

目 次

【2年前期・通年】		【2年後期】	
社会福祉概論	281～283	生化学Ⅱ	316～318
生化学Ⅰ	284～286	生化学実験	319～321
栄養学実習	287～289	食品加工学	322～324
食事療法	290～292	食品加工実習	325～328
食事療法実習	293～295	栄養総合演習	329～331
栄養指導演習	296～298	公衆栄養学概論	332～334
栄養指導実習	299～301	調理学実習Ⅱ	335～337
給食サービス	302～304	フードスペシャリスト論	338～340
校外実習	305～306	フードコーディネータ論	341～343
身体を守る健康知識	307～309	フードコーディネータ演習	344～345
運動と健康	310～312	専門製菓実習	346～348
応用製菓実習	313～315		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
社会福祉概論	谷川 知士	2	前期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2201	
	担当教員	谷川 知士				
【キーワード】	【概要】					
1 社会保障	日本は飽食の現代にあっても、健康を考えながら食事が満足に摂れない飢餓状態の弱者が存在する社会です。こうした中で栄養士は人間の生命に直結する、日常生活の土台である食生活を支える重要な役割があります。その土台は社会福祉の根幹でもある、全ての人によりよく生きることへ繋がるものです。つまり栄養士が社会福祉の基礎知識を身に付けることは、こうした弱者を救うことができる可能性が広がるのです。現に多くの栄養士が社会福祉施設で働いています。これからの食生活を栄養士の視点から社会福祉にも活かしながら、個々の援助や支援のあり方を共に学びます。					
2 食生活						
3 公的扶助						
4 虐待						
5 援助技術						
【到達目標】						
1. 現代社会の諸問題を解決するための社会福祉の役割と援助技術について理解できる。						
2. 社会福祉関係の法制度について学び、その中での栄養士の役割について理解できる。						
3. 福祉、医療、教育、行政関係機関との連携と栄養士の立ち位置について理解できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	受講態度等		定期試験		合計	
評価割合 (%)	30%		70%		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
1講義ごとの要点をまとめさせ、分からないところも質問できるようにし、次の講義で解説する。						
【教科書】						
六訂 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉 岩松 玖美、三谷 嘉明 編 みらい						
【参考書・参考資料等】						
厚生省の指標 国民の福祉と介護の動向 2021/2022 厚生労働省統計協会 編						

【関連科目】		
「子どもの食と栄養Ⅱ」 「生活環境と健康」 「公衆衛生学」 「栄養指導論」		
【受講心得】		
わたしたちの生活に「社会福祉」がどのようにかかわっているのか、自分の生活を振り返りながら「栄養士と社会福祉との関係性は何か」を授業を通して学習する。		
【備考】		
栄養士必修科目		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション 本科目の位置づけ 学習の概要 社会福祉主事任用資格について ・福祉施設の就職先と役割	<学習内容> 社会福祉主事任用資格で行える福祉関係の仕事について知る。 <事前学習> 福祉施設等でのボランティア体験を思い出す。 <事後学習> 身近な福祉施設について調べてみる。 (事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 0.5 時間
2	第1章 生活を支える「食」と「社会福祉」 1. 人間が生きるということと食・社会福祉 2. 都市と過疎地の高齢者の暮らしと食 3. 時代の生活事情の変化と食生活の変化 4. 栄養士・管理栄養士が社会福祉を学ぶ必要性	<学習内容> 栄養士と社会福祉の関係性や役割について学ぶ。 <事前学習> 新聞等による福祉関係の最新記事を読んでおく。 <事後学習> 身近な高齢者の生活を見つめなおす。 (事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 0.5 時間
3	第2章 社会福祉の意味と対象 1. 社会福祉とは 2. 社会福祉の対象 3. 時代の生活事情の編かどと食生活の変化 4. 栄養士・管理栄養士が社会福祉を学ぶ必要性	<学習内容> 社会福祉とは何かについて学ぶ。 <事前学習> 社会福祉について教科書をよく読んでおく。 <事後学習> 身近な福祉対象者を見極める。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 0.5 時間
4	第3章 私たちの生活と社会保障 1. 生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像 2. 社会保険制度 3. 公的扶助 4. 社会手当 5. 社会保障の関連制度	<学習内容> 社会保障とは何かについて学ぶ。 <事前学習> 厚生労働省の予算について調べてみる。 <事後学習> 身近な人の中に福祉を必要としている人が存在するか調べてみる。 (事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1 時間
5	第4章 公的扶助 ―最低限度の生活保障― 1. 公的扶助の概念と意義 2. 生活保護の仕組み 3. 生活保護の動向 4. ホームレスの生活支援と課題	<学習内容> 公的扶助とは何かについて学ぶ。 <事前学習> 生活保護について教科書をよく読んでおく。 <事後学習> ホームレスの現状を調べてみる。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
6	第5章 高齢者の福祉 1. 高齢者を取り巻く状況 2. 高齢者の心身の加齢の特徴 3. 介護保険制度 4. 介護保険制度以外の高齢者保健福祉事業	<学習内容> 高齢者の福祉について学ぶ。 <事前学習> 介護保険について教科書をよく読んでおく。 <事後学習> 身近な高齢者の実態を理解する。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
7	第6章 児童家庭福祉 1. 児童家庭福祉の対象となる人々の状況 2. 新しい子ども・家庭福祉を巡る動向 3. 児童家庭福祉における栄養士・管理栄養士の役割と働き	<学習内容> 児童家庭福祉について学ぶ。 <事前学習> 福祉の対象となる子どもについて調べてみる。 <事後学習> 身近な子どものいる家庭の課題について考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 0.5 時間

8	第7章 障がい者の福祉 1. 障がい者の福祉とは 2. 障がい者福祉の概念・理念 3. 障がい者福祉の法体系と施策 4. 障がい者の福祉と専門職としての栄養士・管理栄養士	<学習内容> 障がい者福祉について学ぶ。 <事前学習> 障がい者の実態について調べてみる。 <事後学習> 障がい者の生活課題について考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
9	第8章 地域福祉 1. 安心できる地域の創造 2. 地域福祉の実践例 3. 地域福祉の理念と方法 4. 地域福祉の主体 5. 地域福祉の実践に向けて	<学習内容> 地域福祉とは何かについて学ぶ。 <事前学習> 地域福祉について教科書をよく読んでおく。 <事後学習> 地域の福祉活動について課題を考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
10	第9章 社会福祉基礎構造改革と権利擁護 1. 社会福祉基礎構造改革 2. 契約時代における権利擁護	<学習内容> 社会福祉基礎構造改革の功罪について理解する。 <事前学習> 教科書をよく読んでおく。 <事後学習> これからの社会福祉における課題を考える。 (事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 0.5 時間
11	第10章 社会福祉における援助の方法 1. 社会福祉援助の方法 2. 社会福祉援助の展開過程 3. 社会福祉援助活動の基本的要素と専門性	<学習内容> 社会福祉援助技術について理解する。 <事前学習> ショーシャルワークについて教科書を熟読する。 <事後学習> どのような場面で社会福祉援助技術が必要か考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
12	第11章 社会福祉の実践の場 1. 社会福祉の実施機関 2. 社会福祉施設 3. 社会福祉関連施設	<学習内容> 社会福祉の実践について学ぶ。 <事前学習> 福祉関係機関について調べておく。 <事後学習> 福祉関係機関との連携について考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
13	第12章 社会福祉の専門職 1. 社会福祉従事者 2. 社会福祉従事者の専門性 3. 社会福祉従事者の資格と養成 4. 社会福祉関連分野・組織等との連携	<学習内容> 社会福祉の専門職について理解する。 <事前学習> 福祉関係従事者について調べてみる。 <事後学習> 福祉関係機関との連携と課題について考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
14	第13章 社会福祉の分野で働く栄養士 1. 栄養アセスメントの重要性 2. 高齢者施設・在宅サービスで働く栄養士・管理栄養士の役割 3. 子どもの食事の問題と栄養士・管理栄養士の立場と役割	<学習内容> 栄養アセスメントとの関係性について理解する。 <事前学習> 栄養アセスメントについて理解しておく。 <事後学習> 子どもの食生活とその課題について考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
15	4. 障がい者支援施設で働く栄養士・管理栄養士の立場と役割 5. 社会福祉分野における栄養士・管理栄養士の社会性と将来性 まとめと感想	<学習内容> 障がい者支援施設での栄養士役割について理解する。 <事前学習> 福祉関係施設で働く栄養士の実態を調べてみる。 <事後学習> 福祉施設における栄養士の役割と今後の課題について考える。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生化学 I	都築 廣久	2	前期	講義	必修	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2202	
	担当教員	都築 廣久				
【キーワード】	【概要】					
1 細胞	生化学は、生命現象を化学的に研究する生物学又は化学の中の一分野である。生命現象の維持には、体内の細胞内外で生じる化学反応が大きな役割を担っており、その仕組みを理解するとともに摂取する多種多様な食物から生じる化学物質の有用性を理解することは重要である。そこで本講義では、生体分子の異化経路と同化経路からなる代謝経路を学ぶために必要な化学物質の構造的特徴及び特異的な機能に関する基本的な知識を修得する。					
2 糖質						
3 脂質						
4 タンパク質						
5 核酸						
【到達目標】						
1. 細胞の基本構造と機能及び細胞小器官の働きについて解説することができる。						
2. 三大栄養素、核酸、ミネラル及びビタミンの構造と機能について解説できる。						
3. 酵素の分類と特質及び特異的作用と活性調節機構について解説することができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
試験終了後、模範解答を返却するので確認すること。						
【教科書】						
『新食品・栄養科学シリーズ 生化学 第2版』福田 満編 化学同人						
【参考書・参考資料等】						
『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』藪田 勝編 羊土社						
『はじめての生化学 第2版』平澤 栄次著 化学同人						
【関連科目】						
「食にかかわる化学」「生化学Ⅱ」「基礎栄養学」「食品学総論」「臨床栄養学」「生理学」						
【受講心得】						
遅刻、欠席、私語をしないこと。						

【備考】		
卒業必修、栄養士課程必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	生体成分、代謝、細胞（1）	<p><学習内容>生体成分（代謝、種類、代謝の全体像）、細胞の構造として、原核細胞と真核細胞、動物細胞と植物細胞の違いなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p1~p3)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2	生体成分、代謝、細胞（2）	<p><学習内容>細胞の機能として、生体膜の役割、生体代謝物質の概要、細胞小器官の種類（特に細胞核、ミトコンドリア、小胞体、リソソーム）と役割などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p4~p6)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、章末の練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	アミノ酸・タンパク質（構造・機能）（1）	<p><学習内容>アミノ酸の構造と分類（側鎖の違い、必須アミノ酸）、アミノ酸の一般的な性質（カルボキシ基の反応、物理的性質、アミノ基の反応）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p7~p10)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4	アミノ酸・タンパク質（構造・機能）（2）	<p><学習内容>ペプチドとたんぱく質の基本構造、たんぱく質の性質（溶解性、電気的性質、変性）、分類（成分、形状、機能による分類）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p11~p16)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5	糖質（構造・機能）（1）	<p><学習内容>単糖類（アルドースとケトース、D型・L型異性体、個々の単糖類、環状構造とアノマー）、糖誘導体（アミノ糖、デオキシ糖、糖アルコール）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p19~p24)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
6	糖質（構造・機能）（2）	<p><学習内容>原子の質量、相対質量（相対原子質量）、絶対質量、原子量の求め方、分子量と式量が示す内容、式量の求め方、などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p25~p29)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7	脂質（構造・機能）（1）	<p><学習内容>脂質の種類、脂肪酸の特徴と種類（脂肪酸、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸）、幾何異性、長鎖脂肪酸、必須脂肪酸（3種類）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p31~p33)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当する当ページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
8	脂質（構造・機能）（2）	<p><学習内容>単純脂質（アシルグリセロール、ステロールエステル）、複合脂質（リン脂質、糖脂質、リポたんぱく質、誘導脂質）、脂質二重層構造などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p34~p39)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

9	核酸（構造・機能）（1）	<p><学習内容>核酸を構成する成分（核酸塩基、ヌクレオシドとヌクレオチド）、水素結合を介した塩基対（A-T、C-G）、DNAの二重らせん構造などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p41～p44)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
10	核酸（構造・機能）（2）	<p><学習内容>RNAの構造と種類、染色体、ゲノム、遺伝子、プリンヌクレオチドの生合成と分解、ピリミジンヌクレオチドの生合成と分解などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p45～p50)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
11	核酸（構造・機能）（3）	<p><学習内容>DNAの合成と分解（DNAの複製、DNAの修復）、たんぱく質合成（DNAからRNAへの転写、たんぱく質合成の素材、遺伝情報の翻訳、コドン）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p51～p63)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
12	酵素と代謝、ビタミン（1）	<p><学習内容>酵素の分類、酵素の性質と特異的作用（pH、温度、酵素濃度、基質濃度）、酵素の構造と補酵素、活性、酵素反応、などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p65～p70)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
13	酵素と代謝、ビタミン（2）	<p><学習内容>酵素活性の調節（アロステリック酵素、酵素活性の阻害、酵素反応の調節、酵素反応速度論）、水溶性ビタミンなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p132～p145)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
14	酵素と代謝、ビタミン（3）	<p><学習内容>脂溶性ビタミン（ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK）の構造、生理活性、欠乏症及び過剰摂取の影響などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p71～p74)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
15	まとめ	<p><学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。</p> <p><事前学習>初回から第14回までに学習した専門用語の意味等を理解しておく。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめた内容を振り返り、全ての練習問題を復習しておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養学実習	宅間 真佐代	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2304	
	担当教員	宅間 真佐代				
【キーワード】	【概要】					
1 調乳	各ライフ・ステージにおける身体発育状況、生理機能、運動機能、栄養上の問題点を把握し、個々の食事摂取基準に見合った食生活の在り方について検討する。さらに栄養マネジメント（栄養状態の評価、栄養アセスメント、栄養ケア・栄養プログラムの作成、評価）についての内容を学ぶ。					
2 離乳食						
3 幼児食						
4 食物アレルギー						
5 栄養マネジメント						
【到達目標】						
1. ライフステージ別の生理的・身体的特徴や栄養上の問題点を理解し説明できる。						
2. ライフステージの食事摂取基準を正しく理解し、最も適した食生活のあり方等を実践できる。						
3. 栄養マネジメントについて理解し実践できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート・実習書等の提出物		授業（実習）態度等			合計
評価割合（％）	85		15			100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】（ルーブリック）						
評価項目	S	A	B	C	E	
実習内容の理解	実習内容を十分に理解し他人に説明できる。	実習内容を理解し他人に説明できる。	理解した実習内容に大きな間違いはなく概ね説明できる。	いくつかの間違いはあるが基本的な内容は理解し説明できる。	実習内容の理解が不十分である。	
実習中の行動	他人をリードし実習を進めることができる。	自発的に実習を進めることができる。	実習書を見れば内容を理解し実習を進めることができる。	実習書に従って正しく調理を進めることができない。	実習書に従った調理ができない。	
実習技術	さまざまな調理操作ができる。	ほとんどの調理操作ができる。	調理操作を活用できる。	間違ふこともあるが指示されると適切な調理操作ができる。	調理操作ができない。	
実習書の記述	全ての項目が揃い自分の考えをまとめた記述はできている。	全ての項目が揃い必要な内容の記述はできている。	1項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	2項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	多くの点で条件を満たしていない。	

レポートの記述	複数の資料を元に十分な(期待以上の)内容が記述できている。	調べた情報から理解するのに必要な内容の記述はできている。	基本的な内容の記述はできている。	いくつか不足する内容はあるが記述はできている。	内容が不十分で記述もできていない。	
提出状況	期限通りに提出できている。	期限後1日以内での提出ができている。	期限後3日以内に提出ができている。	期限後7日以内に提出ができている。	提出ができていない。	
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 レポート作成後、解説を行う。						
【教科書】 資料を配付する。						
【参考書・参考資料等】 授業の中で随時紹介する。						
【関連科目】 『基礎栄養学』『応用栄養学』『臨床栄養学概論』『栄養指導論』『食事療法』『公衆栄養学概論』						
【受講心得】 遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。基礎栄養学、応用栄養学を十分に理解しておくことが望ましい。						
【備考】 栄養士必修科目 進度により内容の変更を行う場合がある。						
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）			
1	オリエンテーション		<学習内容>実習内容の説明、栄養マネジメントの説明、幼児食献立について説明を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習>課題の記入を行う。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 0.5 時間			
2 3	栄養マネジメント・エネルギー消費献立作成		<学習内容>栄養マネジメント（栄養計算、集計、比較等）、幼児食献立作成を行う。 <事前学習>課題に取り組む。 <事後学習>課題の内容についてまとめる。 解らないことは配付資料などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 3 時間 （事後学習） 3 時間			
4 5	思春期、妊娠期・授乳期、老齢期の栄養		<学習内容>思春期、妊娠期・授乳期、老齢期に適した栄養の説明及び実習を行う。 <事前学習>授業の前には配付資料を一読し実習内容の確認を行う。 <事後学習>レポート課題の記入を行い理解を深める。 ポートフォリオを作成する。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1.5 時間			
6 7	幼児期・学童期の栄養		<学習内容>幼児期・学童期の食事の説明と実習を行う。また、間食・食物アレルギーについての説明と実習を行う。 <事前学習>授業の前には配付資料を必ず一読し実習内容の確認を行う。 <事後学習>レポート課題の記入を行い理解を深める。 ポートフォリオを作成する。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1.5 時間			

8 9	幼児期の栄養	<p><学習内容> 幼児期(間食)の自主献立をつくる。 <事前学習> 授業の前には配付資料を必ず一読し実習内容の確認を行う。 <事後学習> レポート課題の記入を行い理解を深める。ポートフォリオを作成する。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
10 11	乳児期(離乳期)の栄養	<p><学習内容> 離乳期の栄養の説明及び実習を行う。 <事前学習> 授業の前には配付資料を必ず一読し実習内容の確認を行う。 <事後学習> レポート課題の記入を行い理解を深める。ポートフォリオを作成する。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
12 13	乳児期(離乳期)の栄養	<p><学習内容> 離乳期の栄養の説明及び実習を行う。 <事前学習> 授業の前には配付資料を必ず一読し実習内容の確認を行う。 <事後学習> レポート課題の記入を行い理解を深める。ポートフォリオを作成する。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
14 15	乳児期の栄養	<p><学習内容> 調乳や各調製粉乳の説明及び実習を行う。実習最後となるためライフステージの栄養の特徴についてまとめを行う。 <事前学習> 授業の前には配付資料を必ず一読し実習内容の確認を行う。 <事後学習> レポート課題の記入を行い理解を深める。ポートフォリオを作成する。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食事療法	津村 有紀	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2305	
	担当教員	津村 有紀				
【キーワード】	【概要】					
1 治療食	疾病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育食品と医薬品の相互作用について修得することを目的とする。					
2 栄養補給法						
3 臨床栄養管理						
4 コントロール食						
5 食事計画						
【到達目標】	1. 栄養状態の評価・判定について説明できる。 2. 疾患の改善に欠くことのできない食事療法・栄養療法について説明できる。 3. 病態に応じた食事計画の実践ができる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	練習問題の解説は授業の中で行い、回収して質問にはコメントをする。					
【教科書】	『Nブックス 新版 臨床栄養学 [第4版]』 田中明・加藤昌彦 編著 建帛社 『臨床栄養学実習書 第13版』 玉川和子・口羽章子・木戸詔子 編著 医歯薬出版株式会社					
【参考書・参考資料等】	糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 糖尿病学会編 文光堂 腎臓病食品交換表—治療食の基準 第9版 中尾俊之編 医歯薬出版					
【関連科目】	「解剖学」「生理学」「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「臨床栄養学概論」「食事療法実習」					

【受講心得】		
私語をしないこと。積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。		
【備考】		
栄養士課程必修・健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 食事療法の概念・栄養補給法		<p><学習内容>食事療法の概念、栄養補給法と治療食の種類について説明する。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2 鉄付加食		<p><学習内容>鉄欠乏性貧血の症状、診断、食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3 カルシウム付加食		<p><学習内容>骨疾患（骨粗鬆症や骨軟化症）の症状、診断、食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4 エネルギーコントロール食①		<p><学習内容>糖尿表の症状、診断、食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5 エネルギーコントロール食②		<p><学習内容>糖尿表の食事療法について説明する。病態に合わせた献立の作成を行う。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。これまでに立てた献立の見直しをしておくこと。</p> <p><事後学習>献立を見直し、改善をすること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
6 エネルギーコントロール食③		<p><学習内容>肥満、うっ血性心不全、高血圧の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7 エネルギーコントロール食④ 薬と食物の相互作用		<p><学習内容>高尿酸血症、痛風、慢性閉塞性肺疾患などの食事療法について説明する。薬と食物の相互作用について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

8	たんぱく質コントロール食①	<p><学習内容>腎臓疾患（慢性腎臓病やネフローゼ症候群など）の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
9	たんぱく質コントロール食②	<p><学習内容>透析療法時の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
10	たんぱく質コントロール食③	<p><学習内容>肝臓疾患（肝炎や肝硬変など）の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
11	脂質コントロール食①	<p><学習内容>脂質異常症の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
12	脂質コントロール食②	<p><学習内容>胆道系疾患、膵臓疾患の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
13	胃・腸疾患の食事	<p><学習内容>胃・腸疾患（消化性潰瘍、胃食道逆流症、炎症性腸疾患など）食事療法について説明する。易消化食の食品選択と調理の工夫について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
14	免疫・アレルギー疾患の食事	<p><学習内容>免疫・アレルギー疾患の食事療法について説明する。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
15	まとめ	<p><学習内容>これまでの授業内容の補足とまとめをする。</p> <p><事前学習>これまでの授業を振り返り、質問事項はまとめておくこと。</p> <p><事後学習>15回授業を振り返り、理解を深めること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
16	試験	

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
食事療法実習		津村 有紀		2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独	ナンバリング		FN2306		
		担当教員	津村 有紀					
【キーワード】	【概要】							
1 治療食	さまざまな病態に応じた食事療法に必要な知識をふまえ、安全でおいしい食事を作る技術を身につける。また、生活習慣病の予防や、疾病予防・改善のために必要な限られた食品、調味料の使用を工夫したり、特別用途食品の効用と活用法についての知識と調理技術の習得を目指し、制約のある食事の中でも、少しでもおいしく食べやすくするために必要な食品選択能力や調理の工夫、調和の取れた食事計画の実践ができることを目標とする。							
2 栄養補給法								
3 食事の形態								
4 コントロール食								
5 特別用途食品								
【到達目標】								
1. 病態に応じた食品の選択や調理の工夫を実践できる。								
2. 病態に見合った献立の作成ができる。								
3. 特別用途食品について理解し、病態に応じた適切な利用ができる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								○
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標	レポート			受講態度等			合計	
評価割合 (%)	80			20			100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E	F		
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0		
【評価内容】 (ルーブリック)								
評価項目	4	3	2	1				
実習態度	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動がとれた。	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けることがあったが、その後は改善がみられた。	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けたが、その後も注意されることが続いた。				
主体性	実習を積極的・主体的に行うことができた。	実習を積極的・主体的に行うことが概ねできた。	実習を積極的・主体的に行うことがあまりできなかった。	実習を積極的・主体的に行えていないと注意を受けた。				

提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された期日までに作成し提出したが、内容が不十分であった。	提出物を指示された方法で作成できず、内容も不十分であった。		
理解と実践	授業内容を越えた自主的な学修が認められ、学修範囲を超えて再現できる。	授業内容をほぼ100%理解し、再現できる。	到達目標は理解しているが、授業内容の理解に不足がある。	到達目標に達していることが認められる。		

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。

【教科書】

資料（プリント）を配布する。

【参考書・参考資料等】

『臨床栄養学実習書 第13版』玉川和子・口羽章子・木戸詔子 編著 医歯薬出版株式会社
『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 糖尿病学会編 文光堂

【関連科目】

「解剖学」「生理学」「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「臨床栄養学概論」「食事療法」

【受講心得】

各実習の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。

【備考】

栄養士課程必修

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション・食事の形態や種類について		<p><学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。食事の形態や種類について学び、食事の介助について体験をする。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2	エネルギーコントロール食		<p><学習内容>エネルギーコントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	食塩制限食 脂質コントロール食		<p><学習内容>異なる塩分濃度の調味をし、減塩食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。脂質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4	食塩制限食 脂質コントロール食		<p><学習内容>異なる塩分濃度の調味をし、減塩食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。脂質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5	たんぱく質コントロール食 水分制限食、カリウムコントロール食		<p><学習内容>たんぱく質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。水分制限食、カリウムコントロール食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

6	たんぱく質コントロール食 水分制限食、カリウムコントロール食	<p><学習内容>たんぱく質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。水分制限食、カリウムコントロール食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
7	常食・軟食(粥食) 流動食・嚥下食	<p><学習内容>食事の形態に合わせた調理を行い、食品選択と調理の工夫、献立の展開について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
8	常食・軟食(粥食) 流動食・嚥下食	<p><学習内容>食事の形態に合わせた調理を行い、食品選択と調理の工夫、献立の展開について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
9	自主献立実習① 糖尿病の食事療法	<p><学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p>糖尿病の食事療法と食品交換表について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	自主献立実習②	<p><学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	自主献立実習③	<p><学習内容>エネルギーコントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。糖尿病の食事療法と食品交換表について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	自主献立実習④	<p><学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	自主献立実習発表会 資料作成	<p><学習内容>疾病の状態に合わせて作成した献立を実際に調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	自主献立実習発表会 資料作成	<p><学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	自主献立実習発表会 プレゼンテーション	<p><学習内容>作成したプレゼンテーション資料を元に発表を行う。質疑応答を行い、疾病の状態に合わせて献立や調理についての理解を深める。</p> <p><事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養指導演習	下村 久美子	2	前期	演習	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2308	
	担当教員	下村 久美子				
【キーワード】	【概要】					
1 ライフステージ	栄養指導は個人や集団に対して、栄養についての知識や情報を教育的な手段で働きかけることである。本演習では、社会のニーズに応じた健康づくりと疾病予防のための食生活指導の修得を目的に、ライフステージ別および給食施設別における栄養上の問題点や特徴を理解し、より適切な栄養指導を実践するために必要な知識や技術を学ぶ。					
2 給食施設						
3 食事バランスガイド						
4 食育						
5 カウンセリング						
【到達目標】						
1. 食生活指針、食事バランスガイドの概要を説明できる。						
2. ライフステージ別および給食施設別の栄養上の問題点や指導の要点を理解できる。						
3. 集団指導の方法を理解し、実践に結びつけることができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート		受講態度等			合計
評価割合 (%)	70		30			100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
課題等については、コメントを添えて返却する。						
【教科書】						
新版ヘルス21『栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子編 医歯薬出版						
【参考書・参考資料等】						
『国民栄養の現状』 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所（監修）						
『厚生労働省策定 日本人の食事摂取基準2020年版』第一出版編集部編 第一出版						
【関連科目】						
【栄養指導論】「基礎栄養学」「応用栄養学」「臨床栄養学概論」「食事療法」						

【受講心得】		
グループのメンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。		
【備考】		
栄養士資格の必修科目 学生の理解度や進行状況により演習内容を変更することがある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 栄養指導演習の概要 ライフステージ別栄養指導の実際 1		<p><学習内容>栄養指導演習の概要、妊娠期（授乳期）・幼児期・学童期・思春期、成人期・高齢期の食生活上の問題点および教材・媒体、栄養指導の方法などをまとめる。</p> <p><事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2 ライフステージ別栄養指導の実際 2		<p><学習内容>前回に引き続き、ライフステージ別の栄養指導についてまとめる。</p> <p><事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3 ライフステージ別栄養指導の実際 3		<p><学習内容>前回までにまとめた内容の発表の準備をする。</p> <p><事前学習>発表のための情報収集しておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4 ライフステージ別栄養指導の実際 4		<p><学習内容>グループごとに発表する。</p> <p><事前学習>発表内容を確認し、準備を整えておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5 給食施設別栄養指導の実際 1		<p><学習内容>給食施設別の対象者の特性や食生活上の問題点および教材・媒体、栄養指導の方法などをまとめる。</p> <p><事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
6 給食施設別栄養指導の実際 2		<p><学習内容>前回に引き続き、給食施設別の栄養指導についてまとめる。</p> <p><事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7 給食施設別栄養指導の実際 3		<p><学習内容>給食施設別の栄養指導計画案、教材・媒体の計画案を作成および発表の準備をする。</p> <p><事前学習>授業内容に参考となる資料を調べておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
8 給食施設別栄養指導の実際 4		<p><学習内容>給食施設別の栄養指導計画案、教材・媒体の計画案を発表する。</p> <p><事前学習>発表内容を確認し、準備を整えておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守る。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

9	食生活指針の活用	<p><学習内容>食生活指針の概要を理解し、グループごとに食生活指針の項目を解説する。</p> <p><事前学習>食生活指針の内容を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	食事バランスガイドの活用	<p><学習内容>食事バランスガイドの概要を理解し、食生活診断などの活用法を実践する。</p> <p><事前学習>食生活指針の内容を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	国民健康・栄養調査の概要	<p><学習内容>調査結果の概要を整理し、国民の健康・栄養状態の現状を理解する。</p> <p><事前学習>食生活指針の内容を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	カウンセリング	<p><学習内容>カウンセリングの基礎である「傾聴」することを体験的に学習する。</p> <p><事前学習>基本的なカウンセリングの技法を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	集団討議法	<p><学習内容>集団討議法の方法や特徴についてディスカッションする。また、実際にブレインストーミングを経験することにより学習する。</p> <p><事前学習>集団討議法を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	食育基本法	<p><学習内容>食育基本法の全体構想を理解する。</p> <p><事前学習>食育基本法について調べておくこと。</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	まとめ	<p><学習内容>これまでの授業内容を振り返る。めざす栄養士像について考える。</p> <p><事前学習>本演習の要点を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容を振り返り、理解を深める。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
栄養指導実習		下村 久美子		2	前期	実習	選択	1
		担当形態	単独	ナンバリング		FN2309		
		担当教員	下村 久美子					
【キーワード】		【概要】						
1	栄養指導の計画	栄養指導論で学んだ知識や技術を活用・展開するための実習である。集団を対象とした栄養指導の場を設定し、対象者の実態を把握、対象者がかかえる栄養上の問題点を発見・提起する。また、栄養指導の企画段階から実施及び評価までの一連の流れを体験学習することにより、実践的な技術を習得することを目的とする。						
2	教材作成							
3	栄養指導体験							
4	栄養マネジメント							
5	実践技術							
【到達目標】								
1. 対象者に応じた課題を設定し、指導計画を作成できる。								
2. 対象者に適した教材を選択し、作成できる。								
3. 指導計画に基づいた栄養指導を実践することができる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技術を身に付けている。								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								○
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標	実習レポート			受講態度等			合計	
評価割合 (%)	70			30			100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E	F		
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0		
【評価内容】 (ルーブリック)								
評価項目	4	3	2	1				
実習態度	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動がとれた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けることがあったが、その後改善がみられた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けたが、その後も注意されることが続いた。				
主体性	実習を積極的・主体的に行うことができた。	実習を積極的・主体的に行うことが概ねできた。	実習を積極的・主体的に行うことがあまりできなかった。	実習を積極的・主体的に行っていないと注意を受けた。				

コミュニケーション力	場に応じた円滑なコミュニケーションを図り、リーダーシップをとることができ、協力して実習を進めることができる。	人間関係の大切さを理解し、自分の考えを適切に伝え、他者の思いや考えを理解するよう努めることができる。	人間関係の大切さを理解し、他者と協力して実習に取り組み、必要な意思疎通をとることができる。	人間関係の大切さを理解し、他者と協力して実習に取り組もうとしている。		
提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できたが、内容が不十分であった。	提出物を指示された方法で提出できず、内容も不十分であった。		
栄養指導の実践	適切な指導計画・効果的な指導教材が作成でき、伝えたい内容を明確に分かりやすく、指導できる。	適切な指導計画・効果的な指導教材が作成でき、伝えたい内容を明確に分かりやすく指導できる。	指導計画・指導教材が作成でき、伝えたい内容を分かりやすく指導できる。	指導計画・指導教材が作成でき、伝えたい内容を分かりやすく指導しようと努めることができる。		
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
課題および作成した教材等については、授業内で講評し返却する。						
【教科書】						
新版ヘルス21『栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子編 医歯薬出版						
【参考書・参考資料等】						
『栄養教育・指導一実習・実験』八倉巻和子編著 光生館 『栄養教育・指導実習ワークブック』山下静江編著 株式会社みらい						
【関連科目】						
「栄養指導論」「基礎栄養学」「応用栄養学」「食事療法」「食品学」「調理学」「栄養情報演習」						
【受講心得】						
4～5名のグループで実習を行う。メンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。						
【備考】						
栄養士資格の必修科目						
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）			
1	栄養指導実習の概要		<学習内容>栄養指導実習の概要について説明する。 また、対象とするライフステージ別対象者の実態把握を行う。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）に目を通しておく。 <事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間			
2	栄養指導計画の立案方法 栄養指導計画（Plan）1		<学習内容>栄養指導計画の立案方法について説明する。 また、対象とするライフステージの課題を設定し、栄養指導案、指導教材などについて指導計画の立案を行う。 <事前学習>栄養指導の作成に必要な資料を収集しておくこと。 <事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間			
3						
4	栄養指導計画（Plan）2 栄養指導計画（Plan）3		<学習内容>指導計画に基づき、シナリオ及び指導教材を作成する。 <事前学習>栄養指導の作成に必要な資料を収集しておくこと。 <事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間			
5						

6	栄養指導計画 (Do) 1		<p><学習内容>指導計画に基づき学生を対象に模擬栄養指導を行う。また、実施した栄養指導を振り返り評価を行い、指導計画を改善する。</p> <p><事前学習>プレゼンテーション技術について確認しておくこと。</p> <p><事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。</p>
7	栄養指導計画の評価 (Check)、見直し・改善 (Action)		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
8	給食施設別 (校外実習) の栄養指導計画作成		<p><学習内容>給食施設別の指導計画の作成、指導教材の作成、シナリオづくりを行う。また、グループ内で評価を行い、指導計画を改善する。</p> <p><事前学習>栄養指導計画に必要な資料を収集しておくこと。</p> <p><事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。</p>
9	給食施設別 (校外実習) の栄養指導計画の発表、評価、見直し・改善		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	給食施設別 (校外実習) の栄養指導計画の完成		<p><学習内容>給食施設別 (校外実習) の栄養指導計画を完成させるとともに、校外実習の準備を整える。</p> <p><事前学習>校外実習に必要な資料を収集しておくこと。</p> <p><事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。</p>
11	校外実習の準備		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	栄養教育啓発用ポスターの作成計画		<p><学習内容>対象者および課題を設定し、食育ポスターの指導計画を立案し、ポスターを作成する。</p> <p><事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を収集しておくこと。</p> <p><事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。</p>
13	栄養教育啓発用ポスターの作成		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	栄養教育啓発用ポスターの発表		<p><学習内容>作成したポスターの発表を行う。また、実習で学んだことを振り返りまとめる。</p> <p><事前学習>伝えたい内容を理解し、プレゼンテーションの準備を整えておくこと。実習の振り返りしておく。</p> <p><事後学習>実習の内容を振り返り、レポートにまとめること。</p>
15	栄養指導実習のまとめ		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
給食サービス	松元 祥子	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2311	
	担当教員	松元 祥子 (実務家)				
【キーワード】	【概要】					
1 栄養管理	<p>本科目は、給食実務実習で学んだ給食の基本である栄養・食事管理から生産管理の一連の運営管理業務をふまえ、安全でおいしい給食の提供を行う。校外実習において各施設での現場作業にも実力が発揮できるよう個々人の役割や作業内容を理解し、定められた時間内で調整を行い、給食を提供する力を身につける。また、実習を通しグループで協働することによりコミュニケーション能力を養う。</p>					
2 衛生管理						
3 生産管理						
4 運営管理						
5 コミュニケーション能力						
【到達目標】	<p>1. 栄養士としての必要な企画・運営・管理能力を身につけ、実践できる。 2. 給食施設の特徴を把握し、給食の提供を学生自ら考えて行動できる。 3. 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理が実践できる。</p>					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート・課題等		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	70		30		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
実習態度	給食提供に関わる内容について十分に理解した上で活用でき、環境や周りの状況を見ながら積極的に行動できる。	給食提供に関わる内容について理解した上で活用し、行動できる。	給食提供に関わる内容について理解しているが、活用し行動する力がやや乏しい。	給食提供に関わる内容について理解しているが、活用し行動する力が乏しい。		
思考力	帳票類作成の順序を理解し、方法だけでなく詳細な考え方を加えてわかりやすく作成できている。	帳票類作成の順序を理解し、必要事項を記載して作成できている。	帳票類作成の順序を理解し、最低限の内容で作成できている。	帳票類作成の順序の理解はあるが、作成した内容に不十分な部分がある。		

コミュニケーション力	班員と積極的にコミュニケーションをはかり、円滑に実習を進めようと努力し、前向きに取り組む姿勢がみられる。	班員と積極的にコミュニケーションをはかる姿勢がみられる。	実習を前向きに取り組む姿勢がみられる。	やや消極的な姿勢がみられる。		
提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された方法で作成し、提出できたが、内容がやや不十分であった。	提出物を指示された方法で作成できず、内容も不十分であった。		

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

レポート提出後、不備がある場合は、返却するので確認すること。

【教科書】

『給食サービスワークノート』（食物栄養学科オリジナル冊子）

『給食実務実習帳』（食物栄養学科オリジナル冊子）

【参考書・参考資料等】

『改訂新版大量調理－品質管理と調理の実際－』殿塚婦美子編（株）学建書院

「施設別給食献立集」鈴木久乃他編集（株）建帛社

【関連科目】

「給食計画・実務論」「調理学」「食事計画」「栄養学実習」「臨床栄養学概論」

【受講心得】

遅刻、欠席をしない。衛生的な身なりで積極的に取り組む。

給食計画・実務論、給食実務実習を十分に理解しておくことが望ましい。

【備考】

栄養士必修科目

食材の関係で内容の変更を行う場合がある。

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション 給食の運営管理に関する事前準備		<学習内容>給食サービスの意義と目的、実習にあたっての心構えについて説明をする。対象者に合わせた献立選択、作業工程表や作業指示書などの書類を作成し、試作に向けた準備を行う。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）15回分に目を通しておくこと。 <事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間
2			
3	自主献立の試作		<学習内容>作成した計画に基づき、衛生管理に十分配慮うえて試作ならびに評価・改善を行う。 <事前学習>試作の手順を事前に確認し、解らないことは給食実務実習帳や参考書等で解決をしておくこと。 <事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
4			
5	給食の運営管理（自主献立①）		<学習内容>実習班は、各班で作成した給食運営計画に基づき実習、演習班は調べ学習、献立作成を行う。 <事前学習>授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。 <事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間
6			

7	給食の運営管理（自主献立②）		<p><学習内容>実習班は、各班で作成した給食運営計画に基づき実習、演習班は調べ学習、献立作成を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。</p> <p><事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。</p>
8			
9	給食の運営管理（自主献立③）		<p><学習内容>実習班は、各班で作成した給食運営計画に基づき実習、演習班は調べ学習、献立作成を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。</p> <p><事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。</p>
10			
11	給食の運営管理（自主献立④）		<p><学習内容>実習班は、各班で作成した給食運営計画に基づき実習、演習班は調べ学習、献立作成を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。</p> <p><事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。</p>
12			
13	給食の運営管理（自主献立⑤）		<p><学習内容>実習班は、各班で作成した給食運営計画に基づき実習、演習班は調べ学習、献立作成を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。</p> <p><事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。</p>
14			
15	給食運営管理 まとめ		<p><学習内容>給食運営管理のまとめ、書類整理、棚卸、大掃除等を行う。</p> <p><事前学習>全実習に対する自身の取り組みについて振り返りをしておくこと。</p> <p><事後学習>実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。</p>
			(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1 時間

【実務家教員】

フリガナ	マツモト ショウコ	食物栄養学科 助教
氏 名	松元 祥子	
実 務 経 験		

【実務経験】

栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食受託会社（病院事業所）での実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。

【実務経験を生かした授業科目】

「調理学」、「調理学基礎実習」、「給食計画・実務論」、「給食実務実習」、「給食サービス」

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
校外実習	松元 祥子	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	複数	ナンバリング		FN2312	
	担当教員	松元 祥子、津村 有紀、下村 久美子				
【キーワード】	【概要】					
1 給食の運営	本実習は、事業所、高齢者福祉施設、保育所、学校、病院等の特定給食施設において、栄養士もしくは管理栄養士の指導のもと、「給食の運営」の実際を体験・学習するものである。給食現場における実践を通して、給食業務を行うに必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として備えるべき知識および技術を習得することを目的としている。					
2 衛生管理						
3 栄養士の業務						
4 調理技術						
5 献立作成						
【到達目標】						
1. 栄養士の職務を体験し、実習施設の給食の特性および給食管理業務について説明・報告ができる。						
2. 喫食者に対応した献立作成および衛生面に配慮した調理ができる。						
3. 実習生らしい挨拶・言葉遣い・身だしなみで取り組み、自主的・積極的に行動することができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	実習施設からの評価			実習日誌の記録・実習課題・報告書		合計
評価割合 (%)	50			50		100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
施設からの評価	実習目的を理解し、積極的に行動をとるだけでなく、関連する事項に問題意識を持ち取り組むことができる。	実習目的を理解し、積極的に行動をとることができる。	実習目的を理解し、それに応じた行動をとることができる。	実習目的を理解し、それに応じた行動をとろうとする。		
事前準備	自ら課題を設定し、課題を分析し学習したことを生かして課題の解決に取り組むことができる。	自ら課題を設定することができ課題を分析するなど自分の力で最後までやり遂げることができる。	与えられた課題を自分の力で最後までやり遂げることができる。	与えられた課題をやり遂げようとしている。		

提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できたが、内容が不十分であった。	提出物を指示された方法で提出できず、内容も不十分であった。		
報告会	実習を通して学んだ様々な活動の意義や現状を整理し、それについて自分の考えをまとめ表現することができる。	実習を通して学んだ様々な活動の意義や現状を理解し、体得した情報を整理して表現することができる。	必要な情報を調べ、適切な情報を得ることができ、その結果をまとめて表現することができる。	必要な情報を調べ、その結果をまとめて表現することができる。		

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

提出物等は、内容に不備がある場合は添削後に再提出、返却を繰り返す。

【教科書】

『校外実習の手引き』

【参考書・参考資料等】

『給食のための基礎からの献立作成ー調味の基本から評価まで』 上地佳代子・片山直美編

『Nブックス 給食の運営ー栄養管理・経営管理』逸見幾代著 建帛社

【関連科目】

「給食計画・実務論」「給食実務実習」「給食サービス」「基礎栄養学」「食品衛生学」「調理学」「調理学基礎実習」「栄養指導論」他

【受講心得】

謙虚な心構えを忘れないこと。実習に際して事前に勉学すること。実習課題を決めて実習に臨むこと。

【備考】

栄養士資格の必修科目

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	<ul style="list-style-type: none"> ・給食施設の概要および特質 ・職域の栄養管理業務 ・施設設備管理業務 ・作業管理業務 ・食材料管理業務 ・衛生安全管理業務 ・事務管理業務 ・その他 栄養教育の展開、食事介助、喫食者の食事場面の見学、給食の評価等 	実習先の 栄養士	<p><学習内容>学外の特設給食施設において給食の運営として実習を行う。</p> <p><事前学習>実習施設の概要および実習内容等の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>実習後は、実習日誌を整理し、実習で学んだ知識や技術等を復習しておくこと。</p>
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12	*校外実習は、各施設の実習プログラムに沿って行う。		
13	*実習時間は1週間（40時間以上）		
14			
15			<p>実習1日につき (事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
身体を守る健康知識	橋本 聖子	2	前期	講義	選択	2
	担当形態	オムニバス	ナンバリング		FN2404	
	担当教員	橋本 聖子、谷川 知士				
【キーワード】	【概要】					
1 運動と健康	現代社会において、便利さは、その代償として運動不足という弊害をもたらした。体力や健康を維持するためには、年齢・性別・体格に応じた運動が必要となる。講義では、運動が心身に与える影響や健康づくりのための身体活動・運動、運動プログラムの実施について理解できることを目的とする。また、超高齢社会の現状や健康状態、高齢者の孤立化に関する問題もふまえ、認知症の現状、介護の基本、救急蘇生法、さまざまな症状に対する処置など、身体を守る健康知識について理解することも目的とする。					
2 介護法						
3 救急蘇生法						
4 身体を守る薬剤学						
5 東洋医学						
【到達目標】						
1. 健康を維持する行動の裏付けと、健康管理の基礎知識を持つことができる。						
2. 介護の基本と認知症の予防及び介護について理解できる。						
3. 救急蘇生法について理解できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
講義の中で課題等の解説を行う						
【教科書】						
『健康管理士一般指導員テキスト6』						
【参考書・参考資料等】						
『基礎看護技術』医学書院、『人体解剖図』成美堂出版、 『わかりやすい薬理学』ヌーヴェルヒロカワ、『高齢者の健康と障害』メデイカ出版						
【関連科目】						
「解剖学」「生理学」「生活環境と健康」「臨床栄養学総論」「運動と健康」「食事と運動」						
【受講心得】						
関連科目の見直しをして、授業に臨んでほしい。						

【備考】		
健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 運動と健康①	橋本	<学習内容>現代社会と身体活動について運動が心身に与える影響について。 <事前学習>6-p1～p16までのテキストを読んでおく。 <事後学習>運動が心身に与える影響。健康づくりのための身体活動・運動。運動プログラムの実施について復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
2 運動と健康②	橋本	<学習内容>筋肉の特性とトレーニング、症状別の運動。 <事前学習>6-p17～p50までのテキストを読んでおく。 <事後学習>テキスト学習内容の復習。特に有酸素運動・無酸素運動、深部静脈血栓の予防。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
3 運動と健康③	橋本	<学習内容>介護予防のための運動。運動中のアクシデント処置法。 <事前学習>6-p51～p61までのテキストを読んでおく。 <事後学習>ロコモティブシンドローム、運動中のアクシデントの処置法。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
4 救急蘇生法①	橋本	<学習内容>救急蘇生法、心配蘇生法、AED。 <事前学習>6-p108～p118までのテキストを読んでおく。 <事後学習>講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
5 救急蘇生法②	橋本	<学習内容>応急手当。 <事前学習>6-p119～p124までのテキストを読んでおく。 <事後学習>講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
6 救急蘇生法③	橋本	<学習内容>体温調節障害、さまざまな症状に対する処置。 <事前学習>6-p124～p137までのテキストを読んでおく。 <事後学習>講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
7 救急蘇生法④	橋本	<学習内容>さまざまな症状に対する処置。 <事前学習>6-p124～p137までのテキストを読んでおく。 <事後学習>体温調節障害、アナフィラキシー、けいれん、発熱の対応について講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
8 身体を守る薬剤学①	橋本	<学習内容>医薬品の種類、薬の経路と薬の効果、薬の副作用、薬の相互作用、薬を服用するときの注意と扱い方。 <事前学習>テキストを読んでおく。 <事後学習>講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間

9	身体を守る薬剤学②	橋本	<学習内容>医師と患者のインフォームド・コンセント。 <事前学習>テキストを読んでおく。 <事後学習>講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
10	東洋医学	橋本	<学習内容>東洋医学とは、西洋医学と東洋医学、東洋医学の診断、東洋医学の治療法、漢方。 <事前学習>6-p138~p160までのテキストを読んでおく。 <事後学習>東洋医学について講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
11	介護法①	谷川	<学習内容>高齢者の介護の現状。介護保険制度。 <事前学習>6-p62~p77までのテキストを読んでおく。 <事後学習>特に認知症について講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
12	介護法②	谷川	<学習内容>介護の基本。バイタルサインと姿勢。 <事前学習>6-p78~p87までのテキストを読んでおく。 <事後学習>特にバイタルサインなど講義の内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
13	介護法③	谷川	<学習内容>移動・移乗・入浴・排泄・褥瘡(床ずれ)予防。 <事前学習>6-p88~p103までのテキストを読んでおく。 <事後学習>特に移動・移乗の講義内容の復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
14	介護法④	谷川	<学習内容>リハビリテーション。 <事前学習>6-p104~p107までのテキストを読んでおく。 <事後学習>リハビリの基本を復習。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
15	まとめ	橋本	<学習内容>運動と健康、介護法、救急蘇生法、東洋医学。 <事前学習>テキスト全般を見直しておく。 <事後学習>講義内容で重要な項目をまとめておく。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間
16	試験		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
運動と健康	橋本 聖子	2	前期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2405	
	担当教員	橋本 聖子				
【キーワード】	【概要】					
1 運動	健康にとって運動は、諸刃の剣である。なぜならば、過度な運動は様々な障害を引き起こす原因となる一方、少なすぎても「運動による恩恵」を受けることが出来ないからである。運動が健康に及ぼす影響を知るためには、まず、一過性の運動およびトレーニング（継続性のある運動）による生理的適応とそのメカニズム、すなわち、運動生理学について学ぶ必要がある。運動生理学的観点から身体活動について理解を深め、次に、健康を維持・増進していくためにどのような運動をすれば良いのか、特に近年大きな社会問題となっている生活習慣病に着目して学習していきたい。運動が健康に対して出来る限界をも知ることによって、より一層、健康と運動に関する理解を深めることを本講義の最終的な目標とする。					
2 生理学						
3 健康						
4 ライフスタイル						
5 運動処方						
【到達目標】						
1. 自身および他者の体力と健康について理解できる。						
2. 運動が健康に及ぼす影響について科学的根拠を基に理解ができる。						
3. 健康を維持・増進していくための運動について他者に説明できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験の成績			受講態度等		合計
評価割合 (%)	80			20		100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。						
【教科書】						
『健康管理士一般指導員テキスト1 健康管理学』 日本成人病予防協会 『NEXT 運動生理学』 講談社（1年次に購入）						
【参考書・参考資料等】						
『健康運動の支援と実践』 田中喜代次・大藏倫博著 金芳堂、『運動処方の指針－運動負荷試験と運動プログラム』 日本体力医学会体力科学編集委員会訳 American College of Sports Medicine、『健康づくりトレーニングハンドブック』 進藤宗洋・田中宏暁・田中守著 朝倉書店						
【関連科目】						
「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「生理学」「生化学」「解剖学」「食事と運動」						

【受講心得】		
積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。		
【備考】		
健康管理士一般指導員資格必修 ※理解度や進行度により、授業内容を変更することもある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション	<p><学習内容>初回の授業であるため、運動が健康に及ぼす影響などについて解説する。</p> <p><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2	体力の概念、運動とスポーツの背景①	<p><学習内容>体力の概念を理解し、エクササイズガイドと運動処方について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	運動とスポーツの背景②	<p><学習内容>ライフスタイルづくりと健康について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4	運動とスポーツの背景③	<p><学習内容>運動と健康障害要因について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5	運動とスポーツの背景④	<p><学習内容>運動と健康障害要因（アルコール、たばこ）について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
6	運動とスポーツの背景⑤	<p><学習内容>健康づくりのための運動について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7	体力の測定と解析①	<p><学習内容>体力の測定を行い、健康づくりのために有効な運動強度の推定を行う。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
8	体力の測定と解析①	<p><学習内容>体力の測定を行い、健康づくりのために有効な運動強度の推定を行う。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

9	トレーニングとその効果①	<p><学習内容>肥満、動脈硬化と運動の関係について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	トレーニングとその効果②	<p><学習内容>心疾患、脳血管疾患と運動の関係について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	トレーニングとその効果③	<p><学習内容>がん、肝臓病と運動の関係について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	トレーニングとその効果④	<p><学習内容>高血圧、腎臓病と運動の関係について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	運動と健康①	<p><学習内容>事前に把握した健康づくりに有用な運動強度をもとに、実際に運動を行い、その有効性を確認する。</p> <p><事前学習>講義前に自身の健康に有用な運動強度ををよく理解しておくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	運動と健康②	<p><学習内容>事前に把握した健康づくりに有用な運動強度をもとに、実際に運動を行い、その有効性を確認する。</p> <p><事前学習>講義前に自身の健康に有用な運動強度ををよく理解しておくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	まとめ	<p><学習内容>これまでの授業内容について簡潔にまとめる。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
応用製菓実習	長末 光正	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2313	
	担当教員	長末 光正 (実務家)				
【キーワード】	【概要】					
1 小麦粉	製菓を学ぶにあたり、各原材料の特性を理論で修得する。配合は多様な素材の組み合わせであり、その目的に対して、仮説を立てる。実習し、観察したことを経験的一般化しレポートとしてまとめる。					
2 ミキシング						
3 発酵						
4 仕上げ工程						
5 製パン法編						
【到達目標】	1. 製菓・製パンに関する基礎的な知識（菓子・パンの歴史、種類）が理解できる。 2. 基本的な技術（安全および衛生的な作り方、道具の名称、種類、使用法）が理解できる。 3. 製菓・製パンで学んだ理論、実技を具体的にわかりやすく説明できる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート		実習態度等		合計	
評価割合 (%)	70		30		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
実習内容の理解	実習内容を十分に理解し他人に説明できる。	実習内容を理解し他人に説明できる。	理解した実習内容に大きな間違いはなく概ね説明できる。	いくつかの間違いはあるが基本的な内容は理解し説明できる。	実習内容の理解が不十分である。	
実習中の行動	他人をリードし実習を進めることができる。	自発的に実習を進めることができる。	実習書を見れば内容を理解し実習を進めることができる。	実習書に従って正しく調理を進めることができる。	実習書に従った調理ができない。	
実習技術	さまざまな調理操作ができる。	ほとんどの調理操作ができる。	概ね調理操作ができる。	間違えることもあるが指示されると適切な調理操作ができる。	調理操作ができない。	
ポートフォリオの記述	全ての項目が揃い自分の考えをまとめた記述はできている。	全ての項目が揃い必要な内容の記述はできている。	1項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	2項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	多くの点で条件を満たしていない。	
提出状況	期限通りに提出できている。	期限後1日以内での提出ができています。	期限後3日以内に提出ができています。	期限後7日以内に提出ができています。	期限後7日以上に提出ができています。	

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】		
レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。		
【教科書】		
随時、プリントを配布する。		
【参考書・参考資料等】		
『製菓衛生師全書』 『新しい製パン基礎知識』（株）パンニュース社		
【関連科目】		
「調理学」「調理学基礎実習」「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」「基礎製菓実習」		
【受講心得】		
<ul style="list-style-type: none"> ・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをする。 ・実習中は身だしなみに留意する。 ・積極的に実習に取り組むこと。 		
【備考】		
食材の関係で内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション 和菓子《桜餅》	<学習内容>実習の内容を説明する。桜餅の実習を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。 <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間
2	和菓子《柏餅》 パン《カレーパン》	<学習内容>柏餅、カレーパンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。 <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間
3		
4	メレンゲ生地《ザッハトルテ》 ゼラチン生地《ムースオカシス》	<学習内容>ザッハトルテ、ムースオカシスの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。 <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間
5		
6	パン《パン・オ・レ》 タルト生地《レモンタルト》	<学習内容>パン・オ・レ、レモンタルトの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。 <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間
7		

8			<p><学習内容>サンマルク、練切、グルテンフリーケーキの実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p>
9	<p>ジェノワーズ生地<<サンマルク>> 和菓子<<練切>> アレルギー除去<<グルテンフリーケーキ>></p>		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
10			<p><学習内容>エクレア、麩饅頭、葛饅頭の実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p>
11	<p>シュー生地<<エクレア>> 和菓子<<麩饅頭>><<葛饅頭>></p>		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
12			<p><学習内容>抹茶ロール、パッシュクレマカタラーナの実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p>
13	<p>ジェノワーズ生地<<抹茶ロール>> プリン生地<<パッシュクレマカタラーナ>></p>		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
14			<p><学習内容>アップルパイ、かぼちゃプリンの実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p>
15	<p>パイ生地<<アップルパイ>> プリン生地<<かぼちゃプリン>></p>		<p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>

【実務家教員】

フリガナ	ナガスエ ミツマサ	食物栄養学科 客員教授
氏 名	長末 光正	
実 務 経 験		

【実務経験】

全国菓子大博覧会において、大臣栄誉賞・通商産業大臣賞・技術優秀賞など数々の受賞歴を持ち、平成28年度よものづくりに熟練した技能職者として、福岡市より和菓子製造工の「博多マイスター」の認定を受けており、現在「博多献上本舗ばんぎや」の代表を努めるほか、本学においては客員教授として授業を行っている。その知識や技能を活かし、製菓理論の教授とともに、基礎から専門、応用と段階に応じた製菓実習を行っている。

【実務経験を生かした授業科目】

「基礎製菓実習」、「製菓・製パン実習」、「応用製菓実習」、「専門製菓実習」

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生化学Ⅱ	都築 廣久	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2301	
	担当教員	都築 廣久				
【キーワード】	【概要】					
1 細胞	生化学とは、生命現象を化学的に研究する生物学又は化学の中の一分野である。生命現象の維持には、体内の細胞内外で生じる化学反応が重要な役割を担い、その仕組みとともに摂取する多種多様な食物から生じる化学物質の有用性を理解することは重要である。そこで本講義では、三大栄養素の代謝（異化経路と同化経路）の仕組みと、それらの相互関係について解説する。また、ホルモンによる個体の代謝調節機構と免疫系を中心とした生体防御機構についても解説する。					
2 酵素						
3 同化・異化						
4 ATP						
5 代謝						
【到達目標】						
1. 三大栄養素（糖質、タンパク質、脂質）の代謝について解説することができる。						
2. 代謝に関わるホルモンと細胞間の情報伝達について解説できる。						
3. 免疫系の構成要素とそのしくみについて解説できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度		合計	
評価割合（％）	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
試験終了後、模範解答を返却するので確認すること。						
【教科書】						
『新食品・栄養科学シリーズ 生化学 第2版』福田 満編 化学同人						
【参考書・参考資料等】						
『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						
『はじめての生化学 第2版』平澤 栄次著 化学同人						
【関連科目】						
「食にかかわる化学」「生化学Ⅰ」「基礎栄養学」「食品学総論」「臨床栄養学」「生理学」						
【受講心得】						
遅刻、欠席、私語をしないこと。						

【備考】		
栄養士課程必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	糖質の代謝（1）	<p><学習内容>糖質の消化・吸収と生体での利用、糖代謝の概略（主要な3経路）、解糖経路、TCAサイクル、還元型補酵素の酸化とエネルギー生成などを中心に解説する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p83～p90)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2	糖質の代謝（2）	<p><学習内容>ペントースリン酸経路、ウロン酸経路、グリコーゲンの代謝、グリコーゲンシンターゼの活性度、インスリンなどのホルモン調節を中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p90～p95)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	糖質の代謝（3）	<p><学習内容>他の糖（フルクトース、ガラクトース）の代謝、糖新生（反応経路、材料）血糖調節のメカニズム（コリ回路、アラニン回路）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p95～p100)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4	脂質の代謝（1）	<p><学習内容>アシルグリセロールの代謝（分解、カスケード制御）、脂肪酸の酸化（α酸化、β酸化、ω酸化）、不飽和脂肪酸の酸化などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p103～p106)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5	脂質の代謝（2）	<p><学習内容>ケトン体の生成・利用、脂肪酸の生成、脂肪酸合成酵素、不飽和脂肪酸の生成、リン脂質と糖脂質の代謝、エイコサノイドの生成などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p107～p112)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
6	脂質の代謝（3）	<p><学習内容>コレステロールの代謝（生合成）、合成と利用（ステロイドホルモン、胆汁酸）、血漿たんぱく質の合成・移動、脂質の蓄積などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p113～p119)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7	アミノ酸・タンパク質の代謝（1）	<p><学習内容>たんぱく質の分解、アミノ酸代謝、アミノ基転移反応、脱アミノ反応（グルタミン酸デヒドロゲナーゼの反応）、脱炭酸反応（アミン生成）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p123～p126)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当する当ページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
8	アミノ酸・タンパク質の代謝（2）	<p><学習内容>尿素の生成（尿素サイクル、アンモニア、クレアチン、クレアチニン、尿酸）、アミノ酸の炭素骨格代謝、糖原性アミノ酸、ケト原性アミノ酸などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p126～p133)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

9	生体エネルギーと代謝	<p><学習内容>異化と同化、生体内の酸化還元反応とATPの役割、エネルギー変換と貯蔵、抗酸化、酸化的リン酸化と電子伝達系（呼吸鎖）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p135～p143)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	代謝調節と情報伝達機構（1）	<p><学習内容>ホルモンとサイトカイン、ホルモンの作用機構、ホルモンの化学的分類、ステロイドホルモン、たんぱく質（ペプチド）ホルモンなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p145～p150)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	代謝調節と情報伝達機構（2）	<p><学習内容>生体と代謝調節、代謝調節の意義、代謝調節と栄養、代謝調節と酵素、たんぱく質の代謝調節、細胞間情報伝達、細胞外シグナル伝達などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p150～p157)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	血液（1）	<p><学習内容>血液（組成・機能）、血液の性質・成分（一般的性質、化学成分、有形成分（赤血球、白血球）、ヘモグロビン、血小板などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p159～p164)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	血液（2）	<p><学習内容>血漿たんぱく質（種類、働き、アルブミン、グロブリン、リポたんぱく質、血漿中の酵素）、血液凝固、（反応機構）、酸塩基平衡などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p165～p168)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	免疫	<p><学習内容>免疫の定義、免疫系の構成要素[抗原、抗体、補体、リンパ球、(B細胞、T細胞、マクロファージ)]、免疫のしくみ、アレルギーなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p171～p176)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	まとめ	<p><学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。</p> <p><事前学習>初回から第14回までに学習した専門用語の意味等を理解しておく。</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめた内容を振り返り復習しておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生化学実験	緒方 英博	2	後期	実験	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2302	
	担当教員	緒方 英博				
【キーワード】	【概要】					
1	実験	本実験では、食物中の三大栄養素の中で特にタンパク質、糖質の働きや化学的特性について生化学的知識を深める。併せて、生化学の分野において一般的に用いられている基礎的な実験の方法論と技術論を学ぶ。最初にDNAの性質について知る。その後代謝反応の基本である酵素反応の特徴についてカタラーゼを例として知り、消化反応の機構、タンパク質や糖質の性質や化学的特徴を知る。さらにビタミンの化学的特性や、尿検査で体の健康状態を知る。				
2	生命現象					
3	化学反応					
4	酵素反応					
5	消化反応					
【到達目標】						
1. 実験器具の名前を覚え、正しく使用することができる。						
2. 実験を通して酵素の化学的特徴を説明できる。						
3. タンパク質、糖質、ビタミンの化学的特徴を説明できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	提出レポートの内容			受講態度		合計
評価割合 (%)	80			20		100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
書式	全ての項目が揃っている。	1項目欠けている。	2項目欠けている。	3項目以上欠けている。		
実験操作	全ての適切な実験操作が記載されている。	適切な実験操作が記載されている。	概ね実験操作が記載されている。	かなりの実験操作が記載されていない。		
考察 (結果の分析)	目的を意識した科学的な分析をしている。	概ね目的を意識した科学的な分析をしている。	目的を意識した分析をしているが科学的ではない。	目的を意識した科学的な分析をしていない。		
考察 (結果の評価)	問題点がある場合、その記載があり、具体的改善策がある。	問題点の記載はあるが、改善策が抽象的である。	問題点の記載はあるが、改善策がない。	問題点があっても記載がなく、改善策もない。		

考察 (科学的 根拠)	根拠に基づいた意見が 適切に書かれている。	根拠に基づいた意見が 概ね書かれている。	根拠に基づいた一部の 意見が書かれている。	根拠に基づいた意見 が書かれていない。		
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 提出されたレポートを添削あるいはコメントし返却する。						
【教科書】 実験指導書（プリント）を配布する。						
【参考書・参考資料等】 『栄養生化学実験』相原英孝他著 東京教学社、 『生化学』福田満編 化学同人 『基礎栄養学』田地陽一編 羊土社 『食を中心とした化学』水崎幸一他著 東京教学社						
【関連科目】 「食にかかわる化学」「生化学Ⅰ」「生化学Ⅱ」「基礎栄養学」「生理学」「生活環境実習」 「食品学実験」「食品学総論」						
【受講心得】 実験着（白衣）と上履き、手拭等を準備し、実験上の注意をよく守ること。						
【備考】 栄養士課程必修。 日程の関係で、実験の実施時期を変更する場合がある。						
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）			
1	生化学実験の基礎		<学習内容>実験の心構え、注意点、器具の名称、操作法を解説。レポートの書き方を説明する。 <事前学習>シラバスに目を通しておく。 <事後学習>疑問点をまとめておく。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間			
2	DNAの抽出		<学習内容>遺伝情報の基本物質であるDNAをブロッコリーから抽出、目で確認する。 <事前学習>生化学の教科書でDNAについて調べる。 <事後学習>実験内容をレポートとしてまとめる。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間			
3	酵素反応（その1）		<学習内容>酵素の特徴を実験で調べる。 <事前学習>生化学の教科書で酵素について予習。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめる。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間			
4	酵素反応（その2）		<学習内容>酵素カタラーゼ、リパーゼについて実験する。 <事前学習>生化学の教科書で酵素について予習。 <事後学習>実験内容をレポートにして提出。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間			
5	消化反応（その1）		<学習内容>糖質、タンパク質が酵素で消化されるようすを試験管内で観察する。 <事前学習>アミラーゼとペプシンについて教科書で調べておく。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめる。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間			
6	消化反応（その2）		<学習内容>糖質、タンパク質が酵素で消化される様子を試験管内で観察する。 <事前学習>膵臓からの酵素トリプシンについて教科書、辞書で調べておく。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめ提出。 (事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間			

7	タンパク質の定性反応 (その1)	<p><学習内容>タンパク質の性質を実験で調べる。 <事前学習>タンパク質について教科書で予習。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
8	タンパク質の定性反応 (その2)	<p><学習内容>タンパク質を構成するアミノ酸の性質を実験で調べる。 <事前学習>タンパク質、アミノ酸について教科書等で予習。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめ提出。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
9	糖質の定性反応 (その1)	<p><学習内容>糖質 (単糖、二糖、多糖) について、どのような化学反応をするか実験する。 <事前学習>糖質について、教科書等で予習。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
10	糖質の定性反応 (その2)	<p><学習内容>糖質 (単糖、二糖、多糖) について、どのような化学反応をするか実験する。 <事前学習>糖質について、教科書等で予習。 <事後学習>実験内容、結果をレポートとして提出</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
11	ビタミンの反応 (その1)	<p><学習内容>ビタミンA, B1, B2, E, Cについて、どのような化学反応をするか実験する。 <事前学習>ビタミンについて教科書等で予習。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
12	ビタミンの反応 (その2)	<p><学習内容>ビタミンA, B1, B2, C, Eについて、どのような化学反応をするか実験する。 <事前学習>ビタミンについて教科書等で予習。 <事後学習>実験内容、結果をレポートで提出。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
13	尿の生化学検査 (その1)	<p><学習内容>尿検査を行い、自分の健康状態を知る。 <事前学習>尿生成の機構について予習する。 <事後学習>実験内容をレポートにまとめる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
14	尿の生化学検査 (その2)	<p><学習内容>尿検査を行い、自分の健康状態を知る。 <事前学習>尿生成の機構について予習する。 <事後学習>実験内容、結果をレポートで提出。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
15	まとめ・在庫管理	<p><学習内容>全体のまとめをし、器具を洗浄、収納する。 <事前学習>過去の実験の疑問点をまとめる。 <事後学習>各実験のレポートを完成させる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食品加工学	津村 有紀	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2203	
	担当教員	津村 有紀				
【キーワード】	【概要】					
1 加工原理	食品の加工や貯蔵の技術は、食品を利用し、人類の生命を維持するために不可欠なものである。しかし今日では、食品の利用価値の拡大や品質保持・嗜好性の向上のためにも広く応用されるようになった。本講義では食品の加工や貯蔵の原理について学び、加工食品に関わる科学的な基礎知識を身につける。					
2 貯蔵方法						
3 加工特性						
4 食品の包装						
5 食品の安全性						
【到達目標】	1. 食品の加工や貯蔵の原理について説明できる。 2. さまざまな加工食品の加工方法や特徴について説明できる。 3. 加工食品の安全性について理解し、食に関する正しい判断ができる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	練習問題の解説は授業の中で行い、回収して質問にはコメントをする。					
【教科書】	『新しい食品加工学 改訂第3版』 高村仁知・森山達哉 編 南江堂					
【参考書・参考資料等】	適宜、紹介する。					
【関連科目】	「食品学」「食品加工実習」「調理学」					
【受講心得】	私語をしないこと。積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。					

【備考】		
栄養士課程必修・フードスペシャリスト資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 食品加工の意義・原理		<p><学習内容>食品加工の意義・目的について説明をする。食品加工の原理（物理的操作、化学的操作、生物的操作）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2 食品保存（貯蔵）の原理		<p><学習内容>食品保存（貯蔵）の原理（温度の操作による保存、水分の制御による保存、浸透圧を利用した保存など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3 穀類の加工		<p><学習内容>穀類の加工品（米の加工品、小麦の加工品など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4 豆類の加工		<p><学習内容>豆類の加工品（豆腐、納豆など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5 イモ類の加工		<p><学習内容>イモ類の加工品（でんぷん、こんにゃくなど）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 0.5 時間</p>
6 野菜類の加工		<p><学習内容>野菜類の加工品（漬け物、乾燥野菜、トマト加工品など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7 果実類の加工		<p><学習内容>果実類の加工品（ジャム類、飲料、缶詰など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
8 畜産物の加工		<p><学習内容>畜産物の加工品（ハムなどの畜肉加工品の種類と製造工程）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

9	卵類の加工	<p><学習内容>加工卵や鶏卵製品などの卵類の加工品について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	乳類の加工	<p><学習内容>飲用乳や、ヨーグルト、チーズなどの乳製品について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	水産物の加工	<p><学習内容>水産物の加工品(冷凍品、乾燥品、塩蔵品、練り製品など)について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	調味食品の加工	<p><学習内容>味噌、醤油、酢などの調味食品の加工について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	嗜好食品の加工	<p><学習内容>アルコール飲料やお茶などの嗜好食品の加工について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	食品の包装材料と包装方法	<p><学習内容>食品の包装材料と包装方法(紙、金属、ガラス、プラスチックなど)について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	加工食品の安全性	<p><学習内容>加工食品の安全性について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食品加工実習	津村 有紀	2	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2303	
	担当教員	津村 有紀				
【キーワード】	【概要】					
1 加工原理	現在は多くの加工食品が出回っており、その加工技術も日々進歩している。単にそれを享受するのみではなく、発酵食品や食品成分の凝固を利用して作られる加工食品、その他加工食品を製造し、製造原理について考える。また食品添加物にも触れ、加工食品の表示への理解を深め、より安全な食品を選択できる力を育成することを目的とする。					
2 加工特性						
3 製造方法						
4 発酵食品						
5 食品の安全性						
【到達目標】	1. 各種加工食品を製造し、加工原理や加工工程について説明できる。 2. 加工食品に使用される食品添加物について理解し、正しい情報を伝えることができる。 3. 食品の表示への理解を深め、より安全な食品を選択できる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート			受講態度等		合計
評価割合 (%)	80			20		100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
実習態度	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動がとれた。	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けることがあったが、その後は改善がみられた。	身だしなみ、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けたが、その後も注意されることが続いた。		
主体性	実習を積極的・主体的に行うことができた。	実習を積極的・主体的に行うことが概ねできた。	実習を積極的・主体的に行うことがあまりできなかった。	実習を積極的・主体的に行えていないと注意を受けた。		

提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された期日までに作成し提出したが、内容が不十分であった。	提出物を指示された方法で作成できず、内容も不十分であった。		
理解と実践	授業内容を越えた自主的な学修が認められ、学修範囲を超えて再現できる。	授業内容をほぼ100%理解し、再現できる。	到達目標は理解しているが、授業内容の理解に不足がある。	到達目標に達していることが認められる。		

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。

【教科書】

資料（プリント）を配布する。

【参考書・参考資料等】

『新しい食品加工学 改訂第3版』 高村仁知・森山達哉 編 南江堂

【関連科目】

「食品学」「食品加工学」「調理学」

【受講心得】

各実習の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること

【備考】

栄養士課程必修・フードスペシャリスト資格必修

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション、豆類の加工①		<p><学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。豆の加工品について学習し、掲示物の作成を行う。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、授業中に理解できなかった内容はまとめておくこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2	豆類の加工②（味噌）		<p><学習内容>味噌を製造し、大豆の加工品および調味食品の加工と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	豆類の加工③（豆腐）		<p><学習内容>豆腐を製造し、大豆の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4	野菜の加工（ケチャップ）		<p><学習内容>ケチャップを製造し、野菜（トマト）の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

5	肉類の加工（ソーセージ）	<p><学習内容>ソーセージを製造し、肉類の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
6	芋の加工（こんにゃく）	<p><学習内容>こんにゃくを製造し、いも類の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
7	乳類の加工（チーズ）	<p><学習内容>チーズを製造し、乳類の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
8	水産物の加工（かまぼこ）	<p><学習内容>かまぼこを製造し、水産物の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
9	穀類の加工①（うどん）	<p><学習内容>うどんを製造し、小麦の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	果実の加工（ジャム）	<p><学習内容>リンゴジャムを製造し、果実の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	穀類の加工②（パン）	<p><学習内容>パンを製造し、小麦の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	加工食品と食品添加物（発表準備・資料作成）	<p><学習内容>加工食品と食品添加物について調べ、プレゼンテーション資料を作成する。加工食品の安全性について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>

1 3	加工食品と食品添加物（発表準備・資料作成）	<p><学習内容>加工食品と食品添加物について調べ、プレゼンテーション資料を作成する。加工食品の安全性について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
1 4	加工食品と食品添加物（プレゼンテーション）	<p><学習内容>加工食品と食品添加物について調べ、作成したプレゼンテーション資料を元に発表を行う。質疑応答を行い、加工食品の安全性についての理解を深める。</p> <p><事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
1 5	卵の加工（マヨネーズ）・まとめ	<p><学習内容>マヨネーズを製造し、卵の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養総合演習	宅間 真佐代	2	後期	演習	選択	2
	担当形態	オムニバス	ナンバリング		FN2307	
	担当教員	都築 廣久、鶴崎 政志、谷川 知士、橋本 聖子、津村 有紀、下村 久美子、松元 祥子				
【キーワード】	【概要】					
1 栄養士	栄養士を目指す学生の資質向上及び資質の均一化を図るためのまとめの科目である。これまでに学んだ科目を再度整理して必要な基礎的知識を確認するとともに教育内容の定着を図る。					
2 実力						
3 知識						
4 技術						
5 質の向上						
【到達目標】						
1. 各専門領域に関する基本的内容を理解し説明できる。						
2. 栄養士として必要な知識、技術、態度、考え方を理解し実践できる。						
3. 栄養士として必要な能力を活用・展開できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	試験の成績					合計
評価割合 (%)	100					100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
確認テスト後、模範解答を配付するので確認をすること。						
【教科書】						
各科目で使用した教科書及び資料						
【参考書・参考資料等】						
各科目で使用した教科書及び資料						
【関連科目】						
栄養士必修科目						
【受講心得】						
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。各科目で得た知識を整理しておく。						

【備考】

栄養士必修科目 社会福祉概論、生化学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学概論、食品加工学は正規科目内で実施。
理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション・確認テスト	宅間	<p><学習内容>目的や学習内容の説明を行う。また、確認テストを実施する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。また、全科目の教科書及び配付資料、ノートを確認する。 <事後学習>試験で解らない内容について教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 5 時間 （事後学習） 5 時間</p>
2	公衆衛生学	都築	<p><学習内容>公衆衛生学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（3時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 3 時間</p>
3	解剖学	鶴崎	<p><学習内容>解剖学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 3 時間</p>
4	生理学	鶴崎	<p><学習内容>生理学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 3 時間</p>
5	社会福祉概論	谷川	<p><学習内容>社会福祉概論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 3 時間</p>
6	食品学総論	橋本	<p><学習内容>食品学総論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 3 時間</p>
7	食品学各論	橋本	<p><学習内容>食品学各論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 3 時間</p>

8	食品衛生学	津村	<p><学習内容>食品衛生学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
9	基礎栄養学	宅間	<p><学習内容>基礎栄養学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
10	臨床栄養学概論	津村	<p><学習内容>臨床栄養学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	栄養指導論	下村	<p><学習内容>栄養指導論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
12	応用栄養学	宅間	<p><学習内容>応用栄養学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
13	調理学	松元	<p><学習内容>調理学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
14	給食計画論・実務論	松元	<p><学習内容>給食計画論・実務論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。 <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
15	確認テスト	宅間	<p><学習内容>確認テストを実施する。 <事前学習>全科目の教科書及び配付資料、ノートを確認する。 <事後学習>試験で解らない内容について教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 5 時間 (事後学習) 5 時間</p>
16	試験	宅間	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
公衆栄養学概論	下村 久美子	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2204	
	担当教員	下村 久美子				
【キーワード】	【概要】					
1 公衆栄養	公衆栄養学は、国民の疾病予防と生涯にわたる健康の維持・増進を目的に、地域社会での実践に必要な理論と方法を研究する実践科学である。本講義では国や地域社会における栄養と健康に関する現状や課題および疾病予防や健康増進、QOL向上のための栄養施策や実施方法を理解するとともに、地域・職域における食環境の整備、災害時における栄養対策について学習する。					
2 ヘルスプロモーション						
3 生活習慣病						
4 食環境						
5 健康・栄養問題						
【到達目標】						
1. 公衆栄養活動について理解し、説明できる。						
2. 国民の健康・栄養問題の現状と課題について理解できる。						
3. わが国の栄養政策の実際について理解できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
練習問題等は、実施回または次回授業内に解説する。						
【教科書】						
『ウエルネス公衆栄養学』前大道教子・松原智子編 医歯薬出版						
【参考書・参考資料等】						
『公衆栄養学』 田中平三・伊達ちぐさ・佐々木敏編集 南江堂						
『新公衆栄養学』 山崎文雄編 光生館						
【関連科目】						
「公衆衛生学」「応用栄養学」「臨床栄養学概論」「栄養指導論」						

【受講心得】		
栄養に関する科目を総合的に理解しておくこと。		
【備考】		
栄養士資格の必修科目 学生の理解度や進行状況により授業内容を変更することがある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 公衆栄養学の概念		<p><学習内容>公衆栄養の意義・目的、公衆栄養活動について説明する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2 健康・栄養問題の現状と課題 1		<p><学習内容>社会環境と健康、栄養問題、健康状態の変化について説明する。 <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3 健康・栄養問題の現状と課題 2		<p><学習内容>食事の変化、食生活の変遷について説明する。 <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4 健康・栄養問題の現状と課題 3		<p><学習内容>食料需給表と食料自給率について説明する。 <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5 健康・栄養問題の現状と課題 4		<p><学習内容>諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について説明する。 <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
6 栄養政策 1		<p><学習内容>公衆栄養活動と関連行政・法規、管理栄養士・栄養士制度について説明する。 <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7 栄養政策 2		<p><学習内容>国民健康・栄養調査の目的・沿革、公衆栄養活動のための指針・ツールについて説明する。 <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。 <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

8	栄養政策 3		<p><学習内容>国の健康増進基本計画と地方計画について説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
9	栄養政策 4		<p><学習内容>先進国・開発途上国の健康・栄養政策について説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	栄養疫学 1		<p><学習内容>栄養疫学の概要について説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	栄養疫学 2		<p><学習内容>食事摂取量の測定方法、食事摂取量の評価方法について説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	公衆栄養マネジメント 1		<p><学習内容>マネジメントの考え方、アセスメント、目標設定、計画・実施・評価について説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	公衆栄養マネジメント 2		<p><学習内容>地域特性に対応したプログラムについて説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	公衆栄養マネジメント 3		<p><学習内容>食環境整備、ライフステージ別、生活習慣病ハイリスク集団のプログラムについて説明する。</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	まとめ		<p><学習内容>授業内容全体を振り返る。</p> <p><事前学習>これまでの授業の要点を確認しておくこと。</p> <p><事後学習>授業内容を振り返り、理解を深めること。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
16	試験		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
調理学実習Ⅱ	下村 久美子	2	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2310	
	担当教員	下村 久美子				
【キーワード】	【概要】					
1 調理技術	調理学基礎実習・調理学実習Ⅱで修得した知識・技術を基に、日本料理・西洋料理・中国料理の応用的手法を実習することにより調理技術のさらなる向上と応用力を身につける。また、おもてなし献立（会席料理）を作成し、料理を制作することにより、食の専門家としての豊かな創造力を養う。					
2 調理の応用						
3 献立の作成						
4 おもてなし料理						
5 日本料理						
【到達目標】	1. 調理技術の向上と応用展開する力を身につけることができる。 2. おもてなしの趣旨に沿った献立の作成と料理づくりができる。 3. 会席料理の学びを通して、日本料理についての理解を深めることができる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	実習報告書			受講態度等		合計
評価割合 (%)	70			30		100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】（ルーブリック）						
評価項目	4	3	2	1		
実習態度	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動がとれた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けることがあったが、その後改善がみられた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けたが、その後も注意されることが続いた。		
主体性	実習を積極的・主体的に行うことができる。	実習を積極的・主体的に行うことが概ねできた。	実習を積極的・主体的に行うことがあまりできていない。	実習を積極的・主体的に行うことができない。		

提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できたが、内容が不十分であった。	提出物を指示された方法で提出できず、内容も不十分であった。		
調理技術	指示された食材の切り方や調理、盛りつけが適切かつ効率的にできる。	指示された食材の切り方や調理、盛りつけが適切にできる。	指示された食材の切り方や調理、盛りつけが一部適切でないことがある。	指示内容の理解に不足があり、食材の切り方及び調理、盛りつけが適切でないことがある。		

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

課題等提出物は、内容に不備がある場合は添削後に再提出、返却を繰り返す。

【教科書】

『調理学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子） 『調理学実習Ⅱ報告書』（食物栄養学科オリジナル冊子）

【参考書・参考資料等】

『美しい盛り付けのワザ』中嶋貞治著 誠文堂新光社
『新編調理実習書』長野美佐緒 他共著 学建書院

【関連科目】

「調理学」「調理学基礎実習」「調理学実習Ⅰ」

【受講心得】

4～5名のグループで実習を行う。メンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。

【備考】

栄養士資格の必修科目 フードスペシャリスト資格の必修科目

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション		<p><学習内容>実習の進め方及び様式別基本献立について確認を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておくこと。 <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
2	日本料理 1		<p><学習内容>炊きおこわ、天ぷらの盛り合わせ、魚の照焼き、貝ときゅうりの黄身酢和え、なめこの赤だし汁を題材に実習を行う。また、おもてなし料理の献立計画を作成する。 <事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。 <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	日本料理 2		
4	日本料理 3		<p><学習内容>しょうがごはん、たいの道明寺蒸し、刺身の盛り合わせ、ふろふき大根、かす汁を題材に実習を行う。また、おもてなし料理の献立計画を作成する。 <事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。 <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
5	日本料理 4		

6	日本料理 5		<p><学習内容> (巻き寿司・いなり寿司、さばのおろし煮、にんじんの白和え、米なすの田楽を題材に実習を行う) もしくは、おもてなし料理献立の試作・改善を行う。</p> <p><事前学習> (実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。) また、おもてなし料理の計画書を読み、調理内容を確認しておくこと。</p> <p><事後学習> 実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p>
7	日本料理 6		
8	日本料理 7		<p><学習内容> おもてなし料理の制作と発表を行う。</p> <p><事前学習> おもてなし料理の試作内容を確認しておくこと。</p> <p><事後学習> 授業内容を整理して、実習報告書を作成する。実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p>
9	日本料理 8		
10	中国料理 1		<p><学習内容> 回鍋肉、炸五香魚、凉拌鮮魚片、蕃茄蛋花湯、銀絲糯米糍を題材に実習を行う。</p> <p><事前学習> 実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。</p> <p><事後学習> 実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p>
11	中国料理 2		
12	西洋料理 1		<p><学習内容> 白身魚の蒸しゆで、オニオンスープ、キッシュ、エスカパーシュ、ワインゼリーを題材に実習を行う。</p> <p><事前学習> 実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。</p> <p><事後学習> 実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p>
13	西洋料理 2		
14	日本料理 9		<p><学習内容> うどんすき、タコのみぞれ和え、栗蒸しようかんを題材に実習を行う。また、報告会、授業のまとめを行う。</p> <p><事前学習> 実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。</p> <p><事後学習> 実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。</p>
15	まとめ		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
フードスペシャリスト論	橋本 聖子	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2401	
	担当教員	橋本 聖子				
【キーワード】	【概要】					
1 フードスペシャリスト	フードスペシャリストとは、流通市場から販売者・消費者に対し、高度な食の専門知識のもとで食品の官能評価・識別を行ない、指導助言、情報提供、販売促進、供食時の快適な食事のコーディネートといったサービスを提供する専門職である。総合的な視野に立つて物事を考えることのできる能力が要求されるため、自身の考えのもととなるよう、必要な基礎知識を復習あるいは学習していく。特に人類と食物の歴史、日本を含む世界の風土と食習慣、食情報の提供と活用、食と消費者の保護などについて重点的に講義し、食品を提供する際の留意点をより実践的に理解することを目的とする。					
2 官能検査						
3 安全性評価						
4 食品情報						
5 食産業						
【到達目標】	1. フードスペシャリスト資格の「成り立ち」と「必要性」について理解することができる。 2. 「正しい食の情報」を得るための手段を理解することができる。 3. 食の環境問題や日本を含めた世界の食状況を理解することができる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験の成績		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。					
【教科書】	『フードスペシャリスト論』 日本フードスペシャリスト協会					
【参考書・参考資料等】	『食商品学入門』 日本フードスペシャリスト協会編 日本食糧新聞社 そのほか、食品学、食品加工学、調理学などの教科書					
【関連科目】	「食品学」「食品加工学」「食品の流通と消費」「官能評価・識別論（統計）」 「フードコーディネート論」「フードコーディネート演習」など					

【受講心得】		
積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。		
【備考】		
フードスペシャリスト資格必修 ※理解度や進行度により、授業内容を変更することもある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション	<学習内容>初回の授業であるため、「フードスペシャリスト」の成り立ちなどについて解説する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
2	フードスペシャリストとは	<学習内容>「フードスペシャリスト」とはなにかについて解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
3	人類と食物	<学習内容>狩猟・採集時代から現代における食生活の変遷について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
4	世界の食	<学習内容>世界の食について、食作法や食の禁忌、食事情について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
5	日本の食	<学習内容>日本食物史および食の地域差について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
6	現代日本の食生活	<学習内容>戦後の食生活の変化や食料自給率、食と環境などについて解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
7	食品の品質規格と表示①	<学習内容>JASや保健用食品、遺伝子組み換え食品などの品質規格や食品表示について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間

8	食品の品質規格と表示②	<p><学習内容>JASや保健用食品、遺伝子組み換え食品などの品質規格や食品表示について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
9	食品の品質規格と表示③	<p><学習内容>JASや保健用食品、遺伝子組み換え食品などの品質規格や食品表示について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 3 時間</p>
10	食品の品質規格と表示③	<p><学習内容>JASや保健用食品、遺伝子組み換え食品などの品質規格や食品表示について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 4 時間</p>
11	食情報と消費者保護	<p><学習内容>食情報の発信と受容や食情報の濫用などについて解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	食情報とその活用①	<p><学習内容>食の情報とその活用について、消費者への効果的な発信方法やweb利用をする際の留意点を含めて解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	食情報とその活用②	<p><学習内容>食の情報とその活用について、消費者への効果的な発信方法やweb利用をする際の留意点を含めて解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
14	現在の食卓の課題	<p><学習内容>現在の食卓の課題について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	まとめ	<p><学習内容>これまでの学習内容を総合的に解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。 <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 2 時間</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
フードコーディネート論	松元 祥子	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2402	
	担当教員	松元 祥子				
【キーワード】	【概要】					
1 食文化	フードコーディネートとは、食に関する場面において複雑な条件を考慮し、満足できる状況を演出することであり、食空間コーディネート、メニュープランニング、テーブルコーディネート、食卓のサービスとマナー、フードマネジメント、など多種多様である。本科目では、フードコーディネートの基本であるホスピタリティやアメニティについて学ぶとともにフードコーディネートにおいて必要な感性と関連分野の基礎的教養および創造性豊かなビジネス感覚について学習する。					
2 食空間						
3 サービス						
4 企画						
5 ビジネス						
【到達目標】						
1. フードコーディネートの基本理念について説明できる。						
2. 食文化、食事のマナーについて説明できる。						
3. テーマに合った食企画の具体的な構想を考えることができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験の成績		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
定期試験後は、模範解答を提示するので確認すること。						
【教科書】						
『三訂 フードコーディネート論』日本フードスペシャリスト協会編 (株)建帛社						
【参考書・参考資料等】						
『食卓のコーディネート〔基礎〕』フードデザイン研究会[編] (株)優しい食卓						
【関連科目】						
「フードコーディネート演習」「フードスペシャリスト論」「調理学」「食品の流通・消費」「生活環境実習」						
【受講心得】						
遅刻、欠席をしないこと。私語をしないこと。						

【備考】		
フードスペシャリスト資格科目 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション フードコーディネートの基本理念	<学習内容>フードコーディネートの基本理念、おいしさの本質について説明する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）15回分を読んでおくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間
2	食事の文化①	<学習内容>食事と宗教、日本の食事の歴史、特別な日の食事について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
3	食事の文化② 食卓のコーディネート①	<学習内容>外国の食事、食卓におけるテーブルコーディネート の基本的な考え方・技法について説明する。 <事前学習><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間
4	食卓のコーディネート②	<学習内容>日本料理の食卓コーディネートについて説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間
5	世界の食文化	<学習内容>世界の食文化について（中国料理・西洋料理他）について説明をする。 <事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
6	カラーコーディネート	<学習内容>色の基礎知識、配色のルールについて説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間
7	食卓のサービスとマナー①	<学習内容>サービスとマナーの基本、日本料理・中国料理・西洋料理のサービスとマナーについて説明をする。 <事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間
8	食卓のサービスとマナー②	<学習内容>パーティの種類と企画、プロトコルの理念と基本要件、席次と序列について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。 <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 自学により理解できない場合は質問をし解決する。 （事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間

9	メニュープランニング①	<p><学習内容>メニュープランニングの基礎、要件について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
10	メニュープランニング②	<p><学習内容>料理様式とメニュー開発の基礎について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
11	食空間のコーディネート①	<p><学習内容>食空間コーディネートの基礎、レイアウトやインテリアや設備について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
12	食空間のコーディネート②	<p><学習内容>食事空間のコーディネート、キッチンのコーディネートについて説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1 時間</p>
13	フードサービスマネジメント①	<p><学習内容>フードビジネスの動向と特性、マネジメントの基本、フードサービスの起業について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1 時間</p>
14	フードサービスマネジメント②	<p><学習内容>投資計画の作成、収支計画の作成、損益分岐点売上高について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 0.5 時間 (事後学習) 1 時間</p>
15	食企画の実践コーディネート① まとめ	<p><学習内容>食企画の流れや基礎スキル、食企画の実践現場について説明する。また、これまでのまとめを行う。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1 時間</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
フードコーディネート演習	松元 祥子	2	後期	演習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2403	
	担当教員	松元 祥子				
【キーワード】	【概要】					
1 食企画	フードビジネスにおいて、日々さまざまな企画が打ち出されている。「食」を演出するための企画立案方法、色や配置、食空間のあり方を理解し、実践に必要な技術を身につける。さらにフードコーディネート論で学んだ基礎知識を加え、テーブルセッティング発表会を通して具現化する。					
2 フードビジネス						
3 おもてなしの心						
4 食空間						
5 テーブルセッティング						
【到達目標】	1. フードコーディネートの基礎知識・技術を身につけることができる。 2. 「おもてなしの心」をテーブルセッティングで表現することができる。 3. 行事などの食企画を運営することができる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	70		30		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】	レポート提出後、不備がある場合は、返却するので確認すること。					
【教科書】	『食卓のコーディネート〔基礎〕』フードデザイン研究会〔編〕（株）優しい食卓					
【参考書・参考資料等】	『テーブルコーディネート TEXT BOOK』丸山 洋子著（株）優しい食卓 『テーブルナプキンの折り方 100パターン』浜 裕子著（株）誠文堂新光社					
【関連科目】	「フードコーディネート演習」「フードスペシャリスト論」「調理学」「食品の流通・消費」「生活環境実習」					
【受講心得】	遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。					

【備考】		
フーズスペシャリスト資格科目 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	フードコーディネートの実際 おいしさと色の関係	<p><学習内容>フードコーディネートの実際について説明する。また、食べ物と配色の関わりについて説明し、演習を行う。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読んでおくこと。</p> <p><事後学習>授業内容を復習する。授業内容をレポートにまとめ、提出をする。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 0.5 時間</p>
2	ナプキンワーク	<p><学習内容>ナプキンを使ったおもてなしの方法を説明し、演習を行う。</p> <p><事前学習>講義の前には、必ず教科書を一読する。</p> <p><事後学習>授業内容をレポートにまとめ、提出をする。また、授業内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
3	テーブルセッティング企画立案・準備	<p><学習内容>テーブルセッティング発表会の準備としてシナリオ作成、クロスやカトラリーなどの選定を行うために図書館やインターネットを使用し、調べ学習をし、企画を立てる。</p> <p><事前学習>教科書・参考書を必ず一読する。テーマを絞っておく。</p> <p><事後学習>立案した企画を見直し、良い物を作り上げるためのポイントを明確にしておく。自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
4	テーブルセッティング発表会①	<p><学習内容>テーブルセッティングの発表会を行う。受付、司会、案内係、班での説明などの段取りを決め実施する。</p> <p><事前学習>発表するにあたり必要な資料・物品等をきちんと整えておく。</p> <p><事後学習>実習内容をレポートにまとめて提出をする。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 0.5 時間</p>
5	テーブルセッティング発表会②	<p><学習内容>テーブルセッティングの発表会を行う。受付、司会、案内係、班での説明などの段取りを決め実施する。</p> <p><事前学習>発表するにあたり必要な資料・物品等をきちんと整えておく。</p> <p><事後学習>実習内容をレポートにまとめて提出をする。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 0.5 時間</p>
6	テーブルセッティング発表の評価	<p><学習内容>テーブルセッティングの発表会の評価を行い、意見交換をする。</p> <p><事前学習>他のグループのテーマについて調べておく。</p> <p><事後学習>実習内容を集約し、レポートにまとめて提出をする。</p> <p>（事前学習） 0.5 時間 （事後学習） 1 時間</p>
7	プレゼンテーション企画	<p><学習内容>テーブルセッティング企画立案から実施後までを振り返り、プレゼンテーション作成を行う。</p> <p><事前学習>グループ内で振り返りを行っておく。</p> <p><事後学習>プレゼンテーション前までに見直しをし、発表練習を行っておく。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>
8	プレゼンテーション企画発表 フードコーディネートまとめ	<p><学習内容>班ごとにプレゼンテーションを行う。また、フードコーディネート演習について総まとめをする。</p> <p><事前学習>発表時の使用するスライドを作成し、練習を行う。</p> <p><事後学習>他の班の発表を聞いてのまとめのレポート作成を行い、提出をする。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1 時間</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
専門製菓実習	長末 光正	2	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2314	
	担当教員	長末 光正 (実務家)				
【キーワード】	【概要】					
1 和菓子実習	製菓を学ぶにあたり、各原材料の特性を理論で修得する。配合は多様な素材の組み合わせであり、その目的に対して、仮説を立てる。実習し、観察したことを経験的一般化しレポートとしてまとめる。					
2 洋菓子実習						
3 製パン実習						
4 菓子原材料						
5 菓子補助材料						
【到達目標】	1. 製菓・製パンにおける基礎製菓実習、応用製菓実習の種類特徴を発展的に理解できる。 2. 製菓・製パン実習の使用する機械器具を高度にマスターして理解できる。 3. 製菓・製パン実習で理解が発展し、高度に習得した事項を説明できる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○					
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○					
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○					
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート		実習態度等			合計
評価割合 (%)	70		30			100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
実習内容の理解	実習内容を十分に理解し他人に説明できる。	実習内容を理解し他人に説明できる。	理解した実習内容に大きな間違いはなく概ね説明できる。	いくつかの間違いはあるが基本的な内容は理解し説明できる。	実習内容の理解が不十分である。	
実習中の行動	他人をリードし実習を進めることができる。	自発的に実習を進めることができる。	実習書を見れば内容を理解し実習を進めることができる。	実習書に従って正しく調理を進めることができる。	実習書に従った調理ができない。	
実習技術	さまざまな調理操作ができる。	ほとんどの調理操作ができる。	概ね調理操作ができる。	間違ってもあるが指示されると適切な調理操作ができる。	調理操作ができない。	
ポートフォリオの記述	全ての項目が揃い自分の考えをまとめた記述はできている。	全ての項目が揃い必要な内容の記述はできている。	1項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	2項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	多くの点で条件を満たしていない。	
提出状況	期限通りに提出できている。	期限後1日以内での提出ができている。	期限後3日以内に提出ができている。	期限後7日以内に提出ができている。	期限後7日以上に提出ができている。	

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】		
レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。		
【教科書】		
随時、プリントを配布する。		
【参考書・参考資料等】		
『製菓衛生師全書』 『新しい製パン基礎知識』（株）パンニュース社		
【関連科目】		
「調理学」「調理学基礎実習」「基礎製菓実習」「製菓・製パン実習」		
【受講心得】		
<ul style="list-style-type: none"> ・遅刻・欠席をしない。 ・衛生的な身だしなみをする。 ・実習中は身だしなみに留意する。 ・積極的に実習に取り組むこと。 		
【備考】		
食材等の関係で内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1		<p>オリエンテーション ジェノワーズ生地《シャインマスカットケーキ》 ゼラチン生地《巨峰レアチーズ》</p> <p>＜学習内容＞実習の内容を説明する。シャインマスカットケーキ、巨峰レアチーズの実習を行う。 ＜事前学習＞事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。 ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間</p>
2		<p>メレンゲ生地《シャルロット・オ・ポワール》 パン《ブリオッシュ》</p> <p>＜学習内容＞シャルロット・オ・ポワール、ブリオッシュの実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。 ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間</p>
3		
4		<p>油脂生地《フィナンシェ》 和菓子《栗饅頭》</p> <p>＜学習内容＞フィナンシェ、栗饅頭の実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。 ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間</p>
5		
6		<p>パン《ベーグル》 和菓子《利休饅頭》</p> <p>＜学習内容＞ベーグル、利休饅頭の実習を行う。 ＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。 ＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>（事前学習） 1 時間 （事後学習） 1.5 時間</p>
7		

8			<p><学習内容>ミルフィーユ、食パン（フルーツサンド）の実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
9	パイ生地《ミルフィーユ》 パン《食パン（フルーツサンド）》		
10			<p><学習内容>クリスマスケーキ、コロネパンの実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
11	ジェノワーズ生地《クリスマスケーキ》 パン《コロネパン》		
12			<p><学習内容>生チョコ、苺大福、グルテンフリーホットケーキの実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
13	チョコ生地《生チョコ》 和菓子《苺大福》 アレルギー除去《グルテンフリーホットケーキ》		
14			<p><学習内容>ラングドシャの実習を行う。</p> <p><事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。</p> <p><事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>(事前学習) 1 時間 (事後学習) 1.5 時間</p>
15	クッキー生地《ラングドシャ》		

【実務家教員】

フリガナ	ナガスエ ミツマサ	食物栄養学科 客員教授
氏 名	長末 光正	
実 務 経 験		
<p>【実務経験】</p> <p>全国菓子大博覧会において、大臣栄誉賞・通商産業大臣賞・技術優秀賞など数々の受賞歴を持ち、平成28年度よものづくりに熟練した技能職者として、福岡市より和菓子製造工の「博多マイスター」の認定を受けており、現在「博多献上本舗ばんぎや」の代表を努めるほか、本学においては客員教授として授業を行っている。その知識や技能を活かし、製菓理論の教授とともに、基礎から専門、応用と段階に応じた製菓実習を行っている。</p> <p>【実務経験を生かした授業科目】</p> <p>「基礎製菓実習」、「製菓・製パン実習」、「専門製菓実習」、「応用製菓実習」</p>		