食物栄養学科食品開発コース

1年

科目名	食品開発概論				
担当者氏名	廣瀬 優子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

本講義では、日本経済や世界経済の変化をとらえつつ、地域 産物や卓越した技術をもとに商工や観光分野等と連携した新し い食品開発や地域産物の新しい可能性学ぶ。

また、プロの技術者やプロデューサーも交え実際に商品開発を 実践し、食品開発のプロフェッショナルを目指しその心構えや 社会人になる前に抑えておくマナー、食品開発担当者としての マナーを習得する。

《授業の到達目標》

- 食品開発を取り巻く社会経済の潮流を理解している。
- 地域産物を活かした食品開発について理解している。
- 食品開発と製造、販売、サービス等との連携につい てを理解している。
- 自ら、新たな食品開発の企画、提案ができる。 4
- 一般的なマナーを習得している。

《成績評価の方法》

平常点 (授業態度) 30% 1 演習状況(課題や小テスト) 30% 2 3 期末試験 40%

《テキスト》

適宜プリントを配布する。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業時間外学習》

- テーマに応じて事前に調べてもらうこと。 地域産物 (広島県や廿日市市、出身地) に関心を持つこ
- 3 講義や演習の内容をふりかえること。

《備考》

特になし

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	講義オリエンテーション	本講義の「受講にあたっての心構え」について考える
2	社会の流れと食品開発1	食品を取り巻く社会や時代の流れについて考える
3	社会の流れと食品開発2	商品のニーズについて考える
4	食品開発実践1	実際に商品開発者を招き地域産物や商品企画について学ぶ
5	食品開発実践2	前回の講義を活かし時代のニーズに合う商品を企画してみる。
6	食品開発実践3	選ばれる商品とは何か、企画した商品を精査してみる
7	食品開発実践4	新しい食品開発をもとに商品を売り出す商品名について、コピーライターから実際に商 品ネーミングについて考える。又「お客さま満足と情報発信」についても考える。
8	食品開発実践5	企画した商品をどこでどのようにして売るのかについて学ぶ(基礎)
9	食品開発実践6	食品開発実践(応用)特別講師に世界で活躍するパティシエ平川浩治氏を招き商品企画 実践
10	特別講義 熊紀三夫	町づくりや、地域商品開発のプロを招き、プロの地域プロデューサーに真髄を聞き学ぶ
11	食品販売のマナー	食品の販売やサービスについて学ぶ
12	一般常識的なマナー	大学生として社会人の卵として、一般常識的なマナーを抑え学ぶ
13	食品開発実践7	実際企画し出来上がった商品を精査し、売り出す。
14	食品開発実践8	売り出した効果を精査し、今回の実践の結果をまとめる
15	総括	食品講義内容をふりかえり、ポイント整理や内容補足等を行う

科目名	食品表示概論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品を消費する側と供給する側との信頼形成のためには、両者 間の必要情報の共有化が重要であり、その役目を果たしている のが食品の表示である。表示目的とその活用を消費者の立場と 提供する立場の両面から理解し、表示の意味を学ぶ。個々の食 品の表示例を教材にして、実際の食品の表示について学び、理 解を深める。

《授業の到達目標》

- 1. 食品表示を見て、食品の情報が読み取れるようになる。 2. その情報を役立て、他者に伝えることができるようになる。
- 3. 食品表示からその食品の特性を把握できるようになる。 《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い知識を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 前回授業の理解度確認 (ミニテスト、宿題など) 20%
- 2. 期末試験 80%

《フィードバックの方法》

授業開始前のミニテストと解説、期末試験(60分、講評30分)

《テキスト》

田島眞・池戸重信編「食品表示-食品表示法に基づく制度とそ の実際-」建帛社

《参考図書》

林淳三・青柳康夫・林俊郎編「四訂フードスペシャリスト論 第4版 建帛社

《授業時間外学習》

予習:あらかじめテキストの中から重要なポイントを指示する

ので、調べておく。(20分程度)

復習:授業に関係するところで、日常の食品購入時に表示を確認するとともに、理解できないところや興味を持ったところは ノートにまとめておく。 (30分程度)

《備考》

教員が学生の理解が十分でないと判断したときは、補習を行

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	食品表示について	食品表示の目的と役割
2	生鮮食品の表示(1)	農産物の表示(野菜、果物、穀類)
3	生鮮食品の表示(2)	畜産物・水産物の表示(鶏卵、畜肉、魚介類)
4	加工食品の表示(1)	表示の種類(名称、原材料、添加物)
5	加工食品の表示 (2)	表示の種類(原産地表示、内容量、期限表示と保存方法)
6	加工食品の表示(3)	製造者等の表示、有機表示、遺伝子組換え食品の表示、表示の免除、
7	栄養表示	栄養表示の方法、栄養表示の強調表示、アレルギー表示
8	表示関連法規など	景品表示法、計量法、容器包装リサイクル法、コーデックス、トレーサビリティ
9	機能性表示	保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)、特別用途食品
10	食品の表示例(1)	生鮮食品(野菜、穀類)
11	食品の表示例(2)	生鮮食品(畜肉類、魚介類、鶏卵)
12	食品の表示例(3)	加工食品(乳製品、飲料など)
13	食品の表示例(4)	加工食品(調味料、レトルト食品など)
14	食品の表示例(5)	加工食品(菓子類など)
15	食品表示に関する総括	食品表示に関する課題の消費者への安全性表示など
	•	•

科目名	食文化概論				
担当者氏名	中尾 信子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食文化は国や地域民族によって異なり、宗教的タブー等にも影響を受け様々に形成されている。本講義は、食文化とは何か、その意義について理解することを目的とする。そのため、日本をはじめ世界各国の食文化について学び、それぞれの食文化が形成された要因を、社会的背景や地理的環境と結びつけて理解し、さらに時代の変遷に伴って、食文化が変化することを知り、現代の食環境から未来の食文化について考える力を養う。

《授業の到達目標》

- ①多種多様な食文化と世界の食事情を理解している。
- ②日本及び世界各国の食文化史について理解している。
- ③宗教による食物禁忌を理解している。
- ④食の継承者としての調理師の役割について理解している。≪卒業認定・学位授与との関連≫

食品開発に必要な食文化についての基礎的な知識を修得している。

《成績評価の方法》

①期末試験 60%

②平常点 (小テスト・レポート、授業態度) 40%

≪フィードバックの方法≫

期末試験:試験(60分)後に解説(30分)

小テスト・レポート:前週の解説や、レポートの講評の時間を設ける

《テキスト》

新調理師養成教育全書 必修編4「調理理論と食文化概論」 公益社団法人全国調理師養成施設協会発行 必要に応じてプリントを準備する。

《参考図書》

石毛直道「世界の食べ物」講談社 森枝卓士「世界の食事おもしろ図鑑」PHP研究所 岡田 哲「食文化入門 百問百答」東京堂出版 朝倉敏夫他「くらべてみよう!日本と世界の食べ物と文化」講 談社

《授業時間外学習》

準備学習:事前にテキストに目を通しておく。(30分) 復 習:食育、スローフード、地産地消などに関する記事を 新聞や雑誌、インターネットなどより探しまとめる。(30分) 自分が生まれた地域の行事食や郷土料理について調べる。(30 分)

《備考》

新聞などで食や食文化に関する記事を読み関心を持つ。 分からない語句は調べる。

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス 食と文化①	食文化の成り立ち(食文化とは何か・食文化の相対性) 多様な食文化(自然環境と食文化・宗教と食物禁忌 など)
2	食と文化②	食文化の共通化と国際化(食の伝播と変容・異文化交流による食の国際化・世界の食事情など)
3	日本の食文化史①	原始(縄文・弥生)、古代(飛鳥・奈良・平安)、中世(鎌倉・室町・安土桃山)
4	日本の食文化史②	近世(江戸)、近代(明治・大正・昭和初期)、現代(終戦以降)
5	日本料理の食文化①	日本料理の特徴 日本料理の様式①(本膳料理・懐石料理・会席料理)
6	日本料理の食文化②	日本料理の様式②(精進料理・卓袱料理・普茶料理・袱紗料理) 日本料理の食事作法
7	行事食と郷土料理	行事食(正月料理・五節句の食事・人生における行事食)、郷土料理
8	現代の食生活と未来の食文化①	食環境の変化(少子化・高齢化)、現代の食志向、中食の出現と食の外部化、食品ロス
9	現代の食生活と未来の食文化②	食文化の未来(食育・スローフード運動・地産地消 など) 食文化の課題
10	世界の料理と食文化①	西洋料理の食文化① 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴(フランス料理・イタリア料理・スペイン料理・イギリス料理)
11	世界の料理と食文化②	西洋料理の食文化② 西洋料理の特徴(ドイツ料理・ロシア料理・アメリカ料理 等) 西洋料理の食事作法(食卓の整え方・席次・テーブルマナー 等)
12	世界の料理と食文化③	中国料理の食文化① 中国料理の変遷、中国料理の特徴、
13	世界の料理と食文化④	中国料理の食文化② 中国料理の様式、中国料理の食事作法(食卓の整え方・席次・テーブルマナー 等)
14	その他の国の料理の食文化	韓国料理、ベトナム料理、タイ料理、インド料理、トルコ料理、エジプト料理、メキシコ料理、ブラジル料理 等
15	まとめ	食文化の継承者としての調理師の役割について

科目名	フート゛スヘ゜シャリスト論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

フードスペシャリストの仕事には、食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客に対する情報提供・販売促進、快適な食事のコーディネート、さらに食育活動を担うなどがある。そのための知識と技術を得なければならない。本講座ではフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るために総論的に学び、食の商品企画、流通、販売や消費の現場において活躍できる専門家をめざす。

《授業の到達目標》

1. フードスペシャリストの基礎知識・技術・責務を学び、資格を取得することができるレベルに達していること。

2. 食品の開発・流通から販売・消費にいたる専門職としての基本的な情報を理解していること。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い専門知識を身につけている。食品の流通や保存に関する基礎知識を理解している。

《成績評価の方法》

授業開始前の小テストなど 10%

中間試験 40%

期末試験 50%

《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間テスト・期末試験(60分、講評30分)

《テキスト》

(社) 日本フードスペシャリスト協会編 四訂「フードスペシャリスト論」第2版 建帛社

《参考図書》

プリント配布。

《授業時間外学習》

準備学習:授業後に指示をした内容について教科書に目を通しておく。(20分程度)

復習:授業で学んだことを理解し、語句の意味などを覚える。 自分の学修進度に合わせて調整すること。 (20分程度)

《備考》

理解できない語句などがあれば、時間調整をして対応する。

_《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	フードスペシャリストと は	フードスペシャリストの概念
2	人類と食物	人類の歩みと食物
3	世界の食	食作法、世界各地の食事情
4	日本の食①	日本食物史
5	日本の食②	食の地域差
6	現代日本の食生活①	戦後の食生活の変化
7	現代日本の食生活②	食生活の変化と食産業
8	食品産業の役割①	フードシステムと食品産業
9	食品産業の役割②	食品製造業の目的と特徴の食品卸売業
10	食品産業の役割③	食品小売業 外食産業
11	食品の品質規格と表示①	食品の品質規格、表示にかかわる法律
12	食品の品質規格と表示②	食品衛生法による規格と表示
13	食品の品質規格と表示③	その他の法律による表示
14	食情報と消費者保護①	食情報の発信と受容
15	食情報と消費者保護②	食品の安全

科目名	食品学 I				
担当者氏名	岩滝 真知子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品は調理の材料であり、健康の基となる性質を持っている。 食べる楽しみは食品の嗜好性によって左右されることが多い が、食品の機能性についても考える。具体的に市場に出回って いる食品を例に学んでいく。食品学 I では、食品全般の話の始 まり、植物性食品とその加工品の特徴、旬、成分などを学び、 調理の幅を広げることを目的とする。

《授業の到達目標》

- ①食品の特徴と成分を理解している。
- ②市場にはどんな食品が出回っているかを理解している。
- ③加工食品の原材料を理解している。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い知識や食品関連の技術者としての基礎的技能を身につけている。

《成績評価の方法》

平常点(授業終了時のプリント提出)…30% ノート提出…20% 期末テスト…50% 《フィードバックの方法》 期末試験後に解説を行う。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

(新)調理師養成教育全書 必修編2 「食品と栄養の特性」 全国調理師養成施設協会 新食品成分表2017 東京法令出版

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業時間外学習》

食品を購入する際は表示を見る。<10分程度> スーパー等で旬の野菜、果実、魚介類を知る。<10分程度> 調理実習の際、食材の知識を得る。<20分程度> 外食の原材料を見分ける。<5分程度>

《備考》

自分が口にしている食べ物が、何であるか、どこから来ている のか、に関心を抱くこと。

週 テーマ 学習内容など 1 食品とは何か 食品の種類と分類、食品標準成分表 2 植物性食品とその加工品 ②教類-1 **と米の加工品 ②教類-2 4 植物性食品とその加工品 ③いも類-1 じゃがいも、さつまいも 5 植物性食品とその加工品 ④いも類-2 さといも、やまのいも 6 植物性食品とその加工品 ⑤砂糖類、甘味類 **大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など 7 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など 8 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など ⑦種実類 9 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類-1 葉菜類(キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	《授業計画》		
1	週	テーマ	学習内容など
2 ①穀類-1 3 植物性食品とその加工品 ②穀類-2 小麦、とうもろこし、大麦、そば ②穀類-2 4 植物性食品とその加工品 ③いも類-1 じゃがいも、さつまいも 3いも類-1 5 植物性食品とその加工品 ⑤砂糖類、甘味類 さといも、やまのいも 4いも類-2 6 植物性食品とその加工品 ⑤砂糖類、甘味類 大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など ⑥豆類 7 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など ⑦種実類 8 植物性食品とその加工品 ⑧野菜類-1 薬菜類(キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) 根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 10 植物性食品とその加工品 ⑨野菜類-2 基菜類(宝ねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 11 植物性食品とその加工品 ⑩野菜類-2 果菜類(なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	1	食品とは何か	食品の種類と分類、食品標準成分表
3 ②穀類-2 4 植物性食品とその加工品 ③いも類-1 じゃがいも、さつまいも ③いも類-2 6 植物性食品とその加工品 ⑤砂糖類、甘味類 砂糖、水あめ、液糖、蜂蜜、人工甘味料など ⑥砂糖類、甘味類 7 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など ⑥豆類 8 植物性食品とその加工品 ⑦種実類 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など ②野菜類-1 9 植物性食品とその加工品 ⑧野菜類-1 薬菜類 (キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) 根菜類 (大根、かぶ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類 (大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 10 植物性食品とその加工品 ⑨野菜類-2 基菜類 (エねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類 (大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 11 植物性食品とその加工品 種物性食品とその加工品 果菜類 (なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	2		米と米の加工品
4 ③いも類-1 5 植物性食品とその加工品 ④いも類-2 さといも、やまのいも 6 植物性食品とその加工品 ⑤砂糖類、甘味類 砂糖、水あめ、液糖、蜂蜜、人工甘味料など ⑤砂糖類、甘味類 7 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など ⑥豆類 8 植物性食品とその加工品 ⑦種実類 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など ⑦種実類 9 植物性食品とその加工品 ⑧野菜類-1 葉菜類(キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) 10 植物性食品とその加工品 ⑨野菜類-2 茎菜類(玉ねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 11 植物性食品とその加工品 ・ 「地物性食品とその加工品」 果菜類(なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	3		
5 ④いも類-2 6 植物性食品とその加工品 ⑤砂糖類、甘味類 砂糖、水あめ、液糖、蜂蜜、人工甘味料など 7 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など ⑥豆類 8 植物性食品とその加工品 ⑦種実類 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など 9 植物性食品とその加工品 ⑧野菜類-1 葉菜類(キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) 10 植物性食品とその加工品 ⑨野菜類-2 茎菜類(玉ねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 11 植物性食品とその加工品 果菜類(なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	4		じゃがいも、さつまいも
6 ⑤砂糖類、甘味類 7 植物性食品とその加工品 ⑥豆類 大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など ⑥豆類 8 植物性食品とその加工品 ⑦種実類 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など 9 植物性食品とその加工品 ⑧野菜類-1 葉菜類(キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) 10 植物性食品とその加工品 ⑨野菜類-2 茎菜類(玉ねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 11 植物性食品とその加工品 植物性食品とその加工品 果菜類(なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	5		さといも、やまのいも
8 値物性食品とその加工品 アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など ⑦種実類	6		砂糖、水あめ、液糖、蜂蜜、人工甘味料など
8 ⑦種実類 9 植物性食品とその加工品 ⑧野菜類 - 1 葉菜類 (キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など) 10 植物性食品とその加工品 ⑨野菜類 - 2 茎菜類 (玉ねぎ、ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリなど) 根菜類 (大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 11 植物性食品とその加工品 果菜類 (なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	7		大豆、小豆、いんげん豆、そら豆など
9	8		アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん、栗、落花生など
10 ⑨野菜類-2 根菜類 (大根、かぶ、にんじん、ごぼうなど) 植物性食品とその加工品 果菜類 (なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど)	9		葉菜類(キャベツ、レタス、ほうれん草、白菜など)
	10		
	11	植物性食品とその加工品 ⑩野菜類-3	果菜類(なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり、トマトなど) 花菜類(ブロッコリー、カリフラワーなど)
12 植物性食品とその加工品 仁果類(リンゴ、なしなど) ①果実類-1 準仁果類(柿、かんきつ類など)	12		
13植物性食品とその加工品 ⑫果実類-2核果類(桃、サクランボ、梅、オリーブなど) 液果類(いちご、ぶどうなど)	13		
14 植物性食品とその加工品 きのこ類(しいたけ、マッシュルーム、しめじ、松茸など) 藻類 (こんぶ、わかめ、ひじき、あまのり、てんぐさなど)	14		
15	15	まとめ	植物性食品全般のまとめと補足

科目名	食品学Ⅱ				
担当者氏名	岩滝 真知子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

前期には、栄養学で食品と栄養の関係を学び、食品学Iでは、 植物性食品とその加工品についてその特徴、旬、含まれる成分 についての知識を深めてきた。食品学Ⅱでは、動物性食品とそ の加工品、その他の油脂類や嗜好飲料などについて学び、さら に調理の幅を広げることを目的とする。

《授業の到達目標》

- ①食品の特徴と成分を理解している。
- ②市場にはどんな食品が出回っているかを理解している。
- ③加工食品の原材料を理解している。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い知識や食品関連の技術者としての基礎 的技能を身につけている。

《成績評価の方法》

平常点 (授業終了時のプリント提出) …30% ノート提出…20% 期末テスト…50% 《フィードバックの方法》 期末試験後に解説を行う。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

全国調理師養成施設協会「(新)調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性」

「新食品成分表 2017」東京法令出版

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業時間外学習》

食品を購入する際は表示を見る。 <10分程度> スーパー等で旬の野菜、果物、魚介類を知る。 <10分程度> 調理実習の際、食材の知識を得る。 <20分程度> 外食の原材料を見分ける。<5分程度>

《備考》

自分が口にしている食べ物が、何であるか、どこから来ている のか、に関心を抱くこと。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	動物性食品とその加工品 ①魚介類-1	魚類の構造、魚介類の成分、死後変化と鮮度、魚類(あじ、たい、かれいなど)
2	動物性食品とその加工品②魚介類-2	魚類(さば、まぐろなど)、貝類(あさり、かきなど)
3	動物性食品とその加工品 ③魚介類-3	えび類、かに類、いか・たこ類、魚介類の加工品(冷凍品、乾燥品、練り製品、缶詰)
4	動物性食品とその加工品 ④食肉類-1	食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成、牛肉
5	動物性食品とその加工品 ⑤食肉類 - 2	
6	動物性食品とその加工品 ⑥食肉類-3	その他の食肉(いのしし、馬、鴨など)、食肉の加工品(ハム、ベーコン、ソーセージなど)
7	動物性食品とその加工品 ⑦卵類	鶏卵、卵の鮮度と貯蔵、卵の加工品
8	動物性食品とその加工品 ⑧乳類-1	牛乳の成分、牛乳の種類
9	動物性食品とその加工品 9乳類-2	乳製品(粉乳、練乳、クリーム、アイスクリーム、チーズ、ヨーグルトなど)
10	動物性食品とその加工品 ⑩油脂類	植物油脂(サラダ油、ごま油、オリーブ油、大豆油、ヤシ油など)、動物油脂(ラード、バター、など)、加工油脂(硬化油、マーガリン、ショートニング)
11	菓子類、嗜好飲料類-1	和菓子、洋菓子、中華菓子、アルコール飲料(清酒、果実酒、焼酎、ウィスキーなど)
12	嗜好飲料類-2	混成酒(リキュール、みりん)、発泡性酒(ビール、発泡酒など)、茶、コーヒーなど
13	調味料と香辛料	食塩、食酢、みそ、醤油、香辛料、膨張剤
14	ゲル状食品、保健機能食 品と栄養機能食品	寒天、ゼラチン、カラギーナン、特定保健用食品と栄養機能食品、機能性表示食品
15	食品の加工と貯蔵 まとめ	食品の加工法、微生物の利用、食品の貯蔵法など

科目名	食品学実験				
担当者氏名	石永 正隆				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次·開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

食品学の講義で学ぶ食品に関する知識を実験で確認すること、食品分析の基本操作を習得することを目的として実施する。本学に入学して初めて『化学実験』を経験する学生が多いことを考慮して、化学実験における基本的な操作法からはじめて、レポートの書き方(実験過程の記録・観察、結果の整理・考察)などを習得する。このことは現場で作業を行う際にも十分に役に立つ。

《授業の到達目標》

①食品の基本分析一澱粉粒の大きさ測定、水分と灰分の測定、 褐変反応、滴定操作による食品中の酢酸、クエン酸及びアスコ ルビン酸量の測定について説明できる。

②食品中に特定の成分がどれくらいの量含まれているかを実感できる。

《卒業認定・学位授与との関係》食に携わる者としての食品に関する基本的な技能を身につけている。

《成績評価の方法》

実験レポート70%、取り組み(集中力)20%、実験への関与10% ≪評価基準≫

実験レポート:指定した書式で記述、考察や疑問の記述 実験への取り組み:値のバラつき(準備不足・集中力無い) 《フィードバックの方法》レポートの整理の時間で解説する。

《テキスト》

前もって、全実験について記述した実験書レジュメを配布する。喜多野ら「食べ物と健康I一食晶成分を理解するための基礎」化学同人の教科書を持参のこと。

《参考図書》

高校の化学関係の教科書。図書館および研究室に多種類の食品学実験書があるので、貸し出しをする。

《授業時間外学習》

準備学習(15分):実験書を目的や手順を把握するために読むこと。

学習 (30分): 実験レポートは授業時間以外あるいはレポート整理時間で書き上げ、提出のこと。チェックして返却するので指摘事項について考え、訂正すること。 不明な点は担当教員に尋ねること。

《備考》

 $2\sim3$ 人で1グループとなって実験を行い、実験操作の確認および得られた結果についてグループあるいは全体で検討した後、提出する。食品学I・IIの関連項目を丹念に読むこと。

《授棄計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	実験の心構え・食品学実験の基礎知識①	シラバスや授業の進め方について説明。各実験の目的については実験書で確認する。 実験についての心構えおよび食品分析実験の基礎知識①
2	食品学実験の基礎知識② 実験1質量%濃度の実験	試薬の名称及び取り扱い法・化学式や濃度計算・レポートの書き方などについて説明する。質量%についての実験を行う。 実験書を予め読んでおくこと。
3	実験2澱粉の分離と観察	ジャガイモとサツマイモから澱粉を分離する。その他穀類、イモ類(塊茎、塊根)由来 の澱粉の形態を観察し、比較する。実験書を予め読んでおくこと。
4	実験3小麦澱粉粒の大きさとグルテンの単離	小麦粉より澱粉粒とグルテンを分離し、グルテンの湿麩及び乾麩%を求め、かつ、ミクロメーターを使って澱粉粒の大きさを測る。実験書を予め読んでおくこと。
5	実験1~3のレポートの整理と質疑応答	提出されたレポートで不備な箇所について説明する。不備な部分は訂正して再提出する。
6	実験4:食品中の糖度・塩 分・pH の測定	糖度計、塩分計、pH試験紙、pHメーターを使い、実際の食品を用いてこれらの測定値を求める。食品表示と比較し考察する。実験書を予め読んできておくこと。
7	実験5: 食品の水分・灰分の定量	きな粉を用いて行う。乾燥器の種類を知る。測定結果は食品表示と比較し、考察する。 実験書を予め読んでおくこと。
8	実験5と実験6-1 非酵素的 褐変に関する実験	前回の続きを行う。非酵素的褐変反応であるアミノカルボニル反応について調べる。試料はグルコース、砂糖、グリシンを用いる。実験書を予め読んでおくこと。
9	実験6-2酵素的褐変反応 実験7食品の色素成分	リンゴを用い酵素的褐変反応の条件を調べる。実験7-1茶に含まれるタンニンの呈色反応実験7-2ナスの果皮から得たアントシアニンを用いて、pHによる色の変化を追う。
10	実験4~7のレポートの整 理と質疑応答	提出されたレポートで不備な箇所について説明する。 不備な部分は訂正して再提出する。
11	食品分析実験の基礎知識 ③	ビデオ化学講座「酸・塩基の強さ」及び「中和滴定」を見て学習する。また、不明 な 点は解説をする。H+とOH-イオンについて理解する。実験書を予め読んでおくこと。
12	実験8食品中の有機酸量の 測定・標準溶液調製	標準溶液の調製を行い(天秤の使用方法を知る)、水酸化ナトリウム水溶液の濃度を求める。ビュレットを用いた滴定の手技を習得する。実験書を予め読んでおくこと。
13	実験8食品中の有機酸量の 測定・酢とレモン水	実験8-2 食酢とレモン液を用いて酢酸とクエン酸量を中和滴定法により定量する。得られた値を食品に表示されている値と比較し考察する。実験書を予め読んでおくこと。
14	実験9:インドフェノール法よる 食品中のVitCの定量	インドフェノール法(酸化還元滴定法)より市販果汁中のビタミンC含量を知る。得られた値を食品表示値と比較し考察する。実験書を予め読んできておくこと。
15	実験10クリームからバ ター粒を作る	市販の生クリームとホイップクリームを用いてバター粒を作る。エマルションの相転換 を実体験する。両試料の違いについて考察する。実験書を予め読んでおくこと。

科目名	食品加工学実習 I				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品加工は原材料に物理的、化学的、生物的な処理を加えて、 原材料には持ち得なかった味や形態、保存性などの新しい価値 を付与することを目的として行われる。本実習では、身近で代 表的な加工食品を取り上げ、これらを実際に製造することを通 して、食品加工に関する知識や技術への理解を深める。

《授業の到達目標》

- ・身近な加工食品の原材料やその操作、保存などについて理解している。
- ・実習の内容および実習品の製造原理を理解している。 《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な食品加工に関する知識を身につけている。

《成績評価の方法》

レポート…60%、平常点 (受講態度等) …40% いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。 《課題へのフィードバック方法》 レポート返却時、講評の時間を設ける。

《テキスト》

適宜プリントを配布する

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学習》

- ・予習:事前に提示した課題を図書等により調べてくる。(10分程度)
- ・復習:実習レポート作成 指定のとおりに作成、提出する。(20分程度)

《備考》

《 授業計画》 週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 豆類の加工	実習の進め方、注意事項などについて 実習内容の説明および実技デモンストレーション
2	オリエンテーション 豆類の加工	レポートについて 味噌
3	野菜の加工・調味料	実習内容の説明および実技デモンストレーション
4	野菜の加工	トマトケチャップ
5	調味料	焼肉のたれ
6	いも類・畜肉の加工	実習内容の説明および実技デモンストレーション
7	いも類の加工	こんにゃく
8	畜肉の加工	ソーセージ
9	豆類・水産物の加工	実習内容の説明および実技デモンストレーション
10	豆類の加工	木綿豆腐
11	水産物の加工	蒸し蒲鉾
12	果実類の加工	実習内容の説明および実技デモンストレーション
13	果実類の加工	リンゴジャム
14	果実類の加工	みかんのシロップ漬け
15	乳の加工	酸乳飲料

科目名	食品微生物学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

私たちの食生活の中に深くかかわっている微生物について学ぶことは、食品の加工だけではなく食品の腐敗や食品衛生の面からも重要なことである。具体的には、微生物の種類と特徴、微生物の生育、微生物の殺菌、発酵食品、食品の腐敗などについて、基礎から応用までを学び、食品及び食品衛生と微生物の関係を理解する。

《授業の到達目標》

- ①微生物の種類とその形態、生育の特徴を説明できる。
- ②微生物と食品の関わりや微生物の役割を理解している。
- ③微生物の知識を踏まえた、食品の衛生的な調理・加工ができる。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い専門知識を理解し身につけていること。

《成績評価の方法》

授業の定着・理解度(ミニテスト、宿題など)10% 中間試験 40% 期末試験 50%

《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間テスト・期末試験(60分、講評30分)

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

高見 伸治 他「食品微生物学」建帛社 村尾 澤夫 他「暮らしと微生物」培風館 小泉 武夫 編著「発酵食品学」講談社

《授業時間外学習》

予習:授業終了時に、予習するところ、復習するところを指示

する。(20分程度)

復習:授業で強調した重要なところを整理し、理解の定着を図る。(20分程度)

日常の買い物などの中で、微生物を使った食品を探して食してみる。 (学習時間の指定はしない)

《備考》

教員が学生の理解が十分でないと判断したときは、補習を行 う。

《授莱計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	微生物学の歴史と微生物 の利用	微生物学の歴史と微生物の利用(古代人と微生物、微生物学の起こり)
2	微生物の分類:カビ	微生物の分類、食品へのカビの利用
3	: キノコ	キノコの生活と種類、食品への利用
4	: 酵母	酵母のはたらき、多彩な発酵食品への酵母の活用
5	: 細菌(1)	細菌の分類、細菌の染色性、細菌の胞子
6	: 細菌(2)	細菌の利用、放線菌とその利用、ウイルスなど特殊な微生物
7	微生物の観察	顕微鏡の使い方、カビ、酵母、細菌
8	微生物の栄養	培地、無菌操作、殺菌、手洗い
9	微生物の増殖	生菌数測定、微生物の生育、増殖に及ぼす生育環境(水分、温度、浸透圧、pH、酸素)
10	微生物の利用(1)	アルコール飲料、醸造酒、蒸留酒、食酢とアルコール
11	微生物の利用(2)	味噌、醤油、(納豆の製造)
12	微生物の利用(3)	漬物、鰹節、クサヤ、塩辛とうまみ成分
13	微生物の利用(4)	ヨーグルト、チーズ、バター、パン
14	安全な調理・加工	リスクの高い微生物、微生物の殺菌、腐敗防止
15	発酵食品を作る	甘酒、バター、ヨーグルト、ピクルスなどの試作

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	小川 博美				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品衛生学や食品衛生学実験で学んだ基礎理論をもとに、調理師として最も大切な飲食物による健康被害が起きないよう理論と実践の結合をめざし学ぶ。そのためには、安全な食品を提供するために、調理現場での予防対策技術の習得、さらには自らの責任で法令遵守と、加えて自主衛生管理の重要性について学ぶ。また、課題を定め、取りまとめてレポートとしてまとめる能力を培う。2018-0

《授業の到達目標》

- ①食品の衛生管理に関する法律や規範について理解し、説明できる。
- ②食品調理施設の衛生管理を理解し、実際に活用できる。
- ③食材の仕入れから調理、提供までの安全確保について説明できる。(リスクの分析と予防対策)
- ④HACCPや7Sを理解し具体的な調理の現場で適用できる。
- ⑤課題を定め、報告(レポート)する能力を培う。

《成績評価の方法》

- ①期末試験(70%)第16週目=36問、60分
- ②平常点 (30%) (自由レポート及び受講態度=講義に集中できているか。私語、スマフォ、内職などの行為は1回5点を限度に減点される。)
- ③期末試験後に回答と解説を行う。

《テキスト》

(社)全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書3食品の安全と衛生」必修編 大日本印刷株式会社 ※2年次「食品衛生対策」でも使用する。

《参考図書》

①太田房雄・西島基弘編著「食品衛生学(2版)」建帛社 ②鈴木章生監修「調理師試験問題 解説と解答」日東書院 ③有園幸司 編集:「食べ物と健康・食の安全」、南江堂 ④伊藤 武・古賀信幸 編集:食品衛生学、建帛社

《授業時間外学習》

①準備学習:授業計画に記載された内容の予習に努める。 ②授業で学んだ内容で理解が不十分な事項は、図書館で調べた り積極的に質問をする。③日常生活の中で食品衛生、食品衛生 対策を学習、実践することが授業内容を理解する上で重要とな る。スーパーでの買い物の表示内容(添加物、消費期限など) を確認する習慣をつける。

《備考》

16週目に期末試験を実施する。

週	テーマ	学習内容など
1	食品衛生対策と食品衛生 行政のしくみ	国の法規(食品安全基本法、食品衛生法など)、地方自治体の法規(条例、規則)から 食品衛生対策の大枠を理解する。
2	食品の表示と法規制、 成分規格基準	食品表示法(食品衛生法・JAS法・健康増進法・不当景品類及び不当表示防止法など) 消費期限と賞味期限、主な食品の成分規格、製造基準、保存基準。
3	食品調理施設・設備の衛 生管理と点検	食品調理施設・設備の衛生管理と点検はハード(施設機器)とソフト(管理点検)による。調理加工場の衛生区分(汚染区域/清潔区域/高度清潔区域)、調理施設の点検表
4	給水及び汚水・汚物処理	関係する法律(水道法、下水道法、食品リサイクル法、廃棄物処理法)。私たちの健康 と水の利用、使用水の衛生管理、安全な水の確保(食環境)、水質汚濁、食料廃棄。
5	食品調理者の健康管理	(1)定期的な健康診断及び月1回以上の検便、(2)嘔吐、下痢、発熱、化膿創の有無の点 検、(3)有症者については医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認、その他。
6	食材の衛生管理(1) 食材の鮮度簡易鑑別法	(1)野菜の鮮度判定と選び方、(2)生卵の鮮度判定(卵殼外、投光、比重、割卵検査)、 (3) 穀類の鮮度判定、(4)魚介類の鮮度判定、(5)牛乳・肉類の鮮度判定法など。
7	食材の衛生管理(2) 食材の保存管理	食材の仕入れと管理記録(食品のトレーサビリティー)、保存管理、鶏卵の鮮度判定。 調理食品の冷却マニュアル、先入れ先出し、5S/7S+1Sなど。
8	カビ毒、衛生害虫、異物 混入とその防止対策	カビ毒(アフラトキシン・オクラトキシン・黄変米毒など)、衛生害虫の生態と駆除方法(ゴキブリ・ハエ・ネズミなど)、異物混入とその防止対策。
9	食品の調理器具、容器包 装の衛生管理	調理器具、容器包装の規定(器具・機材の消毒法、二次汚染防止対策)、ガラス容器の 種類と原料、主なプラステックの種類・耐熱性・用途、容器から溶出する有害物質。
10	消毒・殺菌法、台所用洗 浄剤	牛乳の殺菌理論(加熱時間と加熱温度)を理解する。微生物制御(洗浄除菌・加熱・殺菌・冷蔵冷凍、静菌)、バイオフィルム、細菌の発育ステージ、加熱時間と中心温度。
11	課題発表・質疑応答 (1) 前半	企画・プレゼンテーション能力養成(企画力・内容・構成・記述・努力・工夫) (各自が興味を持ったテーマについて調査し、まとめた内容を約10分で発表する。
12	課題発表・質疑応答 (2) 後半	企画・プレゼンテーション能力養成(企画力・内容・構成・記述・努力・工夫) (各自が興味を持ったテーマについて調査し、まとめた内容を約10分で発表する。
13	自主衛生管理 PR/HACCP、7S	食品の安全管理法(GAP, GMP, HACCP)、食品の安全性に関する考え方。ハザードとリスク分析(リスクアセスメント、リスクマネージメント、リスクコミュニケーション)。
14	大量調理施設衛生管理 マニュアル	(1)趣旨、(2)重要管理事項(加熱と冷却)、(3)衛生管理体制(衛生管理者、衛生管理 責任者(食材の衛生管理、施設の衛生管理、調理従事者の健康管理など)
15	食品・調理別の衛生管理	(1)農林産食品の衛生(生食用野菜・果実の適切な取扱い、カット野菜の汚染細菌数) (2)畜産食品の衛生、(3)水産食品の衛生、(4)調理作業行程における問題と対策など。

科目名	栄養学総論				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

栄養とは食物をとおして、人の健康状態を高めるものである。 健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につけ るとともに、私たちの食生活の現状と健康づくりについて学 ぶ。また、各栄養素の機能や、食物摂取のしくみと体内にとり 入れられた食物の消化、吸収、代謝について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ・食物の消化、吸収、代謝について理解している。
- ・自分の食生活をふり返り、より良い食生活を考えることがで

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な栄養に関する知識を身につけている。

《成績評価の方法》

期末試験…60%、レポート(課題)…20%、平常点(受講態 度、小テスト等) …20%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。 《試験のフィードバック方法》

期末試験に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《テキスト》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品と栄養 の特性」公益社団法人全国調理師養成施設協会

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学習》

- ・予習:テキストを読む、次回学習する栄養素について、その 栄養素を多く含む食品を調べる。(20分程度)
- ・復習:プリント/テキストを読み直す(20分程度)
- ・日々の食事を意識する。
- ・栄養に関する情報を新聞から収集する。

《備考》

7月が提出締切とする新聞に関するレポート(課題)を課す。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	栄養素の機能と健康①	栄養素の種類、食品の成分と体の成分
2	栄養素の機能と健康②	自分の食生活をふり返る
3	栄養素の機能と健康③	炭水化物①
4	栄養素の機能と健康④	炭水化物②
5	栄養素の機能と健康⑤	脂質①
6	栄養素の機能と健康⑥	脂質②
7	栄養素の機能と健康⑦	たんぱく質①
8	栄養素の機能と健康⑧	たんぱく質②
9	栄養素の機能と健康⑨	ビタミン
10	栄養素の機能と健康⑩	ミネラル、その他の成分
11	消化と吸収①	食品の摂取
12	消化と吸収②	栄養素の消化・吸収・代謝
13	エネルギー代謝と食事摂 取基準①	エネルギー代謝
14	エネルギー代謝と食事摂 取基準②	日本人の食事摂取基準
15	エネルギー代謝と食事摂 取基準③	食品の選択、食事バランスガイド

科目名	食品開発演習 I				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

加工食品を開発して市場に流通させるためには、農産・畜産・水産などの主原料、副原料、さらに食品添加物などの幅広い知識が必要です。加えて、開発されたものが消費者の嗜好性に沿ったものであることや食品としての安全性・貯蔵性も求められます。食品産業で実際に生産されている加工食品を実際に製造しながら、食品加工の実用的な知識や技術を深めることを目指します。

《授業の到達目標》

①加工食品に使われている原料の特徴がどのように活かされているか、理解できている。

②加工食品の消費期限や保存条件から、その食品の安全性や貯蔵性がどのように確保されているか、理解できている。 《卒業認定・学位授与との関連》

食品関連の技術者としての加工技術・鑑別方等の基礎的技能を身につけていること。

《成績評価の方法》

- ・授業内容の定着・理解度 (レポート) 70%
- ・授業内容の定着・理解度(予習復習)20%
- ·授業態度(10%)

《フィードバックの方法》宿題を含めたレポートの内容の解説

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

喜多野宣子 他 「食べ物と健康 I 」化学同人 喜多野宣子 他 「食べ物と健康 II 」化学同人 村尾 澤夫 他 「くらしと微生物」培風館

《授業時間外学習》

予習:授業内容に関する情報は、配布プリントを参考にし、 色々な手段を使って調べておくこと。 (20分程度) 復習:配布プリントに従って実施した演習について、レポート を作成する。関係資料を探してレポートに引用する努力をす る。 (40分程度)

《備考》

普段から、様々な料理やお菓子に関心を持ち、その日持ちをどうやって持たせるのか、考えておくことが食品開発には大切です。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	講義の内容と演習の進め方、食品開発演習の目的や留意点の理解 、レポートの作成方法、地域の食品産業事情(農産加工、畜産加工、水産加工)
2	製品の品質評価法 (講義)	微生物的な評価、水分活性の測定、食塩の測定、pHの測定など
3	果物の加工(講義)	果物の成分、果物の加工品、果物の加工食品の品質
4	加工演習(果物)	柑橘の加工(マーマレード) 柑橘類の加工、ペクチンの特性、苦味除去、酸性食品、熱充填、腐敗微生物など
5	豆類の加工(講義)	デンプン含量の多い豆 (小豆、金時豆)、たんぱく質含量の多い豆 (大豆、黒豆)、脂質の多い豆 (ピーナッツ)
6	加工演習(豆類)	大豆を使った製造試験、製品の品質評価、試食と評価、腐敗品の観察、市販品との比較、レポートの作成など
7	野菜の加工 (講義)	野菜の組織、野菜の加工特性、漬物の微生物、漬物の副原料・食品添加物、低温殺菌など
8	加工演習(漬物)	野菜の漬物、浅漬けの殺菌、浅漬けの腐敗、チルド流通、保存試験
9	中間水分食品(講義)	佃煮製造、中間水分食品、水分活性、非酵素的褐変、腐敗微生物、食品添加物
10	加工演習(佃煮)	水産素材を用いた佃煮の試作 味の浸透と素材の軟化、水分活性の測定、保存料の添加、保存試験
11	試作品の評価	試食と評価、腐敗品の観察、市販品の評価と比較、レポートの作成など
12	食品の色の定着(講義)	植物性の食品素材の色の変化(野菜、黒大豆、なすび)、食品加工における色の定着方法(硫酸第一鉄、ミョウバン)
13	加工演習(なす)	黒豆の色の発色と定着、容器包装と加熱殺菌
14	試作品の評価	試食の評価、保存後の製品の品質、市販品の評価と比較、レポートの作成など
15	学習内容の復習	全講義を通した復習及び疑問・質問
	-	

科目名	調理学				
担当者氏名	中尾 信子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

調理とは食材を食べ物にすることですが、栄養的にも衛生的にも安心できて、なおかつ、美味しい食べ物を作り出すことが大切です。そのためには食品素材の種類や特徴、食品成分の科学的・物理的性質、食品成分の機能、調理による変化などを知ることが必要です。本講義では食品の持っている特性が、調理過程でどのように変化するのかを学び、美味しく作るためにはどうしたらよいのかを理解できるようにします。

《授業の到達目標》

- ①食べ物の味やおいしさのメカニズムをよく理解している。
- ②食品の調理過程上の変化を科学的に理解し、それらが嗜好に どのようにかかわっているのかを理解している。
- ③調理操作の基礎的な知識やポイントを理解している。
- ④塩分や糖分の計算方法を理解している。
- ≪卒業認定・学位授与との関係≫
- 食品開発に必要な調理学の基本的知識を理解している。

《成績評価の方法》

①期末試験 70%

②平常点(小テスト・レポート・授業態度)30%

≪試験のフィードバック方法≫

期末試験:試験(60分)後に解説(30分) 小テスト:毎授業開始時に前週の解説

《テキスト》

久木久美子・新田陽子・喜多野宣子著 健康・栄養系教科書シリーズ10「調理学」(化学同人)

《参考図書》

島田キミエ・山崎清子他共著「調理と理論」(同文書院) 吉田惠子・綾部園子編著「調理の科学」(理工図書)

その他必要に応じて講義中に紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:事前にテキストに目を通しておく。(30分程度) 復 習:単元終了時に小テストをおこなうので、授業範囲を よく理解し、配布したプリントの見直しと整理をしておく。 (30分程度)

《備考》

小テストで間違っていたところの確認を十分にしておく。理解できないところは必ず質問し、分からないままにしない。

週 テーマ 学習内容など 調理の概念 調理の意義 調理の目的(安全性・栄養性・嗜好性)	
調理の概念 調理の意義 調理の目的(安全性・栄養性・嗜好性)	
1 調理文化 (様式別の食事構成・食文化論)	
食べ物の美味しさ① においや味を感じるメカニズム・食べ物の味・味の相互作用・食べ物のに	- +31.1
2 食べ物の美味しる① において味を感じるグルーへム・食べ物の味・味の相互作用・食べ物のに	-\$V'
-	
食べ物の美味しさ② 食べ物の色・テクスチャー・食べ物の外観・食べ物の温度・おいしさの評	4価
3	l)
調理操作と調理機器① 非加熱調理操作と調理機器 またい はん にお スパーダー かた ない	
┃	
- 調理操作と調理機器② 加熱調理操作(湿式加熱操作)と調理機器	
MATTER OF THE CONTRACT OF THE	
茹でる・蒸す・煮る・炊く 等	
調理操作と調理機器③ 加熱調理操作(乾式加熱操作)と調理機器	
6 焼く・炒める・揚げる 等	
7 調理操作と調理機器④ 調味操作 旨味成分について	
塩分・糖分の計算方法	
植物性食品の調理科学① 米の調理	
8 性物性良品の調理性子は一本の調理	
植物性食品の調理科学② 小麦・芋類の調理	
9 180120000000000000000000000000000000000	
10 植物性食品の調理科学③ 豆類・種実類・きのこ類の調理	
植物性食品の調理科学④ 野菜類・果実類・藻類の調理	
11 間が区域的が過程付予は 打米規・木夫規・保規が過程	
動物性食品の調理科学① 食肉類・魚介類の調理	
13 動物性食品の調理科学② 外・牛乳 乳製品の調理	
10	
油脂類の調理科学 油・油脂類の調理特性	
ゲル化剤の調理科学 ゼラチン・寒天・カラギーナン・デンプンの調理	
15 学	

科目名	調理学実習 I				
担当者氏名	中尾 信子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

「調理学」に基づいて、調理操作の方法や特徴、調理器具の取り扱いなど基礎的な調理技術を習得することを目的とする。基本的な調理操作(計量・切る・茹でる・煮る・蒸す・焼く・揚げる・炒める等)の方法を理解しながら和食・洋食・中華の基本的な献立を実習する。合わせて配膳形式、盛り付け方、食事マナーなどについても学ぶ。毎回、実習内容のデモンストレーション、実習、評価、まとめの順に進める。

《授業の到達目標》

- ①調理操作の基礎的な知識を理解し実践することができる。
- ②調理器具の使い方を理解している。
- ③和洋中の配膳形式を理解している。
- ④野菜を時間内に切りそろえることができる。
- ⑤時間内に手順よく料理を作ることができる。
- ≪卒業認定・学位との関連≫
- 食品開発に必要な調理技術を修得している。

《成績評価の方法》

①実技試験 50%

②平常点 (レポート45% 実習態度・身支度5%) 50%

≪試験のフィードバックの方法≫ 実技試験:試験(105分)解説(30分)

レポート:毎回次週までには提出、添削して評価し返却する。

《テキスト》

毎回の実習内容はプリントにより示す。

《参考図書》

必要に応じて紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:自宅で切り方の練習をし、短時間に切り揃えることができるようにしておく(30分)

復習:レポートを書き、指定された日までに提出する(60分) 内容は、献立名、材料名、分量、作り方、盛付け図、感想・考察、自分で調べたこと、の7項目について必ず記入すること。 (盛付け図は写真を添付しても良い)

《備考》

料理用語や調理操作また実習で使用した食品の栄養等について 興味をもち、分からないことは日頃から調べるようにする。

週	テーマ	学習内容など
1	導入、食品の計量	オリエンテーション 実習室の使い方、レポートの書き方 調味料や食品の正しい計量の仕方を理解
2	味と旨み I	和風出汁の取り方を理解 基本的な野菜の切り方の理解
3	味と旨みⅡ	洋風出汁(ブイヨン)の取り方を理解
4	調理操作(茹でる)①	茹でる操作の目的や方法を理解する ①水から茹でる(ゆで卵と野菜の湯通し・湯むき)
5	調理操作(茹でる)②	茹でる操作の目的や方法を理解する ②沸騰水で茹でる(乾麺のゆで方及び茹で上がりの処理法)
6	調理操作(煮る)①	煮物の種類や特徴、調理方法等を理解する ①煮物の味付け方法(煮汁の量・鍋の選び方・調味の仕方など)
7	調理操作(煮る)②	煮物の種類や特徴、調理方法等を理解する ②煮魚の味付け方法(煮汁の量・鍋の選び方・調味の仕方・魚の下ごしらえの方法)
8	調理操作(蒸す)①	蒸し物の種類や特徴、調理方法等を理解する ①間接蒸し (低温85~90℃を持続して蒸す方法)
9	調理操作(蒸す)②	蒸し物の種類や特徴、調理方法等を理解する ②直接蒸し(高温を持続して蒸す方法)
10	調理操作(焼く)①	焼き物の種類や特徴、調理方法等を理解する ①直火焼き(魚の串の打ち方・直火で焼く方法)
11	調理操作(焼く)②	焼き物の種類や特徴、調理方法等を理解する ②間接焼き(フライパンを使用して焼く方法)
12	調理操作(揚げる)①	揚げ物の種類や特徴、調理方法等を理解する ①から揚げ(揚げ油の温度管理・揚げる時間・一度に揚げる量など)
13	調理操作(揚げる)②	揚げ物の種類や特徴、調理方法等を理解する ②衣揚げ(衣のつけ方・揚げ油の温度管理・揚げる時間・一度に揚げる量など)
14	調理操作(炒める)①	炒め物の種類や特徴、調理方法等を理解する ①中華炒め(香味野菜の使い方・中華鍋の持ち方・炒め方のポイント)
15	調理操作(炒める)②	炒め物の種類や特徴、調理方法等を理解する ②その他 (中華鍋の持ち方や振り方 等)

科目名	調理学実習Ⅶ				
担当者氏名	鉄穴森 陽子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

わが国には、季節と旬を大切にした伝統行事である五節句、人生の節目を祝う記念日、外国からの記念日、宗教行事など多くの行事食がある。本授業では料理技術の向上にとどまらず、それぞれのテーマやコンセプトに合わせた料理、盛り付け、器、カトラリーなど総合的に学習し、「食」を総合的にコーディネートし、食生活をより豊かなものにする。

《授業の到達目標》

①さまざまな年中行事にちなんだ料理の特徴を、理解できる。 ②季節感、行事感を大切にし、テーマに応じた食材、切り方、 調理法、盛り付け、彩り、器などを理解できる。 ③料理の全 体的な流れを把握し、手際よくできる。 《卒業認定・学位授 与との関連》 1. 調理師として必要な専門知識と安全で安心な 料理の提供ができる技能を身につけている。

《成績評価の方法》

レポート50%、平常点(授業中のメモ、実習態度、身だしなみ、私語など)40%、企画案・準備10%の割合で総合的に評価する。いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。《フィードバックの方法》 レポート (提出物) に講評を記載し返却する。

《テキスト》

毎回プリントを配布。

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業時間外学習》

自主学習ノートを準備する。予習(15分):シラバスの授業計画に記したテーマについて調べておく。復習(2時間):毎回、実習後に行事食、テーブルコーディネート・マナーを、予習で調べた行事食を付け加えてレポートにまとめる。期末に、まとめたレポートをファイリングして提出する。

《備考》

《授業計画》 调	テーマ	11 内容 43 B
迴		学習内容など
1	ティービュッフェ	ハロウィンパーティー
2	秋の和のテーブル	日本料理 月見 重陽 (一汁三菜)
3	アフタヌーンティー	フィンガーサンド、スコーン、タルト、クッキー、紅茶の入れ方
4	お正月料理	日本料理 おせち料理、各料理のいわれを知る
5	クリスマス	クリスマスパーティー料理 ビュッフェスタイル
6	バレンタイン	西洋料理
7	桃の節句	日本料理 ひな祭り料理
8	春の和のテーブル	日本料理 進級祝い 桜
9	端午の節句	日本料理 こどもの日のお祝い料理
10	母の日	西洋料理 フルコース
11	中華でおもてなし	中国料理
12	慶弔と仏事	日本料理 夏の精進料理
13	七夕	日本料理 七夕祭りの料理
14	パーティー企画	ランチミーティング
15	修了パーティー	学生の自主企画、献立によるパーティー

科目名	健康管理概論				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

我が国は公衆衛生環境の改善、医療技術・システムの進歩などに多大な成果をあげ、世界一の長寿国として知られるようになった。しかしその一方で、生活習慣病の増加、超高齢社会への突入…と、すべての国民がより高いレベルの健康づくりを目指し、実践していくことが今後さらに求められていることもまた事実である。そこで本科目では、自身のライフスタイルを充実させるべく、健康管理の方策を概説していきたい。

《授業の到達目標》

- 1. 我が国の主な健康問題について理解している。
- 2. 我が国の健康づくり対策について理解している。
- 3.健康づくりのための具体的な方策について理解している。《卒業認定・学位授与との関連》

食品の開発に必要な健康管理に関する幅広い知識を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 期末試験 70%
- 2. 平常点 (受講態度、提出物、小テストなど) 30% 《フィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う(試験60分、解説30分)。

《テキスト》

- ・「新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康」(全国 調理師養成施設協会)
- ・適宜プリント配布

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する

《授業時間外学習》

- 1. 次回テーマに相当するテキスト内容について、目を通しておくこと(20分程度)。
- 2. 健康に関する社会的ニュースや記事について、適宜情報収集を行うこと(15分程度)。
- 3. その他適宜授業中に提示する。

《備考》

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業のすすめ方 学ぶ意義など
2	健康とは	健康の捉え方 健康の指標 など
3	我が国の健康水準	各種健康指標と国際比較など
4	我が国の健康問題①	生活習慣病~肥満 など
5	我が国の健康問題②	生活習慣病~糖尿病 など
6	我が国の健康問題③	生活習慣病~骨粗鬆症 など
7	我が国の健康問題④	生活習慣病〜喫煙関連疾患 など
8	我が国における健康づく り対策①	第一次〜第三次国民健康づくり対策 疾病予防から健康増進へ など
9	我が国における健康づく り対策②	第四次国民健康づくり対策、健康増進法など
10	健康づくりと運動①	有酸素運動、無酸素運動、ストレッチングなど
11	健康づくりと運動②	運動処方、身体活動基準・指針 など
12	健康教育①	健康教育の目的など
13	健康教育②	健康教育の人材、媒体、方法 など
14	心の健康づくり	現代社会のストレス、ストレスマネージメント など
15	まとめ	まとめ

科目名	アウトドア演習				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・通年(前期)
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

健康の維持・増進のためには、運動、栄養、休養をライフスタイルの中にバランスよく取り入れていくことが求められている。

そこで本科目では、学外の施設を利用し、健康管理の方策を 主に運動・休養面から捉え、積極的な健康づくりのための実践 例として体験・学習したい。

《授業の到達目標》

- 1. 健康管理上の運動の必要性を修得する。
- 2. 健康管理上の積極的休養の必要性を修得する。
- 3. 健康管理上の運動と積極的休養の実践方法を修得する。 《卒業認定・学位授与との関連》

健康管理に関する基本的な知識と技能を修得する。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《授業時間外学習》

準備学習:運動と休養の意義、具体的方法に関わる自学自習

(60分程度)。

事後学習:毎日10分(+10)程度の運動実践。

《成績評価の方法》

受講状況 (50%) とレポート課題 (50%) による。 《フィードバックの方法》 レポート返却にともない、講評を行う。

《備考》

夏期宿泊研修型集中授業

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	ウエルネス 健康管理からみた運動と休養の必要性
2	演習I	身体活動 ハイキング、森林浴、ストレッチングなど
3	演習Ⅱ	身体活動 ハイキング、森林浴、ストレッチングなど
4	演習Ⅲ	環境教育 自然観察、ネイチャーゲームなど
5	演習IV	環境教育 自然観察、ネイチャーゲームなど
6	演習Ⅴ	休養 温浴、リラクゼーションなど
7	演習VI	グループワーク 問題解決学習など
8	まとめ	まとめ・レポート
9	_	-
10	_	-
11	_	_
12	_	-
13	_	-
14	_	-
15	_	-

科目名	テーフ゛ルコーテ゛ィネート・マナー				
担当者氏名	岡本 恵子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次·開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感にうったえる食空間 の演出を学習します。

行事食実習のテーマを知り、食文化、マナーについても学習し、パーティプランニングができる知識を深めます。 季節をとりいれ、美味しいものをより美味しく演出する「おもてなし」の心をもったフードコーディネーターの能力育成を目的とします。

《授業の到達目標》

- ①テーブルセッティングの基礎を理解している。
- ②行事やテーマを理解し、それに合わせた食空間演出の提案ができる。
- ③食事のマナーの知識を深め、実際の食空間で実践できる。 ④テーブルコーディネートの意味を理解し、パーティープランニングができる。 《卒業認定・学位授与との関連》食に関する専門知識と幅広い教養を身につける。

《成績評価の方法》

実習記録ノート・レポート (60%) 実習の態度 (40%) 《フィードバックの方法》 提出ファイルにメメッセージを書いて返します。

《テキスト》

「フードコーディネーター教本」柴田書店 プリント配布

《参考図書》

「食空間コーディネーター テキスト3級」 「食空間コーディネーター テキスト2級」 「TEXTBOOK テーブルコーディネータト」共立速記印刷 「女性の美しいマナー」成美堂出版

《授業時間外学習》

- ・毎回配布するプリントの復習と整理をする。(10時間)
- ・自習時に撮った写真の整理をし、ノートを作成する。(10時間)
- ・日々の生活の中で、季節や行事を意識してコーディネートの 提案を考える。 (3時間)

《備考》

《 授業計画》 週	テーマ	学習内容など
1	ハロウィンのティーパー ティー	テーブルコーディネートの意味・ハロウィンの意味と演出 ビュッフェスタイルセッティング、パーティ形式とマナー
2	秋の和のテーブル	和食の基本セッティング 日本料理概論とマナー
3	アフタヌーンティー	ティータイムのテーブルセッティングとマナー 紅茶の歴史、種類、紅茶の入れ方・ナプキンのたたみ方
4	お正月(お節料理)	お正月の準備について お節料理の意味・和紙と水引を使った箸袋作成
5	クリスマスパーティー	ブュッフェスタイルのパーティの実践とマナー クリスマスの演出・クリスマスの意味について
6	バレンタインデー	ディナースタイルのテーブルセッティングとマナー バレンタインの演出とウェルカムカード作り
7	桃の節句	日本の歳時記・桃の節句について 和紙を使った箸袋作成・季節の花でテーブルコーディネート
8	春の和のテーブル	和食器・箸について 和紙のランチョンマットや桜を使った和の演出
9	端午の節句	節句の意味・五節句について 菖蒲の葉で箸置きつくり・花菖蒲で和の演出
10	母の日	フルコースのセッティングとマナー おもてなし料理の流れについて・洋食器とカトラリーについて
11	中華料理	中華料理総論とテーブルセッティング・マナー グラスと飲み物について
12	精進料理	慶事と仏事においてのマナー 夏における涼の演出について
13	七夕	七夕の由来・笹飾りで七夕の演出 リネンについて
14	パーティー企画	パーティープランニング
15	終了パーティー	パーティー実践

科目名	インターンシップ I				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

インターンシップは、学生が在学中に企業等において自らの 専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うものである。 これらの体験によって、社会人になるための意識を高め、自身の適性見極め、学習意欲の向上、さらには社会人としてのマナーやあるべき態度を身につけてほしいと考えている。

《テキスト》

特になし。

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

- 1. 職業観や職業意識を修得する。 2. 職業人、社会人としてのマナーや態度を修得する。 3. 実社会に触れることで学習意欲を向上させる。 《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に関する専門的な知識と技能を修得する。

《授業時間外学習》

準備学習:受け入れ先の業界研究、企業研究ほか(60分程 度)

事後学習:学習の記録、報告書の作成など(60分程度)。

《成績評価の方法》

- 1. インターンシップ報告書の内容 50%
- 2. 受け入れ先の評価 30% 3. インターンシップに臨む態度 20% 《フィードバックの方法》 レポートの返却時、講評をおこなう。

《備考》

実習受入れ費用、交通費、準備物等にかかる費用は、原則自己 負担となる。

《松菜計画》

《授業計画》	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	インターンシップとは?
2	事前研修	事前研修
3	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
4	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
5	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
6	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
7	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
8	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
9	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
10	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
11	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
12	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
13	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
14	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
15	報告 まとめ	報告書の作成まとめ

科目名	文章表現とコミュニケーション				
担当者氏名	丸川 浩				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

私たちは、学校や職場、家庭生活など、生活のいろいろな場 面で、文章を書く機会にめぐり合う。もちろん、文章を書くこ

とが好きな人や、それが職業である人もいる。 この授業では、私たちが、普通に生活していて、書く機会の 多いタイプの文章の書き方を学ぶ。受講者には、授業の流れに 沿って、実際に文章を書いてもらうことになる。

《授業の到達目標》

- ①文章表現の誤りを自分でチェックすることができる。
- ②手紙文、ビジネス文書の形式で文章を書くことができる。
- ③敬語を適切に使用することができる。
- ④文章によってて円滑なコミュニケーションを取ることができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人として人と関わるために必要なコミュニケーション能力 を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 毎回の提出物 (70%)

2. 平常点 (30% 授業態度 発問への応答) 《提出物のフィードバック方法》 提出物について、授業時間内で、適宜、個人指導、全体講評を 行う。

《テキスト》

プリントを使用する。

《参考図書》

本多勝一「日本語の作文技術」(朝日文庫)など その他は、授業をとおして、適宜、紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:必要に応じて、適宜、指示するので、次回授業の文章のテーマに関して、予め下調べをしておく。(30分) 復習:必要に応じて、授業内容の確認プリント・補充プリントを渡すので、自習する。(20分)

《備考》

// 140 145 145 145 //

	The state of the s
*	学習内容など
はじめに	授業案内
文章表現の基本	誤解を避けるための文章技術①
文章表現の基本	誤解を避けるための文章技術②
手紙文の書き方	手紙の形式・依頼状の書き方
手紙文の書き方	礼状の書き方・封筒の書き方
実用文の作成	ビジネス文書① 社内文書
実用文の作成	ビジネス文書② 社外文書
エッセイの書き方	エッセイとは何か 原稿用紙の使い方
実用文の知識	手紙文・ビジネス文書の慣用表現
敬語の知識	尊敬・謙譲・丁寧の表現
小論文を書くために	読点の打ち方と段落の分け方
小論文の書き方	論証と結論
小論文の書き方	賛否両論
小論文の書き方	小論文の形式
まとめ	誤解を避けるための文章技術・敬語の知識の補足
	文章表現の基本 文章表現の基本 手紙文の書き方 手紙文の書き方 実用文の作成 実用文の作成 エッセイの書き方 実用文の知識 敬語の知識 小論文を書くために 小論文の書き方 小論文の書き方

科目名	情報リテラシーI				
担当者氏名	山本 克子				
授業方法	演習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

ワード、エクセルの基本操作を学習します。授業では基本操作 説明の後、課題作成で復習し、着実に学習内容を身につけてい きます。

1~11回はワードを学習し、7月に日本語ワープロ検定または文書デザイン検定の取得を目指します。

 $12 \sim 15$ 回はエクセルの基本操作(数式や関数の入力、グラフなど)を学習します。

《授業の到達目標》

- 1. 日本語ワープロの資格を取得できる。
- 2. エクセルの基本操作をマスターしている。
- 3. 文書作成の基本知識を身につけている。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人として人と関わるために必要なコミュニケーション能力を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 平常点(授業態度、検定受験、課題) 30%
- 2. 実技試験 (ワード40%・エクセル30%)
- ≪試験及び課題へのフィードバック方法≫
- 1. 課題ごとにコメントおよび採点結果を返却する。
- 2. 期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《テキスト》

オリジナルテキスト (実費)

《参考図書》

「日本語ワープロ検定試験模擬問題集」日本情報処理検定協会 「文書デザイン検定試験模擬問題集」日本情報処理検定協会

※級ごとに発行されています。

《授業時間外学習》

準備学習:タイピングを毎日練習する(30分)

復習:習ったところを次回までにもう一度練習する(40分)

検定:検定試験のための練習をする(60分)

《備考》

できるだけ検定を申し込んで、具体的な目標を設定して、練習に取り組みましょう。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	授業の進め方、日本語入力練習
2	ワード基礎 1	フォント、段落書式(文字サイズ等の変更、インデント・箇条書き等)
3	ワード基礎 2	表作成1 (表の挿入、レイアウト・デザインの変更)
4	ワード基礎3	表作成2(表作成課題演習)
5	ワード基礎 4	ビジネス文書作成(日本語ワープロ3級解説)
6	ワード基礎 5	文書のデザイン(図形や画像の挿入・変更)・文書デザイン検定3級問題
7	検定試験対策1	入力計測と文書作成及び添削
8	検定試験対策 2	入力計測と文書作成及び添削
9	検定試験対策3	入力計測と文書作成及び添削
10	模擬試験	模擬試験と添削
11	検定試験・ワード実技テ スト	検定試験及びワード実技テストを兼ねます。検定の申し込みしていない人は、準2級と 同等の問題で実力を測定します。
12	エクセル基礎1	基本操作 計算式の入力、書式の設定
13	エクセル基礎 2	基本関数とセルの絶対参照
14	エクセル基礎3	グラフ作成
15	エクセル基礎 4	並べ替え・総合問題

科目名	情報リテラシーⅡ	情報リテラシーⅡ			
担当者氏名	山本 克子				
授業方法	演習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

エクセルおよびワードの発展的な内容を学習します。 1~12回はエクセルを学習し、12月に表計算検定の準2級 (または2級) 取得を目標とします。

13~15回はワードはを学習し、さまざまな様式の文書やレ ポートが作成できるよう実用的な機能を中心に学習します。

《授業の到達目標》

- 1. 表計算検定を取得する(準2級~1級)
- 2. 数式や関数が適切に利用できる。
- 3. いろいろな文書が作成できる。

≪卒業認定・学位授与との関連≫ 社会人として人と関わるために必要なコミュニケーション能力 を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 平常点(授業態度、検定受験、提出課題) 30%
- 2. 実技テスト (エクセル50%・ワード20%)
- ≪試験及び課題へのフィードバック方法≫
- 1. 課題ごとにコメントおよび採点結果を返却する。
- 2. 期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《テキスト》

「情報処理技能検定試験 表計算模擬問題集 準2級・2級 版」日本情報処理検定協会

《参考図書》

「情報処理技能検定試験 表計算模擬問題集 準1級・1級」 日本情報処理検定協会

《授業時間外学習》

復習:授業で学習したところを、もう一度練習する(30分)

検定:検定試験の問題を解く(60分)

《備考》

すでに2級まで取得済の人は、「準1級・1級」問題集を購入 し、上位級を受験可能です。個別に相談してください。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	前期復習(EXCEL基礎)
2	エクセル発展1	関数1(ROUND・RANK. EQなど) 関数2(IF)
3	エクセル発展 2	3級検定問題
4	エクセル発展3	関数3 (AND・OR) 関数4 (VLOOKUP)
5	検定対策1	問題集 準 2 級問題解説
6	検定対策 2	問題集 2級解説
7	検定対策3	問題集 問題1・2 (準2級または2級)
8	検定対策 4	問題集 問題3・4 (準2級または2級)
9	検定対策 5	問題集 問題5・6・7 (準2級または2級)
10	模擬テスト	模擬テスト
11	検定試験・エクセル実技 テスト	検定試験及びエクセル実技テストを兼ねます。検定の申し込みしていない人は、2級 (または3級) と同等の問題で実力を測定します。
12	エクセル発展4	データベース関数・準1級解説
13	ワード発展 1	さまざまな装飾(段落書式、ページ罫線、拡張書式他)
14	ワード発展 2	段組み
15	ワード発展3	改ページ、脚注、図表番号、エクセルのグラフや表の利用

科目名	海外食生活事情				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食生活は、風土と文化により育まれる。専門調理師の教員引率のもと国外に出かけ、その国の食習慣や風俗の見聞を広げることと、調理体験をとおして食文化の奥深さを理解することを目的とする。調理体験は、本場の調理師の指導によるもので、受講修了書が発行される。毎年2月中旬~3月初旬、3泊4日を予定している。行き先は11月ごろ発表される。

《授業の到達目標》

①外国の異文化に触れ、それを理解する。②なかでも食文化を深く理解することができる。《卒業認定・学位授与との関連》食に関する専門知識として海外の食生活について理解している。

《成績評価の方法》

①レポートの内容(70%) ②研修態度(30%) 《課題へのフィードバックの方法》 レポート、研修態度について講評の時間を設ける。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《授業時間外学習》

準備学習:研修旅行先の情報収集をしておく。(気候、食事、 名所、ショッピング等) (30分程度)

復習:研修後、日記形式でレポートを書き、現地で撮った

写真を貼って期限内に提出(1~2時間程度)

《備考》

勝手な行動は事故の元なので慎むこと。参加者に迷惑かけない。経費は参加人数によるが、10~15万円ぐらい。パスポートは早めに用意しておくこと。(書類手続きで必要になります)

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	昨年度の事例等説明
2	研修先の調査	東南アジア地域の食に関する情報収集
3	研修先の決定	費用・日数・安全性等を考慮して研修先の決定
4	募集活動 11月中旬	参加人数の確定
5	現地での調理体験の場所 調査と交渉	現地での調理体験の場所 調査と交渉
6	ホテル・レストラン等の メニュー検討	ホテル・レストラン等のメニュー検討
7	旅費の検討	旅費の検討
8	市場・バザールなど視察 したい施設の検討	市場・バザールなど視察したい場所、施設の検討
9	パスポート・保険などの 手続き	パスポート・保険などの手続き
10	添乗員による現地説明	添乗員による現地説明
11	研修旅行のパンフレット 作成	研修旅行のパンフレット作成
12	研修旅行1日目(出発)	予定より早目に集合
13	研修旅行2日目	研修旅行2日目
14	研修旅行3日目	研修旅行3日目
15	研修旅行4日目(帰国)	レポートは3月中旬(卒業式の時)もしくは新学期に提出

科目名	理数基礎A				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

本科目は、理科や数学といった科目を苦手としてきた学生を対象として、いわばこれまでの復習を行い、知識の掘り起しをねらうものである。前半は算数・数学に関わる懐かしい話題を、後半は理科分野の中から主に化学、生物に関する話題をはじめ、データを読み取る力(Data-Based Thinking)の問題にも触れる予定。本科目を受講することで、今後の専門教育への導入がスムーズになれば幸いである。

《授業の到達目標》

1. 日常生活上、必要とされる数学の基本的な計算、数式を理解している。2. 化学、生物分野を中心とした生活上の理科の基本を理解している。3. 各種データに見られる数字情報を誤解なく、ロジカルに認識できる。

《卒業認定・学位授与との関連》

生活するうえで必要な数学や理科に関わる基本的な知識を身につけている。

《成績評価の方法》

テストの結果を重視 (80%) するが、平常点 (受講態度・提出物・小テストなど、20%) も加味し、総合的に評価する。 《フィードバックの方法》

テスト実施後もしくは翌週に解説(30分程度)を行う。

《テキスト》

特になし。必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

- 1. 小宮山博仁 著「大人に役立つ算数」(文芸春秋)
- 2. 西口正 著「大人のお勉強 算数編」 (PHP研究所)
- 3. 仲田紀夫 著「おもしろ数学」 (三笠書房)

《授業時間外学習》

- 1. 配布された資料をもとにした復習(15分程度)
- 2. その他適宜授業中に提示する。

《備考》

授業後半では、5~6人でのグループワークを取り入れる予定。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 算数・数学①	授業のすすめ方 算数キホンのキ〜計算が速くてうまくなる
2	算数・数学②	割合、比率、分数など ~賢いショッピングのために…
3	算数・数学③	平均算、和差算 ~テストの点数はいくつになるか?
4	算数・数学④	鶴亀算 〜懐かしい「連立方程式」の登場です
5	算数・数学⑤	数や単位というもの① 〜数字の世界って、意外とあいまい
6	算数・数学⑥	数や単位というもの② 〜数字の世界って、意外とあいまい
7	算数・数学⑦	前半まとめ
8	理科①	水溶液の作り方 〜調理人には切っても切れない科学です
9	理科②	エネルギーと代謝 ~我々は何からエネルギーをとりいれ、どのように消費するのか?
10	理科③	力学 力はどの方向に向くのか
11	Data-Based Thinking①	数字を扱う各種データの見方
12	Data-Based Thinking②	統計情報のウソホント ~ロジカルに考えよう①
13	Data-Based Thinking③	統計情報のウソホント ~ロジカルに考えよう②
14	客観的情報伝達	グループワーク(情報をかたちに)
15	客観的情報伝達 まとめ	グループワーク(情報をかたちに)、まとめ

科目名	教養基礎				
担当者氏名	水野 敦子、丸川 浩、鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

中学・高校で学んだ知識から、社会に出て行くために必要な基 礎的な教養までを勉強する。国語、数学、英語、理科、社会、 時事問題の6教科を扱い、授業は学生が問題を解き、それを教 員が解説していくという形式で進めていく。就職試験、公務員 試験、四年制大学への編入試験を目指す学生はもちろんのこ と、社会人としての一般常識を学びたいと思う学生も受講して ほしい。

《授業の到達目標》

①漢字、熟語、故事成語など国語の基本的な語彙力を習得す る。②数学的知識の応用ができる。③理科一般の基本的な知識 を習得する。④英語の文法や語彙・熟語の基本的な知識を習得 する。⑤英語の国際時事略語や英語表示などを理解する。 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人としての教養とマナーの知識を理解している。

《成績評価の方法》

小テスト 30%
 期末試験 70%
 《試験へのフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《テキスト》

プリントを配付する。

《参考図書》

随時紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:

- ・課題について調べる。(30分)
- ・日々の社会的出来事に関心を抱き、新聞を読んだり、TV ニュースを見る。 (30分) 復習:課題をもう一度やる。 (20分)

《備考》

《松菜計画》

《 授業計画》 調	テーマ	学習内容など
<u> </u>	, ,	
1	国語語彙問題①	言語能力問題
2	国語語彙問題②	四字熟語①
3	国語語彙問題③	四字熟語②
4	国語語彙問題④	現代社会用語
5	国語語彙問題⑤	まとめ、小テスト
6	数学①	虫食い算、整列
7	数学②	仕事算、水槽算
8	数学③	旅人算、通過算、流水算
9	理科①	物理、化学、生物、地学
10	理科②	理科一般常識、数学・理科まとめ、小テスト
11	英語①	国際時事略語、英語のことわざ、英語表示
12	英語②	ビジネス英語、カタカナ英語
13	英語③	英文法
14	英語④	熟語、構文
15	英語⑤	まとめ、小テスト

科目名	社会学				
担当者氏名	相田 美穂				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

社会学は、身の回りの身近な事柄を対象とします。講義でとりあげるのは、おたくを中心としたサブカルチャー、恋愛、性の商品化、ウソの4つです。社会学の目的は、私たちがふだん「当たり前」と思っている事柄が〈社会学のものの見方〉を通してみたときに、別のものとして見えてくるときの興奮に接していくことです。なお、講義は受講者の皆さんの関心や理解に応じて進めていきます。

《授業の到達目標》

①講義を通じて学んだ〈社会学のものの見方〉を理解できる。 ②身近で起こっている事柄に日常的に関心を持つことができ る。

③身近な事柄について、〈社会学のものの見方〉を通して説明できる。

《成績評価の方法》

期末レポート (50%) 、提出物と講義への参加 (50%) を基準 に、総合的に評価する。

《テキスト》

中根光敏『浮気な心に終わらない旅を――社会学的思索への招 待』松籟社

《参考図書》

講義中に指示します。

《授業時間外学習》

授業前学習:講義までにテキストの該当する章に目を通し、わからないことがあれば調べたり、質問できるよう準備をする。 授業後の学習:講義で学んだ〈社会学のものの見方〉を整理 し、身近な事柄との関連について自分の考えをまとめる。

《備考》

講義では、映画やテレビ番組などの視聴覚資料を用います。 受講者の理解や関心に応じて、シラバスの内容を変更する場合 や、グループ学習を行うことがあります。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	講義ガイダンス	講義の目的、進め方、履修上の注意事項について。
2	〈おたく〉からみるサブ カルチャー①	サブカルチャーをめぐる考え方
3	〈おたく〉からみるサブ カルチャー②	映画からみる〈おたく〉イメージ
4	〈おたく〉からみるサブ カルチャー③	〈おたく〉イメージの形成と移り変わり
5	〈おたく〉からみるサブ カルチャー④	〈おたく〉イメージのジェンダー(男性?/女性?)
6	恋愛①	恋愛を〈社会学のものの見方〉でとらえるには
7	恋愛②	「恋愛する資格」とは
8	性の商品化①	〈性〉はいくつある?
9	性の商品化②	映画からみる〈性〉をめぐっての「生きるための戦い」
10	性の商品化③	商品化された性の多様さと、性の商品化を規制する法の関係
11	性の商品化④	商品化された性の〈売り手〉と〈買い手〉
12	ウソから社会がはじまる ①	「ウソつき」とはどんな人?
13	ウソから社会がはじまる ②	ウソは、いつ/どのように現れるのか
14	ウソから社会がはじまる ③	信じるからだまされる/だまされるから社会がつくられる
15	ウソから社会がはじまる ④	実社会の中でのウソ

科目名	こころと行動				
担当者氏名	髙田 晃治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

人間の行動の背景には様々なこころの動きがある。モノがあふれる現代、人々の関心は内面へと向い心理学に対する関心もますます高まっている。本講義では、日常的なトピックスからこころの深層の世界までさまざまな題材を取り上げながら、心理学についての理解を深める。

《授業の到達目標》

- ①心理学の基礎的・一般的な知識を習得し、説明することができる。
- ②他者の言動や心理を理解するための視点を持つ。
- ③自分自身のこころの動きや行動、発達過程を内省する意識を 持つ。

《卒業認定・学位授与との関連》

食に関わる者としての基本的な知識を理解している。

《成績評価の方法》

- 1. 試験 (70%)
- 2. 平常点 (学習態度 (15%) 及び講義中の提出物 (15%)) 《試験のフィードバックの方法》

期末試験後,解説を行う(試験60分,解説30分)。

《テキスト》

特に指定しない。適宜プリント等を配布する。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:授業概要および授業中の予告等をもとに、関連する項目を予習すること(20分程度)。

復習:授業で配布されたプリントならびに授業で紹介された文献等をもとに発展的に自学自習すること(20分程度)。

《備考》

授業の具体的な内容、進度は授業計画に沿いながら、適宜調整 する

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 心 理学とは?	「心理学」という学問領域について概説する。授業に関するオリエンテーションを行う。
2	感情・情動	感情や情動が生起するプロセスや機能等について学習する。
3	感覚・知覚	感覚・知覚の種類や過程等について学習する。
4	記憶の心理学	記憶の種類やプロセスについて学習する。
5	学習心理学	連合理論、条件づけ、認知理論、行動の学習や消去のプロセスについてなど概説する。
6	こころの発達(1)	乳児期~学童期の心身の発達について学習する。
7	こころの発達(2)	青年期~高齢期の心身の発達について学習する。
8	対人認知と印象形成	対人認知の過程や諸要因について学習する。
9	集団と組織の理解	集団や組織が個人の認知・行動に及ぼす影響等について学習する。
10	欲求・動機づけ	欲求や動機づけの種類や関連要因について学習する。
11	パーソナリティ・性格	パーソナリティに関する諸理論やパーソナリティ検査等について学習する。
12	知能と創造性	知能に関する理論や知能検査、創造性や創造的思考について学習する。
13	ストレスと適応	ストレスが心身に与える影響やストレスへの対処、個人の環境に対する適応に関する諸 問題について学習する。
14	心理学的支援と心理臨床	今日の社会における心理学的支援の意義や関係する専門職、臨床心理行為の特色について学習する。
15	まとめ	「心理学」について授業を通じて学んだことを振り返り、確認する。

科目名	生活と化学				
担当者氏名	矢野 卓雄				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

我々の周りには様々な物質が存在し、役立つ物もあれば危害 を加える物もある。これらの複雑多岐にわたる物質も、基本と なる数十種類の元素からなり、この組み合わさり方によりその物質の性質は決まってくる。この講義では、生涯役立つ化学の学識を習得するために、無機化学、有機化学、生物化学、栄養 化学、食品化学などの分野の実生活に関連した事項を例に挙げ ながら説明する。

《授業の到達目標》

- 身の回りの化学物質の名称や起源、性質を説明できる。
- ② 有用物質の特性や利用方法を説明できる。
- ③ 有害物質の特性や対処方法を説明できる。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人・職業人として、化学的視点から問題点を理解し、解決 する能力を身につける。

《成績評価の方法》

①平常点(受講態度,レポート,小テスト)20%

②期末試験(80%)記述式

《試験のフィードバック方法》小テストについては次回の講義 にて、期末試験については期末試験後に解説を行う。(試験60 分 • 解説30分)

《テキスト》

北原重登、塚本貞次、野中靖臣、水崎幸一著 「食を中心とした化学」東京教学社

《参考図書》

指定しない

《授業時間外学習》

- ・学習した内容をその日のうちに復習し、理解しておくこと。 (45分程度)
- ・復習で理解できなかった内容は、次回の講義で質問し、理解 するまで指導を受けること。

《備考》

授業中に重要な事項を示すので、重要事項は100%理解するこ

《授業計画》				
週	テーマ	学習内容など		
1	身近な化学物質1 有機 化学物質	講義の概要、身近な化学物質、アルコール、メタンガス、プロパンガス、など		
2	身近な化学物質2 水	役割、水分子、極性、水素結合		
3	物質の成り立ち	元素記号、原子の構造、電子配置		
4	原子構造と特性	電子配置、原子の安定化、イオン		
5	物質の構造	構造式、化学結合		
6	物質の変化	反応、熱、栄養価、触媒、酵素		
7	化学反応	反応速度、化学平衡		
8	物質の状態	固体、液体、気体、気液平衡		
9	濃度	溶解、濃度		
10	溶液の性質	溶解度、浸透圧		
11	光線	電磁波、紫外線、吸収剤、反射剤、環状炭化水素		
12	電解質	酸、塩基		
13	コロイド	タンパク質、脂質、糖質		
14	官能基	アミン、アミド、異性		
15	生物の中の化学物質	核酸、旨味物質、ビタミン、ミネラル まとめ		

科目名	フレッシュマン・セミナー I				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

この授業は、初年次教育として、学園の沿革、地域の学習、地域連携等、本学の学生として充実した学生生活を過ごすための学習面と生活面のガイダンスで構成されています。学生としての責任ある行動や心構えを学び、個々の目標に沿った学生生活を送る指針としていただきたい。

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

レポート 90%、受講態度 10% 《課題へのフィードバックの方法》 レポートはチューター、或いは、学科の授業担当者がチェック して返却する。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業時間外学習》

準備学習:シラバスを読み学習内容を知っておく。(15分) 復習:テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙 にまとめ、期日までに指定場所に提出する。(1時間程度)

《備考》

指定された座席で受講してください。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	コミュニケーションアワー・学修指導 (学科別①)	クラス担任からの伝達。2年間で修得する学習と学生生活について DPと履修科目との関係を、カリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	セミナーについて、レポート の書き方、読書の勧め	セミナーの受講について。セミナーレポートを書く上での要領を学ぶ。図書館の利用方法と読書の大切さについて
3	学園の沿革と建学の精神	学園の創立からの歴史を振り返り本学の建学の精神と教育目標について話す。実践目標 愛優輝について事例を上げ、目標に近づけるよう学生生活を過ごすことを勧める
4	大学生活の過ごし方	大学生が直面する悩みについて考える。また、カウンセリング・ルームの利用方法につ いて学ぶ
5	選挙の仕組みと重要性に ついて学ぶ	選挙権を行使するに当たり必要な基礎知識としてその仕組みと重要性について実際にそ こに関わっている選挙管理委員会の方から学ぶ
6	大学で何を学ぶか 自ら 学ぶ姿勢(学科別②)	『 " 食"を科学する ~人はなぜ調理するのか~』(ビデオ) 調理は脳を進化させる!食を勉強することの素晴らしさを知り、どのように学びを進めるかを考える。
7	地域理解 ①廿日市市 ②宮島学	廿日市市・宮島の歴史文化・風土などに触れ、地域の特性に詳しい行政担当者・観光協 会担当者から具体的な情報を聞き、どう地域貢献に繋げるかを学ぶ
8	社会貢献(献血活動を通 じて)	社会人として必要な社会貢献の意識を日頃血液センターで実際に献血活動に関わっている方の話を通して学ぶ
9	防災・自助と共助を学ぶ	個々の備えと助け合いが必要な防災についてや、具体的な佐方地区の防災体制について、地域の防災担当や自治会の方から学ぶ
10	青少年犯罪の被害者にな らないために	青少年犯罪の現状を知り、被害者にならない為に日頃から意識することや、実践的な対 処法を現場の警察の方から学ぶ
11	情報倫理(個人情報と守 秘義務)	職務上知った「秘密を守る」ことや、「個人情報を開示しない」といった、個人の権利 や利益を守るための法律上の義務について、一緒に考える
12	命を考える	人として、今後母親としてそれぞれの視点から「命」や「命を授かる」といったことを 日頃人の生死にかかわる仕事をされている助産師の方から体験談を通して考え学ぶ
13	平和を考える	被爆体験者の方からの体験談を通して「平和について」学び、今後、自分がどのように 平和と関わっていけるかについて考える
14	進路について考える	本学の就職に関する現状の説明及び就職に向けて今後取り組むべきことを就職指導部担 当より学ぶ
15	コミュニケーションア ワー(学科③)	クラス担任から伝達。前期末試験と夏季休業中の学習について

科目名	フレッシュマン・セミナー Ⅱ				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

この授業では、自己の適性に合った卒業後の進路選択の方法、 就職活動の仕方や試験対策、就職の心構えなどを学ぶ。卒業後 の進路は、就職、四年制大学への編入、専門学校への進学など 多岐にわたっている。授業を通して、自分の進みたい進路や自 分の適性に合った業種・職種を早く見つけ、個々の目的に向 かって進んでいただきたい。

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

レポート 90%、受講態度 10% 《課題へのフィードバックの方法》 レポートはチューターがチェックして返却する。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業時間外学習》

準備学習:シラバスを読み学習内容を知っておく。(15分) 復習:テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙 にまとめ、期日までに指定場所に提出する。(1時間程度)

《備考》

指定された座席で受講してください。

《授莱計画》	1	V 771 (
週	テーマ	学習内容など
1	コミュニケーションアワー・学修指導 (学科①)	クラス担任から伝達。学生生活の充実と学習について DPと履修科目との関係を、カリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	自分と向き合う	自分と向き合い、自分自身について考える。
3	女性の体と病気	生涯を通し女性として知っておきたい体と病気の基礎知識とその予防や対処について医療現場で活躍されている女性医師の話を通して学ぶ
4	(就職対策講座①) 就職 ガイダンス	次年度本格化する就職に向けた準備として「就職のてびき」の内容に基づいた就職活動 に向けてのポイントを就職指導部担当者より学ぶ
5	(就職対策講座②)環境 ホルモンとその影響	現在自分を取り巻く地球環境がどのようになっているのかについて、特に環境ホルモンとその影響について専門の研究者から学び自分が今後出来ることは何かについて考える
6	(就職対策講座③) 国際 情勢を知る	現在自分を取り巻く国際情勢がどのようになっているのかに関心を持ち国際貢献とは何かについて理解するポイントを外務省担当職員から学ぶ
7	(就職対策講座④) 国内 情勢と新聞の読み方	現在自分を取り巻く国内情勢がどのようになっているのかに関心を持ち国内の政治や経済などに理解を深めるポイントを新聞の読み方と共に新聞記者経験者から学ぶ
8	(就職対策講座⑤) 就職 のための身だしなみ	就職活動に大切な第一印象の対策として重要なスーツの着こなしやヘアーメイクの専門 家の方から実践的に学ぶ
9	(就職対策講座⑥) 自己 分析① 職務適性テスト	適性診断テストの実施を通して就職活動を意識し、今後の自己の方向について改めて考えるきっかけとする
10	(就職対策講座⑦) 自己 分析② 自己PR	自己分析①で行った適性診断テストの内容や多方面からの自己の振り返りを行い、自己 理解について考える
11	(就職対策講座®)人と の出会いを考える	ヴィオラ奏者から、実際に演奏を聴き、留学や国内外でのコンサートを通じて世界中の 方との出会いと、人間関係の大切さを経験談から学ぶ
12	(就職対策講座⑨) イメジ マップ自分のビジョン	現状の自分を知り、そこからキャリアやライフビジョンをイメージしていく力をイメージマップを作りながら実践的に学ぶ
13	(就職対策講座⑩) 就職 活動体験報告	就職活動を終え内定を得た各学科コースの2年生から就職活動の現状やポイント、又反 省点などについての発表を聞き、今後の就職活動について学ぶ
14	(就職対策講座⑪) インター ネットによる就職活動	次年度の就職活動に向けインターネットによる就職活動の方法を学ぶ
15	コミュニケーションア ワー(学科別②)	クラス担任から伝達。入学からの生活と学習の振り返り、1年後の自分について 後期末試験と春期休業中の学修について

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵、濱本 沙織				
授業方法	その他 単位・必選 2・選択 開講年次・開講期 1年・通年(前期)		1年・通年(前期)		
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動 というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する 活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化 し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるも のである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。また ボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティ ア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に 考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図れ ることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボ ランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボラン ティア活動の意義を理解できる。

《卒業認定・学位授与との関連》社会人として人関わるために 必要なコミュニケーション能力を身につけている。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%) ボランティア活動時間 (70%) 《成績のフィードバック方法》 活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント(さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介

「ボランティアのすすめ(基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房 岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部 田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新

《授業時間外学習》

準備学習:事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注

意を理解しておく。(10分程度) 活動実施前に「ボランティア活動計画書」を提出する。 復習:活動後に「ボランティア活動報告書」を提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の 1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵、濱本 沙織				
授業方法	その他 単位・必選 2・選択 開講年次・開講期 1年・通年(後期)		1年・通年(後期)		
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図れることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボランティア活動の意義を理解できる。

《卒業認定・学位授与との関連》社会人として人関わるために 必要なコミュニケーション能力を身につけている。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%) ボランティア活動時間 (70%) 《成績のフィードバック方法》 活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント(さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介

「ボランティアのすすめ(基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房 岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部 田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新 社

《授業時間外学習》

準備学習:事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注 章を理解しておく、(10分程度)

意を理解しておく。(10分程度) 活動実施前に「ボランティア活動計画書」を提出する。 復習:活動後に「ボランティア活動報告書」を提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の 1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	母と子の健康				
担当者氏名	井上 富美江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

一人の女性として、女性の身体の構造を知り、ライフステージ各期の身体の変化と起こりうるさまざまな疾患について学ぶ。また、社会問題である性感染症について知り、正しい予防法と避妊法の知識を深めてもらう。

妊産婦・新生児から小児までの健康・疾患を知り、母子を取り巻く環境について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ① 女性の身体構造とその機能を理解している。
- ② 避妊・性感染症予防に必要な知識を説明できる。
- ③ 女性のライフステージと健康障害について理解できる。
- ④ 妊娠・出産・小児の健康課題を知り、理解できる。 《卒業認定・学位授与との関連》

人間について、かつ社会・環境と自然について知識を理解し、 社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

①平常点 (授業態度・レポート20%)

②期末試験 (80%)

《試験のフィードバック方法》

期末試験終了後に解説する。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

谷田恭枝 著「新版 女性と生命」東海大学出版部 その他、プリント・映像資料

《参考図書》

ラーシュ ハンベルイェル著「誕生の神秘」小学館 木原 秀樹著「240動画でわかる赤ちゃんの発達地図」メディカ 出版

「ウィメンズ・メディカ」小学館 映像資料

《授業時間外学習》

- ・事前にテキストに目を通して、わからない言葉があれば調べておく。(15分程度)
- ・日頃から母子関連のニュースに関心を持ち、社会での出来事に敏感になること。(10分程度)
- ・街中での妊婦や親子の行動、その周囲の様子に興味を持つこと。(10分程度)

《備考》

授業の具体的な内容・進度は授業計画に沿いながら適宜調整していく。

週	テーマ	学習内容など
1	OR·母子保健	講義の進め方の説明・母子保健の意義と歴史、現状など
2	女性の生理的特徴①	女性の身体の構造
3	女性の生理的特徴②	女性の身体の働き
4	女性のライフステージと 関連疾患①	女性のライフステージ: 思春期~月経のトラブル
5	女性のライフステージと 関連疾患②	成熟期:避妊法と性感染症予防
6	女性のライフステージと 関連疾患③	成熟期:不妊症と妊娠中絶
7	女性のライフステージと 関連疾患④	更年期:がん・更年期など
8	妊産婦の健康上の問題②	妊娠の成立・胎児の発育
9	妊産婦の健康上の問題③	妊娠期の異常・疾患
10	妊産婦の健康上の問題④	正常な出産と産褥
11	妊産婦の健康上の問題⑤	分娩期の異常と産褥期の異常
12	新生児	新生児の発達と生理的変化
13	成長と発達	小児期の成長と発達、栄養・生活
14	小児の疾患・事故	小児期の疾患・感染症とその予防、事故と虐待
15	妊産婦の健康上の問題⑥	3つの出産とそれを支える家族のかかわり (DVD)

科目名	体育				
担当者氏名	伊藤 英里				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

ジャズダンスをはじめ、様々なダンスの基礎的実技を主体とする。

まず身体の柔軟性・体力を身に付け、自己表現及び芸術的感性を育む。また音楽とダンスによる効果としてストレス解消、心のみずみずしさやリフレッシュなど自己開発を促す。 さらには最新版の人気アーティストの曲による振り付けも行い、このクラスの魅力としていく。

《授業の到達目標》

①リズム、ステップを理解している。 ②短い振り付けを覚えることができる。 〈卒業認定・学位授与との関連〉 社会人に求められる豊かな教養と人と関わるために必要なコミュニケーション能力を身につける。

《成績評価の方法》

①授業態度(80%) ②体カテスト・ダンスの表現力(20%) 〈課題へのフィードバック方法〉 実技後その内容について講評の時間を設ける。

《テキスト》

なし

《参考図書》

なし

《授業時間外学習》

復習:授業で前回授業の振付を全員で踊ってもらうので、練習をしてくる。 $(10分\sim15分程度)$

《備考》

①動きやすい服装、上履き専用のスニーカーを準備すること ②一年を通して作品を完成させるため、前期・後期を通して履 修する事が望ましい

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ストレッチ	ウォームアップから始める
2	ストレッチ	体の伸ばしている部分を理解、学ぶ
3	基本テクニック	体幹を鍛える
4	筋肉トレーニング	腹筋・背筋・側筋などを鍛える
5	アイソレーション	体を部分的に動かしていく
6	アイソレーション	応用した動きを覚える
7	リズムトレーニング	基本的な動き
8	リズムトレーニング	応用した動き
9	テクニック	ターン・ジャンプなどダンスに必要な技術を身につける
10	クロスフロワー	ステップを踏む
11	コンビネーション	短い振り付けを覚えていく
12	コンビネーション	さらに振り付けを足していく
13	コンビネーション	構成を取り入れていく
14	コンビネーション	グループに分かれて練習する
15	前期のまとめ	前期に学んだことの確認

科目名	日本事情 I				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

本学に入学した外国人留学生の授業である。本学における専門的な授業の理解や単位の取得を効果的に進めるためには、日本語をマスターするだけでなく、日本の生活環境・習慣の違いを理解することが重要である。この授業は伝統文化から現代社会の諸問題に至るまでの、日本に関するさまざまな事情を学ぶことを目的とする。学内の教員が分担するため内容・順番が変更になる場合もある。

《授業の到達目標》

- ①日本の文化と自国の文化の違いについて理解することができる。
- ②日本の生活環境・習慣について理解できる。
- ③講義の内容を理解し、適切な日本語で内容をまとめることができる。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. レポート (提出状況、内容) 70%
- 2. 平常点 (受講態度) 30%

《課題へのフィードバックの方法》

レポートは担当者がチェックして返却する。

《テキスト》

テキスト:プリントを使用する。

《参考図書》

授業の中で紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:シラバスを読み学習内容を知っておき、関連した資

料を読む。 (30分)

復習:授業で配付されたものを復習する。(20分)

《備考》

《 投来 可画》 调	テーマ	学習内容など
1	授業ガイダンス	授業の目的、内容、成績評価の方法など受講に関わることについて説明する。
2	心構え	留学生としての心構えを説明する。
3	異文化間コミュニケー ション	「外国人が日本人によく聞く質問」から、異文化間コミュニケーションについて考え る。
4	日本の植物	日本の植物について解説する。
5	日本の環境問題	日本の環境問題を考える。
6	こころのケア	留学生のこころのケアについて解説する。
7	日本の医療事情	「病気になった時はどうすればいいか」ということから日本の医療事情を解説する。
8	日本の病院	日本の病院の制度などを解説する。
9	日本のIT事情	日本のIT化の現状を解説する。
10	日本の伝統工芸	日本の伝統工芸について解説する。
11	日本の伝統文化	能・狂言・茶道などの日本の伝統文化について解説する。
12	日本の伝統食	日本古来からの伝統食を解説する。
13	日本人の食生活	日本人の食生活を解説する。
14	日本の経済	日本の経済の仕組み、現状について解説する。
15	まとめ	受講した感想、日本社会について話し合う。

科目名	日本事情Ⅱ				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

本学に入学した外国人留学生の授業である。

「日本事情 I」に引き続いて、日本に関するさまざまな事情を学ぶことを目的とする。「日本事情 I」と同様、学内の教員が分担するため内容・順番が変更になる場合もある。

《授業の到達目標》

- ①日本の文化と自国の文化の違いについて理解することができる。
- ②日本の生活環境・習慣について理解できる。
- ③講義の内容を理解し、適切な日本語で内容をまとめることができる。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. レポート (提出状況、内容) 70%
- 2. 平常点 (受講態度) 30%

《課題へのフィードバックの方法》

レポートは担当者がチェックして返却する。

《テキスト》

テキスト:プリントを使用する。

《参考図書》

授業の中で紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:シラバスを読み学習内容を知っておき、関連した資

料を読む。(30分)

復習:授業で配付されたものを復習する。(20分)

《備考》

《授業計画》	テーマ	2. 1. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.
週		学習内容など
1	授業ガイダンス	授業の目的、内容、成績評価の方法など受講に関わることについて説明する。
2	異文化間コミュニケー ション②	留学生自身が日本社会で不思議だと思ったことから、異文化間コミュニケーションについて考える。
3	日本の植物②	日本の植物についてさらに詳しく解説する。
4	日本の環境問題②	日本の環境問題を他の国とも比較しながら考える。
5	日本の健康事情	日本人の健康問題における現状を解説する。
6	こころのケア②	留学生のこころのケアについて考える。
7	日本の医療事情②	日本の医療事情を解説する。
8	日本の病院②	日本の病院の制度などを解説する。
9	日本のIT事情②	日本のIT化の現状を解説する。
10	日本の伝統工芸②	日本の伝統工芸について解説する。
11	日本の伝統文化②	能・狂言・茶道などの日本の伝統文化について解説する。
12	日本の伝統食②	日本古来からの伝統食を解説する。
13	日本人の食生活②	日本人の食生活を解説する。
14	日本の経済②	日本の経済の仕組み、現状について解説する。
15	まとめ	受講した感想などについて話し合う。

科目名	英語 I				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

スポーツ用品メーカーの日本支社へ転勤してきた2人のアメリカ人が、日本人の同僚と会社の内外で様々なことを体験する様子が描かれたテキストを使用する。英語で、聞いたり、読んだり、話したり、書いたりする活動を通して英語の力を伸ばす。教科書の例文を参考にして自分自身について英語で表現する練習や、英語の歌も取り入れ、楽しみながら使える英語の習得を目指す。各ユニットは2回の授業で行う。

《授業の到達目標》

- ①英語の文法を理解し、英語力と日本語の違いが分かるように なる。
- ②簡単な日常英会話ができるようになる。
- ③英語で自分のことを言えるようになる。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められる豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 期末試験 60%
- 2. 中間試験 20%
- 3. 課題 20%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《テキスト》

Robert Hickling, Misato Usukara「English First Basic」 (金星堂)

《参考図書》

井上謙一他「続 授業で使える英語の歌 20」 (開隆堂) その他の参考図書については適宜紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:教科書を読み、知らない単語の意味を調べる。(30分程度)

復習:課題をする。 (30分程度) 、会話やリーディングの読みの練習をする。 (15分程度)

《備考》

事前学習で調べた単語はノートに書いておく。 授業中に重要だと思ったことはノートにまとめる。 学期中にノートを提出してもらいます。

《 1文 来訂画》 调	テーマ	学習内容など
	授業ガイダンス	授業の進め方、成績評価の方法、勉強の仕方を説明する。
1	Pre-Unit、発音練習	英語と日本語の語順の違い、発音の違いを学ぶ。
	Unit 1 動詞の現在形①	be動詞と一般動詞の現在形について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学
2		So
	Unit 1 動詞の現在形②	be動詞と一般動詞の現在形について、リーディングとライティングをしながら学ぶ。
3		英語の歌を聴いて動詞の現在形について確認する。
	Unit 2 代名詞①	代名詞について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
4	01110 2 14-14-15	
	Unit 2 代名詞②	代名詞について、リーディングとライティングをしながら学ぶ。
5		英語の歌を聴いて代名詞について確認する。
	Unit 3 時を表す前置詞	時を表す前置詞について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
6	①	
_	Unit 3 時を表す前置詞	時を表す前置詞について、リーディングとライティングを学ぶ。
7	2	英語の歌を聴いて時を表す前置詞について確認する。
0	中間試験	中間試験を行う。
8	Unit 4 基本5文型①	英語の基本文型について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
9	Unit 4 基本5文型②	基本5文型について、リーディングとライティングをしながら学ぶ。
9		英語の歌を聴きながら基本5文型を確認する。
10	Unit 5 動詞の過去形①	過去形について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
10		
11	Unit 5 動詞の過去形②	過去形について、リーディングとライティングをしながら学ぶ。
11		英語の歌を聴きながら過去形を確認する。
12	Unit 6 進行形①	進行形について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
12		
13	Unit 6 進行形②	進行形について、リーディングとライティングをしながら学ぶ。
10		英語の歌を聴きながら進行形を確認する。
14	Unit 7 未来形①	willと be going toの細かいニュアンスの違いについて、リスニング、会話練習、文法
11		問題をしながら学ぶ。
15	Unit 7 未来形②	willと be going toの細かいニュアンスの違いについて、リーディングとライティング
10		をしながら学ぶ。英語の歌を聴きながら、未来形について確認する。

科目名	英語Ⅱ				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

前期にひき続き、スポーツ用品メーカーの日本支社へ転勤してきた2人のアメリカ人が、日本人の同僚と会社の内外で様々なことを体験する様子が描かれたテキストを使用して授業を進める。英語で、聞いたり、読んだり、話したり、書いたりする活動を通して英語の力を伸ばす。教科書の例文を参考にして自分自身について英語で表現する練習や、英語の歌も取り入れ、楽しみながら使える英語の習得を目指す。

《授業の到達目標》

- ①英語の文法を理解し、英語と日本語の違いが分かるようになる。
- ②簡単な日常英会話ができるようになる。
- ③自分のことを英語で表現できるようになる。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められる豊かな教養を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 期末試験 40%
- 2. 中間試験 20%
- 3. 課題 20%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《テキスト》

Robert Hickling, Misato Usukara「English First Basic」 (金星堂)

《参考図書》

井上謙一他「続 授業で使える英語の歌 20」 (開隆堂) その他の参考図書については適宜紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:教科書を読み、知らない単語の意味を調べる。(30分程度)

復習:課題をする。 (30分程度) 、会話やリーディングの読みの練習をする。 (15分程度)

《備考》

事前学習で調べた単語はノートに書いておく。 授業中に重要だと思ったことはノートにまとめる。 学期中にノートを提出してもらいます。

週	テーマ	学習内容など
1	Unit 8 助動詞①	助動詞について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
2	Unit 8 助動詞②	助動詞について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて助動詞について確認する。
3	Unit 9 to不定詞・動名 詞①	to不定詞・動名詞について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
4	Unit 9 to不定詞・動名 詞②	助動詞について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて、to不定詞・動名詞について確認する。
5	Unit 10 現在完了①	現在完了について、、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
6	Unit 10 現在完了②	助動詞について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて現在完了について確認する。
7	中間試験 Unit 11 接続詞①	中間試験を行う。 接続詞について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
8	Unit 11 接続詞②	接続詞について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて接続詞について確認する。
9	Unit 12 比較①	比較表現について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
10	Unit 12 比較②	比較表現について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて比較表現について確認する。
11	Unit 13 受動態①	受動態について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
12	Unit 13 受動態②	受動態について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて受動態について確認する。
13	Unit 14 分詞 (現在分詞・過去分詞) ①	分詞による修飾表現について、リスニング、会話練習、文法問題をしながら学ぶ。
14	Unit 14 分詞(現在分詞・過去分詞)②	分詞について、リーディングとライティングをしながらを学ぶ。 英語の歌を聴いて分詞について確認する。
15	Unit 15 関係代名詞・関 係副詞)	関係詞について、リスニング、ライティング、リーディング、会話練習をしながら学 ぶ。

科目名	中国語 I				
担当者氏名	劉鳴				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次·開講期	1年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

中国語は日本語に似ているところが多いですが、外国語です。 発音は一番難しいとされているので、初心者はまず発音を習得 しておきましょう。発音を練習すると同時に、中国語で簡単な 挨拶表現を習得していきましょう。授業中はビデオなどで中国 事情を紹介したりして、楽しい授業をしていきましょう。

《授業の到達目標》

- ①テキストの発音編における単語が正しい発音で読むことができる。
- ②簡体字の書き方を記憶している。
- ③物事を判断する表現ができる。
- 《卒業認定・学位授与との関連》
- 中国語の必要な基礎知識を身に付けている。

《成績評価の方法》

①平常点(小テスト、授業課題など)30%②中間試験30%、期末試験40% 《試験のフィードバック方法》 期末試験終了後に解説する。 試験60分・解説30分

《テキスト》

日中学塾編「わかりやすい入門中国語」(株)広瀬印刷

《参考図書》

授業で適宜紹介する。

《授業時間外学習》

予習:授業前に新しい授業内容を予習すること。(20分) 復習:中国語の発音をよく練習すること。(60分)

《備考》

中国語を覚えるため、日常会話の練習が必要である。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	中国語と簡体字	中国語の特色、簡体字の様態と書き方
2	声調	四つの声調の習得
3	基本母音	六つの基本母音の習得
4	子音	子音は21個ある
5	声調変化	話し言葉における声調変化
6	複合母音	日本語よりずいぶん多い
7	鼻音	nとngは発音が違う
8	中間まとめ	中国語発音のまとめ、中間試験(1~7)
9	語順と文法	基本的構造「我読書」(SVO)を習得
10	品詞の分類	文法を知る第一歩は品詞を知ること
11	判断を示す表現	「私は日本人です」
12	疑問を示す表現	「これは何ですか?」
13	よく使われる挨拶用語	「こんにちは」「どういたしまして」
14	名前の聞き方	「あなたの苗字は何ですか?」
15	期末まとめ	9~14回までの中国語文法と表現のまとめ

科目名	中国語Ⅱ				
担当者氏名	劉鳴				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

引続き一歩踏み込んだ勉強をしましょう。発音を練習しながら、日常生活に使われる言葉を中国語で表現してみましょう。 基本動詞、形容詞などの使い方を習得しましょう。授業中はまたビデオなどで中国事情を紹介したりして、楽しい授業をしていきましょう。

《授業の到達目標》

- ①テキストの会話文が正しい発音で読むことができる。
- ②習った文型で簡単な文を作ることができる。
- ③簡単な自己紹介と挨拶ができる。
- 《卒業認定・学位授与との関連》
- 中国語の必要な基礎知識を身に付けている。

《テキスト》

日中学塾編「わかりやすい入門中国語」(株)広瀬印刷

《参考図書》

授業で適宜紹介する。

《授業時間外学習》

予習:授業の前に授業内容を予習すること。(20分) 復習:習った中国語の言葉を使って会話を練習すること。(60分)

《成績評価の方法》

①平常点(小テスト、授業課題など)30% ②中間試験30%、期末試験40% ≪試験のフィードバック方法≫ 期末試験終了後に解説する 試験60分、解説30分

《備考》

中国語を覚えるため、日常会話の練習が必要である。

週	テーマ	学習内容など
1	歳の聞き方	「あなたはおいくつですか?」
2	数字と家族の呼び方	「おじいちゃんの年は?」
3	時刻の言い方	「今日は何曜日ですか?」
4	形容詞の使い方	「今日の天気はいかがですか?」
5	動作の表現	「あなたは毎日何時に起きますか?」
6	所在の表現	「あなたは家にいますか?」
7	完了の表現	「どこに行きましたか?」
8	中間まとめ	1~7回の授業内容のまとめ、中間試験
9	命令、請求の表現	「どうぞ、お入りください」
10	禁止命令の表現	「行かないでください」
11	お金の言い方	「これはいくらですか?」
12	可能の表現	あなたは運転できますか?」
13	受身の表現	「私は先生にしかられました。」
14	使役の表現	「お父さんは遊びに行かせてくれません。」
15	期末まとめ	9~14回の授業内容のまとめ

食物栄養学科 食品開発コース 2年

科目名	食品の流通と消費				
担当者氏名	太田 義雄				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品やその加工品の流通と消費の動向を学び、現代の食糧事 情と食生活について考えることは大切である。 食生活の変化と食品流通の変遷を学ぶとともに、現在の「食品 の流通と消費」の課題と食生活を豊かにする方向性についてに ついて考える。

《授業の到達目標》

- 1. 食生活形態および食品消費の変化について理解している。
- 2. 食品流通の変化と国内外情勢の変化について理解できる。
- 3. 卸流通および小売流通の機能と現状について理解してい 4.食品消費の課題について理解できる。

《卒業認定と学位授与との関連》 食品流通と消費に関する基 礎的知識を身に付けている。

《成績評価の方法》

1. テストの結果により評価する。テストは講義全般にわたり 出題される問題 (60%) および小テスト (10%) 2. 平常点 (受講態度など) (30%) 《フィードバックの方法》 期末試験終了後に解説する。 (試 験60分、解説30分)

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編 「新版 食品の消費と流通」 建帛社

《参考図書》

伊藤元重 著 「流通大変動」 NHK出版新書

《授業時間外学習》

国内外の食品や食糧の情報に関心を持ち、日々のニュースに接するようにしましょう。(1時間) 復習(1時間);知識の 定着には何よりも復習が大切です。

《備考》

小テストを2回程度実施する。 16週目に定期テストを行う。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	食品の消費と流通につい て(導入)	食品流通とわが国の食糧自給率の変化
2	食生活の変化-1	食生活形態の変化
3	食生活の変化ー2	食品消費の変化
4	フードマーケッティング -1	食生活とフードマーケッティング
5	フードマーケッティング -2	フードビジネスとフードマーケッティング
6	食品流通一1	小売流通と卸売流通
7	食品流通一2	食料品の中間流通
8	食品流通一3	食料品の小売流通
9	食品市場と食品流通ー1	家庭内食と食品小売業
10	食品市場と食品流通ー2	外食と外食産業
11	食品市場と食品流通一3	中食と中食産業
12	食品消費の課題―1	食品消費と環境問題
13	食品消費の課題―2	輸入食品の安全性
14	食品消費の課題―3	食品の安全性確保
15	食品の消費と流通の総括	食品の輸出入や国内の消費や流通について総括する

科目名	食のプロデュース				
担当者氏名	川﨑 孝治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

7-ト ゙ューディネーターは、広い視点から経済・経営面での予測・分析する力が要求される。総合的な能力育成のために、3つの側面から学習する。 7-ト ゙マネージメントでは、マークティング、販売促進などの知識を学習する。 レストランプロデュースでは、店舗開発のプロセスについて学習する。 食の企画・構成・演出の流れでは、企画力、プレゼンテーション能力などの理解により、フードューディネーターとしての役割を確認する。

《授業の到達目標》

①経営的側面からビジネスのあり方を理解し、マーケティング 的視点で「食」について考えることができる。

- ②事業としての「店舗運営」という視点から、基本に基づいた 係数、商品についての一連の流れを理解している。
- ③生活者、クライアントに対して、「商品価値」を正しく伝えるためのプレゼンテーションができる。

《成績評価の方法》

- 1. 提出物 (40%)
- 2. 平常点 (授業態度) (60%)

《ノート・レポートのフィードバック方法》 16週目に講評を行う

《テキスト》

日本フードコーディネーター協会編「フードコーディネーター 教本」柴田書店

《参考図書》

講義中に適宜紹介する

《授業時間外学習》

日々の社会の出来事に関心を抱き、それを「食」と結び付けて考えるセンスが重要。そのために、ニュースに接する必要がある。テーマを与えて、事前に調べてもらうことがある。(20~60分程度)

《備考》

《卒業認定・学位授与との関連》 食に関わる専門職を目指す者として、必要な知識と能力を身に つけている。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	フードマネージメント①	概説、現代フードサービス産業の歴史
2	フードマネージメント②	経営の基礎知識 I
3	フードマネージメント③	経営の基礎知識Ⅱ
4	フードマネージメント④	店舗開発のポイントI
5	フードマネージメント⑤	店舗開発のポイントⅡ
6	メニュープランニング①	レストランプロデュースの基礎知識
7	メニュープランニング②	店舗企画 I
8	メニュープランニング③	店舗企画Ⅱ
9	メニュープランニング④	商品設計 I
10	メニュープランニング④	商品設計Ⅱ
11	メニュープランニング⑤	商品設計Ⅲ
12	フードマネージメント⑥	販売促進
13	食の企画・構成・演出の 流れ①	企画書作成のポイントI
14	食の企画・構成・演出の 流れ②企画書発表、提出	企画書作成のポイントⅡ
15	まとめ	

科目名	地域食産業事情				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品企業で実際になされている技術的業務を知ることは、食品関係の企業へ就職するに当たって、重要なことであり、これまで学んできたことの意義やこれから学ぶことを結び付けて考えることができる。県内食品企業5~6社(大企業から中小企業)を訪問して、技術担当者から直接話を聞くことで、これらの意義を認識するチャンスとなる。食品業界の実態を知る機会にしてもらいたい。

《授業の到達目標》

①地域の食品製造現場の実情を知り、技術的な現場の具体的なイメージができるようになっている。

②食品の品質管理や製品開発を担当した場合に必要となる知識や経験、取り組みなどイメージができ、自身の取り組みに活かすことができる。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品の開発を通して地域に貢献できることを心がけている。

《成績評価の方法》

①授業の定着・理解度(見学レポート)70% ②訪問時の熱意・態度など 30% 《フィードバックの方法》

見学レポートの内容及び訪問時の応答に対して講評を行う。

《テキスト》

訪問する企業の概要、製品分野、企業の得意とする技術など資料で紹介する。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業時間外学習》

予習:配布資料を参考にして図書館、インターネットなどで見 学先の業界・業態に関する資料を調べておく。(30分程度) 復習:訪問時の企業の特徴、業務の説明などを基にレポート作 成する。(40分程度)

《備考》

この授業は授業の空コマを使って実施するが、必要な場合は土 日に実施する場合もある。1回の授業の時間的状況によってコ マ分を配慮する。訪問先の事情によっては変更もある。

《 授業計画》 调	テーマ	学習内容など
旭	/	
1	オリエンテーション	訪問する食品企業の概略説明、移動方法、見学時間、レポートの作成などについて説明
2	農産物生産者との交流	野菜類(ルバーブ生産)の生産状況・生産者との交流
3	地産地消の取り組み	地域農産物の地産地消の取り組みについて販売者との交流(魅惑の里・吉和)
4	代休	前回の時間調整
5	牡蠣養殖と水産加工	濱本水産㈱にて、アサリ、ムール貝、ナマコなどの生鮮物出荷、それらの加工品の生産 について学ぶ
6	乳飲料製造業	砂谷農園又はチチヤス乳業にて乳製品の製造について見学
7	代休	前回の時間調整
8	ふりかけ製造業	ふりかけなど乾燥製品の製造について見学
9	佃煮製造などの製造業	昆布佃煮・煮豆の製造について見学
10	代休	前回の時間調整
11	こんにゃく製造業	㈱寿マナックにて、各種こんにゃく製品、レトルト製品の製造
12	食肉市場	食肉の食中毒菌、BSE対策など衛生管理にかかわる取り組み及び食肉の流通の仕組みを 学ぶ
13	代休	前回、次回の時間調整
14	ソース製造業の見学	オタフクソース㈱で、ソースの無菌充填ラインの見学、品質管理、製品開発
15	地域で生産される地産地 消商品の見学	ゆめプラザにて、地産地消の商品について調査し、商品開発

科目名	食品機能論				
担当者氏名	石永 正隆				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

食品の持つ機能として、栄養・嗜好・生理がある。これらの機能について概説し、特に食品開発という点から次の2つのことを詳しく講義する。①食品の物性は嗜好性にも関係するので、物性に影響する多糖類の種類と性質について学び、特に澱粉については実習も行う。②保健機能食品(特定保健用食品や機能表示食品)について、その機能性の科学的根拠は何かについて学ぶ。いわゆる健康食品との違いについても学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①多糖類の3つの役割について説明できる。
- ②穀類及びイモ類由来の澱粉について糊化開始温度や糊化温度の違いについて説明できる。
- ③保健機能食品やいわゆる健康食品について、それぞれの違いを説明できる。

《卒業認定・学位授与との関係》:食に携わる者としての食品に関する知識を修得し理解している。

《成績評価の方法》

レポート (4回) 60%、課題発表20%、調べ・質疑応答20% ≪評価基準≫

レポート:考察及び食品開発へのアイデア等の記述 課題発表:伝えたいことを伝えているか(焦点の絞り)。 ≪フィードバックの方法≫解説はその都度授業中に行う。

《テキスト》

適宜プリントを用いる。

《参考図書》

多糖類の物性;調理学関係の教科書、機能性食品;食品学・ 食品機能学等教科書及び配布資料。研究室に多種類の関連書籍 があるので、貸し出しをする。

《授業時間外学習》

準備学習(30分):食品を購入したときなど、原材料名や食品成分を書き留めて置く。特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品、及びいわゆる健康食品については、新聞等の広告を切り取り、調べておく。また、国立健康栄養研究所のサイトを参考にして科学的根拠を確認しておく。

復習(20分):授業の振り返り。

《備考》

メディアに多くの保健機能食品やいわゆる健康食品が宣伝されている。また、新聞には殆ど毎日宣伝が掲載されているので、本当かなという目でチェックする。課題4で紹介してもらう。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	シラバスと授業の進め方	シラバスや授業の進め方について説明。 食について、生命・健康・環境・文化から考え、意見を出し合って考える。
2	食品の成分と食品の機能 性①	多糖類を使っていると思われる5種類の食品を選び、各食品表示について、原材料名を リストアップする。各原材料のその食品での役割(機能)について調べる。
3	食品の成分と食品の機能 性②(課題1各自発表)	前回の続き。各自発表して議論する。前回プのリントを予め読んできておくこと。
4	多糖類の3つの特性について	多糖類の特性および種類について学び、それらが利用されている食品について調べる。 前回のプリントを予め読んでおくこと。
5	多糖類のゲル化ついて (課題2)	多糖類のゲル化には、特性に応じて幾つかの方法がある。その機構について学ぶ。また 岨囁困難者と噺下困難者用食品を知る。前回のプリントを予め読んでておくこと。
6	多糖類の課題と澱粉の粘 度特性(実習含む)①	各種澱粉の粘度特性について機器(ラビッドビスコアナライザー: RVA)を使って調べる。小麦とジャガイモの澱粉を用いる。
7	澱粉の粘度特性(実習含む)②	米・トウモロコシを使用してRVAを測定する。前回のプリントを予め読んできておく こと。
8	澱粉の粘度特性(実習含む)③	タピオカ・モチ性澱粉を使ってRVAを測定する。キサンタンガムの影響も調べる。前回のプリントを予め読んでおくこと。
9	各種澱粉の粘度特性のま とめ(課題3)	今回の実験より、各澱粉の粘度特性についてまとめ議論し、各澱粉の多様性と食品への 利用を理解する。
10	保健機能食品の種類と生 理機能成分①	特定保健用食品、栄養機能表示食品・機能性表示食品の表示について 各自商品でどの ような宣伝をしているか知る。 保健機能食品の生理機能成分について説明する。
11	生理機能成分②と特定保 健用食品(課題4)	前回の続き。特定保健用食品について取り上げ、メディアに掲載されている広告や食品表示について定義や規格基準に合致しているか調べる。課題3の説明をする。
12	栄養機能食品と機能性表 示食品	栄養機能食品と機能性表示食品について取り上げ、メディアに掲載されている広告や食品表示について定義に叶っているかネット等で調べる。選んだ食品について議論①。
13	いわゆる健康食品	栄養機能食品といわゆる健康食品との違いを知る。市販の健康食品の情報収集をする。 根拠が提示されているか調べる(新聞等の広告)。選んだ食品について議論②。
14	生理機能成分と保健効果 についての科学的根拠	科学的根拠とは何かを理解する。宣伝広告を検証する。前回のプリントを予め読んできておくこと。選んだ食品について議論③。
15	保健機能及び健康食品に ついて検証	課題に選んだ保健機能食品やいわゆる健康食品について、ネット等を使って前回学んだことを検証する。選んだ食品について議論④。課題4の発表は補講日に行う。

科目名	食品材料学実験				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品素材や含まれている成分の特性を有効に活用して、多くの加工食品が開発されており、これらの特性を学ぶことは、既存の料理や加工だけでなく、これから新しい商品を開発する上でも基礎的な学力となる。市場で流通している代表的な加工食品を取り上げ、実際に実験を通してそれぞれの加工食品に使われている技術を理解する。

《授業の到達目標》

①様々な食品材料の特徴に関係する共通成分 (タンパク質、糖質、脂質) を理解している。

②取り上げた材料のもつ調理・加工特性から、どのような料理や加工食品が作られているか理解している。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品関連の技術者としての加工技術・鑑別法等の基礎的技能を 身につけていること。

《成績評価の方法》

予習・復習課題 30% 実験レポート 70% 《フィードバックの方法》 実験レポート及び予習・復習状況に対する講評

《テキスト》

プリントの配布

《参考図書》

①喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「食べ物と健康 I 」及び「食べ物と健康 I 」 化学同人

《授業時間外学習》

予習:授業内容に関する情報は、配布プリントを参考にし、 色々な手段を使って調べておくこと。 (20分程度) 復習:配布プリントに従って実施した実験について、レポート を作成する。関係資料を探してレポートに引用する努力をす る。 (40分程度)

《備考》

レポート作成における個別質問・疑問、復習・課題などにおいて理解不十分だと判断できる場合は、補習をする。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	穀類の観察と鮮度・品質	米の種類と品種、新米と古米の判別、小麦・トウモロコシ・ソバなどの観察
2	マメ類 (I)	タンパク質の多いマメ類(大豆、黒豆)、大豆から豆乳の抽出を通して大豆成分(大豆 タンパク、大豆油、植物繊維、糖類)を学ぶ。
3	マメ類 (Ⅱ)	デンプンの多いマメ類(金時豆、小豆、グリンピース) マメからあんを製造し、マメの特性を学ぶ。
4	デンプンの特性	ジャガイモ、サツマイモ、くず、トウモロコシ、タピオカの各デンプンの糊化・老化の 比較
5	海藻の特性(Ⅰ)	昆布(だし昆布、早煮昆布)、昆布の加工、海藻加工品
6	海藻の特性(Ⅱ)	テングサからトコロテンの製造、ゲル化剤の比較 (寒天、カラギーナン) 市販海藻食品の観察
7	魚類の観察	鮮度の変化(外観・匂いの観察)、死後硬直、魚の解体
8	魚肉タンパク質の性質	練り製品の製造を通して魚肉タンパク質のゲル特性を学ぶ。
9	油脂の味とその劣化	原料の異なる油脂の味・香りなどの比較及び酸化による劣化を学ぶ
10	食品添加物の効果	ハンバーグに添加するリン酸塩の効果を官能検査を通して学ぶ。
11	肉類の加工	ハムの加工をとおして肉素材としての特性を学ぶ。
12	乳製品	牛乳の観察、カゼインタンパク質、脂質の分離、乳酸発酵などを通して、牛乳の特性を 学ぶ。
13	乳酸発酵	キャベツの乳酸発酵(ザウエルクラウト)を通した乳酸菌の観察とはたらき
14	酵母による発酵	酵母による発酵の観察から、アルコール生成と二酸化炭素の発生を学ぶ。
15	各実験の振り返りと確認	実施した実験や作成したレポートを通して、疑問・質問に答えながら内容の確認を行う。

科目名	食品加工学実習Ⅱ				
担当者氏名	岡崎 尚、釘宮 正往				
授業方法	実習	実習 単位・必選 1・選択 開講年次・開講期 2年・後期			
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品加工学実習は2部に分かれている。前半では、容器に入れて加熱処理することで、安全性、保存性、流通性、簡便性などを付与した加工食品を取り上げる。

後半では、食品廃棄物の有効利用の一環として、"おから"から食感が滑らかな"おからペースト"を作製し、この新素材の活用を目的とした加工実習を行う。

《授業の到達目標》

①加工食品の殺菌について理解している。

②酸性食品、低酸性食品、中間水分食品の意味を解している。 ③おからペーストの作製とその利用を通して、食品開発における新素材の活用法について理解できる。

《卒業認定・学位授与との関連》

材料から商品化および流通までをイメージできるように考えている。

《成績評価の方法》

①実習レポート 50%

②宿題・予習の取り組み 25%

③授業での実習態度 25%

《フィードバックの方法》

宿題の解説と実習レポートの講評

《テキスト》

プリントを配布

《参考図書》

小川正・的場輝佳 編「新しい食品加工学」南江堂 喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「食べ物と健康Ⅰ」及び 「食べ物と健康Ⅱ」化学同人

《授業時間外学習》

予習:配布資料にある授業関連の重要な操作、語句についてあらかじめ調べておくこと (20分程度)

復習:授業終了後のレポート作成、関係資料を探してレポート に引用できるよう努力をする。(40分程度)

《備考》

レポート提出期限は特別な理由がない限り実習の次の授業とする。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	加熱殺菌技術の実習	容器の材質(パウチ、金属缶、ガラス瓶)、内容物の状態(個体、液体、固体と液体の混合)で熱の伝わり方が異なることを実測する。
2	微生物の殺菌速度(D値)と 温度係数 (F値)	一定加熱温度における微生物の死滅速度(D値)を求める。 D値と加熱温度からF値を求める。
3	D値及びF値の計算	同上 第1週で求めた温度変化から、殺菌効果をD値及びF値から計算で求める。
4	温度測定による殺菌効果 の評価	内容物の温度履歴から加熱殺菌効果を評価する。 製品の試食と評価、レポートの作成
5	中間水分食品の加熱殺菌	味の濃い食品(例:金時豆、水分活性0.93以下)の加熱殺菌の条件 水分活性0.93の意味を耐熱性菌の発育から理解する。
6	酸性食品の加熱殺菌	酸性食品 (例:オレンジジュース、pH4.6以下) の加熱殺菌の条件 pH4.6の意味を殺菌対象 (酵母) の耐熱性から理解する。
7	加工品の評価	水分活性が0.94以上と以下の金時豆の品質の比較、微生物観察、市販品の観察 pH4.6以上と以下の場合のジュースの品質の比較、微生物観察、レポートの作成
8	試作品の加工実習	学んだことから自分の試作品を考えてみよう。調理可能な適切なものを選び、製品化を 具体化する。
9	おからペーストの作製	おからペーストの作製と利用について説明する。加圧加熱処理・粉砕処理によっておからペーストを作製し、その品質を評価する。
10	ごぼう餡の作製	おからペーストとごぼうを組み合わせて餡を作製する。この餡を入れた蒸しパンを作製し、ごぼう餡を評価する。
11	おからようかんの作製	おからペーストとブルーベリーを組み合わせて、おからようかん(ブルーベリー味)を作製し、その品質を評価する。
12	おからアイスの作製	おからペーストと抹茶を組み合わせて、おからアイス(抹茶味)を作製し、その品質を評価する。
13	うどんの作製	家庭用製麺機を使って薄力粉,中力粉,強力粉でうどんを作製し,品質の比較を行う。 中力粉におからペーストを添加したうどんを作製し,無添加のものと比較する。
14	おからクッキーの作製	おからペースト入りの絞り出しクッキー(プレーン,ココア味,抹茶味)を作製し、その品質を評価する。
15	学生企画食品の作製	これまでの実習を踏まえて、学生が互いに相談して企画したおからペースト入りの食品を作製し、品質を評価する。

科目名	食品衛生学実験				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

食品衛生学の講義によって得られた知識を実際の実験を通して確認し、調理や加工に場で活用する。前半は、食品衛生に関する器具・微生物の扱い、無菌的操作、微生物の測定など実験を通して学ぶ。また、食品中の微生物を増やさない方法として、薬剤殺菌や加熱殺菌の効果を確かめる。後半は、食品添加物の測定方法について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①食品衛生検査に関する分析法を理解し、説明できる。
- ②微生物の基本的な扱いができるようになっている。
- ②食品の腐敗菌の特性やその殺菌方法が説明できる。
- ③添加物の分析を通して添加目的やその特性を説明できる。 《卒業認定・学位授与との関連》

食品の衛生管理の方法について修得している。

《成績評価の方法》

予習・宿題 30% 実験レポート 60% 授業態度 (10%)

《フィードバックの方法》実験レポートの講評、予習・宿題の 説明

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

- ①植木幸英・阿部尚樹著、サクセス管理栄養講座「食べ物と健康Ⅱ」食品衛生学 第5版 第一出版
- ②一戸正勝他 編「図解 食品衛生学実験」第3版 講談社サイエンティフィク

《授業時間外学習》

予習:前の週に配布したプリントを参考にし、重要なところを調べておく。(30分程度)

復習:配布プリントを参考にしながら実験結果および自分で調べたことを引用しながら、充実したレポートに仕上げる。 (40 分程度)

《備考》

微生物実験のため、各班の代表に授業時間外で簡単な操作をお 願いすることがある。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	実験での注意事項、器具・機器の説明、実験レポートの書き方
2	空中落下菌の検査	培地の作成、実験室等の汚染状況、培養
3	手指の衛生検査	検査培地の説明、培地作成、手指などの検査の実施、培養
4	食品の微生物数の測定	培地作成、滅菌水の作成、プレーティング、培養
5	大腸菌群の検査	デソキシコレート寒天培地の説明と培地作成、大腸菌群の検出、赤色集落のEMB培地へ の釣菌
6	液体培養による大腸菌の 検査	MPN最確数法による大腸菌群の測定、EMB平板での培養、大腸菌典型集落の確認
7	食品の菌数増殖と腐敗	食品を30℃で保存し、菌数の増加を測定する。
8	塩素イオンの測定	水道水に含まれる塩素イオンの測定
9	酸性食品と低酸性食品に 発育する微生物	微生物(かび、酵母、細菌)の生育に対するpHの影響を実験をとおして観察する。
10	脂質の酸価の測定及び過 酸化物の検出	脂質の酸化に対して、紫外線、酸素、温度の影響を受けることを酸価の測定及び過酸化物の検出で学ぶ。
11	食器の汚れ判定	食器に付着したデンプン・脂質の残留検査を行う。
12	食品添加物の検査(1) 発色剤の検査	食肉製品、魚肉ソーセージ、いくらなど食品の発色に使われる亜硝酸塩、硝酸塩の添加量を測定する。
13	食品添加物の検査(2) 保存料の検査	みそ、しょうゆ、ジャム、食肉製品などの多くの中間水分食品に添加可能なソルビン酸 (保存料)を測定する。
14	食品添加物の検査(3) 着色料の検査	食品のし好性を高めるため、食品を着色することが行われている。着色料は使用対象の 食品が決められており、使用されているかどうかを判定する。
15	まとめ	授業で実施したそれぞれの実験について、質疑、総括する。

科目名	食品科学演習 I				
担当者氏名	釘宮 正往				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

巷には数え切れないほどの食品が溢れている。直ぐに消えていく新規の食品,息長く食べ続けられている食品など様々である。食の専門家には、このような多様な食品に対して確かな目を持つことが求められている。ここでは、個別の食品への理解を深めるために、品種・種類、銘柄、取り扱い方、表示、鮮度、品質など、個別食品の鑑別について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①個別食品の種類や特徴について理解している。
- ②個別食品の取り扱い方について理解している。
- ③個別食品の品質や表示について理解している。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い知識や食品関連の技術者としての基礎的技能を身につけている。

《成績評価の方法》

宿題(課題) 30%, 期末試験成績70%の割合で評価する。 《フィードバックの方法》 課題提出後・期末試験実施後に解説を行う。

《テキスト》

日本フードスペシヤリスト協会「三訂食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社

《参考図書》

食品学Ⅰ・ Ⅱおよび食品加工学の教科書

《授業時間外学習》

必ず事前にテキストに目を通しておくこと(20分程度)。

《備考》

週	テーマ	学習内容など					
1	*	米の品種と特徴、米の表示と銘柄、米の貯蔵と品質、食味テスト、米の加工品、米粉加工品					
2	小麦	小麦の品種および産地、小麦粉の種類・品質、小麦粉製品、その他の麦類					
3	トウモロコシ,雑穀,イモ類	トウモロコシの種類と加工品、雑穀、イモの種類とその加工品					
4	豆類,種実類	大豆とその加工品、アズキと種類とその加工品、その他の豆類、種実類とその加工品					
5	野菜類,キノコ類	野菜類とその加工品、野菜の鮮度保持・熟成、キノコ類とその加工品					
6	果実類,海藻類	代表的な果実とその加工品、果実類の鮮度保持法、海藻類の種類とその加工法					
7	魚介類	魚介類の分類,生鮮魚類の鮮度,魚介類の流通技術,魚介類の加工品,魚介類の冷凍品,魚介類加工品の品質評価					
8	肉類	牛肉,豚肉,鶏肉					
9	卵とその加工品	鶏卵、鶏卵の構造、鮮度低下に伴う変化、鮮度低下の判定					
10	乳と乳製品	飲用乳,チーズ,バター,発酵乳・乳酸菌飲料,クリーム,アイスクリーム,《宿題 (課題)》					
11	油脂	油脂の分類、食用油の特徴、固形脂の特徴、油脂の酸化による変敗とその防止法					
12	酒類	酒の分類,日本酒,ワイン,ビール,蒸留酒,《宿題提出》					
13	茶類, コーヒー, ココア, 清涼飲料	緑茶,ウーロン茶,紅茶,コーヒー,ココア,果実飲料,炭酸飲料,豆乳,《課題解説》					
14	醸造食品	味噌,醤油,食酢					
15	機能性食品	おなかの調子を整える食品,コレステロールが高めの方の食品,血圧が高めの方の食品,ミネラルの吸収を助ける食品					

科目名	食品科学演習Ⅱ				
担当者氏名	釘宮 正往				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

巷には数え切れないほどの食品が溢れている。直ぐに消えていく新規の食品、息長く食べ続けられている食品など様々である。食の専門家には、このような多様な食品に対して確かな目を持つことが求められている。演習 Π では、食品の品質とは何か、また、その品質をどのようにして評価するのかについて学

《授業の到達目標》

- ① 食品の特性を基にした品質について理解している。
- ② 品質評価法として官能評価について目的・手順・手法を理解し、説明できる。
- ③ 化学的・物理的評価法について種類・方法を理解している。 《卒業認定・学位授与との関連》食品開発に必要な幅広い知識や食品関連の技術者としての基礎的技能を身につけている。

《成績評価の方法》

宿題(課題)30%,期末試験成績70%の割合で評価する。 《フィードバックの方法》 課題提出後・期末試験実施後に解説を行う。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会「三訂食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社

《参考図書》

食品学Ⅰ・Ⅱおよび食品加工学で使用した教科書

《授業時間外学習》

必ず事前にテキストに目を通しておくこと(20分程度)。

《備考》

PCの基本的な使い方を学習すること。

《授業計画》		New Late Annual Control of the Contr
週	テーマ	学習内容など
1	食品の品質,官能評価の 概要	食品の特性、食品の品質、官能評価とは、官能評価の目的・意義・問題点
2	官能評価の基本と実施法	パネルの構成,テストの管理(疲労効果,対比効果,順序効果,提示順,ラテン方格等)
3	官能評価の手法	比較して選ぶ、順位をつける、対にして比較する、評点をつける、特性を記述する
4	官能評価と統計学	コイン投げを例として,確率,確率分布,仮説検定,危険率,《パソコンを使って演習》
5	官能評価のデータ処理1	2点識別試験法,2点嗜好試験法,3点識別試験法のデータ処理,仮説検定,危険率, 検定表,《パソコンを使って演習》
6	官能評価のデータ処理2	順位法,評点法,特性を記述する,《宿題(課題)》
7	水分と保存、食品の色素	結合水、水分活性、食品の保存と水分の制御、乾燥・湿気の防止、食品の色素と変化
8	酵素的褐変,非酵素的褐 変	酵素的褐変,非酵素的褐変,色と鮮度,色と精製度,色と栄養成分,色と熟度,《課題 提出》
9	化学的品質評価	化学的品質評価(糖度と酸度, 魚の鮮度, 油脂の評価法), 新しい評価法, 《課題解 説》
10	食品と分散系	食品と分散系、分散系の分類(溶液、コロイド、エマルション、サスペンション、ゾルとゲル等)
11	食品のレオロジーとテク スチャー	食品レオロジー(粘性,弾性,粘弾性,破断特性),食品のテクスチャー,テクス チャー用語,
12	レオロジーの評価方法	粘度測定,粘弾性測定,クリープ,応力緩和,テクスチャーの評価方法,破断特性
13	テクスチャー特性	かたさ、凝集性、咀嚼性、付着性、各種食品のテクスチャー測定、テクスチャーと咀嚼・えん下
14	色の評価方法	色の分類、色の三属性、標準色との比較、光学的に測定
15	非破壊検査法	紫外線,可視光線,近赤外線,X線,超音波,画像解析,打音法,各種センサー

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

私たちは誰もが、誕生から成長・発達、加齢するという過程を 経る。生涯を通して健康で適切な食生活を実践するために、そ れぞれのライフステージの特徴とそれに応じた栄養の特性を学 ぶ。また、疾病時における栄養の特徴を理解するために、病態 と栄養、食事療法の基本的知識についても学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・ライフステージ別の栄養の特性を理解している。
- ・病態と栄養の関係について理解している。
- ・健康で生き生きと生活するための食生活を考えることができ

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な栄養に関する知識を身につけている。

《成績評価の方法》

期末試験…60%、レポート…20%、平常点(受講態度、小テス ト等) …20%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。 期末試験に解説を行う。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

プリント配付する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学習》

- ・予習:シラバスを読む。(10分程度)
 ・復習:プリントを見直す。確認問題を解く。(20分程度)
 ・栄養に関する情報を新聞、テレビなどから収集する。
- ・その他授業中に適宜提示する。

《備考》

7月が提出締切とする栄養に関する情報収集についてのレポー ト(課題)を課す。

//ian.1∈34 3at/\

《授業計画》					
週	テーマ	学習内容など			
1	成長・発達・加齢 妊娠期の栄養	各ライフステージの特徴 妊娠期の特徴と栄養			
2	授乳期の栄養	授乳期の特徴と栄養			
3	乳児期の栄養	乳児期の特徴と栄養			
4	幼児期・学童期の栄養	幼児期・学童期の特徴と栄養			
5	思春期の栄養	思春期の特徴と栄養			
6	成人期・更年期の栄養	成人期・更年期の特徴と栄養			
7	高齢期の栄養	高齢期の特徴と栄養			
8	食事療法	食事療法の必要性、栄養補給法、栄養状態の評価			
9	消化管の病気と栄養	胃炎、便秘、下痢 など			
10	膵臓・肝臓・胆嚢の病気 と栄養	肝臓病、膵炎、胆石症 など			
11	腎臓の病気と栄養	腎炎、腎不全 など			
12	循環器の病気と栄養	心疾患、高血圧など			
13	代謝性疾患と栄養①	糖尿病 など			
14	代謝性疾患と栄養②	糖尿病、メタボリックシンドローム など			
15	その他疾患の栄養	貧血、生体リズムと栄養 など			

科目名	おいしさの科学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

食品の「おいしさ」について科学的な視点から知識を得ておくことは、調理や加工をする場合に大いに役立つ。おいしさについて、5味などの基本味に、こくと香りが加わって風味が形成され、硬さや滑らかさなどの食感や温度、色、形状などによって食味が形成される。さらに外部環境や食習慣、食文化が加わり、おいしさが形成される。これらの基本的なことに加えて、様々な食品のおいしさについて学ぶ。

《授業の到達目標》

①味の基本味について、説明できる。

②おいしさの概念を理解し、科学的に説明できる。

③いろいろな食品素材の特性を利用しておいしさがつくられていることを理解している。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発に必要な幅広い知識や食品関連の技術者としての基礎 的技能を身につけている。

《成績評価の方法》

ミニテスト 20%

中間試験、期末試験 70%

授業態度(質問・発言など)10%

《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間テスト・期末試験(60分、講評30分)

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「食べ物と健康Ⅰ」及び 「食べ物と健康Ⅱ」化学同人

伏木 亨「コクと旨味の秘密」新潮社

フードスペシャリスト協会編「食品の官能評価・鑑別演習」建 帛社

山野 善正「おいしさの科学がよくわかる本」秀和システム

《授業時間外学習》

予習:授業内容に関する情報は、配布プリントを参考にし、 様々な手段を使って予習をしておくこと。(30分程度) 復習:授業で学んだことを整理し、大事なところ、理解が不足 しているところなど明確にし、知識の定着と次の授業の質問な ど準備しておくこと。(20分程度)

《備考》

普段の食事のときやお菓子類などを食べるとき、なぜおいしい のか考えながら食べる習慣をつける。

《 授業計画》 调	テーマ	学習内容など
ΛH		* A A
1	おいしさの要因(Ⅰ)	おいしさについての概論、外部環境や食環境、生体内環境(生理的、文化的、情報)
2	おいしさ要因(Ⅱ)	基本味(甘味、塩味、酸味、苦み、旨味)に辛味、渋味を加えた味覚、コク・香りを加えた風味、テクスチャー・温度・色・形・音を加えた食味
3	コクの研究とおいしさ	コクの正体とは何か:ガーリック、玉ねぎ、ホタテ貝柱、熟成チーズ、魚醤、オイス ターソース
4	おいしさと匂い	匂いの成分、食べ物の匂い、匂いの記憶とおいしさ、香りの創作
5	おいしさの評価	機器分析(味、香り、テクスチャー)、官能評価
6	味の混合作用	味付けの秘密:かくし味、相乗効果、対比効果、増強効果
7	腐敗と発酵	食品の熟成、魚醤、穀醤、チーズ、賞味期限と消費期限
8	調理とおいしさ	焼く、炒める、揚げる、煮る、蒸す
9	食材のおいしさ:油脂	エマルジョン(水と油)、油脂の酸化、トランス脂肪酸、油脂の栄養、油脂とコク味
10	食材とおいしさ:穀類・ 豆類・イモ類	米 (ごはんのおいしさ、米粉)、小麦 (パン・麺のおいしさ)、豆類(豆腐、ゆば、あん)、イモ類 (ジャガイモ、サツマイモなど)
11	食材とおいしさ:魚介類	鮮度とその評価、K値、死後硬直、熟成、魚介類の色・味・香り、冷凍
12	食材とおいしさ:肉類	熟成、香り、テクスチャー、うま味成分、調理とおいしさ
13	食材とおいしさ:野菜類	葉菜、茎菜、根菜、果菜のおいしさと調理
14	食材とおいしさ:果実	果実の熟成と成分・テクスチャー、果実の加工とおいしさ
15	おいしい水の秘密	水道水、浄水器、ミネラルウォーター

科目名	食品開発演習Ⅱ				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

私たちが食品開発に携わっていくためには、それぞれの加工食品に使われている食品原材料や食品添加物などの幅広い知識が必要となる。加えて、開発されたものが消費者のし好に沿ったものであることや食品としての安全性や貯蔵性も求められる。この授業では、食品開発演習Iに引き続き、食品学、食品衛生学、食品微生物学などの知識を踏まえた上で、加工食品を実際につくりながら、食品開発のための技術力を養う。

《授業の到達目標》

- ①食品の加熱殺菌の意義が説明できる。
- ②レトルト殺菌の意味を理解している。
- ③食品製造において、食の安全性の面からHACCP及びSSOPが重要なことが説明できる。

《卒業認定・学位授与との関連》

材料から商品化および流通までをイメージできるように考えていること。

《成績評価の方法》

予習・宿題 30% 実験レポート 70% 《フィードバックの方法》 実験レポート及び予習・宿題に対する講評

《テキスト》

資料を配布する。

《参考図書》

喜多野宣子 他「食べ物と健康 I 」化学同人喜多野宣子 他「食べ物と健康 II 」化学同人村尾 澤夫 他「くらしと微生物」培風館

《授業時間外学習》

予習:授業内容に関する情報は、配布プリントを参考にし、 色々な手段を使って調べておくこと。 (20分程度) 復習:配布プリントに従って実施した演習について、レポート を作成する。関係資料を探してレポートに引用する努力をす る。 (40分程度)

《備考》

普段から身近にある食材で保存性を考えた食品をつくることを 考え、実践するように努力をする。

《汉来可四》	·	22 75
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	・講義の内容と演習の進め方、レポートの作成・提出、・食品開発演習の目的、食品加工における衛生管理と生産者の責任など
2	レトルト食品 I 概論	レトルト食品の定義と食品衛生法で決められている加熱殺菌条件、耐熱性芽胞菌のなかでも食中毒原因菌であるボツリヌス菌について学ぶ
3	レトルト食品Ⅱ 容器内の温度	加熱殺菌時間と容器に入れた食品の温度変化の関係を、食品の状態(個体、個体と液体の混合、液体)、容器の大きさ、容器の材質(ビン、パウチ、缶)で確認する。
4	レトルト食品Ⅲ 加熱殺菌条件の計算	容器の温度上昇速度から、加熱殺菌条件(温度と時間)を計算で求める。
5	レトルト食品Ⅲ 試作	食品の加熱殺菌と保存試験(35℃)による品質の確認
6	真空調理食品の概論	真空調理食品の種類と活用
7	真空調理食品の安全性	加熱処理が調理と兼ねている場合の加熱殺菌としての妥当性(食中毒菌の殺菌)、冷蔵 保存と賞味期間の妥当性(完全殺菌ではない)
8	真空調理食品の試作	真空調理食品の試作を通して、安全性とおいしさの両立を図る。賞味期間の設定と妥当 性
9	冷凍食品の加熱	冷凍食品を異なる解凍状態で、加熱調理した場合の中心温度の変化を調べる。 生の冷凍ハンバーグ及び冷凍コロッケを用いた測定
10	HACCの概論 I	HACCPの歴史・特徴・7原則・12手順、HACCPチーム編成、危害と危害分析
11	HACCP概論 II	CCPの設定、CLの設定、モニタリング方法、改善措置、検証方法
12	一般的衛生管理プログラム	一般的衛生管理プログラムとは、同プログラムがなぜ必要か、同プログラムの要件、 モデルとして、トイレ、手洗いなどにおけるSSOPの作成
13	HACCPプランの作成 I	模擬工場でHACCPチームを組み、モデル食品製造でのHACCPプランの作成練習
14	HACCPプランの作成Ⅱ	模擬工場でHACCPチームを組み、モデル食品製造でのHACCPプランの作成練習
15	まとめ	レトルト食品、真空調理食品、HAPPプランの作成について、振り返りをする。

科目名	調理学実験				
担当者氏名	中尾 信子				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

食品素材は必ず調理を経て食べ物となる。この食べ物を美味しく作るためには食品素材の性質を知り、調理過程における変化を知る必要がある。どのように調理すれば美味しく作ることができるのか、様々な実験を通して食品の変化を観察し、料理のコツを科学的に理解し、応用力や創造力を付ける。さらには自ら新しい問題点を発見し、食品開発実践への足がかりにして欲しい。

《授業の到達目標》

- ①実験の目的を理解し、意欲的に取り組むことができる、
- ②実験レポートの書き方を理解し書くことができる。
- ③食品の特性を理解し調理過程での変化を理解している。

≪卒業認定・学位授与との関係≫

食品開発に必要な調理科学に関する基本的な知識を理解している。

《成績評価の方法》

①レポート (50%)

②実験に取り組む姿勢 (20%)

③プレゼンテーション能力(30%)

《フィードバックの方法》

レポート及びプレゼンについて講評の時間を設ける。

《テキスト》

テキストの指定はない。 実験内容はプリントで示す。

《参考図書》

川端晶子編著「身近な食べ物の調理学実験」建帛社 四宮陽子「クッキングエクスプリメント」学建書院

ほか適宜紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:実験目的や手順をよく読んで実験内容を理解しておく(30分)

復 習:実験終了後にレポートを書き、定められた日までに 提出する。(60分)

内容は実験テーマ、目的、実験方法、実験結果、考察、参考文献を書くこと。

《備考》

1年前期の講義科目「調理学」の内容を理解していることが前提である。

《授業計画》 調	テーマ	学習内容など
<u>Ma</u>	, .	
1	ガイダンス	調理学実験の目的、実験の進め方、レポートのまとめ方
2	米に関する実験	米の吸水、浸漬時間、調味料の影響
3	小麦粉に関する実験①	小麦粉の種類による性状とグルテン含有量の違い こね方とねかし操作の影響
4	小麦粉に関する実験②	スポンジケーキの膨化について
5	小麦粉に関する実験③	クッキーの性状と材料の関係について
6	卵に関する実験	卵の鮮度測定、卵白の気泡性、希釈卵液の熱凝固
7	肉に関する実験①	ハンバーグステーキに加える副材料の影響
8	肉に関する実験②	酵素よる肉の軟化
9	牛乳・乳製品に関する実 験	牛乳のPHによる影響 牛乳の加熱、酸による変化
10	砂糖に関する実験	砂糖の加熱温度とその性質 アミノカルボニル反応による着色と香気
11	ゲル化食品に関する実験	寒天・ゼラチン・カラギーナンの性状への砂糖、酸、牛乳などの影響
12	まとめ①	自分で興味が持てるテーマを考えて実験内容を考える
13	まとめ②	まとめ①で考えた実験を行い結果をまとめる
14	まとめ③	まとめ②の実験結果を発表できるように発表資料を作る レジメ・パワーポイント
15	まとめ④	パワーポイントを使って口頭発表する

科目名	給食施設·設備				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

施設各種の厨房作りの基礎・基本をもとに、科学的衛生、安全 を正確に理解したうえで、新調理システムを発展的にとらえ、 より安全、衛生的な「食」についての知識を修得することを目 的とする。

《テキスト》

「総合調理実習」(公益社団法人全国調理師養成施設協会) 「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」(一般社団法人新調理システム推進協会)

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①施設・設備について理解している。
- ②新調理システムの安全性、調理について理解している。 《卒業認定・学位授与との関与》
- 食品開発に必要な幅広い知識を身につけている。

《授業時間外学習》

準備学習:事前に授業範囲を読んでくる。(10分程度)

復 習:レポート作成

教科書の指定された範囲をまとめ、期限までに提出する。(1時間程度)

《成績評価の方法》

①平常点(授業態度、身だしなみなど):30%、②レポート提出:30%、③筆記試験:40%の割合で総合評価する。上記3項目のうちいずれかが満たない場合単位は認定されない。 《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。 (試験60分、解説30分)

《備考》

「新調理システム管理者」の基礎部分なのでしっかり理解して おくこと。

週 テーマ 学習内容など 施設と設備、安全管理、 原則、位置、広さ、構造、集団調理においての区分、 機能区分	認識
機能区分 理理施設の種類 機器に 集団調理室において機器 取扱い道明	認識
調理施設の種類 機器に 集団調理室において機器 取扱い道明	
2 ついて	
3 新調理システムについて HACCP、真空調理、クックチル、調理法別概論	
真空調理実習 真空包装気、浸透圧、コンポート	
5 真空調理実習 西洋料理	
6 真空調理実習 日本料理	
7 クックチルシステム 日本料理	
8 クックチルシステム 日本料理	
9 クックチルシステム 大量調理	
10 クックチルシステム 西洋料理	
11 クックチルシステム 中国料理	
12 総合実習 中国料理	
13 総合実習 西洋料理	
14 凍結含浸法 入門編	
15 凍結含浸法 基礎編	

科目名	調理学実習VⅡ				
担当者氏名	鉄穴森 陽子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

わが国には、季節と旬を大切にした伝統行事である五節句、人生の節目を祝う記念日、外国からの記念日、宗教行事など多くの行事食がある。本授業では料理技術の向上にとどまらず、それぞれのテーマやコンセプトに合わせた料理、盛り付け、器、カトラリーなど総合的に学習し、「食」を総合的にコーディネートし、食生活をより豊かなものにする。

《授業の到達目標》

①さまざまな年中行事にちなんだ料理の特徴を理解できる。 ②季節感、行事感を大切にし、テーマに応じた食材、切り方、 調理法、盛り付け、彩り、器などを理解できる。 ③料理の全 体的な流れを把握し、手際よくできる。

《卒業認定・学位授与との関連》 1. 調理師として必要な専門知識と安全で安心な料理の提供ができる技能を身につけている。

《成績評価の方法》

レポート50%、平常点(授業中のメモ、実習態度、身だしなみ、私語など)40%、企画案・準備10%の割合で総合的に評価する。いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。《フィードバックの方法》 レポート (提出物) に講評を記載し返却する。

《テキスト》

毎回プリントを配布。

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業時間外学習》

自主学習ノートを準備する。予習(15分):シラバスの授業計画に記したテーマについて調べておく。復習(2時間):毎回、実習後に行事食、テーブルコーディネート・マナーを、予習で調べた行事食を付け加えてレポートにまとめる。期末に、まとめたレポートをファイリングして提出する。

《備考》

_《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ティービュッフェ	ハロウィンパーティー
2	秋の和のテーブル	日本料理 月見 重陽 (一汁三菜)
3	アフターヌーンティー	フィンガーサンド、スコーン、タルト、クッキー、紅茶の入れ方
4	お正月料理	日本料理 おせち料理、各料理のいわれを知る
5	クリスマス	クリスマスパーティー料理 ビュッフェスタイル
6	バレンタインデー	西洋料理
7	桃の節句	日本料理 ひな祭り料理
8	春の和のテーブル	日本料理 進級祝い 桜
9	端午の節句	日本料理 こどもの日のお祝い料理
10	母の日	西洋料理 フルコース
11	中華でおもてなし	中華料理
12	慶弔と仏事	日本料理 夏の精進料理
13	七夕	日本料理 七夕祭りの料理
14	パーティー企画	ランチミーティング
15	修了パーティー	学生の自主企画、献立によるパーティー

科目名	製菓実習				
担当者氏名	原田 彩				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次·開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

製菓実習を行うことによって基本的な技術を身に付けると同時 に菓子に関する知識を身に付ける。

《テキスト》

適宜プリントを配布する。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

そえぞれの材料の特性を生かした調理法を習得している。 器具の取り扱い方を熟知している。 製菓の基礎的な調理法を理解している。

《授業時間外学習》

毎回行う授業を復習する。

《成績評価の方法》

レポート40%・期末試験40%・及び平常点(実習態度、毎回の作品状況)20%の割合で総合評価する。 いずれかが基準に満たさない場合、単位は認定されない。

《備考》

授業でのポイントをノートに整理する事が重要となる。

週	テーマ	学習内容など
L H	製菓実習 1 製菓実習 2	シュ・ア・ラ・クレーム ガトーショコラ
2	和菓子実習 2	和菓子4種
3		モンブラン チーズケーキ
4 ##	製菓実習 5 製菓実習 6	シャルロット タルト・タルトレット
5	製菓実習 8	ガトーフレーズ
6	和菓子実習 4	和菓子4種
1	製菓実習 9 製菓実習 1 0	ミルクレープロールケーキ
8	作品制作	個人作品制作
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	健康ランニング				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて)ける能力				

《授業の概要》

健康の維持増進のために、運動・栄養・休養をバランスよく ライフスタイルの中に取り入れることが必要であることは良く 知られている。そこで本科目では、ハーフマラソン大会に参加・完走することを目指し、ライフスタイルの中に運動を取り 入れることを習慣づけ、ヘルシーライフの実践を図りたい。 授業形態は、講義、実習・演習(体力測定・トレーニング) が中心となり、その成果をレースで発揮することとなる。

《授業の到達目標》

- 1. ライフスタイルに運動実践を取り入れている。2. ランニングトレーニングの意義を理解している。
- 3. ハーフマラソン大会において、150分以内に完走できるだ けの持久的能力を身につけている。

《卒業認定・学位授与との関連》

健康管理に必要な運動を実践している。

《成績評価の方法》

- 1. マラソン大会記録 50%
- 2. 平常点 (受講態度、トレーニング状況、提出物など) 25% 3. 体力 (有酸素能力、形態など) の向上度 25%
- を総合的に評価

《フィードバックの方法》トレーンング日誌でのコメント付記

《テキスト》

特になし。 必要に応じて資料を配布する

《参考図書》

- ・雑誌「ランナーズ」 (ランナーズ社)
- 「今日からはじめる実践ランニング読本」(ランニング学 会)

《授業時間外学習》

- 1. 有酸素作業能力の向上を目指したトレーニング (30~60分 程度)
- 2. 体幹部トレーニング (10分程度)

《備考》

科目の性質上、運動器・呼吸器・循環器等に既往症がある場 合は、かかりつけ医の許可が必要となる。また、健康上のリス クが想定される場合は、受講が認められないことがある。

// 1405 345 345 // 1405 //

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	科目の意義 授業のすすめ方 など
2	体力・形態測定①	最大酸素摂取量・形態の測定 GSES-Test など
3	有酸素トレーニング①	ウォーキング、ストレッチ、補強運動 など
4	有酸素トレーニング②	ウォーキング、ストレッチ、補強運動 など
5	有酸素トレーニング③	ウォーキング、ストレッチ、補強運動 など
6	長距離走の生理学	ATP供給経路、LSDトレーニング
7	有酸素トレーニング④	ランニング、ストレッチ、補強運動 など
8	有酸素トレーニング⑤	ランニング、ストレッチ、補強運動 など
9	有酸素トレーニング⑥	ランニング、ストレッチ、補強運動 など
10	長距離走の栄養学	長距離走のための食事・食生活、水分摂取の必要性 など
11	有酸素トレーニング⑦	インターバル走、ストレッチ、補強運動など
12	有酸素トレーニング®	インターバル走、ストレッチ、補強運動など
13	レースシュミレーション	レースを想定したスケジュール作成・確認 など
14	体力・形態測定②	最大酸素摂取量・形態の測定 GSES-Testなど
15	マラソン大会	トレーニング成果の披露

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	金森 久幸				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

公衆衛生学は、地域社会の組織的な努力を通して、地域住民全 体の健康の保持増進や疾病予防などのための技術と科学であ る。特に、調理師の養成を念頭に置きながら、国際化、少子 化、超高齢化の進む社会における現状を学習することにより、 公衆衛生学上の問題点を知り、その解決への視点を身につける ことを目指す。

《授業の到達目標》

- ①公衆衛生学の内容を把握することができる。 ②健康の概念、疾病予防について理解することができる。
- ③公衆衛生の主な指標の定義を理解することができる。
- ④主要疾患の疫学と予防対策について理解することができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

調理師として必要な知識と安全で安心な料理の提供ができる技 能を身につけている。

《成績評価の方法》

期末試験…70% 平常点(授業態度・小テストなど) …30% 《試験へのフィードバックの方法》

小テスト:毎授業終了前に実施、その後解説 期末試験:試験(60分)後に解説(30分)

《テキスト》

- ・新 調理師養成教育全書 必修編 1「食生活と健康」、3 「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会
- ・プリント配布

《参考図書》

「調理師養成教育全書必携問題集」全国調理師養成施設協会 必要に応じて適宜紹介する

《授業時間外学習》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。 公衆衛生に関連するニュースについて調べてもらうこともあ る。

小テストの復習をすること。(30分程度)

《備考》

期末試験は全範囲です。

//±=1,±±/\

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	公衆衛生概論(1)	公衆衛生とは・公衆衛生活動の発展
2	公衆衛生概論(2)	衛生行政・公衆衛生の国際機関
3	衛生統計概要	調理師と衛生統計・人口統計・疾病統計・その他の統計
4	感染症と疾病予防(1)	感染症の疫学
5	感染症と疾病予防(2)	感染症の予防・疾病の動向とその予防
6	生活習慣病	生活習慣病とは・生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性・生活習慣病の予防
7	健康づくり	健康づくり対策・心の健康づくり
8	調理師と食育	食育とは・食育における調理師の役割
9	母と子の健康	母子保健対策の概要・子ども子育て支援
10	労働と健康	労働と健康・調理師の職場環境
11	環境と健康(1)	生活環境の衛生・現代の生活環境・環境因子 環境条件(大気・水)
12	環境と健康(2)	環境条件(住居・廃棄物・放射線など)
13	環境と健康(3)	環境汚染(広がる環境汚染・空気汚染・水質汚染・騒音・振動悪臭など)
14	環境と健康(4)	環境問題とその取り組み
15	まとめ	まとめ

科目名	環境と健康				
担当者氏名	重田 耕司				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

環境は生物とのかかわり(相互作用)により変化してきた.近 年,人間活動により私たちを取りまく環境は激変し、健康や生 命の維持すら危うい状態になっている.

過去の地球環境の変遷やそれにともなう人類のあゆみを見なが ら、環境と人間との付き合い方を学び、私たちの健康な生活維 持や未来のためにはどのように行動すべきかを学習する.

《授業の到達目標》

①宇宙・太陽系・地球・生物の生い立ちや人類文明の歴史的か かわりについて俯瞰的に理解する.

②さまざまな人間活動が環境や健康(生存)におよぼす影響に ついて具体的に理解する.

③私たちの今後の生活のあり方について考えることができる. ≪卒業認定・学位授与との関連≫

食品開発に必要な幅広い知識を身につけている.

《成績評価の方法》

①到達目標①に対する 中間試験 (40%) ②到達目標②に対する 期末試験 (40%) (40%)

③レポート. テーマは事前に予告. 本試験時に提出 (20%). 《試験のフィードバック方法》

中間試験(30分・解説10分),期末試験(60分・解説30分)

《テキスト》

適宜プリントを配布する.

《参考図書》

近畿化学協会他編著「環境倫理入門」 化学同人 2012 デビッド・クリスチャン他著 長沼毅監修 「ビッグヒスト リー」 明石書店 2016 石弘之 「地球環境と人類史」洋泉社 2016

《授業時間外学習》

図書館の本を適宜紹介する. 石牟礼道子 「苦海浄土~わが水俣病~」講談社文庫 レイチェル・カーソン「沈黙の春」 シーア・コルボーン「奪われし未来」 など環境問題の古典などにも触れてほしい.

《備考》

新聞・TVなど、常に環境問題の情報に目配りしておきたい.

週	テーマ	学習内容など
1	宇宙の始まり(宇宙塵と 地球人)	ビッグバン(宇宙の始まり)・小宇宙・太陽系・地球の生い立ちと地球外生命体の存在は?
2	大気と海の始まり	原始地球の大気や海は現在のそれとどのように違っていたか. また何がそれを変えたのか?
3	生物の始まり	原始生命の誕生とその後の生物と環境の共進化(生物が環境を変え、環境が生物を進化させた)について、そして今、人間は何をどのように変えようとしているのか?
4	人類の環境史・中間試験	気候変動・人口爆発・感染症・環境汚染・森林破壊・資源とエネルギーの枯渇など人類 のこれまでの環境問題とそれに伴う紛争問題について.
5	大気圏の構造と汚染との 関係	大気は,地球をリンゴの大きさにすると皮の厚さしかない. すぐ汚れる、すぐ壊れる、 すぐ変わる. 大気汚染,酸性雨,光化学スモッグなど過去の公害史について学ぶ.
6	地球温暖化のメカニズム ~背景と推移~	化石燃料使用による地球温暖化のメカニズム. IPPCの役割と報告書による温暖化の評価,
7	地球温暖化の緩和策とそのシナリオ	京都議定書に基づく温暖化緩和策のしくみ. あらたな国際的合意の経過. 日本の責務と私たちの役割
8	オゾン層は宇宙服 時限爆弾アスベスト	フロンガスによるオゾン層の破壊とアスベストによる健康被害について.
9	水資源と健康問題(1)	日本の水資源の収支、上水道の浄化処理、飲料水の安全性(水質基準)などについて.
10	水資源と健康問題 (2)	工場・生活排水の処理方式と生態系への影響. 私たちの生活の見直しなどについて.
11	食物連鎖と生物濃縮(沈 黙の春)	レイチェル・カーソン著「沈黙の春」(環境問題の古典)にみる化学物質の発がん性について.
12	環境ホルモン(奪われし 未来)	シーア・コルボーン著「奪われし未来」にみる化学物質の内分泌攪乱物質としての新しい視点と次世代への影響について.
13	放射性物質と健康	放射線とは何か? 正しく知って考えてみる
14	環境リスクのとらえ方	ハザード管理からリスク管理への転換
15	環境倫理について考える	環境に配慮した次世代技術で持続可能な発展をめざすにはどうしたらよいか.

科目名	テーブ゛ルコーテ゛ィネート・マナー				
担当者氏名	岡本 恵子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次·開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感にうったえる食空間 の演出を学習します。

行事食実習のテーマを知り、食文化、マナーについても学習し、パーティプランニングができる知識を深めます。 季節をとりいれ、美味しいものをより美味しく演出する「おもてなし」の心をもったフードコーディネーターの能力育成を目的とします。

《授業の到達目標》

- ①テーブルセッティングの基礎を理解している。
- ②行事やテーマを理解し、それに合わせた食空間演出の提案ができる。
- ③食事のマナーの知識を深め、実際の食空間で実践できる。 ④テーブルコーディネートの意味を理解し、パーティープランニングができる。 《卒業認定・学位授与との関連》食に関する専門知識と幅広い教養を身につける。

《成績評価の方法》

実習記録ノート・レポート (60%) 実習の態度 (40%) 《フィードバックの方法》 提出ファイルにメメッセージを書いて返します。

《テキスト》

「フードコーディネーター教本」柴田書店 プリント配布

《参考図書》

「食空間コーディネーター テキスト3級」 「食空間コーディネーター テキスト2級」 「TEXTBOOK テーブルコーディネータト」共立速記印刷 「女性の美しいマナー」成美堂出版

《授業時間外学習》

- ・毎回配布するプリントの復習と整理をする。(10時間)
- ・自習時に撮った写真の整理をし、ノートを作成する。 (10時間)
- ・日々の生活の中で、季節や行事を意識してコーディネートの 提案を考える。 (3時間)

《備考》

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ハロウィンのティーパー ティー	テーブルコーディネートの意味・ハロウィンの意味と演出 ビュッフェスタイルセッティング、パーティ形式とマナー
2	秋の和のテーブル	和食の基本セッティング 日本料理概論とマナー
3	アフタヌーンティー	ティータイムのテーブルセッティングとマナー 紅茶の歴史、種類、紅茶の入れ方・ナプキンのたたみ方
4	お正月(お節料理)	お正月の準備について お節料理の意味・和紙と水引を使った箸袋作成
5	クリスマスパーティー	ブュッフェスタイルのパーティの実践とマナー クリスマスの演出・クリスマスの意味について
6	バレンタインデー	ディナースタイルのテーブルセッティングとマナー バレンタインの演出とウェルカムカード作り
7	桃の節句	日本の歳時記・桃の節句について 和紙を使った箸袋作成・季節の花でテーブルコーディネート
8	春の和のテーブル	和食器・箸について 和紙のランチョンマットや桜を使った和の演出
9	端午の節句	節句の意味・五節句について 菖蒲の葉で箸置きつくり・花菖蒲で和の演出
10	母の日	フルコースのセッティングとマナー おもてなし料理の流れについて・洋食器とカトラリーについて
11	中華料理	中華料理総論とテーブルセッティング・マナー グラスと飲み物について
12	精進料理	慶事と仏事においてのマナー 夏における涼の演出について
13	七夕	七夕の由来・笹飾りで七夕の演出 リネンについて
14	パーティー企画	パーティープランニング
15	終了パーティー	パーティー実践

科目名	フート゛スペシャリスト特論				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

2年次12月に実施される「フードスペシャリスト」資格認定 試験の合格に向けた実力養成講座である。各分野の教員がこれ までの復習を行いながら、新たな情報も加味し、フードスペ シャリストとしての知識を着実に身につけさせることを目的と している。

2年間の総復習ともなるため、資格取得希望者のみならず、 是非とも受講してほしい科目である。

《授業の到達目標》

- 1. フードスペシャリストとしての基本的な知識を有してい る。
- 2. 資格認定試験に合格する程度の実力を有している。 《卒業認定・学位授与との関連》

食に関する専門知識と幅広い教養を身につけている。

《成績評価の方法》

- 1. 期末試験の結果 70%
- 2. 平常点 (小テスト、受講態度、提出物など) 30% 《フィードバックの方法》

毎授業において、過去問、予想問題を使用しながら、適宜解説 していく。

《テキスト》

特になし。必要に応じて、資料を配布する。

《参考図書》

日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格 認定試験過去問題集」(建帛社)

《授業時間外学習》

- 1. 次回教科内容の予習および前回学習内容の復習(20分程 度)
- 2. 適宜授業時間中に提示する。

《備考》

具体的な授業日、内容、担当者は、初回授業時に連絡する予 定。

// let alle = 1 --- \\

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 模擬試験	授業の進め方 過去問を使用した現時点での実力確認と復習
2	フードスペシャリスト特 論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
3	フードスペシャリスト特 論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
4	食物学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
5	食物学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
6	食品の流通・消費	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
7	食品の流通・消費	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
8	食品の官能検査	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
9	食品の安全性	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
10	食品の安全性	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
11	調理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
12	調理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
13	栄養と健康	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
14	栄養と健康	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
15	まとめ	全般的復習まとめ

科目名	フードサイエンティスト特論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

食品科学教育協議会が与える「フードサイエンティスト」資格の内容を念頭に入れた2年間の総合的な学習を行う。地元の食品企業で実際に問題となっている課題について、企業の技術者からその課題の説明及び課題解決の依頼を受け、学生が主体となって課題解決にあたる。授業形式は特に決まっていないが、実際に分析・測定や試作を行うこともある。

《授業の到達目標》

①課題解決に向けた取り組みを通して、課題解決の方法や手順を理解している。

②企業の技術者との意見交換の進め方やプレゼンテーションなどを身につけている。

《卒業認定・学位授与との関連》

食品開発を通して地域に貢献できるよう心がけていること。 商品化・流通までをイメージできるよう考えていること。

《成績評価の方法》

実習レポート 50% 課題解決に向けた予習 20% 授業での発言 (アイデア、技術提案など) 30% 《フィードバックの方法》

実習レポートの講評、予習・アイデアに対する技術的評価

《テキスト》

課題と背景、解決方法のヒントなどについて資料を作成して、 配布する

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業時間外学習》

予習:課題解決に向けた情報収集・アイデア出し・加工方法 (30分程度)

復習:実習レポート作成、実習での問題点把握と改善策(40分程度)

《備考》

授業中に実験提案や試作品のメニューなど思いつかない場合でも、次の授業では何か提案できるように普段から考える習慣を持つ。

《投業計画》		WA 777 Jappen 24 1 8
週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業の進め方、依頼のきている企業の紹介とその課題について把握する。
2	課題解決案件 I	課題となっている案件の説明、課題解決に向けたディスカッションなど
3	具体的取組1	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
4	具体的取組2	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
5	具体的取組3	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
6	まとめと報告	実施した取り組みの整理と企業担当者へのプレゼンテーションとディスカッション
7	課題解決案件Ⅱ	課題となっている案件の説明、課題解決に向けたディスカッションなど
8	具体的取組1	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
9	具体的取組 2	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
10	具体的取組3	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
11	まとめと報告	実施した取り組みの整理と企業担当者へのプレゼンテーションとディスカッション
12	課題解決案件Ⅲ	課題となっている案件の説明、課題解決に向けたディスカッションなど
13	具体的取組1	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
14	具体的取組2	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
15	取り組みのまとめ	課題となっている案件の説明、課題解決に向けたディスカッションなど 全体を通した成功したこと、不十分なことなどについてのディスカッション

科目名	インターンシッフ	°Ш			
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて)ける能力				

《授業の概要》

インターンシップは、学生が在学中に企業等において自らの 専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うものである。 これらの体験によって、社会人になるための意識を高め、自身の適性見極め、学習意欲の向上、さらには社会人としてのマナーやあるべき態度を身につけてほしいと考えている。

《テキスト》

特になし。

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

- 1. 職業観や職業意識を修得する。 2. 職業人、社会人としてのマナーや態度を修得する。 3. 実社会に触れることで学習意欲を向上させる。 《卒業認定・学位授与との関連》 食品開発に関する専門的な知識と技能を修得する。

《成績評価の方法》

- 1. インターンシップ報告書の内容 50%
- 2. 受け入れ先の評価 30% 3. インターンシップに臨む態度 20% 《フィードバックの方法》 レポートの返却時、講評をおこなう。

《授業時間外学習》

準備学習:受け入れ先の業界研究、企業研究ほか(60分程 度)

事後学習:学習の記録、報告書の作成など(60分程度)。

《備考》

実習受入れ費用、交通費、準備物等にかかる費用は、原則自己 負担となる。

//iai.1€4¥ 3ai.\\

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	インターンシップとは?
2	事前研修	事前研修
3	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
4	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
5	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
6	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
7	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
8	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
9	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
10	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
11	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
12	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
13	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
14	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
15	報告 まとめ	報告書の作成 まとめ

科目名	新調理システム特論				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいてける能力				

《授業の概要》

昨今の食の安全・安心をより確実にするため、調理を科学的に 分析し、安全な調理をデジタル化することにより安全を確保す る技術の取得を目的とする。

《テキスト》

「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」(一般社団法人新調理システム推進協会)

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

①授業で習った新調理システムの基礎知識をもとに、実践的な知識を習得できている。 ②実際に新調理システムを使用することによって即戦力として

②美際に新調理システムを使用することによって即戦力として 社会に貢献できる知識を習得できている。

《卒業認定・学位授与との関連》

食に関する専門知識を身につけている。

《授業時間外学習》

復習:テキストや授業で配られたプリントなどに目を通す。 (30分程度)

《成績評価の方法》

筆記試験:90%

平常点(受講、実習態度):10% 《試験のフィードバック方法》 試験後に解説を行なう。

《備考》

2日間の集中講義のため、授業で習ったことの復習をしっかり行なうこと。

週	テーマ	学習内容など
1	新調理システム概論	新調理システムの有意性、必要性
2	システム化における衛生 管理	HACCPの12手順7原則
3	クックチルシステムとは	システム化の目的と留意点
4	真空調理法とは	衛生管理・保存・留意点
5	クックチルシステムの実 践	温度帯および実習
6	真空調理法実践	利用方法及び実習
7	凍結含浸法	必要性、仕組み、活用法
8	新調理システム総論	全体の統括的導入における指導ポイント
9	新調理システムの最新事 例	導入までのチェックポイントと成功事例の紹介
10	総合講義	衛生・システム化における総合留意点の再確認
11	まとめ	まとめ
12		
13		
14		
15		

科目名	特別研究				
担当者氏名	鈴木 理、平林	眞弓、岡崎 尚、	中東 教江、中尾 信子	、下地 隆、津村 なみ	ナえ
授業方法	その他	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。

本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。

《授業の到達目標》

研究内容・テーマにより異なるので、指導教員とよく相談の うえ、示された内容に従い研究・制作することができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

食に関する専門的知識と幅広い教養を修得する。

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学習》

指導教員に確認・相談すること。

《成績評価の方法》

各指導教員毎、研究・制作に取り組む姿勢、成果などを総合的に判断し評価する。その詳細については、履修登録の際、指導教員に確認すること。

《フィードバックの方法》

指導教員による直接的な講評

《備考》

特別研究に要する費用は、原則自己負担となる。 その他詳細は、「学生便覧」特別研究の項目参照。

- 週	テーマ	
~-	, ,	学習内容など
1	研究テーマの設定	研究テーマは指導教員と相談して決める
2	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
3	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
4	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
5	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
6	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
7	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
8	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
9	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
10	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
11	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
12	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
13	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
14	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
15	研究論文・制作物の提出	特別研究提出締切期限までに教務部へ提出

科目名	特別研究				
担当者氏名	鈴木 理、平林	眞弓、岡崎 尚、	中東 教江、中尾 信子	、下地 隆、津村 なみ	ナえ
授業方法	その他	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。

本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。

《授業の到達目標》

研究内容・テーマにより異なるので、指導教員とよく相談の うえ、示された内容に従い研究・制作することができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

食に関する専門的知識と幅広い教養を修得する。

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学習》

指導教員に確認・相談すること。

《成績評価の方法》

各指導教員毎、研究・制作に取り組む姿勢、成果などを総合的に判断し評価する。その詳細については、履修登録の際、指導教員に確認すること。

《フィードバックの方法》

指導教員による直接的な講評

《備考》

特別研究に要する費用は、原則自己負担となる。 その他詳細は、「学生便覧」特別研究の項目参照。

- 週	テーマ	
~-	, ,	学習内容など
1	研究テーマの設定	研究テーマは指導教員と相談して決める
2	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
3	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
4	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
5	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
6	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
7	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
8	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
9	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
10	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
11	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
12	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
13	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
14	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
15	研究論文・制作物の提出	特別研究提出締切期限までに教務部へ提出

科目名	教養演習				
担当者氏名	水野 敦子、丸川 浩、鈴木 理				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

この授業は、就職試験対策であると同時に、短大生として必要 な一般常識を学ぶことを目的とする。SPIなどの筆記試験対策を中心に、就職試験に合格する実力を養うことを目指す。

《テキスト》

授業時にプリントを配付する。

《参考図書》

随時紹介する。

《授業の到達目標》

①SPI非言語能力検査のパターンを理解し、読み解く力を有し ている。②SPI言語能力検査のパターンを理解し、総合的な国語能力を有している。③歴史・文化・スポーツー般についての 基本的な知識を有している。④就職試験に対応する総合的な英 語力を有している。 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人としての教養とマナーの知識を理解している。

《成績評価の方法》

小テスト 30%
 期末試験 70%
 《試験へのフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《授業時間外学習》

準備学習:

- ・課題について調べる。 (30分)
- ・日々の社会的出来事に関心を抱き、新聞を読んだり、TV ニュースを見る。 (30分) 復習:課題をもう一度やる。 (20分)

《備考》

《将業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	SPI非言語能力検査問題①	資料解釈
2	SPI非言語能力検査問題②	命題、三段論法
3	一般常識①	文化領域
4	一般常識②	スポーツ領域
5	一般常識③	第1回〜第4回のまとめ、小テスト
6	SPI言語能力検査問題① (国語分野)	基礎問題① 2語の関係(同意語・反対語・包含関係・原料関係)
7	SPI言語能力検査問題② (国語分野)	基礎問題② 2語の関係(ことわざ・難解語・行為関係・用途関係)
8	SPI言語能力検査問題③ (国語分野)	基礎問題③ 2語の関係(複数の意味・慣用句)
9	SPI言語能力検査問題④ (国語分野)	基礎問題④ 整序問題・長文読解
10	SPI言語能力検査問題⑤ (国語分野)	総合問題、小テスト
11	SPI言語能力検査問題① (英語分野)	同意語・反意語
12	SPI言語能力検査問題② (英語分野)	用法・語法
13	SPI言語能力検査問題③ (英語分野)	会話文読解・図表読み取り
14	SPI言語能力検査問題④ (英語分野)	文章読解
15	SPI言語能力検査問題⑤ (英語分野)	第11回~第14回のまとめ、小テスト

科目名	キャリアアップ セミナー I				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

就職活動のためのより実践的な勉強を行う。会社訪問のための身だしなみセミナーやマナー、企業の求める人材、職場での心構えやマナーなどを学内外の講師から学ぶ。また、社会で活躍する卒業生からは、仕事内容、仕事上の苦労話などを聞く。社会への視野を広げ社会の中で生きていくためには何が必要かを学んでほしい。

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につける。

《成績評価の方法》

レポート 90%、受講態度 10% 《課題へのフィードバックの方法》 レポートはチューター、或いは、学科の授業担当者がチェック して返却する。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する 栄養管理コースのみ:田上貞一郎「管理栄養士・栄養士になる ための国語表現 臨地・校外実習、就職の即戦力!」萌文書林

《参考図書》

なし

《授業時間外学習》

準備学習:シラバスを読み学習内容を知っておく。(15分) 復習:テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙 にまとめ、期日までに指定場所に提出する。(1時間程度)

《備考》

指定された座席で受講してください。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	コミュニケーションアワー・学修指導 (学科別①)	クラス担任からの伝達。就職活動について、社会人を直前にした心構えについて DPと履修科目との関係を、カリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	(専門教育講座①)2年前半 の学生生活(学科別②)	最終学年を迎えてこれからやるべきことについて
3	メンタルヘルス	メンタルヘルスとは何か考える。心の健康を維持するためにどんなことができるか学ぶ
4	(就職対策講座①) 小論 文の書き方(学科別③)	就職試験や社会で必要な小論文の書き方について学習する
5	(就職対策講座②) 採用 の現状と視点	労働法や労働問題の基礎知識を専門の労働局の方から現状の事例などを踏まえて具体的 に学ぶ
6	(就職対策講座③) ミスマッチを防ぐ求人選択	就職サイトや大学に来る求人票や求人情報を使い実践的にポイントを絞り今後自分に 合った求人選択の方法を学ぶ
7	(就職対策講座④) エントリーシート基本・応用	主にWebを活用した就職活動に必要なエントリーシートや試験対策について実践的に学ぶ
8	(就職対策講座⑤) 職場 で求められる人材	実際に幅広い職種に関して採用責任者として関わっている方からそれぞれの新卒採用の 視点について具体的な事例を踏まえて学ぶ
9	(就職対策講座⑥) 面接 対策(集団・個別)	就職活動で重要視される集団面接と個別面接について現状と対策を実践的に学ぶ
10	(就職対策講座⑦) グ ループディスカッション	就職活動で重要視されるグループワークとグループディスカッションについて現状と対 策を実践的に学ぶ
11	(就職対策講座⑧)SPI 1	就職活動の筆記試験やWebテストで必要なポイントを実際に模擬テストを通して実践的 に学ぶ
12	(就職対策講座⑨)SPI 2	就職活動の筆記試験やWebテストで必要なポイントを実際に模擬テストを通して実践的 に学ぶ
13	(専門教育講座③)(学科 別④)	栄養管理コース : 校外実習におけるマナー1 栄養調理・食品開発コース : 国語表現1
14	(専門教育講座③)(学科 別⑤)	栄養管理コース : 校外実習におけるマナー2 栄養調理・食品開発コース : 国語表現2
15	コミュニケーションアワー・学修指導 (学科別⑥)	クラス担任からの伝達。前期末試験と夏季休業中の学習について 就職活動について、学生生活最後の夏季休業・残りの学生生活の過ごし方について

科目名	キャリアアッフ゜セミナー Ⅱ				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

この授業では、よき社会人として生きていくための心構えや一般常識を学ぶ。職場や社会でよい人間関係を築き、充実した人生を歩んでいくにはどうしたらいいかを学び、人間的に成長していただきたい。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる。 《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《授業時間外学習》

準備学習:シラバスを読み学習内容を知っておく。(15分) 復習:テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙 にまとめ、期日までに指定場所に提出する。(1時間程度)

《成績評価の方法》

レポート 90%、受講態度 10% 《課題へのフィードバックの方法》 レポートはチューター、或いは、学科の授業担当者がチェック して返却する。

《備考》

指定された座席で受講してください。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	コミュニケーションアワー・学修指導 (学科別①)	クラス担任から伝達。卒業までの生活と学習について DPと履修科目との関係を、カリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	(専門教育講座) (学科 別②) 2年生後半の生活	後期は社会に出る前に、足腰を鍛える時でもある。ふらついたら転ぶ。転んでも直ぐに 立ち上がれるようにならねばならない。そのためにどうするか一緒に考える。
3	ストレスマネジメント	ストレスとは何か学ぶ。ストレスに対して自分で出来るコントロール方法について考える。
4	(就職対策講座①) 新社 会人のビジネスマナー	内定後をイメージし入社までに身に付けておくべきビジネスマナーの基礎と応用につい てポイントを就職指導部担当者から実践的に学ぶ
5	(就職対策講座②) これから必要な法律の知識	社会人として必要な法律の知識について、仕事や生活で発生しやすい実例を踏まえてポイントを弁護士から学ぶ
6	(就職対策講座③) これ から必要な税金の知識	社会人として必要な税金の知識について、実例を踏まえて多角的にポイントをふまえて 税務署職員から学ぶ
7	(就職対策講座④) 新社 会人のマネープラン	社会人として必要なライフマネーの視点から、将来に向けた長期的なマネープランについて実践的に金融業界専門社員から学ぶ
8	(就職対策講座⑤) 新社 会人のキャリアプラン	就職後から長期的に人生を生きるためのキャリアプランの重要さとプランの造り方について自らキャリアプランを実践しているキャリアコンサルタントから学ぶ
9	(就職対策講座⑥)新社 会人のためのPDCA	学生として、又これからの社会人として知っておきたいPDCA (問題解決) の基礎知識や 実践的な解決方法を演習形式で就職指導部担当者から学ぶ
10	(就職対策講座⑦) おもてなしの心を学ぶ	社会人として今後多様な人と関わっていくに当たり様々な場面で必要なおもてなしの精神やマナーをおもてなしのプロであるブライダルプランナーの方から実践的に学ぶ
11	(就職対策講座®) 女性 の品格を学ぶ	女性として必要な品格をマナー・コミュニケーションなどの実践や今後どのように積み 重ねて行けばよいのかについて元客室乗務員の方から学ぶ
12	(就職対策講座⑨) ダイ バーシティ多様性の理解	社会や職場における多様性を理解し、多様な人や環境の中、どのように関わることで相 互に円滑な人間関係が構築できるかなどについて学ぶ
13	(専門教育講座) (学科 別③)	食事のマナー 社会に出て恥をかかないための食事マナーの基礎
14	(専門教育講座) (学科 別④)	社会人の基礎学力の向上 12の能力要素を高めるために
15	コミュニケーションア ワー(学科別⑤)	クラス担任から伝達。後期末試験にむけた学習について 2年間の振り返り、卒業後の自分について

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	濱本 沙織、小野寺 利恵				
授業方法	その他	その他 単位・必選 2・選択 開講年次・開講期 2年・通年(前期)			
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図れることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボランティア活動の意義を理解できる。

《卒業認定・学位授与との関連》社会人として人関わるために 必要なコミュニケーション能力を身につけている。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%) ボランティア活動時間 (70%) 《成績のフィードバック方法》 活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント(さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介

「ボランティアのすすめ(基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新社

《授業時間外学習》

準備学習:事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注 章を理解しておく、(10分程度)

意を理解しておく。(10分程度) 活動実施前に「ボランティア活動計画書」を提出する。 復習:活動後に「ボランティア活動報告書」を提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の 1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵、濱本 沙織				
授業方法	その他	その他 単位・必選 2・選択 開講年次・開講期 2年・通年(後期)			
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動 というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する 活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化 し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるも のである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。また ボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティ ア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に 考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図れ ることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボ ランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボラン ティア活動の意義を理解できる。

《卒業認定・学位授与との関連》社会人として人関わるために 必要なコミュニケーション能力を身につけている。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%) ボランティア活動時間 (70%) 《成績のフィードバック方法》 活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント(さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介

「ボランティアのすすめ(基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房 岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部 田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新

《授業時間外学習》

準備学習:事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注

意を理解しておく。(10分程度) 活動実施前に「ボランティア活動計画書」を提出する。 復習:活動後に「ボランティア活動報告書」を提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の 1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。

//±=1,±±/\

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	くらしと経済				
担当者氏名	永田 智章				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

私たちのくらしに身近な事例を用いて経済活動の基本的な理論や仕組み解説します。経済の意味、家計・企業・政府・銀行・証券会社等の活動、好況と不況、インフレとデフレ、円高と円安、環境と経済といった経済の基本について、受講生の皆さんと一緒に考え、頭の柔軟体操をします。

《授業の到達目標》

到達目標は、①経済活動の意味を身近な事例を通じて理解している、②家計の役割と消費活動の基本を理解している、③企業の役割と生産活動の基本を理解している、④貨幣の機能と金融機関の業務を理解している、⑤経済活動の活発さと政府による経済活動を理解している、⑥国際経済の基本を理解しているです。学位授与との関係は、社会人に求められる経済及び社会分野の豊かな教養を身につけることです。

《成績評価の方法》

課題レポート (40%) と期末試験 (60%) が評価基準です。ただし、授業への参加や受講態度を総合的に評価に加えることがあります。試験等のフィードバック方法は、定期試験終了後に解説を行います。解答時間60分、解説時間30分を予定しています。

《テキスト》

使用しません。必要に応じ参考資料を紹介したり、プリントを 配布します。

《参考図書》

授業の中で紹介する予定です。

《授業時間外学習》

毎日20分程度時間を作り、テレビのニュースや新聞記事に親しみ、経済、政治、社会の最新情報を知る習慣を身につけてください。授業後は15分程度は復習としてノートを読み返しておきましょう。

《備考》

ノートを取ることがとても大切です。

《 授業計画》 調	テーマ	学習内容など
1	経済のイメージ	経済と聞いてイメージすること 経世済民 経済とくらし
2	経済活動と経済主体	消費・生産・交換 家計・企業・政府・金融機関 経済循環
3	家計と消費①	所得と消費 価格と消費
4	家計と消費②	就職と労働供給 貯蓄と資金供給
5	企業と生産①	商品の生産 利益の追求 ブランド戦略
6	企業と生産②	株式会社の仕組み
7	貨幣の役割	決済手段 交換媒体 価値尺度 価値保存
8	金融の役割①	銀行の業務 預金・貸出・決済
9	金融の役割②	証券会社の業務 金融商品
10	政府の経済活動①	財政の目的 公共財の供給 社会保障 経済政策
11	政府の経済活動②	税金の集め方
12	GDPの話	G D P の意味 生産・所得・支出
13	好況と不況	好況とインフレーション 不況とデフレーション
14	グローバル経済①	為替レートと貿易
15	グローバル経済②	国境を越えた経済活動

科目名	人間関係論				
担当者氏名	髙田 晃治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

人間関係は我々の生活の基本であり、人間が人間として生きていくために不可欠な要素である。本講義では、日常生活で経験する様々な人間関係を取り上げながら、これまでの研究による知見を紹介し、心理学的観点からその意味を検討していく。

《授業の到達目標》

- ①人間関係で生じる諸現象を心理学の概念を用いて説明できる。
- ②人間関係の発達過程を理解している。

《卒業認定・学位授与との関係》

食に関わる者としての基本的な知識を理解している。

《成績評価の方法》

- 1. レポート (70%)
- 2. 平常点(学習態度(15%)及び講義中の提出物(15%)) 《課題へのフィードバックの方法》

提出物ならびにレポートについて講評の時間を設ける。

《テキスト》

特に指定しない。適宜プリント等を配布する。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業時間外学習》

準備学習:授業概要および授業中の予告等をもとに、関連する項目を予習すること(20分程度)。

復習:授業で配布されたプリントならびに授業で紹介された文献等をもとに発展的に自学自習すること (20分程度)。

《備考》

授業の具体的な内容、進度は授業計画に沿いながら、適宜調整 する

	テーマ	学習中学 は
週	/ '	学習内容など
1	オリエンテーション:人 間関係論とは?	「人間関係論」という学問領域について概説する。授業に関するオリエンテーションを 行う。
2	自己と他者	「自己」と関連する諸概念、二者関係における対人認知や印象形成の過程と諸要因について学ぶ。
3	人間関係の発達(1):乳児 期	乳児期における人間関係、母子関係とその発達過程について学ぶ。
4	人間関係の発達(2):幼児 期〜学童期	幼児期ならびに学童期における人間関係の発達過程について学ぶ。
5	人間関係の発達(3):青年 期・成人期・高齢期	青年期、成人期、高齢期(老年期)における人間関係の発達過程について学ぶ。
6	恋愛関係の心理学	恋愛関係および恋愛行動にかかわる理論や要因について学習する。
7	家族関係の心理学(1)	家族関係について心理学的観点から概説する。
8	家族関係の心理学(2)	現代社会における家族を取り巻く環境、困難や支援のあり方について学ぶ。
9	地域社会とコミュニティ (1)	地域社会、コミュニティ、ソーシャルサポートと関連する諸概念について学ぶ。
10	地域社会とコミュニティ (2)	近年のコミュニティの現状、問題点などを検討する。
11	地域社会とコミュニティ (3)	コミュニティにおける支援活動、自助グループ等について学ぶ。
12	集団力学	集団が個人および集団相互に与える心理学的影響について学ぶ。
13	組織の心理学	組織の持つ性質、問題点、リーダーシップの機能等について学ぶ。
14	「さよなら」の心理学	人間関係の終焉としての「別れ」「喪失」について考察する。
15	まとめ	「人間関係論」について授業を通じて学んだことを振り返り、確認する。

科目名	人間と文学				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

映画を題材にして、女性の生き方という主題を主軸として進めていく。さまざまな年代の女性たちが、それぞれの社会環境のなかで、何を求めて生き、そして、直面する問題を乗り越えていったかを考える。女性の描かれ方という点から、ジェン ダー(社会的性差)の問題も取り上げる。

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①映画についての批評能力を身につける。
- ②女性の生き方についての洞察力を深める。
- ③異文化への理解を深める。

《卒業認定・学位授与との関連》

社会人に求められるマナーと豊かな教養を身につけている。

《授業時間外学習》

- 1. できるだけ多くの映画や文学作品を鑑賞する。
 2. 新聞を読んで社会や文化の動きに関心をもつ。

《成績評価の方法》

- 1. 講義中の課題 50%
- 2. 期末試験 50%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。 (試験60分・解説30分)

《備考》

// 140 145 145 145 //

调	1	
2.0	テーマ	学習内容など
1	授業ガイダンス	授業の進め方と成績評価の方法 女性史の概観、レポートの書き方
	シンデレラ・ストーリー とジェンダー①	シンデレラ・ストーリーの映画を題材に、その構造とジェンダーの問題を考える。
1 9 1	シンデレラ・ストーリー とジェンダー②	シンデレラ・ストーリーの映画を題材に、その構造とジェンダーの問題を考える。
4	女性と仕事①	20世紀後半から現在までの働く女性を描いた作品をいくつか取り上げ、職場での女性の 立場の変化と現代の女性が直面する問題を考える。
5	女性と仕事②	20世紀後半から現在までの働く女性を描いた作品をいくつか取り上げ、職場での女性の 立場の変化と現代の女性が直面する問題を考える。
6	女性と仕事③	20世紀後半から現在までの働く女性を描いた作品をいくつか取り上げ、職場での女性の 立場の変化と現代の女性が直面する問題を考える。
7	愛と自立①	自立した女性と自立できなかった女性が登場する2つの映画を取り上げ、女性の自立の 問題が、男性の問題でもあることをジェンダーの点から考える。
8	愛と自立②	自立した女性と自立できなかった女性が登場する2つの映画を取り上げ、女性の自立の 問題が、男性の問題でもあることをジェンダーの点から考える。
9	愛と自立③	自立した女性と自立できなかった女性が登場する2つの映画を取り上げ、女性の自立の 問題が、男性の問題でもあることをジェンダーの点から考える。
10	親と子①	思春期の子と親を描いた作品を題材に、親と子の関係、血縁と家族について考える。
11	親と子②	思春期の子と親を描いた作品を題材に、親と子の関係、血縁と家族について考える。
12	親と子③	思春期の子と親を描いた作品を題材に、親と子の関係、血縁と家族について考える。
13	専業主婦だってすごい①	自分の思い通りにならない家族のなかで、さまざな困難に直面しながら、忍重し、家族 を支える強い母親の人間力を考える。
14	専業主婦だってすごい②	自分の思い通りにならない家族のなかで、さまざな困難に直面しながら、忍重し、家族 を支える強い母親の人間力を考える。
15	まとめ	映画を通して、現代女性の生き方について考える。

科目名	デスエデュケーション論(生命倫理)				
担当者氏名	佐々木 由紀				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

医療の進歩に伴い、生命をめぐる倫理的課題が山積している。 本授業では、生命に携わる医療職者として基盤となる考え方を 理解するとともに、自己の在りようを考察する。さらに、倫理的問題に対応するための基本となる知識・技術・態度を習得す るために、事例やワークをとおして学びを深める。

《授業の到達目標》

- ①自己の死生観を育むことができる。 ②倫理原則を理解し、医療職者としての知識・技術・態度を理 解している。
- ③生命にかかわる倫理的課題を理解している。
- ④終末期医療の現状を理解している。

(60分)後に、30分程度の解説を行なう。

⑤終末期にある患者・家族の特徴を理解している。

《成績評価の方法》

期末試験50%、平常点20% (講義/グループワークの参加度)、 レポート30%《学生へのフィードバックの方法》 ①毎回授業開始前に、前週の出欠カードの記載内容をもとに追加説明を行なう。②グループワークの発表後に講評/期末試験

《テキスト》

なし (講義資料を配布する)

《参考図書》

適宜提示する

《授業時間外学習》

講義内容、医療、生命に関わる社会の出来事に関する新聞記事 やニュースを閲覧すること(20分程度)

《備考》

《卒業認定・学位授与との関連》 専門職者として、チームの一員として行動できる豊かな人間性 と高い倫理観を持っている。

//iai.1€4¥ 3ai.\\

《授業計画》		
週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス/生と死を考える	講義内容のガイダンス/生と死・死を取り巻くわが国の現状と日本の文化/デス・エデュケーションとは
2	臨床における倫理①	患者の権利、医療者の責務/職業倫理
3	臨床における倫理②	告知と意思決定/インフォームド・コンセント/コミュニケーション(ロールプレイ)
4	生死をめぐる倫理的課題①	尊厳死、安楽死、延命治療、自殺、DNAR(do not attempt resuscitation)、リビングウィル、アドバンス・ケア・プランニングなど
5	倫理原則とは	倫理を考える基盤となる倫理原則
6	生殖医療から生命を考える	生殖医療の現状とその課題
7	臓器移植から生命を考え る	臓器移植の現状とその課題
8	事例から生命を考える①	倫理的視点をもとに事例を分析する(グループワーク)
9	事例から生命を考える②	グループワークの発表/ディスカッション/講評・解説
10	ホスピス/緩和ケア	ホスピスの歴史と緩和ケアの現状
11	死にゆく人の心理	死別・喪失・悲嘆 (喪失体験ワーク)
12	臨死期・看取り	臨死期、看取りにおける患者と家族の心理
13	生命をめぐる倫理的課題②	生命のトリアージ(災害)
14	学習内容から生命を考え る①	学習内容から生命を考える/新たな気づきや学び/専門職としてどのように活用するか (グループワーク)
15	学習内容から生命を考える②/まとめ	グループワークの発表/ディスカッション/デス・エデュケーションに関するまとめ
	•	

科目名	インテリアプランニング				
担当者氏名	白井 周子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次·開講期	2年・前期
ディプロマポリ 重点的に身につ	シーに基づいて ける能力				

《授業の概要》

超高齢社会、環境問題など今やさまざまな問題を抱えた社会にあって、充実した生活を送る基盤となる住まいは、快適なものでありたい。

インテリアの基礎知識を通し、あらゆる意味での快適住空間を 考える。また、プランする。

《授業の到達目標》

①インテリアエレメントの知識を理解している。 ②快適住空間を考えることができる。 ③インテリアプランができる。

〈卒業認定・学位授与との関連〉 講義の内容を理解し知識を身につける。

《成績評価の方法》

①期末試験 80% ②提出物 15% ③平常点(授業態度)5% 〈フィードバックの方法〉 期末試験後に解説を行う。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

適宜プリントを配付する。

《参考図書》

特になし。

《授業時間外学習》

・講義内容をふまえて、自宅など、身近な場所を確認し、改めてインテリアプランニングについて考えてみる。 (所要時間はそれぞれの時間による)

《備考》

- ・日ごろから、美術館などに行ってみよう。感性を磨く。
- ・授業に必要と言った物は、各自忘れず持参の事。

调 调	テーマ	学習内容など
1	まずはインテリアについて	生活と住空間の関係、こんにちまでの変遷。インテリアとは。
2	あかり	照明の目的。光源、器具の種類、効果。住空間における照明計画。
3	カラー色々	色によるあらゆる影響、性質、効果。住空間での色彩計画。
4	快適キッチン	キッチン形体、分類など。効率良いキッチンとは。
5	和のかたち	和室の効用、様式。改めて、和室を考える。
6	インテリアイメージ&ス タイル	インテリアをプランする上でのプロセス。インテリアスタイル別イメージを理解する。
7	光と風。ウィンドウまわ り	光、風の必要性。窓関連について。
8	暮らしとサイズ	生活に係る身近な人間工学的考察。
9	インテリアアクセサリー	インテリアを演出する種類と構成。
10	バリアフリー&ユニバー サルデザイン	バリアフリーとは。住空間におけるバリアフリー。ユニバーサルデザインとは。
11	インテリア図面の見方	インテリア図面の種類、見方を知る。
12	インテリアプランニング I	これまでの内容を応用し、住空間の一部の間取りをプランする。
13	インテリアプランニング Ⅱ	インテリアプランを仕上げる。
14	トータル作品作成	総まとめとして、前授業のプランしたものを、スタイルに沿ったインテリアエレメント をカタログ等で選択し、インテリアボード作品にする。
15	トータル作品仕上げ	ボードを仕上げる。