

食物栄養学科

栄養調理コース

1年

科目名	健康管理概論			ナンバリング	NC25-DH-03-2
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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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 60%
 - ②平常点（提出物、小テストなど）40%
- 《フィードバックの方法》
期末試験後に解説を行う（試験50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》

〈事前学修〉

- 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）。

〈事後学修〉

- 1. 当日学習した内容を中心にノートにまとめておくこと。

《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 食品と栄養の特性》

科目名	食品学Ⅰ		ナンバリング		NC25-FP-01-1
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		☐ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ☐ A12-124（思考力・判断力・表現力）提供された食材を見て、自由な発想で調理できる。 ☐ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

調理のためにはまず材料が必要となる。適切に食品を購入、取り扱い、調理ができるよう、食品の特徴や性質について学ぶ。食品の用途や加工品、鑑別法、旬についても学び、調理に従事するための基本的な知識を身につける。

《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
- ・新食品成分表FOODS 東京法令出版

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①食品の特徴と性質を理解している
- ②食品の用途や加工品を理解している
- ③食品の鑑別法や旬、分類を理解している

《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：テキストの次の授業範囲を読む（20分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（30分程度）
- ・日々扱う食材・食品を意識する。
- ・購入する食品の情報を収集する。

《成績評価の方法》

①期末試験…70%、②レポート（課題）…15%、③平常点（授業後のコメント、主体性・協調性、発表等）…15%
いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《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）

《備考》

7月中旬を提出締切とするレポート（課題）を課す。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品の特徴と性質	食品の種類と分類
2	植物性食品とその加工品①	穀類①
3	植物性食品とその加工品②	穀類②
4	植物性食品とその加工品③	いも類①
5	植物性食品とその加工品④	いも類②
6	植物性食品とその加工品⑤	砂糖類、甘味類
7	植物性食品とその加工品⑥	豆類
8	植物性食品とその加工品⑦	種実類
9	植物性食品とその加工品⑧	野菜類①
10	植物性食品とその加工品⑨	野菜類②
11	植物性食品とその加工品⑩	野菜類③
12	植物性食品とその加工品⑪	果実類①
13	植物性食品とその加工品⑫	果実類②
14	植物性食品とその加工品⑬	きのこ類、藻類
15	まとめ	〔グループワーク（プレゼンテーション）〕

科目名	食品開発実習			ナンバリング	NC25-FP-04-3
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112 (知識・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。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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（班内での連携など）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	みその製造：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 全講義を通じた復習及び疑問・質問

《専門教育科目 食品と栄養の特性》

科目名	栄養学総論	ナンバリング	NC25-FP-07-1
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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。	

《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》

- ①栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ②食物の消化、吸収、代謝について理解している。
- ③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》

- ①期末試験…70%、②レポート（課題）…15%、③平常点（授業後のコメント、主体性・協調性、発表等）…15%
- いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。
《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（20分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（30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。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、〔グループワーク（ディスカッション）〕

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

科目名	調理の種類と操作			ナンバリング	NC25-CF-03-2
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	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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-119 (知識・技能)調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

- ①調理操作の特徴を理解している
- ②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》

- ①期末試験(60%)
 - ②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》

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 非加熱調理操作1	調理の心得、調理器具の特徴と扱い方法 計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・磨砕・粉碎・圧縮・冷却など
2	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
3	非加熱調理操作2 加熱操作 湿式加熱操作2	正しい計量方法および「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
4	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
5	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)
6	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
7	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)
8	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
9	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)
10	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
11	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
12	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
13	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)
14	非加熱操作および加熱操作の応用1	学んできた調理操作の応用として複合した調理操作について学ぶ
15	非加熱操作および加熱操作の応用2	学んできた調理操作の応用として複合した調理操作について学ぶ

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

科目名	食文化概論			ナンバリング	NC25-CF-06-2
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A12-123 (思考力・判断力・表現力)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。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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。 ○ A13-128 (主体性・多様性・協調性)おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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》

- ①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% ②発言、質問など 20% ③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。

《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 調理実習》

科目名	調理学実習 I			ナンバリング	NC25-CP-01-3
担当者氏名	田中 俊弘				
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		◎ A11-118 (知識・技能)基礎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。			
		○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			
		○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			
		○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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。			
		○ A13-128 (主体性・多様性・協調性)おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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》

適宜紹介する。
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》

①平常点(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。
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、砥ぎ方
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	フォンの基本的なとり方と使い方(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(ミートボロネーゼ)
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	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
7	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
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	スズキのボンファン、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	若鶏のパブリカ風、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 調理実習》

科目名	調理学実習Ⅱ			ナンバリング	NC25-CP-02-3
担当者氏名	池田 孝三				
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		◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ◎ A11-118（知識・技能）基礎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。 ◎ A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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（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）	鰹唐揚げ
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	模擬試験	野菜の切り方、桂剥き、鰹三枚卸
9	新緑の恵	茄子揚げ煮、じゃがいも饅頭、炊き込み御飯
10	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
11	茄子丸ごと	茄子田楽、焼き茄子、太巻き
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

科目名	フードマネージメント			ナンバリング	NC25-FC-01-2
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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. 提出物（40％）
 - 2. 質疑応答、課題についてのディスカッションに積極的に参加（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「新フードコーディネーター教本 2024」（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》

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	フードコーディネーター概論①	フードコーディネーター概論 食文化の変化と顧客ニーズ I
2	フードコーディネーター概論②	フードコーディネーター概論 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	

科目名	ビジネス情報処理			ナンバリング	NM25-RS-01-1
担当者氏名	鵜根 弘行				
授業方法	演習	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		◎ A11-112 (知識・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》

本講義では様々な様式のビジネス文書および集計表等の作成に必要な、Microsoft Word/Excelの基本操作の修得を目的とする。具体的には日本語ワープロ検定3級および表計算検定試験3級の取得に必要な日本語文章の入力能力の養成に加えて、書式設定・データの集計・グラフ作成等に関する技術について解説する。

《授業の到達目標》

- 1. Microsoft Wordの基本操作を習得している。
- 2. Microsoft Excelの基本操作を習得している。
- 3. ビジネス文書の基本を習得している。
- 4. データの集計表およびグラフが作成できる。

《成績評価の方法》

- 1. 課題提出 40%
 - 2. 期末試験 60%
- 《学生へのフィードバック方法》
期末テスト（60分）後に解説（30分）を行う。
講義中に出題した課題は、次の講義冒頭で解説を行う。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

「日本語ワープロ検定試験模擬問題集」
「表計算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（1日5分程度）
事後学修：復習課題に取り組む（40分程度）

《備考》

対面授業の予定だが、状況により遠隔授業に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	受講上の注意、授業の概要、Word/Excelのセッティング
2	Microsoft Wordの概要	画面構成の解説、初期設定、文書入力実習
3	Microsoft Excelの概要	画面構成の解説、初期設定、データ入力実習
4	Microsoft Word 書式設定（1）	左右・中央寄せ、文字色、文字装飾、ヘッダー・フッター
5	Microsoft Word 書式設定（2）	段落の書式設定（マージン、字下げ等）
6	Microsoft Excel 書式設定	セル書式（左右・中央寄せ、セル結合、文字色、文字装飾、小数点桁数等）
7	Microsoft Excel オートフィル	オートフィルの概要と応用例
8	Microsoft Word 箇条書き	箇条書きの設定、選択範囲の均等割り付け
9	Microsoft Excel セル数式（1）	他のセルを使った計算式、if関数と条件式
10	Microsoft Excel セル数式（2）	集計関数（sum、average等）、端数処理（round、floor、ceiling）
11	Microsoft Word 表の作成	罫線、セルの結合、幅・高さの自動調整
12	Microsoft Excel 表の作成	罫線、セルの結合、幅・高さの自動調整、セル内容の入れ替え
13	Microsoft Excel 集計表の作成	別ワークシートへのセル参照、vlookup関数、ソート、セル証明
14	Microsoft Excel グラフ作成	グラフの種別（棒グラフ、折れ線グラフ）、Microsoft Word文書への貼り付け
15	まとめ	第1回～第14回講義の振り返り、確認テスト

科目名	フードスペシャリスト論			ナンバリング	NC25-RS-03-2
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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。
- 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。

《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

科目名	理数基礎			ナンバリング	MB25-GE-01-1
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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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物理、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物理 (圧力)、化学 (水溶液)、生物 (恒常性) 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 (提出物など、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 「大人に役立つ算数」 (文芸春秋)
2. 西口正 「大人のお勉強 算数編」 (PHP研究所)
3. 仲田紀夫 「おもしろ数学」 (三笠書房)
4. 川畑龍史 「人体の中の自然科学～生物学・化学・物理学から学ぶヒト」

《授業時間外学修》

- 〈事前学修〉
- ・当日の学習内容もしくは前週の終わりに予告された内容について、自分なりに調べてくる (20分程度)。
- 〈事後学修〉
- ・配布された資料をもとにした復習 (15分程度)。
 - ・その他適宜授業中に提示する。

《備考》

- ・Data-Based Thinkingの内容では、電卓の使用がある。
- ・「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～四則混合計算
2	算数・数学②	最大公約数、最小公倍数、約分、通分
3	算数・数学③	割合と比率① 各種演習問題
4	算数・数学④	割合と比率② 賢いショッピングのために
5	算数・数学⑤	数や単位というもの① 単位の接頭語、単位を書くときの決まり、単位換算
6	算数・数学⑥	数や単位というもの② 生活の中の単位 (長さ、重さ、時間など)
7	算数・数学⑦	前半まとめ、中間試験
8	理科①	化学 (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	物理 (生活の中の圧力) 大気圧、浸透圧、血圧など
10	理科③	生物 (恒常性) 外部環境と内部環境、体温調節など
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	情報リテラシー			ナンバリング	MB25-GE-08-1
担当者氏名	鵜根 弘行				
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		◎	A11-112 (知識・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。		
		○	A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		

《授業の概要》

本講義では、現代社会で必要とされる情報活用能力を養うための学修を行う。具体的にはコンピュータの動作原理、アプリケーションソフトの活用、セキュリティの確保、情報発信に係わる注意事項などについて解説する。

《テキスト》

必要に応じて配布する。

《参考図書》

講義中に紹介する。

《授業の到達目標》

- ①情報通信技術に係わる用語について解説できる。
- ②ネットワークから得られた情報を適切に評価し、活用できる。
- ③ネットワークを安全に利用するために必要な知識を活用できる。

《授業時間外学修》

事前学習：インターネットを利用した情報収集を行う。
(課題ごとに30分)

事後学修：必要に応じて、授業時間に完了しなかった課題を行う。(30分～2時間程度)

《成績評価の方法》

- ①課題提出 40% (ループリックによる評価)
- ②期末課題 60% (ループリックによる評価)

《学生へのフィードバック方法》

ポータルサイトで解説資料を配布する。
講義中に出題した課題は、次の講義冒頭で解説を行う。

《備考》

本講義では受講生自身のノートパソコンで演習を行う。対面授業の予定だが、状況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	情報リテラシーとは	コンピュータの歴史 インターネットの歴史
2	基本ソフトウェア	アプリケーションソフトウェアとの関係 ファイルとフォルダ
3	電子メール (1)	メッセージサービスとの違い メールソフトのインストールとサーバーの設定
4	電子メール (2)	メールの送受信 エラーメールの扱い
5	インターネット (1)	インターネットの概要 インターネットプロトコル, ドメインネームサービス
6	インターネット (2)	World Wide Web ブラウザ, ネットショッピング, SNS, 検索エンジン
7	アプリケーションソフトウェア (1)	文書作成ソフトウェアの使い方 グラフィックソフトウェアの使い方
8	アプリケーションソフトウェア (2)	マルチメディアソフトウェアの使い方
9	情報の収集	検索エンジンの使い方と特徴 情報の信頼性の担保
10	情報の分析と加工	情報の統計分析 情報の表現方法
11	情報発信に関する注意	個人情報とプライバシー
12	情報セキュリティ (1)	個人情報の保護 意図しない個人情報漏洩の事例
13	情報セキュリティ (2)	サイバー攻撃からの防御 詐欺メール
14	情報セキュリティ (3)	暗号通信
15	まとめ	第1回～第14回の内容の振り返り 期末課題の出題

科目名	ところと行動			ナンバリング	MB25-GE-10-1
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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《授業の概要》

人間の行動の背景には様々なところの動きがある。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》

原則として対面授業を行う予定だが、必要に応じてオンラインもしくはハイブリッド形式を導入することがある。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修する。
3	感覚・知覚	感覚・知覚の種類や過程等について学修する。
4	記憶の心理学	記憶の種類やプロセスについて学修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
15	まとめ	「心理学」について授業を通じて学んだことを振り返り、確認する。

科目名	母と子の健康			ナンバリング	MB25-GE-12-1
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		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《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レポート（30%）

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 ハンベルイェル著「誕生の神秘」小学館

木原 秀樹著「240動画でわかる赤ちゃんの発達地図」メディカ出版

「ウィメンズ・メディカ」小学館

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》

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	フレッシュマン・セミナーⅠ			ナンバリング	MB25-GE-17-1
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康				
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		☐ A11-112 (知識・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。 ☒ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ☐ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

大学で授業を受けるにあたって必要となる基礎的な能力を養う。基礎的能力としては聴く・読む・書く・調べる・整理する・まとめる・表現する・伝える・考えるについて、効果的に学ぶ力を修得する。

《テキスト》

『知へのステップ（第5版）』 学習技術研究会編 くろしお出版

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①「大学で学ぶ」意味
- ②ノートをとる技術、文献を読む、要約しまとめる技術
- ③レポート作成のための情報収集
- ④パソコンを使って効率的にレポート作成
- ⑤プレゼンテーションの基礎的技術

《授業時間外学修》

事前学修：授業範囲のテキストを読み学習内容を把握しておく。（30分程度）
 事後学修：学んだ内容を復習し、授業で出された課題を作成する。（1時間程度）

《成績評価の方法》

- ワークシート：40% [学習目標①～⑤に対応]
 - 小課題：10% [学習目標④に対応]
 - 最終課題：50% [学習目標③④⑤に対応]
- 《課題へのフィードバックの方法》
 授業内で説明する

《備考》

アカデミックスキルの教育について教授経験を有する教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	授業のねらいと運用についての説明
2	学習技術とは	「大学で学ぶ」とはどういうことか、タイムマネジメント
3	ノート・テイキング	講義ノートをとる技術
4	概要・要点をよみとる	文献を読むための基礎的な技術
5	要約から感想・意見を書く	文献の内容を要約する・自分の意見をまとめる技術
6	情報収集1・2	図書館の利用方法と文献利用の基礎技術・インターネットでの情報収集
7	情報収集3・情報の整理	図書館やインターネットを利用して集めた情報を整理
8	レポートを書く	レポートを書くための基礎的な技術
9	最終課題の説明	課題テーマ提示・レポート作成のプロセス、最終課題作成手順 情報倫理について
10	わかりやすい表現	わかりやすい表現技術
11	ライティング・スキル1	Word と Excel を活用したレポート作成
12	パソコンによるライティング・スキル2	スケジュールに沿って、課題を作成の作業
13	プレゼンテーションの準備	プレゼンテーションのための基礎的技術
14	わかりやすいプレゼンテーション	より効果的なプレゼンテーションを行う技術
15	まとめ	14回授業の重要なポイントの総復習を行う

科目名	ボランティアワーク I			ナンバリング	MB25-GE-21-1
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	その他	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		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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》

- ①活動報告書 30%
- ②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（30分程度）。

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、最終報告合計15時間以上実施
2	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
3	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
4	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
5	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
6	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
7	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
8	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
9	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
10	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
11	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
12	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
13	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
14	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
15	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施

科目名	ボランティアワークⅡ			ナンバリング	MB25-GE-22-2
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	その他	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		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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》

- ①活動報告書 30%
- ②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（30分程度）。

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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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

科目名	体育	ナンバリング	MB25-GE-23-1
担当者氏名	伊藤 英里		
授業方法	実習	単位・必選	1・選択
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	開講年次・開講期		
	1年・前期		
		☐ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ☐ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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授業に対する姿勢・意欲・発言等 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。

《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	まとめ	学んだことの確認

科目名	日本事情 I	ナンバリング		MB25-GE-24-1	
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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			
		○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			
		○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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。

《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。(30分)

《成績評価の方法》

1. 授業での日本語理解度・レポート等提出物 60%
2. 授業への参加度(ルーブリック評価) 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。

《備考》

・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 ・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	ナンバリング	MB25-FL-01-1
担当者氏名	福田 順		
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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。	

《授業の概要》

毎回の講義の前半でDVDを視聴し、母語話者が自然に話す英語を聞きながらlistening力を養い、内容の理解度を確認する小テストによって自分のlistening力を把握します。講義後半ではDVD内容に関するdiscussionや配布資料の使用によって講義を進め、reading、writing、speakingの力を養います。さまざまな人と良好なcommunicationが取れるようになることを目指します。

《授業の到達目標》

- ①自らの英語能力を把握できる。
- ②英語によるコミュニケーションに必要なリスニング力が向上する。
- ③外国の文化を知り、広い視野でものごとを考えることができるようになる。

《成績評価の方法》

1. 毎講義終了時に記述するコメントシート 20%
2. 中間試験 30%
3. 期末試験 50%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《テキスト》

テキストは使用せず、毎回講義資料（紙媒体）を配布します。

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回視聴予定DVD内容の中で興味のある事柄について調べておく。

事後学修（20分）：視聴したDVDの中で印象的だった場面について調べてみる。

《備考》

《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、勉強の仕方について説明する。自分の英語力を把握する。英語で自己紹介をする。
2	DVD①-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
3	DVD①-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
4	DVD②-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
5	DVD②-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
6	DVD③-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
7	DVD③-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
8	目標達成度の確認	中間試験（筆記）とspeaking力のチェックを行う。
9	DVD④-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
10	DVD④-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
11	DVD⑤-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
12	DVD⑤-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
13	DVD⑥-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
14	DVD⑥-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
15	外国の文化	これまでに視聴したDVDの内容を参考にしながら異文化について考えdiscussionする。

科目名	中国語 I	ナンバリング	MB25-FL-03-1
担当者氏名	劉 鳴		
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修
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	開講年次・開講期		
	1年・前期		
		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。	
		◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。	

《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》

李志華・文南『友子の北京ライフ』（白帝社：2023）

《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：授業前に新しい授業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、新しい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。

《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	第1課 声調、単母音	四つの声調と7個の単母音の習得
3	複母音	13個の複母音の習得
4	第2課 子音1 無気音と有気音	無気音と有気音の習得
5	子音2 そり舌音	そり舌音の習得
6	第3課 鼻音	nとngの鼻音が違う
7	声調の組み合わせと 挨拶表現	声調の組み合わせと挨拶表現の習得
8	中間まとめ	中国語発音のまとめ、中間試験
9	第4課 動詞述語文	基本的構造（S+V+O）を習得
10	形容詞述語文、副詞	「主語＋（副詞）＋形容詞」を習得
11	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
12	第5課 疑問詞疑問文、反 復疑問文	疑問詞疑問文、反復疑問文の習得
13	存在を表す“在”、指示 代名詞	存在を表す“在”、指示代名詞の習得
14	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
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 食品と栄養の特性》

科目名	食品学Ⅱ	ナンバリング	NC25-FP-02-2
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	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		☐ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ☐ A12-124（思考力・判断力・表現力）提供された食材を見て、自由な発想で調理できる。 ☐ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。	

《授業の概要》

食品学Ⅰに引き続き学ぶ。

《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
- ・新食品成分表FOODS 東京法令出版

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①食品の特徴と性質を理解している
- ②食品の用途や加工品を理解している
- ③食品の鑑別法や旬、分類を理解している

《成績評価の方法》

- ①期末試験…70%、②レポート（課題）…15%、③平常点（授業後のコメント、主体性・協調性、発表等…15%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《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：テキストの次の授業範囲を読む（20分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（30分程度）
- ・日々扱う食材・食品を意識する。
- ・購入する食品の情報を収集する。

《備考》

1月中旬を提出締切とするレポート（課題）を課す。実務家教員による授業。

《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
2	動物性食品とその加工品②	魚介類②
3	動物性食品とその加工品③	魚介類③
4	動物性食品とその加工品④	食肉類①
5	動物性食品とその加工品⑤	食肉類②
6	動物性食品とその加工品⑥	食肉類③
7	動物性食品とその加工品⑦	卵類
8	動物性食品とその加工品⑧	乳類①
9	動物性食品とその加工品⑨	乳類②
10	動物性食品とその加工品⑩	油脂類
11	菓子類、嗜好飲料類①	菓子類、嗜好飲料類①
12	菓子類、嗜好飲料類②	菓子類、嗜好飲料類②
13	調味料と香辛料	調味料と香辛料
14	ゲル状食品、保健機能食品と栄養機能食品	ゲル状食品、保健機能食品と栄養機能食品
15	食品の加工と貯蔵まとめ	食品の加工と貯蔵 〔グループワーク（プレゼンテーション）〕

《専門教育科目 食品と栄養の特性》

科目名	応用栄養学	ナンバリング	NC25-FP-08-1
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		☐ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ☐ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ☐ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。	

《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》

- ①ライフステージ別の栄養の特性を理解している。
- ②病態と栄養の関係について理解している。
- ③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》

- ①期末試験…70%、②レポート…15%、③平常点（授業後のコメント、主体性・協調性、発表等）…15%

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《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。（30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。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	妊娠期の特徴と栄養
3	授乳期の栄養	授乳期の特徴と栄養
4	乳児期の栄養	乳児期の特徴と栄養
5	幼児期の栄養	幼児期の特徴と栄養
6	学童期の栄養	学童期の特徴と栄養
7	思春期の栄養	思春期の特徴と栄養
8	食物アレルギーと栄養	食物アレルギーと栄養
9	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
10	食事療法	食事療法の必要性、栄養補給法、栄養状態の評価
11	消化管の病気と栄養	胃炎、便秘、下痢 など
12	膵臓・肝臓・胆嚢の病気と栄養	肝臓病、胆石症、膵炎 など
13	循環器の病気と栄養	高血圧、心疾患 など
14	代謝性疾患と栄養①	痛風・高尿酸血症 など
15	代謝性疾患と栄養② まとめ	糖尿病、メタボリックシンドローム など まとめ〔グループワーク（ディスカッション）〕

科目名	食品衛生学		ナンバリング		NC25-FS-02-1
担当者氏名	有吉 邦江				
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		◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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修する。

《テキスト》

（公社）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》

適宜紹介する。

《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。⑤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。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスの内容やテキストに基づき、該当部分を20分程度熟読し不明な部分を明らかにする。
事後学修：30分程度復習し、不明部分を理解する。

《成績評価の方法》

①期末試験（70％）②平常点（30％）小テスト、研究発表。授業への集中度：私語・内職等により授業に集中できていない場合は減点。
《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）

《備考》

日々の暮らしや報道などにより食品衛生に関する出来事を、自分に置き換え考えるようにする。授業の一部にプレゼン等のアクティブラーニングを取り入れる。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食の安全と衛生	今日の食品衛生対策の大枠（アウトライン）、調理従事者の責務について理解する。
2	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件、水分活性、低温発育細菌、中温発育細菌、高温発育細菌について理解する。
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、微生物の制御法、食品の腐敗・変質と防止について理解する。
4	食中毒の概要と発生状況	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質の発生状況などについて理解する。
5	微生物による食中毒(1)	感染型細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策について理解する。
6	微生物による食中毒(2)	毒素型細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策について理解する。
7	微生物による食中毒(3)	ウイルス性食中毒の特徴と症状、予防対策について理解する。
8	寄生虫による食中毒 研究発表	寄生虫による食中毒の特徴と症状、予防対策について理解する。
9	経口感染症と動物由来感染症	経口感染症・動物由来感染症の特徴と症状などについて理解する。
10	自然毒による食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒及び化学性食中毒の特徴と症状、予防対策について理解する。食物アレルギーについて理解する。
11	有害物質による食品汚染 と健康障害	残留農薬、化学物質及び放射性物質による食品汚染と健康障害について理解する。
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、表示基準及び安全性の評価について理解する。
13	食品添加物(2)各論 研究発表	保存料、殺菌剤、防かび剤及び酸化防止剤などの機能と表示方法等について理解する。
14	器具・容器包装の衛生	器具容器包装の材料の種類、関係法規制について理解する。
15	まとめ	学修した重要課題について再確認し復習する。

科目名	食品微生物学			ナンバリング	NC25-FS-04-2
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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な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。

《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 調理理論と食文化概論》

科目名	調理概論			ナンバリング	NC25-CF-01-2
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	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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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》

- ①おいしさを構成している要因を理解している
- ②食品の栄養や特徴、調理性を理解している
- ③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》

- ①中間試験(30%)、②期末試験(60%)
 - ③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》

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、種実類および藻類の調理
8	1～7のまとめ	中間試験
9	植物性食品の調理3	野菜類、果実類およびきのこ類の調理
10	動物性食品の調理1	魚介類および食肉類の調理
11	動物性食品の調理2	卵および牛乳・乳製品の調理
12	その他食品の調理	油脂類、ゲル化剤および調理施設・設備
13	調理設備・器具と熱源1	調理器具(非加熱調理器具・加熱調理器具、鍋の材質等) 食器・容器(素材別の特徴と料理別の特徴)
14	調理設備・器具と熱源2	熱源(種類と特徴)と熱効率 等
15	演習	学んできた内容から興味を持った食品を用いて調理を行い、調理上起こる変化を学ぶ

《専門教育科目 調理実習》

科目名	調理学実習Ⅲ			ナンバリング	NC25-CP-03-3
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112（知識・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。 ◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ◎ A11-118（知識・技能）基礎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。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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（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 調理実習》

科目名	調理学実習Ⅳ			ナンバリング	NC25-CP-04-3
担当者氏名	田中 俊弘				
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		☐ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ☐ A12-123 (思考力・判断力・表現力)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。 ☒ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ☐ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

適宜紹介する。
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》

①平常点(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。
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	チヌのホイル焼き、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 リングとアプ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、サーモンショーフラワー
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

科目名	調理学実習Ⅶ			ナンバリング	NC25-CP-07-3
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		A11-118（知識・技能）基礎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。 A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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 実習プリント
必要な情報プリント

《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。

《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。

《成績評価の方法》

- ①レポート50%②平常点(授業中のメモ、身だしなみ、私語)40%
- ③企画案・準備10%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。

《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 フードコーディネート》

科目名	テーブルコーディネート・マナー			ナンバリング	NC25-FC-02-3
担当者氏名	教員				
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		☐ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ☐ A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感に訴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

《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	海外食生活事情			ナンバリング	NC25-RS-09-3
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112（知識・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。 ◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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平常点（調理研修中の身だしなみなど）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。参加者に迷惑をかけない。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

科目名	教養基礎演習			ナンバリング	MB25-GE-07-1
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	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		A11-112（知識・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。 A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

就職採用試験の際、SPI（Synthetic Personality Inventory）検査や一般常識検査を実施している企業は非常に多い。前者はこれまで学習してきた事柄やそれらを応用する能力が問われ、後者は社会に対しどれだけ関心を持って接しているかが問われている。そこで本科目では、SPI検査や就職一般試験等で問われる問題を題材にしながら試験対策を行うとともに、社会人としての教養をもう一歩高めることを念頭に開講したい。

《授業の到達目標》

①これまで学んできた数学的知識の応用ができる。②社会一般で利用される言葉や用語を正しく理解し、活用することができる。③就職や進学に関わる試験に向け、自信をもって臨むことができる。

《成績評価の方法》

①中間テスト 45％
②期末テスト 45％
③平常点（提出物、小テストなど） 10％
〔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50分、解説30分）

《テキスト》

特になし。
プリントを配布する。

《参考図書》

必要に応じて随時紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修
・当該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、新聞やニュースを見る。（30分）
事後学修
・その日の学修内容を再度振り返る。（20分）

《備考》

感染症対策により、遠隔授業となることがありうる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	SPI非言語能力問題①	授業の進め方、SPI検査とは？ 虫食い算、数列など
2	SPI非言語能力問題②	平均算、和差算 ～テストの点数はいくつになるのか？
3	SPI非言語能力問題③	鶴亀算 ～懐かしい「連立方程式」の登場です
4	SPI非言語能力問題④	仕事算、水槽算 ～2人で仕事をするとどうなるか？
5	SPI非言語能力問題⑤	旅人算、通過算、流水算 ～流れるプールを逆に進むとスピードはどうなる？
6	SPI非言語能力問題⑥	資料解釈 ～各種資料の見かた
7	SPI非言語能力問題⑦	命題・三段論法 ～自身の思い込みを捨て論理的に考えよう
8	前半まとめ、中間試験	前半まとめ 中間試験
9	SPI言語能力検査問題①	国語① 同音・同訓異義語、反意語など
10	SPI言語能力検査問題②	国語② 包含・行為・用途・原料に関わる言葉など
11	SPI言語能力検査問題③	国語③ ことわざ、慣用句など
12	理科一般	物理、化学、生物、地学に関わる一般的知識 ～釣り合う天秤、合成抵抗値、元素記号、質量など
13	スポーツ一般	スポーツ一般 各種スポーツ種目の人数・用語、オリンピックに関することなど
14	文化一般①	文化一般① 歴史的事物の発明・発見者、ノーベル賞、国民栄誉賞に関することなど
15	文化一般②	文化一般② 世界・国内で知られる三大〇〇、地理・地名など

科目名	社会学	ナンバリング		MB25-GE-13-1	
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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《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」から身近な事柄を捉えなおすことを通じて、今までとは異なった視点から社会の仕組みを考え、皆さん自身が社会との関わり方をより広く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合わせて進めます。

《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、身近な事柄を考えることができる。
- 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」を通じて、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％）、講義時の課題提出（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》

視聴覚資料を用います。受講者の理解や関心に応じて、シラバスの内容を変更する場合や、グループ学習を行うことがあります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
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説明します。
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。

科目名	文章表現とコミュニケーション			ナンバリング	MB25-GE-14-1
担当者氏名	金岡 敬子				
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		◎	A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。		
		○	A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		

《授業の概要》

この授業は、コミュニケーション能力向上と文章の書き方をテーマに、話す・書く技術を身につけるための授業である。また、ビジネスマナーや敬語を学びながら、レポートやビジネス文書を書くための基礎知識を理解し、さまざまな場面での表現の基本から応用まで、実際に話す・書くことを通して学んでいく。

《テキスト》

西尾宣明編著「日本語表現法」樹村房

《参考図書》

公益財団法人 実務技能検定協会編「ビジネス文書技能検定」3級・2級・1級 早稲田教育出版

《授業の到達目標》

- ①正しい文章表現の習得。
- ②手紙文、ビジネス文書の形式を守って、文章を書くことができる。
- ③尊敬語・謙譲語の違いを理解して話すことができる。
- ③話し言葉、書き言葉の違いを理解して文章が書ける。
- ④語彙力を身につけて文章が書けるようになる。

《授業時間外学修》

「ビジネス文書検定」「秘書検定」にもチャレンジする機会がある。ビジネスに必要な総合力を養うため、毎週の課題があります。

【事前学修】課題を自宅学習する（60分）

【事後学修】「まとめノート」を作り復習する（30分）

《成績評価の方法》

1. 表現技能・グループワーク・発表 40%
2. 授業への参加度（ルーブリック評価）・小テスト 30%
3. まとめテスト 30%

《フィードバックの方法》

課題や小テストについては解説の時間を設けます。

《備考》

1. 授業実施方法は、状況により変更する場合がある。
2. 新聞・情報誌等で社会の出来事に関心を持つこと。
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業内容について 仕事に必要な話し言葉・書き言葉の違い、表現方法のマナーとは
2	文章表現の基本①	主語と述語の関係性・文末表現の統一・段落について 句読点、である調とですます調の理解、簡潔に文章を書くための練習
3	文章表現の基本②	表現方法の知識と使い方について 語彙力をつけるための練習とペアワーク
4	話し言葉の基本①	敬語の知識① 尊敬語・謙譲語の違いと使い方
5	話し言葉の基本②	敬語の知識② 話す・聞くための知識、グループワーク
6	表現方法の実践	話し言葉・書き言葉の違いの理解 表現力のスキルアップ、グループワーク
7	話し言葉実践練習①	電話応対① 基本知識と電話応対マナー
8	話し言葉実践練習②	電話応対② 状況による電話応対の違いと表現方法
9	書くための知識①	ビジネス文書とは何か 社外文書、社内文書についての基礎知識
10	書くための技術②	ビジネス文書の作成 社外文書、社内文書を書く実践練習
11	書くための技術③	礼状を書いてみよう① 手紙文の作成の知識
12	書くための技術④	礼状を書いてみよう② 封筒の表書き作成の知識
13	文章の書き方まとめ①	わかりやすい文章とレポート作成 文書表現の知識のまとめ
14	文章の書き方まとめ②	テーマ「文章を書くということ」「職場で気を付けたい言葉遣い」 各自まとめをして、発表
15	総まとめ	総まとめ小テスト （学生、教員によるルーブリック評価）

科目名	フレッシュマン・セミナーⅡ			ナンバリング	MB25-GE-18-1
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康				
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		☐ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ☒ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ☐ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

廿日市市の現状を理論を用いて把握し課題を明確にする。その課題解決のために策を立案し、立案した策を解決するために地域と共にどのように導いていくかを考え行動する。この一連の過程をグループリーダー・メンバーと共に協働して取り組み、まとめる。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

・佐伯和子 編著、『地域保健福祉活動のための地域看護アセスメントガイド 第2版』。医歯薬出版株式会社、2018。

《授業の到達目標》

- ①理論を用いて廿日市市を理解できる
- ②廿日市市の課題がわかる
- ③課題解決のための策が立案できる
- ④課題解決のために地域と協働し取り組むことができる
- ⑤すべての過程においてグループダイナミクスを意識し協働することができる
- ⑥聞き手が理解しやすいように活動をまとめ、発表できる。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容について把握し考えておく。(15分程度)

事後学修：授業の到達目標を達成するために、自分はどういう取り組みをすべきかを考え行動する。(60分程度)

《成績評価の方法》

レポート70%、発表資料30%

レポート課題はルーブリック評価採点

《課題へのフィードバックの方法》

授業の中で説明する

《備考》

地域・社会連携の実務、教授経験を有する教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	本科目の内容やねらい、評価方法についての説明
2	地域を知る	コミュニティーアズパートナーモデルの学習
3	仲間を知り、多様性を理解	グループワークで廿日市市の地域診断を行い、そのなかで、メンバーシップを確認する
4	地域を知る	地域診断を完成させる
5	課題解決方法を知る	地域診断結果を元に、課題を明確にする 課題解決プロセスそれぞれのリーダーを決め、役割を確認する
6	課題解決方法を知る	地域課題の原因を洗い出し、解決のための仮説を立案する
7	現場を確認する	仮説を検証するために地域を踏査する
8	社会を知る	立案した仮説から、自ら解決できる施策を明らかにする
9	社会を知る	地域課題の具体的解決策の立案
10	社会課題を解決する	地域課題解決策の明確化
11	社会課題を解決する	地域課題の解決策を実施
12	グループ発表資料の作成	地域課題の解決状況確認、発表資料作成
13	グループ発表	地域課題解決プロセス発表、共有
14	グループ発表	地域課題解決プロセス発表、共有
15	振り返りと今後の展望	最終レポート提出、休暇中の学生生活にかかわる諸連絡、新2年生ガイダンス

科目名	ボランティアワーク I			ナンバリング	MB25-GE-21-1
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	その他	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		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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》

- ①活動報告書 30%
- ②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（30分程度）。

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、最終報告合計15時間以上実施
2	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
3	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
4	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
5	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
6	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
7	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
8	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
9	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
10	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
11	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
12	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
13	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
14	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
15	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施

科目名	ボランティアワークⅡ			ナンバリング	MB25-GE-20-2
担当者氏名	吉村 真奈美				
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		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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》

- ①活動報告書 30%
- ②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（30分程度）。

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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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

科目名	日本事情Ⅱ			ナンバリング	MB25-GE-25-2
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・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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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、人間生活にかかわる基本的な知識を修得する。

《テキスト》

プリントを配布

《参考図書》

授業で適宜紹介

《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》

事前学習：シラバスを読み学習内容を知っておき、関連した資料を読む。（30分）
 事後学修：授業で配布された他物を復習する。（30分）

《成績評価の方法》

1. 課題（ルーブリック評価）30%
2. レポート（提出状況、内容）40%
3. 日本語でのコミュニケーションの理解度 30%

《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。

《備考》

- ・積極的に授業に参加すること。
 - ・講義の順番が担当教員の事情により変わることがある。
- 実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	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
2	日本人の食生活①	日本人の食生活について解説
3	日本人の食生活②	日本人の食生活について解説
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
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
6	こころのケア①	留学生のこころのケアを考える
7	こころのケア②	留学生のこころのケアを考える
8	日本の医療制度	日本の医療制度などを解説
9	日本のIT事情①	日本のITの現状を理解
10	日本のIT事情②	日本のITの現状を理解
11	日本の伝統文化①	華道についての理解
12	日本の伝統文化②	茶道についての理解
13	日本の伝統文化③	和服と文化についての理解
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理解
15	まとめ	受講した感想について（発表、ルーブリック評価）

科目名	英語Ⅱ	ナンバリング	MB25-FL-02-1
担当者氏名	福田 順		
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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。	

《授業の概要》

英語Ⅰに続いて毎回の講義の前半でDVD視聴、後半は小テスト、discussion、配布資料の使用によって講義を進め、listening、reading、writing、speakingの力を養います。

《テキスト》

テキストは使用せず、毎回講義資料（紙媒体）を配布します

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①自らの英語能力を把握できる。
- ②英語によるコミュニケーションに必要なリスニング力が向上する。
- ③外国の文化を知り、広い視野でものごとを考えることができるようになる。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回視聴予定DVD内容の中で興味のある事柄について調べておく。
事後学修（20分）：視聴したDVDの中で印象的だった場面について調べてみる。

《成績評価の方法》

1. 毎講義終了時に記述提出するコメントシート 20%
2. 中間試験 30%
3. 期末試験 50%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

《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、勉強の仕方について説明する。 英語Ⅰで習得した英語の力を確認する。
2	DVD⑦-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
3	DVD⑦-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
4	DVD⑧-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
5	DVD⑧-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
6	DVD⑨-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
7	DVD⑨-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
8	中間試験	中間試験（筆記）と、speakingチェックを行う。
9	DVD⑩-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
10	DVD⑩-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
11	DVD⑪-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
12	DVD⑪-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
13	DVD⑫-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
14	DVD⑫-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
15	外国の文化	いろいろな国の生活習慣や文化について考え、discussionを行う。

科目名	中国語Ⅱ	ナンバリング	MB25-FL-04-1
担当者氏名	劉 鳴		
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修
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	開講年次・開講期		
	1年・後期		
		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。	

《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》

李志華・文南『友子の北京ライフ』（白帝社：2023）

《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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	第6課 “有”の用法と量詞	有”の用法と量詞の習得
2	“几”と“多少”	“几”と“多少”の使い方
3	連動式文、介詞“在”	連動式文、介詞“在”の習得
4	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
5	第7課 進行を表す“在”と時を表す語	進行を表す“在”と時を表す語の習得
6	完了を表す“了”、状態の変化を表す“了”	完了を表す“了”、状態の変化を表す“了”の習得
7	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
8	中間まとめ	1～7回の授業内容のまとめ、中間試験
9	第8課 “想”、時間詞	願望を表す“想”、時間詞の習得
10	介詞“离”“从”“到”	介詞“离”“从”“到”の習得
11	連動式文Ⅱ	連動式文Ⅱの習得
12	時間詞の位置	時間詞の位置の習得
13	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
14	第9課 名詞述語文、経験を表す“过”	名詞述語文、経験を表す“过”の習得
15	期末まとめ	9～14回の授業内容のまとめ

食物栄養学科

栄養調理コース

2年

科目名	環境と健康			ナンバリング	NC24-DH-02-2
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《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付ける。

《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）に及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》

事後学修：配付資料の要点整理をしておくこと。（20分程度）

《成績評価の方法》

- ①中間試験（30％）
 - ②期末試験（50％）
 - ③演習への参加・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おいてほしい。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 中間試験	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	地球温暖化や気候変動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・気候変動以外の、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	最近の環境問題と政策について学ぶ。
12	食と環境	食と環境の関わりについて学ぶ。
13	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。
14	環境問題に対し私たちは何をすべきか1	これまでの学びを通じて私たちが何をすべきかを演習する。
15	環境問題に対し私たちは何をすべきか2	これまでの学びを通じて私たちが何をすべきかを演習する。

科目名	食品の流通と消費			ナンバリング	NC24-FP-03-2
担当者氏名	村上 和保				
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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（60％）および小テスト（20％）
 2. 平常点（質問および討論への参加）（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。

《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	食品開発演習Ⅰ			ナンバリング	NC24-FP-05-2
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・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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《授業の概要》

食品の開発に必要な知識を学び理解する。「おいしさ」、「安全性」、「表示」、「品質保持」「食品製造装置」などの既存知識を修得する。次に、現場で必要とされる食品をどのように開発し製造まで結びつけることを学ぶ。さらに量産化製品の品質管理について、企業の技術者から直接学ぶ。授業全般を通して製品開発についての知識を深める（アクティブラーニング形式）。

《授業の到達目標》

- ①「おいしさ」、「安全性」、「表示」、「品質保持」「食品製造装置」の既存知識を理解できている。
- ②社会のニーズに合う食品の開発について、理解できている。
- ③企業での商品開発と品質管理について理解できている。

《成績評価の方法》

ミニテスト・レポート・発表など 50%
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》

2 食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会）著「食べ物と健康Ⅰ、Ⅱ」化学同人、3 食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会）、食品微生物学で使った教材

《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、レポート作成などで課題を整理する。（30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。工場見学は日程を早めることがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	商品開発に向けた授業内容を総括し、概論として全授業を把握する。
2	食品と微生物	食品の科学的特性、温度、酸素などに依存する発育可能な微生物について
3	食品の味	食品の味について、実際に味を体験しながらおいしさをグループ形式で学ぶ。
4	食品の表示	栄養表示の方法、栄養表示の強調表示、アレルギー表示 食品の表示について、グループで形式で理解を深める
5	食品の品質保持	日持ちのしない食品の消費期限の設定、日持ちの長い食品の消費期限の設定、クレーム対応など実践的な知識を深める
6	食品製造に使われる技術	冷凍技術、乾燥技術、殺菌技術、膨化技術などの食品加工技術の知識を深める
7	味についての最新情報・技術	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）を知る
8	安心・安全な食品とは	安全・安心を確かにする最新技術（HACCP）について学ぶ （有吉准教授）
9	高齢者社会で求められる食品	高齢者施設での業務の経験から得られた、これからの食事ニーズ （吉村准教授）
10	高齢化社会の食品開発Ⅰ	高齢化社会の食品ニーズ （元国際大学教授）
11	高齢化社会の食品開発Ⅱ	高齢化社会で求められる食品開発 （元国際大学教授）
12	地元企業の食品開発Ⅰ	看板商品「お好みソース」の品質管理と商品開発 （オタフクソース株式会社研究室長）
13	地元企業の商品開発Ⅱ 三島食品（株）	看板商品「ゆかり」（ふりかけ）の品質管理と商品開発 （三島食品株式会社研究所長）
14	工場見学 三島食品（株）	三島食品株式会社の看板商品「ゆかり」（紫蘇ふりかけ）の品質管理について広島工場 見学で学ぶ
15	授業の総括	授業で学んだことの総括

科目名	衛生関連法			ナンバリング	NC24-FS-01-2
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		◎ A11-117 (知識・技能)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の知識を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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、法的根拠を持った行動規範を身に付ける。

《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している。
- 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。(20分程度)

《成績評価の方法》

- ①中間試験30%
- ②期末試験50%
- ③平常点（研究発表、提出物など）20%

《試験のフィードバック方法》

試験後に解説を行う。中間試験（試験30分・解説10分）、期末試験（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。授業の一部にプレゼンテーション等のアクティブラーニングを取り入れる。実務家教員による授業

《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、衛生法規の概要などについて理解する。
2	調理師法①	目的、調理師の定義、調理師の免許、名称独占などについて理解する。
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、調理技術審査などについて理解する。
4	食品衛生法①	法の目的及び対象、用語の定義、関係者の責務などについて理解する。
5	食品衛生法②	食品事業者の責務、食品衛生責任者の役割などについて理解する。
6	食品衛生法③	食品衛生行政の役割などについて理解する。
7	食品安全基本法、中間試験	食品安全基本法の概要、食品安全行政、国際機関の枠組などについて理解する。中間試験
8	食品表示法①	法の概要、加工食品の表示、生鮮食品の表示について理解する。
9	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、特定保健用食品などについて理解する。
10	その他の食品製造関連法	製造物責任法（PL法）などその他の食品関係製造関連法の概要を理解する。
11	調理師に関係する法律① 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、予防接種法などについて理解する。
12	調理師に関係する法律② 健康増進法等、研究発表	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、食育基本法の概要など。研究発表
13	調理師に関係する法律③ 衛生行政、学校保健関係	地域保健法、学校保健安全法、学校給食法などについて理解する。
14	調理師に関係する法律④ 労働関係法規	労働基準法、労働安全衛生法などについて理解する。
15	調理師に関係する法律⑤ その他の法規	水道法、廃棄物処理法、食品リサイクル法などについて理解する。

科目名	食品衛生対策	ナンバリング		NC24-FS-03-2	
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		○ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。			
		◎ A11-119（知識・技能）調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。			
		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			
		○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

食品衛生学で学んだ基礎理論をもとに、調理師として最も大切な飲食物による健康被害が起きないよう理論と実践の結合をめざし学ぶ。そのためには、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。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など衛生管理手法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ことができる。

《成績評価の方法》

- ①中間試験(30%)、②期末試験(40%)③その他(30%、小テスト、課題発表及び私語など加減する。)
- 《試験のフィードバック方法》
試験終了後、解説を行う。(中間試験30分・解説10分、期末試験60分・解説30分)

《テキスト》

(公社)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》

(公社)日本食品衛生協会「衛生管理ガイドブック」
「大量調理施設衛生管理のポイントーHACCPの考え方に基づく衛生管理手法」(中央出版)
その他適宜紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修:教科書の該当部分をよく読んでおく。(20分程度)
事後学修:授業の内容を復習し、不明点を明らかにする。(20分程度)

《備考》

日々の社会的出来事に関心を抱くこと。TV・ネット等で情報に毎日接すること。一部の授業でプレゼンテーション等のアクティブラーニングを取り入れる。実務家教員による授業

《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	食品表示関係法(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)、主な食品の成分規格、製造基準及び保存基準などを理解する。
3	大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアルの概要、標準作業書などについて理解する。
4	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・点検に係るハード(施設機器)・ソフト(管理点検)対策について理解する。
5	給水及び汚水・汚物処理	関係する法律(水道法、下水道法、廃棄物処理法など)及びその立法主旨・実践方法を理解する。
6	調理従事者の健康管理	日常生活における衛生管理及び調理従事者の個人衛生管理について理解する。
7	食材の衛生管理(1)	食材の鮮度簡易鑑別法などについて理解する。
8	食材の衛生管理(2)、中間試験	食品の保存・管理、調理中の取扱・配送・販売における衛生管理について理解する。中間試験を実施する。
9	異物混入防止・衛生害虫対策	衛生害虫の生態と駆除方法、異物混入とその防止対策などについて理解する。
10	食品の調理器具、容器包装の衛生管理等	手洗いの重要性、食品・容器・器具などの洗浄などについて理解する。
11	消毒・殺菌	消毒・殺菌に係る物理的方法・化学的方法などについて理解する。
12	食品事故対応	食品に係る危機管理手法について理解する。
13	課題発表・質疑応答	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
14	食品衛生管理(1)	一般衛生管理とHACCPの概念について理解する。
15	食品衛生管理(2)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を作成し、発表する。

科目名	食品衛生学実験			ナンバリング	NC24-FS-05-3
担当者氏名	坂本 宏司				
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		◎ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ○ A11-119（知識・技能）調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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、調理や加工の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》

- ①実験レポート 90%
 - ②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》

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

《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。 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	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、実験室などの汚染状況、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	顕微鏡観察と大腸菌群の検査	顕微鏡観察、デソキシコレート寒天培地、EMB培地について。
5	グラム染色	グラム染色、顕微鏡観察について。
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌、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、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食品の水分活性測定について。
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 調理理論と食文化概論》

科目名	調理科学			ナンバリング	NC24-CF-02-2
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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)およびその他食材(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》

- ①調理による栄養成分の変化を理解している
- ②食品の調理過程上の変化を科学的に理解している

《成績評価の方法》

- ①中間試験(30%)、②期末試験(60%)
 - ③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》

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
6	植物性食品6	調理による食品中の変化 果実類・種実類・きのこ類および藻類の調理
7	1～6のまとめ	中間試験
8	動物性食品1	調理による食品中の変化 魚介類の調理
9	動物性食品2	調理による食品中の変化 食肉類の調理
10	動物性食品3	調理による食品中の変化 卵類の調理
11	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
12	その他の食品1	調理による食品中の変化 油脂類の調理
13	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
14	演習	これまでに学んできた調理による食品中の変化について 演習を行う
15	演習	これまでに学んできた調理による食品中の変化について 演習を行う

《専門教育科目 調理理論と食文化概論》

科目名	給食施設・設備			ナンバリング	NC24-CF-05-2
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		◎ A11-112 (知識・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。 ◎ A11-117 (知識・技能) 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の知識を身につけている。 ◎ A11-119 (知識・技能) 調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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(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	西洋料理
13	総合実習	西洋料理
14	総合実習	中国料理
15	凍結含浸法	基礎編

科目名	調理学実習Ⅴ			ナンバリング	NC24-CP-05-3
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A12-124（思考力・判断力・表現力）提供された食材を見て、自由な発想で調理できる。 ◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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。 ◎ A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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（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プ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

科目名	調理学実習Ⅶ			ナンバリング	NC24-CP-07-3
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		A11-118（知識・技能）基礎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。 A12-123（思考力・判断力・表現力）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。 A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《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
都度必要なプリント配布

《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。

《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。

《成績評価の方法》

レポート50％②平常点（授業中のメモ、身だしなみ、私語）40％、
③企画案・準備10％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。

《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 調理実習》

科目名	製菓実習			ナンバリング	NC24-CP-08-3
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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-118 (知識・技能)基礎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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

- ①レポート40%、②期末試験40%、③平常点(身だしなみ、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		

科目名	テーブルコーディネート・マナー			ナンバリング	NC24-FC-02-3
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		A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。			

《授業の概要》

テーブルコーディネートの基礎知識、五感に訴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

《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		

科目名	フードコーディネート各論			ナンバリング	NC24-FC-03-2
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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. 質疑応答、課題についてのディスカッションに積極的に参加 (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》

実務家教員による授業

《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 関連科目》

科目名	新調理システム特論			ナンバリング	NC24-RS-06-3
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112 (知識・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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

昨今の食の安全・安心をより確実にすることや、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(実習中の身だしなみなど)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》

事後学修：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 関連科目》

科目名	インターンシップ			ナンバリング	NC24-RS-10-4
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		◎	A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		
		○	A13-126（主体性・多様性・協調性）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姿勢 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

《専門教育科目 特別研究》

科目名	特別研究			ナンバリング	NC24-SS-01-4
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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

科目名	データサイエンス入門			ナンバリング	MB24-GE-09-2
担当者氏名	永岡 裕康				
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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《授業の概要》

社会のさまざまな情報を整理、活用することが求められている。本授業ではデータサイエンスの基本的な知識を身につけたうえで、具体的な情報の集め方、整理、分析、活用の基礎的な方法を学ぶ。

《テキスト》

別途指示する。

《参考図書》

適宜資料を配布する。

《授業の到達目標》

- ・データサイエンスに関する基本的な知識を身につけている。
- ・Excelで実践可能なデータサイエンス入門レベルの技術を使うことができる。

《授業時間外学修》

事前学修：テキスト内の次の授業部分を読み、概要を理解する。(20分)
 事後学修：授業で学んだことを参考書などを用いて復習し、理解を深める。(30分)

《成績評価の方法》

中間レポート：60%

期末レポート：40%

《フィードバックの方法》

理解が不十分な点について、講義のなかで説明する。

《備考》

基本的には対面で授業を実施するが、社会情勢その他の事情により遠隔授業を行うこともある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス・データサイエンスとは①	ガイダンス、データサイエンス概要
2	データサイエンスとは②	データサイエンスを構成する要素
3	ディープラーニングとは	ディープラーニングとは何か、またその事例
4	データ分析技法①	グラフによる可視化
5	データ分析技法②	分布と統計的手法を用いる意義
6	データ分析技法③	Excelアドインを用いた統計分析方法 基本統計量
7	データの取得方法①	公開されているデータの取得
8	データ分析の実際①	実データを用いた差の検定
9	データ分析の実際②	実データを用いた相関分析と散布図
10	データ分析の実際③	回帰分析
11	データの取得方法②	アンケートツールによるデータ収集と倫理的配慮
12	データ分析技法④	定性データの分析
13	ビッグデータ	大規模データを使ってできること
14	データサイエンスのこれから	今後の展望を考える
15	まとめ	学修内容のまとめと最終レポート

科目名	くらしと経済			ナンバリング	MB24-GE-15-1
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		◎ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《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ている。

《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。

《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。

《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

科目名	キャリアアップセミナー I			ナンバリング	MB24-GE-19-2
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康				
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		○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

これから社会に出ていくために必要な考え方、知識、マナーや立ち居振る舞いを学ぶ。社会を広く見渡す視点や多様な考え方に触れることで、自らを見つめ直し、より良い選択と新たな道に進む準備を行う。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて資料を配布する。

《授業の到達目標》

働く女性として身につけておきたい知識、技術、技能を修得し、すべての授業が終了した際には、社会で働く自らの姿がイメージできる。
加えて、職業人とはどうあるべきか、どうありたいかについて自分の考えを述べることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：事前資料を読んでおく（30分程度）
事後学修：復習および課題に取り組む（60分程度）

《成績評価の方法》

適宜出題するレポート(80%)・発表(20%)で評価する。

《学生へのフィードバック方法》

授業内で説明する。

《備考》

対面授業の予定だが、社会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・自己を知る①	授業の説明、人間関係・コミュニケーションの初めに自己を知る
2	自己を知る②	マインドマップ作成と活用
3	自己紹介	自己PRを作成（PowerPoint使用）
4	就職状況・キャリア支援の状況	就職状況・キャリア支援について
5	履歴書・小論文	履歴書・小論文の書き方
6	職種・企業の調査①	希望する職種・企業を調査
7	職種・企業の調査②	希望する職種・企業調査結果の発表（各職種ごと）
8	ディスカッション①	グループディスカッション（ディスカッションとは）
9	ディスカッション②	グループディスカッション（演習）
10	ディスカッション③	グループディスカッション（発表・講評）
11	新社会人に期待すること①	国政の立場から新社会人に期待すること
12	社会における女性の活躍	女性が社会で活躍するために
13	新社会人に期待すること②	企業として新社会人に期待すること
14	おもてなしの心と所作	おもてなしの心と所作
15	まとめ	各学科のまとめ、全体まとめ

科目名	公衆衛生学			ナンバリング	NC24-DH-01-2
担当者氏名	有吉 邦江				
授業方法	講義	単位・必修	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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			

《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するための実践科学である。健康管理業務の担い手の一人として、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、現状、課題等について学修する。

《テキスト》

医療情報科学研究所「公衆衛生がみえる2023-2024」（メ
ディックメディア）
その他適宜プリント配布

《参考図書》

（一財）厚生労働統計協会「図説 国民衛生の動向」

《授業の到達目標》

- ①公衆衛生学の内容を把握している。
- ②健康の概念、疾病予防について理解している。
- ③主要疾患の疫学と予防対策について理解している。
- ④健康づくり・食生活の向上に係る対策・活動について理解し、調理師が果たすべき役割を理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、専門用語等の意味を理解しておくこと。（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。（20分程度）
情報収集：報道やWeb等により日頃から公衆衛生の現状と動向等を把握すること。

《成績評価の方法》

- ①中間試験（30％） ②期末試験（50％）
 - ③平常点（小テスト、提出物などを加減）20％
- 《試験のフィードバック方法》
試験後に解説を行う。（中間試験30分・解説10分、期末試験60分・解説30分）

《備考》

実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	公衆衛生学の概念	健康、公衆衛生の概念・沿革等を理解する。
2	保健統計	保健統計の概要、人口統計など健康に係る統計・指標について理解する。
3	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について理解する。
4	成人保健と健康増進	疾病リスクと予防医学、健康増進、健康日本21等について理解する。
5	主な疾病の予防①	感染症、循環器系疾患、メタボリックシンドローム等の予防について理解する。
6	主な疾病の予防②	がん、腎疾患、骨・関節疾患等の予防について理解する。
7	保健医療福祉の制度と法規	保健医療行政、保険制度、医療制度、障害者福祉等の制度について理解する。
8	地域保健と保健行政、中間試験	地域社会と地域保健、消費者保健の現状と課題等について理解する。中間試験
9	母子保健	母子保健の現状と課題等について理解する。
10	高齢者保健・医療・介護	高齢者の保健・医療・介護に係る制度と、健康寿命の延命等に係る課題について理解する。
11	精神保健	精神保健の現状と課題について理解する。
12	学校保健	子どもの健康状況の現状と学校保健・学校保健管理・保健教育等について理解する。
13	産業保健	勤労に伴う労働災害、職業病等の予防について理解する。
14	環境保健	生活環境に係る問題とその対策について理解する。
15	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。

科目名	食品加工学実習			ナンバリング	NC24-FP-06-3
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		○ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

- ①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。
- ②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》

- ①レポート…60%、②平常点（主体性、協調性等）…20%、③グループワーク（ルーブリック評価）20%
- 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。

《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・菓子類	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	菓子類	キャラメル
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 調理理論と食文化概論》

科目名	献立作成			ナンバリング	NC24-CF-04-2
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		◎	A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。		
		◎	A11-112 (知識・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》

- ①献立作成を行う上での留意点を理解している
- ②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
- ③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》

- ①期末試験(60%)
 - ②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)
- ・「給食成分表 FOODS 2024」(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》

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	学校給食 アレルギーに対する配慮について
12	対象別献立作成2	福祉施設
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

科目名	調理学実習VI			ナンバリング	NC24-CP-06-3
担当者氏名	池田 孝三				
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		◎	A11-117（知識・技能）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の知識を身につけている。		
		◎	A11-118（知識・技能）基礎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。		
		◎	A12-124（思考力・判断力・表現力）提供された食材を見て、自由な発想で調理できる。		
		◎	A13-126（主体性・多様性・協調性）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。		
		◎	A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。		

《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（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 調理実習》

科目名	製菓実習			ナンバリング	NC24-CP-08-3
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		◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-118 (知識・技能)基礎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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

- ①レポート40%、②期末試験40%、③平常点(身だしなみ、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 総合調理実習》

科目名	総合調理実習 I			ナンバリング	NC24-GC-01-3
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		◎	A11-112 (知識・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。		
		◎	A11-119 (知識・技能) 調理施設の設備機器類についての知識と衛生管理に関する技能を身につけている。		
		◎	A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		
		◎	A13-126 (主体性・多様性・協調性) 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。		
		◎	A13-128 (主体性・多様性・協調性) おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。		

《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（身だしなみなど）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。

《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 総合調理実習》

科目名	総合調理実習Ⅱ			ナンバリング	NC24-GC-02-3
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		◎	A11-112（知識・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。		
		◎	A12-123（思考力・判断力・表現力）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。		
		◎	A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。		
		◎	A13-126（主体性・多様性・協調性）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。		
		◎	A13-128（主体性・多様性・協調性）おもてなしの態度と自由な発想の調理法ができるように心がけている。		

《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（身だしなみなど）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。

《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			ナンバリング	NC24-RS-04-2
担当者氏名	坂本 宏司				
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		A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

食品の専門家として、食品の選別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を見抜く能力が求められている。この授業では、食品の品質とは何か、その品質をどのように評価するかを学ぶ。また、鑑別や変質防止法についても学ぶ。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編
「四訂 食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社

《参考図書》

食品学Ⅰ・Ⅱおよび食品学実験で使用のテキスト

《授業の到達目標》

1. 食品の特性と品質について理解している。
2. 品質評価法として官能評価の目的・手順・方法を理解し、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. 鑑別食品の種類と特徴を理解し、その取扱いも理解し、鑑別食品の品質や表示について理解している。

《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、事前にテキストに目を通しておくこと。（20分）
事後学修：知識の定着には何よりも復習が大切です（30分）

《成績評価の方法》

1. テストの結果により評価する。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. 授業での質問対応、課題提出など（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》

実務家教員による授業
事前学習が重要です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	官能評価1	食品の特性・品質と官能評価の目的・意義・問題点
2	官能評価2	パネルの構成とパネルの管理
3	官能評価3	手法の選択
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	化学評価法2	化学的品質評価
6	物理的評価法1	食品のレオロジーとテクスチャー
7	物理的評価2	色の評価方法、非破壊評価法
8	鑑別食品の鑑別1	米、小麦
9	鑑別食品の鑑別2	トウモロコシ、イモ類、豆類、キノコ類
10	鑑別食品の鑑別3	野菜類、果実類
11	鑑別食品の鑑別4	海藻類、魚介類
12	鑑別食品の鑑別5	肉類
13	鑑別食品の鑑別6	卵、乳
14	鑑別食品の鑑別7	油脂、酒類
15	鑑別食品の鑑別8	茶類、醸造食品、その他

科目名	食品開発演習Ⅱ			ナンバリング	NC24-RS-05-2
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A13-126（主体性・多様性・協調性）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	調味料、保存料、着色料など実際に使って、その効果を学ぶ
7	食品の加熱殺菌	pHや水分活性の異なるモデル食品を用いて、加熱による殺菌効果を学ぶ
8	食品の加熱殺菌	レトルト食品、低温殺菌食品などの殺菌技術について学ぶ
9	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
10	具体的取組Ⅰ	テーマに沿った製品開発を班で検討し、実施計画を作成する
11	具体的取組Ⅱ	試作品の製造
12	具体的取組Ⅲ	試作品の製造
13	具体的取組Ⅳ	試作品の評価と改良
14	具体的取組Ⅴ	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 関連科目》

科目名	栄養調理特論			ナンバリング	NC24-RS-11-4
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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「技術考査」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「技術考査」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技術考査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（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

《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	フードスペシャリスト特論			ナンバリング	NC24-RS-08-3
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		○ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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。

《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。

《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 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。

《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

《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

科目名	食育インストラクター特論			ナンバリング	NC24-RS-07-3
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		☐ A11-112 (知識・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。 ☐ A12-123 (思考力・判断力・表現力) 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。 ☐ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 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》

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》

①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。

②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》

①期末試験…50%、②平常点（主体性・協調性、課題等）…20%、③グループワーク…30%

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。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	食育教室の運営（1）	食育教室の計画 （指導計画、食育クイズについて）
3	食育教室の運営（2）	食育教室の準備〔グループワーク〕 （指導計画の検討、食育クイズの検討）
4	食育教室の運営（3）	食育教室の準備〔グループワーク〕 （食育教室の準備）
5	食育教室の運営（4）	食育教室の実施〔グループワーク〕 （食育教室の運営、食育クイズの発表）
6	食育教室の運営（5）	食育教室の実施〔グループワーク〕 （食育教室の運営）
7	食育教室の運営（6）	食育教室の実施〔グループワーク〕 （食育教室の運営、片付け）（レポート課題）
8	食文化の伝承（1）	廿日市の桶寿司とは〔グループワーク〕
9	食文化の伝承（2）	桶寿司の作り方〔グループワーク〕
10	食文化の伝承（3）	桶寿司の作り方、試食〔グループワーク〕 （レポート課題）
11	おいしさと科学	五味・五感、調理とおいしさの関連
12	選食力	食材の鑑別法・食材の旬
13	食の安全・安心	食の安全・食品の表示
14	食事マナー	食事への向き合い方、食事の礼儀作法
15	日本と世界の食糧事情	食糧事情・食と環境

《専門教育科目 特別研究》

科目名	特別研究			ナンバリング	NC24-SS-01-4
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。			

《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

科目名	生活と科学			ナンバリング	MB24-GE-13-2
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・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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

普段何気なく過ごしている生活における科学的側面を理解する。また、科学的思考をもって生活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》

横川公子「生活を科学する」（光生館）
額綱守「楽しく学ぶ 暮らしの化学」（化学同人）

《授業の到達目標》

- ①生活と科学の関わりについて理解できている。
- ②生活するうえで、科学的思考が身に付いている。

《授業時間外学修》

事後学修：配付資料の要点整理をしておくこと。（20分程度）

《成績評価の方法》

①期末試験（70％）②平常点（30％）提出物、小テスト等
《フィードバックの方法》①期末試験（60分、講評30分）②授業開始前の小テスト終了後解説

《備考》

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	物質科学の基礎	単位の由来、物質の成り立ちなど、物質科学の基礎を振り返る。
2	清潔さの科学	石けん、洗剤などの科学について理解する。
3	金属の科学	金属の性質や用途などについて理解する。
4	いのちの科学1	染色体を構成する核酸の構成、仕組みなどについて理解する。
5	いのちの科学2	体を守る免疫のしくみについて理解する。
6	エネルギーの科学	化石、原子力、自然などのエネルギー資源と課題などについて理解する。
7	日用品の科学	電子レンジなど日用品の科学について理解する。
8	高分子の科学	合成繊維、プラスチックなどの成分や性質などについて理解する。
9	自然の科学	災害からみた日本の自然について理解する。
10	色と光の科学	発色の仕組みや感じ方などについて理解する。
11	おいしさの科学	おいしさの感じ方などについて理解する。
12	においの科学	においの感じ方、香り成分や作用などについて理解する。
13	化粧品の科学	化粧品の成分や作用などについて理解する。
14	演習 1	これまで学んできた生活と科学との関わりについて、演習を行う。
15	演習 2	これまで学んできた生活と科学との関わりについて、演習を行う。

科目名	人間関係論			ナンバリング	MB24-GE-11-2
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		◎ A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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。

《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：シラバスや授業で予告された内容について予習すること（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》

原則として対面授業を行う予定だが、必要に応じてオンラインもしくはハイブリッド形式を導入することがある。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	仕事とストレスマネジメント	仕事をする上でのストレスへの対処やサポートのあり方、対人サービス業におけるストレスについて学ぶ。
15	「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。

科目名	生命倫理			ナンバリング	MB24-GE-16-2
担当者氏名	新谷 奈苗、室津 史子				
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		A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 A13-126（主体性・多様性・協調性）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》

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、生命に携わる専門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・態度を修得するために、事例やワークを通して学びを深める。

《テキスト》

児玉 聡「マンガで学ぶ生命倫理」(株)化学同人

《参考図書》

村上 喜良【著】
勁草書房 ISBN-13978-4326101818

《授業の到達目標》

- ①専門職者に必要な倫理原則や生命にかかわる倫理的課題がわかる。
- ②それぞれの倫理的課題を踏まえ、患者・家族の置かれている状況・特徴がわかる。
- ③自身のいのちと死生観について自分の考えを語ることができる。

《授業時間外学修》

- 事前学習：テキストの該当箇所を読み、疑問点などを整理する。（30分）
- 事後学習：授業の内容を振り返り、理解が不十分だった部分について、テキストや文献を見直し理解につなぐ。（30分）

《成績評価の方法》

- ①試験70%
- ②レポート30%
- 《試験のフィードバック方法》
- 試験後に、正解できなかった問題について解説を行う。

《備考》

- ・倫理教育について教授経験のある教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス／生と死を考える	授業の概要と進め方 いのちとは何か、いのちの尊厳、死とは何か
2	倫理とは何か	生命倫理の定義、倫理と道徳の違い、生命倫理の歴史、生命倫理と医療倫理
3	医の倫理とは	ヒポクラテスの誓い、倫理的ジレンマ、パターナリズム
4	病いをもつ人の心理	健康と病気、病との共生、がん告知、セカンドオピニオン、インフォームドコンセント、死にゆく人の心理
5	生命の終わりをめぐる諸問題 ①	ターミナルケア、人生の最終段階における意思決定、看取り
6	生命の終わりをめぐる諸問題 ②	尊厳死、尊厳死許容の原則、リビング・ウィル、グリーフケア
7	生命の終わりをめぐる諸問題 ③	安楽死、安楽死の分類、安楽死許容の原則
8	現代の諸問題 ①	認知症者の心理
9	現代の諸問題 ②	認知症者の事例を用いて、認知症者へのケアと尊厳を考える
10	現代の諸問題 ③	人工妊娠中絶、中絶をめぐる法的問題／こどもの権利、赤ちゃんポスト
11	現代の諸問題 ④	出生前遺伝的検査・遺伝子診断や治療に関する倫理
12	現代の諸問題 ⑤	人へのクローン技術応用に関する倫理、i P S細胞、E S細胞、再生医療研究と倫理
13	現代の諸問題 ⑥	脳死による臓器移植と倫理
14	現代の諸問題 ⑦	生体臓器移植の現状と倫理
15	まとめ	事例を用いて生命倫理学を考える

科目名	キャリアアップセミナーⅡ			ナンバリング	MB24-GE-20-2
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康				
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		A11-111（知識・技能）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かつ地域に根差した視点を身につけている。 A12-120（思考力・判断力・表現力）社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 A13-125（主体性・多様性・協調性）幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

これから社会に出ていくために必要な考え方、知識、マナーや立ち居振る舞いを学ぶ。社会を広く見渡す視点や多様な考え方に触れることで、自らを見つめ直し、より良い選択と新たな道に進む準備を行う。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて資料を配布する。

《授業の到達目標》

働く女性として身につけておきたい知識、技術、技能を修得し、すべての授業が終了した際には、社会で働く自らの姿がイメージできる。
加えて、職業人とはどうあるべきか、どうありたいかについて自分の考えを述べることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：事前資料を読んでおく（30分程度）
事後学修：復習および課題に取り組む（60分程度）

《成績評価の方法》

適宜出題するレポート（80％）・発表（20％）で評価する。

《学生へのフィードバック方法》

授業内で説明する。

《備考》

対面授業の予定だが、社会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・企業を知る①	サービス業を知る
2	企業を知る②	製造業を知る
3	企業を知る③	行政を知る
4	企業を知る④	医療法人を知る
5	働く人の安全と健康	働く人の安全と健康を守る組織の体制（労働災害・KYT活動・職業病）
6	働く女性の健康	働く女性の健康管理（定期健康診断・がん検診・メンタルヘルス）
7	労働法規	労働基準法、労働安全衛生法、女性の健康関連法規
8	家政学①	家政学を学ぶ意義
9	家政学②	家庭の経済
10	家政学③	食生活（食の安全）、食文化、住居学
11	家政学④	教育、子どもと家族
12	家庭看護学①	健康に生活を送るための管理
13	家庭看護学②	救急時の対応（演習含む）
14	家庭看護学③	西洋医学と東洋医学の活用
15	まとめ	各学科のまとめ、全体まとめ

科目名	ボランティアワーク I			ナンバリング	MB24-GE-21-1
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	その他	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		○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			
		◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

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》

- ①活動報告書 30%
- ②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（30分程度）。

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、最終報告合計15時間以上実施
2	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
3	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
4	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
5	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
6	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
7	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
8	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
9	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
10	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
11	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
12	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
13	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
14	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
15	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施

科目名	ボランティアワークⅡ			ナンバリング	MB24-GE-22-2
担当者氏名	吉村 真奈美				
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		○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。			
		◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)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》

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》

- ①活動報告書 30%
- ②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（30分程度）。
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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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