

目次

【1年前期・通年】		【1年後期】	
解剖学	42～44	公衆衛生学	79～ 81
食品学総論	45～47	生活環境実習	82～ 84
食品衛生学	48～50	生理学	85～ 87
食品学実験	51～53	食事と運動	88～ 90
基礎栄養学	54～56	食品学各論	91～ 93
調理学	57～60	応用栄養学	94～ 96
調理学基礎実習	61～63	臨床栄養学概論	97～ 99
栄養士基礎実習 <通年>	64～67	栄養指導論	100～102
食事計画	68～70	調理学実習 I	103～105
生活環境と健康	71～73	給食計画・実務論	106～109
学外研修 <通年>	74～75	給食実務実習	110～112
基礎製菓実習	76～78	食品の流通・消費	113～115
		官能評価・識別論 (統計)	116～118
		製菓・製パン実習	119～121

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
解剖学	鶴崎 政志	1	前期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN1203	
	担当教員	鶴崎 政志				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 人体の構造	人体を維持するために食事をする事は不可欠である。人体にとって適切な食事を考える時、人体を正しく理解しておくことが大切である。そのためには、形態学的な人体へのアプローチである解剖学と、機能的な面からのアプローチである生理学がその基本となる。人体・臓器の構造への理解を深め、正常な人体の機能やその機能が正しく働かない状態(=疾病)について理解し、食物摂取に対して応用できる様になる事を目的とする。					
2 臓器						
3 組織						
4 形態						
5 名称						
<b>【到達目標】</b>						
1. 主な臓器の形態と各部位の名称に付いて述べる事ができる。						
2. 主要臓器の構造の特徴を説明することができる。						
3. 臓器の機能が正しく働かない状態(=疾病)についても、成書などから読み解く事ができる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考える事ができる。						○
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験		受講態度		合計	
評価割合 (%)	90		10		100	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題(試験・レポート等)に対するフィードバックの方法】</b>						
・本試験終了後に模範解答を提示する						
<b>【教科書】</b>						
『栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学』第3版(編/志村二三夫・岡純・山田和彦、羊土社)						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
(1) 『人体の構造と機能 第4版』(編集 内田さえ、佐伯由香、原田玲子 医歯薬出版株式会社)						
(2) 『トータル人体解剖生理学：からだの構造と機能』(佐伯由香・黒澤美枝子・細谷安彦 編訳、丸善株式会社)						
(3) 『栄養科学イラストレイテッド演習版 解剖生理学ノート』第3版(編/志村二三夫・岡純・山田和彦、羊土社)						
<b>【関連科目】</b>						
「解剖学」「栄養学」「生化学」「生理学」						
<b>【受講心得】</b>						
講義中は私語を慎み、疑問がある場合はなるべくその場で質問する事。 不明な点は参考書・メールによる質問などを通して復習に努め、ノートを整理すること。						

【備考】栄養士課程必修		
・質問などはオフィスアワー以外でもアポイントにて対応可能。または <a href="mailto:mtsurusaki@me.com">mtsurusaki@me.com</a> へのメールで対応する。		
【学習項目】	担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1 器官系とは？：種類と主な役割		<p>&lt;学習内容&gt;初回なので、人体を構成する臓器の分類（器官系）の考え方を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;15回の講義でどのようなことを学ぶのか、シラバスに目を通しておく。（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
2 細胞の解剖学：細胞・組織の種類と形態		<p>&lt;学習内容&gt;組織の種類、細胞の一般的な構造について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワードについてある程度理解しておく。（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
3 中枢神経の解剖学：脳の構造と名称と形態		<p>&lt;学習内容&gt;中枢神経の構成と脳の構造の概略について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワードについてある程度理解しておく。（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
4 末梢神経の解剖学：脊髄神経の走行、自律神経の解剖学的特徴		<p>&lt;学習内容&gt;末梢神経の構成と自律神経の構造の概略について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワードについてある程度理解しておく。（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
5 筋・骨格系の解剖学：骨格筋の微細構造、骨・関節の構造		<p>&lt;学習内容&gt;骨格・骨格筋の各部位の名称と構成の概略について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
6 消化器の構造1：消化器の概要と消化管の基本構造		<p>&lt;学習内容&gt;消化器系臓器の名称と消化管の基本的構造・部位による特徴について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
7 消化器の構造2：消化管付属器の構造（唾液腺・肝・膵）		<p>&lt;学習内容&gt;消化器系実質臓器の名称と基本的構造・特徴について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
8 皮膚の構造と褥瘡		<p>&lt;学習内容&gt;皮膚の基本的構造と各部位の名称、褥瘡の概要について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
9 血液・循環器の解剖学：血液細胞の種類と心臓・血管の構造		<p>&lt;学習内容&gt;循環器系の臓器・血液の構成及びそれらの特徴について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>

1 0	呼吸器の解剖学：胸郭の構造と換気運動	<p>&lt;学習内容&gt;呼吸と換気の違い・換気のみニズムについて簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>
1 1	感覚の解剖学：特殊感覚器の構造	<p>&lt;学習内容&gt;特殊感覚器の構造・各部位の名称について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>
1 2	内分泌の解剖学：内分泌臓器の概要、主要臓器の構造(下垂体・甲状腺・膵・副腎)	<p>&lt;学習内容&gt;内分泌臓器の名称・位置・分泌されるホルモンの名称などについて簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>
1 3	泌尿器の構造：腎臓・ネフロン構造、尿路の解剖学的特徴	<p>&lt;学習内容&gt;泌尿器の構成及び腎臓の構造の特徴について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>
1 4	生殖の解剖学：男女の生殖器の構造と胎生期の胎児の形態変化	<p>&lt;学習内容&gt;男女の生殖器の構成・胎生期の形態変化について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>
1 5	免疫学概論：非特異的生体防御・特異的生体防御(抗原抗体反応)	<p>&lt;学習内容&gt;免疫に関与する組織・細胞について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>
1 6	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食品学総論	橋本 聖子	1	前期	講義	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1205	
	担当教員	橋本 聖子				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 食品	本講義では、食品を構成する成分のうち五大栄養素の化学的性質と特徴や色素成分や呈味成分といった嗜好・特殊成分、有害成分などの種類や特性を学ぶとともに、食品が持つ機能性や食品と食品を構成する物質の構造および物性などについても理解を深めていく。 ※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 栄養素						
3 食品の機能性						
4 食品の二次機能						
5 食品成分の変化						
<b>【到達目標】</b>	1. 食品に含まれる五大栄養素の化学的性質や特徴を理解できる。 2. 色素成分や呈味成分、有毒成分などの種類と食品分布を説明できる。 3. 食品の成分変化について説明できる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
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	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。					
<b>【教科書】</b>	『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅰ』 羊土社					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	各種の食品学、食品加工学、調理学などの関係書物。					
<b>【関連科目】</b>	「食品学」「食品加工学」「食品学実験」「食品加工実習」					
<b>【受講心得】</b>	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】		
卒業必修、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	<p>&lt;学習内容&gt;初回の授業であるため、「食品」の成り立ちや食品が持つ3つの機能、五大栄養素などについて解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
2	炭水化物の化学的性質と特徴（1）	<p>&lt;学習内容&gt;単糖類、小糖類について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
3	炭水化物の化学的性質と特徴（2）	<p>&lt;学習内容&gt;多糖類について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
4	脂質の化学的性質と特徴（1）	<p>&lt;学習内容&gt;単純脂質について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
5	脂質の化学的性質と特徴（2）	<p>&lt;学習内容&gt;複合脂質について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
6	脂質の化学的性質と特徴（3）	<p>&lt;学習内容&gt;複合脂質について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
7	タンパク質の化学的性質と特徴（1）	<p>&lt;学習内容&gt;タンパク質の構造と性質について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
8	タンパク質の化学的性質と特徴（2）	<p>&lt;学習内容&gt;タンパク質の構造と性質について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
9	ビタミンの化学的性質と特徴	<p>&lt;学習内容&gt;ビタミンの化学的性質と特徴について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>

1 0	灰分と無機塩の化学的性質と特徴	<p>&lt;学習内容&gt;無機質の化学的性質と特徴について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 1	水分	<p>&lt;学習内容&gt;水分と水分活性について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 2	食品の嗜好・特殊成分の化学的性質と特徴 (1)	<p>&lt;学習内容&gt;色素成分、呈味成分の化学的性質と特徴について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 3	食品の嗜好・特殊成分の化学的性質と特徴 (2)	<p>&lt;学習内容&gt;色素成分、呈味成分の化学的性質と特徴について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 4	食品の三次機能および有害成分の化学	<p>&lt;学習内容&gt;機能性のある食品と有害成分を持つ食品について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 5	まとめ	<p>&lt;学習内容&gt;これまでの学習内容を総合的に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 6	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食品衛生学	津村 有紀	1	前期	講義	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1206	
	担当教員	津村有紀				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 食中毒	栄養バランスのとれた食事でも、その安全性が確保できなければ健康を害することとなる。また近年、腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどによる食中毒、産地および品質の偽装表示など、食の安全性に対する信頼を脅かす話題が注目を集めている。そのため、生産者だけでなく消費者自身が食の安全性に対して正しい知識をもって食生活を送ることが重要である。本講義は食品の安全性を確保するための基礎知識を身につけることを目的とする。					
2 微生物						
3 有害物質						
4 食品添加物						
5 安全性						
<b>【到達目標】</b>						
1. 食品衛生の概念や食品の安全を脅かす因子について説明できる。						
2. 食中毒の種類や特徴について説明できる。						
3. 食品の安全性を確保するための基礎知識を身につけ、実践することができる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験		受講態度等			合計
評価割合 (%)	80		20			100
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
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。						
<b>【教科書】</b>						
『新入門食品衛生学改訂第4版』松岡麻男・小田隆弘・富田雅弘他共著南江堂						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
適宜、紹介する。						
<b>【関連科目】</b>						
「食品学総論」「食品学各論」「公衆衛生学」						
<b>【受講心得】</b>						
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】		
卒業必修・栄養士課程必修・フードスペシャリスト資格必修・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 健康と食品衛生		<p>&lt;学習内容&gt;食品衛生の定義、食品衛生行政の沿革について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食品衛生行政・食品衛生関連法規		<p>&lt;学習内容&gt;食品衛生行政、食品衛生関連法規、食品の表示について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食品と微生物		<p>&lt;学習内容&gt;食品に関係の深い微生物、微生物（細菌）の増殖と環境条件について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食品の変質とその防止		<p>&lt;学習内容&gt;腐敗と油脂の酸敗、変質の防止について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食中毒①		<p>&lt;学習内容&gt;細菌性食中毒（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター）について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食中毒②		<p>&lt;学習内容&gt;細菌性食中毒（エルシニア、病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌）について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食中毒③		<p>&lt;学習内容&gt;細菌性食中毒（ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌）について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食中毒④		<p>&lt;学習内容&gt;ウイルス性食中毒（ノロウイルス、ロタウイルス、肝炎ウイルス）について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 食中毒⑤		<p>&lt;学習内容&gt;植物性自然毒食中毒、動物性自然毒食中毒について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>

1 0	食品の媒介による感染症・寄生虫症	<p>&lt;学習内容&gt; 寄生虫性食中毒と媒介食品について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt; 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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 1	有害物質による食品汚染	<p>&lt;学習内容&gt; カビ毒(マイコトキシン)、有害化学物質などの食品を汚染する有害物質(について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt; 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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 2	食品添加物①	<p>&lt;学習内容&gt; 食品添加物の指定制度、安全性評価について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt; 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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 3	食品添加物②	<p>&lt;学習内容&gt; 食品添加物の分類と表示制度について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt; 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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 4	食品衛生管理	<p>&lt;学習内容&gt; 食中毒の防止、使用水の衛生確保、HACCPによる食品の衛生管理などについて説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt; 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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 5	食品の安全性問題	<p>&lt;学習内容&gt; 輸入食品や遺伝子組換え食品などの安全性問題、フードディフェンスについて説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt; 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>&lt;事後学習&gt; 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>
1 6	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食品学実験	橋本 聖子	1	前期	実験	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1304	
	担当教員	橋本 聖子				

【キーワード】	【概要】
1 実験	<p>これまでに学んできた食品成分に関する知識をより一層理解するため、実験の中で起こる様々な現象変化を科学の目を通して追っていく。そのためには、様々な実験手法について学び、その原理について理解していかなければならない。実験は結果だけでなく、その過程での現象変化に対し、どれだけ観察し、考えることができるかが重要である。各自、発見したことや疑問に思ったことを、素直に調べ、簡潔かつ丁寧に表現する技術を身につけて欲しい。なお、実験素材には、私たちの日常の食生活に密着しているものを取り扱い、興味を持って実験に取り組めるように配慮している。実験を通じて食品学で学ぶ知識をより深め、食品と食品を構成する物質の構造および物性や食品の成分変化について理解していく。※理解度や進行度により、授業内容を変更することもある。</p>
2 食品成分	
3 食品成分の変化	
4 食品学	
5 食品加工学	

【到達目標】
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験結果について正しく考察し、レポートを作成することができる。</li> <li>2. 正しい実験知識を身につけ、安全に実験を遂行することができる。</li> <li>3. 実験で取り扱った食品と食品を構成する物質の構造および物性や食品の成分変化について理解できる。</li> </ol>

【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	レポートの成績	受講態度等	合計
評価割合 (%)	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

【評価内容】 (ルーブリック)						
評価項目	4	3	2	1		
書式	全ての項目が揃っている。	1項目欠けている。	2項目欠けている。	3項目以上欠けている。		
方法 (実験操作)	実際に行なった実験操作が全て、適切に記載されている。	実際に行なった実験操作が70%程度、記載されている。	実際に行なった実験操作が50%程度、記載されている。	実際に行なった実験操作が30%程度、記載されている。		
考察 (結果の選択)	目的を理解した結果が全て、適切に選択されている。	目的を理解した結果が70%程度、選択されている。	目的を理解した結果が50%程度、選択されている。	目的を理解した結果が30%程度、選択されている。		
考察 (化学的根拠)	結果を説明できる科学的根拠が全て、適切に書かれている。	結果を説明できる科学的根拠が70%程度、書かれている。	結果を説明できる科学的根拠が50%程度、書かれている。	結果を説明できる科学的根拠が30%程度、書かれている。		

考察	科学的根拠に基づいた意見が全て、適切に書かれている。	科学的根拠に基づいた意見が70%程度、書かれている。	科学的根拠に基づいた意見が50%程度、書かれている。	科学的根拠に基づいた意見が30%程度、書かれている。		
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
返却したレポートにコメントを述べるので、確認し、必要があれば返答すること。						
<b>【教科書】</b>						
資料配布						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
各種の食品学、食品加工学、調理学などの関係書物						
<b>【関連科目】</b>						
「食品加工学」「食品学総論」「食品加工実習」						
<b>【受講心得】</b>						
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。なお、実験は2回分を連続して実施する。白衣を着用すること。また、危険あるいは汚れ防止のために髪をまとめ、タオル地などの厚手の手拭を用意すること。						
<b>【備考】</b>						
栄養士課程必修						
<b>【学習項目】</b>		<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>			
1	オリエンテーション		<学習内容>初回の授業であるため、実験に関する諸注意を行う。 <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> 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	実験の心得・基礎知識①		<学習内容>実験の心得・基礎知識を中心に解説し、基本的な実験器具を用いた検証を行う。 <事前学習>講義前に指定の資料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	実験の心得・基礎知識②		<学習内容>実験の心得・基礎知識を中心に解説し、基本的な実験器具を用いた検証を行う。 <事前学習>講義前に指定の資料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	グルテン①		<学習内容>グルテンの生成について実験を行う。 <事前学習>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> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）			
5	グルテン②		<学習内容>グルテンの生成について実験を行う。 <事前学習>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> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）			
6	デンプン①		<学習内容>デンプンの種類とヨウ素デンプン反応について実験を行う。 <事前学習>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> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）			

7	デンプン②	<p>&lt;学習内容&gt;デンプンの種類とヨウ素デンプン反応について実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
8	乳・乳製品①	<p>&lt;学習内容&gt;牛乳を用い、等電沈殿を用いた実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
9	乳・乳製品②	<p>&lt;学習内容&gt;牛乳を用い、等電沈殿を用いた実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
10	食品成分含有量の測定（酸度）①	<p>&lt;学習内容&gt;食品に含まれる酸濃度を測定する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
11	食品成分含有量の測定（酸素）②	<p>&lt;学習内容&gt;食品に含まれる酸濃度を測定する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
12	食品中の色素とその変化①	<p>&lt;学習内容&gt;食品に含まれる色素と色調の変化について実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
13	食品中の色素とその変化②	<p>&lt;学習内容&gt;食品に含まれる色素と色調の変化について実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
14	アミノカルボニル反応（非酵素的褐変反応）①	<p>&lt;学習内容&gt;アミノカルボニル反応のモデル実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>
15	アミノカルボニル反応（非酵素的褐変反応）②	<p>&lt;学習内容&gt;アミノカルボニル反応のモデル実験を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt; 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
基礎栄養学	宅間 真佐代	1	前期	講義	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1207	
	担当教員	宅間 真佐代				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 炭水化物	本講義では“ヒトが健康な生活を行うためにはどのような生活を送ればよいのか”を中心に生命維持、発育、臓器、組織の正常な機能の営み、活動のためのエネルギー産生などについて学ぶ。さらに、炭水化物をはじめ脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、食物繊維等の栄養素または非栄養素の生理的機能、消化・吸収、体内での代謝、ホルモン、酵素について学ぶ。					
2 たんぱく質						
3 脂質						
4 ビタミン						
5 ミネラル						
<b>【到達目標】</b>	1. 栄養の意義を理解し説明できる。 2. 栄養素等の栄養学的役割について理解し説明できる。 3. 栄養素等の消化・吸収のメカニズムについて理解し説明できる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験の成績					合計
評価割合 (%)	100					100
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	試験終了後、解答解説を行う。					
<b>【教科書】</b>	『基礎栄養学』 田地陽一編 羊土社					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	『最新栄養学』 木村修一他監修 建帛社 『基礎栄養学』 西川善之・灘本知憲編 化学同人					
<b>【関連科目】</b>	「解剖学」「生理学」「生化学Ⅰ・Ⅱ」「食品学総論」「食品学各論」等					

**【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。 ・基礎栄養学は栄養士の根幹をなすものなすものなので、十分に理解を深めて欲しい。

**【備考】**  
 卒業必修科目・栄養士必修科目・フードスペシャリスト資格必修科目・健康管理士一般指導員資格必修科目  
 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	栄養と健康		<学習内容>栄養の定義、栄養と健康について説明する。 <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（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。（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	消化・吸収		<学習内容>食物の摂取、消化器系の構造と機能について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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。（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	消化・吸収		<学習内容>管腔内消化・膜消化、栄養素別消化・吸収について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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。（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	炭水化物の栄養		<学習内容>糖質の分類、エネルギー源としての作用、血糖とその調節について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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。（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	炭水化物の栄養		<学習内容>糖質の体内代謝について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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。（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	炭水化物の栄養		<学習内容>糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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。（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	脂質の栄養		<学習内容>脂質の種類と働き、脂質の臓器間輸送、脂質の体内代謝について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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（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	脂質の栄養		<学習内容>脂質の体内代謝、貯蔵エネルギーとしての作用、脂質の量と質の評価、生理活性物質について説明する。 <事前学習>講義の前には教科書を一読する。（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。（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。

9	たんぱく質の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;たんぱく質の構造と機能、たんぱく質の合成と分解、たんぱく質の体内代謝について説明する。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
10	たんぱく質の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の量と質の評価について説明する。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
11	ビタミンの栄養	<p>&lt;学習内容&gt;ビタミンの構造と機能、栄養学的機能について説明する。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
12	ビタミンの栄養	<p>&lt;学習内容&gt;ビタミンの構造と機能、栄養学的機能について説明する。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
13	ミネラルの栄養	<p>&lt;学習内容&gt;ミネラルの分類、栄養学的機能について説明する。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
14	ミネラルの栄養	<p>&lt;学習内容&gt;ミネラルの栄養学的機能について説明する。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
15	水・電解質の栄養学的意義 エネルギー代謝 まとめ	<p>&lt;学習内容&gt;水の出納、電解質代謝、エネルギー消費量について説明する。授業内容の振り返りを行う。          &lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)          &lt;事後学習&gt;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)          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
調理学	松元 祥子	1	前期	講義	必修	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN1210	
	担当教員	松元 祥子 (実務家)				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 調理	調理の意義、目的を理解し、おいしい食事を作るために必要な食材の種類や調理特性について学ぶ。また、調理と嗜好性、調理操作、食品の調理過程における栄養素機能性成分、旨味成分、物性などの科学的変化を理解する。さらに、食文化や実際の調理に結びつけて学ぶ。					
2 おいしさ						
3 調理操作						
4 旨味成分						
5 食文化						
<b>【到達目標】</b>	1. 調理の目的・意義を理解し、説明ができる。 2. おいしさについて理解し、説明ができる。 3. 食品の調理特性を理解し、説明ができる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
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	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	練習問題は、授業にて解説を行い、一旦回収後、理解が不十分な箇所には、コメントをつけて返却する。					
<b>【教科書】</b>	『（第四版）調理学－生活の基盤を考える』 南道子・舟木淳子編 (株)学文社					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	『食品解説つき 新ビジュアル食品成分表 新訂第二版』 新しい食生活を考える会編 (株)大修館書店 『調理のためのベーシックデータ 第6版』 女子栄養大学調理学研究室 女子栄養大学短期大学部調理学研究室					
<b>【関連科目】</b>	『調理学基礎実習』『食品学総論』『食品学各論』『基礎栄養学』『応用栄養学』『食品衛生学』					
<b>【受講心得】</b>	遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。					
<b>【備考】</b>	卒業必修科目・栄養士必修科目・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 調理の目的・意義		<p>&lt;学習内容&gt;調理の目的・意義、おいしさの判断について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;事前に講義要項（シラバス）15回分を読んでおくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
2	おいしさの仕組みと成立要素・評価方法		<p>&lt;学習内容&gt;おいしさを感じるメカニズム、おいしさが成立する要素、評価の方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
3	非加熱調理操作		<p>&lt;学習内容&gt;調理操作の意義、非加熱調理操作の分類・目的について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
4	加熱調理操作		<p>&lt;学習内容&gt;熱伝導、加熱調理操作の分類・目的について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
5	調理器具・調味操作		<p>&lt;学習内容&gt;加熱調理器機器・器具の種類や材質の選択方法、調味操作の手順について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
6	米類・小麦類の調理特性		<p>&lt;学習内容&gt;米類・小麦類の種類・特徴、栄養特性、調理方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
7	いも類・豆類の調理特性		<p>&lt;学習内容&gt;いも類・豆類の種類・特徴、栄養特性、調理方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
8	野菜類・果実類の調理特性		<p>&lt;学習内容&gt;野菜類・果実類の種類・特徴、栄養特性、調理方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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	種実類・海藻類・きのこ類の調理特性		<p>&lt;学習内容&gt;種実類・海藻類・きのこ類の種類・特徴、栄養特性、調理方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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	肉類・魚介類の調理特性		<p>&lt;学習内容&gt;肉類・魚介類の種類・特徴、栄養特性、調理方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>

1 1	卵類・乳類の調理特性	<p>&lt;学習内容&gt;卵類・乳類の種類・特徴、栄養特性、調理方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
1 2	油脂類・ゲル化材の調理特性	<p>&lt;学習内容&gt;油脂類、ゲル化材の種類・特徴、調理上の影響について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
1 3	調味料・嗜好飲料の調理特性	<p>&lt;学習内容&gt;調味料の種類と調理特性、嗜好飲料の定義や種類について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
1 4	献立作成 食文化と調理	<p>&lt;学習内容&gt;献立計画の手順、日本の食文化の歴史・食事形式等について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
1 5	調理と環境 まとめ	<p>&lt;学習内容&gt;調理と食を取り巻く環境問題(食品ロスやエコクッキング)について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読し解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容や練習問題を復習し理解でき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>
1 6	試験	

**【実務家教員】**

フリガナ	マツモト ショウコ	食物栄養学科 助教
氏 名	松元 祥子	
実 務 経 験		
<b>【実務経験】</b> 栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食受託会社（病院事業所）での実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。		
<b>【実務経験を生かした授業科目】</b> 「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
調理学基礎実習	松元 祥子	1	前期	実習	必修	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1306	
	担当教員	松元 祥子 (実務家)				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 日本料理	科学的に裏づけされた調理過程の理論を取り入れ、食品に関わる操作を理解したうえで、基本料理について実習する。安全かつ美味しい料理を提供する調理技術だけでなく、五感を使った食事の盛り付けやセッティング、食事作法などの基本的マナーについても学ぶ。					
2 西洋料理						
3 中国料理						
4 調理技術						
5 食事作法						
<b>【到達目標】</b>						
1. 食材の取り扱いを理解し、調理操作を行うことができる。						
2. 調理器具の名称や基本的な使い方を理解し、実践することができる。						
3. 日本・西洋・中国料理の調理文化を理解した上で、盛り付けやセッティングができる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						○
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	実習レポート			受講態度等		合計
評価割合 (%)	70			30		100
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【評価内容】 (ルーブリック)</b>						
評価項目	4	3	2	1		
実習態度	身だしなみ、時間管理などでルールを守り、常識ある行動がとれた。	身だしなみ、時間管理などでルールを守り、常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、時間管理などで注意を受けたが、改善がみられた。	身だしなみ、時間管理などで注意を受けたが、改善がみられなかった。		
積極性	使用する器具や手順を把握し、自ら考えて積極的に実習ができた。	使用する器具や手順を把握し、実習ができた。	使用する器具や手順の把握がやや不十分であった。	使用する器具や手順の把握をしようとしている。		
調理技術	指示された食材の切り方や調理が早くできていた。	指示された食材の切り方や調理ができていた。	指示された食材の切り方や調理ができないことがあった。	指示された食材の切り方や調理ができないことが多かった。		

提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修の範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された方法で作成し、提出できたが、内容がやや不十分であった。	提出物を指示された方法で作成できず、内容も不十分であった。		
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
レポート提出後、不備がある場合は、返却するので確認すること。						
<b>【教科書】</b>						
『調理学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子）						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
『食べ物と健康、給食の運営 調理学実習第2版』 大谷貴美子他編 講談社 『家庭料理技能検定公式ガイド 3級』 家庭料理技能検定専門委員会編 女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ 第6版』 女子栄養大学調理学研究室 女子栄養大学短期大学部調理学研究室/ 監修 女子栄養大出版部						
<b>【関連科目】</b>						
『調理学』『給食計画・実務論』『食品学総論』						
<b>【受講心得】</b>						
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。調理学を十分に理解しておくことが望ましい。						
<b>【備考】</b>						
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。						
<b>【学習項目】</b>		<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>			
1	オリエンテーション		<学習内容>実習内容ならびに実習室の使い方を説明する。食材の切り方について確認をする。 <事前学習>事前に講義要項（シラバス）15回分に目を通しておくこと。（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。（1.5時間）			
2	日本料理		<学習内容>白飯、鰯の鍋照り焼き、菊花大根、胡瓜とわかめの酢の物、かきたま汁の実習を行う。 <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を行う。（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	西洋料理		<学習内容>ハンバーグステーキ、サラダ、ゼリーの实習を行う。 <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を行う。（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）			
5						
6	中国料理		<学習内容>炒飯、乾焼蝦仁、凉拌海蜇、杏仁豆腐の実習を行う。 <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を行う。（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）			
7						

8	日本料理		<学習内容>白飯、鯖の竜田揚げ、ほうれん草としめじの煮浸し、南瓜のとりそばあんかけ、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を行う。(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)
9			
10	西洋料理		<学習内容>プーレ・ソーテ・パルマンティエ、パンプキンスープ、マセドアンサラダ、フルーツケーキの実習を行う。 <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を行う。(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)
11			
12	中国料理		<学習内容>凉拌麺、青椒肉絲、鯛と黒木耳の姿蒸し、抜絲地瓜の実習を行う。 <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を行う。(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)
13			
14	調理技術の確認 まとめ		<学習内容>包丁技術がどの程度身についたかの確認を行う。また、実習内容のまとめもあわせて行う。 <事前学習>これまでに行った実習内容・包丁技術・調理技術について振り返りをしておく。(1.0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)
15			

### 【実務家教員】

フリガナ	マツモト ショウコ	食物栄養学科 助教
氏名	松元 祥子	
実 務 経 験		
<b>【実務経験】</b> 栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食受託会社（病院事業所）での実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。		
<b>【実務経験を生かした授業科目】</b> 「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、松元祥子				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
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						
<b>【到達目標】</b>	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。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						○
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
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	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【評価内容】 (ルーブリック)</b>						
評価項目	4	3	2	1		
実習態度	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動がとれた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等の社会人として常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けることがあったが、その後は改善がみられた。	身だしなみ、挨拶、時間を守る、学生間の役割を担う等について注意を受けたが、その後も注意されることが続いた。		
主体性	実習の目的を理解し、積極的に行動をとるだけでなく、関連する事柄に問題意識を持ち取り組むことができる。	実習の目的を理解し、積極的に行動をとることができる。	実習の目的を理解し、それに応じた行動をとることができる。	実習の目的を理解し、それに応じた行動をとろうとする。		



職業観	各施設の社会的役割、栄養士の役割について正しく理解し、将来の自分の仕事、姿を描くことに結びつけることができる。	各施設の社会的役割、栄養士の役割について正しく理解し、仕事を遂行するために必要な知識、技術、力などを理解することができる。	各施設の特徴、そこにおける栄養士の仕事について情報を得、正しく知る事ができる。	各施設の特徴、そこにおける栄養士の仕事について知ろうとしている。		
提出物	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修範囲を超える内容であった。	提出物を指示された期日までに決められた方法で作成し、提出できた。また、学修範囲を満たす内容であった。	提出物を指示された期日までに作成し、提出したが、内容が不十分であった。	提出物を指示された方法で作成できず、内容も不十分であった。		
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。						
<b>【教科書】</b>						
資料（プリント）を配布する。						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
関連科目で使用する教科書など適宜紹介する。						
<b>【関連科目】</b>						
栄養士課程必修科目すべて						
<b>【受講心得】</b>						
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。						
<b>【備考】</b>						
栄養士課程必修						
<b>【学習項目】</b>		<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>			
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	松元	<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	松元	<p>&lt;学習内容&gt;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。</p> <p>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
7	各施設における栄養士業務の実際③	宅間	<p>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
8	各施設における栄養士業務の実際④	宅間	<p>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;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>&lt;事前学習&gt;プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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
食事計画	下村 久美子	1	前期	演習	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1212	
	担当教員	下村 久美子				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 健康	食事計画は望ましい食生活への指針であり、健康な身体と心豊かな社会生活を営むために必要なものである。本授業では、学生を対象とした献立作成を行う。献立作成を通して、料理の組み合わせ方、食事摂取の目安、献立作成の方法など食事計画の基本的な知識と技術を学ぶとともに、人々の健康の保持・増進のための献立作成の方法を学習する。					
2 献立作成の基本						
3 食事構成						
4 摂取量の目安						
5 栄養価算定						
<b>【到達目標】</b>	1. 食事構成および食事摂取の目安を理解できる。 2. 献立作成の方法を修得し、日常食の献立作成ができる。 3. 食品成分表の使い方を修得し、栄養価の算定ができる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	献立作成等提出物		受講態度		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	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。					
<b>【教科書】</b>	『食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表第4版』 針谷順子・足立己幸共編著 群羊社 『八訂 日本食品成分表 2022』 香川明夫監修 女子栄養大学出版部					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	『家庭料理技能検定公式ガイド3級』 技能検定専門委員会編 女子栄養大学出版部 『献立学』 熊倉 功夫・川端 晶子編著 建帛社					
<b>【関連科目】</b>	「調理学」「食品学総論」「食品学各論」「基礎栄養学」					

<b>【受講心得】</b>		
積極的な態度で臨むこと。料理のレパートリーを広げておく必要があります。		
<b>【備考】</b>		
卒業必修科目 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。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1 オリエンテーション		<学習内容>授業の概要、食べることの意義について。 <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、復習すること。（1時間）
2 食品成分表の使い方		<学習内容>日本食品標準成分表の活用について。 <事前学習>「八訂日本食品成分表2022」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、復習すること。（1時間）
3 栄養価算定の方法		<学習内容>栄養価算定の方法および算定の留意点について。 <事前学習>資料をよく読んで、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>課題プリントに取り組み、栄養算定方法を復習すること。（1時間）
4 食事摂取の目安		<学習内容>食事摂取の目安となる、食品群や食事バランスガイド、食事摂取基準について。 <事前学習>資料をよく読んで、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、復習すること。（1時間）
5 食事構成		<学習内容>料理の組み合わせおよび一汁三菜、日本型の食生活など食べ方の基本について。 <事前学習>資料をよく読んで、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、復習すること。（1時間）
6 献立作成の基本		<学習内容>献立の意義および献立構成、献立立案の条件について。 <事前学習>資料をよく読んで、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、復習すること。（1時間）
7 献立作成 1		<学習内容>1日3食分の献立構成（料理の組み合わせ）の作成。 <事前学習>旬の食材や献立作成に活用できる料理等の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。（1時間）
8 献立作成 2		<学習内容>食品の目安量・常用量および乾物等の戻し率などを知り、食材の使用量を作成。 <事前学習>資料をよく読んで、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>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。（1時間）

9	献立作成 3	<p>&lt;学習内容&gt;調味の割合および吸油率を知り、使用する調味料等の分量を算出。</p> <p>&lt;事前学習&gt;献立作成に活用できる料理等の資料を調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;課題および作成した献立を試作し、問題点等を抽出すること。(1時間)</p>
10	献立作成 4	<p>&lt;学習内容&gt;試作結果の報告および献立の見直し。</p> <p>&lt;事前学習&gt;献立の試作をして、結果をまとめておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	献立作成 5	<p>&lt;学習内容&gt;作成した献立の栄養価算定。</p> <p>&lt;事前学習&gt;食材の使用量や調味料の割合など再度確認しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	献立作成 6	<p>&lt;学習内容&gt;エネルギー産生栄養バランスなどの適正比率を知り、作成した献立を評価。</p> <p>&lt;事前学習&gt;資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	献立作成 7	<p>&lt;学習内容&gt;作成した献立全体の見直しと改善。</p> <p>&lt;事前学習&gt;献立の立案条件を再度確認しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	献立の発表	<p>&lt;学習内容&gt;作成した献立を発表し、献立作成のまとめをする。</p> <p>&lt;事前学習&gt;献立発表の準備をしておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;授業内容全体の振り返り。</p> <p>&lt;事前学習&gt;食事計画の要点を確認しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;授業内容を振り返り、食事計画の理解を深めること。(1時間)</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生活環境と健康	都築 廣久	1	前期	講義	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1403	
	担当教員	都築 廣久				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 生活	現在まで、大量生産、大量消費、大量廃棄を社会背景に、地球の温暖化、大気汚染、酸性雨などグローバルな環境問題を誘発されてきたが、これらの諸問題の実態と原因を正しく認識し、適切な対策を講じることが重要である。本講義では、地球の誕生から今日までの歴史的な歩みを、生態系の変化とヒトを取り巻く社会生活と対比させ、現在、全地球的な規模で生じている代表的な環境問題の現状を紹介するとともに、私達の生活や健康との関わりについて解説する。					
2 環境						
3 健康						
4 食の安全						
5 感染症						
<b>【到達目標】</b>						
1. 「生活」、「環境」、「健康」の三つのキーワードをもとに環境問題の現状を把握することができる。						
2. 持続可能で長期的展望をもつ環境対策への意識を深化させることができる。						
3. 個人レベルで可能な環境対策を考察できる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験		受講態度			合計
評価割合 (%)	80		20			100
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
試験終了後、模範解答を返却するので確認すること。						
<b>【教科書】</b>						
『学生のための公衆衛生学』中村泉、三浦悌二著南山堂						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
『健康管理士一般指導員受験対策講座テキスト生活環境と健康』日本医協学院						
<b>【関連科目】</b>						
「生活環境実習」「公衆衛生学」「食品衛生学」「食品学総論」「食品学各論」「暮らしと環境」「食にかかわる化学」						
<b>【受講心得】</b>						
遅刻、欠席、私語をしないこと。						

【備考】		
卒業必修、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	はじめに	<p>&lt;学習内容&gt;約46億年前の地球の誕生から現在までの変遷と、人類の歴史について概説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;地球と人類の誕生に関する事柄を調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;学習した専門用語をまとめておくこと。（0.5時間）</p>
2	空気	<p>&lt;学習内容&gt;空気の成分と健康（酸素、二酸化炭素、窒素、一酸化炭素）、体温調節と空気（気温・気湿・気流、異常温度による障害、気候と健康）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p143～p146)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>&lt;事後学習&gt;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	放射線・音	<p>&lt;学習内容&gt;太陽光線（赤外線、可視光線、紫外線）、電離放射線（放射線障害、放射線の防護）、音（騒音、振動数、騒音性障害、低周波空気振動）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p147～p149)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>&lt;事後学習&gt;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	住宅環境	<p>&lt;学習内容&gt;採光と照明（採光の3条件）、換気、忍限度、空気調整（冷房温度、暖房温度）、室内の化学物質（揮発性有機化合物、シックハウス症候群）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p149～p151)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>&lt;事後学習&gt;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	上水	<p>&lt;学習内容&gt;上水（水の必要量、水源、上水の条件、トリハロメタン類の副生、クリプトスポリジウム汚染、浄水法（急速ろ過法）、塩素消毒）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p151～p153)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>&lt;事後学習&gt;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	下水	<p>&lt;学習内容&gt;下水（下水処理法（好気性処理、活性汚泥法、高度処理、嫌気性処理）、水質検査（水素イオン濃度（pH）、BOD、COD、DO）、し尿処理などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p153～p155)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>&lt;事後学習&gt;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	廃棄物処理	<p>&lt;学習内容&gt;廃棄物処理（一般廃棄物、産業廃棄物、特別管理廃棄物、最終処分場、3Rの法則）、ごみ処理問題（ダイオキシン類、不法投棄）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p155～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>&lt;事後学習&gt;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	環境汚染と公害(1)	<p>&lt;学習内容&gt;大気汚染と健康障害（石炭、石油、自動車排気ガス、粉じん）、水質・土壌の汚染（食物連鎖、生物濃縮、水質汚濁、土壌汚染）、騒音、振動などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p159～p166)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>&lt;事後学習&gt;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	環境汚染と公害(2)	<p>&lt;学習内容&gt;公害・環境汚染の変遷、鉱工業による環境汚染、典型7公害、日本の公害事件（四日市ぜん息、イタイイタイ病、水俣病、慢性ヒ素中毒などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p163～p167)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>&lt;事後学習&gt;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	環境汚染と公害(3)	<p>&lt;学習内容&gt;地球環境問題（砂漠化、地球温暖化、酸性雨、オゾン層破壊、内分泌かく乱化学物質、海洋汚染）、環境保全対策（環境基準、国際的枠組み）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p167～p175)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>&lt;事後学習&gt;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	感染症（1）	<p>&lt;学習内容&gt;感染症（成立条件、予防、予防に関する法律、主な感染症（経口感染症、経気道感染症、接触感染、媒介者による感染、人獣共通感染症）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p177～p83)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>&lt;事後学習&gt;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	感染症（2）	<p>&lt;学習内容&gt;世界における感染症（新興感染症、再興感染症）、食品・医療と感染症（BSE）、薬害（薬害エイズ、薬害肝炎）、感染症予防と人権問題などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p184～p189)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>&lt;事後学習&gt;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	食物と健康(1)	<p>&lt;学習内容&gt;公衆栄養（食事摂取基準、国民健康・栄養調査（食塩、カルシウム、鉄）、開発途上国の栄養・食糧問題、生活習慣病と食生活）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p191～p193)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>&lt;事後学習&gt;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	食物と健康(2)	<p>&lt;学習内容&gt;食中毒（細菌性・毒素型食中毒、細菌・ウイルスによる食中毒、自然毒による食中毒、化学物質による食中毒）、健康被害、食品の安全性などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p194～p202)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>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;初回から第14回までの内容の総まとめを行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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
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				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
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						
<b>【到達目標】</b>	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。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						○
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	レポート		取り組み姿勢		合計	
評価割合 (%)	70		30		100	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【評価内容】 (ループリック)</b>						
評価項目	4	3	2	1		
課題内容 (誤字・脱字・文末)	ほとんど間違いがなく美しい日本語表	概ね読みやすく書かれていて、文末も整っている。	気になる間違いが散見されるが、文末は整っている。	多くの箇所間違いがあり、文末も整っていない。		
課題内容 (段落構成)	全ての段落が完璧で、段落同士の関係も	キーセンテンスがあり、内容も概ねま	キーセンテンスが不明確で、内容のまと	段落に基づいて課題を作成できていない。		
課題内容 (文章構成)	主張が極めて明確で分かりやすい文章構成になっている。	明確で分かりやすい文章構成になっている。	概ね分かりやすい文章構成になっている。	意図する内容が分かりにくい文章構成になっている。		
挨拶	声も大きくアイコンタクトが取れ、好印象を与える。	聞き取りやすい声で、アイコンタクトが取れている。	概ね聞き取りやすい声で、アイコンタクトが取れている。	声が小さく聞き取れない。アイコンタクトが取れてい		
取り組み姿勢	リーダー的な存在で極めて積極的である。	意欲的に取り組み積極的である。	概ね前向きな気持ちで取り組んでいる。	前向きな気持ちがなく消極的である。		

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>		
適宜レポートに関するコメントを返却する。		
<b>【教科書】</b>		
特に指定しない。適宜資料を配付する。		
<b>【参考書・参考資料等】</b>		
特に指定しない。		
<b>【関連科目】</b>		
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」		
<b>【受講心得】</b>		
自ら積極的な態度で研修に臨むこと。		
<b>【備考】</b>		
特になし		
<b>【学習項目】</b>		<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
<b>&lt;学習内容&gt;</b>		
<p>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。</p>		
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		<p>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</p> <p>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</p>
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
<b>&lt;事前学習&gt;</b> 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）		
<b>&lt;事後学習&gt;</b> 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
基礎製菓実習	長末光正	1	前期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1214	
	担当教員	長末光正（実務家）				

<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>
1 甘味料	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 小麦粉でんぷん	
3 鶏卵・油脂	
4 乳製品	
5 チョコレート	

<b>【到達目標】</b>
1. パン、洋菓子の種類及び特徴が理解できる。
2. パン、和菓子の使用する機械器具の用途が理解できる。
3. パン、和菓子の配合製法について習得した技術を説明できる。

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

<b>【知識・理解・技能】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【思考・判断・表現】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【関心・意欲・態度】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【成績評価の方法】</b>
------------------

成績指標	レポート	実習態度等	合計
評価割合 (%)	70	30	100

<b>【成績評価の基準】</b>
------------------

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

<b>【評価内容】</b> (ルーブリック)
------------------------

評価項目	4	3	2	1	
実習内容の理解	実習内容を十分に理解し他人に説明できる。	実習内容を理解し他人に説明できる。	理解した実習内容に大きな間違いはなく概ね説明できる。	いくつかの間違いはあるが基本的な内容は理解し説明できる。	実習内容の理解が不十分である。
実習中の行動	他人をリードし実習を進めることができる。	自発的に実習を進めることができる。	実習書を見れば内容を理解し実習を進めることができる。	実習書に従って正しく調理を進めることができない。	実習書に従った調理ができない。
実習技術	さまざまな調理操作ができる。	ほとんどの調理操作ができる。	概ね調理操作ができる。	間違ってもあるが指示されると適切な調理操作ができる。	調理操作ができない。
ポートフォリオの記述	全ての項目が揃い自分の考えをまとめた記述はできている。	全ての項目が揃い必要な内容の記述はできている。	1項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	2項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	多くの点で条件を満たしていない。
提出状況	期限通りに提出できている。	期限後1日以内での提出ができています。	期限後3日以内に提出ができています。	期限後7日以内に提出ができています。	期限後7日以上に提出ができています。

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>			
レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。			
<b>【教科書】</b>			
随時、プリントを配布する。			
<b>【参考書・参考資料等】</b>			
『新版お菓子の「こつ」科学』河田昌子著柴田書店『製菓衛生師全書』日本菓子教育センター			
<b>【関連科目】</b>			
「調理学」「調理学基礎実習」			
<b>【受講心得】</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをする。</li> <li>・実習中は身だしなみに留意する。</li> <li>・積極的に実習に取り組むこと。</li> </ul>			
<b>【備考】</b>			
食材等の関係で内容の変更を行う場合がある。			
<b>【学習項目】</b>		<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1	オリエンテーション 和菓子《わらび餅》 クッキー生地《プレスクッキー》		<学習内容>実習の内容、器具の使い方などを説明する。 わらび餅、プレスクッキーの実習を行う。 <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	油脂生地《マドレーヌ》 パン《あんぱん、クリームパン》		<学習内容>マドレーヌ、あんぱん、クリームパンの実習を行う。 <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）
3			
4	ジェノワーズ生地《ロールケーキ》 メレンゲ生地《ダッコワーズ》		<学習内容>ロールケーキ、ダッコワーズの実習を行う。 <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	タルト生地《エッグタルト》 メレンゲ生地《ブッセ》		<学習内容>エッグタルト、ブッセの実習を行う。 <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	和菓子《上用饅頭》		<学習内容>上用饅頭、絞りクッキーの実習を行う。 <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)
9	クッキー生地《絞りクッキー》		
10	パン《メロンパン》		<学習内容>メロンパン、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)
11	クッキー生地《フロランタン》		
12	メレンゲ生地《ベイクドチーズケーキ》		<学習内容>ベイクドチーズケーキ、黄味時雨の実習を行う。 <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	和菓子《黄味時雨》		
14	パン《食パン(フレンチトースト)》		<学習内容>食パン(フレンチトースト)、台湾カステラの実習を行う。 <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	メレンゲ生地《台湾カステラ》		

**【実務家教員】**

フリガナ	ナガスエミツマサ	食物栄養学科客員教授
氏名	長末光正	
実務経験		
<p><b>【実務経験】</b></p> <p>全国菓子大博覧会において、大臣栄誉賞・通商産業大臣賞・技術優秀賞など数々の受賞歴を持ち、平成28年度よ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。</p> <p><b>【実務経験を生かした授業科目】</b></p> <p>「基礎製菓実習」、「製菓・製パン実習」、「専門製菓実習」、「応用製菓実習」</p>		

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
公衆衛生学	都築 廣久	1	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1201	
	担当教員	都築 廣久				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 健康	<p>現在、公衆衛生学の領域には、様々な問題が山積している。既に世界の人口は70億人を突破し、限られた地球の中で今後さらに多くの人々が暮らしていくには、生活衛生のために上下水道を整備し、感染症予防のためにワクチンを開発し、また各ライフステージごとに必要な保健衛生を維持・管理していくことが重要である。そこで本講義では、こうした背景のもとで私達の身近の生活を中心とした公衆衛生学の基礎を解説する。</p>					
2 人口						
3 ライフステージ						
4 予防医学						
5 保健・医療						
<b>【到達目標】</b>						
<p>1. 世界と日本の人口動態について把握することができる。</p> <p>2. ライフステージ別の保健衛生の対策を把握することができる。</p> <p>3. 職業生活と健康について理解を深めることができる。</p>						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験		受講態度		合計	
評価割合 (%)	80		20		100	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
試験終了後、模範解答を返却するので確認すること。						
<b>【教科書】</b>						
『学生のための公衆衛生学』中村泉、三浦悌二著南山堂						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
『社会・環境と健康公衆衛生学』柳川洋、尾島俊之編著医歯薬出版						
『生活と環境』藤城敏幸著東京教学社						
<b>【関連科目】</b>						
「生活環境と健康」「生理学」「基礎栄養学」「応用栄養学」「倫理学」						
<b>【受講心得】</b>						
遅刻、欠席、私語をしないこと。						

【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	健康の科学としての公衆衛生学	<p>&lt;学習内容&gt;健康観の変遷、公衆衛生学の成立とその目標、疫公衆衛生学と疫学、疫学研究のデザイン、予防医学（予防の分類、スクリーニング）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p1～p9)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>&lt;事後学習&gt;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	人口の動向～世界の人口～	<p>&lt;学習内容&gt;人口動態と人口静態、世界の人口（人口爆発、先進国と開発途上国の比較、人口の集中、人口政策、人口の移動、出生・死亡・健康問題）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p11～p22)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>&lt;事後学習&gt;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	人口の動向～日本の人口～	<p>&lt;学習内容&gt;日本の人口（人口動向、結婚と離婚、出生（出生率）、死亡（死亡率）、人口の高齢化（平均寿命、人口構成）、少子化対策などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p23～p34)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>&lt;事後学習&gt;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	妊娠・出産と胎児の保健（1）	<p>&lt;学習内容&gt;妊娠、家族計画（避妊、人工妊娠中絶、不妊と生殖手術、妊娠・出産と健康（流産、死産、母体の異常）、出産後の母体の健康などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p35～p45)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>&lt;事後学習&gt;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	妊娠・出産と胎児の保健（2）	<p>&lt;学習内容&gt;先天異常（染色体異常、遺伝的異常、環境に原因のある先天異常（感染、物理的原因）、先天異常の発生の予防と早期治療、病気との共生などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p45～p57)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>&lt;事後学習&gt;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	新生児・乳幼児期の保健（1）	<p>&lt;学習内容&gt;新生児・乳幼児期の健康（死亡、分娩障害、低出生体重児、事故、栄養、生活習慣、虐待、感染症と予防接種（予防接種、重要な感染症）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p59～p67)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>&lt;事後学習&gt;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	新生児・乳幼児期の保健（2）	<p>&lt;学習内容&gt;母子保健（妊娠届と母子健康手帳、保健指導、妊産婦と乳幼児の健康診査（新生児・幼児健診、医療対策、母子保健施設、健やか親子21）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p68～p71)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>&lt;事後学習&gt;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	青少年の保健（1）	<p>&lt;学習内容&gt;学校保健（健康診断、感染症予防、結核対策、環境衛生、学校給食）、現代生活と児童・生徒の健康（身体の発達と運動能力、多い病気）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p73～p83)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>&lt;事後学習&gt;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	青少年の保健（2）	<p>&lt;学習内容&gt;思春期から青年期の健康（性行為でうつる病気（STD）、梅毒・淋病、エイズ、事故と自殺、食生活、喫煙、アルコール、薬物乱用）などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p84～p92)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>&lt;事後学習&gt;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	成人期の保健	<p>&lt;学習内容&gt;生活習慣病による死亡の動き、悪性新生物（がん）、心疾患と脳血管疾患、糖尿病、肝疾患、腎不全、ライフスタイル（生活習慣）と健康などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p95～p116)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>&lt;事後学習&gt;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	老年期の保健と死の問題	<p>&lt;学習内容&gt;老年期の健康（生理、生活、一人暮らし、病気と寝たきり、介護と介護予防）、高齢者医療・保健・介護対策、終末期医療、脳死、臓器移植などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p117～p129)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>&lt;事後学習&gt;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	心の保健と心身障害	<p>&lt;学習内容&gt;心の健康（心の病気、自殺、健康対策）、精神保健（歴史、精神障害、地域精神保健、ノーマライゼーション）、身体障がい、心身障がいなどを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p131～p141)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>&lt;事後学習&gt;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	職業生活と健康	<p>&lt;学習内容&gt;職業による病気、歴史、労働災害（労災）、職業病の予防と健康管理、近年の産業保健の問題と対策、労働時間、非正規雇用問題などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p203～p210)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>&lt;事後学習&gt;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	保健・医療の行政	<p>&lt;学習内容&gt;衛生行政、医療制度、医療保障（国民医療費、医療保険）、国際保健（ODA、政府開発援助、NGO、民間国際協力、WHO、世界保健機関などを中心に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当するページ(p211～p218)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>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;初回から第14回までの内容の総まとめを行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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
生活環境実習	都築 廣久	1	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1301	
	担当教員	都築 廣久				

【キーワード】	【概要】
1 飲料水	生活環境を維持していくためには、私達を取り巻く自然的、人工的、人的環境を正しく把握し、上手く環境と共生することが極めて重要である。本実習では、私達の身近な環境の実態を把握するとともに、環境衛生対策の大切さについても学習する。また、生活環境の調査報告をとおして、生活環境と健康との関わりにおける問題点を提起し、理想的なライフスタイルとは何か、また行政的にあるいはひとり一人が実行できる方策は何か、その解決策についても考察する。
2 生活排水	
3 微生物	
4 食器の清浄度	
5 生活環境調査	

【到達目標】
1. 環境化学に係わる実習で使用する薬品、器具、機器の種類と基本的な取り扱い方法を説明できる。
2. 環境化学に係わる実習の基本的な操作を説明できる。
3. 身近な環境問題の現状とその個々の対策を考察することができる。

【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（内容及び提出状況）	授業態度等	合計
評価割合（%）	80	20	100

【成績評価の基準】
-----------

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

【評価内容】（ループリック）
----------------

評価項目	4	3	2	1		
書式	全ての項目が揃っている。	1項目欠けている。	2項目欠けている。	3項目以上欠けている。		
実験操作	全ての適切な実験操作が記載されている。	適切な実験操作が記載されている。	概ね実験操作が記載されている。	かなりの実験操作が記載されていない。		
考察（結果の分析）	目的を意識した科学的な分析をしている。	概ね目的を意識した科学的な分析をしている。	目的を意識した分析をしているが科学的ではない。	目的を意識した科学的な分析をしていない。		
考察（結果の評価）	問題点がある場合、その記載があり、具体的改善策	問題点の記載はあるが、改善策が抽象的である。	問題点の記載はあるが、改善策がない。	問題点があっても記載はなく、改善策もない。		
考察（化学的根拠）	根拠に基づいた意見が適切に書かれている。	根拠に基づいた意見が概ね書かれている。	根拠に基づいた一部の意見が書かれている。	根拠に基づいた意見が書かれていない。		

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b> 適宜レポートにコメントを添えて返却する。		
<b>【教科書】</b> 実習指導書（プリント）を配付する。		
<b>【参考書・参考資料等】</b> 『生活環境と健康』、『公衆衛生学』、『食品衛生学』及び『食品学』の教科書並びに『食品環境学』に関連した書籍 『健康管理士一般指導員受験対策講座テキスト 生活環境と健康』 日本医協学院		
<b>【関連科目】</b> 「生活環境と健康」「公衆衛生学」「食品衛生学」「食品学総論」「食品学各論」		
<b>【受講心得】</b> 班（グループ）に分かれて実施するため、安全を重視しお互いに協力しながら実習に臨むこと。		
<b>【備考】</b> 原則として3時限（2回分）を連続して実施する。また、助手（1名）がアシスタントとして指導の補助を担当する。日程の関係で、テーマの実施時期を変更する場合がある。 栄養士課程必修		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1	生活環境実習の基礎	<学習内容>講義要項（シラバス）の説明、実習のテーマ、スケジュール及び注意事項、レポートの作成方法について概説する。また重さと体積の基本単位も確認する。 <事前学習>生活環境実習の基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間） <事後学習>生活環境実習の基礎的知識を復習しておくこと。（0.5時間）
2	野外調査（1）	<学習内容>住宅地での騒音、車の交通量、通行人数、悪臭の有無、振動の有無、街路樹の種類（落葉樹、針葉樹）の確認などの実習に取り組む。 <事前学習>野外調査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間） <事後学習>レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）
3	野外調査（2）	<学習内容>各家庭で採水した飲料水を試料として、亜硝酸性窒素量、硝酸性窒素量、残留塩素濃度、全硬度、検査紙による大腸菌群数などの検査を行う。 <事前学習>飲料水の水質検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間） <事後学習>レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）
4	飲料水の水質検査（1）	<学習内容>各家庭で採水した飲料水を試料として、亜硝酸性窒素量、硝酸性窒素量、残留塩素濃度、全硬度、検査紙による大腸菌群数などの検査を行う。 <事前学習>飲料水の水質検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間） <事後学習>レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）
5	飲料水の水質検査（2）	<学習内容>各家庭で採水した飲料水を試料として、亜硝酸性窒素量、硝酸性窒素量、残留塩素濃度、全硬度、検査紙による大腸菌群数などの検査を行う。 <事前学習>飲料水の水質検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間） <事後学習>レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）

6	生活排水の水質検査（1）		<p>&lt;学習内容&gt;グルコース標準溶液の呈色を基に調味料（醤油、ソース、マヨネーズ、味噌、ケチャップ）、歯磨き粉、シャンプー、台所用洗剤などの試料液のCODを測定する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;生活排水の水質検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）</p>
7	生活排水の水質検査（2）		<p>&lt;学習内容&gt;中庭の池の水、野菜や果物の皮、手指、空中落下、ふき取りなどの検査と検査紙を用いた（大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ菌）の簡易検査を実施する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;微生物検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）</p>
8	微生物検査（1）		<p>&lt;学習内容&gt;中庭の池の水、野菜や果物の皮、手指、空中落下、ふき取りなどの検査と検査紙を用いた（大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ菌）の簡易検査を実施する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;微生物検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）</p>
9	微生物検査（2）		<p>&lt;学習内容&gt;メラミン樹脂性食器を対象にして、ホルムアルデヒド溶出試験を行う。家庭や実習室の食器を対象にして、デンプン、脂質、たんぱく質の汚れ残留検査を実施する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;食器の清浄度検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）</p>
10	食器の清浄度検査（1）		<p>&lt;学習内容&gt;メラミン樹脂性食器を対象にして、ホルムアルデヒド溶出試験を行う。家庭や実習室の食器を対象にして、デンプン、脂質、たんぱく質の汚れ残留検査を実施する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;食器の清浄度検査に関する基礎的知識を予習しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;レポートの考察の作成に必要な情報を検索後レポートを作成すること。（2.0時間）</p>
11	食器の清浄度検査（2）		<p>&lt;学習内容&gt;理化学実験室内にあるガラス器具、各種実験用器具、備品の在庫を確認する作業を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;主に化学実験などに使用する器具を理解しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;主に化学実験などに使用する器具の名前と使い方を確認しておくこと。（0.5時間）</p>
12	在庫管理、確認テスト（1）		<p>&lt;学習内容&gt;重さ（g、mg）、体積（ml、cc）、百分率（%）、百万分率（ppm）、希釈倍率に関する確認テストを実施して理解度を問う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;各種単位の換算方法と希釈法の原理を予習しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;各種単位の換算方法と希釈法の原理を復習しておくこと。（0.5時間）</p>
13	在庫管理、確認テスト（2）		<p>&lt;学習内容&gt;地球環境問題（地球温暖化、オゾン層破壊、大気汚染、水質汚濁、酸性雨、異常気象）、食関連問題（食中毒、食品添加物）などの生活環境問題を調査して発表する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;代表的な生活環境問題の現状を把握しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;調査した生活環境問題に関する専門用語をまとめておくとともに、他班の発表内容をまとめてレポートを作成すること。（2.0時間）</p>
14	生活環境調査発表会（1）		<p>&lt;学習内容&gt;地球環境問題（地球温暖化、オゾン層破壊、大気汚染、水質汚濁、酸性雨、異常気象）、食関連問題（食中毒、食品添加物）などの生活環境問題を調査して発表する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;代表的な生活環境問題の現状を把握しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;調査した生活環境問題に関する専門用語をまとめておくとともに、他班の発表内容をまとめてレポートを作成すること。（2.0時間）</p>
15	生活環境調査発表会（2）		<p>&lt;学習内容&gt;地球環境問題（地球温暖化、オゾン層破壊、大気汚染、水質汚濁、酸性雨、異常気象）、食関連問題（食中毒、食品添加物）などの生活環境問題を調査して発表する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;代表的な生活環境問題の現状を把握しておくこと。（0.5時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;調査した生活環境問題に関する専門用語をまとめておくとともに、他班の発表内容をまとめてレポートを作成すること。（2.0時間）</p>

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
生理学	鶴崎 政志	1	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独	ナンバリング		FN1302	
	担当教員	鶴崎政志				

<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>
1 人体の構造	人体を維持するために食事をする事は不可欠である。人体にとって適切な食事を考える時、人体を正しく理解しておくことが大切である。そのためには、形態学的な人体へのアプローチである解剖学と、機能的な面からのアプローチである生理学がその基本となる。人体・臓器の機能への理解を深め、正常な人体の機能やその機能が正しく働かない状態(=疾病)について理解し、食物摂取に対して応用できる様になる事を目的とする。
2 臓器の機能	
3 形態との関連	
4 正常値	
5 疾患との関連	

- 【到達目標】** 1. 主な臓器の機能的役割に付いて説明できる。  
2. 生命を維持するためのホメオスタシスと臓器の関連を理解する事ができる。  
3. 臓器の機能が正しく働かない状態(=疾病)についても、成書などから読み解く事ができる。

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

<b>【知識・理解・技能】</b>	
-------------------	--

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 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。   |   |

<b>【思考・判断・表現】</b>	
-------------------	--

- |  |   |
|--|---|
| 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。          | ○ |

<b>【関心・意欲・態度】</b>	
-------------------	--

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 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。         | ○ |

<b>【成績評価の方法】</b>	
------------------	--

成績指標	定期試験	受講態度	合計
評価割合 (%)	90	10	100

<b>【成績評価の基準】</b>	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

評語	評価の基準
----	-------

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| S | 講義内容を深く理解しており、到達目標を高い水準で達成している。 |
| A | 講義内容を十分に理解しており、到達目標を十分に達成している。  |
| B | 講義内容を総じて理解しており、到達目標を概ね達成している。   |
| C | 講義内容を最低限理解しており、到達目標を最低限達成している。  |
| E | 講義内容の理解が不足しており、到達目標を達成できていない。   |
| F | 出席回数の不足により、受験資格が得られていない。        |

<b>【課題(試験・レポート等)に対するフィードバックの方法】</b>
-------------------------------------

- ・本試験終了後に模範解答を提示する

<b>【教科書】</b>
--------------

『栄養科学イラストレイテッド解剖生理学』第3版(編/志村二三夫・岡純・山田和彦、羊土社)

<b>【参考書・参考資料等】</b>		
(1) 『人体の構造と機能第4版』（編集内田さえ、佐伯由香、原田玲子医歯薬出版株式会社） (2) 『トータル人体解剖生理学：からだの構造と機能』（佐伯由香・黒澤美枝子・細谷安彦編訳、丸善株式会社） (3) 『栄養科学イラストレイテッド演習版解剖生理学ノート』第3版（編/志村二三夫・岡純・山田和彦、羊土社）		
<b>【関連科目】</b>		
「生理学」「栄養学」「生化学」「解剖学」		
<b>【受講心得】</b>		
講義中は私語を慎み、疑問がある場合はなるべくその場で質問する事。不明な点は参考書・メールによる質問などを通して復習に努め、ノートを整理すること。		
<b>【備考】栄養士課程必修</b>		
・質問などはオフィスアワー以外でもアポイントにて対応可能。またはmtsurusaki@me.comへのメールで対応する。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1 細胞の生理学：オルガネラと静止電位・活動電位		<学習内容>細胞の基本的機能と神経性臓器制御の基本である活動電位を説明する。 <事前学習>解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分） <事後学習>静止電位・活動電位に関しては特に理解しにくいので、講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1.5時間）
2 中枢神経の生理学：脳の機能局在とは？		<学習内容>中枢神経の機能局在の考え方とその概要を説明する。 <事前学習>解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分） <事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）
3 末梢神経の生理学：脊髄神経・自律神経の機能とは？		<学習内容>脊髄神経と自律神経の機能の概要・特徴を説明する。 <事前学習>解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分） <事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1.5時間）
4 筋・骨格系の生理学：体を動かすとは？		<学習内容>骨格筋収縮機構の概要を説明する。 <事前学習>骨格筋の構造（前期）の該当講義内容、前回の講義内容を見直しておく（40分） <事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）
5 消化吸収の生理学-1：「食べる」とはどういう事か？		<学習内容>消化吸収の概要を説明する。 <事前学習>解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分） <事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）
6 消化吸収の生理学-2：吸収と排泄の仕組み		<学習内容>三大栄養素の吸収・排便の概要を説明する。 <事前学習>解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容、前回の講義内容を見直しておく（40分） <事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1.5時間）
7 エネルギー代謝と体温調節：体温が意味するものは何か？		<学習内容>エネルギー代謝と体温調節の概要を説明する。 <事前学習>エネルギー代謝は複雑なので、教科書の該当部分を読み、概要を理解しておく（40分） <事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）

8	血液・循環器の生理学：血液循環の意味は？		<p>&lt;学習内容&gt;循環器系の機能の概要を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
9	呼吸器の生理学：呼吸はどのように行われるか？		<p>&lt;学習内容&gt;呼吸とガス交換の概要を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
10	感覚の生理学：感覚器の機能と感覚の特性		<p>&lt;学習内容&gt;主に特殊感覚の特徴を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
11	内分泌の生理学-1：ホルモンの作用と分泌調節（視床下部-下垂体系）		<p>&lt;学習内容&gt;視床下部下垂体系の体液性調節の概要を説明する。&lt;事前学習&gt;内分泌は項目が多岐にわたるので、教科書の該当部分を読み、概要を理解しておく（40分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
12	内分泌の生理学-2：ホルモンの作用と分泌調節（膵・腎）		<p>&lt;学習内容&gt;膵臓の体液性調節・糖尿病との関連、腎臓の体液性調節と血圧との関連などの概要を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;栄養士において特に重要な部分なので、教科書の該当部分を読み、概要を理解しておく（40分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1.5時間）</p>
13	泌尿器：排尿の仕組み		<p>&lt;学習内容&gt;排尿機構の概要を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（20分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
14	生殖の生理学：遺伝・妊娠、女性の性周期とは？		<p>&lt;学習内容&gt;遺伝の概要、ホルモンと女性の性周期の変化の概要を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;解剖学的知識と関連するので、前期の該当講義内容を見直しておく（20分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）</p>
15	免疫の生理学：免疫概論とアレルギー		<p>&lt;学習内容&gt;特異免疫・炎症・アレルギー反応の概要を説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（30分）</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（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
食事と運動	橋本 聖子	1	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1204	
	担当教員	橋本 聖子				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 運動	近年、栄養の過剰・偏りなどの不適切な摂取、運動不足、さらに現代の特殊なストレス環境が相まって、『生活習慣病』が増大し、深刻な社会問題となっている。生活習慣病を予防・改善するにあたっては、適切な栄養状態を保ち、運動不足を解消するためのプログラムを作成・指導・実践していくことが重要である。これらプログラムを考える基礎として、運動と栄養における生理学と健康に対する理解を深めることを目的とする。「健康とは何か」について理解を深めていき、次に、栄養生理学・運動生理学の両面から、健康でより良い生活を送るためにはどのようにすればよいかを学習する。※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 栄養						
3 生理学						
4 健康						
5 生活習慣病						
<b>【到達目標】</b>	1. 運動時の身体反応（生理学的反応）について化学や解剖学の知識も含めた説明ができる。 2. 五大栄養素および水分の摂取が運動に及ぼす栄養について理解できる。 3. 運動実施者の状況に応じた食事提供の方法を考えることができる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
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
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。					
<b>【教科書】</b>	『栄養科学イラストレイテッド運動生理学』 羊土社					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	『栄養・健康データハンドブック』 藤沢良和編著 同文書院 『スポーツ栄養学』 樋口満編著 市村出版 『スポーツと健康の栄養学』 下村吉治著 NAP（有限会社ナップ）					
<b>【関連科目】</b>	「基礎栄養学」「応用栄養学」「生理学」「解剖学」					



【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】		
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	オリエンテーション	<p>&lt;学習内容&gt;初回の授業であるため、栄養と運動、および健康とのかかわりについて理解する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
2	健康の概念	<p>&lt;学習内容&gt;健康とは何かを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;授業の中の課題について自分の考えをまとめておくこと。（1時間）</p>
3	健康と生活	<p>&lt;学習内容&gt;健康に関与する生活習慣などについて解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;栄養や運動が健康にどのように関係するか、自分の考えをまとめておくこと。（1時間）</p>
4	運動の生理①	<p>&lt;学習内容&gt;骨格筋の基本構造と反応を中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;運動時の生理反応についてまとめておくこと。（1時間）</p>
5	運動の生理②	<p>&lt;学習内容&gt;神経系の基本構造と反応を中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;運動時の生理反応についてまとめておくこと。（1時間）</p>
6	運動の生理③	<p>&lt;学習内容&gt;運動時に起こるエネルギー代謝について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;運動時のエネルギー代謝についてまとめておくこと。（1時間）</p>
7	運動の生理④	<p>&lt;学習内容&gt;運動時に起こる循環器の反応について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;循環器の基本構造と運動時の反応についてまとめておくこと。（1時間）</p>
8	運動の生理⑤	<p>&lt;学習内容&gt;運動時に起こる呼吸器の反応について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;呼吸器の基本構造と運動時の反応についてまとめておくこと。（1時間）</p>

9	運動と栄養①	<p>&lt;学習内容&gt;タンパク質の摂取が運動に及ぼす影響について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	運動と栄養②	<p>&lt;学習内容&gt;炭水化物の摂取が運動に及ぼす影響について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	運動と栄養③	<p>&lt;学習内容&gt;水分、無機質、ビタミンと運動との関係について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	運動時の食事内容①	<p>&lt;学習内容&gt;食事内容が運動成績に及ぼす影響について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	運動時の食事内容②	<p>&lt;学習内容&gt;これまでの学習内容を踏まえたうえで、運動選手に対する食事メニューを考える。</p> <p>&lt;事前学習&gt;関心がある領域の参考書を読んでおくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	運動時の食事内容③	<p>&lt;学習内容&gt;これまでの学習内容を踏まえたうえで、運動選手に対する食事メニューを考え、発表する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;関心がある領域の参考書を読んでおくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;これまで学んだ内容について、プリントを用いながら簡単に解説をする。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
食品学各論	橋本 聖子	1	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1303	
	担当教員	橋本 聖子				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 食品成分	食品学総論に引き続き、食品の物性や成分変化についてどのような反応がおこっているかを理解する。また、植物性食品や動物性食品といった食品分類ごとに、種類や性状、成分、機能特性などについて学ぶ。 個々の食品に含まれる成分や機能特性について学ぶことによって、嗜好性や安全性、加工方法、健康に与える影響などを考えることができる栄養士を目指す。 ※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 機能性						
3 嗜好性						
4 安全性						
5 加工食品						
<b>【到達目標】</b>	1. それぞれの食品に含まれる成分や熱量について、食品分類ごとの特徴について説明できる。 2. 食品に含まれる五大栄養素の含量などが把握し、献立作成に活かすことができる。 3. 有害成分や三次機能を持つ成分の食品分布を理解できる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
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	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。					
<b>【教科書】</b>	『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ』 羊土社					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	各種の食品学、食品加工学、調理学などの関係書物。					
<b>【関連科目】</b>	「食品学」「食品加工学」「食品学実験」「食品加工実習」					

【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】		
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	<p>&lt;学習内容&gt;初回の授業であるため、食品総論について簡単に復習する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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）</p> <p>&lt;事後学習&gt; 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>
2	食品成分の変化	<p>&lt;学習内容&gt;食品成分の変化について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
3	食品の物性	<p>&lt;学習内容&gt;食品の物性について解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
4	植物性食品（1） 穀類	<p>&lt;学習内容&gt;穀類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
5	植物性食品（2） イモ類	<p>&lt;学習内容&gt;イモ類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
6	植物性食品（3） マメ類、種実類	<p>&lt;学習内容&gt;マメ類、種実類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
7	植物性食品（4） 野菜類、キノコ類、海藻類	<p>&lt;学習内容&gt;野菜類、キノコ類、海藻類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
8	動物性食品（1） 食肉類	<p>&lt;学習内容&gt;食肉類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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	動物性食品（2） 乳類	<p>&lt;学習内容&gt;乳類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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	動物性食品（3） 卵類	<p>&lt;学習内容&gt;卵類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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	動物性食品（4） 魚介類	<p>&lt;学習内容&gt;魚介類の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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	その他の食品（1） 食用油脂	<p>&lt;学習内容&gt;食用油脂の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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	その他の食品（2） 甘味料、調味料、香辛料	<p>&lt;学習内容&gt;甘味料、調味料、香辛料の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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	その他の食品（3） 嗜好飲料、アルコール飲料	<p>&lt;学習内容&gt;嗜好飲料、アルコール飲料の種類や性状、成分、機能特性などを中心に解説する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>&lt;学習内容&gt;これまで学んだ内容について、プリントを用いながら簡単に解説をする。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt; 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>
16	試験	

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
応用栄養学	宅間 真佐代	1	後期	講義	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1305	
	担当教員	宅間 真佐代				

<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>
1 ライフステージ	本講義では、妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、幼児期・学童期・思春期、成年期・更年期、老齢期の身体的特徴、栄養上の問題点について解説すると同時に、年齢・身体発育状況・体位・運動・生活活動強度など異なった条件下において健康を維持し、幸福な生活を営むにはどのような食生活が必要かを学ぶ。さらに、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学ぶ。
2 栄養	
3 栄養ケア	
4 食事摂取基準	
5 栄養マネジメント	

<b>【到達目標】</b>
1. 栄養ケア・マネジメントについて理解し説明できる。
2. 食事摂取基準について理解し説明できる。
3. ライフステージ別の生理的・身体的特徴をふまえた栄養管理について理解し説明できる。

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

<b>【知識・理解・技能】</b>	
-------------------	--

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。	

<b>【思考・判断・表現】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【関心・意欲・態度】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【成績評価の方法】</b>	
------------------	--

成績指標	定期試験の成績	合計
評価割合 (%)	100	100

<b>【成績評価の基準】</b>	
------------------	--

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>
試験終了後、解答解説を行う。

<b>【教科書】</b>
--------------

『応用栄養学』 栢下淳・上西一弘編 羊土社

<b>【参考書・参考資料等】</b>
--------------------

『応用栄養学』 吉田勉監修 布施眞理子・篠田粧子編 学文社

『応用栄養学』 灘本知憲・西川善之編 化学同人

<b>【関連科目】</b>
---------------

『基礎栄養学』 『臨床栄養学概論』 『栄養指導論』 『食事療法』 『運動と健康』 『公衆栄養学概論』

<b>【受講心得】</b>		
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。応用栄養学は栄養士の活動の根幹をなすものである。		
<b>【備考】</b>		
卒業必修科目・栄養士必修科目・健康管理士一般指導員資格必修科目 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1 応用栄養学の目的、日本人の現状 栄養ケア・マネジメント		<p>&lt;学習内容&gt;応用栄養学の目的、日本人の現状、栄養ケア・マネジメントについて説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
2 食事摂取基準		<p>&lt;学習内容&gt;食事摂取基準の意義、策定の目的、基本的事項、活用について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
3 食事摂取基準		<p>&lt;学習内容&gt;食事摂取基準の意義、策定の目的、基本的事項、活用について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
4 妊娠期・授乳期の栄養		<p>&lt;学習内容&gt;妊娠期・授乳期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
5 妊娠期・授乳期の栄養		<p>&lt;学習内容&gt;妊娠期・授乳期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
6 妊娠期・授乳期の栄養		<p>&lt;学習内容&gt;妊娠期・授乳期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
7 新生児期・乳児期の栄養		<p>&lt;学習内容&gt;新生児期・乳児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>
8 新生児期・乳児期の栄養		<p>&lt;学習内容&gt;新生児期・乳児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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） 自学により理解できない場合は質問をし解決する。</p>

9	新生児期・乳児期の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;新生児期・乳児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
10	幼児期の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;幼児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
11	幼児期の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;幼児期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	学童期の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;学童期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
13	思春期の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;思春期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
14	成人期・更年期・老齢期の栄養の栄養	<p>&lt;学習内容&gt;成人期・更年期・老齢期の生理的・身体的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア、問題点について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
15	運動・スポーツと栄養、環境と栄養まとめ	<p>&lt;学習内容&gt;運動・スポーツ・様々な環境下での栄養について説明する。授業の振りを行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を一読する。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
16	試験	



科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
臨床栄養学概論	津村 有紀	1	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1208	
	担当教員	津村 有紀				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 疾患	近年、食生活やライフスタイル変容とともにさまざまな生活習慣病が増加している。病気の治療のためには食事療法の基本を習得することが重要であるが、まず各疾患の病因や病態を理解することが大切である。本講義は主な疾患の病因や症状を病体生理的に理解し、疾患と栄養との関係について学ぶことを目的とする。					
2 病態						
3 栄養補給法						
4 栄養管理						
5 食事療法						
<b>【到達目標】</b>	1. 主な疾患の種類と原因について理解し説明できる。 2. 主な疾患の病態について理解し説明できる。 3. 主な疾患と栄養との関係について説明できる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験		受講態度等			合計
評価割合 (%)	80		20			100
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	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。					
<b>【教科書】</b>	『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					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	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					
<b>【関連科目】</b>	「解剖学」「生理学」「基礎栄養学」「応用栄養学」「食事療法」「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 栄養と疾病		<p>&lt;学習内容&gt;臨床栄養学とは何か説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 代謝性疾患① 肥満		<p>&lt;学習内容&gt;食欲の調節、肥満症、メタボリックシンドロームについて説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 代謝性疾患② 糖尿病		<p>&lt;学習内容&gt;血糖値の調節、糖尿病の分類、診断、合併症、治療について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 代謝性疾患③ 脂質代謝異常症		<p>&lt;学習内容&gt;脂質異常症、痛風、高尿酸血症について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 循環器疾患①		<p>&lt;学習内容&gt;動脈硬化、高血圧について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 循環器疾患②		<p>&lt;学習内容&gt;虚血性心疾患、脳血管障害、心不全について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 呼吸器疾患		<p>&lt;学習内容&gt;呼吸器疾患、主に慢性閉塞性肺疾患（COPD）について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 消化器疾患① 口腔・食道・胃疾患		<p>&lt;学習内容&gt;嚥下障害、胃食道逆流症（GERD）、胃炎、胃十二指腸潰瘍、胃切除術後症候群について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	消化器疾患② 腸疾患		<p>&lt;学習内容&gt;炎症性腸疾患（IBD）、過敏性腸症候群、腸閉塞（イレウス）について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	肝臓疾患		<p>&lt;学習内容&gt;肝炎、肝硬変、脂肪肝について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	胆道疾患・膵疾患		<p>&lt;学習内容&gt;胆石症、胆道感染症（胆のう炎、胆管炎）、膵炎について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	腎臓疾患①		<p>&lt;学習内容&gt;腎疾患の主な症状、腎炎、ネフローゼ症候群について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	腎臓疾患②		<p>&lt;学習内容&gt;腎不全、慢性腎臓病（CKD）、透析療法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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	血液疾患		<p>&lt;学習内容&gt;血液疾患、特に貧血について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>&lt;学習内容&gt;これまでの授業内容の補足とまとめをする。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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
栄養指導論	下村 久美子	1	後期	講義	必修	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1209	
	担当教員	下村 久美子				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 栄養指導の目的	栄養指導は、人々の生涯を通じた健康の保持・増進、疾病を予防するために、食行動を望ましい食行動に変容させ、QOL(生活の質)の向上につなげることをめざしている。本授業では、栄養士として栄養指導を効果的に行うための基礎知識、栄養指導の方法、食行動変容、栄養カウンセリングなど栄養指導を実践していく上で必要な基礎理論を学習する。					
2 栄養士法						
3 栄養指導の変遷						
4 栄養指導の方法						
5 食行動変容						
<b>【到達目標】</b>	1. 栄養指導を行う目的や必要性について説明することができる。 2. 栄養マネジメント（PDCA）の流れと内容を理解することができる。 3. 行動科学の理論とモデル、行動変容技法を理解することができる。					
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	定期試験		受講態度		合計	
評価割合（%）	80		20		100	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>	練習問題等は実施回または次回の授業内で解説する。					
<b>【教科書】</b>	新版ヘルス21『栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子編 医歯薬出版					
<b>【参考書・参考資料等】</b>	授業中に適宜紹介する。					
<b>【関連科目】</b>	「基礎栄養学」「応用栄養学」「給食計画論」「給食実務論」「公衆栄養学概論」					
<b>【受講心得】</b>	講義中は質疑応答に積極的に参加すること。					

【備考】		
卒業必修科目、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 栄養指導の概念 1		<p>&lt;学習内容&gt;栄養指導の目的、栄養指導の目標、栄養指導の対象、栄養士の活動分野について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
2 栄養指導の概念 2		<p>&lt;学習内容&gt;食環境と栄養指導について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
3 栄養指導の変遷		<p>&lt;学習内容&gt;栄養指導・栄養改善の歴史の変遷、栄養指導の現状と展望について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
4 栄養指導と関係法規		<p>&lt;学習内容&gt;栄養士法（栄養士制度）、健康増進法、学校給食法、食育基本法など栄養に関する法律について</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
5 栄養指導・栄養教育の国際的動向		<p>&lt;学習内容&gt;諸外国における栄養状況及びその対応について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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>
6 栄養指導のための基礎知識		<p>&lt;学習内容&gt;日本人の食事摂取基準について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
7 健康づくりと栄養指導		<p>&lt;学習内容&gt;健康日本21（第2次）、健康づくりのための指針について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
8 行動変容に関する理論 1		<p>&lt;学習内容&gt;食行動の変容と行動科学、理論・モデルの定義と活用、個人の行動変容に関する理論について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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 行動変容に関する理論 2		<p>&lt;学習内容&gt;個人間及び集団や社会の行動に関する理論、行動変容技法について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>

1 0	栄養指導の方法1	<p>&lt;学習内容&gt;マネジメントサイクル (PDCA) の進め方、栄養アセスメントの種類と方法、情報収集の方法と活用について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
1 1	栄養指導の方法2	<p>&lt;学習内容&gt;栄養指導の計画 (Plan)、目標の設定、計画書の作成、個別栄養指導と集団栄養指導について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
1 2	栄養指導の方法3	<p>&lt;学習内容&gt;教材の種類と特徴、学習形態の分類について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
1 3	栄養指導の方法4	<p>&lt;学習内容&gt;指導の実施 (Do)、評価 (Check)、見直し・改善 (Action) の方法について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
1 4	栄養カウンセリング	<p>&lt;学習内容&gt;カウンセリングの基本、カウンセリングの技法について。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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>&lt;事後学習&gt;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>
1 5	まとめ	<p>&lt;学習内容&gt;授業内容全体の振り返り。</p> <p>&lt;事前学習&gt;これまでの授業の要点を確認しておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;授業内容を振り返り、理解を深めること。(1時間)</p>
1 6	試験	

科目名	担代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
調理学実習 I	宅間 真佐代	1	後期	実習	必修	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1307	
	担当教員	宅間 真佐代				

<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>
1 日本料理 2 西洋料理 3 中国料理 4 郷土食 5 行事食	多種多様な食材を使って、季節の料理、行事食、世界の代表的な料理などを実習し、季節ごとの食材の使い方、各食材に適した調理方法、世界の調理の様式や調理技法等を学ぶ。

<b>【到達目標】</b>
1. 調理法別料理を理解し実践できる。 2. 食材をはじめ器具等の的確な取り扱いを理解し実践できる。 3. 栄養に配慮した食事作りができる。

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

<b>【知識・理解・技能】</b>	
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。	○

<b>【思考・判断・表現】</b>	
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。	○

<b>【関心・意欲・態度】</b>	
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。	○

<b>【成績評価の方法】</b>			
成績指標	レポート・ポートフォリオ等の提出物	授業（実習）態度等	合計
評価割合（%）	85	15	100

<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

<b>【評価内容】（ループリック）</b>						
評価項目	S	A	B	C	F	
実習内容の理解	実習内容を十分に理解し他人に説明できる。	実習内容を理解し他人に説明できる。	理解した実習内容に大きな間違いはなく概ね説明できる。	いくつかの間違いはあるが基本的な内容は理解し説明できる。	実習内容の理解が不十分である。	
実習中の行動	他人をリードし実習を進めることができる。	自発的に実習を進めることができる。	実習書を見れば内容を理解し実習を進めることができる。	実習書に従って正しく調理を進めることができない。	実習書に従った調理ができない。	
実習技術	さまざまな調理操作ができる。	ほとんどの調理操作ができる。	概ね調理操作ができる。	間違ふこともあるが指示されると適切な調理操作ができる。	調理操作ができない。	
ポートフォリオの記述	全ての項目が揃い自分の考えをまとめた記述はできている。	全ての項目が揃い必要な内容の記述はできている。	1項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	2項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	多くの点で条件を満たしていない。	
レポートの記述	複数の資料を元に十分な（期待以上の）内容が記述できている。	調べた情報から理解するのに必要な内容の記述はできている。	基本的な内容の記述はできている。	いくつか不足する内容はあるが記述はできている。	内容が不十分で記述もできていない。	
提出状況	期限通りに提出できている。	期限後1日以内での提出ができています。	期限後3日以内に提出ができています。	期限後7日以内に提出ができています。	期限後7日以上に提出ができています。	

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b> レポート作成後、解説を行う。		
<b>【教科書】</b> 『調理学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子）		
<b>【参考書・参考資料等】</b> 『調理科学実験・実習』 金谷昭子他共著 医歯薬出版 『たのしい調理』 栗津原宏子他共著 医歯薬出版		
<b>【関連科目】</b> 『調理学』『調理学基礎実習』		
<b>【受講心得】</b> 遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。調理学を十分に理解しておくことが望ましい。		
<b>【備考】</b> 卒業必修科目・栄養士必修科目・フードスペシャリスト資格必修科目 食材の関係で内容の変更を行う場合がある。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1 オリエンテーション		<学習内容>実習内容の説明、包丁技術の確認を行う <事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（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。 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 中国料理		<学習内容>中華風おこわ・油淋鶏腿・丸子湯・辣黄瓜の実習を行う。 <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を行う。（0.5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。 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 西洋料理		<学習内容>ほうれん草のグラタン・トマトのサラダ・ミネストローネ・カスタードプリンの実習を行う。 <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を行う。（0.5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。 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 日本料理		<学習内容>袱紗寿司・豚肉の八幡巻き・茶碗蒸し・揚げ出し豆腐の実習を行う。 <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を行う。（0.5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。 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	中国料理		<p>&lt;学習内容&gt;砂鍋全家福・炸春捲・醃辣蓮藕・鶏蛋糕の実習を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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を行う。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p> <p>解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>理解できない場合は質問をし解決する。(1.5時間)</p>
9			
10	行事食 (クリスマス料理)		<p>&lt;学習内容&gt;えびのカクテル・スタッフドエッグ・ジュリエンスープ・ローストチキン・カスタードババロアの実習を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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を行う。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p> <p>解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>理解できない場合は質問をし解決する。(1.5時間)</p>
11			
12	行事食 (お正月料理)		<p>&lt;学習内容&gt;雑煮・がめ煮・海老煮・鶏肉の山椒焼き・ごまめ・くりきんとんの実習を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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を行う。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p> <p>解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>理解できない場合は質問をし解決する。(1.5時間)</p>
13			
14	西洋料理		<p>&lt;学習内容&gt;コッタージパイ・じゃがいもと鶏肉のサラダ・ポトフ・プラマンジェの実習を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;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を行う。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p> <p>解らないことは教科書及び参考書などで調べる。</p> <p>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
給食計画・実務論	松元 祥子	1	後期	講義	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1211	
	担当教員	松元 祥子（実務家）				
<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>					
1 栄養士	給食は、対象者の健康の保持・増進に寄与する。栄養士の仕事は、安全で嗜好性に優れた給食を提供するとともに、栄養・食教育や経営管理などである。本科目では、法律をはじめ、栄養食事・生産・経営といった栄養士の給食管理業務ならびに、保健・医療などにおける給食施設について学ぶ。基礎知識の習得はもとより実践の場において管理技術や応用力が発揮できるように学ぶ。					
2 給食施設						
3 関係法規						
4 大量調理						
5 衛生管理						
<b>【到達目標】</b>						
1. 給食を提供する栄養士の仕事・役割について理解し、説明ができる。						
2. 特定給食施設について理解し、説明することが出来る。						
3. 給食を提供するために必要な基本的知識を身につけ、実践することができる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						○
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						○
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
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	
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>						
練習問題は、授業にて解説を行い、一旦回収後、理解が不十分な箇所には、コメントをつけて返却する。						
<b>【教科書】</b>						
『Nブックス 給食の運営－栄養管理・経営管理－』 逸見幾代著 （株）建帛社						
<b>【参考書・参考資料等】</b>						
『給食実務実習帳』（食物栄養学科オリジナル冊子）						
『給食のための基礎からの献立作成－大量調理の基本から評価まで』 上地 加容子他編 （株）建帛社						

<b>【関連科目】</b>		
『給食実務実習』『給食サービス』『応用栄養学』『食事計画』『公衆栄養学』『臨床栄養学概論』		
<b>【受講心得】</b>		
遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。		
<b>【備考】</b>		
栄養士必修科目 理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1 オリエンテーション 給食の概念		<p>&lt;学習内容&gt;給食の目的、特定給食施設の定義および関係法規について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;事前に講義要項（シラバス）15回分を読んでおくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
2 栄養・食事管理①		<p>&lt;学習内容&gt;栄養・食事管理の目的、食事摂取基準の活用、給与栄養目標量の算定方法について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
3 栄養・食事管理②		<p>&lt;学習内容&gt;献立計画の献立作成および供食形態、栄養・食事管理の評価、給食と栄養教育・指導について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
4 安全・衛生管理①		<p>&lt;学習内容&gt;安全・衛生管理の目的、関連法規、衛生管理の実際について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
5 安全・衛生管理② 事故・災害対策		<p>&lt;学習内容&gt;大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の実際、事故や災害への対策について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
6 生産（調理）管理①		<p>&lt;学習内容&gt;食材管理の目的、購買計画と方法、流通システムについて説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
7 生産（調理）管理②		<p>&lt;学習内容&gt;食材の発注方法、調理作業管理の目的と実際について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>
8 生産（調理）管理③		<p>&lt;学習内容&gt;調理工程の計画方法、給食のオペレーションシステムの種類と活用方法、品質管理について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。（1時間）</p> <p>&lt;事後学習&gt;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。</p>

9	給食施設・設備管理	<p>&lt;学習内容&gt;施設・設備管理の目的、レイアウト、大量調理機器、食器の選定について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	給食施設の特徴①(学校)	<p>&lt;学習内容&gt;学校給食の目的、特徴と実際について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	給食施設の特徴②(病院)	<p>&lt;学習内容&gt;病院給食の目的、関連法規、特徴と実際について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	給食施設の特徴③(高齢者福祉施設)	<p>&lt;学習内容&gt;高齢者福祉施設給食の目的、特徴と実際について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	給食施設の特徴④(児童福祉施設)	<p>&lt;学習内容&gt;児童福祉施設給食(保育園)の目的、特徴と実際について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	給食施設の特徴⑤(事業所・その他) 組織人事管理	<p>&lt;学習内容&gt;事業所給食の目的、特徴と実際、給食の組織と人事・労務管理について説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読し、解らない用語は調べておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	会計・原価管理 まとめ	<p>&lt;学習内容&gt;原価管理の目的について説明する。また、これまで学んだ内容についてまとめを行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;講義の前には教科書を必ず一読することとこれまでの内容の振り返りを行っておくこと。(1時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;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	

**【実務家教員】**

フリガナ	マツモト ショウコ	食物栄養学科 助教
氏 名	松元 祥子	
実 務 経 験		
<b>【実務経験】</b> 栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食受託会社（病院事業所）での実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。		
<b>【実務経験を生かした授業科目】</b> 「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
給食実務実習	松元 祥子	1	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1308	
	担当教員	松元 祥子 (実務家)				

<b>【キーワード】</b>	<b>【概要】</b>
1 給食施設	学内の集団給食施設において、大量調理機器を使い衛生的かつ安全な食事を時間内に提供できるように実習する。また、保育園・学校・自衛隊・事業所・老人福祉施設などの特定給食施設の特徴や施設の対象者に合った献立作成、調理方法など大量調理に要する基礎的な知識や調理技術について学ぶ。
2 大量調理機器	
3 衛生管理	
4 提供時間	
5 コミュニケーション能力	

<b>【到達目標】</b>
1. 大量調理機器の特性を理解し、説明することができる。
2. 特定給食施設ごとの対象者の特徴を理解した上で食事形態の違いを説明できる。
3. 皆で協力して安全でおいしい食事を時間内に提供することができる。

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

<b>【知識・理解・技能】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【思考・判断・表現】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【関心・意欲・態度】</b>	
-------------------	--

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。	○

<b>【成績評価の方法】</b>
------------------

成績指標	実習レポート	受講態度等	合計
評価割合 (%)	70	30	100

<b>【成績評価の基準】</b>
------------------

評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

<b>【評価内容】 (ルーブリック)</b>
------------------------

評価項目	4	3	2	1		
実習態度	身だしなみ、時間管理などでルールを守り、常識ある行動がとれた。	身だしなみ、時間管理などでルールを守り、常識ある行動が概ねとれた。	身だしなみ、時間管理などで注意を受けたが、改善がみられた。	身だしなみ、時間管理などで注意を受けたが、改善がみられなかった。		
帳票作成	作成した帳票には、必要事項が記載され、計算ができています。	作成した帳票には、必要事項が記載され、計算がほぼできています。	必要事項、計算方法について理解し、帳票を完成させている。	必要事項、計算方法について理解はあるが、内容が不十分である。		

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

**【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】**

レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。

**【教科書】**

『給食のための基礎からの献立作成ー大量調理の基本から評価まで』 上地 加容子他編（株）建帛社  
『給食実務実習帳』（食物栄養学科オリジナル冊子）

**【参考書・参考資料等】**

『イラストでみる はじめての大量調理』 殿塚婦美子・山本五十六著 （株）学建書院

**【関連科目】**

『給食計画・実務論』『調理学』『食事計画』『栄養学実習』『調理基礎実習』『調理学実習Ⅰ』

**【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。

**【備考】**

栄養士必修科目  
食材の関係で内容の変更を行う場合がある。

【学習項目】		担当	学習内容、事前・事後学習（学習時間）
1	オリエンテーション		<p>&lt;学習内容&gt;実習の意義と目的、実習にあたっての心構えについて説明をする。実習室および大量調理機器を見学する。 &lt;事前学習&gt;事前に講義要項（シラバス）15回分に目を通しておくこと。（0.5時間） &lt;事後学習&gt;給食実務実習帳を熟読し、実習に備える。（1時間）</p>
2	給食の運営管理に関する事前準備		<p>&lt;学習内容&gt;保育園、学校、自衛隊、事業所、老人福祉施設の献立および大量調理のポイントを説明する。各給食施設に合わせた作業工程表や作業指示書などの書類を作成し、試作に向けた準備を行う。 &lt;事前学習&gt;授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。（0.5時間） &lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。試作の手順を確認しておくこと。（1時間）</p>
3			
4	各給食施設の試作 災害食（非常食）		<p>&lt;学習内容&gt;各給食施設の献立にあわせ、衛生管理を考慮したうえで試作を行う。また、災害食の目的や備え方について説明する。 &lt;事前学習&gt;試作の手順を事前に確認し、解らないことは給食実務実習帳や参考書等で解決をしておくこと。（1時間） &lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。（1時間）</p>
5			

6	給食の運営管理 (保育園給食)		<p>&lt;学習内容&gt;白飯、ポークピカタ、ほうれん草のソテー、すまし汁、バナナケーキの実習、調べ学習、献立作成を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。(1時間)</p>
7			
8	給食の運営管理 (学校給食)		<p>&lt;学習内容&gt;白飯、魚のホイル焼き、野菜のごま和え、にら玉汁、牛乳、果物の実習、調べ学習、献立作成を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。(1時間)</p>
9			
10	給食の運営管理 (事業所給食)		<p>&lt;学習内容&gt;焼きそば、副菜セレクトメニュー(彩りピクルス・きゅうりとわかめの酢の物)、フルーツゼリーの实習、調べ学習、献立作成を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。(1時間)</p>
11			
12	給食の運営管理 (老人福祉施設給食)		<p>&lt;学習内容&gt;白飯、鶏肉の松風焼、フライドポテト、大根と生揚げの煮物、ブロッコリーのおかか和え、白玉入りお汁粉の実習、調べ学習、献立作成を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。(1時間)</p>
13			
14	給食運営管理 まとめ		<p>&lt;学習内容&gt;給食運営管理の書類のまとめ、棚卸、大掃除を行う。</p> <p>&lt;事前学習&gt;授業の前には給食実務実習帳を必ず一読し、作業の手順等を確認する。(0.5時間)</p> <p>&lt;事後学習&gt;実習中に学んだことを整理した後、レポートにまとめ、提出すること。(1時間)</p>
15			

【実務家教員】

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

【実務経験】

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

【実務経験を生かした授業科目】

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



科目名		担当代表教員		学年	期別	形態	必選	単位数
食品の流通・消費		沼田 浩一郎		1	後期	講義	選択	2
		担当形態	単独	ナンバリング		FN1401		
		担当教員	沼田浩一郎					
<b>【キーワード】</b>		<b>【概要】</b>						
1	食品消費	食料供給の一連の流れを把握するフードシステムという概念を解説した後、ライフスタイルの変遷や食品産業の発展に伴う食品消費の変化や食品流通の役割について理解を深めていく。さらにポストコロナを見据えた食品産業の動向を踏まえ、食に関わる様々な業態とそのマーケティング戦略、主要食品の流通構造について学んでいく。フードマーケティングの章では、実際の6次産業化の事例を参考にしながら、商品開発の企画から製品化、ブランディングのプロセスについて修得する。私たちの「食」は食料問題、資源問題、環境問題、企業コンプライアンスに連鎖・循環し、様々な課題に直面している。一人ひとりが問題意識を持ち、課題の解決策を探っていく姿勢を醸成できるよう授業を進行する。						
2	食品流通							
3	フードシステム							
4	マーケティング							
5	ブランディング							
<b>【到達目標】</b>		1. 我が国の食品消費と流通の現状を説明できる。 2. 「食」の在り方が食料問題、資源問題、環境問題、企業コンプライアンスに連鎖・循環することを説明できる。 3. マーケティングの基礎理論を適用して、食の新商品開発のための市場分析や企画に取り組むことができる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>								関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>								
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。								
<b>【思考・判断・表現】</b>								
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。								
<b>【関心・意欲・態度】</b>								
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。								○
<b>【成績評価の方法】</b>								
成績指標	定期試験		課題提出及び発表		受講態度(マナー・積極性)		合計	
評価割合 (%)	40		40		20		100	
<b>【成績評価の基準】</b>								
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下			
評語	S	A	B	C	E		F	
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0		0	
<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>								
授業時間内もしくは、日時、場所、方法等を設定し、評価及び解答を伝える。								
<b>【教科書】</b>								
『四訂食品の消費と流通』（公社）日本フードスペシャリスト協会編（株）建帛社								
<b>【参考書・参考資料等】</b>								
『食糧経済 第5版』高橋正郎・監修清水みゆき・編著（株）オーム社 『食と農のフィールドワーク入門』荒木一視・編著（株）昭和堂								
<b>【関連科目】</b>								
「フードスペシャリスト論」「食品学総論」「食品加工学」「生活環境実習」 「フードコーディネーター論」「給食サービス」								

<b>【受講心得】</b> 遅刻・欠席をせず、講義中のマナーを守ること。 配布プリントやノートは各自で整理・編集して、定期試験及び認定試験に役立つよう保管すること。		
<b>【備考】</b> フードスペシャリスト資格必修・必要に応じて授業内で小テストを行う。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1	オリエンテーション	[学習内容]本授業に臨む姿勢と授業を通して学んで欲しいことを話した後、フードマーケティングの概要を説明する。[事前学習]講義要項(シラバス)及び教科書5章の「フードマーケティング」P113～P123を一読しておくこと。(30分)[課題]ワークシート1[事後学習]授業内容を復習し、課題を進める。(30分)
2	マーケティングの基礎理論	[学習内容]本授業を理解する上で必要なマーケティングの基礎理論について説明する。[事前学習]教科書5章の「フードマーケティング」P123～P134を一読しておくこと。(30分)[課題]ワークシート1[事後学習]授業内容を復習し、課題を進める。(30分)
3	食市場の変化	[学習内容]食生活の多様化と食品消費の変化について説明する。[事前学習]教科書1章の「食市場の変化」P1～P30を一読しておくこと。(30分)[課題]ワークシート2[事後学習]授業内容を復習し、課題を進める。(30分)
4	食品流通システム①	[学習内容]食品流通の社会的役割、卸売流通、加工食品の流通について説明する。[課題]食品産業の調査と分析①課題内容の説明及びチーム編成[事前学習]教科書2章の「食品の流通」P31～P47を一読しておくこと。(30分)[事後学習]授業内容を復習し、課題を進める。(60分)
5	食品流通システム②	[学習内容]輸入食品の流通、小売流通、ダイレクトセールズ市場の業態と流通構造について説明する。[課題]食品産業の調査と分析②チームミーティング及びワークシートの記入[事前学習]教科書2章の「食品の流通」P47～P60を一読しておくこと。(30分)[事後学習]授業内容を復習し、課題を進める。(60分)
6	外食・中食産業のマーチャンダイジング	[学習内容]外食・中食産業と食生活の変化、外食・中食市場の年代別動向、マーチャンダイジングについて説明する。[課題]食品産業の調査と分析③ワークシートの制作・完成[事前学習]教科書3章の「外食・中食産業のマーチャンダイジング」P61～P78を一読しておくこと。(30分)[事後学習]授業内容の復習及び課題発表(プレゼンテーション)の準備をする。(60分)
7	主要食品の流通①	[学習内容]食品の分類と流通の特性、主食(米・小麦)の流通について説明する。[課題]食品産業の調査と分析④プレゼンテーション[事前学習]教科書4章の「主要食品の流通」P79～P88を一読しておくこと。(30分)[事後学習]授業内容の復習及び課題発表(プレゼンテーション)の準備をする。(60分)
8	主要食品の流通②	[学習内容]副食(青果物・魚介類・魚介加工品・畜産物)等の流通について説明する。[課題]食品産業の調査と分析⑤プレゼンテーション[事前学習]教科書4章の「主要食品の流通」P88～P97を一読しておくこと。(30分)[事後学習]発表した内容を整理して課題を提出する。(60分)
9	主要食品の流通③	[学習内容]副食(大豆加工品・漬物・佃煮)、調味料、中食、嗜好食品等の流通について説明する。[課題]食品産業の調査と分析⑥プレゼンテーション[事前学習]教科書4章の「主要食品の流通」P97～P112を一読しておくこと。(30分)[事後学習]発表した内容を整理して課題を提出する。(60分)

1 0	食品流通の構造変化		[学習内容]物流とロジスティクス、コンビニエンスストアの物流システム、オムニチャネルについて説明する。[課題]6次産業化における商品開発①課題内容の説明及び市場分析の仕方[事前学習]教科書5章の「フードマーケティング」P113～P134を通読しておくこと。(30分)[事後学習]授業内容の復習及び「新商品」開発のための情報収集と分析を行う。(60分)
1 1	フードマーケティング		[学習内容]フードビジネスの動向、フードマーケティングについて説明する。[課題]6次産業化における商品開発②企画開発 [事前学習]前回の配布プリントを再読すること。(30分)[事後学習]授業内容の復習及び「新商品」の企画立案(60分)
1 2	6次産業化におけるブランディング		[学習内容]6次産業化におけるブランディング、食品流通とパッケージデザインについて説明する。[課題]6次産業化における商品開発③ブランディング[事前学習]前回の配布プリントを再読すること。(30分)[事後学習]授業内容の復習及び「新商品」の企画立案(60分)
1 3	食料消費の課題①		[学習内容]食料消費と環境問題、食品流通の安全確保について説明する。[課題]6次産業化における商品開発④デザイン開発[事前学習]教科書6章の「食料消費の課題」P135～P146を一読しておくこと。(30分)[事後学習]授業内容の復習及び「新商品」のデザイン開発(60分)
1 4	食料消費の課題②		[学習内容]食料消費を取り巻く様々な課題について説明する。 [課題]6次産業化における商品開発⑤制作課題の完成・提出[事前学習]教科書6章の「食料消費の課題」P146～P152を一読しておくこと。(30分)[事後学習]制作課題の完成・提出(120分)
1 5	講義内容のまとめと定期試験対策について		[学習内容]フードスペシャリスト資格認定試験[過去問テスト]・解答及び解説、定期試験の出題範囲及び勉強の仕方について[事前学習]全15回の配布プリント及びノートを整理しておくこと。(30分)[事後学習]定期試験の準備(180分)
1 6	定期試験		筆記試験

科目名	担当代表教員	学年	期別	形態	必選	単位数
官能評価・識別論（統計）	橋本 聖子	1	後期	演習	選択	2
	担当形態	単独		ナンバリング	FN1402	
	担当教員	橋本 聖子				

【キーワード】	【概要】
1 官能評価	官能評価とは、人の感覚（視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚）を利用して評価対象物の特性の強さや好ましさをの程度などを測定・評価することである。 食品の官能検査手法と評価方法、識別方法などを具体的に学び、実際に各種食品を用いて演習を行ない、フードスペシャリストとして食品・食べ物・料理などの客観的評価が行なえるようにな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 統計学	
3 五感	
4 食品の比較	
5 フードスペシャリスト	

【到達目標】
1. 食品の正しい官能評価の実施方法を理解し、実施できる。
2. 官能評価の結果を統計学的手法を用いて解析・まとめることができる。
3. 官能評価の手法の違いなど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	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（%）	80	20	100

【成績評価の基準】						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0

【評価内容】（ルーブリック）						
評価項目	4	3	2	1		
官能評価試験への理解	官能評価試験の利点と留意点を全て、適切に理解している	官能評価試験の利点と留意点を70%程度、理解している	官能評価試験の利点と留意点を50%程度、理解している	官能評価試験の利点と留意点を30%程度、理解している		
官能評価試験の実施	官能評価試験を全て、適切に実施している	官能評価試験を70%程度、適切に実施している	官能評価試験を50%程度、適切に実施している	官能評価試験を30%程度、適切に実施している		
官能評価試験の分析	官能評価試験を全て、適切に統計処理している	官能評価試験を70%程度、統計処理している	官能評価試験を50%程度、統計処理している	官能評価試験を30%程度、統計処理している		
官能評価試験の考察	統計処理に基づき全て、適切に考察できている	統計処理に基づき70%程度、考察できている	統計処理に基づき50%程度、考察できている	統計処理に基づき30%程度、考察できている		
官能評価試験の発表	官能評価試験について全て、適切に理解している	官能評価試験について70%程度、適切に理解している	官能評価試験について50%程度、適切に理解している	官能評価試験について30%程度、適切に理解している		

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b> 授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。		
<b>【教科書】</b> 『食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会		
<b>【参考書・参考資料等】</b> 随時紹介する。		
<b>【関連科目】</b> 「食品学総論」「食品学各論」「食品加工学」		
<b>【受講心得】</b> 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。		
<b>【備考】</b> フードスペシャリスト資格必修		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1	オリエンテーション	<学習内容>初回の授業であるため、食品比較の例を出し、「官能評価とは何か」を理解する。 <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>官能評価とはどういうことかを復習しておく。（1時間）
2	官能検査法①食品の品質と官能検査の概要	<学習内容>官能検査の概要について理解する。 <事前学習>事前にテキスト～p31に目を通しておく。（1時間） <事後学習>官能評価とはどういうことかを復習しておく。（1時間）
3	官能検査法②官能検査の基本と実施方法	<学習内容>官能検査の基本と実施に重要な知識について理解する。 <事前学習>事前にテキスト～p31に目を通しておく。（1時間） <事後学習>官能評価の実施に必要な条件を復習しておく。（1時間）
4	官能検査法③2点比較法	<学習内容>官能検査法の一つである二点比較法の種類と実施について、実施をしながら理解する。 <事前学習>事前にテキスト～p31に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実施した二点比較法について、統計学的処理とともに復習しておく。（1時間）
5	官能検査法④3点比較法	<学習内容>官能検査法の一つである三点比較法の種類と実施について、実施をしながら理解する。 <事前学習>事前にテキスト～p31に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実施した三点比較法について、統計学的処理とともに復習しておく。（1時間）
6	官能検査法⑤評点法	<学習内容>官能検査法の一つである評点法の種類と実施について、実施をしながら理解する。 <事前学習>事前にテキスト～p31に目を通しておく。（1時間） <事後学習>実施した評点法について、統計学的処理とともに復習しておく。（1時間）
7	個別食品の識別① 穀類、醸造食品、調味料	<学習内容>穀類、醸造食品、調味料について、食品の比較をしながら理解を深める。 <事前学習>事前にテキストの該当箇所を目を通しておく。（1時間） <事後学習>実施した食品の比較について、その違いを「今後、食のスペシャリストとしてどう活かしていくか」を考えながら復習しておく。（1時間）

8	個別食品の識別② 茶類、清涼飲料	<p>&lt;学習内容&gt;茶類、清涼飲料について、食品の比較をしなが ら理解を深める。 &lt;事前学習&gt;事前にテキストの該当箇所に通しておく。 (1時間) &lt;事後学習&gt;実施した食品の比較について、その違いを 「今後、食のスペシャリストとしてどう活かしていくか」を 考えながら復習しておく。(1時間)</p>
9	官能検査の実施① 計画	<p>&lt;学習内容&gt;これまでに学習した内容を参考に、自身で官能 評価の実施を行うための計画をたてる。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 実施について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; たてた計画が「官能評価」の手法にのっと ったものであるかを確認しておく。(1時間)</p>
10	官能検査の実施② 計画	<p>&lt;学習内容&gt;これまでに学習した内容を参考に、自身で官能 評価の実施を行うための計画をたてる。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 実施について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; たてた計画が「官能評価」の手法にのっと ったものであるかを確認しておく。(1時間)</p>
11	官能検査の実施③ 実施	<p>&lt;学習内容&gt;自身で計画した官能評価の実施を行う。あるい は、パネリストとして他者の官能評価に参加する。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 実施と統計手法について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; 実施した内容をまとめておく。(1時間)</p>
12	官能検査の実施④ 実施	<p>&lt;学習内容&gt;自身で計画した官能評価の実施を行う。あるい は、パネリストとして他者の官能評価に参加する。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 実施と統計手法について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; 実施した内容をまとめておく。(1時間)</p>
13	官能検査の実施⑤ 実施	<p>&lt;学習内容&gt;自身で計画した官能評価の実施を行う。あるい は、パネリストとして他者の官能評価に参加する。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 実施と統計手法について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; 実施した内容をまとめておく。(1時間)</p>
14	官能検査の実施⑥ 検査結果のまとめ	<p>&lt;学習内容&gt;実施した官能評価についてパワーポイントにま とめる。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 統計学的分析について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; たてた計画が「官能評価」の手法にのっと ったものであるかを確認しておく。(1時間)</p>
15	官能検査の実施⑦ 検査結果の発表	<p>&lt;学習内容&gt;実施した官能評価についてパワーポイントにて 発表する。 &lt;事前学習&gt;事前にテキスト～p.31に目を通し、官能評価の 統計学的分析について理解しておく。(1時間) &lt;事後学習&gt; 発表した内容について、教員およびパネリス トの評価に従い、加筆・修正する。(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
製菓・製パン実習	長末 光正	1	後期	実習	選択	1
	担当形態	単独	ナンバリング		FN1310	
	担当教員	長末 光正（実務家）				
<b>【キーワード】</b>		<b>【概要】</b>				
1	果実	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	凝固剤					
3	膨張剤					
4	酵母					
5	香料					
<b>【到達目標】</b>						
1. 原材料の特徴を理解する。						
2. 配合と加工を実習から理解する。						
3. 習得した技術を再現し、理解の深度を深めることができる。						
<b>【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】</b>						関連性
<b>【知識・理解・技能】</b>						
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。						○
<b>【思考・判断・表現】</b>						
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。						
<b>【関心・意欲・態度】</b>						
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。						○
<b>【成績評価の方法】</b>						
成績指標	レポート		実習態度等			合計
評価割合 (%)	70		30			100
<b>【成績評価の基準】</b>						
評価	100～90点	89～80点	79～70点	69～60点	59点以下	
評語	S	A	B	C	E	F
GP	4.0	3.0	2.0	1.0	0	0
<b>【評価内容】（ループリック）</b>						
評価項目	4	3	2	1		
実習内容の理解	実習内容を十分に理解し他人に説明できる。	実習内容を理解し他人に説明できる。	理解した実習内容に大きな間違いはなく概ね説明できる。	いくつかの間違いはあるが基本的な内容は理解し説明できる。	実習内容の理解が不十分である。	
実習中の行動	他人をリードし実習を進めることができる。	自発的に実習を進めることができる。	実習書を見れば内容を理解し実習を進めることができる。	実習書に従って正しく調理を進めることができない。	実習書に従った調理ができない。	
実習技術	さまざまな調理操作ができる。	ほとんどの調理操作ができる。	概ね調理操作ができる。	間違ふこともあるが指示されると適切な調理操作ができる。	調理操作ができない。	
ポートフォリオの記述	全ての項目が揃い自分の考えをまとめた記述はできている。	全ての項目が揃い必要な内容の記述はできている。	1項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	2項目欠けているが必要な内容の記述はできている。	多くの点で条件を満たしていない。	
提出状況	期限内に提出できている。	期限後1日以内での提出ができています。	期限後3日以内に提出ができています。	期限後7日以内に提出ができています。	期限後7日以上に提出ができています。	

<b>【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】</b>		
レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。		
<b>【教科書】</b>		
随時、プリントを配布する。		
<b>【参考書・参考資料等】</b>		
『新版 お菓子の「こつ」科学』 河田昌子著 柴田書店 『製菓衛生師全書』日本菓子教育センター		
<b>【関連科目】</b>		
「調理学」		
<b>【受講心得】</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをする。</li> <li>・実習中は身だしなみに留意する。</li> <li>・積極的に実習に取り組むこと。</li> </ul>		
<b>【備考】</b>		
食材等の関係で内容の変更を行うことがある。		
<b>【学習項目】</b>	<b>担当</b>	<b>学習内容、事前・事後学習（学習時間）</b>
1	オリエンテーション プリン生地《クレームブリュレ》	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜学習内容＞実習の内容を説明する。《クレームブリュレ》の実習を行う。</li> <li>＜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）</li> <li>＜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）</li> </ul>
2	ジェノワーズ生地《シャインマスカットケーキ》	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜学習内容＞シャインマスカットケーキ、イングリッシュドーナツの実習を行う。</li> <li>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</li> <li>＜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）</li> </ul>
3	パン《イングリッシュドーナツ》	
4	シュー生地《シュークリーム》	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜学習内容＞シュークリーム、栗蒸し羊羹の実習を行う。</li> <li>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</li> <li>＜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）</li> </ul>
5	和菓子《栗蒸し羊羹》	
6	パイ生地《パルミエ》	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜学習内容＞パルミエ、ベーコンエピの実習を行う。</li> <li>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</li> <li>＜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）</li> </ul>
7	パン《ベーコンエピ》	
8	和菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>＜学習内容＞串団子、スイートポテトの実習を行う。</li> <li>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</li> <li>＜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）</li> </ul>
9	《串団子》《スイートポテト》	



10			
11	パン《シュトレン》 ジェノワーズ生地《クリスマスケーキ》		<学習内容>シュトレン、クリスマス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)
12	メレンゲ生地《シフォンケーキ》 チョコ生地《プラリネ》		<学習内容>シフォンケーキ、プラリネ、グルテンフリー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)
13	アレルギー除去《グルテンフリーケーキ》		
14	メレンゲ生地《ガトーショコラ》 和菓子《カステラ饅頭》		<学習内容>ガトーショコラ、カステラ饅頭、グルテンフリーホット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	アレルギー除去《グルテンフリーホットケーキ》		

【実務家教員】

フリガナ	ナガスエ ミツマサ	食物栄養学科 客員教授
氏 名	長末 光正	
実 務 経 験		
<p>【実務経験】</p> <p>全国菓子大博覧会において、大臣栄誉賞・通商産業大臣賞・技術優秀賞など数々の受賞歴を持ち、平成28年度よ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。</p> <p>【実務経験を生かした授業科目】</p> <p>「基礎製菓実習」、「製菓・製パン実習」、「専門製菓実習」、「応用製菓実習」</p>		