

講義コード	5310000502
講義名	応用栄養学
開講期	2022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	EG1102

講義概要	各ライフステージごとの生理的特徴、栄養状態の特徴、運動、特殊環境それぞれに応じた栄養ケア・マネジメント、ならびにその基礎となる食事摂取基準の考え方を理解する。各ライフステージは独立したものではなく、ライフステージ全体を一つの流れとして捉え、健康維持、増進のための栄養ケア・マネジメントを実行できることを目標とする。
到達目標	1) ライフステージごとの栄養上の特徴と問題点を理解できる。 2) 適切な栄養評価法が選択できる。 3) 適切な栄養素の摂取について提示できる。 4) 健康を増進し、疾病の予防に重点おいた生活習慣改善が立案できる。
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	ガイダンス（授業計画の確認と説明） 栄養ケア・マネジメント 栄養ケア・マネジメントの概要、栄養アセスメント、栄養ケア・プログラムの計画・実施・評価
第2回	食事摂取基準の基礎的理解 エネルギー・栄養素別食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準
第3回	妊娠期① 妊娠期の特性（妊娠の成立・維持、胎児の成長、母体の変化、分娩）
第4回	妊娠期② 栄養アセスメント、栄養と病態・疾患（低体重・過体重・悪阻・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病、貧血）、 栄養ケアのあり方、症例検討
第5回	授乳期 授乳期の特性（体重・体組織の変化、初乳・成乳・乳汁分泌の機序）、栄養アセスメント、 栄養ケアのあり方 小テスト及び解説
第6回	乳児期① 乳児の特性、栄養と病態・疾患（乳児ビタミン欠乏症・食物アレルギー・乳糖不耐症・先天性代謝異常）
第7回	乳児期② 栄養補給法（母乳栄養・人工栄養・混合栄養・離乳）
第8回	幼児期 幼児期の特性、栄養と病態・疾患・生活習慣（偏食、食欲不振、食物アレルギー、保育所給食） 栄養ケアのあり方
第9回	学童期 学童期の特性、栄養と病態・疾患・生活習慣（肥満、痩せ、鉄欠乏性貧血、生活習慣病）、 栄養の自立管理 小テスト及び解説
第10回	思春期 思春期の特性、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患・生活習慣（肥満、痩せ、貧血、摂食障害、 月経異常）、栄養の自立管理
第11回	成人期・閉経期（更年期） 生活習慣と生活習慣病（生活習慣、BMI、メタボリックシンドローム）、更年期障害、栄養アセスメント、 栄養ケアのあり方、症例検討
第12回	高齢期① 高齢期の特性（加齢に伴う身体的・精神的変化）
第13回	高齢期② 栄養と病態・疾患（たんぱく質・エネルギー障害、脱水、誤嚥、認知症）、栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
第14回	運動・スポーツと栄養 健康増進と運動（運動の糖質代謝・脂質代謝への影響・有酸素運動）、トレーニングと栄養補給

第15回	環境と栄養 ストレス対応と栄養、生体リズムと栄養、高温・低温環境と栄養、高圧・低圧環境と栄養、無重力環境と栄養			
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	テキストを中心とした講義形式ですすめるが、グループワークによる事例検討も行う。 課題内容については、授業内で説明します。			
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／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	事前に教科書の該当範囲を読んでおくこと。また、授業後は单元ごとに配布したプリントを復習すること。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	定期試験、授業内における小テスト（2回実施）および課題により評価する。 課題内容については、授業内で説明します。 成績評価＝定期試験の得点（60%）＋小テストの得点（30%）＋課題（10%）			
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
五訂 応用栄養学	津田博子 他	建帛社	9784767906485	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310001803
講義名	応用栄養学実習
開講期	2022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ている 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・技術を身につけている
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
第2回	妊娠期の栄養① 妊娠初期・中期の栄養とケア/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
第3回	妊娠期の栄養② 妊娠後期の栄養/妊娠による母体変化に対応した栄養ケア
第4回	妊娠期の栄養③ 妊娠高血圧症候群の食事療法/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）
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
第6回	乳児期の栄養① 調乳の実際についての学習/乳児の発育/乳児期の栄養補給法（母乳栄養・人工栄養・混合栄養）
第7回	乳児期の栄養② 生後5,6ヵ月頃、生後7,8ヵ月頃の栄養/離乳食のすすめかた（定義と必要性、進め方、フォローアップミルク、 なぜ離乳が必要になるか）
第8回	乳児期の栄養③ 生後9～11ヵ月頃の栄養/離乳食の進行と幼児食への移行について
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）
第10回	幼児期の栄養② 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、食 物アレルギー、脱水、低栄養、孤食、朝食欠食、間食、適切な食習慣の形成）
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）
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）
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
第14回	幼児期・学童期の栄養② 作成した献立の実習

第15回	授業のまとめと質疑応答など			
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／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。			
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（50%）＋実習ノートの評価点（40%）＋レポートの評価点（10%）			
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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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ている 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・技術を身につけている
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
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
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
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
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
第6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
第7回	【代謝疾患②】 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、食事療法
第8回	【代謝疾患③】 脂質異常の献立作成
第9回	【代謝疾患④】 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
第10回	【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、食事療法
第11回	【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
第12回	【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
第13回	【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 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・P・水）
第14回	【腎疾患②】 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・P・水）

第15回	【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			
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、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。			
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	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。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	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%）			
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	2022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ている 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・技術を身につけている
授業計画	
第1回	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
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
第3回	一般食の理論と実際② 軟食・常食の種類
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、交換表の使い方
第5回	代謝性疾患② 糖尿病の献立作成
第6回	代謝性疾患③ 脂質異常症の分類、食事療法
第7回	代謝性疾患④ 高尿酸血症（痛風）、食事療法
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
第9回	循環器疾患② 心疾患・心不全、食事療法
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
第11回	腎疾患② 急性糸球体腎炎（乏尿期）
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
第13回	消化器疾患② 肝炎（急性・慢性）・肝硬変・脂肪肝、食事療法
第14回	血液疾患 貧血、食事療法

第15回	呼吸器疾患 COPD（慢性閉塞性肺疾患）、食事療法
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／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、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行い提出すること。
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（50%）+実習ノートの評価点（40%）+レポートの評価点（10%）
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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考

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	2022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) 各種の症状をとま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
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
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
第4回	【栄養補給の方法②】 経静脈栄養の特徴と選択
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
第6回	【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
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
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
第9回	【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 小テスト①
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 小テスト解答と解説
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
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
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 小テスト②
第14回	【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 小テスト解答と解説

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			
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、その解説を次回の講義で行う。(質問についても次回の講義で口述する。) 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プリントや宿題、教科書などを利用し復習をすること。			
成績(達成度)評価方法・評価基準、割合	授業中に小テスト(2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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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	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。
到達目標	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わ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説明できる。 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
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	栄養指導の概念 ・ 栄養指導の意義、目標 ・ 栄養指導と栄養士、環境と栄養指導
第2回	栄養指導の沿革 ・ 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
第3回	栄養士制度と関係法規 ・ 栄養士制度と法律 ・ 栄養指導に関わる法律 小テスト（解答・解説含）
第4回	栄養指導に必要な基礎事項（1） ・ 日本人の食事摂取基準（2020年版）
第5回	栄養指導に必要な基礎事項（2） ・ 食生活指針と食事バランスガイド
第6回	栄養指導に必要な基礎事項（3） ・ 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
第7回	栄養指導に必要な基礎事項（4） ・ 健康日本21（第二次） 小テスト（解答・解説含）
第8回	食生活・栄養に関する諸調査（1） ・ 集団および個人を対象とした栄養調査
第9回	食生活・栄養に関する諸調査（2） ・ 国民健康・栄養調査 小テスト（解答・解説含）
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
第11回	栄養指導の方法と技術（2） ・ 栄養指導の計画・評価
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
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）
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

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
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で行う。
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。
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	相川りゑ子 共著 會田久仁 子ほか	建帛社	9784767906676	

参考図書など

書名	著者	出版社	ISBN	備考

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_eiyouchousa.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	2022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、個人および集団に対して健康の保持・増進、生活習慣病の一次予防のための指導を行う上で必要な専門的技能和理論を、ライフステージ別、疾病別、特定給食施設別に学ぶ。
到達目標	1) ライフステージ別に食生活・栄養改善を中心とした実践指導の要点を説明できる。 2) 疾病ごとの食事療法の知識をもとに、栄養指導の手段や要点を説明できる。 3) 特定給食施設別に、対象者の食生活・食環境を理解した実践指導の要点を説明できる。
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ている
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
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
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
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
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
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
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
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
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
第10回	【栄養代謝疾患】 肥満・糖尿病などへの栄養指導
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
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
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
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

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 【社会福祉施設で行う栄養教育】 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			
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	講義形式、ペアワーク、グループワーク、ディスカッション 質問や小テストなどのフィードバックは次回の授業で行う。			
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／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	次回の授業内容を予習し、授業後には復習しておくこと。 授業時に、小テストを実施する。 レポート返却後、教員によるコメントなどを確認し、授業内容の理解を深めておく。			
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	相川りゑ子 共著 子ほか 共著 會田久仁	建帛社	9784767906676	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
日本人の食事摂取基準2020年版の実践・運用		第一出版	9784804114156	
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5310002302
講義名	公衆栄養学
開講期	2022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	EH2202

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) 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) 食事摂取基準を正しく活用できる。 3) 食事バランスガイドおよび健康づくりのための身体活動基準2013をわかりやすく説明できる。 4) 公衆栄養関係法規について理解し、法規に照らしあわせて正しいかどうか判断することができる。
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ている
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
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
第3回	公衆栄養マネジメント（2） ・公衆栄養プログラム
第4回	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
第5回	食料需給と自給率
第6回	わが国の健康・栄養施策（1） ・公衆栄養関係法規
第7回	わが国の健康・栄養施策（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））
第8回	わが国の健康・栄養施策（3） ・国民健康・栄養調査
第9回	わが国の健康・栄養施策（4） ・食生活・運動・休養等のガイドライン、食事バランスガイド
第10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
第11回	栄養疫学（2） ・食事調査法
第12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
第13回	わが国の健康・栄養施策（5） ・食育の推進、食育基本法と食育推進基本計画
第14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 ・世界の人口と食料・栄養問題

第15回	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			
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。			
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
公衆栄養学概論第2版	友竹浩之・郡俊之	講談社	9784065180983	
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_eiyouchousa.html		
3.	厚生労働省 健康日本21（第二次）	http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyouchousa.html		
4.				
5.				

講義コード	5320003201
講義名	食文化論
開講期	2022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	SJ2304

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認識してほしい。
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・技術を身につけている
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
第2回	日本料理の歴史と文化と風土 1 (1) 歴史
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
第4回	日本料理の歴史と文化と風土 3 (3) 暦と旬 (4) 節句
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)
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)
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
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
第9回	和菓子の歴史と文化と風土 2 (4) 創作菓子と和菓子の将来について(プレゼンテーション) 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
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
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
第13回	パンの歴史と文化と風土 (1) 歴史 (2) 種類と名称
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

第15回	フードコーディネーターと食文化 学習内容の整理と確認			
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、講義中心に進行するが、理解度を深めるため小テストを実施し、解説後、質疑応答を行う。 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。			
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／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	事前学習として、食事の素材、調理・食事方法、食習慣など食にふれる機会を多く持ち、製菓衛生師の立場から、関連のある新聞記事などを読んで現代の食事情を把握しておく。 「食生活論」、「製菓理論」など関連教科と合わせて予習、復習を行う機会を多く持つ。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	授業内に実施する小テスト、課題及び定期試験により評価する。 成績評価＝小テストの得点・課題の評価点（50%）＋定期試験の得点（50%） 学習効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。			
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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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	EG1102

講義概要	各ライフステージごとの生理的特徴、栄養状態の特徴、運動、特殊環境それぞれに応じた栄養ケア・マネジメント、ならびにその基礎となる食事摂取基準の考え方を理解する。各ライフステージは独立したものではなく、ライフステージ全体を一つの流れとして捉え、健康維持、増進のための栄養ケア・マネジメントを実行できることを目標とする。
到達目標	1) ライフステージごとの栄養上の特徴と問題点を理解できる。 2) 適切な栄養評価法が選択できる。 3) 適切な栄養素の摂取について提示できる。 4) 健康を増進し、疾病の予防に重点おいた生活習慣改善が立案できる。
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	ガイダンス（授業計画の確認と説明） 栄養ケア・マネジメント 栄養ケア・マネジメントの概要、栄養アセスメント、栄養ケア・プログラムの計画・実施・評価
第2回	食事摂取基準の基礎的理解 エネルギー・栄養素別食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準
第3回	妊娠期① 妊娠期の特性（妊娠の成立・維持、胎児の成長、母体の変化、分娩）
第4回	妊娠期② 栄養アセスメント、栄養と病態・疾患（低体重・過体重・悪阻・妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病、貧血）、 栄養ケアのあり方、症例検討
第5回	授乳期 授乳期の特性（体重・体組織の変化、初乳・成乳・乳汁分泌の機序）、栄養アセスメント、 栄養ケアのあり方 小テスト及び解説
第6回	乳児期① 乳児の特性、栄養と病態・疾患（乳児ビタミン欠乏症・食物アレルギー・乳糖不耐症・先天性代謝異常）
第7回	乳児期② 栄養補給法（母乳栄養・人工栄養・混合栄養・離乳）
第8回	幼児期 幼児期の特性、栄養と病態・疾患・生活習慣（偏食、食欲不振、食物アレルギー、保育所給食） 栄養ケアのあり方
第9回	学童期 学童期の特性、栄養と病態・疾患・生活習慣（肥満、痩せ、鉄欠乏性貧血、生活習慣病）、 栄養の自立管理 小テスト及び解説
第10回	思春期 思春期の特性、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患・生活習慣（肥満、痩せ、貧血、摂食障害、 月経異常）、栄養の自立管理
第11回	成人期・閉経期（更年期） 生活習慣と生活習慣病（生活習慣、BMI、メタボリックシンドローム）、更年期障害、栄養アセスメント、 栄養ケアのあり方、症例検討
第12回	高齢期① 高齢期の特性（加齢に伴う身体的・精神的変化）
第13回	高齢期② 栄養と病態・疾患（たんぱく質・エネルギー障害、脱水、誤嚥、認知症）、栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
第14回	運動・スポーツと栄養 健康増進と運動（運動の糖質代謝・脂質代謝への影響・有酸素運動）、トレーニングと栄養補給

第15回	環境と栄養 ストレス対応と栄養、生体リズムと栄養、高温・低温環境と栄養、高圧・低圧環境と栄養、無重力環境と栄養			
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	テキストを中心とした講義形式ですすめるが、グループワークによる事例検討も行う。 課題内容については、授業内で説明します。			
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／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	事前に教科書の該当範囲を読んでおくこと。また、授業後は単元ごとに配布したプリントを復習すること。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	定期試験、授業内における小テスト（2回実施）および課題により評価する。 課題内容については、授業内で説明します。 成績評価＝定期試験の得点（60%）＋小テストの得点（30%）＋課題（10%）			
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
五訂 応用栄養学	津田博子 他	建帛社	9784767906485	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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）
第2回	衛生法規の概要（衛生法規の意義と分類）
第3回	衛生行政の概要（行政の基礎的事項）
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）
第5回	製菓衛生師法の沿革
第6回	製菓衛生師法の解説①（第1条～第5条の2）
第7回	製菓衛生師法の解説②（第6条～第11条）
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）
第9回	食品安全基本法の概要と解説
第10回	食品衛生法の解説①（第1条～第14条）
第11回	食品衛生法の解説②（第15条～第20条）
第12回	食品衛生法の解説③（第21条～第56条）
第13回	衛生関係法令の概要①（食品表示法）
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）

第15回	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			
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	授業ではテキストの他に適時資料を配付し理解の補助をするが、予習復習など各自に適した学習を行い理解を深めること。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	授業中に2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2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	日本菓子教育センター	瞬報社写真印刷株式会社		
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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	菓子の分類 型の名称・用途
第2回	製菓器具・機器の名称・用途
第3回	菓子の原材料（甘味料1） ・砂糖
第4回	菓子の原材料（甘味料2） ・でん粉糖
第5回	菓子の原材料（甘味料3） ・その他の甘味料
第6回	菓子の原材料（小麦粉1） ・小麦粉の分類と構造
第7回	菓子の原材料（小麦粉2） ・小麦粉のタンパク質とでん粉
第8回	小テスト①及び解説 菓子の原材料（でん粉・米粉） ・でん粉の種類と性質 ・米粉の分類と用途
第9回	菓子の原材料（卵1） ・構造と性質
第10回	菓子の原材料（卵2） ・加工品
第11回	菓子の原材料（油脂） ・バター、マーガリン、ショートニング ・種類と性質
第12回	小テスト②及び解説 菓子の原材料（牛乳・乳製品） ・牛乳の成分と性質 ・乳製品の分類と性質
第13回	菓子の原材料（チョコレート1） ・種類と特徴
第14回	菓子の原材料（チョコレート2・ナッツ類） ・チョコレートの加工適正 ・ナッツの種類と性質、用途

第15回	小テスト③及び解説 授業内容の整理と確認			
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。 菓子の原材料など、日頃から気にかけて見る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（4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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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。業態ごとによる様々な違い（仕事の仕方や工夫）など、製菓業界についての知識を身につける。また、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	菓子の原材料（果実・果実加工品） ・果実の種類と特徴、その加工品
第2回	菓子の原材料（凝固剤） ・種類と性質
第3回	菓子の原材料（風味・調味材料1） ・酒類の分類
第4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
第5回	菓子の原材料（補助材料1） ・パン酵母、食塩
第6回	菓子の原材料（補助材料2） ・モルトエキス、製パン改良剤、膨張剤
第7回	菓子の原材料（補助材料3） ・乳化剤、着色料、増粘安定剤
第8回	フランスの風土と菓子
第9回	フランス隣国の菓子 菓子の命名法
第10回	オーブンの種類と用途
第11回	新しい菓子の開発 ・流行りと傾向、味の設計 ・商品構成、商品の設計
第12回	材料の種類と使い分け1（粉・甘味料）
第13回	材料の種類と使い分け2（油脂・チーズ）
第14回	業態ごとによる様々な違いについて（個人店・ホテル・企業など） ヴァンドゥーズ（ヴァンドゥール）とは

第15回	授業内容の整理と確認			
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。 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材料、菓子の歴史、製菓業界など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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022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	スポンジ生地 1 (共立て法と別立て法)
第2回	スポンジ生地 2 (材料の働き)
第3回	スポンジ生地 3 (作り方のコツと失敗について)
第4回	バター生地 (製法による違い・材料の働き)
第5回	小テスト①及び解説 練り込みパイ生地 1 (生地の種類と用途・材料の働き)
第6回	練り込みパイ生地 2 (作り方のコツと失敗について)
第7回	折り込みパイ生地 1 (生地の種類と用途・材料の働き)
第8回	折り込みパイ生地 2 (作り方のコツと失敗について)
第9回	小テスト②及び解説 シュー生地 (材料の働き・作り方のコツと失敗について・配合による違い)
第10回	メレンゲを使った生地・焼き菓子 フレンチメレンゲ・イタリアンメレンゲ・スイスメレンゲ
第11回	チョコレート (テンパリング・種類と用途)
第12回	小テスト③及び解説 基本のクリーム・ソース 1 (クレーム・シャンティ、クレームパティシエール、クレーム・オ・ブール、クレーム・ダイヤモンド)
第13回	基本のクリーム・ソース 2 (クレーム・アングレーズ、パータ・ボンブ、ガナッシュ)
第14回	イーストを使った洋菓子 氷菓 コンフィズリー

第15回	小テスト④及び解説 授業内容の整理と確認			
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Ⅰ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。 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（4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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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	2022年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、樋口 直子、出原 博美
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・クリームの作り方等、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
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)
第2回	パータ・ビスキュイ 1 (生地を絞る) ・オムレット・オ・フリーズ
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
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)
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
第6回	クレーム・パティシエール ・シュー・ア・ラ・クレーム パート・サブレ1 (生地の仕込)
第7回	パート・サブレ2、バタークリーム ・レーズンバターサンド カスタードブディング
第8回	フィユタージュ・ラピッド1 (生地の仕込) ダックワーズ
第9回	フィユタージュ・ラピッド2 ・チョコパイ
第10回	サブレ・ディアマン パータ・ビスキュイ・ジョコンド
第11回	レアチーズケーキ (セルクルの使い方)
第12回	フィナンシェ シフォンケーキ
第13回	チョコチップクッキー スフレ・ア・ラ・バニーユ 実技テスト (ジェノワーズ 1)
第14回	ガトー・オ・ショコラ・ド・ナンシー ペイクドチーズケーキ 実技テスト (ジェノワーズ 2)

第15回	パータ・ジェノワーズ2 ・ショートケーキ			
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	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。 授業内で実技テストおよび講評を行い、基本的な技術が身につけているか、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。 実習後は復習しながらレポートをまとめ、理解を深めること。 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（30%）＋レポート（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
配布プリント				
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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 I 1
開講期	2022年度後期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、取替 恵、樋口 直子、出原 博美
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
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） マカロン
第2回	モンブラン ヴェリーヌ
第3回	パートブリゼ ・キッシュ クレームブリュレ
第4回	パート・シュクレ ・タルト・フロマージュ
第5回	パータ・シュー ・バリプレスト
第6回	スフレチーズケーキ（仕込） フリアン
第7回	フィユタージュ・オルディネール1（仕込） スフレチーズケーキ（焼成）
第8回	フィユタージュ・オルディネール2 ・アップルパイ、パルミエ
第9回	ムラング マーブルケーキ
第10回	タルト・シブースト
第11回	オペラ クグロフ
第12回	ムース・フランボワーズ パータ・ビスキュイ・ジョコンド
第13回	ミロワール・ショコラ・フランボワーズ チョコレートのテンパリング（オーナメント） 実技テスト（ビスキュイ1）
第14回	ナッペ、絞り練習 クリスマスデコレーションケーキ 実技テスト（ビスキュイ2）

第15回	クレーン・ムースリーヌ ・フレジェ			
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	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。 授業内で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。 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（30％）＋レポート（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
配布プリント				
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
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 I 2
開講期	2022年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、取替 恵、出原 博美
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ている 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・技術を身につけている
授業計画	
第1回	パータ・ジェノワーズ (ココア) ガナッシュ ・デコレーションケーキ (チョコレート)
第2回	フロランタンサブレ フィユタージュ・アンヴェルセ1 (生地 of 仕込)
第3回	フィユタージュ・アンヴェルセ2 ・ピティビエ、サクリスタン パート・シュクレ1 (生地 of 仕込)
第4回	パート・シュクレ2 イタリアンメレンゲ ・タルト・オ・シトロン
第5回	キャラクターデコレーションケーキ1 (下書き)
第6回	キャラクターデコレーションケーキ2 (仕上げ) クロカン・オ・ザマンド
第7回	チョコレートのテンパリング ・トリュフ
第8回	デリスショコラ
第9回	キャラメル・サレ
第10回	ザラメクッキー ヴェリーヌ
第11回	パータ・シュー ・エクレア
第12回	パータ・デコール ・ロールケーキ
第13回	サヴァラン 抹茶ケーキ 実技テスト (ジェノワーズ1)
第14回	アントルメ 実技テスト (ジェノワーズ2)

第15回	ポルポロン ガレット・ブルトヌ			
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	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。 授業内で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。 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（30%）＋レポート（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
配布プリント				
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320003501
講義名	製菓専門実習Ⅲ
開講期	2022年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	櫻井 瞳、取替 恵
ナンバリングコード	SI2103

講義概要	製菓における工芸技法であるマジパン細工とシュガークラフトを学ぶ。道具の使い方や基本的なテクニックを学び、個々で作品を仕上げる。2年後期の卒業作品制作に必要な技術を身につける。
到達目標	1) 工芸菓子の道具の使い方、基本のテクニックを習得できる。 2) 自分でデザインを考え、時間内で作品を仕上げるができる。 3) 授業内で学んだ技術を生かして、卒業作品のデザイン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ている 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ている 3. 食の専門家として幅広い専門知識・技術を身につけている
授業計画	
第1回	マジパン細工の素材と技法、使用器具の説明 マジパン細工1 ・ローズ、動物
第2回	マジパン細工2 ・人(女の子、男の子)
第3回	マジパン細工3 ・自由制作(土台用ジェノワーズ焼成、デザイン考案)
第4回	マジパン細工4 ・自由制作(土台の形成、カバーリング)
第5回	マジパン細工5 ・自由制作(土台の装飾)
第6回	マジパン細工6 ・自由制作(パーツの制作)
第7回	マジパン細工7 ・自由制作(仕上げ)
第8回	シュガークラフトの素材と技法、使用器具の説明 シュガークラフト1 ・シュガーフラワー(ローズ、カーネーション、カラー)
第9回	シュガークラフト2 ・葉 ・花束
第10回	シュガークラフト3 ・ベビーシューズ
第11回	シュガークラフト4 ・シュガーケーキ制作(カバーリング)
第12回	シュガークラフト5 ・シュガーケーキ制作(フリル、ドレープ)
第13回	シュガークラフト6 ・シュガーケーキ制作(ロイヤルアイシング)
第14回	シュガークラフト7 ・シュガーケーキ制作(パーツの制作)

第15回	シュガークラフト8 ・シュガーケーキ制作（仕上げ）			
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	マジパン細工・シュガークラフトの基本技術を学び、授業内で自分の作品を仕上げる。 授業内で課題作品への講評を行う。			
アクティブラーニング（名古屋）	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	授業内で仕上げた作品についてレポートをまとめること。 本・インターネットなどを活用して、様々な作品に触れ自分のデザインの幅を広げること。 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・レポート・実習への参加態度によって総合的に評価する。 成績評価＝授業内課題作品（40％）＋レポート（40％）＋参加態度（20％）			
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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5420000201
講義名	製菓実践演習
開講期	2022年度後期
単位数	1単位
授業形態	演習
担当教員	櫻井 瞳、取替 恵
ナンバリングコード	SK2201

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・技術を身につけている
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）
第2回	パイピング2（チョコレート）
第3回	ナッペ1（下塗り）
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）
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）
第6回	パン細工
第7回	飴細工
第8回	自由練習1（パイピング、ナッペ、クリームの絞り、パン細工、飴細工）
第9回	自由練習2（パイピング、ナッペ、クリームの絞り、パン細工、飴細工）
第10回	ナッペ、クリームの絞り練習
第11回	実技テスト（ナッペ）
第12回	実技テスト（クリームの絞り）
第13回	卒業作品制作1
第14回	卒業作品制作2

第15回	卒業作品制作3			
試験				
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>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。</p>			
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	<p>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。 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。</p>			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>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％）</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基本的な製菓技術（ナッペやパイピングなど）について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
配布プリント				
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001101
講義名	製菓理論Ⅱ
開講期	2022年度後期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	都築 政秀
ナンバリングコード	SI1107

講義概要	パンはご飯とともに生活に欠かせない存在となっております。パンの製法・器具・材料の知識はもちろん、歴史、各国パン、マナー、パンのマーケットについて学ぶ。 ベーカーズパーセントを理解して、配合をベーカーズパーセントで表すことができる。
到達目標	1) パンの製造工程（計量→捏ね→一次発酵→ガス抜き→分割→ベンチタイム→成形→二次発酵→焼成）について説明できる。 2) ベーカーズパーセントについて理解することができる。 3) 実践を通してベーカーズパーセントを使いこなすことができる。
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	パンの歴史 古代のパンからヨーロッパから世界中に広まったパン 日本のパンの歴史
第2回	パンの種類と分類について フランスのパン（パン・トラディショナル、クロワッサン、パン・ド・ミ、ブリオッシュ、パン・オ・レ、パン・ド・カンパーニュ、パン・オ・レザン） イタリアのパン（チャパッタ、フォッカッチャ、グリッシーニ、ロゼッタ、パネトーネ、パエンドーロ） ドイツのパン（ブンパニッケル、ロッゲンミッシュブロート、シュトレン、プレッツェル、プレッツェン）
第3回	パンの材料1 小麦粉種類と特徴について 小麦粉以外の粉（ライ麦粉、米粉） 酵母の種類と特徴について（イースト、天然酵母）
第4回	パンの材料2 水の役割、塩の役割、砂糖の役割について
第5回	パンの材料3 油脂の役割、乳製品の役割、卵の役割について
第6回	パンの副材料 フルーツ類、ナッツ類、チーズ類、ハーブ・スパイス類について パンの膨らみを助ける添加物（ベーキングパウダー、モルトシロップ、モルトパウダー、ビタミンC）について パン作りの道具類について ベーカーズパーセント計算方法
第7回	小テスト 解答及び解説 正解の小麦事情から日本にパン作りの役割について パン屋のサービスとホスピタリティについて
第8回	パンの製法1 （ストレート法、中種法、加糖中種法、長時間発酵法）
第9回	パンの製法2 （サワー種法、ポーリッシュ法、老麺法、アンザッツ法）
第10回	手捏ねパンの工程について （捏ね、一次発酵、ガス抜き、分割、丸め、ベンチタイム、成形、ホイロ、焼成） 機械捏ねパンの工程について （捏ね、一次発酵、ガス抜き、分割、丸め、ベンチタイム、成形、ホイロ、焼成）
第11回	フランスパンの種類と製法について
第12回	クロワッサンの配合、使用道具、製法について
第13回	ライ麦パンの製法について
第14回	パンのマーケット 大手パンメーカー、チェーンベーカリー、コンビニエンスストアの特色 パンの切り方、保存方法、パンに付けるスプレッド、パンのマナーについて パンと飲み物（コーヒー、紅茶、日本茶）について

第15回	小テスト 解答及び解説 パン屋の経営（経営理念、仕入れと原価、経費、売り上げと利益、損益分岐点等）			
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	講義進行方法：板書説明、プリント説明のほか、原材料を用いて説明、パンの作業動画を視聴して講義を進める。7回目と15回目に小テストを実施する。 課題へのフィードバック方法：まとめプリントを実施し、理解していない箇所について指導する。			
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	地元のパン屋さんの売れ筋動向をみると地元の事情を推測することができる。 パンに使う小麦粉は種類が多いので、原材料屋でどんな種類の小麦粉があるか調査するとよい。 次回の講義内容を事前に示すので、その内容関連の事柄を調べて予習しておくこと。 講義後は、必ず復習して、疑問点などがあれば次回講義時に質問すること。 理解不十分の部分は補習の機会を設ける。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	講義内における口頭試問、小テストの結果及びレポート試験により評価する。 初回授業時に評価基準について説明する。 成績評価＝レポート試験（40%）＋口頭試問（10%）＋小テスト（50%） 成績評価発表日にWEBCLASSから講義の講評を送信します。			
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
『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
『パンシェルジュ検定 1級公式テキスト』		実業之日本社		
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001201
講義名	製菓理論Ⅲ
開講期	2022年度前期
単位数	2単位
授業形態	講義
担当教員	都築 政秀
ナンバリングコード	SI1103

講義概要	和菓子は、嗜好品であるので味がおいしいのは基本ですが、形、銘から感性を楽しむというお菓子である。和菓子の歴史、材料、製法、茶道、菓銘を学び、奥ゆかしさ、わびさび、作法を学ぶ理論である。
到達目標	1) 和菓子とは何かを説明できる。 2) 和菓子特有の素材や技術を理解する。 3) 和菓子を見て、菓銘を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	和菓子の基礎知識 菓子の歴史 人生と和菓子（行事ごとの和菓子の用い方）
第2回	季節ごとの和菓子について 四季の和菓子の種類と名前 十二節気および二十四節気の和菓子の種類と名前
第3回	和菓子製菓用語と製菓器具について 各製菓機器の名称と使い方 製菓用語の意味と使い方
第4回	和菓子の原材料 餡 小豆や大納言小豆は和菓子の餡の主原料となる小豆類の生産地や品質について 粒あん、漉し餡、白あん、最中あんの製造について
第5回	和菓子の原材料 砂糖、粉類 和菓子で使用する砂糖の種類と使用方法について 和菓子で使用する小麦粉、米粉、でんぶんの種類と特徴と使用方法について
第6回	和菓子の原材料 凝固剤、膨張剤、副材料 和菓子で使用する寒天、カラギーナン、ゼラチンの特徴と使用方法について 和菓子で使用する重曹、イーストパウダー、ベーキングパウダー、ケルモルの特徴と使用方法について 卵、乳製品、種実、果実の種類と使用方法について
第7回	生菓子製法 1 餅物（鏡餅、のし餅、大福各種、おはぎ、赤飯） 新粉餅物（柏餅、草餅、だんご、すあま、つるの子餅）
第8回	生菓子の製法 2 蒸し物（栗饅頭、利休饅頭、薯蕷饅頭、酒饅頭、黄味時雨、軽羹饅頭）、蒸し羊羹物（上がり羊羹、クリ蒸し羊羹） 蒸しカステラ物（蒸しカステラ、浮島、松風）、外郎物（包み外郎、延ばし外郎、梓蒸し外郎、ゆべし）
第9回	生菓子の製法 3 焼き物（どら焼き、中花、つやぶくさ、桜餅、きんつば、茶通）、オープン物（月餅、桃山、乳菓、カステラ） 流し物 錦玉類（吉野羹、みぞれ羹、上南羹、淡雪羹）、羊羹類（練り羊羹、小倉羊羹、大島羊羹、水羊羹）
第10回	生菓子の製法 4 練り物（練り切り、こなし、求肥、雪平） 揚げ物（あんどーなつ、揚げ月餅）
第11回	半生菓子の製法 あん物（石衣）、岡物（もなか、すはま）、焼き物（おとしやき、草紙） オープン物（黄味雲平）、流し物（干錦玉、寒氷、ほおずい、えらびき仕上げ）、練り物（そぼろ）
第12回	干菓子の製法 打ち物（落雁、片栗物、塩釜）、掛け物（おこし）、砂糖漬け（甘納豆、鶏卵そうめん） 小麦せんべい（瓦せんべい、みそせんべい、卵せんべい）、米菓（あられとおかき）、飴物（有平糖、おきなあめ）
第13回	上生菓子、茶席菓子、引菓子、工芸菓子について 12か月の上生菓子、茶席菓子 羊羹グラス、餡グラス、引菓子の種類 工芸菓子（雲平、餡平、カルメラ、ぬくめ生地）
第14回	お茶会で用いられる濃茶の主菓子（上生菓子）、薄茶の干菓子、作法について

第15回	四季の和菓子を4品（種類、製法、菓銘）考案し発表する			
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	講義進行方法：板書説明、プリント説明のほか、原材料を用いて視聴覚しながら進める。15回目には各自発表する。 課題へのフィードバック方法：まとめプリントを実施し、理解していない箇所について指導する。			
アクティブラーニング（名古屋）	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	インターネットを使い、春夏秋冬の和菓子の種類を調べて知識を深めておくこと。 次回の講義内容を事前に示すので、その内容関連の事柄を調べて予習しておくこと。 講義後は、必ず復習して、疑問点などがあれば次回講義時に質問すること。 理解不十分の部分は補習の機会を設ける。			
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	講義内における口頭試問、小テスト、発表の結果及び定期試験により評価する。 初回授業時に評価基準について説明する。 成績評価＝定期試験（50%）＋口頭試問（10%）＋小テスト（20%）＋発表点（20%） 成績評価発表日にWEBCLASSから講義の講評を送信します。			
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
『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
『和菓子ものがたり』	中山圭子	新人物往来社	9784404020789	
『和菓子夢のかたち』	中山圭子	東京書籍	9784487754915	
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001401
講義名	製菓実習Ⅱ
開講期	2022年度後期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	都築 政秀、保科 雪彦、出原 博美
ナンバリングコード	SI1108

講義概要	パンは小麦粉をベースにした加工品ですが、材料、製法の違いで様々なパンになる。パン製造に必要な材料・製法・工程・種類を実際に作りながら学び、基本のパンを中心に、パンの仕込みから焼成までの全工程を学ぶ。手捏ねと機械捏ねの両方を学び、パンの生地に触れてそれぞれの生地の状態の違いや、発酵・焼き具合の違いを学ぶ。 製菓理論Ⅱで学ぶベーカーズパーセント、焼減率、フランスパンのクーブ引きを実習で明らかにする。
到達目標	1) パン生地の状態を判断することができるようになる。 2) 手捏ねで素早くパン生地进行を練り上げることができるようになる。 3) 成形技術を習得できる。 4) パンの製造工程や各材料の役割を明確に説明することができる。 5) 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
授業計画	
第1回	基本の手ごねパン1 ピザ シンプルパン テーブルロール
第2回	基本の手ごねパン2 コッペパン 揚げぱん
第3回	基本の手ごねパン3 クルミロール レーズンロール
第4回	基本の機械ごねパン1 チーズパン マーガレットロール
第5回	基本の機械ごねパン2 ハムロール ソーセージロール
第6回	基本の機械ごねパン3 セサミパン ベーコンロール
第7回	応用の手ごねパン1 バターロール シナモンロール
第8回	応用の手ごねパン2 フランスパン ベーコンエビ チーズフランス
第9回	応用の機械ごね1 明太フランス バンドカンパーニュ タイガーブロット
第10回	リバースシーターの使い方1 クロワッサン
第11回	リバースシーターの使い方2 パン・オーショコラ
第12回	シュトーレン プリオッシュ
第13回	カレーパン ベーグル
第14回	自家製ジャム、カスタード、製餡 ジャムパン、クリームパン、餡パン

第15回	食パン・山形食パン サンドウィッチ 実技試験 バターロール（生地計量～焼成までの一連作業）			
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	講義進行方法：パンの一連の作業（捏ね・一次発酵・分割／丸め・ベンチタイム・成形・ホイロ・焼成）をデモンストレーションを見た後に同じ作業をして進行する。各テーブルを回り作業方法を確認しながら進める。各单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。 課題へのフィードバック方法：実技指導を行う。			
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	毎回の実習内容を復習し次の実習に備える。パンは生き物なので、パンに合わせた実習を行うため作る側もパンに合わせて行動すること。 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、実技試験、実習ノート（所定用紙）の結果により評価する。 初回実習時に評価基準を説明する。 成績評価＝実習点（50％）＋実技試験（30％）＋実習ノート点（10％）＋レポート試験（10％） 実習点 パン生地捏ね、丸め、延ばし、包あん、成形、焼成ができる。			
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				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
『適宜指示します。』				
参考URL				
NO	表示名	URL	説明	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

講義コード	5320001501
講義名	製菓実習Ⅲ
開講期	2022年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	都築 政秀、取替 恵
ナンバリングコード	SI1105

講義概要	和菓子の基本作業（包む、切る、延ばす）のうち、包む作業を中心に実習を進める。ただ作るだけでなく、包材にもこだわり常に魅せる・売れる菓子を作る。また、和菓子の由来や作法、ディスプレイの仕方も同時に学習する。
到達目標	1) 材料の計量を正確にできる。 2) 手と目で粉の種類を判別できる 3) 道具を正しく使うことができる。 4) 包あんができるようになる。 5) 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
授業計画	
第1回	道具・機器・片づけの説明 基本技術 1（計量、こねる、混ぜる、種きり） みたらしだんご
第2回	基本技術 2（包あん練習） 練りきり さくら
第3回	基本技術 3（包あん練習） 田舎まんじゅう
第4回	餅菓子 関東風桜餅と関西風桜餅
第5回	蒸し菓子 1 饅頭（大島、酒香まんじゅう）
第6回	オープン菓子 1 南蛮ぼうろ
第7回	オープン菓子 2 カステラ饅頭
第8回	平鍋（一文字火床）の扱い方 1 どらやき 9回目で使用する若鮎求肥製造
第9回	平鍋（一文字火床）の扱い方 2 中花種 若 鮎
第10回	流し菓子 1 みずようかん、水まんじゅう
第11回	流し菓子 2 わらび餅
第12回	流し菓子 3 錦玉羹、羊羹
第13回	蒸し菓子 2 葛饅頭（粉取り法、水取り法） 葛種の切り方、包あんの仕方
第14回	細工菓子 1 はさみ菊

第15回	細工菓子2 めで鯛			
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てから実際に作ってみる。各班を回りながら細かいところを指導する。各单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。 課題へのフィードバック方法：実技指導を行う。			
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	次週の実習内容の手順を把握しておく。 実習が終了したら、実習ノート（所定用紙）に完成図、コメントを書く。 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、実技試験、実習ノート（所定用紙）の結果により評価する。 成績評価＝実習点（50％）＋実習ノート点（20％）＋実技試験（30％） 実習点には、積極性、片付け、衛生、掃除などを含む。 初回授業時に評価基準について説明する。			
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				
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	5320001901
講義名	製菓専門実習Ⅱ 2
開講期	2022年度前期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	都築 政秀、取替 恵、下方 文幸、出原 博美
ナンバリングコード	SI2102

講義概要	1年で習得した技術を発展させていきます。京菓子をはじめ茶席菓子、干菓子、上生菓子など江戸時代から脈々と受け継がれる技術を習得するとともに、最新のトレンドを取り入れた創作菓子、洋風和菓子などのヌーベル和スイーツも作る。
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ている 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・技術を身につけている
授業計画	
第1回	球断器の扱い方 花見団子、草餅
第2回	行事菓子 粽、柏餅
第3回	上生菓子 外郎生地延ばしもの 杜若 葛生地延ばしもの 鮎
第4回	揚げ物菓子 あんどうなつ かりんとう
第5回	器からお菓子を作る お菓子に合う器を作陶しレシピを考案
第6回	新食感”和すい一つ” 1 創作菓子レシピ 1 クリームチーズと和菓子の融合 蒸しカステラにクリームチーズフィリングを挟む きんとん生地にクリームチーズを混ぜ込む
第7回	新食感”和すい一つ” 2 創作菓子レシピ 2 チョコレートと和菓子の融合 生チョコ餅
第8回	新食感”和すい一つ” 3 創作菓子レシピ 3 水無月生地の応用 田 楽
第9回	工芸菓子 雲平細工、カルメラ 鮎 青楓 岩 木守
第10回	干菓子 生砂糖生地 流水 干琥珀生地 星屑 すり琥珀生地 稚鮎
第11回	飴ランブの扱い方 飴細工有平糖 千代結び 蝶 観世水 雲
第12回	和風デザート菓子1 (餅素材の応用) ぜんざい、葛餅アイス
第13回	和風デザート菓子2 (寒天素材の応用) あんみつ、ところてん
第14回	和菓子のデコレーションケーキ 軽養生地で餡をサンドしてきんとん、練り切り生地で装飾

第15回	オリジナル創作菓子 5回目で作陶した器とレシピから創作菓子を作る			
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	講義進行方法：デモンストレーションを見てから実際に作ってみる。各班を回りながら細かい指導を行う。各单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。 課題へのフィードバック方法：課題技術は実技指導を行う。			
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	創造性が必要なお菓子がたくさん出てきます。アイデアを出すために普段から様々なスイーツを見たり、お菓子とは関係ないものでもヒントになりますので色々興味をもち、常に実習のお菓子のヒントになるようにしておく。 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	実習点、実習ノート（所定用紙）、創作菓子（テーマ、素材、技術）、レポート試験の結果により評価する。 初回授業時に評価基準について説明する。 基準は実習点（50%）＋オリジナル創作菓子レシピ点（10%）＋オリジナル創作菓子実演点（20%）＋実習ノート（10%）＋レポート試験（10%）			
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				
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	5320003401
講義名	カフェ・スイーツ実習
開講期	2022年度後期
単位数	1単位
授業形態	実習
担当教員	都築 政秀、櫻井 瞳、出原 博美
ナンバリングコード	SJ2303

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ている 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・技術を身につけている
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) 製作したお菓子で皿盛りを考案する。
第2回	グラス・ア・ラ・ヴァニニュー（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。
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）
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。
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。
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。
第7回	マジックスイーツ 3層に分かれるケーキ
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）
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）
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
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
第12回	チョコレート・チーズの応用 デリス・ショコラ バスクチーズケーキ
第13回	クリスマススイーツ シュトーレン、クリスマスケーキ、クリスマス和菓子
第14回	カフェスイーツを考える 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。

第15回	カフェスイーツを作ってみる 第5、14回で各自考案したスイーツを実際作ってみる。			
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、アッシュレットデセル（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。各单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。 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。			
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	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。 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	課題、授業内における実演点（3回実施）とレポート試験の結果により評価する。 初回授業時に評価基準を説明する。 成績評価＝ラッピングの実演点（15%）＋ラテアートの実演点（15%）＋創作スイーツ実演点（15%）＋課題の評価点（25%）＋レポート試験（30%）			
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				
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.				