《専門科目》

科目名	基礎生化学				
担当者氏名	田中　政巳				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
食品に含まれる様々な栄養素はもとより、人体の構成成分もまたすべて化学物質である。栄養素は消化・吸収されて体内に入り、代謝されて身体の構成に必要な成分あるいは活動に必要なエネルギーのもとになる。生化学は生命現象を化学で理解する学問分野である。本講義では化学物質である栄養素が消化・吸収され、体内で代謝・利用されるしくみを中心に学習する。アクティブラーニング形式の授業も取り入れる。

《授業の到達目標》
栄養素の構造と構造上の特徴が説明できる。
栄養素の消化、吸収および代謝を説明できる。
栄養素の生体内での役割や機能を説明できる。
酵素の種類と機能を説明できる。
遺伝情報の伝達と発現について説明できる。

《成績評価の方法》
定期試験(70%)と授業内課題及び小テスト等(30%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
生化学　ヒトのからだの構成と働きを学ぶために
小野廣喜、千裕美、吉澤みな子、日比野久美子　著　化学同人

《参考図書》
リッピンコットイラストレイテッド生化学　丸善
レーニンジャー　新生化学　上下　廣川書店

《授業時間外学習》
教科書や図書館に蔵書する参考書、配布資料及び作成したノートを用いて復習を行い、重要な事項を整理すること。
毎回の授業について、復習を中心に4時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》
提出された授業内課題や小テストは次回の授業でフィードバックすることを原則としている。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生化学を学ぶにあたって	生化学の概要と学習の意義
2	人体の構造	細胞と細胞内小器官、組織・器官・器官系 人体の化学組成
3	栄養素の消化・吸収（1）	糖質の消化・吸収
4	栄養素の消化・吸収（2）	たんぱく質の消化・吸収
5	栄養素の消化・吸収（3）	脂質の消化・吸収
6	生体のエネルギー	ATP、高エネルギーリン酸結合 生体酸化
7	糖質(1)	糖質の構造と機能 単糖類、少糖類、多糖類、複合糖質
8	糖質(2)	糖質の代謝
9	たんぱく質(1)	たんぱく質の構造と機能 酵素
10	たんぱく質(2)	たんぱく質・アミノ酸の代謝
11	脂質(1)	脂質の構造と機能 単純脂質、複合脂質、誘導脂質
12	脂質(2)	脂質の代謝 脂質の運搬
13	核酸と遺伝子(1)	核酸の構造 ヌクレオチド、DNA、RNA、ゲノム、染色体
14	核酸と遺伝子(2)	遺伝情報の伝達 DNAの合成、複製
15	核酸と遺伝子(3)	遺伝情報の発現 遺伝子の転写・翻訳、遺伝暗号、遺伝子操作

《専門科目》

科目名	食品学総論				
担当者氏名	工藤　雄博				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能				

《授業の概要》
食品には多くの化学物質が含まれている。五大栄養素をはじめとした食品に含まれる成分を化学的に捉え、その役割や性質を学ぶ。

《授業の到達目標》
食品学総論では、食品に含まれる栄養素を中心とした基礎知識を身に着けることが目的である。特に五大栄養素は食品学だけでなく基礎生化学や基礎栄養学などの講義を理解するために必須の知識となる。また、学習したことを発表し、相互評価することで食品学の理解を深める。

《成績評価の方法》
定期試験(70%)、授業態度(10%)、プレゼンテーション（10%）、提出課題（10%）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
水品善之　編
「栄養科学イラストレイテッド　食品学Ⅰ」羊土社

《参考図書》
必要に応じて授業内で適宜指示する。

《授業時間外学習》
授業中に資料の配布を行う。各自渡された資料の見直しを行うこと。また、プレゼンテーション発表のために十分な準備を行うこと。毎回の授業において予習・復習のため4時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》
課題やプレゼンテーションの内容を確認し、講評としてフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	人間と食品	食品の歴史的変遷・食物連鎖など食品の基本について学ぶ。
2	食品の一次機能：炭水化物	炭水化物の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
3	食品の一次機能：脂質	脂質の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
4	食品の一次機能：たんぱく質	たんぱく質の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
5	食品の一次機能：ビタミン	ビタミンの種類と性質による分類、役割、過剰症と欠乏症について学ぶ。
6	食品の一次機能：ミネラル	ミネラルの種類と役割、過剰症と欠乏症について学ぶ。
7	食品の一次機能：核酸・核酸構成成分	核酸および核酸関連物質の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
8	食品の一次機能：水分	食品中の水の役割について学ぶ。
9	食品の二次機能：色素成分、呈味成分	食品中の色素成分の分類、呈味成分の種類について学ぶ。
10	食品の二次機能：香気・におい、官能評価	食品の香気成分の種類、食品に用いられる官能評価の種類と方法などについて学ぶ。
11	食品の三次機能	食品の三次機能として代表的な表示内容や、それに関わる成分について学ぶ。
12	食品成分の変化①	炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルの成分変化とそれに伴う影響について学ぶ。
13	食品成分の変化②	相互作用、褐変反応、光による変化などについて学ぶ。
14	食品の物性	食品の物性に関わるコロイド、レオロジー、テクスチャーについて学ぶ。
15	食品の表示と規格基準	食品表示に関する法律と保健機能食品及び特別用途食品などの表示制度を学ぶ。

《専門科目》

科目名	食品学実習				
担当者氏名	工藤　雄博				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能				

《授業の概要》
本実習では、食品学の講義で学ぶ食品に含まれる化学物質や特性を演習を通じて学ぶ。また、基本的な実験器具の取り扱いと、実験実習において重要となる重量・容量・光分析を習得する。

《授業の到達目標》
基本的な実験器具の取り扱いや、操作の定石、レポートの書き方などを学ぶ。また、実習した内容や結果を発表し、相互評価することで理解を深める。

《成績評価の方法》
レポート(60%)、授業態度(40%)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
各回でテキストを配布する。

《参考図書》
藤田修三　編
食品学実験書　第4版
他、必要に応じて授業内で適宜指示する。

《授業時間外学習》
各回の実習後、結果をまとめてレポートを作成する。
次回の実習に際して配布されたテキストを熟読し、しっかりと予習する。

《課題に対するフィードバック等》
提出されたレポートの内容を見て必要な場合、補足をする。
また、質問があれば随時回答する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習の概要	演習の心得、実験器具の取り扱い、洗浄、レポートのまとめ方などを説明する。
2	実験器具の扱い方	天秤、各種ピペットと測容器具の使用法に習熟する。
3	試薬の調製	試薬の取り扱いと調製法を学ぶ。
4	食品の水分定量	食品の一般成分のうち、水分を測定する。
5	タンパク質の変性	タンパク質の変性を通して等電点や塩析について学ぶ。
6	食品の褐変	酵素的褐変、非酵素的褐変（化学的褐変）等について調べる。
7	食品中の有機酸の定量	食酢中の有機酸の濃度を定量する。
8	食品中の食塩の定量	モール法により、醤油中の食塩の定量を行う。
9	水の硬度測定	ミネラルウォーターや水道水の硬度を測定する。
10	検量線	検量線の使い方、考え方について学ぶ。
11	タンニンの定量	緑茶品のタンニンの測定を行う。
12	還元糖の定量	市販飲料の還元糖を測定する。
13	タンパク質の定量	市販粉ミルクのタンパク質を定量して比較する。
14	クロマトグラフィー	クロマトグラフィーを用いて色素が分離する様子を観察する。
15	まとめ	学んだ内容のうち、特に興味や関心、有益であった実習について各グループごとに発表する。

《専門科目》

科目名	基礎栄養学				
担当者氏名	藤井　茂				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
人が生きるための基本である栄養素について、各種栄養素の働きと、それらを含む食物を知り、消化・吸収についても理解する。食物に含まれる栄養素が、人の体内でどのように代謝されるか体系的に修得する。

《テキスト》
城田智子　他著「イラスト栄養学総論　9版」　東京教学社

《参考図書》
中村丁次　「楽しくわかる栄養学」　羊土社

《授業の到達目標》
①栄養素の働き、その栄養素を含む食物が説明できる。
②食物の消化・吸収について説明できる。
③食物に含まれる栄養素がヒトの体内でどのように代謝されるか説明できる。
④到達目標達成のために毎時間ごとに小テストを実施する。事前学習（1時間）

《授業時間外学習》
「栄養学総論」のテキストを、各授業項目ごとに事前学習としてよく読んでおくこと。
本授業では60時間の授業時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》
定期試験(80%)を基本として小テスト、授業態度(20%）等を総合的に評価する。

《課題に対するフィードバック等》
各自ノートを作成して、授業内容の記録やテキストの練習問題に取り組み理解を深める。講義内容の小テストを実施、返却、解説を聞いて復習する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	健康と栄養	栄養とは、栄養摂取の現状、食生活の推移 〔準備学習〕テキストP1-6まで事前に読んでおくこと
2	食生活と疾病	高血圧、肥満・糖尿病、脂質異常症と食生活 〔準備学習〕テキストのP7-18まで事前に読んでおくこと
3	栄養素の種類・働きと食品	エネルギーサイクル、生命維持に必要なエネルギー代謝、 〔準備学習〕テキストP19、P95-108まで事前に読んでおくこと
4	エネルギー源としての栄養素(糖質・脂質)	エネルギー源となる栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP18-27まで事前に読んでおくこと
5	エネルギー源としての栄養素(たんぱく質)	エネルギー源となる栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP27-31まで事前に読んでおくこと
6	体を構成する栄養素(たんぱく質)	体を構成する栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP31-38まで事前に読んでおくこと
7	体を構成する栄養素(脂質・ミネラル)	体を構成する栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP39-47まで事前に読んでおくこと
8	代謝を調節する栄養素(ビタミン)	代謝調節栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP48-57まで事前に読んでおくこと
9	代謝を調節する栄養素(ミネラル)	代謝調節栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP57-61まで事前に読んでおくこと
10	機能性非栄養成分	水・食物繊維の働き 〔準備学習〕テキストのP62-70まで事前に読んでおくこと
11	消化と吸収	食物の消化とは、消化・吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキスト第3章のP73-80まで事前に読んでおくこと
12	糖質の消化と吸収	糖質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキストのP80-81まで事前に読んでおくこと
13	たんぱく質の消化と吸収	たんぱく質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキストのP88-90まで事前に読んでおくこと
14	脂質の消化と吸収	脂質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキストのp81-82まで事前に読んでおくこと
15	栄養素の吸収とその仕組み	吸収の種類と吸収された栄養素の行方 〔準備学習〕テキストのp83-94まで事前に読んでおくこと

《専門科目》

科目名	栄養指導論Ⅰ				
担当者氏名	篠原　能子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能				

《授業の概要》
栄養士とは、栄養士法において「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」と規定されている。
栄養指導論Ⅰ（総論）では、多様な対象者が望ましい食習慣の実践・継続をを目的とした行動を、栄養士の専門性を活かして支援するために必要なの栄養指導の基本の知識・技術について学習する。

《授業の到達目標》
多様な対象者に効果的な栄養指導の実践を可能するために必要な基礎的な知識・理論・技術を身につける。

《成績評価の方法》
定期試験（60%)、プレテスト（20%）、授業に取り込む姿勢(配付プリントや資料のまとめ方等を含む、20%）を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》
芦川修貳・田中弘之編集「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論　第7版」　学建書院

《参考図書》
授業の中で紹介する。

《授業時間外学習》
授業開始前に予習として各テーマの授業範囲についてテキストを最低3回は読んで臨むこと。
復習としてプレテストを実施するので、毎回授業内容の配付プリントを空欄なくまとめて整理しておくこと。
毎回の授業について、復習を中心に4時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》
授業内容を把握するために毎回実施するプレテストは、解答を解説し、確認するため回収後次回以降返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養指導の概念	栄養指導の定義と目的・目標、栄養指導のとらえ方、食環境と栄養指導、 [時間外学習]テキストｐ21～30（栄養指導関連施策の変遷、健康増進法）を読む
2	栄養指導の歴史と現状（戦前～現在）	栄養指導関連施策の変遷（戦前～戦後～現状） [時間外学習]テキストｐ31～50（栄養士法、健康増進法、地域保健法）を読む
3	栄養指導関連法令(1)（栄養士法他）	栄養士法、健康増進法、 [時間外学習]テキストｐ51～64（地域保健法、高齢者の医療確保に関する法律）を読む
4	栄養指導関連法令(2)（地域保健法他）	地域保健法、高齢者の医療の確保に関する法律、母子保健法、学校給食法 [時間外学習]テキストｐ65～83（人口静態統計・動態統計、生命表）を読む
5	栄養指導関連の指標(1)人口静態統計他	人口静態統計、人口動態統計、生命表 [時間外学習]テキストｐ83～101（国民生活基礎調査と患者調査）を読む
6	栄養指導関連の指標(2)国民生活基礎調査	国民生活基礎調査と患者調査、国民健康・栄養調査 [時間外学習]テキストｐ103～119（栄養状態の評価、栄養調査）　を読む
7	栄養状態の評価と栄養調査	栄養状態の評価、栄養調査（栄養素等摂取調査、食事調査） [時間外学習]　テキストｐ121～139（栄養指導の基礎知識、カウンセリング）を読む
8	栄養指導の基礎知識	基礎知識としての理論・モデル、カウンセリング技法、栄養媒体作成（グループ） [時間外学習]テキストｐ141～152（日本人の食事摂取基準）を読む
9	栄養指導関連の諸施策(1)食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 [時間外学習]テキストｐ153～169（健康日本21　第2次）を読む
10	栄養指導関連の諸施策(2)健康日本21	健康日本21（第2次） [時間外学習]テキストｐ170～198（食育、食生活指針）を読む
11	栄養指導関連の諸施策(3)食育	食育基本法、食生活指針 [時間外学習]テキストｐ198～211（食事バランスガイド、健康な食事）を読む
12	栄養指導関連の諸施策(4)健康な食事	食事バランスガイド、健康な食事 [時間外学習]テキストｐ212～234（栄養士と身体活動指導、休養指導）を読む
13	栄養指導関連の諸施策(5)栄養士と身体活動	栄養士と身体活動指導、栄養士と休養指導 [時間外学習]テキストｐ235～257（食料需給表と自給率、６つの基礎食品）を読む
14	栄養指導関連の諸施策(6)需給表と自給率	食料需給表と自給率、栄養教育としての「6つの基礎食品」、食品の表示制度 [時間外学習]テキストｐ258～275（特別用途食品と特定保健用食品）を読む
15	栄養指導関連の諸施策(7)特別用途食品	特別用途食品と特別保健用食品、食事療法用宅配食品等栄養指針 [時間外学習]　配付プリント「まとめ」整理

《専門科目》

科目名	調理学				
担当者氏名	古俣　智江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能				

《授業の概要》
この授業では、食品が調理され、摂取されるまでの過程の変化について、科学的に理解する。また、調理操作が食物の嗜好性、栄養性、安全性、環境等に及ぼす影響について学ぶ。

《授業の到達目標》
食品別にその特性と調理過程で起こる成分の変化を理解し、おいしい食物にするための調理理論について説明できる。

《成績評価の方法》
筆記試験90%、振り返り課題10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》
渋川祥子編著「エスカベーシック食べ物と健康-調理学-」株式会社同文書院 2020

《参考図書》
社団法人全国調理師養成施設協会編「改訂調理用語辞典」調理栄養教育公社 2012
山崎清子他「ＮＥＷ調理と理論 第二版」株式会社同文書院 2021

《授業時間外学習》
次回の授業回で扱うテーマについて、テキストを精読し予習する。原則として単元ごとに振り返り課題を行うので、授業後には復習する（本授業では60時間の時間外学習が必要である）。振り返りは授業内で学生自らの学びの成果を発表するとともに、授業担当者からの解説を加え、学びを深めることとする。

《課題に対するフィードバック等》
単元ごとに実施する振り返り課題は、授業内で解説しながらフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理学の意義・目的	調理学の意義と目的、食物のおいしさに関連する要因 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
2	だしと調味料・香辛料（だし）	だしの種類と旨味成分 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
3	だしと調味料・香辛料（調味料・香辛料）	調味料の用法、香辛料の香気成分 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
4	米および米粉の調理	米の調理要領、だんごの粘弾性 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
5	小麦粉の調理	小麦粉のグルテン形成と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
6	いもおよびでんぷんの調理	いもの成分変化と調理要領、でんぷんの特性 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
7	砂糖の調理	砂糖の特性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
8	油脂の調理	油脂の特性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
9	豆・豆製品の調理	豆の特性と調理要領および加工品の特性 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
10	魚の調理	魚のたんぱく質の変化と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
11	肉の調理	肉の種類・部位による特徴と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
12	卵の調理	卵の調理性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
13	牛乳・クリームの調理	牛乳の成分とその変化および調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
14	野菜・果物の調理	野菜・果物の調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
15	寒天・ゼラチンの調理	寒天・ゼラチンの特性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）

《専門科目》

科目名	調理学実習Ⅰ				
担当者氏名	古俣　智江				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　2-2 知識・技能 ◎　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
栄養士として喫食者に食事を提供するうえで、調理学でふまえた知識を用いて、実習の場で実践することが重要である。
本実習では、器具の取り扱い方から、食材の処理、調理法などの調理をするための基本的な技術を実習におけるグループワークを通して修得する。
実習での成果・結果についてグループごとにまとめ、発表する。

《授業の到達目標》
栄養士業務を行う上で、調理学をふまえ「食」をよりおいしく、より食べやすくするため、器具の取り扱い方から、食材の処理、調理法などの技術を適用できる。

《成績評価の方法》
実習ノート（振り返り発表を含む観察記録・実技確認を含む）、筆記試験にて総合評価を行う（実習ノートは指示された全項目の記載を持って60点、筆記試験は60点以上を合格とする。実習ノート、筆記試験各々60点以上を合格とする)。
詳細は授業内で説明する。

《テキスト》
大野敦子監修「調理学実習」〔第３版〕アイビーアイ　2008

《参考図書》
大野敦子「四季を彩る日本のこころ　節の味」現代書林　1996
（社）全国調理師養成施設協会「改訂調理用語辞典」調理栄養教育公社1999

《授業時間外学習》
各回の実習後には、実習ノートの記載方法に基づき、全項目を実習ノートにまとめるとともに調理技術の復習を行う。同様に次の実習回の指示献立を予習をする(本実習では30時間の時間外学修が必要です)。グループワークのために必要な事項はグループ内で事前に確認しておくこと。

《課題に対するフィードバック等》
課題は、実習ノート返却時にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習を始めるにあたって	実習での心構えや安全性（包丁の種類、正しい扱い方を含む）、実習ノートの書き方 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示事項予習30分
2	器具の扱い方（牛刀・ペティナイフ）	調理器具の扱い方・手入れの方法、包丁の種類と正しい扱い方・研ぎ方 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示事項予習30分
3	だしの取り方・炊飯の仕方	だしの種類と特徴、炊飯の仕方（グループワーク） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示事項予習30分
4	計量の仕方・食品の目安量・野菜の切り方	正しい計量の仕方、食品の目安量と切り方（グループワーク） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
5	米の調理・調味	米の性質、調理操作の必要性、調味料の効果及び基礎知識（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
6	卵の基礎調理	卵料理の基本（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
7	野菜の調理	野菜の放水、野菜の特性を生かした切り方（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
8	炊飯の応用	うるち米・もち米の特性を生かした調理（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
9	麺の調理 ゼラチンの調理	パスタの調理、ゼラチンの特性を生かした調理（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
10	でんぷんの調理 寒天の調理	でんぷんの調理性と用途、寒天の特性を生かした調理（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
11	ルーの調理 肉の調理	ルーの種類、肉の煮込み調理（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
12	油脂の調理	油の扱い方と特徴（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
13	ひき肉の調理	ひき肉の調理及び副材料の影響（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
14	卵の調理	希釈卵液の調理（グループワーク・発表） 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
15	実習の振り返り	衛生管理について、実習の振り返り・重要事項の確認（グループワーク） 〔時間外学習〕実習ノート作成2時間

《専門科目》

科目名	給食計画論				
担当者氏名	長谷川　順子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》
栄養士が給食の目的を達成するための基礎を学ぶ。本授業では、給食対象者の栄養アセスメントにより給与栄養目標量に基づいて食品構成表を作成し、対象者の栄養・食事管理、嗜好に配慮した献立作成の知識と技術を習得する。

《授業の到達目標》
給食業務を行うために必要な食事計画ができるよう栄養価計算を適切に行うことができる。基準の栄養量に合わせて献立作成ができるようになる。

《成績評価の方法》
定期試験60%、演習課題40%で総合的に評価し60%以上を合格とする。

《テキスト》
『改訂 給食の運営 -栄養管理・経営管理-』建帛社、『八訂 日本食品成分表2023』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班』女子栄養大学出版部

《参考図書》
『調理の基礎とサイエンス』学際企画『給食経営管理用語辞典』第一出版、『管理栄養士・栄養士必携2023年版』第一出版

《授業時間外学習》
シラバス記載のテキストページの予習・復習をする。
提出課題にしっかり取り組み、期日までに提出できるようにする。本授業では15時間の時間外学習を必要とする。

《課題に対するフィードバック等》
授業の提出課題は後日返却し、不十分な部分を全体にフィードバックする。最終回の課題は、給食実務論で返却し振り返り学習とともにステップアップした演習課題に繋げていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	献立論基礎Ⅰ	日本食品成分表の活用方法について　　テキスト「八訂 日本食品成分表2023」本表編：口絵4～21、P2・3、P286～302、P386(1)～380(7)の予習
2	献立論基礎Ⅱ	日本食品成分表を用いた栄養計算、栄養比率の演習問題 テキスト「給食の運営」P18の予習、第1週の復習
3	献立論基礎Ⅲ	廃棄率、可食部重量、乾物類の戻し方と戻し率の演習問題　　テキスト「ベーシックデータ」「八訂 日本食品成分表2023」：本表編の予習、第2週の復習
4	献立論基礎Ⅳ	揚げ物(吸油率)、調理前後の重量変化の演習問題　　テキスト「ベーシックデータ」「八訂 日本食品成分表2023」：本表編の予習、第3週の復習
5	献立論基礎Ⅴ	調味の基本(調味%、料理の調味料の配合)、濃度(寒天・ゼラチン)他の演習問題 テキスト「ベーシックデータ」「八訂 日本食品成分表2023」の予習
6	給食の栄養・食事管理Ⅰ	栄養・食事管理の目的、献立計画、献立の組み立て方 テキスト「給食の運営」P13～27の予習、第3～5週の復習
7	給食の栄養・食事計画Ⅱ	食品群別荷重平均成分表の演習問題 テキスト「給食の運営」P19～22の予習、第6週の復習
8	給食の栄養・食事計画Ⅲ	食事摂取基準の活用、給与栄養目標量の設定Ⅰの演習問題 テキスト「給食の運営」P13～19の予習、第7週の復習
9	給食の栄養・食事計画Ⅳ	給与栄養目標量の設定Ⅱ、食品構成表の作成Ⅰの演習問題 テキスト「給食の運営」P13～19、P21・22と第8週の復習
10	給食の栄養・食事計画Ⅴ	食品構成表の作成Ⅱの演習問題 テキスト「給食の運営」P21・22と第9週の復習
11	献立計画Ⅰ	期間献立表の作成、予定献立作成Ⅰの演習問題 テキスト「給食の運営」P25と第10週の復習
12	献立計画Ⅱ	予定献立作成Ⅱ、会計・原価管理の目的、原価構成、原価計算の演習問題 テキスト「給食の運営」P137～139の予習、第1～11週の復習
13	献立計画Ⅲ	レシピ(調理作業指示書)の作成Ⅰ テキスト「給食の運営」P25の予習、「給食の運営」P74と第12週の復習
14	献立計画Ⅳ	レシピ(調理作業指示書)の作成Ⅱ テキスト「給食の運営」と第13週の復習
15	献立計画Ⅴ	献立計画のまとめ、予定献立表とレシピを完成させ授業終了時に提出 テキスト「給食の運営」と第1～14週の復習

《専門科目》

科目名	教育原理				
担当者氏名	武内　道郎				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

栄養教諭免許取得のために必要な基礎理論として、教育の理念・歴史・思想や、教育の制度や経営について修得し、教育の本質や目的について学ぶ。またそれらを基盤として、より質の高い教育活動に積極的に取り組むことのできる力量を身に付ける。

《授業の到達目標》

①栄養教諭として必要な教育の基礎的な内容を説明することができる。
②教育の理念・歴史・思想や、教育に関する社会的・制度的・経営的な基本事項を理解、説明することができる。

《成績評価の方法》

定期試験40%、ワークシートの内容及びグループワーク、発表学修等への意欲や積極的な態度を60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

西本聖編著「いまがわかる教育原理」初版　株式会社みらい 2021
「小学校学習指導要領」〈平成29年告示〉

《参考図書》

①「中学校学習指導要領」〈平成29年告示〉文部科学省
②「小学校学習指導要領解説」〈平成29年告示〉文部科学省

《授業時間外学習》

・準備学習としてテキストを予め読んでおく。
・課題について、ワークシートを完成させる。
・事後学習として、ワークシートを基に、何を修得し何が理解できなかったのかを整理しておく。
・教員採用試験の過去問題を確認し、傾向を把握する。
・授業では29時間の時間外学修が必要です。

《課題に対するフィードバック等》

ワークシートにより学生の理解度を確認し、授業の中で適宜フィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育の意義	教育の意義－ヒトは教育によって人間になる－(グループ協議)。 ［時間外学習］テキストのP.14～25をよく読んでおくこと。
2	教育の目的	教育の目的の歴史、法規、学習指導要領など(グループ協議)。 ［時間外学習］テキストのP.26～34をよく読んでおくこと。
3	教育制度の基礎	日本、西洋の教育制度について ［時間外学習］テキストのP.60～71をよく読んでおくこと。
4	さまざまな国の教育思想家	コメニウス、ルソー、ペスタロッチなどについて(グループ協議)。 ［時間外学習］テキストのP.72～83をよく読んでおくこと。
5	日本の教育思想と歴史 明治まで	日本の教育制度の歴史(明治まで)について ［時間外学習］テキストのP.84～91をよく読んでおくこと。
6	日本の教育思想と歴史 大正以降	日本の教育制度の歴史(大正以降)について(グループ協議)。 ［時間外学習］テキストのP.92～99をよく読んでおくこと。
7	近代教育成立の歴史	近代公教制度の確立について(グループ協議)。 ［時間外学習］テキストのP.100～113をよく読んでおくこと。
8	現代の教育課題	多様性(Diversity)を受け入れる教育、教育政策の現状と課題（グループ協議）。 ［時間外学習］テキストのP.192～204をよく読んでおくこと。
9	/	/
10	/	/
11	/	/
12	/	/
13	/	/
14	/	/
15	/	/

《専門科目》

科目名	教職原論				
担当者氏名	馬場　和久				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
教職への意欲と使命感を持ち、適切にその責務を担うことのできる栄養教諭となるために、教職の意義と役割、身分上・職務上の義務、職務内容、専門性について学ぶ。また、チーム学校の教員として必要な資質やコミュニケーション・スキル、問題解決力等を修得するとともに、他者と協働して学修できる能力を身に付けられるよう、アクティブ･ラーニングの手法を取り入れた授業展開をする。

《授業の到達目標》
(1) 教職の意義や役割を説明できる。(2) 教員の職務や栄養教諭の専門性について説明できる。 (3) 教員の服務や義務、勤務の実際について説明できる。(4)チーム学校の一員としての栄養教諭の役割について説明できる。(5) 教員として必要な資質能力や基本的なスキルを身につける。 (6) 社会の変化や教育の動向に関心を持ち、教育上の課題や解決策を論じることができる。(7)主体的・対話的で深い学びができる。

《成績評価の方法》
定期試験50%、授業内レポート・課題提出30%、討議・発表・姿勢20%の合計で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》
講義時に資料を配付します。

《参考図書》
・小西文子：「栄養教諭ってどんな仕事－職務に必要な基礎知識」明治図書出版　2007
・埼玉県教育委員会「教師となって第一歩」2023

《授業時間外学習》
シラバスに示された「時間外学習」や授業内で指示された課題に主体的に取り組んでおく。また、授業後は配付資料等をもとに要点を復習しておく。
2単位15時間の科目では60時間の時間外学習が必要とされている。

《課題に対するフィードバック等》
授業テーマごとに提出されたレポートや課題の内容を確認し、授業時の講評等でフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教職の意義と役割	教育の目的と教員の使命　教員としての資質能力　栄養教諭の役割 ［時間外学習］目指す栄養教諭像について自身の考えをまとめてくる。
2	教職の特徴と職務（主に学校教育法等）	教員の種類　教員の役割と服務　学校教育法　服務規定（グループでの調べ学修・発表）［時間外学習］教員の種類やそれぞれの役割、服務について法的根拠を調べる。
3	教職の特徴と職務（主に地方公務員法等）	教員の職務上の義務　教員の身分上の義務　教員の研修（グループでの調べ学修・発表）［時間外学習］教員の職務上、身分上の義務や研修について法的根拠を調べてくる。
4	栄養教諭としての進路選択	教諭の資格要件　教員採用試験の概要　求められる栄養教諭としての資質能力 ［時間外学習］教員採用試験のしくみについて調べてくる。
5	勤務条件と身分(勤務時間の割り振り等)	勤務時間の割り振り　時間外勤務ほか（発表・討議） ［時間外学習］教員の勤務時間や時間外勤務についての法的根拠を調べてくる。
6	勤務条件と身分（休暇制度等）	教員の休暇制度　特別休暇　公務災害ほか（発表・討議） ［時間外学習］教員の休暇制度や公務災害についての法的根拠を調べてくる。
7	栄養教諭の仕事と専門性（給食教材等）	給食指導に係る様々な教材とその作成 ［時間外学習］課題とされた給食教材を作成してくる。
8	栄養教諭の仕事と専門性（給食指導）	給食指導や食育環境の整備についてグループ討議と発表 ［時間外学習］給食指導の仕方や食育環境について発表できるようにしてくる。
9	チーム学校における教員の役割	校務分掌　教職員や保護者･地域・関係機関等との連携のあり方 ［時間外学習］「チーム学校」の考え方についてまとめてくる。
10	教育課程の編成とｶﾘｷｭﾗﾑﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ	教育課程の編成　ｶﾘｷｭﾗﾑ･ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ　食育全体計画・年間指導計画　食育学習指導案 ［時間外学習］教育課程の編成について調べてくる。
11	学習指導案の意義・内容	学習指導案の意義・内容　学習指導案の作成（発表・討議） ［時間外学習］テーマに沿った学習指導案を作成してくる。
12	学校給食の事故防止（食中毒ほか）	食中毒による事故と対応・防止対策　食物アレルギーによる事故と対応・防止対策（発表・討議）［時間外学習］食中毒や食物アレルギーについて調べてくる。
13	学校給食の事故防止（異物混入ほか）	異物混入の事故と対応・防止対策　窒息による事故と対応・防止対策（発表・討議） ［時間外学習］異物混入や窒息等による事故について調べてくる。
14	栄養教諭としてのキャリア形成	求められる栄養教諭像　学校経営への参画（発表・討議） ［時間外学習］学校力向上のために栄養教諭ができることをまとめてくる。
15	これからの栄養教諭の役割	栄養教諭が直面する教育の今日的諸課題（発表・討議） ［時間外学習］テーマについての自分の考えを発表できるようまとめてくる。

《専門科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	冨重　慶子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○　1-1 教養 ◎　2-2 知識・技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
フードスペシャリスト資格の概要と食全般にわたる基礎知識（人類と食物、世界の食、日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護など）について講義する。

《テキスト》
（社）日本フードスペシャリスト協会編「四訂 フードスペシャリスト論 第7版」建帛社,「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」建帛社　2023年版

《参考図書》

《授業の到達目標》
学生がフードスペシャリストを目指す上で、おいしさの追求に留まるだけでなく、食の安全に寄与することができる。食品に関する幅広い知識を身につけ、フードスペシャリストの資格試験に合格するための基礎を身に付けることができる。

《授業時間外学習》
毎回の受講後にプリントを整理し、次回の授業範囲をテキストおよび図書館などの参考資料を用いて専門用語を調べて毎回の授業について予習、復習をそれぞれ自己学習することが望ましい。(本授業では60時間の時間外学習が必要です)

《成績評価の方法》
定期(筆記)試験(70%)を基本とし、毎回の講義内容に関する 小テスト(30%)を実施し、そして講義に望む意欲的な姿勢を含め、これらを考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》
質問などに対する回答はオフィスアワーを利用して実施している。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードスペシャリストとは①	食の専門職の現状、フードスペシャリストの業務と専門性 [準備学習]テキストp1-11まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
2	フードスペシャリストとは②	養成と資格、フードスペシャリストの活躍分野と責務、発表・討議 [準備学習]テキストp12-26まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史 [準備学習]テキストp27-44まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
4	世界の食	食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情 [準備学習]テキストp45-60まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
5	日本の食	日本食物史、食の地域差 [準備学習]テキストp6i-78まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
6	現代日本の食生活①	戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活 [準備学習]テキストp79-93まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
7	現代日本の食生活②	食糧供給と自給率、環境と食 [準備学習]テキストp94-102まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
8	食品産業の役割①	フードシステムと食品産業、食品製造業の動向と特徴 [準備学習]テキストp103-110まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
9	食品産業の役割②	食品卸売業、食品小売業、外食産業 [準備学習]テキストp111-122まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
10	食品の品質規格と表示①	食品の品質規格、表示にかかわる法律　JAS法による規格 [準備学習]テキストp123-135まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
11	食品の品質規格と表示②	食品表示法による表示 [準備学習]テキストp135-155まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
12	食品の品質規格と表示③	健康や栄養に関する表示制度　その他の法律による表示 [準備学習]テキストp156-167まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
13	食品の品質規格と表示④	計量法、景品表示法、コーデックス（Codex）規格 [準備学習]テキストp167-172まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
14	食情報と消費者保護①	食情報の発信と受容、食情報の濫用、食品の情報管理 [準備学習]テキストp173-179まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
15	食情報と消費者保護②	食品の安全、消費者保護の制度 [準備学習]テキストp180-189まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	パティスリー・ブーランジェリー演習Ⅰ				
担当者氏名	米澤　澄子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎　1-1 教養 ○　2-2 知識・技能 ○　3-3 汎用的技能 ○　4-4 態度・志向性				

《授業の概要》
菓子及びパンの歴史と主な食材である小麦粉、卵、砂糖、乳製品、油脂の分類、種類、扱い方などについて学び、菓子およびパンの基本的な仕組みを学習する。２年次の実習の基本となる、原価計算など販売する能力を学ぶ。
グループワーク実技を通して実践的に学ぶ。

《授業の到達目標》
菓子やパンの歴史を理解し、現代の菓子やパンが出来上がった経緯を説明出来る。また、製菓・製パンの原材料の種類を覚え、使用用途を説明できる。

《成績評価の方法》
授業取り組み態度30%、ノート作成30%、小テスト40%により総合的に評価し、６０点以上を合格とする。

《テキスト》
必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》
製菓理論　原材料の基礎知識　松田兼一著
お菓子「こつ」の科学　河田昌子著
製菓衛生師教本製菓理論　全国製菓衛生師養成施設協会
基礎からわかる製パン技術　吉野精一

《授業時間外学習》
毎回の授業について、予習、復習（概ね1時間）の自己学習が必要であり、内容をノートにまとめる。
最終回にノートの提出を行う。
ミニッツペーパーの導入。

《課題に対するフィードバック等》
２年次の製菓・製パン実習を受講する希望者は必ず履修する。
毎回の授業の復習をしておく。履修定員は４０名とする。
課題については適宜フィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	菓子・パンの歴史	基本生地やパンの種類と歴史 【準備学習】菓子やパンの歴史を各自調べておく。
2	菓子の原材料Ⅰ	穀類、甘味料、鶏卵、について 【準備学習】製菓製パンで必要な小麦粉の性質を調べておく。
3	菓子の原材料Ⅱ	油脂、牛乳及び乳製品、果実及び果実加工品 【準備学習】製菓製パンで必要な乳製品、果実の性質を調べておく。
4	菓子の原材料Ⅲ	チョコレート類、種実類、凝固材料、補助材料 【準備学習】製菓製パンで必要なチョコレート類、種実類、凝固材料を調べておく。
5	菓子の原材料Ⅳ	穀類、甘味料、鶏卵、油脂、牛乳及び乳製品 【演習】前回の復習を行っておく。
6	菓子の原材料Ⅴ	果実及び果実加工品、チョコレート類、種実類、凝固材料、補助材料 【演習】前回の復習を行っておく。
7	基本生地Ⅰ	基本の配合と種類の展開 【準備学習】前回の復習を行っておく。
8	基本生地Ⅱ	作り方と膨らむ原理 【準備学習】前回の復習を行っておく。
9	基本生地Ⅲ	基本生地まとめ 【準備学習】前回の復習を行っておく。
10	基本生地Ⅳ	基本の配合と種類の展開 【演習】前回の復習を行っておく。
11	基本生地Ⅴ	作り方と膨らむ原理 【演習】前回の復習を行っておく。
12	製パン理論Ⅰ	歴史と種類、パンの定義と分類 【準備学習】総合の復習を行っておく。
13	製パン理論Ⅱ	製パンの製法と計算の仕方 【準備学習】総合の復習を行っておく。
14	製パン理論Ⅲ	製パンのまとめ 【演習】前回の復習を行っておく。
15	まとめ	製菓製パンのまとめ 【準備学習】総合の復習を行っておく。