

[4101] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科								
倫理学			講義	齋藤雅俊	1年	後期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無					
			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)						
2	15	30		2											
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク		リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力
	○	○	○	○	—	○	○	○	—	—		—	○	○	○
	○	○	○	○	—	○	○	○	—	—		—	○	○	○
	○	○	○	○	—	○	○	○	—	—		—	○	○	○
当該科目のキーワード	《知識・理解》		倫理思想史の歩みについての理解									コメントペーパー返却			
	《汎用的技能》		前項目について口頭、文章等で説明												
	《態度・志向性》		社会の形成者としての倫理観の涵養									アクティブラーニングの有無(内容)	無		
授業概要	倫理思想史の歩みについての理解を深めながら、倫理的な考え方やものの見方に慣れ親しんでいく。その際、古代ギリシア時代から現代にわたる倫理的な諸問題(価値の相対主義・絶対主義、カント倫理学・功利主義、ゲーム理論、性善説・性悪説、臓器移植等)にかかわる生命倫理、情報化社会における倫理・リテラシー、移民問題と自国のアイデンティティ、自他の利益相反etc...)を取り上げ、思考実験をしながら、「どのように生きるべきか」といった実存的な問いについて各々が思索を深めていく。														
授業の到達目標	倫理的な考え方やものの見方を身につけるために、 ①倫理の本质と目的、意義と理念について理解する。 ②これまでの倫理思想史の歩みについて理解する。 ③前項目について理解・修得したことを授業内で口頭発表したり、試験・レポート等で論述できる。														
単位認定の要件	期末レポート(55点)＋コメントペーパー等授業内提出物(3点×15回分)＝60点以上														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容													
	1	ガイダンス・倫理学とはどのような学問か？ 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	2	倫理判断の原理① 価値の相対主義と絶対主義 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	3	倫理判断の原理② 定言命法と仮言命法(カント倫理学) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	4	倫理判断の原理③ 功利主義・最大多数の最大幸福(ベンサム、J. S. ミル) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	5	自己利益の追求か他者との協力か？(囚人のジレンマ) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	6	個人の権利か社会の維持か？(自由主義と共同体主義) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	7	犯罪者の人権をめぐる問題(死刑、少年法等) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	8	性善説と性悪説 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	9	グローバル社会・移民をめぐる問題 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	10	管理社会・監視社会をめぐる問題 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	11	生存権・命の尊厳をめぐる問題(生命倫理) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	12	福祉をめぐる問題(自分の人生を優先するか親の介護を優先するか？) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	13	規範意識・ルールを守るということ(『星野君の二墨打』より) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	14	世間への無知・無関心、「他人事」ということ 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
	15	他者・世界のために生きるということ(「全体の奉仕者」とは？) 予習：Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。(60分) 復習：授業内で分からなかったことがあればインターネット等で検索する。(60分)													
教科書・教材	特になし。														
参考書・参考文献等	パワーポイントによるまとめプリントを配布する。なお、配布物が多いため、各自綴じするためのファイルを用意すること。														
履修上の注意等	新聞・テレビ等の教育関連情報に関心をはらうこと。また、出欠の不正(中抜け、無断退出、代返、コメントペーパー代筆等)の他、成績評価に関わる全ての不正については単位認定を不可とする場合がある。														
実務経験との関連	実務経験の有無	無													

[4102] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科											
国文学			講義	中村光宏	1年	後期	フードマネジメント学科											
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無									
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロフェッサー(兼PRO)										
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末試験							
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	40	無
	○	○	○	—	—	—	○	○	—	—	—	○	—	○	—	授業内小テスト		
																授業内提出物	30	有
																授業内活動	30	有
																その他		
																計	100	
																フィードバックの方法		
																①授業内小テストは、時間内に解答し学生個々に自己採点させる。 ②学習レポートで提起された疑問点に対して、授業で取り上げて解説する。		
当該科目のキーワード	《知識・理解》		作品を取り巻く背景・文化・ものの考え方・人間の生き方等の理解							アクティブラーニングの有無(内容)		有						
	《汎用的技能》		作品の音読と解釈及び意見・感想のディスカッション															
	《態度・志向性》		古典作品の学術課題に対する自律的・継続的取り組み															
授業概要	文学は、社会経済に対する「実用性」や「生産性」の観点から、軽視される面がある。また、古文の「主語や目的語を大量に省略する」独特な言い回しや、漢字表記・歴史的仮名遣いに代表される「現代語との表記の違い」によって、敬遠されることが多い学問である。しかし、古文を通じて先人の「ものの考え方」や「社会の在り方」を学ぶことは、混同とした現代を生き抜くための「意味」や「価値観」のヒントになるかもしれない。「古典は難しい、つまらない」という先入観にとらわれず、文学作品が生まれる背景や代表的な作品を読み味わうことで、われわれ日本人が創造してきた「文化」を再発見し、学生個々の「心の豊かさ」につながるように古典と向き合いたい。																	
授業の到達目標	①日本文学の移り変わりを理解し、その時代に生きる先人たちの「背景」や「思い」を受けとめ、作品の価値や魅力を再確認する。 ②それぞれの作品の解釈を通じて、自分なりの「作品観」や「価値観」を持って、それを発表したり他者とディスカッションすることで、古文に対する教養を深める。 ③授業で扱った作品について、学習レポートにまとめてより深く理解することで、日本文化と現代社会との関わり合いについて再認識する。																	
単位認定の要件	到達目標①～③の合計が60点以上であること。																	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	ガイダンス「国文学の概論」【上代の文学】『古事記1』①概要②イザナキとイザナミの国生み他) 予習:(分)60(大和朝廷による統一国家の樹立の背景を調べる。※大化の改新・壬申の乱) 復習:(分)60(上代の文学が誕生した状況と、その文学の特徴を捉える。)																
	2	【上代の文学】『古事記2』①天照大神と須佐之男命②八岐大蛇退治③大國主命の国造り④天孫降臨⑤海彦山彦) 予習:(分)60(神々の物語の概要をつかむ。※天照大神・須佐之男命・大國主命・速瀧彦命・海彦山彦・神武天皇) 復習:(分)60(神々の物語と日本の皇室の起源神話の関係を捉え、「古事記」が作られた歴史上の意味を考える。)																
	3	【上代の文学】『万葉集』①概要②相聞歌・挽歌・雑歌から代表的歌を鑑賞※上代に生きた多くの祖先たちの「心の叫び」を聞く) 予習:(分)60(『万葉集』の概要を理解する。) 復習:(分)60(『万葉集』の歌を鑑賞し、上代の人々が描いていた思いについて「心」を馳せる。)																
	4	【中古の文学】『源氏物語1』①中古の文学の流れを知る②『源氏物語』概要③摂関政治を正しく認識する④女房文学の概要を捉える) 予習:(分)60(奈良時代から平安時代の文学がどのように変遷してきたかを調べる。) 復習:(分)60(『源氏物語』の概要を理解する。)																
	5	【中古の文学】『源氏物語2』①桐壺②弘徽殿の女御③藤壺④葵の上※「光源氏」が関係した女性たちについて理解する。) 予習:(分)60(『桐壺』『藤壺』『葵の上』『弘徽殿の女御』について、「光源氏」との関係を読み解く。) 復習:(分)60(『紫式部』が『源氏物語』に込めた思いを探究し理解する。)																
	6	【中古の文学】『源氏物語3』①六条御息所②紫の上③夕顔④末摘花⑤藤原夜⑥明石の君※「光源氏」の女性遍歴を探る。) 予習:(分)60(『六条御息所』『紫の上』『夕顔』『末摘花』『藤原夜』『明石の君』について調べておく。) 復習:(分)60(『紫式部』が『源氏物語』の中で描いた宮中の世界観を理解し、平安貴族の恋愛について理解を深める。)																
	7	【中古の文学】『枕草子1』①『枕草子』概要②作者「清少納言」の人物像③中宮定子を巡る人間模様④『枕草子』の真実) 予習:(分)60(『枕草子』の概要について調べ、中宮白家が没落していく経緯について正しく認識する。)																
	8	【中古の文学】『枕草子2』①『枕草子』の解釈②作者「清少納言」と中宮「定子」の関係を正しく理解する。) 予習:(分)60(作者「清少納言」が『枕草子』を執筆する背景について正しく理解する。)																
	9	【中古の文学】『枕草子3』①『枕草子』の章段を鑑賞し、作者「清少納言」の人物像に迫る。) 予習:(分)60(『枕草子』の章段から作者「清少納言」の感性を抽出する。)																
	10	【中世の文学】『平家物語1』①中古から中世への文学の流れを知る②「保元・平治の乱」を知る③「平家」の台頭と没落を理解する。) 予習:(分)60(貴族の社会から武士の社会へと変遷する過程を調べる。)																
	11	【中世の文学】『平家物語2』(巻第一「祇園精舎」及び巻第十一「先帝入水」を鑑賞し、「無常観」を認識する。) 予習:(分)60(『平家物語』を熟読し、その内容をよく理解する。)																
	12	【中世の文学】『方丈記』①「隠者文学」を理解する。②『方丈記』の執筆の状況を知る。③作者「鴨長明」の「無常観」を理解する。) 予習:(分)60(第一段「ゆく川の流れば絶えずして」を熟読し、「無常観」について理解を深める。)																
	13	【中世の文学】『徒然草』①作者「兼好」の「無常観」について理解する。②『徒然草』が後世に果たした役割を知る。) 予習:(分)60(「花は盛りに」を熟読し、「兼好」の豊かな感性に迫る。)																
	14	【近世の文学】『奥の細道』(「月日は百代の過客にして」・「立石寺」他)※紀行文における独自の詠嘆的文章の確立) 予習:(分)60(『近世文学』の特徴について調べる。)																
	15	【近代の文学】※明治以降から現代までの文学の流れ(※開国に伴う急速な西洋思想の流入と、「文学」という言語芸術の概念を理解する。) 予習:(分)60(『明治維新』によって、「文学」にどのような影響・変化があったかを調べる。)																
教科書・教材	特になし。毎時、個別にレジュメや資料(作品)を配布する。																	
参考書・参考文献等	『日本古典文学大系』(岩波書店)監修・高木市之助他 『概観 日本文学史』(建書社)編者:岡一男 『新潮日本古典集成』(新潮社)校注:福田秀一他 『図説日本の古典』(集英社)著者:郡司正勝他 『日本古典読本』(筑摩書房)編者:秋山虔他 『シグマ新日本文学史』(文芸堂)編者:秋山虔・三好行雄 『古典の裏』(笠間書院)著者:松村謙 他																	
履修上の注意等	学習レポートの提出あり。(PowerPoint・資料及びweb等による検索が必要) 授業内で小テストあり。(授業内で学習した内容の復習・追補) 小グループによるディスカッション・発表あり。倫理観を持って意欲的に取り組む。																	
実務経験との関連	実務経験の有無	有	系列校の高等学校校長及び国語科の教員経験を活かし、日本文学の移り変わりを理解し、さまざまな作品の解釈から自分なりの作品観や価値観を深める内容の科目である。															

[4103] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科										
日本国憲法			講義	小野昇平	1年	後期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択	2	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	40	有					
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート	30	有				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		
														授業内提出物	30	有	
														授業内活動			
													その他				
													計	100			
														フィードバックの方法			
当該科目のキーワード	《知識・理解》		憲法の規定の内容								毎回提出されたミニレポートを踏まえて登壇に解説を行う。						
	《汎用的技能》		具体的事例を素材とした講義														
	《態度・志向性》		国民主権、基本的人権								アクティブラーニングの有無(内容)			有			
授業概要	憲法改正の国民投票や国政選挙の投票権も18歳以上に引き下げられた現代においては、憲法には何が書いてあるのかということよりも、憲法とは何のためにあるのかということについて、「自分のこと」として深く考えることが不可欠です。この講義では、様々な具体例についての講義とミニレポートを通じて憲法の実在意義をしっかりと理解してもらおうと同時に、多様な場面における憲法の役割を論理的に説明できるようになることを目的とします。											授業中に教員が問いかけを行う。授業内でアンケートに回答してもらう。					
授業の到達目標	①憲法が何のためにあるのかを説明できるようになること ②憲法で保障されている様々な自由や権利がどのような場合にどのように問題となるのかを論理的に説明できるようになること。																
単位認定の要件	①②の観点からの評価の結果が60点以上。																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	憲法とは何なのかを理解しよう 予習:「立憲主義」という言葉の意味を調べてくる。憲法の条文を音読しておく。(120分) 復習:授業で取り上げた憲法の条文をよく読んで中学校や高校の社会の教科書にどう書いてあるか見てみる(60分)															
	2	「私たちの」国と憲法:国会・内閣の役割はなんだろう? 予習:「権力分立」という言葉の意味を調べておく。権力が分立されていない国はどんな国か(実際あるのか)調べておく。(90分) 復習:国会と内閣、裁判所の役割についての憲法の条文を読み返して、それぞれの役割を復習する。(90分)															
	3	国民主権:選挙は何のためにあるのだろうか? 予習:前回の授業で提示された写真について調べる。「国民主権」という言葉の意味を調べておく。(90分) 復習:青森県知事選挙について、投票するならだれに投票するか、なぜそう考えたかを説明できるようにする。(90分)															
	4	憲法9条と自衛隊、自衛権の問題 予習:自衛隊がどのような歴史をたどって作られたのかを調べてくる。(90分) 復習:自民党による憲法9条の改正案を見て、授業内容を踏まえて自分の考え(賛成・反対)をまとめる。(90分)															
	5	憲法9条と自衛隊の海外派兵問題 予習:自衛隊が日本以外の地域でどのような活動をしているのか陸上自衛隊HPなどで調べておく。(90分) 復習:授業で見た映像の中に出てきたイラクと南スーダンにおける自衛隊の活動について詳しく調べる。(90分)															
	6	基本的人権と公共の福祉—飲酒対策法事件 予習:前回の授業で配布した事例について、憲法の何条が問題となるのか考えてまとめる。(90分) 復習:公共の福祉による人権の制約について、図書館などの本(×Web)でちゃんと調べておく。(90分)															
	7	性犯罪防止法事件とプライバシーの権利 予習:前回の授業で提示された事例について、憲法の何条が問題となるのか考えてまとめる。(90分) 復習:日本以外の国で性犯罪者の再犯防止のためにどのような制度があるのか調べてみる。(90分)															
	8	一票の較差とは?—投票価値の平等と憲法14条 予習:「一票の較差」という言葉について調べて説明できるようにしておく。(90分) 復習:「一票の較差」に関連する2022年と2023年の裁判についてのニュース記事を探しておく。(90分)															
	9	男女の不平等!?—夫婦同姓制度と憲法14条、24条 予習:どうして夫婦は名字を同じにしなければならないのか、その理由を考えてまとめる。(90分) 復習:授業で配布した参考資料(裁判例についての記事)をよく読んでおく。(90分)															
	10	同性婚が認められないのは憲法違反?:同性婚と憲法13条、14条、24条 予習:なぜ同性婚が認められていないのか、その理由を調べておく。同性婚についての自分の考えをまとめる。(90分) 復習:授業で配布した参考資料(裁判例についての記事)をよく読んでおく。(90分)															
	11	ピア伴奏をたくありません!—思想の自由と憲法19条 予習:「思想良心の自由」が何を守っているのか、図書館などの本(×Web)で調べておく。(90分) 復習:授業で扱った事例以外に、思想良心の自由が問題となった事件を調べて、概要をまとめる。(90分)															
	12	剣道は履修できないのですが…—信教の自由と憲法20条 予習:「信教の自由」が何を守っているのか、図書館などの本(×Web)で調べておく。(90分) 復習:授業で扱った事例以外に、信教の自由が問題となった事件を調べて、概要をまとめる。(90分)															
	13	犯罪者が出ている映画は上映しちゃダメ?—表現の自由と憲法21条 予習:「表現の自由」が何を守っているのか、図書館などの本(×Web)で調べておく。(90分) 復習:授業で扱った事例以外に、表現の自由が問題となった事件を調べて、概要をまとめる。(90分)															
	14	教育は誰のため?何のため?:教育を受ける権利と憲法26条 予習:「全国学力・学習状況調査」とはどのようなものか、何のための調査かを調べておく。(90分) 復習:授業で扱った事例のほかに、「教育を受ける権利」が問題とされた事件を調べて概要をまとめる。(90分)															
15	まとめ—価値問題の調整原理としての憲法 予習:前回の授業で配布した資料をよく読んで概要を説明できるようにしておく。「アラブの春」という言葉について調べておく。(90分) 復習:これまでの授業で扱ったいくつかの事例について、憲法がどのように問題になるかを復習しておく。(90分)																
教科書・教材	特になし。ただし、各自授業の前までに日本国憲法の条文(中高の社会の教科書や条文だけ印刷したものでも可)を用意しておくこと。																
参考書・参考文献等	初回の講義で紹介する																
履修上の注意等	積極的に質問をするなど、自ら学ぶ姿勢をとること。																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															

[4104] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科											
法学			講義	小野昇平	1年	前期	フードマネジメント学科											
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無								
2	15	30	必修	選択	2	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロフェッサー(食PRO)	期末試験								
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》					期末レポート	70	有				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内小テスト		
	—	—	○	○	—	—	○	○	—	—	—	○	○	—	—	授業内提出物	30	有
	—	—	○	○	—	—	○	○	—	—	—	○	○	—	—	授業内活動		
	—	—	○	○	—	—	○	○	—	—	—	○	○	—	—	その他		
		計		100		フィードバックの方法												
当該科目のキーワード	《知識・理解》		様々な法についての知識										毎回の提出物および期末レポートに対しては総括的なコメントを出す。					
	《汎用的技能》		自分の主張を論理的に組み立てる										アクティブラーニングの有無(内容)		有			
	《態度・志向性》		法の背景にある正義															
授業概要	この講義では、「法＝ルール／決まり事」について「考えてもらう」ことを目的とする。ニュースや新聞記事などでも目にする身近な問題や社会問題を「法」というレンズを通してみることで、答えのない問題について、より深く「考える」ことができるようになる。また、物事を法的に考え、これを論理的に他人に説明する力を身につける。												意見の発表と他の学生の意見を踏まえたアウトプット					
授業の到達目標	到達目標：①法的なものの考え方を身につけること。 ②具体的な問題について様々な角度から考え、自分の言葉で他人に説明できるようになること。																	
単位認定の要件	到達目標①～②の観点からの評価の合計が60点以上であること。																	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	法は何のためにあるのか①—いろいろなルールを挙げて考えよう 予習：自分の知っている「ルール」を最低10個考えてくる。(90分) 復習：自分で考えたルールを、授業で学んだ法の役割に当てはめて分類してみる(90分)																
	2	法は何のためにあるのか②—ルールの読み方を学ぼう 予習：授業で紹介した事例において「バナナ」を持ってきていいかどうか両方の立場から考える。(90分) 復習：授業で学んだ「おやつバナナ問題」についての多様な考え方を整理しておく。(90分)																
	3	法の使い方①—「要件と効果」 予習：「○は禁止」というルールをいくつか考え、それがどのように使われるかを考えてくる。(90分) 復習：授業の最後の事例について、授業をとっていない人に説明してわかってもらう。(90分)																
	4	法の使い方②—「法と事実」について知る 予習：「首話法廷」で検索し、「三匹のこぶた裁判」の動画、資料に目を通しておく。(90分) 復習：授業の最後の事例について、授業をとっていない人に説明してわかってもらう。(90分)																
	5	法と「国」—行政法①放射能汚染廃棄物の処分場問題 予習：授業で配布した資料にある問いについて考えてくる。(90分) 復習：授業の最後の事例について、授業をとっていない人に説明してわかってもらう。(90分)																
	6	法と「国」—行政法②病院を作るなら医師会と協議しなきゃだめ？ 予習：授業で配布した資料にある問いについて考えてくる。(90分) 復習：授業の最後の事例について、授業をとっていない人に説明してわかってもらう。(90分)																
	7	法と「制裁」—刑法について知ろう 予習：授業で配布した資料にある問いについて考えてくる。(90分) 復習：授業で話した刑法の基本原則について、Webで調べて再確認する。(90分)																
	8	法と「制裁」②—構成要件、違法性、有责性 予習：「死刑」になるのはどのような人物か調べる。死刑制度はあった方がいいか自分の考えをまとめてくる。(90分) 復習：授業内で話した「死刑」についての問題に関するニュース記事を3つ調べる。(90分)																
	9	法と「制裁」③—死刑に意味はあるのだろうか？ 予習：「死刑」になるのはどのような人物か調べる。死刑制度はあった方がいいか自分の考えをまとめてくる。(90分) 復習：授業内で話した「死刑」についての問題に関するニュース記事を3つ調べる。(90分)																
	10	法と日常生活①—民法の概要を知ろう 予習：授業で配布した予習資料をよく読んで自分の考えをまとめてくる。(90分) 復習：「契約」がどのような場合に成立するか、授業内容を踏まえて身近な事例を題材にして考える。(90分)																
	11	法と日常生活②—隣人訴訟を題材に「責任」の意味を考えよう 予習：「不法行為」「過失」という言葉についてWeb等で調べて説明できるようにしておく。(90分) 復習：授業で扱った隣人訴訟以外に「不法行為」が成立しそうな事例を3つ考える。(90分)																
	12	法と「世間」—隣人訴訟の後日談を題材にして考えよう 予習：隣人訴訟について、賠償金の額を考えてくる。隣人訴訟の後に起きた出来事について自分の考えをまとめてくる。(90分) 復習：法や裁判(判決も、訴訟を起こすことも含めて)に関して炎上した事例を調べる。(90分)																
	13	法と「世界」—国際社会と法 予習：いまの世界で起きている「戦争」を調べてくる。(90分) 復習：授業で話した「戦争」のルールについて授業をとっていない人に説明してわかってもらう。(90分)																
	14	法と「平和」—国際社会と法② 予習：「戦争」を防ぐための方法を考えてくる。(90分) 復習：授業で説明した「戦争を防ぐためのルール」について、授業をとっていない人に説明してわかってもらう。																
15	改めて考える「法」の役割—とよかんらいおんを題材に 予習：資料「とよかんらいおん考」を読んでくる。(90分) 復習：「とよかんらいおん」のあらずじと、そこで語られている「ルール」の役割について授業をとっていない人に説明してわかってもらう。																	
教科書・教材	特になし																	
参考書・参考文献等	授業中に指示する。																	
履修上の注意等	授業では教員の問いかけに対して発言をするなどの積極的な「参加」(≠出席)が必須となる。																	
実務経験との関連	実務経験の有無	無																

[4105] 教養科目 人文・社会			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科							
経済学			講義		兼平拓道		1年	前期	フードマネジメント学科							
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修		選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカ生産化プロフェッサー(食PRO)	○					
			2								○					
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定し、適した課題へ適用し、その課題を解決する能力》					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	期末レポート		
	○	—	—	—	○	○	○	○	—	—	—	○	○	授業内小テスト		
														授業内提出物	30	有
														授業内活動		
													その他			
													計	100		
													フィードバックの方法			
当該科目のキーワード	《知識・理解》		マーケットメカニズム 金融システム									期末試験 70 無				
	《汎用的技能》		ケーススタディ 経済的実践力									授業内提出物は各講義終了後に回収し評価した上で次の講義時にフィードバックする。				
	《態度・志向性》		マネープランニング									アクティブラーニングの有無(内容) 無				
授業概要	私たちが取り巻く経済環境は時々刻々と変化している。そこで、この講義では「いま、何が起っているのか」をテーマに学習を進める。経済学の基本的知識であるマーケットメカニズム、インフレとデフレ、金融システム、金利、株式、為替、財政、家計などをケーススタディによりわかりやすく解説する。															
授業の到達目標	経済学の基本的知識を使って、経済社会システムのダイナミックな変容を読み解き、将来への見通しを的確に立てられる能力を身に付ける。グローバル経済の大きな潮流が家庭生活にどのような影響を与えているのかを分析し、ライフステージにおけるマネープランを設計できる経済的実践力を習得する。総仕上げとして国際情勢の変容に伴う日本経済の将来を展望できる応用力を養成する。															
単位認定の要件	評価の合計が60点以上であること。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	経済学とは何か～経済学が、日常生活にどのように関わってくるのかについて考える。 予習:(90分)身の周りの経済を考える。 復習:(90分)メディアで経済ニュースを確認する。														
	2	モノの値段はどう決まるのか～経済的基礎条件の分析に必要な、マーケットメカニズムを学ぶ。 予習:(90分)身の回りで、毎日、値段が変化している消費財を探す。 復習:(90分) 価格変動のメカニズムを復習する。														
	3	好況や不況はどう決まるのか～インフレとデフレの仕組みを学びそれぞれのメリットとデメリットを理解する。 予習:(90分)身の回りで値段が上がっている消費財を調べる。 復習:(90分) 家庭でのインフレ対策を考える。														
	4	景気変動はなぜ生じるのか～戦後の経済史を振り返りながら、景気循環の仕組みについて学ぶ。 予習:(90分)戦後の代表的な好景気を調べる。 復習:(90分) 今が、景気循環ではどのあたりにいるのかを考える。														
	5	金融とは何か～金融市場における銀行の役割と企業の資金調達について学ぶ。 予習:(90分)企業はなぜ資金が必要であるかを調べる。 復習:(90分) 市中銀行のホームページを見て銀行の業務内容を再確認する。														
	6	金利はどう決まるのか～金利決定メカニズムを学び、金利上昇局面と金利低下局面の経済動向を分析する。 予習:(90分)金利にはどんな種類があるのかを調べる。 復習:(90分) 金利が1%上昇すると返済負担がどのくらい増えるのかをシミュレーションする。														
	7	日銀は何をしているのか～日本銀行の仕組みを学び、金融政策が経済に与える影響を分析する。 予習:(90分)日本銀行のホームページを見て、業務内容などを調べる。 復習:(90分) ゼロ金利政策のニュースを調べる。														
	8	バブル経済とは何か～バブル経済の発生と崩壊のメカニズムについて学ぶ。 予習:(90分)バブル経済のニュース報道を調べる。 復習:(90分) バブル崩壊で失敗した企業事例を調べる。														
	9	株の仕組みはどうなっているのか～株式投資のインカムゲインとキャピタルゲインの考え方を学ぶ。 予習:(90分)東証1部企業の起源地を調べる。 復習:(90分) 上場企業を1社ピックアップして、1か月間の値動きのグラフを作成しリスクとリターンを確認する。														
	10	為替とは何か～円高と円安の仕組みを学び、日常生活と関連づけて考える。 予習:(90分)円高と円安に関連する経済ニュースをピックアップする。 復習:(90分) 円安で恩恵を受ける企業と損失を受ける企業を調べる。														
	11	政府と経済とはどんな関係があるのか～政府の財政政策が日本経済の重要な調節機能となっていることを学ぶ。 予習:(90分)公共投資が私たちの生活に与える影響を調べる。 復習:(90分) 財政赤字の削減策を考察する。														
	12	日本の財政と年金はどうなっているのか～日本の財政危機と年金危機について学ぶ。 予習:(90分)日本の直近の予算を調べる。 復習:(90分) 財政赤字の削減策を考察する。														
	13	家計とは何か～ライフステージにおけるマネープランを設計する方法を学ぶ。 予習:(90分)ライフステージに必要なマネーを調べる。 復習:(90分) マネープランニングにおけるポートフォリオを作成する。														
	14	国際経済の問題とは何か～国際情勢の変容と今後の日本経済を展望する。 予習:(90分)ロシアのウクライナ侵攻後の国際情勢をニュースで調べる。 復習:(90分) 直近のエネルギー価格の高騰などを世界各国ごとにまとめる。														
	15	まとめ～経済学の基本的知識と課題を総括する。 予習:(90分)経済学で学んだことをノートなどにまとめる。 復習:(90分) 経済学で学んだ感想や意見をノートなどにまとめる。														
教科書・教材	特になし															
参考書・参考文献等	『日本経済新聞』(日本経済新聞社)『週刊東洋経済』(東洋経済新報社)『週刊ダイヤモンド』(ダイヤモンド社)『週刊エコノミスト』(毎日新聞社)『Harvard Business Review(ハーバードビジネスレビュー)』(ダイヤモンド社)															
履修上の注意等	日頃から、新聞やテレビなどの経済ニュースに目を通しておくこと。															
実務経験との関連	実務経験の有無	有	金融紙の経済記者としての実務経験を活かし、経済環境の変化等について、基本的知識であるマーケットメカニズム、インフレとデフレ、金融システム、金利、株式、為替、財政、家計などを学ぶ科目である。													

[4107] 教養科目 人文・社会			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科									
社会学			講義		中村光宏		1年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格						単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロジカル化プロフェッサー(兼PRO)									
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》						期末試験					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	40	無
	○	○	○	○	—	—	○	○	—	—	—	○	○	○	授業内小テスト			
															授業内提出物	30	有	
														授業内活動	30	有		
														その他				
														計	100			
														フィードバックの方法				
														・授業後に提出するアンケートに「質問」等を記載する。 ・「質問」等をメールで直接研究室に届ける。 ・可能な限り、次の授業の冒頭で応える。				
当該科目のキーワード	《知識・理解》		政治、経済、学校・家庭・地域、歴史、宗教、環境などの基本的な知識の理解									アクティブラーニングの有無(内容)			有			
	《汎用的技能》		課題思考力・問題解決力、能動的学修姿勢、判断力、表現力															
	《態度・志向性》		課題に対する探究心・イデオロギー・平等性・協調性・学修に取り組む意欲															
授業概要	私たち人間は、家庭や学校、地域や企業など「組織」や「集団」をつかって生活しており、その集合体では、個人と個人、集団と集団、あるいは、個人と集団など、人間同士の関係のあり方やイデオロギーの違いによって「生きづらさ」を生み出してしまっている。特に現代社会は、急激な科学技術の発達により、様々なシステムや価値観が生まれ、新たな社会問題を引き起こす要因になっている。この授業では、経済、政治、教育、歴史、宗教、文学、家庭、ジェンダーなど、幅広いテーマから誰もがぶつかる問題を抽出して、問題解決に向けて真剣に考え模索する基本的な姿勢を身に付けさせることを目標とする。											アクティブラーニング「テーマ」課題に応じてグループディスカッションを行い、グループごとに発表する。必要があればディベートを行う。						
授業の到達目標	①社会生活の中にはびこる課題に対して興味を持ち、問題解決のため真剣に模索する姿勢を身に付ける。 ②自己主張に固執せず、相手の意見を受け入れながら議論を深めて、より「生きやすい」社会を形成するために意欲的に学修する。 ③自らの文化や伝統を改めて認識するとともに、グローバルな視点に立ち世界平和を追求する広い心を養う。 ④社会が個の集合体であることを再認識し、人と人との関わり合いを深めると共に、「よりよい社会」を形成するために必要な知識とスキルを磨く。 ⑤社会を様々な角度からとらえ、人々の多様性を認めて様々な人々が生きやすい社会を形成するために思考し取り組む。																	
単位認定の要件	到達目標①～⑤の合計が60点以上であること。																	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	第一章「学校」教育現場における「競争」と「同化」「学校化社会」における「学び」の本質を考える 予習:(分)60分「日本の学校教育制度の変遷について調べておく。」 復習:(分)60分「現代の学校教育における問題点を指摘し、その解決方法について自分の考えをまとめる。」																
	2	「学校」学力評価主義のひずみ 教育現場に巣食う「不登校」の問題について考える 予習:(分)60分「小・中・高における日本全体と青森県の不登校の実態について調べておく。」 復習:(分)60分「日本の教育の現状を正しく理解するとともに、学校が果たす役割について自分の意見をまとめる。」																
	3	「学校」学校と課外活動 小学校の課外活動(全国大会)は必要か サークル活動の指導現場の実態に迫る 「教師の多忙」「体罰」その他 予習:(分)60分「小学校の部活動の実態を調査し、現場で起きている問題を調べておく。」 復習:(分)60分「教育現場で起きている体罰の実態を理解するとともに、その原因と解決策について自分の意見をまとめる。」																
	4	「学校」日本型学校教育の裏側「ブラック校則」はなぜ生まれたのか 1990年代に起きた「校内暴力」「学級崩壊」「学校崩壊」を考える 予習:(分)60分「自分が過ごしてきた小学校時代を振り返り、父母の様子、教師の様子、児童の様子を整理してまとめておく。」 復習:(分)60分「学校が正常に機能するためには何が必要かについて、自分の考えをまとめる。」																
	5	「学校」「学校」における「いじめ」を考える 「いじめ」の実態とそのメカニズムを考える 「学校」「家庭」「社会」の関わり 予習:(分)60分「近年に学校で起きた「いじめ」で、全国的に問題となった事例について調べておく。」 復習:(分)60分「いじめ」が起きる原因を認識し、「いじめ」を無くすためにはどのような対策が必要か、自分の考えをまとめる。」																
	6	第二章「家庭」「家族とは何か」～変容する「家族」の価値観を考える 「機能不全家族」とは何か 「定位家族」と「生殖家族」 予習:(分)60分「機能不全家族」の実態について調べておく。具体的な事例と対応策。 復習:(分)60分「核家族」による弊害 DVやヤングケアラーの実態を把握し、社会全体でどのようにケアしていくかについて考える。																
	7	「家庭」「夫婦別姓」について考える ～「選択制夫婦別姓」制度の是非 日本の「戸籍法」における「家制度」について考える 予習:(分)60分「日本における夫婦別姓制度の現状を調べておく。日本の社会背景を考慮し、「家制度」とは何か、 復習:(分)60分「夫婦別姓」にした時の子どもの姓をどのようにするか、自分の考えを示すと同時に、「家族」とは何かを考える。																
	8	「家庭」「結婚とは何か ～多様な「結婚」のカタチで少子化に対応できるか～ 「同性婚」「パートナーシップ」制度を考える 予習:(分)60分「日本はなぜ「同性婚」が認められないのか」「パートナーシップ」制度について調べておく。 復習:(分)60分「ダイバーシティ社会における「同性婚」「パートナーシップ」制度の正しいあり方について見解を示す。																
	9	「家庭」「少子化問題」を考える 急速に「核家族化」が進む原因と、それによる社会の変化について考えを深める 予習:(分)60分「日本の「少子高齢化」の現状について調べておく。 復習:(分)60分「少子高齢化がもたらす社会にどのような歪が生じるかを理解する。少子化対策について考える。																
	10	「家庭」「親子関係」について考える ～青少年の健全育成 子どもの虐待をどのように阻止するか～ 予習:(分)60分「八戸市で起きた「児童虐待死」について詳細を調べておく。また、児童虐待がなぜ繰り返されるのかを考える。 復習:(分)60分「児童虐待死」を社会全体で防ぐためには何が必要か、自身の見解を深める。																
	11	第三章「実社会」「インバウンド」の問題を考える ～「持続可能な観光」のあり方～ 日本は外国人をどのように受け入れるべきか 予習:(分)60分「インバウンド」とは何かを調べておく。「インバウンド」と「経済」の関係を考える。日本の観光ビジネスの在り方考える。 復習:(分)60分「インバウンド」をどのように回避し、日本社会のマナーやルールを外国人にどう理解してもらおうか考える。																
	12	「実社会」「食糧問題」について考える ～日本の「食糧自給率」と「フードロス」の問題を考える～ 「貧困」について理解を深める 予習:(分)60分「世界の食糧事情を調べる。「発展途上国」の「貧困問題」と「難民」について調べておく。 復習:(分)60分「世界の「貧困」問題を解決するために、日本はどのようなことができるか、実行可能な対策について自らの見解を示す。																
	13	「実社会」「優生思想」を考える ～「命の選別」内なる差別と向き合う～ ヒトラ、やまゆり事件から見る「優生思想」について考える 予習:(分)60分「やまゆり園」による養護施設虐待事件の内容について調べておく。「優生思想」とは何かを調べておく。 復習:(分)60分「優生思想」は誰の心の中にも潜んでおり、それが社会にはびこる「差別」の現況であることを理解する。																
	14	「実社会」「死刑制度」について考える ～犯罪の加害者と被害者の人権～ 日本の「死刑」制度は「憲法」違反ではないのか考える 予習:(分)60分「死刑」制度について、日本と他の先進国との違いについて調べておく。 復習:(分)60分「死刑」制度について、賛成か反対か、自身の見解を明確にする。「犯罪」抑止について、その対策を考える。																
	15	「実社会」「探究」「社会」を生きていく ～「実社会」を生き抜いていくために必要な力は何か～ 「社会人基礎力」を高めるための方法を知る 予習:(分)60分「社会人基礎力」とは何かを調べておく。現在の自分に何が足りないかを客観的に認識しておく。 復習:(分)60分「実社会」を力強く生き抜くためには、「自己肯定感」を高める必要があることを認識し、その方法を探究する。																
教科書・教材	特になし。																	
参考書・参考文献等	社会学をつかむ(有斐閣)西澤晃彦・渋谷望、社会学入門(有斐閣ストウディア)簡井淳也・前田泰樹、本当にわかる社会学(日本実業出版社)堀内進之介・大河原麻衣・山本祥弘・神代健彦、14歳からの社会学(ちくま文庫)宮台真司、社会学の教科書(ちくま学芸文庫)ケン・プラマー他																	
履修上の注意等	世の中の出來事やタイムリーなテーマとして取りあげるため、授業の順番を入れ替えたり新たなテーマと差し替えたりすることがある。「社会」にある諸問題に対して興味関心を持つとともに、その解決のために意欲的に考察し、他者の意見交換しながら自身の考えをしっかりと主張する、真面目な学修態度を基にする。																	
実務経験との関連	実務経験の有無	無																

[4108] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科								
心理学			講義	小林琢哉	1年	前期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)	期末試験	70	有				
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》								
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》
	○	—	○	—	○	○	○	—	○	—	○	—	—	○	
	期末レポート														
	授業内小テスト														
授業内提出物											30	有			
授業内活動															
その他															
計											100				
フィードバックの方法															
当該科目のキーワード	《知識・理解》		心理学に関する基礎的知識の理解									授業内提出物にコメントを添付して返却する。			
	《汎用的技能》		仮説検証のための方法論												
	《態度・志向性》		心理学の知見を自らに当てはめて考える姿勢												
授業概要	この授業では、心理学的なもの見方と、自己や社会に関する問題について新しい問いを立てて検証していくための方法論についての基礎知識を理解することを目的とする。認知、記憶、感情、人格、社会、文化などの様々な事象に関する心理学の研究の成果を学ぶ。社会と人間の行動については同調、偏見などの社会状況と人間の行動との関係について理解を深める。認知過程については、推論、認知バイアス、記憶といった認知心理学の主要な研究成果と脳科学や神経科学との接点に関する知見を紹介する。学ぶ、文化と人間の行動については、文化心理学に関する学びを通して、人間の思考と社会規範や文化がどのように関係しているかを検討する。一連の講義を通じて、心理学の知見とそれらを生み出す心理学的な見方・考え方の理解を目指す。														
授業の到達目標	① 社会、人格、認知に関する心理学的知見について説明できる。 ② 心理学の研究方法について、その基本的な考え方を理解し説明できる。 ③ 心理学の知見を実生活に当てはめて自己の行動を説明することができる。														
単位認定の要件	到達目標①～③の合計が60点以上であること。														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容													
	1	ガイダンス 授業の内容と進め方 予習:(90分)心理学の主要な研究分野にはどんなものがあるかを調べておく。 復習:(90分)授業で取り上げた心理学の研究対象・分野についてまとめる。													
	2	人格心理学 人格理論と測定方法 予習:(90分)心理学における人格の定義と主要な人格の理論について調べる。 復習:(90分)性格検査の理論と方法についてまとめる。													
	3	社会心理学①社会的認知 予習:(90分)社会・他者を人がどのように理解しているか考えてみる。 復習:(90分)スキーマ・認知バイアスについて考察をまとめる。													
	4	社会心理学②印象形成 予習:(90分)他者に対してどのようなことを手掛かりに印象を形成するかを考える。 復習:(90分)印象形成がどのように行われるかをまとめる。													
	5	社会心理学③説得の過程と態度の変容 予習:(90分)他者を説得するにはどのような方法があるかを考える。 復習:(90分)説得の過程と影響要因についてまとめる。													
	6	認知心理学①感覚・知覚・物・形の見え方 予習:(90分)錯視・多義図形について調べる。 復習:(90分)人が世界を見る仕組みと錯視の仕組みについて考察をまとめる。													
	7	認知心理学②注意と意識 予習:(90分)選択的注意、変化の見落としについて調べておく。 復習:(90分)人が外界の対象に注意を向け認知する仕組みと過程について考察しまとめる。													
	8	認知心理学③推論の過程 予習:(90分)演繹・帰納推論について復習する。 復習:(90分)人が推論を行う過程について考察する。													
	9	認知心理学④思考と意思決定 予習:(90分)人が様々な問題を解決する際にどのように考えて意思決定をしているのかを考える。 復習:(90分)意思決定や問題解決に関する主要な心理学の理論について考察しまとめる。													
	10	認知心理学⑤記憶の仕組み 予習:(90分)記憶の種類について調べておく。 復習:(90分)心理学における記憶の理論について考察し、効果的な記憶の方法について考えをまとめる。													
	11	感情心理学 感情とコミュニケーション 予習:(90分)感情の発生に関する中枢起源説・抹消起源説について調べる。 復習:(90分)コミュニケーションにおける感情の役割について考察をまとめる。													
	12	文化心理学 文化の中の自己 予習:(90分)文化や社会が人の考え方にどう影響するかを考え、調べる。 復習:(90分)文化と認知の関係について学習した内容をまとめる。													
	13	脳の心理学 脳科学・神経科学との接点 予習:(90分)フィニアス・ゲイジの事例から、脳と人格、社会性の関係について考える。 復習:(90分)脳と認知機能の関連性について考察しまとめる。													
	14	心理学研究の方法論 予習:(90分)心理学の研究はどのような方法によって行われているかを調べてみる。 復習:(90分)心理学が研究する内容・対象と研究手法の関係について考察しまとめる。													
	15	心理学の歴史・実生活との接点 予習:(90分)心理学の研究と生活の接点について考える。 復習:(90分)心理学・教育心理学がどのような過程で成り立ってきたのか、学んだ内容をまとめる。													
教科書・教材	特になし。授業時に資料を配布する。														
参考書・参考文献等	藤田哲也(編) 絶対役立つ教養の心理学 ミネルヴァ書房														
履修上の注意等	理解を助けるために授業時間内に心理学の実験課題等を紹介することができるので、遅刻しないようにすること。														
実務経験との関連	実務経験の有無	無													

[4109] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
地域活性化論A			講義	市田淳治	1年	前期	フードマネジメント学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無			
2	15	30	必修	選択	2	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロデューサー(兼PRO)	期末試験			
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力				≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》 期末レポート 100 有 授業内小テスト 授業内提出物 授業内活動 その他 計 100 フィードバックの方法		
	○		—		○		○		○			○	
	○		—		○		○		○			○	
	○		—		○		○		○			○	
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		地域イノベーション、イノベーションデザイン グループディスカッション、グループワーク 地域発展、地域貢献				提出したレポートについて公表を行う アクティブラーニングの有無(内容) 有						
授業概要	本授業は、弘前大、弘前学院大と共通開講されるものであり、3日間のメインテーマは「地域の課題を理解し、地域の発展を考える」である。今年度は、地域に特色のある資源を研究材料に取り上げ、それらを取り巻く産業クラスターの形成と、クラスターから創成される産業イノベーションについて、いくつかの事例を上げて議論する。さらに、地域イノベーションを育成するための施策について修得し、グループディスカッションとプレゼンテーションにより、地域発展のアイデアをまとめる。									グループディスカッション、グループワーク			
授業の到達目標	①地域の状況を具体的に理解できるようになること ②課題の解決のために、学生としてできることは何かを考えることができるようになること ③各テーマに対して、自分の考えを述べるようになること												
単位認定の要件	到達目標の①②③の観点からの評価合計が60点以上												
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容											
	1	I. 地域イノベーションをデザインする(柴田学園大学) ①イノベーションを学ぶ意義: 地域資源を活用した産業イノベーションの現状と課題(市田)											
	2	②市民社会イノベーションの現状と課題(弘前市役所)											
	3	③イノベーションデザインのケーススタディと手法(兼平)											
	4	④イノベーションデザイン演習(グループワーク)											
	5	⑤イノベーションデザインのプレゼンテーション											
	6	II. 弘前大学 ①性とは何か(医学・生物学的立場から)											
	7	②性の多様性と人権・社会での取組を交えて 弘前市パートナーシップ制度の紹介											
	8	③これからの性教育・学校教育の取組と課題											
	9	④グループディスカッション											
	10	⑤発表・まとめ・講評											
	11	III. 社会的つながりとウェルビーイング(弘前学院大学) ①社会的つながりが人々にもたらすもの											
	12	②社会の変化と社会的つながりの変化											
	13	③弘前市内の事例											
	14	④社会的つながりを形成するための具体的な方法を考える											
15	⑤発表、質疑												
教科書・教材	特になし												
参考書・参考文献等	特になし												
履修上の注意等	開講日は8/22~8/24の3日間、各日とも9時30分~18時20分(90分×5コマ×3日間)場所:ヒロロ4階 市民文化交流館ホール 本学からの履修可能人数は10名程の予定であり、履修希望者多数の場合は、学科ごとの希望者数のバランス等を考慮して抽選を行う。抽選に漏れた学生は後期に開講される地域活性化論Bの受講を勧める。地域活性化論Bについても全学科で50名の履修人数制限があるため、抽選の際には、地域活性化論Aの受講を希望したが抽選に漏れた学生を優先する。												
実務経験との関連	実務経験の有無	有	主担当者(市田)は、青森県の試験研究機関において、地域資源の有効利用に関する研究開発に携わり、研究成果を地域企業に移転して事業化に取り組んでいる。										



[4110] 教養科目 人文・社会			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科										
地域活性化論B			講義		小野昇平・他		1年	後期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格						単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)										
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》			《態度・志向性》						《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	70	有				
	基礎知識の体系的理解		多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト			
	—		—		○	○	○	○	○	—	○	—	—	○	—	○	授業内提出物	30	有
																	授業内活動		
										計	100								
										フィードバックの方法									
										—	—	○	—	—	○	—			
当該科目のキーワード			《知識・理解》	青森県・弘前市の地域的課題											予復習レポートについては次の授業でコメントする。期末レポートについても総括をする。				
			《汎用的技能》	地域課題の解決															
			《態度・志向性》	グループワーク											アクティブラーニングの有無(内容)	有			
授業概要			地域に根差した大学の学生として、自らが住む地域の現在、未来を考えることは不可欠である。この講義では、弘前市職員の方などをゲストに迎え、地域活性化のための様々な取り組みについて学び、その上で、グループワーク、グループディスカッションを通じ、若者ができることは何かについて自分たちで考え、調べ、まとめ、発表する。											授業内で、グループディスカッションやグループワークを行う					
授業の到達目標			①地域の状況を具体的に理解できるようになること ②課題の解決のために、学生としてできることは何かを考えることができるようになること ③各テーマに対して、自分で調べた上で、自分の考えを述べるようになること																
単位認定の要件			①②③の観点からの評価の合計が60%以上																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																	
	1	授業の進め方の説明／現代社会の特徴 予習：青森県の地域課題を5つ調べてくる(90分) 復習：授業内で紹介した現代社会の課題に関するニュース記事を5つ集める(90分)																	
	2	青森県／弘前市の特徴と課題－弘前市総合計画 予習：授業内で指定した動画を見て、弘前市の特徴を説明できるようにしておく。(90分) 復習：授業内で自分たちが考えた弘前市のいいところを伸ばし、悪いところを改善するために自分に何ができるかをまとめる。(90分)																	
	3	青森県／弘前市の産業とデジタルトランスフォーメーション(DX)①青森県／弘前市の産業 予習：農業の6次産業化について説明できるようにしておく。指定された動画を見て内容をまとめる。(90分) 復習：授業内で紹介したものを以外に、青森県における農業の6次産業化の具体例を5つ集める。(90分)																	
	4	青森県／弘前市の産業とデジタルトランスフォーメーション(DX)②ドローンに何が出来るか 予習：授業内で指定した動画を見て、農業用ドローンに何が出来るのかを調べてくる(90分) 復習：授業内で見た農業用ドローンを使ってどのようなことができるか、他にどのようなドローンがあればいいかを考えてくる(90分)																	
	5	青森県／弘前市の産業とデジタルトランスフォーメーション(DX)③農業のスマート化 予習：授業内で指定した動画を見て、スマート農業とはどのようなことか、青森県でどのような取り組みがあるかを調べてくる(90分) 復習：授業の内容を踏まえて、りんごの生産におけるスマート農業の利点と限界をまとめる(90分)																	
	6	青森県／弘前市の産業とデジタルトランスフォーメーション(DX)④グループディスカッションと発表 予習：6回目の授業で扱う農産物について、その特徴や生産地を調べてくる。(90分) 復習：授業内容を踏まえ、紹介した農産物について、どのように生産しているのか、より効率的に生産できないかを考えてくる(90分)																	
	7	青森県／弘前市の人々の健康と栄養①青森県／弘前市の健康課題 予習：青森県の特産物(農産物・海産物)を10個見つけて、全国におけるシェアをそれぞれ調べてくる(90分) 復習：青森県の健康課題およびその解決策として紹介された取組等について内容をまとめておく(90分)																	
	8	青森県／弘前市の人々の健康と栄養②健康づくりのために必要なこと 予習：青森県の人々の健康課題を年代別(20代、30代…)に調べてくる(90分) 復習：授業内で紹介された青森県の健康課題解決のための取り組みの良いところ、課題をまとめておく(90分)																	
	9	青森県／弘前市の人々の健康と栄養③健康課題解決のアイデア 予習：健康課題解決のための青森県以外における「食」に関連した取組にはどのようなものがあるか、5つ調べてくる(90分) 復習：授業内で紹介された取組に自分が大学生として参加するならばどのように参加するかまとめてくる。(90分)																	
	10	青森県／弘前市の人々の健康と栄養④グループディスカッションと発表 予習：9回目の授業で紹介された取組を踏まえて、青森の特産品を生かして健康課題解決のためにできそうなことを考える。(90分) 復習：ほかのグループの発表を聞いて、自分たちのグループのアイデアとの違い、良い点、課題をまとめる。(90分)																	
	11	青森県／弘前市の子どもたち①子どもをめぐる社会問題と子どもの権利 予習：「子ども」「大人」の違いを20個考えてくる。「普通」ではない「子ども」「子育て家庭」を10個考えてくる。(90分) 復習：授業で紹介された「子どもの困りごと」から2つ選んで、どのような解決策が制度としてあるのかを調べてまとめておく。(90分)																	
	12	青森県／弘前市の子どもたち②未来を担うづくり 予習：青森県子ども若者白書令和4年版を読んで、気になったことを5点まとめてくる。(90分) 復習：授業内で説明した子どもの困りごと5つについて、子どもにとって何が問題かをまとめる。(90分)																	
	13	青森県／弘前市の子どもたち③弘前市の困難を抱える子どもの支援 予習：弘前市における困難を抱えた子どもや家庭に対する支援の制度にはどのようなものがあるかを調べてまとめる。(90分) 復習：授業の中で聞いた弘前市における子ども・子育て支援の中で自分が「発見」したことをまとめる。(90分)																	
	14	青森県／弘前市の子どもたち④グループディスカッションと発表 予習：2100年の日本の「家族」の形を調べて、どんな問題があるのかまとめてくる。(90分) 復習：ほかのグループの発表を聞いて、自分たちのグループのアイデアとの違い、良い点、課題をまとめる。(90分)																	
	15	総括：地域活性化のために若者ができること 予習：農業・健康・子どものそれぞれについて、青森県の地域課題を3つずつ整理しておく。(90分) 復習：地域課題解決のために大学生として自分ができること、やってみたいことを具体的にまとめる。(90分)																	
教科書・教材			特になし																
参考書・参考文献等			河合雅司『未来の年表－人口減少社会でこれから起きること』(講談社現代新書、2017年) 河合雅司『未来の年表2－人口減少社会であなたに起きること』(講談社現代新書、2018年)																
履修上の注意等			履修人数の上限は50名。希望者多数の場合は、各学科の学生数、希望者数を考慮しつつ抽選を行うが、夏季休業期間中に集中講義形式で実施される地域活性化論Aの抽選に漏れた学生が優先される。 グループワークが必須となるので、積極的にこれに取り組む意識を持つこと。																
実務経験との関連			実務経験の有無	無															

[4111] 教養科目 人文・社会			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
学園と地域を知る			講義	中村光宏・他	1年	前期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)								
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末試験					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化 文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	60
当該科目のキーワード	《知識・理解》		それぞれの分野についての基礎知識や実勢内容の有効性を正しく理解する。									授業内小テスト				
	《汎用的技能》		「地域活性化」や「社会貢献のあり方」を論理的に考え、自身の学修課題と向き合う。									授業内提出物	20	有		
	《態度・志向性》		意欲と責任感を持って学修し、「地域貢献」を果たすリーダーとして成長する。									授業内活動	20	有		
授業概要	<p>①「柴田学園」の沿革とその教育理念を正しく理解し、本学が「地域社会」に果たしてきた功績を再確認する。</p> <p>②それぞれの分野で活躍されるゲストスピーカーの方々の取り組みや実践活動等を吸収することにより、学生個々が「社会貢献」できる人材に成長するため「何が必要か」「何ができるか」という自身の課題を認識し、2年間・4年間の高等教育現場での「学修」につなげていく。</p> <p>③確かな知識と豊かな人間性に基づいた創造力を持って、「地域活性化」を果たすリーダーに成長することを到達目標とする。</p>											期末レポート	60	無		
授業の到達目標	<p>①「柴田学園」の沿革とその教育理念を正しく理解し、本学が「地域社会」に果たしてきた功績を再確認する。</p> <p>②それぞれの分野で活躍されるゲストスピーカーの方々の取り組みや実践活動等を吸収することにより、学生個々が「社会貢献」できる人材に成長するため「何が必要か」「何ができるか」という自身の課題を認識し、2年間・4年間の高等教育現場での「学修」につなげていく。</p> <p>③確かな知識と豊かな人間性に基づいた創造力を持って、「地域活性化」を果たすリーダーに成長することを到達目標とする。</p>											授業内提出物	20	有		
単位認定の要件	「授業の到達目標」中の①～③について、合計が60点以上であること。											授業内活動	20	有		
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容										計	100			
	1	ガイダンス ○学園の沿革と建学の精神 ～教育即生活(建学の精神)を学ぶ～【担当:中村 光宏】 予習:(分)60分「柴田やす伝」の講読と柴田学園の沿革について調べておく。 復習:(分)60分「100周年を迎えた本学が、さらなる地域貢献で何ができるか」について認識を深める。										計	100			
	2	○プロスポーツによる地域活性化 ～ブランド 弘前FCの闘いから～【GS:ブランド 弘前FC取締役社長 西澤 雄貴】 予習:(分)60分「ブランド 弘前FC」について調べておく。プロスポーツによる地域活性化の実例を調べておく。 復習:(分)60分「プロスポーツ」は、地域とのつながりが最も重要であることを認識する。地域活性化の必要性を学ぶ。										計	100			
	3	○キャリアデザイン ～本学での学びと社会貢献のための自分デザイン～【担当:中村 光宏】 予習:(分)60分「自己目標を設定する」(目標を達成するために何を可視化する) 復習:(分)60分「マインドマップを作る」(思考や情報、記憶などを脳内に近い状態で紙やパソコン上に可視化する)										計	100			
	4	○フリーアナウンサーとしての苦悩 女性として・妻として・母として、力強く社会を生きる【GS:フリーアナウンサー 増田 由美子】※交渉中 予習:(分)60分「女性」の社会進出の状況について調べておく。フリーアナウンサーの仕事について調べておく。 復習:(分)60分「フリーアナウンサー」として青森県を活性化させるために奮闘する姿を認識して、自身の学びのエネルギーとする。										計	100			
	5	○郷土の魅力発見 ～弘前市の文化財(地域が愛される理由)～【GS:弘前市文化財課 担当】※交渉中 予習:(分)60分「弘前市の文化財」について調べておく。 復習:(分)60分「弘前市の文化財や伝統文化があることを認識し、改めて地域に対する愛着を深める。										計	100			
	6	○地域資源を活かしたブランド化 ～自産物から乳酸菌・地域ブランド品の開発～【GS:株式会社ラビブレ代表取締役社長 三浦 和英】 予習:(分)60分「株式会社ラビブレの業務内容について調べておく。 復習:(分)60分「起業」の苦労や商品開発による事業化がいかに困難であるかを深く認識し、将来の自身のキャリアに活かす。										計	100			
	7	○芸術活動による地域活性化 ～りんご娘をプロデュースして～【GS:株式会社りんごミュージック社長 樋川 新一】※交渉中 予習:(分)60分「りんご」の歴史とりんごミュージックの活動について調べておく。 復習:(分)60分「りんごミュージック」立ち上げの苦労を知ること、地方の芸術活動がいかにあるべきかをしっかりと認識する。										計	100			
	8	○弘前市の教育・発達障害への対応とインクルーシブ教育 ～養護学校の現場から～【GS:弘前第一養護学校 校長 佐藤 忠全】※交渉中 予習:(分)60分「インクルーシブ教育」について調べておく。 復習:(分)60分「障がい」のある児童・生徒でも生きやすい社会をつくるために何が必要かをしっかりと認識する。										計	100			
	9	○児童養護の現場から ～社会福祉法人「愛成会」の取組み～【GS:社会福祉法人「愛成会」理事長 佐々木 哲】 予習:(分)60分「子どもたちそれぞれの個性を伸ばし、伸び伸び成長させるための革新的な「幼児教育プログラム」 復習:(分)60分「愛成会」の取組みを理解することで、それぞれの個性を尊重した多様性に対応する教育の必要性について学ぶ。										計	100			
	10	○地域活性化の取組み ～弘前市相馬地区地域おこし協力隊の一日～【GS:弘前市相馬地区地域おこし協力隊 隊員 種坂 修基】 予習:(分)60分「地域おこし協力隊」の制度について調べておく。 復習:(分)60分「地域おこし協力隊」の活動と現状を理解し、より地域の活性化に繋がる政策とするためには何が必要かを考える。										計	100			
	11	○りんご産産を未来に繋げる～シードル・Kimonoプロジェクト【GS:株式会社百姓堂本舗 代表取締役社長 高橋 哲史】※交渉中 予習:(分)60分「弘前市のりんご産産(収穫量・収益等)」について調べておく。シードルとは何かを調べておく。 復習:(分)60分「地域の特産物を商品開発し、ブランド化することの苦労とその有益性について学ぶ。										計	100			
	12	○「若者たちへ伝える沖縄戦」～「みらいを紡ぐボランティア」の活動～【GS:フリージャーナリスト 浜田 哲二・律子】※交渉中 予習:(分)60分「太平洋戦争最大の激戦地となった「沖縄」の状況について調べておく。 復習:(分)60分「みらいを紡ぐボランティア」の活動を通して、ボランティアの意義と社会貢献の本質を学ぶ。										計	100			
	13	○「男女共同参画社会」って何(差別のない安心して暮らせる社会)【GS:青森市男女共同参画プラザ館長:篠崎有香】※交渉中 予習:(分)60分「社会にある差別について調べておく。」「男女共同参画」について調べておく。 復習:(分)60分「社会にある「差別」を理解し、全ての人が平等に楽しく生きることの大切さを深く認識する。										計	100			
	14	○地域活性化・行政の現場から～世界に発信する魅力ある街・弘前市～【GS:弘前市長 櫻田 宏】※交渉中 予習:(分)60分「自分たちが学んでいる弘前市がどのような街であるか、人口の推移や産業の状況などについて調べておく。 復習:(分)60分「地方行政のトップがどのような思いで街づくりをしているかを知り、それにどのように関わることができるかを考える。										計	100			
15	○研究者としての責任と意義～本学での学びに繋げるために～【GS:柴田学園大学 学長 吉澤 結子】 予習:(分)60分「大学とはどのような学びの場であるかを調べて理解しておく。 復習:(分)60分「本学での4年間の学びが、社会貢献に繋がる有意義なものになるよう、大学生に課せられた使命を理解する。										計	100				
教科書・教材	特になし											計	100			
参考書・参考文献等	特になし											計	100			
履修上の注意等	必要に応じてプリントを配布またはPowerPointを使用 講義中は私語はせず、必要に応じてメモを取ること。質問・意見があれば、毎講義終了後に提出する「アンケート」に記載する。また、「レポート」が出題された場合は、期日までに必ず提出すること。 担当者 mitsuhiro-nakamura@shibata.ac.jp											計	100			
実務経験との関連	実務経験の有無	無										計	100			

[4121] 教養科目 自然科学			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科													
有機化学			講義		奥野海良人		1年	後期	フードマネジメント学科													
単位数	授業回数	時間数	卒業要件				免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無											
			必修		選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の8次産業化プロフェッサー(食PRO)												
2	15	30			2							期末試験	80	有								
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》			期末レポート		無						
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク				リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	20	有		
																				授業内提出物		無
																				授業内活動		無
																	その他		無			
											計	100										
											フィードバックの方法											
当該科目のキーワード	《知識・理解》		化学式を理解・異性体の理解									連絡または面談										
	《汎用的技能》		生体成分・食品成分への適用																			
	《態度・志向性》											アクティブラーニングの有無(内容)	無									
授業概要	健康栄養に関係する化学成分は無機質と有機物であるが、多くは有機物(有機化合物)である。我々が毎日食べている食品に含まれる栄養素を理解する上で有機化学は重要な学問である。具体的な栄養素についても触れていく。																					
授業の到達目標	様々な有機物の種類と化学構造および性質を体系的に理解する。																					
単位認定の要件	筆記試験、授業内小テストの合計が60点以上																					
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																				
	1	構造式の書き方と構造異性体 予習:(60分) 水素からセレンまでの原子の電子配置について化学基礎の教科書を読んで調べる。 復習:(90分)																				
	2	原子構造 予習:(60分) 原子の構造、電気陰性度、極性、化学結合について化学基礎の教科書を読んで調べる。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	3	化学結合 予習:(60分) 電子式と共有結合オクテット則について化学基礎の教科書を読んで調べる。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	4	量子論の基礎 予習:(60分) 電子の軌道について化学基礎の教科書を読んで調べる。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	5	飽和炭化水素とアルカン 予習:(60分) 炭素と水素からなる有機化合物について化学基礎の教科書を読んで調べる。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	6	化合物群と官能基 予習:(60分) 有機化合物を構成する原子団(官能基)について化学基礎の教科書を読んで調べる。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	7	飽和有機化合物(ハロアルカン) 予習:(60分) ハロアルカンという有機物について、構造と性質の特徴について調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	8	飽和有機化合物(アミン) 予習:(60分) 第1、3回の授業の配位、非共有電子対、水素結合について再度調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	9	飽和有機化合物(アルコール) 予習:(60分) アルコールについて、第1、2回の授業のアルカンとヒドロキシ基について再度調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	10	飽和有機化合物(多価アルコール) 予習:(60分) 多価アルコールとはどのようなものか、また身の回りにどういうものがあるのか調べておく 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	11	飽和有機化合物(エーテル) 予習:(60分) エーテルについて調べ、アルカンとの違いを明らかにしておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	12	不飽和有機化合物(カルボニル化合物とカルボン酸) 予習:(60分) 第3回の授業のカルボニル基、アルデヒド基、ケトン基について再度調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	13	不飽和有機化合物(エステルとアルケン) 予習:(60分) 第6、9回の授業のカルボン酸、アルコールについて再度調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	14	芳香族炭化水素化合物 予習:(60分) 身体ではたらく芳香族炭化水素化合物とはどのようなものがあるのか、調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
	15	有機化学と栄養学のつながり 予習:(60分) 五大栄養素とはどのようなものがあるのか調べておく。 復習:(90分) 講義内容とプリントで学習したことを理解し覚えること。																				
教科書・教材	講義配布プリント																					
参考書・参考文献等	高校時代の化学基礎の教科書																					
履修上の注意等	本講義では主に化学構造を扱う。栄養素の構造を理解する上で重要になるため、復習をしっかり行って知識を身につけてください。																					
実務経験との関連	実務経験の有無	無																				

[4122] 教養科目 自然科学			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科											
化学			講義	飯泉恭一	1年	前期	フードマネジメント学科											
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無								
2	15	30	必修	選択	2	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	70	有						
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》					期末レポート						
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内小テスト		
	○	—	○	○	—	○	○	○	○	—	—	—	—	○	○	授業内提出物	20	有
																授業内活動	10	有
																その他		
															計	100		
															フィードバックの方法			
当該科目のキーワード	《知識・理解》		生活と化学									提出課題は、正解と解説を記して返却する。						
	《汎用的技能》		論理的思考力															
	《態度・志向性》		相手に伝える技術と態度									アクティブラーニングの有無(内容)			有			
授業概要	地球温暖化、オゾン層破壊、酸性雨、PM2.5など環境問題が深刻化している。我々は、これらの問題の本質を理解し、効果的な対策を考える必要に迫られている。また、化学(生物化学)研究の成果は、生命を遺伝子レベルで改変することを可能とした。今後、遺伝子組換えを利用した医療・医薬品・食料はますます増えてくると想定される。それらが持つリスクと利益は何か。これらを適切に判断するためには、化学や生物化学に関する基礎知識が不可欠である。本講義ではそれらの習得を目標とする。ただし、知識偏重とならないように簡単な実験やプレゼンテーションなども実施し、思考力・判断力の育成も合わせて目指す。												グループディスカッションとプレゼンテーション					
授業の到達目標	1. 化学が我々の生活にどのように役立っているのかを理解する。 2. 化学が他の自然科学(生物科学、医学など)の発展にどのように貢献したのかを理解する。 3. プレゼンテーションを通して論理的思考力を身につける。																	
単位認定の要件	到達目標の達成が60%以上																	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	物質の構成 予習: 0(分) 復習: 180(分) 授業の進め方を確認し、適切に予習・復習するための準備をする。																
	2	原子構造と周期表 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	3	原子量、分子量、式量 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	4	物質の状態変化 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	5	酸と塩基 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	6	溶液の性質 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	7	酸化還元反応 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	8	光の性質 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	9	洗濯の化学 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	10	生体内の化学物質 一糖質— 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	11	生体内の化学物質 一タンパク質— 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	12	生体内の化学物質 一核酸— 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	13	放射線 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、学習項目の概要を確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
	14	プレゼンテーション(前半) 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、プレゼンテーションの準備をする。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																
15	プレゼンテーション(後半) 予習: 60(分) 図書館で文献を読み、プレゼンテーションの準備をする。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。																	
教科書・教材	配布資料を用意する。																	
参考書・参考文献等	必要に応じて紹介する。																	
履修上の注意等	授業中に簡単な実験を実施することがあるので、動きやすい服装での参加が望ましい。																	
実務経験との関連	実務経験の有無	無																

[4124] 教養科目 自然科学			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科								
生命科学			講義	友田志郎	1年	前期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無					
2	15	30	必修	選択	2	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の8次産業化プロデューサー(食PRO)	期末試験	55	有			
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力 自己管理能力				≪態度・志向性≫ チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》				
	期末レポート														
	授業内小テスト										15	有			
	授業内提出物														
授業内活動										30	無				
その他															
計										100					
フィードバックの方法															
<b>当該科目のキーワード</b>			≪知識・理解≫ 細胞生物学、分子生物学、生態系、系統進化									小テストは授業時間内で正答を解説する。期末テストについても正答を示す。			
<b>授業概要</b>			≪汎用的技能≫									アクティブラーニングの有無(内容) 無			
<b>授業の到達目標</b>			≪態度・志向性≫												
<b>授業概要</b>			現代生物学の諸分野の内、細胞、遺伝子、エネルギー、生態系、進化といった分野に重点を置いて、広く概説する。各分野についてバラバラに学ぶのではなく、互いの関連を踏まえながら生命現象全般について総合的に理解できるよう講義する。												
<b>授業の到達目標</b>			①生体分子、DNAの構造と役割など、生命現象を分子レベルで理解する。 ②細胞の構造、細胞内小器官、有性生殖と多様性の関わりなどを理解する。 ③生命とエネルギーの関わりを、その進化的な成り立ちも含めた視点から理解する。 ④地球環境と生態系の成り立ち、生物と生物の関わりを理解する。												
<b>単位認定の要件</b>			到達目標①～④の合計が60点以上であること。												
<b>授業計画(予習、復習の内容・時間含む)</b>			回	内容											
			1	生体物質、生体を構成する元素。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			2	糖質、脂質、アミノ酸とタンパク質、核酸 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			3	細胞の構造、細胞内小器官、細胞骨格、細胞周期と体細胞分裂、減数分裂と有性生殖 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			4	遺伝現象、遺伝子の正体、DNAの構造、DNAの複製 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			5	DNA情報の発現、RNAの役割と機能。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			6	タンパク質の合成、DNAの発現調節。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			7	シグナル伝達系、ステロイドホルモン。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			8	代謝、生物とエネルギー、酸素呼吸 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			9	TCA回路、電子伝達系とATP合成。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			10	光合成反応、地球の生命と酸素の役割。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			11	バクテリアのエネルギー代謝。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			12	地球環境と生態系の成り立ち、生態系と物質循環。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			13	生態系とエネルギー、生物相互の関係、競争、共生、捕食、生物群の個体数変動。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			14	動物の行動と適応戦略。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
			15	生物の種分化、進化と系統分類。 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。											
<b>教科書・教材</b>			特に無し												
<b>参考書・参考文献等</b>			特に無し												
<b>履修上の注意等</b>			試験はノート・資料の持ち込みを前提として行うので、暗記は必要ないが、講義内容をしっかりと理解し、復習時にノートした内容を整理すること。												
<b>実務経験との関連</b>			実務経験の有無	無											

[4125] 教養科目 自然科学			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
数理科学			講義	友田志郎	1年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロデューサー(兼PRO)								
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化 文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内小テスト	
	○	—	—	○	○	○	○	—	—	—	—	—	—	授業内提出物	70	有
	○	—	—	○	○	○	○	—	—	—	—	—	—	授業内活動	30	無
		計		100		フィードバックの方法										
当該科目のキーワード	《知識・理解》		数値解 シミュレーション計算 最適化 機械学習 ニューラルネット 人工知能								レポートの結果を配布し、知識の定着に資する。					
	《汎用的技能》		数理モデル													
	《態度・志向性》										アクティブラーニングの有無(内容)	有				
授業概要	「ビッグデータ」や「人工知能」などの言葉を一般社会でも耳にするようになって久しい。これからの社会では不確定な事象に対して、目的に応じてデータを収集、処理、分析し、判断していく事がますます重要になっていく。本講義ではその為の基礎として、高校までの数学ではあまり取り上げられない「数値解を得ること」「最適化」などの考え方、及び人工知能システムの根幹を成す「機械学習」「ニューラルネット」などについて学び、それに関する基本的な理解を得ることを目的とする。									授業内でノートパソコンを使用し、計算プログラムを動作させるなどの作業を行う						
授業の到達目標	① 数値解を得るという事に関する理解 ② シミュレーション計算に関する理解 ③ 最適化という事に関する理解 ④ 機械学習・ニューラルネットに関する基本的な理解															
単位認定の要件	到達目標①～④の合計が60点以上であること。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	解折解と数値解 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	2	プログラム言語Pythonの概説。Python処理システムの導入 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	3	ベクトルと行列。Pythonによる行列計算 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	4	数値解を得る手法。求根法 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。授業内で出された課題を仕上げて提出する。														
	5	数値解を得る手法。モンテカルロ法 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	6	Pythonによるリスト処理 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。授業内で出された課題を仕上げて提出する。														
	7	シミュレーション計算 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	8	確率モデルとシミュレーション計算 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。授業内で出された課題を仕上げて提出する。														
	9	パラメータの最適化。最小二乗法と回帰直線 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	10	パラメータの最適化。勾配法 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	11	神経細胞とニューラルネット 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	12	Pythonでのクラスの扱い。グラフ表示 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	13	ニューラルネットの学習原理。パーセプトロン 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	14	誤差逆伝搬法 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。														
	15	深層学習と人工知能 予習:(分) 復習:(180分) 講義中にノートした内容を再整理し、しっかりと理解する。授業内で出された課題を仕上げて提出する。														
教科書・教材	特になし															
参考書・参考文献等	特になし															
履修上の注意等	授業内で各自がノートパソコンを使用する必要があるため、ノートパソコンを持参すること。															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

[4126] 教養科目 自然科学			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科									
統計学			講義		小林琢哉		1年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格						単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロデューサー(兼PRO)			期末試験	70	有				
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》					《態度・志向性》					期末レポート					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内小テスト		
	○	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	—	—	○	○	授業内提出物	30	有
												計	100					
											フィードバックの方法							
当該科目のキーワード	《知識・理解》		記述統計・推測統計の基礎知識									授業内で実施する課題に正解と解説を付して返却する。						
	《汎用的技能》		データ分析の基礎的技能															
	《態度・志向性》		仮説検証型の思考									アクティブラーニングの有無(内容)			有			
授業概要	本授業の目的は、課題を発見し解決していくために必要なリサーチエスジョンの設定・適切なデータ解析方法の選択と実行・データ解析の発行による仮説検証ができるようになることである。授業においては、期待値など統計学の基礎となる確率の概念の理解から始め、正規分布などの統計分布について理解を深める。そのうえで、記述統計量とその意味について、サンプルデータをグラフによる視覚的表現と数値による要約をする方法について学ぶ。記述統計に関する基礎的な知識の理解を活かして、標本と母集団の関係、信頼区間の推定・仮説検定といった各種のデータ分析について、調査データを例に学習していく。											データ解析の練習						
授業の到達目標	①統計手法の基本となる考え方を理解できる。 ②目的に合った統計手法でデータ分析ができる。 ③授業内で自学学習ができる。																	
単位認定の要件	到達目標①～③の合計が60点以上であること。																	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	統計に関する知識と日常生活の関係 予習:(90分)統計学が社会科学分野で必要とされる理由は何かを考える。 復習:(90分)様々な事象について予測、効果の推定を行う際に何が必要かを考察しまとめる。																
	2	記述統計①尺度の水準とデータの関係 予習:(90分)データの種類の種類とそのまとめ方について調べる。 復習:(90分)4つのデータの水準とその集計方法について調べ、まとめる。																
	3	記述統計②質的変数・量的変数の度数分布とグラフ化 予習:(90分)データを要約・可視化する方法について調べる。 復習:(90分)データの水準ごとのグラフ化方法を確認する。																
	4	記述統計③代表値・散布度によるデータの要約と変換 予習:(90分)データの代表値・散布度とは何かについて調べる。 復習:(90分)標準化、標準得点の算出方法を復習する。																
	5	推測統計①母平均・母分散の推定 予習:(90分)標本のデータと母集団の関係について調べる。 復習:(90分)復習課題のサンプルデータを用いて 母平均・母分散の算出方法を学ぶ。																
	6	推測統計②信頼区間の推定 予習:(90分)観測データから母集団の平均を推定する方法について調べる。 復習:(90分)サンプルデータの母集団の95%、99%信頼区間を算出する。																
	7	二変数の関係 相関係数と決定係数 予習:(90分)1対1のデータの関連性を推測する方法は何か調べる。 復習:(90分)相関係数の算出しその意味について学ぶ。																
	8	統計的検定①χ <sup>2</sup> 二乗検定 予習:(90分)名義尺度データの検定方法を学ぶ。 復習:(90分)χ <sup>2</sup> 二乗検定の実施方法と検定結果の解釈の仕方を確認する。																
	9	統計的検定②F検定とt検定 予習:(90分)2つのデータの分散、平均値の際の検定方法について調べる。 復習:(90分)標本に応じた適切な検定の手法を選択し、平均値の差の検定を実施しその結果を解釈する。																
	10	統計的検定③対応のある場合のt検定 予習:(90分)対応のあるデータの平均値を比較する方法を学ぶ。 復習:(90分)対応のあるデータのt検定を実施し、その結果を解釈する。																
	11	統計的検定④等分散性の検定と一元配置分散分析 予習:(90分)3標本以上のデータについて平均値の差を検定する場合の検定方法を調べる。 復習:(90分)一元配置分散分析の方法を習得しサンプルデータの分析結果を解釈する。																
	12	統計的検定⑤一元配置分散分析と多重比較 予習:(90分)分散分析の結果有意差が認められた場合の事後分析の方法にはどのようなものがあるか調べる。 復習:(90分)一元配置分散分析と多重比較を、サンプルデータを用いて適切に実施できるようにする。																
	13	統計的検定⑥二元配置分散分析 予習:(90分)データに影響する要因が2種類ある場合にはどのような検定方法があるかを調べる。 復習:(90分)復習課題のサンプルデータを使用して、二元配置分散分析を実施し分散分析表を作成する。																
	14	統計的検定⑦二元配置分散分析の下位検定 予習:(90分)交互作用、単純主効果の検定について調べる。 復習:(90分)サンプルデータを使用して二元配置分散分析と下位検定を適切に行う方法を確認する。																
	15	統計的検定⑧回帰分析 予習:(90分)説明変数を用いて目的変数を予測できるかどうかを推測するにはどのような方法があるかを調べる。 復習:(90分)サンプルデータを用いて、回帰分析を実施しその結果を解釈する方法を確認する。																
教科書・教材	特になし。授業内にデータファイルと資料を配布する。																	
参考書・参考文献等	吉田寿夫 本当にわかりやすいすぐ大切なことが書いてあるごく初歩の統計の本 向後千春・富永敦子 統計学がわかる ハンバーガーショップでもりなく学ぶ、やさしく楽しい統計学																	
履修上の注意等	表計算ソフトExcelを使って実際に統計量を算出するので、Excelの使い方に慣れておくこと。																	
実務経験との関連	実務経験の有無	無																

[4131] 教養科目 基礎技術			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科								
論作文技術 I			演習	船水周	1年	前期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無					
1	15	30	必修 1	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の生産加工プロフェッサー(食PRO)	期末試験						
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》			《態度・志向性》						期末レポート	40	無	
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	30
当該科目のキーワード	《知識・理解》		序論・本論・結論									授業内提出物	30	有	
	《汎用的技能》		根拠・意見・理由・事実									授業内活動			
授業概要	《態度・志向性》		疑問・反論									その他			
												計	100		
授業の到達目標												フィードバックの方法			
												①時間内に教師が答えを発表し、学生に自己採点させる。 ②提出物等の結果は、ICTの活用や口頭により、全体に解説する。			
単位認定の要件												アクティブラーニングの有無(内容)	有		
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容													
	1	レポート・論文を書く準備をしよう(5つの構成要素、パラグラフの考え方1) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	2	「引用」とは何かを知らう(やっではない盗用、引用のルール・種類、パラグラフの考え方2) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	3	「参考文献のリスト」とは何かを知らう(参考文献のリストの書き方・確認事項、ナンバリング1) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	4	「報告型学習レポート」「ブック(読書)レポート」「論文」を知らう(基本形、ナンバリング2) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	5	レポート・論文に必要な考える方法を知る(発散型思考・収束型思考・思考スキルの基礎、ロジックツリー1) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	6	読んで理解する(的確な情報を抜き出す・自分の言葉で言い換える・グラフや図を読み取る、ロジックツリー2) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	7	他者の主張を正しくつかむ(要約について知る・要約文の書き方を学ぶ、箇条書き等) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	8	論理的な表現を知る①(事実と意見の区別・論理的な文章を書くための考え方1、ピラミッドストラクチャー1) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	9	論理的な表現を知る②(事実と意見の区別・論理的な文章を書くための考え方2、ピラミッドストラクチャー2) 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	10	「課題発見力」(百分の問題意識をもつ・論点を考える・論点を絞り探索方針を決める 他) 授業内小テスト① 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	11	「情報探査力」(情報を入力する・文献を入力する 他) 授業内小テスト② 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	12	「情報整理力」(文献を取捨選択する・文献を整理保存する 他) 授業内小テスト③ 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	13	「課題考察力」「論文構力」(考察を深める・論文の骨子をつくる 他) 授業内小テスト④ 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
	14	「文章構力」(執筆する・章立てを確定し文章を推敲する 他) 授業内小テスト⑤ 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと													
15	卒業論文に向けて(卒業論文とレポート・論文との違いを知る・卒業論文への準備をする 他) 授業内小テスト⑥ 予習:(20分)教科書の該当箇所、資料等を予め読んだり調べたりしておくこと 復習:(40分)提示課題について、授業で学習した知識や技能を使い、文章等を書くこと														
教科書・教材	桑田てるみ編『学生のレポート・論文作成トレーニング改訂版』(実教出版) レジュメ														
参考書・参考文献等	石井一成『ゼロからわかる大学生のためのレポート・論文の書き方』(ナツメ社) 戸田山和久『新版論文の教室』(NHK) 鷺田小彌太『論文レポートはどう書くか』(日本実業社) 初年次教育テキスト編集委員会編『フレッシュマンセミナーテキスト第2版』(東京電気大学出版局) 結城浩『数学文章作法 基礎編』(筑摩書房) 沼崎一郎『はじめての研究レポート作成術』(岩波書店) 伊藤羊一1分で話せ』(SB Creative)														
履修上の注意等	教科書の該当部分等、予習して授業に臨む。														
実務経験との関連	実務経験の有無	有	公立小中学校教諭・教頭・校長、教育センター研究員、小・中・高での授業、内地留学、教育雑誌・書籍・新聞コラムの執筆等の実務経験をもとに、レポートや論文を書くための形式やルールを理解させ、論理的な文章の書き方の基礎を身に付けてもらう。												



[4132] 教養科目 基礎技術			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科							
論作文技術Ⅱ			演習		船水周		1年	後期	フードマネジメント学科							
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
1	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)								
			1													
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》			《態度・志向性》					《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末試験				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク		リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	期末レポート
当該科目のキーワード	《知識・理解》		論理・文脈								授業内小テスト	30	有			
	《汎用的技能》		目的意識・相手意識・方法意識								授業内提出物	30	有			
	《態度・志向性》		疑問・反論								授業内活動					
授業概要	大学4年間はもちろん、社会人になると一層求められるのが、文章を理解し、表現する力である。この科目は、日常的に書く機会が多い感想文や作文を含めた、さまざまな文章について、型を使えば誰でも書ける、という美感をもたせることをねらいとしている。相手によく伝わる文章表現の基礎知識を理解したり、縮約・要約技能に習熟したりする学習も行うことになる。自分の文章表現力をさらに磨いていく機会として積極的に取り組むことを期待している。											計	100			
授業の到達目標	①相手によく伝わる文章表現の基礎知識を知り、適切に使うことができる。 ②文章の的確な読み書きに欠かせない技能である。縮約と要約ができる。 ③文章・論文を、型を使って相手に伝わるように書くことができる。											フィードバックの方法				
単位認定の要件	到達目標①～③の合計が60点以上であること。											①時間内に教師が答えを発表し、学生に自己採点させる。 ②提出物等の結果は、ICTの活用や口頭により、全体に解説する。				
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	【文章表現の基礎知識1】(箇条書き・原稿用紙の使い方・主観・客観表現 →実践練習) 予習:(20分)教科書の「ことばのドリル」Part1(12頁)、Part2(13頁)を事前にやっておくこと 復習:(40分)「箇条書き」「原稿用紙の使い方」「主観・客観表現」の知識・技能を使って、提示課題を解くこと														
	2	【文章表現の基礎知識2】(主題・相筋・要点・要旨・趣旨・プロット →実践練習) 授業内小テスト① 予習:(20分)教科書の「ことばのドリル」Part8(29頁)を事前にやっておくこと 復習:(40分)「主題」「相筋」「要点」「要旨」「趣旨」「プロット」の意味の違いを整理しておくこと														
	3	【文章表現の基礎知識3】(文脈・キーワード・形式段落・意味段落・文章構成 →実践練習) 授業内小テスト② 予習:(20分)教科書の「ことばのドリル」Part9(24頁)を事前にやっておくこと 復習:(40分)「文脈」「キーワード」「形式段落」「意味段落」「文章構成」の意味の違いを整理しておくこと														
	4	【文章をまとめる技能1】(縮約練習:新聞コラム →実践練習) 授業内小テスト③ 予習:(20分)「縮約」について調べ、200字程度に文章でまとめておくこと 復習:(40分)縮約の知識・技能を使って、課題として示された文章を縮約すること														
	5	【文章をまとめる技能2】(要約練習:新聞コラム →実践練習) 予習:(20分)「要約」について調べ、200字程度に文章でまとめておくこと 復習:(40分)要約の知識・技能を使って、課題として示された文章を要約すること														
	6	【文章をまとめる技能3】(要約練習:文学的文章 要約プラス意見・感想 →実践練習) 予習:(20分)事前に配布された文学的文章を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)要約の知識・技能を使って、課題として示された文学的文章を要約し、意見・感想を書くこと														
	7	【文章をまとめる技能4】(要約練習:説明的文章 要約プラス意見・感想 →実践練習) 予習:(20分)事前に配布された説明的文章を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)要約の知識・技能を使って、課題として示された説明的文章を要約し、意見・感想を書くこと														
	8	型で書く文章1(紹介文:「です・ます」「4段構成」「PREP法」→実践練習) 予習:(20分)教科書の紹介文1(26-28頁)、紹介文2(32-34頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)「です・ます」「4段構成」で、紹介文1(私の好きなこと・もの)か紹介文2(故郷)のいずれかの文章を書くこと														
	9	型で書く文章2(賛成・反対意見文1:「だ・である」「YES、BUT型」「5段構成」→実践練習) 予習:(20分)教科書の賛成・反対の意見文1(38-40頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)「だ・である」「YES、BUT型」「5段構成」で、身近な問題をテーマに文章を書くこと														
	10	型で書く文章3(賛成・反対意見文2:同上プラス「対策や提案」→実践練習) 予習:(20分)教科書の賛成・反対の意見文2(44-49頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)「だ・である」「YES、BUT型」「5段構成」で、「社会的な問題」をテーマに文章を書くこと														
	11	型で書く文章4(before/afterの文章1:①「時間軸中心の構成」②「5段構成」③「自分の変化」→実践練習) 予習:(20分)教科書の賛成・反対の意見文2(58-60頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)「時間軸中心の構成」「5段構成」で、○になる(を)前と後など、自分の変化を書くこと														
	12	型で書く文章5(before/afterの文章2:上記①②プラス「社会の変化」「情報収集」→実践練習) 予習:(20分)教科書の賛成・反対の意見文2(64-66頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)「時間軸中心の構成」「5段構成」「情報収集」で、○になる(ができる)前と後など、社会の変化を書くこと														
	13	型で書く文章6(対立項と時間軸のある文章 →実践練習) 授業内小テスト④ 予習:(20分)教科書の対立項と時間軸のある文章(70-71頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)教科書の対立項と時間軸のある文章(72-74頁)のグラフと表などから自分が書くべき分野を選んでおくこと														
	14	型で書く文章7(対立項と時間軸のある文章の続き →実践練習) 授業内小テスト⑤ 予習:(20分)教科書の対立項と時間軸のある文章(75頁)の文章設計図に必要な事項を記入しておくこと 復習:(40分)対立項と時間軸の両方を使って、実際に文章を書くこと														
15	型で書く文章8(敬語の使い方:敬語の識別・実践のポイント/メール/手紙 他) 授業内小テスト⑥ 予習:(20分)教科書の敬語の識別(86頁)、敬語の実践(91-93頁)を丁寧に読んでおくこと 復習:(40分)授業で学習した敬語の使い方に関するポイントを箇条書きで整理しておくこと															
教科書・教材	板東実子『大学生のための文章練習帳』第2版(国書刊行会) レジュメ															
参考書・参考文献等	西田みどり『接続語を使えば誰でも書ける』(知友社)プレゼンテーション研究会『学生のためのプレゼンテーション・トレーニング』(実教出版)倉八順子『日本語の作文帳』(古今書院)桑田てるみ編『学生のレポート・論文作成トレーニング改訂版』(実教出版)齋藤孝『新聞力』(筑摩書房)齋藤孝『読書力』(岩波新書)都築学『レポートの書き方』(有斐閣)															
履修上の注意等	教科書の該当部分等、予習して授業に臨む。															
実務経験との関連	実務経験の有無	有	公立小中学校教諭・教頭・校長、教育センター研究員、小・中・高での授業、内地留学、教育雑誌・書籍・新聞コラムの執筆等の実務経験をもとに、読み手に伝わる文章について具体的に理解させ、論理的な文章の書き方の基本を身に付けてもらう。													

[4133] 教養科目 基礎技術			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科								
情報機器の操作 I			演習	奈良拓哉	1年	前期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無					
1	15	30	必修 1	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカライズ化プロデューサー(食PRO)	期末試験						
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》					《態度・志向性》					期末レポート		
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化 文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》														
	○	—	—	—	—	○	○	○	○	—	—	○	○	○	○
													授業内活動 50 有		
													その他		
													計 100		
													フィードバックの方法		
													課題は提出時に評価のポイントを事前に示し、内容が不足する場合は再提出を求める。タッチタイプの技術習得の状況は、個別に管理する記録表で、随時確認できる。		
当該科目のキーワード	《知識・理解》		情報化社会										アクティブラーニングの有無(内容)	有	
授業概要	タッチタイプ等の初歩的技術の習得にはじまり、日本語ワードプロセッサの理解を深める内容へと展開する。レイアウトデザインのポイントを学びながら、効率よく書類を作成する能力を養う。総合的にパーソナルコンピュータ全般の理解と操作技術の修得を実践的に学ぶ。												実習		
授業の到達目標	パーソナルコンピュータおよび日本語ワードプロセッサの基本的な操作技術を習得し、書類作成における表現能力の向上を目指す。														
単位認定の要件	全ての課題・レポートが提出されていること。														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容													
	1	授業概要、PCの初期設定等の確認、タッチタイプの方法について等 予習:(0分) 復習:(45分) キーボード操作に慣れ親しむためタッチタイプの練習を行う													
	2	ソフトウェアを利用したタッチタイプについて等 予習:(0分) 復習:(45分) キーボード操作に慣れ親しむためタッチタイプの練習を行う													
	3	Googleサービスの利用について等 予習:(0分) 復習:(45分) キーボード操作に慣れ親しむためタッチタイプの練習を行う													
	4	IMEの操作について、短文・長文の入力(文節の移動や変更)等 予習:(0分) 復習:(45分) キーボード操作に慣れ親しむためタッチタイプの練習を行う													
	5	情報機器作業における労働衛生管理のためのガイドライン(厚生労働省)について、長文入力練習等 予習:(0分) 復習:(45分) キーボード操作に慣れ親しむためタッチタイプの練習を行う													
	6	ページ設定、印刷、校正記号について等 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	7	センタリング、右寄せ、両端揃え、均等割り付け、罫線等 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	8	表操作、インデント等 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	9	FONT、単語登録、オートコレクト、検索・置換等 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	10	通信文の概要(ビジネス文章の構成、頭語と結語、時候のあいさつ等) 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	11	通信文の作成 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	12	文章と図形や写真との関係、コピー&ペースト、ドラッグ&ドロップ等 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	13	Web上のデータを利用した書類作成(文字・文章の活用) 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	14	Web上のデータを利用した書類作成(図・写真等の活用) 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
	15	校閲、差し込み印刷、数式エディタについて、まとめ 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する													
教科書・教材	特になし														
参考書・参考文献等	随時参考資料を配布する。														
履修上の注意等	毎回の授業時には、各自のパーソナルコンピュータを持参すること。 操作技術の習得には毎時間の積み重ねが必要なので、その都度復習すること。														
実務経験との関連	実務経験の有無	無													

[4134] 教養科目 基礎技術 情報機器の操作Ⅱ			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科										
			演習	奈良拓哉	1年	後期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無								
1	15	30	必修 1	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカ生産化プロフェッサー(食PRO)	期末試験								
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート						
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内小テスト	50	有
														授業内提出物	30	有	
														授業内活動	20	有	
														その他			
														計	100		
														フィードバックの方法			
														授業内小テストは、終了後に正答を解説する。提出物は内容が不足する場合に、説明後に再提出を求める。タッチタイプの技術習得の状況は、個別に管理する記録表で、随時確認できる。			
当該科目のキーワード	《知識・理解》		情報化社会		《汎用的技能》		コンピューターリテラシー		《態度・志向性》		情報倫理		アクティブラーニングの有無(内容)	有			
授業概要	表計算ソフトウェアの「計算機能」、「グラフ作成機能」、「データベース機能」などの基本的な仕組みと特徴を理解しながら、データの集計や整理・編集方法を実践的に学ぶ。												実習				
授業の到達目標	Microsoft Excel の基本的な操作方法を学び、他のソフトウェアと連携しながら書類を作成する能力を養う。総合的にパーソナルコンピュータ全般の理解と操作技術の向上を目指す。																
単位認定の要件	全ての課題・レポートが提出されていること。																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	表計算ソフトの概要 予習:(0分) 復習:(45分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	2	表操作、オートフィル、相対参照・絶対参照等 予習:(25分) オートフィルや相対参照・絶対参照の操作を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	3	関数を用いた集計(SUM、AVERAGE、COUNT、MAX、MIN、RANK)等 予習:(20分) テキストの「関数事典」で、上記関数の使い方を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	4	グラフ作成の基礎 予習:(25分) グラフの形状がどういったデータの表現に適するか確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	5	グラフを活用した資料作成 予習:(25分) コピー&ペーストや貼り付けの種類を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	6	IF関数について等 予習:(25分) IF関数の使い方を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	7	VLOOKUP(近似値検索)等 予習:(25分) VLOOKUP(近似値検索)の使い方を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	8	VLOOKUP(完全一致検索)等 予習:(25分) VLOOKUP(完全一致検索)の使い方を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	9	TODAY、ISNUMBER 予習:(25分) 上記関数の使い方を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	10	COUNTIF、COUNTIFS等 予習:(25分) 上記関数の使い方を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	11	IF、VLOOKUP、COUNTIF等 予習:(25分) これまで授業で扱ってきた関数について確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	12	Web上のデータを利用したデータ処理(気象庁のデータ活用) 予習:(25分) コピー&ペーストの操作方法を確認する 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	13	LEFT、RIGHT、MID、LEN、FIND等 予習:(25分) 上記の文字列関数について使い方を調べる 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	14	SUMIF、SUMIFS、ピボットテーブル、並べ替え等 予習:(25分) 上記内容について使い方を調べる 復習:(20分) 授業で行ったPCの操作等を確実に覚えるため、内容を振り返り操作する															
	15	授業内小テスト、まとめ等 予習:(45分) 授業内小テストに向け、これまで授業で扱ってきた関数や操作方法を確認する 復習:(0分)															
教科書・教材	できるポケット 時短の王道 Excel 関数全事典 改訂3版 2021/2019/2016/2013 & Microsoft 365対応																
参考書・参考文献等	随時参考資料を配布する。																
履修上の注意等	毎回の授業時には、各自のパーソナルコンピュータを持参すること。操作技術の習得には毎時間の積み重ねが必要なので、その都度復習することが望ましい。																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															

[4141] 外国語科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科											
英語A I			演習	FitzpatrickChristopher	1年	前期	フードマネジメント学科											
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無								
			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロデューサー(兼PRO)	期末試験	60	有						
1	15	30	1															
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》							
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	期末レポート			
	○	○	○	○	—	—	—	—	○	○	—	—	—	—	○	授業内小テスト	20	有
																授業内提出物	10	有
																授業内活動	10	有
																その他		
																計	100	
																フィードバックの方法		
当該科目のキーワード	《知識・理解》		英語の知識全般、健康と栄養の英語専門用語									質問等がある場合は申し出ること。内容に応じて適切な対応をする。						
	《汎用的技能》		英語の運用能力向上、専門用語運用能力															
	《態度・志向性》		出席の重要性、課題の管理、小テスト準備、グループワーク									アクティブラーニングの有無(内容)			有			
授業概要	1学期6ユニットを学習する。各ユニットは20単語の語彙(リスニング練習付)、ウォームアップ、対話(リスニング)、文法演習、アクティビティで構成されている。補助教材を配布することもある。授業で与えられた練習問題の答は全て確実に書き込まなければならない。期末試験の前は既出学習内容の理解を確かめるための、十分な時間をもって復習を行う。										郷土料理の作り方や文化的背景、日本の食習慣など、実生活に即したトピックについて調べて文章にまとめ、ペアワーク、小グループまたは教師と話し合う。							
授業の到達目標	英語を理解し実際に使う能力を向上させるとともに、健康、栄養、食事の分野で役立つ多くの用語を学習し習得する。異文化の比較も取り上げることにより、英語の理解をさらに深め、専門分野に対する視野を広げる手助けをする。																	
単位認定の要件	全ての評価観点の合計が60点以上。																	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																
	1	Introduction (導入) テキストの紹介、授業構成の説明 予習:(20分)シラバスを読む テキストpg.18の語彙を読み、意味を確認する 復習:(25分)語彙ページの20単語を覚える																
	2	Unit 1 Counting Calories (カロリーを計算する) … 食物のカロリー 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.18の語彙を再度読み、意味を確認する 復習:(30分)数の読み方を振り返る																
	3	Unit 1 Counting Calories (カロリーを計算する) … 数字の読み方 文法演習 予習:(15分)pg.23を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)カロリーを考慮した一日の献立作りを完成させる																
	4	Unit 2 How much butter? How many apples? (バターは?りんごは何個?) … ショッピング 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.24の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える。可算名詞と不可算名詞の振り返り																
	5	Unit 2 How much butter? How many apples? (バターは?りんごは何個?) … 可算名詞と不可算名詞 文法演習 予習:pgs.28-29を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)数量詞の振り返り																
	6	Unit 3 Are you ready to order? (注文はお決まりですか?) … 外国の料理とレストランでの注文 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.30の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える。国とそれに関する形容詞																
	7	Unit 3 Are you ready to order? (注文はお決まりですか?) … be動詞と一般動詞 文法演習 予習:pgs.34-35を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)be動詞と一般動詞の振り返り																
	8	Unit 4 How do you make curry? (カレーはどうやって作るの?) … 調理法の説明 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.37の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える。料理に関連する動詞と命令文																
	9	Unit 4 How do you make curry? (カレーはどうやって作るの?) … 命令文 文法演習 予習:(15分)pg.38-40を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)調理法で使われた命令文の振り返り																
	10	Unit 5 Which is better for you, fish or meat? (魚と肉ではどちらが健康にいいですか?) … 比較級 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.43の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える。比較級の振り返り																
	11	Unit 5 Which is better for you, fish or meat? (魚と肉ではどちらが健康にいいですか?) … 最上級 文法演習 予習:pgs.45-49を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)最上級の振り返り																
	12	Unit 6 Review (ユニット1から5までの復習) … 食品の生産、流通とフードマネージメントに関する補助教材 予習:(15分)pgs.51-54を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)解答の確認と振り返り																
	13	Unit 6 Review (ユニット1から5までの復習) … 食品の生産、流通とフードマネージメントに関する補助教材 予習:(15分)pgs.55-59を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)解答の確認と振り返り																
	14	補足アクティビティによる復習 予習:(15分)全ユニットの質問があるか考え、尋ねる準備をする 復習:(30分)全ユニットの答えが書かれているか確認																
15	期末試験に向けての復習 予習:(15分)期末試験に向けて質問をまとめる 復習:(時間指定なし)試験に向けて勉強する																	
教科書・教材	You Are What You Eat 南雲堂																	
参考書・参考文献等	授業で指示する																	
履修上の注意等	授業で指示する																	
実務経験との関連	実務経験の有無	有	長年にわたり国内や海外の様々な教育機関で教鞭をとってきたESLの経験豊富な教員が授業を担当する。スキューバーダイビングのダイブマスターとレスキューダイバーの資格をPADIから取得する過程において栄養とフィットネスに対する理解を深めた。医療関連の英語論文を多数編集/校正した経験もある。															

[4142] 外国語科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科							
英語AⅡ			演習	FitzpatrickChristopher	1年	後期	フードマネジメント学科							
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無				
			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロフェッサー(食PRO)					
1	15	30	1							期末試験	60	有		
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力				≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》			
	○		○	○	○	○	○	○	○	○	期末レポート			
	○		○	○	○	○	○	○	○	○	授業内小テスト	20	有	
	○		○	○	○	○	○	○	○	○	授業内提出物	10	有	
○		○	○	○	○	○	○	○	○	授業内活動	10	有		
○		○	○	○	○	○	○	○	○	その他				
○		○	○	○	○	○	○	○	○	計	100			
○		○	○	○	○	○	○	○	○	フィードバックの方法				
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫		英語の知識全般、健康と栄養の英語専門用語									質問等がある場合は申し出ること。内容に応じて適切な対応をする。		
	≪汎用的技能≫		英語の運用能力向上、専門用語運用能力											
	≪態度・志向性≫		出席の重要性、課題の管理、小テスト準備、グループワーク											
授業概要	1学期6ユニットを学習する。各ユニットは20単語の語彙(リスニング練習付)、ウォームアップ、対話(リスニング)、文法演習、アクティビティで構成されている。補助教材を配布することもある。授業で与えられた練習問題の答は全て確実に書き込まなければならない。期末試験の前は既出学習内容の理解を確かめるものにするため、十分な時間をとって復習を行う。										郷土料理の作り方や文化的背景、日本の食習慣など、実生活に即したトピックについて調べて文章にまとめ、ペアワーク、小グループまたは教師と話し合う。			
授業の到達目標	英語を理解し実際に使う能力を向上させるとともに、健康、栄養、食事の分野で役立つ多くの用語を学習し習得する。異文化の比較も取り上げることにより、英語の理解をさらに深め、専門分野に対する視野を広げる手助けをする。													
単位認定の要件	全ての評価観点の合計が60点以上。													
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容												
	1	Unit 7 We had a good time at the party! (パーティーは楽しかったよ) … 世間話 語彙、リスニング 予習:(20分)シラバスを読む pg.60の語彙を読み、意味を確認する 復習:(25分)語彙ページの20単語を覚える												
	2	Unit 7 We had a good time at the party! (パーティーは楽しかったよ) … 動詞の過去形 文法演習 予習:(15分)pgs.63-65を読む 復習:(30分)プリントの不規則動詞を覚える												
	3	Unit 8 Please describe what okonomiyaki is. (お好み焼きはどんなもの) … 日本食を説明する 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.66の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える												
	4	Unit 8 Please describe what okonomiyaki is. (お好み焼きはどんなもの) … 知覚動詞 文法演習 予習:(15分)郷土料理の作り方の説明を考える 復習:(30分)プリントの不規則動詞を覚える。和食の描写の振り返り												
	5	Unit 9 Are you eating well? (きちんと食べていますか?) … ダイエットを継続する 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.72の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える												
	6	Unit 9 Are you eating well? (きちんと食べていますか?) … 状態動詞と動作動詞 文法演習 予習:(15分)pgs.76-77を読む 復習:(30分)状態動詞の振り返り												
	7	Unit 10 Have you ever eaten sea urchin? (ウニは食べたことありますか?) … 多様な料理を試す 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.80の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える												
	8	Unit 10 Have you ever eaten sea urchin? (ウニは食べたことありますか?) … 現在完了時制 文法演習 予習:(15分)pgs.83-85を読む 復習:(30分)現在完了の振り返り												
	9	Unit 11 You will be healthy! (健康になれますよ) … 健康増進 語彙、リスニング 予習:(15分)pg.86の語彙を読み、意味を確認する 復習:(30分)語彙ページの20単語を覚える												
	10	Unit 11 You will be healthy! (健康になれますよ) … 未来時制 文法演習 予習:(15分)pgs.89-90を読む 復習:(30分)未来形の振り返り												
	11	Unit 12 Review (ユニット7から11までの復習) 食品の生産、流通とフードマネージメントに関する補助教材 予習:(15分)pgs.93-96を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)解答の確認と振り返り												
	12	Unit 12 Review (ユニット7から11までの復習) 食品の生産、流通とフードマネージメントに関する補助教材 予習:(15分)pgs.97-99を読み単語の意味を調べる 復習:(30分)解答の確認と振り返り												
	13	Appendix A ~ Appendix C (カロリー表、文法説明、ボキャブラーリスト) 予習:(15分)pgs.101-123を読む 復習:(30分)授業で指示された内容を振り返る												
	14	補足アクティビティによる復習 予習:(15分)全ユニットの質問があるか考え、尋ねる準備をする 復習:(30分)全ユニットの答えが書かれているか確認												
15	期末試験に向けての復習 予習:(15分)期末試験に向けて質問をまとめる 復習:(時間指定なし)試験に向けて勉強する													
教科書・教材	You Are What You Eat 南雲堂													
参考書・参考文献等	授業で指示する													
履修上の注意等	授業で指示する													
実務経験との関連	実務経験の有無	有	長年にわたり国内や海外の様々な教育機関で教鞭をとってきたESLの経験豊富な教員が授業を担当する。スキューバダイビングのダイブマスターとレスキューダイバーの資格をPADIから取得する過程において栄養とフィットネスに対する理解を深めた。医療関連の英語論文を多数編集/校正した経験もある。											

[4143] 外国語科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
英語B I			演習	杉本久美子	1年	前期	フードマネジメント学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無			
1	15	30	必修 1	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロデューサー(兼PRO)	期末試験	70	有		
学士力の分類 <small>当該科目で育成できる主要な分類項目</small>	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力				≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》		
	○		○		○		○		○		○		
	-		-		-		-		-		-		
	○		○		○		○		○		○		
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		英語の基礎文法定着と外国の文化理解 ペア、グループによる外国語活動 継続的学習態度の育成									期末試験は採点后返却し解答の説明を行う。授業内活動についても、実施ごとに説明と所見を伝える。	
授業概要	これまで学んだ英語の知識を定着させ、専門的英語を学ぶ前段階としての準備を行う。また自分の持つ英語力を使って、積極的にコミュニケーションをとる姿勢を養う。									アクティブラーニングの有無(内容)	有		
授業の到達目標	英語学習の基本となる文法の基礎固めを行う。 獲得した文法を基に英語の4技能(聞く・話す・読む・書く)の向上を図る。 獲得した授業で使用するテキストは、ドラマを見ながら、より実用的な英語表現を学ぶ内容となっているため、英語によるコミュニケーション能力の育成に重点を置き、主体的に考えを述べる姿勢を養うことを目標とする。												
単位認定の要件	授業内活動(30%)と期末試験(70%)の合計が60点以上であること。												
授業計画 <small>(予習、復習の内容・時間含む)</small>	回	内 容											
	1	授業概要説明(使用テキスト、授業展開方法、成績評価方法などについて) Chapter 1 導入 ※授業内活動含む。以下すべての回で同様。 予習:(30分) 使用テキストの内容確認。2回目からは授業内にて指示。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。 ※予習・復習に関しては各回同様。											
	2	Chapter 1 Harry Potter and Chocolate Frogs ① Grammar: itの用法 予習:(30分) 復習:(30分)											
	3	Chapter 1 Harry Potter and Chocolate Frogs ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)											
	4	Chapter 2: Peter Rabbit and Pie ① Grammar: 品詞 予習:(30分) 復習:(30分)											
	5	Chapter 2: Peter Rabbit and Pie ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)											
	6	Chapter 3: Mrs. Rabbit and Herb Tea ① Grammar: 分詞構文 予習:(30分) 復習:(30分)											
	7	Chapter 3: Mrs. Rabbit and Herb Tea ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)											
	8	Chapter 4: Winnie-the-Pooh and Honey ① Grammar: 使役動詞 予習:(30分) 復習:(30分)											
	9	Chapter 4: Winnie-the-Pooh and Honey ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)											
	10	Chapter 5: Daddy-Long-Legs and Ice Cream ① Grammar: 接続詞 予習:(30分) 復習:(30分)											
	11	Chapter 5: Daddy-Long-Legs and Ice Cream ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)											
	12	Chapter 6: Kenji Miyazawa and Tomatoes ① Grammar: 否定 予習:(30分) 復習:(30分)											
	13	Chapter 6: Kenji Miyazawa and Tomatoes ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)											
	14	Chapter 7: O. Henry and "Witches' Loaves" ① Grammar: 比較 予習:(30分) 復習:(30分)											
	15	Chapter 7: O. Henry and "Witches' Loaves" ② Reading 前期授業総括 予習:(30分) 復習:(30分)											
教科書・教材	『フィクションにみる食文化 A Taste of English: Food and Fiction』田口誠一、フィオナ・ミナミ、本山ふじ子 編著 朝日出版社 ¥1700+税												
参考書・参考文献等	特になし。												
履修上の注意等	授業内活動(ペア、グループ等)には積極的に取り組むこと。												
実務経験との関連	実務経験の有無	無											

[4144] 外国語科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
英語B II			演習	杉本久美子	1年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
1	15	30	必修 1	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロデューサー(兼PRO)	期末試験	70	有					
学士力の分類 <small>当該科目で育成できる主要な分類項目</small>	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力 自己管理能力				≪態度・志向性≫ チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》 期末レポート 授業内小テスト 授業内提出物 授業内活動 30 有 その他					
	—		○	—	—	○	○	—	○	—	—	○	○	計	100	
	フィードバックの方法															
	期末試験は採点后返却し解答の説明を行う。授業内活動についても、実施ごとに説明と所見を伝える															
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		英語の基礎文法定着と外国の文化理解				ペア、グループによる外国語活動				継続的学習態度の育成			アクティブラーニングの有無(内容)	有	
授業概要	これまで学んだ英語の知識を定着させ、専門的英語を学ぶ前段階としての準備を行う。また自分の持つ英語力を使って、積極的にコミュニケーションをとる姿勢を養う。										ペアワーク、問題解決学習等					
授業の到達目標	英語学習の基本となる文法の基礎固めを行う。習得した文法を基に英語の4技能(聞く・話す・読む・書く)の向上を図る。特にこの授業で使用するテキストは、食をテーマにした内容構成となっているため、専門分野に関する英語の知識の育成に重点を置き、主体的に学ぶ姿勢を養うことを目標とする。															
単位認定の要件	授業内活動(30%)と期末試験(70%)の合計が60点以上であること。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	授業概要説明(使用テキスト、授業展開方法、成績評価方法について)Chapter 7 導入 ※授業内活動含む。以下すべての回で同様。 予習:(30分) 前期学習内容の確認。2回目からは授業内にて指示。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。 ※予習・復習に関しては各回同様。														
	2	Chapter 8: The Old Man and Fish ① Grammar: 完了形 予習:(30分) 復習:(30分)														
	3	Chapter 8: The Old Man and Fish ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)														
	4	Chapter 9: East of Eden and Lettuce ① Grammar: 動名詞 予習:(30分) 復習:(30分)														
	5	Chapter 10: Laura and Cheese-Making on the Prairie ① Grammar: 動名詞 予習:(30分) 復習:(30分)														
	6	Chapter 10: Laura and Cheese-Making on the Prairie ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)														
	7	Chapter 11: Breakfast and Tiffany's ① Grammar: 関係詞 予習:(30分) 復習:(30分)														
	8	Chapter 11: Breakfast and Tiffany's ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)														
	9	Chapter 12: "Mujina" and "Soba" ① Grammar: 不定詞 予習:(30分) 復習:(30分)														
	10	Chapter 12: "Mujina" and "Soba" ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)														
	11	Chapter 13: Bridget Jones and Dieting ① Grammar: 助動詞 予習:(30分) 復習:(30分)														
	12	Chapter 13: Bridget Jones and Dieting ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)														
	13	Chapter 14: Agatha Christie and Apples ① Grammar: 受動態 予習:(30分) 復習:(30分)														
	14	Chapter 14: Agatha Christie and Apples ② Reading 予習:(30分) 復習:(30分)														
	15	これまでの内容の復習 / 後期授業総括 予習:(30分) 復習:(30分)														
教科書・教材	『フィクションにみる食文化 A Taste of English: Food and Fiction』田口誠一、フィオナ・ミナミ、本山ふじ子 編著 朝日出版社 ¥1700+税															
参考書・参考文献等	特になし。															
履修上の注意等	授業内活動(ペア、グループ等)には積極的に取り組むこと。															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

[4161] 保健体育科目			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科							
体育 I			講義		神和人		1年	前期	フードマネジメント学科							
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
1	15	30	必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の8次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	無					
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》					《態度・志向性》					期末レポート	無		
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	授業内小テスト	70
当該科目のキーワード	《知識・理解》		各種スポーツの歴史、ルールと身体運動の理解										テストポイント説明とチーム力と技術説明			
	《汎用的技能》		個々の技術・チームとしての戦術技術習得													
	《態度・志向性》		協力・準備・実施・整理がスポーツの始まりの認識										アクティブラーニングの有無(内容)	有		
授業概要	スポーツ・運動が身体に及ぼす影響やスポーツの楽しさ、協力して達成できる喜びを知る										個々の技術がチームに貢献するための話し合いと戦術としてのフォーメーションづくり					
授業の到達目標	運動をすることによる身体の変化、スポーツによる個々の技術習得とチーム力で楽しむことを学ぶ															
単位認定の要件	テスト前の連絡事項の説明															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	ガイダンス(授業内容の説明、注意事項、テスト方法) 予習:30分)身体運動の準備運動 復習:30分)ストレッチングなどの実施														
	2	体力測定(形態・機能) 予習:30分)体力測定の実施に伴う準備運動 復習:30分)身体を使用した筋群のストレッチングと次週のシャトルランに向けてのジョギングの実施														
	3	体力測定(持久性・能力) 予習:40分)シャトルランに向けての準備 復習:30分)身体を使用した筋群のストレッチング														
	4	体づくり運動(柔軟性・筋力) 予習:30分)身体運動の柔軟性 復習:30分)個々の体力要素の把握に伴う補強														
	5	体づくり運動(歩く・走る・投てきのフォーム指導) 予習:30分)身体活動の準備運動 復習:30分)人間の機能特性の把握に伴う運動の実施														
	6	バドミントンのガイダンス(歴史・ルール・ショット・ハイクリア) 予習:30分)準備運動の実施 復習:30分)各ショットの打ち方の復習														
	7	バドミントンの基本技術習得(ドライブ・ヘアピン) 予習:30分)各ショットのポイント把握 復習:30分)打点のポイント確認														
	8	バドミントンの基本技術習得(ドロップ・サーブ・スマッシュ) 予習:30分)各ショットのポイント確認 復習:30分)打点と姿勢の確認														
	9	バドミントンの基本技術習得(スマッシュ・レシーブゲーム方法) 予習:30分)基本姿勢の確認と打点の位置把握 復習:30分)打ち込み打点の確認と基本姿勢の確認														
	10	バドミントン・小テスト 予習:30分)個人ショットの確認と戦術 復習:30分)テスト結果に伴う技術確認														
	11	バスケットボールのガイダンス(歴史・ゲーム方法・小テストについて) 予習:30分)準備運動 復習:30分)ボールの感触														
	12	バスケットボールの基本技術習得(ボールに慣れる(シュート)) 予習:30分)ボールの感触とシュート時の基本姿勢の確認 復習:30分)シュート時のフォーム確認														
	13	バスケットボールの基本技術習得(パス・ドリブル・レイアップ) 予習:30分)各ポイント把握 復習:30分)シュートまでのタイミング、ドリブル時の相手・味方の確認														
	14	バスケットボールの基本技術習得(オフェンス・ディフェンスの役割) 予習:30分)ボールコントロール 復習:30分)役割の確認														
15	バスケットボール・小テスト 予習:30分)オフェンス・ディフェンスの役割確認 復習:30分)動きの確認															
教科書・教材	特になし															
参考書・参考文献等	適時配布															
履修上の注意等	規律・規則を遵守															
実務経験との関連	実務経験の有無	有	アルペンスキーオリンピック世界選手権大会等での日本チームトレーナーとしての経験を活かし、スポーツに関する知識等を学ぶ内容の科目である。													



[4162] 保健体育科目			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科																	
体育Ⅱ			実技		神和人		1年	後期	フードマネジメント学科																	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格						単位認定の方法とフィードバックの有無														
1	15	30	必修		選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)			期末試験														
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》					期末レポート														
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化 文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	70	有										
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》													授業内提出物												
														授業内活動	30	有										
													その他													
													計	100												
													フィードバックの方法													
													○	—	—	○	○	—	○	○	○	○	—	○	○	○
当該科目のキーワード	《知識・理解》		各種スポーツの歴史、ルールと身体運動の理解									スポーツのポイント説明と技術、戦術の説明														
	《汎用的技能》		個々の技術、チームとしての戦術技術の習得																							
	《態度・志向性》		準備・協力・実施・整理がスポーツの始まりを認識									アクティブラーニングの有無(内容)		有												
授業概要	スポーツ・運動が身体に及ぼす影響やスポーツの楽しさ、協力して達成できる喜びを知る											個々の技術がチームの戦術に貢献する話し合い														
授業の到達目標	運動をすることによる身体の変化、スポーツによる個々の技術習得とチーム戦術による達成感を学ぶ																									
単位認定の要件	各テストの要点の把握と実行																									
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容																								
	1	後期授業についてのガイダンス：種目・テストにおける要点など 予習：30(分)準備運動 復習：30(分)体づくり運動に向けた準備運動																								
	2	体づくり運動(柔軟性・筋力) 予習：30(分)柔軟性向上に向けた準備運動 復習：30(分)使用した筋群のストレッチング																								
	3	体づくり運動(敏捷性・巧緻性) 予習：30(分)敏捷性の準備運動 復習：30(分)動きで生じる感覚の確認																								
	4	ソフトバレーボールにおけるガイダンス：ルール・技術・チームプレーについて 予習：30(分)ソフトバレーボールの感触と打感の確認 復習：30(分) 打点と受ける姿勢の確認																								
	5	ソフトバレーボールの基本技術習得(レシーブ・パス) 予習：30(分)ボールと身体の位置確認と基本姿勢 復習：30(分) ボールを受ける姿勢・打つ時の打点確認																								
	6	ソフトバレーボールの基本技術習得(サーブ・アタック) 予習：30(分)レシーブ・トスの位置確認 復習：30(分) 各動作と打点の位置確認																								
	7	ソフトバレーボールの基本技術習得(ゲーム) 予習：30(分)チームとの戦術確認 復習：30(分) 勝敗についての検証																								
	8	ソフトバレーボール・テスト 予習：30(分)チームごとに戦術の確認 復習：30(分) 勝敗についての検証																								
	9	バレーボールについてのガイダンス：ルール・技術・チームプレーについて 予習：30(分)ソフトバレーボールとの感触の違いの確認 復習：30(分) ボールを受ける位置の把握																								
	10	バレーボールの基本技術習得(レシーブ・トス) 予習：30(分)基本姿勢を保ちレシーブ・トス 復習：30(分) 身体とボール位置の確認																								
	11	バレーボールの基本技術習得(サーブ・スパイク・ブロック) 予習：30(分)ジャンプ力を高めるための準備 復習：30(分) 打つ打点とブロックの確認																								
	12	バレーボールの基本技術習得(ルール・ミニゲーム) 予習：30(分)スパイク・ブロック打点の把握 復習：30(分) チーム戦術																								
	13	バレーボールのテスト 予習：30(分)チーム戦術の確認 復習：30(分) 勝敗に対する検証																								
	14	各種スポーツの実施 バドミントン・ソフトバレー・バレーボール 予習：30(分)チーム・個人ゲームでの確認 復習：30(分) ゲームの勝敗についての検証																								
15	総評、今年度の実施した種目について 予習：30(分)今年度実施したスポーツの検証 復習：30(分) 生涯スポーツに向けての準備																									
教科書・教材	無																									
参考書・参考文献等	無																									
履修上の注意等	プリント配布																									
実務経験との関連	実務経験の有無	有	アルペンスキーオリンピック世界選手権大会等での日本チームトレーナーとしての経験を活かし、スポーツに関する知識等を学ぶ内容の科目である。																							

[4201] 専門教育科目 食生活・環境系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科								
生活学概論			講義		宮野洋子		1年	前期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロデューサー(食PRO)		期末試験	無					
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》					《態度・志向性》					期末レポート	30	有		
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	20	有	
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》																
	○	—	○	○	—	○	○	○	○	○	—	—	○	○	○	計	100
当該科目のキーワード	《知識・理解》		自分、家族、生活									授業内小テスト・授業内提出物・授業内活動は、授業内でコメントする。					
	《汎用的技能》		生活課題を解決する能力									アクティブラーニングの有無(内容)		有			
	《態度・志向性》		持続可能な生活を実践しようとする態度														
授業概要	生活者の日々の営みである暮らしには諸科学の知見が反映され、生活者はそれらの恩恵を享受してきた。一方、暮らしは時代とともに変遷し、近年では少子高齢化、女性の就業率の高まり、個の尊重などを背景に、生活者が求める"より望ましい暮らし"や"より快適な暮らし"は今まで以上に多様化している。本講義では、暮らしの変遷を概観し、暮らしが家庭や地域とのかかわりなどを含む様々な要素から成り立っていることを理解し、暮らしについて総合的・多面的に学修する。											グループディスカッション、グループワーク					
授業の到達目標	①生活(暮らし)やその変遷について理解する。 ②生活管理・生活経営について理解する。 ③①と②を踏まえ、自分の生活をみつめ、"より望ましい/快適な生活"にするための課題を見出し、それを実践しようとする。																
単位認定の要件	到達①③をはかる授業内小テスト、提出物、期末試験等の合計が60点以上。																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	オリエンテーション 予習:シラバスを読み各講義の内容を理解する(90分) 復習:本日の講義からキーワードを1つ選択し、自分で調べまとめる(90分)															
	2	「生活」「生活する」を考える 予習:自分の今までの生活における変容等について実生活を踏まえてまとめる(90分) 復習:「生活」とはなにかを考えまとめる(90分)															
	3	生活の変容 予習:あなたの家族を中心に考え、家族についてまとめる(90分) 復習:本日の講義からキーワードを1つ選択し、まとめる(90分)															
	4	生活の基盤をつくる① 家族・家庭 予習:自分のおこすかいを調べまとめる(90分) 復習:講義した家族の定義と自分の考える家族とを対照しまとめる(90分)															
	5	生活の基盤をつくる② 家計の管理とライフプランニング 予習:自分の生活時間を1日・1週間ごとに記録する(90分) 復習:講義中に提示するキーワードについてまとめる(90分)															
	6	生活の基盤をつくる③ 生活時間の変化と管理 予習:衣生活における課題等をまとめる(90分) 復習:事前に調査した生活時間とグループの人とのそれを対照し、自分の生活時間についてレポートする(90分)															
	7	生活を営む① 衣生活の経営 予習:衣生活の管理における自身の課題を明らかにする(90分) 復習:講義中に提示するキーワードについてまとめる(90分)															
	8	生活を営む② 衣生活の管理 予習:自身の食生活実態(1週間の時間と内容)を記録する(90分) 復習:衣生活管理で重要と思われることをまとめる(90分)															
	9	生活を営む③ 食生活の実態 予習:現状の食生活をより向上させるための解決方法を検討しまとめる(90分) 復習:望ましい食生活と自身の食生活を対照し、問題・課題を明らかにする(90分)															
	10	生活を営む④ 食生活の管理 予習:「現在住んでいる家」の長所・短所を述べ、「住みたい家」をその理由とともに具体的にまとめる(90分) 復習:前時の課題解決方法を検証し、それ以外の方法についても検討しまとめる(90分)															
	11	生活を営む⑤ 住生活の経営・管理 予習:「住みたい家」をその理由とともに具体的にまとめる(90分) 復習:自身が考える快適な/望ましい住生活を具体的に記入する(90分)															
	12	生活の基盤をつくる④ 生活のなかのジェンダー・婚姻と法律 予習:ジェンダーについて調べ、自身の考える男女共同参画社会についてまとめる(90分) 復習:男女共同参画社会実現に向けて必要と思われることをまとめる(90分)															
	13	生活の基盤をつくる⑤ 生活環境 予習:身近な環境問題をあげ、レポートを作成する(90分) 復習:講義中に提示するキーワードについてまとめる(90分)															
	14	生活の基盤をつくる⑤ 生活環境 予習:衣食住などの身近な環境問題をあげ、問題点をまとめる(90分) 復習:講義中に提示するキーワードについてまとめる(90分)															
15	これからの生活を展望する 予習:自身の生活で最も重要視していることを明らかにする(90分) 復習:これからの生活について様々な視点から検討しまとめる(90分)																
教科書・教材	特になし。																
参考書・参考文献等	特になし。講義内で適時資料等を提示。																
履修上の注意等	・授業計画(順序)は変更される場合がある。 ・予習・復習の内容は、講義の進み具合等により変更される場合がある。 ・新聞記事やニュース等に常に関心をもち、その内容について自分の考え/意見が言えるようにすること。																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															

[4202] 専門教育科目 食生活・環境系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科										
食文化論			講義	安田智子	1年	前期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無								
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	無							
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート	40	無				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		無
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》																
	○	○	○	—	—	○	○	—	—	—	—	—	—	○	○	授業内提出物	40
													授業内活動	20	有		
													その他		無		
													計	100			
													フィードバックの方法				
													授業内課題は授業内で発表し、評価する。その後修正を加え、完成された課題は、紙媒体及びデータとに提出する。				
当該科目のキーワード	《知識・理解》		世界の食文化 日本食文化 郷土料理 行事食									アクティブラーニングの有無(内容)		有			
	《汎用的技能》		食文化の継承者														
	《態度・志向性》		現代の食文化・食生活に興味を持ち、日本の伝え継がれてきた郷土料理を伝承する														
授業概要	世界各國の食文化は、その地域の自然環境の中で収穫された食材を用い、歴史的文化の中でその土地に住む人の持つ独自の調理体系によって作り出され、継承されてきた営みを学び、世界各國との交流を通して、食のや料理が伝えられ定着し、日本の食文化が形成されてきた変遷、そして各地域に伝わる行事食や郷土料理を含めた、日本の食文化について理解する。											主体的・協働的に問題を発見し、解決する方法を探る					
授業の到達目標	①食文化の歴史を学び、世界の食文化について大きくとらえることができる。②日本の食文化の変遷をたどり、現代の食生活を見つめ、未来の食文化にも目を向けることができる。③日本に伝え継がれてきた家庭料理を伝承していくことを、食育活動としてとらえることができる。																
単位認定の要件	開講授業数の2/3以上出席すること。そして課題の発表を必須とし、発表後課題を紙媒体及びデータで提出すること。																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	ガイダンス 「食文化」とは 予習:(90分)シラバスに目を通してくる 復習:(90分)「食文化」について興味をもって教科書に目を通す															
	2	第1章 日本の食文化 日本の食文化の特徴について 予習:(90分)教科書P16~39まで読んでくる 復習:(90分)日本の食文化について理解したことをまとめる															
	3	第1章 日本の食文化 日本の食の歴史について 予習:(90分)教科書P16~39まで読んでくる 復習:(90分)DVD「キッチン革命 第1夜」を鑑賞し、昭和中期ごろと現代の日本の生活、価値観、食の違いを比較し、現代の問題点をあげる															
	4	第1章 日本の食文化 日本の食糧自給率、食糧問題、食品ロスについて 予習:(90分)日本が抱える食に関する問題について調べてくる 復習:(90分)ユネスコ無形文化遺産、日本料理の特徴、旬の食材、食事のマナー、食料自給率、食糧問題、食品ロスについて理解を深める															
	5	第1章 日本の食文化 伝統野菜の始まり、日本の家庭料理、郷土料理について 予習:(90分)日本の郷土料理について調べてくる 復習:(90分)これからの時代へ郷土料理をどのように伝承していくべきかを考える															
	6	第1章 日本の食文化 1人1県を担当し、担当県の気候・歴史・特産物・行事・郷土料理などについてPowerPointにまとめる。 予習:(90分)担当県の気候・歴史・特産物・行事・郷土料理について調べる。 復習:(90分)PowerPoint8枚にまとめる															
	7	第1章 日本の食文化 担当県の郷土料理についてまとめる 予習:(90分)調べたことをPowerPointでまとめる 復習:(90分)発表時間6分に収まる発表原稿を考える															
	8	第1章 日本の食文化 クラス内発表 PowerPointを用いて1人6分発表し、3分質疑応答を行う 予習:(90分)発表6分に収まるように練習してきてくる 復習:(90分)発表課題をデータ提出する。(当日締め切り)															
	9	第2章 世界の食文化 食文化の成り立ちについて 食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化について 予習:(90分)教科書P42~277まで読んでくる 復習:(90分)DVD学習「世界発! コロンブスの台所 トマトスペシャル」から理解したことをまとめる															
	10	第2章 世界の食文化 西洋の食文化について 予習:(90分)西洋料理について調べてくる 復習:(90分)西洋料理の特徴・様式・食事作法を理解する															
	11	第2章 世界の食文化 中国の食文化 予習:(90分)P238~277まで読んでくる 復習:(90分)中国料理の特徴・様式・食事作法を理解する															
	12	第2章 世界の食文化 1人1国を担当し、その国の自然環境・歴史的背景・特産物・行事・郷土料理を調べる 予習:(90分)担当国に関する資料を3冊読んでくる 復習:(90分)担当国の自然環境・歴史・特産物・行事・郷土料理について調べる															
	13	第2章 世界の食文化 担当国について調べた内容をPowerPoint8枚にまとめる 予習:(90分)PowerPointを作成してきてくる 復習:(90分)6分の発表原稿を作成する															
	14	第2章 世界の食文化 クラス内発表 PowerPointを用いて1人6分発表し、3分質疑応答を行う 予習:(90分)発表時間6分に収まるよう、練習してきてくる 復習:(90分)発表課題をデータ提出する。(当日締め切り)															
15	第3章 思想・宗教、これからの食・食生活 予習:(90分)教科書P280~299をよんでくる 復習:(90分)日本人の人口が減り、1割の外国人が日本に居住する時代を迎えるにあたって、これからの日本の食を考える																
教科書・教材	日本からみた 世界の食文化 編著:鈴木志保子 第一出版																
参考書・参考文献等	日本の食文化 「和食」の継承と食育:アイ・ケイ コーポレーション																
履修上の注意等	レポート課題は各PowerPointスライド8枚で作成。印刷物及びデータで提出する。																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															

[4203] 専門教育科目 食生活・環境系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科										
食育概論			講義	今村麻里子	1年	前期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無								
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)	○								
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート	50	有				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》																
	○	○	○	○	—	—	—	○	—	○	—	—	—	○	○	計	100
当該科目のキーワード	《知識・理解》		食育基本法 第4次食育推進基本計画 第4次青森県食育推進計画									提出物は次回の講義で評価、解説、論評する。					
	《汎用的技能》		食と健康の大切さを伝える力									アクティブラーニングの有無(内容)		有			
	《態度・志向性》		食育を推進する姿勢														
授業概要	地域の人々の健康増進や食文化の継承を支援していく立場となるため、食の成り立ち、健康的な食生活、食と環境の関わり、食生活の歴史や文化など多方面から理解を深めると共に食育の目的や内容を理解し、食育の推進・実践に必要な基本事項を学修する。現代の食に関する問題とそれに基づき制定された「食育基本法」の内容を解説する。											調査学習、グループディスカッション、グループワーク					
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>多面的、総合的に現代の食に関する問題や課題を把握する</li> <li>「食育基本法」「第4次食育推進基本計画」「第4次青森県食育推進基本計画」の概要を把握する</li> <li>食育推進活動の内容を理解する</li> <li>食をマネジメントする視点より「食育」活動に携わる知識と考える力を身に付ける</li> </ul>																
単位認定の要件	レポート課題、講義内活動等の取り組みを総合的に判断し、60%以上の習得とする																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	オリエンテーション・食育の定義「食育とは」について「食」の成り立ちと「食育」の定義について理解する 予習:90分)これから学ぶことがどのような意味を持つか「食育」について調べる 復習:90分)食育の定義について振り返る															
	2	日本人の健康状態(国民健康栄養調査)について 日本人の健康状態について理解する 予習:90分)国民健康栄養調査に目を通す 復習:90分)国民健康栄養調査の内容について振り返る															
	3	青森県民の健康状態(青森県健康栄養調査)について 青森県民の健康状態について理解する 予習:90分)青森県健康栄養調査に目を通す 復習:90分)青森県健康栄養調査の内容について振り返る															
	4	食育基本法制定の背景と社会的意義について「食育基本法」制定の背景とその内容について理解する 予習:90分)食育基本法に目を通す 復習:90分)食育基本法について振り返る															
	5	第4次食育推進基本計画について「第4次食育推進基本計画」の内容について理解する 予習:90分)第4次食育推進基本計画に目を通す 復習:90分)第4次食育推進基本計画の内容について振り返る															
	6	第4次青森県食育推進計画について「第4次青森県食育推進計画」の内容について理解する 予習:90分)第4次青森県食育推進計画に目を通す 復習:90分)第4次青森県食育推進計画の内容について振り返る															
	7	食の問題について(次食・こ食) 食育に必要なエビデンスについて理解する 予習:90分)食に関する問題について調べる 復習:90分)食に関する問題について理解する															
	8	食の問題について(食料自給率・食物アレルギーなど) 食育に必要なエビデンスについて理解する 予習:90分)食に関する問題について調べる 復習:90分)食に関する問題について理解する															
	9	食文化継承のための食育(食文化・食事のマナー) 予習:90分)各地の食文化について調べる 復習:90分)各地の食文化についてまとめる															
	10	食文化継承のための食育(地域の食文化・郷土料理・年中行事) 予習:90分)各地の食文化について調べる 復習:90分)各地の食文化についてまとめる															
	11	食文化継承のための食育(地域の食文化・地産地消) 予習:90分)各地の食文化について調べる 復習:90分)各地の食文化についてまとめる															
	12	食事の栄養バランスについて 食事の栄養バランスについて理解する 予習:90分)汁三菜について調べる 復習:90分)健康な食生活の定着についてまとめる															
	13	ライフステージにおける食育について学ぶ ライフステージにおける食育について整理する 予習:90分)各ライフステージごとの重点について調べる 復習:90分)各ライフステージごとの食育の重要性についてまとめる															
	14	自治体(地域)の食育活動について 具体的な取り組み事例について知る 予習:90分)地域の食育事例について調べる 復習:90分)地域の食育事例についてまとめる															
	15	食育についての学びについてまとめる 食育についての学びから得たこと、今後の生活に活かすことを整理する 予習:(分)食育の学びの内容を整理する 復習:(分)食育の学びについてレポートをまとめる															
教科書・教材	必要に応じ、適宜プリントを配布します																
参考書・参考文献等	「食育白書」内閣府「食育基本法」農水省「第4次食育推進基本計画」農水省「第4次青森県食育推進基本計画」青森県 栄養科学シリーズ NEXT 食育・食生活論 栄養科学シリーズNEXT 応用栄養 日本の食文化 その伝承と食の教育																
履修上の注意等	食育と社会の関わりを深く理解するよう、積極的に情報収集をすること 資料を閲覧したり、情報収集のためノートパソコンを使用します。常に持参するようにしてください。																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															

[4204] 専門教育科目 食生活・環境系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
食と健康			講義	奥野海良人	1年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロフェッサー(食PRO)							
2	15	30	2			○	○				期末試験	100	有			
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート		無			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		無
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》										授業内提出物		無			
											授業内活動		無			
										その他		無				
										計	100					
										フィードバックの方法						
										希望者に対して期末試験結果は開示する。その結果から自身の理解できていない部分を抽出し、補充する。						
当該科目のキーワード	《知識・理解》		各生理条件における栄養素の関わりについて理解する													
	《汎用的技能》		社会において果たすべき栄養の役割について考えられるようになる													
	《態度・志向性》		積極的な自主学習													
授業概要	日本人の食事摂取基準は健康の保持・増進、生活習慣病予防のためのエネルギーおよび栄養素摂取量の基準を示したものであり、「何故」「何を」「どれだけ」食べなければいけないのかが根拠とともに掲載されている。本講義では前期の栄養学の知識も活用し、日本人の食事摂取基準の内容を読み解くことを中心に、様々な生理条件における栄養素摂取と健康づくりについて概説していく。															
授業の到達目標	日本人の食事摂取基準に書かれている内容を理解できる。															
単位認定の要件	筆記試験の60%以上。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	健康と栄養 予習:(60分) 指定の教科書p2~5を読み込んでくる。 復習:(60分) 健康とはどういう状態か、自分の言葉で説明できるようにする。栄養の定義と、果たす役割を説明できるようにする。														
	2	ストレスと栄養 予習:(60分) 指定の教科書p7~8を読み込んでくる。 復習:(60分) ストレス発荷時の生体反応を説明できるようにし、どのような栄養素が必要になるか説明できるようにする。														
	3	身体の仕組み 予習:(60分) 指定の教科書p10~35を読み込んでくる。 復習:(60分) 細胞の基本構造、ホメオスタシスの維持、酵素の特徴について説明できるようにし、もって身体の仕組みを理解する。														
	4	食事と栄養 予習:(60分) 指定の教科書p40~64を読み込んでくる。 復習:(60分) 五大栄養素の構造、特徴、生体において果たす役割を説明できるようにする。														
	5	栄養状態の判定 予習:(60分) 指定の教科書p68~76を読み込んでくる。 復習:(60分) 栄養状態の生化学的指標について説明できるようにする。														
	6	日本人の食事摂取基準(概要およびエネルギー) 予習:(60分) 指定の教科書p76~81を読み込んでくる。 復習:(60分) 食事摂取基準の意義、EAR、RAD、AI、UL、DGIについて説明できるようにする。推定エネルギー必要量の策定根拠を理解する。														
	7	日本人の食事摂取基準(タンパク質、炭水化物、脂質) 予習:(60分) 指定の教科書p81~82を読み込んでくる。 復習:(60分) タンパク質の推定平均必要量算定根拠を理解し、炭水化物、脂質の目標量の算定根拠を理解する。														
	8	日本人の食事摂取基準(ビタミン) 予習:(60分) 指定の教科書p82~83を読み込んでくる。 復習:(60分) 各種ビタミンの推定平均必要量、もしくは目安量の算定根拠を理解する。														
	9	日本人の食事摂取基準(ミネラル) 予習:(60分) 指定の教科書p83を読み込んでくる。 復習:(60分) 各種ミネラルの推定平均必要量、目安量、もしくは目標量の算定根拠を理解する。														
	10	健康づくりのための政策・指針 予習:(60分) 指定の教科書p102~112を読み込んでくる。 復習:(60分) 国民健康・栄養調査の目的と調査結果の変遷を説明できるようにする。食生活指針と健康日本21の目的と内容を理解する。														
	11	健康とダイエット 予習:(60分) 指定の教科書p114~128を読み込んでくる。 復習:(60分) 健康を維持する食事について理解し、適正体重を維持するための理論について理解する。														
	12	ライフステージと栄養 予習:(60分) 指定の教科書p130~148を読み込んでくる。 復習:(60分) 各ライフステージにおける特徴を理解し、それぞれの時期における栄養ケアマネジメントを説明できるようにする。														
	13	生活習慣病と栄養 予習:(60分) 指定の教科書p150~168を読み込んでくる。 復習:(60分) 生活習慣病とは何かを理解し、栄養による予防・治療について説明できるようにする。														
	14	免疫の基礎 予習:(60分) 指定の教科書p170~171を読み込んでくる。 復習:(60分) 基本的な免疫に関係する細胞、組織、臓器、液性因子、接着分子等を網羅的に理解する。														
	15	免疫と栄養 予習:(60分) 指定の教科書p171~176を読み込んでくる。 復習:(60分) 免疫系に影響を及ぼす栄養について説明できるようにする。														
教科書・教材	三訂 栄養と健康 建帛社(公社)日本フードスペシャリスト協会 編															
参考書・参考文献等	日本人の食事摂取基準2020年度版 第一出版 監修:伊藤 貞嘉、佐々木 敏 9784804114088															
履修上の注意等	毎回の予習と復習が大切である。															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

[4205] 専門教育科目 食生活・環境系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科										
食育教育論			講義		石塚哉史		1年	後期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格						単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15	30	必修		選択		フードコーディネーター		フードスペシャリスト		フードサイエンティスト		食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)		期末試験				
					2										無				
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》						期末レポート			50	有		
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》			授業内小テスト	
当該科目のキーワード	《知識・理解》		食育を実践する上で必要な基礎的な知識を習得										授業内提出物			50	有		
	《汎用的技能》		なし										授業内活動						
授業概要	《態度・志向性》		なし										その他				無		
													計			100			
最近のわが国において食生活を巡り、栄養バランスの偏り、不規則な食事、若年層の習慣病・肥満の増加等の問題が叫ばれており、この危機的状況を改善するために2005年に政府は食育基本法を施行しました。こうした状況を踏まえ、栄養、食生活、食の安全・安心、食料政策、食環境、食文化という食に纏わる事象の特徴や課題についても学び、食育を実践する上で必要な基礎的な知識を習得することを目的としています。それに加えて、本学が立地している青森県における食と農の特色を学ぶことにより、地域での食と農の在り方について説明できるような知識を身につけます。												フィードバックの方法			毎回配布・回収する授業内提出物(リアクションペーパー)に記載された学生からの主要な疑問点・不明点に対して次の講義中に解説を行う。				
『食』に関する知識と選択する力を習得し、健全な食生活を実践する知識を身につけること。												アクティブラーニングの有無(内容)			有				
到達目標の期末レポート、授業内提出物(リアクションペーパー@15回)における評価の合計が60点以上。												リアクションペーパー							
到達目標の期末レポート、授業内提出物(リアクションペーパー@15回)における評価の合計が60点以上。																			
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回		内 容																
	1		講義のガイダンス(受講上の留意点、「食育」とは?、「食生活」の概念) 予習:(90分)「食」が人にもたらす役割、「食育」の意義について整理して下さい。 復習:(90分)若年層に「食育」が浸透するために必要な点について考察して下さい。																
	2		日本の食と農を巡る情勢①(食料自給率、食料自給力指標、食料国産率、都道府県別食料自給率) 予習:(90分)わが国の食料自給率について調べて下さい。 復習:(90分)他の先進国と比較した際の日本の食料自給率の問題点について考察して下さい。																
	3		日本の食と農を巡る情勢②(食生活の変化が農業に与える影響) 予習:(90分)日本人1人当たりの米消費の変化を調べて下さい。 復習:(90分)食の外部的・洋風化が日本の農業へ与えている影響について考察して下さい。																
	4		世界の食と農を巡る情勢①(世界の人口増加と食料問題) 予習:(90分)現在の世界における栄養不足人口について調べて下さい。 復習:(90分)世界の食糧問題が改善するために問題となっている事象について考察して下さい。																
	5		世界の食と農を巡る情勢②(穀物メジャーと農業投資の躍進) 予習:(90分)「穀物メジャー」について調べて下さい。 復習:(90分)世界の食糧消費のバランスが適正であるのか、否かを考察して下さい。																
	6		世界の食と農を巡る情勢③(コロナ禍やロシア・ウクライナ紛争下の食と農) 予習:(90分)新型コロナウイルス感染症が食に与えた影響について整理して下さい。 復習:(90分)新型コロナウイルス感染症によって変化した食生活について考察して下さい。																
	7		食育推進に関する施策の現状と課題①(「第4次食育推進基本計画」の特徴) 予習:(90分)「食育推進基本計画」の次まかについて調べて下さい。 復習:(90分)「第4次食育推進基本計画」の特徴を整理して下さい。																
	8		食育推進に関する施策の現状と課題②(学校、保育所等、食品関連事業者による食育) 予習:(90分)「栄養教諭」の役割について調べて下さい。 復習:(90分)「学校給食」が子どもの食育に対してどのような効果を与えているのか考察して下さい。																
	9		食育推進に関する施策の現状の課題③(食文化の継承と課題) 予習:(90分)地域に存在する郷土料理について調べて下さい。 復習:(90分)食の持続的発展を目指す取組について、その意義と問題点について考察して下さい。																
	10		食育推進に関する施策の現状の課題④(「日本型食生活」特徴と「PFCバランス」の関係) 予習:(90分)「日本型食生活」の内容について調べて下さい。 復習:(90分)世界各国と日本のPFCバランスを比較してその特徴について考察して下さい。																
	11		食育推進に関する施策の現状の課題⑤(都市住民と農林漁業者の交流促進、地産地消の推進) 予習:(90分)都市と農山漁村の交流によって想定される効果について調べて下さい。 復習:(90分)「地産地消」の意義と求められている効果について考察して下さい。																
	12		世界と日本におけるSDGsと食育(環境負荷と食と農、有機農業の推進) 予習:(90分)「有機農業」の定義について調べて下さい。 復習:(90分)世界と日本の「有機農業」の進展状況の差異について考察して下さい。																
	13		食の安全性・栄養と食育①(安心・安全な食品表示の適正化の推進) 予習:(90分)わが国における食品表示制度の内容と問題点について調べて下さい。 復習:(90分)食品の偽装表示等事件を防止するために、どのような食品表示とするのが消費者に望ましい姿であるのか考察して下さい。																
	14		食の安全性・栄養と食育②(食品表示の適正化とリスクコミュニケーションの推進) 予習:(90分)わが国における食品リスクアナリシスの現状について調べて下さい。 復習:(90分)わが国における食品リスクアナリシスの望ましい姿について考察して下さい。																
	15		講義の取りまとめ(わが国における食育の現段階と課題を考える) 予習:(90分)講義内容を参考にわが国における食育の問題点について整理して下さい。 復習:(90分)わが国における食育の望ましい展望について考察して下さい。																
教科書・教材		教科書は指定しません。教員が必要に応じて資料を配布します。																	
参考書・参考文献等		①『食育入門(生活に役立つ食のサイエンス)』垣原登志子他編、共立出版、②『食育白書』農林水産省																	
履修上の注意等		基本的には、高校迄に習得した知識があれば理解できる内容で構成しています。生活の基本は「食」です。講義後に自らの食生活や青森県の食材について改めて考えてみることをお勧めします。また、食・農・健康に関するニュースにおいて興味・関心のある事項を整理しておく講義の理解度を高める上で効果的です。																	
実務経験との関連		実務経験の有無		無															

[4301] 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科							
調理学			講義		今村麻里子		1年	前期	フードマネジメント学科							
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修		選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の8次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	60	有			
			2				○	○			期末レポート					
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	20	有
													授業内提出物	20	有	
													授業内活動			
													その他			
													計	100		
													フィードバックの方法			
当該科目のキーワード	《知識・理解》		調理の基本や食品の調理特性と食文化の理解									提出物は次回の講義で評価、解説、論評する。				
	《汎用的技能》		調理特性を生かした健康的な食事の理解													
	《態度・志向性》		健康的な食生活・食を取り巻く環境への興味									アクティブラーニングの有無(内容)	有			
授業概要	調理操作の目的や特徴、食品素材の調理特性を理論的に学び、おいしく安全な、そして健康を支える食事を実践するための知識を学ぶ。 「食と健康」を考える上で、調理学は心身の健康を高める礎となるので基本的な調理操作や食品の特性を知り、具体的な事例を取り入れて調理の理論と実践に必要な知識と心得を学び、「おいしさの科学」を学ぶ。											調査学習、グループディスカッション、グループワーク				
授業の到達目標	①調理することの意義、ひとが健全な食生活を送るうえでの調理の果たす役割の大きさを理解する ②食品素材を安くて、嗜好性の高い食べ物にするための調理操作を理解する ③食品素材が調理操作によって食べ物になる過程の物理・化学的变化を理解する ④調理学が食品開発や食品流通・サービスに果たす役割について理解する															
単位認定の要件	期末試験、小テスト、講義内提出物等の取り組みを総合的に判断し、60%以上の習得とする															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	調理の意義 おいしさの設計 予習:90分)講義関係資料に目を通す。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	2	食べ物の嗜好性—おいしさの要因— 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	3	おいしさの演出—おいしさを生み出すだしと調味— 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	4	食事設計 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	5	非加熱操作と器具 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	6	加熱操作と器具 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	7	熱源の種類と加熱機器・器具 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	8	炭水化物を多く含む食品の調理性 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	9	たんぱく質を多く含む食品の調理性 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	10	ビタミン、無機質を多く含む食品の調理性 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	11	成分抽出素材の利用と調理性 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	12	調理と摂食機能 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	13	安全性への配慮 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	14	調理から加工への展開 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。 復習:90分)講義内容を見直し、理解が不十分な内容については、次回までに整理しておく。														
	15	消費と流通への展開 まとめ 予習:90分)前回指示した内容について、教科書を読み理解しておく。すべての講義内容について復習する。 復習:90分)今回およびすべての講義の内容を見直し、理解が不十分な内容については、試験までに整理しておく。														
教科書・教材	調理学 第2版(公社)日本フードスペシャリスト協会 編(建帛社)															
参考書・参考文献等	調理学の基本 第5版—おいしさと健康を目指す—(同文書院)															
履修上の注意等	日常の食生活や料理作りで感じる疑問を科学的に解決できる力を身に付けるよう、日々の調理に向き合うこと															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

【4302】 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
基礎調理学実習			実習	今村麻里子	1年	前期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
			必修	選択	フリー	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)							
1	8	30	1		○	○	○			期末試験	50	有				
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク			リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力
	○	○	—	○	—	—	—	—	—	○			—	—	—	○
	○	○	—	○	—	—	—	—	—	○			—	—	—	○
<b>当該科目のキーワード</b>	《知識・理解》		調理技術の習得 食品の調理特性の理解 健康で豊かな食生活への応用									試験や提出物は採点・返却し、解説する。授業内活動(実習)は授業内で評価を行い、解説する。				
	《汎用的技能》		共同作業における技術の習得													
	《態度・志向性》		共同作業の円滑な運営											<b>アクティブラーニングの有無(内容)</b>	有	
<b>授業概要</b>	健康的な食生活を実践するためには、調理学の理論をよく理解し、「おいしさ健康」を考えた食事作りが重要である。安全面や衛生面に配慮し、バランスの良い食事作りが実践できる能力と技術を養うとともに旬を含めた食文化の理解を深める。食べ物の特性を考慮した献立作り及び調理の役割を理解する。日本の食風土から発展した日本料理の文化を念頭に、食の多様性から西洋料理、中華料理の特性も含めて「調理と健康」を考えて実習する。											調査学習、グループディスカッション、グループワーク				
<b>授業の到達目標</b>	①健康で豊かな食生活ができるように基本的な調理の理論を科学的に捉えた調理技術の習得と食品の調理特性を理解する。 ②代表的な日本料理、西洋料理、中国料理の献立と調理法を習得する。 ③郷土料理について知り、調理法を習得する。															
<b>単位認定の要件</b>	実技試験、提出物、実習への取り組みを総合的に判断し、60%以上の習得とする															
<b>授業計画(予習、復習の内容・時間含む)</b>	回	内 容														
	1	オリエンテーション(調理の意義と心得、食品成分表の活用、栄養価計算、食材発注の計算、ノートの書き方) 予習:30(分)実習内容について教科書に目を通しておく 復習:15(分)次回からの実習に向けて本日の内容を確認する														
	2	調理の基本(炊飯、だしの取り方、食材の切り方)【白飯 けんちん汁】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。														
	3	日本料理の基本1【たけのこご飯 菊花豆腐のすまし汁 ほうれん草のお浸し】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。														
	4	日本料理の基本2【冷やしそうめん 茄子のはさま揚げ 淡雪かん】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。														
	5	西洋料理の基本1【コンソメ・ジュリアンヌ いわしのエスカパーージュ プラマンジェ】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。														
	6	西洋料理の基本2【ピラフ、ミネストローネ、コールスローサラダ】 予習:30(分)実習内容について教科書に目を通しておく 復習:15(分)次回からの実習に向けて本日の内容を確認する														
	7	中華料理の基本1【涼拌麺 春捲 奶豆腐 烏龍茶】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。														
	8	津軽の郷土料理【ごまご飯 ささげのでんぶ ミズの油いため いがめんち】 予習:30(分)配布資料に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。														
<b>教科書・教材</b>	新 調理学実習 第二版 —基礎調理から給食への展開—(同文書院) 調理のためのベーシックデータ第6版(女子栄養大学出版社) 八訂準拠ビジュアル食品成分表(大修館書店)															
<b>参考書・参考文献等</b>	NEW調理と理論第二版(同文書院) 改訂 調理学実習															
<b>履修上の注意等</b>	次回の授業内容を熟読して授業に臨むこと。時間割では3時間ですが、実習終了時まで行うので実習の後には予定を入れないこと。 日々の食事に関心を寄せ、食材・献立・調理法への理解を深めること。 食材の都合により、実習の内容や順番が変わることがあります。															
<b>実務経験との関連</b>	<b>実務経験の有無</b>	無														



[4303] 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
食品化学			講義	柳町悟司	1年	前期	フードマネジメント学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無			
2	15	30	必修 2	選択	フードコーディネーター ○	フードスペシャリスト ○	フードサイエンティスト ○	食のロカボイ化プロフェッサー(食PRO) ○	期末試験	70	有		
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力				≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				期末レポート 授業内小テスト 授業内提出物 授業内活動 その他		
	○		○	○	○	○	○	○	○	計	100		
	○		○	○	○	○	○	○	○	フィードバックの方法			
	○		○	○	○	○	○	○	○	授業内小テストは、小テストを実施した次の時間に、解答の伝達と、試験問題の解説を行う。			
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		五大栄養素、水、食品酵素、色素、味覚成分、香り成分 食品成分の栄養機能、生体調節機能、嗜好機能 機能性食品の開発・研究				アクティブラーニングの有無(内容)				無		
授業概要	食品を構成する物質(成分)の構造、性質、機能、食品中での変化について学習し、各成分の栄養機能、生体調節機能、嗜好機能について理解する。 また、保健機能食品や特別用途食品の特徴(各食品に関連する法規及び表示)、機能性のメカニズム、摂取が必要な対象者に関する学習を通して、機能性食品に対する考え方を習得する。												
授業の到達目標	食品を構成する様々な物質に関して学習した知識を、機能性食品等の開発や研究に活用できるようになる。												
単位認定の要件	期末試験70%、授業内小テスト30%で評価し60点以上となった者に単位を認定する												
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容											
	1	授業の概要 予習:(90分) 構造式について理解する(構造式から物質のどのような情報が得られるかを理解する) 復習:(90分) 構造異性体について理解する											
	2	炭水化物の構造・性質 予習:(90分) 炭水化物(糖質(単糖類・二糖類・多糖類)、食物繊維の違いを理解する(教科書P28-42) 復習:(90分) 糖質の物性(キラリティー、還元性)について理解する											
	3	たんぱく質の構造・性質 予習:(90分) アミノ酸とたんぱく質の関係を理解する(教科書P57-68) 復習:(90分) アミノ酸の性質(鏡像異性体)たんぱく質の性質(高次構造、変性)を理解する											
	4	脂質の構造・性質(1) 予習:(90分) 単純脂質について理解する(教科書P43-47) 復習:(90分) 脂肪酸の分類(飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、短鎖脂肪酸、中鎖脂肪酸、長鎖脂肪酸)を理解する											
	5	脂質の構造・性質(2) 予習:(90分) 複合脂質について理解する(教科書P48-56) 復習:(90分) 脂質の性質(ヨウ素価、けん化価、融点)を理解する											
	6	ビタミン 予習:(90分) 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンの機能を理解する(教科書P69-77) 復習:(90分) それぞれのビタミンの欠乏症と過剰症を理解する											
	7	ミネラル 予習:(90分) 多量ミネラルと微量ミネラルの意味を理解する(教科書P77-81) 復習:(90分) それぞれのミネラルの欠乏症と過剰症を理解する											
	8	食品に含まれる水 予習:(90分) 自由水と結合水を理解する(教科書P84-90) 復習:(90分) 水分活性について理解する											
	9	食品に含まれる色素成分 予習:(90分) 色素成分の分類を理解する(教科書P100-106) 復習:(90分) 色素成分の化学的な性質を理解する											
	10	食品に含まれる味覚成分 予習:(90分) 基本味について理解する(教科書P107-112) 復習:(90分) 味覚成分の化学的な性質を理解する											
	11	食品に含まれる香り成分 予習:(90分) 香り成分となる物質の具体例を挙げることができる(教科書P112-115) 復習:(90分) 香り成分の化学的な性質を理解する											
	12	食品酵素のはたらき 予習:(90分) 食品に含まれる酵素が関与して成分が変化する具体例を挙げることができる(教科書P141,146,158-160) 復習:(90分) 食品に含まれる酵素が関与して成分が変化する具体例の原因を説明できるようになる											
	13	保健機能食品・特別用途食品 予習:(90分) 食品に関連する法律を理解する(教科書P178-191) 復習:(90分) 保健機能食品・特別用途食品について説明できるようになる											
	14	問題演習(1) 予習:(90分) 前半の講義内容に関する問題を事前に解く 復習:(90分) 授業で解説した内容を踏まえ、類似した問題を解く											
	15	問題演習(2) 予習:(90分) 後半の講義内容に関する問題を事前に解く 復習:(90分) 授業で解説した内容を踏まえ、類似した問題を解く											
教科書・教材	栄養学イラストレイテッド 食品学 I 食べ物と健康 食品の成分と機能を学ぶ 改訂第2版 水品 善之、菊崎 泰枝、小西 洋太郎 編 羊土社												
参考書・参考文献等	なし												
履修上の注意等	本科目は卒業必修、フードスペシャリスト必修であることを自覚して授業を受けること												
実務経験との関連	実務経験の有無	無											

[4304] 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科							
栄養学			講義		奥野海良人		1年	前期	フードマネジメント学科							
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
2	15	30	必修		選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験					
			2				○				100	有				
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》					期末レポート	無			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	無
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》													授業内提出物	無	
														授業内活動	無	
													その他	無		
											計	100				
													フィードバックの方法			
当該科目のキーワード	《知識・理解》		栄養素に関する基礎知識と、栄養素を摂取後体内で起きるイベントの理解										希望者に対して期末試験結果は開示する。その結果から自身の理解できていない部分を抽出し、補充する。			
													《汎用的技能》		科学的知識を重視した栄養のスペシャリストを目指すこと	
													《態度・志向性》		アクティブラーニングの有無(内容)	無
授業概要	食と栄養の健康科学的意義を理解するとともに、ヒトでの栄養現象の全体像を修得させる。生きるために食べることは摂食行動から消化吸収を介して各臓器での栄養代謝まで深く関わっている。健康の保持・増進、疾病の予防と治療のために重要な栄養の基本的概念を解説する。															
授業の到達目標	栄養の概念と食事の意義を科学的観点から修得する。															
単位認定の要件	筆記試験の60%以上。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容														
	1	栄養の概念:ヒトがどのような栄養素を何のために摂取しなければならないのかを概説する。 予習:(60分) 指定の教科書p1~12を読み込んでください。 復習:(60分) 五大栄養素それぞれが身体の中でどのような働きをしているか説明できるようにする。														
	2	摂食行動:ヒトの食欲がどのように制御されているのかを学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p13~17を読み込んでください。 復習:(60分) 食欲を調節する中枢がどこにあり、これに影響を及ぼす因子にはどのようなものがあるのか説明できるようにする。														
	3	糖質の栄養:糖質の化学的構造および種類について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p39~41を読み込んでください。 復習:(60分) 各種糖質の構造的特徴を説明できるようにする。糖どうしの結合様式について説明できるようにする。														
	4	脂質の栄養:脂質の化学的構造および種類について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p53~57を読み込んでください。 復習:(60分) 各種脂質の構造について説明できるようにする。生体内のどこに存在するのかを理解する。														
	5	タンパク質の栄養:タンパク質の化学的構造および種類について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p71~74を読み込んでください。 復習:(60分) アミノ酸とは何か、生体内での役割について説明できるようにする。遺伝子に暗号化されたアミノ酸を覚える。														
	6	栄養素の消化・吸収:栄養素の消化・吸収に関わる消化器系と、特に三大栄養素がどのように消化吸収されているのかを学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p21~36を読み込んでください。 復習:(60分) 三大栄養素の消化吸収までの工程について説明できるようにする。														
	7	糖質の代謝:吸収された糖質が生体内でどのように代謝され、働くのかを学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p42~50を読み込んでください。 復習:(60分) 糖質の代謝経路名とその意義について説明できるようにしておく。														
	8	脂質の代謝:吸収された脂質が生体内でどのように代謝され、働くのかを学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p57~64を読み込んでください。 復習:(60分) 脂質が代謝されて生体内でどのような役割を果たしているのか説明できるようにする。														
	9	アミノ酸の代謝:吸収されたアミノ酸が生体内でどのように代謝され、働くのかを学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p78~89を読み込んでください。 復習:(60分) アミノ酸の生体内での代謝の方向性について説明できるようにする。														
	10	脂溶性ビタミンの栄養:脂溶性ビタミン4種類の生理作用と欠乏症と過剰症について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p93~102を読み込んでください。 復習:(60分) 脂溶性ビタミンの種類と働きを説明できるようにする。欠乏症、過剰症を覚える。														
	11	水溶性ビタミンの栄養:水溶性ビタミン9種類の生理作用と欠乏症と過剰症について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p102~115を読み込んでください。 復習:(60分) 水溶性ビタミンの種類と働きを説明できるようにする。欠乏症を覚える。														
	12	多量ミネラルの栄養:日本人の食事摂取基準で策定されている多量ミネラル5種類の生理作用と欠乏症と過剰症について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p117~124を読み込んでください。 復習:(60分) 多量ミネラルの種類と働きを説明できるようにする。欠乏症、過剰症を覚える。														
	13	微量ミネラルの栄養:日本人の食事摂取基準で策定されている微量ミネラル8種類の生理作用と欠乏症と過剰症について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p125~132を読み込んでください。 復習:(60分) 微量ミネラルの種類と働きを説明できるようにする。欠乏症、過剰症を覚える。														
	14	水の機能と電解質の体内分布:水の体内分布、生理的役割、出納および電解質の分布および酸塩基平衡に果たす役割を学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p133~138を読み込んでください。 復習:(60分) 生体内における水の分布、役割、出納について説明できるようにする。生体内の酸塩基平衡について説明できるようにする。														
	15	エネルギー代謝:食品がもつエネルギーとヒトにおけるエネルギー代謝について学ぶ。 予習:(60分) 指定の教科書p139~146を読み込んでください。 復習:(60分) 食品が持つエネルギー、ヒトが消費するエネルギー量の測定方法を説明できるようにしておく。														
教科書・教材	基礎栄養学 4訂(Nブックス) 建帛社 著者:木元幸一 鈴木和春 ISBN:978-4-7679-0720-8															
参考書・参考文献等	無し															
履修上の注意等	毎回の予習と復習が大切である。															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

[4305] 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科										
食品学			講義	吉村小百合	1年	後期	フードマネジメント学科										
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	60	有						
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》					期末レポート	40	有			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》													授業内提出物			
														授業内活動			
														その他			
										計	100						
										フィードバックの方法							
当該科目のキーワード	《知識・理解》		食と栄養、健康									連絡、面談、提出物への解答					
	《汎用的技能》		食に係わる問題の理解														
	《態度・志向性》		食に関する興味を持ち、課題解決への関心を高める									アクティブラーニングの有無(内容)		無			
授業概要	食品は他種多様な種類が存在し、食品を選択する上で特徴を理解することは重要となる。食品及び加工品における鑑別、加工食品等の製法および特徴、食品加工から流通における保存方法を学ぶことにより、食品の特徴を理解する。食品の官能評価、化学評価、物理的評価を学ぶことにより、食品の嗜好性、品質に関する評価を理解する。食品の規格と基準を基に取り扱いを理解し、食品の安全性や品質保持の方法を理解する。																
授業の到達目標	様々な食品を選択でき、食品の品質保持および取り扱いを正しく実践できる人材の育成を目的とする。																
単位認定の要件	筆記試験60点以上、かつ評価が60を超えること																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	食品の品質、官能評価 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	2	化学的評価法 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	3	物理的評価法 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	4	個別食品の鑑別(穀類とその加工品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	5	個別食品の鑑別(イモ類、豆類、種実類とそれら加工品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	6	個別食品の鑑別(野菜類とその加工品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	7	個別食品の鑑別(キノコ類、果実類とそれら加工品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	8	個別食品の鑑別(海藻類、魚介類とそれら加工品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	9	個別食品の鑑別(肉類、卵類とそれら加工品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	10	個別食品の鑑別(乳及び乳製品、油脂類) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	11	個別食品の鑑別(菓子類、嗜好飲料、茶類) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	12	個別食品の鑑別(醸造食品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	13	個別食品の鑑別(調味料、香辛料) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	14	個別食品の鑑別(インスタント食品、冷凍食品、弁当) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
	15	個別食品の鑑別(機能性食品) 予習:(90分)授業内容について事前に学習する。内容は前もってPDFを配布する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。															
教科書・教材	三訂 食品の官能評価・鑑別演習 (公社)日本フードスペシャリスト協会編																
参考書・参考文献等	栄養科学イラストレイテッド「食品学I」(羊土社)水品善之 他編 栄養科学イラストレイテッド「食品学II」(羊土社)栢野 新市 他編																
履修上の注意等	スライドのPDFをあらかじめ配布します。各自見れるように準備の上受講するようにしてください。 PCもしくはタブレット、印刷物で持ち込み可																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															

【4306】 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態		担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科								
応用調理学実習			実習		今村麻里子	1年	後期	フードマネジメント学科								
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無						
			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエティスト	食の6次産業化プロデューサー(食PRO)							
1	8	30	1			○	○	○		期末試験	50	有				
<b>学力力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》					
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク			リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力
	○	○	—	○	—	—	—	—	—	○			—	—	—	○
	《知識・理解》		調理技術の習得 食品の調理特性の理解 健康で豊かな食生活への応用													
	《汎用的技能》		共同作業における技術の習得													
《態度・志向性》		共同作業の円滑な運営														
<b>当該科目のキーワード</b>												試験や提出物は採点・返却し、解説する。授業内活動(実習)は授業内で評価を行い、解説する。				
<b>授業概要</b>		基礎調理学実習で習得した技術を向上させるために、食品の基本的な特性を知り、安全、栄養、嗜好を兼ね備えた調理能力を修得する。食生活の歴史的背景と多用途の現状を理解し、伝統的な行事食、郷土料理なども交えながら、食生活のあり方を理解する。調理の本質は伝統的な食生活の知恵と科学的な特性を持つ健康への技術であるので、それを習得すべく実習する。										調査学習、グループディスカッション、グループワーク				
<b>授業の到達目標</b>		①健康で豊かな食生活ができるように調理の理論を科学的に捉えた調理技術の習得と食品の調理特性を理解する。 ②代表的な日本料理、西洋料理、中国料理を中心とした日常食の献立と調理法を習得する。 ③代表的な郷土料理の献立と調理法を習得する。 ④行事食について知り、調理法を習得する。														
<b>単位認定の要件</b>		実技試験、提出物、実習への取り組みを総合的に判断し、60%以上の習得とする														
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)		回	内 容													
		1	日本料理1【栗ご飯 かぼちゃのそぼろあんかけ 小松菜のごま和え 日本茶】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		2	中華料理1【白菜丸子湯 中華おこわ 抜絲地瓜】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		3	中華料理2【什錦炒麵 餛飩 烏龍茶】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		4	西洋料理1【ロールキャベツ マカロニグラタン グリーンサラダ】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		5	西洋料理2【スパゲッティ・ミートソース コーンクリームスープ マゼドアンサラダ】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		6	行事食1 クリスマス料理【デコレーションケーキ チキンローフ にんじんのグラッセ ブロッコリーのソテー】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		7	行事食2 正月料理【鶏雑煮 紅白なます 炒り鶏 茶碗蒸し】 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
		8	津軽の郷土料理【赤飯(甘口) けの汁 子ねえ しとぎ餅】、まとめ 予習:30(分)教科書に目を通し、実習の計画を立てる。 復習:60(分)実習で学んだことを整理し、まとめる。													
<b>教科書・教材</b>		新 調理学実習 第二版 —基礎調理から給食への展開—(同文書院) 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) 八訂準拠ビジュアル食品成分表(大修館書店)														
<b>参考書・参考文献等</b>		NEW調理と理論第二版(同文書院) 改訂 調理学実習														
<b>履修上の注意等</b>		次回の授業内容を熟読して授業に臨むこと。時間割では3時間ですが、実習終了時まで行うので実習の後は予定を入れないこと。 日々の食事に関心を寄せ、食材・献立・調理法への理解を深めること。 食材の都合により、実習の内容や順番が変わることがあります。														
<b>実務経験との関連</b>		実務経験の有無	無													

[4307] 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
微生物学			講義	富田雅弘	1年	後期	フードマネジメント学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法と フィードバックの有無			
			必修	選択		フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)				
2	15	30	2			○	○			期末試験	70	無	
学士力の分類 <small>当該科目で育成できる主要な分類項目</small>	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力				≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダーシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》		
	○	—	—	—	—	○	—	—	—	—	—	—	○
当該科目の キーワード	≪知識・理解≫		微生物そのものに対する知識・理解										
	≪汎用的技能≫		微生物の危害を避ける知識、微生物を利用する知識										
	≪態度・志向性≫												
授業概要	人に危害を与える微生物と、発酵などに恵みをもたらす微生物がある。微生物は目に見えないため、生活の中で認識しにくい。微生物(細菌、酵母、カビ、ウイルス)の分類や基本的な性質を学修する。また、遺伝子発現や遺伝子工学的内容や人と関係で腸内フローラ等について学修する。												
授業の 到達目標	微生物とは何かを理解する。 微生物による危害を知る。 微生物の利用について知る。												
単位認定の要件	筆記試験、受講内活動の合計が60点以上												
授業計画 <small>(予習、復習の内容・時間含む)</small>	回	内 容											
	1	ガイダンス・微生物学の歴史 予習:(分) 復習:(分)											
	2	微生物の種類と分類(サイズ・分類手法・細菌) 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 微生物の種類・分類を理解する。											
	3	微生物の種類と分類(細菌・古細菌) 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 細菌・古細菌について理解する。											
	4	微生物の種類と分類(真菌類・ウイルス) 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 真菌類・ウイルスについて理解する。											
	5	微生物の構造・微生物の増殖(分裂の仕方・増殖曲線等) 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 微生物の構造・微生物の増殖の仕方について理解する。											
	6	微生物の増殖(生育環境・栄養) 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 微生物の生育環境や栄養について理解する。											
	7	微生物の代謝 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 微生物の代謝について理解する。											
	8	微生物と食品の腐敗 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 腐敗について理解する。											
	9	微生物の殺菌と増殖制御 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 殺菌・増殖抑制について理解する。											
	10	微生物の遺伝現象の応用 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 遺伝現象について理解する。											
	11	腸内フローラ 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 人の腸内フローラについて理解する。											
	12	微生物の遺伝現象 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 微生物の遺伝現象について理解する。											
	13	微生物と抗生物質(作用機序・薬剤耐性・プラスミド等) 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 抗生物質の作用・薬剤耐性の移動等について理解する。											
	14	アミノ酸・核酸発酵と遺伝子の利用 予習:(60分) プリントの内容に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 遺伝子の利用について理解する。											
15	まとめ 予習:(60分) 後半の分に目を通して頂くこと。 復習:(90分) 講義内容を理解する。												
教科書・教材	プリント配布、特になし												
参考書・ 参考文献等	微生物学に関する書籍												
履修上の 注意等	必修科目、免許・資格科目です。												
実務経験との 関連	実務経験の有無	無											

[4308] 専門教育科目 食物学・栄養学系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
生化学			講義	飯泉恭一	1年	後期	フードマネジメント学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無			
2	15	30	必修	選択	2	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	70	有	
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪汎用的技能≫ コミュニケーションスキル 数量的スキル 情報リテラシー 論理的思考力 問題解決力				≪態度・志向性≫ 自己管理能力 チームワーク リーダシップ 倫理観 社会的責任 生涯学習力				期末レポート 授業内小テスト 授業内提出物 授業内活動 その他		
	○		○	○	○	○	○	○	○	○	計	100	
	○		○	○	○	○	○	○	○	○	フィードバックの方法		
	○		○	○	○	○	○	○	○	○	計		
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		生化学に関する知識 論理的思考力 相手に伝える技術と態度				提出課題は、正答と解説を記して返却する。 アクティブラーニングの有無(内容)				有		
授業概要	本講義では、我々の細胞がどのような物質によって構成されているのか、そしてそれらの物質がどのように合成・分解されるのかを学ぶ。必要に応じて組織・器官・個体レベルにも触れ、単なる化学反応を学習しているのではなく、我々の身体が対象であることを確認する。それらの学習を通して、人体を維持するために「食」がいかに重要であるかを理解する。なお、簡単な実験やグループ討論なども実施し、受け身ではなく自ら積極的に学ぶ姿勢を養う。										グループディスカッションとプレゼンテーション		
授業の到達目標	以下の項目を到達目標とする。 1. 生体構成成分の化学的性質を理解する。 2. 生体構成成分の役割を理解する。 3. 生体構成成分の代謝機構を理解する。 4. プレゼンテーションを通して論理的思考力と問題解決力を養成する。												
単位認定の要件	到達目標の達成が60%以上												
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容											
	1	細胞の構造と機能 予習: 0(分) 復習: 180(分) 授業の進め方を確認し、適切に予習・復習するための準備をする。											
	2	生命維持に必要な物質の構造と性質1(糖質) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	3	生命維持に必要な物質の構造と性質2(脂質) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	4	生命維持に必要な物質の構造と性質3(アミノ酸・タンパク質) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	5	酵素の性質と働き 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	6	生命維持に必要な物質の構造と性質4(核酸) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	7	生命維持に必要な物質の構造と性質5(ビタミン) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	8	糖質の代謝1(解糖系・TCA回路、電子伝達系) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	9	糖質の代謝2(グリコーゲン合成、ペントースリン酸回路) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	10	糖質の代謝3(血糖値の調節) 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	11	アミノ酸の代謝 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	12	脂質の代謝 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	13	核酸の代謝 予習: 60(分) 教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認する。 復習: 120(分) 重要項目を理解し、知識の定着をはかる。											
	14	グループディスカッションとプレゼンテーション 予習: 60(分) グループごとにディスカッションを実施し、プレゼンテーションの準備を行う。 復習: 120(分) ディスカッションとプレゼンテーション内容をまとめ、重要項目の理解と知識の定着をはかる。											
	15	まとめ 予習: 60(分) これまでの範囲で理解できなかった箇所を明らかにする。 復習: 120(分) 問題演習を通して、知識の定着をはかる。											
教科書・教材	配付資料を用意する。												
参考書・参考文献等	必要に応じて紹介する。												
履修上の注意等	小テストを毎回実施するので復習は必ず実施すること。授業中や授業後の積極的な質問を歓迎する。												
実務経験との関連	実務経験の有無	無											

[4401] 専門教育科目 食品流通・サービス系			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
フードビジネス論			講義	市田淳治	1年	前期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15	30	必修	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食の6次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	無						
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》				期末レポート	40	有			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト		無
	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》															
当該科目のキーワード		《知識・理解》		地域の「フードビジネス」を取り巻く社会的構成要素の理解。									提出物(レポート)にはコメントをつけて返却する。			
当該科目のキーワード		《汎用的技能》		各種資料の分析による課題抽出とアイデア。									アクティブラーニングの有無(内容)		有	
当該科目のキーワード		《態度・志向性》														
授業概要		地域が保有する豊富な食品資源を題材として取り上げ、これらの食品資源を活用した食産業振興のために、生産者、企業、行政あるいは大学等、研究機関が果たす役割について知識を習得する。さらに、新商品を市場へ送り出すまでの可能性調査、事業計画の作成及び事業を円滑に推進するためのマネジメントの手法を平易に紹介し、グループ学習による実習を経て、「フードビジネス」の実践に必要な基本を身につける。									グループ学習による食品資源を活用した新商品の提案の計画とプレゼンテーション					
授業の到達目標		「フードビジネス」の実践に必要な基本を身につけるために、以下の目標を設定する。 ① 地域食品資源を活用した産業振興に携わる社会的構成要素の理解(第1章) ② 新商品の市場化を目指す可能性調査、事業計画の作成とマネジメント(第2章) ③ グループ学習を通じてアイデアを醸成するための討議、発表のスキル(第3章)														
単位認定の要件		第1章、第2章終了時のそれぞれ小レポートを提出。期末にレポートを提出。レポートの合計が60点以上。														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)		回	内 容													
		1	はじめに:「フードビジネス論」で何を学ぶか 予習:(0分) 復習:(60分) 配布資料のまとめと引用文献の調査													
		2	第1章 地域食品資源の活用に関する事例研究、①これまでの研究 (キーワード1:地域資源、キーワード2:統計資料) 予習:(60分)地域食品資源に関する統計資料、文献等の事前調査。 復習:(60分)配布資料のまとめ、地域食品資源の活用事例について理解を深めたか。													
		3	第1章 地域食品資源の活用に関する事例研究 ②新しい研究(1) (キーワード1:産学官連携、キーワード2:共同研究) 予習:(60分)食産業の振興に携わる企業、大学、行政の連携に関する事前調査 復習:(60分) 配布資料のまとめ、産学官連携について理解を深めたか。													
		4	第1章 地域食品資源の活用に関する事例研究 ③新しい研究(2) (キーワード1:広域連携、キーワード2:スピノフベンチャー) 予習:(60分)広域にわたる産学官連携とスピノフベンチャーに関する事前調査 復習:(60分)配布資料のまとめ、広域連携、スピノフベンチャーについて理解を深めたか。													
		5	第1章 地域食品資源の活用に関する事例研究 ④産業クラスター (キーワード1:産業クラスター、キーワード2:SDGs) 予習:(60分)産業クラスター、SDGs、ゼロエミッション等に関する事前調査。 復習:(60分) 配布資料のまとめ、産業クラスターについて理解を深めたか。													
		6	第1章 地域食品資源の活用に関する事例研究 ⑤イノベーション (キーワード1:技術革新、キーワード2:食品の機能性) 予習:(60分)食品分野におけるイノベーションと機能性研究等について事前調査。 復習:(60分)配布資料のまとめ、食品の機能性研究や新しい表示制度について理解を深めたか。													
		7	第1章 地域食品資源の活用に関する事例研究 ⑥まとめ 予習:(60分)地域食品資源の活用に関する現状と課題の整理。 復習:(60分)地域食品資源の活用事例について理解を深めたか、小レポートの作成と提出。													
		8	第2章 「フードビジネス」の成功に向けて ①可能性調査 (キーワード1:FS調査、キーワード2:ビジネスケース) 予習:(60分)可能性調査に関する事前調査。 復習:(60分) 配布資料の整理、可能性試験について理解を深めたか。													
		9	第2章 「フードビジネス」の成功に向けて ②市場調査とビジネスモデル (キーワード1:市場調査、キーワード2:ビジネスモデル) 予習:(60分)市場調査とビジネスモデルに関する事前調査。 復習:(60分) 配布資料の整理、市場調査とビジネスモデルについて理解を深めたか。													
		10	第2章 「フードビジネス」の成功に向けて ③プロジェクトマネジメント(1) (キーワード1:ミッション、キーワード2:立ち上げ) 予習:(60分)プロジェクトマネジメントに関する事前調査。 復習:(60分) 配布資料の整理、プロジェクトマネジメントのミッションについて理解を深めたか。													
		11	第2章 「フードビジネス」の成功に向けて ④プロジェクトマネジメント(2) (キーワード1:実行、キーワード2:監視) 予習:(60分)プロジェクトマネジメントに関する事前調査。 復習:(60分) 配布資料の整理、プロジェクトマネジメントの実行と監視について理解を深めたか。													
		12	第2章 「フードビジネス」の成功に向けて ⑤目標設定と自己評価 (キーワード1:目標設定、キーワード2:自己評価) 予習:(60分)目標設定と自己評価に関する事前調査。 復習:(60分)配布資料の整理、目標設定と自己評価について理解を深めたか。													
		13	第2章 「フードビジネス」の成功に向けて ⑥第2章のまとめ 予習:(60分)「フードビジネス」に関する課題整理 復習:(60分)「フードビジネス」について理解を深めたか、小レポートを作成して提出。													
		14	第3章 グループ実習 ①ディスカッション (キーワード1:事業計画の提案、キーワード2:ディスカッションスキル) 予習:(60分)事業計画の作成準備 復習:(60分) ディスカッションの内容をもとにプレゼンテーションの準備													
15	第3章 グループ実習 ②プレゼンテーション、まとめ (キーワード1:事業計画の発表、キーワード2:プレゼンテーションスキル) 予習:(60分)プレゼンテーションの準備 復習:(60分) 全課程の資料整理、「食品資源」と「フードビジネス」について理解を深めたか。期末レポートを作成して提出。															
教科書・教材		特になし。														
参考書・参考文献等		参考となる図書、文献等は授業の一部で紹介する。														
履修上の注意等		「フードビジネス」については、高校ではほとんど履修していないことから、全体に平易で基礎的な内容とする。各授業ごとにレジュメを配布して、予習と復習に役立てる。各章の小レポート、期末レポートをはじめ、グループ実習の事業計画とプレゼンテーションの資料など、書式と書き方、考え方(テンプレート)を提示して作成を支援できるように工夫する。														
実務経験との関連		実務経験の有無	有	地元会社の取締役の現場経験等があり、新商品を市場へ送り出すまでの可能性調査、事業計画の作成及び事業を円滑に推進するためのマネジメントの手法等を紹介し、実践に必要な基本的知識を学ぶ科目である。												

[4402] 専門教育科目 食品流通・サービス系				授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科									
フードマネジメント概論				講義	小笠原敦子	1年	後期	フードマネジメント学科									
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格					単位認定の方法と フィードバックの有無						
			必修		選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカボ化プロデューサー(食PRO)								
2	15	30	2														
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》					《態度・志向性》					期末試験				
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	30	有
														授業内小テスト	10	有	
														授業内提出物	30	有	
														授業内活動	30	有	
													その他				
													計	100			
													フィードバックの方法				
当該科目のキーワード	《知識・理解》		食の意義、歴史					授業内小テスト・授業内提出物・授業内活動は、授業内でコメントする。									
	《汎用的技能》		情報収集、思考力、課題解決					アクティブラーニングの有無(内容)					有				
	《態度・志向性》		倫理、法令・規範遵守														
授業概要	食がもつ意義、歴史の変遷を説明し、近未来の食生活について考える。											グループディスカッション、グループワーク					
授業の到達目標	①「食」がもつ意義、作用を理解する。 ②歴史の変遷を理解する。 ③近未来の食生活について考えることができる。																
単位認定の要件	到達①③をはかる授業内小テスト、提出物、期末試験等の合計が60点以上。																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	オリエンテーション 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	2	自身の食生活について考える 予習:(90分)自身の食生活について、食事内容、好き嫌い、栄養バランス、調達方法などについてまとめる。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	3	現代の「食」に関する課題～気候変動 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	4	現代の「食」に関する課題～自給率 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	5	現代の「食」に関する課題～労働力 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	6	現代の「食」に関する課題～食品ロス 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	7	現代の「食」に関する課題～世界の食料事情 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	8	みどりの食料システム戦略について 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	9	食の歴史を概観する―昭和後期～平成 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	10	食の歴史を概観する―昭和後期～平成 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	11	食の歴史を概観する―旧石器時代～江戸① 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	12	食の歴史を概観する―旧石器時代～江戸② 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。															
	13	近未来の食生活を考える①近年の動向について―グループワーク、ディスカッション 予習:(90分)関連情報を収集する。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。自分なりの「食の近未来」を考える。															
	14	近未来の食生活を考える―プレゼンテーション 予習:(90分)プレゼンテーションの準備をする。 復習:(90分)講義の内容を復習し、知識の定着を図る。自分なりの「食の近未来」を考える。															
15	まとめ 予習:(90分)これまでの講義を振り返り、「理解できたこと」、「理解できなかったこと」を整理する。 復習:(90分)これまでの内容を振り返り、知識の定着を図る。																
教科書・教材	特になし。																
参考書・参考文献等	農林水産省HP「みどりの食料システム戦略」 <a href="https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/">https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/</a>																
履修上の注意等	・授業計画(順序)は変更される場合がある。 ・予習・復習の内容は、講義の進み具合等により変更される場合がある。 ・新聞記事やニュース等に常に関心をもち、その内容について自分の考え/意見が言えるようにすること。																
実務経験との関連	実務経験の有無	無															



[4403] 専門教育科目 食品流通・サービス系			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科						
マーケティングリサーチ論			講義		兼平拓道		1年	後期	フードマネジメント学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件			免許・資格				単位認定の方法とフィードバックの有無					
2	15	30	必修 2	選択	フードコーディネーター	フードスペシャリスト	フードサイエンティスト	食のロカ生産化プロフェッサー(食PRO)	期末試験		70	無			
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》			《態度・志向性》						期末レポート			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	コミュニケーションスキル	数量的スキル	情報リテラシー	論理的思考力	問題解決力	自己管理能力	チームワーク	リーダーシップ	倫理観	社会的責任	生涯学習力	授業内小テスト	
	○	—	○	○	○	○	○	○	○	—	—	○	授業内提出物	30	有
													授業内活動		
													その他		
													計	100	
													フィードバックの方法		
当該科目のキーワード	《知識・理解》		マーケティングリサーチ マーケティング戦略 経営戦略									授業内提出物は各講義終了後に回収し評価した上で次回の講義時にフィードバックする			
	《汎用的技能》		課題設定力 仮説思考力 数的分析力									アクティブラーニングの有無(内容)		有	
	《態度・志向性》		リサーチマインド												
授業概要	マーケティング戦略策定プロセスにおける課題を認識し解決するために必要な情報を収集して分析する方法論を学ぶ。環境分析と市場分析をはじめセグメンテーションやターゲティング、ポジショニング、そしてマーケティングミックス(4P)といったマーケティングの基礎フレームワークを学んだうえで、マーケティングリサーチの基本概念からリサーチデザイン、定性的調査、定量的調査、データ分析、事業戦略計画の立案など基本的なマーケティングのリサーチプロセスを総合的に学習する。											グループディスカッション、グループワーク			
授業の到達目標	企業戦略におけるマーケティングリサーチの重要性を理解したうえで、①リサーチ課題の設定 ②リサーチ仮説の構築 ③リサーチの設計と調査 ④データ分析と仮説検証 の4つのプロセスの基本的なフレームワークを理解する。グループインタビュー、デプスインタビュー、行動観察などの定性的調査とアンケート調査などによる定量的調査の特徴と方法を習得し、事業戦略計画の立案ができるようになる。														
単位認定の要件	評価の合計が60点以上であること。														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容													
	1	企業戦略におけるマーケティング戦略とリサーチ 予習:(90分)身の周りの商品をとらえて、なぜ、その商品が売れているのかを考える。 復習:(90分)企業側にとって、なぜ、その商品が売れているのかを考える。													
	2	環境分析と市場の機会と脅威 予習:(90分)コーヒーカフェチェーン企業を何社かピックアップして特徴などを調べる。 復習:(90分) コーヒーカフェチェーンの3C分析をする。													
	3	セグメンテーションとターゲティング 予習:(90分)コーヒーカフェチェーンの業務内容を調べる。 復習:(90分) コーヒーカフェチェーンのセグメンテーションおよびターゲティングと利益率との関連性を調べる。													
	4	ポジショニング 予習:(90分)コーヒーカフェチェーンのセールスポイントを調べる。 復習:(90分) コーヒーカフェチェーンのパーセプションマップを作成する。													
	5	マーケティングミックス(4P)～製品戦略・価格戦略・流通戦略・コミュニケーション戦略～ 予習:(90分)コーヒーカフェチェーンにおいてネーミングとパッケージでインパクトのある商品をピックアップして調べる。 復習:(90分)その商品の広告宣伝のメッセージを考える。													
	6	マーケティングリサーチの目的別フレームワーク～探索型・検証型・記述型～ 予習:(90分)食品メーカーのマーケティング担当者としてリサーチしてみたいことを考える。 復習:(90分) 探索型・検証型・記述型それぞれのリサーチ目的をまとめる。													
	7	マーケティングリサーチのデータの種類の調査法 予習:(90分)定性的調査と定量的調査にはどのようなものがあるかを調べる。 復習:(90分) 食品メーカーのマーケティング担当者として定性的調査と定量的調査をシミュレーションする。													
	8	リサーチ課題の設定と仮説の構築 予習:(90分)各グループごとにリサーチ課題をいくつか考える。 復習:(90分) リサーチ課題の決定を受けて仮説を立てる。													
	9	リサーチサンプルと質問項目の設定 予習:(90分)サンプリングの方法を事前に検討する。 復習:(90分) 質問項目を決定する。													
	10	リサーチ手法の決定～サーベイ法・コミュニケーション法・観察法～ 予習:(90分)グループごとにリサーチ手法を事前に検討する。 復習:(90分) 学内の学生に対してリサーチを実施する。													
	11	データの相関分析と因子分析 予習:(90分)データ処理ソフトの操作法を事前に調べる。 復習:(90分) 相関分析と因子分析をまとめる。													
	12	データのクラスター分析と相関分析 予習:(90分)データ処理ソフトの操作法を事前に調べる。 復習:(90分) クラスター分析と相関分析をまとめる。													
	13	リサーチ結果の報告 予習:(90分)リサーチ結果を事前にPowerPointで資料としてまとめる 復習:(90分) 事業戦略計画の立案のミーティングをする。													
	14	マーケティングリサーチと事業戦略計画の立案のフレーム作成(基礎Ⅰ) 予習:(90分)1年前期科目の「フードビジネス論」の事業計画書の作成プロセスを振り返る。 復習:(90分) 事業戦略計画の各項目を検討する。													
15	マーケティングリサーチと事業戦略計画の立案の完成(基礎Ⅱ) 予習:(90分)事業戦略計画の各項目を検討する。 復習:(90分) 各自マーケティングリサーチ論の授業で学んだことをまとめる。														
教科書・教材	特になし														
参考書・参考文献等	『日本経済新聞』(日本経済新聞社) 『週刊東洋経済』(東洋経済新報社) 『週刊ダイヤモンド』(ダイヤモンド社) 『週刊エコノミスト』(毎日新聞社) 『日経MJ』(日本経済新聞社) 『Harvard Business Review』(ハーバードビジネスレビュー) (ダイヤモンド社)														
履修上の注意等	行政職および大手食品メーカーや大手総合商社のマーケティング、商品開発、広報宣伝の各部門を希望する学生は履修することが望ましい。報道メディアや広告代理店を希望する学生は履修することが望ましい。														
実務経験との関連	実務経験の有無	無													