

2026（令和 8）年度

食物栄養科

専門教育科目

|           |                    |     |         |         |
|-----------|--------------------|-----|---------|---------|
| 開講期間      | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分  |         |
| 後期        | 2                  | 1   | 食専：卒業必修 | 主要科目：○  |
| 担当教員      |                    |     |         |         |
| 食物栄養科専任教員 |                    |     |         |         |
|           | ナンバリング：N31A01（2年生） |     |         | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル    |                    |     |         |         |
| -----     |                    |     |         |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input checked="" type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>これまでに学修してきた成果について、確認および発表するための授業である。PROGテストでは、自分が身につけた力を確認し、自身の成長を実感する。そして学外実習の報告会では、それぞれの現場で学んだことを発表する。また、最後にモデル別に分かれて、学修成果の卒業発表を行う。ビューティ&ウェルネスモデル・カフェレストランモデル・フードビジネスDXモデルではグループワークとPBLを卒業発表成果準備の授業で実施する。<br><br>（授業目標）<br>・プレゼンテーション等における協働作業に自ら責任感を持って積極的に参画できる。<br>・就職後に必要な知識を総合的に関連付けて理解することができる。<br>（学習成果）<br>◎A：モデル別に分かれ卒業発表を行う。<br>○E：今まで学んできたことを生かし、プレゼンテーションができる。 |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 食物栄養科ゼミナールガイダンス<br>受講における注意事項を確認し、栄養士実力認定試験受験について内容を把握する。また、卒業までの自身の目標を確認する。（沼田・専任教員全員）<br><br>2 モデル別の卒業発表準備、制作、学修①（PBL）<br>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川）<br>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）<br>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br><br>3 モデル別の卒業発表準備、制作、学修②（PBL）<br>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川）<br>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）<br>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br><br>4 モデル別の卒業発表準備、制作、学修③（PBL）<br>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川）<br>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）<br>カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br>ビューティ&ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br><br>5 モデル別の卒業発表準備、制作、学修④（PBL）<br>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川）<br>フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6                          | <p>フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）<br/> カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br/> ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br/> モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑤（PBL）</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・橋詰・吉川）<br/> フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）（PBL）<br/> カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br/> ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br/> モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑥（PBL）</p> <p>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・吉川・橋詰）<br/> フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）（PBL）<br/> カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br/> ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br/> モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑦（PBL）</p> |
| 7                          | <p>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・吉川・橋詰）<br/> フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。（ゲスト講師：渋谷和弘・谷口）（PBL）<br/> カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br/> ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）<br/> モデル別の卒業発表準備，制作，学修⑦（PBL）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8                          | <p>病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：栄養士実力認定試験でA判定を取ることを目標とし、練習問題を解いて知識と実力を高める。集団給食施設等において栄養士としての業務を執り行う事ができるようになる。（沼田・吉川・橋詰）<br/> フードビジネス・DXモデル：加工食品や中食を販売する企業と産学連携し、DXを利用し企業の課題解決策等を卒業発表することを目標とする。食品の開発の工程や販売戦略をDXを通して学び、フードビジネス業界の仕事の仕組みを理解する。卒業発表に向けて資料・動画等作成する。（谷口）（PBL）<br/> カフェ・レストランモデル：備前市と産官学連携の備前焼振興活動を通して、器による料理の付加価値の上げ方を学ぶ。またWeb2.0, web3を活用して課題解決を行う。（川嶋・狩野）（PBL）<br/> ビューティ&amp;ウェルネスモデル：ビューティ・ウェルネス業界関連の企業と産学連携し、商品の売り上げアップや集客方法（イベント開催等）を理解することを目標とする。商品の売り上げアップや集客方法に結び付ける手順を知り、プレゼンテーションを行う。（伊達・西山）（PBL）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9                          | <p>生涯の学び（菊池桃子客員教授）（3学科共通）<br/> 本学の卒業生でもあり、客員教授である菊池桃子先生より女性のキャリア形成について学ぶ。（沼田）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10                         | <p>PROGテスト（3学科共通）<br/> 年時にも実施したPROGテストを実施する。それにより、自身のジェネリックスキルがどれだけ伸長したかを測り、得意不得意を把握するためのものである。（沼田）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 11                         | <p>避難訓練（3学科共通）<br/> 災害時における避難訓練。（専任教員全員）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 12                         | <p>学外実習報告会の練習（グループワーク）<br/> 学外実習について各グループごとに発表練習を行い、実習内容について理解を深める。（西山、橋詰、狩野、谷口、沼田）<br/> 学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。（吉川）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 13                         | <p>学外実習報告会①（グループワーク、プレゼンテーション）<br/> 学外実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。（西山、橋詰、狩野、谷口、沼田）<br/> 学外実習を履修しない学生は2年間の学びと自身が目指す将来像のつながりについて考え、作文にまとめる。（吉川）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 14                         | <p>学外実習報告会②（グループワーク、プレゼンテーション）<br/> 学外実習について各グループごとに発表し、それぞれの分野や実習先によって異なる実習内容について理解を深める。（西山、橋詰、狩野、谷口、沼田）<br/> 学外実習を履修しない学生は自身が目指す将来像についての考えを発表する。（吉川）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15                         | <p>卒業発表（プレゼンテーション）（専任教員全員）<br/> 病院・福祉・保育所・事業所・総合ビジネス・編入学モデル：学修の成果を発表する。<br/> フードビジネス・DXモデル、カフェ・レストランモデル、ビューティ&amp;ウェルネスモデル：産官学連携の成果を発表する。<br/> それぞれの卒業発表をお互いに聞いて、感想や意見を交換しあう（川嶋）<br/> 各部署からの連絡等（沼田）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎A：モデル別に分かれ、課題に対して積極的に取り組むことができる。<br/> ◎E：今まで学んできたことを生かし、就職後に必要な知識を科目ごとに関連づけることができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前に配布物があれば必ず目を通しておくこと。試験対策や産学連携授業の前後には予習・復習を必ず行い、また関連する課題・提出物は真剣に取り組み、期日までに提出すること。（事前学習15分・事後学習30分）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>各回の内容に応じて、授業参加人数（全学科合同、食物栄養科全員、クラス別、グループ・モデル別、個別指導など）を変えて実施する。また、授業形態も各回によって、講義形式、討議形式、個別演習など様々な方法で実施する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                     |                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | フィードバックの仕方：①栄養士実力認定試験については、直前模擬試験を実施しその結果をフィードバックし、本試験に臨む。②学外実習報告会については、発表後に教員よりコメントを伝えることでフィードバックする。③PROGテストの結果を返却することでフィードバックする。④産学連携授業については、課題提出後に企業の方や教員からコメントを伝えることでフィードバックする。 |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | ◎A：授業への貢献度および課題提出状況で評価する。<br>○E：授業への貢献度およびプレゼンテーションで評価する。栄養士実力認定試験の模擬試験または産学連携課題により評価する。<br>成績評価の基準 A：50% E：50%<br><br>上記の項目を総合的に評価し、P（合格）D（不合格）で成績をつける。                            |
| テキスト                | なし（必要に応じて適宜プリント配布）                                                                                                                                                                  |
| 参考書                 | なし                                                                                                                                                                                  |
| 履修上の注意              | 1. 食物栄養科の必修科目です。栄養士、社会人になるための必要なステップとして意識し、授業に臨むこと。安易に欠席することなく、しっかりと受講すること。<br>2. 各回の内容や方法、実施教室、持ち物など、毎回掲示します。教室や必携物などを必ず確認し、授業に臨むこと。<br>3. 提出物は、責任ある社会人になるためにも必ず期限を守ること。           |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク、プレゼンテーション、PBL                                                                                                                                                               |
| 実務経験                |                                                                                                                                                                                     |

|        |                    |     |             |
|--------|--------------------|-----|-------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分      |
| 前期     | 2                  | 2   | 食専：卒業必修、栄必修 |
| 担当教員   |                    |     |             |
| 吉川尚志   |                    |     |             |
|        | ナンバリング：N12A02（2年生） |     | 授業方法：対面     |
| 添付ファイル |                    |     |             |
| -----  |                    |     |             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>Public Healthという言葉を読み替えて「公衆衛生」となったが、「みんなの健康」を意味している。個々の人々が健康であるためには、単に病気にならないための対策だけでなく、早期発見や社会復帰も必要であり、それぞれの生命の質（Quality of Life:QOL）が大切である。広い視野から栄養士としての役割を認識できるよう、身近な問題を扱い講義する。</p> <p>（授業目標）<br/>食品衛生学、応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導、公衆栄養学などの講義で履修した内容だけでなく、報道等でトピックスとなっている内容ともリンクするものもたくさんあり、この先、栄養士としては当然のこと、社会人として必要な知識の拡充を行う。</p> <p>（学習成果）<br/>◎E：公衆衛生学を理解し、将来栄養士として学び続けるための礎を身に付ける。<br/>日本および世界の人口問題、それぞれのライフステージにおける保健についての知識を身に付ける。<br/>環境問題、保健行政についての知識を身に付ける。<br/>講義内小テストおよび講義内最終試験で90%以上の点数を獲得する。</p> |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 健康の科学としての公衆衛生学（テキスト1章）<br>公衆衛生学という学問についてを知り、健康観の変遷、予防医学としての役割を学ぶ。<br>2 人口の動向（テキスト2章）<br>世界および日本の人口動態および人口動態、その政策について学ぶ。<br>3 妊娠・出産と胎児の保健（テキスト3章）<br>人間のライフステージの出発点である妊娠・出産における社会環境について学ぶ。<br>4 新生児・乳幼児期の保健（テキスト4章）<br>新生児・乳幼児期の健康問題、母子保健について学ぶ。<br>5 青少年の保健（テキスト5章）<br>現代の児童・生徒の健康問題、またアルコールや薬物による障害について学ぶ。<br>6 成人期の保健（テキスト6章）<br>成人の死因順位の上位である悪性新生物、心疾患、脳血管およびライフスタイルによる生活習慣病について学ぶ。<br>7 老年期の保健と死の問題（テキスト7章）<br>老年期の健康問題およびその介護、死生観について学ぶ。<br>8 心の健康と心身障害（テキスト8章）<br>心の病気、精神保健、身体障害、心身障害について学ぶ。<br>9 環境の衛生（テキスト9章）<br>人の生活と入り組んで様々な影響を及ぼす自然環境、化学的環境、生物学的環境、社会的環境、衛生的環境、経済環境について学ぶ。<br>10 環境汚染と公害（テキスト10章）<br>環境汚染・公害の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。<br>11 感染症（テキスト11章）<br>感染症の及ぼす健康への影響およびその予防策の取り組みについて学ぶ。<br>12 食物と健康（テキスト12章）<br>栄養や食生活による健康障害および食の安全対策について学ぶ。<br>13 職業生活と健康（テキスト13章）<br>職場環境における健康障害およびその対策について学ぶ。<br>14 保健・医療の行政（テキスト14章）<br>地域の医療・保健・福祉に取り組む行政の仕組みと制度および国際保健について学ぶ。<br>15 健康づくりへの政策 および 最終確認試験<br>健康日本21を中心に日本における政策を学ぶ。 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | 講義内で学んだことの試験を実施し、その解説も行う。                                                                                                                                                                                 |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | ◎E：公衆衛生学を理解し、将来栄養士として学び続けるための礎を身に付ける。<br>日本および世界の人口問題、それぞれのライフステージにおける保健についての知識を身に付ける。<br>環境問題、保健行政についての知識を身に付ける。<br>講義内小テストおよび講義内最終試験で60%以上の点数を獲得する。                                                     |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | 事前学習：授業計画に次回勉強するテキストの範囲がありますので、事前に読み、知らない漢字についての読みや意味調べはもちろんのこと、内容についても理解できないものについては講義の時間に質問できるように準備してください。(90分程度)<br><br>事後学習：種々の国家試験や栄養士実力認定試験の類似問題を課題として課しますので、事後学習に充ててください。(150分程度)                   |
| 指導方法・フィードバック方法             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・パワーポイントや視聴覚教材を利用して説明します。</li> <li>・毎回、補足プリントを配布します。</li> <li>・授業開始時に前回の復習テストを実施し、次の講義で返却およびフィードバックしますので、理解不足のあるものに関しては、再度、復習をしたり、積極的に質問をするように心がけてください。</li> </ul> |
| アセスメント・成績評価の方法・基準          | ◎E：講義の開始時に前回の復習確認および今回の予習確認を小テストを10点満点で行い、第14回までに合計が100点を獲得することを必須とする。成績評価は小テストの合計と第15回に行う最終確認試験の合計点数で判定する。(小テスト 50%・最終確認試験 50%)<br>S評価：90%以上<br>A評価：80%以上<br>B評価：70%以上<br>C評価：60%以上                      |
| テキスト                       | 学生のための現代公衆衛生（南山堂）                                                                                                                                                                                         |
| 参考書                        | 国民衛生の動向（廣済堂）<br>Nブックスシリーズ 公衆衛生学（建帛社）                                                                                                                                                                      |
| 履修上の注意                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・短期間にたいへん多くのことを学ぶので、欠席しないのはもちろん、遅刻せずに出席してください。</li> <li>・予習・復習に努め、講義内小テストおよび講義内最終試験の対策をしてください。</li> </ul>                                                          |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | Google Classroom                                                                                                                                                                                          |
| 実務経験                       |                                                                                                                                                                                                           |

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 2          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 小川聖子   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N12C03（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                        |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | (授業内容)<br>日本の食文化の特色を、地理、歴史、気候、社会的・文化的な側面から解説する。<br>さらに、中国、韓国などの日本の隣国、フランスやイタリアなどに代表される欧米の食文化の歴史を検討し、これらが日本の食文化へ与えている影響を学ぶ。<br>また、近年注目を集めているユネスコの無形文化遺産である「和食」について、その内容の詳細な解説と問題点を提起する。<br>(授業目標)<br>食文化の理解を通じて、食という身近なことへの学術的なアプローチの方法を身につける。さらに将来の日本の食について思考を深める力を身につける。<br>(学習成果)<br>A：食に関する情報を日々の暮らしの中で積極的に考えることができ、活用することができる。<br>D：現代の食と、歴史上の食とを比較し、食の変遷の様子を述べるができる。<br>◎E：文献などをはじめとする資料や、具体的な食事の様子から、食文化について知識を深めることができる。 |                                                                                                                                                                                                        |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 食文化とは何か。その成り立ちと特性について<br>食事は、人間が生物として生命を維持するために必至の物である。そのため長らく、食が文化であるという考え方はなされてこなかった。食文化が学術として確立されたのは、今から50年ほど前に過ぎない。これらのことをふまえて、人間にとっての食文化とは何か、他の動物との違いについて、比較しながら考える。                              |  |
|                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 日本人と米<br>日本の食文化において、もっとも大きな影響を与えている食品は米である。米が重要視されるようになるまでの歴史的な背景について学び考える。また、食文化の記録や伝承は、ケの日である普段の食よりも、行事などのハレの日においてみられることが多い。米に関しても同様で、ハレの日の代表的な食品として餅がある。餅を用いた料理について日本各地の差を考え、その歴史的な背景を学ぶ。           |  |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 日本の行事食①ー正月・桃の節句（プレゼンテーション）<br>江戸時代に確立された五節句は、現在の日本においても「行事食」として根付いている。行事食の第一回目として、行事食の成り立ちと、正月料理と春の七草、桃の節句などについて学ぶ。<br>正月にほとんどの学生が経験している「雑煮」について、自己の場合、自分が知りえる例をまとめてレポートにする。<br>レポートを発表し、他の学生の場合も認識する。 |  |
|                                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 日本の行事食② ー端午の節句・七夕・菊の節句ー<br>同様に、端午の節句・七夕・菊の節句について学ぶ。                                                                                                                                                    |  |
|                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 和食の特徴とその成り立ちと歴史①<br>現在「和食」というカテゴリーに含まれる食事の特徴について、整理して考え学ぶ。                                                                                                                                             |  |
|                                  | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 和食の特徴とその成り立ちと歴史②<br>和食の元となった「本膳料理」「精進料理」「懐石」について、その特徴を一つずつ順を追って学ぶ。特に「本膳料理」は、現在の日本料理のご飯とおかずの組み合わせ、一汁三菜の始まりがみえる。日本料理ならではの形の始まりを学ぶことで、現在の自分たちの食のルーツを知る。                                                   |  |
|                                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 江戸の食文化<br>江戸時代の江戸は、世界一の人口密集地であり、知的レベルの高い都市であった。食に関しても独特の世界感があり、江戸の食文化が東日本全体へ伝播していった。「すし」「そば」「うなぎ」「天ぷら」のように現在の「和食」の代表的な料理が確立されたのもこのころである。江戸っ子の食とその特徴を学ぶ。<br>また、江戸時代に確立された庶民の食文化「会席」と「料亭」について学ぶ。         |  |
|                                  | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 日本料理のマナーと食文化<br>会席料理には、食事のマナーとして着席時の上座下座、器の扱いと箸使い、懐紙の使い方、などがある。それを踏まえて、楽しくおいしく食事をするための心遣いなどを学ぶ。                                                                                                        |  |
|                                  | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 嗜好品の発達 ー和菓子を代表としてー<br>嗜好品は、菓子、酒、茶など、生命の維持のためには不必要なものである。しかしながら、世界の国々の中でこの嗜好品が存在しない国はないといってもよい。それはすなわち、人間が食に楽しみを求め、食が人と人とを繋げるコミュニケーションツールであることに他ならない。おもに、和菓子の発達を中心に学んでゆく。                               |  |
|                                  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 沖縄の食文化                                                                                                                                                                                                 |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>11 沖縄は歴史的に見ても、独特の経緯を持って日本の食文化に取り入れられていった。栄養学的にも興味深い一面を持つと同時に、近年では食の周辺の様々な問題を抱えている。琉球時代からの沖縄の食を学ぶことで、食文化が外的な要因で変遷する経過をたどる。</p> <p>12 韓国の食文化<br/>日本の隣国である韓国の料理について、その特徴と成り立ちを学ぶ。日本は、有史からあらゆる側面において中国文化の影響を大きく受けてきた。それらの大半は、隣国である韓国を通じてわが国にもたらされた。現在、韓国と日本の食文化には共通点も相違点もみられる。韓国の食文化を通じて、隣国の庶民文化の内容と特徴を学ぶ。</p> <p>13 中国の食文化<br/>中国の食文化は、世界の食文化の中で最も古いものの一つで、その影響を受けた国はアジア全般にわたると言える。我が国も例外ではない。中国の現在の食の事情を知り、我が国との共通点、相違点などを学ぶ。</p> <p>14 フランス料理とその食材<br/>フランス料理は、ユネスコの無形文化遺産に食の分野では最初に登録された。その「美食文化」は、他国の文化を巧みに取り入れ、自国の食材と歴史的な背景の中で、文化として花開いたものである。それらはアジアの食文化と大きく異なる点が多い。とくに食材については、フランス国内での地域性が高く「地域の伝承料理」へのこだわりが見られる。これらについて学び、日本の食との相違を考える。</p> <p>15 フランス料理のマナー<br/>現在フランス料理は、世界的に見ても正式・公式の食事の際に用いられることが最も多い。フランス料理のマナーについて、具体的に学び、社会人としてすぐに役立てるスキルとして身につける。</p> <p>ユネスコ無形文化遺産としての「和食」について<br/>「和食」は、2013年12月、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。この内容を検討し、和食の伝統とは何かを示し、現実にはどのような問題点があるのかを学ぶ。また、将来に向けて自分たちが今後どのような意識を持ちつつ、食に接してゆく必要があるのか、考えてゆく。<br/>正月に経験したおせち料理、お雑煮について第3回のレポートを振り返りまとめる。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>A：食に関する情報を日々の暮らしの中で考えることができる。</p> <p>D：食事が、文化としてどのように変遷してきたかについて述べることができる。</p> <p>◎E：文献や資料を自ら検索し、食文化について知識を深めることができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：新聞、書物、テレビ、インターネット、地域の広報物などに記載されている食の情報をチェックする。また、次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。(90分程度)</p> <p>事後学習：興味のある食に関する情報に関して、資料をファイリングし、要約する。(90分程度)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>パワーポイント、DVDなど、毎回の授業内容に適した視覚資料を用いる。</p> <p>フィードバックの仕方：①教員が立案した資料をプリントし、配布を行う②レポート提出(学生)③評価およびコメント④授業後の質疑応答</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>A：毎回の授業における授業態度を評価する</p> <p>D, ◎E：授業内において中間課題提出。学期末にまとめたレポートを提出する</p> <p>授業態度(30%)、中間課題・最終レポート(70%)</p> <p>配布資料をファイリングし、授業に積極的に参加すること。中間課題の提出・最終レポートの内容との総合評価により判定する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| テキスト                   | <p>授業時に、教員が作成したプリントを配布する。これを保存しファイリングしてテキストとし、予習復習する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 参考書                    | <p>『三訂フードコーディネーター論』(公社)日本フードスペシャリスト協会編 (建帛社) 2013</p> <p>『日本料理の歴史』熊倉功 吉川弘文館</p> <p>『和食とは何か』江原絢子 熊倉功 思文閣出版</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 履修上の注意                 | <p>普段から、自分自身の食べている食品や料理について、興味や関心を持つように心がける。</p> <p>本学図書館にある、単行本・雑誌・辞書などで、食文化の授業中に習得したこと、疑問点などを調べ、自分なりに考察できるようにしておく。</p> <p>遅刻・途中退出・私語・過度の居眠りなどは、授業の妨げになるので慎むこと。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | <p>プレゼンテーション</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 実務経験                   | <p>日本テレビ「3分クッキング」に15年間レギュラー出演、読売新聞「夕食クリップ」に10年間寄稿、単行本・雑誌などの著作多数、各地の料理教室・講演会・講習会を実施。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

講義科目名称： 社会福祉

授業コード： 3041 3042

英文科目名称： Social Welfare

|        |                    |     |             |
|--------|--------------------|-----|-------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分      |
| 後期     | 2                  | 2   | 食専：卒業必修、栄必修 |
| 担当教員   |                    |     |             |
| 工藤 豪   |                    |     |             |
|        | ナンバリング：N22A04（2年生） |     | 授業方法：対面     |
| 添付ファイル |                    |     |             |
| -----  |                    |     |             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>授業内容</p> <p>授業目標</p> <p>学習成果</p> <p>S評価になる基準</p> | <p>（授業内容）</p> <p>わが国における社会福祉の歴史的展開を社会経済状況と関連させながら概説した上で、人口高齢化についての基本的知識を把握するとともに、少子化の定義・推移・影響・要因・対策などについて理解を深める。それらを踏まえ、社会保障の仕組みを確認しながら、医療・介護・年金・生活保護の制度に関する特徴や課題について講義する。</p> <p>社会人として必要な資質（社会問題について客観的な認識をもち多角的な視点から考察できる能力）を習得する。</p> <p>（授業目標）</p> <p>人口高齢化や少子化の動向についての多様な主張・考え方、社会保障制度の基本的な知識を学ぶことにより、社会問題について客観的な認識をもち多角的な視点から考察できるようになる。</p> <p>（学習成果）</p> <p>C：人口高齢化や少子化の動向に関する多様な主張・考え方を理解した上で、是正する目標を明示し、そのために必要な課題解決の方法を考えることができる。</p> <p>◎E：医療・介護・年金・生活保護などの社会保障制度に関する基本的な知識を把握するとともに、その特徴や課題について理解することができる。</p> |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス</p> <p>この科目を学習する意義、授業内容、学生側の授業への準備、評価方法などに関する説明を行う</p> <p>2 社会福祉の歴史的展開</p> <p>わが国における社会福祉の歴史的展開について、戦前と戦後に区分しながら概要と特徴を把握する</p> <p>3 人口高齢化（１）—世界と日本の人口動向—</p> <p>世界と日本における人口動向について、総人口の推移、年齢別人口割合の推移、人口ピラミッドから特徴を捉える</p> <p>4 人口高齢化（２）—人口高齢化の推移と要因—</p> <p>老年人口割合について、先進諸国における推移を比較するとともに、人口高齢化の要因を整理する</p> <p>5 人口高齢化（３）—人口移動と老年人口割合の関係性—（グループワーク：グループごとに考察内容を発表する）</p> <p>人口移動が老年人口割合における地域間格差にどのような影響を与えてきたのかを考察する</p> <p>6 少子化（１）—合計特殊出生率の推移とその社会的背景—</p> <p>少子化とは何かについて解説するとともに、戦後から現在に至るまでの合計特殊出生率の推移を確認し、その社会的背景について概説する</p> <p>7 少子化（２）—結婚・出産・就業・子育てに関するイメージと実態—</p> <p>わが国の結婚・出産・就業・子育てに関する自身のイメージを認識するとともに、その実態について資料から確認する</p> <p>8 少子化（３）—少子化の要因と対策の関係性—（PBL型授業）</p> <p>少子化によりどのような影響が生じるのか、わが国における少子化の要因を踏まえ、どのような対策を実施すべきかについて考察する</p> <p>9 社会保障と社会福祉（１）—社会保障制度の仕組み—</p> <p>社会保障の目的と機能、社会保障の財源方式、社会保障制度の体系について把握し、社会保障費用の推移と将来推計を確認する</p> <p>10 社会保障と社会福祉（２）—医療保険—</p> <p>医療保険制度の変遷を把握した上で、健康保険と国民健康保険の差異、後期高齢者医療制度の特徴と課題などについて理解する＜厚生労働省のweb資料等を閲覧するためノートパソコンを活用する＞</p> <p>11 社会保障と社会福祉（３）—介護保険—</p> <p>介護保険制度が創設された背景を把握した上で、介護保険制度の仕組みや特徴について理解する</p> <p>12 社会保障と社会福祉（４）—年金保険—（グループワーク：グループごとに考察内容を発表する）</p> <p>公的年金保険制度の変遷と概要を把握した上で、公的年金保険制度へ加入することの意義やリスクについて考察する＜日本年金機構のweb資料等を閲覧するためノートパソコンを活用する＞</p> <p>13 社会保障と社会福祉（５）—生活保護—</p> <p>生活保護制度の原理・原則・種類・内容について把握するとともに、その課題について理解する</p> |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>14 社会保障と社会福祉（６）－児童虐待－<br/>児童虐待に関する取り組みを把握した上で、児童虐待の実態とその背景について考察を試みる＜厚生労働省のweb資料等を閲覧するためノートパソコン（タブレット等）を活用する＞</p> <p>15 授業のまとめと理解度の到達点をはかるための確認作業<br/>これまでの授業で学習した内容を整理するとともに、理解度の到達点をはかるために「確認作業（試験と同型式の問題内容を自筆ノート・配布プリント・返却された課題シート・自身でプリントアウトしたClassroomの講義資料を参照しながら行う）」を実施する</p>      |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>C：人口高齢化や少子化に関する課題解決のために必要な施策や取組について説明することができる。</p> <p>◎E：日本の社会保障制度に関する概要・特徴・課題について理解し、明確に述べることができる。</p>                                                                                                                                                                                   |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：次の授業内容に関する統計資料や厚生労働省のwebサイトを確認し、その実態・特徴・仕組みなどについて把握する。（60分）</p> <p>事後学習：授業内容の要点をノート等に整理し、試験に向けて自分なりの言葉で論述できるようにまとめておく。（120分）</p>                                                                                                                                                     |
| 指導方法・フィードバック方法         | 講義は基本的に、Classroomにアップロードした講義資料に沿って、板書を使用して進める。資料を参照しながらの個人作業や社会問題に関するグループワークなどを積極的に取り入れる。<br>フィードバックの仕方：課題について（タイミングによっては次の）授業の中で解説を行い、疑問点等がある場合には個別の対応を行う。                                                                                                                                  |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>C：課題シートへの記述内容や確認作業の解答を評価する。</p> <p>◎E：課題シートへの記述内容や確認作業の解答を評価する。</p> <p>確認作業50%、受講態度や課題シートへの記述内容50%<br/>＊講義内容や資料から動向・状況を客観的に理解できたか、それを踏まえて自身の見解や主張が述べられたかを評価する。</p>                                                                                                                        |
| テキスト                   | 無し                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 参考書                    | <p>棕野美智子・田中耕太郎、2023、『はじめての社会保障（第20版）』有斐閣アルマ。</p> <p>清水浩昭ほか、2019、『新訂 少子高齢化社会を生きる』人間の科学新社。</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 履修上の注意                 | <p>すべての学生が積極的に取り組むことを期待します。</p> <p>栄養士として病院・福祉施設・保育所・こども園等で働くことを考えている学生は、とくに強い関心をもつことが望ましいです。</p> <p>すべての授業回でノートパソコンを必ず持参してください。</p> <p>講義資料でClassroomにアップロードしたものは紙で配付しないため、授業時に確認しながら受講するか、授業までにプリントアウトして持参するか、学生自身がどちらかの対応を選択して行う必要があります。</p> <p>制度改正や授業の進捗状況等により、授業計画は一部変更される場合があります。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | グループワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|        |                    |     |          |
|--------|--------------------|-----|----------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分   |
| 後期     | 2                  | 1   | 食専：栄選択必修 |
| 担当教員   |                    |     |          |
| 福島篤    |                    |     |          |
|        | ナンバリング：N13C06（2年生） |     | 授業方法：対面  |
| 添付ファイル |                    |     |          |
| -----  |                    |     |          |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | (授業内容)<br>人体の臓器模型、骨格標本を用いて人体のマクロ構造、光学顕微鏡での組織観察におけるミクロ構造を学び、人体の構造を解剖学的に理解する。また人体が持つ骨格系、筋系、神経系、循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、感覚系などの正常な生理機能について、ヒト(自分)や実験動物(ラットおよびカエル)を用いて理解する。<br>(授業目標)<br>以下に示す15回の授業計画のとおりグループ又は個人で実習を行うことにより、人体の10系列の器官系のミクロ構造からマクロ構造と、その機能の知識を修得し、食物栄養科の専門教科に関連づけることができる。<br>(学習成果)<br><input type="checkbox"/> D：人体の構造や機能について、栄養学と関連付けて詳細に説明することができる。<br><input checked="" type="checkbox"/> E：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。また、内分泌系、エネルギー代謝、肥満について詳細に説明できる。 |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 生理学の基礎的知識<br>講義受講における注意事項の説明。解剖生理学の基礎的事項の説明<br>2, 3 ①各器官系：解剖デモンストレーションによる10系列の器官系の観察（実習） ②組織：顕微鏡による各組織の観察／骨格系：骨格模型による骨の学習（実習）<br>①生理学における器官系の10系列についてラットを解剖し、器官系別に摘出を行い、その系に関係する臓器を確認する。<br>②骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学び、各自の踵骨の骨密度測定により、自分の骨代謝について考える。 1. 口唇、2. 胃、3. 小腸、4. 脾臓、5. 腎臓のプレパラートを用いて組織の微細構造を顕微鏡で観察し、構造と機能に関連づけて学修する。骨格模型を用い骨の種類とそれらの主な機能について学修する。<br>4, 5 ①神経系：カエルの神経脚標本作製と神経刺激による筋の収縮のデモンストレーション（実習）<br>②筋肉系：腕橈骨筋の筋電図の測定（実習）<br>①カエルの坐骨神経と腓腹筋の神経脚標本で、神経に種々の刺激（金属なしの刺激、機械的刺激、電気刺激）を行い、活動電位による筋肉収縮を引き起こす過程を学び、加えて反射について学修する。<br>②握力計を用い各自の腕橈骨筋収縮時の筋電図を測定し、筋肉収縮における興奮-収縮連関について学修する。<br>6, 7 ①呼吸器系：呼吸数の測定（実習） ②循環器系：心拍数の算出と血圧の測定（実習）<br>①各自の呼吸曲線をポリグラフにより記録し、呼吸数を算出する。肺の機能について学び、肺呼吸における肺胞と肺毛細血管間のガス交換機構について学修する。<br>②各自の心電図をポリグラフにより記録し、心拍数測定を算出する。血液循環における血圧の役割および呼吸器系との関係を学び、心臓の拍動と血液循環について学修する。<br>8, 9 ①血液：血糖値と血清総タンパク質の測定（実習） ②内分泌系：インスリンの生理作用と血糖の変化（実習）<br>①血液に含まれる糖およびタンパク質の測定を行い、血中の成分を具体的に学び、毛細血管と組織間液、各組織の細胞との関係を学び、体液について学び、血液と細胞との物質輸送について学修する。実際に、血糖値の測定も行う。<br>②肥満マウスにグルコースを投与し血糖の変化を観察するとともに、インスリンの生理作用について学修する。<br>10, 11 ①感覚器系：味覚の検査と二点弁別閾値の測定。視覚について（解剖）（実習） ②消化器系：消化酵素による糖質、タンパク質、脂質の消化（実習）<br>①各自の味覚について種々の味溶液を用い味覚検査を行い、身体各部位における二点弁別閾の皮膚感覚の実験を行う。刺激、受容器、求心性線維（神経）、中枢に到るまでの経路と感覚の成立を学び、種々の感覚種における感覚について学修する。また、鮪の眼球を用いて水晶体・網膜・視神経などについて観察を行う。<br>②唾液のアミラーゼによる糊化でんぷんの消化、胃液のペプシンによるタンパク質（凝固卵白）の消化、および胆汁の膽リパーゼによる脂質（乳性脂肪）の消化（加水分解）について実験し、各消化管における消化過程を学び、それら栄養素の吸収機構についても学修する。<br>12, 13 ①泌尿器系：尿比重の測定と尿に含まれる成分の検出（実習） ②健康のための運動強度：安 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>静時心拍数と二段昇降による心拍数の測定（実習）</p> <p>①各自が人工尿を用い、尿の比重の測定、ならびに尿中に含まれている成分の検出実験をし、腎の機能単位であるネフロンについて腎小体と尿細管のそれぞれの機能を学び、血液からろ過された原尿が尿として排泄されるまでを学修する。</p> <p>②各自の安静時と二段昇降試験後の心拍数の測定を行い、それより各自の最大酸素摂取量を求め、50%最大酸素摂取量時の心拍数の算出を行う。運動強度に応じた糖質、脂質代謝を学び、健康を維持するためのトレーニングについて学修する。</p> <p>①エネルギー代謝：各自の体重、身長、皮脂厚、体脂肪の測定により各種の肥満度判定（実習）</p> <p>②総合討論（グループワーク、プレゼンテーション）</p> <p>①それぞれの測定項目により、各自の肥満度を計算し、その測定方法の妥当性を検討する。ヒトにおける消費エネルギー量と摂取エネルギー量の関係について学び、肥満防止を考える。</p> <p>②1回から14回までの実習について器官系の機能の特色や、他の器官系との関連性について討論を行い総合的な学修をし、人体の正常機能を具体的に専攻分野の栄養学等の教科と結び付けてゆく。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>○D：人体の構造や機能について、栄養学と関連付けて説明できる。</p> <p>◎E：骨格系、神経系、筋系、呼吸器系、循環器系、体液・血液、感覚器系、消化器系、泌尿器系について構造と機能について説明できる。エネルギー代謝、肥満について説明できる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：初日に実習予定表を渡すので、当日学ぶところを教科書等で予習しておく(45分)。</p> <p>事後学習：実習の最後に次週に提出してもらうレポートについて課題を出し、それについて教科書や参考書で調べた上で、レポート作成を行ってもらう(45分)。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 指導方法・フィードバック方法         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・視覚映像（スライド）を利用し、人体の構造や生理機能を解説します。実習項目に該当する器官系の講義を行い、その後、実習の説明を行ったうえで、実習に移る。</li> <li>・実習終了後、総括を行う。</li> <li>・実習項目毎にレポートを作成してもらい理解度を確認する。</li> <li>・フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③採点（評価）返却、④授業後に採点についての質疑応答</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>○D◎E：</p> <p>①実習のレポートを評価する【70%】</p> <p>②実習中に小テストを行う【30%】</p> <p>①と②の60%以上を合格点とする（欠席者はその実習項目のレポートは提出できない。またレポート未提出者や提出期限を過ぎたレポートも提出できない）。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| テキスト                   | Nブックス実験シリーズ 解剖生理学実験<br>青峰正裕 藤田守 編著、建帛社                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 参考書                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 履修上の注意                 | <p>実習は班を指定し、座席も指定する。</p> <p>実習への出席と実習レポートの提出が必要である。</p> <p>本講義は実習形式で進行するため、授業の円滑な運営上、遅刻は認めない。必ず定刻までに着席できるよう準備すること。本講義は、実験動物を用いた実習や自分の身体を使った実習である。</p> <p>動物を用いた実習の際、動物アレルギーがある学生は事前に申告すること。また、「動物が可哀そう」「気持ち悪い」と感じる学生は、本講義の受講をよく考えたうえで受講申請を行うこと。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | 実習、グループワーク、プレゼンテーション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

講義科目名称： 運動生理学

授業コード： 3071 3072

英文科目名称： Exercise Physiology

|        |                    |     |         |
|--------|--------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 2   | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |     |         |
| 林貢一郎   |                    |     |         |
|        | ナンバリング：N23C07（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |     |         |
| -----  |                    |     |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | (授業内容)<br>身体運動の生理的機能について、「一過性の運動、およびトレーニングによっておこる生体の生理的適応のメカニズム」について理解する。その理論を応用し、健康づくりのための運動、1) 運動処方の実際（運動の種類、運動量の選択）、2) ライフステージ別（子供、高齢者、女性）、および生活習慣病を有する人の運動処方についての理解を深める。<br>(授業目標)<br>運動生理学の基礎知識を学び、食事と関連させて、健康づくりのための運動を生活の中に取り入れることができるようになる。<br>(学習成果)<br>◎E：運動に伴う生理的機能の適応のメカニズムを学び、対象者にとって望ましい効果的かつ安全な健康増進のための運動・栄養処方プログラムの作成につなげることができる。 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 健康と運動<br>なぜ運動が必要なのか。健康づくりのための運動の必要性と、運動生理学との関わりを学ぶ。<br>2 筋線維の種類とその特徴<br>運動の主役である臓器「骨格筋」。骨格筋筋線維の種類とその特徴、および筋収縮のメカニズムを理解する。<br>3 筋収縮とエネルギー供給系<br>運動強度、および運動時間とエネルギー供給機構利用の関係、2) 運動強度、および運動時間とエネルギー減利用の関係を理解すると共に、有酸素運動で特に脂質の利用を促進する運動内容を知る。<br>4 運動と循環 1<br>運動時の心臓・血管系指標のふるまいとトレーニング効果について理解する。<br>5 運動と循環 2<br>習慣的な運動により血圧や動脈硬化指数は低下し、その結果、心血管系疾患の発症リスクは下がる。どのような運動が心血管系疾患の予防に効果的なのか、またそのメカニズムを理解する。<br>6 運動と呼吸<br>呼吸の仕組みを理解し、運動時の換気・酸素摂取動態について理解する。さらに、それらが運動トレーニングにより向上するメカニズムについて理解する。<br>7 運動と内分泌・自律神経<br>生体の恒常性を保つ上での内分泌系（ホルモン）および自律神経系の役割を理解する。また、運動時の継続に対するこれらの役割を学ぶ。<br>8 身体組成と肥満<br>生活習慣病のリスクを高める肥満の状態を学び、肥満解消のための運動について理解する。<br>9 運動によるエネルギー消費<br>運動時のエネルギー消費量の算出方法について学ぶ。<br>10 身体不活動<br>運動不足が生体に及ぼす負の効果について学ぶ。<br>11 運動と生活習慣病 1<br>メタボリックシンドロームや脂質異常症の健康へのリスクと運動による予防・改善効果について学ぶ。<br>12 運動と生活習慣病 2<br>運動はストレス発散になり、心の健康づくりにも寄与する。また、脳機能を正常に保つ働きもある。このような運動のメンタルヘルス・認知機能向上に及ぼす影響について理解する。<br>13 加齢による身体機能の低下と運動<br>加齢による身体機能の低下の特徴と運動の効果について理解する。<br>14 女性と運動 1<br>月経や妊娠出産といった女性のライフイベントと運動の関わりについて理解する。<br>15 女性と運動 2<br>女性アスリートにおけるスポーツ医学的な問題点と対処策について学ぶ。 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | ◎E：一過性の運動に対する生理的応答とトレーニングによって起こる生体適応についての基本を理解し、その理論を応用することで老若男女の健康増進のための運動・栄養処方プログラムを作成することができる。               |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | 事前学習：各回の内容について、資料やインターネットを活用して予習する（60分）<br>事後学習：授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。（120分）                                   |
| 指導方法・フィードバック方法         | ・パワーポイントの資料を活用して授業をすすめる。<br>・小テストを行い、理解度を確認する。<br>フィードバックの仕方：①小テスト②次週の講義開始時説明③授業内外での質疑応答                        |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | ◎E：毎回の授業後の小テストとまとめのレポートにて評価する。<br>小テスト70%，レポート30%（合計100%）                                                       |
| テキスト                   | なし（毎回の授業で資料を配付。Google Classroomにもアップする）                                                                         |
| 参考書                    | 栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社<br>「スポーツ生理学」富樫健二 編、化学同人                                                         |
| 履修上の注意                 | ・運動生理学の理論をより理解するためにも解剖生理学の復習をしておくことが望ましい。<br>・授業中は他の人の迷惑にならないよう授業態度に注意すること。<br>・携帯電話を授業に関係のない目的で使用した場合、減点対象とする。 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | 毎回の小テストはスマートフォンを用いて行います。                                                                                        |
| 実務経験                   |                                                                                                                 |

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 2          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 谷口裕信   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N24C13（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>食品加工学は、食品の加工・製造を通じて食品に関与する事項や食品の特性を幅広く理解することを目標にしている。担当教員は、食品会社の実務経験者（商品開発・保存技術・営業支援・消費者教育・業界業務等含む）であり、現場での実例を紹介し多角的に食品を解説し理解を促す。<br>授業は、総論と各論の2部構成とする。総論としては、食品全体の加工方法、劣化現象、保存方法、包装、食品の表示について解説する。各論としては、代表的な加工食品の原料及び製造原理、流通商品の製造理論、メーカーの事情とノウハウ、その他関連事項について解説する。各論では、食品学各論に該当する内容もフォローし、食品開発についても随時触れていく。またClassroomに資料を掲載して、事前・事後学習が有効に行えるようにフォローし、さらに関連事項や関連メーカーについて各自がインターネット等を利用して調べるように指導する。毎回授業のはじめにTQ（トリガークエスチョン）を行い授業の興味の導入を行い、授業後にTQに関して改めて学んだ内容を含めて解答する。<br>授業の後半（8回目頃）に前半で学んだこと（総論）を活用して新しい食品を創造（企画）する課題を提示する。<br>（授業の目標）<br>食品加工学は、食品を加工する意義から食品に係る事項も含め幅広く食品について理解する。基本的な食品の加工理論を修得しながら社会情勢の変化を理解し、衛生的で経済的かつ安全な加工食品を選択及び利用する力を身に付ける。<br>（学習成果）<br>○D：一般的な加工食品の製造方法・原理・表示・関係事項を理解し、食品を多角的に理解して新しい食品を創造（企画）・提案することができる。<br>◎E：一般的な加工食品の製造方法・製造原理を理解して、食品に関与する事項・課題等を多角的に理解できる。 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 食品について<br>食品について<br>今回のTQ？<br>①授業内容・授業の進め方<br>授業の進め方や諸注意等を確認する。<br>②食品についての概要<br>食品とは何か？<br>事例をあげて解説する。<br>③食品を加工する意義・必要性<br>食品についての概要として時代背景、現状の問題、加工技術等を学ぶ。<br>食品を加工する意義や必要性について食品について関連事項を含めて解説する。<br>対面を利用して、食品について考えていることや疑問点をディスカッションする。<br>2 食品の加工方法<br>食品の加工方法<br>今回のTQ？<br>①物理的方法（物理現象の利用）<br>②化学的方法（化学反応の利用）<br>③生物的方法（微生物の利用）<br>④最新技術<br>食品の各種加工方法について、物理現象・化学反応・微生物の利用について代表的な処理方法と食品をあげて解説する。<br>併せて最新技術を紹介する。例えば逆浸透法・高圧処理・ゲル化の応用他も解説する。<br>対面を利用して興味ある加工食品についてディスカッションする。<br>3 食品の劣化現象<br>食品の劣化現象<br>今回のTQ？<br>①食品の不都合・不具合<br>②劣化の原因<br>③劣化現象<br>食品の劣化現象について学び食品を劣化させる犯人を特定する。<br>劣化の原因（微生物・食害・酸素・酵素・光）についての特徴等を解説する。<br>劣化現象（腐敗・酸化・褐変）について事例をあげて解説する。<br>対面を利用して、食品の腐敗の経験などディスカッションする。<br>4 食品の保存1<br>食品の保存1<br>今回のTQ？ |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>①劣化を防ぐ方法<br/>②低温貯蔵法<br/>③乾燥法<br/>食品の保存方法について劣化の原因から保存法について学ぶ。<br/>低温貯蔵（冷蔵庫の話・温度帯の違い・氷温貯蔵他）について解説する。<br/>乾燥の原理から乾燥法（FD・SD・薬剤他）について解説する。<br/>対面を利用して身近な乾燥食品についてディスカッションする。<br/>冷蔵庫の在り方・利用方法・今後の課題についてグループワークを実施する。</p>                                                                                                                                                                                     |
| 5  | <p>食品の保存2<br/>食品の保存2<br/>今回のTQ？<br/>①酸素対策<br/>②食品添加物<br/>③冷殺菌法・その他<br/>食品の保存方法について酸素対策や食品添加物の使用法またその他の保存方法について学ぶ。<br/>食品劣化の原因である酸素対策についてCA貯蔵・MA包装・脱酸素剤を解説する。<br/>食品添加物について種類・表示方法について解説する。<br/>燻煙法について塩蔵・煙の成分・燻煙の種類を含めて解説する。<br/>加熱しない殺菌法として冷殺菌（薬剤・放射線）について解説する。<br/>機能性水について解説する。<br/>対面を利用して食品添加物の意義についてディスカッションする。</p>                                                                                   |
| 6  | <p>食品の包装と包材（PBL）<br/>食品の包装（食品の開発シリーズ1）<br/>今回のTQ？<br/>①包装の意義<br/>②包装素材<br/>③プラスチック素材<br/>④包装関係諸問題<br/>食品の包装及び関連事項について学ぶ。<br/>包装の意義（歴史事項・必要性他）や包装素材（紙・ガラス・金属・プラスチック）について解説する。<br/>プラスチック素材に関しては、各種プラスチックの特徴・複合フィルムを含め解説する。<br/>包装及び包材関係する諸問題、環境問題・エネルギー問題、リサイクル他についても解説する。<br/>容器包装識別表示についても解説する。<br/>食品の包装を通じて関連する問題を確認する。（PBL）<br/>対面を利用して、リサイクルや環境問題についてディスカッションする。<br/>今回より、3回食品の開発についてシリーズ化して授業を行う。</p> |
| 7  | <p>食品の表示と法規（PBL）<br/>食品の表示（食品の開発シリーズ2）<br/>今回のTQ？<br/>①表示とは？<br/>②商品開発と表示<br/>③食品表示法他、関連法規<br/>④表示の実際<br/>食品の表示について表示法から関連法規について学ぶ。表示から食品の情報を収集する方法を学ぶ。<br/>商品開発と表示<br/>法規と表示（食品表示法・食品衛生法・JAS法・健康増進法・景表法・計量法）<br/>表示から情報収集することで食品に関連する事項を確認する。（PBL）<br/>対面を利用して食品で気になる表示についてディスカッションする。</p>                                                                                                                 |
| 8  | <p>食品の開発（PBL）<br/>食品の開発（食品の開発シリーズ3）<br/>今回のTQ？<br/>①食品開発とは？<br/>②歴史と食品<br/>③食品開発の実際<br/>④リニューアル<br/>食品開発について、時代の証言からその手法を含めて全般的に学ぶ。<br/>食品開発については、ニーズとシーズを踏まえて開発の手順について解説する。<br/>歴史から開発された食品やメーカーのヒット食品も紹介する。<br/>食品開発の別の柱である食品のリニューアルについても解説する。<br/>自ら食品を開発（企画）することで食品に関連する事項や重要点を確認する。（PBL）<br/>対面を利用してヒット食品についてディスカッションする。</p>                                                                           |
| 9  | <p>穀類と加工食品<br/>穀類<br/>今回のTQ？<br/>①穀類とは？<br/>②米類<br/>③小麦粉類<br/>④その他穀類<br/>穀類について、その意義や価値及び米類・小麦類について学ぶ。<br/>米類については、種類、米の処理（搗精法）、米類加工方法（無精米・備蓄米他）について解説する。<br/>小麦については、特長やその加工品、パンの製法（製パンの原理・各種製パン法）及びメーカーの技術を紹介する。<br/>対面を利用して、好きなパン及び製パン技術についてディスカッションする。</p>                                                                                                                                              |
| 10 | <p>肉類と加工食品<br/>肉類<br/>今回のTQ？<br/>①肉類の種類<br/>②加工食品及び加工法</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>③肉類に関連する事件<br/>肉類の種類や肉類の加工品及び関連事件も含めて学ぶ。<br/>肉類の種類は、家畜、家禽、家兎を紹介し、肉類加工品（ソーセージ・ハム類）を事例を踏まえて解説する。<br/>肉類関連事件（食の安全問題）として、狂牛病、口蹄疫、鳥インフルエンザについても解説する。<br/>対面を利用して、肉類の加工品や調理についてディスカッションする。</p> <p>11 魚介類と加工食品<br/>魚介類<br/>今回のTQ？<br/>①魚介類の種類<br/>②加工食品<br/>③加工法<br/>魚介類について、種類（魚類・甲殻類・頭足類その他）や加工食品及び加工法について学ぶ。<br/>魚介類の特徴や種類及び人気のある魚について解説する。<br/>魚介類の伝統的加工品及び加工法や新しい食品についても解説する。<br/>対面を利用して、鮭についてディスカッションする。</p> <p>12 油脂類と加工食品<br/>油脂類<br/>今回のTQ？<br/>①油脂とは？<br/>②油脂類の原料と種類<br/>③油脂類の処理（加工）<br/>④加工食品<br/>⑤業界の動向<br/>油脂類の種類からその処理法（採油・製油法）及びそれぞれの加工食品について学ぶ。<br/>油脂原料は、植物油・動物油脂の特徴と処理法と油脂加工食品（マーガリン・ショートニング他）について解説する。<br/>また油脂メーカーの動向を業界の動きと合わせて解説する。<br/>対面を利用して、油についてディスカッションする。</p> <p>13 野菜・果物類と加工食品<br/>野菜・果物類<br/>今回のTQ？<br/>①野菜の種類<br/>②野菜の加工食品<br/>③果物の種類<br/>④果物の加工食品<br/>野菜と果物の種類や加工方法及び加工食品について学ぶ。<br/>野菜と果物は喫食する部位にわけて種類を解説する。<br/>加工食品については伝統的加工方法や最新の技術を踏まえて解説する。<br/>対面を利用して、好きな野菜・果物についてディスカッションする。</p> <p>14 嗜好飲料類<br/>嗜好飲料類<br/>今回のTQ？<br/>①ノンアルコール飲料<br/>②アルコール飲料<br/>嗜好飲料について、ノンアルコール飲料とアルコール飲料を分けて種類や製法及び製品特長について学ぶ。<br/>ノンアルコール飲料は、炭酸飲料、缶コーヒー、スポーツ飲料・ミネラルウォーターについて解説する。<br/>アルコール飲料は、ワイン・ビール・日本酒・蒸留酒について解説する。<br/>対面を利用して、各種嗜好飲料についてディスカッションする。</p> <p>15 乳類・乳製品類・まとめ<br/>乳類・乳製品類<br/>今回のTQ？<br/>①牛の一生（牛が牛乳を採取するまで）<br/>②乳類分類<br/>③殺菌方法<br/>④乳製品<br/>⑤加工食品まとめ<br/>乳類及び乳製品について原料から処理及び加工方法、加工食品について学ぶ。<br/>牛から牛乳が出来るまでと牛乳分類・殺菌方法について解説する。<br/>乳製品や関連微生物についても解説する。<br/>今まで学んだ加工食品についてまとめる。<br/>対面を利用して乳製品について利点を含めてディスカッションする。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>○D：一般的な加工食品の製造方法・原理・表示・関係事項を理解して新しい食品を創造（企画）することができる。</p> <p>◎E：一般的な加工食品の製造のイメージができ、製造を通じて関係する諸問題を認識できる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：シラバスに沿って食品及び関連事項を学んでいくので、各回ごとに教科書の内容を良く目を通し、キーワードや興味ある点・事項などノートに列挙すること。興味ある事項は、新聞・雑誌・参考書・インターネット等で調べてノートにまとめること（60分程度）</p> <p>事後学習：授業を通じて習ったことをノートにまとめその食品の理解を深めること。市場（スーパー・CVS等）にて市販品をみて確認し、情報（表示他）を収集してノートにまとめること。またその食品の業界のホームページやメーカーのホームページを調べて内容を確認しノートにまとめる。ClassroomのTQを調べたこと等を含めて解答する。（120分程度）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>授業は、基本的にパワーポイントを使用して関連事項や事例を提示しながら授業を進める（学生はノートを取り、常にキーワードを意識すること）。随時、学生には多角的に質問して理解状況や興味を確認する。毎回、前回のポイントをパワーポイントに提示し、重要点を再確認する。</p> <p>フィードバックの仕方：①授業内での質疑応答及び今回のポイント確認<br/>②次回の授業で前回の重要点確認<br/>③学生が解答したClassroomのTQの内容をフォローする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>毎回授業で行うTQについての理解・学びの展開状況を確認し評価する。</p> <p>新しい食品の創造（企画）を通じて評価する。</p> <p>○D：一般的な加工食品の製造方法・原理・表示・関係事項を理解して新しい食品を創造（企画）することができること。</p> <p>◎E：一般的な加工食品の製造のイメージができ、製造を通じての関係する諸問題を感覚的に認識できること。</p> <p>毎回行うTQの解答内容：45%（各回1点基準 内容により＋1点 ＋2点）</p> <p>新しい食品の創造（企画）：40%（内容により評価し内容により＋－加点）</p> <p>授業態度：15%</p>                                                                                                                                                     |
| テキスト                | 五訂 食品加工学 編者 北尾悟・鍋谷浩志<br>建帛社                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 参考書                 | 食品加工貯蔵学 本間精一・村田容常<br>東京化学同人                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 履修上の注意              | <p>授業を受けるに当たり下記の事項を厳守すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講義授業は、講義に参加（聞く・質疑に答える・ノートを取る等）することを原則とする。</li> <li>2. 授業中は他の人に迷惑にならないよう授業態度（マナー）に注意すること。<br/>授業中は次にあげる行為は禁止する。（おしゃべり、居眠り、飲食、スマホ等の操作、化粧、他の教科の課題の作成、無断で教室外へ出ること・授業を受ける上で好ましくない行為等）<br/>特に居眠りしている場合は、授業に参加していないと見なす。</li> <li>3. 授業に必要なでないもの（飲食物、スマホ等、授業に使用しない物）は持ち込まないこと。または、鞆等にしまうこと。</li> <li>4. ノートを必ず用意して授業中にノートを取ることを。</li> </ol> <p>上記の事項を順守できない場合は評価（授業態度）に影響するので注意すること。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | <p>ディスカッション：授業の特記事項や特定のキーワードに関してディスカッションを実施する。PBL</p> <p>新しい食品の創造：学んだ知識を基に食品を創造（企画）する。PBL</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 実務経験                | <p>食品会社の開発研究所に13年間勤務し、研究職の立場で商品開発・営業支援・消費者啓蒙教育を対応してきた。また食品の表示や衛生問題に関しては関連団体及び業界の専門委員として企業を超えて社会的に食に関する啓蒙等に携わっており、この経験を授業運営及び学生教育に活かしている。特に現場の経験から食品開発の具体的試案や食品業界について学生に現実的な説明を行っている。この授業では、食品業界の仕事（食品製造・食品流通・外食産業）と商品開発について自分の経験から授業運営を行っている。</p>                                                                                                                                                                                                         |

|        |                    |     |            |         |
|--------|--------------------|-----|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分     |         |
| 前期     | 2                  | 1   | 食専：栄選択必修   |         |
| 担当教員   |                    |     |            |         |
| 田口裕基   |                    |     |            |         |
|        | ナンバリング：N24C16（2年生） |     | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |     |            |         |
| -----  |                    |     |            |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>□B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>■C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>■D：知識を活かして考える力</p> <p>■E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）</p> <p>食の多様化、グローバル化が進む中、食品の安全性への関心がますます高まっている。この授業では、食品の安全を確保するためにも重要な、製造環境の清浄度検査、従業者手指衛生検査、微生物検査、食品添加物に関する検査、食品の腐敗・変敗の指標物質の検査などを自らの手で実施し、その知識と手技を習得する。</p> <p>（授業目標）</p> <p>食品衛生学実験では、食品の安全を確保するためにも重要な各種検査について、その基礎知識、手技を習得し、適宜応用できるようになることを目標としている。また、実験授業であることから、自らテーマに対する仮説を立てた後、グループで協働しながら実験を進め、その結果をレポートとして報告することも目標とする。</p> <p>（学習成果）</p> <p>○D：実験目標を十分理解し、実験課題に対する仮説を立てる。実験を遂行し、仮説に対する検証を行うことができる。</p> <p>◎E：食品衛生学に関する検査・実験法の基本原理を学び、知識・技能を習得する。</p> |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス</p> <p>履修ガイダンスを行う。実験内容、実験レポートの作成、提出方法を解説し、実験の授業を受講するにあたっての要領を心得る。</p> <p>2, 3 衛生環境の検査（実験）・食品の細菌検査1（実験）</p> <p>ATP拭き取り試験</p> <p>調理器具、調理台、設備などの表面に付着する微生物や食品残渣のATP量を汚れとして短時間で簡単に【衛生環境の検査】清浄度を計測する方法を身に付ける。清浄度試験としてATP拭き取り試験は、微生物あるいは食品由来の有機物を検出する方法である。手指の細菌検査法についても学ぶ。微生物学実験の特徴は、実験器具、培地類は使用前後に適切に滅菌し、無菌操作が必要となる。</p> <p>【食品の細菌検査1】培地の種類、培地成分、培地の調製法について学び、知識、技術、操作を身に付ける。</p> <p>4, 5 食品の細菌検査2（実験）</p> <p>衛生指標菌の検査は、生菌数および大腸菌群検査を行うことで判定する方法を身に付ける。生菌数測定は、生存するすべての微生物（カビ、酵母、細菌など）の数を検査して、その食品の品質検査を実施する。安全性検査は、大腸菌群の試験法を学び、原理・判定方法を身に付ける。食品が調理・加工中過程において衛生的に取り扱われたか否か、食品の保存性の判定、さらには、病原微生物の混入の予測など、食品の衛生的な取り扱いの大きな指標となる。食品の品質、安全性の検査法を身に付ける。食品が固体、液体の場合など検査試料の違いによる操作方法、培地の種類および検査方法を学ぶ。</p> <p>6, 7 微生物検査（実験）</p> <p>【微生物検査1】微生物の簡易検査法を理解し、身に付ける。スタンプ法は検体表面に培地を接触させて表面の微生物を採取する方法である。ふき取り法は曲面や凹凸面でも表面の付着菌を捕捉できる方法である。検査結果の活用法を学ぶ。</p> <p>【微生物検査2】細菌の形態およびグラム染色法、培養した菌をスライドグラスに取り、グラム染色法を行い、顕微鏡で細菌の形態を観察して判別する技術を身に付ける。</p> <p>・授業内・外での理解度を図るため・・・ICT：Classroomを活用する。</p> <p>8, 9 食品添加物（①着色料検査、②保存料検査）（実験）</p> <p>【①着色料検査】クロマトグラフィー法を用いて混合物の分離を行い、その原理・操作を身に付ける。各色素により固定相への吸着力や移動距離に違いがあり、色素ごとの分離が可能となる。その原理を理解し、着色料の同定を学ぶ。特に、食品衛生法における適否を判断を必要とする酸性タール色素の定性試験を理解し、実験操作を身に付ける。</p> <p>【②保存料検査】保存料の1つであるソルビン酸は、魚肉ねり製品、漬物など多くの食品の保存性を高める目的で使用されている。保存料として食品衛生法で定められているソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸のそれぞれ特徴を理解し、分析方法を身に付ける。</p> <p>10, 11 牛乳の品質試験（実験）</p> <p>牛乳の品質試験として、レサズリン還元試験、アルコール試験、比重の測定、酸度の測定などの実験を行い、規格基準との適合性について学び、牛乳の新鮮度試験を身に付ける。</p> <p>12, 13 食品の変質試験（①卵の鮮度試験、②米の鮮度試験）</p> <p>【①卵の鮮度試験】卵の鮮度を数値的に示す指標として、卵黄係数、卵白係数、濃厚卵白率などがある。比重の測定、割卵による判定を行い、卵の鮮度試験の方法を身に付ける。</p> <p>【米の鮮度試験】米は貯蔵性に富む食品であるが、鮮度が低下すると米の成分が変化し、味、香</p> |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>り、食感などの物理的性質が変化する。pH法では鮮度の変化、グアヤコール法では鮮度、撹精度による変化を学び、その判定試験を行い、新米および古米の鮮度判定を身に付ける。</p> <p>・授業内・外で理解度を図るため…ICT：Classroomを活用する。</p> <p>HACCPシステムの構築と検査（グループワーク、プレゼンテーション）</p> <p>HACCPシステムは、食品の原材料から最終製品が完成するまでの各工程で発生する危害を分析し、その危害が発生しないための重点的な衛生管理を行い、食品の安全性、品質を確保することができるマネジメントシステムである。その検証には、試験・検査が果たす役割は大きいことを理解し、HACCPシステムの構築と検査について具体的に身に付ける。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>○D：実験目標を理解した上で、仮説・実験計画の立案、実験の実施、検証を行うことができる。</p> <p>◎E：事前学習～実験後の検証を通じて、知識・実験の手技を身に付ける。</p>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：次回授業に向けて配布された課題に取り組む。食品衛生学実験に関する事項に関して、参考文献、ホームページ等で調べる。(45分)</p> <p>事後学習：実験で学んだことをレポートにまとめる。分析方法・実験操作の理解を深め、市販品や日常生活における衛生管理について検証する。(45分)</p>                                                                                                                                                                                                   |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>・説明は実験冊子、パワーポイント、動画などを使用し解説する。</p> <p>・グループで実験を行い、学生の理解度に沿って指導する。</p> <p>・実験項目ごとにレポート提出とし、理解度を確認する。</p> <p>・ICTの活用は、Classroomを活用して小テストを実施し、理解度を確認する。</p> <p>フィードバックの方法：課題を提示（教員）⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項等のコメント（教員）<br/>(各実験におけるTQ)各実験において学んだ原理が、実際の食品衛生管理においてどのように活用されているのか？</p>                                                                               |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>○D：授業中の議論・発表、レポートなどを通して確認する。</p> <p>◎E：各項目の基礎知識・理解度を課題（レポートなど）、試験で評価する。</p> <p>なお、成績評価は下記の配分で配点する。</p> <p>課題(レポート・紙媒体による小テスト含む)50%、授業態度（プレゼンテーション・発表などへの積極性も含む）30%、試験20%</p>                                                                                                                                                                           |
| テキスト                       | 授業の項目ごとにプリントを適宜配布。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 参考書                        | 授業の項目ごとにプリントを適宜配布。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 履修上の注意                     | <p>・次回授業開始前までに、実験目的、内容についてテキストを確認すること。（実験当日に何をすべきか理解してから実験に臨むこと。）</p> <p>・関連する科目（食品化学、食品加工学、調理科学等）の教科書や資料を参考にしながら予習をすること。</p> <p>・授業では、実験用の白衣を着用し、靴は運動靴（ハイヒールは不可）とする。時計やアクセサリは外し、頭髪は束ねること。また、マニキュアは不可とする。</p>                                                                                                                                             |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 実務経験                       | 食品製造業勤務における研究・開発・分析などの業務経験に基づき、企業の実務でも求められる食品衛生上の知識（衛生・法務など）を栄養士養成上必要な知識と併せて授業内容に盛り込んでいる。                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|        |                    |     |             |
|--------|--------------------|-----|-------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分      |
| 前期     | 2                  | 2   | 食専：卒業必修、栄必修 |
| 担当教員   |                    |     |             |
| 橋詰和慶   |                    |     |             |
|        | ナンバリング：N15A17（2年生） |     | 授業方法：対面     |
| 添付ファイル |                    |     |             |
| -----  |                    |     |             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>基礎栄養学1では、食品学、生化学や解剖生理学の分野について復習しつつ、各栄養素の化学的性質や生理機能に関する理解を深めながら、栄養の概念、消化・吸収、体内代謝（体内での分解や合成）とその調節機構について学習する。体内代謝については、特に炭水化物（糖質）、脂質について重点的に学習し、基礎栄養学2の授業につなげる。毎回、関連分野の栄養士実力認定試験の20年以上の過去問などにも触れるほか、一部の回では、ビデオ動画なども活用し理解を深める。<br>（授業目標）<br>食品に含まれる栄養素の化学的性質や生理機能を理解し、人の食生活をより良くするために活用する。各栄養素の消化・吸収や体内代謝に関する専門的知識を身につけて、食に関する課題の解決に応用する。<br>（学習成果）<br>◎E：栄養の仕組みを総合的に理解するための思考力と知識を身につけ、これらを健康的な食生活に活用しつつ、科学的根拠に基づいて説明できる。 |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス、第1章 栄養の概念①<br>学習方法について諸注意を行うと共に、1.1 栄養の定義および1.2 栄養と健康・疾患のうち欠乏症・過剰症について学ぶ。以降、関連分野の栄養士実力認定試験の過去問解説を、毎回、行う。<br>2 第2章 食物の摂取<br>2.1 空腹感と食欲および2.2 食事のリズムとタイミングについて学習する。<br>3 第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態①<br>解剖生理学的知見について復習すると共に、栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、消化吸収率について学ぶ。<br>4 第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態②<br>3.3 管腔内消化の調節、3.4 吸収の過程および3.5 栄養素の吸収について学習する。<br>5 第3章 消化・吸収と栄養素の体内動態③<br>3.6 栄養素の体内動態、3.7 生物学的利用度および3.8 栄養素の排泄について学習する。<br>6 第5章 炭水化物の栄養①<br>炭水化物の食品学、生化学的知見について復習する。<br>7 第5章 炭水化物の栄養②<br>5.1 糖質の体内代謝について学習する。<br>8 第5章 炭水化物の栄養③<br>5.2 血糖とその調節および5.3 他の栄養素との関係について学習する。<br>9 第5章 炭水化物の栄養④<br>5.4 食物繊維・難消化性糖質について学習する。<br>10 第6章 脂質の栄養①<br>脂質の食品学、生化学的知見について復習すると共に、6.1 脂質の体内代謝について学習する。<br>11 第6章 脂質の栄養②<br>6.2 脂質の臓器間輸送について学習する。<br>12 第6章 脂質の栄養③<br>6.3 コレステロール代謝の調節について学習する。<br>13 第6章 脂質の栄養④<br>6.4 摂取する脂質の量と質の評価および6.5 他の栄養素との関係について学習する。<br>14 総まとめ<br>次回の筆記試験のポイントを学習する。<br>15 講義のまとめ・筆記試験<br>前回までの授業内容を復習し、学習目標の理解度を確認・測定するための筆記試験を行う。 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | ◎E：身につけた知識を用いて、基本的な栄養現象を科学的に説明できる。 |
|---------------------|------------------------------------|

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間(分)  | <p>事前学習：これまで高校の化学、生物で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。本教科のシラバスに示したテキストの各章まで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(60分程度)</p> <p>事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた小テストの問題も確認し、今後、同じ間違いをしないようにする。(120分程度)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 指導方法・フィードバック方法      | <p>1. 資格試験で出題された内容を主眼に授業を進める。</p> <p>2. DVDの動画、パワーポイントの画像等を提示し、視覚的な面からの理解も促す。</p> <p>3. テキストの内容に沿ったプリントを配布し、講義で話した重要用語を書き込んでもらう形で習得する。</p> <p>4. 授業内容に関わる小テストをClassroomを介して毎回、行う。プリントにある過去問題の中から一部、出題する。</p> <p>5. プリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。</p> <p>6. プリントに約20年分の栄養士実力認定試験の過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③説明後に質疑応答を行う</p>                                                                                                                                                                                          |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>◎E：筆記試験および出欠確認テストの問題の正答率に加え、プリントに関する口頭試問に適切に答えられるか各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。</p> <p>筆記試験70%、小テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度15%</p> <p>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| テキスト                | スタンダード人間栄養学 基礎栄養学第4版 渡邊早苗・山田哲雄・武田ひとみ・橋詰和慶/編 (朝倉書店)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 参考書                 | 栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 田地陽一/編 (羊土社)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 履修上の注意              | <p>1. 栄養士取得に必要な卒業必修科目である。</p> <p>2. テキストはもちろん、プリントの記入状況を随時確認するので、配布されたプリントはすでに終わった内容も含め毎回、持参すること。</p> <p>3. プリントは実施時期より早めに配布するときには、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。</p> <p>4. 始業時までに着席を完了すること。</p> <p>5. 小テストは時間割上で終わった時間から1週間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。</p> <p>6. 授業プリントは、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意するなど、なくさない工夫をすること。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。</p> <p>7. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。本授業の内容は基礎栄養学2につながるため、よく復習する。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 実務経験                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|        |                    |     |             |
|--------|--------------------|-----|-------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分      |
| 後期     | 2                  | 2   | 食専：卒業必修、栄必修 |
| 担当教員   |                    |     |             |
| 橋詰和慶   |                    |     |             |
|        | ナンバリング：N15A18（2年生） |     | 授業方法：対面     |
| 添付ファイル |                    |     |             |
| -----  |                    |     |             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業目標）<br>基礎栄養学1で学んだ内容について更に理解を深め、新しい栄養学の分野の知識も身に付ける。<br>（学習成果）<br>◎E：栄養士実力認定試験に高得点を上げるだけの栄養士またはそれを活かした職業に必要な専門的な知識を理解・修得する力を身につける。<br><br><TQ>「これまでの自分の食生活、健康状態を振り返り、摂取のバランス（過剰あるいは不足）が心配される栄養素は何か取り上げ、今後、どのような食物の摂取に注意すべきか、健康維持のための工夫に何が必要か提案する」 |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画                | 1 第7章 たんぱく質の栄養①<br>たんぱく質、アミノ酸の食品学、生化学的知見について復習する。<br>2 第7章 たんぱく質の栄養②<br>7.1 たんぱく質・アミノ酸の体内代謝について学習する。<br>3 第7章 たんぱく質の栄養③<br>7.2 摂取するたんぱく質の量と質の評価のうち化学的評価法についてなどについて学習する。<br>4 第7章 たんぱく質の栄養④<br>7.2 摂取するたんぱく質の量と質の評価のうち生物学的評価法および、7.3 他の栄養素との関係などについて学習する。<br>5 第8章 ビタミンの栄養①<br>ビタミンの食品学、生化学的知見について復習すると共に、8.1 ビタミンの分類について学習する。<br>6 第8章 ビタミンの栄養②<br>8.2 ビタミンの栄養学的特徴と機能および、8.3 ビタミンの吸収と体内利用について学習する。<br>7 第9章 ミネラルの栄養①<br>ミネラルの食品学、生化学的知見について復習すると共に、9.1 ミネラルの分類についておよび、9.2 ミネラルの栄養学的特徴と機能について学習する。<br>8 第9章 ミネラルの栄養②<br>9.3 ミネラルの吸収と体内利用について学習する。<br>9 第10章 水と電解質の栄養<br>10.1 水の分布と栄養学的特徴、10.2 水の出納、および9.3 ミネラルの吸収と体内利用について学習する。<br>10 10.3 電解質代謝と栄養について学習する。<br>栄養士実力認定試験対策<br>基礎栄養学1の内容も含め、認定試験と同様な模試を行う。<br>11 第4章 エネルギー代謝①<br>4.1 エネルギー代謝の概念について学習する。<br>12 第4章 エネルギー代謝②<br>4.2 エネルギー代謝の測定法および4.3 生体利用エネルギーについて学習する。<br>13 第1章 栄養の概念②<br>1.2 栄養と健康・疾患のうち生活習慣病および1.3 遺伝形質と栄養の相互作用について学習する。<br>14 第11章 栄養素の発見と推進<br>栄養学に関わる様々な研究の歴史について学習するとともに、次回の試験対策のポイントを説明する。<br>15 総まとめ、定期試験<br>前回までの授業内容をまとめ、学習目標の理解度を確認・測定するための筆記試験を行う。 |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | ◎E：三大エネルギー産生栄養素やビタミン、ミネラルの身体への役割が科学的に説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間(分)  | <p>事前学習：これまで高校の化学、生物で学んだ内容、用語を十分に再学習するとともに、基礎栄養学1で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。本教科のシラバスに示したテキストの各章まで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(60分程度)</p> <p>事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた小テストの問題も確認し、今後、同じ間違いをしないようにする。(120分程度)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 指導方法・フィードバック方法      | <p>1. 資格試験で出題された内容を主眼に授業を進める。</p> <p>2. DVDの動画、パワーポイントの画像等を提示し、視覚的な面からの理解も促す。</p> <p>3. テキストの内容に沿ったプリントを配布し、講義で話した重要用語を書き込んでもらう形で習得する。</p> <p>4. 授業内容に関わる小テストをClassroomを介して毎回、行う。プリントにある過去問題の中から一部、出題する。</p> <p>5. プリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。</p> <p>8. プリントに約20年分の栄養士実力認定試験の過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③説明後に質疑応答を行う</p>                                                                                                                                                                                               |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>◎E：筆記試験および出欠確認テストの問題の正答率に加え、プリントに関する口頭試問に適切に答えられるか各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。</p> <p>筆記試験70%、小テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度15%</p> <p>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| テキスト                | スタンダード人間栄養学 基礎栄養学第4版 渡邊早苗・山田哲雄・武田ひとみ・橋詰和慶/編 (朝倉書店)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 参考書                 | 栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 田地陽一/編 (羊土社)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 履修上の注意              | <p>1. 栄養士取得に必要な卒業必修科目である。</p> <p>2. テキストはもちろん、プリントの記入状況を随時確認するので、配布されたプリントはすでに終わった内容も含め毎回、持参すること。</p> <p>3. プリントは実施時期より早めに配布するときには、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。</p> <p>4. 始業時までに着席を完了すること。</p> <p>5. 小テストは時間割上で終わった時間から1週間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。</p> <p>6. 授業プリントは、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意するなど、なくさない工夫をすること。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。</p> <p>7. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。本授業の内容は、基礎栄養学1の内容も随時触れるので、よく復習する。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 実務経験                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

講義科目名称： 応用栄養学

授業コード： 3191 3192

英文科目名称： Applied Nutrition

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 2          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 井部奈生子  |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N25C19（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>授業内容</p> <p>授業目標</p> <p>学習成果</p> <p>S評価になる基準</p> | <p>（授業内容）</p> <p>ヒトの一生はライフステージ別に、妊娠期・授乳期、離乳期、幼児期、学童期、思春期、成人期（青年期・壮年期・実年期）高齢期に分けられる。それぞれの時期における身体的特性や栄養学的問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、栄養ケアとマネジメントについて学ぶ。また、特殊環境下、スポーツ活動時における栄養管理についても学ぶ。</p> <p>（授業目標）</p> <p>対象者のライフステージに合わせた栄養マネジメント力を身に付け、食のプロフェッショナルとして、食を通じた健康維持・増進に関わる力を身に付ける。</p> <p>（学習成果）</p> <p>○D：ライフステージごとの身体特性と、それぞれのステージで食事摂取基準が定められている理由が理解できる。それを基礎に各ステージでの、食生活における問題点、適切な栄養素の摂取と食生活のあり方が理解できる。また、特殊環境下やスポーツ活動時の身体状況の変化について理解し、栄養学的対応方法についても理解できる。</p> <p>◎E：知識の丸暗記ではなく、栄養ケアに関し判断する力を身に付ける。</p> <p>〈TQ〉食事摂取基準の考え方を理解した上で、各ライフステージで大切な栄養ケア・マネジメントの特徴は何か？</p> |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 成長・発達・加齢(老化) (ICT：Classroom)</p> <p>応用栄養学の基礎となるヒトにおける生命現象の流れ（ライフサイクル）を学ぶ。成長・発達・加齢さらに老化の定義を学び、ライフステージ別栄養学理解のための基礎を学ぶ。</p> <p>2 栄養ケア・マネジメント (ICT：Classroom)</p> <p>栄養スクリーニング、栄養アセスメントの実際とその手順について学ぶ。栄養プログラムの目標設定、立案、実施と評価方法と、評価のフィードバックに関しても併せて学ぶ。小テストを行う。</p> <p>3 栄養必要量の科学的根拠 (ICT：Classroom)</p> <p>食事摂取基準策定の歴史、概要について学ぶ。2025年版における、各栄養素ごとの策定の根拠について学ぶ。小テストを行う。</p> <p>4 妊娠期・授乳期の栄養① (ICT：Classroom)</p> <p>妊娠期の母体と胎児の生理学的特徴を学び、妊娠期に起こりやすい栄養学的問題とその評価法・解決法について学ぶ。小テストを行う。</p> <p>5 妊娠期・授乳期の栄養② (ICT：Classroom)</p> <p>授乳期の女性の生理学的特徴、母乳分泌の機序、授乳婦に起こりやすい栄養学的問題に関して学ぶ。授乳期の栄養ケアについて併せて学ぶ。小テストを行う。</p> <p>6 新生児期・乳児期の栄養 (ICT：Classroom) (PBL)</p> <p>乳児期の発育・発達、生理的特徴と、乳児に関する栄養アセスメント法について学ぶ。出生時・乳児期に起こりやすい栄養学的問題に関し学ぶ。母乳と人工栄養の特徴、調乳方法、乳児期の栄養補給法に関して学ぶ。乳児期の食事摂取基準を学び、離乳の目的、離乳の進め方について学ぶ。小テストを行う。</p> <p>7 幼児期の栄養 (ICT：Classroom) (PBL)</p> <p>幼児期の発育・発達とその評価法を学ぶ。幼児期に起こりやすい栄養学的問題として特に発育障害とアレルギーについて学ぶ。幼児期の食事摂取基準について学ぶ。小テストを行う。</p> <p>8 学童期の栄養 (ICT：Classroom)</p> <p>学童期の成長・発達の特徴と、アセスメント法について学ぶ。小児期生活習慣病に関する理解を深める。小テストを行う。</p> <p>9 思春期・青年期の栄養 (ICT：Classroom)</p> <p>思春期の成長・発達の特徴と、アセスメント法について学ぶ。スパートの時期の栄養に関して考える。小テストを行う。</p> <p>10 成人期・更年期の栄養① (ICT：Classroom)</p> <p>成人期（青年期・壮年期・実年期）の身体的特性、食生活の特徴から生活習慣病のリスクに関して学ぶ。</p> <p>生活習慣病の現状について学び、その予防・対策に関して考える。小テストを行う。</p> <p>11 成人期・更年期の栄養② (ICT：Classroom)</p> <p>更年期の生理学的特徴とそれに伴う栄養学的問題について学び、栄養ケアのあり方に関して考える。小テストを行う。</p> |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | 12 高齢期の栄養（ICT：Classroom）<br>高齢期の加齢・老化に伴う生理学的特徴を学び、アセスメント法、高齢期に多い栄養学的問題に関して学ぶ。さらに、食事摂取基準、栄養ケアに関して学ぶ。小テストを行う。<br>13 障がい者と栄養（ICT：Classroom）（PBL）<br>障がい者の栄養学的特徴、必要な配慮について学び、さらに障がいを持つ人に食事を提供する際の栄養ケアのあり方を学ぶ。小テストを行う。<br>14 運動・スポーツと栄養（ICT：Classroom）、講義のまとめ・理解度（筆記）の確認<br>運動時の生体反応について学び、一般人・アスリートにおける運動と栄養との関係について学ぶ。<br>講義のまとめ・理解度（筆記）の確認を行う。<br>15 環境と栄養（ICT：Classroom）（プレゼンテーション）（PBL）<br>高温・低温、高圧・低圧等、特殊環境下におけるヒトの生理学的状態を学び、栄養学的対応を考える。学んできた各ライフステージから1つ選択し、栄養ケアについてまとめたことを発表する。 |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | ○D：ライフステージごとの適切な栄養素の摂取と食生活のあり方、特殊環境下やスポーツ活動時の身体変化を明確にできる。<br>◎E：生体反応と栄養ケアの必要性の関連を明確にできる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | 事前学習：各回の内容について、教科書を事前に読んでくる。（60分）<br>事後学習：授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。（120分）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 指導方法・フィードバック方法         | ・教科書を中心とした講義形式で行う。授業ポイントをまとめたプリントを配布したり、パワーポイントを使用して解説する。<br>・項目ごとに栄養士実力認定試験の過去問題に沿って小テストを行う。理解度を確認しながら授業を進めていく。<br>・フィードバックの仕方：小テスト①小テスト実施、②小テスト採点、③授業後による採点についての質疑応答。<br>提出物①課題の提示、②評価のうえ返却、③授業後による採点についての質疑応答。<br>プレゼンテーションの評価①ワークシートを使用して学生間で評価する。                                                                                                                                                                                                                             |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | ○D：提出物・プレゼンテーション、小テストにより評価する。<br>◎E：講義のまとめ・理解度確認（筆記）、小テストにより評価する。<br>講義のまとめ・理解度確認（筆記）50%、小テスト 40%、提出物・プレゼンテーション10%<br>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| テキスト                   | Nブックス 改定 応用栄養学概論 渡邊早苗・松田早苗・井部奈生子編 建帛社 2025年                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 参考書                    | 栄養士実力認定試験過去問題集：全国栄養士養成施設協会編、建帛社                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 履修上の注意                 | 項目ごとに「栄養士実力認定試験」を意識した小テストを行います。テストの内容は、前もって連絡をします。何らかの事情で欠席する場合は事前に連絡してください。配布プリント、授業中に行う小テストの内容は講義のまとめ・理解度確認（筆記）の範囲に含まれます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | プレゼンテーション、PBL型授業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 実務経験                   | 代謝性疾患への栄養管理およびライフステージに沿った栄養教育教材を開発し、管理栄養士として栄養食事指導を行った（日本医療栄養センターhttp://jmnc.co.jp/にて3年間）。クリニックで糖尿病外来を中心に、管理栄養士として栄養食事指導を行ってきた。（クリニックで11か月間は週4日×7時間、5年間は週2日×7時間、それ以降の10年は週に1日×3～7時間）                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

講義科目名称： 応用栄養学実習

授業コード： 3201 3202

英文科目名称： Applied Nutrition, Practicum

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 井部奈生子  |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N25C20（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>授業内容</p> <p>授業目標</p> <p>学習成果</p> <p>S評価になる基準</p> | <p>（授業内容）</p> <p>ライフステージ別に適切な栄養素の摂取、食生活のあり方、食形態を前提とした献立の実践を学び、実習を通して調理上の注意点、献立立案における配慮事項を学ぶ。</p> <p>また、試食を通して調理法の選択、食感・味覚上の問題に関しても理解を深め、対象者が満足する食事作りを身に付ける。</p> <p>（授業目標）</p> <p>ライフステージ別の生理的特徴や変化、食事摂取基準を理解し、栄養マネジメントを行うために必要な基礎的な知識と調理技能を習得する。</p> <p>（学習成果）</p> <p>◎C：ライフステージ別生理学的特性を理解した上で、それに適した献立、調理法の改善を示すことができる。</p> <p>○D：ライフステージ別の食事の実践を理解し、その知識を応用した献立の工夫を示すことができる。</p> <p>〈TQ〉妊娠期の栄養状態を改善するために食事計画（調理を含める）で大切なことは何か？</p> |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス、成人期の栄養<br/>実習概要、実習の基礎演習、栄養マネジメント、ライフステージごとの食事摂取基準など実習に必要な知識を概説する。<br/>成人期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。事例に基づいた食事計画のポイントを確認する。</p> <p>2. 3 妊娠期・授乳期の栄養－献立作成－（PBL）、運動と栄養・環境と栄養（実習：試食）<br/>妊娠期・授乳期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。各個人で、妊娠期・授乳期の献立を作成する。運動時の特性を学び、身体活動への積極的な取り組みを検討する。特殊環境における栄養の特性を学ぶ。市販されている関連食品の試食を行う。</p> <p>4. 5 乳児期の栄養－調乳・離乳食－（実習：調理・試食）<br/>無菌操作法を用いた調乳方法について学ぶ。調製粉乳・フォローアップミルク・治療乳・液体ミルクを試飲する。<br/>離乳食の進め方を学ぶ。離乳食の調理を学び、離乳の進め方を評価する。離乳の時期による食形態の差異を学ぶ。</p> <p>6. 7 幼児期の栄養－食物アレルギー代替食・間食－（実習：調理・試食）<br/>乳幼児期の三大アレルギーを学ぶ。食物アレルギー代替食の調理を学び、調理方法を評価する。幼児期の生理的特性を学び、間食の重要性を理解する。間食の調理を行い、試食後、評価する。</p> <p>8. 9 学童期の栄養（実習：調理・試食）<br/>学童期生理的特性、栄養管理を学ぶ。学校給食で好評な献立やカルシウム豊富な献立の調理を行い、試食後、評価をする。</p> <p>10. 11 思春期の栄養（実習：調理・試食）<br/>思春期の生理的特性、栄養管理を学ぶ。思春期に必要な栄養素を豊富に含む献立の調理を学び、栄養価を評価する。</p> <p>12. 13 高齢期の栄養－食事介助の配慮・咀嚼機能の低下の配慮－（実習：調理・試食）<br/>高齢者の生理的特性、栄養管理を学ぶ。食事介助の配慮をした献立の調理を学び、自立支援の高齢者の栄養管理を学ぶ。<br/>食事介助の配慮をした献立の調方法を評価する。咀嚼・嚥下機能の低下がある場合の献立の調理を行い、試食後、評価をする。</p> <p>14. 15 妊娠期・授乳期の栄養－献立評価－（プレゼンテーション）（PBL）、咀嚼や嚥下機能の配慮（実習：試食）2、講義のまとめ・理解度（筆記）確認<br/>献立評価を行い、作業計画を検討する。各班で優秀献立を選定し、優秀献立作成者が代表としてプレゼンテーションを行う。<br/>咀嚼や嚥下機能の低下に配慮した市販食品（ソフト食、ムース食等）の試食を行なう。<br/>講義のまとめ・理解度（筆記）確認を行う。</p> |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | <p>◎C：ライフステージに合わせた、食における問題点を説明することができる</p> <p>○D：対象者に適した調理法や味覚に配慮をした調理操作を選択できる。</p> |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

|                    |                                                                                                                                                         |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間（分） | <p>事前学習：今回の授業内容に関する項目についてテキストの該当箇所を読み、まとめておく。（45分）</p> <p>事後学習：配布プリントの確認を含め、授業内容をまとめたレポートに取り組む。特に、事後学習が大切である。授業の調理を振り返り自宅で作ってみると、理解も調理技術も上達する。（45分）</p> |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 指導方法・フィードバック方法      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習はデモンストレーションをしながら説明を行い（手元カメラでデモ中の映像を拡大して見ることができる）、グループごとに実習する。</li> <li>・試食前に各グループの実習内容を評価する。</li> <li>・調理実習終了後に点検を受け、グループごとに終了となる。</li> <li>・内容に応じてパワーポイントを利用して要点を示しながら説明をする。</li> <li>・適宜DVD等の視聴覚資料を利用する。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：レポート①課題の提示、②課題を提出後評価し、コメント記載のうえ返却する、③授業後による採点についての質疑応答。<br/>実習①料理の仕上がり、効率を評価、②評価後に班別、個別にコメントする。</p> |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>◎C：講義のまとめ・理解度（筆記）確認、レポートを評価する。<br/>○D：レポートを評価する。</p> <p>講義のまとめ・理解度（筆記）30%、レポート提出 50%、実習で作った料理および作業効率の良さ、グループワークの貢献度 20%<br/>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>                                                                                                                                                                                                              |
| テキスト                | スタンダード人間栄養学 これからの応用栄養学演習・実習（第2版）—栄養ケアプランと食事計画・供食—<br>渡邊 早苗・宮崎 由子・吉野 陽子・天本 理恵編 朝倉書店 2025年                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 参考書                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「八訂準拠 ビジュアル食品成分表」新しい食生活を考える会編著 大修館書店</li> <li>・「調理のためのベーシックデータ」松本伸子編著 女子栄養大学出版部</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 履修上の注意              | <p>応用栄養学講義で終了した内容は、十分に理解していることが望ましい。</p> <p>提出物の期日を厳守する。</p> <p>実習中は安全・衛生に注意する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | 実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 実務経験                | 代謝性疾患への栄養管理およびライフステージに沿った栄養教育教材を開発し、管理栄養士として栄養食事指導を行った（日本医療栄養センター <a href="http://jmnc.co.jp/">http://jmnc.co.jp/</a> にて3年間）。クリニックで糖尿病外来を中心に、管理栄養士として栄養食事指導を行ってきた。（クリニックで11か月間は週4日×7時間、5年間は週2日×7時間、それ以降の10年は週に1日×3～7時間）                                                                                                                                                             |

講義科目名称： 臨床栄養学

授業コード： 3211 3212

英文科目名称： Clinical NutritionI

|        |                    |            |             |
|--------|--------------------|------------|-------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分      |
| 前期     | 2                  | 2          | 食物：選択、栄養士必修 |
| 担当教員   |                    |            |             |
| 大久朋子   |                    |            |             |
|        | ナンバリング：N25C21（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面     |
| 添付ファイル |                    |            |             |
| -----  |                    |            |             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>授業内容</p> <p>授業目標</p> <p>学習成果</p> <p>S評価になる基準</p> | <p>（授業内容）</p> <p>現在、わが国では、生活習慣病をはじめとする様々な疾病が社会問題となっており、栄養士に対する期待も高まっている。本科目では、病院栄養士の実務経験がある教員の講義により、栄養士に必要な各疾病の概要や成り立ち、栄養・食事療法の基本的な知識を習得する。</p> <p>（授業目標）</p> <p>各疾病の概要や成り立ちと、その栄養・食事療法の基礎知識を習得する。</p> <p>（学習成果）</p> <p>○D：各疾患の特徴を説明できるとともに、栄養アセスメントができる。</p> <p>◎E：各疾患の特徴に関連付けながら、基本的な食事療法の在り方のほか、具体的な方法を提案できる。</p> |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス、栄養・代謝・内分泌系疾患① 肥満、るい瘦（演習）<br/>肥満、るい瘦とはどのような状態か、理解する。</p> <p>2 栄養・代謝・内分泌系疾患② 糖尿病（グループディスカッション）<br/>糖尿病の成り立ちおよび合併症とその食事療法について理解する。<br/>糖尿病食品交換表の概要を理解する。</p> <p>3 栄養・代謝・内分泌系疾患③ 脂質異常症<br/>脂質異常症の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>4 循環器系疾患<br/>循環器系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>5 栄養補給法<br/>栄養補給ルートとその適応症について理解する。</p> <p>6 消化器系疾患① 胃・腸疾患<br/>胃・腸疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>7 消化器系疾患② 肝臓病 1<br/>肝臓病の成り立ちについて理解する。</p> <p>8 消化器系疾患③ 肝臓病 2<br/>肝臓病の食事療法について理解する。</p> <p>9 消化器系疾患④ 膵炎・胆石症<br/>膵炎・胆石症の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>10 腎疾患<br/>腎疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>11 骨疾患<br/>骨疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>12 血液系疾患<br/>血液系疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>13 免疫・アレルギー疾患<br/>免疫・アレルギー疾患の成り立ちとその食事療法について理解する。</p> <p>14 医療制度について<br/>栄養士がかかわる医療制度について理解する。</p> <p>15 期末テスト・講義のまとめ<br/>学修目標の達成度を確認・測定するための期末テストと半期のまとめを行う。</p> |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                         |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | <p>○D：各疾患の基本的な特徴を説明できる。</p> <p>◎E：各疾患の特徴に関連付けながら基本的な食事療法の在り方を説明できる。</p> |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：教科書を読み、関連事項（他の科目で習ったことなど）を復習しておく（90分）。</p> <p>事後学習：教科書、配布資料を見直し、小テストの内容を復習しておく（90分）。</p> |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                                                             |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 指導方法・フィードバック方法      | パワーポイントおよび、DVD等の視聴覚教材を使用した講義と症例検討を行う。<br>講義終了後にGoogle Classroomを活用した小テストを実施する。<br>フィードバックの方法：小テストについて解説する。質問については、個別対応する。   |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | ○D, ◎E：期末テストおよび小テスト、受講態度により評価する。<br>基本的には15回目の授業で実施する期末テスト44%、授業中に実施する小テスト28%、受講態度（携帯いじり、居眠り、内職をしない、など）28%（合計100%）を基準に評価する。 |
| テキスト                | 書籍名：栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編<br>編著：本田佳子、曾根博仁<br>出版社：株式会社羊土社<br>ISBN：978-4-7581-1370-0                                       |
| 参考書                 | 解剖生理学、基礎栄養学などの教科書、食品成分表、日本人の食事摂取基準2020年版、その他、必要に応じて参考図書を紹介します。                                                              |
| 履修上の注意              | 本授業に無関係のこと（内職、雑談、携帯電話をいじること、居眠り、ガムなどを食べることなど）は禁止する。<br>解剖生理学や基礎栄養学などの科目で習得した知識をしっかりと整理しておくこと。                               |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループディスカッション                                                                                                                |
| 実務経験                | 独立行政法人国立病院機構において、9年間管理栄養士として献立管理、衛生管理、栄養指導、病棟業務などに従事。その後、大学や短期大学で非常勤講師として臨床栄養学概論を担当。これらの経験を活かして実践的な講義を行う。                   |

講義科目名称： 臨床栄養学実習

授業コード： 3231 3232

英文科目名称： Clinical Nutrition, Practicum

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 大久朋子   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N25C22（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>治療食をよく理解し、献立作成をし、実際に調理ができるようになることを目標とする。経口摂取による食形態を中心に、治療食献立を作成し、実際に調理実習を行い、試食をする。献立を作成するためには、疾患についての知識が必須であり、調理実習はグループで行なうのでコミュニケーションが必要である。ここでは、この一環の流れや、実際に患者の食事を作り、試食をして治療食の特色を学び取り、さらに何が必要であるかを指導する。<br>（授業目標）<br>治療食をよく理解し、献立作成をし、実際に調理ができるようになる。<br>（学習成果）<br>◎C：疾患と治療食を理解し、グループ内で作業手順を考え、時間内に調理を終了する。<br>○D：臨床栄養学で得た知識を生かし、患者に適切な食事を調理できる。 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 病院給食とは、衛生管理、献立の立て方<br>食事療法とその献立の立て方、治療食の重要性について理解する。<br>2, 3 基本となる一般食（全粥） 献立作成<br>基礎となる一般食（全粥）を理解し献立を作成する。<br>4, 5 全粥食 調理実習<br>作成した全粥食の調理実習を行ない、その特徴を学ぶ。<br>6, 7 塩分制限食 献立作成<br>塩分制限の基本を理解し、献立を作成する。<br>8, 9 塩分制限食 調理実習<br>作成した塩分制限食の調理実習を行い、その特徴を学ぶ。<br>10, 11 たんぱく制限食 献立作成<br>たんぱく制限の基本を理解し、献立を作成する。<br>12, 13 たんぱく制限食 調理実習<br>作成したたんぱく制限食の調理実習を行い、その特徴を学ぶ。また特殊食品の試食し、一般食品との違いを理解する。<br>14, 15 形態調整食 調理実習<br>形態調整食の実習を行ない、その特徴を学ぶ。 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | ◎C：グループ内で作業手順を考え、時間内に調理を終了する。<br>○D：患者に喜ばれるよう盛り付け等もグループ内で検討する。 |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|

|                    |                                                                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間（分） | 事前学習：『臨床栄養学』で学んだ知識は必須。どのような手順で行なうべきか考えてくる。配膳するときの食器具の配置や種類についても考え、絵に描いておくこと（45分）。<br>事後学習：治療食について献立表を見直したり、試食したときは感想を書いておくこと（45分） |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                |                                                                     |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| 指導方法・フィードバック方法 | 特別治療食献立の立て方、調理方法を指導する。また、献立に対し意見交換を行なう。<br>フィードバックの方法：実習後やメールにて質疑応答 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------|
| アセスメント・成績評価の方法・基準 | ◎C：課題の提出および実習態度で評価する。<br>○D：課題の提出および実習態度で評価する。<br>課題の提出60%、実習態度40% |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------|

|      |                     |
|------|---------------------|
| テキスト | 食品成分表（他科目で使用しているもの） |
|------|---------------------|

|     |  |
|-----|--|
| 参考書 |  |
|-----|--|

|        |                                                                                                                              |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 履修上の注意 | 1：成分表、電卓を用意すること。携帯電話は使用禁止。<br>2：実習の時は衛生に注意する（爪を切る、髪の毛を防止から出さないこと）。<br>3：けがをしないように注意すること。<br>4：マニキュア、ピアス、イヤリング、指輪、腕時計の装着はしない。 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |    |
|---------------------|----|
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | 実習 |
|---------------------|----|

|      |                                                                                                    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 実務経験 | 独立行政法人国立病院機構において、9年間管理栄養士として献立管理、衛生管理、栄養指導、病棟業務などに従事。その後、大学や短期大学で非常勤講師として臨床栄養学概論を担当。これらの経験を活かして実践的 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|         |
|---------|
| な講義を行う。 |
|---------|

|        |                    |     |         |
|--------|--------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 2   | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |     |         |
| 西山良子   |                    |     |         |
|        | ナンバリング：N26C24（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |     |         |
| -----  |                    |     |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | 栄養指導論1と関連科目で学んだ内容を基に、栄養指導論2では、ライフステージ別、ライフスタイル別、各施設給食等、様々な対象者への栄養指導を実践する基礎知識を身につける。さらに、これら対象別の個人および集団のアセスメントから評価までの一連の栄養指導の方法を修得する。<br>（授業目標）<br>様々な対象者へ栄養指導を実践するための基礎知識を身に付ける。<br>（学習成果）<br><input type="checkbox"/> D：専門領域の基本的知識・スキルを理解した上で、対象別の個人および集団のアセスメントから評価まで、実践的な栄養指導が構築できる。<br><input checked="" type="checkbox"/> E：ライフステージおよびライフスタイル別の様々な対象者への栄養指導の方法について深く理解し、説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 授業計画                             | 1            栄養指導論を学ぶ意義と目的    栄養指導論と専門科目との関係<br>栄養指導を学ぶ意義・目的を理解する。栄養指導論と専門科目との関係を理解する。<br>2            栄養アセスメント1<br>食事の質と量をアセスメントする方法を理解する。（演習を含む）<br>3            栄養アセスメント2<br>食事に含まれる食塩量をアセスメントする方法を理解する。（演習を含む）<br>4            栄養カウンセリング<br>カウンセリングの基本的姿勢と主な技法を学ぶ。（ロールプレイング）<br>5            ライフステージ別：妊娠・授乳期<br>妊娠・授乳期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。（ロールプレイング）<br>6            ライフステージ別：乳児・幼児期<br>乳児・幼児期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。<br>7            ライフステージ別：学童・思春期<br>学童・思春期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。<br>8            ライフステージ別：成人期<br>成人期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。<br>9            ライフステージ別：高齢期<br>高齢期の栄養の特徴を理解する。この時期の栄養指導を考察する。<br>10          ライフスタイル別、健康障害<br>ライフスタイル別、健康障害の栄養指導を考察する。（グループワーク）<br>11          病院給食<br>病院給食の栄養指導を理解する。<br>12          学校給食・児童福祉施設<br>学校給食の栄養指導を理解する。<br>13          社会福祉施設・事業所<br>社会福祉施設・事業所の栄養指導を理解する。<br>14          栄養指導の国際的動向<br>先進国と開発途上国の栄養問題、栄養指導の国際的動向を理解する。（グループワーク・プレゼンテーション）<br>15          まとめテストと解説、総括<br>半期の振り返りと期末筆記試験を行う。 |  |  |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | <input type="checkbox"/> D：専門領域の基本的知識・スキルから、栄養指導に活かす方法を検討できる。<br><input checked="" type="checkbox"/> E：栄養士に必要なとされる基本的な知識・技術を理解し、栄養指導の方法を説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）               | 事前学習：テキストの章ごとに目を通し、内容を確認してから授業に臨むこと。予習課題あり（60分）<br>事後学習：単元ごとに各自復習し、指示された課題を次の回までに実施していただくこと。（120分）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 指導方法・フィードバック方法      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書を中心とするが、毎回、関連資料のプリントを配布するので、各自ファイルを用意する。</li> <li>・内容の理解を深めるため、単元ごとに授業プリントを毎回実施する。</li> <li>・対象別栄養指導の実際を体験するロールプレイング、グループワーク、プレゼンテーション等を行う。</li> <li>・毎授業終了時に理解度を確認する小テスト（記述あり）をGoogle Classroomを用いて実施する。</li> <li>・授業テーマに沿った事前事後レポート課題を複数回、実施する。</li> </ul> フィードバックの仕方：小テスト・レポート課題は授業時間内にフィードバックを行う。 |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | ○D、◎E：試験（最終試験、確認テスト）、提出物（ワークシート、レポート課題など）、授業貢献度で評価する。<br>成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。<br>試験 60%、レポート課題 30%、授業への貢献度 10%                                                                                                                                                                                                                                 |
| テキスト                | 「Nブックス 三訂 栄養指導論」相川りゑ子編著 會田久二子・西山良子・ほか共著（建帛社）（1年次栄養指導論1で使用）                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 参考書                 | 「八訂 食品成分表2026」（女子栄養大学出版部）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 履修上の注意              | 授業中の授業プリントやレポート課題作成、ロールプレイング、グループワーク、プレゼンテーション等を行うため、積極的な授業態度を望む。<br>レポート課題は提出期日を厳守する。遅れての提出は減点対象とする。                                                                                                                                                                                                                                            |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | ロールプレイング、プレゼンテーション、グループワーク                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 実務経験                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|        |                    |     |         |
|--------|--------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 1   | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |     |         |
| 西山良子   |                    |     |         |
|        | ナンバリング：N16C25（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |     |         |
| -----  |                    |     |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>栄養指導、食生活指導を行うには、はじめに対象者の現状を客観的に把握する必要がある。各種調査方法を実習することにより、対象者に合わせた調査方法の選択、対象者の総合的な現状の把握、そこから適切な指導方法案の作成という一連の過程を学修する。さらに、パソコンを使用して情報の収集と処理の仕方を学修し、様々な栄養指導の場面で活用できるようにする。基本的な栄養指導媒体の作成と活用技術を実習する。<br>（授業目標）<br>栄養指導の基礎知識を理解し、PDCAサイクルに基づいた栄養指導の技術を身につける。<br>（学習成果）<br>○B：対象者の問題解決のために主体性をもって取り組み、それぞれの対象に見合った栄養指導を実践することができる。<br>◎C：栄養指導におけるマネジメントサイクル（PDCA）を一連の流れとし、対象者の行動変容を促すことができる。 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 栄養指導実習について （演習）<br>栄養指導実習の概要、食物摂取状況調査、食生活意識調査、食習慣調査を理解する<br>2 食物摂取状況調査等の実施と評価 （演習）<br>栄養摂取量の算出、まとめ・診断・指導案作成 【栄養計算ソフト】を理解し、身に付ける<br>3 生活時間調査の方法と実施① （演習）<br>生活時間調査の方法、記録のとり方、消費エネルギー計測調査を理解し、身に付ける 【スマホアプリ】<br>4 栄養指導媒体の作成① （演習）<br>栄養指導媒体〈給食だより〉、〈レシピ集〉の作成 【ワープロソフト等】<br>5 栄養指導媒体の作成② （演習）<br>栄養指導媒体〈栄養ヘキサゴン〉、〈食育かるた〉の作成 【ワープロソフト、プレゼンテーションソフト等】<br>6 食習慣と臨床検査の方法と実施、評価 （実習）<br>塩分濃度測定、血圧測定とその診断を理解し、身に付ける 【塩分計、血圧計】<br>7 生活時間調査の方法と実施② （演習）<br>生活時間調査のまとめ、生活時間からの消費エネルギー量算出、計測量との比較検討 【表計算ソフト】<br>8 身体状況調査の実施と評価 （実習）<br>身体計測・皮下脂肪厚・体脂肪測定、肥満度・体格指数の判定とその活用 【体組成計】<br>9 栄養指導演習① （グループワーク）（演習）（実習）（PBL）<br>集団指導について理解する。対象者の決定と栄養アセスメント、テーマ・目標の決定 【ワープロソフト】<br>10 栄養指導演習② （グループワーク）（演習）（実習）（PBL）<br>集団指導について理解する。指導計画書の作成、企画書の作成 【ワープロソフト】<br>11 栄養指導演習③ （グループワーク）（演習）（PBL）<br>集団指導について理解する。栄養指導案の作成、シナリオ原稿の作成 【ワープロソフト】<br>12 栄養指導演習④ （グループワーク）（演習）（PBL）<br>栄養指導媒体（ペーパーサート、パネルシアター等）の作成、指導演発表の役割分担とリハーサル<br>13 栄養指導発表① （グループワーク）（プレゼンテーション）<br>グループごとに作成した集団指導演習を発表、他グループへの評価 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】<br>14 栄養指導発表② （グループワーク）（プレゼンテーション）<br>グループごとに作成した集団指導演習を発表、他グループへの評価、評価票の回収と集計 【各種栄養指導媒体、プレゼンテーションソフト】<br>15 栄養指導演習の評価・考察 （グループワーク）（プレゼンテーション）<br>評価集計結果の意見交換・評価・考察<br>まとめ |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | ○B:栄養の知識を理解し、対象者に見合った栄養指導を構築することができる。<br>◎C:マネジメントサイクル（PDCA）に沿った指導計画、内容、媒体、評価等を説明することができる。                                                                                                                                                                                             |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | 事前学習：各回の実習で行う内容の事柄や事例について、準備や下調べを各自またはグループで行う。（30分）<br>事後学習：実習で行った各種調査や作成した指導媒体など実際の栄養指導現場において、どのように活用・実践できるか考察し、その応用方法についてをまとめておく。（60分）                                                                                                                                               |
| 指導方法・フィードバック方法             | ・各回の課題内容により、数人のグループまたは個人で演習・実習を行う。<br>・参考文献検索や資料・媒体作成にはパソコン（ワープロソフト・表計算ソフト・プレゼンソフト）を活用し実践する。<br>・栄養計算ソフトを活用し、食事調査等の栄養計算、データ処理、評価・考察も行う。<br>・作成した課題は全て提出・授業内発表をし、成績評価に加える。<br>フィードバックの仕方：①課題（個人・グループ）はチェック後コメントをつけて返却し、フィードバックする。②発表については、その都度、教員よりアドバイスをを行い、評価・考察し、フィードバックする。③授業後の質疑応答 |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | ○B:レポート課題、授業内発表、授業への貢献度で評価する。<br>◎C:レポート課題、授業内発表、授業への貢献度で評価する。<br>成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。<br>課題、提出物 60%、 授業態度・授業への貢献度 40%                                                                                                                                                               |
| テキスト                       | 「三訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著（建帛社）<br>「八訂 食品成分表 2026 栄養計算ソフト・電子版付」（女子栄養大学出版部）<br>「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会 編著（文光堂）                                                                                                                                                        |
| 参考書                        | 「Nブックス 栄養指導論」                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 履修上の注意                     | 毎回の実習において課題作成を行うため、遅刻や欠席はそれらに支障を来し評価に影響する。<br>授業時間内に出来上がらない課題は提出期日厳守の宿題となる。<br>グループワークでは、グループ内のコミュニケーションを図り、協力し合って作業に取り組むこと（授業態度・授業への貢献度の評価に加算）。                                                                                                                                       |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、実習、PBL                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 実務経験                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 西村かおる  |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N26C26（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br>■A：他者と協力して共に創り上げる力<br>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br>□D：知識を活かして考える力<br>□E：学んで理解する力                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                               |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | 栄養指導、食生活指導を行う際には、対象者に応じた指導方法の選択とその特徴を生かした指導を実施することが大切である。そこで、個人指導、集団指導の具体的な方法について実習を通して修得する。また、指導内容に合わせた適切な媒体作成、扱い方についても実習する。年代や疾患の異なる対象者に沿った指導案を作成し、これに基づいて情報、検査データ等の読み方、栄養評価、指導およびカウンセリングなどをロールプレイングにて発表し、その方法について検討評価する。<br>(授業目標)<br>対象者の現状を把握し、それに応じた栄養指導方法の検討および実践方法を身につける。<br>(学習成果)<br>○A：グループでの作業を通じて、協調性を育むとともに、自分の役割を責任をもって行うことができる。<br>◎B：集団指導および個人指導の計画、実施、評価、改善をそれぞれ一連の流れとして実践できる。 |                                                                                                               |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 栄養指導実習2について（演習）<br>栄養指導実習2の概要、目標設定を理解する 食事摂取基準による栄養評価シートの作成                                                   |  |
|                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 食事調査、栄養調査①（演習）<br>食事調査の栄養計算・栄養評価【栄養計算ソフト】を理解し、身に付ける                                                           |  |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 食事調査、栄養調査②（演習）<br>集計・図表作成（摂取栄養量のまとめ・栄養比率・食品比率）、食事調査の考察・評価【表計算ソフト】を理解し、身に付ける                                   |  |
|                                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 集団指導の方法と特徴（グループワーク）<br>演示媒体（エプロンシアター、紙芝居、パネルシアター、ペープサート）の活用を学ぶ                                                |  |
|                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 集団指導①（グループワーク）<br>テーマ設定・指導内容検討・栄養指導案作成・役割分担                                                                   |  |
|                                  | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 集団指導②（グループワーク）<br>栄養媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】                                                         |  |
|                                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 集団指導③（グループワーク）<br>栄養指導媒体作成・発表原稿作成【ワープロソフト・プレゼンテーションソフト】                                                       |  |
|                                  | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 集団指導の発表①（グループワーク）（プレゼンテーション）<br>作成した媒体を使用しての発表(1回目)（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】                              |  |
|                                  | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 集団指導の評価①（グループワーク）<br>作成した媒体・発表方法の振り返りと評価（1回目）                                                                 |  |
|                                  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 集団指導の発表②（グループワーク）（プレゼンテーション）<br>作成した媒体を使用しての発表(2回目)（栄養指導媒体、ビデオカメラ）【プレゼンテーションソフト】                              |  |
|                                  | 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 集団指導の発表② 集団栄養指導発表のまとめ（グループワーク）（プレゼンテーション）<br>作成した媒体・発表方法の振り返りと評価（2回目）<br>集団指導まとめ：評価の集計、考察、総評 個人指導のテーマと課題（下調べ） |  |
|                                  | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 個人指導演習①（演習）（グループワーク）<br>個人指導について：食事指導、栄養指導、カウンセリング<br>テーマ設定に基づき、指導内容検討・指導案作成 指導媒体（リーフレット）作成                   |  |
|                                  | 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 個人指導演習②（演習）<br>指導媒体（リーフレット）作成およびプレゼンテーション準備                                                                   |  |
|                                  | 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 個人指導演習③（演習）<br>指導媒体（リーフレット）のプレゼンテーション                                                                         |  |
|                                  | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 栄養指導演習の評価・考察（グループワーク）（演習） / 総括レポート<br>個人指導まとめ：考察、総評 / 総括のレポートをまとめる                                            |  |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | ○A：グループでは率先して作業分担し、協力して制作や発表に臨むことができる。<br>◎B：マネジメントサイクル（PDCA）に沿った指導計画、指導内容、指導媒体、評価を説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                               |  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間(分)  | 事前学習：個人課題はもちろん、グループでの課題においても班員同士で話し合い、準備を行う(30分)。<br>事後学習：個人課題もグループ課題も時間内に終わらない場合には次回までの宿題となる。特にグループ課題は他人任せにせず班員全員で協力して取り組み完成させる。より充実した指導を実践するためには授業内はもとより、時間外における取り組み(参考文献検索や演示・発表のための入念なリハーサル)が重要となる(60分)。                                                                                 |
| 指導方法・フィードバック方法      | ・各回の課題の内容により、個人または数人のグループ単位で実習を行う。<br>・集団指導は、それぞれグループごとに計画・制作・発表を実施し、聴衆(クラスその他グループ)から質疑応答と評価を受ける。<br>・クラス全体からの評価を受けて、グループごとに検討し、考察、まとめを行う。<br>フィードバックの仕方：①課題(個人、グループ)については、チェックし、各回ごとにコメントをつけて返却し、フィードバックする。②発表については、発表直後に教員からコメントし、全体での評価・考察のまとめについても総評し、フィードバックする。③授業後の質疑応答                |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | ○A：授業態度、グループ内での授業貢献度を評価する。<br>◎B：レポート課題、授業内発表、総括レポート<br>レポート課題60%、総括レポート10%、グループワーク等の授業態度・授業貢献度30%<br>食事調査とリーフレット作成の課題提出は単位取得に必須とする。                                                                                                                                                         |
| テキスト                | 「三訂 栄養教育・指導実習」 関口紀子 編著 色川木綿子・西山良子 ほか共著 (建帛社) ISBN978-4-7679-0786-4                                                                                                                                                                                                                           |
| 参考書                 | 「八訂 食品成分表2026」、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」、「食コーチング」、「Nブックス 栄養指導論」                                                                                                                                                                                                                                   |
| 履修上の注意              | この実習はグループ単位で取り組む回(グループワーク)と個人で取り組む回(演習)がある。<br>グループワークは班員同士のコミュニケーション(報・連・相)を図り、問題なく作業が進むように協力体制を心がける。時間を有効に使い、よりよい課題作成、栄養指導の発表、まとめができるよう創意工夫すること。<br>遅刻や欠席は自分以外の班員への大きな負担や障害となり、課題作成・提出・評価に著しく影響するので十分に注意する。<br>授業時間内に出来上がらない課題は、次週までの宿題となる。(提出期日厳守)<br>個人で取り組むレポート課題は決められた期日までに必ず課題を提出すること |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク・プレゼンテーション                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 実務経験                | 東京都地方公務員の病院栄養士、健保組合の栄養指導業務等で、集団・個別栄養指導の実務経験を活かして、栄養指導の具体的な実践について実習を行う。                                                                                                                                                                                                                       |

講義科目名称： 公衆栄養学

授業コード： 3281 3282

英文科目名称： Public Health Nutrition

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 2          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 西村かおる  |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N16C27（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>公衆栄養は国民や地域住民等の集団が対象である。授業では我が国の健康・栄養問題の現状、国の健康・栄養政策について学ぶ。また、公衆栄養活動の実際や公衆栄養プログラムの進め方と集団の健康・栄養問題を解決する方法を学ぶ。</p> <p>（授業目標）<br/>国の健康・栄養問題と健康・栄養政策を知る。その上で公衆栄養の諸問題に対する理解を深め、自身と身近な地域社会のこととして考えられるようになる。</p> <p>（学習成果）<br/>◎E：公衆栄養の諸問題について自ら学び理解を深め、自身と身近な地域社会のこととして考察ができる。</p> |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 公衆栄養学の概念<br/>公衆栄養学の意義、目的を学ぶ。</p> <p>2 国の健康・栄養問題の現状と課題<br/>我が国の少子高齢化社会と健康・栄養問題の現状、食生活・食環境の変化等について学び、今後を考える。</p> <p>3 国の健康・栄養政策 1<br/>健康づくり政策と公衆栄養活動の役割、関係法規について学ぶ。</p> <p>4 国の健康・栄養政策 2<br/>国民健康栄養調査、食生活・健康に関する指針・ツールについて学ぶ。</p> <p>5 栄養疫学 1<br/>健康・栄養状態と効果測定方法、集団の特性や目的に応じた食事摂取量の評価方法について学ぶ。</p> <p>6 栄養疫学 2<br/>食事調査の種類と方法、食事調査法の特徴と信頼度について学ぶ。</p> <p>7 公衆栄養マネジメント<br/>公衆栄養アセスメント・計画・実施・評価のについて学ぶ。</p> <p>8 公衆栄養プログラムの展開 1<br/>地域特性・食環境づくりにおけるプログラムの展開について学ぶ。</p> <p>9 公衆栄養プログラムの展開 2<br/>公衆栄養活動の事例を調べまとめる。</p> <p>10 公衆栄養プログラムの実践 1<br/>健康日本21（第3次）の目標項目を用いた公衆栄養アセスメントを行う。（グループワーク）</p> <p>11 公衆栄養プログラムの実践 2<br/>事例設定に基づき、公衆栄養プログラムの計画を行う。（グループワーク）</p> <p>12 公衆栄養プログラムの実践 3<br/>事例設定に基づき、公衆栄養プログラムの事業計画を行う。（グループワーク）</p> <p>13 公衆栄養プログラムの実践 4<br/>事例設定に基づき、公衆栄養プログラムの事業計画について発表・フィードバックを行う。（プレゼンテーション：グループごとにまとめて発表する）</p> <p>14 諸外国の健康・栄養政策<br/>諸外国の公衆栄養活動と今後の課題、方向性について学ぶ。</p> <p>15 まとめのテスト、解説と総括<br/>半期の振り返りと期末筆記試験を行う。</p> |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                              |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | ◎E：公衆栄養の諸問題について、自ら学び理解を深めることができる。                                                                                            |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：各回の内容について教科書を事前に読んでくる。事前課題の提示がある場合はその内容に取り組む。（60分）</p> <p>事後学習：各回の授業内容を振り返り要点をまとめる。授業で提示された課題に取り組み、理解を深める。（120分）</p> |

|                     |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 指導方法・フィードバック方法      | 講義はパワーポイントを使用して進める。また第10～13回にグループワーク・プレゼンを取り入れる。<br>毎授業終了時に理解度を確認する小テスト（記述あり）をGoogle Classroomを用いて実施する。<br>授業テーマに沿った事前事後レポート課題を複数回、実施する。<br>フィードバックの仕方<br>小テスト・レポート課題は授業時間内にフィードバックを行う。                  |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | ◎E：小テスト・まとめテスト、レポート課題、グループワーク・プレゼンテーションを評価する。<br>毎回小テスト84%（複数回のレポート課題10%、グループワーク・プレゼンテーション発表等の授業貢献度10%を含む）、15回目まとめテスト16%<br>レポート課題は提出期日を厳守すること。15回目までに未提出・合格ラインに達しない再提出のレポート課題がある場合、まとめのテストは受験しても0%とみなす。 |
| テキスト                | カレント 改訂公衆栄養学（第5版） 吉田克士荒井裕介 （建帛社） ISBN978-4-7679-0797-0                                                                                                                                                   |
| 参考書                 | 国民健康・栄養の現状（第一出版）<br>日本人の食事摂取基準（2025年版）（第一出版）                                                                                                                                                             |
| 履修上の注意              | レポート課題作成、グループワーク・プレゼンテーション等を行うため、積極的な授業態度を望む。<br>レポート課題は提出期日を厳守する。遅れての提出は減点対象とする。                                                                                                                        |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク、プレゼンテーション                                                                                                                                                                                        |
| 実務経験                | 東京都地方公務員の病院栄養士、健保組合の栄養指導業務等で、集団・個別栄養指導の実務経験を活かして、栄養指導の具体的な実践について実習を行う。                                                                                                                                   |

講義科目名称： 給食管理実習（学内）

授業コード： 3311 3312

英文科目名称： Administration of School Food Services, Internship

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 2          | 食専：栄必修  |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 狩野恭子   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N27C30（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input checked="" type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>栄養士の業務内容（予定献立の作成、食材発注、検収、大量調理、食事サービス、栄養事務、栄養指導）を学内において実践する。給食管理実習（学内）では、すでに学んだ食事計画、給食管理の理論などの知識を生かして実務を行う。給食の運営のテーマは「学生の健康管理のための給食」とし、給食における栄養教育の実際と効果も含めて観察や調査も行い、実社会同様に実施する。この実習を通じて、給食の運営に携わる栄養士のあり方を学ぶ。<br>（授業目標）<br>特定給食施設における給食管理の実際を体得するとともに、特定給食における給食管理のあり方を理解する。<br>（学習成果）<br><input checked="" type="checkbox"/> A：グループ内での役割分担が適切に行われ、協力しながら作業が滞りなく進めることができる。<br><input checked="" type="checkbox"/> B：大量調理における食材の衛生的な取り扱い方のポイントを十分に理解し、給食提供サービスが予定時間通りに調理が効率よく終了することができる。 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 栄養計画（PBL）<br>給食管理実習（学内）について概要を把握し、給与栄養目標量、大量調理における衛生管理について確認をする。<br>料理様式別の特徴を比較し、それぞれの特徴を確認する。<br>利用者に対応した給与栄養目標量をもとに献立作成を行う。<br>2 大量調理施設設備の把握・献立作成手順（調理実習：調理・試食）（PBL）<br>実習室（厨房）内の施設・設備及び器具類の把握、大量調理機器を使用して簡単な調理を行う。<br>献立作成手順を確認しながら、知識を定着させる。<br>3 作業計画①（グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）（PBL）<br>単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。<br>大量調理における重要管理点の設定を行う。<br>献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。<br>4 供食実習①（調理実習：調理・試食）（PBL）<br>実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。<br>5 給食の評価①（グループワーク）（PBL）<br>給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。<br>献立から栄養比率を求め、栄養評価をする。<br>栄養指導教材の評価をする。<br>6 作業計画②（グループワーク：給食を提供するためのサービスをまとめる。）<br>単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。<br>大量調理における重要管理点の設定を行う。<br>献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。<br>7 栄養指導教材の作成<br>献立内容に沿った栄養指導教材の作成をする。<br>8 供食実習②（実習：調理・試食）<br>実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。<br>9 給食の評価②（グループワーク）<br>給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。<br>栄養指導教材の評価をする。<br>10 帳票整理<br>大量調理実習における重要管理点をまとめる。<br>実施献立表の作成、栄養日報の作成する。<br>調味と数値が一致しているか確認し、知識を定着させる。<br>11 作業計画③<br>単一定食の献立指示表の確認、提供サービス打合せを行う。<br>大量調理における重要管理点の設定を行う。<br>献立より発注量の計算、作業計画の作成をする。<br>12 供食実習③（調理実習：調理・試食）<br>実習室での大量調理、喫食者のアンケート集計をする。 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>13 給食の評価③（グループワーク）<br/>給食業務の総合評価、帳票整理において見つかった問題点をアンケートをもとに検討して対策を立案する。</p> <p>14 栄養指導教材の評価をする。<br/>食事計画の評価・まとめ（グループワーク）<br/>献立表の役割を理解し、対象者に合った献立であったかの確認をする。<br/>作成献立の発表を行い評価をする。<br/>見つかった問題点を検討し、修正を行う。<br/>理解度確認（筆記）</p> <p>15 全体報告会（グループワーク・プレゼンテーション）<br/>グループ討議による実習内容の評価、反省会で個人発表をする。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>○A：グループ内での作業に協調できる。</p> <p>◎B：大量調理における食材の衛生的な取り扱い方のポイントを最低限理解し、給食提供サービスを予定時間に概ね調理が終了することができる。</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：授業の準備として、1年次に修得した「給食の運営」と「食品と衛生」分野の復習をする。<br/>試作した献立を大量調理実習前に自宅で作ってみると理解も調理技術も上達する。（30分程度）</p> <p>事後学習：実習ノートの整理、レポート等の課題を含め、各回の授業のまとめをすること。<br/>特に、事後学習が大切である。（60分程度）</p>                                                                                                                    |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>1 クラスをグループに分け、それぞれの日程で実習が進行する。献立の決定、作業管理、試作による献立の検討、実習準備、実習実施の各段階で随時アドバイスをしながら実習を進めていく。実習献立のまとめには、PCを用いて、栄養価計算ソフトを使用する。<br/>フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③評価して返却、④授業後による採点についての質疑応答。</p>                                                                                                                |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>○A：個人の授業態度・グループワークを評価する。</p> <p>◎B：レポート、理解度確認（筆記）を評価する。<br/>理解度確認（筆記） 50%、レポート提出 40%、個人の授業態度・グループの評価（積極性、協調性、責任感） 10%<br/>成績評価は上記の配分で行い、それぞれルーブリックに基づいて配点する。</p>                                                                                                                                  |
| テキスト                   | <p>・「改訂給食のための基礎からの献立作成大量調理の基本から評価まで」上地加容子・片山直美編著 株式会社建帛社 2022年</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 参考書                    | <p>・「調理のためのベーシックデータ 第6版」 女子栄養大学出版部 2025年</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 履修上の注意                 | <p>1. グループで作業を行うことから協力が必須となる。グループが一丸となって実習に臨むこと。</p> <p>2. 事前に細菌検査を実施する。食中毒菌陰性の証明のない学生は実習室への入室を禁止となるためきちんと期限を守って検体を提出すること。</p> <p>3. 大量調理を行う際には体調管理が重要となる。自分自身の体調管理を十分すること。<br/>実習当日に体調不良の場合は、必ず申し出てください。</p> <p>4. 給食の運営・管理についての筆記試験を行います。余裕をもって準備をしてください。</p>                                      |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | <p>実習、グループワーク、プレゼンテーション、PBL</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 実務経験                   | <p>都立病院での栄養指導や栄養管理、民間企業での給食管理に携わった経験を生かして、学生が予定献立の作成、食材発注、大量調理、栄養事務、栄養指導について実践することを指導する。</p>                                                                                                                                                                                                         |

講義科目名称： 給食管理実習（学外）

授業コード： 3321

英文科目名称： Administration of School Food Services, Practicum

|                          |                    |            |         |
|--------------------------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間                     | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 集中                       | 2                  | 1          | 食専：栄必修  |
| 担当教員                     |                    |            |         |
| 西山良子、沼田卓也、谷口裕信、橋詰和慶、狩野恭子 |                    |            |         |
|                          | ナンバリング：N37C31（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル                   |                    |            |         |
| -----                    |                    |            |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力                                                                                                                                                                          |  |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>栄養士養成施設における校外実習は、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。本科目において、指定の特定給食施設で5日間の実習を行い、給食現場等の見学研修を通し、栄養士の基本的な業務を把握する。<br>（指導目標）<br>現場での実体験を通して大量調理等の困難なことにも責任をもって主体的、かつ前向きに行動し、栄養士の知識・技術を身につける。<br>（学習成果）<br>◎B：現場において職場体験することで、栄養・食事計画、給食サービスの実際を理解し、現場の作業を誠実に最後までやり遂げることができる。<br>○C：これまでに学習してきた給食管理の理論・演習・実習の知識・技術を実際の現場でどのように実施されているかを体験し、現場の課題に対する工夫点を述べるができる。<br>〈TQ〉実際に大量調理の現場へ行かないと学べないことは何か？ |  |  |
| 授業計画                             | 1 事前指導（実習ノート、報告会プレゼンテーション準備）（PBL）<br>実習ノートの記入方法、報告会プレゼンテーションの資料作成方法の確認を行う。<br>ゼミの合同授業時に実施する。<br>2 学外施設での実習<br>指定の一施設で実習を行う。<br>オリエンテーション、5日間（45時間以上）<br>3 事後指導（実習ノート、報告会資料準備、報告会プレゼンテーション準備）（PBL）<br>実習ノートと報告会配布資料の作成、まとめを行う。報告会プレゼンテーション発表資料作成、まとめを行う。<br>食物栄養科ゼミナールの授業時に実施する。<br>4 実習報告会（プレゼンテーション）（PBL）<br>発表、評価、考察を行う。（担当教員全員）<br>実習施設別グループ（施設によっては個人の場合もある）の代表が食物栄養科ゼミナールの授業でプレゼンテーションを行う。                                            |  |  |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | ◎B：特定給食施設で働くプロの栄養士や調理師の中で一緒に作業をすることで仕事の現実を理解できる。<br>○C：現場を観察し、栄養士の現場の課題を明確にできる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）               | 事前学習：これまでに学習した専門基礎分野の復習をしっかりとて実習に臨むこと。オリエンテーションでの配布資料は読み直し、熟知しておく。（60分）<br>事後学習：実習ノートの提出ならびに報告会発表資料の作成・まとめ。報告会で発表を行うためのプレゼンテーション準備。（120分）                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 指導方法・フィードバック方法                   | 各実習施設における実習の事前準備、実習、事後のまとめにおいて、学生自身が調べ、整理し、まとめることを促し、疑問や問題を解決しながら進める。実習後は実習ノートを実習先および授業担当者に提出し、チェックを受ける。さらに実習報告会の発表資料として、配布資料（ワープロソフト使用）、プレゼンテーション資料（パワーポイント使用）を作成する。実習施設、実習日程ごとに発表（プロジェクター使用）する。<br>フィードバックの仕方：①実習における課題を提示、②実習ノート・報告会資料提出、③評価のうえ返却、④授業後におけるコメントへの質疑応答                                                                                                                                                                    |  |  |
| アセスメント・成績評価の方法・基準                | ◎B：授業態度、実習態度、貢献度を評価する。<br>○C：授業態度、実習態度、貢献度、実習ノート、報告会資料を評価する。<br>事前指導、事後指導の評価 30%、実習期間中の実習施設指導者による評価 50%、実習ノートと研究課題、報告会内容の評価 20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| テキスト                             | 「給食管理実習の手引書」「実習ファイル」（戸板女子短期大学作成実習ファイル、プリントを適宜配布）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| 参考書                              | 「改訂給食の運営－栄養管理・経営管理－」 逸見幾代、平林眞弓編著 建帛社 2020年、その他授業内で紹介する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 履修上の注意                           | ・事前指導をすべて受けなかった場合、また内容を守れなかった場合は、学外施設への実習は中止となる。各自、責任を持って行動すること。<br>・学外実習中の欠席は、履修条件を満たすことができず単位取得は不可となるため、事前より体調管理を十分に整えておくこと。<br>注）1年次において、下記の科目を未修得の学生は本科目の履修不可。<br>（1年次卒業必修科目）食品学、食品衛生学、調理学、キャリアゼミ<br>（1年次給食関連科目）調理学実習1、調理学実習2、給食経営管理論、栄養指導論1                                                                                                                                                                                           |  |  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 実務経験                | <p>(谷口)食品会社の開発研究所に13年間勤務し、研究職の立場で商品開発・営業支援・消費者啓蒙教育を対応してきた。また食品の表示や衛生問題に関しては関連団体及び業界の専門委員として企業を超えて社会的に食に関する啓蒙等に携わっており、この経験を授業運営及び学生教育に活かしている。特に現場の経験から食品開発の具体的試案や食品業界について学生に現実的な説明を行っている。この授業では、食品業界の仕事（食品製造・食品流通・外食産業）と商品開発について自分の経験から授業運営を行っている。</p> <p>(狩野)都立病院での栄養指導や栄養管理、民間企業での給食管理に携わった経験を生かして、現場で採用している献立の作成のポイント・大量調理での調理方法を講義する。</p> |

講義科目名称： スポーツ栄養演習

授業コード： 3411

英文科目名称： The Physiology of Exercises

|        |                    |     |         |
|--------|--------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1   | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |     |         |
| 沼田卓也   |                    |     |         |
|        | ナンバリング：N28C36（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |     |         |
| -----  |                    |     |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連                      | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>栄養学の応用分野としてスポーツ栄養の知識や栄養指導法等を学べる科目とする。アスリートのパフォーマンスを高めるための栄養を学ぶだけでなく、一般の方が運動やダイエットを行うときに栄養指導できる具体的な知識も身に付けることを目標とし、栄養士としての活躍の幅を広める。ゲスト講師による実践的授業内容とする。</p> <p>（授業目標）<br/>アスリートのパフォーマンスを高めるためだけでなく、一般の方が運動やダイエットを行うときに栄養指導ができるためのスポーツ栄養の基本的な知識を身に付ける。</p> <p>（学習成果）<br/>◎D：スポーツ栄養に関する知識を活かして、対象者の目的に合った栄養指導を行うことができる。<br/>○E：運動やスポーツにおける栄養素の働き、運動と食事のタイミング、ライフステージ・競技別の栄養指導に関する基本的な知識を身につけ、その内容について詳細に説明することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 授業計画                             | <p>1 ガイダンス（担当：沼田）<br/>授業の概要、評価方法についての説明<br/>スポーツ栄養を学ぶにあたって必要となる栄養に関する基礎知識の確認</p> <p>2 運動・スポーツにおける栄養素の働き①（担当：沼田）（グループワーク）<br/>運動やスポーツにおける糖質・脂質・たんぱく質の働きについて学ぶ。</p> <p>3 運動・スポーツにおける栄養素の働き②（担当：沼田）（グループワーク）<br/>運動やスポーツにおけるビタミン・ミネラルの働きについて学ぶ。</p> <p>4 運動・スポーツ栄養の基本的な考え方（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>運動やスポーツにおける栄養指導の考え方について学ぶ。</p> <p>5 スポーツの実際（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>スポーツ栄養の実例について学ぶ。</p> <p>6 運動・スポーツと食事のタイミング（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>運動やスポーツにおける栄養素摂取の適切なタイミングについて学ぶ。</p> <p>7 ウェイトコントロールと食事①（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>ウェイトコントロール（減量）の適切な方法を学ぶ。</p> <p>8 ウェイトコントロールと食事②（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>ウェイトコントロール（増量）の適切な方法を学ぶ。</p> <p>9 生活習慣予防のための食事や運動指導（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>生活習慣予防のための必要な食事や運動指導について学ぶ。</p> <p>10 サプリメント、水分について（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>サプリメント、水分の適切な摂取方法について学ぶ。</p> <p>11 栄養管理①（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>スポーツ栄養における栄養管理に必要な基礎知識を学ぶ。</p> <p>12 栄養管理②（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク）<br/>スポーツ栄養における栄養管理に必要な応用知識を学ぶ。</p> <p>13 栄養管理③（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク、PBL）<br/>ある対象者に向けた栄養指導案について、グループで話し合い、作成する。<br/>(TQ)スポーツ栄養の指導に必要なものは何か</p> <p>14 栄養管理④（担当：沼田・ゲスト講師）（グループワーク、PBL）<br/>作成した栄養指導案に基づく献立案を、グループで話し合い、作成する。</p> <p>15 栄養管理⑤（担当：沼田・ゲスト講師）（プレゼンテーション、グループワーク、PBL）<br/>作成した栄養指導案、献立案を発表し、議論する。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | <p>◎D：スポーツ栄養に関する知識を活かして、栄養に関するアドバイスをすることができる。<br/>○E：運動やスポーツにおける栄養素の働き、運動と食事のタイミング、ライフステージ・競技別の栄養指導に関する基本的な知識を身につけ、その概要を説明することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                     |                                                                                                                                 |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間(分)  | 事前学習：次回の講義内容について、これまでに学習した科目の中から関連する項目を調べ、確認する。(30分程度)<br>事後学習：授業で学習した内容をノートに整理してまとめる。提示された課題に取り組む。(60分程度)                      |
| 指導方法・フィードバック方法      | ・講義方式による授業だけではなく、ワークを行い、スポーツ栄養に関する理解を深める。<br>・毎回、授業内容に関するリアクションペーパーを提出する。<br>フィードバックの仕方：①課題作成・成果発表、②評価、③授業内で解説、④授業後における質疑応答への対応 |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | ◎D：ワークの取り組み姿勢、課題内容、指導案の発表内容について評価する。<br>○E：リアクションペーパーの内容、課題内容について評価する。<br>リアクションペーパー20%、課題内容30%、プレゼンテーション10%、ワークの取り組み姿勢40%      |
| テキスト                | なし（適宜、プリントを配布する。）                                                                                                               |
| 参考書                 | 授業内で適宜紹介する。                                                                                                                     |
| 履修上の注意              | ゲスト講師による講義が行われる。失礼のない受講態度が求められる。<br>事前に栄養学で学んだ事項の確認をしておくこと。                                                                     |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | プレゼンテーション、グループワーク、PBL                                                                                                           |
| 実務経験                |                                                                                                                                 |

講義科目名称： 応用調理（スイーツ）

授業コード： 3431

英文科目名称： Applied Cooking

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 大塚公子   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N28C39（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                 |  |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br>■A：他者と協力して共に創り上げる力<br>□B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br>■D：知識を活かして考える力<br>□E：学んで理解する力                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                 |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>洋菓子を中心とした製菓の実習を通して菓子の由来、製法と技術、素材の知識、器具の扱い等を総合的に学ぶ。デモンストレーションの後、班で協力して作品を仕上げる。盛り付けは師範台も参照しながら班独自の工夫をし、発想力、応用力を養う。</p> <p>（授業目標）<br/>製菓の基礎的知識と技術を習得し、他の授業とも関連付けながら学びを深め、幅広い「食」と「職」への意識を高める。</p> <p>（学習成果）<br/>○A：積極的に実習にかかわり、チームワークを築きながら作品を仕上げるができる。<br/>◎D：①製菓の基礎的知識、素材の科学、道具の扱いを理解できる。<br/>②実習で学んだ事柄や疑問を考察し、理論づけて表記することができる。</p> |                                                                                                                 |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ガイダンス・りんごのクランブル・サラダクレープ<br>授業の進め方・教室の使い方・成績評価についての説明<br>クレープの由来と作り方・フライパンの扱いと焼き方・具材と巻き方のアレンジ<br>クランブルの作り方       |  |
|                                  | 2, 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ココアバナナロール・ぶどうのヨーグルトムース<br>別立て法によるスポンジ生地の作り方とポイント<br>バターの扱いとバタークリームの作り方、メレンゲの種類<br>ムースの特徴と作り方・ゼラチンの種類と扱い方        |  |
|                                  | 4, 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | フルーツケーキ・かぼちゃのプリン（ハロウィン仕様）<br>フルーツケーキ（バターケーキ）の由来と作り方・漬け込みフルーツの作り方<br>バターケーキの種類・焼き型の種類と特徴<br>基本のプリンとアレンジ・カラメルの作り方 |  |
|                                  | 6, 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | シュークリームバリエーション・コーヒーゼリー<br>シュー生地の作り方とポイント・絞り袋の扱いと絞り方・シュー生地の応用（シューサレ・エクレア）<br>カスタードクリームの作り方                       |  |
|                                  | 8, 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 肉まん・中国風ナッツクッキー・杏仁豆腐<br>発酵生地の作り方とポイント・肉まんの包み方・中華セイロの扱い方<br>中華菓子の特徴<br>バター以外の油脂について<br>寒天の種類と扱い方                  |  |
|                                  | 10, 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | キッシュ、フォンダンショコラ、季節のコンポート<br>キッシュの由来と作り方・パートブリゼ（ねりパイ生地）の作り方と扱い方<br>チョコレート<br>コンポートの作り方と保存法                        |  |
|                                  | 12, 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 苺のショートケーキ、クリスマスクッキー<br>共立て法によるスポンジの作り方とポイント<br>生クリームの性質<br>フードプロセッサー・ハンドミキサーなど機器の扱いと簡便化                         |  |
|                                  | 14, 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 実技課題（スポンジケーキ）・日本の粉もの（おやき・豆腐白玉団子）<br>これまでの学びを活かして一人ずつスポンジケーキを焼く<br>お焼きの作り方・具材のアレンジ<br>白玉団子の作り方・米を原料とする粉の種類       |  |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | ○A：進んで実習にかかわり、協力しながら作品を仕上げ、チームワークに貢献できる。<br>◎D：①基本的な生地の作り方、素材や道具の扱い方を知り、どのように作られているかを理解できる。<br>②作り方のポイントや疑問を自分の言葉でまとめ、表記することができる。                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                 |  |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>（分）           | 事前学習：シラバスに沿って進めていくので、その日の内容について調べ、質問事項があれば準備しておく。<br>（30分）<br>事後学習：授業で学んだ知識やポイントを記憶が新しいうちにレシピやノートにまとめる。自分がかかわれなかったり、上手くできなかった作品はもちろん、再度作ってみることで技術が身に付き、より理解が深まる。                                                                                                                                                                                |                                                                                                                 |  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | (60分)                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 指導方法・フィードバック方法      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義とデモンストレーションの後，班に分かれて実習を行う。</li> <li>・作業工程と作品を総合的に評価し，撮影した後，試食と片づけを行う。点検を受けてから班ごとに終了する。</li> <li>・毎回評価表を提出（当日～次の授業開始前まで），理解度を確認して採点する。</li> </ul> <p>フィードバックの方法：①実習中は常に見回りながらアドバイスを行う，②授業中はその都度，授業後でも質疑に対応する，③作品についての評価，④評価表へのコメント及び採点</p> |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>○A：受講態度・班での貢献度・作業効率を評価する。<br/>         ◎D：講義と実習の理解度を提出課題により評価する。</p> <p>提出課題（50%） 実技課題（20%） 受講態度と貢献度（20%） 作品の評価（10%） を総合的に評価する。実習授業の為，筆記試験は行わない。</p>                                                                                                                             |
| テキスト                | 毎回レシピをプリントして配布する。                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 参考書                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 履修上の注意              | <p>製菓に興味があり，実習体験を重ねてより幅広い知識や技術を習得したい人におすすめします。</p> <p>事前の爪切り，ハンドタオル持参など，身なりの衛生に留意すること。</p> <p>調理中はケガのないよう注意し，試食中の会話も含め，常に衛生観念を持って臨むこと。</p> <p>食物アレルギー等は事前に申告すること。</p> <p>授業で使用する食材や消耗品の費用は別途演習費として徴収いたします。履修修正期間後に履修登録している学生は支払い義務が生じます。支払い後の返金はできません。</p>                          |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | 実習，グループワーク，PBL                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 実務経験                | 日本瓦斯株式会社他で足掛け30年料理教室講師を務める中で，実習テクニックはもちろん，様々な年齢層に適したレシピの考案，効果的な宣伝写真の撮影，実習時の対応力など，実践で培ったスキルをできるだけ多く，分かりやすく学生に伝えられるよう意識しながら講義をしています。                                                                                                                                                  |

講義科目名称： 応用調理（世界の料理）

授業コード： 3441

英文科目名称： Applied Cooking

|               |                    |            |         |
|---------------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間          | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期            | 2                  | 1          | 食物：選択   |
| 担当教員          |                    |            |         |
| 谷口裕信、趙善玉、狩野恭子 |                    |            |         |
|               | ナンバリング：N28C40（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル        |                    |            |         |
| -----         |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | (授業内容)<br>専門店のシェフの食材料に対する知識とこだわり、調理技術、盛り付けのテクニック、食材料や味の組み合わせなどをプロから学び、イタリア料理、中国料理、韓国料理の様式別に毎回1～3品を調理する。<br>イタリア料理：ゲスト講師 林 祐司先生 中国料理：ゲスト講師 大城 康雄先生 韓国料理：趙 善玉先生<br>(授業目標)<br>イタリア料理、中国料理、韓国料理の基礎知識や様式を理解し、加熱や調味の手法を知る。グループによる調理実習からチームワークと調理技術を身に付ける。<br>(学習成果)<br>家庭料理とは違うプロの技と味を体験し、応用的知識と感性に磨きをかけ、一段上の調理技術を修得する。<br>○B：イタリア料理、中国料理、韓国料理の特徴を十分に理解し、実習に取り組むことができる。<br>◎D：実習で行った内容について他人からみてもわかりやすい内容にまとめられており、今後役に立つ内容をレポートに記入している。 |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス（担当：谷口・狩野）<br>イタリア料理、中国料理、韓国料理について説明。<br>調理技術や方法を理解する。<br>授業の受け方やレポート提出方法、評価等について理解する。<br>2, 3 イタリア料理1（実習）（担当：ゲスト講師 林 ）<br>メニュー：ナポリ風ジェノヴェーゼのソース アクアパッツァ<br>内 容：イタリア現地(ナポリ地方)の乾麺の美味しい茹で方を修得する。<br>4, 5 イタリア料理2（実習）（担当：ゲスト講師 林 ）<br>メニュー：鶏と木の子の狩人風ラザーニャ（カチャトラ風） クレーマブルチャータ<br>内 容：イタリアン基本のトマトソースの作り方を修得する。<br>6, 7 韓国料理1（実習）（担当：趙）<br>メニュー：ビビンバ<br>内 容：包丁の使い方を修得する。<br>8, 9 韓国料理2（実習）（担当：趙）<br>メニュー：牛肉ときのこのお粥<br>内 容：韓国粥の調理方法を修得する。<br>10, 11 中国料理1（実習）（担当：ゲスト講師 大城）<br>メニュー：ほうれん草チャーハン 淡雪あんかけ 海老のマヨネーズ和え 黒糖蒸しカステラ<br>内 容：グループ作業の段取りと効率を考えながら3品仕上げる。<br>12, 13 中国料理2（実習）（担当：ゲスト講師 大城）<br>メニュー：芙蓉蟹 花焼売 マンゴーとタピオカ<br>内 容：実技試験に向け課題料理のポイントを確認し作業を行うと共にグループ作業も効率良く行う。<br>14, 15 中国料理3（実習）（担当：ゲスト講師 大城）<br>メニュー：芙蓉蟹 海老のマヨネーズ和え<br>内 容：作業効率を考え調理手順の確認をし、時間内で課題料理の作成・提出を行う。<br>質疑応答、まとめ。 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | ○B：イタリア料理、中国料理、韓国料理の特徴を最低限理解し、実習に取り組むことができる。<br>◎D：実習で行った内容についてまとめられており、今後役に立つ内容をレポートに記入している。 |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

|                    |                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事前・事後学習の内容および時間(分) | 事前学習：事前にテキストでメニュー、作り方等を確認し、料理について調査する(60分程度)。<br>事後学習：実習後はテキストを再確認し、担当しなかった料理を作ってみること(70分程度)。 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

|                |                                                                                                                              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 指導方法・フィードバック方法 | ・デモンストレーション⇒5～6人のグループ別に調理⇒盛りつけ⇒評価⇒試食⇒片付け<br>・調理の基本である安全面<br>・衛生面の徹底<br>フィードバックの仕方：①実習、②レポート提出、③評価およびコメントして返却、④授業中および授業後の質疑対応 |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                                                                                                       |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アセスメント・成績評価の方法・基準 | ○B：班単位の実習、自分の役割やメニューを理解し、調理実習を通してチームワークを身につける作品を作ることができる。<br>◎D：専門的な加熱や調味の手法、料理を学び、イタリア料理、中国料理、韓国料理の基礎を身につける。代表的なメニューを作成し調理、盛り付けができる。 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | 受講態度 50%、課題レポート 25%、実技試験 25%の配分でルーブリックに沿って評価する。                                                                                                                                    |
| テキスト                | レシピを配布する。                                                                                                                                                                          |
| 参考書                 | 授業中に指示する。                                                                                                                                                                          |
| 履修上の注意              | <p>食関係の仕事に就職を希望する人は、履修することをお勧めします。定員30名とする。</p> <p>選択科目ですが、授業で使用する食材や消耗品の費用は別途演習費として徴収いたします。履修修正期間後に履修登録している学生は支払い義務が生じます。支払い後の返金はありません。</p> <p>実習内容や順番は食材の状況により変更になる可能性があります。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | 実習                                                                                                                                                                                 |
| 実務経験                | 韓国宮中伝統料理、韓国伝統餅・韓菓子、キムチ、韓国伝統発酵醬などに関する知識や大使館や多種イベント、(株)ホテルオークラをはじめ、多数のホテルの韓国料理の監修などした経験を生かした講義をする。                                                                                   |

講義科目名称： 中食産業の開発と販売戦略

授業コード： 3461

英文科目名称： Development and Marketing Strategies of Ready-to-Eat Food Industry

|           |                    |            |         |
|-----------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間      | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期        | 2                  | 2          | 食専：選択   |
| 担当教員      |                    |            |         |
| 谷口裕信、沼田卓也 |                    |            |         |
|           | ナンバリング：N28C42（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル    |                    |            |         |
| -----     |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>中食産業の開発と販売に関して、適切に対応できる知識を学修することを目的とする。惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場で惣菜・弁当が美味しく見える秘密、販売戦略を学び、バックヤードでの作業工程や商品の価値を理解し、惣菜・弁当についての基礎知識、調理・販売する際の留意点、食品衛生や食品表示等の食品法令、惣菜製造と小売販売の基礎知識を身に付ける。実際に中食産業に携わっている方をゲスト講師に招き、直接指導していただき、知識や技術を学修する。前半の6回は、食品を製造する基本知識として、実務家教員（食品会社出身：本学教員）がデリカアドバイザーのについて・食品の衛生・保存・基礎知識・食品の表示・食品の製造について解説する。</p> <p>（授業目標）<br/>この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。</p> <p>（学習成果）<br/>◎D:主体的に課題に取り組むことで思考力、判断力を身に付けることができる。<br/>◎E:中食産業における基礎知識を学び、理解を深め、自己の将来像につなげることができる。</p> <p>（7回～14回目授業のTQ）<br/>中食産業において働くことを想定した場合、どのような職種において、どのように活躍できそうか？</p> |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1            ガイダンス（担当：谷口）<br/>              デリカアドバイザーとは？<br/>              今回は、ガイダンスを含めてデリカアドバイザーの資格や役割を含めて広く浅く学びます。<br/>              ①資格に関して<br/>              ②デリカ（惣菜）とは？<br/>              ③食品産業<br/>              ④食糧事情<br/>              ⑤クレームとは？</p> <p>2            中食の食品衛生（担当：谷口）<br/>              食品衛生<br/>              今回は、中食産業を含めて食品の衛生について学びます。<br/>              ①食品の劣化<br/>              ②食中毒<br/>              ③アレルギー<br/>              ④惣菜製造の衛生管理</p> <p>3            食品の保存（担当：谷口）<br/>              食品の保存<br/>              今回は、中食を含めて食品の保存について学びます。<br/>              ①食品の保存方法<br/>              ②食品添加物<br/>              ③微生物の制御方法</p> <p>4            食品の基礎知識（担当：谷口）<br/>              食品の基礎知識<br/>              今回は、食品の基礎知識について学びます。<br/>              ①栄養成分（炭水化物・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラル）<br/>              ②食品（生鮮食品・加工食品）<br/>              ③健康食品（保健機能食品・健康食品・医薬品）</p> <p>5            食品の表示（担当：谷口）<br/>              食品の表示<br/>              今回は、食品の表示および関連法規について学びます。<br/>              ①食品表示法<br/>              ②JAS法<br/>              ③食品衛生法<br/>              ④景表法<br/>              ⑤計量法<br/>              ⑥惣菜の表示<br/>              ⑦PL法</p> |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | 6  | 食品製造（担当：谷口）<br>食品製造<br>今回は、中食を含めて食品の製造について学びます。<br>①加工方法（物理的方法・化学的方法・生物的方法）<br>②惣菜の製造（原料・加熱処理・非加熱処理・プレ加工品）<br>③流通管理と現場                                                                                                                                                                                 |
|                            | 7  | スーパーマーケットのメニュー開発の現状と今後の展望（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>スーパーマーケットにおける惣菜・弁当の商品開発に携わっているゲスト講師を招き、店頭販売の現場までの実際の流れと商品開発の重要点を学ぶ。                                                                                                                                                                                     |
|                            | 8  | コンビニエンスストアのメニュー開発の現状と今後の展望（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>中食産業で大きなウェイトを占めるコンビニエンスストアにおける惣菜・弁当の商品開発に携わっているゲスト講師を招き、店頭販売の現場までの実際の流れと商品開発の重要点を学ぶ。                                                                                                                                                                   |
|                            | 9  | デパ地下やエキナカでの惣菜・弁当の販売戦略（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>デパ地下やエキナカで運営する企業からゲスト講師を招き、惣菜・弁当の商品開発、品質管理、食品ロスなど具体的に商品化までの一連の工程における重要点を学ぶ。                                                                                                                                                                                 |
|                            | 10 | 中食産業の現状とデリカアドバイザーの活躍の展望（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>中食産業の現状、デリカアドバイザーが実際に販売現場でどのような役割を担うのか、学ぶ。<br>ゲスト講師の方から、実際に具体的な事例から学ぶ。                                                                                                                                                                                    |
|                            | 11 | 中食産業における食品ロスと商品販売の戦略（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>惣菜、弁当販売における食品ロスの対策を学ぶ。<br>デパ地下、エキナカでの食品ロス削減と販売戦略の関連性や衛生管理の実際を学ぶ。                                                                                                                                                                                             |
|                            | 12 | 食品の安全と品質管理（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>食の安全を守る仕組み、食中毒の予防対策を具体的、実践的に学ぶ。<br>惣菜・弁当などの商品の食品表示ルールと留意点を学ぶ。<br>クレームおよび苦情への対処を食品関連法規を含めて学ぶ。                                                                                                                                                                           |
|                            | 13 | 中食販売の現場管理と商品開発のポイント（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>スーパーマーケット、デパ地下、エキナカの惣菜・弁当のメニュー開発から商品管理、調理場管理、衛生管理などについて学ぶ。                                                                                                                                                                                                    |
|                            | 14 | 中食（惣菜）産業における商品開発と社会環境の変化（担当：沼田、ゲスト講師）（PBL）<br>中食（惣菜）産業は、社会環境の変化（少子高齢化、単身者増加、女性の社会進出増加など）を背景に、大きな産業へと成長している。その実態における中食（惣菜）産業で働くデリカアドバイザーの役割の重要性を学ぶ。社会環境を踏まえた商品開発とおいしさの追求との関連性を学ぶ。                                                                                                                       |
|                            | 15 | デパ地下・エキナカ・スーパーマーケットの市場調査（担当：沼田）（グループワーク・プレゼンテーション）<br>中食産業における販売現場について、市場調査を行う。調査結果についてディスカッション、及びプレゼンテーションを実施する。                                                                                                                                                                                      |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        |    | ◎D:現場および販売戦略における課題を調査し、現状から考察し、判断力につなげることができる。<br>○E:中食産業に必要な基礎知識を学び、店舗における実態調査などの課題を実施することができる。                                                                                                                                                                                                       |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) |    | 事前学習：テキストまたは事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。（60分）<br>中食産業の実態、現場を視察して興味、関心を持ち、積極的に調査する。（60分）<br>事後学習：課題の作成を行うことで理解を深め、各分野の特徴をまとめる。（60分）<br>惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店など惣菜売場（惣菜・弁当）を実態調査する。（60分）                                                                                                      |
| 指導方法・フィードバック方法             |    | パワーポイントを使用し、視覚的に理解が深まるように工夫する。<br>・1回目から6回目は、デリカアドバイザーについて・食品衛生・食品の保存・食品の基礎知識・食品の表示・食品の製造などの講義を行う。<br>・7回目から14回目は、ゲスト講師から実際の社会現場に即した知識・技術を学ぶ。<br>・15回目は、グループ毎にプレゼンテーションを行い、その内容を評価する。<br><br>フィードバックの方法：事前課題を提示⇒レポート提出（学生）⇒指摘事項を記入し返却⇒再提出<br>小テスト実施⇒小テスト結果について解説・質疑応答⇒返却<br>プレゼンテーションの実施⇒質疑応答を通じて評価する。 |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  |    | ◎D：テーマに基づきレポートにまとめ、提出することで評価する。<br>○E：中食産業に必要な基礎知識を学び、実態調査から改善点や販売戦略への展開について課題としまとめ、提出することで評価する。<br>質問課題30%（前半6回分のみ）<br>授業態度・レポート課題30%、テスト（小テスト含む）20%、プレゼンテーション（グループ議論含む）20%<br>成績評価は上記の配分でいい、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。                                                                                    |
| テキスト                       |    | 「デリカアドバイザー養成研修テキスト」 出版社：株式会社秀清堂<br>著者：（一社）日本惣菜協会                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 参考書                        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 履修上の注意                     |    | ・コンビニエンスストア、惣菜専門店、スーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場の状況を自ら見てまわること。<br>・食に関するトレンド、ニュースなどの情報を定期的に確認すること。<br>・Classroomを活用するため、スマホを充電して持参すること。                                                                                                                                                                          |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        |    | グループワーク、ワークショップ、プレゼンテーション、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 実務経験                       |    | (谷口)食品会社の開発研究所に13年間勤務し、研究職の立場で商品開発・営業支援・消費者啓蒙教育を対応してきた。また食品の表示や衛生問題に関しては関連団体及び業界の専門委員として企業を超えて社会的に食に関する啓蒙等に携わっており、この経験を授業運営及び学生教育に活かしている。特に現場の経験から食品開発の具体的な試案や食品業界について学生に現実的な説明を行っている。この授業では、食品業界の仕事（食品製造・食品流通・外食産業）と商品開発について自分の経験から授業運営を行っている。                                                        |

講義科目名称： フードシステム

授業コード： 3471

英文科目名称： Food Distribution

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 2          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 齋藤訓之   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N18C43（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>食品をビジネスとして消費者に的確に届けるには、市場を正しく把握する力と、農林水産物と各種の加工品がどこでどのように製造され流通しているかの情報を常に更新する情報力が必要である。それらの力の基盤となる知識と理論を、実際の業務に関連づけながら解説する。<br>（授業目標）<br>食品製造業、外食産業（営業給食、集団給食、料飲）、食品を扱う小売業およびそれらの関連産業の実務で使われる用語や一般的な仕組みを理解し、実務にスムーズに取り組める基礎を作る。<br>（学習成果）<br>◎D：今後の社会で求められる食提供について、過去から現在までの状況を踏まえて、独自の考えを整理し提案できる。<br>○E：食ビジネスの基本的な用語と考え方を理解し、それらを専門としていない人も理解できるように説明できる。 |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 食市場の変化（１）社会と食産業（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品産業の発達プロセスと今日の活動、食の外部化の進展を中心に現代の食産業の役割と構成を理解する。<br>2 食市場の変化（２）現代の食生活の特徴（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食情報の多様化、健康志向への対応を中心に現代の生活者の食生活を理解する。<br>3 食市場の変化（３）消費者の生活と価格政策<br>新しい家族のあり方、少子高齢社会を中心に現代の生活者の食生活を理解する。<br>4 食品の流通（１）食品流通の役割（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品流通の全体像をつかむ。<br>5 食品の流通（２）卸売の概観と卸売市場（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>流通業のうち、卸売市場の役割と活動を理解する。<br>6 食品の流通（３）その他の卸売とグローバル市場（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>流通業のうち、卸売市場以外の食品問屋、商社等と、グローバルな食品流通を理解する。<br>7 食品の流通（４）小売（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品小売業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。<br>8 外食・中食産業（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>外食産業の業種・業態を押さえ、それらの役割と活動を理解する。<br>9 食品の分類と物流（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品の各種の分類を理解する。また各種の物流の仕組みを理解する。<br>10 主要食品の流通（１）農林水産物（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品の流通について、主に穀物、野菜・果実等、畜産・酪農ならびに水産の現状と課題を理解する。<br>11 主要食品の流通（２）加工食品・中食等（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品の流通について、調味料・飲料・菓子等の各種の加工食品ならびに中食の製造・流通の現状と課題を理解する。<br>12 マーケティング（１）古典的考え方（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品産業で行われるマーケティングについて、古典的考え方から基礎理論までを理解する。<br>13 マーケティング（２）比較的新しい考え方（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品産業で行われるマーケティングについて、近現代および今日行われている新しい方法を理解する。<br>14 消費・流通の課題（１）環境対応と安全（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品産業に求められる安全確保、環境への対応、その他の社会的責任を理解する。 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 消費・流通の課題（２）企業の責任と持続可能性（アクティブ・ラーニング：意見交換のミニセッション）<br>食品の生産、製造、物流、そして消費の現場に発生している諸問題でより長期的視点から対応すべき事柄を概観し、解決の道筋を考える。 |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | ◎D：現代の食ビジネスにある課題の一つを説明し、その解決策を述べることができる。<br>◎E：教科書が扱う重要な用語（本文の太字・赤字箇所＝索引にリストアップされている）を説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | 事前学習：教科書の次回授業予定範囲を読み、予め提供する資料も使いながら、内容を整理しておく。また、授業内容によって、事前に調査・考察すべき事柄を示すので、教科書のみならず図書館やWeb等も活用して調べ、考察を深めておくこと。（70分程度）。<br><br>事後学習：教科書で扱う主要な用語とくに索引にリストアップされている用語とその意味を単語帳やノートを作るなどして覚える。授業出席者を対象にGoogle Classroomで出題する小テストに遅滞なく取り組む（90分程度。配点については下記「アセスメント・成績評価の方法・基準」に記載）。<br><br>授業で学んだことを机上の話として理解するだけでなく、その事例を実際の生活や他の実習の中にも見出すようにすること。気づいた事柄は記録する（日常の行動の中で合計20分以上を目処に能動的に観察を行う）。 |                                                                                                                    |
| 指導方法・フィードバック方法         | 毎回の授業では教科書の内容を解説し、さらに教科書にある話題や語句についての興味・関心を高める話題を紹介・説明する。実際の商品・業務・消費を実感するための写真や映像も示す。<br><br>授業回ごとに、フードスペシャリスト資格認定試験の過去問題から、関連する設問を取り上げて解説する。<br><br>また、フィードバックのため、授業で説明した話題や語句に対する学生の意見や感想を募る場を設け（意見交換のミニセッション）、教室全体の理解度を確認する一方、学生ごとに多様な考え方や受けとめ方があることを感じ取る機会とし、個々の考察と視野を広げることを促す。                                                                                                      |                                                                                                                    |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | ◎D：レポート課題によって評価する（10%）。<br>◎E：授業ごとの小テストによって評価する（90%）。<br><br>※レポート課題は第10回授業をめぐりに出題内容を示し、最終授業終了後に提出の受付を開始する。<br>※授業ごとの小テストについては、授業回数が15回なので、各回ごとの小テスト提出で最大6%の達成となる。                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                    |
| テキスト                   | 日本フードスペシャリスト協会2000年『四訂 食品の消費と流通』建帛社                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                    |
| 参考書                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                    |
| 履修上の注意                 | 学生の理解の状況や関心のあり方に応じて、授業計画の順序や内容を変更することがある。その場合は予め授業やGoogle Classroomで告知を行う。<br><br>Google Classroomで出題する小テストなどの課題には指定期間内に取り組むこと。<br><br>学生からの質問で有用かつ支障のないものは、授業ないしGoogle Classroom上で匿名の形で紹介し、回答・解説を教室で共有する。一人の質問が全員の理解・考察を深めることになるので、授業および事前・事後学習中に気づいた事柄や不明点は積極的に質問してほしい。質問や連絡のためのフォームをGoogle Classroom上に用意する。                                                                           |                                                                                                                    |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | 意見交換のミニセッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
| 実務経験                   | フードサービスのビジネス専門誌記者、農業のビジネス専門誌記者、食品産業の業務を解説する書籍執筆の経験から、対象産業の基礎的な情報と近年の動向を伝えています。また、メディアの実務経験から、レポート等での文章の書き方、考え方を指導しています。                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                    |

|        |                    |     |            |
|--------|--------------------|-----|------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分     |
| 前期     | 2                  | 2   | 食専：選択      |
| 担当教員   |                    |     |            |
| 橋詰和慶   |                    |     |            |
|        | ナンバリング：N28C44（2年生） |     | 授業方法：遠隔（オ） |
| 添付ファイル |                    |     |            |
| -----  |                    |     |            |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>フードスペシャリスト論は、食の専門資格である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の科目である。フードスペシャリストの業務内容及びその業務の可能性を理解し、現代の食環境・食生活の実態を把握する。またフードスペシャリスト資格認定試験の対策も授業内容に盛り込んで解説する。<br>（授業目標）<br>フードスペシャリストの仕事、食品の歴史、食品業界の動向などについて知識を身につけると共に、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する即戦力を養う。<br>（学習成果）<br>◎D：食の仕事に関わる様々な資格がある中で、フードスペシャリストとはどのような資格なのか、フードスペシャリストが担う役割、その業務内容を理解し、現代の食の問題について理解できる。<br>○E：食品の基礎事項、食生活の概要、食品産業など食に関する多様な基礎的な知識を身につけ、食に関連する事項を収集することができる。<br><br><TQ>「将来、食に関わる仕事ができるとしたら、フードスペシャリストの資格を生かして、どのような業務、サポートをすることに価値を感じるか？」 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1            フードスペシャリストとは①（ICT:Classroom）<br>p. 1-9、フードスペシャリストの概念やその業務と専門性について学ぶ。<br>2            フードスペシャリストとは②（ICT:Classroom）、PBL<br>p. 9-16、フードスペシャリストについてその職務領域や責務について学ぶ。<br>最終授業日までを期限にPBLに基づく課題を出す。<br>3            人類と食物①（ICT:Classroom）<br>p. 28-35、人類の歩みと食物の変容について学ぶ。それぞれの文化を学び人類の食生産（食の確保）の歴史を学ぶ。<br>4            人類と食物②（ICT:Classroom）<br>p. 36-44、食品加工・保存技術について時代ごとに学ぶと共に食の確保から安定確保にむけての歴史上の技術等を学ぶ。<br>5            世界の食①（ICT:Classroom）<br>p. 30-31, 46-52、食の作法と禁忌と忌避に加え、食の世界の文化を宗教や地域に応じて学ぶ。<br>6            世界の食②（ICT:Classroom）<br>p. 29-30, 53-60、世界各地の食事情に加え、地域ごとの食の文化や実情を学ぶ。<br>7            日本の食①（ICT:Classroom）<br>p. 31-32, 62-71、日本食物史について学ぶ。各時代の食物やその変化について学ぶ。さらに、それぞれの時代ごとの食の変化や技術・文化を学ぶ。<br>8            日本の食②（ICT:Classroom）<br>p. 71-78、日本の食の地域差に加え、地域ごとの食文化や特色について学ぶ。<br>9            現代日本の食生活①（ICT:Classroom）<br>p. 80-90、日本の戦後の食生活の変化に加え、戦後から今日に至る食の変化や改革を学ぶ。<br>10          現代日本の食生活②（ICT:Classroom）<br>p. 91-102、日本の現代食生活の変化と食産業に加え、食糧を取り巻く事例や施策について学ぶ。<br>11          食品産業の役割①（ICT:Classroom）<br>p. 103-110、フードシステムと食産業に加え、食品産業の特徴について学ぶ。<br>12          食品産業の役割②（ICT:Classroom）<br>p. 111-122、食品産業の役割について学ぶ。さらに、食品産業を分類し、それぞれの役割や規模について学ぶ。<br>13          食品の品質規格と表示①（ICT:Classroom）<br>p. 126-156、食品の品質規格・表示について学ぶ。<br>14          食品の品質規格と表示②（ICT:Classroom）<br>p. 156-176、食品に取り巻く表示や関係する法規について学ぶ。<br>15          食情報と消費者の保護（ICT:Classroom）<br>p. 177-189、食情報の現状に加え、食に関する情報について問題点を含め学ぶ。さらに、食情報を |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | 取り巻く問題に加え、食情報から消費者の保護の視点で関係する事例を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>◎D：フードスペシャリストという資格、その役割を理解し、これに関連した食・食生活・食品産業等の基礎事項を理解できる。</p> <p>○E：フードスペシャリスト論に関わる知識を理解できる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで動画による講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(60分)</p> <p>事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントにある特に資格認定試験の過去問題について、答えを見なくても正解へ導けるようにする。(120分)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>1. 全てClassroomを用いたオンデマンド授業である。第1週目の初日13時から視聴できるので、第1週目の最終日13時までの時間割外の好きな時間に受講する。第2週目の初日13時には次の授業が始まる。</p> <p>2. テキストの内容に完全に沿ったプリントを、学期が始まる前に所定の場所に配布する。シラバスに沿ってわかりやすい講義動画を作成する。</p> <p>3. 授業動画は図・イラストを多用し、視覚的な面からの理解も促す。</p> <p>4. 過去問題で出題された項目は全て授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。</p> <p>5. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。</p> <p>6. 授業内容に関わる出欠確認テストを、オンラインにて第1週目の最終日20時までの回答期限で、毎回、行う。</p> <p>7. 次の週の初日の午前中までに毎回、記入済みのプリントを見せに来るか、メール添付で提出するようにする。</p> <p>8. PBLに沿った課題を提出する。</p> <p>フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後における質疑応答</p> |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>◎D：出欠確認テストに適切に答えられるかや各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。</p> <p>○E：筆記試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。</p> <p>筆記試験80%、出欠確認テストおよびプリントへの記入状況10%、受講態度10%<br/>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| テキスト                   | <p>四訂フードスペシャリスト論 第7版 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 2100円+税</p> <p>※必須</p> <p>フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 2025年版 建帛社 1400円+税</p> <p>※フードスペシャリスト資格認定試験受験希望者</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 参考書                    | 必要に応じて紹介する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 履修上の注意                 | <p>1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。</p> <p>2. 配布されたプリントは事後学習や定期テスト対策に用いる。ファイルでまとめるなど、なくさない工夫をすること。</p> <p>3. 毎回、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。</p> <p>4. 事前学習、事後学習をしっかりと行うこと。</p> <p>5. 完全オンラインであるが、随時、質問に来るのは歓迎する。あらかじめ、メールで尋ねにきたい日時を明らかにしてほしい。メールでの質問等にはに次の授業が始まる前に回答する。</p> <p>6. 出欠確認テストは提示してからほぼ1週間以内に回答しないと欠席扱いとなる。</p> <p>7. 授業プリントは、授業開講前か最初の対面授業時にまとめて配布する他、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時に各自で用意すること。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。</p> <p>7. 毎回の授業動画は、1週間を過ぎても参照可能にするので、復習用、資格試験対策のために利用を勧める。</p>                      |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|        |                    |     |         |
|--------|--------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1   | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |     |         |
| 橋詰和慶   |                    |     |         |
|        | ナンバリング：N28C45（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |     |         |
| -----  |                    |     |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | (授業内容)<br>「食」と「食品」についての専門家を目指すフードスペシャリストにとって必須な、様々な食品に関する評価および鑑別の方法を理解する。各評価・鑑別法の理論及び方法を理解し、具体的に食品を評価して食品をみる習慣を身につける。現在、わが国にあふれる様々な食品の中から良い食品を選択するための、食品に対する深い知識、それらの品質を見抜く技能を身につける。そのために、嗜好に直接結びつく食品評価法、化学・物理的な評価法、さらに個々の食品の鑑別法を身につける。<br>(授業目標)<br>様々な食品に実際に触れることで、食品の種類、由来、品質の良し悪しなどを見抜く力を身につけると共に、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する即戦力を養う。<br>(学習成果)<br>◎D：フードスペシャリスト資格を得るにふさわしいだけの食品鑑別に関わる知識を理解できる。<br>○E：食品に対して一定の評価ができ、さらに個々の食品についての良し悪しを鑑別することができる。 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 官能評価①<br/>官能評価の概要、基本および実施法など官能評価の基礎 (p.1-9) について学ぶ。官能評価に関するビデオを視聴する。食品官能評価に関わるビデオを視聴する。</p> <p>2, 3 官能評価②／化学的評価① (PBL)<br/>引き続き官能評価の基本 (p.7-24) についても学び、実験として、希釈した五味(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)を識別する官能評価を行う。さらに、5段階の濃度の食塩水を用いた順位法に加えて、オレンジジュースを用いた3点識別試験法による官能評価を行う。加えて、チョコレートおよびお茶による2点嗜好試験法を体験する。<br/>化学的評価法の章に入り、食品成分と品質のうちでも、水分および色素 (p.34-43) などについて学ぶ。<br/>加えて、香辛料の試食も行ったあとに、最終授業日までを期限にPBL型(問題解決型)授業に基づく課題を出す。<br/>&lt;TQ&gt;「夏(冬)に適した食材には何があるか?、天然でどのような形で存在し、いつの時代から人類が利用するようになったのか?」</p> <p>4, 5 化学的評価②／物理的評価<br/>引き続き、食品成分と品質のうちでも、酵素的褐変、非酵素的褐変、変色などや生鮮度の判定 (p.43-61) など化学的品質評価について学ぶ。さらに、ミラクルフルーツによる味覚変換作用をレモンをやプレーンヨーグルト食べることで体験する。<br/>物理的評価法の章に入り、食品の状態 (p.64-67) および、レオロジーとテクスチャー (p.68-73) について学ぶ。片栗粉、トマトケチャップを用い、非ニュートン粘性の現象について直接観察する。物理的性質の評価方法 (p.73-82) についても学習する。また、食品の物性に関するビデオを視聴するほか、片栗粉やトマトケチャップを用いて、非ニュートン流体に見られる現象を直接観察することで理解してもらう。</p> <p>6, 7 個別食品の鑑別①<br/>個別食品の鑑別の章に入り、農作物である米、麦類、トウモロコシ類、雑穀類、いも類 (p.92-114)、豆類、種実類、野菜類、果実類 (p.115-141) などについて学ぶ。加えて、世界の主要なお茶(緑茶、白茶、黄茶、烏龍茶、紅茶、黒茶を用意)を菓子類(和三盆を予定)も併って試飲する。</p> <p>8, 9 個別食品の鑑別②<br/>水産物である海藻類、魚介類 (p.141-161) について学ぶ。果菜類(トマトなど)あるいは果実類(りんごなど)についてSD法により味や外観など総合的評価を行う。加えて、コーヒーの試飲を行う。さらに畜産物である肉類、卵とその加工品 (p.162-182) について学ぶ。</p> <p>10, 11 個別食品の鑑別③<br/>乳と乳製品、油脂、菓子類 (p.59-60, 183-202)、酒類、茶類、醸造食品、インスタント食品、保健機能食品 (p.203-259) について学ぶ。加えて、ナッツ類(松の実、ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、アーモンド、ピスタチオ、カシュナッツを予定)を試食し、生きているときはどのような植物か、理解を深める。</p> <p>12, 13 官能評価③／化学的評価③<br/>官能評価に関わる統計の基礎を学ぶとともに、自分たちが実施した五味食塩水の濃度およびオレンジジュースの種類の識別能力についての統計的評価 (p.8-17) を行う。加えて、チョコレート、お茶の好みの傾向についてクラスによって統計的な違いがないかについても検証を行う。さらに、米の精白度・鮮度・品種の判定の実験を行うほか、以前とは別の香辛料や保健機能食品の試食を行う。フードスペシャリスト資格認定試験直前なので、この回までに全ての過去問の学習を完了してもらう。</p> |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | 14, 15<br>化学的評価④<br>12月に実施したばかりの今年度のフードスペシャリスト資格認定試験の振り返りの解説を行う。実験として、カニ、ホタテの人工エキスを作成する作業を行い、水産物のうま味の成り立ちについて理解を深める。加えて、まとめの授業で、定期テストのポイントを説明した上で、定期テストを実施する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | ◎D：食品の官能評価・鑑別論の分野の基本的な知識を身につける。<br>○E：具体的に食品を評価、鑑別するための基本的な操作・手技の基本を身につける。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | 事前学習：主に食品学で学んだ内容、用語を十分に復習しながら、受講すること。シラバスに示したテキストのページまで講義が進むので、事前にテキストを熟読しながら、授業プリントの穴埋め問題を解いておくこと。(45分)<br>事後学習：考查対策になるので、毎回、配布する授業プリントを、答えを見なくても正解へ導けるようにする。採点を受けた出欠確認テストの問題も確認する。(45分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 指導方法・フィードバック方法         | 1. 資格試験で出題された内容を主眼に授業を進める。<br>2. テキストの内容に沿ったプリントを事前にまとめて配布して、シラバスに沿ってわかりやすい講義を行う。<br>3. DVDの動画、パワーポイントの画像等を提示し、視覚的な面からの理解も促す。<br>4. 味覚などを確かめる官能評価、結果の統計処理、食品の糖度、酸度などの定量的測定などの演習を毎回、行う。<br>5. 特に後期の授業については、フードスペシャリスト資格試験の実施日より前に全ての過去問題の解説が終わるようにする一方で、出題対象になりにくいと思われる官能評価の統計解析の内容は後回しにして、授業を進める。<br>6. 授業内容に関わる出欠確認テストをClassroomを介して毎回、行う。<br>7. プリントにある問題を毎回、多くの学生に対して問いかけを行い、授業で解答・解説を行い、理解を深めるようにする。<br>8. プリントに20年分のフードスペシャリスト資格認定試験の全過去問題も盛り込み、認定試験対策の学習を行う。<br>フィードバックの仕方：①練習問題の提示 ②評価・コメント ③授業後に質疑応答を行う      |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | ◎D：定期試験および出欠確認テストの問題の正答率などを評価する。<br>○E：プリントに関する口頭試問に適切に答えられるか各講義にて配布するプリントの記入状況など受講態度等を評価する。<br>定期試験70%、小テストの点数及びプリントへの記入状況15%、受講態度および実験に対する取り組み15%<br>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| テキスト                   | 『五訂食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編（建帛社） 2,400円+税                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 参考書                    | 必要に応じて紹介する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 履修上の注意                 | 1. フードスペシャリスト資格取得に必要な科目である。<br>2. テキストはもちろん、プリントの記入状況を随時確認するので、配布されたプリントはすでに終わった内容も含め毎回、持参すること。<br>3. プリントは実施時期より早めに配布するので、次に学習する項目を確認しておく習慣をつけること。<br>4. 始業時までに着席を完了すること。<br>5. 小テストは時間割上で終わった時間から1週間以内に回答しないと成績面で低い評価となる。<br>6. 授業プリントは、クラスルームでも内容を提示する。授業プリントを整理するため、A4、2つ穴リングのファイルを初回授業時から各自で用意するなどなくさない工夫をする。プリントの内容が考查に反映されるので、返却後もなくさないように自己管理すること。<br>7. 事後学習、資格試験対策、欠席者用にClassroomを介して授業内容をオンラインで視聴できるよう用意してある。欠席者はオンライン視聴により欠席を取り消すことはできないが、小テストについてはたとえ欠席日のものであっても、取り組まないままにすると課題未提出の扱いになるので、成績面で低い評価となる。 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | PBL<br>教科書第4章の個別食品の鑑別にある食品群（1. 米～27. 機能性食品）からよく似た4種類以上の食品を自由に取り上げ、「冬に食べたい食品には何があるか」について、パワーポイントにまとめてクラスルームに提出すること。その際、食品の生きていた時の状態、加工後の写真、原産地、食品への利用例などを忘れず書く。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|        |                    |     |            |
|--------|--------------------|-----|------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分     |
| 前期     | 2                  | 2   | 食専：選択      |
| 担当教員   |                    |     |            |
| 川嶋比野   |                    |     |            |
|        | ナンバリング：N28C46（2年生） |     | 授業方法：遠隔（オ） |
| 添付ファイル |                    |     |            |
| -----  |                    |     |            |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                   |  |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                   |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>“食”が成熟化し食べ方が多様化する中で、食をビジネス化し、成功するためには、幅広い知識や技術、消費者のニーズに対応できる能力や人にアピールする表現力(感性)が必要になる。フードコーディネーター論は、特に“食のアメニティ(快適性)”を強く取り上げた授業である。<br><br>（授業目標）<br>美的センスや表現力を養い、快適な食空間を演出するためにはどうすればよいか分かるようになる。<br><br>（学習成果）<br>◎C：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神を理解し、給食やフードビジネスにおいて料理の付加価値を高めるために何が出来るかを考えることができるようになる。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、消費者の期待に副うようなセンスの良い商品を考えられるようになる。<br>◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学習し、フードコーディネーターを理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになり、合格できる知識を身に付ける。 |                                                                                                                                                                                   |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | フードコーディネーターの業務<br>フードコーディネーターとはどのような仕事か、そのために必要な知識と経験について理解する。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。                                                                                        |  |
|                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | フードコーディネーターの基本理念<br>ホスピタリティの精神について理解し、フードコーディネーターの意義について考える。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。                                                                                          |  |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 現代の世界の食文化<br>日本と代表的な世界の食文化を比較し、それぞれの特徴を確認する。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。                                                                                                          |  |
|                                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | メニュープランニング<br>献立計画の際に必要な要件について理解し、様々な料理様式を学ぶことで、多様な献立を立てることができるようになる。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。                                                                                 |  |
|                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | フードコーディネーターとしてのメニュー提案業務<br>飲食店にメニューを提案する際に必要な要件について理解する。                                                                                                                          |  |
|                                  | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 実存のレストランにメニューを提案してみよう（PBL）<br>実存するレストランの現状を把握し、問題点を考えた上で、各自メニュー提案シートを作成し、アクティブラーニングを行う。ニーズと制約条件を両方同時に満たす料理提案ができるようになる。<br>（課題に対するTQ）<br>DANRAN亭に若い女性客を増やすためには、どのような新メニューを加えたら良いか？ |  |
|                                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 食空間のコーディネーター（1）<br>快適な食空間を作るためには、どのような事に配慮すべきか学び、実践できるようになる。                                                                                                                      |  |
|                                  | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 食空間のコーディネーター（2）<br>食空間のカラーコーディネーター及び照明の効果について学び、適切なコーディネーターを選択することができるようになる。Classroomから試験問題を解き、理解度を確かめる。                                                                          |  |
|                                  | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | フードマネジメント<br>フードマネジメントとは何か理解し、レストランを起業する際にはどのような要件を考慮して計画すべきかを学ぶ。マネジメントに必要な基礎能力を身に付ける。Classroomを用いて関連練習問題を解き、自主学習支援に活用する。                                                         |  |
|                                  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 食卓のコーディネーター（1）<br>和、洋、中のテーブルウェアの種類と扱い方を画像なども見ながら学び、テーブルコーディネーターのセンスを磨く。                                                                                                           |  |
|                                  | 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 食卓のコーディネーター（2）<br>セッティングの基礎を学び、自ら出来るようにシミュレーションを通して修得する。                                                                                                                          |  |
|                                  | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 食卓のサービスとマナー(1)日本<br>日本の食事マナーについて学び、お箸とお碗のお作法については実物を用いて、実際に持ちながら                                                                                                                  |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>13 正しい扱い方を修得する。<br/>食卓のサービスとマナー(2) 西洋・中国<br/>西洋および中国料理のサービスとマナーについて学修し、サービスする側、受ける側、指導する側など、様々な立場から実践できるようになる。Classroomから試験問題を解き、理解度確かめる。</p> <p>14 フードコーディネートの理解①<br/>今まで学習してきた各項目の関連問題を自分の力で解き、答え合わせをして、解説を聞きながら理解し、知識を定着させる。</p> <p>15 フードコーディネートの論の理解②、メニュー提案結果発表（プレゼンテーション）<br/>最終確認問題の課題を100点満点が取れるまで提出する（何度でも提出できる設定になっています）。<br/>また、メニュー提案したお店からのフィードバックされた結果とコメントを発表するので、自分に不足している知識、能力は何か自覚し、今後どのような勉強や経験が必要か考える。<br/>メニュー提案で優秀作品に選ばれた学生はプレゼンテーションを行う（録画による公開となる）。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>○C：①ホスピタリティ(おもてなし)の精神とそれによる料理の付加価値について理解している。②実存のレストランへのメニュー提案の体験を通して、商品の提案ができるようになる。</p> <p>◎D：①協会認定の教科書を用いて項目ごとに学修し、フードコーディネートの基礎を理解する。②関連の資格試験問題を解けるようになる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：<br/>関連部分の教科書を読んで分からない部分に印をつけておく。自身の毎回の食事に付加価値を付けるならどのような事が出来るか考えてみる。(60分程度)</p> <p>事後学習：<br/>ノート・プリントを復習し、事前学習で分からなかったところが理解できたか確認すること。また、Classroomに、授業の各回の関連問題が出題されるので、繰り返し解いて覚えること。外食に行った時には店のコーディネート・サービス等を意識して学ぶこと。買い物に行った時にも、消費者のニーズへの対応や流行について常に情報を集める意識を持ち、感性を磨くこと。(120分程度)</p>                                                                                                                                                                                     |
| 指導方法・フィードバック方法         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・Classroomを用いたオンデマンド形式によるオンライン授業である。</li> <li>・オンデマンドによる講義形式であるが、メニュー提案のPBLも実施する。</li> <li>・Classroomには毎回の授業の内容に関する関連問題を解くgoogle formの課題を課し、この提出をもって出席とみなす。</li> <li>・課題提出と定期筆記試験により評価を行う。</li> </ul> <p>フィードバックの仕方：①課題の提示、②レポート提出または各回の授業で実施する試験の提出(学生)、③レポートにはルーブリックによる評価およびコメントをして返却、試験は正誤と解説を返却、④メールや研究室訪問による質疑応答</p>                                                                                                                    |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>○C：実存のレストランへのメニュー提案レポートを評価する。</p> <p>◎D：フードコーディネートに関わる基礎的知識の理解度を各回の授業で実施する試験により評価する。</p> <p>メニュー提案レポート：30%(提出期限厳守)、各回の授業で実施する試験：30%、最終確認問題の課題提出：40%を総合的に評価。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| テキスト                   | 「三訂 フードコーディネート論」(社)日本フードスペシャリスト協会著 建帛社(2012)<br>ISBN 978-4-7679-0440-5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 参考書                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 履修上の注意                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・フードスペシャリスト及びフードコーディネーター認定資格取得に必要な必修科目である。</li> <li>・2年次の12月にフードスペシャリスト資格認定試験が実施される。</li> <li>・オンデマンド授業なので、自身で学習の時間を設け、スケジュール管理し、提出期限までに出席フォームや課題を提出すること。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|        |                    |     |            |
|--------|--------------------|-----|------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分     |
| 前期     | 2                  | 2   | 食専：選択      |
| 担当教員   |                    |     |            |
| 沼田卓也   |                    |     |            |
|        | ナンバリング：N28C47（2年生） |     | 授業方法：対面（み） |
| 添付ファイル |                    |     |            |
| -----  |                    |     |            |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input checked="" type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）社会に出ると周りにいるのは、大先輩の調理師や年上のパートタイムの女性たちであることが多いのが食関連の業界の特徴です。中には、年下の若い女性に対して、きつく当たってきたり、言うことを聞いてくれない人たちもいることでしょう。そんな中でも、どうすれば人を巻き込み、チームワークを発揮することができるのか、この授業では、その理論を体系的に学び、実際に起こりうるケースを想定し、実践的にリーダーシップを発揮できるようにし、最適なコミュニケーション設計ができるようになるための、マネジメントの理論や技術を身に付けます。</p> <p>（授業目標）「人間関係の“面白い”を体験」しながら、社会に出て人間関係が怖くないどころか、楽しみであるという状態になる。</p> <p>（学習成果）</p> <p>○A：フードマネジメント論で学んだ知識や技術を活かしてどんな価値を提供できるかに興味を持ち、話し合いを通じて自分の考えをまとめることができる。</p> <p>①テーマごとに「問い」を設定し、答えが出なくとも考え続ける習慣ができています。②グループワークを行い、ファシリテーター役、サポート役、書記役をするなど、グループの意見をまとめることができる。③グループ内の理解度を管理し、お互いにお互いの成長に干渉しあうことで、学び合う風土を構築できる。</p> <p>◎D：社会に出た際に直面する組織の諸問題を想定し、その現状と課題を挙げ、自分なりの解決方法を述べるることができる。また、フードマネジメント論の知識や技術を活用できる場面を想定し、どうすれば課題解決ができるかを提案することができる。①「問題構造学」を理解し、対策の前に現状把握と課題抽出を行う思考習慣ができています。②人間関係の問題に直面した際に、「苦手な人」として避けるのではなく、構造的に問題を整理できる。③組織をチームにするために、目標を掲げ、人を巻き込むチームデザインができる。④組織をチームにするための会議、面談、研修を設計できる。</p> <p>&lt;全体を通したTQ&gt;</p> <p>①社会人になって就職した会社の人間関係が良くなかったとき、私たちはどのような行動を取るべきか。②フードビジネスに就職した際に、私たちはリーダーになるべきかどうか。③自分にとって幸せな人生とは何か。どうすればフードビジネスの中に幸せを見つけることができるか。④どうすればフードビジネスの世界で面白い人間関係を作っていけるか。</p> |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス（対面授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明<br/>本授業を受講するとどんな知識・技術・能力を身に付けることができるのかを共有する<br/>&lt;毎回の授業のTQ&gt;<br/>①自分は人間関係を作るのが得意か、苦手か<br/>②なぜ戸板の優秀な学生が就職してすぐに退職してしまうのか<br/>③リーダーシップのある人とはどんな人か。自分はリーダーに向いているか。<br/>④マネジメントとは何か。自分にマネジメントができそうか<br/>⑤上司に可愛がられる部下とはどんな人だろうか。自分はそうなれるだろうか。<br/>⑥部下から慕われる上司とはどんな人だろうか。自分はそうなれるだろうか。<br/>⑦フードビジネスで身に付けるべき基本的コミュニケーションスキルは何か。<br/>⑧就職先で人間関係を構築するにはどうしたらいいか。自分は人間関係を構築できそうか。</p> <p>2 フードビジネスのマネージャーの仕事とは（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>栄養士の現場のケーススタディ<br/>私たちは社会に出たらどんな組織の問題に直面するのか<br/>マネージャーの役割とは、リーダーシップとは、マネジメントとは<br/>成果への5段階</p> <p>3 共感度を高める面談スキル（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>人ザイマトリクス、共感度の重要性<br/>良い面談と悪い面談、面談のレベル、面談の基本ステップ<br/>面談ロープレ</p> <p>4 コミュニケーションのタイプ分け（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>コミュニケーションがうまくいかない要因<br/>コミュニケーションの4つのタイプ<br/>タイプ別アプローチのロープレ</p> <p>5 褒める技術、叱る技術（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>なぜ褒められないのか、褒めることの重要性、褒める目的と方法、結果を褒めるかプロセスを褒めるか<br/>褒めるロープレ<br/>怒ると叱るの違い、叱ることの重要性叱る目的、叱る方法<br/>叱るロープレ</p> <p>6 聴く技術、質問する技術（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）</p> |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>聴き上手の重要性、聞くと聴くの違い、位置と印象の関係、天使の聴き方・悪魔の聴き方<br/>リーダーが質問力が低い理由、質問力で得られる効果、天使の質問・悪魔の質問<br/>質問ロープレ</p> <p>7 成果を上げる人の思考法（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>成果への5段階<br/>ホテルのケーススタディ<br/>6か月マネジメントの重要性<br/>プロフィットツリーとセンターピン思考<br/>飲食店の6段ロケット構想、飲食店の売上を上げる手法</p> <p>8 お客様満足度の高め方&amp;ミーティング（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>お客様満足度の現状把握<br/>お客様満足度は何で決まるか、期待と現実のギャップ、感動とは何か<br/>お客様満足度が高いお店の共通点<br/>ミーティングの開き方</p> <p>9 時間管理とタスクブレイクダウン（対面授業PBL、ゲスト講師：高野俊一）<br/>仕事に追われる人、仕事を追う人<br/>優先順位とは、優先順位の付け方<br/>タスクブレイクダウンとは、スケジューリングの仕方</p> <p>10 店長の仕事とは（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>店長の役割と責任<br/>飲食店や給食施設の責任者になった時にすべきことを学ぶ</p> <p>11 魅力的な上司とは（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>付いていきたいと思える魅力的な上司の特徴とは<br/>女性部下に支持される上司の特徴と共感と同感の違いを学ぶことで、自身の考え方も整理されます</p> <p>12 強みの見つけ方（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>自分には強みがないと思うあなたへ<br/>強みしなくて良い？</p> <p>13 人を動かすには（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>何度言ってもやらない部下のやる気を疑ってはいけない<br/>有能な上司ほど「部下に期待しない」理由</p> <p>14 理想の上司（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>部下になめられる上司の特徴<br/>苦手な怖い上司でも委縮しない方法</p> <p>15 社会人の心得（オンデマンド授業、ゲスト講師：高野俊一）<br/>人望の高め方<br/>新社会人7つの心得</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>○A：フードマネジメント論で学んだ知識や技術を活かし、自分の考えを言うことができる。<br/>①テーマごとに「問い」を設定し、考えることができる。<br/>②グループワークで意見を言う事ができる。<br/>③グループ内の理解度を察し、学び合おうとする姿勢が見られる。<br/>◎D：社会に出た際に直面する組織の諸問題を想定し、その現状と課題を挙げる事ができる。また、フードマネジメント論の知識や技術を活用できる場面を想定し、どうすれば課題解決できるかを考えてみる事ができる。<br/>①「問題構造学」がどういうものか言う事ができる。<br/>②人間関係の問題に直面した際に、「苦手な人」として避けるのではなく、構造的に問題に取り組む姿勢がある。<br/>③組織をチームにするために、目標を掲げ、人を巻き込む事が必要である事を理解している。<br/>④組織をチームにするためには効果的な会議、面談、研修が必要である事を理解している。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習: 次回の講義内容に関する予習課題に取り組む。(90分)<br/>事後学習: 講義で学習した内容をアルバイト先やサークル等の組織で実践する。(90分)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>授業の進行と評価は専任教員が行うが、ゲスト講師に高野俊一先生を招いて実施する授業。<br/>高野俊一先生のプロフィール：「コンサルタント・オブ・ザ・イヤー」を獲得したこともある組織開発コンサルタントのプロ。2020年よりYouTubeチャンネル『タカ社長のチームD大学』を開設し、チャンネル登録者3万人超えの大人気講師。先生の授業を大学で受けられるのは本学のみです。<br/>土曜日に行う集中講義による対面授業とclass roomを用いたオンデマンド授業を組み合わせ実施する。</p> <p>講義は基本的に答えが穴抜きされたテキストを配布し、スクリーンに回答を投影するので、記入しながら進める。<br/>適宜VTR等視聴覚資料を利用する。<br/>一方的な講義ではなく、グループワーク、討論などを主としたディスカッション形式で進める。</p> <p>フィードバックの仕方：①課題の提示、②レポート提出(学生)、③教員による評価を行い返却、④授業内の発表については教員よりコメントを伝えることでフィードバックする、⑤授業後、直接個別に質疑応答</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>○A：ファシリテーター役、プレゼンテーションなど、授業への貢献度を評価する<br/>◎D：筆記試験の記述回答及びオンデマンド授業の学びへの課題回答を評価する</p> <p>授業態度・貢献度・プレゼン 40%、課題提出内容 40%、まとめレポート提出 20%の割合で総合的に評価。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| テキスト                   | <p>「チームづくりの教科書」、高野俊一著、アルファポリス (2022)<br/>ISBN 978-443430470</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 参考書                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 履修上の注意                 | <p>①社会に出てからの人間関係に不安がある学生、コミュニケーションが得意ではないが伸ばしたいと考えている学生、チームで作業する時に一緒に頑張ってくれる仲間を作るのが苦手な学生の参加を歓迎します。<br/>②フードマネジメント論の知識や技術を学ぶことと、実際に活用することの両方を目標に履修してほしいと思います。<br/>③受講者の問題意識の程度等により、授業計画が一部変更される場合があります。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                     |                                                                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | ④土曜日に行う集中講義方式により対面授業を行うので、スケジュールを調整し、体調管理を行い、欠席のないように注意すること。<br>⑤オンデマンド授業の回は、期限までに課題を提出することで出席とするため、忘れずに期限厳守で提出すること。 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク、ディスカッション、PBL                                                                                                 |
| 実務経験                |                                                                                                                      |

講義科目名称： 食空間プロデュース

授業コード： 3521

英文科目名称： Food Space Production

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 村上佐恵子  |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N28C48（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>人を喜ばせる“おもてなし”。「飲食」のおもてなしを楽しく演出・構成するツールとして見直し、多角的にデザインする。<br>オリジナルの「パーティー」を作り上げることをテーマとし、創作料理と盛り付けデザイン、テーブルコーディネートとテーブル周りの演出、オリジナルのお菓子やデザート、調理学、招待状の作成。優れた参考事例を元に、総合エンターテインメント体験としてのフードデザインを身につける。<br>フードコーディネーター資格取得のための学修にも対応した内容の授業。<br>（授業目標）<br>人が集い、飲食を楽しむ「おもてなしのデザイン」について、その発想のコツと具体的な楽しい企画書のまとめ方を身につける。<br>（学習成果）<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感とオリジナリティをもって、最後までやりとげることができる。<br><input checked="" type="checkbox"/> C：自らリサーチし創造力を高め、目標と計画をたてて課題を解決することができる。 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 楽しく美しいフードエンターテインメントの世界<br>パーティーの実例から学ぶ「おもてなし」の表現。<br>テーマと表現。<br>2 パーティー計画①（PBL）<br>イメージボード作りで計画立案。<br>イメージおよび資料の収集。小課題1 イメージボードの提出<br>3 パーティー計画②（PBL）<br>イメージボード、コンセプト作り。<br>空間からの具体的なイメージ発想を文字で書く。小課題2 コンセプト文章の提出<br>4 パーティー計画③（PBL）<br>招待状づくり。小課題3 招待状の提出<br>5 パーティー計画④（PBL）<br>メニューづくり。小課題4 招待状の提出<br>6 パーティー計画⑤（PBL）<br>具体的な料理のデザイン。<br>7 パーティー計画⑥（PBL）<br>料理の盛り付けデザイン。小課題5 料理のデザイン画の提出<br>8 パーティー計画⑦（PBL）<br>デザート現物づくり。<br>現物の撮影。<br>9 パーティー計画⑧（PBL）<br>テーブルコーディネーション計画：アイデア。<br>10 パーティー計画⑨（PBL）<br>テーブルコーディネーション計画：配置。<br>11 パーティー計画⑩（PBL）<br>テーブルコーディネーション計画：描画。<br>12 パーティー計画⑪（PBL）<br>会場デザイン描画。<br>13 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり①（PBL）<br>ビジュアルシートのレイアウト。<br>14 ビジュアルプレゼンテーションシートづくり②（PBL）<br>プレゼンテーションの文章づくり。<br>15 発表、講評（PBL、プレゼンテーション）<br>最終プレゼンテーション：<br>ビジュアルプレゼンテーションシートの最終調整と発表・授業内展示および講評。 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | ○B：自己肯定感をもって、最後までやりとげることができる。<br>◎C：目標と計画をたてて課題を解決することができる。                                                                                                                                                             |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | 事前学習：他の授業で使用しているフードコーディネーター資格取得対応教科書の中から、この授業に役立つ項目を熟読しておくこと。また、事前に図書やインターネットで資料を良く見たり、街に出て実際の事例を見<br>ておくこと。(30分)<br>事後学習：授業で説明した内容、事例を良く反復自習してください。(30分)                                                               |
| 指導方法・フィー<br>ドバック方法         | 授業では、映画や写真や現物による視覚教材を多用して、センスと発想力を高めるための基本的な知識を学ぶ<br>講義と、各自が発想した計画を視覚表現する技術を修得する演習を複合して進めます。<br>一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力を培う指導を行いま<br>す。<br>フィードバックの仕方：①毎回授業時間内に質疑応答の時間を設ける。②「パーティーの企画書」の作品につ<br>いて講評を行う。 |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | ○B：授業時間内に提出の小課題の提出内容を評価する<br>◎C：最終プレゼンテーションでの発表内容を評価する<br><br>受講態度（20%）、中間提出物（10%）、最終提出物のプレゼンテーション（70%）                                                                                                                 |
| テキスト                       | なし                                                                                                                                                                                                                      |
| 参考書                        |                                                                                                                                                                                                                         |
| 履修上の注意                     | 資格とセンスを活かして、組織内でプロジェクトリーダーとして仕事を推進出来る、あるいは、独立して仕事<br>をすることを目指す学生の参加を歓迎する。<br>社会で自立して自由に生きる力を身につけるために、既成概念にとらわれずに、頭を柔らかくして授業を楽し<br>んで欲しい。<br>受講者の問題意識の程度等により、授業計画が一部変更される場合がある。                                          |
| アクティブ・ラー<br>ニング、PBL、ICT    | PBL、プレゼンテーション                                                                                                                                                                                                           |
| 実務経験                       | 一級建築士資格を有し、取締役を務める会社において保育園、レストラン、ホテル等の設計・リノベーション<br>に従事している。これらの経験を活かして、多角的なデザイン力を身に着ける授業を提供する。                                                                                                                        |

講義科目名称： 食空間デザイン

授業コード： 3531

英文科目名称： Dining Space Design

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 村上佐恵子  |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N28C49（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>学校や社会で学んだ知識や技術を活かして、社会で自立して生きる具体的な方法の一つである「飲食店経営の開店計画」をテーマに、個性を活かした集客力ある飲食店の空間デザインのコツを学ぶ。<br>食空間をミクロ（お皿の上）からマクロ（店舗全体の空間）まで引き伸ばし、共通した強いコンセプトを持ってデザインすることを学ぶ。<br>フードコーディネーター資格取得の学修にも対応した内容の授業。<br>（授業目標）<br>飲食店開店に向けた具体的な企画能力を、模型作成を通じ総合的に身につける。<br>（学習成果）<br><input type="radio"/> B：自己肯定感とオリジナリティをもって、最後まで完成度高くやりとげることができる。<br><input checked="" type="radio"/> C：自らリサーチし創造力を高め、目標と計画をたてて課題を解決することができる。 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 自宅兼用飲食店・マイショップ経営の魅力<br>自立する生き方を実現できるマイショップの魅力について<br>マイショップで成功した人々から学ぶ開業のコツ<br>あなたの好きなこと、興味あることから発想する<br>2 成功する個性的な飲食店づくり（実習）<br>イメージボードの作成<br>経営テーマの決定<br>テーマを具体化させる店舗コンセプトづくり<br>イメージの収集 小課題の提出1 イメージボード<br>3 空間計画のコツ①（実習）<br>空間構成配置を考える、顧客導線と働き手の動線計画<br>小課題の提出2 平面図の提出<br>4 空間計画のコツ②（実習）<br>壁面の計画を考える<br>小課題の提出3 立面図の提出<br>5 立体で考える①（実習）<br>図面をトレースして床を作る<br>6 立体で考える②（実習）<br>壁面デザインを作る<br>窓を作る<br>7 立体で考える③（実習）<br>家具のデザイン<br>家具を作る<br>8 立体で考える④（実習）<br>機器類のデザイン<br>機器類を作る<br>9 立体で考える⑤（実習）<br>色彩計画 インテリアデコレーション計画の作成<br>全体の色彩を考える<br>10 立体で考える⑥（実習）<br>色彩計画<br>空間着彩<br>11 立体で考える⑦（実習）<br>色彩計画<br>家具・機器着彩<br>12 立体で考える⑧（実習）<br>外部と看板デザイン<br>店名を考え看板を作る<br>13 模型組立（実習）<br>壁や家具などを仕上げ、配置し、組み立てる<br>14 装飾物のデザイン（実習） |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>15</p> <p>模型の仕上げ... 壁面に装飾物を取り付ける<br/>模型の手直し、ブラッシュアップ<br/>発表、講評（プレゼンテーション）<br/>最終授業日に課題成果物の最終調整と、発表・授業内展示および講評を行い、個性表現の無限の魅力と効果を確認します。</p>                                                                   |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>○B：自己肯定感をもって、最後までやりとげることができる。</p> <p>◎C：目標と計画をたてて課題を解決することができる。</p>                                                                                                                                         |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：授業計画や自分の学習進度を確認しながら授業内容に即した情報を、図書やインターネット、もしくは街で実例をリサーチする(45分)。</p> <p>事後学習：授業で習得した知識や手法を反復して課題作成に活かす(45分)。</p>                                                                                        |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>授業では、サンプル模型や映画や写真などの視覚教材を多用して、発想力を高めます。各自の個性表現を大切に、一方的な知識や手法の伝達ではなく、意見や提案を検討し合いながら、発想力と説得力と具現化力を培う指導を行います。</p> <p>フィードバックの仕方：①毎回授業の終わりで質疑応答の時間を設ける。②イメージボード、コンセプト文章を途中段階で提出、まとめる力を段階的に養う。③最終作品を各自に講評する。</p> |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>○B：小課題の提出、また各回授業での質疑応答により評価する</p> <p>◎C：最終プレゼンテーションでの発表内容を評価する</p> <p>受講態度（20%）、中間の提出物（10%）、最終提出物の模型およびプレゼンテーション（70%）</p>                                                                                   |
| テキスト                   | 無し                                                                                                                                                                                                             |
| 参考書                    |                                                                                                                                                                                                                |
| 履修上の注意                 | <p>既成概念にとらわれずに頭を柔らかくして、授業を楽しめる学生を歓迎する。</p> <p>個人のセンスや技能を活かしたマイショップ経営の計画を体験しながら、自由に生きる力を身につけていって欲しい。</p> <p>自分の隠れた才能やセンスを発見して自立の自信をつけよう。</p> <p>資格取得へのチャレンジを積極的に応援する。</p>                                       |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | 実習、プレゼンテーション                                                                                                                                                                                                   |
| 実務経験                   | 一級建築士資格を有し、取締役を務める会社において保育園、レストラン、ホテル等の設計・リノベーションに従事している。これらの経験を活かして、多角的なデザイン力を身に着ける授業を提供する。                                                                                                                   |

講義科目名称： フードスタイリングレッスン

授業コード： 3541

英文科目名称： Practical Training on Food Styling

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期     | 2                  | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 和崎恵子   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N28C50（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>フードスタイリングをする上で必要なセッティングの基本（洋食・和食）、食文化、国内外の歳時記を学び、実習を通して食空間プロデュース、フードスタイリングを身に付ける。<br>（授業目標）<br>セッティングの基礎知識、マナー、食文化を理解し食空間プロデュースをする企画力、フードスタイリングの技術を知る<br>（学習成果）<br>◎B：課題を理解して、企画を纏め、テーブルコーディネートを発表出来る。<br>○D：レポート作成して課題分析が出来る。課題に対してメニュー提案が出来る |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1                      フードスタイリング概論<br>フードスタイリングについての概要と必要性について学ぶ。<br>2                      食空間プロデュース概論（実習）<br>食空間プロデュースとはどのような事をするのか、またその効果と必要性について学ぶ。<br>テーブルセッティングの実習。器と料理の関係を学ぶ。<br>3                      洋の歳時記を学ぶ<br>洋の歳時記を知り、企画書を作成する。<br>代表的な食物を知る。<br>4                      季節のイベントテーブルを作成（グループワーク、実習テーブルセッティング、プレゼンテーション）<br>ハロウィン、サンクスギビングなど、季節のテーブルの企画書作成、テーブルを作製、発表 写真撮影、<br>テーブルセッティングの実習。フードスタイリングの提案<br>学生評価も加味したうえで学園祭出展作品を選定する。<br>5                      テーブルウェアについて<br>テーブルウェアとは何か。洋食器の基本知識。<br>食卓装飾品について学び、その活用法を知る。<br>各自スタイリングをする。<br>6                      センターピースについて（実習）<br>センターピースの役割とは。<br>それぞれが生花を使用して、センターピースアレンジメントを作る。<br>実際のテーブルに置いて写真撮り。<br>各自作品をテーブルに配置する。<br>7                      料理とサービス、プロトコール<br>料理メニューの書き方、サービスの仕方。<br>プロトコールの基本を学ぶ。<br>ブッフェサービスについて。<br>8                      日本の食卓の基本<br>和食の成り立ちと和食の形態を知る。<br>本膳形式、懐石、会席料理の違いを知る。<br>9                      和の歳時記と行事食<br>五節句の行事食とコーディネート学ぶ。<br>四季の折々の特徴的料理を調べる。<br>10                     正月祝い膳<br>日本人にとっての正月祝い膳の意味を考える。<br>全国のお雑煮のレポート、お正月、おせち料理のレポート。<br>11                     クリスマスとパーティプロデュース<br>パーティの基本的考え方と企画の立て方。<br>クリスマス市場のリサーチ（今年のクリスマスケーキの特徴、売れ筋）レポート提出。<br>12                     クリスマステーブル作製（グループワーク、実習、プレゼンテーション）<br>クリスマステーブル作製、発表、写真撮影、企画書提出。<br>パーティープラン発表。<br>テーブルセッティングの実習。<br>学生評価も加味したうえでクリスマス展示テーブルの選定をする。 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>13 ティーテーブルとおもてなしの仕方<br/>英国紅茶のセッティングとおもてなし方法を実習体験する。<br/>セッティングされたテーブルの中より各自、スタイリング写真を撮る。<br/>バレンタインデーの意味を知る。</p> <p>14 バレンタインのテーブル作製（グループワーク、実習、プレゼンテーション）<br/>バレンタインテーブル作製、発表、写真撮り。<br/>バレンタインの意味を理解したうえで、各自チョコレートフードスタイリングを考える。</p> <p>15 バレンタインの企画書を完成（プレゼンテーション）<br/>バレンタイン企画の企画力、（チョコレート販売の企画書）プレゼンテーション能力を問う。<br/>各自の発表、最優秀者によるプレゼンテーション発表を行う。<br/>学生評価も加味して最優秀者を選定する。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎B：企画書、作品発表が出来る。</p> <p>◎D：確認小テストで知識の着床ができる。レポートが纏められる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：実習演習に向けてイメージを形に表す写真などをスクラップしてまとめ、企画書の課題に取り組む（30分）。</p> <p>事後学習：授業に関心を持った情報をインターネットや雑誌等で調べる。授業内容をまとめる。撮影した授業写真をレジюмеに添付するなど、実践で生かせるように復習する（30分）。指示された課題やレポートに取り組む（30分）。</p>                                                                                                                                                                                                  |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>講義と実習<br/>テキスト、レジюмеパワーポイントを使用して講義。<br/>講義で理論を理解した上で実習を行い、知識の定着を行う。<br/>レポートを提出を行い、企画力、知識の理解度を確認する。<br/>テーブル展示を行いプレゼンテーション能力を促す<br/>フィードバックの仕方：①レポートを確認 ②評価し返却 ③実習ではその場で指導コメントを行い、今後の授業への関心を深め知識の定着を促す。④授業後に質疑応答を行う。</p>                                                                                                                                                         |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>◎B：企画書、作品発表、レポートの纏め</p> <p>◎D：授業の纏めレポート、実習纏め、プレゼンテーション資料</p> <p>授業の纏めレポート30%、企画書20%、作品発表20%、実習纏め資料作成、プレゼンテーション30%</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| テキスト                       | TALK食空間コーディネーター3級 NPO法人食空間コーディネーター協会著 株式会社優しい食卓（改訂版）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 参考書                        | 料理を美味しく演出する「盛り付け&セッティング」 メイツ出版                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 履修上の注意                     | <p>講義と実習と交互に行いますので、欠席が多いと最終作品に大きく影響が出るので欠席しないこと。</p> <p>グループでの発表に対して、グループの一員としての責任感と協調性をもって臨んでください。</p> <p>企画書の提出、リサーチレポート提出など3～4回あります。</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング・フードスタイリングパーティー演出）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 実務経験                       | 食空間コーディネーター協会理事、認定講師、日本フードコーディネーター協会理事として長く勤めテーブルコーディネーター、フードコーディネーターの育成を行っている。書籍、雑誌、TV等のテーブルコーディネーター及びフードコーディネーターを行い、ゴルフ場レストランプロデュース、ホテル等のイベント企画やパーティープロデュースに関わる。これらの経験を基に、この学びが幅広く仕事にも活かされ将来自分のスキルとして役立つものとなる様に知識、実習を通して授業を行っていきます                                                                                                                                                |

|        |                    |            |         |
|--------|--------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期     | 2                  | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                    |            |         |
| 和崎恵子   |                    |            |         |
|        | ナンバリング：N28C52（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                    |            |         |
| -----  |                    |            |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                           |  |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |                                                                                                                                                           |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>食空間をコーディネートする上で必要な知識、技術を身につける。セッティングの基本・食文化・花・色彩・歳時記・マナーなどを学び、実習を交えて技術の習得と共に食空間コーディネーターを目指す。<br>（授業目標）<br>食空間コーディネーターとしての幅広い知識と技術を習得しキャリアアップにつながるように学びます。<br>（学習成果）<br>◎B：課題に対して企画を考え、纏め、発表出来る。<br>○D：講義からの学びを、纏め、レポート作成、企画書作成できる。                      |                                                                                                                                                           |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                 | 洋のテーブルセッティング、食空間のありかたについて<br>基本のテーブルセッティング、正餐、ビュッフェ、カジュアルなテーブルセッティング、モーニングのセッティング、それぞれの違いを学び確認する。<br>各自実習セッティングを行う。                                       |  |
|                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                 | おもてなし料理、西洋料理、マナーについて<br>日本の西洋料理の変遷、献立の立て方、正餐の献立、朝食、ブランチ、昼食、それぞれの献立の特徴を理解して、献立を考えてみる。代表的な国の料理についても理解を深める。<br>西洋料理を食する時のマナー、席次を実習を交えて学ぶ。                    |  |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                 | 酒類、飲料類について<br>酒類の分類とサービス方法を学ぶ。<br>西洋料理の食前酒、食中酒、食後酒について学び、グラスとの関係も学ぶ。<br>飲料類〔ソフトドリンク〕の分類を学び、理解する。                                                          |  |
|                                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                 | 色彩について<br>カラーシステムを具体的に学ぶ。<br>色相、トーンのシステムでテーブルコーディネートアイテムを色により整理して見る。<br>配色テクニックを学び、色使いによる変化を確認、季節の色表現、行事を表現する色演出などイメージカラーについても学ぶ。配色実習を行う。                 |  |
|                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                 | テーブルリネンとは<br>テーブルリネンの種類について。<br>素材、色柄、名称、サイズ、用途について具体的に学び、物を直接、触り、リネンを使用して確認をする。ナプキンの意味を理解した上で、基本的なたたみ方、アレンジを実習を交えて体得する。                                  |  |
|                                  | 6                                                                                                                                                                                                                                                                 | 食卓装飾品、照明、光について<br>食卓装飾品〔フィギュアも含め〕に含まれるアイテムについて学ぶ。<br>ソルト&ペッパー、センターピース、ナプキンリングなど用途を知り、具体的に物を見て認識する。<br>東西における照明、光の文化の違いを知る。テーブルコーディネートにおけるキャンドルの役目、効果を考える。 |  |
|                                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                 | 野外のテーブルコーディネート、食器について<br>屋外のテーブルの特徴、使用食器〔プラスチック〕の分類、種類。<br>アウトドアのメニュー、楽しみ方。<br>実習を交えてアウトドアのテーブルを体験する。                                                     |  |
|                                  | 8                                                                                                                                                                                                                                                                 | 和陶磁器について、<br>和陶磁器の歴史、種類、用途を学び、食器に触れて確認をする。<br>和陶磁器の特徴、産地などについてもその特徴を学ぶ。                                                                                   |  |
|                                  | 9                                                                                                                                                                                                                                                                 | 漆器とは<br>漆の歴史、日本での漆について。<br>漆の成分、漆器の特徴を学び、その加飾技法を知る。<br>漆器の種類と用途、取り扱い方法を学び、現代生活での活用方法を考える。                                                                 |  |
|                                  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                | 日本料理について<br>日本料理の変遷、その特色。<br>伝統的形式を理解する、その具体的な献立を学ぶ。                                                                                                      |  |
|                                  | 11                                                                                                                                                                                                                                                                | 和風の家庭料理について<br>家庭料理とは、日々食する家庭料理を考える。<br>経済性、栄養価、味の取り合わせの工夫をする。<br>お膳の文化だった食卓に、配膳の形の素晴らしさを見る。                                                              |  |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>12 非本料理のマナー、席次を学ぶ。<br/>中国料理について<br/>中国料理の特徴、種類を学ぶ。<br/>宴席料理の幅広い料理と正式な形式について学び、献立の立て方、調理法を確認する。</p> <p>13 パーティーについて<br/>パーティーの始まり、起源、<br/>パーティーの種類を学ぶ。<br/>パーティープランニング〔インビテーションカードの作成も含む〕を行う。<br/>パーティー準備（実習に向けて）を行う。</p> <p>14 パーティー（実習）<br/>コンセプトパーティーを企画実行する。<br/>パーティーマナー（招く側、招かれる側の心得）を学ぶ。</p> <p>15 まとめ、テーブルコーディネーター3級取得の知識について<br/>テーブルコーディネーター3級取得に必要な知識の確認、チェックシートによる復習</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎B：課題の企画を考え、纏め、発表出来る。</p> <p>○D：小テストで知識を確認する、レポートの纏めが出来る。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：テキストを読み、課題に取り組む。実習演習に向けて調べ、企画書をまとめる（60分）。</p> <p>事後学習：授業内容をまとめ復習する。撮影した写真は説明を加え、レジュメに添付、ファイルする（30分）。</p> <p>関心を持った事柄をインターネット、書籍などで調べ知識の幅を広げる（30分）。</p> <p>指示された課題、レポートに取り組む（30分）。</p>                                                                                                                                                                                          |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>講義と実習<br/>テキスト、レジュメ、パワーポイントを使用して講義。必要に応じて資料を配布する。<br/>講義で理論を説明した上で、実習を行い知識と技術の定着を行う。グループワークでの発表、各自の発表、レポート、確認テストなどで、知識の確認、修正を行う。実物を直接見て、扱い実習する。発表作品を直接評価すると共に修正により変化を確認し、変化を理解する。<br/>フィードバックの仕方：①レポートを確認 ②評価し返却 ③実習ではその場で指導コメントを行い、今後の授業への関心を深め知識の定着を促す。④授業後に質疑応答を行う。</p>                                                                                                          |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>◎B：企画を考え、発表で自分の考えを伝える。</p> <p>○D：確認小テスト、レポート、企画書、作品発表<br/>確認小テスト50%、レポート10%、企画書20%、作品発表20%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| テキスト                       | TALK食空間コーディネーターテキスト3級 NPO法人食空間コーディネート協会 株式会社優しい食卓（1年次、テーブルコーディネーター演習1で使用）                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 参考書                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 履修上の注意                     | <p>資格取得については、欠席が多いと取得に影響が出るので欠席しないこと。</p> <p>講義の後に実習を行いますので、講義内容を良く理解して臨んで下さい。</p> <p>毎回の講義内容の積み重ねが、テーブルコーディネーターとして必要な知識となります、予習、復習がより知識を深めるので行ってください。</p> <p>企画書の提出、レポート提出、資格取得のまとめとしてチェックシートによる復習を行います。</p>                                                                                                                                                                          |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、実習（テーブルセッティング・パーティーコーディネート）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 実務経験                       | 食空間コーディネーター協会理事、認定講師、日本フードコーディネーター協会理事として長く勤めテーブルコーディネーター、フードコーディネーターの育成を行っている。書籍、雑誌、TV等のテーブルコーディネーター及びフードコーディネーターを行い、ゴルフ場レストランプロデュース、ホテル等のイベント企画やパーティープロデュースに関わる。これらの経験を基に、この学びが幅広く仕事にも活かされ将来自分のスキルとして役立つものとなる様に知識、実習を通して授業を行っていきます。                                                                                                                                                  |

講義科目名称： 病院・福祉ゼミ

授業コード： 3581

英文科目名称： Hospital and Welfare Seminar

|        |                    |            |                   |
|--------|--------------------|------------|-------------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分            |
| 前期     | 2                  | 1          | 食専：選択      主要科目：○ |
| 担当教員   |                    |            |                   |
| 狩野恭子   |                    |            |                   |
|        | ナンバリング：N39C54（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面           |
| 添付ファイル |                    |            |                   |
| -----  |                    |            |                   |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p><input type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p><input type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p><input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>E：学んで理解する力</p> |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>授業内容</p> <p>授業目標</p> <p>学習成果</p> <p>S評価になる基準</p> | <p>（授業内容）</p> <p>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、各分野ごとに活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。</p> <p>（授業目標）</p> <p>栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。病院・福祉ゼミでは医療現場や特殊栄養下の現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。</p> <p>（学習成果）</p> <p>◎D：対象者別の食事の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を十分に説明できる。</p> <p>◎E：対象者の食事調製を通して、自分の将来像を見つけ出すことができる。</p> |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス（他モデルと合同）<br/>学科長挨拶（担当：川嶋）<br/>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br/>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会<br/>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：ゲスト講師 井部先生）<br/>学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会<br/>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）<br/>学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会<br/>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野）<br/>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br/>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）</p> <p>7 履修モデル別講座①：分科会<br/>病院・高齢者施設給食の管理栄養士の仕事内容について学ぶ。病院・高齢者施設給食の実際、高齢者の身体的特性などについて理解を深める。（担当：ゲスト講師）</p> <p>8 履修モデル別講座②：分科会<br/>給食の基本計画を学ぶ。対象者別の献立表の作成を行い、理解を深める。</p> <p>9 履修モデル別講座③：分科会<br/>給食の基本計画を学ぶ。高齢者を対象とした献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>10 履修モデル別講座④：分科会<br/>給食の基本計画を学ぶ。病態別（糖尿病）の献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>11 履修モデル別講座⑤：分科会<br/>給食の基本計画を学ぶ。病態別（腎臓病）の献立作成を行い、理解を深める。</p> <p>12 履修モデル別講座⑥：分科会（PBL）<br/>症例検討（PBL）<br/>提示された症例について調べる。</p> <p>13 履修モデル別講座⑦：分科会（PBL）<br/>食形態について学ぶ。咀嚼や嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。とろみ剤を用いて嚥下の状況に合わせた飲み物の調整を行う。<br/>症例検討（PBL）<br/>各自調べた症例についてグループ討議を行う。（PBL）</p> <p>14 履修モデル別講座⑧：分科会<br/>食形態について学ぶ。咀嚼・嚥下が困難な人のための食事について理解を深める。既製品のや</p> |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>15</p> <p>わらか食の調製を行う。<br/>調味パーセントの計算を復習する。<br/>履修モデル別講座⑨：分科会（PBL）<br/>症例検討（PBL）<br/>栄養指導方法を検討し、グループ討議を行い代表者が発表する。</p>                                                                                |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎D：対象者別の食事の特性を理解し、安全な給食を提供するための方法を説明できる。<br/>◎E：対象者の食事調製に参加できる。</p>                                                                                                                                  |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分行っておくこと。また日頃から栄養や食品に関わる情報についての興味、関心を持ち、積極的に調べたり記録しておくこと。（60分）<br/>事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、それぞれの業種や病院や高齢者施設の特徴をまとめること。（60分）</p>                            |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>全体会（6回）：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。<br/>給食管理実習（学外）についての説明・連絡を受ける。<br/>分科会（9回）：外部からの特別講師を招いたり、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習や実習を中心に実施する。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答</p> |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>◎D：全体のレポート課題、履修モデルでの課題、提出物で評価する。<br/>◎E：全体的に取り組んでいるか授業態度で評価する。<br/>配点は提出物50%、授業貢献度30%、授業態度20%の比率で行い、成績はルーブリックの基準に基づいて評価を行う。</p>                                                                      |
| テキスト                       | 適宜プリントを配布する。                                                                                                                                                                                            |
| 参考書                        | 「日本人の食事摂取基準（2025年度版）」                                                                                                                                                                                   |
| 履修上の注意                     | この授業は、学外から特別講師を招いて講義を行うため、社会人としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。また、将来就職先で即戦力となるように対象者別の献立作成、食事の調製ができるようになることが目標である。そのために、しっかりと授業に取り組むことが必要である。                                                            |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、PBL                                                                                                                                                                                   |
| 実務経験                       | 都立病院での栄養指導や栄養管理、民間企業での給食管理に携わった経験を生かして、学生が予定献立の作成、食材発注、大量調理、栄養事務、栄養指導について実践することを指導する。                                                                                                                   |

講義科目名称： 保育・事業所ゼミ

授業コード： 3591

英文科目名称： Childcare and Workplace Seminar

|        |                    |     |                   |
|--------|--------------------|-----|-------------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分            |
| 前期     | 2                  | 1   | 食専：選択      主要科目：○ |
| 担当教員   |                    |     |                   |
| 西山良子   |                    |     |                   |
|        | ナンバリング：N39C55（2年生） |     | 授業方法：対面           |
| 添付ファイル |                    |     |                   |
| -----  |                    |     |                   |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、保育・事業所モデルでは、各分野で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野で必要な知識や技術を演習や実習などを通して学ぶ。<br>（授業目標）<br>栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は、多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。保育・事業所ゼミでは、成長期子どもたちや働く人々の健康保持を担う現場で活躍するための知識・技能を学び、自己の将来像へとつなげる。<br>（学習成果）<br>◎D：栄養士に必要な専門的な知識を応用し、各分野での様々な課題や問題の解決策を示すことができる。<br>○E：栄養士として活躍するために必要な知識や技術を学び、自ら理解を深め、それを社会に還元できる。 |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス（他モデルと合同）<br>学科長挨拶（担当：川嶋）<br>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）<br>就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）<br>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）<br>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会<br>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部（非常勤講師））<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会<br>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会<br>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野）<br>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。<br>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・橋詰・谷口・沼田）<br>7 栄養士としての活動の場①：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（保育所））<br>保育所で活躍している栄養士の方をゲスト講師として招き、保育所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。実際の現場での仕事の様子などについて、質疑応答する。<br>8 栄養士の仕事①：保育・事業所モデル（担当：西山、オンライン：保育所栄養士）（PBL）<br>保育所の食事について学ぶ。<br>実際に保育所で提供している食事の種類や内容、提供方法などを学ぶ。<br>献立作成に向けて、テーマやポイント、注意事項などを話し合う。（グループワーク）<br>9 栄養士の仕事②：保育・事業所モデル（担当：西山）（PBL）<br>テーマに沿ったメニュー提案（個人課題）の発表。質疑応答と意見交換。（全体）<br>各自、献立のブラッシュアップ（個人）<br>献立の栄養計算、企画書の作成【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】<br>10 栄養士の仕事③：保育・事業所モデル（担当：西山、オンライン：保育所栄養士）（PBL）<br>テーマに沿ったメニュー提案（個人課題 → グループの提案メニューを作成）<br>グループメニュー作成時は、保育園栄養士もオンラインでアドバイスをいただき、検討する。<br>献立の栄養計算、企画書の作成（グループワーク）【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】<br>11 栄養士としての活動の場②：保育・事業所モデル（担当：西山、ゲスト講師（事業所））<br>給食受託会社の種類と現状を学び、栄養士の役割や仕事の内容について比較検討する。<br>事業所で活躍している栄養士の方をゲスト講師として招き、事業所栄養士の仕事とその役割について学ぶ。実際の現場での仕事の様子などについて、質疑応答する。<br>12 栄養士の仕事④：保育・事業所モデル（担当：西山）（調理実習）<br>テーマに沿ったメニュー提案（調理実習にて、グループ提案メニューの試作、試食、調整） |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>献立の栄養計算、企画書の作成（グループワーク） 【栄養計算ソフト、プレゼンテーションソフト】</p> <p>13 栄養士の仕事⑤：保育・事業所モデル（担当：西山、オンライン：保育所栄養士）（PBL）<br/>テーマに沿ったメニュー提案（グループ提案メニュー）のプレゼン発表。質疑応答と意見交換。<br/>保育所栄養士からの評価とアドバイス。（全体）</p> <p>14 栄養士の仕事⑥：保育・事業所モデル（担当：西山）（保育所見学またはオンライン視聴）<br/>グループ提案メニューを、実際に保育所にて給食またはおやつで提供している様子を見学（またはオンライン、または動画視聴）</p> <p>15 まとめ：保育・事業所モデル（担当：西山）<br/>保育所の献立作成から実際の提供に至るまでの経過、および、それに対する栄養士の仕事、役割などを報告書にまとめ発表する。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>◎D：栄養士に必要な専門的な知識を学び、課題や問題を発見し、提示することができる。</p> <p>◎E：栄養士として活躍するために必要な知識や技術を学び、自ら理解を深めることができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：次の授業で行う内容について、下調べや準備を各自またはグループで行う。（30分）</p> <p>事後学習：授業で学習したことを実際の現場において、どのように活用・実践できるか考察し、その応用方法についてを検討する。（60分）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>保育・事業所モデルの回の前半は、講義方式の授業を行い、そのうち2回はゲスト講師を招いて、各分野の栄養士の実践を講演いただく。後半は、演習として実際の保育所栄養士から指導いただきながら、献立作成やメニュー提案を行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>◎D, ◎E: グループワークにおける貢献度や受講態度で評価する。</p> <p>◎D, ◎E: レポート、課題、提出物で評価する。</p> <p>成績ルーブリックの基準に基づいて評価を行う。</p> <p>提出物 60% 授業への貢献度、積極性、受講態度 40%</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| テキスト                   | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 参考書                    | 「八訂 食品成分表 2026」女子栄養大学出版部          その他、授業内で適宜紹介する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 履修上の注意                 | <p>この授業は、学外からゲスト講師を招いて講義を行うため、礼儀正しく、また主体的で積極的な授業態度が必要である。</p> <p>また、給食管理実習（学外）につなげる授業でもあるため、遅刻や無断欠席は厳禁とし、授業中の不必要な退室、私語、居眠りなどは厳しく対処する。常に責任ある行動を心がけ、授業に臨むこと。</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | グループワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

講義科目名称： フードビジネス・DXゼミ

授業コード： 3601

英文科目名称： Food Business &amp; DX Seminar

|        |                    |            |              |
|--------|--------------------|------------|--------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分       |
| 前期     | 2                  | 1          | 食専：選択 主要科目：○ |
| 担当教員   |                    |            |              |
| 谷口裕信   |                    |            |              |
|        | ナンバリング：N39C56（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面      |
| 添付ファイル |                    |            |              |
| -----  |                    |            |              |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>この授業は、後期「食物栄養科ゼミナール」での産学連携に向けて、基礎となるデジタルトランスフォーメーション（以下DX）を含めた実情やノウハウを学修する。授業は、構成上前半は学外実習に関連した事項を学び、後半でフードビジネスDXに関連することを学修する。前半は、第1回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、第2～6回は「学外実習準備講座」の全体会構成で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。後半は、第7～15回はモデル別の授業で、フードビジネスDXゼミでは、フードビジネス（主に外食、中食、一部流通も含む）における最新の事例を解説しながら実務で役に立つDX、デジタルマーケティング・フードテックの基礎知識について、学修する。実際にフードビジネスの領域で活躍のゲスト講師を招き、実践的な学びを深めることを目的とする。専任担当教員は、食品会社の開発研究所出身なので合わせて食品産業を主に製造業に関する事項を補足する。<br>（授業目標）<br>実社会で直面する課題について、本講義で学んだDXやデジタルマーケティングを活用して解決するための基礎知識を身に付ける。<br>（学習成果）<br><input checked="" type="checkbox"/> C：グループで主体的に課題をディスカッションし、実態に基づいた課題解決策や役割について説明できる。<br><input checked="" type="checkbox"/> D：キャリア形成や実社会で役立つ実践的な知識について具体的に説明できる。 |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス（他モデルと合同）<br>学科長挨拶（担当：川嶋）<br>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）<br>就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）<br>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：西山・狩野・橋詰・谷口）<br>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。<br>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会（担当：未定）<br>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会（担当：西山）<br>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会（担当：狩野）<br>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。<br>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。<br>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会（担当：狩野・西山・橋詰・谷口）<br>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。<br>7 DXとフードビジネス概略（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br>授業内容、授業の進め方、評価方法に関する説明<br>DXに至るまでの歩みとなぜ今DXが重要となっているのかについて学ぶ。<br>8 フード業界で求められる人材（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br>フードビジネスにおいて活躍出来る人材像や身に付けるべき知識について学ぶ。<br>フードビジネスにおけるデジタルマーケティングの仕事と役割について学ぶ。<br>9 DXとフードビジネス①（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br>DXにより社会がどのように変化しているのかについて学ぶ。<br>DXによってはフードビジネスがどのように変化するについて学ぶ。<br>10 DXとフードビジネス②（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br>世界と日本のDX、デジタル活用と考えの違いについて学ぶ。<br>海外のDX事例について学ぶ。<br>11 DXとフードビジネス③（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）（PBL）<br>日本のDX事例について学ぶ。<br>日本のフードビジネスの可能性について考察する。<br>12 DX前後でのマーケティングの違い（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br>外食、中食、流通における販促、広告手法について学ぶ。<br>13 デジタルマーケティング（実務視点）①（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）（PBL） |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <p>デジタル広告、販促、販売について新しい手法について学ぶ。</p> <p>14 デジタルマーケティング（実務視点）②（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br/>広告のタイプと運用と効果について学ぶ。<br/>SNS、顧客接触について学ぶ。</p> <p>15 フードテックの事例を学ぶ（担当：谷口、ゲスト講師；渋谷和弘）<br/>AI、ロボット、代替食、自動運転、データの活用、農業・漁業の最新現状について学ぶ。<br/>（*最新事例を解説するため内容に変更が発生する場合があります。）</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準 | <p>○C：課題解決策を考えて、テーマに基づき知識を深めて、実践につながる力を身に付けることができる。</p> <p>◎D：フード産業関連企業におけるDXやデジタルマーケティングの取り組みについて自分の言葉で第三者に説明ができる。</p>                                                                                                                                    |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）  | <p>事前：連続性がある授業のため前回授業で学んだ用語は復習しておくこと（60分程度）<br/>事後：実際に飲食店を利用やインターネット等で調べて学んだことと照らし合わせて理解を深め、文章で要約して知識を定着させること。授業毎の関連課題を調べて対応すること（90分程度）</p>                                                                                                                |
| 指導方法・フィードバック方法      | <p>パワーポイント、写真、動画など毎回の授業に適した資料を用いる。内容によってはグループディスカッションも取り入れる。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答</p>                                                                                                                                     |
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>○C：テーマに基づいた課題に対して、グループで解決策や役割を理解し、レポートにまとめて提出することで評価する。</p> <p>◎D：授業内容に関する課題および感想、授業態度等、貢献度で評価する。<br/>DX、デジタルマーケティングに対する理解について、課題レポートや授業後のアンケートで自身の見解や主張を積極的に述べられたかを評価する。</p> <p>課題レポート（60%）、授業後のアンケートおよび感想（30%）、授業態度・貢献度（10%）<br/>成績評価は上記の配分で行う。</p>   |
| テキスト                | 使用しない。毎回プロジェクターで資料を投影する。                                                                                                                                                                                                                                   |
| 参考書                 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 履修上の注意              | <p>自身が社会に出た時にどのような職業に就きたいか具体的にイメージしながら積極的に授業に臨むこと。</p> <p>携帯電話を授業中に関係のない目的で使用したり、私語、居眠りは減点対象とする。</p> <p>毎回の講義は関連性があるため体調に気を付けて欠席をしないように努めてください。</p>                                                                                                        |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                |
| 実務経験                | <p>食品会社の開発研究所に13年間勤務し、研究職の立場で商品開発・営業支援・消費者啓蒙教育を対応してきた。また食品の表示や衛生問題に関しては関連団体及び業界の専門委員として企業を超えて社会的に食に関する啓蒙等に携わっており、この経験を授業運営及び学生教育に活かしている。特に現場の経験から食品開発の具体的試案や食品業界について学生に現実的な説明を行っている。この授業では、食品業界の仕事（食品製造・食品流通・外食産業）と商品開発について自分の経験から授業運営を行っている。</p>          |

講義科目名称： カフェ・レストランゼミ

授業コード： 3611

英文科目名称： Café &amp; Restaurant Seminar

|        |                    |     |                   |
|--------|--------------------|-----|-------------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分            |
| 前期     | 2                  | 1   | 食専：選択      主要科目：○ |
| 担当教員   |                    |     |                   |
| 川嶋比野   |                    |     |                   |
|        | ナンバリング：N39C57（2年生） |     | 授業方法：対面           |
| 添付ファイル |                    |     |                   |
| -----  |                    |     |                   |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>近年のカフェ・レストランでは、提供する料理そのものよりも、器を含む食空間の演出（フードコーディネーター）により、他店との差別化をはかることが経営戦略の中心となっている。備前市との産官学連携により、備前焼という陶器を振興する活動を通して、量産品ではない伝統工芸の器の良さを実感し、料理の付加価値を高める力を身に付ける。備前焼の魅力を体験する授業を通して知識を身に付け、それを一般の方に伝える振興活動につなげていく。</p> <p>（授業目標）<br/>備前焼の魅力を体験する授業を通して知識を身に付ける</p> <p>（学習成果）<br/> <input checked="" type="checkbox"/>B：積極的にワークに取り組み、自分の意見をまとめることができる。発言に責任を持ち、行動に移すことができる。<br/> <input checked="" type="checkbox"/>C：積極的に体験・学修して知識を身に付けて資料作りを計画的に進め、備前焼振興を自らが行うことが出来る。<br/> <input checked="" type="checkbox"/>D：フードコーディネーターによる付加価値の高め方を理解し、応用する力が身に付いている。         </p> |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 ガイダンス：全体会<br/>学科長挨拶（担当：川嶋）<br/>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）</p> <p>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br/>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山、狩野、橋詰、谷口、沼田）</p> <p>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会<br/>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：ゲスト講師（井部先生））<br/>学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会<br/>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）<br/>学外実習についての説明・連絡を受ける。</p> <p>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会<br/>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野）<br/>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。</p> <p>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br/>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：西山、狩野、橋詰、谷口、沼田）</p> <p>7 美味しさの要素である焼き物について学ぶ①（PBL）（担当：川嶋）<br/>備前焼以外の全国の産地や焼き物の分類を理解する。<br/>陶芸家さんの備前焼作陶のドキュメント視聴し共感する。<br/>備前焼のお茶碗を触ってみる。</p> <p>8 美味しさの要素である焼き物について学ぶ②（PBL）（担当：川嶋・ゲスト講師）<br/>備前焼の歴史や特徴を理解する。<br/>備前市からのゲスト講師として、備前焼振興課の方や作家さんをお招きし、焼き物産業が抱える問題について理解し、自分たちに何ができるかを考える。<br/>属人器という日本の食文化を理解する。</p> <p>9 振興活動①（PBL）（担当：川嶋・ゲスト講師）<br/>SNS（Web2.0）を使ったデジタルマーケティングで振興活動する手法を学ぶ。<br/>web3を活用したBizenda0の取り組みの理解する。</p> <p>10 備前焼を体験する①（PBL）（担当：川嶋）<br/>備前焼をコーディネートしてケーキを盛り付け、和食器と洋食の組み合わせについて検討する。<br/>写真や動画を撮影し、振興活動の資料とする。<br/>DAOに参加し、自己紹介を行う。</p> <p>11 振興活動②（PBL）（担当：川嶋・ゲスト講師）<br/>前回体験した備前焼の魅力を動画編集し、SNSで発信する。</p> |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>1 2 備前焼を体験する②（PBL）（担当：川嶋）<br/>備前焼とアルミボウルでお茶漬けを試食し、違いを体験し、感想をまとめる。<br/>写真や動画を撮影し、振興活動の資料とする。</p> <p>1 3 振興活動③（PBL）（担当：川嶋）<br/>前回体験した備前焼の魅力を動画編集し、SNSで発信する。</p> <p>1 4 備前焼を体験する③（PBL）（担当：川嶋）<br/>備前焼と他の食器に同じ料理を盛り比べ、撮影し、器による見た目の美味しさへの影響を実感する。<br/>レストランでメニューに載せるとしたら、いくらで売れるか予想をし、付加価値の考え方を理解する。</p> <p>1 5 振興活動④（PBL）（担当：川嶋）<br/>前回撮影した写真・動画を用いて、備前焼普及活動の資料を作成する。<br/>体験した魅力を動画編集し、SNSで発信</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>B：ワークに取り組み、自分の意見を書くことができる。また、行動に移すことができる。</p> <p>○C：体験・学修して知識を身に付けて資料作りを行い、備前焼振興に貢献することが出来る。</p> <p>◎D：フードコーディネートによる付加価値の高め方を理解している。</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：次の講義内容について今までに修得した基礎科目の中から関連項目を調べてまとめる。（45分程度）</p> <p>事後学習：授業で学修したことをノート等に整理してまとめ、ファイルに綴じておく。（45分程度）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>講義方式で授業を行うが、課題を提示し、それについてワークを行いながらフードコーディネートの手法を学修していく。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>◎D：ワークへの積極性や受講態度を評価する</p> <p>B・○C：レポートやSNS発信を含めた課題を評価する</p> <p>提出物 50%、授業への積極性、受講態度 50%<br/>成績評価は上記の配分で配点する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| テキスト                   | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 参考書                    | 授業内で適宜紹介する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 履修上の注意                 | <p>外部ゲスト講師を招いた授業では、礼儀正しく、責任のある態度で受講すること。</p> <p>グループで課題を作るため、突然の欠席等で迷惑をかけないように、体調管理に努め、責任を持って行動すること。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|           |                    |            |                   |
|-----------|--------------------|------------|-------------------|
| 開講期間      | 配当年                | 単位数        | 科目必選区分            |
| 前期        | 2                  | 1          | 食専：選択      主要科目：○ |
| 担当教員      |                    |            |                   |
| 峯脇真弓、伊達友美 |                    |            |                   |
|           | ナンバリング：N39C58（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面           |
| 添付ファイル    |                    |            |                   |
| -----     |                    |            |                   |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はビューティ・ウェルネス業界で活躍するゲスト講師を招いての講演や、それぞれの分野に必要な知識や技術を演習も含めて学ぶ。<br>（授業目標）<br>栄養や食品についての専門知識を活かせる職場は多岐にわたり、その仕事内容も業種により異なる特徴がみられる。この科目では身につけた専門知識や技術を社会に還元する方策を見出すために、ビューティ・ウェルネスモデルの業界や栄養士業務などについて、多角的、実践的、具体的に学び、自己の将来像へとつなげる。<br>（学習成果）<br>○C：ビューティ・ウェルネス業界や特定給食施設の特徴を学ぶことで、自己の将来像や果たすべき役割・目的などを見極め、自ら課題を挙げることができる。<br>◎D：ビューティ&ウェルネスモデルに即した基礎知識を学び、主体的に演習や課題に取り組むことで技術の向上を図り、実践に移すことができる。<br><br>〈TQ〉付加価値を付けて顧客にアピールするために必要なことは何か？ |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス（他モデルと合同）<br>学科長挨拶（担当：川嶋）<br>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）<br>就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）<br>2 〈学外実習準備講座①〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）<br>3 〈学外実習準備講座②〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会<br>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：（ゲスト講師）井部）<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>4 〈学外実習準備講座③〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会<br>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>5 〈学外実習準備講座④〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会<br>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野）<br>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。<br>6 〈学外実習準備講座⑤〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・橋詰・谷口・沼田）<br>7 履修モデル別講座①（伊達）<br>伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。<br>①プラス栄養メソッドの基本<br>8 履修モデル別講座②（伊達）<br>伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。<br>②プラス栄養メソッド実践：脳リセット<br>9 履修モデル別講座③（伊達）<br>伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。<br>③プラス栄養メソッド実践：デトックス<br>10 履修モデル別講座④（伊達）<br>伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。<br>④プラス栄養メソッド実践：代謝アップ<br>11 履修モデル別講座⑤（PBL）（ゲスト講師が講演 担当 峯脇）<br>運動・スポーツ時の食事内容と摂取のタイミングに加え、付加価値をつけて食品を顧客にアピー |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>12 ルする方法を学ぶ。<br/>履修モデル別講座⑥（PBL）（ゲスト講師が講演 担当 峯脇）<br/>運動・スポーツに関わる栄養補給について情報収集を行う。相手に合わせた栄養マネジメントの特徴を学び、顧客にアピールするために必要なことを知る。</p> <p>13 履修モデル別講座⑦プレゼンテーション（ICT:Classroom、PBL）（担当 峯脇）<br/>ビューティ&amp;ウェルネス分野の情報収集を行い、興味のある商品を検討する。プレゼンテーション用にPowerPointを作成する。</p> <p>14 履修モデル別講座⑧（ICT:Classroom、グループワーク、PBL）（担当 峯脇）<br/>ビューティ&amp;ウェルネス分野で興味のある商品をプレゼンテーションする。</p> <p>15 履修モデル別講座⑨（伊達）<br/>伊達友美式プラス栄養メソッド®を研修方式で伊達友美先生から学ぶ。相手に合わせて提案する方法と付加価値をつけて顧客にアピールする技術を学ぶ。<br/>⑤実践のまとめとアフターケアについて</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>○C：それぞれの業種や分野において現状の検証をし、課題を明確にできる。</p> <p>◎D：ビューティ&amp;ウェルネスモデルに必要な基礎知識を学び、課題をまとめることができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：事前に配布されたプリント、資料等を熟読し、専門基礎分野の予習を十分に行っておくこと。また日頃からゼミに関連する栄養や食品についての情報に興味、関心を持ち、積極的に調べ記録しておくこと。（30分）</p> <p>事後学習：各自、レポート課題の作成を行うことで理解を深め、ビューティ&amp;ウェルネスモデルや特定給食施設等の特徴をまとめること。（30分）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>・全体会（1回）：全体ガイダンス</p> <p>・分科会（実習分野別、5回）：分野別担当教員により、特定給食施設の特徴、栄養士の役割、基礎知識を学ぶ。</p> <p>・分科会（モデル別、9回）：外部講師の特別講演や、実際の社会現場に即した知識・技術を学べるよう演習も含めて実施する。</p> <p>・パソコン、プロジェクターなどを利用した演習や、栄養教材などを活用することにより、実践的かつ円滑な指導を行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答フィードバックの仕方：①演習、②課題提出、③採点（評価）返却、④授業後の質疑応答</p>                                                                                                                                                                         |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>○C：履修モデルの課題、提出物を評価する。</p> <p>◎D：履修モデルの課題、提出物を評価する。</p> <p>研究課題 50% 提出物 40% 授業貢献度 10%</p> <p>成績評価は上記の配分で行い、それぞれのルーブリックに基づいて配点する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| テキスト                   | なし（必要に応じて適宜プリント配布）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 参考書                    | 授業内で適宜紹介する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 履修上の注意                 | <p>この授業は、学外から特別講師を招いて講義も行う。</p> <p>また、給食管理実習（学外）につなげる授業内容もある。</p> <p>学生としてそぐわない行動は避け、主体的で積極的な授業態度が必要である。</p> <p>この授業において、障がい等により配慮を希望する学生は、事前に担当教員もしくは学生部までご相談ください。必要に応じて、合理的配慮を提供するための対応を検討します。ご相談内容はプライバシーを尊重し、適切に取り扱います。</p>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | グループワーク、プレゼンテーション、PBL型授業                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 実務経験                   | <p>（峯脇）株式会社スリムビューティハウス（エステ）、株式会社ヤマノビューティメイト（化粧品）、四季の森クリニック美容部（美容皮膚科）、での経験とセラピストとして多くのお客様へのカウンセリングと施術の経験を活かした具体的な指導を行う。多くの症例を基に肌分析や化粧品アドバイスや提案について教授致します。</p> <p>（伊達）企業内外で美容と健康に関する食事指導・サプリ開発、美容やダイエット本を著作（伊達）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

講義科目名称： 編入学ゼミ

授業コード： 3631

英文科目名称： University Advancement Seminar

|        |                    |     |                   |
|--------|--------------------|-----|-------------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分            |
| 前期     | 2                  | 1   | 食専：選択      主要科目：○ |
| 担当教員   |                    |     |                   |
| 吉川尚志   |                    |     |                   |
|        | ナンバリング：N39C59（2年生） |     | 授業方法：対面           |
| 添付ファイル |                    |     |                   |
| -----  |                    |     |                   |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input checked="" type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、編入学ゼミでは、学生自ら志望する大学合格に向けて綿密なスケジュールを策定し、計画的な学習を行う。各自のスケジュールに合わせた個別指導を受ける。<br>（授業目標）<br>自己の目標に対して、発生しそうな問題を自分なりに想定したうえで現実的な計画を立て、達成に向けて努力する。<br>（学習成果）<br>◎E：自己の目標に対して計画を大まかに立てることができ、自分なりに試行錯誤しながら状況に合わせて勉強を進めていくことができる。短期大学での学びを基に、編入先の大学で通用する幅広い知識を得る。 |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス（他モデルと合同）<br>学科長挨拶（担当：川嶋）<br>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）<br>就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）<br>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）<br>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会<br>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部（非常勤講師））<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>4 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴②：全体会<br>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会<br>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野）<br>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。<br>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：狩野・西山・橋詰・谷口・沼田）<br>7 学習計画書の作成（1）、情報収集・試験対策<br>編入学試験までの学習スケジュール管理について学習する<br>自ら行うこと、支援を必要とする項目を整理する<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>8 学習計画書の作成（2）、情報収集・試験対策<br>第1志望校合格に向けて、各自の学習スケジュールを作成する<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>9 志望理由書の書き方（1）、情報収集・試験対策<br>編入学のポイントとなる志望理由書の書き方について学習する<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>10 志望理由書の書き方（2）情報収集・試験対策<br>編入学のポイントとなる志望理由書の書き方を実践練習する<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>11 面接対策（1）、情報収集・試験対策<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>12 面接対策（2）、情報収集・試験対策<br>面接での受け答えについて実践練習する<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>13 状況確認及び進学カウンセリング、情報収集・試験対策<br>現在の対策状況を確認し、必要があれば対策を練り直す<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                          |                                                                                                                 |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | 14<br>15                                                                                 | 情報収集・試験対策<br>学科、小論文、面接など、各自の試験に合わせて必要な対策を行う<br>対策状況最終確認及び進学カウンセリング、今後のスケジュール確認<br>前期の対策をふりかえり、編入学に向けて今後の方針を確認する |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | ◎E：志望大学に関する情報を収集し必要な計画を立て、合格を目指して自分なりに勉強を進める。受験に必要な知識や表現力を身につける。                         |                                                                                                                 |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | 事前学習：志望大学の編入学試験の傾向を調べ計画立案する(30分)。<br>事後学習：志望大学の編入学試験対策の復習を行う(30分)。                       |                                                                                                                 |
| 指導方法・フィードバック方法             | 志望大学の試験課題に応じ、必要な学科対策・論述及び面接指導を行う。<br>フィードバックの仕方：各課題に対応じて、添削指導や口頭でのフィードバックを行う。            |                                                                                                                 |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | ◎E：面接等から、志望大学合格のための計画が正しく実行されているか、編入学試験勉強などへの取り組みが<br>できているかから判断する。<br>課題80%、授業への貢献度20%  |                                                                                                                 |
| テキスト                       | 必要に応じて資料を配布する。                                                                           |                                                                                                                 |
| 参考書                        | 『大学受験文系大学・学部の志望理由書の書き方：A0入試・推薦入試対策』（2007）シグマベスト<br>『レポート・論文をさらによくする「書き直し」ガイド』（2015）大修館書店 |                                                                                                                 |
| 履修上の注意                     | 自主的に志望大学の情報収集等を行い、学びに生かすこと。<br>オープンキャンパス等に積極的に参加し、報告すること。                                |                                                                                                                 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | 特になし                                                                                     |                                                                                                                 |
| 実務経験                       |                                                                                          |                                                                                                                 |

|        |                    |     |                   |
|--------|--------------------|-----|-------------------|
| 開講期間   | 配当年                | 単位数 | 科目必選区分            |
| 前期     | 2                  | 1   | 食専：選択      主要科目：○ |
| 担当教員   |                    |     |                   |
| 沼田卓也   |                    |     |                   |
|        | ナンバリング：N39C60（2年生） |     | 授業方法：対面           |
| 添付ファイル |                    |     |                   |
| -----  |                    |     |                   |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input checked="" type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input checked="" type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>15回の授業を3分割し、ブロックごとに授業方法・内容を変え、実践的・具体的に理解を深める。初回はモデル別ゼミの全体ガイダンス、2～6回は〈学外実習準備講座〉として全体会で、各特定給食施設の特徴やそこで求められる栄養士の役割などを学ぶ。7～15回はモデル別の授業で、一般企業に就職するために必要な知識や技術を演習などを通して学ぶ。<br>（授業目標）<br>社会人として求められる基本的な力や姿勢を理解し、入社後に自律的に成長していくための土台をつくることを目的とする。<br>・企業が学生に求める力とは何かを理解したうえで、自分自身の強み・課題を客観的に捉える<br>・社会人として必要な考え方・行動の基本を身につける<br>・入社後の成長イメージを具体化することを旨とする。<br>（学習成果）<br>○C：社会人としての目標を明確に設定し、自己理解を進め、課題の改善に計画的に取り組むことができる。<br>◎D：企業から求められる力を理解し、その内容とどのように活かしていくかについて説明することができる。 |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | 1 ガイダンス（他モデルと合同）<br>学科長挨拶（担当：川嶋）<br>各回の授業内容やスケジュールの確認（担当：専任教員全員）<br>就職活動の進捗状況確認と今やるべきこと（担当：キャリアセンター）<br>2 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習の目的、方法、授業を受ける際のルールなど、概要を学ぶ。学外実習担当者より、それぞれの担当する分野や授業内容などについて説明を受ける。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）<br>3 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴①：全体会<br>特定給食施設（事業所）（病院）の種類と特徴について学ぶ。（担当：井部（ゲスト講師））<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>4 学外実習準備講座 特定給食施設の種類と特徴②：全体会<br>特定給食施設（保育所）の種類と特徴について学ぶ。（担当：西山）<br>学外実習についての説明・連絡を受ける。<br>5 〈学外実習準備講座〉特定給食施設の種類と特徴③：全体会<br>特定給食施設（高齢者福祉施設）の種類と特徴について学ぶ。（担当：狩野）<br>学外実習についての説明・連絡、準備等を行う。<br>6 〈学外実習準備講座〉学外実習ガイダンス：全体会<br>学外実習についての説明・連絡、準備、注意事項等を行う。（担当：西山・狩野・橋詰・谷口・沼田）<br>7 就職活動状況の確認（グループワーク）<br>就職活動の状況を振り返り、必要な情報の確認および共有を行う。<br>8 企業が期待する「力」とは何か（グループワーク）<br>企業が重視する基本的能力を理解する。<br>自己診断による現状確認を行い、自分に足りている点・不足している点の整理を行う。<br>9 コミュニケーション力とチームワーク（グループワーク、PBL）<br>職場におけるコミュニケーションの基本について学ぶ。<br>チームで働くとはどういうことか理解する。<br>（TQ）社会で求められる力を身につけるには、どのようにしたらいいのか。<br>10 主体性とは何か（グループワーク、PBL）<br>主体性の意味を理解する。<br>企業が求める主体性の具体例を学ぶ。<br>「主体的な行動」と「独りよがり」の違いを考える。<br>11 論理的思考力を身につける（グループワーク、PBL）<br>論理的に考えるとはどういうことか学ぶ。<br>PREP法を用いた説明練習を行う。<br>論理の抜けや飛躍を見抜くトレーニングを行う。<br>12 実行力とは（グループワーク、PBL） |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>13 実行力の意味と重要性を学ぶ。<br/>行動が続かない理由を考える。<br/>小さな行動計画を立てる。</p> <p>14 傾聴力とは（グループワーク、PBL）<br/>聞く・聴くの違いを学ぶ。<br/>傾聴がなぜ職場で重要なのかを学ぶ。<br/>ワークによる傾聴体験と振り返りを行う。</p> <p>15 責任感とプロ意識（グループワーク、PBL）<br/>学生と社会人の違いを考える。<br/>責任感・プロ意識が求められる場面での判断・行動の検討を行う。<br/>社会人としてのスタートに向けて（グループワーク、PBL）<br/>これまでの学びを振り返り、自己成長プランの作成を行う。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>○C：社会人としての目標に向けて、自己の課題の改善を進めることができる。</p> <p>◎D：企業から求められている力を理解し、その内容について説明することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                      |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：事前に指定した社会人基礎力についてWeb等で調べ、まとめておく。（60分）</p> <p>事後学習：授業で学習・体験した事について、繰り返し取り組む。授業で課された課題に取り組む。（60分）</p>                                                                                                                                                                                                     |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>講義形式と個人ワーク・グループワークを併用しながら行う。</p> <p>フィードバックの仕方：①レポート、課題提出、②評価して返却、③授業後に内容についての質疑応答</p>                                                                                                                                                                                                                       |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>○C：ワークへの取り組み姿勢を評価する。課題内容を評価する。</p> <p>◎D：課題内容を評価する。</p> <p>課題内容50%、授業への貢献度、積極性、受講姿勢50%</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| テキスト                       | 特になし。適宜プリントを配布する。                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 参考書                        | 授業内で適宜紹介する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 履修上の注意                     | 多様な企業活動を知るため、自身の興味外に関する話にも耳を傾け、視野を広げる努力をすること。                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク・PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 実務経験                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習 X（オーベルジュ） 授業コード： 5073

英文科目名称： TOITA Project Practicum X

|            |                     |            |         |
|------------|---------------------|------------|---------|
| 開講期間       | 配当年                 | 単位数        | 科目必選区分  |
| 通年         | 2                   | 2          | 食専：選択   |
| 担当教員       |                     |            |         |
| 松井恵美子、有田りな |                     |            |         |
|            | ナンバリング：N310C62（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル     |                     |            |         |
| -----      |                     |            |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>授業内容</p> <p>授業目標</p> <p>学習成果</p> <p>S評価になる基準</p> | <p>（授業内容）</p> <p>本授業は、オーベルジュを展開する企業と連携し、新規顧客獲得や顧客の連泊を促進する施策を提案するPBL型授業である。学生は、ラグジュアリーホテルが大切にする価値観や世界観、立地する地域の特性を理解したうえで、訪日外国人旅客をはじめとした高付加価値旅行者が求める体験やストーリーを調査・分析する。フィールドワークや文化体験を通じて得た知見をもとに、施策立案を進める。企業や地域と関わりながら、教室内の学びを超えた実践的な課題解決に取り組み、実社会での活用を想定した企画提案としてまとめる。</p> <p>（授業目標）</p> <p>オーベルジュおよび地域の特性を理解したうえで、高付加価値旅行者に向けた日本文化体験の魅力を調査・企画・発信するプロジェクトに取り組み、チームで協働しながら実社会に通用する課題解決力と表現力を身に付けることを目標とする。</p> <p>（学習成果）</p> <p>◎A：プロジェクトの目的や連携先の意図を理解したうえで、チーム内外の関係者と協働しながら、役割を果たし、成果物の完成に向けて主体的に行動することができる。</p> <p>○B：高付加価値旅行者やオーベルジュの特性、地域資源に関する調査結果を踏まえ、課題を整理し、最後まで企画・制作プロセスを進めることができる。</p> |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 「プロジェクトとは何か？」－ 目的に向かって協働するための心得と基礎理解</p> <p>プロジェクト演習の趣旨や進め方を理解するとともに、参加者同士の顔合わせを行う。あわせて、「プロジェクト」とは何か、ビジネスの視点で社会や企業を見るとはどういうことかを学び、企業と協働するうえで求められる基本的なマナーや姿勢について理解する。</p> <p>※今回は全TOITAプロジェクト演習共通内容として、2コマ連続で実施する。</p> <p>2 「泊まる」ではなく「体験する」－ オーベルジュという宿のかたち・高付加価値旅客（PBL、グループワーク）</p> <p>宿泊施設の一形態としてのオーベルジュの特徴を理解する。</p> <p>一般的なホテルとの違いから、提供価値やブランドポジションを整理する。</p> <p>オーベルジュが想定する客層や、高付加価値旅客の特徴を理解する。</p> <p>ペルソナの視点から、関心や滞在ニーズを整理し、グループ内で共有する。</p> <p>3 「この場所でしか語れない物語」－ 熱海というデスティネーション（PBL、グループワーク）</p> <p>熱海の観光資源や歴史、現在の観光動向を理解する。</p> <p>高付加価値旅行者の視点から、熱海の魅力や訴求ポイントを整理し、意見交換を行う。</p> <p>4 「価値は現地にある」－ 熱海・オーベルジュを体感する（PBL、フィールドワーク、ゲスト講師）</p> <p>現地を訪れ、地域の空気感や観光資源に触れる。</p> <p>オーベルジュの視察を行う。</p> <p>オーベルジュスタッフ、映像制作デザイナーと共にディスカッションを行い、提案の方向性を定める。</p> <p>5 「体験を価値に変える」－ 視察の振り返りとコンセプト再構築（PBL、グループワーク）</p> <p>フィールドワークで得た気づきや印象を整理し、共有する。</p> <p>事前に設定したペルソナの視点から、体験内容を再評価する。</p> <p>「印象的だったこと」と「高付加価値につながる要素」を区別し、言語化する。</p> <p>オーベルジュのブランド価値を構成する要素（料理・空間・接遇・地域性など）を整理する。</p> <p>今後の企画・映像制作に向けた方向性をグループごとに仮設定する。</p> <p>6 「選ばれる理由は何か？」－ 日本文化体験というコンテンツ（PBL、グループワーク）</p> <p>高付加価値旅行者が関心を寄せる日本文化体験について理解する。</p> <p>体験価値や差別化の視点から、コンテンツの強みを整理する。</p> <p>7 「体験して初めて、伝えられる」－ 日本文化を実際に味わう（PBL、フィールドワーク）</p> |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>8 日本文化体験を実際に行い、その魅力や特徴について理解を深める。体験内容について意見を共有し、訪日旅行者に向けて映像で表現すべき要素や視点を整理する。「伝え方にも、正解がある」― 他社映像から学ぶ表現の方向性（PBL、グループワーク）</p> <p>9 他企業が制作したプロモーション動画を調査する。構成や表現、ターゲット設定を分析し、マーケティング視点で意見交換を行う。「映像で価値を語るには？」― 動画制作の基本（PBL、ゲスト講師、グループワーク）</p> <p>10 動画制作の基礎的な考え方や構成方法を学ぶ。視聴者に価値を伝えるためのストーリー設計の視点を理解する。「物語の設計図を描く」― 動画構成案づくり（PBL、グループワーク）</p> <p>11 これまでの学びをもとに、動画の構成案を作成する。構成案を共有し、学生同士でフィードバックを行いながら内容をブラッシュアップする。</p> <p>12 「誰に、何を、どう伝えるか」― 連携施設への提案に向けた企画整理（PBL、グループワーク）</p> <p>13 作成した動画構成案をもとに、企業および連携施設への提案を想定したプレゼンテーション準備を行う。ターゲット像、企画意図、伝えたい価値やストーリーを整理し、「なぜこの企画なのか」「どのような魅力を伝えたいのか」を第三者にも分かる形で言語化する。グループ内で役割分担を行い、提案資料の構成や発表内容を検討する。</p> <p>14 「この企画は伝わるか？」― 学内プレゼンテーションと意見交換（PBL、プレゼンテーション、ゲスト講師）</p> <p>15 学内において、グループごとに動画企画案のプレゼンテーションを実施する。</p> <p>16 「この企画は伝わるか？」― 学内プレゼンテーションと意見交換②（PBL、グループワーク）</p> <p>17 プレゼンテーションを踏まえ、学生同士で意見交換を行い、企画の強みや改善点について多角的に検討する。</p> <p>18 ゲスト講師からの指摘を踏まえ、連携施設への提案に向けて企画内容を再構成・改善する。</p> <p>19 「想いを届ける」― 連携施設へのプレゼンテーション（PBL、プレゼンテーション）</p> <p>20 企業および連携施設に対して、動画企画案のプレゼンテーションを行う。これまでの調査・体験・検討を踏まえ、訪日旅行者に向けてどのような価値や体験を伝えたいのかを、企画意図とともに説明する。実社会の視点からの意見や講評を受け、企画提案としての完成度を高める。</p> <p>21 「このプロジェクトで、何を学んだか」― 振り返りと成果共有（PBL）</p> <p>22 一連のプロジェクトを振り返り、企画立案から提案までのプロセスで得た学びを整理する。グループでの協働や意見交換を通じて得られた気づきや課題を共有し、観光・ホスピタリティ分野における企画力、発信力、チームワークの重要性について理解を深める。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎A：連携先企業やチームメンバーと円滑にコミュニケーションを取りながら、役割分担を意識してプロジェクト活動に参加し、成果物の完成に貢献することができる。</p> <p>○B：課題に取り組み、途中で困難があっても教員やチームの支援を受けながら、最後まで企画・制作活動を完了することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：<br/>連携先企業や地域に関する情報収集を行い、高付加価値旅行者の特性や日本文化体験の事例を調べたうえで、次回授業で扱う企画・制作内容に向けた準備や整理を行う。（90分）</p> <p>事後学習：<br/>授業やフィールドワークで得た知見を振り返り、日本文化体験や観光コンテンツの価値、社会的背景について理解を深める。あわせて、プロジェクトの進捗状況に応じて、グループでの検討や制作作業を行う。（90分）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>本授業は、ラグジュアリーホテル業界の企業担当者と連携して実施するPBL型授業である。連携先企業の理念や価値観を理解したうえで、グループ活動を基本として、調査・企画・制作・振り返りまでを段階的に進める。</p> <p>学内での授業に加え、連携先や地域を訪問してのフィールドワークを行い、実際の観光資源や文化体験に触れながら学習を深める。</p> <p>フィードバックの方法：<br/>連携先企業の担当者および担当教員から、授業内外において、個別またはグループ、履修者全体に対して適宜フィードバックを行う。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| アセスメント・成績評価の方法・基準          | <p>本授業は、事前・事後学習を含む一連のプロジェクト活動に主体的に取り組み、所定の成果を修得することで単位を認定する。</p> <p>◎A：プロジェクトの目的や内容を理解したうえで、グループ活動に積極的に関与し、成果発表や最終成果物において、企画意図や学びを適切に表現できている。</p> <p>○B：授業およびプロジェクト活動に積極的に参加し、与えられた役割を果たしながら、一定水準の成果物および発表を行っている。</p> <p>平常点（課題提出、授業・プロジェクトへの貢献度など）：50%</p> <p>成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポート等）：50%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| テキスト                       | 無し                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 参考書                        | 授業内で適宜紹介する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 履修上の注意                     | <p>本授業はプロジェクト演習科目であり、放課後や休日、夏期・春期休暇期間中の活動を含む場合がある。活動内容には、学外でのフィールドワークや撮影、授業外での打ち合わせやグループ活動が含まれるため、計画的に時間を確保することが求められる。</p> <p>本授業の履修にあたっては学内選考を行う。<br/>また、プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は原則として参加者の自己負担とする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <p>授業は、指定された日程において原則として2コマ連続で実施される。<br/>履修希望者は、TOITAプロジェクト演習の説明会にて開催日程を確認し、他のプロジェクト演習と日程が重複しないことを確認したうえで履修すること。</p> <p>プロジェクトの進行状況やグループの取り組み状況に応じて、授業外での事前・事後のグループ活動が必要となる場合がある。<br/>また、プロジェクトの性格上、授業内容や進行が一部変更となる可能性があるが、その際は可能な限り事前に履修者へ連絡を行う。</p> <p>なお、本授業の履修登録はプロジェクト終了後に行う。<br/>履修登録の方法や時期については、担当教員の指示に従うこと。</p> <p>合理的配慮について<br/>本授業において、障がい等の理由から合理的配慮を必要とする場合は、事前に学生部および担当教員へ相談すること。委員会承認に基づき、適切な対応を検討・実施する。なお、相談に関する個人情報はプライバシーに配慮し、厳重に管理する。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 実務経験                | 観光業に10年以上従事してきた実務経験と、観光関連企業・地域との各種産学連携の経験を生かし、観光学の基礎的な知識を実社会の事例やプロジェクト演習と結びつけて解説する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習 A（沖縄名 産開発） 授業コード： 5081

英文科目名称： TOITA Project Practicum A

| 開講期間   | 配当年                 | 単位数        | 科目必選区分  |
|--------|---------------------|------------|---------|
| 前期     | 2                   | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                     |            |         |
| 中村和由   |                     |            |         |
|        | ナンバリング：N310C61（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                     |            |         |
| -----  |                     |            |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）</p> <p>TOITAプロジェクト演習は、授業時間外での事前調査、自主的な学習活動、ならびにグループによる協働活動を重要な学習要素とするプロジェクト型演習科目である。沖縄北部地域をテーマに、地域課題や産業構造を理解した上で、商品開発の基礎や実践のプロセスを学ぶ。市場調査、ターゲット設定、コンセプト設計、企画書作成までを段階的に行い、地域資源を活かした商品企画を立案する。企業連携事例や地方創生の理論を学びながら、論理的思考力と構想力を養う。後期の沖縄現地実習に向けた科目として位置づける。採用チームは「食物栄養科TOITAプロジェクト演習 A（沖縄現地研修）」へ進み、夏休み期間中に実際に沖縄で販売をする。</p> <p>（授業目標）</p> <p>メニュー開発・販売促進の一連の流れを体験することで手順と進め方を理解する。</p> <p>（学習成果）</p> <p>◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。</p> <p>◎B：地域の課題を理解し、それを解決するマーケティング戦略を練ることが出来る。</p> |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1・2 プロジェクトとは何か？皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ<br/>参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解<br/>「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るとき<br/>企業に対するマナーの体得<br/>※全TOITAプロジェクト演習共通（2コマ連続開講）<br/>研修後に選抜の面談を実施<br/>「課題の理解・深堀」と「課題に纏わる現状調査・理解」、「連携企業・地域理解」の必要性を学ぶ</p> <p>3 沖縄北部プロジェクトキックオフ<br/>本プロジェクトの目的および到達目標を共有し、産学連携による地域課題解決の意義を理解する。<br/>参画企業各社より提示される実課題（商品開発・販路拡大・地域PR・観光活性化等）をもとに、現場視点での課題設定を行う。</p> <p>企業担当者によるオリエンテーションを実施し、期待される成果水準・社会実装の可能性・評価基準を確認する。<br/>その上で、学生は企業のパートナーとしての立場を自覚し、グループ編成および初期課題仮説の構築を行う。</p> <p>本授業は「模擬演習」ではなく、実社会と接続した実践型プロジェクトであることを明確にする。</p> <p>4・5 商品企画（名産と飲料）の立案とディスカッション①<br/>商品企画の発表とそれに対するディスカッション<br/>再度ブラッシュアップし、発表するための企画立案を実施<br/>考えるための手法<br/>販売企画スケジュール作成<br/>クライアントへのプレゼンテーション<br/>広報の実施</p> <p>6・7 商品企画（名産と飲料）の立案とディスカッション②<br/>商品企画の発表とそれに対するディスカッション<br/>再度ブラッシュアップし、発表するための企画立案を実施<br/>考えるための手法<br/>販売企画スケジュール作成<br/>クライアントへのプレゼンテーション<br/>広報の実施</p> <p>8・9 商品企画（名産と飲料）の立案とディスカッション③【最終】<br/>商品企画の発表とプロトタイプのレシピを作成<br/>次回、製造における原料の洗い出し<br/>SNS広報活動報告と中間発表<br/>クライアントへのプレゼンテーション</p> |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>1 0 ・ 1 1 広報の実施<br/>商品製造①<br/>実際に調理を行い、調理工程や原価に問題ないか確認<br/>意見交換を行い、改善案をまとめ、次回試作するレシピを提出<br/>広報の実施</p> <p>1 2 ・ 1 3 商品製造②<br/>実際に調理を行い、調理工程や原価に問題ないか再度確認<br/>意見交換を行い、改善案をまとめ、次回試作するレシピを提出<br/>広報の実施</p> <p>1 4 ・ 1 5 商品製造③【最終】<br/>最終レシピ通りに調理を行い、クライアントに最終プレゼンテーションを行う<br/>最終商品の決定<br/>沖縄現地研修者決定</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い目標を設定することができ、自分が貢献しようとする姿勢がある。</p> <p>◎B：地域の課題を理解し、それを解決するメニュー開発または商品開発を前向きに取り組む姿勢がある。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：沖縄の食文化・観光の特徴について事前に情報を集めておくこと。(30分)</p> <p>事後学習：毎回の授業後には、課せられた課題に取り組み、期限までに提出すること。課題がない場合は、授業内容を整理しておくこと。(30分)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>産官学によるPBL型授業である。本部町役場・本部町観光協会・もとぶらす（企業）・沖縄県立本部高校・その他企業様協力のもと実施する。Zoomを活用し、実際に販売している商品をより良いものにブラッシュアップするため遠隔会議で話し合いながら進めていく。グループ活動が基本となり、チームでメニュー開発・商品開発を行う。</p> <p>フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>◎A：授業態度およびチームへの貢献度で評価する。</p> <p>◎B：課題提出状況で評価する。</p> <p>課題提出 40%<br/>授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 60%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| テキスト                   | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 参考書                    | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 履修上の注意                 | <p>授業態度やチームへの貢献度、提出物で沖縄現地研修者を決定。販売や広報活動を実際に行います（食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄現地研修）の単位となる）。夏休み期間中の沖縄現地研修（8泊9日）となりますので、選出されたら参加できる方が履修してください。沖縄現地研修の航空券の代金は学校で負担しますが、宿泊・沖縄での交通費（約50,000円）や食費（20,000円）とその他羽田までの往復交通費などは学生の自己負担となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。</li> <li>・積極的に発言し、行動することを心がけてください。</li> <li>・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、「食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄現地研修）」に進まなかった学生も手伝うこと。</li> <li>・TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。</li> </ul> <p>4月18日の研修後 選抜面談を実施予定<br/>後日、授業外で沖縄（名産開発・弁当開発）kick off式を開催予定</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | プレゼンテーション、グループワーク、ディスカッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 実務経験                   | 大手量販・コンビニでの商品開発やブランドマネジメント、自社水産加工工場での実績を活かし、実践教育を提供。川上から川下まで全業態を経験し、業界全体を俯瞰した内容も実施。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄現 授業コード：5101  
地研修）

英文科目名称： TOITA Project Practicum A

|           |                     |            |         |
|-----------|---------------------|------------|---------|
| 開講期間      | 配当年                 | 単位数        | 科目必選区分  |
| 後期        | 2                   | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員      |                     |            |         |
| 西山良子、中村和由 |                     |            |         |
|           | ナンバリング：N310C61（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル    |                     |            |         |
| -----     |                     |            |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連                      | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）</p> <p>TOITAプロジェクト演習は、授業時間外での事前調査、自主的な学習活動、ならびにグループによる協働活動を重要な学習要素とするプロジェクト型演習科目である。沖縄北部地域に滞在し、企業・自治体・地域団体と連携した実践活動を行う。現地でのSNSを使つてのPR、販売、企画提案に加え、地域住民との交流や意見交換を通して生活文化や価値観を体感的に学ぶ。フィールドワークやヒアリングを通じて地域の現状と課題を深く理解し、前期で学んだ理論を実社会で実装する。地域と協働しながら課題解決に取り組むことで、社会に貢献できる人材の育成を目指す。</p> <p>（授業目標）</p> <p>メニュー開発・販売促進の一連の流れを体験することで手順と進め方を理解する</p> <p>（学習成果）</p> <p>◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。</p> <p>◎B：地域の課題を理解し、それを解決するマーケティング戦略を練ることが出来る。</p> |
| 授業計画                             | <p>1 オリエンテーション<br/>現地沖縄研修の説明を聞き、準備する</p> <p>2－7 沖縄現地研修（現地販売）<br/>フライヤー、POP作り、近隣やホテルへのポスティング実施<br/>SNS広報を実施し、検証していく<br/>キッチンカーレイアウトやイベント企画の作成と実行<br/>屋台飯の販売（1・2年生 合同イベント）</p> <p>8・9 各自の学んだこと・反省点をまとめておき、後日課題提出<br/>販売戦略会議・現地販売<br/>SNSを使つての広報について会議<br/>テーマの達成のためのグループワーク<br/>目標に対しての行動計画</p> <p>10・11 プレゼン資料作成<br/>活動報告および成果を発表するための資料を作成する<br/>プレゼンテーションの練習</p> <p>12・13 後期のまとめ<br/>活動を振り返つての意見交換<br/>次年度の目標設定</p> <p>14・15 TOITA Fes準備と当日の成果発表<br/>沖縄プロジェクトの活動報告および成果発表の準備<br/>当日プレゼンテーション</p>        |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | <p>◎A：クラスメイトや高校生の意見に耳を傾け、より良い目標を設定することができ、自分が貢献しようとする姿勢がある。</p> <p>◎B：地域の課題を理解し、それを解決するメニュー開発または商品開発を前向きに取り組む姿勢がある。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）               | <p>事前学習：現地研修のスケジュールを立案し、当日までに必要な準備をしておくこと。（30分）</p> <p>事後学習：毎回の授業後には、課せられた課題に取り組み、期限までに提出すること。課題がない場合は、授業内容を整理しておくこと。（30分）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 指導方法・フィードバック方法                   | <p>産官学によるPBL型授業である。本部町役場・本部町観光協会・もとぶらす（企業）・沖縄県立本部高校・その他企業様協力のもと実施する。Zoomを活用し、実際に販売している商品をより良いものにブラッシュアップするため遠隔会議で話し合いながら進めていく。グループ活動が基本となり、とチームでメニュー開発・商品開発を行う。</p> <p>フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アセスメント・成績評価の方法・基準   | <p>◎A：授業態度およびチームへの貢献度で評価する。<br/>○B：課題提出状況で評価する。</p> <p>課題提出 40%<br/>授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 60%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| テキスト                | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 参考書                 | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 履修上の注意              | <p>沖縄名産開発または沖縄弁当開発を履修した者の授業態度やチームへの貢献度、提出物で沖縄現地研修者を決定する。販売や広報活動を実際に行います。夏休み期間中の沖縄現地研修（8泊9日）となりますので、選出されたら参加できる方が履修してください。沖縄現地研修の航空券の代金は学校で負担しますが、宿泊・沖縄での交通費（約50,000円）や食費（20,000円）とその他羽田までの往復交通費などは学生の自己負担となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。</li> <li>・積極的に発言し、行動することを心がけてください。</li> <li>・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、「食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（沖縄現地研修）」に進まなかった学生も手伝うこと。</li> <li>・TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。</li> </ul> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | プレゼンテーション、グループワーク、ディスカッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 実務経験                | 大手量販・コンビニでの商品開発やブランドマネジメント、自社水産加工工場での実績を活かし、実践教育を提供。川上から川下まで全業態を経験し、業界全体を俯瞰した内容も実施。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（ジェラート） 授業コード： 5111

英文科目名称： TOITA Project Practicum A

| 開講期間   | 配当年                 | 単位数 | 科目必選区分  |
|--------|---------------------|-----|---------|
| 前期     | 2                   | 1   | 食専：選択   |
| 担当教員   |                     |     |         |
| 沼田卓也   |                     |     |         |
|        | ナンバリング：N310C61（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                     |     |         |
| -----  |                     |     |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>         原料の調達から開発、加工、販売までを手がけている食品メーカーの業務を一通り経験しながら、企業の課題解決に取り組むPBL授業である。その過程を通して、自身の得意なことや好きな事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。具体的には品質にこだわったナッツやドライフルーツを使って、ジェラート開発を行い、販売する事で、価値ある商品開発やその価値の伝え方を体験する。</p> <p>（授業目標）<br/>         フードビジネスの一連の流れを体験することで、自分のやりたい事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。</p> <p>（学習成果）<br/>         ◎A：チームとして高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。<br/>         ○B：自身のやりたい事を明確に決め、それに向けてのステップを設定し、取り組むことで、成長実感を感じることが出来ている。</p> |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1 プロジェクトとは何か？皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ<br/>         参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解<br/>         「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るとき<br/>         企業に対するマナーの体得<br/>         ※全TOITAプロジェクト演習共通（2コマ連続開講）</p> <p>2 店舗を見学してみよう／商品開発をスタートしよう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・商品開発の手順を理解する<br/>         ・既存の商品の試食会（ハスキージェラートの販売商品と金鶴食品のナッツを組み合わせで試食し、意見交換）<br/>         ・商圏および客層を調査する<br/>         ・店舗の確認およびスタッフへのヒアリング<br/>         ・商品のコンセプトを決め、原料を選定する<br/>         ・家族や友人へのリサーチ</p> <p>3 商品開発について詳しく学ぼう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・商品開発の詳細についての学習<br/>         ・家族や友人へのリサーチ結果の報告・分析<br/>         ・商品開発案をまとめる<br/>         ・中間発表の準備</p> <p>4 試作品の確認をしよう／メーカーの方と打ち合わせをしよう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・中間発表（リサーチ結果と最初の商品開発案を発表）<br/>         ・試作品を試食して意見交換し、商品の改善提案をまとめる<br/>         ・商品名とパッケージデザインの考案<br/>         ・ハスキージェラートのスタッフとの打ち合わせ（zoom）※メーカーのスタッフの意見の分析<br/>         ・重役へのプレゼンの準備（コンセプトやターゲットの説明）</p> <p>5 商品の提案をしよう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・改善された商品を試食・確認し、意見交換<br/>         ・金鶴食品社長様へプレゼン（Zoom）<br/>         ・デザインの正式依頼</p> <p>6 商品デザインを決定しよう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・デザイン、商品名を決定<br/>         ・販売戦略策定（SNSや新聞折込、ポスティングなども）</p> <p>7 これまでの活動について発表しよう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・活動を振り返り、まとめて発表する（チームとしての発表と個人のやりたいこと）<br/>         ・自己分析レポートを作成して提出<br/>         ・販売実習をどのようにやりたいか話し合う</p> <p>8 実地販売をしよう（沼田・ゲスト講師：伊藤道彦）<br/>         ・販売体験（2店舗にて実施）<br/>         ・チームとしてどのような経験ができて、どんな成果が得られたか話し合う（個人での発見なども）</p> |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | ◎A：チームの目標を達成するために自分が貢献しようとする姿勢がある。<br>○B：自身のやりたい事を考え、それに向けて取り組もうとする姿勢がある。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | 事前学習：関係する企業や商品について事前に情報を集めておくこと。(30分)<br>事後学習：毎回の授業後には、気がついたことをまとめ、レポートを作成し、提出すること。(30分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 指導方法・フィードバック方法             | 産学連携によるPBL型授業である。セブンイレブン・ジャパンなどでエリアマネージャーを長年経験してきた実務家のゲスト講師による直接指導により進め、連携先企業協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に出向いての活動もある。<br>フィードバックの方法：連携先やゲスト講師・担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。                                                                                                                                                                                                                                            |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | ◎A：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する<br>○B：最終授業での自己分析レポートで評価する<br><br>毎授業後に気づいたことをまとめたレポートを提出 50%、授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む）30%、自己分析レポート 20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| テキスト                       | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 参考書                        | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 履修上の注意                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・この授業は、指定された日程にて原則2コマ連続で実施されます。受講者はTOITAプロジェクト演習の説明会時に開催日を確認のうえ、他のプロジェクト演習と重ならないよう日程を確認のうえ、履修してください。</li> <li>・課外活動も多いので、参加できる方が履修してください。</li> <li>・プロジェクトの性格上、進行が部分的に変更になる可能性があります。その場合は、可能な限り事前に連絡をします。</li> <li>・プロジェクト演習に係る交通費等は参加者負担が原則であることをご理解ください。</li> <li>・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎んでください。</li> <li>・積極的に発言し、行動することを心がけてください。</li> <li>・後期に実施するTOITAFesでは各プロジェクトの成果発表を行うため、代表者に選出された場合はプレゼンテーションを行ってまいります。</li> </ul> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 実務経験                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（グミ） 授業コード： 5121

英文科目名称： TOITA Project Practicum A

|        |                     |     |         |
|--------|---------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                 | 単位数 | 科目必選区分  |
| 通年     | 2                   | 1   | 食専：選択   |
| 担当教員   |                     |     |         |
| 川嶋比野   |                     |     |         |
|        | ナンバリング：N310C61（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                     |     |         |
| -----  |                     |     |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力<br/>         ■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br/>         □C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br/>         □D：知識を活かして考える力<br/>         □E：学んで理解する力</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>         TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。このプロジェクトは、株式会社ナチュレと行う産学連携PBL授業である。市場調査、企画・アイデア考案、ターゲット設定、価格設定、パッケージ考案、販売戦略の考案・実施、展示会でのPR・販売まで、グミの開発の過程を学ぶ。</p> <p>（授業目標）<br/>         新しい発想のグミを企画し、展示会でバイヤーに買い付け交渉をする経験を通して、加工食品の開発の流れを理解する。また、学内のイベントで成果発表し、自ら販売も経験することでプレゼンテーション力も身に付ける。</p> <p>（学習成果）<br/>         ◎A：グミの開発における自身の役割を理解して最後まで果たし、チームでより良い成果を出すために積極的に行動することができる。<br/>         ○B：開発した商品をより多くの消費者に購入してもらえよう、効果的な販売戦略を立て、自ら実行することができる。</p> |                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>プロジェクトとは何か？皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解</li> <li>・「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るとは</li> <li>・企業に対するマナーの体得</li> </ul> <p>※全TOITAプロジェクト演習共通（2コマ連続開講）</p> |  |
|                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>プロジェクトとは何か？皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解</li> <li>・「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るとは</li> <li>・企業に対するマナーの体得</li> </ul> <p>※全TOITAプロジェクト演習共通（2コマ連続開講）</p> |  |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>ガイダンスでグミPJの目標を確認しよう（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前授業ですでに実施してきたコンセプト設定、ターゲット設定、価格設定、試作の経緯について情報を共有し、内容を理解する。</li> <li>・今後の予定、目標、学ぶ内容を理解する。</li> <li>・原価と売価の関係を学び、理解する。</li> </ul>                  |  |
|                                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>パッケージデザインをしよう①（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パッケージデザインの考案をし、チームの意見を出し合ってまとめ、協調性を身に付ける。</li> <li>・価格の検討をする。</li> <li>・SNSマーケティングの企画を考案し、効果的な広報戦略について理解する。</li> </ul>                                 |  |
|                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>パッケージデザインをしよう②（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パッケージの試作品を確認して、再検討し、チームの意見を出し合ってまとめ、協調性を身に付ける。</li> <li>・価格設定を決定する。</li> <li>・SNSマーケティングの動画を撮影・編集し、効果的な広報戦略の具体的な方法について理解する。</li> </ul>                 |  |
|                                  | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>商品企画書の作成をしよう（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商品企画のプレゼン資料案を作成する。</li> <li>・SNSマーケティングの動画を撮影・編集し、実際に配信までを行い、その効果を検証する。</li> </ul>                                                                       |  |
|                                  | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>展示会の準備をしよう（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・展示会でどのようにPRするかまとめ、資料を作成する。</li> <li>・SNSマーケティングの動画を撮影・編集し、実際に配信までを行い、その効果を検証する。</li> </ul>                                                                 |  |
|                                  | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>展示会に出展し、商談にチャレンジ①（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちが企画した新商品を食品メーカーの展示会にてPRし、バイヤーに対する買い付け交渉に挑戦する。</li> <li>・プレゼンテーション力を身に付け、交渉のあり方を学ぶ。</li> </ul> <p>※（2コマ連続開講）</p>                                 |  |
|                                  | 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>展示会に出展し、商談にチャレンジ①（ゲスト講師：大曽根 一成）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちが企画した新商品を食品メーカーの展示会にてPRし、バイヤーに対する買い付け交渉に挑戦する。</li> </ul>                                                                                        |  |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>・プレゼンテーション力を身に付け、交渉のあり方を学ぶ。<br/>※（2コマ連続開講）</p> <p>10 TOITAFesで発表・出展する準備をしよう（ゲスト講師：大曾根 一成）<br/>・展示会でバイヤーなどから得た情報や意見をまとめ、交換する。<br/>・TOITAFesにて活動成果を発表するための資料を作成する。模擬店の準備も行う。</p> <p>11 TOITAFesで発表・出展し、グミの販売にチャレンジ<br/>・TOITAFesにて活動成果を発表する。模擬店ではグミを配布・販売する。<br/>・このプロジェクトを通して学んだこと、成長したことをまとめ、他者に伝えられるようになる。</p> <p>12 展示会の準備をしよう①（ゲスト講師：大曾根 一成）<br/>・展示会で商品PRや説明に必要な資料を検討する。<br/>・展示会の目標を設定する。<br/>※（2コマ連続開講）</p> <p>13 展示会の準備をしよう①（ゲスト講師：大曾根 一成）<br/>・展示会で商品PRや説明に必要な資料を検討する。<br/>・展示会の目標を設定する。<br/>※（2コマ連続開講）</p> <p>14 展示会の準備をしよう②（ゲスト講師：大曾根 一成）<br/>・展示会で商品PRや説明に使用する資料を作成する。<br/>・PRの文言を決め、ロールプレイで練習する。<br/>・授業全体の総括<br/>※（2コマ連続開講）</p> <p>15 展示会の準備をしよう②（ゲスト講師：大曾根 一成）<br/>・展示会で商品PRや説明に使用する資料を作成する。<br/>・PRの文言を決め、ロールプレイで練習する。<br/>・授業全体の総括<br/>※（2コマ連続開講）</p> <p>授業外 展示会に出展し、商談にチャレンジ②（ゲスト講師：大曾根 一成）<br/>・自分たちで企画した新商品を食品メーカーの展示会にてPRする。<br/>・これまでに身に付けたプレゼンテーション力を活かして、バイヤーとの商談に挑戦する。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎A：グミの開発における自身の役割を理解し、チームでより良い成果を出すために行動することができる。</p> <p>◎B：開発した商品を消費者に購入してもらえよう、販売戦略を立て、チームで実行することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：グミの商品売り場を確認し、新商品や人気商品について情報を収集する。課題に対する必要な準備を行なっておく（30分）。</p> <p>事後学習：授業で配布された資料や自身のノートを読み返して復習し、整理しておく。課題があれば、それに取り組む（15分）。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>指導方法：予定表を事前に提示し、月1回程度の講義を学内にて通年で行うが、展示会への出展参加など、学外での集中講義も行う。また、TOITAFes当日の発表や販売も授業の単位に含まれる。PBLとしてSNS戦略の実施課題があるため、動画作成作業等を授業後の時間を使って実施することもある。</p> <p>フィードバックの方法:提出した課題へ、授業の中で適宜フィードバックを行う。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>◎A：授業態度・チームへの貢献度を評価する。</p> <p>◎B：課題提出および成果、プレゼンテーションを評価する。</p> <p>授業態度・チームへの貢献度 40%</p> <p>課題提出・プレゼンテーション 60%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| テキスト                       | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 参考書                        | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 履修上の注意                     | <p>・課外活動が多い授業です。</p> <p>・プロジェクトの性格上、進行が部分的に変更になる可能性があります。その場合は、可能な限り事前に履修者に連絡を行います。</p> <p>・プロジェクト演習に係る交通費・食費等は参加者負担が原則ですのでご了承の上、履修してください。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 実務経験                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習A（カフェ 授業コード：5131  
運営）

英文科目名称： TOITA Project Practicum A

|           |                     |            |         |
|-----------|---------------------|------------|---------|
| 開講期間      | 配当年                 | 単位数        | 科目必選区分  |
| 前期        | 2                   | 1          | 食専：選択   |
| 担当教員      |                     |            |         |
| 谷口裕信、井上靖子 |                     |            |         |
|           | ナンバリング：N310C61（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル    |                     |            |         |
| -----     |                     |            |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）</p> <p>TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。このプロジェクトでは、原料の調達から開発、加工、販売までを手がけているカフェメーカーの業務を一通り経験しながら、企業の課題解決に取り組むPBL授業である。その過程を通して、自身の得意なことや好きな事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。具体的には品質にこだわった抹茶を使って、カフェメニュー開発を行い、販売する事で、価値ある商品開発やその価値の伝え方を体験する。</p> <p>（授業目標）</p> <p>カフェ運営の一連の流れを体験することで、自分のやりたい事を発見し、将来の職業選択のきっかけとする。</p> <p>（学習成果）</p> <p>◎A：チームとして高い目標を設定することができ、それを達成するために自分がどのように貢献すべきか考え行動することが出来る。</p> <p>○B：課題を見つけ、優先順位を付けて、最後まで取り組むことが出来る</p> |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1・2 プロジェクトとは何か?皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ<br/>参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解<br/>「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るときは<br/>企業に対するマナーの体得<br/>※全 TOITA プロジェクト演習共通(2コマ連続開講)</p> <p>3 オリエンテーション・マーケティング特別授業①（売れるメニュー開発とは？）（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ、共栄製茶株式会社）<br/>・授業開始前に授業概要と目標の説明会あり（株式会社クリエイト・レストランツ・ホールディングス社員様来校予定）<br/>・やりたい事を見つける<br/>・経営理念を理解する<br/>・商品開発の手順を理解する<br/>・メニュー開発のポイントを学ぶ</p> <p>4 店舗見学および商品開発 / 企業訪問にチャレンジ（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>・コンセプト決定<br/>・商圈および客層を調査する<br/>・売り場を確認する<br/>・店舗スタッフへのヒアリング<br/>・原料の選定</p> <p>5・6 コンセプトシート作成・発表（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>・グループごとにコンセプトシートの作成と発表<br/>・企業からのフィードバックをもとにブラッシュアップ”</p> <p>7・8 試作①（井上）<br/>・コンセプトシートの確認<br/>・ターゲット層の明確化<br/>・試作品の試食</p> <p>9・10 試作②（井上）<br/>・コンセプトシートの確認<br/>・ターゲット層の明確化<br/>・試作品の試食</p> <p>11・12 試作&amp;中間発表、フィードバック（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>試作と試食、中間発表をもとに企業からのアドバイス<br/>ここまでの活動の内容をまとめ、試作したものを発表する<br/>・改善商品の試食・確認<br/>・プレゼン</p> <p>13 試作品のブラッシュアップ（井上）<br/>・コンセプトシートの確認<br/>・ターゲット層の明確化<br/>・試作品の試食</p> |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>14 メニュー最終試作、発表&amp;プレゼン、結果発表（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>・グループごとでの試作、試食とコンセプトのプレゼン<br/>・メニュー化グループの決定</p> <p>15 マーケティング特別授業②（広報戦略） 販売戦略グループワーク（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>・商品売るためのマーケティング戦略を学ぶ（SNS、販促物 他）<br/>・販促活動のグループワーク&amp;企画立案</p> <p>16 販売戦略発表（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>SNS、販促物ほか販売戦略企画をグループごとに発表</p> <p>17 カフェ運営研修（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）</p> <p>その他 カフェ運営で必要な内容や注意事項等を実践形式で学ぶ<br/>店舗運営リアル体験（井上・ゲスト講師：株式会社クリエイト・レストランツ）<br/>夏季休暇期間中にリアル店舗運営を体験、学生の参加日程はシフト制。<br/>※学生一人あたり 2～3日間（1日3～4時間程度）</p> <p>その他 TOITAFes成果発表（井上）<br/>TOITAFesにて、成果を発表します。<br/>開発商品の販売をする可能性もあります。</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準        | <p>◎A：チームの目標を達成するために自分が貢献しようとする姿勢がある。</p> <p>○B：現状を把握し、目標達成に向けて最後まで取り組もうとする姿勢がある。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 事前・事後学習の<br>内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：関係する企業や商品について事前に情報を集めておくこと。（30分）</p> <p>事後学習：毎回の授業後には、気がついたことをまとめ、レポートを作成し、提出すること。（30分）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 指導方法・フィードバック方法             | <p>産学連携によるPBL型授業である。カフェ運営などを長年経験してきた実務家の講師による直接指導により進め、連携先企業協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等に出向いての活動もある。</p> <p>フィードバックの方法：連携先やゲスト講師・担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックをする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| アセスメント・<br>成績評価の方法・<br>基準  | <p>◎A：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する</p> <p>○B：授業毎のレポート課題と授業態度および貢献度で評価する</p> <p>毎授業後に気づいたことをまとめたレポートを提出 50%<br/>授業態度と貢献度（発表・プレゼンを含む） 30%<br/>コンセプトシート 20%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| テキスト                       | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 参考書                        | なし                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 履修上の注意                     | <p>・授業時間外（夏休み期間中等）での販売体験も予定していますので、参加できる方が履修してください。</p> <p>・グループワークでは相手の意見を尊重し、人格を否定するような言動は慎むこと。</p> <p>・積極的に発言し、行動することを心がけてください。</p> <p>・後期に実施するTOITAFesでは各PJの成果発表を行うため、代表者に選出された場合はプレゼンテーションを行うこと。</p> <p>・TOITAプロジェクト演習は、定型授業外での事前調査・自主活動・グループ活動が学習上の重要な要素となる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT        | グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 実務経験                       | <p>（谷口）食品会社の開発研究所に13年間勤務し、研究職の立場で商品開発・営業支援・消費者啓蒙教育を対応してきた。また食品の表示や衛生問題に関しては関連団体及び業界の専門委員として企業を超えて社会的に食に関する啓蒙等に携わっており、この経験を授業運営及び学生教育に活かしている。特に現場の経験から食品開発の具体的試案や食品業界について学生に現実的な説明を行っている。この授業では、食品業界の仕事（食品製造・食品流通・外食産業）と商品開発について自分の経験から授業運営を行っている。</p> <p>（井上）企業での店舗立ち上げ、販売促進物の制作などに従事した。自身が代表を務め、店舗内装デザインなどを手掛けた軽飲食業の経験を活かし、カフェメニュー開発における実践的な授業を行う。</p>                                                                                                                                                                                                                                                |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習 X（戸板島 授業コード： 5153  
会議）

英文科目名称： TOITA Project Practicum X

|        |                     |     |         |
|--------|---------------------|-----|---------|
| 開講期間   | 配当年                 | 単位数 | 科目必選区分  |
| 通年     | 2                   | 2   | 食専：選択   |
| 担当教員   |                     |     |         |
| 布施梓    |                     |     |         |
|        | ナンバリング：N310C62（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                     |     |         |
| -----  |                     |     |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>         企業（自治体）等の今日の課題解決を通じ「大学での一般的授業では体験できない機会」を経験するPBL型授業である。指定するプロジェクトに参加して連携先の課題解決のためにグループで活動し、所定の成果を出すことで単位修得ができる。開講期間内に限らず夏期もしくは春期休暇期間中にも実施することがある。</p> <p>（授業目標）<br/>         社会で活躍する企業人等と出会い、実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、より専門分野の学びを深め、ジェネリックスキルを高める必要性に気づく場をつくることで、社会でリーダーとして活躍できる人材となることを目標とする。</p> <p>（学習成果）<br/>         ◎A：課題内容とチーム全体の状況をよく理解し、成果実現のために臨機応変に最後まで貢献することができる。<br/>         ○B：プロジェクトの目標達成に向けて、自分の強みを生かして十分な成果をあげることができる。</p> |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1・2 プロジェクトとは何か?皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ<br/>         参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解<br/>         「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るとき<br/>         企業に対するマナーの体得<br/>         ※全 TOITA プロジェクト演習共通(2 コマ連続開講)</p> <p>3・4 東京の島について知ろう<br/>         東京の島について、現地連携先のゲスト講師から情報共有をいただく。<br/>         また、地域の課題を聞き取り、解決に向けた方針を考える。</p> <p>5・6 戸板島会議 (TIM:Toita Island Meeting) とは何か<br/>         地域と関係人口という考え方を知り、<br/>         第一回フィールドワークの準備を行う。</p> <p>7・8 島イベントへの視察<br/>         都内の島イベントに足を運び、<br/>         島の情報収集と関係者との交流を行う。</p> <p>9・14 第一回フィールドワーク (TIM前調査)<br/>         現地に渡航し、行政、事業、自然環境などを視察し、<br/>         TIM準備に必要な情報を収集・調査する。</p> <p>15・16 TIM準備①<br/>         イベント実施に必要な準備作業を進める。<br/>         課題に関連した企業訪問を行い、解決に向けた情報収集を行う。</p> <p>17・18 TIM準備②<br/>         イベント実施に必要な準備作業を進める。<br/>         課題に関連した企業訪問を行い、解決に向けた情報収集を行う。</p> <p>19・20 TIM準備③<br/>         イベント実施に必要な準備作業を進める。<br/>         本番直前の最終確認を行い、必要な作業を完了させる。</p> <p>21・30 第二回フィールドワーク (TIM本番)<br/>         新島・式根島でToita Island Meetingを実施する。</p> <p>31・32 TIM振り返り<br/>         イベントを振り返り、学びをまとめる</p> <p>33・34 TOITA Fesの企画<br/>         島での学びを通じた成果の発表準備とFesの島企画案を考える。</p> <p>35・36 TOITA Fesの準備①<br/>         発表と企画の準備を進める。</p> <p>37・38 島イベントへの視察<br/>         都内の島イベントに足を運び、<br/>         島の情報収集と関係者との交流を行う。</p> <p>39・40 TOITA Fesの準備②</p> |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>発表と企画の準備を進める。</p> <p>41・42 TOITA Fesの準備③<br/>発表と企画の準備を進める。</p> <p>43・44 TOITA Fesの本番<br/>TIMの成果発表とFesでの島企画を実施する。</p> <p>45 振り返り<br/>PJ全体を振り返り、学びをまとめる。</p>                                                                                                                                                                           |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>実社会での多様で複雑な課題や価値観に触れ、学び成長し続けることの大切さを自覚し、社会で活躍できる人材となることを目標とする。</p> <p>◎A：課題内容と自らの役割をよく理解し、成果実現のために最後までチームに貢献することができる。</p> <p>○B：プロジェクトの目標達成に向けて、自分の強みを生かして一定の成果をあげることができる。</p>                                                                                                                                                       |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>事前学習：情報収集や提案内容のまとめなど、次回授業に向けて必要な準備をする。(60分)</p> <p>事後学習：事後のふりかえり、関連する社会課題などの学習、進捗状況によってはグループ活動など。(60分)</p>                                                                                                                                                                                                                           |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>産学連携によるPBL型授業である。連携先企業、自治体等の協力のもと実施する。グループ活動が基本となり、課題解決案の提示からその実現、成果の分析・報告（発表）までが原則のプログラムとなる。学内だけでなく、連携先等実際に足を運んで活動する日もある。</p> <p>フィードバックの方法：連携先や担当教員から、適宜、個別あるいはグループ、履修者全体に対してフィードバックする。</p> <p>授業は原則として、パワーポイントやプリントを使用し、講義と、個人ワーク、グループワークで進められる。授業で学び、考え、計画を立てて実行し、それらをふりかえって次の授業に臨むという一連の流れである。</p>                              |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>事前・事後学習を含めて活動し、一定の成果を出し決められたプログラムを修了することで、評価する。</p> <p>◎A：平常点および成果発表で評価する。</p> <p>○B：平常点および成果発表で評価する。</p> <p>平常点（課題提出、貢献度）50%、 成果発表（最終成果物、プレゼンテーション、報告レポートなど） 50%</p>                                                                                                                                                                |
| テキスト                   | 必要に応じて提示する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 参考書                    | それぞれのプロジェクトの授業時に、必要に応じて提示する                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 履修上の注意                 | <p>*原則2コマ連続開講となる。授業スケジュールをよく確認すること。</p> <p>*プロジェクトの性格上、スケジュールや授業計画が部分的に変更になる可能性がある。</p> <p>*参加希望者は学内連絡をよく確認し、説明会がある日には必ず参加すること。</p> <p>*放課後の活動だけでなく、休日の活動、夏期休暇、春期休暇の活動が含まれる場合もあるので注意すること。</p> <p>*プロジェクト内容によっては履修条件が設けられることがある。</p> <p>*プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者の負担となる場合がある。</p> <p>*グループの進捗状況に応じて、事前事後のグループ活動を授業外で行う必要が生じる場合がある。</p> |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 実務経験                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

講義科目名称： 食物栄養科TOITAプロジェクト演習X（クルーズ船） 授業コード： 5203

英文科目名称： TOITA Project Practicum X

|        |                     |            |         |
|--------|---------------------|------------|---------|
| 開講期間   | 配当年                 | 単位数        | 科目必選区分  |
| 通年     | 2                   | 2          | 食専：選択   |
| 担当教員   |                     |            |         |
| 齊藤彰    |                     |            |         |
|        | ナンバリング：N310C62（2年生） | 実務家教員による授業 | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル |                     |            |         |
| -----  |                     |            |         |

|             |                                                                                                                                                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連 | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p>■A：他者と協力して共に創り上げる力</p> <p>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力</p> <p>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力</p> <p>□D：知識を活かして考える力</p> <p>□E：学んで理解する力</p> |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>集中活動期間の「クルーズ船でのコミュニケーションワーク」と事前事後の「課題解決ワーク」などのコミュニケーション・ワークを通して、協働力とコミュニケーション力を育み、何事にも1歩を踏み出す勇氣、そして発想力を身につける。クルーズ船での活動に向けてワークショップで他ゲストに提供する内容を修得、準備を行う。</p> <p>（授業目標）<br/>この授業では、校訓である「知・好・楽」をもとに、学びを楽しみながら課題を解決する力を育み、他活動においても主体的に活動のできる力を身につける。また、建学の精神に基づき、事前・事後学習とプロジェクト実施を通して、知性と品性を涵養し、社会人として女性のマナーを身につけることを目標とする。また、2年生は、グループのアドバイザー的な役割を担い、サポーターシップを磨く。</p> <p>（学習成果）<br/>◎A：他者と協力して共に創り上げる力 グループワークを通して寄港地の課題、クルーズ中の活動で課題に取り組み、他者とのコミュニケーションを構築することで自己の成長を目指し、何事にも挑戦することができる。<br/>◎B：グループワークやクルーズ研修を通じ、自身の役割を完遂することで自己効力感を高め、困難に直面しても最後までやり遂げる精神力と協調性を養うことができる。</p> |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画 | <p>1～2 〈共通〉「プロジェクトマネジメント」について<br/>プロジェクトとは何か?皆で心をひとつにして目的を目指す「心得」と「知識」の基礎を学ぶ<br/>参加候補者の顔合わせ・プログラムで得られる力と価値の理解 「プロジェクト」の意味理解・ビジネスの目で世の中を見るとは 企業に対するマナーの体得<br/>船プロジェクトの概要・課題説明 必要手続きの説明<br/>※全 TOITA プロジェクト演習共通(2コマ連続開講)</p> <p>3～4 〈前期〉ファーストアクションロープレ コミュニケーションワーク 船プロジェクトの課題<br/>・なりたい自分になる(ゲスト講師) コミュニケーションワーク<br/>・グループ分け(寄港地ワークのみのグループ) グループでワークを経験する<br/>・フィールドワークの予約</p> <p>5～6 フィールドワーク 観光産業と運輸<br/>・JTB本社見学とワークショップ<br/>・本物を知る 観光産業と運輸 クルーズ旅行参加の諸注意と乗船手続き(ゲスト講師：JTB)</p> <p>7～8 フィールドワーク 寄港地研究<br/>・アンテナショップ訪問 フィールドワーク(寄港地別)<br/>・寄港地研究 フィールドワークのまとめ 地域課題の発見</p> <p>9～10 寄港地研究とまとめ<br/>・船プロジェクトの課題発見 学生主体で問題発見 船内活動計画作成<br/>・寄港地でお金を使う仕組みづくり 長崎市と函館市 寄港地研究<br/>事前事後学習 寄港地研究<br/>グループ① 長崎の観光資源と課題の発見 寄港地研究<br/>グループ② 函館と祭りの歴史・観光課題の発見<br/>・プレゼンテーションステップアップ<br/>・寄港地研究 地域課題の発見 まとめ</p> <p>11～12 寄港地研究と中間発表 フィードバック<br/>・寄港地研究 地域課題の発見 発表内容の準備・修正<br/>・寄港地研究 地域課題の発見 中間報告とフィードバック 今後のワークの進め方アドバイス</p> <p>13～14 寄港地ワーク① 船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備①<br/>・寄港地ワーク ワークショップの学び① 己書(ゲスト講師)<br/>・船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備①</p> <p>15～16 寄港地ワーク② 船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備②<br/>・寄港地ワーク ワークショップの学び② 跳人(ねぶた祭りの歴史と踊り)(ゲスト講師)<br/>・船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備②<br/>事前事後学習：寄港地研究・地域課題の調査</p> <p>17～18 寄港地ワーク③ 船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備③</p> |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19~20 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地ワーク ワークショップの学び③ 跳人衣装作成</li> <li>・船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備③</li> </ul> <p>事前事後学習：寄港地研究・地域課題の調査</p> <p>寄港地ワーク④ 船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備④</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地ワーク ワークショップの学び④ 国際マナーとテーブルマナー</li> <li>・船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備④ 跳人衣装準備</li> </ul> <p>事前事後学習：寄港地研究・地域課題の調査</p> |
| 21~22 | <p>寄港地ワーク⑤ 船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備⑤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地ワーク ワークショップの学び⑤ コミュニケーション英語</li> <li>・船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備⑤ 集客ポスター、チラシ</li> </ul> <p>事前事後学習：寄港地研究・地域課題の調査</p>                                                                                                                                             |
| 23~24 | <p>寄港地ワーク⑥ 船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備⑥</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地ワーク ワークショップの学び⑤ デジタル・リテラシー</li> <li>・船上ワークショップ・コミュニケーションワークの準備⑥ 跳人衣装の着付け</li> <li>・寄港地研究内容・地域課題の発表最終準備</li> </ul>                                                                                                                                              |
| 25~26 | <p>寄港地研究内容・地域課題の発表</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地研究内容・地域課題の発表</li> <li>・寄港地研究 現地発表準備</li> <li>・「アンバサダー・バッジ」の作成</li> <li>・出発前最終連絡</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
| 27    | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 1 日目 7/28（火）</p> <p>横浜港集合・出発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バリアフリー発見ワーク</li> <li>・フィードバックと船内マナー実践</li> <li>・船上体験の撮影とSNS投稿の準備</li> </ul> <p>*集中講座中、朝・夜のショート・ミーティング（30分程度）その日の「勇気を出した瞬間」を毎日言語化する。</p>                                                                                                                  |
| 28~29 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 2 日目 7/29（水）</p> <p>クルーズ（海上移動）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークショップ提供（Aチーム・Bチーム）午前午後4コマ</li> <li>・長崎セミナー発表準備</li> <li>・洋食テーブルマナー講座 実践</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| 30~31 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 3 日目 7/30（木）</p> <p>長崎港入港</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地ワーク「寄港地の地域課題解決」発表</li> <li>・現地観光資源調査</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
| 32~33 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 4 日目 7/31（金）</p> <p>釜山港入港</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現地学生との文化交流</li> <li>・寄港地観光資源調査</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
| 34~35 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 5 日目 8/01（土）</p> <p>クルーズ（海上移動）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークショップ提供（ねぶた祭り 跳人踊りセミナー）</li> <li>・ねぶた祭り準備</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |
| 36~37 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 6 日目 8/02（日）</p> <p>青森港入港</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現地ねぶた団体との交流 ねぶた山車倉庫見学</li> <li>・ねぶた祭前夜祭参加体験（跳人参加）</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |
| 38~39 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 7 日目 8/03（月）</p> <p>函館港入港</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・寄港地観光資源調査</li> <li>・函館祭り参加体験</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |
| 40~41 | <p>集中講座（クルーズ船上学習） 8 日目 8/04（火）～8/05（水）</p> <p>クルーズ（海上移動）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークショップ提供（Aチーム・Bチーム）午前午後4コマ</li> <li>・船上研修の振り返り</li> <li>・横浜港入港・解散</li> </ul>                                                                                                                                                                  |
| 42~43 | <p>〈後期〉 集中講座（クルーズ船上学習）の振り返り</p> <p>クルーズ研修 各自の成長振り返りと発表 フィードバック</p> <p>JTB 問題解決型ワークの案内と参加準備</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 44~45 | <p>フィールドワーク JTB訪問・研修</p> <p>JTB有楽町支店研修（研修実施店舗は変更になることがあります）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JTB有楽町支店見学</li> <li>・現地にて課題解決型ワーク</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |
| 46~48 | <p>問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」①</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JTB支店にてワークショップ クルーズ旅体験談発表</li> <li>・問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」について</li> </ul>                                                                                                                                                                                          |
| 49~50 | <p>問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」② 発表準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・Fesの発表、模擬店の企画について</li> <li>・問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」Fes発表準備</li> <li>・TOITA Fesでの問題解決型ワーク発表リハーサル</li> </ul>                                                                                                                                                     |
| 51~52 | <p>問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」③ ワークショップ準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・Fesの発表、模擬店の企画について</li> <li>・問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」</li> <li>・Fesでのワークショップ企画準備</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| 53~54 | <p>問題解決型ワーク「若者がクルーズ旅行に興味を持つには」④ 発表</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>・TOITA Fesでの問題解決型ワーク発表（JTB・ゲスト前発表）</p> <p>55～56 プロジェクト振り返り</p> <p>・プロジェクトの振り返りと成長した自分と向き合う（ゲスト講師）</p> <p>・次年度クルーズ研修参加者に向けてのPR動画作成 材料収集</p> <p>57～58 PR動画作成① SNSマーケティング</p> <p>・全体計画とSNSマーケティング</p> <p>・次年度クルーズ研修参加者に向けてのPR動画作成</p> <p>59～60 PR動画作成② 動画上映会</p> <p>・次年度クルーズ研修参加者に向けてのPR動画作成 作成とリハーサル</p> <p>・次年度クルーズ研修参加者に向けてのPR動画作成 動画上映会</p> |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準    | <p>◎A：グループワークで他者とコミュニケーションを取り、積極的に参加、発言し、グループで取り組んでいる内容を説明できる。グループのアドバイザー的な役割を担い、サポーターシップを発揮できる。</p> <p>○B：自身の役割を理解し、困難な状況においても他者と協力しながら、最後まで責任を持って自分のタスクを完遂できる。</p>                                                                                                                                                                            |
| 事前・事後学習の内容および時間<br>(分) | <p>〈前期〉</p> <p>事前学習：毎回の授業に向け寄港地研究、地域課題に関しての事前学習を行う（60分）</p> <p>事後学習：授業内でグループごとに定めた課題への取り組み（60分）</p> <p>〈クルーズ船研修期間〉</p> <p>朝・夜のショート・ミーティング（30分+30分）その日の「勇気を出した瞬間」を毎日言語化する。</p> <p>船上体験の撮影をSNS投稿（60分）</p> <p>〈後期〉</p> <p>事前学習：問題解決型ワークへの事前調査（60分）</p> <p>事後学習：授業内でグループごとに定めた課題への取り組み（60分）</p>                                                     |
| 指導方法・フィードバック方法         | <p>グループワーク、調査研究に対してグループごとに講師からアドバイスを行う。また、調査研究内容の発表、ワークショップ、Fes発表、企業前発表などに対して、事後にそれぞれ口頭でフィードバックを行う。また、学生同士でもフィードバックを行う時間を持つ。クルーズ船研修期間は、朝夜のミーティングにて毎日の活動に対するフィードバックを行う。フィードバックの方法：提出課題に対して、次回授業にて解説を行う。グループワークに対して、その都度フィードバックを行う。質問・相談には適宜応じる。</p>                                                                                              |
| アセスメント・成績評価の方法・基準      | <p>◎A：グループワークに積極的に参加し、リーダーシップ、サポーターシップを発揮して他者とコミュニケーションを取り、個人の考えを発言し、グループの取り組みに貢献できる。</p> <p>○B：他者の良さを認めながら、自分の得意分野を活かしてチームに積極的に貢献し、自己の成長を確信し、達成感を言語化できている。</p> <p>グループワーク、授業への貢献度、ワークへの取り組み40%、プレゼンテーション40%、リーダーシップ20%（合計100%）</p> <p>プロジェクトへの継続的な参画度、自身のタスクの完遂状況、および活動後の振り返りの内容に基づき、総合的に評価する。</p>                                             |
| テキスト                   | 講師作成の資料プリント、企業が作成した資料を配布。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 参考書                    | 「プロトコールの基礎」 一般社団法人日本ホテル教育センター                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 履修上の注意                 | <p>2コマ連続開講の授業であり、グループワーク、コミュニケーションワーク、課外活動の多い授業である。プロジェクトの性格上、授業スケジュールが部分的に変更になる可能性があるが、その場合は、可能な限り事前に履修者に連絡を行う。プロジェクト演習に係る交通費・食費・宿泊費等は参加者負担が原則である。船研修にかかる費用に関しては募集時で事前に説明を行う。9日間のクルーズ研修の日程は決定しており、クルーズ研修期間を含む通年学習を通して単位を付与する。</p>                                                                                                              |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT    | アクティブ・ラーニング。PBL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 実務経験                   | ホテル・ウエディング業界での実務経験、財団法人でのイベント運営経験を基に、留学者、海外研修旅行引率者としての経験、およびイベント運営、企画、ウエディング業界に関する知識を実践的な講義で活かします。                                                                                                                                                                                                                                              |

講義科目名称： 短期海外研修

授業コード： 3671 3672

英文科目名称： Short-Term Study Abroad Program

|                      |                     |     |         |
|----------------------|---------------------|-----|---------|
| 開講期間                 | 配当年                 | 単位数 | 科目必選区分  |
| 前期・後期                | 2                   | 1   | 食専：選択   |
| 担当教員                 |                     |     |         |
| 海外大学編入学・留学支援センター各科委員 |                     |     |         |
|                      | ナンバリング：N311C64（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル               |                     |     |         |
| -----                |                     |     |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br>■A：他者と協力して共に創り上げる力<br>■B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br>□C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br>□D：知識を活かして考える力<br>□E：学んで理解する力                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                        |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>本科目は、海外大学編入学・留学支援センターが指定する2週間以上の短期留学プログラムに参加して所定の成果を上げた者に単位認定（P評価）するものである。海外短期研修は、夏期休暇期間もしくは春期休暇期間に実施される。</p> <p>（授業目標）<br/>提携機関での研修を通じて、異文化への寛容さ、他者と協働する力、自己効力感、計画性や行動力など、社会人として必要な基礎力を身に付けることを目指す。</p> <p>（学習成果）<br/>◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準）<br/>○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準）</p> |                                                                        |  |
| 授業計画                             | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 説明会（課外時間にて実施予定）<br>短期海外研修の意義、目的、日程、費用等について説明する。                        |  |
|                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 海外研修申込書・渡航届の提出<br>必要書類を提出し、渡航に向けた準備を進める。                               |  |
|                                  | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 事前研修（複数回あり）<br>電子渡航認証の取得やプレイスメントテストの受験、研修先・滞在先の説明や注意点の確認を通じて渡航準備を完了する。 |  |
|                                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 実地研修（2週間以上）<br>研修先で授業やアクティビティに参加する。                                    |  |
|                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 事後研修・成果発表<br>帰国報告書を提出し、研修での学びを総括する。合わせて研修内容を学内で発表する。                   |  |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | ◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（T評価の基準）<br>○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（T評価の基準）                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |  |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）               | ・海外大学編入学・留学支援センター主催の事前研修が複数回設定されるので、必ず参加すること。<br>・研修先主催の事前研修が設定されることもある。その場合も必ず参加すること。<br>・帰国後は研修での体験を発表する機会を設ける。ガクチカとしても活かせるように十分に準備して臨むこと。<br>○事前学習（対面・オンライン）360分相当<br>○事後学習（発表準備）240分相当<br>○事後学習（帰国報告）90分                                                                                                                                        |                                                                        |  |
| 指導方法・フィードバック方法                   | 海外大学編入学・留学支援センターの教職員を中心に行う。必要に応じて研修先のスタッフを交えることもある。<br>フィードバック方法：①書類作成指導（対面）、②渡航前説明会（対面）、③途中報告（オンライン）、④帰国報告・学修報告（対面または書面）                                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |  |
| アセスメント・成績評価の方法・基準                | ◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（T評価の基準）<br>○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（T評価の基準）<br><br>以下の取り組みを根拠資料として、海外大学編入学・留学支援センター会議にて総合的に成績判定を行う。（100%）<br><br>・書類の提出（海外研修申込書、同意書、渡航届、帰国報告書）<br>・事前研修会への参加<br>・事後研修会への参加<br>・研修機関からの成果報告<br>・本人からの成果報告<br><br>取り組みが上記基準に達していると判断される場合、成績を「認定(T)」とする。                                |                                                                        |  |

|                     |                                          |
|---------------------|------------------------------------------|
| テキスト                | 特になし                                     |
| 参考書                 |                                          |
| 履修上の注意              | 海外短期研修の詳細については海外大学編入学・留学支援センターへ問い合わせること。 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | PBL、体験学習                                 |
| 実務経験                |                                          |

講義科目名称： 海外インターンシップ

授業コード： 3681 3682

英文科目名称： Overseas Internship

|                      |                     |     |         |
|----------------------|---------------------|-----|---------|
| 開講期間                 | 配当年                 | 単位数 | 科目必選区分  |
| 前期・後期                | 2                   | 1   | 食専：選択   |
| 担当教員                 |                     |     |         |
| 海外大学編入学・留学支援センター各科委員 |                     |     |         |
|                      | ナンバリング：N311C63（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル               |                     |     |         |
| -----                |                     |     |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 学位授与の方針との関連                      | ディプロマ・ポリシー<br><input type="checkbox"/> A：他者と協力して共に創り上げる力<br><input type="checkbox"/> B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br><input type="checkbox"/> C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br><input type="checkbox"/> D：知識を活かして考える力<br><input type="checkbox"/> E：学んで理解する力                                                                                                   |  |  |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | （授業内容）<br>本科目は、海外大学編入学・留学支援センターが指定する2週間以上の海外インターンシップに参加して所定の成果を上げた者に単位認定（P評価）するものである。海外インターンシップは、夏期休暇期間もしくは春期休暇期間に実施される。<br><br>（授業目標）<br>海外での就業経験を通じて、異文化への寛容さ、他者と協働する力、自己効力感、計画性や行動力など、社会人として必要な基礎力を身に付けることを目指す。<br><br>（学習成果）<br>◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（P評価の基準）<br>○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準） |  |  |
| 授業計画                             | 1 説明会（課外時間に実施）<br>海外インターンシップの意義、目的、研修内容、日程、費用などを説明する。<br>2 海外研修申込書・渡航届の提出<br>必要書類を提出し、渡航に向けた準備を進める。<br>3 オンライン面談および事前研修<br>電子渡航認証の取得やインターンシップ先の選定、滞在先や注意事項などの説明などを通じて渡航準備を完了する。<br>4 インターンシップ（2週間以上）<br>派遣先でインターンとして業務に従事する。<br>5 事後研修・成果発表<br>帰国報告書を提出し、インターンシップでの学びを総括する。合わせて海外での就業体験を学内で発表する。                                              |  |  |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | ◎A：本学および提携先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（T評価の基準）<br>○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（T評価の基準）                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）               | ・海外大学編入学・留学支援センター主催の事前研修が設定されるので、必ず参加すること。<br>・提携先機関主催のオンライン面談や事前研修が設定されることがある。その場合も必ず参加すること。<br>・帰国後は海外インターンシップの経験を何らかの形で発表する機会を設ける。ガクチカとして活かせるように十分に準備して臨むこと。<br>○ 事前学習（対面・オンライン） 360分相当<br>○ 事後学習（発表準備） 240分相当<br>○ 事後学習（帰国報告） 90分                                                                                                         |  |  |
| 指導方法・フィードバック方法                   | 提携先機関のスタッフが中心的に指導を行うが、海外大学編入学・留学支援センターの教職員もともに支援する。<br>フィードバックの方法：①書類作成指導（対面）、②渡航前説明会（対面）、③途中報告（オンライン）、④帰国報告・成果報告（対面または書面）                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| アセスメント・成績評価の方法・基準                | ◎A：本学および研修先のスタッフの指示を仰いで、研修を最後まで終了することができる（T評価の基準）<br>○B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（T評価の基準）<br><br>以下の取り組みを根拠資料として、海外大学編入学・留学支援センター会議にて総合的に成績判定を行う。（100%）<br><br>・書類の提出（海外研修申込書、同意書、渡航届、帰国報告書）<br>・事前研修会への参加<br>・事後研修会への参加<br>・研修機関からの成果報告<br>・本人からの成果報告<br><br>取り組みが上記基準に達していると判断される場合、成績を「認定(T)」とする。                          |  |  |

|                     |                                              |
|---------------------|----------------------------------------------|
| テキスト                | 特になし                                         |
| 参考書                 |                                              |
| 履修上の注意              | 海外インターンシップの詳細については海外大学編入学・留学支援センターへ問い合わせること。 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | PBL、体験学習                                     |
| 実務経験                |                                              |

講義科目名称： 海外研修（ターム留学）

授業コード： 3999

英文科目名称： Study Abroad Program

|                      |                     |     |         |
|----------------------|---------------------|-----|---------|
| 開講期間                 | 配当年                 | 単位数 | 科目必選区分  |
| 前期・後期                | 2                   | 6   | 食専：選択   |
| 担当教員                 |                     |     |         |
| 海外大学編入学・留学支援センター各科委員 |                     |     |         |
|                      | ナンバリング：N311C65（2年生） |     | 授業方法：対面 |
| 添付ファイル               |                     |     |         |
| -----                |                     |     |         |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学位授与の方針との関連                      | <p>ディプロマ・ポリシー</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/>A：他者と協力して共に創り上げる力<br/> <input checked="" type="checkbox"/>B：自己肯定感をもって最後までやり遂げる力<br/> <input type="checkbox"/>C：目標と計画を立てて課題を解決する力<br/> <input type="checkbox"/>D：知識を活かして考える力<br/> <input type="checkbox"/>E：学んで理解する力 </p>                                                                                                                                                                                                   |
| 授業内容<br>授業目標<br>学習成果<br>S評価になる基準 | <p>（授業内容）<br/>本科目は、海外大学編入学・留学支援センターを通じて提携大学で1学期間以上の留学をし、所定の成果を上げた者に単位認定（P評価）するものである。</p> <p>（授業目標）<br/>提携大学への留学を通じて、異文化への寛容さ、他者と協働する力、自己効力感、計画性や行動力など、社会人として必要な基礎力を身に付けることを目指す。</p> <p>（学習成果）<br/> <input checked="" type="radio"/>A：本学および留学先のスタッフの指示を仰いで、留学を最後まで終了することができる（P評価の基準）<br/> <input type="radio"/>B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（P評価の基準） </p>                                                                                                              |
| 授業計画                             | <p>1 説明会（課外時間にて実施予定）<br/>海外留学の意義、目的、日程、費用等について説明する。</p> <p>2 海外研修申込書・渡航届の提出<br/>必要書類を提出し、渡航に向けた準備を進める。</p> <p>3 事前研修（複数回あり）<br/>電子渡航認証の取得やプレイスメントテストの受験、留学先・滞在先の説明や注意点の確認を通じて渡航準備を完了する。</p> <p>4 提携大学への留学（1学期以上）<br/>留学先で授業やアクティビティに参加する。</p> <p>5 事後研修・成果発表<br/>帰国報告書を提出し、留学報告会で成果を発表する。</p>                                                                                                                                                                                       |
| 到達目標・基準<br>C評価になる基準              | <p> <input checked="" type="radio"/>A：本学および留学先のスタッフの指示を仰いで、留学を最後まで終了することができる（T評価の基準）<br/> <input type="radio"/>B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（T評価の基準） </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 事前・事後学習の内容および時間（分）               | <p>・海外大学編入学・留学支援センター主催の事前研修が複数回設定されるので、必ず参加すること。</p> <p>・研修先主催の事前研修が設定されることもある。その場合も、必ず参加すること。</p> <p>・帰国後、学長に向けた留学報告会が設定される。大学の代表また奨学生として恥じることはないよう、十分な準備をもって臨むこと。</p> <p> <input type="radio"/> 事前学習（対面・オンライン） 360分相当<br/> <input type="radio"/> 事後学習（途中報告・発表準備） 240分相当<br/> <input type="radio"/> 事後学習（帰国報告） 90分 </p>                                                                                                                                                            |
| 指導方法・フィードバック方法                   | <p>海外大学編入学・留学支援センターの教職員を中心に行う。必要に応じて留学先または外部機関のスタッフを交えることもある。</p> <p>フィードバックの方法：①書類作成指導（対面）、②渡航前説明会（対面）、③途中報告（オンライン）、④帰国報告・学修報告（書面およびプレゼンテーション）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| アセスメント・成績評価の方法・基準                | <p> <input checked="" type="radio"/>A：本学および留学先のスタッフの指示を仰いで、留学を最後まで終了することができる（T評価の基準）<br/> <input type="radio"/>B：事前および事後の研修に参加し、必要な書類準備や手続きを期限内に完了することができる（T評価の基準） </p> <p>以下の取り組みを根拠資料として、海外大学編入学・留学支援センター会議にて総合的に成績判定を行う。（100%）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・書類の提出（海外研修申込書、同意書、渡航届、帰国報告書）</li> <li>・事前研修会への参加</li> <li>・事後研修会への参加</li> <li>・研修機関からの成果報告</li> <li>・留学報告会でのプレゼンテーション</li> <li>・戸板フェス等での成果発表</li> </ul> <p>取り組みが上記基準に達していると判断される場合、成績を「認定(T)」とする。</p> |

|                     |                                         |
|---------------------|-----------------------------------------|
| テキスト                | 特になし                                    |
| 参考書                 |                                         |
| 履修上の注意              | ターム留学の詳細については海外大学編入学・留学支援センターへ問い合わせること。 |
| アクティブ・ラーニング、PBL、ICT | PBL、体験学習                                |
| 実務経験                |                                         |