

生活文化学科食物栄養専攻



科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
PHE-3-M-2	公衆衛生学概論	松本健治	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	健康問題は感染症から生活習慣病と大きく変貌し、わが国は世界最長寿国になった。このような健康をめぐる今日的課題とその背景にある地域社会における各種の環境要因について、正確な知識が身につくよう論述する。【健康、生活習慣病、感染症、疫学】						
実務経験と教授内容	公衆衛生学と関連学科目についての医学、教育、地域学部での教育、研究、社会活動の経験を授業内容に活かす。			アクティブラーニング	双方向アンケート		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	基本的な知識を体系的に理解することができる。						
○ 知識・理解	食物、栄養の専門職としての意識を持つことができる。						
△ 態度・志向	将来の地域社会の健康作りに活かすことができる。						
△ 態度・志向	問題の発見から解決まで取り組むことができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	健康と公衆衛生：人々の基本的権利である健康権と公衆衛生の意義と目的、公衆衛生の歴史			8	公衆衛生活動②：高齢社会対策、高齢者の保健と福祉の役割と連携のあり方		
2	人口と保健統計指標の動向：世界と日本の人口問題について、諸種の保健統計指標の意義			9	環境と健康：生活環境の現状把握、評価、対策の進め方、環境破壊・汚染(公害)問題と地球環境問題、生態学的視点も含めてその対応のあり方について		
3	生活習慣と生涯を通じての健康①：現在までの生活習慣が生涯を通じての健康に大きくかかわること、健康行動について			10	難病と精神保健：難病対策、健康な心を育てることの大切さ、積極的なメンタルヘルスケアのあるべき姿		
4	生活習慣と生涯を通じての健康②：生活習慣病主な疾病の予防と一次予防の重要性について			11	学校保健：児童・生徒の健康状態と最近の問題、学校保健安全管理の概要、学校保健行政と対策について		
5	疫学：疫学の 3 要因、因果関係のクライテリア、記述疫学の基本			12	産業保健：労働の場における3管理(作業環境管理、作業管理、健康管理)の進め方、THP、快適職場づくり運動、メンタルヘルスチェック		
6	感染症：感染症の 3 要因、各種感染症の罹患率の推移と予防の要件について			13	衛生法規 管理栄養士国家試験を例に 社会保障・社会福祉 医療保険、年金保険、介護保険法について		
7	公衆衛生活動①：人の一生と公衆衛生、母子保健対策、少子化対策について			14	国際保健 世界の感染症、WHO の活動について まとめ：全体についての質疑応答		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	公衆衛生学に関する基礎知識を修得しているか。				50%
		知識・理解	健康問題に対する適切な解決策を提案できるか。				10%
	小テスト	知識・理解	前回学習したデータ解析の手法が身についているか。				20%
平常点	態度・志向	積極的な受講態度で学習できていたか。				20%	
教科書	『公衆衛生学 2020 年版』柳川洋・箕輪眞澄編著 医歯薬出版株式会社						
参考書	『国民衛生の動向 2019/2020』厚生労働統計協会						
課題・試験等のフィードバック	毎回提出するリアクションペーパー兼ミニレポートに対して教員がコメントを記し、返却する。						
予習・復習の内容と時間	次回の内容をよく読んでおくこと。60 分 学習内容の理解度を深めるため復習をしておくこと。180 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、医療秘書実務士必修科目、社会福祉主事任用資格選択必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
PHY-3-M-2	解剖生理学	芝田史仁	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	<p>人体の構造と機能を学修する科目である。各回の前半ではテキストの精読と穴埋め式ワークシートを用いた自主学習を課すことで、主体的な学びを促す。後半ではパワーポイントを用いた講義により、学習内容の深化を図る。さらに、授業はじめに前回の授業内容に関する小テストを実施することで、課外学習を促し、単位の実質化を図る。【生物としてのヒト、人体の構造と機能、主体的学び】</p>						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	栄養士に必要な人体の構造と機能に関する基礎知識がある。						
○ 知識・理解	生物としてのヒトの体の成り立ちについて理解している。						
△ 技能・表現	文献を精読し、必要な情報を引き出すことが出来る。						
△ 思考・判断	得られた知識を栄養士としての課題解決に役立てることができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	細胞と組織 構造と機能、役割を理解する			8	泌尿器系 構造と機能、ホルモンによる調節を理解する		
2	消化管 構造と機能、消化・吸収、調節機構を理解する			9	血液 血液の成分と機能、止血機構を理解する		
3	肝臓・胆嚢・膵臓 構造と機能、ホルモンによる調節を理解する			10	免疫 免疫の概念と仕組みを理解する		
4	心臓・血管系 構造と機能、血圧調節の仕組みを理解する			11	神経 構造と機能を理解する		
5	呼吸器 構造と機能を理解する			12	骨格、筋肉系 構造と機能、病的変化を理解する		
6	内分泌 構造・機能、ホルモン調節機構を理解する			13	感覚器 感覚器の構造と機能、検査の基本を理解する		
7	代謝 各栄養素の代謝を理解する			14	生殖器 構造と機能、妊娠・分娩・月経の機能を理解する		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	栄養士に必要な人体の構造と機能に関する基礎知識を身に付けている。				50%
		思考・判断	栄養士として、学んだ内容を課題解決に生かすことができるか。				10%
	小テスト	知識・理解	生物としてのヒトの基本的成り立ちについて、理解しているか。				30%
その他	技能・表現	文献を精読し、必要な情報を引き出すことができているか。				10%	
教科書	『Visual 栄養学テキスト 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 解剖生理学』 福島光夫編 中山書店						
参考書	『解剖生理学』 高野廣子著 南山堂						
課題・試験等のフィードバック	各回に実施する小テストは採点し、次回の授業で解答と共に返却する。						
予習・復習の内容と時間	予習:授業内容と対応する教科書のページを事前に読んでおくこと。120 分 復習:授業で作成したワークシートの内容を見直し、小テストの準備をしておくこと。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、医療秘書実務士必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	質問や相談は、昼休み時間、研究室(1414)で対応。事前に予約することが望ましい。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
PHY-3-M-2	運動生理学	井上和彦	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	骨格筋の収縮するしくみ、エネルギー代謝、トレーニング、運動と栄養、運動処方などについて学び、平均的な社会生活を営んでいる人々の健康の維持と増進に役立つ知識を習得する。また、授業ではアクティブラーニングを取り入れる。【骨格筋、エネルギー代謝、トレーニング、栄養、運動処方】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	ミニッツペーパー		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	運動生理学の基礎的な知識を習得する。					
○	知識・理解	運動の必要性について理解する。					
△	技能・表現	エネルギー代謝率を算出できるようになる。					
△	思考・判断	健康と栄養について、問題を解決する能力が身についている。					
回	授業のテーマ及び内容					各回 100 分	
1	健康の増進と運動① 現代人の生活状況の問題点	8	トレーニングとその効果① トレーニング運動の種類と方法				
2	健康の増進と運動② 健康の増進における運動の意義と栄養士の役割	9	トレーニングとその効果② トレーニングの効果				
3	身体運動のしくみ① 骨格筋の収縮するしくみ	10	トレーニングとその効果③ 遺伝子によるトレーニング効果				
4	身体運動のしくみ② 骨格筋収縮時のエネルギー供給	11	運動と栄養① 運動時の栄養素の利用				
5	身体運動のしくみ③ 身体運動と呼吸器および循環器系のはたらき	12	運動と栄養② 運動選手と栄養				
6	運動とエネルギー代謝① エネルギー代謝、食物のエネルギー	13	運動処方と運動負荷検査の実際① 運動処方、運動負荷検査、体力検査				
7	運動とエネルギー代謝② エネルギー代謝率の測定、身体活動レベル	14	運動処方と運動負荷検査の実際② 運動処方の内容				
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	知識・理解	運動生理学の基礎的な知識を理解しているか。				50%
		知識・理解	運動の必要性を理解しているか。				30%
	課 題	技能・表現	エネルギー代謝率を算出できるか。				10%
思考・判断		レポートにおいて、結果から論理的な考察を展開できるか。				10%	
教科書	『やさしい運動生理学』 杉晴夫編著 南江堂						
参考書	『栄養科学イラストレイテッド 運動生理学』 麻見直美・川中健太郎編 羊土社						
課題・試験等のフィードバック	双方向アンケートは、次回の授業でコメントと共に返却する。 双方向アンケートの結果、理解不十分な項目があった場合、次回の授業時に復習する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回の授業範囲を読み、わからない言葉を調べておく。120分 復習:授業時に配布したプリントを見直し、理解を深める。120分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後または昼休憩時間に、研究室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
PAT-3-M-1	病理学概論	村垣泰光	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	病理学は、病気の発生やその原因、経過を理解する学問である。細胞損傷、代謝障害、循環障害、腫瘍、炎症と免疫異常、遺伝子異常など、病気による細胞や組織、血管、臓器などの変化について学習し、病気のしくみや成り立ちを理解する。【細胞、循環障害、腫瘍】						
実務経験と教授内容	医科大学で病理学の講義を 20 年経験している担当教員が病気のしくみや成り立ちを講義する。			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	病気のしくみや成り立ちを説明できる。					
○	知識・理解	食生活と関連の深い病気や栄養食事療法の必要な病気を説明できる。					
△	技能・表現	病気に関連する情報を収集・分析し活用することができる。					
△	思考・判断	病気と細胞や組織、血管、臓器などの変化との関連を判断できる。					
回	授業のテーマ及び内容					各回 100 分	
1	病理学の領域と病気を起こす原因 病理学とは、病気の原因・処置・服薬中の副作用、老化と死	8	細胞のパワーアップ(進行性病変) (前半) 進行性病変とは				
2	遺伝と先天異常 人体の設計図(遺伝子と染色体)、 遺伝子病、胎児の発育異常、発生異常	9	細胞のパワーアップ(進行性病変) (後半) 創傷の治癒、異物の処理方法				
3	細胞のパワーダウン(細胞・組織の障害) (前半) 退行性病変とは、変性	10	炎症 炎症とは、炎症を引き起こす因子、炎症の時間的経過と転帰、炎症の種類				
4	細胞のパワーダウン(細胞・組織の障害) (後半) 細胞の死(アポトーシスとネクローシス)、萎縮	11	生体防御機構(免疫とアレルギー) (前半) 有利な防御反応(免疫と不利な反応)(アレルギー)、異物の侵入に対する生体防御				
5	循環障害(その 1) 血液がたどる道筋(循環器系の構造)、心臓が血液を十分に送り出せない危険状態(心不全)、高血圧とは	12	生体防御機構(免疫とアレルギー) (後半) アレルギー反応の種類、臓器移植と拒絶反応、自己免疫疾患、エイズ				
6	循環障害(その 2) 血液の流れに障害あり(循環血液量の障害)、血管内が詰まることによる障害(閉塞性障害)	13	腫瘍 (前半) 腫瘍とは				
7	循環障害(その 3) 血液の迂回路(側副循環)、体液・電解質異常	14	腫瘍 (後半) 悪性腫瘍(癌)の広がり方(転移)、癌の発見(腫瘍マーカー)				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	病気のしくみや成り立ちを理解する。				50%
		知識・理解	食生活と関連の病気、栄養食事療法について理解する。				30%
		思考・判断	病気と細胞、組織、血管、臓器などの関連を理解する。				10%
平常点	技能・表現	意欲的に取り組んでいるかを評価する。				10%	
教科書	『イラスト病理学 <第2版>』野々垣常正・瀬木和子著 東京教学社						
参考書	特になし						
課題・試験等のフィードバック	教科書をよく読み、わからない箇所を授業中に質問する。						
予習・復習の内容と時間	前回の授業の復習をしっかりとる。240 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	授業中寝る学生は受講させない。						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CHE-3-M-1	生化学 I (基礎)	井上和彦	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	私たちの体の中ではさまざまな物質が化学変化を起こし、それによって生命が維持されている。これらの物質の化学的性質や生理学的役割を理解し、生化学の基礎知識を身につける。また、授業ではアクティブラーニングを取り入れる。【糖質、脂質、タンパク質、酵素、遺伝子発現】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	ミニッツペーパー		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	生体を構成する物質の種類と性質の基礎的な知識を習得する。					
○	知識・理解	生体を構成する物質の生理学的役割について理解する。					
△	技能・表現	生体機能を体系的に考える能力が身についている。					
△	態度・志向	積極的な学習態度を修得できている。					
回	授業のテーマ及び内容					各回 100 分	
1	生化学を学ぶ前に① 原子と分子	8	酵素① 酵素の分類と性質				
2	生化学を学ぶ前に② 化学結合	9	酵素② 酵素反応速度論				
3	生化学を学ぶ前に③ 有機化学の基礎	10	核酸 核酸の構造と分類				
4	糖質 糖質の構造と分類	11	ビタミン ビタミンの分類と性質				
5	脂質 脂質の構造と分類	12	ミネラル ミネラルの分類と性質				
6	アミノ酸 アミノ酸の構造と分類	13	遺伝子発現とその制御① 核酸・タンパク質の合成、遺伝子の発現調節				
7	タンパク質 タンパク質の構造	14	遺伝子発現とその制御② 遺伝子病、栄養素と遺伝子、遺伝子工学				
評価方法と基準	評価方法	領 域	評価の観点				割合
	期 末 試 験	知識・理解	生体を構成する物質の種類と性質を理解しているか。				60%
		知識・理解	生体を構成する物質の生理学的役割を理解しているか。				20%
	課 題	技能・表現	生体機能を体系的に考えられるか。				10%
	平 常 点	態度・志向	積極的に取り組む姿勢が身についているか。				10%
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』 菌田勝編 羊土社						
参考書	『健康・栄養科学シリーズ 生化学-人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』 石堂一巳・福渡努編 南江堂						
課題・試験等のフィードバック	双方向アンケートは、次回の授業でコメントと共に返却する。 双方向アンケートの結果、理解不十分な項目があった場合、次回の授業時に復習する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回の授業範囲を読み、わからない言葉を調べておく。120分 復習:授業時に配布したプリントを見直し、理解を深める。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後または昼休憩時間に、研究室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CHE-3-M-2	生化学Ⅱ(応用)	井上和彦	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	私たちの体の中ではさまざまな物質が化学変化を起こし、それによって生命が維持されている。これらの物質が合成される過程や分解される仕組みを理解し、総合的な生命システムを学ぶ。また、授業ではアクティブラーニングを取り入れる。【物質代謝、エネルギー、ホメオスタシス、生体防御機構】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	ミニッツペーパー		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	生体を構成する物質の代謝過程の基礎的な知識を習得する。					
○	知識・理解	生体を構成する物質と生理学的役割について理解する。					
△	思考・判断	生体を構成する物質の性質、代謝、生理学的役割について、考察することができる。					
△	態度・志向	積極的な学習態度を修得できている。					
回	授業のテーマ及び内容					各回 100 分	
1	基礎事項の確認 糖質、脂質、アミノ酸・タンパク質、核酸	8	生体エネルギー学 基質レベルのリン酸化と酸化的リン酸化				
2	糖質の代謝① 解糖系、クエン酸回路	9	中間代謝の概要 糖質代謝、脂質代謝、アミノ酸代謝の相互関係				
3	糖質の代謝② 糖新生、ペントースリン酸回路	10	ヌクレオチドの代謝 プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝				
4	脂質の代謝① 脂肪酸の生合成、脂肪酸の酸化	11	個体の調節とホメオスタシス① 情報伝達の機序と役割				
5	脂質の代謝② 脂質の輸送と蓄積	12	個体の調節とホメオスタシス② ホルモンと生体調節				
6	タンパク質の分解とアミノ酸代謝① タンパク質の分解、アミノ酸(炭素骨格)の代謝	13	生体防御機構① 免疫機構とその特徴				
7	タンパク質の分解とアミノ酸代謝② アミノ酸(窒素)の代謝	14	生体防御機構② アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	生体を構成する物質の代謝過程を理解しているか。				60%
		知識・理解	生体を構成する物質の生理学的役割を理解しているか。				20%
	課題	思考・判断	生体を構成する物質の性質、代謝、役割を総合的に考えられるか。				10%
	平常点	態度・志向	積極的に取り組む姿勢が身についているか。				10%
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』 菌田勝編 羊土社						
参考書	『健康・栄養科学シリーズ 生化学-人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』 石堂一巳・福渡努編 南江堂						
課題・試験等のフィードバック	双方向アンケートは、次回の授業でコメントと共に返却する。 双方向アンケートの結果、理解不十分な項目があった場合、次回の授業時に復習する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回の授業範囲を読み、わからない言葉を調べておく。120分 復習:授業時に配布したプリントを見直し、理解を深める。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後または昼休憩時間に、研究室で質問を受け付ける。						



科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSC-3-M-1	食品学 I (総論)	野志昌弘	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	食品の一般成分について化学的観点から理解するための講義を行う。また、食品学総論の基幹部分となる食品成分表を実践的に活用可能となるよう、その概要および利用法について解説する。 【食品化学、栄養化学、食べ物と健康、食品と衛生】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	食品成分の特徴および化学反応による性状の変化について理解できる。						
○ 知識・理解	食品化学および栄養化学など食に関する専門的分野の基礎知識を習得する。						
△ 態度・志向	学修した知識について責任をもって意識的に扱い社会貢献ができる。						
△ 態度・志向	自主性と協調性を持って学修に取り組むことができる能力を養う。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	食品の機能と分類 食品の機能とは・食品の目的別分類について		8	脂質 単純・複合・誘導脂質の種類と性質			
2	日本食品標準成分表の概要 収載成分項目・一般成分の測定法の概要		9	炭水化物 単糖類・少糖類・多糖類の種類と性質			
3	水分 水の構造と性質・食品中の水について		10	食物繊維 食物繊維の分類と生理作用			
4	アミノ酸 アミノ酸の構造と分類・アミノ酸の性質		11	ミネラル 主なミネラルとその生理作用			
5	たんぱく質 たんぱく質の一次構造と高次構造の性質		12	水溶性ビタミン 主な水溶性ビタミンの構造と性質			
6	たんぱく質 単純・複合たんぱく質の分類と機能性分類		13	脂溶性ビタミン 主な脂溶性ビタミンの構造と性質			
7	脂肪酸 飽和・不飽和脂肪酸と必須脂肪酸について		14	まとめ			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	学修内容が身についており、実践的な活用が可能であるか。				50%
	小テスト	知識・理解	各回の学修内容を理解しており、それを表現できるか。				30%
	平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする者として相応しい姿勢および態度であるか。				10%
	その他	態度・志向	自らの発言および行動に責任をもって物事に取り組めるか。				10%
教科書	『標準食品学総論第3版』青柳康夫・筒井知己著 医歯薬出版株式会社						
参考書	『日本食品成分表 2020 七訂』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	小テストは、終了即時に模範解答を示し、次回授業時にコメントを伴い返却する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回学修範囲を熟読し、わからない言葉および内容を調べておく。120分 復習:講義および小テストを振り返り、重要な点をまとめ学修内容について整理する。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前の予約に応じて、授業終了後に教室などで質問等を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSC-3-M-2	食品学Ⅱ(各論・加工学を含む)	西出充徳	2	講義	食物	後期	必修
授業の概要とキーワード	食生活が多様化した今日、一口に食品といってもその数は非常にたくさんある。本講義では、植物性食品と動物性食品などを中心に主要食品ごとにまとめ、その特徴、成分、製造方法、用途、嗜好性等について講義する。さらに、県の特産物も取り上げその機能性について解説する。 【食品の特性、機能性食品、県産食品、食品加工、食文化】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	食品の成分特性を応用した安全で衛生的な技法などが理解できる。						
○ 知識・理解	「食品学Ⅰ」の内容を深め、食品成分の化学変化、現象の理解ができる。						
△ 態度・志向	食品の特性や知識を活かし、安全な食品の加工や取扱いが理解できる。						
△ 態度・志向	自主的な発言力と発展的な考えを身に付ける。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100分			
1	食品と食物 食品の条件、食品に関する用語		8	植物性食品 (7)きのこ類 栽培方法、成分等について			
2	植物性食品 (1)穀類 分類・品種、成分等について		9	植物性食品 (8)藻類 種類、成分等について			
3	植物性食品 (2)いも類 産地、品種、成分等について		10	課題発表 食材の成分等をグループで発表する			
4	植物性食品 (3)豆類 種類、成分等、大豆加工品について		11	動物性食品 (1)卵類 鶏卵の構造・成分・保存中の変化			
5	植物性食品 (4)種実類 種類、成分等について		12	動物性食品 (2)乳・乳製品 成分、化学・物理的性質			
6	植物性食品 (5)野菜類 茎菜・根菜・果菜・花菜類の成分等		13	動物性食品 (3)肉類 食肉の構造・成分・熟成			
7	植物性食品 (6)果実類 産地、品種、成分等について		14	動物性食品 (4)魚介類 魚介類の種類と成分について			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	授業内容の理解と知識が定着しているか。				50%
	課題	知識・理解	各回の授業内容が理解できているか。				30%
		態度・志向	講義内容を活かした食品学各論実験への応用が身についているか。				10%
平常点	態度・志向	質疑に対する論理的な発言ができるか。				10%	
教科書	『新編標準食品学各論』 澤野勉原編著 医歯薬出版株式会社						
参考書	『総合食品事典』 桜井芳人編 同文書院 『新訂 原色食品図鑑 第2版』 菅原龍幸他編 建帛社						
課題・試験等のフィードバック	小テストについては、試験終了後に解説を行い、次回授業時に返却とコメントを行う。						
予習・復習の内容と時間	予習: 該当授業テーマについてテキストを読んでおく。120分 復習: 授業内容を取りまとめ熟知しておく。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、フードコーディネーター3級必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前予約により質問事項に応じた場所(講義室、実験室、研究室など)で対応する。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSC-3-M-2	食品学総論実験	野志昌弘	1	実験	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	食品学に関する実験を基礎より指導する。さらに、学修より習得した食品成分の分析手法ならびに化学的知識を論理的に表現できる能力を培い、それを評価する。 【基礎実験、食品化学、栄養化学、食品と衛生】						
実務経験と教授内容	理系大学にて研究員としての実務経験を有する教員がその経験を活かして、食品学総論実験について指導する。			アクティブラーニング	実験		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	食品成分の理論値や実験値などを比較検討し、分析結果の理解および考察ができる。						
○ 知識・理解	食品成分表の基礎データを読み取り、その意味を理解したうえで活用することができる。						
△ 態度・志向	学修した専門知識を活かし、食の分野において責任を持った発言および行動ができる。						
△ 態度・志向	集団行動に際して、協調性およびリーダーシップを発揮することができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	オリエンテーション 実験授業における諸注意(レポート作成法を含む)			8	粗脂質の定量 ソックスレー抽出法による食品中脂質の定量		
2	水分の定量 常圧加熱乾燥法による食品中水分の定量			9	油脂の性質評価 チオバルビツール酸価による油脂変敗の評価		
3	たんぱく質・アミノ酸の定性試験 卵白および牛乳を対象とした諸実験			10	けん化価 油脂の化学的性質を示す値についての理解		
4	中和滴定 試薬の調製方法および中和滴定法の習得			11	粗灰分の定量 食品の燃焼灰化による粗灰分の定量		
5	中和滴定の実技 実技試験による前回授業内容習得度の確認			12	リンの定量 モリブデンブルー比色法によるリン定量		
6	糖の定性反応 性質の異なる複数の糖類を対象とした諸実験			13	カルシウムの定量 過マンガン酸カリウム容量法による定量		
7	還元糖の定量 ソモギー変法による還元糖の定量			14	まとめ これまでの実験操作および知識について再確認		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	知識・理解	授業内容の理解をレポートなどに反映し適切かつ明確に表現できるか。				60%
	小テスト	知識・理解	学修内容(理論の理解・手技の取得など)が定着しているか。				20%
	平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか、また表現できるか。				10%
	その他	態度・志向	責任をもって適切な判断および臨機応変な対応が可能であるか。				10%
教科書	『改定食品学実験ノート』 仮屋園璋他著 建帛社						
参考書	『日本食品成分表 2020 七訂』 医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	レポート課題に対して必要に応じたコメントを付し、次回授業時に返却する。						
予習・復習の内容と時間	予習: 次回の学修単元について教科書および配布資料より事前確認ならびに予習を行う。15 分 復習: 授業内容についてまとめた指定のレポートを作成する。60 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前の予約に応じて、授業終了後に実験室で質問などを受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSA-3-M-3	食品衛生学	西出充徳	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	食の衛生に関する行政の取組や食中毒を防ぐ科学的な取組は常に進展しているが、大きな食中毒による事故は未だに起きている。これらに対して食品への衛生的な知識と理解を高めることは、なにより食中毒の予防として重要である。本講義では、それらの知識への指導を行う。 【感染、食中毒、予防、保存、環境汚染】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	知識・理解	食品の安全性についての知識が習得できる。					
○	知識・理解	安全な食品の取扱いが習得できる。					
△	技能・表現	衛生に関する規定や分析指標が理解できる。					
△	思考・判断	食中毒症状に対する的確な判断と対処法が理解できる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	序論：食品衛生の目標、ならびに食中毒と食品衛生行政について		8	食中毒 2 (化学性食中毒)			
2	食品衛生管理と対策について学び、HACCP とその活用法について理解する		9	食品と感染症、及び寄生虫 1 (動物由来感染症) 人獣共通感染症			
3	食品と微生物 1 (食品微生物の由来)		10	食品と感染症、及び寄生虫 2 (寄生虫感染とその経路)			
4	食品と微生物 2 (衛生指標細菌について)		11	有害物質による食品汚染 1 (食品への化学物質の影響について)			
5	食品の変質 1 (微生物による変質) 腐敗		12	有害物質による食品汚染 2 (食品汚染物質について)			
6	食品の変質 2 (化学的変質・油脂の酸敗)		13	食品添加物 1 (使用基準と安全性の評価について)			
7	食中毒 1 (微生物性食中毒)		14	食品添加物 2 (種類と用途について)			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	授業内容の理解と知識が定着しているか。				50%
	小テスト	知識・理解	各回の授業内容が理解できているか。				30%
		技能・表現	衛生的な判断ができているか。				10%
平常点	思考・判断	質疑に対する論理的な発言ができるか。				10%	
教科書	『簡明 食品衛生学 第二版』菅家祐輔編著 光生館						
参考書	『ミムス微生物学』Richard V. Goering 他著 西村書店						
課題・試験等のフィードバック	小テストについては、試験終了後に解説を行い、次回授業時に返却とコメントを行う。						
予習・復習の内容と時間	予習：該当授業テーマについてテキストを読んでおく。120 分 復習：授業内容を取りまとめ熟知しておく。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、フードコーディネーター3 級必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前予約により質問事項に応じた場所(講義室、実験室、研究室など)で対応する。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-1	栄養学概論	井上和彦	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	五大栄養素(炭水化物(糖質)、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル(無機質))の種類と化学的性質、体内で消化・吸収される仕組み、水・電解質やエネルギーの代謝を学ぶ。また、授業ではアクティブラーニングを取り入れる。【炭水化物(糖質)、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	ミニッツペーパー		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	栄養素の種類、機能、消化・吸収の仕組み、体内動態の基礎的な知識を習得する。						
○ 思考・判断	栄養素の欠乏や過剰が生体に及ぼす影響について、考察することができる。						
△ 態度・志向	積極的な学習態度を修得できている。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100分					
1	栄養の概念 栄養の定義、栄養と健康・疾患	8	脂質の栄養② 脂質の体内代謝、貯蔵エネルギーとしての作用				
2	食物の摂取 満腹感・空腹感と食欲、摂食量の調節	9	たんぱく質の栄養① アミノ酸・たんぱく質の構造と機能				
3	消化・吸収と栄養素の体内動態① 消化過程の概要、管腔内消化、膜消化	10	たんぱく質の栄養② たんぱく質・アミノ酸の体内代謝				
4	消化・吸収と栄養素の体内動態② 栄養素別の消化・吸収、生物学的利用度	11	ビタミンの栄養 ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能				
5	炭水化物の栄養① 糖質の分類、エネルギー源としての利用	12	ミネラル(無機質)の栄養 ミネラルの分類と栄養学的機能				
6	炭水化物の栄養② 糖質の体内代謝、他の栄養素との関係	13	水・電解質の栄養的意義 水の出納、電解質代謝と栄養				
7	脂質の栄養① 脂質の種類とはたらき、脂質の臓器間輸送	14	エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	栄養素の種類、機能、消化・吸収の仕組み、体内動態を理解しているか。				50%
		思考・判断	栄養素の欠乏や過剰な状態が、生体に及ぼす影響を考えられるか。				30%
	平常点	態度・志向	積極的に取り組む姿勢が身についているか。				20%
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版』 田地陽一編 羊土社						
参考書	『栄養科学シリーズNEXT 新・栄養学総論』 友竹浩之・桑波田雅士編 講談社サイエンティフィク						
課題・試験等のフィードバック	双方向アンケートは、次回の授業でコメントと共に返却する。 双方向アンケートの結果、理解不十分な項目があった場合、次回の授業時に復習する。						
予習・復習の内容と時間	予習:教科書の次回の授業範囲を読み、わからない言葉を調べておく。120分 復習:授業時に配布したプリントを見直し、理解を深める。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、社会福祉主事任用資格選択必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後または昼休憩時間に、研究室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-2	ライフステージ栄養学(各論)	堺みどり	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	人は生命の営みのために食物を欠くことはできない。それは、成長期に始まり老年期に至るライフステージ、労作、環境などの生活条件に見合う食物を摂取することである。これらの時期の栄養生理や生活現象を理解し、健康的に生きるための栄養管理のあり方を修得する。【ライフステージ、栄養、健康】						
実務経験と教授内容	該当なし			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	ライフステージ別の栄養学的特性が理解できる。						
○ 知識・理解	講義内容を理解し、自分や周囲の人々の栄養管理の必要性が理解できる。						
△ 技能・表現	各疾患の診断基準や予防および治療のガイドラインが理解できる。						
△ 思考・判断	出題された課題や問題を積極的に解決することができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	栄養マネジメント 人が健康を維持するための栄養管理システム		8	幼児期の栄養 幼児期の特性、栄養アセスメント、栄養ケアの方法			
2	発育・発達・加齢変化と栄養 エイジングと形態変化と食に関する機能の変化		9	学童期・思春期の栄養 栄養学特性、栄養アセスメント、栄養ケアの方法			
3	妊娠期の栄養 女性の特性、妊娠による母胎の変化、栄養特性		10	成人期・更年期の栄養 生活習慣病改善・更年期特性と栄養アセスメント			
4	妊娠期の栄養 妊娠期の栄養アセスメント、栄養ケアのあり方		11	高齢期の栄養 栄養学的特性、代謝、栄養アセスメント			
5	授乳期の栄養 授乳期の栄養学的特性と栄養ケアの方法		12	高齢期の栄養 栄養ケアの方法、栄養ケアプログラム			
6	乳児期の栄養 乳児期の特性、成長と発達、代謝と栄養補給法		13	特殊環境と栄養 高温、低温、ストレス環境の栄養学的特性			
7	乳児期の栄養 離乳の進め方、栄養ケアの方法		14	まとめ：各ライフステージ別の栄養学的特性など ふりかえり、理解を深める			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	ライフステージ別の栄養学的特性と栄養評価法等を理解しているか。				50%
		知識・理解	ライフステージ別の栄養管理法を選択判断できるか。				30%
	課題	技能・表現	単元終了後の小テストが解けるか。				10%
	平常点	思考・判断	その場にふさわしい姿勢が身についているか。				10%
教科書	『応用栄養学』 森基子他著 医歯薬出版株式会社						
参考書	『第3巻 応用栄養学』 特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	単元ごとの小テストは、採点をして次回の授業で返却をする。返却後正解を解説する。						
予習・復習の内容と時間	予習：教科書の次回の範囲を読み、わからない言葉などを調べておく。120分 復習：授業内容を振り返り、理解不足の箇所は、教科書や配布プリントを読み返すこと。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	質問事項は、授業終了後に教室で受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NUT-3-M-2	臨床栄養学概論	津河純子	2	講義	食物	後期	必修
授業の概要とキーワード	臨床栄養学は傷病者、要介護者の栄養状態の変化を栄養評価としてとらえ、回復のために適切な献立作成や調理、栄養管理、食事療法などができる基礎知識を築きます。【栄養食事療法・栄養管理計画・栄養評価】						
実務経験と教授内容	病院勤務経験を有する管理栄養士が、実践経験を活かして臨床栄養学の知識の必要性を示しながら講義する。			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP2】専門的知識・理解						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	栄養状態や疾病の度合いに応じて栄養補給を考えることができる。						
○ 知識・理解	様々な疾病に対する基本的な知識を理解できる。						
△ 技能・表現	栄養状態や疾病の度合いなどを、検査値から読み取ることができる。						
△ 思考・判断	栄養状態や病気について理解し、状況に応じて対処できる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	臨床栄養学の概念 臨床栄養の意義と目的、用語の説明			8	消化器疾患の病態と栄養管理3 胃切除の食事と合併症		
2	医療と介護福祉と臨床栄養 医療制度と介護制度			9	消化器疾患の病態と栄養管理4 炎症性腸疾患・大腸がん・肝臓と肝炎		
3	栄養評価 栄養評価法の種類と特徴 1			10	消化器疾患の病態と栄養管理5 肝硬変		
4	栄養評価 栄養評価法の種類と特徴2			11	代謝性疾患の病態と栄養管理1 肥満・メタボリックシンドローム・脂質異常症		
5	栄養補給法 栄養補給法の方法と特徴			12	代謝性疾患の病態と栄養管理2 糖尿病と合併症		
6	消化器疾患の病期と栄養管理1 消化器の病態生理と口腔・食道疾患			13	循環器疾患の病態と栄養管理 動脈硬化性疾患、高血圧		
7	消化器疾患の病態と栄養管理2 胃炎、胃・十二指腸潰瘍			14	腎臓病の病態と栄養管理 CKD、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	傷病者や要介護者の栄養ケア・マネジメントを理解しているか。				70%
		思考・判断	個々の病態、栄養状態に応じた適切な栄養管理が選択・判断できるか。				10%
	平常点	知識・理解	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				20%
技能・表現							
教科書	『エッセンシャル臨床栄養学第8版』佐藤和人他編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書』厚生労働省						
課題・試験等のフィードバック	期末試験終了後、解答の解説を掲示する。						
予習・復習の内容と時間	次回の授業範囲を予習し、単語の意味等を調べておくこと。120分 授業内容をノート等で見直しておくこと。120分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NCO-3-M-1	栄養教育論 I (基礎知識)	森岡美帆	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	現在、日本の食生活は、過剰栄養による肥満と若年女子、高齢者にみられる低栄養という二極化の状況にあり、食生活を見直すために適切な栄養教育が求められている。栄養教育の基本である栄養管理プロセスに従い、栄養教育に必要な基礎知識と技術を説明する。 【栄養管理プロセス、日本人の食事摂取基準、食生活指針】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、栄養教育の基礎知識について授業を行う。			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域		学生の到達目標					
◎	技能・表現	栄養教育を行なうために必要な基礎知識と技術を説明できる。					
○	知識・理解	授業に積極的に取り組み、自主的に予習・復習ができる。					
△	技能・表現	日本人の食事摂取基準に示されている数値について説明できる。					
△	思考・判断	食生活指針に基づいて食生活を見直すことができる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	自分の食生活を点検してみよう			8	健康増進、生活習慣病予防		
2	栄養教育の概念 栄養教育の目的			9	日本人の食事摂取基準の概要		
3	栄養教育の概念 栄養教育の目標			10	日本人の食事摂取基準の活用		
4	栄養士法 栄養士の職業倫理			11	食生活指針の概要		
5	栄養教育の対象 食環境と栄養教育			12	食生活指針の活用		
6	栄養教育・栄養改善の変遷			13	食事バランスガイドの概要と活用		
7	栄養教育の現状と展望			14	日本食品標準成分表の概要と活用		
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	技能・表現	栄養教育を行なうための基礎知識と技術を説明できるか。				50%
		技能・表現	日本人の食事摂取基準に示されている数値について説明できるか。				10%
	小 テ ス ト	知識・理解	前回学習した内容が身に付いているか。				30%
		思考・判断	食生活指針に基づいて食生活を見直すことができるか。				10%
教科書	『栄養教育論』 垣渕直子他編 化学同人 『日本食品成分表 2020 七訂』 医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書』 厚生労働省						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。 定期試験終了後に解説を行う。						
予習・復習の内容と時間	予習: キーワードを拾い上げて確認しておくこと。120 分 復習: 次の授業開始時に小テストを実施するので、授業の内容を復習し理解を深めること。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						



科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NCO-3-M-2	栄養教育論Ⅱ(応用)	森岡美帆	2	講義	食物	後期	必修
授業の概要とキーワード	生活の質の向上や健康の維持増進に向けた望ましい食習慣の形成のための行動科学を中心とした理論・モデル・概念、ライフステージ別等の栄養教育の方法について説明する。 【PDCA サイクル、行動変容、カウンセリング、コミュニケーションスキル】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、栄養教育の応用について授業を行う。			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	行動変容理論を説明できる。						
○ 知識・理解	対象者の食生活の問題点に対応した栄養教育の方法を説明できる。						
△ 技能・表現	対象者に合ったコミュニケーション方法を説明できる。						
△ 態度・志向	授業に積極的に取り組み、自主的に予習・復習ができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100 分					
1	栄養管理プロセス PDCA サイクル	8	ライフステージ別栄養教育 妊娠期・授乳期				
2	教材の選択と作成 学習形態の選択	9	ライフステージ別栄養教育 乳児期・幼児期				
3	プレゼンテーション技術	10	ライフステージ別栄養教育 学童期・思春期				
4	コミュニケーション技術	11	ライフステージ別栄養教育 成人期・高齢期				
5	行動変容の理論	12	ライフスタイルと栄養教育				
6	カウンセリング	13	健康障害と栄養教育				
7	栄養教育に必要な情報	14	多様な場における栄養教育				
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	技能・表現	行動変容理論を説明できるか。				50%
		技能・表現	対象者に合ったコミュニケーション方法を説明できるか。				10%
	小 テ ス ト	知識・理解	対象者の食生活の問題点に対応した栄養教育の方法を説明できるか。				30%
	平 常 点	態度・志向	積極的な受講態度で臨んでいたか。				10%
教科書	『栄養教育論』垣渕直子他編 化学同人						
参考書	『日本食品成分表 2020 七訂』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社 『「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書』厚生労働省						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。 定期試験終了後に解説を行う。						
予習・復習の内容と時間	予習:キーワードを拾い上げて確認しておくこと。120 分 復習:次の授業開始時に小テストを実施するので、授業の内容を復習し理解を深めること。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
NCO-3-M-3	栄養教育論実習 I	森岡美帆	1	実習	食物	後期	必修
授業の概要とキーワード	「栄養教育論 I」で修得した基礎知識を用いて、食生活状況調査を行う。調査結果を解析し食生活診断を行うことにより、適切な食生活のあり方を教育するための知識・方法・技術を説明する。 【職業倫理、食事摂取状況調査、生活状況調査、日本人の食事摂取基準】						
実務経験と教授内容	管理栄養士実務経験者が全回を担当し、栄養マネジメントの経験を活かして実習形式で授業を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域		学生の到達目標					
◎	技能・表現	各自の食生活の問題点を把握し、その解決方法を導くことができる。					
○	知識・理解	知識を習得するために積極的に実習に取り組んでいる。					
△	技能・表現	修得した知識と方法等を関連づけることができる。					
△	思考・判断	科学的根拠に基づいた判断ができる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	栄養教育の意義 栄養士の職業倫理・守秘義務		8	食事摂取基準の算定 各栄養素の算出			
2	栄養教育における感染予防教育		9	食事計画① 荷重平均食品群別栄養成分表の作成			
3	日本食品標準成分表の活用 食品の目安量		10	食事計画② 食品構成			
4	食事摂取状況調査 食物摂取頻度調査、食事バランスガイド他		11	食事計画③ 食品構成表の作成			
5	3・1・2 弁当箱の実際		12	食事計画④ 献立作成方法			
6	生活状況調査 生活活動時間調査法、身体活動レベルの算出		13	食事計画⑤ 献立作成			
7	食事摂取基準の算定 推定エネルギー必要量の算出		14	食事計画⑥ 献立の発表・評価			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	技能・表現	各自の食生活の問題点を把握し、その解決方法を導くことができたか。				50%
		技能・表現	修得した知識と方法等を関連づけることができるか。				10%
		思考・判断	科学的根拠に基づいて判断ができたか。				10%
小テスト	知識・理解	知識を習得するために積極的に実習に取り組んでいるか。				30%	
教科書	『新訂第2版すぐわかる栄養指導実習』 田中ひさよ・熊谷秀子著 萌文書林 『日本食品成分表 2020 七訂』 医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『「日本人の食事摂取基準(2020年版)」策定検討会報告書』 厚生労働省						
課題・試験等のフィードバック	毎回の小テスト終了後、すぐに解答を提示する。						
予習・復習の内容と時間	次の授業開始時に実習日誌の提出を行う。授業の内容を復習し理解を深め、気づきを実習日誌に記入する。60分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 健康栄養教育研究室						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-1	調理学	成田仁美	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	<p>食事計画から供食にいたる一連の調理過程をおいしさと健康の両視点からとらえ、学ぶ科目である。おいしくて健康に良い食事をつくり提供するにあたって理解しておく必要のある調理操作による食品素材の変化、理論的に好ましい食物を作る適切な調理操作・調理条件等について講義する。 【おいしさ、健康、調理の基本、献立作成】</p>						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭として調理指導の経験を有する教員が、その経験を活かして大量調理と結び付けて講義する。	アクティブラーニング	プレゼンテーション				
		地域の学修	該当なし				
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	調理学をいかし、大量調理に結び付けることができる。						
○ 知識・理解	調理学の使命と役割を理解し、栄養効果を考えた食べ方を実践できる。						
△ 知識・理解	心身の健康を考えた安全で、栄養的な献立を立案し、実践できる。						
△ 知識・理解	食品の特性を理解し、調理に活用することができる。						
回	授業のテーマ及び内容	各回 100 分					
1	調理の基本 調理の意義、食事設計の基礎	8	調理による栄養学的・機能的利点(1) 非加熱操作・加熱操作				
2	調理操作と調理器具(1) 調理操作の分類、非加熱調理操作と器具	9	調理による栄養学的・機能的利点(2) 調理操作・嗜好飲料				
3	調理操作と調理器具(2) 加熱調理操作と器具	10	献立作成(1) 食事設計の実際、食品成分表の理解				
4	食品の特性に応じた調理の特性(1) 植物性食品の成分・栄養・調理特性	11	献立作成(2) 献立作成条件と手順				
5	食品の特性に応じた調理の特性(2) 動物性食品の成分・栄養・調理特性	12	献立作成(3) 料理様式と供食形式				
6	食品の特徴に応じた調理の特性(3) 成分抽出素材の成分・栄養・調理特性	13	献立作成(4) 摂食機能に応じた調理形態と調理上の工夫				
7	調理操作による組織・物性・成分の変化 組織・物性と栄養成分の変化	14	まとめ 献立紹介				
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	技能・表現	円滑な給食運営ができる献立を考案することができるか。				30%
		技能・表現	健康の維持・増進に貢献できる知識と技能を修得しているか。				20%
	期末試験	知識・理解	理論に基づいて調理の基礎知識を修得しているか。				30%
		知識・理解	食品と衛生、栄養と健康に関する基礎知識を修得しているか。				10%
小テスト	知識・理解	前回の授業内容を理解しているか。				10%	
教科書	『調理学の基本』 中嶋加代子他編著 同文書院						
参考書	『NEW 調理と理論』 山崎清子他著 同文書院 『コツと科学の調理事典』 河野友美著 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	小テストは、次回の授業でコメントと共に返却する。 定期試験終了後、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	生活のなかで「食」に関心を持ち、教科書の予習と復習をしておくこと。60 分 「調理学実習 I」で扱う調理技術を理論に基づいて理解を深めること。180 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	「調理学実習 I」、「給食管理」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-2	調理学実習 I (基本調理)	成田仁美	1	実習	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	食素材の取扱い、食品の計量、洗浄、切断、加熱などの基本調理操作と、物性の変化を伴う浸漬、泡立てなどさまざまな調理の理論を習得する科目である。地域の食材を用いながら、日本、西洋、中華料理の初歩から盛り付け、配膳、食事作法等が学べるようにする。 【調理操作、調理の理論、調理技術】						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭として調理指導の経験を有する教員が、その経験を活かして調理実習を指導する。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎	技能・表現	給食運営に必要な事項を理解し、基本的技能を習得することができる。					
○	態度・志向	協調性を養い、協働して与えられた課題を実行できる。					
△	知識・理解	理論に基づく基本技術やレシピを理解することができる。					
△	知識・理解	食品や衛生の知識等の基本知識を理解することができる。					
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	オリエンテーション 実習上の諸注意 調理の基本①		8	西洋料理 肉料理・野菜料理・飲み物			
2	調理の基本② 洗浄・切断・だしの取り方・調味の方法		9	西洋料理 魚料理・スープ・野菜料理			
3	調理の基本③ 炒飯、魚のおろし方		10	中華料理 溜菜・拌菜・湯菜			
4	日本料理 飯もの・焼き物・あえ物		11	中華料理 炒物・炸菜・拌菜			
5	日本料理 飯もの・汁物・あえ物		12	中華料理 点心(2種)・炸菜・飲み物			
6	日本料理 蒸し物・煮物・あえ物		13	調理技術の確認(個人別)			
7	西洋料理 麺料理・野菜料理・飲み物		14	まとめ 実習内容の振り返り			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	小テスト	技能・表現	基本的な調理操作、盛り付け・配膳を含めた技術を習得している。				40%
	課題	技能・表現	得られた知識を適切に表現することができる。				20%
		知識・理解	食品素材や調理の理論が理解できる。				10%
		知識・理解	衛生面に配慮した調理操作が理解できる。				10%
平常点	態度・志向	協調性・自主性が身についている。				20%	
教科書	『NEW 調理と理論』山崎清子他著 同文書院、 『日本食品成分表 2020』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『調理学の基本』中嶋加代子他編著 同文書院、 『コツと科学の調理事典』河野友美著 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	小テスト終了後に、調理操作・技術の解説をする。 課題は、学生がよくできた提出物を印刷・配布してクラスに紹介する。						
予習・復習の内容と時間	日常、調理することを心がけること。実習内容の予習と課題整理をすること。90 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目、フードコーディネーター3 級必修科目						
受講要件等	「調理学」、「給食管理」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-3	調理学実習Ⅱ(日常食)	成田仁美	1	実習	食物	後期	必修
授業の概要とキーワード	「調理学実習Ⅰ」で実習した基本調理技術をふまえ、旬の食材、地域の特産物、世界の珍しい食材やハーブ・スパイスを用いた簡単・美味・ヘルシーな料理により、豊かな食生活を維持するための魅力的な食卓作りが可能となる能力を培う。【日本料理、中華料理、西洋料理、おもてなし料理】						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭として調理指導の経験を有する教員が、その経験を活かして調理実習を指導する。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	日常食から行事食を学び、献立の展開をすることができる。						
○ 技能・表現	協力して実習を遂行することができる。						
△ 知識・理解	健康を維持するための栄養補給を考え、調理することができる。						
△ 知識・理解	理論に基づく調理技術を応用することができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 150分			
1	オリエンテーション 西洋料理 揚げ物・サラダ・スープ		8	季節のもてなし料理① —日本料理—郷土の食材を活用して			
2	日本料理 季節の飯もの・煮物・蒸し物・和菓子		9	季節のもてなし料理②」 —中華料理—			
3	中華料理 飯もの・焼き物・あえ物		10	行事食 —クリスマス料理—			
4	西洋料理 飯もの・スープ・デザート		11	行事食 —正月料理—			
5	日本料理 すし類・蒸し物・汁物		12	季節のもてなし料理③ —西洋料理—			
6	中華料理 麺料理・炒め物・点心		13	調理技術の確認(個人別)			
7	西洋料理 煮込み料理・サラダ・スープ・デザート		14	まとめ 実習内容の振り返り			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	小テスト	技能・表現	調理技術とセンスを身に付けることができるか。				60%
	平常点	技能・表現	調理の流れと要点を理解し、コミュニケーションを図りながらできているか。				20%
	課題	知識・理解	食品素材や調理の理論が理解できているか。				10%
		知識・理解	健康を維持するための栄養補給を考え、献立を考案できるか。				10%
教科書	『NEW 調理と理論』山崎清子他著 同文書院、 『日本食品成分表 2020』医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
参考書	『調理学の基本』中嶋加代子他編著 同文書院、 『コツと科学の調理事典』河野友美著 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	実技試験終了後に、調理操作・技術の解説をする。 課題は、学生がよくできた提出物を印刷・配布してクラスに紹介する。						
予習・復習の内容と時間	常に調理技術の向上に努めること。実習内容の予習と課題整理をすること。90分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	「調理学実習Ⅰ」、「調理学」、「給食管理」、「給食管理実習Ⅰ」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSE-3-M-1	給食管理	成田仁美	2	講義	食物	前期	必修
授業の概要とキーワード	保健・医療・福祉・学校等の特定給食施設において、栄養士業務として位置づけられている「給食の運営」を行うために必要な食事計画や給食サービス提供に関する基礎知識を修得することをねらいとした科目である。【給食の概念、給食の運営、給食システム】						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭の勤務経験をもつ教員が、その経験を活かして給食管理について講義する。			アクティブラーニング	調査学習		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	給食システムの理論を理解し、検討・評価ができる。						
○ 技能・表現	食事摂取基準や情報を理解・整理し、活用することができる。						
△ 知識・理解	栄養・食事管理や生産管理の基礎知識を理解できる。						
△ 知識・理解	衛生管理等の基礎知識を理解できる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	給食の概念			8	給食の会計・原価管理		
2	特定給食施設における栄養・食事管理の概要			9	事故災害対策 給食における経営管理		
3	給食の安全・衛生			10	特定給食施設における栄養・食事計画の実際		
4	給食の食材管理			11	保健・医療・福祉における給食の位置づけと運営・経営		
5	給食の調理管理			12	学校・児童福祉施設における給食の位置づけと運営・経営		
6	給食の施設・設備管理			13	院外給食・配食サービス等における給食運営・経営		
7	給食の組織・人事管理			14	プレゼンテーション		
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合
	期 末 試 験	技能・表現	食事摂取基準について理解しているか。				40%
		知識・理解	栄養・食事管理、生産管理、衛生管理等を理解しているか。				10%
	課 題	技能・表現	特定給食施設の種類、内容について理解し、表現することができるか。				40%
	小 テ ス ト	知識・理解	前回の授業内容を理解しているか。				10%
教科書	『給食の運営 ―栄養管理・経営管理―』 逸見幾代他編著 建帛社						
参考書	『日本食品成分表 2020 本表編』 医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社						
課題・試験等のフィードバック	期末試験終了後に、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	教科書の予習と復習をすること。120 分 特定給食施設の種類・内容について自主的に調べる。120 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	「調理学」、「調理学実習 I」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
FSE-3-M-2	給食管理実習 I (給食計画)	成田仁美	1	実習	食物	後期	必修
授業の概要とキーワード	「給食管理実習 II」の運営における給食計画とそれに伴う準備を行う科目である。少人数グループでの立案に基づき、郷土食や地域の特産物や行事食を取り入れた献立作成・衛生管理・評価検討、喫食者への栄養教育方法を学び、給食運営の実践力の基礎を養う。【給食の計画、試作、評価・検討】						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭の勤務経験をもつ教員が、その経験を活かして給食管理の実習を行う。			アクティブラーニング	実習		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	給食計画作業を遂行し、検討・評価ができる。						
○ 知識・理解	生産管理や安全・衛生管理の内容を理解し、計画立案することができる。						
△ 知識・理解	栄養・食事管理の知識を基に、計画立案することができる。						
△ 技能・表現	協力して円滑に役割分担を遂行することができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 150 分			
1	オリエンテーション 実習の目的と流れおよび役割分担			8	試作① 献立 A、B、C 衛生管理、作業管理		
2	栄養管理・献立作成 個人指導			9	演習① 試作 A、B、C の評価検討・栄養教育、帳簿管理		
3	実践実習に向けて① 献立決定および作業計画			10	試作② 献立 D、E、F 大量調理用機器の使用		
4	実践実習に向けて② 栄養計算ソフトの入力			11	演習② 試作 D、E、F の評価検討・栄養教育、帳簿管理		
5	実践実習に向けて③ 帳簿管理・購買管理			12	試作③ 献立 G、H、I 施設、設備管理		
6	実践実習に向けて④ 衛生管理・作業管理			13	演習③ 試作 G、H、I の評価検討・栄養教育、帳簿管理		
7	献立の試作に向けて ミーティング、帳票類の確認、実習室準備			14	まとめ 実習内容の振り返り		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	課題	技能・表現	給食運営に必要な知識・技術を活かして、検討・評価・改善ができるか。				50%
	小テスト	知識・理解	安全・衛生管理の内容を習得しているか。				30%
		知識・理解	栄養・食事管理の内容を習得しているか。				10%
その他	技能・表現	協力して円滑に役割分担を遂行できているか。				10%	
教科書	『Plan-Do-Check-Act にそった給食運営・経営管理実習のてびき』 西川貴子他著 医歯薬出版株式会社						
参考書	『日本食品成分表 2020』 医歯薬出版編 医歯薬出版株式会社 『給食の運営 ー栄養管理・経営管理ー』 逸見幾代他編著 建帛社 『イラストでみるはじめての大量調理』 殿塚婦美子他著 学建書院						
課題・試験等のフィードバック	小テスト終了後に、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	考案した献立を自宅で試作し、検討評価すること。120 分 試作献立の予習をすること。60 分						
免許・資格	栄養士免許必修科目						
受講要件等	「給食管理」、「調理学」、「調理学実習 I」を履修することが望ましい。						
オフィスアワー等	毎週月曜 昼休憩時間 研究室で受けつける。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
CHS-3-M-1	子どもの健康と発育	成田仁美	2	講義	食物	後期	選択
授業の概要とキーワード	子どもの健康の保持・増進及び健全な発達と食生活との関わりと、豊かな心や健やかな体を育む「食育」を担う栄養士の役割について理解を深める科目である。保育所保育指針、幼稚園教育要領、小学校学習指導要領に示される食育の考え方やねらいにそった指導案の作成、模擬授業、相互評価を行い、食育の実践力を養う。【子どもの健康、発育、食育】						
実務経験と教授内容	小・中学校で栄養教諭の勤務経験をもつ教員が、その経験を活かして子どもの健康と発育について講義する。			アクティブラーニング	模擬授業		
				地域の学修	該当なし		
関連する DP	【DP3】専門的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 技能・表現	食育の意義と栄養士の役割を理解し、効果的な食育が実践できる。						
○ 知識・理解	子どもの発達と栄養に関する基礎知識について理解する。						
△ 知識・理解	子どもの食生活の現状と課題について理解する。						
△ 態度・志向	仲間と協力し、与えられた課題を実行できる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	子どもの発達と食生活(1) 幼児期・学童期の身体構造・機能の変化		8	給食時間における食に関する指導			
2	子どもの発達と食生活(2) 食に関する現状と課題		9	教科(体育科)における食に関する指導			
3	幼稚園、保育園における食育		10	学校・家庭・地域が連携した食に関する指導			
4	学校給食の教育的意義		11	テーマ設定と指導案作成			
5	学校における食に関する指導 栄養教諭の制度と役割		12	食育指導の実際			
6	学校給食の栄養管理		13	指導媒体作成			
7	食物アレルギーの対応について		14	模擬授業・相互評価			
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	技能・表現	食育の意義と栄養士の役割を理解し、論述できるか。				60%
	小テスト	知識・理解	子どもの発達と栄養に関する基礎知識を理解しているか。				20%
	課題	知識・理解	食生活と健康に関して理解し、レポートを作成できるか。				10%
	平常点	態度・志向	積極的に学ぼうとする姿勢が身についているか。				10%
教科書	『栄養教諭論—理論と実際—』 金田雅代編著 建帛社						
参考書	特になし						
課題・試験等のフィードバック	小テスト終了後に、模範解答を配布する。						
予習・復習の内容と時間	指定した教科書のページを事前に読んでおくこと。120 分 食生活と健康に関する課題についてレポートを作成すること。120 分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	毎週月曜日 昼休憩時間 研究室で受けつける。						



科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選
HLS-3-M-1	製菓理論	西出充徳	2	講義	食物	前期	選択
授業の概要とキーワード	栄養士養成課程で取上げられる幅広い食材についての特性や、その利用方法、また、衛生的な取扱い、食材の保存特性や加工方法などについて、身近な製菓を中心に取上げて学び、これから必要とされる基礎・専門教育分野での理論を促す。【食品加工学、調理学、食のデザイン】						
実務経験と教授内容	食品加工業界での勤務経験のある担当者が製菓理論について教授する。			アクティブラーニング	該当なし		
				地域の学修	○		
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理感、教養・知性、汎用的技能						
学修成果の領域	学生の到達目標						
◎ 知識・理解	食材の衛生的な取扱いや素材の特徴が理解できる。						
○ 思考・判断	食材の成分を科学的にとらえ、製菓づくりの基礎が理解できる。						
△ 態度・志向	積極的に学習に取り組むことができる。						
△ 態度・志向	学んだ知識や技術を日常生活に生かすことができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 100 分			
1	オリエンテーション 講義の流れについての説明			8	伝統的な菓子の種類と製法について		
2	菓子の歴史と現代社会における役割			9	和菓子について 1 種類と特徴		
3	菓子と衛生管理・栄養について			10	和菓子について 2 二十四節気とお茶菓子		
4	基本味と相互作用			11	洋菓子について 1 種類と特徴		
5	菓子に利用される砂糖・塩などの働き			12	洋菓子について 2 洋菓子の生地による分類		
6	菓子材料の特性1(植物性食品)			13	菓子の応用について		
7	菓子材料の特性2(動物性食品)			14	まとめ 出題テーマについての発表		
評価方法と基準	評価方法	領域	評価の観点				割合
	期末試験	知識・理解	授業内容の理解と知識が定着しているか。				60%
	小テスト	思考・判断	各回の授業内容が理解できているか。				20%
		態度・志向	講義内容を活かした食品学各論実験への応用が身についているか。				10%
平常点	態度・志向	質疑に対する論理的な発言ができるか。				10%	
教科書	使用しない。適宜プリントを配布する。						
参考書	『新版 お菓子「こつ」の科学』河田昌子著 柴田書店 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』中山弘典・木村万紀子共著 柴田書店						
課題・試験等のフィードバック	小テストについては、試験終了後に解説を行い、次回授業時に返却とコメントを行う。						
予習・復習の内容と時間	予習: 該当授業テーマについてテキストを読んでおく。120 分 復習: 授業内容を取りまとめ熟知しておく。120 分						
免許・資格	該当なし						
受講要件等	特になし						
オフィスアワー等	事前予約により質問事項に応じた場所(講義室、実験室、研究室など)で対応する。						

科目コード	科目名	担当者	単位	種別	科専攻	開講期	必・選	
HLS-3-M-2	製菓実習	西出充徳	1	実習	食物	前期	選択	
授業の概要とキーワード	製菓理論で学んだ食材の特性や利用方法、また、衛生面的な取扱い、食材の保存特性や加工方法などについて実習を通して確認する。また、同時に製菓の技法についても取得することで、栄養士に必要な基礎・専門教育分野への導入を促す。【食品加工学、調理学、食のデザイン】							
実務経験と教授内容	食品加工業界での勤務経験のある担当者が製菓実習を指導する。			アクティブラーニング	実習			
				地域の学修	該当なし			
関連する DP	【DP1】キリスト教的倫理感、教養・知性、汎用的技能							
学修成果の領域	学生の到達目標							
◎	思考・判断	食材の衛生的な取扱いや素材の特徴が理解できる。						
○	知識・理解	食材の成分を科学的にとらえ、製菓づくりの基礎が理解できる。						
△	態度・志向	積極的に学習に取り組むことができる。						
△	態度・志向	学んだ知識や技術を日常生活に生かすことができる。						
回	授業のテーマ及び内容			各回 150分				
1	オリエンテーション 講義の流れについての説明			8	砂糖の特性を利用した洋菓子			
2	季節の和菓子作り			9	米粉を用いた和菓子			
3	チョコレートの加工			10	郷土の食材と洋菓子			
4	行事の和菓子			11	小麦粉と膨張剤について			
5	製菓と酢の利用			12	スポンジケーキの活用			
6	洋菓子の基本			13	和菓子で作る冷菓			
7	冷菓とゲル化剤の利用			14	総まとめ 製菓の創作			
評価方法と基準	評価方法	領 域	評 価 の 観 点				割合	
	課 題	思考・判断	授業内容の理解と知識が定着しているか。				50%	
		知識・理解	授業で指導した技術的な理解ができているか。				30%	
	平 常 点	態度・志向	指導内容に伴った対応ができるか。				10%	
態度・志向		学んだ技術が身についているか。				10%		
教科書	使用しない。適宜プリントを配布する。							
参考書	『新版 お菓子「こつ」の科学』河田昌子著 柴田書店 『やさしく教える和菓子のきほん』渡邊好樹著 世界文化社							
課題・試験等のフィードバック	授業で指導した内容に応じた工夫を凝らした作品を評価し、コメントする。							
予習・復習の内容と時間	特になし							
免許・資格	該当なし							
受講要件等	特になし							
オフィスアワー等	事前予約により質問事項に応じた場所(講義室、実験室、研究室など)で対応する。							