

令和元年度入学生2年次開講

シラバス

生活学科

生活学科専門科目

食生活論（製菓・製パン）	原 知子	70P
情報処理基礎Ⅰ（製菓・製パン）	小笠原 寛夫	72P
情報処理基礎Ⅱ（製菓・製パン）	小笠原 寛夫	74P
解剖生理学実験	堀池 喜八郎 宇田川 潤 内村 康寛	76P
生化学実験	清水 まゆみ	78P
食品学各論（食健康）	原 知子	80P
食品学実験（製菓・製パン）	清水 まゆみ	82P
食品衛生学実験（食健康）	原 知子	84P
応用栄養学実習	原 知子	86P
臨床栄養学	山岡 ひとみ	88P
臨床栄養管理理学	山岡 ひとみ	90P
臨床栄養学実習	山岡 ひとみ	92P
臨床栄養管理理学実習	山岡 ひとみ	94P
公衆栄養学	山中 千佳也	96P
調理学（製菓・製パン）	中平 真由巳	98P
調理学実習Ⅰ（製菓・製パン）	中平 真由巳	100P
調理学実習Ⅱ（製菓・製パン）	中平 真由巳	102P
給食経営計画管理論	山岡 ひとみ	104P
給食経営計画実習	鳥本 登志子	106P
給食経営管理実習	鳥本 登志子	108P
給食経営管理学外実習（実習の事前事後指導を含む）	山岡 ひとみ	110P
世界と地域の食文化	中平 真由巳	112P
地域伝統食実習	中平 真由巳	114P
調理技術演習	山岡 ひとみ	116P
製菓応用実習Ⅰ	石井 明	118P
製菓応用実習Ⅱ	石井 明	120P
マイスター・トレーニング	石井 明	122P
店舗経営Ⅰ（製菓・製パン）	杉 律子	124P
店舗経営Ⅱ（製菓・製パン）	矢嶋 聡	126P
パティスリーラッピング	木谷 康子	128P
フードコーディネーター論	弓削 高広彦 佐野 文紳 濱地 知一 馬場	130P
食品の官能評価・鑑別論	原 知子	132P
食品の官能評価・鑑別実験	原 知子	134P

生活学科教職専門科目

特別支援教育（食健康）	太田 容次	136P
道徳教育論	笹倉 千佳弘	138P
特別活動論（総合的な学習の時間を含む）	笹倉 千佳弘	140P
生徒指導論	笹倉 千佳弘	142P
教育相談	志田 望	144P
栄養教諭教育実習	笹倉 千佳弘	146P
教職実践演習（栄養教諭）	笹倉 千佳弘	148P

教育実習事前事後指導(栄養教諭)	笹倉千佳弘 濱口美弥子	150P
------------------	----------------	------

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食生活論 (製菓・製パン)	原 知子(専 任)	2年次	前期	2	講義	製菓・製パン/必修	○
							実務経験
Science of Food Life							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> 一人ひとりの食事が社会システムの中で成立していることを理解する。 現代の食生活を支えている社会的側面を理解し、食生活上の問題点を明確化できるようになる。 身体が食べる、心が食べる、つながるために食べる、という食べることの意味を再確認して、食べることの本質を考慮できる。 フードスペシャリスト資格取得に必要な基礎知識を修得する。 							
授業の内容 <p>昔は、主婦はみんなフードスペシャリストと呼んでも良いくらい、食べ物についての専門家であった。家族の食事、健康を守るための知恵や技術を家族や地域で受け継いでおり、普通の食事は家庭内でほぼ完結していた。</p> <p>しかし、現在では食が社会化し、分業化した結果、食べ物についての知識や調理技術がなくても食事はこなせるようになった。あまり考えずに食事をする、あるいは食事という意識なく空腹を満たす、ということもしばしばである。ところが簡便になった一方で食生活の変化がもたらす弊害も出ているのではないだろうか。</p> <p>近年では、キレルこども、生活習慣病、欠食等々、食生活に関する問題が山積しており、本当に心身ともに健康的な食生活が営まれているとは言えない状況があるといっても過言ではない。</p> <p>家庭の食に関する知識だけでなく、社会の中での「食」という観点から、食べるということについて、食生活について、考えてみよう。</p>							
教科書	『フードスペシャリスト論』 フードスペシャリスト協会編 (建帛社) 価格(本体2,200円+税)						
参考書	『食品の表示—国内基準から国際規格まで—』日本フードスペシャリスト協会編(建帛社) 『食べ物の神話』高橋久仁子(講談社)他 講義内でも紹介します						
担当者からのメッセージ	生活という視点から「食」を眺めてみましょう。講義内にて、実生活における状況のレポートや、流通・購買など身近な課題に関するレポートを課しますので、予習復習を兼ねてきちんと提出してください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業内試験にて理解度を確認し、理解度の不足した点を補足講義する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	5	グループディスカッション等への積極的参加や協力、質問等を評価				
	授業内試験	45	授業内容についての理解を試験により確認して評価				
	定期試験						
	レポート	45	課題に対するレポート内容を評価				
	その他	5	レスポンスペーパーの記述を評価				
自由記載							
オフィスアワー	原研究室 金曜日 12時15分～12時50分 メールにて質問内容・来室時間相談を連絡してください						
担当教員E-mail	t-hara@sumire.ac.jp (原)						
教員相互授業参観	第2回～第13回までを公開します(参観予定を1週間前までにあらかじめご連絡願います)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 (製DP2)【知識・理解】製菓・製パンの専門家として活躍するための知識を身につけている。 (製DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (製DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	自分自身の食生活を見直してみよう	原	講義・演習	自分の食生活について意識を向けるための課題を次回の提出にむけて完成する	60
2 /	食生活指針、食事摂取基準 何をどのくらいどういう風に食べるとよい？	原	講義・演習	講義資料を整理しておく	60
3 /	食事内容チェックのいろいろな方法 食事バランスガイド	原	講義・演習	講義内容を復習し、提出物を完成しておく。	60
4 /	病気と食事	原	講義	講義内容について復習整理しておく	60
5 /	戦後日本の食生活の変遷	原	講義・演習	講義内容について復習整理しておく	60
6 /	日本人は何を食べてきたか？	原	講義	講義内容について復習整理しておく	60
7 /	世界の食	原	講義・演習 アクティブ・ラーニング (フォトランゲージ)	講義内容についてメンバーで考え、討議する	60
8 /	食生活の現状と課題	原	講義 アクティブ・ラーニング (グループディスカッション)	講義内容について復習整理しておく 次回テーマについて問題提起・解決策を調べておく	60
9 /	食生活と食料問題、環境と食	原	講義 アクティブ・ラーニング (テーマに関する課題と提案)	課題について発表できるように予習しておく	60
10 /	遺伝子組み換え食品、 食品添加物	原	講義・演習	講義内容についてメンバーで話し合う	60
11 /	食品の品質規格、表示	原	講義・演習	講義内容について復習整理し、 実際の表示を確認してみる	60
12 /	保健機能食品	原	講義・演習	講義内容について復習整理し、 実際の商品等で確認してみる	60
13 /	食品の安全・安心	原	講義	講義内容について復習整理しておく	60
14 /	食情報について ライフスタイルと食のトレンドを考える	原	講義・演習	講義全体について復習整理しておく	60
15 /	「もの」から「こと」へ	原	講義	大レポートをまとめて提出する	120
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
情報処理基礎Ⅰ (製菓・製パン)	小笠原寛夫(非常勤)	2年次	前期	1	演習	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise I							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・PCの基本的操作を行えるようになる。 ・ワープロソフト「Word」を使って文書を作成できる。 ・プレゼンテーションソフト「PowerPoint」を使って、効果的なプレゼンテーションを行うためのスライドを作成できる。 ・必要な機能を必要な箇所で行って、読み手・聞き手に取って読みやすい文書の作成・わかりやすいプレゼンテーションを実施することができる。 							
授業の内容 <p>IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、文書作成やプレゼンテーション作成ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。本講義では、大学や企業において幅広く利用されているワープロソフト・プレゼンテーションソフトを使って、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。</p>							
教科書	『情報リテラシー Office 2016 (30時間アカデミック)』 杉本くみ子 (実教出版) 価格 (本体1,300円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	PCの操作については、興味を持って触れている時間が長ければ自然に身につきます。毛嫌いせずに積極的な態度で臨んでください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で解説を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	出席、授業態度などを総合的に評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	提出課題により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

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

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
情報処理基礎Ⅱ (製菓・製パン)	小笠原寛夫(非常勤)	2年次	後期	1	演習	製菓・製パン/選択	実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise II							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・表計算ソフト(Excel)の基本的な操作(計算式、データの入力、検索、抽出、並べ替えなど)ができる。 ・セルに入力された数値を計算式、関数を用いて処理できる。 ・表計算ソフト(Excel)の関数(合計、平均、最大、最小、割合、順位、IFなど)が利用できる ・Excel以外のアプリケーションソフトウェアとの間で適切に情報をやりとりできる。 授業の内容 <p>IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、表計算ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。表計算ソフトウェアの活用技術を修得していることは、実社会での業務を行う上で有益であり、必須になってきている。本講義では、大学や企業において幅広く利用されている表計算ソフトを使用し、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。</p>							
教科書	『情報リテラシー Office 2016 (30時間アカデミック)』 杉本 くみ子 (実教出版) 価格 (本体1,300円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	PCは興味を持って触れている時間が長ければ自然に身につきます。授業後は内容が確実に身につくよう、復習して下さい。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で解説を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	出席、授業態度などを総合的に評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	提出課題により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

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

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
解剖生理学実験	堀池喜八郎(専任) 宇田川 潤(非常勤) 内村 康寛(非常勤)	2年次	前期	1	実験	食健康/選択	○
							実務経験
							○
Anatomical and Physiological Laboratory							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・人体の階層構造と立体的位置関係を理解する。 ・人体の各器官について形態と機能を関連づけて理解する。 ・人体の形態・機能を観察・測定する方法を知る。							
授業の内容 医療の経験を持つ教員が担当する。 人体の全体像とその構成要素の階層的な関係および立体的な位置関係を模型や標本の作成・観察を通じて理解を深め、実体験と結びついた知識を獲得する。 生体の生理的機能について復習し、その測定方法を学んで実践することで、知識を実証することを体験し理解を深める。							
教科書	『人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 解剖生理学』 福島光夫 編 (中山書店) 価格(本体2,700円+税)						
参考書	各実習回にプリントを配付する						
担当者からのメッセージ	1回生で学んだ生理学と解剖生理学の知識について、模型や標本の観察や測定実験などを通して理解を深めることを目指す。理由なき欠席や遅刻についてはマイナス評価とする。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出されたレポートについては、採点の後返却する。 希望者には評価の基準や、改善すべき点などについて解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	70	授業(実験)への積極的な参加(議論やコメント)を特に評価の対象とする				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	30	実験内容に密接に関連した項目についてレポートする(考察を重視する)				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	堀池研究室 水曜日 9時~14時 宇田川、内村：授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	k-horiike@sumire.ac.jp (堀池)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	イントロ・顕微鏡の使い方	内村 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
2 /	小腸・大腸の顕微鏡観察	内村 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
3 /	肝臓・胆嚢・膵臓の顕微鏡観察	内村 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
4 /	肺・腎臓の顕微鏡観察	宇田川 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
5 /	分離骨格模型のスケッチ、骨組織のパーティクルスライド観察	宇田川 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
6 /	脳・脊髄の顕微鏡観察+振り返り	宇田川 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
7 /	血液の標本作製と顕微鏡観察	内村 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
8 /	ニワトリ手羽先の解剖と肉眼観察	内村 堀池	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
9 /	いろいろな食品のpH測定、酸塩基平衡	堀池 内村	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
10 /	神経機能と感覚機能に関する実験:反応時間、触覚(圧覚)の分布密度、膝蓋腱反射、対光反射	堀池 内村	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
11 /	循環・呼吸機能に関する実験:聴診器実習、血糖値調節機構に関する実験:擬似血や擬似尿のグルコース濃度の測定	堀池 内村	実験	実験の原理と結果についてレポートにまとめる	90
12 /	総合復習+振り返り	堀池 内村	講義	講義の内容をまとめる	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
生化学実験	清水まゆみ(専 任)	2年次	後期	1	実験	食健康/選択	○
							実務経験
Experiments in Biochemistry							
資格等取得との関連		栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・「生化学Ⅰ」「生化学Ⅱ」で得た知識を基に、生体内で起きている現象を生体外で再現し、生命の営みを理解する。 ・生体内のさまざまな代謝経路を切り離して再現することにより、物質本来の機能や意義を体得する。							
授業の内容 生体高分子、酵素活性、遺伝子の3項目について実験を行い、それぞれの物質の特性を修得する。1つの項目を数回にわたって行う場合もあり、物質への理解を深めるとともに実験の技法を身につけられる。							
教科書	『Nブックス実験シリーズ 生化学実験』 後藤潔 (建帛社) 価格 (本体1,900円+税)						
参考書	「生化学Ⅰ」「生化学Ⅱ」「基礎栄養学」の教科書・プリント						
担当者からのメッセージ	実際に行う方法の詳細を記述したプリントを配付する。 実験の内容を、体内で起こっている現象と関連づける。 実験操作を積極的に行い、実験技術を身につけているかを評価する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	レポートは内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	積極的に受講しているかを評価する				
	授業内試験						
	定期試験	30	理解度確認のための試験を行う				
	レポート	50	実験の目的、得られた結果に対する考察が的確であるかを評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 火曜日 12時15分~12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp (清水)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	生化学実験の基礎	清水	説明(135分)	実験で扱う単位や有効数字を理解する	60
2 /	緩衝液	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
3 /	ピペット操作	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
4 /	酵素活性の測定 1 検量線作成	清水	実験(135分)	実験結果をまとめる	90
5 /	酵素活性の測定 2 pHの影響	清水	実験(135分)	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
6 /	たんぱく質の精製 1 粗酵素液の調製 塩析・透析	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
7 /	たんぱく質の精製 2 クロマトグラフィー	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
8 /	たんぱく質の精製 3 たんぱく質の定量	清水	実験	実験結果をまとめる	90
9 /	たんぱく質の精製 4 リゾチーム活性の測定	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
10 /	遺伝子の分析 1 DNAの抽出	清水	実験	実験結果をまとめる	90
11 /	遺伝子の分析 2 DNAの増幅・制限酵素による切断	清水	実験	実験結果をまとめる	90
12 /	遺伝子の分析 3 DNAの電気泳動	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
13 /					
14 /					
15 /					
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブ・ラーニング
食品学各論 (食健康)	原 知子(専 任)	2年次	後期	2	講義	食健康/選択	○
							実務経験
Food materials							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修、フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・食品材料について、分類、種類ごとの成分、栄養特性、調理特性、加工特性等の特徴を理解する。 ・食材や調味料の種類の違いを活かせるようになる。 ・食材の調理性の「なぜ」を理解する。							
授業の内容 素材を吟味して調理するにも、加工食品を利用するにも、食品素材自体をよく知っておく必要がある。できるだけ、個々の食品について取り上げるが、『日本食品標準成分表2015年度版(七訂)追補2018年』に掲載されているもので2294もの食品がある。従って、分類グループごとにとりあげて、食材の種類、成分的特徴、栄養性、調理特性などについて学ぶ。(日常の体験と関連づけて、アクティブ・ラーニングの手法を用いて講義をすすめる。)							
教科書	『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』(公社)日本フードスペシャリスト協会 編 (建帛社) 価格(本体2,200円+税)						
参考書	日本食品標準成分表2015年版(七訂)、『ニューライフ調理学』(建帛社)、オールカラー食品図鑑(女子栄養大学出版部)、『食品学各論』(中山書店)、『食品学Ⅱ』食品の分類と利用法(南江堂)、紹介するHPなども参考にしてください						
担当者からのメッセージ	実際に食べたり、お料理をしてみたり、献立を作成してみたりして、料理や食材に興味を持っていると理解しやすいのではないかと思います。逆に、講義で聞いて知識を広げるという方向性もあります。いずれにしても食材や調味料について、常に好奇心をもってください。 講義内のプリント作成などは、受講態度の評価に含める。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	定期試験を前提とした小テストは、実施後に解答し、質問に応じる。復習状況をチェックする一助とする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	5	授業内容への積極的な参加を評価する				
	授業内試験	5	小テストの内容について確認作業ができていないかを評価する				
	定期試験	85	知識の定着度を筆記試験により確認し評価する				
	レポート						
	その他	5	レスポンスペーパーの記述内容を評価する				
自由記載							
オフィスアワー	原研究室 火曜日 12時20分～12時50分 メールにて質問内容・来室時間相談を連絡してください						
担当教員E-mail	t-hara@sumire.ac.jp(原)						
教員相互授業参観	第2回～第13回まで公開します(参観予定を1週間前までにあらかじめご連絡願います)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP4)【技能】栄養士として現場で必要な専門的技術と実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

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

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品学実験 (製菓・製パン)	清水まゆみ(専 任)	2年次	前期	1	実験	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
Experimental Food Science							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・食品成分の分析を行うことにより、実験に関する知識や技術を身につける。 ・「食品学総論」で学んだ食品についての理解を確認し、さらに深いものにする。							
授業の内容 身近な食品を試料とし、その成分を抽出し、定量、定性といった方法の理論・技術を修得する。実験結果を考察することにより、各成分の構造・機能・特性について、講義で得た知識と結びつける。							
教科書	『Nブックス実験シリーズ 食品学実験』 青柳康夫・有田政信（建帛社） 価格（本体2,100円＋税）						
参考書	「食品学総論」の教科書・プリント、食品成分表						
担当者からのメッセージ	実際に行う方法の詳細を記述したプリントを配付する。 実験の内容を、日常生活で利用している食品と関連づける。 実験操作を積極的に行い、実験技術を身につけているかを評価する。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	レポートは内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	積極的に受講しているかを評価する				
	授業内試験						
	定期試験	30	理解度確認のための試験を行う				
	レポート	50	実験の目的、得られた結果に対する考察が的確であるかを評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	清水研究室 火曜日 12時15分～12時50分 事前に連絡してください						
担当教員E-mail	m-shimizu@sumire.ac.jp（清水）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（製DP1）【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 （製DP7）【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 （製DP11）【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	実験を行うための基礎	清水	説明(135分)	実験を行うための注意事項、有効数字を理解する	60
2 /	食品の一般分析1 水分・脂質・灰分の抽出	清水	実験	実験結果をまとめる	90
3 /	食品の一般分析2 水分・脂質・灰分の定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
4 /	食品中の有機酸の定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
5 /	食品中のビタミンCの定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
6 /	ヨウ素価の測定	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
7 /	糖類の定性反応	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
8 /	でん粉の加水分解	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
9 /	たんぱく質の定量1 検量線の作成	清水	実験	実験結果をまとめる	90
10 /	たんぱく質の定量2 試料中のたんぱく質の定量	清水	実験	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
11 /	食品中の色素の分析1 色素の抽出	清水	実験(135分)	実験結果をまとめる	90
12 /	食品中の色素の分析2 色素の分離	清水	実験(135分)	実験結果をまとめ、レポートを作成する	120
13 /					
14 /					
15 /					
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品衛生学実験 (食健康)	原 知子(専 任)	2年次	後期	1	実験	食健康/選択	○
							実務経験
Experiment in Food Hygiene							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・衛生・安全に関して、目に見えない微生物や化学物質を、実験を通じて「見える化」し、理解する。 ・食品上よく問題となる微生物の取り扱い方や検査法、食品を取り巻く各種化学物質についての知識を深める。 ・簡易な微生物検査方法を経験し、調理現場等に活かす。							
授業の内容 環境衛生に関する微生物実験の基礎となる培地調整や無菌操作を理解し、食品中の生菌数や大腸菌群の検査法を学ぶ。 また、食品添加物の分析、水質試験、食品や給食提供に際しての安全・衛生に関する試験等を実施し、現状やあり方について考察する。							
教科書	なし						
参考書	『食品環境実験50』藤田修三監修（医歯薬出版）など						
担当者からのメッセージ	実験操作は正確に、を大事にしましょう。結果は事実なので、まずは自分の結果を信じて、理論と比較してみてください。評価の受講態度には積極的な実験への参加状況を加味します。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	実験結果については、結果が得られた時点で各班の結果を全員で共有し、考察する。レポート提出後の授業において、実験データについて再度確認し、模範的な内容や特徴的な視点のコメントについて紹介する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	45	実験への積極的な取り組みを評価				
	授業内試験	5	実験に必要な知識を確認・評価				
	定期試験						
	レポート	50	実験内容についてのレポート、特に結果の考察に重点をおいて評価				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	原研究室 火曜日 12時20分～12時50分 メールにて質問内容・来室時間相談を連絡してください						
担当教員E-mail	t-hara@sumire.ac.jp（原）						
教員相互授業参観	第2回～第10回まで公開（事前に連絡願います）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP4)【技能】栄養士として現場で必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション、合成洗剤の残留試験	原	実験	実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
2 /	保存料の定性試験	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
3 /	微生物を扱うための基礎知識 器具の滅菌 (45分)	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
4 /	食品中の大腸菌群の測定	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	90
5 /	一般生菌数の測定	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	90
6 /	グラム染色、顕微鏡観察	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
7 /	食品保存料類の抗菌試験	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
8 /	着色料試験(1) 着色料の抽出	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
9 /	着色料試験(2) TLCによる同定	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
10 /	水道水の残留塩素濃度、蛍光染料の検出	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
11 /	手指の衛生検査、環境衛生検査	原	実験	予想して臨み、実験結果についてレポートにまとめ、考察する 考察にあたり文献、本などを参考にする	60
12 /	衛生検査結果まとめ 手洗いチェック 総まとめ	原	実験・まとめ	予想して臨み実験結果についてレポートにまとめ考察する 実験プリント全レポートをファイルし総復習する	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
応用栄養学実習	原 知子(専 任)	2年次	前期	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
Diet Exercise for Each Life Stage							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・知識・理解：ライフステージや対象者別の身体的特徴や栄養との関係を理解し、食事作りにつなげられる。 ・思考・判断：栄養アセスメントをふまえて、対象者のQOL向上につながる食事計画を、科学的な根拠に基づいて考えられる。 ・関心・意欲：心が食べる、という観点から食事の嗜好的側面にも関心を持ち、食事・食卓のあり方を考えることができる。 ・態度：健やかで心豊かな食生活に寄与するために、栄養士等として食事提供の仕事にかかわることの責任の大きさに対して自覚を持つ。							
授業の内容 人々が一生を通じて健康に過ごせるように、生活習慣病予防の観点を踏まえて、乳幼児期から高齢期までのライフステージ各期の対応食や、対象者の状況に応じた食事計画を理解する。また、食事摂取基準を満たす献立や食品の選択と組み合わせ、摂食に適した性状、おいしさ等について、実習を通して学ぶ。							
教科書	『応用栄養学実習』 藤木理代 中村裕子 藤田静子 (東京教学社) 価格 (本体2,000円+税)						
参考書	応用栄養学・応用栄養学実習に関する教科書、食品成分表、料理書						
担当者からのメッセージ	食事摂取基準を満たすだけでなく、「おいしい」食事の調整を意識してください。そのためには料理のコツについても勉強の必要があります。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	レポート内容について授業においてコメントする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	実習内容への積極的な取り組みと班員と協力して取り組む姿勢を評価				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	50	レポート提出により、実習献立について適正献立であるかの確認・修正ができるか等について評価				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	原研究室 火曜日 12時20分～12時50分 メールにて質問内容・来室時間相談を連絡してください						
担当教員E-mail	t-hara@sumire.ac.jp (原)						
教員相互授業参観	第2回～第11回までを公開する(参観予定を1週間前までにあらかじめご連絡願います)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP4)【技能】栄養士として現場に必要な専門的技能と実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション、妊婦・授乳期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
2 /	新生児期・乳児期の栄養	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
3 /	離乳期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
4 /	幼児期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
5 /	幼児のお弁当	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
6 /	学童期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
7 /	スポーツと栄養・食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
8 /	思春期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
9 /	成人期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
10 /	高齢期の栄養と食事	原	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
11 /	嚥下食	原 外部講師	実習	教科書の関連項目について読んでおくこと 実習内容についてのレポートを作成して次回に提出すること	60
12 /	成人一日分の食材を用いた献立作成と調理	原	実習	献立を考えるためのレシピ資料を確認しておく 実習で作成した内容についてのレポートを提出すること	60
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
臨床栄養学	山岡ひとみ(専 任)	2年次	前期	2	講義	食健康／必修	実務経験
							○
Clinical Nutrition							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・基礎的な疾患の概要および病態栄養を理解し、適切な栄養管理を行うことができる。							
授業の内容 管理栄養士として、病院と老健での勤務経験を有する教員がその経験を活かし、栄養士に必要な能力を身につけて現場で活躍できるように講義を行う。 栄養管理は、患者の病態を知り、栄養状態や心理状態を的確に評価・判定できることである。その上で治療効果を高める適切な栄養補給と栄養教育を行い、さらに退院後在宅時における栄養ケア・マネジメントを行うことである。そのために必要な各疾患の成り立ちや罹患時の検査値、栄養療法などについての理解を深める。							
教科書	『Nブックス 新版 臨床栄養学 (第4版)』 田中明・加藤昌彦編著 朝倉徹・熊谷裕通・佐藤容子・藤岡由夫・矢後文子 共著 (建帛社) 価格 (本体2,700円+税)						
参考書	授業内で紹介する						
担当者からのメッセージ	各疾患の成り立ちを知ることで、栄養バランスがとれ、各疾患に適した献立を作成することにつながります。各疾患についての知識を修得しましょう。 解剖生理学、基礎栄養学の知識が必要になりますので合わせて復習を行うようにしましょう。授業中は、私語、居眠り、授業に関係ないことはしないようにしましょう。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業開始時に課題を回収し授業中に解答を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	私語、居眠り、授業に関係ないことはしない				
	授業内試験						
	定期試験	80	授業の内容全般についての理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分～13時 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください)						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp (山岡)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP4)【技能】栄養士として現場で必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	臨床栄養学とは	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
2 /	消化管疾患(1) 口腔 胃	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
3 /	消化管疾患(2) 腸	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
4 /	肝胆膵疾患 肝臓 胆嚢 膵臓	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
5 /	代謝性疾患(1) 糖尿病 肥満	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
6 /	代謝性疾患(2) 高脂血症 タンパク質、核酸の代謝とその異常 先天性代謝異常	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
7 /	循環器疾患 動脈硬化 高血圧 心臓疾患 脳卒中	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
8 /	腎臓疾患 浮腫と脱水 電解質の代謝 酸・塩基平衡とその異常	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
9 /	血液疾患 体液と体液の内外交流	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
10 /	免疫とアレルギー疾患	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
11 /	内分泌疾患 甲状腺機能亢進症・低下症	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
12 /	小児および妊産婦、高齢者の疾患	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
13 /	栄養アセスメントと栄養障害、摂食障害	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
14 /	骨・歯科疾患 精神・神経疾患	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
15 /	まとめ	山岡	講義	予習は教科書を読む、復習は授業の内容をまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
臨床栄養管理学	山岡ひとみ(専 任)	2年次	後期	2	講義	食健康/選択	実務経験
							○
Clinical Nutrition management science							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・臨床栄養学についての理解を深めるとともに、個人を対象とした栄養評価、食教育の知識を身につける。							
授業の内容 管理栄養士として、病院と老健での勤務経験を有する教員がその経験を活かして、栄養士に必要な能力を身につけ、現場で活躍できるように講義する。 栄養治療の専門職として必要な知識や技術を習得し、社会の変化に伴い多様化する要求や各分野の進歩に対応する新たな知識、技術に貢献できる基礎的な能力を養う。さらに保健・医療・福祉システムの中で他の専門職の人々とのチームワーク、自らの役割と責任を担う心構えを学ぶ。							
教科書	なし						
参考書	Nブックス 新版 臨床栄養学 (第4版) 田中明・加藤昌彦編著 朝倉徹・熊谷裕通・佐藤容子・藤岡由夫・矢後文子 共著 (建帛社) 価格 (本体2,700円+税)						
担当者からのメッセージ	傷病者とのかかわりを学びながら、医療チームの一員としての能力を身につけていきましょう。受講態度は、授業以外の作業はせず、私語を慎み真面目に取り組む姿勢を評価します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	課題の中の特徴的な見解や誤解について授業中にコメントする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	授業に集中し記録ができていないこと(私語や居眠り、授業に関係ないことはしないでください)				
	授業内試験						
	定期試験	80	授業の内容全般についての理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分~13時 メールでの質問・相談は随時受け付ける(件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください)						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp (山岡)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	健康と栄養	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
2 /	検査値の読み方	山岡	講義と演習及び質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
3 /	栄養アセスメント(身体計測)	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
4 /	栄養アセスメント(必要エネルギー量)	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
5 /	治療食	山岡	講義と演習及び質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
6 /	栄養療法(経腸栄養と静脈栄養)	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
7 /	病院の機能	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
8 /	栄養管理計画書	山岡	講義と演習及び質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
9 /	医療制度	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
10 /	栄養障害	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
11 /	嚥下機能	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
12 /	在宅医療	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
13 /	アレルギー対応	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
14 /	エネルギーコントロール食(肥満症、糖尿病、 高齢者)の実際 タンパク質コントロール 食(腎臓疾患・肝硬変症)の実際	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
15 /	消化管疾患(胃・十二指腸潰瘍、肝・胆・膵 臓疾患、クローン病)の実際 減塩食(心 疾患、高血圧症、動脈硬化症、妊婦高血圧症 など)の実際	山岡	講義と質疑応答	単語の意味などを調べなおし、 授業ノートをまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
臨床栄養学実習	山岡ひとみ(専 任)	2年次	前期	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
							○
Practice in Clinical Nutrition							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・基礎的な疾患の概要及び病態栄養、適切な食事療法について学び、栄養指導や献立のアドバイスができるようになる。							
授業の内容 管理栄養士として病院と老健での勤務経験を活かして、栄養士に必要な能力を身につけ、現場で活躍できるように指導する。 各疾患の検査値に基づいた適切な栄養診断と栄養評価を行う。また、具体的な栄養管理を立案し実践するための方法論や栄養管理・栄養指導の問題点を見出し、臨床における栄養管理についての理解を深めて体得する。							
教科書	なし						
参考書	『Nブックス 新版 臨床栄養学 (第4版)』 田中明・加藤昌彦編著 朝倉徹・熊谷裕通・佐藤容子・藤岡由夫・矢後文子 共著 (建帛社) 価格(本体2,700円+税)						
担当者からのメッセージ	臨床栄養学で学んだ知識を生かした取り組みです。提出課題は期限を守り、内容を理解しながら取り組みましょう。わからないことは質問に来てください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業後に課題を回収したら、コメントして次回の授業で返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	私語、居眠り、授業に関係ないことはしない				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	50	誤字脱字のないようにわかりやすく丁寧にまとめていること				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分~13時 メールでの質問・相談は随時受け付ける(件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください)						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp (山岡)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP4)【技能】栄養士として現場で必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	一般治療食の展開演習	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
2 /	塩分コントロール食の調理実習	山岡	調理実習	レポートを作成する	90
3 /	基本献立からの展開演習(塩分コントロール食)	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
4 /	エネルギーコントロール食の調理実習	山岡	調理実習	レポートを作成する	90
5 /	基本献立からの展開演習(エネルギーコントロール食)	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
6 /	食物アレルギー食の調理実習	山岡	調理実習	レポートを作成する	90
7 /	食物アレルギー献立の展開演習	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
8 /	食物アレルギーの媒体作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	レポートを作成する	90
9 /	糖尿病食品交換表を使った糖尿病の献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	レポートを作成する	90
10 /	糖尿病の媒体作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	レポートを作成する	90
11 /	カルシウム、鉄を強化した献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
12 /	まとめ(45分) ベーシックデータを使った計算	山岡	講義、復習	配付資料をまとめる	60
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
臨床栄養管理学実習	山岡ひとみ(専 任)	2年次	後期	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
							○
Practice in Clinical Nutrition management science							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・臨床栄養学、臨床栄養学実習の学びを基盤として、疾病者の病態や栄養状態、身体状況に基づいた栄養管理を行うための適切な献立作成能力を身につけ、一般食と治療食の違いを理解する。 ・治療食を調理するための食品・材料の選択、適切な分量、おいしい調理の工夫などの調理技術を体得する。							
授業の内容 管理栄養士として病院と老健での勤務経験を有する教員がその経験を活かして、栄養士に必要な能力を身につけ、現場で活躍できるように指導する。配付資料に基づき、演習、傷病者に向けたわかりやすい媒体作成、献立作成を行う。作成した献立は、班単位で調理実習を行い治療食を試食してレポートを作成する。							
教科書	なし						
参考書	臨床栄養学実習 栄養科学シリーズNEXTシリーズ 塚原丘美・編 講談社サイエンティフィック 価格(本体2,600円+税)						
担当者からのメッセージ	病態に対する知識を深めて、治療食であっても患者さんに喜んでもらえるおいしい献立を作成する能力、技術を身につけましょう。 電卓を使用するので持参すること。 受講態度は、時間内に集中して取り組み課題提出期限を守ること。調理実習では、身なりを整えて衛生的に実習を行いましょう。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出した課題は、翌週に返却し、訂正がある場合は再度提出してもらう。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	私語や居眠り、授業に関係ないことはしないこと				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	50	誤字脱字に気をつけてわかりやすく丁寧にまとめていること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分～13時 メールでの質問・相談は随時受け付ける(件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください)						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp (山岡)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP4)【技能】栄養士として現場で必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	軟菜食の献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
2 /	軟菜食の調理実習	山岡	調理実習	レポートを作成する	90
3 /	糖尿病食献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	レポートを作成する	90
4 /	脂質異常症の献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
5 /	腎臓病食の献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
6 /	腎臓病食の調理実習	山岡	調理実習	レポートを作成する	90
7 /	膵臓病食の献立作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
8 /	膵臓病食の調理実習	山岡	調理実習	レポートを作成する	90
9 /	潰瘍・クローン病食の媒体作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	配付資料をまとめる	90
10 /	病態の発表媒体作成	山岡	講義及びパソコンを使用した演習	パワーポイントの作成、訂正を行う	90
11 /	病態の発表	山岡	パワーポイントを使って発表	レポートを作成する	90
12 /	まとめ (45分)	山岡	講義、レポート作成	レポートを作成する	60
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
公衆栄養学	山中千佳也(非常勤)	2年次	後期	2	講義	食健康/選択	実務経験
							○
Public Health Nutrition							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・健康・栄養問題の現状と課題、政策や関連法規を理解する。 ・食事調査法、食事摂取量の測定・評価法を理解する。 ・公衆栄養マネジメントのプロセスを理解する。							
授業の内容 行政機関において、公衆栄養業務の実務経験がある教員が担当する。 公衆栄養学は、地域社会における健康維持・増進や疾病予防に欠かせない、実践的かつ身近な学問である。 わが国ならびに諸外国の健康・栄養問題の現状と課題を知り、食事調査法、公衆栄養マネジメントについて身近な事例を踏まえて理解するとともに、栄養士としてどのような役割を担うべきかを学ぶ。							
教科書	『公衆栄養学 第6版(栄養科学シリーズNEXT)』 酒井 徹・郡 俊之/編 (講談社) 価格(本体2,800円+税)						
参考書	『日本人の食事摂取基準(2020年版)』(第一出版)、『日本食品標準成分表2015』(出版社指定なし)						
担当者からのメッセージ	主に教科書で講義を進め、演習を行ったり、課題、テストを課すことがある。 受講態度は、私語を慎み真面目に取り組む姿勢、課題の提出状況を評価する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	次回の授業で、課題の中の特徴的な見解や間違えやすい箇所についてコメントする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	受講態度や積極的姿勢				
	授業内試験	20	講義内容を正しく理解、習得しているか				
	定期試験	50	理解度確認のためのテストを実施				
	レポート	20	課題を適切な水準で提出しているか				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	公衆栄養学の概念(1) 人間集団を対象とする栄養学	山中	講義	講義内容をまとめる	60
2 /	公衆栄養学の概念(2) わが国の食料需給、食環境の変化、保健・医療・福祉・介護システムと公衆栄養	山中	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	公衆栄養の歴史 諸外国、日本の歴史	山中	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	食生活と栄養問題の変遷と現状 食生活、エネルギーと栄養素摂取量の変化	山中	講義	講義内容をまとめる	60
5 /	わが国の栄養問題の現状と課題 食生活と生活習慣病、がん、アレルギーなど	山中	講義	講義内容をまとめる	60
6 /	栄養政策(1) 公衆栄養関連法規、管理栄養士・栄養士制度	山中	講義、小テスト	講義内容をまとめる	90
7 /	栄養政策(2) 国民健康・栄養調査	山中	講義	講義内容をまとめる	60
8 /	栄養政策(3) 健康日本21(第二次)、食生活指針	山中	講義および演習、課題	講義内容をまとめる、健康増進計画を調べる	90
9 /	栄養政策(4) 健康増進地方計画、食育推進計画	山中	講義および演習	講義内容をまとめる	60
10 /	栄養疫学(1) 栄養疫学の概要、食事調査法	山中	講義および演習、課題	講義内容をまとめる、食事内容の記録	90
11 /	栄養疫学(2) 食事摂取量の測定・評価方法	山中	講義および演習	講義内容をまとめる	60
12 /	公衆栄養活動に必要な統計学 栄養士・管理栄養士とデータ分析	山中	講義および演習	講義内容をまとめる	60
13 /	地域栄養マネジメント 公衆栄養マネジメント・アセスメント、公衆栄養プログラムの目標設定・計画・評価	山中	講義	講義内容をまとめる	60
14 /	公衆栄養プログラムの展開 地域特性、地域集団特性別、食環境づくり	山中	講義、課題、小テスト	講義内容をまとめる、地域課題に対する取り組み企画	90
15 /	公衆栄養学のまとめ	山中	講義および演習	講義内容をまとめる、取り組み企画の発表	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学 (製菓・製パン)	中平真由巳(専 任)	2年次	前期	2	講義	製菓・製パン/選択	実務経験
Cookery							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・調理の科学性を理解して法則性を見出し、調理操作中に生じる諸現象と結びつけて実際の調理に活かすことができる。 ・調理の意義、食文化、栄養・組み合わせについて考え、様々な対象や場面に応じて嗜好性、生体利用性に配慮した食事設計を行うことができる。							
授業の内容 食品はそれぞれ固有の栄養や味、色、テクスチャーを持ち、特有の調理性がある。この授業ではそれらの特性を生かして調理をするために必要な事象について学ぶ。調理中に生じる現象や食品成分の変化に科学的な法則性を見出し、経験的に伝承されてきた調理技術を理論によって解明する。それらの学習により確実かつ合理的に料理を再現できる能力を身につける。さらに我が国と世界の食文化や環境に配慮した調理について概説する。							
教科書	なし						
参考書	『食べ物と健康 調理学』 金谷昭子 編著 (医歯薬出版) 価格 (本体 3,000+税) 『Nブックス 調理学』 川端晶子・畑朋美共著 (建帛社) 価格 (本体 2,200+税) 新版『トータルクッキング』 大喜多祥子・濱口郁枝 編著 (講談社) (調理学実習Iで使用したテキスト) 価格 (本体 2,900+税)						
担当者からのメッセージ	授業では講義のポイントをまとめたレジュメを配付し、これをもとに講義を進めます。配付したプリントや小テストは最後に記録の綴りとして提出します。 調理学では先代の人々が生活の中で積み重ねてきた食と調理の経験と知恵を体系的な知識として科学的に解明していきます。伝承されてきた技術の中に入々の生活や生き方が表れていると感じるのは私だけではないでしょう。実生活に残る生きた知恵を大切に学び食生活の中に生かせるように願っています。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	各回授業で行う小テストや提出された課題は採点して翌週返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	各回の授業内容に関する振り返りシートを提出する				
	授業内試験	30	授業内容の理解をはかる小テストを行う				
	定期試験	50	理解度を確認するためのテストを実施する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 前期 火曜日14時30分～16時30分 後期 水曜日 14時30分～16時30分 質問等は、電子メールにより受け付ける(学生番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp (中平)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 (製DP10)【態度・志向性】地域社会の食文化の創造に貢献する姿勢と態度を身につけている。 (製DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

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

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学実習Ⅰ (製菓・製パン)	中平真由巳(専 任)	2年次	前期	1	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
Cookery Science and Practice Ⅰ							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・調理学の理論に基づいた基本調理操作を習得して将来の豊かな食卓づくりにつなぐ能力を身につける。 ・衛生・安全に配慮して実習を行う力を養う。							
授業の内容 「調理」は創造的な仕事であり生活に楽しみや潤いを与えるものである。この授業では、調理の基本原理を裏づける科学を理解し、食品素材の扱い方、煮る、焼く、揚げる等の調理操作を中心とした基本技術を学ぶ。また、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と基礎的な調理操作を学び、日常生活に応用する方法を考える。これから生涯にわたって関わっていく「食」との繋がりと意義深さを理解し、幅広い興味を持てるよう、調理学実習での学びを将来の豊かな食卓づくりにつなぐ。							
教科書	『新版『トータルクッキング』』 大喜多祥子・濱口郁枝（講談社） 価格（本体2,900円＋税）						
参考書	新版『NEW 調理と理論』 山崎清子、島田キミエ、渋川祥子、下村道子共著（同文書院） 価格（本体2600円＋税）						
担当者からのメッセージ	授業ではプリントを配付する。配付したプリントや板書ノート、課題は最後に記録の綴りとして提出する。課題の期限を守ること。服装、実習への積極的参加と協働する姿勢を受講態度として評価する。実習献立は、時を越えて私達の生活の中に残ってきた定番料理である。料理の理論を学び、基礎的な手法を身につけて実践し、豊かな食生活へとつながることを願っている。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	各回の課題レポートは次週に解答とともに返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	実習時の服装、積極的参加、協働する姿勢				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	40	各回の課題を提出する				
	その他	20	配付したプリントや板書ノート、課題を綴りとして提出する				
	自由記載						
オフィスアワー	中平研究室 前期 火曜日 14時30分～16時30分 後期 水曜日 14時30分～16時30分 質問等は電子メールにより受け付ける（学生番号・氏名を忘れずに）						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp（中平）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（製DP1）【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 （製DP4）【技能】製菓衛生師として現場で必要な専門的技能と実践技術を修得している。 （製DP7）【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 （製DP11）【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション ご飯の炊き方 だしのとり方 青菜のゆで方 親子どんぶり 春野菜のからし和え 若竹汁 黒蜜バナナ	中平	講義 実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
2 /	中華料理1 乾炸鶏塊 ピータン 凉拌三絲 拔魚湯 馬拉糕	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
3 /	小麦粉の調理特性1 スコーン 若鶏クリーム煮 コールスロー・フレンチドレッシング なすのペペロンチーノ	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
4 /	味付けご飯1 えんどう御飯 かれいの煮付け うどの梅和え すまし汁 桜もち	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
5 /	中華料理2 中華蒸しパン 麻婆豆腐 黄皮瓜 玉米湯 栗と青梅の汁粉	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
6 /	ひき肉の調理 フランスパン ハンバーグ ステーキ(マッシュポテト・ピクルス) オレンジサラダ レタススープ カスタードプディング	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
7 /	魚の扱い1 さわらの塩焼き 高野豆腐としいたけの炊き合わせ みょうがと山芋の酢の物 すいきのすまし汁 水ようかん	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
8 /	中華料理3 醋溜魚 炒蓮藕片 奶油青梗干貝 搾菜豆腐湯 焗西米布甸	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
9 /	小麦粉の調理特性2 冷製パプリカの Pasta(ペンネ) ミラノ風カツレツ ねぎとジャガイモのスープ シフォンケーキ	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
10 /	麵の扱い 冷やしそうめん きゅうりとわかめ の酢の物 冬瓜のそぼろあんかけ ふくさ卵 レンズ豆わらび餅	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
11 /	魚の扱い2 ケーク・サレ さけの冷製 ラタトゥイユ コンソメジュリエヌ オレンジと白ワインのジュレ	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	
12 /	まとめ(45分)	中平	講義	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい 実習ノート作り	
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学実習Ⅱ (製菓・製パン)	中平真由巳(専 任)	2年次	後期	1	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
Cookery Science and Practice II							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・調理の理論と技術を習得する。 ・行事食にふさわしい料理や年齢に応じた食事の工夫などを理解して将来の豊かな食生活を目指す。 ・食品加工の技術を習得して献立に取り入れることができる能力を身につける。							
授業の内容 「食生活」は人が生きていくための基本となるものである。調理学実習Ⅰの基本的な調理技術を基に調理の理論と技術をさらに深めて行事食や季節感のある献立、諸外国の料理やその食習慣・食事様式、加えて食品の加工技術を理論と体験を通して習得する。							
教科書	『クックしが』 滋賀の食事文化研究会 食事バランス部会 (サンライズ出版) 価格(本体1,800円+税)						
参考書	新版『NEW 調理と理論』山崎清子、島田キミエ、渋川祥子、下村道子共著(同文書院) 価格(本体2,600円+税)						
担当者からのメッセージ	授業ではプリントを配付する。配付したプリントや小テストは最後に記録の綴りとして提出する。課題の提出期限を守る。服装、実習への積極的参加と協働する姿勢を受講態度として評価する。食材の切り方によってもおいしさは左右される。おいしく作るための技術を学んでいきたい。加えて、さまざまな食材や調味料を使って調理し味覚の幅を広げていきたい。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	各回の課題レポートは次週に解答と共に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	実習時の服装、積極的参加、協働する姿勢				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	40	各回の課題を提出する				
	その他	20	配付したプリントや板書ノート、課題を綴りとして提出する				
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 前期 火曜日 14時30分～16時30分 後期 水曜日 14時30分～16時30分 メールの場合は、学籍番号・氏名を忘れずに記入する						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp (中平)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 (製DP5)【技能】多様化する食のニーズに対応できる技術を有し、応用能力を修得している。 (製DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 (製DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	滋賀の食文化財 ふなずし(試食) アメノイオご飯 えび豆 でっちようかん すまし汁	中平	講義 実習内容の説明 師 範 実習 試食 評価 後 片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
2 /	祭りのすし いなりすし さばの棒すし 船場汁 梅酒ゼ リー	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
3 /	あん こしあん つぶあん おはぎ にっきもち 塩麴和え 卵のみそ汁	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
4 /	おもてなし おこわ いも棒 昆布巻き 丁字麩のからし 和え うぐいす豆 ゆず茶ゼリー	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
5 /	洋食 パエリア ミモザ風サラダ モロッコインゲ ンのコンソメバター オニオンスープ	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
6 /	こんにゃく こんにゃく 赤こんにゃくのかつお煮 鳥も どき 温泉卵 泥亀汁 豆腐ドーナツ	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
7 /	みそ作り 打ち豆汁 五目豆 豊浦ねぎの酢 和え かぶとチーズのかりかり げんこつあ め	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
8 /	健康推進員の方による実習	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
9 /	クリスマス料理 くるみパン 丸ごとローストチキン アボガドの サラダ レッドピーツソース グリーンスープ パウンドケーキ サンGLIA	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
10 /	正月料理 頭いものみそ雑煮 黒豆 柿なます ねごん ぼ きんとん 鯖そうめん	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
11 /	洋食 ミートローフ えびだんごの軽い煮込み サ ラダ・パリジェンヌ ティービスケット	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
12 /	まとめ (45分)	中平	講義	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
給食経営計画管理論	山岡ひとみ(専 任)	2年次	前期	2	講義	食健康/選択	実務経験
							○
Nutrition and Food Service Management							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養士として必要な栄養、食事管理およびサービスを効率的かつ安全に運営するためのシステムを構築できる。							
授業の内容 管理栄養士として、病院と老健での勤務経験を有する教員がその経験を活かして、栄養士に必要な能力を身につけ、活躍できるように講義する。 給食の運営には、食生活の改善を通じて健康の保持・増進を図るための食事計画や給食提供に関する調理技術力や栄養面、安全面、経済面などのマネジメントを行う組織管理能力が必要である。運営に携わる一連の流れと実践の方法を学ぶ。							
教科書	『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 9 大量調理施設で役立つ基礎』 島田淳子・田村孝志 他著（化学同人） 価格（本体2,200円+税）						
参考書	『Plan-Do-Seeにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第4版』、西川貴子ほか著（医師業出版） 『調理のためのベーシックデータ 第5版』、〔女子栄養大学出版部〕						
担当者からのメッセージ	食事で健康を支える大切さと重要性を学び、食べる人に安全でおいしい食事を提供できる栄養士を目指して学びましょう。授業中は、私語、居眠り、授業に関係ないことはしないこと。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	授業開始時に、課題を回収して授業中に解答を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	私語、居眠り、授業に関係ないことはしないでください				
	授業内試験						
	定期試験	80	授業の内容全般についての理解度を評価する				
	レポート						
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分～13時 メールでの質問・相談は随時受け付ける（件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください）						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp（山岡）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP4)【技能】栄養士として現場で必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	給食の概念	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
2 /	調理従事者の衛生教育・安全管理	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
3 /	調理・作業管理の目的と方法	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
4 /	各特定給食施設の種類と目的、業務と役割	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
5 /	栄養・食事のアセスメント、献立計画	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
6 /	栄養・食事のアセスメント、献立作成	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
7 /	食中毒の現状と予防対策、HACCPプログラム	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
8 /	食品の安全・衛生	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
9 /	品質と生産	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
10 /	食材管理	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
11 /	大量調理1 下処理の仕方	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
12 /	大量調理2 調理の仕方	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
13 /	施設・機器類の衛生管理	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
14 /	機器・食器の選定	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
15 /	会計・原価管理	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
給食経営計画実習	鳥本登志子(非常勤)	2年次	前期	1	実習	食健康／選択	○
							実務経験
							○
Practice of Nutrition Food Service plan							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・給食経営に関する方法や技術などの給食経営能力を養い対象者に適した食事管理ができる。							
授業の内容 管理栄養士として、施設の勤務経験を有する教員がその経験を活かして、栄養士に必要な能力を身につけ、現場で活躍できるように指導する。 専門科目で学習した基礎的知識を活かして対象者への適切な食事提供、栄養教育の媒体作成、事務管理を実践する。また、大量調理の設備・機器類の使い方、食材の衛生的な扱い方、調理作業の衛生管理、盛り付け方、調理従事者としての責任感や、協力する姿勢を身につける。一食分の適量、食品の好ましい組み合わせ、標準的な味付けなど食事に対する認識を深めながら、計画(plan)、実施(do)、評価・反省(see)にいたる一連の作業に取り組む。							
教科書	なし						
参考書	『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 9 大量調理施設で役立つ基礎』 島田淳子・田村孝志 他著 (化学同人) 価格(本体2,200円+税) 『調理のためのベーシックデータ 第4版』 松本仲子監 (女子栄養大学出版部) 価格(本体1,800円+税)						
担当者からのメッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士班が作成した作業手順書をよく読み、献立の内容を理解して正しい食材の下処理、調理をしましょう。 ・身だしなみを整え、衛生的な姿で取り組みましょう(爪は短く切っておく、マニキュア、つけまつ毛、カラコンはしないこと)。 ・栄養士班は、前日準備があるのでアルバイトは入れないこと。 ・書類の提出期限を守り、班のみんなで協力して書類を作成してください。 ・実習服、ズボン、コックシューズを持参してください。 						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業開始時に課題を回収し、コメントをつけて翌週に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	70	積極的に取り組んでいること				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	30	誤字脱字に気をつけてわかりやすく空白のないように記入すること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	torimoto@shonanhouse.com (鳥本)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP4)【技能】栄養士として現場に必要な専門的技能と実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 給食献立の計画 献立作成と訂正 書類作成(検収などの説明)	鳥本	講義及び演習(コンピュータ 教室使用)	配付資料をまとめる	90
2 /	学生給食(1) 料理形態:洋食煮物 主菜食材:肉	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
3 /	学内給食(2) 料理形態:和食煮物 主菜食材:魚	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
4 /	試作調理 献立訂正と事務	鳥本	調理実習	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
5 /	学内提供(3) 料理形態:洋食揚げ物 主菜食材:肉	鳥本	大量調理実習と附属幼稚園 への提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
6 /	附属幼稚園への給食提供(1) 季節のごはん	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
7 /	学内給食(4) 料理形態:中華炒めもの 主菜材料:肉	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
8 /	学内給食(5) 料理形態:和食	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
9 /	学内給食(6) 料理形態:和食	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
10 /	附属幼稚園への給食提供(2) カレーライス	鳥本	大量調理実習と附属幼稚園 への提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
11 /	学内給食(7) 料理形態:和食	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
12 /	学内給食(8) 料理形態:和食	鳥本	大量調理実習と学内提供	課題のまとめ、レポート作成 をする	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
給食経営管理実習	鳥本登志子(非常勤)	2年次	後期	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
							○
Practice of Nutrition Food Service Management							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・栄養士として必要な給食経営に関する方法、技術などの給食経営能力を養う。 ・対象者に適した食事管理ができるようになる。							
授業の内容 管理栄養士としての施設での勤務経験を活かし、栄養士に必要な能力を身につけ、現場で活躍できるように指導する。 各班に役割を分担して少人数で運営を行う。一食分の適量、食品の好ましい組み合わせ、標準的な味付けなど食事に対する認識を深めながら、計画(plan)、実施(do)、評価・反省(see)にいたる一連の作業に取り組む。 栄養士班は、食材の切り方や調理指導を行い、提供時間に間に合わせるために、全体の動きを見て行動する。 衛生班は、全員の体調を確認し、水質検査、冷蔵庫、冷凍庫、調理室内などの温度を確認し記録する。安全で衛生的に調理が行えることを確認する。 調理班は、作業手順書の指示に従って作業を行い、効率の良い作業が行えるように調理室内を衛生的に整える。 事務班は、献立作成に必要な書類の作成、日計の作成を行う。							
教科書	なし						
参考書	『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 9 大量調理施設で役立つ基礎』 島田淳子・田村孝志 他著 (化学同人) 価格(本体2,200円+税) 『調理のためのベーシックデータ 第4版』 松本仲子監 (女子栄養大学出版部) 価格(本体1,800円+税)						
担当者からのメッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・作業環境を整えて効率よく作業をする力をつけましょう。 ・まわりの様子を見て提供時間に間に合わせる行動をしましょう。 ・衛生的な姿で実習を行いましょう(ツメは短くする、マニキュア、つけまつ毛、カラコンはしない)。 ・提出期限を守り、班のみんなで協力して書類を作成しましょう。 ・栄養士班は、前日準備があるのでアルバイトは入れないこと。 ・体調を整えて実習に臨みましょう。 ・上記のことは、授業態度の評価になります。 						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業開始時に課題を回収し、コメントをつけて翌週に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	70	積極的に取り組んでいること				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	30	誤字脱字に気をつけて空白のないように記入すること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	torimoto@shonanhouse.com (鳥本)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP4)【技能】栄養士として現場に必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 献立作成	鳥本	講義及び演習(コンピュータ教室使用)	配付資料をまとめる	90
2 /	試作	鳥本	調理実習(コンピュータ教室 調理学実習室)	配付資料をまとめる	90
3 /	学内給食(1)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
4 /	学内給食(2)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
5 /	附属幼稚園への給食提供(1)	鳥本	大量調理と幼稚園へ提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
6 /	学内給食(3)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
7 /	学内給食(4)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
8 /	学内給食(5)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
9 /	学内給食(6)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
10 /	学内給食(7)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
11 /	附属幼稚園への給食提供(2)	鳥本	大量調理と幼稚園へ提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
12 /	学内給食(8)	鳥本	大量調理と学内提供	課題のまとめ、レポート作成する	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
給食経営管理学外実習 (実習の事前事後指導を含む)	山岡ひとみ(専 任)	2年次	前期集中	1	実習	食健康/選択	○
							実務経験
							○
Field Practice in Food Service Management							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・各施設の概要や特徴について理解することができる。栄養士の業務を体得する。 ・各施設における栄養士としての業務を体得することができる。 ・栄養士としての職場で活かせる知識、技術を学び得ることができる。							
授業の内容 管理栄養士として病院と老健での勤務経験を有する教員がその経験を活かして栄養士に必要な能力を身につけ、現場で活躍できるように指導する。 実際の現場で実習を行うための目的や心構え、各施設の特徴などを学び、会社・事業所、病院、老人福祉施設、保育園などの給食業務に携わる各施設において学びを活かしながら5日間の現場経験を行う。実習後は実習中のまとめを行い、1回生を交えた実習報告会を行うことで栄養士業務を再認識するとともに、各施設の栄養士業務についての知識を深める。							
教科書	なし						
参考書	『給食経営管理学外実習』の手引き』『給食経営管理学外実習報告書』 滋賀短期大学編						
担当者からのメッセージ	欠席・遅刻をした場合や実習へ送り出せないような授業態度は、単位の取得が難しくなりますので注意してください。 学外で実習を行うので、言葉遣い、態度を心得ましょう。 課題は、提出期限を守り班で協力して取り組んでください。 学外実習は、実際に現場を体験できる貴重な5日間です。しっかり栄養士の仕事を学び得ましょう。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	事前課題について授業内でコメントし解説する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	私語や居眠り、授業に関係ないことはしない				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	80	提出課題(20%) 実習先での評価(50%) 実習ノート(10%)				
自由記載							
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分~13時 メールでの質問・相談は随時受け付ける(件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください)						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp (山岡)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP3)【知識・理解】食べ物と人の体に関する知識を深め、健康を育むための生活習慣を認識している。 (食DP4)【技能】栄養士として現場に必要な専門的スキルと実践技術を修得し、生活の質の向上に積極的な提案ができる。 (食DP5)【技能】対象者一人ひとりの状態に応じた献立作成、調理、栄養指導ができる。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	事前指導：オリエンテーション 実習の目的・目標、実習にあたっての心構え	山岡	講義及び質疑応答	学外実習の報告書の手引きを読み直し、提示課題に取り組む	180
2 /	事前指導：報告書の書き方、まとめ方	山岡	講義及び演習問題、質疑応答	提示された課題に取り組む	180
3 /	事前指導：施設説明1（学校給食・保育園・児童施設）	山岡	講義及び演習問題、質疑応答	提示された課題に取り組む	180
4 /	事前指導：施設説明2（老健、病院）	山岡	講義及び演習問題、質疑応答	提示された課題に取り組む	180
5 /	事前指導：施設説明3（事業所、自衛隊）	山岡	講義及び演習問題、質疑応答	提示された課題に取り組む	180
6 /	衛生管理のまとめ	山岡	講義及び演習問題、質疑応答	提示された課題に取り組む	90
7 /	学外実習1日目	山岡	実習先での指導を受けて実習に取り組む	報告書の記入、まとめ	90
8 /	学外実習2日目	山岡	実習先での指導を受けて実習に取り組む	報告書の記入、まとめ	90
9 /	学外実習3日目	山岡	実習先での指導を受けて実習に取り組む	報告書の記入、まとめ	90
10 /	学外実習4日目	山岡	実習先での指導を受けて実習に取り組む	報告書の記入、まとめ	90
11 /	学外実習5日目	山岡	実習先での指導を受けて実習に取り組む	報告書の記入、まとめ	90
12 /	事後指導：実習報告会準備 1 実習の反省、問題点の整理、発表資料の作成	山岡	講義及びパソコンを用いて演習及び質疑応答	報告書の記入漏れを確認しまとめなおす	90
13 /	事後指導：実習報告会準備 2 発表資料の訂正	山岡	講義及びパソコンを用いて演習及び質疑応答	提示された課題に取り組む	90
14 /	事後指導：実習報告会準備 3 発表会に向けた口頭練習・訂正	山岡	講義及びパソコンを用いて演習及び質疑応答	提示された課題に取り組む	90
15 /	事後指導：実習報告会	山岡	各班による実習先の発表報告	発表練習をしておく	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
世界と地域の食文化	中平真由巳(専 任)	2年次	後期	2	講義	食健康/必修	○
							実務経験
World and Regional Food Culture							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・人は何を食糧として選択し、如何に食べてきたのか、その背景を理解する。 ・食をとおして他国の文化について理解と関心を深め、自国の食の歴史にも触れて自らのアイデンティティを確立する。 ・一人ひとりが食文化の継承者であり、合理的で豊かな食生活を自立して営むことができるようになり、同時に新しい食文化の創造者と成り得る力をつける。							
授業の内容 食文化は民族が培ってきた英知の結晶である。現在の日本は社会環境の変化によって人々の生活スタイルが多様化したことから、長年培ってきた伝統的な食生活が変容し食事に対する価値観も変化している。この講義では、各地域の食文化を決定する背景となってきた気候や風土、生態などの環境的要因、文化、歴史を理解する。さらには地域に応じた独自の食生活様式、地域の資源を活用した環境循環システムなど民族の知恵からたくましく生き抜く力と技術を学ぶ。 各回の学習内容はリアクションペーパーにまとめて提出し、14回目の授業で各自発表する。							
教科書	なし						
参考書	『世界を食べよう!』 沼野恭子 編 東京外国語大学出版会 2015 価格(本体 1,800+税) 『食生活を考える』 アイ・ケイコーポレーション 2016 価格(本体 2,400+税) 『食と大地』 原田信男 編 ドメス出版 2003 価格(本体 2,800+税) 『日本の食文化 新版「和食」の継承と食育』 アイ・ケイコーポレーション 2016 価格(本体 2,700+税)						
担当者からのメッセージ	講義内容の記録を整理し、授業で学んだ知識を日常の食生活の中で実践する。授業で紹介する文献などを調べて復習を行う。食についての学習は、その知識や技術が日常の生活の中で活かされてはじめて完成する。この講義を受講した皆さんが身近にあるものを大切に循環させてきた先人の知恵や食に込めた祈りを受け止め、明日の食文化の創り手として活躍されることを心から期待している。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	各回授業で提出された課題は採点して翌週返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	80	各回の授業内容に関する課題と内容をまとめ提出する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	20	各家庭の行事の食について調べて提出し発表する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 水曜日 14時30分~16時30分 質問等は、電子メールにより受け付ける(学生番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp (中平)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP6)【技能】地域の食文化を継承できる食の専門家として食育を実践できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	世界の人々と食文化1 自然環境と主食 アジアの恵み 米	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
2 /	世界の人々と食文化2 気候を利用した発酵文化	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
3 /	世界の人々と食文化3 麦と民族の知恵	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
4 /	世界の人々と食文化4 雑穀の力 世界を養う穀物 トウモロコシ	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
5 /	世界の人々と食文化5 大地から食を支える ジャガイモ	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
6 /	世界の人々と食文化6 乾燥地域の乳利用	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
7 /	世界の人々と食文化7 大地の香り スパイス	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
8 /	世界の人々と食文化8 宗教と食	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
9 /	くらしの中の食文化伝承1 滋賀県の豊かな米から めし・もち・だんご	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
10 /	くらしの中の食文化伝承2 湖の幸を柱に主食	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
11 /	くらしの中の食文化伝承3 個性豊かな野菜と副菜	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
12 /	くらしの中の食文化伝承4 保存・加工の技術から	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
13 /	くらしの中の食文化伝承5 年中行事と食	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
14 /	くらしの中の食文化伝承6 プレゼンテーション	中平	プレゼンテーション 学生が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	発表内容をまとめる	120
15 /	これからの食のあり方を求めて ともに生きるために	中平	講義 教員が用意したプリント、 パワーポイントなど活用し て実施する	講義内容をまとめる	120
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
地域伝統食実習	中平真由巳(専 任)	2年次	後期	2	実習	食健康/必修	○
							実務経験
Local Dishes Practicum							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・滋賀県の伝統食のもつ特長を十分に理解し、技術を習得して献立に取り入れることができる能力を身につける。 ・滋賀の新しい食文化の創造に寄与できる。 ・地域における課題を自ら探したず能力、それを調査分析して解決する技術を身につける。							
授業の内容 滋賀県の真ん中には琵琶湖があり、そのまわりには平野が広がって県境は山々に囲まれている。ここには多彩な特産物があり、神社や寺を中心にした年中行事も多く、それらを用いた伝統食も数多く今に伝えられている。伝統食はその地の気候・風土に育まれた新鮮で安全な食材を用い、地域の人々によって歴史の中で鍛え上げられた完成度の高い調理加工技術の上に成り立っている。また、伝統食は心の癒しとなり真に豊かな食生活の基礎を築くものである。 この授業では、伝統食の持つこれらの特長を十分に理解し、技術を習得して献立に取り入れることができる能力を身につけるとともに、新しい滋賀の食文化の創造に寄与することを目的とする。内容は、伝統食が持つ調理加工・保存法、年中行事の食等に見られる旬を食べる工夫および喜び・祈り・願い・感謝を込める方法とする。							
教科書	『クックしが』 滋賀の食事文化研究会 食事バランス部会 (サンライズ出版) 価格(本体1,800円+税)						
参考書	『つくってみよう滋賀の味』 滋賀の食事文化研究会編 (サンライズ出版) 価格(本体 2,200+税)						
担当者からのメッセージ	授業ではプリントを配付する。配付したプリントや板書ノートと課題は最後に記録の綴りとして提出する。課題の期限は守ること。 服装、積極的な実習への参加と協働する姿勢などを受講態度として評価する。 実習献立は、時を越えて私達の生活の中に残ってきた地域の伝統料理である。伝統食の中に込められた人々の喜び・祈り・願い・感謝の心に触れ、身に付けた調理加工技術が未来の豊かな食卓へとつながることを願っている。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	各回の課題レポートは次週に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	実習時の服装、積極的参加、協働する姿勢				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	30	各回の課題を提出する				
	その他	30	配付したプリントや板書ノート、課題を綴りとして提出する				
自由記載							
オフィスアワー	中平研究室 前期 火曜日 14時30分～16時30分 後期 水曜日 14時30分～16時30分 質問等は電子メールにより受け付ける(学生番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	mnakahira@sumire.ac.jp (中平)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP6)【技能】地域の食文化を継承できる食の専門家として食育を実践できる。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	ふなすし1 ふなすし漬け	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
2 /	ふなすし2 ふなすし試食 ふなすしペペロンチーニ ふなすしチーズケーキ	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
3 /	滋賀の食文化財 アメノイオ御飯 えび豆 でっちようかん すまし汁	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
4 /	祭りのすし 巻きすし いなりすし さばの棒すし船場汁 梅酒ゼリー	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
5 /	あん こしあん つぶあん おはぎ にっきもち 塩麴和え 卵のみそ汁	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
6 /	豆腐 木綿豆腐 揚げ出し豆腐 いろいろの花 けんちん汁 おから黒糖スコーン	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
7 /	おもてなし おこわ いも棒 昆布巻き 丁字麩のからし あえ うぐいす豆 ゆず茶ゼリー	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
8 /	漬物づくり はくさいの塩漬け 日野菜の桜漬け 下田なすと きゅうりの一夜漬け ぜいたく煮 ほうれん草の 巣ごもり卵 芋きんつば 甘酒ミルク	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
9 /	コビル ふな焼き ういろう いもつぶし 幸福豆 粕汁 かぶの酢の物	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
10 /	漁師さんから学ぶ湖魚料理 琵琶湖の湖魚と湖魚の扱い さばき方 しじみご飯 ふなの南蛮漬け 小あゆのしょうが 炊き いさざのすまし汁 クリームチーズ大福	中平 外部講師	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
11 /	こんにゃく こんにゃく 赤こんにゃくのかつお煮 烏もどき 温泉卵 泥亀汁 生姜湯 豆腐ドーナツ	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
12 /	みそ作り みそと打ち豆 みそ作り 打ち豆汁 五目豆みそ作り 打ち豆汁 五目豆 豊浦ねぎの酢和え かぶとチーズのかりかり プロッコリーの柚子和え げんこつ飴	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
13 /	正月料理 頭いものみそ雑煮 黒豆 柿なます ねごんぼ きんとん 鯖そうめん ナッツ田作り	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
14 /	附属幼稚園児ともちつき	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
15 /	もち作り きなこもち 大根もち ぜんざいがん	中平	講義 実習内容の説明 実習 試食 評価 後片付け 反省	課題作成 実習内容を家庭の食事に活かす	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理技術演習	山岡ひとみ(専 任)	2年次	前期	1	演習	食健康/選択	実務経験
							○
Cooking Skills Exercise							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・大量調理に適応できる技術を体得する。 ・調理理論、実習で培った知識、技術を応用することができる。							
授業の内容 管理栄養士として病院と老健での勤務経験を有する教員がその経験を活かし、栄養士に必要な能力を身につけて現場で活躍できるように講義を行う。 大量調理に適した調理技術を学ぶ。実際の現場では限られた時間と人数で大量調理の作業をこなすことが求められる。この演習を通して効率よく調理作業ができるよう、料理に適した食材の切り方・分け方、盛り付け方などを繰り返し練習し正確な技術を身につける。履修者が20名以下の場合は1クラスで開講する。							
教科書	なし						
参考書	調理学、調理学実習で使用した教科書、参考書、調理のためのベーシックデータ第5版						
担当者からのメッセージ	特定給食施設で働く栄養士は献立作成を行うだけでなく、100食以上の食事が作れる調理力が必要です。提供時間に合わせて調理を行うための「丁寧な速さ」が求められます。また、おいしい食事は、食材の切り方で決まります。大量の食材を均一な大きさと速く切れる力を身につけましょう。何度も練習してしっかり身につけて、給食実習に活かしましょう。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	小テストは毎回授業開始時に行い、その場ですぐに答え合わせする。テスト用紙は回収後、評価し、次回の授業時に返却する。課題は最終日にコメントを付けて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	授業の聴講態度と、丁寧にまじめに取り組んでいるか評価する				
	授業内試験	50	授業内で調理技術及び筆記試験により、授業内容の理解度を評価する				
	定期試験						
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	山岡研究室 月曜日 12時10分～13時 メールでの質問・相談は随時受け付ける（件名に学籍番号、氏名を忘れずに記入してください）						
担当教員E-mail	h-yamaoka@sumire.ac.jp（山岡）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP1)【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる栄養士として、専門的な知識を身につけている。 (食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 授業の進め方、今までの復習	山岡	講義、演習	調理学、調理学実習で学んだ ことの復習	60
2 /	大量調理の基本 包丁の使い方、切る際の姿勢	山岡	講義、演習	授業内容の復習をする	30
3 /	技術を身につける 1 短冊切り、色紙切り	山岡	講義、演習	授業内容の復習をする	30
4 /	技術を身につける 2 千切り	山岡	講義、演習	授業内容の復習をする	30
5 /	技術を身につける 3 みじん切り	山岡	講義、演習	授業内容の復習をする	30
6 /	技術を身につける 4 数取り、乱切り	山岡	講義、演習	授業内容の復習をする	30
7 /	大量調理の盛り付け方 効率よく作業するには	山岡	講義、演習	授業内容の復習をする	30
8 /	切り方テスト 筆記テスト	山岡	演習、試験	今までの内容全般を復習して おく	60
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓応用実習 I	石井 明(専 任)	2年次	前期	2	実習	製菓・製パン/ 必修	○
							実務経験
							○
Confectionery applied laboratory I							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・基礎、専門実習で培った知識、技術をあらゆる角度から応用することができる。							
授業の内容 製菓業界での勤務経験がある教員が、製菓実習を指導する。 基礎、専門実習で習得した知識や技術を応用し、伝統菓子や季節の菓子をつくる。							
教科書	なし						
参考書	「プロのためのわかりやすいフランス菓子」 川北末一著 辻製菓専門学校 価格(6,500円+税)						
担当者からのメッセージ	レポートは新しく学んだ事やポイントがしっかり記入されていて、それを見て再現することができるかどうかで評価します。レポートは毎回提出してください。 受講態度はデモをしっかり見ているかどうかと、協力しながら取り組み、まじめに積極的に行っているかを主にみます。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントをつけて翌週に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	60	真面目にそして積極的に取り組んでいるかどうか				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	40	ポイントがしっかり記入されて再現できるかどうか				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	石井研究室 水曜日 16時30分～18時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（製DP1）【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 （製DP2）【知識・理解】製菓・製パンの専門家として活躍するための知識を身につけている。 （製DP4）【技能】製菓衛生師として現場で必要な専門的技能と実践技術を修得している。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 春のフルーツを使ったお菓子	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
2 /	フルーツカービング	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
3 /	春の祝い菓子 歓迎会などのパーティーデザート	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
4 /	母の日祝い菓子	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
5 /	ドイツ菓子 フランクフルタークランツ	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
6 /	オーストリア菓子 リンツァートルテ	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
7 /	フランス菓子 ガトーマルジョレーヌ	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
8 /	オーストリア菓子 カルディナルシュニッテン	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
9 /	イタリア菓子 ズコットタイプのセミフレッド	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
10 /	ショコラ・オレンジ	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
11 /	ココ・カフェ	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
12 /	抹茶を使った焼き菓子	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
13 /	オレンジを使った焼き菓子	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
14 /	ブルーベリーを使ったタルト	石井	説明、デモンストレーション 実習、試食、まとめ	実習内容をまとめる	60
15 /	学外研修	石井	説明、実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
製菓応用実習Ⅱ	石井 明(専 任)	2年次	後期	2	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Confectionery applied laboratory II							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・基礎、専門実習で培った知識、技術をあらゆる角度から応用することができる。 ・製品を自分で考え完成させる。							
授業の内容 製菓業界での勤務経験がある教員が、製菓実習を指導する。 基礎、専門実習で習得した知識や技術を応用し、伝統菓子や季節の菓子をつくる。 本実習を通して、製品を自分で考え完成させる達成感を学ぶ。							
教科書	なし						
参考書	その都度紹介する						
担当者からのメッセージ	レポートは新しく学んだ事やポイントがしっかり記入されていて、それを見て再現することができるかどうかで評価します。 レポートは毎回提出してください。 受講態度はデモをしっかり見ているかどうかと、協力しながら取り組み、まじめに積極的に行っているかを主にみます。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントをつけて翌週返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	80	真面目にそして積極的に取り組んでいるかどうかで評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	20	ポイントなどがしっかり記入されているかどうかで評価する				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	石井研究室 水曜日 16時30分～18時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（製DP1）【知識・理解】豊かな食生活に貢献できる製菓衛生師として、専門的な知識を身につけている。 （製DP2）【知識・理解】製菓・製パンの専門家として活躍するための知識を身につけている。 （製DP4）【技能】製菓衛生師として現場に必要な専門的技術と実践技術を修得している。 （製DP7）【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	アフターヌーンパーティのデザート	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
2 /	秋野菜を使った焼き菓子 ケーキサレ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
3 /	チーズを使った焼き菓子 アイアシエッケ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
4 /	秋のデコレーションケーキ焼成 マジパン細工 パーツ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
5 /	秋のデコレーションケーキ仕上げ マジパン細工 組み立て	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
6 /	ハロウィーンのお菓子	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
7 /	クリスマス菓子 ヘクセンハウス仕込み	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
8 /	クリスマス菓子 ヘクセンハウス組み立て	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
9 /	クリスマス菓子 ヘクセンハウス飾り付け	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
10 /	クリスマス菓子 ヘクセンハウス仕上げ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
11 /	ドイツ菓子 アプフェルクーヘン	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
12 /	フルーツケーキ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
13 /	野菜を使った焼き菓子 キッシュ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
14 /	ウエディングケーキ仕込み	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
15 /	ウエディングケーキ仕上げ	石井	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
マイスター・トレーニング	石井 明(専 任)	2年次	前期	1	実習	製菓・製パン/選択	○
							実務経験
							○
Professional training							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・将来、菓子製造をするために必要な基本的技術を得得する。 ・作業の意味を知り自分で作ることに活かせる。 ・製法や材料の選択ができるようになる。							
授業の内容 製菓業界で勤務経験がある教員が製菓実習を指導する。 菓子製造に必要な原材料の違いや製法の違いによる出来上がりを知る。							
教科書	なし						
参考書	マニアックレッスン たけだかおる著 河出書房新社						
担当者からのメッセージ	製法や材料の違いにより食感や風味の違いを知る。 受講態度は真面目に取り組んでいるかどうかで判断します。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出されたレポートは、コメントを付けて翌週に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	80	真面目に取り組んでるかどうかで評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	20	ポイントがしっかり記入されているかで評価する				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	石井研究室 水曜日 16時30分～18時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（製DP2）【知識・理解】製菓・製パンの専門家として活躍するための知識を身につけている。 （製DP4）【技能】製菓衛生師として現場に必要な専門的技能と実践技術を修得している。 （製DP9）【思考・判断・表現】製菓の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション クッキー(粉の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
2 /	ジェノワーズ(粉の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
3 /	春の祝い菓子	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
4 /	チョコレート(テンパリングの応用)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
5 /	ジャムの製造	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
6 /	パウンドケーキ(粉の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
7 /	クッキー(砂糖の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
8 /	ジェノワーズ(砂糖の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
9 /	パウンドケーキ(砂糖の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
10 /	クッキー(油脂の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
11 /	ジェノワーズ(油脂の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
12 /	パウンドケーキ(油脂の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
13 /	クッキー(製法の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
14 /	ジェノワーズ(製法の違い)	石井	説明、デモンストレーション、 実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
15 /	パウンドケーキ(製法の違い)	石井	説明、実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
店舗経営 I (製菓・製パン)	杉 律子(非常勤)	2年次	前期	2	演習	製菓・製パン/ 必修	○
							実務経験
							○
Shop Management I							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・販売士3級の内容に沿って、店舗の運営、品揃え、商品管理に関する実務的な知識を習得する。 ・経営管理に関する基礎的な指標の意味を理解し活用できる。 ・将来、社会人になったときに求められる初歩的なマナーや言葉遣いがきちんとできる。							
授業の内容 コンサルタントして数多くの店舗の経営支援に携わった実践事例を折込みながら授業を行う。販売士3級資格試験に出題される5科目((1)小売業の種類、(2)マーチャライジング、(3)ストアオペレーション、(4)マーケティング、(5)販売・経営管理)を学ぶ。各科目の終わりに小テストを実施して、知識の定着を図る。できるだけ学生の皆さんにとって身近な事例やニュース、参考になる事柄を例に楽しく勉強できる環境づくりに努める。具体的なマーケティングに関わる事例を取り上げてグループディスカッションを実施するので、積極的に参加して欲しい。							
教科書	『販売士(リテールマーケティング)3級スピードテキスト』 中川三樹 (TAC出版) 価格(本体1,650円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	将来自分が社会に出て働く姿を想像しながら授業を受けて欲しい。生活学科の方にとっては、製菓や製パンといった技術に加えて販売する力があると社内で重宝されることだろう。ビジネスコミュニケーション学科の方にとっては、どの業種に就職しても学んだことが現場ですぐに活かせるだろう。この授業は、小売業(アパレルやスーパーなど)やサービス業(ホテルや飲食業など)へ進みたい方には特に有益だが、これら以外の進路を目指す方にも必ずどこかで役に立つ内容が含まれている。積極的に参加して欲しい。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	小テストは、各科目のまとめとして択一式で10問程度出題する。結果は、次回の授業の最初に解答と解説を加えて返却する。レポートは、小テストを実施しない日にその日の授業で学んだことを書いて提出すること。販売士3級検定試験の受験希望者は、7月11日(土)に各地商工会議所で実施されるので、各自で申込みこと。結果は、各自に郵送で返却される。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	授業内試験	40	販売士検定試験で問われる内容を出題する				
	定期試験	40	店舗経営で必要とされる用語、語句について出題する				
	レポート						
	その他	20	小テストやレポートを評価する				
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける メールでの質問は大歓迎です 疑問に思ったことはメールで知らせてください						
担当教員E-mail	sugiritsuko@gmail.com						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP6)【技能】 サービス接遇に活かせる技術やコミュニケーション力、経営感覚を身につけている。 (製DP7)【思考・判断・表現】 修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP8)【思考・判断・表現】 自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (製DP9)【思考・判断・表現】 製菓の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (製DP12)【態度・志向性】 主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 小売業の類型1 さまざまな小売業の業種や業態	杉	講義	この授業の全体の流れを理解すること	0
2 /	小売業の類型2 商店街の歴史や小売業の役割	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
3 /	小売業の類型3 販売形態の種類と特徴	杉	講義、小テスト	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
4 /	マーチャндаイジング1 品揃えや商品計画の基礎	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
5 /	マーチャндаイジング2 売価決定計算、値入と粗利益との関係	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
6 /	マーチャндаイジング3 仕入計画、在庫管理の基礎	杉	講義、小テスト	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
7 /	ストアオペレーション1 包装やディスプレイの基礎	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
8 /	ストアオペレーション2 接客販売技術、商品発注の仕組み	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
9 /	ストアオペレーション3 魅力的な売り場づくり	杉	講義、小テスト	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
10 /	マーケティング1 顧客満足経営、顧客管理の基礎	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
11 /	マーケティング2 商品、価格、宣伝、立地の戦略	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
12 /	マーケティング3 店舗内の演出、購買動機の促進	杉	講義、小テスト	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
13 /	販売・経営管理1 小売業に関する主な法規	杉	講義	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
14 /	販売・経営管理2 計数管理と利益計算	杉	講義、小テスト	この授業で学んだことを普段の生活で確認すること 買い物に出かけてください	30
15 /	全体の振り返り 実務での事例を通じて気づきを共有する	杉	講義、レポート	作る側の視点、販売する側の視点、買う側の視点から考えること	30
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
店舗経営Ⅱ (製菓・製パン)	矢嶋 聡(非常勤)	2年次	後期	1	演習	製菓・製パン/ 選択	実務経験 ○
Shop Management Ⅱ							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・環境社会検定試験 (eco検定) [®] の内容に沿って、環境問題に関する総合的な基礎知識を体系づけて習得できる。 ・持続可能社会の実現に向け、将来にわたり関連する取組みに主体性を持ち、積極的な参加意識を身につける。							
授業の内容 商工会議所で経営指導員を経験し、数多くの店舗の経営支援に携わった実践事例を折り込みながら授業を行う。世界的な環境意識の高まりにともない、多くの製品やサービスがエコを意識したものに変わろうとしている。企業では、ビジネスと環境の結びつきを的確に説明、実践できる人材が求められている。この授業では、複雑・多様化する環境問題を幅広く体系的に身に付けることを目標とする。また、生涯にわたる環境を意識した消費者行動・企業活動のきっかけづくりを目指す。							
教科書	『改訂7版 環境社会検定試験公式テキスト』 東京商工会議所 (日本能率協会マネジメントセンター) 価格(本体2,600円+税)						
参考書	『SDGs入門』村上芽、渡辺珠子(日経文庫) 価格(本体990円+税)						
担当者からのメッセージ	地球環境の悪化に歯止めをかけ、持続的な経済活動とも両立させていくためには、どんなことが必要だろうか? みなさんは、1人の消費者として、また就職後の企業人として、この2つの視点を持って授業に臨んでほしい。今までの日々の暮らしを振り返り、将来に求められる製品づくり、サービス提供のあり方を一緒に考えていきかけとしたい。また、マーケティングにおける社会志向を積極的に企業活動へ取り入れることによって、消費者から選ばれる企業になる時代が到来しつつある。みなさんが企業人として環境対応の中心的役割を担っていくための当事者意識を持ってもらえるように努めていきたい。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	レポートは、その日の授業で学んだことを書いて提出してください。小テストは、10問程度の穴埋め式にて出題する。期末試験は、授業全体をとおして用語の理解を問うものを中心に記述式にて出題する。 環境社会検定試験 (eco検定) [®] の受験希望者は、12月13日(日)に各地商工会議所で実施されるので、各自で申込みこと。結果は、各自に郵送で返却される。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	授業内試験	40	環境社会検定試験で問われる内容を出題する				
	定期試験	40	環境問題を考える上で必要とされる用語、語句について出題する				
	レポート						
	その他	20	毎回授業の最後に実施する小テストやレポートを評価する				
	自由記載	積極的に参加してください。きっと社会人になって役に立つ経験ができると思います					
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける メールでの質問は大歓迎です 疑問に思ったことはメールで知らせてください						
担当教員E-mail	yazzimas@gmail.com (矢嶋)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (製DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 (製DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 持続可能な社会に向けて	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
2 /	地球を知る 1 地球の基礎知識	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
3 /	地球を知る 2 いま地球で起きていること	矢嶋	講義、レポート、小テスト	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
4 /	環境問題を知る 1 地球温暖化	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
5 /	環境問題を知る 2 エネルギー	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
6 /	環境問題を知る 3 生物多様性、自然共生社会	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
7 /	環境問題を知る 4 循環型社会	矢嶋	講義、レポート、小テスト	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
8 /	持続可能な社会に向けたアプローチ	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
9 /	各主体の役割・活動 1 企業の環境への取組み	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
10 /	各主体の役割・活動 2 個人の行動、NPOの活動	矢嶋	講義、レポート	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
11 /	エコビープルへのメッセージ	矢嶋	講義、レポート、小テスト	新聞やニュースをとおして環境問題の話題にアンテナを張ること	30
12 /	店舗での環境対応の実践例 1	矢嶋	グループディスカッション、質疑応答、レポート	話を聞いたことを普段の生活で確認すること 授業の内容を友人や家族に話してみる	30
13 /	店舗での環境対応の実践例 2	矢嶋	グループディスカッション、質疑応答、レポート	話を聞いたことを普段の生活で確認すること 授業の内容を友人や家族に話してみる	30
14 /	企業の社会的責任と環境問題 1	矢嶋	グループディスカッション、質疑応答、レポート	話を聞いたことを普段の生活で確認すること 授業の内容を友人や家族に話してみる	30
15 /	企業の社会的責任と環境問題 2	矢嶋	グループディスカッション、質疑応答、レポート	話を聞いたことを普段の生活で確認すること 授業の内容を友人や家族に話してみる	30
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
パティスリーラッピング	木谷 康子(非常勤)	2年次	後期	1	演習	製菓・製パン/ 選択	○
							実務経験
Seminar in Patisserie wrapping							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・ラッピングに関する歴史や知識を学び、基本的な包み方やリボンの結び方を習得する。 ・パティスリーラッピング検定3級を取得する。							
授業の内容 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会の認定を受けたパティスリーラッピング検定3級の取得を目指す演習である。 ラッピングは商品価値を高める大切な要素であり、ショップの品格を左右するものと言われている。単に商品を包むことではなく、「ラッピングは相手へのおもてなし」と心得て、日本や西洋の贈り物の知識、常識を学び、基礎・技術を身につける。授業終了後に実施する筆記試験、実技試験に合格することで、パティスリーラッピング検定3級の資格を取得できる。							
教科書	『パティスリーラッピング教本』 一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 (一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会) 価格(本体1,000円+税)						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	平常点は、ラッピングを丁寧にやっているか、真面目に取り組んでいるかを評価します。ラッピングは丁寧に素早く行うことが大切です。繰り返し練習しましょう。パティスリーラッピング3級 受験料 3,500円						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業のなかでラッピングのチェックテストを行い、課題を評価した後、改善すべき箇所を伝える。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	25	丁寧にまじめに取り組んでいるか評価する				
	授業内試験	25	授業内容を理解しているか評価する				
	定期試験	50	パティスリーラッピング3級試験の成績により評価する				
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	ykitani@sumire.ac.jp (木谷)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(製DP6)【技能】 サービス接遇に活かせる技術やコミュニケーション力、経営感覚を身につけている。 (製DP8)【思考・判断・表現】 自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (製DP9)【思考・判断・表現】 製菓の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	パティスリーラッピングを始める前にラッピングの資材 年中行事・ギフトラッピングの特徴のし紙について	木谷	講義	指定の教科書を読んでくること 講義内容をまとめること、市販の様々なラッピングを観察すること	60
2 /	横一文字掛け、きれいな蝶結び ボーダーリボン、ストライプリボン	木谷	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(はさみ、カッター、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	90
3 /	合わせ包み、ボーダーリボン 1 表裏のあるリボンの蝶結び カッターナイフの扱い方	木谷	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(はさみ、カッター、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	30
4 /	合わせ包み、ボーダーリボン 2 表裏のあるリボンの蝶結び 異なるサイズの箱の合わせ包み	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	30
5 /	合わせ包み、横一文字掛け、蝶結び チェックテスト	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター)	チェックテストに向けて、家で繰り返し練習すること	60
6 /	斜め包み、慶弔の包み方の違い 1 斜め包みのポイントを知る	木谷	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(はさみ、カッター、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	30
7 /	斜め包み、慶弔の包み方の違い 2 ペーパーの見積りと包装	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	60
8 /	斜め包み、慶弔の包み方の違い 3 チェックテスト	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター、定規)	チェックテストに向けて、家で繰り返し練習すること	30
9 /	スクエア包み、十字掛け 1	木谷	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(はさみ、カッター、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	30
10 /	スクエア包み、十字掛け 2 チェックテスト	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター)	チェックテストに向けて、家で繰り返し練習すること	60
11 /	リボンの応用 リボンカット コサージュ作り	木谷	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(はさみ、定規)	演習内容を家で繰り返し練習すること	30
12 /	バスケット包み ブリーツ包み	木谷	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(はさみ)	演習内容を家で繰り返し練習すること	60
13 /	ギフトラッピング 1 資材の選択	木谷	演習 持ち物(ラッピングペーパー)	今まで学習した内容の復習をしておくこと	60
14 /	ギフトラッピング 2 合わせ包み、横一文字掛け、蝶結び	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター、定規)	今まで学習した内容の復習をしておくこと	60
15 /	ギフトラッピング 3 資材選択からラッピングまでを完成させる	木谷	演習 持ち物(はさみ、カッター、定規)	今まで学習した内容の復習をしておくこと	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
フードコーディネート論	弓削 高広(非常勤)・佐野 文彦(非常勤) 馬場 知也(非常勤)・濱地 純一(非常勤)	2年次	前期	2	講義	選択	○
							実務経験
							○
Theory and Practice of Food Coordinates							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・食文化の歴史と現状および和洋中のメニュープランニングが理解できる。 ・食卓のコーディネート・サービス・マナーが学べる。 ・フードサービスマネジメントの基本が理解できる。							
授業の内容 現役のホテルサービスマンと日本料理・西洋料理・中国料理の各料理長による食の専門知識の講義を行う。食文化の歴史や現代のニーズを体験談を踏まえ授業をする。 後半は将来必要となりうるマネジメント目線での基礎知識を学習する。 また、学外授業としてホテルの見学を実施する。							
教科書	『三訂フードコーディネート論』（公社）日本フードスペシャリスト協会編（建帛社） 価格（本体1,900円＋税）						
参考書	『西洋料理の食卓作法』（キクロス出版） 価格（本体1,800円＋税）						
担当者からのメッセージ	現在の食に対する多様化は進み、消費者が求める「食」の関心が高くなってきています。直接お客様の料理に携わる各料理長と飲食に関わるサービス責任者が、ホテル事業の現状なども授業に盛りこみ進めます。 授業態度は遅刻、欠席を反映します。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	定期試験は筆記試験を実施する。試験問題は教科書、配付プリントなどから出題し、試験後に解答を配付する。 ホテル見学後のレポートは定期試験時に提出。返却はしない。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	遅刻、欠席の回数を含む授業態度				
	授業内試験						
	定期試験	80	理解度確認のためのテストを実施				
	レポート	10	ホテル見学後の感想および提案について				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける また、直接ホテルに来館されても結構です						
担当教員E-mail	ta-yuge@princehotels.co.jp（弓削）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（食DP11）【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 （製DP11）【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	フードコーディネートの基本理念	弓削	講義	予習 フードコーディネートの論の一読	90
2 /	食卓のコーディネート カトラリーの知識	弓削	講義	復習 フードコーディネートの基本理念 予習 食卓のサービスとマナー	90
3 /	食卓のサービスとマナー1 食文化とマナーの歴史	弓削	講義	復習 食卓のコーディネート 予習 メニュープランニング(日本料理)	90
4 /	食文化の変遷とメニュープランニング (日本料理1) 日本料理の歴史ほか	濱地	講義	復習 食卓のサービスとマナー 予習 メニュープランニング(日本料理)	90
5 /	食文化の変遷とメニュープランニング (日本料理2) 日本料理の献立構成について	濱地	講義	予習 メニュープランニング(日本料理)	90
6 /	食文化の変遷とメニュープランニング (日本料理3) 現代の日本料理と地産地消	濱地	講義	予習 メニュープランニング(西洋料理)	90
7 /	食文化の変遷とメニュープランニング (西洋料理1) フランス料理の歴史と文化	佐野	講義	予習 メニュープランニング(西洋料理)	90
8 /	食文化の変遷とメニュープランニング (西洋料理2) フランス料理のメニュー構成について	佐野	講義	予習 メニュープランニング(西洋料理)	90
9 /	食文化の変遷とメニュープランニング (西洋料理3) 現代のフランス料理と今後	佐野	講義	予習 メニュープランニング(中国料理)	90
10 /	食文化の変遷とメニュープランニング (中国料理) 中国料理の歴史とメニュー構成について	馬場	講義	予習 食卓のサービスとマナーのおさらい	90
11 /	食卓のサービスとマナー2 テーブルマナーの知識と実践 和食の食事作法	弓削	講義	予習 食空間のコーディネート	90
12 /	食空間のコーディネート メニュープランニングと食事様式の理解	弓削	講義	予習 フードマネジメント	90
13 /	フードサービスマネジメント1 飲食店舗のマネジメントの基本	弓削	講義	予習 フードマネジメント	90
14 /	フードサービスマネジメント2 店舗マネジメントの収支計画	弓削	講義	復習 フードマネジメント	90
15 /	施設見学会	弓削	びわ湖大津プリンスホテルの施設見学	復習 見学レポートの提出準備	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品の官能評価・鑑別論	原 知子(専 任)	2年次	後期	1	講義	選択	○
							実務経験
Sensory Evaluation and Judgement of Food							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・物の真偽を見極めようとする姿勢を身につける。 ・食品の評価方法について、特に官能評価の方法について理解する。 ・科学的な方法によって評価、判断する姿勢を身につける。							
授業の内容 食品を評価する方法に、物理・化学・生物的手法を用いる方法と官能評価による方法がある。そこでまず、鑑別のための方法について学ぶ。さらに、数種の個別食品について材料ごとの特徴や違いを確認し、規格等についても学ぶ。実験に対応した内容復習が多いため、前期に食品の官能評価・鑑別実験を履修することが望ましい。またフードスペシャリスト資格試験に必要な知識等の学習も含む。							
教科書	『食品の官能評価・鑑別演習』 フードスペシャリスト協会（建帛社） 価格（本体2,200円+税）						
参考書	授業内にて随時紹介する						
担当者からのメッセージ	食品の官能評価・鑑別実験で実施する内容に関する講義が多いので、前期に受講し、内容の理解を深めてください。受講態度は、毎回のレスポンスペーパー等の提出物により評価します。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	毎回授業コメントや質問を記入してもらい、次回の返却時に理解の不具合等があればコメントにて修正する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	5	授業内容に興味を持ち積極的な参加を評価				
	授業内試験	10	講義内での提出物・確認試験により評価				
	定期試験	30	知識の定着状況を評価する				
	レポート	50	課題レポートにより評価する				
	その他	5	レスポンスペーパーの記述を評価				
	自由記載						
オフィスアワー	原研究室 火曜日 12時20分～12時50分 メールにて質問内容・来室時間相談を連絡してください						
担当教員E-mail	t-hara@sumire.ac.jp（原）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 (製DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	官能評価の手法について	原	講義、演習	実験の授業とあわせて実際に官能評価の手法を使えるように復習する	60
2 /	食に関する仕事に必要な知識や技術	原	講義、演習 アクティブ・ラーニング (テーマに関するグループ ディスカッション)	身近な食の専門職についてどんな仕事をするのか確認しておく	60
3 /	食べ物の品質	原	講義、演習 アクティブ・ラーニング (テイスティングによる品質評価)	スーパーやコンビニで並ぶ商品を日頃から観察しておく	60
4 /	化学的評価法	原	講義	教科書の関連項目について復習する	60
5 /	評価方法と産地判別・品質評価例	原	講義	講義内容と教科書の関連内容について復習する	60
6 /	物理的評価法	原	講義、演習	講義ではカバーできていない内容について教科書で確認しておく	60
7 /	油脂の種類と特徴	原	講義	講義資料と教科書の関連項目について復習する	60
8 /	調味料の種類と分類	原	講義	教科書の関連項目を復習する。課題に沿って大レポートを作成し提出する	90
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
食品の官能評価・鑑別実験	原 知子(専 任)	2年次	前期	1	実験	選択	○
							実務経験
Experiment in Sensory Evaluation and Judgement of Food							
資格等取得との関連	フードスペシャリスト資格の必修						
授業の到達目標 ・官能評価の手法を理解する。 ・品質等を比較、科学的に評価する姿勢を身につけ、少なくとも1種類の食品について鑑別方法が実践できるようにする。 ・食材の調理性の「なぜ」について自分の目で確かめる姿勢を養う。							
授業の内容 食品の安全性についての不安や提供されている食品への不信感が増大している昨今では、食品を提供する立場にとっても、消費者にとっても、食品を正しく評価判断することがますます重要になっている。評価の方法については、化学的、物理的な評価方法とならび、人間が総合的にどう評価するか、ということも重要である。 そこで、官能評価を実際に実施して学習する、さらに個々の食品や食材の加工工程について実際に比較し、評価や見分けかたを実施してみる。これらを通じて、日々利用する食材や食品を評価したり見分けたりする力を養う。 (自ら実験するというアクティブ・ラーニング手法を通じて、課題解決のための知識や考え方を自主的・協同的に学ぶ。)							
教科書	『食品の官能評価・鑑別演習』 フードスペシャリスト協会 (建帛社) 価格(本体2,200円+税)						
参考書	授業内容に関連して随時紹介する						
担当者からのメッセージ	受講態度は、実験への積極的な取り組み、考えの進め方についての観点で評価する。 実験の順序は試料準備の都合等によって入れ替えることがあることを了解願います。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	レポートは返却時にコメントする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	実験への取り組みを評価				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	50	実験のレポート内容を評価				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	原研究室 火曜日 12時20分～12時50分 メールにて質問内容・来室時間相談を連絡してください						
担当教員E-mail	t-hara@sumire.ac.jp (原)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP11)【態度・志向性】多様化する現代の食生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 (製DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (製DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	オリエンテーション 官能評価の方法	原	講義、演習	教科書で、官能評価の方法について、復習し、次回からの実験の予習につなげる	60
2 /	官能評価の実際 1 順位法による比較	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
3 /	官能評価の実際 2 五味について	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
4 /	味覚の不思議ーレモンが甘い？	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
5 /	塩味について	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
6 /	天然イクラと人工イクラ	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
7 /	だしについて	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
8 /	果物の品種の違い 米の鑑別	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
9 /	茶碗蒸しが固まらない？ ゼラチンゼリーが固まらない？	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
10 /	調理と色素	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
11 /	食品のかたさ	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
12 /	小麦粉の比較	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ、これまでのプリント、レポートとともにファイルして提出する	60
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
特別支援教育 (食健康)	太田 容次(非常勤)	2年次	前期	1	講義	-	○
							実務経験
							○
Special Needs education							
資格等取得との関連		栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・特別の支援を必要とする子どもの障害の特性及び心身の発達を理解する。 ・特別の支援を必要とする子どもの教育課程及び支援の方法を理解する。 ・障害はないが特別の教育的ニーズのある子どもの学習上又は生活上の困難とその対応を理解する。 ・将来教員や保育者として求められる社会人基礎力を、講義を聴くだけでなく、演習などを通して主体的に向上させる。							
授業の内容 特別支援学校(知・肢・病)で勤務経験を持つ教員が担当する。 幼稚園や保育園、認定こども園、小学校等に、発達障害や知的障害をはじめとする障害や、障害はないが特別の教育的ニーズがある特別な支援が必要な幼児、児童及び生徒(以下、子どもと記す)が在籍している。教員や保育士は、子ども一人一人が実感・達成感をもちながら学び、生きる力を身に付けていくことができるよう、学習上または生活上の困難を理解することが必要である。また、個別の教育的ニーズに対して、他の教員や関係機関等と連携しながら組織的に指導・支援していくことも求められる。この科目では、専門職として将来働くために必要な特別支援教育に関する最低限の知識や支援方法の基礎・基本を理解し、実際の場面で生かすことを目標とする。							
教科書	『教員と教員になりたい人のための特別支援教育のテキスト—気付き、工夫して、つなげる。(教育ジャーナル選書)』 小林倫代, 藤井 茂樹, 廣瀬 由美子, 星 祐子 (学研プラス) 価格(本体1,980円+税)						
参考書	特別支援学校教育要領・学習指導要領解説 総則編(幼稚園・小学部・中学部)/文部科学省/開隆堂出版/2018/9784304042294 特別支援学校教育要領・学習指導要領解説 自立活動編(幼稚園・小学部・中学部)/文部科学省/開隆堂出版/2018/9784304042317						
担当者からのメッセージ	卒業後、必要な基礎的な知識・技能を身につけるだけでなく、専門職として求められる社会人基礎力の考え方を理解し、将来発揮できることを期待している。そのためにレポートのみで評価するのではなく、講義で示すルーブリックの項目を基に、総合的に評価する。ルーブリックの評価基準の例として、「講義に出席するだけで、特別支援教育について、自ら考え学ぼうとする態度が見られない。」などを示している。そのため担当者が、出席しているだけで、寝ている、スマホ等を操作している、その他学ぼうとする姿勢が見られないと判断した場合は、出席していても欠席と判断する。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	講義を中心に、演習も必要に応じて行う。授業後に学修したことを振り返るために、Google Classroomで振り返りレポートを提出する。その中で共有すべき情報や課題、疑問については、次の授業で全体にフィードバックを行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	Google Classroomでの毎回の振り返りレポート(到達目標1~4に対応)				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	40	期末の個別レポート(到達目標1~3に対応)				
	その他	20	発表や授業参画等をルーブリックから総合的に評価(到達目標4に対応)				
	自由記載						
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける また、電子メールでの質問等は随時受け付ける						
担当教員E-mail	otahiro@notredame.ac.jp(太田)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	特別支援教育に関する制度の理念や仕組み(インクルーシブ教育システム含む)の理解	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
2 /	発達障害や軽度知的障害をはじめとする特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒の心身の発達、心理的特性及び学習の過程の理解	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
3 /	視覚障害・聴覚障害・知的障害・肢体不自由・病弱等を含む様々な障害のある幼児、児童及び生徒の学習上又は生活上の困難について基礎的な知識を身に付ける。	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
4 /	発達障害や軽度知的障害をはじめとする特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する支援の方法について例示することができる。	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
5 /	「通級による指導」及び「自立活動」の教育課程上の位置付けと内容の理解	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
6 /	個別の指導計画及び個別の教育支援計画を作成する意義と方法の理解	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
7 /	特別支援教育コーディネーター、関係機関・家庭と連携しながら支援体制を構築することの必要性の理解	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
8 /	母国語や貧困の問題等により特別の教育的ニーズのある幼児、児童及び生徒の学習上又は生活上の困難や組織的な対応の必要性の理解	太田	講義中心 学んだことをもとに学習	教科書の該当ページを事前に読み予習し、本時の授業ノートを見直し、追記すること	60
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
道徳教育論	笹倉千佳弘(専 任)	2年次	前期	1	講義	-	○
							実務経験
Moral Education							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・道徳の意義や原理を踏まえ、道徳教育の目標や内容を理解する。 ・学校の教育活動全体をとおしておこなう道徳教育、また、「特別の教科 道徳」における指導計画や指導方法を理解する。 ・レポート作成をとおして論理的な文章が書けるようになる。							
授業の内容 道徳教育の内容や指導法について理解し、教員として道徳教育の実践を行うために必要な指導力を育成することをめざす。授業ではバズセッションを多用する。なお教科書は授業内で販売する。							
教科書	『わかちあい』の共育学 基礎編』 齋藤尚志・笹倉千佳弘・井上寿美 (明石書店) 価格(本体2000円+税)						
参考書	『育つ・育てる・育ちあうー子どもとおとなの関係を問直すー』 井上寿美・笹倉千佳弘 (明石書店) (本体1800円+税)						
担当者からのメッセージ	本授業では、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れているため、受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業時にミニテストを実施した際は、その問題を利用して授業内容の振り返りをおこなう。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする				
	授業内試験	30	基本的な事柄が理解できているかどうかを評価観点とする				
	定期試験						
	レポート	30	自分の言葉で論じることができているかどうかを評価観点とする				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp (笹倉)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	道徳の本質と道徳教育の歴史 (45分授業)	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：シラバスを読んでくること 復習：本授業全体の見通しをたてる	90
2 /	子どもの道徳性の発達	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
3 /	学習指導要領における道徳教育	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
4 /	道徳教育の指導(教科と教育活動全体を含む)	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
5 /	道徳科の特質とそれをふまえた指導方法	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
6 /	道徳科の授業設計と指導案の作成	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
7 /	道徳科の学習評価	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
8 /	模擬授業	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
特別活動論(総合的な学習の時間を含む)	笹倉千佳弘(専 任)	2年次	前期	1	講義	-	○
							実務経験
Theory of Extracurricular Activities							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・学校教育における特別活動と総合的な学習の時間の意義を理解する。 ・特別活動と総合的な学習の時間の関係を理解する。 ・特別活動と総合的な学習の時間の指導計画を作成できる実践力を身につける。 ・レポート作成をとおして論理的な文章が書けるようになる。							
授業の内容 特別活動の意義や内容、指導法についての理解を深めるとともに、特別活動の現状や課題を踏まえて、実践的指導力の育成を目指す。授業ではバズセッションを多用する。なお教科書は授業内で販売する。							
教科書	『わかちあい』の共育学 基礎編 齋藤尚志・笹倉千佳弘・井上寿美 (明石書店) 価格(本体2,000円+税)						
参考書	『育つ・育てる・育ちあうー子どもとおとなの関係を問直すー』 井上寿美・笹倉千佳弘 (明石書店) (本体1,800円+税)						
担当者からのメッセージ	本授業では、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れているため、受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業時にミニテストを実施した際は、その問題を利用して授業内容の振り返りをおこなう。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする				
	授業内試験	30	基本的な事柄が理解できているかどうかを評価観点とする				
	定期試験						
	レポート	30	自分の言葉で論じることができているかどうかを評価観点とする				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分~13時15分						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp (笹倉)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	学習指導要領における特別活動	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：シラバスを読んで こと 復習：本授業全体の見直しを たてる	90
2 /	教育課程における特別活動	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
3 /	学級活動、ホームルーム活動、児童会・生徒 会活動、クラブ活動、学校行事の特質	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
4 /	特別活動の指導とその評価・改善活動	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
5 /	具体的な取組の検討をとおした集団活動の意 義や指導の在り方	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
6 /	特別活動における家庭・地域住民や関係機関 との連携	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
7 /	総合的な学習の時間の意義と原理	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
8 /	総合的な学習の時間の指導計画作成(45分授 業)	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	90
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
生徒指導論	笹倉千佳弘(専 任)	2年次	前期	2	講義	-	○
							実務経験
Theory of Student Guidance							
資格等取得との関連		栄養教諭二種免許の必修					
授業の到達目標 ・学校教育における生徒指導の意義や原理を理解する。 ・子ども理解、及び、子どもの最善の利益の保障という視点の重要性を理解する。 ・生徒全体と生徒個別のそれぞれにおいて、適切な指導ができる実践力を身につける。 ・レポート作成をとおして論理的な文章が書けるようになる。							
授業の内容 学校・学級を形成・維持していくうえで子どもをどのように理解すればよいのか、また、子どもの自己実現に向けたサポートのあり方などに関する実践的指導力の育成をめざす。授業ではバズセッションを多用する。なお教科書は授業内で販売する。							
教科書	『わかちあい』の共育学 基礎編』 齋藤尚志・笹倉千佳弘・井上寿美 (明石書店) 価格(本体2,000円+税)						
参考書	『育つ・育てる・育ちあうー子どもとおとなの関係を問直すー』 井上寿美・笹倉千佳弘 (明石書店) (本体1,800円+税)						
担当者からのメッセージ	本授業では、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れているため、受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	授業時にミニテストを実施した際は、その問題を利用して授業内容の振り返りをおこなう。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	受講生の積極的な授業参加を受講態度の評価観点とする				
	授業内試験	30	基本的な事柄が理解できているかどうかを評価観点とする				
	定期試験						
	レポート	30	自分の言葉で論じることができているかどうかを評価観点とする				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp (笹倉)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP9)【思考・判断・表現】食の現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	開講にあたって	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：シラバスを読んで こと 復習：本授業全体の見通しを たてる	90
2 /	教育課程における生徒指導	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
3 /	学校教育における生徒指導の意義や重要性	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
4 /	集団指導と個別指導の方法原理	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
5 /	生徒指導体制と教育相談体制の基礎的な考え方	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
6 /	学級担任、教科担任、及び校務分掌上の立場 や役割	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
7 /	生徒指導における組織的な取組	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
8 /	中間のまとめ	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
9 /	日常的な生徒指導をととした生活習慣の確立 や規範意識の醸成	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
10 /	具体的事例の検討をととした自己存在感の育 成方法	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
11 /	生徒指導に関する主な法令	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
12 /	生徒指導上の課題とそれらへの対応（暴力行 為・いじめ・不登校等）	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
13 /	生徒指導上の課題とそれらへの対応（イン ターネット・性・児童虐待等）	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
14 /	具体的事例の検討をととした専門家や関係機 関との連携の在り方	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
15 /	閉講にあたって	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	予習：事前課題をおこなう 復習：授業を振り返る	180
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
教育相談	志田 望(非常勤)	2年次	後期集中	2	講義	-	○
							実務経験
							○
Shooll Counseling							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・児童・生徒が学校・家庭・社会の中で遭遇する可能性のある課題について、生徒およびその関係者の状況を適切に把握しながら支援方法を考えることができるようになる。 ・学校現場で活用できる教育相談のスキルを身につけることができるようになる。 ・教育相談を受ける生徒・児童の視点で思考することができるようになる。							
授業の内容 公立中学、高校のスクールカウンセラーの経験を持つ者が指導する。児童・生徒たちは、成長の過程でさまざまな課題に直面する。彼らは、自分の力で課題を乗り越えることもあれば、困惑し、適切に対処するための行動をとれない場合もある。教育相談は、課題に直面する児童・生徒たちへ、共感的に応じ、課題への取り組み方の方向性を示唆し、解決への可能性について話し合う活動である。 この授業では、児童・生徒が学校で出会う可能性がある諸問題について、その課題を子どもたち自身の力で乗り越えられるように支援する方法について学ぶことを目的とする。また、個別相談や集団に対して活用できるカウンセリング技法についても実践力を高めていくことを考えている。							
教科書	なし						
参考書	システム論からみた学校臨床（吉川悟(編)、金剛出版) 価格（本体3,600円＋税）						
担当者からのメッセージ	学校現場における教育相談は、紙上だけで学ぶことはなかなか難しく、実践経験を積み、振り返りながら行うことが必要になる。この授業では、講義とロールプレイを中心に、生徒・児童の立場について体験的に学びながら、彼らが抱える課題についての見立てを身につけることを目的とする。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	各回の授業で、コメントシートを配付し、次回の授業で質問・感想をフィードバックする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	受講態度及びロールプレイ等の積極的参加				
	授業内試験	60	授業内容に関する記述試験				
	定期試験						
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail							
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(共通DP) 教養教育を身につける。 (共通DP) 教養教育を身につける。 (幼DP12)【態度・志向性】幼児教育保育に携わる者としての社会的責任を自覚している。 (幼DP1)【知識・理解】子どもの心身の発育と発達について理解している。 (幼DP12)【態度・志向性】幼児教育保育に携わる者としての社会的責任を自覚している。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 授業の概要と到達目標の説明	志田	講義	教育相談について可能な範囲 で調べる	60
2 /	生徒指導と教育相談 「解決志向」という考え方	志田	講義	講義内容をまとめる	60
3 /	カウンセリング 教育相談の一手法	志田	講義	講義内容をまとめる	60
4 /	カウンセリングの技法 カウンセリングに必要な態度	志田	ロールプレイ	ロールプレイを振り返る	60
5 /	困っていることを相談すること 相談のロールプレイ	志田	ロールプレイ	ロールプレイを振り返る	60
6 /	コミュニケーション理論 MRIアプローチ	志田	講義	講義内容をまとめる	60
7 /	実践力を高める1 問題の見立て	志田	ロールプレイ	ロールプレイを振り返る	60
8 /	ブリーフセラピー ソリューション・フォーカスト・アプローチ	志田	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	実践力を高める2 例外探し	志田	ロールプレイ	ロールプレイを振り返る	60
10 /	不登校の理解と対応	志田	講義	講義内容をまとめる	60
11 /	実践力を高める3 不登校相談のロールプレイ	志田	ロールプレイ	ロールプレイを振り返る	60
12 /	思春期・青年期における発達障害の理解と対応	志田	講義	講義内容をまとめる	60
13 /	思春期・青年期における精神医学的問題	志田	講義	講義内容をまとめる	60
14 /	実践力を高める4 教育相談のロールプレイ	志田	ロールプレイ	ロールプレイを振り返る	60
15 /	まとめ 教育相談の機能性	志田	講義	授業全体を振りかえりまとめる・レポートの作成	90
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
栄養教諭教育実習	笹倉千佳弘(専 任)	2年次	前期集中	1	実習	-	○
							実務経験
Teaching Practice on Diet and Nutrition Education							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・児童・生徒との接触をととして児童・生徒を理解し、それに基づいた信頼関係を築くことができる。 ・児童・生徒の実態に即した学習指導計画をたて、児童・生徒の主体性を尊重した食に関する授業をすることができる。 ・大学において学んだ理論や知識・技術を深め、それらを実際の学校教育に適用するとともに、自らの教育実践に関する具体的課題を見つけることができる。 ・栄養教諭の役割や職務について理解し、また自己の教員としての能力や適性について把握することによって、今後自らに必要な教員としての学びを見つけることができる。							
授業の内容 栄養教諭教職課程の総括的な教育経験となる。栄養教諭課程の講義を通して得た知識と栄養士課程科目で得た知識を活用して、教育実習に取り組む。実習先では、学校教育全般の組織・運営を理解して、作成した指導案を基に授業を行い、食に関する実践的な指導力を身につけるとともに、児童・生徒の理解、学習の定着度を評価する力を培う。 また、実習中に自ら問題点を見つけ、残りの時間の中でより良く改善できるようアクティブ・ラーニングを実践する。							
教科書	なし						
参考書	教職課程（栄養教諭）に使用するテキスト、これまでの授業で使用した教科書、参考書など その他、指導案作成、教材研究にあたって、資料は適宜紹介する						
担当者からのメッセージ	『実習の事前事後指導（栄養教諭）』には必ず出席すること。 実習期間は5日間であるため、実習開始までに十分な準備をして、実習中は指導教諭の指導のもと、日常生活活動、学校保健行事、食に関する教育活動などを実践する。 大津市の小・中学校の全教科の教科書を図書館に配架しているので、食育と関連付けながら熟読すること。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	指導案、教材作成等、個別に添削指導する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	80	実習先の評価を反映する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	20	実習簿(毎日の記録に加え、自主研究や研究授業の過程も評価する)				
自由記載							
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp（笹倉）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP2)【知識・理解】個人や集団を対象とする栄養学に関する知識を身につけている。 (食DP6)【技能】地域の食文化を継承できる食の専門家として食育を実践できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	1日目 全校集会(あいさつ)、指導講話、観察実習、 参加実習など	笹倉	実習校での教育実習	実習ノートをまとめる	180
2 /	2日目 指導講話 観察実習、参加実習、食に関する 教育活動など	笹倉	実習校での教育実習	実習ノートをまとめる	180
3 /	3日目 指導講話 観察実習、参加実習、食に関する 教育活動など	笹倉	実習校での教育実習	実習ノートをまとめる	180
4 /	4日目 指導講話 観察実習、参加実習、食に関する 教育活動など	笹倉	実習校での教育実習	実習ノートをまとめる	180
5 /	5日目 指導講話 観察実習、参加実習、食に関する 教育活動など	笹倉	実習校での教育実習	実習ノートをまとめる	180
6 /					
7 /					
8 /					
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
教職実践演習 (栄養教諭)	笹倉千佳弘(専 任)	2年次	後期	2	演習	-	○
							実務経験
							○
Practical Seminar in Diet and Nutrition Education							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・食の大切さを次世代に引き継いでいくことを目指した栄養教育を展開することができる。 ・食を使ったさまざまな食育のあり方を学び、心身共に成長できる食育を実践することができる。							
授業の内容 元栄養教諭が自らの経験をもとに様々な取り組みや現場の実際を伝える。食を身近なものにする大切な役割を担っていることを自覚するとともに、現場での栄養教諭の取り組みや食育活動を見学し、それらを伝える手段を学ぶ。また、自分の住む地域、郷土について理解を深め、さまざまな面から連携し、食育を展開できる視点を持つ。							
教科書	なし						
参考書	必要に応じて授業中に紹介する						
担当者からのメッセージ	授業はプリントを中心に進める。受講態度は、私語をせず真面目に取り組む姿勢を評価する。また、学校給食や食育に関する新聞記事や雑誌をよくチェックして、情報収集する手段を身につけよう。配付プリントや演習課題ごとに提出したレポートは、最後に記録の綴りとして提出すること。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	回収した課題は次回の授業時にコメントをつけて返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	授業の聴講態度により評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	50	授業内で出された課題の完成度により評価する				
	その他						
	自由記載						
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp（笹倉）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(食DP7)【思考・判断・表現】修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。 (食DP8)【思考・判断・表現】自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。 (食DP10)【態度・志向性】地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (食DP12)【態度・志向性】主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	目安時間(分)
1 /	オリエンテーション 栄養教諭教育実習の反省及びこれまでの学習 の振り返り	笹倉	講義、グループ討議	今までの教職課程の復習する 討議内容をまとめる	90
2 /	教員をめぐる社会状況	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
3 /	学級・他の職員との連携	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
4 /	家庭・地域との連携	笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
5 /	児童・生徒・保護者への個別対応	笹倉	講義、演習	講義内容をまとめる	120
6 /	栄養教諭の取り組み 1 児童に寄り添う食育とは	外部講師 笹倉	講義	講義内容をまとめる	60
7 /	栄養教諭の取り組み 2 学校給食管理について	外部講師 笹倉	講義	講義内容をまとめる 課題を作成する	90
8 /	栄養教諭の取り組み 3 現場での実践例について	外部講師 笹倉	調理実習室 実践例と講義	実践例と実習した内容につい てまとめる	60
9 /	栄養教諭の取り組み 4 教師の役割と保護者の関係	外部講師 笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
10 /	現代の子どもを取り巻く食の状況	外部講師 笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
11 /	児童・生徒に対する責務	外部講師 笹倉	講義 アクティブ・ラーニング	講義内容をまとめる	60
12 /	実践演習、模擬授業 1 教材開発と指導案作成	笹倉	グループで指導案作成	模擬授業に向けて指導案を完 成させる	90
13 /	実践演習、模擬授業 2 教材作成	笹倉	グループで教材作成	模擬授業に向けて教材を完成 させる	90
14 /	実践演習、模擬授業 3 模擬授業を行う	笹倉	模擬授業、調理室での実習 アクティブ・ラーニング	模擬授業での反省をまとめる	60
15 /	まとめと反省	笹倉	講義、グループ討議	記録の綴りと学習のまとめレ ポートの作成	120
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
教育実習事前事後指導 (栄養教諭)	笹倉千佳弘(専任) 濱口美弥子(非常勤)	2年次	前期	1	実習	-	○
							実務経験
							○
Workshop on Teaching Practice in Diet and Nutrition Education							
資格等取得との関連	栄養教諭二種免許の必修						
<p>授業の到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭教育実習の意義や内容等を理解し、教育実習における自らの課題を設定できる。 ・模擬授業の振り返りを通して授業改善ができ、食に関する基礎的な指導ができる。 ・教育実習の振り返りを通して、実習の成果や今後の課題を整理するとともに、今後の自らの教師としての成長を見通すことができる。 <p>授業の内容</p> <p>元栄養教諭の教員が研究授業の内容や、教育実習先での着目点等について指導する。2年次前期又は後期に実施される栄養教諭教育実習の事前指導及び事後指導を内容とする。栄養教諭教育実習の意義を学ぶとともに、現場での授業を参観し、それを踏まえて指導案を作成し、模擬授業を実施することをとおして、現場での実習に備える。</p> <p>この授業では、学校教育現場で活かせる、栄養教諭としての質の高い実践力の育成を目指す。栄養教諭の役割や職務内容を知り、栄養教諭教育実習に参加する意義や心得を深く理解し、栄養教諭として、食の大切さを効果的に児童・生徒に伝える教育方法や技術を身につけることを目標とする。</p>							
教科書	なし						
参考書	『小学校学習指導要領解説－家庭編－』 文部科学省編（東洋館出版）価格（本体95円＋税） 『わたしたちの家庭科 5・6』 櫻井純子他著（開隆堂）価格（本体274円＋税）など教職課程で使用している教科書 その他必要に応じて紹介する						
担当者からのメッセージ	教材研究への取り組み、指導案・板書・媒体等の完成度と教育実習報告会、授業参観など真剣に取り組む平素の授業で積極的に発言し、参加できていることを受講態度の評価とする。 模擬授業は回数を重ね、自分の授業にすることが大切である。何回も練習し、自分自身が楽しんで行えるようにすること。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	模擬授業や課題に対して、改善点等をその場で伝える。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	授業の聴講態度により評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	50	模擬授業や指導案の完成度により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	c-sasakura@sumire.ac.jp（笹倉）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	<p>(食DP7)【思考・判断・表現】 修得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。</p> <p>(食DP8)【思考・判断・表現】 自ら課題を立て、その課題の解決に取り組むことができる。</p> <p>(食DP10)【態度・志向性】 地域社会の健康づくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。</p> <p>(食DP12)【態度・志向性】 主体的に判断・行動し、よりよい信頼関係や社会を築くための基本的な態度を身につけている。</p>						

授 業 計 画					
回数 日付	学 習 内 容	担当者	授業の運営方法	学習課題(予習・復習) 目安時間(分)	
1 /	模擬授業 2 前回の反省点を踏まえ、再度模擬授業を行う	濱口 笹倉	講義、模擬授業 アクティブ・ラーニング	指導案を完成させる	90
2 /	指導案の書き方 2 実習先のテーマに合わせて書く	濱口 笹倉	講義、演習	模擬授業を参考にし指導案を 完成させる	90
3 /	教育実習直前オリエンテーション 各種書類の書き方、実習の心得	笹倉	講義	教育実習の手引きを熟読する	120
4 /	教育実習の反省と総括 1 教育実習報告会	笹倉	口頭発表 アクティブ・ラーニング	教育実習の内容をまとめる	180
5 /	教育実習の反省と総括 2 実習報告書をまとめる	笹倉	演習 アクティブ・ラーニング	今までの資料をそろえておく	30
6 /					
7 /					
8 /					
9 /					
10 /					
11 /					
12 /					
13 /					
14 /					
15 /					
/					