン・生クリームとの性質と扱い</p> <p>3 だら焼き・串団子2種（実習） だら焼き、団子の由来と製法のポイント 和菓子素材について－その① 小豆餡について</p> <p>4 ピッツア・かぼちゃのプリン（実習） 発酵生地の製法とポイント－その① トマトソース・カラメルについて イーストの性質と扱い</p> <p>5 肉まん・月餅風クッキー（実習） 発酵生地の製法とポイント－その② 中華菓子・ナッツ・ドライフルーツについて 油脂の種類</p> <p>6 シュークリームとその応用（実習） シュー生地の製法とポイント、様々な絞り方と具材のアレンジ 卵の性質と扱い</p> <p>7 チョコレート菓子・マフィン（実習） チョコレートの性質と扱い－その① テンパリングの基本 マフィンの製法と具材のアレンジ</p> <p>8 フルーツケーキ・季節のコンポート（実習） バターケーキの製法とポイント フルーツケーキの由来 コンポートの製法と保存法 バターの性質と扱い</p> <p>9 ロールケーキ・ビスコッティ（実習） 別立て法によるスポンジ生地の製法とポイント バタークリームの製法 メレンゲの種類について</p> <p>10 ショートケーキ・バニラキプフェル（実習） 共立て法によるスポンジ生地の製法とポイント 生クリームの性質と扱い 機器使用による作業の簡便化について</p> <p>11 わらび餅・かりんとう・タルト生地の仕込み（実習） わらび餅、かりんとうの製法とポイント 和菓子素材について－その② パートシュクレ・パートブリゼの製法と違いについて</p> <p>12 りんごのタルト・レアチーズケーキ（実習） タルトの由来と製法のポイント アーモンドクリームの製法 チーズの種類について</p> <p>13 キッシュ・フォンダンショコラ（実習） キッシュの由来と製法のポイント、具材のアレンジ チョコレートの性質と扱い－その② オープンの種類と違いについて</p> <p>14 実技課題（スポンジケーキ）・簡単おやつ（ビスケットサンド・苺大福）（実習） これまで学んだ技術を生かし、1人ずつスポンジケーキを作製 市販品も利用した短時間でできるアレンジ菓子</p> <p>15 日本のおやつ（おやき・桜餅・さつま芋の茶巾・ヒラヤーチー）（実習・プレゼンテーション）</p>
------	---

	昔ながらの日本のおやつ <small>の</small> 製法とポイント それぞれの由来と素材について 各台で担当菓子を決め、全台分を作るスタイル
到達目標・基準	A：進んで実習に関わり、協力しながら作品を仕上げ、チームワークに貢献できる。 ◎D：基本的な生地 <small>の</small> 作り方や素材・道具について、何を使ってどのように作られているかを理解している。 実習で学んだポイントや疑問を自分の言葉でまとめ、表記することができる。 ○E：製菓の基本動作（泡立てや混ぜ、加熱や冷却の加減等）を実践できる。また、盛り付けを工夫できる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って実習していくので、その日の内容について調べ、質問事項があれば準備しておく。 事後学習：授業で学んだ事柄やポイントを記憶が新しいうちにレシピやノートにまとめる。自分が関われなかった、あるいはうまく行かなかった作品を再度作ってみることで、より理解が深められる。
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。 ・作業工程及び作品を総合的に評価・撮影した後、試食と片付けを行う。点検を受けてから班ごとに終了する。 ・実習ごとに評価表を提出（当日～次回授業前まで）、理解度を確認して採点する。 フィードバックの方法：①授業中の質疑にはその都度対応し、アドバイスを行う。②評価表提出→採点后コメントを付けて返却する。③授業後、採点及びその他の質疑についても対応する。
成績評価の方法・基準	A：受講態度・班での貢献度を評価する。 D：講義と実習の理解度を提出課題により評価する。 E：実技課題により評価する。 評価表 50% 実技課題 20% 実習貢献度 20% 受講態度 10%
テキスト	特に無し。毎回レシピを配布する。
参考書	
履修上の注意	身なりの衛生に留意し、怪我のないようにすること。 共同作業のため、思いやりの気持ちを持って臨むこと。 作品の撮影は許可するが、それ以外の携帯電話の使用は禁止する。 食品アレルギー等がある場合は事前に申告すること。
アクティブ・ラーニング	実習、プレゼンテーション
ICTの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
渋谷一春、保阪修			
Subject Code：N28C45			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	専門店のシェフの食材料に対する知識とこだわり、調理技術、盛り付けのテクニック、食材料や味の組み合わせなどをプロから学び、フランス料理、中国料理の様式別に毎回2～3品を調理する。 フランス料理：渋谷 一春 中国料理：保阪 修 (授業目標) 家庭料理とは違うプロの技と味を体験し、応用的知識と感性に磨きをかけ、一段上の調理技術を修得する。 ◎A：班における自分の役割を理解し適切な調理作業で衛生的にかつ安全に実習をやり遂げることができる。 ○D：フランス料理、中国料理の加熱や調味の手法、メニュー作成方法のポイントが説明できる。 メニューの名称と意味を理解することができる。 料理を自分の料理として表現し美しく盛り付けることができる。		
授業計画	1	フランス料理1 (実習) メニュー：若鶏のロースト チェリージュビレ 内 容：フランス料理概要、食事様式説明、前菜、メインディッシュ、温製デザート実習	
	2	フランス料理2 (実習) メニュー：鮭のポワレ オリーブ添え フランボワーズのロールケーキ 内 容：魚の加熱と付け合せ、デザート用のロールケーキ実習	
	3	フランス料理3 (実習) メニュー：鴨胸肉ロースト フォアグラ添え チョコレートのムース オレンジ風味 内 容：鴨肉、フォアグラの加熱、付け合せの実習、デザートの実習	
	4	フランス料理4 (実習) メニュー：鯛とホタテ貝の白ワインソース クレープ赤いベリー添え 内 容：魚料理と付け合せ実習、デザートとしてのクレープ実習	
	5	フランス料理5 (実習) メニュー：鶏のカレー煮クスクス添え 温製リンゴのタルト 内 容：鶏肉の煮込み 温野菜実習、デザート実習	
	6	フランス料理6 (実習) メニュー：仔羊フィレ肉マスタードクリームソース クレームキャラメル 内 容：ラム肉の加熱と温野菜実習 デザート実習	
	7	フランス料理7 (実習) メニュー：マッシュルームのオムレツと温野菜 パンドショコラ 内 容：オムレツの実習と応用説明 チョコレートケーキ実習と応用説明	
	8	フランス料理8 (実習) メニュー：マッシュルームのオムレツと温野菜試験 内 容：フランス料理含めウエスタンススタイル料理全般の食事様式について質疑応答、まとめ	
	9	中国料理1 (実習) メニュー：広東風かにたま えびシューマイ 内 容：中国料理の歴史について、料理名、食材の中国表記、メニューの作り方等の講義 基本的な卵料理と点心の基礎の実習	
	10	中国料理2 (実習) メニュー：鶏肉とカシューナッツ炒め えびのすり身つけトースト揚げ マンゴープリン 内 容：野菜の切り方とデザートの実習	
	11	中国料理3 (実習) メニュー：スプタ マーボードーフ 胡麻付き揚げ団子 内 容：肉・野菜の切り方と片栗粉のとめかたの実習、中国点心の実践	
	12	中国料理4 (実習) メニュー：エビのマヨネーズ風味 茄子の冷菜 タピオカココナッツ 内 容：エビの下処理の仕方と前菜の実習、中国点心の実践	
	13	中国料理5 (実習) メニュー：広東風五目焼きそば 鶏肉と帆立のオリエンタルソース バケット添え 内 容：野菜の切り方と片栗粉のとめかたの応用実習	
	14	中国料理6 (実習) メニュー：広東風鯛のお刺身 牛ロースの中国風ステーキ トウチソースかけ 内 容：魚の下ろし方とステーキの焼き方の実習	
	15	中国料理7 (実習) メニュー：広東風かにたまとマーボードーフの技術の確認 内 容：まとめ、意見交換会、社会人になる為の心構え等	
到達目標・基準	フランス料理、中国料理の基礎知識や様式を理解し、加熱や調味の手法を知る。グループによる調理実習からチームワークと調理技術を身に付ける。 ◎A：班単位の実習、自分の役割やメニューを理解し、調理実習を通じてチームワークを身につけて作品を作ることができる。 ○D：専門的な加熱や調味の手法、料理を学び、フランス料理、中国料理の基礎を身につける。代表的なメニューを作成し調理、盛り付けができる。		

事前・事後学習	事前学習：事前にメニューを確認し、料理について調査する。 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。
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評価返却、④授業中および授業後の質疑対応
成績評価の方法・基準	A：筆記試験は行わず、授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。 D：課題レポートなどで知識や理解度を評価する。 実習時の調理作品、実技試験で評価する。 受講態度50%、課題レポート25%、実技試験25%
テキスト	毎回プリントを配布する。
参考書	授業中に指示する。
履修上の注意	食関係の仕事に就職を希望する人は、履修することをお勧めします。定員25名とする。 選択科目ですが、実習費を納めた後には履修取り消しすることができません。
アクティブ・ラーニング	実習
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
谷口裕信			
Subject Code：N28C49			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>フードスペシャリスト論は、食の専門資格であるフードスペシャリストについてその概要全般について学習する。フードスペシャリストの業務内容及びその業務の可能性を理解し、現代の食環境・食生活の実態を把握する。またフードスペシャリスト資格認定試験の対策も授業内容に盛り込んで解説する。</p> <p>(授業目標)</p> <p>食べ物に関する様々な資格がある中で、フードスペシャリストとはどのような資格なのか、その業務内容を理解する。食に関する多様な知識や食生活関わる事例等を広く学び、現代の食の問題について考え、フードスペシャリストが担う役割を理解することを授業目標とする。</p> <p>○C：フードスペシャリストの役割を理解し、食に関連する事項を収集することができる。</p> <p>◎D：食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業について理解して、それぞれ簡単に説明することができる。</p>
授業計画	<p>1 フードスペシャリストの職務とその可能性 (ICT：WebClass) フードスペシャリストについてその職務領域や可能性について学ぶ。 フードスペシャリストの養成 専門職と一般職の違い フードスペシャリストの仕事他</p> <p>2 人類と食物① 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。 狩猟牧畜文化 農耕牧畜文化</p> <p>3 人類と食物② 食品加工・保存技術について時代ごとに学ぶ。 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。 伝統技術 近代技術 現代技術</p> <p>4 世界の食① 食の作法と禁忌と忌避について学ぶ。 食の世界の文化を宗教や地域に応じて学ぶ。 食具の文化 (手食・箸食・ナイフフォーク食) 食のタブー他 (宗教上の禁忌)</p> <p>5 世界の食② 世界各地の食事情について学ぶ。 地域ごとの食の文化や実情を学ぶ。 ヨーロッパ地域 アジア地域 アメリカ地域 アフリカ地域 その他の地域</p> <p>6 日本の食① 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。 それぞれの時代ごとの食の変化や技術・文化を学ぶ。 原始・古代 中世 近世 近代</p> <p>7 日本の食② 日本の食の地域差について学ぶ。 地域ごとの食文化や特色について学ぶ。 郷土食 (都道府県ごとの伝統食他) 行事食他</p> <p>8 現代日本の食生活① 日本の戦後の食生活の変化について学ぶ。 戦後から今日に至る食の変化や改革を学ぶ。 食生活の変化 食糧政策等</p> <p>9 現代日本の食生活② 日本の現代食生活の変化と食産業について学ぶ。 食糧を取り巻く事例や施策について学ぶ。 食料の供給と食料自給率 環境と食</p> <p>10 食品産業の役割① フードシステムと食産業について学ぶ。 食品産業の特徴について学ぶ。 食品製造業の規模と動向</p>

	<p>食品製造業の目的と特徴</p> <p>11 食品産業の役割② 食品産業の役割について学ぶ。 食品産業を分類し、それぞれの役割や規模について学ぶ。 食品卸売業 食品小売業 外食産業</p> <p>12 食品の品質規格と表示 (ICT : WebClass) 食品の品質規格・表示について学ぶ。 食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。 食品表示法 JAS法 食品衛生法 健康増進法 その他</p> <p>13 食品情報と消費者保護① 食情報の現状について学ぶ。 食に関する情報について問題点を含め学ぶ。 食情報の濫用 食品情報管理</p> <p>14 フードスペシャリストの役割 フードスペシャリストの役割や可能性について学ぶ。 過去の問題を使用し模擬問題を解き、学習状況を確認する。 フードスペシャリストの役割 フードスペシャリストの可能性 重要点確認</p> <p>15 食品情報と消費者の保護②・総括 食情報を取り巻く問題について学ぶ。 食情報から消費者の保護の視点で関係する事例を学ぶ。 まとめ及び総括 食の安全 消費者の保護</p>
到達目標・基準	○C:フードスペシャリストの役割を理解し、食に関連する事項に興味を持つことができる。 ◎D:フードスペシャリストに必要な食・食生活・食品産業等の基礎事項を理解できる。
事前・事後学習	事前学習：シラバスに沿って授業が展開するので、教科書に目を通して、興味ある項目・キーワードをノートに記載しておくこと。(60分程度) 事後学習：授業で興味を得た内容を資料・書籍・インターネット等で調べてノートにまとめること。語句ノートを作成し、重要点はまとめること。(120分程度)
指導方法	・講義形式で黒板を使用して学生にはノートを取らせるようにする。 ・語句をまとめる語句ノートを用意して各自まとめる。 フィードバックの仕方：授業内外での質疑応答
成績評価の方法・基準	C:フードスペシャリストの役割の理解について質疑や定期試験で評価する。 D:食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業等についての理解を質疑や定期試験で評価する。 授業への貢献度 20% 定期試験 80%
テキスト	四訂フードスペシャリスト論 第4版 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2000円+税
参考書	必要に応じて紹介する
履修上の注意	1. フードスペシャリスト資格取得のための必修科目です。しっかり学ぶこと。 2. 授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度（おしゃべり、居眠り、飲食、化粧、その他の教科の課題作製等）に注意すること。 3. 授業に関係ないもの（飲食物・スマホ等、授業で使用しない物）は持ち込まない、またはカバン等にしまうこと。
アクティブ・ラーニング	
ICTの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
川嶋比野			
Subject Code：N28C50			

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

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。(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、WebClassに、授業の各回の関連問題が出題されるので、繰り返し解いて覚えること。外食に行った時には店のコーディネーター・サービス等を意識して学ぶこと。買い物に行った時にも、消費者のニーズへの対応や流行について常に情報を集める意識を持ち、感性を磨くこと。(120分程度)
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> ・講義形式であるが、メニュー提案の作成、正しい箸の扱い方の練習など、自ら体を動かして、積極的に参加できる授業内容とする。 ・パワーポイント、プロジェクターを用いて授業を行う。写真やカラー資料も表示して、コーディネーター例やテーブルウェアを具体的に紹介する。 ・WebClassで関連問題を解く課題を課す。 ・課題提出と定期筆記試験により評価を行う。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②レポート提出、③評価およびコメント、④授業後の質疑対応
成績評価の方法・基準	D：フードコーディネーターに関わる基礎的知識の理解度を定期試験により評価する。 E：実存のレストランへのメニュー提案レポートを評価する。 メニュー提案レポート：30%(提出期限厳守)、定期試験：70%(持ち込み不可)を総合的に評価。
テキスト	「三訂 フードコーディネーター論」(社)日本フードスペシャリスト協会著 建帛社(2012)
参考書	「食卓のコーディネーター基礎」フードデザイン協会編集 阪上愛子著 地方・小出版流通センター(2013)
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・フードスペシャリスト及びフードコーディネーター認定資格取得に必要な必修科目である。 ・2年次の12月にフードスペシャリスト資格認定試験が実施される。
アクティブ・ラーニング	課題解決型学習、プレゼンテーション、マナー実習
I C Tの活用	WebClass

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期・後期	2	1	食専：選択
担当教員			
橋詰和慶			
Subject Code：N28C48			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>「食」と「食品」についての専門家を目指すフードスペシャリストにとって必須な、様々な食品に関する評価および鑑別の方法を理解する。各評価・鑑別法の理論及び方法を理解し、具体的に食品を評価して食品をみる習慣を身につける。現在、わが国にあふれる様々な食品の中から良い食品を選択するための、食品に対する深い知識、それらの品質を見抜く技能を身につける。そのために、嗜好に直接結びつく食品評価法、化学・物理的な評価法、さらに個々の食品の鑑別法を身につける。</p> <p>(授業目標)</p> <p>◎D：フードスペシャリスト資格を得るにふさわしいだけの食品鑑別に関わる知識を理解できる。 ○E：食品に対して一定の評価ができ、さらに個々の食品についての良し悪しを鑑別することができる。</p>		
授業計画	1	官能評価① p. 3-9、授業の概要や官能評価の基礎に加え、五味の感覚を試す識別テストを行う。	
	2	官能評価② (ICT:WebClass) p. 9-11、引き続き官能評価の手法に加え、お茶による2点嗜好試験法を体験する。	
	3	官能評価③ (ICT:WebClass) p. 13-22、データ集計と統計の方法を学ぶ。5段階の濃度の食塩水による順位法、オレンジジュースによる3点識別試験法、チョコによる2点嗜好試験法を体験する。	
	4	官能評価④ (ICT:WebClass) p. 22-30、引き続きデータ集計と統計の方法を学ぶ。カムカムドリンクによる味のマスクング効果を体験する。	
	5	化学的評価① (ICT:WebClass) p. 32-53、食品成分と品質について学ぶ。	
	6	化学的評価② (ICT:WebClass) p. 54-58、ジュースを用いた糖度・酸度の測定を班単位で行う。	
	7	物理的評価① (ICT:WebClass) p. 60-73、レオロジー・テクスチャーなどについてビデオで示しながら学ぶ。	
	8	物理的評価② (ICT:WebClass) p. 74-81、引き続き物理的評価について過去問題も含めて学ぶ。	
	9	個別食品の鑑別① (ICT:WebClass) p. 88-104、穀類(コメ、麦類、トウモロコシ、雑穀類)、いも類などについて学ぶ。	
	10	個別食品の鑑別② (ICT:WebClass) p. 108-121、豆類、種実類、野菜類、キノコ類などについて学ぶ。	
	11	個別食品の鑑別③ (ICT:WebClass) p. 122-134、果実類などについて学ぶ。	
	12	個別食品の鑑別④ (ICT:WebClass) p. 135-161、海藻類、魚介類、肉類などについて学ぶ。	
	13	個別食品の鑑別⑤ (ICT:WebClass) p. 162-195、卵・乳製品・油脂、4菓子類、酒類などについて学ぶ。	
	14	個別食品の鑑別⑥ (ICT:WebClass) p. 196-217、茶類、各種飲料、醸造食品について学ぶ。	
	15	個別食品の鑑別⑦ (ICT:WebClass) p. 217-243、調味料、冷凍食品など加工食品について学ぶ。	
到達目標・基準	<p>◎D：フードスペシャリスト資格認定試験の食品の官能評価・鑑別論の分野に合格点を得るだけ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、習得内容のまとめ方の基本を身につける。</p>		
事前・事後学習	<p>事前学習：化学、生物学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読すること。(90分程度) 事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。(90分程度)</p>		
指導方法	<p>1. 教科書に準拠した設問があるプリントを毎回、配布し、全学生に問いかけをしながら授業を進める。 2. DVD、動画のあるホームページ等を活用して視覚的な面からの理解も促す。 3. 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随時、行う。 4. 10数年分のフードスペシャリスト資格認定試験の過去問題を解きながら認定試験対策の学習も行う。 5. プリントは次の回に返却する。記入が少ないと再提出を求めることがある。 フィードバックの仕方：①課題の提示、②プリントの提出、③評価及びコメント、④授業後の質疑対応</p>		
成績評価の方法・基準	<p>A：他の班員とうまく共同作業を行い、自分の利益だけでなく、進んでみんなのために努力するなど作業中の取り組みへの貢献を重要視する。</p>		

	D：定期試験、および各講義にて配布するプリントの記入状況を評価する。 E：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるかなど受講態度等を評価する。 定期試験：60%、提出物：30%、受講態度：10%
テキスト	『三訂食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編（建帛社） 2,200円+税
参考書	なし
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. テキストは勿論、配布されたプリントはすでに終わった内容も含めて複数回利用することがあるので毎回、持参すること。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。 3. WebClassで授業プリントのデータをダウンロードできるようにしておくので、欠席者は印字しておき、次の授業日までに必ず全て記入を埋めて提出すること。復習用、補充用にも利用を勧める。 4. 授業中は他の人に迷惑がかからないよう授業態度に注意すること。 5. たとえ出席をしていますがテキスト並びに配布したプリントに記入がない場合には、記入を埋めるまで出席を認められない。
アクティブ・ラーニング	
I C Tの活用	WebClass

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			
Subject Code：N28C49			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	(授業概要) 学校や社会で学んだ知識や技術を活かして、社会で自立して生きる具体的な方法の一つである「飲食店経営の開店計画」をテーマに、個性を活かした集客力ある飲食店の空間デザインのコツを学びます。食空間をマイクロ（お皿の上）からマクロ（店舗全体の空間）まで引き伸ばし、共通した強いコンセプトを持ってデザインすることを学びます。 フードコーディネーター資格取得の学修にも対応した内容の授業です。 (授業目標) 飲食店開店に向けた具体的な企画能力を、模型作成を通じ総合的に身につける。 ○C：授業を通して学んだ食の世界の知識や技術を、自らの言葉に置きかえてまとめることができる。また飲食店経営の実現に際し、飲食店のアドバイザーとして活躍するときに役立つ、繁盛する食空間づくりの基本的なセオリーを文章で伝えることができる。 ◎E：自分のアイデアを概要図面や模型という具体的な視覚的表現で構成して提案・検討出来る能力を身につける。
授業計画	<p>1 自宅兼用飲食店・マイショップ経営の魅力 自立する生き方を実現できるマイショップの魅力について マイショップで成功した人々から学ぶ開業のコツ あなたの好きなこと、興味あることから発想する</p> <p>2 成功する個性的な飲食店づくり（実習） イメージボードの作成 経営テーマの決定 テーマを具体化させる店舗コンセプトづくり ○イメージの収集</p> <p>3 空間計画のコツ①（実習） 空間構成配置を考える</p> <p>4 空間計画のコツ②（実習） 顧客導線と働き手の動線計画</p> <p>5 立体で考える①（実習） 図面をトレースして床を作る</p> <p>6 立体で考える②（実習） 壁面デザインを作る 窓を作る</p> <p>7 立体で考える③（実習） 家具のデザイン 家具を作る</p> <p>8 立体で考える④（実習） 機器類のデザイン 機器類を作る</p> <p>9 立体で考える⑤（実習） 色彩計画 全体の色彩を考える</p> <p>10 立体で考える⑥（実習） 色彩計画 空間着彩</p> <p>11 立体で考える⑦（実習） 色彩計画 家具・機器着彩</p> <p>12 立体で考える⑧（実習） 外部と看板デザイン 店名を考え看板を作る 模型組立（実習） 壁や家具などを組み立てる</p> <p>14 装飾物のデザイン（実習） 壁面に装飾物を取り付ける</p> <p>15 講評（プレゼンテーション） 最終授業日に課題成果物の修正と、授業内展示と講評を行い、個性表現の無限の魅力と効果を確認します。</p>
到達目標・基準	○C：授業から学んだことを自分のコンセプトとしてまとめ、正確に伝えることができる。 ◎E：自分のアイデアを実現するために何を、どのように、どんな空間で提供していくのか、発想から開店までを、具体的に食空間模型づくりを通して表現する。
事前・事後学習	事前学習：授業計画や自分の学習進度を確認しながら授業内容に即した情報を、図書やインターネット等でチェックする。（30分程度）

	事後学習：授業で習得した知識や手法を整理してまとめておく。(30分程度)
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回答の時間を設ける。②最終作品を各自に講評する。
成績評価の方法・基準	学んだ知識や技術を活かして、実際に計画できることを目標にしていますので、試験は行いません。 C：受講態度を評価する。(20%) C：授業内容についてのレポートを評価する。(10%) E：最終提出物の模型、プレゼンテーションを評価する。(70%)
テキスト	無し
参考書	
履修上の注意	個人のセンスや技能を活かしたマイショップ経営の計画を体験しながら、自由に生きる力を身につけていきます。 既成概念にとらわれずに頭を柔らかくして、授業を楽しみながら自分の隠れた才能やセンスを発見して自立の自信をつけましょう。 資格取得へのチャレンジを積極的に応援します。
アクティブ・ラーニング	実習、プレゼンテーション
I C Tの活用	

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	食専：選択
担当教員			
和崎恵子			
Subject Code：N28C50			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>フードスタイリングをする上で必要なセッティングの基本（洋食・和食）、食文化、国内外の歳時記を学び、実習を通して食空間プロデュース、フードスタイリングを身に付ける。</p> <p>(授業目標) セッティングの基礎知識、マナー、食文化を理解し食空間プロデュースをする企画力、フードスタイリングの技術を知る B：グループワークでのプレゼンテーションで各々の役割を分担、協力する事でより良い発表ができる。 ◎D：食文化、国内外の歳時記を知り現代の食生活、食のイベントに対して理解を深めることができる。 ○E：自分の考えをまとめ、課題に対して表現する技術を習得し、ビジュアル的にプレゼンテーションできる。フードビジネス（ホテル、レストラン）の商品開発、企画案作成ができる。</p>		
授業計画	1	フードスタイリング概論 フードスタイリングについての概要と必要性について学ぶ。	
	2	食空間プロデュース概論（実習） 食空間プロデュースとはどのような事をするのか、またその効果と必要性について学ぶ。 テーブルセッティングの基本の実習。	
	3	洋の歳時記を学ぶ 洋の歳時記を知り、企画書を作成する。	
	4	ハロウィンテーブルを作成（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）（ICT：クリッカー） ハロウィンテーブルの企画書作成、テーブルを作製、発表 写真撮り、発表。 テーブルセッティングの実習。 クリッカーを活用し、学生評価も加味したうえで文化祭出展作品を選定する。	
	5	テーブルウェアについて テーブルウェアとは何か。洋食器の基本知識。 食卓装飾品について学び、その活用法を知る。	
	6	センターピースについて（実習） センターピースの役割とは。 それぞれが生花を使用して、センターピースアレンジメントを作る。 実際のテーブルに置いて写真撮り。 各自作品をテーブルに配置する。	
	7	料理とサービス、プロトコール 料理メニューの書き方、サービスの仕方。 プロトコールの基本を学ぶ。	
	8	日本の食卓の基本 和食の成り立ちと和食の形態を知る。 本膳形式、懐石、会席料理の違いを知る。	
	9	和の歳時記と行事食 五節句の行事食とコーディネートを学ぶ。 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）（ICT：クリッカー） クリスマステーブル作製、発表、写真撮り 企画書提出。 パーティープラン発表。 テーブルセッティングの実習。 クリッカーを活用し、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。	
	15	バレンタインの企画書を完成（プレゼンテーション）（ICT：クリッカー） バレンタイン企画の企画力、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。 クリッカーを活用し、学生評価も加味して最優秀者を選定する。	
到達目標・基準	<p>B：グループワークでの発表により各々が役割、分担を理解して協力、グループでの成果を上げる事ができる。</p> <p>◎D：食文化、国内外の歳時記を知ることが出来、現代の食生活を理解できる。</p>		

	○E：自分の考えを人前でプレゼンテーションできる。
事前・事後学習	事前学習：実習演習に向けてイメージを形に表す写真などをスクラップしてまとめ、企画書の課題に取り組む。(30分) 事後学習：授業で興味を持った情報をインターネットや雑誌等で調べ、実践で生かせるように復習する。又、授業内容をまとめ撮影した授業写真をレジユメに添付する。(60分)
指導方法	講義と実習 テキスト、レジユメパワーポイントを使用して講義。 講義で理論を理解した上で実習を行い、知識の定着を行う。 レポートを提出を行い、企画力、知識の理解度を確認する。 テーブル展示を行いプレゼンテーション能力を促す フィードバックの仕方：①レポートを確認②コメントを記載のうえ返却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。
成績評価の方法・基準	B：グループワークにおける、発表の役割、協力態度を評価する。 D：提出レポート、企画書を評価する。(課題についてよく学び、調べ考察されているか。) E：実習作品発表での企画書、作品、プレゼンテーションを評価する。 授業態度 20% 制作作品 80% (レポート、企画書 50% 作品 30%)
テキスト	TALK食空間コーディネーター3級 NPO法人食空間コーディネーター協会著 株式会社優しい食卓
参考書	料理を美味しく演出する「盛り付け&セッティング」 メイツ出版
履修上の注意	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。 企画書の提出、リサーチレポート提出など3～4回あります。
アクティブ・ラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、実習(テーブルセッティング)
ICTの活用	クリッカー

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	食専：選択
担当教員			
村上佐恵子			
Subject Code：N28C51			

授業内容 授業目標 A：主体性・チームワーク・責任感 B：コミュニケーション能力 C：思考力・判断力 D：知識・理解 E：技能・表現	<p>(授業概要) 人を喜ばせる「おもてなし」。「飲食」をおもてなしを楽しく演出・構成するツールとして見直し、多角的にデザインします。</p> <p>オリジナルの「パーティー」を作り上げることをテーマとし、創作料理と盛り付けデザイン、テーブルコーディネートとテーブル周りの演出、オリジナルのお菓子やデザート調理、招待状作成等、優れた参考事例を元に、総合エンターテインメント体験としてのフードデザインを身につけていきます。</p> <p>フードコーディネーター資格取得のための学修にも対応した内容の授業です。</p> <p>(授業目標)</p> <p>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。</p> <p>○C：自らテーマを発想してコンセプトをまとめ、それを具現化するための計画を考えることができる。</p> <p>◎E：自分の考えを解り易く視覚的に表現する、訴求効果の高いビジュアルプレゼンテーション出来る能力を身につける。</p>
授業計画	<p>1 楽しく美しいフードエンターテインメントの世界 パーティーの実例から学ぶ「おもてなし」の表現。 テーマと表現。</p> <p>2 パーティー計画①(課題解決型学習) イメージボード作り。 イメージの収集。</p> <p>3 パーティー計画②(課題解決型学習) イメージボード、コンセプト作り。 空間からの具体的なイメージ発想を文字で書く。</p> <p>4 パーティー計画③(課題解決型学習) 招待状づくり。</p> <p>5 パーティー計画④(課題解決型学習) メニューづくり。</p> <p>6 パーティー計画⑤(課題解決型学習) 具体的な料理のデザイン。</p> <p>7 パーティー計画⑥(課題解決型学習) 料理の盛り付けデザイン。</p> <p>8 パーティー計画⑦(課題解決型学習) デザート現物づくり。 現物の撮影。</p> <p>9 パーティー計画⑧(課題解決型学習) テーブルコーディネーション計画：アイデア。</p> <p>10 パーティー計画⑨(課題解決型学習) テーブルコーディネーション計画：配置。</p> <p>11 パーティー計画⑩(課題解決型学習) テーブルコーディネーション計画：描画。</p> <p>12 パーティー計画⑪(課題解決型学習) 会場デザイン描画。</p> <p>13 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり①(課題解決型学習) ビジュアルシートのレイアウト。</p> <p>14 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり②(課題解決型学習) 文章づくり。</p> <p>15 講評(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修正と、授業内展示と講評。</p>
到達目標・基準	<p>○C：自分のコンセプトをまとめ、正確に伝えることができる。</p> <p>◎E：就職活動や社会で働き出してから役に立つ、企画書表現としてのビジュアルプレゼンテーションをまとめ、発表する。</p>
事前・事後学習	<p>事前学習：他の授業で使用しているフードコーディネーター資格取得対応教科書の中から、この授業に役立つ項目を熟読しておくこと。また、事前に図書やインターネットで資料を良く見ておくこと。(90分)</p> <p>事後学習：授業で説明した内容、事例を良く反復自習してください。(90分)</p>
指導方法	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>フィードバックの仕方：①毎回授業の終わりで質疑回答の時間を設ける。②「パーティーの企画書」の作品について講評を行う。</p>

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