

講義コード	5310000601
講義名	臨床栄養学総論
開講期	2024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	<p>【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。</p>
第6回	<p>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。</p>
第7回	<p>【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。</p>
第8回	<p>【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。</p>
第9回	<p>【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。</p>
第10回	<p>小テスト② 【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。</p>
第11回	<p>【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。</p>
第12回	<p>【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。</p>

第13回	<p>【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。</p>
第14回	<p>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。</p>
第15回	<p>【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。</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、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た小テストを3回実施し、その解説を講義で行う。 課題（レポート）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）等を調べレポートにして提出する。（締め切り：第10週講義時）、全体発表：第15週までの中で実施）</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／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	<p>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。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>授業内の小テスト（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%</p>
実務家教員	<p>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。</p>

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	2024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>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2 1 (第三次) <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 <p>小テスト (解答・解説含)</p> <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10回	<p>栄養指導の方法と技術 (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導の一般原則 ・個別指導と集団指導 <p>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。</p>
第11回	<p>栄養指導の方法と技術 (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導の計画・評価 <p>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。</p>
第12回	<p>栄養指導の実際 (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・媒体・教材 ・プレゼンテーションの技術 <p>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。</p>

第13回	<p>栄養指導の実際（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導におけるカウンセリング <p>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。</p>
第14回	<p>栄養指導と情報の収集・処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導に必要な情報項目 ・食行動変容と栄養教育 <p>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。</p>
第15回	<p>諸外国の栄養状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>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。</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毎回（初回は除く）実施し、解答・解説を行う。</p> <p>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。</p>
アクティブラーニング（名古屋）	<p>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</p>
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>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。</p> <p>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>定期試験・小テスト・課題レポートで評価する。</p> <p>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%）</p>
実務家教員	<p>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。</p>

テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
三訂 栄養指導論	相川リゑ子 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_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	2024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	小テスト① 【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	<p>小テスト②</p> <p>【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。</p>
第6回	<p>【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。</p>
第7回	<p>【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。</p>
第8回	<p>小テスト③</p> <p>【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。</p>
第9回	<p>【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。</p>
第10回	<p>【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。</p>
第11回	<p>【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。</p>
第12回	<p>【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。</p>

第13回	<p>小テスト④</p> <p>【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。</p>
第14回	<p>【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。</p>
第15回	<p>【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。</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>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。 課題レポートに対する指示、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。 小テストは復習として4回実施する。</p>
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	<p>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。 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。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>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 20％）</p>
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
三訂 栄養指導論	相川りゑ子編著 他	建帛社	9784767906676	
参考図書など				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
2024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	5310002302
講義名	公衆栄養学
開講期	2024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	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5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6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7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（第三次））、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8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9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10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 ・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	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	<p>わが国の栄養・食料施策（５）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の推進、食育基本法と食育推進基本計画 日本人の食事摂取基準（2025年版） <p>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。</p>
第14回	<p>わが国の栄養・食料施策（４）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国民健康・栄養調査結果の活用 <p>復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</p>
第15回	<p>栄養疫学（２）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康日本２１（第二次）最終評価 <p>復習としてノート整理と重要事項を確認しておく。</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毎回（初回は除く）を実施し、解答・解説を行う。</p> <p>調査学習をし、レポート課題の提出を行う。</p> <p>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。</p>
アクティブラーニング（名古屋）	<p>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</p>
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>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。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>定期試験・小テスト・課題で評価する。</p> <p>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%）</p>
実務家教員	<p>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。</p>

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
2024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(第三次)	https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/kenkounippon21_00006.html		
4.				
5.				

講義コード	5310003101
講義名	管理栄養士ゼミ
開講期	2024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	<p>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。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 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	<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 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	<p>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・管理栄養士の職業倫理など 愛知県栄養士会会長 予習として栄養士・管理栄養士の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。</p>
第2回	<p>栄養士・管理栄養士の使命と役割 ② ・行政機関の管理栄養士 予習として行政栄養士の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。</p>
第3回	<p>栄養士・管理栄養士の使命と役割 ③ ・小中学校給食の管理栄養士 予習として学校給食の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。</p>
第4回	<p>栄養士・管理栄養士の使命と役割 ④ ・病院の管理栄養士 予習として病院での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。</p>

第5回	<p>栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑤ ・高齢者福祉施設の管理栄養士 予習として高齢者施設等での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。</p>
第6回	<p>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 予習として在宅医療・介護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。</p>
第7回	<p>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 予習として栄養士・管理栄養士と連携する職種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。</p>
第8回	<p>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 予習として専門管理栄養士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。</p>
第9回	<p>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 予習としてスポーツ栄養での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。</p>
第10回	<p>栄養士・管理栄養士の使命と役割 ⑩ ・児童福祉施設（保育園等）の栄養士・管理栄養士 予習として児童福祉での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。</p>
第11回	<p>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。</p>
第12回	<p>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。</p>

第13回	<p>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。</p>
第14回	<p>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。</p>
第15回	<p>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。</p>
試験	<p>レポート試験（第1週から第10週までの各回の受講レポートおよび第15週グループワーク発表会の課題レポート）</p>
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>外部講師の都合により、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承知してください。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。</p>
アクティブラーニング（名古屋）	<p>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</p>
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>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（各回の受講レポートは、グループワーク実施前に一括返却します）。各講師がレポートを閲覧することを承知してください。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。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>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。</p>
実務家教員	<p>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。</p>

テキスト				
書名	著者	出版社	ISBN	備考
なし				
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.	(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	2024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	<p>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。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 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	<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>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。</p>
第2回	<p>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。</p>
第3回	<p>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。</p>
第4回	<p>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。</p>

第5回	<p>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。</p>
第6回	<p>給食における栄養指導 (4) ・成人期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。</p>
第7回	<p>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。</p>
第8回	<p>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。</p>
第9回	<p>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 ・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	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。
第14回	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。
第15回	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。
試験	その他
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	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で行う。 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。
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	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。
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（11）	宮澤節子	中部日本教育文化会		
2024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2024 八訂	医歯薬出版編	医歯薬出版	9784263701232	

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	5320000101
講義名	衛生法規
開講期	2024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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>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。</p>
第6回	<p>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。</p>
第7回	<p>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。</p>
第8回	<p>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。</p>
第9回	<p>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。</p>
第10回	<p>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。</p>
第11回	<p>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。</p>
第12回	<p>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。</p>

第13回	小テスト②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（15%）+課題レポート（25%）+定期試験（60%）
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
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				
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	2024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	<p>菓子の原材料（甘味料3）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他の糖類 <p>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</p>
第6回	<p>菓子の原材料（小麦粉1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉の分類と構造 <p>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</p>
第7回	<p>菓子の原材料（小麦粉2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉のたんぱく質とでんぷん <p>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</p>
第8回	<p>小テスト①及び解説 菓子の原材料（でんぷん）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種類と性質 <p>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</p>
第9回	<p>菓子の原材料（米粉）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分類と用途 <p>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</p>
第10回	<p>菓子の原材料（鶏卵1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・構造と性質 <p>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</p>
第11回	<p>菓子の原材料（鶏卵2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加工品 <p>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</p>
第12回	<p>小テスト②及び解説 菓子の原材料（油脂）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種類と性質 <p>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</p>

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（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				
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	2024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	<p>菓子の原材料（凝固材料1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・寒天・カラギーナンの性質 <p>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</p>
第6回	<p>菓子の原材料（凝固材料2、種実類）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ゼラチン・ペクチンの性質、種実類の種類と特徴 <p>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</p>
第7回	<p>菓子の原材料（風味・調味材料1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒類の分類 <p>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</p>
第8回	<p>菓子の原材料（風味・調味材料2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>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</p>
第9回	<p>菓子の原材料（補助材料1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パン酵母 <p>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</p>
第10回	<p>菓子の原材料（補助材料2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パート・ルヴェ、食塩 <p>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</p>
第11回	<p>菓子の原材料（補助材料3）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・モルトエキス、製パン改良剤（イーストフード） <p>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</p>
第12回	<p>菓子の原材料（補助材料4）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・膨張剤、乳化剤、着色料、増粘安定剤（糊料） <p>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</p>

第13回	<p>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</p>
第14回	<p>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</p>
第15回	<p>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</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>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。</p>
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	<p>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してほしい。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>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%）</p>
実務家教員	<p>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。</p>

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	2024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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>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</p>
第2回	<p>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</p>
第3回	<p>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</p>
第4回	<p>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</p>

第5回	<p>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</p>
第6回	<p>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</p>
第7回	<p>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</p>
第8回	<p>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</p>
第9回	<p>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</p>
第10回	<p>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</p>
第11回	<p>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</p>
第12回	<p>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</p>

第13回	<p>凝固生地 クリーム類1（クリーム・シャンティ、クリーム・パティシエール、クリーム・オ・ブール、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</p>
第14回	<p>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</p>
第15回	<p>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</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>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。</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>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。</p>
成績（達成度）評価方法・評価基準、割合	<p>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%）</p>
実務家教員	<p>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。</p>

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	2024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、小林 美月
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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>パータ・ジェノワーズ1 (スポンジのスライス)</p> <p>予習：手順を確認しておく</p> <p>復習：重要事項をまとめレポートを作成する</p>
第2回	<p>パータ・ビスキュイ 1 (生地を絞る)</p> <p>・オムレット・オ・フリユイ</p> <p>予習：手順を確認しておく</p> <p>復習：重要事項をまとめレポートを作成する</p>
第3回	<p>パータ・ビスキュイ 2 (生地を伸ばす)</p> <p>・ロールケーキ</p> <p>マドレーヌ</p> <p>予習：手順を確認しておく</p> <p>復習：重要事項をまとめレポートを作成する</p>
第4回	<p>ケーキ・オ・フリユイ</p> <p>絞り出しクッキー</p> <p>パート・シュクレ1 (生地の仕込み)</p> <p>予習：手順を確認しておく</p> <p>復習：重要事項をまとめレポートを作成する</p>

第5回	<p>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</p>
第6回	<p>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</p>
第7回	<p>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</p>
第8回	<p>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</p>
第9回	<p>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</p>
第10回	<p>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</p>
第11回	<p>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</p>
第12回	<p>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</p>

第13回	<p>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</p>
第14回	<p>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</p>
第15回	<p>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</p>
試験	<p>実技試験（パータ・ジェノワーズ）</p>
講義進行方法、課題へのフィードバック方法	<p>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。</p>
アクティブラーニング（名古屋）	<p>グループワーク／実習、フィールドワーク</p>
講義前・講義後の自主的学修活動への助言	<p>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。</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。 成績評価＝実習技術・参加態度（20％）＋実技テスト（40％）＋レポート（40％）</p>
実務家教員	<p>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。</p>

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	2024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 ・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・ジェンヌ・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				
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	2024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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	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・サブプレの仕込み） 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） ポルポローネ 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（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	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				
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	5320003401
講義名	カフェ・スイーツ実習
開講期	2024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、小林 美月
ナンバリングコード	SJ2301

講義概要	カフェにある洋菓子・和菓子・パンなどを幅広く製作する。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	かぼちゃプリン タルト・フリユイ・セック 授業後にレポートの作成を行うこと
第2回	ベーグルサンド コンソメ野菜スープ 授業後にレポートの作成を行うこと
第3回	ティラミスロールケーキ バスクチーズケーキ 授業後にレポートの作成を行うこと
第4回	コーヒー・紅茶の基本の淹れ方 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） 授業後にレポートの作成を行うこと

第5回	じゃがいものグラタンキッシュ オレンジフォンケーキ 授業後にレポートの作成を行うこと
第6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7回	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8回	グラタンパン オニオンスープ 授業後にレポートの作成を行うこと
第9回	フォンダン・ショコラ（アシェットデセール） 授業後にレポートの作成を行うこと
第10回	イーストドーナツ 授業後にレポートの作成を行うこと
第11回	マカロン 塩キャラメルアイスのショコラサブレスサンド 授業後にレポートの作成を行うこと
第12回	ハンバーガー フライドポテト 授業後にレポートの作成を行うこと

第13回	クリスマスケーキ りんごキャラメルフィナンシェ 授業後にレポートの作成を行うこと
第14回	アフタヌーンティー 紅茶のスコーン クレーム・ブリュレ ミニロールケーキ サンドイッチ 授業後にレポートの作成を行うこと
第15回	飲むわらび餅 おいも抹茶パン 授業後にレポートの作成を行うこと
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	デモンストレーション後、班ごとに製作を行う。皿への盛り付けやラッピング、ラテアートは個々で作業を行う。 実習中は教員からのアドバイスをを行う。 実習後はレポートを提出し、教員からのコメント・アドバイスを記入して返却する。
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	授業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。 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	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（30％）＋参加態度（20％）＋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
使用しない				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	5320003701
講義名	製菓実践演習
開講期	2024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	<p>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</p>
第6回	<p>パン細工 授業外の時間でも実技練習を行うこと</p>
第7回	<p>飴細工 授業外の時間でも実技練習を行うこと</p>
第8回	<p>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</p>
第9回	<p>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</p>
第10回	<p>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</p>
第11回	<p>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</p>
第12回	<p>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</p>

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試験を行う。 練習時、課題提出時、実技試験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
使用しない				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.				