

食物栄養学科

栄養調理コース

1年

《専門教育科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ☐ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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

《授業時間外学修》

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》

「対面授業」での実施を予定しているが、感染症等の社会的状況を鑑み、内容を大幅に変更する可能性あり。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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、ストレスマネジメント など
15	まとめ	まとめ

《専門教育科目》

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・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ○ 3-54（態度と志向性）提供された食材を見て、自由な発想で発展的な調理法ができるように考えている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

食品は調理の材料であり、健康の基となるものである。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、食品の特性を学んでいく。食品学Ⅰでは、食品全般の話に始まり、植物性の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。

《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FOODS 2022 東京法令出版

《参考図書》

適宜紹介する。

《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。
- ④食料の生産、加工食品の生産と地球環境の関係を理解している。

《授業時間外学修》

学修ノートを準備し、事前学修の内容を記す。
事前学修＜20分＞：前日に今回の授業範囲を読み、自分が食べている食品が何であるか認識しておく。
事後学修＜60分＞：教科書とプリントを参考に、スーパー等で実際にに出回っている食品を確認する。調理実習時の食材の知識も再確認する。

《成績評価の方法》

平常点（授業終了時のポートフォリオによるレポート提出）…
30％ 授業態度…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）

《備考》

自分が口にしている食べ物が、何であるのか、どこから来ているのか、に関心を抱くこと。 対面授業の予定だが、感染状況等により、変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品とは何か	食品の種類と分類、食品成分表
2	植物性食品とその加工品 ①穀類－1	米と米の加工品
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
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	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
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、ギンナン、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 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 ⑪果実類－1	仁果類（りんご、梨など） 準仁果類（柿、かんきつ類など）
13	植物性食品とその加工品 ⑫果実類－2	核果類（桃、さくらんぼ、梅、オリーブなど） 液果類（いちご、ぶどうなど）
14	植物性食品とその加工品 ⑬きのこ類、藻類	きのこ類（しいたけ、マッシュルーム、しめじ、マツタケなど） 藻類（こんぶ、わかめ、ひじき、あまのり、てんぐさなど）
15	まとめ	植物性食品全般のまとめと補足

《専門教育科目》

科目名	食品開発実習				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

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実用的な知識をアクティブラーニングを取り入れて修得する。すなわち、実習で製造されたものが嗜好性、安全性、貯蔵性などを考慮し、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。また、実習・レポート・発表を通して、数量的に考える能力や情報処理・プレゼンテーションなどの能力を高めることを目指します。

《授業の到達目標》

- ①食品原料の特性が加工技術や調理技術にどのように活かされているか、理解できている。
- ②実習内容を理解しながら進めることができる。
- ③実習で行ったことをまとめること及び発表することができている。
- ④班で協力して作業を進めることができる。

《成績評価の方法》

- ・授業内容の定着・理解度（レポート）50%
 - ・授業中の状況30%
 - ・発表の状況 20%
- 《フィードバックの方法》宿題を含めたレポートの解説、発表に向けた作業のサポート、発表後の解説

《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

《授業時間外学修》

事前学修：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）
事後学修：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。（90分程度）

《備考》

実務家教員による授業。普段から様々な料理や加工食品などに関心を持ち、おいしさ、日持ち、安全性を考えておくことが食品開発には大切。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	食品開発の品質評価法（講義・実験）	微生物的な評価、水分活性の測定、食品の濃度測定、pHの測定など
3	麴の製造 講義	麴の製造：コウジカビを使って米麴を製造し、アミラーゼとプロテアーゼのはたらきを理解する。
4	味噌の製造 発表	味噌の製造：米麴を使って味噌の仕込みをする。 米麴製造について、班で発表する。
5	大豆の加工 講義	大豆から大豆たんぱく質の抽出し、豆腐・ゆばを製造製造することで、大豆タンパク質の特性を理解する。
6	餡の製造 発表	小豆からこし餡の製造を通して、餡粒子特性について学ぶ。 大豆の加工について、班で発表する。
7	海藻の加工 発表	海藻を使った加工食品（ところてん、アルギン酸） あずき餡の製造について、班で発表する。
8	デンプンの特性 講義	食品加工に使われるでんぷんの種類と特性（じゃがいも、さつまいも、とうもろこし、タピオカ、くずなど）の特性（糊化、老化、ゲル化、糊化温度）を学ぶ。
9	魚醤油・アンチョビ 発表	魚醤油・アンチョビの製造を通して魚の自己消化を学ぶ。 海藻の加工について、班で発表する。
10	乳酸菌の利用 講義	市販乳酸菌を使って、牛乳から発酵度の異なるヨーグルトを調製し、その酸度を測定する。同時に乳酸発酵漬物を製造する。
11	牛乳（チーズの製造） 発表	チーズの製造を通して、乳たんぱく質、レンネット（酵素）について学ぶ。 乳酸菌の利用について、班で発表する。
12	バターの製造 発表	牛乳に含まれる乳脂と特性（エマルジョン）について学ぶ。 チーズの製造について、班で発表する。
13	ハムの製造 発表	塩漬、脱塩、乾燥、燻煙処理を学び、亜硝酸やリン酸などの食品添加物の効果を学ぶ。 バターの製造について、班で発表する。
14	酵母の特性 魚醤の製造	酵母のアルコール発酵、パン生地発酵を学ぶ。 9回目授業で仕込んだ魚醤の製造
15	みそ・魚醤の評価 ハムの評価	4回目の授業で仕込んだ味噌の評価、魚醤の評価 全講義を通した復習及び疑問・質問

《専門教育科目》

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	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

食品の「おいしさ」や「表示」について知識を得ておくことは、栄養士や調理師として携わるとき役に立つことが多い。農林水産物・発酵食品など様々な食品のおいしさについて学ぶ。食品の「表示」は、使われている原材料だけでなく安全性や特別な用途など様々な情報が記載されており、それらの意味を理解する。一部の授業において学生に課題を与え発表をしてもらう（アクティブラーニング形式）。

《授業の到達目標》

- ①味の基本味について、説明できる。
- ②いろいろな食品素材（農水畜産物）の特徴と味について理解している。
- ③様々な食品に記載される表示について、その意味を理解している。

《成績評価の方法》

ミニテスト・提出物・発表など 20％
期末試験 70％
授業状況（出欠遅刻・私語）10％
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストとその解説、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

《授業時間外学修》

事前学修：授業内容に関する情報は、配布プリントを参考に一通り目を通しておく。（10分程度）
事後学修：授業で学んだことを整理するとともに、ミニテストで示した大事なところ、理解が不足しているところなど明確にする。（20分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。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。基本的には遠隔授業による。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	おいしさの要因（Ⅰ）	おいしさについての概論、外部環境、生体内環境、基本味と辛味、渋味を加えた味覚、匂い、テクスチャーなどについて解説する。
2	うま味、甘味 班で発表	うま味・甘味・塩味の秘密：相乗効果、対比効果、増強効果などを具体的な食品を通して理解する。グループに分かれ、アクティブラーニング形式で理解を深める。
3	酸味、塩味	味に対する酸味・塩の効果、微生物への影響（pH、水分活性）など
4	苦味、辛味、	食品素材の味の特性に影響する「苦味」、「辛味」（香辛料）について
5	油脂、コク	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
6	発酵と熟成	食品の熟成、魚醤、穀醤、チーズ、賞味期限と消費期限
7	香り、テクスチャー	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、機器分析（味、香り、テクスチャー）
8	温度、色、音、水	おいしさに対する温度の影響及び視覚・聴覚的影響、水道水、浄水器、ミネラルウォーターなど
9	食品表示の目的と役割	食品表示の意味
10	生鮮食品の表示	農産物・畜産物・水産物の表示（野菜、果物、穀類、鶏卵、畜肉、魚介類）
11	加工食品の表示（Ⅰ）	表示の種類（名称、原材料、添加物）
12	加工食品の表示（Ⅱ）	表示の種類（原産地表示、内容量、期限表示と保存方法）
13	加工食品の表示（Ⅲ）	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
14	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
15	栄養・アレルギー表示 班で発表	栄養表示の方法、栄養表示の強調表示、アレルギー表示、市販食品の表示についてグループに分かれ、アクティブラーニング形式で理解を深める

《専門教育科目》

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・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-39 (知識と理解)調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《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。

《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きる。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート（課題）…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…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）

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：テキストの次回の授業範囲を読む（15分程度）
- ・事後学修：確認問題/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月中旬を提出締切とする、新聞に関するレポート（課題）を課す。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

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

《専門教育科目》

科目名	食文化概論				
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・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。 ○ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

食文化とは何なのか、それは人類の歴史の中でどのように展開してきたか、そして現在の食文化はどのような事態を迎えているかについて学ぶ。食文化が自然環境や宗教などの関連で多様に展開されてきたこと、異文化との交流によって変化する性質を持っていることなどを理解する。また、日本の食文化史、世界の料理（西洋料理、中国料理、その他のアジア料理、中南米の料理など）の特徴を学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①世界の各民族の多種多様な食べ物を理解している。
- ②宗教と食物禁忌を理解している。
- ③日本の食文化史を理解している。
- ④世界の国々の料理を理解している。
- ⑤世界の食糧事情を理解している。

《成績評価の方法》

平常点（授業終了時のポートフォリオによるレポート提出）…30% 授業態度…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4
「調理理論と食文化概論」 全国調理師養成施設協会

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業時間外学修》

学修ノートを準備し、事前事後学修の内容を記す。
「食」に関するニュースはノートに書き留める。
事前学修（20分）：授業計画を見て教科書に目を通し、解らないことを書き出す。調べられることは調べておく。
事後学修（40分）：授業で聞いたことを整理し、興味を持ったことはもう一度さらに詳しく調べる。

《備考》

地産地消を理解する。食料の輸入輸出を調べる。旅行時はその土地の物を食べる。日本史、世界史を復習する。 対面授業の予定だが、感染状況等により、変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食文化とは何か 多様な食文化	人は何をどのように食べてきたか。世界の主食類型。食物と宗教。食法（手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食）
2	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容（農耕文化、大航海時代など）、異文化交流による食の国際化、食生活の変容と食文化の創造、世界の食事情
3	日本の食文化史①	原始（縄文・弥生時代）、古代（古墳・飛鳥・奈良・平安時代）、中世（鎌倉・室町・安土桃山時代）
4	日本の食文化史②	近世（江戸時代）、近代（明治・大正・昭和時代初期）、現代（終戦以降）
5	日本の食文化①	日本料理の特徴、本膳料理
6	日本の食文化②	懐石料理と会席料理
7	日本の食文化③	精進料理、普茶料理、卓袱料理、日本料理の食事作法
8	行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食（正月料理、五節句の食事、人生における行事）、郷土料理
9	現代の食生活と未来の食文化	食環境の変化（少子化、高齢化）、現在の食志向、中食と食の外部化、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	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
11	西洋料理の食文化②	スペイン料理、イギリス料理、ドイツ料理、オーストリア料理、ロシア料理、アメリカ料理、西洋料理のテーブルマナー
12	中国料理の食文化①	中国料理の変遷、中国料理の特徴
13	中国料理の食文化②	中国料理の系統（北京、四川、上海、広東料理）、中国料理様式、中国料理の食事作法
14	その他の国の料理の食文化	アジアの料理（韓国、ベトナム、タイ、インドなど）、中近東の料理（トルコ）、中南米の料理（メキシコ、ブラジルなど）
15	まとめ	食文化の継承者としての調理師

《専門教育科目》

科目名	調理学実習 I				
担当者氏名	中村 春男、松木 稔				
授業方法	実習	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-46 (技能) 基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 3-53 (態度と志向性) おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ○ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

西洋料理の基本的な心構えと技術を習得し、自然の食材を大切に扱い作る楽しさを学ぶ。

《テキスト》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

1. 野菜のカットを名称で言って正確に切ることができる。
2. 料理作業終了後の後片付けが、的確にできる。
3. 調理ユニフォームが正確に着ることができ、爪、髪の手入れができる。

《授業時間外学修》

事前学修 (10分) : シラバスで実習内容を確認しておく。
 事後学修 (30分～1時間) : 実習レポートを作成する。材料、作り方、調べたこと、感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。

《成績評価の方法》

平常点(実習態度、身だしなみ) : 20%、レポート提出 : 30%、実技試験 : 50%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さない場合は、単位は認定されない。《課題へのフィードバック》実技試験後に講評を行う。

《備考》

実務家教員による授業。新型コロナウイルスの感染対策を講じた上で対面授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理師としての心構え	態度、服装、衛生、礼儀 包丁の種類と使い方、研ぎ方
2	調理の基本	調理器具の名称と扱い方、鍋類、フライパン類の扱い方、まな板の使い方、野菜の基本的な切り方
3	調理技術の習得	フォンの基本なとり方と使い方 (ブイヨン、フォンドヴォー、ホワイトルーについて) 野菜料理 (春野菜のポトフ)
4	調理技術の習得	デミグラスソース、トマトソース、ベシャメルソースについて パスタの茹で方 (ミートポロネーゼ)
5	調理技術の習得	朝食メニュー、野菜サラダとドレッシング 卵料理 (オムレツの練習)
6	調理技術の習得	マヨネーズソース、タルタルソース 鮭のピカタ、マセドアンサラダ
7	調理技術の習得	デンマーク風オープンサンドのオードブル、コーンスープ フレッシュチーズの美味しい食べ方
8	調理技術の習得	チキンのさばき方 (腿肉)、クリームチキン、キャロットグラッセ
9	調理技術の習得	ハンバーグステーキ、オニオンソース、リヨネーズポテト、クレープシュゼット
10	模擬テスト	オムレツ、野菜の切り方 ハヤシライス
11	調理技術の習得	グリルチキン、3種のガロニエ、パパロア
12	調理技術の習得	カニクリームコロッケ、ミネストローネ、アングレーズポテト
13	調理技術の習得	平目のボンファン、オランダーズソース、いちじくのムース
14	調理技術の習得	若鶏のパプリカ風、人参スープ、パンプディング
15	調理技術の習得	ブロッコリーのスパゲティ、旬野菜のサラダ、フォンダンショコラ

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅱ				
担当者氏名	下川 健次				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ◎ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

日本料理は、造里、汁物、焼き物、煮物、蒸し物、酢物、鍋物、ご飯等に分類される。材料に合った調理法を選び、器に気を配り、素材を生かした調理を基本に進め、美味しい料理に必要なだしや野菜や魚の味を生かすための方法や下処理そして包丁の扱い方など、日本料理の基本を身につける。

《授業の到達目標》

- ①包丁の砥ぎ方と包丁の扱い方を身につける。
- ②食材の扱いと下処理ができる（桂むきができる、魚が卸せる）。

《成績評価の方法》

- 1. 実技試験（ルーブリック評価） 60% 2. レポート提出 25%
 - 3. 平常点（受講態度、身だしなみ等）15%
- 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》
実習後・試験後に講評を行う。

《テキスト》

その都度プリント配付する。

《参考図書》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会
その他、必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

- 事前学修1. 包丁を砥ぐ（10～20分）
2. 包丁に慣れる（60分）
事後学修
1. かつらむきの練習をする（20分）
2. 毎回実習レポートを作成する（30分）

《備考》

実務家教員による授業 受講条件:身だしなみを整えて実習に臨む。学修のアドバイス:実技における感覚を養うため家庭でも料理を行う。 感染予防対策を講じた上で原則対面で実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理師としての心構え	清潔、調理の基本、料理人の服装、包丁研ぎの実習
2	鰹だしの取り方、御飯の炊き方	豆御飯、味噌汁
3	野菜の切り方	甘酢和え、味噌汁
4	魚の卸し方（1）	鰹鯨焼き
5	魚の卸し方（2）	鰹叩き、鰹銀皮造里
6	鯛づくし	鯛造里、鯛かぶと煮、鯛潮汁仕立、鯛飯
7	鱸の持ち味料理	鱸洗い、鱸の木の芽焼き、梅肉和え
8	新緑の恵	茄子揚げ煮、じゃがいも饅頭、炊き込み御飯
9	初夏の川魚	鮎塩焼き、蓼酢、酢取り生姜、だし巻玉子、五目御飯
10	茄子丸ごと	茄子田楽、焼き茄子、太巻き
11	模擬試験	野菜の切り方、桂剥き、鰹三枚卸
12	夏野菜料理	南瓜小倉煮、冬瓜翡翠煮、ずんだ和え
13	蛸料理	蛸酢、蛸煎餅、蛸飯
14	暑い時に	揚げ物、玉子料理、冷やし素麺
15	スタミナ料理	鶏ロール巻き、南瓜すり流し、烏賊飯

《専門教育科目》

科目名	フードマネージメント				
担当者氏名	川崎 孝治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

フードコーディネーターの職域の中で、ビジネスセンスを必要とされる分野がフードマネージメントである。フードビジネス業界で活躍するためには、顧客が好んでオーダーするメニュー作りや、店舗のあり方、販売促進につながる活動などが重要である。また、食品の生産から市場、加工、販売、魅力的な食品の開拓など、マーケティングから、経営、財務、採算分析、予算といった経営に密着した分野から基礎知識を学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①市場調査に基づいた開発コンセプトを確立できる
- ②品質管理の基本が理解できている
- ③損益計算の基本が理解できている
- ④市場ニーズに合った新商品の提案ができる
- ⑤経営的側面から、フードビジネスの在り方を理解し、マーケティング的視点をもって考えることができる

《成績評価の方法》

1. 平常点（授業態度など）（60％）
 2. 提出物（40％）
- を総合的に評価する。

《ノート・レポートのフィードバック方法》

提出後に講評を行う

《テキスト》

日本フードコーディネーター協会編「新フードコーディネーター教本 2022」（柴田書店）

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業時間外学修》

日々の社会的出来事に関心を抱くことが大切。そのために、新聞・TVニュース・WEBニュースなど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》

対面授業の予定だが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	フードコーディネート概論①	フードコーディネート概論 食文化の変化と顧客ニーズ I
2	フードコーディネート概論②	フードコーディネート概論 食文化の変化と顧客ニーズ II
3	マーケティング概論①	マーケティング概論 外食産業におけるマーケティング I
4	マーケティング概論②	マーケティング概論 外食産業におけるマーケティング II
5	マーケティング概論③	マーケティング概論 外食産業におけるマーケティング III
6	商品開発①	商品開発の基本概念 商品開発に求められるもの
7	商品開発②	商品開発の基本概念 食材の仕入れと流通・品質表示の知識
8	商品開発③	商品開発の基本概念 商品コンセプトの構築
9	商品開発④	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント I
10	商品開発⑤	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント II
11	商品開発⑥	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント III
12	商品開発⑦	商品開発に必要な要件 商品開発のポイント IV
13	商品開発⑧	顧客の栄養・食生活サポート
14	商品開発⑨	顧客の栄養・食生活サポート
15	まとめ	

《専門教育科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	岡崎 尚、水本 沙織				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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・促進、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。授業の一部で、アクティブラーニング形式を取り入れる。

《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。

《成績評価の方法》

授業開始前の小テスト、発表など 20%

中間試験 40%

期末試験 40%

《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・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6版 建帛社

《参考図書》

プリント配布。

《授業時間外学修》

事前学修：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）

事後学修：ミニテストに関して宿題を課すとともに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。（30分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。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。基本的には遠隔授業である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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 発表	食の地域差 日本の伝統食品について、班で発表
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 食品卸売業
10	食品産業の役割③	食品小売業 外食産業
11	品質規格と表示① 発表	食品の品質規格、表示にかかわる法律 JAS規格について、班で発表
12	品質規格と表示②	食品衛生法による規格と表示
13	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

《専門教育科目》

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・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

PCを利用して、情報の収集・整理・分析・活用をするための技能の習得を目的とする。ワード・エクセルの基本操作を学習した上で、それらを利用して情報を活用するためのプロセスを学ぶ。前期は、インターネットによる統計情報の検索と検索結果を考察、目的にあったレポートの書き方など、情報の表現を中心に学習する。あわせて、スキルの向上のために資格試験についても解説を実施する。

《授業の到達目標》

1. ワードの基本操作を習得している。
2. エクセルの基本操作を習得している。
3. 必要な情報が検索でき、結果の考察ができる。
4. 目的にあったレポートが作成できる。
5. メールやTeams等のツールが十分活用できる。

《成績評価の方法》

平常点（授業態度、課題状況）60%、実技試験40%で評価する。いずれかの項目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》課題ごとに採点しコメントを返却する。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》

「[改訂第4版] 基礎からわかる情報リテラシー」奥村 晴彦（著）、森本 尚之（著） 技術評論社

「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 ※級ごとに発行されています。

《授業時間外学修》

事前学修：タイピングを毎日練習する（30分程度）
事後学修：復習課題に取り組む（40分程度）
検定練習：検定試験のための練習をする（30分程度）

《備考》

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。対面授業の予定だが、感染状況等により遠隔授業に変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス 1	授業の進め方や学習環境に関する解説、タイピング練習、ウィンドウズの基本操作
2	ガイダンス 2	メールの操作とマナー、Teamsに関する操作など、日本語入力
3	ワード基礎 1	フォント、段落書式（文字書式の変更、インデント、箇条書き、あいさつ文等）
4	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）
5	ワード基礎 3	表作成 2（表作成課題演習）
6	検定解説 1	日本語ワープロ検定試験解説 ビジネス文書の基礎知識
7	検定解説 2	過去問題に取り組む
8	検定解説 3	過去問題に取り組む
9	検定試験及び実技テスト	検定試験及び実技テストを実施
10	エクセル基礎 1	基本操作、計算式の入力、書式の設定
11	エクセル基礎 2	基本関数とセルの絶対参照
12	エクセル基礎 3	グラフ作成
13	エクセル基礎 4	並べ替え・総合問題
14	課題演習 1	インターネットによる基本統計情報の検索 テーマに沿った情報を収集し、整理する
15	課題演習 2	レポートの作成とレポート作成に必要なWordの機能解説（脚注、図表番号等）

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《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。

《成績評価の方法》

テストの結果を重視（中間試験40％、期末試験40％）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）

《授業時間外学修》

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》

「対面授業」での実施を予定しているが、感染症の拡大状況を鑑みながら、内容を大幅に変更する場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	クリティカルシンキング	批判的思考力を身につけよう
15	まとめ	後半まとめ

科目名	こころと行動				
担当者氏名	高田 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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：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）。
事後学修：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）。

《成績評価の方法》

1. 試験（70％）
 2. 講義中の提出物（30％）
- 《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）。

《備考》

感染対策をとり対面授業を行う予定だが、授業実施方法は感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	生活と化学				
担当者氏名	有田 正志				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《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。これらの物質は、基本となる数十種類の元素からなり、この組み合わせ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。また、化学と人間生活や地球環境との関わりについても触れる。

《授業の到達目標》

- ①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。

《成績評価の方法》

- ①平常点(受講態度、課題)(30%)
 - ②期末試験(70%)記述式
- 《試験のフィードバック方法》課題については次回の講義にて解答例を配布。期末試験については期末試験後に解答例を配布し、解説を行う。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

配布するプリント

《参考図書》

指定しないが、第1回講義の最初に何冊か紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスのテーマと学習内容を読み、自力では理解できない部分を明確にしておくこと。(30分)
 事後学修：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。(30分)

《備考》

授業中に重要な事項を示すので、重要事項は100%理解すること。対面授業は感染予防対策を講じて行いますが、感染状況により遠隔授業を行うことがあります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	生活の中の化学物質	金属、プラスチック、食品保存剤・酸化防止剤、乾燥剤、洗剤、医薬品
2	単位・測定・計算の重要性	単位、科学的記数法、測定値、有効数字、密度、温度、速さ・速度
3	物質とエネルギー	物質の分類、物質の三態、状態変化、エネルギー、食品のカロリー、光エネルギー
4	元素と原子、周期表と元素の性質	元素と元素記号、周期表、原子の構造、原子番号と質量数、同位体と原子量
5	原子・分子やイオンの形	電子式、分子やイオンの形、電気陰性度、分子の引き合い
6	無機化合物と有機化合物	イオン、イオン化合物、多原子イオン、共有結合、イオンと化合物の名称、有機化合物
7	物質と化学反応	モル、モル質量、元素組成と化学式、化学反応式、反応の分類、熱の出入り
8	有機化合物の反応	有機化合物の官能基、有機化合物の反応、制限試薬、反応の収量
9	気体	気体の性質、気体の圧力、ボイル・シャルルの法則、気体の分圧
10	溶液と濃度	溶体、電解質、溶解度、パーセント濃度、モル濃度、コロイド、浸透圧
11	酸と塩基	酸と塩基、水素イオン濃度、中和反応と縁、緩衝液
12	酸化と還元	酸化と還元、金属の酸化と還元、電池、電気分解
13	天然有機物	炭水化物、タンパク質、アミノ酸、油脂、食品の保存、食品添加物
14	放射線の化学	放射線、放射能の単位、半減期、放射線の利用
15	地球表層温度を決めるのは何か	地球外部因子、地球内部因子、過去の気候変動、二酸化炭素と温暖化

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	フレッシュマン・セミナーⅠ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

- ・事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。（5分）
- ・事後学修：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%

レポート課題：ルーブリック評価で採点

《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。
主に実務家教員による授業。感染症拡大状況に対応し、遠隔授業・対面授業又は併用で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー・学修指導（学科）	クラス担任からの伝達、2年間で修得する学修と学生生活について ディプロマポリシー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、レポートの書き方と読書の勧め	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	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。
6	学生生活における時間管理	時間を有効活用し、能率・効率的に物事を進めていくためのタイムマネジメントの基本について学ぶ。
7	学生生活における健康管理	有意義な大学生活を送るためには心身とともに健康であることが最も重要です。自分の健康管理をしっかりと行う習慣を確立することを学ぶ。
8	消費者教育	消費者被害等の危機回避力、生活設計能力、問題解決能力をはぐくむために、消費に関する基礎的、基本的な知識及び技能を学ぶ。
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、地域の防災担当の方から学ぶ
10	地域理解 宮島学	宮島の歴史文化・風土などに触れ、地域の特性に詳しい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
11	犯罪被害者にならないために	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
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(学科別)	クラス担任から伝達、前期末試験対策と夏季休暇中学修について

《教養科目 一般教養 一般教養》

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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

一人の女性として、自分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。

《成績評価の方法》

① 平常点30% (授業態度10%・レポート20%)

② 期末試験 (70%)

《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

配布資料：テキストの補足資料

映像資料：パワーポイント、DVD

《参考図書》

ラーシュ ハンベルリエル著「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

深沢友紀著「産声のない天使たち」朝日新聞出版

《授業時間外学修》

・事前学修 (15分程度) : テキスト (配布資料) に目を通し、わからない語句があれば調べておく。

・事後学修 (15分程度) : テキスト・配布資料を読み、授業内容を復習する。

《備考》

感染対策を取り対面授業の予定だが、感染状況等により変更することがある。

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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：性周期・月経の仕組み
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～
5	女性のライフステージと関連疾患②	成熟期：避妊法の種類と特徴 性感染症の種類と予防法
6	女性のライフステージと関連疾患③	成熟期：月経のトラブルと炎症、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、子宮の疾患など
8	女性の関連疾患⑤ 妊産婦の健康上の問題①	乳がん／妊娠の成立
9	妊産婦の健康上の問題②	胎児の発育
10	妊産婦の健康上の問題③	妊娠期の異常
11	妊産婦の健康上の問題④	分娩期各期・分娩の3要素・産後の経過
12	妊産婦の健康上の問題⑤	分娩期・産褥期の異常
13	小児の成長と発達	小児（新生児）の成長と発達、栄養（離乳食）
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⑤	DVD (生命誕生・出産)

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	体育				
担当者氏名	室田 杏奈				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《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。

《成績評価の方法》

- ①授業態度（80％）
 - ②体力テスト・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

《授業時間外学修》

事前学修：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～15分程度）
 事後学修：毎週振付が進むので当日進んだ部分を自宅で練習する（10分～15分程度）

《備考》

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。
 感染症対策をとり対面授業の予定。感染状況等により変更する場合があります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	日本事情 I				
担当者氏名	金岡 敬子				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

本学に入学した外国人留学生のための授業である。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および、人間生活に関わる基本的な知識を修得する。

《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。

《成績評価の方法》

1. 平常点(授業態度・レポート等提出物)60%
 2. 授業への参加度(ループリック評価)20%
 3. 理解度小テスト20%
- <フィードバックの方法>

提出課題や小テストについては解説の時間を設ける。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を理解し、関連した資料を読む。(30分)

事後学修：授業で配付された資料と内容について復習する。(20分)

※この授業は、コロナ禍により遠隔授業となった場合も対面授業と同等の学びの保証を行うものとする。

《備考》

- ・授業実施方法は、感染状況により変更する場合がある。
- ・積極的にアクティブラーニングに参加すること。

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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解説 ・自己紹介、アンケートによる日本語・日本事情理解に関する事前確認
2	心構え	・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解説 ・日常生活での「困りごと」の確認と対処法について
3	異文化間コミュニケーション①	・「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 ・状況に合わせた言葉遣いのロールプレイング
4	異文化間コミュニケーション②	・「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 ・状況に合わせたマナーについてのロールプレイング
5	こころのケア①	・「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 ・状況に合わせたマナーについてのロールプレイング
6	こころのケア②	・留学生のこころのケアについて解説 ・異文化理解と人間関係での「困りごと」についての対処法
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 ・病気に関する表現方法
8	日本の病院	・日本の病院の制度などについての解説 ・病名の理解とロールプレイング
9	日本のIT事情	・日本の情報化社会の理解と活用 ・コロナ禍における情報活用の変化についての理解
10	日本の伝統工芸	・日本の伝統工芸について解説 ・自国の伝統文化との比較による日本文化の理解
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 ・「日本文化」についてプレゼンによる発表
12	日本の伝統食	・日本古来からの伝統食を解説 ・自国の伝統食との比較による日本の伝統食の理解
13	日本人の食生活①	・日本人の食生活を解説 ・食文化の違いによる食事のマナー
14	日本人の食生活②	・日本人の食生活を解説 ・プレゼンによる食のまとめ発表
15	まとめ	・受講した感想、日本事情についてのまとめ ・小テストによる理解度チェック

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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

同じ大学に通う日本人と外国人4人の学生生活を描いた教科書を使い、1ユニットを2回の授業で行う。教科書は文法説明、それに関する問題、リスニング、会話文からなっているが、問題は授業の前に課題として出し、授業では問題解説を中心に進めていく。教科書をやった残りの30分は『千と千尋の神隠し』の英語版を見ながら、日本語のセリフの英語表現を勉強していく。

《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簡単な会話や文章を理解できるようになる。
- ③日常会話で用いる基本的な語彙が身についている。

《成績評価の方法》

- 1. 毎回の課題 15%
 - 2. 中間試験 20%
 - 3. 期末試験 65%
- 《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》

清田洋一他「ENGLISH QUEST Basic」（桐原書店）
『千と千尋の神隠し』の日・英スクリプト（プリントを配布します）

《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。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回進む箇所の問題をやり、ポータルサイトへ出す。
事後学修（15分）：知らなかった単語や熟語を覚える。

《備考》

対面授業で行うが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	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 『千と千尋の神隠し』の紹介
2	Unit 1 食べ物、文の成り立ち①	食べ物に関する語彙、会話練習、ドリル、文の成り立ちについて学ぶ。 『千と千尋の神隠し』①
3	Unit 1 食べ物、文の成り立ち②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』②
4	Unit 2 人物紹介、時制①	人物紹介のための語彙、会話練習、ドリル、時制について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』③
5	Unit 2 人物紹介、時制②	英作文、リーディングとリスニング 『千と千尋の神隠し』④
6	Unit 3 コンサート、文型（1）①	コンサートに関する語彙、会話練習、ドリル、第1文型～第3文型について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑤
7	Unit 3 コンサート、文型（1）②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑥
8	Unit 4 ペット、文型（2）①、中間試験	中間試験 ペットに関する語彙、会話練習、ドリル、第4文型と第5文型について学ぶ。
9	Unit 4 ペット、文型（2）②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑦
10	Unit 5 UFO、現在完了形（1）	食べ物に関する語彙、会話練習、ドリル、現在完了形について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑧
11	Unit 5 UFO、現在完了形（2）	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑨
12	Unit 6 ショッピング、助動詞①	ショッピングに関する語彙、会話練習、ドリル、助動詞について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑩
13	Unit 6 ショッピング、助動詞②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑪
14	Unit 7 幸運のお守り、受動態①	お守りに関する語彙、会話練習、ドリル、受動態について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑫
15	Unit 7 未幸運のお守り、受動態②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑬

科目名	中国語 I				
担当者氏名	劉 鳴				
授業方法	演習	単位・必修	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。発音が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。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：授業前に新しい内容を予習すること。(20分程度)

事後学修：中国語の発音をよく練習し、単語と言葉を暗記すること。(60分程度)

《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。
- ・遠隔授業と対面授業の併用、ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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」(SV0)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

《専門教育科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 3-54（態度と志向性）提供された食材を見て、自由な発想で発展的な調理法ができるように考えている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

前期の食品学Ⅰで、植物性食品とその加工品について特徴、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。

《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 FOODS2021」東京法令出版

《参考図書》

適宜紹介する。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：授業計画に記載した食品について、よく購入する物を確認する。＜20分程度＞ 事後学修：授業で学んだ食品とその加工食品の知識を実際にスーパーマーケット等で確認する。（食品表示も確認する）＜30分程度＞外食の際も食材の表現と価格を比較する。＜5分程度＞

《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）

《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。 対面授業の予定だが、感染状況等により、変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	豚肉、鶏肉
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	応用栄養学				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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。

《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る。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…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》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：シラバスを読む。（5分程度）
- ・事後学修：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》

1月中旬を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。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	成長・発達・加齢	各ライフステージの特徴
2	妊娠期の栄養 授乳期の栄養	妊娠期の特徴と栄養 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	幼児期の栄養	幼児期の特徴と栄養
5	学童期の栄養 思春期の栄養	学童期の特徴と栄養 思春期の特徴と栄養
6	食物アレルギーと栄養	食物アレルギーと栄養
7	成人期・更年期の栄養 高齢期の栄養	成人期・更年期の特徴と栄養 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	食品衛生学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。			

《授業の概要》

今日、食品に起因する衛生上、健康上の危害の発生を未然に防止することは、重要課題である。食品衛生行政、関係法規を理解すると同時に、食品を介した健康危害（微生物、自然毒、化学毒、食品添加物、農薬・重金属・抗生物質などによる食品汚染）や、その防止対策について学習する。また、食品表示、水の衛生、HACCPによる衛生管理についても解説を行う。授業の一部にアクティブラーニングを取り入れる。

《授業の到達目標》

①食の安全確保に関係する法律や衛生行政の仕組みを理解している。②微生物の生態と食品の腐敗、食中毒・感染症の発生原因を理解し、予防対策が説明できる。③有害物質の動態(生物濃縮)、食品汚染と健康障害の発生について説明できる。④食品添加物の種類、安全許容量、添加量の規制を説明できる。⑤HACCPや7Sについて学び、手洗い、洗浄、殺菌の理論をマスターし、食中毒予防技術を身につける。

《成績評価の方法》

1. 期末試験（70％） 第16週目に試験を行う。
2. 平常点（30％）ミニテスト、自由レポート提出及び、受講態度＝講義に集中できているか。私語、スマホ、内職などの行為は1回最大5点減点される。《試験のフィードバック方法》期末試験終了後、解説を行う。（試験60分、解説30分）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生と食品衛生行政	今日の食品衛生の大枠（アウトライン）、調理従事者の責務、食品衛生管理者と食品衛生責任者、調理工程における汚染区分の徹底（汚染区域、清潔区域）
2	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件（水分・栄養・温度・時間）、水分活性（Aw）とは、低温発育細菌、中温発育細菌、高温発育細菌、消費期限と賞味期限。
3	食品の腐敗・変質と防止	食品中の微生物、食品の微生物汚染と汚染指標菌（一般細菌、大腸菌群）、微生物の制御法（温度・時間）、加熱殺菌の理論（D値）、食品の腐敗・変質。
4	経口感染症と人畜共通感染症	消化器系感染症（コレラ、赤痢、腸チフス、パラチフスなど）、人畜共通感染症（サルモネラ、0157、カンピロバクター、BSEなど）
5	食中毒の分類と発生状況研究発表	細菌性食中毒（感染型、毒素型）、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質の発生状況と食中毒予防対策（付けない、増やさない、殺菌する）
6	微生物による食中毒(1)	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（腸炎ビブリオ、サルモネラ、病原大腸菌（腸管出血性大腸菌）、セレウス、ウエルシュ、リステリアなど）
7	微生物による食中毒(2)	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（ブドウ球菌、ボツリヌス、カンピロバクター、エルシニアなど）
8	微生物による食中毒(3)	ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）の特徴（食品中では発育できない）と予防対策（付けない、持ち込まない、手洗いの徹底、85～90℃で90秒以上加熱する。）
9	自然毒による食中毒	動物性自然毒（フグ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒など）、植物性自然毒（ジャガイモ、有毒キノコ）、化学物質（有機水銀、ヒ素、PCBなど）、アレルギー物質。
10	食品を介する寄生虫症	海産魚介類（アニサキス）、淡水魚類（肝吸虫、横川吸虫）、食肉類（旋毛虫、条虫、トキソプラズマ）、野菜類（回虫、赤痢アメーバ）、飲料水（クリプトスポリジウム）
11	有害物質による食品汚染と健康障害	残留農薬（農薬による中毒、農薬の使用基準（ポジティブリスト制度）、化学物質（PCB、水銀、ヒ素、カドミウム、スズ、ダイオキシン）、放射性物質（セシウム）
12	食品添加物(1)概要	食品添加物の概要、分類、使用目的、使用基準、表示基準。安全性の評価（一日摂取許容量；ADI）、毒性試験の種類と内容（一般毒性、特殊毒性試験）
13	食品添加物(2)各論研究発表	保存料（ソルビン酸）、殺菌剤（過酸化水素、次亜塩素酸Na）、防かび剤（ジフェニル、オルトフェニルフェノール）、酸化防止剤（ジブチルヒドロキソトルエン）など
14	食品の安全性と消費者の求める安心	HACCP、安全と安心の違い、食品にはゼロリスクはない。消費者の権利と義務 ◎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
15	まとめ	学習した重要課題について再確認し復習する。

《テキスト》

(社)全国調理師養成施設協会編「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

《参考図書》

太田房雄・西島基弘編著「食品衛生学（2版）」建帛社
米虫節夫編「食品衛生7S（第1巻：導入編）」日科技連
米虫節夫監修「食品衛生7S（第2巻：洗浄・殺菌編）」日科技連
米虫節夫監修「食品衛生7S（第3巻：実践編）」日科技連
有園幸司 編集：「食べ物と健康・食の安全」、南江堂

《授業時間外学修》

脳の記憶や学習効果は、刺激（入力）の強さと回数に比例する。ゆえに予習復習は重要。1) 事前学修：シラバスの内容や参考資料に基づき、該当部分を30分程度熟読し不明な部分を明らかに。2) 事後学修：30分程度復習し、不明部分を理解する。できれば2～3日後に再度5分程度重要な図表を読み直す。これらを日常生活（買い物や調理）の中で常に意識し学習に努める。

《備考》

実務家教員による授業である。
感染症対策を講じた上で対面授業

《専門教育科目》

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・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		○	1-39 (知識と理解)調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。		

《授業の概要》

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、実際に流通・販売されている食品を取り上げながら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。授業の内容によって、アクティブラーニング形式を取り入れる。

《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。

《成績評価の方法》

授業の定着・理解度（ミニテスト、発表、宿題）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、中間試験・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

《授業時間外学修》

事前学修：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）

事後学修：授業で強調した重要ところ及びミニテストに関して宿題を課し、理解の定着を図る。（30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》

実務家教員の授業である。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。基本的に遠隔授業である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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 発表	顕微鏡の使い方、カビ、酵母、細菌 観察した微生物の発表
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、鰯節、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 発表	甘酒、バター、ヨーグルト、ピクルスなどの試作 試作発酵食品の評価と発表

《専門教育科目》

科目名	調理概論				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	講義	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-39 (知識と理解)調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

食材を調理して食物とするには、食品の種類、食品成分や機能、調理特性を理解することが必要である。
調理の概要、おいしさを構成する要因を学んだ後、植物性食品(穀類・いも・豆・種実・きのこ・野菜・果実・藻類)、動物性食品(食肉・魚介・卵・乳類)、成分抽出素材、調味料等についての特徴・調理性、各種調理器具・食器等の特徴等について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・おいしさを構成している要因を理解している
- ・食品の栄養や特徴、調理性を理解している
- ・各種の調理器具、食器、熱源の特徴や調理との関連を理解している

《成績評価の方法》

中間試験(30%)、期末試験(60%)
平常点(小テスト10%)
《フィードバックの方法》
小テスト：翌週の授業で解説
中間・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)

《参考図書》

- ・栗津原宏子他著「楽しい調理」(医歯薬出版)
- ・大谷貴美子・松井元子他著「基礎調理学」(講談社)
- ・島田キミエ・山崎清子他共著「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく(20分程度)
事後学修：単元終了時に小テストを行うので授業範囲の見直しと復習を行う(30分程度)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業の予定であるが、感染状況により変更(遠隔授業) する場合がある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理の概要	調理概論を学ぶ意義、調理の目的(嗜好性・栄養性・安全性・調理文化)
2	おいしさの構成1	食べ物側にある要因 ・おいしさの化学的要因(味の種類、味の相互作用、香りなど)
3	おいしさの構成2	・おいしさの物理的要因(温度、テクスチャーなど) 食べる人側にある要因(心理的、生理的、先天的、後天的、環境的要因)
4	おいしさの構成3	調味料(塩・醤油・酢・味噌・砂糖 など)
5	おいしさの構成4	塩分・糖分の計算方法
6	植物性食品の調理1	穀類の調理
7	植物性食品の調理2	いも・でんぷん類、豆類、種実類、藻類の調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	植物性食品の調理3	野菜類、果実類、きのこ類の調理
10	動物性食品の調理1	魚介類、食肉類の調理
11	動物性食品の調理2	卵、牛乳・乳製品の調理
12	その他食品の調理	油脂類、ゲル化剤、嗜好飲料
13	調理設備・器具と熱源1	調理施設・設備 調理器具(非加熱調理器具・加熱調理器具、鍋の材質等)
14	調理設備・器具と熱源2	食器・容器(素材別の特徴と料理別の特徴)
15	調理設備・器具と熱源3	熱源(種類と特徴)と熱効率 等

《専門教育科目》

科目名	調理の種類と操作				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	演習	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 1-40（知識と理解）厨房の設備機器類について理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

調理操作の特徴を学び、料理に合った操作・器具を選択する力を身に付ける。また、食品成分の性質や調理過程での科学変化について演習を通して理解することを目的とする。

《授業の到達目標》

- 調理操作の特徴を理解している
- 調理操作別の器具の名称や使用方法を理解している

《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）

《参考図書》

- 島田キミエ・山崎清子他共著「NEW 調理と理論 第二版」（同文書院）
- 栗津原宏子他共著「楽しい調理」（医歯薬出版）
- 中野和子、二木栄子他著「操作別調理学実習」（同文書院）

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく（20分程度）
事後学修：演習後、レポートを作成する（1時間）

《成績評価の方法》

期末試験（60％）
平常点（演習時のレポート30％、小テスト10％）（40％）
《フィードバックの方法》
小テスト：翌週の授業で解説
期末試験：試験（60分）後に解説（30分）

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業
ただし、感染状況により変更することがある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	調理の心得、調理器具の特徴と扱い方法
2	非加熱調理操作1	計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・磨砕・粉碎・圧縮・冷却など
3	非加熱調理操作2	正しい計量方法を知る（演習）
4	加熱操作 湿式加熱操作1	「ゆでる」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
5	加熱操作 湿式加熱操作2	「ゆでる」操作の目的や方法を理解する（演習）
6	加熱操作 湿式加熱操作3	「煮る」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い方等について理解する
7	加熱操作 湿式加熱操作4	「煮る」操作の目的や方法を理解する（演習）
8	加熱操作 湿式加熱操作5	「蒸す」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
9	加熱操作 湿式加熱操作6	「蒸す」操作の目的や方法を理解する（演習）
10	加熱操作 乾式加熱操作1	「焼く」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
11	加熱操作 乾式加熱操作2	「焼く」操作の目的や方法を理解する（演習）
12	加熱操作 乾式加熱操作3	「炒める」特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する 「ゲル化剤」の取り扱いについて理解する
13	加熱操作 乾式加熱操作4	「炒める」操作の目的や方法を理解する（演習） 「ゲル化剤」の種類の違いによる調理方法の違いを理解する
14	加熱操作 乾式加熱操作5	「揚げる」操作の特徴や目的、方法、調理器具の取り扱い等について理解する
15	加熱操作 乾式加熱操作6	「揚げる」操作の目的や方法を理解する（演習）

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅲ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			
		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			
		◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			
		◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。			
		◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

中国料理の特徴を理解できるようになるため、中国の歴史、四大系統、代表料理、基礎となる調理法について学ぶ。また、現代の日本における中国料理と和食とのつながりを理解するため、食生活への影響等について学ぶ。

《テキスト》

「5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
また、実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

中国料理の基礎的調理法を理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスで実習内容を確認しておく。（10分程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、ポイント、調べたこと、感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。（30分～1時間程度）

《成績評価の方法》

①平常点（実習態度、身だしなみなど）20%、②レポート提出：30%、③実技試験：50%の割合で総合評価する。3項目のうち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》
実技試験後に講評を行なう。

《備考》

実務家教員の授業。実習以外にも調理をして慣れるよう努力すること。対面授業のため、感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	中国料理の系統別特色と代表料理について	講義
2	中国料理の代表的調理法	炒め、揚げ、煮物の基礎
3	調理法と健康について	漢方生薬、食効について
4	食材の有効利用	切り方、下処理
5	炒め物（基礎）	ピーマンの牛肉炒め、カシューナッツ鶏肉炒め
6	揚げ物（基礎）	から揚げ、春巻き
7	煮物（基礎）	八宝菜、青菜のクリーム煮
8	蒸し物（基礎）	貝柱香港風味、魚の蒸し物
9	点心（基礎）	肉包
10	精進料理（基礎）	根菜の白煮、椎茸ウナギ風味
11	パーティー料理Ⅰ	牛肉を主材料として
12	パーティー料理Ⅱ	豚肉を主材料として
13	パーティー料理Ⅲ	フカヒレ、アワビを題材として
14	日本で生まれた中国料理	天津飯、酸辣湯（模擬試験内容説明）
15	まとめ	模擬試験

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅳ				
担当者氏名	中村 春男、松木 稔				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		☐ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。 ☐ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

西洋料理の専門的な技術の習得を重ねる。
料理作りの楽しさを知る。

《テキスト》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」
「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会 実
習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

1. フライパンが使えるようになる。野菜、パスタなどが返せる。
2. ナイフを使ってじゃが芋、玉葱、人参などの皮が正確に剥ける。

《授業時間外学修》

事前学修(10分)：シラバスで実習内容を確認しておく
事後学修（30分～1時間）：実習レポートを作成する。材料、
作り方、調べたこと、感想を記入し、写真を貼って期限までに
提出する。

《成績評価の方法》

平常点(実習態度、身だしなみ)：20%、レポート提出：30%、
実技試験：50%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さない場合は、単位は認定さ
れない。《課題へのフィードバックの方法》実技試験後に講
評を行う。

《備考》

実務家教員による授業。新型コロナウイルスの感染対策を講じ
た上で対面授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理基本と技術の習得	コンソメスープの取り方 ローストポーク、コンソメジュリアン
2	調理基本と技術の習得	若鶏のソテー、オニオングラタンスープ、りんごのジュレ、カレールーの作り方
3	調理基本と技術の習得	チヌのホイル焼、牛肉のパプリカ風煮
4	調理基本と技術の習得	豚背肉のソテー、じゃがいものポタージュ
5	調理基本と技術の習得	カレーソース、バターライス、ワルドフサラダ
6	調理基本と技術の習得	ウィーン風カツレツ、ティラミス
7	調理基本と技術の習得	ジャガイモのグラタン・ド・フィーネ風、ポークビーンズ、ホットサラダ
8	調理基本と技術の習得	チキンピラフ、旬野菜のスープ、クレームパティシエール、ソースサバイヨン (リンゴとアブリコットのグラタン)
9	調理基本と技術の習得	アジのムニエル、牡蠣のチャウダー、フレンチトースト
10	調理基本と技術の習得	牛肉の赤ワイン煮込み、田舎風オムレツ、トリュフチョコレート
11	調理基本と技術の習得	キッシュロレーヌ、魚介のグラタン
12	調理基本と技術の習得	ローストチキン、サーモンショーフロアー
13	調理基本と技術の習得	海の幸のフランバターソース フランクフルトとザウアークラウトの煮込み
14	まとめ	豚背肉のソテー、じゃがいものポタージュ
15	調理基本と技術の習得	牛フィレ肉を使った真空調理法

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅶ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ☐ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ☐ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ☒ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

自主学習ノートを準備する。事前学修（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。事後学修（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》

実務家教員による授業。実習を行う授業のため、定められた感染防止対策を講じた上で授業を行なう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ティーブュッフェ	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		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	テーブルコーディネート・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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		☐ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ☐ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。			

《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、パーティプランニングができる。

《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

《授業時間外学修》

事後学修・毎回配布するプリントの復習と整理をする。（10時間）
 ・実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》

実務家教員による授業
 感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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・ナブキンのたたみ方
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	ビ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		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《テキスト》

対面授業：プリントを使用する。遠隔授業：学習ポートフォリオ、Zoomの共有画面に掲載する資料を使用する。

《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実用文の形式を守って、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文章によって円滑なコミュニケーションを取ることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：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。（10分程度）
事後学修：毎回、課題を出すので、その課題に答える（練習問題、文章作成、文書作成など）。（50分程度）

《成績評価の方法》

1. 毎回の課題（90％）
2. 平常点（10％ 発問への応答）

《課題のフィードバック方法》

提出された課題について、学習ポートフォリオで、適宜、個人指導を行う。

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。遠隔授業では、Zoomと学習ポートフォリオを使う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	はじめに	授業案内 試しの作業（誤解を少なくするための文章技術①）
2	文章表現の基本①	誤解を避けるための文章技術②
3	文章表現の基本②	誤解を避けるための文章技術③ まとめ 練習問題
4	エッセイの書き方①	エッセイとは何か 単語から文へ、文から文章へ
5	エッセイの書き方②	説明と描写
6	エッセイの書き方③	中心主題と分析
7	エッセイの書き方④	まとめ 私の好きな○○
8	実用文を書く①	手紙文の形式と書き方
9	実用文を書く②	ビジネス文書の作成 社外文書
10	実用文の知識	敬語の知識 尊敬・謙譲・丁寧
11	データと文章	データの分析と文章化
12	小論文の書き方①	小論文（作文型・就職小論文）の書き方
13	小論文の書き方②	論拠と結論
14	小論文の書き方③	序論・本論・結論 賛否両論型
15	まとめ	誤解を避けるための文章技術・敬語の知識の補足

科目名	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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

PCを利用して、情報の収集・整理・分析・活用をするための技能の習得を目的とする。後期は、エクセルの様々な関数や集計機能等を学習した上で、エクセルを利用して数値データを把握、分析、予測する方法、数値データを適切にグラフ等で表現（可視化）する方法等、数値情報を整理活用するためのプロセスを学び、活用能力の向上をめざす。あわせて、操作スキルの向上のために資格試験をめざす。

《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. 数値から現状を把握し分析できる。
4. 数値を適切なグラフ等を使って表現できる。

*受講免除について、学生便覧P49を参照してください。

《成績評価の方法》

平常点（授業態度、検定受験、提出課題）50%、実技テスト50%で評価する。いずれかの項目が基準に達しない場合、単位は認定されない。
《フィードバック方法》課題ごとに採点し、コメントを返却する。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》

「[改訂第4版] 基礎からわかる情報リテラシー」奥村 晴彦（著）、森本 尚之（著） 技術評論社

「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
※級ごとに発行されています。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストに目を通しておく。（30分程度）
事後学修：授業で学習したところを再度練習する（30分程度）
検定練習：検定試験の問題を解く（30分程度）

《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。対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合があります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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）
3	エクセル発展2	関数2（IF）
4	エクセル発展3	3級検定問題
5	エクセル発展4	関数3（AND・OR） 関数4（VLOOKUP）
6	検定対策1	問題集 準2級問題解説
7	検定対策2	問題集 2級解説
8	検定対策3	問題集 問題1・2（準2級または2級）
9	検定対策4	問題集 問題3・4（準2級または2級）
10	検定対策5	問題集 問題5・6・7（準2級または2級）
11	模擬テスト	模擬テスト
12	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（または準2級）と同等の問題で実力を測定します。
13	統計関数・集計	データの代表値、集計関数、集計ツール
14	数値の表現	数値を最適なグラフ等を用いて表現する方法を学ぶ。
15	データの集計とレポートの作成	データの集計とレポートの作成

《専門教育科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。	○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。	◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。	○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。

《授業の概要》

食生活は、風土と文化により育まれる。その国の食習慣や風俗の見聞を広げることができることと、食文化の奥深さを理解できるようになるために、本場の調理師の指導による調理体験や歴史的建造物等の見学を行う。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。経費は参加人数によるが、10～15万円ぐらい。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《授業の到達目標》

- ①外国の異文化に触れ、それを理解することができる。
- ②なかでも食文化を深く理解することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：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）
事後学修：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）

《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。

《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。パスポートは早めに用意。（書類手続きで必要）実務家教員の授業。今後の感染状況により、不開講の場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	教養基礎				
担当者氏名	水野 敦子、鈴木 理、丸川 浩				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○	2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		

《授業の概要》

社会人としての教養とマナーを修得するため、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している。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している。④英語の文法や語彙・熟語の基本的な知識を習得している。⑤英語の国際時事略語や英語表示などを理解している。

《成績評価の方法》

1. 小テスト 30%
2. 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。

《授業時間外学修》

事前学修：

- ・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)

事後学修：課題をもう一度やる。(20分)

《備考》

3人の教員が5回ずつ担当するが、担当順がシラバスと変わることがある。遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	語彙力確認問題、小テスト
5	国語実力問題	第1回～第4回のまとめ
6	数学①	虫食い算、数列
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	第6回～第9回のまとめ、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	会話表現、語彙
15	英語⑤	第11回～第14回のまとめ、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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

社会学は身の回りの身近な事柄を対象としています。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。講義の目的は、「社会学でのものの見方」から身近な事柄を見直すことで、今までと異なった見方で社会の仕組みを考え、自分の行動を選択できるようになるということです。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」を通じて、身近な事柄を捉えることができる。
- ②身近で起こっている事柄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」を通して問題を発見することができる。

《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。

《フィードバックの方法》

期末レポートおよび提出物について、講評の時間または講義内で解説を行う。非対面時はポートフォリオで行います。

《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》

講義内で指示します。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回講義までに、テキストの該当する章に目をおし、わからないことは調べたり講義時に質問できるように準備をする。
事後学修（60分）：講義で学んだ章を整理し、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》

対面講義では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。非対面時はZOOMで遠隔授業を行います。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	サブカルチャーとは	サブカルチャーをめぐる考え方を学習します。
3	おたくイメージ	おたくイメージを、映像資料を通じて読み解きます。
4	おたくイメージの変遷	おたくイメージの形成と移り変わりについて、資料を通じて学びます。
5	おたくをめぐるジェンダー	おたくイメージとジェンダー（性別）のかかわりについて考えます。
6	恋愛の定義	恋愛を社会学のものの見方で捉えるための定義づけをします。
7	恋愛する資格	恋愛する資格とは何かを考えていきます。
8	セックスとジェンダー	性をめぐる考え方を学びます。
9	性をめぐる社会のまなざし	映像資料を用いて、性が社会の中でどのように捉えられているのかを読み解きます。
10	性の商品化をめぐる法律	性の商品化を規制する法律が、性商品の多様化を生み出した経緯を学びます。
11	性商品の消費者／労働としての性	商品化された性の買い手と売り手のそれぞれが置かれている状況について学びます。
12	「ウソつき」とはどんな人？	ウソはよくない／うまくウソをつけ、という考え方が、それぞれどこから生じているのか考えます。
13	ウソは解釈によって生まれる	ウソについて、だます人／だまされる人／観察者の三つの視点から捉えていきます。
14	ウソが社会をつくる	信じるからだまされる／だまされるから社会が作られる、という考え方を学びます。
15	実社会の中でのウソ	実社会で起こったウソをめぐる現象について、これまで学習した内容を踏まえて考えます。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	フレッシュマン・セミナーⅡ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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。

《成績評価の方法》

レポートまたは小テスト90%、受講態度 10%

レポートはルーブリック評価で採点

《課題へのフィードバックの方法》

レポート・課題はチューターがチェックして返却する。

《授業時間外学修》

- ・事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。(5分)
- ・事後学修：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)もしくは、講義内容をふりかえり(配付プリントに目を通し)、日常生活で実践(新聞を読む、ニュースを見る、自己分析をする など)する。(1時間程度)

《備考》

主に実務家教員による授業
感染症状況に対応しながら、遠隔授業又は対面授業あるいは併用で行ないます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー(学科別)	クラス担任から伝達。学生生活の充実と学修について、ディプロマポリシーポリシー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	イメージマップ自分のビジョンを知る	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。
5	国際情勢(政治・経済・紛争・環境)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。
6	(就職対策講座)「働く」を学ぶ	職場担当者から現在学校で学んでいることと、将来社会で働くことを結び付け、学ぶことと働くことの意義について学ぶ。
7	(就職対策講座)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。
8	(就職対策講座)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。
9	(就職対策講座)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。
10	(就職対策講座)エントリーシート基本・応用	自己分析②で行った自己理解から多面的なアピール表現方法について学ぶ
11	(就職対策講座)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メイクの専門家の方から実践的に学ぶ。
12	(就職対策講座)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。
13	(就職対策講座)先輩から働くを学ぶ(1年目OG)	卒業後1年目の先輩から、現状やポイント、課題について聞き、働くビジョンを考える
14	(就職対策講座)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。(情報センター)
15	コミュニケーションアワー・学修指導(学科別)	クラス担任からの伝達。入学からの生活と学修の振り返り、1年後の自分について 期末試験と春季休業中の学修について

《教養科目 一般教養 一般教養》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

本学に入学した外国人留学生のための授業である。
「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び、人間生活に関わる基本的な知識を修得する。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：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）
事後学修：授業で配付されたものを復習する。（20分）

《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。

《備考》

対面授業を予定しているが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	日本人の食生活①	日本人の食生活について解説する。
3	日本人の食生活②	日本人の食生活について解説する。
4	日本の健康事情①	日本人の健康問題における現状を解説する。
5	日本の健康事情②	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①	留学生のこころのケアについて考える。
7	こころのケア②	留学生のこころのケアについて考える。
8	日本の医療制度	日本の医療制度などを解説する。
9	日本のIT事情①	日本のIT化の現状を解説する。
10	日本のIT事情②	日本のIT化の現状を解説する。
11	日本の伝統文化①	華道について解説し、実際に生け花をいけてみる。
12	日本の伝統文化②	茶道について解説する。
13	日本人の伝統文化③	実際に和服を使って着付けについて解説する。
14	日本のポップカルチャー	日本のアニメやポップスなどのポップカルチャーについて解説する。
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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

同じ大学に通う日本人と外国人4人の学生生活を描いた教科書を使い、1ユニットを2回の授業で行う。教科書は文法説明、それに関する問題、リスニング、会話文からなっているが、問題は授業の前に課題として出し、授業では問題解説を中心に進めていく。教科書をやった残りの30分は『千と千尋の神隠し』の英語版を見ながら、日本語のセリフの英語表現を勉強していく。

《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簡単な会話や文章を理解できるようになる。
- ③日常会話で用いる基本的な語彙が身についている。

《成績評価の方法》

- 1. 毎回の課題 15%
 - 2. 中間試験 20%
 - 3. 期末試験 65%
- 《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》

清田洋一他「ENGLISH QUEST Basic」（桐原書店）
『千と千尋の神隠し』の日・英スクリプト（プリントを配布します）

《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。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回進む箇所の問題をやり、ポータルサイトへ出す。
事後学修（15分）：知らなかった単語や熟語を覚える。

《備考》

対面授業で行うが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	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 『千と千尋の神隠し』の紹介
2	Unit 1 食べ物、文の成り立ち①	食べ物に関する語彙、会話練習、ドリル、文の成り立ちについて学ぶ。 『千と千尋の神隠し』①
3	Unit 1 食べ物、文の成り立ち②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』②
4	Unit 2 人物紹介、時制①	人物紹介のための語彙、会話練習、ドリル、時制について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』③
5	Unit 2 人物紹介、時制②	英作文、リーディングとリスニング 『千と千尋の神隠し』④
6	Unit 3 コンサート、文型（1）①	コンサートに関する語彙、会話練習、ドリル、第1文型～第3文型について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑤
7	Unit 3 コンサート、文型（1）②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑥
8	Unit 4 ペット、文型（2）①、中間試験	中間試験 ペットに関する語彙、会話練習、ドリル、第4文型と第5文型について学ぶ。
9	Unit 4 ペット、文型（2）②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑦
10	Unit 5 UFO、現在完了形（1）	食べ物に関する語彙、会話練習、ドリル、現在完了形について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑧
11	Unit 5 UFO、現在完了形（2）	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑨
12	Unit 6 ショッピング、助動詞①	ショッピングに関する語彙、会話練習、ドリル、助動詞について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑩
13	Unit 6 ショッピング、助動詞②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑪
14	Unit 7 幸運のお守り、受動態①	お守りに関する語彙、会話練習、ドリル、受動態について学ぶ。 『千と千尋の神隠し』⑫
15	Unit 7 未幸運のお守り、受動態②	英作文、リーディングとリスニング、クロスワードパズル 『千と千尋の神隠し』⑬

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：授業の前に新しい内容を予習すること。（20分程度）
 事後学修：習った中国語の言葉を使って会話を練習すること。（60分程度）

《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。
- ・ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用、ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	「私は先生にしかったです。」
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

《専門教育科目》

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)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《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。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《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。

《授業時間外学修》

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。
感染症拡大のリスクを鑑み、不開講となる場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	ウェルネス 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	－	－

《専門教育科目》

科目名	豪州医療福祉研修				
担当者氏名	水野 敦子				
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)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		
		○	4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。		

《授業の概要》

日本医療福祉実務教育協会が主催するオーストラリア医療福祉研修に参加し、ホームステイしながら、同国の医療福祉事情や歴史文化についての見識を深める。オーストラリアではボランティアを活用した地域福祉制度が発展しており、この研修では実際に現場でのボランティア活動を体験し、医療と福祉の原点に触れ、医療や職業的倫理に関する知識を応用する基本的な技能を身につける。

《授業の到達目標》

- ①オーストラリアの医療福祉事情についての見識を深める。
- ②オーストラリアの歴史・文化・生活を理解する。
- ③オーストラリアの人々とコミュニケーションをとれるようになる。

《成績評価の方法》

1. 研修に臨む態度 50%
2. レポート 50%

《課題へのフィードバック方法》

レポートについて講評の時間を設ける。

《テキスト》

「豪州医療福祉研修のしおり」 (日本医療福祉実務教育協会)

《参考図書》

細井忠俊・バーウィック妙子「今日から使える！留学&ホームステイのための英会話」 (アルク)

《授業時間外学修》

事前学修：「豪州医療福祉研修のしおり」にある日常会話集を声を出して練習する。(毎日15分)

- ・オーストラリアの歴史・文化・社会についての本を読む。(毎日30分)

事後学修：「豪州医療福祉研修のしおり」にある日常会話集を繰り返し練習する。(毎日30分)

《備考》

対面授業を予定しているが 感染状況により変更することがある。また、新型コロナの影響で研修が中止になった場合は、授業は不開講とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	(学内) 事前研修①	オーストラリア事情
2	(学内) 事前研修②	英会話
3	(学内) 事前研修③	英会話
4	(研修先) 英会話研修	日常生活、医療福祉分野など
5	(研修先) 英会話研修	日常生活、医療福祉分野など
6	(研修先) セミナー	オーストラリアの歴史・文化について学ぶ。
7	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
8	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
9	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
10	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
11	(研修先) 見学	各種医療機関、福祉施設
12	(研修先) 見学	各種医療機関、福祉施設
13	(研修先) 見学	博物館、市役所庁舎
14	(研修先) ボランティア	地域ボランティア体験
15	(学内) 研修のまとめ	研修の反省等

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
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)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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

《授業時間外学修》

事前学修：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)
事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。
定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《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。
受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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				
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)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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

《授業時間外学修》

事前学修：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)

事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。
定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《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。
受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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		

食物栄養学科
栄養調理コース
2年

科目名	環境と健康				
担当者氏名	有吉 邦江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。		

《授業の概要》

私たちを取り巻く自然環境・人為的環境及びその現状を理解し、それが人の健康にどのように影響しているかを理解する。また、現状の課題に対し、どのように行動していけば、持続可能な社会づくりができるのか、柔軟に対応できる能力を身につける。

《テキスト》

市販テキストは使用しない。適宜プリントを配布する。

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①自然環境、生活環境と人の健康との関わり の概略を理解する。
- 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。

《授業時間外学修》

事前学習；配付資料をよく読みこんでおくこと。（20分程度）
事後学修；配付資料の目次作成と要点整理をしておくこと。（20分程度）

《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％）
 - ③グループワークレポート、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）

《備考》

新聞・TVなどから身近な環境問題と私たちの生活との関係性を普段から考えるようする。授業実施方法は、新型コロナ感染状況により変更することがある。実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	「環境」とは	私たちを取り巻く環境と人の健康との関わりを概観し、これまでの環境政策を学ぶ。
2	地球を知る	地球の自然環境と生態系について学ぶ。
3	大気環境	大気汚染の歴史と課題及びそれに対する対策、現在の課題について学ぶ。
4	水環境	水質汚染の歴史と課題及びそれに対する対策、現在の課題について学ぶ。
5	身近な環境問題とその対策	騒音・振動・悪臭といった生活環境や大気・水環境以外の環境問題とその対策について学ぶ。
6	廃棄物処理と循環型社会づくり	廃棄物処理、リサイクル、資源循環型社会づくりについて学ぶ。
7	放射性物質の影響	放射性物質による環境・人への影響とその対策について学ぶ。中間試験。
8	地球温暖化と脱炭素社会づくり	地球温暖化に係る課題とそれに対する対策、脱炭素社会づくりに関し私たちができることを学ぶ。
9	地球環境問題	地球温暖化以外の、酸性雨、オゾン層破壊などの地球環境問題とその対策について学ぶ。
10	環境保全活動	環境学習、環境マネジメントシステムなど、私たちや企業が行っている環境保全活動を学ぶ。
11	最近の環境問題	海洋プラスチック問題など、最近の環境問題と政策について学ぶ。
12	化学物質と生活環境	生活環境中の化学物質リスクを学び、私たちの関わり方を学ぶ。
13	食と環境	食と環境の関わりについて学ぶ。
14	環境問題に対し私たちは何をすべきか1	グループワークにより、これまでの学びを通じて私たちが何をすべきかまとめる。
15	環境問題に対し私たちは何をすべきか2	グループワークの発表。これまでの学習の総括。

《専門教育科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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。

《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る。
4. 食品消費の課題について理解できる。

《授業時間外学修》

事前学修：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） 事後学修；知識の定着には何よりも復習が大切です。（1時間）

《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（70%）および小テスト（10%）
 2. 平常点（受講態度など）（20%）
- 《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）

《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。
対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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－2	食品消費の変化
4	フードマーケティング－1	食生活とフードマーケティング
5	フードマーケティング－2	フードビジネスとフードマーケティング
6	食品流通－1	小売流通と卸売流通
7	食品流通－2	食料品の中間流通
8	食品流通－3	食料品の小売流通
9	食品市場と食品流通－1	家庭内食と食品小売業
10	食品市場と食品流通－2	外食と外食産業
11	食品市場と食品流通－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	応用栄養学				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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。

《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る。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…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》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：シラバスを読む。（5分程度）
- ・事後学修：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月中旬を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。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	成長・発達・加齢	各ライフステージの特徴
2	妊娠期の栄養 授乳期の栄養	妊娠期の特徴と栄養 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	幼児期の栄養	幼児期の特徴と栄養
5	学童期の栄養 思春期の栄養	学童期の特徴と栄養 思春期の特徴と栄養
6	食物アレルギーと栄養	食物アレルギーと栄養
7	成人期・更年期の栄養 高齢期の栄養	成人期・更年期の特徴と栄養 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

《専門教育科目》

科目名	衛生関連法				
担当者氏名	谷口 誠				
授業方法	講義	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。		
		◎	3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		

《授業の概要》

衛生法規は、憲法に規定された「公衆衛生の向上、増進」を目的に策定されたものである。調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぐとともにトラブル等にも的確に対応できるようになるには、最低限の法的考え方や基礎知識が必要である。調理師にとって必要な衛生法規が理解できるようになるために、法律の目的、内容等について学ぶ。

《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
- ・適宜プリント配布：参考資料、確認問題

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①調理師としての義務と責任を修得することができる。
- ②法を守り、人々から信頼される調理師となることができる。
- ③安全な安全な食品を見極め、衛生的に調理することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、理解できないところをチェックして望むこと。（20分程度）
事後学修：授業内容を復習し、確認問題を解いておくこと。（30分程度）

《成績評価の方法》

- ①期末試験70%
 - ②平常点（学習態度、提出物など）30%
- 《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》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。新聞・TV・ネット等の情報に毎日接すること。実務家教員による授業 感染症対策をとり対面授業 感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	衛生法規の概要	法規を学ぶ意義、法の役割と実際、衛生法規の概要
2	調理師法①	目的、調理師の定義、調理師の免許、名称の独占
3	調理師法②	免許の手続き、就業調理師の届出、調理師の設置努力義務、調理技術審査など
4	食品衛生法①	法の目的及び対象、用語の定義、関係者の責務、清潔衛生の原則、不衛生な食品及び添加物の製造、販売等の禁止
5	食品衛生法②	新開発食品・病肉等の販売禁止など
6	食品衛生法③	食品、添加物、器具及び容器包装の規格、基準など
7	食品衛生法④	営業に関する規制、食中毒患者の届け出、自主管理など
8	食品安全基本法 食育基本法	食品安全基本法の概要、食品安全行政 食育基本法の概要
9	食品表示法①	法の概要、加工食品の表示、生鮮食品の表示
10	食品表示法②	栄養成分表示、強調表示、栄養機能食品、機能性表示食品、特別用途食品、特定保健用食品、その他の表示
11	調理師に関する法律① 健康増進法	法の目的、関係者の責務、基本方針、国民健康・栄養調査、保健指導・栄養指導の実施、特定給食施設での栄養管理、受動喫煙の防止など
12	調理師に関する法律② 労働関係法規	労働基準法、労働安全衛生法など
13	調理師に関する法律③ 感染症関係法規	感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、予防接種法、検疫法
14	調理師に関する法律④ 衛生行政、学校保健関係	地域保健法、学校保健安全法、学校給食法、
15	調理師に関する法律⑤ まとめ	水道法、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、食品リサイクル法など、まとめ

科目名	食品衛生対策				
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・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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に理論と実践の結合をめざし学ぶ。そのためには、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、取りまとめて発表できるプレゼンテーション能力を培う。一部の授業でアクティブラーニングを取り入れる。

《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、取りまとめて発表する能力を培う。

《成績評価の方法》

1. 期末試験（45％）
2. 中間試験（35％）
3. その他（20点、ミニテスト、課題発表及び受講態度、私語など加減する）

《試験のフィードバック方法》期末試験終了後、解説を行う。
（試験60分、解説30分）

《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
※1年次食品衛生学で使用したもの

《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

《授業時間外学修》

予習復習は重要：1) 事前学修：シラバスの内容や参考資料に基づき、該当部分を30分程度熟読し不明な部分を明らかに。
2) 事後学修：30分程度復習し、不明部分を理解する。できれば2～3日後に再度5分程度重要な図表を読み直す。これらを日常生活（買い物や調理）の中で常に意識し学習に努める。

《備考》

16週目に期末試験を実施する。
一部の授業でアクティブラーニングを取り入れる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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）
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）。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。
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（卵殻外、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）、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	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、主なプラスチックの種類・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）、バイオフィーム、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。

《専門教育科目》

科目名	食品衛生学実験				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《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、調理や加工に場での実務に反映させる。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、実務の中で使える方法を修得する。後半は、食品添加物の測定方法について学び、実際の食品で役立っていることを学ぶ。

《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。
- ③食品の腐敗菌の特性やその殺菌方法が説明できる。
- ④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。

《成績評価の方法》

実験レポート 90%

授業態度（発言・質問など）10%

《フィードバックの方法》予習・宿題、実験レポートの講評

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修：前の週に配布したプリントを参考にし、重要などころを調べておく。（30分間程度）

事後学修：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分間程度）

《備考》

内容は多岐にわたります。実験方法および実験結果の整理が重要です。感染症対策をとり、対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	シラバス、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について。
2	空中落下菌の検査	培地の作成、実験室等の汚染状況、培養方法、について。
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、培養方法、について。
4	食品の微生物観察	顕微鏡観察、グラム染色について。
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、赤色集落のEMB培地への釣菌について
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
7	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
8	食品の殺菌試験	煮沸による食品の殺菌試験について。
9	まな板などの汚れ試験	ATPなどによる汚染試験について。
10	水分活性の測定	平衡水分湿度測定法による試験について。
11	鶏卵の鮮度試験	種々の貯蔵条件による鶏卵の鮮度試験について。
12	発色剤の定量試験	食品の発色に用いられる亜硝酸塩の定量試験について。
13	保存料の定量試験	食品の保存に使用されるソルビン酸の定量試験について。
14	合成着色料の定性試験	ペーパークロマトグラフィーによる食品中の合成色素の定性試験について。
15	油脂の変敗試験	油脂のAV値、POV値の定量試験について。

《専門教育科目》

科目名	調理科学				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

食材の特性を学び、調理による食品中の科学的変化を理解することを目的とする。

調理概論で学んだ内容からより詳しく、植物性食品(穀類、いも・でんぷん類、砂糖、豆類、野菜類、果実類、種実類、きのこ類、藻類)、動物性食品(魚介類、食肉類、卵類、乳類)、その他食材(油脂類、ゲル状食品、調味料等)について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・調理による栄養成分の変化を理解している
- ・食品の調理過程上の変化を科学的に理解している

《成績評価の方法》

中間試験(30%)、期末試験(60%)

平常点(小テスト10%)

《フィードバックの方法》

小テスト：翌週の授業で解説

中間・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)

《参考図書》

- ・山崎清子他「NEW 調理と理論 第二版」(同文書院)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく
(20分程度)

事後学修：単元終了時に小テストを行うので授業範囲の見直しと復習を行う(30分程度)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業の予定であるが、感染状況により変更(遠隔授業)する場合がある
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	植物性食品1	調理による食品中の変化 米の調理
2	植物性食品2	調理による食品中の変化 小麦の調理
3	植物性食品3	調理による食品中の変化 いも類およびでんぷん類の調理
4	植物性食品4	調理による食品中の変化 砂糖・豆類の調理
5	植物性食品5	調理による食品中の変化 野菜類の調理①
6	植物性食品6	調理による食品中の変化 野菜類の調理②
7	植物性食品7	調理による食品中の変化 果実類・種実類・きのこ類・藻類の調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	動物性食品1	調理による食品中の変化 魚介類の調理
10	動物性食品2	調理による食品中の変化 食肉類の調理
11	動物性食品3	調理による食品中の変化 卵類の調理
12	動物性食品4	調理による食品中の変化 牛乳・乳製品の調理
13	その他の食品1	調理による食品中の変化 油脂類の調理
14	その他の食品2	調理による食品中の変化 ゲル化剤の調理、調味料
15	まとめ	食品の変質と保存他 まとめ

《専門教育科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ◎ 1-40（知識と理解）厨房の設備機器類について理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

科学的衛生、安全を正確に理解できることと、新調理システムを発展的にとらえ、より安全、衛生的な「食」についての知識を理解できるようにするために、施設各種の厨房作りの基礎・基本について学ぶ。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：事前に授業範囲を読んでくる。（10分程度）
 事後学修：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、「総合調理実習」においても重要部分のためしっかり理解しておくこと。実務家教員の授業。対面授業のため、感染予防対策を講じた上で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	施設と設備、安全管理、機能区分	原則、位置、広さ、構造、集団調理におけるの区分、認識
2	調理施設の種類の、機器について	集団調理室において機器、取扱い説明
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
4	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

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅴ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。		
		◎	3-54（態度と志向性）提供された食材を見て、自由な発想で発展的な調理法ができるように考えている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		◎	4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。		

《授業の概要》

より実践的な料理・原価・売価設定等、商品として確立された料理の作り方を理解できるようになるため、有名料理店の代表料理及び特殊調味料、特殊材料を使用した実習について学ぶ。さらに各分野への応用性を身につけるため、大量調理における衛生、安全性の重要性を認識させる。

《テキスト》

「5巻 調理実習」「調理実習レシピ集」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
実習内容はプリントにて示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①炒、炸、焼などの調理法の基礎を理解している。
- ②特殊調味料、特殊材料を用いた調理技術を習得している。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスで実習内容を確認しておく。（10分程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、ポイント、調べたこと、感想を記入し、写真を貼り、期限までに提出する。（30分～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）：20%、②レポート提出：30%、③実技試験：50%の割合で総合評価する。3項目のうち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》
実技試験後に講評を行なう。

《備考》

実習以外にも調理をして慣れるよう努力すること。実務家教員の授業。対面授業のため、感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	四川料理とその代表料理	小エビのチリソース、麻婆豆腐
2	広東料理とその代表料理	特殊材料の蒸しもの、海鮮の煮込み
3	上海料理とその代表料理	魚の甘酢ソース、ナマコの煮込み
4	北京料理とその代表料理	鶏肉の炒め、肉団子スープ
5	宮廷料理とその代表料理	スペアリブ、蝦と豆腐の煮込み
6	新調味を使った新しい中国料理	エビマヨ、チーズ炒め
7	香港における飲茶と代表料理	焼売、海鮮春巻き、杏仁豆腐
8	創作中国料理の紹介と作成	さしみ、坦々麺
9	特殊調味料、特殊材料とその使用方法①	特殊ソースの冷菜、炒め物
10	特殊調味料、特殊材料とその使用方法②	エビを使用した特殊ソースの炒め物
11	フルコースの考え方と提供方法	棒棒鶏麺、タラのチリソース煮
12	フカヒレを題材としてのフルコース	フカヒレの姿煮込み、白身魚の塩炒め
13	中国料理と大量調理への基礎	スチームコンベクションオーブンを活用しての五目焼きそば、酢豚、唐揚げ
14	中国料理と大量調理への応用	回鍋肉、いかの家庭風炒め（模擬試験内容説明）
15	まとめ	模擬試験

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅶ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ☐ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ☐ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ☒ 4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。			

《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。

《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。

《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。

《授業時間外学修》

自主学习ノートを準備する。事前学修（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。事後学修（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》

実務家教員による授業。実習を行う授業のため、定められた感染防止対策を講じた上で授業を行なう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	春の和のテーブル	日本料理 進級祝い 桜
2	端午の節句	日本料理 こどもの日のお祝い料理
3	母の日	西洋料理 フルコース
4	中華でおもてなし	中国料理
5	慶弔と仏事	日本料理 夏の精進料理
6	七夕	日本料理 七夕祭りの料理
7	パーティー企画	ランチミーティング
8	修了パーティー	学生の自主企画、献立によるパーティー
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	テーブルコーディネート・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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		☐ 1-39 (知識と理解)調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ☐ 3-53 (態度と志向性)おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。			

《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、パーティプランニングができる。

《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

《授業時間外学修》

事後学修・毎回配布するプリントの復習と整理をする。（10時間）
 ・実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》

実務家教員による授業
 感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	イースター 春のおもてなし	イースターの意味と演出 春のカラーコーディネート 三段重ねのセッティング
2	端午の節句	節句の意味・五節句について 菖蒲の葉で箸置きづくり・花菖蒲で和の演出
3	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
4	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
5	精進料理	慶事と仏事におけるマナー 夏における涼の演出について
6	七夕	七夕の由来・笹飾りで七夕の演出 リネンについて
7	パーティー企画	パーティープランニング
8	終了パーティー	パーティー実践
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	フードコーディネーター各論				
担当者氏名	川崎 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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

フードコーディネーターは、広い視点から経済・経営面での予測・分析する力と、そこから新しいモノをつくりだす想像力が要求される。

総合的な能力育成のために、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。
マーケティング、プロデュース、プロモーション、といった多方面の知識を広め、応用力を身につける。

《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》
提出後に講評を行う。

《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

《授業時間外学修》

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》

対面授業の予定だが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	店舗プロデュース①	外食産業の基本概念と外食市場動向 I
2	店舗プロデュース②	外食産業の基本概念と外食市場動向 II
3	店舗プロデュース③	食事空間のコーディネート
4	店舗プロデュース④	お客さまの創造 I
5	店舗プロデュース⑤	お客さまの創造 II
6	店舗プロデュース⑥	レストランプロデュースの基礎知識
7	店舗プロデュース⑦	店舗コンセプト立案 I 店舗概要の構築
8	店舗プロデュース⑧	店舗コンセプトの立案 II 顧客ターゲットの設定と店舗コンセプト
9	店舗プロデュース⑨	店舗コンセプト立案 III 開業までのフロー
10	店舗プロデュース⑩	開業への道 I 店舗物件の選び方
11	店舗プロデュース⑪	開業への道 II 店舗設計
12	店舗プロデュース⑫	開業への道 III 食事空間
13	店舗プロデュース⑬	開業企画書の作成 I
14	店舗プロデュース⑭	開業企画書の作成 II
15	まとめ	

《専門教育科目》

科目名	インターンシップ				
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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：受け入れ先の業界研究、企業研究ほか（60分程度）。
事後学修：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及び報告会での発表 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、発表会などで講評をおこなう。

《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。 主に実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	報告書の作成及び報告会での発表

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

《授業の概要》

生活する上で必要な社会常識を理解するために、短大生として必要な一般常識を学ぶ。この授業は就職試験対策にもなっているため、就職試験として利用されるSPIの筆記試験問題を中心に行い、就職試験に合格する実力を養う。

《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・スポーツ一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。

《成績評価の方法》

1. 小テスト 30%
 2. 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）

《授業時間外学修》

事前学修：
・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）
事後学修：課題をもう一度やる。（20分）

《備考》

3人の教員が5回ずつ担当するが、担当順がシラバスと変わることがある。遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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)	第6回～第9回の総合問題、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	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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《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。

《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》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。

《授業時間外学修》

事前学修として、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。気になる時事問題を見つけておきましょう。事後学修として、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。対面授業の予定だが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	GDP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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	キャリアアップセミナーⅠ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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

《成績評価の方法》

レポート・課題 90%、受講態度 10%

レポート評価；ルーブリック評価で採点を行う

《課題へのフィードバックの方法》

レポート・課題はチューター、或いは、学科の授業担当者がチェックして返却する。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。（5分）

事後学修：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）もしくは、講義内容をふりかえり（配付プリントに目を通し）、日常生活で実践（心の健康を維持する工夫を考える、筆記試験対策をする、面接対策をする など）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。

主に実務家教員による授業。感染症状況に応じて、遠隔授業・対面授業あるいは併用での授業を行います。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー(学科別)	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ところ構えについてディプロマポリシー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) 2年生前半の学生生活について	最終学年を迎えてこれからやるべきことについて
3	(就職対策講座) 小論文の書き方(学科別)	小論文の書くにあたっての、情報収集の仕方、メモの取り方、論文のまとめ方などを学ぶ。（学科教員）
4	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
5	(専門教育講座)(学科別)	(専門教育講座)(学科別) 高齢者の食事について、最新の介護食製造技術と共に学ぶ
6	(専門教育講座)(学科別)	(専門教育講座)(学科別) 食品クレームについて、食品の衛生・安全を含めて社会に出て役立つ知識を学ぶ
7	(就職対策講座) 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
8	(就職対策講座) 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
9	(就職対策講座) 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
10	(就職対策講座) 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
11	(就職対策講座) 面接対策(基本)	就職活動に必要な面接に対する基礎的な知識の習得とロールプレイングを通して学ぶ
12	(就職対策講座) 面接対策(応用)	就職活動に必要な職種、業種に応じた対策を知識とロールプレイングを通して学ぶ
13	(就職対策講座) 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
14	(就職対策講座) 就職が「イッ」な現状課題解決	就職対策講座を通して就職活動の自己課題を明確にし解決法を学ぶ
15	コミュニケーションアワー(学科別)	期末試験対策と夏季休業中の有意義な過ごし方を考える。学生生活に関わる諸連絡、ポータルサイト入力（今期の反省、キャリアチャート）

科目名	インテリアプランニング				
担当者氏名	教員				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《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、これらに基づきプランを考える。

《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。

《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）

《授業時間外学修》

事前学修

- ・ 特になし。

事後学修

- ・ 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》

日頃から、美術館などに行き感性を磨く。授業に必要と言った物は、各自忘れず持参の事。実務家教員による授業 対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	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。

《専門教育科目》

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	谷口 誠				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

公衆衛生学とは一言でいうと、人々の健康を維持増進させるための実践科学である。食生活だけでなく幅広い視野で健康を捉えることができるようになるため、健康に係る目標、実情、課題等について学ぶ。

《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
- ・適宜プリント配布：参考資料、確認問題

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、理解できないところをチェックして臨むこと。（20分程度）
 事後学修：授業内容を復習し、確認問題を解いておくこと。（30分程度）

《成績評価の方法》

- ①期末試験 70%
 - ②平常点(授業態度, 提出物など) 30%
- 《試験への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）

《備考》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。新聞・TV・ネット等の情報に毎日接すること。実務家教員による授業 感染対策をとり対面授業 感染状況により変更することがある

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理師と健康① 健康とは	健康とは何かと考える
2	調理師と健康② わが国の健康水準	保健統計を理解する、人口統計、出生率、死亡率、平均寿命、健康寿命など
3	調理師と健康③ 健康を増進する環境づくり	生活習慣の現状、ヘルスプロモーション
4	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割、健康的な食生活づくり、食生活指針
5	疾病の動向とその予防 生活習慣病①	疾病の動向、疾病の予防、がんとその予防
6	疾病の動向とその予防 生活習慣病②	高血圧、心疾患、脳血管疾患、糖尿病とその予防
7	健康づくり対策	対策の概要、健康日本21（第2次）、健康教育、健康に関する食品情報
8	心の健康づくり	心身相関とストレス、ストレスへの対処法、
9	調理師と食育	食育とは、食育における調理師の役割
10	労働と健康	環境と健康、作業条件と健康、職業病、労働災害、調理師の職場環境
11	環境と健康① 生活環境、環境条件	生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子、大気、水、住居、廃棄物、放射線
12	環境と健康② 環境汚染とその対策	公害、空気汚染、水質汚染、騒音、振動、悪臭
13	環境と健康③ 環境問題とその取り組み	環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成
14	感染症とその対策	経口感染症、その他の感染症、予防対策、予防接種、検疫など
15	公衆衛生行政のしくみ まとめ	地域保健、医療保険制度、医療制度など、まとめ

《専門教育科目》

科目名	食品加工学実習				
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	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

- ・事前学修：事前に提示した課題を図書等により調べてくる（20分程度）
- ・事後学修：実習レポート作成
指定のとおり作成、提出する（30分程度）

《成績評価の方法》

レポート…60%、平常点（受講態度等）…30%、アクティブラーニング（ルーブリック評価）10%
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。

《備考》

白衣や安全な靴の着用、タオルを携帯、長い髪は結ぶこと。
詳細は初回オリエンテーションにて説明する 実務家教員による授業 感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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・乳の加工	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 〔グループワーク：グループ毎に課題実習を検討する〕
11	乳の加工	酸乳飲料 〔グループワーク：グループ毎に課題実習を検討する〕
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	課題実習	グループ毎に課題実習 〔グループワーク〕

《専門教育科目》

科目名	献立作成				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

献立作成は栄養性、嗜好性、安全性、経済性などを基本的要素として、料理の種類、食品数、調理時間、作業工程等を考える必要がある。

対象者により献立作成での注意点が異なるため、基本的な献立作成の方法を理解し、それぞれの対象にあった献立作成の考え方について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・ 献立作成を行う上での留意点を理解している
- ・ 食品成分表を用いて栄養価計算、食材の発注量の計算ができる
- ・ 対象者の特性を理解したうえで、献立作成ができる

《成績評価の方法》

期末試験 (60%)

平常点 (課題レポート30%、授業への取り組み10%) (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)

《テキスト》

- ・ 新調理師養成教育全書 必修編6「総合調理実習」(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)
- ・ 「新食品成分表 FOODS 2020」(東京法令出版)

《参考図書》

- ・ 赤羽正之・飯樋洋二・大島恵子・桂きみよ他著「給食施設のための献立作成マニュアル」(医歯薬出版)

その他必要に応じて紹介する

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの授業該当部分を確認しておく (20分程度)

事後学修：課題による献立作成および栄養価計算の提出が間に合わない場合、提出期限までに取り組み、提出する (1時間)

《備考》

感染症対策を講じた上で対面授業

ただし、感染状況により変更することがある

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のガイダンス 食事設計の意義・内容
2	献立作成にあたり1	食品成分表の使用 方法 栄養価計算
3	献立作成にあたり2	食品の廃棄率、発注量
4	献立作成にあたり3	食事摂取基準について
5	献立作成にあたり4	食事バランスガイド、食品分類法
6	献立作成にあたり5	給与栄養目標量、食品構成表
7	献立内容の検討1	栄養素と栄養比率、使用食品のバランス
8	献立内容の検討2	主食・主菜・副菜の組み合わせ方
9	献立内容の検討3	献立検討
10	特定給食施設とは	特定給食施設とは 各特定給食施設の特徴
11	対象別献立作成1	福祉施設の給食
12	対象別献立作成2	学校給食 アレルギーに対する配慮について
13	対象別献立作成3	病院給食
14	対象別献立作成4	老人福祉施設の給食①
15	対象別献立作成5	老人福祉施設の給食②

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅵ				
担当者氏名	下川 健次				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力	◎ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。				
	◎ 2-46（技能）基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。				
	◎ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。				
	◎ 3-54（態度と志向性）提供された食材を見て、自由な発想で発展的な調理法ができるように考えている。				
	◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

調理の仕事は、下処理、調理、盛り付けの順に流れ、また包丁で食材を加工する手先の器用さや、盛り付けなどの美的感覚が求められる。段取りや自発的な行動、臨機応変な対応を身につける。また、日本料理は、季節の到来の喜びを食材で感じてもらいたいと思って作る。食材の旬を大事にして地域の美味しい海の幸、山の幸を生かした料理を実習を通じて学び、料理の創造に結びつけ幅を広げる力を身につける。

《授業の到達目標》

- ①次を考える習慣が身についている。（段取、手順）
②自由な発想で発展的な調理法と献立を考えられる。

《成績評価の方法》

1. 実技試験（ルーブリック評価） 60％ 2. レポート提出 25％
3. 平常点（受講態度、身だしなみ等）15％ いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《フィードバック方法》
実習後・試験後に講評を行う。

《テキスト》

その都度プリント配付する。

《参考図書》

丸山務ほか「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」
「調理実習レシピ集」公益社団法人全国調理師養成施設協会
その他、必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

- 事前学修
1. かつらむきを練習する（20分）
事後学修
1. 一汁三菜の料理を作る（60分）
2. 毎回実習レポートを作成する（30分）

《備考》

実務家教員による授業 受講条件：身だしなみを整えて実習に臨む。定められた新型コロナウイルスの感染予防対策を講じた上で、原則対面で実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	旬を丸ごと	太刀魚八幡巻、蓮根饅頭、占地御飯
2	確認試験	桂剥き、三枚卸、包丁砥ぎ
3	秋の恵	秋刀魚蒲焼き、柿の胡麻白和え、栗御飯
4	紅葉鯛を使って	鯛の信州蒸し、鯛の包み煮、銀杏御飯
5	松花堂弁当	口取り、造里、八寸、焚き合わせ、御飯、吸い物
6	錦秋色々	宝楽焼き盛り
7	秋の会席料理	造里（旬の魚）、椀物（海老真薯）、煮物（里芋餅粉揚げ）、焼き物（かますの幽庵焼き）、食事（廿日市産コシヒカリ）
8	冬の味覚	鰯の鉄焼き、鰯大根、はりはり漬けのサーモン和え、萩糰薯
9	牡蠣づくし	牡蠣治部煮、焼き牡蠣、牡蠣御飯
10	冬を味わう	鯖の味噌煮、かぶら蒸し、深川飯
11	祝い肴（1）	祝い肴（柚子膾、牡丹百合根、鯛求肥昆布締め、栗きんとん羹、松葉串）、雑煮
12	祝い肴（2）	焚き合わせ（牛蒡射込み、龍眼穴子、菜の花）、赤飯、雑煮
13	祝い肴（3）	小鯛姿焼、金柑甘露煮、天ぷら蕎麦
14	ふぐをまるごと	ふぐ刺し、ちり鍋
15	模擬試験	自由課題試作

《専門教育科目》

科目名	総合調理実習Ⅰ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 2-47（技能）調理施設の衛生管理に関する技能を修得している。 ◎ 3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

各自班編成により独自のメニューを作成できるようになるために、1年次で履修した基礎を応用することを学ぶ。また、「給食施設・設備」で学んだ新調理システムを応用しながら試作、学内給食として提供し、栄養・色彩・原価等を本学教職員などの第三者評価していただきながら実践する。「総合調理実習Ⅱ」と連携して行う。

《テキスト》

「6巻 総合調理実習」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
 これまでの実習ノートやプリント

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①調理基礎を応用できる。
- ②自主的に献立作成ができる。
- ③商品としての料理を理解できている。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められた新型コロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《成績評価の方法》

- ①平常点（実習態度、身だしなみ）：50%、②提出物：20%、③レポート：30%の割合で総合評価する。上記3項目のうち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》

授業終了ごとに講評を行なう。

《授業時間外学修》

事前学修：献立作成、発注、納品、下処理、原価計算（1時間～6時間程度）

事後学修：実習レポート作成

材料、作り方、改善点、アンケートを見ての感想、実習の感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。（1時間程度）

《備考》

準備、片付けなど、1週間通して忙しいので、2年前期までに教養科目などをできるだけ履修しておくこと。
 実務家教員としての授業です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成、レシピ考案、機器の使用復習
2	試作、プレゼンテーション	担当班ごとに提案した内容を試作し、改善する。
3	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
4	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
5	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
6	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
7	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
8	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
9	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
10	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
11	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
12	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
13	試作	発注や納品を行う。 試作後に反省会を行い、改善する。
14	提供	発注や納品を行い、前日の放課後は翌日の準備をする。 提供後、反省会を行う。
15	まとめ	実技（提供）

《専門教育科目》

科目名	総合調理実習Ⅱ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		
		◎	3-53（態度と志向性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるよう心がけている。		
		◎	4-60（総合的な学習経験と創造的思考力）調理師として食文化の継承を担い、おもてなしの心でサービスをすることができる。		
		◎	4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。		

《授業の概要》

レストラン運営に必要な知識を習得するために、学内給食で実践提供を体験し、接客・マナーの基礎応用について学ぶ。原価管理・評価分析等を組み入れた授業とし、「総合調理実習Ⅰ」と連携して行う。

《テキスト》

「6巻 総合調理実習」（公益社団法人全国調理師養成施設協会発行）
プリント配布

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ① レストラン運営に必要なマナー、実務、協力、原価計算等を理解している。
- ② 自主運営のレストラン業務を理解できている。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められた新型コロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《成績評価の方法》

- ① 平常点（実習態度、身だしなみ）：50%、② 提出物：20%、③ レポート：30%の割合で総合評価する。上記3項目のうち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》

課題終了後に講評を行なう。

《授業時間外学修》

事前学修：ポスターの作成、部屋の装飾、食券の販売、アンケート集計（1～6時間程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、改善点、アンケートを見ての感想、実習の感想を記入し、写真を貼って期限までに提出する。（1時間程度）

《備考》

準備、片付けなど、1週間通して忙しいので、2年前期までに教養科目などをできるだけ履修しておくこと。
実務家教員としての授業です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成、レシピ考案
2	模擬練習	接客、“おもてなし”の基礎
3	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
4	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
5	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
6	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
7	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
8	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
9	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
10	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
11	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
12	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
13	次回準備、模擬練習	担当班ごとにポスター作成や食券売りを行う。 担当班以外の者は集計内容を分析し、より良い対策を考える。
14	実践・アンケート集計	担当班は接客を行う。 提供後、反省会を行う。
15	まとめ	実技（提供）

科目名	食品官能評価・鑑別論				
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・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ◎ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

食の専門家として、食品を選択あるいは提供するためには、食品に関する幅広い知識と品質（良し悪しなど）を見抜く能力が求められている。この授業では、食品（生鮮食品、加工食品）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ぶ。また、個別食品についての理解を深めるとともに、その鑑別、すなわち、品質、取り扱い方、鮮度、変質防止法などについて学ぶ。

《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品質評価法としての官能評価の目的・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。
- ④個別食品の種類や特徴について理解している。
- ⑤個別食品の取り扱い方について理解している。
- ⑥個別食品の品質や表示について理解している。

《成績評価の方法》

宿題（課題）30%、期末試験70%の割合で評価する。

《フィードバックの方法》

課題提出・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編「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で使用するテキスト

《授業時間外学修》

事前学習（20分程度）：必ず事前にテキストに目を通しておく。
事後学習（20分程度）：テキストと配布プリントを参考に復習する。

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更することもある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	官能評価1	食品の特性・品質、官能評価の目的・意義・問題点
2	官能評価2	パネルの構成、パネルの管理（内部的条件、外部的条件）
3	官能評価3	手法の選択（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）
4	化学的評価法1	食品成分と品質（水分と保存、外観と成分）
5	化学的評価法2	化学的品質評価（糖度と酸度、魚の鮮度、油脂、新しい評価法）
6	物理的評価法1	食品の状態、レオロジーとテクスチャー
7	物理的評価法2	色の評価方法、非破壊検査法、宿題（課題）
8	個別食品の鑑別1	米、麦類
9	個別食品の鑑別2	トウモロコシ、イモ類、豆類、キノコ類、課題の解説
10	個別食品の鑑別3	野菜類、果実類
11	個別食品の鑑別4	海藻類、魚介類
12	個別食品の鑑別5	肉類
13	個別食品の鑑別6	卵、乳
14	個別食品の鑑別7	油脂、酒類
15	個別食品の鑑別8	茶類、醸造食品、その他

《専門教育科目》

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	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-61（総合的な学習経験と創造的思考力）自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

食品開発に向けた総合的な学習を行う。地元の食品企業など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、実務的な経験を分析・測定や試作などによって修得する。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：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）
事後学修：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）

《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%
授業での発表への取り組み（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・アイディア・発表に対する評価

《備考》

実務家教員としての授業。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、次の授業では提案できるように普段から考える習慣を持つ。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	加工食品の調味	食品の調味技術（昆布加工品）
3	加工食品の品質	昆布加工品の評価（保存料の効果、水分活性、味の比較）
4	食品の分析Ⅰ	水分、灰分、塩分、pH
5	食品の分析Ⅱ	たんばく質、エネルギー計算、栄養表示
6	食品添加物Ⅰ	リン酸塩の効果（ハンバーグへの添加）
7	食品添加物Ⅱ	ハンバーグの評価（味、保水性、柔らかさ）
8	食品の加熱殺菌	液体食品、粘度のある食品、粘度の高い食品の温度上昇
9	食品の加熱殺菌	温度上昇のグラフ化と対流伝熱、伝導伝熱の比較
10	加工食品の表示	栄養表示、原材料表示、添加物表示、アレルギー表示など
11	具体的取組Ⅰ	実施した取り組みの整理
12	具体的取組Ⅱ	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
13	具体的取組Ⅲ	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Ⅳ	試作品の安全性、保存性、試食による評価
15	取り組みのまとめ発表	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

《専門教育科目》

科目名	食育インストラクター特論				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

1月に行われる食育インストラクター認定試験合格をめざし、食育の必要性和食育に必要な知識を学ぶ。また、2年間で学んだ専門的な知識や技術を発展させ、食育指導者として社会で活躍できることをめざす。実践的な食育実習として、小学生を対象とした食育教室の運営も行う。

《テキスト》

公益社団法人全国調理師養成施設協会「食育インストラクター教本」公益社団法人全国調理師養成施設協会

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

・食育に関する専門的な知識や技術を身につけ、食育活動に積極的に参加することができる。

・食育インストラクター試験に合格する。

《授業時間外学修》

・事前学修：テキストを読む（10分程度）
・事後学修：過去問を解く（20分程度）
・食に関する情報に関心を持ち、新聞、本、テレビなどから情報収集する。
・より良い食生活を実践する。

《成績評価の方法》

・期末試験…60%、平常点（受講態度、課題等）…10%、アクティブラーニング（ルーブリック評価）…30%

《試験へのフィードバックの方法》

試験後の講義でまとめ・解説を行う

《備考》

本科目を受講、認定試験に合格することで「食育インストラクター」として認定登録される。遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	なぜ食育か	食環境と食育・食育基本法
2	食事バランス	バランスの良い食事とは
3	食育教室の運営（1）	食育教室の計画 〔食育教室の指導計画を作成する〕
4	食育教室の運営（2）	食育教室の準備 〔食育クイズを作成する〕
5	食育教室の運営（3）	食育教室の準備 〔食育クイズを作成する〕
6	食育教室の運営（4）	食育教室の実施 〔プレゼンテーション：パワーポイントを用いた食育クイズを実施する〕
7	食育教室の運営（5）	食育教室のまとめ 〔プレゼンテーション：パワーポイントを用いた食育クイズを評価する〕
8	食文化の伝承（1）	廿日市の桶寿司とは
9	食文化の伝承（2）	桶寿司の作り方
10	食文化の伝承（3）	桶寿司の作り方、試食 （レポート課題）
11	食の安全・安心	食の安全
12	選食力	食材の鑑別法・食材の旬
13	日本と世界の食糧事情	食糧事情・食と環境
14	おいしさと科学	五味・五感、調理とおいしさの関連
15	まとめ	まとめ

《専門教育科目》

科目名	フードスペシャリスト特論				
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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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。

《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）

《授業時間外学修》

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。
実務家教員による授業
ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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

《専門教育科目》

科目名	栄養調理特論				
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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-39（知識と理解）調理師として必要な専門知識と食品の安全性と衛生管理について理解している。			

《授業の概要》

調理師技能評価試験にかかる学科試験免除のための「技術考查」合格に向けた実力養成講座である。栄養調理コース調理師取得卒業後、6年間の実務経験ののち、厚生労働省が指定する調理技術技能評価試験を受けることができるが、在学中に「技術考查」試験に合格しておけば、6年後の学科試験は免除されることになり、専門調理師にまた一步近づくこととなる。2年間の総復習ともなるため、是非とも受講してほしい科目である。

《授業の到達目標》

1. 調理師としての基本的な知識を有している。
2. 技術考查試験に合格する程度の実力を有している。

《テキスト》

全国調理師養成施設協会編「調理師養成教育全書必携問題集」

《参考図書》

全国調理師養成施設協会発行の教科書すべて

《授業時間外学修》

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。

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 90%
2. 平常点（受講態度、提出物など） 10%

《フィードバックの方法》

毎授業時におこなう繰り返しの問題解説をこれに充てる。

《備考》

具体的な授業日等は、初回授業時に連絡する予定。
実務家教員による授業
ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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	栄養学	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
3	栄養学	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
4	食品学	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	食品学	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	食品衛生学	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
7	食品衛生学	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
8	模擬試験	過去問を使用した知識の確認、復習
9	調理理論	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
10	調理理論	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
11	食文化概論	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
12	調理実習	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	調理実習	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	公衆衛生学	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
15	総復習、まとめ	総復習、まとめ

科目名	人間関係論				
担当者氏名	高田 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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《テキスト》

特に指定しない。適宜学習ポートフォリオから資料を配布する。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：学習ポートフォリオから配布された資料をもとに予習すること（20分程度）。
事後学修：資料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）。

《成績評価の方法》

1. レポート（70%）
2. 授業後の課題（30%）

《課題へのフィードバックの方法》

課題ならびにレポートについて学習ポートフォリオを通じてフィードバックする。

《備考》

感染対策をとり対面授業を行う予定だが、授業実施方法は感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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修する。
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
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

映画を題材にして、女性の生き方を主題として授業を進めていく。世界の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、直面する問題を乗り越えていったかを考えていく。課題として映画を見て気づいた点などを挙げてもらう予定であるが、グループワークでは、映画の主題や学生個人が気づいた点について話し合ってもらう。女性の描かれ方という点から、ジェンダーの問題も取り上げる。

《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。

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

井上輝子他『ビデオで女性学』（有斐閣）
若桑みどり『お姫様とジェンダー——アニメで学ぶ男と女のジェンダー学入門』（ちくま新書）
上野千鶴子『映画から見える世界』（第三書館）
スコット・フィッツジェラルド『グレート・ギャツビー』村上春樹訳（中央公論新社）

《授業時間外学修》

1. できるだけ多くの映画や文学作品を鑑賞する。（毎週1作）
2. 新聞を読んで社会や文化の動きに関心をもつ。（1日30分）

《成績評価の方法》

1. 課題 30%
 2. アクティブラーニング（ループリック評価） 10%
 3. 期末試験 60%
- 《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》

対面授業を予定しているが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	授業ガイダンス	授業の進め方と成績評価の方法について 古代から現代までの女性史を概観する。
2	親と子①	思春期の子供の恋愛とそれを見守る親を描いた映画を鑑賞する。
3	親と子②	思春期の子供の恋愛、親と子、血縁と家族について考える。
4	親と子③ 女性と仕事①	親と子の関係について話し合う。（グループワーク） 働く女性の映画を鑑賞する。
5	女性と仕事②	学校を卒業したばかりの女性が上司や先輩のしごきのなかで成長していく映画を鑑賞し、女性の働き方について考える。
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について話し合う。（グループワーク）
7	愛と自立①	恋愛映画を鑑賞し、愛と自立、女性の幸せについて考える。
8	愛と自立②	愛とは、幸せとは、自立するには何が必要かなどについて考える。
9	愛と自立③ 専業主婦だってすごい①	女性の自立と幸せについて話し合う。（グループワーク） 専業主婦が主役の映画を鑑賞する。
10	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、困難のなかで忍重し、家族を支える強い母親の人間力を考える。
11	専業主婦だってすごい③	主婦について話し合う。（グループワーク）
12	戦争と女性①	人類初の原爆投下された広島に学ぶ者にとって戦争を考えることは避けて通れない問題で、内戦によって苦難の生活を強いられる母と娘の映画を鑑賞する。
13	戦争と女性②	戦争の悲劇は兵士だけでなく、女性にも大きな悲劇をもたらすことを考える。
14	戦争と女性③	戦争と女性を描いた作品について考えながら、戦争と女性について話し合う。（グループワーク）
15	まとめ	第1回目からの授業を振り返りながら、女性の生き方と考える。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	キャリアアップセミナーⅡ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。（5分）
事後学修：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》

レポートまたは小テスト 90%、受講態度 10%
レポート評価；ルーブリック評価で採点を行う
《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》

主に実務家教員による授業。感染症拡大状況に応じて、遠隔授業・対面授業あるいは併用で授業を行ないます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー(学科別)	クラス担任から伝達。卒業までの生活と学修についてディプロマポリシー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年後半の学習	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なければならない。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)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
5	(就職対策講座)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
6	(就職対策講座)新社会人のワークライフバランス	社会人として、今後、長期的なキャリアプランの中で、ワークライフバランスの重要性と具体的な事例等を学ぶ
7	(就職対策講座)新社会人の職場定着	新卒の早期離職が課題となっている現状とその背景や要因を知り、今後の対策を学ぶ
8	(就職対策講座)現場で働く先輩から学ぶ	卒業生の先輩をローモデルに将来自分が社会でどの様に働いて行くべきかを学ぶ
9	(就職対策講座)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
10	(就職対策講座)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
11	(就職対策講座)新社会人のビジネスマナーⅠ	内定後イメージ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
12	(就職対策講座)新社会人のビジネスマナーⅡ	組織で働く場合に必要な連携・人間関係など、チームコミュニケーションについて就職指導担当者から学ぶ
13	(専門教育講座)(学科別)	「食」と「健康」について考える ACP＝人生会議から見えてくる「食事」の重要性について学ぶ
14	(専門教育講座)(学科別)	社会人の基礎学力の向上 12の能力要素を高める
15	コミュニケーションアワー(学科別)	クラス担任から伝達。後期末試験にむけた学修について2年間を振り返り、卒業後の自分について

科目名	デス・エデュケーション論(生命倫理)				
担当者氏名	山根 民子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☐ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☒ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《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、事例やワークを通して学びを深める。

《授業の到達目標》

- ①医療職に必要な倫理原則や生命にかかわる倫理的課題を理解し、医療職者として求められる姿について考える。
- ②終末期医療の現状と課題を踏まえ、患者・家族の置かれている状況・特徴を理解することができる。
- ③自分自身の死生観について考え、表現することができる。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 50%
 - ②課題レポート 30%
 - ③講義・ワークの受講態度 20%
- 《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》

- ・児玉 聡「マンガで学ぶ生命倫理」(株)化学同人
- ・配布資料：必要に応じて

《参考図書》

- ・砂屋敷忠：医療・保健専門職の倫理テキスト，医学科学社
- ・吉川ひろみ：保健・医療職のための生命倫理ワークブック，三輪書店
- ・松岡寿夫：デス・デュケーション，医学書院

《授業時間外学修》

- 事前学修(20分)：次の授業範囲に関連した医療，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し，自分の意見をまとめておく。
- 事後学修(20分)：講義の内容を振り返り，感じたことや考えたことを書いておく。
- ・実務家教員による授業。

《備考》

- ・授業形態は感染状況により変更する場合がある。
- ・講義内容，成績評価の方法などの詳細については，初講のガイダンスで説明する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス／生と死を考える	講義内容のガイダンス 「人がいきる」とは
2	倫理原則とは	患者の権利、医療者の責務/職業倫理/倫理原則
3	生殖医療から生命を考える	生殖医療の現状とその課題
4	ホスピス／緩和ケア	アドバンス・ケア・プランニング/リビングウィル/インフォームド・コンセント 緩和ケアの考え方
5	死にゆく人の心理	死ぬ瞬間－キューブラー・ロースー
6	臨床における倫理①	安楽死に関連した事例をもとに考える
7	事例から生命を考える①	出生前診断／妊娠中絶と母体保護法
8	臨死期・看取り	尊厳死とは／グリーフケア
9	事例から生命を考える②	病とともに生きる：がんサバイバー
10	生命をめぐる倫理的課題①	遺伝子診断・治療に関する倫理的問題
11	生命をめぐる倫理的課題②	人へのクローン技術応用に関する倫理的問題
12	臨床における倫理②	E S細胞／i P S細胞／再生医療／高齢化社会
13	臓器移植から生命を考える	脳死による臓器移植，生体臓器移植の現状と課題
14	学習内容から生命を考える①	「1人のひと」として生命を考える
15	学習内容から生命を考える②／まとめ	「医療者」として生命を考える

《専門教育科目》

科目名	製菓実習				
担当者氏名	橋本 昌和				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 2-46 (技能) 基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。 ○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《授業の概要》

毎回使用した食材及び道具・器具の名称を把握し、菓子の作成過程・仕上がりなどを学ぶ。実習を経てなぜ成功又は失敗したかを理解し、次回の実習に活かせるよう復習。これらを反復する事により、日々の生活の中で接する菓子に関心を抱く事を目的とする。

《テキスト》

適宜紹介します。

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①菓子の由来や歴史を理解している。
- ②材料の役割を理解している。
- ③作業工程を理解し、行動することができる。
- ④レシピを作成し、材料の購入など細かな作業ができる。

《授業時間外学修》

- ・事前学修（20分）：次回の実習の内容を授業計画にて把握し、授業内容についての意味をノートに書く。
- ・事後学修（60分）：授業で行ったポイントを抑え、ノートに書くと共に授業内容を理解する。

《成績評価の方法》

レポート40%、期末試験40%、平常点（実習態度、毎回の作品提出状況など）20%

《備考》

実務家教員による授業
感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	和菓子実習 1	バターカステラ
2	和菓子実習 2	スイートポテト
3	製菓実習 1	チョコレートケーキ
4	製菓実習 2	フィナンシェ
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	製菓実習				
担当者氏名	橋本 昌和				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		○	2-46 (技能) 基本的な調理法を習得し、安全で安心な料理を提供する技能を身につけている。		
		○	3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。		
		○	4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		○	4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。		

《授業の概要》

毎回使用した食材及び道具・器具の名称を把握し、菓子の作成過程・仕上がりなどを学ぶ。実習を経てなぜ成功又は失敗したかを理解し、次回の実習に活かせるよう復習。これらを反復する事により、日々の生活の中で接する菓子に関心を抱く事を目的とする。

《テキスト》

適宜紹介します。

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①菓子の由来や歴史を理解している。
- ②材料の役割を理解している。
- ③作業工程を理解し、行動することができる。
- ④レシピを作成し、材料の購入など細かな作業ができる。

《授業時間外学修》

- ・事前学修（20分）：次回の実習の内容を授業計画にて把握し、授業内容についての意味をノートに書く。
- ・事後学修（60分）：授業で行ったポイントを抑え、ノートに書くと共に授業内容を理解する。

《成績評価の方法》

レポート40%、期末試験40%、平常点（実習態度、毎回の作品提出状況など）20%

《備考》

実務家教員による授業
感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	製菓実習3	モンブラン
2	製菓実習4	プリン
3	製菓実習5	レアチーズケーキ
4	製菓実習6	スコーン
5	製菓実習7	シュークリーム
6	製菓実習8	ミルフィーユ
7	製菓実習9	クリスマスケーキ
8	製菓実習10	生チョコ・トリュフ
9	製菓実習11	ガトーショコラ
10	実技	卒業制作
11	実技	卒業制作
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

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)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☐ 4-61 (総合的な学習経験と創造的思考力)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《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続的能力を身につけている。

《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》トレーニ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）

《授業時間外学修》

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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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⑧	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

《専門教育科目》

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)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			
		◎ 2-43 (技能)数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			
		○ 3-50 (態度と志向性)社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			
		◎ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

昨今の食の安全・安心をより確実にするや、安全を確保する技術の取得を理解するため、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ついて学ぶ。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められたコロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《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社会に貢献できる知識を習得できている。

《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。

《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。

《授業時間外学修》

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)

《備考》

2日間の集中講義のため、授業の復習をしっかりとすること。実務家教員による授業。対面授業のため、感染症対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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		

《専門教育科目》

科目名	特別研究				
担当者氏名	岡崎 尚				
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)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

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。
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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

《専門教育科目》

科目名	特別研究				
担当者氏名	岡崎 尚				
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)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《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。

《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。

《授業時間外学修》

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。実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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

《授業時間外学修》

事前学修：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)
事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。
定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《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。
受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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		

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《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。

《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

《授業時間外学修》

事前学修：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)

事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。

定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《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。

受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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		