講義コード	5310001802
講義名	応用栄養学実習
開講期	2023年度後期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	上田 洋子
ナンバリングコード	EG2202

講義概要	ヒトの一生において発育・発達、加齢に伴う生理的な変化等について各々のライフステージ・ライフスタイルに適応した食生活を営むため栄養学の基礎知識に基づいた応用献立を実習する。
到達目標	1) ライフステージごとの特性を説明できる。 2) 必要とされる食品や栄養素について理解し、調理を行うことができる。 3) ライフスタイルに応じた栄養食事管理を実践できる。
学位授与方針との関連	1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 栄養士として他者との良好な関係を築くことのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	ガイダンス 授業概要 授業の進め方、履修上の注意事項 栄養学と食生活との関連などについて/栄養マネジメントの定義と過程 予習として教科書を読んでおく、復習として教科書および配布資料を読み返す。
第2回	妊娠期の栄養① 妊娠初期・中期・後期の栄養とケア 妊娠の成立・維持、代謝の変化（低体重・過体重・低栄養・悪阻・貧血・糖尿病等）ビタミンA・葉酸および生活習慣病と身体活動 妊娠による母体変化に対応した栄養ケア 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第3回	妊娠期の栄養② 妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病、妊娠期貧血、妊娠期肥満について/栄養と病態・疾病（妊娠に伴う疾病を改善するための栄養ケア） 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第4回	妊娠期の栄養③ 妊娠高血圧症候群の食事療法の実際(調理実習) 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第5回	授乳期の栄養 授乳期（産褥期を含む）の栄養/食事摂取基準、付加量/体重・体組成の変化（産褥期）、授乳中の生活習慣、喫煙、飲酒、カフェイン、服薬について 乳児期の栄養① 調乳の実際についての学習/乳児の発育/乳児期の調乳栄養補給法（母乳栄養・人工栄養・混合栄養） 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第6回	乳児期の栄養② 離乳初期の食事の実際 生後5,6ヵ月頃、生後7,8ヵ月頃(調理実習) 定義と必要性、フォローアップミルク、なぜ離乳が必要になるか 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第7回	乳児期の栄養③ 離乳後期の栄養について 生後9～11ヵ月頃、生後12～18ヵ月頃 離乳完了への進め方、離乳完了の定義 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第8回	乳児期の栄養④ 生後9～11ヵ月頃の食事の実際(調理実習) 離乳食の進行と幼児食への移行について 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第9回	幼児期の栄養① 幼児食前半期（1～2歳）の栄養について/成長・発達を促す食事（発育曲線、身体発育値） 幼児食後半期（3～5歳）の栄養について/食事摂取基準（貧血、肥満、やせ、虫歯、偏食、小食、食欲不

	振、脱水、低栄養、孤食、朝食欠食、間食、適切な食習慣の形成) 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。			
第10回	幼児期の栄養② 食物アレルギーについて 除去食、代替食品 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。			
第11回	幼児期・学童期の栄養① 間食の意義とその献立作成/食事摂取基準（成長・発達・身体活動に対応したエネルギー・栄養素の補給） 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。			
第12回	高齢期の栄養① 加齢に伴う低栄養状態、たんぱく質・エネルギー栄養障害、脱水、誤嚥（脳卒中後遺症）、認知症（介護食） 介護食の実際(調理実習) 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。			
第13回	高齢期の栄養② 咀嚼・嚥下困難者の食事、調理上の配慮 嚥下調整食品の物性と試食 予習として教科書を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。			
第14回	幼児期・学童期の栄養② 幼児期・学童期の間食として立案した献立の実習 予習として手順を理解しておく、復習として要点をノートにまとめておく。			
第15回	プレゼンテーション、および授業のまとめと質疑応答 幼児期・学童期の間食として立案・実習をした作品のプレゼンテーションを行う 予習としてプレゼンの資料を確認しておく。			
試験	その他			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	講義とグループ実習により進めていく。実習終了後は、学習内容を各自でノートに記録し提出する。返却後は教員からのコメントを確認し、授業内容の理解を深める。 成績評価発表日にWebClassから授業講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／プレゼンテーション／実習、フィールドワーク／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	1年次の応用栄養学の教科書を復習し、実習に臨むこと。 実習終了後のノートまとめを丁寧に行い提出すること。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	成績評価＝実習の評価点（40％）＋実習ノートの評価点（40％）＋プレゼンテーションの評価点（20％）			
実務家教員	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
応用栄養学実習	宮澤節子他	学建書院	9784762418839	
日本食品成分表	医歯薬出版編	医歯薬出版株式会社	9784263708088	
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310001901
講義名	臨床栄養学各論
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	上田 洋子
ナンバリングコード	EG2203

講義概要	臨床栄養学総論で学んだ系統別疾患に基づき、各論では疾病ごとの臨床栄養学を学ぶ。臨床検査値のもつ意味を理解して、栄養スクリーニングから栄養アセスメントの方法を把握し、臨床栄養実習で習得した栄養ケアプランを含めた過程を実践する。
到達目標	1) 病歴や検診・生化学検査値からアセスメントの作成ができる。 2) 1)の結果より、疑われる疾病について検討し自らの考えを述べるができる。 3) 疾病に対するケアプランの作成・献立作成ができる。
学位授与方針との関連	1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	【医療と臨床栄養①】 医学と栄養学を基礎とした学問体系、術後や神経性食欲不振等の疾患と栄養摂取量の関係、疾患と生活習慣 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ返す
第2回	【医療と臨床栄養②】 予防医学的な栄養学、治療医学的な病態栄養学、入院時食事療養の目的、診療報酬制度 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ返す
第3回	【臨床栄養管理（マネジメント）①】 臨床栄養アセスメント、ケアプランと食品中の生理活性成分との関係 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ返す
第4回	【臨床栄養管理（マネジメント）②】 チーム医療の中での栄養サポートチームの意義、食物と薬物の相互作用 栄養士のための検査値の読み方とケアプランへの対応 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ返す
第5回	【栄養補給の方法】 経口・経腸（経管）・静脈栄養の特徴と選択 一般食と特別職の種類と特徴 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ返す
第6回	【エネルギーコントロール食①】 高齢者疾患 低栄養（PEM）、摂食・嚥下（ケアプラン作成演習） 患者情報、アセスメント、ケアマネジメント（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 作成 グループディスカッション 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ、ケアプランを作成する。
第7回	【エネルギーコントロール食②】 高齢者疾患 低栄養（PEM）、摂食・嚥下 患者情報、アセスメント、ケアマネジメント（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 作成したケアプランに対する発表、質疑応答 予習として作成したケアプランを確認し、発表内容の理解を深めておく
第8回	【代謝疾患①】 糖尿病：成因、症状、検査、診断、治療・1型糖尿病、2型糖尿病、妊娠糖尿病、その他、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン、糖尿病の合併症・栄養・食事療法 患者情報、アセスメント、ケアマネジメント（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 作成 グループディスカッション 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ、ケアプランを作成する

第9回	<p>【代謝疾患②】 糖尿病患者情報、アセスメント、ケアマネジメント（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 作成したケアプランに対する発表、質疑応答 予習として作成したケアプランを確認し、発表内容の理解を深めておく、復習として教科書および配布資料、発表内容より理解を深める</p>
第10回	<p>【代謝疾患③】 高尿酸血症：肥満・アルコールの頻度・プリン体の代謝・痛風結節、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン、栄養・食事療法 脂質異常症の分類・リポタンパク質の種類と特性、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画）作成 グループディスカッション 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ、ケアプランを作成する</p>
第11回	<p>【代謝疾患④】 脂質異常症の分類・リポタンパク質の種類と特性、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 作成したケアプランに対する発表、質疑応答 予習として作成したケアプランを確認し、発表内容の理解を深めておく、復習として教科書および配布資料、発表内容より理解を深める</p>
第12回	<p>【消化器疾患①】 肝疾患：ウイルス性肝炎、黄疸、肝不全、高アンモニア血症の成因、脂肪肝(肥満・低栄養)の成因、症状、検査、診断、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 【消化器疾患②】 胃炎、胃（十二指腸）潰瘍：成因、症状、検査、診断、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン、食事療法 膵炎（急性・慢性）、胆石症、胆のう炎：成因、症状、検査、診断、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン、食事療法 【循環器疾患】 高血圧・動脈硬化症・心疾患：成因、症状、検査、診断、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン、栄養・食事療法 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ理解を深める</p>
第13回	<p>【腎疾患①】 腎疾患：成因、症状、検査、診断、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画）作成 糖尿病性腎症の血糖コントロール・血圧コントロール・低たんぱく質食・食事療法 人工透析の尿毒症・透析療法・食事療法（カリウム・ナトリウム・リン・水） 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ、ケアプランを作成する</p>
第14回	<p>【腎疾患②】 腎疾患：成因、症状、検査、診断、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン（課題、短・中期目標、栄養補給、栄養・食事療法、食事計画） 作成したケアプランに対する発表、質疑応答 予習として作成したケアプランを確認し、発表内容の理解を深めておく、復習として教科書および配布資料、発表内容より理解を深める</p>
第15回	<p>【血液疾患】 成因、症状、検査、治療、臨床検査値とアセスメント・ケアプラン、栄養・食事療法 予習として教科書をよく読んでおく、復習として教科書および配布資料をよみ理解を深める</p>
試験	定期試験
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>基本は講義形式とし、練習問題を使用しながらグループワーク、ディスカッション、問題解決型学習を行い理解を深める。 質問や練習問題などのフィードバックは次回の講義中に行う。 成績評価発表日にWebClassから授業の講評を送信する。</p>
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／プレゼンテーション／コメント・質問とそのフィードバック
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>事前学習として、解剖生理学、臨床栄養学総論の教科書を参考に疾病の成り立ちと栄養・食事内容について復習しておくこと。 授業中は、傷病者を対象とした内容の講義（一部、演習を含む）であるため、誤解がないよう積極的な質疑を期待する。 そのためには日常、新聞や学術雑誌に目を通すことが必要。 授業中の演習についてのコメントやレポート提出後のコメントなどを確認し、授業内容の理解を深めておくこと。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>授業中の口頭試問、レポートの内容や取り組み状況（3回）、定期試験などで総合的に評価する。 成績評価＝口頭試問（10%）＋レポートの内容や取り組み状況（30%）＋定期試験（60%）</p>

実務家教員		病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。		
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
臨床栄養学実習	芳本信子 他	学研書院	9784762438639	
臨床検査値の読み方考え方	奈良信雄 著	医歯薬出版	9784263706268	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
栄養食事療法必携	中村丁次 他	医歯薬出版	9784263707975	
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310002001
講義名	臨床栄養学実習
開講期	2023年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	上田 洋子
ナンバリングコード	EG2201

講義概要	各疾病における食事療法は、薬物療法と並んで重要な役割を果たしている。特に、慢性疾患における食事療法の意義を理解し、実習することによって、臨床の場や日常の食生活に応用できる知識・技術を修得する。
到達目標	1) 各疾患の食事療法について説明できる。 2) 各疾患の献立作成ができ、調理を行うことができる。
学位授与方針との関連	1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 栄養士として他者との良好な関係を築くことのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	ガイダンス 治療食について 栄養補給方法 経口栄養の特徴と選択（一般食と特別食の種類と特徴）、経管栄養の特徴と選択 予習として教科書を読んでおく、復習として教科書および配布資料・要点をノートにまとめておく
第2回	一般食の理論と実際① 外科栄養一般、流動食の種類 軟食・常食の種類 予習として教科書を読んでおく、復習として教科書および配布資料・要点をノートにまとめておく
第3回	一般食の理論と実際② 流動食（調理実習） 予習として教科書を読み調理手順の確認をしておく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。
第4回	代謝性疾患① 糖尿病の分類と発症（1型糖尿病・2型糖尿病・妊娠糖尿病・その他） 合併症（糖尿病性腎症・網膜症・神経障害）、食事療法、糖尿病食品交換表の使い方 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。
第5回	代謝性疾患② 糖尿病の献立作成 予習として教科書・糖尿病食品交換表を読んでおく、復習として要点をノートにまとめておく。
第6回	代謝性疾患③ 脂質異常症の分類、食事療法 高尿酸血症（痛風）、食事療法 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。
第7回	代謝性疾患④ 脂質異常症（調理実習） 予習として教科書を読み調理手順の確認をしておく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。
第8回	循環器疾患① 高血圧（本態性高血圧・症候性高血圧）、食事療法 心疾患・心不全、食事療法 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。
第9回	循環器疾患② 高血圧（本態性高血圧・症候性高血圧）（調理実習） 予習として教科書を読み調理手順の確認をしておく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。
第10回	腎疾患① 急性腎糸球体腎炎・慢性腎糸球体腎炎・ネフローゼ症候群、食事療法、腎臓病食品交換表の使い方 急性糸球体腎炎（乏尿期） 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。

第11回	腎疾患② 急性糸球体腎炎（乏尿期）（調理実習） 予習として教科書を読み調理手順の確認をしておく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。			
第12回	消化器疾患① 胃炎（急性・慢性）・胃（十二指腸潰瘍）、食事療法 肝炎（急性・慢性）・肝硬変・脂肪肝、食事療法 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。			
第13回	消化器疾患② 消化性潰瘍（調理実習） 予習として教科書を読み調理手順の確認をしておく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。			
第14回	血液疾患 貧血、食事療法 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。			
第15回	呼吸器疾患 COPD（慢性閉塞性肺疾患）、食事療法 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料・要点をノートにまとめておく。			
試験	その他			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	講義とグループ実習により進めていく。 実習後は栄養価計算と各疾患の概要・食事療法についてまとめ提出する。 返却後は教員からのコメントを確認し、授業内容の理解を深める。 成績評価発表日にWebClassから授業の講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／プレゼンテーション／実習、フィールドワーク／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	事前学習として、1年次で学んだ解剖生理学、臨床栄養学総論の教科書を参考に疾病の成り立ちと栄養・食事内容について復習し実習に臨むこと。 実習終了後のノートまとめを丁寧に提出すること。 事前・事後学習に費やすべき事案の目安は各回60分とする			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	毎回の実習および実習ノート、レポート（1回）により評価する。 成績評価＝実習の評価点（40％）＋実習ノートの評価点（40％）＋レポートの評価点（20％）			
実務家教員	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
臨床栄養学実習	芳本信子 他	学建書院	9784762438639	
糖尿病食事療法のための食品交換表	日本糖尿病学会編・著	文光堂	9784830660467	
腎臓病食品交換表	黒川清監修 他	医歯薬出版	9784263706749	
日本食品成分表	医歯薬出版編	医歯薬出版	9784263707500	
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310000601
講義名	臨床栄養学総論
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	山村 浩二
ナンバリングコード	EG1103

講義概要	医療の高度化と専門化が進む中で、総合的な栄養管理と具体的な栄養状態の評価判定が臨床における栄養士の役割として求められており、本講義でこれらを修得する。 それぞれの疾病別に合わせた適切な栄養管理と病態と栄養の相互関係への理解を深める。
到達目標	1) 栄養ケアマネジメントのツールが説明できる。 2) 各種の症状をともなう病態が説明できる。 3) 各病態の診断に必要なデータを選択し、栄養療法の必要性が説明できる。
学位授与方針との関連	1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける
授業計画	
第1回	【臨床栄養の概念】 意義と目的 内部環境の恒常性、自然治癒の促進、病状の悪化と再発防止、摂食障害の支援、疾患の成因と栄養教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第2回	【医療と臨床栄養】 治療における栄養管理の意義 入院費食事療養、診療報酬制度、障害者の権利 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第3回	【栄養補給の方法①】 経腸栄養（経口）の特徴と選択、経腸栄養（経管）の特徴と選択 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第4回	【栄養補給の方法②】 経静脈栄養の特徴と選択 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第5回	【薬と食べ物の相互作用】 【栄養管理の考え】 各疾患と臨床診査・検査、NSTチーム活動栄養ケアマネジメントと栄養教育 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第6回	小テスト① 【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法①】 代謝疾患① 代謝疾患の成因、症状、検査、診断、治療、栄養・食事療法 糖尿病の分類と発症・合併症、食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第7回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法②】 代謝疾患② 肥満・るい瘦、脂質異常症、痛風・高尿酸血症などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第8回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法③】 消化器疾患① 胃炎・胃（十二指腸）潰瘍、下痢、便秘などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第9回	小テスト② 【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法④】 消化器疾患② 肝炎（急性、慢性）、肝硬変、脂肪肝、胆石症、胆のう炎、膵炎（急性、慢性）などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第10回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法⑤】 循環器疾患① 高血圧、動脈硬化症などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。

第11回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法⑥】 循環器疾患② 心疾患（心筋梗塞・狭心症）、心不全、脳血管障害などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。			
第12回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法⑦】 腎疾患① 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。			
第13回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法⑧】 腎疾患② 急性・慢性腎不全、人工透析（血液透析、腹膜透析）などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。			
第14回	小テスト③ 【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法⑨】 血液疾患・貧血、呼吸器疾患、内分泌疾患などの食事療法 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。			
第15回	【各種疾患の病態生理と栄養・食事療法⑩】 骨疾患、免疫、アレルギー疾患などの食事療法 術前術後、小児疾患などの栄養管理 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	基本は講義形式とし、ペアワーク、グループワーク、ディスカッション、小テストを行い理解を深める。 理解度のチェックのため、教科書や講義中に配布したプリントを利用し、小テストを実施し、その解説を次の 講義で行う。（質問についても次の講義で口述する。） 課題は、疾患治療のための食事療法に用いられる食品（加工食品含む）や料理などを調べレポートにして提出す る。（締め切り：第14回講義時、フィードバック：第15回講義時）			
アクティブラーニング（名古屋）	PBL【Project Based Learning】自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした課題解決型学習／ディ スカッション、ディベート／グループワーク／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	準備学習として事前に教科書の該当範囲を読んで、初めて聞くような専門用語は事前に調べておくこと。 また授業時に配布した資料や教科書などを利用し復習をすること。定期試験前にまとめて学習するのではなく、 時間を見つけてコツコツと学習する姿勢を期待する。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	授業中に小テスト（3回）および課題レポートを実施し、その結果を定期試験の結果と合わせて評価する。 成績評価＝小テスト(20%)＋課題レポート(20%)＋定期試験60%			
実務家教員	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、 実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
Nブックス 臨床栄養学概論 （第2版）	渡邊早苗 他	建帛社	9784767906911	
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310000701
講義名	栄養指導論1
開講期	2023年度前期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	山村 浩二
ナンバリングコード	EH1101

講義概要	<p>栄養士は、栄養士法第1条で「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう」と定義されている。本講義では、前述のような栄養士に関わる法規や制度といったような栄養指導を行うための基礎、基盤となる事柄について学ぶ。さらに、「栄養教育」という概念や栄養教育の方法、カウンセリング、食行動変容に関連する行動科学などについて学ぶ。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1) 栄養士・管理栄養士の法的な位置づけについて理解し、説明できる。 2) 栄養状態の改善と食行動変容の関りについて理解できる。 3) 栄養教育の計画を立てる際の、手順や必要な観点について理解できる。 4) カウンセリングの基本的な考え方や技法が理解できる。 5) 食生活指針、食事バランスガイド、日本人の食事摂取基準、健康づくりのための身体活動基準2013について理解できる。 6) 食事調査の意義と目的、種類と方法について理解できる。
学位授与方針との関連	<ol style="list-style-type: none"> 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	<p>栄養指導の概念</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導の意義、目標 ・栄養指導と栄養士、環境と栄養指導 <p>予習として教科書第1章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第2回	<p>栄養指導の沿革</p> <ul style="list-style-type: none"> ・戦前・戦後復興期および経済成長期の栄養指導 ・栄養指導の現状と展望 <p>予習として教科書第2章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第3回	<p>栄養士制度と関係法規</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養士制度と法律 ・栄養指導に関わる法律 <p>小テスト（解答・解説含）</p> <p>予習として教科書第3章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第4回	<p>栄養指導に必要な基礎事項（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本人の食事摂取基準（2020年版） <p>予習として教科書第7章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第5回	<p>栄養指導に必要な基礎事項（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活指針と食事バランスガイド <p>予習として教科書第7章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第6回	<p>栄養指導に必要な基礎事項（3）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品成分表、3つの食品群と6つの基礎食品 ・栄養指導と運動指導、栄養指導と休養指導 <p>予習として教科書第7章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第7回	<p>栄養指導に必要な基礎事項（4）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康日本21（第二次） <p>小テスト（解答・解説含）</p> <p>予習として教科書第7章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第8回	<p>食生活・栄養に関する諸調査（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集団および個人を対象とした栄養調査 <p>予習として教科書第4章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第9回	<p>食生活・栄養に関する諸調査（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国民健康・栄養調査

	小テスト（解答・解説含） 予習として教科書第4章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第10回	栄養指導の方法と技術（1） ・栄養指導の一般原則 ・個別指導と集団指導 予習として教科書第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第11回	栄養指導の方法と技術（2） ・栄養指導の計画・評価 予習として教科書第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第12回	栄養指導の実際（1） ・媒体・教材 ・プレゼンテーションの技術 予習として教科書第6章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第13回	栄養指導の実際（2） ・栄養指導におけるカウンセリング 小テスト（解答・解説含） 予習として教科書第6章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第14回	栄養指導と情報の収集・処理 ・栄養指導に必要な情報項目 食行動変容と栄養教育 予習として教科書第13章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第15回	諸外国の栄養状況 ・先進諸国における栄養問題 ・開発途上国における栄養問題 予習として教科書第12章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	基本的には講義形式とする。講義内容の定着を確認するための小テストを実施し、解答・解説を行う。 課題は栄養指導の基本となる部分から出題し、レポートで提出。フィードバックは、レポートへの担当教員のコメント記入あるいは講義中に口頭にて行う。			
アクティブラーニング（名古屋）	PBL【Project Based Learning】自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした課題解決型学習／ディスカッション、ディベート／グループワーク／プレゼンテーション／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	講義時に配布したプリントや教科書を使って復習しておくこと。知識を確認するための小テストを実施する。定期試験前にまとめて学習するのではなく、時間を見付けてコツコツ学習する姿勢を期待する。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	定期試験・小テスト・課題レポートで評価する。 成績評価＝定期試験（60%）＋小テスト（20%）＋課題レポートの評価点（20%）			
実務家教員	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
三訂 栄養指導論	相川りょう子 共著 會田久仁子 ほか	建帛社	9784767906676	
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.	厚生労働省 日本人の食事摂取基準2020年版	https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf		
2.	厚生労働省 国民健康・栄養調査	http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html		
3.	e-ヘルスネット（厚生労働省）	http://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/food		
4.				
5.				

講義コード	5310000801
講義名	栄養指導論 2
開講期	2023年度前期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	山村 浩二
ナンバリングコード	EH2101

講義概要	1年次に履修した臨床栄養学、応用栄養学など保健・栄養関係の諸学問を基礎とし、ライフステージ別、疾病別、特定給食施設別に個人及び集団に対し、健康の保持・増進、生活習慣病の一次予防など指導のために専門的な技能と理論を学ぶ。
到達目標	1) 栄養状態の改善と食行動変容の関りについて、説明できる。 2) 栄養教育の計画を立てる際の、手順や必要な観点について説明し、活用できる。 3) カウンセリングの基本的な考え方や技法を説明し、活用できる。 4) 食事調査の結果について、食事摂取基準を活用した評価を説明し、活用できる。 5) 行動変容理論等に基づいた、栄養カウンセリングを説明し、活用できる。
学位授与方針との関連	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	【妊娠期の栄養特性】 妊娠の進行と栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第8章（ライフステージ別栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第2回	【授乳期の栄養特性】 乳汁分泌と栄養指導、授乳の支援ガイド 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第8章（ライフステージ別栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第3回	【乳幼児期の栄養特性】 発育・発達と栄養指導、離乳の支援ガイド、間食の役割と栄養指導、食育 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第8章（ライフステージ別栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第4回	【学童期・思春期の栄養特性】 身体的・心理的発達、学校給食と栄養指導、ダイエットと栄養指導、スポーツと栄養指導、食育 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第8章（ライフステージ別栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第5回	【成人期の栄養特性】 生活習慣病、メタボリックシンドロームと栄養指導、労働と栄養指導、単身者と栄養指導、外食と栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第8章（ライフステージ別栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第6回	【高齢期の栄養特性】 介護・食事サービスと栄養指導、介護保険制度と栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第9章（ライフスタイル別栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第7回	【スポーツの種類と栄養特性】 スポーツ選手のための栄養指導 【単身生活者のための栄養指導】 青年期単身生活者、中高年の単身赴任生活者、高齢期単身生活者 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第10章（健康障害と栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第8回	【臨床栄養教育とは】 【循環器疾患】① 高血圧症・脂質異常症などへの栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第10章（健康障害と栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。
第9回	【循環器疾患】② 心疾患・脳血管疾患などへの栄養指導

	講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第10章（健康障害と栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。			
第10回	【栄養代謝疾患】 肥満・糖尿病などへの栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第10章（健康障害と栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。			
第11回	【腎疾患・消化器系疾患・血液疾患など】 慢性腎不全・慢性腎臓病、消化性潰瘍・慢性胃炎・肝疾患、貧血などへの栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第10章（健康障害と栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。			
第12回	【アレルギー疾患】 食物アレルギーなどへの栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第10章（健康障害と栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。			
第13回	【病院で行う栄養教育】 入院患者および外来患者などへの栄養指導、在宅患者への栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第11章（給食における栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。			
第14回	【学校で行う栄養教育】 学校給食の目的と学校給食法、栄養教諭の役割 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。教科書第11章（給食における栄養指導）と配布資料を読んで重点事項を確認しておく。			
第15回	【事業所で行う栄養教育】 労働者のQOLと栄養指導、生活習慣病の予防と栄養指導 【社会福祉視閲で行う栄養教育】 児童福祉施設・老人福祉施設・知的障害福祉施設などの特徴と対象者への栄養指導 講義で学んだ内容を振り返り、まとめておく。			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	講義と演習(調べ学習、ペワーク、グループディスカッションなど)によって進める。課題に対する指示、コメントや小テストなどをとおして、授業の理解を深める。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	講義時に配布したプリントや課題のプリント、教科書を使い復習しておくこと。復習の小テストを実施する。定期試験前にまとめて学習するのではなく、時間を見つけてコツコツと学習する姿勢を期待する。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	定期試験・小テスト・レポートで評価する。 成績評価＝（定期試験 70％）＋（小テスト 15％）＋（レポートの評価点 15％）			
実務家教員	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
改訂 栄養指導論	相川りゑ子編著 他	建帛社	978476905303	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
2023年度版 管理栄養士栄養士必携	日本栄養士会	第一出版		未発行のため
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.	日本人の食事摂取基準2020年版	https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf		
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310002303
講義名	公衆栄養学
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	山村 浩二
ナンバリングコード	EH2201

講義概要	我が国および諸外国における健康・栄養に関する状況および健康・栄養政策について学ぶ。 集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会環境・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について学ぶ。
到達目標	1) 公衆栄養に係る法律（栄養士法、健康増進法、食育基本法等）やわが国の栄養政策および施策について簡単に説明できる。 2) 栄養疫学の地域・職域の栄養対策への活用を理解する。 3) 国際栄養を理解する。 4) 災害時の栄養対策について理解する。
学位授与方針との関連	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけている 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	公衆栄養の概論 ・公衆栄養学の意義と目的 ・公衆栄養活動の歴史 予習として教科書第1章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第2回	公衆栄養マネジメント（1） ・公衆栄養活動の進め方 ・公衆栄養のマネジメントサイクル 予習として教科書第2章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第3回	公衆栄養マネジメント（2） ・公衆栄養プログラム 予習として教科書第2章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第4回	食料需給と自給率 予習として教科書第4章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第5回	わが国の栄養・食料施策（1） ・公衆栄養関係法規 予習として教科書第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第6回	わが国の栄養・食料施策（2） ・わが国の健康づくり施策（健康増進の概念、健康日本21（第二次））、国民健康・栄養調査 予習として教科書第4章、第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第7回	わが国の栄養・食料施策（3） ・食生活・運動・休養等のガイドライン、食事バランスガイド 予習として教科書第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第8回	栄養疫学（1） ・栄養疫学の概要（目的と意義）、栄養疫学調査の内容 予習として教科書第3章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第9回	日本人の食事摂取基準（2020年版） ・食事摂取基準の概念、策定の目標と対象、用語の意味 ・栄養素等の食事摂取基準　・個人および集団を対象とした活用 予習として教科書第3章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第10回	わが国の栄養・食料施策（5） ・食育の推進、食育基本法と食育推進基本計画 予習として教科書第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。
第11回	世界の健康・栄養問題の現状と課題 ・栄養・食料水準の現状

	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の人口と食料・栄養問題 予習として教科書第6章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第12回	<ul style="list-style-type: none"> 諸外国の健康・栄養政策 ・栄養政策 ・国際機関の健康・栄養政策 災害時の栄養対策 ・災害時の栄養・食生活支援 ・災害時の栄養士の役割 予習として教科書第6章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第13回	<ul style="list-style-type: none"> わが国の健康・栄養問題の現状と課題 ・国民の健康状態の変遷、食生活の変遷（食生活の変化、身体状況の変化） ・高齢社会の健康・栄養問題 予習として教科書第4章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第14回	<ul style="list-style-type: none"> わが国の栄養・食料施策（4） ・国民健康・栄養調査結果の活用 予習として教科書第4章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
第15回	<ul style="list-style-type: none"> 栄養疫学（2） ・健康日本21（第二次）最終評価 予習として教科書第5章を読んでおく、復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	基本的には講義形式とする。講義内容の定着を確認するために小テストを実施し、解答・解説を行う。 調査学習をし、レポート課題の提出を行う。 課題に対するフィードバックは、課題にコメントを記入あるいは講義中に口頭にて行う。			
アクティブラーニング（名古屋）	PBL【Project Based Learning】自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした課題解決型学習／ディスカッション、ディベート／グループワーク／プレゼンテーション／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	講義時に配布したプリントや課題のプリント、教科書を使い復習しておくこと。復習の小テストを実施する。定期試験前にまとめて学習するのではなく、時間を見つけてコツコツと学習する姿勢を期待する。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	定期試験・小テスト・課題で評価する。 成績評価＝（定期試験の得点 60%）＋（小テストの得点 20%）＋（課題の評価点 20%）			
実務家教員	愛知県の衛生行政に勤務し、県庁や保健所において実際の公衆栄養業務に携わってきた経験を活かして、より具体的な内容を盛り込んだ授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
公衆栄養学概論	友竹浩之・郡俊之	講談社	9784061553873	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
2022年度版 管理栄養士・栄養士必携	日本栄養士会	第一出版		未発行のため
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.	厚生労働省 日本人の食事摂取基準2020年版	https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf		
2.	厚生労働省 国民健康・栄養調査	http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html		
3.	厚生労働省 健康日本21(第二次)	http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html		
4.				
5.				

講義コード	5310003101
講義名	管理栄養士ゼミ
開講期	2023年度後期
単位数	1単位
授業形態	講義
担当教員	山村 浩二、内田 あや、川畑 龍史
ナンバリングコード	EJ2309

講義概要	管理栄養士国家試験の受験には、卒業後3年間の栄養士実務経験が必要であり、受験は最短で卒業から4年後となるため、卒業後のモチベーション維持が必要となる。そこで、専門職としての管理栄養士業務について知り、自分自身が管理栄養士として活躍するイメージを具体的にもつことで、明確な目標設定ができるようになることを目指す。また、資格取得は通過点であること、栄養管理・栄養指導のプロフェッショナルとして生涯学習が重要であることを理解し、自らのライフワークプランについて考える機会とする。
到達目標	1) 栄養士、管理栄養士の社会的使命を理解し、説明できる。 2) 栄養士、管理栄養士の業務について理解し、具体的な仕事と結び付けて考えることができる。 3) キャリアプランを考え、国家試験受験や資格取得の目標をもつ。
学位授与方針との関連	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 4. 栄養士として他者との良好な関係を築くことのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	グループワークを含む講義方針の説明及び本学の卒業後教育制度の解説 栄養士・管理栄養士の使命と役割 ① ・栄養士制度の歴史と法律など 愛知県栄養士会 会長 山村浩二 氏 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第2回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ② ・保健所の管理栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第3回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ③ ・行政の管理栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第4回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ④ ・病院の管理栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第5回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑤ ・福祉施設の管理栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第6回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑥ ・在宅医療、在宅介護における管理栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第7回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑦ ・管理栄養士業務に関わる関連職種について 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第8回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑧ ・病態栄養専門管理栄養士：ガンおよび糖尿病病態栄養管理栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第9回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑨ ・特定分野管理栄養士：公認スポーツ栄養士 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第10回	栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑩ ・保育園という選択 予習として仕事についての情報収集を行い、復習として授業配布資料を読み返すなどに取り組むこと。
第11回	管理栄養士に必要な知識 ① 管理栄養士国家試験、栄養士実力認定試験対策講座（人体の構造と機能） 過去問などで該当部分の予習と復習を行うこと。

第12回	管理栄養士に必要な知識 ② 管理栄養士国家試験、栄養士実力認定試験対策講座（栄養生化学） 過去問などで該当部分の予習と復習を行うこと。			
第13回	管理栄養士に必要な知識 ③ 管理栄養士国家試験、栄養士実力認定試験対策講座（臨床栄養学） 過去問などで該当部分の予習と復習を行うこと。			
第14回	グループワーク（意見交換と集約） 第1週から第10週の講義内容について振り返り、興味を持った管理栄養士の仕事や将来の目標、ワークライフプランについてグループに分かれて交流をし、意見を集約して発表資料を作成する。 予習として第10週までの資料などを読み返し、復習としてグループワーク作成資料の確認を行うこと。			
第15回	グループワーク（発表会） 第14週のグループワーク集約意見を発表する。 自分たちの班の発表概要並びに各班の発表概要及び発表内容に対する見解（個人意見）を踏まえ、提示する課題についてレポートにまとめ提出する。 発表する集約意見の予習を行うこと。各班の発表内容も読み返して復習を行い、課題レポートに取り組むこと。			
試験	レポート試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	講師の都合により、順番や開講日時の大幅な変更や遠隔授業となる場合があることをご承知おきください。開講後に、講師とスケジュールをお知らせします。 各回、異なる現場で仕事をされている方々からお話を伺います。質疑応答することで理解を深め、具体的な仕事のイメージを持てるように努めてください。 毎回受講レポートを提出してもらいます。各自が作成した受講レポートをもとに、資格と仕事の理解・具体的な仕事のイメージ・仕事の意義などについて個人の振り返りとグループディスカッションを行い、班ごとに発表をしレポートにまとめて提出してもらいます。発表については、成績発表時にWeb Classから講評を公開します。			
アクティブラーニング（名古屋）	ディスカッション、ディベート／グループワーク／プレゼンテーション／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	各回毎の仕事について各自情報収集を予習として取り組み、知識を持ってから講義に臨んでください。講義では積極的に質問をし、講師の方々とコミュニケーションをとって、仕事の理解に努めてください。必要に応じ指名をしますので、必ず一つは質問できるように準備してきてください。理解度確認のため、毎回受講レポートを作成して提出してもらいます（レポートは、グループワーク実施前に一括返却します）。講師がレポートを閲覧することをご承知おきください。自らのワークライフバランスについて考え、明確な目標設定と国家試験までの学習計画についても考えてみましょう。事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	第1週～第10週の講義理解度を確認するために作成、提出する受講レポート（50%） 受講レポートを活用して行うグループワーク、プレゼンテーション（討議、発表）での貢献度（20%） 課題レポート（30%）とし、総合的に判断します。			
実務家教員	愛知県の衛生行政に勤務し、県庁や保健所において実際の公衆栄養業務に携わってきた経験を活かして、より具体的な内容を盛り込んだ授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
なし				
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.	（公社）日本栄養士会	https://www.dietitian.or.jp/		
2.	（公社）愛知県栄養士会	http://www.aichiken-eiyoushikai.or.jp/		
3.	（一社）日本病態栄養学会	https://www.eiyou.or.jp/certif/diet.html		
4.				
5.				

講義コード	5310004901
講義名	栄養士実践実習
開講期	2023年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	山村 浩二
ナンバリングコード	EJ2201

講義概要	献立作成および立案献立をもとにした栄養指導方法を学び、これまでに得た知識や技術を実際の施設や栄養指導の場で実践するための方法論や技術を修得する。また、多様な場における栄養指導の実務を理解することを目的に、献立展開や栄養指導媒体作成、種々の情報収集の方法を学び、校外実習で経験した内容の理解をより深め、栄養士としての実践力を養う。
到達目標	1) 多様な職域における栄養士の役割、業務や活動の特徴について説明できる。 2) それぞれの対象者の栄養特性を考慮した献立作成および媒体作成ができる。 3) 校外実習生としての資質・実践的経験を効果的に習得するために必要な基礎知識を身につける。
学位授与方針との関連	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	ガイダンスおよび校外実習の概要 食品成分表の活用および栄養・食事管理に関する知識の確認 予習としてテキストの授業関連事項を読んでおく。授業後に栄養指導に必要な情報収集に関する課題を作成する。
第2回	小テスト及び解説 給食における栄養指導（1） ・病院給食における一般治療食の荷重平均食事摂取基準の作成および食品構成表の作成 予習としてテキストや参考書を読み、演習課題作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第3回	給食における栄養指導（2） ・入院時食事療養制度の概要、一般治療食の栄養管理 ・食品構成表に基づく一般治療食の献立作成 予習としてテキストや参考書を読み、献立作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第4回	給食における栄養指導（3） ・一般治療食から粥食への展開 予習としてテキストや参考書を読み、献立作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第5回	栄養指導に必要な情報収集の方法 ライフステージ別栄養指導（1） ・成人期の勤労者を対象とした栄養指導のための媒体（栄養メモ・ポスター）作成 予習としてテキストや参考書を読み、栄養指導媒体作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第6回	給食における栄養指導（4） ・成人期にの勤労者を喫食対象者としたカフェテリア献立の作成 予習としてテキストや参考書を読み、献立作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第7回	校外実習オリエンテーション（1） ・実習全体の概要および注意点、校外実習生として資質について ・施設別事前指導・準備、報告書の閲覧、校外実習の目標設定 予習として事前配布資料をよく読み、授業内容を確認しておく。授業後に配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第8回	校外実習オリエンテーション（2） ・校外実習ノートの書き方 ・お礼状の書き方 予習として事前配布資料を読み、授業内容を確認しておく。授業後に配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。
第9回	給食における栄養指導（5） ・一般治療食から特別治療食への展開

	<p>・臨床検査データに基づくアセスメントと栄養指導 予習としてテキストや参考書を読み、献立作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。</p>			
第10回	<p>給食における栄養指導（6） ・糖尿病の食品交換表による献立作成 予習としてテキストや参考書を読み、献立作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。</p>			
第11回	<p>給食における栄養指導（7） ・高齢期の栄養特性 ・咀嚼・嚥下困難者の献立作成 予習としてテキストや参考書を読み、献立作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。</p>			
第12回	<p>ライフステージ別栄養指導（2） ・高齢者を対象とした栄養指導のための媒体（栄養カルタ・メッセージカード）作成 予習としてテキストや参考書を読み、栄養指導媒体作成の準備をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。</p>			
第13回	<p>校外実習報告書の作成 予習として校外実習で学んだ内容を振り返り、報告書作成の準備をしておく。授業後に配布資料および報告書の内容を確認する。</p>			
第14回	<p>校外実習報告会のため発表計画および媒体作成 予習として校外実習で学んだ内容を振り返り、発表媒体作成の準備をする。授業後にプレゼンテーションの練習をする。</p>			
第15回	<p>校外実習報告会（プレゼンテーション） 総括・小テストと解説 予習としてプレゼンテーションの最終確認をしておく。授業後にテキストや参考書、配布資料を読み返し、授業内容や補足事項を確認する。</p>			
試験	その他			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>教員による講義と演習（PBL、プレゼンテーション、献立作成など）によって進める。 課題に対する口頭指示あるいはコメントを確認し、授業の理解を深めること。 小テストに関する指示および解説は授業内に行う。 学習成果が期待される水準に達していない者には、事後学習の機会を設ける。</p>			
アクティブラーニング（名古屋）	PBL【Project Based Learning】自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした課題解決型学習／プレゼンテーション			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>毎回の授業で次週の演習について準備と理論の予習の指示をし、必要参考書等の指導を行う。 授業時間内に完成できなかった課題については、教員の指示に基づき次週までに仕上げ提出すること。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。</p>			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	成績評価＝提出物（80％）＋小テスト（20％）			
実務家教員	愛知県の衛生行政に勤務し、県庁や保健所において実際の公衆栄養業務に携わってきた経験を活かして、より具体的な内容を盛り込んだ授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
栄養指導実習ノート（II）	宮澤節子	中部日本教育文化会		
2023年度版 管理栄養士・栄養士必携	日本栄養士会 編	第一出版		
日本食品成分表2022 八訂	医歯薬出版編	医歯薬出版	9784263708194	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
メニューコーディネートのための食品別料理集	宮澤節子	同文書院	9784810312638	
糖尿病食事療法のための食品交換表	日本糖尿病学会	文光堂	9784830660467	
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				

2.			
3.			
4.			
5.			

講義コード	5200000203
講義名	食品学総論
開講期	2023年度前期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	小早川 和也
ナンバリングコード	EF1101

講義概要	食品を取り巻く社会的環境（法規制、食物連鎖、食品ロスなど）及び食品を構成する主要成分の種類、化学構造、性質、所在、機能、各成分間の相互作用を理解することは、栄養士として日々の食生活を考え栄養学や調理学を学び食事の基本構成（主食、主菜、副菜）を作成する上で重要である。栄養士養成課程コアカリキュラムの内容に沿って、食品に関する基礎知識の習得を目指す。
到達目標	1) 食品の主要成分と食品機能を系統的に説明することができる。 2) 食品成分の種類と化学構造について説明することができる。 3) 食品成分の化学変化について説明することができる。 4) 食品成分間の相互作用について説明することができる。
学位授与方針との関連	1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	オリエンテーション 講義の進め方、Webclassによる予習、復習について 食品（食べ物と栄養）・・・食品の定義、食品関連用語、食品成分の概要、食品機能の概要 食品の分類・・・原料・生産方式による分類、栄養成分による分類、成分表・各種統計に用いられる分類 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第2回	日本標準食品成分表2020（第8訂）・・・利用目的、成分表の利用法、食品の一般成分分析法の概要 食品の機能・・・一次機能（栄養特性）、二次機能（嗜好特性）、三次機能（生体調節機能） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第3回	第1週、第2週の復習小テスト及び解説 食品表示に関連する法規・・・原材料表示、栄養表示、期限表示、アレルギー表示、保健機能食品、特別用途食品、栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第4回	水分・・・水の特性（水素結合）、自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第5回	第3週、第4週の復習小テスト及び解説 炭水化物1・・・糖類の定義と構造、単糖類・二糖類、オリゴ糖の食品における所在と機能 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第6回	炭水化物2・・・多糖類（でん粉、食物繊維など）の構造と機能、多糖類の食品における所在と機能 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第7回	第5週、第6週の復習小テスト及び解説 たんぱく質1・・・アミノ酸の構造と分類、必須アミノ酸とアミノ酸値 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第8回	たんぱく質2・・・たんぱく質の構造と分類、食品中でのたんぱく質の所在、たんぱく質の変性と調理 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第9回	第7週、第8週の復習小テストと及び解説 脂質1・・・脂質の定義と分類、油脂の構造と脂肪酸、食品中での脂質の所在 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第10回	脂質2・・・脂肪酸の構造による分類、必須脂肪酸、油脂の性質、油脂の化学分析、油脂の酸化 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第11回	第9週、第10週の復習小テスト及び解説 ビタミン・・・ビタミンの分類、所在、安定性、機能 無機質（ミネラル）・・・無機質の分類、所在 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習
第12回	嗜好成分1・・・五感（視覚、味覚、嗅覚、触覚、聴覚）、五味（甘、酸、塩、苦、旨）、辛味、エグミ、渋味 嗜好成分2・・・視覚（色素の種類と所在、構造、性質）

	授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習			
第13回	<p>第11週、第12週の復習小テスト及び解説 嗜好成分3・・・味覚（基本味、味物質、味の相互作用） 嗜好成分4・・・嗅覚（香り物質と所在） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習</p>			
第14回	<p>食品の成分変化・・・酵素反応（味・色・香り成分の生成、酵素的褐変、食品加工への応用）、化学反応（非酵素的褐変）、生物反応（発酵、腐敗） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習</p>			
第15回	<p>第13週、第14週の復習小テスト及び解説 複合系としての食品・・・分散系（コロイド）、物性（テクスチャー、硬軟、粘り、弾力） 食品の評価法・・・機器測定、官能検査 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での復習</p>			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>WebClassを開講し、学生からの質問を随時受け付けるとともに空欄記述型の講義資料を毎回配布する。各回の講義ポイントは予習用に事前にWebclassにアップする。講義終了後に復習用に講義資料完成版を公開する。また、小テスト対策として反復学習できるよう練習問題および解答、解説を事前にWebClassに公開する。フィードバックは、小テスト結果返却時の声掛けや全体の得点分布を示し個人ごとの立ち位置を理解させ、学習意欲向上に結びつける。さらに、WebClassの利用状況を適宜確認し、学習習慣が認められないものへのメール連絡、成績不振者への補講を行う。</p>			
アクティブラーニング（名古屋）	コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>食品学は、栄養学、調理学、給食管理、献立作成など栄養士に求められる知識技術と結びついた基礎学問である。学習範囲が広いため、WebClass、教科書に目を通すなど講義前の予習や小テストに向けた復習（1時間程度）を必ず行うこと。また、日常生活との関連や他の教科の学習内容と連動、重複する内容も多くあるため、他の教科内容などとの関連づけを意識した復習（30分程度）をすること。疑問は残さず、積極的に質問すること。質問等は講義中及びWebClass、オフィスアワーで随時受け付ける。</p>			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>7回の復習小テスト及び定期試験により理解度を確認評価する。 判定は、小テスト（50%）、定期試験（50%）とし、総合的に判定。</p>			
実務家教員	<p>あいち産業科学技術総合センターにおいて、研究並びに業界指導、技術相談、成分分析、製品開発等に30年近く従事し、食品学に関する幅広い知見を有している。その実務経験を活かし栄養士養成課程で必要な食品の成分分析、成分変化などについて実験を通じた実践的な教育を行っている。</p>			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
食品学総論	谷口亜樹子 編4062-0	光生館	9784332-04062-0	
日本食品成分表2020八訂	医歯薬出版 編	医歯薬出版	978-4-263-70750-0	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
新版 日本食品大事典	杉田浩一 ほか	医歯薬出版	978-4-263-70716-6	
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310001703
講義名	食品学実験
開講期	2023年度後期
単位数	1単位
授業形態	実験
担当教員	小早川 和也、大山 美里
ナンバリングコード	EF2201

講義概要	カロリー計算や食品表示に必要な日本食品標準成分表に記載される一般成分6項目（水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、有機酸）の分析法およびでん粉、たんぱく質、油脂などの主要成分の性質を学ぶ。また、調理などの味付けが必要となる基本五味の識別を官能評価を用いて体験する。これらを通じて、栄養士として必要な栄養学、調理学、食品学総論・各論などで学んだ知識を関連付ける。
到達目標	1) 実験器具類操作に習熟し、安全、正確な実験を行うことができる。 2) 食品成分の分離・分析方法、成分間相互反応を理解し、説明できる。 3) 官能審査に必要な基礎知識を身に付け、調理、給食実習等の味見に応用できる。 4) 実験結果や自己学習成果をまとめ、発信できる。
学位授与方針との関連	1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 4. 栄養士として他者との良好な関係を築くことのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	実験を行うための基礎知識、実験レポートの書き方など2年前期までの理解度確認 小テスト（実験を安全に行うための注意点、器具類の取り扱い、用語、食品成分など）及び解説 小麦粉、パン粉の水分、灰分測定（1） 実験の準備（恒量操作） 器具類の名称、用途、基本操作方法（1）・・・ガスバーナーの構造、ガラス器具類、ピペット類など 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第2回	濃度表示とは？（重量%、容量%、モル濃度、規定濃度）、食塩水溶液の調製と密度測定 小麦粉、パン粉の水分、灰分測定（2） 水分測定法（常圧加熱乾燥法、赤外線水分計法）、灰分測定法（直接灰化法）の開始 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第3回	pHとは？（定義、酸、塩基、中和、指示薬） 中和滴定（食酢、レモン果汁中の有機酸量の測定） 小麦粉、パン粉の水分、灰分測定（3） 水分測定法（常圧加熱乾燥法、赤外線水分計法）、灰分測定法（直接灰化法）の継続 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第4回	アミノ酸・たんぱく質とは？（定義、構造、分類（アミノ酸：脂肪族、芳香族、含硫、複素環、必須、たんぱく質：単純、複合、誘導） アミノ酸、たんぱく質の定性試験（ニンヒドリン反応、ビウレット反応、硫化鉛反応、キサントプロテイン反応） 小麦粉、パン粉の水分、灰分測定（4） 水分測定法（常圧加熱乾燥法、赤外線水分計法）、灰分測定法（直接灰化法）測定結果のまとめ 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第5回	たんぱく質の変性とは？（一次構造、立体構造、物理化学的的刺激） 豆乳たんぱく質の変性（酸変性、塩変性、加熱変性、界面変性、溶媒変性） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第6回	糖類・炭水化物とは？（糖の構造、単糖、二糖、多糖類、還元糖、非還元糖、アルドース、ケトース） 糖の定性試験（セリワーノフ反応、フェーリング反応、バーフォード反応） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第7回	でん粉とは？（でん粉の構造と種類） ジャガイモ及び小麦でん粉の調製と顕微鏡観察 ジャガイモの酵素的褐変の発生機構とその抑制方法 でん粉の糊化老化（ヨウ素ーでん粉反応） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ
第8回	プレゼンテーション演習および実験ノート提出 小テスト（第1回～第7回の講義・実験内容を中心に）及び解説 授業外学習・・・小テストの自己採点と正解の確認
第9回	脂質とは？（定義、構造、油脂（中性脂質）、脂肪酸） 油脂の化学的評価（ケン化価、酸価）

	授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ			
第10回	<p>グルテンとは？（2種類の単純たんぱく質の複合体） 小麦粉からデンプンとグルテンの分離 グルテンからグルテニンとグリアジンの分離（1） アルコール処理 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ</p>			
第11回	<p>グルテンからグルテニンとグリアジンの分離（2） アルカリ処理 食材に含まれる天然色素とは？（性質、分類、構造、所在） アントシアニン系色素（抽出、pHによる変色、金属イオンによる安定化） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ</p>			
第12回	<p>非酵素的褐変とは？（アミノ・カルボニル反応、カラメル化反応） 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ</p>			
第13回	<p>官能評価とは？（食品の二次機能、閾値、注意事項） 官能評価（1）3点識別試験法（砂糖水、塩水のわずかな濃度差を区別できるか？） 官能評価（2）基本五味（甘、酸、塩、苦、旨味）+水を区別できるか？ 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ</p>			
第14回	<p>官能評価（3）基本五味の検知（検出）閾、認知閾 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ</p>			
第15回	<p>プレゼンテーション演習および実験ノート提出 小テスト（第9回～第14回の講義・実験内容を中心に）及び解説 授業外学習・・・WebClassにアップされた資料での予習・復習、及び実験結果・考察のまとめ</p>			
試験	レポート試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>授業前半（約60分間）当日の実験の原理を説明し、関連する基礎知識の復習を行う。実験は、グループ（3～4名）単位で実施し、グループ員全員で協力して行うよう指導する。第8回、第15回には、各グループ全員が、実施した実験テーマについてプレゼンテーションを行い、理解を深めるようにする。 小テスト、実験ノートは採点評価した後、学生に返却し間違いやすい箇所、問題点などの解説を行い、理解を深めるようにする。</p>			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／プレゼンテーション／実習、フィールドワーク／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>事前に示す実験予定に記載された内容について理解を深めるため、毎回30分程度の教科書、Webclassで事前公開する配布資料で自主学習を行うこと。 実験に用いる試料は、基本的にはなじみのある食材を用いる。毎回60分程度の復習として調理学、食品学などで学んだことと実験内容を関連付け、実験結果から理解できた内容を自分の言葉で実験ノートに表現・記述する。</p>			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>実験ノート（50%）、プレゼンテーション（10%）、および小テスト（40%）を基本とし、総合的に評価する。実験ノート、小テスト内容が期待される学修成果水準に達していないと判断した者には、事後学習として補講、レポート提出を実施する。</p>			
実務家教員	<p>あいち産業科学技術総合センターにおいて、研究並びに業界指導、技術相談、成分分析、製品開発等に30年近く従事し、食品学に関する幅広い知見を有している。その実務経験を活かし栄養士養成課程で必要な食品の成分分析、成分変化などについて実験を通じた実践的な教育を行っている。</p>			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
新・図解食品学実験	新美康隆	(株)みらい	9784860150242	
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320003201
講義名	食文化論
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	上田 洋子
ナンバリングコード	SJ2305

講義概要	食は、生きる源である。そして、食にはその地域の気候、風土、産物、習慣、伝統、歴史などにふれながら生活の中で文化が誕生する。本講義では、これらの文化を学び、知識を得ることを目的とする。また、現代の食環境を見つめ、食文化は、進化しながら世代から世代へと受け継がれていくものであることを学ぶ。
到達目標	1) 日本料理を中心に、西洋、中国、エスニックなど各々の料理の変遷、特徴、調理法が説明できる。 2) 伝統料理、郷土料理の特徴が説明でき、その役割を理解することができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	ガイダンス 履修上の注意事項、授業概要の紹介、授業計画の確認と授業の進め方、フードコーディネーター3級資格について 食の歴史と文化と風土 ①食と感性 ②おいしさと感覚 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第2回	日本料理の歴史と文化と風土 1 ①歴史 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第3回	日本料理の歴史と文化と風土 2 ②日本料理の種類 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第4回	日本料理の歴史と文化と風土 3 ③暦と旬 ④節句 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第5回	日本料理の歴史と文化と風土 4 ⑤行事食 ⑥郷土食(調査学習 日本各地の伝統食、郷土料理と地域の食文化) 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第6回	日本料理の歴史と文化と風土 5 ⑦郷土の食文化について(プレゼンテーション) 予習として発表内容の理解を深めておく
第7回	日本料理の歴史と文化と風土 6 (8)愛知県の食文化 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第8回	和菓子の歴史と文化と風土 1 ①歴史 ②年中行事と和菓子 ③用途から見た和菓子 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第9回	和菓子の歴史と文化と風土 2 ④創作菓子和菓子の将来について(プレゼンテーション) 予習として発表内容の理解を深めておく 小テスト及び解説・質疑応答
第10回	中国料理の歴史と文化と風土 ①歴史 ②地方別特色

	③食事様式 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第11回	西洋料理の歴史と文化と風土 ①歴史 ②日本における西洋料理 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第12回	洋菓子の歴史と文化と風土 ①歴史 ②各国の伝統菓子 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第13回	パンの歴史と文化と風土 ①歴史 ②種類と名称 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第14回	その他の国の料理の歴史と文化と風土 イタリア、北欧、アメリカ、アジア・エスニック・韓国料理など 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第15回	フードコーディネーターと食文化 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	授業は、フードコーディネーター教本3級を中心に講義形式とし、調査学習やペアワーク、グループディスカッション、プレゼンテーション、小テストを行い理解を深める。 理解度チェックのため、教科書や講義中に配布したプリントを利用し、小テストを実施し、その解説を次回の講義で行う。また質疑についても次回の講義で口述審する。 第5、6、9回は調査学習を行い、その内容をプレゼンテーション形式で発表し、意見交換を行いその結果を講評する。 成績評価発表日にWebClassから授業講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	ディスカッション、ディベート／グループワーク／プレゼンテーション／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	準備学習として事前にフードコーディネーター教本3級な該当範囲をよく読んで、初めて聞くような専門用語は事前に調べておくこと。 また、授業時に配布したプリントや宿題、教科書などを利用し復習をすること。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	レポート（2回）、授業内における小テスト（1回）、定期試験の結果により評価する。 成績評価＝定期試験の得点（50％）＋レポートの評価点（30％）＋小テストの評価点（20％）			
実務家教員	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
新日本フードコーディネーター教本	日本フードコーディネーター協会	柴田書店	9784388154456	
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320000701
講義名	応用栄養学
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	上田 洋子
ナンバリングコード	SG1102

講義概要	菓子産業は国民の生活水準の向上を背景に、健康志向を満足させるものが求められるようになった。食品に含まれる栄養素・機能性成分を理解し、ライフステージや疾病に合わせた食事について学び、さらに製菓作成時にどのように応用できるかを学ぶ。
到達目標	1) 食品に含まれる栄養素とその意義を正しく理解することができる。 2) 食品が本来備えている機能性について正しく理解することができる。 3) ライフステージに合わせた食事の重要性を考え、日常生活および菓子制作時に応用できる能力を身につけることができる。
学位授与方針との関連	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける
授業計画	
第1回	【オリエンテーションとその内容】 【食生活と疾病】 国民健康・栄養調査 予習として教科書を読んでおく、復習として配資料の理解を深める
第2回	【食欲と身体機能の調節】 ①摂食行動 ②ホルモンとその機能 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第3回	【栄養素の生理作用①】 たんぱく質 アミノ酸、アミノ酸スコア 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第4回	【栄養素の機能②】 脂質 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第5回	【栄養素の機能③】 炭水化物 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第6回	【肥満と生活習慣病①】 ①肥満 ②糖尿病 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第7回	【肥満と生活習慣病②】 ③高血圧症（本態性高血圧） ④脂質異常症 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第8回	【肥満と生活習慣病③】 ⑤痛風 ⑥骨粗鬆症 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第9回	【肥満と生活習慣病④】 ⑦鉄欠乏性貧血 【栄養学の実践①】 日本人の食事摂取基準 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める
第10回	【栄養学の実践①】 日本人の食事摂取基準

	エネルギー代謝 栄養管理 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第11回	【栄養学の実践②】 ライフステージ別のポイント① 予習として教科書を読んでおく、復習として配布資料の理解を深める			
第12回	【栄養学の実践②】 ライフステージ別のポイント② 食事バランス 食品分類法 予習として栄養素について理解を深めておく			
第13回	【栄養学の実践③】 栄養素の表示 予習として栄養素について理解を深めておく			
第14回	【レポート発表】 栄養素・機能成分を理解し、各食品や果物などを組み合わせて疾病や各ライフステージに合わせたパン・スイーツレシピ検討 予習として栄養素や機能成分、疾病や各ライフステージについて理解を深めておく			
第15回	【レポート発表に対する質疑応答、及び評価】 栄養素・機能成分を理解し、各食品や果物などを組み合わせて疾病や各ライフステージに合わせたパン・スイーツレシピ発表 発表に対する質疑応答、グループディスカッション 予習として発表内容の理解を深めておく			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	授業は製菓衛生師全書を中心に講義形式とし、調査学習やペアワーク、グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション、小テストを行い理解を深める。 理解度チェックのため、教科書や講義中に配布したプリントを利用して、小テストを実施し、その解説を次回の講義で行う。また質問についても次回の講義で口述する。 成績評価発表日にWebClassから授業講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	ディスカッション、ディベート／グループワーク／プレゼンテーション／調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	準備学習として事前に製菓衛生師全書の該当範囲を読んで、初めて聞くような専門用語は事前に調べておくこと。 また、授業時に配布したプリントや宿題、教科書などを利用して復習をすること。 事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	レポート（1回）、授業内における小テスト（2回）、定期試験の結果により評価する。 成績評価＝定期試験の得点（50％）＋レポートの評価点（30％）＋小テストの評価点（20％）			
実務家教員	病院における栄養・給食管理業務の実務経験を有しており、その実務経験を本授業科目の各疾病の対象者に合わせた栄養評価・栄養診断、栄養介入などについて、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
製菓衛生師全書	日本菓子教育センター			
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
栄養の基本がわかる図解辞典	中村丁次	成美堂出版	9784415327433	
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320000101
講義名	衛生法規
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	山村 浩二
ナンバリングコード	SC1101

講義概要	社会規範である法律について、衛生法規を中心とした法律体系と憲法及び法に基づいて取り組まれる衛生行政について理解した上で、製菓衛生師として必須の製菓衛生師法、食品衛生法を始め衛生関係法規について学び、実務に反映できる知識の習得を目的とする。
到達目標	1) 法治国家であるわが国の法体系、憲法との関係、成文法である衛生法規を正しく理解することができる。 2) 法律のしくみを知ることにより、衛生法規の主旨を正しく理解することができる。 3) 衛生法規を理解することにより、衛生行政の根拠を関連付けることができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	法学の基礎的事項（社会秩序と社会規範及び法の種類） 教科書と配布資料で復習を行うこと。
第2回	衛生法規の概要（衛生法規の意義と分類） 教科書と配布資料で復習を行うこと。
第3回	衛生行政の概要（行政の基礎的事項） 教科書と配布資料で復習を行うこと。
第4回	衛生行政の機構（わが国の衛生行政機構と衛生行政の歴史） 教科書と配布資料で復習を行うこと。
第5回	製菓衛生師法の沿革 教科書の該当部分を読んで予習しておくこと。 配布資料と合わせ復習を行うこと。
第6回	製菓衛生師法の解説①（第1条～第5条の2） 配布資料での該当部分の予習と復習を行うこと。
第7回	製菓衛生師法の解説②（第6条～第11条） 配布資料での該当部分の予習と復習を行うこと。
第8回	製菓衛生師法の解説③（製菓衛生師法施行令及び同施行規則） 配布資料での該当部分の予習と復習を行うこと。
第9回	小テスト① 食品安全基本法の概要と解説 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第10回	食品衛生法の解説①（第1条～第14条） 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第11回	食品衛生法の解説②（第15条～第20条） 教科書と配布資料での予習と復習を行うこと。
第12回	小テスト② 食品衛生法の解説③（第21条～第56条） 教科書と配布資料での予習と復習を行うこと。
第13回	衛生関係法令の概要①（食品表示法） 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。
第14回	衛生関係法令の概要②（地域保健法、感染症予防法、健康増進法、食育基本法） 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。

第15回	小テスト③ 衛生法規（公衆衛生法規「保健予防法規・環境衛生法規」）の目的、定義の再確認 教科書での予習と配布資料での復習を行うこと。			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	基本的には講義形式とする。講義内容の定着を確認するため小テストを実施し、解答・解説を行う。 課題に対するフィードバックは、個々にコメントを記入し、重要な部分については授業中に口頭にて行う。			
アクティブラーニング（名古屋）	PBL【Project Based Learning】自ら問題を発見し解決する能力を養うことを目的とした課題解決型学習／ディスカッション、ディベート／グループワーク／プレゼンテーション／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	講義時に配布したプリントや教科書を使い復習しておくこと。復習の小テストを実施する。定期試験前にまとめて学習するのではなく、時間を見つけてコツコツと学習する姿勢を期待する。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回60分とする。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	期間中に3回の小テスト及び課題レポートを実施し、その結果を定期試験に加える。 成績評価=小テスト3回（20%）+課題レポート（20%）+定期試験（60%）			
実務家教員	愛知県の保健所及び県立病院に勤務し、地域住民や傷病者に対する栄養の指導に従事してきた経験を活かして、実際の指導に生かせる実践的な授業を行っている。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて（上巻）	日本菓子教育センター	株式会社暁印刷		
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320000801
講義名	製菓基礎理論 1
開講期	2023年度前期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	櫻井 瞳
ナンバリングコード	SI1101

講義概要	製菓器具・機器・型の名称・特徴や活用法、菓子の原材料の種類・製造法・構造・特徴について学び、製菓の基礎となる知識を身につけるための講義である。器具・機器・型や材料を目的に合わせて使いこなせる製菓衛生師になるための知識を学ぶ。
到達目標	1) 製菓器具・機器・型の名称・用途が説明できる。 2) それぞれの原材料の特徴を理解し実習に生かすことができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	型の名称・用途 予習：製菓で使用する型にはどのようなものがあるか調べておく 復習：復習としてノート整理と重要事項の確認をしておく
第2回	製菓器具・機器の名称・用途 予習：製菓で使用する器具や機器にはどのようなものがあるか調べておく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第3回	菓子の原材料（甘味料1） ・砂糖 予習：教科書「甘味料 砂糖」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第4回	菓子の原材料（甘味料2） ・でんぷん糖 予習：教科書「甘味料 でんぷん糖」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第5回	菓子の原材料（甘味料3） ・その他の糖類 予習：教科書「甘味料 その他の糖類」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第6回	菓子の原材料（小麦粉1） ・小麦粉の分類と構造 予習：教科書「小麦粉」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第7回	菓子の原材料（小麦粉2） ・小麦粉のたんぱく質とでんぷん 予習：教科書「小麦粉」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第8回	小テスト①及び解説 菓子の原材料（でんぷん） ・種類と性質 予習：小テストに備えて第3回目～第7回目の授業内容を見直す、教科書「でんぷん」を読んでおく 復習：小テストの見直し、ノート整理と重要事項の確認をしておく
第9回	菓子の原材料（米粉） ・分類と用途 予習：教科書「米粉」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第10回	菓子の原材料（鶏卵1） ・構造と性質

	予習：教科書「鶏卵」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第11回	菓子の原材料（鶏卵2） ・加工品 予習：教科書「鶏卵」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第12回	小テスト②及び解説 菓子の原材料（油脂） ・種類と性質 予習：小テストに備えて第8回目～第11回目の授業内容を見直す、教科書「油脂」を読んでおく 復習：小テストの見直し、ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第13回	菓子の原材料（牛乳） ・成分と性質 予習：教科書「牛乳および乳製品」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第14回	菓子の原材料（乳製品） ・分類と性質 予習：教科書「牛乳および乳製品」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第15回	小テスト③及び解説 授業内容の整理と確認（定期試験対策プリント） 予習：小テストに備えて第12回目～第14回目の授業内容を見直す 復習：小テストの見直し、定期試験対策プリントの見直しと重要事項の確認をしておく			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	主に製菓衛生師国家試験に出題される内容について、教科書に沿って授業を進める。 小テストは製菓衛生師国家試験の過去問も取り入れ、授業内で解説を行う。 成績発表日にWebClassから授業講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	次週の授業内容について、テキストの該当範囲を読んでおくこと。 授業後はノート整理をして復習し、小テスト・定期試験に備えること。 事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回3時間とする。 菓子の原材料など、日頃から気にかけて見ておくと授業がより理解できる。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	授業内の小テスト（3回）・授業への参加態度・定期試験により評価する。 成績評価＝小テストの得点（30％）＋授業への参加態度（20％）＋定期試験の得点（50％）			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
『製菓衛生師全書』	廣瀬 俊之他	日本菓子教育センター		
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320000901
講義名	製菓基礎理論2
開講期	2023年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	櫻井 瞳
ナンバリングコード	SI1106

講義概要	菓子の原材料の種類や特徴を理解し、現場で実際どのようなものが使われているのか、どのように活用されているのかを学ぶ。また、オープンの種類と用途や製菓に関するフランス語、菓子の歴史やフランスを中心としたヨーロッパの菓子について由来なども併せて学ぶ。
到達目標	1) 製菓業界についての情報を身につける。 2) フランスを中心としたヨーロッパの菓子について、どの国のどんな菓子なのか説明できる。 3) 新しいお菓子を考えることができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	プチフル、コンフィズリー、グラス、あめ細工（種類と特徴） 予習：教科書「プチフル」「コンフィズリー」「グラス」「あめ細工」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第2回	菓子の原材料（原料チョコレート類1） ・種類と特徴、加工適正 予習：教科書「原料チョコレート類」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第3回	菓子の原材料（原料チョコレート類2） ・テンパリング 予習：教科書「チョコレート」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第4回	菓子の原材料（果実および果実加工品） ・果実の種類と特徴、その加工品 予習：教科書「果実および果実加工品」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第5回	菓子の原材料（凝固材料1） ・寒天・カラギーナンの性質 予習：教科書「凝固材料」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第6回	菓子の原材料（凝固材料2、種実類） ・ゼラチン・ペクチンの性質、種実類の種類と特徴 予習：教科書「凝固材料」「種実類（ナッツ類）」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第7回	菓子の原材料（風味・調味材料1） ・酒類の分類 予習：教科書「風味・調味材料 酒類」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第8回	菓子の原材料（風味・調味材料2） ・菓子に使われる洋酒とその効果、香辛料・香料の種類と性質 予習：教科書「風味・調味材料 香辛料 香料」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第9回	菓子の原材料（補助材料1） ・パン酵母 予習：教科書「パン酵母（イースト）」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく

第10回	菓子原材料（補助材料2） ・パート・ルヴェ、食塩 予習：教科書「パート・ルヴェ」「食塩」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第11回	菓子原材料（補助材料3） ・モルトエキス、製パン改良剤（イーストフード） 予習：教科書「モルトエキス」「製パン改良剤（イーストフード）」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第12回	菓子原材料（補助材料4） ・膨張剤、乳化剤、着色料、増粘安定剤（糊料） 予習：教科書「膨張剤」「乳化剤」「着色料」「増粘安定剤（糊料）」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第13回	オープンの種類と用途 製菓・製パンに関するフランス語 予習：実習でのオープンの使用方法などを見直す、オープンの種類や機能などについて調べておく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第14回	フランスの風土と菓子 フランス隣国の菓子 菓子の命名法 予習：フランスやフランス隣国にはどんな菓子があるか調べておく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第15回	授業内容の整理と確認（定期試験対策プリント） 予習：第14回目までの授業内容の重要事項について見直しておく 復習：定期試験対策プリントの見直しと重要事項の確認をしておく			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	製菓衛生師国家試験の出題内容については教科書に沿って進める。 現場で役立つ知識については写真等を見ながら授業を行う。 課題として毎回製菓衛生師国家試験の過去問を数問解き、教科書を使って自己採点を行う。課題は回収し、自己採点に誤りがある場合は教員が修正して返却する。 成績発表日にWebClassから授業講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	調査学習／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	次週の授業内容について、テキストの該当範囲を読んでおくこと。 授業後は課題プリントやノートなどを使って復習し、定期試験に備えること。 事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回3時間とする。 各自洋菓子・和菓子・パンのお店巡りをするなど、実際に見て情報収集をしてほしい。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	課題プリント・授業への参加態度・定期試験により評価する。 成績評価＝課題プリント（30%）＋授業への参加態度（20%）＋定期試験の得点（50%）			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
『製菓衛生師全書』, 廣瀬 俊之他, 日本菓子教育センター				
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001001
講義名	製菓理論Ⅰ
開講期	2023年度前期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	櫻井 瞳
ナンバリングコード	SI1102

講義概要	洋菓子の基本の生地・クリームの特徴や製造方法についてなぜそうなるのか、科学的な目で学習する。どの材料がどんな働きをしているのかを学び、実習でのポイントやコツ、失敗の原因などを理解することを目的とする。より美味しく美しい洋菓子を製造するための知識を身につける。
到達目標	1) 基本の生地・クリームの名称・製造方法を覚える。 2) どの材料がどの工程で働いているのかを理解する。 3) どうすれば美味しくきれいに仕上がるか、なぜ失敗したのか説明ができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	洋菓子の製法による分類 予習：教科書「洋菓子の分類」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第2回	ビスキュイ・ジェノワーズ1（共立て法と別立て法） 予習：教科書「ビスキュイ・ジェノワーズ」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第3回	ビスキュイ・ジェノワーズ2（材料の働き） 予習：教科書「ビスキュイ・ジェノワーズ」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第4回	ビスキュイ・ジェノワーズ3（作り方のコツと失敗について） 予習：教科書「ビスキュイ・ジェノワーズ」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第5回	カトルカール（製法による違い、材料の働き） 予習：教科書「カトルカール」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第6回	小テスト①及び解説 ムラング（種類と製法、ムラングを使用した生地・菓子） 予習：小テストに備えて第1回目～第5回目の授業内容を見直す、教科書「ムラング」を読んでおく 復習：小テストの見直し、ノート整理と重要事項の確認をしておく
第7回	パータ・シュー1（製法、材料の働き） 予習：教科書「パータ・シュー」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第8回	パータ・シュー2（作り方のコツと失敗について、配合による違い） 予習：教科書「パータ・シュー」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第9回	フィユタージュ1（生地の種類と用途、材料の働き） 予習：教科書「フィユタージュ」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第10回	フィユタージュ2（作り方のコツと失敗について） 予習：教科書「フィユタージュ」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく
第11回	小テスト②及び解説 底生地1（生地の種類と用途、材料の働き） 予習：小テストに備えて第6回目～第10回目の授業内容を見直す、教科書「底生地」を読んでおく 復習：小テストの見直し、ノート整理と重要事項の確認をしておく

第12回	底生地2（作り方のコツと失敗について） クッキー生地 予習：教科書「底生地」「クッキー生地」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第13回	凝固生地 クリーム類1（クリーム・シャンティール、クリーム・パティシエール、クリーム・オ・プール、クリーム・ダマンド） 予習：教科書「凝固生地」「クリーム類」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第14回	クリーム類2（クリーム・アングレーズ、パータ・ボンブ、ガナッシュ） 予習：教科書「クリーム類」を読んでおく 復習：ノート整理と重要事項の確認をしておく			
第15回	小テスト③及び解説 授業内容の整理と確認（定期試験対策プリント） 予習：小テストに備えて第11回目～第14回目の授業内容を見直す 復習：小テストの見直し、定期試験対策プリントの見直しと重要事項の確認をしておく			
試験	定期試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	製菓実習1の内容と関連付けて授業を進める。 製菓衛生師国家試験に出題される内容は教科書に沿って進める。 小テストは製菓衛生師国家試験の過去問も取り入れ、授業内で解説を行う。 成績発表日にWebClassから授業講評を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	次週の授業内容について、テキストの該当範囲を読んでおくこと。 授業後はノート整理をして復習し、小テスト・定期試験に備えること。 事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回3時間とする。 理論を理解したうえで実習にも臨んでほしい。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	授業内の小テスト（3回）・授業への参加態度・定期試験により評価する。 成績評価＝小テストの得点（30％）＋授業への参加態度（20％）＋定期試験の得点（50％）			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
『製菓衛生師全書』	廣瀬 俊之他	日本菓子教育センター		
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001301
講義名	製菓実習Ⅰ
開講期	2023年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、鈴木 梨沙、樋口 直子、田中 希和
ナンバリングコード	SI1104

講義概要	器具や機器の名称・使い方、基本的な生地・クリーム of 作り方等、洋菓子製造の土台となる知識・技術を習得する。実際に製造し食べてみることで、製菓材料や生地・クリームの特徴についての理解を深める。
到達目標	1) 製菓器具や機器の使用方法を身につけることができる。 2) 基本的な製菓技術・製造方法を身につけることができる。 3) 材料の役割や基本的な生地・クリームの特徴を理解することができる。 4) 班員と協力しながら積極的に実習に取り組むことができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を築くことのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	パータ・ジェノワーズ1 (スポンジのスライス) 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第2回	パータ・ビスキュイ1 (生地を絞る) ・オムレット・オ・フリユイ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第3回	パータ・ビスキュイ2 (生地を伸ばす) ・ロールケーキ マドレーヌ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第4回	ケーキ・オ・フリユイ 絞り出しクッキー パート・シュクレ1 (生地の仕込み) 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第5回	パート・シュクレ2、パート・ダイヤモンド ・タルト・オ・フリユイ (フルーツのカット方法) ・タルト・オ・ポワール 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第6回	ダックワーズ フィユタージュ・ラピッド1 (仕込み) 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第7回	フィユタージュ・ラピッド2 ・チョコパイ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第8回	シュー・ア・ラ・クレーム パート・サブレ1 (仕込み) 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する
第9回	パート・サブレ2 ・レーズンバターサンド 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する

第10回	カカオニブクッキー スフレグラッセ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する			
第11回	チョコレートのテンパリング チョコレートケーキ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する			
第12回	スフレ・ア・ラ・パニーユ フィナンシェ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する			
第13回	レアチーズケーキ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する			
第14回	ガトー・オ・ショコラ・ド・ナンシー 桃のショートケーキ 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する			
第15回	ヴェリーヌ チョコチップクッキー 予習：手順を確認しておく 復習：重要事項をまとめレポートを作成する			
試験	実技試験（パター・ジェノワーズ）			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	器具・機器の使い方を覚えながら、基本的な生地やクリームを使った洋菓子の実習を行う。 製菓理論で学んだ知識を復習しながら実習を行う。 実技テストおよび講評を行い、基本的な技術が身についているか、確認を行う。 成績発表日にWebClassから授業評価を送信する。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／実習、フィールドワーク			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	実習に積極的に参加し、器具・機器の使い方をしっかり身につけてほしい。 実習前は手順を教科書等で確認し、実習後は復習しながらレポートをまとめ、理解を深めること。 予習、レポート課題等を行う時間の目安は各回60分である。 学習成果が期待される水準に達していない者には、事後学習の機会を設ける。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	実習技術・実習への参加態度・レポートにより総合的に評価する。 成績評価＝実習技術・参加態度（20％）＋実技テスト（40％）＋レポート（40％）			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
配布プリント				
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001601
講義名	製菓専門実習Ⅰ1
開講期	2023年度後期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、鈴木 梨沙、取替 恵、樋口 直子
ナンバリングコード	SI1109

講義概要	1年前期に学んだことを復習しながら繰り返し練習することで、基本的な製菓技術・知識を確実に身につける。また、基本の生地・クリームなどを使ったより高度な技術が必要な洋菓子も学ぶ。カット・仕上げなども意識して、販売できる洋菓子を製造する技術を習得する。
到達目標	1) ナッペ・絞りのこつをつかみ、自分でデコレーションケーキを仕上げることができる。 2) 販売できる洋菓子を意識し、味だけでなく外観も美しく仕上げることができる。 3) より高度な洋菓子の作り方・特徴を理解する。 4) 班員と協力しながら積極的に実習に参加することができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	パータ・ジェノワーズ ・ショコラショートケーキ（ドーム状） 授業後にレポートの作成を行うこと
第2回	パン・ド・ジェヌヌ・キャラメル ヴェリーヌ 授業後にレポートの作成を行うこと
第3回	バイクドチーズケーキ コンフィチュール・ド・フレーズ 授業後にレポートの作成を行うこと
第4回	オペラ 授業後にレポートの作成を行うこと
第5回	クグロフ ミロワール・ショコラ・フランボワーズ1（仕込み） 授業後にレポートの作成を行うこと
第6回	ミロワール・ショコラ・フランボワーズ2（仕上げ） 授業後にレポートの作成を行うこと
第7回	マーブルケーキ アップルパイ1（フィユタージュ・オルディネールの仕込み） 授業後にレポートの作成を行うこと
第8回	アップルパイ2（仕上げ） タルト・シブースト1（パート・ブリゼの仕込み） 授業後にレポートの作成を行うこと
第9回	タルト・シブースト2（仕上げ） パルミエ 授業後にレポートの作成を行うこと
第10回	モンブラン 授業後にレポートの作成を行うこと
第11回	ボンボンショコラ（チョコレートのテンパリング） 授業後にレポートの作成を行うこと
第12回	マカロン ムラング 授業後にレポートの作成を行うこと

第13回	クリスマスデコレーションケーキ1 (パータ・ジェノワーズの仕込み) フロランタンサブレ 授業後にレポートの作成を行うこと			
第14回	クリスマスデコレーションケーキ2 (仕上げ) チョコレートブラウニー 授業後にレポートの作成を行うこと			
第15回	フレジェ 授業後にレポートの作成を行うこと			
試験	実技テスト (パータ・ジェノワーズ)			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	製菓実習Ⅰで学んだ技術も取り入れた難易度の高い洋菓子実習を行う。 実技テストおよび講評を行い、基本技術が身についているか確認を行う。			
アクティブラーニング (名古屋)	グループワーク/実習、フィールドワーク			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	実習後は復習しながらレポートをまとめる。 レポート課題を行う時間の目安は各回30分とする。 授業時間外にも繰り返し練習するなど技術向上を目指す。 学習成果が期待される水準に達していない者には事後学習の機会を設ける。			
成績 (達成度) 評価方法・評価基準、割合	実習技術・実習への参加態度・レポートにより、総合的に評価する。 成績評価 = 実習技術・参加態度 (20%) + 実技テスト (40%) + レポート (40%)			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
使用しない				配布プリント
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001701
講義名	製菓専門実習Ⅰ2
開講期	2023年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、鈴木 梨沙、取替 恵
ナンバリングコード	SI2101

講義概要	現場で必要となる安定した製品を製造する力を習得する。1年で学んだ材料や器具・機器の特徴・特性への理解を深めながら実習に挑み、自分の創造したお菓子やパンを製造できる力を身につける。キャラクターデコレーションケーキなど難しい技術も学習する。
到達目標	1) 常に安定した製品を作ることができる。 2) 班員と協力し、次の工程を考えながら効率よく作業を進めることができる。 3) 自分で創造したお菓子を製造するため、配合を工夫することができる。 4) 難しい技術においてやり方・コツを理解する。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	デコレーションケーキ1 (パータ・ジェノワーズの仕込み) 授業後にレポートの作成を行うこと
第2回	デコレーションケーキ2 (仕上げ) 抹茶ケーキ 授業後にレポートの作成を行うこと
第3回	デリス・ショコラ 授業後にレポートの作成を行うこと
第4回	ガレット・ブルトンヌ ピティビエ1 (フィユタージュ・アンヴェルセの仕込み) 授業後にレポートの作成を行うこと
第5回	ピティビエ2 (仕上げ) 授業後にレポートの作成を行うこと
第6回	スフレチーズケーキ タルト・フロマージュ 授業後にレポートの作成を行うこと
第7回	キャラクターデコレーションケーキ1 (仕込み) 授業後にレポートの作成を行うこと
第8回	キャラクターデコレーションケーキ2 (仕上げ) クロッカン 授業後にレポートの作成を行うこと
第9回	メロンパン レーズンパン 授業後にレポートの作成を行うこと
第10回	ハンバーガー グリッシーニ 授業後にレポートの作成を行うこと
第11回	タルト・オ・シトロン1 (パート・サブレの仕込み) ホイチゴケーキ 授業後にレポートの作成を行うこと
第12回	タルト・オ・シトロン2 (仕上げ) 授業後にレポートの作成を行うこと
第13回	ピスターシュ・ショコラ1 (ビスキュイ・ショコラの仕込み) ボルポローネ

	授業後にレポートの作成を行うこと			
第14回	ピスターシュ・ショコラ2（仕上げ） 授業後にレポートの作成を行うこと			
第15回	エクレール ジュレ・ド・オランジュ 授業後にレポートの作成を行うこと			
試験	実技試験（バータ・ジェノワーズ）			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	1年生で学んだ基本技術を復習しながら、応用技術も学ぶ。 実技テストおよび講評を行い、基本技術が確実に身につけているか、確認を行う。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／実習、フィールドワーク			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	実習後は復習しながらレポートをまとめる。 レポート課題を行う時間の目安は各回30分である。 実習だけでは身につかない技術がたくさんあるため、授業時間外でもできることは繰り返し練習すること。 学習成果が期待される水準に達していない者には事後学習の機会を設ける。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	実習技術・実習への参加態度・レポートによって総合的に評価する。 成績評価＝実習技術・参加態度（20％）＋実技テスト（40％）＋レポート（40％）			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
使用しない				配布プリント
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320003401
講義名	カフェ・スイーツ実習
開講期	2023年度後期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、鈴木 梨沙、田中 希和
ナンバリングコード	SJ2301

講義概要	和カフェにある和菓子、カフェにあるケーキ、パン、など和・洋・パンを幅広く製作しつつ、自らカフェメニューを提案し製作。また、ラテアートは、その技術のフリーポア・エッチングを習得する。またスイーツショップの贈答品のラッピング、基本のキャラメル包みからリボンワークまで幅広く学び、提供の仕方など実践に近い技術を習得する。
到達目標	1) ラテアート（フリーポア・エッチング）ができる。 2) 様々なお菓子のケースでもラッピングすることができる。 3) 和菓子・洋菓子・パンの創作菓子・パンが作ることができる。 4) 全作業を班全員が取り組めるように班でコミュニケーションを取りながら進めることができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	基本洋菓子(シフォンケーキ・チョコチップクッキー・タルト) ・製作したお菓子を皿盛りを考案する 授業後にレポートの作成を行うこと
第2回	グラス・ア・ラ・ヴァニユ（バニラアイスクリーム）を製造する ・クネル技法で皿に盛り付ける 授業後にレポートの作成を行うこと
第3回	食パンに羊羹を乗せてトースト1 ・羊羹仕込み（小豆、紅） 授業後にレポートの作成を行うこと
第4回	食パンに羊羹を乗せてトースト2 ・第3回で作った羊羹を用いて食パンを製造し羊羹をカットしてトーストにする 授業後にレポートの作成を行うこと
第5回	皿盛り（アシェットデセール）1 ・ケーキを皿の上で自由にスイーツを盛り付け付加価値を付ける 授業後にレポートの作成を行うこと
第6回	皿盛り（アシェットデセール）2 ・焼き菓子を皿の上で自由にスイーツを盛り付け付加価値を付ける 授業後にレポートの作成を行うこと
第7回	マジックスイーツ ・3層に分かれるケーキ 授業後にレポートの作成を行うこと
第8回	菓子を包む基本テクニック ・キャラメル包み、デパート包み、風呂敷包みの立ち上げ、絞りきんちゃく、キャンディー包み 授業後にレポートの作成を行うこと
第9回	コーヒー・紅茶、基本の淹れ方 カフェオレ・カフェラテ・エスプレッソ・マキアートの違いについて フォームミルクの基本 ラテアート（フリーポア法 ハート、エッチング法 くま） 授業後にレポートの作成を行うこと
第10回	和テイストの菓子 ・餡、抹茶を使った菓子（抹茶サンドケーキ、善哉） 授業後にレポートの作成を行うこと
第11回	カフェパン各種 ・総菜パン、フランスパンの応用など

	授業後にレポートの作成を行うこと			
第12回	<p>チョコレート・チーズの応用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・デリス・ショコラ ・バスクチーズケーキ <p>授業後にレポートの作成を行うこと</p>			
第13回	<p>クリスマススイーツ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シュトーレン、クリスマスケーキ、クリスマス和菓子 <p>授業後にレポートの作成を行うこと</p>			
第14回	<p>カフェスイーツを考える</p> <p>1. 抹茶×和菓子 2. 紅茶×洋菓子 3. コーヒー×パン 4. ウーロン茶×点心などの組み合わせでスイーツのレシピ、図案を考案する</p> <p>授業後にレポートの作成を行うこと</p>			
第15回	<p>カフェスイーツを作る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第14回で各自考案したスイーツを実際に作る <p>授業後にレポートの作成を行うこと</p>			
試験	レポート試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>講義進行方法：デモンストレーションを行い、実際に作ることからはじめ、アッシュェットデセル（皿盛り）技術を習得し、最終的には各自で考案したカフェスイーツを製作する。各単元ごとに実習内容をまとめた資料を配布し授業を進める。</p> <p>課題へのフィードバック方法：デモンストレーションの完成品とどこが違うのかを見極める。実技指導を行う。</p>			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／実習、フィールドワーク			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>授業後は復習しながらレポートをまとめる。</p> <p>レポート課題を行う時間の目安は各回30分である。</p> <p>巷で評判になっている商品（テーマ）を実習に取り上げて行うため休日などを利用してカフェ巡り、カフェ研究を行い、知識の幅を広げられるよう心がける。</p> <p>学習成果が期待される水準に達していない者には、事後学習の機会を設ける。</p>			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>実習技術・実習への参加態度・レポートにより、総合的に評価する。</p> <p>成績評価＝実習技術（30％）＋参加態度（20％）＋レポート（50％）</p>			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
『使用しない』				
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
『製菓製パン』	金子恵理子	製菓実験社		
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320003701
講義名	製菓実践演習
開講期	2023年度後期
単位数	1単位
授業形態	演習
担当教員	櫻井 瞳、鈴木 梨沙
ナンバリングコード	SJ2303

講義概要	製菓実習だけでは完璧には身につけられない基本的な技術（ナッペ・絞り・パイピングなど）を繰り返し練習し即戦力になれる技術を習得する。飾りパン・アメ細工・チョコレート細工（テンパリング）やデコレーション技術を学び、卒業作品制作に備える。
到達目標	1) 工芸技法を学び、卒業作品に生かすことができる。 2) デコレーション技術を学び、幅広い創造力を身につける。 3) 製菓の現場で必要となるナッペ、絞り、パイピングの基本技術を身につける。
学位授与方針との関連	2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける
授業計画	
第1回	ガイダンス（授業内容について） パイピング1（チョコレートで文字を書く） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第2回	パイピング2（チョコレートで絵を描く） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第3回	ナッペ1（下塗り） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第4回	ナッペ2（本塗り） クリームの絞り1（丸口金：ストレート、ドーム、しずく型） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第5回	クリームの絞り2（星口金：ストレート、ドーム、しずく型、シェル） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第6回	パン細工 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第7回	飴細工 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第8回	自由練習1（パイピング、ナッペ、クリームの絞り） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第9回	自由練習2（パン細工、飴細工） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第10回	ナッペ、クリームの絞り練習（実技テストに向けて） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第11回	ナッペ練習 実技テスト（ナッペ） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第12回	クリームの絞り練習 実技テスト（クリームの絞り） 授業外の時間でも実技練習を行うこと
第13回	卒業作品制作1（土台を作る） 授業外の時間も利用して計画的に作品作りを進めること
第14回	卒業作品制作2（パーツを作る） 授業外の時間も利用して計画的に作品作りを進めること

第15回	卒業作品制作3（仕上げ） 授業外の時間も利用して計画的に作品作りを進めること			
試験	実技試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	実習内容のデモを行った後、グループまたは個々で実技練習を行う。 製菓衛生師として欠かせない技術であるナッペ、絞り、パイピングを繰り返し練習する。パイピングは課題提出、ナッペ、絞りは授業内で実技テストを行う。 練習時、課題提出時、実技テスト後には個々にアドバイスをを行うため、復習し、技術向上に努めること。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／コメント・質問とそのフィードバック			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	基本技術においてより完成度の高い仕上がりになるように、積極的に練習すること。 授業外での実技練習の時間の目安は各回30分である。 卒業作品を意識して受講すること。 学習成果が期待される水準に達していない者には事後学習の機会を設ける。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	授業内課題作品・実習への参加態度・実技テストにより総合的に評価する。 成績評価＝授業内課題作品（20％）＋参加態度（20％）＋実技テスト（60％）			
実務家教員	洋菓子店にて製造販売の実務経験を有している。その実務経験をもとに、本授業科目の内容である製菓器具、製菓材料などの知識について実践につながる講義を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
配布プリント				
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001901
講義名	製菓専門実習Ⅱ 2
開講期	2023年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	下方 文幸、取替 恵
ナンバリングコード	SI2102

講義概要	1年で習得した技術をもとに、より高度なテクニックのいる和菓子作りを学ぶ。季節に合わせた上生菓子や洋風和菓子はもちろん、難易度の高い「はさみ切り菊」や工芸菓子も製作する。
到達目標	1) 菓子の器を作陶し、その器に似合う創作菓子（レシピ、製作）を作ることができる。 2) 器とお菓子を季節感を出しながらディスプレイすることができる。 3) 全作業を班全員が取り組めるよう、班でコミュニケーションをとりながら進めることができる。
学位授与方針との関連	1. 製菓を学ぶための基礎知識を身につける 2. 各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につける 3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につける 4. 製菓衛生師として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につける
授業計画	
第1回	春の菓子 「さくら大福」「桜餅」 予習：関東風と関西風の桜餅の違いを調べる 復習：ホットプレートを使って、作ってみる
第2回	端午の節句菓子①「ちまき」「柏餅」 予習：節句の由来を調べる 復習：イグサの巻き方の練習
第3回	端午の節句菓子②「鯉」「矢羽根」 予習：粘土で成形の練習 復習：実習レポートの作成
第4回	洋風和菓子①「ダックワーズ」 予習：洋菓子で学んだダックワーズを見返しておく 復習：実習レポートの作成
第5回	洋風和菓子②「ブルーベリー羊羹」 予習：フルーツを使った色々な菓子を調べる 復習：実習レポートの作成
第6回	工芸菓子①「青楓」「鮎」 予習：工芸菓子は、日本の花鳥風月を写実的に表現するものなので、身近にある自然に興味を持って接する 復習：粘土で反復練習をする
第7回	工芸菓子②「柿」 予習：前回学んだことをもう一度見返す 復習：柿とは別のフルーツを実際に作ってみる
第8回	「水無月」 予習：水無月の由来を調べる 復習：実習レポートの作成
第9回	「赤飯」 予習：赤飯の作り方を調べる 復習：もう一度作ってみる
第10回	「はさみ切り菊」 予習：和菓子技能士1級の試験に出されるような難易度なので、練習用練り切りを使ってはさみの使い方に慣れておく 復習：練習用練り切りで、はさみの反復練習
第11回	焼き菓子①「桃山」 予習：焼き菓子の基本を復習しておく 復習：実習レポートの作成
第12回	焼き菓子②「パイ饅頭」 予習：パイの作り方を調べる

	復習：パイシートを使って、作ってみる			
第13回	工芸菓子③「椿」 予習：工芸菓子①②で学んだことを復習しておく 復習：実習レポートの作成			
第14回	涼菓「グレープフルーツゼリー」 予習：ゼリーの作り方を復習しておく 復習：ゼラチンを使って、作ってみる			
第15回	「織部薯蕷」 予習：薯蕷饅頭の作り方を復習しておく 復習：実習レポートの作成			
試験	レポート試験、実技試験			
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	講義進行方法：デモンストレーションを見ながら、配布プリントにメモを取り作業工程を覚える。その後3～4人のグループごとに分かれて和菓子を完成させる。 課題へのフィードバック方法：課題技術は予めよく練習をさせて、合格点に達することができるように個別に指導する。			
アクティブラーニング（名古屋）	グループワーク／実習、フィールドワーク			
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	高度なテクニックを要する和菓子が増えるため、実習レポートに詳細を記入することはもちろん、事前・事後各回30分は練り切りや粘土等を使って包餡・成形の反復練習をし身につけること。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	レポート試験（40%） 実技試験（40%） 授業への参加態度（20%） 実技試験では、生地仕込みから成形、蒸し上げ後仕上げまでを一人で行い、商品として完成させることを到達基準とする。			
実務家教員	和菓子屋での実務経験を有しており、製法、材料などの知識を実践的な教育を実施している。			
テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
「使用しない」				
参考図書など				
参考URL				
No	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				