

食品学科 シラバス目次

1年後期

配当年次	ページ数	科目名	ナンバリング
1年後期	24	食文化概論	CC201
1年後期	28	経済学	CS201
1年後期	32	倫理学	CS202
1年後期	38	化学実験	CN201
1年通年	48	情報処理演習 I	CI101
1年後期	52	保健体育（体育理論を含む）	CH201
1年通年	56	スポーツ・リクリエーション	CH102
1年後期	60	英語Ⅱ	CL201
1年後期	64	フランス語Ⅱ	CL202
1年後期	68	中国語Ⅱ	CL203
1年後期	72	韓国語Ⅱ	CL204
1年後期～4年	74	地域連携プロジェクト	CV201
1年後期	106	生化学Ⅰ	FF211
1年後期	108	微生物学概論	FF221
1年後期	110	環境衛生学	FS211
1年後期	114	基礎調理実習Ⅱ	FC211
1年後期	116	調理学Ⅰ	FC212
1年後期	118	フードシステム論	FB211
1年後期	120	食と情報メディア	FE211
1年～4年	124	食品学科総合実習	FM121

食文化概論

(2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 福留奈美

◆授業概要

前半は、日本の食文化の歴史と日本で成立した独自の料理様式について学ぶ。時代によって日本人が食べ伝えてきたもの、外国から伝播し変容させて受容した多くの食べ物があり、具体的な例をあげながら食文化の変遷をとらえる。

後半は、外国の食文化に目を向け、主にフランス料理、イタリア料理等の西洋料理と中国料理・韓国料理を取り上げ、日本への伝播・浸透の諸相をとらえる。また多国籍の食事文化として、南アジア・西アジアの宗教的な禁忌・慣習を含め、エスニック料理全般についても取り上げる。

テキストを中心に進めていくが、ペアワーク、グループワークで各自が調べてきたこと、考えたことについて発表・意見交換をする機会を適宜設ける。

◆到達目標

1. 日本の伝統的な食文化について、その特徴を具体的な例をあげて説明できる。
2. 異文化接触による外来の食文化の影響を、歴史的な大きなできごとと関連づけて説明できる。
3. 外国の食文化について、諸外国の代表的な料理や特徴的な食材を例にあげて説明できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス、食文化の多様性	ガイダンス、世界の気候風土と食文化圏	予習 テキスト pp. 1-13 を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
2	世界のさまざまな食事様式	各国・地域の特徴的な食材と調味料、嗜好飲料、食器・食具等	予習 テキスト pp. 14-24 を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
3	日本の食文化史 ー異文化交流と影響ー	縄文時代から近現代までの外来の食文化の影響	予習 テキスト pp. 95-107 を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
4	和食：日本人の伝統的な食文化	和食文化の特徴、茶の湯、酒造り、日本の食器・食具	予習 テキスト pp. 16-24 の該当部分と配布資料を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
5	日本料理の特徴と様式	日本料理のはじまり、懐石料理と会席料理、精進料理	予習 テキスト pp. 101-107 と配布資料を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
6	江戸時代の食文化	庶民の食生活、町人文化、地方の名物	予習 事前課題と配布資料を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
7	年中行事と人生儀礼の食	年中行事と行事食、儀礼食の意味	予習 テキスト pp. 108-113 と配布資料を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
8	郷土料理と家庭料理の変遷	地域の食文化の多様性、現代の食生活に見る異文化の影響	予習 テキスト pp. 114-116 と配布資料を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
9	西洋料理の変遷とフランス料理	フランス料理の歴史と特徴	予習 テキスト pp. 61-66 を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
10	欧米の料理と食事文化	イタリア、ロシア、北米の食文化	予習 テキスト pp. 67-73、78-87 と事前課題を確認する (30 分) 復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)

11	中国料理の歴史と東アジアの食事文化	中国料理の歴史、中国の地方料理、韓国の料理文化、日本における中国・韓国料理	予習 テキスト pp. 25-41 を確認する (30 分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
12	東南アジア・南アジア・オセアニア、中南米の食事文化	タイ、ベトナム、インドネシア、アフリカ、メキシコ、南米諸国の食文化	予習 テキスト pp. 41-45、74-77、88-94 の該当部分を確認する (30 分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
13	南アジア、西アジア、アフリカの食事文化	インドの食事文化、宗教による禁忌、ハラールフード	予習 テキスト pp. 46-60 を確認する (30 分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
14	グループディスカッション・発表	テーマ・地域別のグループ活動、グループ内発表	予習 テキスト pp. 86-93 を確認する (30 分)
			復習 授業でわかったこと、自分で調べたことを加筆して内容をまとめる (60 分)
15	発表・まとめ	全体発表、振り返り、まとめ	予習 振り返りレポート・発表の準備 (30 分)
			復習 振り返りレポートをまとめる (60 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食文化論/食育・食生活論」	濱口郁枝・富田圭子・小野真実	講談社

◆参考書

書 名	著 者	発行所
日本食の文化—原始から現代に至る食のあゆみ	江原絢子ほか	アイ・ケイ コーポレーション
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)	奥村彪夫監修	(一社) 日本実務の魚力教育協会
食と文化の世界地図	佐原秋生・大岩昌子	名古屋外国語大学出版会
地球の食卓	ピーター・メンツェル、フェイス・ダルージオ	河出書房新社

◆関連科目

基礎調理実習・応用調理実習、創作メニュー実習、商品・店舗プランニング

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	10		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポート等の提出物については、授業内での総評、または個別にコメントをつけて返却する。
SharePoint や moodle に提出するファイルは自分でバックアップをとっておくこと。

◆受講上の注意事項及び助言

日本と世界各国の食文化を概観するため、非常に幅広く、情報量の多い内容となる。そのため、事前に教科書の該当頁を通読し、取り上げる国の食事情や各回のテーマについて予備知識を持って授業に臨む必要がある。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または 4 号館 4 階の食文化研究室

上記で対応できない場合：E メールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

経済学 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 菊島 良介

◆授業概要

現代の食と農は大きな曲がり角に直面している。これからの行く末を見通すために、食と農、そしてそれらを支える社会的枠組みの現状と課題をフードシステムの概念を通して学ぶ。本講義はフードシステムを素材としてミクロ経済学や産業組織論のエッセンスを伝えることで、社会科学の思考方法に親しむ機会を提供する。

◆到達目標

1. 食生活の変化、食をめぐる産業、社会的に必要とされる制度の実態と背景を社会科学的視点、特に経済学的視点（主にミクロ経済学、産業組織論）に基づいて、理解して考察できる思考方法と知識を身に付ける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	授業ガイダンス	講義の進め方、学習方法、評価方法について説明する。	予習 シラバスに目を通し、経済学とはどんな学問かを自分で考える (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
2	経済学とは何か	経済学の学術的な位置づけ（周辺領域との関係など）や重要性について解説する。余剰分析について触れる	予習 教科書①Introductionを予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
3	食料選択の経済理論	消費者の選択行動の理論をはじめ、食料消費の把握に有効なミクロ経済学の理論を紹介する。	予習 教科書①Chapter1を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
4	食生活の成熟	食料消費が発展して成熟段階にあるが、食生活の成熟化とは何かについて説明する。	予習 教科書①Chapter2を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
5	食料消費パターンの変化	食料消費構造の質的な変化を、飲食費目の変化や消費する食品の量の変化から検討する。	予習 教科書①Chapter3を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
6	家族の変化と食生活	食料消費構造の変化を食生活の変化という観点から検討する。女性の社会進出や家族の小規模化にも注目する。	予習 教科書①Chapter4を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
7	食料の安全保障と自給率	食料自給率から我が国の食と農を読み解く。	予習 教科書①Chapter5を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
8	日本農業の強みと弱み	我が国の農業の強みや弱み、解決に向けた取り組みを紹介する。	予習 可能であれば参考書②に目を通しておく (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
9	食品企業の行動理論	企業や産業の組織構造やそれ関わる企業行動の把握に有効な経済理論を紹介する。	予習 配布資料に目を通しておく
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
10	食品工業の構造	限られた需要をめぐって熾烈な新製品の開発や大規模な広告宣伝が行われる背景を経済学的に説明する。	予習 教科書①Chapter6を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
11	食品流通業の革新	現在、流通業が食品工業の生産をリードしているが、そこに至るまでの流通の変化と消費者にもたらされたものを説明する。	予習 教科書①Chapter7を予習しておく。(30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)
12	製品差別化	製品差別化について経済学、マーケティングの観点から理解する。知覚マップを利用して、商品のポジショニングを行う	予習 配布資料に目を通しておく (30分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60分)

13	新商品開発	製品開発の概念について理解する。 具体的な商品開発事例も紹介する	予習 配布資料に目を通しておく (30 分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60 分)
14	食生活と政府の役割	消費者の最大の関心事項である食の安全、信頼問題を取り上げてその問題と対策について考察する。	予習 教科書①Chapter10 を予習しておく。(30 分)
			復習 講義内容の整理/課題に取り組む (60 分)
15	まとめ	講義全体を振り返り、改めて経済学の必要性を考える。講義の内容の中で十分に理解できなかった事柄について質問があれば、それに答える時間としたい。	予習 これまでの講義内容を振り返り、理解不足の点を探る (30 分)
			復習 定期試験の準備をする (60 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所

◆参考書

書 名	著 者	発行所
①フードシステムの経済学 6 版	時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博	医歯薬出版株式会社
②現代マーケティング論	高橋克義・桑原秀史	有斐閣
食の安全と安心の経済学	中嶋康博	コープ出版
新版 農業がわかると社会のしくみが見えてくる 高校生からの食と農の経済学入門	生源寺眞一	家の光協会

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

1. 毎回 Google フォームで課題を課し、課題への解答やコメント (疑問点や感想) を求める。その内容から学習に取り組む姿勢意欲を評価する。疑問点に関しては可能な範囲で次回講義時にリプライする。
2. レポート、定期試験に関しては採点し、採点後の答案を各自返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

- *教科書に基づいて、多少発展的な内容を加えて紹介していく。
- *配布資料はあくまで補足であるため、講義をしっかりと聞き必要に応じて自分でノートをとること。
- *予習も大切だが、復習を重視してほしい。講義中にノートテイクしたプリントを読み返すこと。
- *新聞・雑誌等の食料関連の記事を読み、個々のテーマに関して自分なりの考察を進めること。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メールでの対応 rk207434@nodai.ac.jp

倫理学（2単位）（食品学科）

開講時期 1年・後期
担当者氏名 齋藤 篤

◆授業概要

倫理学とは「人格的・規範的・社会的存在としての人間の価値や行為、また相互の共存の規範・原理を考究する学問」（広辞苑第七版）と定義されています。簡単に言えば、私たちがお互いに生きる世界でいかに「幸せに生きることができるか」について考える学問です。本授業では、そのためのヒントとなる学びを行います。

◆到達目標

1. 物事に対して自分の頭で考え、物事に対する判断と決断ができる。
2. 判断するための材料として、社会科学的な諸分野に興味と関心を持ち、それを多角的に活用できる。
3. 倫理する営みを通して、自他ともに共栄できる社会を目指すことができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	オリエンテーション 倫理とは何か？	倫理学を受講するにあたっての心構えを踏まえた上で、倫理とは何かについて学ぶ。	予習 倫理の意味を調べる（60分）
			復習 倫理の意味をまとめる（60分）
2	倫理する営み	倫理とは種々の材料を用いて自分の頭で考え、判断と決断をする営みである事を知る。	予習 「5W1H」の意味を調べる（60分）
			復習 「なぜを問う」の意味をまとめる（60分）
3	人間の良心	そもそも人間が持っている良心が、倫理観にどのような影響を与えるかについて学ぶ。	予習 性善説・性悪説の意味を調べる（60分）
			復習 人間の良心の意味をまとめる（60分）
4	法と倫理	法律はなぜ世の中に存在するのか、倫理的な側面から考える。	予習 日本にある法律の種類を調べる（60分）
			復習 法律と倫理の関係性をまとめる（60分）
5	愛するということ(1)	世界では「愛」という言葉をどのように受け止めているかについて学ぶ。	予習 「愛」という言葉の語源を調べる（60分）
			復習 愛の多種多様な定義をまとめる（60分）
6	愛するということ(2)	ギリシア哲学におけるアガペー（無償の愛）とエロス（欲求充足の愛）について学ぶ。	予習 アガペーとエロスの意味を調べる（60分）
			復習 アガペーとエロスの違いをまとめる（60分）
7	愛するということ(3)	同性愛をはじめとする「LGBTQ+」の学びを通して、愛することの意味を深める。	予習 LGBTQ+の定義を調べる（60分）
			復習 LGBTQ+についての意見をまとめる（60分）
8	愛するということ(4)	愛情表現における「性的同意」の課題についての理解を深める。	予習 性的同意の意味について調べる（60分）
			復習 性的同意についての意見をまとめる（60分）
9	平和について(1)	平和とは何かについて、さまざまな角度からその意味を深める。	予習 平和の意味について調べる（60分）
			復習 平和の定義についてまとめる（60分）
10	平和について(2)	なぜ平和が実現しないのか。平和を阻害する原因と要素について学ぶ。	予習 現在起きている戦争を調べる（60分）
			復習 平和が実現しない理由をまとめる（60分）
11	平和について(3)	個人間のコミュニケーションのあり方について、平和という観点から考える。	予習 メラビアン法則について調べる（60分）
			復習 円滑な意思疎通についてまとめる（60分）
12	正義について(1)	私たちは正義についてどのように考えるかについて、利点と欠点について学ぶ。	予習 自分自身にとっての正義を調べる（60分）
			復習 正義の利点と欠点をまとめる（60分）
13	正義について(2)	正義のあり方を踏まえて、人間関係における「期待と甘え」についての理解を深める。	予習 良い人間関係とは何かを調べる（60分）
			復習 期待と甘えが与える影響をまとめる（60分）
14	正義について(3)	正義のあり方を踏まえて、人間社会における「同調圧力」についての理解を深める。	予習 同調圧力とは何かを調べる（60分）
			復習 同調圧力が与える影響をまとめる（60分）

15	改めて倫理とは何か？ 全体のまとめ	本授業で学んだことを振り返りつつ、改めて倫理とは何かについて問う。	予習 これまでの授業をすべて振り返る。(60分)
			復習 倫理の定義を自分なりにまとめる。(60分)

◆教科書及び資料

◆参考書

教科書に相当するレジュメ・資料等は、毎授業ごとに配布します。

◆参考書

書 名	著 者	発行所
ふだんづかいの倫理学	平尾昌宏	晶文社

参考書は随時紹介します。

※授業で使用する資料は学生 sharePoint に格納していますので、欠席時は各自ダウンロードしてください。

◆関連科目

日本国憲法、社会学、心理学、文学、自己表現法、生物学、情報処理演習、保健体育

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

- ・定期試験は、期末試験の1回のみとします。
- ・レポートは、毎授業時に配布する「リアクションペーパー」に記載した内容で判断をします。なおリアクションペーパーの提出は、予習・復習の一部とみなします。
- ・学習に取り組む姿勢・意欲は、①他人に迷惑をかけない授業態度、②やむを得ない欠席や遅刻時の自主的な連絡、③その他授業時および前後の積極性などで判断をします。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・授業開始時に、前回リアクションペーパーに記載された内容に基づいてフィードバックを行います。
- ・その他、質問や意見に対しては随時フィードバックの機会をもちます。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業中の私語は厳禁とします。「授業を受ける権利」とは何かを考えながら、授業に臨んでください。
- ・所用などで欠席することが事前に分かっている場合、もしくは体調不良などで当日欠席する場合は、講師までその旨を連絡してください。授業に積極的に取り組む姿勢・意欲と受け止めます。

◆オフィスアワー

受付時間：出講日

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：授業前後、もしくは講師メールアドレスもしくはSNS等にご連絡ください。別途時間を取りたいと思います。連絡方法については、初回授業時にお知らせします。

化学実験

(1 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 篠原 優子

◆授業概要

化学実験を通して基本的な実験器具や機器の取り扱い方法、実験データの処理法について学び、今後の化学系実験実習に役立てられる基礎的事項を身につけることを目的とする。また、化学薬品と廃液の取り扱いや化学系のレポート作成についても実験を通して学ぶ。

◆到達目標

1. 科学の基礎、化学の講義などで得た基礎的な知識を実際の実験操作を通してより確実にすることができる。
2. 実験器具や化学物質を正しく取り扱うことができる。
3. 化学実験を進めるうえで要求される観察力、思考力を養い、実験データを適切に読み取ることができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	実験器具の基本操作法	実験指針、実験上の注意、器具の洗浄、実験ノート・レポートの書き方、安全データシートの説明	予習 配布資料(化学実験テキスト)の実験の注意事項を確認する。(30 分) 復習 実験器具の名称、取り扱い方、実験ノート・レポートの書き方を確認する。(90 分)
2	pH の測定	各種試料の pH を測定する	予習 配布資料およびテキストの「水素イオン濃度と pH」を読み実験ノートに方法をまとめる。(30 分) 復習 pH 測定のレポートを作成する。(90 分)
3	天秤の取り扱い方と試薬の調製	標準液の調整と測容器具の取り扱い	予習 配布資料およびテキストの「天秤の取り扱いと試薬の調製」を読み実験ノートに実験方法をまとめる。(40 分) 復習 ファクターの計算方法を確実なものにする。(60 分)
4	水酸化ナトリウム溶液の濃度標定	水酸化ナトリウム溶液の濃度標定及び滴定操作	予習 配布資料およびテキストの「水酸化ナトリウムの濃度標定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。水酸化ナトリウムの性質を調べる。(40 分) 復習 水酸化ナトリウム濃度標定のレポートを作成する。(90 分)
5	中和滴定①	硫酸の濃度標定	予習 配布資料およびテキストの「硫酸の濃度標定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。硫酸の性質を調べ、危険性を確認する。(30 分) 復習 中和滴定①のレポートを作成する。(90 分)
6	中和滴定②	食酢酸の定量	予習 配布資料およびテキストの「食酢中の酢酸の定量」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30 分) 復習 指示薬の選択方法を確認する。中和滴定②のレポートを作成する。(100 分)
7	酸化・還元滴定	過マンガン酸カリウム溶液を用いたオキシドールの定量	予習 配布資料およびテキストの「酸化還元滴定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。酸化剤と還元剤を確認する。(30 分) 復習 酸化・還元滴定のレポートを作成する (90 分)
8	キレート滴定	EDTA と EBT 試薬を用いたマグネシウムイオンの定量	予習 配布資料およびテキストの「キレート滴定」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30 分) 復習 EDTA と EBT のキレート形成能の違いに注目し、キレート滴定のレポートを作成する。(90 分)
9	重量分析 結晶水の定量 ガラス細工	結晶水の重量分析 ガラス細工	予習 配布資料およびテキストの「重量分析」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。結晶水について調べる。(30 分) 復習 重量分析の操作方法、実験結果から計算方法を確認し、レポートを作成する (60 分)
10	陽イオンの系統分析 (無機定性分析)	金属イオンの定性分析	予習 テキストの「金属イオンの系統分析」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30 分) 復習 I 族から VI 族に分類される陽イオンを確認しレポートを作成する (60 分)
11	ペーパークロマトグラフィー	アミノ酸の分離、同定	予習 配布資料およびテキストの「ペーパークロマトグラフィー」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30 分) 復習 Rf 値の計算方法を確認し、同定したアミノ酸についてレポートを作成する。(60 分)。

12	薄層クロマトグラフィー	アミノ酸の分離、同定	予習 配布資料およびテキストの「薄層クロマトグラフィー」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 親和性の違いによる分離を理解し、薄層クロマトグラフィーのレポートを作成する。(100分)
13	カラムクロマトグラフィー	植物性色素の分離、同定	予習 カラムクロマトグラフィーについて調べる。配布資料およびテキストの「カラムクロマトグラフィー」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 選択的吸着による成分の分離を理解し、カラムクロマトグラフィーのレポートを作成する。(90分)
14	比色分析	活性炭のメチレンブルー吸着量を測定	予習 比色分析、検量線について調べる。配布資料およびテキストの「比色分析」を読み、実験ノートに実験方法をまとめる。(30分)
			復習 比色分析のレポートを作成する。(90分)
15	まとめ	実験の総括	予習 これまでの実験内容を復習する (60分)
			復習 講義した重要項目をまとめる (60分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
授業前にテキストおよび資料を配布		

◆参考書

書 名	著 者	発行所
改訂版 視覚でとらえるフォトサイエンス 化学図録	数研出版編集部	数研出版
実験プライマリーガイド	倉沢新一 他	化学同人
生命科学のための化学実験	高橋知義 他 編	東京教学社

◆関連科目

化学、有機化学、生化学、食品学実験

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

レポートは必ず締め切り(実験日の1週間後の授業開始前)までに提出すること。

レポートの未提出や再提出の指示があるのに未提出の場合は再履修となります。

「学習に取り組む姿勢・意欲」の評価は、実験の準備、積極的な実験への参加および実験後の後片付け、清掃の全てを含みます。

また、ノートの提出を求め、記録してある実験データを点検する場合があります。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートは添削し、翌週以降の授業内で返却します。返却レポートは、必ず読み返し次のレポートに生かすようにしてください。

◆受講上の注意事項及び助言

欠席・遅刻をしないこと。白衣、実験靴を忘れた場合は、実験に参加できない(欠席になります)ので、必ず持参すること。

実験室内では、長い髪の毛はゴムで結わき、指輪やイヤリングなどの装飾品は身に付けないこと。

◆オフィスアワー

受付時間および場所： 6号館3階 食品学第2研究室

上記で対応できない場合：電子メール(shinohara-y@tsc-05.ac.jp)で質問を受け付けます。

情報処理演習 I (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前期～後期

担当者氏名 岡本 直也

◆授業概要

今日の IT 社会において情報処理技術を身につけることは必要不可欠であり、パソコンと向き合うことを避けては通れない。本授業では、パソコンの基本ソフトである **Windows** の機能と操作方法および電子メール・パソコン周辺機器の使い方を一通り学習した後、検索エンジンを利用して目的にあった情報を効率よく集める「情報収集」、**Office**・画像編集ソフトを利用した「情報編集・加工」の活用方法を習得する。後期は、**Excel** の数式入力的前提知識として必要となる、基礎的な数学演習も行う。授業計画と並行して、**e-learning** を利用したショートカットキー、タッチタイピング、数学演習を繰り返し行う。授業は各回、パソコンを用いた演習形式で行われ、一人一人のペースに応じて課題を進める。

◆到達目標

1. **Windows**、**Office**、パソコン周辺機器の基本的な操作ができる。
2. **Word**、**Excel** に関する用語および操作方法が説明できる。
3. パソコン操作、疑問・トラブルを情報検索等により効率的に処理することができる。

◆授業計画 (前期)

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	パスワード変更、Web メール、添付ファイル	予習 「情報システム利用手引き」を読み、学内 LAN の利用ルールを理解する。(20 分) 復習 ログイン・パスワード変更・メールの送受信方法を実践して覚える。(20 分)
2	電子メール、周辺機器の利用方法	携帯電話へのメール転送、プリンター、スキャナー、USB メモリ、SharePoint の利用方法	予習 スキャナ・プリンタの種類・利用方法を調べる。(20 分) 復習 自動転送メールが携帯電話で受信できることを確認する。携帯電話を用いて大学のメール (送受信) を利用する。(20 分)
3	Word 基本操作	文書作成、画像の挿入、印刷	予習 Word の機能 (書式、写真の挿入等) を調べる。(20 分) 復習 Word で写真入りの文書を作成し、カラー印刷する。(20 分)
4	Windows の基本操作、タイピング	デスクトップ、マウス、キーボード、ショートカットキー、タッチタイピング	予習 Windows、OS の機能・バージョンによる違いを調べる。(20 分) 復習 ショートカットキー・タイピングを e-learning により反復学習する。以後、 e-learning による学習は日々行い、身につけること。(40 分)
5	Windows 基本操作	ファイル操作、検索、スクリーンショット	予習 ファイルのコピー・移動・削除、検索方法を調べる。スクリーンショットのソフトウェアを調べる。(20 分) 復習 ファイル・フォルダ操作を実践して覚える。必要な情報にたどり着く検索方法を身につける。(20 分)
6	Windows 基本操作	アプリケーションソフト	予習 Office 以外のソフトウェア・フリーソフトを調べる。(20 分) 復習 実習室 PC にインストール済みのソフトウェアを起動し、機能を把握する。(20 分)
7	文書の作成	入力方式、入力モード、単語登録、オートコレクト、文書の保存	予習 教科書 p1～78 (第 1～2 章) の手順および HINT・POINT 等を理解する。(30 分) 復習 画面構成・リボン・タブ・キーの名称を覚える。入力方式・変換方法を理解する。(30 分)

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
8	文書の作成、修正	書式、箇条書き、インデント、アイコンの挿入、印刷、文書の再利用、コピー、切り取り、貼り付け、置換	予習 教科書 p79～124（第3～4章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
9	表を使った文書	表の挿入、罫線の種類・削除、行/列の挿入・削除、幅の調整、計算式、関数、表示形式	予習 教科書 p125～154（第5章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
10	年賀状の作成	年賀状作成、ワードアート、テキストボックス、画像挿入、トリミング、文字列の折り返し、宛名印刷、住所録の読み込み	予習 教科書 p155～184（第6章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
11	メニュー表の作成、レイアウトを整える、Word を使いこなす	段組み、書式のコピー/貼り付け、タブとリーダー、ページ罫線、ヘッダー、フッター、テンプレート、コメントの挿入、変更履歴の記録/承諾、文書の暗号化	予習 教科書 p185～236（第7～8章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
12	ほかのソフトウェアとデータをやりとりする、クラウドで使いこなす	Excel グラフの貼り付け、地図の貼り付け、PDF 形式で保存、OneDrive に保存、モバイルアプリ、文書の共有	予習 教科書 p237～309（第9～10章、付録）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（40分）
13	課題作成	情報収集、画像処理	予習 写真の収集・イラストを作成する。（30分）
			復習 学習した内容を活かして文書を作成し、印刷する。（30分）
14	課題作成	Word の機能を多用した文書作成、卒論フォーマットの作成	予習 配布資料により、教科書で学習していない Word の機能を理解する。（30分）
			復習 Word の機能を一通り理解して使いこなす。（30分）
15	総合演習	e-learning	予習 e-learning による反復学習をする。（40分）
			復習 Windows、Word、ショートカットキーを使いこなす。（20分）

◆授業計画（後期）

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス	Excel の特徴、新機能、ショートカットキー	予習 教科書 p1～38（第1章）の手順、画面構成・用語を理解する。（20分）
			復習 Excel の用途・機能を理解する。（20分）
2	基礎数学演習	Excel 指数表示、有効数字、割合、税計算、損益算、濃度算	予習 基礎数学演習の問題を解く。（30分）
			復習 Excel の数式入力に必要なとなる数学の知識を身につける。（30分）
3	基礎数学演習	e-learning による数学演習	予習 e-learning による反復学習を行う。（20分）
			復習 問題の効率的な解き方を覚える。（40分）
4	データ入力、セル・ワークシートの操作	データ入力と編集、オートフィル、オートコンプリート、コピー、貼り付け、行/列の挿入、削除、ブックの保存	予習 教科書 p39～92（第2～3章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（30分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
5	数式と関数、表のレイアウト	数式、関数、数式のコピー、絶対参照、相対参照、セルの書式設定、罫線	予習 教科書 p93～144（第4～5章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
6	印刷とページ設定、表を整える	印刷プレビュー、ヘッダー、フッター、印刷、表示形式、ユーザー定義書式、条件付き書式、データバー、スパークライン、クイック分析	予習 教科書 p145～184（第6～7章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
7	グラフの作成、データベースの作成	グラフ作成、書式設定、グラフの印刷、データベースの利用、データのソート、フィルター、改ページプレビュー、ウィンドウ枠の固定、フラッシュフィル	予習 教科書 p185～230（第8～9章）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
8	Excel を使いこなす、クラウドで使いこなす	テンプレート、リボンのユーザー設定、ブックの暗号化、PDF 形式で保存、OneDrive に保存、Excel Online、モバイルアプリ、ブックの共有	予習 教科書 p231～311（第10～11章、付録）の手順および HINT・POINT 等を理解する。（40分）
			復習 左記を実践し、操作方法を覚える。（30分）
9	数式・関数の習得	数学/三角関数、論理関数、データベース関数、ワイルドカード	予習 教科書で学習していない Excel 関数を調べる。（30分）
			復習 「？」「*」の使い方を覚える。（30分）
10	数式・関数の習得	INT、ROUND、ROUNDDOWN、ROUNDUP、COUNT、COUNTA 等	予習 左記関数の意味と使い方を調べる。（30分）
			復習 左記関数と引数を理解し、使い方を覚える。（30分）
11	数式・関数の習得	MAX、MIN、IF、IFS、AND、OR、COUNTIF、COUNTIFS、COUNTBLANK、RANK.EQ、RANK.AVG、AVERAGEIF、AVERAGEIFS、SUMIF、SUMIFS 等	予習 左記関数の意味と使い方を調べる。（30分）
			復習 左記関数と引数を理解し、使い方を覚える。（30分）
12	総合演習	構成比、表示形式、消費税、原価、利益、成績判定	予習 第2回～3回基礎数学演習の内容を理解する。（30分）
			復習 左記を求めるための数式入力を実践して覚える。（30分）
13	総合演習	食塩相当量、エネルギー、BMI、適正体重、低体重/普通/肥満の判定	予習 第2回～3回基礎数学演習の内容を理解する。（30分）
			復習 左記を求めるための数式入力を実践して覚える。（30分）
14	総合演習	情報関数、配列数式、金利の計算、日本食品標準成分表を用いた計算 ISNUMBER、ISBLANK、VLOOKUP、XLOOKUP、IFERROR、ABS、LEFT、RIGHT、MID 等	予習 第9回～13回の関数・使い方を覚える。（30分）
			復習 左記を求めるための数式入力を実践して覚える。（30分）
15	総合演習	e-learning	予習 e-learning による反復学習をする。（20分）
			復習 Excel、ショートカットキーを使いこなす。（20分）

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
できる Word 2019	田中亘, できるシリーズ編集部	インプレス
できる Excel 2019	小舘由典, できるシリーズ編集部	インプレス

◆参考書

書 名	著 者	発行所
できる Windows 11 2025 年 改訂 4 版 Copilot 対応	法林岳之, 一ヶ谷兼乃, 清水理史, できるシリーズ編集部	インプレス
できる Excel 関数 Copilot 対応 Office 2024/2021/2019&Microsoft 365 版	尾崎裕子, できるシリーズ編集部	インプレス

◆関連科目

情報処理演習Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

- 前後期各 15 回の授業すべてに遅刻をせずに出席し、他の受講者の学習環境に配慮しつつ、堅実に取り組むことを前提として、「成績評価の方法・基準」により評価する。
- 予習・復習用の教材およびスマートフォンで練習できる e-learning 教材を用いて授業時間外の学習を行う。
(スマートフォンを所有していない場合は別途対応)
- 定期試験は、授業内および予習・復習用教材で扱った問題から出題され、パソコンを用いた実技および筆記試験を併用して行う。
- 「実技」は、パソコン操作 (ショートカットキー、タイピング、受講態度等)、小テストにより評価する。
小テスト (筆記・e-learning) は不定期に複数回行う。
- 授業内で作成する課題を「レポート」点として評価する。成果物の完成度のみならず、作成過程 (予習・復習をした上で効率よく作成できるか等) を重視する。
- ICT 授業支援システムを用いて、授業の理解度把握および質問受付を行う。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

課題ファイルに修正が必要な場合は、学生個別に解決策を提示し、再提出を求める。

◆受講上の注意事項及び助言

- 演習は、学生ファイルサーバー (学生共通¥全学年学生共通¥情報処理演習 2025) のシラバスにしたがって進める。
- 第 1 回授業で質問用の電子メールアドレスを周知する。
(学生 SharePoint ⇒ 10. 講義資料 ⇒ 情報処理演習 (岡本) ⇒ 連絡先メールアドレス・授業システム QR コード一覧)

◆オフィスアワー

受付時間：月～木曜日、16：10～17：00

受付場所：情報処理研究室

上記で対応できない場合：電子メールで質問を受け付ける。(曜日・時間は問わない)

保健体育（体育理論含む）

（2 単位）

（管理栄養学科・食品学科）

開講時期 1 年・後期

担当者氏名 膳法 浩史

◆授業概要

近年は、青少年の体力の二極化が指摘されている。将来社会人として活躍するためには、十分な基礎体力と健康が大切なことは言うまでもない。そこで、体力を高め、健康で活動的な生活を送るための知識を身につけるために以下の内容を学ぶ。

- ・現代生活における健康問題
- ・生活習慣病と運動
- ・身体運動の仕組み
- ・運動とエネルギー消費
- ・スポーツの歴史

基本的に、スライドと板書を用いた講義形式をとる。

◆到達目標

1. 現代人の生活と健康問題の関係を知り、よりよい健康を獲得する手立てを身につける。
2. 身体の構造と機能の概要を学び、運動の仕組みを理解する。
3. スポーツの生活化を実現させる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	肥満・メタボリックシンドローム	定義・判定基準、BMI、歴史	予習 メタボリックシンドロームの歴史を調べる（60 分）
			復習 世界におけるメタボの判定基準と BMI を基準とした肥満の定義（60 分）
2	糖尿病・高血圧・脂質異常症	定義・診断方法、合併症、発症メカニズム	予習 保護者の健康診断結果をみる（60 分）
			復習 保護者の健康診断結果を評価する（60 分）
3	寿命と健康	平均寿命、平均余命、健康寿命、要介護・要支援	予習 内閣府 HP「高齢社会白書」概要版を読む（60 分）
			復習 内閣府 HP「高齢社会白書」概要版を読む（60 分）
4	介護予防	自立度の変化パターン、サルコペニア、骨粗鬆症、ロコモティブシンドローム	予習 ロコチャレの HP を見る（60 分）
			復習 ロコモティブシンドロームの評価方法（60 分）
5	活動によるエネルギー消費	計算式、基礎代謝、代謝に影響を与える因子、運動と減量	予習 身体活動によるエネルギー消費（メッツ）を調べる（60 分）
			復習 様々な運動のエネルギー消費量を計算する（60 分）
6	運動のエネルギー源	運動形態による違い、グリコーゲン、クレアチン、疲労回復	予習 グリコーゲンによる体内貯蔵・消費（60 分）
			復習 店頭で疲労回復を促進させる食品を探す（60 分）
7	薬物乱用、飲酒	検挙率、取締法、相談機関、地域包括型治療プログラム、急性アルコール中毒	予習 警察庁 HP「警察白書」要約版を読む（60 分）
			復習 授業スライドを復習する（60 分）
8	自己実現、行動変容、ストレスと心身相関	自己実現、行動変容ステージモデル、ストレス、健康行動理論、保健信念モデル	予習 行動変容ステージモデルを調べる（60 分）
			復習 夢ノートの 81 項目を埋める（60 分）
9	サプリメント・保健機能食品・ドーピング 1	利用率、注意事項、飲み合わせ、保健機能食品と医薬品	予習 テレビ CM に出てくるトクホの有効性情報を調べる（60 分）
			復習 保健機能食品の 3 種類を整理する（60 分）
10	サプリメント・保健機能食品・ドーピング 2	栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品、アスリートによるサプリメントの利用	予習 特定保健用食品許可（承認）品目一覧を調べ、読む（60 分）
			復習 ドーピング違反の 8 項目を整理する（60 分）
11	免疫、感染症	性感染症、感染経路、エイズ、獲得免疫、液性免疫、アレルギー、運動と免疫	予習 CAR-T 細胞療法を調べる（60 分）
			復習 衛生仮説を整理する（60 分）
12	発育・発達	発育期、子どもの随意運動、スキヤモンの発育曲線、原始反射、微笑、歯・骨の発達	予習 原始反射を調べる（60 分）
			復習 脳と歯、骨の発達を整理する（60 分）
13	古代オリンピック史	原始時代の身体活動、古代エジプトの身体活動、祭典におけるスポーツ、オリンピア	予習 エケケイリアを調べる（60 分）
			復習 東京オリンピックとエケケイリアの関係性を整理する（60 分）

14	近代オリンピック史	中世のスポーツ、競技団体の組織化、クーベルタン、東京オリンピック、パラリンピック	予習 クーベルタンについて調べる (60 分)
			復習 パラリンピック競技を整理する (60 分)
15	保健体育まとめ	まとめ	予習 これまでの講義スライドを復習する (60 分)
			復習 試験対策 (60 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所

◆参考書

書 名	著 者	発行所
スポーツ生理学	富樫健二 編	化学同人
運動生理学 20 講	勝田茂 征矢英明 編	朝倉書店
病気が見える Vol.1～11		MEDIC MEDIA

◆関連科目
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足) スライドを用いて進めるので、必要な事柄は各自ノートにまとめること。

予習・復習状況を学習に取り組む姿勢・意欲とみなす。予習・復習状況は随時確認する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート課題は Moodle に提出すること。授業内で総評という形でフィードバックする。

◆受講上の注意事項及び助言

授業スライドのデータは、Moodle を通じて公開する。

◆オフィスアワー

受付時間： 開講時に指示する

受付場所： 6 号館 2 階体育学研究室

上記で対応できない場合： 第 1 回授業で質問用の電子メールアドレスを周知する

スポーツ・リクリエーション

(1単位)

(管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・前～後期

担当者氏名 膳法 浩史

◆授業概要

生涯にわたって楽しむことができるスポーツやリクリエーションを身につけると生活が豊かになる。
本講座は、下記の内容を行う。

①ウォーキングラリーの体験と提案

②チームビルディングイベントの体験と提案

実習は、教室、体育館およびイベント会場で実施する。

◆到達目標

1. リクリエーション活動に積極的に取り組む。
2. スポーツ・リクリエーションイベントの提案ができる。
3. スポーツ・リクリエーションイベントの運営ができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	日時は履修登録者に対してメールで連絡を行う	予習 ウォーキングラリーについて調べる (60分)
			復習 会場までの道順を調べる (30分)
2	ウォーキングラリー①	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 会場周辺の情報を調べる (30分)
			復習 わからなかった用語を調べる (60分)
3	ウォーキングラリー②	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを確認する (30分)
			復習 わからなかった用語を調べる (30分)
4	ウォーキングラリー③	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 参加者のコメントを確認する (30分)
			復習 わからなかった用語を調べる (60分)
5	ウォーキングラリー④	ウォーキングラリーイベントに参加する	予習 ルートを復習する (30分)
			復習 わからなかった用語を調べる (30分)
6	ウォーキングラリー⑤	ウォーキングラリーイベントを分類し、議論する	予習 ウォーキングラリーの種類を調べる (30分)
			復習 議論した内容をまとめる (60分)
7	ウォーキングラリー⑥	東京聖栄大学を会場としたウォーキングラリーイベントを提案する	予習 ウォーキングラリーイベントを考える (60分)
			復習 提案した内容をまとめる (60分)
8	チームビルディング①	チームビルディングの基礎	予習 チームビルディングを調べる (60分)
			復習 用語をまとめる (30分)
9	チームビルディング②	チームビルディングの種類	予習 チームビルディングの種類を調べる (60分)
			復習 用語をまとめる (30分)
10	チームビルディング③	チームビルディングイベントの運営	予習 イベント運営の方法を調べる (60分)
			復習 イベント運営の心得をまとめる (30分)
11	チームビルディング④	チームビルディングの提案、議論	予習 新しいチームビルディングを考える (60分)
			復習 提案内容をまとめる (30分)
12	チームビルディング⑤	チームビルディングの練習を行う	予習 チームビルディングの方法を確認する (60分)
			復習 流れを再確認する (30分)
13	チームビルディング⑥	チームビルディングの練習を行う	予習 担当と流れを確認する (30分)
			復習 担当と流れを再確認する (60分)

14	レクリエーションイベント運営①	班に分かれてイベント運営を行う	予習 担当と流れを再確認する (30 分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (30 分)
15	レクリエーションイベント運営②	班に分かれてイベント運営を行う	予習 各班のイベントを分類する (30 分)
			復習 各班の発表内容をまとめる (30 分)

※過去のウォーキングラリー： 2023 年度 銀座、2022 年度 神田万世橋、2020 年度 舞浜イクスピアリ

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所

◆参考書

書 名	著 者	発行所

◆関連科目
体育実技

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	80
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)			

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートや発表に対して対面、メール、またはMoodleによって、フィードバックを行う。

◆受講上の注意事項及び助言

本実習は、集中授業であるため可能な限り欠席しないよう心掛けること。万が一、欠席する場合は個別に対応を行う。

◆オフィスアワー

受付時間： 毎回の講義終了後

受付場所： 6 号館 2 階体育学研究室

上記で対応できない場合： 質問用の電子メール (zenpou-h@tsc-05. ac. jp) で対応する。

英語Ⅱ (1単位) (食品学科・管理栄養学科)

開講時期 1年・後期

担当者氏名 植芝牧、田邊丈人、富樫壮央

◆授業概要

高校で習得しているはずの英語運用能力を、英単語、英文和訳、英作文、英会話の分野ごとに復習しながら、「食」と「健康」をテーマにしたテキストを用いてより高いレベルの英語力を習得させる。必要に応じて Moodle を使った自宅学習や英単語小テスト、課題提出、成績不振者のための補習授業を実施する。

◆到達目標

1. 英検準1級レベルの英単語を習得して使用できる。
2. TOEIC の Reading Part で70%の得点ができる。
3. 日常英会話を聴いて理解できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ディプロマポリシーと科目の関連説明。Ch. 8 Where do you get your food?	Ch. 8 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
2	Ch. 8 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 8 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
3	Ch. 9 Do you know the power of fermentation?	Ch. 9 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
4	Ch. 9 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 9 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。留学生との英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
5	Ch. 10 Do you take your medicine correctly?	Ch. 10 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
6	Ch. 10 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 10 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
7	Ch. 11 Are you dieting the right way?	Ch. 11 の Vocabulary の学修と Reading 練習。中間テスト対策	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
8	中間テスト Ch. 11 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	50 分程度の中間テスト(Ch. 8~11) Ch. 11 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
9	Ch. 12 Is collagen really effective?	Ch. 12 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
10	Ch. 12 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 12 の Reading を精読し内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文と英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
11	Ch. 13 What is the water content?	Ch. 13 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
12	Ch. 13 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch. 6 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。留学生との英会話練習。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)

13	Ch.14 What kind of tea would you like?	Ch.14 の Vocabulary の学修と Reading 練習	予習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
			復習 Vocabulary と Reading の和訳 (30 分)
14	Ch.14 Reading, Listening Comprehension, Words&Idioms, Sentence Completion	Ch.14 の Reading を精読し、内容を Listening と Idiomを通して習得する。並べ替え英作文も練習する。	予習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
			復習 Reading, Listening Comprehension, Words & Idioms, Sentence Completion (30 分)
15	後期末テスト対策	後期の第8～14 回目の授業を振り返る。また期末テストに不安を覚える学生を個別指導する。	予習 Ch. 11～14 の全ページ (60 分)
			復習 Ch. 11～14 の全ページ (60 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
Living Well, Eating Well	Josh Norman 他	朝日出版

◆参考書

書 名	著 者	発行所
真・英文法大全	関正生	KADOKAWA

◆関連科目 英語コミュニケーションⅠ・Ⅱ 英会話Ⅰ・Ⅱ

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	中間 20%, 期末 30%	小テスト	10%
レポート	10%	実技 (発表・コミュニケーション)	10%
学習に取り組む姿勢・意欲	20%(含出席率)		

(補足) 5回を越える欠席は受験停止。クラス担当の教員ごとに小テストの回数や課題の提出回数が異なる。
Moodle を利用した自宅学習を要求する場合もあるので詳細はクラス担当教員に確認すること。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

中間テストや小テストはできるだけ翌週に返却して解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

テキストを必ず持参すること。忘れた場合は「学習に取り組む姿勢・意欲」から減点する。遅刻は 30 分を限度とし、それ以上遅れると欠席扱いにする。インフルエンザや新型コロナ感染者は診断書を学務課に提出すること。

◆オフィスアワー

受付時間： 植芝＝木曜日 14:00～17:00 田邊・富樫＝木曜日授業終了後

受付場所： 植芝＝4 号館 4 階英語研究室 田邊・富樫＝教室または学務課横の講師控え室

上記で対応できない場合： 各担当者に直接メールで質問する

フランス語Ⅱ

(1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 松浦 寛

◆授業概要

フランス語Ⅰの内容を踏まえて、さらに発展的な学習を目指します。授業のやり方等は、前期と同じです。予習・復習を習慣づけ、フランス語検定試験を受けられるよう対策を講じたいと思います。

◆到達目標

1. 初見のフランス語をすべて発音できるようにする。
2. 初歩的な会話のやりとりができるようになる。
3. 実用フランス語検定試験5級に合格できるようにする。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	前期の復習	プリント等	予習 前期のまとめ
			復習 30分 前期の復習
2	市場で買い物をする	部分冠詞、中性代名詞 en	予習 pp.32-35 30分 部分冠詞を覚える
			復習 30分 部分冠詞の用法に習熟する
3	同上	同上	予習 同上 30分 中性代名詞を覚える
			復習 30分 中性代名詞の用法に習熟する
4	サッカーを観戦に行く	命令形、非人称構文	予習 pp.36-39 30分 命令形を覚える
			復習 30分 命令形の用法に習熟する
5	同上	同上	予習 同上 30分 非人称構文を覚える
			復習 30分 非人称構文の用法に習熟する
6	デパートで	比較級、最上級	予習 p.40-43 30分 比較級の形を覚える
			復習 30分 比較級の用法に習熟する
7	同上	同上	予習 同上 30分 最上級の用法を覚える
			復習 30分 最上級の用法に習熟する
8	紹介する	補語人称代名詞、代名動詞	予習 pp.44-47 30分 人称代名詞を覚える
			復習 30分 人称代名詞の用法に習熟する
9	同上	同上	予習 同上 30分 代名動詞の活用を理解
			復習 30分 代名動詞の用法に習熟する
10	旅の話をする	複合過去	予習 pp.48-51 30分 複合過去を理解
			復習 30分 複合過去の用法に習熟する
11	同上	同上	予習 同上 30分 複合過去の問題をする
			復習 30分 未来形の形を覚える
12	別れを言う	未来形	予習 pp.52-55 30分 未来形の運用
			復習 30分 未来形の練習問題
13	同上	同上	予習 同上 30分 未来形の練習問題
			復習 30分 検定試験の準備
14	実用検定試験対策	プリント等	予習 pp.56-59 30分 検定試験の準備
			復習 30分 検定試験の準備
15	後期のまとめ	プリント等	予習 なし
			復習 後期のまとめ

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
新・彼女は食いしん坊！ 1	藤田裕二	朝日出版社

◆参考書

書 名	著 者	発行所
プチ・ロワイヤル仏和辞典	倉方秀憲	旺文社
PC 版・iphone・ipad 版もある		

◆関連科目

なし。

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト・ノート提出	10
レポート	10	実技(発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 実践的な科目なので、試験とともに出欠を重視する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

ノート提出後、内容をチェックし返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

科目の性質上、遅刻や欠席は極力避けたい。成績評価は、出欠状況を重視する。辞書は、上記紹介のもの以外でもかまわないが、2年次も使用する可能性があるため、各自で購入の上、必ず持参すること。

【辞書を持参しない者は受講できない】

◆オフィスアワー

受付時間：質問は、授業時に示す E-mail にて受け付ける。

中国語Ⅱ (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期

担当者氏名 崔 晨

◆授業概要

中国語は中国だけではなく、東南アジアなどの地域にも幅広く使う言語である。後期では前期で勉強した中国語を基礎としてさらにリスニング、会話、文書力を身につけることを目的とする。

中国の食文化を紹介することで食に関する中国語を取り上げることも授業の一環である。

◆到達目標

1. リスニングを中心に中国語の語彙をさらに増やし、基礎的な会話から普段生活中で簡単な会話を応用することができる。

2. 中国語の基本構文を学び、基礎的な文章力から普段生活中でやり取りできる簡単な文書力を身につけることができる。

3. 日中比較視点で中国の食文化を理解することが授業の目標の一つである。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	後期授業の方針と前期授業の復習	①後期授業の概要や方針の説明 ②前期で勉強したピンインや単語、文法要点の確認と復習	予習 教科書第4課～第6課までの内容を目通しておくこと (60分) 復習 単語や文法などについて確認と復習すること (60分)
2	第1課復習 ① 単語 ② 文法 ③ 会話文	①第1課の単語の復習 ②第1課文法及び数字の復習 ③会話とリスニングの復習	予習 第1課の単語を読んで予習しておく。(60分) 復習 P20-23 の文法を復習しておく。(60分)
3	第2課復習 ①単語 ②文法 ③会話文 ④中国食文化の紹介	①第2課の単語の復習 ②第2課文法及び数字の復習 ③会話とリスニングの復習 ④中国食文化の紹介①	予習 P27 の本単語を読んで予習しておく。(60分) 復習 第2課の文法を復習しておく (60分)
4	第3課復習 ①単語 ②文法 ③会話文	①第1課の単語の復習 ②第1課文法及び数字の復習 ③会話とリスニングの復習	予習 第3課の単語を読んで予習しておく。(60分) 復習 P34-35 の文法を復習しておく。(60分)
5	第4課 ① 単語の学習 ② 文法の学習	①第4課の単語の学習 ②選択疑問文の学習	予習 第4課の単語を読んで予習しておく。(60分) 復習 P40 の文法を復習しておく (60分)
6	第4課 ①文法の学習 ②中国食文化の紹介	①疑問視疑問文の学習 ②中国語食文化の紹介②	予習 第41課の文法を予習しておく。(60分) 復習 P40-41 の文法を復習しておく。(60分)
7	第4課 ①会話文 ②練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 P38-39 の会話文を予習しておく。(60分) 復習 第4課の練習問題を復習しておく (60分)
8	第5課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第5課の単語の学習 ②語気助詞の学習	予習 第5課の単語を読んで予習しておく。(60分) 復習 P46-47 の文法を復習しておく。(60分)
9	第5課 ①文法の学習 ②中国食文化の紹介	①語気助詞”了”の学習 ②中国語食文化の紹介③	予習 P47 の本文を予習しておく。(60分) 復習 P47 の文法を復習しておく (60分)

10	第5課 ①会話文 ②練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 P44-45 会話文を読んで予習しておく。(60分) 復習 第5課の練習問題を復習しておく。(60分)
11	第6課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第6課の単語の学習 ②完了表現の“了”の学習	予習 第6課の単語を予習しておく。(60分) 復習 P52の文法を復習しておく。(60分)
12	第6課 ①文法の学習 ③中国食文化の紹介	①完了表現文の否定と疑問文の学習 ②中国食文化の紹介④	予習 P53の文法を予習しておく。(60分) 復習 P52-53の文法を復習しておく。(60分)
13	第6課 ①会話文 ②練習問題	①会話文の翻訳及びリスニングの学習 ②練習問題から応用する練習	予習 第6課会話文を読んで予習しておく。(60分) 復習 第6課の練習問題を復習しておく。(60分)
14	中国食文化の紹介と 応用	①日本語のレシピを中国語に翻訳すること ②各自が考え出したレシピを中国語で書いてみる	予習 これまで紹介した中国食文化を確認すること。(60分) 復習 食に関する中国語を復習しておく。(60分)
15	後期のまとめ	第4課～第6課への重要ポイントへの復習	予習 第4課～第6課の単語の練習。(60分) 復習 プリントを参考して総復習しておく。(60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
ぐんぐん伸びる中国語1 一構文で学ぶ初級中国語	何珍時	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
授業中資料として配布		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	40	小テスト	20
レポート	0	実技 (発表・会話)	20
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト：前の週に通知、試験後に解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業中に集中することが大切です。

◆オフィスアワー

受付時間： 授業終了後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：学務課に相談してください。

韓国語 II (1単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 塩谷 萌恵

◆授業概要

本授業は、前期で学んだハングルの文字と発音、そして文法の基礎を復習しつつ、日常の生活場面でよく使われる基本的な会話表現とその文型練習を中心に学習を進めていきます。K-FOOD や、韓国の食文化についても授業の中で紹介していきます。映像資料や音楽などにも触れながら楽しく韓国語をマスターしていきましょう。

◆到達目標

1. 基礎的な語彙や語句を習得する。
2. これまでに培った知識を用いて、複数の人がかかわる日常的なやり取りについて受け答えができるようになる。
3. 初歩的な語彙や語句を習得して、日常的なやり取りについて受け答えができるようになる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	授業ガイダンス及び前期の復習	① 授業ガイダンス ② 後期の目標設定 ③ 前期の復習	予習 第1課～第6課までの内容を目通しておくこと (60分) 復習 Quizlet で総復習しておくこと (40分)
2	第7課	① 本文と単語の学習 ② 해요体(1)	予習 第7課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
3	第7課	① ～を ② 疑問詞 ③ 会話及び作文の応用練習	予習 第7課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
4	第8課	① 本文と単語の学習 ② 해요体(2)	予習 第8課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
5	第8課	① ～で (場所) ② ～したいです ③ 会話及び作文の応用練習	予習 第8課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
6	第9課	① 本文と単語の学習 ② 해요体(3) ③ 固有数詞	予習 第9課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
7	第9課	① ～から…まで ② 会話及び作文の応用練習	予習 第9課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
8	中間復習	第7課～第9課までの総復習	予習 第7課～第9課までの内容を目通しておくこと (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
9	第10課	① 本文と単語の学習 ② ～してください ③ ～に (人)	予習 第10課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
10	第10課	① ～しません (안否定形) ② 会話及び作文の応用練習	予習 第10課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
11	第11課	① 本文と単語の学習 ② ～しました・～でした (過去形) ③ ～が好きです	予習 第11課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
12	第11課	① ～なさってください ② 会話及び作文の応用練習	予習 第11課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)
13	第12課	① 本文と単語の学習 ② 합니다体 (名詞) ③ 합니다体 (用言)	予習 第12課を読んでおく (40分) 復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習 (60分)

14	第12課	① 합니다体（尊敬形） ② 会話及び作文の応用練習	予習 第12課を読んでおく（40分）
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習（60分）
15	総まとめ	後期の総復習	予習 Quizlet で総復習しておくこと（40分）
			復習 振り返りシートの作成、Quizlet 及びプリントで復習（60分）

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
キムチ① 韓国語入門	山崎玲美奈	朝日出版社

◆参考書

書名	著者	発行所
授業中資料として配布		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率（％）	評価項目	評価比率（％）
定期試験	40	小テスト	20
レポート(課題)	10	実技(発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	20		

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

・授業や復習時の疑問点は、振り返りシートより受け付け、次週の授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

言語文化の習得は、隣国との架け橋になるための第一歩になります。韓流ブームが単なるブームに終わることなく、更なる日韓の文化交流に至っていく事ができるよう、一緒に楽しく韓国語を習得していきましょう！

◆オフィスアワー

受付時間： 授業の前後に対応します。

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：メールにてご相談ください。

地域連携プロジェクト (2単位) (両学科共通)

開講時期 1年・後期～4年後期

担当者氏名 小林陽子・宮内眞弓・大塚静子・風見公子・佐藤ひろ子・膳法浩史・柴田隆一
北村義明・片山佳子・福田亨・福留奈美・熊谷美智世・吉田光一・篠原優子・折口いづみ

◆授業概要

健康栄養学部は、食品・栄養・健康に関する専門的な知識と技術を身につけ、社会に貢献できる人材を育成することを目的としている。

地域における食や栄養・健康に関する課題は山積しているが、この科目は食・栄養の情報発信、食育活動、商品開発等をテーマに、現場で体感しながら、地域の課題解決を図る。

◆到達目標

1. 学科を超えた学生同士の交流、地域の様々な方々との交流を図る。
2. 活動を通して面白い、楽しい等様々な発見や学びを学生自身が実感できる。
3. 活動を通して食や栄養に関して興味・関心が持てるようになり、企画立案から準備、実施、まとめ等物事を進めるために必要なPDCAサイクルを理解できる。
4. 活動を通してコミュニケーション力の向上や協働する力、課題解決力を養う。

◆科目の特徴

1. 各活動は学科を超えた履修とする。
2. 実際に地域で行われている活動の中から自分の興味のある活動を選択する。
令和7年度のテーマ別グループ授業は、以下にある「健康食育フェアから企業の食イベント支援」まで8分野から選択できる。(詳細はガイダンス時に説明する。)
3. 対象学年は1年後期からとし、早い段階で食・栄養の分野の体験を積む機会とする。
4. 授業形式は、テーマ別のグループ授業、実践活動、課外活動とし、活動時間が延べ90時間以上になるように活動のテーマを選択する。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習
1	共通の分野(1)	本科目(活動テーマ)の意義・具体的活動内容 と受講方法を知る。	予習 入学時ガイダンスでの説明を聞く。 復習 活動内容及び受講方法を理解し、 活動を選択する。
2～ 14 回	テーマ別グループ授業・実践活動・課外活動	・健康食育フェア(佐藤・大塚) ・わんぱく相撲(吉田・福田) ・スポーツフェスタ(吉田・篠原) ・ランフェスタ(小林・宮内・膳法・柴田) ・豊洲復興イベント(吉田・北村) ・商品開発(小林・風見・片山・折口) ・子どもの食体験支援 2テーマ(熊谷・福留) ・企業の食イベント支援(福留・熊谷) ・その他	予習(準備) テーマ毎に指示する。 復習(まとめ) テーマ毎に指示する。
15	まとめと報告	テーマ別活動内でのまとめ	準備 活動報告書の作成 まとめ 活動報告書の提出

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
テーマ毎に選定、配布する。		

◆参考書

書 名	著 者	発行所
テーマ毎に選定、配布する。		

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
学習に取り組む姿勢・意欲	80		
まとめ・活動報告	20		

活動毎に80点を基準として素点をつける。履修する活動が複数ある場合は、総合的に評価する。

(補足) 課題の提出については、必ず締め切り日までに提出すること。

学習に取り組む姿勢・意欲については、活動・授業時の態度から総合的に評価する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・ 地域住民、行政関係、企業、NPO など様々な方々と接するため、挨拶をはじめとしたマナーを心がける。

◆オフィスアワー

活動毎の担当教員と確認する。

生化学 I

(2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 貝沼 章子

◆授業概要

生化学とは、生物の生命活動を化学の面から解析する分野である。生物が生きていくうえでのエネルギーの獲得や生体成分の生合成は、全て生体内における化学物質の流れで説明できる。本講義では、その基礎として、生体構成成分の基本について解説する。微生物からヒトまで共通する「生物の生きるしくみ」について理論的に理解することを目的とする。

◆到達目標

1. 生命現象の基本原則を理解することができる
2. 生体成分と食品成分の関連性について理解することができる
3. フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる知識と能力を身につけることができる

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習
1	生化学とは	概要説明	予習 生き物が生きるしくみと化学の関係性について調べ、自分なりの考えを纏めておく (60 分) 復習 生化学についての概要を確認する 生体を構成する化合物名について記憶する (100 分)
2	生体成分 1ー糖 ①	糖の基本構造	予習 糖の定義を調べておく (120 分) 復習 糖の基本構造、D/L 体について纏め記憶する (60 分)
3	生体成分 1ー糖 ②	立体異性体、環状構造	予習 立体異性体とは何かを調べておく (120 分) 復習 糖の立体異性体、環状構造およびアノマーについて纏め記憶する (100 分)
4	生体成分 1ー糖 ③	単糖の性質	予習 該当項目を調べておく (60 分) 復習 還元性等の基本的な性質について纏め記憶する (100 分)
5	生体成分 1ー糖 ④	グリコシド結合、オリゴ糖、多糖	予習 糖の結合様式(脱水縮合)を調べておく (60 分) 復習 グリコシド結合およびそれにより生成する糖について纏め記憶する (100 分)
6	生体成分 2ータンパク質 ①	アミノ酸の構造と性質	予習 アミノ酸とはどういう物質かを調べておく (60 分) 復習 アミノ酸の一般式、等電点について纏め記憶する (100 分)
7	生体成分 2ータンパク質 ②	アミノ酸の種類、ペプチド結合	予習 アミノ酸の種類と結合様式について調べておく (60 分) 復習 アミノ酸の種類と分類、側鎖の構造と性質、ペプチド結合について纏め記憶する (100 分)
8	生体成分 2ータンパク質 ③	高次構造	予習 関連項目(共有結合・イオン結合・水素結合・疎水結合)を調べておく (60 分) 復習 タンパク質の一次・二次・三次・四次構造の意味および原理について纏め記憶する (100 分)
9	生体成分 3ー核酸 ①	ヌクレオチドの構造	予習 ヌクレオチドとは何かについて調べておく (60 分) 復習 核酸の構成単位であるヌクレオチドについて纏め記憶する (100 分)
10	生体成分 3ー核酸 ②	リン酸ジエステル結合、DNA・RNA の構造	予習 ヌクレオチドの結合様式について調べておく (60 分) 復習 ヌクレオチドの結合様式および DNA、RNA の基本骨格について纏め記憶する (100 分)
11	生体成分 3ー核酸 ③	遺伝コード、遺伝子とゲノム	予習 遺伝暗号について調べておく (60 分) 復習 DNA が遺伝子として機能する原理、ゲノムの構造について纏め記憶する (100 分)
12	核酸とタンパク質	DNA→mRNA→タンパク質→機能発現	予習 該当項目について調べておく (60 分) 復習 DNA の配列情報からタンパク質が生合成されるまでのプロセスについて纏め記憶する (100 分)
13	生体成分 4ー脂質 ①	脂肪酸の構造と性質	予習 脂肪酸とは何かについて調べておく (60 分) 復習 脂肪酸の構造と両親媒性について纏め記憶する (100 分)

14	生体成分 4-脂質 ②	脂質の種類と性質 1	予習 アシルグリセロールとリン脂質について調べておく (60 分)
			復習 アシルグリセロール、リン脂質の種類と構造、性質について纏め記憶する (100 分)
15	生体成分 4-脂質 ③	脂質の種類と性質 2	予習 脂質の機能について調べておく (60 分)
			復習 スフィンゴ脂質、糖脂質、ロウ、および細胞における脂質の機能について纏め記憶する (100 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
事前にプリントを配布する		

◆参考書

書 名	著 者	発行所
コーン・スタンプ 生化学 (第 5 版)	E.E.Corn 他著／田宮信雄・八木達彦訳	東京化学同人

◆関連科目

有機化学、生化学 II、生化学実験、バイオテクノロジー、栄養学 I・II、食品加工貯蔵学 I、応用微生物学、食品学各論、食品学総論 I・II、調理学 I、食品添加物概論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足) 各単元が終わるごとにレポートを課し、復習のポイントを提示する

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポートの課題について、重要部分を授業で解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業前の予習として授業範囲を教科書で確認し、不明な箇所をチェックする。
- ・授業中に配布した資料を活用し、復習を必ず行うこと。
- ・生化学や各項目が各論で終わることなく、全て関連して繋がっている。不明な点を放置すると、どんどん分からなくなるので、十分に前回の内容を復習してから授業に臨むこと。また、質問するだけでなく自分で調べて理解するよう心がける。

◆オフィスアワー

受付時間： 講義終了後

受付場所： 講義実施教室および食品衛生学第 1 研究室

上記で対応できない場合：E メールにて対応 (kainuma-a@tsc-05.ac.jp)

微生物学概論

(2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 北村 義明

◆授業概要

発酵食品や食品の加工・保蔵、食品衛生等に非常に関わりが深い微生物についてその概要を学び、扱う上で必要な基礎知識を解説する。身近な微生物を題材とし、見ることでできない微生物を視覚的に捉えられるように努める。肉眼で見ることができない対象物であるので、写真や図を示してイメージしやすくする。初めて微生物を学ぶ学生に、2 年次以降に学修する「食品衛生学Ⅰ」や「発酵食品と食品バイオテクノロジー」が理解できる程度に、各単元を基礎的な内容中心に解説する。

本科目では moodle を利用した資料配付及び課題提出、並びにアンケート機能を利用した理解把握を行う。

本科目は国立の農林水産研究機関で永年微生物・酵素を利用した食品・食品素材の利用に関する研究および研究管理に携わるとともに、農林水産本省で食品企業の技術開発に関わる行政に携わった教員が担当する。15 回の授業全体を通して、微生物の食品への応用を念頭におき、食品研究全体の研究開発動向の話題を交えつつ、微生物の応用を考える際に必要な基礎的な知識の解説を行う。

◆到達目標

1. 微生物とは何かを科学的に理解でき、説明できる。
2. 各種微生物の特徴とそれらの違いを科学的に理解でき、説明できる。
2. 身の回りの微生物の働きが科学的に理解でき、説明できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	微生物学の歴史	シラバスにより授業内容を解説する。微生物学歴史を我々の生活との関わりを踏まえて紹介する	予習 教科書 P 1~5 を読み微生物学の歴史を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
2	微生物の取り扱い法と微生物の種類 (1)	微生物の滅菌法、分離法を紹介するとともに、分類学的位置を学ぶ。	予習 教科書 p 6~14, p 15~18 を読み、微生物の取り扱いと種類を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
3	微生物の種類と分類 (2)	微生物の分類と、各種微生物の特徴を学ぶ。	予習 教科書 p 18~26 を読み、原核微生物と真核微生物、ウィルスの違いを予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
4	微生物の構造	細胞壁、細胞膜、リボソーム、鞭毛や真核微生物の核構造を学ぶ。	予習 教科書 p 27~35 を読み、微生物の構造を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
5	微生物の栄養と増殖	微生物の生育・増殖に必要な因子を学び、対数的な増殖を理解する。	予習 教科書 p 36~44 を読み、微生物の増殖を予習するとともに、対数の計算(高校数学)を復習しておく。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
6	微生物の代謝	微生物のエネルギー獲得方法、呼吸、代謝を学ぶ。	予習 配付資料を読み、微生物のエネルギー獲得方法や、呼吸と発酵について予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
7	微生物の遺伝現象とその応用	遺伝子の構造と代表的な遺伝現象を学ぶ。	予習 配付資料を読み、遺伝子 DNA について予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
8	微生物の増殖制御と殺菌	食品中の微生物の増殖とその制御方法の基本を学ぶ。	予習 教科書 p 81~89 を読み、各種の保存食品と微生物の関係を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
9	抗生物質の作用機作	抗生物質の種類と作用機作を学ぶ。	予習 教科書 p 90~99 を読み、抗生物質の種類を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
10	醸造食品	日本人となじみ深い醸造食品と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 100~123 を読み、発酵食品にかかわる微生物に関して予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
11	食品の素材生産と微生物	微生物を利用した有用物質の生産を学ぶ。	予習 教科書 p 124~136 を読み、身の回りの発酵生産物を搜してみる。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)
12	グリーンバイオテクノロジー	農業や環境と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 137~145 を読み、ウィルスとは何か、またその特徴を予習する。(60 分) 復習 復習プリントで学習する。(30 分)

13	口内細菌や腸内細菌と健康	ヒトの健康と微生物の関係を学ぶ。	予習 教科書 p 146～152 を読み、人と微生物の関係についてを予習する。(60 分)
			復習 復習プリントで学習する。(30 分)
14	食品の腐敗と微生物	微生物による食品の腐敗と、食品成分の変死質について学ぶ。	予習 教科書 p 153～174 を読み、微生物と地球環境との関連を予習する。(60 分)
			復習 復習プリントで学習する。(30 分)
15	微生物による食性病害	食中毒を起こす微生物・微生物毒の基本を学ぶ。	予習 教科書 p 175～202 を読み、細菌性食中毒について予習する。(60 分)
			復習 復習プリントで学習する。(30 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
食品微生物学	村田容常、渋井達郎 編	東京化学同人

応用微生物学と共通

◆参考書

書 名	著 者	発行所
ベーシックマスター微生物学	堀越弘毅 監修、井上 明 編	オーム社
図解微生物学入門	堀越弘毅 監修、井上 明・中島春紫 編	オーム社

◆関連科目

生化学Ⅰ、Ⅱ（2 年次）、生物学、有機化学、食品衛生学Ⅰ（2 年次）、発酵食品と食品バイオテクノロジー（2 年次）

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技（発表・コミュニケーション）	
学習に取り組む姿勢・意欲	40		

（補足）（補足）学習に取り組む姿勢・意欲（40%）は、予習・復習課題の提出・内容により評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

復習プリントによる解説。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・私語厳禁。
- ・予習・復習課題の提出が大きく評価にかかわります。
- ・生活の中の微生物を常に意識してください。

◆オフィスアワー

受付時間： 月曜日から水曜日までの 16：30～18：00

受付場所： 応用微生物学研究室（7 号館 2 階）

上記で対応できない場合：Email kitamura-y@tsc-05.ac.jp でも受け付ける。

環境衛生学 (2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 谷川 昇

◆授業概要

私たちの健康と飲み水、空気との関連や、日常生活における大気、水、廃棄物、地球環境・エネルギーの問題の現状とその解決方法を、法的側面と技術的側面から具体的に分かりやすく解説・講義する。さらに、食品と環境衛生との係わり、海外における環境衛生問題も解説し、人の健康と生活環境を衛ために重要な実社会で役立つ環境衛生学の基礎的知識と、環境問題解決の考え方について講義する。

毎回の講義では、視聴覚メディア（スライドショー等）を活用し、講義内容の理解を確実なものにするための小テストを実施する。

◆到達目標

1. 生活環境を整えて、安全で健康な生活を維持するために必要な基礎的知識が習得できる。
2. 持続可能な社会と脱炭素社会の実現に向けて必要な基礎的知識が習得できる。
3. 環境問題を解決するための考え方の基礎が習得できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	環境衛生と環境問題	環境衛生が対象とするもの、公衆衛生・環境問題の推移と最近の動向	予習：シラバスの内容、授業計画（講義の構成と全体像）を理解しておく（60 分）。 復習：次回小テストに備えて、当日に配付した「環境衛生と環境問題」講義資料内容を復習する（120 分）。
2	生活と健康①	飲み水と健康、空気と健康	予習：前回配付した「生活と健康①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：次回小テストに備えて、「生活と健康①」講義資料内容を復習する（120 分）。
3	生活と健康②・快適性	化学物質と健康、居住環境と人間、快適性（騒音・振動、照明）、都市のヒートアイランド	予習：前回配付した「生活と健康②・快適性」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：次回小テストに備えて、「生活と健康②・快適性」講義資料内容を復習する（120 分）。
4	生活環境保全の法体系・生活と大気	環境基本法、環境衛生関連法の概要、環境基準 都市における大気汚染、大気汚染防止対策、	予習：前回配付した「生活環境保全の法体系・生活と大気」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「環境保全の法体系・生活と大気」講義資料内容を復習する（120 分）。
5	生活と水①	都市における水利用、水道システム、安全でおいしい水	予習：前回配付した「生活と水①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と水①」講義資料内容を復習する（120 分）。
6	生活と水②	下水道システム、下水処理方法と処理水の再生利用	予習：前回配付した「生活と水②」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と水②」講義資料内容を復習する（120 分）。
7	生活と廃棄物①	廃棄物の定義と種類、廃棄物の排出の概要、産業廃棄物の排出と処理処分	予習：前回配付した「生活と廃棄物①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物①」講義資料内容を復習する（120 分）。
8	生活と廃棄物②	一般廃棄物（ごみ）の排出と処理処分、し尿の排出と処理処分	予習：前回配付した「生活と廃棄物②」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物②」講義資料内容を復習する（120 分）。
9	生活と廃棄物③	一般廃棄物のリサイクル（容器包装、紙、ペットボトル）	予習：前回配付した「生活と廃棄物③」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物③」講義資料内容を復習する（120 分）。
10	生活と廃棄物④	一般廃棄物のリサイクル（プラスチック、金属、ガラス、バイオマス等）	予習：前回配付した「生活と廃棄物④」講義資料に目を通し、重要用語を把握する（60 分）。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する（30 分）とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物④」講義資料内容を復習する（120 分）。

11	生活と廃棄物⑤、土壌・地下水汚染	廃棄物の不法投棄、土壌・地下水汚染の状況	予習：前回配付した「生活と廃棄物⑤、土壌・地下水汚染」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物⑤、土壌・地下水汚染」講義資料内容を復習する(120分)。
12	環境影響評価・地球環境問題①	環境影響評価制度の概要 地球温暖化	予習：前回配付した「環境影響評価・地球環境問題①」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「環境影響評価・地球環境問題①」講義資料内容を復習する(120分)。
13	地球環境問題②	低炭素社会、再生可能エネルギー利用、	予習：前回配付した「地球環境問題②」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「地球環境問題②」講義資料内容を復習する(120分)。
14	地球環境問題③	海洋プラスチックごみ、オゾン層破壊、酸性雨、汚染物質の越境移動	予習：前回配付した「地球環境問題③」講義資料に目を通し、重要用語を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(30分)とともに、次回小テストに備えて、「地球環境問題③」講義資料内容を復習する(120分)。
15	食品と環境衛生・海外における環境衛生問題	食品の製造加工、消費に伴う環境衛生の課題・発展途上国での健康・水汚染・大気汚染・ごみ問題	予習：前回配付した「食品と環境衛生・海外における環境衛生問題」講義資料に目を通し、概要を把握する(60分)。 復習：授業で解説した前回と今回の小テスト解答を再確認(60分)するとともに、「食品と環境衛生」講義資料内容を復習する(60分)。さらに、定期試験に備えて、これまでの小テストの解答を再確認する(360分)。

◆教科書及び資料

各回の講義終了時に次回講義の講義資料を配付する(初回の講義資料は当日に配付する)。

◆参考書

書 名	著 者	発行所
健康と環境の工学	北海道大学工学部衛生環境工学コース編	技報堂出版
令和7年版環境白書・循環型社会白書・生物多様性白書	環境省環境省大臣官房環境計画課編	環境省

◆関連科目

公衆衛生学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	30
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足) 講義時間内に実施する約10分間の小テスト時には、配付した講義資料の閲覧を可とする。その解答内容については、「学習に取り組む姿勢・意欲」も含めた評価を行う。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

各回の小テストの結果は返却しないが、それらの解答は、次回講義において詳しく解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

◆オフィスアワー

受付時間： 随時(出講日)

受付場所： 学務課

基礎調理実習Ⅱ

(1 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

基礎調理実習Ⅰにおいては調理の基本操作と食材の特性を科学的にとらえた実習を行ってきた。本実習では現在系統化された日本料理、西洋料理、中国料理の調理様式を踏まえた献立を用いて授業を行う。デモンストレーション後に班に分かれて実習を行う。主な調理の方法を理解し、各料理の手法、食品の選定と扱い方、切り方、調味の方法、熱源の操作方法、調理器具・調理機器の適切な扱い方等を修得する。

また献立への活かし方も実習を通して学習する。

◆到達目標

1. 日本料理、西洋料理、中国料理の特徴を理解し実現する力をつける。
2. 食材の扱い方による違いを理解して実践することができる。
3. 調理器具・機器を適切に扱うことができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	日本料理 1	五目飯、卵豆腐	予習 卵と出汁の割合について調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
2	日本料理 2	鰯の南蛮漬け、菊花豆腐と春菊の清汁	予習 魚の構造、様々な卸し方について調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
3	日本料理 3	唐草いかと胡瓜の黄味酢、炒り鶏	予習 合わせ酢について種類や割合を調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
4	日本料理 4	寿司 (太巻き・細巻き・稲荷)、のっぺい汁	予習 すしについて調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
5	日本料理 5	ぶりの照り焼き／菊花かぶ、みぞれ和え	予習 飾り包丁について調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
6	西洋料理 1	Turbot au gratin Salade de pommes de terre	予習 フランス料理のソースについて調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
7	西洋料理 2	Tranche de saumon、Sauce béarnaise、Soupe au potiron	予習 スープとポターージュについて調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
8	西洋料理 3	Hamburger steake、Carottes glacées、Pommes de terre nature	予習 挽肉の特性、ハンバーグの副材料について調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
9	西洋料理 4	Chou en couche、Eperlan à l'anglaise、Beurre maître d'hôtel、Purée de pomme de terre	予習 肉・魚の特性について調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
10	西洋料理 5	オムライス、Sauce tomate、Rock cake	予習 卵の特性を調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
11	中国料理 1	溜菜、湯菜 麻婆豆腐、粟米湯	予習 でんぷんの割合や種類と特徴を調べる、切る練習をする (30 分) 復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)

12	中国料理 2	点心、炒菜 春巻、腰果鶏丁	予習 上漿、包油について調べる、切る練習をする (30 分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
13	中国料理 3	点心 2 種 鍋貼餃子、拔糸地瓜	予習 中国の食事のあり方について調べる、切る練習をする (30 分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
14	中国料理 4	炸菜、炒菜 高麗対蝦、芙蓉蟹	予習 鍋振りをする、切る練習をする (30 分)
			復習 実習レポートの作成、実習した料理を作る (30 分)
15	実技試験	魚の三枚おろし	予習 切る練習をする (30 分)
			復習 成果を確認し、実践する (30 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
新版 調理実習書	浜島教子、富吉靖子、佐藤辰江	学建書院
新食品成分表 FOODS 2025		東京法令出版

◆参考書

書 名	著 者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
総合調理科学事典	日本調理科学会 編	光生館
オールフォト食材図鑑	荒川信彦、唯是康彦 監修	調理栄養教育公社

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ、調理学Ⅰ、調理学Ⅱ、食品学

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	10
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)

レポートは材料・作り方だけでなく調理のポイントや廃棄率等も計算し記入する。実習中に疑問に感じた点や興味を持ったことについて参考書等を利用して調べ記述する。

学習に取り組む姿勢・意欲については「積極的に実習に参加している」「できるだけ良いものを作ろうとする意識を持っている」「チームをリードして進めるように努めている」ことについて評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。

レポート返却時に総評を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

予習復習をしっかりと、日頃から包丁を使って料理をすることに慣れる。

身だしなみは決まりを守る。

◆オフィスアワー

受付時間：16：10～18：00 (月～金)

受付場所：調理学研究室

上記で対応できない場合：個別対応

調理学Ⅰ (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 熊谷 美智世

◆授業概要

調理学では、食品をおいしく安全な料理にするまでの調理プロセスにある「食品の変化」を調理操作と関連付けてとらえ、そとその仕組みに着目する。講義では、加熱操作と非加熱操作のそれぞれの原理と操作の要点を解説するとともに、各食品の調理特性について解説する。さらに、「おいしさを構成する要因」をベースに、調理操作とおいしさの関連性について説明する。

◆到達目標

1. 調理とおいしさの関わり、五感とおいしさの関わりについて説明することができる。
2. 基本的な調理操作の原理と要点を理解し、説明できる。
3. 食品の調理特性を理解し、食品別に適切な調理操作が選択できるとともに調理の留意点を説明することができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習
1	調理とおいしさ (1)	調理の意義、 五感について おいしさの構成要因	予習 教科書 p. 1-3、139-141 を読み、疑問点を整理する。(60 分)
			復習 五感とおいしさの構成要因についてまとめる。(90 分)
2	調理とおいしさと五感 (1)	五味について 五感とおいしさ	予習 教科書 p. 139-144 を読み、疑問点を整理する。(60 分)
			復習 五味と味の相互作用などについてまとめる。(90 分)
3	調理とおいしさと五感 (2)	五感とおいしさ	予習 五感で感じるおいしさについて調べ、疑問点を整理する。(60 分)
			復習 五味の特徴、五感で感じるおいしさについてまとめる。(90 分)
4	非加熱調理操作の理論と特性 (1)	計量・洗浄・浸漬の理論と特性	予習 教科書 p. 99-102 を読み疑問点を整理する。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)
5	非加熱調理操作の理論と特性 (2)	切断・粉砕・摩砕・攪拌の理論と特性	予習 教科書 p. 101-105 を読み疑問点を整理する。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)
6	非加熱調理操作の理論と特性 (3)	圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍の理論と特性	予習 教科書 p. 106-107 を読み疑問点を整理する。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)
7	加熱調理操作の理論と特性 (1)	加熱の意義、熱の伝わり方の理論	予習 教科書 p. 108-109 を読み疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)
8	加熱調理操作の理論と特性 (2)	湿式加熱の理論と特性	予習 教科書 p. 109-110 を読み疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)
9	加熱調理操作の理論と特性 (3)	乾式加熱の理論と特性	予習 教科書 p. 111-112 を読み疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)
10	加熱調理操作の理論と特性 (4)	誘電加熱の理論と特性 鍋の材質と特性	予習 教科書 p. 113-114 を読み疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 授業内容についてまとめる。(120 分)

11	米	でん粉の糊化と老化 うるち米・もち米の調理特性	予習 教科書 p. 5-13 を読んで疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 米の調理特性についてまとめる。(120 分)
12	小麦粉	小麦粉の調理特性	予習 教科書 p. 14-20 を読んで疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 小麦粉の調理特性についてまとめる。(120 分)
13	いも類、でんぷん	じゃがいもとさつまいもの調理特性	予習 教科書 p. 20-23 を読んで疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 いも類の調理特性についてまとめる。(120 分)
14	卵類・乳類	鶏卵、牛乳の調理特性	予習 教科書 p. 45-57 を読んで疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 鶏卵の調理特性についてまとめる。(120 分)
15	食肉類・魚介類	食肉類と魚の調理特性	予習 教科書 p. 33-45 を読んで疑問点を整理しておく。(60 分)
			復習 食肉類と魚肉の調理特性についてまとめる。(120 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
調理学 食品の調理特性を正しく理解するために	河内公恵 (編)	化学同人

◆参考書

書 名	著 者	発行所
調理と理論	山崎清子、島田キミエ	同文書院
栄養管理と生命科学シリーズ 新版 調理学	吉田恵子・綾部園子 (編集)	理工図書

◆関連科目

基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ、調理学Ⅱ、食品学総論Ⅰ、食品学各論、栄養学Ⅰ、食品の官能評価・鑑別法

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	小テスト	20
レポート		実技 (発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	10		

(補足)「学習に取り組む姿勢・意欲」は、授業の欠席状況や授業内での参加態度、発言などを総合して評価する。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

授業のなかで、各単元の要点をまとめた小テストを実施して復習にあてるとともに質問を受け付ける。
小テストの実施については事前に知らせる。

◆受講上の注意事項及び助言

調理や食品加工の現場では食品の調理特性を理解していることが求められるので、予習と復習を行うこと。
Moodle を用いて授業の理解度を確認するとともに、質問なども受け付ける。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または7号館3階の調理科学研究室

上記で対応できない場合：Eメールで受け付けます (kumagai-m@tsc-05.ac.jp)。

フードシステム論

(2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
担当者氏名 伊藤 雅之

◆授業概要

将来、食品に関わる業務に携わる際、食品の生産から消費に至る一連の流れを理解しておく必要がある。

フードシステムの仕組みを基礎から学び、フードシステムの全体的な仕組みを理解するとともに、生産段階、加工製造段階、流通段階、消費段階についても知識を深める。その上でグループ・ディスカッション等を通して、「フードシステムの特徴、課題、改善方策」等に関して自分の意見を発表する。

◆到達目標

1. フードシステムにおける生産から消費までのモノの流れを説明できる。
2. フードシステムにおける、各段階の団体・企業・個人の果たしている役割とそれぞれの関係を説明できる。
3. 望ましいフードシステムの構築に向けて、課題と対応策について、基本的知見を身に付ける。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	ガイダンス	「フードシステム」の全体像、授業の進め方など	予習：身の回りにある食品をあげる (60 分) 復習：食品の特性を調べる (90 分)
2	社会を支えるフードシステム	「フードシステム」の定義、及び意義等について概説	予習：食べた食品の原材料や原産地について調べる (60 分) 復習：食品と書籍の価値面においての違いを考察する (90 分)
3	我が国のフードシステム	日本のフードシステムの現状と特徴を概説	予習：食料自給率とは何かについて調べる (60 分) 復習：食料自給率の上昇方法について考える (90 分)
4	グローバル化したフードシステム	輸出入等によるフードシステムのグローバル化について概説	予習：輸入した食品をあげてみる (60 分) 復習：和食の魅力について考える (90 分)
5	農産物の生産システム	農産物の生産段階について概説	予習：農家の現状と課題について考える (60 分) 復習：農家と農業法人のメリットとデメリットをあげる (90 分)
6	畜産物の生産システム	畜産物の生産段階について概説	予習：畜産農家の現状について調べる (60 分) 復習：畜産農家の経営課題と解決方法について考える (90 分)
7	水産物の生産システム	水産物の生産段階について概説	予習：漁法について調べる (60 分) 復習：漁師の現状と課題について考える (90 分)
8	食品加工業	フードシステムにおける加工製造段階について概説	予習：よく食べる加工食品をあげる (60 分) 復習：加工食品メーカーの特徴を調べる (90 分)
9	穀類の流通	穀類の流通段階について概説	予習：最近の穀類に関するトピックを調べる (60 分) 復習：穀類の安定供給の仕組みについて考える (90 分)
10	生鮮品の流通	生鮮品の流通段階について概説	予習：生鮮品の例をあげてみる (60 分) 復習：生鮮品の鮮度保持の方法について考える (90 分)
11	加工食品の流通	加工食品の流通段階について概説	予習：好きな加工食品をあげてみる (60 分) 復習：加工食品のネット購入等新たな流通形態をあげてみる (90 分)
12	食品の購買行動	消費段階での購買行動について概説	予習：普段の食品の購買場所をあげてみる (60 分) 復習：食品を購入するときの選択条件をあげてみる (90 分)

13	食の外部化	消費段階での食の外部化の進展について概説	予習：外食利用の頻度を整理する(60分)
			復習：外食と内食のメリットデメリットを整理する(90分)
14	米のフードシステム	米のフードシステムについて概説	予習：週に何回ご飯を食べたか思い出す(60分)
			復習：米の消費量の拡大方策を考える(90分)
15	野菜のフードシステム	野菜のフードシステムについて概説	予習：野菜を消費する形態をあげてみる(60分)
			復習：生の野菜が販売されている形態を整理する(90分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
フードシステム	藤島廣二ほか	筑波書房

◆参考書

書 名	著 者	発行所
新版 食品の消費と流通	(社)日本フードスペシャリスト協会編	建帛社
新版 食料・農産物流通論	藤島廣二ほか	筑波書房
農産物販売におけるネット活用戦略	伊藤雅之	筑波書房

◆関連科目

食品学概論、食品流通技術論、フードスペシャリスト論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	小テスト	
レポート		実技(発表・コミュニケーション)	
学習に取り組む姿勢・意欲	40		

(補足)

「学習に取り組む姿勢・意欲」については、複数回の授業で、授業内容に関する質問をするので、それに対する自発的あるいは受動的な口頭発表の内容に基づいて評価する。ここでは、グループワーク、すなわち周りの学生と相談したり意見交換したりする。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業内で、質問等に関する意見交換をしながらフィードバックし、総評を発表する。

◆受講上の注意事項及び助言

授業におけるパワーポイント資料は紙では配布せず、電子ファイルによる提供とする。
複数回の授業で、授業中に質問をするので、それについて口頭発表をしてもらう。

◆オフィスアワー

受付時間：授業終了時

受付場所：学務課

上記で対応できない場合：メール(ito523@star.ocn.ne.jp)で対応。

食と情報メディア

(2 単位) (食品学科)

開講時期 1 年・後期
担当者氏名 福留奈美

◆授業概要

食に関する情報（以下、食情報）を送受するための情報メディアには、テレビ、新聞、雑誌等のマスメディア、Instagram、X、YouTube 等の SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）、グルメサイト、レシピ投稿サイト、食品メーカー等のホームページ、図書館情報や学術論文、政府統計データ等の検索サイトほか、多種多様に存在する。

本授業では、現在の情報社会における食情報の収集方法を幅広い情報メディアを通して体験的に学ぶ。情報の受け手としてだけでなく、送り手側の視点も含めて情報発信の機会を取り入れていく。

◆到達目標

1. 食情報を送受信するための多様なメディアがあることを知り、見つけたい情報がどこにあり、どのようにたどり着けばよいかがわかる。
2. 各種情報の信頼性を意識し、得られた情報の取捨選択ができる。
3. 食情報の発信をするための具体的な方法がわかり、適切な方法でそれらを発信する力をつける。

◆授業計画

回	項 目	内 容	予習・復習（標準的な所要時間）
1	ガイダンス、食情報の源、食のトレンドウォッチ	ガイダンス、好きな食べ物、興味ある食材について調べてみよう、流行語に見る食のトレンド	予習 流行っている食品（食材・料理・菓子等）を調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
2	レシピ情報サービスのいろいろ	クックパッド、クラシル、DELISH KITCHEN 等の情報発信、Allrecipes における日本食の取扱い	予習 レシピ情報サイトについて調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
3	料理書・雑誌の歴史と現在	江戸時代から現在までの料理書・雑誌刊行の歴史、各時代を象徴する作品・シリーズ	予習 料理書、料理雑誌について調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
4	グルメサイトのいろいろ	食べログ、ぐるなび、ホットペッパー等の情報発信の仕組み	予習 グルメサイトについて調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
5	食情報発信の現場 1	ゲスト講師による講義・演習	予習 事前課題について調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
6	テレビ番組における食情報の送受信	料理番組、グルメ番組、食育情報番組の作り手と視聴者層	予習 料理番組、グルメ番組等について調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
7	ドラマ/シネマの食シーン	おすすめのグルメドラマ/シネマをアピールする、食がキーコンテンツである作品	予習 おすすめの作品についてアピールポイントを考える（30 分） 復習 おすすめ作品を選定し、紹介文をまとめる（30 分）
8	クールジャパンとグルメコミック	クールジャパン戦略、『美味しんぼ』をはじめとするグルメコミックとサブカルチャー	予習 おすすめの作品について調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
9	食品のコマーシャル・広告	時代を象徴するテレビコマーシャル、新聞・雑誌等における広告	予習 好きなコマーシャルを見つける（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）
10	食情報発信の現場 2	ゲスト講師による講義・演習	予習 事前課題について調べる（30 分） 復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる（60 分）

11	SNS 研究 1 -YouTube、TicToc-	料理動画の撮り方・構成の分析	予習 好きな料理動画を探す (30 分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分)
12	SNS 研究 2 -Instagram, ブログ, X-	料理写真の撮り方・構成の分析	予習 好きな料理写真やメディアについて調べる (30 分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分)
13	フードファディズムと著作権	フードファディズムとは、レシピの模倣と著作権の問題	予習 栄養情報、食品の機能性等について疑問を持つような情報発信について調べてくる (30 分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分)
14	統計資料に基づく食情報	政府統計、民間シンクタンク等の統計データ	予習 各種統計資料についてどのようなものであるか確認する (30 分)
			復習 授業を受けてわかったことに加え、興味を持った内容について調べてまとめる (60 分)
15	まとめ	振り返り、まとめ	予習 振り返りレポート作成の準備をする (30 分)
			復習 振り返りのレポートをまとめる (60 分)

◆教科書及び資料

書 名	著 者	発行所
適宜、資料を配布する		

◆参考書

書 名	著 者	発行所
適宜、授業内で提示する		

◆関連科目

調理学Ⅰ・Ⅱ、食品学関連科目、基礎調理実習・応用調理学実習、創作メニュー実習、商品・店舗プランニング、フードコーディネート論

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	30	小テスト	
レポート	20	実技 (発表・コミュニケーション)	30
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	20		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

レポート等の提出物には、全体の総評、または個別のコメントをつけて返却する。
SharePoint や moodle に提出するファイルは自分でバックアップをとっておくこと。

◆受講上の注意事項及び助言

毎回の授業の中で、スマートフォンやタブレットを使って情報検索を行う。また、事前に各回のテーマに関する調べものを課題として出す。事前に情報検索を行い、予備知識をもって授業に参加することが必要となる。

◆オフィスアワー

受付時間：授業当日

受付場所：授業教室または 4 号館 4 階の食文化研究室

上記で対応できない場合：E メールで受け付けます (fukutome-n@tsc-05.ac.jp)。

食品学科総合実習 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・前期 ～ 4年・後期

担当者氏名 荒木裕子 岡本直也 貝沼章子 片山佳子 北村義明 熊谷美智世 中島 肇
福田 亨 福留奈美 植芝 牧 山本直子 吉田光一 篠原優子

◆授業概要

食品学科総合実習は食品学科全学生の必修科目で、新入生宿泊研修、市場・食品工場見学、聖栄祭葛飾祭における学科企画、インターンシップ報告会参加、卒業研究報告会参加、Prog Test、成長実感アンケート、学修行動調査等が含まれます。大学で食品を学ぶための導入としての新入生宿泊研修では、食品学科の概要から学生生活を始めるに当たっての心構えを学ぶとともに、4年間共に学ぶ学友との絆を深めます。2年次の市場・食品工場見学では、フードチェーンの流れを理解するとともに、フードサービスビジネスや食品製造業での大規模工場での製造現場に触れることで、食品技術者としての卒業後の進路をイメージすることに役立ちます。また、入学時と4年次に行う Prog Test や毎年の成長実感アンケート等を通して、自らの成長度の確認や残された課題を認識することで、大学4年間での学修や自己研鑽の参考とすることができます。加えて、上級生のインターンシップ報告会や卒業研究発表会に参加することで、就職活動や卒業研究に積極的に取り組む意識を育みます。

◆到達目標

1. 大学入学の目的を再確認するとともに、同級生とのコミュニケーションを取ることができる。
2. フードチェーンを体感し食品産業の全体像を実感できる。
3. 自己分析を行い諸課題を認識するとともに、その対処に積極的に取り組むことができる。
4. 食の専門家として活躍できるイメージを持つことができる。

◆授業計画

	項 目	内 容	予習・復習（標準的な時間）
1 年 次	新入生宿泊研修	食品学科ガイダンス	予習 しおりの確認と準備（30分）
			復習 研修レポート作成（60分）
1 年 次	自分を知ろう（1）	Prog Test・成長実感アンケート・学修行動調査等	復習 なし
			復習 なし
2 年 次	市場・食品工場見学	大田市場、豊洲市場、食品工場等	予習 見学先を調べる（60分）
			復習 研修レポート作成（60分）
2 年 次	インターンシップ報告会	3年生のインターンシップ報告会参加	予習 インターンシップ先の会社を調べる（30分）
			復習 レポート作成（60分）
2 年 次	自分を知ろう（2）	学修成果の把握、成長実感アンケート・学修行動調査等	予習 なし
			復習 なし
3 年 次	聖栄葛飾祭学科企画	大学祭における学術発表、加工食品製造販売等の学科企画の企画、立案、運営	予習 企画案の立案（60分）
			復習 レポート作成（60分）
3 年 次	卒業研究発表会	4年生の卒業研究発表会参加	予習 プログラム・内容の確認（30分）
			復習 研修レポート作成（60分）

3 年 次	自分を知ろう (3)	学修成果の把握、成長実感アンケート・学修行動調査等	復習 なし
			復習 なし
4 年 次	大学生活を振り返る	Prog Test・成長実感アンケート等	復習 なし
			復習 なし

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
学修に取り組む姿勢・意欲	60	レポート	40

学修に取り組む姿勢・意欲：各単元に真剣に取り組む姿勢・積極的に取り組む姿勢を評価する。