

2020 年度

SYLLABUS

講義概要



宇都宮文星短期大学
UTSUNOMIYA BUNSEI JUNIOR COLLEGE

地域総合文化学科

2020 年度

SYLLABUS

講義概要



宇都宮文星短期大学
UTSUNOMIYA BUNSEI JUNIOR COLLEGE

地域総合文化学科

CONTENTS

教養科目

心理学	1
文化人類学	2
総合英語	3
仏語	4
日本語【留学生用】	5
体育実技Ⅰ	6
体育実技Ⅱ	7
運動と栄養	8
コミュニケーションスキル	9
ホスピタリティ論	10
現代社会論	11
IT基礎Ⅰ	12
IT基礎Ⅱ	15
日本語リテラシーⅠ	17
日本語リテラシーⅡ	18

専門科目

ライフデザイン総論	19
キャリアデザイン概論	20
ゼミナールⅠ	21
ゼミナールⅡ	32

■ライフデザイン

ワークライフ演習	43
実践キャリア論	44
ビジネス実務演習Ⅰ	45
ビジネス実務演習Ⅱ	46
情報活用演習Ⅰ	47
情報活用演習Ⅱ	48
マネジメント基礎論	49
人間関係論	50
実践フィールドワーク論	51
プレゼンテーション演習	52
プレゼンテーション概論	53
情報ネットワーク論	54
IT実務演習Ⅰ	55
IT実務演習Ⅱ	56
クリエイティブワークⅠ	57
クリエイティブワークⅡ	58

文書デザイン演習	59
地域史	60
ファッションコーディネート	61
販売論	62
デザインとものづくり	63
アートライフ	64
アート基礎Ⅰ	65
アート基礎Ⅱ	66
ビジュアルアートⅠ	67
ビジュアルアートⅡ	68
ビジュアルデザインⅠ	69
まちづくりを考えるⅠ	70
まちづくりを考えるⅡ	71
観光ビジネス	72
医療事務Ⅰ	73
医療事務Ⅱ	74
医療事務Ⅲ	75
医療事務コンピュータ演習	76
調剤事務	77
コンピュータ会計Ⅰ	78
コンピュータ会計Ⅱ	79
ホームページ演習Ⅰ	80
ホームページ演習Ⅱ	81
クリエイティブプロジェクト	82
DTPプロダクト	83
ファッションクリエイトⅠ	84
ファッションクリエイトⅡ	85
アパレル商品知識	86
接客接客演習	87
リテールマーケティング	88
ビジュアルアートⅢ	89
ビジュアルアートⅣ	90
ビジュアルデザインⅡ	91
ビジュアルデザインⅢ	92

■フード[調理師]

公衆衛生学Ⅰ	93
食生活Ⅰ	94
食品学Ⅰ	95
食品学Ⅱ	96
栄養学	97
食品衛生学Ⅰ	98
食品衛生学Ⅱ	99
食品衛生学実習	100
食文化論Ⅰ	101
調理理論Ⅰ	102
調理理論Ⅱ	103
フードコーディネート論	104

西洋料理Ⅰ	105
西洋料理Ⅱ	106
日本料理Ⅰ	107
日本料理Ⅱ	108
中国料理	109
学外実習	110
栄養学各論	111
食品加工学	112
食品衛生学Ⅲ	113
食文化論Ⅱ	114
調理理論Ⅲ	115
総合調理実習	116
食生活Ⅱ	117
専門調理実習	118

■フード[栄養士]

社会福祉概論	119
解剖学	120
生理学	121
生化学Ⅰ	122
生化学Ⅱ	123
生化学実験	124
食品学	125
食品衛生学	126
食品衛生学実習	127
栄養学Ⅰ	128
栄養学Ⅱ	129
臨床栄養学Ⅰ	130
臨床栄養学Ⅱ	131
栄養指導論Ⅰ	132
栄養指導論Ⅱ	133
給食経営管理論Ⅰ	134
給食経営管理論Ⅱ	135
調理実習(基礎)	136
集団調理	137
公衆衛生学	138
食品加工学	139
臨床栄養学実習	140
栄養指導実習	141
公衆栄養学概論	142
学外実習	143
調理実習(応用)	144
食品学各論	145
栄養士基礎演習	146
調理学	147
食文化論	148
栄養士総合演習	149

■フード[製菓衛生師]

衛生法規	151
公衆衛生学Ⅰ	152
公衆衛生学Ⅱ	153
食品学Ⅰ	154
食品学Ⅱ	155
食品衛生学Ⅰ	156
食品衛生学Ⅱ	157
食品衛生学Ⅲ	158
食品衛生学実習	159
栄養学Ⅰ	160
栄養学Ⅱ	161
菓子店経営論	162
製菓理論各論Ⅰ(洋菓子)	163
製菓理論各論Ⅱ(和菓子)	164
製菓理論各論Ⅲ(製パン)	165
基礎実習	166
専門実習	169
学外実習	173
応用実習	174
フードデザイン	177
パティシエ基礎演習	178
食品加工実習	179

科目名	心理学				区分	教養	
担当者	丸山 純一						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	本講義では、心理学の諸分野の基本的な知識を習得すること、「こころ」を扱う際の科学的・客観的・批判的な見方を身につけることを目的とする。						
到達目標	1	心理学がどのように「こころ」を定義し、何を研究対象としているか、心理学の歴史と研究方法について基本的なことを理解する。					
	2	感覚や知覚のはたらき、学習・記憶の基本的なメカニズムについて理解する。					
	3	意識・思考・言語の性質、動機づけと情動の基本的特徴やはたらきについて理解する。					
	4	発達メカニズム、各発達段階の認知的側面、社会情緒的側面特徴、性格の主な類型論・特性論、主な性格検査について理解する。					
	5	社会行動の諸側面について理解し、心理学の知見を日常生活の理解、改善に役立てることができるようにする。					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	心理学を体験するための実習、理解度確認テスト						

授業計画		備考
1	心理学とは「こころ」とは何か？「こころ」をどうやってとらえるのか？動物に「こころ」はあるか？	テキスト第1章予習(2)
2	心理学の歴史と方法 歴史：ヴントの内観法、感覚の心理学、ゲシュタルト心理学、行動主義、精神分析 / 方法：実験法、調査法、検査法、事例研究法	心理学の特性についての小レポート(3)
3	感覚 五感、刺激閾・刺激頂・弁別閾、ウェーバーの法則、色覚	第2章前半予習(2)
4	知覚 図と地、群化、主観的輪郭線、錯覚	第2章後半予習(3)
5	空間知覚 錯視、奥行き知覚、運動の知覚	錯視についての課題(3)
6	学習 学習の定義、古典的条件づけ、オペラント条件づけ、賞と罰、強化と消去、般化と弁別、シェイピング、洞察と試行錯誤	第3章前半予習(3)
7	社会的学習・短期記憶 観察学習、記憶の種類、符号化-貯蔵-検索、再生と再認、感覚記憶の特徴、短期記憶の特徴、ワーキングメモリ	第3章後半予習(3)
8	長期記憶 長期記憶の特徴、エピソード記憶と意味記憶、エビングハウスの記憶実験、忘却のメカニズム、記憶術	第3章小テスト準備(3)
9	意識・思考・言語 意識のレベル、睡眠と夢、問題解決、表象・概念、言語とコミュニケーション	第4章予習(2)
10	動機づけ・情動 生理的動機・社会的動機・内発的動機、ホメオスタシス、達成動機、欲求不満、情動の分類、情動の学説、情動の次元	第5章予習(2)
11	発達(1) インプリンティングと臨界期、母性剥奪、遺伝と環境、エリクソンのライフサイクル説	第6章前半予習(2)
12	発達(2) ピアジェの認知発達理論、コールバーグの道徳の発達	第6章後半予習(2)
13	パーソナリティ(1) パーソナリティの記述(類型論と特性論)	第7章前半予習(2)
14	パーソナリティ(2) パーソナリティの測定(心理検査)の種類(質問紙法、投射法、作業検査法)	第7章後半予習(2)
15	対人関係 対人魅力、リーダーシップ、説得、攻撃と援助、社会的影響、集団行動	第8章予習(2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・受講生は、シラバスに従い、テキストの該当部分を予習して疑問点などをまとめておくこと。 ・配布する練習問題などを解くことにより、講義内容の理解を定着させること。 ・講義時間に挙げた参考図書を図書館で借りて調べたり、トピックス(話題)についてインターネットで調べるなど、自主的・積極的に理解を深めること。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	定期試験	70	心理学の内容の理解、複数分野の知識の活用、自分の主張を組み立てられるか
平常点・小テスト・小レポート	30	授業中の発表態度、図書館やネットを利用して課題を自主的にまとめられるか	

使用教材等	<p>【教科書】 『コンパクト新心理学ライブラリ1 心理学 第2版 心のはたらきを知る』 梅本堯夫他著 (サイエンス社)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他 資料のプリント配布 ・適宜パワーポイントを使用する。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	・出席回数が講義回数の3分の2以上の者のみを成績評価の対象とする。
------------	-----------------------------------

科目名	文化人類学				区分	教養	
担当者	上田 裕司						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	この授業では、「文化人類学」全般にわたる基本的な知識や技能を学び、関連する様々な課題について考察していきます。特に（１）異文化や異民族への興味・関心を高めることから出発し、「文化」や「人類」について研究を行う方法としての現地調査（フィールドワーク）という方法論やそれを支える理論の理解を図ります。また（２）歴史の中で培われた研究成果等から学ぶことの意義を考え、それらを踏まえて「グローバル・イシュー」と呼ばれる国際間での共通課題として「社会制度」「環境問題」「現代人の生き方」「家族形態」等を取り上げ、それらについて多角的に考察していきます。現代社会を生きる私たちにとって「文化」や「人類」を学ぶことは、一人一人の生き方・考え方に大きな影響を与えることになり、さらには文化的営みそのものを活性化させることとなります。「文化人類学」に係わる基本的知識や関連する様々な社会的事象に対する研究方法・調査方法等を習得し、皆さんが今後、専門活動を追求する中で、それらを生かしながら、自らの考えを維持、発展できるようにすることがこの授業の目的です。						
到達目標	1	「文化人類学」の基礎的知識、基本的技能を習得する。					
	2	「文化人類学」に係る様々な事例を通して、「文化」の「多様性」「普遍性」に気づき、「文化」に対する見方・考え方を持つことができる。					
	3	「文化人類学」の視点を持って、現代社会における様々な課題について自ら考察することができる。					
	4	「メディア」等を通して知り得た様々な社会的事象について興味・関心を高め、自らの考え方を専門活動等に生かすことができる。					
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	講義を中心に実施するが、授業ごとに配布するリフレクションシートにより、課題発見、解決方法等についてワークショップを行う。						

授業計画		備考
1	イントロダクション（授業の目的・ねらい、進め方）、「文化人類学」の意義（１）：何を学ぶのか。	
2	「文化人類学」の意義（２）：「文化」の概念、「文化」をどのように捉えるか。	
3	「文化人類学」の方法論（１）：先達の研究を読む① 梅棹忠夫「文明の生態史観」、「知的生産の技術」	
4	「文化人類学」の方法論（２）：先達の研究を読む② 祖父江孝男「文化人類学のすすめ / 行動する人間」	
5	「文化人類学」の方法論（３）：「フィールドワーク」・「発想法」・「民族誌」等	
6	「文化人類学」の課題（１）-１：「文化」と「学び」の意義、「学び」の実践（国内外の事例研究）	
7	「文化人類学」の課題（１）-２：「学び」を生かすこと。（社会貢献、ボランティア等）	
8	「文化人類学」の課題（２）-１：「社会」の意義と役割、「社会」と「制度」	
9	「文化人類学」の課題（２）-２：「社会」で生きること、「個」を生かすこと。	
10	「文化人類学」の課題（３）：「文化人類学」をどう捉えたか。（中間まとめとしてのレポート作成）	
11	「文化人類学」の課題（４）-１：「人類」の発展と「環境」の関わり	
12	「文化人類学」の課題（４）-２：「沈黙の春」*と「文化人類学」の視点	*レイチェル・カーソン著
13	「文化人類学」の課題（５）-１：現代の「人」の生き方（「人の一生」、「自己実現」）	
14	「文化人類学」の課題（５）-２：現代の「人」の生き方（現代社会の「家族」「家庭」のすがた）	
15	「文化人類学」のまとめ：これまでの授業全体の総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日常から「情報ツール」等を活用し、国内外で起こる様々な社会的事象に関心を持ち、それらに対して「文化人類学」の視点を持って自分自身の考え方を持つよう努めること。これらの取組を踏まえ、中間レポートを作成していきます。 2. 授業を通じて学んだことを、自分自身の専門活動にどのようにつなげることができるかを常に考え、学習すること。 3. 授業を通して、ノートテックの技法やフィールドワーク・発想法等の調査研究の手法をしっかりと習得すること。 4. 授業時間内に配布する資料等を活用して、ファイリングの技術をしっかりと習得すること。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	期末試験	60%	授業内容の理解等について総合的に判断する。
	中間レポート	15%	授業計画の中間時に課題レポートの作成を行う。内容は、授業内で説明します。
	リフレクションシートの作成	15%	毎授業ごとに当該授業の総括としてリフレクションシートの作成を行う。
	授業への参加態度	10%	授業への参加態度について、積極性・参加姿勢等から総合的に判断する。

使用教材等	特定の教科書は使用しません。授業ごとに資料等を配布します。参考図書等については、授業内で紹介します。
-------	----------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出席確認を毎回実施する。授業の全出席を求めるが、内2/3以上出席した者について成績評価を行う。欠席、遅刻、退席等に十分注意する。 2. 授業への参加態度を重視します。特に、私語、スマホ等の使用・操作、睡眠、飲食等授業に主体的に参画しない態度は厳に慎む。 3. 主体的・積極的に授業に取り組むこと。（予習、質疑応答、課題への積極的な取組、ワークショップへの前向きな参加等）
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	総合英語				区分	教養	
担当者	熱田 恵美子						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	机上の英語ではなく、実際のコミュニケーションで使う実用英語を習得する。テキストを軸に、英語を「聞く」「話す」「読む」「書く」ことにより、日常生活やオフィスでよく使われる基本的な英語表現を学ぶ。また、基礎文法の学習、語彙力の形成、実用的な英語運用能力の獲得により、英語でのコミュニケーション能力の向上を目指す。						
到達目標	1	知識・理解：文法の学習、語彙力とリスニング力の形成により、実用的な英語運用能力の獲得を目指す。					
	2	技能：基本的な英語表現を学び、日常会話における英語コミュニケーション能力の向上を目指す。					
	3	態度・意欲：ペアワークやロールプレイを通して英語を使う楽しさを体験し、自信をもって英語で自分を表現することを目指す。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ペアワーク、グループワーク						

授 業 計 画			備 考
1	オリエンテーション	Pleased to meet you. <be動詞>	
2		Do you remember me? <一般動詞（現在）>	
3		I spoke to Ms. Hayashi yesterday. <一般動詞（過去）>	
4		When does the meeting start? <疑問詞>	
5		Can you meet me at the airport? <助動詞1>	
6		Feel free to ask me anytime. <文の種類、命令文>	
7		I'm thinking about quitting my job. <進行形>	
8	Review Test	(第1回～第7回の講義内容)	
9		I'll give her your message. <未来形>	
10		I haven't received the latest figures. <現在完了形>	
11		The cafeteria is closed today. <受動態>	
12		We expect higher sales in China. <比較>	
13		I'd like to check in. <助動詞2>	
14		How about going to the theater? <動名詞>	
15		I like to travel a lot. <to不定詞>	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回ペアワーク、小テスト、出席確認を行う。 ・学習効果を上げるため、授業範囲の予習復習を行うこと。 ・辞書あるいは電子辞書を持参すること。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への参加度・受講態度	20	授業への参加状況と取り組み姿勢
	小テスト、ペアワーク、課題	30	ペアワークをはじめとするコミュニケーション活動に意欲的に参加できているか。
	定期試験	50	基礎英文法を理解し、実用英語の知識を習得できているか。

使用教材等	Let's Read Aloud & Learn English (成美堂) 必ず購入すること その他、毎回ワークシートを配布
-------	--------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。
------------	--------------------------------

科目名	仏語				区分	教養	
担当者	中根 いずみ						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>今年は東京オリンピックが開催されるが、IOC（国際オリンピック委員会）の第一公用語は英語ではなく、フランス語であることをご存じだろうか。フランス語は、美術、ファッション、料理といった様々な分野と切っても切れない関係にある。商品名や店舗名にもたくさんのフランス語が使われている。そのようなフランス語を知り、知識の引き出しの1つに加えてほしい。フランス人は冷たい、と旅先で感じることもあるかもしれないが、こちらがフランス語を話すと、対応が全く変わるということを経験するだろう。</p> <p>新しい外国語を学習する際、文法事項は必須。九九を覚えるように地道な努力を要する。</p>						
到達目標	1	基本的な文法事項を習得する。					
	2	美しいフランス語の発音に親しみ、簡単な挨拶ができるようにする。					
	3	自己紹介をフランス語で行う。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	自己紹介のプレゼンテーション						

授 業 計 画		備 考
1	フランス語とは、Alphabet	
2	発音、あいさつ	
3	名詞の性・数	
4	冠詞（不定冠詞・定冠詞・部分冠詞）	
5	数のかぞえ方	
6	動詞etre	
7	動詞avoir	
8	er動詞（第一群規則動詞）	
9	動詞aimer	
10	自己紹介	各自の自己紹介文を用意する。
11	否定文と疑問文	
12	形容詞	
13	動詞vouloirとpouvoir	
14	基本表現	
15	修得内容の確認	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・配布したプリントはすべてファイルし、毎回授業に持参すること。 ・新しい言語なので、1回の欠席がその後の学習に大きく影響することから毎回出席することが望ましい。 ・復習を行い、テキストのCDを活用してフランス語の音に耳を慣らすよう努めること。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への参加姿勢、自己紹介文の内容・プレゼンテーションを評価する。
定期試験	70	授業で行った基本文法の習得度の評価を行う。	

使用教材等	<p>【教科書】 『フランス語 初歩の初歩』塚越敦子著（高橋書店）必ず購入すること。 その他、適宜プリントを配布。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	全授業（15回）のうち、2/3以上出席することを定期試験受験の前提とし、成績評価の対象とする。
------------	-------------------------------------------------

科目名	日本語				区分	教養	
担当者	橋本 佐知子						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	留學生に対して、日本での生活および本大学での授業履修がスムーズに行えるよう、日本語学習を行う。 専門課程で求められる日本語レベルは日本語能力試験N2以上であるためN2レベルを中心に日本語能力を高めていく。 (N1レベルにも対応する。)						
到達目標	1	授業を通して日本の文化や生活習慣について理解を深めること、各々が授業を通して自律学習能力を向上させること。					
	2	文法、語彙、読解を中心に行い、日本で生活するためのコミュニケーションツールとしての日本語能力の向上を目指す。					
	3						
	4						
	5						
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)							

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション	
2	読解①	
3	読解②	
4	読解③	
5	語彙①・・・コロケーション	
6	語彙②・・・語彙マッピング	
7	文章表現①・・・文法・文型	
8	文章表現②・・・文字・表記	
9	文章表現③・・・語彙・意味	
10	文章表現④・・・文章・談話	
11	文章表現⑤・・・文章の書き方	
12	漢字①	
13	漢字②	
14	発音	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	日本語能力の指標として、自分が今持っている日本語能力試験より上のレベルの合格を目指してほしい。 JLPTの試験は年2回（7月と12月）行われる。各自、自分の弱点を把握し、学習計画を立てていくように。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験		50
平常点・授業態度		50	

使用教材等	適宜、資料を配布する。
-------	-------------

履修条件・留意事項等	単位取得には3分の2以上の出席が必要
------------	--------------------

科目名	体育実技 I				区分	教養	
担当者	斎藤 雅美						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	実技

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・音楽に合わせて身体を動かすことの楽しさを感じる。 ・自分の体ひとつで出来る（自体重トレーニング・体幹トレーニング）で基礎体力を向上させる。 ・柔軟性の向上を目指したストレッチ ・誰にでも出来るリズム体操 <ul style="list-style-type: none"> →かんたん振り付けのダンス（ダンスは難しいと思っている人もリズム体操レベルから） ・球技は、バスケットボール、バレーボール、ドッチボール、バドミントン、卓球 等から選んで行います。 <p>※ 状況により授業内容が変わることもあります。</p>					
到達目標	1	トレーニングの方法を習得できているか				
	2	基礎体力を向上する方法を習得できているか				
	3	ステップを習得できているか				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	自己紹介 ストレッチ①	時間により、球技も行います
2	ストレッチ② 自体重トレーニング+体幹	
3	球技①	
4	ストレッチ③ 自体重トレーニング+体幹	
5	球技②	
6	ストレッチ④ 自体重トレーニング+体幹	
7	ストレッチ⑤ 自体重トレーニング+体幹	
8	球技③	
9	ダンスのリズム取り ～かんたんステップ 練習①	
10	ダンスのリズム取り ～かんたんステップ 練習②	応用したステップの練習
11	かんたん振り付けで Let's DANCE①	8×1の振り付けを覚えておどろろ …1小節目
12	かんたん振り付けで Let's DANCE②	8×1の振り付けを覚えておどろろ …2小節目
13	かんたん振り付けで Let's DANCE③	8×1の振り付けを覚えておどろろ …3小節目
14	かんたん振り付けで Let's DANCE④	8×1の振り付けを覚えておどろろ …4小節目
15	グループ分けして踊ってみよう！	8×4の振り付けを通して♪

授業時間外学習 学習上の注意	
-------------------	--

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	80	授業への参加状況。課題に真摯に取り組んでいるか。 遅刻や見学も評価の対象とします。
	実技試験	20	到達目標の習得状況。

使用教材等	<p>運動着（目的にあった伸縮の出来る服装であること。） 運動靴（体育館用のもの。外履きとは兼用しないこと。） 運動着・運動靴は、忘れずに必ず持参すること。</p> <p>※ 特別な事情がない限り、私服（運動ができない服装）での参加は認めません。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>実技試験は最終授業時に実施します。 すべての評価基準の項目において、上手い・下手ではなく、最初に比べてどれだけ進歩したかを評価します。</p>
------------	--------------------------------------------------------------------------------

科目名	体育実技Ⅱ				区分	教養	
担当者	斎藤 雅美						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	実技

授業の概要	<p>自分はカラダがカタイ!!と思っている人はいますか?人間は生まれたときはとても柔らかいです。この時間で“今”よりも柔軟なカラダになりましょう。</p> <p>テニスボールを使って筋膜リリースを行い、それからストレッチをしていきます。同時に体幹トレーニング等を行い、基礎体力を向上させます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筋膜リリースは、足裏、中殿筋、腸腰筋、腹斜筋、脊柱起立筋、外側広筋、腹直筋、小胸筋の中から選んでほぐしていきます。 ・球技は、バスケットボール、バレーボール、ドッチボール、バドミントン、卓球等から選んで行います。 ・かんたんエアロビクス（音楽に合わせて楽しくカラダを動かします） <p>※ 状況により授業内容が変わることもあります。</p>					
到達目標	1	トレーニングの方法を習得できているか				
	2	基礎体力を向上する方法を習得できているか				
	3	ステップを習得できているか				
授業の方法 (「アクティブ・トレーニング」の要素)						

授 業 計 画		備 考
1	自己紹介 筋膜リリース&ストレッチ①	
2	筋膜リリース&ストレッチ② 体幹トレーニング	
3	球技①	
4	筋膜リリース&ストレッチ③ 体幹トレーニング	
5	筋膜リリース&ストレッチ④ 体幹トレーニング	
6	筋膜リリース&ストレッチ⑤ 体幹トレーニング	
7	球技②	
8	かんたんエアロビクス①	ステップ基本
9	かんたんエアロビクス②	いろいろなステップと組み合わせて
10	球技③	
11	かんたんエアロビクス③	さらに組み合わせを増やして!!
12	かんたんエアロビクス④	”
13	球技④	
14	かんたんエアロビクス⑤	
15	球技⑤ グループに分かれて体幹とエアロビクス やってみよう!	どれ位、習得・理解しているかを見ます

授業時間外学習 学習上の注意	
-------------------	--

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	80	授業への参加状況。課題に真摯に取り組んでいるか。 遅刻や見学も評価の対象とします。
	実技試験	20	到達目標の習得状況。

使用教材等	<p>運動着（目的にあった伸縮の出来る服装であること。） 運動靴（体育館用のもの。外履きとは兼用しないこと。） 運動着・運動靴は、忘れずに必ず持参すること。</p> <p>※ 特別な事情がない限り、私服（運動ができない服装）での参加は認めません。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>実技試験は最終授業時に実施します。 すべての評価基準の項目において、上手い・下手ではなく、最初に比べてどれだけ進歩したかを評価します。</p>
------------	--------------------------------------------------------------------------------

科目名	運動と栄養				区分	教養	
担当者	大津 智仁						
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、選手のパフォーマンス向上のためのスポーツ栄養への期待・関心は高まっている。スポーツ栄養の基礎知識について学び、理解する。					
到達目標	1	スポーツ選手の食事の基本について説明できる				
	2	スポーツ選手の身体組成について理解できる				
	3	スポーツ選手のエネルギー補給について理解できる				
	4	スポーツ選手の試合期の食事について理解できる				
	5	スポーツ選手の支援について理解できる				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	栄養の基礎・運動とトレーニングにおけるエネルギー代謝	栄養学について復習しておく(1)
2	エネルギー消費量と評価とエネルギーバランス	エネルギーバランスについて調べる(1)
3	スポーツ選手の身体組成	身体組成について調べる(1)
4	トレーニング後と試合後のリカバリー	リカバリーについて調べる(1)
5	試合期の食事	試合期の食事について調べる(1)
6	スポーツ選手のたんぱく質・アミノ酸摂取	タンパク質について調べる(1)
7	スポーツ選手の骨の健康と栄養摂取	疲労骨折について調べる(1)
8	スポーツ選手の貧血予防と栄養摂取	貧血について調べる(1)
9	ビタミンと運動	ビタミンについて調べる(1)
10	水分補給	水分補給について調べる(1)
11	スポーツ選手のウエイトコントロール	ウエイトコントロールについて調べる(1)
12	サプリメント	サプリメントについて調べる(1)
13	ジュニアおよび女性選手の栄養摂取	FATについて調べる(1)
14	スポーツ選手の栄養教育	栄養教育について調べる(1)
15	スポーツ選手の食事管理	食事管理について調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	様々なスポーツに興味を持ち、ルールや競技特性について調べておくこと。 授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。
-------------------	--------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業態度	10	授業への参加状況(質問・積極性)で総合的に判断する。
	レポート	20	アスリートの食に関する課題に対して適切な問題解決ができていないか
	定期試験	70	運動と栄養に関する基本的な知識を習得出来ているか。

使用教材等	『体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学』(市村出版) ※必ず購入すること。 必要に応じてプリント等を配布する。
-------	------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	初回は必ずシラバスを持参すること。 全15回の授業回数に対して1/3(6回)以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。
------------	---------------------------------------------------------------------

科目名	コミュニケーションスキル				区分	教養	
担当者	工藤 敬子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	私たちが生きていくうえで、人とつながりコミュニケーションをとることは必要不可欠です。特にグローバル化や価値観の多様化、さらにはSNS等の発達により、コミュニケーションも複雑化しています。このような時代背景を受け、この授業では、相手や状況に応じたコミュニケーションスキルを身につけるとともに、自己肯定感、自己効力感を高めていきます。					
到達目標	1	コミュニケーションにおけるステップを、順を追って行うことができる				
	2	相手を観察し、相手ののぞむコミュニケーションをとることができる				
	3	相手のモチベーションを高め、より良い人間関係を築くことができる				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループディスカッション、ペアワーク、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	イントロダクション（授業に関する説明） 初対面で好印象をあてるために	
2	コミュニケーションとは なぜ今コミュニケーションスキルが必要なのか、コミュニケーションをとる上での前提	
3	コミュニケーションの3つのステップ	
4	コミュニケーションの基礎Ⅰ 相手を観察する	
5	コミュニケーションの基礎Ⅱ-1 自分の価値観を知る	
6	コミュニケーションの基礎Ⅱ-2 多様な価値観を受け入れる	
7	コミュニケーションの基礎Ⅲ 話を聴く、相手に合わせる	
8	コミュニケーションの基礎Ⅳ 相手をより良い方向に導く、ほめる・リフレーミング	
9	コミュニケーションの基礎Ⅴ-1 効果的な質問	
10	コミュニケーションの基礎Ⅴ-2 効果的な質問の実践	
11	目標を達成するためのスキル エイトフレームアウトカム、ディズニーストラテジー	
12	謎解きゲームでチームビルディング	
13	アサーションについて学ぶ	
14	ストレスマネジメント ストレスに対する感情のコントロール	
15	発達障害について、学びの振り返り	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回出席確認を行います。 ・ 授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回連続と1回欠席のカウントとなります。 ・ 授業中に携帯電話、スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・ グループディスカッション、ワークを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・ 授業はパワーポイントを使用しながら授業を進めます。 ・ 授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	50	授業への参加状況（ワークショップへの積極的な参加、発表等）
レポート	50		

使用教材等	パワーポイントを使って授業を行い、必要に応じてプリントを配布します。
-------	------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	ホスピタリティ論					区分	教養
担当者	伊藤 由起枝						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	ホスピタリティ マインド=おもてなし・思いやりの心がなぜ必要なのか、また、ホスピタリティの基本でもある、「共に喜び共に感動する」仕事をする為にはどうすればよいのか、ディスカッションをしながら学んでいきます。また毎回レポートを提出することで、理解度を確認、次回の授業でフィードバックを行いながら進めていきます。						
到達目標	1	ホスピタリティの意味を理解する					
	2	実践で活かせるホスピタリティを意識する					
	3	ユニバーサルサービスを理解し、実践できる					
	4	授業中も他の学生へのホスピタリティを意識し実践できる					
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、レポート提出						

授 業 計 画		備 考
1	ホスピタリティの概要 ホスピタリティの意味・語源	
2	ホスピタリティの要素 ホスピタリティを構築している要素	
3	ホスピタリティの基本 ホスピタリティマインド	
4	EQとTA 自分を知る	
5	顧客満足 顧客満足のために	
6	ホスピタリティマナー ホスピタリティマナーとは	
7	ホスピタリティコミュニケーション 対人スキル	
8	顧客満足とホスピタリティⅠ ビジネスにホスピタリティを活かす	
9	顧客満足とホスピタリティⅡ クレーム対応	
10	職場環境 よい職場環境の大切さ	
11	人材育成とホスピタリティ 明日に繋がる人材育成	
12	企業と社会 企業は社会的存在である	
13	ユニバーサルサービスⅠ 外国の方への対応	
14	ユニバーサルサービスⅡ 障がいがある方への対応	
15	まとめ レポート記入・提出	

授業時間外学習 学習上の注意	周りの方とのディスカッションを多く取り入れています。 積極的に取り組みましょう。 毎回提出する簡単なレポートは、感想意見を自由に記入しましょう。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度、授業内のレポート	60	受講参加度、授業中に記入するレポート提出
	まとめ時の総復習レポート	40	理解度

使用教材等	ホスピタリティ検定 公式テキスト&問題集 2級・3級対応 2019年度版
-------	--------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	現代社会論				区分	教養	
担当者	田中 重夫						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>私たちが生活している現代の社会は、急速にグローバル化が進展し、情報通信技術や交通手段等の飛躍的な進歩がみられる。一方では、少子高齢化、環境破壊や人間関係の希薄化など、多くの現代的課題が生じている。この授業では、このような将来の可能性や課題を探究、分析をすることを通して、現代社会に対する理解を深めるとともに、現代に生きる人間としての在り方生き方について考えていく。</p>					
到達目標	1	現代的課題である少子高齢化、環境問題や人間関係の希薄化等の諸課題について、新聞等の具体的なトピックを活用して理解を深める。				
	2	毎時間ミニレポートを作成し考え、理解を深める。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	現代社会論とは（ガイダンスを含む）	
2	少子高齢化と社会保障	
3	地域社会の変貌と住民生活	
4	環境問題	
5	地域環境と資源エネルギー	
6	農業と食糧問題	
7	高度情報化社会の進展	
8	グローバル社会への対応	
9	国際経済の現状と国際協力	
10	人種・民族問題と地域紛争	
11	国際社会における日本の立場と役割	
12	人権問題	
13	青年層の社会参加	
14	現代に生きる私たちの課題	
15	現代社会と人間としての在り方生き方	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎時間ミニレポートの提出と出席確認を行う。 ・日常的に新聞等を読み、現代社会の課題等について意識を高める。 ・諸課題に関する教養新書やブックレット等を紹介する時は、次回の授業の予習として読んでおく。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への積極的な参加度・態度等	30%	授業への積極的な参加と諸課題の問題点等について理解しているか。
	毎時間ミニレポート提出	40%	諸課題の基本的な概念を理解し、ミニレポートにまとめることができるか。
	最終レポート作成提出	30%	到達目標に記載した現代社会に対する理解を深めるとともに、現代に生きる人間としての在り方生き方について理解し、考えを深めることができているか。
			※ 評価は、授業の3分の2以上の出席を前提とします。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント・資料等を配布します。 ・参考文献は、授業時随時紹介します。
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・評価は、授業の3分の2以上の出席を前提とします。
------------	-----------------------------------------------------------------------------

科目名	I T 基礎 I [Aクラス]				区分	教養	
担当者	寺内 久美子						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・【Word2016】という、文書の編集ソフトの基礎・基本について学びます。 ・【Word2016】とは、レポートや論文を書いたり、写真や絵を使った資料を作成・編集するソフトです。 ・学生生活でのレポートや論文、資料作成に必要な不可欠な知識です。社会人になってからも、とても重要なスキルです。 ・授業ではあらかじめ、入力されたデータを用いて様々な文書を作成します。 ・簡単な操作から難しい操作へと、ゆっくり、段階的にステップアップしていきます。 ・【Word2016】の基本操作を、自分自身で使いこなせるようになるまで学びます。 						
到達目標	1	【知識・理解】：基本的なパソコン操作、【Word2016】の操作方法について説明できる					
	2	【技能】：基本的なパソコン操作、【Word2016】操作ができる					
	3	【技能】：レポートやビジネス文書等、見やすく分かりやすい資料を作成できる					
	4	【技能】：文書の編集や、高度な文書を作成できる					
	5	【態度・意欲】：学んだ機能を積極的に用いて課題解決することができる					
授業の方法 (7keyig・トレーニングの要素)	実習、理解度確認テスト						

授 業 計 画		備 考
1	授業説明・授業アンケート	必ず出席すること
2	第1章 Wordの基礎知識・第2章 文字の入力	
3	理解度確認テスト①	第2回の理解度確認（選択問題等）
4	第3章 文書の作成	
5	第4章 表の作成	
6	自由創作課題	ビジネス文書の作成
7	理解度確認テスト②	第4,5回の理解度確認（課題作成）
8	第5章 文書の編集 1	
9	第5章 文書の編集 2	
10	自由創作課題	フリーペーパーの作成
11	第6章 表現力をアップする機能 1	
12	第6章 表現力をアップする機能 2	
13	第7章 便利な機能	
14	自由創作課題	PRチラシの作成
15	理解度確認テスト③	第8回～14回の理解度を確認（課題作成）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・より実用的なWordの操作方法を身につけるため、必ず復習をしてください。 ・授業で学んだ機能は、積極的に他授業でのレポート作成等に活用しましょう。 ・資格取得も視野に入れることをお勧めします。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	理解度確認テスト	50	これまで学んだ操作を正しく理解し、実際に操作できているか。
	毎時限の提出課題の完成度	30	毎時限の提出課題（データ提出）について、正しく作成できたか。
	課題に対する問題解決能力	20	操作を応用し、課題を完成させようとする積極的な取り組み姿勢。

使用教材等	<p>【※必ず購入すること※】 FOM出版『よくわかる Microsoft Word 2016 基礎』</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他適宜、課題プリントやデータ、補足プリントを配布する
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が必要となりますので注意してください。 ・課題作成の進捗状況によっては、授業の進行・内容が一部変更になる場合があります。 ・他人の課題データを自分の課題と偽っての提出や、カンニング行為等を行った場合には、その回は欠席扱いとします。 ・授業に関することは安易に自己判断せず、必ず質問・相談してください。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	IT基礎I [Bクラス]				区分	教養	
担当者	鈴木 和典						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	ビジネスで必須のWord、Excel、PowerPointの基本操作を学習し、レポート作成・データ分析・発表資料作成など、オフィスソフトの基本的な操作方法を習得する。また、アプリケーションを利用する際に必ず知っておきたい基本的なテクニックから実用的な使い方まで、幅広いパソコン操作スキルを身に付ける。					
到達目標	1	知識・理解：ビジネス文書の形式、グラフィックや表を活用した文書例、訴求力のあるプレゼンテーション資料のスタイルを例示できる。				
	2	技能：画像、表、グラフを含んだWord文書、Excelシート、プレゼンテーション資料が作成できる。				
	3	データベースExcelシートやSmartArtを使ったプレゼンテーション資料が作成できる。				
	4	態度・意欲：テキストに沿って、自ら進んで課題学習をすすめることができる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	課題実習					

授業計画		備考
1	〈標準課題〉 ■Word Wordの起動、日付入力、頭語と結語、文字の体裁	
2	〈標準課題〉 ■Word ワードアートと画像、ページ罫線	
3	〈標準課題〉 ■Word 練習問題①、②	
4	〈標準課題〉 ■Word 表作成、セルの操作	
5	〈標準課題〉 ■Word5 練習問題③	
6	〈標準課題〉 ■Excel Excelの起動、データ入力	
7	〈標準課題〉 ■Excel 関数入力、セルの書式	
8	〈標準課題〉 ■Excel 円グラフ、縦棒グラフ	
9	〈標準課題〉 ■Excel 練習問題④、⑤	
10	〈標準課題〉 ■Excel データベースの機能、条件付き書式	
11	〈標準課題〉 ■Excel 練習問題⑦	
12	〈標準課題〉 ■PowerPoint PowerPointの起動、スライド挿入、テキスト入力	
13	〈標準課題〉 ■PowerPoint 図形、SmartArtの作成、画面切替、アニメーション	
14	〈標準課題〉 ■PowerPoint 練習問題⑧	
15	〈標準課題〉 ■アプリ間のデータ共有 ExcelデータをWordで利用、WordデータをPowerPointで利用	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストに沿って、課題学習を進める。 ・操作方法が詳しく図解された分かりやすいテキストを使用する。 ・授業では標準課題に沿って演習、解説を進めるが、自主学習が可能な知識レベルで演習時間に余裕のある生徒は、自主的に演習を先に進めるものとする。 ・標準内容を終了し余裕ができた生徒は、自由課題を演習する。〈自由課題〉総合問題1～総合問題10 ・授業欠席により標準進捗より遅れた場合は、時間外において標準進捗の課題まで終了しておくこと。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	IT課題解決能力	30	解説書に従い、課題どおりデータ作成ができたか。遅滞なく演習を進められたか。
	提出課題の評価	40	提出課題、総合問題のデータが正しく作成できたか。
	実習意欲・態度	30	自由課題への取り組み姿勢。課題実施への取り組み姿勢。

使用教材等	『よくわかる Word2016 & Excel2016 & PowerPoint2016 改訂版』(FPT1721) (FOM出版) - ※必須
-------	--------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	・演習の進捗状況により、標準課題の予定が変更になる場合がある。
------------	---------------------------------

科目名	IT基礎I [Cクラス]				区分	教養	
担当者	中沖 尚行						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>皆さんが本学を卒業する頃、社会ではまだまだパソコンを使って書類作成やスケジュール管理、情報発信を行っていることでしょう。組織をはじめ顧客や取引先とのやりとりがスマホとSNSだけで事足りる世の中ではありません。この授業の目標は、パソコンでのWordを使って文書作成力を身につける初心者向けの授業です。</p> <p>【キーワード】 Word、文書作成、初心者</p>					
到達目標	1	知識・理解：Wordの基本操作について説明できる。				
	2	技能：Wordを操作できるスキルを身につける。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	実習					

授業計画		備考
1	授業内オリエンテーション（授業目標、ワープロ特訓）	
2	ワープロ特訓（正確さと入力スピードアップを目指す）	
3	書類の作成①「こどもパソコン教室のご案内」書類の作成（文章の役割、行揃え、行頭の揃え・字下げ）	操作の復習（30分）
4	書類の作成②「オープンキャンパス体験講座のご案内」（文章の役割、余白、表組み、文字数と行数）	操作の復習（30分）
5	ワープロ特訓（正確さと入力スピードアップを目指す）	
6	書類の作成③「みやこ七夕祭り模擬店出店のご案内」（ページ罫線、画像の挿入、文字数と行数と書体の設定）	操作の復習（30分）
7	書類の作成④「夏季研修旅行のご案内」（ページ罫線、表の作成、字数と行数と書体の設定）	操作の復習（30分）
8	書類の作成⑤「サークルの7月活動スケジュール」（表の作成、アウトライン、字数と行数と書体の設定）	操作の復習（30分）
9	書類の作成⑥「サマーキャンプのお知らせ！」（画像の挿入とトリミング、図形の挿入）	操作の復習（30分）
10	書類の作成⑦「無料送迎バス運行開始！」（テキストボックス、画像の挿入とトリミング、用紙サイズの設定）	操作の復習（30分）
11	検定問題にチャレンジ（日本語ワープロ検定の過去問題にチャレンジ）	
12	書類の作成⑧「ミュージックフェスティバル2020」（テキストボックス、ワードアート、画像の挿入とトリミング）	操作の復習（30分）
13	地図とグラフの作成（図形の描画・サイズ、レイアウトオプション）	操作の復習（30分）
14	まとめ①（処理条件のもと書類作成）	
15	まとめ②（処理条件のもと書類作成）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・スマートフォンの使用ならびに授業中のPCによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど）、学修による技術習得などで総合的に判断する
	演習課題「書類の作成①～⑧」の提出	40	定めた処理条件で操作や編集し書類を作成できるか
	演習課題「まとめ①・②」の提出	30	定めた処理条件で操作や編集し書類を作成できるか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・【履修条件】ファイルの管理・保存としてUSBメモリーを準備することが望ましい
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	I T基礎Ⅱ [Aクラス]				区分	教養	
担当者	寺内 久美子						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・【Excel2016】という、表計算ソフトの基礎・基本について学びます。 ・【Excel2016】とは、計算やデータの集計、グラフの作成を行うソフトです。難しい数学の知識はほとんど必要ありません。 ・学生生活での、資料作成に大いに役立ちます。社会人になってからも、必要不可欠なスキルです。 ・授業ではあらかじめ、入力されたデータを用いて様々な課題を作成します。 ・簡単な操作から難しい操作へと、ゆっくり、段階的にステップアップしていきます。 ・【Excel2016】の基本操作を自分自身で使いこなせるようになるまで学びます。 					
到達目標	1	【知識・理解】：基本的なパソコン操作、【Excel2016】の操作方法について説明できる				
	2	【技能】：基本的なパソコン操作、【Excel2016】の操作ができる				
	3	【技能】：効率的にデータを編集することができる				
	4	【技能】：見やすく、説得力のある資料作成ができる				
	5	【態度・意欲】：学んだ機能を積極的に用いて課題解決することができる				
授業の方法 (7科目「トレーニング」の要素)	実習、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	授業説明・授業アンケート	必ず出席すること
2	第1章 Excelの基礎知識・第2章 データの入力	
3	理解度確認テスト①	第2回の理解度確認（選択問題等）
4	第3章 表の作成1	
5	第3章 表の作成2	
6	自由創作課題	オリジナルカレンダーの作成
7	第4章 数式の入力	
8	第5章 複数シートの操作	
9	第6章 表の印刷	
10	理解度確認テスト②	第4～9回の理解度確認（課題作成）
11	第7章 グラフの作成	
12	第8章 データベースの利用	
13	第9章 便利な機能	
14	自由創作課題	会議資料の作成
15	理解度確認テスト③	第11回～14回の理解度確認（課題作成）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・より実用的なExcelの操作方法を身につけるため、必ず復習をしてください。 ・授業で学んだ機能は、積極的に他授業での資料作成等に活用しましょう。 ・資格取得も視野に入れることをお勧めします。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	理解度確認テスト	50	これまで学んだ操作を正しく理解し、実際に操作できているか。
	毎時限の提出課題の完成度	30	毎時限の提出課題（データ提出）について、正しく作成できたか。
	課題に対する問題解決能力	20	操作を応用し、課題を完成させようとする積極的な取り組み姿勢。

使用教材等	<p>【※必ず購入すること※】 FOM出版『よくわかる Microsoft Excel 2016 基礎』</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他適宜、課題プリントやデータ、補足プリントを配布する
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が必要となりますので注意してください。 ・課題作成の進捗状況によっては、授業の進行・内容が一部変更になる場合があります。 ・他人の課題データを自分の課題と偽っての提出や、カンニング行為等を行った場合には、その回は欠席扱いとします。 ・授業に関することは安易に自己判断せず、必ず質問・相談してください。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	I T基礎Ⅱ [Bクラス]				区分	教養	
担当者	鈴木 和典						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	ビジネスソフトのWord、Excelについて基礎的な機能を幅広く学習する。 Word、Excelは検定試験等に準じた内容を演習するが、入力速度を求めるのではなく、機能や活用方法の知識を深めることを目的として学習する。						
到達目標	1	知識・理解：Word、Excelに備わっている基本的な機能を上げることができる。					
	2	技能：Word、Excelの基本的な機能を実際に利用することができる。					
	3	態度・意欲：課題資料に従って、自ら進んで学習を進めることができる。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	課題実習						

授 業 計 画				備 考
1	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	初級1 (前段)	
2	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	初級1 (中段)	
3	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	初級1 (後段)	
4	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	初級2 (前段)	
5	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	初級2 (中段)	
6	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	初級2 (後段)	
7	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	中級1 (前段)	
8	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	中級1 (中段)	
9	<標準課題> ■Excel (マイクロソフト社検定相当問題)	練習課題	中級1 (後段)	
10	<標準課題> ■Word (日本商工会議所検定相当問題)	練習課題	初級1 ジャンルA	
11	<標準課題> ■Word (日本商工会議所検定相当問題)	練習課題	初級1 ジャンルB	
12	<標準課題> ■Word (日本商工会議所検定相当問題)	練習課題	初級1 ジャンルC	
13	<標準課題> ■Word (日本商工会議所検定相当問題)	練習課題	初級2 ジャンルA	
14	<標準課題> ■Word (日本商工会議所検定相当問題)	練習課題	初級2 ジャンルB	
15	<標準課題> ■Word (日本商工会議所検定相当問題)	練習課題	初級2 ジャンルC	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業では標準課題に沿って演習、解説を進めるが、自主学習が可能な知識レベルで演習時間に余裕のある生徒は先行して演習を進めるものとする。 ・演習課題は、前もって学内LANにより配布する。 ・授業欠席等により標準進捗より遅れた場合は、時間外において標準進捗の課題まで終了しておくこと。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	I T課題解決能力	30	課題どおりのデータ作成ができたか。遅滞なく演習を進められたか。
	提出課題の評価	40	操作課題、練習問題のデータが正しく作成されたか。
	実習意欲・態度	30	自由課題への取り組み姿勢。課題実施への取り組み姿勢。

使用教材等	・使用する課題、教材は学内LANにて配布します。
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	・演習の進捗状況により、標準課題の予定が変更になる場合がある。
------------	---------------------------------

科目名	日本語リテラシーⅠ				区分	教養	
担当者	橋本 佐知子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>普段何気なく使っている日本語ですが、あらためて表現や構造を見つめ直そうとすると、曖昧な理解のままにしていることに気づきます。本講義では、家族や友達などごく身近な人と話すためだけではなく、社会人として日本社会で生きていくために、話す相手や場面に応じた適切な日本語が使えるようになることを目標として、「日本語」を捉え直していきます。具体的には、「敬語・文法・語彙・言葉の意味・表記・漢字」の6領域を押さえることで、日本語を運用するための基本を学びます。</p>					
到達目標	1	授業を通して、無意識に使ってきた「日本語」について関心を持つ				
	2	社会におけるコミュニケーション能力の向上を目指す				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション					

授業計画		備考
1	オリエンテーション 「日本語リテラシー」とは何か。日本語を改めて見つめ直す意義を考えよう。	
2	「敬語」① 尊敬語、謙譲語、丁寧語といった敬語を整理し直し、それぞれの働きを考えよう。	
3	「敬語」② 丁寧語について考えよう。	
4	「敬語」③ 敬語の正しい使い方を学ぶことで、日本社会で求められている「言葉遣い」を知ろう。	
5	「文法」と日本語の構造① 日本語の品詞と活用を整理しよう。	
6	「文法」と日本語の構造② 接続、文のねじれ、助詞など、日本語の組み立て方を整理しよう。	
7	「文法」と日本語の構造③ 接続、文のねじれ、助詞など、日本語の組み立て方を整理しよう。	
8	「語彙」の様々な関係① 言葉の成り立ちから、類義語・対義語まで、一つ一つの言葉に注目し、その違いを知ろう。	
9	「語彙」の様々な関係② 会話や文章の中で、語彙の選択がどのような効果をもたらすかを考えよう。	
10	「言葉の意味」と分類 慣用句や間違えやすい表現などについての知識を増やそう。	
11	「表記」の注意点 送り仮名や仮名遣いについて、正式な書き方を知ろう。	
12	「漢字」の持つ要素① 熟語の構成や部首のもつ意味について知り、語彙を増やそう。	
13	「漢字」の持つ要素② 創作漢字を作る活動を通して漢字の部首や、意味について改めて考えよう。	
14	「漢字」の持つ要素③ 同音異義語、同音異義、同訓異字、四字熟語について学び、表現の幅を広げよう。	
15	まとめ これまで学んできたことを振り返ろう。	

授業時間外学習 学習上の注意	<p>日本語検定3級レベルの知識を身につけるため、テキストの予習・復習をすること。 日本語検定試験は、6月に受験することができます。(一定人数に達した場合、大学での団体受験が可能。) 受験は任意ですが、就職活動の時に資格の一つとして挙げることができるものであることから、積極的な受験を期待します。 なお、授業は資格取得のためだけに開かれるものではありません。この授業をきっかけに「日本語」について、以前とは異なった視点から捉えられるようになること、そして、私たちを取り囲んでいる「日本語」に様々な角度から意識を向けられるようになることを期待します。</p>
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点・授業態度	20	
	小テスト・授業コメント	30	
	定期試験	50	

使用教材等	<p>テキスト『ステップアップ 日本語講座 中級』 適宜、プリントを配布する。</p>
-------	-------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>※単位取得には3分の2以上の出席が必要です。 ※出欠、遅刻、早退等は厳しく扱います。 ※授業中、「聞く時間」、「考える時間」、「話し合う時間」を設けます。 「話し合う時間」では、ペア・グループ活動で積極的な発言を期待します。 ・私語・携帯電話の使用は禁止</p>
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	日本語リテラシーⅡ				区分	教養	
担当者	橋本 佐知子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	日本語リテラシーⅠと同様、日本語に関する基本知識を学びながら、日本語を運用する力を養っていく。 日本語リテラシーⅠでは、日常生活で無意識に使っている日本語について、敬意表現や文法、語彙に注目したが、本講義ではそれらを踏まえ、振り返りながら、「日本語を適切に使えるようになること」を目標とする。					
到達目標	1	日本語を適切に使えるようになる				
	2	文章表現を行い、より実践的な力を養うことを目指す				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション	
2	前期の復習① 日本語リテラシーⅠの内容の復習。	
3	前期の復習② 日本語リテラシーⅠの内容の復習。	
4	文章表現—文法① 文章を伝える際の、細かな文法のニュアンスについて考えよう。	
5	文章表現—文法② 文章を伝える際の、細かな文法のニュアンスについて考えよう。	
6	文章表現—文法③ 文章を伝える際の、細かな文法のニュアンスについて考えよう。	
7	文章表現—表記① 文章を書く際、どんな表記をすれば相手に伝わりやすいのか。	
8	文章表現—表記② 文章を書く際、どんな表記をすれば相手に伝わりやすいのか。	
9	文章表現—語彙 話しことばらしさ・書きことばらしさとはどんなものか考えよう。	
10	文章表現—文章・談話① 文章の長さや読みやすさについて考えよう。	
11	文章表現—文章・談話② 文章の繋げ方について考えよう。	
12	文章表現—実践① まとまった文章を書くポイントをおさえよう。	
13	文章表現—実践② まとまった文章を書いてみよう。	
14	いろいろな日本語 私たちの身の回りではどんな日本語が使われているか分析しよう。	
15	まとめこれまで学んできたことを振り返ろう。	

授業時間外学習 学習上の注意	日本語検定3級レベルの知識を身につけるため、テキストの予習・復習をすること。 日本語検定試験は、11月に受験することができます。(一定人数に達した場合、大学での団体受験が可能。) 受験は任意ですが、就職活動の時に資格の一つとして挙げることができるものであることから、積極的な受験を期待します。 なお、授業は資格取得のためだけに開かれるものではありません。この授業をきっかけに「日本語」について、以前とは異なった視点から捉えられるようになること、そして、私たちを取り囲んでいる「日本語」に様々な角度から意識を向けられるようになることを期待します。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点・授業態度	20	
	小テスト・授業コメント	30	
	定期試験	50	

使用教材等	テキスト『ステップアップ 日本語講座 中級』 適宜、プリントを配布する。
-------	-----------------------------------------

履修条件・留意事項等	※単位取得には3分の2以上の出席が必要です。 ※出欠、遅刻、早退等は厳しく扱います。 ※授業中、「聞く時間」、「考える時間」、「話し合う時間」を設けます。 「話し合う時間」では、ペア・グループ活動で積極的な発言を期待します。 ・私語・携帯電話の使用は禁止
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ライフデザイン総論				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>これまで学校という枠組みの中で、決められた授業を受け、先生や親の敷いてくれたレールを歩んできたあなたたちも、これからは自立した一歩を踏み出す準備をしなければなりません。ものすごいスピードで変化していく未来を予想しつつ、100年という長い人生をどのように送っていくのか、望む人生を歩むためには、どのように働き、家庭を築き、余暇を楽しむのかを考えていくことが求められます。そして社会においては多様性を持った人々を理解し、協働しながら取り組むことも多くなる中で、どのように関わっていくことが必要なのかを考えていきます。この授業では、①人生や働くことを考える。②自分の可能性と進路を明確にする。③いろいろな体験をしながら自分を試す。④夢や目標の実現方法を考える。⑤行動する。以上5つの点を中心に、あなた自身の生き方をキャリアデザインとの関連で考え、「私のライフデザイン」をつくることができるようにします。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 自分の人生は自分で考える、自分の行動に責任を持つことができる 2 未来を予測し、柔軟に変化したり、必要だと思うことを自ら学ぶことができる 3 多様性を受け入れ、適切に対応することができる 4 正しい知識を身に付け、自分のことも相手のことも大切にできる 5 広い視野を持ち、地域に根差した活動ができる
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク

授業計画		備考
1	(各チューター) チューター別ミーティング(履修登録とポートフォリオ)	
2	初年次教育① 学びのスキルⅠ 文献、資料の探し方と図書館、情報の検索と収集、ウェブの利用 1回目プレースメントテストの結果とふりかえり	
3	初年次教育② 学びのスキルⅡ レポート・論文作成の基本と技法	
4	ライフデザイン論① ライフデザインとは「100年時代のライフプラン」	
5	ライフデザイン論② 私たちが生きる世界「世界がもし100人の村だったら」	
6	ライフデザイン論③ ファクトフルネス「クリティカルに世界を眺めよう」	
7	(各チューター) チューター別ミーティング(ポートフォリオ)	
8	ライフデザイン論④ SDGsとは(実践カードゲーム)	
9	ライフデザイン論⑤ SDGsの取組で世界を変えよう	
10	ライフデザイン論⑥ グローバルなお金の流れ	
11	ライフデザイン論⑦ ジェンダーとワークライフバランス	
12	ライフデザイン論⑧ デートDV	
13	ライフデザイン論⑨ すこやか妊活	
14	(各チューター) チューター別ミーティング(ポートフォリオ)	
15	(教務課) 「初年次教育④: 2回目プレースメント・テスト」	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・出席は、毎回とります。遅刻、途中退室、欠席には注意すること。自分の出席管理はきちんと自分でやりましょう。 ・私語、携帯メール、睡眠などには厳しく対応しますので注意すること。 ・配布した資料・プリントは、各自できちんと整理・保管すること。 ・自分で授業のノートをきちんととること。 ・自分のライフデザイン(キャリアデザインも含まれる)について前向きに考えられること ・この授業は学科必修科目です。単位修得しないと短大卒業できませんので注意すること。 ・もし、今年度単位が取得できない場合は、次年度必ず履修しなければなりません。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	授業への取り組みと態度、小レポート	40	積極的・協力的な授業への取り組み態度、授業時小レポートの提出と内容
	課題レポート	60	前期終了時に課題レポートの提出があります。

使用教材等	教科書は使用しません。プリント・資料を配布し、それに沿って授業を進めます。参考文献は、授業の中で随時紹介します。
-------	----------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>[成績評価] 成績評価の対象になるためには、授業回数15回のうち最低2/3以上出席することが前提となります。計2回実施するプレースメント・テストの結果は、この科目の成績評価に含まれません。外部講師の先生の都合により、日程が入れ替わることがあります。</p>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	キャリアデザイン概論				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	産業構造や就業構造が変化している現在、雇用状況とともに、学生の卒業後の社会・職業への移行は容易なことではとも言えません。また、社会に出て行くときには、専門分野の知識・技術以外にも求められる能力があります。この授業では、学生が卒業後の就職・進学・社会生活について、希望的・積極的なイメージや意欲を持てるよう、社会的・職業的自立に関する指導等（キャリアガイダンス）を中心に、対策や準備、実践的な内容も取り入れていきます。					
到達目標	1	知識・理解：キャリア、キャリアデザインとは何かを説明できる。自己分析を行うことで、将来にわたる目的意識を明確に説明できる。 専門分野の知識・技術以外に、社会や職場で求められる能力について説明できる。				
	2	技能：自己の個性を理解した上で主体的に進路を選択できる。				
	3	態度・意欲：内容に合致した参加態度がとれる。能動的に様々な内容の授業に参加できる。				
	5					
授業の方法 (7つの「トレーニング」の要素)	グループワーク、ディスカッション、理解度確認テスト、コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	「チューター別ミーティング」	
2	「キャリアとは、キャリアデザインとは」 ・自分の能力の理解と人生計画への活かし方を考える	
3	「キャリア・学生支援センターの活用法」 ・情報収集の仕方～各種登録法 ・企業情報を読む～求人票の見方	
4	「社会的・職業的自立に向けての第一歩①」 ・就職活動の進め方	
5	「自己分析」 ・自己分析による自分の客観視	
6	「社会的・職業的自立に向けての第一歩②」 ・履歴書の書き方	
7	「チューター別ミーティング」 ・履歴書のチェック	
8	「社会人としての基礎知識①」 ・税金について	
9	「社会人としての基礎知識②」 ・労働法制セミナー	
10	「社会人としての基礎知識③」 ・身だしなみについて	
11	「社会人としての基礎知識④」 ・メイクアップ講座	
12	「就活に向けて①」 ・先輩の体験談	
13	「就活に向けて②～コミュニケーションスキル～基本編」 ・社会人必須スキル～マナー&コミュニケーション	
14	「就活に向けて③～コミュニケーションスキル～実践編」 ・模擬面接	
15	「チューター別ミーティング」	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・不定期にレポート提出を求めたり理解度確認テストを行います。レポートは、授業内容のポイントをまとめるものです。自分のノートや配付された資料を見直し、授業内容を振り返り理解した上で記述してください。 ・新聞等で、社会・経済や世の中の動き、就職活動に関する内容を常にチェックしてください。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	提出物（小レポート等）	90	キャリア、キャリアデザイン、社会や職場で求められる能力とは何か、などについて理解しているか。
	受講態度	10	社会に対応できる態度で臨んでいる。

使用教材等	教科書は使用しません。 授業時に必要に応じてプリント・資料を配布します。
-------	-----------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・この授業は学科必修科目です。単位修得しないと卒業できません。 ・授業は、キャリア・学生支援センターや外部講師の協力も得て、開講します。 ・外部講師への依頼の都合上、内容が若干変更になる場合や開講回が前後する場合があります。 ※6回目以降は、毎回リクルートスーツ着用となります。（チューター別ミーティングを除く） ・出席カードで出席管理します。 ・受講態度を注意された場合、減点の対象とすることがあります。
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>取材・構想・試作というこのプロセスは、内容のある作品制作には必要不可欠なものである。可能な限りアイデアを出し、その中から最良のものを選択する。その為に、1つの思い付きに固執せず、様々な可能性を探りながら取材と構想を繰り返すことで自分の意図をより明確なものとし、作品のイメージを鮮明にしていく。</p> <p>制作の準備としては、取材（写生）・エスキース（小下図）・基底材及び色料の選択とその為の試作（テストピース）など多くの手法が考えられるので、作品に合った内容を自ら考えて行い「ゼミナールⅡ」に向けての構想を固める。</p> <p>※ライフデザインフィールド共同プロジェクト「人間図書館」のアート作品制作を含む。</p>						
到達目標	1	1年次に学んだ知識と実践内容を踏まえた上で、取材・構想・試作というプロセスを再考することを目標とする。					
	2	「卒業研究のテーマを何に求めるか？何を表現するのか？」各自行った取材などを基に検討する。					
	3	エスキース制作などを通じ作品の構想を固める。					
	4	「卒業発表計画書No.1」を作成する。					
	5	協同プロジェクト「人間図書館」アート作品の制作。					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、ディスカッション、プレゼンテーション						

授 業 計 画		備 考
1	「ガイダンス」…「ゼミナールⅠ・Ⅱ」全体のオリエンテーション	ゼミナールⅠの内容を理解し、構想(2時間)
2	「発想の元を探る」…自己分析 ・今の自分に在るスキルは何か？自分の個性を客観的に分析する。	参考資料を調べる(2時間)
3	「発表プラン候補の作成①」…自己分析結果の提出 ・自分の個性を客観的に分析した結果を基に、発表プラン候補を考える。	参考資料の整理(2時間)
4	「発表プラン候補の作成②」…発表候補プラン①の提出 ・発表候補プラン①以外の内容を模索する。	発表プランの立案(2時間)
5	「発表プラン候補の作成③」…発表候補プラン②の提出 ・発表候補プラン①②以外の可能性を考え、できるだけ多くのプランを考える。	発表プランの立案(2時間)
6	「発表プラン候補の絞り込み①」…発表候補プラン③の提出 ・発表候補プランの内容をエスキースやアイデアスケッチすることでイメージを膨らませながら絞り込んでいく。	ディスカッション準備(2時間)
7	「構想途中経過チェック」…グループディスカッション ・発表候補①～③の内容を互いに報告し合いグループディスカッションすることで、自分のプランを確認する。	ディスカッション振り返り(2時間)
8	「発表プラン候補の絞り込み②」 ・ディスカッションの内容などから発表内容を絞り込み、必要な資料収集や取材、試作の内容を検討する。	発表プラン④の作成(2時間)
9	「参考資料収集と取材①」…発表候補プラン④の提出 ・各自のプランに必要な資料を図書館で探す。	参考資料の整理(2時間)
10	「参考資料収集と取材②」…参考資料の提出 ・インターネットの情報なども収集しながら、プランを明確にし、必要な試作の内容を考える。	素材・技法などの検討(2時間)
11	「試作①」…追加の参考資料提出 ・各自の発表に必要な試作を行う。	試作の作成(3時間)
12	「試作②」 ・試作をしながら、基底材や色料とマテエールの研究などを行う。	試作の作成(3時間)
13	「試作③」	試作の作成(3時間)
14	「試作④」	プレゼンテーション準備(2時間)
15	「卒業制作計画書No.1」のプレゼンテーション…「卒業研究発表計画書No.1」と試作の提出 ・計画書を基に、夏季休業中にすべきことのチェック	計画の振り返り(2時間)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・研究発表の内容を考える際には、図書館やネットワークの情報を十分に活用すること。 ・段階に応じた取材・資料収集及び、素材料を事前に準備しておくこと。 ・毎回、進捗状況の確認を行うので、スケジュールを確認すること。 ・授業中のディスカッションなどを基に、内容を再検討し、次の段階を考察すること。 <p>また、ディスカッションの際には、積極的に発言すること。</p>
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	30	授業への参加状況（プレゼンテーション等）
	提出課題	50	プロセスに応じた取材や資料の提出物で、総合的に判断する。
	発表計画書	20	卒業研修発表のコンセプトと構想をまとめた計画書を作成できているか。

使用教材等	<p>必要なものを各自用意すること。</p> <p>※試作や取材内容は、発表内容（作品）により異なるので、必要に応じてアドバイスしていきます。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>[履修条件]</p> <p>「卒業研究発表会」（仮称）で、平面作品などアートに関わる発表を目指す学生を主体とします。</p>
------------	-------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>フードフィールドが取り組んでいる地域連携プロジェクトで開発した商品のパッケージデザインを制作します。商品パッケージを理解したうえで、IllustratorとPhotoshopのDTPスキルを習得します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フードフィールドと企業による打ち合わせに参加し、完成したデザイン案のプレゼンテーションを実施します。 ・後学期中に授業時間外でライフデザインフィールド学生による卒業研究発表会を実施予定。 ・ライフデザインフィールドゼミ共通テーマ「人間図書館」の内容を含む（詳細：工藤ゼミを参照） <p>【キーワード】DTP、Illustrator、Photoshop、パッケージデザイン、卒業研究発表会</p>					
到達目標	1	知識・理解：パッケージ制作に必要な要素を挙げることができる。				
	2	技能：IllustratorとPhotoshopによるDTPの技術を身につける。				
	3	態度・意欲：地域連携プロジェクトに参加できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習、プレゼンテーション、ディスカッション					

授業計画		備考
1	1授業内オリエンテーション（演習課題説明「ゼミナールについて」）	
2	パッケージに触れる①（市場リサーチ）	実地調査（1時間）
3	パッケージに触れる②（ゼミ内でディスカッション）	
4	パッケージを描く①（演習：試作デザインをスケッチ）	ワークシート（1時間）
5	パッケージを描く②（演習：スケッチの完成・発表）	
6	展開図をつくる①（演習：Illustratorの操作）	DTP（1時間）
7	展開図をつくる②（演習：印刷・工作）	DTP（1時間）
8	パッケージプランを練る（ラフスケッチ）	
9	パッケージプランを練る（チェック）	
10	DTP編集①（Illustrator編集）	
11	DTP編集②（Illustrator編集）	DTP（1時間）
12	DTP編集③（Photoshopによる画像編集）	DTP（1時間）
13	DTP編集④（完成データの提出）	DTP（1時間）
14	パッケージデザイン案の発表準備（Keynoteで編集）	読み上げ原稿編集（1時間）
15	パッケージデザイン案のリハーサル（Keynoteで発表）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・授業で紹介した操作や専門用語は次の授業以降は基本になります。操作の習得と理解の積み重ねを意識してください。 ・授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど）、学修による技術習得などで総合的に判断する。
	演習課題の提出	30	使用するソフトウェアの操作・技術を使って小冊子の作成ができるか
	ミーティングに参加	20	企画やスケジュールなどの取り決めを積極的に発言できるか
	取材と学外実習に参加	20	制作するための素材や資料を集めることができるか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します。 印刷代・工作作業等の費用がかかります。
-------	--------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる。 ・チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること。 ・【履修条件】クリエイティブワークⅠとⅡ、文書デザイン演習、プレゼンテーション演習のいずれかを単位取得していること。 ・就職活動における欠席の場合、必ず事前に報告し、欠席日翌週の開講日中までに必要書類を提出すること。
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	私たちの生きていくこれからの社会は、それぞれの個性を尊重し認め合うことが求められています。多様性を持った人々への理解を深めるために、本ゼミナールでは「人間図書館」を開催します。「人間図書館 (Human Library)」は2000年にデンマークのNPO団体が始めた取り組みで、障がいのある人やセクシャルマイノリティなど誤解や偏見を受けやすい人を「生きている本」として貸し出し(対話)します。読み手はあまり触れることのない本(マイノリティの方)に触れることで、当事者から直接、話を聞くことができ、自分の固定概念に気づき、新たな視点を得る機会となります。栃木県内では初の試みとなる「人間図書館」のイベントの企画運営から関わり、社会を変えていく力をゼミの活動を通して培います。					
到達目標	1	社会問題を掘り下げ、課題を発見できる				
	2	多様性を理解するとともに、広くその理解を広げていくことができる				
	3	企画から運営まで一つのプロジェクトをやり抜くことができる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	NIE、グループディスカッション、ワークショップ、インタビュー					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明	
2	私たちの身近にある多様性と偏見	
3	人間図書館とは	
4	人間図書館の企画・準備①(大まかな流れ)	
5	人間図書館の企画・準備②(人選)	
6	人間図書館の企画・準備③(依頼)	
7	人間図書館の企画・準備④(当事者へのインタビュー)	
8	人間図書館の企画・準備⑤(当事者へのインタビュー)	
9	あらすじの作成①	
10	あらすじの作成②	
11	会場装飾等準備品の作成①	
12	会場装飾等準備品の作成②	
13	チラシ等の作成①	
14	チラシ等の作成②	
15	総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回出席確認を行います。 ・ 授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回連続と1回欠席のカウントとなります。 ・ グループディスカッション、ワークを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・ 授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	60	授業への参加状況(グループディスカッション、インタビュー、イベント参加)など
レポート	40		

使用教材等	ココロのバリアを溶かすヒューマンライブラリー事始め 駒澤大学社会科学科坪井ゼミ 編著 人間の科学社
-------	---------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 最終的に北斗祭にて人間図書館を開催します。 ・ ゼミナールⅠは準備段階で終了しますが、ゼミナールⅡも併せて受講し、イベント当日にも参加してください。
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ					区分	専門
担当者	小池 実						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	日本の食文化をいろいろな形で知り、調味料等の手作りとし、その調味料での料理作り。						
到達目標	1	中国料理の特徴を知り、包丁の使い方（食材の繊維を見極めて切る方法）を修得する。					
	2	与えられた課題に対し、料理等を作り調理法が説明できるようになる事を目的とする。					
	3	調理作業で連帯感を養うこと。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	基本実習・調味料の手作り各種、それに基づいた調理						

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス：ゼミナールⅠの目的、材料、仕入れなどの説明	
2	栃木の食文化を知る	
3	日本そば打ち体験	
4	レシピ作成「拌 [パン]」、調理シュミレーション	
5	研究調理実習：レシピをもとに調理研究（調理実習）	
6	反省、レポート ※ レポート提出期限厳守	
7	レシピ作成「湯 [タン]」	
8	調理シュミレーション	
9	研究調理実習：レシピをもとに調理研究（調理実習）	
10	反省、レポート ※ レポート提出期限厳守	
11	レシピ作成「焼 [ソオ]」、調理シュミレーション	
12	反省、レポート ※ レポート提出期限厳守	
13	英語交流調理に向けての準備：「拉麺 [ラーメン]・水餃子 [スイギョズ] 実習」	
14	研究調理実習：レシピをもとに調理研究（調理実習）	
15	学童との交流調理	

授業時間外学習 学習上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出席は毎回とる。遅刻、途中退室は原則として認めない。（マイナス点有） 2. 授業回数15回のうち3分2以上出席しなければ、定期試験の受験を認めない。 3. 授業の妨げになるような行為は禁止する。 4. 調理師ユニット共通の内容有り。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	40	与えられた課題に対し、料理等を作り、調味料や調理法を説明できるようになったか。
	課題レポート	30	料理の特徴を知り、肉類等のさばきかた、野菜等の切り方を文章で表現できるか。
	包丁の使い方	20	中国料理の特徴を知り、包丁の使い方を修得できたか。 (食材の繊維を見極めて切る方法)
	容姿の衛生	10	調理の際の、頭髮、手指爪、腕時計、指輪、ピアス等の禁止（マイナス点有）

使用教材等	実習材料費として、別途徴収します。
-------	-------------------

履修条件・留意事項等	個人の調理道具の整理整頓（特に包丁の錆や切味に注意して）
------------	------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	野澤 朋子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>「おいしい」が表現できる技術や知識を習得することを目的とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本の食文化の体験として、そば打ち、季節の食材収穫、地産地消、みそ造りを学ぶ。 食育講座や食イベントの運営に携わることで調理師としての「食育」のスキルを身に付ける。 株式会社アキモとの産学連携による授業を行い、「発酵野菜ピューレ」を使用した商品化に繋げるプロセスを学ぶ。 					
到達目標	1	知識・理解：地産地消の意義や地域の食文化等を述べるができる。				
	2	技能：たけのこの収穫・調理方法、そば打ち、みそ造り等の手法を実践できる。				
	3	態度・意欲：食育講座や食イベントの運営に積極的に参加することができる。				
	4	態度・意欲：株式会社アキモとの産学連携において、様々な手法のアクティブラーニングを行い、協働作業に参加することができる。				
	5					
授業の方法 (アクティブラーニングの要素)	グループワーク、ブレインストーミング、実習、ディスカッション、プレゼンテーション、フィールドワーク					

授業計画		備考
1	ガイダンス	シラバスを確認しておく(1)
2	日本の食文化や食材を知る①・・・季節の食材の収穫を体験する(たけのこ堀)	
3	日本の食文化や食材を知る②・・・発酵食品(みそ)、麺(そば)について	みそとそばの文化について調べる(2)
4	日本の食文化や食材を知る③・・・発酵食品を作る「みそ」の仕込み	みその仕込み方のレポート作成(1)
5	日本の食文化や食材を知る④・・・そば打ち体験	そば打ち体験のレポート作成(1)
6	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用①・・・ガイダンス、ピューレの試食及び官能評価	
7	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用②・・・ブレインストーミング、実施計画の作成と活用方法の検討	官能評価表の作成(1)
8	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用③・・・レシピ考案、作成、検討	レシピの作成(2)
9	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用④・・・試作、試食、検討	試作調理のための材料準備(1)
10	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用⑤・・・レシピの改善等に向けての相談会	株式会社アキモとの連携の前期の内容をまとめる(1)
11	年代に応じた食育①・・・英語交流調理に向けての準備	必要な英単語を調べる(2)
12	年代に応じた食育②・・・英語交流調理の振り返り 学童との交流調理に向けての準備	英語交流調理の振り返りレポート作成(1)
13	年代に応じた食育③・・・学童との交流調理の振り返り	学童との交流調理の振り返りレポート作成(1)
14	食イベントへの参加①・・・企画立案	
15	食イベントへの参加②・・・準備 前期の振り返り	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 積極的に情報収集や食材研究、料理を行うことを心がけてください。 開講時間以外に活動することがあります。スケジュール管理を心がけてください。 産学連携授業では、株式会社アキモの担当者と共に授業展開します。発表する機会もあるので、分かり易くまとめておきましょう。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	レポート課題	50	各テーマ毎にレポート課題を求めます。その内容で判断する。 課題提出期限を守れたか。
	受講態度	50	授業への取り組み姿勢や課題提出状況で総合的に判断する。 授業に積極的に参加できたか。協働調理ができたか。プレゼンテーション等。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じてプリントを配布します。 内容に合わせて事前に連絡します。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【評価基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「おいしい」を表現できる知識が習得できたか。 地産地消の利点を理解し、地元の食材や産業、文化についての知識を習得できたか。 商品化に繋がるプロセスを学ぶことで、何をどのように研究するかを考えることができたか。 グループディスカッションやプレゼンテーション、協働調理等により、コミュニケーション能力を高めることができたか。 「食育」について理解できたか。
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	1年次に学んだ食文化や食育に関する知識を基礎として、地域との交流を通して更に発展させた日本と世界の食文化に関する知識を身につける。また、学外の方と協働して調理する際のポイントを学ぶ。					
到達目標	1	知識・理解：学外の団体との交流調理を通して協働する力を養い、世界の食文化に触れることにより和食の特長を説明できる。				
	2	技能：食文化及び年代に応じた食生活を理解した上で、学童に分かりやすく手順を説明しながら調理することができる。				
	3	態度・意欲：調理手順に関する英語表現を身につけ、海外の中高生との交流調理に参加できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習 グループワーク ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 連携団体の紹介	連携団体の活動・配布資料を読む(1)
2	日本の食文化①蕎麦打ち体験	配布資料に目を通しておく(1)
3	日本の食文化②試食・調理のポイント整理	レポート作成(1)
4	世界の食文化：蕎麦粉を用いた海外の調理	レシピを各自が調べ、メニューを相談して食材準備(1)
5	日本と世界の食文化比較 DVD鑑賞後、意見交換	和食について整理、レポート作成(1)
6	英語表現調べ①食材と調理・作業 アレルギーなどの点検	材料の英訳、食物禁忌について確認(1)
7	英語表現調べ②挨拶と進行 英語交流調理で司会進行役・挨拶を担えるよう、練習しておく。	試作時に用いた言葉を英訳しておく(1)
8	年代に応じた食生活①試作	安全な調理が確認、手順を整理(1)
9	年代に応じた食生活②試食・調理のポイント整理	レポート作成(1)
10	世界の食文化①ネパール式カレー調理補助・サービス	昨年の活動を参考に学外での活動の注意点を整理する(1)
11	世界の食文化②試食・調理のポイント整理	レポート作成(1)
12	世界の食文化③エスニック料理 調理	ネパール式カレー/関連レシピを各自が調べ、メニューを相談して食材準備(1)
13	世界の食文化④フィリピンの家庭料理調理補助・サービス	昨年の活動と前回の活動を振り返り、注意点を整理する(1)
14	世界の食文化⑤試食・調理のポイント整理	レポート作成(1)
15	授業の振り返り 後期の授業及び食イベントの準備について グループ内での意見交換後に発表 講評	前期の反省と後期への課題を整理する(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・外食時に様々な食文化に対してアンテナを張り、サービス方法にも関心を持って見学する。 ・これまでに習った英語表現の復習をする。 ・開講日とは異なる日程のイベントに参加する回もあるため、スケジュール管理を心掛ける。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	受講への取組み姿勢 (調理実習及び片付けの姿勢)	50	受講の準備が指示通りにできていた。 活動毎に自らの役割を理解し、周囲の人へ言葉掛けができていた。 授業と講座においてグループのメンバーと協働して活動できていた。
	発表・レポートの内容	50	最終回での発表。レポート課題の内容
			<ul style="list-style-type: none"> ・成績評価区分を合わせた評価から総合的に評価します。 ・欠席/遅刻の回数、提出物締切りの超過や未提出分は点数換算し、評価から減点したものを最終評価とします。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント配布 ・調理実習費が必要です。
-------	---------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>[評価基準]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学外の団体及び、学内の学生と協働調理を行えたか。 ・世界の食文化に触れ、比較して和食の特長を説明できるか。 ・英語交流調理で役割を果たし、英語で進行/挨拶ができたか。 ・年代に応じて適切な言葉掛けができ、調理を滞りなく進めることができていたか。
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	藤生 恵子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	地域の多様なニーズに応えることができる栄養士を目指す食育として、目的や対象に合致した商品の開発をとおして、主体性と意欲を持って、ねばり強く取り組み、自ら学ぶ姿勢で個人としてのスキルと個人の集合体であるグループとしてのスキル（コミュニケーション能力など）を身につけることを目指します。 具体的にはスーパーオータニ(株)とのコラボお弁当開発と(株)ダルマフーズとの商品開発を中心に活動します。					
到達目標	1	知識・理解：社会のニーズを理解する。消費流通の現状を知る。それらを説明できる。				
	2	技術：栄養士として、社会で活動する際に必要となる技術の中から、 「食育教育」（商品開発や指導）に特化して、献立、実施、流通まで一連の動きを実践できる。				
	3	態度・意欲：グループの一員である自覚を持ち、主体性と協調性を持って行動できる。				
	4					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク、商品開発実習、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	ゼミナールの説明と年間計画	
2	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ①（献立作成） 条件を絞り込み、各自の方針を立てます。方針に沿って1食分の献立を立て、栄養計算します。	自宅での試作することが望ましい。
3	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ②（献立作成） 全体を検討し、必要に応じて、献立を立て直し、栄養計算し、献立を完成させます。	
4	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ③（試作） 完成した献立から発注表を作成し購入準備をします。	指定日時に提出すること
5	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ④（試作） 料理の作り方を整理し、単品の調理をします。	
6	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ⑤（総合試作） 販売を想定して、お弁当に仕上げます。	
7	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ⑥（お弁当コンペ・お弁当のプレゼン） 企業向けプレゼンテーションの準備をします。	
8	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ⑦（お弁当コンペ・お弁当のプレゼン） 企業バイヤー対象のプレゼンテーションを行います。	
9	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ⑧（採用お弁当の調整・献立決定） 企業からの要望を踏まえて、採用お弁当の献立を見直します。	
10	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ⑨（まとめ） 最終的に栄養計算、食材を確認して、販売用献立に仕上げます。	
11	スーパーオータニコラボお弁当の開発 ⑩（食育ポップ作成） 店頭販売用ポップを作成します。	
12	商品開発① テーマに沿った企画のための市場調査をします。	
13	商品開発② 市場調査を参考に企画して試作します。	
14	商品開発③ 企業向けにプレゼンテーションします。	
15	商品の消費動向や流通の仕組みの研究	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に告知しますが、ゼミの内容上、予定開講日及び開講時間の他に、日曜日、夏季休暇中の活動も予想されます。 ・進捗状況に合わせて開講日以外にグループで活動することが必要となる場合もあります。 ・また、お弁当開発にあたっては、自宅でも積極的に自学することが大切です。 ・予定以外に食品開発の依頼があった場合は、可能な限り開発を試みます。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	ゼミ活動日への参加状況	50	
	達成度	30	単に完成度ではなく、そこに至るプロセスを判断します。 (自主学習の成果が出ているかなど)
	研究態度	20	商品を開発するに当たり、市場状況や社会のニーズ、諸条件を理解し、それらに最も合致した内容を導けるか、また、導く努力をしたか、を基準に評価します。

使用教材等	内容に合わせて、随時準備します。
-------	------------------

履修条件・留意事項等	学科必須、卒業必須科目です。
------------	----------------

科目名	ゼミナールⅠ					区分	専門
担当者	湯澤 敏子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	食品ロス削減推進法が施行され、SDGsでも食品ロスに対する取り組みが課題である。一方で、家庭での食に対する意識の差異が生じ、伝統食はもとより調理技術や知識は低下している危機感もある。栄養士が様々な現場でこれらのことに取り組めるよう、自らが地域の特産品を理解し、保存食や伝統食を作成することで実践者としての栄養士を目指し、ゼミナールを開講する。						
到達目標	1	栄養士としての基礎学習をふまえ、それを様々な人々にどのように伝えていくのか、保存食と伝統食を実践する。					
	2	食材の知識を基礎として、それを活かしながら加工食品を作成する。					
	3						
	4						
	5						
授業の方法 (7つ以内・トレーニングの要素)	フィールドワーク、グループワーク、実習、プレゼンテーション						

授 業 計 画		備 考
1	ゼミナール計画～オリエンテーション	
2	山菜について①概論	
3	山菜について②蔬	
4	山菜について③筍	
5	いちご①ジャム	
6	いちご②ジャム	
7	伝統保存食について①概論	
8	伝統保存食について②梅干し	
9	伝統保存食について③梅干し	
10	発酵食品について①概論	
11	発酵食品について②味噌	
12	発酵食品について③味噌	
13	栃木県産品の生育から流通までを学ぶ～ニラ①	
14	栃木県産品の生育から流通までを学ぶ～ニラ②	
15	前期活動報告反省会	

授業時間外学習 学習上の注意	各種団体との協働作業やフィールドワークもあるため、開講日以外の活動もあります。役割を自覚し、チームワークを大切に行動しましょう。何より、積極的な学習姿勢を持ちましょう。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	研究態度	50	積極的に自ら学ぶ姿勢があったか。
	活動報告	50	チームワーク良く活動できたか。

使用教材等	必要に応じて指示します。 * 演習・実習費用（約5000円）が必要となります。
-------	-----------------------------------------

履修条件・留意事項等	ゼミナール（選択）は卒業必修科目です。
------------	---------------------

科目名	ゼミナール I				区分	専門	
担当者	大津 智仁						
学年	2 年次	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	スポーツ選手にとって食べることは楽しみであり、競技力向上のためには必要不可欠なものである。身体活動や栄養状態を正しく評価できるようになり、選手に対して栄養指導や栄養教育について理解し、技術を修得する。					
到達目標	1	スポーツ栄養学についての知識等を述べるができる				
	2	競技特性に合わせた栄養管理やアドバイスができる				
	3	選手に対して栄養指導、栄養教育ができる				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク、フィールドワーク、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス：サポートチームについて	公認スポーツ栄養士について調べる（1）
2	競技特性を知る	対象チームとなる競技について調べる（1）
3	身体測定の測定	身体組成について調べる（1）
4	消費エネルギーの測定	消費エネルギーについて調べる（1）
5	摂取エネルギーの測定	摂取エネルギーについて調べる（1）
6	スポーツ選手への栄養教育	栄養教育の方法等について調べる（1）
7	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメントについて調べる（1）
8	試合期の食事	試合期の食事について調べる（1）
9	水分補給と熱中症・脱水症	熱中症・脱水症について調べる（1）
10	選手への身体組成の測定・食事調査	食事調査の方法について調べる（1）
11	選手たちの栄養補給計画、行動計画の立案	授業で実施した内容を見直す（1）
12	選手たちへの食事・栄養指導①	授業で実施した内容を見直す（1）
13	選手たちへの食事・栄養指導②	授業で実施した内容を見直す（1）
14	選手たちへの食事・栄養指導③	授業で実施した内容を見直す（1）
15	学習成果発表・総括	半期で学んだことを整理する（1）

授業時間外学習 学習上の注意	ゼミの内容上、予定開講日以外の活動も予定しています。 (ゼミナール以外の空き時間や土・日曜日、夏期、冬期休業中)
-------------------	-------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業態度	50	スポーツ栄養について理解し、選手に対して栄養指導ができていますか
提出物	50	選手がわかりやすく、行動変容につながるような資料作りができていますか	

使用教材等	教科書は使用しません。 必要に応じてプリント等を配布します。
-------	-----------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3（6回）以上の欠席があった場合は成績評価対象外になります。 ※授業計画の内容が変更する場合があります。 外部チームに対してサポートを行う予定です。TPOをわきまえた行動（服装・髪色等）をとること。 【履修条件】教養科目の「運動と栄養」を履修することが望ましい。
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅠ				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	地域の人を知り、それぞれに合った食支援方法を学び、発信する技術を修得する。					
到達目標	1	知識・理解：栄養士の関わることのある対象者を理解する。				
	2	技術：対象者に自分の伝えたい食支援を、具体的に伝えることができる。				
	3	態度・意欲：他者と積極的に関わることができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	フィールドワーク、ディスカッション、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	ゼミナール計画、オリエンテーション	
2	災害時のバッククッキング計画	
3	災害時のバッククッキング	
4	病院における糖尿病教室見学計画	
5	病院における糖尿病教室見学	
6	糖尿病レシピコンテスト計画①	
7	糖尿病レシピコンテスト計画②	
8	糖尿病レシピコンテスト試作	
9	糖尿病レシピコンテスト応募	
10	デイサービスにおける食支援計画	
11	デイサービスにおける食支援準備	
12	デイサービスにおける食支援	
13	こども講座計画 計画	
14	こども講座計画 試作	
15	こども講座	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・食や栄養に関わる情報だけではなく、社会課題について、日々アンテナをはり情報収集しておくこと。 ・他施設では利用者に調理指導をする予定があるので、調理技術の向上につとめること。 ・毎回出席確認を行う。 ・他施設へいくこともあるため、予定開講日（土、日、夏期休業中）以外の活動を予定。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	研究態度	60	授業内における積極的に学ぶ姿勢。
	課題	40	提示された内容に適した内容であること、提出期限を守ること。

使用教材等	・内容によって指示する。
-------	--------------

履修条件・留意事項等	・2/3以上の出席がない場合は、成績評価を受けることができない。
------------	----------------------------------

科目名	ゼミナール I				区分	専門	
担当者	野澤 謙						
学年	2 年次	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・世界各国のパンについて歴史を理解したうえで実習に繋げて技術を修得する。 ・製菓衛生師資格取得に向けて集中して学び、理解する。 					
到達目標	1	世界各国、各地域の代表的なパンについての歴史的背景や由来などの研究を行い、発表、説明をできるようになる事を目的とする。				
	2	レシピ(配合)や使用食材の特徴を探り後の実習授業に役立てる。				
	3	各自、発表に対して意見、感想、討議できることを身につけられているか。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	プレゼンテーション、ディスカッションの能力を身につける。					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明・パンの歴史について(古代から～現在まで) (準備)各自発表する資料で重要なポイント等確認しておく。※1～10まで全て	
2	フランスのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
3	日本のパンについて	歴史、由来を調べる(2)
4	イタリアのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
5	オーストリアのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
6	ドイツのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
7	ブラジル・中国のパンについて	歴史、由来を調べる(2)
8	イギリスのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
9	北欧とアメリカのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
10	インド・ロシアのパンについて	歴史、由来を調べる(2)
11	国家資格 製菓衛生師に向けての対策総合学習(模擬テスト含む)①	各論の内容を整理する(3)
12	国家資格 製菓衛生師に向けての対策総合学習(模擬テスト含む)②	各論の内容を整理する(3)
13	国家資格 製菓衛生師に向けての対策総合学習(模擬テスト含む)③	各論の内容を整理する(3)
14	国家資格 製菓衛生師に向けての対策総合学習(模擬テスト含む)④	各論の内容を整理する(3)
15	国家資格 製菓衛生師に向けての対策総合学習(模擬テスト含む)⑤	各論の内容を整理する(3)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回個人研究発表を行う。 ・課題に対してのグループディスカッションを必要に応じて行う。 ・資格関連の対策模擬テストを毎回実施。 ・必ず次回講義での発表内容を確認して研究発表資料を事前にまとめておくこと。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度	30	パンの歴史や特徴など基本的知識が理解し説明発表できているか。
	小テスト	20	資格に関しての基本的知識が習得できているか
	提出物	50	各回、課題内容がわかりやすくまとめられているか

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じてプリント配布 ・参考文献に関しては大学図書館等を活用し閲覧
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>※研究したレポートを学生各自が発表。レポートは期末にファイルで提出。</p> <p>[資格関連] 製菓衛生師資格取得を目指す。</p>
------------	------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>1. ゼミナールⅠで検討した構想に基づいて、「卒業研究計画書No.2 制作スケジュール」の作成。</p> <p>2. 本制作のチェック</p> <p>3. 「卒業研究計画書No.3 卒業研究発表会（仮称）レジュメ」の作成</p> <p>限られた時間の中で制作には、計画的なプロセスが必要となる。「ゼミナールⅠ」で行った試作などを基に、時間と必要な素材を計算し、「卒業研究発表スケジュール」を作成する。勿論、予想外の展開が起こる可能性があるため、そのことも考慮しながら余裕を持った計画を立てる。後半は、作品を効果的に見せる額装や会場に合った展示形態など、作品の見せ方についても検討し、制作意図と独自の表現を具現化できるように考えていく。「卒業研究発表会」（仮称）の見せ方や作品説明のことを考慮し、グループディスカッションの際には、事前にプレゼンテーションの構成を考えて準備を行う。また、他者の研究についても、積極的に意見交換するようにしていく。</p>						
到達目標	1	「卒業研究発表会」（仮称）までのスケジュールを自ら立案する。					
	2	制作の進捗状況に応じ、スケジュールの変更修正を加え、自己管理の基、発表会まで作業を進める。					
	3	「卒業研究計画書No.3 卒業研究発表会（仮称）レジュメ」の作成					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、ディスカッション、プレゼンテーション						

授 業 計 画		備 考
1	「ガイダンス」…「夏課題」のチェック ・「卒業研究計画書No.2 制作スケジュール」の作成について	「夏課題」の仕上げ（4時間）
2	「卒業研究計画書No.2 制作スケジュール」の作成① ・試作と各自のスケジュールを総合的に判断し、計画書を作成する。（必要な素材のリストアップと本制作エスキース）	本制作エスキースの作成（3時間）
3	「スケジュールチェック」…ディスカッション、本制作エスキースの提出 ・スケジュールの計画を報告し合いグループディスカッションすることで、自分のプランを確認する。	制作計画書、スケジュールの作成（2時間）
4	「卒業研究準備チェック」…「卒業制作計画書No.2 制作スケジュール」と「準備リスト」の提出 ・リストにある素材の準備状況の確認	制作（4時間）
5	「追加作業の確認」 ・本制作及び準備の段階で、追加する作業はないかチェックする。	制作（4時間）
6	「本制作チェック①」	制作（4時間）
7	「本制作チェック②」 ・計画したスケジュールと照らし合わせて、現在の状況を確認。必要があれば修正する。	ディスカッション準備（2時間）
8	「本制作チェック③」…ディスカッション ・ディスカッションを通じ、お互いの進捗状況を確認する。	ディスカッションの振り返り（2時間）
9	「本制作チェック④」	制作（4時間）
10	「本制作チェック⑤」…スケジュールの調整	制作（4時間）
11	「プレゼンテーションの計画①」 ・「卒業制作計画書No.3 卒業研究発表会（仮称）レジュメ」の作成について	レジュメの作成（2時間）
12	「予備審査」…研究発表会の予行練習を兼ねたプレゼンテーション	卒業研究発表計画の作成（2時間）
13	「卒業制作計画書No.3 卒業研究発表会計画」の提出 ・進捗状況の確認と冬季休業中の作業確認。	制作（4時間）
14	「本制作チェック⑥」 ・冬季休業中の進捗状況の確認	制作（4時間）
15	「本制作最終チェック」…「卒業研究発表会」（仮称）の最終確認	※「卒業研究発表会」（仮称）は、 授業時間外に実施予定。 発表会準備（2時間）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・研究段階に応じた素材を準備すること。 ・毎回、進捗状況の確認を行うので準備しておくこと。 ・ディスカッションの際には、事前にプレゼンテーションの構成を立てて、簡潔に行えるように準備しておくこと。 ・授業中のディスカッションを基に、作業内容を再検討し、スケジュールも含め次の段階を考察すること。 ・計画に変更が生じた場合には、速やかに報告すること。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	30	授業への参加状況（プレゼンテーション等）
	「卒業研究計画書」を含む提出課題	30	プロセスに応じた課題提出状況で総合的に判断する
	「卒業研究発表レジュメ」	40	プレゼンテーションの準備は、明確にできているか。

使用教材等	段階に応じ、必要なものを各自用意すること。
-------	-----------------------

履修条件・留意事項等	<p>[履修条件] 卒業研究発表で、平面作品などアートに関わる内容を発表する学生を主体とします。</p>
------------	----------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>協働してプロジェクトを達成する力を身につけます。今回のプロジェクトは、ゼミ生達の協働による小冊子の編集と発行です。 企画・立案し、IllustratorとPhotoshopを使用して編集・制作します。 ・学びの深掘りのために、学外実習（ブックフェア見学と大学コンソーシアムとちぎ主催の学生&企業研究発表会見学）を実施予定。 ・後学期中に授業時間外でライフデザインフィールド学生による卒業研究発表会を実施予定。 ・ライフデザインフィールドゼミ共通テーマ「人間図書館」の内容を含む（詳細：工藤ゼミを参照）</p> <p>【キーワード】 リトルプレス、ZINE、DTP、Illustrator、Photoshop、エディトリアルデザイン、東京アートブックフェア、卒業研究発表会</p>						
到達目標	1	知識・理解：冊子の編集に必要な要素を挙げることができる。					
	2	技能：IllustratorとPhotoshopによるDTPの技術を身につける。					
	3	態度・意欲：協働しプロジェクトを達成する力を身につける。					
	4						
	5						
授業の方法 (7科目「トレーニング」の要素)	実習、グループワーク、ディスカッション						

授業計画		備考
1	授業内オリエンテーション（演習課題説明「小冊子について」）	
2	紙面の基本要素（演習：雑誌を構成するの各部の名称）	紙面の構成要素について整理する(1時間)
3	グリッドシステム（演習：Illustratorの操作）	
4	ミーティング①（冊子のテーマを考える）	取材地を調べる（1時間）
5	ミーティング②（テーマに沿った企画、取材地を決める）	
6	取材・企画内容を取材①	取材（2時間）
7	取材・企画内容を取材②	取材（2時間）
8	原稿を作成する①（画像の整理、原稿草案）	原稿作成（2時間）
9	原稿を作成する②（原稿作成）	原稿作成（2時間）
10	原稿チェックと修正	
11	DTP編集①（台割りデータ作成）	
12	DTP編集②（Illustratorによる文字入力）	DTP（1時間）
13	DTP編集③（Photoshopによる画像編集）	DTP（1時間）
14	DTP編集④（IllustratorとPhotoshopによるレイアウト）	DTP（1時間）
15	DTP編集⑤（入稿データの提出）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・学外実習実施の際は必ず出席。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・授業で紹介した操作や専門用語は次の授業以降は基本になります。操作の習得と理解の積み重ねを意識してください。 ・授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど）、学修による技術習得などで総合的に判断する。
	演習課題の提出	30	使用するソフトウェアの操作・技術を使って小冊子の作成ができるか
	ミーティングに参加	20	企画やスケジュールなどの取り決めを積極的に発言できるか
	取材と学外実習に参加	20	制作するための素材や資料を集めることができるか

使用教材等	<p>随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します。 印刷代・工作作業等の費用がかかります。</p>
-------	----------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる。 ・チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること。 ・【履修条件】クリエイティブワークⅠとⅡ、文書デザイン演習、プレゼンテーション演習のいずれかを単位取得していること。 ・就職活動における欠席の場合、必ず事前に報告し、欠席日翌週の開講日中までに必要書類を提出すること。
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ					区分	専門
担当者	工藤 敬子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	ゼミナールⅠでの活動を通して見えてきた社会における課題について、どのようにしたら解決することができるのか具体的なアクションにつなげていきます。今回はNPO法人グリーンバードと謎解きで町おこしを行っているサニサニビクニックのとの共同事業で、ゴミ拾い×謎解きイベントを1月に開催します。その企画立案からイベントの実施までを行います。						
到達目標	1	課題の本質は何なのか、クリティカルに考えることができるか					
	2	課題に対して、適切な情報収集を行うことができるか					
	3	他者と協働しながら、目標に向けて問題を解決できるか					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)							

授 業 計 画		備 考
1	地域の課題を考えよう	
2	地域の課題を掘り下げよう	
3	地域の課題解決策を考えよう	
4	シュミレーションゲーム	
5	宇都宮市街地の抱える問題について考えよう	
6	宇都宮市街地の抱える問題を解決する方法を考えよう	
7	グリーンバード×謎解きイベントの企画・立案	
8	グリーンバード×謎解きイベントの準備①	
9	グリーンバード×謎解きイベントの準備②	
10	グリーンバード×謎解きイベントの準備③	
11	マスコミへの取材依頼	
12	グリーンバード×謎解き実施①	
13	グリーンバード×謎解き実施②	
14	イベントの振り返り	
15	発表 総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業は学生の自主的な活動で進めていきます。互いに尊重し、積極的な態度で授業に臨んでください。 ・グループディスカッション、ワークを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	60	取り組み姿勢などで総合的に評価します。
	レポート	40	

使用教材等	必要に応じてプリント等を配布します。
-------	--------------------

履修条件・留意事項等	<p>[評価基準]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題について既存概念にとらわれず斬新な解決策を考えることができるか ・他者を尊重しながら、自分の意見も伝えながら納得解を見出ししていくよう、コミュニケーションがとれるか ・困難があっても最後までプロジェクトを遂行できるか イベントに参加することが単位取得には必要になります。
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	小池 実						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	一年生で習った事を基本に一段上の調理方法で、四季の材料等での料理を学習。					
到達目標	1	中国料理の特徴を学び、習得する。				
	2	前期のゼミナールⅠをもとに、献立を作成し調理できる技術、能力を身につける。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	基本実習・調味料の手作り各種、それに基づいた調理					

授 業 計 画			備 考
1	ガイダンス ゼミナールⅡの目的	湯(スープ)、葱油、点麵醬、ラー油、鹹水等の手作り	それぞれに追って手作り
2	中国料理の伝統 レシピ作成(前菜の盛り付け)、調理シュミレーション		
3	食のイベントに向けて準備(役割分担)		
4	食材の発注。 サービスシュミレーション・ポップ・チケットの配布		
5	調理作業とサービス作業に分かれて、実習をする		
6	アンケート集計と反省		
7	西洋料理のテーブルマナーを学ぶ		
8	テーブルマナーの感想とレポート		
9	研究調理実習 レシピをもとに調理研究(調理実習)する		
10	反省、レポート作成		
11	中国料理のフルコースメニュー作成		
12	研究調理実習 レシピをもとに調理研究(調理実習)する		
13	反省、レポート作成		
14	ゼミ発表会		
15	まとめ		

授業時間外学習 学習上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出席は毎回とる。遅刻(10分以上の遅刻はマイナス点有)、途中退室は原則として認めない。 2. 授業回数15回のうち3分2以上出席しなければ、定期試験の受験を認めない。(マイナス点有) 3. 授業の妨げになるような行為は禁止する。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	40	中国料理の特徴を理解し、修得できているか。
	レポート	30	前期のゼミナールⅠをもとに、献立が作成でき実践できたか。
	授業への取り組み、レポート提出状況	20	提出期限日厳守
	安全衛生の徹底的に	10	決められた事を守ることが出来ているか。 (コックコート、頭髮、手指爪、腕時計、指輪、ピアス等禁止マイナス点有)

使用教材等	実習材料費が必要となります
-------	---------------

履修条件・留意事項等	決められた事を守り、連帯感を養うこと。
------------	---------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	野澤 朋子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	ゼミナールⅠを更に深め、様々な条件下でも、対象者のニーズに即した「おいしい」が表現できる技術や知識を習得することを目的とする。 ・日本の食文化の体験として、和菓子、魚のさばき方等を学ぶ。 ・西洋料理のマナーを体験する。 ・食育講座や食イベントの運営に携わることによって調理師としての「食育」のスキルを身に付ける。 ・株式会社アキモとの産学連携による授業を行い、「発酵野菜ピューレ」を使用した商品化に繋げるプロセスを学ぶ。					
到達目標	1	知識・理解・技能：日本の食文化の体験等を通して、それぞれの内容が説明および実践できる。				
	2	技能：みそを仕上げ、みそを使ったレシピを考え、調理することができる。				
	3	態度・意欲：食育講座や食イベントの運営に積極的に参加することができる。				
	4	態度・意欲：株式会社アキモとの産学連携において、様々な手法のアクティブラーニングを行い、協働作業に参加することができる。				
	5					
授業の方法 (アクティブラーニングの要素)	グループワーク、プレゼンテーション、実習、ディスカッション、コメントシート					

授業計画		備考
1	ガイダンス フルーツカッティングを学ぶ 日本の食文化や食材を知る⑤・・・「みそ」の発酵状況の確認、天地返し	みそ造りの途中経過を考察する (1)
2	西洋料理のテーブルマナーを学ぶ①・・・マナーの歴史、プロのサービスの観察	
3	西洋料理のテーブルマナーを学ぶ②・・・マナー体験、メニュー確認 等	レポートを作成する (1)
4	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用⑥・・・研究テーマの決定と確認	後期の内容の確認と準備 (1)
5	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用⑦・・・改善レシピの調理、試食、検討	試作調理の食材準備 (1)
6	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用⑧・・・レシピの完成	レシピ仕上げ (2)
7	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用⑨・・・研究テーマの達成度と課題の確認 プレゼンテーションの企画、準備	プレゼン用資料の作成 (2)
8	株式会社アキモとの連携「発酵野菜ピューレ」の活用⑩・・・報告会	コメントシート作成 (1)
9	日本の食文化や食材を知る⑥・・・「みそ」の完成・味の確認	みそ料理のレシピ作成 (1)
10	日本の食文化や食材を知る⑦・・・完成した「みそ」を使った調理実習	みそ料理材料準備 (1)
11	日本の食文化や食材を知る⑧・・・和菓子とは、和菓子を作る	レポートを作成する (1)
12	日本の食文化や食材を知る⑨・・・和食文化の探求 魚を調理する	レポートを作成する (1)
13	年代に応じた食育④・・・調理師としての食育講座の運営方法の確認	
14	ゼミ報告会に向けての準備	ゼミ発表会資料の作成 (2)
15	ゼミ発表会 まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 積極的に食についての情報収集や食材研究、料理を行うことを心がけてください。 開講時間以外にも活動することがあります。スケジュール管理を心がけてください。 産学連携授業では、株式会社アキモの担当者と共に授業展開します。発表する機会があります。 また、研究した内容のまとめとして、レシピ集等を作成します。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	レポート課題	50	各テーマ毎にレポート課題を求めます。その内容で判断する。
受講態度	50	授業への取り組み姿勢・課題提出状況で総合的に判断する。 授業に積極的に参加できたか。協働調理ができたか。 課題提出期限を守れたか。プレゼンテーション等。	

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じてプリントを配布します。 内容に合わせて事前に連絡します。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【評価基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ライフステージや地域特性、環境など様々な条件の下でも「おいしい」が表現できる知識を習得できたか。 地元の食材や産業、文化についての知識の習得ができたか。 ゼミナールⅠに続き、商品化に繋がるプロセスについての研究テーマを決め達成できたか、課題は何か等考察できたか。 ゼミナールⅠに続き、グループディスカッションやプレゼンテーション、協働調理等により、コミュニケーション能力を更に高めることができたか。 食育の大切さと理解し、調理師としての食育を考察できたか。
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	ゼミナールⅠに引き続き、食文化の知識を発展させて日本と世界の食文化について学び、「食」に関する問題を探求する能力を身につける。そして、地域との交流やゼミ内での協働調理を通してコミュニケーション能力を身につける。					
到達目標	1	知識・理解：コーヒー豆の焙煎体験を通して、コーヒーの味に影響するものとドリップ方法について説明できる。				
	2	技能：フルーツカッティングや和菓子の作り方を学び、各料理のデザートを調理することができる。				
	3	態度・意欲：様々な食の分野で働くプロの方々と関わり、活動に積極的に参加できる。				
	4	態度・意欲：メニューをゼミ内で討議して決め、役割を分担して調理する活動から協調できる態度を身につける。				
	5					
授業の方法 (7分野・トレーニングの要素)	ディスカッション グループワーク 実習 コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 フルーツカッティング	レポート作成(1)
2	西洋料理のテーブルマナーの知識	フードコーディネートのテキストを読んでおく(1)
3	西洋料理のサービス技術を観察	レポート作成(1)
4	世界の食文化①タイカービング体験	タイカービングについて調べ資料を熟読する(1)
5	世界の食文化②タイカービングの道具・ポイント/活用	食材準備(1)
6	世界の食品①フェアトレード食品 グループで意見交換	DVDを鑑賞しておく(1)
7	世界の食品②コーヒー豆 焙煎体験	資料を熟読する(1)
8	世界の食品③コーヒー豆 種類とドリップ方法	レポート作成(1)
9	世界の食品④コーヒー豆の種類による違い 引き立てる調理	コーヒーに合うメニューのレシピを調べ、相談の上、材料を準備する(1)
10	世界の食品⑤提供方法	サービス方法を整理する(1)
11	日本の食文化①和菓子作り	資料を熟読する(1)
12	日本の食文化②季節を考慮した調理	旬の食材を用いたメニューを考える(1)
13	日本の食文化③精進料理	精進料理について調べる(1)
14	報告会に向けて発表準備	パワーポイントを利用して資料作成を行い、役割を分担する(1)
15	ゼミナール報告会	発表準備(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・料理と食環境に関心を持ち、情報を収集する。 ・学んだ調理方法は繰り返し自宅再現する。 ・開講日以外の日程で開講する回の設定もあるため、スケジュール管理を心掛ける。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	受講への取組み姿勢 (調理実習及び片付けの姿勢)	50	受講の準備が指示通りにできていた。 活動毎に自らの役割を理解し、周囲の人へ言葉掛けができていた。 授業と講座においてグループのメンバーと協働して活動できていた。
	発表・レポートの内容	50	最終回での発表。レポート課題の内容。発表資料の内容。
			<ul style="list-style-type: none"> ・成績評価区分を合わせた評価から総合的に評価します。 ・欠席/遅刻の回数、提出物締切りの超過や未提出分は点数換算し、評価から減点したものを最終評価とします。

使用教材等	プリント配布 実習費が必要です。
-------	---------------------

履修条件・留意事項等	<p>[評価基準]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・世界の料理と食品及び日本の食文化に触れ、知識・調理方法を習得できたか。 ・年代に応じた食生活を理解して適切な言葉掛けができ、調理・サービスを行うことができるか。 ・テーマを理解し調理の準備として、レシピの提案を行えたか。 ・テーブルマナーを身につけ、サービス技術は向上したか。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	藤生 恵子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>「食育研究」とその実践を社会とのつながりの中で形にしていきます。 「うつのみや食育フェア」への出展、栃木県「食べて健康プロジェクト」(食べて健康レシピ開発)へのWEB投稿などを柱に、それぞれの目的を理解し、達成するための準備やツール作成、構成や実施までを体験し習得します。 ゼミナールⅠで開発したスーパーとのコラボお弁当の消費者アンケートの集計・解析を行い商品開発への理解を深めます。</p> <p>【キーワード】食育、イベント(フェア)、商品開発</p>					
到達目標	1	知識・理解：学外活動では、対象者の特性を把握出来る。レシピ開発では、テーマを理解し社会のニーズにこたえられる。				
	2	技能：フェアでは対象者に合わせて指導できる、説明できる、などを実践できる。レシピ開発では、テーマに沿って、季節感、地域特性などを考慮して個性的なレシピを開発して、具現化できる。社会動向 新しい商品の消費動向などをリサーチするなど、社会に目を向けた栄養士としてのスキル向上を目標にします。				
	3	態度・意欲：協調性をもって参加できる。積極的に取り組める。				
	4					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク、実習					

授 業 計 画		備 考
1	後期計画	
2	うつのみや食育フェア出展準備① 展示や配布のためのポップや資料を作ります。	
3	うつのみや食育フェア出展準備② 出展にむけて最終的なチェックと準備をします。	
4	うつのみや食育フェア出展	
5	うつのみや食育フェアまとめ イベントの状況を確認して、反省点を見だし、改善点をまとめます。	
6	「食べて健康」レシピ開発① 野菜メニュー	
7	「食べて健康」レシピ開発② ヘルシーメニュー	
8	「食べて健康」レシピ開発③ 朝食メニュー	
9	「食べて健康」レシピ開発④ 季節メニュー	
10	「食べて健康」レシピ開発⑤ 開発メニュー試作、撮影、投稿	
11	「食べて健康」レシピ開発⑥ 開発メニュー試作、撮影、投稿	
12	「食べて健康」レシピ開発⑦ 開発メニュー試作、撮影、投稿	
13	商品開発 企画のための市場調査、計画、試作、企業向けにプレゼンテーションします。	
14	スーパーオータニコラボ弁当アンケート集計 単純集計の解析と自由記述から消費者の動向を探ります。	
15	総括 お弁当開発・うつのみや食育フェア・「食べて健康」レシピ開発・その他、それぞれについて時系列でまとめます。これを基に、これからの社会活動のために、個人の意見をまとめ、1年間のゼミナールのまとめをします。	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に告知しますが、開講日の変更・追加があります。また、内容や順番の変更があります。 ・フェア等は、開催日により参加できないこともあります。 ・学外での活動が多くなるので、指定された日時や服装等、事前の連絡を確認することが大切になります。 ・また、指示が無くても、必要と思われる資料などは、事前に十分予習して理解しておくといでしょう。 ・予定以外に食品開発の依頼があった場合は、可能な限り開発を試みます。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	ゼミ活動日への参加状況	50	
	達成度	30	フェア、レシピ開発などの進捗状況や結果を判断します。
	研究態度	20	事前の資料作成などを、総合的に判断します。

使用教材等	内容に合わせて、随時準備します。
-------	------------------

履修条件・留意事項等	学科必須、卒業必須科目です。
------------	----------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	湯澤 敏子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	食物の成り立ちから食卓、さらには入り口から出口までを体系的にとらえ、実践力を身に付ける。 食の様々な分野で演習・実習することで確かな知識と豊かな人間性を備え、実力をつける。					
到達目標	1	食物の成り立ちから食卓、さらにはヒトの入口から出口までを体系的にとらえ、実践力を養うことを目的とする。				
	2	食の様々な分野で演習・実習することで、確かな知識と豊かな人間性を備え、実力をつけていくことを目標とする。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	フィールドワーク、グループワーク、実習、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	食品の生産から流通まで①	
2	食品の生産から流通まで②	
3	食品工場の実際① 製造工程	
4	食品工場の実際② 衛生管理	
5	食品工場の実際③ 流通	
6	食品工場の実際④ 食品ロス対策	
7	栃木県の畜産を学ぶ～養鶏① 工程	
8	栃木県の畜産を学ぶ～養鶏② 衛生管理	
9	農作物を利用した保存食実習～食品ロス対策の一環として① 大根の収穫	
10	農作物を利用した保存食実習～食品ロス対策の一環として② 大根を干す	
11	農作物を利用した保存食実習～食品ロス対策の一環として③ 大根を漬ける〔沢庵漬け〕	
12	農作物を利用した保存食実習～食品ロス対策の一環として④ 開封〔樽だし〕	
13	農作物を利用した保存食実習～食品ロス対策の一環として⑤ 郷土料理への応用〔しもつかれ〕	
14	伝統保存食〔梅干し〕、発酵食品〔味噌〕、農作物保存食〔沢庵〕、郷土料理〔しもつかれ〕を食する	
15	後期活動報告反省会	

授業時間外学習 学習上の注意	各種団体との協働作業やフィールドワークもあるため、開講日以外の活動もあります。役割を自覚し、チームワークを大切に行動しましょう。何より、積極的な学習姿勢を持ちましょう。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	研究態度	50	積極的に自ら学ぶ姿勢があったか。
	活動報告	50	チームワーク良く活動できたか。

使用教材等	必要に応じて指示します。 *演習・実習費用(約1000円)が必要となります。
-------	----------------------------------------

履修条件・留意事項等	ゼミナール(選択)は卒業必修科目です。
------------	---------------------

科目名	ゼミナールⅡ					区分	専門
担当者	大津 智仁						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	スポーツ選手にとって食べることは楽しみであり、競技力向上のためには必要不可欠なものである。 ゼミナールⅠで実施した内容を踏まえ、競技特性や試合期に合わせた栄養指導、栄養教育について理解し、技術を修得する。						
到達目標	1	スポーツ栄養マネジメントについて理解し「ゼミナールⅠ」での知識を応用して実際の競技特特別の食事を考え、栄養がサポートできる					
	2	競技特性に合わせた栄養指導や栄養教育ができる。					
	3						
	4						
	5						
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	ディスカッション、グループワーク、フィールドワーク、プレゼンテーション						

授 業 計 画		備 考
1	スポーツ栄養マネジメント（アスリートの課題抽出）	課題について抽出しておく（1）
2	スポーツ栄養マネジメント（栄養補給計画、行動計画の立案）	スポーツ栄養マネジメントについて調べておく（1）
3	競技特性の栄養特性	スポーツ栄養マネジメントについて調べておく（1）
4	競技特性をふまえた献立作成・ハイパワー系競技	ハイパワー系競技について調べておく（1）
5	競技特性をふまえた献立作成・ミドルパワー系競技	ミドルパワー系競技について調べておく（1）
6	競技特性をふまえた献立作成・ローパワー系競技	ローパワー系競技について調べておく（1）
7	献立発表/調理実習	献立案を作成しておく（1）
8	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」テーマ・情報収集法	テーマについて情報収集しておく（1）
9	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」資料づくり・たんぱく質について	資料作りのためのたんぱく質について調べておく（1）
10	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」資料づくり・炭水化物について	資料作りのための炭水化物について調べておく（1）
11	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」資料づくり・増量について	増量について調べておく（1）
12	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」資料づくり・減量について	減量について調べておく（1）
13	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」資料づくり・試合期について	試合期について調べておく（1）
14	「スポーツ選手むけの栄養セミナー」実施(模擬)	セミナーに向け十分に準備しておく（1）
15	発表	模擬での反省を活かし十分に準備しておく（1）

授業時間外学習 学習上の注意	ゼミの内容上、予定開講日以外の活動も予定しています。 (ゼミナール以外の空き時間や土・日曜日、夏期、冬期休業中)
-------------------	-------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業態度	50	スポーツ栄養について理解し、選手に対して栄養指導ができているか
提出物	50	選手がわかりやすく、行動変容につながるような資料作りができているか	

使用教材等	教科書は使用しません。 必要に応じてプリント等を配布します。
-------	-----------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3（6回）以上の欠席があった場合は成績評価対象外になります。 ※授業計画の内容が変更する場合があります。 外部チームに対してサポートを行う予定です。TPOをわきまえた行動（服装・髪色等）をとること。 【履修条件】教養科目の「運動と栄養」を履修することが望ましい。
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	地域の人を知り、それぞれに合った食支援方法を学び、発信する技術を修得する。					
到達目標	1	知識・理解：栄養士の関わることのある対象者を理解する。				
	2	技術：対象者に自分の伝えたい食支援を、具体的に伝えることができる。				
	3	態度・意欲：他者と積極的に関わることができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	フィールドワーク、ディスカッション、プレゼンテーション					

授業計画		備考
1	ラン伴栃木（認知症への理解深める）	
2	デイサービスにおける食支援計画	
3	デイサービスにおける食支援	
4	糖尿病ウォークラリー	
5	糖尿病ウォークラリー振り返り	
6	嚥下調整食調理実習	
7	就労移行支援事業所における食支援計画	
8	就労移行支援事業所における食支援準備	
9	就労移行支援事業所における食支援	
10	こども講座計画 計画	
11	こども講座計画 試作	
12	こども講座	
13	就労移行支援事業所における調理実習準備計画	
14	就労移行支援事業所における調理実習実施	
15	食をととしての支援方法と課題発表	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・食や栄養に関わる情報だけではなく、社会課題について、日々アンテナをはり情報収集しておくこと。 ・他施設では利用者に調理指導をする予定があるので、調理技術の向上につとめること。 ・毎回出席確認を行う。 ・他施設へいくこともあるため、予定開講日（土、日、夏期休業中）以外の活動を予定。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	研究態度	60	授業内における積極的に学ぶ姿勢。
	課題	40	提示された内容に適した内容であること、提出期限を守ること。

使用教材等	内容によって指示する。
-------	-------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・2/3以上の出席がない場合は、成績評価を受けることができない。 ・ラン伴栃木（認知症への理解深める）の会では参加費2500円程度費用がかかる予定。
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ゼミナールⅡ					区分	専門
担当者	野澤 謙						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	・世界各国、各地域のお菓子について歴史、由来を理解したうえで実習に繋げて技術を修得する。						
到達目標	1	世界各国、各地域の代表的なお菓子についての歴史的背景や由来などの研究を行い発表、説明をできるようにする。					
	2	レシピ(配合)や使用食材の特徴を探り後の実習に役立てる。					
	3	各自、発表に対して意見、感想、討議できることを身につけられているか。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	プレゼンテーション、ディスカッションの能力を身につける。						

授 業 計 画		備 考
1	ドイツ菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
2	オーストリア菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
3	イタリア菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
4	ベルギー菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
5	スイス菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
6	スペイン菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
7	ポルトガル菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
8	イギリス菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
9	フランス菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
10	アメリカ菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
11	日本の菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
12	ギリシャ菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
13	学外学習(東京にてジャパンケーキショー見学)	作品展見学、レポート提出
14	チェコの菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)
15	オランダ、デンマーク、スウェーデンの菓子について	歴史、由来、レシピを調べる(3)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回個人研究発表を行う。 ・課題に対してのグループディスカッションを必要に応じて行う。 ・必ず次回講義での発表内容を確認して研究発表資料を事前にまとめておくこと。(大学図書館を活用)
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度	30	菓子の歴史や特徴など基本的知識を理解し発表できているか。 研究課題をしっかりと発表、わかりやすく説明できたか。
	小テスト	20	研究課題が理解しているか
	提出物	50	各回課題内容がわかりやすくまとめられているか

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じてプリント配布 ・参考文献に関しては大学図書館等を活用し閲覧
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>※研究したレポートを学生各自が発表。レポートは期末にファイルで提出。</p> <p>[資格関連] 商業ラッピング検定の2級・3級習得をめざす。</p>
------------	--------------------------------------------------------------------------------

科目名	ワークライフ演習				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	女性活躍推進法が施行され、これまで遅れていた女性の活躍へ大きな一歩を踏み出しました。男性が働き、女性が家庭を守るという固定概念が徐々に変わりつつありますが、未だ職場や家庭において性別役割分担意識が根強く残り、「自分らしく生きる」ことができない状況にあります。この授業では子育てインターンシップ、ロールモデルへのインタビューを実施し、自分らしいライフビジョンを描くことができるように、ワークライフバランスや仕事と子育ての両立についての考えを深めます。					
到達目標	1	他者を尊重し、自己の個性を發揮しながら、様々な人とコミュニケーションを図り、協働しながら物事に取り組むことができる				
	2	生活すること、仕事をするものの意義を知り、生き方や役割の多様性を理解し、幅広い情報を収集活用して、自分の進路や生き方を選択できる				
	3	社会の現実と向き合いながら、将来の生き方や生活を考え、前向きに自分の将来を設計できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	インターンシップ、グループディスカッション、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明 子育てと仕事の両立に対するイメージ	
2	ワークライフバランスについて	
3	ワーク&ライフデザイン講座Ⅰ① ワークライフインターンシップについて	
4	ワーク&ライフデザイン講座Ⅰ② なぜワークライフインターンシップが必要なのか になりたい姿をイメージしてみよう	
5	ワーク&ライフデザイン講座Ⅱ① 子どもとの接し方	
6	ワーク&ライフデザイン講座Ⅱ② 取材の仕方 ヒアリングシートの作成	
7	ワーク&ライフデザイン講座Ⅱ③ インターンシップオリエンテーション	
8	ワーク&ライフデザイン実践① (子育てインターンシップ)	
9	ワーク&ライフデザイン実践② (子育てインターンシップ)	
10	ワーク&ライフデザイン実践③ (子育てインターンシップ)	
11	ワーク&ライフデザイン実践④ (子育てインターンシップ)	
12	ワーク&ライフデザイン実践⑤ (子育てインターンシップ)	
13	ワーク&ライフデザイン講座Ⅲ① 子育てインターンシップの振り返り	
14	ワーク&ライフデザイン講座Ⅲ② になりたい姿を考えよう	
15	発表 総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・出席は毎回とります。 ・授業中に許可なく携帯電話・スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・演習という授業の性質上、協働作業が多くなりますので、他の人とのコミュニケーションをとり、与えられた役割・分担に責任を持ち、前向きに行動してください。 ・子育てインターンシップでは、授業時間外で共働きのご家庭に訪問し、家事育児などのお手伝いをします。さらには保護者の方たちへのインタビューを行います。(学生がペアで2日～3日間程度訪問)
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	70	ワークショップやインターンシップへの積極性などで総合的に判断します。
発表	30		

使用教材等	プリントを配布します。
-------	-------------

履修条件・留意事項等	<p><評価基準></p> <ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーションを適切にはかり、協働しながら取り組むことができるか ・固定概念にとらわれず、情報を収集し自分の考えをまとめることができるか ・将来について自分の生き方や社会の変化を捉えながら設計できるか
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	実践キャリア論				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	生100年時代を迎えて、これまでの生き方や価値観が大きく変わろうとしています。これからは自分自身がどのような生涯を送りたいのか、その人生を送るために、どのように働き、学び、結婚し子育てをするのか、人生をデザインしていくことが求められています。職業も目まぐるしく変化していく中で、どのような仕事が残る、どのようなスキルが求められているのかを学び、一歩踏み出していく力を身につけていくことを、この授業では目的としています。					
到達目標	1	変化の激しい社会の中で、望ましい職業観・勤労観および職業に関する知識や技能を身につけるとともに、自己を理解し、主体的に進路を選択する能力・態度を習得する				
	2	他者の個性を尊重し、自己の個性を発揮しながら、様々な人とのコミュニケーションを図り、協力・協働して物事に取り組める				
	3	学ぶこと、働くことの意義を知り、それぞれの役割や多様性を理解し、幅広く情報を活用して、自己の進路や生き方の選択をすることができる				
	4					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	アクティブブックダイアログ (ABD)、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明：2030年の世界を想像してみよう、ライフシフトが必要なワケ	
2	ライフシフトをABDで読む① 長い生涯——長寿という贈り物、過去の資金計画——教育・仕事・引退モデルの崩壊	
3	ライフシフトをABDで読む② 雇用の未来——機械化・AI後の働き方、見えない「資産」——お金に換算できないもの	
4	ライフシフトをABDで読む③ 新しいシナリオ——可能性を広げる、新しいステージ——選択肢の多様化	
5	キャリアとは	
6	自己理解—内的キャリアへのアプローチ	
7	人間関係とコミュニケーション—人との関わり合いから創られるキャリア	
8	組織と仕事	
9	これからのキャリア	
10	2030年に向けてのブルーオーシャン	
11	グループディスカッションのスキル	
12	グループアクティビティで学ぶキャリアデザイン	
13	インターンシップのススメ	
14	インターンシップの準備	
15	総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回続くと1回欠席のカウントとなります。 ・授業中に携帯電話、スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・グループディスカッション、ワークを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	40	授業への参加状況で総合的に判断します。 (ワークショップ、企業訪問への積極的な参加 など)
	レポート	60	

使用教材等	『未来を拓くキャリア・デザイン講座』山崎京子／中央経済社 『LIFE SHIFT(ライフ・シフト)』リンダ グラットン、アンドリュー スコット(著)・池村 千秋(翻訳)／東洋経済新報社 『日経BP総研2030展望 ビジネスを変える 100のブルーオーシャン』日経BP総研 <参考図書>『LEAN IN(リーン・イン) 女性、仕事、リーダーへの意欲』シェリル・サンドバーグ(著)／日本経済新聞社出版 『リーダーシップに出会う瞬間 成人発達理論による自己成長のプロセス』有冬 典子、加藤 洋平／日本能率協会マネジメントセンター
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<評価基準> ・世の中の変化に合わせ、自分の人生設計を考えることができるか ・次の時代にも必要とされる人材であるために、今から何を学び行動することが大切なのかを理解しているか ・働くだけではなく、幸せな人生を送るためのライフプランを考えることができるか
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ビジネス実務演習 I				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>一市民として社会で生きていく上で、必要なマナーやルールを学び、自らを律して適切な行動ができることが求められています。またビジネスシーンにおいては、業務を遂行していくうえで必要な基本的な知識、技能のほかに、気配りや心構えを習得し実践できることが望ましいとされています。</p> <p>この授業では社会に必要な基礎的なマナーやビジネス実務を学びます。</p>					
到達目標	1	就業生活、社会生活に必要なマナーやルールに沿った行動をとることができる				
	2	業務を遂行する上で必要な基本的な知識を習得している				
	3	ビジネス実務に必要な言葉づかいやマナー、来客対応などを理解し実践できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ロールプレイング、ペアワーク、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明 ビジネスパーソンとマナー	
2	自己表現 第一印象・姿勢	
3	お辞儀と身だしなみ 笑顔・アイコンタクト	
4	ビジネスシーンでの言葉づかい 挨拶と敬語	
5	ビジネスの会話 敬語の小テスト	
6	受付対応のマナー	
7	案内と席次	
8	紹介のマナーとルール 名刺の取り扱い	
9	名刺交換のロールプレイング 名刺の管理	
10	訪問実技① アポイントの取り方 訪問のマナー	
11	訪問実技② 応接室でのマナーと会話のマナー	
12	お茶のおもてなし お茶の入れ方のロールプレイング	
13	ビジネス電話のマナー① 電話の受け方、取次ぎ方	
14	ビジネス電話のマナー② 電話の受け方のロールプレイング	
15	伝言の受け方、伝え方	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回続くと1回欠席のカウントとなります。 ・授業中に許可なく携帯電話、スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・ロールプレイングを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	40	授業への参加状況、受講態度で総合的に判断します。 (質問・ロールプレイングの積極性 など)
	期末試験(筆記・実技)	60	

使用教材等	社会人準備講座シリーズ1 「ワークで学ぶビジネスマナー」 西文社 ビデオ、プリントなど
-------	---------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<評価基準> ・正しい言葉づかい、敬語、接遇用語を身につけているか ・名刺交換や名刺の取り扱いなどが適切にできるか ・お茶の淹れ方などおもてなしを理解し実践できるか ・来客対応の基礎を習得し、状況に応じて対応できるか ・訪問時のマナーを知り、適切な行動ができるか ・電話の受け方、伝言の伝え方が適切にできるか
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ビジネス実務演習Ⅱ				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>一市民として社会で生きていく上で、必要なマナーやルールを学び、自らを律して適切な行動ができることが求められています。またビジネスシーンにおいては、業務を遂行していくうえで必要な基本的な知識、技能のほかに、気配りや心構えを習得し実践できることが望ましいとされています。</p> <p>この授業では社会に必要な基礎的なマナーやビジネス実務を学び、さらに配慮が必要な人々への適切な接遇（ユニバーサルサービス）を習得し、実践できることを目標とします。</p>					
到達目標	1	電話対応の基礎を習得し、状況に応じた適切な対応ができる				
	2	交際のマナーを身につけ、TP0Iに応じた対応ができる				
	3	配慮が必要な人々に適切な対応ができる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ロールプレイング、グループワーク、ペアワーク					

授 業 計 画			備 考
1	ビジネス電話のマナー①	電話をかける前の準備 電話のかけ方	
2	ビジネス電話のマナー②	ロール・プレイング	
3	電話対応①	ケース・スタディ	
4	電話対応②	ケース・スタディ	
5	交際のマナー①	社内・社外のお付き合いのマナー	
6	交際のマナー②	ものの受け渡し・食事のマナー	
7	交際のマナー③	慶弔、贈答のマナー	
8	ビジネス文書のマナー①	社内文書の作り方	
9	ビジネス文書のマナー②	社外文書の作り方	
10	ビジネス文書のマナー③	メール文書の作成	
11	就活におけるマナーについて		
12	ユニバーサル・サービス①	ユニバーサルサービスの基礎知識 高齢者・妊婦の方への接客	
13	ユニバーサル・サービス②	視覚・聴覚障がいがある方への接客	
14	ビジネス実務マナー模擬テスト①		
15	ビジネス実務マナー模擬テスト②		

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回続くと1回欠席のカウントとなります。 ・授業中に許可なく携帯電話、スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・ロールプレイングを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	40	授業への参加状況、受講態度で総合的に判断します。 (質問・ロールプレイングの積極性 など)
期末試験(筆記・実技)	60		

使用教材等	社会人準備講座シリーズ1 「ワークで学ぶビジネスマナー」 西文社 ビデオ、プリントなど
-------	---------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<評価基準> ・電話対応では正しい敬語でスムーズな対応ができるか ・食事の仕方、慶弔時の対応など交際のマナーを知り、TP0Iに合わせた行動ができるか ・ユニバーサルサービスを理解し、配慮が必要な人々に対して適切な接遇ができるか
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	情報活用演習 I				区分	専門	
担当者	堀川 浩一						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	オフィスソフト (Word、Excel) を使ってオフィス文書 (ビジネス文書) を作成するのに必要な考え方を学ぶとともに、オフィスソフトの基本的な機能を中心に演習を行う。					
到達目標	1	オフィスソフトの基本的な機能をきちんとした根拠をもって利用できるスキルを身につける。				
	2	複数ページからなる文書や比較的複雑な表計算文書の作成をとおして、基本的な使い方から一歩踏み出した応用ができる。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	講義および実習					

授 業 計 画		備 考
1	情報活用概要 [何を何のために学ぶのか、授業の流れ、トピック概観、求められるスキル、誰も教えてくれないコツ]	
2	Wordによるビジネス文書の作成(その1) [Wordに向いている文書とは、階層構造、レイアウト、書式の活用]	
3	Wordによるビジネス文書の作成(その2) [図・オートシェイプ・表の取り扱い]	
4	Wordによるビジネス文書の作成(その3) [文書構成、改ページ、ヘッダー・フッター、セクション]	
5	Wordによるビジネス文書の作成(その4) [小冊子の組版、印刷形式]	
6	Wordによるビジネス文書の作成(その5) [複数ページからなる報告書の作成(1) - 課題出題・課題作成]	課題1を作成する。
7	Wordによるビジネス文書の作成(その6) [複数ページからなる報告書の作成(2) - 課題作成の続き]	課題1を作成する。
8	Excelによる表計算文書の作成(その1) [Excelに向いている文書とは、Excelの構成要素、データの種類の、セルの書式設定]	
9	Excelによる表計算文書の作成(その2) [数式、セルの参照、関数]	
10	Excelによる表計算文書の作成(その3) [並べ替え、データ抽出、集計]	
11	Excelによる表計算文書の作成(その4) [グラフ、図・オートシェイプの取り扱い、罫線、ワークシートの取り扱い]	
12	Excelによる表計算文書の作成(その5) [より使いやすい表にするには、入力規則、他の表を参照する、セルの保護]	
13	Excelによる表計算文書の作成(その6) [関数の活用、よく使う関数(集計、数字、日付)]	
14	Excelによる表計算文書の作成(その7) [複数シートからなる表計算文書の作成(1) - 課題出題・課題作成]	課題2を作成する。
15	Excelによる表計算文書の作成(その8) [複数シートからなる表計算文書の作成(2) - 課題作成の続き]	課題2を作成する。

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席をとり、15回の授業期間中に2回課題を出題する。課題提出をもって試験相当とする。 ・各オフィスソフトの具体的な操作方法等は、授業以外でもある程度履修者自身が自ら研究・演習する姿勢が必要である。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	50	授業への参加状況で総合的に評価する。
課題提出	50	課題作成に真摯に取り組んでいるか。要件を網羅して提出物を作成しているか。	

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・原則として授業開始時にレジュメを配布する。 ・出席できなかった過去の授業のレジュメについては、履修者が希望すれば配布する用意があるので、履修者自らが積極的に取りに行くこと。 ・特定の教科書は使用しない。参考書は必要に応じて授業で紹介する。
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・2/3以上の出席で評価対象とする。 ・平常点の「授業への参加状況」は、出席することももちろん、授業態度や質問・意見等授業への積極的参加で判断する。 ・演習や課題で扱うコンピュータファイルを保管するため、各自USBメモリ等を用意すること。 ・パソコンやオフィスソフトの初心者には「IT基礎」を履修することが望ましい。
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	情報活用演習Ⅱ				区分	専門	
担当者	堀川 浩一						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	情報活用演習Ⅰ相当のスキルがあることを前提に、オフィスソフトの比較的高度な機能を中心に演習を行う。表計算文書上のマクロプログラミングについても扱うが、高度な前提知識を必要としない範囲で演習を行えるよう指導する。					
到達目標	1	オフィスソフトの比較的高度な機能をきちんと根拠をもって利用できるスキルを身につける。				
	2	ページ数の多い文書を効率よく作成したり、表計算文書上のマクロプログラミングを行って、オフィスソフトの更なる応用ができる。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	講義および実習					

授 業 計 画		備 考
1	情報活用概要 [何を何のために学ぶのか、授業の流れ、トピック概観、より効率的な使い方、高度なスキル]	
2	Wordによるビジネス文書作成(その1) [インデント詳細]	
3	Wordによるビジネス文書作成(その2) [タブとリーダ詳細]	
4	Wordによるビジネス文書作成(その3) [スタイルとは、スタイルの利用に向いている文書、スタイルの活用]	
5	Wordによるビジネス文書作成(その4) [自分でスタイルを定義する、定義したスタイルの利用、階層型箇条書き]	
6	Wordによるビジネス文書作成(その5) [スタイルを活用した文書作成(1)－課題出題・課題作成]	課題1を作成する。
7	Wordによるビジネス文書作成(その6) [スタイルを活用した文書作成(2)－課題作成の続き]	課題1を作成する。
8	Excelによる表計算文書の作成(その1) [マクロプログラミング概要、プログラミングとは、自動記録によるマクロの実行]	
9	Excelによる表計算文書の作成(その2) [マクロプログラミング初歩、プログラミングの流れ、VBA概要、マクロの実行方法]	
10	Excelによる表計算文書の作成(その3) [変数、逐次処理]	
11	Excelによる表計算文書の作成(その4) [条件判断]	
12	Excelによる表計算文書の作成(その5) [繰り返し]	
13	Excelによる表計算文書の作成(その6) [プロシージャ(サブルーチン、関数)]	
14	Excelによる表計算文書の作成(その7) [マクロプログラミング演習(1)－課題出題・課題作成]	課題2を作成する。
15	Excelによる表計算文書の作成(その8) [マクロプログラミング演習(2)－課題作成の続き]	課題2を作成する。

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席をとり、15回の授業期間中に2回課題を出題する。課題提出をもって試験相当とする。 ・各オフィスソフトの具体的な操作方法等は、授業以外でもある程度履修者自身が自ら研究・演練する姿勢が必要である。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	50	授業への参加状況で総合的に評価する。
課題	50	課題作成に真摯に取り組んでいるか。要件を網羅して提出物を作成しているか。	

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・原則として授業開始時にレジュメを配布する。 ・出席できなかった過去の授業のレジュメについては、履修者が希望すれば配布する用意があるので、履修者自らが積極的に取りに行くこと。 ・特定の教科書は使用しない。参考書は必要に応じて授業で紹介する。
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・2/3以上の出席で評価対象とする。 ・平常点の「授業への参加状況」は、出席することはもちろん、授業態度や質問・意見等授業への積極的参加で判断する。 ・演習や課題で扱うコンピュータファイルを保管するため、各自USBメモリ等を用意すること。 ・パソコンやオフィスソフトの初心者には「IT基礎」を履修することが望ましい。 ・「情報活用演習Ⅰ」を履修していることが望ましい。
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	マネージメント基礎論				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	仕事や社会活動において、役割や職務を果たすことに加えて、同僚や周囲の人たちと協働して課題を解決していくことが求められています。職場や社会に適応し、それぞれの場所で貢献できる人材となるようビジネスマネジメントに関する基礎知識と技能を習得し、様々な人たちと関係を築きながら、ともに目標に向かって取り組む力を育みます。					
到達目標	1	ファシリテーションの基礎知識を習得し、場面に応じて実践できる				
	2	業務における重要度、緊急度に照らし合わせて問題処理の優先順位を考え、適切に処理することができる				
	3	マインドマップなど、ワークショップに必要な手法を効果的に活用できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	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 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明：カタルタで自己紹介、レゴを使った自己表現	
2	ファシリテーション講座①：ファシリテーションとは、場のデザイン	
3	ファシリテーション講座②：対人のスキル	
4	ファシリテーション講座③：構造化のスキル	
5	ファシリテーション講座④：合意形成のスキル	
6	ファシリテーション講座⑤：ケーススタディ	
7	マインドマップの手法を学ぶ	
8	マインドマップで自己表現	
9	マインドマップの活用：発想を広げる、課題を抽出、内容をまとめる	
10	インバケットによるマネジメント①：インバケットとは、インバケットゲームをやる	
11	インバケットによるマネジメント②：重要度を緊急度から優先順位を考える	
12	インバケットによるマネジメント③：解決方法を探る	
13	インバケットによるマネジメント④：それぞれの解決方法を発表	
14	SWOT分析の手法を学ぶ	
15	ワールドカフェの手法を学ぶ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・許可なく携帯電話、スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・協働作業などが多いので、他者とのコミュニケーションをとり、与えられた役割に責任を持ち、前向きに考え行動してください。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	40	授業への参加状況、参加姿勢（ワークショップへの積極性、発言）などで判断します。
発表	60		

使用教材等	「インバケット問題集」株式会社インバケット研究所 プリントを配布
-------	-------------------------------------

履修条件・留意事項等	【履修条件】「コミュニケーションスキル」を履修することが望ましい
------------	----------------------------------

科目名	人間関係論				区分	専門	
担当者	丸山 純一						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	この講義の目的は、「人間関係論」についての知識を得ることとともに、よりよい人間関係を形成するためにはどうしたらよいかという問題意識をもち、実社会での実践力を高めることである。人間関係をさまざまな側面から多角的に検討し、人間関係を客観的にとらえる目を養い、実習を通じて対人関係スキルを向上させる。この講義は、「実践キャリア実務士」の資格科目（選択）のため、産業組織における人間関係について詳しく学習する。講義では、まず「人間関係論」の出発点となったホーソン実験の内容・意義・その後の展開について理解する。次に、様々な人間関係に共通する対人関係の形成過程（「知り合い」になる過程）、対人関係の主要な2次元、すなわち課題達成機能と社会情緒的機能について理解する。その後、職場の人間関係を主としながら、家族、学校、地域など人間を取り巻く各領域の特徴を学び、深く理解する。エゴグラムを用いたの交流分析の実習、傾聴についてのトレーニングを行い、実践的な対人関係スキルを向上させる。					
到達目標	1	ホーソン実験についての理解。対人関係の主要な2次元について理解できたか				
	2	対人関係の成立過程について理解できたか。				
	3	家族、学校、職場、地域の人間関係の特徴についての理解できたか。				
	4	「傾聴」が身についたか。ストレスについて理解できたか。				
	5	人間関係についての知識を現実の場面で活用できるか。				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク、実習、理解度確認テスト等					

授 業 計 画		備 考
1	人間関係の重要性	講義資料の復習 (2)
2	「人間関係論」の歴史 ホーソン実験の紹介	ホーソン実験の予習 (2)
3	「人間関係論」の歴史 (続き) ホーソン実験の意義とその後の展開	ホーソン実験の小レポート (3)
4	対人関係の2次元 課題達成機能 (P機能) と関係維持機能 (M機能)	対人関係概説の予習 (2)
5	「知り合い」になる過程 近接、接触、態度の類似性	PM理論小レポート (3)
6	家族関係 家族の歴史的変遷、現代の親子関係、夫婦関係	「家族関係」まとめ (2)
7	学校の人間関係 教師-生徒関係、生徒間の関係	「学校の人間関係」まとめ (2)
8	地域の人間関係 共同体の機能	「地域の人間関係」まとめ (2)
9	職場の人間関係 (1) 産業組織における人間関係の概要	「職場の人間関係」まとめ (2)
10	職場の人間関係 (2) リーダーシップ	「リーダーシップ」まとめ (2)
11	職場の人間関係 (3) ストレスとメンタルヘルス	ストレス概念まとめ (2)
12	交流分析 エゴグラム実習	エゴグラム振り返り (2)
13	傾聴 (アクティブ・リスニング)	傾聴小レポート (3)
14	傾聴のトレーニング	傾聴まとめ (2)
15	ストレスとストレス・コーピング (質問紙による実習を含む)	実習の振り返り (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・シラバスに従い、事前に配付する資料を用い、毎回該当箇所を予習して講義に臨むこと。 ・講義で扱ったテーマについて課題を出し、小レポートを提出してもらう。 ・参考文献については、適宜指示する。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	講義内容の理解、知識の現実場面への適用・活用
授業時の発表・態度、小レポート	30	授業中の発表態度、図書館やネットを利用して課題を自主的にまとめられるか	

使用教材等	プリント配布
-------	--------

履修条件・留意事項等	出席回数が3分の2以上の者のみを成績評価の対象とする。
------------	-----------------------------

科目名	実践フィールドワーク論				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗/中沖 尚行						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>調査対象を設定して、チームで現地へ行き、フィールドワークを実施します。現地で情報、データを集めながら、チームの仲間と協働し、課題（問題）を発見、その説明・解決のプロセスとスキルを体験的に学びます。 4～5名単位のチームでフィールドワークを計画、実施する予定です。現地で課題（問題）を発見し、インタビューや画像撮影を通じてデータを集め、課題（問題）の説明・解決につながるプロセスを学びます。また、現地・現場では自分でコントロールできない様々な問題に直面します。例えば、初対面の人とどうやってつながっていくのか、適切な場面で適切な質問をするにはどうしたら良いか等です。これらの問題を一つ一つ体験的にクリアしていくことは、幅広い《キャリア教育》につながっていきます。 また、キャリア教育の中の《社会人基礎力》（①アクション、②シンキング、③チームワークの3つの柱と12の能力要素からなる考え方）を体験的に身につけ、社会人としての一歩を踏み出すための良い準備にもつなげていきます。</p>					
到達目標	1	現地調査を通じて、前に踏み出す力を身につける。				
	2	調査結果を基に、問題点や改善する方法などを考え抜く力を身につける。				
	3	グループワークを通じて、チームで働く力を身につける。				
	4	情報を整理し、発表することでプレゼンテーションの能力を身につける。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	フィールドワーク、グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション					

授業計画		備考
1	フィールドワークの方法について「フィールドワークの技法—現地、現場で問題を発見、考えることの重要性—」	フィールドワークについて調べる(2時間)
2	調査対象の情報収集	情報収集(2時間)
3	収集した情報の整理とテーマの検討	資料の整理(2時間)
4	フィールドワークの実施計画立案	資料の整理(2時間)
5	フィールドワークの実施計画作成(5回と6回の間に調査実施予定)	調査の準備(2時間)
6	グループワークに備えフィールドワークレポートの作成①	レポートの作成(2時間)
7	グループワークに備えフィールドワークレポートの作成②	レポートの作成(2時間)
8	フィールドワークの情報整理と課題設定①(調査のふり返りと課題設定)	調査のふり返り(2時間)
9	フィールドワークの情報整理と課題設定②(課題決定とディスカッション)	調査のふり返り(2時間)
10	グループワーク①(原稿作成)	原稿作成(2時間)
11	グループワーク②(パワーポイント編集)	スライド編集(2時間)
12	フィールドワーク発表会準備①(予稿の作成)	原稿作成(2時間)
13	フィールドワーク発表会準備②(発表レジュメとの作成)	原稿作成(2時間)
14	フィールドワーク発表会準備③(リハーサル、原稿とスライドの最終チェック)	発表準備(2時間)
15	フィールドワーク発表会(グループごとの発表)	発表会の振り返り(2時間)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ 8回以降、スマートフォンの使用ならびに授業中のPCによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	20	授業への参加状況(質疑応答や協働性、積極性など)で総合的に判断する。
	フィールドワークレポート	45	問題の発見とその解決に主眼を置いたレポート
	発表準備	15	発表用スライドの作成と予稿・レジュメの作成
	発表	20	フィールドワーク発表

使用教材等	特定の教科書は使用しません。授業時に配布するプリントや資料をもとに授業を進めます。
-------	-------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>成績評価の対象となるには、授業回数15回のうち最低2/3以上出席することが前提となります(チームワークの観点からもきちんと出席することは重要です)。</p> <p>プレゼンテーションについては、学生に事前にプリントを配布し説明する。 【資格関連】実践キャリア実務士資格取得の必修科目です。</p>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	プレゼンテーション演習				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>プレゼンテーションとは、自分の提案や計画など自分が持つ情報を相手にわかりやすく伝え理解してもらうことである。その方法の一つであるDTPR（Desk Top Presentation=パソコンを使ってプレゼンテーションを行うこと）をPowerPointの操作を習得します。</p> <p>【キーワード】 PowerPoint、スライド作成の基本操作</p>					
到達目標	1	技能：プレゼンテーションソフト「PowerPoint」によるDTPRの技術を身につける。				
	2	態度・意欲：自身が制作した課題成果をプレゼンテーションすることができる。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、プレゼンテーション					

授業計画		備考
1	授業内オリエンテーション（演習：スライドづくりの基本的な操作）	
2	演習課題その1「宇都宮文星短期大学の紹介」①（ワークシート説明と作成）	ワークシートをまとめる（3時間）
3	演習課題その1「宇都宮文星短期大学の紹介」②（演習：ワークシートチェックとスライド作成）	
4	演習課題その1「宇都宮文星短期大学の紹介」③（演習：スライド作成）	スライドの編集をする（1時間）
5	演習課題その1「宇都宮文星短期大学の紹介」④（演習：スライド作成・完成と提出）	
6	演習課題その2「情報モラル」①（ワークシート説明と作成）	ワークシートをまとめる（3時間）
7	演習課題その2「情報モラル」②（演習：ワークシートチェックとスライド作成）	
8	演習課題その2「情報モラル」③（演習：スライド作成）	スライドの編集をする（1時間）
9	演習課題その2「情報モラル」④（演習：スライド作成・完成と提出）	
10	プレゼンテーション作成検定試験対策～模擬問題①（試験時間と問題を体験する）	
11	プレゼンテーション作成検定試験対策～模擬問題②（ウィークポイントの発見と克服）	
12	プレゼンテーション作成検定試験対策～模擬問題③（ウィークポイントの発見と克服）	過去問題を解く（30分）
13	プレゼンテーション作成検定試験対策～模擬問題④（試験時間内に解答する）	過去問題を解く（30分）
14	プレゼンテーション作成検定試験対策～模擬問題⑤（試験時間内に解答する）	過去問題を解く（30分）
15	演習課題その3「PowerPointで簡単なゲームを作ろう」（演習：ハイパーリンク）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・ スマートフォンの使用ならびに授業中のPCによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。 ・ 検定試験は受験することが望ましい・毎回、出席確認を行います。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題への取り組み姿勢、メモなど）、 検定意欲、学修による技術習得などで総合的に判断する
	演習課題その1とその2： ワークシート作成とチェック	20	定めた仕様でプランが作成でき、提出できるか
	演習課題その1とその2： 処理条件のもと作成したスライド	40	定めた処理条件でスライド編集ができていないか
	演習課題その3： 演習スライドの提出	10	定めた処理条件で操作ができていないか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・ 【履修条件】 ファイルの管理・保存としてUSBメモリーを準備することが望ましい ・ 【資格関連】 日本情報処理検定協会主催のプレゼンテーション作成検定試験の内容を含む
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	プレゼンテーション概論				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>社会生活やビジネスにおいて、より良いコミュニケーションを図る上で、自分の考えをまとめ、聞き手に理解しやすい手法で伝える力「プレゼンテーションスキル」が必須となっています。この授業ではパワーポイントの作成から発表までを前半で行い、後半ではラジオ番組をジャックし、1時間のオンエアを体感します。番組の構成から原稿書き、出演に至るまでを学生で行います。</p>					
到達目標	1	プレゼンテーションスキルの必要性を理解し、自分の伝えたいことを整理し、相手に合わせてわかりやすく伝えられる				
	2	目的に応じたストーリーを論理的（ロジカル）に組み立て、しっかりと裏付けされた根拠・論拠に基づいたストーリーを組み立てられる				
	3	聞き手とのコミュニケーションを意識し、声の大きさや話すスピード、ジェスチャーなど、状況に応じて対応できる				
	4					
	5					
授業の方法 (7keyの要素)	プレゼンテーション、ディスカッション					

授業計画			備考
1	授業全体に関する説明	プレゼンテーションとは何か	
2	プレゼンテーションの構成①	プレゼンテーション戦略とシナリオの構築 伝えるテーマの決め方とまとめ方	
3	プレゼンテーションと構成②	印象に残る話の構成	
4	プレゼン資料の作成①		
5	プレゼン資料の作成②		
6	プレゼンテーションの表現技法	効果的な話し方 聞き手の態度	
7	プレゼン発表 講評		
8	ラジオ番組を作ろう①	ラジオの役割	
9	ラジオ番組を作ろう②	ラジオ番組の構成・役割分担	
10	ラジオ番組を作ろう③	原稿作成	
11	ラジオ番組を作ろう④	ニュースを読む CMを作る	
12	ラジオ番組を作ろう⑤	リハーサル	
13	ラジオ番組 オンエア		
14	振り返り		
15	発表 総括		

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回続くと1回欠席のカウントとなります。 ・授業中に携帯電話、スマートフォンを使用した場合、欠席扱いとなりますので注意してください。 ・グループディスカッション、ワークを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	20	平常点は授業への参加状況（参加姿勢）、課題の提出状況等で判断します。
	資料作成	30	
	発表	50	

使用教材等	<p>社会人準備講座シリーズ3 説明・提案・説得のワーク「プレゼンテーションの基礎」 西文社</p>
-------	----------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>〈評価基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・相手にわかりやすく話をまとめ、構成を適切に組み立てることができるか ・話の目的、聞き手の状況、話す場所などに応じて、適切なプレゼンの準備ができるか ・アイコンタクト、ジェスチャー、間の取り方など、伝えるスキルが身についているか ・問いかげや、ユーモアなど聞き手とのコミュニケーションを意識したプレゼンテーションができるか
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	情報ネットワーク論				区分	専門	
担当者	堀川 浩一						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	インターネット・LANを含む情報ネットワークの構成要素や通信の仕組みについての基本的な知識を習得し、自宅や中小規模事業所等の典型的な情報ネットワークがどう構築されているのかを理解できる程度のスキルを身につける。あわせて、情報ネットワークを利用する上でのセキュリティやマナー(ネチケット)について問題意識を持ち、情報ネットワークを適切に利用できるようになる素養を身につける。ネットワークは「直接目に見えないもの」であるので、諸概念をできるだけ視覚化し、イメージとして捉えられるように講義を行う。					
到達目標	1	情報ネットワークの基本的な仕組みを自分の言葉で説明できる。				
	2	情報ネットワークを利用する上でのセキュリティやマナー(ネチケット)について、自分のこととして問題意識を持てる。				
	3	情報ネットワークについて、学んだこと(学べなかったこと)、更に学びたいことについて整理できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	講義および一部実習					

授 業 計 画		備 考
1	情報ネットワーク概要 [何を何のために学ぶのか、授業の流れ、トピック概観、情報ネットワークを学ぶポイント]	
2	情報ネットワークの構成要素 [エンドノード、ケーブル、ハブ、ルータ、物理接続と論理接続]	
3	通信プロトコル [通信プロトコルとは、OSI参照モデル、TCP/IPモデル、各プロトコルの役割、OSとの関係]	
4	LAN(その1) [LANとは、単一セグメントの例、イーサネット、MACアドレス、IPアドレス、アドレス解決、通信の流れ、名前解決]	
5	LAN(その2) [複数セグメントの例、MACアドレス・IPアドレス詳細、IPの役割、ルーティング、通信の流れ]	
6	インターネット [インターネットとは、歴史・構成、接続形態、アドレス変換、ドメインと名前解決、通信の流れ]	
7	インターネットアクセス環境(その1) [インターネット接続に必要なもの、単一セグメントの例、ルータの設定 (ISP情報)、PCの設定 (IPアドレス、デフォルトゲートウェイ、DNSサーバ)、設定の自動化]	
8	インターネットアクセス環境(その2) [複数セグメントの例、ネットワーク設計、ルータの設定 (ISP情報、経路表)、PCの設定 (IPアドレス、デフォルトゲートウェイ、経路表、DNSサーバ)、リダイレクト]	
9	より複雑なネットワーク [複数セグメントの例、ルーティング、経路表の設定、イントラネット、ルーティングプロトコル]	
10	アプリケーションプロトコル(その1) [ウェブの仕組み (URL、HTML、HTTP)、ウェブクライアント・サーバ、ウェブアクセスの流れ]	
11	アプリケーションプロトコル(その2) [メールの仕組み (メールアドレス、メールの中身、SMTP、POP3)、メールクライアント・サーバ、設定 (メールアカウント、メールサーバ、ポート)、メール送受信の流れ]	
12	情報セキュリティ [情報セキュリティとは、マルウェア、情報漏洩、セキュリティホール、セキュリティ対策、ソフトウェアのアップデートの重要性、暗号技術]	
13	情報ネットワークの課題 [ネットワーク利用上の問題点・課題、ネチケット、メール・ウェブ利用上の注意点、知的財産権、個人情報の保護]	
14	ネットワーク構築(その1) [ネットワーク設計の例、全体設計、論理設計、物理設計、機材の手配、ISP・接続回線の手配、物理配線、設定]	
15	ネットワーク構築(その2) [設定検証、トラブルシュート、レポート出題]	レポートを作成する。

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回出席をとり、最終授業時にレポート課題を出題する。レポート提出をもって試験相当とする。 ・ 授業は主に座学形式で進めるが、必要に応じてPCを実際に操作することもある。 ・ 授業内容は高度な理工学的知識を前提としなが、この分野の知識を身につけるには授業時間以外でも履修者自らが調査・研究する姿勢が必要である。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	50	授業への参加状況で総合的に評価する。
	レポート提出	50	最終授業時に提出するレポートの内容で評価する。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原則として授業開始時にレジュメを配布する。 ・ 出席できなかった過去の授業のレジュメについては、履修者が希望すれば配布する用意があるので、履修者自らが積極的に取りに行くこと。 ・ 特定の教科書は使用しない。参考書は必要に応じて授業で紹介する。
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 2/3以上の出席で評価対象とする。 ・ 平常点の「授業への参加状況」は、出席することはもちろん、授業態度や質問・意見等授業への積極的参加で判断する。 ・ レポートの評価基準 <ul style="list-style-type: none"> - 情報ネットワークの基本的な仕組みについて自分の言葉で説明することができるか。 - 情報セキュリティやネチケットについて、自分のこととして問題意識を持っているか。 - 授業で学んだこと(学べなかったこと)、更に学びたいことについて整理できているか。
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	I T実務演習 I					区分	専門
担当者	鈴木 和典						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	Excel、Access、PowerPointをいろいろな場面で活用できるよう学習し、コンピュータを多面的に利用できる能力を身に付ける。 ExcelのVBAプログラミング、Accessのデータベース管理、クエリーについて理解する。						
到達目標	1	知識・理解：Excelの実用的な関数、マクロ、VBAプログラミング、Accessのデータベースについて説明できる。					
	2	技能：Excelの関数、VBAを使ったシートが作成できる。 Accessによるデータベース、PowerPointのプレゼンテーション資料が作成できる。					
	3	態度・意欲：Excel、Accessの多面的な活用方法について提案することができる。					
	4						
	5						
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習						

授 業 計 画		備 考
1	表計算とデータベースソフト、インターネットの活用ガイダンス	
2	Excel 関数、グラフの活用① (便利な機能)	
3	Excel 関数、グラフの活用② (便利な書式、計算式)	
4	Excel 関数、グラフの活用③ (時間集計と勤務実績表の作成)	
5	Excel VBA① (マクロ操作の基礎とVBA)	
6	Excel VBA② (VBAサンプルプログラムの実行と画像貼付)	
7	Excel VBA③ (年月計算と周期差計算プログラムの作成)	
8	Excel VBA④ (周期計算とsin関数グラフの作成)	
9	Access 住所録・はがき印刷ソフト作成① (テーブルの作成)	
10	Access 住所録・はがき印刷ソフト作成② (クエリによる並び替え)	
11	Access 住所録・はがき印刷ソフト作成③ (入力フォーム)	
12	Access 住所録・はがき印刷ソフト作成④ (印刷フォーム)	
13	PowerPoint① (スライド作成の基礎)	
14	PowerPoint② (課題演習)	
15	インターネットによるWord、Excelひな形の活用	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・その都度パソコン実習の結果を提出する。 ・解説を聞きながら実習を進める。 ・実習課題は学内LANにて配布する。 ・授業を欠席した場合は、時間外において配布の課題資料により課題を終了しておくこと。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	I T課題解決能力	30	細かな操作説明をしなくとも課題が進められるか。遅延なく演習が進められたか。
	提出レポート評価	40	提出された課題が指示通り正しく作成されているか。成果物の見た目が美しいか。
	実習意欲・態度	30	課題作成への取り組み姿勢。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは演習資料を学内LANにて配布する。 ・各自USBメモリを購入し、持参すること。
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	演習課題の進捗状況により予定が変更になる場合がある。
------------	----------------------------

科目名	I T実務演習Ⅱ					区分	専門
担当者	鈴木 和典						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	マクロ、VBAを使ったExcelの活用法について理解する。 Wordの実用的な使い方はがきの作成方法を身につける。 Scrachを使ったプログラミング方法について理解する。 ホームページ作成の基礎を習得する。 実務で利用する簡単なシステムを、Accessを使って構築できるようにする。						
到達目標	1	知識・理解：ExcelのVBAプログラミング、Accessのプログラミングについて説明できる。Scrachプログラミングについて説明できる。					
	2	技能：実務的なシステムをExcel、Accessで作成できるようにする。Word、Scrachについて基本的な操作ができる。					
	3	HTMLを使い初歩的なホームページが作成できる。					
	4	態度・意欲：Excel、Accessの多面的な活用方法について提案することができる。Scrachを使ったプログラミングに挑戦できる。					
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習						

授 業 計 画		備 考
1	Excel VBA① (タブレット並べパズルの作成)	
2	Excel VBA② (オセロ盤の作成)	
3	Excel VBA③ (暗算練習問題の作成)	
4	Word 応用① (地図、ワードアート、段組み)	
5	Word 応用② (ビジネス文書、表、インデント)	
6	Scrachプログラミング 基礎① (プログラミングの基礎、Scrach基本操作、動物を動かす・鳴き声を出す)	
7	Scrachプログラミング 基礎② (風船割りゲームの作成)	
8	ホームページの基礎① (HTMLの基礎とブラウザへの文字の表示、表とデザイン、タイトル画像の作成)	
9	ホームページの基礎② (ページと画像データへのリンク、地図、インターネット動画の表示)	
10	Word・Excel 年賀状の作成 (インターネット無料素材の活用とテキストボックスの配置)	
11	Access 販売管理システム作成① (データの定義)	
12	Access 販売管理システム作成② (クエリによるデータ連結・集計)	
13	Access 販売管理システム作成③ (データの一覧形式入力フォーム、個票形式入力フォーム)	
14	Access 販売管理システム作成④ (VBA自動計算式の組み込み、ドロップダウンリストの作成)	
15	Access 販売管理システム作成⑤ (印刷帳票作成、メニュー画面の作成、自動起動機能組込)	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・その都度パソコン実習の結果を提出する。 ・解説を聞きながら実習を進める。 ・実習課題は学内LANにて配布する。 ・授業を欠席した場合は、時間外において配布の課題資料により課題を終了しておくこと。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	I T課題解決能力	30	細かな操作説明をしなくとも課題が進められるか。遅延なく演習が進められたか。VBA、Scrachはエラーなく動作したか。
	提出レポート評価	40	提出された課題が指示通り正しく作成されているか。成果物の見た目が美しいか。
	実習意欲・態度	30	課題作成への取り組み姿勢。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは演習資料を学内LANにて配布する。 ・各自USBメモリを購入し、持参すること。
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	演習課題の進捗状況により予定が変更になる場合がある。
------------	----------------------------

科目名	クリエイティブワーク I				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>この授業で扱うソフトウェア（IllustratorとPhotoshop）は自分が考えたイメージやアイデアを、視覚的にかたちにするクリエイティブソフトです。チラシと画像加工を素材にソフトの基本操作を習得します。</p> <p>【キーワード】 Adobe Illustrator、Adobe Photoshop、DTP</p>					
到達目標	1	知識・理解：クリエイティブ系ソフト（IllustratorとPhotoshop）について説明できる。				
	2	技能：IllustratorとPhotoshopの基本操作を身につける。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	授業内オリエンテーション（授業目標とID取得）	
2	Illustratorの基本操作①（ドキュメント設定、ツールの紹介）	
3	Illustratorの基本操作②（図形を描く）	
4	Illustratorの基本操作③（効果を使ったオブジェクト作成）	
5	Illustratorの基本操作④（文字入力、書式の設定）	学修ファイル（30分）
6	Illustratorの基本操作⑤（レイアウト）	学修ファイル（30分）
7	Illustratorの基本操作⑥（オブジェクトの移動、印刷）	学修ファイル（30分）
8	Photoshopの基本操作①（画像の選択）	
9	Photoshopの基本操作②（レイヤーの操作）	
10	Photoshopの基本操作③（画像のレタッチ）	
11	Photoshopの基本操作④（Illustratorとの連携その1）	
12	Photoshopの基本操作⑤（Illustratorとの連携その2）	
13	まとめ①（演習課題「名刺」をつくる）	原稿作成（30分）
14	まとめ②（演習課題「名刺」をつくる）	原稿作成（30分）
15	まとめ③（演習課題「名刺」をつくる）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・授業で紹介した操作や専門用語は次の授業以降は基本になります。操作の習得と理解の積み重ねを意識してください。 ・授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題への取り組み姿勢、メモなど）、学修による技術習得などで総合的に判断する。
	Illustrator演習課題の作成	25	定めた処理条件で作成し提出できるか
	Photoshop演習課題の作成	25	定めた処理条件で作成し提出できるか
	学修ファイルの作成	20	定めた処理条件で作成し提出できるか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・チェック日、提出日は必ず出席すること ・【履修条件】ファイルの管理・保存としてUSBメモリー（1GB以上推奨）を準備することが望ましい
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	クリエイティブワークⅡ				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>この授業で扱うソフトウェア（IllustratorとPhotoshop）は自分が考えたイメージやアイデアを、視覚的にかたちにできるクリエイティブソフトです。コスメ商品を制作しながらソフトの操作を習得します。完成した試作品をプレゼンテーションソフトで発表します。</p> <p>【キーワード】 Adobe Illustrator、Adobe Photoshop、Keynote、コスメ商品、商品パッケージ</p>					
到達目標	1	知識・理解：クリエイティブ系ソフト（IllustratorとPhotoshop）について説明できる。				
	2	技能：IllustratorとPhotoshopで商品ラベルとパッケージを作ることができる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	授業内オリエンテーション（授業目標とIDの取得確認）	
2	Illustratorの操作①（ペンツールの紹介）	学修ファイル(1時間)
3	Illustratorの操作②（ペンツールの基本）	学修ファイル(1時間)
4	Illustratorの操作③（ペンツールの応用）	
5	コスメ商品のロゴデザイン①（課題説明）	構想を整理する(1時間)
6	コスメ商品のロゴデザイン②（ワークシート）	ワークシート(1時間)
7	コスメ商品のロゴデザイン③（チェック、スキミング）	
8	ロゴのトレース①（Illustrator各ツールの実践）	ツールの操作（1時間）
9	ロゴのトレース②（Illustrator各ツールの実践）	ツールの操作（1時間）
10	ロゴのトレース③（デザインの完成）	
11	パッケージデザイン①（Illustrator各ツールの実践）	ツールの操作（1時間）
12	パッケージデザイン②（Illustrator各ツールの実践）	ツールの操作（1時間）
13	コスメ商品の発表準備①（完成データの印刷と工作）	
14	コスメ商品の発表準備②（Keynoteの編集）	
15	コスメ商品のプレゼンテーション③（Keynoteで発表）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・ 授業で紹介した操作や専門用語は次の授業以降は基本になります。操作の習得と理解の積み重ねを意識してください。 ・ 授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への積極的な態度、学修による技術習得などで総合的に判断する。 (演習・課題への取り組み姿勢、メモなど)
	演習課題の提出	10	定めた処理条件で操作や編集ができていないか
	コスメ商品のプラン作成とチェック	20	定めた仕様でプランが作成でき、提出できるか
	コスメ商品の完成	20	定めた処理条件で操作や編集ができていないか
	コスメ商品の発表	20	演習課題成果物を発表できるか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・ チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること ・ ファイルの管理・保存としてUSBメモリー（1GB以上推奨）を準備することが望ましい ・ 【履修条件】クリエイティブワークⅠを履修していることが望ましい
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	文書デザイン演習					区分	専門
担当者	中沖 尚行						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	情報発信に適した文章の作成を理解した上で、Wordを使った印刷メディアを作成するスキルを身につけます。 【キーワード】 Word、文書デザイン、チラシ、フライヤー、冊子、リトルプレス						
到達目標	1	技能：Wordによる文書デザインの技術を身につける。					
	2	態度・意欲：取材や撮影を行い編集に必要なタスクを達成する力を身につける。					
	3						
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、グループワーク、ディスカッション						

授業計画		備考
1	授業内オリエンテーション（演習課題の紹介）	
2	架空ショップのオープン案内メディア作成①（校正ってなに？）	
3	架空ショップのオープン案内メディア作成②（6W3H1Mってなに？）	
4	架空ショップのオープン案内メディア作成③（実地調査）	撮影取材（1時間）
5	架空ショップのオープン案内メディア作成④（ワークシート）	構想をまとめる（2時間）
6	架空ショップのオープン案内メディア作成⑤（Word編集）	原稿作成（2時間）
7	架空ショップのオープン案内メディア作成⑥（Word編集）	
8	架空ショップのオープン案内メディア作成⑦（印刷・提出）	
9	小冊子をつくる①（グループワーク：テーマについてディスカッション）	
10	小冊子をつくる②（グループワーク：テーマを決める）	
11	小冊子をつくる③（取材、原稿作成）	原稿作成（2時間）
12	小冊子をつくる④（原稿チェック、修正）	原稿作成（2時間）
13	小冊子をつくる⑤（Word編集）	撮影取材（1時間）
14	小冊子をつくる⑥（Word編集）	
15	小冊子をつくる⑦（完成データの提出）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います ・ 授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題への取り組み姿勢、メモなど）、学修による技術習得などで総合的に判断する。
	演習課題のプラン作成とチェック	20	定めた仕様でプランが作成できるか
	演習課題の作成	50	定めた処理条件で作成し提出できるか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・ チェック日と提出日は必ず出席すること ・ 【履修条件】 ファイルの管理・保存としてフラッシュメモリ（1GB以上推奨）を準備する
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	地域史				区分	専門	
担当者	新川 武紀						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	各時代の歴史事象を史・資料に基づいて理解する。					
到達目標	1	過去を振り返るということは、現在をどう生きるかということである。 古代から近代の栃木県の歴史（地域史）を学習することによって、将来にわたって様々な問題を解決し得る能力を涵養する。				
	2					
	3					
	4					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	一部フィールドワーク					

授 業 計 画		備 考
1	時期区分論・土偶	
2	水戸黄門と那須国造碑・侍塚古墳の発掘	
3	天台座主慈覚大師円仁と入唐求法巡礼行記	
4	板碑と鉄塔婆	
5	拓本のとり方実習	
6	あなたは誰？ ① 源 頼朝像	
7	あなたは誰？ ② 足利尊氏像	
8	小倉百人一首の成立と宇都宮頼綱	
9	喜連川公方と駆け込み寺東慶寺	
10	蒲生君平と山陵修補	
11	田中正造と足尾鉾毒事件	
12	高塩ヒロと野口雨情	
13	学外研修①（烏山和紙漉き体験）	
14	学外研修②（昭和館見学）	
15	学外研修③（登録有形文化財第6 接合井）	

授業時間外学習 学習上の注意	栃木県に関する概説書、例えば『栃木県の歴史』（山川出版社）などを読んでおくとよい。
-------------------	-------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	40	積極的に授業参加出来たか。課題や提出物がきちんと出来たか。 将来を見据えた行動が出来たか。
	試験	60	

使用教材等	当方で準備する資料
-------	-----------

履修条件・留意事項等	2 / 3 以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。
------------	-----------------------------------

科目名	ファッションコーディネート				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>服装のコーディネートに影響するTPOを踏まえた衣服計画や選び方に関する知識・衣服の構造について、バッグと衣服の製作を通して学ぶ。 着装発表後の意見交換時に第三者から見た印象を聞くことはコーディネートの幅を広げ、美的センスを磨くことにつながる。 浴衣の着付けの方法と帯の合わせ方について学び、表現力を身につける。</p>					
到達目標	1	知識・理解：衣服製作を通して衣服の構造を説明できる。				
	2	技能：多様な商品の中から選択し、組み合わせで自分を演出できるようになる。				
	3	態度・意欲：着こなし全体の総合的な美しさを作り出す方法を考えると共に、被服の製作や着装発表を通して実践的な態度を習得する。				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	プレゼンテーション 実習 ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス 実習室の使い方 (2種のミシンの使い方を含む) TPOを考えた衣服計画	配布資料を読み、TPOに合わせた服装を調べる (2)
2	既製服の選び方とコーディネート (黒または白い服で出席) 準備物：手持ちのスカーフ、ハンカチ	次回までの各自、死蔵衣服を調べる (2)
3	既製服について DVD観賞後、グループでの意見交換	DVD続きは図書館で鑑賞する。 既製服の試着 (レポート作成) (2)
4	【バッグのデザイン決め】作業工程の検討 レポート発表	作りたいデザインは事前に候補を挙げておく (2)
5	型紙作り、布地と付属品の選定	材料の選定と準備 (2)
6	裁断、しるし付け	次回までにしるし付けは終了させておく (2)
7	付属品付け	付属品の選定と準備 (2)
8	パーツ縫製	発表の回に間に合うよう、計画的に進めておく (2)
9	縫合	発表の回に間に合うよう、計画的に進めておく (2)
10	作品発表 (コーディネートを工夫して) 講評 【衣服のデザインと製作工程の検討】 次週の着付けについて (浴衣・帯のコーディネート)	手持ちの衣服に作品をコーディネートして2パターン持参 (2)
11	型紙作り、布地と付属品の選定 浴衣の着付け① (練習) 準備物：手持ちがあれば浴衣・小物一式	作りたいデザインは事前に候補を挙げ、相談する (2)
12	裁断、しるし付け 浴衣の着付け② (各自で着付けを行えるか点検)	浴衣の着付けができるよう復習しておく (2)
13	パーツ縫製	発表の回に間に合うよう、計画的に進めておく。(2)
14	縫合	時間外にミシンを使用したい場合は申し出て、多目的ホールで進める (2)
15	着装発表 (コーディネートを工夫して) 講評 レポート提出 使用した道具の片付け	市場価格を調査し、レポート用紙を完成させる (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・被服の作品製作や実習を通して、製作方法と布の合わせ方を身につけられるよう授業展開をします。 ・初心者も完成させることができるように配慮します。 ・被服材料は色々な商品がありますので、手芸店等でよく選び、オリジナルのデザインに近づけましょう。 ・デザインを考える際、授業中に検索はできません。事前に探し、書籍など持参してください。 ・資料を整理することで、作業効率が上がります。 ・自分の浴衣がある場合は着付けの回に持参し、その浴衣で練習しましょう。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講の態度・理解度	30	受講態度は授業への取り組み姿勢、課題提出状況を総合的に評価する。
	実習作品	50	使用上問題はないか、丁寧な縫製か。
	製作品のレポート	20	9割は記入できており、字の誤りはなく、漢字が適切に使えているか。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・配付プリント ・主な材料となる布類や手芸小物 (布の色に合わせたミシン糸を含む) はデザインに合うよう各自が準備する。
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は成績評価の対象から外れる。レポートは授業最終日に全て提出する。各自が使用した机上と床は美化を心掛ける。
------------	-------------------------------------------------------------------

科目名	販売論				区分	専門	
担当者	佐藤 晴美						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>・小売業及びその経営管理に関する基礎知識を学ぶ。 ・本科目に加えて、「リテールマーケティング」を学ぶことで、リテールマーケティング検定（旧 販売士検定）3級取得程度の知識・技術の習得を目指す。</p>						
到達目標	1	材料調達～生産～販売～最終消費までのモノやコトの流れ（＝流通機能）の全体像を理解している状態 ※モノ＝商品、コト＝サービス					
	2	モノが売れない時代といわれる昨今でも消費者（＝お客様）に選ばれ、利益を生むために有効な販売戦略（＝マーケティング手法）について自分の言葉で簡潔に説明できるようになること					
	3	健全な経営を維持するための計数管理や店舗保守・衛生管理の重要性と、その理由を理解していること またそれらの結果としての決算データの見方や基本構造が理解でき、用語の説明ができる状態					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション・グループワーク						

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション ・学ぶ目的と概要説明 ・販売士検定について ・個人目標設定 小売業の種類【1】 Section 1, 2 ・小売業とは？ ・小売業の役割	
2	小売業の種類【2】 Section 3, 4 ・日本の小売業の構造と変化 ・主要商品別の流通経路 ※グループ演習「小売業の役割を図式化する」	
3	小売業の種類【3】 Section 5～7 ・流通経路における小売業のポジショニング ・流通経路における卸売業のポジショニング ・製造業の流通経路政策	
4	小売業の種類【4】 Section 8～11 ・組織小売業の種類と特長 ・チェーンストアとは何か ・チェーンオペレーションの基本知識 ・チェーンストア組織と運営管理	
5	小売業の種類【5】 Section12～20 ・販売形態の種類と特長 ・GMS、SM、CVS、SuC、HC、DgS ・専門店、百貨店	
6	小売業の種類【6】 Section21～24 ・さまざまな小売・卸売店舗形態 ・中小小売業の現状と役割 ・商店街、ショッピングセンターの種類と特長	
7	マーケティング【1】 Section 1, 2 ・小売業のマーケティング ・マーケティングリサーチ	
8	マーケティング【2】 Section 3～7 ・マーケティングミックスと顧客満足経営 ・フリーイベントショッパーズプログラムと顧客管理の基本知識 ・販売促進策の種類、POP広告の目的と種類 ・市場の変化と競争店調査	
9	マーケティング【3】 Section 8, 9 ・商圏の設定と分析 ・立地条件と出店の基本知識	
10	マーケティング【4】 Section10～12 ・売り場づくりの基本知識 ・照明の基本、ディスプレイ効果を高める色彩の活用	※グループ演習 「販売促進に効果的な売り場を考える」
11	販売・経営管理-B【1】 Section11, 12 ・販売事務の基本、計数管理の基本	
12	販売・経営管理-B【2】 Section13 ・販売に求められる決算データ	
13	販売・経営管理-B【3】 Section14～16 ・売り場の人間関係のあり方 ・コミュニケーションの基本 ・人間関係向上のための能力開発	
14	販売・経営管理-B【4】 Section17～20 ・金券類の扱いと金銭管理 ・万引き防止対策 ・衛生管理の基準 ・店舗施設の保守・管理	
15	成果発表と模擬テスト ・ワークシート記入（個人）とグループ共有 ・学びを知恵化※するための模擬テスト ※テスト対策としてでなく社会に出た際、役立てる”知恵”とするために実施	

授業時間外学習 学習上の注意	<p>・集中して授業を受けること ・疑問、質問は次回へ繰り越さないこと ・日常的に様々な店舗（ショッピングモール、スーパー、コンビニなど）へ足を運び、POSシステム（レジ）やカラーバリエーション、商品の陳列方法など、学習内容と実店舗のイメージを照らし合わせて理解を深めること</p>
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度	20	授業への参加状況、他者学習への貢献度（発言や質問の”量”重視） 2/3以上出席かつ授業中1回以上 質問または意見を述べる機会を自ら持っていたか？
グループ学習発表の内容	20	与えられたテーマに関する学習内容発表について下記5つの観点をもって判定する	
定期試験	60	到達目標3点に対する達成度を定期試験結果により判断する	

使用教材等	<p>1) 以下のテキストを購入のうえ、毎回必ず持参すること 『販売士3級一発合格テキスト&問題集 第3版』 ISBNコード：978-4-7981-5383-4 著者：海光 歩（かいこう あゆむ）発行：翔泳社 2) その他配布資料など 必要に応じてワークシートや参考資料を配布する ⇒バインダー等にファイリングし、毎回持参すること ※ 販売論及びリテールマーケティングのテキスト等は同じものを使用する</p>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>成績評価の基準（5つの観点）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・積極性（協力姿勢、他者への働きかけはあったか？） ・正確性（正しく理解しているか？裏付けはあるか？） ・論理性（全体像と詳細の関連が明確か？） ・簡潔性（図式化や箇条書き等の工夫はあったか？） ・表現力（声の大きさ・話すスピードは適切か？）
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	デザインとものづくり				区分	専門	
担当者	碓谷 貴裕						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・デザインについての基礎的な知識を身に付けることに重点をおき、身近なものを題材にします。 ・平面的な表現（Tシャツ等）と立体的なものを含んだ表現・構成（パッケージ）を扱います。 ・計画・考案のプロセスと仕上げのプロセスを経ることで、デザインの制作過程（デザインプロセス）を理解します。 ・デザインには、創造力・表現力や美的センスといったものの他に、実務力や情報編集力も関わってくることも学びます。 ・一部の作業をMacintoshでIllustratorを使用し作業します。（授業計画※印の回） 					
到達目標	1	知識・理解： 計画・考案から仕上げに至るデザインの制作過程（デザインプロセス）を想定できる。				
	2	技能： 様々な制約や条件がある中での制作の進め方を想定できる。				
	3	態度・意欲： 時間的な制約も含めて、計画的なものごとの進め方を想定できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習					

授業計画		備考
1	■授業内容の説明：デザインについて／課題内容／材料や道具・用具	
2	■計画・考案のプロセス Tシャツ等のデザイン① 原案作成	
3	② 原案完成	
4	③ パソコンでデータ化作業 ※	
5	④ パソコンでデータ化完成 ※	必要に応じて完成データを修正
6	パッケージのデザイン① 形体の検討～決定	
7	② 展開図作成	
8	③ 展開図完成	
9	④ 組み立て（試作）	
10	⑤ パソコンでデータ化作業 ※	
11	⑥ パソコンでデータ化完成 ※	必要に応じて完成データを修正
12	■仕上げのプロセス パッケージの作成① データのプリントアウト ※	パッケージ作成用の材料を各自購入・準備
13	② 組み立て	
14	③ 組み立て	
15	④ 完成～提出	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・身の回りの「もの」はほとんどがデザインされています。 ・日頃から、表面的な色や形だけではなく、「もの」の形体や機能性・使い勝手にも注意を払ってみてください。 ・Tシャツ等として面白くなりそうなモチーフがないか、様々なものに目を向けてください。 ・パッケージ（特に箱）として標準的なものから変わった形体まで、様々なものに目を向けてください。 ・制作技術の上達を最重要視する内容ではありません。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	提出作品の内容	50	課題の条件に従い、計画・考案した内容に沿って制作されている。
受講態度、理解度	50	制作への取り組み方や進め方。	

使用教材等	パッケージを作成するための材料費が必要となります。（¥500～1,000程度、授業初回で説明します）
-------	----------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	アートライフ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>科目名「アートライフ」は、少し大袈裟なようにも思われたが、生きている限り、大なり小なりアートと無縁ではいられないし、芸術について深い知識を持っていた方が豊かな人生となることは間違いない。</p> <p>授業の中では、毎回違ったテーマを幅広いジャンルの中から抜粋し、色彩や美術史の基礎的知識、アートと生活の関わりなどについて学んでいく。そして、その知識をそれぞれの分野で学んでいることや仕事のみならず、これから生きていく中で、コミュニケーションをとるための教養の一部として、また、ファッションやメイクなど自己表現の手段として用いることができる内容とする。</p>						
到達目標	1	アートに対する興味、関心を持ち、「自分に必要な知識とは何か」という目的を明確に持って学ぶ。					
	2	社会人として求められる教養としてのアートの知識を身につける。					
	3	アートに対する様々な知識を自分の目的に活かす方法を学ぶ。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク、フィールドワーク（施設見学）、ワークシート、理解度確認テスト						

授業計画		備考
1	「ArtとLifeの関係」…〈キーワードを繋げるワークショップ、小レポート〉・芸術の知識は、自分の生活（衣・食・住）を豊かにするだけでなく、マイナスの意識（コンプレックス）を解消するヒントを与えてくれる。	アートについて調べる（2）
2	「世界と日本の美術史」…〈ネットワークで美術品の検索〉・世界の美術史と日本の流れ。	美術史の復習（2）
3	「アートの構成要素」…〈図書館でアート作品を探す〉〈小レポート〉 ・色彩（配色）、マチュール（質感・素材）、構図（構成・デザイン）、それぞれの役割を知る。	小レポートの作成（2）
4	「芸術を鑑賞するための基礎知識」…〈文星芸術大学 陶芸・染色工房見学〉	見学レポートの作成（2）
5	「名画はなぜ名画なのか？」・名画と呼ばれる理由を生活や仕事に活かす。	名画についての復習（2）
6	「普段は観ることのできない美術館の裏側を学ぶ」…〈美術館バックヤード見学〉	見学レポートの作成（2）
7	「色彩について」…〈ワークシート〉・色の基礎知識	「色彩について」の復習（2）
8	「色の効果」…〈ワークシート〉・色の与える「現象」と「心理的效果」	ワークシート（2）
9	「色彩の知識実践①」…〈色料体験〉 ※理解度確認テスト	コラージュ制作の準備（2）
10	「色彩の知識実践②」…〈色彩コラージュ〉・言葉の色と形で伝えるための実践。 ※カラー印刷の雑誌、ハサミ、糊などを準備。	コラージュの応用（2）
11	「色の効果でテーブルコーディネート」	フラワーアレンジの準備（2）
12	「色で季節感を表現するフラワーアレンジ」	フラワーアレンジの応用（2）
13	「アートとファッションの関係」・ファッションに取り入れられたアート	ワークシート（2）
14	「色彩と生活」…〈ワークシート〉・色の効果をインテリアコーディネートに活用する方法 ※色鉛筆など彩色できるものを用意	ワークシート（2）
15	「パーソナルカラー」…〈パーソナルカラー診断、ワークシート〉 ・自分のパーソナルカラーを知り、「自分マネジメント」に活用する。※手鏡と色鉛筆など彩色できるものを準備	資料の整理とレポートの準備（4）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業開始後、30分までは遅刻扱い。遅刻3回で欠席1回の扱いとします。 ・配布資料には、ポイントとなる内容をメモし、授業毎にファイルなどに整理しておいて下さい。 ・後日、使用する場合がありますのでファイルは、持参して下さい。 ・授業内容で解らない箇所があった場合には、その回の内に質問して下さい。 ・授業内容中または、時間外学習として、ワークシートや小レポートを行います。 ・事前準備や材料費が必要な回もあるので、指示に合った準備をして下さい。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	60	授業への参加状況（ワークシートの取り組みや質問・発表など）で総合的に判断する。
レポート	40	講義内容を理解し、実践することができているか。	

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・特定のテキストは使用しない。（授業毎に資料を配布する。） ※その他、必要なものは随時指示
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合には、試験を受けることができません。</p> <p>【資格関連】色彩検定の内容を含む。</p> <p>※講義内容は、講師や施設の状況によって変わる場合があります。</p>
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	アート基礎Ⅰ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>「私は、絵を描くことができない」という人がいるが、誰でも描くことはできる。ただ、自分が思っているように描けるかどうかである。この科目は、「絵が描けない」と思っている学生こそ履修してみることをお勧めする。何故なら、どのような分野でも絵を描くことでイメージを鮮明にすることができ、時には、新たな発想が生まれる場合もあるからである。この実習を選択する学生の「絵を描く」目的は、様々なところで、それぞれの「描きたい」が画面に現れるように、基礎的な技術から色々な表現まで、描くことを試みていく。 ●課題A. 着彩デッサン</p> <ul style="list-style-type: none"> ・着彩デッサンの進め方を学び実践する。 ・洋紙と和紙の違いとそれに伴う水張りの方法を学ぶ。 ・「色彩について」の基礎知識を踏まえた上で、色の効果、色料（透明水彩絵具）の混色と重色の方法とタッチによるパルールの違いを学ぶ。 						
到達目標	1	デッサンと様々な色料の着彩技法の基礎を修得する。					
	2	色料や技法に合ったモチーフを選択し、構図を考えることができるようになる。					
	3	様々な色料の扱いを学び、表現力を向上させる。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、コメントシート、プレゼンテーション、ディスカッション、						

授業計画				備考
1	「まず描いてみる」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：鉛筆 ・「今、自分はどれだけ描けるのか？」を知る為に、まずは描いてみる。	自主制作（2）		
2	「鉛筆デッサン」…モチーフ：幾何形態/サイズ：F4/描画材料：鉛筆 ・比率の回り方やタッチを入れる方向など、デッサンの基礎を学ぶ。	タッチの練習（2）		
3	「ボールペンデッサン」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：ボールペン ・鉛筆からボールペンに変えることで、緊張感をもちながらも大胆に描いてみる。	自主制作（2）		
4	「色鉛筆デッサン」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：色鉛筆 ・色鉛筆だけで描いてみる。	自主制作（2）		
5	「着彩デッサン1」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：鉛筆、水彩絵具（または、顔彩） ・色の作り方（混色と重色）について学ぶ。	自主制作（2）		
6	「着彩デッサン2」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：鉛筆、水彩絵具（または、顔彩） ・固有色ではなく、主観的な色で描いてみる。	自主制作（2）		
7	「着彩技法1」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：鉛筆+使ってみたい色料 ・パステルと色鉛筆など色料を数種類組み合わせる時のポイントを学ぶ。	自主制作（2）		
8	「着彩技法2」…モチーフ：描きたいもの/サイズ：F4/描画材料：鉛筆+使ってみたい色料 ・「着彩技法2」とは違う色料の組み合わせで描く。・筆だけではなく、タオルやスポンジなど道具を使って着彩してみる。	自主制作（2）		
9	「水張りの方法」…ベニヤパネル/画用紙/水張りテープ	「自由制作」の制作シート作成（2）		
10	「自由制作」①…今までに学んだことを基に、自由に制作してみる。・使う色料と技法検討	自主制作（2）		
11	「自由制作」②…下描き	自主制作（2）		
12	「自由制作」③…地塗り	自主制作（2）		
13	「自由制作」④…上塗り、マチエールづくり	自主制作（2）		
14	「自由制作」⑤…描き込み、仕上げ	コメントシートの作成（2）		
15	「ふりかえり」…各自作品のプレゼンテーション、ディスカッションを行う。	授業で学んだ技法の振り返り（2時間）		

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・8回までは、毎回違うモチーフを描いて貰います。各自の目的と使う色料に合ったモチーフを選び持参して下さい。 ・授業内容は事前にシラバスで確認し、授業中に指示する描画材料を準備すること。 ・課題毎に「コメントシート」を記入し、作品裏面に添付しておくこと。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	30	授業への参加状況（質問や製作態度など）で総合的に判断する。
	提出作品	60	様々な色料の用法・技法を効果的に用いた制作ができていますか。
	コメントシート	10	コメントシートの記述は的確か。

使用教材等	<p>《各自準備する用具・用材》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・F4号のスケッチブック、鉛筆（H・HB・B・2B）、練り消しゴム、カッター、色鉛筆、水彩絵具、タオル、ティッシュ、マスキングテープなど ※毎回違うものを使用する為、次回の準備を授業中に指示します。 ※他に、実習費として1500円程度（後日連絡）
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	アート基礎Ⅱ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>課題それぞれの到達目標に向けて制作を進めながら、本制作で使用する基本的な素材の扱い方を学ぶと同時にデッサン力の向上を目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●課題A. 日本画体験 <ul style="list-style-type: none"> ・日本画材を用いることで出来る独特な絵画表現を学ぶ。まずは、絵具を溶いてみることから始め、指先の感覚で粒度差があることを感じながら、実際の制作の中で粒度の違いなど、その特徴を実感していく。 ●課題B. ミクストメディア（アクリル絵具と油絵具） <ul style="list-style-type: none"> ・「ミクストメディア」とは、基本的には二種類以上の様々な素材・技法の組み合わせにより構成されたアート作品のことである。この課題では、アクリル絵具と油絵具を用いて制作を進めながら、様々な組み合わせを学んでいく。 ・色料の一部としてはあるが、油絵具を使用する工程の中では、その特性と油の使い方の基礎も学んでいく。 					
到達目標	1	課題A. 日本画体験 ・ 描画素材の基本的な扱いを理解し、その特性を活かした表現ができていくか。				
	2	・ 基本の技法から発想を広げ、独自の絵画表現を用いた作品を制作しているか。				
	3	課題B. ミクストメディア ・ アクリル絵具と油絵具、それぞれの媒材の性質の違いを理解し制作することができたか。				
	4	・ 乾燥後のツヤ感の違いが画面構成に活かされているか。				
	5	・ 画面に粒度の違う岩絵具を置いた後に角度を付けると文様のようなマチエールができる。これを構成要素として取り入れた作品を描くことを目標とする。				
授業の方法 (7科目「ラーニング」の要素)	実習、コメントシート、プレゼンテーション、ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	課題A=①紙について…和紙と洋紙の違い ②水張り ③静物セッティング	エスキースの制作 (2時間)
2	課題A=写生、小下図チェック ②地塗り (水干絵具)	自主制作 (2時間)
3	課題A=①日本画の素材材料について…絵具と膠の特徴について ②粒度の違う岩絵具を数色画面に置き流す	自主制作 (2時間)
4	課題A①大下図制作 ②転写	自主制作 (2時間)
5	課題A=①線描き ②下塗り (水干絵具+水晶末)	自主制作 (2時間)
6	課題A=上塗り (岩絵具) 課題B=キャンバスにジェッソ地塗り	自主制作 (2時間)
7	課題A=描き込み、仕上げ 課題B=キャンバスにジェッソ地塗り	コメントシート、エスキースの制作 (3時間)
8	課題B=①エスキースチェックまたは、静物モチーフセッティング ②コンテなどで下描き	自主制作 (2時間)
9	課題B=アクリル絵具で下塗り①	自主制作 (2時間)
10	課題B=アクリル絵具で下塗り②	自主制作 (2時間)
11	課題B=アクリル絵具で上塗り	自主制作 (2時間)
12	課題B=油絵具で下塗り	自主制作 (2時間)
13	課題B=油絵具で上塗り	自主制作 (2時間)
14	課題B=油絵具で仕上げ	プレゼンテーション準備 (2時間)
15	◆全体講評	授業の振り返り (2時間)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ●課題A. 日本画体験 <ul style="list-style-type: none"> ・ 写生を済ませ小下図 (エスキース) 制作し、を授業計画に記載されている「小下図チェック」の日に持参すること。 ●全課題共通 <ul style="list-style-type: none"> ・ 事前説明とシラバスの内容で各課題を理解し、図書館やインターネットなどを利用して、「こんな風に描きたい」という作品図版などをコピーして持参すること。 ・ 用具と用材の管理は、各自責任を持って行うこと。 ・ 作品完成後、「コメントシート」を記入し、提出作品に添付すること。 ・ 授業計画に記載した通り、時間を有効活用する為に2つの課題を同時進行で行うこともあるので、授業時間外に自主制作を進め、完成度を上げて下さい。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への参加状況(質問、プレゼンテーション等)と課題提出状況で総合的に判断する。
	提出作品	60	課題A、Bそれぞれの色料の特徴を活かし、独自の表現ができていくか。
	コメントシート	10	

使用教材等	<p>随時指定 ※基底材などをまとめて発注する為、材料費を徴収します。(各自持っている基底材などで金額が異なります。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●課題A. 日本画体験=モチーフ：自由※但し、写生したモチーフを取り入れること/サイズ：F6/素材材料：雲肌麻紙、日本画絵具、他 ●課題B. ミクストメディア=モチーフ：静物/サイズ：F8/素材材料：キャンバス、アクリル絵具、油絵具、他 <p>※材料費として約2,500円必要となります。</p>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	アート基礎Ⅰを履修していることが望ましい。
------------	-----------------------

科目名	ビジュアルアート I				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>本制作に必要な取材から制作までのプロセスを学んでいく。本制作は、アイデアをエスキース・小下図の制作で明確なイメージにすることが重要であり、イメージが固まることで初めて制作計画に反映させることができる。また、色料やマチエールの研究は、自分の作品表現を広げていくための引き出しを増やすことに繋がる。</p> <p>課題Aは、「色の効果の研究」をテーマに着彩の要件を満たす制作計画を立てることで、プロセスを考えた制作準備を行う。</p> <p>課題Bは、「マチエール・テクスチャー・素材研究」をテーマに、いつも使用している素材材料に新しい素材を足すことで生まれる新たな表現を模索する。更に、使っている色料との相性や再現性をテストピースの感覚で研究する。</p>					
到達目標	1	課題A. 実際の制作に活かせる、色料の重色の効果と色の知識を身につける。				
	2	課題A. 制作に必要な計画性を身につける。				
	3	課題B. 色料や素材の特性を学び、それを活かしたマチエールの作り方を学ぶ。				
	4	課題B. 素材材料の組み合わせを十分に検討した制作計画を立てる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、コメントシート、プレゼンテーション、ディスカッション。					

授 業 計 画		備 考
1	課題A… 課題説明…色の基礎知識資料配布、制作計画の制作について	エスキース、制作計画の制作 (2時間)
2	・写生、エスキース、制作計画チェック	自主制作 (2時間)
3	・小下図制作	自主制作 (2時間)
4	・下塗りと上塗り違いによる発色の違い研究①	自主制作 (2時間)
5	・下塗りと上塗り違いによる発色の違い研究②	自主制作 (2時間)
6	・色の効果ワークシートの作成	制作メモの作成 (2時間)
7	課題B… 説明…マチエール・テクスチャー・素材について ・制作計画の作成	マチエール資料を探す (2時間)
8	・制作計画チェック ・マチエール資料チェック	材料の調達 (2時間)
9	・素材材料と用具の相性研究①	自主制作 (2時間)
10	・素材材料と用具の相性研究②	自主制作 (2時間)
11	・素材とマチエール研究①	自主制作 (2時間)
12	・素材とマチエール研究②	自主制作 (2時間)
13	・素材とマチエール研究③	自主制作 (2時間)
14	・素材研究ワークシート作成	素材研究報告準備 (2時間)
15	課題A, B 講評…色料研究とマチエール研究の報告	授業の振り返り (2時間)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> それぞれの研究テーマは、制作に必要なものです。日常的の図書館の作品図録などを閲覧し、スクラップなどしておくことを勧めます。 マチエール研究に使う道具や作品に使用する素材は、画材屋さん以外でもいろいろ見つかるはずですが、「何か使えるものはないか？」という意識を常に持ちながら、日常を過ごしましょう。 上記のような行動で集めたものの中から、研究テーマに合ったものを授業に持参すること。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への参加状況(質問、プレゼンテーション等)と課題提出状況で総合的に判断する。
	提出課題	60	課題A、Bそれぞれのテーマに沿った研究ができてきているか。
	コメントシート	10	

使用教材等	<p>随時指定</p> <p>※各自が選んだ基底材、色料表現方法などに合わせて、担当教員と相談しながら準備すること。</p>
-------	----------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	ビジュアルアートⅡ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>各自が選んだ基底材と色料を用いて、マチエールなどの技法研究を行う。 また、画題ごとにその組み合わせを変え、自分の表現したいイメージに合う素材を探していく。</p> <p>●課題A、「色と重色の効果の研究」《1週～6週》…画題：植物／サイズ：10号程度または、B3／素材料：各自選択 ・指定された要件を満たした作品を制作する。</p> <p>●課題B、「マチエール・テクスチャー・素材研究」《7週～15週》…画題：自由／サイズ：B3以上／素材料：各自選択 ・各自が選んだ基底材、色料や表現技法に合ったマチエールやテクスチャーを使用した制作を行う。 ・色料と異素材または、デジタルで制作したイラストなどに2次加工を加えることで素材として活かす新たな発想を考え作品として仕上げる。</p>					
到達目標	1	課題A、指定された要件を満たし制作する。				
	2	課題B、選んだ基底材、色料に合ったマチエールの作り方を研究し、画面をバランス良く構成する。				
	3	課題共通、失敗を恐れず新たな組み合わせを試みた作品を制作する。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、ディスカッション、プレゼンテーション、コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	課題A… 基底材準備 ・水張り	エスキース、制作計画の制作（2時間）
2	・転写、下描き	自主制作（2時間）
3	・地塗り、下塗り	自主制作（2時間）
4	・着彩上塗り	自主制作（2時間）
5	・着彩描き込み	自主制作（2時間）
6	・画面全体のバランスを見て仕上げ	色の効果ワークシートの作成（2時間）
7	課題B… 基底材準備（手描き）…着彩地塗り（デジタル）…主線	マチエール資料を探す（2時間）
8	（手描き）…下塗り①（デジタル）…レイヤー制作①	材料の調達（2時間）
9	（手描き）…下塗り②（デジタル）…レイヤー制作②	自主制作（2時間）
10	（手描き）…マチエール作り①（デジタル）…プリントアウトチェック	自主制作（2時間）
11	（手描き）…マチエール作り②（デジタル）…色調修正	自主制作（2時間）
12	（手描き）…雰囲気づくり（デジタル）…2次加工①	自主制作（2時間）
13	（手描き）…上塗り（デジタル）…2次加工②	自主制作（2時間）
14	（手描き）…描き込み、仕上げ（デジタル）…2次加工仕上げ	素材研究報告準備（2時間）
15	課題A、B 講評	授業の振り返り（2時間）

授業時間外学習 学習上の注意	<p>課題A、B 共通</p> <p>・自分の描きたいと思うレベルに近づく為に、授業時間外に制作する時間を計画的に取るようにして下さい。 ・作品完成後、「コメントシート」を作成し、作品裏面にマスキングテープで添付しておくこと。</p>
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への参加状況（質問、制作態度など）と課題提出状況で総合的に判断する。
	提出作品	60	課題A、Bそれぞれの研究テーマに沿った作品となっているか。
	コメントシート	10	

使用教材等	<p>随時指定</p> <p>※各自が選んだ基底材、色料などを担当教員と相談しながら各自準備すること。</p>
-------	---------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	ビジュアルデザイン I				区分	専門	
担当者	碓谷 貴裕						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・デザインについての基礎的な知識や技術を身に付けることに重点をおき、平面の表現・構成の基礎的な内容を扱います。 ・条件に従って画面を構成する力や抽象的なイメージの表現など、デザインワークに向けての基礎的な表現力を身につけます。 ・身近なものを自分でデザインしてみることで、デザインの制作過程（デザインプロセス）を理解します。 ・デザインには、創造力・表現力や美的センスに加えて、実務力や情報編集力も必要となることも学びます。 ・全課題をMacintoshでIllustratorを使用し作業します。一部Photoshopも使用します。 					
到達目標	1	知識・理解： 計画・考案から仕上げに至るデザインの制作過程（デザインプロセス）を想定できる。				
	2	技能： 様々な制約や条件がある中で制作を進めることができる。				
	3	態度・意欲： 時間的な制約も含めて、計画的にものごとを進めることができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	基本構成 色面の構成① 課題説明～作業	
2	② 作業	
3	③ 作業～完成	必要に応じて完成データを修正
4	基本構成 写真の構成① 課題説明～作業	
5	② 作業	
6	③ 作業～完成	必要に応じて完成データを修正
7	カレンダーのデザイン① 課題説明～作業	
8	② 作業	
9	③ 作業	
10	④ 作業	
11	⑤ 作業～完成	必要に応じて完成データを修正
12	ポストカードのデザイン① 課題説明～作業	
13	② 作業～完成	必要に応じて完成データを修正
14	タイポグラフィ（文字の構成）① 課題説明～作業	
15	② 作業～完成	必要に応じて完成データを修正

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業が開講されている時間を除き、3階PC実習室は自由に使用できます。空き時間も利用して作業を進めてください。 ・身の回りの「もの」はほとんどがデザインされています。 ・日常目にするものの色や形に注目し、どのようなイメージや印象を持つか意識的に考え制作に取り入れてください。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	提出作品の内容	90	課題の条件に従い、計画・考案した内容に沿って制作されている。
	受講態度、理解度	10	制作への取り組み方や進め方。

使用教材等	課題説明時に資料を配布します。 費用がかかる材料等の購入は予定していません。
-------	-------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	まちづくりを考える I				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	本格的に人口減少時代に入っている日本社会で、特に地方の衰退は一気に加速しています。しかし一方で元気を取り戻している地域もあります。今、自分たちが暮らす街や地域を活気づけていくことを人任せにせず、自分事としてとらえ、問題解決の一員として主体的に社会に関わっていくことが求められています。この授業ではSDGsの視点を持ちながら、人間の持つ「創造」の力で、社会が抱える様々な課題の解決に挑み、持続可能な地域づくりを行っていく力を培います。 本授業では授業時間外にフィールドワーク、ワークショップを行います。単位取得にフィールドワーク、ワークショップの参加が必須となります。					
到達目標	1	地域に関心を持ち、積極的に課題を見つけることができる				
	2	先入観にとらわれず、広い視野を持ち、クリティカルな思考で課題を捉えることができる				
	3	現地に足を運び、自分で感じたことを大切に、自分の頭で考え、新しい視点で問題解決ができる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループディスカッション、インタビュー、プレゼンテーション、フィールドワーク					

授 業 計 画		備 考
1	イントロダクション（授業に関する説明） 地方創生×SDGs 持続可能な地域のつくり方	
2	地域の持続可能性とSDGsの理解 I SDGsと地方創生	
3	地域の持続可能性とSDGsの理解 II 日本と地域の持続可能性実態①	
4	地域の持続可能性とSDGsの理解 II 日本と地域の持続可能性実態②	
5	SDGs de 地方創生カードゲーム	
6	地域におけるSDGsの取組	
7	もうひとつの美術館の調査準備	
8	もうひとつの美術館の調査①	
9	もうひとつの美術館の調査②	
10	もうひとつの美術館の調査の振り返り	
11	子ども食堂の調査・準備	
12	子ども食堂の調査①	
13	子ども食堂の調査②	
14	子ども食堂の調査の振り返り	
15	発表 総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回続くと1回欠席のカウントとなります。 ・グループディスカッションなどを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。 ・この授業では時間外にフィールドワークを行います。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	40	授業への参加状況（ワークショップへの積極的な参加）などで総合的に判断します。
発表	60		

使用教材等	『実践 地方創生×SDGs 持続可能な地域のつくり方 未来を育む「人と経済の生態系」のデザイン』 寛 裕介(著)／英治出版 <参考図書> 『人口減少×デザイン 地域と日本の大問題をデータとデザイン思考で考える』 寛 裕介(著)／英治出版
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<履修条件> 「まちづくりを考えるII」を履修することが望ましい <評価基準> ・解決に向けて地道に調査し、適切な手法で分析し、課題を多面的にとらえることができるか ・他者を尊重し、自己の個性を生かしつつ、コミュニケーションを大切にしながら、インタビューやグループワークなどに取り組むことができるか ・新しい視点や斬新なアイデアで問題解決に結びつけることができるか
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	まちづくりを考えるⅡ				区分	専門	
担当者	工藤 敬子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	本格的に人口減少時代に入っている日本社会で、特に地方の衰退は一気に加速しています。しかし一方で元気を取り戻している地域もあります。今、自分たちが暮らす街や地域を活気づけていくことを人任せにせず、自分事としてとらえ、問題解決の一員として主体的に社会に関わっていくことが求められています。 この授業では「SDGs」や「ソーシャルデザイン」の視点でまちづくりを捉え、人間の持つ「創造」の力で、社会が抱える様々な課題の解決に挑む力を培います。					
到達目標	1	地域に関心を持ち、積極的に課題を見つけることができる				
	2	先入観にとらわれず、広い視野を持ち、クリティカルな思考で課題を捉えることができる				
	3	自分で感じたことを大切に、自分の頭で考え、新しい視点で問題解決ができる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	新聞を活用して社会問題を考える①	
2	新聞を活用して社会問題を考える②	
3	新聞を活用して社会問題を考える③	
4	ソーシャルデザインの事例①	
5	ソーシャルデザインの事例②	
6	フィールドワークのテーマを考える①	
7	フィールドワークのテーマを考える②	
8	フィールドワークの実践①	
9	フィールドワークの実践②	
10	フィールドワークの実践③	
11	フィールドワークのまとめ	
12	フィールドワークの発表	
13	振り返り	
14	提言まとめ	
15	総括	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回出席確認を行います。 ・ 授業開始から30分までは遅刻扱いとなり、遅刻が3回連続と1回欠席のカウントとなります。 ・ グループディスカッションなどを中心とした授業を行います。他の学生とのコミュニケーションを大切にしながら参加してください。 ・ 授業内容を深めるために、専門用語などは意味を理解しておいてください。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	40	授業への参加状況（ワークショップへの積極的な参加）などで総合的に判断します。
発表	60		

使用教材等	『未来を変える目標 SDGs アイデアブック』一般社団法人 Think the Earth(編著)・ロビン西(マンガ)/紀伊国屋書店 『実践 地方創生×SDGs 持続可能な地域のつくり方 未来を育む「人と経済の生態系」のデザイン』 寛 裕介(著)/英治出版 <参考図書> 『人口減少×デザイン 地域と日本の大問題をデータとデザイン思考で考える』 寛 裕介(著)/英治出版
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<履修条件> 「まちづくりを考えるⅠ」を履修することが望ましい <評価基準> ・世界とのつながり、課題のつながりを意識しながら、課題を捉えることができるか ・他者を尊重し、自己の個性を生かしつつ、コミュニケーションを大切にしながら、グループワークなどに取り組むことができるか ・新しい視点や斬新なアイデアで問題解決に結びつけることができるか
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	観光ビジネス				区分	専門	
担当者	田村 義衛						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>本年7月8日に東京五輪パラリンピックが開催されインバウンド（訪日外国人）を4000万人・消費額8兆円を目標に国を挙げて様々な準備をしています。2019年は近隣諸国との外交問題などで、インバウンド数3188万人・消費額4兆8100億円と目標数を下回ってしまいました。インバウンド「増」は、宿泊・食事・交通機関などの利用によりその地域が潤うことになり、さらに観光関連産業も潤い、大きな経済波及効果を生むこととなります。栃木県も2018年JRとの大型観光企画「デスティネーションキャンペーン・本物の出会い栃木（DC栃木）」2017年「ブレDC栃木」2019年「アフターDC栃木」を展開、「栃木県の魅力」を全国に発信し、大きな成果を挙げ、3年間で約6400億円の経済波及効果をあげました。</p> <p>今講座では、教科書と「DC栃木の成果と反省」を教材に①「観光国・観光立県」とインバウンド②「観光ビジネスとは何か」③「観光客を誘致できる魅力とは何か」④「情報発信とマーケティング」⑤「観光行政と観光産業の関わり」⑥観光の業界の基礎知識を理解し社会の現場で活かすスキルの習得」を学んでいきます。</p>					
到達目標	1	インバウンド数増加の重要性を認識				
	2	インバウンド・観光客を「呼び込む魅力は何か」を提案できるスキル				
	3	今必要な「観光ビジネスとは何か」将来期待される「観光ビジネスとは何か」を提案できるスキル				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッションを主とした授業					

授 業 計 画		備 考
1	「観光ビジネス」講座の概要説明（講義の進め方）	情報収集の重要性を理解
2	観光を学ぶ意義と観光の様々な効果（インバウンドの経済効果）	
3	観光のしくみとホスピタリティー	観光産業におけるホスピタリティーの重要性を認識
4	観光資源と観光対象	教材「観光学基礎」の該当「章」の予習
5	観光産業の構成と特徴	〃
6	様々な観光ビジネス（旅行業）	〃
7	様々な観光ビジネス（宿泊業）	〃
8	様々な観光ビジネス（交通運輸業）	〃
9	様々な観光ビジネス（テーマパーク）	〃
10	インバウンドと異文化理解	〃
11	観光と情報	〃
12	観光政策と観光行政	〃
13	栃木県の観光の現状（ゲストスピーカーの講義）	県内温泉地のホテルオーナーよりインバウンドの現状について講義
14	観光のマーケティング	〃
15	講座のまとめ（提案企画書作成）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 教科書以外にその時々の観光関連情報を教材として授業に導入するので、メディア等で報道される観光関連情報を日々チェックして下さい。特に授業冒頭で1週間の間に発生した「観光業界に影響を及ぼすと思われるニュース」についてディスカッションしますのでニュースのチェックが必須です。企画書作成時の「着眼点」が育成されます。 期末時提出の企画提案書(期末レポート)作成には、街・地域の自然・歴史・産業・文化等が係わってきます。特に栃木県の自然・歴史・観光産業の現状・伝承文化等への自主的な学習が必要です。県内にはユネスコ登録世界遺産の歴史的建造物や祭り、国立公園、ニューツーリズム実践施設等が数多くあり、企画作成時のヒントとなります。積極的な見学を勧めます。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	期末提出時の企画提案書	50	講義内容を理解し学んだ知識が生かされた企画内容かどうか、企画作成の着眼点かどうか、を評価基準とする。
	観光ビジネス関連情報収集への取組姿勢	30	観光関連情報及び外交問題への積極的な情報収集姿勢を評価対象とする
	出席状況・授業への取組姿勢	20	総合的に判断

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> 観光学基礎（JTB総合研究所） インバウンド概論（JTB総合研究所） <p>※教材購入費 約5000円が必要になります。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>講座を通して学んだ観光業界の仕組み・課題・情報発信方法などを生かした「地域振興の為の企画」を期末レポートとして提出して頂きます。優秀な「企画提案」は該当地域・産業へ提案していきます。</p>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	医療事務 I				区分	専門	
担当者	矢野目 貴恵子						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	医療費の仕組みを知り、医療費の計算（初診料、再診料、投薬、注射）が算定できるようにする。					
到達目標	1	医療機関を受診する時に支払う医療費について、理解する				
	2	医療費には多くの項目があり、それらを理解し計算できるようにする				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション 医療費の成り立ち - 医療費はどの様に決められているか	
2	保険医療とは - どの病院を受診しても、ほぼ同じ医療費になる訳について	
3	初診 - 初診料はいつ支払うのか、いくら支払うのか	
4	再診 - 再診料はいつ支払うのか、いくら支払うのか	
5	投薬① - 薬をもらった時にかかる費用（薬代等）について、計算の仕方について	
6	投薬② - 院内薬局と院外薬局の違いについて	
7	注射① - 注射に係る費用について	
8	注射② - 注射の薬代の計算について	
9	医学管理 - 医学管理を算定する時の条件等を学び、算定する	
10	処置① - 処置にはどのようなものがあるか	
11	処置② - 処置の加算について（時間外・乳幼児加算）	
12	手術 - 手術料について	
13	麻酔① - 麻酔料について	
14	麻酔② - 麻酔時の薬の算定について	
15	輸血 - 輸血の種類と輸血料について	

授業時間外学習 学習上の注意	聞きなれない言葉が多くある授業です。復習が必要になります。
-------------------	-------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	30	小テストの実施（2～3回）
	授業態度	20	宿題の提出を含む
	試験	50	

使用教材等	テキスト 『法令テキストブック』社会保健研究所 『診療点数早見表』医学通信社
-------	----------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	医療事務Ⅱ				区分	専門	
担当者	矢野目 貴恵子						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	医療事務Ⅰ、Ⅲで学んだ医療費の算定をもとに診療報酬明細書の作成を行う (より正確な診療報酬明細書が作成できるようにする)					
到達目標	1	外来入院のレセプトが正確に書けるようになる				
	2	医科2級試験に合格できる知識・技能を身につける				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	入院費について① - 入院費について	
2	入院費について② - 入院費の加算について	
3	入院費について③ - いろいろな入院費について (名称による入院費の違い等)	
4	レセプト書き① - 入院のレセプトを書くために	
5	レセプト書き② - 入院のレセプトを書くために	
6	レセプト書き③ - 入院のレセプトを書くために	
7	レセプト書き④ - 入院のレセプトを書くために	
8	レセプト書き⑤ - 外来・入院のレセプトを時間内に書くために	
9	レセプト書き⑥ - 外来・入院のレセプトを時間内に書くために	
10	学科問題① - 外来・入院のレセプトを時間内に書くために	
11	学科問題② - 外来・入院のレセプトを時間内に書くために	
12	学科問題③ - 医科2級試験の過去問に取り組む	
13	過去問演習① - 医科2級試験の過去問に取り組む	
14	過去問演習② - 医科2級試験の過去問に取り組む	
15	過去問演習③ - 医科2級試験を時間内に解けるように	

授業時間外学習 学習上の注意	資格試験が3月にある為、自宅学習が必要です
-------------------	-----------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	30	小テストの実施 (2~3回)
	授業態度	20	宿題の提出を含む
	試験	50	

使用教材等	テキスト 『法令テキストブック』社会保健研究所 『診療点数早見表』医学通信社
-------	----------------------------------------------

履修条件・留意事項等	「医療事務Ⅰ」及び「医療事務Ⅲ」の受講者が履修可能です
------------	-----------------------------

科目名	医療事務Ⅲ				区分	専門	
担当者	矢野目 貴恵子						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	集中	授業形態	講義

授業の概要						
到達目標	1	外来の診療報酬明細書が書けるようにする				
	2	医療事務Ⅰ・Ⅲで学ぶ内容を通して、外来における医療費の算定ができるようになる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	検査① - 検体検査（尿・血液等）の点数と回数について	
2	検査② - 検体検査（尿・血液等）の点数と回数について	
3	検査③ - 生体検査（心電図等）の点数と回数について	
4	検査④ - 生体検査（心電図等）の点数と回数について	
5	検査⑤ - 病理検査（細胞レベル）の点数について	
6	画像① - X線撮影について	
7	画像② - CT・MRI撮影について	
8	画像③ - X線・CT・MRI撮影のフィルム代等について	
9	在宅 - 自宅における療養（自己治療）について	
10	精神・放射線 - 精神科治療・放射線科の治療について	
11	リハビリテーション - リハビリテーション治療について	
12	レセプト作成① - 医療事務Ⅰ・Ⅲで学んだ内容からレセプトを作成する	
13	レセプト作成② - 医療事務Ⅰ・Ⅲで学んだ内容からレセプトを作成する	
14	レセプト作成③ - 医療事務Ⅰ・Ⅲで学んだ内容からレセプトを作成する	
15	レセプト作成④ - 1人で考えレセプト作成ができるようにする	

授業時間外学習 学習上の注意						
-------------------	--	--	--	--	--	--

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点		30
レセプト作成		70	

使用教材等	テキスト 『法令テキストブック』社会保健研究所 『診療点数早見表』医学通信社
-------	----------------------------------------------

履修条件・留意事項等	夏期集中講義で実施予定です。 1日でも欠席すると内容がわからなくなります。体調を整え必ず出席するようにしましょう。 「医療事務Ⅰ」の受講者が履修可能です
------------	------------------------------------------------------------------------------------

科目名	医療事務コンピュータ演習				区分	専門	
担当者	矢野目 貴恵子						
学年	2年次	単位	1単位	期別	集中	授業形態	演習

授業の概要	医事コンピュータの操作が正確にできるようにする 医療事務Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで学んだ内容を正確に入力できるようにする					
到達目標	1	医療事務Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで学んだ手書きのレセプト作成を、パソコンのソフトを使って作成できるようになる				
	2					
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	医事コンピュータとは - 今の医療機関における医療費の算定方法を学ぶ	
2	コンピュータの操作方法 - パソコンのソフトを使ってレセプトを作成する	
3	外来入力① - 外来の入力方法を学ぶ	
4	外来入力② - 外来の入力方法を学ぶ	
5	入院入力① - 入院の入力方法を学ぶ	
6	入院入力② - 入院の入力方法を学ぶ	
7	電子カルテ入力①(診療所外来) - 医事コンピュータと電子カルテの違いを学び、電子カルテの入力方法を学ぶ	
8	電子カルテ入力②(病院外来) - 電子カルテソフトを使い、診療所の入力を学ぶ	
9	電子カルテ入力③(入院①) - 電子カルテソフトを使い、病院の外来の入力を学ぶ	
10	電子カルテ入力④(入院②) - 電子カルテソフトを使い、入院の入力を学ぶ	
11	電子カルテ入力⑤(入院③) - 電子カルテソフトを使い、入院の入力を学ぶ	
12	電子カルテ入力⑥(入院④) - 電子カルテソフトを使い、入院の入力を学ぶ	
13	過去問演習① - 試験に向けて時間を決めて演習問題に取り組む	
14	過去問演習② - 試験に向けて時間を決めて演習問題に取り組む	
15	過去問演習③ - 試験に向けて時間を決めて演習問題に取り組む	

授業時間外学習 学習上の注意	
-------------------	--

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	
	授業態度	20	
	入カスピード及び正確度	50	演習問題を行う

使用教材等	
-------	--

履修条件・留意事項等	試験を受ける学生は授業終了後試験まで定期的に練習すること
------------	------------------------------

科目名	調剤事務				区分	専門	
担当者	矢野目 貴恵子						
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要						
到達目標	1	調剤薬局における調剤費算定（レセプト）が書けるようになる				
	2					
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション 調剤薬局の役割について	
2	医薬品の基礎知識について	
3	調剤技術料（調剤基本料・調剤料・加算）について	
4	調剤技術料（調剤基本料・調剤料・加算）について	
5	薬学管理料について（いつどのような時に算定するか）	
6	薬剤料について（薬代の計算方法）	
7	調剤薬局のレセプトについて	
8	調剤薬局のレセプトの作成	
9	調剤薬局のレセプトの作成	
10	調剤薬局のレセプトの作成	
11	調剤薬局のレセプトの作成	
12	調剤薬局のレセプトの作成	
13	調剤事務試験の過去問に取り組む	
14	調剤事務試験の過去問に取り組む	
15	調剤事務試験の過去問に取り組む	

授業時間外学習 学習上の注意	医療事務と算定方法が違うところがあるので、混同しないよう気をつけましょう
-------------------	--------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点		30
試験		70	レセプト作成2枚、学科問題10題

使用教材等	調剤報酬事務&レセプト作例集（ナツメ社）（18～19年）
-------	------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	コンピュータ会計Ⅰ				区分	専門	
担当者	鈴木 和典						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	会計ソフト(弥生会計)を使用し、伝票入力を行いながら、勘定科目の意味、帳簿の見方などを学ぶ。 簿記の基礎知識、一般的な仕訳の仕方を理解する。 全国経理教育協会(全経)「コンピュータ会計能力検定試験」初級合格を目指す知識を習得する。					
到達目標	1	知識・理解: 簿記や商取引の用語について説明できる。勘定科目について説明できる。				
	2	技能: 証憑書をもて仕訳を判断し、会計ソフトに入力できる。「コンピュータ会計能力検定試験」初級合格を目指す。				
	3	態度・意欲: 資格取得を目指し、試験対策の自己学習ができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	簿記会計を学ぶ意義と授業内容及び検定試験のガイダンス	
2	企業活動と経営情報	
3	会計ソフトの操作と振替伝票の入力の仕方	
4	現金預金の会計処理	
5	仕入・売上の会計処理	
6	経費の会計処理	
7	その他の債権・債務の会計処理	
8	給与・税金の会計処理	
9	証憑によるデータ入力	
10	会計データの集計と月次決算	
11	伝票入力総合練習	
12	検定試験過去問題演習(第1回)	
13	検定試験過去問題演習(第2回)	
14	検定試験過去問題演習(第3回)	
15	仕訳及び各操作の総復習	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストに従い、講義及び会計ソフトの実習、用語等に関する演習問題を行う。 ・全国経理教育協会(全経)「コンピュータ会計能力検定試験」の受験料が、受験級に応じて別途必要。 ・試験対策のため、授業の復習や授業中に実施できなかった練習問題を、時間外において学習すること。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	会計知識習得状況	30	簿記・会計、コンピューターの初級用語を理解できているか。 簿記の勘定科目、基本的な仕訳を正しく理解しているか。
	演習結果・受検結果	40	入力練習、演習問題の正解率。 「コンピュータ会計能力検定試験」初級(合格点70%以上)の結果。
	授業意欲・態度	30	入力練習、問題演習への取り組み姿勢。

使用教材等	【教科書】 ・『弥生School「コンピュータ会計」初級 テキスト・問題集』(実務出版) - ※必須
-------	--------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	授業の進捗状況、操作演習の進捗状況により予定が変更になる場合があります。
------------	--------------------------------------

科目名	コンピュータ会計Ⅱ				区分	専門	
担当者	鈴木 和典						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>会計ソフト(弥生会計)を使用し、会計処理に関わる帳票体系や経営管理手法を学ぶ。 会社経営に係る一連の仕訳を理解し、作成帳簿から経営状況について判断できる能力を身につける。 全国経理教育協会(全経)「コンピュータ会計能力検定試験」3級合格を目指す知識を習得する。</p>					
到達目標	1	知識・理解: 会計実務全般と会計ソフトを利用した経営管理手法について説明できる。				
	2	技能: 取引全般についての仕訳を判断、入力し、作成帳簿から経営状況を判断できる。「コンピュータ会計能力検定試験」3級合格を目指す。				
	3	態度・意欲: 資格取得を目指し、試験対策の自己学習ができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アキイブ・トレーニング」の要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	授業内容及び検定試験のガイダンス、企業の経営活動と経営情報	
2	簿記の仕組みとコンピュータ会計の特徴	
3	会計ソフトの操作、企業の基幹業務	
4	現金預金、売上・仕入の会計処理	
5	経費、その他の債権・債務の会計処理	
6	会計データの入力と集計練習(第1回)	
7	会計データの入力と集計練習(第2回)	
8	月次決算に関連する会計処理	
9	年次決算処理と繰越処理	
10	検定試験演習問題(第1回)	
11	検定試験演習問題(第2回)	
12	商業簿記 仕訳問題演習①(商品売買、現金預金)	
13	商業簿記 仕訳問題演習②(当座借越、手形)	
14	商業簿記 仕訳問題演習③(その他の債権・債務)	
15	商業簿記 仕訳問題演習④(有価証券、減価償却)	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストに従い、講義及び会計ソフトの実習を行う。 ・全国経理教育協会(全経)「コンピュータ会計能力検定試験」の受験料が、受験級に応じて別途必要。 ・試験対策のため、授業の復習や授業中に実施できなかった練習問題を、時間外において学習すること。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	会計知識習得状況	30	会社経営に係る一連の仕訳を正しく理解しているか。 各種帳簿の意味と、帳簿を利用した経営数値の見方を正しく理解しているか。
	演習結果・受検結果	40	入力練習、演習問題の正解率。 「コンピュータ会計能力検定試験」3級(合格点70%以上)の結果。
	授業意欲・態度	30	入力練習、問題演習への取り組み姿勢。

使用教材等	<p>【教科書】</p> <p>1 『弥生School』 「コンピュータ会計」 基本 テキスト』 (実務出版) - ※必須</p> <p>2 『弥生School』 「コンピュータ会計」 基本 問題集』 (実務出版) - ※必須</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>コンピュータ会計Ⅰを履修済み、または簿記の学習経験者であることが望ましい。</p> <p>授業の進捗状況、操作演習の進捗状況により予定が変更になる場合があります。</p>
------------	------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ホームページ演習 I				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	HTML、CSSのコーディングとホームページビルダーの操作を学びます。HTMLとCSSを記述し、ソフトの機能を利用してホームページを作成する力を身につけます。 【キーワード】 HTML、CSS、コーディング、Gifアニメーション、ホームページビルダー					
到達目標	1	知識・理解：HTMLとCSSを述べるができる。				
	2	技能：HTML、CSSを編集してホームページを作成する力を身につける。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	授業内オリエンテーション（授業説明「HTMLの基本」）	
2	HTMLコーディング①（演習課題：HTMLの基本要素と属性）	
3	HTMLコーディング②（演習課題：参照の設定）	演習ファイルの編集(1時間)
4	画像編集ソフトを使った素材づくり①（Gifアニメーションをつくらう）	演習ファイルの編集(1時間)
5	画像編集ソフトを使った素材づくり②（Gifアニメーションの完成・提出）	
6	HTMLコーディング③（演習課題：テーブル、画像の挿入）	演習ファイルの編集(1時間)
7	HTMLコーディング④（演習課題の完成・提出）	
8	CSSコーディング①（演習課題：HTMLコーディング）	演習ファイルの編集(1時間)
9	CSSコーディング②（演習課題：CSSコーディング）	演習ファイルの編集(1時間)
10	CSSコーディング③（演習課題：CSSコーディング）	演習ファイルの編集(1時間)
11	CSSコーディング④（演習課題の完成・提出）	
12	ホームページをつくる①（ワーウシートで内容を企画する）	ワークシートの作成（1時間）
13	ホームページをつくる②（ワーウシートでサイトマップ作成）	ワークシートの作成（1時間）
14	ホームページをつくる③（ワーウシートの完成・提出）	
15	ホームページ作成検定試験体験（過去問題を解く）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・スマートフォンの使用ならびに授業中のPCによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。 ・日本情報処理検定協会主催のホームページ作成検定試験の内容を含みます
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど）、 学修による技術習得などで総合的に判断する
	定めた処理条件のもと作成した 演習課題の提出	70	定めた処理条件で操作や編集、ファイル管理ができていないか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること ・就職活動における欠席の場合、必ず事前に報告し、欠席日翌週の開講日中までに必要書類を提出すること ・【履修条件】クリエイティブワークⅠとⅡのいずれかを履修していることが望ましい
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ホームページ演習Ⅱ				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	HTML、CSSのコーディングとホームページビルダーの操作を学びます。HTMLとCSSを記述し、ソフトの機能を利用してウェブサイト構築する力を身につけます。 【キーワード】 HTML、CSS、コーディング、ホームページビルダー、ホームページ作成検定試験					
到達目標	1	知識・理解：HTMLとCSSを述べるができる。				
	2	技能：HTML、CSSを編集してホームページとウェブサイトを作成する力を身につける。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習					

授業計画		備考
1	授業内オリエンテーション（授業説明とホームページビルダー演習）	
2	ホームページをつくる①（企画書作成）	ワークシートの作成（1時間）
3	ホームページをつくる②（企画書チェック・提出）	ワークシートの作成（1時間）
4	ホームページをつくる③（ホームページビルダー：ページの編集）	演習ファイルの編集（1時間）
5	ホームページをつくる④（ホームページビルダー：ページの編集）	
6	ホームページ作成検定試験対策（模擬問題）①（試験時間と問題を体験する）	
7	ホームページ作成検定試験対策（模擬問題）②（ウィークポイントの発見と克服）	過去問題を解く（30分）
8	ホームページ作成検定試験対策（模擬問題）③（ウィークポイントの発見と克服）	過去問題を解く（30分）
9	ホームページ作成検定試験対策（模擬問題）④（試験時間内に解答する）	過去問題を解く（30分）
10	ホームページ作成検定試験対策（模擬問題）⑤（試験時間内に解答する）	過去問題を解く（30分）
11	ウェブサイトをつくる①（素材：原稿の編集）	演習ファイルの編集（1時間）
12	ウェブサイトをつくる②（素材：画像の編集）	演習ファイルの編集（1時間）
13	ウェブサイトをつくる③（ホームページビルダー：ページの編集）	演習ファイルの編集（1時間）
14	ウェブサイトをつくる④（ホームページビルダー：ページの参照）	演習ファイルの編集（1時間）
15	ウェブサイトをつくる⑤（完成・提出）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・スマートフォンの使用ならびに授業中のPCによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。 ・日本情報処理検定協会主催のホームページ作成検定試験の内容を含みます ・ホームページ作成検定試験の受験を目指します
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど）、学修による技術習得などで総合的に判断する
	定めた処理条件のもと作成した演習課題の提出	70	定めた処理条件で操作や編集、ファイル管理ができていないか

使用教材等	随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	--------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること ・就職活動における欠席の場合、必ず事前に報告し、欠席日翌週の開講日中までに必要書類を提出すること ・【履修条件】ホームページ演習Ⅰを履修していることが望ましい
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	クリエイティブプロジェクト				区分	専門	
担当者	中沖 尚行						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>ポスターをディレクションします。 印刷物に触れ、IllustratorとPhotoshopを使用して情報発信メディアのひとつであるポスターを制作・編集する技術を習得します。 授業計画前半はグループワークによるリサーチと発表、後半は演習と各自によるポスター制作です。</p> <p>【キーワード】 ポスター、DTP、Illustrator、Photoshop、ポスター、グリッドシステム、グラフィックデザイン、タイポグラフィ、文字組</p>					
到達目標	1	知識・理解：情報発信に必要な要素を挙げることができる。				
	2	技能：IllustratorとPhotoshopによるDTPの技術を身につける。				
	3	態度・意欲：自身が制作した課題成果をプレゼンテーションすることができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、グループワーク、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	授業内オリエンテーション（授業目標と演習課題の説明）	
2	ポスターの基本要素（演習：ポスター構成するの各部の名称）	ポスターの構成要素について整理する(1時間)
3	グループワーク①（既存のポスターをリサーチする）	
4	グループワーク②（既存のポスターをリサーチする）	ポスターデザインの準備（1時間）
5	グループワーク③（グループ発表内容をまとめる）	ポスターデザインの準備（1時間）
6	グループワーク④（Keynoteで編集）	読み上げ原稿の作成（2時間）
7	グループ発表（Keynoteで発表）	
8	グリッドシステム（演習：Illustratorの操作）	
9	ポスターデザイン①（演習：Illustratorの操作「タイトルロゴをつくる」）	Illustratorで制作（1時間）
10	ポスターデザイン②（演習：IllustratorとPhotoshopの操作「メインビジュアルをつくる」）	Illustratorで制作（1時間）
11	ポスターデザイン③（演習：IllustratorとPhotoshopの操作「素材をまとめる」）	IllustratorとPhotoshopで制作（1時間）
12	ポスターデザイン④（演習：IllustratorとPhotoshopの操作「レイアウトの調整」）	IllustratorとPhotoshopで制作（1時間）
13	ポスターの完成（印刷、組み立て）	
14	ポスターの発表準備（Keynoteで編集）	読み上げ原稿の作成（2時間）
15	ポスターのプレゼンテーション（Keynoteで発表）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・授業で紹介した操作や専門用語は次の授業以降は基本になります。操作の習得と理解の積み重ねを意識してください。 ・授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	平常点	30	授業への積極的な態度（演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど）、 学修による技術習得などで総合的に判断する
	演習課題のプラン作成とチェック	20	定めた仕様でプランが作成でき、提出できるか
	演習課題の作成	25	定めた処理条件で操作や編集ができてるか
	演習課題の成果発表	25	演習課題成果物を発表できるか

使用教材等	・随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します
-------	---------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること ・【履修条件】クリエイティブワークⅠとⅡのいずれかを履修していることが望ましい
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	DTPプロダクト					区分	専門
担当者	中沖 尚行						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>書籍の装丁デザインをディレクションします。 本に触れ、基本要素や紙面と装丁の設計について知り、IllustratorとPhotoshopを使用して装丁の制作・編集する技術を習得します。</p> <p>【キーワード】 本、読書、DTP、Illustrator、Photoshop、東見本、エディトリアルデザイン、ブックデザイン</p>						
到達目標	1	知識・理解：書籍の装丁デザインを説明することができる。					
	2	技能：IllustratorとPhotoshopによるDTPの技術を身につける。					
	3	態度・意欲：自身が制作した課題成果をプレゼンテーションすることができる。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、グループワーク、プレゼンテーション						

授 業 計 画		備 考
1	授業内オリエンテーション (演習課題説明「装丁デザイン」)	
2	本の基本要素 (演習：書籍を構成するの各部の名称)	書籍の構成要素について整理する(1時間)
3	音読① (題材を読む)	
4	音読② (続きを読む)	
5	音読③ (読了)	
6	装丁デザイン① (演習：ワークシートでプランの作成)	ワークシートをまとめる (3時間)
7	装丁デザイン② (チェック：ワークシートのチェック)	
8	装丁デザイン③ (演習：Illustratorの操作「演習ファイルの紹介」)	Illustratorを制作 (1時間)
9	装丁デザイン④ (演習：Illustratorの操作「タイトルロゴをつくる」)	Illustratorで制作 (1時間)
10	装丁デザイン⑤ (演習：IllustratorとPhotoshopの操作「メインビジュアルをつくる」)	IllustratorとPhotoshopで制作 (1時間)
11	装丁デザイン⑥ (演習：IllustratorとPhotoshopの操作「素材をまとめる」)	IllustratorとPhotoshopで制作 (1時間)
12	装丁デザイン⑦と東見本① (演習：IllustratorとPhotoshopの操作「レイアウトの調整」)	
13	東見本② (東見本の印刷、組み立て、完成)	
14	装丁デザインの発表準備 (Keynoteで編集)	読み上げ原稿の作成 (2時間)
15	装丁デザインのプレゼンテーション (Keynoteで発表)	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・プロジェクターとスクリーンで操作を紹介します。資料は演習ごとに配布します。 ・授業で紹介した操作や専門用語は次の授業以降は基本になります。操作の習得と理解の積み重ねを意識してください。 ・授業中のスマートフォンの使用ならびにPCやスマートフォンによる各種SNS閲覧や利用を発見した際は単位取得を認めません。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への積極的な態度 (演習・課題へ取り組み姿勢、メモなど)、 学修による技術習得などで総合的に判断する
	演習課題のプラン作成とチェック	20	定めた仕様でプランが作成でき、提出できるか
	演習課題の作成	25	定めた処理条件で操作や編集、工作ができていないか
	演習課題の成果発表	25	演習課題成果物を発表できるか

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・随時、プリントと演習に必要なファイルを配布します ・工作作業等の費用がかかります
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・全授業回数15回のうち3分の2以上の出席が前提となる ・チェック日、提出日、発表日は必ず出席すること ・【履修条件】クリエイティブワークⅠとⅡ、文書デザイン演習、プレゼンテーション演習のいずれかを単位取得していること
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ファッションクリエイトⅠ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	地元の染色工場を見学して特色ある染色技術を理解する。布帛を利用した衣服・小物を製作して構造を学び、創造力を身につける。組みひもは色使いと組み方で異なる模様が表示されることから表現力を身につける。					
到達目標	1	知識・理解：衣服と布小物の構造とパーツの製作工程を理解し、製作方法を説明できる。				
	2	技能：ミシンとロックミシンの機能を理解した上で各々を操作でき、基礎的な縫合と縫い代の始末ができる。				
	3	態度・意欲：染織物にも種類があること、技法の一つとして注染の特徴を理解する目的で工場見学に参加できる。その見学後、注染の特徴を協力してまとめ、活用を討議できる。				
	4					
授業の方法 (7科目「学習」の要素)	ディスカッション 実習 プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 道具と準備物について（職業用ミシン、ロックミシン） 染色について、サンプル	染色について調べる（1）貸出バスケットに名札
2	染工場見学（宇都宮市） 次週からの製作用に染織物の購入可	レポート作成、次週提出（1）
3	衣服/布小物製作①デザインの展開 材料選定 注染特徴の整理・活用についてグループワーク	製作したいものを書籍等から候補として事前に2~3つ選んでおく（1）
4	衣服/布小物製作②型紙作成	材料の準備（1）
5	衣服/布小物製作③裁断 接着芯貼り	時間内に終了しなかった部分を進めておく（1）
6	衣服/布小物製作④しるし付け	時間内に終了しなかった部分を進めておく（1）
7	衣服/布小物製作⑤部分縫い 衣服の場合は仮縫い	仮縫いは白もを準備し、縫い代側1mmのところを縫っておく（1）
8	衣服/布小物製作⑥縫合	次週の完成に向けて、計画的に進める（1）
9	衣服/布小物製作⑦仕上げ 撮影 中間発表 グループで意見交換	市場価格を調査し価格の違いを考察後、レポート作成（1）
10	組みひもの基礎と歴史 デザイン・配色を考える 組みひもディスクについて（貸出分を超える場合は準備する）	組みひもを用いた作品を調べておく（1）
11	組みひもの製作①1/3長さ	目標とする長さまで進めておく（1）
12	組みひもの製作②2/3長さ	次週、仕上げられる長さになるまで組んでおく（1）
13	組みひもの製作③完成	組み合わせたいパーツ収集（1）
14	組みひもとパーツ（ビーズ、ボタン、リングなど）を組み合わせる。作品仕上げ 撮影	市場価格を調査 レポート作成（1）
15	発表（工夫と改善） 意見交換 講評 レポート用紙提出（写真添付）	バスケットの名前を外して返却、片付け（1）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・作品製作を中心に授業展開をします。 ・自分の技術力に応じてデザインの展開は可能ですので、自分のイメージを大切に積極的に取り組んでください。 ・衣服/布小物のデザインの相談は事前にも受け付けます。 ・デザイン決めが最も時間を要します。授業中は検索はできませんので、予め資料を集め、書籍等を持参してください
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講の態度・理解度	40	授業への取り組み姿勢、課題提出状況を総合的に評価する。
	実習作品	40	課題2作品を完成させることができるか。基本的な縫合テクニックを習得したか。
	製作品のレポート	20	染めに関する知識を修得できたか。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・配付プリント等 ・ミシン糸と布・ひもなどの材料は各自で購入して準備してください。
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は、成績評価の対象から外れる。
------------	------------------------------

科目名	ファッションクリエイトⅡ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵						
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	布帛を用いて自らの衣服を製作し、3つの編み方を理解した後に1つの技法を選んで衣服を製作する。これらの経験から創造力を身につけ、衣服構造を理解する。また、いずれも自分のファッションに合わせてデザインを考える過程を通して、美的センスを身につける。					
到達目標	1	知識・理解：衿や袖はシルエットのデザインバリエーションがあることを知り、各自の描くデザインに近い形を選択できる。				
	2	技能：デザインのイメージを膨らませ、仮縫いの過程を経て衣服を完成させる。				
	3	態度・意欲：編み方の3技法に関する知識を得て、1つの技法で作品を完成させることで技法を覚え、他者のサポートができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	プレゼンテーション 実習					

授 業 計 画		備 考
1	衣服の製作① 授業全体の説明 デザイン決め 衿や袖のデザイン展開	時間内にデザイン決めができない場合は、候補を次週までに2~3つ挙げておく(1)
2	衣服の制作② 型紙の作成	翌週までに完成させる(1)
3	衣服の制作③ 柄合わせ 裁断	デザインに合う布選び(1)
4	衣服の制作④ 接着芯張り しるし付け	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
5	衣服の制作⑤ 仮縫い 補正	ゆとりの小さいデザインの場合は白もで縫い代側1mmの部分で縫合しておく(1)
6	衣服の制作⑥ 縫製① 衿、肩と脇	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
7	衣服の制作⑦ 縫製② 袖作り・付け	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
8	衣服の制作⑧ 縫製③ 前端と裾の処理	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
9	衣服の制作⑨ 仕上げ 撮影	レポート作成、市場価格調査(1)
10	編み物① 編み物の基礎 デザイン決め	作りたいデザインを調査(1)
11	編み物② マフラーの場合①1/4	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
12	編み物③ マフラーの場合②半分完成	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
13	編み物④ マフラーの場合③3/4	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
14	編み物⑤ マフラーの場合④全長完成、仕上げ 撮影	設定の工程が終了しない場合は進めておく(1)
15	編み物⑥ 着装発表 講評 レポート提出	レポート作成(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・課題については技術力を考慮して相談に応じます。 ・デザインの展開は時間を要しますので、指定時間内に終わらせる準備をしておいてください。 ・授業には候補2~3つが分かる書籍等の資料を持参してください。 ・配布資料を整理することで、作業効率が上がります。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	受講の態度・理解度	40	授業への取り組み姿勢、課題提出状況を総合的に評価する。
	製作品	40	衣服製作の工程を理解できたか。仮縫い及びミシン縫製の知識を習得できたか。編み物には種類があることが理解でき、基礎的な方法を習得できたか。
	製作品のレポート	20	市場価格との比較ができていないか。9割は記入がされれているか。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・配付プリント等 ・布や毛糸等は各自が準備する。初心者の布選びについては綿100%の素材が縫い易い。
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は成績評価の対象になりません。
------------	------------------------------

科目名	アパレル商品知識					区分	専門
担当者	梅田 祐子						
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	アパレル素材である繊維、糸、布地について生地の種類や分解などを通して素材の特徴を理解する。 染色技法や加工について学び、デザインだけでなく機能性についても求められる現在のアパレル商品について知る。 服飾の歴史や世界の民族衣装について概説し、アパレル商品が生み出されるファッションの源流について学ぶ。 ファストファッション、eコマース、サブスクなど変化し続ける業態とそこにある問題点について話し合う。						
到達目標	1	繊維、糸、布地、染料、加工についてそれぞれの違いや特徴を説明できる。					
	2	製造、流通、販売までの仕組みと社会や経済との結びつきを理解する。					
	3	アパレル業界のグローバルな成長過程や問題点について学び、自分の消費行動について考える。					
	4						
	5						
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	コメントシート、ディスカッション、理解度確認テスト						

授 業 計 画		備 考
1	環境と衣服① アパレルとは？人と布のかかわりについて	民族衣装について下調べをする（1）
2	環境と衣服② ファッションの源流—世界の民族衣装	地名や用語など整理する（1）
3	服飾材料① 天然繊維とその特徴 人間が生活のために見つけた素材とは？	素材に関する調査をする（2）
4	服飾材料② 化学繊維とその特徴 人間がより快適な生活のために生み出したものは？	ワークシートを完成させる（1）
5	服飾材料③ 糸の種類、番手、撚りについて	ワークシートを完成させる（1）
6	服飾材料④ 布の構造と分類（織物、編み物） 構造を知ると特徴を理解できる	分類表を完成させる（1）
7	染色加工① 伝統技法から新しいテクノロジーまで用いた染色技法 美しい色と紋様を生み出すものとは？	ワークシートを完成させる（1）
8	染色加工② 布地の加工、新しい素材と技術 機能性とデザインの追求。	加工の違いについて分類する（1）
9	衣服と社会① 日本のファッション近代史	全体の流れをまとめる（1）
10	衣服と社会② 生産と流通の仕組み	用語や授業内容を整理する（2）
11	アパレル業界の現在・未来① ファストファッション以降のアパレル	用語や関連した事象を調べる（1）
12	アパレル業界の現在・未来② アパレルの二つの試みについて	比較したレポートをまとめる（2）
13	アパレル業界の現在・未来③ 織研新聞からピックアップ	発表内容をまとめる（2）
14	プレゼンテーション、理解度確認テスト	ノートを見直し質問を考える（！）
15	授業のまとめ	返却した提出物を見直す（1）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業で配布したワークプリントを提出してもらいます。 ・専門用語の意味などの理解度を確認するために不定期に小テストを行います。 ・実際に布地を見たり、触ったり、大学の染織棟にある染料調合室や織実習室の見学や体験を通して理解を深めてください。 ・アパレルや雑貨のショップに足を運んだ際には、実際に授業で得た知識をポイントに商品をよく見てもらいたいと思います。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	40	授業への参加状況（ディスカッション、発表など）とワークプリントの提出状況
	小テスト	20	実際の商品選びに適切な素材や布地の分類についての基礎知識が習得できているか。
	試験	40	アパレルビジネスの変化や問題を社会の動きと関連づけて理解できているか。

使用教材等	授業内容に合わせてプリントを配布します。サンプルとなる素材を実際に添付するのでA4クリアファイルを用意してください。
-------	------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は試験を受けることが出来ません。
------------	-------------------------------

科目名	接客接遇演習					区分	専門
担当者	伊藤 由紀枝						
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	どの職種でも必要な接客接遇。基本的な知識を身に付け、実践できるよう演習を多く取り入れ学んでいきます。						
到達目標	1	接客の基本的マナーを知る					
	2	サービス業務に対する心構えや対応の技術を知る。					
	3	接客における正しい言葉遣いを理解する。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)							

授業計画			備考
1	接客接遇スタッフの資質Ⅰ	接客スタッフに求められる要件 感じの良いお客さま対応とは	
2	接客接遇スタッフの資質Ⅱ	身だしなみ 清潔感の重要性	
3	適切な行動とは	働くうえで求められる態度 忍耐力を身に付ける	
4	専門知識Ⅰ	サービス知識	
5	専門知識Ⅱ	業務知識	
6	一般知識Ⅰ	社会常識	
7	一般知識Ⅱ	サービス業で使われる用語 商売に関することわざ・慣用語	
8	コミュニケーション	コミュニケーションの重要性	
9	接遇に関する知識	お客様心理 礼儀・立ち居振る舞い	
10	日常生活のマナー	挨拶の仕方	
11	接客接遇スタッフとしての表現	話し方	
12	言葉遣い	敬語、言葉遣い	
13	接客接遇現場での対応Ⅰ	様々な問題に対応する 環境を整える	
14	接客接遇現場での対応Ⅱ	社交業務	
15	まとめ	総復習テスト	

授業時間外学習 学習上の注意	授業中はディスカッションも多く取り入れながら行います。接客接遇ですので、どのような方ともコミュニケーションを取ることを意識しながら授業を受けてください。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点・受講態度	60	授業中のディスカッションに積極的に参加しているか (聴くだけでなくきちんと自分の意見を言えているか)
	まとめ時の総復習テスト	40	接客接遇について基本的な知識を習得し理解しているか

使用教材等	サービス接遇検定 3級公式テキスト 公益財団法人 実務技能検定協会 編 早稲田教育出版
-------	---------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	リテールマーケティング				区分	専門	
担当者	佐藤 晴美						
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・小売店における店舗運営の仕組みを理解する。 ・販売促進につながるディスプレイや接客販売員としてのマナーや基本スキルを身につける。 ・本科目に加え、販売論を履修することで、リテールマーケティング検定（旧 販売士検定）3級取得程度の知識・スキルの習得を目指す。 					
到達目標	1	小売店における店舗運営の仕組み（商品計画～仕入・販売～在庫管理など）を理解している状態 ⇒具体的には商品の品揃えと販売業務に関する循環活動（マーチャンダイジング）の構造と構成要素を、自分の言葉で説明できる				
	2	販売促進（＝売上向上のための活動）に繋がる効果的なディスプレイや照明・色彩配置の影響、及び利益向上のためのコストダウン対策など、販売員に求められる基礎知識を理解している				
	3	接客販売員としての基本マナーや 顧客（＝お客様）の購買心理を知識として知っている状態、これらを生かして一般販売員としてお店に立てるレベルを目指す				
授業の方法 （アクティブ・ラーニングの要素）	ディスカッション・グループワーク・接客ロールプレイングなど適宜実施する					

授業計画		備考
1	オリエンテーション ・学ぶ目的と概要説明 ・販売士検定について ・個人目標設定 マーチャンダイジング【1】Section 1～3 ・商品とは？ ・商品の分類 ・商品の本体要素	
2	マーチャンダイジング【2】Section 4, 5 ・マーチャンダイジングの基本 ・CVのマーチャンダイジング	※ワークシート 「マーチャンダイジング図解作成」
3	マーチャンダイジング【3】Section 6～8 ・商品計画の基本知識 ・店舗形態別に見た商品構成の特長 ・棚割とディスプレイの基本知識	
4	マーチャンダイジング【4】Section 9～11 ・仕入計画の基本知識 ・仕入先企業の種類と仕入方法 ・発注と物流の基本知識	
5	マーチャンダイジング【5】Section12, 13 ・在庫管理の基本知識 ・データによる在庫管理と商品ロスの計算	※グループワーク 「仕入発注計画作成」
6	マーチャンダイジング【6】Section14～16 ・販売管理の基本知識 ・POSシステムによる販売データの活用 ・価格の設定要因と価格政策	
7	マーチャンダイジング【7】Section17～19 ・売価設定と利益の構造 ・値入と粗利益の関係 ・売価決定計算方法	
8	ストアオペレーション【1】Section 1～4 ・ストアオペレーションの重要性 ・開店準備と受注業務 ・荷受け・検収と商品補充 ・売場チェックの基本知識とミーティング	
9	ストアオペレーション【2】Section 5～7 ・包装技術の基本知識 ・ディスプレイの目的と役割 ・ディスプレイの基本的パターン	
10	ストアオペレーション【3】Section 8～10 ・ファッション衣料業界のディスプレイ技術 ・ワークスケジュールの基本知識とパートタイマー・アルバイトの活用方法 ・顧客の購買心理過程と接客販売のプロセス	
11	ストアオペレーション【4】Section11 ・レジでの業務と推奨販売の基本 販売経営管理-A【1】Section 1～3 ・販売員の目的と役割 ・接客マナー ・接客用語	
12	販売・経営管理-A【2】Section 4 ・クレームや返品への対応 ・接客ロールプレイング	
13	総合演習 ・ディスプレイ製作 ・接客ロールプレイング	
14	販売・経営管理-B【3】Section 5～10 ・小売業に関する主な法規 ・商品に関する主な法規 ・販売促進に関する主な法規 ・消費者基本法と個人情報保護法 ・環境問題と消費生活	
15	成果発表と模擬テスト ・ワークシート記入（個人）とグループ共有 ・学びを知恵化※するための模擬テスト ※テスト対策としてでなく社会に出た際、役立てる”知恵”とするために実施	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・集中して授業を受けること ・疑問、質問は次回へ繰り越さないこと ・日常的に様々な店舗（ショッピングモール、スーパー、コンビニなど）へ足を運び、POSシステム（レジ）やカラーバリエーション、商品の陳列方法等について、学習内容と実店舗のイメージを照らし合わせながら理解を深めること ※補足事項：リテールマーケティング(a)と販売論(b)との 関連について
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	受講態度	20	授業への参加状況、他者学習への貢献度（発言や質問の”量”重視） 2/3以上出席かつ授業中1回以上 質問または意見を述べる機会を自ら持っていたか？
	グループ学習発表の内容	20	与えられたテーマに関する学習内容発表について下記5つの観点をもって判定する
	定期試験	60	到達目標3点に対する達成度を定期試験結果により判断する

使用教材等	1) 以下のテキストを購入のうえ、毎回必ず持参すること 『販売士3級一発合格テキスト&問題集 第3版』 ISBNコード：978-4-7981-5383-4 著者：海光 歩（かいこう あゆむ）発行：翔泳社 2) その他配布資料など 必要に応じてワークシートや参考資料を配布する ⇒バインダー等にファイリングし、毎回持参すること ※ 販売論及びリテールマーケティングのテキスト等は同じものを使用する
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	成績評価の基準（5つの観点） <ul style="list-style-type: none"> ・積極性（協力姿勢、他者への働きかけはあったか？） ・正確性（正しく理解しているか？裏付けはあるか？） ・論理性（全体像と詳細の関連が明確か？） ・簡潔性（図式化や箇条書き等の工夫はあったか？） ・表現力（声の大きさ・話すスピードは適切か？）
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ビジュアルアートⅢ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<p>「自分の表現は何か？」新たな切り口で作品制作を行うことで、1年次に学んだ知識や技術を深めていく。そのためにも、本制作に繋がるアイデアの幅を多くのエスキース・小下図などを行うことで広げ、作品の完成度を高めていく。</p> <p>●課題1「平面化の研究」＝画題：自由／作品サイズ：20号程度または、A3×2枚</p> <p>●課題2「抽象と具象の研究」＝画題：自由／作品サイズ：20号以上または、A3×2枚</p>					
到達目標	1	課題1＝平面化の方法を学び、本制作へ繋げる。				
	2	課題2＝具象だけではなく抽象表現を取り入れることで、新たな作品を生み出す。				
	3	今までの作品とは違う表現を意識して制作する。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティヴ・ラーニングの要素)	実習、プレゼンテーション、ディスカッション、コメントシート					

授業計画		備考
1	【課題1】課題説明…制作シートの制作 ・平面化の技法について	「平面化された作品」を調べる(2時間)
2	エスキース、下図の制作 ・基底材、素材の準備	エスキース、下図の制作(4時間)
3	本制作①(手描きの学生)＝下地作りと転写 (デジタルの学生)＝素材の取り込みと主線	自主制作(2時間)
4	本制作②(手描きの学生)＝下塗り (デジタルの学生)＝各レイヤーの制作①	自主制作(2時間)
5	本制作③(手描きの学生)＝上塗り (デジタルの学生)＝各レイヤーの制作②	自主制作(2時間)
6	本制作④(手描きの学生)＝上塗り (デジタルの学生)＝プリントアウト確認	自主制作(2時間)
7	本制作⑤仕上げ 講評…コメントシートの作成、提出 ・次課題の説明… 抽象と具象について	「抽象表現」について調べる(2時間)
8	【課題2】①制作シートのチェック ②エスキース、下図の制作	「基底材、素材の調達(3時間)
9	基底材、素材の準備	大下図の制作(2時間)
10	本制作① (手描きの学生)＝下地作りと転写 (デジタルの学生)＝素材の取り込みと主線	自主制作(2時間)
11	本制作② (手描きの学生)＝下塗り (デジタルの学生)＝各レイヤーの制作①	自主制作(2時間)
12	本制作③ (手描きの学生)＝上塗り (デジタルの学生)＝各レイヤーの制作②	自主制作(2時間)
13	本制作④と中間チェック (手描きの学生)＝上塗り (デジタルの学生)＝プリントアウト確認	自主制作(2時間)
14	本制作⑤ (手描きの学生)＝描き込み (デジタルの学生)＝修正作業	自主制作(2時間) プレゼン準備
15	本制作⑥仕上げ 講評…コメントカードの作成、提出 ・後期課題の説明	制作の振り返り(2時間)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・新しい表現を取り入れるための資料集めは、図書館やインターネットなどを活用して充分に行い準備して下さい。 ・準備した資料を参考に、授業時間外に構想を練ること。 ・制作時間の確保する方法は、一人ひとりのスケジュールや制作方法で違います。 ・授業時間外の制作は、自分に合ったペースをつかめるように留意し、完成度を高めるための時間を確保して下さい。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	30	授業への参加状況(質問、プレゼンテーション等)と課題提出状況で総合的に判断する。
	提出作品	60	「平面化」「抽象と具象の融合」を作品に表現することができているか。
	コメントシート	10	

使用教材等	<p>随時指定</p> <p>※各自が選んだ表現方法に合った基底材、色料などを担当教員と相談しながら準備すること。</p>
-------	---------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	ビジュアルアートⅣ				区分	専門	
担当者	阿良山 早苗						
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>2年間で学んだことの集大成として「自由制作」に取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分が目指す作品のコンセプトやオリジナリティを明確にする。 ・「セミナーⅠ」で立てた計画の実践として、スケジュールの調整を行いながら制作を進める。 ・「作品を発表する」ということを常に意識し、制作はもちろん、展示形態やプレゼンテーションまでを視野に入れて作品作りをする。 <p>【課題】「自由制作」＝画題：自由／作品サイズ：50号以上または、B0（サイズは、担当教員と要相談）</p>					
到達目標	1	完成のビジョンを明確に持ちながら制作を進める。				
	2	作品のコンセプトに基づき、独自の表現を追求する。				
	3	自分の作品に対し、制作者としてこだわりを持って仕上げる。				
	4	「作品発表」（展示）可能な形態を考え、プレゼンテーションする。				
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	実習、プレゼンテーション、ディスカッション、コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	夏課題の提出 課題説明…制作シートの制作	夏課題の仕上げ（4時間）
2	制作シートと取材の確認	エスキースの制作（4時間）
3	エスキース、下図の制作 ・基底材、素材料の準備	素材料の再検討と調達（4時間）
4	本制作1（手描きの学生）＝下地作りと転写（デジタルの学生）＝素材の取り込みと主線 本制作2（手描きの学生）＝下塗り①（デジタルの学生）＝各レイヤーの制作①	自主制作（2時間以上）
5	本制作3（手描きの学生）＝下塗り②（デジタルの学生）＝各レイヤーの制作②	自主制作（2時間以上）
6	本制作4（手描きの学生）＝マチエール作り①（デジタルの学生）＝各レイヤーの制作③	自主制作（2時間以上）
7	本制作5（手描きの学生）＝マチエール作り②（デジタルの学生）＝各レイヤーの制作④	自主制作（2時間以上）
8	中間チェック（手描きの学生）＝パルールの確認（デジタルの学生）＝プリントアウト確認	自主制作（2時間以上）
9	本制作6…中間チェックの内容を反映（手描きの学生）＝上塗り①（デジタルの学生）＝色調調整①	自主制作（2時間以上）
10	本制作7（手描きの学生）＝上塗り②（デジタルの学生）＝色調調整②	自主制作（2時間以上）
11	本制作8（手描きの学生）＝雰囲気つくりと描き込み（デジタルの学生）＝仕上げ確認作業	自主制作（2時間以上）
12	予備審査 ・冬季休業中の制作課題について確認	自主制作（2時間以上）
13	冬季休業中の制作課題チェック（手描きの学生）＝仕上げ確認（デジタルの学生）＝プリントアウト確認	自主制作（2時間以上）
14	本制作9（手描きの学生）＝仕上げ（デジタルの学生）＝仕上げ（大判印刷）	コメントシート(レジュメ)の作成(2時間)
15	本審査、講評 ・プレゼンテーション ・「コメントシート」の提出	作品の発表準備（2時間）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・制作に必要な取材や資料集めは、夏季休業まで終了させておく。 ・「作品のコンセプト」や「作品タイトル」を文章化し、制作意図を明確にしておく。 ・2年間の集大成として、悔いが残らぬよう自分自身でスケジュールを管理し、制作時間を確保すること。 ・制作後、「コメントシート」を記入すること。（本審査時に提出）
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	平常点	30	授業への参加状況(質問、プレゼンテーション等)と課題提出状況で総合的に判断する。
	提出作品	60	2年間の学びの成果を表現できているか。
	コメントシート	10	

使用教材等	<p>随時指定 ※各自が選んだ表現方法に必要な基底材、色料などを担当教員と相談しながら準備すること。</p>
-------	------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	ビジュアルデザインⅡ					区分	専門
担当者	碓谷 貴裕						
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・平面の表現・構成によるデザインの専門的な知識や技術を身に付けます。 ・創造力・表現力や美的センスに加えて、実務力や情報編集力の向上も図ります。 ・MacintoshでIllustratorを使用し作業します。(Photoshopの使用も可) <ul style="list-style-type: none"> ・1つのビジュアルイメージ(メインビジュアル=イラスト、写真など)をサイズが異なる複数のもの(ヴァリエーション)に展開させます。 例)映画やコンサート、ライブなどのポスター、雑誌・新聞等の広告、CDジャケット、チケット…等々 						
到達目標	1	知識・理解:	課題の条件に従って、具体的なデザインを想定し、計画・考案できる。				
	2	技能:	計画・考案した内容に沿って、複数のデザインを展開できる。				
	3	態度・意欲:	創意や工夫、獨創性等も考え、計画的に制作を進めることができる。				
	4						
	5						
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習						

授 業 計 画		備 考
1	授業内容の説明	
2	メインビジュアル① 原案の検討	
3	② 作業	
4	③ 完成	必要に応じて完成データを修正
5	文字情報の作成	
6	ヴァリエーション① レイアウト	
7	作業	
8	完成	必要に応じて完成データを修正
9	ヴァリエーション② レイアウト	
10	作業	
11	完成	必要に応じて完成データを修正
12	ヴァリエーション③ レイアウト	
13	作業	
14	完成	必要に応じて完成データを修正
15	プレゼンテーション、講評	必要に応じて完成データを修正

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業が開講されている時間を除き、3階PC実習室は自由に使用できます。空き時間も利用して作業を進めてください。 ・身の回りの「もの」はほとんどがデザインされています。 ・日常目にするものの色や形に注目し、どのようなイメージや印象を持つか意識的に考え制作に応用・展開させてください。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	提出作品の内容	80	課題の条件に従い、計画・考案した内容に沿って制作されている。
		10	完成したものに創意や工夫、獨創性等がみられる。
	受講態度、理解度	10	制作への取り組み方や進め方。

使用教材等	課題説明時に資料を配布します。 費用がかかる材料等の購入は予定していません。
-------	-------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【履修条件】</p> <p>下記のいずれかであることが望ましい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「デザインとものづくり」「ビジュアルデザインⅠ」のいずれかを履修している。 ・MacintoshでIllustratorの初歩的・基本的な操作ができる。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	ビジュアルデザインⅢ					区分	専門
担当者	碓谷 貴裕						
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・平面の表現・構成によるデザインの専門的な知識や技術を身に付けます。 ・創造力・表現力や美的センスに加えて、実務力や情報編集力の向上も図ります。 ・MacintoshでIllustratorを使用し作業します。(Photoshopの使用も可) ・1つのコンセプトやイメージによるデザインをシリーズ、連作として発展させます。 						
到達目標	1	知識・理解:	課題の条件に従って、具体的なデザインを想定し、計画・考案できる。				
	2	技能:	計画・考案した内容に沿って、複数のデザインに発展できる。				
	3	態度・意欲:	創意や工夫、獨創性等も考え、計画的に制作を進めることができる。				
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習						

授 業 計 画		備 考
1	授業内容の説明	
2	内容の検討	
3	シリーズ、連作① レイアウト	
4	作業	
5	完成	必要に応じて完成データを修正
6	シリーズ、連作② レイアウト	
7	作業	
8	完成	必要に応じて完成データを修正
9	シリーズ、連作③ レイアウト	
10	作業	
11	完成	必要に応じて完成データを修正
12	シリーズ、連作④ レイアウト	
13	作業	
14	完成	必要に応じて完成データを修正
15	プレゼンテーション、講評	必要に応じて完成データを修正

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業が開講されている時間を除き、3階PC実習室は自由に使用できます。空き時間も利用して作業を進めてください。 ・身の回りの「もの」はほとんどがデザインされています。 ・日常目にするものの色や形に注目し、どのようなイメージや印象を持つか意識的に考え制作に応用・発展させてください。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	提出作品の内容	80	課題の条件に従い、計画・考案した内容に沿って制作されている。
		10	完成したものに創意や工夫、獨創性等がみられる。
	受講態度、理解度	10	制作への取り組み方や進め方。

使用教材等	課題説明時に資料を配布します。 費用がかかる材料等の購入は予定していません。
-------	-------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【履修条件】</p> <p>下記のいずれかであることが望ましい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「デザインとものづくり」「ビジュアルデザインⅠ」のいずれかを履修している。 ・MacintoshでIllustratorの初歩的・基本的な操作ができる。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	公衆衛生学 I				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	健康とは何かを考え、調理師法や健康並びに食の関係法規を学び、正しい生活習慣や健康づくり、疾病予防等を習得し、調理師の果たすべき役割を身に付ける。					
到達目標	1	知識・理解：食生活における調理師の果たすべき役割について説明できる。				
	2	知識・理解：調理師法や関係法規を学ぶことで、健康づくりや疾病予防、調理師の役割、調理師養成施設での学びについて関連づけられる。				
	3	技能：正しい生活習慣の概念を身につけて、それを達成できるよう努力する。				
	4	態度・意欲：課題についてのグループワークやディスカッションに参加し討議できる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク、ディスカッション、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	調理師と健康① …健康の考え方	自分の考える健康とは何かを考える (1)
2	調理師と健康② …食と健康の関係	健康になるためにはどんな食生活を送ればよいかまとめる (1)
3	調理師の役割① …調理師の成り立ち	
4	調理師の役割② …調理師法の概要	
5	調理師の役割③ …調理師免許	問題集 P5~9 (32問) を行う (1)
6	調理師の役割④ …食生活における調理師の役割	食生活と健康において調理師が果たすべき役割についてまとめる (1)
7	食生活と疾病① …疾病の動向とその予防	わが国の死亡原因が大きく変化した理由を考える (1)
8	食生活と疾病② …生活習慣病	生活習慣病予防改善のための調理師ができることをまとめる (1)
9	健康づくり① …疾病予防から健康増進へ	問題集 P10, 11 (11問) を行う (1)
10	健康づくり② …健康増進法	
11	健康づくり③ …わが国の健康づくり対策	わが国の健康づくりの施策をまとめる
12	健康づくり④ …健康教育	健康づくりのための栄養指針のチェックを行い、自身の現状と改善案を考える (1)
13	健康づくり⑤ …健康に関する食品情報 【準備】教科書 P.47~53 を参考に食品表示のある食品を確認しまとめておく。	食品表示の食品の調査を行う (1)
14	健康づくり⑥ …心の健康づくり	ストレスの感じ方とその対処方法をまとめる (1)
15	まとめ	問題集 P12~17 (33問) を行う (1.5)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出欠確認を行います。 ・不定期にグループディスカッション、小テストを実施したり、レポート提出を求めます。 ・授業理解を深めるため、問題集を繰り返し解くことが望ましい。 ・授業範囲を予習し、授業後はノートの整理など復習することが望ましい。 ・調理師養成施設技術審査合格を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	60	健康について理解し、食生活における調理師の果たすべき役割について習得できたか。
	小テスト・レポート課題	20	調理師法や関連法規について理解できたか。
	受講態度	20	授業への参加状況(質問・発表)、課題への取り組みや提出状況など総合的に判断する。

使用教材等	<p>【教科書】・新調理師養成教育全書 必修編 「第1巻 食生活と健康」全国調理師養成施設協会 — ※必ず購入すること</p> <p>【問題集】・新調理師養成教育全書 「必携問題集」全国調理師養成施設協会</p> <p>【参考文献】・「調理師読本2020年度」(公社)日本栄養士会編(第一出版) — ※購入不要・図書館で閲覧可</p> <p>【その他】・必要に応じプリントを配布します。</p> <p>・必要に応じパワーポイントや実物投影等を用いて授業を行います。</p>
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合、定期試験を受けることができません。</p> <p>【履修条件】・食品衛生学の知識を必要とします。</p> <p>【資格関連】・「調理師」養成課程必修科目</p> <p>・「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。</p> <p>・調理師養成施設「技術審査」試験内容を含む。</p>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	食生活 I				区分	専門	
担当者	野澤 朋子/塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	地産地消に考慮でき、「おいしい」食生活を営める基礎技術を学ぶ。 生産から消費までを産学官連携を通じ、体験的・主体的に学習することで、食育の意義と必要性、さらにコミュニケーション能力を身につける。					
到達目標	1	知識・理解：食生活における調理の位置付けを説明できる。				
	2	技能：食育を指導できる調理師を目指し、食生活を見直すことができる。				
	3	知識・理解：食育に対する意見を述べられるスキルを身につける。				
	4	態度・意欲：食育教室等、協働で行う作業に参加できる。				
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	ディスカッション、フィールドワーク、グループワーク、実習、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス 食育とは	食育の必要性をまとめる (1)
2	陶芸…器の制作 (文星芸術大学陶芸研究室にて)	陶芸のレポート (1)
3	栽培植物の選択植物 【準備】栽培したい植物の種や苗のことを調べ、購入する。	植物の種や苗の調べ学習 (2)
4	栽培植物の播種・苗の植え込み	栽培植物レポート (1)
5	栽培植物の経過観察等	栽培観察記録 (計3) ※観察毎に記録する
6	食育講座参加 英語交流調理	食育講座参加事前準備 (1)
7	食育講座参加 準備、進行を体験し企画の参考にする	食育講座参加レポート (1)
8	レシピ作成方法について レシピの作成	レシピの作成についての 講義内容をまとめる (1)
9	レシピ作成、改善	
10	食卓を飾る生花…フラワーアレンジメント	食卓を飾る生花レポート (1)
11	食農実践実習…酪農科学概論	
12	食農実践実習…酪農実習	食農実践実習… 酪農科学概論・実習レポート (2)
13	食農実践実習…園芸学概論	
14	食農実践実習…小麦収穫実習	食農実践実習… 園芸学概論・小麦収穫実習レポート (2)
15	食農実践実習…果樹収穫実習	食農実践実習… 果樹収穫実習レポート (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・課題レポートは計画的に進め、提出期限を厳守すること。 ・配布資料等は、各自ファイリングし保管してください。 ・食育講座・子ども講座・親子キムチ教室を紹介します。(参加は任意) ・植物栽培は、空き時間等に観察し、水やりや草取り、収穫等を行うこと。 ・開講時間を変更することがあります。スケジュール管理を心掛けてください。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	レポート課題	70	食生活における調理の位置付けを理解し、自身の食生活を見直すことができているか。 食育に対する意見を述べられるスキルを身につけることができているか。 それぞれのテーマにおいて、真摯に取り組むことができているか。
受講態度	30	授業への取り組み姿勢・課題提出状況などで総合的に判断します。	
※定期試験はありません。課題ごとのレポートで評価します。尚、「食農実践実習」レポートが50%を占めます。			

使用教材等	<p>【教科書】「食育インストラクター教本」全国調理師養成施設協会</p> <p>【参考書】「TALK食空間コーディネーター3級」テキスト/NPO法人 食空間コーディネーター協会</p> <p>【食農実践実習】宇都宮大学附属農場における教育関係共同利用拠点事業を利用 ・実施日については授業内でお知らせします。</p> <p>【その他】・必要に応じプリント等資料を配布します。 ・パワーポイント等を用いて授業を行うことがあります。</p>
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【資格関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「調理師」養成課程必修科目 ・「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。 ・「TALK食空間コーディネーター3級」検定試験の内容を含む。
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	食品学 I				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	健康の保持・増進を担う調理師として調理の専門知識や技術の向上を目指し、食品とは何か、食品の分類の仕方やそれぞれの食品の特徴とその性質について習得する。					
到達目標	1	知識・理解：食品とその分類について正しく説明できる。				
	2	技能：植物性食品と動物性食品の成分や特徴などの基礎知識を調理と関連づけることができる。				
	3	知識・理解：食品標準成分表の使い方を理解し使用できる。				
	4	態度・意欲：食品を使用する場面に意欲的に参加する。				
	5					
授業の方法 (7keyの要素)	グループワーク、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	人と食べ物 食品とは 食品の三つの機能について	講義内容を踏まえてをまとめる (1)
2	食品の分類と食品成分表	教科書第3章第3節を読む (1)
3	植物性食品 穀類 (1) …米	教科書第4章第1節①穀類を読む (1)
4	植物性食品 穀類 (2) …小麦・その他の穀類	
5	植物性食品 いも及びでんぷん類	教科書第4章第1節 ②いもおよびでんぷん類を読む (1)
6	植物性食品 砂糖及び甘味料	教科書第4章第1節 ③砂糖および甘味料を読む (1)
7	植物性食品 豆類・種実類	教科書第4章第1節 ④豆類, ⑤種実類を読む (1)
8	植物性食品 野菜類 (1) …野菜の分類、葉菜類、茎菜類	教科書第4章第1節 ⑥野菜類を読む (1.5)
9	植物性食品 野菜類 (2) …根菜類、果菜類、花菜類、野菜の加工品	
10	植物性食品 果実類	教科書第4章第1節 ⑦果実類を読む (1)
11	植物性食品 きのこと類・藻類	教科書第4章第1節 ⑧きのこ類, ⑨藻類を読む (1)
12	動物性食品 乳類	教科書第4章第2節 ④乳類を読む (1)
13	動物性食品 魚介類 (1) …構造、成分等	教科書第4章第2節 ①魚介類を読む (1.5)
14	動物性食品 魚介類 (2) …種類、加工品等	
15	まとめ、夏期休業中の課題説明	前期内容のまとめ (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・授業後はノート整理など復習することが望ましい。 ・単元終了時に小テストを実施します。(授業内で実施出来ない時は課題とします。) ・レポートの提出を求めることがあります。 ・電卓を使用することがあります。 ・調理師養成施設技術考査を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。 ・図書館を利用し、食品図鑑などで食品を確認しましょう。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	60	食品分類の概念を理解しているか。 植物性食品と動物性食品の基本的知識を習得できているか。
	受講態度	25	授業への参加状況 (質問・発表) ・小テスト・課題提出状況等
	入学前学習課題内容	15	入学前学習課題内容

使用教材等	<p>【教科書】 「食品と栄養の特性」全国調理師養成施設協会 — ※必ず購入して下さい。</p> <p>【参考書】 「食品標準成分表」全国調理師養成施設協会 — ※必ず購入して下さい。</p> <p>【問題集】 「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成施設協会</p> <p>【その他】 ・プリントを配布することがあります。 ・パワーポイントや実物投影を用いて授業を行うことがあります。</p>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることができません。</p> <p>【資格関連】 ・「調理師」養成課程必修科目 ・「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。 ・調理師養成施設「技術考査」試験内容を含む。</p>
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	食品学Ⅱ				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	食品学Ⅰに引き続き、健康の保持・増進を担う調理師として専門知識や技術の向上を目指し、食品の特徴と性質について習得する。栃木県特産の食品や栃木県の企業で作る加工食品について体験型の授業を行い、地産地消やその特徴を学ぶ。調理の際の食材発注の仕方を身に付ける。					
到達目標	1	知識・理解：食品学Ⅰに続き、動物性食品およびその他の食品の成分や特徴について説明できる。				
	2	知識・理解：食品の機能性・物性・加工や貯蔵、地産地消などについて述べられる。				
	3	技能：学んだ食品や加工食品の特性を活かしたレシピ作成ができる。				
	4	技能：廃棄率等を利用し、食材の発注をすることができる。				
	5	態度・意欲：レシピ開発に参加し、そのレシピ再現とプレゼンテーションができる。				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション、フィールドワーク、理解度確認小テスト、調理実習、コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	課題レポート発表	レシピを考え調理再現しレポートにする (3)
2	栃木県の調理加工品について	レシピ修正 (1)
3	栃木県の調理加工品の調理性	レシピ試作の為の食材準備 (1)
4	栃木県の調理加工品の活用	プレゼンテーション準備 (2)
5	栃木県の調理加工品の物性とおいしさの表現法	レシピ改善仕上げ、コメントシート (2)
6	動物性食品 食肉類	教科書第4章第2節 ②食肉類を読む (1. 5)
7	動物性食品 卵類	教科書第4章第2節 ③卵類を読む (1)
8	その他の食品 油脂類	教科書第4章第3節 ①油脂類を読む (1)
9	その他の食品 菓子類	教科書第4章第3節②菓子類を読み、和菓子及び洋菓子の分類について不明点を調べる (1)
10	その他の食品 嗜好飲料類	教科書第4章第3節 ③嗜好飲料を読む (1)
11	その他の食品 調味料① (塩、酢、みそ、しょうゆ)	教科書第4章第3節④調味料及び香辛料を読み、特にしょうゆとみその製造工程の違いを確認する (1.5)
12	その他の食品 調味料② (みりん、ウスターソース類、他) 香辛料 膨張剤	
13	色と香りの成分、食品加工と貯蔵、ゲル状食品	教科書第3節⑤調理加工食品類、⑥ゲル状食品を読む (1)
14	食品の加工体験 (ゆば製造工場体験)	レポート作成 (1)
15	食材発注の仕方 廃棄・廃棄率・可食部・発注量等、その他まとめ	発注の仕方をまとめる (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ 単元終了時に小テストを実施します。 ・ 電卓を持参すること。 ・ 様々な食材に興味関心を持ち、日常生活の中で味わう体験を重ねてください。 ・ 調理師養成施設技術考査合格を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。 ・ 図書館を利用し、食品図鑑や料理本などで色々な食品やその調理方法などを確認してください。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業後はノート整理など復習することが望ましい。 ・ 不定期にレポートの提出を求めます。 ・ グループディスカッションやプレゼンテーションを行うことがあります。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	60	各食品の基礎的な知識について正しく理解しているか。
	レポート	10	レシピ開発に参加し、その再現とプレゼンテーションなどができたか。
	レポート	10	栃木の食材や加工食品を理解し、活用することができたか。
	受講態度	20	授業への参加状況(質問・発表)・小テストや課題の提出状況で総合的に判断する。

使用教材等	【教科書】「食品と栄養の特性」全国調理師養成施設協会 【参考書】「食品標準成分表」全国調理師養成施設協会 【問題集】「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成施設協会 【産学連携】株式会社アキモと連携し、株式会社アキモの浅漬け商品を使用したレシピ開発を行います。 【その他】・必要に応じてプリントを配布します。 ・パワーポイントや実物投影を用いて授業を行うことがあります。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることができません。 1～5及び14回目の内容については調理理論Ⅱの授業と共通課題として実施いたします。 【履修条件】・食品学Ⅰの知識を必要とします。 【資格関連】・「調理師」養成課程必修科目 ・「食育インストラクター」検定内容を含む。 ・調理師養成施設「技術考査」試験内容を含む。
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	栄養学				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養うため、栄養の基礎を正しく理解する。 ・5大栄養素の働き、体内の消化吸収・代謝について習得する。					
到達目標	1	知識・理解：5大栄養素の働き、体内の消化吸収・代謝について説明できる。				
	2	技能：栄養素の基本を学ぶことにより、栄養のバランスを考えた献立をたてるスキルを身につけ、実践できる。				
	3	態度・意欲：日本人の食事摂取基準や食品標準成分表について正しく理解し、使用できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト、グループワーク、ディスカッション、確認調理実習					

授 業 計 画		備 考
1	栄養とは 現代社会が抱える栄養の問題	
2	栄養と健康	テキスト第1章第1節を読む、 5大栄養素について理解する。(1)
3	炭水化物①(定義、糖質について)	テキスト第1章第2節を読む。(1)
4	炭水化物②(食物繊維について)	食物繊維体験調理レポート作成(1)
5	脂質	テキスト第1章第3節を読む(1)
6	たんぱく質	テキスト第1章第4節を読む(1)
7	ビタミン(脂溶性ビタミン)	テキスト第1章第5節を読む、ビタミンの 1日の推奨量や目安量を調べる(1.5)
8	ビタミン(水溶性ビタミン)	問題集P33~36(20問)を解き提出(1)
9	ミネラル(多量ミネラル)	テキスト第1章第6節を読む、ミネラルの 1日の推奨量や目安量を調べる(1.5)
10	ミネラル(微量ミネラル)	
11	水分・機能性成分	テキスト第1章第7節を読む、 問題集P37~39(20問)を解き提出(1)
12	栄養素の消化	テキスト第2章第1節を読む(1)
13	栄養素の吸収	テキスト第2章第2節を読む(1)
14	栄養素の代謝	問題集P40~43(20問)を解き提出(1)
15	エネルギー代謝 まとめ	テキスト第2章第1節を読む(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出欠確認を行います。 ・授業後は配布資料やノート整理など復習することが望ましい。 ・調理師養成施設技術考査を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。 ・授業には電卓を持参すること。 ・不定期に小テストを実施したり、レポートの提出を求めます。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	5大栄養素の働きについて正しく理解しているか。 食べ物の体内の消化吸収のしくみ・代謝のしくみについての基本的知識を習得できているか。
	課題レポート、確認小テスト等	20	レポートの提出、小テスト
	授業への参加度・態度等	10	授業への参加状況(質問・発表)・課題提出状況で総合的に判断する。

使用教材等	【教科書】「食品と栄養の特性」全国調理師養成施設協会 ― ※必ず購入すること 「食品標準成分表」全国調理師養成施設協会 【問題集】「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成施設協会 【その他】 <ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じプリントを配布する。 ・必要に応じパワーポイントや実物投影等を用いて授業を行う。
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることが出来ません。 【資格関連】 <ul style="list-style-type: none"> ・「調理師」養成課程必修科目 ・「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。 ・調理師養成施設「技術考査」試験内容を含む。
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学 I				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>安心で安全な食事を提供することは、調理師の使命である。 食の安全を守るためのしくみと食品衛生における調理師の責務、食品と微生物の関係や飲食による健康危害などを理解する。 食中毒菌の増殖のメカニズムを理解し、正しい手洗い方法や身支度方法、消毒方法などの予防方法を習得する。</p>					
到達目標	1	知識・理解：我が国の食品の安全性確保のための組織や規制等について説明できる。				
	2	知識・理解：微生物の基礎知識や食品の変質とその防止策等を述べることができる。				
	3	技能：安全な食品を見極め、衛生的に調理することができる。				
	4	態度・意欲：常に食品衛生の情報をキャッチし、対応できる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク、ディスカッション、理解度確認テスト、演習					

授 業 計 画		備 考
1	調理作業時における安全対策①・身支度、手洗いなど	自身の手洗い状況と手洗いの重要性についてまとめる(1)
2	食の安全と衛生①・食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務	食品衛生と調理師の責務についてまとめる(1)
3	食品安全対策①・食品衛生法、食品安全基本法	教科書(付録P201～221)食品衛生法、食品安全基本法を熟読する(2)
4	食品安全行政①・中央組織、地方組織	
5	食品安全情報の共有①・食品表示とは。食品表示法①(食品表示の一元化) [準備] 身近にある食品表示を調べておくこと。	教科書(付録P221～226)食品表示法を熟読する。身近な食品表示を見つける(2)
6	食品安全情報の共有②・食品表示法②(加工食品の表示) [準備] 特定原材料及び特定原材料に準ずるものを調べておくこと。	特定原材料に準ずるものの変更点を調べる(1)
7	食品安全情報の共有③・その他の法律による表示	
8	施設設備の安全対策①・施設設備の衛生管理	
9	施設設備の安全対策②・給水および排水・廃棄物処理について	調理実習室内の施設設備状況を確認し、改善案をまとめる(1)
10	調理従事者の健康管理	
11	調理作業時における安全対策①・食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い	問題集P91～96(40問)を行う(1.5)
12	調理作業時における安全対策②・洗浄・消毒・殺菌	問題集P97～99(20問)を行う(1)
13	食品と微生物①・種類、増殖条件	
14	食品と微生物②・食品の微生物汚染	問題集P72～74(20問)を行う(1)
15	食品の腐敗 まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・授業後はノートや配布プリントのファイリング等復習することが望ましい。 ・不定期にレポートの提出を求めます。 ・調理師養成施設技術審査合格を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	<p>衛生的に調理するための基礎知識を習得し、実践することができているか。</p> <p>我が国の食品の安全性確保のための法律や組織・規制等について理解することができたか。</p> <p>微生物の基礎知識を学び、食品の変質とその防止策等を理解することができたか。</p>
受講態度	30	授業への参加状況(質問・発表)・課題提出状況で総合的に判断する。	

使用教材等	<p>【教科書】「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会 — ※必ず購入すること</p> <p>【問題集】「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成施設協会</p> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じてプリントを配布します。 ・パワーポイントや実物投影を用いて授業を行うことがあります。
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることができません。</p> <p>【資格関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「調理師」養成課程必修科目 ・「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。 ・調理師養成施設「技術審査」試験内容を含む。
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学Ⅱ				区分	専門
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態
						講義

授業の概要	<p>安心して安全な食事を提供することは調理師の使命である。 衛生的に調理するため飲食に起因する食中毒その発生状況や食品を媒介とする感染症の発生メカニズムや防止対策を身に付ける。</p>					
到達目標	1	知識・理解：安全な食品を見極めることができる。				
	2	知識・理解：飲食に起因する食中毒や食品を媒介とする感染症などの発生メカニズムや防止対策を指摘できる。				
	3	技能：食中毒防止のための食品や器具類の取り扱い、手洗いや消毒などが実践できる。				
	4	態度・意欲：食品衛生学の果たす健康への役割について討議できる。				
	5					
授業の方法 (7分野・トレーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク、理解度確認テスト、演習					

授 業 計 画		備 考
1	飲食による健康危害の種類	
2	食中毒…概要・分類・発生状況	食中毒統計(厚生労働省)最新版を確認する(1)
3	細菌性食中毒(感染型)①…サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター	細菌性食中毒防止のための3原則をまとめる(1)
4	細菌性食中毒(感染型)②…病原大腸菌、エルニシア、リステリア	
5	細菌性食中毒(食品内毒素型)…ブドウ球菌、ボツリヌス菌	問題集P80～84(32問)を行う(1・5)
6	細菌性食中毒(生体内毒素型) ウエルシュ菌、セレウス菌 細菌性食中毒の予防について。	細菌性食中毒の防止策をまとめる(2)
7	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒についてまとめる(1)
8	自然毒食中毒(動物性自然毒)	問題集P85～87(20問)を行う(1)
9	自然毒食中毒(植物性自然毒)	自然毒食中毒についてまとめる(1)
10	化学性食中毒	化学性食中毒についてまとめる(1)
11	寄生虫による食中毒①…魚介類・肉類	
12	寄生虫による食中毒②…野菜類・飲料水	寄生虫の種類と特徴をまとめる(1)
13	経口感染症	経口感染症についてまとめる(1)
14	食物アレルギー…種類、特定原材料の表示 飲食店での対応手順	問題集P88～90(19問)を行う(1)
15	その他の健康被害 まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ 授業後はノートの整理や配布プリントのファイリングをするなど復習することが望ましい。 ・ 不定期に小テストやレポート提出を求めます。 ・ 調理師養成施設技術考査合格を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験	70	衛生的に調理するための基礎知識を習得することができているか。 飲食に起因する食中毒や食品を媒介とする感染症などの発生メカニズムや 防止対策を理解することができているか。 食品衛生学の果たす健康への役割を理解することができているか。
	受講態度	30	授業への参加状況(質問・発表)、課題提出状況で総合的に判断する。

使用教材等	<p>【教科書】「食品の安全と衛生」全国調理師養成協会 【問題集】「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成協会 【その他】・プリント配布します。 ・パワーポイントや実物投影などを用いて授業を行うことがあります。</p>
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることができません。 【履修条件】・食品衛生学Ⅰからの続きとなります。 【資格関連】・「調理師」養成課程必修科目 ・「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。 ・調理師養成施設「技術考査」試験内容を含む。</p>
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

調 理 師

科目名	食品衛生学実習				区分	専門
担当者	池田 雅之				ユニット	調理師
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態
						実習

授業の概要	食品衛生学において学習した内容をもとに、食品の微生物・理化学検査方法を習得するとともに食品衛生管理の重要性について理解を深め、食品製造や調理の場で自主衛生管理が実践できるようになることを目標とします。					
到達目標	1	微生物実習の際の無菌的取り扱いを身につけ、器具類の滅菌操作等が正しくできる。				
	2	微生物のコロニー、菌数測定を理解し、衛生指標菌としての一般生菌数、大腸菌群数の測定ができる。				
	3	ピペット、メスシリンダー、メスフラスコ等代表的器具を正しく使用できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	実習の概要…目的と意義、微生物実験の基礎	
2	微生物学実験(1)…滅菌操作、培地作成等	
3	微生物学実験(2)…手指の衛生、GJ法	
4	微生物学実験(3)…ふきとり検査、ATP検査	
5	微生物学実験(4)…衛生指標菌検査	
6	食品の検査…食肉等の細菌検査	
7	食品の検査…魚介類の細菌検査	
8	微生物検査(5)…空中落下細菌、菌数算定	
9	微生物検査(6)…グラム染色、顕微鏡による観察	
10	飲料水等の検査…pH、色度、濁度、残留塩素等	
11	食品の検査(鶏卵の鮮度)…透光検査等	
12	食品添加物の検査…着色料	
13	食器の洗浄検査…デンプン質、タンパク質、脂肪性残留物	
14	食品の検査…牛乳(成分検査)	
15	食品の検査…魚介類の寄生虫検査(アニサキス) ※実習の順番は資料準備等の都合で入れ替わることがあります。	

授業時間外学習 学習上の注意	培養に必要な微生物学実習のレポートは、実習日の翌週判定日となるので判定日以降の直近の月曜日までに提出すること。 培養操作等の必要のない実習については実習日の翌週までに提出すること。 その際、図書館等で成書、文献等を参考に考察等を記入すること。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	レポート	60	レポートは内容、提出状況等を総合的に判断します。
	平常点	40	学習意欲、実習態度、小テストの結果を総合的に判断します。

使用教材等	【教科書】 『改定新版健康と食の安全を考えた食品衛生学実験』編集者 増田修一／㈱アイ・ケイコーポレーション 【その他】 配布プリント
-------	-----------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は実習の効果について確認できません。 【資格関連】調理師養成課程の必修科目です。
------------	----------------------------------------------------------

科目名	食文化論 I				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	調理に関して専門的な知識修得を目指す調理師必須科目である。 食文化論 I では食文化の中でも日本の食文化に関する知識を身に付ける。 和食はユネスコ世界無形文化遺産に登録され、海外においても人気が高まっている。 和食の 4 つの特徴について概説し、季節の食材や郷土料理、加工して保存した先人の知恵について理解する。					
到達目標	1	知識・理解：和食の 4 つの特徴を説明できる。				
	2	技能：季節の食材を選ぶことができる。				
	3	態度・意欲：郷土料理に関する知識を深め、現代の食生活にどのように反映させるか意見を述べ、討議できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	グループワーク 理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	和食とは	4 つの特徴を整理する (2)
2	季節と食材 (春・夏)	プリントで予習しておく (2)
3	季節と食材 (秋・冬)	季節の食材を整理する (2)
4	日常の郷土料理 (主食・汁物・おかず)	プリントで予習しておく (2)
5	日常の郷土料理 (漬物・飲み物・おやつ・お弁当)	郷土料理の定義と種類を整理する (2)
6	祝と行事の郷土料理	ハレの食事とケの食事を整理する (2)
7	郷土料理の調理・加工	加工技術の種類を挙げる (2)
8	知識の定着を図る① (和食)	分からない問題については時間外に調べておく (2)
9	知識の定着を図る② (季節)	2 回目・3 回目の内容を振り返る (2)
10	知識の定着を図る③ (郷土料理)	分からない問題については時間外に調べておく (2)
11	知識の定着を図る④ (郷土料理の調理・加工)	6 回目の内容を振り返る (2)
12	郷土料理①調査 図書館にて レポート課題提示	地元の郷土料理について調べる (2)
13	郷土料理②発表 各自のテーマに沿って調査したことを発表後、グループで意見交換	調査の不足を補う (2)
14	郷土料理③確認 現代の食生活にどのように反映させるか検討	郷土料理が各地でどのように継承されているか調べる (2)
15	授業内容の振り返り	試験範囲として示された内容は必ず理解できるよう、資料を揃える (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 配布された資料・プリントをファイリングし保管する。 新聞等を利用し、食に関する情報収集に励むこと。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験・レポート	80	日本の食文化についての知識を修得できたか。 郷土料理を現代の食生活へどのように反映させるか考案できたか。 グループでの意見交換などの活動は、協力して取り組めていたか。
受講態度	20	授業への参加状況 (質問・発表等)、課題提出状況で総合的に評価する。	

使用教材等	テキスト「郷土に根ざした伝承の技と味に学ぶ 和食の基本がわかる本」和食アドバイザー検定公式テキスト 一般社団法人 日本実務能力検定協会 (一般社団法人 農山漁村文化協会)
-------	------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 ・「調理師」養成課程の必修科目 ・「和食アドバイザー 2 級」検定試験合格を目指す。
------------	---------------------------------------------------------

科目名	調理理論 I				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	調理に関して専門的な知識の修得を目指す調理師必修科目である。 おいしさの要因について概説し、調理の基本操作および食品の調理科学について理解する。					
到達目標	1	知識・理解：調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解し、食品の調理科学に関する知識を挙げるができる。				
	2	技能：計量に適した道具を使用できる。				
	3	態度・意欲：食品の調理性の確認をする際は、調理性を理解しグループワークに参加できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	プレゼンテーション ディスカッション 実習 コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	調理とは	キーワードを挙げておく（2）
2	おいしさの構成	レシピ作成（2）
3	非加熱調理操作①計量	問題集の解答、次週提出（2）
4	非加熱調理操作②洗浄 レシピ発表後、意見交換	レシピの見直し（2）
5	非加熱調理操作③浸漬、切碎	プリント； らっきょうの浸漬を熟読する（2）
6	非加熱調理操作④混合、磨砕 浸漬の確認「らっきょうを漬ける」	変化を観察する（2）
7	非加熱調理操作⑤成形、冷却	梅仕事について調べる（2）
8	非加熱調理操作⑥冷凍、解凍（梅が入手できる時期に梅を冷凍し、翌週に氷砂糖で梅シロップ漬け）	問題集の解答、次週提出（2）
9	加熱調理操作①湿式、乾式 …炊飯で確認する（カセットコンロ、土鍋利用）	炊飯について整理する。 梅シロップについて調べる（2）
10	加熱調理操作②誘電、誘導…IHクッキングヒーターで上新粉・白玉粉 団子の違いを確認する	食感の違いを考察する（2）
11	植物性食品の調理科学①穀類、カルローズ米コンテスト用紙下書き	応募用紙記入、次週提出（2）
12	植物性食品の調理科学②いも類、梅シロップ漬けは1か月で試食可能	梅シロップの観察、 場合によっては加熱（2）
13	植物性食品の調理科学③砂糖 次週の確認調理の相談	レシピを熟読する（2）
14	確認調理（テクスチャーへの影響 膨化の種類による違い；ドライイーストとベーキングパウダー）	レポート作成、 問題集の解答後に次週提出（2）
15	振り返り 要点の整理、前週の確認調理レポート発表と結果の整理	用紙清書、 要点を整理して試験に臨む（2）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・資料を随時配布しますので、各自ファイリングし保管して下さい。 ・レポート課題は計画的に進める。 ・問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験・レポート	80	調理による食品成分の変化とその理論について習得できているか。 計量の計算ができるか。
	平常点	20	授業への取り組み姿勢、課題提出状況を総合的に判断する。 グループ活動に参加して課題に取り組めたか。

使用教材等	【テキスト】 ・調理師養成教育全書＜必修編＞ 「調理理論と食文化概論」 ・調理師養成教育全書 必修問題集
-------	---------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 ・調理師養成課程の必修科目 ・調理師養成施設技術考査試験合格を目指す。
------------	--------------------------------------------------

科目名	調理理論Ⅱ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	調理理論Ⅰに続き、食品の調理科学に関する知識を習得する。 調理理論Ⅱでは食品の調理科学において植物性食品と動物性食品（魚介類、食肉類、卵類）について学ぶ。					
到達目標	1	知識・理解：食品の調理科学に関する知識を修得する。				
	2	技能：食品の調理性を調理と結び付けて説明することができる。				
	3	態度・意欲：確認調理の内容を討議により決め、分担を決めてグループごとに調理できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション 実習 プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	課題レポート発表 授業全体の説明	レポートを持参し、調理のポイントを説明できるようにしておく(2)
2	栃木県の食材について①特徴	レシピ下書き(2)
3	栃木県の食材について②調理性	おいしく見せる盛り付けを考え、器を選ぶ(2)
4	栃木県の食材について③活用	材料準備(2)
5	栃木県の食材について④改善案	他の意見も取り入れた改善案の考案(2)
6	植物性食品の調理科学①砂糖の調理性	キーワードを挙げておく(2)
7	植物性食品の調理科学②豆類、種実類、野菜類の調理性	pHと野菜の色の関係を整理する(2)
8	植物性食品の調理科学③果実類、きのこ類、藻類の調理性	問題集解答(2)
9	動物性食品の調理科学①魚介類	魚の漢字(2)
10	動物性食品の調理科学②魚介類の調理性	ミニテスト準備(2)
11	動物性食品の調理科学③肉類 レポート課題「調理性を考慮した肉類の調理」	レポート課題 内容と計画(2)
12	動物性食品の調理科学④肉類の調理性の確認	等電点を下げ、肉の保水性を上げる調理方法を挙げる(2)
13	動物性食品の調理科学⑤卵類 基礎知識の整理	ミニテスト準備(2)
14	確認調理 調理性を確認する(小豆・ささげ、マリネの効果、アントシアニン色変化 など)	レポート作成(2)
15	栃木県の食材について⑤湯波引き上げ体験 レポート発表	試験範囲の基礎知識を整理、ミニテスト復習(2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ 資料を随時配布しますので、各自ファイリングし保管して下さい。 ・ レポート課題は計画的に進めてください。 ・ 調理師養成施設技術考査試験合格を目指し、問題集は繰り返し解いておくこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験・レポート	80	調理科学に関する知識を習得できているか。 食品の調理性を調理と結び付けて説明することができるか。
	授業への取り組み姿勢	20	予習を行い、キーワードを挙げられていた。 レポート発表の準備ができ、発表時も分かりやすく伝えることができた。
			※欠席・遅刻、遅れ提出、未提出があれば点数換算して減点したものを最終評価とします。

使用教材等	【テキスト】 ・ 調理師養成教育全書<必修編> 「調理理論と食文化概論」 ・ 調理師養成教育全書 必携問題集
-------	-----------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 ・ 調理師養成課程の必修科目 ・ 調理師養成施設技術考査試験合格を目指す。
------------	----------------------------------------------------

科目名	フードコーディネート論				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	調理の専門的な知識修得を目指す調理師必修科目である。 人がおいしいと感じるのは味だけではなく、食空間から受ける影響も大きい。 食空間をコーディネートするためのアイテムを二つの側面から理解し、コーディネートする知識を身につける。					
到達目標	1	知識・理解：場面に適した食空間のコーディネートができるよう、テーブルコーディネート基礎知識を挙げることができる。				
	2	技能：国内外の食文化及びテーブルマナーを考慮したテーブルセッティングができる。				
	3	態度・意欲：テーブルセッティング事例を対象として用いられた小物の理由について討議できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	プレゼンテーション ディスカッション 理解度確認テスト作成・解答					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 食空間コーディネートとは	キーワードを挙げておく(2)
2	テーブルコーディネートアイテムⅠ 器と道具(蕎麦を盛る皿の条件)	皿サイズを考慮したデザイン案作成(2)
3	おもてなし料理①日本料理のマナー	日本料理メニューについて調べる(2)
4	おもてなし料理②日本料理 飲料	レポート作成(2)
5	おもてなし料理③中国料理・西洋料理の各マナー	各自がクイズ作成し、次週冒頭で解答解説(2)
6	コーディネート：テーブルセッティング 行事食(興味ある行事食について調査しセッティング紹介；書籍・検索結果)	セッティング調査、次回発表(2)
7	テーブルコーディネートアイテムⅡ①食空間装飾品 照明・光 テーブルリネン ナプキンワーク 布の性質(耐熱性 綿とポリエステルの違いを見る)	ナプキンワーク 他の折り方に挑戦(2)
8	テーブルコーディネートアイテムⅡ②食空間を彩る物(食卓に向く花の条件)	食卓の花を観察 書籍の写真(2) 次回の準備物：色鉛筆
9	テーブルコーディネートアイテムⅡ③色彩 テーブル上の配色を考える(色鉛筆で彩色)	時間内に塗れなかった部分を完成させ、次回に発表(2)
10	コーディネートの実践 調理したメニューを引き立たせる器・クロスを選び盛り付けと撮影(コンテスト応募写真)	レシピの確認、材料準備(2)
11	コーディネートアイテムⅠ 陶磁器の歴史と分類・和洋陶磁器	ワークシート解答(2)
12	コーディネートアイテムⅠ 洋陶磁器の歴史・ガラス器の歴史と加飾	コンテスト応募用紙 下書き作成、提出(2)
13	コーディネートアイテムⅠ 漆器・竹・プラスチック製品、コンテスト応募作品についてグループで意見交換	コンテスト応募用紙 清書、提出(2)
14	コーディネートアイテムⅠ 道具 卓育について	発表原稿作成・準備(2)
15	レポート発表会○各自が考えた「家庭でできるカジュアルなおもてなし」発表・意見交換 講評 授業の振り返り	プリント記入(2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行う。 ・資料を随時配布するため、各自ファイリングし整理する習慣を身につける。 ・レポート課題は計画的に進める。 ・テーブルセッティングについては、外食時によく観察しておく。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験・レポート	80	テーブルコーディネートの基礎知識を修得できているか。 テーブルマナーに関する知識を習得できているか。 料理に合う器を選び、膳を整えられたか。 行事食により異なるコーディネートを説明できたか。
授業への取組み姿勢	20	授業への参加状況(質問・発表等)、課題提出状況を総合的に評価する。	

使用教材等	「TALK食空間コーディネーター3級」テキスト NPO法人 食空間コーディネート協会
-------	-----------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 ・「調理師」養成課程の必修科目 ・「TALK食空間コーディネーター3級」の検定内容を含む。
------------	------------------------------------------------------------

科目名	西洋料理 I				区分	専門	
担当者	本田 正史				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	西洋料理の歴史を学び、基本的な西洋料理を実習し、更に進んだ西洋料理を探索し実習する。実際の職場となり得る、現在のホテルで提供している料理を実習する。					
到達目標	1	西洋料理の特徴を学び理解する				
	2	基本の切り方、言葉を理解し、技術・能力を身につける				
	3	協調しながら実習に取り組む				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	ブレーンオムレツ、温野菜添え	ノート提出
2	ハンバーグステーキ、トマトソース	ノート提出
3	サーモンのスフレ仕立て、白ワインソース	ノート提出
4	魚のテリーヌ、ソースマヨネーズ	ノート提出
5	チキンソテー、人参のスープ	ノート提出
6	カジキマグロのピカタ、バターライス	ノート提出
7	魚介類のゼリー寄せ、グリーンソース	ノート提出
8	仔牛肉のカツレツ、デミグラスソース	ノート提出
9	ミネストローネと、きのこスパゲッティ	ノート提出
10	真ダイのポアレ、ラタテュイユ添え	ノート提出
11	チキンとペンのグラタン	ノート提出
12	牛肉のステーキ、ペアルネーズソース	ノート提出
13	ミートラザニア	ノート提出
14	ホタテのムース、キャベツ包み	ノート提出
15	実技試験の練習 オムレツ、野菜のむき方	ノート提出

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業内容を予習し、専門用語を辞書などで調べ、理解しておく。 ・ 授業内容を必ず復習してから、実習ノートを提出すること。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	実技試験	30	料理技術の基礎基本を習得できているか。
	レポート	30	西洋料理の歴史を理解し、その特徴を把握できているか。
	平常点	40	受講態度を基にして総合的に評価する。

使用教材等	【教科書】 『エスコフィエの技 現代の術-フランス料理基本技術解説-』日本エスコフィエ協会 編 (料理文化社) 【参考図書】 『仏英和料理用語辞典』山本直文 著 (三省堂) * 実習食材費として、別途費用が必要となります。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 調理師養成課程 必修科目
------------	------------------------

調 理 師

科目名	西洋料理Ⅱ				区分	専門	
担当者	本田 正史				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	西洋料理の歴史と基礎知識を学び、料理の説明を出来るようにする。 基本的な材料を知り、味付けや技法を修得する。 実際の職場となり得る、現在のホテルで提供している料理を実習する。					
到達目標	1	西洋料理の特徴を学び説明できる				
	2	授業を通してメニューに応じた味付けができ、おいしく見せる調理技術を身につける				
	3	協調をしながら実習に取り組む				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	シーフード、アクアパッツァ	ノート提出
2	チキンパロンティース	ノート提出
3	ポークフィレ、サルティンボッカ	ノート提出
4	サーモン、ホタテのポアレ、バルサミソース	ノート提出
5	チキンモモ肉のトマト煮込み	ノート提出
6	魚と野菜のベニエ	ノート提出
7	豚バラ肉のラタテュイユブレゼ	ノート提出
8	ビーフ、ストロガノフ、バターライス	ノート提出
9	サーモングリエ、タップナードソース	ノート提出
10	牛フィレ肉のベーコン巻き、きのこクリームソース	ノート提出
11	有頭エビと舌平目のロール、パンブランソース	ノート提出
12	牛肉のひき肉、アンクルート、マデラソース	ノート提出
13	スモークサーモンムースとエスカベッシュ	ノート提出
14	カモネ肉のロースト、オレンジソース	ノート提出
15	実技試験の練習 ビーフストロガノフとバターライス	ノート提出

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業内容を予習し、専門用語を辞書などで調べ、理解しておく。 ・授業内容を必ず復習してから、実習ノートを提出すること。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	実技試験	30	料理技術の基礎基本を習得できているか。
	レポート	30	西洋料理の歴史を理解し、その特徴を把握できているか。
	平常点	40	受講態度を基にして総合的に評価する。

使用教材等	<p>【教科書】 『エスコフィエの技 現代の術-フランス料理基本技術解説-』日本エスコフィエ協会 編 (料理文化社)</p> <p>【参考図書】 『仏英和料理用語辞典』山本直文 著 (三省堂)</p> <p>*実習食材費として、別途費用が必要となります。</p>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【資格関連】 調理師養成課程 必修科目</p>
------------	--------------------------------

科目名	日本料理 I				区分	専門	
担当者	飯野 耕一				ユニット	調理師	
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	日本料理の歴史を理解したうえで、食育の大切さを知り、日本料理の包丁の使い方を中心に技術・技能を修得する。					
到達目標	1	日本料理の技術の基礎基本を学ぶことによって、プロの技法を習得する。				
	2	日本料理の歴史を学び、その特徴を説明できるようになる事を目的とする。				
	3	基本的な食材を使用し、日本料理の基本的な味付け・技法を習得する。				
	4					
	5					
授業の方法 (7keyig・ラーニングの要素)	実習・グループワーク					

授 業 計 画			備 考
1	調理実習心得	衛生、器具の扱い、清掃、材料の使い方、実習の心得	ノート提出
2	日本料理基礎知識	日本料理の特徴・歴史など、日本料理の基礎知識	ノート提出
3	庖丁の取扱い、研ぎ方	庖丁の種類・名称・研ぎ方、まな板などの基礎知識	ノート提出
4	野菜の切り方・むき方	野菜の種類・産地などの説明、野菜を使った実習・試食	ノート提出
5	魚の取扱い、おろし方	魚の種類・産地などの説明、魚を三枚におろす実習・試食	ノート提出
6	だしの引き方、種類	だしの材料・産地の説明、だしを引いて、お吸物を作る実習・試食	ノート提出
7	調理実習（蒸し方）	茶碗蒸し、その他 3種の調理・試食	ノート提出
8	調理実習（魚を使った料理）	豚汁、魚の三枚おろしを使って3種の調理・試食	ノート提出
9	調理実習（丼物）	親子丼、法蓮草胡麻和え、 3種の調理・試食	ノート提出
10	調理実習（すり流し）	大和芋すり流し 白和え、3種の調理・試食	ノート提出
11	調理実習（出汁巻き玉子）	だし巻卵、白米、その他 4種の調理・試食	ノート提出
12	調理実習（魚の大名おろし）	小魚の大名おろし、舞茸飯 3種の調理・試食	ノート提出
13	調理実習（煮物）	炊き合わせ、炊き込みご飯、炒め煮 4種の調理・試食	ノート提出
14	調理実習（実技）	実技試験に向けての予習（桂剥き・妻打ち・梅人参の実習）	ノート提出
15	調理実習（桂剥き）	刺身、飯、大根の味噌汁 4種の調理・試食	ノート提出

授業時間外学習 学習上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出席は毎回とる。遅刻、途中退室は原則として認めない。 2. 授業回数15回のうち3分の2以上出席しなければ、試験の受験を認めない。 3. 授業の妨げになる行為は禁ずる。 4. 実習では、毎回ごとに随時プリントを配布するので、各自ファイリングし保管する。 5. 調理師に関する新聞記事やテレビ・インターネットの情報に注意する。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	実技試験	40	日本料理の技術の基礎基本を習得できているか。 日本料理の基本的な味付け・技法を習得できているか。
	レポート	10	日本料理の歴史を理解し、その特徴を説明できか。
	平常点	50	授業への取り組み姿勢、課題提出状況を総合的に判断する。

使用教材等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教科書：新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」 / 参考図書：「日本料理理論」学校法人大和学園 編 2. 庖丁一式 3. 調理服 4. プリント一式 5. 実習食材費が必要である。
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】調理師養成課程の必修科目
------------	--------------------

科目名	日本料理Ⅱ				区分	専門	
担当者	飯野 耕一				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	日本料理を科学的根拠もふまえ、地産地消の探求と発展を目指し、職業や実際生活により近い、日本料理の技術・技能を身につける。					
到達目標	1	日本料理の技術の基礎基本を学ぶことによって、プロの技法を習得する。				
	2	日本料理の歴史を学び、その特徴を説明できるようになる事を目的とする。				
	3	日本料理を実践し、あわせて日本料理のレストランサービスで活用できるようにできるようにする事を目的とする。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習・グループワーク					

授 業 計 画			備 考
1	調理実習 (秋の味覚)	秋刀魚造り、秋の炊き込みご飯 3種の調理・試食	ノート提出
2	調理実習 (すき引き)	帆立飯、甘鯛を使った料理、蟹砵巻き3種の調理・試食	ノート提出
3	調理実習 (自由創作料理)	指定された食材で、主食、副食、汁物の3種を調理・試食	ノート提出
4	調理実習 (にぎり)	江戸前にぎり寿司、蛤吸物 調理・試食	ノート提出
5	調理実習 (むき物)	菊花蕪の煮物、蟹飯、その他 3種の調理・試食	ノート提出
6	調理実習 (牡蠣を使った料理)	牡蠣の炊き込みご飯、牡蠣フライ3種の調理・試食	ノート提出
7	調理実習 (出合い物)	鴨の治部煮、丸十飯 3種の調理・試食	ノート提出
8	試食 (ふぐ試験)	ふぐの試験用講習、鉄ちり鍋、鉄刺、ふぐ雑炊の試食	ノート提出
9	試食 (五節句)	おせち料理の説明、おせち料理3種類の調理・試食	ノート提出
10	調理実習 (焚く)	鯖の香り揚げ、焚合せ、百合根の蒸し物 3種の調理・試食	ノート提出
11	調理実習 (鯖づくし)	鯖のづけ丼、鯖のめた和え、鯖のステーキ、3種の調理・試食	ノート提出
12	調理実習 (鍋料理)	冬の魚を使った鍋、3種の調理・試食	ノート提出
13	調理実習 (温度)	竹の子飯、野菜の揚げ物、豚の角煮 3種の調理・試食	ノート提出
14	調理実習 (実技)	実技試験に向けての予習 (鰻の3枚おろし、大根桂むき、梅人参の実習・試食)	ノート提出
15	調理実習 (まとめ)	食材・調理を自由に考え、日本料理3種を調理・試食・反省	ノート提出

授業時間外学習 学習上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出席は毎回とる。遅刻、途中退室は原則として認めない。 2. 授業回数15回のうち3分の2以上出席しなければ、試験の受験を認めない。 3. 授業の妨げになる行為は禁ずる。 4. 実習では、各回ごとに随時プリントを配布するので、各自ファイリングし保管する。 5. 調理師に関する新聞記事やテレビ・インターネットの情報に注意する。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	実技試験	40	日本料理の技術の基礎基本を習得できているか。 日本料理のレストランサービスができているか。
	レポート	10	日本料理の歴史を理解し、その特徴を説明できるか。
	平常点	50	授業への取り組み姿勢、課題提出状況を総合的に判断する。

使用教材等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教科書：新調理師養成教育全書 必修編5「調理実習」 / 参考図書：「日本料理理論」学校法人大和学園 編 2. 庖丁一式 3. 調理服 4. プリント一式 5. 実習食材費が必要である。
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】調理師養成課程の必修科目
------------	--------------------

科目名	中国料理				区分	専門	
担当者	小池 実				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	中国料理の歴史と共に、基本的な中国料理を学び、中国語の文字や呼び方を実習する。 食材の筋目や肉類の筋目を覚えて包丁の入れ方と切り方を習得し、火加減や、鍋、お玉等の使い方を目標に調理実習し、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい内に試食する。また、整理整頓、掃除は常に行い、規律はきちんと守る。					
到達目標	1	道具類の名称を覚えること				
	2	材料の名称を中国語で覚えること				
	3	料理名は中国語と日本語で学習				
	4	切り方名称と調味料名は中国語				
	5	全てにおいて、衛生的で安全性を求める				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	専門用語・基本実習					

授 業 計 画		備 考
1	中国料理の全体像…中国料理とは(講義)、包丁の使い方、研ぎ方、道具の使い方。食材の切り方…薄切り[片切]、千切り[絲切]、さいの目切り[丁切]、ぶつ切り[塊切]、拍子木切り[條切]、みじん切り[末切]等、芙蓉玉子炒め[芙蓉炒蛋]、マーボ豆腐[麻婆豆腐]	
2	モヤシと豚肉の炒め [銀芽肉絲] 野菜炒め薄焼き玉子掛け [帶帽炒合菜]	
3	調味料・香辛料(1)…中国料理独特の調味料(甜麵醬・葱油・鶏油・辣油)、蒸し鶏のゴマソース掛け [棒々鶏]、肉団子の甘酢掛け [糖醋丸子]	
4	調味料・香辛料(2)…香辛料等(花椒・桂皮・八角・五香粉)、ジャージャー麵 [炸醬麵]、野菜と玉子の炒め [木須肉]	
5	炒め物料理(1) 牛肉とピーマンの細切り炒め [青椒牛肉絲]、豚肉のオイスター炒め [蠔油里背片]	
6	炒め物料理(2) カシューナッツと鶏腿肉炒め [腰果雞丁]、小エビのチリソース炒め [乾焼蝦仁]	
7	揚げ物料理(1) トーストパンの海老スリ身揚げ [蝦仁吐呵]、若鶏のから揚げ [炸子鶏塊]	
8	揚げ物料理(2) 春巻き・薄焼き卵の春巻き [春卷・蛋皮春卷]	
9	蒸し料理(1) 鮮魚の蒸し物 [清蒸時魚]、蒸し焼きそば [肉糸炒麵]	
10	蒸し料理(2) 焼売 [鮮肉焼売]	
11	煮込み料理(1) 鶏手羽の煮込み [紅焼鶏翅]、揚げ豆腐のピリカラ煮込み [家常豆腐]	
12	煮込み料理(2) 肉団子の白菜煮込み [南煎丸子]、豚挽肉と茄子の煮物 [五香茄子]	
13	スープ(1) スイ餃子 [水餃子]、焼き餃子 [鍋貼]	
14	スープ(2) 玉子スープ [蛋花湯]、五目チャーハン [什景炒飯]	
15	点心…デザート 杏仁豆腐、ゴマ団子 [芝麻球]	

授業時間外学習 学習上の注意	包丁の管理と火元の目配り(ガスコックの開閉は常に必要。終了後はキッチンと閉める)
-------------------	------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	実技試験	30	切り方・鍋の扱いのテスト、安全・衛生的に整理整頓、掃除は出来たかを総合して評価する。
	授業内レポートの提出	20	基本的な中国料理を学び、中国語の文字や読み方が出来たか。(ペーパーテスト)
	出席状況	40	3分の2以上出席のこと、遅刻等によりマイナスする
	身だしなみチェック	10	手指や頭髮の衛生的に、ピアス、腕時計、指輪等は禁止。制服は規則的に。マイナス点有

使用教材等	プリントを配布 「新調理実習ノート」 実習食材費として、別途費用が必要となります。
-------	-------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】調理師養成課程の必修科目
------------	--------------------

調 理 師

科目名	学外実習				区分	専門	
担当者	小池 実／野澤 朋子／塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	集中	授業形態	実習

授業の概要	学外実習の概要と目的を理解した上で2月に1週間、ホテルなど調理施設での実習を行い、調理師の業務について学ぶ。調理師の先輩方と交流して職場で協働できるコミュニケーション能力を身につける。実習前の事前訪問に持参する履歴書の書き方・電話のかけ方などの確認を行う。実習後に活動を振り返って活動報告を相互に行い、2年次の各自の強化課題を整理する。					
到達目標	1	知識・技能：学外実習を通して多様な調理業務を学び、職業の特色を説明できる。				
	2	技術：学外実習を通してプロの高度な調理技術を学び、学んだ技術の一部を再現できる。				
	3	態度・意欲：学外実習において調理業務の実際を体験し、調理に携わる場合に協力できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	学外での実習 プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	事前指導 調理師と食生活産業との関わり	配布資料を熟読する (1)
2	学外実習の概要と目的 (就職や調理師免許取得に向けての知識や業務及び実践実技・経験) 履歴書書き方について	履歴書の下書き (1)
3	学外実習施設の振り分け…大学指定のホテル・レストラン・飲食店への学生振り分け	実習先の情報収集を行う (1)
4	各学外実習施設の説明…各学外実習施設の場所・通勤方法・担当教員が把握している実習内容・実習施設担当者・連絡・出退時間等の説明	履歴書の清書 (1)
5	実習に当たっての学生個々の衛生 (保健検便調査票・体調管理の説明)、実習体験記録簿の記入方法の説明	事前訪問日予約の連絡 (1)
6	実習に当たっての心得と注意 (態度・返事)	事前訪問に伺う (1)
7	学外の各施設にて実習 1 日目 【事後学習】体験記録簿に当日の活動・反省と翌日の心構えを記入 6 日間繰り返す。	プリント記入、活動を振り返る (1)
8	学外の各施設にて実習 2 日目	プリント記入、活動を振り返る (1)
9	学外の各施設にて実習 3 日目	プリント記入、活動を振り返る (1)
10	学外の各施設にて実習 4 日目	プリント記入、活動を振り返る (1)
11	学外の各施設にて実習 5 日目	プリント記入、活動を振り返る (1)
12	学外の各施設にて実習 6 日目	プリント記入、活動を振り返る (1)
13	事後指導 実習報告・発表会準備 (全員が個々に学習実習体験を、体験記録簿に記入する。) 御礼状を作成し、発送する。	発表原稿作成 (1)
14	記入した記録簿をもとに反省・課題・自分の考えていた事との違いなどについて発表する。	発表資料作成 (1)
15	実習報告・発表会を基に、次年度の調理師免許取得に向けての課題・強化したい技術を整理する。	プリント記入、2年次の抱負 (1)

授業時間外学習 学習上の注意	料理別および実習先の希望を決める。
-------------------	-------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	実習施設からの評価	80	学外実習を実施し、調理師を目指して2年次に習得したいことを述べることができるか。 実習先での調理技術及び知識を習得できたか。
	記録簿の記入	20	各施設での調理業務を理解し、実習中の日々の活動を見直し、 改善しようと試みていたか。

使用教材等	1. 学外実習記録簿 6日分 2. 学外実習時 (調理服・コックシューズ・包丁一式) 3. 実習生名札 4. プリント配布
-------	------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】調理師養成課程の必修科目 【履修条件】「日本料理Ⅰ」、「西洋料理Ⅰ」、「中国料理」の単位が修得済であること
------------	----------------------------------------------------------------

科目名	栄養学各論				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	健康の保持・増進をに担う調理師として、栄養学で修得した知識を基にライフステージに応じた「食」に貢献できる資質と能力を学び理解する。					
到達目標	1	知識・理解：ライフステージ毎の栄養の特徴について正しく理解し身につける。				
	2	知識・理解：生活習慣病と栄養の関係、予防・改善のための食事のスキルを身につける。				
	3	技能：日本における健康のための食事や栄養の施策を理解し実践できる。				
	4	知識・理解：日本人の食事摂取基準2020の策定目的と各指標の概念を説明できる。				
	5	態度・意欲：ライフステージ毎の食事、生活習慣病予防のための食事について実習に参加し討議できる。				
t	グループワーク、ディスカッション、確認テスト、確認調理実習、コメントシート					

授業計画		備考
1	日本人の食事摂取基準2020年度版の概要	
2	健康づくりのための食生活指針・食事バランスガイド	講義内容を踏まえ、食事摂取基準についてまとめる (1)
3	ライフステージとその栄養	
4	妊娠期・授乳期の特徴と栄養	
5	新生児期・授乳期の特徴と栄養	離乳食についてレポート作成 (1)
6	幼児期の特徴と栄養	
7	学童期の特徴と栄養	学校給食についてレポート作成 (1)
8	思春期の特徴と栄養	
9	成人期の特徴と栄養	
10	高齢期の特徴と栄養	講義内容を踏まえライフステージ毎の栄養についてまとめる (2)
11	生活習慣病と食事…肥満 (メタボリックシンドローム含む) ・脂質代謝異常症・高血圧	生活習慣病についてレポート作成 (1)
12	生活習慣病と食事…糖尿病 (糖尿病のための食品交換表についても含む)	
13	生活習慣病と食事…骨粗鬆症・悪性新生物・高尿酸血症	
14	運動と栄養	内臓脂肪減少のためのエネルギー調整シート作成 (2)
15	環境と栄養、まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行います。 ・授業後はノートの整理をするなど復習することが望ましい。 ・配布プリントは各自ファイリングすること。 ・不定期にレポート提出を求めます。 ・ライフステージ毎の食事では、離乳食・幼児食・学校給食・生活習慣病予防食等の確認調理や試食の体験を行います。 ・授業には電卓を持参すること。 ・調理師養成施設技術審査合格を目指し、問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	定期試験	70	健康と栄養の関係について正しく理解しているか。 日本における栄養施策 (食事摂取基準・健康日本21など) の概念を理解しているか。 ライフステージ毎の栄養・生活習慣病と食事の関係やその特徴が習得できているか。
	受講態度	30	授業への参加状況 (質問・発表) ・課題提出状況等で総合的に判断する。

使用教材等	<p>【教科書】 「応用栄養」奥田あかり・上山恵子・尾関清子 著 (化学同人社) — ※必ず購入して下さい。</p> <p>【参考書】 「食品標準成分表」全国調理師養成施設協会 「食品と栄養の特性」全国調理師養成協会 (※栄養学で使用したテキストです。必要時に声掛けしますので持参ください。)</p> <p>【問題集】 「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成施設協会</p> <p>【その他】 ・必要に応じプリントを配布します。 ・パワーポイントや実物投影を用いて授業を行うことがあります。</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることができません。</p> <p>【履修条件】 ・「栄養学」の知識を必要とします。</p> <p>【資格関連】 ・「調理師」養成課程必修科目 ・調理師養成施設「技術審査」試験内容を含む。</p>
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	食品加工学				区分	専門	
担当者	大津 智仁				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	生活の中の楽しみ、文化としての食を提供するために食品素材を加工し、栄養価のみでなく嗜好性を高める必要がある。食品素材を加工して食品を製造する技術、加工した後、品質低下を防いで保存する技術などについて学ぶ。さらに食品の包装、規格と表示、衛生等について学び理解し、修得する。					
到達目標	1	食品の変化・変質について説明できる				
	2	加工に伴う食品成分の変化について説明できる				
	3	様々な加工品の特徴・性質について説明できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アタリ・レーンク'の要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	食品保蔵・加工の意義と目的、食品の変化・変質	加工の意義と目的について調べる(1)
2	食品保蔵の方法、食品加工の方法とその原理、技術	加工の原理と技術について調べる(1)
3	食品の調理・加工に伴う食品成分の変化	食品成分の変化について調べる(1)
4	流通における保存と食品成分	加工品の流通について調べる(1)
5	食品の包装、加工食品の規格・基準と食品表示基準	食品表示基準について調べる(1)
6	加工食品におけるHACCP、生産条件と食品成分	HACCPについて調べる(1)
7	農産加工食品	農産加工品について調べる(1)
8	畜産加工食品・肉類、卵類	肉類加工品について調べる(1)
9	畜産加工食品・乳製品類	乳製品加工品について調べる(1)
10	水産加工食品・魚介類	魚介加工品について調べる(1)
11	水産加工食品・海藻類	海藻類加工品について調べる(1)
12	油脂類	油脂類加工品について調べる(1)
13	発酵食品	発酵食品について調べる(1)
14	調理済み食品	レトルト食品について調べる(1)
15	調味料、香辛料、嗜好食品	調味料等について調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとり、不定期ではあるが小テストを実施する。授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。 1回目の授業時にシラバスを使用します。必ず持参すること。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	食品加工の基本的知識を修得しているか。
	定期試験以外	20	理解度確認テスト
	受講態度	10	授業への参加状況(質問・発表)、課題提出状況など総合的に判断します。

使用教材等	【教科書】『栄養科学シリーズ 食品加工・保蔵学』海老原清・渡邊浩幸・竹内弘幸 編(講談社)
-------	-----------------------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3(6回)以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。 【資格関連】調理師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学Ⅲ				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	食品衛生学Ⅰ、Ⅱの続きとなります。 複雑で多様化した食品が出回る中で安全な食品を提供できるよう高度な知識を学習し、実社会においても即応できる調理師を目指すために、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生に関する知識と安全性を可能な限り保障するための管理手法HACCP等について学ぶ。					
到達目標	1	知識・理解：管理手法HACCPについて理解でき、量調理施設衛生管理マニュアルと関連付けられる。				
	2	知識・理解：食品と化学物質、器具・容器包装等に関する規格基準について説明できる。				
	3	技能・態度・意欲：食品衛生学Ⅰ～Ⅲの内容を理解し、調理で実践することができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (7分野・トレーニングの要素)	工場見学、グループワーク、プレゼンテーション、理解度確認テスト、演習					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス、自主衛生管理 HACCPシステム（１） …概要	
2	自主衛生管理 HACCPシステム（２） …確認	レポート作成(1)
3	自主衛生管理 HACCPシステム（３） …発表	
4	大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアルの熟読(2)
5	食品添加物 …概要、分類、使用目的	教科書第3章第1節を読む(1・5)
6	食品添加物 …安全性の評価	
7	食品添加物とその用途① …保存料、防ばい剤、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤、甘味料	
8	食品添加物とその用途② …着色料、漂白剤、安定剤・増粘剤・ゲル化剤、乳化剤、着香料	
9	食品添加物とその用途③ …被膜剤、品質保持剤、pH調整剤、調味料、膨張剤、その他	
10	食品と重金属	教科書第3章第2節を読む(1)
11	食品と放射性物質	教科書第3章第3節を読む。 問題集P75～77(20問)を行う(1.5)
12	器具・容器包装の衛生	教科書第4章を読む。 問題集P77～79(11問)を行う(1.5)
13	食品事故対応	
14	食品衛生と調理師の責務についての確認	レポート作成(1)
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行います。 ・ HACCPシステムを導入して工場の見学を実施します。(レポート提出あり) ・ 調理師養成施設技術者試験合格を目指し、小テストを行います。問題集を繰り返し解くこと。 ・ 食品衛生の理解を深めるため、演習等を行うことがあります。 ・ 不定期にレポート提出を求めます。 ・ 授業後は配布プリントのファイリング等復習することが望ましい。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	40	調理師としての食品衛生の責務が理解できているか。安全な食品を提供できる知識を身につけているか。食品添加物について習得できているか。HACCPシステム・大量調理施設衛生管理マニュアルについて理解できているか。
	小テスト	20	技術者試験(調理師養成施設協会)に向けての内容とし、理解状況を判断する。
	レポート	20	工場見学等のレポート内容
	受講態度	20	授業への参加状況(質問・発表)、課題提出状況で総合的に判断する。

使用教材等	<p>【教科書】「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会 — ※食品衛生学Ⅰ、Ⅱで使用した教科書を使用します。</p> <p>【問題集】「調理師養成教育全書 必携問題集」全国調理師養成施設協会</p> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 必要に応じ、プリントを配布します。 ・ パワーポイントや実物投影を用いて授業を行うことがあります。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合、試験を受けることができません。定期試験は、技術者試験前に行います。</p> <p>【履修条件】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「調理師」養成課程必修科目 ・ 「食育インストラクター」検定試験の内容を含む。 ・ 調理師養成施設「技術者試験」試験内容を含む。 <p>【履修条件】食品衛生学Ⅰ、食品衛生学Ⅱ、食品衛生学実習の知識を必要とします。</p>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

調 理 師

科目名	食文化論Ⅱ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	調理に関する専門的な知識修得を目指す調理師必修科目である。 食文化論Ⅰに続き、日本の食文化と世界の食文化に関する知識を身に付ける。 また、地域の食文化については見学・体験を通して理解を深める。					
到達目標	1	知識：日本の食文化と世界の食文化に関する知識を修得し、特徴を挙げることができる。				
	2	技能：日本の伝統的な食文化を継承する目的で何ができるか、自分の意見をもち、地域の食材を生かした調理ができる。				
	3	態度・意欲：地域の食の背景を知る目的で「苺」栽培の見学・体験に積極的に参加できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アテイブ・ラーニング」の要素)	ディスカッション 実習 フィールドワーク プレゼンテーション グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	食文化の成り立ち：栃木の食文化（苺）、食物禁忌	キーワードを挙げておく（2）
2	食法の多様性、食文化の共通化と国際化	問題集解答（2）
3	栃木の食文化：苺の栽培見学・講話「栃木県で生産されるようになった背景」（高根沢 鯉沼いちご園にて）	レポート作成（2）
4	栃木の食文化：苺の栽培・調整体験	苺のカットアップ、盛り付け写真撮影後提出（2）
5	日本料理の食文化 レポート提出・カットアップのスライド発表	問題集解答 次週提出（2）
6	日本の食事作法の歴史	レポート作成（2）
7	行事食 郷土料理 現代の食生活と未来の食文化	地産地消；地元食材の米を使ったレシピ考案（2）
8	西洋料理の変遷	キーワードを挙げておく（2）
9	西洋料理の特徴	問題集解答 次週提出（2）
10	中国料理の食文化	P257チェックポイント記入（2）
11	その他の国の料理の食文化	キーワードを挙げておく（2）
12	図書館にて調査；これまでの講義で興味を持った料理名・料理人の活躍について 例）メキシコ料理；エンチラーダについて（料理については調理時間1時間程度）	レポート作成、問題集解答 次週提出（2）
13	調査結果発表、メニュー検討、発注表作成	レシピ調査（2）
14	地産地消レシピ 調理・撮影 応募用紙下書き	応募用紙下書き完成（2）
15	世界の食文化 確認調理、応募用紙下書き提出	レポート作成、応募用紙を清書し試験時に提出（2）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 資料を随時配布するため、各自ファイリングする。 おいしいと感じた料理はレシピ考案時に活用できるよう、記録しておく。 新聞等を利用して情報収集に励むこと。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験・レポート	80	日本の食文化と世界の食文化に関する知識を修得できたか。 現代の食を創造する目的で、食品を活用する具体的な方法として新たなレシピを作成できたか。 日本の伝統的な食文化を継承する目的で何ができるか、意見を述べられたか。 グループで意見交換する際に協力して取り組めたか。
	授業態度	20	授業態度は授業への参加状況（質問・発表等）、課題提出状況から総合的に評価する。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> 調理師養成教育全書＜必修編＞ 「調理理論と食文化概論」 調理師養成教育全書 必修問題集
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【資格関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「調理師」養成課程の必修科目 調理師養成施設技術考査試験合格を目指す。
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	調理理論Ⅲ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	調理の専門的な知識修得を目指す調理師必修科目である。 調理理論Ⅰ・Ⅱに続き、食品の調理科学に関する知識、及び、設備・器具と熱源に関する知識を身に付ける。					
到達目標	1	知識・理解：食品の調理科学に関する知識、及び、設備・器具と熱源について説明できる。				
	2	技能：調理性を活かした調理方法の考案ができる。				
	3	態度・意欲：スチームコンベクションオープンを活用したレシピを積極的に調べ、機能を確認する調理を協力して行える。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク 実習 ディスカッション プレゼンテーション 理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 動物性食品の調理科学①卵類の調理性（起泡性）	問題集解答1、2 翌週提出（2）
2	動物性食品の調理科学②牛乳の調理性	問題集解答3、4 翌週提出（2）
3	ゲル状食品	問題集解答5、6 翌週提出（2）
4	施設設備・器具と熱源①非加熱調理器具	問題集解答10、11 翌週提出（2）
5	施設設備・器具と熱源②加熱調理器具	レシピ調べ（2）
6	施設設備・器具と熱源③加熱調理器具 スチームコンベクションオープンの機能	レシピ材料に旬の食材を検討（2）
7	施設設備・器具と熱源④その他の調理器具 スチームコンベクションオープンの活用（メニュー検討）	問題集解答12、13 翌週提出（2）
8	食器・容器①材質 料理別の食器、確認調理（1）について	問題集解答14、7（2）
9	確認調理（1）	スチームコンベクションオープンを使用した場合の利点を整理する（2）
10	食器・容器②カトラリー、調理と熱源、確認調理（1）レポート発表と（2）の検討	問題集解答8、9 翌週提出（2）
11	知識の定着を図る 調理のおいしさ（ミニテスト範囲1.2.3.4）、確認調理（2）について	材料計算と準備（2）
12	確認調理（2）調理性を活用した調理	レポート作成（2）
13	知識の定着を図る 調理の基本操作（ミニテスト範囲5.6.7.8）、確認調理（2）レポート発表	ミニテスト予復習（2）
14	知識の定着を図る 食品の調理科学（ミニテスト範囲9.10.11.12）	ミニテスト予復習（2）
15	知識の定着を図る 調理設備・器具と熱源（ミニテスト範囲13.14 技術考査過去問題）	過去問題解答（2）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、出席確認を行う。 ・ 資料を随時配布するため、整理する習慣を身につける。 ・ レポート課題は計画的に進める。 ・ 調理師養成施設技術考査試験合格を目指し、問題集は繰り返し解いておく。問題集を定期試験の出題範囲に含む。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	ミニテスト・レポート	80	調理科学と調理設備・器具に関する知識を修得できているか。 食材の調理性を活用した調理をグループで協力して進められたか。 スチームコンベクションオープンの利点を説明できるか。
	授業への取り組み姿勢	20	予習後、キーワードを挙げる事ができていた。提出物は期限内に全て提出できていた。 グループの意見交換では人の意見も聞き、自分の考えを伝える事ができていた。 提出物の遅れや未提出、遅刻/欠席は点数換算して減点したものを最終評価とする。

使用教材等	【テキスト】 ・ 調理師養成教育全書＜必修編＞ 「調理理論と食文化概論」 ・ 調理師養成教育全書 必修問題集
-------	-----------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 ・ 調理師養成課程の必修科目 ・ 調理師養成施設技術考査試験合格を目指す。
------------	----------------------------------------------------

科目名	総合調理実習				区分	専門	
担当者	小池 実				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	レストランやホテル等の集団給営業の成立ち（ポップ作りや材料の発注量、仕入金額、売価等の営業の方法など）原価率の意識。					
到達目標	1	実習を通して、将来調理業務に携わるものとして必要な人間関係、協調性、業務分担、仕入れの原価などを学び習得する。				
	2	レストランサービスを実践し、その技術を習得する。				
	3	1年次の調理実習（和洋中）を通して、レストランサービスの業務分野などを学び、理解する力をつける。				
	4					
	5					
授業の方法 （アクティブ・ラーニングの要素）	実践形式の仕入れ・販売・原価計算・サービス接待方法・調理作業やポップ・営業活動をする					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス…実習内容の説明 試作（1）…メニューの試作と作業手順の理解、個人衛生チェック	試作時のレシピを配分しない各自ノートに書く
2	試作（2）…試作（1）の反省を踏まえ改善	セットランチメニュー中国料理
3	本番 中国料理	主菜、スープ、デザート等の献立を作る
4	反省 …後始末・検討、反省 レシピコンテスト（1） …レシピ作成、食材や調理方法の確認	
5	レシピコンテスト（2） …調理、写真撮影 など	
6	試作（1）…メニュー試作と作業手順の理解、個人衛生チェック	セットランチメニュー和食料理
7	試作（2）…試作（1）の反省を踏まえ改善	主菜、スープ、デザート等の献立を作る
8	本番 日本料理	
9	反省 …後始末・検討、反省	
10	試作 英語交流調理 …メニュー試作と作業手順の理解	
11	本番 英語交流調理	
12	試作（1）…メニュー試作と作業手順の理解、個人衛生チェック	セットランチメニュー洋食料理
13	試作（2）…試作（1）の反省を踏まえ改善	主菜、スープ、デザート等の献立を作る
14	本番 西洋料理	
15	食育の実践調理 …学童との交流調理	

授業時間外学習 学習上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出席は毎回とる。遅刻、途中退室は原則として認めない。 2. 授業回数15回のうち3分2以上出席しなければ修得を認めない。 3. 1年生の実習を生かして、実践的な実習を行う。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容	
	レポート提出	提出期限日厳守	30	与えられた作業を安全で衛生的に出来たか。将来調理業務に携わる者として必要な人間関係、協調性、業務分担、仕入れの原価などを学び習得したか。調理実習を通して専門調理師、レストランサービスの業務分野などを学び、理解する力が備わったか。
	他の人達との連携で作業が出来たか		20	作業分担を決めて、自分自身が終わったら、遅れている所の手伝い。
	受講態度		30	自身の作業時間を握んで、全体の作業に支障の無い様にそれぞれに動くこと。
安全衛生		20	身支度の清潔感のある姿、安全作業。 （頭髪、手指爪、腕時計、指輪、ピアス等の禁止）マイナス点有	

使用教材等	<p>【参考文献】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル（日本ホテル・レストランサービス技能協会）調理師ユニット内で閲覧可 <p>【実習費関連】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習材料費が必要である。
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【資格関連】調理師養成課程の必修科目 国家資格レストランサービス技能検定3級受験必修科目</p>
------------	---------------------------------------------------------

科目名	食生活Ⅱ				区分	専門	
担当者	塩崎 正恵/野澤 朋子				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	演習

授業の概要	<p>食育を担える調理師を目指し、1年次に学んだ食の知識を整理する。 現代の食の問題点を挙げ、その問題点を改善できる内容の食育講座を地域と連携して企画・運営する。 この経験を通して「食育インストラクター」（食育を担える調理師）に必要な知識を身に付ける。</p>					
到達目標	1	知識・理解：食生活Ⅰで食生活における調理の位置づけを理解した上で、食育を指導できる調理師に必要な知識を説明できる。				
	2	技能：現代の食の問題点を挙げて、解決につながる食育講座の内容を組み立てることができる。				
	3	態度・意欲：食育講座の企画・運営を協力して取り組める。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク 調理実習 プレゼンテーション ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 食育インストラクターの役割。食育講座の事例を通して必要な準備について考える。	食育講座を見学し講座に必要な準備について、まとめる(2)
2	食育講座の実施に向けて。食育(スローフードなど) ・食育実習について・ポリ袋を利用した調理法の特長・課題を解決するための食育講座の内容を組み立て、発表する。	災害時の食事における問題点について、新聞記事や書籍を調べておく(1)
3	食育講座に向けて内容の検討・必要な準備を挙げ、担当者(調理前の説明と調理の実演)の割り当てを行う。 ・次週の発注をする。(又は分担して購入)	レシピを調べる(1)
4	食育講座に向けて試作1回目 ・調理前の説明；プレゼンテーション技法を工夫しながら行う。・安全を配慮した調理方法や手順の点検	検品を授業前に行う(1)
5	試作1回目の反省 問題点を挙げ、改善方法を検討する。・味と量の確認。試作2回目に向けての準備 ・食材の発注(又は分担して購入)・調理前に行う説明部分における不足分を改善する。	新レシピを用いて味が定まらない場合は、自宅で条件を変えて再調理を試みる(1)
6	食育実習に向けて試作2回目・調理前の説明と調理リハーサル (最終チェック；担当者毎に参加親子に対して分かりやすい説明になっているか、お互いに点検する。)	必要な資料の作成(1)
7	試作2回目の反省 ・調理の手順と味の問題点が改善されたか確認する。・資料の訂正・加筆の有無を互いに確認し合う。	本番に向けて発注表作成・注文(1)
8	食育講座 実施 宇都宮環境学習センターとの連携。環境未来館子どもエコクラブ内プログラム 親子対象講座の運営。 食事のマナーの 配慮	
9	食育講座 運営に関する反省。反省点を各自で整理し、グループで意見交換を行う。発表会、講評 【レポート課題】次週、授業時に提出。→ 履修条件・留意事項等の欄を参照	レポート作成(1)
10	知識の定着①食育基本法 食育推進基本法計画	過去の試験問題解答と復習(1)
11	知識の定着②味覚識別能力 選食能力	過去の試験問題解答と復習(1)
12	知識の定着③食の安全・安心 食事のバランス	過去の試験問題解答と復習(1)
13	知識の定着④食事のマナー 食の心理学	過去の試験問題解答と復習(1)
14	知識の定着⑤日本と世界の食料事情・食育	過去の試験問題解答と復習(1)
15	知識の定着⑥食育教室の方法 定着の確認	過去の試験問題解答と復習(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・食育インストラクター認定試験の受験に向けて、復習を行う。 ・食育講座の実施曜日：土曜日(11月)
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	発表とレポートの内容	50	食育講座当日の反省会での発表。食育講座に関するレポート課題の内容。現代の食の問題点を挙げ、解決につながる食育講座を考案することができたか。企画した食育講座での役割を果たせたか。食育インストラクターとして必要な知識を修得できているか。
受講への取組み姿勢	50	受講の準備が指示通りにできていた。講座で担当した部分を分かりやすく受講者に伝えることができていた。授業と講座で協働して活動できていた。調理実習及び片付けの姿勢	
欠席/遅刻の回数、提出物締切りの超過や未提出分は、これらを点数換算し評価から減点したものを最終評価とします。			

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・テキスト「食育インストラクター教本」調理師養成施設指導協会(食生活Ⅰと同じ) ・プリントを配布し、パワーポイントを使用します。 ・材料費として約1,000円が必要です。 ・食育インストラクター試験受験には受験料が必要となります。
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>【履修条件】「食生活Ⅰ」を履修できていることが望ましい。 【資格】「食育インストラクター」認定試験内容を含む。</p> <p>授業計画 第9回【レポート課題】 「食育講座の企画から準備・運営においてあなたが活動した内容を振り返り、工夫した事と改善が必要と思われる事をまとめる。そして、活動を通して、今後、食育講座を実施する際に必須と考えることを挙げ、理由を述べる。」PC利用可</p>
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

調 理 師

科目名	専門調理実習				区分	専門	
担当者	小池 実				ユニット	調理師	
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	1. 実習を通して、将来調理業務に携わるものとして必要な人間関係、協調性、業務分担、原価率などを学び習得する。 2. レストランサービスを実践し、その技術を習得する。 1年次の調理実習の内容をもとにして、専門調理師、レストランサービスの専門的分野などを学び、理解する力をつける。					
到達目標	1	それぞれの料理は専門用語で表現する				
	2	専門用語は読んで書ける様に				
	3	サービスは目配り、気配りで姿勢を正しく（水やお茶、コーヒー等の気配り上手に）				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	基本調理から一歩踏み出した専門調理					

授 業 計 画			備 考
1	ガイダンス 中国料理のテーブルマナーを学ぶ		専門店での料理やマナー
2	中国料理のテーブルマナーを学ぶのレポート提出。小龍湯包実習	レポート提出	手作りスープ饅頭
3	北斗祭の模擬店メニューを決めて提出 栗子鶏塊、鍋炸、麻婆豆腐会飯、		北斗祭料理例を作る
4	試作調理実習…全料理作成		1回目
5	試作調理実習…全料理作成 卓上ポップ、看板、売価等の設定、メニュー表 (分担を決めて休み時間、準備期間利用して完成させる)		2回目
6	乞食鶏の準備（中国料理伝統の料理）		地元の鹿沼土を使う
7	日本料理の調理・テーブルマナー、配膳・サービスを学ぶ	レポート提出	専門店での料理やマナー
8	中国料理の精進料理の実習		
9	西洋料理のテーブルマナーを学ぶ	レポート提出	専門店での料理やマナー
10	学生レストランメニューを試作		1回目
11	学生レストランメニューを試作		2回目
12	学生レストラン 本番、来客試食調理実習		
13	反省・アンケートの発表と反省	レポート提出	
14	伊勢海老料理		伊勢海老の解体
15	大掃除 ランチ付き		

授業時間外学習 学習上の注意	1. 出席は毎回とる。遅刻、途中退室は原則として認めない。 2. 授業回数15回のうち3分2以上出席しなければ修得を認めない。 3. 1年生の実習を生かして、実践的な実習を行う。 4. 小テストを行うことがあります。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	実習のレポート提出 提出期限日厳守	40	指導を理解し、適切な制作が出来たか。
	道具類の手入れ	10	1年次の実習を通して、将来調理師として必要な業務を習得できているか。
	身支度	10	与えられた作業を安全で衛生的に出来たか。 (規則の制服、頭髮、手指爪、時計、指輪、ピアス等の衛生的管理) マイナス点有
	グループとの連携で作業が出来たか	10	安全・衛生に留意し、グループ作業の相互援助ができたか。
	受講態度・理解度	30	レストランサービスの技能を習得できているか。 セットメニュー実習を通して、レストランサービスの業務分野を理解し、説明で

使用教材等	【参考文献】 ・基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル（日本ホテル・レストランサービス技能協会） 調理師ユニット内で閲覧可 【実習費関連】 ・実習材料費が必要である。
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	社会福祉概論				区分	専門	
担当者	福田 隆男				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	社会福祉制度が必要とされる社会的背景を理解し、日々の暮らしをキーワードに、個人の課題や地域の課題、さらには、時間軸を意識しながら、現行の社会保障制度の仕組みが理解できるよう考察します。その中で、今後の社会保障制度の方向性を考える尺度となるようにします。					
到達目標	1	少子高齢化の進行、人口減少社会への移行や経済のグローバル化の中で、直面している格差や分断の状況を知る				
	2	現在の社会福祉制度の基礎的な仕組みを学び、社会福祉の視点から捉えることができるようにする				
	3	リスクに対応できるマネジメント力を身に付ける				
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)						

授 業 計 画		備 考
1	私たちの暮らしと社会福祉について	
2	障がい者の生活を通して福祉を考える	
3	高齢化社会の状況を通して福祉を考える	
4	児童を通して福祉を考える	
5	地域社会の状況を通して福祉を考える	
6	社会福祉制度（総論）について	
7	海外（デンマーク）の福祉事情を通して福祉を考える	
8	社会保障制度の体系について	
9	国民年金制度について	
10	生活保護制度について	
11	介護保険制度について	
12	医療保険制度について	
13	雇用保険・労災保険制度について	
14	障害者総合支援法・日常生活自立支援事業及び成年後見制度について	
15	保健・医療・福祉・介護の連携及びセーフティネットの構造について	

授業時間外学習 学習上の注意	<p>新聞・ネット等により、日本や海外の福祉制度の動静について関心を持つこと。</p> <p>※ 授業時数の3分の1を超えて欠席した場合は、単位の取得は認めません。</p>
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	リアクションペーパーの内容	30	現在の社会保障制度の基本的な仕組みを理解しているか。 少子高齢化、人口減少等社会構造の変化の中で、今後の社会福祉制度の在り方についての方向性を指摘できているか。
レポート内容	70		
			試験方法：講義終了後、課題を提示しレポート提出を求めます。

使用教材等	<p>【教科書】 テキストは特に指定しません。講義時に資料を配布します。</p> <p>【参考書】 一般財団法人厚生労働統計協会 「国民の福祉と介護の動向」2018/2019 日本加除出版株式会社 『「図説」これからはじめる社会保障』</p>
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>出席確認：毎回リアクションペーパーを配布し、学生の意見や疑問を集約します。それを踏まえ、次回の授業における補足説明と講義内容に活用します。提出がない場合は欠席扱いとします。</p> <p>【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。</p>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	解剖学					区分	専門
担当者	石原 雅行／増田 典弘／田村 明彦／恩田 光憲／加藤 徹／畠山 直樹／種田 雅仁					ユニット	栄養士
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	おおよそ各器官ごとに一回の講義に振り当てる。						
到達目標	1	人体のしくみとそれに関係したはたらきを理解し、栄養士として必要な知識を身につける。					
	2	特に消化器系を中心として食物の摂取から、消化、吸収に関する過程、さらに各臓器で行われる代謝と、それによる臓器の機能との関連を考える。					
	3	各器官が緻密な機能を果たした連携し成り立っている我々の人体は、素晴らしいかけがえのないものであることを知ってもらう。					
	4						
	5						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)							

授 業 計 画			備 考
1	第1章 細胞と組織	(担当: 増田 典弘)	
2	第2章 消化器系	(担当: 田村 明彦)	
3	第3章 血液・リンパ・凝固系	(担当: 恩田 光憲)	
4	第4章 循環器系 I	(担当: 加藤 徹)	
5	第4章 循環器系 II	(担当: 加藤 徹)	
6	第5章 呼吸器系	(担当: 田村 明彦)	
7	第6章 腎・尿路系	(担当: 畠山 直樹)	
8	第7章 生殖器系	(担当: 畠山 直樹)	
9	第8章 骨格系	(担当: 種田 雅仁)	
10	第9章 筋肉系と運動機能	(担当: 種田 雅仁)	
11	第10章 内分泌系	(担当: 増田 典弘)	
12	第11章 神経系	(担当: 石原 雅行)	
13	第12章 感覚器系	(担当: 恩田 光憲)	
14	第13章 免疫系	(担当: 増田 典弘)	
15	第14章 皮膚組織・体温調節	(担当: 恩田 光憲)	

授業時間外学習 学習上の注意	事前に教科書に目を通すなどの予習が望ましい
-------------------	-----------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	期末試験	70	
	平常点、受講態度	30	

使用教材等	解剖生理学 人体の構造と機能 羊土社
-------	--------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 栄養士養成課程の必修科目
------------	---------------------

科目名	生化学 I				区分	専門	
担当者	古田 裕明				ユニット	栄養士	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	生命体の構造は極めて巧妙かつ緻密に構築されている。「生化学 I」では生体を構成する生体分子について、分類ごとに分子レベルでの理解に効果的な学習法を展開する。さらに、このような分子構造の理解にとどまらず、生命体の恒常性の維持にはたらく組織間、細胞間、分子間相互作用の仕組みについても概説する。将来これらの知識を基に、栄養士、管理栄養士など、専門分野での実践に役立てられることを目的とする。					
到達目標	1	我々の身体がどのような物質で出来ていて、体内でどのような化学反応が起きているのか、				
	2	また食物の栄養素が体内でどのように利用されているのか等、生化学の基礎的な知識の習得を目指す。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)						

授 業 計 画		備 考
1	イントロダクション … 生化学で何を学ぶか	
2	栄養素(1) … 炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質	
3	栄養素(2) … 栄養素の役割	
4	細胞 … 生体および細胞の成り立ちと細胞内小器官	
5	炭水化物 … 炭水化物の構造、種類、役割、消化吸収	
6	脂質 … 脂質の構造、種類、役割、消化吸収	
7	タンパク質 … タンパク質の構造、種類、役割、消化吸収	
8	核酸 … 核酸の構造、種類、役割	
9	酵素 … 酵素の基本的性質、種類と役割	
10	ビタミン … ビタミンの種類と役割および欠乏症	
11	無機質 … 無機質の種類と役割	
12	エネルギーと代謝 … 栄養素からのエネルギーの獲得	
13	生体の調節(1) … 内分泌系	
14	生体の調節(2) … 免疫系	
15	食物と病気 … 栄養失調、食物アレルギーなど	

授業時間外学習 学習上の注意	教科書とプリントの予習と復習を継続すること
-------------------	-----------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	100	

使用教材等	【教科書】 「新スタンダード栄養・食物シリーズ2 生化学」(東京化学同人)
-------	------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目
------------	--------------------

科目名	生化学Ⅱ				区分	専門	
担当者	古田 裕明				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	前半は、生化学Ⅰで学習した生体分子が具体的にどのようにして代謝に関わっているのか？後半は、核酸分子が主役として働く遺伝情報の流れと仕組みについて講義を進める。					
到達目標	1	生体内における代謝、すなわち物質の化学変化と移り変わりを理解する。				
	2	体内に取り込まれた栄養素がどのようにしてエネルギーに変換され生命活動が駆動されるかを分子のレベルで理解する。				
	3	代謝の流れを円滑に進める酵素の多様性、分類や作用の詳細を理解する。				
	4	体内における核酸の役割について学び、遺伝の仕組みや遺伝情報とその流れを理解する。				
	5	生体の正常な仕組みや機能を学び、さらにそれらが破綻した病気との関わりについて理解する。				
授業の方法 (アクティブラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	代謝の概要 … 代謝経路の調節	
2	代謝におけるエネルギー変化と電子伝達系の意義 … エネルギーの産生	
3	糖代謝 … 解糖系、糖新生、グリコーゲンの合成と分解	
4	ペントースリン酸回路 … ペントースリン酸回路の機能と特徴、代謝経路	
5	クエン酸回路 … クエン酸回路の機能とエネルギー生産	
6	電子伝達系 … 電子伝達系と酸化的リン酸化の機能	
7	脂質代謝（１）… 脂肪酸の分解、生合成	
8	脂質代謝（２）… リン脂質、コレステロールの代謝	
9	アミノ酸代謝（１）… アミノ基から尿素への代謝	
10	アミノ酸代謝（２）… アミノ酸代謝異常症	
11	プリン、ピリミジン代謝 … 核酸代謝	
12	光合成 … 明反応、暗反応	
13	DNAの複製と修復 … DNAの複製と修復、組換え、修復	
14	RNAの合成とスプライシング … 転写	
15	タンパク質の合成、遺伝情報の翻訳 … タンパク質の合成と分解	

授業時間外学習 学習上の注意	教科書とプリントの予習と復習を継続すること
-------------------	-----------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験		100

使用教材等	〔教科書〕 「新スタンダード栄養・食物シリーズ2 生化学」(東京化学同人)
-------	------------------------------------------

履修条件・留意事項等	〔資格関連〕栄養士養成課程の必修科目
------------	--------------------

科目名	生化学実験				区分	専門
担当者	古田 裕明				ユニット	栄養士
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態
						実験

授業の概要	生化学は生命現象を科学的に解明し、理解し、生活に役立てる学問であり、栄養士にとって科学的な基盤となる領域である。生化学実験では、まず最初に実験器具の取扱い、試薬の取扱いと調製方法、データの処理法、レポートの作成方法などを通じて実験に関する基礎的な知識を学ぶ。次いで、酸・塩基平衡、糖質、タンパク質、脂質、酵素のそれぞれについて実験・実習を通じて基本的な特性を良く理解することで、生化学に関する基本的な概念を理解し、科学的に考える力を深める。					
到達目標	1	実験・実習を通じて基本的な特性を良く理解することで、生化学に関する基本的な概念を理解し、科学的に考える力を深めること。				
	2					
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブラーニングの要素)						

授業計画		備考
1	酸・塩基平衡（１） ・オリエンテーション、実験に関する基本全般 ・水溶液の性質（酸・塩基平衡）	
2	酸・塩基平衡（２） ・唾液を材料にヒトの生理的緩衝作用に関する実験	
3	糖質の定性反応（１） ・糖質の性質全般、単糖類の定性反応 ①	
4	糖質の定性反応（２） ・単糖類の定性反応 ②	
5	糖質の定性反応（３） ・多糖類の定性反応	
6	タンパク質の定性反応（１） ・タンパク質の性質全般、凝固反応	
7	タンパク質の定性反応（２） ・沈殿反応	
8	タンパク質の定性反応（３） ・呈色反応	
9	脂質の定性反応（１） ・脂質の性質全般と定性反応 ①	
10	脂質の定性反応（２） ・定性反応 ②	
11	脂質の定性反応（３） ・定性反応 ③	
12	酵素の作用（１） ・酵素の性質全般 ・唾液アミラーゼの作用に関する実験	
13	酵素の作用（２） ・唾液アミラーゼの酵素活性に及ぼすpHと塩化物の影響に関する実験	
14	酵素の作用（３） ・パンクレアチンによるデンプンと乳脂肪の消化に関する実験	
15	酵素の作用（４） ・パンクレアチンによるゼラチンの消化に関する実験 ・生化学実験全体のまとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	実験では濃硫酸などの危険を伴う試薬を扱うと同時に、ガラス器具や火器を扱います。常にさまざまな危険が潜んでいることを厳しく意識して、実験書を熟読することで実験の手順を頭で整理してから、安全に十分に留意し実験に取り組むことが大切である。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	30	
	レポート	50	
	実験ノート記載	20	

使用教材等	生化学実験書
-------	--------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目
------------	--------------------

科目名	食品学				区分	専門	
担当者	大津 智仁				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	健全な食生活にとっては食物の成分と栄養および人体内における効果を理解することが必要である。食物に関する基礎的で幅広い知識を学び、将来の豊かな食生活を身につける。					
到達目標	1	食文化と食生活について説明できる				
	2	食品の一次機能について説明できる				
	3	食品の二次機能について説明できる				
	4	食品の三次機能について説明できる				
	5					
授業の方法 (7科目・ラーニングの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	食文化と食生活	食文化について調べる(1)
2	食料と環境問題	食料と環境問題について調べる(1)
3	食品の一次機能・炭水化物	炭水化物について調べる(1)
4	食品の一次機能・脂質	脂質について調べる(1)
5	食品の一次機能・たんぱく質	たんぱく質について調べる(1)
6	食品の一次機能・ビタミン	ビタミンについて調べる(1)
7	食品の一次機能・ミネラル	ミネラルについて調べる(1)
8	食品の二次機能・水分	水分について調べる(1)
9	色素成分、呈味成分、香気成分	二次機能について調べる(1)
10	官能評価	官能評価について調べる(1)
11	食品の三次機能・特定保健用食品	三次機能について調べる(1)
12	食品成分の変化・炭水化物の変化	炭水化物の変化について調べる(1)
13	食品成分の変化・たんぱく質の変化	たんぱく質の変化について調べる(1)
14	食品の物性	物性について調べる(1)
15	食品の表示と規格基準	表示について調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとり、不定期ではあるが小テストを実施する。授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。 1回目の授業時にシラバスを使用します。必ず持参すること。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への参加・態度	10	授業への参加状況(質問、発表等)、課題提出状況で評価する。
	小テスト	20	分野ごとに実施、理解できているか
	定期試験	70	食品学についての基本的知識を習得出来ているか。

使用教材等	『食品学Ⅰ』水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎／編(羊土社)
-------	------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3(6回)以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学				区分	専門	
担当者	小林 美佐緒				ユニット	栄養士	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・関係法令や食品衛生行政制度を学び、食品の安全確保のための施策が私達の食生活と密接に関わっていることを理解する。 ・食品に起因する様々な健康障害（危害）について学び、食品の安全を考える上で必要な基礎知識を習得する。 ・食品の衛生管理について学び、食品による健康危害防止のための基本的及び高度な科学的手法を身に付ける。 					
到達目標	1	食品の安全確保のための具体的施策を説明できる。				
	2	食品に起因する様々な健康障害（危害）の原因を説明できる。				
	3	それぞれの健康危害を未然に防ぐための、基本的な予防方法を説明できる。				
	4	HACCP手法について、特徴と方法を説明でき、給食施設等での実践をイメージできる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	食品衛生学総論 … 食の安全体制、関係法令、国内の食品衛生行政機関、国際機関	
2	食品と微生物 … 微生物の分類と種類、細菌の増殖と環境条件	
3	食品の変質と防止 … 微生物による変質、化学的な変質、食品の保存法	
4	食中毒（1）… 定義と分類、細菌性食中毒①	
5	食中毒（2）… 細菌性食中毒②	
6	食中毒（3）… ウイルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒	
7	経口感染症・衛生管理（洗浄消毒/手洗い）	
8	衛生指標菌と異物・寄生虫（1）	
9	寄生虫（2）	
10	有害物質による食品汚染 … カビ毒、有害化学物質、重金属、内分泌かく乱物質	
11	食品添加物（1）… 食品添加物の指定、安全評価、主な添加物	
12	食品添加物（2）… 食品添加物の表示、表示調査	
13	農業及び動物用医薬品・放射線照射食品・遺伝子組換え食品・器具及び容器包装の衛生	
14	食品従事者による食品衛生対策 … HACCPによる食品の衛生管理	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席をとり、不定期に小テストを実施する場合がある。 ・授業内容のまとめを提出物として提出してもらうことがある。 ・グループワークで行う授業がある。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学習意欲・学習態度・小テスト	20	食品安全施策及び健康危害の原因について説明できるか
定期試験	80	健康危害の原因と対策について、基本的な知識を習得できているか	

使用教材等	【教科書】 Nブックス『新版 食品衛生学』（建帛社） 編者 伊藤武、古賀信幸 著者 金井美恵子、後藤正幸、佐藤吉朗ほか
-------	----------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2／3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	---------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学実習				区分	専門	
担当者	池田 雅之				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	<p>食品の安全性を確保するためには、食品従事者が食品衛生の知識を持ち、食品衛生管理が適切に運用されることが重要です。食品衛生学の講義内容を基礎として、食品の微生物検査、食品添加物の検査、食品の鮮度と成分変化などについて実習を行い、基礎的な検査技術や知識を習得します。食品製造や調理の場で自主衛生管理の実践や指導等ができるようになることを目標とします。</p>					
到達目標	1	食品衛生の基本となる正しい手洗い、微生物検査等での器具、器材の滅菌措置ができる。				
	2	微生物への理解を身につけ、まず衛生指標菌検査としての一般生菌数、大腸菌群数等について測定できる。				
	3	自主衛生管理につながるふき取り検査、空中落下菌等の測定ができるようになる。				
	4	無菌的取り扱いの基本を理解し、実習における無菌的操作が自然にできるようになる。				
	5					
授業の方法 (7keyの要素)	実習					

授業計画		備考
1	実習の概要 … 目的と意義、レポートの提出、微生物実験の基礎（器具使用や消毒殺菌等、生理食塩水や寒天培地の作成等）	
2	環境中の微生物 … 手指の付着菌、手洗いの効果、空中落下細菌	
3	食品の衛生検査（1） … 一般生菌数、大腸菌群	
4	食品の衛生検査（2） … 拭き取り検査、黄色ブドウ球菌培地、菌数の算出	
5	食中毒菌の検出 … 食品の検査（検体処理、培地培養）	
6	食中毒菌の検出 … 黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	
7	微生物検査の基礎 … グラム染色、顕微鏡観察	
8	食器の洗浄検査…タンパク質、脂質、でんぷん、合成洗剤	
9	飲料水の水質…残留塩素、硬度、硝酸性窒素等	
10	食器の洗浄検査…タンパク質、脂質、でんぷん、合成洗剤	
11	食品添加物（1） … 着色料	
12	食品添加物（2） … 発色剤	
13	油脂の変質 … 酸価、過酸化価	
14	食品検査 … 牛乳（成分規格検査）	
15	食品検査 … 魚介類の寄生虫検査 及び まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・前期必修科目「食品衛生学」テキスト等を実習項目に合わせて熟読しておくこと。また食品衛生学のテキストは必ず持参し、実習に臨むこと。 ・器具・薬品等の取扱い方法の基本操作を習得し、実験精度の向上と事故防止に取り組んでください。 ・実習の目的、操作手順、注意事項等を十分に確認した後に、操作を開始してください。 ・レポートは、実習終了後速やかに作成し、微生物検査で培養等の結果判明後その翌週の前日までに、またそれ以外の実習のレポートについては授業終了後次の実習前日までに提出してください。レポート作成にあたっては、図書館等を利用し成書や文献等を参考に作成すること。 ・欠席すると実験結果が得られず、レポートが作成できません。不要不急の欠席は避けましょう。 ・実習の理解度確認のため、不定期で小テストを実施します。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	平常点	40	学習意欲、実習態度、小テストの結果を総合的に判断します。
レポート関係	60	提出状況及び内容等を総合的に判断します。	

使用教材等	<p>【教科書】 「改訂新版 健康と食の安全を考えた食品衛生学実験」編集者 増田修一／(株)アイ・ケイコーポレーション 【その他】 配布プリント</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>* 実習の順番は試料準備等の都合で入れ替わることがあります。 三分の二以上の出席等が無いと、実習効果判定が出来なくなります。</p> <p>【資格関連】 栄養士養成課程の必修科目です。</p>
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	栄養学 I				区分	専門	
担当者	藤生 恵子				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>栄養学は栄養士資格取得に必要な科目です。と同時に専門的な知識と技能を体系的に学ぶためのすべての教科の基礎となる学問です。栄養学 I では、わたしたちの体内で行われる消化と吸収のメカニズムを知ること、私たちが食物から受ける恩恵を理解します。そして三大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）の特徴、機能、代謝、過剰症と欠乏症、供給源などを、ミクロからマクロまで習得します。</p> <p>【キーワード】 栄養、消化、吸収、三大栄養素</p>					
到達目標	1	知識・理解・消化・吸収を説明できる。三大栄養素について説明できる。				
	2	技能：習得した知識をもとに健康を維持するために必要な栄養素の摂取についてまとめることができる。				
	3	態度・意欲：積極的に意見を発言できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	ディスカッション、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	栄養の概念	毎回、ノートの整理して、次の授業の準備をしてください。
2	消化と吸収	
3	炭水化物の栄養（定義・分類）	
4	炭水化物の栄養（消化と吸収・代謝）	
5	炭水化物の栄養（過剰症と欠乏症・生理作用）	
6	炭水化物の栄養（供給源・他栄養素とのかわり）	
7	食物繊維	
8	脂質の栄養（定義・分類）	
9	脂質の栄養（消化と吸収・代謝）	
10	脂質の栄養（過剰症と欠乏症・生理作用）	
11	脂質の栄養（供給源・他栄養素とのかわり）	
12	たんぱく質の栄養（定義・分類）	
13	たんぱく質の栄養（消化と吸収・代謝）	
14	たんぱく質の栄養（過剰症と欠乏症・生理作用）	
15	たんぱく質の栄養（供給源・他栄養素とのかわり）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業後はノートまとめをして復習することが望ましい。 ・ パワーポイントを用いて授業を行います。 ・ 毎回出席をとり、不定期に理解度確認テストを実施したり、レポートの提出を求めます。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	授業への参加度、態度等	20	到達目標を意識して授業に臨むことができた。
	定期試験	70	消化と吸収のメカニズムを理解して、3大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）について総合的に習得できているかを基準とします。
	理解度確認テスト、課題レポート	10	単元ごとの基礎的知識を習得できているか

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「基礎栄養学」杉山英子ほか 著/㈱化学同人 「新食品成分表2020 CD-ROM付」東京法令出版㈱ 「まずはここから ナビゲーション」小野草史 編著/第一出版㈱ 「イラスト図鑑の決定版！消化・吸収・代謝のしくみと栄養素のはたらき」山中英治 編/㈱メディカ出版</p>
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】 栄養士養成課程の必修科目です。
------------	------------------------

科目名	栄養学Ⅱ				区分	専門	
担当者	藤生 恵子				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>栄養学Ⅰに引き続き、栄養とは、栄養素とは、など「栄養」について理解を深めます。ミネラルやビタミン、微量栄養素の特徴、機能、代謝、過剰症と欠乏症、供給源を理解し、私たちに必要なすべての栄養素について習得します。ヒトの活動の源であるエネルギー代謝について理解を深めます。日本人の食事摂取基準2020にかかわる理論を知ること、基準そのものを習得します。</p> <p>【キーワード】栄養、五大栄養素、水、エネルギー、体内動態</p>					
到達目標	1	知識・理解：ビタミン、ミネラルについて説明できる。エネルギー代謝について説明できる。				
	2	技能：微量栄養素までも理解して、すべての栄養素のかかわりを表すことができる。				
	3	態度・意欲：積極的に発言ができ、かつ、建設的な会話ができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、理解度確認テスト					

授業計画		備考
1	ミネラル（定義・分類）	毎回、ノートの整理して、次の授業の準備をしてください。
2	ミネラル（消化と吸収・代謝）	
3	ミネラル（過剰症と欠乏症・生理作用）	
4	ミネラル（供給源・他栄養素とのかかわり）	
5	水	
6	電解質	
7	ビタミン（定義・分類）	
8	ビタミン（消化と吸収・代謝）	
9	ビタミン（過剰症と欠乏症・生理作用）	
10	ビタミン（供給源・他栄養素とのかかわり）	
11	遺伝子と栄養	
12	エネルギー代謝（概念・推定エネルギー必要量）	
13	エネルギー代謝（臓器別エネルギー代謝）	
14	食事摂取基準（策定の理論）	
15	食事摂取基準（基礎の理解・活用法）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業後はノートまとめをし復習することが望ましい。 ・パワーポイントを用いて授業を行います。 ・毎回出席をとり、不定期に理解度確認テストを実施したり、レポートの提出を求めます。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区分	割合	内容
成績評価の方法・基準	授業への参加度、態度等	20	テーマについて理解し、発言できる。
	定期試験	70	栄養素を理解することで、エネルギー代謝を含めて、「栄養」について総合的に習得しているか。
	理解度確認テスト、課題レポート	10	単元ごとの基礎的知識を習得できているか

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「基礎栄養学」杉山英子ほか 著/㈱化学同人 「新食品成分表2020 CD-ROM付」東京法令出版㈱ 「まずはここから ナビゲーション」小野草史 編著/第一出版㈱ 「イラスト図鑑の決定版！消化・吸収・代謝のしくみと栄養素のはたらき」山中英治 編/㈱メディカ出版</p>
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	臨床栄養学Ⅰ				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を学び、医療・介護現場での活かすことができる技術の修得を目指す。					
到達目標	1	知識・理解：疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた栄養管理を説明できる。				
	2	技術：病態に応じた栄養管理を、2年次開講予定の臨床栄養学実習で実施できる。				
	3	態度・意欲：授業・実習で他者と協働できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	□基礎編 栄養ケアの基礎	テキスト総論一章を熟読する(1)
2	栄養アセスメント	テキスト総論二章を熟読する(1)
3	症候への栄養ケア(1)発熱・ビタミン欠乏症	テキスト総論四章を熟読する(1)
4	症候への栄養ケア(2)便秘・下痢	テキスト総論四章を熟読する(1)
5	症候への栄養ケア(3)褥瘡	テキスト総論四章を熟読する(1)
6	□疾患編 代謝・内分泌疾患(1)糖尿病 インスリン・低血糖	テキスト各論1-2を熟読する(1)
7	代謝・内分泌疾患(2)糖尿病 I型とII型	インスリン・低血糖を振り返る(1)
8	代謝・内分泌疾患(3)糖尿病 食事療法・血糖降下薬	I型とII型糖尿病の違いを振り返る(1)
9	代謝・内分泌疾患(4)脂質異常症・肥満症	テキスト各論1-3を熟読する(1)
10	代謝・内分泌疾患(5)高尿酸血症	テキスト各論1-5を熟読する(1)
11	代謝・内分泌疾患(6)骨粗鬆症	テキスト各論1-1を熟読する(1)
12	消化器系疾患(1)口腔・食道	テキスト各論2-1を熟読する(1)
13	消化器系疾患(2)胃・腸疾患	テキスト各論2-1を熟読する(1)
14	消化器系疾患(3)胃・腸疾患	テキスト各論2-1を熟読する(1)
15	回復を促す栄養ケア	テキスト総論五章を熟読する(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<p>※【準備】授業計画内容の教科書をあらかじめ読んでおくこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎回必ず出席を取り、確認テスト実施予定。 ・提出物は期限を守ること。 ・授業範囲を予習し、不明な専門用語等は事前に調べておくこと。 ・パワーポイントを用いて授業を行う。授業終了後、資料は掲示予定。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度	40	授業への参加状況(質問・発表等)・課題・確認テストなどを総合的に判断する。
定期試験	60	疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた栄養管理を理解しているか。	

使用教材等	<p>【教科書】「Visual 栄養学テキスト臨床栄養学Ⅰ・総論」／中山出版 「Visual 栄養学テキスト臨床栄養学Ⅱ・各論」／中山出版 「糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会編」／文光堂 「NutritionCare消化・吸収・代謝のしくみと栄養素のはたらき/MCメディカ出版」 ・栄養計算などを行うことがあるので、電卓は持参すること。 ・授業中のスマートフォンは指示ある時のみ使用可。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>・1/3以上の欠席に達したものは定期試験の受験を認めない。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目</p>
------------	--------------------------------------------------------------

科目名	臨床栄養学Ⅱ				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識を学び、医療・介護現場で活かすことができる技術の修得を目指す。					
到達目標	1	知識・理解：疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた栄養管理を説明できる				
	2	技術：病態に応じた栄養管理を、2年次開講の臨床栄養学実習で実施できる				
	3	態度・意欲：授業・実習で他者と協働できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	口疾患編 消化器系疾患（4）肝疾患 肝炎	テキスト各論2-4を熟読する（1）
2	消化器系疾患（5）肝疾患 脂肪肝	テキスト各論2-5を熟読する（1）
3	消化器系疾患（6）肝疾患 肝硬変	テキスト各論2-6を熟読する（1）
4	消化器系疾患（7）胆のう炎・膵炎	テキスト各論2-7, 8を熟読する（1）
5	循環器系疾患（1）高血圧症	テキスト各論3-1を熟読する（1）
6	循環器系疾患（2）虚血性心疾患	テキスト各論3-2を熟読する（1）
7	循環器系疾患（3）心不全	テキスト各論3-3を熟読する（1）
8	腎疾患（1）慢性腎臓病	テキスト各論4-3を熟読する（1）
9	腎疾患（2）糖尿病性腎臓病	テキスト各論4-4を熟読する（1）
10	腎疾患（3）透析	血液透析と腹膜透析について まとめておく（1）
11	呼吸器系疾患・栄養障害 慢性閉塞性肺疾患	テキスト各論5-1を熟読する（1）
12	脳血管疾患 脳梗塞	脳血管疾患についてまとめておく（1）
13	摂食障害関連疾患 摂食嚥下障害	テキスト各論9-3を熟読する（1）
14	高齢者の栄養	高齢者の栄養障害について まとめておく（1）
15	免疫系疾患 食物アレルギー	テキスト各論8-1を熟読する（1）

授業時間外学習 学習上の注意	<p>※【準備】授業計画内容の教科書をあらかじめ読んでおくこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎回必ず出席を取り、確認テスト実施予定。 ・提出物は期限を守ること。 ・授業範囲を予習し、不明な専門用語等は事前に調べておくこと。 ・パワーポイントを用いて授業を行う。授業終了後、資料は掲示予定。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度	40	授業への参加状況（質問・発表等）・課題・確認テストなどを総合的に判断する。
定期試験	60	疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた栄養管理を理解しているか。	

使用教材等	<p>【教科書】「Visual 栄養学テキスト臨床栄養学Ⅰ・総論」／中山出版 「Visual 栄養学テキスト臨床栄養学Ⅱ・各論」／中山出版 「糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会編」／文光堂 「NutritionCare消化・吸収・代謝のしくみと栄養素のはたらき/MCメディカ出版」 ・栄養計算などを行うことがあるので、電卓は持参すること。 ・授業中のスマートフォンは指示ある時のみ使用可。</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>1/3以上の欠席に達したものは定期試験の受験を認めない。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目</p>
------------	-------------------------------------------------------------

科目名	栄養指導論Ⅰ				区分	専門	
担当者	湯澤 敏子				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	健康寿命の延伸、疾病の予防・重症化予防など栄養士に対する社会的ニーズは高まり、多様で高度な知識や技術と応用力および優れた見識と豊かな人間性が求められている。各自が様々な現場で真価が発揮できるよう確かな実力を身に付けること。栄養指導論Ⅰでは、そのための理論的基礎を中心として、ライフステージの前半である思春期までを習得する。					
到達目標	1	「食品成分表」「糖尿病治療のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準」を理解し活用できるようにする。				
	2	栄養指導の理論的基礎を学び、カウンセリングへの栄養教育の応用方法を身につける。				
	3	栄養教育マネジメントを修得する。				
	4	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育を学習し、活用できることを目指す。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	演習、理解度確認シート作成					

授 業 計 画		備 考
1	栄養教育の目的、目標	
2	栄養教育のための理論的基礎①	栄養指導の理論的基礎を習得したかシートを作成する(1)
3	栄養教育のための理論的基礎②	
4	栄養教育マネジメント①アセスメント	
5	栄養教育マネジメント②計画立案	
6	栄養教育マネジメント③プログラムの実施	
7	妊娠授乳期の栄養教育①	
8	妊娠授乳期の栄養教育②	
9	妊娠授乳期の栄養教育③	
10	乳幼児期の栄養教育①	
11	乳幼児期の栄養教育②	
12	乳幼児期の栄養教育③	
13	学童期の栄養教育	
14	思春期の栄養教育①	
15	思春期の栄養教育②	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士の基礎となる教科なので、繰り返しの学習が大切です。 ・「食品成分表」「糖尿病治療のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準」はいつもそばにおいてください。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学習態度	20	
	理解度確認シート	20	栄養指導の理論的基礎を習得したか
	定期試験	60	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の基本的知識を習得したか。

使用教材等	『新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論』中山玲子・宮崎由子編（化学同人） 『糖尿病食事療法のための食品交換表 最新版』日本糖尿病学会編（文光堂） 『新食品成分表 FOODS 2020』（とうほう）
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	栄養指導論Ⅱ				区分	専門	
担当者	湯澤 敏子				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	健康寿命の延伸、疾病の予防・重症化予防など栄養士に対する社会的ニーズは高まり、多様で高度な知識や技術と応用力および優れた見識と豊かな人間性が求められている。各自が様々な現場で真価が発揮できるよう確かな実力を身に付けること。栄養指導論Ⅱでは、成人期の栄養教育を中心として傷病者の栄養教育を習得する。特に「糖尿病治療のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準」は獲得できるよう繰り返し学ぶ。					
到達目標	1	「食品成分表」「糖尿病治療のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準」を理解し活用できるようにする。				
	2	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育を学習し、活用できることを目指す。				
	3	傷病者の栄養について理解し、栄養教育に活用できることを目指す。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	演習、理解度確認シート作成					

授 業 計 画		備 考
1	成人期の栄養教育	
2	高齢期の栄養教育①	
3	高齢期の栄養教育②	
4	肥満、メタボリックシンドローム	
5	糖尿病①	糖尿病治療のための食品交換表を習得する(2)
6	糖尿病②	
7	脂質異常症、動脈硬化疾患	
8	高血圧	
9	心疾患、脳血管疾患	
10	高尿酸血症、痛風	
11	肝臓、胆嚢、膵臓疾患	
12	消化器系疾患	
13	慢性腎臓病①	
14	慢性腎臓病②	
15	障害者の栄養教育	摂食嚥下をまとめる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・糖尿病食事療法のための食品交換表は、栄養指導のみならず献立作成時にも必要なので、確実に修得するように学習しましょう。 ・生理学、生化学、臨床栄養学の復習をしておく、理解度が向上します。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学習態度	20	
	理解度確認シート	20	糖尿病治療のための食品交換表を理解したか。
	定期試験	60	成人期の栄養教育を理解し、まとめられているか。

使用教材等	『新食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論』中山玲子・宮崎由子編（化学同人） 『糖尿病食事療法のための食品交換表 最新版』日本糖尿病学会編（文光堂） 『新食品成分表 FOODS 2020』（とうほう）
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	給食経営管理論 I				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	給食を理解し、基本的な献立作成、衛生管理を実施できる技術を修得する。					
到達目標	1	知識・理解：給食運営に必要な、献立作成、衛生管理について説明できる。				
	2	技能：後期開講予定の集団調理実習に必要な、献立作成、衛生管理が実施できる。				
	3	態度・意欲：グループ活動に積極的に参加し、協働できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク、ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	給食について知る（特定給食施設・衛生管理など）	栄養士必携大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読する（2）
2	料理について知る	多くの食材を調べておく（1）
3	調理法による料理の分類	調理方法の異なる料理について調べておく（1）
4	献立とは（必要な技術、知識、経験を考える）	テキスト第1章を熟読する（2）
5	献立を調べる・栄養計算	レシピ本を活用して料理をする（1）
6	目標給与栄養量について	テキスト第2章-3を熟読する（1）
7	食品群別荷重平均栄養成分表について	テキスト第2章-4を熟読する（1）
8	食品構成表について	テキスト第2章-5を熟読する（1）
9	予定献立表の計画①【学校給食】	テキスト第4章-1を熟読する（1）
10	予定献立表の計画②【学校給食】	作成した献立を料理する（2）
11	栄養メモ【学校給食】	栄養メモ作成用の媒体を集めておく（1）
12	予定献立表の計画①【事業所給食】	テキスト第4章-2を熟読する（1）
13	予定献立表の作成②【事業所給食】	作成した献立を料理する（2）
14	栄養メモ【事業所】	栄養メモ作成用の媒体を集めておく（1）
15	集団調理にむけて	自分の作成した献立を振り返る（1）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・後期開講予定、集団調理の基礎となるので、授業で学んだことを毎回復習すること。 ・パワーポイントを用いて授業を行うこともあるが、教科書は毎回持参すること。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	レポート課題	30	「給食施設」において、利用者の健康増進、食習慣や嗜好も考慮した献立作成ができる。
	提出物	30	期限を守ることができたか、課題内容で判断する。
	受講態度、理解度	40	授業へ参加状況（質問・発表等）、課題に取り組む姿勢は積極的かどうかで判断する。

使用教材等	<p>【教科書】</p> <p>「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」／医歯薬出版株式会社 「2020年度版 管理栄養士・栄養士必携」／第一出版</p> <p>「新食品成分表」／とうほう 「食品の栄養とカロリー事典」／女子栄養大学出版社</p> <p>「調理のためのベーシックデータ」／女子栄養大学出版社 「献立表」／宇都宮文星短期大学</p> <p>・献立作成を行うので、毎回献立表、電卓は持参すること。（基本スマートフォンの利用は認めない。）</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・15回目の授業でレポート課題を出題予定。 ・1/3以上の欠席に達したものはレポート課題を受け付けない。 <p>【資格関連】栄養士養成課程の必修科目</p>
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	給食経営管理論Ⅱ				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	給食の運営について必要な知識を理解したうえで、給食施設で実施できる技術を修得する。					
到達目標	1	知識・理解：給食の調理・生産、提供、評価のプロセスを説明できる。				
	2	技能：2年開講予定の校外実習講座に必要な調理・生産、提供、評価のプロセスを実施できる。				
	3	態度・意欲：グループ活動に積極的に参加し、協働できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト、プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	特定給食の定義	特定給食について調べておくこと(1)
2	衛生管理	給食の衛生管理について調べておくこと(1)
3	食中毒	食中毒菌についてまとめておくこと(1)
4	献立管理	栄養管理についてまとめておくこと(1)
5	材料管理	給食に必要な材料について調べておくこと(1)
6	生産管理	給食生産に必要なものについて調べておくこと(1)
7	施設・設備管理	集団調理実習室、調理器具について調べておくこと(1)
8	原価管理	給食原価について調べておくこと(1)
9	人事管理	給食に必要な人材について調べておくこと(1)
10	品質管理	給食に求められる品質について調べておくこと(1)
11	給食とマーケティング	マーケティング用語について調べておくこと(1)
12	情報管理・外食産業	外食・中食・内食について調べておくこと(1)
13	各種施設における給食経営①学校	授業1～12を復習しておくこと(1)
14	各種施設における給食経営②事業所	授業1～13を復習しておくこと(1)
15	各種施設における給食経営③その他	授業1～14を復習しておくこと(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認を行い、不定期ではあるが確認テストを実施予定。 ・パワーポイントを用いて授業を行う。授業終了後、資料は掲示予定。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度、理解度	40	授業への参加状況(質問・発表等)、確認テスト、課題提出状況などで総合的に判断する。
定期試験	60	給食の調理・生産、提供、評価のプロセスを習得できているかどうか。	

使用教材等	<p>【教科書】「給食経営管理論・給食の運営から給食経営管理への展開」/医歯薬出版株式会社 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」/文部科学省スポーツ青少年局学校健康栄養教育課 「新食品成分表」/とうほう</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養計算等で電卓を使用することがあるので毎回、持参すること。 ・授業中のスマートフォンの使用は許可ある時のみ可。
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・1/3以上欠席に達したものは定期試験の受験を認めない。 <p>【資格関連】栄養士養成課程の必修科目</p>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	調理実習（基礎）				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	調理を科学的な目で捉え、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴を学び、基本的な調理技術を修得する。 衛生管理、食品の選択、組合せ、調理特性などを理解し、栄養士として身につけておかなければならない知識や技術を修得する。					
到達目標	1	知識・理解：調理を科学的な目で捉え、説明できる。				
	2	技能：栄養士として必要な調理、衛生管理が実践できる。				
	3	態度・意欲：グループの一員として、積極的に調理に参加できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション（調理実習室の使い方、実習のながれ）	準備①：各回テキストを事前確認し、料理をイメージしておくこと（1）
2	調理技術の基礎（切る、むく、計量など）	準備②：各回自宅で包丁で野菜切りを練習すること（1）
3	日本料理の基礎① 汁物・和え物	
4	日本料理の基礎② 煮物	
5	日本料理の基礎③ 焼き物	
6	日本料理の基礎④ 揚げ物	
7	中国料理の基礎① 前菜、湯菜	
8	中国料理の基礎② 大菜、溜菜	
9	西洋料理の基礎① 米料理、スープ（ブイヨンのとりかた）	
10	西洋料理の基礎② 小麦粉料理（ルー、ソース）	
11	日本料理の基礎⑤ 寄せもの、蒸し物	
12	中国料理の基礎③ 点心	
13	西洋料理の基礎③ 揚げ物	
14	日本料理の基礎⑥ 麺	
15	おもてなし料理	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業前には、身だしなみ等の服装チェックを準備実施しておくこと。 ・授業に際しては、体調管理を十分に行い実習室に入ること。 ・包丁、筆記用具、電卓、テキスト等の必要なもの以外の持ち込みを禁止すること。 ・自分自身で技術向上のために学習を積み重ねること。 ・班での活動になるので準備から片づけまでチームワーク良く授業に取り組むこと。 ・授業の中で細菌検査を1回実施予定のため、提出期限は守ること。 ・準備、掃除など授業時間外になることがある。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	技術評価（実技試験）	50	調理技術の向上、習得に努めている。 基礎的な調理技術を調理操作別に修得できている。
	筆記試験	10	衛生管理、適切な食品の選択、組合せ、調理特性などを理解し調理できる。
	提出課題	10	調理した食事を大切に思う気持ちをもっている。
	受講態度	30	身だしなみ、積極性、協調性、計画性、調理したものを食べる等

使用教材等	【教科書】「調理実習（基礎）テキスト」／宇都宮文星短期大学編 「調理のためのベーシックデータ」／女子栄養大学出版部 「新食品成分表」／とうほう 「食品の栄養とカロリー事典」／女子栄養大学出版部 ・包丁、まな板 ・電卓 ・色えんぴつ
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	・1/3以上の欠席に達したものは定期試験の受験を認めない。 ※欠席、遅刻、早退、等に関しては実習のため厳格にチェックする。 ※実習食材費として、別途費用の徴収がある。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	集団調理				区分	専門	
担当者	大津 智仁／間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	給食対象者に対して必要な栄養の供給はもちろんのこと、健康維持増進のための情報提供、安全で衛生的な環境の確保、嗜好、への対応ができるように、各科目で学んだことの集大成として、集団給食を実施する。実習を行うことで、協力・責任など職場での人間関係が給食の運営上いかに大切であるかを知り、そのうえで円滑な集団調理を理解する。					
到達目標	1	給食管理業務の運営上必要な知識を説明できる				
	2	給食管理業務の特徴や献立作成上のポイントを踏まえたうえで実施できる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、グループワーク、プレゼンテーション、実習					

授 業 計 画		備 考
1	オリエンテーション… 今後の授業の進め方、実習の流れ	前期で履修した給食経営管理を復習しておく(1)
2	班内ミーティング、栄養計算、試作、調理器具の使い方	調理器具の使い方を調べる(1)
3	集団調理試食(1) 学校給食～小学校高学年・献立作成	小学校給食について調べる(1)
4	集団調理試食(1) 学校給食～小学校高学年・作業工程作成	作業工程について調べる(1)
5	集団調理試食(1) 学校給食～小学校高学年・栄養メモ作成	栄養メモについて調べる(1)
6	集団調理試食(1) 学校給食～小学校高学年・大量調理実施	班内で十分に打ち合わせを行っておく(1)
7	集団調理実習(2) 学校給食～小学校高学年・献立作成	小学校給食について調べる(1)
8	集団調理実習(2) 学校給食～小学校高学年・作業工程作成	作業工程について調べる(1)
9	集団調理実習(2) 学校給食～小学校高学年・栄養メモ作成	栄養メモについて調べる(1)
10	集団調理実習(2) 学校給食～小学校高学年・大量調理実施	班内で十分に打ち合わせを行っておく(1)
11	集団調理実習(3) 事業所給食・献立作成	事業所給食について調べる(1)
12	集団調理実習(3) 事業所給食・作業工程作成	作業工程について調べる(1)
13	集団調理実習(3) 事業所給食・栄養メモ作成	栄養メモについて調べる(1)
14	集団調理実習(3) 事業所給食・大量調理実施	班内で十分に打ち合わせを行っておく(1)
15	集団調理実習発表報告会	プレゼンテーションできるように準備しておく(1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習着、持ち物については、別途指示に従うこと。 ・健康管理に留意して実習に臨んでください。 ・チームワークが重要です。 <p>普段の生活からコミュニケーションのスキルアップに努めてください。 ※ 欠席の場合は必ず、連絡する事。 1 回目の授業時にシラバスを使用します。必ず持参すること。</p>
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験(筆記試験・実技試験)	30	給食経営から大量調理についての基本的知識・技術を修得しているか。
	提出物	30	各実習後の報告書を指定のテキストに記入後提出
	受講態度	40	参加状況、協調性、自主性

使用教材等	<p>【教科書】「給食管理実習のための計画と運用の手引き」／学建書院 「学校給食調理従事者研修マニュアル」／文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」／文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 「集団調理実習テキスト」／宇都宮文星短期大学編</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>全15回の授業回数に対して1/3(6回)以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。</p>
------------	---------------------------------------------------------------------------------

科目名	公衆衛生学				区分	専門	
担当者	小林 美佐緒				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と社会や環境との関係について学び、社会や環境の変化が人に与える影響について知識を習得する。 ・保健統計を学び、日本や世界の保健状況を把握するとともに、疾病予防対策立案の基礎となる疫学研究について理解する。 ・ライフスタイルと生活習慣病、感染症などを学び、健康の維持増進と疾病予防のための対策について知識を習得します。 ・保健・医療・福祉の連携とその制度の中における公衆衛生施策を学び、各ライフステージにおける健康問題とその対策について理解する。 					
到達目標	1	社会や環境の変化が人に与える影響について、説明できる。				
	2	保健指標を基に日本と開発途上国の保健医療水準を比較することができる。また、各種疫学研究デザインの特徴をそれぞれ説明できる。				
	3	生活習慣が健康に与える影響及び主な疾病の原因と予防について、説明できる。				
	4	健康を守る各種制度について、制度を理解したうえで、自分の意見を述べるができる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト コメントシート					

授 業 計 画		備 考
1	社会と健康	
2	環境と健康（１）… 地球環境、公害	
3	環境と健康（２）… 環境衛生	
4	健康等に関する統計	
5	健康状態・疾病の測定と評価（１）… 疫学の指標と方法	
6	健康状態・疾病の測定と評価（２）… スクリーニング、エビデンス	
7	生活習慣の現状と対策（１）… 健康日本21、身体活動	
8	生活習慣の現状と対策（２）… 喫煙、飲酒、休養、歯科	
9	主要疾患の疫学と予防対策（１）… がん、循環器疾患、代謝異常	
10	主要疾患の疫学と予防対策（２）… 感染症、その他の疾患	
11	社会保障・保健医療に係る行政組織・地域保健	
12	母子保健・少子化対策	
13	成人保健・産業保健	
14	学校保健・国際保健	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、理解度確認テストを行い、この提出により出席とする。 ・コメントシートを提出してもらう場合がある。 ・事前学習し、キーワードを確認しておくことが望ましい。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への参加状況(学習意欲・学習態度)	10	健康影響と公衆衛生施策について、身近な問題に置き換えて考えられるか
	確認テスト・コメントシートの提出	20	健康に影響を与える事柄について、基本的知識を習得できているか
	定期試験	70	<ul style="list-style-type: none"> ・健康に影響を与える事柄について、基本的知識を習得できているか ・統計数値をもとに、保健医療水準を説明することができるか ・健康の保持増進のための対策・制度に関し、意見を述べられるか

使用教材等	【教科書】 カレント『社会・環境と健康：公衆衛生学』 北田善三・須崎尚 編著（建帛社） 『図説 国民衛生の動向』 厚生労働統計協会 編集・発行
-------	-------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2／3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	---------------------------------------------------------

科目名	食品加工学				区分	専門	
担当者	大津 智仁				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	生活の中の楽しみ、文化としての食を提供するために食品素材を加工し、栄養価のみでなく嗜好性を高める必要がある。食品素材を加工して食品を製造する技術、加工した後、品質低下を防いで保存する技術などについて学ぶ。さらに食品の包装、規格と表示、衛生等について学び理解し、修得する。					
到達目標	1	食品の変化・変質について説明できる				
	2	加工に伴う食品成分の変化について説明できる				
	3	様々な加工品の特徴・性質について説明できる				
	4					
	5					
授業の方法 (アタリ・レーンクの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	食品保蔵・加工の意義と目的、食品の変化・変質	加工の意義と目的について調べる(1)
2	食品保蔵の方法、食品加工の方法とその原理、技術	加工の原理と技術について調べる(1)
3	食品の調理・加工に伴う食品成分の変化	食品成分の変化について調べる(1)
4	流通における保存と食品成分	加工品の流通について調べる(1)
5	食品の包装、加工食品の規格・基準と食品表示基準	食品表示基準について調べる(1)
6	加工食品におけるHACCP、生産条件と食品成分	HACCPについて調べる(1)
7	農産加工食品	農産加工品について調べる(1)
8	畜産加工食品・肉類、卵類	肉類加工品について調べる(1)
9	畜産加工食品・乳製品類	乳製品加工品について調べる(1)
10	水産加工食品・魚介類	魚介加工品について調べる(1)
11	水産加工食品・海藻類	海藻類加工品について調べる(1)
12	油脂類	油脂類加工品について調べる(1)
13	発酵食品	発酵食品について調べる(1)
14	調理済み食品	レトルト食品について調べる(1)
15	調味料、香辛料、嗜好食品	調味料等について調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとり、不定期ではあるが小テストを実施する。授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。1回目の授業時にシラバスを使用します。必ず持参すること。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	食品加工の基本的知識を修得しているか。
	定期試験以外	20	理解度確認テスト
	受講態度	10	授業への参加状況(質問・発表)、課題提出状況など総合的に判断します。

使用教材等	【教科書】『栄養科学シリーズ 食品加工・保蔵学』海老原清・渡邊浩幸・竹内弘幸 編(講談社)
-------	-----------------------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3(6回)以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------------------------------------------------------

科目名	臨床栄養学実習				区分	専門	
担当者	間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱにおいて学習した理論をもとに、実習をとおして疾患別・病態別ごとの献立作成を実施し、食事として提供を行い、評価する過程を理解する。					
到達目標	1	知識・理解：エネルギーコントロール食、塩分コントロール食、嚥下食が必要な対象者を説明できる。				
	2	技能：エネルギーコントロール食、塩分コントロール食、嚥下食の調理が実施できる。				
	3	態度・意欲：授業・実習で他者と協働できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、グループワーク、ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス、献立作成 エネルギーコントロール食	エネルギーコントロール食が必要な疾患について復習する(2)
2	調理実習 エネルギーコントロール食	エネルギーコントロール食が必要な疾患について復習する(2)
3	摂食・嚥下について(講義・実習) 「外部講師予定」	摂食・嚥下について復習する(2)
4	病院給食・経管栄養剤について(講義・実習) 「外部講師予定」	テキスト総論3-3を熟読すること(1)
5	グループミーティング・メニュー決め	メニューがスムーズに決まるよう。レシピ本などを準備する
6	エネルギーコントロール食実習①(実習・発表)	各回試作がスムーズにできるようグループごと、準備する
7	エネルギーコントロール食実習②(実習・発表)	
8	エネルギーコントロール食実習③(実習・発表)	
9	塩分コントロール食実習①(準備)	
10	塩分コントロール食実習①(実習・発表)	
11	塩分コントロール食実習②(準備)	
12	塩分コントロール食実習②(実習・発表)	
13	塩分コントロール食実習③(準備)	
14	塩分コントロール食実習③(実習・発表)	
15	実習振り返り・まとめ	発表がスムーズにできるようグループごと、準備する

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・献立作成を行うので、図書館などを利用して治療食のレシピを増やしておくこと。 ・6回目よりグループ毎、パワーポイントを利用した発表を予定しているのでパワーポイントの使い方を確認しておくこと。 ・実習なので、体調管理やけがに注意する。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	受講態度	40	授業に対する積極的な姿勢(質問、発表等)、グループ内での取り組みを総合的に評価する。
	提出物	40	時間厳守で、出された課題に適した内容かを評価する。
	定期試験	20	到達目標の理解度

使用教材等	「Visual栄養学テキスト臨床栄養学Ⅰ・総論」／中山出版 「糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会編」／文光堂 「食品の栄養とカロリー事典」／女子栄養大学出版部 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」／文部科学省スポーツ青少年局学校健康栄養教育課 ・献立表、電卓、包丁(実習時)	「Visual栄養学テキスト臨床栄養学Ⅱ・各論」／中山出版 「腎臓病食品交換表 治療食の基準」／医歯薬出版株式会社 「新食品成分表」／とうほう
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・校外実習予定があるので、授業内容が前後することがある。 ・実習なので、出欠、遅刻、早退は厳格にチェック。 【資格関連】栄養士養成課程の必修科目	<ul style="list-style-type: none"> ・1/3以上の欠席に達したものは定期試験の受験を認めない。 ・実習食材費として、別途費用が必要となる場合がある。
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	栄養指導実習				区分	専門	
担当者	湯澤 敏子				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	1単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	栄養指導の目的は、人々のQOLの向上を目指し、ライフステージにおける望ましい健康状態を図ることである。学んできた様々な知識や技術を応用し実践していくための力を身に付ける。					
到達目標	1	栄養指導論で学んだ理論を基礎として、様々な指導現場でそれを応用し、集団のあるいは個人の健康維持増進に役立て、栄養士としての社会的な役割が果たせることを目標とする。				
	2	実態把握・計画立案・指導の方法と技術・評価・評価の判定を、学生自らが対象者となり進めていく。				
	3	また、指導の実際として想定される調理実習もあわせて行い、実践できることを目指す。				
	4					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、プレゼンテーション、ロールプレイング、グループワーク、演習					

授業計画		備考
1	ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導 ①離乳食実習	離乳食の復習(1)
2	ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導 ②幼児食実習	
3	ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導 ③高齢者食実習	咀嚼嚥下の復習(1)
4	傷病者のための栄養指導	糖尿病治療のための食品交換表の復習(1)
5	給食施設における栄養指導	
6	栄養指導の方法と技術 ①カウンセリングの基本、3分間スピーチ	
7	栄養指導の方法と技術 ②個人指導～ロールプレイング	
8	栄養指導の方法と技術 ③集団指導	
9	栄養指導の方法と技術 ④栄養指導教材	
10	栄養指導の効果判定 ～実態把握①日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準の復習(1)
11	栄養アセスメント ～実態把握②栄養価計算	
12	栄養アセスメント ～実態把握③身体活動	
13	栄養アセスメント ～身体状況、自覚症状、栄養調査	
14	栄養アセスメント ～行動科学、食環境調査、食事歴調査(食物アレルギー)	
15	栄養に関する各種統計、栄養指導プログラムの立案	

授業時間外学習 学習上の注意	「栄養指導論Ⅰ・Ⅱ」「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ」を復習しておきましょう。 特に「糖尿病治療のための食品交換表」「日本人の食事摂取基準」は基本です。 獲得した知識を応用・展開し実践するために、積極的に実習に臨み栄養指導の実践力を養いましょう。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	実習態度	50	栄養士として、指導するための獲得した基礎知識を積極的に応用実践しているか。
提出物	50	栄養指導するための媒体の作成が適切であったか。	

使用教材等	『栄養教育演習・実習』堀田千津子・平光美津子 編著(株みらい) *実習費用は、1年次に徴収している「調理実習費」から算出します。
-------	---------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	公衆栄養学概論				区分	専門	
担当者	湯澤 敏子				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	「公衆栄養学」とは、個人の栄養上の問題が集団としてどのような問題となるのか、そしてその解決は個人にどのように還元されるのかを学ぶ、実践栄養学である。日本が抱える健康寿命と平均寿命の格差縮小、医療費・介護費の縮小、サルコペニアやフレイル加えてロコモティブシンドローム予防を理解し、それらへの対応を学ぶ。さらに、公衆栄養学的な見地からSDGsに関連する世界的な視野を身に付けることも重要である。					
到達目標	1	個人の栄養上の問題が、集団としてどのような問題となるのか、そしてその解決は個人にどのように還元されるのかを学ぶ。				
	2	食の国際化、安全性、食糧供給、食育などのレベルから、地域・個人の食行動などの小さなレベルまで、必要な知識を学び、改善方法を探る。				
	3	各種資料の見方や、健康関連の話題の読み方を学習する。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク、フィールドワーク					

授 業 計 画		備 考
1	公衆栄養の概念	ヘルスプロモーションとは(1)
2	健康・栄養問題の現状と課題 ①食生活の変化	食生活はどのように変化し、どんな問題が起こっているのか整理する(2)
3	②健康・栄養問題の現状と課題	
4	栄養施策 ①日本の公衆栄養活動、関連法規	
5	②管理栄養士・栄養士制度、諸外国の健康・栄養施策	諸外国の健康・栄養施策を調べる(1)
6	③国民健康・栄養調査、実施に関連する指針・ツール	実施に関連する指針・ツールを整理する(1)
7	栄養疫学 ①栄養疫学の概要	
8	②食事摂取量	
9	③栄養疫学の指標・方法	栄養疫学の指標・方法を整理する(1)
10	地域診断と公衆栄養マネジメント ①公衆栄養マネジメント	
11	②公衆栄養アセスメント	
12	③公衆栄養プログラム	
13	公衆栄養プログラムの展開 ①地域特性	在住市町の健康・栄養行政について調べる(3)
14	②食環境整備のためのプログラムの展開	
15	③地域集団の特性別プログラムの展開	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・生活の中で、健康関連、特に栄養の情報に興味関心を持ってください。 ・その情報を栄養士としての視点で読み取るように心がけてください。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	学習態度	30	各種資料を的確に読み取る力が備わっているか。
	提出物 [在住市町の健康栄養行政について]	20	健康栄養情報の取得と的確な判断の仕方ができるか。
	定期試験	50	公衆栄養に必要な知識を習得しているか。

使用教材等	『公衆栄養学』ステップアップ栄養・健康科学シリーズ13 荒牧礼子・今井絵理 編(化学同人) 『栄養士必携』(公)日本栄養士会 編(第一出版)
-------	---------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	学外実習				区分	専門	
担当者	藤生 恵子/湯澤 敏子/大津 智仁/間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	2単位	期別	通年	授業形態	実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・学内の授業や実習・演習で学んだ栄養士としての知識や素養を、「給食の運営」として、現実の場で生かしていく栄養士資格取得の必須科目です。 ・学内での事前指導では、実習準備のほか、社会人として必要なスキルを、事後指導では、実習を総括して、プレゼンテーションをします。 ・年間を通して、調理の基本技術を中心に実技も取り入れます。 					
到達目標	1	知識・理解：これまでに学んだ科目をもとに、「給食の運営」全般を説明することができる。				
	2	技能：実際の給食現場で必要とされる事柄を、今まで培った学修で実践できる。				
	3	態度・意欲：十分な準備を整えて実習に臨み、その成果は認められるものであること。実習の総括は適切であること。				
	4					
	5					
授業の方法 (7か7い・ラーニングの要素)	グループワーク、プレゼンテーション 実習 理解度確認レポート					

授 業 計 画		備 考
1-2	*実習事前指導 実習の目的、心得、諸注意 会話表現①（基礎）挨拶や返答の言葉の選び方、姿勢について （応用）自分の意見を伝える、相手に合わせた会話法 実技①	
3-4	実技② 文章表現①（基礎）業務日誌など記録の内容、形式、書き方など。文章表現②（応用）栄養士業務を想定して	
5-6	事前訪問等直前の準備、実習中の諸注意と事後（お礼状）について 実技③	
7-8	実技④ 給食の運営のための情報処理	
9-10	栄養士の基礎知識の確認① 企業・病院・福祉施設・幼稚園・保育園・学校の給食について 栄養士の基礎知識の確認② 企業・病院・福祉施設・幼稚園・保育園・学校の給食について（演習）	
11-12	*実習 学外実習① 「給食の運営」について、各施設の指導により実習します。	
13-14	学外実習②	
15-16	学外実習③	
17-18	学外実習④	
19-20	学外実習⑤	
21-22	*実習事後指導 実習報告のまとめ方① プレゼンテーションのためのパワーポイント作成、プレゼンテーションの仕方 実技⑤	
23-24	実習後のまとめ、学年内実習発表会 実技⑥	
25-26	栄養士必携①大量調理、食品衛生 実技⑦	
27-28	栄養士必携②食事摂取基準、食育他 実技⑧	
29-30	1・2年生合同実習発表会（事例報告）リハーサル 1・2年生合同実習発表会（事例報告）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・学内の開講内容が開催回と異なることもあります。 ・学外実習費用として、10,000円が必要になります。 ・実習ノートの記入方法や活用法をしっかりと理解しておく必要があります。 ・学外での実習では、社会人としての自覚を持った行動が求められます。 ・実習時期は、受け入れ施設の事情に合わせるため、施設によって異なります。 ・最後に行う「1・2年生合同発表会（事例報告）」に臨み、十分な準備をしてください
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学外実習評価	20	栄養士として実習に向けての準備が整っているか、真剣に実習に臨んでいるか。
	受講態度・提出物	20	授業へ積極的参加し、提出物の内容が適切であったか。技能は身についたか。
	学外実習プレゼンテーション	20	十分な準備ができていたか。完成度はどうであったか。
	筆記試験	20	栄養士として総合的な知識を有しているか。
実技試験	20	調理に関する技術を習得しているか。	

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「校外実習ノート（栄養士養成施設における校外実習要録、校外実習事前・事後マニュアル）」（宇都宮文星短期大学編） 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」（萌文書林） 「新食品成分表2019CD-ROM付」（東京法令出版） 「糖尿病食事療法のための食品交換表」（文光堂） 「まずはここから ナビゲーション」（第一出版） 「栄養士必携」（第一出版） 他に、実習施設から指示される教材もあります。</p>
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	調理実習（応用）				区分	専門	
担当者	湯澤 敏子				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	調理実習基礎で習得した技術を発展させ、理論に基づいたより実践的な技術を身に付ける。 調理を通して食材の特性を理解し、地域の食文化や伝統食を学ぶ。 この実習を行うことで、栄養士の働く現場を意識しチームワークを大切にすることを身に付ける。					
到達目標	1	様々な食材に対応できる調理技術の習得				
	2	食材の重量、調味料の計量の確実性				
	3	食材の特性を理解し調理に活かすことができる				
	4	栃木県や、日常食する機会が多い食事を学び調理する技術を身に付ける				
	5	仕上がり時間を想定し意識する行動をとることで、協働力を習得する				
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	実習の基礎 包丁の研ぎ方、調味の計算方法、おかゆをつくる	基礎調理技術の復習（無限）
2	御節料理	御節料理について調べる（2）
3	栃木県の料理①お雑煮、かんぴょうで巻いた稲荷寿司	ささがきごぼう（1）
4	栃木県の料理②ばたもち、ごまだれで食べる冷麦、白和え	伝統食の理解（2）
5	栃木県の料理③ちらし寿司	短冊切り、拍子切り（1）
6	洋食①鶏料理、手作りマヨネーズ・ドレッシングのサラダ、蒸しプリン	織切り、揚げ物、エマルション、褐変反応（1）
7	洋食②マカロニグラタン、ミネストローネ、かぼちゃのプリン	ルウ、煮込み料理（1）
8	洋食③ハンバーグ、人参のグラッセ、コロッケ、スパゲッティナポリタン	基本の洋食（1）
9	洋食④ロールキャベツ、冷製スープ	ソース、裹ごし（1）
10	アジアの料理①ドライカレー、生春巻き、トムヤムクン	香辛料について調べる（1）
11	アジアの料理②レバニラ炒め、麻婆豆腐、春巻き	みじん切り（0.5）
12	アジアの料理③餃子、焼売、肉粽	蒸し料理（1）
13	和食①鯔の南蛮漬け、鯛の梅煮、かぼちゃの煮物、すいとん	魚をさばく（0.5）
14	和食②親子丼、おから炒り、切り干し大根の煮物	だしの取り方の復習（0.5）
15	和食③肉じゃが、けんちん汁、きんぴら	総復習（無限）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習ノートは、大切な記録です。実習のポイント、反省点や改善点など、次に進むために記録しましょう。毎回提出します。 ・授業で学んだ調理技術や調理操作を復習し習得するように心がけましょう。 ・食物の生産から調理までの経路を想像し、食物を大切に、ヒトが食物を獲得することを大切にすることを大切にすることを大切にしましょう。 ・準備から片付けまでチームワーク良く進めましょう。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	実技試験	40	調理技術の向上、習得がされているか。調理操作は適格であるか。 食材の特性を理解し、それを活かしているか。
	筆記試験	20	調味料の計量と調味パーセントが理解できているか。
	提出物〔実習ノート〕	20	授業内容の把握と自身の課題を明確にするための記録がされているか。
	実習態度	20	実習に的確な身だしなみで、衛生的で安全な実習を行っているか。 役割を理解し、チームワーク良く実習を行っているか。

使用教材等	【教科書】 「調理実習（応用）テキスト」／宇都宮文星短期大学編 ＊1年次に徴収している「調理実習費」から実習費用を算出します。
-------	-----------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】栄養士養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------

科目名	食品学各論				区分	専門	
担当者	大津 智仁				ユニット	栄養士	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	前期の食品学（総論）をふまえ、各食品の有する成分・栄養的特長・利用特性等について学び、個々の食品についての基本的知識を理解する					
到達目標	1	食品の分類と成分表示について説明できる				
	2	様々な食品の特徴について説明できる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	食品の分類と食品成分表示 ①分類の種類 ②食品成分表の理解	食品の分類と種類について調べる(1)
2	植物性食品Ⅰ ①穀類 ②イモ類 ③豆類 ④種実類	食品について調べる(1)
3	植物性食品Ⅱ ①野菜類 ②果実類 ③きのこ類 ④海藻類	食品について調べる(1)
4	動物性食品Ⅰ ①肉類	食品について調べる(1)
5	動物性食品Ⅱ ①魚介類	食品について調べる(1)
6	動物性食品Ⅲ ①乳類 ②卵類	食品について調べる(1)
7	油脂Ⅰ ①食用油脂の特徴と分類 ②植物油脂	食品について調べる(1)
8	油脂Ⅱ ①動物油脂 ②加工油脂	食品について調べる(1)
9	調味料、香辛料、嗜好飲料Ⅰ ①甘味料 ②調味料	食品について調べる(1)
10	調味料、香辛料、嗜好飲料Ⅱ ①香辛料 ②嗜好飲料	食品について調べる(1)
11	加工食品	加工品について調べる(1)
12	微生物利用食品Ⅰ ①微生物利用食品の分類と性質 ②アルコール飲料	微生物利用食品について調べる(1)
13	微生物利用食品Ⅱ ①発酵調味料 ②その他の微生物利用食品	発酵食品について調べる(1)
14	バイオ食品などの新規食品Ⅰ ①バイオテクノロジー応用食品	バイオ食品について調べる
15	バイオ食品などの新規食品Ⅱ ①最近の食品加工技術による食品	最新の加工技術を調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとり、不定期ではあるが小テストを実施する。授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。
-------------------	----------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	各種食品についての基本的知識を修得出来ているか。
	小テスト	20	基本的知識を理解しているか
	受講態度	10	授業への参加状況（質問、発表等）、課題提出状況で評価する。

使用教材等	【教科書】「食品学Ⅱ 食品の分類と特性、加工を学ぶ」栢野新市 他 編集（羊土社） 「新食品成分表」CD-ROM付き（東京法令出版）
-------	----------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3（6回）以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。
------------	------------------------------------------------

科目名	栄養士基礎演習				区分	専門	
担当者	藤生 恵子/湯澤 敏子/大津 智仁/間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	栄養士と活動する「場」を、主な施設ごとにまとめます。基礎科目、専門科目での学びと並行して、視点を変えて、「栄養士」として社会に出る準備となる科目です。					
到達目標	1	知識、理解：施設ごとの特徴を理解し、説明できる。				
	2	技能：施設の特徴に合わせた献立を立てる、情報をまとめるなど、栄養士として必要なスキルを身に付ける。				
	3	態度、意欲：2年次の学外実習を意識して臨むことができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト・レポート、ディスカッション					

授 業 計 画		備 考
1	事業所（担当大津智仁）：食品成分表を理解する	電卓を準備する。必ず復習する。
2	事業所（担当大津智仁）：献立栄養価計算・多量栄養素を中心に	
3	事業所（担当大津智仁）：献立栄養価計算・微量栄養素を中心に	
4	事業所（担当大津智仁）：献立作成	
5	事業所（担当大津智仁）：展開献立作成	
6	病院（担当大津智仁）：人体の構造と機能について	
7	病院（担当間庭昭雄）：糖尿病食事療法のための食品交換表を理解する	
8	病院（担当間庭昭雄）：糖尿病食事療法 単位配分、単位計算	
9	病院（担当間庭昭雄）：糖尿病食事療法 献立作成	
10	病院（担当間庭昭雄）：糖尿病食事療法 献立作成 エネルギーと食塩相当量	
11	高齢者福祉施設（担当湯澤敏子）：介護食 基礎	
12	高齢者福祉施設（担当湯澤敏子）：介護食 応用	
13	高齢者福祉施設（担当湯澤敏子）：介護食献立作成、展開献立作成	
14	その他の施設（担当藤生恵子）：児童福祉施設、障害者福祉施設	
15	その他の施設（担当藤生恵子）：学校、自衛隊	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・社会を知るためにも新聞やニュースなどから、食に関することや、制度の変更などの新しい情報を積極的に収集し理解するよう努力することも大切です。 ・単純な計算ミスをしないように、繰り返しの復習を勧めます。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	課題、小テスト	70	必要なツールを正確に使用できるか。それらを駆使して課題に取り組めたか。
	授業への参加度、態度等	30	テーマを理解し、それぞれについて説明できる。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・新食品成分表2020 CD-ROM付（東京法令出版㈱） ・糖尿病食事療法のための食品交換表（文光堂） ・まずはここから ナビゲーション（第一出版㈱） ・その他、随時指示することがあります。
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	調理学					区分	専門
担当者	藤生 恵子					ユニット	栄養士
学年	2年次	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	「食品」は「調理」することで、より安全でおいしい「食べ物」となります。そのメカニズムを調理科学で解き明かしていきます。						
到達目標	1	知識・理解：調理技術の理論やおいしさの科学、食品別の調理機能、調理操作の特徴など、いろいろな側面から学ぶことで、科学的根拠に基づいて調理を説明できる。					
	2	技能：調理科学に基づいて食生活全般において実践できる。特に献立を作成するという食事全体の設計ができる。					
	3	態度・意欲：知識を体現するために、自主的に実践できる。積極的に討議に参加し、自分の意見を発言できる。					
	4						
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、理解度確認テスト						

授 業 計 画		備 考
1	おいしさの設計 調理について	毎回、ノートを整理し、実生活への展開を考える。
2	おいしさの設計 嗜好性	
3	おいしさの設計 おいしさの演出・食事設計	
4	調理操作 非加熱調理操作	
5	調理操作 加熱調理操作	
6	調理操作 熱源 加熱機器・器具	
7	調理と栄養 植物性食品（米・小麦・いも類）	
8	調理と栄養 植物性食品（野菜類・果実類・きのこ類など）	
9	調理と栄養 卵と乳類	
10	調理と栄養 食肉類	
11	調理と栄養 魚介類	
12	調理と栄養 その他の食品	
13	調理と食品開発	
14	調理の技術	
15	調理学総論・まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントを用いて授業を行います。 ・不定期に理解度確認テストを実施したり、レポートの提出を求めることもあります。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	食品の調理特性を実務に生かす知識を習得しているか。
	授業への参加度、態度等：	20	積極的発言や研究姿勢をもって授業に臨めたか。
	理解度確認テスト、提出物	10	調理科学の基本を理解できているか。

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「食べ物と健康Ⅳ「調理学」食品の調理と食事設計／山崎英恵編集／中山書店</p>
-------	----------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【履修条件】1年次に「食品学各論」を受講しておくこと、より理解が深まります。
------------	----------------------------------------

科目名	食文化論				区分	専門	
担当者	藤生 恵子				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたのは平成25年12月でした。「食文化」は「食」のみならず食を取り巻くすべての事象を反映しているといっても過言ではありません。食文化を育んできた歴史・民族・社会情勢を学び、そこから人と食物の関係を探ります。</p>					
到達目標	1	知識・理解：現代の我々の置かれた状況や環境も含めた諸問題を説明できる。世界の中の日本の食文化について述べるができる。				
	2	技能：得られた知識をもとに、諸問題を抽出し、解決策を示すことができる。				
	3	態度・意欲：積極的に自主研究に取り組むことができる。協調性をもって（傾聴など）ディスカッションに参加できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	人類と食環境① 人類の進化と食物	興味を持ったことは積極的に自主研究しましょう。
2	人類と食環境② 風土と食環境	
3	人類と食環境③ 日本民族と食環境	
4	世界と日本の食文化① 世界の食文化	
5	世界と日本の食文化② 日本の食文化	
6	世界と日本の食文化③ 日本の料理	
7	世界と日本の食文化④ 日本の栄養思想	
8	食生活の変遷	
9	食物消費行動の特徴	
10	食関連産業	
11	食の情報と活用	
12	新しい食文化① 食のトピック	
13	新しい食文化② 安全と安心	
14	食の専門職について	
15	郷土の食文化	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・自主的な研究を薦めます。興味のある食文化を見つけると良いでしょう。 ・パワーポイントを用いて授業を行います。 ・授業後はノートをまとめて復習することが望ましい。 ・毎回出席をとり、不定期に理解度確認テストを実施したり、レポートの提出を求めます。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	食文化を幅広く理解し、現在の身近な「食」の背景を理解できたか。
	授業への参加度、態度等：	20	積極的発言や研究姿勢をもって授業に臨めたか。
	理解度確認テスト、提出物	10	多様な食文化を理解しているか

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「フードスペシャリスト論」（社）日本スペシャリスト協会編／樹建帛社</p>
-------	--------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	栄養士総合演習				区分	専門	
担当者	藤生 恵子/湯澤 敏子/大津 智仁/間庭 昭雄				ユニット	栄養士	
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	社会で活躍できる栄養士として必要な知識・技能を分野別にまとめます。					
到達目標	1	知識・理解：分野別の内容を理解し、説明できる。				
	2	技能：栄養士として必要なスキルを総合的に身に付けている。				
	3	態度・意欲：すべての分野の知識を基本的に習得している。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アタリ」・「トレーニング」の要素)	理解度確認テスト、コメントシート					

授業計画		備考
1	社会生活と健康の分野（担当 湯澤敏子）：社会福祉各論	
2	社会生活と健康の分野（担当 湯澤敏子）：公衆栄養学各論	
3	社会生活と健康の分野（担当 湯澤敏子）：公衆衛生学各論	
4	人体の構造と機能の分野（担当 大津智仁）：生理学各論	
5	人体の構造と機能の分野（担当 藤生恵子）：生化学各論	
6	人体の構造と機能の分野（担当 大津智仁）：解剖学各論	
7	食品と衛生の分野（担当 大津智仁）：食品学総論	
8	食品と衛生の分野（担当 大津智仁）：食品加工学各論	
9	食品と衛生の分野（担当 大津智仁）：食品衛生学各論	
10	栄養と健康の分野（担当 藤生恵子）：栄養学総論	
11	栄養と健康の分野（担当 藤生恵子）：応用栄養学各論	
12	栄養と健康の分野（担当 間庭昭雄）：臨床栄養学総論	
13	栄養の指導の分野（担当 湯澤敏子）：栄養指導論各論	
14	給食の運営の分野（担当 間庭昭雄）：給食管理論総論	
15	給食の運営の分野（担当 藤生恵子）：調理学各論	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 各科目について、しっかり復習しておくことが大切です。 実習や実験での経験を活かして、それぞれの分野を多方面から理解することを心掛けてください。 提出物の提出期限はもちろんのこと、指示されたことを確実に遂行するようにしましょう。 開講回と内容が変更になる場合もあります。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区分	割合	内容
	理解度確認テスト	70	分野ごとに小テストや、まとめのテストを実施し、必要な知識を習得できているか。
	授業へ参加度、態度等	30	各分野において理解したことを、説明、発表できるか。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> 各科目で使用した教科書 随時、指示します。 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社）
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> 苦手を克服して、プロの「栄養士」としての総合的なスキルを培う意欲が必要です。 「栄養士実力認定試験」や「管理栄養士国家試験受験」にも役立つように計画しています。
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	衛生法規				区分	専門	
担当者	小林 美佐緒				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・法とは何か、法の種類と体系などを学び、社会生活における法の役割を理解する。 ・衛生法規の意義について学び、衛生法規及び衛生行政の概要について知識を習得する。 ・製菓衛生師に必要な衛生法規と消費者関連法規を学び、その内容や政策について知識を習得する。 					
到達目標	1	法の意義と法の種類について説明できる。				
	2	衛生法規の意義と衛生法規・衛生行政の概要を説明できる。				
	3	製菓衛生師に必要な衛生法規と消費者関連法規の内容について説明できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アタリ」・「トレーニング」の要素)	確認問題集による授業理解度の確認 小テスト					

授 業 計 画		備 考
1	法制度の概要・衛生法規と衛生行政 … 社会生活の秩序と社会規範、法の特徴、法の種類	
2	衛生行政の概要・保健所 … 衛生行政の分類、衛生行政を行う組織体制	
3	製菓衛生師法（1）	
4	製菓衛生師法（2）	
5	関係法規の目的と主な内容	
6	関係法規（1）食品安全基本法	
7	関係法規（2）食品衛生法①	
8	関係法規（3）食品衛生法②	
9	関係法規（4）洋生菓子の衛生規範	
10	関係法規（5）食品表示法、食品分類	
11	関係法規（6）表示の演習	
12	関係法規（7）健康増進法、感染症法	
13	関係法規（8）学校給食法、食育基本法、消費者政策関連法規	
14	関係法規（9）地域保健法	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は、教科書と配布プリント（テキスト資料）を使用して進めるので、両方とも必ず持参すること。 ・授業毎に、「確認問題集」で授業内容の整理を行い、理解を深めること。 ・小テストを1回実施する。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学習意欲・学習態度・小レポート	10	各法規の内容について、理解できているか
	小テスト	30	衛生行政及び製菓衛生師法について、基礎知識を習得できているか
	定期試験	60	製菓衛生師衛生師に必要な衛生法規について、基本的知識を習得しているか

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・配布プリント（テキスト資料） ・調理師読本2020年度（第一出版） （公社）日本栄養士会 編
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2／3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。</p> <p>【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。</p>
------------	----------------------------------------------------------------------

科目名	公衆衛生学Ⅰ				区分	専門	
担当者	小林 美佐緒				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と社会や環境との関係について学び、社会や環境の変化が人に与える影響について知識を習得する。 ・保健統計を学び、日本や世界の保健状況を把握するとともに、疾病予防対策立案の基礎となる疫学研究について理解する。 ・ライフスタイルと生活習慣病との関係を学び、健康の維持増進と疾病予防のための対策について知識を習得する。 					
到達目標	1	社会や環境の変化が人に与える影響について、説明できる。				
	2	保健指標を基に日本と開発途上国の保健医療水準を比較することができる。また、各種疫学研究デザインの特徴をそれぞれ説明できる。				
	3	生活習慣（ライフスタイル）が健康に与える影響と予防について、説明できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (7分野・トレーニングの要素)	確認問題集による授業理解度の確認 小テスト					

授 業 計 画		備 考
1	社会と健康（1）… 健康と公衆衛生の概念、予防医学	
2	社会と健康（2）… プライマリーヘルスケアとヘルスプロモーション、公衆衛生活動	
3	社会と健康（3）… 公衆衛生行政組織、公衆衛生の歴史	
4	環境と健康（1）… 地球環境	
5	環境と健康（2）… 大気汚染、水質汚濁、公害	
6	環境と健康（3）… 空気、温熱、室内環境、上水道	
7	環境と健康（4）… 下水道、廃棄物、循環型社会	
8	環境と健康（5）… その他の環境衛生	
9	健康等に関わる統計（1）… 人口静態統計、人口動態統計①	
10	健康等に関わる統計（2）… 人口動態統計②、生命表、傷病統計	
11	健康状態・疾病の測定と評価 … 疫学頻度、疫学の方法、エビデンス	
12	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（1）… 健康日本21	
13	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（2）… 身体活動、喫煙、アルコール	
14	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（3）… 睡眠、休養、ストレス、歯科保健・ライフスタイル演習問題	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は、2冊の教科書を使用して進めるので、2冊とも必ず持参すること。 ・授業毎に、「確認問題集」で授業内容の整理を行い、理解を深めること。 ・セクション毎に、小テストを実施する。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への参加状況（学習意欲・学習態度）	10	社会・環境・生活習慣が健康に及ぼす影響について説明できるか
	小テスト	30	社会・環境が健康に及ぼす影響及び保健指標の基礎知識を習得しているか
	定期試験	60	<ul style="list-style-type: none"> ・社会・環境・生活習慣が健康に及ぼす影響に関し、基本的知識を習得しているか ・統計数値をもとに、保健医療水準を説明することができるか

使用教材等	<p>【教科書】</p> <p>サクセス『社会・環境と健康』 著者：武山英磨、中谷弥栄子（第一出版）</p> <p>『調理師読本2020年度』（公社）日本栄養士会 編（第一出版）</p>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>2/3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。</p> <p>【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。</p>
------------	----------------------------------------------------------------------

科目名	公衆衛生学Ⅱ				区分	専門	
担当者	小林 美佐緒				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病や感染症などを学び、健康の維持増進と疾病予防のための施策について知識を習得する。 保健・医療・福祉の連携と公衆衛生に関わる制度を学び、各ライフステージや各集団における健康対策について知識を習得する。 					
到達目標	1	主な生活習慣病やその他の疾病について、原因と対策を説明できる				
	2	重要な感染症について原因や感染経路を理解し、その対策について関連づけて説明できる				
	3	各ライフステージや各集団における健康施策を説明できる				
	4	保健・医療・福祉に関する制度について、意見を述べるができる				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	確認問題集による授業理解度の確認 小テスト					

授 業 計 画		備 考
1	主要疾患と予防対策（１）… 死因順位、死亡率、がん	
2	主要疾患と予防対策（２）… 循環器疾患	
3	主要疾患と予防対策（３）… 代謝疾患、骨等の疾患	
4	感染症（１）… 感染症とは、病原体の種類	
5	感染症（２）… 感染症の分類、感染症の成立と感染症対策	
6	感染症（３）… 感染経路、予防接種	
7	感染症（４）… 主な感染症、寄生虫病・感染症演習問題	
8	精神疾患、その他の疾患、自殺、不慮の事故、虐待、暴力	
9	社会保障（保健・医療・福祉の連携） ・ 地域保健	
10	母子保健・子ども子育て支援	
11	成人保健・高齢者保健・介護保険	
12	産業保健	
13	学校保健・国際保健	
14	私達の暮らしと保健・医療・福祉の制度を考える	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 授業は、2冊の教科書を使用して進めるので、2冊とも必ず持参すること。 授業毎に、「確認問題集」で授業内容の整理を行い、理解を深めること。 セクション毎に、小テストを実施する。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学習意欲・学習態度・レポート	10	主要疾病の原因を説明できるか。健康に関する制度について、意見を述べられるか。
	小テスト	30	主要疾病の原因と対策及び健康に関する制度について、基礎知識を習得しているか。
	定期試験	60	<ul style="list-style-type: none"> 生活習慣病や感染症などの基本的知識を習得しているか 保健・医療・福祉に関わる制度について、基本的知識を習得しているか

使用教材等	【教科書】 サクセス『社会・環境と健康』 著者：武山英磨、中谷弥栄子（第一出版） 『調理師読本2020年度』（公社）日本栄養士会 編（第一出版）
-------	---------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2／3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。 【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------------------------------------------

科目名	食品学 I				区分	専門	
担当者	大津 智仁				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	健全な食生活にとっては食物の成分と栄養および人体内における効果を理解することが必要である。食物に関する基礎的で幅広い知識を学び、将来の豊かな食生活を身につける。					
到達目標	1	食文化と食生活について説明できる				
	2	食品の一次機能について説明できる				
	3	食品の二次機能について説明できる				
	4	食品の三次機能について説明できる				
	5					
授業の方法 (7科目・ラーニングの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	食文化と食生活	食文化について調べる (1)
2	食料と環境問題	食料と環境問題について調べる (1)
3	食品の一次機能・炭水化物	炭水化物について調べる (1)
4	食品の一次機能・脂質	脂質について調べる (1)
5	食品の一次機能・たんぱく質	たんぱく質について調べる (1)
6	食品の一次機能・ビタミン	ビタミンについて調べる (1)
7	食品の一次機能・ミネラル	ミネラルについて調べる (1)
8	食品の二次機能・水分	水分について調べる (1)
9	色素成分、呈味成分、香気成分	二次機能について調べる (1)
10	官能評価	官能評価について調べる (1)
11	食品の三次機能・特定保健用食品	三次機能について調べる (1)
12	食品成分の変化・炭水化物の変化	炭水化物の変化について調べる (1)
13	食品成分の変化・たんぱく質の変化	たんぱく質の変化について調べる (1)
14	食品の物性	物性について調べる (1)
15	食品の表示と規格基準	表示について調べる (1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとり、不定期ではあるが小テストを実施する。授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。 1 回目の授業時にシラバスを使用します。必ず持参すること。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への参加・態度	10	授業への参加状況 (質問、発表等)、課題提出状況で評価する。
	小テスト	20	分野ごとに実施、理解できているか
	定期試験	70	食品学についての基本的知識を修得出来ているか。

使用教材等	『食品学 I』水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎／編 (羊土社)
-------	--------------------------------

履修条件・留意事項等	全 15 回の授業回数に対して 1/3 (6 回) 以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。 【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	---------------------------------------------------------------------------------

科目名	食品学Ⅱ				区分	専門	
担当者	大津 智仁				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	前期の食品学（総論）をふまえ、各食品の有する成分・栄養的特長・利用特性等について学び、個々の食品についての基本的知識を理解する					
到達目標	1	食品の分類と成分表示について説明できる				
	2	様々な食品の特徴について説明できる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・ラーニングの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	食品の分類と食品成分表示 ①分類の種類 ②食品成分表の理解	食品の分類と種類について調べる(1)
2	植物性食品Ⅰ ①穀類 ②イモ類 ③豆類 ④種実類	食品について調べる(1)
3	植物性食品Ⅱ ①野菜類 ②果実類 ③きのこ類 ④海藻類	食品について調べる(1)
4	動物性食品Ⅰ ①肉類	食品について調べる(1)
5	動物性食品Ⅱ ①魚介類	食品について調べる(1)
6	動物性食品Ⅲ ①乳類 ②卵類	食品について調べる(1)
7	油脂Ⅰ ①食用油脂の特徴と分類 ②植物油脂	食品について調べる(1)
8	油脂Ⅱ ①動物油脂 ②加工油脂	食品について調べる(1)
9	調味料、香辛料、嗜好飲料Ⅰ ①甘味料 ②調味料	食品について調べる(1)
10	調味料、香辛料、嗜好飲料Ⅱ ①香辛料 ②嗜好飲料	食品について調べる(1)
11	加工食品	加工品について調べる(1)
12	微生物利用食品Ⅰ ①微生物利用食品の分類と性質 ②アルコール飲料	微生物利用食品について調べる(1)
13	微生物利用食品Ⅱ ①発酵調味料 ②その他の微生物利用食品	発酵食品について調べる(1)
14	バイオ食品などの新規食品Ⅰ ①バイオテクノロジー応用食品	バイオ食品について調べる
15	バイオ食品などの新規食品Ⅱ ①最近の食品加工技術による食品	最新の加工技術について調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとり、不定期ではあるが小テストを実施する。授業範囲を予習し、専門用語の意味などを理解しておくこと。
-------------------	----------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	各種食品についての基本的知識を修得出来ているか。
	小テスト	20	基本的知識を理解しているか
	受講態度	10	授業への参加状況（質問、発表等）、課題提出状況で評価する。

使用教材等	【教科書】「食品学Ⅱ 食品の分類と特性、加工を学ぶ」柘野新市 他 編集（羊土社） 「新食品成分表」CD-ROM付き（東京法令出版）
-------	----------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3（6回）以上の欠席があった場合は定期試験の受験を認めません。 【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	---------------------------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学 I				区分	専門	
担当者	池田 雅之				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>食品は生命維持や健康維持・増進のために必要不可欠であり、かつ安全なものでなくてはならない。食品の安全性の確保の方法を理解することを目的とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・我が国における食品の安全性を確保するための組織や規制等について学習する。 ・食中毒以外の経口感染症等感染症法について、食品媒介の寄生虫等について学習する。 					
到達目標	1	我が国における食品の安全を確保するための規制及びその組織体制について概要を説明できる。				
	2	食中毒を含め幅広く経口感染症について、感染症法を含め幅広く理解し説明できる。				
	3	食品、飲料水を含めた飲食物についての法的規制について説明できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	食品衛生学総論・食の安全対策と食品安全基本法、食品安全委員会とリスクアセスメント	
2	国内における食品衛生の組織と行政（1）食品衛生行政機関、食品衛生法による行政、科学的行政の推進	
3	国内における食品衛生の組織と行政（2）食品衛生監視員、食品衛生管理者 食品衛生責任者、輸入食品の安全確保	
4	消費者行政及び食品安全にかかわる国際機関	
5	経口感染症（1）感染症対策の歩みと感染症法	
6	経口感染症（2）感染症法の3類感染症、4類感染症	
7	経口感染症（3）ウイルス性経口感染症	
8	経口感染症（4）感染症予防対策	
9	衛生指標菌と異物（1）食品衛生法による食品の規格基準や食品の一般的取り扱い良否の判断指標	
10	衛生指標菌と異物（2）衛生指標菌	
11	衛生指標菌と異物（3）異物…異物の定義と種類、異物の法規制、食品と衛生動物	
12	食品と寄生虫（1）生鮮魚介類、その他食品媒介寄生虫	
13	食品と寄生虫（2）食品、飲料水と主な原虫症	
14	有害物質による食品汚染（1）カビ毒	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・受講前、教科書を読んで概要を把握しておくこと。 ・参考書を必ず持参すること。授業内容の整理、復習に利用します。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験	80	食品の安全性がどのような体制で確保されているかを理解できているか。 食品衛生に関する法律、その目的等を正しく理解できているか。
	平常点	20	授業への参加状況(学習意欲、学習態度)、課題提出状況を総合的に判断する。

使用教材等	<p>【教科書】Nブックス「食品衛生学」編著：伊藤武、古賀信幸／著者：金井美恵子、後藤正幸、佐藤吉郎ほか（建帛社）</p> <p>【参考書】「解いてわかる製菓衛生師試験の手引き」辻製菓専門学校 編(柴田書店)</p> <p>「調理師読本2018年度」(公社)日本栄養士会編（第一出版）</p> <p>【問題集】「これで合格 製菓衛生師試験問題集」全国製菓衛生師養成施設協会 編</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	食品衛生学Ⅱ				区分	専門	
担当者	野澤 朋子				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<p>食品は生産、加工、貯蔵、消費までのあらゆる段階で安全性が確保されなければならない。 微生物の中には食品の変質や食中毒を起こすものがある。 ・微生物の基礎的な事項について学び、食品の変質とその防止対策並びに食中毒の定義、分類、発生状況について学習する。</p>					
到達目標	1	知識・理解：食品と微生物の関係について指摘できる。				
	2	知識・技能：食中毒の発生状況を述べるができる。				
	3	技能：食中毒の種類と特徴を理解し、予防方法を推測できる。				
	4	態度・意欲：食中毒菌の増殖を防ぐ保存方法を確認し、実践に役立てる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト、グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	食品と微生物 (1) …微生物の種類	教科書第2章1, 2を読む (1)
2	食品と微生物 (2) …細菌の増殖と環境条件	教科書第2章3を読む (1)
3	食品の変質と防止 (1) …食品の変質、化学的変質	教科書第3章1, 2を読む (3)
4	食品の変質と防止 (2) …食品の保存方法① (冷蔵・冷凍法、乾燥、燻煙、塩漬け、砂糖漬け、缶詰、瓶詰、レトルト食品、牛乳)	教科書第3章3及び第12章2を読む (2)
5	食品の変質と防止 (3) …食品の保存方法② (真空包装、脱酸素材、食品添加物、紫外線、放射線)	解いてわかる製菓衛生師試験手引きの演習問題 (1)
6	食中毒 (1) …食中毒の定義と分類	教科書第4章1を読む (1)
7	食中毒 (2) …食中毒の発生状況 (分類別、月別)	教科書第4章2を読む (2)
8	食中毒 (3) …細菌性食中毒① (感染型：サルモネラ属菌、病原大腸菌、腸炎ビブリオ)	教科書第4章3-1を読む (2)
9	食中毒 (4) …細菌性食中毒② (感染型：カンピロバクター、ウエルシュ菌、セラウス菌、他)	解いてわかる製菓衛生師試験手引きの演習問題 (1)
10	食中毒 (5) …細菌性食中毒③ (毒素型：黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌)	教科書第4章3-2を読む (1)
11	食中毒 (6) …ウイルス性食中毒 (ノロウイルス 他)	教科書第4章4を読む (1)
12	食中毒 (7) …自然毒食中毒① (動物性自然毒)	教科書第4章5-1を読む (1)
13	食中毒 (8) …自然毒食中毒② (植物性自然毒)	教科書第4章5-2を読む (1)
14	食中毒 (9) …化学性食中毒	教科書第4章6を読む (1)
15	まとめ	問題集 (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・受講前、教科書を読んで授業内容を把握しておくこと。 ・参考書は連絡したときに持参すること。 ・まとめ用のプリントを配布します。授業内容の整理、復習に利用すること。 ・不定期に小テストを実施したり、レポートの提出を求めます。 ・問題集を繰り返し解くこと。問題集は定期試験の出題範囲に含まれます。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	80	微生物の種類、その増殖の環境条件について理解できたか。 食中毒のメカニズムについて習得できたか。 食中毒の発生状況を読み取ることができたか
受講態度	20	授業への参加状況(学習意欲、学習態度)、課題提出状況を総合的に判断する。	

使用教材等	【教科書】Nブックス「新版 食品衛生学」編著：伊藤武 他／共著：金井美恵子 他 (建帛社) — ※必ず購入すること 【参考書】「解いてわかる製菓衛生師試験の手引き」辻製菓専門学校 編 (柴田書店) 「調理師読本2020年度」(公社) 日本栄養士会編 (第一出版) 【問題集】「これで合格 製菓衛生師試験問題集2020年度版」全国製菓衛生師養成施設協会 編 【その他】・単元毎にプリントを配布します。 ・写真等の媒体を利用することがあります。
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は、定期試験を受けることができません。 【資格関連】「製菓衛生師」養成課程必修科目
------------	-----------------------------------------------------------

科目名	食品衛生学Ⅲ				区分	専門	
担当者	池田 雅之				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>食品衛生を学ぶ上で食品を原因とする健康被害の防止は極めて重要である。食品衛生学Ⅰに引き続き食品の安全性確保について習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品に使用されている食品添加物に関する規格基準等を理解し、それらが食品の安全安心を確保する上でどのように活かされているかを習得する。 ・食品の安全性を確保するために必要な食品衛生管理の手法についても学ぶ。 					
到達目標	1	食品添加物について安全性評価を含め、主な食品添加物の有用性と使用基準について説明できる。				
	2	農薬や動物性医薬品等のポジティブリストについて説明できる。				
	3	器具、容器包装に関する衛生についての基本を食品の安全性確保の面から説明できる。				
	4	HACCPシステムによる衛生管理について、その基本である12手順7原則の概要を説明できる。				
	5					
授業の方法 (7keyの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	有害物質による食品汚染 (2) 有害元素、ダイオキシン、PCB、内分泌かく乱物質	
2	有害物質による食品汚染 (3) 食品成分の変化により生ずる有害物質 (ヒスタミン、アクリルアミド等)	
3	食品添加物 (1) 種類と用途	
4	食品添加物 (2) 安全性評価 (成分規格、使用基準)	
5	食品添加物 (3) 食品添加物の表示基準	
6	食品添加物 (4) 主な食品添加物の有用性と安全性	
7	食品添加物 (5) 主な食品添加物の有用性と安全性	
8	食品安全確保 (1) 農薬の使用規制等	
9	食品安全確保 (2) 動物用医薬品、遺伝子組み換え食品、放射性物質	
10	食品安全確保 (3) 器具及び容器包装の衛生	
11	食品衛生管理 (1) HACCPシステムによる衛生管理 (手順と原則)	
12	食品衛生管理 (2) HACCPシステムによる衛生管理 (一般衛生管理プログラム)	
13	食品衛生管理 (3) HACCPシステムによる衛生管理 (大規模食中毒事例、大量調理衛生管理マニュアル)	
14	食品衛生管理 (4) HACCPシステムによる衛生管理 (業界自主衛生管理マニュアル)	
15	まとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、出席確認を行います。 ・受講前、教科書を読んで概要を把握しておくこと。 ・授業時使用したプリントは適切に保存すること。 ・授業の理解度を上げるため小テストを実施します。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	80	添加物等の使用目的、使用基準、使用方法等を正しく理解できているか。 HACCP等食品衛生管理を正しく理解し、食品の危害防止に結び付けられているか。
	平常点	20	授業への参加状況(学習意欲、学習態度)、課題提出状況を総合的に判断する。

使用教材等	<p>【教科書】Nブックス「食品衛生学」編著：伊藤武、古賀信幸／著者：金井美恵子、後藤正幸、佐藤吉郎ほか（建帛社）</p> <p>【参考書】「解いてわかる製菓衛生師試験の手引き」辻製菓専門学校 編（柴田書店）</p> <p>「調理師読本2018年度」（公社）日本栄養士会編（第一出版）</p> <p>【問題集】「これで合格 製菓衛生師試験問題集」全国製菓衛生師養成施設協会 編</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	食品衛生学実習				区分	専門	
担当者	池田 雅之				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	<p>食品の安全性を確保するためには、食品従事者が正しい知識を持ち、食品の衛生管理が適切に運用されることが重要です。食品衛生学において学習した内容を基に、食品の微生物・理化学検査方法を習得するとともに、食品衛生管理の重要性について理解を深め、食品製造や調理の場で自主衛生管理が実践できるようになることを目標とします。</p>					
到達目標	1	食品衛生の基本となる正しい手洗い、微生物検査等での器具、器材の滅菌措置ができる。				
	2	微生物への理解を身につけ、まず衛生指標菌検査としての一般生菌数、大腸菌群数等について測定できる。				
	3	自主衛生管理につながるふき取り検査、空中落下菌等の測定ができるようになる。				
	4	無菌的取り扱いの基本を理解し、実習における無菌的操作が自然にできるようになる。				
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	実習の概要 … 「洋生菓子の衛生規範」、目的と意義、微生物実験の基礎	
2	微生物学実験（1）… 滅菌操作、培地作成等	
3	微生物学実験（2）… 手指の衛生、GJ法	
4	微生物学実験（3）… ふきとり検査、ATP検査	
5	微生物学実験（4）… 衛生指標菌検査	
6	食品の検査 … 食肉等の細菌検査	
7	食品の検査 … 魚介類の細菌検査	
8	微生物検査（5）… 空中落下細菌、菌数算定	
9	微生物検査（6）… グラム染色、顕微鏡による観察	
10	飲料水等の検査 … pH、色度、濁度、残留塩素等	
11	食品の検査（鶏卵の鮮度）… 透光検査等	
12	食品添加物の検査 … 着色料	
13	食器の洗浄検査 … デンプン質、タンパク質、脂肪性残留物	
14	食品の検査 … 牛乳（成分検査）	
15	食品の検査 … 油脂の劣化判定	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習の目的・操作手順・注意事項等を十分に確認した後に、操作を開始してください。 ・薬品、器具等の取り扱い方法の基本操作を習得し、実験精度の向上と事故防止に取り組んでください。 ・欠席すると実験結果が得られずレポートが作成できません。不要不急の欠席は避けましょう。 ・レポートは、実習終了後速やかに作成（原則次回実習の前日ただし、微生物関係実習で培養が必要な実習にあっては培養結果判定後次回実習の前日までに）提出してください。作成に当たっては、図書館等を利用し成書や文献を参考にして考察等作成すること。 ・不定期で小テストを実施します。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	レポート	60	レポートは内容、提出状況等を総合的に判断します。
平常点	40	学習意欲、実習態度、小テストの結果を総合的に判断します。	

使用教材等	<p>【教科書】 「改訂新版 健康と食の安全を考えた食品衛生学実験」 編集者 増田修一／㈱アイ・ケイコーポレーション</p> <p>【その他】 配布プリント</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>* 実習の順番は試料準備等の都合で入れ替わることがあります。</p> <p>【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。</p>
------------	----------------------------------------------------------------------

科目名	栄養学 I				区分	専門	
担当者	藤生 恵子				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	専門的な知識と技能を体系的に学ぶ基礎の一つとして、栄養学 I では、わたしたちの体内で行われる消化と吸収のメカニズムを知ることで、私たちが食物から受ける恩恵を理解します。そして三大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）の特徴、機能、代謝、過剰症と欠乏症、供給源などを、ミクロからマクロまで習得します。「製菓衛生師国家試験」に備えます。					
到達目標	1	知識・理解：消化・吸収を説明できる。三大栄養素について説明できる。				
	2	技能：習得した知識をもとに健康を維持するために必要な栄養素の摂取についてまとめることができる。				
	3	態度・意欲：積極的に意見を発言できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	栄養の概念	毎回、ノートの整理して、次の授業の準備をしてください。
2	消化と吸収	
3	炭水化物の栄養（定義・分類）	
4	炭水化物の栄養（消化と吸収・代謝）	
5	炭水化物の栄養（過剰症と欠乏症・生理作用）	
6	炭水化物の栄養（供給源・他栄養素とのかかわり）	
7	食物繊維	
8	脂質の栄養（定義・分類）	
9	脂質の栄養（消化と吸収・代謝）	
10	脂質の栄養（過剰症と欠乏症・生理作用）	
11	脂質の栄養（供給源・他栄養素とのかかわり）	
12	たんぱく質の栄養（定義・分類）	
13	たんぱく質の栄養（消化と吸収・代謝）	
14	たんぱく質の栄養（過剰症と欠乏症・生理作用）	
15	たんぱく質の栄養（供給源・他栄養素とのかかわり） 栄養の定義、栄養と健康・疾患	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業後はノートまとめをして復習することが望ましい。 ・パワーポイントを用いて授業を行います。 ・毎回出席をとり、不定期に理解度確認テストを実施したり、レポートの提出を求めます。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	消化と吸収のメカニズムを理解して、3大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）について総合的に習得できているかを基準とします。
	授業への参加度、態度等	20	到達目標を意識して授業に臨むことができた。
	理解度確認テスト、課題レポート	10	単元ごとの基礎的知識を習得できているか

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「基礎栄養学」第2版／杉山英子ほか著／化学同人 「新食品成分表2020 CD-ROM付」／東京法令出版</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	栄養学Ⅱ				区分	専門	
担当者	藤生 恵子				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	後期	授業形態	講義

授業の概要	<p>栄養学Ⅰに引き続き、栄養とは、栄養素とは、など「栄養」について理解を深めます。ミネラルやビタミン、微量栄養素の特徴、機能、代謝、過剰症と欠乏症、供給源を理解し、私たちに必要なすべての栄養素について習得します。ヒトの活動の源であるエネルギー代謝について理解を深めます。</p> <p>【キーワード】栄養、五大栄養素、水、エネルギー、体内動態</p>					
到達目標	1	知識・理解：ビタミン、ミネラルについて説明できる。エネルギー代謝について説明できる。				
	2	技能：微量栄養素までも理解して、すべての栄養素のかかわりを表すことができる。				
	3	態度・意欲：積極的に発言ができ、かつ、建設的な会話ができる。				
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	ディスカッション、理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	ミネラル（定義・分類）	毎回、ノートの整理して、次の授業の準備をしてください。
2	ミネラル（消化と吸収・代謝）	
3	ミネラル（過剰症と欠乏症・生理作用）	
4	ミネラル（供給源・他栄養素とのかかわり）	
5	水	
6	電解質	
7	ビタミン（定義・分類）	
8	ビタミン（消化と吸収・代謝）	
9	ビタミン（過剰症と欠乏症・生理作用）	
10	ビタミン（供給源・他栄養素とのかかわり）	
11	遺伝子と栄養	
12	エネルギー代謝（概念・推定エネルギー必要量）	
13	エネルギー代謝（臓器別エネルギー代謝）	
14	食事摂取基準（策定の理論）	
15	食事摂取基準（基礎の理解・活用法）	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・授業後はノートまとめをし復習することが望ましい。 ・パワーポイントを用いて授業を行います。 ・毎回出席をとり、不定期に理解度確認テストを実施したり、レポートの提出を求めます。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	70	栄養素を理解することで、エネルギー代謝を含めて、「栄養」について総合的に習得しているか。
	授業への参加度、態度等	20	テーマについて理解し、発言できる。
	理解度確認テスト、課題レポート	10	単元ごとの基礎的知識を習得できているか

使用教材等	<p>【テキスト】※必ず購入すること 「基礎栄養学」第2版／杉山英子ほか著／化学同人 「新食品成分表2020 CD-ROM付」／東京法令出版</p>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	菓子店経営論				区分	専門
担当者	高橋 公子				ユニット	製菓衛生師
学年	1年次	単位	2単位	期別	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・ 将来の菓子衛生師、経営者として必要な経営論やマーケティングを当て学び、習得する。 ・ 経営者として、経営理念の明確化、方針の確立、目標の設定し、コンセプトの設計の重要性を学び、理解する。 ・ 店舗の立地条件と市場調査の重要性を理解する。 ・ 接客サービスと店員教育の重要性を知り、ポイントを習得する。 ・ 決算、納税、人事と労務管理の重要性を理解する。 ・ 将来の菓子衛生師、経営者として必要な菓子・パンの歴史を学び、菓子やパンに必要な飲み物の茶・紅茶・コーヒー・チョコレートの歴史・産地・種類・特色を学ぶ。 					
到達目標	1	経営の基礎知識を学ぶことによって、菓子店経営の基本を述べることができる。 菓子店経営の戦略について理解し、菓子店の基本的な経営方針を説明できるようにする。				
	2	生産販売のあり方や消費者行動にあった販売促進の方法を学び、実際に活用できるようにする。				
	3	菓子やパンが食生活にいかに関連しているかを理解し、説明できるようになる。				
	4	和菓子や洋菓子・パンの歴史を学び、その特徴を知り、伝統行事と菓子の文化の結びつきを説明できる。				
	5	茶・紅茶・コーヒーの歴史や産地・種類・特徴を学び、菓子やパンに合ったものを述べることができる。				
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	プレゼンテーション					

授 業 計 画		備 考
1	ガイダンス。菓子と食生活における意義。	
2	経営者の職務。 経営理念の明確化、方針の確立、目標の設定、コンセプトの設計。	
3	店舗の作り方の立地条件と市場調査。	
4	販売促進のあり方 ①製造小売業の販売促進のあり方。	
5	販売促進のあり方 ②オリジナル商品の開発、価格の設定。	
6	接客サービスと店員教育。	
7	投資計画と資金計画のたて方。	
8	利益計画のたて方、原価管理の方法。	
9	決算、納税、人事と労務管理。	
10	菓子製造と消費状況。	
11	和菓子の種類と歴史。	
12	洋菓子とパンの種類と歴史。	
13	茶と紅茶の歴史・産地・種類・特色。	
14	チョコレートの歴史・産地・種類・特色。	
15	コーヒーの歴史・産地・種類・特色。	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回必ず出席をとる。遅刻、途中退席は原則として認めない。 ・ 私語や居眠り、その他授業の妨害になるような行為は禁止する。 ・ 授業では、項目ごとに随時プリントを配布するので、各自ファイリングし保管する。テストはそれらの資料と教科書を基に出題する。
-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	授業への参加度・態度等	20%	菓子店経営について理解し、経営の位置づけを説明することができるか。
	小レポート、授業期間内の提出課題	30%	菓子店の経営に対してどのような課題が存在しているかを指摘できているか。
	定期試験	50%	菓子店経営の基本的知識を習得できているか。

使用教材等	使用教材 『製菓衛生師全集一和洋菓子・パンのすべて』（日本菓子教育センター） 参考書 『はじめてのパン&ケーキ屋さん オープンBOOK-図鑑でわかる人気のヒミツ』パウンド（技術評論社） 『和菓子ものがたり』中山圭子（朝日新聞社） 『図解 はじめよう！「パン」の店』藤岡千穂子（同文館出版） 『ケーキの世界』村山なおこ（集英社） 『パンの文化史』舟田詠子（朝日新聞社） 『名前が語るお菓子の歴史』ニナ・バルビエ、エマニュエル・ベレ 北代美和子訳（白水社）
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業回数15回のうち3分2以上出席しなければ、定期試験の受験を認めない。 ・ 授業を受ける際には、事前に教科書を予習し、専門用語の意味を理解しておく。 ・ 製菓製パンに関する新聞記事やテレビ・インターネットの情報に注意する。 【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	製菓理論各論Ⅰ（洋菓子）				区分	専門	
担当者	伊藤 路春				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	チョコレート学や小麦粉学などの基本となる製菓材料の授業を受ける事により製菓学習での食材の特性を理解できる事をめざす。					
到達目標	1	製菓衛生師免許取得に向けての受験資格（基本的知識）の修得ができる。				
	2	原材料の知識がわかり、製菓製造において失敗を防ぎ作業が行える。				
	3	知識を得ることにより、就職してからの現場での対応力が身につく。				
	4					
	5					
授業の方法 (アタリイ・ラーニングの要素)	理解度確認テスト					

授 業 計 画		備 考
1	製菓理論各論Ⅰについての説明及び授業の内容、進め方	
2	製菓衛生師免許取得に対する製菓理論の在り方（基本） *小テスト実施：（製菓衛生師免許取得の考え方）	
3	チョコレート学… ココアバター・チョコレート・香味・物性	事後学習し、次回の小テストに備える
4	鶏卵学… 気泡性・乳化性・熱凝固性・加工品 *小テスト実施：（歴史・チョコレート・鶏卵）	
5	小麦粉学… 種類と特徴・でん粉・米粉	事後学習し、次回の小テストに備える
6	牛乳・乳製品学… 粉乳・練乳・クリーム・チーズ *小テスト実施：（小麦粉・牛乳・乳製品）	
7	甘味料学… 砂糖・でん粉糖・和三盆糖・蜂蜜・人工甘味料	事後学習し、次回の小テストに備える
8	油脂学… バター・ラード・ショートニング・マーガリン *小テスト実施：（甘味料・油脂）	
9	果実学… 果実類・ジャム類・缶詰製品・乾燥製品	
10	凝固材料学… 寒天・ゼリー・ペクチン	事後学習し、次回の小テストに備える
11	風味・調味料学… 酒類・香辛料・香料 *小テスト実施：（果実・凝固材料）	
12	洋菓子実技論… バターケーキ・アントルメ基本配合	
13	洋菓子実技論… 生地分類・バタークリーム・スポンジ基本配 *小テスト実施：（洋菓子実技論）	事後学習し、次回の小テストに備える
14	洋菓子実技論… クッキー・チョコレート・ゼリー基本配合 国家試験製菓衛生師試験対策（製菓理論問題）	製菓衛生師試験過去出題を学ぶ
15	洋菓子実技論… シュー生地・パイ生地基本配合 国家試験製菓衛生師試験対策（製菓実技論問題）	製菓衛生師試験過去出題全般を学ぶ

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回必ず出席を取り授業を進めていきます。 ・事前に購入した教材（テキスト）をもとに授業を行い定期的に小テストを実施します。 ・授業内容を理解するため次回の授業範囲を予習し講義に備えて下さい。 ・講義中や講義後においても理解できない時などすぐ質問し理解を深め学んで下さい。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	60	製菓衛生師免許取得に対応できる学力がどれだけ向上しているか。
	小テスト	20	製菓理論の基本となる原材料学及び製菓実技論の知識をどれだけ習得しているか。
	受講態度	20	

使用教材等	『製菓衛生師全書－和洋菓子・パンのすべて－』 （日本菓子教育センター）必ず購入
-------	--------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目
------------	----------------------

科目名	製菓理論各論Ⅱ（和菓子）				区分	専門	
担当者	小野 薫				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	2単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	和菓子の意味を理解し、品種・材料・性質についての基礎知識を学ぶ。 このことによって得られる理論と、実習により体得した技術が共に調和の取れた技術者になることを目指す。					
到達目標	1	和菓子の基礎知識を学ぶ。				
	2	日本文化と和菓子に関連づけることができる。				
	3	菓子配合を時代の変化・味覚の変化とともに現代人の好みに合うよう提案できる。				
	4					
	5					
授業の方法 (「アタリ」・「トレーニング」の要素)	グループワーク					

授 業 計 画		備 考
1	菓子と食生活 … 菓子の歴史・食生活における意義	
2	菓子製造の要件 … 嗜好的価値・衛生的価値・栄養的価値	
3	全国の銘菓 … 現代の菓子事情	
4	菓子用語 … 機械・器具・道具類	
5	和菓子分類 … 『餡』の名称と配合	
6	菓子の原材料（1）… 甘味料・小麦粉	
7	菓子の原材料（2）… でん粉・米粉	
8	菓子の原材料（3）… 鶏卵・油脂	
9	菓子の原材料（4）… 牛乳及び乳製品・原料チョコレート類	
10	菓子の原材料（5）… 果実及び果実加工品・種実類（ナッツ類）	
11	菓子の原材料（6）… 凝固材料・風味及び調味材料	
12	菓子の原材料（7）… 膨張剤・着色料・その他の補助材料	
13	茶道・日本絵画 … 茶道と菓子・琳派と光琳紋様	
14	日本の四季と和菓子… 暦と季語	
15	和菓子の包装 … 和菓子包装の定義と目的	

授業時間外学習 学習上の注意	和菓子の味、意匠、形、大きさ、使われる原材料、菓銘、包装、その他、その一つひとつについて、どうすれば召し上がる方に心の満足を感じていただけるか？どうすれば自分の信じる和菓子が出来上がるのか？どうすればより美しい和菓子を作ることができるのか？と考え実践することが何よりも大切なことです。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	60	和菓子製造に必要な原材料学及び製造工程の基本知識を習得できているか。 日本文化と和菓子文化の歴史的関係の知識を習得できているか。
	平常点	40	授業の参加状況（学習意欲、学習態度）及び課題提出状況を総合的に判断する。

使用教材等	【教科書】『製菓衛生師全書－和洋菓子・パンのすべて－』（日本菓子教育センター）
-------	-----------------------------------------

履修条件・留意事項等	2/3以上の出席がない場合は、試験を受けることができません。 【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-----------------------------------------------------------

科目名	製菓理論各論Ⅲ（製パン）				区分	専門	
担当者	野澤 謙				ユニット	製菓衛生師	
学年	1 年次以上	単位	2 単位	期別	前期	授業形態	講義

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師受験資格取得に対して製パンの専門知識を学び、理解する。 ・専門知識を理解したうえで実習で技術を修得する。 					
到達目標	1	製パン用食材について知り、理解して説明できるようになる事を目的とする。				
	2	製パンの基本製造工程を学び実習授業が実施できる事を目的とする。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (7分野・トレーニングの要素)	理解度確認テストの実施					

授 業 計 画		備 考
1	パンとは・・・パンの定義、歴史、由来について（準備）教科書にて1～14の該当項目をあらかじめ読んで予習をして	該当項目を熟読する（2）
2	パンの分類（1）・・・パンの見方、考え方による分類方法①	該当項目を熟読する（2）
3	パンの分類（2）・・・パンの見方、考え方による分類方法②	該当項目を熟読する（2）
4	酵母（イースト）とは・・・現在使用されている酵母類（イースト）について	該当項目を熟読する（2）
5	製造工程・・・製パン工程全体の流れについて	該当項目を熟読する（2）
6	原材料の管理・・・食材各種の管理・貯蔵方法	該当項目を熟読する（2）
7	各食材の計量・・・製造必要食材の計量、計測方法	該当項目を熟読する（2）
8	主原料・小麦粉について・・・小麦粉の成分、種類、等級など	該当項目を熟読する（2）
9	副材料について・・・砂糖、塩、油脂類、乳製品の役割	該当項目を熟読する（2）
10	原材料の混合・・・均一なパン生地作りの方法と生地の変化 復習小テスト実施	該当項目を熟読する（2）
11	発酵のメカニズム（1）・・・生地の発酵メカニズム	該当項目を熟読する（2）
12	12. 発酵のメカニズム（2）・・・生地の発酵の変化、良いパンを作るには	該当項目を熟読する（2）
13	水について・・・仕込みで大切な水についての条件	該当項目を熟読する（2）
14	改良剤・乳化剤について	該当項目を熟読する（2）
15	小テスト実施（まとめ）	該当項目を熟読する（2）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回出席確認をし、小テストを実施する。（不定期） ・専門用語の意味等を理解しておく。
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	50	製パンの定義、歴史、分類の基本的知識を理解説明する事ができているか。
	小テスト	20	製造工程食材の基本知識と流れを習得できているか。
	受講態度、理解度	30	説明、指導を理解できたか。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> 【教科書】・・・必ず購入 ・『製菓衛生師全書一和洋菓子・パンすべて』（日本菓子教育センター） ・必要に応じて参考プリント配布
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	基礎実習 《洋菓子》				区分	専門	
担当者	野澤 謙/伊藤 路春/小野 薫 《洋菓子》担当：伊藤				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	4単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	製菓技術の基本から高度なレベルまで毎回の実習を行い、実践に向けた技術が習得できるように勉強します。					
到達目標	1	実習の基本となる安全衛生面について知り説明できるようになる事を目的とする。				
	2	理論をもとに、基本的な製造工程を繰り返し学び、製菓・製パンの基本的技術の習得をめざすことを目的とする。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アクティブ・ラーニング」の要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1	基本スポンジ生地（授業全体の進め方・材料の計量・扱い方・仕込み）	ホイッパーの使い方を再度練習する。
2	基本ココアスポンジ生地	
3	ストロベリーロールケーキ	パレットの使い方を再度練習する。
4	ケーキショコラ・バナナパピヨット	
5	カスタードプリン・パイピング練習	パイピングの練習を再度行う。
6	クッキー（サブレダマンド・ショコラフランボワーズ）	
7	シュー・ア・ラ・クレーム(基本)	
8	レモンパウンドケーキ・クリーム絞り練習	クリームの絞りを再度練習する。
9	ウエディング関連…ホワイトチョコレート細工（基本）	
10	ホワイトチョコレートケーキ	
11	シャンパンムース	
12	カラメルムース	
13	ライムゼリーとクリームパバロアのデュオ・焼きリンゴ	
14	パルフェマロン	
15	試験前模範実技(前期)	実技試験に備え練習をする

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習を行なう製品に関する基本材料知識を事前に確認しておく事。 ・各専門用語の意味を理解しておく事。 ・レシピファイルを作成して、資料としてまとめておく事。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験	50	製造工程の基本的知識を習得できているか。 食品安全衛生は保たれているか。
	レシピ提出	20	レシピ（配合）を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要。
-------	--------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目
------------	----------------------

科目名	基礎実習 《和菓子》				区分	専門	
担当者	野澤 謙/伊藤 路春/小野 薫 《和菓子》担当：小野				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	4単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	和菓子の材料や性質について理解した上で、和菓子製造の技術を習得する。					
到達目標	1	実習の基本となる安全衛生面について知り説明できるようになる事を目的とする。				
	2	理論をもとに、基本的な製造工程を繰り返し学び、製菓・製パンの基本的技術の習得をめざすことを目的とする。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	蒸し饅頭類 … 小麦饅頭	
2	蒸し饅頭類 … 田舎饅頭	
3	新粉餅類 … 桜餅	
4	新粉餅類 … 草餅	
5	新粉餅類 … 柏餅	
6	蒸饅頭類 … 利休饅頭	
7	新粉餅類 … 串団子	
8	オープン焼菓子類 … 栗饅頭	
9	オープン焼菓子類 … あずま饅頭	
10	枠蒸し菓子類 … 栗蒸しかすてら	
11	蒸し饅頭類 … 葛桜	
12	羊羹類 … あんみつ	
13	蒸し饅頭類 … 薯蕷饅頭	
14	平鍋焼き菓子類 … だら焼き	
15	試験前実技練習 (小麦饅頭)	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習を行なう製品に関する基本材料知識を事前に確認しておく事。 ・各専門用語の意味を理解しておく事。 ・レシピファイルを作成して、資料としてまとめておく事。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	50	製造工程の基本的知識を習得できているか。 食品安全衛生は保たれているか。
	レシピ提出	20	レシピ(配合)を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要。
-------	--------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	基礎実習 《製パン》				区分	専門	
担当者	野澤 謙／伊藤 路春／小野 薫 《製パン》担当：野澤				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	4単位	期別	前期	授業形態	実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師受験資格取得に対して基本工程を学び、安全衛生を含めて技術を修得する ・コーヒーの基本知識を学び実習で技術を修得する 					
到達目標	1	実習の基本となる安全衛生面について知り説明できるようになる事を目的とする。				
	2	理論をもとに、基本的な製造工程を繰り返し学び、製菓・製パンの基本的技術の習得をめざすことを目的とする。				
	3	カフェの基本知識を学び、技能を身につける。				
	4					
	5					
授業の方法 (7科目・トレーニングの要素)	実習の基本として技術を習得する。					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明・基本の製パン工程－基本の工程説明と時間と温度の管理／道具の取り扱い方、計量について	
2	基本パン生地① … ソフトローラー－基本生地作り、計量の正確性	教科書該当項目を熟読する（2）
3	基本パン生地② … ソフトローラー－生地の丸め、成形作業	教科書該当項目を熟読する（2）
4	基本パン生地③ … ソフトローラー－丸めの練習（基本作業）、ドッグパン・パンズパン	教科書該当項目を熟読する（2）
5	基本パン生地④ … イングリッシュブレッド(食パン)－生地作り、型を使用しての方法	教科書該当項目を熟読する（2）
6	カフェ（イタリアンエスプレッソ）①	
7	応用パン生地① … 菓子パン－あんぱん・クリームパン（製造工程）	教科書該当項目を熟読する（2）
8	カフェ（エスプレッソ、カプチーノ）②	
9	応用パン生地② … 菓子パン－スイートロール（製造工程）	教科書該当項目を熟読する（2）
10	基本ハード系生地 … ハード系食食用パン－ハードロール（基本生地）（製造工程）	教科書該当項目を熟読する（2）
11	ドーナッツ類	教科書該当項目を熟読する（2）
12	カフェ（カプチーノ、ラテ）③	
13	クロワッサン（バター折り込み生地）	教科書該当項目を熟読する（2）
14	デニッシュペストリー類（バター折り込み生地）	教科書該当項目を熟読する（2）
15	ソフトローラー／試験前実技練習	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習を行なう製品に関する基本材料知識を事前に確認しておく事。 ・各専門用語の意味を理解しておく事。 ・レシピファイルを作成して、資料としてまとめておく事。
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験（実技）	50	製造工程の基本的知識を理解習得できているか。 食品安全衛生は保たれているか。
	レシピ提出	20	レシピ（配合）、手順を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要。
-------	--------------

履修条件・留意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピファイルは期末に提出 【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	専門実習 《洋菓子》				区分	専門	
担当者	野澤 謙/小野澤 誠/小野 薫 《洋菓子》担当：小野澤				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	6単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	・製菓衛生師受験資格に対して基本工程を学び、安全衛生を含めた技術を修得する。					
到達目標	1	基本的な技術習得をもとに応用し、季節の「お祝い」イベントの製品作りができるようになる事を目的とする。				
	2	安全衛生を基本に効率良く作業が実施できる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習を基本とし、技術を習得する。					

授 業 計 画		備 考
1	カシスムース（アングレーズベース）/カシスのマドレーヌ	
2	シャルロット・オ・ポワール（アングレーズベース）/フィナンシェ	
3	チョコレートムース（アングレーズベース）/シュクレ生地 クレーム・ダ・マンド	
4	ブラリネムース（アングレーズベース）/栗のタルト/秋のマジパン飾り	
5	キャラメルムース（パートポンプベース）/秋のマジパン飾り	
6	フロマージュブランムース（パートポンプベース）/チーズクッキー生地	
7	抹茶ホワイトチョコレートムース（パートポンプベース）/チーズクッキー	
8	ティラミス（パートポンプベース）/マスカルポーネのデザート	
9	フランポワーズとキルシュのムース（メレンゲベース・アングレーズベース）/パートブリゼ	
10	リンゴとバニラのシブースタルト（カスタード・メレンゲ）/シュクレ生地 クレーム・ダ・マンド	
11	苺のショートケーキ/苺のタルト/チョコレートのテンパリング	
12	フレジェ/苺の冷凍/チョコレートのテンパリング	
13	ブッシュ・ド・ノエル・フレーズ（クリスマスケーキ）/ガナッシュ	
14	バレンタインチョコレートケーキ/抹茶の生チョコ/チョコレートのテンパリング	
15	試験前模範実技(後期)	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・前期で学習した事に関しては実技基本をしっかり把握して確認しておく。 ・応用が入るので事前に専門的用語の意味を理解して学習しておく。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験	50	基本をもとに応用製品が作れているか。 食品安全衛生が保たれた製品作りがなされているか。
	レシピ提出	20	レシピ（配合）を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要
-------	-------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	専門実習 《和菓子》				区分	専門	
担当者	野澤 謙／伊藤 路春／小野 薫 《和菓子》担当：小野				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	6単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	日本文化や暦を理解し、伝統技術を使用しながら和菓子製造を実施する。現代の材料・技術を使用し、新たな和菓子製造を実施する。					
到達目標	1	基本的な技術習得をもとに応用し、季節の「お祝い」イベントの製品作りができるようになる事を目的とする。				
	2					
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)						

授 業 計 画		備 考
1	羊羹類 …練り羊羹	
2	雪平類 … 花菊	
3	練切類 … 上生菓子 (木型仕上)	
4	練切類 … 上生菓子 (手型仕上)	
5	練切類 … 上生菓子 (包丁仕上)	
6	練切類 … 上生菓子 (総合)	
7	粹蒸し菓子類 … 栗蒸し羊羹	
8	平鍋焼菓子類 …小倉草紙	
9	平鍋焼菓子類 …角きんつば	
10	餅類… いちご大福	
11	蒸饅頭類… 酒饅頭	
12	オープン焼菓子類 … 抹茶フィナンシェ	
13	餅類 … 鏡餅・のし餅	
14	求肥類 … 花びら餅	
15	試験前実技練習 (上生菓子)	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・前期で学習した事に関しては実技基本をしっかり把握して確認しておく。 ・応用が入るので事前に専門的用語の意味を理解して学習しておく。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験	50	基本をもとに応用製品が作れているか。 食品安全衛生が保たれた製品作りがなされているか。
	レシピ提出	20	レシピ (配合) を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要
-------	-------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	専門実習 《製パン》				区分	専門	
担当者	野澤 謙/伊藤 路春/小野 薫 《製パン》担当:野澤				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	6単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師受験資格に対して基本工程を学び、安全衛生を含めた技術を修得する。 ・製造から販売までの流れを理解し、学内販売授業を実施する。 					
到達目標	1	基本的な技術習得をもとに応用し、季節の催事イベントの製品作りができるようになる事を目的とする。				
	2	安全衛生を基本に効率良く作業が実施できる				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習を基本とし、応用技術を習得する。					

授 業 計 画		備 考
1	ソフト系パン① … プリオッシュ	予め該当製品を調べる (2)
2	ハード系パン① … ベーグル(湯通しして焼成するパン)	予め該当製品を調べる (2)
3	ハード系パン② … フランスパン (基本①)	予め該当製品を調べる (2)
4	ハード系パン③ … フランスパン (基本②)	予め該当製品を調べる (2)
5	製造から販売までの模擬授業①	
6	ハード系パン④ … セサミブレッド	予め該当製品を調べる (2)
7	ソフト系パン② … ピッツァ	予め該当製品を調べる (2)
8	ソフト系パン③ … ライスブレッド	予め該当製品を調べる (2)
9	製造から販売までの模擬授業②	
10	ハード系パン⑤ … クルミブレッド	予め該当製品を調べる (2)
11	ハード系パン⑥ … カンパーニュ (田舎風パン)	予め該当製品を調べる (2)
12	ソフト系パン④ … シュトーレン (クリスマスブレッド)	予め該当製品を調べる (2)
13	ソフト系パン⑤ … クリスマスリースブレッド	予め該当製品を調べる (2)
14	製造から販売までの模擬授業③	
15	バラエティーブレッド … 調理パン、試験前実技練習	予め該当製品を調べる (2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・前期で学習した事に関しては実技基本をしっかり把握して確認しておく。 ・応用が入るので事前に専門的用語の意味を理解して学習しておく。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	50	基本をもとに応用製品が作れているか。 食品安全衛生が保たれた製品作りがなされているか。
	レシピ提出	20	レシピ(配合)手順を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要
-------	-------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	専門実習 《製菓・製パン》				区分	専門	
担当者	野澤 謙／伊藤 路春／小野 薫 《製菓・製パン》担当：野澤				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	6単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェ、コーヒーの応用知識を学び、実習で技術を修得する。 ・カフェに合わせた、製菓・製パンメニューを実習で身につける。 					
到達目標	1	基本的な技術習得をもとに応用し、安全衛生を基本に効率の良い作業が実施できる。				
	2	基本的なカフェでの作業が操作できる。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (「アタリ」・「トレーニング」の要素)	実習を基本とし、技術を習得する。					

授 業 計 画		備 考
1	カフェ用焼き菓子（マドレーヌ）	予め該当製品を調べる（2）
2	カフェ（ミルクフォーミング）④	
3	カフェ用焼き菓子（パウンドケーキ）	予め該当製品を調べる（2）
4	カフェ用焼き菓子（クッキー）	予め該当製品を調べる（2）
5	カフェ（コーヒー品種）⑤	
6	カフェ用生菓子（チーズ系）	予め該当製品を調べる（2）
7	カフェ（焙煎）⑥	
8	カフェ（酸化）⑦	
9	カフェのサンドイッチメニュー（マフィンサンド）	予め該当製品を調べる（2）
10	カフェ（アレンジメニュー）⑧	
11	カフェ（イタリア食文化）⑨	
12	カフェ（エスプレッソ実技のテスト）⑩	
13	カフェ用生菓子（タルト）	予め該当製品を調べる（2）
14	カフェ用生菓子（モンブラン）	予め該当製品を調べる（2）
15	試験前実技練習（製菓・製パン）	手順の確認をする（2）

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・前期で学習した事に関しては実技基本をしっかり把握して確認しておく。 ・応用が入るので事前に専門的用語の意味を理解して学習しておく。
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	定期試験	50	基本をもとに応用製品が作れているか。 食品安全衛生が保たれた製品作りがなされているか。
	レシピ提出	20	レシピ（配合）手順を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・『ヴァンドゥーズルールブック』／全日本ヴァンドゥーズ協会 — 必ず購入 ・各食材購入費は別途必要
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	学外実習				区分	専門
担当者	野澤 謙				ユニット	製菓衛生師
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	集中	授業形態
						実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・学内の授業及び実習で学んだ製菓・製パンの知識・基本技術を社会の現場で活かしていくことを目的とする。 ・社会人として働くことの厳しさ楽しさを経験すると共に仕事に対してのイメージを具体的な認識に変えていく事。 ・自身の進路についての目的意識を持つ機会とする。 					
到達目標	1	職場に入り、他の人と協調して作業ができたか				
	2	社会人認識を持ち、研修が実施できたか				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (7keyの要素)	現場実習					

授 業 計 画		備 考
1	※実習事前指導 実習の目的と意義 概要、心構え、諸注意	
2	学外実習先、希望職種（製菓・製パン）の確認と振り分け	
3	会話表現の確認 基本のあいさつ又、返答の仕方など実践	基本の礼儀は練習しておく（2）
4	実習にあたり、必要書類の準備と確認（履歴書、業務日誌、細菌検査結果表等）	
5	業務日誌への記入方法（記録の内容、書き方など）	
6	※施設での実習 学外実習	1日の研修作業まとめる（2）
7	学外実習	1日の研修作業まとめる（2）
8	学外実習	1日の研修作業まとめる（2）
9	学外実習	1日の研修作業まとめる（2）
10	学外実習	1日の研修作業まとめる（2）
11	学外実習	1日の研修作業まとめる（2）
12	※実習事後指導 業務日誌、実習報告のまとめ	
13	学外実習先へのお礼状作成・発送	
14	業務日誌を元にした自身の反省又課題発表	
15	学年内実習報告発表会とまとめ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・学外実習用、業務日誌の記入方法や活用法は理解しておくこと ・社会人としての自覚と必要な知識やビジネスマナーを確認しておくこと ・実習時期は受け入れ事業所に合わせて決定します
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	学外実習評価	70	社会の現場において、真剣に実習に取り組んだか
提出物	30	自身の進路、方向性は確認できたか	

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・学外実習業務日誌 ・製菓実習服一式（必要な場合） ・製菓道具一式 ・実習用シューズ
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	【資格関連】製菓衛生師養成課程の必修科目です。
------------	-------------------------

科目名	応用実習 《洋菓子》				区分	専門	
担当者	野澤 謙/小野澤 誠/金子 浩 《洋菓子》前期担当：小野澤/後期担当：金子				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	4単位	期別	通年	授業形態	実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・1学年で学んだ基本の作業をもとに、製品としての品質向上ができるようになる事を目的とする。 ・製造工程での安全・衛生に注意して作業が実施できる。 					
到達目標	1	知識・理解：ホテル等で提供されているレシピを使用し、材料や工程、専門用語を学び、作業を身につける。				
	2	技能：職場で必要とされる作業について実習を通じて学び、くり返し行うことによって洋菓子製造に必要な技術を習得する。				
	3	態度・意欲：協力して作業を行い、気配り・挨拶・協調性の重要性を学ぶ。				
	4					
	5					
授業の方法 (7分野・7単位の要素)	実習					

授 業 計 画		備 考
1-2	シャルロット・ショコラフレーズ / オレンジケーキ / 苺の冷凍 サワークリームとマスカルポーネ / 苺のコンポートのデザート / パート・シュクレ生地 / クレーム・ダ・マンド	
3-4	オレンジのショートケーキ / 日向夏のタルト・グラサージュショコラ / チョコレートのテンパリング チョコレートと抹茶のムース / 苺のゼリー・チョコレートのテンパリング	
5-6	ブラリネバタームースケーキ / ヘーゼルナッツのフィナンシェ / チョコレートのテンパリング ブラリネムースとレモンクリーム / チョコレートのテンパリング	
7-8	バリプレスト・エクレア / パートブリゼ パイナップルのマカロナードタルト / パイナップルのデザート / グリオットチェリーのコンポート	
9-10	フォレノワール / マンゴープリン / パート・シュクレ生地 バイクドチーズケーキ / レアチーズケーキ	
11-12	オペラ / チョコレートクッキー / グラノーラクッキー チョコレートとキャラメルチョコレートムース / ガトーショコラ	
13-14	ココナッツとパッションフルーツムース / 紅茶とパッションフルーツのパウンドケーキ / シュクレ生地 レモンタルト / メロンのショートケーキ	
15-16	試験前模範実技（前期） キャラメルポール / メープルダコワーズ	
17-18	サンマルク / ケーキシトロン シャルロットマロン / マロンケーキ	
19-20	ライスクリスピーチョコレートムース / ビスタチオフィナンシェ ウエディング関係（シュガークラフト）①	
21-22	ウエディング関係（シュガークラフト）② マンゴージュバララクテ / メープルフィナンシェ	
23-24	バリプレスト / シフォンケーキ スフレロールケーキ / ティラミス	
25-26	ミルクレーブ / モンブラン シシリー / チョコチップクッキー	
27-28	タルトパレンシア / ジャガイモのタルト ストロベリーティラミス / キャラメルパウンドケーキ	
29-30	アーモンドチョコレート / サラミチョコレート / テンパリング 試験前模範実技（後期）スフレショコラ	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・必ず実習の中で配合、手順をしっかりと記録して予習、復習を行い、専門用語の理解もしておくこと。 ・レシピファイルを作成して、資料としてまとめておくこと。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	50	食品安全衛生を守り品質の高い製品作りができているか 説明・指導を理解し適切な製品が作れたか
	レシピ提出	20	レシピ（配合）を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要
-------	-------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	応用実習 《製パン》				区分	専門	
担当者	野澤 謙／小野澤 誠／金子 浩 《製パン》担当：野澤				ユニット	製菓衛生師	
学年	1年次以上	単位	4単位	期別	通年	授業形態	実習

授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・1学年で学んだ基本の作業をもとに、製品としての品質向上ができるようになる事を目的とする。 ・製造工程での安全・衛生に注意して作業が実施できる。 					
到達目標	1	各製パン製造方法が説明できる。				
	2	各製パンの機器について操作できる。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (7分野・7単位の要素)	実習を基本として習得する					

授 業 計 画		備 考
1-2	バラエティーブレッド①、②	予め該当製品を調べる(2)
3-4	ソフト系パン①、②	予め該当製品を調べる(2)
5-6	ソフト系パン③、④	予め該当製品を調べる(2)
7-8	ソフト系パン⑤、フランスパン①	予め該当製品を調べる(2)
9-10	フランスパン②、折り込み調理パン①	予め該当製品を調べる(2)
11-12	折り込み調理パン②、工芸飾りパン基本①	予め該当製品を調べる(2)
13-14	工芸飾りパン基本②、ハード系パン①	予め該当製品を調べる(2)
15-16	実技テスト前練習、ハード系パン②	
17-18	ハード系パン③、④	予め該当製品を調べる(2)
19-20	焼き込み調理系パン①、②	予め該当製品を調べる(2)
21-22	フランスパン③、④	予め該当製品を調べる(2)
23-24	フランスパン⑤、⑥	予め該当製品を調べる(2)
25-26	祭事用パン①パネトーネ、催事用パン②クリスマスシュトーレン	予め該当製品を調べる(2)
27-28	催事用パン③クリスマスリースブレッド、バラエティブレッド③	予め該当製品を調べる(2)
29-30	バラエティブレッド④、実技テスト前練習	

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・必ず実習の中で配合、手順をしっかりと記録して予習、復習を行い、専門用語の理解もしておくこと。 ・レシピファイルを作成して、資料としてまとめておくこと。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	定期試験	50	食品安全衛生を守り品質の高い製品作りができているか 説明・指導を理解し適切な製品が作れたか
	レシピ提出	20	レシピ(配合)を記録し、まとめているか。
	受講態度	30	学習意欲、態度を総合的に判断

使用教材等	各食材購入費は別途必要
-------	-------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	フードデザイン				区分	専門
担当者	塩崎 正恵/野澤 朋子				ユニット	
学年	1 年次以上	単位	1 単位	期別	集中	授業形態
						講義

授業の概要	和食・洋食・中華料理の調理実習を通して、栄養バランスの整った食事の整え方と各テーブルマナーを学ぶ。和食の回には各班で器を選び、盛り付けた写真を比較し、おいしく盛り付けるための方法を身に付ける。洋食の回では災害時を想定したポリ袋調理の方法を理解し、フラワーアレンジメントをセンターピースとして製作し、テーブルセッティングの方法も習得する。中華料理の回では粉から餃子の皮を作り、地産地消の調理方法を身に付ける。					
到達目標	1	知識：栄養バランスの取れた食事について学び、自らの食生活の改善点を挙げるができる。				
	2	技能：基本的な調理方法と災害時に活かせる調理方法を学び、和洋中の献立を整えることができる。				
	3	技能：生花を用いたセンターピースを製作してテーブルセッティングができ、食事のマナーを意識した会食ができる。				
	4	態度・意欲：地域の食に関する知識を得て、活用した調理を班で協力してできる。				
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	グループワーク ディスカッション プレゼンテーション 調理実習 プリントの記入					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体の説明 栄養バランス (和食から考える)	栄養バランスについて調べる (1)
2	調理実習 和食①下ごしらえ (だしの取り方)	だしの取り方について調べる (1)
3	調理実習 和食②一汁三菜 副菜を盛り付ける器はグループ毎に選択し、写真撮影する。 写真は11の内容時にプリントしたものを配布し、他の班の器選びと比較する。	調理方法を整理する。一品復習 (1)
4	和食のテーブルマナー、災害時を想定した食の備え	自宅の災害時の備え調べる (1)
5	地域の食・食材について① 生乳からカッテージチーズを作り、飲み物・サラダ・デザート (チーズケーキ) に活用する。	調理手順を整理する (1)
6	食物繊維を多く含む食品 大麦について	食物繊維を多く含む食品調べ (1)
7	テーブルコーディネート①フラワーアレンジメントでセンターピースを製作し、テーブルセッティングを行う。	フラワーアレンジメント製作のポイントを整理する (1)
8	調理実習 洋食①下ごしらえ (主菜：大麦入りハンバーグ)	調理手順を整理する。1品復習 (1)
9	調理実習 洋食②災害時を想定したポリ袋調理	テーブルセッティングについて整理する (1)
10	洋食のテーブルマナー	食事のマナーを整理し、マナーを意識して食事をする (1)
11	テーブルコーディネート② ・食と器の関係について； 3のグループ毎に選択した器と料理の関係を考察する。・和洋中の食器の違い 15の内容に向けて大学図書館で参考になる書籍と料理カードの紹介	器選びを考えた盛り付け (1)
12	地域の食・食材について② ニラ 餃子	地域の食事について調べる (1)
13	調理実習 中華料理①餃子 皮を粉から調理する。	調理手順を整理する。一品復習 (1)
14	調理実習 中華料理②餃子に合わせた献立、テーブルマナーを意識しながら試食する。	栄養バランスの整った食事を考える (1)
15	講義と実習で学べた内容を整理し、自宅で調理する栄養バランスの取れた献立を考案する。 グループで意見交換、発表会 講評	課題の調理実施、改善点を記入・写真撮影 (1)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> 習った調理方法を再現することは復習となり、より定着します。できるだけ早い時期に自宅で再現してみましょう。(調理性に影響を及ぼさないものでしたら、材料を一部変更しても構いません。) 毎日、学んだことの要点をプリントにまとめ、グループで意見交換します。 翌日の内容について関連事項やレシピを調べておくと、翌日の意見交換が有意義なものとなります。
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	発表とレポートの内容	50	・最終日の発表・レポート課題： 「栄養バランスの取れた献立を料理カードを利用して立て、実際に調理する。 試食後、問題点や改善すべきことを挙げる。」(写真添付)
	受講への取組み姿勢 (実習姿勢)	50	受講の準備が指示通りにできていた。 実演で見せ、指示したことを理解して調理ができていた。
※欠席/遅刻の回数、提出物締切りの超過或未提出分は、これらを点数換算し評価から減点したものを最終評価とします。			

使用教材等	<p>プリントを配布します。料理カードを利用します。パワーポイントを使用します。 材料費として約4,000円が必要です。</p> <p>【初日の準備】シラバス、エプロン、三角巾、布巾3枚/日 (タオル可)、マスク、爪を短く切ってくる。 【最終日の準備】献立作りに役立つレシピや料理本があれば持参してください。大学図書館で借りた書籍も可</p>
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	<p>[評価基準]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスの取れた食事について学び、自らの食生活の改善点を挙げるができていないか。 ・基本的な調理方法で調理でき、和洋中いずれかの献立を整えるができていないか。 ・地域の食に関する知識を得て、活用した調理ができていないか。 ・生花を用いたアレンジメントが製作でき、テーブルセッティングの方法と食事のマナーを身につけるができていないか。
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

科目名	パティシエ基礎演習				区分	専門
担当者	野澤 謙				ユニット	
学年	1年次以上	単位	1単位	期別	集中	授業形態
						講義

授業の概要	製菓・製パンの製造を学ぶことによって食品安全衛生の基本も身につける。					
到達目標	1	製菓・製パンの基本製造工程を学び、説明できるようになる事を目的とする。				
	2	専門用語を理解し、説明できるようにする。				
	3					
	4					
	5					
授業の方法 (アクティブ・ラーニングの要素)	実習を基本として、習得する。					

授 業 計 画		備 考
1	授業全体に関する説明、パン・菓子の製造について、食材及び基本製造工程の説明、正確な計量方法の説明等	※(準備)配布した資料を熟読する。
2	パン基本生地①…ソフトロール	予め該当製品を調べる(2)
3	パン基本生地②…ソフトロール生地応用メニュー	
4	ジェノワーズ(スポンジ生地)	予め該当製品を調べる(2)
5	パン基本生地③…イングリッシュブレッド	予め該当製品を調べる(2)
6	チーズを使用した菓子	予め該当製品を調べる(2)
7	パン基本生地④…イングリッシュブレッド応用メニュー(パタートップ)	
8	ゼリー・ムース系の菓子	予め該当製品を調べる(2)
9	フィナンシェ(焼き菓子)・クッキー系	予め該当製品を調べる(2)
10	フルーツを使用したタルト	予め該当製品を調べる(2)
11	パン基本生地⑤…焼き込み調理パン1	
12	パン基本生地⑥…焼き込み調理パン2	
13	パータシュー(シュー生地)	予め該当製品を調べる(2)
14	クレープ	予め該当製品を調べる(2)
15	クルミブレッド/コーンブレッド	予め該当製品を調べる(2)

授業時間外学習 学習上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習授業内での専門用語の意味を理解しておく。 ・レシピファイルを作成して、資料としてまとめておくこと。
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	区 分	割 合	内 容
成績評価の方法・基準	課題提出	50	製菓・製パンの基本配合での品目を作れているか。 基本の計量、道具の取り扱いが正確にできているか。
	レポート	20	食品の安全衛生基本が習得できているか。
	受講態度	30	製菓・製パンの基本作業が理解できているか。

使用教材等	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピ用プリントを配布。 各自毎回の授業にて記入し、ファイリングする。(A4サイズ) ・別途 食材・包材費用として約9,000円が必要。(事前に集金します)
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	
------------	--

科目名	食品加工実習					区分	専門
担当者	大津 智仁					ユニット	
学年	2年次	単位	1単位	期別	後期	授業形態	実習

授業の概要	食品加工学で学んだ加工・保蔵理論の実習編で、食品素材を使って実際に加工食品を製造し、食品素材がもつ加工特性について理解する。						
到達目標	1	加工食品の意義、食品素材の生産、特性、加工、貯蔵と、それらに関わる技術・操作を実施できる					
	2	入手しやすい原料の加工実習を通して原材料特性、加工方法、保存方法を説明できる					
	3						
	4						
	5						
授業の方法 (7分野・ラーニングの要素)							

授 業 計 画		備 考
1	序論 … 食品加工の基礎、実習レポートの書き方の説明	食品加工について復習しておく(1)
2	小麦粉の加工品(パン、ナン、キーマカレー)	小麦粉の加工について調べる(1)
3	小麦粉の加工品(うどん)	小麦粉の加工について調べる(1)
4	魚介類の加工品(かまぼこ、さつま揚げ)	魚介類の加工について調べる(1)
5	漬物加工品(キムチ、塩辛)	漬物加工について調べる(1)
6	微生物の加工品(納豆)	微生物の加工について調べる(1)
7	果物の加工品(ジャム、レモンカード)	果物の加工について調べる(1)
8	乳の加工品(チーズ)	乳製品の加工について調べる(1)
9	肉の加工品(ビーフジャーキー)	肉類の加工について調べる(1)
10	小麦粉の加工品(中華めん)	小麦粉の加工について調べる(1)
11	乳の加工品(アイスクリーム)	乳製品の加工について調べる(1)
12	大豆の加工品(豆腐、おから)	大豆の加工について調べる(1)
13	肉の加工品(ソーセージ、ベーコン)	肉類の加工について調べる(1)
14	野菜の加工品(トマトケチャップ)	野菜の加工について調べる(1)
15	肉の加工品(真空調理:ローストビーフ、サラダチキン)	真空調理の加工について調べる(1)

授業時間外学習 学習上の注意	毎回必ず出席をとります。 実習毎に実施した内容についてのレポートの提出を行うこと。 ※実習内容は変更する場合があります。
-------------------	--------------------------------------------------------------------

成績評価の方法・基準	区 分	割 合	内 容
	レポート	70	食品加工の基本的知識を生かし、製造理論等を理解している。
実習態度	30	授業への参加状況(質問、協調性、自主性等)を総合的に評価する。	

使用教材等	『教科書』『つくってみよう加工食品』仲尾玲子, 中川裕子 著 実習食材費として、5,000円程度が必要となります。
-------	--------------------------------------------------------------

履修条件・留意事項等	全15回の授業回数に対して1/3(6回)以上の欠席があった場合は成績評価対象外になります。
------------	-----------------------------------------------



ACCREDITED
2015

本学は平成27年度(一財)短期大学基準協会による第三者評価の結果、適格と認定されました。



地域総合文化学科

〒320-0058 宇都宮市上戸祭 4-8-15 TEL.028-625-3737 (代) FAX.028-625-3734

www.bunsei.ac.jp/UBJC