

食品学科 シラバス目次

4年前期

配当年次	ページ数	科目名	ナンバリング
1年～4年	138	スポーツ・リクリエーション	CH103
4年前期	368	製菓・製パン実習	FP741
4年前期	394	創作メニュー実習	FC711
4年前期	412	フードマネジメント論	FB711
4年前期	414	簿記・会計論	FB721
3年～4年	430	卒業研究	FM531
3年～4年	432	卒業制作	FM532
3年～4年	440	ゼミナール	FM521

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 1-4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。

製菓・製パン実習

(1単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期

担当者氏名 野口 栄、吉田 光一、遠藤 徳夫

◆授業概要

代表的な菓子及びパンの特徴、製造原理を解説後、種々の菓子、パンを製造し加工技術を修得させる。
(オムニバス方式)

(野口講師) 和菓子店での勤務、修行経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、和菓子について、あん菓子の製造技術を中心に学ぶ。

(遠藤講師) パン製品の多様性、パン生地の取り扱い方、製パン方法の基本を学ぶ

(吉田講師) 洋菓子の基本的な生地とクリームとの組み合わせにより洋菓子の多様性を学ぶ

◆到達目標

(野口講師)

1. 和菓子のプロセスを理解することができる。
2. 和菓子の材料とその扱い方を理解することができる。

(遠藤講師)

1. パン製品の多様性と美味しさの幅広さを理解する。
2. 製パン方法およびパン生地の取り扱い方の基本を理解する。
3. 製パン用材料の特徴と取り扱い方を理解する。

(吉田講師)

1. 製菓・製パンのプロセスによる味の違いを理解することができる。
2. 洋菓子製品の多様性と美味しさの幅広さを理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	餡の作り方の説明	豆の裏ごし、餅の扱い サワリの使い方	予習 豆の種類、配糖率を調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
2	餡を包む作業 (餅)	団子について 饅頭の包み方、蒸し	予習 タレ、あんの割合を調べる 饅頭の皮の比率について調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
3	餡を包む作業 (蒸し物) (平焼き)	葛桜、どら焼き	予習 平焼きについて調べる 葛の種類と品質を調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
4	流し物について	水羊羹、外郎 (青梅)、色粉の扱い	予習 寒天の扱いと種類を調べる 熱の取り方について調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
5	練り物について	求肥、練切 (色付け) 三角ベラの扱い	予習 練切の種類と型を調べる (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
6	シュー・クリーム、 ゼリー	オーブンの特性と扱い方 凝固剤アガーの使い方	予習 生地の種類を理解する 製菓材料を覚える (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
7	バターケーキ、 ムース	ケーキ型とそれぞれの使い方 ゼラチンの扱い方 (板ゼラチン)	予習 ケーキに使用する型のいろいろ ゼラチンの分類と使い方 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
8	タルトレット、 チーズケーキ	麺棒の扱い方、チーズを使う コンポート (フルーツ) を使う	予習 チーズとチーズケーキの分類 コンポートの種類 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
9	ジェノワーズ、 ババロア	スポンジケーキを作る 絞りとナッペ	予習 スポンジケーキの善し悪し 絞り口金の種類 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)
10	フィユタージュ、 チョコ菓子	技術を重ねて使う チョコレートを扱う	予習 チョコレートの種類と分類 ケーキの仕上げと製品包装 (30分)
			復習 使用器具・材料の種類を調べる 市販品との比較をする (30分)

11	イタリアのパン	フォカッチャ	予習 製パンの定義 (30分)
			復習 製パンの工程・流れ (30分)
12	日本のパン①	テーブルロール (ソフトロール)	予習 製パンの材料 (30分)
			復習 加工硬化・構造緩和 (30分)
13	日本のパン②	塩バターロール (ハードロール)	予習 ミキシングについて (30分)
			復習 発酵について (30分)
14	フランスのパン	ビエノア・バゲット	予習 製パンの機械 (30分)
			復習 パンの種類 (30分)
15	日本のパン③	メロンパン・菓子パン	予習 パンの歴史 (30分)
			復習 現在のパン事情 (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント (野口・吉田・遠藤)		

◆参考書

書名	著者	発行所
パン入門	井上好文	(株) 日本食糧新聞社
パンの図鑑	(監修) 井上好文	(株) マイナビ

◆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	60	小テスト	
レポート	30	実技 (発表・コミュニケーション)	5
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

実習中に班内で率先した行動を評価する

◆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。
レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

実習を通して商品製法の難しさと素晴らしさを理解し、製造過程を理解する
様々なタイプの菓子・パンを食べ、多様性に興味を持つ。

◆オフィスアワー

受付時間： 16:10~18:00 (月~金曜日)

受付場所： 調理学研究室

野口・遠藤への質問については吉田に申し出る

創作メニュー実習

(1 単位) (食品学科)

開講時期 4 年・前期
担当者氏名 吉田 光一

◆授業概要

料理を商品とする為には、その提供法によりさまざまに加味しなければならない事がある。また、社会のニーズに合せた嗜好性、価格を具現化する為にこれまで学んだ調理実習やその他の教科の知識をベースに自ら献立し、調理していく。

地方・地域自治体の活性化の手段として、学生自身が主体的に商品開発・販売を手掛ける。

◆到達目標

1. それぞれのテーマにあった商品を考え、実現させるプロセスを理解し、その実際が出来る
2. 原価計算・栄養価計算が出来る
3. メニュー開発を通して、活性化事業に参加できる

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	献立(メニュー)の考え方	創作メニューの考え方①	予習 献立の構成を調べる (30分)
			復習 献立の考え方をまとめる (30分)
2	提供法の考え方	創作メニューの考え方②	予習 市販品の場所、価格率を調べる (30分)
			復習 市販品の場所、価格率をまとめる (30分)
3	料理別、原価別の考え方	創作メニューの考え方③	予習 予定原価と市場を比較してみる (30分)
			復習 予定原価と市場を比較しまとめる (30分)
4	テイクアウト弁当 単品 (丼)	丼物弁当を考える	予習 市販の丼物を調べる (30分)
			復習 市販の丼物をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
5	テイクアウト弁当 麺	麺を使った弁当を考える	予習 市販の麺料理を調べる (30分)
			復習 市販の麺料理をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
6	テイクアウト弁当 松華堂タイプ	多種惣菜の弁当を考える	予習 市販の松華堂を調べる (30分)
			復習 市販の松華堂をまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
7	食材指定 魚	魚料理を多方面から考える	予習 魚料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
8	食材指定 肉	肉料理を多方面から考える	予習 肉料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
9	食材指定 野菜	野菜料理を多方面から考える	予習 野菜料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
10	料理指定 日本	日本料理を理解し献立する	予習 日本料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
11	料理指定 西洋	西洋料理を理解し献立する	予習 西洋料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる 商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)

12	料理指定 中国	中国料理を理解し献立する	予習 中国料理を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
13	地方、地域の課題からメニューを考える (1)	課題を解決するためのレシピを作る	予習 課題を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
14	地方、地域の課題からメニューを考える (2)	試作	予習 課題を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)
15	地方、地域の課題からメニューを考える (3)	商品化を考える。まとめる	予習 課題を調べる (30分)
			復習 原価・カロリー等を計算しまとめる商品の具体的なレシピ、栄養価を計算する (30分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
プリント		

◆参考書

書名	著者	発行所
食品成分表	香川明夫	女子栄養大学出版部
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、基礎調理実習Ⅱ、応用調理実習

◆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)	10
学習に取り組む姿勢・意欲			

(補足)

グループ実習とし、それぞれの役割とコミュニケーションをしっかりと取り、実習を心掛ける

◆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。
レポート返却時に解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

事前学習をしっかりとしておく。

◆オフィスアワー

受付時間：16：10～18：00 (月～金曜日)

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

フードマネジメント論 (2単位) (食品学科)

開講時期 4 年 前期
 担当者氏名 中富 貴仁

◆授業概要

本科目は、フードマネジメントにおける実学の講義です。その為ホスピタリィーインダストリーに関連する業務の内、料飲サービス (Food & Beverage) に関わる教育・実務 (大学・短大・ホテル学校・調理製菓学校・食育・レストラン実務及び経営、コンサルティング等) を 41 年間勤務しつつ、日本フードサービス学会や日本交渉学会、国際観光日本レストラン協会・日本ホテル・レストランサービス技能協会・日本食生活文化財団・日本ホテルレストランコンサルタント協会の会員として日夜サービスマネジメントを産学一体化した研究・開発を続けている実務者 (MBA・1 級レストランサービス技能士・調理師・食育防災アドバイザー) が教員として担当します。

本講義は 3 学年時にまでに履修した様々な教科を踏まえてフードマネジメントの部分を展開していきます。4 年生での履修の為、基礎知識を応用した実践的な講義内容に仕上げていきます。その為飲食店の経営実態を、マーケティングの手法を用いて分析していくので関連科目である「マーケティング論」「経済学」「経営戦略論」「フードコーディネート論」を在学中に事前学習されていると理解が深まるので望ましいです。講師はレストラン・給食をはじめとする飲食店舗経営 (管理運営) や、食育活動の実体験を交えて解説し、現状の飲食業界と照らし合わせて授業を進めていきます。また、卒業後に必要なビジネスマナーやテーブルマナー (食卓作法) も付随して解説し、将来のビジネスステージでも役立てられるように備えます。授業では履修学生の食生活体験や、将来の目標をもケーススタディーとして取り扱い、参加型の授業とし、学生の活発な発言を期待しています。

◆到達目標

1. 経営の基本であるヒト (人)・モノ (物)・カネ (金)・情報の仕組みが理解できるようになる。
2. 飲食店経営の基礎構成が理解できるようになる。
3. 食生活文化の構造変化が理解でき食文化の指導者・継承者としての自信が持てるようになる。
4. 食事=人+良+事 であることが理解できるようになる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間は各 30~60 分)
1	オリエンテーション	授業概要・受講心得・授業計画	予習 大学4年生としての心構え
			復習 卒業後の進路計画 PDCA
2	基礎学力考査 (試験)	履修学生の基礎学力の確認 <進路のヒヤリング>	予習 大学3年生までの基礎知識
			復習 考査内容の復習・確認、進路の確認
3	食・食事学総論	事の意味 食事=人+良+事 「事」作り (モノ商品・コト商品)	予習 食卓挨拶の意味を調べる
			復習 食事=人+良+事 を実行する
4	SERVICE (サービス) 論	SERVICE とサービスの相違点 Service と Hospitality①	予習 Service とサービスの相違点調べる
			復習 サービスの意味を再確認する
5	ビジネス論 <交渉学論>	社会人として (仕事・働く・勤労) 幸福 <コミュニケーション、ネゴシエーション、ディベート>	予習 石田梅岩・二宮尊徳 (金次郎) を調べる
			復習 社会で働く意味を確認する
6	食生活文化史論 I (飲食業の時代)	地政学・地史学・宗教・戦争からのアプローチ (食糧の獲得・シルクロード・大航海時代)	予習 高校までの日本・世界史を確認する
			復習 地球儀・地図を見て国境を再確認する
7	食生活文化史論 II (外食産業の時代)	産業革命以降からの食生活文化 1945 敗戦・1969 東京オリンピック 1970 大阪万博・1980 バブル・1990 グローバル化デフレ・2020SDG s コロナ禍	予習 フードコーディネート論のおさらい
			復習 学校給食で体験した食事をもとに現在の食生活を比べてみる。
8	ホテル論 (Hospitality)	宿泊と食事 (衣・食・住) ハレ (晴) とケ (褻) Service と Hospitality②	予習 ホテルの商品を考え調べてくる
			復習 ホスピタリィーを受けてみる
9	防災食育論 (食中毒防止) 危機管理 災害対策	リスク マネジメント クライシス マネジメント	予習 災害時を想定する (地震・火災・事故)
			復習 身近な食品を防災食に併用する

10	社会学から見る「食」	社会学・法学・商学・経済学・経営学・マーケティング・会計学	予習 食事(食糧)の生産と消費の費用対効果: 時間を考えてみる
			復習 食事の食卓を観察し考察する
11	売上分析・価格戦略・販売戦略 事業各論Ⅰ	売上げ構成比 (3:3:3:1) 価格戦略(原価・競争・需要) 志向型	予習 食材の物価・外食の価格を調べてくる
			復習 価格戦略から販売戦略を読み取る
12	経費分析 事業各論Ⅱ	原材料費・人件費(福利厚生)・販売費及び一般管理費(手数料・マージン)	予習 経費の意味を調べてみる
			復習 経費の重要性を考察してみる
13	支払い(金融取引) 事業各論Ⅲ	納の現状理解(時間・期日・不渡り) 現金・売掛・買掛・クレジット・電子マネー	予習 「お金 money」の役割を調べる
			復習 お金の使い方を再認識する
14	食事の目的とは 利益とは(食育)	食事の使命 社会的利益・経済的利益・経営的利益 人としての利益 食育の重要性	予習 損得(そんとく)のイメージを描く
			復習 「尊徳」「損得」を理解する
15	未来予測 まとめ	10年後・未来を予測する(演繹法・帰納法) まとめ	予習 10年後の世界を予測する
			復習 演繹法と帰納法の論理手法を身に付ける

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
資料・プリントを配布		

◆参考書

書名	著者	発行所
三訂フードコーディネータ論	フードスペシャリスト協会	建帛社
経営学ファーストステップ	北居明 他	八千代出版
現代フードサービス論	日本フードサービス協会	創成社

◆関連科目

社会学・経済学・経営戦略論・マーケティング論・フードコーディネータ論・調理実習・栄養学・簿記・会計論・食品衛生学・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	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 (補足)	40		

授業に出席することを重視します。欠席は回数により累積減点し成績に反映させます。

1回目-5点、2回目-5-8=-13点、3回目-5-8-10=-23点、4回目-5-8-10-13=-36点、5回目=-40点

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

授業中に指示します。

◆受講上の注意事項及び助言

人間の基本は挨拶・返事・礼儀作法であると心得ています。授業の開始と終了ははじめをつけ起立して礼をする。礼儀作法(エチケット・マナー)は厳しく指導する。本学は食品を扱う大学であるので、衛生観念にも厳しく指導する。

◆オフィスアワー

受付時間: 出講時に受け付ける。

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。

簿記・会計論 (2単位) (食品学科)

開講時期 4年・前期
担当者氏名 横沢泰志

◆授業概要

簿記・会計に関する基本的な知識の習得を目指します。

将来自ら企業経営をする際や、働いている企業の経営状況を理解する際に役立つように、簿記・会計に関する重要な概念をシンプルに吸収できるように講義します。その際、食品業界を中心として、ビジネスの見方に触れていきます。本科目は、約30年みずほフィナンシャルグループに勤務し、事業性調査分析、持株会社における経営実務等を経験した教員が担当します。

◆到達目標

1. 簿記・会計に関する基本的な知識を身につける。
2. 企業の経営状況をあらゆる財務諸表の特徴を指摘できる能力を身につける。
3. ビジネスにおける共通言語である会計をいかに自ら活用するかとの視点を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	決算書とは	決算書の種類、ディスクロージャー、財務三表のあらましと相互関係	予習 教科書第1章(P.16-38)を読む(60分)
			復習 決算書の概要を理解する(120分)
2	貸借対照表①	貸借対照表の構造、資産の部	予習 教科書第2章(P.40-59)を読む(60分)
			復習 貸借対照表の構造、資産の部を理解する(120分)
3	貸借対照表②	負債の部、資本の部	予習 教科書第2章(P.60-67)を読む(60分)
			復習 負債の部、資本の部を理解する(120分)
4	損益計算書①	損益計算書のあらまし、売上総利益、営業利益	予習 教科書第3章(P.70-85)を読む(60分)
			復習 損益計算書のあらましを理解する(120分)
5	損益計算書②	経常利益、税引前当期利益、当期純利益	予習 教科書第3章(P.86-97)を読む(60分)
			復習 損益計算書の構造を理解する(120分)
6	キャッシュフロー計算書①	キャッシュフロー計算書のあらまし、フリーキャッシュフロー	予習 教科書第4章(P.100-107)を読む(60分)
			復習 キャッシュフロー計算書のあらましを理解する(120分)
7	キャッシュフロー計算書②	営業キャッシュフロー、投資キャッシュフロー、財務キャッシュフロー	予習 教科書第4章(P.108-121)を読む(60分)
			復習 キャッシュフローの見方を理解する(120分)
8	財務分析①	財務分析とは、収益性分析①	予習 教科書第5章(P.124-155)を読む(60分)
			復習 財務分析の目的及び基本を理解する(120分)
9	財務分析②	収益性分析②、安全性分析	予習 教科書第5章(P.156-191)を読む(60分)
			復習 収益性分析、安全性分析を理解する(120分)
10	財務分析③	生産性分析、成長性分析、財務分析の限界	予習 教科書第5章(P.192-214)を読む(60分)
			復習 生産性分析、成長性分析を理解する(120分)
11	簿記・会計と実務の関係①	社会の様々な局面における簿記・会計の活用事例(外部講師)	予習 関連講義内容(前回指定)を読む(60分)
			復習 講師に対するコメントを作成する(120分)
12	簿記・会計と実務の関係②	社会の様々な局面における簿記・会計の活用事例(外部講師)	予習 関連講義内容(前回指定)を読む(60分)
			復習 講師に対するコメントを作成する(120分)
13	簿記・会計と実務の関係③	社会の様々な局面における簿記・会計の活用事例(外部講師)	予習 関連講義内容(前回指定)を読む(60分)
			復習 講師に対するコメントを作成する(120分)
14	事例研究①	企業経営と簿記・会計に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)
15	事例研究②	企業経営と簿記・会計に関する事例について、特徴や疑問点を指摘・検証する。	予習 事例(前回配布)を読む(60分)
			復習 事例の検証内容を理解する(120分)

(注) 簿記・会計に関するキーワードを踏まえた、各位の問題意識や意見について、レポート提出を求める(900分)。

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
通勤大学実践MBA 決算書	グローバルタスクフォース	総合法令出版 ¥890

◆参考書

書名	著者	発行所
スッキリわかる日商原価計算初級	滝澤 ななみ	TAC出版 ¥1,000
三訂フードコーディネート論	日本フードスペシャリスト協会	建帛社 ¥1,900

◆関連科目

経営戦略論、マーケティング論、フードマネジメント論、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	40	小テスト	20
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)

◆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 (解答例を配布し、解説を行います)
レポート (コメントを付し、フィードバックします)

◆受講上の注意事項及び助言

企業経営に興味がある方、経営実績の見方に興味がある方にわかりやすく講義を行いたいと思います。毎回日本経済新聞の記事を読み、企業や社会の最新の動きが企業会計にどのように影響するかを学んでいきます。

外部講師による講義を11回、12回、13回に予定していますが、講師の方のご都合で前後する可能性があります。14回、15回の事例研究では、10回までの内容を各事例に応じて反復して学習し、特徴や疑問点の指摘・検証に存分に活用していく方針です。

◆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：学務課にご相談ください。

卒業研究 (4単位) (食品学科)

開講時期 3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

◆卒業研究の目的

卒業研究はフードサイエンスコースの必修科目で、大学4年間の集大成となる。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用していくためには、学生個人が自主的に研究に取り組む経験が不可欠であり、地方自治体・地域の活性化に貢献できる研究等を積極的に取り入れる。

各指導教員の下で、個別の研究テーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが研究を計画・遂行し、研究方法の確立、研究結果のまとめ・解析・考察を通して、論理的な論文の作成、問題点の解決法等を修得していく。さらに、論文の書き方を学び、最終的に研究成果を卒業論文としてまとめる。研究成果の口頭またはポスターによる発表が義務付けられる。

◆到達目標

1. 科学的で正確な情報を収集・分析し、研究テーマを設定することができる。
2. 研究を実施するための計画を組み立てることができる。
3. 計画に沿って実験・調査を実施することができる。
4. 実験・調査で得られた結果をまとめ、考察することができる。
5. 自分の研究を的確にプレゼンテーションし、論文にまとめることができる。

◆卒業研究の履修要領

1. 研究室への配属

指導教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の1月中旬～2月上旬に、食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行う。

3. 卒業論文の提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業論文を提出する。

4. 卒業研究の評価

卒業研究は、口頭試問(卒業研究・制作発表会)、主査による論文審査に履修期間中の研究に取り組む姿勢・意欲の評価を加味する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。

5. 卒業論文の内容、書式等

卒業論文の内容、書式等については、「卒業研究・制作論文作成の手引き」により指示する。

◆学修内容

学修内容	配属された研究室において、専門分野に関する研究を行う。	
	I 情報処理:	ICT(情報通信技術)の活用に関する研究
	II 食品衛生学第1:	食の安全をはじめとする「食と情報」に関する研究
	III 食品加工:	機能性成分を活用した食品加工に関する研究
	IV 応用微生物:	発酵食品をはじめとして、有用微生物・酵素の新規利用に関する研究
V 食品開発:	乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野	

VI 食品生化学:	骨代謝改善機能を有する食品成分に関する研究
VII 食文化:	レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる研究
VIII 食品学第1:	食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する研究
IX 英語:	英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する研究
X 調理科学:	調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する研究
XI 食品微生物:	新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する研究
XII 調理学:	食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付けまでの調理の科学的理解に関する研究
XIII 食品学第2:	食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する研究

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	研究背景の整理	研究テーマ案の研究背景の整理	予習 関連資料調査(120分)
			復習 背景のとりまとめ(60分)
2	実験・調査方法	実験・調査方法の検討	予習 関連資料調査(120分)
			復習 追加資料の調査(60分)
3	卒業研究のテーマの決定	研究テーマの決定と研究計画策定	予習 関連資料調査(150分)
			復習 イントロダクションの仮作成(90分)
4 ～ 13	研究遂行(1)	研究計画に基づき研究の遂行	予習 実験・調査手法の確認と準備(120分)
			復習 実験データ・調査結果の整理(60分)
14	中間報告	中間とりまとめ	予習 報告資料作成(180分)
			復習 質疑応答の整理(120分)
15 ～ 24	研究遂行(2)	研究計画に基づき研究の遂行	予習 実験・調査手法の確認と準備(120分)
			復習 実験データ・調査結果の整理(60分)
25	研究発表	卒業研究・卒業制作発表会での発表	予習 発表原稿・資料等の作成(240分)
			復習 質疑応答の整理(60分)
26 ～ 30	卒業論文作成	発表会での質疑応答を踏まえた卒業論文の作成	予習 参考文献のとりまとめ等(60分)
			復習 執筆部分の校正(60分)

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆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(%)
卒業研究発表	20	卒業研究論文	40
研究に取り組む姿勢・意欲	40		

卒業研究発表: プレゼンテーション資料作成技能、発表技能、質疑への応答を評価する。

卒業研究論文: 科学論文の構成、論理的・科学的記述、論旨の妥当性、発展性、独創性等を評価する。

研究に取り組む姿勢・意欲: 履修期間中の研究実施の取り組み状況、積極性、自主性を評価する。

卒業制作 (4単位) (食品学科)

開講時期 3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 吉田光一 山本直子 篠原優子

◆卒業制作の目的

卒業制作は、フードビジネスコースの選択科目で、大学4年間の集大成となるものである。3年次までの講義・実験実習を通して、食品に関して基礎から最先端までの幅広い知識と技術を学ぶ。それらを基盤として将来各分野に応用するために、地方自治体・地域の活性化に貢献できる商品開発等を手掛けることにより、学生個人が自主的に取り組む姿勢を修得する。

各指導教員の下で、個別のテーマについてその背景と目的を理解し、学生自らが計画・遂行し、方法の確立、技術・技能の習得、結果のまとめ・解析・考察を通して、問題点の解決法等を修得し作品の制作につなげる。この際に、制作計画・過程的的確な記録・記述法を学ぶとともに、論理的な文章の作成、レポート・論文の書き方を学ぶ。これらの学びを活かして、最終的に作品を制作することで成果をまとめる。

なお、研究をテーマとして選択することも可能である。その際には「卒業研究」の履修要領が適用され、「卒業論文またはレポートの作成」および「口頭またはポスターによる発表」が義務付けられる。

◆到達目標

1. 食品分野の諸問題や社会のニーズについて、様々な情報を収集・分析し、卒業制作テーマを見つけることができる。
2. 各々のテーマに沿って制作の計画を組み立てることができる。
3. 制作するための技術、技能を習得し、自ら制作を実施することができる。
4. 制作作品を評価し、改善点を考察することができる。
5. 自分の制作作品についての的確にプレゼンテーションし、レポートや論文にまとめることができる。

◆卒業制作の履修要領

1. 研究室への配属

指導教員による「卒業研究・制作説明会」が行われ、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。研究室配属は、その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に決定される。

2. 卒業研究・制作発表会

卒業年次の1月中旬～2月上旬に、食品学科全体の卒業研究・制作発表会を行う。

3. 卒業制作作品・論文・レポートの提出

卒業研究・制作発表会後の所定の期日までに卒業制作作品・論文・レポートを提出する。

4. 卒業制作の評価

卒業制作は、卒業制作作品または口頭試問（卒業研究・制作発表会）、主査による論文・レポート審査に履修期間中の制作に取り組む姿勢・意欲の評価を加味する。主査は指導教員とし、原則として食品学科の専任教員とする。口頭試問は、卒業年次の1月中旬～2月上旬に行う。

5. 卒業制作論文を作成する場合の内容、書式等

卒業制作論文の内容、書式等については、「卒業研究・制作論文作成の手引き」により指示する。

◆学修内容

学修内容	配属された研究室において、専門分野に関する制作を行う。
	I 情報処理: ICT(情報通信技術)の活用に関する分野
	II 食品衛生学第1: 食の安全をはじめとする「食と情報」に関する分野
	III 食品加工: 機能性成分を活用した食品加工に関する分野

IV 応用微生物:	発酵食品をはじめとして、有用微生物・酵素の新規利用に関する分野
V 食品開発:	乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野
VI 食品生化学:	骨代謝改善機能を有する食品成分に関する分野
VII 食文化:	レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる分野
VIII 食品学第1:	食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する分野
IX 英語:	英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する分野
X 調理科学:	調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する分野
XI 食品微生物:	新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する分野
XII 調理学:	食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付けまでの調理の科学的理解に関する分野
XIII 食品学第2:	食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する分野

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	背景の整理	制作テーマ案の背景の整理	予習 関連資料調査(120分)
			復習 背景のとりまとめ(60分)
2	制作方法	制作方法の検討	予習 関連資料調査(120分)
			復習 追加資料の調査(60分)
3	制作テーマの決定	制作テーマの決定と実施計画策定	予習 関連資料調査(150分)
			復習 実施計画のブラッシュアップ(90分)
4 ～ 13	制作遂行(1)	制作計画に基づき制作の遂行	予習 制作手法の確認と準備(60分)
			復習 制作技能の研鑽(120分)
14	中間報告	中間とりまとめ	予習 報告資料作成(180分)
			復習 質疑応答の整理(120分)
15 ～ 24	制作遂行(2)	制作計画に基づき制作の遂行	予習 制作手法の確認と準備(60分)
			復習 制作技能の研鑽(120分)
25	制作発表	卒業研究・卒業制作発表会での発表	予習 発表原稿・資料等の作成(240分)
			復習 質疑応答の整理(60分)
26 ～ 30	卒業制作のまとめ	発表会での質疑応答を踏まえた制作論文、レポートの作成	予習 制作作品のブラッシュアップ等(60分)
			復習 執筆部分の校正(60分)

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する

◆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(%)
卒業制作作品・卒業制作発表	20	卒業制作論文またはレポート	40
制作に取り組む姿勢・意欲	40		

卒業制作作品・卒業制作発表：卒業制作作品またはプレゼンテーション資料作成技能、発表技能、質疑への応答を評価する。

卒業制作論文、レポート：論文・レポートの構成、論理的記述、論旨の妥当性、発展性、独創性等を評価する。

制作に取り組む姿勢・意欲：履修期間中の制作実施の取り組み状況、積極性、自主性を評価する。

ゼミナール (2単位) (食品学科)

開講時期 3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

◆ゼミナールの目的

ゼミナールはフードサイエンスコース・フードビジネスコースの両コースの必修科目で、大学4年間の食品に関する学びを総合的に深化させるものである。3年次までの講義・実験実習を基盤として、食品分野の文化的背景、社会的背景、技術的背景を自ら学び、それらの現在・将来の課題について解決を目指す素養を育む。各所属研究室において指導教員の指導の下で、卒業研究・卒業制作履修者は、個別の卒業研究・卒業制作のテーマに関連する課題について、これらを履修しない学生は、各自興味がある今日的課題を取り上げ、文献や資料の収集法を習得し、これらを熟読して定期的にまとめて発表を行う。こうした取り組みを通して、情報収集力やプレゼンテーション能力を身につけるとともに、食品分野の諸問題についての考察を深める。また、各研究室が担当する種々の学内外活動への参加もゼミナールの学修の一とする。

◆ゼミナールの履修要領

1. 研究室の配属については、定められた期間中の研究室訪問における担当教員の研究室説明後に、所定の期限までに「研究室配属希望届」を提出する。その希望を調整の上、食品学科会議に諮られ、承認を受け3年前期開始時に所属研究室が決定される。
2. ゼミナールは演習2単位(2時間、30回)相当の内容を、3年次及び4年次の2年間で実施されるが、各年次の配分及び内容については、研究室訪問時に提示される。
3. ゼミナールは、ゼミナール内での発表・レポートの準備・作成や、各研究室が取り組む学内外の種々の活動への真摯な取り組みに対して、学習に取り組む姿勢・意欲として評価する。

◆到達目標

1. 食品分野の諸課題を認識し、その背景を理解して、解決策を自分なりに考えることができる素養を得る。
2. 食品分野の諸課題について、研究室内や社会組織メンバー間で討論することができる素養を得る。
3. 社会で話題となる食品分野の諸課題について、科学的な視点から説明することができる素養を得る。
4. 食の専門家として活躍できるプレゼンテーション能力を身につける。
5. 食品分野に限らず、現代社会の諸課題についての情報収集力、情報分析力、構想力を身につける。

◆学修分野

学修内容	配属された研究室において、下記の専門分野について学修する。 I 情報処理: ICT(情報通信技術)の活用に関する分野 II 食品衛生学I: 食の安全をはじめとする「食と情報」に関する分野 III 食品加工: 機能性成分を活用した食品加工に関する分野 IV 応用微生物: 発酵食品をはじめとして、有用微生物・微生物酵素の新規利用に関する分野 V 食品開発: 乳酸菌等を利用した乳製品や発酵食品の開発に関する分野 VI 食品生化学: 骨代謝改善機能を有する食品成分に関する分野 VII 食文化: レシピや料理写真の分析を通して調理と喫食の諸相をとらえる分野 VIII 食品学I: 食品の機能性成分や国内外の新規食材の調理・加工法に関する研究 分野 IX 英語: 英語レシピの読み方、英語小説中に描かれる食品の描写に関する分野 X 調理科学: 調理によって起こる食品の様々な変化とおいしさとの関連性に関する分野 XI 食品微生物: 新規発酵食品の検討と食品の衛生微生物に関する分野 XII 調理学: 食材の選択、切る、調味、加熱、盛り付け等の調理の科学的に理解し修得する分野 XIII 食品学II: 食品由来の低利用・未利用部位の有効利用に関する分野
------	---

◆授業計画（内容）

回数 (合計 30回)	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1回	ゼミナールの概要 説明と自己PR	ゼミナールの推進方法を説明する。また、各自が興味ある分野を自己PRする。	予習 自己PRの準備 (30分)
			復習 参加者のPRのまとめ (30分)
2回	文献・情報検索/収集方法	文献や情報の科学的検索方法と収集方法の解説し、実演する。	予習 一般的な手法による情報収集 (30分)
			復習 科学的な情報収集の復習 (30分)
15~25回	文献講読・収集情報・個別活動・技能研鑽の発表	各自のテーマに沿って、文献講読・情報収集・試作等を行い、ゼミ内での発表を行う。	予習 関連資料調査 (30分)
			復習 (30分)
0~10回	各学内外活動への取り組み	各研究室が対応している各種の学内外活動への取り組みに参加する。	予習 企画立案と準備 (30分)
			復習 レポート作成 (30分)
2回	中間まとめ、最終まとめとそれらの発表	各研究室内で中間とりまとめと、総合とりまとめを行い、その資料を作成し、発表を行う。	予習 発表資料作成 (30分)
			復習 質疑応答の整理 (30分)

(補足事項) 詳細な実施計画は、研究室配属後に学生と指導教員で調整する。
また、学内外活動への取り組み回数は、研究室により異なる。

◆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	100		

(補足事項) 学習に取り組む姿勢・意欲には、作成されたレポートの評価も含む。