

令和2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／ライフ)	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	田中 裕之 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／ライフ)	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／ライフ)	中平 真由巳	98P
調理学実習Ⅰ(製菓・製パン／ライフ)	中平 真由巳	100P
調理学実習Ⅱ(製菓・製パン／ライフ)	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	山岡 ひとみ	106P
給食経営管理実習	山岡 ひとみ	108P
給食経営管理学外実習(栄養士)	山岡 ひとみ	110P
給食経営管理学外実習事前事後指導	山岡 ひとみ	112P
世界と地域の食文化	中平 真由巳	114P
地域伝統食実習	中平 真由巳	116P
学校食育論	灰藤 友理子	118P
製菓応用実習Ⅰ	石井 明	120P
製菓応用実習Ⅱ	石井 明	122P
マイスター・トレーニング	石井 明	124P
店舗経営Ⅰ(製菓・製パン／ライフ)	杉 律子	126P
店舗経営Ⅱ(製菓・製パン／ライフ)	杉 律子	128P
ラッピング演習	灰藤 友理子	130P
フードコーディネーター論	弓削 高広 佐野 文彦 濱地 紳一 馬場 知也	132P
食品の官能評価・鑑別論	原 知子	134P
食品の官能評価・鑑別実験	原 知子	136P
きものスタイリング演習	河村 梨花	138P
生活工芸演習	河村 梨花	140P
ファッションデザイン実習	河村 梨花	142P
カラーコーディネーター論	河村 梨花	144P
染色演習	村田 浩子	146P
ハウstrupランニング	木谷 康子	148P
ホスピタリティ論	中村 吉弘	150P
ブランドダール論	中村 吉弘	152P
ウェブデザインⅠ	小笠原 寛夫	154P

コミュニケーション論	若生 真理子	156P
ファッションマーチャンダイジング	田島 等	158P

生活学科教職専門科目

特別支援教育（食健康）	太田 容次	160P
道徳教育論	笹倉 千佳弘	162P
特別活動論（総合的な学習の時間を含む）	笹倉 千佳弘	164P
生徒指導論	笹倉 千佳弘	166P
教育相談	志田 望	168P
栄養教諭教育実習	灰 藤 友理子 笹倉 千佳弘	170P
教職実践演習（栄養教諭）	灰 藤 友理子 笹倉 千佳弘	172P
教育実習事前事後指導（栄養教諭）	灰 藤 友理子 笹倉 千佳弘 濱 口 美弥子	174P

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／ライフ)	原 知子(専 任)	2年次	前期	2	講義	製菓・製パン/ライフ/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 ・身体が食べる、心が食べる、つながるために食べる、という食べるこのの意味を再確認して、食べるこのの本質を考慮できる。 ・一人ひとりの食事が社会システムの中で成立していることを理解する。 ・現代の食生活を支えている社会的な側面を理解し、食生活上の問題点を明確化できるようになる。 ・フードスペシャリスト資格取得に必要な基礎知識を修得する。							
授業の内容 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、人々の食事は家庭内でほぼ完結していた。 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。 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。 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。							
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	『食品の消費と流通』『食品の安全性』『フードコーディネート論』日本フードスペシャリスト協会編 (建帛社) その他講義内で随時紹介します						
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	講義内のレポートやレスポンスペーパーでの質問等へのコメントは、講義内あるいはグループチャットにて周知する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	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	30	授業内における課題やレポート				
	定期試験	40	食事バランスガイド等講義内容の基本知識についての筆記試験				
	レポート	20	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 水曜日 16時40分～17時10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DP3)【知識・理解】食の安全と健康の関わりを理解している。 (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。 (ラDP1)【知識・理解】快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP11)【態度・志向性】多様化する現代の生活に関心を持ち、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 /	自分自身の食生活の振り返り 現代の食生活の特徴	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 /	何をどのくらいどういう風に食べるとよい? 食事内容の簡単チェックの目安	原	講義・演習	講義資料を整理しておく	60
3 /	食生活指針、食事摂取基準、 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	教科書の関連項目を読んで復 習整理しておく	60
6 /	日本人は何を食べてきたか? 日本の食事の形	原	講義	教科書・講義内容について復 習整理しておく	60
7 /	世界の食・日本の食	原	講義・演習 アクティブ・ラーニング (フォトランゲージ)	課題についてメンバー考え、 討議する 教科書の関連項目を復習して おく	60
8 /	食生活と食料問題、 生産・環境と食	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 /	食生活の現状と課題	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)	課題についてコメントできる ように予習しておく	60
10 /	遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品、 食品添加物	原	講義	講義内容について教科書・資 料を復習しておく	60
11 /	食品の品質規格、 食品選択と表示	原	講義	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 /	健康や栄養に関する表示	原	講義	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・安心を考える 食の安全を守る仕組み	原	講義	講義内容について復習整理し ておく	60
14 /	食情報、消費者保護 ライフスタイルと食生活	原	講義・演習	講義内容について復習整理し ておく	60
15 /	食に関する職業 「もの」から「こと」へ	原	講義	自分自身の理想の食事のあり 方について考えをまとめる	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
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/必修	実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise I							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・PCの基本的操作を行えるようになる。 ・ワープロソフト「Word」を使って文書を作成できる。 ・プレゼンテーションソフト「PowerPoint」を使って、効果的なプレゼンテーションを行うためのスライドを作成できる。 ・必要な機能を必要な箇所を利用して、読み手・聞き手に取って読みやすい文書の作成・わかりやすいプレゼンテーションを実施することができる。							
授業の内容 IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、文書作成やプレゼンテーション作成ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。本講義では、大学や企業において幅広く利用されているワープロソフト・プレゼンテーションソフトを使って、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。							
教科書	『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	積極的に取り組む姿勢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/必修	実務経験
							○
Introduction to Computer Exercise II							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・表計算ソフト(Excel)の基本的な操作(計算式、データの入力、検索、抽出、並べ替えなど)ができる。 ・セルに入力された数値を計算式、関数を用いて処理できる。 ・表計算ソフト(Excel)の関数(合計、平均、最大、最小、割合、順位、IFなど)が利用できる。 ・Excel以外のアプリケーションソフトウェアとの間で適切に情報をやりとりできる。 授業の内容 <p>IT企業に勤務し、経験豊かな実務経験を持つ教員が担当し、表計算ソフトの基礎から最新の状況までを紹介する。情報化社会において、コンピュータを使った情報処理のスキルと知識は、日々の勉強や仕事だけでなく、日常生活の上でも必要不可欠である。表計算ソフトウェアの活用技術を修得していることは、実社会での業務を行う上で有益であり、必須になってきている。本講義では、大学や企業において幅広く利用されている表計算ソフトを使用し、基本的な情報処理知識および操作技術を習得する。</p>							
教科書	『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。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	積極的に取り組む姿勢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。						

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 1 相対参照と絶対参照	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 2 条件付書式と入力規則	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	田中 裕之(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。						
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	田中研究室 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	h-tanaka@sumire.ac.jp (田中)						
教員相互授業参観	全て公開する(参観の前に連絡してください)						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(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 /	イントロ・顕微鏡の使い方 小腸・大腸の顕微鏡観察	内村 田中	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 /	肝臓・胆嚢・膵臓の顕微鏡観察	内村 田中	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 /	肺・腎臓の顕微鏡観察	内村 田中	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 /	分離骨格模型のスケッチ、骨組織のパーチャルスライド観察	宇田川 田中	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 /	脳・脊髄の顕微鏡観察+振り返り	宇田川 田中	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 /	血液の塗抹標本と顕微鏡観察	宇田川 田中	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 /	ニワトリの解剖と肉眼観察	内村 田中	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 /	いろいろな食品のpH測定、酸塩基平衡	田中	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 /	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	田中	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 /	循環・呼吸機能に関する実験：聴診器実習	田中	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 /	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	田中	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	田中 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 水曜日 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2020年度版(八訂)』には2478もの食品が掲載されている。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。							
教科書	『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』（公社）日本フードスペシャリスト協会 編（建帛社） 価格（本体2,200円＋税）						
参考書	『食品学Ⅰ』『食品学Ⅱ』いずれも日本フードスペシャリスト協会編、日本食品標準成分表2020年版（八訂）、『ニューライフ調理学』（建帛社）、『オールカラー食品図鑑』（女子栄養大学出版社）、『食品学各論』（中山書店）など 授業内でも随時紹介する						
担当者からのメッセージ	実際に食べたり、お料理をしてみたり、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。また、逆に、講義で聞いて知識を広げるとい方向性もあります。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。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	小テスト等で理解度を自己評価できるようにする。毎回のレスポンスペーパーにて質問に応じ、全員に回答する。また、必要内容についてはグーグルクラスルームにおいても周知に努める。						
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 15時～15時30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／ライフ)	清水まゆみ(専 任)	2年次	前期	1	実験	製菓・製パン/ライフ/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 水曜日 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。 (ラ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。 (ラDP11)【態度・志向性】多様化する現代の生活に関心を持ち、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、調理現場等に活かせる。							
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) 『衛生管理マニュアル』厚生労働省URL 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。評価の平常点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。レポートはグループワークを通じて提出し、確認後返却する。模範的な内容や考察については全員にコメントする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	24	実験への積極的な取り組みを評価				
	授業内試験	24	実験に必要な知識を確認・評価				
	定期試験						
	レポート	52	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 15時～15時30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	『ライフステージ 実習栄養学 健康づくりのための栄養と食事』城田知子 林辰美編著 (医歯薬出版株式会社) 価格(本体2,500円+税)						
参考書	日本食品標準成分表2020年版(八訂)、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版)、応用栄養学・応用栄養学実習に関する教科書、料理書 など						
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	レポートはGoogle Classroomを通じて提出し、返却する。レポート内容について紹介すべき考察などは授業や振り返りにおいて全員にコメントする。						
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、調理技術を評価				
	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～13時10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	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
2 /	新生児期・乳児期の栄養	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
3 /	離乳期の栄養と食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
4 /	幼児期の栄養と食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
5 /	幼児のお弁当	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
6 /	学童期の栄養と食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
7 /	スポーツと栄養・食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
8 /	思春期の栄養と食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
9 /	成人期の栄養と食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
10 /	高齢期の栄養と食事	原	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
11 /	嚥下食	原 外部講師	実習	応用栄養学の関連内容について復習しておく 実習内容についてのレポートを作成して提出する	60
12 /	成人一日分の食材を用いた献立作成と調理	原	実習	呈示食材で献立を考えておく 実習内容についてレポートを作成し、全12回分を整理して提出する	100
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	『臨床栄養学Ⅱ各論』 津田謹輔 伏木亨 本田佳子 監修 (中山書店) 価格(本体2,700円+税)						
参考書	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、配布資料にしっかり記録しましょう。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	練習問題の理解度を確認し、不十分な点について、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						
	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	20	復習を兼ねた練習問題の理解度を評価する				
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 火曜日 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 /	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) 脂質異常症	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
7 /	循環器疾患 動脈硬化 高血圧 心臓疾患	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
8 /	腎臓疾患	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
9 /	血液疾患	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
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 /	高尿酸血症 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 /	ビタミン・ミネラル欠乏症・過剰症	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
14 /	骨・歯科疾患 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
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	『臨床栄養学Ⅱ各論』 津田謹輔 伏木亨 本田佳子 監修 (中山書店) 価格(本体2,700円+税) 『臨床栄養学Ⅰ総論』 津田謹輔 伏木亨 本田佳子 監修 (中山書店) 価格(本体2,700円+税)						
担当者からのメッセージ	疾患に合わせた栄養管理と栄養計画の提案ができるためには、臨床栄養学で学んだ知識が必要です。臨床栄養学の復習を行いながら授業を受けましょう。 配布資料にしっかり記録しましょう。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	練習問題の理解度を確認し、不十分な点について、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						
	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	20	復習を兼ねた練習問題の理解度を評価する				
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 水曜日 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 /	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 /	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
3 /	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
4 /	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
5 /	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
6 /	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 /	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
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 /	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
10 /	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
11 /	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
12 /	エネルギーコントロール食の症例検討(肥満症、糖尿病)	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 /	タンパク質コントロール食の症例検討(腎臓疾患・肝硬変症)	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 /	循環器疾患の症例検討(脂質異常症)	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 /	消化管疾患の症例検討(胃・十二指腸潰瘍)	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、栄養指導や献立の提案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有する教員が、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。配布資料に基づき、傷病者に向けたわかりやすい媒体の作成と治療食の献立作成を、PCや栄養計算ソフトを使用して作成する。治療食の献立は、班単位で調理実習を行い、試食後レポートを作成する。							
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活かす授業です。課題は提出期限を守り、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、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	積極的な態度を評価します				
	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 火曜日 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 /	常食の献立作成	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 /	軟菜食の献立作成と展開演習	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
3 /	軟菜食の調理実習	山岡	調理実習	配付資料をまとめる	90
4 /	エネルギーコントロール食について	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
5 /	脂質コントロール食・タンパク質コントロール食について	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 /	エネルギー・脂質・タンパク質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
7 /	塩分コントロール食の調理実習	山岡	調理実習	配付資料をまとめる	90
8 /	鉄分・カルシウム強化の媒体作成	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 /	鉄分・カルシウム強化の献立作成	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 /	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
11 /	食物アレルギーの展開演習	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
12 /	まとめ (45分)	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。疾患の検査値に基づいた適切な栄養評価を行う。具体的な栄養管理を立案し、栄養計算ソフトを使用して献立作成を行う。また、疾患の問題点を見出し、臨床における栄養管理についての理解を深める。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積極的な態度を評価します。調理実習では、身なりを整えて衛生的に実習を行えている態度を評価します。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	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	積極的な態度を評価します				
	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。提出期限を守ること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	山岡研究室 水曜日 14時40分～17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 /	展開食の献立作成(常食から軟菜食)	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
2 /	展開食の献立作成(糖尿病食・潰瘍食・低脂質)	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
3 /	展開食の調理実習(糖尿病食・潰瘍食・低脂質)	山岡	調理実習	配付資料をまとめる	90
4 /	展開食の献立作成(肝臓病食・腎臓病食・減塩食)	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
5 /	展開食の調理実習(肝臓病食・腎臓病食・減塩食)	山岡	調理実習	配付資料をまとめる	90
6 /	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	配付資料をまとめる	90
7 /	消化器疾患の媒体作成	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
8 /	脂質異常症の媒体作成	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 /	肝臓病の媒体作成	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 /	お弁当の栄養計算	山岡	調理実習	パワーポイントの作成、訂正を行う	90
11 /	嚥下障害体験実習	山岡	調理実習	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、疾病予防のための栄養学、超高齢社会と健康・栄養問題	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 食生活の変遷、エネルギーと栄養素摂取量の変遷	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／ライフ)	中平真由巳(専 任)	2年次	前期	2	講義	製菓・製パン/ライフ/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人々の生活や生き方が表れていると感じるのは私だけではないでしょう。実生活に残る生きた知恵を大切に学び食生活の中に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。 (ラDP2)【知識・理解】時代の求める健康的な生活を提供することの可能な知識を身につけている。 (ラDP6)【技能】地域の生活文化を専門家として継承することができる。 (ラDP10)【態度・志向性】地域社会の豊かな暮らし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 /	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／ライフ)	中平真由巳(専 任)	2年次	前期	1	実習	製菓・製パン/ライフ/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、調理の基本原則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。 なお、実習には材料費として8,000円が必要です。							
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。 (ラDP1)【知識・理解】快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP6)【技能】地域の生活文化を専門家として継承することができる。 (ラDP10)【態度・志向性】地域社会の豊かな暮らし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 /	オリエンテーション 日本料理1 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	90
2 /	中華料理1 乾炸鶏塊 ピータン 涼拌三絲 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	90
3 /	西洋料理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	90
4 /	日本料理2 えんどう御飯 かわいの煮付け 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	90
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	90
6 /	西洋料理2 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 カスタードブディング	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
7 /	日本料理3 さわらの塩焼き 高野豆腐としいたけの炊き合わせ みょうがと山芋の酢の物 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	90
8 /	中華料理3 醋溜魚 奶油青梗干貝 榨菜豆腐湯 焗西米布甸	中平	実習内容の説明 師範 実習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに取り組む 実習内容を確認し再度作ることが望ましい	90
9 /	西洋料理3 冷製パブリカの 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	90
10 /	日本料理4 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	90
11 /	西洋料理4 ケーキ・サレ さけの冷製 ラタトイユ 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	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 実習ノート作り	90
13 /					
14 /					
15 /					
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
調理学実習Ⅱ (製菓・製パン／ライフ)	中平真由巳(専 任)	2年次	後期	1	実習	製菓・製パン/ライフ/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。 (ラDP1)【知識・理解】快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP6)【技能】地域の生活文化を専門家として継承することができる。 (ラDP10)【態度・志向性】地域社会の豊かな暮らし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 /	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 白パン アスパラのパスタ ジャがいもとア ンチョビのグラタン 生ハムとズッキーニの マリネ 梨ゼリー	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
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 サンテリア	中平	実習内容の説明 師範 実 習 試食 評価 後片付け	実習に関する課題レポートに 取り組む 実習内容を確認し再度作るこ とが望ましい	90
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。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	練習問題や課題の理解度を確認し、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						
	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	20	練習問題の理解度や課題の内容を評価する				
	自由記載						
オフィスアワー	山岡研究室 火曜日 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。 (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 /	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	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
3 /	作業工程表	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
4 /	作業区域	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
5 /	食品の安全と衛生	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
6 /	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
7 /	作業管理の目的と方法(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
8 /	作業管理の目的と方法(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
9 /	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
10 /	栄養管理	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
11 /	食品構成表の作成	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
12 /	業者選択と発注	山岡	講義	事前に教科書を読み、授業内容をまとめる	180
13 /	生産システム	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
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	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 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、事務管理を各班で実践する。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。 栄養士班は、食材の切り方や調理指導を行い、提供時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を行う。							
教科書	『Plan-Do-Seeにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第5版』（医歯薬出版株式会社）西川貴子 深津恵美 清水典子 ほか著 価格（本体2,100円＋税）						
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、スポン、コックシューズを持参してください。 ・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	60	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	40	提出期日を守り、誤字脱字がないようにわかりやすくまとめること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	山岡研究室 火曜日 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	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 給食献立の計画 献立作成 書類作成(検取などの説明)	山岡	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 /	献立作成の訂正	山岡	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 /	試作調理と事務作業	山岡	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 /	学内提供(1) 料理形態:洋食(揚げ物) 主菜食材:肉	山岡	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(2) 料理形態:中華(炒め物) 主菜食材:豆腐	山岡	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	山岡	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(3) 料理形態:中華(揚げ物) 主菜材料:肉	山岡	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(4) 料理形態:和食(焼き物) 主菜材料:魚	山岡	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(5) 料理形態:洋食(蒸し物) 主菜材料:肉	山岡	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	山岡	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(6) 料理形態:和食(煮物) 主菜材料:肉	山岡	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 /	まとめ(45分)	山岡	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	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 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有する教員が、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を行う。							
教科書	『Plan-Do-Seeにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第5版』(医歯薬出版株式会社) 西川貴子 深津恵美 清水典子 ほか著 価格(本体2,100円+税)						
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	60	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	40	提出期限を守り、誤字脱字がないようにわかりやすくまとめること				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	山岡研究室 水曜日 14時40分~17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	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 献立作成と訂正	山岡	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 /	試作調理と事務作業	山岡	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)中華(煮物)主菜材料:肉+豆類	山岡	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)ハロウィンメニュー 洋食(焼く)主菜材料:魚	山岡	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) さつまいもご飯	山岡	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)中華(揚げ)主食:麺 主菜材料:魚	山岡	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)祭りの寿司 和食(蒸す)主菜材料:魚+卵	山岡	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)和食(焼く)主菜材料:肉	山岡	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)和食(焼く)主食:麺 主菜材料:肉	山岡	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)お正月メニュー 和食(焼く)主菜材料:魚+豆類	山岡	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) クリスマスメニュー	山岡	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 /	まとめ(45分)	山岡	演習問題	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 (栄養士)	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
							○
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 ・各施設の概要や特徴について理解することができる。 ・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。 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の栄養士、調理従事者からの指導を受けて、5日間の現場経験を行う。各施設で、学んだ知識を活かしながら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	学外で実習を行うので、学内とは違った緊張があります。体調管理を行い5日間実習がとりくめるようにしましょう。正しい言葉遣いと積極的な態度は、栄養士業務を学び得る上で大事なことです。正しい言葉遣いと積極的な態度を身につけて実習へ向かいましょう。 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。 各施設へ提出する資料は、学校名、学科、学籍番号、氏名を記載すること。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	報告書は毎日提出し、担当者からコメントをもらった後に返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	70	正しい言葉遣いと態度に気を付け、積極的に行動して学ぼうとする姿勢がみられること				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	30	誤字脱字がないように綺麗な字でわかりやすくまとめること				
	その他						
自由記載	実習先からの中間報告により、実習を中止する場合があります。						
オフィスアワー	山岡研究室 火曜日 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 /	学外実習1日目	山岡	現場体験及び質疑応答	報告書の記入、まとめ	90
2 /	学外実習2日目	山岡	現場体験及び質疑応答	報告書の記入、まとめ	90
3 /	学外実習3日目	山岡	現場体験及び質疑応答	報告書の記入、まとめ	90
4 /	学外実習4日目	山岡	現場体験及び質疑応答	報告書の記入、まとめ	90
5 /	学外実習5日目	山岡	現場体験及び質疑応答	報告書の記入、まとめ	90
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
給食経営管理学外実習事前事後指導	山岡ひとみ(専 任)	2年次	前期集中	1	演習	食健康/選択	○
							実務経験
							○
Field Practice in Food Service Management							
資格等取得との関連	栄養士免許の必修、栄養教諭二種免許の必修						
授業の到達目標 ・各施設の概要や特徴について理解することができる。 ・各施設における栄養士としての業務を理解することができる。 ・栄養士として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。 切り方、調理手順の基本を実習を通して再確認し、現場で対応できる力を身につける。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栄養士業務や給食運営について学ぶ。実際の現場で実習を行うための目的や心構えを理解し、学外実習に取り組む姿勢を身につける。学外実習後は、総まとめと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	『給食経営管理学学外実習』の引きき』『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	積極的に授業に取り組めない態度は、学外実習（栄養士）を受けることが難しくなりますので注意してください。実習先ごとで取り組む内容は違います。一人ひとりが積極的に課題に取り組み、自らで問題を見つけて考える姿勢が必要です。						
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	50	積極的な態度を評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	50	誤字脱字がないように綺麗な字でまとめること				
	その他						
自由記載	中間評価を行い、単位修得見込みのない場合は、学外学習（栄養士）の履修を認めません						
オフィスアワー	山岡研究室 火曜日 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 /	事前指導：オリエンテーション 技術を身につける1 (味付けの濃度、大量調理の盛り付け)	山岡	調理実習	調理実習・献立作成演習で学んだことを復習しておく	180
2 /	事前指導：技術を身につける2 (凝固剤の扱い方)	山岡	調理実習	献立作成を予習し、再度調理して復習する	180
3 /	事前指導：技術を身につける3 (短冊切り、みじん切り)	山岡	調理実習	献立作成を予習し、再度調理して復習する	180
4 /	事前指導：技術を身につける4 (千切り、薄切り、色紙切り)	山岡	調理実習	献立作成を予習し、再度調理して復習する	180
5 /	事前指導：技術を身につける5 (等分に切り分ける、糖分・塩分の濃度調整)	山岡	調理実習	献立作成を予習し、再度調理して復習する	180
6 /	事前指導：実技・筆記試験	山岡	調理実習	これまでの内容を予習・復習する	90
7 /	事前指導：実習の目的・目標、実習にあたっての心構え	山岡	講義	学外実習の手引きを読み直し、課題に取り組む	90
8 /	事前指導：報告書の書き方、まとめ方	山岡	講義	課題に取り組み復習と課題に取り組む	90
9 /	事前指導：施設説明1(学校給食・保育園・児童施設)	山岡	講義	課題に取り組み復習と課題に取り組む	90
10 /	事前指導：施設説明2(老健、病院)	山岡	講義	課題に取り組み復習と課題に取り組む	90
11 /	事前指導：施設説明3(事業所、自衛隊)	山岡	講義	課題に取り組み復習と課題に取り組む	90
12 /	事後指導：反省と総括1 実習の反省、問題点の整理、報告資料の作成	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：反省と総括2 報告資料の訂正	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：反省と総括3 報告資料の評価と訂正	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：反省と総括4 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) 『食べる!』 八十島安伸、中道正之 編 大阪大学出版会 2018 価格(本体 1,800+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 /	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	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 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
6 /	世界の人々と食文化6 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
7 /	世界の人々と食文化7 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
8 /	世界の人々と食文化8 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
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。 ・滋賀県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し、これら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	『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 /	ふなすし1 ふなすし漬け 麴づくり	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
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 丁字麴のからし 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 ブロッコリーの柚子和え げんこつ鮎	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 ナツツ田作り	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
学校食育論	灰藤友理子(専 任)	2年次	前期	2	講義	食健康/選択	実務経験
School Dietary 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 ・学校教育における食育の意義や課題を理解する。 ・栄養教諭の使命、役割、職務内容について習得し、その責務について理解する。							
授業の内容 栄養教諭の存在意義、学校組織での立ち位置を理解し、学校教育における食育の役割、職務内容について学ぶ。また、全国の食育の取り組みについて知ることにより、幅広い視野を持ち、学校以外の家庭や地域との連携を図り、食育を実践できる栄養教諭を育成する。							
教科書	『四訂栄養教諭論—理論と実際—』 金田雅代 (建帛社) 価格 (本体2,800円+税)						
参考書	『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』 文部科学省 (東山書房) 価格 (本体1,200円+税) 『食育白書』 農林水産省 (日経印刷) 価格 (本体1,900円+税)						
担当者からのメッセージ	今までの食に関する経験や、学校給食を思い出し、これから食育を担うものとして「食」を通してどのようなことができるか考えましょう。授業内では積極的に発言し、参加してください。疑問に思ったこと等は、なるべくその場もしくはその授業が終わった時点で教えてください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	課題について、できる限り授業の中で回答を検討する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	授業の受講態度、積極的な取り組みにより評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	60	栄養教諭の職務及び役割について理解できているか評価する				
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける (件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(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 /	栄養教諭制度の制度と役割 －学校給食法、食育基本法から考える－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと	60
2 /	学校組織と栄養教諭 －学校教育目標を達成するには－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
3 /	学校給食の教育的意義と役割 －学校給食の目標を踏まえて－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
4 /	学校給食と日本人の食生活 －学校給食の歴史と食生活の変遷－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
5 /	子どもの発達と食生活 －体位、食習慣および健康の課題－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
6 /	学習指導要領の意義と食育のあり方 －学習指導要領改訂を踏まえて－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
7 /	食に関する指導の全体計画 －実態を把握し計画を考える－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
8 /	食に関する指導の展開 －発達に応じた指導の展開－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
9 /	給食時間における食に関する指導 －担当教諭との連携を図るには－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
10 /	教科等における食に関する指導 1 －生活科、総合的な学習の時間－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
11 /	教科等における食に関する指導 2 －家庭科・技術・家庭科、その他の科目－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
12 /	個別栄養相談指導の意義と方法 －学校全体と連携し支援するには－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
13 /	家庭・地域社会との連携 1 －家庭との連携・信頼関係を形成する重要性－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
14 /	家庭・地域社会との連携 2 －地域に根付いた食育を進めるために－	灰藤	講義	教科書を読んでおくこと 講義内容をまとめておくこと	60
15 /	まとめノート整理、レポート提出	灰藤	演習 課題提出	今までの講義内容の復習、ノートまとめをしておくこと レポートに書く内容をまとめておくこと	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
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、真面目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 18時30分～19時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（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に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。						

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 クランブル・フロマージュ・フレーズ	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 /	フランス菓子 パンデビス	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
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 /	モワールショコラ・オ・スリーズ	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 /	抹茶を使ったお菓子	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
12 /	オレンジを使ったお菓子	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
13 /	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
14 /	ゼラチンを使ったお菓子 ギモーブ、ヌガー	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 /	オリジナルクッキー、ジェノワーズ、パウンドケーキ	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。 本実習を通して、デザインやデコレーション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	デコール 菓子の細工と装飾 レオ・フォルストホーファー エルンスト・リーンバッハー共著 柴田書店 本体5,400円						
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、真面目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 18時30分～19時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（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 /	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
3 /	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
4 /	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
5 /	外部講師を招いたチョコレート細工	石井 外部講師	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
6 /	外部講師を招いた飴細工	石井 外部講師	説明、デモンストレーション 実習、まとめ	実習内容をまとめる	60
7 /	クリスマス菓子 ヘキセンハウス仕込み	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 ヘキ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 ヘキセンハウス仕上げ	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
10 /	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
11 /	ドイツ菓子 アイアシェッケ	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
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 /	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 /	2段のデコレーションケーキ 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 /	2段のデコレーションケーキ 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。 粉の種類、砂糖の種類、油脂の種類を変えて作り、食感や風味の違いを実習を通して知る。 同じ配合でも製法が違くと、どのように変化するかを実習を通して知る。							
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 18時30分～19時30分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	a-ishii@sumire.ac.jp（石井）						
教員相互授業参観	全て公開する（参観の前に連絡してください）						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	（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 /	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 /	チョコレート細工	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 /	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
6 /	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
7 /	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
8 /	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
9 /	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
10 /	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
11 /	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
12 /	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
13 /	パウンドケーキ(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 /	材料 ゼラチン及びゲル化剤	石井 外部講師	説明、デモンストレーション、実習、まとめ	実習内容をまとめる 練習する	60
15 /	オリジナル クッキー	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/ライフ)	杉 律子(非常勤)	2年次	前期	2	演習	製菓・製パン/ライフ/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経験を有する教員が、実践事例を折り返しながら授業を行う。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、参考になる事例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	『これ一冊で最短合格販売士(リテールマーケティング)検定試験3級テキスト&問題集』 神奈川販売士協会 (秀和システム) 価格(本体1,760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。独立開業する際や製菓店、製パン店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5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。検定試験については、講義の中でアナウンスする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点						
	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 (杉)						
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。 (ラ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。 (ラ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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	60
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	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
店舗経営Ⅱ (製菓・製パン／ライフ)	杉 律子(非常勤)	2年次	後期	1	演習	製菓・製パン/ライフ/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 ・販売士2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。 ・店舗管理に関する計数管理や計算、法令知識を理解し活用できる。 ・リテールマーケティングの手法について習得する。							
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経験を有する教員が、実践事例を折込みながら授業を行う。販売士2級資格試験に出題される5科目（(1) 小売業の種類、(2) マーチャンダイジング、(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、参考になる事例を例に楽しく勉強できる環境づくりに務める。具体的な店舗管理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）2級スピードテキスト』 中川 三樹（TAC出版） 価格（本体1,760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。この授業では、モノやサービスを販売するために必要な知識について学ぶ。小売業（アパレル、食品製造小売、スーパー、量販店など）やサービス業（ホテルや飲食店など）をはじめ、販売職や営業職への就職を希望する場合に役立つ内容となっている。 ディスカッションでは、積極的な発言を評価のポイントとする。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	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。結果の返却および解説については、次回の授業の最初に行う。レポートについては授業での学びについて書いて提出すること。 販売士2級検定試験については、授業の中でアナウンスする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	授業態度や積極的な発言や取り組み姿勢などについて評価する				
	授業内試験						
	定期試験	40	店舗経営で必要とされる指標や用語・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お知らせください						
担当教員E-mail	sugiritsuko@gmail.com (杉)						
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。 (ラDP10) 【態度・志向性】 地域社会の豊かな暮らしづくりに貢献する姿勢と態度を身につけている。 (ラDP11) 【態度・志向性】 多様化する現代の生活に関心を持ち、それらを総合的に捉えることができる。 (ラ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 世界と日本の流通と小売業について	杉	講義	この授業の全体の流れを理解すること	60
2 /	小売業の類型2 組織携帯別小売業の運営について	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
3 /	小売業の類型3 店舗携形態別小売業の特徴について	杉	講義・小テスト	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
4 /	マーチャндаイジング1 マーチャндаイジングについて	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
5 /	マーチャндаイジング2 商品計画および販売・仕入計画の立案と管理	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
6 /	マーチャндаイジング3 価格設定方法および商品管理について	杉	講義・小テスト	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
7 /	ストアオペレーション1 店舗運営の実践と管理	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
8 /	ストアオペレーション2 ディスプレイの実施方法	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
9 /	ストアオペレーション3 レイバースケジューリングの役割と仕組み	杉	講義・小テスト	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
10 /	マーケティング1 リテールマーケティング戦略について	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
11 /	マーケティング2 商圈分析と出店戦略の実践	杉	講義	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
12 /	マーケティング3 市場調査とプロモーションの実践	杉	講義・小テスト	授業で学んだことを普通の生活で確認すること 買い物の現場で確認しましょう	60
13 /	販売・経営管理1 販売管理社の法令知識	杉	講義	法律や指標について、復習すること	60
14 /	販売・経営管理2 店舗経営における計数管理と計算実務	杉	講義・小テスト	法律や指標について、復習すること	60
15 /	販売・経営管理3 組織の基本原則と従業員管理について 全体の振り返り	杉	講義、レポート	法律や指標について、復習すること	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
ラッピング演習	灰藤友理子(専 任)	2年次	後期	1	演習	製菓・製パン/ライフ/選択	○
							実務経験
Seminar in 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。ラッピングには様々な方法があるが、1つ1つを正確に丁寧に取り組み、くり返し練習する。その際グループで互いに確認し、チェックする。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1,065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検定の受験料は3,700円です。						
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、改善するべき箇所を伝える。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	丁寧に真面目に取り組んでいるかを評価する				
	授業内試験	30	授業内容を理解しているかを評価する				
	定期試験	60	パティスリーラッピング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	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること)						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(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、経営感覚が身についている。 (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。 (ラ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。 (ラDP10)【態度・志向性】 地域社会の豊かな暮らし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 /	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	灰藤	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	灰藤	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	灰藤	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	灰藤	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
5 /	合わせ包み、横一文字掛け、蝶結び チェックテスト	灰藤	演習 アクティブ・ラーニング 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	灰藤	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	灰藤	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	60
8 /	斜め包み、慶弔の包み方の違い 3 チェックテスト	灰藤	演習 アクティブ・ラーニング 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	灰藤	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	灰藤	演習 アクティブ・ラーニング 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	灰藤	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	灰藤	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	灰藤	演習 アクティブ・ラーニング 持ち物(ラッピングペーパー、リボン)	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	灰藤	演習 アクティブ・ラーニング 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	灰藤	演習 アクティブ・ラーニング 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) 濱地 紳一(非常勤)・馬場 知也(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。 アクティブラーニングとしてホテルの施設見学を実施し、テーブルセッティングの基本や飲食サービス業務を学習する。							
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。						
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	積極的に授業に取り組む姿勢				
	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。 (ラDP11)【態度・志向性】多様化する現代の生活に関心を持ち、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池消	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(学外実習)	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 <ul style="list-style-type: none"> 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。平常点は、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	毎回レスポンスペーパーに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	16	授業内容に興味を持ち積極的な参加を評価				
	授業内試験	5	講義内での提出物・確認試験により評価				
	定期試験	63	学んだ知識の理解度・説明力を評価する				
	レポート						
	その他	16	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 15時～15時30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。 (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。 (ラDP11)【態度・志向性】多様化する現代の生活に関心を持ち、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 /	官能評価の手法について 前期実験の振り返り	原	講義、演習	前期の実験授業を復習し、官能評価の手法を習得する	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 /	ケーススタディ	原	講義	講義資料について復習する	60
8 /	食品の官能評価・鑑別実験および講義全般についての振り返り	原	講義	実験テーマ、教科書の関連項目を復習する	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や所要時間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	24	実験への取り組みを評価				
	授業内試験						
	定期試験	26					
	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 水曜日 16時40分～17時10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。 (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。 (ラDP11)【態度・志向性】多様化する現代の生活に関心を持ち、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 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 他	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 米の鑑別 他	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 /	官能評価の実際3 クッキーの材料配合の違い 他	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
6 /	本物？偽物？ 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 /	茶碗蒸しが固まらない？	原	実験	実験した結果をレポートにまとめ提出する	60
9 /	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 /					
/	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
きものスタイリング演習	河村 梨花(非常勤)	2年次	前期	2	演習	ライフ/選択	○
							実務経験
							○
Kimono styling practice							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・袴の各部名称や縫製方法を学習し、平面構成の特徴を理解する。 ・着物、袴の正しい着付け方法・帯結び・たたみ方・保管方法を習得し、自分で着ることができる。 ・着物、袴の美しい立ち振る舞いや所作を知り、習得することができる。 ・製作した袴を着装し美しい立ち振る舞いができる。							
授業の内容 被服製作実務経験10年以上の講師が学んだ知識や技術を取り入れながら、『おしゃれにきものを楽しく美しく着る!!』をテーマに、日本の伝統衣装である『きもの』の文化の継承と基本的な知識と技術を学び、袴を製作実習する。 実習として、たたむ・保管する・着物と袴の着付け・帯結びを習得し、自分で着ることができ、着物での立ち振る舞いや袴での立ち振る舞い、着物の所作を学び、身につける。その後、着物の着付・帯結びをペアワーク（作業型）とプレゼンテーションする。 授業を通して、おしゃれに美しく"きもの"を洋服のように着れ、和装文化を楽しく親しむ。 そして、自分で製作した袴を着装し美しい立ち振る舞いで卒業式を迎えてほしい。							
教科書	なし						
参考書	『新きもの作り方全書』大塚末子著(文化出版局) 必要に応じて参考資料・検定対策プリントを配付いたします						
担当者からのメッセージ	・製作過程をおとして、きものを着る、楽しさを学び、達成感、着用する喜びを感じ、洋服を着るようにきものを着れたらと思います。 ・授業をきっかけに、日本の伝統衣装である『きもの』に興味・関心を持ってほしい。 ・自分で製作した『袴』で卒業し、大学の思い出の1つにしてほしい。 ・作品が完成するように計画しているため、遅刻、欠席、忘れ物のないようにしてください。 ・課題製作が遅れた時や欠席した時は、次回までに進めておきましょう。 ・着付け、帯結びの手順を毎日練習して、しっかり覚えてください。 ・持ち物は、毎時間、裁縫道具が必要になります。その他の用具は、随時お伝えします。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出課題を通して講義内容の理解度を確認し、コメントを付けて返却します						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	授業への参加及び作品製作への積極性を評価の対象とする				
	授業内試験						
	定期試験	20	授業内容について理解しているか試験にて確認し評価する				
	レポート						
	その他	60	製作課題作品を評価				
自由記載							
オフィスアワー	曜日：月・火・木曜日 アパレル構成室または研究室で質問を受け付けます 不在時は、電子メールにて質問など、随時受け付けます(学籍番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	r-koumura@sumire.ac.jp (河村)						
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	(ラDP4)【技能】モノづくりの現場に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。 (ラ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。 (ラ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。 (ラDP9)【思考・判断・表現】モノづくりの現場で活躍するための創造性と判断力を持っている。 (ラDP11)【態度・志向性】多様化する現代の生活に関心を持ち、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 袴について ・袴の歴史と由来 ・使用する生地の説明 袴製作 1 ・採寸、寸法表作成 ・生地見直し	河村	講義と製作実習 ・採寸表提出	必要な用具(裁縫道具等)を準備 授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	60
2 /	袴製作 2 ・裁断図作成 ・地直し	河村	製作実習 ・裁断図提出	必要な材料(生地)を準備 授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	90
3 /	袴製作 3 ・裁断 ・しるし付け	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	90
4 /	袴製作 4 ・糸じつけ ・前後ろの裾の始末	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
5 /	袴製作 5 ・後ろひだをたたむ ・押さえじつけ	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
6 /	袴製作 6 ・前ひだをたたむ ・押さえじつけ	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
7 /	袴製作 7 ・相引き(脇)を縫う ・裾ぐけする ・後ろ笹ひだを作る	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
8 /	袴製作 8 ・前笹ひだを作る ・紐を作る	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
9 /	袴製作 9 ・後ろ紐を付ける ・前紐を付ける	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
10 /	袴製作 10 ・相引き止まり(脇の縫止まり)の始末 ・まとめ始末	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
11 /	袴製作 11 ・仕上げアイロン、完成 ・たたみ方の説明	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
12 /	袴の装い ・袴の基本と特徴 ・袴姿の美しい立ち振る舞い 和小物の準備について	河村	講義	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	60
13 /	着 装 1 ・着装に必要な和小物の説明 ・基本的な着付けの方法と半幅帯の結び方	河村	講義と着装実習	必要な用具(和小物)を調べ、 実習に備える 次回までに何度も着付けと帯 結びの練習をする	90
14 /	着 装 2 ・着付け、帯結びする(ペアワーク) ・袴の着付け方	河村	着装実習	必要な用具(和小物)を調べ、 実習に備える 次回までに何度も着付けと帯 結びの練習をする	90
15 /	着 装 2 ・袴の着付け方(ペアワーク) ・着装しプレゼンテーション まとめと反省	河村	着装実習 作品提出、小レポート	必要な用具(和小物)を調べ、 実習に備える 次回までに何度も着付けと帯 結びの練習をする	90
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
生活工芸演習	河村 梨花(非常勤)	2年次	後期	2	演習	ライフ/必修	○
							実務経験
							○
Life industrial arts practice							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・物の作りの楽しさを知り、各種素材の特徴や取り扱い方を理解し、技術の知識を習得する。 ・自由な発想の中からオリジナルな考え方や自律性を高めることに応用できる。 ・芸術・デザインの表現力及びデザインを考えるプロセスが養う。 ・自らの技能や表現力を生かしたオリジナルな作品が作ることができる。							
授業の内容 ハンドメイド実務経験10年以上の講師が学んだ知識や技術を取り入れながら『暮らしを美しく華やかに彩る、エレガントな小物を作る!!』をテーマに、自分好みのオリジナリティー溢れるエレガントな作品を製作実習することができる。製作後、自身の作品についてプレゼンテーションする。 実習を通して、デザインの表現力・デザインを考えるプロセスが養い、モノづくりの楽しさと各種技法を学び、色やデザイン構成から暮らしと心を豊かにするために独自の発想力や想像力を高め、今後のモノづくりへの視点を広げることができる。また、製作を進めていくことで、真心を込めて、丁寧に取り組む姿勢を養い、クオリティーの高い作品を仕上げる力を養います。							
教科書	なし						
参考書	必要に応じて参考資料・検定対策プリントを配付いたします						
担当者からのメッセージ	・製作過程をととして、日常生活に活用できる雑貨を作る楽しさ、達成感、喜びを感じ、授業をきっかけにハンドメイド作品に興味を持って欲しい。 ・ファッションや雑貨に関心を持ってください。雑誌、映像、ショップ、ネットなど多くの情報源があります。それらのメディアをととして情報やアイデアに触れるよう心がけましょう。 ・授業は、各作品の完成に必要な回数を考慮して計画しているため、遅刻・欠席・忘れ物のないようにしてください。 ・課題製作が遅れた時や欠席した時は、次回までに進めておきましょう。 ・必要用具等については随時お伝えします。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題を通して講義内容の理解度を確認し、コメントを付けて返却します						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	40	授業への参加及び作品製作への積極性を評価の対象とする				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	製作課題作品を評価				
自由記載							
オフィスアワー	曜日：月・火・木曜日 授業終了後にアパレル構成室または研究室で質問を受け付けます 不在時は、電子メールにて質問など、随時受け付けます(学籍番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	r-koumura@sumire.ac.jp (河村)						
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	(ラDP1)【知識・理解】快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP3)【知識・理解】自分の暮らしをデザインするための知識を身につけている。 (ラDP4)【技能】モノづくりの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。 (ラ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。 (ラDP9)【思考・判断・表現】モノづくり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 ・授業内容説明 ポーセリンアートについて ・特徴と種類について ・白磁と転写しについて アフタヌーンティーセットについて	河村	講義	デザイン収集をしておく	60
2 /	デザイン考案 ・『アフタヌーンティーセット』のデザイン考案、 デザイン決定 ・『フェイクスイーツマカロンタワー』のデザイン 考案、デザイン決定	河村	講義と演習 『ティーセット』のデザイン 提出 『マカロンタワー』のデザイン 提出	必要な用具(色鉛筆等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	90
3 /	アフタヌーンティーセット製作 1 ・カップの油分などを除去する ・転写紙を切る ・転写紙を配置する	河村	演習	必要な用具(はさみ・タオル等) を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	90
4 /	アフタヌーンティーセット製作 2 ・カップに転写紙を貼る ・気泡、水泡を取り除く ・焼成する ・プレート用の転写紙を切る ・プレートに転写紙を配置する	河村	演習 ・カップ提出	必要な用具(はさみ・タオル等) を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	90
5 /	アフタヌーンティーセット製作 3 ・プレートの油分などを除去する ・プレートに転写紙を貼る ・気泡、水泡を取り除く ・焼成 フェイクスイーツについて	河村	講義と演習 ・プレート提出	必要な用具(はさみ・タオル等) を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	90
6 /	アフタヌーンティーセットのプレゼンテー ション フェイクスイーツマカロンタワー製作 1 ・土台のホールケーキ製作	河村	講義と演習	必要な用具(絵具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
7 /	フェイクスイーツマカロンタワー製作 2 ・マカロン製作	河村	講義と演習	必要な用具(絵具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
8 /	フェイクスイーツマカロンタワー製作 3 ・マカロン製作 ・マカロンタワーの土台製作	河村	講義と演習	必要な用具(絵具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
9 /	フェイクスイーツマカロンタワー製作 4 ・マカロンをタワーにする ・装飾する	河村	演習	必要な用具(絵具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
10 /	フェイクスイーツマカロンタワー製作 5 ・土台ケーキにタワーをのせる ・デコレーションし仕上げ完成 つまみ細工について	河村	演習 ・フェイクスイーツマカロ ンタワー提出	必要な用具(絵具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
11 /	フェイクスイーツマカロンタワーのプレゼンテー ション つまみ細工で髪飾り 1 ・つまみ細工とは ・丸つまみと剣つまみ ・髪飾りのデザイン考案、決定	河村	講義と演習 ・『つまみ細工で髪飾り』 のデザイン提出	必要な用具(裁縫道具等)を準備 つまみ細工デザイン収集 授業時間内に終わらなかった課題 を完成させる	180
12 /	つまみ細工で髪飾り 2 ・つまみ細工パーツ作り	河村	演習	必要な用具(裁縫道具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
13 /	つまみ細工で髪飾り 3 ・つまみ細工パーツ作り	河村	演習	必要な用具(裁縫道具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
14 /	つまみ細工で髪飾り 4 ・髪飾りに組み立てる ・仕上げ、完成 コサージュについて	河村	講義と演習 ・つまみ細工で髪飾り提出	必要な用具(裁縫道具等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	180
15 /	コサージュ製作 ・お花を組合わせる ・装飾する ・土台に付け、完成 つまみ細工で髪飾りとコサージュのプレゼンテー ション まとめと反省	河村	講義と演習 ・コサージュ提出 ・小レポート提出	必要な用具(花材等)を準備 授業時間内に終わらなかった 課題を完成させる	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
ファッションデザイン実習	河村 梨花(非常勤)	2年次	前期	2	実習	ライフ/選択	○
							実務経験
							○
Fashion design practice							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・1年次に習得したソーイングの基礎的知識や技術を深め、高度な知識・技術を学修する。 ・デザインのイメージ・コンセプトを考え伝えることができる。 ・自分で考えたデザインを基に、デザイン要素(色・素材・カタチ)の要点を理解し、カタチ(作品)に表現することができる。 ・用いる生地の種類と特徴を理解し、素材に適した縫製を行うことができる。 ・着心地の良い衣服の条件・ジャンル別のコーディネート基礎知識を修得する。 							
授業の内容 <p>被服製作実務経験10年以上の講師が学んだ知識や技術を取り入れながら『楽しく自分らしい服を作る!!』をテーマに、楽しく服作りを学んでいく。</p> <p>"自分らしワンピースドレス"のコンセプトを考えデザインし、素材探し・裁断・仮縫い・試着・本縫い(服製作)・小物製作(ヘッドドレス又はアクセサリなど)を経て製作実習をし、カタチ(作品)に表現します。トータルコーディネート(靴など)を考え着装し、デザインコンセプト、コーディネートについてプレゼンテーションする。</p> <p>授業を通して、イメージとデザイン要素(色・素材・カタチ)との関連性を探求し、服作りの高度な知識や技術を習得し、着心地の良い服の条件や表現能力、ジャンル別のコーディネート力を楽しく学びます。(ドレスなどのフォーマルウェア製作可)</p>							
教科書	なし						
参考書	『ソーイング』アパレル構成室編 必要に応じて参考資料・検定対策プリントを配付いたします。						
担当者からのメッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・製作過程をとおして、自分でデザインし、選んだ生地で自分サイズの服を作る楽しさ、達成感、着用する喜びを感じ、これをきっかけに服作りに興味を持って欲しい。 ・ファッション雑誌を見たり、色んなショップなどへ行き、デザイン・素材・縫製などを見て、感性を磨く。 ・作品が完成するように計画しているため、遅刻、欠席、忘れ物のないようにしてください。 ・課題製作が遅れた時や欠席した時は、次回までに進めておきましょう。 ・持ち物は、毎時間、裁縫道具が必要になります。その他の用具は、随時お伝えします。 						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題を通して講義内容の理解度を確認し、コメントを付けて返却します						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	授業への参加及び作品製作への積極性を評価の対象とする				
	授業内試験						
	定期試験	20	授業内容について理解しているか試験にて確認し評価する				
	レポート						
	その他	60	製作課題作品を評価する				
自由記載							
オフィスアワー	曜日：月・火・木曜日 アパレル構成室または研究室で質問を受け付けます 不在時は、電子メールにて質問など、随時受け付けます(学籍番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	r-koumura@sumire.ac.jp (河村)						
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	(ラDP1)【知識・理解】快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP3)【知識・理解】自分の暮らしをデザインするための知識を身につけている。 (ラDP4)【技能】モノづくりの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。 (ラ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。 (ラDP9)【思考・判断・表現】モノづくり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 ・授業内容説明 製作のための情報収集1 ・コンセプトと決め、イメージマップを作成	河村	講義とワークショップ	製作情報収集のための準備(雑誌など) 必要な用具(はさみ、のり等)を調べ、実習に備える	60
2 /	製作のための情報収集2 ・イメージマップの作成 デザイン考案1 ・基になるワンピースドレスからデザインする ・コンセプトに合ったデザインをする	河村	ワークショップ ・イメージマップを提出	必要な用具(はさみ、のり等)を調べ、実習に備える 授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	60
3 /	デザイン考案2 ・デザイン決定	河村	ワークショップ ・デザイン画を提出	必要な用具(色鉛筆等)を調べ、実習に備える 授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	60
4 /	デザイン計画 ・製作計画する 作品製作1 ・ワンピース製図(前身頃・後ろ見頃)	河村	製作実習 ワンピース製図提出	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	90
5 /	作品製作2 ・ワンピース製図(袖・スカート) ・生地見積もり	河村	製作実習 ワンピース製図提出	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	90
6 /	作品製作3 ・型紙配置、裁断、しるし付け ・仮縫い	河村	製作実習	必要な材料(生地等)を準備 授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
7 /	作品製作4 ・仮縫い	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
8 /	作品製作5 ・仮縫い、試着、補正、本縫い	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
9 /	作品製作6 ・本縫い(身ごろづくり)	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
10 /	作品製作7 ・本縫い(スカートづくり)	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
11 /	作品製作8 ・本縫い(ウエストはぎ、袖)	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
12 /	作品製作9 ・本縫い(袖付け、始末)	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
13 /	作品製作10 ・仕上げアイロン、完成 ヘッドドレスや小物(アクセサリなど) 製作1 ・パーツを組み合わせる	河村	製作実習	必要な材料(生地・パーツ等)を準備 授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
14 /	ヘッドドレスや小物(アクセサリなど) 製作 2 ・仕上げ、完成	河村	製作実習	授業時間内に終わらなかった課題を完成させる	180
15 /	着装発表 ・イメージマップとデザイン画を用いて、製作した作品を着装しプレゼンテーションする	河村	着装実習 作品提出、小レポート	発表の準備(靴など)	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
カラーコーディネート論	河村 梨花(非常勤)	2年次	前期	2	講義	ライフ/選択	○
							実務経験
							○
Principles of Color							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 <ul style="list-style-type: none"> ・色彩の基礎知識を身につけ、配色の楽しさを知ることができる。 ・ファッションやインテリアなどに効果的な色彩知識・配色を修得できる。 ・勉強する時の色、ストレス解消する色、ダイエットできる色、安眠できる色など実用的な色彩心理の知識を修得することができる。 ・文部科学省後援ATF色彩検定3級取得を目指す。 							
授業の内容 <p>ファッションデザイナー実務経験10年以上の講師が学んだ色の知識や色の配色、カラー心理等を取り入れながら、授業を行う。私たちの身の回りには「色」が溢れ、造形において「色」は重要な要素である。そして、色の配色は非常に繊細なものである。日々さまざまな色を見て、美しいと感じたり癒されたりして色に助けられ、時には色で不快に感じたりして精神や感情を左右させられます。この授業では、「色」の基礎から応用までPCCSを利用してTONEを作り、美しく見える配色方法、快適に過ごせる配色など、色彩検定テキストを使い学んでいきます。また授業では、「色」の心理的效果により、疲れが取れる色・ダイエットに効く色・ストレス解消する色・勉強が捗る色などのテーマを設定し、グループワークをする。</p> <p>身の回りにある美しい色、美しい配色をフィールドワークをし、毎回、リアクションペーパーに記入し、色について研究をする。カラーコーディネート実習を通して色の知識を身につけ高めることで、日常生活の中で自由に表現し活用できる色彩知識を修得し、「美しい色」で身の回りを飾ってほしい。</p>							
教科書	なし						
参考書	必要に応じて参考資料・検定対策プリントを配付いたします。 色彩検定協会監修 『色彩検定公式テキスト3級編』株式会社A.F.T企画 ￥2,420(税込) 日本色研事業(株)制作 『配色カード199a』 ￥935(税込) 色彩検定協会監修 『色彩検定過去(各年度)試験問題集2.3級』 ￥1,980(税込) ※色彩検定3級料(2021年1月時点での検定料は¥7,000)が必要になります。(年2回夏・冬に実施されている)						
担当者からのメッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・復習を必ずするようにしてください。(30分～1時間)、リアクションペーパーを毎回、提出すること。 ・色の基礎的なことを理解するため、授業内容に合った課題を出します。評価対象となるので必ず提出すること。 ・最後の講義から検定試験まで空きますので、その間忘れないように計画を立てて受験準備をして下さい。 ・身の回りにある美しいと見える配色には、決まりや法則があるため、「色」に関心を持って見て欲しい。 ・講義をきっかけに、日常生活に活用できる『色』の法則や効果知り、自分の身の回りを『美しい色』で飾ってください。 						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出課題を通して講義内容の理解度を確認し、コメントを付けて返却します。正解するまで指導を行う。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	10	課題に積極的に取り組んでいるかを評価する				
	授業内試験						
	定期試験	70	授業内容についての理解を試験にて確認し評価				
	レポート						
	その他	20	復習を兼ねた課題提出、リアクションペーパーの提出				
自由記載							
オフィスアワー	曜日：月・火・木曜日 アパレル構成室または研究室で質問を受け付けます 不在時は、電子メールにて質問など、随時受け付けます(学籍番号・氏名を忘れずに)						
担当教員E-mail	r-koumura@sumire.ac.jp (河村)						
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	(ラDP1)【知識・理解】快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP2)【知識・理解】時代の求める健康的な生活を提供することの可能な知識を身につけている。 (ラDP3)【知識・理解】自分の暮らしをデザインするための知識を身につけている。 (ラ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。 (ラ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 ・検定概要説明 光がつくる色 1 ・光と色	河村	講義	復習：教科書の概要を読んでおく 講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
2 /	光がつくる色 2 ・色が見えるしくみ ・目のしくみ ・色の見え方と照明	河村	講義、ワークショップ	復習：講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
3 /	光がつくる色 3 ・色をつくり出す混色 (加法混色・減法混色)	河村	講義	復習：『光がつくる色』についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
4 /	色を表す方法 1 ・色の基本	河村	講義	復習：色彩を学ぶ上で大変重要な内容のため、しっかり理解しまとめること	60
5 /	色を表す方法 2 ・PCCS(日本色研配色体系)について ・PCCS(日本色研配色体系)のしくみ	河村	講義、ワークショップ	復習：色彩を学ぶ上で大変重要な内容のため、しっかり理解しまとめること	60
6 /	色を表す方法 3 ・色を言葉で表す方法	河村	講義	復習：『色を表す方法』について大変重要な内容のため、しっかり理解しまとめ、覚える	60
7 /	色と心理 1 ・色による心理的效果 ・色の働きについてグループワークする	河村	講義、ワークショップ	復習：講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
8 /	色と心理 2 ・色による視覚効果	河村	講義	復習：講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
9 /	色と心理 3 ・色による知覚的效果	河村	講義、ワークショップ	復習：『色と心理』についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
10 /	色の調和と効果 1 ・配色の基本 ・色相と配色	河村	講義	復習：講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
11 /	色の調和と効果 2 ・トーンと配色	河村	講義	復習：講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
12 /	色の調和と効果 3 ・配色の基本的なテクニック ・色彩の効果	河村	講義	復習：『色の調和と効果』についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
13 /	色とファッション 1 ・ファッションイメージ ・ファッションカラーコーディネーション(1)	河村	講義	復習：講義内容についてまとめ、重要キーワードを覚える	60
14 /	色とファッション 2 ・ファッションカラーコーディネーション(2) 色とインテリア 1 ・色と生活	河村	講義	復習：『色とファッション』についてと本時の講義のまとめ、重要キーワードを覚える	60
15 /	色とインテリア 2 ・インテリアカラーコーディネーション まとめ ・色彩検定対策	河村	講義	復習：『色とインテリア』についてまとめ、重要キーワードを覚える 色彩検定対策を繰り返すこと	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
染色演習	村田 浩子(非常勤)	2年次	前期集中	2	演習	ライフ/選択	○
							実務経験
							○
Dyeing practice							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・人間と染色文化のかかわりを学ぶ。 ・布を身近な染料で染め発色や模様づくりの感動を味わう。 ・染めた布を使ってもものづくりの楽しさを知る。							
授業の内容 わたしたちを包む衣服は布から出来ており、その多くの布は美しい色で彩られている。本授業では天然染料、化学染料を用い染料の扱い方や模様や柄のつけ方等基本的な染色の技法を学ぶ。染色の楽しさを知り、ものづくりに染色を応用できる力を身につける。							
教科書	『子どもと楽しむ染め時間』 村田浩子 (かもがわ出版) 価格(本体1,500円+税)						
参考書	「染色」「繊維」「染織」に関する書籍						
担当者からのメッセージ	生活の中の布製品に注目し、染色された布の美しい色や模様を観察してほしい。また日本の伝統工芸品などに興味を持ち、展覧会や美術展にも足を運んでもらいたい。創意工夫を盛り込んだ作品と、熱心に取り組む姿勢により評価を行う。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	課題作品は点検し改善点等があればその点を指摘して返却をする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	30	取り組む姿勢				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	30	作品制作の工程についての理解度を確かめる				
	その他	40	課題作品				
	自由記載						
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	h.murata@kio.ac.jp (村田)						
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	(ラDP3)【知識・理解】自分の暮らしをデザインするための知識を身につけている。 (ラDP4)【技能】モノづくりの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。 (ラ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 /	オリエンテーション 染色について	村田	講義	講義内容をまとめる	60
2 /	模様のつけ方 絞りの種類について	村田	実習	実習内容をまとめる	60
3 /	化学染料について	村田	実習	実習内容をまとめる	60
4 /	化学染料（スレン染料）による板締め絞り	村田	実習	実習内容をまとめる	60
5 /	化学染料（スレン染料）による多色絞り	村田	実習	実習内容をまとめる	60
6 /	化学染料（リアック染料）によるスポイト締め	村田	実習	実習内容をまとめる	60
7 /	ステンシルの基礎	村田	実習	実習内容をまとめる	60
8 /	ステンシルによるコースターづくり	村田	実習	実習内容をまとめる	60
9 /	天然染料について	村田	実習	実習内容をまとめる	60
10 /	植物染料のサンプル作成（玉ねぎの皮、コチニール等ザクロ、茜等）	村田	実習	実習内容をまとめる	60
11 /	植物染料のサンプル作成（藍等）	村田	実習	実習内容をまとめる	60
12 /	植物染料のサンプル帳作成	村田	実習	実習内容をまとめる	60
13 /	身近な植物染料を使っでの作品制作（絞り模様）	村田	実習	実習内容をまとめる	60
14 /	身近な植物染料を使っでの作品制作染色（染色）	村田	実習	実習内容をまとめる	60
15 /	講評会	村田	講義	講義内容をまとめる	60
/	定期試験				

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
ハウスプランニング	木谷 康子(非常勤)	2年次	後期	2	講義	ライフ/選択	○
							実務経験
House planning							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・生活の場としての住まいに対する主体的な価値判断能力を身につける。 ・自分自身の生涯をデザインし、それにふさわしい自分の住まいを考えることができる。							
授業の内容 『住生活論』で学修したことを踏まえて、この科目では将来の自分の生活を推定し、それにふさわしい住まいと住生活を考えます。 具体的には、20年後の自分の家族、職業、日常生活等を考え、その生活を送る場としての住まいの平面計画、インテリアデザイン、生活様式を考えます。平面図を描き、家具を置いて、着彩したり、家族が過ごすLDKの模型を作成し、プレゼンテーションを行います。							
教科書	なし						
参考書	授業中に適宜紹介し、図書館の参考書コーナーに配架する						
担当者からのメッセージ	今の自分自身と住まいのかかわりを見直してみよう。不都合に感じているところ、不便に感じているところはないだろうか。また、積極的に住まいにかかわる家事労働をすることで、住まいを知ろう。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	毎時間の授業終了前に受講カードを記入、提出してもらおう。翌週、記載されていた質問や分かりにくかったところ等について取り上げ解説するとともに、一人ひとりにコメントを記し返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	受講カードの記述内容について、授業の理解度等を評価				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	80	授業ノート、プレゼンテーションの講評、課題作品、プレゼンテーション				
	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	(ラDP1)【知識・理解】 快適で豊かな暮らしを創造・提案・実現する専門家としての知識を身につけている。 (ラDP3)【知識・理解】 自分の暮らしをデザインするための知識を身につけている。 (ラ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。 (ラDP11)【態度・志向性】 多様化する現代の生活に関心を持ち、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 授業の進め方 製図のルール	木谷	講義	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
2 /	ライフデザイン 20年後の「わたし」の生活	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
3 /	住みたい家の設計 1 動線計画 ゾーニング	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
4 /	住みたい家の設計 2 平面計画	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
5 /	住みたい家の設計 3 スケッチ	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
6 /	住みたい家の設計 4 平面図	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
7 /	住みたい家の設計 5 家具配置	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 家具、設備の資料を集める	180
8 /	住みたい家の設計 6 着色	木谷	講義 演習	配付プリントをもとにノート をまとめる 発表の準備	180
9 /	住みたい家の設計 7 発表	木谷	プレゼンテーションとディ スカッション 住みたい家平面図、発表原 稿、講評提出	作品の講評を記録用紙にまと める LDKに置く家具の資料を集め る	180
10 /	模型制作 1 床 壁の制作	木谷	講義 模型制作	配付プリントをもとにノート をまとめる LDKに置く家具の資料を集め る	180
11 /	模型制作 2 設備の制作	木谷	講義 模型制作	配付プリントをもとにノート をまとめる LDKに置く家具の資料を集め る	180
12 /	模型制作 3 家具制作	木谷	講義 模型制作	配付プリントをもとにノート をまとめる LDKのインテリアアクセサ リーの資料を集める	180
13 /	模型制作 4 インテリアアクセサリー制作	木谷	講義 模型制作	配付プリントをもとにノート をまとめる 発表の準備	180
14 /	模型制作 5 LDK模型の仕上げ	木谷	講義 模型制作	配付プリントをもとにノート をまとめる 発表の準備	180
15 /	模型制作 6 発表	木谷	プレゼンテーションとディ スカッション ノート、模型、発表原稿、 講評提出	作品の講評を記録用紙にまと める	180
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
ホスピタリティ論	中村 吉弘(専 任)	2年次	前期	2	講義	ライブ/選択	○
							実務経験
							○
Hospitality Studies							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・親切にもてなすということはどういうことなのか、そのことを、よく理解した上で対応できる能力を身につける。 ・実生活での基本マナーや挨拶などの実践も行い、実社会に出ても困らない知識やスキルを身につける。 ・ホスピタリティで必要とされている知識や概念を説明することができる。							
授業の内容 リーガロイヤルホテル(大阪)での43年間の経験を持つ教員が、他人を思いやる「おもてなしの心」ホスピタリティ・マインドについての授業を行う。 実際の例をとりあげ、どのように対応すればよいかなどをグループディスカッションを通して一緒に考え、実社会に出てから役に立つ考え方を身につける。 毎授業で「小レポート」の提出を必須とし、それを定期試験に替えて評価を行う。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義を実施する。 株式会社ロイヤルホテルに43年間在籍した経験をもとに講義し、実際の現場に近い業務や体験を詳しく説明する。 (執行役員、副総支配人、品質管理部長、総支配人室長、料飲部長等を歴任) なお、講義中の私語は講義を妨げ、他の聴講中の学生に対する迷惑行為になるため、2回目の注意で退席を通告する。						
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、提出された小レポートの特徴的な内容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						
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	80	毎授業で「小レポート」の提出を必須とし、理解度を確認する				
	その他	20	授業態度不良は減点対象とする				
	自由記載						
オフィスアワー	中村研究室 木曜日 12時40分～15時 (事前にメール連絡して下さい) また、毎授業で提出する「小レポート」に質問欄を設けており、質問があれば次回の授業で回答する						
担当教員E-mail	yoshi-nakamura@sumire.ac.jp (中村)						
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	(ラ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。 (ラ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。 (ラ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 /	開講説明、ホスピタリティの実践例 (ホテルのコンシェルジュ)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
2 /	ホスピタリティの実践例 (ウェディング・プランナー)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
3 /	ホスピタリティの実践例 (ホテルのホスピタリティ)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
4 /	ホスピタリティの実践例 (ホテルの品質管理)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
5 /	ホスピタリティの実践例 (企業理念とクレド)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
6 /	ホスピタリティの基本 (プロトコールとマナー)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
7 /	ホスピタリティの基本 (洋食のマナー)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
8 /	ホスピタリティの基本 (和食他のマナー)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
9 /	ホスピタリティの基本 (社会人としての心構え:職場の規律とマナー)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
10 /	ホスピタリティの基本 (社会人としての心構え:仕事の取り組み方と進め方)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
11 /	ホスピタリティの基本 (社会人としての心構え:命令の受け方と提案方法)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
12 /	ホスピタリティの事例研究 (ホテル、外食産業)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
13 /	ホスピタリティの事例研究 (医療とテーマパーク)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
14 /	ホスピタリティの事例研究 (ファーストフード店、産婦人科医院、美容室他)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
15 /	復習とまとめ (ホスピタリティの考え方)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
ブライダル論	中村 吉弘(専 任)	2年次	前期	2	講義	ライフ/選択	○
							実務経験
							○
Bridal Studies							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・ブライダル業界の「顧客満足」について自分の意見をのべることができる。 ・ブライダル業界の主要な商品の仕事内容や運営の流れを説明することができる。 ・ブライダル業界で必要とされている知識や概念を説明することができる。							
授業の内容 ブライダル業界の現状や、ブライダル業界で働く人の仕事内容、ブライダル業界の将来などについて、リーガロイヤルホテル(大阪)での43年間の経験をもとに授業を行う。 実際の事例を題材として、どのように対応すればよいかなどを一緒に考え、実社会に出てからの役に立つ考え方を身につける。 毎授業で「小レポート」の提出を必須とし、それを定期試験に替えて評価を行う。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義を実施する。 株式会社ロイヤルホテルに43年間在籍した経験をもとに講義を行い、実際の現場に近い業務や体験を詳しく説明する。 (執行役員、副総支配人、品質管理部長、総支配人室長、料飲部長等を歴任) なお、講義中の私語は講義を妨げ、他の聴講中の学生に対する迷惑行為になるため、2回目の注意で退席を通告する。						
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、提出された小レポートの特徴的な内容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						
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート	80	毎授業で「小レポート」の提出を必須とし、理解度を評価する				
	その他	20	授業態度不良は減点対象とする				
	自由記載						
オフィスアワー	中村研究室 木曜日 12時40分～15時 (事前にメール連絡して下さい) また、毎授業で提出する「小レポート」に質問欄を設けており、質問があれば次の授業で回答する						
担当教員E-mail	yoshi-nakamura@sumire.ac.jp (中村)						
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	(ラ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。 (ラ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。 (ラ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 /	開講説明及び「ブライダルビジネスの概要」	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
2 /	ブライダル統計に学ぶー1 仲人、結納、記念品について	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
3 /	ブライダル統計に学ぶー2 結婚指輪、挙式会場、挙式形式	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
4 /	ブライダル統計に学ぶー3 披露宴の会場と形式	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
5 /	ブライダル統計に学ぶー4 挙式・披露宴の費用	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
6 /	ブライダル統計に学ぶー5 挙式・披露宴の演出	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
7 /	ブライダル統計に学ぶー6 挙式・披露宴の衣装	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
8 /	ブライダル統計に学ぶー7 結婚準備、ギフト(引出物他)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
9 /	ブライダル統計に学ぶー8 ブーケ、会場装花、ペーパーアイテム	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
10 /	ブライダル統計に学ぶー9 写真撮影	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
11 /	ブライダル統計に学ぶー10 ビデオ撮影、二次会	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
12 /	ブライダル統計に学ぶー11 新婚旅行、結婚式に対する考え方	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
13 /	ブライダル用語集ー1 (あ～こ)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
14 /	ブライダル用語集ー2 (さ～ん)	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
15 /	ブライダルの復習とまとめ	中村	配付資料の説明及び、パワーポイントやビデオなどの視聴覚による講義	講義内容をノートにまとめる	60
/					

授業科目名	担当教員	年次	開講期	単位	形態	卒業必修・選択	アクティブラーニング
ウェブデザイン I	小笠原寛夫(非常勤)	2年次	後期	2	講義	ライフ/選択	実務経験
							○
Web Design I							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・HTMLの基本理解によりWEBページ構造を把握し、簡単なページ構成を行うスキルを身につける。 ・WEB上の各種サービスを活用し、デザイン性に優れたWEBサイト制作ができる。 ・WEB上の各種サービスを活用し、WEBフォームと表計算をクラウド上で編集し「情報編集」と「WEBデザイン」をWEBページに反映できる。							
授業の内容 デザイン業務全般のディレクションに携わる現職（本務）の経験を持つ教員が、現経験を反映させ、WEBデザインの基礎から最新の状況までを紹介する。 既に私たちの日常に密接した存在となったWEBについて、そのアウトプットとなっているWEBサイト・WEBページの構造を理解するとともに、情報編集・発信のツールとしてWEBサイトをデザインするための基本スキルを身につける。 情報編集・発信に伴い知的所有権、倫理に反していないかを常に検証する。 具体的にはWEBページ記述言語の最も基本となるHTMLの学習から、既存のWEBサービスを利用した情報の取り扱い、発信を広義のデザインとして捉え、デザイン性の高いWEBページ制作を行う。スマートフォン閲覧も視野に入れた制作を目指す。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	現在、若年層におけるWEBの閲覧はスマートフォンからが過半数を超える比率となっておりますが、PCからのWEB閲覧を積極的に行うことで情報量の違いを知り、発信し公開する事の意識を高めてください。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	学校指定メールアドレスに付随するGOOGLEドライブを活用し、資料の配付、課題の提出のほぼ全てをWEBクラウド上のデータとして扱います。 紙による資料配付は一切行いませんが、PCだけでなく各自のスマートフォンからもデータ閲覧とフィードバックに対応しますので、常時学習が可能です。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	積極的に取り組む姿勢などを総合的に評価する				
	授業内試験	20	授業内試験として最終プレゼンテーションを評価する				
	定期試験						
	レポート						
	その他	60	ほぼ毎回設定する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	(ラDP4)【技能】モノづくりの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。 (ラDP5)【技能】多様化する暮らし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。						

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 /	WEB、インターネットの概要	小笠原	インターネット上の各種サービスについての概要紹介	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
2 /	HTMLの基本1 基本タグについて	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
3 /	HTMLの基本2 デジタル画像の扱いと色について	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
4 /	HTMLの基本3 リンクの設定	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
5 /	HTMLの基本4 文字とレイアウト	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
6 /	HTMLの基本5 フレームとレイアウト	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
7 /	インターフェイスデザイン 「ボタン」についての考察	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認 画像編集	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
8 /	インターフェイスデザイン マウス操作と「ボタン」の制作	小笠原	エディターによるHTML記述とブラウザによる確認 画像編集	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
9 /	WEBフォームの基本1 GOOGLEフォームの活用	小笠原	WEB上でのアンケートフォーム制作	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
10 /	WEBフォームの基本2 ExcelのHTMLテーブルタグ変換	小笠原	WEB上でのアンケートフォーム集計 EXCELに準拠した表計算シートへの応用	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
11 /	WEBフォームの基本3 ExcelデータのHTML変換	小笠原	集計情報の編集 EXCELに準拠した表計算シートへの応用	GOOGLEスライドによるオンラインでの復習	60
12 /	オンラインデータの共有と共同編集	小笠原	文章作成、表計算、プレゼンテーションのオフィス系APPを利用した共同編集	オンラインサービスを使用した復習	60
13 /	WEBサービスを利用したWEBページの制作 1 テーマの決定 オリジナルページ制作	小笠原	オンラインAPPによるWEBサイトの制作	オンラインサービスを使用した復習	60
14 /	WEBサービスを利用したWEBページの制作 2 オリジナルページ制作	小笠原	オンラインAPPによるWEBサイトの制作	オンラインサービスを使用した復習	60
15 /	WEBページの公開 知的所有権、倫理面の検証 スマートフォンページへの展開	小笠原	オンラインAPPによるWEBサイトの完全公開	オンラインサービスを使用した復習	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
コミュニケーション論	若生真理子(専 任)	2年次	後期	2	講義	ライフ/選択	○
							実務経験
							○
Communication Studies							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・日常のコミュニケーションの仕組みや他者との関わり方を理解する。 ・自分とはどのような人間なのかを冷静に分析し、自分を知るきっかけとする。 ・ビジネスコミュニケーションにとって重要なスキルを多面的に理解し、周囲の人達と積極的な関わりが持てるようになる。							
授業の内容 総合商社での営業アシスタント及び秘書業務の経験をもつ教員が担当する。この授業では日常生活であたりまえに行われているコミュニケーションを振り返り、望ましいコミュニケーションとは何かを考察する。他者とのコミュニケーションを通して、自身のコミュニケーションスタイルを自覚し、複雑化していく人間関係のなかでどのように対応すればよいかを学ぶ。また、社会に出てから必要とされるコミュニケーションに関する知識とスキルを深め、実践できるよう多くの事例を基にペアワークやグループワークを行いながら進める。							
教科書	『コミュニケーション・スキル』 中村健壽監修 (西文社) 価格 (本体1,500円+税)						
参考書	適宜紹介する						
担当者からのメッセージ	講義ではあるが、学生参加型の授業にしたいので、主体的に取り組んでください。配付した資料はきちんと管理し、毎回持参してください。						
課題(試験やレポート等)に対するフィードバック	提出した課題については、次回の授業で解答・解説をする。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	50	授業への積極的な参加と提出課題により評価する				
	授業内試験	50	理解度確認のための試験を実施する				
	定期試験						
	レポート						
	その他						
自由記載							
オフィスアワー	若生研究室 火・金曜日 12時15分～12時45分 メールでの質問や相談には、件名に学生番号・氏名を入れること						
担当教員E-mail	m-wakou@sumire.ac.jp (若生)						
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	(ラ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。 (ラ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。 (ラ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 /	コミュニケーションの仕組み	若生	講義	周囲のコミュニケーションの観察	120
2 /	コミュニケーションの効果と機能	若生	講義	講義内容をまとめる	120
3 /	言語コミュニケーションと非言語コミュニケーション	若生	講義とロールプレイング	講義内容をまとめる	90
4 /	現代社会における言語コミュニケーション	若生	講義	講義内容をまとめる	90
5 /	組織内コミュニケーション	若生	講義	講義内容をまとめる	60
6 /	話を聞くためのスキル 傾聴・観察・共感	若生	講義とペアワーク	講義内容をまとめる	90
7 /	理解を深めるためのスキル 質問・確認	若生	講義とペアワーク	講義内容をまとめる	60
8 /	頭の中を整理するためのスキル 熟考・関連付け・優先順位付け	若生	講義とロールプレイング	講義内容をまとめる	90
9 /	ビジネスコミュニケーション(1) 報告、連絡、相談	若生	講義とグループ学習	講義内容のまとめと振り返り	120
10 /	ビジネスコミュニケーション(2) 説明	若生	講義とペアワーク	講義内容のまとめと振り返り	120
11 /	ビジネスコミュニケーション(3) 説得・プレゼンテーション	若生	講義とグループ学習	講義内容のまとめと振り返り	120
12 /	ビジネスコミュニケーション(4) クレーム対応	若生	講義とグループ学習	講義内容のまとめと振り返り	120
13 /	アサーティブコミュニケーションの基本	若生	講義とグループ学習	講義内容のまとめと振り返り	120
14 /	アサーティブコミュニケーションの応用	若生	講義とグループ討論	講義内容のまとめと振り返り	120
15 /	理解確認のための試験	若生	試験	講義全体の理解確認と振り返り	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
ファッションマーチャンダイジング	田島 等(非常勤)	2年次	後期集中	2	演習	ライフ/必修	○
							実務経験
							○
Fashion merchandising							
資格等取得との関連							
授業の到達目標 ・現在注目されている流行現象やビジネス戦略に眼差しを注ぎ「生きたファッションマーチャンダイジング」を習得する方法を身につける。 ・クリエイティブな世界を企画開発する応用力と実践力を獲得する。 ・十分なコミュニケーションが必要とされる現場を想定し、授業中では積極的な意見交換を行い、チームを統率する指導力が発揮できるようになる。 ・問題点を発見する分析能力と問題解決能力を発揮し、マーケットを分析することができる。							
授業の内容 最大手アパレルでの勤務時代に、日本で初めてマーチャンダイジングという概念を確立。クリエイションとビジネスを両立させ、数々のヒットブランドや商品を創出。産学官連携によるブランド創設や単なる国際交流を超えた画期的な海外戦略などを打ち出す。実際にアパレル企業で行う実務業務を授業で行う。 現在、台湾嶺東科技大学とモンゴルCITI大学の名誉教授、大阪芸術大学・マレーシアMSU大学・中国大連工業大学の客員教授、立命館大学大学院非常勤講師、上田女子服飾専門学校校長に就任中。 ファッションを単に表層的な世界と捉えず、文化学、社会学、心理学、マーチャンダイジングを含めた横断的な視点から学ぶ。また、ファッションが社会を揺さぶり、産業や生活を豊かにする「大いなる平和産業」であることについても考察を深める。ファッション文化と向き合うための最新情報（ファッションショー、ブランドマーチャンダイジング、ショッピングリサーチ、ファッション専門誌）を示しながら授業を進めていく。							
教科書	なし						
参考書	特になし						
担当者からのメッセージ	自分自身の過去にとらわれない姿勢、既成概念に左右されない思考を常に意識しながら授業に臨んでほしい。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバック	提出課題は内容を確認し、不十分な点を指摘して返却する。						
成績評価の方法及び基準	種別	割合(%)	評価基準等				
	平常点	20	積極的発言を求める				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	80	毎授業で課題を実施				
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	dnaht33@yahoo.co.jp (田島)						
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	(ラDP4)【技能】モノづくりの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。 (ラ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。 (ラ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。 (ラDP9)【思考・判断・表現】モノづくり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 /	ファッションマーチャンダイジングの概念 ◎世界のファッショントレンドとマーケット ◎ファッション業界の職種 ◎定店観測の実施概要	田島	講義	次の映画作品を鑑賞しておいてほしい 「プラダを着た悪魔」監督：デヴィッド・フランケル	120
2 /	クリスチャン・ディオールのクリエイティブワーク ◎1950年代から世界的ファッションデザイナーとして活躍 ◎ブランドマーチャンダイジングの先駆者 ◎パリ Dior 展の解説と意味	田島	講義	予備知識としてクリスチャン・ディオールについて自分なりに調べておく	25
3 /	クリスチャン・ディオールのブランドカ ◎映画「ディオールと私」から紐解くデザイナーの影響	田島	講義	前回講義内容の復習をしておく	25
4 /	ブランディングについて I ◎ワークシートからイメージターゲットを創造 ◎イメージターゲットをディスカッションで導く	田島	講義、ディスカッション	前回講義内容の復習をしておく	25
5 /	ブランディングについて II ◎ブランドネームの考案とコンセプトワーク ◎プレ・プレゼンテーション	田島	講義、プレゼンテーション	前回講義のブランディングのディスカッション内容を整理し、自らのイメージターゲットを定めておく	25
6 /	ブランディングについて III ◎ブランドイメージマップの作成	田島	講義、実習	自分が創造するブランド・イメージを膨らませておく	25
7 /	ブランディングについて IV ◎ブランドイメージマップの作成	田島	実習	作成途中のブランドイメージマップを完成への準備	25
8 /	ブランディングについて V ◎ブランドプレゼンテーション ⇒ 全体ディスカッション	田島	プレゼンテーション、ディスカッション	ブランドイメージマップのプレゼンテーション準備	25
9 /	クリエイティブデザインワーク I ◎ブランドイメージマップに基づくクリエイティブデザイン作業	田島	講義	ブランドイメージマップの具体化に必要なことを自分なりに調べておく	25
10 /	クリエイティブデザインワーク II ◎コムデギャルソンのデザインワーク解説 ◎ヨージヤマモトの色彩学解説	田島	講義	コムデギャルソン、ヨージヤマモトの作品をWEBサイトで見ておく	25
11 /	ファッションマーケットの多様化 ◎ゴシック&ロリータファッションの文化遺伝子 ◎トランスジェンダーのトレンドリーダー的役割 ◎アスレチックレジャー分野の拡大	田島	講義	前回講義の復習	25
12 /	ファッショントレンド情報 I ◎パリコレクション、ミラノコレクションの世界トレンド発信力 ◎ニューヨークコレクションのビジネス発信力	田島	講義	前回講義の復習	25
13 /	ファッショントレンド情報 II ◎東京コレクションのアジアトレンド発信力	田島	講義	前回講義の復習	25
14 /	ビジュアルマーチャンダイジングの意味と活用 ◎定店観測を紐解く：店舗ウィンドーディスプレイの意味をビジュアルにまとめる ◎プレゼンテーション ⇒ 全体ディスカッション	田島	講義、ディスカッション	今までの授業を振り返り、学習したことをまとめて、発言できるようにする	25
15 /	総括：ファッションマーチャンダイジング ◎消費者の期待を裏切らない商品とは ◎マーチャンダイザーの役割：感性と計数管理の両立/変わることと変わらないこと	田島	講義	前回ディスカッションの要点をまとめる	25
/					

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。そのために、アクティブラーニングの一環として、具体的な問題となる事例を考え、グループ討議して、意見交換、発表という学びの形態を講義の中で取り入れる。							
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	h-oota@sumire.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。 (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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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 学んだ事をもとに学習	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。							
教科書	なし						
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い直すー』井上寿美・笹倉千佳弘(明石書店) 価格(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 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。 ・レポート作成をとと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。							
教科書	なし						
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い直すー』井上寿美・笹倉千佳弘(明石書店) 価格(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：シラバスを読んでくること 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。							
教科書	なし						
参考書	『育つ・育てる・育ちあうー子どもとおとなの関係を問直すー』井上寿美・笹倉千佳弘(明石書店) 価格(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難しく、実践経験を積み、振り返りながら行うが必要になる。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	(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 授業の概要と到達目標の説明	志田	講義・グループワーク	教育相談について可能な範囲 で調べる	60
2 /	生徒との関係づくり	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
3 /	教育相談における質問の仕方	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
4 /	来談者の3タイプ	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
5 /	相談内容のまとめ方	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
6 /	質問内容を「事実」と「感想」に分けて考えること	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
7 /	非言語情報の観察の仕方	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
8 /	アドバイスのコツ「リフレーミング」	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
9 /	解決志向アプローチ・質問の仕方	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
10 /	コンプリメント・ほめるコツ	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
11 /	様々な「リフレーミング」	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
12 /	「アセスメント」について	志田	講義・ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
13 /	教育相談実践1	志田	ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
14 /	教育相談実践2	志田	ロールプレイ	講義内容をまとめる	60
15 /	まとめ、レポートテスト	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	灰藤友理子(専任) 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な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指導教諭及びその他の教職員とともに検討する。							
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	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること） 笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp（灰藤）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(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	灰藤 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	灰藤 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	灰藤 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	灰藤 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	灰藤 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)	灰藤友理子(専任) 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 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。外部講師は元栄養教諭であり、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。							
教科書	なし						
参考書	『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』文部科学省（東山書房）価格（本体1,200円＋税） 『食育白書』農林水産省（日経印刷）価格（本体1,900円＋税） その他、必要に応じて授業中に紹介する						
担当者からのメッセージ	平常点は、私語をせず真面目に取り組む姿勢を評価する。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ること。授業で配付プリントや演習課題ごとに提出したレポートは、ファイル等に綴じて保管しておく。						
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	授業の受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	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること） 笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける（件名に学籍番号氏名を入れること）						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp（灰藤）						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(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	灰藤 笹倉	□ 頭 発 表 アクティブ・ ラーニング 課題を提出	今までの教職課程の復習する 内容をまとめる	90
2 /	模擬授業 1 教育実習の反省を踏まえて指導案を作成する	灰藤 笹倉	講義 演習	指導案を完成させる	120
3 /	模擬授業 2 教材作成	灰藤 笹倉	講義 演習 課題の提出	教材媒体を完成させる	120
4 /	模擬授業 3 模擬授業の実施および振り返り	灰藤 笹倉	模 擬 授 業 アクティブ・ ラーニング	模擬授業の練習をする	100
5 /	教員をめぐる社会状況	笹倉 灰藤	講義	講義内容をまとめる	120
6 /	学級・他の職員との連携	笹倉 灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
7 /	家庭・地域との連携	笹倉 灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
8 /	児童・生徒・保護者への個別対応	笹倉 灰藤	講義	講義内容をまとめる	60
9 /	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 灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラーニ ング	講義内容をまとめる	30
10 /	栄養教諭の取り組み 2 学校給食管理について	外部講 師 灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラーニ ング 課題を提出	講義内容をまとめる 課題を作成する	90
11 /	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 灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラーニ ング	講義内容をまとめる	30
12 /	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 灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラーニ ング 課題を提出	講義内容をまとめる 課題を作成する	90
13 /	現代の子どもを取り巻く食の状況	外部講 師 灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラーニ ング	講義内容をまとめる	30
14 /	児童・生徒に対する責務	外部講 師 灰藤 笹倉	講義 アクティブ・ラーニ ング 課題を提出	講義内容をまとめる 課題を作成する	90
15 /	まとめと反省	灰藤 笹倉	講義 演習 課題を提出	学習のまとめレポートを作成 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
教育実習事前事後指導 (栄養教諭)	灰藤友理子(専任) 笹倉千佳弘(専任) 濱口美弥子(非常勤)	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						
授業の到達目標 ・栄養教諭教育実習の意義や内容等を理解し、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とお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とおして、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。							
授業の内容 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、現場での授業を想定し、指導案の作成及び模擬授業を実施して現場での実習に備える。模擬授業では学生・教員が参観し、改善点を検討する。事後指導は、教育実習を終えての反省及び研究授業の成果について発表する。 この授業では、学校教育現場で活かせる、栄養教諭としての質の高い実践力の育成を目指す。栄養教諭の役割や職務内容を知り、栄養教諭教育実習に参加する意義や心得を深く理解し、栄養教諭として、食の大切さを効果的に児童・生徒に伝える教育方法や技術を身につけることを目標とする。							
教科書	なし						
参考書	『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 『食に関する指導の手引-第二次改訂版-』文部科学省(東山書房) 価格(本体1,200円+税) 『食育白書』農林水産省(日経印刷) 価格(本体1,900円+税) その他、必要に応じて紹介する						
担当者からのメッセージ	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	30	授業の受講態度、積極的な取り組みにより評価する				
	授業内試験						
	定期試験						
	レポート						
	その他	70	模擬授業や指導案の完成度により評価する				
自由記載							
オフィスアワー	灰藤研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること) 笹倉研究室 木曜日 12時40分～13時15分 メールでの質問・相談を随時受け付ける(件名に学籍番号氏名を入れること) 濱口：授業終了後に教室で質問を受け付ける						
担当教員E-mail	y-haitou@sumire.ac.jp (灰藤)						
教員相互授業参観	公開しない						
卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連	(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 /	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 灰藤 笹倉	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 灰藤 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	灰藤 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	灰藤 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	灰藤 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 /					
/					