

《専門教育科目 人体の構造と機能》

科目名	生化学Ⅱ	ナンバリング	NM25-SF-09-3
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単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》

実務家教員による授業。

《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	ナンバリング	NM25-FH-04-2
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	◎ 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》

食品の開発に必要な知識を学び理解する。「おいしさ」、「安全性」、「表示」、「品質保持」、「食品製造装置」などの既存知識を修得する。次に、現場で必要とされる食品をどのように開発し製造まで結びつけることを学ぶ。さらに量産化製品の品質管理について、企業の技術者から直接学ぶ。授業全般を通して製品開発についての知識を深める（アクティブラーニング形式）。

《授業の到達目標》

- ①「おいしさ」、「安全性」、「表示」、「品質保持」「食品製造装置」の既存知識を理解できている。
- ②社会のニーズに合う食品の開発について、理解できている。
- ③企業での商品開発と品質管理について理解できている。

《成績評価の方法》

ミニテスト・レポート・発表など 50%
 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、Ⅱ」
 化学同人、食品衛生学及び食品微生物学で使った教材

《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、レポート作成などで課題を整理する。（30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。工場見学は日程を早めることがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	商品開発に向けた授業内容を総括し、概論として全授業を把握する。
2	食品と微生物	食品の科学的特性、温度、酸素などに依存する発育可能な微生物について
3	食品の味	食品の味について、実際に味を体験しながらおいしさをグループ形式で学ぶ。
4	食品の表示	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、グループで形式で理解を深める
5	食品の品質保持	日持ちのしない食品の消費期限の設定、日持ちの長い食品の消費期限の設定、クレーム対応など実践的な知識を深める
6	食品製造に使われる技術	冷凍技術、乾燥技術、殺菌技術、膨化技術などの食品加工技術の知識を深める
7	味についての最新情報・技術	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）を知る
8	安心・安全な食品とは	安全・安心を確実にする最新技術（HACCP）について学ぶ （有吉准教授）
9	高齢者社会で求められる食品	高齢者施設での業務の経験から得られた、これからの食事ニーズ （吉村准教授）
10	高齢化社会の食品開発Ⅰ	高齢化社会の食品ニーズ
11	高齢化社会の食品開発Ⅱ	高齢化社会で求められる食品開発 「やわらか食品」の開発
12	広島県内の食品メーカー	広島県の食品産業種類と県内企業の独自技術について
13	地元企業の商品開発Ⅱ 三島食品（株）	看板商品「ゆかり」（ふりかけ）の品質管理と商品開発 （三島食品株式会社研究所長）
14	工場見学 三島食品（株）	三島食品株式会社の看板商品「ゆかり」（紫蘇ふりかけ）の品質管理について広島工場見学で学ぶ
15	授業の総括	授業で学んだことの総括

科目名	食品衛生学実験	ナンバリング	NM25-FH-08-3
担当者氏名	岡崎 尚、有吉 邦江		
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、調理や加工の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》

プリントの配布

《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。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	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	空中落下菌の測定	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、デゾ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	ナンバリング	NM25-FS-05-3
担当者氏名	岡崎 尚、有吉 邦江		
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。		

《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、調理や加工の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。

《テキスト》

プリントの配布

《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。

《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)

《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

《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。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	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	空中落下菌の測定	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、デゾ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。

《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	ナンバリング	NC25-CF-05-2
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	◎ 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。

《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。

《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)

《授業計画》

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

科目名	生化学実験	ナンバリング	NM25-SF-10-3
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	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。 ◎ 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》

生化学実験をとおして、「生化学Ⅰ・Ⅱ」で学習した内容の理解を深める。また、丁寧に正確な操作、観察や記録、わかりやすい報告書の作成などが求められ、栄養士としての信頼性を培う科目でもある。身体の内部の生化学反応をより理解するため、自分の尿や血液を用いて実験することもある。そのような場合は、本人の同意の下、安全に細心の注意を払っておこなう。

《授業の到達目標》

- ①講義で学習した事項を実験で再確認し、説明できる。
- ②操作の原理を理解し、丁寧に正確な実験ができる。
- ③細かな観察に基づいた正確な記録ができる。
- ④知識や情報を伝えるための基本的技術を身につけられる。

《成績評価の方法》

- ①レポートの内容(70%)。ルーブリックで評価します。
 - ②平常点(30%) (取り組む姿勢、レポートの提出状況)
- 《試験のフィードバック方法》
 毎回のレポートに注意点、講評をつけ返却。次回レポート作成の参考にすること。

《テキスト》

適宜プリントを配布する。

《参考図書》

2年間で学んだ教科書
 (生化学はもとより、栄養学・食品学・解剖生理学・臨床栄養学など)

《授業時間外学修》

事前学修(30分)：実験前にテキストを読み、実験の注意点や手順を頭に入れておくこと。
 事後学修(130分)：実験時間以上にレポート作成の時間が必要になる。

《備考》

レポートはPCで仕上げる。実験の欠席は認めない。公欠席の場合は必ず予備日に実験をすべて済ますこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーションと実験ガイダンス(1)	生化学実験の心構え。レポートの書き方を中心に全実験内容の概説と前半実験の注意事項を行う。
2	たんぱく質の定量	分光光度計の原理と操作法を理解した上で、タンパク質の定量を行う。デジタルマイクロピペット計測法の習得。
3	たんぱく質の定性実験	タンパク質が複雑な立体構造を取り得ることから、多種の機能を持つことを理解する。 1. 卵白・卵黄タンパク質の加熱変性 2. カゼインの等電点
4	核酸の抽出と抽出	ブロッコリーから核酸の抽出とその確認。細胞懸濁液から核酸の特性を利用して、核酸が抽出できることを学ぶ。細胞の顕微鏡観察法。
5	糖質代謝-酵母によるアルコール発酵	酵素反応、エネルギー代謝の理解のため酵母のアルコール発酵を行う。アルコール発酵に伴う酵素反応の温度依存性を、生成物の二酸化炭素量で検討する。
6	消化酵素のはたらき	栄養素が消化され、体内で吸収される過程を理解する。膵酵素(パンクレアチン)による糖質、脂質、タンパク質の消化を試験管内で観察・確認する。
7	実験ガイダンス(2)	前半(2~6週)の実験の講評とまとめ。以降(8~14週)の実験の説明を行う。
8	生活時間調査と消費エネルギー量の測定	1週間の生活活動を分単位で記録し、各自の消費エネルギー量や生活活動レベルを調査する。
9	尿中尿素と尿中クレアチニンの定量	前日はタンパク質量を変えて食事を摂り、当日は4時間尿の尿素排泄量とクレアチニン排泄量を定量する。
10	摂取タンパクと尿中尿素、クレアチンの関係	9週の実験の整理をし、タンパク代謝や筋肉のエネルギー蓄積について考察する。(前日摂取のタンパク量の計算と、尿中尿素量とクレアチニン量の比較検討)
11	尿中塩素の定量	前日の24時間尿を採取・蓄積し、尿中塩素量を定量する。滴定法と塩分検査紙による測定法を比較・検討する。
12	摂取塩分量と尿中塩素の関係	11週の実験の整理(前日の献立から摂取塩分量を計算)をする。摂取塩分量と尿中塩素量の比較し、考察する。
13	ブドウ糖負荷試験による血糖値の経時変化	尿試験紙を使って、自分の尿中成分を調べる。各自空腹時の血糖値と、グルコース75g摂取後の血糖値の経時的変化を図示し、耐糖能について考察する。
14	免疫細胞の観察	各自で血液塗抹標本を作製し、顕微鏡による観察を行う。白血球の特徴に基づいて分類し、それぞれの免疫における働きを理解する。
15	1-14回の全データ集積・解析	各班のデータを集積し、クラス全体で実験結果を分析する。

科目名	食品官能評価・鑑別論		ナンバリング	NM25-FH-05-2	
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。 ○ 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
「五訂 食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社

《参考図書》

食四品学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》

実務家教員による授業
事前学習が重要です。

《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	化学的評価法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	物理的評価法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、果物類
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 関連科目》

科目名	食品開発演習Ⅱ	ナンバリング	NM25-RS-07-2
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なが、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 食生活と健康》

科目名	環境と健康	ナンバリング	NC25-DH-02-2
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を概略を理解する。
- 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中間試験 (30%)
- ②期末試験 (50%)
- ③演習への参加・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 中間試験	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	最近の環境問題と政策について学ぶ。
12	食と環境	食と環境の関わりについて学ぶ。
13	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。
14	環境問題に対し私たちは何をすべきか1	これまでの学びを通じて私たちが何をすべきかを演習する。
15	環境問題に対し私たちは何をすべきか2	これまでの学びを通じて私たちが何をすべきかを演習する。

科目名	衛生関連法	ナンバリング	NC25-FS-01-2
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	調理師に関する法律⑤ その他の法規	水道法、廃棄物処理法、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	ナンバリング	NC25-FS-03-2
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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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に理論と実践の結合をめざし学ぶ。そのためには、調理現場での予防対策技術の習得、さらには自らの責任で法令遵守と、加えて自主衛生管理の重要性について学ぶ。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—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。実務家教員による授業

《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、製造基準及び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、廃棄物処理法など)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、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	ナンバリング	NM25-SH-01-2
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2025-2026」(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保健統計の仕組み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・医療の仕組み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	公衆衛生と健康の概念	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	疫学の意味、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、中間試験	地域社会と地域保健の現状と課題等について理解する。中間試験
8	母子保健	母子保健の現状と課題等について理解する。
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・介護保健	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	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。
13	精神保健	精神保健の現状と課題について理解する。
14	環境保健	生活環境に係る課題とその対策について理解する。
15	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。

科目名	公衆衛生学	ナンバリング	NC25-DH-01-2
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2025-2026」(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	公衆衛生と健康の概念	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、中間試験	地域社会と地域保健の現状と課題等について理解する。中間試験
8	母子保健	母子保健の現状と課題等について理解する。
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・介護保健	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	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。
13	精神保健	精神保健の現状と課題について理解する。
14	環境保健	生活環境に係る課題とその対策について理解する。
15	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。

《専門教育科目 関連科目》

科目名	食品の流通と消費	ナンバリング	NM25-RS-05-2
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・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。 ○ 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》

食品やその加工品の流通と消費の動向を学び、現代の食糧事情と食生活について考えることは大切である。食生活の変化と食品流通の変遷を学ぶとともに、現在の「食品の流通と消費」の課題と食生活を豊かにする方向性について考える。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編
「新版 食品の消費と流通」 建帛社

《参考図書》

《授業の到達目標》

1. 食生活形態および食品消費の変化について理解している。
2. 食品流通の変化と国内外情勢の変化について理解できる。
3. 卸流通および小売流通の機能と現状について理解している。
4. 食品消費の課題について理解できる。

《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、日々のニュースに接する（1時間）
事後学修：授業内容の復習（教科書・プリント）（1時間）

《成績評価の方法》

①期末試験（70%）②平常点（授業後のコメント、主体性・協調性、発表等）（30%）

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説する。（試験60分、解説30分）

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食市場の変化①	食市場と食品消費の変化
2	食市場の変化②	食生活の多様化
3	食品の流通①	流通のしくみ
4	食品の流通②	卸売流通
5	食品の流通③	小売流通
6	外食・中食産業①	食の外部化
7	外食・中食産業②	外食・中食産業
8	主要食品の流通①	主食・副食の流通
9	主要食品の流通②	調味料等の流通
10	フードマーケティング	フードビジネス
11	食品消費の課題①	環境問題
12	食品消費の課題②	食品の安全性
13	食品消費の課題③	消費を取り巻く課題
14	食品の流通と消費の課題	食品の流通と消費の課題検討 〔グループワーク〕
15	食品の流通と消費のまとめ	食品の流通と消費についてまとめ・発表 〔グループワーク〕

《専門教育科目 食品と栄養の特性》

科目名	食品加工学実習	ナンバリング	NC25-FP-06-3
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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	こんにやく
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・菓子類	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	菓子類	キャラメル
15	課題実習	グループ毎に課題実習 〔グループワーク〕

科目名	臨床栄養学	ナンバリング	NM25-NH-03-2
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。

《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。

《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)

《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)

《備考》

実務家教員による授業
 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	ナンバリング	NM25-NG-05-3
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。実務家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。

《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。

《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。

《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
 調理の為のベーシックデーター 女子栄養大学出版部
 食品80キロカロリーガイドブック 女子栄養大学出版部

《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)

《備考》

実務家教員として授業を行う。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	地域の高齢者弁当献立①	地域高齢者の弁当献立作りを行うための各栄養素の算定 エネルギー量 PFC比 価格の検討 プレゼン準備
4	地域の高齢者弁当献立②	高齢者弁当の献立各班で立案 各班でのプレゼンテーションの作成 各班でのアクティブラーニング
5	地域の高齢者弁当献立③	各班での高齢者弁当の献立発表 各班でのアクティブラーニング ルーブリック評価
6	栄養カウンセリング	栄養カウンセリング 脂質異常症 PES報告 コードを使用した栄養診断
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 媒体を使用したの発表 ルーブリック評価
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) 媒体を使用したの発表 ルーブリック評価

《専門教育科目 調理実習》

科目名	調理学実習Ⅶ	ナンバリング	NC25-CP-07-3
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	<input type="radio"/> 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。 <input checked="" type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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
都度必要なプリント配布

《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	臨床栄養学実習 I	ナンバリング	NM25-NH-06-3
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ている。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るておく。(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、栄養計算を記載し、期限までに提出する。(30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及び減塩食(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(EC/減塩食)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(PC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 たんぱく質調整食品について
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(FC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 常食・全粥食・7分粥食・5分粥食・3分粥食・流動食
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 軟菜食とミキサー食
15	嚥下食の実際	嚥下食体験を行い、学会分類2021に応じたコード別食形態コード0～コード4までとろみ(薄い・中間・濃い)について理解する

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ	ナンバリング	NM25-NH-07-4
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、栄養指導の実際について修得することを目的とする。
 その内容は、病院給食の概要及び患者に対する栄養管理や食事管理ができるようになるために、病院にて実習を行い学ぶ。実務家教員として、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。ルーブリック評価

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

科目名	献立作成	ナンバリング	NC25-CF-04-2
担当者氏名	吉村 真奈美		
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 2024」(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 給食の運営》

科目名	調理学実習Ⅲ	ナンバリング	NM25-S0-05-3
担当者氏名	曾根 英憲、池田 孝三、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	鯨叩き、鯨銀皮造り、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	ポークフィレ肉のフロレンス風、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	実技試験、まとめ
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 調理実習》

科目名	調理学実習 V	ナンバリング	NC25-CP-05-3
担当者氏名	曾根 英憲		
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ブンを活用しての五目焼きそば、酢豚、唐揚げ
14	中国料理と大量調理への応用	回鍋肉、いかの家庭風炒め(模擬試験内容説明)
15	まとめ	模擬試験

《専門教育科目 総合調理実習》

科目名	総合調理実習 I	ナンバリング	NC25-GC-01-3
担当者氏名	曾根 英憲		
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	ナンバリング	NC25-GC-02-3
担当者氏名	曾根 英憲		
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 給食の運営》

科目名	給食管理実習 I	ナンバリング	NM25-S0-06-3
担当者氏名	水本 沙織		
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	<input type="radio"/> 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。 <input checked="" type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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出来るように学ぶ。

《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 2025年版」 第一出版
 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

《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。

《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、特徴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。

《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。

《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	献立計画	グループ編成(2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班：調理員
5	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 1班：調理員
6	幼稚園給食実施3	1班：栄養士班 2班：調理員
7	幼稚園給食実施4	2班：栄養士班 1班：調理員
8	実施5 高齢者食事	地域の一人暮らしの高齢者に食事を提供
9		
10		
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	ナンバリング	NM25-S0-07-3
担当者氏名	水本 沙織		
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	<input type="radio"/> 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。 <input checked="" type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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出来るように学ぶ。

《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 2025年版」 第一出版
 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

《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。

《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、特徴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。

《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。

《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	献立計画	グループ編成(2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班：調理員
5	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 1班：調理員
6	幼稚園給食実施3	1班：栄養士班 2班：調理員
7	幼稚園給食実施4	2班：栄養士班 1班：調理員
8	実施5 高齢者食事提供	地域の一人暮らしの高齢者に食事を提供
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

科目名	調理科学	ナンバリング	NC25-CF-02-2
担当者氏名	水本 沙織		
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。

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。

《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

《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)

《成績評価の方法》

①中間試験(30%) ②期末試験(70%)
《フィードバックの方法》
中間・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	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
6	植物性食品6	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
7	1～6のまとめ	中間試験
8	動物性食品1	調理による食品中の変化 魚介類の調理
9	動物性食品2	調理による食品中の変化 食肉類の調理
10	動物性食品3	調理による食品中の変化 卵類の調理
11	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
12	その他の食品1	調理による食品中の変化 油脂類の調理
13	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
14	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
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 給食の運営》

科目名	給食管理実習Ⅱ	ナンバリング	NM25-S0-08-4
担当者氏名	水本 沙織		
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	<input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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。 <input checked="" type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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》

福祉施設（高齢者施設、保育所）、学校給食センター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。1～2名程の少人数で実習に参加する。事前に各施設との打ち合わせを行い、実習課題に取り組む。実習期間は1日8時間×5日を基本とする。

《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 2025年版」 第一出版
「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

《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。

《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。

《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。

《備考》

学外施設の実務家(職員)による指導を受ける。

《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 調理実習》

科目名	調理学実習VI	ナンバリング	NC25-CP-06-3
担当者氏名	池田 孝三		
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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	確認試験	桂剥き、三枚卸
2	旬を丸ごと	太刀魚八幡巻、蓮根饅頭、占地御飯
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、鯛の包み蒸し、鯛あら炊き、銀杏御飯
5	錦秋色々	宝楽焼盛り
6	松花堂弁当	口取り、造里、焼き合わせ、御飯、吸い物
7	秋の会席料理	造里(旬の魚)、椀物(海老真薯)、煮物(里芋餅揚げ)、焼き物(かますの塩焼き)、食事(広島県産コシヒカリ)
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	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
10	祝い肴(2)	焼き合わせ(牛蒡射込み、龍眼穴子、いんげん)、赤飯、雑煮
11	祝い肴(3)	小鯛姿焼、金柑甘露煮、天ぷら蕎麦
12	牡蠣づくし	牡蠣治部煮、焼き牡蠣、牡蠣御飯
13	冬を味わう	鯖の味噌煮、かぶら蒸し、深川飯
14	模擬試験	自由課題試作
15	宴	すき焼き、飾り寿司

《専門教育科目 フードコーディネーター》

科目名	テーブルコーディネーター・マナー	ナンバリング	NC25-FC-02-3
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	<input type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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ターの基礎知識、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。
 季節をとり入れ、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ターの意味を理解し、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ター」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ターの提案を考える。(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ター 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		

科目名	フードコーディネーター各論	ナンバリング	NC25-FC-03-2
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》

実務家教員による授業

《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	フードコーディネート各論	ナンバリング	NM25-RS-06-2
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

《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》

実務家教員による授業

《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 栄養の指導》

科目名	公衆栄養学概論	ナンバリング	NM25-NG-03-2
担当者氏名	楠本 明美		
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	◎ A11-112 (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》

公衆栄養は、個人や集団の健康を保持増進するために必要な栄養政策や活動を企画し、その実施と評価を通じて住民の栄養上の問題の改善を図ることである。個人に対して、適切な栄養のプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法及び集団に対して、健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価し改善を図る方法について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①公衆栄養学の概念と歴史を理解し説明できる。
- ②法律や栄養施策の制度などの公衆栄養をめぐる社会的なしくみを理解し説明できる。
- ③健康・栄養課題を解決するために行われている行政組織、健康づくり及び食環境づくりについて理解し説明できる。

《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)

《テキスト》

「ウエルネス公衆栄養学2026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2025年度版(第一出版)
 「日本人の食事摂取基準2025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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のスケジュールを説明する。 公衆栄養学の概念を学ぶ。
2	健康・栄養問題の現状と課題	人口構成の変遷、健康状態・食事・食生活・食環境の変化、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について学ぶ。
3	栄養政策-1	わが国の公衆栄養政策と活動、公衆栄養関連法規について学ぶ。 グループワークの実施。
4	栄養政策-2	管理栄養士・栄養士制度と職業倫理、国の健康増進基本方針と地方計画について学ぶ。 グループワークの実施。
5	栄養政策-3	国民健康・栄養調査について学ぶ。 演習の実施。
6	栄養政策-4	実施に関する指針、ツール及び諸外国の健康・栄養政策について学ぶ。 グループワークの実施。
7	栄養疫学	栄養疫学の概要、食事摂取量の測定方法・評価方法について学ぶ。 グループディスカッションの実施。
8	公衆栄養マネジメント-1	公衆栄養マネジメント・アセスメントについて学ぶ。 グループワークの実施。
9	公衆栄養マネジメント-2	公衆栄養プログラムの目標設定について学ぶ。 グループワークの実施。
10	公衆栄養マネジメント-3	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価について学ぶ。 グループディスカッションの実施。
11	公衆栄養プログラムの展開-1	地域特性に対応したプログラムの展開について学ぶ。 グループワークの実施。
12	公衆栄養プログラムの展開-2	食環境整備のためのプログラムの展開について学ぶ。 グループワークの実施。
13	公衆栄養プログラムの展開-3	地域集団の特性別プログラムの展開について学ぶ。 グループワークの実施。
14	公衆栄養の実践	ライフステージ及び生活習慣病からテーマを設定しグループディスカッションを行なう。
15	公衆栄養のまとめ	公衆栄養について振り返りのディスカッションを行なう。

《専門教育科目 社会生活と健康》

科目名	社会福祉	ナンバリング	NM25-SH-02-2
担当者氏名	中村 真和		
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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ◎ A12-121 (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。 ○ A13-126 (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》

この授業では、栄養士が社会福祉の視点を持つ意味を明確にし、その重要性を学びます。認知症や介護、障害、子どもの貧困、孤食などをテーマに、食支援のあり方を多面的に考察します。グループワークを通じて、自分の考えを深め、現場で生きる力を養います。

《テキスト》

『新版 社会福祉概論 第3版』 著者：金子光一 編著
出版社：建帛社

《参考図書》

「新人社協マンのための超訳 社会福祉法」
著者：中村真和 Kindle出版

《授業の到達目標》

- ① 栄養士の仕事と社会福祉の関係を説明できる。
- ② 食支援が人権や尊厳の保持と結びつくことを理解している。
- ③ 法制度と実践現場のつながりを具体的に説明できる。
- ④ 福祉的視点から「食べること」を捉えることができる。

《授業時間外学修》

【事前学修】 授業計画の学習内容に示した語句について意味を確認しておく。テーマを与えて、授業前に調べてもらうこともある。(30分程度)

【事後学修】 毎回行う小テストの復習 (20分程度)

《成績評価の方法》

《成績評価の方法》

①小テスト20%②中間レポート30%③期末試験40%④アクティブラーニング10% 《学生へのフィードバックの方法》 レポート(提出物)について講評の時間を設ける。期末試験終了後に解説する。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	栄養士と社会福祉	社会福祉と栄養士の共通点を確認する
2	社会保障制度の意義	社会保障の意味と仕組みを理解する
3	生活困窮者のための福祉	食と貧困の課題とを理解する
4	子どものための福祉	子ども家庭福祉と課題を理解する
5	高齢者のための福祉	高齢者福祉の理念、歴史、制度を理解する
6	障害者のための福祉	障害者福祉の基本的な考え方と現状を理解する
7	医療ソーシャルワーク	医療ソーシャルワークの意味と課題を理解する
8	中間ふりかえり	印象に残った回を共有・小テストで理解を確認
9	地域を基盤としたソーシャルワーク	私たちの生活を取り巻く状況とソーシャルワークを理解する
10	母子保健	母子保健施策と方向性を理解する
11	地域保健	地域保健が求められる理由と課題を理解する
12	ボランティア活動	ボランティアと活動の実際を理解する
13	災害福祉	災害と社会の脆弱性を理解する
14	国際協力と多文化共生	国際協力と多文化共生について理解する
15	最終ふりかえり	授業の振り返りと個人記述課題の作成

《専門教育科目 人体の構造と機能》

科目名	臨床医学概論	ナンバリング	NM25-SF-08-2
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》

橋本成史「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	ナンバリング	NC25-CP-08-3
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	ナンバリング	NC25-CP-08-3
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		