

# 授業計画書

担当教員名:

矢島裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科 / 1年 / 醸造・食品技術コース 環境エンジニアコース フードマネジメント科 / 1年 大学併修バイオ総合科1年	品質管理	通年	2 コマ ( )	64 ( )
			備考 対面授業のみ実施 講師実務経験 矢島裕幸(常勤)・・・7年6ヶ月 岩塚製菓株式会社 生産管理職	

## 授業のねらい

食品は人の口に入るもので人命に直結します。また、工業製品など、ものづくりの業種でも厳しい競争を勝ち抜くには自社製品の品質向上が欠かせません。日本は世界一といわれる品質改善のノウハウを持っている国ですが、私たちはこれを理解するための基礎を学ぶ必要があります。品質とは何かという根源的な問いかけから、品質向上のためには何をしなければならないのか一緒に学習していきましょう。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
1 I. 品質管理の基礎 品質	品質とは何か。講義
2 品質管理の基礎 管理	管理とは何か。講義
3 品質管理の基礎 改善とPDCA, PDCS	改善とマネジメントの基礎
4 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	1～3週範囲で出題
5 II. 品質管理の基礎 標準化	標準化とは。講義
6 品質管理のやり方 データと最大、最小、範囲とばらつき	統計的品質管理の基礎。講義
7 特性要因図、パレート図	作図の方法を例より講義。
8 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	5～7週範囲で出題
9 チェックシート、散布図、層別	作図の方法を例より講義。
10 グラフ	いろいろなグラフ。講義
11 管理図	管理図の基本と運用。講義
12 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	9から11週の範囲で出題
13 工程管理、製品検査	主に検査について詳しく講義
14 組織活動の基本	小集団活動, QCサークルについて講義
15 これまでの小テスト・まとめ・振り返り	13, 14週範囲で出題
16 QC検定模擬試験	過去問題による本試験と同レベルの模擬試験

評価方法	評価割合	割合
期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。	期末試験	40%
	中間・小テスト	20%
	レポート・課題	20%
	平常点・受講意欲	20%

## 教科書・教材

テキスト:『最新QC検定3級テキスト&問題集』(秀和システム)  
問題集:『過去問で学ぶQC検定3級』(日本規格協会)

## 学生へのメッセージ

3・4級QC検定は毎年9月の第一日曜日に実施予定です。前期期末試験の前週に行われますので、夏休み中に内容を忘れないようにしましょう。検定試験前には対策授業を行います。授業と検定試験を通しながら実践的な品質管理を学びましょう!

# 授業計画書

担当教員名:

道川 光夫

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 醸造・食品技術コース フードマネジメント科1年	HACCP	前期	2 コマ ( )	32 コマ ( 通年64)
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

食品を製造するに当たり、食べ物の安全を確保しなければならない。そもそも、なぜ食品の安全を確保することが必要なのか、食品衛生とは何か、を中心に前期では講義を進める。また、腐敗のメカニズムを知ることで、食品の保存について化学的な知見で捉えることができるようになることを目的とする。きのこ菌類コースの学生においては、微生物の種類や増殖条件などについて知ることで、菌類の栽培管理や培地の製造における化学的な知見を身に付けることを目的とする。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
1 食の安全と衛生	①食の安全を守るとはどのようなことか、述べる事が出来る ②食の安全を脅かす要因について説明することが出来る。 ③食の安全確保のしくみについて理解する。 ④『食品衛生』とは何か、定義とその利用について説明することが出来る。 ⑤食品衛生と食品調理における責務について学ぶ。
2 食品と微生物	①食品中の微生物について、以下の項目を答えることが出来る。 1) 微生物の種類 2) 微生物の増殖条件 3) 食品の微生物汚染について ②食品の腐敗について、以下の項目を答えることが出来る。 1) 『腐敗』の定義について 2) 『腐敗』に関与する微生物について 3) 『腐敗』を化学的な視点で考える
3 食品と化学物質	①食品添加物について、以下の項目を答えることが出来る。 1) 食品添加物の概要、主な食品添加物とその用途 2) 食品添加物と食品衛生関連法規 3) 食品添加物の安全性と評価 ②食品と重金属について、以下の項目を答えることが出来る。 1) ヒ素および重金属 2) 主な有毒元素 ③食品と放射性物質について、以下の項目を答えることが出来る。 1) 『放射線』の定義と基準値 2) 放射線照射食品
4 器具・容器包装の衛生	①器具・容器包装の概要と取り扱いについて説明することが出来る。 ②材質の種類について、述べる事が出来る。

評価方法  期末試験により評価する。	評価割合	期末試験	100 %
			%
			%
			%
			%

## 教科書・教材

『調理師養成教育全書必修編3 食品の安全と衛生』 出版:公益社団法人全国調理師養成施設協会

## 学生へのメッセージ

前期は導入として、「なぜ食品の安全が必要なのか」という話から始まります。醸造も、食品も、きのこも、『微生物を相手すること』は共通です。「自分ならどのように微生物と向き合って安全・安心を消費者やお客様に届けるか」、この講義を通して考えを深めてください。家庭での復習も大切です。分からないことがあればどんどん質問してください。

# 授業計画書

担当教員名:

道川 光夫

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 醸造・食品技術コース フードマネジメント科1年	HACCP	後期	2 コマ ( )	32 コマ ( 通年64)
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

後期では、食中毒を例にして発生状況とその要因について科学的な知見を見につけることを目的とする。醸造・食品開発コースの学生は、食品の製造ラインでの自己対策『HACCP』を軸に食品の安全に関する行政の取り組みや危機管理について学ぶ。きのこ菌類コースの学生は、細菌性・ウイルス性食中毒の特性を学び、菌類を安全に扱うためにはどのような取り組みが必要なのかを食品を例にして学ぶ。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
5 飲食における健康危害	①飲食における健康被害の種類について、説明することができる。 ②『食中毒』の定義と分類、発生状況について学ぶ。 ③細菌性食中毒について、説明することができる。 1) 感染型食中毒 2) 食品内毒素型食中毒 3) 生体内毒素型食中毒 4) 細菌性食中毒の予防 ④ウイルス性食中毒について、説明することができる。 1) ノロウイルスの食中毒 2) ウイルス性食中毒の予防 ⑤自然毒食中毒について、説明することができる。 1) 動物性自然毒、植物性自然毒の食中毒 2) 自然毒食中毒の予防 ⑥化学性食中毒について、説明することができる。 1) 化学性食中毒の概要 2) 化学性食中毒の予防 ⑦寄生虫による食中毒について、説明することができる。 1) 寄生虫食中毒の概要と予防 ⑧経口感染症について、説明することができる。 1) 経口感染症の定義と食中毒、その予防 ⑨食物アレルギーについて、説明することができる。 1) 食物アレルギーとその種類、アレルギー物質の表示について ⑩その他の健康危害(BSE、鳥インフルエンザなど)について、説明することができる。
6 食品の安全対策	①食品の安全対策とはなにか、述べるができる。 ②食品安全にかかわる法律(食品衛生法、食品安全基本法)を学ぶ。 ③食品安全のための行政体制(中央組織、地方組織)について学ぶ。 ④食品安全情報の共有(食品表示法)について説明することができる。 ⑤食品営業施設と設備の安全対策について説明することができる。 ⑥加工従事者の健康管理と作業時の安全対策について学ぶ。 ⑦『HACCP』の定義と取り組みについて、説明することができる。 ⑧食品事故対応と危機管理について学ぶ。

評価方法  期末試験により評価する。	評価割合	期末試験	100 %
			%
			%
			%
			%

## 教科書・教材

『調理師養成教育全書必修編3 食品の安全と衛生』 出版:公益社団法人全国調理師養成施設協会

## 学生へのメッセージ

後期では、食中毒の原因となる細菌やウイルスなどの話が出てきます。1年次で学んだ『微生物学』の話もちらほら出てきます。講義の後はしっかり復習をしましょう。また、安全に関する法律など重要かつ細かい話がたくさん出てきます。分からないことはどんどん質問してください。

# 授業計画書

担当教員名: 矢島裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科 / 1年	食品学	通年	2 コマ ( )	64 ( )
			備考 対面授業のみ実施  講師実務経験 矢島裕幸(常勤)・・・7年6ヶ月 岩塚製菓株式会社 生産管理職	

## 授業のねらい

昨今、食品科学の分野では、化学・物理分析機器の性能向上などによって、新しい知見が生まれている。一方、健康維持・増進のためだけでなく、生活習慣病に対する食品の機能性に注目が集まっており、ヒトの臨床試験を含めた研究報告が増えている。さて、2050年には世界人口が90億人に達すると予想され、また自然環境の変化や紛争や不穏な政情によって食料確保が徐々に難しくなり、世界の食料安定保障が脅かされている。食料自給率の低い我が国の将来を考えると他人事ではない。少子高齢化が進み、過疎化、農業従事者の減少が進んでいる我が国では食料自給率を上げるのは容易ではなく、今後も新規素材・食品の輸入は増え続けるであろう。現在の食糧事情も念頭において、日進月歩の食品・食材の特性や機能性に関する知識・情報を学習することが肝要であろう。食品学の面白さや奥の深さを味わっていただければ幸いである

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
1 食品の分類と食品成分表	種類・日本食品標準成分表・章末問題で確認
2 植物性食品の分類と成分	穀類・いも類・甘味料・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類
3 動物性食品の分類と成分	肉類・魚介類・乳類・卵類・章末問題で確認
4 油脂類の分類と成分	特徴・植物油脂・動物油脂・加工油脂・章末問題で確認
5 調味料類, 香辛料類, 嗜好飲料類	調味料・香辛料・嗜好飲料・章末問題で確認
6 加工食品	農産・畜産・水産・冷凍食品・インスタント・レトルトパウチ・添加物
7 微生物利用食品	アルコール飲料・発酵調味料・納豆・ヨーグルト・チーズ
8 バイオ食品などの新規食品	組換え食品・最近の加工技術・章末問題で確認
9 人間と食品	食文化・食生活・健康・環境・章末問題で確認
10 食品の一次機能	炭水化物・脂質・蛋白質・ビタミン・ミネラル・核酸・水分
11 食品の二次機能	色素成分・呈味成分・香気成分・官能評価・有害成分
12 食品の三次機能	口腔内や消化管内で作用する機能・生理調節機能
13 食品成分の変化	相互作用・褐変・光・加熱・加圧・減圧・酵素
14 食品の物性	コロイド・レオロジー・テクスチャー・章末問題で確認
15 食品の表示と規格基準	制度・特別用途食品・保健機能食品・器具・容器包装

評価方法  期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。	評価割合	期末試験	40%
		中間・小テスト	20%
		レポート・課題	20%
		平常点・受講意欲	20%

## 教科書・教材

テキスト1:『食品学II 改訂第2版～食べ物と健康 食品の分類と特性、加工を学ぶ』(羊土社)

テキスト2:『食品学I ～食べ物と健康 食品の成分と機能を学ぶ』(羊土社)

## 学生へのメッセージ

食品も所詮、物質でできているので、テキスト2の『食品学I』の内容は有機化学的要素が強いです。テキスト1の『食品学II』が食品素材ごとの各論になっているので、学ぶ順番はテキスト1の『食品学II』の方を先に学び、次いでテキスト2の『食品学I』の内容を学びます

# 授業計画書

担当教員名: 秋山 正之

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	食文化・食生活 I	前期	4 コマ ( )	64 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	
<p>授業のねらい</p> <p>食に関する文化、生活を幅広く学び、食生活アドバイザー検定3級合格を目指す</p>				

授業計画	
テーマ・内容	方法・達成実績
1. ウェルネス 栄養と健康に関する知識	<p>全ての授業回において 前半2時限は、各回のテーマに関する講義を行い、 後半2時限は、ワークやディスカッションを実施する。</p> <p>ワークやディスカッションの成果から理解度を確認し、 フィードバックにより知識の定着を図る。</p>
2. 食文化と食習慣 行事食、郷土料理、各国料理 調理方法、食事のマナー・作法	
3. 衛生管理 食中毒の種類と予防 食品の保存、食品科学	
4. 食のマーケット 消費者意識の変化、ミールソリューション サプライチェーン	
5. 食と社会生活 経済が及ぼす食生活への影響 今後の食生活	

評価方法  左記の割合で総合評価	評価割合	出席	50 %
		課題	30 %
		授業貢献度	20 %
			%
			%
教科書・教材			
学生へのメッセージ			

# 授業計画書

担当教員名: 秋山 正之

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	マーケティング	後期	4 コマ ( )	64 コマ ( )
備考 対面授業のみ実施				

授業のねらい  
消費者の購買プロセスを理解し、自らの手で販売するためのマーケティング基礎知識を習得すると同時に、顧客満足(CS)の考え方を学び、有利な販売戦略構築のための素養を身につける。

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
<p>《マーケティング理論》</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 マーケティングとは</li> <li>2 マーケティングの基礎</li> <li>3 ポジショニングとターゲット</li> <li>4 購買行動とニーズ</li> <li>5 マーケティングリサーチ</li> <li>6 顧客満足(CS)</li> <li>7 プロモーションの手法</li> </ol> <p>《リテールマーケティング》</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 小売業の役割</li> <li>2 商品計画・仕入計画</li> <li>3 ディスプレイの種類と効果</li> <li>4 季節商品とディスプレイの実査</li> <li>5 販売促進の種類と効果</li> <li>6 販売業務① 言葉遣いとマインド</li> <li>7 販売業務② 接客技術</li> </ol>	<p>全ての授業回において 前半2時限は、各回のテーマに関する講義を行い、 後半2時限は、ワークやディスカッションを実施する。</p> <p>ワークやディスカッションの成果から理解度を確認し、 フィードバックにより知識の定着を図る。</p>

評価方法	評価割合	出席	50 %
		試験	30 %
左記の割合で総合評価		授業貢献度	20 %
			%
			%

教科書・教材

学生へのメッセージ

# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	食品表示 I	通年	2 コマ ( )	64 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施 講師実務経験 矢島裕幸(常勤)・・・7年6ヶ月 岩塚製菓株式会社 生産管理職	

## 授業のねらい

購買時に食品表示を意識するのは今では当然の行動である。食品表示のルールを正しく理解し、多くの事例から表示方法を学ぶ。

## 授業計画

テーマ・内容	方法及び 達成目標
1. 食品表示の目的と役割 2. 食品表示法に基づく食品表示基準 3. 生鮮食品の表示 4. 加工食品の表示① 原材料名とアレルギー 5. 加工食品の表示② 添加物 6. 加工食品の表示③ 原産地表示 7. 加工食品の表示③ その他表示 8. 食品表示事例研究 乳製品、魚肉、即席めん、冷凍食品 缶詰、菓子、米菓、飲料、弁当、ベビーフード	1～7は講義形式 8はテーマを設定し、複数の製品により事例研究を行う

評価方法	評価割合
期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。	期末試験 40%
	中間・小テスト 20%
	レポート・課題 20%
	平常点・受講意欲 20%

## 教科書・教材

食品表示検定テキスト

## 学生へのメッセージ

# 授業計画書

担当教員名:

刈田 睦子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	栄養学 I	前期	2 コマ ( )	32 コマ ( 通年64)
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

『食品』という言葉で、皆さんはどのようなことを想像するでしょうか。前期では、食品に含まれる栄養素を中心に食品と健康について学びます。また、『消化』『吸収』『代謝』の3つの言葉を軸として、食品を食べてから体内で起きるさまざまな化学変化について学びます。さらに、近年の日本人における食生活の変化から、健康を保つためにはどのような食品を選んで利用することが必要なかを学びます。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
1 栄養素の機能と健康	①栄養と健康のかかわりについて学ぶ。 ②栄養素の種類と体の成分について説明することが出来る。 1) 炭水化物      2) 脂質      3) たんぱく質 4) ビタミン      5) ミネラル      6) 水分、機能性成分
2 消化と吸収	①食品の摂取のメカニズムを理解することが出来る。 1) 生理的および心理的欲求 2) 栄養の管理について ②栄養素の消化・吸収・代謝のそれぞれのメカニズムについて学ぶ。 1) 消化      2) 吸収      3) 代謝
3 エネルギー代謝と食事摂取基準	①エネルギー代謝について、以下の項目をもとに説明することが出来る。 1) 『エネルギー代謝』の定義 2) エネルギーの摂取と消費について ②日本人の食事摂取基準について学ぶ。 1) 日本人の食事摂取基準について 2) 食事摂取基準の指標と健康について ③食品の選択について、自身の食生活をもとに考えることが出来る。 1) 食品標準成分表 2) 食品分類法 3) 食事バランスガイド

評価方法  期末試験により評価する。	評価割合	期末試験	100 %
			%
			%
			%
			%

## 教科書・教材

『調理師養成教育全書必修編2 食品の栄養と特性』 出版:公益社団法人全国調理師養成施設協会  
 『新 ビジュアル食品成分表』 出版:大修館書店

## 学生へのメッセージ

『食品』にはさまざまな機能があります。『食べる』ことから自分の身体ができる仕組みを科学的に述べるのが栄養学です。ぜひ、普段の食生活を思い出しつつ楽しみながら講義を受けてください。



# 授業計画書

担当教員名: 刈田 睦子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	栄養学 I	後期	2 コマ ( )	32 コマ ( 通年64)
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

後期では、食品の材料となる『食材』を栄養学の視点で捉えます。また、普段食べている加工品についても話を触れることで、健康的な生活を営むための必要な知見を身に付けます。また、食品の加工・保存についても触れることで、健康にかつ安全に食事を取るためのノウハウを学びます。

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
4 食品の特徴と性質	①次の植物性食品とその加工品について説明できる。 1) 穀類                      2) いもおよびデンプン類 3) たんぱく質            4) 砂糖類および甘味料 5) 豆類                      6) 種実類                  7) 野菜類 8) 果実類                  9) きのこと類            10) 蕁類 ②次の動物性食品とその加工品について説明できる。 1) 魚介類                  2) 食肉類                  3) 卵類 4) 乳類 ③その他の食品について理解できる。 1) 油脂類                  2) 菓子類                  3) 嗜好飲料類 4) 調味料および香辛料類                  5) 調理加工食品類 6) ゲル状食品              7) 特別用途食品および健康機能食品
5 食品の加工と貯蔵	①食品の加工について、以下の項目をもとに説明が出来る。 1) 食品加工の目的 2) 食品の加工方法 3) 微生物の利用 ②食品の貯蔵について、以下の項目をもとに説明が出来る。 1) 食品貯蔵の目的 2) 食品の貯蔵方法
6 食品の生産と流通	①食品の国内生産と輸入について、以下の項目をもとに説明が出来る。 1) 日本の食品生産の状況 2) 海外から輸入される食品 ②食品の流通について、以下の項目をもとに説明が出来る。 1) 食品の流通のしくみ 2) 主な食品の流通経路

評価方法  期末試験により評価する。	評価割合	期末試験	100 %
			%
			%
			%
			%

## 教科書・教材

『調理師養成教育全書必修編2 食品と栄養の特性』 出版:公益社団法人全国調理師養成施設協会  
 『新 ビジュアル食品成分表』 出版:大修館書店

## 学生へのメッセージ

後期では、前期の内容をさらに発展させ、健康的な食品を提供するためにはどのような工夫が必要なのかを学びます。普段の食生活をもとに、「じぶんならどんな工夫をするかな」と意識しながら講義を受けてください。

# 授業計画書

担当教員名: 道川 光夫

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
食料農業経営科1年 大学併修農業総合科1年 フードマネジメント科1年	農産物加工論	前期	2 コマ ( )	32 コマ ( )
備考 対面授業のみ実施				

## 授業のねらい

栽培(増殖)、生産、製造から最終消費に至るまでの過程で起こりうる食品由来の危害因子の理解を通じ、食品の安全性や健全性を確保するための基礎知識を身につける事を目標とする。また、食品の長期貯蔵や美味しさの保持を支える理論に食品保蔵があるため、食品の性質に応じた理論と手法の習得も行う。最後に、食品関連法規についても触れる。以上を踏まえて、食の安全の概念、その現状と対応について事例分析、講義によって食品を取り扱う心構えなどを学生に意識させる。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
1 食品衛生の概念 2 食中毒 3 食品汚染指標菌と食品の腐敗 4 寄生虫感染 5 食品添加物 6 有害物質による食品汚染 7 食品の表示 8 食品管理に重要な微生物実験 9 油脂の劣化とその評価実験 10 遺伝子組み換え作物・食品 11 食品保蔵の概念 12 微生物の生育阻止と殺菌・除菌 13 二次汚染の防止 14 貯蔵による食品成分の変化 15 食品保蔵の実際 16 食品衛生法と薬事法、企業活動と品質管理	食品の衛生管理、危害要因について理解し 食に関連する衛生意識をしっかりと身につける ことを目的とする。

評価方法	評価割合	試験	50 %
		レポート	20 %
講義への取り組み姿勢、出席状況、試験、レポート等によって総合的に評価する		授業態度	20 %
		出席	10 %
			%

## 教科書・教材

随時、自作テキストを配布する

## 学生へのメッセージ

食の安全の概念、その現状と対応について事例分析、講義を行います。食品は体の中に入るものですから、正しい取り扱いについて学んでください。

# 授業計画書

担当教員名: 木下 聡子

計画書作成日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科1年 醸造・食品技術コース 環境エンジニアコース 大学併修バイオ総合科1年 フードマネジメント科1年	色彩学	後期	2 コマ ( )	16 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

近年、様々な分野においてカラーコーディネートが必要とされています。色彩の基礎を学び効果的に使えるようになることをこの授業の目標とします。

## 授業計画

テーマ・内容	方法・達成目標
1、 色について(色の働き)	色の働きについて説明できる。
2、 光と色 (光と色の関係、眼のしくみ、照明と色、混色)	光と色の関係、眼のしくみ、照明と色、混色について説明できる。
3、 色の表示(色の三属性、カラーオーダーシステム)	色の三属性、カラーオーダーシステムについて説明できる。
4、 色彩心理(心理的効果、視覚効果、知覚的効果)	色の心理的効果、視覚効果、知覚的効果について説明できる。
5、 色彩調和(配色技法・配色調和論について)	三属性とトーンを手がかりとした配色技法について説明できる。
6、 生活と色彩 (生活環境と色彩、カラーコーディネーション)	生活環境と色彩、カラーコーディネーションについて説明できる。
7、 カラーコーディネーション応用 (習得した基礎知識を活かして色彩計画の演習をする)	習得した知識をもとに、分野別のカラーコーディネーションについて演習を通し、効果的な配色が出来るようになる。

<b>評価方法</b>  課題、平常点を総合的に判断して評価する。 (課題を100%提出していない場合は評価の対象外とします。)	評価割合	課題	90 %
		平常点	10 %
			%
			%
			%

## 教科書・教材

色彩検定対策テキスト3級編  
配色カード

## 学生へのメッセージ

色というものは不思議で楽しいものです。  
色の基本的な知識を身に付けて効果的に色を使えるようになりましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科2年	食の安全	通年	2 コマ ( )	64 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施 講師実務経験 矢島裕幸(常勤)・・・7年6ヶ月 岩塚製菓株式会社 生産管理職	
授業のねらい				
食の安全を脅かす危害要因を知り、安全を守るための仕組みや手法の実践方法を学びます。				

授業計画	
テーマ・内容	方法及び達成目標
1. ハザードとリスク 2. リスク管理の仕組み 3. 食中毒と微生物 4. 寄生虫、害虫、自然毒 5. 化学物質 6. その他の脅威 7. 農薬 8. 食品添加物 9. 食の安全を守るために① 関連法令 10. 食の安全を守るために② フードチェーンでの取り組み 11. まとめ	すべて講義形式で行う 複数のテーマをまとめて小テストを実施する

評価方法 期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。	評価割合	期末試験	40%
		中間・小テスト	20%
		レポート・課題	20%
		平常点・受講意欲	20%

教科書・教材 食の安全検定テキスト、フードコーディネーターテキスト
--------------------------------------

学生へのメッセージ
-----------

# 授業計画書

担当教員名: 秋山 正之

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	食文化・食生活Ⅱ	前期	4 コマ ( )	64 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	
授業のねらい				
フードコーディネーター資格3級の取得を目指し、食に関する文化、生活をより深く学ぶ				

授業計画	
テーマ・内容	方法・達成実績
1. 食の歴史 食文化の変遷  2. 各国の食文化と風土 日本料理、中国料理、西洋料理 その他主要国の料理  3. 食材と調理 食材の良さを活かす調理	全ての授業回において 前半2時限は、各回のテーマに関する講義を行い、 後半2時限は、ワークやディスカッションを実施する。  ワークやディスカッションの成果から理解度を確認し、 フィードバックにより知識の定着を図る。

評価方法  左記の割合で総合評価	評価割合	出席	50 %
		課題	30 %
		授業貢献度	20 %
			%
			%
教科書・教材			
学生へのメッセージ			

# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	食品表示Ⅱ	前期	2 コマ ( )	32 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施 講師実務経験 矢島裕幸(常勤)・・・7年6ヶ月 岩塚製菓株式会社 生産管理職	
授業のねらい				
食品表示検定初級の合格を目指した問題演習を中心に行う。				

授業計画	
テーマ・内容	方法及び達成目標
食品表示検定問題演習	

評価方法	評価割合	期末試験	100%
教科書・教材			
食品表示検定テキスト			
学生へのメッセージ			

# 授業計画書

担当教員名: 刈田 睦子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科2年	栄養学Ⅱ	通年	2 コマ ( )	32 コマ ( 通年64)
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

栄養学Ⅰの学習を踏まえ、知識の定着と食品や栄養に関して具体的なアドバイスが実践できることを目指す。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
栄養素の機能と健康  消化と吸収  エネルギー代謝と食事摂取基準  食品の特徴と性質  食品の加工と貯蔵	左記のテーマに関する演習を実施する

評価方法  期末試験により評価する。	評価割合	授業姿勢	100 %
			%
			%
			%
			%
教科書・教材			
学生へのメッセージ			

# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科2年	食空間マネジメント	通年	2 コマ ( )	64 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

食を楽しむためには、食そのものの他、環境や雰囲気も大切である。フードコーディネーターとして知っておくべき食空間のマネジメントとして、テーブルコーディネートその他、マナーやサービスの手法も学ぶ。

## 授業計画

テーマ・内容	方法及び達成目標
1. 食空間のあり方 2. 外食産業の歴史から知る食空間の変遷 3. レストランの空間設計 4. 料理に合わせたテーブルコーディネート 5. テーブルマナー 6. サービスプロトコル	1～6まで講義形式の他、 「ホテルイタリア軒」に赴き、ホテルスタッフからの 講義を実践する

評価方法	評価割合
期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。	期末試験 40%
	中間・小テスト 20%
	レポート・課題 20%
	平常点・受講意欲 20%

## 教科書・教材

フードコーディネーターテキスト

## 学生へのメッセージ



# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科2年	フードコーディネーター	前期	4 コマ ( )	64 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	

## 授業のねらい

実習授業「フードマネジメント実習」に向け、製品やメニュー開発に必要な知識を学ぶ。  
また、フードコーディネーター資格3級に向けた試験対策も実施する。

## 授業計画

テーマ・内容	方法及び達成目標
1. フードマネジメントにおける計数管理 2. メニュープランニング 3. 製品開発プランニング 4. 企画書の作成とプレゼンテーション	講義形式 一部理解度を確認するための小テストも実践する

評価方法	評価割合
期末試験、練習問題、平常点、および必要に応じ提出を求めるレポートを総合的に判断して評価する。	期末試験 40%
	中間・小テスト 20%
	レポート・課題 20%
	平常点・受講意欲 20%

## 教科書・教材

フードコーディネーターテキスト

## 学生へのメッセージ

# 授業計画書

担当教員名: 道川光夫・味方百合子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
食料農業経営科2年 大学併修農業総合科2年	農産物加工実習	前期	3 コマ ( )	48 コマ ( )
フードマネジメント科1年			備考	

## 授業のねらい

各種食品の加工について実習を通し、農産物加工の工程を学ぶ。最終的には、グループで農産物加工の企画を行い、製造し、その成果の発表までを行う。

なお、「農業の6次産業化」の加工の学びの位置づけとし、毎時間ごとに1つの食材をテーマに加工方法以外にも、食材の特徴や栄養素等を知ること、農産物加工による付加価値の意義を学ぶこととする。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
<p>●毎時間、「農産物」を使用することとし、和食・洋食・中華・菓子等のジャンルから担当教員がメニュー決定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果物加工 西洋梨・桃など</li> <li>・野菜加工 ジャガイモ・サツマイモ・トマト・イチゴ・スイカ・きゅうり など</li> <li>・米加工 米と野菜を使用したメニュー</li> <li>・学校収穫米の米粉を使った各ジャンルの加工</li> </ul> <p>●実習日ごと日誌を作成、最終的に後期末にまとめのレポートを作成する。</p>	<p>【主な到達点】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら栽培した農産物の加工を通じ、付加価値をつけること。</li> <li>・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。</li> <li>・栽培も含めた、原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。</li> <li>●左記テーマに記載した作物以外にも圃場の使用状況など考慮し、他の加工作物を追加する。</li> <li>●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。</li> <li>●栽培(作業)レポートは原則、実習日ごとに作成する</li> <li>●前期終了時に一旦日誌を回収し評価を行う。</li> <li>●後期はまとめレポートを回収し評価を行う。</li> </ul>

## 評価方法

出席・実習態度・レポートで評価する。

評価割合	出席	50 %
	実習態度	30 %
	レポート	20 %
		%
		%

## 教科書・教材

定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

## 学生へのメッセージ

本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。学生の皆さんが栽培した農産物に付加価値を付けるための加工方法を学びます。それには食材の特徴を知ることでも必要です。農業の6次産業化の学びの場でもあります。実習は班分けで行いますが、学生同士でもコミュニケーションをとり楽しく学んでいきましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 道川光夫・味方百合子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
食料農業経営科2年 大学併修農業総合科2年	農産物加工実習	後期	3 コマ ( )	48 コマ ( )
フードマネジメント科1年			備考	

## 授業のねらい

各種食品の加工について実習を通し、農産物加工の工程を学ぶ。最終的には、グループで農産物加工の企画を行い、製造し、その成果の発表までを行う。

なお、「農業の6次産業化」の加工の学びの位置づけとし、毎時間ごとに1つの食材をテーマに加工方法以外にも、食材の特徴や栄養素等を知ること、農産物加工による付加価値の意義を学ぶこととする。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
<p>●毎時間、「農産物」を使用することとし、和食・洋食・中華・菓子等のジャンルから担当教員がメニュー決定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果物加工 西洋梨・桃など</li> <li>・野菜加工 ジャガイモ・サツマイモ・トマト・イチゴ・スイカ・きゅうり など</li> <li>・米加工 米と野菜を使用したメニュー</li> <li>・学校収穫米の米粉を使った各ジャンルの加工</li> </ul> <p>●実習日ごと日誌を作成、最終的に後期末にまとめのレポートを作成する。</p>	<p>【主な到達点】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自ら栽培した農産物の加工を通じ、付加価値をつけること。</li> <li>・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。</li> <li>・栽培も含めた、原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。</li> <li>●左記テーマに記載した作物以外にも圃場の使用状況などを考慮し、他の加工作物を追加する。</li> <li>●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。</li> <li>●栽培(作業)レポートは原則、実習日ごとに作成する</li> <li>●前期終了時に一旦日誌を回収し評価を行う。</li> <li>●後期はまとめレポートを回収し評価を行う。</li> </ul>

評価方法	評価割合
出席・実習態度・レポートで評価する。	出席 50 %
	実習態度 30 %
	レポート 20 %
	_____ %
_____ %	_____ %

## 教科書・教材

定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

## 学生へのメッセージ

本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。学生の皆さんが栽培した農産物に付加価値を付けるための加工方法を学びます。それには食材の特徴を知ることでも必要です。農業の6次産業化の学びの場でもあります。実習は班分けで行いますが、学生同士でもコミュニケーションをとり楽しく学んでいきましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 真保わかば、久保秀平

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科1年	プロモーション実習	後期	集中講義 ( ) コマ	64 ( ) コマ
			備考 対面授業のみ実施	
<p>授業のねらい</p> <p>食の魅力を発信できるために、プロモーションの手法を理論、撮影、実践から学ぶ</p>				

授業計画	
テーマ・内容	方法及び達成目標
<p>《プロモーション視察・研究》 「フードメッセinにいがた」を視察し、各社のブースを視察した後、各社のプロモーションを研究する</p> <p>《撮影実習》 被写体を効果的、魅力的に引き立てる カメラ、動画の撮影技術を学ぶ</p> <p>《プロモーション実践》 学校SNSを活用し、実習で作成したメニュー等を発信 その効果も検証する</p>	

評価方法	評価割合	レポート	50%
		授業取り組み	50%

教科書・教材

学生へのメッセージ

# 授業計画書

担当教員名: 松本修・道川光夫・味方百合子

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 醸造・食品技術コース  大学併修バイオ総合科4年  フードマネジメント科2年	食品開発実習	前期(通年)	5 コマ ( )	80 コマ ( 通年160)
<b>備考</b> 対面授業のみ実施 講師実務経験 松本修(非常勤)…20年 亀田製菓株式会社 開発職 道川光夫(非常勤)…35年 洋菓子店プチフル 経営 味方百合子(非常勤)…5年 料理教室キッチン・トーク主宰				
<b>授業のねらい</b> 新しい付加価値をもった食品を開発技術を習得するために、各種食材の加工方法を学ぶ。また、価格設定に必要な原価計算の考え方を学ぶ。最終的には、商品コンセプトを立案し、新商品開発の提案ができるスキルを習得することを目指します。				

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
I. 小麦粉、米粉の加工 ・小麦粉、強力粉を用いた製パン開発 ・米粉を使用したパスタ開発 ・米粉を使用したパスタ開発 ・あられ、煎餅の開発	<b>【主な到達点】</b> ・各種食材の加工を通じ、新しい付加価値を与える。 ・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。 ・原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。 ・必要に応じて各食材の栄養や加工特性について事前講義します。  <b>【その他】</b> ●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。 ●左記テーマに記載した作物以外にも農業経営科生産の旬の農産物を用いた開発実習も適宜取り入れる。 ●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。 ●本講座は輪講形式であるため、レポートの作成については各教官の指示に従うこと。
II. 洋菓子の加工 ・洋菓子加工の基礎知識 ・各種洋菓子の開発	

<b>評価方法</b>  出席・実習態度・レポートで評価する。	<b>評価割合</b>	出席	40 %
		実習態度	30 %
		レポート	30 %
			%
			%
<b>教科書・教材</b>  定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。			
<b>学生へのメッセージ</b>  本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。食材の栄養特性や加工特性を学び、商品コンセプトに基づいた新しい付加価値をもつ商品を作るスキルを習得することを意識して実習に臨んでください。			

# 授業計画書

担当教員名: 松本修・道川光夫・味方百合子

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 醸造・食品技術コース 大学併修バイオ総合科4年 フードマネジメント科2年	食品開発実習	後期(通年)	5 コマ ( )	80 コマ ( 通年160)
<b>備考</b> 対面授業のみ実施 講師実務経験 松本修(非常勤)…20年 亀田製菓株式会社 開発職 道川光夫(非常勤)…35年 洋菓子店プチフル 経営 味方百合子(非常勤)…5年 料理教室キッチン・トーク主宰				
<b>授業のねらい</b> 新しい付加価値をもった食品を開発技術を習得するために、各種食材の加工方法を学ぶ。また、価格設定に必要な原価計算の考え方を学ぶ。最終的には、商品コンセプトを立案し、新商品開発の提案ができるスキルを習得することを目指します。				

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
I. 洋菓子の加工② ・洋菓子加工の基礎知識 ・各種洋菓子の開発	<b>【主な到達点】</b> ・各種食材の加工を通じ、新しい付加価値を与える。 ・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。 ・原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。 ・必要に応じて各食材の栄養や加工特性について事前講義します。  <b>【その他】</b> ●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。 ●左記テーマに記載した作物以外にも農業経営科生産の旬の農産物を用いた開発実習も適宜取り入れる。 ●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。 ●本講座は輪講形式であるため、レポートの作成については各教官の指示に従うこと。
II. 惣菜の加工 ・季節の野菜を用いた惣菜開発 ・季節の魚介類を用いた惣菜開発 ・中華総菜の開発	

<b>評価方法</b>  出席・実習態度・レポートで評価する。	<b>評 価 割 合</b>	出席	40 %
		実習態度	30 %
		レポート	30 %
			%
			%

**教科書・教材**  
 定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

**学生へのメッセージ**  
 本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。食材の栄養特性や加工特性を学び、商品コンセプトに基づいた新しい付加価値をもつ商品を作るスキルを習得することを意識して実習に臨んでください。

# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科2年	フードマネジメント実習	前期	10 コマ ( )	160 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	
授業のねらい				
食製品の開発に必要な一連を実習形式で学ぶ				

授業計画	
テーマ・内容	方法及び達成目標
開発品目は学生と協議の上で決定し、開発に向けた助言をもとに毎時間実践を行う。	

評価方法	評価割合	授業貢献	100%
教科書・教材			
学生へのメッセージ			

# 授業計画書

担当教員名: 矢島 裕幸

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
フードマネジメント科2年	卒業研究	後期	10 コマ ( )	160 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	
<p>授業のねらい</p> <p>2年前期に実践する「フードマネジメント実習」の流れを受け、開発に向けたプロセス、考察をまとめ、卒業研究発表会にて発表する。</p>				

授業計画	
テーマ・内容	方法及び達成目標
<p>「授業のねらい」の通り、フードマネジメント実習での内容を踏まえ、開発におけるプロセス、考察を実施。必要に応じ、開発も継続する。</p>	

評価方法	評価割合	授業貢献	100%
教科書・教材			
学生へのメッセージ			



# 授業計画書

担当教員名:

秋山正之

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
全学科1年	就職実務	前期	2 コマ ( )	32 コマ ( )
			備考 対面授業と遠隔授業の併用実施	

## 授業のねらい

《人間力育成》 1. 社会人の基本言動「挨拶」「敬語での会話」を自ら率先し、習慣となることを目指す。  
2. 社会人に必要なコミュニケーションスキルを身につけ実践できることを目指す。  
《学びの根》 レポートの記述、基礎計算力を習得し、専門知識学習の土台となる基礎学力を身につける。  
《ABioゼミ》 業界人の講演を聴き、働き方や業界就職など自己の将来像を描く参考にする。(月1回程度実施)

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
《人間力育成》 1. イントロダクション、挨拶、正しい分離礼の実践	挨拶の習慣化に向けた動機づけを行う。面接で求められる分離礼を体得し、授業前後の挨拶で実践で習慣化を目指す。
2. 敬語の種類	尊敬語、謙譲語の特性を理解し、ケーススタディを通して普通語から尊敬語、謙譲語へ変換できることを目指す。
3. 受け手を意識した書き方、聞き方、話し方	5W1H、固有名詞や数字を使った会話をケーススタディを通じて学び、相手に内容が伝わるメモ書き、会話の実践を目指す。
4. コミュニケーション① 来客対応 5. コミュニケーション② 電話対応 6. コミュニケーション③ チームワーク	企業内で求められる応対時の会話、上司同僚への話し方をケーススタディを通じて学び、これらの実践に必要な知識と基礎的なスキルの習得を目指す。
7. コミュニケーション検定 答案練習	前期学習の振り返りとして、コミュニケーション検定初級の過去問題演習を行い、検定試験の合格を目指す。
《学びの根》 1. ノートのまとめ方	授業内容の理解促進に向けた、効率的かつ分かりやすいノートのまとめ方を学習し、実践できることを目指す。
2. 基礎計算演習	専門知識の学習に必要な計算力の習得に向け、習熟度別でクラスを分け、クラスごとの到達点に向けた計算演習を実践する。
3. レポートの書き方	各科目で提出を求められるレポートの基本的なルールや書き方を学習し、実践できることを目指す。
《ABioゼミ》 業界人講演	業界人の講演を聴き、働き方や業界就職など自己の将来像を描く参考にする。

評価方法  右の評価割合で総合的に判断する。	評価割合	出席	70 %
		授業貢献	30 %
			%
			%

## 教科書・教材

コミュニケーション検定 初級 公式ガイドブック

## 学生へのメッセージ

本実習では、学生自ら栽培品目の決定・栽培計画・作業・販売計画を一貫して行います。教員はアドバイスはしますが「指示」は出しません。実際の農家が行うことを学生のうちから経験することによって、自ら考え創り出す農業を実践していきます。すべては、学生自身の熱意とやる気です。これまでの基礎をもとにしっかり取り組みましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 秋山正之

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
全学科1年	就職実務	1年後期	2 コマ ( )	32 コマ ( )
			備考 対面授業と遠隔授業の併用実施	

## 授業のねらい

《人間力育成》 1. 社会人の基本言動「挨拶」「敬語での会話」を自ら率先し、習慣となることを目指す。  
2. 社会人に必要なコミュニケーションスキルを身につけ実践できることを目指す。  
《学びの根》 レポートの記述、基礎計算力を習得し、専門知識学習の土台となる基礎学力を身につける。  
《ABioゼミ》 業界人の講演を聴き、働き方や業界就職など自己の将来像を描く参考にする。(月1回程度実施)

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
《人間力育成》 1. キャリア構築における自己分析	興味関心など、自分史作成を通じて振り返り確認する。
2. キャリア構築における他者による分析	自己分析により自覚した強み、長所を他者の視点から確認してもらい、気づきを得る。
3. 業界、企業、職種研究	自己の希望している業界の現状と今後の発展、業界の企業と、業界マップの作成、自己の能力を発揮できる職種を知る。
4. キャリアマップの作成	これまでのテーマで知りえたことを基に、自己のキャリアマップを作成し、自己の強み、興味から選択した業界、それに向けた今後の行動を認識する。
《学びの根》 1. 常用漢字	常用漢字を使用することを意識させた就職作文や履歴書作成通じ、文章作成力の向上を図る。
《ABioゼミ》 業界人講演	業界人の講演を聴き、働き方や業界就職など自己の将来像を描く参考にする。

評価方法	評価割合	出席	70 %
		授業貢献	30 %
右の評価割合で総合的に判断する。			%
			%
			%

## 教科書・教材

コミュニケーション検定 初級 公式ガイドブック

## 学生へのメッセージ

# 授業計画書

担当教員名: 各科担当

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
全学科1年	一般教養	後期	1 コマ ( )	16 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	

授業のねらい

社会人常識マナー検定合格に向けた知識の習得

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
社会人常識マナー検定 問題演習	

<p>評価方法</p> <p>右の評価割合で総合的に判断する。</p>	評価割合	出席	70 %
		演習成績	30 %
			%
			%
			%
教科書・教材			
学生へのメッセージ			

# 授業計画書

担当教員名: 峯岸希一

計画書作成日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
全学科1年	PC実習	前期	2 コマ ( )	32 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施 年度末に資格試験実施予定	

## 授業のねらい

現在、私達の生活でごく当たり前使用前に使用できるようになったパソコン。もちろん、仕事の上でもいまや1人1台が当然の時代である。OA実習では、企業でも使用率の高いマイクロソフトエクセルの使用方法を学ぶ。就職後、実務でのパソコン操作に役立つ知識、及びアプリケーション操作を身につける事を目的としている。  
また、SDGs社会になり、紙資源の削減もより求められる世界になるため、デジタル処理技術の習得は必須である。

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
Windowsの基本操作	パソコンの基本操作、および入力について学ぶ。入力操作の手順を覚えることが目標。
Excelの基本操作 データの入力	Excelの画面構成の仕組みを理解する。データの入力方法を理解する。Excelのデータ扱いの違いについて覚えることがポイント。
データの編集・表の作成	データの移動とコピー・行列の操作。作表の仕方、表示形式の理解。表を理解しながら作成できることが目標。
練習問題	今までの操作について演習問題を解き、操作を身につける
ブックの印刷 グラフと図形の作成	印刷イメージの確認・ページ設定・グラフの作成。印刷の基本、グラフ作成の手順を覚え、グラフ作成がスムーズにできることが目標。
ブックの利用と管理	ワークシートやウィンドウの操作を理解し、作業の中で複数の方法から使えることが目標。

評価方法 授業への取り組み方、タイピング習得状況、課題作業、期末試験結果を評価対象とします。	評価割合	平常点	20 %
		課題作業	20 %
		期末試験	60 %
			%
			%

## 教科書・教材

Excel2016クイックマスター基本編、Excel表計算処理技能認定試験3級問題集(2016対応)

## 学生へのメッセージ

しっかりとアプリケーションスキルを身につけましょう。今までコンピュータをあまり使用したことのない人も心配は無用です。検定合格を目標として、頑張りましょう。  
デジタルを使うことで、紙ベースのデータを減らし資源の削減ができる技術を身につけておきましょう。

# 授業計画書

担当教員名:

峯岸希一

計画書作成日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
全学科1年	PC実習	後期	2 コマ ( )	32 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施 年度末に資格試験実施予定	

## 授業のねらい

現在、私達の生活でごく当たり前使用前に使用できるようになったパソコン。もちろん、仕事の上でもいまや1人1台が当然の時代である。OA実習では、企業でも使用率の高いマイクロソフトエクセルの使用方法を学ぶ。就職後、実務でのパソコン操作に役立つ知識、及びアプリケーション操作を身につける事を目的としている。  
また、SDGs社会になり、紙資源の削減もより求められる世界になるため、デジタル処理技術の習得は必須である。

## 授業計画

テーマ	内容・方法・達成目標
関数	Excelで使用する基本的な関数を学ぶ。関数の書式、呼び出し方。 数式バーでの関数の理解を目指す。
練習問題	練習問題を通じ、今までの理解度を確認する。
データベース機能	Excelを使用したデータベース機能を学ぶと共に、データベースの構成を学ぶ。リスト形式の用語と形式の特徴を覚えることが目標。
サーティファイExcel3級検定対策(練習問題)3週間	検定対策問題集を使用して、問題独特のクセや解き方を学習する。問題を沢山解く中でスピードアップも狙う。(60%の出来を目指す)
サーティファイExcel3級検定対策(模擬問題)5週間	問題に慣れてきたら、実際の試験を想定し、同じ環境での模擬問題を行う。個人差がでてくる頃なので、個人対応を行い弱点克服を狙う。(模擬は合格得点以上を目指す)
サーティファイExcel3級検定試験	USB内のプログラムを利用して、資格試験を行う。

評価方法	評価割合	平常点	20 %
		課題作業	20 %
授業への取り組み方、タイピング習得状況、課題作業、資格試験結果を評価対象とします。		資格試験結果	60 %
			%
			%

## 教科書・教材

Excel2016クイックマスター基本編、Excel表計算処理技能認定試験3級問題集(2016対応)

## 学生へのメッセージ

しっかりとしたアプリケーションスキルを身につけましょう。今までコンピュータをあまり使用したことのない人も心配は無用です。検定合格を目標として、頑張りましょう。  
デジタルを使うことで、紙ベースのデータを減らし資源の削減ができる技術を身につけておきましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 各科担当

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
全学科 全学年	地域活動	通年	※ コマ ( )	32 コマ ( )
			備考 対面授業のみ実施	

授業のねらい

校訓における「調和」の精神のもと、地域で行われるイベント、行事へボランティアとして参画し、地域、社会との調和を体験する。

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
規定回数 イベント、ボランティアへの参加	

評価方法  右の評価割合で判断する。	評価割合	出席	100 %
			%
			%
			%
			%

教科書・教材

学生へのメッセージ