

[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								
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	55	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		
	○	○	○	○	—	○	○	○	—	—	—	○	○	○	—	授業内提出物	45	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》		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	出欠の不正(中抜け、無断退出、代返、コメントペーパー代筆、他人のコメントペーパーを参考にする等)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。生成AIを利用・参考にしてレポートを提出した場合も同様とする。																	
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	澤村美千代	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8次産業化プロフェッサー(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
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									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。			
	《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。										必要に応じてグループディスカッションを行い、「課題」に対して相互が探究し討論することで理解を深め合う。				
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それぞれ作品の解釈を通して、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「国文学概論」本講義の学修内容の確認と目的 ○本時のテーマ「国文学」の始まり～漢字の流入と万葉仮名の誕生における文学～ 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	【漢文学】杜甫と李白を中心に、漢文学が日本文学に与えた影響について考察を行う。 予習:(分)60(好きな漢詩を選び、和訳するとともに、感想をまとめておく。) 復習:(分)60(徒歩・李白・孟浩然が活躍した時代背景等をまとめる。また、日本への影響を複数の歌人の和歌から考察する。)													
	3	【上代の文学】『万葉集』○本時のテーマ(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。)*成立年代、作者、編纂者、内容、歌体等について調べておく。 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】『枕草子1』○本時のテーマ(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)*『枕草子』誕生の背景 予習:(分)60(『枕草子』の概要について調べる。中関白家について調べる。)*『枕草子』が日本文学に与えた影響について調べておく。 復習:(分)60(関白「藤原道隆」の死から中関白家が没落していく経緯について正しく認識する。)													
	5	【中古の文学】『枕草子2』○本時のテーマ(①跋文の解釈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。) 復習:(分)60(『枕草子』がどのような過程で執筆され、何のために流布されたかについて理解を深める。)													
	6	【中古の文学】『百人一首』○百人一首の撰者である藤原定家にスポットを当て、勅撰和歌集としての「百人一首」の存在価値を探る。 予習:(分)60(『百人一首』の中から好きな1首を選び、口語訳と感想をまとめておく。) 復習:(分)60(藤原定家に生きた時代背景を確認するとともに、「ますらおぶり」と「たおやめ」の関係を理解する。)													
	7	【中古の文学】『源氏物語1』○本時のテーマ(①中古の文学の流れを知る②『源氏物語』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。)*平安京遷都の背景を調べておく。 復習:(分)60(『源氏物語』の概要を理解する。)*中古の文学が貴族を中心としたもので、特に「女流文学」が台頭した理由を知る。													
	8	【中古の文学】『源氏物語2』○本時のテーマ(①藤原道長の摂関政治について理解する。②宮廷文学というスタイルが生まれた背景を理解する。) 予習:(分)60(『桐壺』『藤壺』『養の上』『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(『光源氏』の女性遍歴を通して、「紫式部」が『源氏物語』に込めた思いを探究し理解する。)													
	9	【中古の文学】『源氏物語3』○本時のテーマ(①六条御息所②紫の上③麗月夜④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」「麗月夜」「明石の君」について調べておく。)*「光源氏」との関係について調べておく。 復習:(分)60(『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。)													
	10	【中世の文学】『小野小町』(小野小町の和歌から当時の貴族社会の在り方や漢学の知識の重要性等を知る。勅撰和歌集の意義について知る。) 予習:(分)60(小野小町の和歌の中から好きな一句を選び、口語訳し、感想をまとめておく。) 復習:(分)60(小野小町の晩年を取り扱った戯曲集三島由紀夫『卒塔婆小町』を読み、知識を広げる。)													
	11	【中世の文学】『伊勢物語』○本時のテーマ(「芥川」を鑑賞し、「無常観」を認識する。当時の藤原家の勢力についての認識を深める。) 予習:(分)60(在原業平の和歌から、好きな一句を選び、口語訳し感想をまとめておく。) 復習:(分)60(藤原家のその後の政治的動向を調べ、貴族社会が終焉に向かい、武士が台頭し始める背景を探る。)													
	12	【近世の文学】『戦国武将の言葉の力』戦国三英傑「織田信長」「豊臣秀吉」「徳川家康」の残した作品を理解する。) 予習:(分)60(三英傑の中から一人を選び、その人生についてまとめておく。) 復習:(分)60(予習した以外の三英傑のその他の作品について調べ、その後与えた影響について考察する。)													
	13	【近世の文学】『小泉八雲』○本時のテーマ(①作者「小泉八雲」について理解する。②小泉八雲が後世に果たした役割を知る。) 予習:(分)60(小泉八雲『怪談』の概要を調べ、「怪異文学」について理解を深めておく。) 復習:(分)60(小泉八雲のそのほかの作品を読み、味わう。また、諸外国における八雲の評価についても調べ、理解を深める。)													
	14	【近代の文学】『太宰治』○本時のテーマ(太宰文学の特徴と、時代背景をよく理解する。太宰が次の時代へ与えた影響を知る。) 予習:(分)60(太宰の作品の中から1つを選び、感想をまとめておく。)*『斜陽』に備えておく。) 復習:(分)60(『斜陽』が築いた「俳語」の世界を鑑賞し、自らの感性を磨く。)													
	15	【上代の文学から近代の文学へ】○本時のテーマ(日本の文学の流れを理解する。)*漢文学が日本文学に与えた影響について改めて考える。 予習:(分)60(歴史的背景が「文学」にどのように影響し、変化をうんでいったのかについて調べる。) 復習:(分)60(「日本文学史」を理解し、「文学」が時代と共に変遷し、その時代にどのような影響を与えたかを認識する。)													
教科書・教材	特になし。毎時、個別にレジュメを配布する。予習時は各自で作品を探す。														
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 『シゲマ新日本文学史』(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	予習レポートあり(予習レポートをもとにブクトーク)。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)。 小グループでのディスカッション・発表あり。														
実務経験との関連	実務経験の有無	有	小学校において国語科を専門に研究してきた経験を活かし、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。												



[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8次産業化プロフェッサー(食PRO)	○		期末試験	70	有	
			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》			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》		マーケットメカニズム 金融システム								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。					
	《汎用的技能》		ケーススタディ 経済的実践力								アクティブラーニングの有無(内容)			無		
	《態度・志向性》		マネープランニング													
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		小笠原敦子		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	50	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		
	○	○	○	—	—	○	○	—	—	—	○	○	○	○	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			
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、ジェンダーなどの基本的な知識の理解									人ワーク、グループワークの内容を、次回の授業ほかで取り上げる。					
	《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									アクティブラーニングの有無(内容)		有			
授業概要	社会学の基本概念を学び、社会規範・格差・ジェンダー・バイアスなど現代社会の主要な課題を多角的に解説する。											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社会学の基本概念を理解し、日常の出来事を社会学的に説明できるようになる。 ②社会構造と個人の行動の関係を、多角的に考察する力を身につける。 ③格差・ジェンダー・バイアスなど現代社会の課題を、理論に基づいて分析できるようになる。																
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	オリエンテーション、大学で学ぶことの社会的意義と責任 予習:(90分)シラバスを読み全体を理解する。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、大学で学ぶ意義について考えをまとめる。															
	2	生活・職業観と社会的責任 予習:(90分)「職業」と「社会的責任」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、生活する上での「社会的責任とは何か」について考えをまとめる。															
	3	産業と社会構造 予習:(90分)「産業と社会」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、産業構造の変化が生活に与える影響を考える。															
	4	集団の成立 予習:(90分)「集団の成立」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、役割・規範・関係性などの観点から「自分が所属する集団」について、特徴をまとめる。															
	5	社会課題の変遷 予習:(90分)「社会課題の変遷」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、現代の社会課題を1つ選んで自分の意見をまとめる。															
	6	権利と義務 予習:(90分)「権利と義務」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、権利と義務のバランスについて考える。															
	7	格差社会 予習:(90分)「格差社会」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、「格差の多面性」を整理する。															
	8	著名な社会学者の主張 予習:(90分)2人の社会学者について、名前と主張をまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、印象に残った主張を1つ挙げる。															
	9	社会規範～意識と無意識 予習:(90分)社会規範について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自分が無意識に従っている規範を考える。															
	10	社会規範～遵守と逸脱 予習:(90分)「社会規範は守るべきか」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、逸脱行動の背景について考える。															
	11	職業、スポーツとジェンダー 予習:(90分)「ジェンダー」とは何か調べる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、ジェンダーが職業やスポーツに与える影響を考える。															
	12	社会とジェンダー 予習:(90分)「性的マイノリティー」について調べる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、ジェンダー平等に必要な視点を考える。															
	13	アンコンシャス・バイアス(無意識の偏見)を越えて 予習:(90分)社会に存在する「バイアス」について調べる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自分が持っているバイアスについて考える。															
	14	「地方女子たちの選択」を読んで 予習:(90分)「地方女子たちの選択」を読んで、自分の考えを800字程度にまとめる。 復習:(90分)他の人の感想と自分の意見の一致点と相違点について整理する。															
	15	これからの社会を展望する 予習:(90分)これまでの授業を踏まえ、「より良い社会」について自分の考えをまとめる。 復習:(90分)これまでの授業を踏まえ、将来の社会に必要な視点をまとめる。															
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 ← 図書館に所蔵 地方女子達の選択(桂書房)上野千鶴子、山内マリコ ← 購入を推奨																
履修上の注意等	・原則、紙での資料配布はしない。予めPDFをClassroomにアップする。 ・PCを持参すること。																
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8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		
							《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》				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≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		心理学に関する基礎的知識の理解 仮説検証のための方法論 心理学の知見を自らに当てはめて考える姿勢								授業内提出物にコメントを添付して返却する。 アクティブラーニングの有無(内容)	有	
授業概要	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。										心理実験の模擬体験とグループワーク		
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。												
<b>授業計画</b> (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あるので、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	前田朝美・花田玲子	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								
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	100	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				
													提出したレポートについて公表を行う				
当該科目のキーワード	《知識・理解》		地域イノベーション、イノベーションデザイン									アクティブラーニングの有無(内容)			有		
													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				
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。具体的なテーマは、「地域の食とスポーツ」、「うるしでつながる共生社会」、「地方で生きる高齢者を、どう支えるのか ～ケア・生活・地域をつなぐ視点～」である。それぞれ、グループディスカッションなどを行う。												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																
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容															
	1	I うるしでつながる共生社会(主担当教員:弘前大学 高橋憲人) ①青森県におけるうるし資源の今昔															
	2	②障害福祉事業者発 きりんうるしプロジェクト															
	3	③つながる、味わう、森づくりの新展開															
	4	④うるしがつなぐ教育・福祉・文化のプロジェクト															
	5	⑤ディスカッション、発表															
	6	II 地域の食とスポーツ(主担当教員:柴田学園大学 前田朝美、花田玲子) ①食とスポーツ															
	7	②国スポ弁当の取り組み(ゲスト講師)															
	8	③地域の魅力と健康づくりを発信しよう～ナッジ理論の活用～															
	9	④地域の魅力と健康づくりを発信しよう～ポスター作成～															
	10	⑤発表、質疑															
	11	III 地方で生きる高齢者を、どう支えるのか ～ケア・生活・地域をつなぐ視点～(主担当教員:弘前学院大学 小野 綾) ①高齢者は、なぜ「支援を要する存在」になるのか(最初にアイスブレイク含む)															
	12	②支えるとは何をすることなのか															
	13	③現場から見たサービスの可能性(外部招聘講師:ケアサポートかがやき代表取締役 棟方和紀 氏)															
	14	④グループ演習:「もし自分たちが、地方で高齢者を支える仕組みをつくるなら」															
15	⑤発表と総評																
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8/19(火)～8/21(木)の3日間、各日も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。																
実務経験との関連	実務経験の有無	有	主担当(工藤)は、保育士として私立保育園に勤務、保育所における造形指導の実務を行う。実務経験をもとに造形に関する知識や技能等を指導する。														

[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		小笠原敦子、小沼奈緒美、安川由貴子、吉田裕美子		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							
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							
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	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		
	—	—	○	○	○	○	○	—	○	—	—	○	—	○	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》		青森県・弘前市および周辺の地域の課題									予復習レポートについては次の授業でコメントする。						
	《汎用的技能》		地域課題の解決									アクティブラーニングの有無(内容)		有				
	《態度・志向性》		グループワーク															
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加え、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。										グループワーク&ディスカッション、プレゼンテーション							
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:青森県の課題を3つ選び、その背景・要因を整理したうえで、国内外の類似例と比較し、共通点・相違点をまとめる。(90分) 復習:授業の内容を踏まえ、新たな気づきを整理する。(90分)																
	2	弘前市、青森市、八戸市の特徴-特に産業の観点から 予習:各市の特徴を、産業の観点からまとめる。(90分) 復習:授業の内容を踏まえ、各市の特徴を踏まえた地域活性化案を考える。(90分)																
	3	青森県/弘前市の子育て支援策について学ぶ 予習:弘前市のホームページ等で、弘前市の子育て支援策について調べてくる。(90分) 復習:授業の内容を踏まえ、各自で更に調べて施策の意義や課題について考える。(90分)																
	4	青森県/弘前市の子育て支援策を踏まえて、子育てしやすい環境づくりについてグループディスカッションと発表 予習:興味をもった弘前市の子育て支援策について調べ、子育てしやすい環境づくりについて考えてくる。(90分) 復習:授業の内容を踏まえ、子育てしやすい環境づくりに必要な視点について各自で再検討する。(90分)																
	5	青森県/ミニフィールドワーク 予習:自分の興味と結びつくテーマについて考えてくる。(90分) 復習:質問項目案の作成をする。(90分)																
	6	地域における役割 観察の視点:子どもの視点 予習:遊びの多様性を考え、子どもが主体的に遊べる環境について考えてくる。(90分) 復習:講義の内容を復習し、子どもの遊びについて再検討する。(90分)																
	7	青森県/弘前市の人々の健康と栄養①青森県と弘前市の健康課題 予習:第3次産業健康増進計画から、健康課題を調べる。(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:青森県や弘前市、他の地域と比較して考えたときの「強み」を10個考えてくる。(90分) 復習:授業内で紹介された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おく。(90分)																
	10	産業と環境① 主に自然環境について 予習:自然環境の変化(気候・資源・生態系など)が産業に与える影響を3つ選び、そのメカニズムを考える。(90分) 復習:授業内容を踏まえ、自然環境と産業の関係について、自分の気づきや疑問点を整理する。(90分)																
	11	産業と環境② 主に社会環境、家庭環境について 予習:社会環境、家庭環境の変化(人口構造・働き方・家族形態など)が産業に与える影響を3つ選び、背景と課題を整理する。(90分) 復習:授業内容を踏まえ、社会環境・家庭環境の変化が地域活性化にどのように関係するか、自分の考えをまとめる。(90分)																
	12	六次産業化立案 6、10、11回の内容をもとに、六次産業化計画を作る。 グループディスカッションと発表 予習:六次産業化に有力な県産素材を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なるか考える。(90分)																
	13	青森県/弘前市および周辺地域における製造業の現状 予習:弘前市および周辺地域における製造業について5つ調べてくる。その中には伝統産業を2つ含める。(90分) 復習:授業内容を踏まえ、地域の製造業が抱える課題と可能性についてまとめる。(90分)																
	14	青森県/弘前市および周辺地域における製造業の活性化と企業誘致 グループディスカッションと発表 予習:活性化策と誘致したい企業や産業についてまとめる。(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、課題をまとめてくる。(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・六次産業化・健康・製造業のそれぞれについて、青森県の課題を3つずつ整理してくる。(90分) 復習:課題解決のために大学生として自分ができること、将来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	必要に応じてその都度示す。																	
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	吉澤結子、葛西美樹、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8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	80	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	
当該科目のキーワード	《知識・理解》		それぞれの話題について、その背景や意図を的確に理解するよう努める。										授業内提出物	15	無
	《汎用的技能》		「地域活性化」や「社会貢献のあり方」を論理的かつ多角的に考える力を養う。										授業内活動	5	無
	《態度・志向性》		大学の学修に明確な目的意識を持って継続的に取り組む力を養う。										その他		
授業概要	講義前半では大学での学びをより充実したものとするため、まず「学園を知る」ことを目的とし、柴田学園の「沿革」、創設者の「建学の精神」、地域に根ざして発展してきた経過を解説する。また、大学と高校の学びの違いやキャリア形成を話題とし、大学生活を充実して過ごすヒントについて触れる。後半では、人口減等の課題に直面する地域に焦点を当て、毎時「テーマ」に沿って様々な分野で活躍される有識者をゲストスピーカーとして招き、各方面での取組みや活動状況について紹介して頂く。これらの講義内容をもとに「この地域活性化のために、自分たちができること、やりたいこと」を提案するグループワークを行い、地域活性化を自分ごととして考える機会とする。										計	100			
授業の到達目標	「柴田学園」の沿革と教育理念、地域との関係性を理解し、これらを大学生としての学びと学生生活の設計に役立てることができる。大学生活を過ごす弘前市や青森県の現状と課題を理解し、この地域で活躍されているゲストスピーカーの取組みや実践活動等を参考に、自分のこれからの社会への貢献や取組みについて考えることができる。「地域活性化」を自分ごととして考えることができる。										フィードバックの方法				
単位認定の要件	授業内提出物と期末レポートで総合的に評価する。														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	内 容													
	1	授業ガイダンス、および 1. 大学生活を考える(1)大学での学びと柴田学園大学での4年間の過ごし方【吉澤】 予習:90分 本学の4年間の学びをどのように進めるかのプランをイメージしておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	2	2. 大学生活を考える(2)学園を知る:柴田やす先生と「教育即生活」について【吉澤】 予習:90分「学校法人柴田学園」の沿革と柴田やす先生について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	3	3. 地域を知る(1)「夢を伝え 夢を届け 夢となる」(仮)【榊ブランドュー弘前FC 取締役社長 西澤雄貴】 予習:90分 榊ブランドュー弘前FCについて調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	4	4. 大学生活を考える(3)柴田学園大学を知る:学科紹介【3学科長】 予習:90分 自分の所属学科以外の学科について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	5	5. 大学生活を考える(4)キャリアデザイン:本学での学びを社会に活かす自分デザイン(仮)【葛西美樹】 予習:90分 自分のキャリア形成について考えておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	6	6. 地域を知る(2)青森県の郷土、現状と課題【青森県職員】予定 予習:90分 青森県の現状について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	7	7. 地域を知る(3)弘前市の郷土、現状と課題【弘前市職員】予定 予習:90分 弘前市の現状について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	8	8. 地域を知る(4)青森県の歴史【調整中】 予習:90分 青森県の歴史について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	9	9. 地域を知る(5)青森県の農業【調整中】 予習:90分 青森県の農業について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	10	10. 地域を知る(6)弘前市の商業【調整中】 予習:90分 弘前市の商業について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	11	11. 地域を知る(7)弘前市の観光産業【弘前市職員】(予定) 予習:90分 弘前市の観光産業について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	12	12. 地域を知る(8)青森県の伝統食【調整中】 予習:90分 青森県の伝統食について調べておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	13	13. 地域を知る(9)海外からの視点【調整中】 予習:90分 弘前市の国際性について考えておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	14	14. 地域を知る(10)弘前市の未来【調整中】、最終レポート課題の説明 予習:90分 弘前市の未来について考えておく。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。													
	15	15. 大学生活を考える(5)大学生活と地域を考えるグループワーク 予習:90分 グループワークを予定するので、指示に従って準備をする。 復習:90分 本日の話題を振り返って自分の感想や考えをノートにまとめ言語化しておく。最終レポートを完成し期日までに提出する。													
教科書・教材	特になし														
参考書・参考文献等	必要に応じて資料を配布する。														
履修上の注意等	多くの講義で学外のゲストスピーカーによる講義となる。講義中は特に私語は慎み、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」に記載すること。また、ゲストスピーカーから「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。連絡先:吉澤 y-yoshizawa@shibata.ac.jp														
実務経験との関連	実務経験の有無	無													

[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														
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	80	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》	期末レポート		無
																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	原子と分子、分子式および組成式と示性式 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) 分子式から構造異性体のバリエーションを考えることができるようになる。																
	2	構造式と国際命名法 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) 化合物の国際命名法の基礎を理解し、最低限のルールを覚える。																
	3	アルカンの基礎と身の回りのアルカン 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) アルカンの燃焼を通してボイルシャルルの法則の利用法を確認する。																
	4	アルカンの構造と命名法 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) 各種アルカンの示性式から構造式が書け、国際命名法で命名できるようになっておく。																
	5	シクロアルカンの構造と命名法 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) シクロアルカンの構造と立体配座異性体について理解できるようになる。																
	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) 講義で話す化合物グループと官能基の名前を覚える。																
	7	ハロアルカンの構造と命名法 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) 各種ハロアルカンの示性式から構造式が書け、国際命名法で命名できるようになっておく。																
	8	アミンの構造と命名法 予習:(60分) 第12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) アミンの異性体が理解できるようになる。各種アミンの示性式から構造式が書け、国際命名法で命名できるようになっておく。																
	9	アルコールの構造と命名法 予習:(60分) アルコールについて、第3, 4, 6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) アルコールの異性体が理解し、各種アルコールの示性式から構造式を書けて、命名できるようになっておく。																
	10	多価アルコールとエーテル結合 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ふものがあるのか調べておく。 復習:(90分) 多価アルコールと、エーテルについて理解し、示性式から構造式を書けて命名できるようになっておく。																
	11	カルボニル化合物(アルデヒド・ケトン)の構造と命名法 予習:(60分) カルボニル化合物にはどういふものがあり、その中でアルデヒドとケトンの関係を明らかにしておく。 復習:(90分) アルデヒドやケトンについて理解し、示性式から構造式を書けて命名できるようになっておく。																
	12	カルボニル化合物(カルボン酸とエステル)の構造と命名法 予習:(60分) 第6回の講義の内容のカルボニル基、カルボン酸、エステルについて再度調べておく。 復習:(90分) カルボン酸やエステルについて理解し、示性式から構造式を書けて命名できるようになっておく。																
	13	不飽和有機化合物(アルケン)の構造と命名法 予習:(60分) 第6回の講義の内容でアルケンについて再度調べておく。 復習:(90分) アルケンについて理解し、示性式から構造式を書けて命名できるようになっておく。																
	14	芳香族炭化水素化合物 予習:(60分) 第6回の講義の内容で芳香族炭化水素化合物について再度調べておく。 復習:(90分) 芳香族炭化水素化合物の構造的特徴を理解し、構造式から命名、化合物名から構造式を書けるようにする。																
	15	複素環式芳香族化合物 予習:(60分) 身体の中に存在する複素環式芳香族化合物を調べておく。 復習:(90分) 複素環式芳香族化合物の構造式から命名、化合物名から構造式を書けるようにする。																
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8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≫ 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		
							《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	
												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≫		生活と化学			論理的思考力			相手に伝える技術と態度			提出課題は、正解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	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・食材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							
			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	55	有					
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	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			
当該科目のキーワード	《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。					
	《汎用的技能》											アクティブラーニングの有無(内容)			無		
	《態度・志向性》																
授業概要	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。																
授業の到達目標	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。																
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	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。															
教科書・教材	特に無し																
参考書・参考文献等	特に無し																
履修上の注意等	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。																
実務経験との関連	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	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					
	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		
	〇	—	—	〇	〇	〇	〇	—	—	—	—	—	—	授業内提出物	30	有
	〇	—	—	〇	〇	〇	〇	—	—	—	—	—	—	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》		AIの歴史と応用 機械学習の原理 深層学習 ニューラルネット 生成AI									期末試験の正答を提示する。また、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》		プログラミングの基礎													
	《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	現代社会では様々な分野に於いてデジタル化とAI利用が不可逆的に進行している。この授業では、そうした社会状況に対応するために必要な、数理科学・データサイエンス・AIに関する応用基礎レベルの知識を身につけることを目的とし、AIの歴史・現況と展望、機械学習と深層学習の基礎、及びそのために必要となる基礎的なプログラミング技術や数学的基礎知識について講義し、データ処理やプログラム作成などを含めた指導をする。										授業内でノートパソコンを使用して、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 AI技術の歴史と応用分野、AI社会の今後の展望について理解する ② AI技術の基礎となる数学的基礎知識、プログラミングの基礎知識について理解する ③ 機械学習の基本について理解する ④ ニューラルネットと深層学習の基本について理解する															
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	AIの歴史と応用分野。AIと社会 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	情報セキュリティと暗号化技術。社会的認証基礎 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	プログラミング言語の歴史。Pythonの特徴 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	アルゴリズム。ユークリッドの互除法・挟み撃ち法による数値計算 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。														
	5	データ表現。リストとツリー。データソートのアルゴリズム 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	乱数の利用。モンテカルロシミュレーション 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。授業内で出された課題を仕上げて提出する。														
	7	行列とベクトル。Pythonを用いた行列計算 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	微分・積分と偏微分。パラメータ最適化。勾配降下法。確率的勾配降下法 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	機械学習。教師付き学習と教師なし学習。ニューラルネットの原理 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	単層パーセプトロンの学習 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	誤差逆伝播法によるニューラルネットの学習 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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。														
	12	勾配消失問題と深層学習 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	人間の知能の諸領域と様々なタイプのニューラルネット 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	生成AIとその利用。問題点 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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	AIの構築と運用。AI技術の将来展望 予習:(60分)教科書の該当部分を事前に読んである程度理解しておく。 復習:(120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。														
教科書・教材	応用基礎としてのデータサイエンス 改訂第2版 AI×データ活用の実践(データサイエンス入門シリーズ) 北川源四郎/竹村彰通 編 講談社															
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8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	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》		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								アクティブラーニングの有無(内容)			有		
	《態度・志向性》		仮説検証型の思考													
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クエスションの設定・適切なデータ解析方法の選択と実行・データ解析の実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.現代社会におけるデータサイエンス役割や活用方法を理解できる。 2.データサイエンスに活用されている統計学の基本原則を理解できる。 3.データに対して、各種の代表値や散布度の指標を算出することができる。 4.データの種類や調査目的に応じて適切な検定方法を選択して実行し、結果を解釈できる。															
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	統計学・データサイエンスと社会生活の関係、仮説検証・事象の予測・経営判断等におけるデータ分析の意味を理解する。 予習(90分)統計学・データサイエンスの活動事例を知り、様々な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なにが必要かを考察しまとめる。														
	2	データ分析の設計と仮説検証の方法 分析目的の設定と、帰帰・分類・クラスタリングなど目的に応じたデータ分析法、データの可視化・比較・構成方法、データの収集・加工・予習(90分)分析の目的設計・分析法について調べる。復習(90分)仮説検証の手続き(帰無仮説・対立仮説)を調べる。														
	3	データの集計方法 クロス集計・ヒストグラム・散布図によりデータの特異点・関連性・特異性・傾向を理解する。 予習(90分)データ集計の方法について調べておく。 復習(90分)それぞれのデータ集計法について、そこから何がわかるかをまとめる。														
	4	記述統計①尺度の水準と代表値を理解する。 予習(90分)名義尺度・順序尺度・間隔尺度・比率尺度の意味と集計方法を調べる。 復習(90分)4種類の尺度について、代表値(最頻値・中央値・平均値など)との関係を調べ、まとめる。														
	5	主キー・外部キー、リレーショナルデータベースの構造などデータベースの基礎を理解する。 予習(90分)データベースの構造について調べる。 復習(90分)サンプルデータに対して主キー・外部キーを適切に設定してデータベース化を行う。														
	6	目的に応じたデータの図表化・可視化方法(各種グラフ・箱ひげ図・ヒストグラムなど)を理解し、ビッグデータの可視化も行う。 予習(90分)目的とデータの種類に応じた図表化の方法を調べる。 復習(90分)図表化における適切な軸の選択、誇張や不適切な軸の選択がもたらす影響を把握する。														
	7	推測統計・統計的検定の基礎となる確率の基本(順序・組み合わせ、集合、条件付き確率、各種確率分布など)を理解する。 予習(90分)確率の基本的な考え方を調べておく。 復習(90分)期待値の計算方法、条件付き確率に関する課題を自力で解く。														
	8	記述統計①尺度の水準と代表値を理解する。 予習(90分)名義尺度・順序尺度・間隔尺度・比率尺度の意味と集計方法を調べる。 復習(90分)4種類の尺度について、代表値(最頻値・中央値・平均値など)との関係を調べ、まとめる。														
	9	記述統計②散布度の意味と算出方法・性質を理解する。 予習(90分)標本分散、不偏分散、標本標準偏差・標準得点の算出方法を調べ、データを使って実際に算出してみる。 復習(90分)散布度の性質と意味についてまとめる。														
	10	2変量の関連性を示す指標(相関係数、順序連関係数)について理解する。 予習(90分)2変量の関連性を示す指標について調べる。 復習(90分)関連係数、相関係数の算出方法を調べなおして課題を自力で解く。														
	11	推測統計 母集団の平均値を推測する方法について理解する。 予習(90分)点推定・区間推定について調べ、サンプルデータを使用して区間推定を行う。 復習(90分)95%信頼区間の意味、算出方法について調べ直す。														
	12	統計的検定① 検定、分散分析など量的変数の検定方法を理解する。 予習(90分)量的変数に関する検定方法にはどのようなものがあるか調べる。 復習(90分)各種検定方法に関する問題を自力で解く。														
	13	統計的検定② 質的変数の検定方法を理解する。 予習(90分)順序尺度・名義尺度変数の検定方法を調べる。 復習(90分)χ <sup>2</sup> 乗検定の問題をExcelを使って解決する。														
	14	データ分析の基礎を理解し、分析目的に応じて回帰分析・重回帰分析・時系列分析などの手法を使用できるようになる。 予習(90分)回帰分析の仕組み、最小二乗法、時系列データの分析法について調べておく。 復習(90分)課題用のデータを使用し、分析目的に応じて各種データ分析から適切な方法を選び分析を実施する。														
15	情報通信技術の進展に伴う大規模データが生成され、活用されていることを事例を通じて理解する。 予習(90分)ビッグデータとは何かを調べる。 復習(90分)ビッグデータの活用事例とデータガバナンスについてまとめる。															
教科書・教材	「応用基礎としてのデータサイエンス」改訂第2版 北川源四郎／竹村彰通 編 講談社															
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。 課題のデータ・資料をGoogle Classroomで配布する(クラスコード rtz6ryy)ので、履修希望者は登録しておいてください。															
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	澤村美千代	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8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	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				
	《態度・志向性》		疑問・反論								その他				
授業概要	この科目は、大学におけるレポート・論文の書き方について、基礎的な知識と技能を身に付けることをめざす。レポート・論文は、小・中学校で書いてきたような感想文とは違い、与えられたテーマや課題に沿って、型を活用すれば、誰でも書くことができるものである。肝心なことは、模範になるレポート・小論文をしっかりと読むこと、自分で実際に書いてみることで、そして、推敲することである。こうした経験が単位の取得に欠かせないことを知ってほしい。										計	100			
授業の到達目標	①感じたままに書く感想文と根拠をもとに主張を書くレポート・論文との違いを理解する。 ②構成やパラグラフの知識・技能を使い、相手に伝わる文章を書く。 ③資料収集と提示の仕方(引用・表記)、論文の要件(問い・答え・論証)がわかる。 ④学習した知識・技能を使い、様式や要件に沿ったレポート・論文を書き上げる。										フィードバックの方法				
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。										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。		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(やっではないか)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	「情報探索力」(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」「論文構成力」(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	「文章構成力」(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) 菅田小彌太『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	公立小学校教諭、幼・小・中・高での授業、教育雑誌・書籍・教科書及び指導書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。												

[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	澤村美千代	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8次産業化プロフェッサー(兼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>> 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 40 無 授業内小テスト 30 有 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
	<<知識・理解>> <<汎用的技能>> <<態度・志向性>>		論理・文脈 目的意識・相手意識・方法意識 疑問・反論								
当該科目のキーワード											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、という実感をもちたい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。								演習、個人・ペア・グループワーク学習等
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。								
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	【文章表現の基礎知識1】(簡条書き・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)「簡条書き」「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」+「対策や提案」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」①「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」①「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簡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	公立小学校教諭、幼・小・中・高での授業、教育雑誌・書籍・教科書及び指導書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			
情報リテラシー 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	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)			
			1									
<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》	
											期末試験	
											期末レポート	
											授業内小テスト 授業内提出物 50 有 授業内活動 50 有 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≫ 情報化社会		≪汎用的技能≫ 情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス		≪態度・志向性≫ 情報倫理		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。			
<b>授業概要</b>			・社会人として必須となるPC活用能力について、自在に使いこなせるよう具体的に操作しながら実践的に学ぶ。 ・情報化社会の正と負の両面を認識して、データを正しく活用できる能力を身に付けるため、統計処理やプログラミング等にも触れながら、データサイエンスの基礎を学ぶ。									実習
<b>授業の到達目標</b>			・PCやOSの仕組みを理解し、「Word、Excel、PowerPoint」等の操作を通して、PCを自在に操作することができる。 ・数理・データサイエンス・AI等に高い関心を持ち、データを適切に活用する基礎的な知識や技能が身についている。									
<b>単位認定の要件</b>			全ての課題・レポートが提出されていること。									
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)			回	内 容								
			1	授業の概要を説明し、PCの設定を確認する。タッチタイプについての解説を行う。 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	Googleが提供するサービスの利用について説明する。Google Classroomやメールの使い方を練習する。 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	社会におけるデータ・AIの活用について①(ビッグデータ、IoT、Society5.0 などについて解説する。) 予習:(45分) 身の回りにおけるIoTの活用事例を確認する 復習:(0分)								
			4	社会におけるデータ・AIの活用について②(様々な現場におけるデータ活用の事例、AI最新技術の活用例、生成AI などについて解説する。) 予習:(45分) 身の回りのAIを活用している事例を調べる 復習:(0分)								
			5	OSの概要を説明し、Windowsや日本語入力システムの基本操作を練習する。インターネットを利用した情報検索の方法について確認する。 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	Wordの概要を解説し、効率の良い文章入力の方法を確認する。ファイルの形式(docx、txt、pdf など)について解説する。 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	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について解説する。 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	FONTや表操作、ページ設定、校閲・校正記号について解説し、その使い方を練習する。 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	オートコレクトの設定を説明し、インデント操作などの使い方を練習する。 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	ビジネス文章の構成について解説する。 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	ビジネス文章を作成する。 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	図形や写真等の挿入、コピー&ペースト、ドラッグ&ドロップなどについて解説し、使い方を練習する。 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て書類作成の方法を練習する。 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	PowerPointの概要を説明し、基本的な操作方法を練習する。pptx形式のファイルや、ファイルの圧縮と展開について解説する。 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	ソフトウェアの動く仕組みを解説する。複数のPowerPointのデータファイルを連結するプログラムを作成する。 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								
<b>教科書・教材</b>			特になし。									
<b>参考書・参考文献等</b>			随時参考資料を配布する。									
<b>履修上の注意等</b>			・毎回の授業時には、各自のPCを必ず持参すること ・PCの操作スキル向上のため、一日に一回はPCの電源を入れ、短時間であっても毎日使用するようしてほしい。									
<b>実務経験との関連</b>			実務経験の有無	無								

[4134] 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			
情報リテラシーⅡ			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	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(兼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》			
			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
当該科目のキーワード			《知識・理解》		情報化社会				《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》			
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
授業概要			《態度・志向性》		情報倫理				期末レポート			
			○		—		—		○		○	
授業の到達目標			《知識・理解》		情報化社会				授業内小テスト			
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス				授業内提出物			
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理				授業内活動			
			○		—		—		○		○	
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)			《知識・理解》		情報化社会				計			
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス				100			
授業の到達目標			《態度・志向性》		情報倫理				フィードバックの方法			
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会				課題は出題時に評価のポイントを示し、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。			
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス				アクティブラーニングの有無(内容)			
授業概要			《態度・志向性》		情報倫理				有			
			○		—		—		○		○	
授業の到達目標			《知識・理解》		情報化社会				実習			
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス				「情報リテラシーⅠ」の学習を踏まえ、さらに高度なPC活用能力について実践的に学ぶ。 ・情報化社会において、データサイエンスの基礎となる統計処理やプログラミング等の知識や手法を実践的に学ぶ。			
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理				「情報リテラシーⅠ」で学んだ「Word、Excel、PowerPoint」等の操作が、さらに円滑に行えるようになる。 ・数値・データサイエンス・AI等への理解が深まり、データを適切に活用する手法を身につけている。			
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会				全ての課題・レポートが提出されていること。			
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							
単位認定の要件			《態度・志向性》		情報倫理							
			○		—		—		○		○	
単位認定の要件			《知識・理解》		情報化社会							
			《汎用的技能》		情報リテラシー、コンピュータリテラシー、データサイエンス							

[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								
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8次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	50	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	20	有
	〇	〇	〇	—	—	—	—	〇	〇	—	—	—	—	〇	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》		英語の知識全般、健康と栄養の英語									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、専門用語知識														
	《態度・志向性》		出席の重要性、課題の管理、小テスト準備、ペアワーク、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	この授業では文法強化と語彙を向上させることにより、学生が必要としている英語の基本を身に付けることができるように構成されている。専門分野に関連した栄養、健康、食品の話題も英語で随時取り上げていく。学生は教科書の外に、各自、渡されたファイルにプリントを保管、管理して、それに基づいた内容を出題する小テストと期末試験に備える。											テキストやプリントの問題を解く際は定期的にペアワークで行う。一学期に三回テキスト以外の食品や健康に関する補助教材を使用する際は数名の小グループでクラス内活動を行う。					
授業の到達目標	既習事項の文法を確認することによって次の段階に進む基礎固めをする。専門分野に関連した英語にも随時触れていくことにより学生の英語学習に対する興味を高める。																
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	授業の導入 現在形-be動詞、現在進行形 Units 1-4 予習:(15分)シラバスを読む テキストUnits 1-4 を読む 復習:(30分)現在進行形を復習															
	2	ファイル配布 現在形 一般動詞 Units 5-7 (プリント#1—Unit8配布) 予習:(15分)Units 5-7 を読む プリント#1を始める 復習:(30分)一般動詞の疑問文/否定文															
	3	現在進行形と現在形 Units 8-9 (プリント#2—Unit9配布) 予習:(15分)Units 8-9 を読む プリント#2を始める 復習:(30分)現在進行形と現在形の違いを復習															
	4	過去形 Units 10-13 (プリント#3—Unit14配布) 予習:(15分)Units 10-13 を読む プリント#3—Unit 14を始める 復習:(30分)過去形の疑問文と否定文を復習															
	5	小テスト#1 過去進行形と単純過去形 Units 14 (プリント#4—Unit15配布) 予習:(15分)Unit 14 プリント#4—Unit15を始める 復習:(30分)過去進行形を復習															
	6	現在完了形 Units 15-16 副教材プリント— 栄養関連 予習:(15分)Units 15-16を読む 復習:(30分)経験を表す現在完了を復習															
	7	現在完了 Units 17-18 (プリント#5—Unit19配布) 予習:(15分)Unit 17-18 プリント#5—Unit19を始める 復習:(30分)継続を表す現在完了を復習															
	8	現在完了と単純過去形、受動態 Units 19-20 予習:(15分)Units 19-20を読む 復習:(30分)受動態を復習															
	9	規則動詞と不規則動詞 Unit 23 予習:(15分)Unit 23を読む付録2、3を読む (pg.230-231) 復習:(30分)動詞の変化を復習															
	10	小テスト#2 未来時制 Units 24-26 副教材プリント— 睡眠 予習:(15分)Units 24-26 を読む 復習:(30分)未来の表し方を復習															
	11	助動詞 Units 27-30 (プリント#6—Unit28配布) 予習:(15分)Units 27-30を読む プリント#6—Unit28を始める 復習:(30分)助動詞の違いを復習															
	12	好みを表現する Units 31-33 副教材プリント— 水分補給 予習:(15分)Units 31-33 を読む 復習:(30分)様々な表現を復習															
	13	小テスト#3 ~がありますの構文 Units 35-36 予習:(15分)Units 35-37 を読む 復習:(30分)授業で学習した表現を復習															
	14	『それ』という意味を持たない "it" Unit 37 (プリント#7—Unit37配布) 予習:(15分)Unit 37 を始める プリント#7—Unit19を始める 復習:(30分)様々な文を復習															
15	期末試験に向けて総復習 Units 1-37 予習:(15分)Units 1-37 プリントの整理 質問をまとめる 復習:(30分)内容の確認																
教科書・教材	マーフィーのケンブリッジ英文法 初級編 日本語版																
参考書・参考文献等	テキストに関連したプリント																
履修上の注意等	出席を重視する																
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				
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	50	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 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				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		
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		英語の知識全般、健康と栄養の英語 英語の運用能力向上、専門用語知識 出席の重要性、課題の管理、小テスト準備、ペアワーク、グループワーク								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。		
授業概要	この授業では文法強化と語彙を向上させることにより、学生が必要としている英語の基本を身に付けることができるように構成されている。専門分野に関連した栄養、健康、食品の話題も英語で随時取り上げていく。学生は教科書の外に、各自、渡されたファイルにプリントを保管、管理して、それに基づいた内容を出題する小テストと期末試験に備える。									テキストやプリントの問題を解く際は定期的なペアワークで行う。一学期に三回テキスト以外の食品や健康に関する補助教材を使用する際は数名の小グループでクラス内活動を行う。			
授業の到達目標	既習事項の文法を確認することによって次の段階に進む基礎固めをする。専門分野に関連した英語にも随時触れていくことにより学生の英語学習に対する興味を高める。												
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	ふかぎもんぶん Unit 39 予習:(15分)シラバスを読む テキストUnit 39を読む 復習:(30分)39.3, 39.4 を重点的に復習											
	2	否定文 Units 40-41 (プリント#1 -Unit42配布) 予習:(15分)Units 40-41を読む 復習:(30分)様々な否定文を復習											
	3	疑問文 Units 42-43 (プリント#2 -Unit44配布) 予習:(15分)Units 42-43 を読む プリント#1を始める 復習:(30分)疑問文への書き換えを復習											
	4	違った種類の疑問文 Units 44-45 (プリント#3 -Unit46配布) 予習:(15分)Units 44-45 を読む プリント#3を始める 復習:(30分)疑問視疑問文の復習											
	5	小テスト#1 所要時間を尋ねる Unit 46 (プリント#4 -Unit47配布) 予習:(15分)Unit 46 プリント#4を始める 復習:(30分)友人にこれらの質問をして練習											
	6	間接疑問文、不定詞と動名詞 Units 47,49 副教材プリント - アレルギー 予習:(15分)Units 47, 49を読む 復習:(30分)不定詞と動名詞の復習											
	7	不定詞と動名詞と動詞 Units 50-51 (プリント#5 -Unit52配布) 予習:(15分)Units 50-51 プリント#5を始める 復習:(30分)動詞による動名詞と不定詞の選択											
	8	目的を表す不定詞と"get"の用法 Units 52,54 予習:(15分)Units 52,54 を読む 復習:(30分)"get"の異なる用法の復習											
	9	"do, make, have" 様々な用法 Units 55-56 予習:(15分)Units 55-56 を読む 復習:(30分)これらのもっとも一般的な動詞の多様な用法											
	10	小テスト#2 代名詞 Units 57-58 副教材プリント - 運動 予習:(15分)Units 57-58 を読む 復習:(30分) 格を復習											
	11	独立所有格 Units 59-60 (プリント#6-Unit61配布) 予習:(15分)Units 59-60 を読む プリント#6を始める 復習:(30分)独立所有格 の用法を復習											
	12	再帰代名詞と所有格 Units 61,62 副教材プリント - 瞑想 予習:(15分)Units 61,62 を読む 復習:(30分)身の回りの物の所有者を練習											
	13	小テスト#3 不定冠詞と名詞の単数と複数 Units 63-64 予習:(15分)Units 63-64 を読む 復習:(30分)63.3, 63.4 復習											
	14	可算名詞と不可算名詞 Units 65-66 (プリント#7 -Unit67配布) 予習:(15分)Units 65-66 を始める プリント#7 -Unitを始める 復習:(30分)66.3, 66.4 を重点的に復習											
15	期末試験に向けて総復習 Units 39-67 予習:(15分)Units 39-67 プリントの整理 質問をまとめる 復習:(30分)内容の確認												
教科書・教材	マーフィーのケンブリッジ英文法 初級編 日本語版												
参考書・参考文献等	テキストに関連したプリント												
履修上の注意等	出席を重視する												
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。										

[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				
			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)					
1	15	30	1											
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》	期末試験	70	有
												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				
										○ ○ — ○ — — ○ ○ — ○ — — — ○ ○				
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。									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を固める。 英語の4技能(聞く・話す・読む・書く)の向上を図り、食に関する英文を読解し、理解できるようになることを目標とする。													
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) 使用テキストと本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	2	Chapter 1 Harry Potter and Chocolate Frogs ① Grammar: itの用法 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	3	Chapter 1 Harry Potter and Chocolate Frogs ② Reading 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	4	Chapter 2: Peter Rabbit and Pie ① Grammar: 品詞 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	5	Chapter 2: Peter Rabbit and Pie ② Reading 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	6	Chapter 3: Mrs. Rabbit and Herb Tea ① Grammar: 分詞構文 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	7	Chapter 3: Mrs. Rabbit and Herb Tea ② Reading 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	8	Chapter 4: Winnie-the-Pooh and Honey ① Grammar: 使役動詞 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	9	Chapter 4: Winnie-the-Pooh and Honey ② Reading 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	10	Chapter 5: Daddy-Long-Legs and Ice Cream ① Grammar: 接続詞 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	11	Chapter 5: Daddy-Long-Legs and Ice Cream ② Reading 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	12	Chapter 6: Kenji Miyazawa and Tomatoes ① Grammar: 否定 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	13	Chapter 6: Kenji Miyazawa and Tomatoes ② Grammar: 否定 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	14	Chapter 7: O. Henry and "Witches' Loaves" ① Grammar: 比較 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 本時の学習内容の復習と定着を図る。												
	15	Chapter 7: O. Henry and "Witches' Loaves" ② Reading 前期授業総括 予習:(30分) 本時の学習内容を予習する。 復習:(30分) 前期で学んだことの振り返りと復習をする。												
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	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	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≫ 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				《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≫		英語の基礎文法定着と外国の文化理解									アクティブラーニングの有無(内容)		有	
		≪汎用的技能≫		ペア、グループによる外国語活動												
		≪態度・志向性≫		継続的学習態度の育成												
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。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		2	Chapter 8: The Old Man and Fish ① Grammar: 完了形 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		3	Chapter 8: The Old Man and Fish ② Reading 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		4	Chapter 9: East of Eden and Lettuce ① Grammar: 動名詞 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		5	Chapter 10: Laura and Cheese-Making on the Prairie ① Grammar: 動名詞 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		6	Chapter 10: Laura and Cheese-Making on the Prairie ② Reading 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		7	Chapter 11: Breakfast and Tiffany's ① Grammar: 関係詞 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		8	Chapter 11: Breakfast and Tiffany's ② Reading 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		9	Chapter 12: "Mujina" and "Soba" ① Grammar: 不定詞 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		10	Chapter 12: "Mujina" and "Soba" ② Reading 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		11	Chapter 13: Bridget Jones and Dieting ① Grammar: 助動詞 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		12	Chapter 13: Bridget Jones and Dieting ② Reading 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		13	Chapter 14: Agatha Christie and Apples ① Grammar: 受動態 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		14	Chapter 14: Agatha Christie and Apples ② Reading 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)本時の学習内容の復習と定着を図る。													
		15	これまでの内容の復習 / 後期授業総括 予習:(30分)本時の学習内容を確認する。 復習:(30分)後期学習内容を振り返り、定着を図る。													
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				
			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》					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	有
															授業内提出物		無	
															授業内活動	30	有	
															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》		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 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8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		
	○	—	○	○	—	○	○	○	○	○	—	○	○	○	授業内小テスト	70	有
															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	小笠原敦子・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8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	60	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		
	○	—	○	—	○	○	○	○	○	—	—	○	○	○	授業内提出物	40	有
	○	—	○	—	○	○	○	○	○	—	—	○	○	○	授業内活動		
		計		100		フィードバックの方法			授業内提出物は、コメントを付記して返却する。また、授業内でコメントする。			アクティブラーニングの有無(内容)	有				
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、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。									グループワーク&ディスカッション、プレゼンテーション					
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:(90分)シラバスを読み全体を理解する 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、重要だと思ったキーワードを3つ選び、自分の言葉で説明する。													
			2	生活・家族形態の変容 予習:(90分)自分の生活の変化を①家族構成 ②生活リズム ③価値観の3視点で整理する。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自分の生活の変化を社会の変化と関連づけて説明する。													
			3	生活の基盤をつくる① 職業の選択について 予習:(90分)将来就きたい仕事について考えをまとめる。 復習:(90分)自分の職業観の特徴を整理する。													
			4	生活を営む～被服① 予習:(90分)自分が衣服を購入する動機について考える。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、衣生活が自分の生活に与えている影響をまとめる。													
			5	生活を営む～被服② 予習:(90分)被服の機能、文化、社会的な役割について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、被服の役割を理解する。													
			6	生活の基盤をつくる② 将来設計について 予習:(90分)就職後のキャリア設計、私生活の人生設計についてまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自身のライフデザインを描く。 予習:(90分)就職後のキャリア設計、私生活の人生設計についてまとめる。													
			7	生活を営む～食① 予習:(90分)自身の食生活を振り返り、考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自身の食生活の課題と改善点をまとめる。													
			8	生活を営む～食② 予習:(90分)前回学修したことを踏まえ、自身と家族、友人の食生活を振り返り、考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自身と家族、友人の食生活について改善点をまとめる。													
			9	生活を営む～住① 予習:(90分)住居の意義、自身の住居についての課題をまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、住居の意義を自分の生活と関連づけて説明する。													
			10	生活を営む～住② 予習:自身の理想の住居を、空間・立地・生活動線・価値観の視点で考える。 復習:授業の内容を復習し、知識の定着を図る。													
			11	ジェンダーについて① 予習:(90分)生物学的、家族的、社会的な「性」について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、自身の生活にあるジェンダーの影響を探る。													
			12	ジェンダーについて② 予習:(90分)ジェンダーに関する課題について考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、ジェンダー課題の解決に必要な視点をまとめる。													
			13	生活の基盤をつくる③ 職業選択に必要なノウハウについて 予習:(90分)生活の基盤をつくる①②で学修した事項について見直す。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、職業選択に必要な情報収集の方法を整理する。													
			14	家族について 予習:(90分)自身の家族について振り返り、考えをまとめる。 復習:(90分)授業の内容を踏まえ、家族の多様性と自分の家族観を整理する。													
			15	これからの生活を展望する 予習:(90分)自身の生活で最も重要視していることを明らかにする。 復習:(90分)授業全体を振り返り、自身の生活で重視するキーワードを10個挙げる。													
教科書・教材			特になし。														
参考書・参考文献等			特になし。講義内で適宜資料等を提示。														
履修上の注意等			・基本的に紙媒体での資料は配布しない。予めPDFをClassroomにアップする。 ・PCを持参すること。 ・授業計画(順序)は変更される場合がある。														
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8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≫ 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 40 無 授業内小テスト 授業内提出物 40 無 授業内活動 20 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≫ 世界の食文化 日本食文化 郷土料理 行食事 ≪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もに提出する。 アクティブラーニングの有無(内容) 有					
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、食も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食事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8次産業化プロフェッサー(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	50	有
	○	○	○	○	—	—	—	○	—	○	—	—	—	○	○	○	有
												授業内小テスト					
												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						
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												
			《態度・志向性》		食育を推進する姿勢						アクティブラーニングの有無(内容)			有			
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)一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					
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	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》							
	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												無	
授業内小テスト												無		
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									アクティブラーニングの有無(内容)	無	
	《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) ストレス負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		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						
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						
					2						期末レポート	50	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》				《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	50	無
	○	—	○	—	—	—	—	○	○	—	—	○	○	○	○	○	○
												授業内小テスト					
											授業内提出物	30	有				
											授業内活動						
											その他	20	無				
											計	100					
											フィードバックの方法						
											講義への反映、レポートに対するコメント付記						
											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「食」と「食育」について現状と歴史的背景、国内外の状況について解説する。また、「食育教育」を担うものとして、自身が食リテラシーを身に付けるのはもちろんのこと、他者にも、その意義や重要性を伝えるための知識とスキルを身に付ける。									グループワーク&ディスカッション、プレゼンテーション					
授業の到達目標			自身が食リテラシーを身に付け、その意義、重要性について他者に伝えることができる。														
単位認定の要件			期末レポート、授業内提出物、授業内活動の結果を総合的に判定して60%以上の成績であること。														
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)シラバスを読んで、全体を把握する。 復習:(90分) キーワードを5つ挙げ、それぞれの意味を自分の言葉で説明する。													
			2	食をめぐる価値観の多様化と食文化 予習:(90分)「食の価値観が変化した」と感じる事例を自分の生活から1つ以上挙げる。 復習:(90分)自分の食行動を考え直してみる。													
			3	食と環境 予習:(90分)フードマイレージ、食品ロス、地産地消などの概念を調べる。 復習:(90分)授業で扱った環境負荷の要因を使い、自分の1日の食事の環境負荷を簡易的に分析する。													
			4	食と身体:食物摂取・健康・行動の基礎理解 予習:(90分)自身の食物摂取と排泄の状況について考える。 復習:(90分)授業の内容を復習し、改めて気付いたことを整理する。													
			5	「食育」と行動変容を促す手法について 予習:(90分)食育の方法について1つ以上調べる。 復習:(90分)自分の食行動を改善するための「ミニ食育プラン」を作る。													
			6	「給食」について考える① 予習:(90分)小中学校の給食の思い出(給食がなかった人は昼食)を3つ書き出す。 復習:(90分)授業で扱った給食の役割(栄養・文化・社会性など)を使い自身の経験を分析する。													
			7	「給食」について考える② 予習:(90分)給食を「目的」「提供主体」「対象」「内容」などで分類する。 復習:(90分)授業で扱った分類と自分の分類を比較し、文章化する。													
			8	食の安全とリスクコミュニケーション 予習:(90分)最近の食の安全に関するニュースを1つ選び、「事実」「意見」「不安」に分けて整理する。 復習:(90分)授業で扱ったリスクコミュニケーションのポイントを踏まえ、そのニュースをどう伝えるべきか考える。													
			9	日本各地の食文化と食習慣 予習:(90分)日本各地の食文化と食習慣について調べる。 復習:(90分)授業で扱った「食文化の構成要素」を踏まえ、選んだ地域の食文化を分析する。													
			10	食文化の変容とグローバル化 予習:(90分)グローバル化によって変化した食文化の事例を1つ以上調べる。 復習:(90分)授業で扱った変容の要因を使い、自分の食生活を振り返る。													
			11	排泄と循環 予習:(90分)排泄や循環に関する基礎知識を調べ、図にまとめる。 復習:(90分)授業で扱った「循環の視点」を踏まえ、自分の生活を振り返る。													
			12	食とメディア・情報リテラシー 予習:(90分)SNSやテレビで見た「食の情報」を1つについて、信頼性を評価する基準を自分なりに作る。 復習:(90分)授業で扱った情報リテラシーの視点を踏まえ、自分が作った評価基準を振り返る。													
			13	食と環境・社会・健康のつながり 予習:(90分)食・環境・社会・健康のつながりを示す「自分なりの概念マップ」を作る。 復習:(90分)授業で扱った事例を踏まえ、概念マップを修正する。													
			14	望ましい食育のあり方をデザインする。(グループワーク) 予習:(90分)対象(誰に)・目的(何を育てる)・方法(どうやって)を踏まえ、自分なりに案を作る。 復習:(90分)グループで出たアイデアを整理し、自分の考えと比較する。													
			15	望ましい食育のあり方をデザインする。(プレゼンテーション&ディスカッション) 予習:(90分)プレゼンテーション資料を作成し、伝えたい内容を一文にまとめる。 復習:(90分)プレゼンテーション&ディスカッションの内容を振り返り、今後の望ましい食育のあり方について考える。													
教科書・教材			教科書は指定しない。														
参考書・参考文献等			必要に応じて示す。														
履修上の注意等			・原則、紙での資料配布はしない。予めPDFをClassroomにアップする。 ・PCを持参すること。														
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					
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
	〇	〇	〇	—	—	〇	—	〇	—	—	—	〇	—	授業内提出物	20	有
	〇	〇	〇	—	—	〇	—	〇	—	—	—	〇	—	授業内活動		
《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			
													その他			
													計	100		
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													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			
													フィードバックの方法			
													期末試験			
													期末レポート			
													授業内小テスト			

【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					
1	8	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	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≫ 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 リーダースhip 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》			
	○	○	—	○	—	—	—	—	○	—	—	○	○		
	期末試験												50	有	
	期末レポート														
授業内小テスト															
授業内提出物												20	有		
授業内活動												20	有		
その他												10	有		
<b>計</b>												100			
<b>フィードバックの方法</b>															
<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 ≪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									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>			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 オレンジゼリー】 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。											
			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。 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。家庭での調理で予習・復習すること。 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											

[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8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	授業内小テスト	30	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》		五大栄養素、水、食品酵素、色素、味覚成分、香り成分									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。				
	《汎用的技能》		食品成分の栄養機能、生体調節機能、嗜好機能									アクティブラーニングの有無(内容)		無		
	《態度・志向性》		機能性食品の開発・研究													
授業概要	食品を構成する物質(五大栄養素、水、色素成分、香り成分)の化学的構造の他、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。															
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															
授業計画 (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(1) 予習:(90分) 食品に含まれる成分が、酵素が関与して変化する具体例を挙げることができる(教科書P141-148) 復習:(90分) 食品に含まれる成分が、酵素が関与して変化する具体例の原因を説明できるようになる														
	13	食品酵素のはたらき(2) 予習:(90分) 食品に含まれる成分が、熱・光等により変化する具体例を挙げることができる(教科書P152-157) 復習:(90分) 食品に含まれる成分が、熱・光等により変化する具体例の原因を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8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》				《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	無
	○	—	○	—	—	—	○	—		—	—	—	—	—	—	—	授業内提出物
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》																
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				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8次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験						
			2				○	○	○		60	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		
	《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		《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		連絡、面談、提出物への解答			
授業概要											アクティブラーニングの有無(内容)			無			
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							
1	8	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	10	有				
学士卒力 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															
当該科目のキーワード											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。	アクティブラーニングの有無(内容)	有				
授業概要	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技術を修得する。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						
授業の到達目標	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。																
単位認定の要件	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																
授業計画 (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	日本料理2【ちらし寿司 吉野鶏のすまし汁 かぶの甘酢漬け】 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。															
	4	中華料理2【鶏粥 辣白菜 精醋魚片】 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1【ロールキャベツ 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【いなりずし(赤) けの汁 子和え しどぎ餅】、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。															
教科書・教材	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)																
参考書・参考文献等	NEW調理と理論第二版(同文書院) 改訂 調理学実習																
履修上の注意等	次回の授業内容を熟読して授業に臨むこと。 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。家庭での調理で予習・復習すること。 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。																
実務経験との関連	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				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8次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験	100	無
<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》	
	○	—	—	—	—	○	—	—	—	—	○
<b>当該科目のキーワード</b>	《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》										
<b>授業概要</b> 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。										<b>アクティブラーニングの有無(内容)</b> 無	
<b>授業の到達目標</b> 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。											
<b>単位認定の要件</b> 筆記試験が60点以上											
<b>授業計画(予習、復習の内容・時間含む)</b>	回	内 容									
	1	ガイダンス、微生物とは、微生物学の歴史 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	2	微生物の種類・構造・感染症、感染症に関する法律と対策 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	3	遺伝子の突然変異と水平伝達 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	4	微生物の増殖条件、食品の腐敗と発酵 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	5	微生物の制御・滅菌・消毒・食品の保存 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	6	微生物の活用(アルコール飲料、発酵調味料) 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	7	微生物の活用(微生物利用食品、微生物によるその他の物質生産と利用) 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	8	微生物の活用(バイオマス、抗生物質) 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	9	微生物と感染症(細菌) 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	10	微生物と感染症(ウイルス) 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	11	微生物と感染症(原虫・真菌等) 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	12	免疫とアレルギー・免疫とは 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	13	免疫とアレルギー・アレルギー 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	14	免疫とアレルギー・栄養・運動との関係・注意点 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
	15	腸内細菌叢とプロバイオティクス 予習:(90分)授業内容について教科書を読み、事前に学習する。 復習:(90分)授業内容について振り返りを行う。									
<b>教科書・教材</b>		栄養科学イラストレイテッド微生物学第2版									
<b>参考書・参考文献等</b>		特になし									
<b>履修上の注意等</b>		教科書を毎回持ってきてください。									
<b>実務経験との関連</b>		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						
			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	70	有				
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			
													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》		生化学に関する知識									提出課題は、正答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	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															
授業計画 (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8次産業化プロフェッサー(食PRO)	期末試験		無						
			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》																
	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》		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。					
	《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			
	《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解説する。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について説明する。										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章終了時に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8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≫ 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》 期末試験 期末レポート 50 無 授業内小テスト 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				
	○		○		○		○		○					○	
	○		○		○		○		○					○	
	○		○		○		○		○					○	
	○		○		○		○		○					○	
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		食の意義、歴史 情報収集、思考力、課題解決 倫理、法令・規範遵守				授業内にコメントする。提出物にコメントを付記して返却する。 アクティブラーニングの有無(内容) 有								
授業概要	食がもつ意義、歴史の変遷を解説し、近未来の食生活について、ともに考える。										グループワーク&ディスカッション、プレゼンテーション				
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)シラバスを読み、全体を把握する。 復習:(90分)キーワードを5つ挙げ、自分の言葉で説明する。													
	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)授業の内容を踏まえ、自身の食生活を再検討する。													
	3	現代の「食」に関する課題～気候変動 予習:(90分)気候変動が食に与える影響を生産・流通・消費の3視点で整理する。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、自分の生活で気候変動と関わる場面を探す。													
	4	現代の「食」に関する課題～自給率 予習:(90分)日本の自給率の現状、その要因を調べる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、自給率が自分の食生活にどう関わるか考える。													
	5	現代の「食」に関する課題～世界の食料事情 予習:(90分)世界の食料問題を、地域別(アジア・アフリカ・欧米など)に比較する。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、日本の食料事情との共通点・相違点を整理する。													
	6	みどりの食料システム戦略について 予習:(90分)戦略の概要を調べる。 復習:(90分)この戦略が食の未来に与える効果を考える。													
	7	食の歴史を概観する—令和・平成 予習:(90分)平成～令和の食について、関心がある点を1つ以上挙げる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、自分の生活に影響している点をまとめる。													
	8	食の歴史を概観する—昭和 予習:(90分)昭和の食生活の特徴を調べ、現代との違いをまとめる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、「戦争と食」について考えをまとめる。													
	9	食の歴史を概観する—大正・明治 予習:(90分)大正・明治の食文化の特徴を調べ、この時代に普及したメニューを3つ調べる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、食の西洋化が現代に残した影響を考える。													
	10	食の歴史を概観する—江戸 予習:(90分)江戸時代に普及したメニュー、食事の調達方法を2つ以上調べる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、江戸の食文化と現代の共通点、相違点を整理する。													
	11	食の歴史を概観する—安土桃山・室町 予習:(90分)この時期に伝来した菓子、食材を3つ以上調べる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、それらが伝来した経緯、日本における普及状況を整理する。													
	12	食の歴史を概観する—鎌倉～旧石器時代 予習:(90分)時代の特徴的な食文化、食料の調達方法を調べる。 復習:(90分)授業内容を踏まえ、現代の食生活との共通点、相違点を調べる。													
	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)近年の食の動向を調べ、未来に影響しそうな要素をリスト化する。 復習:(90分)グループで出した意見を整理し、自分なりの「食の近未来像」を文章化する。													
	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)プレゼン資料を作成し、未来予測の根拠を明確にする。 復習:(90分)他グループの発表で印象に残った点を3つ挙げ、自分の未来予測をブラッシュアップする。													
15	まとめ 予習:(90分)これまでの授業を振り返り、「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、キーワードを10個挙げる。														
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	・原則、紙での資料配布はしない。予めPDFをClassroomにアップする。 ・PCを持参すること。														
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8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	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》		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															
	《態度・志向性》		リサーチマインド									アクティブラーニングの有無(内容)			有			
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ばせる。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認識させよう。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させる。											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りあげて、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) 各自マーケット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																