

目 次

【2年前期・通年】

生化学Ⅰ
栄養学実習
食事療法
食事療法実習
栄養指導演習
栄養指導実習
給食サービス
栄養士基礎実習 <通年>
校外実習
身体を守る健康知識
運動と健康
学外研修 <通年>
応用製菓実習
栄養情報演習

【2年後期】

生化学Ⅱ
食品加工学
食品加工実習
栄養総合演習
公衆栄養学概論
調理学実習Ⅱ
フードスペシャリスト論
フードコーディネーター論
フードコーディネーター演習
専門製菓実習
菓子文化論

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
生化学 I		都築 廣久		2	前期	講義	選択	2
		担当形態	単独	ナンバリング		FN2201		
		担当教員	都築 廣久					
【キーワード】		【概要】						
1	細胞	生化学は、生命現象を化学的に研究する生物学又は化学の中の一分野である。生命現象の維持には、体内の細胞内外で生じる化学反応が大きな役割を担っており、その仕組みを理解するとともに摂取する多種多様な食物から生じる化学物質の有用性を理解することは重要である。そこで本講義では、生体分子の異化経路と同化経路からなる代謝経路を学ぶために必要な化学物質の構造的特徴及び特異的な機能に関する基本的な知識を修得する。						
2	糖質							
3	脂質							
4	タンパク質							
5	核酸							
【到達目標】		1. 細胞の基本構造と機能及び細胞小器官の働きについて解説することができる。 2. 三大栄養素、核酸、ミネラル及びビタミンの構造と機能について解説できる。 3. 酵素の分類と特質及び特異的作用と活性調節機構について解説することができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								
【成績評価の方法】								
成績指標		定期試験			受講態度		合計	
評価割合 (%)		80			20		100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E		F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績		受験資格なし(出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0		0	
評語	評価の基準							
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。							
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。							
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。							
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
試験終了後、模範解答とコメントを返却するので確認して返答すること。								
【教科書】								
『新食品・栄養科学シリーズ 生化学 第2版』福田 満編 化学同人								

【参考書・参考資料等】		
『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』 菌田 勝編 羊土イ 『はじめての生化学 第2版』 平澤 栄次著 化学同人		
【関連科目】		
「食にかかわる化学」「生化学Ⅱ」「基礎栄養学」「食品学総論」「臨床栄養学」「生理学」		
【受講心得】		
遅刻、欠席、私語をしないこと。		
【備考】		
卒業必修、栄養士課程必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	生体成分、代謝、細胞（1）	<p><学習内容>生体成分（代謝、種類、代謝の全体像）、細胞の構造として、原核細胞と真核細胞、動物細胞と植物細胞の違いなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p1~p3)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
2	生体成分、代謝、細胞（2）	<p><学習内容>細胞の機能として、生体膜の役割、生体代謝物質の概要、細胞小器官の種類（特に細胞核、ミトコンドリア、小胞体、リソソーム）と役割などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p4~p6)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、章末の練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
3	アミノ酸・タンパク質（構造・機能）（1）	<p><学習内容>アミノ酸の構造と分類（側鎖の違い、必須アミノ酸）、アミノ酸の一般的な性質（カルボキシ基の反応、物理的性質、アミノ基の反応）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p7~p10)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
4	アミノ酸・タンパク質（構造・機能）（2）	<p><学習内容>ペプチドとたんぱく質の基本構造、たんぱく質の性質（溶解性、電気的性質、変性）、分類（成分、形状、機能による分類）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p11~p16)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
5	糖質（構造・機能）（1）	<p><学習内容>単糖類（アルドースとケトース、D型・L型異性体、個々の単糖類、環状構造とアノマー）、糖誘導体（アミノ糖、デオキシ糖、糖アルコール）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p19~p24)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
6	糖質（構造・機能）（2）	<p><学習内容>原子の質量、相対質量（相対原子質量）、絶対質量、原子量の求め方、分子量と式量が示す内容、式量の求め方、などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p25~p29)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
7	脂質（構造・機能）（1）	<p><学習内容>脂質の種類、脂肪酸の特徴と種類（脂肪酸、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸）、幾何異性、長鎖脂肪酸、必須脂肪酸（3種類）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p31~p33)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当する当ページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>

8	脂質（構造・機能）（2）	<p><学習内容>単純脂質（アシルグリセロール、ステロールエステル）、複合脂質（リン脂質、糖脂質、リポたんぱく質、誘導脂質）、脂質二重層構造などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p34～p39)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
9	核酸（構造・機能）（1）	<p><学習内容>核酸を構成する成分（核酸塩基、ヌクレオシドとヌクレオチド）、水素結合を介した塩基対（A-T、C-G）、DNAの二重らせん構造などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p41～p44)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
10	核酸（構造・機能）（2）	<p><学習内容>RNAの構造と種類、染色体、ゲノム、遺伝子、プリンヌクレオチドの生合成と分解、ピリミジンヌクレオチドの生合成と分解などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p45～p50)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
11	核酸（構造・機能）（3）	<p><学習内容>DNAの合成と分解（DNAの複製、DNAの修復）、たんぱく質合成（DNAからRNAへの転写、たんぱく質合成の素材、遺伝情報の翻訳、コドン）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p51～p63)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
12	酵素と代謝、ビタミン（1）	<p><学習内容>酵素の分類、酵素の性質と特異的作用（pH、温度、酵素濃度、基質濃度）、酵素の構造と補酵素、活性、酵素反応、などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p65～p70)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
13	酵素と代謝、ビタミン（2）	<p><学習内容>酵素活性の調節（アロステリック酵素、酵素活性の阻害、酵素反応の調節、酵素反応速度論）、水溶性ビタミンなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p132～p145)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
14	酵素と代謝、ビタミン（3）	<p><学習内容>脂溶性ビタミン（ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK）の構造、生理活性、欠乏症及び過剰摂取の影響などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p71～p74)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
15	まとめ	<p><学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。</p> <p><事前学習>初回から第14回までに学習した専門用語の意味等を理解しておく。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめた内容を振り返り、全ての練習問題を復習しておくこと。（1.0時間）</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養学実習	宅間 真佐代	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2304	
	担当教員	宅間 真佐代				
【キーワード】	【概要】					
1 調乳	各ライフ・ステージにおける身体発育状況、生理機能、運動機能、栄養上の問題点を把握し、個々の食事摂取基準に見合った食生活の在り方について検討する。さらに栄養マネジメント（栄養状態の評価、栄養アセスメント、栄養ケア・栄養プログラムの作成、評価）についての内容を学ぶ。					
2 離乳食						
3 幼児食						
4 食物アレルギー						
5 栄養マネジメント						
【到達目標】						
1. ライフステージにおける、身体発育状況、生理機能、運動機能、栄養上の問題点を理解し説明できる。						
2. ライフステージの食事摂取基準を正しく把握し、最も適した食生活のあり方等を理解し活用できる。						
3. 栄養士として必要な栄養マネジメントの考え方や方法について理解し活用・展開できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート・提出物		授業態度等		合計	
評価割合 (%)	85		15		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	授業内容を十分に理解し、レポート・提出物に必要な内容が的確に記述してある。					
A	授業内容を理解し、レポート・提出物に必要な内容を十分に記述している。					
B	授業内容を理解しているが、レポート・提出物に必要な内容の記述が不十分である。					
C	授業内容の概要は理解しているが、レポート・提出物が最低限の内容の記述に留まっている。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。						

【教科書】		
『栄養学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子）『栄養マネジメント調査』（食物栄養学科オリジナル冊子）		
【参考書・参考資料等】		
授業の中で随時紹介する。		
【関連科目】		
『基礎栄養学』『応用栄養学』『臨床栄養学概論』『栄養指導論』『食事療法』『公衆栄養学概論』		
【受講心得】		
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。基礎栄養学、応用栄養学を十分に理解しておくことが望ましい。		
【備考】		
栄養士必修科目 進捗により内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション		<学習内容>実習内容の説明、栄養マネジメントの説明、幼児食献立について説明を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
2	栄養マネジメント・エネルギー消費 献立作成	<学習内容>栄養マネジメント（栄養計算、集計、目標設定等）、幼児食献立作成を行う。 <事前学習>授業の前には栄養学実習書・栄養マネジメントを必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
3		
4	乳児期の栄養	<学習内容>調乳や各調製粉乳の説明及び実習を行う。 <事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
5		
6	乳児期（離乳期）の栄養	<学習内容>離乳期の栄養の説明及び実習を行う。 <事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間） <事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。 解らないことは教科書及び参考書などで調べる。 理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）
7		

8	乳児期（離乳期）の栄養		<p><学習内容>離乳食の説明及び実習を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。解らないことは教科書及び参考書などで調べる。理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）</p>
9			
10	乳児期・幼児期の栄養		<p><学習内容>離乳食の説明及び実習を行う。また、食物アレルギーについての説明と実習を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。解らないことは教科書及び参考書などで調べる。理解できない場合は質問をし解決する。（1・5時間）</p>
11			
12	幼児期の栄養		<p><学習内容>幼児期の食事の説明と実習を行う。また、間食（自主献立）を作成する。</p> <p><事前学習>授業の前には栄養学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。解らないことは教科書及び参考書などで調べる。理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）</p>
13			
14	思春期、妊娠期・授乳期、老齢期の栄養 ライフステージの栄養のまとめ		<p><学習内容>思春期、妊娠期・授乳期、老齢期に適した栄養の説明及び実習を行う。また、ライフステージの栄養の特徴についてまとめを行う。</p> <p><事前学習>授業の前には栄養学実習書・栄養マネジメントを必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習書の記入を行い理解を深める。解らないことは教科書及び参考書などで調べる。理解できない場合は質問をし解決する。（1.5時間）</p>
15			

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食事療法	津村 有紀	2	前期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2305	
	担当教員	津村 有紀				

【キーワード】	【概要】
1 治療食	疾病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育食品と医薬品の相互作用について修得することを目的とする。
2 栄養補給法	
3 臨床栄養管理	
4 コントロール食	
5 食事計画	

【到達目標】
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
-------------------	--

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
-------------------	--

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	

【関心・意欲・態度】	
-------------------	--

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】	
------------------	--

成績指標	定期試験	受講態度等	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準
----	-------

S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
練習問題の解説は授業の中で行い、回収して質問にはコメントをする。

【教科書】		
『Nブックス 新版 臨床栄養学 [第4版]』 田中明・加藤昌彦 編著 建帛社 『臨床栄養学実習書 第12版』 玉川和子・口羽章子・木戸詔子 編著 医歯薬出版株式会社		
【参考書・参考資料等】		
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 糖尿病学会編 文光堂 腎臓病食品交換表—治療食の基準 第9版 中尾俊之編 医歯薬出版		
【関連科目】		
「解剖学」「生理学」「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「臨床栄養学概論」「食事療法実習」		
【受講心得】		
私語をしないこと。積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。		
【備考】		
栄養士課程必修・健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 食事療法の概念・栄養補給法		<学習内容>食事療法の概念、栄養補給法と治療食の種類について説明する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
2 鉄付加食		<学習内容>鉄欠乏性貧血の症状、診断、食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
3 カルシウム付加食		<学習内容>骨疾患（骨粗鬆症や骨軟化症）の症状、診断、食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
4 エネルギーコントロール食①		<学習内容>糖尿病の症状、診断、食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
5 エネルギーコントロール食②		<学習内容>糖尿病の食事療法について説明する。病態に合わせた献立の作成を行う。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。これまでに立てた献立の見直しをしておくこと。（1時間） <事後学習>献立を見直し、改善をすること。（1時間）
6 エネルギーコントロール食③		<学習内容>肥満、うつ血性心不全、高血圧の食事療法について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）
7 エネルギーコントロール食④ 薬と食物の相互作用		<学習内容>高尿酸血症、痛風、慢性閉塞性肺疾患などの食事療法について説明する。薬と食物の相互作用について説明する。 <事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）

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

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食事療法実習	津村 有紀	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2306	
	担当教員	津村 有紀				

【キーワード】	【概要】
1 治療食	さまざまな病態に応じた食事療法に必要な知識をふまえ、安全でおいしい食事を作る技術を身につける。また、生活習慣病の予防や、疾病予防・改善のために必要な限られた食品、調味料の使用を工夫したり、特別用途食品の効用と活用法についての知識と調理技術の習得を目指し、制約のある食事の中でも、少しでもおいしく食べやすくするために必要な食品選択能力や調理の工夫、調和の取れた食事計画の実践ができることを目標とする。
2 栄養補給法	
3 食事の形態	
4 コントロール食	
5 特別用途食品	

【到達目標】
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
-------------------	--

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○

【思考・判断・表現】	
-------------------	--

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	

【関心・意欲・態度】	
-------------------	--

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】	
------------------	--

成績指標	レポート	受講態度等	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準					
----	-------	--	--	--	--	--

S	実習内容を十分に理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。
A	実習内容を理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。
B	実習内容を総じて理解しているが、各実習の目的に対して不十分な内容のレポートである。
C	実習内容の概要を理解しており、各実習の目的に対して最低限の評価が可能なレポートである。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。

【教科書】 資料（プリント）を配布する。		
【参考書・参考資料等】 『臨床栄養学実習書 第12版』玉川和子・口羽章子・木戸詔子 編著 医歯薬出版株式会社 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 糖尿病学会編 文光堂		
【関連科目】 「解剖学」「生理学」「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「臨床栄養学概論」「食事療法」		
【受講心得】 各実習の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期		
【備考】 栄養士課程必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション・食事の形態や種類について		<p><学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。食事の形態や種類について学び、食事の介助について体験をする。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
2 食塩制限食 脂質コントロール食		<p><学習内容>異なる塩分濃度の調味をし、減塩食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。脂質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
3 食塩制限食 脂質コントロール食		<p><学習内容>異なる塩分濃度の調味をし、減塩食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。脂質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
4 たんぱく質コントロール食 水分制限食、カリウムコントロール食		<p><学習内容>たんぱく質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。水分制限食、カリウムコントロール食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
5 たんぱく質コントロール食 水分制限食、カリウムコントロール食		<p><学習内容>たんぱく質コントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。水分制限食、カリウムコントロール食の食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
6 エネルギーコントロール食 糖尿表の食事療法		<p><学習内容>エネルギーコントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。糖尿病の食事療法と食品交換表について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
7 エネルギーコントロール食 糖尿表の食事療法		<p><学習内容>エネルギーコントロール食を調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。糖尿病の食事療法と食品交換表について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>

8	常食・軟食（粥食） 流動食・嚥下食		<p><学習内容>食事の形態に合わせた調理を行い、食品選択と調理の工夫、献立の展開について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
9	常食・軟食（粥食） 流動食・嚥下食		<p><学習内容>食事の形態に合わせた調理を行い、食品選択と調理の工夫、献立の展開について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
10	自主献立実習①		<p><学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
11	自主献立実習②		<p><学習内容>疾病の状態に合わせて作成した献立を実際に調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
12	自主献立実習③		<p><学習内容>疾病の状態に合わせて献立を作成し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
13	自主献立実習④		<p><学習内容>疾病の状態に合わせて作成した献立を実際に調理し、食品選択と調理の工夫について学ぶ。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読み食事療法の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
14	自主献立実習発表会 資料作成		<p><学習内容>これまでの実習で作成した献立についてまとめ、プレゼンテーション資料を作成する。</p> <p><事前学習>これまでに作成した献立やレポートの振り返りをする。（1時間）</p> <p><事後学習>作成した資料を元にプレゼンテーションの練習をしておくこと。（1時間）</p>
15	自主献立実習発表会 プレゼンテーション		<p><学習内容>作成したプレゼンテーション資料を元に発表を行う。質疑応答を行い、疾病の状態に合わせた献立や調理についての理解を深める。</p> <p><事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養指導演習	下村 久美子	2	前期	演習	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2308	
	担当教員	下村 久美子				

【キーワード】	【概要】
1 ライフステージ	栄養指導は個人や集団に対して、栄養についての知識や情報を教育的な手段で働きかけることである。本演習では、社会のニーズに応じた健康づくりと疾病予防のための食生活指導の修得を目的に、ライフステージ別および給食施設別における栄養上の問題点や特徴を理解し、より適切な栄養指導を実践するために必要な知識や技術を学ぶ。
2 給食施設	
3 食事バランスガイド	
4 食育	
5 カウンセリング	

【到達目標】
1. 食生活指針、食事バランスガイドの概要を説明できる。
2. ライフステージ別の食生活の問題点や指導の要点を理解することができる。
3. 各給食施設における栄養指導の特性および集団指導の方法を理解し、実践に結びつけることができる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○

【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○

【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】			
成績指標	レポート	受講態度	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	学習内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。					
A	学習内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。					
B	学習内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容のレポートである。					
C	学習内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能なレポートである。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
課題等については、授業内で講評し、返却する。

【教科書】		
『ヘルス21 栄養教育・栄養指導論』 辻とみ子・堀田千津子 編 医歯薬出版		
【参考書・参考資料等】		
『国民栄養の現状』 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所（監修） 『厚生労働省策定 日本人の食事摂取基準2020年版』 第一出版編集部編 第一出版		
【関連科目】		
【栄養指導論】 「基礎栄養学」 「応用栄養学」 「臨床栄養学概論」 「食事療法」		
【受講心得】		
グループのメンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。		
【備考】		
栄養士資格の必修科目 学生の理解度や進行状況により演習内容を変更することがある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 栄養指導演習の概要 ライフステージ別栄養指導の実際1		＜学習内容＞栄養指導演習の概要、妊娠期（授乳期）・幼児期・思春期、成人期・高齢期の食生活上の問題点および教材・媒体、栄養指導の方法などをまとめる。 ＜事前学習＞授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
2 ライフステージ別栄養指導の実際2		＜学習内容＞前回に引き続き、ライフステージ別の栄養指導についてまとめる。 ＜事前学習＞授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
3 ライフステージ別栄養指導の実際3		＜学習内容＞前回までにまとめた内容の発表準備する。 ＜事前学習＞発表のための情報収集をしておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
4 ライフステージ別栄養指導の実際4		＜学習内容＞グループごとに発表する。 ＜事前学習＞発表内容を確認し、準備を整えておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
5 給食施設別栄養指導の実際1		＜学習内容＞給食施設別の対象者の特性や食生活上の問題点および教材・媒体、栄養指導の方法などをまとめる。 ＜事前学習＞授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
6 給食施設別栄養指導の実際2		＜学習内容＞前回に引き続き、給食施設別の栄養指導についてまとめる。 ＜事前学習＞授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
7 給食施設別栄養指導の実際3		＜学習内容＞給食施設別の栄養指導計画案、教材・媒体の計画案を作成および発表の準備をする。 ＜事前学習＞授業内容に参考となる資料を調べておくこと。（1時間） ＜事後学習＞課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）

8	給食施設別栄養指導の実際 4	<p><学習内容>給食施設別の栄養指導計画案、教材・媒体の計画案を発表する。</p> <p><事前学習>発表内容を確認し、準備を整えておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
9	食生活指針の活用	<p><学習内容>食生活指針の概要を理解し、グループごとに食生活指針の項目を解説する。</p> <p><事前学習>食生活指針の内容を確認おくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
10	食事バランスガイドの活用	<p><学習内容>食事バランスガイドの概要を理解し、食生活診断などの活用法を実践する。</p> <p><事前学習>食生活指針の内容を確認おくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
11	国民健康・栄養調査の概要	<p><学習内容>調査結果の概要を整理し、国民の健康・栄養状態の現状を理解する。</p> <p><事前学習>食生活指針の内容を確認おくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
12	カウンセリング	<p>学習内容>カウンセリングの基礎である「傾聴」することを体験的に学習する。</p> <p><事前学習>基本的なカウンセリングの技法を確認おくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
13	集団討議法	<p>学習内容>集団討議法の方法や特徴についてディスカッションする。また、実際にブレインストーミングを経験することにより学習する。</p> <p><事前学習>集団討議法を確認おくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
14	郷土料理	<p><学習内容>郷土料理について調査して、紹介する。</p> <p><事前学習>郷土料理の資料を調べておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)</p>
15	まとめ	<p>学習内容>これまでの授業内容を振り返る。</p> <p><事前学習>本演習の要点を確認しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容を振り返り、理解を深める。(1時間)</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養指導実習	下村 久美子	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2309	
	担当教員	下村 久美子				

【キーワード】	【概要】
1 栄養指導の計画	栄養指導論で学んだ知識や技術を活用・展開するための実習である。集団を対象とした栄養指導の場を設定し、対象者の実態を把握、対象者がかかえる栄養上の問題点を発見・提起する。また、栄養指導の企画段階から実施及び評価までの一連の流れを体験学習することにより、実践的な技術を習得することを目的とする。
2 教材作成	
3 栄養指導体験	
4 栄養マネジメント	
5 実践技術	

【到達目標】
1. 対象者に適した指導方法や教材・媒体を選択し、栄養指導計画を立案できる。
2. 計画に沿った栄養指導を実践し、見直し・改善することができる。
3. 栄養指導の体験を通して、効果的な栄養指導の技術・方法を習得することができる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○

【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】			
成績指標	実習レポート	受講態度	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	実習内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。					
A	実習内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。					
B	実習内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容のレポートである。					
C	実習内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能なレポートである。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
課題および作成した教材等については、授業内で講評し返却する。

【教科書】			
『ヘルス21 栄養教育・栄養指導論』 辻とみ子・堀田千津子 編 医歯薬出版			
【参考書・参考資料等】			
『栄養教育・指導—実習・実験』 八倉巻和子編著 光生館			
『栄養教育・指導実習ワークブック』 山下静江編著 株式会社みらい			
【関連科目】			
栄養指導論 「基礎栄養学」 「応用栄養学」 「食事療法」 「食品学」 「調理学」 「栄養情報演習」			
【受講心得】			
5～6名のグループで実習を行う。メンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。			
【備考】			
栄養士資格の必修科目			
【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	栄養指導実習の概要		<学習内容>栄養指導実習の概要、栄養指導の流れ（PDCAサイクル）を確認する。また、保育園児の実態把握を行う。 <事前学習>保育園児の栄養指導上の特性や食生活上の問題点について調べておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）
2	保育園児を対象とした栄養指導計画（Plan） 1		<学習内容>栄養指導の目標・テーマの設定、栄養指導案・教材・媒体等指導計画の立案を行う。 <事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
3	保育園児を対象とした栄養指導計画（Plan） 2		
4	保育園児を対象とした栄養指導計画（Plan） 3		<学習内容>栄養指導計画を完成させて模擬栄養指導の準備を行う。また、表現法について考える。 <事前学習>プレゼンテーション技術について確認しておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
5	模擬栄養指導の準備		
6	模擬栄養指導の実施		<学習内容>学生を対象とした模擬授業を実施し、指導計画の評価および改善を行う。 <事前学習>模擬栄養指導の準備を整えておく。また、プレゼンテーション技術について確認しておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
7	保育園児を対象とした栄養指導計画の見直し		
8	保育園児を対象にした栄養指導の実施（Do）		<学習内容>保育園児を対象に栄養指導を実施し、指導計画の評価および改善を行う。 <事前学習>栄養指導本番に向けて十分な練習を行い、指導内容を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
9	評価（Chck）、見直し・改善（Action）		

1 0	給食施設別（校外実習）の栄養指導計画作成 栄養指導計画の発表、評価、見直し・改善		<学習内容>給食施設別の栄養指導計画の作成、教材・媒体の作成、指導原稿づくりなど行う。 <事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
1 1			
1 2	栄養教育啓発用ポスターの作成計画・作成 教育啓発用ポスターの発表		<学習内容>食育ポスターの指導計画を立案し、ポスターを作成する。また、作成したポスターを用いたミニ食育を実施する。 <事前学習>栄養指導計画の作成に必要な資料を調べておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
1 3			
1 4	栄養指導実習の報告会 まとめ		<学習内容>実習で学んだことをまとめ、報告する。 <事前学習>実習を振り返り、報告の内容をまとめておくこと。（1時間） <事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間）
1 5			

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
給食サービス	松藤 泰代	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2311	
	担当教員	松藤 泰代 (実務家)				
【キーワード】	【概要】					
1 栄養管理	<p>本科目は、給食実務実習で学んだ給食の基本である栄養・食事管理から生産管理の一連の運営管理業務をふまえ、安全でおいしい給食を学内において販売する。校外実習である各施設での現場作業にも実力が発揮できるよう栄養士班を中心に各班が協力し、給食を定められた時間内で調整し、提供する。実習を通しグループで協働することによりコミュニケーション能力を養う。</p>					
2 衛生管理						
3 生産管理						
4 運営管理						
5 コミュニケーション						
【到達目標】						
1. 栄養士としての必要な企画・運営・管理能力を身につけ、実践できる。 2. 販売を通して給食運営を理解できる。 3. 給食施設の特徴を把握し、給食の提供を学生自ら考えて行動できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート	確認テスト	受講態度等	合計		
評価割合 (%)	40	30	30	100		
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	実習内容を十分に理解しており、レポート・実技ともに必要な内容を的確に習得した結果である。					
A	実習内容を理解しており、レポート・実技ともに必要な内容を十分に習得した結果である。					
B	実習内容を総じて理解しているが、レポート・実技ともに内容を習得した結果である。					
C	実習内容の概要を理解しており、レポート・実技ともに最低限に習得した結果である。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
確認テスト後に解説書を渡す。レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。						

【教科書】		
『給食サービス報告書』（食物栄養学科オリジナル冊子） 『改訂新版大量調理－品質管理と調理の実際－』殿塚婦美子編 （株）学建書院		
【参考書・参考資料等】		
「施設別給食献立集」 鈴木久乃他編集 （株）建帛社		
【関連科目】		
『給食計画・実務論』『調理学』『食事計画』『栄養学実習』『臨床栄養学概論』		
【受講心得】		
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。 給食計画・実務論を十分に理解しておくことが望ましい。欠席者には、課題提出を課す。		
【備考】		
卒業必修科目・栄養士必修科目 食材の関係で内容の変更を行う場合がある。欠席者には、課題を課す。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション	<学習内容>給食サービスの意義と目的、実習にあたっての心構えについて説明をする。次回試作を行うにあたり、書類を作成する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）ならびに給食実務実習帳に目を通しておくこと。（0.5時間） <事後学習>実習帳を熟読し、実習に備える。（1時間）
2	給食の運営管理に関する事前準備 各メニューの試作	<学習内容>各メニューの試作についての本番の書類の準備を説明する。実際に試作を行う。 <事前学習>授業の前には、教科書・給食実務実習帳を必ず一読し実習内容の確認を行う。作業確認表に作成する。（0.5時間） <事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。（1.0時間）
3		
4	給食の運営管理 歓迎会メニュー	<学習内容> 行事食である歓迎会のメニュー ①和食（赤飯、牛肉の甘辛煮、三種きんぴら、南瓜煮、すまし汁、フルーツ寒天）②中華（炒飯、エビチリ、中華サラダ、ゆで茄子、若布スープ、オレンジ）の実習を行う。 <事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）
5		
6	給食の運営管理 焼き物メニュー	<学習内容> ①（たけのご飯、鱈の西京焼き、キャベツの甘酢和え、ひじきの炒め煮、すまし汁、果物）②（白飯、魚のチーズ焼き、里芋と揚げの煮物、きんぴらごぼう、豆腐とわかめの味噌汁）の実習を行う。 <事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間） <事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめ記入し提出すること。（1.0時間）
7		

8	給食の運営管理 揚げ物メニュー		<p><学習内容> ①和食（白身魚のおろし煮、れんこんの梅肉和え、青菜とえのきの和え物、豚汁、果物）②洋食（チキンカツ、小松菜のソテー、ナムル、野菜スープ、果物）の実習を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめて記入し提出すること。（1.0時間）</p>
9			
10	給食の運営管理 中華メニュー		<p><学習内容> ①（酢豚、ほうれん草としめじのソテー、もやしと人参のナムル、若布中華スープ、果物）②（麻婆豆腐、イカとパプリカの炒め、春雨の酢の物、かきたま汁、杏仁豆腐）の実習を行う。</p> <p><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめて記入し提出すること。（1.0時間）</p>
11			
12	給食の運営管理 肉料理メニュー		<p><学習内容> ①（ハンバーグ、スパゲティサラダ、人参のグラッセ、野菜スープ、果物）②豚の生姜焼き、ポテトサラダ、味噌汁、イチゴのムース）</p> <p><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し、実習内容の確認のうえ、作業確認書に記入を行う。（0.5時間）</p> <p><事後学習>実習中に実行した内容・学んだことを作業確認書にまとめて記入し提出すること。（1.0時間）</p>
13			
14	給食運営管理 まとめ		<p><学習内容> 原価計算などの確認テスト 給食運営管理の書類のまとめ、発表会、棚卸、大掃除を行う。</p> <p><事前学習>授業で配布された書類や課題を整理し、提出できるようにしておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめてレポートを作成すること。確認テストの解答を見て復習をすること。（1.0時間）</p>
15			

【実務家教員】

フリガナ	マツフジ ヤスヨ	食物栄養学科 准教授
氏 名	松藤 泰代	
実 務 経 験		
【実務経験】 調理師・栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食センター・臨床薬理研究所（クリニック）・病院などでの実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。		
【実務経験を生かした授業科目】 「調理学」、「調理学基礎実習」、「給食計画・実務論」、「給食実務実習」、「給食サービス」		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養士基礎実習	津村 有紀	1・2	通年	実習	選択	1
	担当形態	オムニバス	ナンバリング	FN1309		
	担当教員	津村有紀、下村久美子、宅間真佐代、都築廣久、橋本聖子、松藤泰代				

【キーワード】	【概要】
1 栄養士の業務	栄養士の活躍する特定給食施設は多様であり、栄養士はどのような給食の現場でも対応できる実践力が求められている。本講義では様々な施設での栄養士の役割や業務の特殊性を理解し、現場で求められる実践力を身につけるため、実際の現場を想定した実践的な学習をする。
2 栄養管理	
3 衛生管理	
4 給食管理	
5 栄養教育	

【到達目標】
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
-------------------	--

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○

【思考・判断・表現】	
-------------------	--

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○

【関心・意欲・態度】	
-------------------	--

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】	
------------------	--

成績指標	小テスト及びレポート等の提出物	受講態度等	合計
評価割合 (%)	70	30	100

【成績評価の基準】	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準					
----	-------	--	--	--	--	--

S	実習内容を十分に理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を的確に記述した解答およびレポートである。
A	実習内容を理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を十分に記述した解答およびレポートである。
B	実習内容を総じて理解しているが、各実習の目的に対して不十分な内容の解答およびレポートである。
C	実習内容の概要を理解しており、各実習の目的に対して最低限の評価が可能な解答およびレポートである。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。

【教科書】 資料（プリント）を配布する。		
【参考書・参考資料等】 関連科目で使用する教科書など適宜紹介する。		
【関連科目】 栄養士課程必修科目すべて		
【受講心得】 授業の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限		
【備考】 栄養士課程必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション・栄養士に求められること	津村	<学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。様々な現場で活躍する栄養士に求められることを理解する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
2 給食施設における栄養士の役割と業務①	下村	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
3 給食施設における栄養士の役割と業務②	都築	<学習内容>栄養士の業務を実践するために必要なマナー（電話のかけ方、言葉づかい、お礼状の書き方など）について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
4 給食施設における栄養士の役割と業務③	橋本	<学習内容>栄養士の業務を実践するために必要なマナー（挨拶や振る舞いなど）について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）
5 各施設における栄養士業務の実際①	松藤	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの給食の運営や献立作成について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）
6 各施設における栄養士業務の実際②	松藤	<学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの給食の運営や献立作成について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）
7 各施設における栄養士業務の実際③	宅間	<学習内容>幼児食、離乳食、アレルギー対応食の実際について学ぶ。 <事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間） <事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）

8	各施設における栄養士業務の実際④	宅間	<p><学習内容> 幼児食、離乳食、アレルギー対応食の実際について学ぶ。</p> <p><事前学習> 前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。(1時間)</p>
9	各施設における栄養士業務の実際⑤	下村	<p><学習内容> 事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。</p> <p><事前学習> 前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)</p>
10	各施設における栄養士業務の実際⑥	下村	<p><学習内容> 事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。</p> <p><事前学習> 前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)</p>
11	各施設における栄養士業務の実際⑦	下村	<p><学習内容> 事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。</p> <p><事前学習> 前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)</p>
12	各施設における栄養士業務の実際⑧	津村	<p><学習内容> 事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。</p> <p><事前学習> 前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)</p>
13	各施設における栄養士業務の実際⑨	津村	<p><学習内容> 校外実習で学ぶための目標を設定し、まとめる。抱負を発表する。</p> <p><事前学習> 前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)</p>
14	各施設における栄養士業務の実際⑩	津村	<p><学習内容> 校外実習で学んだことをまとめ、発表する。また、各施設での学びを聞くことで、栄養士の業務についての理解を深める。</p> <p><事前学習> プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、レポートにまとめること。(1時間)</p>
15	まとめ	津村	<p><学習内容> 校外実習で学んだことをまとめ、発表する。また、各施設での学びを聞くことで、栄養士の業務についての理解を深める。</p> <p><事前学習> プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業を振り返り、レポートにまとめること。(1時間)</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
校外実習	下村 久美子	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	複数		ナンバリング	FN2312	
	担当教員	下村 久美子、津村 有紀				
【キーワード】	【概要】					
1 給食の運営	本実習は、事業所、高齢者福祉施設、保育所、学校、病院等の特定給食施設において、栄養士もしくは管理栄養士の指導のもと、「給食の運営」の実際を体験・学習するものである。給食現場における実践を通して、給食業務を行うに必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として備えるべき知識および技術を習得することを目的としている。					
2 衛生管理						
3 栄養士の業務						
4 調理技術						
5 献立作成						
【到達目標】						
1. 栄養士の職務を体験し、実習施設の給食の特性および給食管理業務について説明・報告ができる。						
2. 喫食者に対応した献立作成および衛生面に配慮した調理ができる。						
3. 実習生らしい挨拶・言葉遣い・身だしなみで取り組み、自主的・積極的に行動することができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	実習施設からの評価			実習日誌の記録・実習課題・報告書等提出物		合計
評価割合 (%)	50			50		100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	「給食の運営」業務を十分に理解しており、提出物の記述内容が的確である。					
A	「給食の運営」業務を理解しており、提出物の記述内容が十分である。					
B	「給食の運営」業務を総じて理解しているが、提出物の記述内容が不十分である。					
C	「給食の運営」業務の概要を理解しており、提出物の記述内容が最低限の評価が可能である。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
提出物等は、内容に不備がある場合は添削後に再提出、返却を繰り返す。						

【教科書】			
『校外実習の手引き』			
【参考書・参考資料等】			
『給食のための基礎からの献立作成ー調味の基本から評価まで』 上地佳代子・片山直美編 『Nブックス 給食の運営ー栄養管理・経営管理』逸見幾代著 建帛社			
【関連科目】			
「給食計画・実務論」「給食実務実習」「給食サービス」「基礎栄養学」「食品衛生学」「調理学」「調理学基礎実習」「栄養指導論」他			
【受講心得】			
謙虚な心構えを忘れないこと。実習に際して事前に勉強すること。実習課題を決めて実習に臨むこと。			
【備考】			
栄養士資格の必修科目			
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）	
1	実習先の 栄養士	<p><学習内容>学外の特設給食施設において給食の運営として実習を行う。</p> <p><事前学習>実習施設の概要および実習内容等の基礎的知識を予習しておくこと。</p> <p><事後学習>実習後は、実習日誌を整理し、実習で学んだ知識や技術等を復習しておくこと。</p>	
2			・給食施設の概要および特質
3			・職域の栄養管理業務
4			・施設設備管理業務
5			・作業管理業務
6			・食材料管理業務
7			・衛生安全管理業務
8			・事務管理業務
9			・その他 栄養教育の展開、食事介助、喫食者の食事場面の見学、給食の評価等
10			
11			*校外実習は、各施設の実習プログラムに沿って行う。
12			
13			*実習時間は1週間（40時間以上）
14			
15			

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
身体を守る健康知識	楠野 雅子	2	前期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2404	
	担当教員	楠野 雅子				
【キーワード】	【概要】					
1 運動と健康	現代社会において、便利さは、その代償として運動不足という弊害をもたらした。体力や健康を維持するためには、年齢・性別・体格に応じた運動が必要。講義では、運動が心身に与える影響や健康づくりのための身体活動・運動、運動プログラムの実施について。また超高齢社会の現状や健康状態、高齢者孤立化問題を知ることで、社会的な活動を通して世代を超えて地域で見守る取り組みの必要性。認知症の現状、介護の基本、救急蘇生法、さまざまな症状に対する処置など、身体を守る健康知識について。					
2 介護法						
3 救急蘇生法						
4 身体を守る薬剤学						
5 東洋医学						
【到達目標】						
1. 健康を維持する行動の裏付けと、健康管理の基礎知識を持つことができる						
2. 介護の基本と認知症の予防及び介護について理解できる						
3. 救急蘇生法について理解できる						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						
【成績評価の方法】						
成績指標	定期試験		受講態度等		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。					
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。					
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。					
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
授業の中で課題等の解説を行う。						

【教科書】		
『健康管理士一般指導員テキスト6』		
【参考書・参考資料等】		
『基礎看護技術』医学書院、『人体解剖図』成美堂出版、 『わかりやすい薬理学』ヌーヴェルヒロカワ、『高齢者の健康と障害』メデイカ出版		
【関連科目】		
「解剖学」「生理学」「生活環境と健康」「臨床栄養学総論」「運動と健康」「食事と運動」		
【受講心得】		
関連科目の見直しをして、授業に臨んでほしい		
【備考】		
健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 運動と健康①		<p><学習内容>初回講義であるため、現代社会と身体活動について運動が心身に与える影響について</p> <p><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。<事後学習>運動が心身に与える影響。健康づくりのための身体活動・運動。運動プログラムの実施について復習（1時間）</p>
2 運動と健康②		<p><学習内容>筋肉の特性とトレーニング、症状別の運動。</p> <p><事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく。</p> <p><事後学習>テキスト学習内容の復習。特に有酸素運動・無酸素運動、深部静脈血栓の予防。（1時間）</p>
3 運動と健康③		<p><学習内容>介護予防のための運動。運動中のアクシデント処置法。<事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく。</p> <p><事後学習>ロコモティブシンドローム。運動中のアクシデントの処置法。（1時間）</p>
4 介護法①		<p><学習内容>高齢者の介護の現状。認知症の現状。</p> <p><事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>認知症について講義内容の復習（1時間）</p>
5 介護法②		<p><学習内容>介護の基本。バイタルサインの観察<事前学習>>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>>バイタルサインなど講義の内容の復習（1時間）</p>
6 介護法③		<p><学習内容>日常生活での介護・褥瘡に対する介護</p> <p><事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）</p> <p><事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>
7 介護法④		<p><学習内容>日常生活での介護・褥瘡に対する介護</p> <p><事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）</p> <p><事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>

8	救急蘇生法①		<p><学習内容>救急蘇生法、心配蘇生法、AED、<事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>
9	救急蘇生法②		<p><学習内容>大出血、やけど、意識障害、服毒 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>
10	救急蘇生法③		<p><学習内容>体温調節障害、さまざまな症状に対する処置 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>
11	救急蘇生法④		<p><学習内容>さまざまな症状に対する処置 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>体温調節障害、アナフィラキシー、けいれん、発熱の対応について講義内容の復習（1時間）</p>
12	身体を守る薬剤学①		<p><学習内容>医薬品の種類、薬の経路と薬の効果、薬の副作用、薬の相互作用、薬を服用するときの注意と扱い方<事前学習>テキスト該当ページ（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>
13	身体を守る薬剤学②		<p><学習内容>医師と患者のインフォームド・コンセント <事前学習>テキスト該当ページ（1時間）<事後学習>講義内容の復習（1時間）</p>
14	東洋医学		<p><学習内容>東洋医学とは、西洋医学と東洋医学、東洋医学の診断、東洋医学の治療法、漢方 <事前学習>テキスト該当ページに目を通しておく（1時間）<事後学習>東洋医学について講義内容の復習（1時間）</p>
15	まとめ		
16	試験		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
運動と健康	橋本 聖子	2	前期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2405	
	担当教員	橋本 聖子				

【キーワード】	【概要】
1 運動	健康にとって運動は、諸刃の剣である。なぜならば、過度な運動は様々な障害を引き起こす原因となる一方、少なすぎても「運動による恩恵」を受けることが出来ないからである。運動が健康に及ぼす影響を知るためには、まず、一過性の運動およびトレーニング（継続性のある運動）による生理的適応とそのメカニズム、すなわち、運動生理学について学ぶ必要がある。運動生理学的観点から身体活動について理解を深め、次に、健康を維持・増進していくためにどのような運動をすれば良いのか、特に近年大きな社会問題となっている生活習慣病に着目して学習していきたい。運動が健康に対して出来る限界をも知ることによって、より一層、健康と運動に関する理解を深めることを本講義の最終的な目標とする。※理解度や進捗度により、授業内容を変更することもある。
2 生理学	
3 健康	
4 ライフスタイル	
5 運動処方	

【到達目標】
1. 自身および他者の体力と健康について理解できる。 2. 運動が健康に及ぼす影響について科学的根拠を基に理解ができる。 3. 健康を維持・増進していくための運動について他者に説明できる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
-------------------	--

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
-------------------	--

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	

【関心・意欲・態度】	
-------------------	--

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	

【成績評価の方法】	
------------------	--

成績指標	レポートおよび定期試験の成績	受講態度等	合計
評価割合 (%)	60	40	100

【成績評価の基準】	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準					
----	-------	--	--	--	--	--

S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。

【教科書】		
『健康管理士一般指導員テキスト1 健康管理学』 日本成人病予防協会 『NEXT 運動生理学』 講談社 (1年次に購入)		
【参考書・参考資料等】		
『健康運動の支援と実践』 田中喜代次・大藏倫博著 金芳堂、『運動処方指針—運動負荷試験と運動プログラム』 日本体力医学会体力科学編集委員会訳 American College of Sports Medicine、『健康づくりトレーニングハンドブック』 進藤宗洋・田中宏暁・田中守著 朝倉書店		
【関連科目】		
「栄養学Ⅰ」「栄養学Ⅱ」「生理学」「生化学」「解剖学」「食事と運動」		
【受講心得】		
積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。		
【備考】		
健康管理士一般指導員資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション		<学習内容>初回の授業であるため、運動が健康に及ぼす影響などについて解説する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
2 体力の概念、運動とスポーツの背景①		<学習内容>体力の概念を理解し、エクササイズガイドと運動処方について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
3 運動とスポーツの背景②		<学習内容>ライフスタイルづくりと健康について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
4 運動とスポーツの背景③		<学習内容>運動と健康阻害要因について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
5 運動とスポーツの背景④		<学習内容>運動と健康阻害要因（アルコール、たばこ）について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
6 運動とスポーツの背景⑤		<学習内容>健康づくりのための運動について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
7 体力の測定と解析①		<学習内容>体力の測定を行い、健康づくりのために有効な運動強度の推定を行う。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）

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

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
学外研修		都築 廣久		1・2	通年	実習	選択	1
		担当形態	単独	ナンバリング		FN1213		
		担当教員	都築 廣久					
【キーワード】		【概要】						
1	施設見学	栄養士の専門分野に関連する食品衛生、食品添加物、食品加工、食中毒、食品の流通と消費、感染症、生活環境などに関する幅広い知識を身につけ、理解を深めるとともに見聞を広めることを目的として学外の施設見学を実施する。また、学外の施設で日本料理、西洋料理に関する道具の適切な使い方、食事を共にする人々に敬意をはらう行儀作法など基本的なテーブルマナーや、社会人の基本的なビジネスマナーについても習得する。						
2	日本料理							
3	西洋料理							
4	テーブルマナー							
5	ビジネスマナー							
【到達目標】		1. 栄養士に関連する専門分野で、さらに専門的知識が身についた。 2. 日本料理、西洋料理に関する基本的なテーブルマナーを説明できる。 3. 社会人として身に付けておくべき基本的なビジネスマナーを説明できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								○
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標	取り組み姿勢			レポート		合計		
評価割合 (%)	60			40		100		
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E		F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績		受験資格なし(出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0		0	
評語	評価の基準							
S	積極的に取り組み内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に記述している。							
A	取り組み内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を十分に記述している。							
B	取り組み内容を理解しているが、レポートに必要な内容の記述が十分ではない。							
C	取り組み内容の概要を理解しているが、レポートが最低限の内容の記述に留まっている。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
取り組み姿勢とレポートに関するコメントを返却する。								
【教科書】								
特に指定しない。適宜資料を配付する。								

【参考書・参考資料等】

特に指定しない。

【関連科目】

栄養士課程科目、フードスペシャリスト資格関連科目、「ビジネスマナー」

【受講心得】

自ら積極的な態度で臨むこと。

【備考】**【学習項目】****学習内容、事前・事後学習（学習時間）****<学習内容>**

集団行動が少ない学生生活の中で、学内で得ることができない人とのふれあい、コミュニケーションを深め、さらに人間的なつながりを拡げる。以下の3つの項目を中心に学外での研修を実施し、それぞれの研修を通じて学習したこと、身に付けたこと、感じたこと、成長できたことなどに関するレポートの作成と提出を義務付ける。

①施設見学

市場見学：地方卸売食市場、生鮮魚介類、魚介加工品、農産品、卸売販売、商品の流通と消費、流通形態

②テーブルマナー

日本料理：座布団の使い方、箸の使い方、和食器盛り付け、色彩、作法、おしぼりの使い方、料理（先付け、吸い物、向付け、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物・酢物、留め椀、香の物、甘味）の食べ方
西洋料理：座席の付き方、ナイフとフォーク（持ち方、使い方、置き方）、ナプキンの使い方（折り方、口汚れの拭き方、中座の際の置き方）、料理の食べ方

③ビジネスマナー

社会人のマナー：身だしなみ、態度、姿勢、挨拶、笑顔、クロークの利用、言葉遣い（敬語）、座席の順番（上座と下座）、名刺交換、時間のマナー

<事前学習> それぞれの研修内容に関して事前に調べ学習をしておくこと。（1.0時間）

<事後学習> 研修に関するレポートを作成して提出する。（1.0時間）

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
応用製菓実習	長末 光正	2	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2313	
	担当教員	長末 光正 (実務家)				

【キーワード】	【概要】
1 小麦粉	製菓を学ぶにあたり、各原材料の特性を理論で修得する。配合は多様な素材の組み合わせであり、その目的に対して、仮説を立てる。実習し、観察したことを経験的一般化レポートとしてまとめる。
2 ミキシング	
3 発酵	
4 仕上げ工程	
5 製パン法編	

【到達目標】
1. 製菓・製パンに関する基礎的な知識（菓子・パンの歴史、種類）が理解できる。
2. 基本的な技術（安全および衛生的な作り方、道具の名称、種類、使用法）が理解できる。
3. 製菓・製パンで学んだ理論、実技を具体的にわかりやすく説明できる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
-------------------	--

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	○

【思考・判断・表現】	
-------------------	--

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○

【関心・意欲・態度】	
-------------------	--

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】	
------------------	--

成績指標	レポート	実習態度等	合計
評価割合 (%)	60	40	100

【成績評価の基準】	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準					
----	-------	--	--	--	--	--

S	実習内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に反映した考察をしている。
A	実習内容を良く理解しており、レポートに必要な内容を十分に反映した考察をしている。
B	実習内容を理解しており、レポートの内容と考察が記述されている。
C	総じて実習内容を理解しており、レポートの内容を反映した考察が最低限記述されている。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】

レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。

【教科書】 随時、プリントを配布する。		
【参考書・参考資料等】 『製菓衛生師全書』 『新しい製パン基礎知識』（株）パンニユース社		
【関連科目】 「調理学」「調理学基礎実習」「調理学実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」「基礎製菓実習」		
【受講心得】 ・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをする事。 ・実習中は身だしなみに留意する。 ・積極的に実習に取り組むこと。		
【備考】 食材の関係で内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション 生菓子《上用饅頭》	<学習内容>実習の内容を説明する。上用饅頭の実習を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
2	堅菓生地 《フロランタン》	<学習内容>フロランタンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
3		
4	手捏ね 《メロンパン》	<学習内容>メロンパンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
5		
6	延ばし生地 《レモンパイ》	<学習内容>レモンパイの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
7		

8	生菓子 《黄味しぐれ、かしわ餅》		<学習内容>黄味しぐれ・かしわ餅の実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
9			
10	パートルベエ 《パン・オ・レ》 中種法 《ベーグル》		<学習内容>パン・オ・レ、ベーグルの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
11			
12	生菓子 《水ようかん》 手捏ね 《食パン》		<学習内容>水ようかん・食パンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
13			
14	洋菓子 《クレームブリュレ》		<学習内容>クレームブリュレの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
15			

【実務家教員】

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

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養情報演習	石橋 晃一	2	前期	演習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2204	
	担当教員	石橋 晃一				

【キーワード】	【概要】
1 栄養計算	栄養士が働く多くの現場では栄養計算ソフトを用いた栄養計算や献立作成が行われている。また食材の管理や発注、喫食者の情報管理にもコンピュータが利用されており、多様な現場ニーズに対応できる情報処理能力を身につけておくことは不可欠である。本講義では、栄養・健康に関する適正な情報の収集について、喫食状況や嗜好調査などのアンケート調査の実施・分析について、情報倫理に配慮した効果的なプレゼンテーションについて、栄養計算ソフトを用いた栄養計算や献立作成などの実践的な技術を習得する。
2 情報処理	
3 PCリテラシー	
4 プレゼンテーション	
5 ポートフォリオ	

- 【到達目標】**
- 多様なICTを用いて、情報倫理に配慮した効果的なプレゼンテーションができる。
 - 選別した数値や情報を、見易く分かりやすいグラフ化ができる。
 - 栄養計算ソフトを用いた栄養計算や献立作成ができる。

	関連性
【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	
【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○
【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】			
成績指標	レポート等の提出物	受講態度等	合計
評価割合 (%)	70	30	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。					
A	授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。					
B	授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。					
C	授業内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
 課題作成提出後、評価もしくはコメントを戻すので確認すること。

【教科書】		
『日本食品成分表2019 七訂』医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社		
【参考書・参考資料等】		
関連科目で使用する教科書など適宜紹介する。		
【関連科目】		
「コンピュータ演習」「栄養学実習」「栄養指導演習」 「栄養指導実習」「給食実務実習」「給食サービス」「栄養士基礎実習」		
【受講心得】		
授業の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。		
【備考】		
授業計画は、学生の理解度に応じて変更する場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション・インターネットの情報利用	オンラインストレージ(Office365)サインイン ＜学習内容＞現状スキルアンケートの実施。 ショートカットキーを習得※配布資料 ＜事前学習＞シラバス確認/自身の学内情報持参、ショート カットキー※小テストあり（0.5時間） ＜事後学習＞ショートカットや講義内容を復習（0.5時間）
2	栄養計算ソフトを用いた栄養計算と献立作成①	＜学習内容＞栄養計算（朝食分作成） プリントアウト、PDFデータの作成、共に提出 ＜事前学習＞教科書『日本食品成分表』準備と教科書掲載の 「スマート栄養計算」主な機能を確認（0.5時間） ＜事後学習＞「スマート栄養計算」の使い方、配布資料の基本 操作を復習（0.5時間）
3	栄養計算ソフトを用いた栄養計算と献立作成②	＜学習内容＞給食実習栄養計算（一日分[朝・昼・夕食]） A3サイズレイアウト、プリントアウトし提出 ＜事前学習＞一食分（一品目ごと）の栄養計算、「スマート 栄養計算」基本操作を復習（0.5時間） ＜事後学習＞一日分合計[朝・昼・夕食]に分けて献立表を作 成できること（0.5時間）
4	栄養計算ソフトを用いた栄養計算と献立作成③「Wordを用いてレイアウト」	＜学習内容＞「掲示用メニューを作成する」 給食実習レイアウト（Wordを使用）、栄養計算（メニュー別 に仕分けする） ＜事前学習＞WordへExcelデータを貼り付ける方法など（0.5 時間） ＜事後学習＞授業中課題「栄養計算表の作成」や自身の遅れ ている場合は補習作業（0.5時間）
5	栄養計算ソフトを用いた栄養計算と献立作成④「Wordを用いてレイアウト」	＜学習内容＞「掲示用メニューを作成する」2 給食実習レイアウト（Wordを使用）へ、文字（テキストボッ クス）、イラストや写真、栄養計算した表（Excelデータ） を張り付ける。＜事前学習＞Wordへ文字テキストの入力、 イラストや写真の取り込むなど（0.5時間） ＜事後学習＞「スマート栄養計算」の使い方、Wordへの貼付 けや自由にレイアウトできること（0.5時間）
6	栄養計算ソフトを用いた栄養計算と献立作成⑤	＜学習内容＞小テスト実施（一品の栄養計算から指定された レイアウト配置）※45分 ＜事前学習＞「スマート栄養計算」の使い方、Wordへの貼付 けや自由にレイアウトできること（0.5時間）
7	就職活動メールのマナー	＜学習内容＞小テスト：就活メール送信 栄養士レポート作成（栄養免許申請方法等） ＜事前学習＞学内メールアドレスへのログインと、メール ソフトの使い方（0.5時間） ＜事後学習＞就活メールや企業の方へのお問い合わせなどの 例文を調べる（0.5時間） ※課題としてメール送信までを 完了させる。

8	ホームページの仕組み	<p><学習内容>ホームページの仕組み、WWWとは、HTMLで簡単なレイアウト、ホームページをデザインする。</p> <p><事前学習>パソコンの画像ファイルのファイル名や形式を復習 (0.5時間)</p> <p><事後学習>講義内容のディレクトリ (パソコンのファイルの場所や構造)、リンクとは何かを再確認 (0.5時間)</p>
9	課題作成：献立表作成①	<p><学習内容>表やイラストを用いた、視覚的にも見やすい献立表の作成</p> <p><事前学習>「スマート栄養計算」を使った栄養計算と、PowerPointの基本操作 (0.5時間)</p> <p><事後学習>PowerPointへの文字テキスト入力や画像、写真、Excelデータなどの貼り付けが自由にできること (0.5時間)</p>
10	課題作成：献立表作成②	<p><学習内容>Excelのグラフなどを用いて栄養表示などを掲載</p> <p><事前学習>Excelの表から様々なグラフを作成する (0.5時間)</p> <p><事後学習>PowerPointへ張り付けた画像や表、文字などが前後自由に配置、レイアウトできること (0.5時間)</p>
11	プレゼンテーションの基本①	<p><学習内容>PowerPoint (プレゼンテーションソフト) を用いて「食育による生活習慣病改善」資料の作成 (Excelからの素材を利用し作成)</p> <p><事前学習>PowerPointを使用して、文字や画像、表などを配置し自由にページの作成ができること (0.5時間)</p> <p><事後学習>翌週の講義までの提出期限を想定し、それぞれのページの素材を作成しておく (0.5時間)</p>
12	プレゼンテーションの基本②	<p><学習内容>前回に続き、PowerPointを用いて「食育による生活習慣病改善」資料の作成</p> <p><事前学習>前回講義の際、課題作成の各ページの素材作成までを準備しておく (0.5時間)</p> <p><事後学習>PowerPointを使用して、ページを展開できる (0.5時間)</p>
13	プレゼンテーションの基本③ 「ポートフォリオ」を作成	<p><学習内容>PowerPoint (プレゼンテーションソフト) を用いて、2年間授業の成果「ポートフォリオ」を作成 1</p> <p><事前学習>在校2年間の授業での調理実習や学んだことを振り返り、発表する課題 (内容・写真データなど) 素材を探しておくこと (0.5時間)</p> <p><事後学習>課題集めの続き、発表する課題 (内容・写真データなど) 素材の補完作業 (0.5時間)</p>
14	プレゼンテーションの基本④ 「ポートフォリオ」を作成	<p><学習内容>PowerPoint (プレゼンテーションソフト) を用いて、2年間授業の成果「ポートフォリオ」を作成 2「レイアウト、アニメーション (動きをつける)」</p> <p><事前学習>調理実習や学んだことを振り返り、そこから自分が表現したいこと、伝えたいことをまとめておく (0.5時間)</p> <p><事後学習>発表の際、自身が話して説明する内容と作成したページが合うようにページ構成や動き見直しておく (1時間)</p>
15	まとめ	<p>↓</p> <p><学習内容>ポートフォリオ発表</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生化学Ⅱ	都築 廣久	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2301	
	担当教員	都築 廣久				

【キーワード】	【概要】
1 細胞	生化学とは、生命現象を化学的に研究する生物学又は化学の中の一分野である。生命現象の維持には、体内の細胞内外で生じる化学反応が重要な役割を担い、その仕組みとともに摂取する多種多様な食物から生じる化学物質の有用性を理解することは重要である。そこで本講義では、三大栄養素の代謝（異化経路と同化経路）の仕組みと、それらの相互関係について解説する。また、ホルモンによる個体の代謝調節機構と免疫系を中心とした生体防御機構についても解説する。
2 酵素	
3 同化・異化	
4 ATP	
5 代謝	

【到達目標】
1. 三大栄養素（糖質、タンパク質、脂質）の代謝について解説することができる。
2. 代謝に関わるホルモンと細胞間の情報伝達について解説できる。
3. 免疫系の構成要素とそのしくみについて解説できる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	

【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	

【成績評価の方法】			
成績指標	定期試験	受講態度	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
試験終了後、模範解答とコメントを返却するので確認して返答すること。

【教科書】
『新食品・栄養科学シリーズ 生化学 第2版』福田 満編 化学同人

【参考書・参考資料等】		
『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』 菌田 勝編 羊土イ 『はじめての生化学 第2版』 平澤 栄次著 化学同人		
【関連科目】		
「食にかかわる化学」「生化学Ⅰ」「基礎栄養学」「食品学総論」「臨床栄養学」「生理学」		
【受講心得】		
遅刻、欠席、私語をしないこと。		
【備考】		
栄養士課程必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	糖質の代謝（1）	<p><学習内容>糖質の消化・吸収と生体での利用、糖代謝の概略（主要な3経路）、解糖経路、TCAサイクル、還元型補酵素の酸化とエネルギー生成などを中心に解説する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p83～p90)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
2	糖質の代謝（2）	<p><学習内容>ペントースリン酸経路、ウロン酸経路、グリコーゲンの代謝、グリコーゲンシンターゼの活性度、インスリンなどのホルモン調節を中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p90～p95)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
3	糖質の代謝（3）	<p><学習内容>他の糖（フルクトース、ガラクトース）の代謝、糖新生（反応経路、材料）血糖調節のメカニズム（コリ回路、アラニン回路）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p95～p100)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
4	脂質の代謝（1）	<p><学習内容>アシルグリセロールの代謝（分解、カスケード制御）、脂肪酸の酸化（α酸化、β酸化、ω酸化）、不飽和脂肪酸の酸化などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p103～p106)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
5	脂質の代謝（2）	<p><学習内容>ケトン体の生成・利用、脂肪酸の生合成、脂肪酸合成酵素、不飽和脂肪酸の生成、リン脂質と糖脂質の代謝、エイコサノイドの生成などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p107～p112)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
6	脂質の代謝（3）	<p><学習内容>コレステロールの代謝（生合成）、合成と利用（ステロイドホルモン、胆汁酸）、血漿たんぱく質の合成・移動、脂質の蓄積などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p113～p119)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
7	アミノ酸・タンパク質の代謝（1）	<p><学習内容>たんぱく質の分解、アミノ酸代謝、アミノ基転移反応、脱アミノ反応（グルタミン酸デヒドロゲナーゼの反応）、脱炭酸反応（アミン生成）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p123～p126)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当する当ページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>

8	アミノ酸・タンパク質の代謝（2）	<p><学習内容>尿素の生成（尿素サイクル、アンモニア、クレアチン、クレアチニン、尿酸）、アミノ酸の炭素骨格代謝、糖原性アミノ酸、ケト原性アミノ酸などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p126～p133)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
9	生体エネルギーと代謝	<p><学習内容>異化と同化、生体内の酸化還元反応とATPの役割、エネルギー変換と貯蔵、抗酸化、酸化的リン酸化と電子伝達系（呼吸鎖）などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p135～p143)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
10	代謝調節と情報伝達機構（1）	<p><学習内容>ホルモンとサイトカイン、ホルモンの作用機構、ホルモンの化学的分類、ステロイドホルモン、たんぱく質（ペプチド）ホルモンなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p145～p150)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
11	代謝調節と情報伝達機構（2）	<p><学習内容>生体と代謝調節、代謝調節の意義、代謝調節と栄養、代謝調節と酵素、たんぱく質の代謝調節、細胞間情報伝達、細胞外シグナル伝達などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p150～p157)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
12	血液（1）	<p><学習内容>血液（組成・機能）、血液の性質・成分（一般的性質、化学成分、有形成分（赤血球、白血球）、ヘモグロビン、血小板などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p159～p164)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
13	血液（2）	<p><学習内容>血漿たんぱく質（種類、働き、アルブミン、グロブリン、リポたんぱく質、血漿中の酵素）、血液凝固、（反応機構）、酸塩基平衡などを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p165～p168)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>
14	免疫	<p><学習内容>免疫の定義、免疫系の構成要素[抗原、抗体、補体、リンパ球、（B細胞、T細胞、マクロファージ）]、免疫のしくみ、アレルギーなどを中心に説明する。</p> <p><事前学習>教科書の該当するページ(p171～p176)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめておくこと。（1.0時間）</p>
15	まとめ	<p><学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。</p> <p><事前学習>初回から第14回までに学習した専門用語の意味等を理解しておく。（1.0時間）</p> <p><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめた内容を振り返り復習しておくこと。（1.0時間）</p>
16	試験	

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
食品加工学		津村 有紀		2	後期	講義	選択	2
		担当形態	単独	ナンバリング		FN2202		
		担当教員	津村 有紀					
【キーワード】		【概要】						
1	加工原理	食品の加工や貯蔵の技術は、食品を利用し、人類の生命を維持するために不可欠なものである。しかし今日では、食品の利用価値の拡大や品質保持・嗜好性の向上のためにも広く応用されるようになった。本講義では食品の加工や貯蔵の原理について学び、加工食品に関わる科学的な基礎知識を身につける。						
2	貯蔵方法							
3	加工特性							
4	食品の包装							
5	食品の安全性							
【到達目標】								
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。								
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。								
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								
【成績評価の方法】								
成績指標		定期試験			受講態度等		合計	
評価割合 (%)		80			20		100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E		F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満した成績	合格に至らない成績		受験資格なし(出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0		0	
評語	評価の基準							
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。							
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。							
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。							
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
練習問題の解説は授業の中で行い、回収して質問にはコメントをする。								

【教科書】 『新しい食品加工学 改訂第2版』 小川正・的場輝佳 編 南江堂		
【参考書・参考資料等】 適宜、紹介する。		
【関連科目】 「食品学」「食品加工実習」「調理学」		
【受講心得】 私語をしないこと。積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること。		
【備考】 栄養士課程必修・フードスペシャリスト資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 食品加工の意義・原理		<p><学習内容>食品加工の意義・目的について説明をする。食品加工の原理（物理的操作、化学的操作、生物的操作）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>
2 食品保存（貯蔵）の原理		<p><学習内容>食品保存（貯蔵）の原理（温度の操作による保存、水分の制御による保存、浸透圧を利用した保存など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>
3 穀類の加工		<p><学習内容>穀類の加工品（米の加工品、小麦の加工品など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>
4 豆類の加工		<p><学習内容>豆類の加工品（豆腐、納豆など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>
5 イモ類の加工		<p><学習内容>イモ類の加工品（でんぷん、こんにやくなど）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>
6 野菜類の加工		<p><学習内容>野菜類の加工品（漬け物、乾燥野菜、トマト加工品など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>
7 果実類の加工		<p><学習内容>果実類の加工品（ジャム類、飲料、缶詰など）について説明をする。</p> <p><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）</p>

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

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
食品加工実習		津村 有紀		2	後期	実習	選択	1
		担当形態	単独	ナンバリング		FN2303		
		担当教員	津村 有紀					
【キーワード】		【概要】						
1	加工原理	現在は多くの加工食品が出回っており、その加工技術も日々進歩している。単にそれを享受するのみではなく、発酵食品や食品成分の凝固を利用して作られる加工食品、その他加工食品を製造し、製造原理について考える。また食品添加物にも触れ、加工食品の表示への理解を深め、より安全な食品を選択できる力を育成することを目的とする。						
2	加工特性							
3	製造方法							
4	発酵食品							
5	食品の安全性							
【到達目標】								
1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。								
2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。								
3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								
○								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								
○								
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								
○								
【成績評価の方法】								
成績指標	レポート			受講態度等			合計	
評価割合 (%)	80			20			100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E		F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績		受験資格なし(出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0		0	
評語	評価の基準							
S	実習内容を十分に理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。							
A	実習内容を理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。							
B	実習内容を総じて理解しているが、各実習の目的に対して不十分な内容のレポートである。							
C	実習内容の概要を理解しており、各実習の目的に対して最低限の評価が可能なレポートである。							

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。		
【教科書】 資料（プリント）を配布する。		
【参考書・参考資料等】 『新しい食品加工学 改訂第2版』 小川正・的場輝佳 編 南江堂		
【関連科目】 「食品学」「食品加工学」「調理学」		
【受講心得】 各実習の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守すること		
【備考】 栄養士課程必修・フードスペシャリスト資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション、豆類の加工①	<p><学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。豆の加工品について学習し、掲示物の作成を行う。</p> <p><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、授業中に理解できなかった内容はまとめておくこと。（1時間）</p>
2	豆類の加工②（味噌）	<p><学習内容>味噌を製造し、大豆の加工品および調味食品の加工と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
3	豆類の加工③（豆腐）	<p><学習内容>豆腐を製造し、大豆の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
4	野菜の加工（ケチャップ）	<p><学習内容>ケチャップを製造し、野菜（トマト）の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
5	肉類の加工（ソーセージ）	<p><学習内容>ソーセージを製造し、肉類の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
6	芋の加工（こんにゃく）	<p><学習内容>こんにゃくを製造し、いも類の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
7	乳類の加工（チーズ）	<p><学習内容>チーズを製造し、乳類の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>

8	水産物の加工（かまぼこ）	<p><学習内容>かまぼこを製造し、水産物の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
9	穀類の加工①（うどん）	<p><学習内容>うどんを製造し、小麦の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
10	果実の加工（ジャム）	<p><学習内容>リンゴジャムを製造し、果実の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
11	穀類の加工②（パン）	<p><学習内容>パンを製造し、小麦の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
12	加工食品と食品添加物 （発表準備・資料作成）	<p><学習内容>加工食品と食品添加物について調べ、プレゼンテーション資料を作成する。加工食品の安全性について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
13	加工食品と食品添加物 （発表準備・資料作成）	<p><学習内容>加工食品と食品添加物について調べ、プレゼンテーション資料を作成する。加工食品の安全性について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
14	加工食品と食品添加物 （プレゼンテーション）	<p><学習内容>加工食品と食品添加物について調べ、作成したプレゼンテーション資料を元に発表を行う。質疑応答を行い、加工食品の安全性についての理解を深める。</p> <p><事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>
15	卵の加工（マヨネーズ）・まとめ	<p><学習内容>マヨネーズを製造し、卵の加工品と加工の原理について学習する。</p> <p><事前学習>事前に参考書や関連科目のテキストを読んでおくこと。（1時間）</p> <p><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。（1時間）</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
栄養総合演習	宅間 真佐代	2	後期	演習	選択	2
	担当形態	オムニバス	ナンバリング		FN2307	
	担当教員	都築 廣久、下村 久美子、橋本 聖子、 松藤 泰代、津村 有紀				
【キーワード】	【概要】					
1 栄養士	栄養士を目指す学生の資質向上及び資質の均一化を図るためのまとめの科目である。これまでに学んだ科目を再度整理して必要な基礎的知識を確認するとともに教育内容の定着を図る。					
2 実力						
3 知識						
4 技術						
5 質の向上						
【到達目標】						
1. 各専門領域に関する基本的内容を理解し説明できる。						
2. 栄養士として必要な知識、技術、態度、考え方を理解し実践できる。						
3. 栄養士として必要な能力を活用・展開できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	試験の成績					合計
評価割合 (%)	100					100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満了した成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。					
A	授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。					
B	授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。					
C	授業内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
課題に取り組んだ後、模範解答を配付するので確認をすること。						

【教科書】 各科目で使用した教科書及び資料		
【参考書・参考資料等】 各科目で使用した教科書及び資料		
【関連科目】 栄養士必修科目		
【受講心得】 遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。各科目で得た知識を整理しておく。		
【備考】 栄養士必修科目 生化学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学概論、食品加工学は正規科目内で実施 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション・確認テスト	宅間	<学習内容>目的や学習内容の説明を行う。また、確認テストを実施する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。また、全科目の教科書及び配付資料、ノートを確認する。（5時間） <事後学習>試験で解らない内容について教科書及び参考書などで調べる。（5時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
2 公衆衛生学	都築	<学習内容>公衆衛生学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（3時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
3 社会福祉概論	宅間	<学習内容>社会福祉概論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（3時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
4 解剖学・生理学	宅間	<学習内容>解剖学・生理学のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（3時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
5 確認テスト	宅間	<学習内容>確認テストを実施する。 <事前学習>全科目の教科書及び配付資料、ノートを確認する。（5時間） <事後学習>試験で解らない内容について教科書及び参考書などで調べる。（5時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
6 食品学総論	橋本	<学習内容>食品学総論のまとめを行う。 <事前学習>講義の前には必ず該当する科目の教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（3時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。

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

科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
公衆栄養学概論		下村 久美子		2	後期	講義	選択	2
		担当形態	単独	ナンバリング		FN2203		
		担当教員	下村 久美子					
【キーワード】		【概要】						
1	公衆栄養	公衆栄養学とは、国民の疾病予防と生涯にわたる健康の維持・増進を目的に、地域社会での実践に必要な理論と方法を研究する実践科学である。本講義では個々人の疾病予防、健康の保持増進を図るための公衆栄養活動を展開するにあたり、これに必要な諸問題の基礎知識や栄養改善方策の企画と栄養指導の実際、食生活改善活動への導き方について学習する。						
2	ヘルスプロモーション							
3	生活習慣病							
4	食環境							
5	健康・栄養問題							
【到達目標】								
1. 公衆栄養学の意義と目的について説明できる。								
2. 国民の健康・栄養問題の現状と課題について説明できる。								
3. わが国の栄養政策の実際について理解することができる。								
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】								関連性
【知識・理解・技能】								
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。								○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。								○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。								
【思考・判断・表現】								
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。								○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。								○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。								○
【関心・意欲・態度】								
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。								○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。								
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。								○
【成績評価の方法】								
成績指標		定期試験			受講態度		合計	
評価割合 (%)		80			20		100	
【成績評価の基準】								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E		F	
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績		受験資格なし(出席回数不足)	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0		0	
評語	評価の基準							
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。							
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。							
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。							
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。							
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】								
練習問題等は、実施回または次回授業内に解説する。								

【教科書】		
『ウエルネス公衆栄養学』 前大道教子・松原智子編 医歯薬出版		
【参考書・参考資料等】		
『公衆栄養学』 田中平三・伊達ちぐさ・佐々木敏編集 南江堂		
『新公衆栄養学』 山崎文雄編 光生館		
【関連科目】		
「公衆衛生学」「応用栄養学」「臨床栄養学概論」「栄養指導論」		
【受講心得】		
栄養に関する科目を総合的に理解しておくこと。		
【備考】		
栄養士資格の必修科目 学生の理解度や進行状況により授業内容を変更することがある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 公衆栄養学の概念		<学習内容>公衆栄養の意義・目的、公衆栄養活動について <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）
2 健康・栄養問題の現状と課題1		<学習内容>社会環境と健康、栄養問題、健康状態の変化について <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）
3 健康・栄養問題の現状と課題2		<学習内容>食事の変化、食生活の変遷について <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）
4 健康・栄養問題の現状と課題3		<学習内容>食料需給表と食料自給率について <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）
5 健康・栄養問題の現状と課題4		<学習内容>諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）
6 栄養政策1		<学習内容>公衆栄養活動と関連行政・法規、管理栄養士・栄養士制度について <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）
7 栄養政策2		<学習内容>国民健康・栄養調査の目的・沿革、公衆栄養活動のための指針・ツールについて <事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間） <事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。（1時間）

8	栄養政策 3		<p><学習内容>国の健康増進基本計画と地方計画について</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
9	栄養政策 4		<p><学習内容>先進国・開発途上国の健康・栄養政策について</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
10	栄養疫学 1		<p><学習内容>栄養疫学の概要について</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
11	栄養疫学 2		<p><学習内容>食事摂取量の測定方法、食事摂取量の評価方法について</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
12	地域・職域における食環境整備 1		<p><学習内容>食環境の概念、食物へのアクセス、情報へのアクセスについて</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
13	地域・職域における食環境整備 2		<p><学習内容>地域・職域における栄養士業について</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
14	地域・職域における食環境整備 3		<p><学習内容>災害時の栄養対策について</p> <p><事前学習>教科書をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、練習問題を解くこと。(1時間)</p>
15	まとめ		<p><学習内容>授業内容全体の振り返り</p> <p><事前学習>これまでの授業の要点を確認しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容を振り返り、理解を深めること。(1時間)</p>
16	試験		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
調理学実習Ⅱ	下村 久美子	2	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2310	
	担当教員	下村 久美子				
【キーワード】	【概要】					
1 調理技術	一年次に習得した基本的調理法を基に、日本料理・西洋料理・中国料理の応用的手法を実習することにより調理技術のさらなる向上と応用力を身につける。また、おもてなし献立を作成し、料理を制作することにより、食の専門家としての豊かな創造力を養う。					
2 調理の応用						
3 献立の作成						
4 おもてなし料理						
5 日本料理						
【到達目標】	1. 栄養士として必要な調理技術を身につけることができる。 2. おもてなしの趣旨に沿った献立の作成と食事づくりができる。 3. 会席料理の学びを通して、日本料理の魅力に気づくことができる。					
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	実習報告書		受講態度		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満した成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	実習内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した実習報告書である。					
A	実習内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した実習報告書である。					
B	実習内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の実習報告書である。					
C	実習内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な実習報告書である。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】		
課題等提出物は、内容に不備がある場合は添削後に再提出、返却を繰り返す。		
【教科書】		
『調理学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子） 『調理学実習Ⅱ報告書』（食物栄養学科オリジナル冊子）		
【参考書・参考資料等】		
『美しい盛り付けのワザ』中嶋貞治著 誠文堂新光社 『新編調理実習書』長野美佐緒 他共著 学建書院		
【関連科目】		
「調理学」「調理学基礎実習」「調理学実習Ⅰ」		
【受講心得】		
4～5名のグループで実習を行う。メンバーが協力し合い自主的・積極的な態度で臨むこと。		
【備考】		
栄養士資格の必修科目 フードスペシャリスト資格の必修科目		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション 西洋料理 1		<学習内容>様式別基本献立について ドライカレー、チキンサラダ、レモンスカッシュ <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておくこと。（1時間） <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。（1時間）
2 日本料理 1		<学習内容>炊きおこわ、天ぷらの盛り合わせ、魚の照焼き、貝ときゅうりの黄身酢和え、なめこの赤だし汁、おもてなし料理の献立計画 <事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法を確認しておくこと。（1時間） <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。（1時間）
3 日本料理 2		
4 日本料理 3		<学習内容>しょうがごはん、たいの道明寺蒸し、刺身の盛り合わせ、ふろふき大根、かす汁、おもてなし料理の献立計画 <事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法、を確認しておくこと。（1時間） <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。（1時間）
5 日本料理 4		
6 日本料理 5		<学習内容>（巻き寿司・いなり寿司、さばのおろし煮、にんじんの白和え、米なすの田楽）おもてなし料理献立の試作・改善 <事前学習>（実習書を読み、調理用語や食材、調理法、を確認しておくこと。）また、おもてなし料理の計画書を読み、調理内容を確認しておくこと。（1時間） <事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。（1時間）
7 日本料理 6		

8			
9	日本料理 7 日本料理 8		<p><学習内容>おもてなし料理の制作と発表</p> <p><事前学習>おもてなし料理の試作内容を確認しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>授業内容を整理して、実習報告書を作成する。実習した料理は自宅で一度作ってみること。(1時間)</p>
10			
11	中国料理 1 中国料理 2		<p><学習内容>回鍋肉、炸五香魚、凉拌鮮魚片、蕃茄蛋花湯、銀絲糯米糍</p> <p><事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法、を確認しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。(1時間)</p>
12			
13	西洋料理 1 西洋料理 2		<p><学習内容>白身魚の蒸しゆで、オニオンスープ、キッシュ、エスカベッシュ、ワインゼリー</p> <p><事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法、を確認しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみる。(1時間)</p>
14			
15	日本料理 9 まとめ		<p><学習内容>うどんすき、タコのみぞれ和え、栗蒸しようかん、報告会、授業のまとめ</p> <p><事前学習>実習書を読み、調理用語や食材、調理法、を確認しておくこと。(1時間)</p> <p><事後学習>実習内容を整理して、実習報告書を作成する。また、実習した料理は自宅で一度作ってみること。(1時間)</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
フードスペシャリスト論	橋本 聖子	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	オムニバス	ナンバリング		FN2401	
	担当教員	橋本 聖子、松藤 康代、津村 由紀				

【キーワード】	【概要】
1 フードスペシャリスト	フードスペシャリストとは、流通市場から販売者・消費者に対し、高度な食の専門知識のもとで食品の官能評価・識別を行ない、指導助言、情報提供、販売促進、供食時の快適な食事のコーディネートといったサービスを提供する専門職である。フードスペシャリストは、総合的な視野に立って物事を考えることのできる能力が要求されるため、自身の考えのもととなるよう、必要な基礎知識を復習あるいは学習していく。特に食品の美しさの生理、心理食品の官能検査、安全性の評価、食品情報の提供と活用、風土と食習慣などについて重点的に講義し、食品を提供する際の留意点をより実践的に理解することを目的とする。※理解度や進行度により、授業内容を変更することもある。
2 官能検査	
3 安全性評価	
4 食品情報	
5 食産業	

【到達目標】
1. フードスペシャリスト資格の「成り立ち」と「必要性」について理解することができる。
2. 「正しい食の情報」を得るための手段を理解することができる。
3. 食の環境問題や日本を含めた世界の食状況を理解することができる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	

【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	

【成績評価の方法】			
成績指標	レポートおよび定期試験の成績	受講態度等	合計
評価割合 (%)	60	40	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。

【教科書】 『フードスペシャリスト論』 日本フードスペシャリスト協会		
【参考書・参考資料等】 『食商品学入門』 日本フードスペシャリスト協会編 日本食糧新聞社 そのほか、食品学、食品加工学、調理学などの教科書		
【関連科目】 「食品学」「食品加工学」「食品の流通と消費」「官能評価・識別論（統計）」 「フードコーディネータ論」「フードコーディネータ演習」など		
【受講心得】 積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。		
【備考】 フードスペシャリスト資格必修		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション	橋本	<学習内容>初回の授業であるため、「フードスペシャリスト」の成り立ちなどについて解説する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
2 美味しさの追求	橋本	<学習内容>「美味しさ」とはなにかについて解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
3 食生活の変遷と消費行動	橋本	<学習内容>食生活の変遷と消費行動について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
4 食の消費現場と食産業	橋本	<学習内容>食の消費現場と食産業について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
5 食の品質規格①	橋本	<学習内容>JASや保健用食品などの品質規格について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
6 食の品質規格②	橋本	<学習内容>JASや保健用食品などの品質規格について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）
7 食の品質規格③	橋本	<学習内容>JASや保健用食品などの品質規格について解説する。 <事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間） <事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）

8	食品の鮮度、熟度および鑑別試験①	橋本	<p><学習内容>食品の鮮度、熟度および鑑別試験について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
9	食品の鮮度、熟度および鑑別試験②	橋本	<p><学習内容>食品の鮮度、熟度および鑑別試験について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
10	食の安全性と消費者の保護①	橋本	<p><学習内容>食の安全性と消費者の保護について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
11	食の安全性と消費者の保護②	橋本・津村	<p><学習内容>食の安全性と消費者の保護について、特に食品衛生の観点から解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
12	食の情報とその活用	橋本	<p><学習内容>食の情報とその活用について、web利用をする際の留意点を含めて解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
13	現在の食卓の課題	橋本・松藤	<p><学習内容>現在の食卓の課題について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
14	食環境と食育	橋本・松藤	<p><学習内容>食環境と食育について解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)</p>
15	まとめ	橋本	<p><学習内容>これまでの学習内容を総合的に解説する。</p> <p><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。(1時間)</p> <p><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(2時間)</p>
16	試験	橋本	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
フードコーディネータ論	松藤 泰代	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2402	
	担当教員	松藤 泰代				

【キーワード】	【概要】
1 食文化	フードコーディネータの仕事は、食空間コーディネータ、メニュープランニング、テーブルコーディネータ、食卓のサービスとマナーの企画・演出、フードマネージメント、食の企画・演出など多種多様である。本講義では、フードコーディネータにおいて必要な感性と関連分野の基礎的教養および創造性豊かなビジネス感覚について学習する。
2 食空間	
3 サービス	
4 企画	
5 ビジネス	

【到達目標】

1. フードコーディネータの仕事について説明できる。
2. 日本の食文化を説明できる。
3. テーマに合った食企画の具体的な構想を考えることができる。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	○

【関心・意欲・態度】	
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	○

【成績評価の方法】			
成績指標	定期試験の成績	受講態度等	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。					
A	講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。					
B	講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。					
C	講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。					

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】
 試験終了後、解説書を渡すので確認すること。

【教科書】		
『三訂 フードコーディネーター論』日本フードスペシャリスト協会編 (株) 建帛社		
【参考書・参考資料等】		
授業の中で随時紹介する。		
【関連科目】		
「フードコーディネーター演習」「フードスペシャリスト論」「調理学」「食品の流通・消費」「生活環境実習」		
【受講心得】		
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。		
【備考】		
フードスペシャリスト資格科目 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション フードコーディネーターの基本理念 食事文化①		<学習内容>フードコーディネーターの基本理念について、おいしさの本質と関係、食事と宗教について説明する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読んでおくこと。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
2 食事の文化②		<学習内容>日本の食事の歴史、特別な日の食事、外国の食事について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
3 食卓のコーディネーター①		<学習内容>テーブルコーディネーターの要点、日本の食卓のコーディネーターについて説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
4 食卓のコーディネーター②		<学習内容>中国料理と西洋料理の食卓のコーディネーターについて説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
5 食卓のサービスとマナー①		<学習内容>サービスとマナーの基本、日本料理・中国料理・西洋料理のサービスとマナーについて説明をする。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
6 食卓のサービスとマナー②		<学習内容>パーティの種類と企画、プロトコルの理念と基本要件、席次と序列について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
7 メニュープランニング①		<学習内容>メニュープランニングの要件について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。

8	メニュープランニング②	<p><学習内容>料理様式とメニュー開発の基礎について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
9	食空間のコーディネート①	<p><学習内容>食空間のコーディネートの基礎、レイアウトやインテリアや設備について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
10	食空間のコーディネート②	<p><学習内容>食事空間のコーディネート、キッチンのコーディネートについて説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
11	フードビジネスマネジメント①	<p><学習内容>フードビジネスの動向と特性、マネジメントの基本について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
12	フードビジネスマネジメント②	<p><学習内容>フードサービス(レストラン)の企業、投資計画の作成、収支計画の作成、損益分岐点売上高について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
13	食企画の実践コーディネート①	<p><学習内容>食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキルについて説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
14	食企画の実践コーディネート②	<p><学習内容>食企画の実践現場について説明する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
15	フードコーディネートのまとめ	<p><学習内容>フードコーディネートについてまとめを説明する。総まとめをする。小テストを実施する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書およびノートを必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
フードコーディネーター演習	松藤 泰代	2	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2403	
	担当教員	松藤 泰代				
【キーワード】	【概要】					
1 食企画	フードビジネスにおいて、日々さまざまな企画が打ち出されている。将来、食企画の運営に携わるために必要な実践的技術を学習する。また、学外のレストラン研修では、食空間のコーディネーター、メニュープランニング、食の企画・演出など、プロの仕事を学ぶ。さらに、フードコーディネーター論で学んだ内容を、テーブルセッティング発表会を通して具現化する。					
2 レストラン研修						
3 おもてなしの心						
4 プロの仕事						
5 具現化						
【到達目標】						
1. フードコーディネーターの基礎知識・技術を身につけることができる。						
2. 「おもてなしの心」をテーブルセッティングで表現することができる。						
3. 行事などの食企画を運営することができる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート		受講態度等			合計
評価割合 (%)	70		30			100
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	実習内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述したレポートである。					
A	実習内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述したレポートである。					
B	実習内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容のレポートである。					
C	実習内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能なレポートである。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。						

【教科書】		
『食卓のコーディネーター〔基礎〕』フードデザイン研究会〔編〕 (株) 優しい食卓		
【参考書・参考資料等】		
授業の中で随時紹介する。		
【関連科目】		
「フードコーディネーター演習」「フードスペシャリスト論」「調理学」「食品の流通・消費」「生活環境実習」		
【受講心得】		
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。		
【備考】		
フードスペシャリスト資格科目 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション フードコーディネーターの実際		<学習内容>フードコーディネーターの実際について説明する。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読んでおくこと。（1時間） <事後学習>フードコーディネーターについてまとめる。レポート提出（0.5時間）
2 食事の文化		<学習内容>日本、世界の食事文化について調査し発表する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
3 食卓のコーディネーター		<学習内容>実際に日本の食卓のコーディネーターについて解説する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
4 食卓のサービスとマナー		<学習内容>実際にサービスとマナーについて解説する。ポイントのまとめを行う。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
5 テーブルマナー		<学習内容>レストランへ行って実践する。レポートを作成する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
6 レストラン研修		<学習内容>レストランへ行って実施する。レポートを作成する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。
7 フラワーアレンジメント		<学習内容>フラワーアレンジメントを実施する。レポート作成する。 <事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間） <事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。

8	テーブルセッティングシナリオ作成	<p><学習内容>テーブルセッティング発表会を行うためのシナリオを作成する。図書館やインターネットを使って、調べ学習をする。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
9	食企画の実践コーディネート①	<p><学習内容>食企画の実践に向けた準備をする。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
10	食企画の実践コーディネート②	<p><学習内容>食企画の実践に向けた配置などの準備をする。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
11	テーブルセッティング準備	<p><学習内容>テーブルセッティングの準備を行う。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
12	テーブルセッティング実技発表会①	<p><学習内容>テーブルセッティングの実技発表会を行う。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
13	テーブルセッティング実技発表会②	<p><学習内容>食企画の流れ、食企画を学生自身で行う。受付、司会、案内係、班での説明などの段取りを決め実施する。</p> <p><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p> <p>自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
14	フードコーディネートのまとめ①	<p><学習内容>食企画の実施後の反省会を行う。</p> <p><事前学習>発表時の反省をA41枚にまとめておく。(1時間)</p> <p><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)</p>
15	フードコーディネートのまとめ②	<p><学習内容>食企画の実施後の反省会ならびに片付け、理念などの整理整頓を行う。フードコーディネート演習について総まとめをする。</p> <p><事前学習>発表時の使用するスライドを作成する。(1時間)</p> <p><事後学習>他の班の発表を聞いてのまとめをレポート用紙に作成する。(1時間)</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
専門製菓実習	長末 光正	2	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN2314	
	担当教員	長末 光正（実務家）				
【キーワード】	【概要】					
1 和菓子実習	製菓を学ぶにあたり、各原材料の特性を理論で修得する。配合は多様な素材の組み合わせであり、その目的に対して、仮説を立てる。実習し、観察したことを経験的一般化しレポートとしてまとめる。					
2 洋菓子実習						
3 製パン実習						
4 菓子原材料						
5 菓子補助材料						
【到達目標】						
1. 製菓・製パンにおける基礎製菓実習、応用製菓実習の種類特徴を発展的に理解できる。						
2. 製菓・製パン実習の使用する機械器具を高度にマスターして理解できる。						
3. 製菓・製パン実習で理解が発展し、高度に習得した事項を説明できる。						
【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】						関連性
【知識・理解・技能】						
1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。						○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。						○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。						○
【思考・判断・表現】						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。						○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。						○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。						○
【関心・意欲・態度】						
1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。						○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。						○
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。						○
【成績評価の方法】						
成績指標	レポート		実習態度等		合計	
評価割合 (%)	60		40		100	
【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし (出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
評語	評価の基準					
S	実習内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に反映した考察をしている。					
A	実習内容を良く理解しており、レポートに必要な内容を十分に反映した考察をしている。					
B	実習内容を理解しており、レポートの内容と考察が記述されている。					
C	総じて実習内容を理解しており、レポートの内容を反映した考察が最低限記述されている。					
【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】						
レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。						

【教科書】 随時、プリントを配布する。		
【参考書・参考資料等】 『製菓衛生師全書』 『新しい製パン基礎知識』（株）パンニユース社		
【関連科目】 「調理学」「調理学基礎実習」「基礎製菓実習」「製菓・製パン実習」		
【受講心得】 ・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをする事。 ・実習中は身だしなみに留意する。 ・積極的に実習に取り組むこと。		
【備考】 食材等の関係で内容の変更を行う場合がある。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 オリエンテーション 全卵生地《チーズケーキ》		<学習内容>実習の内容を説明する。チーズケーキの実習を行う。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
2 凝固生地 《レアチーズケーキ》		<学習内容>レアチーズケーキ・カイザーの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
3 直捏 《カイザー》		
4 折生地 《アリュメットオポナム》		<学習内容>アリュメットオポナムの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
5		
6 和菓子 《スイートポテト》		<学習内容>スイートポテトの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。（1時間） <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）
7		

8	発酵生地 《シュウトールン》		<学習内容>シュウトールンの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
9			
10	全卵生地 《ビシュドノエル》		<学習内容>ビシュドノエルの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
11			
12	洋菓子 《フレジェ》		<学習内容>フレジェの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
13			
14	卵白生地 《シホンケーキ》		<学習内容>シホンケーキの実習を行う。 <事前学習>授業内容の基礎知識を予習する。(1時間) <事後学習>実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。(1.5時間)
15			

【実務家教員】

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

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
菓子文化論	三浦 裕子	2	後期	演習	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN2205	
	担当教員	三浦 裕子				

【キーワード】	【概要】
1 歴史	和菓子・洋菓子の歴史と文化的な背景を学び、製菓技術や栄養面とはまた別のアプローチで菓子への理解を深める。また、和・洋の伝統菓子の試食や菓子店への訪問を行い、味覚の経験を積み、自身の言葉で味を表現する力をつける。
2 砂糖	
3 味覚	
4 歳時記	
5 伝統菓子	

【到達目標】
1. 菓子の成り立ちの概要を理解する。
2. 試食を通して味覚の経験を積み、味について自身の言葉で表現する力をつける。
3. 歳時、四季、行事と菓子の関わりを知る。

【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】	関連性
------------------------------	-----

【知識・理解・技能】	
-------------------	--

1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。	○
2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。	○
3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。	

【思考・判断・表現】	
-------------------	--

1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。	○
2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。	○
3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。	

【関心・意欲・態度】	
-------------------	--

1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。	○
2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。	
3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。	

【成績評価の方法】

成績指標	試験	試食レポート	出席状況	合計
評価割合 (%)	40	40	20	100

【成績評価の基準】

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
内容	特に優れた成績	優れた成績	概ね良好な成績	合格の最低限度を満たした成績	合格に至らない成績	受験資格なし(出席回数不足)
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準
----	-------

S	授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。
---	--

A	授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。
---	---------------------------------------

B	授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。
---	-------------------------------------

C	授業内容内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。
---	---

【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 試食レポートの講評を授業に盛り込む。		
【教科書】 『和菓子と日本茶の教科書』（新星出版社）		
【参考書・参考資料等】 『ケーキの歴史物語』（原書房）『歴史を作った洋菓子たち』（築地書館）		
【関連科目】 「基礎製菓実習」		
【受講心得】 積極的に自分の意見を発言すること。		
【備考】		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 菓子文化論・はじめに		<学習内容>菓子を文化として捉えることについてのガイダンス。 <事前学習> （ 0時間） <事後学習> （ 1/2時間）
2 お菓子のアンケート・鶏卵素麺試食		<学習内容>菓子についての意識調査と鶏卵素麺についてのレポート <事前学習> （ 0時間） <事後学習> （ 1/2時間）
3 和菓子の歴史・茶との出会いまで		<学習内容>教科書を参考に、奈良時代から16世紀までの和菓子の発達史を見ていく。栗きんとん試食 <事前学習> （ 1/2時間） <事後学習> （ 1/2時間）
4 和菓子の歴史・江戸時代から現代まで		<学習内容> 教科書に沿って、江戸時代から現代までの和菓子の発達史を見ていく。モンブラン試食。 <事前学習> （ 1/2時間） <事後学習> （ 1/2時間）
5 和菓子店「吉蔵」を訪問		<学習内容>和菓子職人溝口氏に季節の上生菓子を作っていただき、話を聞く。 <事前学習> （ 0時間） <事後学習> （ 1/2時間）
6 「吉蔵」訪問のレポートと講評		「吉蔵」の和菓子についてのレポート。レポート後にテーマを与えて皆で議論する。 <事前学習> （ 0時間） <事後学習> （ 1/2時間）
7 和菓子のまとめ・大福試食		<学習内容>暮らしの中で伝え続けられてきた和菓子、行事の和菓子、駄菓子などについて講義する。大福のレポート <事前学習> （ 1/2時間） <事後学習> （ 1/2時間）

8	洋菓子の歴史・18世紀まで・マドレーヌ試食		<p><学習内容>ヨーロッパにおける菓子の発達を見ていく。マドレーヌ試食レポート</p> <p><事前学習> (1/2時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
9	フランス菓子店「ジャック」訪問		<p><学習内容>フランス菓子職人大塚氏の話聞き、フランス菓子を試食。</p> <p><事前学習> (0時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
10	「ジャック」レポート		<p>「ジャック」のレポート作成後講評。その後議論。</p> <p><事前学習> (0時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
11	オーストリア菓子店「サイラー」訪問		<p><学習内容>オーストリア菓子職人稲永氏の話聞き、オーストリア菓子を試食。</p> <p><事前学習> (1/2時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
12	「サイラー」レポート		<p><学習内容>「サイラー」のレポート作成後講評。その後議論。</p> <p><事前学習> (0時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
13	洋菓子の歴史・19世紀から現代まで。		<p><学習内容>近代ヨーロッパ菓子の成立の概要を解説し、クリスマスにちなむ菓子を試食する。</p> <p><事前学習> (1/2時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
14	ヨーロッパの伝統菓子		<p><学習内容>ヨーロッパの伝統菓子とクリスマスの菓子について解説する。クリスマスにちなむ菓子のレポート。</p> <p><事前学習> (1/2時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
15	菓子文化論・まとめ		<p>現代の和・洋菓子のあり方について解説する。現代菓子の試食とレポート。</p> <p><事前学習> (1/2時間)</p> <p><事後学習> (1/2時間)</p>
16	試験		