

科目名	食品学Ⅰ				
担当者氏名	岡崎 尚				
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。			

《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（授業振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。

《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・課題、解説、質疑応答、まとめ	小テストか課題を出し、その解説・意図を説明し、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。併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・課題、解説、質疑応答、まとめ	小テストか課題を出し、その解説・意図を説明し、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。

《テキスト》

喜多野宣子他著「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》

久保田紀久枝他編「食品加工貯蔵学」（東京化学同人）、本間清一他編「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。

科目名	食品学Ⅱ				
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。			

《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かになっている。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、発表、課題提出10%
- (2)中間テスト40%、期末試験50%

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	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、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 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 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 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 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	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。

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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112（知識・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。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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（班内の連携など）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	みその製造：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 全講義を通した復習及び疑問・質問

《専門教育科目 関連科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
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	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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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。
- 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。

《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。

《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 食品と栄養の特性》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112 (知識・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。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

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%
 - ・授業中の状況（班内での連携など）30%
 - ・発表の状況 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	みその製造：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 全講義を通した復習及び疑問・質問

科目名	生化学 I				
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		○ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。			

《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、食品中の成分が生体内でどのように変化して栄養となっているか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。

《成績評価の方法》

- ①中間試験・期末試験 90%
- ②平常点（小テスト、発表など） 10%
- 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

《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》

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	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	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	前期の復習	生体内でたんぱく質、糖質、脂質、核酸の相互作用について

科目名	生化学Ⅱ				
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		◎ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。			

《授業の概要》

1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（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

《参考図書》

高校学校時代の「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。

《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	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。
11	栄養素の消化と吸収	食物として取り入れた栄養素の吸収・貯蔵・消費について。
12	生体の恒常性	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。
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	全体のまとめ	栄養士実力試験に向けた勉強の取り組み

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	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》

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	オリエンテーション	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	微生物：細菌類、酵母類、カビ類	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	食品中の酵素、酸素、化学物質、食品害虫	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	微生物の耐熱性	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	食品の殺菌時間	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（1）	表示の種類（名称、原材料、添加物）
12	加工食品の表示（2）	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（3）	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 関連科目》

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		◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			
		○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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姿勢 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

科目名	食品学実験				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実験	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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			
		○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

食品学の講義で学ぶ食品に関する知識を実験で確認し、理解すること、食品分析の基本操作を修得することを目的として実施する。本学に入学して初めて『化学実験』を経験する学生が多いことを考慮して、化学実験における基本的な操作法から始めて、レポートの書き方（実験過程の記録・観察、結果の整理・考察）などを修得する。このことは現場で作業を行う際にも十分に役に立つ。

《授業の到達目標》

- ①食品の基本分析—でんぷん粒の大きさ測定、水分と灰分の測定、褐変反応、滴定操作による食品中の酢酸、クエン酸及びアスコルビン酸量の測定についての概略を説明できる。
- ②食品中に特定の成分がどれくらいの量含まれているかを実感できる。
- ③レポートの書き方を修得し、説明できる。

《成績評価の方法》

提出レポートを評価する。知識・技能（実験書の形式に従ったレポート提出）60%、思考力・表現力（結果のまとめ・考察・感想）20%、協調性（協働して実験に取り組む、ディスカッション）20%。レポートはルーブリック評価で行う。詳細については授業時に解説する。

《テキスト》

実験書（レジュメ）を配布する。喜多野ら「食べ物と健康I—食品成分を理解するための基礎」化学同人の教科書を持参のこと。

《参考図書》

高校の化学関係の教科書。図書館および研究室に多種類の食品学実験書があるので、貸し出しをする。NHKEテレの高校化学講座を、前もって視聴すると実験の理解が深まる。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：実験の目的や手順を確認しながら実験書を読むこと。実験レポート毎に出した課題を行う。
事後学修（60分）：実験レポートは授業時間以外あるいはレポート整理時間で書き上げ、提出のこと。チェックして返却するので指摘事項について考え、訂正すること。
不明な点は担当教員に尋ねること。

《備考》

対面授業なので必ずマスク着用のこと。
実験に際しては食品学Ⅰ・Ⅱの関連項目を丹念に読んでおくこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	実験の心構え・食品学実験の基礎知識①	シラバスや授業の進め方について説明。各実験の目的については実験書で確認する。実験についての心構えおよび機器・器具・試薬の取り扱いについて説明。
2	食品学実験の基礎② 実験1	試薬の化学式や濃度計算・レポートの書き方などについて説明する。質量%濃度の実験を行う。関連の問題を解く。
3	実験2:でんぷんの分離 顕微鏡観察	ジャガイモとサツマイモからのでんぷんの分離と顕微鏡観察。その他穀類、イモ類（塊茎、塊根）由来のでんぷんの形態を観察し、違いを理解する。
4	実験3:小麦でんぷん粒 グルテンの単離	強力・中力・薄力粉よりでんぷん粒とグルテンを分離し、マイクロメーターを使って、でんぷん粒の大きさを測る。グルテンの湿麩及び乾麩の重量%を求める。
5	実験4:食品中の糖度・塩分・pHの測定	糖度計、塩分計、pH試験紙、pHメーターを使い、実際の食品を測定し、食品表示と比較しディスカッションを行い考察する。機器の測定原理を理解する。
6	実験5:食品のたんぱく質・水分・灰分の定量	きな粉の一般分析を行う。秤量方法をも含めて測定方法を理解する。測定結果は食品表示と比較し考察する。15訂食品成分表を持参のこと。
7	実験5続と実験6:非酵素的褐変に関する実験	実験5の続きを行う。非酵素的褐変反応であるアミノカルボニル反応について実験を行い、理解する。試料はグルコース、砂糖、グリシンを用いる。
8	実験7:酵素的褐変反応 色素成分	リンゴを用い酵素的褐変反応の条件を調べ、この反応を理解する。緑黄色野菜のpHと色の変化、ナスの果皮から得たアントシアニンのpHによる色の変化を理解する。
9	実験8:中和滴定の標準溶液の調製	「中和滴定」について解説する。標準溶液の液シュウ酸溶液と水酸化ナトリウム水溶液の調製を行い、ファクターの求め方を知り、その意味を理解する。
10	続けて実験8:食品中の有機酸量の測定	中和滴定法により食酢やレモン水の有機酸を定量する。得られた値を食品に表示されている値と比較し、ディスカッションを行い考察する。
11	実験9:食品中の食塩の測定	食品中に含まれる食塩を、沈殿滴定によるモール法で測定する。結果を食品の表示と比較して考察する。
12	実験10:食品の水分活性の測定	中間水分食品を理解するため、それらの水分活性を測定し、その食品の保存性を考察する。
13	実験11:バターの分離および牛乳の酸凝固	市販の生クリームとホイップクリームを用いてバター粒を作る。エマルションの相転換を理解する。牛乳の酸凝固を通して、タンパク質の等電点を学ぶ。
14	実験12:デンプンの糊化と老化	種類の異なるデンプンの糊化特性および老化学性を調べ、それらの特性を利用した食品への使われ方を考察する。
15	実験11分析型・嗜好型官能評価	食品を評価する手法として、人の味覚、嗅覚、視覚を使った官能評価を使い、基本味の、甘・塩・酸・苦・旨味の評価および嗜好の評価を行い、官能評価を理解する。

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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な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

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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な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

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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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	たんぱく質、エネルギー計算、栄養表示
6	食品添加物Ⅰ	調味料、保存料、着色料など実際に使って、その効果を学ぶ
7	食品の加熱殺菌	pHや水分活性の異なるモデル食品を用いて、加熱による殺菌効果を学ぶ
8	食品の加熱殺菌	レトルト食品、低温殺菌食品などの殺菌技術について学ぶ
9	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
10	具体的取組Ⅰ	テーマに沿った製品開発を班で検討し、実施計画を作成する
11	具体的取組Ⅱ	試作品の製造
12	具体的取組Ⅲ	試作品の製造
13	具体的取組Ⅳ	試作品の評価と改良
14	具体的取組Ⅴ	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 関連科目》

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		◎	A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。		
		○	A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。		

《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、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 関連科目》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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「技術考査」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「技術考査」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技術考査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（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

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-115（知識・技能）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。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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修する。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研究発表を取り入れる。

《授業の到達目標》

- ①微生物による食品の腐敗、食中毒・感染症の発生原因及び予防対策を理解している。
- ②その他の危害要因及び対策を理解している。
- ③添加物の使用基準やHACCP等による衛生管理を理解している。

《成績評価の方法》

- ①期末試験（70％）②平常点（30％）小テスト、研究発表。授業への集中度：私語・内職等により授業に集中できていない場合は減点。
- 《フィードバックの方法》①期末試験（60分、講評30分）②授業開始前の小テスト終了後解説

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生の目的、法規、行政	食品衛生の目的、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）などについて理解する。
2	微生物と食品衛生とのかわり	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などについて理解する。
3	食品の変質	食品の腐敗・油脂の酸敗・トランス脂肪酸等の食品の変質の概要、変質防止法、変質判定法などについて理解する。
4	食中毒の分類と発生状況	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質、寄生虫性疾患の発生状況などについて理解する。
5	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（サルモネラ、カンピロバクター、病原大腸菌、エルシニアなど）などについて理解する。
6	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（ボツリヌス、ブドウ球菌、ウエルシュ、セレウス、腸炎ビブリオなど）などについて理解する。
7	ウイルスによる食中毒、研究発表	ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）の特徴と予防対策について理解する。研究発表
8	寄生虫疾患、動物由来感染症、経口感染症	寄生虫疾患（アニサキス、肝吸虫、旋毛虫、トキソプラズマ、赤痢アメーバ、クリプトスポリジウム等）、動物由来感染症、経口感染症について理解する。
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（有毒キノコ）、化学物質（有機水銀、ヒ素、PCBなど）による食中毒と対策について理解する。
10	化学物質による食中毒、有害物質による食品汚染	カビ毒、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）による食品汚染の概要とその対策について理解する。
11	食品添加物及び残留農薬等（1）	食品添加物・残留農薬等の安全性評価法などについて理解する。
12	食品添加物及び残留農薬等（2）	食品添加物の分類や成分規格・使用基準、器具及び容器包装、遺伝子組換え食品等の安全性評価法などについて理解する。
13	食品表示制度	食品表示法の概要、栄養成分、アレルギー物質の表示などについて理解する。
14	食品衛生管理	一般衛生管理・HACCPによる衛生管理、大量調理施設衛生管理等食品衛生管理手法について理解する。
15	衛生管理計画の作成・発表	HACCPによる衛生管理計画を実際に作成し、発表する。

《テキスト》

植木幸英・野村秀一編「栄養科学シリーズNEXT 食品衛生学」（講談社）

《参考図書》

「大量調理施設衛生管理のポイント」（中央法規出版）
その他適宜紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスの内容やテキストの該当部分を熟読し不明な部分を明らかにしておく。（20分程度）
事後学修：授業内容を整理し、理解の定着を図る。修学したことを実践してみる。（20分程度）

《備考》

日々の暮らしや報道などにより、食品衛生に関する出来事を自分に置き換え考えるようにする。プレゼンテーションによるアクティブラーニングを実施。実務家教員による授業。

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ○ A11-118（知識・技能）基礎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。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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修する。

《テキスト》

（公社）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》

適宜紹介する。

《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。⑤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。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスの内容やテキストに基づき、該当部分を20分程度熟読し不明な部分を明らかにする。
事後学修：30分程度復習し、不明部分を理解する。

《成績評価の方法》

①期末試験（70％）②平常点（30％）小テスト、研究発表。授業への集中度：私語・内職等により授業に集中できていない場合は減点。
《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）

《備考》

日々の暮らしや報道などにより食品衛生に関する出来事を、自分に置き換え考えるようにする。授業の一部にプレゼン等のアクティブラーニングを取り入れる。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食の安全と衛生	今日の食品衛生対策の大枠（アウトライン）、調理従事者の責務
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
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）、食品の腐敗・変質と防止
4	食中毒の概要と発生状況	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など
5	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（腸炎ピブリオ、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）
6	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）
7	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秒以上加熱するなど）
8	寄生虫による食中毒研究発表	海産魚介類（アニサキス、クドア）、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）など
9	経口感染症と動物由来感染症	消化器系感染症（コレラ、赤痢、腸チフス、パラチフスなど）、動物由来感染症（サルモネラ、0157、カンピロバクター、BSEなど）
10	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
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、ダイオキシン類）、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（ジブチルヒドロキシトルエン）など
14	器具・容器包装の衛生	器具容器包装の材料の種類、関係法規制
15	まとめ	学修した重要課題について再確認し復習する。

科目名	環境と健康				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《授業の概要》

私たちを取り巻く自然環境・人為的環境及びその現状を理解し、それが人の健康にどのように影響しているかを理解する。また、現状の課題に対し、どのように行動していけば、持続可能な社会づくりができるのか、柔軟に対応できる能力を身に付ける。

《テキスト》

市販テキストは使用しない。適宜プリントを配布する。

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①自然環境、生活環境と人の健康との関わり の概略を理解する。
- ②さまざまな人間活動が環境や健康（生存）に及ぼす影響について具体的に理解する。
- ③私たちの今後の生活のあり方について考えることができる

《授業時間外学修》

事後学修：配付資料の要点整理をしておくこと。（20分程度）

《成績評価の方法》

- ①到達目標①に対する 中間試験（30％）
 - ②到達目標②に対する 期末試験（50％）
 - ③グループワークの参加・レポート 本試験時に提出（20％）
- 《試験のフィードバック方法》
 中間試験(30分・解説10分)、期末試験(60分・解説30分)

《備考》

新聞・TVなどから身近な環境問題と私たちの生活との関係性を普段から考えおいてほしい。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	「環境」とは	私たちを取り巻く環境と人の健康との関わりを概観し、これまでの環境政策を学ぶ。
2	地球を知る	地球の自然環境と生態系について学ぶ。
3	大気環境	大気汚染の歴史と課題及びそれに対する対策、現在の課題について学ぶ。
4	水環境	水質汚染の歴史と課題及びそれに対する対策、現在の課題について学ぶ。
5	身近な環境問題とその対策	騒音・振動・悪臭といった生活環境や大気・水環境以外の環境問題とその対策について学ぶ。
6	廃棄物処理と循環型社会づくり	廃棄物処理、リサイクル、資源循環型社会づくりについて学ぶ。
7	放射性物質の影響	放射性物質による環境・人への影響とその対策について学ぶ。中間試験。
8	地球温暖化と脱炭素社会づくり	地球温暖化や気候変動に係る課題とそれに対する対策、脱炭素社会づくりに関し私たちができることを学ぶ。
9	地球環境問題	地球温暖化・気候変動以外の、酸性雨、オゾン層破壊などの地球環境問題とその対策について学ぶ。
10	環境保全活動	環境学習、環境マネジメントシステムなど、私たちや企業が行っている環境保全活動を学ぶ。
11	最近の環境問題	マイクロプラスチック問題など、最近の環境問題と政策について学ぶ。
12	化学物質と生活環境	生活環境中の化学物質リスクを学び、私たちの関わり方を学ぶ。
13	食と環境	食と環境の関わりについて学ぶ。
14	環境問題に対し私たちは何をすべきか1	グループワークにより、これまでの学びを通じて私たちが何をすべきかまとめる。
15	環境問題に対し私たちは何をすべきか2	グループワークの発表。これまでの学修の総括。

《専門教育科目 食品の安全と衛生》

科目名	衛生関連法				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		◎ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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、法的根拠を持った行動規範を身に付ける。

《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している。
- 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。(20分程度)

《成績評価の方法》

- ①中間試験30% ②期末試験50%
- ③平常点（研究発表、提出物など）20%

《試験のフィードバック方法》

試験後に解説を行う。中間試験（試験30分・解説10分）、期末試験（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。授業の一部にプレゼンテーション等のアクティブラーニングを取り入れる。実務家教員による授業

《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、衛生法規の概要などについて理解する。
2	調理師法①	目的、調理師の定義、調理師の免許、名称独占などについて理解する。
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、調理技術審査などについて理解する。
4	食品衛生法①	法の目的及び対象、用語の定義、関係者の責務などについて理解する。
5	食品衛生法②	食品事業者の責務、食品衛生責任者の役割などについて理解する。
6	食品衛生法③	食品衛生行政の役割などについて理解する。
7	食品安全基本法、中間試験	食品安全基本法の概要、食品安全行政、国際機関の枠組などについて理解する。中間試験
8	食品表示法①	法の概要、加工食品の表示、生鮮食品の表示について理解する。
9	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、特定保健用食品などについて理解する。
10	その他の食品製造関連法	製造物責任法（PL法）などその他の食品関係製造関連法の概要を理解する。
11	調理師に関係する法律① 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、予防接種法などについて理解する。
12	調理師に関係する法律② 健康増進法等、研究発表	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、食育基本法の概要など。研究発表
13	調理師に関係する法律③ 衛生行政、学校保健関係	地域保健法、学校保健安全法、学校給食法などについて理解する。
14	調理師に関係する法律④ 労働関係法規	労働基準法、労働安全衛生法などについて理解する。
15	調理師に関係する法律⑤ その他の法規	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について理解する。

《専門教育科目 食品の安全と衛生》

科目名	食品衛生対策				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		○ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ◎ A11-119 (知識・技能)調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

食品衛生学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。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など衛生管理手法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ことができる。

《成績評価の方法》

- ①中間試験（30％）、②期末試験（40％）③その他（30％、小テスト、課題発表及び私語など加減する。）
- 《試験のフィードバック方法》
- 試験終了後、解説を行う。（中間試験30分・解説10分、期末試験60分・解説30分）

《テキスト》

(公社)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》

(公社)日本食品衛生協会「衛生管理ガイドブック」

「大量調理施設衛生管理のポイントーHACCPの考え方に基づく衛生管理手法」(中央出版)

その他適宜紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：教科書の該当部分をよく読んでおく。(20分程度)

事後学修：授業の内容を復習し、不明点を明らかにする。(20分程度)

《備考》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。TV・ネット等で情報に毎日接すること。一部の授業でプレゼンテーション等のアクティブラーニングを取り入れる。実務家による授業

《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	食品表示関係法（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）主な食品の成分規格、製造基準、保存基準などを理解する。
3	大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアルの概要、標準作業書などについて理解する。
4	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・点検に係るハード（施設機器）・ソフト（管理点検）対策について理解する。
5	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）及びその立法主旨・実践方法を理解する。
6	調理従事者の健康管理	日常生活における衛生管理及び調理従事者の個人衛生管理について理解する。
7	食材の衛生管理（1）	食材の鮮度簡易鑑別法などについて理解する。
8	食材の衛生管理（2）、中間試験	食品の保存・管理、調理中の取扱・配送・販売における衛生管理について理解する。中間試験を実施する。
9	異物混入防止・衛生害虫対策	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などについて理解する。
10	食品の調理器具、容器包装の衛生管理等	手洗いの重要性、食品・容器・器具などの洗浄などについて理解する。
11	消毒・殺菌	消毒・殺菌に係る物理的方法・化学的方法などについて理解する。
12	食品事故対応	食品に係る危機管理手法について理解する。
13	課題発表・質疑応答	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
14	食品衛生管理（1）	一般衛生管理とHACCPの概念について理解する。
15	食品衛生管理（2）	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を作成し、発表する。

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。			

《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、現状、課題等について学修する。

《テキスト》

医療情報科学研究所「公衆衛生がみえる2023-2024」（メ
ディックメディア）
その他適宜プリント配布

《参考図書》

（一財）厚生労働統計協会「図説 国民衛生の動向」

《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保健統計の仕組と概要を理解している。
- ③疫学指標の意味、疫学の方法を理解している。
- ④社会や生活環境と健康との関係を理解している。
- ⑤健康・主な疾病の概要を把握し、これらの課題を解決するための社会保障・保健・医療の仕組と制度を理解している。

《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。（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。（20分程度）
情報収集：報道やWeb等により日頃から公衆衛生の現状と動向等を把握すること。

《成績評価の方法》

- ①中間試験（30％） ②期末試験（50％）
 - ③平常点（小テスト、提出物などを加減）20％
- 《試験のフィードバック方法》
試験後に解説を行う。（中間試験30分・解説10分、期末試験60分・解説30分）

《備考》

実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	公衆衛生学の概念	健康、公衆衛生の概念・沿革等を理解する。
2	保健統計	保健統計の概要、人口統計など健康に係る統計・指標について理解する。
3	疫学	疫学の意義、方法等について理解する。
4	成人保健と健康増進	疾病リスクと予防医学、健康増進、健康日本21等について理解する。
5	主な疾病の予防①	感染症、循環器系疾患、メタボリックシンドローム等の予防について理解する。
6	主な疾病の予防②	がん、腎疾患、骨・関節疾患等の予防について理解する。
7	地域保健と保健行政	地域社会と地域保健、消費者保健の現状と課題等について理解する。
8	母子保健、中間試験	母子保健の現状と課題等について理解する。中間試験
9	学校保健	子どもの健康状況の現状と学校保健・学校保健管理・保健教育等について理解する。
10	産業保健	勤労に伴う労働災害、職業病等の予防について理解する。
11	高齢者保健・医療・介護	高齢者の保健・医療・介護に係る制度と、健康寿命の延命等に係る課題について理解する。
12	精神保健	メンタルヘルスケアの現状と課題について理解する。
13	環境保健	生活環境に係る問題とその対策について理解する。
14	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。
15	保健医療福祉の制度と法規	保健医療行政、保険制度、医療制度、障害者福祉等の制度について理解する。

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	有吉 邦江				
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《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、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、現状、課題等について学修する。

《テキスト》

医療情報科学研究所「公衆衛生がみえる2023-2024」（メディックメディア）
その他適宜プリント配布

《参考図書》

（一財）厚生労働統計協会「図説 国民衛生の動向」

《授業の到達目標》

- ①公衆衛生学の内容を把握している。
- ②健康の概念、疾病予防について理解している。
- ③主要疾患の疫学と予防対策について理解している。
- ④健康づくり・食生活の向上に係る対策・活動について理解し、調理師が果たすべき役割を理解している。。

《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。（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。（20分程度）
情報収集：報道やWeb等により日頃から公衆衛生の現状と動向等を把握すること。

《成績評価の方法》

- ①中間試験（30％） ②期末試験（50％）
 - ③平常点（小テスト、提出物などを加減）20％
- 《試験のフィードバック方法》
試験後に解説を行う。（中間試験30分・解説10分、期末試験60分・解説30分）

《備考》

実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	公衆衛生学の概念	健康、公衆衛生の概念・沿革等を理解する。
2	保健統計	保健統計の概要、人口統計など健康に係る統計・指標について理解する。
3	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について理解する。
4	成人保健と健康増進	疾病リスクと予防医学、健康増進、健康日本21等について理解する。
5	主な疾病の予防①	感染症、循環器系疾患、メタボリックシンドローム等の予防について理解する。
6	主な疾病の予防②	がん、腎疾患、骨・関節疾患等の予防について理解する。
7	地域保健と保健行政	地域社会と地域保健、消費者保健の現状と課題等について理解する。
8	母子保健、中間試験	母子保健の現状と課題等について理解する。中間試験
9	学校保健	子どもの健康状況の現状と学校保健・学校保健管理・保健教育等について理解する。
10	産業保健	勤労に伴う労働災害、職業病等の予防について理解する。
11	高齢者保健・医療・介護	高齢者の保健・医療・介護に係る制度と、健康寿命の延命等に係る課題について理解する。
12	精神保健	メンタルヘルスケアの現状と課題について理解する。
13	環境保健	生活環境に係る問題とその対策について理解する。
14	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。
15	保健医療福祉の制度と法規	保健医療行政、保険制度、医療制度、障害者福祉等の制度について理解する。

科目名	調理学実習Ⅲ				
担当者氏名	下地 隆、下川 健次、田中 俊弘				
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		◎	A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。		
		◎	A11-112（知識・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。		
		◎	A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。		
		◎	A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		
		◎	A13-127（主体性・多様性・協調性）多職種と協働して、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（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。グループワークで行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	日本料理①	筍の茹で方、筍ご飯、筍かつお煮、筍木の芽和え
2	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
3	西洋料理①	春キャベツのクリームスープ、鱈のムニエル、苺のムース
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
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、パバロア
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 関連科目》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112 (知識・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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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。

《成績評価の方法》

- ①筆記試験90%
 - ②平常点（実習中の身だしなみなど）10%
- 《試験のフィードバック方法》
試験後に解説を行なう。

《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。

《授業時間外学修》

事後学修：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 調理理論と食文化概論》

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		◎ A11-112 (知識・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。 ◎ A11-117 (知識・技能) 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の知識を身につけている。 ◎ A11-119 (知識・技能) 調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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(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、集団調理においての区分、認識
2	調理施設の種類、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	西洋料理
13	総合実習	西洋料理
14	総合実習	中国料理
15	凍結含浸法	基礎編

《専門教育科目 調理実習》

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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A12-124（思考力・判断力・表現力）提供された食材を見て、自由な発想で調理できる。 ◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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。 ◎ A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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（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プ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

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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112（知識・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。 ◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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平常点(調理研修中の身だしなみなど)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。参加者に迷惑をかけない。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 調理実習》

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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112（知識・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。 ◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ◎ A11-118（知識・技能）基礎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。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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（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 総合調理実習》

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		◎ A11-112（知識・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。 ◎ A11-119（知識・技能）調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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。 ◎ A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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（身だしなみなど）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。

《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 総合調理実習》

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		◎ A11-112（知識・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。 ◎ A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 ◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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。 ◎ A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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（身だしなみなど）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。

《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 栄養と健康》

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		☐ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ☐ A11-114 (知識・技能)栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の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》

- ①栄養の概念を理解している。
- ②栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ③食物の消化、吸収、代謝について理解している。

《成績評価の方法》

①期末試験…70%、②レポート（課題）…15%、③平常点（発表、授業後のコメント等）…15%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）

《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（20分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（30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。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、〔グループワーク（ディスカッション）〕

《専門教育科目 食品と栄養の特性》

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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。			

《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》

- ①栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ②食物の消化、吸収、代謝について理解している。
- ③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》

- ①期末試験…70%、②レポート（課題）…15%、③平常点（発表、授業後のコメント等）…15%
いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《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（20分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（30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。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、〔グループワーク（ディスカッション）〕

《専門教育科目 食品と栄養の特性》

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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。			

《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》

- ①ライフステージ別の栄養の特性を理解している。
- ②病態と栄養の関係について理解している。
- ③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》

- ①期末試験…70%、②レポート…15%、③平常点（発表、授業後のコメント等）…15%
- いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
- 《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。（30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。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	妊娠期の特徴と栄養
3	授乳期の栄養	授乳期の特徴と栄養
4	乳児期の栄養	乳児期の特徴と栄養
5	幼児期の栄養	幼児期の特徴と栄養
6	学童期の栄養	学童期の特徴と栄養
7	思春期の栄養	思春期の特徴と栄養
8	食物アレルギーと栄養	食物アレルギーと栄養
9	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
10	食事療法	食事療法の必要性、栄養補給法、栄養状態の評価
11	消化管の病気と栄養	胃炎、便秘、下痢 など
12	膵臓・肝臓・胆嚢の病気と栄養	肝臓病、胆石症、膵炎 など
13	循環器の病気と栄養	心疾患、高血圧 など
14	代謝性疾患と栄養①	脂質異常症、痛風・高尿酸血症 など 〔グループワーク（ディスカッション）〕
15	代謝性疾患と栄養② その他疾患の栄養	糖尿病、メタボリックシンドローム など 貧血、生体リズムと栄養 など

《専門教育科目 食品と栄養の特性》

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		☐ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☐ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ☐ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

- ①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。
- ②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》

- ①レポート…60%、②平常点（主体性、協調性等）…20%、③グループワーク（ルーブリック評価）20%
- 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。

《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〕

《専門教育科目 関連科目》

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		☐ A11-112 (知識・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。 ☐ A12-123 (思考力・判断力・表現力) 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。 ☐ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 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》

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》

①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。
 ②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》

①期末試験…50%、②平常点（主体性・協調性、課題等）…20%、③グループワーク…30%
 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。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	食育教室の運営（1）	食育教室の計画（指導計画、食育クイズについて）
3	食育教室の運営（2）	食育教室の準備〔グループワーク〕（指導計画の検討、食育クイズの検討）
4	食育教室の運営（3）	食育教室の準備〔グループワーク〕（食育教室の準備）
5	食育教室の運営（4）	食育教室の実施〔グループワーク〕（食育教室の運営、食育クイズの発表）
6	食育教室の運営（5）	食育教室の実施〔グループワーク〕（食育教室の運営）
7	食育教室の運営（6）	食育教室の実施〔グループワーク〕（食育教室の運営、片付け）（レポート課題）
8	食文化の伝承（1）	廿日市の桶寿司とは〔グループワーク〕
9	食文化の伝承（2）	桶寿司の作り方〔グループワーク〕
10	食文化の伝承（3）	桶寿司の作り方、試食〔グループワーク〕（レポート課題）
11	おいしさと科学	五味・五感、調理とおいしさの関連
12	選食力	食材の鑑別法・食材の旬
13	食の安全・安心	食の安全・食品の表示
14	食事マナー	食事への向き合い方、食事の礼儀作法
15	日本と世界の食糧事情	食糧事情・食と環境

《専門教育科目 栄養と健康》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-114 (知識・技能)栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ◎ A12-122 (思考力・判断力・表現力)対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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。そのうえで、健康で豊かな生活を送るための栄養ケアのあり方や各疾病・生活習慣病等の治療や予防を考慮した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。

《テキスト》

山下絵美・奥田あかり他著「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の理解」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

適宜プリント配布

《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できる。③対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。④職業人としての社会的責任を自覚し倫理観をもった行動ができる。

《授業時間外学修》

事前学修(20分)
学習計画を確認し、テキストを読んで学習内容の予習をする。
事後学修(25分)
講義内容を復習し、ワークシート等活用してまとめのノートを作成する。

《成績評価の方法》

①平常点(小テスト、ワークシート、発表など)20%
ルーブリックで評価する。
②中間試験 20% ③期末試験 60%
《フィードバックの方法》試験終了後に解説する。
中間：試験25分・解説25分 期末：試験60分・解説30分

《備考》

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	日本人およびライフステージ別の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2020年版】の活用
2	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一体重・体組織の変化一
3	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
4	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
5	乳児期の栄養	【離乳食】 離乳食の形態と離乳完了
6	幼児期の栄養	【幼児期の食事・間食・栄養障害】 保育所給食 幼児期の特性一成長と発達一
7	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 中間試験
8	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
9	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
10	成人期・更年期の栄養	【特性・生活習慣病・更年期障害】 成人期の生理特徴一生活習慣病とその予防について一
11	高齢期の栄養	【生理的变化・栄養アセスメント・ケアーマネジメント】 高齢期の生理特徴と身体の変化と食生活
12	高齢期の栄養	【介護食】 (咀嚼・嚥下困難食について)
13	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
14	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)
15	まとめ	「健康で豊かな生活を送るための栄養ケアマネジメント」について(グループワーク・ディスカッション) グループごとに発表する。(プレゼンテーション)

《専門教育科目 給食の運営》

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		◎	A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。		
		◎	A11-115 (知識・技能) 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。		
		◎	A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。		
		◎	A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。		
		◎	A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		

《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ために必要な給食経営管理を学ぶ。

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・調理管理等を学ぶ。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。 ②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。 ③課題に対し柔軟に思考することができる。 ④対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ⑤栄養士の視点だけではなく、幅広い視点をもつことができる。

《成績評価の方法》

①平常点(小テスト、ワークシート、発表など) 20%
ルーブリックで評価する。
②中間試験 20%、 期末試験 60%
《フィードバックの方法》試験終了後に解説する。
中間：試験45分・解説45分 期末：試験60分・解説30分

《テキスト》

逸見幾代・平林眞弓編著「改訂 給食の運営－栄養管理・経営管理－」建帛社 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020年版」 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
適宜プリントを配布する。

《授業時間外学修》

事前学修(20分)
学習計画を確認し、テキストを読んで学習内容の予習をする。
事後学修(25分)
講義内容を復習し、ワークシート等を活用してまとめのノートを作成する。

《備考》

実務家教員が学校給食での経験を基に授業を行っている。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 給食の定義と目的 2 行政指導と関係法規
2	第2章	給食の栄養・食事管理 1 栄養・食事管理の目的
3	第2章	給食の栄養・食事管理 2 献立計画
4	第2章	給食の栄養・食事管理 3 栄養・食事管理の評価
5	第2章	給食の栄養・食事管理 4 給食と栄養教育・栄養指導
6	第3章・第4章	給食の安全・衛生管理 事故・災害対策 1 安全・衛生管理 1 事故・災害への対応
7	第5章	給食の調理管理 1 食材管理
8	第5章	給食の調理管理 2 調理作業管理
9	第6章	給食の施設・設備管理 1 施設・設備管理 中間試験
10	第7章	保健・医療・福祉・介護における給食施設 1 学校給食 2 病院給食
11	第7章	保健・医療・福祉・介護における給食施設 3 児童福祉施設・保育所給食 4 高齢者福祉施設給食 5 事業所給食 6 その他の給食
12	第7章	保健・医療・福祉・介護における給食施設 7 給食の業務委託 8 配食サービス
13	第8章	給食組織・人事管理 1 給食の組織 2 人事・労務管理 3 事務管理
14	第9章	給食の会計・原価管理 1 会計・原価管理 1 章～9 章までの復習とまとめ
15	まとめ	「栄養士として給食管理に携わるために必要な力」について（グループワーク・ディスカッション） グループごとに発表する。（プレゼンテーション）

《専門教育科目 給食の運営》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能)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。 ◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-127 (主体性・多様性・協調性)多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

事業所、保育園、学校など実際の校外施設で実習することにより、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、事前に実習課題に取り組み、各施設との打ち合わせを行う。実習期間は1日8時間×5日である。学校給食での経験を基に実務家教員が指導している。

《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。③社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。④多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。

《成績評価の方法》

①実習前準備（課題作成等）30%
 ②実習レポート50% ③実習報告会の内容20%
 ルーブリックで評価する。
 《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。

《テキスト》

田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」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(8時間～10時間)
 ・各施設について特徴を調べる。
 ・各施設から出された課題を作成し、提出する。
 事後学修(5～6時間)
 実習後のレポートをまとめる。

《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） 実習施設ごとにパワーポイントを作成、発表（プレゼンテーション）

《専門教育科目 栄養と健康》

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		◎	A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。		
		◎	A11-112 (知識・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。		
		◎	A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。		
		◎	A12-122 (思考力・判断力・表現力)対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。		
		◎	A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

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とり方、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できるように学ぶ。
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。
- ②食に関する基本的な技術・技能を身につける。
- ③対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。
- ④チームワークを大事にする態度を身につける。

《成績評価の方法》

- ①献立作成・栄養事務書類作成60%
 - ②平常点(レポート提出・身だしなみ等)20%
 - ③アクティブラーニング20% (ルーブリック評価)
- 《フィードバックの方法》
レポート提出時、個人別に指導評価

《テキスト》

長浜幸子編集「新編 応用栄養学実習－健康なライフステージのために－」学建書院

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020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)
対象者の栄養的特徴を調べ、実習計画や献立を作成する。
(実習計画書の作成)

事後学修(60分)
実習後のレポートを作成する。(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 栄養マネジメント (講義)
2	第2回 献立計画と乳児栄養	献立計画の基本 乳児期栄養の特性 (講義)
3	第3回 乳児栄養	離乳食の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
4	第4回 離乳食の実習	離乳食の実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
5	第5回 幼児栄養	幼児期栄養の特性 (講義) 幼児期の食物アレルギー代替食おやつ実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
6	第6回 食物アレルギー代替食おやつの実習	食物アレルギー代替食おやつの実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
7	第7回 母性栄養	母性栄養(妊娠期・授乳期)の特性 (講義) 授乳期の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
8	第8回 授乳期の実習	授乳期の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
9	第9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 (講義) 学校給食の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
10	第10回 学校給食の実習	学校給食の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
11	第11回 成人期栄養	成人期栄養の特性 (講義) 成人期の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
12	第12回 成人期の実習	成人期の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
13	第13回 高齢期栄養	高齢期栄養・介護食・咀嚼・嚥下困難食の特性 (講義) 高齢期の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
14	第14回 高齢期の実習	高齢期の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
15	第15回 まとめ	ライフステージごとの実習について各班のまとめをパワーポイントを用いて発表する。 (プレゼンテーション)

《専門教育科目 給食の運営》

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		◎	A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。		
		◎	A11-115（知識・技能）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。		
		◎	A11-116（知識・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身につけている。		
		◎	A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。		
		◎	A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

給食経営管理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120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できるように学ぶ。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。②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。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身につける。④課題に対して柔軟に思考し対応できる。⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70% ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20% ③アクティブラーニング10%
ルーブリックで評価する。
《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。

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020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(5～6時間)
・対象者の栄養について、特色や留意点を学習しておく。
・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)
事後学修(5～6時間)
実習後のレポートをまとめる。

《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	献立計画	グループ編成(6グループ) 食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
2	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	幼稚園給食実施1	1班：栄養士班 2・4・5班：調理員
5	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 3・5・6班：調理員
6	幼稚園給食実施3	3班：栄養士班 1・4・6班*調理員
7	幼稚園給食実施4	4班：栄養士班 1・2・6班：調理員
8	幼稚園給食実施5	5班：栄養士班 2・3・4班：調理員
9	幼稚園給食実施6	6班：栄養士班 1・3・5班：調理員
10	実施7 高齢者弁当	1～6班：栄養士及び調理員 地域の一人暮らしの高齢者に弁当を提供
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 給食の運営》

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		◎ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115（知識・技能）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。 ◎ A11-116（知識・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身につけている。 ◎ A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

給食経営管理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120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できるように学ぶ。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。 ②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。 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身につける。 ④課題に対して柔軟に思考し対応できる。⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70％ ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20％ ③アクティブラーニング10％
ルーブリックで評価する。
《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。

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020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(5～6時間)
・対象者の栄養について特色や留意点等を学習しておく。
・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)
事後学修(5～6時間)
実習後のレポートをまとめる。

《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(6グループ) 食事計画・栄養計画について 給食室の衛生管理(講義) 大量調理機器の使用法学習 (給食室見学)
2	献立計画	食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
5	幼稚園給食実施1	1班：栄養士班 2・4・5班：調理員
6	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 3・5・6班：調理員
7	幼稚園給食実施3	3班：栄養士班 1・4・6班：調理員
8	幼稚園給食実施4	4班：栄養士班 1・2・6班：調理員
9	幼稚園給食実施5	5班：栄養士班 2・3・4班：調理員
10	幼稚園給食実施6	6班：栄養士班 1・3・5班：調理員
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 給食の運営》

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		◎	A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。		
		◎	A11-115（知識・技能）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。		
		◎	A11-116（知識・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身につけている。		
		◎	A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。		
		◎	A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

給食経営管理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120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できるように学ぶ。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。 ②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。 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身につける。 ④課題に対して柔軟に思考し対応できる。⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70％ ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20％ ③アクティブラーニング10％
ルーブリックで評価する。
《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。

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020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(5～6時間)

- ・対象者の栄養について、特色や留意点を学習しておく。
- ・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。（班で協働的に取り組む。）

事後学修(5～6時間)

実習後のレポートをまとめる。

《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	献立計画	グループ編成(6グループ) 食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
2	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	幼稚園給食実施1	1班：栄養士班 2・4・5班：調理員
5	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 3・5・6班：調理員
6	幼稚園給食実施3	3班：栄養士班 1・4・6班＊調理員
7	幼稚園給食実施4	4班：栄養士班 1・2・6班：調理員
8	幼稚園給食実施5	5班：栄養士班 2・3・4班：調理員
9	幼稚園給食実施6	6班：栄養士班 1・3・5班：調理員
10	実施7 高齢者弁当	1～6班：栄養士及び調理員 地域の一人暮らしの高齢者に弁当を提供
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 給食の運営》

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		◎	A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。		
		◎	A11-115 (知識・技能) 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。		
		◎	A11-116 (知識・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身につけている。		
		◎	A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。		
		◎	A13-126 (主体性・多様性・協調性) 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》

給食経営管理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120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できるように学ぶ。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。 ②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。 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身につける。 ④課題に対して柔軟に思考し対応できる。⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70% ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20% ③アクティブラーニング10%
ルーブリックで評価する。
《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。

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020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(5～6時間)
・対象者の栄養について特色や留意点等を学習しておく。
・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)
事後学修(5～6時間)
実習後のレポートをまとめる。

《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(6グループ) 食事計画・栄養計画について 給食室の衛生管理(講義) 大量調理機器の使用法学習 (給食室見学)
2	献立計画	食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
5	幼稚園給食実施1	1班: 栄養士班 2・4・5班: 調理員
6	幼稚園給食実施2	2班: 栄養士班 3・5・6班: 調理員
7	幼稚園給食実施3	3班: 栄養士班 1・4・6班: 調理員
8	幼稚園給食実施4	4班: 栄養士班 1・2・6班: 調理員
9	幼稚園給食実施5	5班: 栄養士班 2・3・4班: 調理員
10	幼稚園給食実施6	6班: 栄養士班 1・3・5班: 調理員
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 栄養の指導》

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		◎ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-122（思考力・判断力・表現力）対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127（主体性・多様性・協調性）多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。			

《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》

- ①中間試験 20%、②期末試験 50%、③平常点30%（提出物15%、小テスト15%）
- 《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。（10分程度）
- 事後学修：毎回行う小テストの復習（15分程度）
毎回行うまとめプリント（30分程度）

《備考》

実務家教員による授業を行なう。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
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

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		○ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-114（知識・技能）栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-122（思考力・判断力・表現力）対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。			

《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％②期末試験 40％
- ③平常点（小テスト15％・まとめプリント提出15％）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「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》

秋山栄一・位田忍他「臨床栄養学概論」化学同人

《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）
- 毎回行うまとめプリント（30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 小テスト及び課題より出題 解答及び解説
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	アレルギー免疫等の栄養アセスメントと栄養ケア	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 栄養の指導》

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		◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、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》

小切間美保・木戸康博編「栄養管理の基本」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修 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を確認する（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、それらの講評を行う。

《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①
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 食品構成②
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) 脂質異常症
6	栄養カウンセリング	栄養カウンセリング 脂質異常症
7	栄養教育 (1)	3分間栄養指導 指導案作成 媒体作り 貧血について・ダイエットについて・アルコールについて・夜食について等
8	栄養教育法 (2)	3分間栄養指導 発表会 アクティブラーニング 媒体を使用しての発表
9	栄養教育法 (3)	行動変容 (アクティブラーニング) ロールプレイ クローズドクエスチョン・オープンクエスチョン・傾聴
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) 個人での指導案作り
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) 個人での媒体作り
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) 個人での媒体作り
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) 媒体を使用しての発表

《専門教育科目 栄養の指導》

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		◎ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122（思考力・判断力・表現力）対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127（主体性・多様性・協調性）多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。			

《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こと。（10分程度）
- 事後学修：毎回行う小テストの復習（15分程度）
毎回行うまとめプリント（30分程度）

《成績評価の方法》

- ①中間試験20％ ②期末試験50％
- ③平常点（提出物15％・小テスト15％）30％
- 《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 中間試験
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 栄養の指導》

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		A11-112（知識・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。 A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。			

《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食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。

《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。

《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 30%（小テスト15%・発表プレゼン15%）
- 《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。

《テキスト》

小切間美保・木戸康博編「栄養管理の基本」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修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」
日本糖尿病協会編「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）

《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 糖尿病食の献立及び計算
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	まとめ	栄養計算・廃棄率・純使用量・発注量・PFC比・BMI・IBW・推定必要エネルギー量
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） （グループワーク）
14	栄養指導（2）	教材・媒体づくり（グループワーク）
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）

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		A11-118（知識・技能）基礎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。 A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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。

《成績評価の方法》

レポート50％②平常点（授業中のメモ、身だしなみ、私語）40％、
③企画案・準備10％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		

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		☐ A11-118（知識・技能）基礎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。 ☒ A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 ☐ A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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。

《成績評価の方法》

- ①レポート50%②平常点(授業中のメモ、身だしなみ、私語)40%
- ③企画案・準備10%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	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		

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		◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。			

《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。
- この実習は「調理学実習Ⅰ」単位修得以上の調理技術を必要とする。

《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% (学習中のメモ、身だしなみ、私語)
- 《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》

「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
 「一品料理500選 治療食への展開」医歯薬出版株式会社
 「食事療法実務入門」株式会社学建書院

《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ておく。(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	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アレルギー食	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 アレルギー食・代替食について
6	アレルギー対応食 代替食品の利用	アレルギー対応食の調理実習 卵アレルギー食 代替食品を利用した調理実習
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

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・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		◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。			

《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、栄養指導の実践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「臨床調理」医歯薬出版
 「臨床栄養学雑誌」（月刊誌）医歯薬出版
 必要に応じて紹介する。

《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。（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（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 パワーポイント使用	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 給食の運営》

科目名	調理学				
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・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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。			

《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・成分抽出素材および調味料等の調理性、その他加熱調理操作および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》

- ①調理の意義・目的を理解することができる
②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》

- ①中間試験(20%)、②期末試験(60%)
③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》

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

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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 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》

- ①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
- ②基本的な配膳形式、調理方法を修得することができる
- ③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》

- ①実技試験(30%)、②小テスト(20%)
- ③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》

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 実習室の使用方法、基本的心得と衛生管理を学ぶ
2	オリエンテーション2 基本調理操作1	調理室内の器具・食器の位置を確認し、簡単な調理を行う
3	基本調理操作2	調味料や食品の計量方法を学び、実践として調理を行う
4	基本調理操作3 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 給食の運営》

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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 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》

- ①調味割合を理解し、調理をすることができる
- ②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》

- ①実技試験(30%)、②小テスト(20%)、③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》

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	でんぶんを使用したお菓子を調理し、それぞれの特性および調理性を理解する
2	和食1	和食の献立構成、配膳形式および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、配膳形式および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、配膳形式および食事作法を理解する②
5	和食2	和食の献立構成、配膳形式および食事作法を理解する②
6	和食3	和食の献立構成、配膳形式および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、調理法および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、調理法および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、配膳形式および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、配膳形式および食事作法を理解する②
15	和食4	和食の献立構成、配膳形式および食事作法を理解する④

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112（知識・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。 ○ A11-119（知識・技能）調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

- ①調理操作の特徴を理解している
- ②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》

- ①期末試験（60％）
- ②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》

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 非加熱調理操作1	調理の心得、調理器具の特徴と扱い方法 計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・磨砕・粉砕・圧縮・冷却など
2	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
3	非加熱調理操作2 加熱操作 湿式加熱操作2	正しい計量方法および「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
4	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
5	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）
6	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
7	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）
8	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
9	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）
10	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
11	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
12	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
13	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）
14	非加熱操作および加熱操作の応用1	学んできた調理操作の応用として複合した調理操作について学ぶ
15	非加熱操作および加熱操作の応用2	学んできた調理操作の応用として複合した調理操作について学ぶ

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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)およびその他食材(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》

- ①調理による栄養成分の変化を理解している
- ②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》

- ①中間試験(30%)、②期末試験(60%)
 - ③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》

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・きのこ類および藻類の調理
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	演習	これまでに学んできた調理による食品中の変化について 演習を行う

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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、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》

- ①おいしさを構成している要因を理解している
- ②食品の栄養や特徴、調理性を理解している
- ③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》

- ①中間試験(30%)、②期末試験(60%)
 - ③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》

- ・栗津原宏子他著「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》

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、種実類および藻類の調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	植物性食品の調理3	野菜類、果実類およびきのこ類の調理
10	動物性食品の調理1	魚介類および食肉類の調理
11	動物性食品の調理2	卵および牛乳・乳製品の調理
12	その他食品の調理	油脂類、ゲル化剤および調理施設・設備
13	調理設備・器具と熱源1	調理器具(非加熱調理器具・加熱調理器具、鍋の材質等) 食器・容器(素材別の特徴と料理別の特徴)
14	調理設備・器具と熱源2	熱源(種類と特徴)と熱効率 等
15	演習	学んできた内容から興味を持った食品を用いて調理を行い、調理上起こる変化を学ぶ

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

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		◎	A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。		
		◎	A11-112 (知識・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》

- ①献立作成を行う上での留意点を理解している
- ②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
- ③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》

- ①期末試験(60%)
 - ②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 2023」(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》

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	学校給食 アレルギーに対する配慮について
12	対象別献立作成2	福祉施設
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 関連科目》

科目名	豪州医療福祉研修				
担当者氏名	梅本 礼子				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《授業の概要》

日本医療福祉実務教育協会が主催するオーストラリア医療福祉研修に参加し、ホームステイしながら、同国の医療福祉事情や歴史文化についての見識を深める。オーストラリアではボランティアを活用した地域福祉制度が発展しており、この研修では実際に現場でのボランティア活動を体験し、医療と福祉の原点に触れ、医療や職業的倫理に関する知識を応用する基本的な技能を身につける。

《授業の到達目標》

- ①オーストラリアの医療福祉事情についての見識を深める。
- ②オーストラリアの歴史・文化・生活を理解する。
- ③オーストラリアの人々とコミュニケーションをとれるようになる。

《成績評価の方法》

- ①各テーマ毎の研修実績 50%
- ②レポート 50%

《課題へのフィードバック方法》

レポートについて講評の時間を設ける。

《テキスト》

「豪州医療福祉研修のしおり」(日本医療福祉実務教育協会)

《参考図書》

細井忠俊・バーウィック妙子「今日から使える！留学&ホームステイのための英会話」(アルク)

《授業時間外学修》

事前学修：「豪州医療福祉研修のしおり」にある日常会話集を声を出して練習する。(毎日15分)

- ・オーストラリアの歴史・文化・社会についての本を読む。(毎日30分)

事後学修：「豪州医療福祉研修のしおり」にある日常会話集を繰り返し練習する。(毎日30分)

《備考》

対面授業を予定しているが、感染状況により変更することがある。また、新型コロナの影響で研修が中止になった場合は、授業は不開講とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	(学内) 事前研修①	オーストラリア事情
2	(学内) 事前研修②	英会話
3	(学内) 事前研修③	英会話
4	(研修先) 英会話研修	日常生活、医療福祉分野など
5	(研修先) 英会話研修	日常生活、医療福祉分野など
6	(研修先) セミナー	オーストラリアの歴史・文化について学ぶ。
7	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
8	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
9	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
10	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
11	(研修先) 見学	各種医療機関、福祉施設
12	(研修先) 見学	各種医療機関、福祉施設
13	(研修先) 見学	博物館、市役所庁舎
14	(研修先) ボランティア	地域ボランティア体験
15	(学内) 研修のまとめ	研修の反省等

科目名	ビジネス情報処理Ⅰ				
担当者氏名	永岡 裕康、岩井 健吾				
授業方法	演習	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		◎ A11-112（知識・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》

PCを利用した情報の収集・整理・分析・活用をするための技能の習得を目的とする。ワード・エクセルの基本操作を学習した上で、レポート作成等に必要な知識と技能を習得する。あわせて、スキルの向上のために希望者は検定試験を受験する。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

1. ワードの基本操作を習得している。
2. エクセルの基本操作を習得している。
3. ビジネス文書の基本を習得している。
4. 目的にあったレポートが作成できる。
5. メールやTeams等のツールが十分活用できる。

《授業時間外学修》

事前学修：タイピングを毎日練習する（30分程度）
事後学修：復習課題に取り組む（40分程度）
検定練習：検定試験のための練習をする（30分程度）

《成績評価の方法》

随時提示する課題への取り組み状況50%、第11回の実技テスト50%で評価する。いずれかの項目が基準に満たない場合、単位は認定されない。前期試験は実施しない。
《フィードバックの方法》課題ごとに採点し、コメントする。

《備考》

資格試験の具体的な目標を設定し練習に取り組みましょう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス1	授業の進め方や学習環境に関する解説、タイピング練習、Teamsに関する操作 日本語入力
2	ワード基礎1	Teamsに関する操作 文字段落書式の変更（インデント、箇条書き、あいさつ文等）
3	ワード基礎2	表作成1（表の挿入、レイアウト・デザインの変更）基本書式・表作成課題演習
4	ワード基礎3	書式・表作成演習
5	検定解説1	日本語ワープロ検定試験解説1（3・準2級） ビジネス文書の基礎知識
6	検定解説2	日本語ワープロ検定試験解説2（2級・準1級）
7	検定解説3	文書デザイン検定試験解説（3級・2級）
8	検定解説4	過去問題に取り組む
9	検定解説5	過去問題に取り組む
10	模擬試験	模擬試験
11	検定試験及び実技テスト	検定試験及び実技テストを実施
12	エクセル基礎1	基本操作、計算式の入力、書式の設定
13	エクセル基礎2	基本関数とセルの絶対参照、グラフ
14	エクセル基礎3	総合問題
15	ワード基礎4	レポート作成のための機能（図表番号と相互参照、脚注、ヘッダーとフッター等）

科目名	ビジネス情報処理Ⅱ				
担当者氏名	永岡 裕康、岩井 健吾				
授業方法	演習	単位・必修	1・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		◎ A11-112 (知識・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》

PCを利用して、情報の収集・整理・分析・活用をするための技能の習得を目的とする。後期は、エクセルの様々な関数や集計機能等を学習した上で、エクセルを利用して数値データを把握、分析、予測する方法、数値データを適切にグラフ等で表現(可視化)する方法等、数値情報を整理活用するためのプロセスを学び、活用能力の向上をめざす。あわせて、操作スキルの向上のために資格試験をめざす。

《授業の到達目標》

1. 表計算検定を取得する。(準2級～1級)
 2. 数式や関数が適切に利用できる。
 3. 数値から現状を把握し分析できる。
 4. 数値を適切なグラフ等を使って表現できる。
- *受講免除について、学生便覧P35を参照してください。

《成績評価の方法》

随時提示する課題への取り組み状況50%、第12回実技テスト50%で評価する。いずれかの項目が基準に達しない場合、単位は認定されない。後期試験は実施しない。
《フィードバック方法》課題ごとに採点し、コメントする。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストに目を通しておく。(30分程度)
事後学修：授業で学習したところを再度練習する(30分程度)
検定練習：検定試験の問題を解く(30分程度)

《備考》

表計算2級までを取得済の人は「準1級・1級」問題集を購入し、上位級を受験可能です。個別に相談してください。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	前期復習 (EXCEL基礎)
2	エクセル発展 1	関数 1 (ROUND・RANK. EQなど)
3	エクセル発展 2	関数 2 (IF)・3級検定過去問題解説
4	エクセル発展 3	3級検定問題によるここまでの復習
5	エクセル発展 4	関数 3 (AND・OR) 関数 4 (VLOOKUP)
6	検定対策 1	問題集 準2級検定問題解説
7	検定対策 2	問題集 2級検定解説
8	検定対策 3	問題集 問題 1・2 (準2級または2級)
9	検定対策 4	問題集 問題 3・4 (準2級または2級)
10	検定対策 5	問題集 問題 5・6・7 (準2級または2級)
11	模擬テスト	模擬テスト
12	検定試験・エクセル実技テスト	検定試験及びエクセル実技テストを兼ねます。検定の申し込みしていない人は、2級(または準2級)と同等の問題で実力を測定します。
13	数値の表現	数値を最適なグラフを用いて表現する方法を学ぶ
14	統計関数・集計	データの代表値、集計関数、集計ツール
15	数値集計のまとめ	アンケートを集計して、レポートを作成

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		◎ A11-112（知識・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。 ◎ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A12-121（思考力・判断力・表現力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-127（主体性・多様性・協調性）多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。			

《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まとめ、理解を深める授業を行う。

《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。

《成績評価の方法》

- ①小テスト30% ②課題10% ③授業への取り組み状況(10%)
④期末試験50% ①～④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10分、解説5分)
期末試験終了後に解説する。(試験60分、解説30分)

《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。(グループ別にディスカッション後、まとめを発表する)
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後、まとめを発表する。
11	公衆プログラムの計画、実施、評価	公衆栄養プログラムの計画策定、実施と評価法について事例から理解する。
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後、まとめを発表する)
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際について理解する。
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。

《テキスト》

「ウェルネス公衆栄養学2024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」データ・資料集2024年度版(第一出版)
「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。
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。

《備考》

小テストで授業内容の理解度を確認。
実務家教員による授業。

《専門教育科目 フードコーディネート》

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	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		☐ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ☐ A13-128 (主体性・多様性・協調性)おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感に訴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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	イースター 春のおもてなし	イースターの意味と演出 春のカラーコーディネート 三段重ねのセッティング
2	端午の節句	節句の意味・五節句について 菖蒲の葉で箸置きづくり・花菖蒲で和の演出
3	母の日	フルコースのセッティングとマナー おもてなし料理の流れについて・洋食器とカトラリーについて
4	中華料理	中華料理総論とテーブルセッティング・マナー グラスと飲み物について
5	精進料理	慶事と仏事におけるマナー 夏における涼の演出について
6	七夕	七夕の由来・笹飾りで七夕の演出 リネンについて
7	パーティー企画	パーティープランニング
8	終了パーティー	パーティー実践
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 フードコーディネート》

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		☐ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ☐ A13-128 (主体性・多様性・協調性)おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感に訴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

《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 フードコーディネーター》

科目名	フードマネージメント				
担当者氏名	川崎 孝治				
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《授業の概要》

フードコーディネーターの職域の中で、ビジネスセンスを必要とされる分野がフードマネージメントである。フードビジネス業界で活躍するためには、顧客が好んでオーダーするメニュー作りや、店舗のあり方、販売促進につながる活動などが重要である。また、食品の生産から市場、加工、販売、魅力的な食品の開拓など、マーケティングから、経営、財務、採算分析、予算といった経営に密着した分野から基礎知識を学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①市場調査に基づいた開発コンセプトを確立できる
- ②品質管理の基本が理解できている
- ③損益計算の基本が理解できている
- ④市場ニーズに合った新商品の提案ができる
- ⑤経営的側面から、フードビジネスの在り方を理解し、マーケティング的視点をもって考えることができる

《成績評価の方法》

1. 提出物 (40%)
 2. 質疑応答、課題についてのディスカッションに積極的に参加 (60%)
- 《ノート・レポートのフィードバック方法》
提出後に講評を行う

《テキスト》

日本フードコーディネーター協会編「新フードコーディネーター教本 2022」(柴田書店)

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業時間外学修》

日々の社会的出来事に関心を抱くことが大切。そのために、新聞・TVニュース・WEBニュースなどに接する必要がある。テーマを与えて、事前に調べてもらうことがある。
(20～60分程度)

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	フードコーディネーター概論①	フードコーディネーター概論 食文化の変化と顧客ニーズ I
2	フードコーディネーター概論②	フードコーディネーター概論 食文化の変化と顧客ニーズ II
3	マーケティング概論①	マーケティング概論 外食産業におけるマーケティング I
4	マーケティング概論②	マーケティング概論 外食産業におけるマーケティング II
5	マーケティング概論③	マーケティング概論 外食産業におけるマーケティング III
6	商品開発①	商品開発の基本概念 商品開発に求められるもの
7	商品開発②	商品開発の基本概念 食材の仕入れと流通・品質表示の知識
8	商品開発③	商品開発の基本概念 商品コンセプトの構築
9	商品開発④	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント I
10	商品開発⑤	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント II
11	商品開発⑥	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント III
12	商品開発⑦	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント IV
13	商品開発⑧	顧客の栄養・食生活サポート
14	商品開発⑨	顧客の栄養・食生活サポート
15	まとめ	

《専門教育科目 関連科目》

科目名	フードコーディネート各論				
担当者氏名	川崎 孝治				
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《授業の概要》

「食」に関する総合的・体系的な知識・技術をもとに、豊かで安全、かつバランスのとれた「食」を生活者に提案する専門職である「フードスペシャリスト」。その業務の一つフードコーディネートを通じて、絶えず変化を続ける「食」環境に対応する能力を身につけ、食生活に果たす役割と価値を知り、ホスピタリティをもって食のアメニティの創造をはかり、これからの日本の食生活の進むべき方向を広く考える能力を養う。

《授業の到達目標》

- ①「食育」の概念を基本に、フードコーディネートに対する総合的な知識・技術を有している。
- ②「ホスピタリティ」をもって「食」の問題を考えることができる。
- ③フードスペシャリスト資格認定に相当する知識を理解している。

《成績評価の方法》

1. 提出物 (40%)
 2. 質疑応答、課題についてのディスカッションに積極的に参加 (60%)
- 《ノート・レポートのフィードバック方法》
提出後に講評を行う

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編「新版 フードコーディネート論」建帛社
「フードスペシャリスト 資格認定試験問題集」一藝社

《参考図書》

講義中に適宜紹介する

《授業時間外学修》

日々の社会的出来事に関心を抱くことが大切。そのために、新聞・TVニュース・WEBニュースなどに接する必要がある。テーマを与えて、事前に調べてもらうことがある。(20～60分程度)

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食育のあり方①	食育の正しい知識と理解 I
2	食育のあり方②	食育の正しい知識と理解 II
3	テーブルウェアと食卓の演出	食器、食具、食卓とテーブルウェア、テーブルセッティング
4	食卓のサービスとマナー①	食卓のホスピタリティ、サービスとマナーの実際
5	食卓のサービスとマナー②	食事マナーと伝承と現代的課題
6	食卓のサービスとマナー③	食事空間のコーディネート
7	食卓のサービスとマナー④	キッチンコーディネート、食事空間やキッチンの環境
8	安心できる「食」の選び方②	産地表記の知識
9	安心できる「食」の選び方②	「食」の情報・常識について考えること
10	私たちのカラダと「食」①	食物アレルギーについて
11	私たちのカラダと「食」②	「癌」、生活習慣病といった病について
12	「食」を取り巻くいろいろなお話①	野菜にまつわる話
13	「食」を取り巻くいろいろなお話②	現実化する食料不足の知識
14	顧客の栄養・食生活サポート	食料自給率の低下、少子高齢化次代のフードスペシャリストの役割
15	まとめ	

《専門教育科目 フードコーディネーター》

科目名	フードコーディネーター各論				
担当者氏名	川崎 孝治				
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《授業の概要》

フードコーディネーターは、広い視点から経済・経営面での予測・分析する力と、そこから新しいモノをつくり出す想像力が要求される。

総合的な能力育成のために、レストランプロデュースでは、店舗開発のプロセスについて学習する。
マーケティング、プロデュース、プロモーション、といった多方面の知識を広め、応用力を身につける。

《授業の到達目標》

- ①経営的側面からビジネスのあり方を理解し、マーケティング的視点で「食」について考えることができる。
- ②事業としての「店舗運営」という視点から、基本に基づいた係数、商品についての一連の流れを理解している。
- ③生活者、クライアントに対して、「商品価値」を正しく伝えるためのプレゼンテーションができる。

《成績評価の方法》

1. 提出物 (40%)
 2. 質疑応答、課題についてのディスカッションに積極的に参加 (60%)
- 《ノート・レポートのフィードバック方法》
提出後に講評を行う

《テキスト》

日本フードコーディネーター協会編「フードコーディネーター教本」柴田書店

《参考図書》

講義中に適宜紹介する

《授業時間外学修》

日々の社会の出来事に関心を抱き、それを「食」と結び付けて考えるセンスが重要。そのために、ニュースに接する必要がある。テーマを与えて、事前に調べてもらうことがある。(20～60分程度)

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	店舗プロデュース①	外食産業の基本概念と外食市場動向 I
2	店舗プロデュース②	外食産業の基本概念と外食市場動向 II
3	店舗プロデュース③	食事空間のコーディネート
4	店舗プロデュース④	お客さまの創造 I
5	店舗プロデュース⑤	お客さまの創造 II
6	店舗プロデュース⑥	レストランプロデュースの基礎知識
7	店舗プロデュース⑦	店舗コンセプト立案 I 店舗概要の構築
8	店舗プロデュース⑧	店舗コンセプトの立案 II 顧客ターゲットの設定と店舗コンセプト
9	店舗プロデュース⑨	店舗コンセプト立案 III 開業までのフロー
10	店舗プロデュース⑩	開業への道 I 店舗物件の選び方
11	店舗プロデュース⑪	開業への道 II 店舗設計
12	店舗プロデュース⑫	開業への道 III 食事空間
13	店舗プロデュース⑬	開業企画書の作成 I
14	店舗プロデュース⑭	開業企画書の作成 II
15	まとめ	

科目名	食品官能評価・鑑別論				
担当者氏名	坂本 宏司				
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A13-127（主体性・多様性・協調性）多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

食品の専門家として、食品の選別あるいは提供するためには、食品に関する幅広い知識と品質を見抜く能力が求められている。この授業では、食品の品質とは何か、その品質をどのように評価するかを学ぶ。また、鑑別や変質防止法についても学ぶ。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編
「三訂 食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社

《参考図書》

食品学Ⅰ・Ⅱおよび食品学実験で使用のテキスト

《授業の到達目標》

- 1. 食品の特性と品質について理解している。
- 2. 品質評価法として官能評価の目的・手順・方法を理解し、説明できる。
- 3. 化学的・物理的評価法について種類・方法を理解している
- 4. 鑑別食品の種類と特徴を理解し、その取扱いも理解し、鑑別食品の品質や表示について理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：国内外の食品や食糧の情報に関心を持ち、事前にテキストに目を通しておくこと。（20分）
事後学修：知識の定着には何よりも復習が大切です（30分）

《成績評価の方法》

- 1. テストの結果により評価する。講義全般にわたり出題される問題（70％）および小テスト（10％）
 - 2. 授業での質問対応、課題提出など（20％）
- 《フィードバックの方法》
期末試験終了後に解説する。（試験60分、解説30分）

《備考》

小テストを数回程度実施する。
16週目に期末テストを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	官能評価1	食品の特性・品質と官能評価の目的・意義・問題点
2	官能評価2	パネルの構成とパネルの管理
3	官能評価3	手法の選択
4	化学的評価法1	食品成分と品質（水分と保存、外観と成分）
5	化学評価法2	化学的品質評価
6	物理的評価法1	食品のレオロジーとテクスチャー
7	物理的評価2	色の評価方法、非破壊評価法
8	鑑別食品の鑑別1	米、小麦
9	鑑別食品の鑑別2	トウモロコシ、イモ類、豆類、キノコ類
10	鑑別食品の鑑別3	野菜類、果実類
11	鑑別食品の鑑別4	海藻類、魚介類
12	鑑別食品の鑑別5	肉類
13	鑑別食品の鑑別6	卵、乳
14	鑑別食品の鑑別7	油脂、酒類
15	鑑別食品の鑑別8	茶類、醸造食品、その他

《専門教育科目 調理実習》

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		◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ◎ A11-118（知識・技能）基礎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。 ◎ A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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（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	模擬試験	野菜の切り方、桂剥き、鰻三枚卸
9	新緑の恵	茄子揚げ煮、じゃがいも饅頭、炊き込み御飯
10	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
11	茄子丸ごと	茄子田楽、焼き茄子、太巻き
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 調理実習》

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		◎	A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。		
		◎	A11-118（知識・技能）基礎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。		
		◎	A12-124（思考力・判断力・表現力）提供された食材を見て、自由な発想で調理できる。		
		◎	A13-126（主体性・多様性・協調性）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。		
		◎	A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。		

《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（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 調理実習》

科目名	調理学実習 I				
担当者氏名	田中 俊弘				
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		◎	A11-118 (知識・技能)基礎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。		
		○	A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。		
		○	A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		
		○	A13-126 (主体性・多様性・協調性)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。		
		○	A13-128 (主体性・多様性・協調性)おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。		

《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》

適宜紹介する。
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》

①平常点(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。
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、砥ぎ方
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	フォンの基本的なとり方と使い方(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(ミートボロネーゼ)
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	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
7	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
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	スズキのボンファン、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	若鶏のパブリカ風、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 調理実習》

科目名	調理学実習Ⅳ				
担当者氏名	田中 俊弘				
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		☐ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ☐ A12-123 (思考力・判断力・表現力)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。 ☒ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ☐ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

適宜紹介する。
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》

①平常点(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。
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	チヌのホイル焼き、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 リングとアプ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、サーモンショーフラワー
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 人体の構造と機能》

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		◎ A11-113（知識・技能）栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114（知識・技能）栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。			

《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％、小テスト 40％
《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

《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 調理実習》

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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-118 (知識・技能)基礎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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

- ①レポート40%、②期末試験40%、③平常点(身だしなみ、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 調理実習》

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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-118 (知識・技能)基礎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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

- ①レポート40%、②期末試験40%、③平常点(身だしなみ、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 食品と衛生》

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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112 (知識・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。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。			

《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》

- ①実験レポート 90%
 - ②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》

事前学習：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)
事後学習：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。

《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、実験室などの汚染状況、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	顕微鏡観察と大腸菌群の検査	顕微鏡観察、デソキシコレート寒天培地、EMB培地について。
5	グラム染色	グラム染色、顕微鏡観察について。
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌、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、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、生菌数との関係について。
10	水分活性の測定	平衡水分湿度測定法による食品の水分活性測定について。
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。

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		◎ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ○ A11-119 (知識・技能)調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

- ①実験レポート 90%
 - ②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》

事前学習：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)
 事後学習：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。

《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、実験室などの汚染状況、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	顕微鏡観察と大腸菌群の検査	顕微鏡観察、デソキシコレート寒天培地、EMB培地について。
5	グラム染色	グラム染色、顕微鏡観察について。
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌、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、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食品の水分活性測定について。
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	食品の発色に用いら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。

《専門教育科目 社会生活と健康》

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		○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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21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》

①中間試験 40% ②期末試験 40% ③平常点（演習シートの内容・提出状況など）20%

《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》

実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	社会保障・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	社会保障・社会福祉の歴史・取り巻く環境	社会保障・社会福祉の歴史と展開、現在の社会福祉の制度
3	社会保障・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	年金保険・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	社会福祉を支える人たちと地域福祉	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