

【板橋キャンパス **栄養学科**】後期 見学可能授業一覧（2026年11月9日（月）～11月21日（土））

- ・授業の見学は高校生および受験生のみの参加となります。保護者の方は教室内に入れません。
- ・複数の授業を自由に見学できます（途中入退場自由）。移動時は授業の妨げにならないよう静かにご移動をお願いいたします。
- ・○限と○限の連続授業もありますが、連続して授業を受けていただく必要はありません。

| 時限/曜日                                  | 月 | 火                      | 水          | 木         | 金                                     | 土 |
|----------------------------------------|---|------------------------|------------|-----------|---------------------------------------|---|
| 1限<br>(9:00-10:40)<br>※9:30からの参加になります。 |   | 1・応用調理学実習              |            | 2・家庭科教育法Ⅰ | 1・応用調理学実習                             |   |
| 2限<br>(10:55-12:35)                    |   | 3・応用調理学実習              |            |           | 3・応用調理学実習                             |   |
| 3限<br>(13:25-15:05)                    |   | 7・HACCP実践演習<br>8・食品機能論 | 6・食品加工学実習  |           | 4・応用調理学実習<br>5・食品学総論                  |   |
| 4限<br>(15:20-17:00)                    |   | 11・HACCP実践演習           | 12・食品加工学実習 |           | 9・応用調理学実習<br>10・食品学総論<br>11・HACCP実践演習 |   |

| 学科名  | 授業番号 | 日程                                           | 時限                          | 授業名                                  | 教員    | 授業の概要                                                                                  | 定員・注意事項                                             |
|------|------|----------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 栄養学科 | 1    | 11/10（火）<br>11/13（金）<br>11/17（火）<br>11/20（金） | 1限（9:00-10:40）<br>※9:15集合   | 応用調理学実習<br>※2限との連続授業                 | 加藤 和子 | 本授業は、栄養学科3年生を対象とした選択科目です。和・洋・中国料理に加えてアジア料理も実習します。                                      | 実習中は衛生面を考慮し、前後の扉より見学をしてください。                        |
|      | 2    | 11/12（木）<br>11/19（木）                         |                             | 家庭科教育法Ⅰ                              | 野上 遊夏 | 中高家庭科の学習領域の概説（予定では消費生活）、諸外国の家庭科教育の状況などの講義です。<br>授業の進み方によって変更がある場合があります。                |                                                     |
|      | 3    | 11/10（火）<br>11/13（金）<br>11/17（火）<br>11/20（金） | 2限（10:55-12:35）<br>※10:40集合 | 応用調理学実習<br>※1限との連続授業                 | 加藤 和子 | 本授業は、栄養学科3年生を対象とした選択科目です。和・洋・中国料理に加えてアジア料理も実習します。                                      | 実習中は衛生面を考慮し、前後の扉より見学をしてください。                        |
|      | 4    | 11/13（金）<br>11/20（金）                         | 3限（13:25-15:05）<br>※13:10集合 | 応用調理学実習<br>※4限との連続授業                 | 加藤 和子 | 本授業は、栄養学科3年生を対象とした選択科目です。和・洋・中国料理に加えてアジア料理も実習します。                                      | 実習中は衛生面を考慮し、前後の扉より見学をしてください。                        |
|      | 5    | 11/13（金）<br>11/20（金）                         |                             | 食品学総論<br>※4限との連続授業                   | 山田 徳広 | 食品に含まれる様々な成分の化学構造、物理化学的性質、化学変化、成分間の相互作用および生理機能性について解説します。                              |                                                     |
|      | 6    | 11/18（水）                                     |                             | 食品加工学実習<br>（木綿豆腐、絹ごし豆腐）<br>※4限との連続授業 | 鍋谷 浩志 | 今後ますますの利用が期待される植物由来タンパク質資源（大豆）を利用した豆腐（絹ごし豆腐および木綿豆腐）の製造原理とそれらの違いを理解するとともに、実際にこれらを作製します。 | 定員：8名                                               |
|      | 7    | 11/10（火）<br>11/17（火）                         |                             | HACCP実践演習                            | 宮 聡子  | HACCPとは、全ての食品等事業者に2020年から制度化された食品衛生管理の手法です。授業見学対象回は、4-5人ずつのグループに分かれてHACCPプランの作成を行います。  | 講義中は教室後方からご見学いただきたいですが、グループワーク中は自由に動き回っていただいて構いません。 |
|      | 8    | 11/10（火）<br>11/17（火）                         |                             | 食品機能論                                | 重村 泰毅 | 食品成分で人の体調健康維持増進に関わる成分やそのメカニズムについて説明。実際に販売される製品などを例に紹介・解説します。                           | 前方の扉からお入りください。                                      |
|      | 9    | 11/13（金）<br>11/20（金）                         |                             | 応用調理学実習<br>※3限との連続授業                 | 加藤 和子 | 本授業は、栄養学科3年生を対象とした選択科目です。和・洋・中国料理に加えてアジア料理も実習します。                                      | 実習中は衛生面を考慮し、前後の扉より見学をしてください。                        |
|      | 10   | 11/13（金）<br>11/20（金）                         | 4限（15:20-17:00）<br>※15:05集合 | 食品学総論<br>※3限との連続授業                   | 山田 徳広 | 食品に含まれる様々な成分の化学構造、物理化学的性質、化学変化、成分間の相互作用および生理機能性について解説します。                              |                                                     |
|      | 11   | 11/10（火）<br>11/13（金）<br>11/17（火）<br>11/20（金） |                             | HACCP実践演習                            | 宮 聡子  | HACCPとは、全ての食品等事業者に2020年から制度化された食品衛生管理の手法です。授業見学対象回は、4-5人ずつのグループに分かれてHACCPプランの作成を行います。  | 講義中は教室後方からご見学いただきたいですが、グループワーク中は自由に動き回っていただいて構いません。 |
|      | 12   | 11月18日(水)                                    |                             | 食品加工学実習<br>（木綿豆腐、絹ごし豆腐）<br>※3限との連続授業 | 鍋谷 浩志 | 今後ますますの利用が期待される植物由来タンパク質資源（大豆）を利用した豆腐（絹ごし豆腐および木綿豆腐）の製造原理とそれらの違いを理解するとともに、実際にこれらを作製します。 | 定員：8名                                               |