

《専門教育科目》

科目名	食品開発実習				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

農産・畜産・水産などの主原料、副原料、さらに食品添加物などの幅広い実用的な知識をアクティブラーニングを取り入れて修得する。すなわち、実習で製造されたものが嗜好性、安全性、貯蔵性などを考慮し、食品加工の実用的な知識や技術を深めることを目指します。また、実習・レポート・発表を通して、数量的に考える能力や情報処理・プレゼンテーションなどの能力を高めることを目指します。

《授業の到達目標》

- ①食品原料の特性が加工技術や調理技術にどのように活かされているか、理解できている。
- ②実習内容を理解しながら進めることができる。
- ③実習で行ったことをまとめること及び発表することができている。
- ④班で協力して作業を進めることができる。

《成績評価の方法》

- ・授業内容の定着・理解度（レポート）50%
- ・授業状況(出席、遅刻、私語)など30%
- ・発表 20%

《フィードバックの方法》宿題を含めたレポートの解説、発表に向けた作業のサポート、発表後の解説

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

喜多野宣子 他 「食べ物と健康Ⅰ」化学同人
喜多野宣子 他 「食べ物と健康Ⅱ」化学同人
村尾 澤夫 他 「くらしと微生物」培風館

《授業時間外学修》

事前学修：授業内容に関する情報は、配布プリントを参考にし、色々な手段を使って調べておくこと。（20分程度）
事後学修：配布プリントに従って実施した演習について、レポートを作成する。関係資料を探してレポートに引用する努力をする。（90分程度）

《備考》

実務家教員による授業。普段から様々な料理や加工食品などに関心を持ち、おいしさ、日持ち、安全性を考えておくことが食品開発には大切。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	講義の内容と演習の進め方、食品開発演習の目的や留意点の理解、レポートの作成方法、地域の食品産業事情（農産加工、畜産加工、水産加工）
2	食品開発の品質評価法（講義・実験）	微生物的な評価、水分活性の測定、食品の濃度測定、pHの測定など
3	麴の製造 講義	麴の製造：コウジカビを使って米麴を製造し、アミラーゼとプロテアーゼのはたらきを理解する。
4	味噌の製造 発表	味噌の製造：米麴を使って味噌の仕込みをする。 米麴製造について、班で発表する。
5	大豆の加工 講義	大豆から大豆たんぱく質の抽出し、豆腐・ゆばを製造製造することで、大豆タンパク質の特性を理解する。
6	餡の製造 発表	小豆からこし餡の製造を通して、餡粒子特性について学ぶ。 大豆の加工について、班で発表する。
7	海藻の加工 発表	海藻を使った加工食品（ところてん、アルギン酸）あずき餡の製造について、班で発表する。
8	デンプンの特性 講義	食品加工に使われるでんぷんの種類と特性（じゃがいも、さつまいも、とうもろこし、タピオカ、くずなど）の特性（糊化、老化、ゲル化、糊化温度）を学ぶ。
9	魚醤油・アンチョビ 発表	魚醤油・アンチョビの製造を通して魚の自己消化を学ぶ。 海藻の加工について、班で発表する。
10	乳酸菌の利用 講義	市販乳酸菌を使って、牛乳から発酵度の異なるヨーグルトを調製し、その酸度を測定する。同時に乳酸発酵漬物を製造する。
11	牛乳（チーズの製造） 発表	チーズの製造を通して、乳たんぱく質、レンネット（酵素）について学ぶ。 乳酸菌の利用について、班で発表する。
12	バターの製造 発表	牛乳に含まれる乳脂と特性（エマルジョン）について学ぶ。 チーズの製造について、班で発表する。
13	ハムの製造 発表	塩漬、脱塩、乾燥、燻煙処理を学び、亜硝酸やリン酸などの食品添加物の効果を学ぶ。 バターの製造について、班で発表する。
14	酵母の特性 魚醤の製造	酵母のアルコール発酵、パン生地発酵を学ぶ。 9回目授業で仕込んだ魚醤の製造
15	みそ・魚醤の評価 ハムの評価	4回目の授業で仕込んだ味噌の評価、魚醤の評価 全講義を通じた復習及び疑問・質問

科目名	食品開発演習Ⅰ				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

食品の「おいしさ」や「表示」について知識を得ておくことは、栄養士や調理師として携わるとき役に立つことが多い。農林水畜産物・発酵食品など様々な食品のおいしさについて学ぶ。食品の「表示」は、使われている原材料だけでなく安全性や特別な用途など様々な情報が記載されており、それらの意味を理解する。一部の授業において学生に課題を与え発表をしてもらう（アクティブラーニング形式）。

《授業の到達目標》

- ①味の基本味について、説明できる。
- ②いろいろな食品素材（農水畜産物）の特徴と味について理解している。
- ③様々な食品に記載される表示について、その意味を理解している。

《成績評価の方法》

ミニテスト・提出物・発表など 20％
期末試験 70％
授業状況（出欠遅刻・私語）10％
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストとその解説、期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「食べ物と健康Ⅰ」及び「食べ物と健康Ⅱ」化学同人
伏木 亨「コクと旨味の秘密」新潮社
フードスペシャリスト協会編「食品の官能評価・鑑別演習」建帛社

《授業時間外学修》

事前学修：授業内容に関する情報は、配布プリントを参考に一通り目を通しておく。（10分程度）
事後学修：授業で学んだことを整理するとともに、ミニテストで示した大事なところ、理解が不足しているところなど明確にする。（20分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。普段の食事のときやお菓子類などを食べるとき、なぜおいしいのか考えながら食べる習慣をつける。遠隔授業と対面授業の併用。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	おいしさの要因（Ⅰ）	おいしさについての概論、外部環境、生体内環境、基本味と辛味、渋味を加えた味覚、匂い、テクスチャーなどについて解説する。
2	うま味、甘味 発表	うま味・甘味・塩味の秘密：相乗効果、対比効果、増強効果などを具体的な食品を通して理解する。グループに分かれ、アクティブラーニング形式で理解を深める。
3	酸味、塩味	味に対する酸味・塩の効果、微生物への影響（pH、水分活性）など
4	苦味、辛味、	食品素材の味の特性に影響する「苦味」、「辛味」（香辛料）について
5	油脂、コク	エマルジョン（水と油）、油脂の酸化、トランス脂肪酸、油脂の栄養、油脂とコク味
6	発酵と熟成	食品の熟成、魚醤、穀醤、チーズ、賞味期限と消費期限
7	香り、テクスチャー	匂いの成分、食べ物の匂い、匂いの記憶とおいしさ、香りの創作、機器分析（味、香り、テクスチャー）
8	温度、色、音、水	おいしさに対する温度の影響及び視覚・聴覚的影響、水道水、浄水器、ミネラルウォーターなど
9	食品表示の目的と役割	食品表示の意味
10	生鮮食品の表示	農産物・畜産物・水産物の表示（野菜、果物、穀類、鶏卵、畜肉、魚介類）
11	加工食品の表示（Ⅰ）	表示の種類（名称、原材料、添加物）
12	加工食品の表示（Ⅱ）	表示の種類（原産地表示、内容量、期限表示と保存方法）
13	加工食品の表示（Ⅲ）	製造者等の表示、有機表示、遺伝子組換え食品の表示、表示の免除
14	機能性表示	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
15	栄養・アレルギー表示 発表	栄養表示の方法、栄養表示の強調表示、アレルギー表示 食品の表示について、グループでアクティブラーニング形式で理解を深める。

《専門教育科目》

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。			

《授業の概要》

食品を起因とした衛生上及び健康上の危害を未然に防ぐことは、食品に係わる栄養士にとって重要な責務である。まず食品衛生行政、関係法規を理解する。次に様々な食中毒、自然毒、化学毒、食品添加物など実際に現場で起こっていること、行われていることを参考にしながら基礎知識を学習する。また、食品のHACCPによる衛生管理についても解説を行う。一部の授業で学生による課題発表を取り入れる。

《授業の到達目標》

- ①微生物による食品の腐敗、食中毒・感染症の発生原因を理解している。
- ②有害物質の種類や動態について理解している。
- ③添加物についての知識やHACCPのによる衛生管理を理解している。

《成績評価の方法》

授業開始前のミニテストと宿題（10%）
中間試験（35%）、期末試験（45%）、学生の発表（10%）
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

田崎達明 編「栄養科学イラストレイテッド」食品衛生学 第2版 羊土社

《参考図書》

小塚 諭 編「イラスト食品衛生学」東京教学社
市川富夫 編「食品・栄養化学シリーズ」食品衛生学 化学同人

《授業時間外学修》

事前学修：授業終了時に、予習するところ、復習するところを指示する。（20分程度）
事後学修：授業で強調した重要なところを整理し、理解の定着を図る。ミニテストに関連して宿題を課す。修学したことを実践してみる。（30分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。学生発表を取り入れ、具体的な理解を進める。教員が学生の理解が十分でない判断したときは、補習を行う。基本的には遠隔授業で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生と法規	食品安全基本法と食品衛生法、食品衛生関連法規、食品衛生行政組織、国際機関（WHO、FAO）
2	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件（水分・栄養・温度・時間）、水分活性（Aw）とpH、微生物の生育適温、消費期限と賞味期限
3	食品の変質（1）	食品の腐敗、油脂の酸敗、トランス脂肪酸
4	食品の変質（2）	食品の変質防止、鮮度・腐敗・酸敗の判定法
5	食中毒の分類と発生状況	細菌性食中毒（感染型・毒素型）、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質の発生状況と食中毒予防対策、経口感染症、人畜共通感染症
6	微生物による食中毒（1）、学生発表	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（腸炎ビブリオ、サルモネラ、病原大腸菌、セレウス、ウェルシュなど）、学生発表：食中毒の発生状況
7	微生物による食中毒（2）	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（ブドウ球菌、ボツリヌス、カンピロバクター、エルシニアなど）
8	ウイルスによる食中毒	ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）の特徴と予防対策
9	自然毒による食中毒	動物性自然毒（フグ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒など）、植物性自然毒（有毒キノコ）、化学物質（有機水銀、ヒ素、PCBなど）、アレルギー物質
10	食品を介する寄生虫症	海産魚介類（アニサキス）、淡水魚類（肝吸虫）、食肉類（旋毛虫、トキソプラズマ）、野菜類（赤痢アメーバ）、飲料水（クリプトスポリジウム）
11	有害物質による食品汚染と健康障害	残留農薬（農薬による中毒）、化学物質（PCB、水銀、ヒ素、カドミウム、スズ、ダイオキシン）、放射性物質（セシウム）
12	食品添加物 概要	食品添加物の概要、分類、使用目的、使用基準、表示基準。安全性の評価（一日摂取許容量；ADI）、毒性試験の種類と内容（一般毒性、特殊毒性試験）
13	食品添加物 各論 学生発表	保存料、殺菌剤、防かび剤、酸化防止剤など 学生発表：市販品の食品添加物
14	食品の安全性と消費者の求める安心	HACCP、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理、残留農薬のポジティブリスト制度、国際標準化機構（ISO）
15	HACCP計画の実際 学生発表	モデル加工食品を使ったHACCP計画の12の手順、7つの原則 学生発表：モデル食品を想定したHACCP計画の作成

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。			

《授業の概要》

今日、食品に起因する衛生上、健康上の危害の発生を未然に防止することは、重要課題である。食品衛生行政、関係法規を理解すると同時に、食品を介した健康危害（微生物、自然毒、化学毒、食品添加物、農薬・重金属・抗生物質などによる食品汚染）や、その防止対策について学習する。また、食品表示、水の衛生、HACCPによる衛生管理についても解説を行う。授業の一部にアクティブラーニングを取り入れる。

《授業の到達目標》

①食の安全確保に関係する法律や衛生行政の仕組みを理解している。②微生物の生態と食品の腐敗、食中毒・感染症の発生原因を理解し、予防対策が説明できる。③有害物質の動態(生物濃縮)、食品汚染と健康障害の発生について説明できる。④食品添加物の種類、安全許容量、添加量の規制を説明できる。⑤HACCPや7Sについて学び、手洗い、洗浄、殺菌の理論をマスターし、食中毒予防技術を身につける。

《成績評価の方法》

1. 期末試験（70％） 第16週目に試験を行う。
2. 平常点（30％）ミニテスト、自由レポート提出及び、受講態度＝講義に集中できているか。私語、スマホ、内職などの行為は1回最大5点減点される。《試験のフィードバック方法》期末試験終了後、解説を行う。（試験60分、解説30分）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生と食品衛生行政	今日の食品衛生の大枠（アウトライン）、調理従事者の責務、食品衛生管理者と食品衛生責任者、調理工程における汚染区分の徹底（汚染区域、清潔区域）
2	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件（水分・栄養・温度・時間）、水分活性（Aw）とは、低温発育細菌、中温発育細菌、高温発育細菌、消費期限と賞味期限。
3	食品の腐敗・変質と防止	食品中の微生物、食品の微生物汚染と汚染指標菌（一般細菌、大腸菌群）、微生物の制御法（温度・時間）、加熱殺菌の理論（D値）、食品の腐敗・変質。
4	経口感染症と人畜共通感染症	消化器系感染症（コレラ、赤痢、腸チフス、パラチフスなど）、人畜共通感染症（サルモネラ、0157、カンピロバクター、BSEなど）
5	食中毒の分類と発生状況研究発表	細菌性食中毒（感染型、毒素型）、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質の発生状況と食中毒予防対策（付けない、増やさない、殺菌する）
6	微生物による食中毒(1)	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（腸炎ビブリオ、サルモネラ、病原大腸菌（腸管出血性大腸菌）、セレウス、ウエルシュ、リステリアなど）
7	微生物による食中毒(2)	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（ブドウ球菌、ボツリヌス、カンピロバクター、エルシニアなど）
8	微生物による食中毒(3)	ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）の特徴（食品中では発育できない）と予防対策（付けない、持ち込まない、手洗いの徹底、85～90℃で90秒以上加熱する。）
9	自然毒による食中毒	動物性自然毒（フグ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒など）、植物性自然毒（ジャガイモ、有毒キノコ）、化学物質（有機水銀、ヒ素、PCBなど）、アレルギー物質。
10	食品を介する寄生虫症	海産魚介類（アニサキス）、淡水魚類（肝吸虫、横川吸虫）、食肉類（旋毛虫、条虫、トキソプラズマ）、野菜類（回虫、赤痢アメーバ）、飲料水（クリプトスポリジウム）
11	有害物質による食品汚染と健康障害	残留農薬（農薬による中毒、農薬の使用基準（ポジティブリスト制度）、化学物質（PCB、水銀、ヒ素、カドミウム、スズ、ダイオキシン）、放射性物質（セシウム）
12	食品添加物(1)概要	食品添加物の概要、分類、使用目的、使用基準、表示基準。安全性の評価（一日摂取許容量；ADI）、毒性試験の種類と内容（一般毒性、特殊毒性試験）
13	食品添加物(2)各論研究発表	保存料（ソルビン酸）、殺菌剤（過酸化水素、次亜塩素酸Na）、防かび剤（ジフェニル、オルトフェニルフェノール）、酸化防止剤（ジブチルヒドロキソトルエン）など
14	食品の安全性と消費者の求める安心	HACCP、安全と安心の違い、食品にはゼロリスクはない。消費者の権利と義務 ◎リスクアセスメント ◎リスクマネージメント ◎リスクコミュニケーション
15	まとめ	学習した重要課題について再確認し復習する。

《テキスト》

(社)全国調理師養成施設協会編「新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生」必修編：大日本印刷株式会社

《参考図書》

太田房雄・西島基弘編著「食品衛生学（2版）」建帛社
米虫節夫編「食品衛生7S（第1巻：導入編）」日科技連
米虫節夫監修「食品衛生7S（第2巻：洗浄・殺菌編）」日科技連
米虫節夫監修「食品衛生7S（第3巻：実践編）」日科技連
有園幸司 編集：「食べ物と健康・食の安全」、南江堂

《授業時間外学修》

脳の記憶や学習効果は、刺激（入力）の強さと回数に比例する。ゆえに予習復習は重要。1) 事前学修：シラバスの内容や参考資料に基づき、該当部分を30分程度熟読し不明な部分を明らかに。2) 事後学修：30分程度復習し、不明部分を理解する。できれば2～3日後に再度5分程度重要な図表を読み直す。これらを日常生活（買い物や調理）の中で常に意識し学習に努める。

《備考》

実務家教員による授業である。
感染症対策を講じた上で対面授業

科目名	食品微生物学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。			

《授業の概要》

食生活の中に深くかかわっている微生物について学ぶことは、食品の加工だけではなく食品の腐敗や食品衛生の面からも重要なことである。具体的には、微生物の種類と特徴、微生物の生育、微生物の殺菌、発酵食品、食品の腐敗などについて、実際に流通・販売されている食品を取り上げながら基礎から応用までを学び、食品及び食品衛生と微生物の関係を理解する。授業の内容によって、アクティブラーニング形式を取り入れる。

《授業の到達目標》

- ①微生物の種類とその形態、生育の特徴を説明できる。
- ②微生物と食品の関わりや微生物の役割を理解している。
- ③微生物の知識を踏まえた、食品の衛生的な調理・加工ができる。

《成績評価の方法》

授業の定着・理解度（ミニテスト、発表、宿題）10％
中間試験 40％
期末試験 50％
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

高見 伸治 他「食品微生物学」建帛社
村尾 澤夫 他「暮らしと微生物」培風館
小泉 武夫 編著「発酵食品学」講談社

《授業時間外学修》

事前学修：授業終了時に、予習するところ、復習するところを指示する。（20分程度）
事後学修：授業で強調した重要ところ及びミニテストに関して宿題を課し、理解の定着を図る。（30分程度）
日常の買い物などの中で、微生物を使った食品を探して食してみる。（学習時間の指定はしない）

《備考》

実務家教員の授業である。教員が学生の理解が十分でないと判断したときは、補習を行う。基本的に遠隔授業である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	微生物学の歴史と微生物の利用	微生物学の歴史と微生物の利用(古代人と微生物、微生物学の起こり)
2	微生物の分類：カビ	微生物の分類、食品へのカビの利用
3	：キノコ	キノコの生活と種類、食品への利用
4	：酵母	酵母のはたらき、多彩な発酵食品への酵母の活用
5	：細菌(1)	細菌の分類、細菌の染色性、細菌の胞子
6	：細菌(2)	細菌の利用、放線菌とその利用、ウイルスなど特殊な微生物
7	微生物の観察 発表	顕微鏡の使い方、カビ、酵母、細菌 観察した微生物の発表
8	微生物の栄養	培地、無菌操作、殺菌、手洗い
9	微生物の増殖	生菌数測定、微生物の生育、増殖に及ぼす生育環境（水分、温度、浸透圧、pH、酸素）
10	微生物の利用(1)	アルコール飲料、醸造酒、蒸留酒、食酢とアルコール
11	微生物の利用(2)	味噌、醤油、（納豆の製造）
12	微生物の利用(3)	漬物、鰯節、クサヤ、塩辛とうまみ成分
13	微生物の利用(4)	ヨーグルト、チーズ、バター、パン
14	安全な調理・加工	リスクの高い微生物、微生物の殺菌、腐敗防止
15	発酵食品を作る 発表	甘酒、バター、ヨーグルト、ピクルスなどの試作 試作発酵食品の評価と発表

《専門教育科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	岡崎 尚、水本 沙織				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

フードスペシャリストの仕事には、食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客に対する情報提供・促進、さらに食育活動を担うなどがある。そのための知識と技術を得なければならない。本講座ではフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るために総論的に学び、食の商品企画、流通、販売や消費の現場において活躍できる専門家をめざす。授業の一部で、アクティブラーニング形式を取り入れる。

《授業の到達目標》

1. フードスペシャリストの基礎知識・技術・責務を学び、資格を取得することができるレベルに達していること。
2. 食品の開発・流通から販売・消費にいたる専門職としての基本的な情報を理解していること。

《成績評価の方法》

授業開始前の小テスト、発表など 20%

中間試験 40%

期末試験 40%

《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

（社）日本フードスペシャリスト協会編 四訂「フードスペシャリスト論」第6版 建帛社

《参考図書》

プリント配布。

《授業時間外学修》

事前学修：授業後に指示をした内容について教科書に目を通しておく。（20分程度）

事後学修：ミニテストに関して宿題を課すとともに授業で学んだことを理解し、語句の意味などを覚える。自分の学修進度に合わせて調整すること。（30分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。理解できない語句などがあれば、時間調整をして対応する。基本的には遠隔授業である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	フードスペシャリストとは	フードスペシャリストの概念
2	人類と食物	人類の歩みと食物
3	世界の食	食作法、世界各地の食事情
4	日本の食①	日本食物史
5	日本の食② 発表	食の地域差 日本の伝統食品について、班で発表
6	現代日本の食生活①	戦後の食生活の変化
7	現代日本の食生活②	食生活の変化と食産業
8	食品産業の役割①	フードシステムと食品産業
9	食品産業の役割②	食品製造業の目的と特徴 食品卸売業
10	食品産業の役割③	食品小売業 外食産業
11	品質規格と表示① 発表	食品の品質規格、表示にかかわる法律 JAS規格について、班で発表
12	品質規格と表示②	食品衛生法による規格と表示
13	品質規格と表示③	その他の法律による表示
14	食情報と消費者保護①	食情報の発信と受容
15	食情報と消費者保護②	食品の安全

《専門教育科目》

科目名	食品開発演習Ⅱ				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☐ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ☐ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ☐ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

食品開発に向けた総合的な学習を行う。地元の食品企業などで実際に問題となっている課題について、企業の技術者からその課題の説明及び課題解決の依頼を受け、学生が主体となって課題解決にあたる。授業形式は特に決まっていらないが、実務的な経験を分析・測定や試作などによって修得する。

《テキスト》

課題と背景、解決方法のヒントなどについて資料を作成して、配布する。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①課題解決に向けた取り組みを通して、課題解決の方法や手順を理解している。
- ②企業の技術者との意見交換の進め方やプレゼンテーションなどを身につけている。

《授業時間外学修》

事前学修：課題解決に向けた情報収集・アイデア出し・加工方法（30分程度）
 事後学修：実習レポート作成、実習での問題点把握と改善策（40分程度）

《成績評価の方法》

実習レポート 50%
 課題解決に向けた予習 20%
 授業での発表への取り組み（アイデア、技術提案など）30%
 《フィードバックの方法》
 実習レポートの講評、予習・アイディア・発表に対する評価

《備考》

実務家教員としての授業。授業中に実験提案や試作品のメニューなど思いつかない場合、次の授業では提案できるように普段から考える習慣を持つ。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業の進め方、依頼のきている企業の紹介とその課題について把握する。
2	加工食品の調味	食品の調味技術（昆布加工品）
3	加工食品の品質	昆布加工品の評価（保存料の効果、水分活性、味の比較）
4	食品の分析Ⅰ	水分、灰分、塩分、pH
5	食品の分析Ⅱ	たんばく質、エネルギー計算、栄養表示
6	食品添加物Ⅰ	リン酸塩の効果（ハンバーグへの添加）
7	食品添加物Ⅱ	ハンバーグの評価（味、保水性、柔らかさ）
8	食品の加熱殺菌	液体食品、粘度のある食品、粘度の高い食品の温度上昇
9	食品の加熱殺菌	温度上昇のグラフ化と対流伝熱、伝導伝熱の比較
10	加工食品の表示	栄養表示、原材料表示、添加物表示、アレルギー表示など
11	具体的取組Ⅰ	実施した取り組みの整理
12	具体的取組Ⅱ	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
13	具体的取組Ⅲ	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
14	具体的取組Ⅳ	試作品の安全性、保存性、試食による評価
15	取り組みのまとめ発表	課題となっている案件の説明、課題解決に向けたディスカッションなど全体を通じた成功したこと、不十分なことなどについてのディスカッション

《専門教育科目》

科目名	インターンシップ				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		◎	4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけでなく、臨機応変に行動ができる。		

《授業の概要》

インターンシップは、学生が在学中に企業等において自らの専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うものである。これらの体験によって、社会人になるための意識を高め、自身の適性見極め、学習意欲の向上、さらには社会人としてのマナーやあるべき態度を身につけてほしいと考えている。

《テキスト》

特になし。

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

1. 職業観や職業意識を修得する。
2. 職業人、社会人としてのマナーや態度を修得する。
3. 実社会に触れることで学習意欲を向上させる。

《授業時間外学修》

事前学修：受け入れ先の業界研究、企業研究ほか（60分程度）。
事後学修：学習の記録、報告書の作成など（60分程度）。

《成績評価の方法》

1. インターンシップ報告書及び報告会での発表 50%
 2. 受け入れ先の評価 30%
 3. インターンシップに臨む態度 20%
- 《フィードバックの方法》
レポートの返却時、発表会などで講評をおこなう。

《備考》

実習受入れ費用、交通費、準備物等にかかる費用は、原則自己負担となる。 主に実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	インターンシップとは？
2	事前研修	事前研修
3	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
4	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
5	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
6	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
7	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
8	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
9	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
10	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
11	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
12	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
13	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
14	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
15	報告 まとめ	報告書の作成及び報告会での発表

《専門教育科目》

科目名	フードスペシャリスト特論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○	1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		

《授業の概要》

2年次12月に実施される「フードスペシャリスト」資格認定試験の合格に向けた実力養成講座である。各分野の教員がこれまでの復習を行いながら、新たな情報も加味し、フードスペシャリストとしての知識を着実に身につけさせることを目的としている。

2年間の総復習ともなるため、資格取得希望者のみならず、是非とも受講してほしい科目である。

《授業の到達目標》

1. フードスペシャリストとしての基本的な知識を有している。
2. 資格認定試験に合格する程度の実力を有している。

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 70%
2. 平常点（小テスト、受講態度、提出物など） 30%

《フィードバックの方法》

毎授業において、過去問、予想問題を使用しながら、適宜解説していく。

《テキスト》

特になし。必要に応じて、資料を配布する。

《参考図書》

日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」（建帛社）

《授業時間外学修》

1. 次回教科内容の予習および前回学習内容の復習（20分程度）
2. 適宜授業時間中に提示する。

《備考》

具体的な授業日、内容、担当者は、初回授業時に連絡する予定。
実務家教員による授業
ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 模擬試験	授業の進め方 過去問を使用した現時点での実力確認と復習
2	フードスペシャリスト特論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
3	フードスペシャリスト特論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
4	食物学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
5	食物学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
6	食品の流通・消費	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
7	食品の流通・消費	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
8	食品の官能検査	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
9	食品の安全性	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
10	食品の安全性	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
11	調理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
12	調理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
13	栄養と健康	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
14	栄養と健康	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
15	まとめ	全般的復習 まとめ

《専門教育科目》

科目名	栄養管理特論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

毎年12月初旬に実施される全国栄養士養成施設協会が主催する栄養士実力認定試験を念頭に入れた、2年間の学習の総復習として位置づけられる。将来の管理栄養士国家試験に向けたプレ試験でもあり、実力のある栄養士として巣立ってほしいという本学教員の願いを込めた科目である。本学教員が担当する科目を中心に12月の試験まで、ほぼ週2回のペースで授業を実施していく。

《授業の到達目標》

1. 社会に通用する栄養士として必要な知識を身につける。
2. 各分野において、栄養士として必要な知識を身につける。

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 90%
2. 受講態度、小テストなど 10%

《フィードバックの方法》

毎授業時において、過去・予想問題に関し解説をおこなう。

《テキスト》

担当教員の指示により、教科書、プリント等を使用する。

《参考図書》

栄養士養成施設協会編「栄養士実力認定試験過去問題集」建帛社

《授業時間外学修》

- ・本科目は、12月の実力認定試験実施まで週2回のペースで全20回程度開講される予定である。
- ・過去問については、繰り返し繰り返し復習にあたっておくこと（20分程度）。
- ・適宜授業中に提示する。

《備考》

栄養士免許取得希望者は、全員受講。受講しなければ認定試験A評価は得られないでしょう。開講日等は初回授業時に発表予定。実務家教員による授業 ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 過去問	授業のすすめ方 過去問を使用した確認試験と実力把握
2	栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
3	栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
4	応用栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
5	応用栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
6	食品学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
7	食品加工学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
8	生化学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
9	解剖生理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
10	解剖生理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
11	臨床栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
12	臨床栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
13	栄養指導論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
14	給食管理	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
15	模擬試験	これまでの復習を兼ねた確認テストおよび解説 など

科目名	食品衛生対策				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

食品衛生学や食品衛生学実験で学んだ基礎理論をもとに、調理師として最も大切な飲食物による健康被害が起きないように理論と実践の結合をめざし学ぶ。そのためには、調理現場での予防対策技術の習得、さらには自らの責任で法令遵守と、加えて自主衛生管理の重要性について学ぶ。また、課題を定め、取りまとめて発表できるプレゼンテーション能力を培う。一部の授業でアクティブラーニングを取り入れる。

《授業の到達目標》

- ①食品の衛生管理に関する法律や規範について理解し、説明できる。
- ②食品調理施設の衛生管理を理解し、実際に活用できる。
- ③食材の仕入れから調理、提供までの安全確保について説明できる。（リスクの分析と予防対策）
- ④HACCPや7Sを理解し具体的な調理の現場で適用できる。
- ⑤課題を定め、取りまとめて発表する能力を培う。

《成績評価の方法》

1. 期末試験（45％）
2. 中間試験（35％）
3. その他（20点、ミニテスト、課題発表及び受講態度、私語など加減する）

《試験のフィードバック方法》期末試験終了後、解説を行う。
（試験60分、解説30分）

《テキスト》

（社）全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生」必修編 大日本印刷株式会社
※1年次食品衛生学で使用したもの

《参考図書》

- ①太田房雄・西島基弘編著「食品衛生学（2版）」建帛社
- ②鈴木章生監修「調理師試験問題 解説と解答」日東書院
- ③有園幸司 編集：「食べ物と健康・食の安全」、南江堂
- ④伊藤 武・古賀信幸 編集：食品衛生学、建帛社

《授業時間外学修》

予習復習は重要：1) 事前学修：シラバスの内容や参考資料に基づき、該当部分を30分程度熟読し不明な部分を明らかに。
2) 事後学修：30分程度復習し、不明部分を理解する。できれば2～3日後に再度5分程度重要な図表を読み直す。これらを日常生活（買い物や調理）の中で常に意識し学習に努める。

《備考》

16週目に期末試験を実施する。
一部の授業でアクティブラーニングを取り入れる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生対策と食品衛生行政のしくみ	国の法規（食品安全基本法、食品衛生法など）、地方自治体の法規（条例、規則）から食品衛生対策の大枠を理解する。
2	食品の表示と法規制、成分規格基準	食品表示法（食品衛生法・JAS法・健康増進法・不当景品類及び不当表示防止法など）消費期限と賞味期限、主な食品の成分規格、製造基準、保存基準。
3	食品調理施設・設備の衛生管理と点検	食品調理施設・設備の衛生管理と点検はハード（施設機器）とソフト（管理点検）による。調理加工場の衛生区分（汚染区域/清潔区域/高度清潔区域）
4	給水及び汚水・汚物処理	関係する法律（水道法、下水道法、食品リサイクル法、廃棄物処理法）。健康と水の利用、使用水の衛生管理、安全な水の確保（食環境）、水質汚濁、食料廃棄。
5	食品調理者の健康管理	(1) 定期的な健康診断及び月1回以上の検便、(2) 嘔吐、下痢、発熱、化膿創の有無の点検、(3) 有症者については医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認。
6	食材の衛生管理(1) 食材の鮮度簡易鑑別法	(1) 野菜の鮮度判定と選び方、(2) 生卵の鮮度判定（卵殻外、投光、比重、割卵検査）、(3) 穀類の鮮度判定、(4) 魚介類の鮮度判定、(5) 牛乳・肉類の鮮度判定法など。
7	食材の衛生管理(2) 食材の保存管理	食材の仕入れと管理記録（食品のトレーサビリティ）、保存管理、鶏卵の鮮度判定。調理食品の冷却マニュアル、先入れ先出し、5S/7S+1Sなど。
8	カビ毒、衛生害虫、異物混入	カビ毒（アフラトキシン・オクラトキシン・黄変米毒など）、衛生害虫の生態と駆除方法（ゴキブリ・ハエ・ネズミなど）、異物混入とその防止対策。
9	食品の調理器具、容器包装の衛生管理	調理器具、容器包装の規定（器具・機材の消毒法、二次汚染防止対策）、ガラス容器の種類と原料、主なプラスチックの種類・耐熱性・用途、容器から溶出する有害物質。
10	消毒・殺菌法、台所用洗剤	牛乳の殺菌理論（加熱時間と加熱温度）を理解する。微生物制御（洗浄除菌・加熱・殺菌・冷蔵冷凍、静菌）、バイオフィーム、細菌の発育ステージ、加熱時間と中心温度。
11	課題発表・質疑応答 (1) 前半	企画・プレゼンテーション能力養成（企画力・内容・構成・記述・努力・工夫） （各自が興味を持ったテーマについて調査し、まとめた内容を約10分で発表する。）
12	課題発表・質疑応答 (2) 後半	企画・プレゼンテーション能力養成（企画力・内容・構成・記述・努力・工夫） （各自が興味を持ったテーマについて調査し、まとめた内容を約10分で発表する。）
13	自主衛生管理 PR/HACCP、7S	食品の安全管理法（GAP、GMP、HACCP）、食品の安全性に関する考え方。ハザードとリスク分析（リスクアセスメント、リスクマネージメント、リスクコミュニケーション）。
14	大量調理施設衛生管理 マニュアル	(1) 趣旨、(2) 重要管理事項（加熱と冷却）、(3) 衛生管理体制（衛生管理者、衛生管理責任者（食材の衛生管理、施設の衛生管理、調理従事者の健康管理など）
15	食品・調理別の衛生管理	(1) 農林産食品の衛生（生食用野菜・果実の適切な取扱い、カット野菜の汚染細菌数） (2) 畜産食品の衛生、(3) 水産食品の衛生、(4) 調理作業行程における問題と対策など。

《専門教育科目》

科目名	栄養調理特論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

調理師技能評価試験にかかる学科試験免除のための「技術考查」合格に向けた実力養成講座である。栄養調理コース調理師取得卒業後、6年間の実務経験ののち、厚生労働省が指定する調理技術技能評価試験を受けることができるが、在学中に「技術考查」試験に合格しておけば、6年後の学科試験は免除されることになり、専門調理師にまた一步近づくこととなる。2年間の総復習ともなるため、是非とも受講してほしい科目である。

《授業の到達目標》

1. 調理師としての基本的な知識を有している。
2. 技術考查試験に合格する程度の実力を有している。

《テキスト》

全国調理師養成施設協会編「調理師養成教育全書必携問題集」

《参考図書》

全国調理師養成施設協会発行の教科書すべて

《授業時間外学修》

1. 次回教科内容の予習および前回学習内容の復習（20分程度）
2. 適宜授業時間中に提示する。

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 90%
2. 平常点（受講態度、提出物など） 10%

《フィードバックの方法》

毎授業時におこなう繰り返しの問題解説をこれに充てる。

《備考》

具体的な授業日等は、初回授業時に連絡する予定。
実務家教員による授業
ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 模擬試験	授業の進め方 過去問を使用した現時点での実力確認と復習
2	栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
3	栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
4	食品学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
5	食品学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
6	食品衛生学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
7	食品衛生学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
8	模擬試験	過去問を使用した知識の確認、復習
9	調理理論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
10	調理理論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
11	食文化概論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
12	調理実習	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
13	調理実習	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
14	公衆衛生学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
15	総復習、まとめ	総復習、まとめ

《専門教育科目》

科目名	特別研究				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	その他	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。

本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。

《授業の到達目標》

研究内容・テーマにより異なるので、指導教員とよく相談のうえ、示された内容に従い研究・制作することができる。

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学修》

指導教員に確認・相談すること。

《成績評価の方法》

各指導教員毎、研究・制作に取り組む姿勢、成果などを総合的に判断し評価する。その詳細については、履修登録の際、指導教員に確認すること。

《フィードバックの方法》
指導教員による直接的な講評

《備考》

特別研究に要する費用は、原則自己負担となる。
その他詳細は、「学生便覧」特別研究の項目参照。
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	研究テーマの設定	研究テーマは指導教員と相談して決める
2	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
3	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
4	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
5	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
6	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
7	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
8	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
9	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
10	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
11	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
12	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
13	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
14	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
15	研究論文・制作物の提出	特別研究提出締切期限までに教務部へ提出

《専門教育科目》

科目名	特別研究				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	その他	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。

本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。

《授業の到達目標》

研究内容・テーマにより異なるので、指導教員とよく相談のうえ、示された内容に従い研究・制作することができる。

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学修》

指導教員に確認・相談すること。

《成績評価の方法》

各指導教員毎、研究・制作に取り組む姿勢、成果などを総合的に判断し評価する。その詳細については、履修登録の際、指導教員に確認すること。

《フィードバックの方法》
指導教員による直接的な講評

《備考》

特別研究に要する費用は、原則自己負担となる。
その他詳細は、「学生便覧」特別研究の項目参照。実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	研究テーマの設定	研究テーマは指導教員と相談して決める
2	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
3	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
4	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
5	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
6	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
7	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
8	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
9	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
10	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
11	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
12	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
13	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
14	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
15	研究論文・制作物の提出	特別研究提出締切期限までに教務部へ提出

《専門教育科目》

科目名	海外食生活事情				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

食生活は、風土と文化により育まれる。その国の食習慣や風俗の見聞を広げることができることと、食文化の奥深さを理解できるようになるために、本場の調理師の指導による調理体験や歴史的建造物等の見学を行う。毎年2月中旬～3月初旬、3泊4日を予定している。行き先は11月ごろ発表される。経費は参加人数によるが、10～15万円ぐらい。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《授業の到達目標》

- ①外国の異文化に触れ、それを理解することができる。
- ②なかでも食文化を深く理解することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：研修旅行先の情報収集をしておく。（気候、食事、名所、ショッピング等）（30分程度）
事後学修：研修後、日記形式でレポートを書き、現地で撮った写真を貼って期限内に提出（1～2時間程度）

《成績評価の方法》

- ①レポートの内容（70％）
- ②研修態度（30％）
- 《課題へのフィードバックの方法》
レポート、研修態度について講評の時間を設ける。

《備考》

勝手な行動は事故の元なので慎むこと。参加者に迷惑かけない。パスポートは早めに用意。（書類手続きで必要）実務家教員の授業。今後の感染状況により、不開講の場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	昨年度の事例等説明
2	研修先の調査	東南アジア地域の食に関する情報収集
3	研修先の決定	費用・日数・安全性等を考慮して研修先の決定
4	募集活動 11月中旬	参加人数の確定
5	現地での調理体験の場所調査と交渉	現地での調理体験の場所調査と交渉
6	ホテル・レストラン等のメニュー検討	ホテル・レストラン等のメニュー検討
7	旅費の検討	旅費の検討
8	市場・バザールなど視察したい施設の検討	市場・バザールなど視察したい場所、施設の検討
9	パスポート・保険などの手続き	パスポート・保険などの手続き
10	添乗員による現地説明	添乗員による現地説明
11	研修旅行のパンフレット作成	研修旅行のパンフレット作成
12	研修旅行1日目（出発）	予定より早目に集合
13	研修旅行2日目	研修旅行2日目
14	研修旅行3日目	研修旅行3日目
15	研修旅行4日目（帰国）	レポートは3月中旬（卒業式の時）もしくは新学期に提出

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅲ				
担当者氏名	下地 隆、下川 健次、松木 稔				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		◎	4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。		

《授業の概要》

調理における専門知識と技術の習得ができるようになるために、日本料理・西洋料理・中国料理の各分野の専門調理師より専門的な調理を学ぶ。また、それぞれの料理の特徴・食文化・食事作法など実践的な応用も身につける。

《テキスト》

テキストは指定しない。
毎回の実習内容はプリントにより示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①世界の調理法について理解できる。
- ②それに伴う歴史の中で調理を発展的にとらえることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスで実習内容を確認しておく。（10分程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、調べたこと、感想を記入して、写真を貼って期限までに提出する。（30分～1時間程度）
実習以外にも調理をして慣れるよう努力すること。

《成績評価の方法》

- ①平常点（実習態度、身だしなみなど）20%、②レポート提出：40%、③実技試験：40%の割合で総合評価する。3項目のうちいずれかが基準に満たない場合単位は認定されない。
- 《フィードバックの方法》
実技試験後に講評を行なう。

《備考》

実務家教員による授業。新型コロナウイルスの感染対策を講じた上で対面授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	中国料理①	スープの種類、スープの取り方 炒飯、スイートコーン入りスープ、牛肉とピーマンの炒め
2	西洋料理①	春キャベツのクリームスープ、鯖のムニエル、苺のムース
3	日本料理①	筍の茹で方、筍ご飯、筍かつお煮、筍木の芽和え
4	中国料理②	鶏もも甘酢ソース、豆腐と豚ひき肉の辛味煮、五目焼きそば
5	西洋料理②	クラムチャウダー、チキンのマチニオンとブロッコリー、マセドアンフルーツゼリー
6	日本料理②	鰯叩き、鰯銀皮造り、豆ご飯、味噌汁
7	中国料理③	エビの甘辛炒め煮、酢豚
8	西洋料理③	ボークフィレ肉のプロレンス風、ビシソワーズ、パパロア
9	日本料理③	鯛造里、鯛潮仕立、鯛かぶと煮、鯛飯
10	中国料理④	シーフードの広東風煮込み、エビマヨ、ちんげん菜のミルク煮
11	西洋料理④	牛フィレ肉のパプリカ風煮込み、かぼちゃのスープ、ラズベリーゼリーとフルーツ
12	日本料理④	じゃが芋饅頭、冬瓜翡翠煮、ずんだ和え
13	中国料理⑤	新調理システムⅠ
14	西洋料理⑤	実技試験、まとめ
15	日本料理⑤	実技試験、まとめ

《専門教育科目》

科目名	新調理システム特論				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 2-43 (技能)数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-50 (態度と志向性)社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ◎ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

昨今の食の安全・安心をより確実にするや、安全を確保する技術の取得を理解するため、調理を科学的に分析し、安全な調理をデジタル化することについて学ぶ。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められたコロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《授業の到達目標》

- ①授業で習った新調理システムの基礎知識をもとに、実践的な知識を習得できている。
- ②実際に新調理システムを使用することによって即戦力として社会に貢献できる知識を習得できている。

《テキスト》

「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」(一般社団法人新調理システム推進協会)

《参考図書》

適宜紹介する。

《成績評価の方法》

筆記試験：90%

平常点(受講、実習態度)：10%

《試験のフィードバック方法》

試験後に解説を行なう。

《授業時間外学修》

復習：テキストや授業で配られたプリントなどに目を通す。(30分程度)

《備考》

2日間の集中講義のため、授業の復習をしっかりとすること。実務家教員による授業。対面授業のため、感染症対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	新調理システム概論	新調理システムの有意性、必要性
2	システム化における衛生管理	HACCPの12手順7原則
3	クックチルシステムとは	システム化の目的と留意点
4	真空調理法とは	衛生管理・保存・留意点
5	クックチルシステムの実践	温度帯および実習
6	真空調理法実践	利用方法及び実習
7	凍結含浸法	必要性、仕組み、活用法
8	新調理システム総論	全体の統括的導入における指導ポイント
9	新調理システムの最新事例	導入までのチェックポイントと成功事例の紹介
10	総合講義	衛生・システム化における総合留意点の再確認
11	まとめ	まとめ
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅲ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

中国料理の特徴を理解できるようになるため、中国の歴史、四大系統、代表料理、基礎となる調理法について学ぶ。また、現代の日本における中国料理と和食とのつながりを理解するため、食生活への影響等について学ぶ。

《テキスト》

「5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
また、実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

中国料理の基礎的調理法を理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスで実習内容を確認しておく。（10分程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、ポイント、調べたこと、感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。（30分～1時間程度）

《成績評価の方法》

①平常点（実習態度、身だしなみなど）20%、②レポート提出：30%、③実技試験：50%の割合で総合評価する。3項目のうちいずれかが基準に満たない場合単位は認定されない。
《フィードバックの方法》
実技試験後に講評を行なう。

《備考》

実務家教員の授業。実習以外にも調理をして慣れるよう努力すること。対面授業のため、感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	中国料理の系統別特色と代表料理について	講義
2	中国料理の代表的調理法	炒め、揚げ、煮物の基礎
3	調理法と健康について	漢方生薬、食効について
4	食材の有効利用	切り方、下処理
5	炒め物（基礎）	ピーマンの牛肉炒め、カシューナッツ鶏肉炒め
6	揚げ物（基礎）	から揚げ、春巻き
7	煮物（基礎）	八宝菜、青菜のクリーム煮
8	蒸し物（基礎）	貝柱香港風味、魚の蒸し物
9	点心（基礎）	肉包
10	精進料理（基礎）	根菜の白煮、椎茸ウナギ風味
11	パーティー料理Ⅰ	牛肉を主材料として
12	パーティー料理Ⅱ	豚肉を主材料として
13	パーティー料理Ⅲ	フカヒレ、アワビを題材として
14	日本で生まれた中国料理	天津飯、酸辣湯（模擬試験内容説明）
15	まとめ	模擬試験

《専門教育科目》

科目名	給食施設・設備				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 1-40（知識と理解）厨房の設備機器類について理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

科学的衛生、安全を正確に理解できることと、新調理システムを発展的にとらえ、より安全、衛生的な「食」についての知識を理解できるようにするために、施設各種の厨房作りの基礎・基本について学ぶ。

《テキスト》

「総合調理実習」（公益社団法人全国調理師養成施設協会）
 「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」（一般社団法人新調理システム推進協会）

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①施設・設備について理解している。
- ②新調理システムの安全性、調理について理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：事前に授業範囲を読んでくる。（10分程度）
 事後学修：レポート作成
 教科書の指定された範囲をまとめ、期限までに提出する。（1時間程度）

《成績評価の方法》

①平常点（授業態度、身だしなみなど）：30%、②レポート提出：30%、③筆記試験：40%の割合で総合評価する。上記3項目のうちいずれかが満たない場合単位は認定されない。
 《試験のフィードバック方法》
 期末試験後に解説を行う。（試験60分、解説30分）

《備考》

「新調理システム管理者」の基礎部分、「総合調理実習」においても重要部分のためしっかり理解しておくこと。実務家教員の授業。対面授業のため、感染予防対策を講じた上で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	施設と設備、安全管理、機能区分	原則、位置、広さ、構造、集団調理におけるの区分、認識
2	調理施設の種類の、機器について	集団調理室において機器、取扱い説明
3	新調理システムについて	HACCP、真空調理、クックチル、調理法別概論
4	真空調理実習	真空包装気、浸透圧、コンポート
5	真空調理実習	西洋料理
6	真空調理実習	日本料理
7	クックチルシステム	日本料理
8	クックチルシステム	日本料理
9	クックチルシステム	大量調理
10	クックチルシステム	西洋料理
11	クックチルシステム	中国料理
12	総合実習	中国料理
13	総合実習	西洋料理
14	凍結含浸法	入門編
15	凍結含浸法	基礎編

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅴ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。		
		◎	3-54（態度と志向性）提供された食材を見て、自由な発想で発展的な調理法ができるように考えている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		◎	4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。		

《授業の概要》

より実践的な料理・原価・売価設定等、商品として確立された料理の作り方を理解できるようになるため、有名料理店の代表料理及び特殊調味料、特殊材料を使用した実習について学ぶ。さらに各分野への応用性を身につけるため、大量調理における衛生、安全性の重要性を認識させる。

《テキスト》

「5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①炒、炸、焼などの調理法の基礎を理解している。
- ②特殊調味料、特殊材料を用いた調理技術を習得している。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスで実習内容を確認しておく。（10分程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、ポイント、調べたこと、感想を記入し、写真を貼り、期限までに提出する。（30分～1時間程度）

《成績評価の方法》

①平常点（授業態度、身だしなみなど）：20%、②レポート提出：30%、③実技試験：50%の割合で総合評価する。3項目のうちいずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《試験のフィードバック方法》
実技試験後に講評を行なう。

《備考》

実習以外にも調理をして慣れるよう努力すること。実務家教員の授業。対面授業のため、感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	四川料理とその代表料理	小エビのチリソース、麻婆豆腐
2	広東料理とその代表料理	特殊材料の蒸しもの、海鮮の煮込み
3	上海料理とその代表料理	魚の甘酢ソース、ナマコの煮込み
4	北京料理とその代表料理	鶏肉の炒め、肉団子スープ
5	宮廷料理とその代表料理	スペアリブ、蝦と豆腐の煮込み
6	新調味を使った新しい中国料理	エビマヨ、チーズ炒め
7	香港における飲茶と代表料理	焼売、海鮮春巻き、杏仁豆腐
8	創作中国料理の紹介と作成	さしみ、坦々麺
9	特殊調味料、特殊材料とその使用方法①	特殊ソースの冷菜、炒め物
10	特殊調味料、特殊材料とその使用方法②	エビを使用した特殊ソースの炒め物
11	フルコースの考え方と提供方法	棒棒鶏麺、タラのチリソース煮
12	フカヒレを題材としてのフルコース	フカヒレの姿煮込み、白身魚の塩炒め
13	中国料理と大量調理への基礎	スチームコンベクションオーブンを活用しての五目焼きそば、酢豚、唐揚げ
14	中国料理と大量調理への応用	回鍋肉、いかの家庭風炒め（模擬試験内容説明）
15	まとめ	模擬試験

《専門教育科目》

科目名	総合調理実習Ⅰ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ◎ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

各自班編成により独自のメニューを作成できるようになるために、1年次で履修した基礎を応用することを学ぶ。また、「給食施設・設備」で学んだ新調理システムを応用しながら試作、学内給食として提供し、栄養・色彩・原価等を本学教職員などの第三者評価していただきながら実践する。「総合調理実習Ⅱ」と連携して行う。

《テキスト》

「6巻 総合調理実習」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
 これまでの実習ノートやプリント

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①調理基礎を応用できる。
- ②自主的に献立作成ができる。
- ③商品としての料理を理解できている。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められた新型コロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《成績評価の方法》

- ①平常点（実習態度、身だしなみ）：50%、②提出物：20%、③レポート：30%の割合で総合評価する。上記3項目のうちいずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《課題へのフィードバック方法》

授業終了ごとに講評を行なう。

《授業時間外学修》

事前学修：献立作成、発注、納品、下処理、原価計算（1時間～6時間程度）

事後学修：実習レポート作成

材料、作り方、改善点、アンケートを見ての感想、実習の感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。（1時間程度）

《備考》

準備、片付けなど、1週間通して忙しいので、2年前期までに教養科目などをできるだけ履修しておくこと。
 実務家教員としての授業です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成、レシピ考案、機器の使用復習
2	試作、プレゼンテーション	担当班ごとに提案した内容を試作し、改善する。
3	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
4	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
5	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
6	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
7	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
8	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
9	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
10	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
11	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
12	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
13	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
14	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
15	まとめ	実技（提供）

《専門教育科目》

科目名	総合調理実習Ⅱ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		
		◎	3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。		
		◎	4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。		
		◎	4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。		

《授業の概要》

レストラン運営に必要な知識を習得するために、学内給食で実践提供を体験し、接客・マナーの基礎応用について学ぶ。原価管理・評価分析等を組み入れた授業とし、「総合調理実習Ⅰ」と連携して行う。

《テキスト》

「6巻 総合調理実習」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
プリント配布

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ① レストラン運営に必要なマナー、実務、協力、原価計算等を理解している。
- ② 自主運営のレストラン業務を理解できている。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められた新型コロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《成績評価の方法》

- ① 平常点（実習態度、身だしなみ）：50%、② 提出物：20%、③ レポート：30%の割合で総合評価する。上記3項目のうちいずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《課題へのフィードバック方法》

課題終了後に講評を行なう。

《授業時間外学修》

事前学修：ポスターの作成、部屋の装飾、食券の販売、アンケート集計（1～6時間程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、改善点、アンケートを見ての感想、実習の感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。（1時間程度）

《備考》

準備、片付けなど、1週間通して忙しいので、2年前期までに教養科目などをできるだけ履修しておくこと。
実務家教員としての授業です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成、レシピ考案
2	模擬練習	接客、“おもてなし”の基礎
3	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
4	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
5	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
6	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
7	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
8	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
9	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
10	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
11	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
12	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
13	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
14	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
15	まとめ	実技（提供）

《専門教育科目》

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38 (知識と理解)栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ◎ 2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ◎ 3-52 (態度と志向性)対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

人生における各ライフステージにおいての各世代の特性を知り、生理的变化に対応できる栄養管理(栄養・食生活)について学ぶ。そして健康で豊かな生活を送るための栄養ケアのあり方、および疾病・疾病予防・生活習慣病等の問題点を考慮し、健康で健やかな一生を送るための栄養ケアマネジメントの具体的な手法を理解できるように学ぶ。学校での経験を生かして実務家教員が授業を行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる。②栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解が出来る。③栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。④食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得することができる。

《成績評価の方法》

①平常点(レポート等の提出物、授業態度)20%
アクティブラーニング ルーブリックで評価する。
②中間試験 10%、
③期末試験 70%、《期末試験のフィードバック方法》
試験終了後に解説する。試験60分・解説30分

《テキスト》

奥田あかり著「応用栄養学―適切な食生活を実践するための基礎」化学同人 「栄養管理の基本(栄養ケアマネジメント)と食事摂取基準」医歯薬出版株式会社

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

授業中に適宜プリント配布

《授業時間外学修》

事前学修(20分)

前日に次期授業の教科書とテキストを読み、学習計画の学習内容を予習しておく

事後学修(25分)

教科書とプリントを参考に、講義内容を復習して全体の内容を理解する。

《備考》

授業担当教員は学校での経験を基礎に実務家教員が授業を行っている。コロナ禍状況中、対面授業は感染予防対策を講じ行う、遠隔授業時には教育の質が向上するよう努力する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2020年版】の活用
2	ライフステージ別食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2020年版】の活用
3	妊娠期の栄養	【母性の特徴・栄養と疾病】 授乳女性の生理特徴―体重・体組織の変化― グループワーク：ディスカッション
4	妊娠期の栄養 授乳期の栄養	【栄養ケアのあり方】 乳汁分泌のしくみ・確立・母乳成分
5	新生児期・乳児期の栄養	【新生児期・乳児期の特徴と栄養】 乳児の生理的特徴と栄養
6	乳児期の栄養	【離乳食】 離乳食の形態と離乳完了 グループワーク：ディスカッション
7	幼児期の栄養	【幼児期の食事・間食・栄養障害】 保育所給食 幼児期の特性―成長と発達―
8	幼児期の栄養	【食生活・食物アレルギー】 幼児期の食物アレルギーと対策 グループワーク：ディスカッション
9	学童期の栄養	【特性・栄養と病態・食事摂取基準】 学童期の生理特性と学校給食について
10	思春期の栄養	【特性・生活習慣・栄養と病態・食事摂取基準】 思春期の生理特徴 グループワーク：ディスカッション
11	成人期・更年期の栄養	【特性・生活習慣病・更年期障害】 成人期の生理特徴―生活習慣病とその予防について―
12	高齢期の栄養	【生理的变化・栄養アセスメント・ケアマネジメント】 高齢期の生理特徴と身体の変化と食生活
13	高齢期の栄養	【介護食】 (咀嚼・嚥下困難食について) グループワーク：ディスカッション
14	運動・スポーツと栄養	運動・スポーツ時の変化と栄養 エネルギー消費、栄養・水分補給をふまえたアスリートの栄養と食事管理
15	環境と栄養	環境と栄養 ストレス対策・生体リズム(高温・低温環境、高圧・低圧環境と栄養

科目名	応用栄養学実習				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ◎ 2-44（技能）栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ◎ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

応用栄養学で学習した知識を基礎に、各ライフステージ別にふさわしい栄養の取り方、調理の方法を実習し、栄養士業務の基礎を学ぶ。グループを編成してテーマに沿った献立の作成・実習を行い、そのつど内容の評価を発表形式で行う。乳児期から老年期まで各栄養素の特質・個人差・環境など人間全体としての望ましい食事作りについて理解出来る様に学ぶ。学校での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解することができる。③チームワークを大事にする態度を身につけることができる。④栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

応用栄養学実習 学建書院 宮澤 節子・長浜 幸子編集

《参考図書》

日本人の食事摂取基準2020年 第一出版
日本食品成分表八訂（2021年版） 女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
応用栄養学実習報告書の作成
事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ
応用栄養学実習報告書の作成

《備考》

実務家教員が学校での経験を基に応用栄養学の実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、感染症対策を講じた上で授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	第1回 オリエンテーション	応用栄養学実習の内容と授業の進め方（講義）
2	第2回 母性栄養	女性の栄養の特性 妊娠から出産までの女性の体の変化（講義） グループワーク・ディスカッション
3	第3回 乳児栄養	乳児期栄養の特性 離乳食の献立と実習 グループワーク・ディスカッション
4	第4回 幼児栄養	幼児期栄養の特性 幼児期のおやつのおおさ おやつの実習 グループワーク・ディスカッション
5	第5回 授乳期栄養	授乳婦の栄養の特性 授乳婦の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
6	第6回 授乳期栄養	授乳婦食の実習 グループワーク・ディスカッション
7	第7回 学童期栄養 学校給食	学童期栄養の特性 学校給食の意義 学校給食献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
8	第8回 学校給食の実習	学校給食の実習 グループワーク・ディスカッション
9	第9回 思春期・成人期栄養	思春期・成人期栄養の特性 成人期の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
10	第10回 成人期栄養の実習	成人食の実習 グループワーク・ディスカッション
11	第11回 高齢期栄養	高齢期栄養の特性 高齢者の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
12	第12回 高齢期栄養の実習	高齢者食の実習 グループワーク・ディスカッション
13	第13回 高齢期栄養 介護食	高齢期栄養 介護食の特性 咀嚼・嚥下困難食の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
14	第14回 咀嚼・嚥下困難食 実習	咀嚼・嚥下困難食 実習 グループワーク・ディスカッション
15	第15回 まとめ	各ライフステージ別特性について復習する（講義） グループワーク・ディスカッション

科目名	給食経営管理論				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ◎ 2-44（技能）栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ◎ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

給食の概要、定義、目標を学び、医療施設・高齢者福祉施設・児童福祉施設・学校・事業所等の特定多数人を対象とした特定給食施設において、継続した食事を提供する特別な配慮を必要とする給食経営管理が理解できように学ぶ。利用者の身体、栄養状態に応じた給食を提供するため、栄養管理・衛生管理・設備管理・食材管理・価格管理等を学ぶ。学校給食での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。④栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。⑤栄養士の視点だけでなく、臨機応変に行動ができる。

《成績評価の方法》

①平常点(レポート等の提出物、授業態度)20%
アクティブラーニング ルーブリックで評価する。
②中間試験 10%、 期末試験 70%、
《期末試験のフィードバック方法》
試験終了後に解説する。試験60分・解説30分

《テキスト》

給食の運営 改訂版 逸見幾代・平林真弓 編著 建帛社
「食品成分表」八訂2022年版 女子栄養大学出版社
「実習ノート」は配布する。

《参考図書》

日本人の食事摂取基準2020年 第一出版

富岡和夫編著「給食経営管理実務ガイドブック」同文書院
授業中に適宜プリントを配布する。

《授業時間外学修》

事前学修(20分)
前日に次期授業の教科書とテキストを読み、学習計画の学習内容を予習しておく
事後学修(25分)
教科書とプリントを参考に、講義内容を復習して全体の内容を理解する。

《備考》

実務家教員が学校給食での経験を基に実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、感染症対策を講じた上で授業を行う。遠隔授業時には教育の質が向上するよう努力する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	第1章	給食の概念 1、給食の定義 2、行政指導と関連法規 グループワーク・ディスカッション
2	第2章	給食の栄養・食事管理 1、栄養・食事管理
3	第2章	給食の栄養・食事管理 2、献立計画 グループワーク・ディスカッション
4	第2章	給食の栄養・食事管理 3、栄養・食事管理
5	第2章	給食の栄養・食事管理 4、給食と栄養教育 グループワーク・ディスカッション
6	第3章	給食の安全・衛生管理 1、安全・衛生管理 グループワーク・ディスカッション
7	第4章	給食の調理管理 1、食材管理
8	第4章	給食の調理管理 2、食材管理 グループワーク・ディスカッション
9	第5章	施設・設備管理 1、給食の施設・設備管理
10	第6章	保健・医療・福祉・介護における給食管理 1、学校給食 2、病院給食
11	第6章	保健・医療・福祉・介護における給食管理 3、児童福祉施設 4、高齢者福祉施設 グループワーク・ディスカッション
12	第7章	給食組織・人事管理 1、給食の組織 2、人事・労務管理
13	第8章	給食の会計・原価管理 グループワーク・ディスカッション
14	第9・10章	9章 給食の情報処理管理 10章 給食の業務委託管理
15	まとめ	1章～10章までのまとめ

《専門教育科目》

科目名	給食管理実習Ⅰ				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-45（技能）食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得している。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を学校給食での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。④対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることが出来る。⑤栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2021年版」 第一出版
「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

学校給食での経験を基に実務家教員として実習を行っている。
コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成(4班×2グループ) グループワーク・ディスカッション
2	計画	大量調理機器の使用法を学習 グループワーク・ディスカッション
3	計画	荷重平均栄養量所要量の決定 食品構成と献立作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	1 班ごとの試作と変更 献立決定 グループワーク・ディスカッション
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
7	実施1	Aグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
8	実施2	Aグループ 2 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
9	実施3	Aグループ 3 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
10	実施4	Aグループ 4 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
11	実施5	Bグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
12	実施6	Bグループ 2班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
13	実施7	Bグループ 3班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
14	実施8	Bグループ 4班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
15	まとめ	実習のまとめ グループワーク・ディスカッション

《専門教育科目》

科目名	給食管理実習Ⅰ				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-45（技能）食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得している。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を学ぶ。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を学校給食での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことが出来る。④対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることができる。⑤栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部
「日本人の食事摂取基準 2020年版」 第一出版

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

学校給食での経験を基に実務家教員として実習を行っている。
コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成(4班×2グループ) グループワーク・ディスカッション
2	計画	大量調理機器の使用法を学習 グループワーク・ディスカッション
3	計画	荷重平均栄養量所要量の決定 食品構成と献立作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	1 班ごとの試作と変更 献立決定 グループワーク・ディスカッション
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
7	実施1	Aグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
8	実施2	Aグループ 2 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
9	実施3	Aグループ 3 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
10	実施4	Aグループ 4 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
11	実施5	Bグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
12	実施6	Bグループ 2班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
13	実施7	Bグループ 3班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
14	実施8	Bグループ 4班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
15	まとめ	実習のまとめ グループワーク・ディスカッション

《専門教育科目》

科目名	給食実務実習				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を学校給食での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。④対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることができる。⑤栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本食品成分表 八訂」 女子栄養大学出版部
「日本人の食事摂取基準 2020年版」 第一出版

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

学校給食での経験を基に実務家教員として実習を行っている。
コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容			
1	オリエンテーション	グループ編成（4班×2グループ）		グループワーク・ディスカッション	
2	計画	大型調理機器の使用方法を学習		グループワーク・ディスカッション	
3	計画	荷重平均栄養所要量の決定、食品構成と献立作成		グループワーク・ディスカッション	
4	試作	1班ごとの試作により給食献立の決定		グループワーク・ディスカッション	
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
7	実施（1回）	Aグループ 1班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
8	実施（2回）	Aグループ 2班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
9	実施（3回）	Aグループ 3班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
10	実施（4回）	Aグループ 4班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
11	実施（5回）	Bグループ 1班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
12	実施（6回）	Bグループ 2班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
13	実施（7回）	Bグループ 3班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
14	実施（8回）	Bグループ 4班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
15	まとめ、反省	まとめ		グループワーク・ディスカッション	

《専門教育科目》

科目名	給食実務実習				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を学校給食での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。④対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることができる。⑤栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部
「日本人の食事摂取基準 2020年版」 第一出版

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

学校給食での経験を基に実務家教員として実習を行っている。
コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容			
1	オリエンテーション	グループ編成（４班×２グループ）		グループワーク・ディスカッション	
2	計画	大型調理機器の使用方法を学習		グループワーク・ディスカッション	
3	計画	荷重平均栄養所要量の決定、食品構成と献立作成 グループワーク・ディスカッション			
4	試作	１班ごとの試作により給食献立の決定		グループワーク・ディスカッション	
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
7	実施（１回）	Aグループ 1班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
8	実施（２回）	Aグループ 2班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
9	実施（３回）	Aグループ 3班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
10	実施（４回）	Aグループ 4班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
11	実施（５回）	Bグループ 1班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
12	実施（６回）	Bグループ 2班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
13	実施（７回）	Bグループ 3班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
14	実施（８回）	Bグループ 4班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
15	まとめ、反省	まとめ グループワーク・ディスカッション			

《専門教育科目》

科目名	給食管理実習Ⅱ				
担当者氏名	中野 尚子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38 (知識と理解)栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。		
		◎	4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

事業所・社会福祉施設(保育園、児童福祉施設、特別養護老人ホーム)、小学校において、集団給食施設における栄養士、管理栄養士の役割や業務について理解を深め、給食提供時に必要な専門知識および技術を学ぶ。個人又は2～4人程度のグループ単位の実習で、事前に実習課題の検討を行い、各施設との打ち合わせを行う。実習は5日間である。(1日8時間×5日)学校給食での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得することができる。④チームワークを大事にする態度を養うことができる。⑤栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①各施設の課題作成50%
②平常点(レポート提出・協調性等)50%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う

《テキスト》

「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」
田上貞一郎、田中久子著(萌文書林)
「実習ノート」は配付する。

《参考図書》

実習施設により、適宜紹介する。
「日本人の食事摂取基準 2020」 第一出版
「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(8時間～16時間)
各施設からの課題の作成及び提出

事後学修(2時間)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

大学では学校給食での実務家教員に指導を受け、校外実習では学外施設の実務家(職員)による指導を受ける。コロナ状況により校外実習中止の場合は大学内で実務家教員が行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	実習前オリエンテーション(必出席)
2	栄養管理	給食対象者の栄養量算定、食品構成、献立作成、喫食者への栄養教育(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
3	栄養管理	給食対象者の栄養量算定、食品構成、献立作成、喫食者への栄養教育(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
4	事務管理	給食事務、報告事務(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
5	事務管理	給食事務、報告事務(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
6	事務管理	給食事務、報告事務(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
7	作業管理	調理、配膳、各種調査(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
8	作業管理	調理、配膳、各種調査(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
9	食品管理	発注、検収、保管(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
10	食品管理	発注、検収、保管(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
11	衛生管理	食器消毒、従業員の衛生、施設の衛生(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
12	衛生管理	食器消毒、従業員の衛生、施設の衛生(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
13	施設管理	大型機械・器具、燃料などの取り扱いについて(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
14	施設管理	大型機械・器具、燃料などの取り扱いについて(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
15	まとめ	まとめ 実習後報告会(必出席)

《専門教育科目》

科目名	栄養指導各論				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 2-44（技能）栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

妊娠・授乳期から高齢者までの各ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育の展開、並びに障害者と傷病者を対象とした栄養教育が理解できるようになるため、各ライフステージ、ライフスタイル、健康状態などの特徴について学び、栄養教育関係法規をふまえて学習する。高齢者や傷病者については、病院・施設勤務での経験を踏まえて講義する。

《テキスト》

辻とみ子・堀田千津子 「新版 ヘルス21 栄養教育・栄養指導論」 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

丸山千寿子・安達淑子・武見ゆかり 「栄養教育論」 南江堂

《授業の到達目標》

- ①栄養指導の対象者を、ライフステージやライフスタイル、健康状態などの特徴を理解している。
②それぞれの特徴を踏まえてアセスメントをし、計画、カリキュラムの立案、実施、評価ができる。

《授業時間外学修》

- 事前学修
・必ず事前にテキストに目を通しておく。（20分程度）
事後学修
・毎回行う小テストの復習 （20分程度）

《成績評価の方法》

- ①期末試験 60％
②平常点（授業終了後の小テスト30％・授業態度10％） 40％
《試験のフィードバック方法》
小テスト：次回授業時の最初に解説（10分）
期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《備考》

コロナ感染症の状況に対応しながら、遠隔授業・対面授業又は併用で行います。授業方法を変更する場合も、教育内容の質の確保に努力します。 実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	妊娠・授乳期の栄養教育	妊婦・授乳婦の特徴 妊婦・授乳婦の食生活上の留意事項
2	乳幼児期の栄養教育①	乳幼児期の生理学的特徴・食生活の特徴
3	乳幼児期の栄養教育②	幼児期の特徴
4	学童期・思春期の栄養教育	学童期・思春期の特徴 栄養教育のポイント
5	成人期の栄養教育①	成人期の特徴、ワーク・ライフ・バランス 健康づくりのための運動指導・睡眠指針・休養指針
6	成人期の栄養教育②	生活習慣病、特定健診・特定保健指導 単身者・飲酒習慣者等の健康管理、事業所における栄養教育
7	高齢期の栄養教育①	高齢期の特徴 栄養教育のポイント
8	高齢期の栄養教育②	介護予防のための栄養教育
9	スポーツ実施時の栄養教育	栄養教育の目的・進め方 スポーツに特徴的な具体例
10	地域社会における栄養教育	スーパーマーケットなどの大型店における栄養教育 地域社会における栄養教育・栄養士の役割
11	臨床栄養教育とは 障害者（児）の栄養教育	医療機関における栄養教育 栄養ケアプロセス 障害者の栄養教育の特徴 ノマライゼーション
12	循環器疾患における栄養教育①	高血圧の栄養教育
13	循環器疾患における栄養教育②	脂質異常症の栄養教育
14	循環器疾患における栄養教育③	動脈硬化症の栄養教育
15	栄養代謝疾患における栄養教育	肥満症患者への個人及び集団の栄養教育 糖尿病患者への個人及び集団の栄養教育

《専門教育科目》

科目名	栄養指導実習Ⅰ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。 ○ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

栄養士の業務は、人々の健康を守り、はぐくむための適切な生活のあり方を指導するために必要とされる基本的知識を身につける必要がある。栄養指導の基礎的学習が理解できるようになるために、必要な理論と技術について学ぶ。栄養士として必要な計算の方法や考え方を身につけるよう、授業で教育する。

《テキスト》

大里進子・城田知子・矢野治江 「演習栄養教育 第7版」
医歯薬出版株式会社

《参考図書》

岡崎光子・饗場直美 「栄養教育論演習」
糖尿病食品交換表 第七版
食品成分表 八訂 女子栄養大学出版部

《授業の到達目標》

- ①栄養士業務として要求される栄養価計算、食品構成、栄養素摂取量の計算ができる。
- ②食品交換表活用、献立作成などに関する知識が活用できる。
- ③情報の収集、実態の把握ができる。
- ④栄養指導案に基づき、栄養指導を行う。

《授業時間外学修》

- 事前学修
- ・必ず事前にテキストに目を通しておくこと。（20分程度）
- 事後学修
- ・返却した演習課題の間違った箇所を復習し、訂正する。（20分程度）

《成績評価の方法》

- ①演習課題の提出・内容 30%
- ②期末試験 40%
- ③平常点 20%（小テスト・実習態度・発表プレゼンなど）
- 《フィードバックの方法》小テストは次回授業時に解説
- 期末試験（60分）終了後に解説（30分）する。

《備考》

実務家教員として授業を行う。対面での授業のため、定められた感染防止対策を講じた上で授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養教育論演習の概要 食品成分表の使い方	栄養教育論演習の概要 成分表使用上の留意点、栄養価算定の方法 廃棄率 純使用量 発注量
2	食品群別荷重平均成分値の求め方	食品群別荷重平均成分値の求め方、荷重平均成分表の作成
3	食品構成	食品構成表の作成
4	食品交換表（1）	糖尿病食品交換表の使い方
5	食品交換表（2）	糖尿病食品交換表の単位計算方法
6	食事摂取基準（1）	推定エネルギー必要量の算定 生活時間調査
7	実態把握の方法	栄養・食事調査（アクティブ・ラーニング）
8	情報の収集	食事調査表栄養計算
9	栄養診断（1）	摂取栄養量と必要エネルギー量の比較
10	栄養診断（2）	たんぱく質の化学的評価法
11	栄養診断（3）	脂質の質的評価法
12	栄養統計	栄養教育と統計学 度数分布 ヒストグラム
13	栄養指導（1）	栄養指導案の作成について 各班での作成（生活習慣病について） （アクティブラーニング）
14	栄養指導（2）	教材・媒体づくり （アクティブラーニング）
15	栄養指導（3）	栄養指導（プレゼンテーション）（アクティブ・ラーニング）

《専門教育科目》

科目名	栄養指導総論				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。 ○ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

わが国では過剰栄養による肥満、生活習慣病、またそれとは真逆の低栄養等の問題がある。これらを解決するために、適切な栄養状態と食行動の実現に向けて行動科学の理論・モデルを応用し、間違った行動を変容し、習慣化できるまでを支援する栄養教育が理解できるようになるための専門知識、スキル、態度、考え方などの総合力を培うように学習する。病院・施設での経験を踏まえて講義する。

《授業の到達目標》

- ①栄養教育に関する理論や方法を理解し活用できる。
- ②行動科学に基づく栄養教育を行うことができる。
- ③栄養教育マネジメント（アセスメント・計画・実施・評価）を理解し、応用することができる。

《成績評価の方法》

中間試験 30%、期末試験 50%、
平常点20%（学習態度10%授業終了後の小テスト10%）
《試験のフィードバックの方法》
小テスト：次回授業時の最初に解説（10分）
期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《テキスト》

辻 とみ子・堀田千津子 「新版 ヘルス21 栄養教育・栄養指導論」 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

丸山千寿子・安達淑子・武見ゆかり 「栄養教育論」 南江堂

《授業時間外学修》

- 事前学修
- ・必ず事前にテキストに目を通しておくこと。（20分程度）
- 事後学修
- ・毎回行う小テストの復習（20分程度）

《備考》

実務家教員による授業を行なう。コロナ感染症に対応しながら、遠隔授業、対面授業または併用で行う。授業方法を変更した場合でも、教育内容の質の確保に努力します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養教育の概念（1）	栄養教育の目的 栄養教育の対象と機会
2	栄養教育のための理論的基礎（1）	日本人の食事摂取基準
3	栄養教育のための理論的基礎（2）	栄養教育と行動科学 さまざまな行動科学の理論とモデル①
4	栄養教育のための理論的基礎（3）	さまざまな行動科学の理論とモデル② 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル
5	栄養教育のための理論的基礎（4）	行動変容技法と概念
6	栄養教育のための理論的基礎（5）	栄養カウンセリング
7	栄養教育のための理論的基礎（6）	組織づくり・地域づくりの展開・発展
8	栄養教育のための理論的基礎（7） 中間試験	食環境づくりと栄養教育 栄養教育の国際的動向 中間試験/1回から7回まで
9	栄養ケア・マネジメント（1）	栄養ケア・マネジメントから栄養ケアプロセスへ
10	栄養ケア・マネジメント（2）	栄養スクリーニングと栄養アセスメント
11	栄養ケア・マネジメント（3）	栄養診断 栄養介入—計画と実施
12	栄養ケア・マネジメント（4）	教材の選択と作成
13	栄養ケア・マネジメント（5）	栄養教育プログラムの実施
14	栄養ケア・マネジメント（6）	栄養教育の評価
15	栄養ケア・マネジメント（7）	栄養教育の見直し・改善

《専門教育科目》

科目名	臨床栄養学				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

栄養士は、生活習慣病などの傷病者に栄養指導や治療食の提供をすることを責務とする。各疾患の予防や治療のために栄養管理は重要である。症状や病態、治療法に対応した栄養管理は、病気の治療だけではなく、病気の進行や合併症、再発防止に繋がる。食事・栄養療法が理解できるようになるために、各疾患の原因、進行、改善、治療と栄養との関わりについて学ぶ。病院に勤務し得た知識や体験を交えて教育する。

《授業の到達目標》

- ①各疾患の特徴や病態生理・臨床症状が理解できる。
- ②各疾患別に必要な食事・栄養療法を理解し、栄養管理ができる。

《成績評価の方法》

- ①中間試験 30% 期末試験 40%
 - ②平常点（小テスト20%・学習態度10%）30%
- 《試験のフィードバック方法》
小テスト：次回授業最初時に解説（10分）
期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《テキスト》

東山幸恵 編「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ⑫ 臨床栄養学 疾患別の栄養管理プロセスを正しく理解するために」 化学同人

《参考図書》

本田佳子 編集 Visual 栄養学テキスト 「臨床栄養学Ⅱ各論」 中山書店

《授業時間外学修》

- 事前学修
- ・必ず事前にテキストに目を通しておくこと。（20分程度）
- 事後学修
- ・毎回行う小テストの復習 （20分程度）

《備考》

実務家教員による授業
コロナ感染症に対応しながら遠隔授業・対面授業又は併用で行う。授業方法を変更しても教育の質の確保に努めます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	臨床栄養学とは 栄養評価・栄養教育	臨床栄養学の意義と目的 医療と臨床栄養 臨床における栄養評価とその手法、栄養教育
2	代謝性疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①	栄養障害、肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
3	代謝性疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②	脂質異常症、高尿酸血症、通風、内分泌疾患等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
4	消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①	口内炎、胃食道逆流症、胃・十二指腸潰瘍、炎症性腸疾患、タンパク漏出性胃腸症、過敏性腸症候群、便秘等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
5	消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②	肝炎、肝硬変、脂肪肝、非アルコール性脂肪肝炎、胆石症、膵炎等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
6	循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	高血圧、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全、脳血管障害等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
7	腎疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全、糖尿病性腎症、慢性腎臓病、尿路結石症、透析等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
8	中間試験	前半の学習内容
9	呼吸器、血液疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	神経疾患、摂食障害、慢性閉塞性肺疾患、肺炎、貧血等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
10	骨疾患、免疫等の栄養アセスメントと栄養ケア	骨粗鬆症、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、食物アレルギー、免疫疾患等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
11	がん、外科分野の栄養アセスメントと栄養ケア	消化器のがん、感染症等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
12	摂食機能障害の栄養アセスメントと栄養ケア	摂食機能障害、身体・知的障害、老年症候群等の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
13	乳幼児・妊産婦の栄養アセスメントと栄養ケア	乳幼児・小児疾患、妊産婦・授乳婦疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
14	栄養法、薬と栄養	栄養・食事療法と栄養補給法の歴史と特徴、栄養補給法の選択、薬と栄養・食事の相互作用
15	医療制度・福祉制度	医療・介護制度の基本、介護保険制度、福祉・介護と臨床栄養

《専門教育科目》

科目名	臨床栄養学実習 I				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38 (知識と理解) 栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ○ 2-44 (技能) 栄養指導の基本的修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ○ 3-52 (態度と志向性) 対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

医療機関における栄養士の業務は、治療食の献立作成や栄養指導をすることが実務であると考えられる。臨床栄養学実習は、病態生理や栄養代謝などの学問を基礎として、治療食の食事計画を立て、調理をする実習である。傷病者の食事について学び、各疾病の献立作成ができるようになる。実務教員として、病院で経験したことを、授業に活かし教育する。

《授業の到達目標》

- ①各病態に適応した献立を作成することができる。
- ②常食から治療食へと食事の展開ができる。
- ③献立に沿った調理ができる。

《成績評価の方法》

- ①実習レポート 30%
 - ②課題献立表提出 60%
 - ③平常点 10% (学習態度/実習態度)
- 《フィードバックの方法》
提出レポート及び献立をチェックし、コメントを記し返却する。

《テキスト》

長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子 「実践臨床栄養学実習」第一出版

《参考図書》

玉川和子・口羽章子・木地明子「臨床調理 第7版」医歯薬出版
食品成分表 八訂 女子栄養大学出版部
糖尿病交換表 第七版

《授業時間外学修》

事前学修
・事前に疾病について調べ、食事療法の理解を深める。(20分程度)
事後学修
・実習レポートの作成、献立内容や調理において学んだ事を記載し、期限までに提出する。(20分程度)

《備考》

実務家教員として授業を行う。対面での授業を行なった後、実習を行う授業のため、定められた感染防止策を講じた上で授業を行なう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	病院食について	病院栄養士のあり方 入院時食事療養制度 病院食
2	献立作成	献立作成時の注意点
3	エネルギーコントロール食①	内分泌・代謝性疾患におけるエネルギーコントロール食の献立について
4	エネルギーコントロール食の調理①	エネルギーコントロール食（糖尿病食）の調理実習
5	エネルギーコントロール食②	循環器疾患におけるエネルギーコントロール食の献立について
6	エネルギーコントロール食・減塩の調理②	エネルギーコントロール・塩分制限食（高血圧食）の調理実習
7	たんぱく質コントロール食	腎疾患におけるたんぱく質コントロール食の献立について
8	たんぱく質コントロール食の調理	たんぱく質コントロール食（慢性腎臓病）の調理実習
9	脂質コントロール食	胆・膵疾患における脂質コントロール食の献立について
10	脂質コントロール食の調理	脂質コントロール食（慢性膵炎）の調理実習
11	胃腸疾患食	胃腸疾患/分粥食における献立について
12	胃腸疾患食の調理	胃・十二指腸潰瘍/分粥食の調理実習
13	嚥下食	摂食・嚥下障害における献立について
14	嚥下食の調理	摂食・嚥下障害の食事の調理実習
15	嚥下食の実践	嚥下食体験を行い、学会分類2021に応じたコード別食形態及びとろみについて理解する

《専門教育科目》

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ☐ 2-45 (技能)食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得している。 ☒ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

病院における治療の一環としての給食を把握するとともに、栄養指導の実際について修得することを目的とする。
 その内容は、病院給食の概要及び患者に対する栄養管理や食事管理ができるようになるために、病院にて実習を行い学ぶ。実務教員として、病院勤務時に実習生を受けた経験から実習について教育する。

《テキスト》

長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子 「実践臨床栄養学実習」第一出版

《参考図書》

玉川和子他著 「臨床調理」医歯薬出版、「臨床栄養学雑誌」(月刊誌) 医歯薬出版、その他

《授業の到達目標》

- ①病院給食の概要をつかみ、体験し、給食業務を行う技術を習得できる。
- ②食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得できる。
- ③栄養教育を実施できる。

《授業時間外学修》

事前学修
 実習先の課題について、準備をしていく。(5～6時間)

事後学修
 実習レポート作成、実習中に学んだことを報告書として提出。(5～6時間)

《成績評価の方法》

- ①課題作成 30%
 - ②実習レポート 50%
 - ③実習報告会の内容 20% (ルーブリック評価で行う)
- 《フィードバックの方法》
 後日、実習報告の評価を行う。

《備考》

学外施設の実務家(職員)による指導を受ける
 感染症予防を徹底し行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	献立作成	治療食別献立作成及び栄養価算定の実際
2	食数把握	食事に対する入・退院、変更の連絡状況並びに調理室への伝達
3	食材調達	食料購入及び保管管理の実際
4	調理	調理(一般患者食・特別食・乳幼児食)、盛り付け
5	配膳	配膳、機械・器具・熱源等の取り扱い方
6	衛生管理	消毒、従業員の衛生管理、施設の衛生管理
7	諸帳簿事務処理	給食関係諸帳簿の実際(パソコン処理による諸帳簿)
8	媒体作成	集団指導等の媒体作成
9	課題作成	実習先の課題を作成
10	個別栄養管理	個別栄養管理記録の作成
11	カンファレンス	多職種とのカンファレンス
12	栄養食事指導	外来・入院患者を対象とした栄養食事指導をする(個人・集団)
13	栄養指導記録	栄養指導記録の実際
14	調査	各種調査(嗜好調査・残食調査)
15	実習まとめ	病院における栄養士業務全般について学ぶ。実習は集中して行い、1日8時間、5日間、計40時間行う。実習前、オリエンテーション、実習後、報告会を行う。

《専門教育科目》

科目名	栄養指導実習Ⅱ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。 ○ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

栄養士の専門教育の知識や技術は、人々に伝えるだけで終わるのではなく、QOLの向上のための行動変容まで導くことが必要である。そのために必要な栄養教育・指導の実践力を身につけるための知識や技術が理解できるようになるために、栄養診断の方法や評価について学ぶ。実務教員として病院で栄養指導を行ったことを活かして、教育をする。

《テキスト》

大里進子・城田知子・矢野治江「演習栄養教育 第7版」 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

岡崎光子・饗場直美「栄養教育論演習」建帛社
食品成分表 八訂 女子栄養大学出版部

《授業の到達目標》

- ①栄養マネジメント（実態把握・目標設定・計画・実施・評価）ができる。
- ②栄養教育に必要な資料・媒体の作成ができる。
- ③栄養指導ができる。

《授業時間外学修》

事前学修
・栄養教育論で学んだ、目標設定・計画・実施・評価までを復習しておく。（20分程度）
事後学修
授業で学んだことが理解できているか、確認する。（10分程度）

《成績評価の方法》

- ①課題のレポート提出 40%
 - ②資料、媒体の作成 40%
 - ③発表 20%（プレゼンテーション）ルーブリック評価
- 《フィードバックの方法》
資料・媒体を使って発表を行い、その講評を行う。

《備考》

実務家教員として授業を行う。コロナ感染症の状況に対応しながら、遠隔授業、対面授業又は併用で行ないます。授業を変更する場合は教育の質の確保に努力します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養管理状況報告	特定給食施設栄養管理状況報告書作成 食品構成
2	栄養マネジメント	栄養管理計画書 給与栄養目標量の算出
3	栄養アセスメント（1）	食事調査 食事結果
4	栄養アセスメント（2）	栄養食事指導記録
5	栄養アセスメント（3）	栄養食事指導記録（SOAP）
6	栄養カウンセリング（1）	栄養カウンセリング（アクティブラーニング）
7	栄養カウンセリング（2）	栄養カウンセリング（ロールプレイ）（アクティブラーニング）
8	栄養教育法（1）	行動変容技法（1）（アクティブラーニング）
9	栄養教育法（2）	行動変容技法（2）（アクティブラーニング）
10	栄養評価	栄養評価の方法
11	栄養教育計画（1）	栄養教育指導案の作成について
12	栄養教育計画（2）	栄養教育指導案の作成（アクティブラーニング）
13	栄養教育計画（3）	栄養教育の教材の作成（アクティブラーニング）
14	栄養教育計画（4）	栄養教育の教材の作成（アクティブラーニング）
15	栄養教育の実践	媒体を使ったプレゼンテーション（アクティブラーニング）

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅶ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ◎ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。			

《授業の概要》

わが国には、季節と旬を大切にした伝統行事である五節句、人生の節目を祝う記念日、外国からの記念日、宗教行事など多くの行事食がある。本授業では料理技術の向上にとどまらず、それぞれのテーマやコンセプトに合わせた料理、盛り付け、器、カトラリーなど総合的に学習し、「食」を総合的にコーディネートし、食生活をより豊かなものにする。

《テキスト》

毎回プリントを配布

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業の到達目標》

①さまざまな年中行事にちなんだ料理の特徴を、理解できる。
②季節感、行事感を大切にし、テーマに応じた食材、切り方、調理法、盛り付け、彩り、器などを理解できる。 ③料理の全体的な流れを把握し、手際よくできる。

《授業時間外学修》

自主学習ノートを準備する。事前学修（15分）：シラバスの授業計画に記したテーマについて調べておく。事後学修（2時間）：毎回、実習後に行事食、テーブルコーディネート・マナーを、予習で調べた行事食を付け加えてレポートにまとめる。
期末に、まとめたレポートをファイリングして提出する。

《成績評価の方法》

レポート50％、平常点（授業中のメモ、実習態度、身だしなみ、私語など）40％、企画案・準備10％の割合で総合的に評価する。
いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《フィードバックの方法》 レポート（提出物）に講評を記載し返却する。

《備考》

実務家教員による授業。実習を行う授業のため、定められた感染防止対策を講じた上で授業を行なう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	春の和のテーブル	日本料理 進級祝い 桜
2	端午の節句	日本料理 こどもの日のお祝い料理
3	母の日	西洋料理 フルコース
4	中華でおもてなし	中国料理
5	慶弔と仏事	日本料理 夏の精進料理
6	七夕	日本料理 七夕祭りの料理
7	パーティー企画	ランチミーティング
8	修了パーティー	学生の自主企画、献立によるパーティー
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅶ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ◎ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。			

《授業の概要》

わが国には、季節と旬を大切にした伝統行事である五節句、人生の節目を祝う記念日、外国からの記念日、宗教行事など多くの行事食がある。本授業では料理技術の向上にとどまらず、それぞれのテーマやコンセプトに合わせた料理、盛り付け、器、カトラリーなど総合的に学習し、「食」を総合的にコーディネートし、食生活をより豊かなものにする。

《授業の到達目標》

①さまざまな年中行事にちなんだ料理の特徴を、理解できる。
②季節感、行事感を大切にし、テーマに応じた食材、切り方、調理法、盛り付け、彩り、器などを理解できる。 ③料理の全体的な流れを把握し、手際よくできる。

《成績評価の方法》

レポート50%、平常点(授業中のメモ、実習態度、身だしなみ、私語など)40%、企画案・準備10%の割合で総合的に評価する。
いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《フィードバックの方法》 レポート（提出物）に講評を記載し返却する。

《テキスト》

毎回プリントを配布

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業時間外学修》

自主学習ノートを準備する。事前学修（15分）：シラバスの授業計画に記したテーマについて調べておく。事後学修（2時間）：毎回、実習後に行事食、テーブルコーディネート・マナーを、予習で調べた行事食を付け加えてレポートにまとめる。
期末に、まとめたレポートをファイリングして提出する。

《備考》

実務家教員による授業。実習を行う授業のため、定められた感染防止対策を講じた上で授業を行なう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ティーブュッフェ	ハロウィンパーティー
2	秋の和のテーブル	日本料理 月見 重陽 （一汁三菜）
3	アフタヌーンティー	フィンガーサンド、スコーン、タルト、クッキー、紅茶の入れ方
4	お正月料理	日本料理 おせち料理、各料理のいわれを知る
5	クリスマス	クリスマスパーティー料理 ビュッフェスタイル
6	バレンタイン	西洋料理
7	桃の節句	日本料理 ひな祭り料理
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	栄養学総論				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

私たちは食物を摂取することによって、生命活動を維持している。この科目では、栄養の概念およびその意義についての基本的な知識を身につける。また、各栄養素の機能や、摂取した食物の消化、吸収、代謝について学ぶ。

《テキスト》

杉山英子他「〈はじめて学ぶ〉健康・栄養系教科書シリーズ⑤ 基礎栄養学 食生活と健康について考えるための基礎」化学同人

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ・ 栄養の概念を理解している。
- ・ 栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ・ 食物の消化、吸収、代謝について理解している。

《授業時間外学修》

- ・ ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・ 事前学修：テキストの次回の授業範囲を読む（15分程度）
- ・ 事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（20分程度）
- ・ 日々の食事を意識する。
- ・ 栄養に関する情報を新聞から収集する。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート（課題）…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…20%の割合で総合評価する。

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《試験へのフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

7月中旬を提出締切とする、新聞に関するレポート（課題）を課す。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養の概念	栄養とは、健康とは
2	炭水化物の栄養①	炭水化物の生理機能
3	炭水化物の栄養②	血糖とその調節
4	脂質の栄養①	脂質の生理機能
5	脂質の栄養②	脂質の栄養価
6	たんぱく質の栄養①	たんぱく質・アミノ酸の生理機能
7	たんぱく質の栄養②	たんぱく質の栄養価
8	ビタミンの栄養①	脂溶性ビタミン
9	ビタミンの栄養②	水溶性ビタミン
10	ミネラルの栄養①	多量ミネラル
11	ミネラルの栄養②	微量ミネラル
12	水の機能	水の出納
13	食物の摂取	栄養素の消化・吸収
14	エネルギー代謝	エネルギー代謝・消費
15	栄養学のあゆみ	栄養学の歴史、摂食行動

《専門教育科目》

科目名	栄養学総論				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

栄養とは食物をとおして、人の健康状態を高めるものである。健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につけるとともに、私たちの食生活の現状と健康づくりについて学ぶ。また、各栄養素の機能や、食物摂取のしくみと体内にとり入れられた食物の消化、吸収、代謝について学ぶ。

《テキスト》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品と栄養の特性」公益社団法人全国調理師養成施設協会

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ・栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ・食物の消化、吸収、代謝について理解している。
- ・自分の食生活をふり返り、より良い食生活を考えることができる。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート（課題）…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…20%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《試験のフィードバック方法》

期末試験に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：テキストの次回の授業範囲を読む（15分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（20分程度）
- ・日々の食事を意識する。
- ・栄養に関する情報を新聞から収集する。

《備考》

7月中旬を提出締切とする、新聞に関するレポート（課題）を課す。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養素の機能と健康①	栄養素の種類、食品の成分と体の成分
2	エネルギー代謝と食事摂取基準①	自分の食生活をふり返る、食事バランスガイド
3	栄養素の機能と健康②	炭水化物①
4	栄養素の機能と健康③	炭水化物②
5	栄養素の機能と健康④	脂質
6	栄養素の機能と健康⑤	たんぱく質①
7	栄養素の機能と健康⑥	たんぱく質②
8	栄養素の機能と健康⑦	ビタミン①
9	栄養素の機能と健康⑧	ビタミン②
10	栄養素の機能と健康⑨	ミネラル①
11	栄養素の機能と健康⑩	ミネラル②、その他の成分
12	消化と吸収①	食品の摂取、栄養素の消化
13	消化と吸収②	栄養素の吸収・代謝
14	エネルギー代謝と食事摂取基準②	エネルギー代謝
15	エネルギー代謝と食事摂取基準③	日本人の食事摂取基準、食品の選択、まとめ

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

私たちは誰もが、誕生から成長・発達、加齢するという過程を経る。生涯を通して健康で適切な食生活を実践するために、それぞれのライフステージの特徴とそれに応じた栄養の特性を学ぶ。また、疾病時における栄養の特徴を理解するために、病態と栄養、食事療法の基本的知識についても学ぶ。

《テキスト》

プリント配付する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ・ライフステージ別の栄養の特性を理解している。
- ・病態と栄養の関係について理解している。
- ・健康で生き生きと生活するための食生活を考えることができる。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…20%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：シラバスを読む。（5分程度）
- ・事後学修：プリントを見直す。確認問題を解く。（20分程度）
- ・栄養に関する情報を新聞、テレビなどから収集する。
- ・その他授業中に適宜提示する。

《備考》

1月中旬を提出締切とする栄養に関する情報収集についてのレポート（課題）を課す。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	成長・発達・加齢	各ライフステージの特徴
2	妊娠期の栄養 授乳期の栄養	妊娠期の特徴と栄養 授乳期の特徴と栄養
3	乳児期の栄養	乳児期の特徴と栄養
4	幼児期の栄養	幼児期の特徴と栄養
5	学童期の栄養 思春期の栄養	学童期の特徴と栄養 思春期の特徴と栄養
6	食物アレルギーと栄養	食物アレルギーと栄養
7	成人期・更年期の栄養 高齢期の栄養	成人期・更年期の特徴と栄養 高齢期の特徴と栄養
8	食事療法	食事療法の必要性、栄養補給法、栄養状態の評価
9	消化管の病気と栄養	胃炎、便秘、下痢 など
10	膵臓・肝臓・胆嚢の病気 と栄養	肝臓病、膵炎、胆石症 など
11	腎臓の病気と栄養	腎炎、腎不全 など
12	循環器の病気と栄養	心疾患、高血圧 など
13	代謝性疾患と栄養①	糖尿病 など
14	代謝性疾患と栄養②	糖尿病、メタボリックシンドローム など
15	その他疾患の栄養	貧血、生体リズムと栄養 など

《専門教育科目》

科目名	食品加工学実習				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

食品加工は原材料に物理的、化学的、生物的な処理を加えて、原材料にはなかった味や形態、保存性などの新しい価値を付与することを目的として行われる。本実習では、身近で代表的な加工食品を取り上げ、これらを実際に製造することを通して、食品加工に関する知識や技術への理解を深める。

《テキスト》

適宜プリントを配布する

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ・身近な加工食品の原材料やその操作、保存などについて理解している。
- ・実習の内容および実習品の製造原理を理解している。

《授業時間外学修》

- ・事前学修：事前に提示した課題を図書等により調べてくる（20分程度）
- ・事後学修：実習レポート作成
指定のとおり作成、提出する（30分程度）

《成績評価の方法》

レポート…60%、平常点（受講態度等）…30%、アクティブラーニング（ループリック評価）10%
いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《課題へのフィードバック方法》
レポート返却時、講評の時間を設ける。

《備考》

白衣や安全な靴の着用、タオルを携帯、長い髪は結ぶこと。
詳細は初回オリエンテーションにて説明する 実務家教員による授業 感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 豆類の加工	実習の進め方、注意事項などについて 実習内容の説明および実技デモンストレーション
2	オリエンテーション 豆類の加工	レポートについて 味噌
3	野菜の加工・調味料	実習内容の説明および実技デモンストレーション
4	野菜の加工	トマトケチャップ
5	調味料	焼肉のたれ
6	いも類・畜肉の加工	実習内容の説明および実技デモンストレーション
7	いも類の加工	こんにゃく
8	畜肉の加工	ソーセージ
9	豆類・乳の加工	実習内容の説明および実技デモンストレーション
10	豆類の加工	木綿豆腐 〔グループワーク：グループ毎に課題実習を検討する〕
11	乳の加工	酸乳飲料 〔グループワーク：グループ毎に課題実習を検討する〕
12	果実類の加工	実習内容の説明および実技デモンストレーション
13	果実類の加工	リンゴジャム
14	果実類の加工	みかんのシロップ漬け
15	課題実習	グループ毎に課題実習 〔グループワーク〕

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

私たちは誰もが、誕生から成長・発達、加齢するという過程を経る。生涯を通して健康で適切な食生活を実践するために、それぞれのライフステージの特徴とそれに応じた栄養の特性を学ぶ。また、疾病時における栄養の特徴を理解するために、病態と栄養、食事療法の基本的知識についても学ぶ。

《テキスト》

プリント配付する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ・ライフステージ別の栄養の特性を理解している。
- ・病態と栄養の関係について理解している。
- ・健康で生き生きと生活するための食生活を考えることができる。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…20%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：シラバスを読む。（5分程度）
- ・事後学修：プリントを見直す。確認問題を解く。（20分程度）
- ・栄養に関する情報を新聞、テレビなどから収集する。
- ・その他授業中に適宜提示する。

《備考》

7月中旬を提出締切とする栄養に関する情報収集についてのレポート（課題）を課す。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	成長・発達・加齢	各ライフステージの特徴
2	妊娠期の栄養 授乳期の栄養	妊娠期の特徴と栄養 授乳期の特徴と栄養
3	乳児期の栄養	乳児期の特徴と栄養
4	幼児期の栄養	幼児期の特徴と栄養
5	学童期の栄養 思春期の栄養	学童期の特徴と栄養 思春期の特徴と栄養
6	食物アレルギーと栄養	食物アレルギーと栄養
7	成人期・更年期の栄養 高齢期の栄養	成人期・更年期の特徴と栄養 高齢期の特徴と栄養
8	食事療法	食事療法の必要性、栄養補給法、栄養状態の評価
9	消化管の病気と栄養	胃炎、便秘、下痢 など
10	膵臓・肝臓・胆嚢の病気 と栄養	肝臓病、膵炎、胆石症 など
11	腎臓の病気と栄養	腎炎、腎不全 など
12	循環器の病気と栄養	心疾患、高血圧 など
13	代謝性疾患と栄養①	糖尿病 など
14	代謝性疾患と栄養②	糖尿病、メタボリックシンドローム など
15	その他疾患の栄養	貧血、生体リズムと栄養 など

《専門教育科目》

科目名	食育インストラクター特論				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

1月に行われる食育インストラクター認定試験合格をめざし、食育の必要性和食育に必要な知識を学ぶ。また、2年間で学んだ専門的な知識や技術を発展させ、食育指導者として社会で活躍できることをめざす。実践的な食育実習として、小学生を対象とした食育教室の運営も行う。

《テキスト》

公益社団法人全国調理師養成施設協会「食育インストラクター教本」公益社団法人全国調理師養成施設協会

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

・食育に関する専門的な知識や技術を身につけ、食育活動に積極的に参加することができる。
・食育インストラクター試験に合格する。

《授業時間外学修》

・事前学修：テキストを読む（10分程度）
・事後学修：過去問を解く（20分程度）
・食に関する情報に関心を持ち、新聞、本、テレビなどから情報収集する。
・より良い食生活を実践する。

《成績評価の方法》

・期末試験…60%、平常点（受講態度、課題等）…10%、アクティブラーニング（ルーブリック評価）…30%

《試験へのフィードバックの方法》

試験後の講義でまとめ・解説を行う

《備考》

本科目を受講、認定試験に合格することで「食育インストラクター」として認定登録される。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	なぜ食育か	食環境と食育・食育基本法
2	食事バランス	バランスの良い食事とは
3	食育教室の運営（1）	食育教室の計画 〔食育教室の指導計画を作成する〕
4	食育教室の運営（2）	食育教室の準備 〔食育クイズを作成する〕
5	食育教室の運営（3）	食育教室の準備 〔食育クイズを作成する〕
6	食育教室の運営（4）	食育教室の実施 〔プレゼンテーション：パワーポイントを用いた食育クイズを実施する〕
7	食育教室の運営（5）	食育教室のまとめ 〔プレゼンテーション：パワーポイントを用いた食育クイズを評価する〕
8	食文化の伝承（1）	廿日市の桶寿司とは
9	食文化の伝承（2）	桶寿司の作り方
10	食文化の伝承（3）	桶寿司の作り方、試食 （レポート課題）
11	食の安全・安心	食の安全
12	選食力	食材の鑑別法・食材の旬
13	日本と世界の食糧事情	食糧事情・食と環境
14	おいしさと科学	五味・五感、調理とおいしさの関連
15	まとめ	まとめ

《専門教育科目》

科目名	調理学				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

食材を調理して食物とするには、食品の種類、食品成分や機能、科学的・物理的性質や調理特性を知り、調理による成分変化を科学的に理解することが必要である。
調理の意義・目的を学んだ後、植物性食品・動物性食品・成分抽出素材・調味料等の調理性、加熱調理操作、非加熱調理操作の原理・要点について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・調理の意義・目的を理解することができる
- ・食品の調理特性を理解することができる

《成績評価の方法》

中間試験(20%)、期末試験(60%)
平常点(小テスト15%、レポート5%)(20%)
《フィードバックの方法》
小テスト：翌週の授業で解説
中間・期末試験：試験(60分)後に解説(30分)

《テキスト》

- ・久木久美子他著「はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 調理学」(化学同人)
- ・島田キミエ他共著「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)

《参考図書》

- ・洲上倫子編『テキスト食物と栄養科学シリーズ 5 調理学』(朝倉書店)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストに目を通しておく(20分程度)
事後学修：授業終了時に小テストを実施するので、
授業内容の復習と、小テストの見直しを行う
(30分程度)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業の予定であるが、
感染状況により変更(遠隔授業) する場合がある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理の概要	調理の意義、調理の目的(安全性・栄養性・嗜好性) 調理文化(様式別の食事構成等)
2	おいしさとは1	おいしさの要因
3	おいしさとは2	おいしさの評価 糖分%・塩分%
4	植物性食品の調理性1	米の調理特性と調理
5	植物性食品の調理性2	小麦の調理特性と調理
6	植物性食品の調理性3	いも類、豆類、種実類の調理特性と調理
7	植物性食品の調理性4	野菜類、果実類の調理特性と調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	植物性食品の調理性5 動物性食品の調理性1	きのこ類、食肉類の調理特性と調理
10	動物性食品の調理性2	魚介類、藻類の調理特性と調理
11	動物性食品の調理性3	卵類、牛乳・乳製品の調理特性と調理
12	油脂・成分抽出素材の 調理性	油脂、ゼラチン・寒天・カラギーナン、でんぷん等の調理特性と調理
13	調味料・香辛料の調理性	塩・醤油・味噌・酢・砂糖・みりん・香辛料 等の調理特性と調理
14	調理操作と調理機器1	非加熱操作と調理機器
15	調理操作と調理機器2	加熱調理操作(湿式加熱操作・乾式加熱操作)と調理機器

《専門教育科目》

科目名	調理学実習 I				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-51 (態度と志向性) チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

調理学に基づいて、調理操作の方法や特徴、調理器具の取り扱いなど基礎的な調理技術を修得することを目的とし、基本的な調理操作(計量・切る・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・揚げ・炒める等)の方法や調理法、調味割合について学ぶ。

また、リスクマネジメントとして実習室使用にあたり、身だしなみ、手洗いを習慣づけ、基本的な衛生管理能力を身につける。

《授業の到達目標》

- ・調理操作の基礎的な知識を理解し、実習を行うことができる
- ・基本的な配膳形式、調理方法を修得することができる
- ・衛生管理の基本的知識を理解し、衛生的かつ安全に実習に取り組むことができる

《成績評価の方法》

実技試験(30%)、小テスト(20%)

平常点(レポート30%、実習への取り組み20%)(50%)

《フィードバックの方法》

実技試験：試験後に講評

小テスト：実施後に解説

《テキスト》

実習内容はプリントにより示す

《参考図書》

- ・島田キミエ・山崎清子他共著「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)
- ・松崎政三他編著「映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス」(学際企画)

《授業時間外学修》

事前学修：レシピに目を通し、実習分量の計算、食材の切り方等を確認しておく(20分)

事後学修：レポート作成に取り組み、提出期限までに提出する(1時間)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業

ただし、感染状況により変更することがある

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション1	調理学実習 I の流れ、レポートの書き方、調理の意義を学ぶ
2	オリエンテーション2	実習室の使用方法、基本的心得と衛生管理を学ぶ 調理室内の器具・食器の位置を確認する
3	基本調理操作1	調味料や食品の計量方法を理解する
4	基本調理操作2 お菓子	食品の計量方法を実践し、調理を行う 小麦粉を使用したお菓子を調理し化学的膨化を理解する
5	調理操作1	炊く操作、だしの取り方①、ゆでる操作①
6	調理操作2	だしの取り方②、ゆでる操作②、和える操作
7	調理操作3	ゆでる操作③、揚げる操作①
8	調理操作4	煮る操作①
9	調理操作5	煮る操作②
10	小テスト 実技試験	小テスト・実技試験の実施
11	調理操作6	焼く操作①
12	調理操作7	焼く操作②
13	調理操作8	焼く操作③
14	調理操作9	揚げる操作②
15	調理操作10	炒める操作①、蒸す操作①

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅱ				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ☒ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☐ 3-51 (態度と志向性) チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

調理学実習Ⅰで学んだ基礎的調理操作や衛生管理の知識を踏まえ、実践的な調理技術を修得することを目的とする。

和食、洋風料理、中華料理、行事食の実習を行い、各様式の献立構成、調理技法、食器・器具類の扱い方、盛り付け、配膳形式等について理解を深める。

《授業の到達目標》

- ・調味割合を理解し、調理をすることができる
- ・食材の調理特性を理解した上で、実習で実践し理解を深めることができる

《成績評価の方法》

実技試験(30%)、小テスト(20%)、平常点(レポート30%、実習への取り組み20%)(50%)

《フィードバックの方法》

実技試験：試験後に講評

小テスト：実施後に解説

《テキスト》

実習内容はプリントにより示す

《参考図書》

- ・島田キミエ・山崎清子他共著「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)
- ・松崎政三他編著「映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス」(学際企画)

《授業時間外学修》

事前学修：レシピに目を通し、調味割合、作業手順の確認をしておく(20分)

事後学修：レポート作成に取り組み、提出期限までに提出する(1時間)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業

ただし、感染状況により変更することがある

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	お菓子	でんぷんを使用したお菓子を調理し、それぞれの特性、調理性を理解する
2	和食1	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する①
3	洋風料理1	洋風料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する①
4	洋風料理2	洋風料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する②
5	和食2	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する②
6	和食3	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する③
7	実技試験・小テスト	実技試験・小テストの実施
8	各国料理1	様々な国の料理を調理し、調理法、料理の特徴を理解する①
9	各国料理2	様々な国の料理を調理し、調理法、料理の特徴を理解する②
10	行事食1	クリスマス料理
11	行事食2	お正月料理(おせち①)
12	行事食3	お正月料理(おせち②)
13	中華料理1	中華料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する①
14	中華料理2	中華料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する②
15	和食4	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する④

《専門教育科目》

科目名	調理概論				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	講義	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-39 (知識と理解)調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

食材を調理して食物とするには、食品の種類、食品成分や機能、調理特性を理解することが必要である。
調理の概要、おいしさを構成する要因を学んだ後、植物性食品(穀類・いも・豆・種実・きのこ・野菜・果実・藻類)、動物性食品(食肉・魚介・卵・乳類)、成分抽出素材、調味料等についての特徴・調理性、各種調理器具・食器等の特徴等について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・おいしさを構成している要因を理解している
- ・食品の栄養や特徴、調理性を理解している
- ・各種の調理器具、食器、熱源の特徴や調理との関連を理解している

《成績評価の方法》

中間試験(30%)、期末試験(60%)
平常点(小テスト10%)
《フィードバックの方法》
小テスト：翌週の授業で解説
中間・期末試験：試験(60分)後に解説(30分)

《テキスト》

- ・新調理師養成教育全書 必修編4「調理理論と食文化概論」(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

《参考図書》

- ・粟津原宏子他著「楽しい調理」(医歯薬出版)
- ・大谷貴美子・松井元子他著「基礎調理学」(講談社)
- ・島田キミエ・山崎清子他共著「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく(20分程度)
事後学修：単元終了時に小テストを行うので授業範囲の見直しと復習を行う(30分程度)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業の予定であるが、感染状況により変更(遠隔授業) する場合がある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理の概要	調理概論を学ぶ意義、調理の目的(嗜好性・栄養性・安全性・調理文化)
2	おいしさの構成1	食べ物側にある要因 ・おいしさの化学的要因(味の種類、味の相互作用、香りなど)
3	おいしさの構成2	・おいしさの物理的要因(温度、テクスチャーなど) 食べる人側にある要因(心理的、生理的、先天的、後天的、環境的要因)
4	おいしさの構成3	調味料(塩・醤油・酢・味噌・砂糖 など)
5	おいしさの構成4	塩分・糖分の計算方法
6	植物性食品の調理1	穀類の調理
7	植物性食品の調理2	いも・でんぷん類、豆類、種実類、藻類の調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	植物性食品の調理3	野菜類、果実類、きのこ類の調理
10	動物性食品の調理1	魚介類、食肉類の調理
11	動物性食品の調理2	卵、牛乳・乳製品の調理
12	その他食品の調理	油脂類、ゲル化剤、嗜好飲料
13	調理設備・器具と熱源1	調理施設・設備 調理器具(非加熱調理器具・加熱調理器具、鍋の材質等)
14	調理設備・器具と熱源2	食器・容器(素材別の特徴と料理別の特徴)
15	調理設備・器具と熱源3	熱源(種類と特徴)と熱効率 等

《専門教育科目》

科目名	調理の種類と操作				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	演習	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 1-40（知識と理解）厨房の設備機器類について理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

調理操作の特徴を学び、料理に合った操作・器具を選択する力を身に付ける。また、食品成分の性質や調理過程での科学変化について演習を通して理解することを目的とする。

《授業の到達目標》

- 調理操作の特徴を理解している
- 調理操作別の器具の名称や使用方法を理解している

《テキスト》

- 新調理師養成教育全書 必修編4「調理理論と食文化概論」（公益社団法人 全国調理師養成施設協会）

《参考図書》

- 島田キミエ・山崎清子他共著「NEW 調理と理論 第二版」（同文書院）
- 栗津原宏子他共著「楽しい調理」（医歯薬出版）
- 中野和子、二木栄子他著「操作別調理学実習」（同文書院）

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく（20分程度）
事後学修：演習後、レポートを作成する（1時間）

《成績評価の方法》

期末試験（60％）
平常点（演習時のレポート30％、小テスト10％）（40％）
《フィードバックの方法》
小テスト：翌週の授業で解説
期末試験：試験（60分）後に解説（30分）

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業
ただし、感染状況により変更することがある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	調理の心得、調理器具の特徴と扱い方法
2	非加熱調理操作1	計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・磨砕・粉碎・圧縮・冷却など
3	非加熱調理操作2	正しい計量方法を知る（演習）
4	加熱操作 湿式加熱操作1	「ゆでる」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
5	加熱操作 湿式加熱操作2	「ゆでる」操作の目的や方法を理解する（演習）
6	加熱操作 湿式加熱操作3	「煮る」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い方等について理解する
7	加熱操作 湿式加熱操作4	「煮る」操作の目的や方法を理解する（演習）
8	加熱操作 湿式加熱操作5	「蒸す」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
9	加熱操作 湿式加熱操作6	「蒸す」操作の目的や方法を理解する（演習）
10	加熱操作 乾式加熱操作1	「焼く」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
11	加熱操作 乾式加熱操作2	「焼く」操作の目的や方法を理解する（演習）
12	加熱操作 乾式加熱操作3	「炒める」特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する 「ゲル化剤」の取り扱いについて理解する
13	加熱操作 乾式加熱操作4	「炒める」操作の目的や方法を理解する（演習） 「ゲル化剤」の種類の違いによる調理方法の違いを理解する
14	加熱操作 乾式加熱操作5	「揚げる」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
15	加熱操作 乾式加熱操作6	「揚げる」操作の目的や方法を理解する（演習）

《専門教育科目》

科目名	調理科学				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-39 (知識と理解)調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

食材の特性を学び、調理による食品中の科学的変化を理解することを目的とする。

調理概論で学んだ内容からより詳しく、植物性食品(穀類、いも・でんぷん類、砂糖、豆類、野菜類、果実類、種実類、きのこ類、藻類)、動物性食品(魚介類、食肉類、卵類、乳類)、その他食材(油脂類、ゲル状食品、調味料等)について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・調理による栄養成分の変化を理解している
- ・食品の調理過程上の変化を科学的に理解している

《成績評価の方法》

中間試験(30%)、期末試験(60%)

平常点(小テスト10%)

《フィードバックの方法》

小テスト：翌週の授業で解説

中間・期末試験：試験(60分)後に解説(30分)

《テキスト》

- ・新調理師養成教育全書 必修編4「調理理論と食文化概論」(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

《参考図書》

- ・山崎清子他「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく
(20分程度)

事後学修：単元終了時に小テストを行うので授業範囲の見直しと復習を行う(30分程度)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業の予定であるが、感染状況により変更(遠隔授業)する場合がある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	植物性食品1	調理による食品中の変化 米の調理
2	植物性食品2	調理による食品中の変化 小麦の調理
3	植物性食品3	調理による食品中の変化 いも類およびでんぷん類の調理
4	植物性食品4	調理による食品中の変化 砂糖・豆類の調理
5	植物性食品5	調理による食品中の変化 野菜類の調理①
6	植物性食品6	調理による食品中の変化 野菜類の調理②
7	植物性食品7	調理による食品中の変化 果実類・種実類・きのこ類・藻類の調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	動物性食品1	調理による食品中の変化 魚介類の調理
10	動物性食品2	調理による食品中の変化 食肉類の調理
11	動物性食品3	調理による食品中の変化 卵類の調理
12	動物性食品4	調理による食品中の変化 牛乳・乳製品の調理
13	その他の食品1	調理による食品中の変化 油脂類の調理
14	その他の食品2	調理による食品中の変化 ゲル化剤の調理、調味料
15	まとめ	食品の変質と保存他 まとめ

《専門教育科目》

科目名	献立作成				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

献立作成は栄養性、嗜好性、安全性、経済性などを基本的要素として、料理の種類、食品数、調理時間、作業工程等を考える必要がある。

対象者により献立作成での注意点が異なるため、基本的な献立作成の方法を理解し、それぞれの対象にあった献立作成の考え方について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・ 献立作成を行う上での留意点を理解している
- ・ 食品成分表を用いて栄養価計算、食材の発注量の計算ができる
- ・ 対象者の特性を理解したうえで、献立作成ができる

《成績評価の方法》

期末試験 (60%)

平常点 (課題レポート30%、授業への取り組み10%) (40%)

《フィードバックの方法》

期末試験：試験 (60分) 後に解説 (30分)

《テキスト》

- ・ 新調理師養成教育全書 必修編6「総合調理実習」(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)
- ・ 「新食品成分表 FOODS 2020」(東京法令出版)

《参考図書》

- ・ 赤羽正之・飯樋洋二・大島恵子・桂きみよ他著「給食施設のための献立作成マニュアル」(医歯薬出版)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく (20分程度)

事後学修：課題による献立作成および栄養価計算の提出が間に合わない場合、提出期限までに取り組み、提出する (1時間)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業

ただし、感染状況により変更することがある

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のガイダンス 食事設計の意義・内容
2	献立作成にあたり1	食品成分表の使用 方法 栄養価計算
3	献立作成にあたり2	食品の廃棄率、発注量
4	献立作成にあたり3	食事摂取基準について
5	献立作成にあたり4	食事バランスガイド、食品分類法
6	献立作成にあたり5	給与栄養目標量、食品構成表
7	献立内容の検討1	栄養素と栄養比率、使用食品のバランス
8	献立内容の検討2	主食・主菜・副菜の組み合わせ方
9	献立内容の検討3	献立検討
10	特定給食施設とは	特定給食施設とは 各特定給食施設の特徴
11	対象別献立作成1	福祉施設の給食
12	対象別献立作成2	学校給食 アレルギーに対する配慮について
13	対象別献立作成3	病院給食
14	対象別献立作成4	老人福祉施設の給食①
15	対象別献立作成5	老人福祉施設の給食②

《専門教育科目》

科目名	公衆栄養学概論				
担当者氏名	大橋 典子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎	1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-51 (態度と志向性) チームワークを大事にする態度を有している。		
		◎	4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。		

《授業の概要》

集団の健康問題が栄養上のどのような因子に基づくのか、問題解決のために栄養はどうあるべきかを明らかにし、疾病予防、健康増進を図るための方法を学ぶ。市町管理栄養士として、実際に公衆栄養活動に携わった経験を活かし、身近な事例を中心にグループディスカッションしながら理解を深める授業を行う。

《テキスト》

「ウェルネス公衆栄養学2022年版」 (医歯薬出版株式会社)
必要に応じてプリントを配布

《参考図書》

「管理栄養士 栄養士必携」 社団法人日本栄養士会編(第一出版)
「日本人の食事摂取基準2020年版」 (第一出版)

《授業の到達目標》

- ①公衆栄養学の意義と役割を理解する。
- ②日本人の健康状態や栄養状態の現状を知り、問題点を理解する。
- ②わが国や諸外国の健康・栄養政策を理解し、栄養士、管理栄養士の役割を理解する。

《授業時間外学修》

- ①事前学習(20分)
授業内容を確認し、教科書の該当ページを読んでおく。授業後は確認し、内容を理解する。
- ②事後学習(30分)
教科書と配布プリントを参考に復習し、理解を深める。

《成績評価の方法》

- ①平常点40%(小テスト30%、課題10%)
 - ②期末試験50%③授業への取り組み状況(10%)で総合評価
- 《フィードバック方法》
小テスト後に解説をする(試験20分、解説10分)
期末試験終了後に解説する。(試験60分、解説30分)

《備考》

小テストで授業内容の理解度を確認。定められた感染予防対策を講じた上で対面授業を実施。感染状況により変更する場合があります。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 公衆栄養の概念と活動	授業のスケジュールを示す。 「公衆栄養学」と「公衆栄養活動」について理解する。
2	わが国の健康・栄養問題の現状と課題	国民健康・栄養調査の結果から、栄養とかかわりの深い疾病を中心に、日本人の健康状態の変化と問題点を学ぶ。
3	公衆栄養活動と栄養関連法規	栄養行政と公衆栄養活動の歴史を知る。栄養行政の組織とその役割、関連法規について理解する。(グループディスカッション)
4	栄養士制度と国民健康・栄養調査	栄養士法、管理栄養士・栄養士制度と社会的役割。国民健康・栄養調査の目的・内容・方法について解説し、管理栄養士、栄養士の役割を考える。
5	実施に関する指針、ツール	公衆栄養活動に必要な栄養・運動・休養に関する指針について理解する。
6	わが国の健康増進基本方針と地方計画	国の基本方針策定の目的・内容、基本方針推進と地方健康増進計画や食育推進計画について身近な事例から学ぶ。
7	栄養疫学	栄養疫学の概要と食事摂取量の測定方法、評価方法について学ぶ。代表的な食事調査を体験し、特徴を考える。
8	公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントとは何かを解説し、計画を策定する際に重要なポイントを共に考える。
9	公衆栄養アセスメント	公衆栄養アセスメントの目的と方法、食事摂取基準の地域や集団への活用、質問調査の方法と活用について理解する。
10	食事摂取基準	食事摂取基準の基本的な考え方や活用方法について学ぶ。地域集団への活用についてグループディスカッションし、発表する。
11	公衆プログラムの計画、実施、評価	地域社会資源の把握と管理、評価の種類とデザインについて理解する。
12	公衆栄養プログラムの展開	健康づくり対策、食育、在宅医療、介護支援について事例から学ぶ。(グループディスカッション)
13	地域集団の特性別プログラムの展開(1)	ライフステージ別の現状とその背景から対策の実践について学ぶ。
14	地域集団の特性別プログラムの展開(2)	生活習慣病ハイリスク集団のプログラムについて身近な事例から学ぶ。(演習)
15	諸外国の現状と健康・栄養政策	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題を知る。総まとめで理解度を確認する。

《専門教育科目》

科目名	テーブルコーディネート・マナー				
担当者氏名	岡本 恵子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		☐ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ☐ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。			

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感にうったえる食空間の演出を学習します。
 行事食実習のテーマを知り、食文化、マナーについても学習し、パーティプランニングができる知識を深めます。
 季節をとりいれ、美味しいものをより美味しく演出する「おもてなし」の心をもったフードコーディネーターの能力育成を目的とします。

《授業の到達目標》

- ① テーブルセッティングの基礎を理解している。
- ② 行事やテーマを理解し、それに合わせた食空間演出の提案ができる。
- ③ 食事のマナーの知識を深め、実際の食空間で実践できる。
- ④ テーブルコーディネートの意味を理解し、パーティプランニングができる。

《成績評価の方法》

実習記録ノート・レポート（60％）
 実習の態度（40％）
 《フィードバックの方法》
 提出ファイルにメッセージを書いて返します。

《テキスト》

「フードコーディネーター教本」 柴田書店
 プリント配布

《参考図書》

「食空間コーディネーター テキスト3級」
 「食空間コーディネーター テキスト2級」
 「TEXTBOOK テーブルコーディネート」 共立速記印刷
 「女性の美しいマナー」 成美堂出版

《授業時間外学修》

事後学修・毎回配布するプリントの復習と整理をする。（10時間）
 ・実習時に撮った写真の整理をし、ノートを作成する。（10時間）
 ・日々の生活の中で、季節や行事を意識してコーディネートの提案を考える。（3時間）

《備考》

実務家教員による授業
 感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ハロウィンのティーパーティー	テーブルコーディネートの意味・ハロウィンの意味と演出 ビュッフェスタイルセッティング、パーティ形式とマナー
2	秋の和のテーブル	和食の基本セッティング 日本料理概論とマナー
3	アフタヌーンティー	ティータイムのテーブルセッティングとマナー 紅茶の歴史、種類、紅茶の入れ方・ナブキンのたたみ方
4	お正月（お節料理）	お正月の準備について お節料理の意味・和紙と水引を使った箸袋作成
5	クリスマスパーティー	ビュッフェスタイルのパーティの実践とマナー クリスマスの演出・クリスマスの意味について
6	バレンタインデー	ディナースタイルのテーブルセッティングとマナー バレンタインの演出とウェルカムカード作り
7	桃の節句	日本の歳時記・桃の節句について 和紙を使った箸袋作成・季節の花でテーブルコーディネート
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅱ				
担当者氏名	下川 健次				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ◎ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

日本料理は、造里、汁物、焼き物、煮物、蒸し物、酢物、鍋物、ご飯等に分類される。材料に合った調理法を選び、器に気を配り、素材を生かした調理を基本に進め、美味しい料理に必要なだしや野菜や魚の味を生かすための方法や下処理そして包丁の扱い方など、日本料理の基本を身につける。

《授業の到達目標》

- ①包丁の砥ぎ方と包丁の扱い方を身につける。
- ②食材の扱いと下処理ができる（桂むきができる、魚が卸せる）。

《成績評価の方法》

- 1. 実技試験（ルーブリック評価） 60％
 - 2. レポート提出 25％
 - 3. 平常点（受講態度、身だしなみ等）15％
- いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《フィードバックの方法》
実習後・試験後に講評を行う。

《テキスト》

その都度プリント配付する。

《参考図書》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会
その他、必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

- 事前学修1. 包丁を砥ぐ（10～20分）
2. 包丁に慣れる（60分）
事後学修
1. かつらむきの練習をする（20分）
2. 毎回実習レポートを作成する（30分）

《備考》

実務家教員による授業 受講条件:身だしなみを整えて実習に臨む。学修のアドバイス:実技における感覚を養うため家庭でも料理を行う。感染予防対策を講じた上で原則対面で実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理師としての心構え	清潔、調理の基本、料理人の服装、包丁研ぎの実習
2	鰹だしの取り方、御飯の炊き方	豆御飯、味噌汁
3	野菜の切り方	甘酢和え、味噌汁
4	魚の卸し方（1）	鰹鯨焼き
5	魚の卸し方（2）	鰹叩き、鰹銀皮造里
6	鯛づくし	鯛造里、鯛かぶと煮、鯛潮汁仕立、鯛飯
7	鱸の持ち味料理	鱸洗い、鱸の木の芽焼き、梅肉和え
8	新緑の恵	茄子揚げ煮、じゃがいも饅頭、炊き込み御飯
9	初夏の川魚	鮎塩焼き、蓼酢、酢取り生姜、だし巻玉子、五目御飯
10	茄子丸ごと	茄子田楽、焼き茄子、太巻き
11	模擬試験	野菜の切り方、桂剥き、鰻三枚卸
12	夏野菜料理	南瓜小倉煮、冬瓜翡翠煮、ずんだ和え
13	蛸料理	蛸酢、蛸煎餅、蛸飯
14	暑い時に	揚げ物、玉子料理、冷やし素麺
15	スタミナ料理	鶏ロール巻き、南瓜すり流し、烏賊飯

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅵ				
担当者氏名	下川 健次				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力	◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。				
	◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。				
	◎ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。				
	◎ 3-54（態度と志向性）提供された食材を見て、自由な発想で発展的な調理法ができるように考えている。				
	◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

調理の仕事は、下処理、調理、盛り付けの順に流れ、また包丁で食材を加工する手先の器用さや、盛り付けなどの美的感覚が求められる。段取りや自発的な行動、臨機応変な対応を身につける。また、日本料理は、季節の到来の喜びを食材で感じてもらいたいと思って作る。食材の旬を大事にして地域の美味しい海の幸、山の幸を生かした料理を実習を通じて学び、料理の創造に結びつけ幅を広げる力を身につける。

《授業の到達目標》

- ①次を考える習慣が身についている。（段取、手順）
- ②自由な発想で発展的な調理法と献立を考えられる。

《成績評価の方法》

- 1. 実技試験（ルーブリック評価） 60% 2. レポート提出 25%
 - 3. 平常点（受講態度、身だしなみ等）15% いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
- 《フィードバック方法》
実習後・試験後に講評を行う。

《テキスト》

その都度プリント配付する。

《参考図書》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会
その他、必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

- 事前学修
1. かつらむきを練習する（20分）
事後学修
1. 一汁三菜の料理を作る（60分）
2. 毎回実習レポートを作成する（30分）

《備考》

実務家教員による授業 受講条件：身だしなみを整えて実習に臨む。定められた新型コロナウイルスの感染予防対策を講じた上で、原則対面で実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	旬を丸ごと	太刀魚八幡巻、蓮根饅頭、占地御飯
2	確認試験	桂剥き、三枚卸、包丁砥ぎ
3	秋の恵	秋刀魚蒲焼き、柿の胡麻白和え、栗御飯
4	紅葉鯛を使って	鯛の信州蒸し、鯛の包み煮、銀杏御飯
5	松花堂弁当	口取り、造里、八寸、焚き合わせ、御飯、吸い物
6	錦秋色々	宝楽焼き盛り
7	秋の会席料理	造里（旬の魚）、椀物（海老真薯）、煮物（里芋餅粉揚げ）、焼き物（かますの幽庵焼き）、食事（廿日市産コシヒカリ）
8	冬の味覚	鰯の鉄焼き、鰯大根、はりはり漬けのサーモン和え、萩糰薯
9	牡蠣づくし	牡蠣治部煮、焼き牡蠣、牡蠣御飯
10	冬を味わう	鯖の味噌煮、かぶら蒸し、深川飯
11	祝い肴（1）	祝い肴（柚子膾、牡丹百合根、鯛求肥昆布締め、栗きんとん羹、松葉串）、雑煮
12	祝い肴（2）	焚き合わせ（牛蒡射込み、龍眼穴子、菜の花）、赤飯、雑煮
13	祝い肴（3）	小鯛姿焼、金柑甘露煮、天ぷら蕎麦
14	ふぐをまるごと	ふぐ刺し、ちり鍋
15	模擬試験	自由課題試作

《専門教育科目》

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	谷口 誠				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

公衆衛生学とは一言でいうと、人々の健康を維持増進するための実践科学である。健康管理業務の担い手の一人として、栄養だけでなく、幅広い視野で健康を捉えることができるようになるため、健康に係る目標、実情、課題等について学ぶ。

《テキスト》

・柳川洋・尾島俊之編著「社会・環境と健康 公衆衛生学2022年版」医歯薬出版
・適宜プリント配布：参考資料、確認問題

《参考図書》

厚生労働統計協会「国民衛生の動向 2022/2023」厚生労働統計協会

《授業の到達目標》

- ①健康及び公衆衛生の概念と意義を理解している。
- ②社会や環境と健康との関係を理解している。
- ③保健統計の仕組みと概要を理解している。
- ④疫学指標の意味、疫学の方法を理解している。
- ⑤生活習慣病の概念、種類及び予防を理解している。
- ⑥社会保障・保健・医療の仕組みと制度を理解している。
- ⑦人間生活における保健の目的と制度を理解している。

《成績評価の方法》

- ①期末試験70%
 - ②平常点（学習態度、提出物など）30%
- 《試験のフィードバック方法》
期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、専門用語等の意味を理解しておくこと。（60分程度）
事後学修：授業内容を復習し、確認問題を解いておくこと。（60分程度）
情報収集：公衆衛生の現状と動向等を把握すること。（毎日15分程度）

《備考》

新聞・TV・ネット等の日常の情報に関心を持ち、公衆衛生の重要性を理解すること。実務家教員による授業 感染症対策をとり対面授業 感染状況により変更することがある

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	健康と公衆衛生	健康の概念、公衆衛生の概念、疾病予防と健康管理、健康格差の是正
2	健康と環境① 環境保全	生態系と環境の保全、地球規模の環境破壊、環境汚染と健康影響
3	健康と環境② 環境衛生	気候、季節、空気、温熱、上下水道、住居環境、電磁波と電磁界、衣服衛生、廃棄物処理、動物と感染症
4	健康、疾病、行動に関わる統計①人口、出生等	保健統計とは、人口動態統計、人口の動向、人口構造と人口指標、人口の高齢化と公衆衛生、人口動態統計（出生等）
5	健康、疾病、行動に関わる統計②死亡、疾病等	人口動態統計（死亡、死因、生命表等）、疾病統計（患者調査等）、その他の保健統計、国際疾病分類、政府統計の総合窓口
6	疫学の概念、方法等	疫学の概念、疫学指標、バイアスと交絡の制御、疫学の方法
7	スクリーニング等、情報とコミュニケーション	スクリーニング、因果関係の判定、疫学研究と倫理、エビデンスに基づいた医療及び保健対策、情報収集、情報マネジメント、情報の守秘義務
8	生活習慣の現状と対策 悪性新生物	食事、運動、休養、喫煙、飲酒の生活習慣と健康、健康日本21、悪性新生物の疫学と対策
9	循環器疾患、骨粗鬆症等	循環器疾患・骨粗鬆症・歯及び口腔保健の疫学と対策
10	感染症対策	感染症と疫学、主要感染症の疫学、感染症法の概要、予防接種法の概要、検疫法の概要、世界の感染症
11	保健・医療のしくみ 地域保健 医療制度	行政のしくみ、衛生法規概論、地域保健活動の概論、健康危機管理、医療保険制度、国民医療費、医療施設と医療従事者、医療計画など
12	精神保健対策 母子保健	精神疾患の現状、精神保健対策、自殺対策、虐待等の対策、職場のメンタルヘルス、母子保健事業、母子健康手帳、乳幼児健診、健やか親子21、少子化対策など
13	成人保健 高齢者保健・介護	生活習慣病の発症予防と重症化予防、健康日本21、特定健康診査・特定保健指導、高齢者保健・介護の概要、介護予防など
14	産業保健 学校保健	労働と健康、労働安全対策、産業保健従事者、労働衛生行政、職業と健康障害、労働災害、学校保健の概要、学校保健統計、学校保健安全対策、学校感染症など
15	国際保健 まとめ	地球規模の健康問題、国際協力、世界保健機関(WHO)、その他の保健関連の主要国際機関、授業のまとめ

《専門教育科目》

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	谷口 誠				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

公衆衛生学とは一言でいうと、人々の健康を維持増進させるための実践科学である。食生活だけでなく幅広い視野で健康を捉えることができるようになるため、健康に係る目標、実情、課題等について学ぶ。

《テキスト》

- ・新 調理師養成教育全書 必修編 1「食生活と健康」
- 3「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会
- ・適宜プリント配布：参考資料、確認問題

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①公衆衛生学の内容を把握することができる。
- ②健康の概念、疾病予防について理解することができる。
- ③公衆衛生の主な指標の定義を理解することができる。
- ④主要疾患の疫学と予防対策について理解することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、理解できないところをチェックして臨むこと。（20分程度）
 事後学修：授業内容を復習し、確認問題を解いておくこと。（30分程度）

《成績評価の方法》

- ①期末試験 70%
 - ②平常点(授業態度, 提出物など) 30%
- 《試験へのフィードバックの方法》
 期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。新聞・TV・ネット等の情報に毎日接すること。実務家教員による授業 感染対策をとり対面授業 感染状況により変更することがある

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理師と健康① 健康とは	健康とは何かと考える
2	調理師と健康② わが国の健康水準	保健統計を理解する、人口統計、出生率、死亡率、平均寿命、健康寿命など
3	調理師と健康③ 健康を増進する環境づくり	生活習慣の現状、ヘルスプロモーション
4	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割、健康的な食生活づくり、食生活指針
5	疾病の動向とその予防 生活習慣病①	疾病の動向、疾病の予防、がんとその予防
6	疾病の動向とその予防 生活習慣病②	高血圧、心疾患、脳血管疾患、糖尿病とその予防
7	健康づくり対策	対策の概要、健康日本21（第2次）、健康教育、健康に関する食品情報
8	心の健康づくり	心身相関とストレス、ストレスへの対処法、
9	調理師と食育	食育とは、食育における調理師の役割
10	労働と健康	環境と健康、作業条件と健康、職業病、労働災害、調理師の職場環境
11	環境と健康① 生活環境、環境条件	生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子、大気、水、住居、廃棄物、放射線
12	環境と健康② 環境汚染とその対策	公害、空気汚染、水質汚染、騒音、振動、悪臭
13	環境と健康③ 環境問題とその取り組み	環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成
14	感染症とその対策	経口感染症、その他の感染症、予防対策、予防接種、検疫など
15	公衆衛生行政のしくみ まとめ	地域保健、医療保険制度、医療制度など、まとめ

《専門教育科目》

科目名	衛生関連法				
担当者氏名	谷口 誠				
授業方法	講義	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。		
		◎	3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		

《授業の概要》

衛生法規は、憲法に規定された「公衆衛生の向上、増進」を目的に策定されたものである。調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぐとともにトラブル等にも的確に対応できるようになるには、最低限の法的考え方や基礎知識が必要である。調理師にとって必要な衛生法規が理解できるようになるために、法律の目的、内容等について学ぶ。

《テキスト》

- ・新調理師養成教育全書 必修編 1「食生活と健康」
- 3「食品の安全と衛生」 全国調理師養成施設協会
- ・適宜プリント配布：参考資料、確認問題

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①調理師としての義務と責任を修得することができる。
- ②法を守り、人々から信頼される調理師となることができる。
- ③安全な安全な食品を見極め、衛生的に調理することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、理解できないところをチェックして望むこと。（20分程度）
事後学修：授業内容を復習し、確認問題を解いておくこと。（30分程度）

《成績評価の方法》

- ①期末試験70%
 - ②平常点（学習態度、提出物など）30%
- 《試験のフィードバック方法》
期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。新聞・TV・ネット等の情報に毎日接すること。実務家教員による授業 感染症対策をとり対面授業 感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	衛生法規の概要	法規を学ぶ意義、法の役割と実際、衛生法規の概要
2	調理師法①	目的、調理師の定義、調理師の免許、名称の独占
3	調理師法②	免許の手続き、就業調理師の届出、調理師の設置努力義務、調理技術審査など
4	食品衛生法①	法の目的及び対象、用語の定義、関係者の責務、清潔衛生の原則、不衛生な食品及び添加物の製造、販売等の禁止
5	食品衛生法②	新開発食品・病肉等の販売禁止など
6	食品衛生法③	食品、添加物、器具及び容器包装の規格、基準など
7	食品衛生法④	営業に関する規制、食中毒患者の届け出、自主管理など
8	食品安全基本法 食育基本法	食品安全基本法の概要、食品安全行政 食育基本法の概要
9	食品表示法①	法の概要、加工食品の表示、生鮮食品の表示
10	食品表示法②	栄養成分表示、強調表示、栄養機能食品、機能性表示食品、特別用途食品、特定保健用食品、その他の表示
11	調理師に関係する法律① 健康増進法	法の目的、関係者の責務、基本方針、国民健康・栄養調査、保健指導・栄養指導の実施、特定給食施設での栄養管理、受動喫煙の防止など
12	調理師に関係する法律② 労働関係法規	労働基準法、労働安全衛生法など
13	調理師に関係する法律③ 感染症関係法規	感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、予防接種法、検疫法
14	調理師に関係する法律④ 衛生行政、学校保健関係	地域保健法、学校保健安全法、学校給食法、
15	調理師に関係する法律⑤ まとめ	水道法、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、食品リサイクル法など、まとめ

《専門教育科目》

科目名	食品学Ⅰ				
担当者氏名	多山 賢二				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

食べ物は我々の生命活動を維持している源であり、多様な食材がわれわれの食を楽しくさせてくれる。食に係わる専門職に就く場合は、食材の成分についてより深く理解し、これらの知識を有する必要がある。本講義では、食品を構成している各種成分の性質や機能及び成分間反応等を理解することを目的とする。食品学Ⅱを学ぶ際に深く理解する手助けともなる。この授業は栄養学や生化学とつながっている。

《授業の到達目標》

- ①食物を構成している主要成分である水分、炭水化物、タンパク質、脂質について概要を説明できる。
- ②嗜好性に係る化学成分について説明できる。
- ③食品の酸化反応や褐変反応について概要を説明できる。

《成績評価の方法》

- ①小テストもしくは課題20%、②期末試験40%、③平常点（授業態度、授業振り返り用紙の提出状況など）40%。詳細は授業初回時に説明する。
- 《フィードバックの方法》 期末試験60分終了後、解説30分、小テストや課題：終了後や提出後に解説。

《テキスト》

喜多野宣子ら著「食べ物と健康Ⅰ・食品成分を理解するための基礎」（化学同人）を使い、かつ適宜プリントを使用する。

《参考図書》

久保田紀久枝ら編「食品加工貯蔵学」（東京化学同人）、本間清一ら編「食品学」（東京化学同人）、図書館にある類似の書籍、高校の時の教科書（化学基礎など）。

《授業時間外学修》

事前学修（45分）：教科書の該当箇所を事前に読むこと。不確実な部分は自分で調べておく。
事後学修（45分）：授業で説明を受けた部分を振り返る。不明な部分は自分で調べて理解を確かなものにしておく。

《備考》

加工食品を購入し、表示内容を見て、自分で勉強する。授業は対面が基本だが、新型コロナウイルスの感染状況によってはオンライン学修もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品成分を理解するための基礎化学	食品は多くの有機化合物で構成されている。主として教科書に頻繁に出てきている有機化合物の基礎を学ぶ。
2	食品成分：水	食品の保存や調理加工を理解するために、水の役割を理解することは重要である。水素結合、自由水、結合水及び水分活性について、食品との係わりで理解する。
3	食品成分：炭水化物Ⅰ	主な糖の種類（単糖、二糖、オリゴ糖）とこれらの化学構造および性質について理解する。褐変反応との関係で還元糖と非還元糖について理解する。
4	食品成分：炭水化物Ⅱ	主要な多糖類の種類と性質および食品への利用について理解する。また、多くの穀物成分の大半を占める澱粉の構造と糊化・老化について理解する。
5	食品成分：脂質Ⅰ	脂質の種類と主要な脂肪酸及び油脂・レシチン・コレステロールなどの構造的な違いや特徴を理解する。親水性や疎水性の意味について理解する。
6	食品成分：脂質Ⅱ	植物性、動物性油脂の特徴（二重結合と融点との関係）、酸価やPOV等品質の指標、油脂の酸化及び脂肪酸の生理機能について理解する。
7	小テスト、解説、質疑応答、まとめ	小テストを行い、その解説をし、これまでの講義の総括も行い、必要なら質疑応答も行う。
8	食品成分：たんぱく質Ⅰ	たんぱく質を構成しているアミノ酸の種類や性質（酸性・塩基性・疎水性・親水性・等電点など）について理解する。
9	食品成分：たんぱく質Ⅱ	たんぱく質の構造（一次構造から高次構造）について学び、たんぱく質の変性・凝固について、また変性・凝固を利用した食品について理解する。
10	食品成分：ビタミンと無機質	ビタミン及び無機質（ミネラル）の種類と性質について理解する。合わせて栄養機能食品についても学ぶ。
11	食品の嗜好成分（色、味、臭い）	食品の機能の一つである嗜好性について、味・色・臭い（香り）の成分を化学的側面から理解する。
12	食品の成分間反応	食品成分は調理・加工過程でお互いに反応する。食品として好ましい場合もあれば、好ましくない場合もある。酵素的及び非酵素的褐変反応について学ぶ。
13	食品の物性	食品の物性と美味しさについて学ぶ。特に液体では大きな性質の異なる多糖類溶液が存在している。また、同じ固形物でも味の感じ方が違うことを理解する。
14	小テスト、解説、質疑応答、まとめ	小テストを行い、その解説をし、これまでの講義の総括も行い、必要なら質疑応答も行う。
15	全体のまとめ	これまでの講義内容を総括する。また、たんぱく質や褐変反応などの重要な内容や理解が難しいと思われた箇所を再度説明し、期末試験に備えてもらう。

《専門教育科目》

科目名	食品学Ⅱ				
担当者氏名	多山 賢二				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

我々の食生活は多様な食品素材の利用によって豊になっている。本講義は多様な食品素材の性状や成分について知識を持ち、理解することを目的とする。具体的には、身近な加工食品の表示から原材料を知り、その成分と食品との関わりを調べるにより、理解を確かなものとする。また、この授業の学びを通して、多種多様な食品に興味を持ち、食に係わる仕事に就くときに活かしてもらいたい。

《授業の到達目標》

- ①各食品群の主要な食品素材について、成分とその特徴について、おおよそ説明できる。
- ②食品に表示されている原材料についてどの食品群に属するか説明できる。

《成績評価の方法》

(1)小テストもしくは課題20%，(2)期末試験40%，(3)平常点(授業態度、授業振返り用紙の提出状況など)40%。詳細は初回の授業で説明する。
 《フィードバックの方法》期末試験60分、解説30分、小テストや課題については、後に必ず解説を行う。

《テキスト》

喜多野宣子ら著「食べ物と健康Ⅱ・知っておきたい食品素材と加工の基礎」(化学同人)を使い、適宜プリントを使用する。

《参考図書》

久保田紀久枝ら編「食品加工貯蔵学」(東京化学同人)、本間清一ら編「食品学」(東京化学同人)。その他、図書館にある類似の書籍。

《授業時間外学修》

事前学修(45分):教科書の該当部分を事前に読むこと。不明な部分は自分で調べる習慣をつける。
 事後学修(45分):授業で説明を受けた部分を振り返る。不明な部分は調べて、確かな知識としておく。

《備考》

機能性が表示された食品を購入し有効成分を調べてみる。アクティブラーニングを行う事を計画している。授業は対面が基本だがコロナの状況次第ではオンラインもある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション、食品の表示	本授業を行いながら、食品学Ⅰも同時並行で行う変則授業形態であることの解説と授業の進め方を説明する。食品表示についても説明する。
2	食品成分表と食品成分の分類①	食品成分表と食品成分の分類について説明する。また、加工食品の実際の商品を基に、書かれている内容を理解する。
3	食品成分表と食品成分の分類②	各食品の主要な成分が炭水化物かタンパク質か脂質かを知る。特に原材料の表示内容に注目し、多くのことがわかる事を理解する。
4	穀類 イモ類	穀類、特に米と小麦の特性とその加工品について理解し、各々の主要なタンパク質を知る。またイモ類については、主成分の澱粉について解説する。
5	種実類	種実類の特性とその加工品について理解する。近年人気が出て来たカカオについても学ぶ。
6	豆類	豆類の特性とその加工品について理解する。特に大豆は日本人にとっては非常に重要な加工原料であり、重点的に学ぶ。
7	野菜類、課題もしくは小テスト	野菜類の特性とその加工品について理解する。野菜は健康機能の面で非常に重要な役割を果たすだけに、ぜひしっかり理解する。
8	果実類、キノコ類、藻類	果実類、キノコ類、藻類の特性とその加工品について理解する。昔はキノコ類は健康効果は皆無と思われていたが、現在では大事な食材と見なされている。
9	魚介類①	魚介類の特性とその加工品について学ぶ。魚の筋肉タンパク質の種類、死後硬直やそれぞれの魚の特徴について理解する。
10	魚介類②と食肉類①	魚介類は前回の続き。食肉類の特性とその加工品について理解する。筋肉タンパク質の種類、死後硬直について理解する。
11	食肉類②と卵類・乳類①	食肉類は続き。卵類・乳類の特性とその加工品について理解する。食品の表示等から利用方法を知る。
12	卵類・乳類②と食用油脂・調味料	卵類・乳類は続き。食用油脂、調味料について理解する。食品の表示等から利用方法を知る。
13	香辛料・嗜好品と食品の保存と規格	香辛料、嗜好品について理解する。食品の保存方法の原理あるいは食品の表示規格について理解する。
14	保健機能食品①、課題もしくは小テスト	保健機能食品については詳しく知る事が重要な時代に入った。特に機能性表示食品が毎年売り上げを伸ばしている事の意味を含めて学ぶ。
15	保健機能食品②、まとめ	いわゆる健康食品についても、その内容を理解する。これまでの総括も行い、必要なら質疑応答を行い、期末試験に備える。

《専門教育科目》

科目名	臨床医学概論				
担当者氏名	橋本 成史				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。			

《授業の概要》

病気の原因や症状の起こるメカニズムの基礎を学び、臨床栄養学を学ぶために必要な医学の基礎知識を習得する。特に人体の構造と機能、症候学、主要疾患とその概念を理解するよう講義を進める。

《テキスト》

「臨床医学概論・臨床栄養学テキスト」

《参考図書》

北村論著「コメディカルの医学概論」中外医学社

《授業の到達目標》

ヒトの身体のしくみと働きを理解している。

《授業時間外学修》

最低限の医学の基礎知識を身につけておく。（30分）
事前学習（15分）授業の各テーマに出てくる医学用語についてしらべておくこと。
事後学習（15分）小テストに出た問題を復習、理解しておく。

《成績評価の方法》

定期試験 60％、平常点（受講態度） 20％、小テスト20％

《小テストのフィードバックの方法》

小テスト後、解説を掲示する。

《定期試験のフィードバックの方法》

定期試験後、解説を掲示する。

《備考》

毎回小テストを行う
実務家教員による授業
対面授業の予定だが、感染状況により、変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	臨床医学概論 人体の構造と機能	総論 骨
2	人体の構造と機能	筋肉、血液
3	人体の構造と機能	循環系、呼吸器系、消化器①
4	人体の構造と機能	消化器②
5	人体の構造と機能	泌尿器系
6	人体の構造と機能	内分泌系
7	人体の構造と機能	神経
8	臨床医学総論 症状と徴候	皮膚、眼、耳、生殖器
9	症状と徴候	発熱、ショック、浮腫
10	症状と徴候	悪心・嘔吐、下痢、便秘症
11	症状と徴候	腹痛、食欲不振、神経性食欲不振症、呼吸困難
12	症状と徴候	胸痛、頭痛、めまい
13	症状と徴候	運動麻痺、痙攣
14	症状と徴候	咳・痰、吐血・下血、動悸
15	生活習慣病	血管の中からみた生活習慣病

《専門教育科目》

科目名	製菓実習				
担当者氏名	橋本 昌和				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 2-46 (技能) 基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

毎回使用した食材及び道具・器具の名称を把握し、菓子の作成過程・仕上がりなどを学ぶ。実習を経てなぜ成功又は失敗したかを理解し、次回の実習に活かせるよう復習。これらを反復する事により、日々の生活の中で接する菓子に関心を抱く事を目的とする。

《テキスト》

適宜紹介します。

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①菓子の由来や歴史を理解している。
- ②材料の役割を理解している。
- ③作業工程を理解し、行動することができる。
- ④レシピを作成し、材料の購入など細かな作業ができる。

《授業時間外学修》

- ・事前学修（20分）：次回の実習の内容を授業計画にて把握し、授業内容についての意味をノートに書く。
- ・事後学修（60分）：授業で行ったポイントを抑え、ノートに書くと共に授業内容を理解する。

《成績評価の方法》

レポート40%、期末試験40%、平常点（実習態度、毎回の作品提出状況など）20%

《備考》

実務家教員による授業
感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	和菓子実習1	バターカステラ
2	和菓子実習2	スイートポテト
3	製菓実習1	チョコレートケーキ
4	製菓実習2	フィナンシェ
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	製菓実習				
担当者氏名	橋本 昌和				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 2-46 (技能) 基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

毎回使用した食材及び道具・器具の名称を把握し、菓子の作成過程・仕上がりなどを学ぶ。実習を経てなぜ成功又は失敗したかを理解し、次回の実習に活かせるよう復習。これらを反復する事により、日々の生活の中で接する菓子に関心を抱く事を目的とする。

《テキスト》

適宜紹介します。

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①菓子の由来や歴史を理解している。
- ②材料の役割を理解している。
- ③作業工程を理解し、行動することができる。
- ④レシピを作成し、材料の購入など細かな作業ができる。

《授業時間外学修》

- ・事前学修（20分）：次回の実習の内容を授業計画にて把握し、授業内容についての意味をノートに書く。
- ・事後学修（60分）：授業で行ったポイントを抑え、ノートに書くと共に授業内容を理解する。

《成績評価の方法》

レポート40%、期末試験40%、平常点（実習態度、毎回の作品提出状況など）20%

《備考》

実務家教員による授業
感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	製菓実習3	モンブラン
2	製菓実習4	プリン
3	製菓実習5	レアチーズケーキ
4	製菓実習6	スコーン
5	製菓実習7	シュークリーム
6	製菓実習8	ミルフィーユ
7	製菓実習9	クリスマスケーキ
8	製菓実習10	生チョコ・トリュフ
9	製菓実習11	ガトーショコラ
10	実技	卒業制作
11	実技	卒業制作
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	生化学 I				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

栄養士になるには多くの専門的な科目を学ばなければなりません。なかでも、生化学の知識を身につけることは必要不可欠です。生化学では、食と健康に関する様々な反応や現象の基礎を学びます。生化学では、食品中の成分変化や生体内での物質変化などを理解するための力を養うことを目標とします。
生化学の内容は広範囲であります。
したがって、ⅠとⅡ（2年前期）に分割し、理解を深めます。

《授業の到達目標》

- ①細胞内諸器官のはたらきを説明できる。
- ②たんぱく質の化学について説明できる。
- ③糖質の化学について説明できる。
- ④脂質の化学について説明できる。
- ⑤核酸の構造とはたらきを説明できる。
- ⑥酵素のはたらきを説明できる。
- ⑦ビタミンおよび無機質のはたらきを説明できる。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 90%
- ②平常点（受講態度、小テスト） 10%

《試験のフィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分間、解説30分間）

《テキスト》

田村 明 他著「イラスト生化学入門（栄養素の旅）」、第3版、東京教学社
資料として、授業でプリントを配布する。

《参考図書》

高等学校時代の「生物」や「化学」の教科書および参考書
なお、本学図書館には参考図書が用意されています。

《授業時間外学修》

事前学習：小テストを行うので、復習を大切にしてください。（20分間）
事後学習：栄養士実力認定試験の過去問を單元ごとに配布します。その都度自主学習してください。（30分間）

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。
遠隔授業の場合には、成績は期末試験を100%として評価します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	シラバスと生体成分	シラバス、生体を構成する元素の種類、化学結合、有機化学の基礎について。
2	人体の仕組み	細胞内小器官の構造とはたらきおよび細胞膜の構造とはたらきについて。
3	アミノ酸の化学	アミノ酸の化学的性質と特徴について。 必須アミノ酸とその他のアミノ酸の種類および化学的性質と特徴について。
4	たんぱく質の化学	たんぱく質の一次構造、二次構造、三次構造および四次構造について。 たんぱく質の変性および等電点について。
5	単糖類の化学	糖質の定義について。 単糖類の種類と化学的性質について。
6	オリゴ糖および多糖類の化学	二糖類、オリゴ糖、多糖類の種類と化学的性質について。
7	脂質の化学	脂質の定義と化学的性質について。
8	核酸	塩基の構造と塩基対、2種類の核酸の構造。
9	核酸の複製	DNAの二重らせん構造と複製。
10	たんぱく質の生合成	遺伝情報の転写および翻訳の仕組み。
11	酵素の性質	酵素とは何か、基質特異性、pH依存性および温度依存性。
12	酵素の反応速度論	酵素の反応速度論。
13	補酵素など	酵素反応の阻害および活性化、補酵素およびアロステリック酵素のはたらき。
14	ビタミンのはたらき	ビタミンの化学、エネルギー代謝に関与するビタミンのはたらき。
15	無機質のはたらき	無機質の化学、細胞内外の無機質のはたらき。

《専門教育科目》

科目名	生化学Ⅱ				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

一年生後期の生化学で使ったテキストを使用します。この科目を受講することにより生化学全体を習得できます。ここでは、体の営みと物質の流れを知ることにより、健康的な食生活および栄養問題を理解するための基本的な代謝調節などに関する知識を学習します。

さらに、健康志向の風潮の中で、マスコミなどの情報を正しく理解することができる知識および知恵も養います。

《授業の到達目標》

- ①遺伝子の発現と遺伝子操作について説明できる。
- ②酵素のはたらきについて説明できる。
- ③ビタミンや無機質のはたらきについて説明できる。
- ④ホルモンのはたらきについて説明できる。
- ⑤免疫のはたらきについて説明できる。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 90%
- ②平常点（受講態度、小テスト） 10%

《試験のフィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分間、解説30分間）

《テキスト》

田村 明 他著「イラスト生化学入門（栄養素の旅）」、第3版、東京教学社
資料として、授業でプリントを配布する。

《参考図書》

高等学校時代の「生物」や「化学」の教科書および参考書
なお、本学図書館には参考図書が用意されています。

《授業時間外学修》

事前学習：小テストを行うので、復習を大切にしてください。（20分間）

事後学習：栄養士実力認定試験の過去問を单元ごとに配布します。その都度自主学習してください。（30分間）

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。
遠隔授業の場合には、成績は期末試験を100%として評価します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	シラバス、核酸	塩基の構造と塩基対について、 2種類の核酸の構造について、
2	核酸の複製	DNAの二重らせん構造と複製について、
3	タンパク質の生合成	遺伝情報の転写および翻訳の仕組みについて、
4	遺伝子操作など	制限酵素、ベクターのはたらきについて、 DNAリガーゼを利用した生物間の遺伝子交換技術について、
5	酵素の性質	酵素とは何かについて、 基質特異性、pH依存性および温度依存性について、
6	酵素の反応速度論	酵素の反応速度論について、
7	補酵素など	酵素反応の阻害および活性化について、 補酵素およびアロステリック酵素のはたらきについて、
8	ビタミンのはたらき	脂溶性ビタミンおよび水溶性ビタミンのはたらきについて、 エネルギー代謝に関与するビタミンのはたらきについて、
9	水分代謝	体の中での水分のはたらきについて、 水分代謝の調節について、
10	無機質のはたらき	細胞内外の無機質の組成と浸透圧について、 Na, K, Fe, Caのはたらきや調節作用について、
11	栄養素の消化と吸収	恒常性維持のしくみについて、 内分泌腺と分泌されるホルモンのはたらきについて、
12	生体の恒常性	ホルモンの分泌異常と病気について、 ホルモンによる代謝調節について、
13	エネルギー	生体エネルギーおよび食品のエネルギーについて、 体の中でのエネルギーの使われ方について、
14	免疫	顆粒球、リンパ球などの細胞性免疫のしくみについて、 アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全について、
15	製めんの技術と美味しいめん	製めん技術について、 美味しいめんについて、

《専門教育科目》

科目名	食品衛生学実験				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ◎ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

食品衛生学の講義によって得られた知識を実際の実験を通して確認し、調理や加工に場での実務に反映させる。前半は、食品衛生に関する器具、微生物の扱い、無菌的操作、微生物の測定など実験を通して学ぶ。また、食品中の微生物を増やさない方法として、薬剤殺菌や加熱殺菌の効果を確かめ、実務の中で使える方法を修得する。後半は、食品添加物の測定方法について学び、実際の食品で役立っていることを学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①食品衛生検査に関する分析法を理解し、説明できる。
- ②微生物の基本的な扱いができるようになっている。
- ③食品の腐敗菌の特性やその殺菌方法が説明できる。
- ④添加物の分析を通して添加目的やその特性を説明できる。

《成績評価の方法》

実験レポート 90%.
授業態度（発言・質問など）10%.
《フィードバックの方法》予習・宿題、実験レポートの講評

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

一戸正勝他 編「図解 食品衛生学実験」第3版 講談社サイエンティフィク。

《授業時間外学修》

事前学修：前の週に配布したプリントを参考にし、重要なところを調べておく。（30分間程度）
事後学修：配布プリントを参考にしながら実験結果および自分で調べたことを引用しながら、充実したレポートに仕上げる。（40分間程度）

《備考》

内容は多岐にわたります。実験方法、実験結果などの整理が重要です。感染症対策をとり、対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	シラバス、実験での注意事項、器具、機器の説明。実験レポートの書き方について。
2	空中落下菌の検査	培地の作成、実験室等の汚染状況、培養方法について。
3	手指の衛生検査	検査培地の説明、培地作成、手指などの検査の実施、培養方法について。
4	食品の微生物観察	顕微鏡観察、グラム染色について。
5	大腸菌群の検査	デソキシコレート寒天培地の説明と培地作成、赤色集落のEMB培地への釣菌について。
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
7	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
8	食品の殺菌試験	煮沸による食品の殺菌試験について。
9	まな板などの汚れ試験	ATPなどによる汚染試験について。
10	水分活性の測定	平衡水分湿度測定法による試験について。
11	鶏卵の鮮度試験	種々の貯蔵条件による鶏卵の鮮度試験について。
12	発色剤の定量試験	食品の発色に使われる亜硝酸塩の定量試験について。
13	保存料の定量試験	食品の保存に使われるソルビン酸の定量試験について。
14	合成着色料の定性試験	ペーパークロマトグラフィーによる食品中の合成色素の定性試験について。
15	油脂の酸敗試験	油脂のAV値、POV値の定量試験について。

《専門教育科目》

科目名	調理学実習 I				
担当者氏名	中村 春男、松木 稔				
授業方法	実習	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-46 (技能) 基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 3-53 (態度と志向性) おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ○ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

西洋料理の基本的な心構えと技術を習得し、自然の食材を大切に扱い作る楽しさを学ぶ。

《テキスト》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

1. 野菜のカットを名称で言って正確に切ることができる。
2. 料理作業終了後の後片付けが、的確にできる。
3. 調理ユニフォームが正確に着ることができ、爪、髪の手入れができる。

《授業時間外学修》

事前学修 (10分) : シラバスで実習内容を確認しておく。
 事後学修 (30分～1時間) : 実習レポートを作成する。材料、作り方、調べたこと、感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。

《成績評価の方法》

平常点(実習態度、身だしなみ) : 20%、レポート提出 : 30%、実技試験 : 50%の割合で総合評価する。
 上記3項目のうちいずれかが満たさない場合は、単位は認定されない。《課題へのフィードバック》実技試験後に講評を行う。

《備考》

実務家教員による授業。新型コロナウイルスの感染対策を講じた上で対面授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理師としての心構え	態度、服装、衛生、礼儀 包丁の種類と使い方、研ぎ方
2	調理の基本	調理器具の名称と扱い方、鍋類、フライパン類の扱い方、まな板の使い方、野菜の基本的な切り方
3	調理技術の習得	フォンの基本なとり方と使い方 (ブイヨン、フォンドヴォー、ホワイトルーについて) 野菜料理 (春野菜のポトフ)
4	調理技術の習得	デミグラスソース、トマトソース、ベシャメルソースについて パスタの茹で方 (ミートポロネーゼ)
5	調理技術の習得	朝食メニュー、野菜サラダとドレッシング 卵料理 (オムレツの練習)
6	調理技術の習得	マヨネーズソース、タルタルソース 鮭のピカタ、マセドアンサラダ
7	調理技術の習得	デンマーク風オープンサンドのオードブル、コーンスープ フレッシュチーズの美味しい食べ方
8	調理技術の習得	チキンのさばき方 (腿肉)、クリームチキン、キャロットグラッセ
9	調理技術の習得	ハンバーグステーキ、オニオンソース、リヨネーズポテト、クレープシュゼット
10	模擬テスト	オムレツ、野菜の切り方 ハヤシライス
11	調理技術の習得	グリルチキン、3種のガロニエ、パパロア
12	調理技術の習得	カニクリームコロッケ、ミネストローネ、アングレーズポテト
13	調理技術の習得	平目のボンファン、オランダーズソース、いちじくのムース
14	調理技術の習得	若鶏のパプリカ風、人参スープ、パンプディング
15	調理技術の習得	ブロッコリーのスパゲティ、旬野菜のサラダ、フォンダンショコラ

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅳ				
担当者氏名	中村 春男、松木 稔				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。 ☐ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

西洋料理の専門的な技術の習得を重ねる。
料理作りの楽しさを知る。

《テキスト》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」
「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会 実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

1. フライパンが使えるようになる。野菜、パスタなどが返せる。
2. ナイフを使ってじゃが芋、玉葱、人参などの皮が正確に剥ける。

《授業時間外学修》

事前学修(10分)：シラバスで実習内容を確認しておく
事後学修（30分～1時間）：実習レポートを作成する。材料、作り方、調べたこと、感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。

《成績評価の方法》

平常点(実習態度、身だしなみ)：20%、レポート提出：30%、実技試験：50%の割合で総合評価する。
上記3項目のうちいずれかが満たさない場合は、単位は認定されない。《課題へのフィードバックの方法》実技試験後に講評を行う。

《備考》

実務家教員による授業。新型コロナウイルスの感染対策を講じた上で対面授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理基本と技術の習得	コンソメスープの取り方 ローストポーク、コンソメジュリアン
2	調理基本と技術の習得	若鶏のソテー、オニオングラタンスープ、りんごのジュレ、カレールーの作り方
3	調理基本と技術の習得	チヌのホイル焼、牛肉のパプリカ風煮
4	調理基本と技術の習得	豚背肉のソテー、じゃがいものポタージュ
5	調理基本と技術の習得	カレーソース、バターライス、ワルドフサラダ
6	調理基本と技術の習得	ウィーン風カツレツ、ティラミス
7	調理基本と技術の習得	ジャガイモのグラタン・ド・フィーネ風、ポークビーンズ、ホットサラダ
8	調理基本と技術の習得	チキンピラフ、旬野菜のスープ、クレームパティシエール、ソースサバイヨン（リンゴとアブリコットのグラタン）
9	調理基本と技術の習得	アジのムニエル、牡蠣のチャウダー、フレンチトースト
10	調理基本と技術の習得	牛肉の赤ワイン煮込み、田舎風オムレツ、トリュフチョコレート
11	調理基本と技術の習得	キッシュロレーヌ、魚介のグラタン
12	調理基本と技術の習得	ローストチキン、サーモンショーフロアー
13	調理基本と技術の習得	海の幸のフランバターソース フランクフルトとザウアークラウトの煮込み
14	まとめ	豚背肉のソテー、じゃがいものポタージュ
15	調理基本と技術の習得	牛フィレ肉を使った真空調理法

《専門教育科目》

科目名	社会福祉				
担当者氏名	松谷 恵子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ☒ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

・社会的な課題を自らの生活に引き付けて考える。
 ・社会福祉の理念、仕組み、サービス等について理解し、医療・保健・福祉において、栄養士の専門性を活かす場面を具体的に考える。

《テキスト》

棕野美智子・田中耕太郎 『はじめての社会保障―福祉を学ぶ人へ 第19版』有斐閣アルマ

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①社会福祉の理念、仕組み、サービス等について理解する。
- ②社会福祉の仕組みやサービスと自らの生活の関連性を理解する。
- ③医療・保健・福祉において、栄養士に求められる専門性や役割について理解し、説明できる。

《授業時間外学修》

事前学修：新聞やインターネット等を利用して、社会福祉の動向を意識的にとらえる。(30分)
 事後学修：演習シートに取り組み、学んだ内容と自分の生活を照らすことで、社会福祉を身近なものとしてとらえる。(30分)

《成績評価の方法》

《成績評価の方法》

中間試験35%、期末試験35%、平常点（演習シートの内容・提出状況など）30%

《試験へのフィードバックの方法》

試験終了後に解説をする。（筆記試験60分・解説30分）

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業が基本であるが、感染状況により遠隔授業に変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	社会福祉とは何か	社会福祉を学ぶ意義、社会福祉の理念、生活と社会福祉のかかわり
2	社会福祉の歴史・社会福祉を取り巻く状況	社会福祉の歴史と展開、現在の社会福祉の制度
3	社会福祉の仕組み・機関・財政	社会福祉に関する法律、機関、財政
4	社会保障・公的扶助	社会保障制度の体系、生活保護制度
5	医療保険・労働者災害補償保険	医療保険の仕組み、労働者災害補償保険の仕組み
6	年金・雇用保険	年金の仕組み、雇用保険の仕組み
7	子ども家庭福祉	子ども家庭福祉の考え方、子どもの権利、児童虐待、ひとり親家庭・女性への支援
8	社会保障・社会福祉・子ども家庭福祉のまとめ	中間試験（対面。感染予防対策上、教室や授業時間帯を変更する可能性がある） 講義1～7回の試験60分、解説30分
9	介護保険①	介護保険の仕組み
10	介護保険②・高齢者福祉	介護保険の仕組み、高齢者福祉の理念、地域包括ケア
11	障害者福祉	障害者福祉の考え方、障害者の権利条約、障害福祉サービス
12	地域福祉・社会福祉専門職	社会福祉専門職、多職種連携、地域福祉活動
13	社会福祉の援助と方法	ソーシャルワーク、援助の展開過程、援助技術
14	栄養士と社会福祉①	ワーク(多職種連携、栄養士の出来ること)①
15	栄養士と社会福祉②	ワーク(多職種連携、栄養士の出来ること)②

《専門教育科目》

科目名	食品衛生学実験				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

食品衛生学の講義によって得られた知識を実際の実験を通して確認し、調理や加工に場での実務に反映させる。前半は、食品衛生に関する器具、微生物の扱い、無菌的操作、微生物の測定など実験を通して学ぶ。また、食品中の微生物を増やさない方法として、薬剤殺菌や加熱殺菌の効果を確かめ、実務の中で使える方法を修得する。後半は、食品添加物の測定方法について学び、実際の食品で役立っていることを学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①食品衛生検査に関する分析法を理解し、説明できる。
- ②微生物の基本的な扱いができるようになっている。
- ③食品の腐敗菌の特性やその殺菌方法が説明できる。
- ④添加物の分析を通して添加目的やその特性を説明できる。

《成績評価の方法》

実験レポート 90%

授業態度（発言・質問など）10%

《フィードバックの方法》予習・宿題、実験レポートの講評

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

一戸正勝他 編「図解 食品衛生学実験」第3版 講談社サイエンティフィク

《授業時間外学修》

事前学修：前の週に配布したプリントを参考にし、重要などころを調べておく。（30分間程度）

事後学修：配布プリントを参考にしながら実験結果および自分で調べたことを引用しながら、充実したレポートに仕上げる。（40分間程度）

《備考》

内容は多岐にわたります。実験方法および実験結果の整理が重要です。感染症対策をとり、対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	シラバス、実験での注意事項、器具、機器の説明、実験レポートの書き方について。
2	空中落下菌の検査	培地の作成、実験室等の汚染状況、培養方法、について。
3	手指の衛生検査	検査培地の説明、培地作成、手指などの検査の実施、培養方法、について。
4	食品の微生物観察	顕微鏡観察、グラム染色について。
5	大腸菌群の検査	デソキシコレート寒天培地の説明と培地作成、赤色集落のEMB培地への釣菌について
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
7	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
8	食品の殺菌試験	煮沸による食品の殺菌試験について。
9	まな板などの汚れ試験	ATPなどによる汚染試験について。
10	水分活性の測定	平衡水分湿度測定法による試験について。
11	鶏卵の鮮度試験	種々の貯蔵条件による鶏卵の鮮度試験について。
12	発色剤の定量試験	食品の発色に使われる亜硝酸塩の定量試験について。
13	保存料の定量試験	食品の保存に使用されるソルビン酸の定量試験について。
14	合成着色料の定性試験	ペーパークロマトグラフィーによる食品中の合成色素の定性試験について。
15	油脂の変敗試験	油脂のAV値、POV値の定量試験について。