

《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》

食品中の栄養素はもとより、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。一部のテーマでは課題のプレゼンテーションをおこない、主体的に学習に取り組む場とする。

《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》

リップ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。

《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。

《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。

《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問題の解説などを行い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 (予習1時間、復習3時間)
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(予習1時間、復習3時間)
3	栄養素の消化・吸収(1)	糖質の消化・吸収 (予習1時間、復習3時間)
4	栄養素の消化・吸収(2)	たんぱく質の消化・吸収 (予習1時間、復習3時間)
5	栄養素の消化・吸収(3)	脂質の消化・吸収 (予習1時間、復習3時間)
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(予習1時間、復習3時間)
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(予習1時間、復習3時間)
8	糖質(2)	糖質の代謝 (予習1時間、復習3時間)
9	たんぱく質(1)	たんぱく質の構造と機能 酵素(予習1時間、復習3時間)
10	たんぱく質(2)	たんぱく質・アミノ酸の代謝 (予習1時間、復習3時間)
11	脂質(1)	脂質の構造と機能 単純脂質、複合脂質、誘導脂質(予習1時間、復習3時間)
12	脂質(2)	脂質の代謝 脂質の運搬(予習1時間、復習3時間)
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(予習1時間、復習3時間)
14	核酸と遺伝子(2)	遺伝情報の伝達 DNAの合成、複製(予習1時間、復習3時間)
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(予習1時間、復習3時間)

《専門科目》

科目名	運動生理学				
担当者氏名	宮島 剛				
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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

生きている生物の身体の中で、細胞や組織がどのように働いているかを学ぶのが「生理学」である。動物、中でも人間が能動的に運動やスポーツを行った時に、どのように働いているかを学ぶのが「運動生理学」である。軽い運動と激しい運動では当然その作用は異なる。この授業では健康に配慮して身体により運動をするための知識、そのための栄養摂取法について修得する。

《授業の到達目標》

小児、成人を問わず、スポーツ活動をしようとする者に対して、健康を維持して身体により運動法と栄養摂取法を指示、提案できるだけの知識を習得することが目標である。

《成績評価の方法》

筆記試験（100%）を行い成績を評価し、60点以上を合格とする。試験の方法や日時などは授業の際に案内する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス 健康の増進と運動	現代人の健康上の問題点、運動不足、肥満、加齢、運動などについての現状と対策を学習する [準備学習] テキストの該当ページを読んでおくこと
2	身体運動のしくみ 前編	筋肉が運動する際のしくみ、エネルギー供給、呼吸器循環器のはたらきについて学習する [準備学習] テキストの該当ページを読んでおくこと
3	身体運動のしくみ 後編	筋肉が運動する際のしくみ、エネルギー供給、呼吸器循環器のはたらきについて学習する [準備学習] テキストの該当ページを読んでおくこと
4	運動とエネルギー代謝	食物から摂取したエネルギーが運動に利用されるしくみ、代謝量の測定や計算法、最大酸素摂取量、無酸素運動などについて学習する [準備学習] テキスト該当ページを読む
5	トレーニングとその効果	トレーニングの種類と方法、指導法と原則、効果の判定、遺伝的要因について学習する [準備学習] テキストの該当ページを読んでおくこと
6	運動と栄養	栄養素の燃焼によるエネルギー産生、運動時の栄養素の利用、ミネラルや活性酸素の善悪、運動選手への栄養指導、オーバートレーニング防止について学習する
7	実践：運動処方と運動負荷の実際 前編	運動処方の作成、不可検査と体力検査、運動処方の内容、運動処方の実際、健康な人と病気の人の差異、について学習する [準備学習] テキスト該当ページを読んでおくこと
8	実践：運動処方と運動負荷の実際 後編	運動処方の作成、不可検査と体力検査、運動処方の内容、運動処方の実際、健康な人と病気の人の差異、について学習する [準備学習] テキスト該当ページを読んでおくこと
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《テキスト》

やさしい運動生理学 改訂第2版  
ISBN 978-4-524-25969-4  
編著 杉 春夫 発刊 南江堂

《参考図書》

指定なし

《授業時間外学習》

授業終了後、テキストや配布資料、自分のノートやメモなどを見直して、自分で自分のためのアーカイブをつくるのが望ましい。これにより効率的な復習となり、知識が記憶、定着する。本授業では、29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》

レポートなどの課題を出す事があるので、その場合は必ず提出されたい。次回講義内でフィードバックを行う。

《専門科目》

科目名	食品学総論				
担当者氏名	甲山 恵美				
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》

食品は、いろいろな機能や役割がある。食品の一次機能、二次機能、三次機能について理解する。また、食品を構成している成分や特徴について、理解を深める。

この授業は、Teams等の情報機器（ICT）を活用し、調査学習やグループワークも実施する。

《テキスト》

水品義之、菊崎泰枝、小西洋太郎編、『栄養科学イラストレイテッド 食品学 改訂第2版』，羊土社  
ISBN978-4-7581-1365-6

《参考図書》

授業内で適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 食品の一次、二次および三次機能の概念について説明できる。
- 2) 食品を構成している成分の特徴を説明できる。
- 3) 食品の機能性の分類、表示について説明できる。

《授業時間外学習》

- ・事前学習：テキストの指示された範囲を事前学習としてよく読んでおくこと。【2時間】
  - ・事後学習：授業内容を振り返り、小テストに向けて復習をしておくこと。【2時間】
- 毎回の授業ごとに4時間の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

定期試験（80%）、小テスト（20%）から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

小テストは、前回の授業内容の復習として、授業開始時に毎回行う。小テストは、Teams等の情報機器（ICT）を利用する。必要に応じて、適宜解説を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	人間と食品（食べ物）	食文化と食生活，食生活と健康，食料と環境問題 【時間外学習】テキスト（p12-22）を読み，内容を理解する。
2	食品の一次機能：水分	水の特性，食品中の水分，水分活性 【時間外学習】テキスト（p26-28,84-93）を読み，内容を理解する。
3	食品の一次機能：炭水化物（糖質，食物繊維）	単糖類，二糖類，多糖類 【時間外学習】テキスト（p28-36）を読み，内容を理解する。
4	食品の一次機能：炭水化物（糖質，食物繊維）	単糖類，二糖類，多糖類 【時間外学習】テキスト（p37-42）を読み，内容を理解する。
5	食品の一次機能：脂質	単純脂質，複合脂質，誘導脂質 【時間外学習】テキスト（p43-57）を読み，内容を理解する。
6	食品の一次機能：たんぱく質	アミノ酸，たんぱく質の構造，分類，変性 【時間外学習】テキスト（p57-68）を読み，内容を理解する。
7	食品の一次機能：ビタミン	脂溶性ビタミン，水溶性ビタミン 【時間外学習】テキスト（p69-77）を読み，内容を理解する。
8	食品の一次機能：ミネラル	多量ミネラル，微量ミネラル 【時間外学習】テキスト（p77-81）を読み，内容を理解する。
9	食品の二次機能：色素成分	カロチノイド系色素，フラボノイド系色素，ポリフィリン系色素，天然色素 【時間外学習】テキスト（p99-106）を読み，内容を理解する。
10	食品の二次機能：呈味成分	甘味，酸味，苦味，塩味，うま味，相互作用，官能評価 【時間外学習】テキスト（p106-112）を読み，内容を理解する。
11	食品の二次機能：香気成分、食品の物性	香気成分，コロイド，レオロジー，テクスチャー 【時間外学習】テキスト（p112-115,164-175）を読み，内容を理解する。
12	食品の三次機能	生体調節機能，保健機能食品，口腔内や消化管内で作用する機能，標的組織での生理調節機能 【時間外学習】テキスト（p124-137）を読み，内容を理解する。
13	食品成分の変化	炭水化物の変化，脂質の変化，たんぱく質の変化，ビタミンの変化 【時間外学習】テキスト（p140-151）を読み，内容を理解する。
14	食品成分の変化	褐変，光による変化，酵素による変化 【時間外学習】テキスト（p152-161）を読み，内容を理解する。
15	食品の表示と規格基準，まとめ	食品表示法，食品の規格基準，特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示 【時間外学習】テキスト（p178-199）を読み，内容を理解する。

《専門科目》

科目名	食品学実習				
担当者氏名	甲山 恵美				
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	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

食品を使った成分分析から化学実験の基礎知識を身につける。食品に含まれる成分を実験で明らかにすることで、食品学で学ぶことと関連付けて理解を深める。なお、実験内容は変更する場合があります。

《授業の到達目標》

- 1) 化学的な実験レポートを書くことができる。
- 2) 食品分析の基本的な手技を習得できる。
- 3) 実験の原理を説明できる。

《成績評価の方法》

レポート(80%)、授業態度(20%)から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習の概要, 実験器具の扱い方	実験器具の取り扱い, 試薬の取り扱い 【時間外学習】シラバスを確認する。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
2	ピペット操作	器具の操作方法, 洗浄方法 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, 理解する。
3	中和滴定: 有機酸の定量	食酢中の酸度の濃度測定 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
4	中和滴定: 有機酸の定量	果汁中の有機酸の定量 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
5	キレート滴定	牛乳などに含まれるカルシウムの定量 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
6	沈殿滴定(モール法)	しょうゆに含まれる食塩を定量 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
7	タンニンの定量	お茶に含まれるタンニンの比色定量 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
8	タンニンの定量, 検量線	お茶に含まれるタンニンの比色定量, 検量線の作成 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
9	酵素的褐変	りんごやじゃがいもの褐変反応 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
10	非酵素的褐変	アミノカルボニル反応による褐変 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
11	糖の定性	糖類の定性実験1 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
12	糖の定性	糖類の定性実験2 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
13	アミノ酸の定性	遊離アミノ酸の同定1 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
14	アミノ酸の定性	遊離アミノ酸の同定2: クロマトグラフィー 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し, レポートの作成を行う。
15	官能評価	五味識別試験 【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。

《テキスト》

授業時に使用するプリントを毎回配布する。

《参考図書》

『八訂 日本食品成分表2024』女子栄養大学出版部, ISBN978-4-7895-1024-0  
谷口亜樹子, 古庄律, 松本憲一編著, 『基礎から学ぶ 食品化学実験テキスト』, 建帛社, ISBN978-4-7679-0500-6  
その他適宜紹介する。

《授業時間外学習》

・事前学習: プリント等配布された資料を事前に目を通しておくこと。【0.5時間】  
・事後学習: 授業内容を振り返り, レポートの作成を行う。【1.5時間】  
毎回の授業ごとに2時間の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》

実験はグループで行い, レポートは個人で作成する。提出されたレポートは, コメントを入れて, 翌週以降の授業内で返却する。

《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》

栄養素の働き、その栄養素を含む食物が説明できる。  
 食物の消化・吸収について説明できる。  
 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。  
 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（2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(70%)を基本として小テスト、授業態度(30%)等を総合的に評価し60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

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、翌週の授業で返却、解説する。

《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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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の役割についてディスカッション 〔準備学習〕テキストのP27-31まで事前に読んでおくこと(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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の役割についてディスカッション 〔準備学習〕テキストのP48-57まで事前に読んでおくこと(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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と消化吸収についてディスカッション 〔準備学習〕テキストのp83-94まで事前に読んでおくこと(事前学習2時間)

《専門科目》

科目名	栄養指導論				
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（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・技術を実践できる。

《成績評価の方法》

全体を100%として、定期試験（60%）、プレテスト（20%）、配付プリントや資料のまとめたファイル（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8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》

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、次回の講義内容のプリントを配布するので完成して授業に臨む。

復習としてプレテストを実施するので、授業内容の配付プリントの記載内容を確認して整理しておく。

本授業では、60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（人口動態統計・動態統計、生命表）を読む
5	栄養指導関連の指標(1)人口動態統計他	人口動態統計、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p103～120（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、カウンセリング技法）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、 [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、グループワーク（栄養指導媒体作成） [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p212～237（栄養士と身体活動指導、休養指導、SDGs）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、SDGs [時間外学習]テキストp238～260（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p261～278（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] 配付プリントファイルの確認・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。

《テキスト》

渋川祥子編著「エスカパーシク食べ物と健康-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。

《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。原則として单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）。

《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。

《課題に対するフィードバック等》

单元ごとに実施する振り返り課題は、授業で発表するとともに授業担当者が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、学習の振り返り（発表、グループ） 〔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				
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（指示された全項目の記載が必要）50%（振り返り発表を含む観察記録・実技確認を含む）、筆記試験50%とし、総合評価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時間の時間外学習が必要です）。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コメントをつけ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	服部 富子				
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》

栄養士の主たる就業領域である特定給食施設において、新卒栄養士が給食業務を円滑に行うためには、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する知識・技術など（給食の運営）を修得することが必要である。本授業では、給食の定義と栄養士の役割、根拠法令、栄養・食事管理、献立計画、食材や調理作業管理などについて学び、後期の「給食実務論」、2年前期の「給食管理実習」に繋がる科目である。

《授業の到達目標》

給食業務の関係法令や多くの給食施設の給食目的を理解する。栄養士の立場から、給食の運営のうち、給食における栄養・食事管理、献立管理、およびサービスを効率かつ安全に運営するための手法を理解し、栄養食事計画が立てられ、給食が実施できる。

《成績評価の方法》

理解度確認テスト（20％）、定期試験（60％）、演習課題（20％）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	給食の概念	特定給食施設の定義と目的、栄養士の役割、給食の歴史と現状 [準備学習] テキストの p.1~7 を読んでおくこと
2	給食の目的	施設種類別の給食の目的、運営形態 [準備学習] テキストの p.8 ~ 11 を読んでおくこと
3	特定給食施設関連法令と行政指導	給食関連の法令、給食関係の行政指導 [準備学習] テキストの p.11 ~ 21 を事前に読んでおくこと
4	理解度確認テスト 栄養・食事計画（1）	第1回～第3回から出題。栄養・食事管理の目的、給食のPDCAサイクル [準備学習] テキストの p.23 ~ 29 を事前に読んでおくこと
5	栄養・食事計画（2）	理解度確認テストの解説。栄養・食事管理に必要なアセスメント、栄養基準量（給与栄養目標量）の設定 [準備学習] テキストの p.29 ~ 36 を事前に読んでおくこと
6	献立の計画	給食の献立、献立を支配する条件、給食業務の流れと献立、献立計画の検討 [準備学習] テキストの p.37 ~ 39 を事前に読んでおくこと
7	献立作成（1）	給食の献立、献立を支配する条件、給食業務の流れと献立、献立計画の検討 [準備学習] テキストの p.37 ~ 39 を事前に読んでおくこと
8	献立作成（2）	献立表記載項目、予定献立表の作成、献立表の書き方、栄養出納表の作成、提供方法 [準備学習] テキストの p.44~50・57を事前に読んでおくこと
9	理解度確認テスト 献立作成演習（1）	第4回～第8回から出題。食品構成を用いた献立作成（グループワーク） [準備学習] テキストの該当ページを事前に読んでおくこと
10	献立作成演習（2）	理解度確認テストの解説。食品構成を用いた献立作成（グループワーク）② [準備学習] テキストの該当ページを事前に読んでおくこと
11	食材管理（1）	食材管理の目的と対象、食材の種類と購買計画、発注、検収など [準備学習] テキストの p.89 ~ 96を事前に読んでおくこと
12	食材管理（2）	保管・在庫管理、在庫管理の評価 [準備学習] テキストの p.97 ~ 100 を事前に読んでおくこと
13	調理作業管理（1）	大量調理の特徴・品質、調理工程の計画、調理作業の標準化、調味の標準化 [準備学習] テキストの p.101 ~ 106 を事前に読んでおくこと
14	理解度確認テスト 調理作業管理（2）	第11回～第13回から出題。新調理システム（クックチル、クックフリーズ法など）、調理作業管理の評価 [準備学習] テキストの p.104 ~ 108 を事前に読んでおくこと
15	給食計画論のまとめ	授業テーマに沿った総括（理解度確認テスト等のフィードバックを含む。）と達成度を 確認する。[準備学習] テキストを事前に読み、不明な点をあきらかにしておくこと

《テキスト》

実力養成のための給食管理論（第2版）学建書院、『八訂 日本食品成分表2023』女子栄養大学出版社、『調理のためのベーシックデータ第6班』女子栄養大学出版社

《参考図書》

『給食経営管理用語辞典』第一出版、『管理栄養士・栄養士必携2022年版』第一出版、『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院、『改訂新版 大量調理 -品質管理と調理の実践-』学建書院

《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》

理解度確認テストは、後日解説等を行う。提出課題は後日返却し不十分な部分をフィードバックする。

《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。

《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》

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

《授業の到達目標》

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。

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。

《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。

《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。

《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、次回の授業の中でコメントを付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	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、仲間との討議やグループワーク等、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れた授業を行う。

《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》

・藤澤良知・芦川修貳・古畑公・田中弘之・田中延子編著：「よくわかる栄養教諭 - 食育の基礎知識 - 」同文書院2016  
・金田雅世編著「栄養教諭論-理論と実際-」建帛社2019  
・埼玉県教育委員会「教師となって第一歩」2024

《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ジメント	教育課程の編成 カリキュラムマネジメント 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にまとめてくる。

《専門科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	富重 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）について学ぶ。さらに授業始めに小テストを用いたプレゼンを行い、学んだ内容の理解を深める。

《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、食の安全を含め消費者に快適な食を提供することができる知識を身に付けること。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。

《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、講義に臨む意欲的な姿勢（30%）を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の講義において小テストを実施し、次回講義冒頭で答え合わせ、解説をする。

《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	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	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p61-78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	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	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	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	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	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	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	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	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	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 過去問	食品の安全、消費者保護の制度、過去問 [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				
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。  
 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。  
 パティスリー・ブーランジェリー演習を受講する希望者は必ず履修する。

《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）の時間外学習が必要であり、内容をノートにまとめる。  
 最終回到ノートの提出を行う。  
 ミニツツペーパーの導入。

《課題に対するフィードバック等》

製菓・製パンで主に使用する材料の特徴と使用方法を理解する事と、必要に応じて個別指導を行う。

《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	穀類、甘味料、鶏卵、について 【準備学習】製菓製パンに必要な小麦粉の性質を調べておく。
3	菓子の原材料	油脂、牛乳及び乳製品、果実及び果実加工品 【準備学習】製菓製パンに必要な乳製品、果実の性質を調べておく。
4	菓子の原材料	チョコレート類、種実類、凝固材料、補助材料 【準備学習】製菓製パンに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	穀類、甘味料、鶏卵、油脂、牛乳及び乳製品 【準備学習】前回の復習を行っておく。
6	菓子の原材料	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 【準備学習】前回の復習を行っておく。
7	基本生地	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	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	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	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。
11	基本生地	作り方と膨らむ原理 【準備学習】前回の復習を行っておく。
12	製パン理論	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	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	製パンのまとめ 【準備学習】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。