

| 科目名  |  | 担当代表教員 | 学年    | 期別 | 形態       | 必選 | 単位数    |
|------|--|--------|-------|----|----------|----|--------|
| 美と感性 |  | 難波 章人  | 1     | 前  | 講義<br>演習 | 選択 | 2      |
|      |  | 担当形態   | 単独    |    | ナンバリング   |    | FN1101 |
|      |  | 担当教員   | 難波 章人 |    |          |    |        |

| 【キーワード】 | 【概要】                                                                                                                               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 デッサン  | 美しいと感じるものには定義があり、それに基づいて色彩と形が作られている。そうしたことを理解してデッサン、色彩の平面構成、折り紙、立体物の作り方を解説する。特に、本講義では、今後、食にかかわる専門分野を学んでいく中で自分なりの感性や発想を持つことの重要性を学ぶ。 |
| 2 色彩    |                                                                                                                                    |
| 3 平面構成  |                                                                                                                                    |
| 4 デザイン  |                                                                                                                                    |
| 5 立体制作  |                                                                                                                                    |

| 【到達目標】                                                                               |  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
| 1. 美の成り立ちと定義を理解する。<br>2. デッサンの基礎的な技術を身に付けることができる。<br>3. 自分なりの感性を持って色彩や物を美しく見せることができる |  |     |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                                                                |  | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                                                                           |  |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                                                            |  |     |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                                                         |  |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                                                           |  |     |
| 【思考・判断・表現】                                                                           |  |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。                                                    |  | ○   |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。                                         |  |     |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。                                                  |  |     |
| 【関心・意欲・態度】                                                                           |  |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                                                             |  | ○   |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。                                                |  |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                                                        |  |     |

| 【成績評価の方法】 |     |     |     |
|-----------|-----|-----|-----|
| 成績指標      | 提出物 | 態度  | 合計  |
| 評価割合（％）   | 70％ | 30％ | 100 |

| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                    |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GP        | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                    |
| S         | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                    |
| A         | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                    |
| B         | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                    |
| C         | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                    |

| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |
|------------------------------|--|
| 課題提出後、コメントを返却するので確認して返答すること。 |  |

|                                           |            |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                     |            |                                                                                                                                                                   |
| 特に指定しない                                   |            |                                                                                                                                                                   |
| 【参考書・参考資料等】                               |            |                                                                                                                                                                   |
| 色彩ガイドブック、色彩検定3級本試験対策、配色イメージブック、色彩と配色の基礎知識 |            |                                                                                                                                                                   |
| 【関連科目】                                    |            |                                                                                                                                                                   |
| 絵画・造形                                     |            |                                                                                                                                                                   |
| 【受講心得】                                    |            |                                                                                                                                                                   |
| 意欲的に参加すること。                               |            |                                                                                                                                                                   |
| 【備考】                                      |            |                                                                                                                                                                   |
| 【学習項目】                                    |            | 担当                                                                                                                                                                |
|                                           |            | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                                |
| 1                                         | 美の定義       | <学習内容>美しいと感じさせるものには美の定義が存在する。絵画や彫刻の美術作品や自然界の中から美の定義を解説する。また、日本の文化の一つとして折り紙の基本を学ぶ。<br><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間）<br><事後学習>黄金比、白銀比、整数分割についてまとめておく。（1時間） |
| 2                                         | デッサンの基礎学習① | <学習内容>基本的な構図の取り方と単純な形をした立体の描き方を解説する。他、使える折り紙の基本を学ぶ。<br><事前学習>準備物の用意をしておく。（1時間）<br><事後学習>作業の遅れを進める。（1時間）                                                           |
| 3                                         | デッサンの基礎学習② | <学習内容>水彩画材を使った静物画の描き方を解説する。他、遊べる折り紙の基本を学ぶ。<br><事前学習>モチーフを探しておく。（1時間）<br><事後学習>作業の遅れを進める。（1時間）                                                                     |
| 4                                         | 色彩の基礎学習①   | <学習内容>色彩の成り立ちを知り、色相環と配色について解説する。色紙を切り貼りして色彩学習を行う。また、色彩の心理的作用について解説する。<br><事前学習>好きな色を考えておく。（1時間）<br><事後学習>色相環図をまとめておく。（1時間）                                        |
| 5                                         | 色彩の基礎学習②   | <学習内容>各自が食べたメニューをまとめ、それぞれ色に置き換える作業を行う。その中で、美味しく感じるメニューと色との関連性について考えていく。<br><事前学習>好きなメニュー・食べものを考えておく。（1時間）<br><事後学習>自分の食生活を色を通して考えてみる。（1時間）                        |

|    |            |  |                                                                                                                                              |
|----|------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | デザイン基礎学習①  |  | <p>＜学習内容＞デザインの基礎として単純化や平面分割について解説する。食に関するチラシや広告からデザインの的な処理を考える。</p> <p>＜事前学習＞食に関するチラシや広告を探しておく。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞デザインで扱う用語をまとめておく。（1時間）</p> |
| 7  | デザイン基礎学習②  |  | <p>＜学習内容＞選んだ食べ物のチラシ案を色鉛筆、ポスターカラーを用いてイラストレーションを描く。</p> <p>＜事前学習＞選んだ食べ物のチラシ案の下絵を考えておく。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞イラストを完成させる。（1時間）</p>                  |
| 8  | 食品サンプル制作A① |  | <p>＜学習内容＞紙粘土によるクッキー制作を行う。クッキーの形作りは型紙にて決定される。</p> <p>＜事前学習＞クッキーの形を考えておく。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞紙粘土のクッキーの乾燥までの作業の遅れを進める。（1時間）</p>                  |
| 9  | 食品サンプル制作A② |  | <p>＜学習内容＞紙粘土のクッキーに好きなアニメを原画から転写して絵具で着色する。紙粘土による食材制作を行う。</p> <p>＜事前学習＞好きなアニメの原画を探しておく。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞転写後の作業の遅れを進める。（1時間）</p>              |
| 10 | 食品サンプル制作A③ |  | <p>＜学習内容＞紙粘土による食材制作を行う。</p> <p>＜事前学習＞紙粘土の乾燥までの作業の遅れを進める。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞作業の遅れを進める。（1時間）</p>                                               |
| 11 | 食品サンプル制作A④ |  | <p>＜学習内容＞紙粘土による食材制作後の着色を行う。背景を工夫した写真の撮り方を解説する。</p> <p>＜事前学習＞紙粘土のクッキーの乾燥までの作業の遅れを進める。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞写真撮影までの作業の遅れを進める。（1時間）</p>            |
| 12 | 食品サンプル制作B① |  | <p>＜学習内容＞蝋によるレタスの食品サンプル制作を行う。</p> <p>＜事前学習＞（1時間）</p> <p>＜事後学習＞型取りまでの作業の遅れを進める。（1時間）</p>                                                      |
| 13 | 食品サンプル制作B② |  | <p>＜学習内容＞型作りから行う蝋のキャンドルライト制作を行う。</p> <p>＜事前学習＞（1時間）</p> <p>＜事後学習＞型取りまでの作業の遅れを進める。（1時間）</p>                                                   |

|    |            |  |                                                                                                                          |
|----|------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 食品サンプル制作C① |  | <p>＜学習内容＞現代社会におけるアートの効果を解説する。名画を様々な食材の写真等で再現する制作を行う。</p> <p>＜事前学習＞好きな絵画があれば用意をする。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞作業の遅れを進める。（1時間）</p>  |
| 15 | 食品サンプル制作C② |  | <p>＜学習内容＞アートの客観性と意外性について解説する。名画を様々な食材の写真等で再現する制作を行う。</p> <p>＜事前学習＞足りない食材写真を収集する。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞完成までの作業を進める。（1時間）</p> |
| 16 | 試験         |  | 陰影を付けた立体物のデッサンと色彩構成・平面構成の実技試験                                                                                            |

| 科目名    |  | 担当代表教員 | 学年                                              | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|--------|--|--------|-------------------------------------------------|----|--------|----|--------|
| 暮らしと環境 |  | 都築 廣久  | 1・2                                             | 通年 | 講義・演習  | 選択 | 2      |
|        |  | 担当形態   | 複数                                              |    | ナンバリング |    | FN1102 |
|        |  | 担当教員   | 都築 廣久、今村 隆信、宅間 真佐代、<br>下村 久美子、橋本 聖子、松藤 泰代、津村 有紀 |    |        |    |        |

| 【キーワード】  | 【概要】                                                                                                                                                                                    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 食育     | 学生が奉仕活動と学習活動を兼ねた「サービ斯拉ーニング」に取り組み、併せて全学的な広報活動、学内で実施される学科主体の講座、学外企業との共同企画に係わるることにより、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、ボランティア精神の涵養を図る。また、宿泊体験も兼ねた集団での共同生活（食育キャンプ）を通じて見聞を広げ、自発性、協調性、積極性及び表現力を磨くこととする。 |
| 2 環境     |                                                                                                                                                                                         |
| 3 ボランティア |                                                                                                                                                                                         |
| 4 社会貢献   |                                                                                                                                                                                         |
| 5 公開講座   |                                                                                                                                                                                         |

| 【到達目標】                    |
|---------------------------|
| 1. 全学的な活動で自己を成長させることができる。 |
| 2. 奉仕活動への意識を増長させることができる。  |
| 3. 地域貢献活動の成果を認識することができる。  |

| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        | 関連性 |
|----------------------------------------------|-----|
| 【知識・理解・技能】                                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 | ○   |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   | ○   |
| 【思考・判断・表現】                                   |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            | ○   |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 | ○   |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          | ○   |
| 【関心・意欲・態度】                                   |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     | ○   |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                | ○   |

| 【成績評価の方法】 |        |  |        |     |
|-----------|--------|--|--------|-----|
| 成績指標      | 取り組み姿勢 |  | 課題・提出物 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 60     |  | 40     | 100 |

| 【成績評価の基準】 |                                              |        |         |                |           |                    |
|-----------|----------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 評価        | 100～90点                                      | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語        | S                                            | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容        | 特に優れた成績                                      | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GP        | 4.0                                          | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語        | 評価の基準                                        |        |         |                |           |                    |
| S         | 積極的に取り組み内容を十分に理解しており、課題・提出物に必要な内容を的確に記述している。 |        |         |                |           |                    |
| A         | 取り組み内容を十分に理解しており、課題・提出物に必要な内容を十分に記述している。     |        |         |                |           |                    |
| B         | 取り組み内容を理解しているが、課題・提出物に必要な内容の記述が不十分である。       |        |         |                |           |                    |
| C         | 取り組み内容の概要を理解しているが、課題・提出物が最低限の内容の記述に留まっている。   |        |         |                |           |                    |

| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |
|------------------------------|--|
| 取り組み姿勢とレポートに関するコメントを返却する。    |  |

| 【教科書】              |
|--------------------|
| 特に指定しない。適宜資料を配付する。 |

|                       |            |                                        |                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【参考書・参考資料等】           |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 特に指定しない。              |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 【関連科目】                |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 「純真ゼミナールⅠ」「純真ゼミナールⅡ」  |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 【受講心得】                |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 自ら積極的に活動に取り組む姿勢をもつこと。 |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 【備考】                  |            |                                        |                                                                                                                                                                |
|                       |            |                                        |                                                                                                                                                                |
| 【学習項目】                |            | 担当                                     | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                             |
| 1                     | ガイダンス      | 都築<br>宅間<br>今村                         | <学習内容>授業の目的と具体的な全学的な広報活動例、学内で実施される学科主催の講座、学外企業等との共同企画を紹介する。<br><事前学習>ボランティア活動について調べておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>履修への思いや学びに向けた考えなどを「事前レポート」にまとめて提出する。（1.0時間）          |
| 2                     | ボランティア論（1） | 今村                                     | <学習内容>ボランティアとは何かについて、その特性や意義、役割等を通して学習するとともに、グループ協議を行いまとめる。<br><事前学習>自身が体験したボランティア活動についてまとめておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>学習したことをグループでレオポートとしてまとめ、提出する。（1.0時間）         |
| 3                     | ボランティア論（2） | 今村                                     | <学習内容>生涯学習の観点から、ボランティア活動の動きや社会的な役割について理解を深める。<br><事前学習>生涯学習について調べておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>生涯学習とボランティアについてグループでレポートにまとめて提出する。（1.0時間）                              |
| 4                     | ボランティア論（3） | 今村                                     | <学習内容>生活環境にかかわるボランティア活動と生きることに関するボランティア活動の種類と意義について理解を深める。<br><事前学習>ボランティア活動の種類について調べておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>自分たちがボランティア活動に参加するとして、グループでレポートにまとめて提出する。（1.0時間）   |
| 5                     | 料理講座（1）    | 宅間<br>下村<br>松藤<br>津村                   | <学習内容>UR都市機構、福岡市南区健康課・衛生課との共同企画によって開催する「料理教室」において食育に関する講話や調理、実習、ワークなどを行う。<br><事前学習>料理メニュー、食材の下処理、媒体の作成を行う。（1.0時間）<br><事後学習>取り組んだコラボ企画の事後レポートを作成・提出する。（1.0時間）   |
| 6                     | 料理講座（2）    | 宅間<br>下村<br>松藤<br>津村                   | <学習内容>UR都市機構、福岡市南区健康課・衛生課との共同企画によって開催する「料理教室」において食育に関する講話や調理、実習、ワークなどを行う。<br><事前学習>料理メニュー、食材の下処理、媒体の作成を行う。（1.0時間）<br><事後学習>取り組んだコラボ企画の事後レポートを作成・提出する。（1.0時間）   |
| 7                     | 食育キャンプ（1）  | 都築<br>今村<br>宅間<br>下村<br>橋本<br>松藤<br>津村 | <学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。<br><事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。（1.0時間） |
| 8                     | 食育キャンプ（2）  | 都築<br>今村<br>宅間<br>下村<br>橋本<br>松藤<br>津村 | <学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。<br><事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。（1.0時間） |

|    |            |                                        |                                                                                                                                                                    |
|----|------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | 食育キャンプ (3) | 都築<br>今村<br>宅間<br>下村<br>橋本<br>松藤<br>津村 | <学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。<br><事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。<br>(1.0時間)<br><事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。(1.0時間) |
| 10 | 食育キャンプ (4) | 都築<br>今村<br>宅間<br>下村<br>橋本<br>松藤<br>津村 | <学習内容>庄内生活体験学校において、自炊体験、集団生活、日常生活、動物飼育（ヤギとウサギ）、農作業（野菜作り、収穫）を通じて自主性・協調性・耐性を養う。<br><事前学習>食事のメニューと役割分担を考えておくこと。<br>(1.0時間)<br><事後学習>食育キャンプの終了後、事後レポートを作成・提出する。(1.0時間) |
| 11 | 公開講座 (1)   | 宅間<br>下村<br>松藤<br>津村                   | <学習内容>小学生を対象にした「ランチにチャレンジ講座」を開催する。<br><事前学習>料理メニュー、食材の下処理、媒体の作成を行う。(1.0時間)<br><事後学習>公開講座の事後レポートを作成・提出する。(1.0時間)                                                    |
| 12 | 公開講座 (2)   | 都築<br>橋本                               | <学習内容>小学生を対象にした「サイエンスにチャレンジ講座」を開催する。<br><事前学習>試薬の調製、媒体の作成、食材の下ごしらえをしておくこと。(1.0時間)<br><事後学習>公開講座の事後レポートをまとめておくこと。(1.0時間)                                            |
| 13 | 実践報告会 (1)  | 都築<br>宅間<br>今村                         | <学習内容>ボランティア論、親子レシピ講座、食育キャンプ及び公開講座で学んだことを中心に報告する。<br><事前学習>様々な取り組みで学んだ内容をまとめて発表資料を用意しておくこと。(1.0時間)<br><事後学習>様々な取り組みについて「事後レポート」をまとめておくこと。(1.0時間)                   |
| 14 | 実践報告会 (2)  | 都築<br>宅間<br>今村                         | <学習内容>ボランティア論、親子レシピ講座、食育キャンプ及び公開講座で学んだことを中心に報告する。<br><事前学習>様々な取り組みで学んだ内容をまとめて発表資料を用意しておくこと。(1.0時間)<br><事後学習>様々な取り組みについて「事後レポート」をまとめておくこと。(1.0時間)                   |
| 15 | まとめ        | 都築<br>宅間<br>今村                         | <学習内容>初回から第14回までの内容の総まとめを行う。<br><事前学習>親子レシピ講座、公開講座の補助、食育キャンプなどの成果をまとめておく。(1.0時間)<br><事後学習>履修した感想や学びの達成観などを「事後レポート」にまとめて提出する。(1.0時間)                                |
| 16 |            |                                        |                                                                                                                                                                    |

|                                                           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|-----------|--------------------|--------|
| 科目名                                                       |                                          | 担当代表教員                                                                                                                                                                                                                                                         | 学年      | 期別             | 形態        | 必選                 | 単位数    |
| コンピュータ演習<br>(食物栄養学科)                                      |                                          | 石橋 晃一                                                                                                                                                                                                                                                          | 1       | 前期             | 演習        | 必修                 | 2      |
|                                                           |                                          | 担当形態                                                                                                                                                                                                                                                           | 単独      |                | ナンバリング    |                    | FN1104 |
|                                                           |                                          | 担当教員                                                                                                                                                                                                                                                           | 石橋 晃一   |                |           |                    |        |
|                                                           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【キーワード】                                                   |                                          | 【概要】                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                |           |                    |        |
| 1                                                         | セキュリティ対策                                 | 情報通信技術の発展に伴い、コンピュータに代表されるような情報機器はビジネスのみならず家庭にも普及し、現代人には必要不可欠な道具のひとつとなった。この演習においては、本短大コンピュータ室の機器の使い方やアプリケーションソフトの具体的な操作を通し、情報の収集、整理、処理、伝達手法を学び、今後の各種レポート作成などに利用活用できるようにする。さらに、急激に普及し身近になったSNSの利用やネットワークセキュリティポリシーなど、演習を行いながら昨今の情報化社会で役立つ技術やリテラシーを身につけることを目的とする。 |         |                |           |                    |        |
| 2                                                         | コンピュータリテラシー                              |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 3                                                         | コンピュータスキル                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 4                                                         | インターネット・メール                              |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 5                                                         | 情報基礎                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【到達目標】                                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 1. パーソナルコンピュータの基本的な操作ができる。                                |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 2. インターネット、SNSの知識を習得し、取り扱うファイル、画像など説明ができる。                |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 3. Microsoft Office (Word、Excel、Powerpoint) ソフト等を使い活用できる。 |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    | 関連性    |
| 【知識・理解・技能】                                                |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                                 |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                                |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【思考・判断・表現】                                                |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    | ○      |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【関心・意欲・態度】                                                |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                                  |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                             |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【成績評価の方法】                                                 |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 成績指標                                                      |                                          | 定期試験の成績                                                                                                                                                                                                                                                        |         | 授業課題作成提出内容     |           | 受講態度等              | 合計     |
| 評価割合 (%)                                                  |                                          | 60                                                                                                                                                                                                                                                             |         | 20             |           | 20                 | 100    |
| 【成績評価の基準】                                                 |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 評価                                                        | 100～90点                                  | 89～80点                                                                                                                                                                                                                                                         | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |        |
| 評語                                                        | S                                        | A                                                                                                                                                                                                                                                              | B       | C              | E         | F                  |        |
| 内容                                                        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績                                                                                                                                                                                                                                                          | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |        |
| GPA                                                       | 4.0                                      | 3.0                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |        |
| 評語                                                        | 評価の基準                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| S                                                         | 授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| A                                                         | 授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| B                                                         | 授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| C                                                         | 授業内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 試験終了後、合格点に満たない場合は同程度の再試験を行うものとする。                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |

|                                                                                                                                                  |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                                                                                                                            |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 教科書は指定しない。                                                                                                                                       |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 【参考書・参考資料等】                                                                                                                                      |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 一部配布物あり、適宜、指示する。                                                                                                                                 |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 【関連科目】                                                                                                                                           |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 「栄養情報実習」                                                                                                                                         |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 【受講心得】                                                                                                                                           |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 遅刻・欠席をしないこと<br>授業中の内容は自身のノートにまとめること ※ノートは定期試験時は閲覧不可。<br>提出した課題制作のデータについては自身で授業中に保存し、定期試験時に閲覧可能とする。<br>講義中に学生の進捗状況を確認できるモニタ監視ができる教育支援システムを使用している。 |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 【備考】                                                                                                                                             |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 卒業必修                                                                                                                                             |                          |    |                                                                                                                                                                                                              |
| 【学習項目】                                                                                                                                           |                          | 担当 | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                                                                           |
| 1                                                                                                                                                | オリエンテーションおよびコンピュータ基本操作   |    | <学習内容>パソコンの起動、ログインからログアウト、電源シャットダウン（終了）まで。<br>現状スキルアンケートの実施。<br>学内LAN設定。<br>今後の流れ（自身の学内情報：学籍番号やパスワード確認）<br><事前学習>シラバス確認/自身の学内情報持参（0.5時間）<br><事後学習>講義内容を復習（0.5時間）                                             |
| 2                                                                                                                                                | SNS利用上の注意およびICTセキュリティ    |    | <学習内容>ネットリスクとSNS危機管理<br>学内ネットワーク、共有ディスクなどの使い方、学術情報。文字入力（基本操作）とデータの保存 ※以後、配布物と合わせて、自身のリフィルなどに要点を書いてまとめること。<br><事前学習>自身でパソコンの立ち上げログインから、文字の入力まで（0.5時間）<br><事後学習>配布資料と講義内容の要点をまとめる（0.5時間）                       |
| 3                                                                                                                                                | ネットを活用して調べる（ICT機器の活用）    |    | <学習内容>ホームページの閲覧方法と、インターネット（ネットワーク）の仕組み<br>ネット上の危機管理と、情報リテラシーについて<br><事前学習>自身で行っているセキュリティ対策とコンピュータを活用して何が出来るかを考えておく（0.5時間）<br><事後学習>配布資料と講義内容の要点をまとめる（0.5時間）                                                  |
| 4                                                                                                                                                | 電子メール                    |    | <学習内容>メール設定（学内PC Office365 Outlook）<br>メールの仕組みを学ぶ。課題メール送信（メールの送受信）<br><事前学習>自分の学内メールアドレス（パスワード等）を確認（0時間）<br><事後学習>最初は資料を見ながら、後に見ずにメールを送受信できるように復習すること（0.5時間）※授業内で課題メールが送信できなかった人は授業後にも送信すること。                |
| 5                                                                                                                                                | 印刷・レイアウト、ファイルのやり取り       |    | <学習内容>ファイルの保存方法<br>印刷カラープリント（プリンター）使い方<br>USBメモリや外部ストレージ、クラウド、オンラインストレージなどの違い。オンラインストレージ（OneDrive）パソコン及び、スマホデータの共有方法<br><事前学習>講義2回目の、データの保存方法や保存先を復習（0.5時間）<br><事後学習>パソコンのデータの保存先、またデータの場所を理解する（探せる）。（0.5時間） |
| 6                                                                                                                                                | グラフィックス- 情報メディア・画像加工について |    | <学習内容>パソコンの画像について（種類やファイル形式）<br>パソコンのデータを学ぶ（容量や拡張子など）<br>画像のサイズ変更、用途により画像の種類（形式）を変更（比較）する。<br><事前学習>パソコンのデータファイルの見方（プロパティ）を調べておく（0.5時間）<br><事後学習>講義で聞いた要点、データの種類や容量単位を復習すること（0.5時間）                          |

|    |                       |                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | 文書整形 1                | <学習内容>メモ帳を利用し、テキスト形式で文字入力。<br>Microsoft Officeソフト Word（文章作成ソフト）基礎<br>（文字入力、コピーペースト、均等割り付け、タブ設定など）<br><事前学習>文字の入力（ローマ字など）や文字切り替え、キーボード操作ができていないこと（0.5時間）<br><事後学習>簡単な操作など、パソコンに慣れ始めるころ、ショートカットキーを復習、習得すること（0.5時間） |
| 8  | 文書整形 2（画像を組み合わせる）     | <学習内容>Wordへの画像（写真・イラスト）の差し込みや地図の作成、飾り、回り込み、一印刷し提出、データ提出まで<br>ショートカットキーを習得※資料配布<br><事前学習>ショートカットキーが何も見ずに習得できていること（0.5時間）<br><事後学習><br>これより毎回講義の課題は提出。データの保存から、所定の場所へ提出するスキルを復習。（0.5時間）                            |
| 9  | 文書整形 3（表や他ソフトとの連携）    | <学習内容>Wordへのテキストボックス、表組み、罫線、簡単な計算表によるレイアウト作業（画像・テキストを配置）<br>ショートカットキー※小テストあり<br><事前学習>Wordの立ち上げ方から、保存したデータの開き方、前回までの作業を復習しておくこと（0.5時間）<br><事後学習>これまでのWordの課題を、自分一人で作業できるように、やり方などをノートにまとめ、実際に作業を復習しておく（1時間）      |
| 10 | データ処理 1               | <学習内容>Microsoft Officeソフト Excel（表計算ソフト）基礎<br>（オートフィル、数式のコピー、表示形式）<br><事前学習>Wordでも作業した表の「行・列・セル」の違いを復習しておく（0.5時間）<br><事後学習>授業中要点のExcelの基本的な操作を再度自分で復習しておく（0.5時間）                                                  |
| 11 | データ処理 2               | <学習内容>Excelを利用し表の作成、簡単なレイアウト作業（計算、平均値など）<br>実用応用で名簿や、栄養管理票、統計表などを作成。<br><事前学習>コピーペーストやショートカット、オートフィルの機能操作をマスターしておくこと（0.5時間）<br><事後学習>本日の講義課題の作業要点をノートにまとめ、自分だけで出来るように復習する（0.5時間）                                 |
| 12 | データを組み込んだ文書の作成        | <学習内容>Excelグラフの作成<br>（円グラフ、縦棒・横棒グラフ、行・列の切り替え、表示形式の変更）<br>グラフなどを追加し、視覚的にわかりやすい表を作成する。<br><事前学習>数学での表グラフの特性（X,Y軸、+,-の値）を復習しておく（0.5時間）<br><事後学習>本日の講義課題の作業要点をノートにまとめ、自分だけで出来るように復習する（0.5時間）                         |
| 13 | Excel課題作成             | <学習内容>Excelを使用し、カレンダーを作成<br>（課題の作成から、印刷、提出まで）<br><事前学習>Excelの立ち上げ方から、保存したデータの開き方、前回までの作業を復習しておくこと（0.5時間）<br><事後学習>これまでのExcelの課題を、自分一人で作業できるように、やり方などをノートにまとめ、実際に作業を復習しておく（1時間）                                   |
| 14 | プレゼンテーション（PowerPoint） | <学習内容>Microsoft Officeソフト PowerPoint（プレゼンテーションソフト）基礎<br>（文字や写真、イラストの配置）<br>見栄えの良いカトラリー（課題）を作成する。<br><事前学習>Word,Excelへの画像の貼り付け方、テキストボックスの使い方を復習しておく（0.5時間）<br><事後学習>本日の講義の作業要点をノートにまとめ、自分だけで出来るように復習する（0.5時間）     |
| 15 | 試験対策（総復習）             | <学習内容>統括実習（Word～Excel表データを組み込むなど）<br><事前学習>全ての配布物、講義の要点、ノートをまとめる。※欠席などで不足が無いかなど（0.5時間）<br><事後学習>※これまでの授業で提出した課題のデータをまとめる。わからない個所などを質問し、試験に向けて復習する。（2時間）                                                          |

|    |    |  |  |
|----|----|--|--|
| 16 | 試験 |  |  |
|----|----|--|--|

| 科目名      |  | 担当代表教員 | 学年    | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|----------|--|--------|-------|----|--------|----|--------|
| 食にかかわる化学 |  | 都築 廣久  | 1     | 前期 | 講義     | 選択 | 2      |
|          |  | 担当形態   | 単独    |    | ナンバリング |    | FN1105 |
|          |  | 担当教員   | 都築 廣久 |    |        |    |        |

| 【キーワード】 | 【概要】                                                                                                                                                                                                    |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 原子    | 化学は、様々な物質の構造・性質、物質相互の反応を研究する自然科学の一つの分野で、物質が何から、どのような構造で出来ていて、どのような特徴や性質を持っているか、さらにはこれらの物質の相互作用や反応を通してどのように物質に変化するかを学ぶ学問である。本講義では、今後栄養士の専門分野を学んでいく中で必要な化学の基礎をしっかりと身につけるとともに、特に食品や栄養に関する分野で役立つ知識について解説する。 |
| 2 分子    |                                                                                                                                                                                                         |
| 3 電子    |                                                                                                                                                                                                         |
| 4 化学結合  |                                                                                                                                                                                                         |
| 5 化合物   |                                                                                                                                                                                                         |

| 【到達目標】                                     |
|--------------------------------------------|
| 1. 化学物質の構成（原子構造、元素の周期表、化学結合）を説明することができる。   |
| 2. 化学物質の量的関係（原子量、分子量、モル、濃度）について説明することができる。 |
| 3. 食品に含まれる身近な化学物質の種類、特徴、働きについて説明することができる。  |

| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        | 関連性 |
|----------------------------------------------|-----|
| 【知識・理解・技能】                                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |     |
| 【思考・判断・表現】                                   |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            | ○   |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |     |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |     |
| 【関心・意欲・態度】                                   |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |     |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |     |

| 【成績評価の方法】 |      |      |     |
|-----------|------|------|-----|
| 成績指標      | 定期試験 | 受講態度 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 80   | 20   | 100 |

| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F              |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |
| GP        | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                |
| S         | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                |
| A         | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                |
| B         | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                |
| C         | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                |

| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】      |  |
|-----------------------------------|--|
| 試験終了後、模範解答とコメントを返却するので確認して返答すること。 |  |

| 【教科書】                            |
|----------------------------------|
| 『ていねいな化学』白戸 亮吉、小川 由香里、鈴木 研太著 羊土社 |

|                                          |                             |                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【参考書・参考資料等】                              |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 『楽しみながら分かるようになる化学』吉野 公昭著 理工図書            |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 『化学の基礎』中川 徹夫著 化学同人                       |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 【関連科目】                                   |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 「基礎栄養学」「応用栄養学」「食品学総論」「食品学各論」「生化学Ⅰ」「生化学Ⅱ」 |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 【受講心得】                                   |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 日頃から食品の化学成分に関心をもつこと。                     |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 【備考】                                     |                             |                                                                                                                                                                                                   |
|                                          |                             |                                                                                                                                                                                                   |
| 【学習項目】                                   |                             | 担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                                                             |
| 1                                        | 物質の構成と原子構造（１）<br>物質の構成      | <学習内容>初回の授業であるため、化学の基本である「物質は何からできているか」（原子と元素、人体を構成する元素、人体を構成する化合物）を中心に説明する。<br><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）と教科書（教科書 p12～p17）に目を通しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間） |
| 2                                        | 物質の構成と原子構造（２）<br>原子構造と周期表   | <学習内容>原子の構造（原子核、陽子、中性子、電子）、原子番号、質量数、電子配置、周期表、族と周期、典型元素、遷移元素などを中心に説明する。<br><事前学習>教科書の該当するページ(p20～p29)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）           |
| 3                                        | 化学結合（１）<br>イオン同士の結びつき、イオン結合 | <学習内容>イオン同士の結びつき、イオン結合、原子間の電子の受け渡し、イオン結晶などを中心に、イオン結合でできている物質などを中心に説明する。<br><事前学習>教科書の該当するページ(p34～p37)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）          |
| 4                                        | 化学結合（２）<br>原子同士の結びつき、共有結合   | <学習内容>共有結合、電気陰性度、極性、分子間力、水素結合、ファンデルワールス力、分子結晶、共有結合の結晶などを中心に説明する。<br><事前学習>教科書の該当するページ(p40～p49)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）                 |
| 5                                        | 化学結合（３）<br>金属同士の結びつき、イオン結合  | <学習内容>金属同士の結びつき、金属結晶内の価電子（自由電子）、金属結合、金属結晶、化学結合の種類、構成元素、構成粒子、化学式、物質例などを中心に説明する。<br><事前学習>教科書の該当するページ(p53～p55)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）   |
| 6                                        | 物質質量（１）<br>原子量、分子量、式量       | <学習内容>原子の質量、相対質量（相対原子質量）、絶対質量、原子量の求め方、分子量と式量が示す内容、式量の求め方、などを中心に説明する。<br><事前学習>教科書の該当するページ(p58～p61)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）             |
| 7                                        | 物質質量（２）<br>物質質量と化学反応式       | <学習内容>物質質量、モル質量、アボガドロの法則、密度、溶解、溶質、溶液、質量パーセント濃度、モル濃度、化学反応式などを中心に説明する。<br><事前学習>教科書の該当するページ(p64～p71)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）<br><事後学習>教科書の該当する当ページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）            |

|    |                           |  |                                                                                                                                                                                                                      |
|----|---------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 酸と塩基、酸化還元反応（１）<br>酸と塩基    |  | <p>＜学習内容＞酸と塩基の定義、酸と塩基の価数、酸・塩基の電離、水の電離、酸性・中性・アルカリ性、pH（水素イオン指数）、中和反応、中和滴定などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p77～p88)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>      |
| 9  | 酸と塩基、酸化還元反応（２）<br>酸化還元反応  |  | <p>＜学習内容＞酸化と還元3つの定義、酸化数とその求め方、酸化剤・還元剤、金属のイオン化傾向、金属の溶解、さびなどを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p92～p100)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>                    |
| 10 | 酵素反応と酸塩基平衡（１）<br>酵素反応     |  | <p>＜学習内容＞化学反応による熱の出入り、活性化エネルギー、密度・温度・圧力と反応速度、酵素の役割、酵素反応、基質特異性、酵素活性、補因子などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p105～p111)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>     |
| 11 | 酵素反応と酸塩基平衡（２）<br>体液の酸塩基平衡 |  | <p>＜学習内容＞化学平衡の方向性（可逆反応、化学平衡、不可逆反応）平衡状態、pHの働きをやわらげる働き（緩衝作用）などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p114～p120)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>                 |
| 12 | 生体を構成する物質（１）<br>有機化合物     |  | <p>＜学習内容＞体と有機化合物、炭化水素の分類（鎖状・環状、鎖式炭化水素、環式炭化水素）、ベンゼン環、官能基による分類、あらわし方などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p123～p129)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>         |
| 13 | 生体を構成する物質（２）<br>糖質        |  | <p>＜学習内容＞エネルギー源、単糖（構造異性体、立体異性体）、二糖（マルトース、スクロース）、多糖（デンプン、グリコーゲン）の構造と性質などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p132～p145)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>      |
| 14 | 生体を構成する物質（３）<br>脂質        |  | <p>＜学習内容＞脂質、脂肪酸（分類、n-6(ω6)系とn-3(ω3)系、必須脂肪酸、脂質の種類（単純脂質、複合脂質）、リポタンパク質（種類、運搬）などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p148～p156)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p> |
| 15 | 生体を構成する物質（４）<br>タンパク質     |  | <p>＜学習内容＞アミノ酸（分類、鏡像異性体、性質、等電点）、タンパク質（ペプチド結合、ペプチド、ポリペプチド鎖）、四次までの立体構造などを中心に説明する。</p> <p>＜事前学習＞教科書の該当するページ(p159～p172)を読み、専門用語の意味等を理解しておくこと。（1.0時間）</p> <p>＜事後学習＞教科書の該当するページで学習した専門用語をまとめ、練習問題を解答すること。（1.0時間）</p>        |
| 16 | 試験                        |  |                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|-----------|--------------------|--------|
| 科目名                                            |                                          | 担当代表教員                                                                                                              | 学年      | 期別             | 形態        | 必選                 | 単位数    |
| 世界の食文化                                         |                                          | 三浦 裕子                                                                                                               | 1       | 通年             | 講義        | 選択                 | 2      |
|                                                |                                          | 担当形態                                                                                                                | 単独      |                | ナンバリング    |                    | FN1106 |
|                                                |                                          | 担当教員                                                                                                                | 三浦 裕子   |                |           |                    |        |
| 【キーワード】                                        |                                          | 【概要】                                                                                                                |         |                |           |                    |        |
| 1                                              | 歴史                                       | 調理学で学ぶ料理や菓子、及び現代の日本で親しまれている料理や菓子を手がかりに、食を文化として捉えることを学ぶ入門講座。食が歴史や風土、及び文化的な背景によって形作られていることを理解し、調理技術や栄養面とは違う視座から食を考える。 |         |                |           |                    |        |
| 2                                              | 風土                                       |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 3                                              | 調理法                                      |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 4                                              | 味覚                                       |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 5                                              | 境界                                       |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 【到達目標】                                         |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 1. 和食の成り立ちを考える。                                |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 2. フランス、イタリアを中心とした欧風料理、及び中国料理とエスニック料理の概要を理解する。 |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 3. 試食、そしてそのレポートを通して、自分の言葉で味わいを表現する力をつける。       |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                          |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    | 関連性    |
| 【知識・理解・技能】                                     |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                      |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                   |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                     |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 【思考・判断・表現】                                     |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。              |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる    |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。            |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 【関心・意欲・態度】                                     |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                       |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。          |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                  |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 【成績評価の方法】                                      |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 成績指標                                           |                                          | レポート・授業態度                                                                                                           |         | 試験             |           | 合計                 |        |
| 評価割合（％）                                        |                                          | 50%                                                                                                                 |         | 50%            |           | 100                |        |
| 【成績評価の基準】                                      |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 評価                                             | 100～90点                                  | 89～80点                                                                                                              | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |        |
| 評語                                             | S                                        | A                                                                                                                   | B       | C              | E         | F                  |        |
| 内容                                             | 特に優れた成績                                  | 優れた成績                                                                                                               | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |        |
| GP                                             | 4.0                                      | 3.0                                                                                                                 | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |        |
| 評語                                             | 評価の基準                                    |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| S                                              | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| A                                              | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| B                                              | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| C                                              | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方                     |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |
| レポートで提起された問題を講義で反映させ、皆で議論する。                   |                                          |                                                                                                                     |         |                |           |                    |        |

|                                 |                     |                                                                                            |
|---------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                           |                     |                                                                                            |
| 『和食手帖』思文閣出版                     |                     |                                                                                            |
| 【参考書・参考資料等】                     |                     |                                                                                            |
| 『先史から現代まで 食事の歴史』東洋書林            |                     |                                                                                            |
| 【関連科目】                          |                     |                                                                                            |
| 「調理学」                           |                     |                                                                                            |
| 【受講心得】                          |                     |                                                                                            |
| 授業は双方向であることを心がけるため、積極的に自分の意見を述べ |                     |                                                                                            |
| 【備考】                            |                     |                                                                                            |
| 【学習項目】                          |                     | 担当                                                                                         |
|                                 |                     | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                         |
| 1                               | 食文化・はじめに。及び食意識のレポート | <学習内容>食を歴史、風土、文化的な背景から捉えるという食文化のガイダンス。食意識のアンケート実施。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)   |
| 2                               | 「おいしい」だけではない食べ物の捉え方 | <学習内容>博多の伝統菓子「鶏卵素麺」を試食し、味覚の背景にある食べ物の意味を考える。<br><事前学習> ( 0時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)            |
| 3                               | 和食の歴史・16世紀まで        | <学習内容>和食の成り立ちを捉える上で必要な、和食の歴史を大づかみで学ぶ。前編<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)              |
| 4                               | 和食の歴史・江戸時代から現代まで    | <学習内容>和食の原型が出来上がる江戸時代以降の歴史を大づかみで学ぶ。上生菓子と大福を試食。レポート。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)  |
| 5                               | 和食の捉え方              | <学習内容>現代の和食を構成する、料理職人の料理と家庭料理などについて考える。松花堂弁当試食。レポート。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間) |
| 6                               | 和食と和風               | <学習内容>和風料理を通して、料理の境界を考える。和洋折衷の料理、あるいは菓子の試食。レポート。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)     |
| 7                               | 洋食の捉え方              | <学習内容>イタリアとフランスの食の歴史を大づかみで理解し、洋食への理解を深める。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)            |

|    |                        |  |                                                                                                  |
|----|------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 中国料理とエスニック料理の捉え方       |  | <学習内容>中国料理とエスニック料理の成り立ちを大づかみで理解する。代表的なフランス菓子と中華点心を試食。レポート。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間) |
| 9  | 各国料理                   |  | <学習内容>イタリア、フランスだけではなく欧風料理、またアジアの料理について考える。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)                 |
| 10 | 欧風料理・オーストリアを例にとって      |  | <学習内容>オーストリアのカフェの形態を持つ「サイラー」を訪問し、オーストリア風の昼食を試食。レポート。<br><事前学習> ( 0時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)         |
| 11 | 行事食                    |  | <学習内容>日本を中心に行事食を考える。祭事の菓子または月見の菓子などの試食。レポート。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)               |
| 12 | 器とマナーについての基礎知識         |  | <学習内容>料理と器、そしてマナーを歴史的な観点から考える。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1時間)                               |
| 13 | 福岡における時代の先端をおくレストランを訪問 |  | <学習内容>例えば、進化したイタリア料理を提供する「なかがわ」を訪問、試食。<br><事前学習> ( 0時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)                       |
| 14 | 現代の日本の食を考える            |  | <学習内容>訪問したレストランのレポート。そこで提起された問題を議論する。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)                      |
| 15 | 食文化のまとめ                |  | <学習内容>食を文化として捉えることについてのまとめ。<br><事前学習> ( 1/2時間)<br><事後学習> ( 1/2時間)                                |
| 16 | 試験                     |  |                                                                                                  |

| 科目名                                          |                                          | 担当代表教員                                                                                                                  |             | 学年             | 期別        | 形態             | 必選     | 単位数 |
|----------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----------|----------------|--------|-----|
| 英語コミュニケーション                                  |                                          | ストイコビッチ ボジダ                                                                                                             |             | 1              | 前期        | 演習             | 選択     | 2   |
|                                              |                                          | 担当形態                                                                                                                    | 単独          | ナンバリング         |           |                | FN1107 |     |
|                                              |                                          | 担当教員                                                                                                                    | ストイコビッチ ボジダ |                |           |                |        |     |
|                                              |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【キーワード】                                      |                                          | 【概要】                                                                                                                    |             |                |           |                |        |     |
| 1                                            | 英語で考える                                   | 積極的にクラスアクティビティに参加し、簡単な英会話から始めることにより、コミュニケーションスキルの向上を目指します。あなたにとって興味のある分野について、相手に英語で伝えることができれば、世界が広がります。さあ、楽しみながら学びましょう。 |             |                |           |                |        |     |
| 2                                            | 英語で話す                                    |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 3                                            | 新しく習った単語を使って文章を書く                        |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 4                                            | 発音を意識する                                  |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 5                                            | 間違いを恐れない                                 |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【到達目標】                                       |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 1. 英語でのコミュニケーションを楽しむことができる。                  |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 2. 英語に自信を持つことができる。                           |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 3. 英語で単純な会話ができる。                             |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                                   |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【思考・判断・表現】                                   |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【関心・意欲・態度】                                   |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【成績評価の方法】                                    |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 成績指標                                         |                                          | 発表                                                                                                                      |             | 課題提出           |           | 定期試験           |        | 合計  |
| 評価割合（％）                                      |                                          | 30                                                                                                                      |             | 30             |           | 40             |        | 100 |
| 【成績評価の基準】                                    |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 評価                                           | 100～90点                                  | 89～80点                                                                                                                  | 79～70点      | 69～60点         | 59点以下     |                |        |     |
| 評語                                           | S                                        | A                                                                                                                       | B           | C              | E         | F              |        |     |
| 内容                                           | 特に優れた成績                                  | 優れた成績                                                                                                                   | 概ね良好な成績     | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |        |     |
| GP                                           | 4.0                                      | 3.0                                                                                                                     | 2.0         | 1.0            | 0         | 0              |        |     |
| 評語                                           | 評価の基準                                    |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| S                                            | 授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| A                                            | 授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| B                                            | 授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| C                                            | 授業内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                 |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |
| 試験後に解答の解説をする。                                |                                          |                                                                                                                         |             |                |           |                |        |     |

|                                                                     |                                                      |    |                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                                               |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 制作した教材を使用                                                           |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 【参考書・参考資料等】                                                         |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 授業内で配布されるプリント等                                                      |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 【関連科目】                                                              |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 【受講心得】                                                              |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 授業内においては、常に英語で話すこと。日本語は許可した場合のみとする。失敗を恐れず、「失敗は成功のもと」という気持ちを持って臨むこと。 |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 【備考】                                                                |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 卒業選択必修                                                              |                                                      |    |                                                                                                                                 |
| 【学習項目】                                                              |                                                      | 担当 | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                              |
| 1                                                                   | 自己紹介（お互いを知る）<br>Getting to know each other           |    | ・自己紹介<br>・相手の自己紹介に対する返事<br>・クラスで役立つフレーズ（便利な言い回し）<br>《事前学習》シラバスを読んでくる（30分程度）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                    |
| 2                                                                   | 家族について<br>Talking about FAMILY                       |    | ・家族や親せきの紹介の仕方<br>・家系図の作成<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                                             |
| 3                                                                   | 動詞の働きについて<br>WORK ACTIVITIES                         |    | ・現在完了や単純過去時制について<br>・can and can't できる・できないなどの動詞の使い方<br>・自分の経験について語る<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間） |
| 4                                                                   | からだについて<br>Talking about BODY                        |    | ・からだの部位<br>・病気と健康について<br>・健康である為のアドバイス（伝え方）<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                          |
| 5                                                                   | スポーツについて<br>Talking about SPORTS                     |    | ・道具を用いてのスポーツ種目の説明<br>・スポーツの説明<br>・運動の能力<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                              |
| 6                                                                   | 動物について（肉・魚）<br>Talking about ANIMALS (MEAT and FISH) |    | ・海や牧場、野生動物の名前<br>・比較級と最上級<br>・形容<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                                     |
| 7                                                                   | 果物と野菜について<br>Talking about FRUITS and VEGETABLES     |    | ・一般的な果物と野菜の名前<br>・原産地について<br>・ショッピングリストの作成<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                           |

|    |                                                                       |  |                                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 食べ物・飲み物のメニュー、注文の仕方<br>Talking about FOODS and DRINKS.<br>HOW to ORDER |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・一般的な食べ物と飲み物</li> <li>・好きな食べ物・飲み物</li> <li>・ファーストフード店（レストラン）での注文の仕方</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）         |
| 9  | 道具、調理方法、マナー<br>THE EQUIPMENT COOKING METHODS<br>TABLE MANNERS         |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器などの道具について</li> <li>・調理方法</li> <li>・テーブルマナー</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                               |
| 10 | 数字・お支払いについて<br>Talking about NUMBERS.<br>How to PAY.                  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・序数や基数についての確認</li> <li>・電話番号（緊急時等の連絡先）や住所の伝え方、聞き方、確認の仕方</li> <li>・お支払いの仕方</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）   |
| 11 | カレンダーについて<br>Talking about the CALENDAR                               |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・月と曜日</li> <li>・大事な行事を共有（話し合い）</li> <li>・世界の様々な一年の行事</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                        |
| 12 | 時間について、予約（キャンセル）の仕方<br>Talking about TIME.<br>Talking RESERVATIONS.   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・時間の聞き方、答え方</li> <li>・日常生活の説明</li> <li>・何かに対する頻度の度合い</li> <li>・予約（キャンセル）の仕方</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間） |
| 13 | 世界各国について<br>AROUND THE WORLD（世界一周）                                    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国籍や言語</li> <li>・世界遺産</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                                                       |
| 14 | 街の風景<br>AROUND THE TOWN                                               |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・道のたずね方</li> <li>・案内の仕方（徒歩の場合）</li> </ul> 《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                                              |
| 15 | 最終準備と課題発表<br>Final Preparation &<br>Project Presentation              |  | レビューと統合<br>《事前学習》前回習った所を見直す（週1時間）<br>《事後学習》分からない言葉があれば辞書で調べる（週1時間）                                                                                                                    |
| 16 | Final Exam                                                            |  |                                                                                                                                                                                       |

| 科目名       |  | 担当代表教員 | 学年   | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|-----------|--|--------|------|----|--------|----|--------|
| 外国語（ハングル） |  | 金 京姫   | 1    | 前期 | 演習     | 選択 | 2      |
|           |  | 担当形態   | 単独   |    | ナンバリング |    | FN1108 |
|           |  | 担当教員   | 金 京姫 |    |        |    |        |

| 【キーワード】     | 【概要】                                               |
|-------------|----------------------------------------------------|
| 1 ハングルの理解   | 韓国語の言語能力及び韓国文化への理解と、国際化に対応できるコミュニケーション能力の育成を目的とする。 |
| 2 語彙の暗記     |                                                    |
| 3 自己紹介      |                                                    |
| 4 コミュニケーション |                                                    |
| 5 異文化理解     |                                                    |

| 【到達目標】                     |
|----------------------------|
| 1. 韓国語の文字の習得と文字の正しい発音ができる。 |
| 2. 自己紹介、簡単な意思伝達ができる。       |
| 3. 韓国の社会や文化について理解し、説明できる。  |

| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】        | 関連性 |
|------------------------------|-----|
| 【知識・理解・技能】                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。    |     |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。 |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。   |     |

| 【思考・判断・表現】                                   |   |
|----------------------------------------------|---|
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            | ○ |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |   |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |   |

| 【関心・意欲・態度】                            |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。              |  |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。 |  |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。         |  |

| 【成績評価の方法】 |         |      |       |     |
|-----------|---------|------|-------|-----|
| 成績指標      | 定期試験の成績 | 小テスト | 受講態度等 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 40      | 30   | 30    | 100 |

| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                    |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GPA       | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                    |
| S         | 授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                    |
| A         | 授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                    |
| B         | 授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                    |
| C         | 授業内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                    |

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

|                                             |                   |                                                                                                                         |
|---------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                       |                   |                                                                                                                         |
| 『スマート韓国語』 著者名：金 京姫・金 成妍・姜 信一 出版社：白帝社（2014年） |                   |                                                                                                                         |
| 【参考書・参考資料等】                                 |                   |                                                                                                                         |
| 韓日、日韓辞書                                     |                   |                                                                                                                         |
| 【関連科目】                                      |                   |                                                                                                                         |
| 【受講心得】                                      |                   |                                                                                                                         |
| 1. 遅刻・欠席をしないこと。<br>2. 予習復習に徹底すること。          |                   |                                                                                                                         |
| 【備考】                                        |                   |                                                                                                                         |
| 卒業選択必修                                      |                   |                                                                                                                         |
| 【学習項目】                                      |                   | 担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                   |
| 1                                           | 第1部 ハングルの概要、基本母音字 | <学習内容>本授業の進め方及び韓国語の概要について説明する。ハングルの「あ行」「や行」、ハングルの仕組み、母音字を覚える。<br><事前学習>事前にシラバスに目を通しておく。（10分）<br><事後学習>母音、半母音字を覚える。（1時間） |
| 2                                           | 基本子音字Ⅰ            | <学習内容>文化授業①<br>母音、半母音字の復習をする。基本子音字を覚える。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。（20分）<br><事後学習>基本子音字を暗記する。（1時間）              |
| 3                                           | 基本子音字Ⅱ            | <学習内容>文化授業②<br>ハングルの濁り音を理解し、語彙の発音練習と暗唱。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。（20分）<br><事後学習>音読練習と単語を覚える。（1時間）             |
| 4                                           | 激音と濃音             | <学習内容>文化授業③<br>激音と濃音の発音要領と単語を覚える。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。（20分）<br><事後学習>激音と濃音の語彙を覚える。（1時間）                  |
| 5                                           | 合成母音字             | <学習内容>文化授業④<br>ハングルの「わ行」：合成母音を覚える。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。（20分）<br><事後学習>合成母音の語彙と覚える。（1時間）                  |
| 6                                           | 終音（パッチム）          | <学習内容>文化授業⑤<br>ハングルの「ん」と「っ」、パッチムの説明と発音練習。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。（20分）<br><事後学習>パッチムの発音練習と語彙を覚える。（1時間）      |
| 7                                           | 文字の復習             | <学習内容>文化授業⑥<br>パッチムの発音練習と復習、発音変化について説明する。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。（20分）<br><事後学習>文章の読みができるように練習。（1時間）        |

|    |                   |  |                                                                                                                          |
|----|-------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 第2部、第6課私は木村と言います。 |  | <学習内容>文化授業⑦<br>かしこまった丁寧な表現、自己紹介の文章の音読練習と簡単な文法事項を説明する。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>6課の練習問題を解く。(1時間) |
| 9  | 第6課私は木村と言います。     |  | <学習内容>文化授業⑧<br>6課、練習問題の答え合わせと自己紹介文の練習<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>自己紹介文の暗唱すること。(1時間)               |
| 10 | 第7課 スープは左ではありません。 |  | <学習内容>文化授業⑨<br>かしこまった否定表現、第7課、本文の音読練習と文法事項の説明<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>練習問題を解いてくる。(1時間)         |
| 11 | 第7課 スープは左ではありません。 |  | <学習内容>文化授業⑩<br>7課、練習問題の答え合わせと本文の暗唱<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>7課の本文会話を暗唱すること。(1時間)                |
| 12 | 第8課 おじさんではありません。  |  | <学習内容>文化授業⑪<br>8課、本文の音読練習と文法事項の説明。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>8課、練習問題を解いてくること。(1時間)               |
| 13 | 第8課 おじさんではありません。  |  | <学習内容>文化授業⑫<br>8課、練習問題の答え合わせと本文の暗唱。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>8課、本文の暗唱。(1時間)                     |
| 14 | 自己紹介              |  | <学習内容>文化授業⑬<br>各自、自己紹介文を作る。<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>各自作自己紹介文を暗唱すること。(1時間)                      |
| 15 | 総復習と会話テスト         |  | <学習内容>文化授業⑭、自己紹介の発表とこれまでの授業のまとめ<br><事前学習>前の授業で配布された文化授業の資料に目を通しておく。(20分)<br><事後学習>期末試験に備えること。(3時間)                       |
| 16 | 期末試験              |  |                                                                                                                          |

|                            |  |                 |         |          |          |          |          |
|----------------------------|--|-----------------|---------|----------|----------|----------|----------|
| 科目名<br>ビジネスマナー<br>(食物栄養学科) |  | 担当代表教員<br>大石 紀子 | 学年<br>1 | 期別<br>前期 | 形態<br>演習 | 必選<br>選択 | 単位数<br>2 |
|                            |  | 担当形態<br>単独      | ナンバリング  |          |          | FN1111   |          |
|                            |  | 担当教員<br>大石 紀子   |         |          |          |          |          |

|             |                                                                                                                                                                 |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【キーワード】     | 【概要】                                                                                                                                                            |
| 1 コミュニケーション | 1. 社会で必要とされる言葉づかいや立ち居振る舞いをはじめ、ビジネスマナー全般を座学だけでなく多くの演習をとおして習得することで、信頼される社会人となることを目指す。<br>また円滑な人間関係を築きあげ、仕事をしやすい環境を自らで作り上げることができることを学ぶ。<br>2. 就職活動に際して必要なマナーも習得する。 |
| 2 言葉づかい     |                                                                                                                                                                 |
| 3 応対        |                                                                                                                                                                 |
| 4 電話応対      |                                                                                                                                                                 |
| 5 文書作成      |                                                                                                                                                                 |

|                                          |
|------------------------------------------|
| 【到達目標】                                   |
| 1. 社会人として求められる心構えとビジネスマナーを理解し活用することができる。 |
| 2. 就職活動の際に必要なマナーを知り、内定に繋げる。              |
| 3. 「知っている」ではなく「常に実践できる」ことができる。           |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】        | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。    |     |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。 |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。   |     |

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| 【思考・判断・表現】                                   |   |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            | ○ |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |   |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 【関心・意欲・態度】                            |   |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。              | ○ |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。 | ○ |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。         |   |

|           |      |      |     |
|-----------|------|------|-----|
| 【成績評価の方法】 |      |      |     |
| 成績指標      | 定期試験 | 受講態度 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 80   | 20   | 100 |

|           |                                          |        |         |                |           |                    |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                    |
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GPA       | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                    |
| S         | 授業内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                    |
| A         | 授業内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                    |
| B         | 授業内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                    |
| C         | 授業内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                    |

|                                       |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】          |  |  |  |  |  |  |
| 試験終了後は模範解答をもとに間違えた箇所を見直し、正しいマナーを理解する。 |  |  |  |  |  |  |

|                                                            |                  |                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                                      |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 『よくわかる 自信がつくビジネスマナー』（改訂3版）著作/制作 富士通エフ・オー・エム株式会社            |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 【参考書・参考資料等】                                                |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 補足資料として適宜プリント配布                                            |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 【関連科目】                                                     |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 【受講心得】                                                     |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 授業中からマナーを意識し、社会人であるという心構えで受講して下さい。<br>講義中の演習は積極的に取り組みましょう。 |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 【備考】                                                       |                  |                                                                                                                                                                                     |
| 【学習項目】                                                     |                  | 担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                                               |
| 1                                                          | オリエンテーション        | 【学習内容】<br>マナーを学ぶ意義について考えます。現段階で社会人基礎力の自己評価を行い、これからの授業における自分自身の課題（学びたいこと）を明確にします。<br>【事前学習】テキストP5～P6を読み、マナーの必要性を考える。（0.5時間）<br>【事後学習】初回の授業を振り返り、身に付けるべき力は何かを自分の課題として考える。             |
| 2                                                          | 身だしなみ・挨拶・立ち居振る舞い | 【学習内容】<br>人に与える第一印象というのはとても重要です。印象の良し悪しがもたらすメリット・デメリットを考えながら、具体的に好感度を与える挨拶や立ち居振る舞いを実践形式で体得します。<br>【事前学習】テキスト第1章P7～P22を読み、身だしなみについて知りたいこと（質問）を考えておく（0.5時間）<br>【事後学習】日常生活のなかで実践する（常時） |
| 3                                                          | 言葉づかいと敬語の基礎      | 【学習内容】<br>バイト敬語や不適切な言葉づかいなど日頃気が付かずについつき使って不快感を与えてしまう言葉が多くあります。これらの間違った言葉づかいを理解して、適切な言葉づかいができるように学びます。<br>【事前学習】テキストP31～P35を読む（0.5時間）<br>【事後学習】日常生活の中で実践する（常時）                       |
| 4                                                          | 敬語の正しい使い方（1）     | 【学習内容】<br>敬語にはいくつかの種類があります。相手や状況に合わせて適切な言葉づかいができるように事例を用いながら基本を学びます。<br>【事前学習】テキストP36～P37を読む（0.5時間）<br>【事後学習】テキストP41に記入して復習（0.5時間）                                                  |
| 5                                                          | 敬語の正しい使い方（2）     | 【学習内容】<br>基本編で学んだ内容を実際の様々なシーンで活用できるように実践形式で学びます。また、上司や先輩から受けた指示の受け方や報告・連絡・相談の仕方についても社会人として答えができるように学習します。<br>【事前学習】テキストP42～P44を読む（0.5時間）<br>【事後学習】テキストP45を活用して復習（0.2時間）             |
| 6                                                          | 電話応対（1）          | 【学習内容】<br>社内での電話の取り次ぎ方など対応のポイントを実践を交えて学びます。<br>【事前学習】テキストP85～P88を読み、実践問題の練習もしておく（0.5時間）<br>【事後学習】テキストP97実践問題を解く（0.5時間）                                                              |

|    |                 |                                                                                                                                                                                 |
|----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | 電話対応（2）         | <p>【学習内容】<br/>短時間で相手に用件をわかりやすく伝える電話のかけ方を練習します。仕事においては伝言を依頼する場合もありますから、トラブルに繋がらないように正確に伝えるポイントも学びます。</p> <p>【事前学習】テキストP89～91を読む（0.5時間）</p> <p>【事後学習】テキストP101確認問題を解き復習をする</p>     |
| 8  | 就職活動で必要な電話のマナー  | <p>【学習内容】<br/>就職活動において企業と電話でやりとりをする機会が多くなります。大切な事項を聞き逃さず、また自分の伝えたいことも失礼のない言葉づかいで話せるように事例を使いながら学びます。</p> <p>【事前学習】特になし</p> <p>【事後学習】自分用の就活電話スクリプトを作る（0.5時間）</p>                  |
| 9  | 訪問のマナー          | <p>【学習内容】<br/>相手の会社への訪問時や来客時に必要なマナーを説明します。事前の準備や当日の心構え、応接室でのマナーなどを学びます。</p> <p>【事前学習】テキストP61～P82を読んでおく（1時間）</p> <p>【事後学習】テキストP83確認問題を解く（0.5時間）</p>                              |
| 10 | はがきの書き方         | <p>【学習内容】<br/>日々の業務の中では文書を作成することが多々あります。文書作成の基本をはがきの作成をとおして学びます。</p> <p>【事前学習】特になし</p> <p>【事後学習】授業内で作成するはがきの完成（0.5時間）</p>                                                       |
| 11 | ビジネス文書          | <p>【学習内容】<br/>前回の授業（はがき）で学んだことを基本に社内外で必要とされる文書作成を学び、実際に作成します。基本的な形式や表現を身に付けます。</p> <p>【事前学習】テキストP148～P154を読んでおく（0.5時間）</p> <p>【事後学習】文書の完成（0.5時間）</p>                            |
| 12 | メールの知識と書き方      | <p>【学習内容】<br/>メールは便利ですが小さなミス一つで周囲に多大な迷惑をかけてしまうこともあり、注意が必要です。ここでは書き方のポイントや基本的なマナーを学びます。</p> <p>【事前学習】テキストP110～P112を読む（0.5時間）</p> <p>【事後学習】テキストP121を解いて復習する（0.5時間）</p>            |
| 13 | 就職活動で必要なメールの書き方 | <p>【学習内容】<br/>就職活動中に相手企業とメールのやりとりをする時の注意を説明し、具体的に作成します。</p> <p>【事前学習】短大で配布される資料の該当ページに目を通しておく（0.5時間）</p> <p>【事後学習】実際に使えるように下書きを作る（0.5時間）</p>                                    |
| 14 | 面接のマナーと面接礼状     | <p>【学習内容】<br/>就職面接においてもマナーや印象は大切です。相手に好印象を与えるポイントを学び、また面接の礼状についても作成し活用実践で活用できるようにします。</p> <p>【事前学習】短大で配布される資料の該当ページに目を通しておく（0.5時間）</p> <p>【事後学習】面接礼状を完成させる（0.5時間）</p>           |
| 15 | 交流分析を使った自己理解    | <p>【学習内容】<br/>良好な人間関係を築くためには良好なコミュニケーションが欠かせません。対人の際にはどのような言動特性があるのかを自身で把握し、これからに役立てます。</p> <p>【事前学習】コミュニケーションについて自分の強みと弱みを考える（0.5時間）</p> <p>【事後学習】日常生活のなかで自分の課題を改善していく（当時）</p> |

|    |    |                                                                                                           |
|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | 試験 | <p>【学習内容】<br/>これまでの総括。学んだ内容がどのくらい習得できているかをテストする。</p> <p>【事前学習】全15回の復習をする（2時間～）</p> <p>【事後学習】誤った箇所の見直し</p> |
|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |  |        |                                        |    |        |    |        |     |
|----------|--|--------|----------------------------------------|----|--------|----|--------|-----|
| 科目名      |  | 担当代表教員 |                                        | 学年 | 期別     | 形態 | 必選     | 単位数 |
| 純真ゼミナールⅠ |  | 都築 廣久  |                                        | 1  | 前期     | 演習 | 必修     | 1   |
|          |  | 担当形態   | 複数                                     |    | ナンバリング |    | FN1112 |     |
|          |  | 担当教員   | 福田 庸之助、食物栄養学科教員全員、こども学科教員全員、保坂 真紀、外部講師 |    |        |    |        |     |

|         |       |                                                                                                                                                                                               |  |
|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 【キーワード】 |       | 【概要】                                                                                                                                                                                          |  |
| 1       | 学園訓   | 本学は、時代の要望に即応し、高い知性と豊かな情操をもって、社会、家庭に歓迎され、敬愛される良識ある人材を育成する事を目的として設立された。この設立趣旨を理解するためには、建学の精神の中身をお互いに共有することが重要である。そこで本演習では、本学がかかげる「気品」、「知性」、「奉仕」の建学の精神を具現化していくための諸テーマを中心にして、全人格形成の涵養を図ることを目標とする。 |  |
| 2       | 建学の精神 |                                                                                                                                                                                               |  |
| 3       | 気品    |                                                                                                                                                                                               |  |
| 4       | 知性    |                                                                                                                                                                                               |  |
| 5       | 奉仕    |                                                                                                                                                                                               |  |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 【到達目標】                               |  |
| 1. テーブルマナーにより「気品」を醸成させていくことができる。     |  |
| 2. 有識者の講演の聴講などにより「知性」を練磨させていくことができる。 |  |
| 3. 学士基礎力講座により「知性」を練磨させていくことができる。     |  |

|                                              |  |     |
|----------------------------------------------|--|-----|
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |  | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                                   |  |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |  |     |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |  |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |  |     |
| 【思考・判断・表現】                                   |  |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応策を考えることができる。             |  | ○   |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |  |     |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |  |     |
| 【関心・意欲・態度】                                   |  |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |  |     |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |  |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |  |     |

|           |        |        |     |
|-----------|--------|--------|-----|
| 【成績評価の方法】 |        |        |     |
| 成績指標      | 取り組み姿勢 | 課題・提出物 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 60     | 40     | 100 |

|           |                                          |        |         |                |           |                |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|
| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                |
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F              |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |
| GP        | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                |
| S         | 各講座に極めて積極的に取り組み、課題・提出物にも必要な内容を的確に記述している。 |        |         |                |           |                |
| A         | 各講座に積極的に取り組み、課題・提出物に必要な内容を十分に記述している。     |        |         |                |           |                |
| B         | 各講座に積極的に取り組んでいるが、課題・提出物に必要な内容の記述が不十分である。 |        |         |                |           |                |
| C         | 各講座に取り組んでいるが、課題・提出物が必要最低限の内容の記述である。      |        |         |                |           |                |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |
| 取り組み姿勢と課題・提出物に関するコメントを返却する。  |  |

|                                        |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|--------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                  |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 特に指定しない。適宜資料を配付する。                     |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 【参考書・参考資料等】                            |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 特に指定しない。                               |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 【関連科目】                                 |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 「純真ゼミナールⅡ」                             |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 【受講心得】                                 |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 主に班単位で受講するため、お互いに協力して、自ら積極的に活動に取り組むこと。 |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 【備考】                                   |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 卒業必修                                   |                          |         |                                                                                                                                                                                                                                     |
| 【学習項目】                                 |                          | 担当      | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                                      | 学長講話<br>～学園訓・建学の精神について～  | 福田      | <学習内容>本学園の学園訓、建学の精神である「気品」「知性」「奉仕」を紹介するとともに、学園を設立した福田昌子女史の想いについても触れる。<br><事前学習>本学園の学園訓について調べておくこと。（0.5時間）<br><事後学習>学長講話の内容をレポートにまとめて提出すること。（1.0時間）                                                                                  |
| 2                                      | 知性を磨く講演会<br>～博多学～        | 平嶋      | <学習内容>純真学園の位置する大橋・福岡・博多の歴史・地理・文化を知るとともに、郷土に愛着を持つ。<br><事前学習>福岡・博多の歴史について、図書館などで事前に調べておく。大橋・筑紫丘周辺の神社仏閣を中心に散策する。（2.0時間）<br><事後学習>授業で紹介した以外の名所旧跡についても、時間を見つけて散策し、さらに郷土への愛着を深める。（4.0時間）                                                  |
| 3                                      | キャリアガイダンス（1）<br>～外部講師講話～ | 松藤・外部講師 | <学習内容>キャリアガイダンスの第一回目であるため、就職活動の基本である「就職活動支援」と「労働法」を中心に説明する。<br><事前学習>就職ガイドブックに目を通しておくこと。（0.5時間）<br><事後学習>就職活動の基本に関する概要を復習しておくこと。（0.5時間）                                                                                             |
| 4                                      | 日本語検定講座<br>～日本語検定試験対策講座～ | 都築      | <学習内容>6月に受験する特定非営利活動法人日本語検定委員会主催の日本語検定試験4級の概要を解説するとともに、練習問題に取り組む。<br><事前学習>日本語検定試験4級について調べておくこと。（0.5時間）<br><事後学習>当日取り組んだ練習問題を復習しておくこと。（1.0時間）                                                                                       |
| 5                                      | ジェンダー<br>～お姫様とジェンダー～     | 石橋      | <学習内容>お姫様（白雪姫、シンデレラ、眠り姫など）で描かれる女性たちは王子様との出会いによってハッピーエンドを迎える。このような女性像に対してそれは文化的社会的につくられた見方だ（ジェンダー）という批判もある。このジェンダー観について考える。<br><事前学習>白雪姫、シンデレラ、眠り姫の物語を読んで、そこで描かれる女性像について考えてくること。（1.0時間）<br><事後学習>授業で配付した資料を参考にジェンダーについて考えること。（1.0時間） |
| 6                                      | 世界の宗教<br>～キリスト教とイスラム教～   | 石橋      | <学習内容>宗教の誕生と必要性について考え、世界宗教としてのキリスト教とイスラム教について考える。またこれらの教えの始まりや内容について概説する。<br><事前学習>キリスト教とイスラム教について調べてくること。（1.0時間）<br><事後学習>授業で配付した資料を参考にキリスト教とイスラム教について考えること。（1.0時間）                                                                |
| 7                                      | ペン習字（1）                  | 平嶋      | <学習内容>「美しい文字」と言われる漢字の特徴・ひらがな・片仮名の50音をリズム良く纏まり良く書けるようになる。<br><事前学習>自分にとってまとまりがつきにくい、苦手な漢字・片仮名・ひらがなについて、あらかじめメモしておく。（1.0時間）<br><事後学習>自分にとってまとめ方が苦手な漢字・ひらがな・片仮名を再度丁寧に練習しておく。（1.0時間）                                                    |

|    |                    |    |                                                                                                                                                                               |
|----|--------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | ペン習字 (2)           | 平嶋 | <学習内容>漢字・ひらがな・片仮名の混じった文章のまとめ方を学び、実生活での必要な文面が書けるようになる。(挨拶文・年賀状その他)。<br><事前学習>季節の挨拶文・年賀状など、実物または、図書館での資料を調べ、その基本形をまとめておく。(1.0時間)<br><事後学習>自分にとって苦手な文字について何度も書き直し練習をしておく。(1.0時間) |
| 9  | 日本語検定試験            | 都築 | <学習内容>6月に特定非営利活動法人日本語検定委員会主催の日本語検定試験4級(漢字、表記、敬語、言葉の意味、語彙、文法)を受検する。<br><事前学習>日本語検定4級の過去問題とを調べておくこと。(1.0時間)<br><事後学習>試験問題を振り返り復習をしておくこと。(1.0時間)                                 |
| 10 | 学士基礎力講座 (1)        | 都築 | <学習内容>敬語(尊敬語、謙譲語、丁寧語、丁寧語、美化語)の種類と働き、言い表し方、複数の意味を持つ敬語、適切な遣い方、敬語の誤用について学ぶ。<br><事前学習>敬語の種類を調べておくこと。(0.5 時間)<br><事後学習>場面に応じた敬語の正しい遣い方を復習しておくこと。(0.5 時間)                           |
| 11 | 学士基礎力講座 (2)        | 都築 | <学習内容>可能動詞、受け身と使役、接続語、言葉の関係、類義語、対義語、多義語、慣用句、同音異義語、四字熟語について学ぶ。<br><事前学習>類義語、対義語、同音異義語、四字熟語について調べておくこと。(0.5 時間)<br><事後学習>当日取り組んだ練習問題を復習しておくこと。(0.5 時間)                          |
| 12 | テーブルマナー<br>～和食～    | 下村 | <学習内容>お箸の正しい使い方や器の取り方、各種料理のいただき方などを説明する。<br><事前学習>食事の際に必要なマナーについて考えておくこと。(0.5 時間)<br><事後学習>学んだ作法を食事の際に活用しながら、基本的なマナーを身につけること。(0.5 時間)                                         |
| 13 | テーブルマナー<br>～洋食～    | 宅間 | <学習内容>テーブルマナーとは何か、予約の仕方、服装、メニューの構成をはじめナフキン・カトラリーの扱い方をコース料理に沿って解説する。<br><事前学習>授業の前に洋食のテーブルマナーについて調べておくこと。(0.5時間)<br><事後学習>日常の食事をおしてマナーが身につけられているか確認をすること。(1.0時間)               |
| 14 | 美術・アート鑑賞           | 難波 | <学習内容>現代の多様な芸術表現を鑑賞するなかで多様な価値観、考え方を知る。また、アートセラピーについて学習する。<br><事前学習>味のある作家や作品について調べておくこと。(1.0時間)<br><事後学習>興味のある作家や作品について考えてみること。(1.0時間)                                        |
| 15 | アーティストック<br>絵画レッスン | 保坂 | <学習内容>講師の美術活動よりお勧めのオリジナル絵画技法を体験する。創造の世界を楽しみながら広げ、個々の豊かな活動につなげる。<br><事前学習>様々な分野のアートに触れておく。(1.0時間)<br><事後学習>受講したことを個々の活動にどう反映できるか考えてみる。(1.0時間)                                  |

| 科目名    |  | 担当代表教員 | 学年     | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|--------|--|--------|--------|----|--------|----|--------|
| 社会福祉概論 |  | 宮地 あゆみ | 1      | 前期 | 講義     | 選択 | 2      |
|        |  | 担当形態   | 単独     |    | ナンバリング |    | FN1202 |
|        |  | 担当教員   | 宮地 あゆみ |    |        |    |        |

| 【キーワード】                                      | 【概要】                                                                                                                  |        |            |                |           |                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|----------------|-----------|--------------------|
| 1 現代社会                                       | 食の専門家としての栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的を念頭に置きながら、授業を進めていきます。また、「食と社会福祉に関するトピックス」や「社会福祉に関する新しい情報」を適宜織り交ぜながら、社会福祉についての基礎概念の理解を深めていきます |        |            |                |           |                    |
| 2 社会福祉                                       |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 3 法制度                                        |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 4 利用者                                        |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 5 援助                                         |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 【到達目標】                                       |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 1. 現代社会における社会福祉の意義と歴史の変遷について説明できる。           |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 2. 社会福祉の制度や実施体系について説明できる。                    |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 3. 社会福祉の動向と課題について説明できる。                      |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |                                                                                                                       | 関連性    |            |                |           |                    |
| 【知識・理解・技能】                                   |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 【思考・判断・表現】                                   |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 【関心・意欲・態度】                                   |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |                                                                                                                       |        | ○          |                |           |                    |
| 【成績評価の方法】                                    |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 成績指標                                         |                                                                                                                       | 定期試験   | 提出物および受講態度 | 合計             |           |                    |
| 評価割合（％）                                      |                                                                                                                       | 50     | 50         | 100            |           |                    |
| 【成績評価の基準】                                    |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |
| 評価                                           | 100～90点                                                                                                               | 89～80点 | 79～70点     | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語                                           | S                                                                                                                     | A      | B          | C              | E         | F                  |
| 内容                                           | 特に優れた成績                                                                                                               | 優れた成績  | 概ね良好な成績    | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GP                                           | 4.0                                                                                                                   | 3.0    | 2.0        | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語                                           | 評価の基準                                                                                                                 |        |            |                |           |                    |
| S                                            | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。                                                                              |        |            |                |           |                    |
| A                                            | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。                                                                                 |        |            |                |           |                    |
| B                                            | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。                                                                                   |        |            |                |           |                    |
| C                                            | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。                                                                                 |        |            |                |           |                    |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                 |                                                                                                                       |        |            |                |           |                    |

|                                                                                         |                     |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                                                                   |                     |                                                                                          |
| 『五訂 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉』岩松珠美・三谷嘉明編 みらい                                                  |                     |                                                                                          |
| 【参考書・参考資料等】                                                                             |                     |                                                                                          |
| 『見て覚える！社会福祉国試ナビ』 いう総研資格取得支援センター 中央法規                                                    |                     |                                                                                          |
| 【関連科目】                                                                                  |                     |                                                                                          |
| 「公衆衛生学」                                                                                 |                     |                                                                                          |
| 【受講心得】                                                                                  |                     |                                                                                          |
| 日頃より社会福祉や社会問題に関心を持ち、こころのアンテナを鋭敏にして下さい。<br>授業時に出す課題など、その場で考え筆記、提出してください。<br>成績評価の対象にします。 |                     |                                                                                          |
| 【備考】                                                                                    |                     |                                                                                          |
| 栄養士課程必修<br>理解度や進行状況によって、授業内容を変更する場合もある。                                                 |                     |                                                                                          |
| 【学習項目】                                                                                  |                     | 担当                                                                                       |
|                                                                                         |                     | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                       |
| 1                                                                                       | 栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的・意味 | <学習内容>社会福祉を学ぶ意義と目的・意味<br><事前学習>講義前にシラバスと教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間） |
| 2                                                                                       | 社会福祉の関連法規           | <学習内容>社会福祉の関連法規<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間）            |
| 3                                                                                       | 社会福祉の歴史             | <学習内容>社会福祉の歴史<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間）              |
| 4                                                                                       | 社会保険制度①保険の種類        | <学習内容>社会保険<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間）                 |
| 5                                                                                       | 社会保険制度②保険と税金        | <学習内容>保険と税金<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間）                |
| 6                                                                                       | 公的扶助                | <学習内容>社会保障制度の体系<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間）            |
| 7                                                                                       | 少子化問題と福祉            | <学習内容>少子化問題<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。（2時間）                |

|    |                     |  |                                                                                      |
|----|---------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 少子高齢化問題と福祉          |  | <学習内容>少子高齢化問題<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)          |
| 9  | 子ども家庭の福祉            |  | <学習内容>子ども家庭の福祉<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)         |
| 10 | 障がい者の福祉             |  | <学習内容>障がいの種類<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)           |
| 11 | 高齢者の福祉              |  | <学習内容>高齢者の福祉<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)           |
| 12 | 地域における福祉とネットワーク     |  | <学習内容>社会資源<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)             |
| 13 | 相談援助技術              |  | <学習内容>支援の実際<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)            |
| 14 | コミュニケーションと社会福祉のまなざし |  | <学習内容>コミュニケーションと支援との関係<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間) |
| 15 | 社会福祉の動向と課題、まとめ      |  | <学習内容>社会福祉のまとめ<br><事前学習>講義前に教科書をよく読んでおくこと。(1時間)<br><事後学習>配布プリントに目を通すこと。(2時間)         |
| 16 | 試験                  |  |                                                                                      |

|     |  |        |       |    |        |    |        |     |
|-----|--|--------|-------|----|--------|----|--------|-----|
| 科目名 |  | 担当代表教員 |       | 学年 | 期別     | 形態 | 必選     | 単位数 |
| 解剖学 |  | 鶴崎 政志  |       | 1  | 前期     | 講義 | 選択     | 2   |
|     |  | 担当形態   | 単独    |    | ナンバリング |    | FN1203 |     |
|     |  | 担当教員   | 鶴崎 政志 |    |        |    |        |     |

|                                               |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|-----------|----------------|--|
| 【キーワード】                                       |                                          | 【概要】                                                                                                                                                                                                  |         |                |           |                |  |
| 1                                             | 人体の構造                                    | 人体を維持するために食事をすることは不可欠である。人体にとって適切な食事を考える時、人体を正しく理解しておくことが大切である。そのためには、形態学的人体へのアプローチである解剖学と、機能的な面からのアプローチである生理学がその基本となる。人体・臓器の構造への理解を深め、正常な人体の機能がやその機能が正しく働かない状態（＝疾病）について理解し、食物摂取に対して応用できる様になる事を目的とする。 |         |                |           |                |  |
| 2                                             | 臓器                                       |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 3                                             | 組織                                       |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 4                                             | 形態                                       |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 5                                             | 名称                                       |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 【到達目標】                                        |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 1. 主な臓器の形態と各部位の名称に付いて述べることができる。               |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 2. 主要臓器の構造の特徴を説明することができる。                     |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 3. 臓器の機能が正しく働かない状態（＝疾病）についても、成書などから読み解く事ができる。 |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                         |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         | 関連性            |           |                |  |
| 【知識・理解・技能】                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                     |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         | ○              |           |                |  |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                  |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                    |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 【思考・判断・表現】                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。             |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         | ○              |           |                |  |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。  |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         | ○              |           |                |  |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。           |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         | ○              |           |                |  |
| 【関心・意欲・態度】                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                      |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。         |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                 |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         | ○              |           |                |  |
| 【成績評価の方法】                                     |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 成績指標                                          |                                          | 定期試験                                                                                                                                                                                                  |         | 受講態度           |           | 合計             |  |
| 評価割合（％）                                       |                                          | 90                                                                                                                                                                                                    |         | 10             |           | 100            |  |
| 【成績評価の基準】                                     |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 評価                                            | 100～90点                                  | 89～80点                                                                                                                                                                                                | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |  |
| 評語                                            | S                                        | A                                                                                                                                                                                                     | B       | C              | E         | F              |  |
| 内容                                            | 特に優れた成績                                  | 優れた成績                                                                                                                                                                                                 | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |  |
| GP                                            | 4.0                                      | 3.0                                                                                                                                                                                                   | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |  |
| 評語                                            | 評価の基準                                    |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| S                                             | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| A                                             | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| B                                             | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| C                                             | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                  |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| ・本試験終了後に模範解答を提示する                             |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 【教科書】                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |
| 『栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学』第3版（編/志村二三夫・岡純・山田和彦、羊土社） |                                          |                                                                                                                                                                                                       |         |                |           |                |  |

| 【参考書・参考資料等】                                                                                                                                                          |                              |                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (1) 『人体の構造と機能 第4版』（編集 内田ええ、佐伯由香、原田玲子 医歯薬出版株式会社）<br>(2) 『トートラ人体解剖生理学：からだの構造と機能』（佐伯由香・黒澤美枝子・細谷安彦 編訳、丸善株式会社）<br>(3) 『栄養科学イラストレイテッド演習版 解剖生理学ノート』第3版（編/志村二三夫・岡純・山田和彦、羊土社） |                              |                                                                                                                                                        |
| 【関連科目】                                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                        |
| 「解剖学」「栄養学」「生化学」「生理学」                                                                                                                                                 |                              |                                                                                                                                                        |
| 【受講心得】                                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                        |
| 講義中は私語を慎み、疑問がある場合はなるべくその場で質問する事。不明な点は参考書・メールによる質問などを通して復習に努め、ノートを整理すること。                                                                                             |                              |                                                                                                                                                        |
| 【備考】栄養士課程必修                                                                                                                                                          |                              |                                                                                                                                                        |
| ・質問などはオフィスアワー以外でもアポイントにて対応可能。または <a href="mailto:mtsurusaki@me.com">mtsurusaki@me.com</a> へのメールで対応する。                                                                |                              |                                                                                                                                                        |
| 【学習項目】                                                                                                                                                               | 担当                           | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                     |
| 1                                                                                                                                                                    | 器官系とは？：種類と主な役割               | <学習内容>初回なので、人体を構成する臓器の分類（器官系）の考え方を説明する。<br><事前学習>15回の講義でどの様なことを学ぶのか、シラバスに目を通しておく。（30分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）              |
| 2                                                                                                                                                                    | 細胞の解剖学：細胞・組織の種類と形態           | <学習内容>組織の種類、細胞の一般的な構造について説明する。<br><事前学習>教科書の該当する部分を読みキーワードについてある程度理解しておく。（30分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）                      |
| 3                                                                                                                                                                    | 中枢神経の解剖学：脳の構造と名称と形態          | <学習内容>中枢神経の構成と脳の構造の概略について説明する。<br><事前学習>教科書の該当する部分を読みキーワードについてある程度理解しておく。（30分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）                      |
| 4                                                                                                                                                                    | 末梢神経の解剖学：脊髄神経の走行、自律神経の解剖学的特徴 | <学習内容>末梢神経の構成と自律神経の構造の概略について説明する。<br><事前学習>教科書の該当する部分を読みキーワードについてある程度理解しておく。（30分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）                   |
| 5                                                                                                                                                                    | 筋・骨格系の解剖学：骨格筋の微細構造、骨・関節の構造   | <学習内容>骨格・骨格筋の各部位の名称と構成の概略について説明する。<br><事前学習>教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）            |
| 6                                                                                                                                                                    | 消化器の構造 1：消化器の概要と消化管の基本構造     | <学習内容>消化器系臓器の名称と消化管の基本的構造・部位による特徴について簡潔に説明する。<br><事前学習>教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間） |
| 7                                                                                                                                                                    | 消化器の構造 2：消化管付属器の構造（唾液腺・肝・膵）  | <学習内容>消化器系実質臓器の名称と基本的構造・特徴について簡潔に説明する。<br><事前学習>教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。（40分）<br><事後学習>講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。（1時間）        |

|    |                                        |  |                                                                                                                                                                                        |
|----|----------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 皮膚の構造と褥瘡                               |  | <p>&lt;学習内容&gt;皮膚の基本的構造と各部位の名称、褥瘡の概要について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>      |
| 9  | 血液・循環器の解剖学：血液細胞の種類と心臓・血管の構造            |  | <p>&lt;学習内容&gt;循環器系の臓器・血液の構成及びそれらの特徴について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>      |
| 10 | 呼吸器の解剖学：胸郭の構造と換気運動                     |  | <p>&lt;学習内容&gt;呼吸と換気の違い・換気メカニズムについて簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>           |
| 11 | 感覚の解剖学：特殊感覚器の構造                        |  | <p>&lt;学習内容&gt;特殊感覚器の構造・各部位の名称について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>            |
| 12 | 内分泌の解剖学：内分泌臓器の概要、主要臓器の構造（下垂体・甲状腺・膵・副腎） |  | <p>&lt;学習内容&gt;内分泌臓器の名称・位置・分泌されるホルモンの名称などについて簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(40分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p> |
| 13 | 泌尿器の構造：腎臓・ネフロン構造、尿路の解剖学的特徴             |  | <p>&lt;学習内容&gt;泌尿器の構成及び腎臓の構造の特徴について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>           |
| 14 | 生殖の解剖学：男女の生殖器の構造と胎生期の胎児の形態変化           |  | <p>&lt;学習内容&gt;男女の生殖器の構成・胎生期の形態変化について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>         |
| 15 | 免疫学概論：非特異的生体防御・特異的生体防御（抗原抗体反応）         |  | <p>&lt;学習内容&gt;免疫に関与する組織・細胞について簡潔に説明する。</p> <p>&lt;事前学習&gt;教科書の該当する部分を読みキーワード・図版の内容についてある程度理解しておく。(30分)</p> <p>&lt;事後学習&gt;講義内容に該当する箇所を教科書などを参考に確認し、ノートにまとめておく。(1時間)</p>               |
| 16 | 試験                                     |  |                                                                                                                                                                                        |

| 科目名   |  | 担当代表教員 | 学年    | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|-------|--|--------|-------|----|--------|----|--------|
| 食品学総論 |  | 橋本 聖子  | 1     | 前期 | 講義     | 必修 | 2      |
|       |  | 担当形態   | 単独    |    | ナンバリング |    | FN1205 |
|       |  | 担当教員   | 橋本 聖子 |    |        |    |        |

| 【キーワード】   | 【概要】                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 食品      | 今日、身の周りには多種多様の食品が溢れており、様々なメディアを通して食に関わる情報を容易に得ることができる。しかしながら、メディアからの情報はすべて正しいとは限らない。食のスペシャリストとして、最も基礎的なこの科目を通し、食に関わる基礎的知識と正しい判断力・科学的洞察力を養成することが必要である。<br>本講義では、食品を構成する成分のうち五大栄養素の化学的性質と特徴や色素成分や呈味成分といった嗜好・特殊成分、有害成分などの種類や特性を学ぶとともに、食品と食品を構成する物質の構造および物性などについて理解を深めていく。また、食品の成分変化について、どのような反応がおこっているかを理解する。<br>※理解度や進捗度により、授業内容を変更することもある。 |
| 2 栄養素     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3 食品の機能性  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4 食品の二次機能 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5 食品成分の変化 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| 【到達目標】                                                                                        |                                          |        |         |                |           |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 1. 食品に含まれる五大栄養素の化学的性質や特徴を理解できる。<br>2. 色素成分や呈味成分、有毒成分などの種類と食品分布を説明できる。<br>3. 食品の成分変化について説明できる。 |                                          |        |         |                |           |                    |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                                                                         | 関連性                                      |        |         |                |           |                    |
| 【知識・理解・技能】                                                                                    |                                          |        |         |                |           |                    |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                                                                     | ○                                        |        |         |                |           |                    |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                                                                  |                                          |        |         |                |           |                    |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                                                                    |                                          |        |         |                |           |                    |
| 【思考・判断・表現】                                                                                    |                                          |        |         |                |           |                    |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。                                                             | ○                                        |        |         |                |           |                    |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。                                                  | ○                                        |        |         |                |           |                    |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。                                                           |                                          |        |         |                |           |                    |
| 【関心・意欲・態度】                                                                                    |                                          |        |         |                |           |                    |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                                                                      |                                          |        |         |                |           |                    |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。                                                         |                                          |        |         |                |           |                    |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                                                                 | ○                                        |        |         |                |           |                    |
| 【成績評価の方法】                                                                                     |                                          |        |         |                |           |                    |
| 成績指標                                                                                          | レポートおよび定期試験の成績                           | 受講態度等  | 合計      |                |           |                    |
| 評価割合（％）                                                                                       | 60                                       | 40     | 100     |                |           |                    |
| 【成績評価の基準】                                                                                     |                                          |        |         |                |           |                    |
| 評価                                                                                            | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語                                                                                            | S                                        | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容                                                                                            | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GP                                                                                            | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語                                                                                            | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                    |
| S                                                                                             | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                    |
| A                                                                                             | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                    |
| B                                                                                             | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                    |
| C                                                                                             | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                    |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                                                                  |                                          |        |         |                |           |                    |
| 授業中にコメントを述べるので、確認して返答すること。                                                                    |                                          |        |         |                |           |                    |

| 【教科書】                          |                  |    |                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 『Nブックス食品学Ⅰ』 建帛社                |                  |    |                                                                                                                              |
| 【参考書・参考資料等】                    |                  |    |                                                                                                                              |
| 各種の食品学、食品加工学、調理学などの関係書物。       |                  |    |                                                                                                                              |
| 【関連科目】                         |                  |    |                                                                                                                              |
| 「食品学」「食品加工学」「食品学実験」「食品加工実習」    |                  |    |                                                                                                                              |
| 【受講心得】                         |                  |    |                                                                                                                              |
| 積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。 |                  |    |                                                                                                                              |
| 【備考】                           |                  |    |                                                                                                                              |
| 卒業必修、栄養士課程必修、フードスペシャリスト資格必修    |                  |    |                                                                                                                              |
| 【学習項目】                         |                  | 担当 | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                           |
| 1                              | オリエンテーション        |    | <学習内容>初回の授業であるため、「食品」の成り立ちや五大栄養素などについて解説する。<br><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間） |
| 2                              | 食品の成分について        |    | <学習内容>食品成分表などを中心に解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）                            |
| 3                              | 水分活性             |    | <学習内容>水分活性について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）                               |
| 4                              | 炭水化物の化学的性質と特徴（1） |    | <学習内容>単糖類、小糖類について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）                            |
| 5                              | 炭水化物の化学的性質と特徴（2） |    | <学習内容>多糖類について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）                                |
| 6                              | 脂質の化学的性質と特徴（1）   |    | <学習内容>単純脂質について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）                               |
| 7                              | 脂質の化学的性質と特徴（2）   |    | <学習内容>複合脂質について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）                               |

|    |                         |  |                                                                                                                  |
|----|-------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | タンパク質の化学的性質と特徴          |  | <学習内容>タンパク質の構造と性質について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)        |
| 9  | 灰分と無機塩の化学的性質と特徴         |  | <学習内容>無機質の化学的性質と特徴について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)       |
| 10 | ビタミンの化学的性質と特徴           |  | <学習内容>ビタミンの化学的性質と特徴について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)      |
| 11 | 食品の嗜好・特殊成分の化学的性質と特徴 (1) |  | <学習内容>色素成分、呈味成分の化学的性質と特徴について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間) |
| 12 | 食品の嗜好・特殊成分の化学的性質と特徴 (2) |  | <学習内容>色素成分、呈味成分の化学的性質と特徴について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間) |
| 13 | 食品の三次機能および有害成分の化学       |  | <学習内容>機能性のある食品と有害成分を持つ食品について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間) |
| 14 | 食品成分の変化                 |  | <学習内容>食品成分の変化について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)            |
| 15 | 食品の物性                   |  | <学習内容>食品の物性について解説する。<br><事前学習>講義前に指定の教科書をよく読んでおくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。(1時間)              |
| 16 | 試験                      |  |                                                                                                                  |

| 科目名   |  | 担当代表教員 | 学年    | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|-------|--|--------|-------|----|--------|----|--------|
| 食品衛生学 |  | 津村 有紀  | 1     | 前期 | 講義     | 必修 | 2      |
|       |  | 担当形態   | 単独    |    | ナンバリング |    | FN1206 |
|       |  | 担当教員   | 津村 有紀 |    |        |    |        |

| 【キーワード】 | 【概要】                                                                                                                                                                                                      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1食中毒    | 栄養バランスのとれた食事でも、その安全性が確保できなければ健康を害することとなる。また近年、腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどによる食中毒、産地および品質の偽装表示など、食の安全性に対する信頼を脅かす話題が注目を集めている。そのため、生産者だけでなく消費者自身が食の安全性に対して正しい知識をもって食生活を送ることが重要である。本講義は食品の安全性を確保するための基礎知識を身につけることを目的とする。 |
| 2微生物    |                                                                                                                                                                                                           |
| 3有害物質   |                                                                                                                                                                                                           |
| 4食品添加物  |                                                                                                                                                                                                           |
| 5安全性    |                                                                                                                                                                                                           |

| 【到達目標】                                     |
|--------------------------------------------|
| 1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。           |
| 2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。       |
| 3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。 |

| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        | 関連性 |
|----------------------------------------------|-----|
| 【知識・理解・技能】                                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |     |
| 【思考・判断・表現】                                   |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |     |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 | ○   |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |     |
| 【関心・意欲・態度】                                   |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     | ○   |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |     |

| 【成績評価の方法】 |      |       |     |
|-----------|------|-------|-----|
| 成績指標      | 定期試験 | 受講態度等 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 80   | 20    | 100 |

| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                    |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GP        | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                    |
| S         | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                    |
| A         | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                    |
| B         | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                    |
| C         | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                    |

| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】     |  |
|----------------------------------|--|
| 練習問題の解説は授業の中で行い、回収して質問にはコメントをする。 |  |

|                                                    |                 |                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】<br>『新入門食品衛生学 改訂第4版』 松岡麻男・小田隆弘・富田雅弘 他 共著 南江堂  |                 |                                                                                                                                              |
| 【参考書・参考資料等】<br><br>適宜、紹介する。                        |                 |                                                                                                                                              |
| 【関連科目】<br>「食品学総論」「食品学各論」「公衆衛生学」                    |                 |                                                                                                                                              |
| 【受講心得】<br>私語をしないこと。積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限は厳守す        |                 |                                                                                                                                              |
| 【備考】<br>卒業必修・栄養士課程必修・フードスペシャリスト資格必修・健康管理士一般指導員資格必修 |                 |                                                                                                                                              |
| 【学習項目】                                             |                 | 担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                        |
| 1                                                  | 健康と食品衛生         | ＜学習内容＞食品衛生の定義、食品衛生行政の沿革について説明する。<br>＜事前学習＞事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）         |
| 2                                                  | 食品衛生行政・食品衛生関連法規 | ＜学習内容＞食品衛生行政、食品衛生関連法規、食品の表示について説明する。<br>＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）           |
| 3                                                  | 食品と微生物          | ＜学習内容＞食品に関係の深い微生物、微生物（細菌）の増殖と環境条件について説明する。<br>＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）     |
| 4                                                  | 食品の変質とその防止      | ＜学習内容＞腐敗と油脂の酸敗、変質の防止について説明する。<br>＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）                  |
| 5                                                  | 食中毒①            | ＜学習内容＞細菌性食中毒（サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター）について説明する。<br>＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間） |
| 6                                                  | 食中毒②            | ＜学習内容＞細菌性食中毒（エルシニア、病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌）について説明する。<br>＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）    |
| 7                                                  | 食中毒③            | ＜学習内容＞細菌性食中毒（ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌）について説明する。<br>＜事前学習＞事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）     |

|    |                  |  |                                                                                                                                                 |
|----|------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 食中毒④             |  | <学習内容>ウイルス性食中毒（ノロウイルス、ロタウイルス、肝炎ウイルス）について説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）     |
| 9  | 食中毒⑤             |  | <学習内容>植物性自然毒食中毒、動物性自然毒食中毒について説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）                |
| 10 | 食品の媒介による感染症・寄生虫症 |  | <学習内容>寄生虫性食中毒と媒介食品について説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）                       |
| 11 | 有害物質による食品汚染      |  | <学習内容>カビ毒（マイコトキシン）、有害化学物質などの食品を汚染する有害物質（について説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間） |
| 12 | 食品添加物①           |  | <学習内容>食品添加物の指定制度、安全性評価について説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）                   |
| 13 | 食品添加物②           |  | <学習内容>食品添加物の分類と表示制度について説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）                      |
| 14 | 食品衛生管理           |  | <学習内容>食中毒の防止、使用水の衛生確保、HACCPによる食品の衛生管理などについて説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）  |
| 15 | 食品の安全性問題         |  | <学習内容>輸入食品や遺伝子組換え食品などの安全性問題、フードディフェンスについて説明する。<br><事前学習>事前にテキストを読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、理解できなかった内容はまとめておくこと。練習問題を解くこと。（1時間）    |
| 16 | 試験               |  |                                                                                                                                                 |

|                                                   |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|-----------|--------------------|--------|-----|
| 科目名                                               |                                           | 担当代表教員                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         | 学年             | 期別        | 形態                 | 必選     | 単位数 |
| 食品学実験                                             |                                           | 橋本 聖子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         | 1              | 前期        | 実験                 | 選択     | 1   |
|                                                   |                                           | 担当形態                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 単独      | ナンバリング         |           |                    | FN1304 |     |
|                                                   |                                           | 担当教員                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 橋本 聖子   |                |           |                    |        |     |
| 【キーワード】                                           |                                           | 【概要】                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                |           |                    |        |     |
| 1                                                 | 実験                                        | これまでに学んできた食品成分に関する知識をより一層理解するため、実験の中で起こる様々な現象変化を科学の目を通して追っていく。そのためには、様々な実験手法について学び、その原理について理解していかなければならない。実験は結果だけでなく、その過程での現象変化に対し、どれだけ観察し、考えることが出来るかが重要である。各自、発見したことや疑問に思ったことを、素直に調べ、簡潔かつ丁寧に表現する技術を身につけて欲しい。なお、実験素材には、私たちの日常の食生活に密着しているものを取り扱い、興味を持って実験に取り組めるように配慮している。実験を通じて食品学で学ぶ知識をより深め、食品と食品を構成する物質の構造および物性や食品の成分変化について理解していく。※理解度や進捗度により、授業内容を変更することもある。 |         |                |           |                    |        |     |
| 2                                                 | 食品成分                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 3                                                 | 食品成分の変化                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 4                                                 | 食品学                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 5                                                 | 食品加工学                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 【到達目標】                                            |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 1. 実験結果について正しく考察し、レポートを作成することができる。                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 2. 正しい実験知識を身に付け、安全に実験を遂行することができる。                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 3. 実験で取り扱った食品と食品を構成する物質の構造および物性や食品の成分変化について理解できる。 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                             |                                           | 関連性                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |                |           |                    |        |     |
| 【知識・理解・技能】                                        |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                         |                                           | ○                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |                |           |                    |        |     |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                      |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                        |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 【思考・判断・表現】                                        |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。                 |                                           | ○                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |                |           |                    |        |     |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。      |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 【関心・意欲・態度】                                        |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                          |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。             |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                     |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 【成績評価の方法】                                         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 成績指標                                              |                                           | レポートの成績                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |                | 受講態度等     |                    |        | 合計  |
| 評価割合（％）                                           |                                           | 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |                | 40        |                    |        | 100 |
| 【成績評価の基準】                                         |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 評価                                                | 100～90点                                   | 89～80点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |        |     |
| 評語                                                | S                                         | A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | B       | C              | E         | F                  |        |     |
| 内容                                                | 特に優れた成績                                   | 優れた成績                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |        |     |
| GP                                                | 4.0                                       | 3.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |        |     |
| 評語                                                | 評価の基準                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| S                                                 | 実習内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に反映した考察をしている。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| A                                                 | 実習内容を良く理解しており、レポートに必要な内容を十分に反映した考察をしている。  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| B                                                 | 実習内容を理解しており、レポートの内容と考察が記述されている。           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| C                                                 | 総じて実習内容を理解しており、レポートの内容を反映した考察が最低限記述されている。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                      |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |
| 返却したレポートにコメントを述べるので、確認し、必要があれば返答すること。             |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |           |                    |        |     |

|                                                                                                       |             |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                                                                                 |             |                                                                                                                      |
| 資料配布                                                                                                  |             |                                                                                                                      |
| 【参考書・参考資料等】                                                                                           |             |                                                                                                                      |
| 各種の食品学、食品加工学、調理学などの関係書物                                                                               |             |                                                                                                                      |
| 【関連科目】                                                                                                |             |                                                                                                                      |
| 「食品加工学」「食品学総論」「食品加工実習」                                                                                |             |                                                                                                                      |
| 【受講心得】                                                                                                |             |                                                                                                                      |
| 積極的に授業に参加し、学生として然るべき受講態度で臨むこと。なお、実験は2回分を連続して実施する。白衣を着用のこと。また、危険あるいは汚れ防止のために髪をまとめ、タオル地などの厚手の手拭を用意すること。 |             |                                                                                                                      |
| 【備考】                                                                                                  |             |                                                                                                                      |
| 栄養士課程必修                                                                                               |             |                                                                                                                      |
| 【学習項目】                                                                                                |             | 担当                                                                                                                   |
| 1                                                                                                     | オリエンテーション   | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>初回の授業であるため、実験に関する諸注意を行う。<br><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間）      |
| 2                                                                                                     | 実験の心得・基礎知識① | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>実験の心得・基礎知識を中心に解説し、基本的な実験器具を用いた検証を行う。<br><事前学習>講義前に指定の資料をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間） |
| 3                                                                                                     | 実験の心得・基礎知識① | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>実験の心得・基礎知識を中心に解説し、基本的な実験器具を用いた検証を行う。<br><事前学習>講義前に指定の資料をよく読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習> 授業で理解できなかった内容をまとめておくこと。（1時間） |
| 4                                                                                                     | グルテン①       | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>グルテンの生成について実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）                        |
| 5                                                                                                     | グルテン②       | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>グルテンの生成について実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）                        |
| 6                                                                                                     | デンプン①       | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>デンプンの種類とヨウ素デンプン反応について実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）              |
| 7                                                                                                     | デンプン②       | 橋本                                                                                                                   |
|                                                                                                       |             | <学習内容>デンプンの種類とヨウ素デンプン反応について実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。（2時間）              |

|    |                       |    |                                                                                                      |
|----|-----------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 乳・乳製品①                | 橋本 | <学習内容>牛乳を用い、等電沈殿を用いた実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間) |
| 9  | 乳・乳製品②                | 橋本 | <学習内容>牛乳を用い、等電沈殿を用いた実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間) |
| 10 | 食品成分含有量の測定（酸度）①       | 橋本 | <学習内容>食品に含まれる酸濃度を測定する。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)     |
| 11 | 食品成分含有量の測定（酸素）②       | 橋本 | <学習内容>食品に含まれる酸濃度を測定する。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)     |
| 12 | 食品成分含有量の測定（塩分）①       | 橋本 | <学習内容>食品に含まれる塩分濃度を測定する。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)    |
| 13 | 食品成分含有量の測定（塩分）②       | 橋本 | <学習内容>食品に含まれる塩分濃度を測定する。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間)    |
| 14 | アミノカルボニル反応（非酵素的褐変反応）① | 橋本 | <学習内容>アミノカルボニル反応のモデル実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間) |
| 15 | アミノカルボニル反応（非酵素的褐変反応）② | 橋本 | <学習内容>アミノカルボニル反応のモデル実験を行う。<br><事前学習>授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習> 実験内容をレポートとしてまとめること。(2時間) |
| 16 |                       |    |                                                                                                      |

| 科目名   |  | 担当代表教員 | 学年     | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|-------|--|--------|--------|----|--------|----|--------|
| 基礎栄養学 |  | 宅間 真佐代 | 1      | 前期 | 講義     | 必修 | 2      |
|       |  | 担当形態   | 単独     |    | ナンバリング |    | FN1207 |
|       |  | 担当教員   | 宅間 真佐代 |    |        |    |        |

| 【キーワード】 | 【概要】                                                                                                                                                                   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 炭水化物  | 本講義では“ヒトが健康な生活を行うためにはどのような生活を送ればよいのか”を中心に生命維持、発育、臓器、組織の正常な機能の営み、活動のためのエネルギー産生などについて学ぶ。さらに、炭水化物をはじめ脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、食物繊維等の栄養素または非栄養素の生理的機能、消化・吸収、体内での代謝、ホルモン、酵素について学ぶ。 |
| 2 たんぱく質 |                                                                                                                                                                        |
| 3 脂質    |                                                                                                                                                                        |
| 4 ビタミン  |                                                                                                                                                                        |
| 5 ミネラル  |                                                                                                                                                                        |

| 【到達目標】                                       |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 1. 栄養士として必要な栄養の基礎知識（栄養素の種類、生理的機能等）を理解し説明できる。 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. 消化吸収と栄養素の体内動態について理解し説明できる。                |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. エネルギー代謝について理解し説明できる。                      |  |  |  |  |  |  |  |

| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】        |  |  |  |  |  |  | 関連性 |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|-----|
| 【知識・理解・技能】                   |  |  |  |  |  |  |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。    |  |  |  |  |  |  | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。 |  |  |  |  |  |  | ○   |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。   |  |  |  |  |  |  |     |

| 【思考・判断・表現】                                   |  |  |  |  |  |  |   |
|----------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |  |  |  |  |  |  | ○ |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |  |  |  |  |  |  | ○ |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |  |  |  |  |  |  | ○ |

| 【関心・意欲・態度】                            |  |  |  |  |  |  |   |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。              |  |  |  |  |  |  | ○ |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。 |  |  |  |  |  |  |   |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。         |  |  |  |  |  |  | ○ |

| 【成績評価の方法】 |  |         |  |       |  |     |  |
|-----------|--|---------|--|-------|--|-----|--|
| 成績指標      |  | 定期試験の成績 |  | 受講態度等 |  | 合計  |  |
| 評価割合（％）   |  | 85      |  | 15    |  | 100 |  |

| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                |  |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|--|
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |  |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F              |  |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |  |
| GP        | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |  |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                |  |
| S         | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                |  |
| A         | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                |  |
| B         | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                |  |
| C         | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                |  |

| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 試験終了後、模範解答を配付するので確認すること。     |  |  |  |  |  |  |  |

| 【教科書】                                                                       |         |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 『基礎栄養学』 田地陽一編 羊土社                                                           |         |                                                                                                                                                   |
| 【参考書・参考資料等】                                                                 |         |                                                                                                                                                   |
| 『最新栄養学』 木村修一他監修 建帛社<br>『基礎栄養学』 西川善之・瀬本知憲編 化学同人                              |         |                                                                                                                                                   |
| 【関連科目】                                                                      |         |                                                                                                                                                   |
| 「解剖学」「生理学」「生化学Ⅰ・Ⅱ」「食品学総論」「食品学各論」等                                           |         |                                                                                                                                                   |
| 【受講心得】                                                                      |         |                                                                                                                                                   |
| ・遅刻、欠席をしない。 ・積極的な学習及び態度で臨む。 ・基礎栄養学は栄養士の根幹をなすものなすものなので、十分に理解を深めて欲しい。         |         |                                                                                                                                                   |
| 【備考】                                                                        |         |                                                                                                                                                   |
| 卒業必修科目・栄養士必修科目・フードスペシャリスト資格必修科目・健康管理士一般指導員資格必修科目<br>理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。 |         |                                                                                                                                                   |
| 【学習項目】                                                                      |         | 担当                                                                                                                                                |
| 1                                                                           | 栄養と健康   | ＜学習内容＞栄養の定義、栄養と健康について説明する。<br>＜事前学習＞事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。    |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞食物の摂取、消化器系の構造と機能について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。           |
| 2                                                                           | 消化・吸収   | ＜学習内容＞食物の摂取、消化器系の構造と機能について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。           |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞消化管内消化・膜消化、栄養素別消化・吸収について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。       |
| 3                                                                           | 消化・吸収   | ＜学習内容＞糖質の分類、エネルギー源としての作用、血糖とその調節について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。 |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞糖質の体内代謝について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                    |
| 4                                                                           | 炭水化物の栄養 | ＜学習内容＞糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
| 5                                                                           | 炭水化物の栄養 | ＜学習内容＞糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
| 6                                                                           | 炭水化物の栄養 | ＜学習内容＞糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
| 7                                                                           | 脂質の栄養   | ＜学習内容＞脂質の種類と働き、脂質の臓器間輸送、脂質の体内代謝について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べ（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。    |
|                                                                             |         | ＜学習内容＞脂質の種類と働き、脂質の臓器間輸送、脂質の体内代謝について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べ（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。    |

|    |                         |  |                                                                                                                                                               |
|----|-------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 脂質の栄養                   |  | <学習内容>脂質の体内代謝、貯蔵エネルギーとしての作用、脂質の量と質の評価、生理活性物質について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。 |
| 9  | たんぱく質の栄養                |  | <学習内容>たんぱく質の構造と機能、たんぱく質の合成と分解、たんぱく質の体内代謝について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。     |
| 10 | たんぱく質の栄養                |  | <学習内容>アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の量と質の評価について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                |
| 11 | ビタミンの栄養                 |  | <学習内容>ビタミンの構造と機能、栄養学的機能について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                      |
| 12 | ビタミンの栄養                 |  | <学習内容>ビタミンの構造と機能、栄養学的機能について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                      |
| 13 | ミネラルの栄養                 |  | <学習内容>ミネラルの分類、栄養学的機能について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                         |
| 14 | ミネラルの栄養                 |  | <学習内容>ミネラルの栄養学的機能について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                            |
| 15 | 水・電解質の栄養学的意義<br>エネルギー代謝 |  | <学習内容>水の出納、電解質代謝、エネルギー消費量について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を一読する。(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                    |
| 16 | 試験                      |  |                                                                                                                                                               |

| 科目名                                          |                                          | 担当代表教員                                                                                                                      | 学年         | 期別             | 形態        | 必選             | 単位数    |
|----------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|-----------|----------------|--------|
| 調理学                                          |                                          | 松藤 泰代                                                                                                                       | 1          | 前期             | 講義        | 必修             | 2      |
|                                              |                                          | 担当形態                                                                                                                        | 単独         |                | ナンバリング    |                | FN1210 |
|                                              |                                          | 担当教員                                                                                                                        | 松藤 泰代（実務家） |                |           |                |        |
|                                              |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 【キーワード】                                      |                                          | 【概要】                                                                                                                        |            |                |           |                |        |
| 1                                            | 調理                                       | 調理の意義、目的を理解し、おいしい食事を作るために必要な食材の種類や調理特性について学ぶ。また、調理と嗜好性、調理操作、食品の調理過程における栄養素機能性成分、呈味成分、物性などの科学的变化を理解する。さらに、食文化や実際の調理に結びつけて学ぶ。 |            |                |           |                |        |
| 2                                            | おいしさ                                     |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 3                                            | 調理操作                                     |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 4                                            | 科学                                       |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 5                                            | 食文化                                      |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 【到達目標】                                       |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 1. 調理の目的・意義を理解し、説明ができる。                      |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 2. おいしさについて理解し、説明ができる。                       |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 3. 食品の調理特性を理解し、説明ができる。                       |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | 関連性    |
| 【知識・理解・技能】                                   |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 【思考・判断・表現】                                   |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 【関心・意欲・態度】                                   |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                | ○      |
| 【成績評価の方法】                                    |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 成績指標                                         |                                          | 定期試験の成績                                                                                                                     |            |                | 受講態度等     |                | 合計     |
| 評価割合（％）                                      |                                          | 80                                                                                                                          |            |                | 20        |                | 100    |
| 【成績評価の基準】                                    |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 評価                                           | 100～90点                                  | 89～80点                                                                                                                      | 79～70点     | 69～60点         | 59点以下     |                |        |
| 評語                                           | S                                        | A                                                                                                                           | B          | C              | E         | F              |        |
| 内容                                           | 特に優れた成績                                  | 優れた成績                                                                                                                       | 概ね良好な成績    | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |        |
| GP                                           | 4.0                                      | 3.0                                                                                                                         | 2.0        | 1.0            | 0         | 0              |        |
| 評語                                           | 評価の基準                                    |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| S                                            | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| A                                            | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| B                                            | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| C                                            | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                 |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |
| 試験終了後、解説書を渡すので確認すること。                        |                                          |                                                                                                                             |            |                |           |                |        |

|             |                       |    |                                                                                                                                                              |  |  |  |  |
|-------------|-----------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 【教科書】       |                       |    | 『（第三版）調理学－生活の基盤を考える』 南道子・舟木淳子編 （株）学文社                                                                                                                        |  |  |  |  |
| 【参考書・参考資料等】 |                       |    | 『食品解説つき 新ビジュアル食品成分表 新訂第二版』 新しい食生活を考える会編 （株）大修館書店<br>『調理学』（公社）日本フードスペシャリスト協会編 （株）建帛社                                                                          |  |  |  |  |
| 【関連科目】      |                       |    | 『調理学基礎実習』『食品学総論』『食品学各論』『基礎栄養学』『応用栄養学』『食品衛生学』                                                                                                                 |  |  |  |  |
| 【受講心得】      |                       |    | 遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。                                                                                                                                     |  |  |  |  |
| 【備考】        |                       |    | 卒業必修科目・栄養士必修科目・フードスペシャリスト資格科目<br>理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。欠席者には、課題を課す。                                                                                         |  |  |  |  |
| 【学習項目】      |                       | 担当 | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                           |  |  |  |  |
| 1           | オリエンテーション<br>調理の目的・意義 |    | ＜学習内容＞調理の目的・意義、食生活と健康について説明する。<br>＜事前学習＞事前に講義要項（シラバス）を読んでおくこと。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。             |  |  |  |  |
| 2           | 調理とおいしさ・安全性・栄養性の向上    |    | ＜学習内容＞調理とおいしさの関係、安全性、栄養成分の関係について説明する。小テストを実施する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。 |  |  |  |  |
| 3           | 調理操作（非加熱操作）           |    | ＜学習内容＞調理操作の非加熱操作について説明する。小テストを実施する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。             |  |  |  |  |
| 4           | 調理操作（加熱操作）            |    | ＜学習内容＞調理操作の加熱操作について説明する。小テストを実施する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。              |  |  |  |  |
| 5           | 新調理システム      チルド食品    |    | ＜学習内容＞新調理システム・チルド食品について説明をする。小テストを実施する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。         |  |  |  |  |
| 6           | 米・小麦の調理特性と栄養          |    | ＜学習内容＞食品の調理特性と栄養（米・小麦）について説明する。小テストを実施する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。       |  |  |  |  |
| 7           | イモ類・豆類の調理特性と栄養        |    | ＜学習内容＞食品の調理特性と栄養（イモ類・豆類）について説明する。<br>＜事前学習＞講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br>＜事後学習＞授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。               |  |  |  |  |

|    |                      |                                                                                                                                                                        |
|----|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 野菜・果物の調理特性と栄養        | <学習内容>食品の調理特性と栄養（野菜・果物）について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                          |
| 9  | 肉・魚介類の調理特性と栄養        | <学習内容>食品の調理特性と栄養（肉・魚介類）について説明する。小テストを実施する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                |
| 10 | 鶏卵・乳製品の調理特性と栄養       | <学習内容>食品の調理特性と栄養（鶏卵・乳製品）について説明する。小テストを実施する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。               |
| 11 | 油脂類・ゲル化剤の調理特性と栄養     | <学習内容>食品の調理特性と栄養（油脂類・ゲル化剤）について説明する。小テストを実施する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。             |
| 12 | 調味料・香辛料の調理特性と栄養      | <学習内容>食品の調理特性と栄養（調味料・香辛料）について説明する。小テストを実施する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。              |
| 13 | 嗜好飲料の調理特性と栄養<br>献立作成 | <学習内容>食品の調理特性と栄養（嗜好品）について説明する。また、献立作成についても説明する。小テストを実施する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。 |
| 14 | 食文化と調理               | <学習内容>食文化と調理の関係について説明する。小テストを実施する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                        |
| 15 | 調理と環境<br>まとめ         | <学習内容>調理と環境の関係について説明する。総まとめをする。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                           |
| 16 | 試験                   |                                                                                                                                                                        |

【実務家教員】

|                                                                                                                                                                    |          |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| フリガナ                                                                                                                                                               | マツフジ ヤスヨ | 食物栄養学科 准教授 |
| 氏 名                                                                                                                                                                | 松藤 泰代    |            |
| 実 務 経 験                                                                                                                                                            |          |            |
| 【実務経験】                                                                                                                                                             |          |            |
| 調理師・栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食センター・臨床薬理研究所（クリニック）・病院などでの実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。 |          |            |
| 【実務経験を生かした授業科目】                                                                                                                                                    |          |            |
| 「調理学」、「調理学基礎実習」、「給食計画・実務論」、「給食実務実習」、「給食サービス」                                                                                                                       |          |            |

| 科目名     |  | 担当代表教員 | 学年         | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|---------|--|--------|------------|----|--------|----|--------|
| 調理学基礎実習 |  | 松藤 泰代  | 1          | 前期 | 実習     | 必修 | 1      |
|         |  | 担当形態   | 単独         |    | ナンバリング |    | FN1306 |
|         |  | 担当教員   | 松藤 泰代（実務家） |    |        |    |        |

| 【キーワード】                                      | 【概要】                                                                                                                     |        |         |                |           |                |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|
| 1 日本料理                                       | 科学的に裏づけされた調理過程の理論を取り入れ、食品に関わる操作を理解したうえで、基本料理について実習する。安全かつ美味しい料理を提供する調理技術だけでなく、五感を使った食事の盛り付けやセッティング、食事作法などの基本的マナーについても学ぶ。 |        |         |                |           |                |
| 2 西洋料理                                       |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 3 中国料理                                       |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 4 調理器具                                       |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 5 調理の基本                                      |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 【到達目標】                                       |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 1. 食材の取り扱いを理解し調理操作ができる。                      |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 2. 調理器具の名称や基本的な使い方を理解し実践できる。                 |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 3. 日本・西洋・中国料理の調理文化を理解した上で、盛り付けやセッティングができる。   |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |                                                                                                                          | 関連性    |         |                |           |                |
| 【知識・理解・技能】                                   |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 【思考・判断・表現】                                   |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 【関心・意欲・態度】                                   |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |                                                                                                                          |        | ○       |                |           |                |
| 【成績評価の方法】                                    |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 成績指標                                         |                                                                                                                          | レポート   | 確認テスト   | 受講態度等          | 合計        |                |
| 評価割合（％）                                      |                                                                                                                          | 40     | 30      | 30             | 100       |                |
| 【成績評価の基準】                                    |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 評価                                           | 100～90点                                                                                                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |
| 評語                                           | S                                                                                                                        | A      | B       | C              | E         | F              |
| 内容                                           | 特に優れた成績                                                                                                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |
| GP                                           | 4.0                                                                                                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |
| 評語                                           | 評価の基準                                                                                                                    |        |         |                |           |                |
| S                                            | 実習内容を十分に理解しており、レポート・実技ともに必要な内容を的確に習得した結果である。                                                                             |        |         |                |           |                |
| A                                            | 実習内容を理解しており、レポート・実技ともに必要な内容を十分に習得した結果である。                                                                                |        |         |                |           |                |
| B                                            | 実習内容を総じて理解しているが、レポート・実技ともに内容を習得した結果である。                                                                                  |        |         |                |           |                |
| C                                            | 実習内容の概要を理解しており、レポート・実技ともに最低限に習得した結果である。                                                                                  |        |         |                |           |                |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                 |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |
| 確認テスト後に解説書を渡す。レポート提出後、コメントを添えて返却するので確認すること。  |                                                                                                                          |        |         |                |           |                |

| 【教科書】                                                                              |                     |                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 『調理学実習書』（食物栄養学科オリジナル冊子）                                                            |                     |                                                                                                                                                         |
| 【参考書・参考資料等】                                                                        |                     |                                                                                                                                                         |
| 『食べ物と健康、給食の運営 調理学実習第2版』 大谷貴美子他編 講談社<br>『家庭料理技能検定公式ガイド 3級』 家庭料理技能検定専門委員会編 女子栄養大学出版社 |                     |                                                                                                                                                         |
| 【関連科目】                                                                             |                     |                                                                                                                                                         |
| 『調理学』『給食計画・実務論』『食品学総論』                                                             |                     |                                                                                                                                                         |
| 【受講心得】                                                                             |                     |                                                                                                                                                         |
| 遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。調理学を十分に理解しておくことが望ましい。                                      |                     |                                                                                                                                                         |
| 【備考】                                                                               |                     |                                                                                                                                                         |
| 卒業必修科目・栄養士必修科目<br>食材の関係で内容の変更を行う場合がある。 欠席者には、課題を課す。                                |                     |                                                                                                                                                         |
| 【学習項目】                                                                             |                     | 担当                                                                                                                                                      |
|                                                                                    |                     | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                      |
| 1                                                                                  | オリエンテーション           | <学習内容>実習内容ならびに実習室の使い方を説明する。<br>おにぎり、あさりの潮汁の実習を行う。<br><事前学習>事前に講義要項（シラバス）に目を通しておくこと。（0.5時間）<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。（1.5時間）                    |
| 2                                                                                  | 日本料理                | <学習内容>白飯、鰯の鍋照り焼き、菊花大根、胡瓜とわかめの酢の物、かきたま汁の実習を行う。<br><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。（1.0時間）                   |
| 3                                                                                  |                     |                                                                                                                                                         |
| 4                                                                                  | 西洋料理<br>確認テスト（実技試験） | <学習内容>実技試験（輪切り、せん切り、みじん切り、リンゴの皮むき）、ハンバーグステーキ、サラダ、ゼリーの<br>実習を行う。<br><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。（1.0時間） |
| 5                                                                                  |                     |                                                                                                                                                         |
| 6                                                                                  | 中国料理                | <学習内容>炒飯、乾焼蝦仁、涼拌海蜇、杏仁豆腐の実習を行う。<br><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。（0.5時間）<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。（1.0時間）                                  |
| 7                                                                                  |                     |                                                                                                                                                         |

|    |                            |  |                                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 日本料理                       |  | <学習内容>白飯、鯖の竜田揚げ、ほうれん草としめじの煮浸し、南瓜のとりそぼろあんかけ、味噌汁の実習を行う。<br><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。(0.5時間)<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。(1.0時間)                            |
| 9  |                            |  |                                                                                                                                                                          |
| 10 | 西洋料理                       |  | <学習内容>ブーレ・ソーテ・パルマンティエ、パンプキンスープ、マセドアンサラダ、フルーツケーキの実習を行う。<br><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。(0.5時間)<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。(1.0時間)                           |
| 11 |                            |  |                                                                                                                                                                          |
| 12 | 中国料理                       |  | <学習内容>涼拌麺、青椒肉絲、鯛と黒木耳の姿蒸し、拔絲地瓜の実習を行う。<br><事前学習>授業の前には調理学実習書を必ず一読し実習内容の確認を行う。(0.5時間)<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。(1.0時間)                                             |
| 13 |                            |  |                                                                                                                                                                          |
| 14 | 確認テスト（筆記試験）<br>創作料理<br>まとめ |  | <学習内容>筆記試験で調理操作の確認テストを行い、その後、班別で創作料理の実習を行う。<br><事前学習>授業内容をまとめ筆記試験にのぞむ、創作料理は、グループで話し合いを行い段取りを決めておくこと。(1.0時間)<br><事後学習>実習中に学んだ内容をまとめレポートを作成すること。筆記試験の解説書を見て復習をすること。(1.0時間) |
| 15 |                            |  |                                                                                                                                                                          |

| 【実務家教員】                                                                                                                                                            |          |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| フリガナ                                                                                                                                                               | マツフジ ヤスヨ | 食物栄養学科 准教授 |
| 氏 名                                                                                                                                                                | 松藤 泰代    |            |
| 実 務 経 験                                                                                                                                                            |          |            |
| 【実務経験】                                                                                                                                                             |          |            |
| 調理師・栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食センター・臨床薬理研究所（クリニック）・病院などでの実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。 |          |            |
| 【実務経験を生かした授業科目】                                                                                                                                                    |          |            |
| 「調理学」、「調理学基礎実習」、「給食計画・実務論」、「給食実務実習」、「給食サービス」                                                                                                                       |          |            |

| 科目名      |  | 担当代表教員 | 学年         | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
|----------|--|--------|------------|----|--------|----|--------|
| 給食計画・実務論 |  | 松藤 泰代  | 1          | 前期 | 講義     | 必修 | 2      |
|          |  | 担当形態   | 単独         |    | ナンバリング |    | FN1211 |
|          |  | 担当教員   | 松藤 泰代（実務家） |    |        |    |        |

| 【キーワード】 | 【概要】                                                                                                                                                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 栄養士   | 給食は、対象者の健康の保持・増進に寄与する。栄養士の仕事は、安全で嗜好性に優れた給食を提供するとともに、栄養・食教育や経営管理などである。本科目では、法律をはじめ、栄養食事・生産・経営といった栄養士の給食管理業務ならびに、保健・医療などにおける給食施設について学ぶ。基礎知識の習得はもとより実践の場において管理技術や応用力が発揮できるように学ぶ。 |
| 2 給食施設  |                                                                                                                                                                               |
| 3 関係法規  |                                                                                                                                                                               |
| 4 大量調理  |                                                                                                                                                                               |
| 5 経営管理  |                                                                                                                                                                               |

| 【到達目標】                                 |
|----------------------------------------|
| 1. 給食を提供する栄養士の仕事・役割について理解し、説明ができる。     |
| 2. 特定給食施設について理解し、説明することが出来る。           |
| 3. 給食を提供するために必要な基本的知識を身に付け、実践することができる。 |

| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】        | 関連性 |
|------------------------------|-----|
| 【知識・理解・技能】                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。    | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。 | ○   |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。   | ○   |

| 【思考・判断・表現】                                   |   |
|----------------------------------------------|---|
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            | ○ |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 | ○ |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          | ○ |

| 【関心・意欲・態度】                            |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。              | ○ |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。 | ○ |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。         | ○ |

| 【成績評価の方法】 |         |       |     |
|-----------|---------|-------|-----|
| 成績指標      | 定期試験の成績 | 受講態度等 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 80      | 20    | 100 |

| 【成績評価の基準】 |                                          |        |         |                |           |                    |
|-----------|------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|--------------------|
| 評価        | 100～90点                                  | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                    |
| 評語        | S                                        | A      | B       | C              | E         | F                  |
| 内容        | 特に優れた成績                                  | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |
| GP        | 4.0                                      | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0                  |
| 評語        | 評価の基準                                    |        |         |                |           |                    |
| S         | 講義内容を十分に理解しており、設問に対して必要な内容を的確に記述した解答である。 |        |         |                |           |                    |
| A         | 講義内容を理解しており、設問に対して必要な内容を十分に記述した解答である。    |        |         |                |           |                    |
| B         | 講義内容を総じて理解しているが、設問に対して不十分な内容の解答である。      |        |         |                |           |                    |
| C         | 講義内容の概要を理解しており、設問に対して最低限の評価が可能な解答である。    |        |         |                |           |                    |

| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |
|------------------------------|--|
| 試験終了後、解説書を渡すので確認すること。        |  |

| 【教科書】                                                                      |                    |                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 『Nブックス 給食の運営－栄養管理・経営管理－』 逸見幾代著 （株）建帛社                                      |                    |                                                                                                                                                                    |
| 【参考書・参考資料等】                                                                |                    |                                                                                                                                                                    |
| 『給食実務実習帳』（食物栄養学科オリジナル冊子）<br>『給食のための基礎からの献立作成－大量調理の基本から評価まで』上地 加容子他編 （株）建帛社 |                    |                                                                                                                                                                    |
| 【関連科目】                                                                     |                    |                                                                                                                                                                    |
| 『給食実務実習』『給食サービス』『応用栄養学』『食事計画』『公衆栄養学』『臨床栄養学概論』                              |                    |                                                                                                                                                                    |
| 【受講心得】                                                                     |                    |                                                                                                                                                                    |
| 遅刻、欠席をしない。積極的な学習及び態度で臨む。                                                   |                    |                                                                                                                                                                    |
| 【備考】                                                                       |                    |                                                                                                                                                                    |
| 卒業必修科目・栄養士必修科目<br>理解度に応じて学習内容の変更を行う場合がある。欠席者には、課題を課す。                      |                    |                                                                                                                                                                    |
| 【学習項目】                                                                     |                    | 担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                              |
| 1                                                                          | オリエンテーション<br>給食の概念 | <学習内容>給食の目的、給食施設と関係法規について説明する。<br><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読んでおくこと。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                   |
| 2                                                                          | 給食の栄養・食事管理①        | <学習内容>栄養・食事管理の目的、食事摂取基準の活用について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                   |
| 3                                                                          | 給食の栄養・食事管理②        | <学習内容>献立計画の献立作成および供食形態、栄養・食事管理の評価、給食と栄養教育・指導について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。 |
| 4                                                                          | 給食の安全・衛生管理①        | <学習内容>安全・衛生管理の目的、実際について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                          |
| 5                                                                          | 給食の安全・衛生管理②        | <学習内容>安全衛生の実際と評価について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                             |
| 6                                                                          | 事故・災害対策            | <学習内容>事故への対応、食物アレルギーの対応、災害時の対策について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。               |
| 7                                                                          | 給食の調理管理①           | <学習内容>調理管理の食材管理の目的、購買計画と方法、保管・在庫管理、食材管理の評価について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。（1時間）<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。（1時間）<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。   |

|    |                        |  |                                                                                                                                                                |
|----|------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 給食の調理管理②               |  | <学習内容>調理作業管理の目的、実際、新調理システム、調理作業管理の評価について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。 |
| 9  | 給食施設・設備管理              |  | <学習内容>施設・設備の目的、大量調理機器、レイアウトについて説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。          |
| 10 | 給食施設の種類<br>給食施設の特徴(学校) |  | <学習内容>給食施設の種類について、学校給食施設の特徴について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。          |
| 11 | 給食施設の特徴(病院・保育園)        |  | <学習内容>病院給食および保育園の給食について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。                  |
| 12 | 給食施設の特徴(高齢者福祉施設・事業所)   |  | <学習内容>高齢者福祉施設・事業所・その他の施設について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。             |
| 13 | 給食運営のマネージメントの概要        |  | <学習内容>給食の組織とその機能、人事・労務管理について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。             |
| 14 | 給食の情報処理管理              |  | <学習内容>給食に関する情報処理管理・事務管理の目的と実際について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。        |
| 15 | 給食の会計・原価管理<br>まとめ      |  | <学習内容>給食の会計・原価管理の目的、原価管理について説明する。<br><事前学習>講義の前には教科書を必ず一読する。<br>(1時間)<br><事後学習>授業中の内容を復習し内容で解らないことは教科書及び参考書などで調べる。(1時間)<br>自学により理解できない場合は質問をし解決する。             |
| 16 | 試験                     |  |                                                                                                                                                                |

【実務家教員】

|                                                                                                                                                                    |          |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| フリガナ                                                                                                                                                               | マツフジ ヤスヨ | 食物栄養学科 准教授 |
| 氏 名                                                                                                                                                                | 松藤 泰代    |            |
| 実 務 経 験                                                                                                                                                            |          |            |
| 【実務経験】                                                                                                                                                             |          |            |
| 調理師・栄養士・管理栄養士の資格を持ち、給食センター・臨床薬理研究所（クリニック）・病院などでの実務経験に基づき、「調理学」に関する講義や実習、「給食の運営」に関する講義や実習である給食計画・実務論や給食実務実習・給食サービスなどの授業科目を担当し、栄養士免許の取得を目指す学生に対して、実務経験を生かした授業を行っている。 |          |            |
| 【実務経験を生かした授業科目】                                                                                                                                                    |          |            |
| 「調理学」、「調理学基礎実習」、「給食計画・実務論」、「給食実務実習」、「給食サービス」                                                                                                                       |          |            |

|                                              |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-----------|--------------------|--------|
| 科目名                                          |                                                     | 担当代表教員                                                                                                                       | 学年                              | 期別             | 形態        | 必選                 | 単位数    |
| 栄養士基礎実習                                      |                                                     | 津村 有紀                                                                                                                        | 1・2                             | 通年             | 実習        | 選択                 | 1      |
|                                              |                                                     | 担当形態                                                                                                                         | オムニバス                           |                | ナンバリング    |                    | FN1309 |
|                                              |                                                     | 担当教員                                                                                                                         | 津村有紀、下村久美子、宅間真佐代、都築廣久、橋本聖子、松藤泰代 |                |           |                    |        |
|                                              |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 【キーワード】                                      |                                                     | 【概要】                                                                                                                         |                                 |                |           |                    |        |
| 1                                            | 栄養士の業務                                              | 栄養士の活躍する特定給食施設は多様であり、栄養士はどのような給食の現場でも対応できる実践力が求められている。本講義では様々な施設での栄養士の役割や業務の特殊性を理解し、現場で求められる実践力を身につけるため、実際の現場を想定した実践的な学習をする。 |                                 |                |           |                    |        |
| 2                                            | 栄養管理                                                |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 3                                            | 衛生管理                                                |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 4                                            | 給食管理                                                |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 5                                            | 栄養教育                                                |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
|                                              |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 【到達目標】                                       |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 1. 各施設での栄養士の役割と業務の特殊性を理解し、説明できる。             |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 2. 各施設での給食管理や栄養教育の専門知識と技術を習得し、実践できる。         |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 3. 栄養士としてのマナーやコミュニケーション能力を身につけ、校外実習に参加できる。   |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | 関連性    |
| 【知識・理解・技能】                                   |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 【思考・判断・表現】                                   |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 【関心・意欲・態度】                                   |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    | ○      |
| 【成績評価の方法】                                    |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 成績指標                                         |                                                     | 小テスト及びレポート等の提出物                                                                                                              |                                 | 受講態度等          |           | 合計                 |        |
| 評価割合（％）                                      |                                                     | 70                                                                                                                           |                                 | 30             |           | 100                |        |
| 【成績評価の基準】                                    |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 評価                                           | 100～90点                                             | 89～80点                                                                                                                       | 79～70点                          | 69～60点         | 59点以下     |                    |        |
| 評語                                           | S                                                   | A                                                                                                                            | B                               | C              | E         | F                  |        |
| 内容                                           | 特に優れた成績                                             | 優れた成績                                                                                                                        | 概ね良好な成績                         | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし<br>(出席回数不足) |        |
| GP                                           | 4.0                                                 | 3.0                                                                                                                          | 2.0                             | 1.0            | 0         | 0                  |        |
| 評語                                           | 評価の基準                                               |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| S                                            | 実習内容を十分に理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を的確に記述した解答およびレポートである。 |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| A                                            | 実習内容を理解しており、各実習の目的に対して必要な内容を十分に記述した解答およびレポートである。    |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| B                                            | 実習内容を総じて理解しているが、各実習の目的に対して不十分な内容の解答およびレポートである。      |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| C                                            | 実習内容の概要を理解しており、各実習の目的に対して最低限の評価が可能な解答およびレポートである。    |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】                 |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |
| レポートや課題の内容、質問にはコメントを返す。                      |                                                     |                                                                                                                              |                                 |                |           |                    |        |

|                                   |                       |    |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------|-----------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                             |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 資料（プリント）を配布する。                    |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 【参考書・参考資料等】                       |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 関連科目で使用する教科書など適宜紹介する。             |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 【関連科目】                            |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 栄養士課程必修科目すべて                      |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 【受講心得】                            |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 授業の目的をよく理解し、積極的な態度で臨むこと。提出物の提出期限に |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 【備考】                              |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 栄養士課程必修                           |                       |    |                                                                                                                                                    |
| 【学習項目】                            |                       | 担当 | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                 |
| 1                                 | オリエンテーション・栄養士に求められること | 津村 | <学習内容>実習の心構えと諸注意について説明をする。<br>様々な現場で活躍する栄養士に求められることを理解する。<br><事前学習>事前に講義要項（シラバス）を読み、授業の概要を理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間） |
| 2                                 | 給食施設における栄養士の役割と業務①    | 下村 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）                              |
| 3                                 | 給食施設における栄養士の役割と業務②    | 都築 | <学習内容>栄養士の業務を実践するために必要なマナー（電話のかけ方、言葉づかい、お礼状の書き方など）について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）            |
| 4                                 | 給食施設における栄養士の役割と業務③    | 橋本 | <学習内容>栄養士の業務を実践するために必要なマナー（挨拶や振る舞いなど）について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。（1時間）                         |
| 5                                 | 各施設における栄養士業務の実際①      | 松藤 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの給食の運営や献立作成について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）                               |
| 6                                 | 各施設における栄養士業務の実際②      | 松藤 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの給食の運営や献立作成について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）                               |
| 7                                 | 各施設における栄養士業務の実際③      | 宅間 | <学習内容>幼児食、離乳食、アレルギー対応食の実際について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。（1時間）                                       |

|    |                  |    |                                                                                                                                        |
|----|------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 各施設における栄養士業務の実際④ | 宅間 | <学習内容>幼児食、離乳食、アレルギー対応食の実際について学ぶ。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、まとめること。課題に取り組むこと。(1時間)                           |
| 9  | 各施設における栄養士業務の実際⑤ | 下村 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間) |
| 10 | 各施設における栄養士業務の実際⑥ | 下村 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間) |
| 11 | 各施設における栄養士業務の実際⑦ | 下村 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間) |
| 12 | 各施設における栄養士業務の実際⑧ | 津村 | <学習内容>事業所、保育所、介護保険施設などの栄養士の役割と業務について学び、校外実習に向けての課題に取り組む。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間) |
| 13 | 各施設における栄養士業務の実際⑨ | 津村 | <学習内容>校外実習で学ぶための目標を設定し、まとめる。抱負を発表する。<br><事前学習>前回までの授業を復習し、理解しておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、学んだ内容を学習カルテにまとめること。(1時間)                     |
| 14 | 各施設における栄養士業務の実際⑩ | 津村 | <学習内容>校外実習で学んだことをまとめ、発表する。また、各施設での学びを聞くことで、栄養士の業務についての理解を深める。<br><事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。(1時間)    |
| 15 | まとめ              | 津村 | <学習内容>校外実習で学んだことをまとめ、発表する。また、各施設での学びを聞くことで、栄養士の業務についての理解を深める。<br><事前学習>プレゼンテーションの練習をしておくこと。(1時間)<br><事後学習>授業を振り返り、レポートにまとめること。(1時間)    |
| 16 |                  |    |                                                                                                                                        |

|      |  |        |        |        |    |    |        |     |
|------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|-----|
| 科目名  |  | 担当代表教員 |        | 学年     | 期別 | 形態 | 必選     | 単位数 |
| 食事計画 |  | 下村 久美子 |        | 1      | 前期 | 演習 | 必修     | 2   |
|      |  | 担当形態   | 単独     | ナンバリング |    |    | FN1212 |     |
|      |  | 担当教員   | 下村 久美子 |        |    |    |        |     |

|           |                                                                                                                                                               |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【キーワード】   | 【概要】                                                                                                                                                          |
| 1 健康      | 食事計画は望ましい食生活への指針であり、健康な身体と心豊かな社会生活を営むために必要なものである。本授業では、学生を対象とした献立作成を行う。献立作成を通して、料理の組み合わせ方、食事摂取の目安、献立作成の方法など食事計画の基本的な知識と技術を学ぶとともに、人々の健康の保持・増進のための献立作成の方法を学習する。 |
| 2 献立作成の基本 |                                                                                                                                                               |
| 3 食事構成    |                                                                                                                                                               |
| 4 摂取量の目安  |                                                                                                                                                               |
| 5 栄養価算定   |                                                                                                                                                               |

|                                            |  |
|--------------------------------------------|--|
| 【到達目標】                                     |  |
| 1. 食べることの意義を知り、食事計画に必要な食事構成、食事摂取の目安を理解できる。 |  |
| 2. 献立作成の方法を修得し、対象者にふさわしい日常食の献立を作成することができる。 |  |
| 3. 食品成分表の使い方を修得し、栄養価の算定および献立の評価を行なうことができる。 |  |

|                              |  |     |
|------------------------------|--|-----|
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】        |  | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                   |  |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。    |  | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。 |  | ○   |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。   |  | ○   |

|                                              |  |   |
|----------------------------------------------|--|---|
| 【思考・判断・表現】                                   |  |   |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |  |   |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |  | ○ |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |  |   |

|                                       |  |   |
|---------------------------------------|--|---|
| 【関心・意欲・態度】                            |  |   |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。              |  | ○ |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。 |  |   |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。         |  | ○ |

|           |          |  |      |     |
|-----------|----------|--|------|-----|
| 【成績評価の方法】 |          |  |      |     |
| 成績指標      | 献立作成等提出物 |  | 受講態度 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 80       |  | 20   | 100 |

|           |                                              |        |         |                |           |                |
|-----------|----------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|
| 【成績評価の基準】 |                                              |        |         |                |           |                |
| 評価        | 100～90点                                      | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |
| 評語        | S                                            | A      | B       | C              | E         | F              |
| 内容        | 特に優れた成績                                      | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |
| GPA       | 4.0                                          | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |
| 評語        | 評価の基準                                        |        |         |                |           |                |
| S         | 献立作成の基本を十分に理解しており、対象者にふさわしい日常食献立の作成が的確にできる。  |        |         |                |           |                |
| A         | 献立作成の基本を理解しており、対象者にふさわしい日常食献立の作成が十分にできる。     |        |         |                |           |                |
| B         | 献立作成の基本を総じて理解しているが、対象者にふさわしい日常食献立の作成が不十分である。 |        |         |                |           |                |
| C         | 献立作成の概要を理解しており、日常食献立の作成が最低限の評価が可能である。        |        |         |                |           |                |

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】        |  |
| 課題等提出物は、内容に不備がある場合は添削後に再提出、返却を繰り返す。 |  |

|                                                                          |           |                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【教科書】                                                                    |           |                                                                                                                                 |
| 『食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表第4版 針谷順子・足立己幸共編著 群羊社<br>『日本食品成分表 2020七訂』医歯薬出版 |           |                                                                                                                                 |
| 【参考書・参考資料等】                                                              |           |                                                                                                                                 |
| 『家庭料理技能検定公式ガイド3級』 技能検定専門委員会編 女子栄養大学出版部<br>『献立学』 熊倉 功夫・川端 晶子編著 建帛社        |           |                                                                                                                                 |
| 【関連科目】                                                                   |           |                                                                                                                                 |
| 「調理学」「食品学総論」「食品学各論」「基礎栄養学」                                               |           |                                                                                                                                 |
| 【受講心得】                                                                   |           |                                                                                                                                 |
| 積極的な態度で臨むこと。料理のレパートリーを広げておくことが必要です。                                      |           |                                                                                                                                 |
| 【備考】                                                                     |           |                                                                                                                                 |
| 卒業必修科目 学生の理解度や進行状況により授業内容を変更することがある。                                     |           |                                                                                                                                 |
| 【学習項目】                                                                   |           | 担当 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                           |
| 1                                                                        | オリエンテーション | <学習内容>授業の概要、食べることの意義について<br><事前学習>事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）                       |
| 2                                                                        | 食品成分表の使い方 | <学習内容>日本食品標準成分表の活用について<br><事前学習>「日本食品成分表 2020 七訂」に目を通しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）                          |
| 3                                                                        | 栄養価算定の方法  | <学習内容>栄養価算定の方法および算定の留意点について<br><事前学習>資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習>課題プリントに取り組み、栄養算定方法を復習すること。（1時間）                |
| 4                                                                        | 食事摂取の目安   | <学習内容>食事摂取の目安となる、食品群や食事バランスガイド、食事摂取基準について<br><事前学習>資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）      |
| 5                                                                        | 食事構成      | <学習内容>料理の組み合わせおよび一汁三菜、日本型の食生活など食べ方の基本について<br><事前学習>資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）      |
| 6                                                                        | 献立作成の基本   | <学習内容>献立の意義および献立構成、献立立案の条件などについて<br><事前学習>資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予習しておくこと。（1時間）<br><事後学習>授業内容のキーワードを整理し、復習すること。（1時間）               |
| 7                                                                        | 献立作成 1    | <学習内容>1日3食分の献立構成（料理の組み合わせ）の作成<br><事前学習>旬の食材や献立作成に活用できる料理等の資料を調べておくこと。（1時間）<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容を完成させる。提出期限を守ること。（1時間） |

|    |        |  |                                                                                                                                                        |
|----|--------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 献立作成 2 |  | <学習内容>食品の目安量・常用量および乾物等の戻し率などを<br>知り、食材の使用量を作成<br><事前学習>資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予<br>習しておくこと。(1時間)<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容<br>を完成させる。提出期限を守ること。(1時間) |
| 9  | 献立作成 3 |  | <学習内容>調味の割合および吸油率を知り、使用する調味<br>料等の分量を作成<br><事前学習>献立作成に活用できる料理等の資料を調べてお<br>くこと。(1時間)<br><事後学習>課題および作成した献立を試作し、問題点等を<br>抽出すること。(1時間)                     |
| 10 | 献立作成 4 |  | <学習内容>試作結果の報告および献立の見直し<br><事前学習>献立の試作をして、結果をまとめておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容<br>を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)                                |
| 11 | 献立作成 5 |  | <学習内容>作成した献立の栄養価を計算<br><事前学習>食材の使用量や調味料の割合など再度確認して<br>おくこと。(1時間)<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容<br>を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)                              |
| 12 | 献立作成 6 |  | <学習内容>エネルギー産生栄養バランスなどの適正比率を<br>知り、作成した献立を評価<br><事前学習>資料をよく読んで、授業内容の基礎的知識を予<br>習しておくこと。(1時間)<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容<br>を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)   |
| 13 | 献立作成 7 |  | <学習内容>作成した献立全体の見直しと改善<br><事前学習>献立の立案条件を再度確認しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容<br>を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)                                   |
| 14 | 献立の発表  |  | <学習内容>作成した献立を発表し、気づいたことなど感想<br>をまとめる<br><事前学習>献立発表の準備をしておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習>課題および授業時間内に終了できなかった内容<br>を完成させる。提出期限を守ること。(1時間)                        |
| 15 | まとめ    |  | <学習内容>授業内容全体の振り返り<br><事前学習>食事計画の要点を確認しておくこと。<br>(1時間)<br><事後学習>授業内容を振り返り、食事計画の理解を深める<br>こと。(1時間)                                                       |
| 16 |        |  |                                                                                                                                                        |

|      |  |        |       |    |        |    |        |
|------|--|--------|-------|----|--------|----|--------|
| 科目名  |  | 担当代表教員 | 学年    | 期別 | 形態     | 必選 | 単位数    |
| 学外研修 |  | 都築 廣久  | 1・2   | 通年 | 実習     | 選択 | 1      |
|      |  | 担当形態   | 単独    |    | ナンバリング |    | FN1213 |
|      |  | 担当教員   | 都築 廣久 |    |        |    |        |

|           |                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【キーワード】   | 【概要】                                                                                                                                                                                                 |
| 1 施設見学    | 栄養士の専門分野に関連する食品衛生、食品添加物、食品加工、食中毒、食品の流通と消費、感染症、生活環境などに関する幅広い知識を身につけ、理解を深めるとともに見聞を広めることを目的として学外の施設見学を実施する。また、学外の施設で日本料理、西洋料理に関する道具の適切な使い方、食事を共にする人々に敬意をはらう行儀作法など基本的なテーブルマナーや、社会人の基本的なビジネスマナーについても習得する。 |
| 2 日本料理    |                                                                                                                                                                                                      |
| 3 西洋料理    |                                                                                                                                                                                                      |
| 4 テーブルマナー |                                                                                                                                                                                                      |
| 5 ビジネスマナー |                                                                                                                                                                                                      |

|                                      |
|--------------------------------------|
| 【到達目標】                               |
| 1. 栄養士に関連する専門分野で、さらに専門的知識が身についた。     |
| 2. 日本料理、西洋料理に関する基本的なテーブルマナーを説明できる。   |
| 3. 社会人として身に付けておくべき基本的なビジネスマナーを説明できる。 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】        | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                   |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。    | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。 | ○   |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。   | ○   |

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| 【思考・判断・表現】                                   |   |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            | ○ |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 | ○ |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 【関心・意欲・態度】                            |   |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。              | ○ |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。 |   |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。         | ○ |

|           |        |  |      |     |
|-----------|--------|--|------|-----|
| 【成績評価の方法】 |        |  |      |     |
| 成績指標      | 取り組み姿勢 |  | レポート | 合計  |
| 評価割合（％）   | 60     |  | 40   | 100 |

|           |                                            |        |         |                |           |                |
|-----------|--------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|
| 【成績評価の基準】 |                                            |        |         |                |           |                |
| 評価        | 100～90点                                    | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |
| 評語        | S                                          | A      | B       | C              | E         | F              |
| 内容        | 特に優れた成績                                    | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |
| GP        | 4.0                                        | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |
| 評語        | 評価の基準                                      |        |         |                |           |                |
| S         | 積極的に取り組み内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に記述している。 |        |         |                |           |                |
| A         | 取り組み内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を十分に記述している。     |        |         |                |           |                |
| B         | 取り組み内容を理解しているが、レポートに必要な内容の記述が十分ではない。       |        |         |                |           |                |
| C         | 取り組み内容の概要を理解しているが、レポートが最低限の内容の記述に留まっている。   |        |         |                |           |                |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |
| 取り組み姿勢とレポートに関するコメントを返却する。    |  |

|                    |  |
|--------------------|--|
| 【教科書】              |  |
| 特に指定しない。適宜資料を配付する。 |  |

|                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【参考書・参考資料等】                                                                                                                                                                   |  |                                                                                                                                                                       |
| 特に指定しない。                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                                       |
| 【関連科目】                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                       |
| 栄養士課程科目、フードスペシャリスト資格関連科目、「ビジネスマナー」                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                       |
| 【受講心得】                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                       |
| 自ら積極的な態度で臨むこと。                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                       |
| 【備考】                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                               |  |                                                                                                                                                                       |
| 【学習項目】                                                                                                                                                                        |  | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                                    |
| <b>&lt;学習内容&gt;</b><br>集団行動が少ない学生生活の中で、学内で得ることができない人とのふれあい、コミュニケーションを深め、さらに人間的なつながりを広げる。以下の3つの項目を中心に学外での研修を実施し、それぞれの研修を通じて学習したこと、身に付けたこと、感じたこと、成長できたことなどに関するレポートの作成と提出を義務付ける。 |  |                                                                                                                                                                       |
| ①施設見学                                                                                                                                                                         |  | 市場見学：地方卸売食市場、生鮮魚介類、魚介加工品、農産品、卸売販売、商品の流通と消費、流通形態                                                                                                                       |
| ②テーブルマナー                                                                                                                                                                      |  | 日本料理：座布団の使い方、箸の使い方、和食器盛り付け、色彩、作法、おしぼりの使い方、料理（先付け、吸い物、向付け、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物・酢物、留め椀、香の物、甘味）の食べ方<br>西洋料理：座席の付き方、ナイフとフォーク（持ち方、使い方、置き方）、ナプキンの使い方（折り方、口汚れの拭き方、中座の際の置き方）、料理の食べ方 |
| ③ビジネスマナー                                                                                                                                                                      |  | 社会人のマナー：身だしなみ、態度、姿勢、挨拶、笑顔、クロークの利用、言葉遣い（敬語）、座席の順番（上座と下座）、名刺交換、時間のマナー                                                                                                   |
| <事前学習> それぞれの研修内容に関して事前に調べ学習をしておくこと。（1.0時間）                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                                       |
| <事後学習> 研修に関するレポートを作成して提出する。（1.0時間）                                                                                                                                            |  |                                                                                                                                                                       |

|        |  |        |            |        |    |    |        |     |
|--------|--|--------|------------|--------|----|----|--------|-----|
| 科目名    |  | 担当代表教員 |            | 学年     | 期別 | 形態 | 必選     | 単位数 |
| 基礎製菓実習 |  | 長末 光正  |            | 1      | 前期 | 実習 | 選択     | 1   |
|        |  | 担当形態   | 単独         | ナンバリング |    |    | FN1214 |     |
|        |  | 担当教員   | 長末 光正（実務家） |        |    |    |        |     |

|           |                                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【キーワード】   | 【概要】                                                                                       |
| 1 甘味料     | 製菓を学ぶにあたり、各原材料の特性を理論で修得する。配合は多様な素材の組み合わせであり、その目的に対して、仮説を立てる。実習し、観察したことを経験的一般化しレポートとしてまとめる。 |
| 2 小麦粉でんぶん |                                                                                            |
| 3 鶏卵・油脂   |                                                                                            |
| 4 乳製品     |                                                                                            |
| 5 チョコレート  |                                                                                            |

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

|                                              |  |     |
|----------------------------------------------|--|-----|
| 【学科の卒業認定・学位授与の方針との関連】                        |  | 関連性 |
| 【知識・理解・技能】                                   |  |     |
| 1. 栄養と健康に必要な専門的知識を修得している。                    |  | ○   |
| 2. 望ましい健康的な食生活の実践について理解している。                 |  | ○   |
| 3. 食事作りに関する実践的な技能を身に付けている。                   |  | ○   |
| 【思考・判断・表現】                                   |  |     |
| 1. 多面的な視点から問題を解決する対応方策を考えることができる。            |  | ○   |
| 2. 食と栄養の専門家として実行すべきことを実態に照らして判断し、選択することができる。 |  | ○   |
| 3. 健康増進の意図やねらいを、栄養指導を通じて表現することができる。          |  | ○   |
| 【関心・意欲・態度】                                   |  |     |
| 1. 食を取り巻く社会の現状に関心を持っている。                     |  | ○   |
| 2. 給食管理に責任感を持って、協働して取り組もうとする意欲を持っている。        |  | ○   |
| 3. 食を通じた健康づくりを尊重する態度を身に付けている。                |  | ○   |

|           |      |       |     |
|-----------|------|-------|-----|
| 【成績評価の方法】 |      |       |     |
| 成績指標      | レポート | 実習態度等 | 合計  |
| 評価割合（％）   | 60   | 40    | 100 |

|           |                                           |        |         |                |           |                |
|-----------|-------------------------------------------|--------|---------|----------------|-----------|----------------|
| 【成績評価の基準】 |                                           |        |         |                |           |                |
| 評価        | 100～90点                                   | 89～80点 | 79～70点  | 69～60点         | 59点以下     |                |
| 評語        | S                                         | A      | B       | C              | E         | F              |
| 内容        | 特に優れた成績                                   | 優れた成績  | 概ね良好な成績 | 合格の最低限度を満たした成績 | 合格に至らない成績 | 受験資格なし（出席回数不足） |
| GP        | 4.0                                       | 3.0    | 2.0     | 1.0            | 0         | 0              |
| 評語        | 評価の基準                                     |        |         |                |           |                |
| S         | 実習内容を十分に理解しており、レポートに必要な内容を的確に反映した考察をしている。 |        |         |                |           |                |
| A         | 実習内容を良く理解しており、レポートに必要な内容を十分に反映した考察をしている。  |        |         |                |           |                |
| B         | 実習内容を理解しており、レポートの内容と考察が記述されている。           |        |         |                |           |                |
| C         | 総じて実習内容を理解しており、レポートの内容を反映した考察が最低限記述されている。 |        |         |                |           |                |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 【課題（試験・レポート等）に対するフィードバックの方法】 |  |
| レポート（ポートフォリオ）添削後、返却する。       |  |

| 【教科書】                                                             |                        |    |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 随時、プリントを配布する。                                                     |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 【参考書・参考資料等】                                                       |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 『新版 お菓子の「こつ」科学』 河田昌子著 柴田書店 『製菓衛生師全書』日本菓子教育センター                    |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 【関連科目】                                                            |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 「調理学」「調理学基礎実習」                                                    |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 【受講心得】                                                            |                        |    |                                                                                                                                                        |
| ・遅刻・欠席をしない。・衛生的な身だしなみをする事。<br>・実習中は身だしなみに留意する。<br>・積極的に実習に取り組むこと。 |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 【備考】                                                              |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 食材等の関係で内容の変更を行う場合がある。                                             |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 【学習項目】                                                            |                        | 担当 | 学習内容、事前・事後学習（学習時間）                                                                                                                                     |
| 1                                                                 | オリエンテーション<br>《クッキープレス》 |    | ＜学習内容＞実習の内容、器具の使い方などを説明する。<br>クッキーの実習を行う。<br>＜事前学習＞事前に15回分の講義要項（シラバス）に目を通しておく。（1時間）<br>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間） |
| 2                                                                 | 油脂生地《マドレーヌ》            |    | ＜学習内容＞マドレーヌの実習を行う。<br>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）<br>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）                                    |
| 3                                                                 |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 4                                                                 | 直捏法《あんぱん》              |    | ＜学習内容＞あんぱんの実習を行う。<br>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）<br>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）                                     |
| 5                                                                 |                        |    |                                                                                                                                                        |
| 6                                                                 | 油脂生地《ロールケーキ》           |    | ＜学習内容＞ロールケーキの実習を行う。<br>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）<br>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）                                   |
| 7                                                                 |                        |    |                                                                                                                                                        |

|    |              |  |                                                                                                                                     |
|----|--------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 泡立て生地《ムース》   |  | <p>＜学習内容＞ムースの実習を行う。</p> <p>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）</p>    |
| 9  |              |  |                                                                                                                                     |
| 10 | 折り生地《エッグタルト》 |  | <p>＜学習内容＞エッグタルトの実習を行う。</p> <p>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）</p> |
| 11 |              |  |                                                                                                                                     |
| 12 | 焼き生地《ブッセ》    |  | <p>＜学習内容＞ブッセの実習を行う。</p> <p>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）</p>    |
| 13 |              |  |                                                                                                                                     |
| 14 | 練り生地《絞りクッキー》 |  | <p>＜学習内容＞絞りクッキーの実習を行う。</p> <p>＜事前学習＞授業内容の基礎知識を予習する。（1時間）</p> <p>＜事後学習＞実習中の内容を振り返りレポート作成を行い理解を深める。わからないことは教科書及び参考書などで調べる。（1.5時間）</p> |
| 15 |              |  |                                                                                                                                     |

【実務家教員】

|                                                                                                                                                                                                                       |  |           |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|-------------|
| フリガナ                                                                                                                                                                                                                  |  | ナガスエ ミツマサ | 食物栄養学科 客員教授 |
| 氏 名                                                                                                                                                                                                                   |  | 長末 光正     |             |
| 実 務 経 験                                                                                                                                                                                                               |  |           |             |
| 【実務経験】<br>全国菓子大博覧会において、大臣栄誉賞・通商産業大臣賞・技術優秀賞など数々の受賞歴を持ち、平成28年度よりものづくりに熟練した技能職者として、福岡市より和菓子製造工の「博多マイスター」の認定を受けており、現在「博多献上本舗ばんぎや」の代表を努めるほか、本学においては客員教授として授業を行っている。<br>その知識や技能を活かし、製菓理論の教授とともに、基礎から専門、応用と段階に応じた製菓実習を行っている。 |  |           |             |
| 【実務経験を生かした授業科目】<br>「基礎製菓実習」、「製菓・製パン実習」、「専門製菓実習」、「応用製菓実習」                                                                                                                                                              |  |           |             |