

令和4年度入学生1年次開講

シラバス

生活学科

生活学科専門科目

食生活論（食健康）	豊岡真莉	90P
情報処理基礎Ⅰ（食健康）	山本洋明	92P
情報処理基礎Ⅰ（製菓・製パン）	小笠原寛夫	94P
情報処理基礎Ⅱ（食健康）	山本洋明	96P
情報処理基礎Ⅱ（製菓・製パン）	小笠原寛夫	98P
公衆衛生学Ⅰ（食健康）	吉岡敏彦	100P
公衆衛生学Ⅰ（製菓・製パン）	林宏一	102P
公衆衛生学Ⅱ	林宏一	104P
衛生法規	林宏一	106P
生理学	田中裕之	108P
解剖生理学	田中裕之	110P
生化学Ⅰ	清水まゆみ	112P
生化学Ⅱ	清水まゆみ	114P
食品学総論	清水まゆみ	116P
食品学各論（製菓・製パン）	豊岡真莉	118P
食品学実験（食健康）	清水まゆみ	120P
食品衛生学Ⅰ（食健康）	島田伊久三	122P
食品衛生学Ⅰ（製菓・製パン）	吉岡敏彦	124P
食品衛生学Ⅱ	井上剛彦	126P
食品衛生学Ⅲ	井上剛彦	128P
食品衛生学実験（製菓・製パン）	井上剛彦	130P
基礎栄養学（食健康）	清水まゆみ	132P
基礎栄養学（製菓・製パン）	清水まゆみ	134P
応用栄養学（食健康）	灰藤友理子	136P
応用栄養学（製菓・製パン）	灰藤友理子	138P
栄養教育論Ⅰ	灰藤友理子	140P
栄養教育論Ⅱ	灰藤友理子	142P
栄養教育論実習Ⅰ	灰藤友理子	144P
栄養教育論実習Ⅱ	忝田陽子	146P
調理学	中平真由巳	148P
調理学実習Ⅰ	中平真由巳	150P
調理学実習Ⅱ	中平真由巳	152P
給食経営管理学外実習事前事後指導	豊岡真莉	154P
献立作成演習	灰藤友理子	156P
菓子と食生活	野田敏夫	158P
製菓理論（総合）	増田絵美	160P
製菓理論（和菓子）	野田敏夫	162P
製菓理論（洋菓子）	増田絵美	164P
製パン理論	今井悠輔	166P
製菓基礎実習（和菓子）	河地章子	168P
製菓基礎実習（洋菓子）	前田省三	170P
製菓基礎実習（製パン）	今井悠輔	172P
製菓専門実習（洋菓子）Ⅰ	前田省三	174P
製菓専門実習（洋菓子）Ⅱ	別示	176P
製菓専門実習（洋菓子）Ⅲ	石井明	178P
製菓専門実習（技術）	石井明	180P
製菓専門実習（製パン）	今井悠輔	182P

製 菓 特 別 実 習	石 井 明	184P
マ ー ケ テ ィ ン グ 論 (生 活)	矢 嶋 聡	186P

生活学科 教職専門科目

教 師 論	笹 倉 千佳弘	188P
教 育 原 理	笹 倉 千佳弘	190P
教 育 心 理 学	早 川 滋 人	192P
教 育 の 課 程 と 方 法	小 山 内 幸 治	194P
教 育 実 習 事 前 事 後 指 導 (栄 養 教 諭)	灰 藤 友理子 笹 倉 千佳弘 濱 口 美弥子	196P

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食生活論 (食健康)	豊岡 真莉(専 任)	1年次	後期	2	講義	食健康/必修	○
							実務経験
Science of Food Life							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・身体が食べる、心が食べる、つながるために食べる、という食べるこのの意味を再確認して、食べるこのの本質を考慮できる。 ・一人ひとりの食事が社会システムの中で成立していることを理解する。 ・現代の食生活を支えている社会的な側面を理解し、何が問題なのかを明確化できるようになる。 ・フードスペシャリスト資格取得に必要な基礎知識を修得する。							
授業の内容 食生活は時代とともに変化し、人々の生活を形づくってきました。食品の生産、流通、消費や生活習慣病、欠食といった食生活の課題点など、さまざまな視点から食生活を捉え、食べるということを考えてみましょう。							
教科書	『フードスペシャリスト論』（公社）日本フードスペシャリスト協会 編（建帛社） 価格（本体2,200円+税）						
参考書	『食品の消費と流通』、『食品の安全性』、『フードコーディネーター論』、いずれも日本フードスペシャリスト協会編、建帛社 その他、講義内にて随時紹介する						
担当者からのメッセージ	食生活は時代とともに変化し、人々の生活を形づくってきました。食品の生産、流通、消費や生活習慣病、欠食といった食生活の課題点など、さまざまな視点から食生活を捉え、食べるということを考えてみましょう。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	講義内のレポートやレスポンスペーパーでの質問等へのコメントは、講義内あるいはGoogle Classroomにて周知する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	ディスカッションや授業内の取り組みへの積極的な姿勢を評価する				
	小テスト						
	定期試験	50	講義内容の基本知識についての筆記試験を行う				
	レポート	40	課題やレポートを評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	豊岡研究室 水曜日 15時～17時30分 メールでの質問は随時受け付ける。						
担当教員E-mail	m-toyooka@sumire.ac.jp（豊岡）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（生DP1）【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	自分自身の食生活の振り返り 現代の食生活の特徴	豊岡	講義・演習	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
2 /	食生活の現状と課題	豊岡	講義	教科書の関連項目・資料を読んで、復習・予習する	60
3 /	食生活指針、食事摂取基準、 食事バランスガイド	豊岡	講義・演習	教科書の関連項目について読んで、復習・予習する	60
4 /	病気と食事 免疫・ストレスと栄養	豊岡	講義	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
5 /	戦後の食生活の変遷	豊岡	講義・演習	教科書の関連項目について読んで、予習・復習	60
6 /	日本人は何をたべてきたか 日本の食事の形	豊岡	講義	教科書の関連項目について予習・復習する	60
7 /	食事のマナー	豊岡	講義・演習 アクティブラーニング	教科書の関連項目について読んで、予習・復習する	60
8 /	食生活と食料問題 生産・環境と食	豊岡	講義・演習	教科書の関連項目について予習・復習する	60
9 /	食情報と消費者保護	豊岡	講義・演習 アクティブラーニング(グループディスカッション)	教科書の関連項目・講義内容について、予習・復習する	60
10 /	遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品、食品 添加物	豊岡	講義	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
11 /	食品品質規格、 食品選択と表示	豊岡	講義	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
12 /	健康や栄養に関する表示	豊岡	講義	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
13 /	食の安全・安心を考える 食の安全を守る仕組み	豊岡	講義・演習	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
14 /	食情報と消費者保護 ライフスタイルと食生活	豊岡	講義・演習	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
15 /	食に関する職業 「もの」から「こと」へ	豊岡	講義	教科書・資料の関連項目について読んで、復習・予習する	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
情報処理基礎Ⅰ (食健康)	山本 洋明(非常勤)	1年次	前期	1	演習	食健康／必修	○
							実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise I							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・PCの基本的操作を行えるようになる。 ・ワープロソフト「Word」を使って文書を作成できる。 ・プレゼンテーションソフト「PowerPoint」を使って、効果的なプレゼンテーションを行うためのスライドを作成できる。 ・必要な機能を必要な箇所で見つけ、読み手・聞き手に取って読みやすい文書の作成・わかりやすいプレゼンテーションを実施することができる。							
授業の内容 IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、文書作成やプレゼンテーション作成ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。本講義では、大学や企業において幅広く利用されているワープロソフト・プレゼンテーションソフトを使って、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。							
教科書	『30時間アカデミック Office 2019』 杉本くみ子 (実教出版) 価格(本体1,300円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	PCの操作については、興味を持って触れている時間が長ければ自然に身につきます。毛嫌いせずに積極的な態度で臨んでください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で解説を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	理解度、授業態度などを総合的に評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	提出課題により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	h-yamamoto@st.sumire.ac.jp (山本)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】		豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。				
	(生DP2)【専門性をいかす技能】		最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	・パソコンの基本操作 ・情報セキュリティと情報モラル Word(1) : Wordの基本操作、文書の作成、印刷	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
2 /	Word(2) : 表の作成	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
3 /	Word(3) : 文書の編集	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
4 /	Word(4) : 画像・図の挿入	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
5 /	Word(5) : 書式の設定	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
6 /	Word(6) : レイアウトの基礎	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
7 /	Word(7) : 書類作成(課題)	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
8 /	PowerPoint(1) : プレゼンテーションの基礎	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
9 /	PowerPoint(2) : スライドの作成	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
10 /	PowerPoint(3) : 図・オブジェクトの挿入と編集	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
11 /	PowerPoint(4) : 図表、グラフ、表の挿入と編集	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
12 /	PowerPoint(5) : アニメーション効果	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
13 /	PowerPoint(6) : 動画・サウンド挿入	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
14 /	PowerPoint(7) : プレゼンテーション作成(課題)	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
15 /	PowerPoint(8) : プレゼンテーション発表と授業まとめと評価	山本	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
情報処理基礎Ⅰ (製菓・製パン)	小笠原寛夫(専 任)	1年次	前期	1	演習	製菓・製パン/必修	○
							実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise I							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・PCの基本的操作を行えるようになる。 ・ワープロソフト「Word」を使って文書を作成できる。 ・プレゼンテーションソフト「PowerPoint」を使って、効果的なプレゼンテーションを行うためのスライドを作成できる。 ・必要な機能を必要な箇所で行って、読み手・聞き手に取って読みやすい文書の作成・わかりやすいプレゼンテーションを実施することができる。							
授業の内容 IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、文書作成やプレゼンテーション作成ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。本講義では、大学や企業において幅広く利用されているワープロソフト・プレゼンテーションソフトを使って、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。							
教科書	『30時間アカデミック Office 2019』 杉本くみ子 (実教出版) 価格 (本体1,300円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	PCの操作については、興味を持って触れている時間が長ければ自然に身につきます。毛嫌いせずに積極的な態度で臨んでください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で解説を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	理解度、授業態度などを総合的に評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	提出課題により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	ogasawara@sumire.ac.jp (小笠原)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	・パソコンの基本操作 ・情報セキュリティと情報モラル Word(1) : Wordの基本操作、文書の作成、印刷	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
2 /	Word(2) : 表の作成	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
3 /	Word(3) : 文書の編集	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
4 /	Word(4) : 画像・図の挿入	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
5 /	Word(5) : 書式の設定	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
6 /	Word(6) : レイアウトの基礎	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
7 /	Word(7) : 書類作成(課題)	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
8 /	PowerPoint(1) : プレゼンテーションの基礎	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
9 /	PowerPoint(2) : スライドの作成	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
10 /	PowerPoint(3) : 図・オブジェクトの挿入と編集	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
11 /	PowerPoint(4) : 図表、グラフ、表の挿入と編集	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
12 /	PowerPoint(5) : アニメーション効果	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
13 /	PowerPoint(6) : 動画・サウンド挿入	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
14 /	PowerPoint(7) : プレゼンテーション作成(課題)	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
15 /	PowerPoint(8) : プレゼンテーション発表と授業まとめと評価	小笠原	講義とパソコンを用いた演習	講義内容を復習すること また、演習で学んだ操作を自身でも試してみる	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
情報処理基礎Ⅱ (食健康)	山本 洋明(非常勤)	1年次	後期	1	演習	食健康／必修	○
							実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise II							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・表計算ソフト(Excel)の基本的な操作(計算式、データの入力、検索、抽出、並べ替えなど)ができる。 ・セルに入力された数値を計算式、関数を用いて処理できる。 ・表計算ソフト(Excel)の関数(合計、平均、最大、最小、割合、順位、IFなど)が利用できる ・Excel以外のアプリケーションソフトウェアとの間で適切に情報をやりとりできる。							
授業の内容 IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、表計算ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。表計算ソフトウェアの活用技術を修得していることは、実社会での業務を行う上で有益であり、必須になってきている。本講義では、大学や企業において幅広く利用されている表計算ソフトを使用し、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。							
教科書	『30時間アカデミック Office 2019』 杉本 くみ子 (実教出版) 価格(本体1,300円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	PCは興味を持って触れている時間が長ければ自然に身につきます。授業後は内容が確実に身につくよう、復習してください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で解説を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	理解度、授業態度などを総合的に評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	提出課題により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	yamamoto@st.sumire.ac.jp (山本)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】		豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。				
	(生DP2)【専門性をいかす技能】		最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	Excelの基本操作	山本	講義と演習	ブック (Excelデータの名称)の作成	90
2 /	表の作成、計算	山本	講義と演習	ブックの作成	90
3 /	表の印刷、書式設定	山本	講義と演習	ブックの作成	90
4 /	いろいろな関数や数式	山本	講義と演習	ブックの作成	90
5 /	いろいろな関数や数式 少し複雑な数式	山本	講義と演習	ブックの作成	90
6 /	グラフの作成	山本	講義と演習	ブックの作成	90
7 /	図形の作成	山本	講義と演習	ブックの作成	90
8 /	データベースの利用	山本	講義と演習	ブックの作成	90
9 /	Wordとの連携	山本	講義と演習	ブックの作成	90
10 /	Excellによる書類作成まとめ (課題)	山本	講義と演習	ホームページ制作	90
11 /	オンラインスプレッドシートの基本操作 1 オンラインスプレッドシートの作成・保存	山本	講義と演習	スプレッドシートの作成	90
12 /	オンラインスプレッドシートの基本操作 2 オンラインスプレッドシートの編集	山本	講義と演習	スプレッドシートの作成	90
13 /	オンラインスプレッドシートの基本操作 3 Excellファイルをスプレッドシートに変換	山本	課題の作成	スプレッドシートの作成	90
14 /	オンラインスプレッドシートを利用した課題 作成	山本	課題の作成	スプレッドシートの作成	90
15 /	プレゼンテーション発表と授業まとめと評価	山本	課題の作成	スプレッドシートの作成	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
情報処理基礎Ⅱ (製菓・製パン)	小笠原寛夫(専 任)	1年次	後期	1	演習	製菓・製パン/必修	○
							実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise II							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> 表計算ソフト(Excel)の基本的な操作(計算式、データの入力、検索、抽出、並べ替えなど)ができる。 セルに入力された数値を計算式、関数を用いて処理できる。 表計算ソフト(Excel)の関数(合計、平均、最大、最小、割合、順位、IFなど)が利用できる Excel以外のアプリケーションソフトウェアとの間で適切に情報をやりとりできる。 							
授業の内容 <p>IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、表計算ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。表計算ソフトウェアの活用技術を修得していることは、実社会での業務を行う上で有益であり、必須になってきている。本講義では、大学や企業において幅広く利用されている表計算ソフトを使用し、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。</p>							
教科書	『30時間アカデミック Office 2019』 杉本 くみ子 (実教出版) 価格(本体1,300円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	PCは興味を持って触れている時間が長ければ自然に身につきます。授業後は内容が確実に身につくよう、復習してください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で解説を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	理解度、授業態度などを総合的に評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	提出課題により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	ogasawara@sumire.ac.jp (小笠原)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】		豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。				
	(生DP2)【専門性をいかす技能】		最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	Excelの基本操作	小笠原	講義と演習	ブック (Excelデータの名称)の作成	90
2 /	表の作成、計算	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
3 /	表の印刷、書式設定	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
4 /	いろいろな関数や数式	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
5 /	いろいろな関数や数式 少し複雑な数式	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
6 /	グラフの作成	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
7 /	図形の作成	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
8 /	データベースの利用	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
9 /	Wordとの連携	小笠原	講義と演習	ブックの作成	90
10 /	Excellによる書類作成まとめ (課題)	小笠原	講義と演習	ホームページ制作	90
11 /	オンラインスプレッドシートの基本操作 1 オンラインスプレッドシートの作成・保存	小笠原	講義と演習	スプレッドシートの作成	90
12 /	オンラインスプレッドシートの基本操作 2 オンラインスプレッドシートの編集	小笠原	講義と演習	スプレッドシートの作成	90
13 /	オンラインスプレッドシートの基本操作 3 Excellファイルをスプレッドシートに変換	小笠原	課題の作成	スプレッドシートの作成	90
14 /	オンラインスプレッドシートを利用した課題 作成	小笠原	課題の作成	スプレッドシートの作成	90
15 /	プレゼンテーション発表と授業まとめと評価	小笠原	課題の作成	スプレッドシートの作成	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
公衆衛生学 I (食健康)	吉岡 敏彦(非常勤)	1年次	後期	2	講義	食健康/選択	実務経験
Public Hygiene I							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・公衆衛生の概念を理解する。 ・公衆衛生の基礎知識を備え、社会状況に応じた公衆衛生対策を説明できる。 ・公衆衛生情報を検索し、正しく分析することができる。							
授業の内容 公衆衛生は、すべての人びとの健康を確保し、増進し、さらに生活の質（QOL）の向上を図ることを目的としている。 公衆衛生学では、行政制度、統計情報などの基礎的な知見から現況を把握し、これからの社会に求められる公衆衛生対策を考える。 この講義ではノートパソコンを使用する。							
教科書	『社会・環境と健康 公衆衛生学2021版』 柳川 洋・尾島 俊之（医歯薬出版） 価格（本体2,600円＋税）						
参考書	厚生省の指標 増刊『国民衛生の動向2022/2023』（一般社団法人）厚生労働統計協会（2,315円＋税）8月末発行予定						
担当者からのメッセージ	「誰もが健康であるために」を意識し、新聞やTV報道に関心を持ってください。また、報道等を授業でも取り入れていくので自分の意見を積極的に発表してください。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	小テストは終了後に解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	授業では、積極的に発言するなどの参加姿勢を評価する				
	小テスト	20	2回実施する				
	定期試験	50	授業の内容全般についての理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】		豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。				
	(生DP3)【問題提起・解決能力】		日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	社会と健康 健康・公衆衛生の概念	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
2 /	環境と健康	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
3 /	健康、疾病、行動にかかわる統計	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
4 /	健康状態・疾病の測定と評価	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
5 /	情報とコミュニケーション	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
6 /	生活習慣の現状と対策	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
7 /	主要生活習慣病の疫学と予防対策 小テスト	吉岡	講義 小テストの解答を解説	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
8 /	感染症	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
9 /	保健・医療・福祉のしくみ	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
10 /	医療制度	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
11 /	福祉制度と地域保健	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
12 /	母子保健	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
13 /	成人保健と高齢者保健	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
14 /	学校保健 小テスト	吉岡	講義 小テストの解答を解説	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
15 /	精神保健と産業保健および国際保健	吉岡	講義	講義内容をまとめ、配付資料を整理する	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
公衆衛生学Ⅰ (製菓・製パン)	林 宏一(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Public Hygiene I							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・各種衛生統計等により、国民の健康、生活および疾病の状況について理解する。 ・ヒトの健康に関わる環境条件や環境汚染の状況と対策について基礎知識を習得する。							
授業の内容 衛生行政に勤務経験がある教員が講義を担当する。 人口調査、国民健康基礎調査および食中毒調査などの統計調査を基に、国民の健康水準や病気の状況について学習する。 また、ヒトの健康を守る生活環境について理解を深め、快適な生活環境づくりに向けて行動する力を身につけることを目指す。 さらには、空気環境、上水道、廃棄物等の現状と対策について理解を深め、食品製造施設の衛生管理を計画・実施できる力を身につけることを目指す。 日常生活と関連付けて、アクティブ・ラーニングの手法を用いて講義を進める。具体的には、「水の衛生と健康」および「大気汚染の現状と対策」の学習時に、ディスカッション(与えられたテーマに対して3~10名程度のグループで討議し、結論を導き出す。)を行う。また、「まとめ」の学習時にもグループ討議を行う。 この講義では、ノートパソコンを使用する。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター (日本菓子教育センター) 価格(本体3,250円+税)						
参考書	『国民衛生の動向』(一財厚生労働統計協会)						
担当者からのメッセージ	私たちの身近なところで展開されている公衆衛生活動、特に健康に関連した活動を見つけ、その活動内容を記録するよう努めること。 新聞やテレビ等で報道される環境衛生問題に関する情報を記録するよう努めること。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	質問等を通して授業内容の理解度を確認し、必要箇所については次回の授業時に補足説明等を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	授業への参加度を評価				
	小テスト	10	授業の理解度を確認するための小テストを2回実施				
	定期試験	80	授業の内容全般についての理解度を確認するための試験を実施				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に、教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	confiture_roses@yahoo.co.jp (林)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 公衆衛生学の概要 公衆衛生学の歴史(世界史、日本史)	林	講義	講義内容をまとめる	60
2 /	公衆衛生行政の組織 国、地方公共団体の組織	林	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	地域保健活動と行政 保健所の機能 市町保健センターの機能	林	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	衛生統計全般 人口動態調査統計、生命表 人口動態統計	林	講義	講義内容をまとめる	90
5 /	健康指標(1) 疾病調査統計 感染症調査統計	林	講義	講義内容をまとめる	80
6 /	健康指標(2) 国民生活基礎調査統計 患者調査	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
7 /	食中毒調査統計 疫学調査統計	林	講義、小テスト	講義内容をまとめる 小テストの解答確認	80
8 /	環境と健康 空気の衛生と健康 水の衛生と健康 (ディスカッション)	林	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	下水道、廃棄物の現状と対策 そ族、昆虫と健康 住居衛生と健康	林	講義	講義内容をまとめる	60
10 /	食品製造施設の環境衛生対策	林	講義	講義内容をまとめる	60
11 /	公害の概念と歴史 環境基本法 大気汚染の現状と対策 (ディスカッション)	林	講義	講義内容をまとめる	60
12 /	水質汚濁の現状と対策 4大公害	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
13 /	騒音、悪臭等の現状と対策 微量化学物質の現状と対策	林	講義、小テスト	講義内容をまとめる 小テストの解答確認	80
14 /	地球温暖化、酸性雨等地球環境問題の現状と 対策 食品中の放射性物質の現状と対策	林	講義	講義内容をまとめる	60
15 /	環境循環型社会の形成促進対策 まとめ	林	講義とグループ討議	学習のまとめ作成	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
公衆衛生学Ⅱ	林 宏一(非常勤)	1年次	後期	2	講義	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Public Hygiene II							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・生活習慣病やがんなどの発症要因及び日常生活における疾病予防対策について理解する。 ・感染症の種類、感染源及びその予防対策について理解する。 ・労働に係る安全と健康を確保する対策について理解する。							
授業の内容 衛生行政に勤務経験がある教員が講義を担当する。新型インフルエンザ・新型コロナウイルスなど新興感染症の発生や再興感染症のリスク増加等、感染症予防対策が今まで以上に求められている。 感染症の発生条件とその予防対策、経口感染症の予防対策について知識を習得し、的確に予防する力を身につけることを目指す。 また、がん、心疾患などの生活習慣病について発症要因と日常生活における予防対策、食生活との関連について学ぶ。労働者の安全と健康を確保するために規定している職場環境や労働条件について学ぶ。日常の社会生活と関連づけて、アクティブ・ラーニングの手法を用いて講義を進める。具体的には、「がんの発生状況と予防」および「職業と労働災害」の学習時に、ディスカッション(与えられたテーマに対して3~10名程度のグループで討議し結論を導き出す。)を行う。この講義では、ノートパソコンを使用する。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター (日本菓子教育センター) 価格(本体3,250円+税)						
参考書	『国民衛生の動向』(一財厚生労働統計協会)						
担当者からのメッセージ	新聞やテレビ等で報道される感染症事例は事件概要を把握するよう努めること。 パワーポイントの講義については、配付資料に適宜メモをとることを推奨する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	理解が不十分と思われる事項は、次回の授業時に適宜説明を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	授業への参加度を評価する				
	小テスト	10	授業の理解度の確認のため授業内に小テストを2回実施する				
	定期試験	80	授業の内容全般についての理解度を評価するため試験を実施する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						
担当教員E-mail	confiture_roses@yahoo.co.jp (林)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】	豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。					
	(生DP2)【専門性をいかす技能】	最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。					

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 感染症総論	林	講義	講義内容をまとめる	90
2 /	感染症予防法の概要 感染症の種類と医療	林	講義	講義内容をまとめる	90
3 /	感染症と発生要因	林	講義	講義内容をまとめる	90
4 /	感染症の予防(1) 感染源対策 感染経路対策	林	講義	講義内容をまとめる	90
5 /	感染症の予防(2) 感受性対策 消毒法	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
6 /	動物由来感染症とその対策	林	講義、小テスト	講義内容をまとめる 小テストの解答確認	90
7 /	生活習慣病とその対策 がんの発生状況と予防 (ディスカッション)	林	講義とグループ討議	講義内容をまとめる 討議内容をまとめる	90
8 /	循環器系の疾患予防 脳血管疾患、心臓病 高血圧、動脈硬化症、	林	講義	講義内容をまとめる	90
9 /	糖尿病、脂質異常症等の予防 腎等その他の疾病予防	林	講義	講義内容をまとめる	90
10 /	健康づくり対策 健康日本21(第二次)	林	講義	講義内容をまとめる	90
11 /	母子保健対策 精神保健対策	林	講義	講義内容をまとめる	90
12 /	高齢者保健 介護保険事業	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
13 /	労働関連法規の概要 労働衛生・作業環境と健康	林	講義、小テスト	講義内容をまとめる 小テストの解答確認	90
14 /	作業条件と健康 職業と労働災害 (ディスカッション)	林	講義とグループ討議	講義内容をまとめる 討議内容をまとめる	90
15 /	労働安全衛生管理 まとめ	林	講義	講義内容をまとめる	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
衛生法規	林 宏一(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/必修	○
							実務経験
							○
Hygiene Laws							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・衛生関係法令の体系および行政組織について理解する。 ・食品の製造、加工および販売に関する食品衛生関係法規の内容について理解する。 ・製菓衛生師法に規定する事項について理解する。							
授業の内容 衛生行政に勤務経験がある教員が講義を担当する。国民の公衆衛生の向上及び健康の保持増進を図ることを目的に数多くの衛生法規が定められている。衛生法規に基づき実施されている国・都道府県等の行政組織における衛生行政活動について学ぶ。 また、衛生法規の中でも特に食品衛生法、食品安全基本法及び食品表示法等の内容を理解し、食品取扱い時に法の規定に沿った行動がとれる力を身につけることを目指す。 さらに、製菓衛生師法の規定に基づく免許、試験および登録等具体的な事項について学ぶ。 日常生活と衛生法規を関連させ、アクティブ・ラーニングの手法を用いて講義を進める。具体的には、「製菓衛生師関連法規まとめ」および「食品表示法 規定事項」の学習時に、グループワーク(与えられたテーマに対して3~10名程度のグループで討議し、結論を導き出すディスカッション)を行う。また、「まとめ」の学習時にもグループ討議を行う。 この講義では、ノートパソコンを使用する。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター (日本菓子教育センター) 価格 (本体3,250円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	食の安全・安心に関する事象に関心を持ち、食品事故の概要を記録するよう努めること。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出された課題は、次回の授業時に適宜説明する。 小テストは、次回の授業時に解答・説明を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	授業への参加度を評価する				
	小テスト	10	授業の理解度を確保するため小テストを2回実施する				
	定期試験	80	授業の内容全般についての理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける。						
担当教員E-mail	confiture_roses@yahoo.co.jp (林)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 法学大意 社会の秩序と規律	林	講義	講義内容をまとめる	90
2 /	法律の種類 衛生法規の種類と基本事項	林	講義	講義内容をまとめる	90
3 /	衛生行政組織 国と地方の衛生行政	林	講義	講義内容をまとめる	90
4 /	製菓衛生師法(1) 基本事項、目的、定義事項	林	講義	講義内容をまとめる	90
5 /	製菓衛生師法(2) 製菓衛生師免許と登録、試験事項	林	講義	講義内容をまとめる	90
6 /	製菓衛生師法施行令 規定事項 製菓衛生師法施行規則 規定事項	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
7 /	製菓衛生師関連法規まとめ(グループワーク)	林	講義とグループ討議 小テスト	関連規定をまとめる 小テストの解答確認	90
8 /	食品安全基本法 目的、基本事項	林	講義	講義内容をまとめる	90
9 /	食品衛生法(1) 目的、食品衛生基本事項 事業者等の責務事項	林	講義	講義内容をまとめる	90
10 /	食品衛生法(2) 営業許可、許可基準規定 食品の規格基準規定	林	講義	講義内容をまとめる	90
11 /	食品表示法 規定事項	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
12 /	食育基本法 規定事項	林	講義	講義内容をまとめる 小テストに向けて確認	90
13 /	健康増進法 規定事項	林	講義、小テスト	講義内容をまとめる 小テストの解答確認	90
14 /	環境衛生関係法令	林	講義	講義内容をまとめる	90
15 /	衛生法規体系のまとめ(グループワーク)	林	講義とグループ討議	学習のまとめ 討議内容まとめ	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
生理学	田中 裕之(専 任)	1年次	前期	2	講義	食健康/選択	実務経験
							○
Physiology							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・人体の臓器の動きと構造を理解できるようになる。 ・臓器の動きの失調と症状を説明できる。							
授業の内容 医療の経験を持つ教員が担当する。 生理学ではさまざまな臓器の動きを学習する。解剖生理学テキストのうち、心臓・血管系、内分泌、代謝、腎臓、血液、免疫、感覚器について、構造を踏まえて正常機能を講義する。 さらに臓器の動きの失調と症状など、疾病についても言及する。							
教科書	『人体の構造と機能および疾病の成り立ち I. 解剖生理学 (Visual栄養学テキスト)』 福島光夫 編 (中山書店) 価格 (本体2,700円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	いろいろな授業科目 (学問分野) は相互に関連しあって、つながっています。このことを念頭に置いて勉強してください。 世の中やヒトをまるごとを理解する、という立場から学習することは大切です。 受講時、ちょっとした疑問点など何でも気軽に質問してください。授業への積極的な参加 (議論やコメント) を期待します。						
課題 (試験やレポート等) に対するフィードバック	提出された課題については翌週に返却し、解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合 (%)	評価基準等				
	平常点	20	授業への積極的な参加 (議論やコメント) を特に評価の対象とする				
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のため、栄養士実力認定試験と同程度のテストを実施				
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	田中研究室 水曜日 9時~14時						
担当教員E-mail	h-tanaka@sumire.ac.jp (田中)						
教員相互授業参観	全て公開する (参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1) 【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2) 【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3) 【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4) 【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的スキルをいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	心臓・血管系1： 心臓の形状・しくみ、はたらき、血液の循環	田中	講義	講義内容をまとめる	180
2 /	心臓・血管系2： 血管の構造とはたらき、血圧	田中	講義	講義内容をまとめる	180
3 /	内分泌1： 総論、視床下部、下垂体、松果体、副腎	田中	講義	講義内容をまとめる	180
4 /	内分泌2： 甲状腺、性腺	田中	講義	講義内容をまとめる	180
5 /	内分泌3： 膵臓、骨・ミネラル代謝	田中	講義	講義内容をまとめる	180
6 /	代謝1： 総論、糖代謝	田中	講義	講義内容をまとめる	180
7 /	代謝2： 脂質代謝、たんぱく質代謝、尿酸代謝	田中	講義	講義内容をまとめる	180
8 /	腎臓1： 腎臓の形状・しくみ	田中	講義	講義内容をまとめる	180
9 /	腎臓2： 腎臓のはたらき	田中	講義	講義内容をまとめる	180
10 /	血液1： 血液の組成とはたらき、造血、赤血球、白血球	田中	講義	講義内容をまとめる	180
11 /	血液2： 血小板、血漿たんぱく質、凝固・線溶系	田中	講義	講義内容をまとめる	180
12 /	免疫： 概要、自然免疫、獲得免疫	田中	講義	講義内容をまとめる	180
13 /	感覚器1： 総論、聴覚、平衡感覚	田中	講義	講義内容をまとめる	180
14 /	感覚器2： 味覚、嗅覚	田中	講義	講義内容をまとめる	180
15 /	感覚器3： 視覚	田中	講義	講義内容をまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
解剖生理学	田中 裕之(専 任)	1年次	前期	2	講義	食健康／選択	実務経験
							○
Anatomy and Physiology							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・人体の臓器の構造と動きを理解できるようになる。 ・臓器の動きの失調と症状を説明できる。							
授業の内容 医療の経験を持つ教員が担当する。 ヒトの体の構造と動きは密接に関連している。講義では、解剖生理学テキストのうち、細胞・組織、皮膚、消化管、肝・胆・膵、呼吸器、神経、骨格、筋肉系、尿管・膀胱・尿道、男性生殖器、女性生殖器、乳房について、構造と正常機能を解説する。 さらに臓器の動きの失調と症状など、疾病についても言及する。							
教科書	『人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅠ. 解剖生理学 (Visual栄養学テキスト)』 福島光夫 編 (中山書店) 価格(本体2,700円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	解剖学は「からだの作り」の学問で、生理学は「からだの働き」の学問です。この二つがあわさって「いのちの表現」となっています。 いろいろな授業科目(学問分野)は相互に関連し、つながっています。このことをいつも意識して勉強してください。 授業への積極的な参加(質問、議論、コメント)を期待します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出された課題については翌週に返却し、解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	授業への積極的な参加(議論やコメント)を特に評価の対象とする				
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のため、栄養士実力認定試験と同程度のテストを実施				
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	田中研究室 水曜日 9時～14時						
担当教員E-mail	h-tanaka@sumire.ac.jp (田中)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技能をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	細胞と組織	田中	講義	講義内容をまとめる	180
2 /	皮膚	田中	講義	講義内容をまとめる	180
3 /	消化管1：概要、口腔、咽頭	田中	講義	講義内容をまとめる	180
4 /	消化管2：食道、胃、小腸、大腸	田中	講義	講義内容をまとめる	180
5 /	肝臓、胆嚢、膵臓	田中	講義	講義内容をまとめる	180
6 /	呼吸器1：呼吸器の形状・しくみ	田中	講義	講義内容をまとめる	180
7 /	呼吸器2：呼吸器のはたらき	田中	講義	講義内容をまとめる	180
8 /	神経1：神経系	田中	講義	講義内容をまとめる	180
9 /	神経2：中枢神経系1（構成細胞・大脳・間脳・脳幹）	田中	講義	講義内容をまとめる	180
10 /	神経3：中枢神経系2（小脳・脊髄・髄膜・血管系・髄液）	田中	講義	講義内容をまとめる	180
11 /	神経4：末梢神経系	田中	講義	講義内容をまとめる	180
12 /	骨格・筋肉系1：骨	田中	講義	講義内容をまとめる	180
13 /	骨格・筋肉系2：筋肉、関節	田中	講義	講義内容をまとめる	180
14 /	尿管・膀胱・尿道、男性生殖器	田中	講義	講義内容をまとめる	180
15 /	女性生殖器、乳房	田中	講義	講義内容をまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
生化学 I	清水まゆみ(専 任)	1年次	前期	2	講義	食健康/選択	実務経験
Biochemistry I							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・食物に含まれている栄養成分が体内でどのように利用されているのかを理解する。 ・さまざまな物質の生体における役割を学び、健康の維持・増進と関連づける。							
授業の内容 人体の構造を知り、たんぱく質・酵素の特性を理解したうえで、エネルギー代謝の中心となる糖質代謝と脂質代謝に関する基礎知識を習得する。糖質・脂質の構造、体内で分解されてエネルギーを生成する過程、合成される過程を説明する。							
教科書	『健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』 小野廣紀他著 (化学同人) 価格(本体2,400円+税)						
参考書	『生理学』『解剖生理学』の教科書・プリント						
担当者からのメッセージ	人体ではさまざまな化学反応が同時におこり、複雑に連鎖している。個々の項目を理解し、他の項目との関連を考える視点を持ってほしい。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題は内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のための試験を行う				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題を考える				
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 月曜日 12時15分~12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	生化学の基礎	清水	講義	講義内容をまとめる	120
2 /	人体の構造	清水	講義	講義内容をまとめる	120
3 /	生体膜	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
4 /	生体のエネルギー	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
5 /	たんぱく質の構造と機能	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
6 /	酵素	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
7 /	糖質の構造と機能	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
8 /	糖質の代謝 1 解糖系・TCA回路	清水	講義	講義内容をまとめる	120
9 /	糖質の代謝 2 電子伝達系・ペントースリン酸回路	清水	講義	講義内容をまとめる	120
10 /	糖質の代謝 3 グリコーゲンの合成と分解・糖新生	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
11 /	脂質の構造と機能	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
12 /	脂質の代謝 1 生合成	清水	講義	講義内容をまとめる	120
13 /	脂質の代謝 2 β 酸化	清水	講義	講義内容をまとめる	120
14 /	脂質の代謝 3 リポたんぱく質・コレステロール	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
15 /	まとめ	清水	講義	講義内容をまとめる	120
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
生化学Ⅱ	清水まゆみ(専 任)	1年次	後期	2	講義	食健康/選択	実務経験
Biochemistry II							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・食物に含まれている栄養成分が体内でどのように利用されているのかを理解する。 ・さまざまな物質の生体における役割を学び、健康の維持・増進と関連づける。							
授業の内容 「生化学Ⅰ」に引き続き、たんぱく質の代謝、ビタミン、ホルモン、免疫に関する知識を習得する。たんぱく質の分解・合成を理解することで、人体にとってのたんぱく質の重要性を考える。さらにビタミン、ホルモン、免疫の生体調節を学ぶ。							
教科書	『健康・栄養系教科書シリーズ2 生化学』 小野廣紀他著 (化学同人) 価格(本体2,400円+税)						
参考書	「基礎栄養学」「生理学」「解剖生理学」の教科書・プリント						
担当者からのメッセージ	人体ではさまざまな化学反応が同時におこり、複雑に連鎖している。個々の項目を理解し、他の項目との関連を考える視点を持ってほしい。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題は内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のための試験を行う				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題を考える				
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 月曜日 12時15分～12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	たんぱく質・アミノ酸の代謝1 アミノ酸の合成・たんぱく質の異化	清水	講義	講義内容をまとめる	120
2 /	たんぱく質・アミノ酸の代謝2 アミノ酸の異化	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
3 /	たんぱく質・アミノ酸の代謝3 アミノ酸の特殊生成物への変換	清水	講義	講義内容をまとめる	120
4 /	核酸・遺伝子1 ヌクレオチド	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
5 /	核酸・遺伝子2 DNA・RNA	清水	講義	講義内容をまとめる	120
6 /	核酸・遺伝子3 たんぱく質の生合成	清水	講義	講義内容をまとめる	120
7 /	核酸・遺伝子4 遺伝子の異常	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
8 /	ビタミン1 脂溶性ビタミン	清水	講義	講義内容をまとめる	120
9 /	ビタミン2 水溶性ビタミン	清水	講義	講義内容をまとめる	120
10 /	ビタミン3 ビタミンの栄養的機能	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
11 /	ホルモン1 分類と作用機序	清水	講義	講義内容をまとめる	120
12 /	ホルモン2 代謝調節	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
13 /	免疫	清水	講義	講義内容をまとめる	120
14 /	アレルギー	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
15 /	まとめ	清水	講義	講義内容をまとめる	120
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品学総論	清水まゆみ(専 任)	1年次	前期	2	講義	必修	
							実務経験
Food Science							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修、製菓衛生師試験受験資格の必修					
授業の到達目標 ・食品がどのような成分からできているのかを知り、それぞれの成分の性質や特徴を理解する。 ・食品成分の変化、相互作用を学び、調理・加工に応用することができる。							
授業の内容 食品の一般成分である水分、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルの構造や特性を説明する。これらの知識を基に、食品の色や味、香りなどの嗜好成分、食品の物性や成分の変化、成分間の反応などについて述べる。							
教科書	『食べ物と健康 改訂 マスター食品学Ⅰ』 小関正道編著 (建帛社) 価格(本体2,700円+税) 『食品成分表2022 八訂』 医歯薬出版編 (医歯薬出版) 価格(本体1,500円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	初めて知る物質や専門用語が多々あり、カタカナ表記が多い。混乱しないようにその都度理解し、覚えてほしい。講義の内容を、日常生活で利用している食品と関連づける。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題は内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のための試験を行う				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題を考える				
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 月曜日 12時15分～12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	食品学の基礎	清水	講義	講義内容をまとめる	120
2 /	食品成分表	清水	講義	講義内容をまとめる	120
3 /	水分	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
4 /	炭水化物の構造	清水	講義	講義内容をまとめる	120
5 /	炭水化物の性質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
6 /	たんぱく質の構造	清水	講義	講義内容をまとめる	120
7 /	たんぱく質の性質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
8 /	脂質の構造	清水	講義	講義内容をまとめる	120
9 /	脂質の性質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
10 /	無機質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
11 /	脂溶性ビタミン	清水	講義	講義内容をまとめる	120
12 /	水溶性ビタミン	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
13 /	嗜好成分	清水	講義	講義内容をまとめる	120
14 /	食品の物性	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
15 /	食品成分の変化	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品学各論 (製菓・製パン)	豊岡 真莉(専 任)	1年次	後期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
Food materials							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・ 食材料について、種類、成分、栄養特性、調理特性、加工特性等の特徴を理解する。 ・ 食材や調味料の種類の違いを考える。 ・ 食材の調理性の「なぜ」を理解する。							
授業の内容 素材を吟味して調理するにも、加工食品を利用するにも、食品素材自体をよく知っておく必要があります。日本標準食品成分表2020年版（八訂）に掲載されているものについて、分類グループごとにとりあげて、食材の種類、成分的特徴、栄養性、調理特性などについて学ぶ。							
教科書	『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』（公社）日本フードスペシャリスト協会 編（建帛社） 価格（本体2,200円＋税）						
参考書	『食品学Ⅰ』『食品学Ⅱ』いずれも日本フードスペシャリスト協会編、日本食品標準成分表2020年版（八訂） 『ニューライフ調理学』（建帛社） 『オールカラー 食品図鑑』（女子栄養大学出版部） 『食品学各論』（中山書店）など 授業内でも随時紹介する						
担当者からのメッセージ	実際に食べたり、お料理・お菓子・パンなどを作ってみたりして、料理や食材に興味を持っていると理解しやすいと思いますが、講義で聞いて知識を広げるといった方向性もあります。普段から、食材や調味料について好奇心をもってください。受講態度は、講義における提出プリントで評価します。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	レスポンスペーパーにて質問に応じ、授業内で全体に回答する。提出物について、コメントをつけて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	授業への積極的な取り組み姿勢を評価する				
	小テスト	20	授業内で行う小テストを評価する				
	定期試験	60	授業で習得した知識の定着度を筆記試験により評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	豊岡研究室 水曜日 15時～17時30分 メールでの質問は随時受け付ける。						
担当教員E-mail	m-toyooka@sumire.ac.jp（豊岡）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（生DP1）【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	穀類(1)(穀類の特徴、米)	豊岡	講義	前提となる食品学、栄養学の基礎的な知識、特に食品成分、栄養成分について復習しておくこと	60
2 /	穀類(2)(小麦)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
3 /	穀類(3)(大麦、そば、その他の穀物)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
4 /	芋類(1)(芋類の特徴、じゃがいも)	豊岡	講義	小テストの内容について確認しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
5 /	芋類(2)(さつまいも、里芋、その他の芋)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
6 /	豆類(1)(豆類の特徴、大豆)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
7 /	豆類(2)(菜豆、その他の豆類)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
8 /	野菜類(1)(野菜の特徴・分類・種類)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
9 /	野菜類(2)(野菜の栄養・機能性)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
10 /	果実類(果実類の特徴・分類・種類)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
11 /	その他の植物性食品(キノコ類、藻類、種実類)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
12 /	畜産品(1)(獣鳥肉)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
13 /	畜産品(2)(乳、卵)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
14 /	魚介類(魚介類の分類と特徴・種類、鮮度判定)	豊岡	講義	前回の講義ノートを確認し、教科書を参照しておく 本時に関する教科書を予習しておく	60
15 /	その他の食品素材(調味料他)	豊岡	講義	講義全体を復習して、プリント・ノートを再度、整理しておく	100
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品学実験 (食健康)	清水まゆみ(専 任)	1年次	前期	1	実験	食健康/選択	○
							実務経験
Experimental Food Science							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・食品成分の分析を行うことにより、実験に関する知識や技術を身につける。 ・「食品学総論」で学んだ食品についての理解を確認し、さらに深いものにする。							
授業の内容 身近な食品を試料とし、その成分を抽出し、定量、定性といった方法の理論・技術を修得する。実験結果を考察することにより、各成分の構造・機能・特性について、講義で得た知識と結びつける。							
教科書	『Nブックス実験シリーズ 食品学実験』 青柳康夫・有田政信編著 (建帛社) 価格(本体2,100円+税)						
参考書	「食品学総論」の教科書・プリント、食品成分表						
担当者からのメッセージ	実際に行う方法の詳細を記述したプリントを配付する。 実験の内容を、日常生活で利用している食品と関連づける。 実験操作を積極的に行い、実験技術を身につけているかを受講態度として評価する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	レポートは内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	積極的に受講しているかを評価する				
	小テスト						
	定期試験	30	理解度確認のための試験を行う				
	レポート	50	実験の目的、得られた結果に対する考察が的確であるかを評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 月曜日 12時15分~12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	実験を行うための基礎	清水	説明	実験を行うための注意事項、有効数字を理解する	60
2 /	食品の一般分析1 水分・脂質・灰分の抽出	清水	実験	実験結果をまとめる	90
3 /	食品の一般分析2 水分・脂質・灰分の定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
4 /	食品中の有機酸の定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
5 /	食品中のビタミンCの定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
6 /	ヨウ素価の測定	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
7 /	糖類の定性反応	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
8 /	でん粉の加水分解	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
9 /	たんぱく質の定量1 検量線の作成	清水	実験	実験結果をまとめる	90
10 /	たんぱく質の定量2 試料中のたんぱく質の定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
11 /	食品中の色素の分析1 色素の抽出	清水	実験	実験結果をまとめる	90
12 /	食品中の色素の分析2 色素の分離	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
13 /					
14 /					
15 /					
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品衛生学 I (食健康)	島田伊久三(非常勤)	1年次	後期	2	講義	食健康/選択	実務経験
							○
Food Hygiene I							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生に関係する法規、制度を理解する。 食品に存在する危害(リスク)を理解し、危害を除去、制御し安全な食べ物にするための方法を理解し説明できる。 食品衛生に関する事故、事件に関心を持ち、情報を収集、分析できる。 食の安全を守る行動を身につけ、自身だけでなく周りの者にも指導できるようになる。 授業の内容 <p>元食品衛生監視員がその経験をもとに実践的な講義とする。 食の安全・安心に対する関心が高まる一方でそれを脅かす問題が相次いで発生している。 本講義では食の専門家となるための基本的事項として最低限必要な知識を身につける。</p>							
教科書	『図解食品衛生学第6版』 西島基弘ほか (講談社) 価格(本体2,400円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	食品に関するメディア情報を授業に取り入れていくので、報道等に関心を持ち、内容を理解するとともに、情報を鵜呑みにすることなく多角的分析し自分なりの考えを持ち積極的に発表してください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	中間理解度試験は次回講義時に解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト	30	授業の区切りに3回程度実施する				
	定期試験	70	授業全般についての理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける 質問票を配付し、次回授業の際に回答する						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】		豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。				
	(生DP3)【問題提起・解決能力】		日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	衛生行政と関係法規	島田	講義	講義内容をまとめる	20
2 /	食品の安全	島田	講義	講義内容をまとめる	20
3 /	食品と微生物	島田	講義	講義内容をまとめる	20
4 /	食品の変質 理解度確認試験	島田	講義 小テスト	講義内容をまとめる	20
5 /	食中毒の概要	島田	講義	講義内容をまとめる 発生した食中毒事件を調べる	30
6 /	微生物による食中毒	島田	講義	講義内容をまとめる	20
7 /	ウイルス、寄生虫による食中毒	島田	講義	講義内容をまとめる	20
8 /	自然毒、化学物質による食中毒	島田	講義	講義内容をまとめる	20
9 /	有害物質による食品汚染 理解度確認試験	島田	講義 小テスト	講義内容をまとめる	20
10 /	食品添加物(役割)	島田	講義	講義内容をまとめる	20
11 /	食品添加物(安全性)	島田	講義	講義内容をまとめる	20
12 /	残留農薬、動物用医薬品、アレルギー物質と 遺伝子組み換え食品	島田	講義	講義内容をまとめる	20
13 /	食品表示と規格基準	島田	講義	講義内容をまとめる 市販加工食品の表示を調べる	30
14 /	食品衛生管理 理解度確認試験	島田	講義 小テスト	講義内容をまとめる	20
15 /	まとめ	島田	講義	講義内容をまとめる	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品衛生学 I (製菓・製パン)	吉岡 敏彦(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Food Hygiene I							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・食物と健康を理解し、安全に摂取するための危害防止方法を説明できる。 ・食品の衛生的な取り扱いを理解している。 ・食に関する情報を正しく評価できる。							
授業の内容 元滋賀県食品衛生監視員が微生物や有害物質による危害を解説し、過去に発生した食品事件等を課題として考察しながら危害を防止するための対策を自由討論を通して検討する。また、一般衛生管理とHACCPについても講義する。 パソコンを使って有用な情報をネット上で検索しプロジェクターで表示する。							
教科書	なし						
参考書	製菓衛生師全書 食べ物と健康No3 食品衛生学						
担当者からのメッセージ	食品に関するTV報道や新聞記事を授業に取り入れていくので報道等に関心を持ち内容をよく理解し、思うところを積極的に発表してください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	講義終了後、確認試験を5回実施し結果を次回講義時にフィードバックする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	積極的な質問・発表を評価する				
	小テスト	50	5回実施する				
	定期試験						
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	食の安全を考える	吉岡	講義と自由討論	講義内容をまとめる	180
2 /	食品と微生物 1 細菌	吉岡	講義	講義内容をまとめる	180
3 /	食品と微生物 2 ウイルス 真菌 原虫	吉岡	講義	講義内容をまとめる	180
4 /	微生物危害の管理 1 細菌	吉岡	講義と自由討論	講義内容をまとめる	180
5 /	微生物危害の管理 2 ウイルス 真菌 原虫	吉岡	講義と自由討論	講義内容をまとめる	180
6 /	微生物危害事例の検証	吉岡	講義と自由討論および検証	講義内容をまとめる	180
7 /	食品の変質とその防止	吉岡	講義	講義内容をまとめる	180
8 /	自然毒危害とその管理	吉岡	講義と自由討論	講義内容をまとめる	180
9 /	食品添加物	吉岡	講義と自由討議	講義内容をまとめる	180
10 /	食物アレルギー	吉岡	講義と自由討論	講義内容をまとめる	180
11 /	食品表示	吉岡	講義	講義内容をまとめる	180
12 /	加工食品の表示を検証	吉岡	講義と検証	講義内容をまとめる 加工食品の表示を検証する	180
13 /	食品の衛生的な取り扱い 一般衛生管理 食品	吉岡	講義	配付資料を整理し、講義内容をまとめる	180
14 /	食品の衛生的な取り扱い 一般衛生管理 従事者	吉岡	講義	配付資料を整理し、講義内容をまとめる	180
15 /	食品の衛生的な取り扱い HACCP	吉岡	講義	配付資料を整理し、講義内容をまとめる	180
16 /	関連法規と衛生行政	吉岡	講義	講義内容をまとめる	180

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品衛生学Ⅱ	井上 剛彦(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Food Hygiene Ⅱ							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・食品の安全性を確保するための専門知識を身につける。 ・食品衛生管理の考え方と仕組みを理解する。							
授業の内容 長らく食品衛生行政に携わってきた経験を有する教員が現状の食品衛生行政に沿った基本的かつ実務的な専門知識を修得するための講義を行う。 食品衛生の基本は食品の安全性確保である。国・地方公共団体は公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図っている。食品関係従事者には食品の安全に関する知識や技術に基づいた高度な衛生管理を求められる。消費者も食品の入手、購入、保管、調理、喫食、保存の各段階において安全性確保に努めている。にもかかわらず食を原因とする健康被害が後を絶たないため、食品による健康被害の発生を防止するとともにより安全安心な食品衛生を実践していくために必要な専門的な知識を解説する。 この授業では食中毒の原因や食品衛生に関する微生物、自然毒や二次汚染防止などについて学んで理解を深める。							
教科書	『食べ物と健康 Ⅲ 食品衛生学』 津田謹輔・伏木亨・本田佳子 監修 (中山書店) 価格(本体2,700円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	授業で重要である旨を説明した項目については必ず復習を行い、確実な知識の習得に努めること。 講義内容に不明な点や理解が困難な内容があれば質問して積極的に理解に努めること。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業中に小テストを実施した場合は、解答と解説を行う						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	講義に積極的に参加して(質問する、意見を述べる)理解しようとする姿勢				
	小テスト						
	定期試験	50	重要な点について理解しているかを確認するためのテストを実施				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	食品の安全と衛生行政	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
2 /	食品の変質	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
3 /	変質の防止	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
4 /	食中毒の概要	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
5 /	食中毒の原因	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
6 /	食中毒予防	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
7 /	食中毒と寄生虫疾患	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
8 /	食品と感染症	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
9 /	食品汚染物質・残留物質	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
10 /	食品添加物	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
11 /	食品の容器包装	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
12 /	食品の衛生管理	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
13 /	食品の表示・規格基準	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
14 /	食品安全行政 仕組みと役割	井上	講義	教科書の授業範囲を復習しておくこと	180
15 /	講義のまとめ・要点の整理	井上	講義	要点整理しておくこと	180
/	講義のまとめと定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品衛生学Ⅲ	井上 剛彦(非常勤)	1年次	後期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Food Hygiene Ⅲ							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・食品衛生の基本である食品の安全確保と向上を図っていくために最新かつ必要な専門知識を体系的に習得する。 ・食品衛生の現状を理解するとともに食中毒事故発生時の対応など危機管理の基本を学ぶ。 ・製菓衛生師として必要な食品衛生の専門知識を習得する。							
授業の内容 本授業では食品衛生行政と食品衛生監視員の経験を有する教員が、得られた食品衛生の基本的な考え方、衛生向上と実務における事故を防止や発生時に適正に対応するため行政の仕組みや役割、微生物学等に関して専門的な内容を理解するための講義を行う。また、製菓衛生師試験問題の演習を通して食品衛生の重要なポイントについて確実に理解してもらう。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	講義時に重要である旨を指摘したポイントは必ず理解して今後の業務や実生活に活かしてほしい。受講中の私語、会話、居眠り、携帯電話の使用は厳禁とし、授業態度の評価とする。必要により退室させることがある。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	小試験あるいはレポート課題を実施した場合は後日授業の中で解説を行う						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	受講態度、特に質問を行うなど積極的な受講姿勢を評価する				
	小テスト						
	定期試験	50	授業で示した重要なポイントの理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	食品衛生の現状と課題(1) 社会的背景について	井上	講義	日本の食品衛生に関する現状と課題にはどのようなものがあるかを調べる	180
2 /	食品衛生の現状と課題(2) 食品衛生行政の仕組み	井上	講義	日本の食品衛生に関する現状と課題にはどのようなものがあるかを調べる	180
3 /	食品衛生の現状と課題(3) 食中毒の現状	井上	講義	日本の食品衛生に関する現状と課題にはどのようなものがあるかを調べる	180
4 /	食品衛生の現状と課題(4) 近年の重要な事例	井上	講義	日本の食品衛生に関する現状と課題にはどのようなものがあるかを調べる	180
5 /	食品衛生の現状と課題(5) 新たな取り組み	井上	講義	日本の食品衛生に関する現状と課題にはどのようなものがあるかを調べる	180
6 /	食品衛生に関係する微生物 細菌・ウイルス 寄生虫等	井上	講義	細菌とウイルスの違いについて整理する	180
7 /	食の安全管理とHACCP	井上	講義	HACCPとはどのような考え方で行う管理方法であるかを調べる	180
8 /	食品衛生行政 重要な事例について	井上	講義	BSEや腸管出血性大腸菌を原因とする死亡事例を伴う食品による健康被害について概要を調べる	180
9 /	食品衛生管理の基本とリスク分析手法	井上	講義	国内で実施している食品衛生のリスク分析手法について調べる	180
10 /	食品衛生上の危機管理対応	井上	講義	食品衛生上の危機管理とはどのようなものがあるかを調べる	180
11 /	食品衛生の重要ポイント まとめ	井上	講義	1-10回の講義のポイントを確認する	180
12 /	食品衛生の重要ポイント 演習1 (衛生管理)	井上	講義	製菓衛生師試験の過去問題を調べる	180
13 /	食品衛生の重要ポイント 演習2 (主な食中毒1)	井上	講義	製菓衛生師試験の過去問題を調べる	180
14 /	食品衛生の重要ポイント 演習3 (主な食中毒2)	井上	講義	製菓衛生師試験の過去問題を調べる	180
15 /	食品衛生の重要ポイント 演習4 (食中毒予防)	井上	講義	製菓衛生師試験の過去問題を調べる	180
16 /	講義のまとめと定期試験	井上	講義	製菓衛生師試験の過去問題を調べる	

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品衛生学実験 (製菓・製パン)	井上 剛彦(非常勤)	1年次	後期	1	実験	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Experiment in Food Hygiene							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・身近な試料を用いた食品衛生に関する実験をとおして食品衛生の科学的な根拠を理解する。 ・飲料水と食品について理化学、細菌検査に関する技術を習得する。 ・正しい手洗い方法と消毒薬の希釈など食品衛生管理の実務を身につける。 ・実験結果について考察することができる。							
授業の内容 食品衛生検査に携ってきた経験を有する教員が、食品衛生に関する微生物学的及び理化学的検査に必要な技術と知識の習得ができるように授業を行う。衛生状態の確認に必要となる微生物学実験の基本操作法や食品添加物（着色料、保存料）の定性/定量分析実験、飲料水の安全検査など理化学面での技術実習を行うことにより食の安全に関する衛生管理の基本、実験手技および器具/器材の操作法を習得してもらう。また実験レポートを作成し、食品衛生を科学的に考えて理解できるようになってもらう。							
教科書	なし						
参考書	『食品環境実験50』藤田、山田編（医歯薬出版）（図書室）						
担当者からのメッセージ	食品衛生学で講義を受けた内容を理解するために自らが行う実験は重要である。そのため受講態度に関しては、興味を持ち積極的に実験に参加することを評価する。また、実験結果が理論と異なった場合はその要因を共同実験者と検討することが大切である。 なお、実験では肉眼で見えない細菌および火災や薬品などを用いるので、危険防止のために担当教員やスタッフの指示・指導には必ず従うこと。指示・指導に従わない人は退室させる。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは内容を確認して後日返却する。必要により概要評価を口頭で行う						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	60	班員と協力して自ら手を動かし積極的に実験に参加することを評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート	40	提出していることおよび科学的なレポートであるかを評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 (生DP3)【問題提起・解決能力】		最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	実験ガイダンスと実験器具の確認	井上	講義	ワード、エクセルなどを使ってレポートが書けるように練習する	240
2 /	手洗いの実際と消毒薬の希釈	井上	実験	予習：手洗いの方法と市販されている塩素系消毒薬の有効成分量を調べる	180
3 /	水道水中の塩素濃度の定量	井上	実験	予習：水道水を安全に供給するためにどのような処理がなされているのかを調べる	180
4 /	合成洗剤の残留検査	井上	実験	予習：合成洗剤の成分を調べる	180
5 /	保存料の定性試験	井上	実験	予習：食品保存料にはどのようなものがあり、どのような目的で使われるのかを調べる	180
6 /	食品着色料の抽出	井上	実験	予習：食品着色料にはどのようなものがあるかを調べる	180
7 /	着色料の分離同定	井上	実験	予習：薄層クロマトグラフィーとはどのようなものでどのような場合に使うのかを調べる	180
8 /	細菌培養の基本手技と大腸菌群の検出検査	井上	実験	予習：大腸菌群と大腸菌の違いを整理する	180
9 /	一般細菌数の検出検査	井上	実験	予習：通常の食材や調理食品に一般細菌数がどの程度含まれているのかを調べる	180
10 /	細菌の染色と顕微鏡による観察	井上	実験	予習：予習：グラム染色とは何かを調べるとともに主な細菌の特徴を確認する	180
11 /	汚染の化学的確認検査と添加物等の抗菌作用の確認検査	井上	実験	ATPとは何か、また抗菌作用と殺菌の違いを調べる	180
12 /	実験結果の要点や課題の整理とまとめ	井上	実験とプレゼンテーション	予習：実施した実験の要点と課題を整理する	180
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
基礎栄養学 (食健康)	清水まゆみ(専 任)	1年次	後期	2	講義	食健康/必修	実務経験
Basic Nutrition							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・ 栄養素の性質を知る。 ・ 食品の栄養素の消化・吸収を知る。 ・ 食品の成分が体内でどのように働くのかを理解する。 ・ 栄養素と健康の関連を考える。							
授業の内容 ヒトは食物を摂取し、その成分を利用して生命を維持し、日々活動している。食物の摂取は健康の保持・増進と密接な関係にあり、栄養素の量と質が適正でなければならない。そのためには栄養と健康を関連づけた知識を身につける必要がある。本講義では栄養素の種類、性質・機能、消化と吸収、エネルギー代謝など、基本となる項目を解説する。							
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) 価格(本体2,800円+税)						
参考書	「食品学総論」「生化学」「生理学」「解剖生理学」の教科書・プリント 『栄養科学イラストレイテッド [演習版] 基礎栄養学ノート 第3版』 田地陽一編 (羊土社) 本体2,600円+税						
担当者からのメッセージ	物質や身体の名称・特徴などを反復して理解する。 講義の内容を日常生活の食行動に関連づける。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題は内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のための試験を行う				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題を考える				
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 月曜日 12時15分~12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	栄養学の基礎	清水	講義	講義内容をまとめる	120
2 /	食物の摂取	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
3 /	消化器系の構造と機能	清水	講義	講義内容をまとめる	120
4 /	栄養素別の消化・吸収 たんぱく質・炭水化物	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
5 /	栄養素別の消化・吸収 脂質	清水	講義	講義内容をまとめる	120
6 /	栄養素別の消化・吸収 ビタミン・ミネラル	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
7 /	糖質の栄養	清水	講義	講義内容をまとめる	120
8 /	食物繊維	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
9 /	脂質の栄養	清水	講義	講義内容をまとめる	120
10 /	たんぱく質の栄養	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
11 /	ビタミンの栄養	清水	講義	講義内容をまとめる	120
12 /	ミネラルの栄養	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
13 /	水・電解質の栄養的意義	清水	講義	講義内容をまとめる	120
14 /	エネルギー代謝	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
15 /	まとめ	清水	講義	講義内容をまとめる	120
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
基礎栄養学 (製菓・製パン)	清水まゆみ(専 任)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/必修	実務経験
Basic Nutrition							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・栄養素の性質を知る。 ・食品の成分が体内でどのように働くのかを理解する。 ・栄養素の消化・吸収を知る。 ・栄養と健康との関連を考える。							
授業の内容 ヒトは食物を摂取し、その成分を利用して生命を維持し、日々活動している。食物の摂取は健康の保持・増進と密接な関係にあり、栄養素の量と質が適正でなければならない。そのためには栄養と健康を関連づけた知識を身につける必要がある。本講義では栄養素の種類、性質・機能、消化と吸収、エネルギー代謝など、栄養学の基礎となる項目を解説する。							
教科書	『健康づくりの栄養学』 小林修平編著 (建帛社) 価格 (本体2,300円+税)						
参考書	「食品学総論」の教科書・プリント						
担当者からのメッセージ	物質や身体の名称・特徴などを反復して理解する。 講義の内容を日常生活の食行動に関連づける。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題は内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のための試験を行う				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題を考える				
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 月曜日 12時15分～12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	栄養学の基礎	清水	講義	講義内容をまとめる	120
2 /	炭水化物の構造	清水	講義	講義内容をまとめる	120
3 /	炭水化物の性質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
4 /	脂質の構造と性質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
5 /	たんぱく質の構造と性質	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
6 /	脂溶性ビタミン	清水	講義	講義内容をまとめる	120
7 /	水溶性ビタミン	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
8 /	ミネラル	清水	講義	講義内容をまとめる	120
9 /	水分 食物繊維	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
10 /	からだのしくみ	清水	講義	講義内容をまとめる	120
11 /	糖質の消化・吸収・代謝	清水	講義	講義内容をまとめる	120
12 /	脂質の消化・吸収・代謝 たんぱく質の消化・吸収・代謝	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
13 /	エネルギー代謝	清水	講義	講義内容をまとめる	120
14 /	栄養状態の評価	清水	講義 課題を提出	講義内容をまとめる	120
15 /	まとめ	清水	講義	講義内容をまとめる	120
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
応用栄養学 (食健康)	灰藤友理子(専 任)	1年次	後期	2	講義	食健康/必修	実務経験
Applied Nutrition							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・ライフステージ別の身体的特徴や疾病を知り、望ましい食事・食生活のあり方を理解する。 ・ライフステージ別の食事摂取基準の基本的事項、各指標の意義、各栄養素の策定のポイントを理解する。							
授業の内容 生きていくために必要不可欠な「食」であるが、近年の日本人のライフスタイルの多様化は、子どもたちの食の課題や生活習慣病の発症リスクの増大、高齢者の介護など社会環境に大きな影響をもたらしている。健康に生きていくためには、ライフステージに応じた自己管理能力を身につける必要がある。応用栄養学ではライフステージごとの身体の特徴および適切な栄養について学び、人々が望ましい食・生活習慣を送れるよう支援する知識を身につける。							
教科書	『応用栄養学 適切な食生活を実践するための基礎』 奥田あかり他 (化学同人) 価格(本体2,100円+税)						
参考書	授業内で紹介する						
担当者からのメッセージ	授業は指定の教科書と配付プリントで進めます。必ずノートもしくはファイルに綴じてください。配付プリントへの記入は授業中に行ってください。平常点は私語や居眠り、内職をせず真面目に取り組んでいるかを評価します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	課題は授業開始時に回収し、次回の授業で返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	私語や居眠り、内職をせず真面目に取り組んでいるかを評価する				
	小テスト						
	定期試験	90	授業内容全般の理解度について評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分~13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	応用栄養学とは 栄養マネジメントについて	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
2 /	妊娠期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	授乳期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	乳児期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
5 /	幼児期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
6 /	学童期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
7 /	思春期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
8 /	成人期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	更年期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
10 /	高齢期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
11 /	生活習慣と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
12 /	スポーツ時の特徴	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
13 /	スポーツ時の栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
14 /	環境環境と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
15 /	まとめ 試験対策	灰藤	試験対策プリントの作成 質疑応答	今までの講義内容の復習、ノート をまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
応用栄養学 (製菓・製パン)	灰藤友理子(専 任)	1年次	後期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
Applied Nutrition							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・ライフステージ別の身体的特徴や疾病を知り、望ましい食事・食生活のあり方を理解する。 ・ライフステージ別の食事摂取基準の基本的事項、各指標の意義、各栄養素の策定のポイントを理解する。							
授業の内容 生きていくために必要不可欠な「食」であるが、近年の日本人のライフスタイルの多様化は、子どもたちの食の問題や生活習慣病の発症リスクの増大、高齢者の介護など社会環境に大きな影響をもたらしている。健康に生きていくためには、自己管理能力を身につける必要がある。応用栄養学ではライフステージごとの身体の特徴および適切な栄養について学び、人々が望ましい食・生活習慣を送れるよう支援する知識を身につける。							
教科書	『応用栄養学 適切な食生活を実践するための基礎』 奥田あかり他 (化学同人) 価格(本体2,100円+税)						
参考書	授業内で紹介する						
担当者からのメッセージ	授業は指定の教科書と配付プリントで進めます。必ずノートもしくはファイルに綴じてください。配付プリントへの記入は授業中に行ってください。平常点は私語や居眠り、内職をせず真面目に取り組んでいるかを評価します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	課題は授業開始時に回収し、次回の授業で返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	私語や居眠り、内職をせず真面目に取り組んでいるかを評価する				
	小テスト						
	定期試験	90	授業内容全般の理解度について評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分~13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	応用栄養学とは 栄養マネジメントについて	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
2 /	妊娠期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	授乳期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	乳児期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
5 /	幼児期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
6 /	学童期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
7 /	思春期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
8 /	成人期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	更年期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
10 /	高齢期の特徴と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
11 /	生活習慣と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
12 /	スポーツ時の特徴	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
13 /	スポーツ時の栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
14 /	環境環境と栄養	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
15 /	まとめ 試験対策	灰藤	試験対策プリントの作成 質疑応答	今までの講義内容の復習、ノート をまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
栄養教育論 I	灰藤友理子(専 任)	1年次	前期	2	講義	食健康/必修	実務経験
Nutrition Education I							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養教育を行ううえでの理論と技術・手法についてを学び、多様な食変化に応じた栄養教育を行う力を身につける。 ・栄養教育の基礎である食事摂取基準、食品標準成分表を理解し、活用することができる。 ・栄養教育を計画するのに重要な指導案の書き方を学び、活用することができる。							
授業の内容 「食」は生きていくうえで必要不可欠である。栄養教育は、幅広い年代の対象者の身体状況やライフスタイルに合わせて食に関する正しい知識を提供し、よりよい食習慣・生活習慣へと導く力が必要である。栄養教育の意義を理解し、基礎である食事摂取基準、栄養価計算の方法を習得するとともに、人に伝えるため技術や手段について学ぶ。さらに実際に栄養教育を行うことを想定し、課題の作成を行う。							
教科書	『栄養教育論』 今中美栄他（化学同人） 価格（本体2,100円＋税） 『調理のためのベーシックデータ第6版』 女子栄養大学出版部（女子栄養大学出版部） 価格（本体2,200円＋税） 『八訂 食品成分表2022』 女子栄養大学出版部（女子栄養大学出版部） 価格（本体1,500円＋税）						
参考書	必要に応じて授業中に紹介する						
担当者からのメッセージ	栄養教育は、身近なところで自然と行われています。学んだことを自分の身の回りに置き換えて意識してみましょ。授業は教科書、板書、配付プリントで進めます。配付されたプリント、小テストはノートかファイルに必ず綴じてください。小テストは毎回授業開始時に計算問題を出题します。栄養教育に計算は必ず必要ですので、苦手な学生は一緒に克服していきましょう。私語、内職をせずに真面目に取り組んでください。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	小テストは毎回授業開始時に行い、その場ですぐに答え合わせする。テスト用紙は回収後、評価して次回の授業時に返却する。課題は最終日に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	70	授業内容全般についての理解度を評価する				
	レポート	10	授業内で出された課題の完成度により評価する				
	その他	20	毎回の計算小テストの内容全般の理解度により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp（灰藤）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（生DP1）【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	食の楽しさを伝えるための栄養教育 1 栄養教育の定義、目的、求められているもの	灰藤	講義	教科書を読んでおく	60
2 /	食の楽しさを伝えるための栄養教育 2 楽しいコミュニケーション、楽しさを伝える 栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	栄養教育の基礎 1 食品成分表について	灰藤	講義 演習 持ち物(電卓)	講義内容をまとめる	60
4 /	栄養教育の基礎 2 栄養価計算	灰藤	講義 演習 持ち物(電卓)	講義内容をまとめる 計算問題のやり直しをしておく	60
5 /	栄養教育の基礎 3 食材の選択、重量変換について	灰藤	講義 演習 持ち物(電卓)	講義内容をまとめる 計算問題のやり直しをしておく	60
6 /	栄養教育の基礎 4 食事摂取基準とは	灰藤	講義 演習 持ち物(電卓)	講義内容をまとめる 計算問題のやり直しをしておく	60
7 /	栄養教育の基礎 5 食事摂取基準の算出	灰藤	講義 演習 持ち物(電卓)	講義内容をまとめる 計算問題のやり直しをしておく	60
8 /	行動変容へ導くためのテクニック 1 行動変容とは 健康信念モデル、行動変容段階モデル、行動意思理論	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	行動変容へ導くためのテクニック 2 社会的学習理論、ソーシャルネットワーク、 ソーシャルサポート、コミュニケーション論	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
10 /	行動変容へ導くためのテクニック 3 行動変容技法の応用、カウンセリング技法	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
11 /	行動変容へ導くためのテクニック 4 組織・地域づくり、食環境づくりの展開 対象者のニーズに応じた目的設定	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
12 /	栄養教育に活用する情報収集 正しい栄養情報、栄養教育のために必要な基礎資料	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
13 /	指導案の作成 1 指導案の役割、書き方を学ぶ	灰藤	講義、演習	講義内容をまとめる	30
14 /	指導案の作成 2 導入・展開・まとめに沿って指導案を完成させる	灰藤	講義、演習 課題の提出	講義内容をまとめる 指導案を完成させる	90
15 /	まとめ 試験対策	灰藤	今までの講義内容に関する まとめ及び試験対策プリントの作成、質疑応答	今までの講義内容の復習、ノート をまとめる	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
栄養教育論Ⅱ	灰藤友理子(専 任)	1年次	後期	2	講義	食健康/選択	○
							実務経験
Nutrition Education II							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養教育の大切さや意義を認識する。 ・対象者別の特徴や基礎的な知識、食生活の課題を理解する。 ・対象者に合わせた栄養教育指導を考えることができる。							
授業の内容 栄養教育は栄養士業務の重要な位置を占めており、栄養教育を実施するにあたっては対象者の特徴や食生活の課題を理解しておくことが大切である。 対象者別の基礎的な知識を習得し、健康の維持・増進のための望ましい行動変容を促し、支援が出来ることを目的とした栄養教育の基本的な理論や方法について学ぶ。食育計画及び行事食計画では個人やグループで考えたものをプレゼンテーションし、改善点を検討する。							
教科書	『栄養教育論(栄養教育論Ⅰで使用のもの)』 今中美栄他 (化学同人) 価格(本体2,100円+税)						
参考書	『八訂 日本食品成分表2022』 女子栄養大学出版部 (医歯薬出版) 価格(1,500円+税)						
担当者からのメッセージ	栄養教育は相手に伝えたい、伝えようとする気持ちが大切です。そのためには対象者の特徴やライフスタイルを理解することが必要です。対象者に合わせて教育媒体を的確に選択し、行動変容を促し、支援できることを目的としています。対象者の目線に立って考えることも重要です。日頃から身近な人の立場になって考えてみてください。授業は教科書、板書、配付プリントで進めます。配付されたプリントはノートかファイルに必ず綴じてください。課題は期限内に提出してください。受講態度は、私語をせず真面目な取り組みを評価します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	課題は授業開始時に回収し、次回の授業で返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	私語や内職をせず、真面目に取り組んでいるか、口頭発表を含めて評価する				
	小テスト						
	定期試験	80	授業内容全般についての理解度を評価する				
	レポート	10	授業内で出された課題の完成度により評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 授業の進め方、今までの復習	灰藤	講義 演習 持ち物(電卓)	栄養教育論Ⅰの復習をしておく	90
2 /	栄養教育 1 妊娠期における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	栄養教育 2 乳児期における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	栄養教育 3 幼児期における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
5 /	栄養教育 4 学童期における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
6 /	栄養教育 5 思春期における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
7 /	栄養教育 6 子どもを持つ保護者における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
8 /	指導案の作成 1 子どもの食育計画を立てよう	灰藤	講義 演習 アクティブ・ ラーニング	教材の素材を集めておく 計画を完成させる	30
9 /	実践してみよう、あなたの栄養教育 1 子どもの食育計画のプレゼン	灰藤	講義 演習 アクティブ・ ラーニング	実践後の反省点、改善点をま とめる	30
10 /	栄養教育 7 成人期、生活習慣病予防における栄養教育	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
11 /	栄養教育 8 高齢期における栄養教育 地域の高齢者支援	灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
12 /	指導案の作成 2 高齢者の行事食計画を立てよう	灰藤	講義 演習 アクティブ・ ラーニング	教材の素材を集めておく 計画を完成させる	60
13 /	実践してみよう、あなたの栄養教育 2 高齢者の行事食計画のプレゼン	灰藤	講義 演習 アクティブ・ ラーニング	実践後の反省点、改善点をま とめる	30
14 /	栄養士の活躍できる職域	灰藤	講義	講義内容をまとめる	30
15 /	まとめ 試験対策	灰藤	今までの講義内容に関する まとめ及び試験対策プリン トの作成、質疑応答	今までの講義内容の復習、ノ ートをまとめる	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
栄養教育論実習 I	灰藤友理子(専 任)	1年次	前期	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
Exercise in Nutrition Education I							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養状況把握のために栄養計算・栄養評価・献立作成等の方法を理解する。 ・栄養摂取状況把握の基礎力を修得する。 ・栄養士に必要な基礎的な計算を理解し、修得する。							
授業の内容 栄養教育は栄養士業務の重要な位置を占めており、栄養教育を実施するにあたっては対象者の食事摂取・栄養摂取状況を把握することが第一歩である。この授業では、栄養摂取状況を把握する基礎である、栄養計算、食事調査方法・エネルギー消費量等を学び、栄養教育を実施する上での基礎力を修得する。さらに実際に献立作成・栄養評価を行い、栄養教育に必要な基礎的な技術の修得を目的とする。栄養士を目指す理由や自分の作成した献立をプレゼンテーションし、誰かに想いを伝える手段についても学ぶ。							
教科書	『(日本食品成分表2022八訂栄養教育論 I で使用のもの)』 女子栄養大学出版部 (女子栄養大学出版部) 価格(本体1,500円+税) 『調理のためのベーシックデータ第6版(栄養教育論 I で使用のもの)』 女子栄養大学出版部 (女子栄養大学出版部) 価格(本体2,200円+税)						
参考書	栄養教育論(栄養教育論 I の教科書) 『日本人の食事摂取基準2020年版』伊藤 貞嘉、佐々木 敏(第一出版) 価格(2800円+税)						
担当者からのメッセージ	献立作成・栄養評価等、栄養士の仕事では常に計算が伴います。授業は配付プリントで進めます。必ずファイルに綴じてください。小テストは第3回以降毎回授業開始時に計算問題を出題します。栄養教育に計算は必ず必要ですので、苦手な学生は一緒に克服していきましょう。また、自分の食習慣、生活習慣を見つめ直し、食に関するさまざまなことに関心を持ちましょう。平常点は、私語はせずに真面目な取り組みを評価します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	小テストは毎回授業開始時に行い、その場ですぐに答え合わせする。テスト用紙は回収後、評価して次回の授業時に返却する。小テストの内容は12回目に確認テストを実施し、理解しているか評価する。課題は最終日にコメントを付けて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	私語や内職をせず、真面目に取り組んでいるか評価する				
	小テスト	20	毎回の計算小テストの内容全般の理解をしているか、12回目に確認テストを実施し、評価する				
	定期試験						
	レポート	70	授業内で課題に取り組み、理解度、完成度を評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分~13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 栄養教育論実習の目的・進め方 スピーチ原稿作成『なぜこの学科を選んだか、 なぜ栄養士になりたいのか』	灰藤	講義 演習	原稿を完成させる	60
2 /	栄養士についてスピーチ発表 栄養士の職務、やりがいについて	灰藤 外部の講師	□頭発表 アクティブ・ ラーニング 講義	発表後の反省、感想をまとめる	60
3 /	栄養教育論実習基礎 1 重量と容量の違い、換算	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる 間違えた箇所をやり直す	60
4 /	栄養教育論実習基礎 2 4人分、1人分への換算	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる 間違えた箇所をやり直す	30
5 /	栄養教育論実習応用 1 エネルギー消費量の算出	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる 間違えた箇所をやり直す	60
6 /	栄養教育論実習応用 2 エネルギー比率、食事バランスガイド	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる 間違えた箇所をやり直す	60
7 /	献立作成 1 荷重平均食品構成表	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる 間違えた箇所をやり直す	60
8 /	献立作成 2 栄養出納表、食品比率算出	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる 間違えた箇所をやり直す	60
9 /	献立作成 3 献立作成	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	演習内容をまとめる	60
10 /	献立作成 4 献立修正	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	献立を完成させる	90
11 /	献立作成 5 媒体作成	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓) 課題の提出	演習内容をまとめる 課題について反省、感想をまとめる	60
12 /	まとめ 献立と媒体のプレゼンテーション 確認テスト(計算問題)	灰藤	□頭発表 アクティブ・ ラーニング 確認テスト 持ち物 (電卓)	今まで学習した計算問題を復習しておく ノート、課題等をまとめておく	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
栄養教育論実習Ⅱ	忒田 陽子(非常勤)	1年次	後期	1	実習	食健康／選択	○
							実務経験
							○
Exercise in Nutrition Education II							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養教育に必要な基礎資料の活用を身につける。 ・対象別の栄養教育を理解し、指導媒体を作成することができる。 ・指導媒体を活用した効果的な指導に必要な基礎力を修得する。							
授業の内容 管理栄養士として、病院・施設及び学校給食現場での勤務経験がある教員が担当する。 栄養教育論実習Ⅰに引き続き、健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析を行い、それらの結果から総合的に評価・判定をして、栄養教育の方法、教育用媒体の作成方法等について学ぶ。 特に栄養教育論実習Ⅱでは、ライフステージや食生活の問題点における栄養教育を想定し、その教育・指導媒体を作成する。さらに、栄養教育の模擬を展開し、教育の評価・判定を行う。 課題によっては、グループで討議し、資料作成及び発表する。							
教科書	『栄養教育論 第2版(栄養教育論Ⅰで使用のもの)』 今中美栄他 (化学同人) 価格(本体2,100円+税) 『八訂 食品成分表 最新版(栄養教育論実習Ⅰで使用のもの)』 (医歯薬出版) 価格(本体1,500円+税) 『糖尿病食事療法のための食品交換表最新版』 日本糖尿病学会編 (文光堂) 価格(本体900円+税) 『調理のためのベーシックデータ最新版(栄養教育論実習Ⅰで使用のもの)』 松本伸子監 (女子栄養大学出版部) 価格(本体1,800円+税)						
参考書	『日本人の食事摂取基準』[2020年版] (第一出版)						
担当者からのメッセージ	栄養教育はただ伝えるだけではなく、対象者が正しく理解し、実践してもらうことが大切である。そのためには、皆さん自身が日々の食生活に真摯に向き合ってほしい。 対象者に正しい情報を提供、伝える課題の作成であるのでていねいに実習に取り組むこと。提出期日を守ること。 授業中、解らないことは早めに質問に来ること。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出された課題は、後日コメントを添えて返却する。 発表時にコメントする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	課題作成に向き合う態度及び課題提出状況について評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他	80	提出課題及び実践発表について評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	11回・12回を公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的スキルをいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 栄養教育について 栄養教育の基礎：指導資料について	柰田	講義 演習	栄養教育論Ⅰ及び栄養教育論実習Ⅰの内容を確認しておくこと 講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
2 /	栄養教育の実践：減塩について 指導資料作成	柰田	講義 演習	講義内容をまとめる 課題を完成させる	60
3 /	栄養教育の基礎：レシピについて 栄養教育の実践	柰田	講義・演習 グループ討議・発表 アクティブ・ラーニング DVD視聴	講義内容をまとめる レポート・課題を完成させる	60
4 /	栄養教育の基礎： 「糖尿病食事療法のための食品交換表」について	柰田	講義・演習	講義内容をまとめる 課題を完成させる	60
5 /	栄養教育の実践： 「糖尿病食事療法のための食品交換表」の活用 食事調査結果(例)の検討	柰田	講義・グループ発表 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
6 /	栄養教育の実践：「糖尿病食事療法のための食品交換表」の活用 食事調査(例)を用いた栄養教育	柰田	講義・演習 指導資料作成	課題を完成させる	60
7 /	栄養教育の実践：食育1 食育の必要性と問題点	柰田	講義・演習 指導資料作成	講義内容をまとめる 身近な食育の問題点を探る 課題を完成させる	90
8 /	栄養教育の実践：食育2 指導資料の作成	柰田	講義 指導資料作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
9 /	栄養教育の実践：模擬授業1 対象者の分析・情報収集、指導案作成	柰田	講義 グループで指導案及び資料 作成 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる 指導案を完成させる 資料作成のための準備	90
10 /	栄養教育の実践：模擬授業2 指導媒体の作成	柰田	グループで指導案及び資料 作成 アクティブ・ラーニング	模擬授業実施に向けて資料・ 媒体を完成させる 発表準備	120
11 /	栄養教育の実践：模擬授業3 模擬授業の発表	柰田	模擬授業発表 アクティブ・ラーニング	模擬授業の反省をまとめる	30
12 /	栄養教育の実践：模擬授業4 模擬授業発表 まとめと反省	柰田	模擬授業発表 アクティブ・ラーニング 講義	模擬授業の反省をまとめる	30
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学	中平真由巳(専 任)	1年次	前期	2	講義	食健康/選択	実務経験
Cookery							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・調理の科学性を理解して法則性を見出し、調理操作中に生じる諸現象と結びつけて実際の調理に活かすことができる。 ・調理の意義、食文化、栄養・組み合わせについて考え、様々な対象や場面に応じて嗜好性、生体利用性、環境に配慮した食事設計を行うことができる。							
授業の内容 食品はそれぞれ固有の栄養や味、色、テクスチャーを持ち、特有の調理性がある。この授業ではそれらの特性を生かして調理をするために必要な事象について学ぶ。調理中に生じる現象や食品成分の変化に科学的な法則性を見出し、経験的に伝承されてきた調理技術を理論によって解明する。それらの学習により確実かつ合理的に料理を再現できる能力を身につける。同時に栄養士として必要な衛生と調理、食育と調理、さらに我が国と世界の食文化や環境に配慮した調理について概説する。							
教科書	『新版『NEW 調理と理論』 山崎清子、島田キミエ、渋川祥子、下村道子共著 (同文書院) 価格(本体2,600円+税)						
参考書	『食べ物と健康 調理学』 金谷昭子 編著 (医歯薬出版) 『Nブックス 調理学』 川端晶子・畑朋美共著 (建帛社) 『新版 トータルクッキング』 大喜多祥子・濱口郁枝 編著 (講談社) (調理学実習Ⅰ、Ⅱで使用したテキスト)						
担当者からのメッセージ	授業では講義のポイントをまとめたレジュメを配付し、これをもとに講義を進めます。配付したプリントや小テストは最後に記録の綴りとして提出します。 調理学では先代の人々が生活の中で積み重ねてきた食と調理の経験と知恵を体系的な知識として科学的に解明していきます。伝承されてきた技術の中に人々の生活や生き方が表れていると感じるのは私だけではないでしょう。実生活に残る生きた知恵を大切に学び食生活の中に活かせるように願っています。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	各回授業で行う小テストや提出された課題は採点して翌週返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	各回の授業内容に関する振り返りシートを提出する				
	小テスト	30	授業内容の理解をはかる小テストを行う				
	定期試験	50	理解度を確認するためのテストを実施する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 水曜日 14時30分～16時30分 質問等は、電子メールにより受け付ける(学生番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp (中平)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 調理の意義、目的 調理の意義を理解し調理学の役割について考え理解を深める	中平	講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
2 /	調理と食文化 日本と世界の調理と食事様式について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
3 /	非加熱操作 各種非加熱操作の特徴について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
4 /	加熱操作と仕上げの操作 各種加熱調理操作の特徴、各種調理機器等について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
5 /	植物性食品の調理特性と調理 1 米 米の種類、炊飯の原理、調理特性について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
6 /	植物性食品の調理特性と調理 2 小麦、いも類 小麦粉、いも類の成分、調理特性について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
7 /	植物性食品の調理特性と調理 3 豆、野菜、果物 豆、野菜、果物の種類、成分と調理特性について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
8 /	動物性食品の調理特性と調理 1 肉類、魚 たんぱく質を主成分とする食品の調理による変化、調理性について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
9 /	動物性食品の調理特性と調理 2 卵、牛乳 たんぱく質を主成分とする食品の調理による変化、調理性について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
10 /	成分抽出素材の調理性 でんぷん・砂糖・ゲル化素材・油脂類について、成分と調理による変化について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
11 /	調味料と香辛料 調味料と香辛料の特性と調理性について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
12 /	調理と嗜好 味を感じるしくみ、化学的な味などの理解を深め、おいしさの評価について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
13 /	調理に関わる衛生 調理に関わる衛生とその管理について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
14 /	調理と器具 調理器具・食器の特徴について学び理解を深める	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	講義内容をまとめる 小テスト対策問題に取り組む	120
15 /	全体のまとめ	中平	小テスト、講義、ノートまとめ、振り返りシート作成と提出	試験対策問題に取り組む 15回を通して授業を振り返る	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学実習Ⅰ	中平真由巳(専 任)	1年次	前期	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
Cookery Science and Practice Ⅰ							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・調理学の理論に基づいた基本調理操作を習得して将来の豊かな食卓づくりにつなぐ能力を身につける。 ・衛生・安全に配慮して実習を行う力を養う。							
授業の内容 「調理」は創造的な仕事であり生活に楽しみや潤いを与えるものである。この授業では、調理の基本原則を裏づける科学的要素を理解し、食品素材の扱い方、煮る、焼く、揚げる等の調理操作を中心とした基本技術を学ぶ。また、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と基礎的な調理操作を学び、日常生活に応用する方法を考える。これから生涯にわたって関わっていく「食」とのつながりと意義深さを理解し、幅広い興味を持てるよう、調理学実習での学びを将来の豊かな食卓づくりにつなぐ。							
教科書	『新版トータルクッキング』 大喜多祥子・濱口郁枝（講談社） 価格（本体2,900円＋税）						
参考書	『NEW 調理と理論』 山崎清子、島田キミエ、渋川祥子、下村道子共著（同文書院） 価格（本体2600円＋税）						
担当者からのメッセージ	授業ではプリントを配付する。配付したプリントや板書ノート、課題は最後に記録の綴りとして提出する。課題の期限を守ること。服装、実習への積極的参加と協働する姿勢を受講態度として評価する。実習献立は、時を越えて私達の生活の中に残ってきた定番料理である。料理の理論を学び、基礎的な手法を身につけて実践し、豊かな食生活へとつながることを願っている。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	各回の課題レポートは次回に解答とともに返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	実習時の服装、積極的参加、協働する姿勢				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート	40	各回の課題を提出する				
	その他	20	配付したプリントや板書ノート、課題を綴りとして提出する				
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 前期 火曜日14時30分～16時30分 質問等は電子メールにより受け付ける（学生番号・氏名を忘れずに）						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp（中平）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 日本料理の特徴1 親子どんぶり 春野菜のからし和え たけのこの木の芽みそ 若竹汁 黒蜜寒天	中平	講義 実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
2 /	中華料理の特徴1 乾炸鶏塊 涼拌三絲 拔魚湯 ピータン 馬拉	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
3 /	西洋料理の特徴1 スコーン 若鶏クリーム煮 生ハムとズッキーニのマリネ なすのペペロンチーニ いちごヨーグルトムース	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
4 /	日本料理の特徴2 えんどう御飯 かれいの煮付け うどの梅和え 水菜とみつばの白和え すまし汁(しめ卵みつば 木の芽) 桜もち	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
5 /	中華料理の特徴2 中華蒸しパン 麻婆豆腐 かに玉 黄皮瓜 玉米湯 栗と青梅のシロップかけ	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
6 /	西洋料理の特徴2 ガーリックフランス ハンバーグステーキ(マッシュポテト・にんじんのグラッセ) オレンジサラダ レタススープ カスタードブディング	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
7 /	日本料理の特徴3 さわらの塩焼き 高野豆腐としいたけの炊き合わせ みょうがの酢漬け 揚げ浸し すいきのすまし汁 水ようかん	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
8 /	中華料理の特徴3 醋溜魚 炒蓮藕片 奶油青梗干貝 搾菜豆腐湯 焗西米布甸	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
9 /	西洋料理の特徴3 冷製パブリカの Pasta ミラノ風カツレツ ねぎとジャガイモのスープ フォンダン シフォンケーキ	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
10 /	エスニック料理 タイ・ラオス料理 カオニャオ ジャオ 魚のナンプラー煮 竹の子スープ パッタイ 洋ナシとかぼちゃのココナッツミルク	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
11 /	西洋料理の特徴4 ケーキ・サレ さけの冷製 ラタトイユ コンソメジュリエンス オレンジと白ワインのジュレ	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
12 /	まとめ(45分)	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい 実習ノート作り	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学実習Ⅱ	中平真由巳(専 任)	1年次	後期	1	実習	食健康／選択	○
							実務経験
Cookery Science and Practice Ⅱ							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・調理の理論と技術を深める。 ・行事食にふさわしい料理や年齢に応じた食事の工夫などを理解して将来の豊かな食生活を目指す。							
授業の内容 「食生活」は人が生きていくための基本となるものである。調理学実習Ⅰの基本的な調理技術を基に調理の理論と技術をさらに深めて行事食や季節感のある献立、諸外国の料理やその食習慣・食事様式などを理論と体験をとおして修得する。							
教科書	『新版 トータルクッキング 健康のための調理実習』 大喜多祥子・濱口郁枝（講談社） 価格（本体2,900円＋税）						
参考書	『NEW 調理と理論』 山崎清子、島田キミエ、渋川祥子、下村道子共著（同文書院） 価格（本体2,600円＋税）						
担当者からのメッセージ	授業ではプリントを配付する。配付したプリントや小テストは最後に記録の綴りとして提出する。課題の提出期限を守ること。服装、実習への積極的参加と協働する姿勢を受講態度として評価する。食材の切り方によってもおいしさは左右される。おいしく作るための技術を学んで欲しい。加えて、さまざまな食材や調味料を使って調理し味覚の幅を広げて欲しい。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	各回の課題レポートは次回に解答とともに返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	実習時の服装、積極的参加、協働する姿勢				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート	40	各回の課題を提出する				
	その他	20	配付したプリントや板書ノート、課題を綴りとして提出する				
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 後期 水曜日 14時30分～16時30分 メールの場合は、学籍番号・氏名を忘れずに記入する						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp（中平）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	エスニック料理 グリーンカレー (インディカ米) ビーンズサ ラダ スキーマニフライ ダル(豆のスープ) ラッシー ミルクスイーツ	中平	講義 実習内容の説明 師 範 実習 試食 評価 後 片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
2 /	日本料理1 散らしすし 茶碗蒸し 水菜の胡麻味噌 赤 だし(あさり・あさつき) 抹茶ういろ	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
3 /	西洋料理1 ジェノベーゼ ジャがいもとアンチョビのグ ラタン サラダパリジェンヌ ミネストロー ネ アップルスパイシーケーキ	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
4 /	日本料理2 さばのみそ煮 おかひじきと菊の和えもの さつまいものレモン煮 天ぷら 柿の白和え きのこのすまし汁 浮島	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
5 /	中華料理1 八宝菜 乾焼明蝦 くらげの酢の物 チンゲ ン菜と肉だんごスープ 鶏蛋糕	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
6 /	西洋料理2 バエリア ミモザ風サラダ モロッコインゲ ンのコンソメバター オニオンスープ プ ランマフィン チーズケーキ	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
7 /	日本料理3 秋の栗のおこわ 揚げびたし 春菊のお浸 し いわしのつみれ汁 かるかん	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
8 /	中華料理2 飲茶 肉粽子 海老焼売 珍珠丸子 春捲 葱油餅 湯餃 炸麻球 杏仁豆腐	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
9 /	西洋料理3 ミートローフ とうがんとえびだんごの軽い 煮込み グレープグリーンサラダ ティービ スケット ラベンダージェラート	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
10 /	行事食1 クリスマス料理 玉ねぎパン ローストチキン ア クアパツァ アボカドのサラダ レッドビーツ ソース グリーンスープ パウンドケーキ サン グリア	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
11 /	行事食2 正月料理 田作り 数の子 菊花かぶ 伊達巻き スモークサーモンの手まり寿司 松風焼き 黒 豆ジュース 黒豆ムース 雑煮(すまし仕立て)	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
12 /	まとめ (45分)	中平	講義	実習に関する課題レポートに 取り組む 全体の振り返り	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
給食経営管理学外実習事前事後指導	豊岡 真莉(専 任)	1年次	後期集中	1	演習	食健康／選択	○
							実務経験
Field Practice in Food Service Management							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・料理に適した切り方や食材の扱いができる。 ・食材に対する適正な調味濃度を知ることができる。 ・栄養士としての職場で活かせる知識、技術を学び得ることができる。							
授業の内容 食材の切り方、調理手順、凝固剤や食材の扱い方の基本を再確認し、現場で対応できる力を身につける。							
教科書	なし						
参考書	調理学実習や献立作成演習の配付資料など						
担当者からのメッセージ	欠席・遅刻をした場合や実習へ送り出せないような授業態度は、単位の取得が難しくなりますので注意してください。 1年次修了時点で中間評価を行い、単位修得見込みのないものは2年次の履修を認めないものとします。真剣に取り組みましょう。 学外で実習を行うので、言葉遣いや態度を心得ましょう。 課題は誤字脱字がないように綺麗にまとめ、期限内に必ず提出すること。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	課題はコメントをつけて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	授業や課題に取り組む姿勢を評価する				
	小テスト	30	実技・筆記試験を評価する				
	定期試験						
	レポート	40	誤字脱字がないように綺麗にまとめて期限内に提出すること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	豊岡研究室 水曜日 15時00分～17時30分 メールでの質問・相談は随時受け付ける（件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください）						
担当教員E-mail	m-toyooka@sumire.ac.jp（豊岡）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	事前指導：技術を身につける1 短冊切り、みじん切り	豊岡	調理実習	調理学実習・献立作成演習を 復習する	180
2 /	事前指導：技術を身につける2 千切り、薄切り、色紙切り	豊岡	調理実習	復習と課題に取り組む	180
3 /	事前指導：技術を身につける3 等分に切り分ける、糖分・塩分濃度の調整	豊岡	調理実習	復習と課題に取り組む	180
4 /	事前指導：技術を身につける4 凝固剤の扱い方	豊岡	調理実習	復習と課題に取り組む	180
5 /	事前指導：実技・筆記試験	豊岡	調理実習、講義及び演習問 題、質疑応答	復習と課題に取り組む	180
6 /					
7 /					
8 /					
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
献立作成演習	灰藤友理子(専 任)	1年次	後期	1	演習	食健康／選択	実務経験
Menu preparation method							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・対象者に合わせた献立を立てることができる。 ・献立作成の手順、検討する計算方法を理解する。 ・業務に必要な書類を作成することができる。 							
授業の内容 <p>特定給食施設で提供される食事は、栄養管理されたものであり「おいしい」ものでなければならない。栄養・味のバランスのとれた食事のあたりや献立作成の法則などについて理解し、給与栄養目標量に合わせた献立作成を行う。</p>							
教科書	『糖尿病食事療法のための食品交換表第7版』 日本糖尿病学会編（文光堂） 価格（本体1,900円＋税） 『八訂 日本食品成分表2022』 女子栄養大学出版部（女子栄養大学出版部） 価格（本体1,500円＋税） 『調理のためのベーシックデータ第6版』 女子栄養大学出版部（女子栄養大学出版部） 価格（本体2,200円＋税）						
参考書	『日本人の食事摂取基準2020年版』 伊藤 貞嘉、佐々木 敏（第一出版） 価格（2800円＋税）						
担当者からのメッセージ	特定給食施設で提供されている食事は、対象者の給与栄養目標量をもとに栄養管理された健康的な食事で、「献立」にそって提供されています。「献立」を作成するのは、栄養士です。栄養管理がされていても食べてもらえなければ、対象者の栄養管理をしているとは言えません。すべての人がおいしいと思う献立を作成することは難しいですが、おいしく食べてもらえる献立を考えられる栄養士になれるように一緒に学びましょう。平常点は私語せず真面目に取り組み、創意工夫しようとする姿を評価します。計算もたくさん出てきますが、分からない箇所はいつでも聞いてください。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	計算問題はその場で答え合わせと解説を行う。課題は回収後、次回の授業時に添削して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	課題に積極的に取り組み、創意工夫しようとする姿を評価する				
	小テスト	20	献立作成に必要な計算全般の理解度により評価する				
	定期試験						
	レポート	70	提出期限を守ること、理解度、完成度により評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp（灰藤）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	<p>(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。</p> <p>(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。</p>						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション バランスの良い食事とは 計算の復習	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	栄養教育論 I で学んだ食事摂取基準と計算の復習	90
2 /	主食、主菜、副菜、汁物、季節に合わせた食材の選択、味のバランス	灰藤	講義 演習	講義内容をまとめる	30
3 /	油、調味液の調味パーセント、塩分の計算、乾物、凝固剤の計算(ゼラチン、寒天、カラギーナン)	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	講義内容をまとめる 計算の復習	60
4 /	給与栄養目標量、食品構成について	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	講義内容をまとめる 計算の復習	60
5 /	献立作成 1 栄養計算ソフトの使い方	灰藤	講義 演習 持ち物 (パソコン、電卓)	講義内容をまとめる 計算の復習	30
6 /	献立作成 2 1食分の献立入力	灰藤	講義 演習 持ち物 (パソコン、電卓) 課題の提出	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
7 /	献立作成 3 1日分の献立入力	灰藤	講義 演習 持ち物 (パソコン、電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
8 /	献立作成 4 栄養給与目標量に合わせた献立 (1食分)	灰藤	講義 演習 持ち物 (パソコン、電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
9 /	献立作成 5 栄養給与目標量に合わせた献立 (1日分)	灰藤	講義 演習 持ち物 (パソコン、電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	120
10 /	献立作成 6 糖尿病食品交換表を用いた献立 (1日分)	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
11 /	献立作成 7 糖尿病食品交換表を用いた献立の入力、調整	灰藤	講義 演習 持ち物 (パソコン、電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
12 /	書類作成 1 発注書の書き方、作成	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	60
13 /	書類作成 2 値段の計算 (1食分)	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	30
14 /	書類作成 3 献立作成手順書の書き方、作成	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	講義内容をまとめる 課題を完成させる	30
15 /	まとめ、計算テスト	灰藤	講義 演習 持ち物 (電卓)	今までの講義内容をまとめる 計算の復習	120
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
菓子と食生活	野田 敏夫(非常勤)	1年次	後期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Sweet and food practice							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・菓子の必要性を考える。 ・菓子が、食生活にとって重要な位置づけであることを知る。 ・和菓子、洋菓子、パンの必要性を把握できるようになる。							
授業の内容 和洋菓子店を製菓衛生師として経営した経験をもつ教員が担当する。 食生活における菓子の意義・役割、および菓子・パンの発展の歴史を学び、現在の菓子生産と消費の動向を知ることにより、我が国の食文化や健康な食生活の菓子・パンの関わりを理解する。包装資材における環境課題についても学習し、製菓・製パンの知識、技術さらに業界の方向性やモラルを検証し菓子と食文化向上を思考できる人間形成を目指す食育を学ぶ。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター（日本菓子教育センター） 価格（本体3,250円+税）						
参考書	必要に応じて、プリントや資料・見本を配付または、閲覧できるようにする。						
担当者からのメッセージ	講義・課題の内容をまとめ、所定のレポート用紙で期限（翌週講義日）までに提出してください。 質問・相談は、別紙レポート用紙で随時受け付けます。（その場合、赤字で記入してください。） 積極的な発表、質問、相談を評価します。ただし、挙手をもっておこなってください。 私語やモラルに反する行動は、マイナス評価となります。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは、チェックまたは、コメントをつけて翌週以降に返却します。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	講義への取組に対する態度を見ます。				
	小テスト	10	講義内容の確認をします。				
	定期試験	40	テキスト内容と講義内容のまとめを確認します。				
	レポート	30	講義内容の理解度および考え方を見ます。				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	講義終了後に教室で質問を受け付けます。 必要に応じ、新たに時間を設けます。						
担当教員E-mail	yubinn-11717@pony.ocn.ne.jp（野田）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技能をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意を払い、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 菓子とは	野田	講義 各自の受講目的など意識確認	講義内容をまとめる	60
2 /	菓子と食生活における意義について	野田	講義 資料によるレポート作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
3 /	菓子の歴史1 縄文時代～安土桃山時代	野田	講義 映像や資料によるレポート 作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
4 /	菓子の歴史1 江戸時代～現在	野田	講義 映像や資料によるレポート 作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
5 /	パンの歴史1 古代～近代以降	野田	講義 映像や資料によるレポート 作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
6 /	パンの歴史2 パンの日本史	野田	講義 映像や資料によるレポート 作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
7 /	日本・世界の菓子(名産)について	野田	講義 資料によるレポート作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
8 /	菓子製造の要件について	野田	講義 資料によるレポート作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
9 /	和・洋菓子、パンの生産状況について	野田	講義 資料によるレポート作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
10 /	和・洋菓子、パンの消費状況について	野田	講義 資料によるレポート作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
11 /	製菓・製パン業界の方向性とモラルについて	野田	講義 資料によるレポート作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
12 /	世界と日本の菓子状況について	野田	講義 グループ研究と発表	講義内容をまとめる 製菓業界についてレポート作 成	90
13 /	包装の目的と包装資材について	野田	講義 小テスト	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
14 /	菓子と環境問題について	野田	講義 グループ研究と発表	講義内容をまとめる 菓子と環境問題についてレ ポート作成	90
15 /	食生活における菓子の展望について まとめと反省	野田	講義 まとめと反省 受講しての感想およびまと め	講義内容をまとめる まとめと反省、感想のレポ ートを作成	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓理論（総合）	増田 絵美(非常勤)	1年次	後期	2	講義	製菓・製パン/必修	実務経験
							○
Theories and Survey of Confectionery (general)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・製菓材料への理解を深め今後の実習・実践に応用できるようになる。							
授業の内容 菓子技能士1級を持ち製粉メーカーの洋菓子、和菓子技術職として15年程の実務経験をもつ教員が、製菓材料の理解を深めるために、教科書を使用し各材料の特性について講義する。 原材料知識をしっかりと身につけるとともに実践的な知識を説明します。							
教科書	『製菓衛生師全書』（日本菓子教育センター） 価格（本体3,250円＋税）						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	製菓理論を学ぶ上で各製菓材料の特性を理解することは非常に重要といえる。本講義を通じて各自でレシピの作成が出来るように促したい。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	授業に対する質問に関しては講義中に回答する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト	60	15回目の授業で授業の内容全般についての理解度を評価する				
	定期試験						
	レポート	40	授業内容を元に課題を出し評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	masudaem@kinpun.co.jp（増田）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技術と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技術をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	菓子の分類について 主原料とはなにか? 副原料とはなにか?	増田	講義	製菓衛生師全書を使用し予習する	90
2 /	小麦粉について	増田	講義	講義内容をまとめる	90
3 /	砂糖について	増田	講義	製菓衛生師全書を使用し予習する	90
4 /	鶏卵について	増田	講義	講義内容をまとめる	90
5 /	油脂類について	増田	講義	製菓衛生師全書を使用し予習する	90
6 /	米粉について	増田	講義	講義内容をまとめる	90
7 /	チョコレートについて	増田	講義	製菓衛生師全書を使用し予習する	90
8 /	凝固剤について	増田	講義	講義内容をまとめる	90
9 /	酒類について	増田	講義	製菓衛生師全書を使用し予習する	90
10 /	乳化剤について	増田	講義	講義内容をまとめる	90
11 /	膨張剤について	増田	講義	製菓衛生師全書を使用し予習する	90
12 /	果実について	増田	講義	決められた課題内容について 調べ資料を作成し発表する	90
13 /	製パンの基礎知識	増田	講義	決められた課題内容について 調べ資料を作成し発表する	90
14 /	乳製品について	増田	講義	復習作業	90
15 /	総復習	増田	講義	後期での復習を含めたテスト	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓理論（和菓子）	野田 敏夫(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Theories and Survey of Confectionery (Japanese sweet)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・和の心を学び得る。 ・和菓子の伝統や職人の心意気、また造形的美しさを知ること、和（日本）の感性を磨き、理解する。							
授業の内容 和洋菓子店を製菓衛生師として経営した経験をもつ教員が担当する。 和菓子の種類と特徴、製造に用いる材料等の基礎知識（名称・成分・性質）について学び、和菓子製造の基礎理論を身につけ、和の感性を培う。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター（日本菓子教育センター） 価格（本体3,250円＋税）						
参考書	必要に応じて、プリントや資料・見本を配付または、閲覧できるようにする						
担当者からのメッセージ	日本の四季や自然を常に感じとり、和菓子との結びつきを理解すると、興味深くなると思います。 講義・課題などの内容を、各自のノートに完成させてください。ノートの内容を所定のレポート用紙に書き写し、翌週提出してください。 質問・相談は、別紙レポート用紙でも随時受け付けます。（その場合、赤字で記入。） 受講態度については、積極的な発表、質問を評価します。ただし、挙手をもっておこなってください。 私語やモラルに反する行動は、マイナス評価となります。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは、チェックまたは、コメントをつけて翌週以降に返却する。 優秀なレポートや質問・相談内容は、必要に応じ講義資料とし全員に印刷配付する。（氏名は削除する。）						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	15	授業態度（まじめに授業に取り組む姿勢を評価する）				
	小テスト	15	小テスト、課題提出				
	定期試験	50	15回の講義のまとめによる試験				
	レポート	20	毎回、講義のまとめを提出				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける 必要に応じ、新たに時間を設ける						
担当教員E-mail	yubinn-11717@pony.ocn.ne.jp（野田） yubinn-11717@ezweb.ne.jp（野田）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（生DP1）【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 （生DP3）【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 （生DP4）【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的スキルをいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意を払い、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 和菓子の種類と特徴・和菓子の用途による分類について1	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	和菓子理論の内容を確認しておくこと 講義内容をまとめる	60
2 /	和菓子の種類と特徴・和菓子の用途による分類について2	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
3 /	餡の種類と特徴、原料、製餡について	野田	講義 主な製餡の実食 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
4 /	和菓子材料1 豆類、米粉の種類と特徴、用途について	野田	講義 主な豆類の指触 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
5 /	和菓子材料2 寒天・その他の材料の種類と特徴、用途について	野田	講義 寒天・その他の材料の指触 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
6 /	蒸し菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
7 /	蒸し饅頭の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
8 /	杵蒸し菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
9 /	流し菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
10 /	平鍋焼き菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
11 /	オープン菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
12 /	練り菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成 小テスト	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
13 /	半生・干菓子の種類と特徴、加工について	野田	講義 映像・資料によるノートの作成 小テスト	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
14 /	現在の和菓子製造について	野田	講義	講義内容をまとめる 課題を完成させる	90
15 /	工芸菓子、その他の和菓子について まとめ	野田	講義 映像・資料によるノートの作成 まとめと反省のレポート作成	講義内容をまとめる	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓理論（洋菓子）	増田 絵美(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Theories and Survey of Confectionery (cake)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・製菓材料から製菓生地への理解を深め今後の実習・実践に応用できるようになる。							
授業の内容 菓子技能士1級を持ち製粉メーカーの洋菓子、和菓子技術職として15年以上実務経験をもつ教員が指導する。 製菓材料と生地の理解を深めるために、教科書を使用しそれらの特性について講義する。 原材料知識をしっかりと身につけるとともに実践的な知識も説明する。 学習意欲と定着率を高めるため問題解決学習、ディスカッション、調査学習などを含めたアクティブラーニングを取り入れる。							
教科書	『製菓衛生師全書』（日本菓子教育センター） 価格（本体3,250円＋税） 『お菓子生地づくりに困ったら読む本』 山崎 正也（池田書店） 価格（本体1,550円＋税）						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	製菓理論を学ぶ上で生地の種類・特性を理解することは非常に重要といえる。本講義を通じてレシピのイメージが出来るように促したい。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	授業に対する質問に関しては講義中に回答する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	60	積極的に取り組む授業態度にて評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート	40	授業内容を元に課題を伝えレポートを提出する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	masudaem@kinpun.co.jp（増田）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技術と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技術をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	製菓における資格取得に向けてと授業の進め方	増田	講義	次回講義内容の予習	90
2 /	製菓全般について知っておくべきこと	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
3 /	スポンジの種類と基礎知識	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
4 /	ムラング・フランゼーズについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
5 /	メレンゲ生地の基本配合と応用	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
6 /	バターケーキ生地の種類	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
7 /	バターケーキ生地の応用	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
8 /	パートシュクレについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
9 /	パートブリゼについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
10 /	パートサブレについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
11 /	パート・フィユテについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
12 /	フィナンシェについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
13 /	パータ・シューについて	増田	講義	次回講義内容の予習と本日の講義のまとめ	90
14 /	クリーム類について	増田	講義	本日の講義のまとめ	90
15 /	復習授業	増田	講義	前期授業のまとめ	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製パン理論	今井 悠輔(非常勤)	1年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Breadmaking theory							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・長い歴史のあるパン文化に興味を持って、パンを作る楽しさ、作る喜びを感じてパンを好きになる。 ・製パン技術習得のため、必要な製パン理論の基本知識を習得する。							
授業の内容 10年以上の製パン実務経験を持つ講師が製パンに必要な機械と器具類、原材料の知識、ヨーロッパを中心とした世界のパンの製造法を理論として講義する。 実習の中で感じた疑問や質問について解説し、製パン法を理論的に学び、製パン実習の習熟度を効果的に高める授業とする。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター (日本菓子教育センター) 価格(本体3,250円+税)						
参考書	『パン「こつ」の科学』 吉野精一 (柴田書店) 価格(本体1,600円+税)						
担当者からのメッセージ	いろいろなパンを見て、食べて、パンに関する本を読み、多くのパンを知って、興味を持ってください。受講態度については、積極的な質問、向上心、素直さを評価する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出された課題は、次回返却時に解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験	80	理解度確認のためのテストを実施				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題を考える				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	yu_imai@taneya.co.jp (今井)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】		豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。				

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	パンの歴史とその文化 パンとは 製パン実習の基本的な流れの説明	今井	講義	講義内容をまとめる	60
2 /	パンの分類 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	パンの原材料について 製パンにおける小麦粉と水の役割 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	製パンにおける塩と砂糖の役割 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
5 /	製パンにおける酵母の役割 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
6 /	製パンにおける卵、油脂の役割 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
7 /	製パン工程 計量、ミキシング 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
8 /	生地発酵の目的 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	生地成形から焼成 製パン工程のまとめ 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
10 /	製パン法 直捏ね法と中種法 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
11 /	その他の製パン法 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
12 /	パンの種類について 伝統的なフランス、イギリスのパン 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
13 /	伝統的なイタリア、ドイツのパン 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
14 /	日本、その他のパンのまとめ 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
15 /	パンの製造のまとめ 製パン実習内容の論理的視点での復習	今井	講義	講義内容をまとめる	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓基礎実習(和菓子)	河地 章子(非常勤)	1年次	前期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery advanced laboratory (Japanese seewt)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・和菓子づくりに興味を持ち、実習を通して、製菓衛生師免許取得のために必要な知識・技術を習得する。							
授業の内容 老舗和菓子店で実務経験を持つ教員が1級菓子製造技能士(和菓子製造)の資格を活かし指導をする。和菓子は弥生式時代の農耕の始まりより、人々の生活様式、気候風土、神事、仏事等の年中行事に知恵が動いて、自然に発生した。その後、唐菓子、点心、南蛮菓子の影響を受け、創意工夫の上、江戸時代中期に概ね完成し、現代に至っては、人間の五感を満たす食文化である。 この歴史を踏まえて、基本的な餡煉りから、生菓子、蒸し菓子、焼菓子、餅菓子、羊羹などの代表的なお菓子を、基礎から丁寧にわかりやすく説明し実習のうえ、地域に密着した和菓子文化の伝承が得られる授業にする。							
教科書	『製菓衛生師全書』 日本菓子教育センター (日本菓子教育センター) 価格(本体3,250円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	和菓子には、季節ごとのお菓子があり、さくら餅を見たら春だなとか、水ようかんを見たら夏だなと季節を感じることができます。そして、和菓子の色彩、デザインは美しく、見て味わうだけでなくお菓子の名前「菓銘」を耳で聞いて、楽しむことができます。日本の文化のすばらしさや、おもてなしの心を伝えていける和菓子づくりをめざします。受講態度においては、積極的に、実習をしているかを見ます。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントをつけて毎回返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	積極的に実習しているかを見る				
	小テスト	30	理解度確認のための実技テストを実施(4製品)				
	定期試験						
	レポート	40	内容を重視				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了時に教室で質問を受け付ける 前もって聞いていけば、対応も丁寧になる						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的スキルをいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	道具の説明、扱い方 粒餡、鹿の子	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
2 /	葉饅頭(小麦粉饅頭) 小豆漉し餡	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
3 /	桜餅(道明寺製) 小豆漉し餡	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
4 /	薯蕷饅頭(上用饅頭) 白漉し餡	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
5 /	苺餅 蓬餅	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
6 /	平鍋焼き菓子 だら焼き	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
7 /	流し菓子 錦玉	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
8 /	葛饅頭、わらび餅	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
9 /	流し菓子 練羊羹 白漉し餡	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
10 /	オープン焼き菓子 カステラ饅頭 栗饅頭	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
11 /	オープン焼き菓子、 焼きしよこら、和風フロランタン 練切餡	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
12 /	練切餡の季節生菓子 きんとん餡	河地	実習内容の説明、デモ、実習、 実技試験 試食	実習内容をまとめる	60
13 /	きんとん、外郎	河地	実習内容の説明、デモ、実習、 実技試験 試食	実習内容をまとめる	60
14 /	赤飯	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	実習内容をまとめる	60
15 /	まとめ	河地	実習内容の説明、デモ、実習、試食	1から15までのプリントを復習する	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓基礎実習(洋菓子)	前田 省三(非常勤)	1年次	前期	2	実習	製菓・製パン/必修	○
							実務経験
							○
Confectionery basic laboratory (cake)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・洋菓子基本生地の製法と知識を実習を通じて習得をする。 ・洋菓子製造の基本技術を、実習を通じて習得する。 ・業界の一般的な知識を習得をする。							
授業の内容 菓子技能士1級を持ち、40年以上実務経験がある教員が指導する。 洋菓子の分野は幅広く、その種類も多岐にわたる。構成する生地やクリームも多種類ある。この製菓基礎実習では、製菓理論とあわせて、生地体系の全体を理解しながら、基本生地、基本クリームの製法と知識の習得を目指す。最初は、ケーキの作り方を学ぶという表面的なところから、洋菓子の多様性を体験し学びます。レポートでは、実習する中で感じた感覚を言語化して、表現力、再現する力を身につけます。アウトプットのイメージが分かってくると、インプットの実習授業の経験学習効果が高まる。							
教科書	なし						
参考書	『少量で美味しいフランス菓子のためのルセット第1巻～第6巻』 弓田 亨 著(イル・ブルーシュル・ラ・セーヌ企画) 価格(80145円 税込み) 『お菓子生地作りについたら読む本』 山崎 正也著(池田書店) 価格(1705円 税込み) 『新版お菓子「こつ」の科学』河田昌子著 柴田書店 価格(1980円 税込み)						
担当者からのメッセージ	実習に使う材料は本物を使います。極力、添加物などを含まないものを選んで使用する。併せて、なぜその材料を選ぶかの考え方も含めて説明する。本物だけが持つ香りや味わいを、五感を通じて体験し記憶する。この経験値が、豊かな表現力となる。受講態度は、チームワークに協力的か、誠実に学ぼうとしているか評価する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントをつけて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	授業態度(班ごとの作業への協調性、協力)を評価する				
	小テスト	20	実技試験(生地試験、焼成試験、線描き、メッセージプレート)				
	定期試験						
	レポート	40	提出しているか、工程や、注意すべきポイントが記録されているか、再現性はあるかを評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける また、メールや実習レポートにて質問を受け付ける						
担当教員E-mail	info@e-palette.jp (前田)						
教員相互授業参観	全て公開する(事前にご連絡をお願いします)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的スキルをいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意を払い、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	授業の準備、進め方の説明、道具の扱い方 基本生地 メレンゲココナッツ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
2 /	ラング・ド・シャール プール・ドゥ・ネージュ ごまのチュイル	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
3 /	シェルサブレ クロッカ フィアンティヌ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
4 /	シュー・ア・ラ・クレーム 基本生地 パーター・シュー 基本クリーム クレーム・パデシエル	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
5 /	シフォンケーキ、カスタードプリン、クレームブリュレ 基本生地 シフォンケーキ、アパレイユ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食 生地比重検定	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
6 /	苺のショートケーキ(バニラ) 基本生地 パーター・ジェノワーズ 基本クリーム クレーム・シャンティエ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食 生地比重検定	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
7 /	苺のショートケーキ(ショコラ) 基本生地 パーター・ジェノワーズ・ショコラ クリーム・シャンティエ・ショコラ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食 生地比重検定	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
8 /	タルトポワール 基本生地 パートシュクレ、クレームダマンド	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
9 /	タルトパナヌ ケーキ・オ・パナヌ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
10 /	マドレーヌ フィナンシェ パン・ド・ジェーヌ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
11 /	ガトーマルブレ ガトールウィークエンド・シトロン	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
12 /	ガトールショコラ ケーキ・オ・フィグ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
13 /	チーズスフレ チーズタルト	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
14 /	パーターシューの応用 パリプレスト	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
15 /	パーターシューの応用 サントノーレ クリームサントノーレ	前田	実習内容の説明、デモ→実習→試食	正確な計量とチームワークでの作業の上で、原材料の特性、製法を理解するために予習、復習をする	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓基礎実習(製パン)	今井 悠輔(非常勤)	1年次	前期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery basic laboratory (breadmaking)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・パンの基本生地の製法と知識を実習を通じて習得する。 ・パン製造の基本技術を実習を通じて習得する。							
授業の内容 10年以上の製パン実務経験講を持つ講師が計量、仕込み、分割、成形、発酵管理、焼成、仕上げまできめ細やかな実習指導し、基本を習得する。 パンを作る楽しさ、喜びをも実感できる授業とする。							
教科書	なし						
参考書	その都度紹介する						
担当者からのメッセージ	パンの奥深さを知り、パンを作る楽しさを学んでほしい。 受講態度の評価は、デモをしっかり見ている、準備と片付けがきちんと出来ている、皆と協力して積極的に行動しているなどを重視する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出された課題は次回返却時に解説をする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	授業に積極的に取り組む態度を評価する				
	小テスト	30	基本のバターロールを作る実技試験を行う				
	定期試験						
	レポート	40	実習記録をきちんとつけ、まとめられているかどうか				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	yu_imai@taneya.co.jp (今井)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	製パン実習に必要な器具などの取り扱い説明 手捏ねのソフトフランス	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
2 /	パンの基本材料と基本製法 手捏ねのバターロール	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
3 /	パンの基本製法と副材料の応用 菓子パン1	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
4 /	包あんの基本技術 菓子パン2	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
5 /	いろいろな成形の方法 パン・オ・レ	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
6 /	全粒粉使用の製法 パン・コンプレ	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
7 /	ライ麦粉使用の製法 ライブレッド	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
8 /	揚げパンの製法 イースト・ドーナツ	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
9 /	製法のバリエーション ベーグル	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
10 /	製法のバリエーション ブリオッシュ	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
11 /	型詰め生地の基本製法 食パン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
12 /	伝統的なフランスパンの製法	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
13 /	折り込み生地の基本製法 クロワッサン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
14 /	フランスパンのバリエーション 調理パン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
15 /	折り込み生地の製法と副材料の応用 デニッシュ・ペストリー	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問 実技試験(バターロールの 製作)	実習内容をまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓専門実習（洋菓子）Ⅰ	前田 省三(非常勤)	1年次	後期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery advanced laboratory(cake) Ⅰ							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・基本生地の製法と知識を使い、組み立てるお菓子の実習を通じて基本と応用の技術を取得する。 ・素材の違い、良し悪しを、五感を通じて経験して記憶する。 ・基本技術と基本レシピの作成ができる応用力を身につけることができる。							
授業の内容 菓子技能士1級を持ち、40年以上実務経験がある教員が指導する。 基礎実習で学んだことを、体系的に組み立てて応用する実習を行います。基礎実習と同じように、レポートでは、実習する中で感じた感覚を言語化して、表現力、再現する力を身につけます。インプットの基準になる「自分の感覚」を、理解して一定化させることで、表現するアウトプットを多様化できる感覚や可能性を実習を通じて感じて経験し学ぶ。							
教科書	なし						
参考書	『少量で美味しいフランス菓子のためのルセット第1巻～第6巻』 弓田 亨 著(イル・ブルーシュル・ラ・セーヌ企画) 価格(80145円 税込み) 『お菓子生地作りに困ったら読む本』 山崎 正也著(池田書店) 価格(1705円 税込み) 『新版お菓子「こつ」の科学』河田昌子著 柴田書店 価格(1980円 税込み)						
担当者からのメッセージ	実習に際して、添加物などが入った材料は使わずに、本物の材料だけを使っていきます。その中で、材料を選んでいく考え方も話しながら、本物の素材だけがもつ香りや味わいを、五感を通じて経験し記憶していただきたいと思います。ケーキの作り方を学ぶという知力重視ではなく、洋菓子の多様性を味わいながら学ぶ、感性を磨くというイメージで、授業を進めていきます。 受講態度は、チームワークに協力的か、積極的か、能動的か、誠実に学ぼうとしているかを評価ポイントとする。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	レポートに、授業の中で感じたことや味わいの表現、再現できるようにポイントを書き込んでいく。提出されたレポートはコメントをつけて返却します。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	授業態度（準備、段取り、役割分担、班全体での作業進捗の把握など）を評価する				
	小テスト	10	実技試験（製品仕上げ）				
	定期試験						
	レポート	60	再現性があるレポート内容かを評価する（味わいの表現に客観性はあるかを評価する）				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける レポートに質問があれば書く						
担当教員E-mail	info@e-palette.jp（前田）						
教員相互授業参観	全て公開する（事前にご連絡をお願いします）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技術と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技術をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意を払い、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	チョコレートを入れるバターケーキ2種 ガトーマミー (いちご、ショコラ)	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
2 /	ガトーバスク、ポルポロン	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
3 /	レーズンサンド、プレーンサブレ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
4 /	エンガディーネ 基本生地 パートシュクレ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
5 /	タルトフレーズ 基本生地 パートシュクレ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
6 /	タルト・シトロン 基本生地 パートプリゼ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
7 /	キャラメルボンムのタルト クリームタルト 基本生地 パートプリゼ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
8 /	仕上がり前の試験を行う ピティビエマロン フロランタン 基本生地 パート・フィユタージュ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問 実技試験	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
9 /	モンブラン パレオール 基本生地 シュクセ ナッツとキャラメルのパイ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
10 /	ミゼラブル リヴェール 基本生地 ビスキュイダマンド、米粉のクッキー	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
11 /	スフレショコラ スフレショコラブランシュ・テェバール	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
12 /	フレジェ 基本生地 ビスキュイ・ダマンド	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
13 /	ザッハトルテ ブラウニー 基本生地 ザッハマッセ	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
14 /	シャルロットポワール 基本生地 ビスキュイ・ア・ラ・キュイェール	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
15 /	オペラ・カフェ 基本生地 ビスキュイジョコンド	前田	実習の内容説明 デモ→実習→試食、質問	正確な計量とチームワークでの作業の上で、材料、製法によって変わる学習内容を予習、復習する	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓専門実習（洋菓子）Ⅱ	別 示	1年次	後期	2	実習	製菓・製パン／選択	○
							実務経験
							○
資格等取得との関連							
資格等取得との関連							
教科書							
参考書							
担当者からのメッセージ							
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック							
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー							
担当教員E-mail							
教員相互授業参観							
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連							

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /					
2 /					
3 /					
4 /					
5 /					
6 /					
7 /					
8 /					
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓専門実習（洋菓子）Ⅲ	石井 明(専 任)	1年次	後期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery advanced laboratory(sweets) Ⅲ							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・前期の実習に比べて作業工程が多くなることで、効率の良い作業手順を自らが考え、スピードアップできるようになる。 ・早く綺麗に正確にできるようになる。							
授業の内容 製菓業界での勤務経験を持つ教員が、製菓実習を指導する。 製菓業界で活躍している現職人を外部講師として招き、専門的な技術を学ぶ。 アントルメの仕上げを実習をとおして学び、知識と技術の向上を目指す。 段取りを考えながら班で多くの作業工程を分担して手早く作業出来るようになる。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	レポートに20%おいています。レポートは毎回提出するようにしてください。ポイントや覚えたことはしっかり記入してください。 受講態度に50%おいています。デモをしっかり見ているかどうかと、真面目に積極的に実習を行っているかを主にみます。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントをつけて翌週に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	真面目に取り組んでいるかどうか				
	小テスト	30	実技試験				
	定期試験						
	レポート	20	ポイントや覚えたことがしっかり記入されているかで評価				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	石井研究室 水曜日 18時30分～19時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション ブラウニー	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
2 /	外部講師を招いた工芸生菓子	石井 外部講師	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
3 /	外部講師を招いた工芸生菓子応用	石井 外部講師	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
4 /	外部講師を招いたマジパン細工	石井 外部講師	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
5 /	外部講師を招いたチョコレート細工	石井 外部講師	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
6 /	パーティー菓子	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
7 /	フォンダンショコラ	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
8 /	ノワール	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
9 /	バナヌ	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
10 /	タルト・フロマージュ	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
11 /	ガトー・ショコラ	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
12 /	ムース・オ・ショコラ	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
13 /	ショコラ・オランジュ	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
14 /	ショコラ・ブラン	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
15 /	実技試験	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をレポートにまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓専門実習(技術)	石井 明(専 任)	1年次	前期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery advanced laboratory(skill)(technique)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・将来、菓子製造をするために必要な基本的技術を習得する。							
授業の内容 製菓業界で勤務経験を持つ教員が、製菓実習を指導する。 菓子製造に必要なパイピング、絞り、ナッペなどを実習を通して習得する。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	繰り返し練習する。 基本的技術の習得を中心とした内容のため、地道な作業も多い。 受講態度は真面目に取り組んでいるかどうかで判断します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントをつけて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	真面目に取り組んでいるかどうかを重視する				
	小テスト	30	実技試験				
	定期試験						
	レポート	20	学んだ事やポイントがしっかり記入されているかどうかで判断する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	石井研究室 水曜日 18時30分～19時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp (石井)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 調理器具の使用方法及び基本的な技術の説明 クッキー	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
2 /	パイピングの基本技術と ブランマンジェ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
3 /	パイピングの応用技術と チュイル	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
4 /	絞りの基本技術と アイシングクッキー生地	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
5 /	絞りの応用技術と アイシングクッキー仕上げ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
6 /	デコレーションの基本技術 デコレーションケーキ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
7 /	デコレーションの応用技術と フランポワーズムース	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
8 /	パレットナイフの基本技術と ロールケーキ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
9 /	パレットナイフの応用技術と スクエアケーキ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
10 /	包丁の研ぎ方と包丁の基本技術 シフォンカップケーキ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
11 /	ケーキカットの基本技術 ショートケーキ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
12 /	フルーツカットの基本技術と パイ生地(フィクチャージュラピッド)	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
13 /	ケーキカットの応用技術と ミルフィーユ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
14 /	課題練習	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
15 /	実技試験	石井	説明、実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓専門実習(製パン)	今井 悠輔(非常勤)	1年次	後期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery advanced laboratory (breadmaking)							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・素材の違いなどを経験し、実習を通じて基本技術と基本レシピの応用を学ぶ。 ・作業のスピードアップを目指し、知識と技術の向上を目指す。							
授業の内容 10年以上の製パン実務経験を持つ講師が学んだ技術を取り入れながら、素材や製法の違いによる変化を実習を通して経験し、知識と技術の向上を目指す。							
教科書	なし						
参考書	その都度紹介する						
担当者からのメッセージ	パンを作る楽しさや奥深さを学んで欲しい。 受講態度の評価は、デモを真剣に聞いている、準備と片付けがきちんと出来ている、皆と協力して積極的に行動しているなどを重視する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出された課題は、次回返却時に解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	授業に積極的に取り組む態度を評価する				
	小テスト	30	フランスパンのバリエーションを作る実技試験を行う(4製品以上)				
	定期試験						
	レポート	40	分かりやすく、きちんとまとめられているかどうか				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	yu_imai@taneya.co.jp (今井)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	使用副材料による製品製法の変化 菓子パン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
2 /	副材料使用の調理パン製法 焼き込み調理パン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
3 /	型詰めパンの種類と製法 食パンのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
4 /	バゲットの製法技術 バゲットのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
5 /	デュラム小麦使用のパン ソフトフランスのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
6 /	米粉使用のパン 米粉パンのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
7 /	赤ワインを使用したパン カンパーニュのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
8 /	ヨーロッパの伝統的なパン イタリアのパン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
9 /	ヨーロッパの伝統的なパン フランスのパン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
10 /	ヨーロッパの伝統的なパン ドイツのパン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
11 /	折り込み生地 デニッシュペストリーのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
12 /	伝統的なクリスマスのパン シュトレン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
13 /	和素材を使用したパン 国産小麦のパンのバリエーション	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
14 /	自家製酵母を使用した基本製法1 牛乳種とヨーグルトのパン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問	実習内容をまとめる	60
15 /	自家製酵母を使用した基本製法2 レーズン種のレーズンパン	今井	実習内容の説明 デモ→実習→試食、質問 実技試作 フランスパンのバリエーション4種類	実習内容をまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓特別実習	石井 明(専 任)	1年次	後期集中	1	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery special laboratory							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・インターン先を決め体験学習をする。 ・インターン先で経験したことを活かすことができる。							
授業の内容 製菓業界で勤務経験を持つ教員が、製菓実習を指導する。 製菓専門科目で学んだ内容を基礎として製菓業務の実際を体験し理解する。 現場に参加し、実践することにより製菓衛生師としての資質、自覚、能力を身につけていく。 実習の事前、事後指導は、実習を効果的かつ円滑に進めていくために実習のねらい、目的を十分に認識して備え、実習に臨むものとしての心構え、意欲の向上を図る。 実習は、各小グループに分かれて行う。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	この実習体験をこれからの課題を解決していく手がかりとして活かせるようにする。 受講態度の評価は、説明を真剣に聞いているかを重視する。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出された課題は、次回返却時に解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	真面目に取り組んでいるかで判断				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート	20	学んだことを記入し、今後にどのように活かしていけるかが、記入されているかで判断				
	その他	60	各実習施設での評価				
	自由記載						
オフィスアワー	石井研究室 水曜日 18時30分～19時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技能をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	実習の意義と目的、内容の理解	石井	説明	説明内容をまとめる	60
2 /	実習方法、心得	石井	説明	説明内容をまとめる	60
3 /	報告会での発表内容、方法	石井 インターン シップ先	説明	実習内容をまとめる	60
4 /	インターンシップ1日目 挨拶、準備、片付けなど	石井 インターン シップ先	インターンシップ先にて実 習	実習内容をまとめる	60
5 /	インターンシップ2日目 挨拶、準備、片付けなど	石井 インターン シップ先	インターンシップ先にて実 習	実習内容をまとめる	60
6 /	インターンシップ3日目 販売、製造など	石井 インターン シップ先	インターンシップ先にて実 習	実習内容をまとめる	60
7 /	インターンシップ4日目 販売、製造など	石井 インターン シップ先	インターンシップ先にて実 習	実習内容をまとめる	60
8 /	インターンシップ5日目 販売、製造など	石井 インターン シップ先	インターンシップ先にて実 習	報告会の内容をまとめる	60
9 /	実習を終えての報告会 1回生と合同	石井	発表、報告	討議内容をまとめる	60
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
マーケティング論 (生活)	矢嶋 聡(非常勤)	1年次	後期	2	講義	選択	○
							実務経験
							○
Marketing Theory							
資格等取得との関連	製菓衛生師試験受験資格の必修						
授業の到達目標 ・マーケティングに関する用語や分析のための切り口と、それらの意味を理解できる。 ・さまざまな企業のマーケティング活動の実践例をとおして、自分なりに読み取り、解釈し、考える応用力が習得できる。 ・マーケティングに関する課題についてグループディスカッションしながら、相手の話を聞く力や自分の考えを相手に伝えるコミュニケーション力を身につける。							
授業の内容 商工会議所で経営指導員を経験し、中小企業のマーケティング戦略作成に数多く関わった教員が実践事例を折り込みながら授業を行う。マーケティングの基本的な考え方、視点や切り口（フレームワーク）を事例を使って説明する。説明の後、課題を出すので、いくつかのフレームワークを使って実際に分析を行う。分析は1人ではなく、グループに分かれて検討する。ほかの人の意見やアイデアに耳を傾けながら、自分の意見も相手に伝わるように発表してほしい。グループで意見交換した後、まとめたものをグループごとに発表する。できるだけクラス全員の方が発表できる機会を作るように努めるので、積極的に参加してほしい。							
教科書	なし						
参考書	『スモールビジネス・マーケティング』岩崎邦彦（中央経済社）価格（本体2,000円＋税） 『マーケティング戦略 第5版』和田充夫ほか（有斐閣アルマ）価格（本体2,000円＋税） 『消費者行動論』青木幸弘ほか（有斐閣アルマ）価格（本体2,200円＋税）						
担当者からのメッセージ	マーケティングは過去の事実や現状に基づき、他の会社と競争しながら、商品・サービスの開発・改良を加えて将来の顧客を開拓・維持することに主眼が置かれる。将来のことを考えるのだから、たった1つの正解しか存在しないということはないだろう。だからこそ、さまざまな人がさまざまな意見やアイデアを出しながら、できるだけ最善な答えに近づけることが必要になる。毎回配付する資料は、社会人になってからも役立ててもらえるように作成している。必ずファイルに綴って、いつでも見返せるようにしておいてほしい。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	毎回の授業の内容をノートにまとめて提出する。ノートは次回授業の冒頭に返却するので、専用のファイルを作って綴ること。中間試験および定期試験は、毎回配付する資料とノートにまとめた内容から出題し、論述式とする。授業をとおして学んだマーケティングに関するフレームワークを使って論じてほしい。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	小テスト	20	マーケティングに関するフレームワークを使って論述すること				
	定期試験	20	マーケティングに関するフレームワークを使って論述すること				
	レポート	60	その日の授業で学んだことをノートにまとめて毎回の授業終了後に提出すること				
	その他						
	自由記載	積極的に参加してください。きっと社会に出てから役に立つ経験ができると思います。					
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付けます メールでの質問は大歓迎です 疑問に思ったことはメールで知らせてください						
担当教員E-mail	yazzimas@gmail.com（矢嶋）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 市場機会の発見1	矢嶋	講義、グループ分け	マーケティング論の全体の流れを把握すること	0
2 /	市場機会の発見2 環境分析(内部・外部要因) PEST分析、VRIO分析	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
3 /	市場機会の発見3 SWOT分析	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
4 /	事例演習1 第1回目～3回目までの分析発表	矢嶋	グループディスカッション、発表	授業の内容を友人や家族に話してみる	30
5 /	STPマーケティング1 顧客の属性や分類	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
6 /	STPマーケティング2 標的顧客の選定、自社商品の特徴づけ	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
7 /	中間試験	矢嶋	1～6回目までの内容について論述式試験を行う	マーケティングに関わる用語を理解し、説明できること	30
8 /	マーケティングミックス1 4つの戦略(製品戦略)	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
9 /	マーケティングミックス2 4つの戦略(価格戦略)	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
10 /	マーケティングミックス3 4つの戦略(コミュニケーション戦略)	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
11 /	マーケティングミックス4 4つの戦略(流通戦略)	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 日常のニュースにアンテナを張ること	30
12 /	事例演習2 第5回目～11回目までの分析発表	矢嶋	グループディスカッション、発表	授業の内容を友人や家族に話してみる	30
13 /	サービスマーケティング1 サービスを構成する要素	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 自分の経験を振り返ること	30
14 /	サービスマーケティング2 働く従業員の満足	矢嶋	講義、グループディスカッション	フレームワークの名称と使い方を理解すること 自分の経験を振り返ること	30
15 /	事例演習3 第13回目～14回目までの分析発表	矢嶋	グループディスカッション、発表	授業の内容を友人や家族に話してみる	30
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブ・ラーニング
教師論	笹倉千佳弘(専 任)	1年次	後期	2	講義	-	○
							実務経験
Thacher and Teaching Profession							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・教職の意義及びその専門性について理解する。 ・教師の役割、職務について理解する。 ・レポート作成をとおして論理的な文章が書けるようになる。							
授業の内容 教師という仕事は、成長途上にある無限の可能性を秘めた子どもたちを相手に教え、育み、そして自分も学び育っていくという職業である。教える立場に立って、教職の難しさや厳しさだけでなく、そのやりがいも実感してもらいたい。授業ではバズセッションを多用する。							
教科書	『わかちあい』の共教育学 基礎編』 齋藤尚志・笹倉千佳弘・井上寿美 (明石書店) 価格(本体2,000円+税)						
参考書	『育つ・育てる・育ちあうー子どもとおとなの関係を問直すー』井上寿美・笹倉千佳弘(明石書店) 価格(1,800円+税)						
担当者からのメッセージ	本授業では、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れているため、受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする。教科書は授業内で販売する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業時にミニテストを実施した際は、その問題を利用して授業内容の振り返りをおこなう。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする				
	小テスト	30	基本的な事柄が理解できているかどうかを評価観点とする				
	定期試験						
	レポート	30	自分の言葉で論じることができているかどうかを評価観点とする				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp (笹倉)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的技能と実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	開講にあたって	笹倉	講義・グループワーク	予習：シラバスを読んでくること 復習：本授業全体の見通しをたてる	90
2 /	公教育の目的	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
3 /	教職の社会的意義	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
4 /	教職の職業的特徴	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
5 /	教職観の変遷	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
6 /	今日の教師に求められる役割	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
7 /	今日の教師に求められる資質能力	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
8 /	中間のまとめ	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
9 /	教員という職務の全体像	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
10 /	研修の意義及び制度上の位置付け	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
11 /	学び続けることの必要性	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
12 /	服務上・身分上の意義及び身分保障	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
13 /	チーム学校運営を必要とする社会的背景	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
14 /	チーム学校運営の具体的取組とその重要性	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
15 /	閉講にあたって	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブ・ラーニング
教育原理	笹倉千佳弘(専 任)	1年次	前期	2	講義	-	○
							実務経験
Principles of Education							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・教育の思想と歴史について学び、教育活動に関する基礎的な知識を修得する。 ・学校教育の制度・目的・内容・方法について、原理的観点から理解する。 ・具体的な取り組みをとおして、学校と地域との連携、及び学校と地域との協働について理解する。 ・学校管理下で起こる事件、事故及び災害の実情を踏まえて、学校安全の目的と具体的な取り組みを理解する。 ・レポート作成をとおして論理的な文章が書けるようになる。							
授業の内容 教育の本質及び教育を支える思想的、歴史的側面についての考察をとおして、教育をめぐる基本的な事項について理解する。そのうえで、教育そのものを多角的に検討することをとおして、教育を対象化・相対化する。授業ではバスセッションを多用する。							
教科書	『わかちあい』の共教育学 基礎編』 齋藤尚志・笹倉千佳弘・井上寿美 (明石書店) 価格(本体2,000円+税)						
参考書	『育つ・育てる・育ちあうー子どもとおとなの関係を問直すー』井上寿美・笹倉千佳弘(明石書店) 価格(1,800円+税)						
担当者からのメッセージ	本授業では、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れているため、受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする。教科書は授業内で販売する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業時にミニテストを実施した際は、その問題を利用して授業内容の振り返りをおこなう。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする				
	小テスト	30	基本的な事柄が理解できているかどうかを評価観点とする				
	定期試験						
	レポート	30	自分の言葉で論じることができているかどうかを評価観点とする				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分~13時15分						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp (笹倉)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	開講にあたって	笹倉	講義・グループワーク	予習：シラバスを読んで こと 復習：本授業全体の見直しを たてる	90
2 /	教育学の諸概念	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
3 /	教育の本質と目標	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
4 /	学校教育を成り立たせている諸要素とそれらの相互関係	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
5 /	家族と社会による教育の歴史	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
6 /	近代教育制度の成立と展開	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
7 /	現代社会における教育課程	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
8 /	家庭や子どもにかかわる教育思想	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
9 /	学校や学習にかかわる教育思想	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
10 /	代表的な教育思想家	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
11 /	代表的な教育実践	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
12 /	学校をめぐる近年の状況変化とそれらへの対応	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
13 /	学校と地域との連携の意義とその具体的取組	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
14 /	学校管理下で起こる事件、事故及び災害の実情とそれらへの対応	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
15 /	閉講にあたって	笹倉	講義・グループワーク	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
教育心理学	早川 滋人(非常勤)	1年次	前期	2	講義	-	○
							実務経験
Educational Psychology							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・ 幼児、児童及び生徒の心身の発達に関するさまざまな理論を理解する。 ・ 幼児、児童及び生徒の学習に関する基礎的知識を身につけ、発達を踏まえた学習を支える指導について基礎的な考え方を理解する。							
授業の内容 教職とは発達の途上にある児童・生徒が持つ可能性を最大限発揮し、自己実現を支援する仕事である。こうした仕事を全うするためには、我々人間の発達や学習の過程をさまざまな観点から理解し、それらを活用できるようになる必要がある。本授業では、発達、学習に関して学び、将来教育現場において教育を実践していくための基礎力を養成していく。授業の中ではディスカッションを多くとり入れる。							
教科書	『学校教育心理学』 善明宣夫編（著）（福村出版） 価格（本体2,300円＋税）						
参考書	適宜紹介する						
担当者からのメッセージ	教職に必要な心理学の知識を出来るだけ易しく解説していきます。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	毎回授業終了後に授業の振り返り（コメントや質問）を求めます。質問に関しては、次回授業にて回答します。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	毎回授業終了後に授業の振り返りの提出を求める				
	小テスト						
	定期試験	80	筆記試験を行い、授業内容の理解を評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	shayakawa@sumire.ac.jp（早川）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP1)【専門知識と教養】 豊かな生活を実現するために必要な基礎的専門知識をもち、その上で生活全般にわたる広い視野にもとづいて考える能力。 (生DP2)【専門性をいかす技能】 最新の情報技術を理解し、それを生活分野に応用できる専門的スキルと実践技術を修得し、生活の向上に積極的な提案ができる能力。 (生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	発達とは？学習とは？	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
2 /	発達・学習過程を理解することの意義（教師に求められる発達支援と学習支援）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
3 /	発達理論の変遷と諸問題1（発達の規定要因を中心に）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
4 /	発達理論の変遷と諸問題2（相互作用説と臨界期）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
5 /	初期経験の重要性と生涯発達	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
6 /	フロイトの発達理論	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
7 /	エリクソンの発達理論	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
8 /	学習の基礎1（さまざまな学習理論）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
9 /	学習の基礎2（記憶と知識の獲得）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
10 /	学習の基礎3（メタ認知）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
11 /	学習指導をめぐる諸問題1（知的能力の発達）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
12 /	学習指導をめぐる諸問題2（学ぶ力と動機づけ、集団づくり、学習評価）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
13 /	学習指導をめぐる諸問題3（学ぶ力と原因帰属、自己調整学習）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
14 /	学習指導をめぐる諸問題4（ストレスと適応）	早川	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	30
15 /	発達・学習過程の今日的課題	早川	講義 アクティブ・ラーニング	定期試験に向けて、キーワードのチェックなど行う	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
教育の課程と方法	小山内幸治(専 任)	1年次	後期集中	2	講義	-	○
							実務経験
Educational Curriculum and Method							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・学習指導要領の性格及び位置づけ目的、変遷、内容、社会背景を理解している。 ・教育課程の役割や機能、編成の基本原則を理解している。 ・学習指導要領に規定するカリキュラム・マネジメントの意義や重要性、評価の考え方を理解している。 ・教育方法の基礎的理論と実践を理解している。 ・学習評価の基礎的な考え方を理解している。 ・話法・板書など、授業を行う上での基礎的な技術を身につけている。 ・基礎的な学習指導理論を踏まえて学習指導案を作成することができる ・子供たちの情報活用能力(情報モラルを含む)を育成するための指導法を理解している。 							
授業の内容 <p>学校教育の役割は、児童・生徒の持っている発達の実現可能性を実現するために、意欲的に学ぶ態度を引き出し、確かな学力と豊かな人間性を育てることにある。この目標を達成するためには、教育の場において実践のための具体的な教育方法とその技術を身に付けておくことが求められる。まず、カリキュラムを確立し、授業計画を立てて、その授業を効果的に進めるための授業方法と教材・教具を開発し、最後にその教育を評価することである。</p> <p>本講義では、この流れに沿って具体的に各項目の要点を説明し、自ら考えることによってその理解力を高め、実践力を身につけることができるように進める。</p>							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	授業の要所で、レポートを課す。レポートに必要なので、欠席した場合は、研究室までプリントをとりに来て、次回の授業までに学習しておくこと。 また、グループ学習の機会もあるので、積極的に発言、活動してください。 受講態度は、授業への参加度、グループワークの貢献度を得点する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業の要所で、質問を受け付け、授業におけるわからない点を、復習する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	活動への参加度を勘案する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート	30	各課題に対するレポートを評価する				
	その他	50	自作教材によるマイクロ・ティーチング				
自由記載							
オフィスアワー	小山内研究室 木曜日と金曜日を除く昼休み 12時20分～12時45分 また、授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	osanai@sumire.ac.jp (小山内)						
教員相互授業参観	2回目以降を公開する						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	<p>(生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。</p> <p>(生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的技能をいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意をはらい、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。</p>						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	ガイダンス	小山内	講義	とくに必要ない	0
2 /	教育課程の役割・機能・意義について	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
3 /	教育課程の編成の方法	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
4 /	カリキュラムと授業計画およびカリキュラム・マネジメント	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
5 /	教育方法の思想と歴史	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
6 /	学習心理学と教育方法	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
7 /	学習指導の理論	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
8 /	学習指導の技術(話法、板書、機器の利用)	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
9 /	学習指導案の作成	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
10 /	教育メディアと機器	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
11 /	Excelの教育利用	小山内	講義	プリントをもとに復習しておくこと	90
12 /	パワーポイントと映像教材作成の方法	小山内	講義	15回目の授業ができるようにパワーポイント資料を作成すること	180
13 /	Google ClassroomとMeet、Zoomの使い方	小山内	講義	授業の内容をふまえて、12回目の作成教材指摘された点を修正しておくこと	90
14 /	電子黒板の使い方とデジタル教材の作成方法	小山内	講義	ICT機器を利用した課題解決のための話し合いの内容をまとめておく	90
15 /	作成教材を用いたマイクロ・ティーチング	小山内	アクティブ・ラーニング	発表内容を準備しておくこと、討論あり。	180
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
教育実習事前事後指導(栄養教諭)	灰藤友理子(専任) 笹倉千佳弘(専任) 濱口美弥子(非常勤)	1年次	後期	1	実習	-	○
							実務経験
							○
Guidance teaching Practice in Diet and Nutrition Education							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養教諭教育実習の意義や内容等を理解し、その心得について自覚できる。 ・教材研究や指導案作成及び板書実習等とおして実践力・指導力の基礎を身につけ、指導案に沿った模擬授業ができる。							
授業の内容 元栄養教諭の教員が現場での取り組みや指導の実際、栄養教諭の役割・職務について指導する。2年次前期又は後期に実施される栄養教諭教育実習の事前指導及び事後指導を内容とする。栄養教諭教育実習の意義を学ぶとともに、2年生の研究授業を参観し、それを踏まえて指導案を作成して模擬授業を実施する。模擬授業にて学生・教員が互いに参観し、改善点をディスカッションする。 この授業では、学校教育現場で活かせる、栄養教諭としての質の高い実践力の育成を目指す。栄養教諭の役割や職務内容を知り、栄養教諭教育実習に参加する意義や心得を深く理解し、栄養教諭として、食の大切さを効果的に児童生徒に伝える教育方法や技術を身につけることを目標とする。							
教科書	なし						
参考書	『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』文部科学省（東山書房）価格（本体1,200円＋税） 『食育白書』農林水産省（日経印刷）価格（本体1,900円＋税） その他、必要に応じて紹介する						
担当者からのメッセージ	指導案・板書・パワーポイント等の完成度と模擬授業、実習反省会、授業参観または平素の授業に対する積極性を総合して2年生前期末に評価する。 なお1年次修了時点で中間評価を行い、単位修得見込みのないものは2年次の履修を認めないものとする。授業内では積極的に発言し、真剣に取り組むこと。また、疑問に思ったこと等は、なるべくその場、もしくはその授業が終わった時点で担当者に伝えること。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出された課題は、コメントをつけて次回返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	私語や内職をせず、真面目に取り組んでいるか、口頭発表を含めて評価する				
	小テスト						
	定期試験						
	レポート						
	その他	50	模擬授業や指導案の完成度により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること） 笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること） 濱口：授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp（灰藤）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(生DP3)【問題提起・解決能力】 日常生活全般を科学的・実践的に探求し、多様な現代社会を生活という観点から総合的にとらえ、その解決に向けて独創性のある提案ができる能力。 (生DP4)【表現力・コミュニケーション能力】 専門知識と実践的スキルをいかして、自ら考えたことを適切な方法でプレゼンテーションする能力と、地域の伝統的な生活文化に対して敬意を払い、専門家として地域社会において有効な役割を果たすことができるコミュニケーション能力。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 授業の進め方について	灰藤 笹倉	講義	教科書を読んでおく	30
2 /	栄養教諭教育実習の意義と展開	濱口 灰藤 笹倉	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	栄養教諭とは	濱口 灰藤 笹倉	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	研究授業の見学	灰藤 笹倉	講義 演習	感想を書く 講義内容をまとめる	90
5 /	指導案の書き方 1 栄養教育指導案の様式を学ぶ	灰藤 笹倉	講義	講義内容をまとめる	30
6 /	指導案の書き方 2 与えられたテーマで、指導案を作成する	灰藤 笹倉	講義 演習	講義内容をまとめる 指導案を完成させる	90
7 /	視聴覚メディアの活用 視聴覚教材の作成	灰藤 笹倉	講義 教材の作成	講義内容をまとめる 指導案、媒体を完成させる	90
8 /	模擬授業 各自作成した指導案を実施、評価	濱口 灰藤 笹倉	□頭発表 アクティブ・ ラーニング	講義内容をまとめる 指導案、媒体を完成させる	90
9 /	模擬授業の反省及び改善	濱口 灰藤 笹倉	□頭発表 アクティブ・ ラーニング	感想を書く 学んだことをまとめておく	60
10 /	2回生に向けての面接 諸手続き、教育実習に向けての内容理解	灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラー ニング	今までの学びを振り返る	30
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					