

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	20	心理学	CC201
1年後期	22	食文化史	CC202
1年後期	30	経済学	CS201
1年後期	34	倫理学	CS202
1年後期	40	化学実験	CN201
1年後期	44	有機化学	CN202
1年通年	52	情報処理演習 I	CI101
1年後期	60	保健体育(体育理論を含む)	CH201
1年～4年	66	スポーツ・リクリエーション	CH103
1年後期	70	英語 II	CL201
1年後期	82	フランス語 II	CL202
1年後期	90	中国語 II	CL203
1年後期	274	生化学 I	FF211
1年後期	286	食品学総論 I	FI211
1年後期	312	環境衛生学	FS211
1年後期	354	調理学 I	FC212
1年後期	362	基礎調理実習 II	FC211

心理学

(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 西脇 喜恵子

◆授業概要

心理学は生活に密着する生き生きとした学問であるという視点から、本講義での学びを、キャリア形成や将来の仕事をはじめ、社会生活全般に活用できるようにすることを目標とする。授業では、主に心理学の基礎的な概念や社会への貢献、「こころ」への多様なアプローチなどについて講義する。同時に、講義の内容を身近な事柄に関連させながら、小グループでの討議や発表を行う。

こうした学びを通して、ディプロマポリシーに示す「大学で学んだこと・身につけたことを実社会で形にして表現できる応用力としての技術と技能を身につけている」の達成も目指す。

◆到達目標

1. 心の仕組みと、それを説明する用語や諸理論を理解できる。
2. 対人関係や社会集団における心の働きとその特徴を理解できる。
3. 心理支援やその技法を説明できる。
4. 心理学的知見をもとに全人的に学ぶ重要性を理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	ガイダンスとイントロダクション	本講義の目的、受講上の留意点、心理学を学ぶ意義などについて説明する	予習 シラバスを確認し、教科書序章を熟読する(30分)
			復習 疑問点や心理学に関する関心事を整理しておく(30分)
2	対人援助に役立つ心理学(1)	対人援助における心理学的アプローチと活動実践を学ぶ(教科書P1~8、P21~29)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 心理に関する支援の対象範囲と諸活動をまとめる(30分)
3	対人援助に役立つ心理学(2)	心理学的アプローチによる対人援助方法やその特徴を学ぶ(教科書P33~46)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 カウンセリングや心理療法をはじめとする心理学的対人援助方法をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
4	心理学から読み解く(1)「人はどう発達するか(1)」	新生児期から乳児期までの心の発達を学ぶ(教科書P91~104)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 発達に関する理論をもとに発達段階に応じた特徴や課題をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
5	心理学から読み解く(2)「人はどう発達するか(2)」	幼児期から老年期までの心の発達を学ぶ(教科書P104~126)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 発達に関する理論をもとに発達段階に応じた特徴や課題をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
6	心理学から読み解く(3)「性格とは何か」	性格形成の要因や種類に関する考え方を学ぶ(教科書P47~65)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 性格とその形成や発達に関する考え方や理論をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
7	心理学から読み解く(4)「性格は測れるか」	性格を測定できるとされる心理検査の種類や特徴を学ぶ(教科書P139~146)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 心理検査の種類と特徴をまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
8	心理学から読み解く(5)「身近な人や社会との関係」	対人関係や社会的行動、コミュニケーションを学ぶ(教科書P69~77)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 適応に必要な社会的行動やコミュニケーションについてまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
9	心理学から読み解く(6)「こころの不思議—好きになる・助ける・傷つける」	対人関係や集団における心の働きを学ぶ(教科書P77~90)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 社会や集団における心の機能や群集心理についてまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)
10	心理学から読み解く(7)「世界のとらえ方」	知覚や認知のしくみを学ぶ(教科書P149~158)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する(30分)
			復習 人が環境をどのように知覚し認知するのかをまとめる(30分)※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる(60分)

11	心理学から読み解く (8) 「記憶とは何か」	記憶の種類やしくみを学ぶ (教科書P158~165)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する (30分)
			復習 人の記憶がどのようなしくみになっているのかをまとめる (30分) ※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる (60分)
12	心理学から読み解く (9) 「行動とは何か・学習とは何か」	条件付けをはじめとする学習される行動を学ぶ (教科書P167~190)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する (30分)
			復習 条件付けの理論と行動がどのように学習されるかをまとめる (30分) ※次回授業の発表者は発表原稿をまとめる (60分)
13	心理学の研究法	心理学的データをとるための研究方法を学ぶ (教科書P213~229)	予習 授業に関連する範囲の教科書を熟読する (30分)
			復習 心理学の研究方法の種類と内容、特徴をまとめる (30分)
14	テーマ別ディスカッション	講義の中で取り上げたトピックの中から関心のある一つを選び、班ごとにディスカッションし、発表資料にまとめる	予習 13回までの講義資料を復習し関心のあるトピック一つを選ぶ (60分)
			復習 ディスカッションの内容をまとめる (60分)
15	プレゼンテーションとまとめ	各班による発表と全体のまとめを行い講義内容の定着を図る	予習 発表のリハーサルをしておく (60分)
			復習 講義全体を復習する (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
心理学・入門 心理学はこんなに面白い 改訂版	サトウタツヤ・渡邊芳之	有斐閣アルマ

◆参考書

書名	著者	発行所

<補足>参考書は教科書P240~P245のブックガイドを参照のこと

◆関連科目

リテラシー、自己表現法、栄養教育論、臨床栄養カウンセリング

◆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	40		
振り返り課題	30		
学習に取り組む姿勢・意欲	30		

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

定期試験は求めがあれば結果を開示する。毎授業のはじめに、前回授業のまとめや振り返り課題の確認を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

30分以上の早退や遅刻は欠席とする。全授業の出席が2/3以上の場合、定期試験の受験資格が得られる。授業の妨げになる行為 (私語やスマホ視聴など) は厳に慎むこと。

◆オフィスアワー

受付時間: 授業時間終了後

受付場所: 教室

上記で対応できない場合: あらかじめメールでご相談ください

食文化史 (2単位) (管理栄養学科・食品学科)

開講時期 3年・後期(管理栄養学科) 1年・後期(食品学科)
 担当者氏名 中西載慶

◆授業概要

食文化は、その国の風土、歴史、文化と深く関わり、それぞれの民族や地域社会の人々が過去から現在まで脈々と受け継いできたものである。そこには、多くの慣習や伝統、収穫物や生産物の調理法、加工・貯蔵法などに関する優れた知恵や技術、そして、ものの見方や考え方などの精神的価値観が刻み込まれている。本講義では、主に日本の食文化の特徴を、古代から現代までの各時代における生活状況や社会状況の変遷を踏まえながら、歴史、文化、科学の多面的視点から解説する。

講義内容の理解度を高めるためパワーポイントスライドの映写や資料の配布などを行う。また、講義で得られた知識を確実なものとするため毎回10分程度の自己確認テストを実施し、その解説を時間内に行う(正解と解説を聞き受講生自身が採点し誤りは正し保管する)。

◆到達目標

1. 食文化の成り立ちや多様な食文化を理解することができる。
2. 日本の食文化の歴史の変遷と特徴を各時代における社会状況や生活状況を背景に理解できる。
3. 歴史、文化、科学の多面的視点から食材、食品、饗応料理、行事食などの知識を深めることができる。
4. 現代人の食生活や食環境を考察し、食文化の未来や自らの食生活を考えることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	講義ガイダンス	講義の全体像と概要、講義の進め方、予習・復習、履修上の留意点などを説明する。	予習 シラバスを読んでおく。(20分)
			復習 15回分の講義概要を理解する。(40分)
2	食文化とは	食文化の構成要因、世界の主食、多様な食文化(食作法、食の禁忌)などについて解説する	予習 日本の気候風土、食文化とは何かについて考えてみる。(30分)
			復習 日本の風土と食生活の特徴、食文化の構成要因などを理解する。(40分)
3	日本の食文化の変遷と特徴	食文化の成り立ち、日本の食文化の特徴と変遷、諸外国との関連などの概要について解説する。	予習 日本史における各時代の特徴を大まかに把握する。(30分)
			復習 各時代の食生活の変遷の概略を知り、諸外国との関係なども理解する。(50分)
4	縄文時代	貝塚や遺跡などから推察される縄文人の食生活の状況や食材などについて解説する。日本人のルーツを解説する。	予習 縄文時代の年代や遺跡を調べる。(30分)
			復習 縄文時代に食用されていたと推察される植物、魚、鳥、動物などを知る。(40分)
5	弥生・古墳時代	稲作の伝来経路、農耕社会の形成などを中心に、弥生時代の食生活について解説する。	予習 弥生時代の年代や稲作を調べる。(30分)
			復習 稲作の伝来、農耕社会、食生活の様子などを理解する(40分)。
6	飛鳥・奈良・平安時代	箸の伝来、肉食禁止思想、遣唐使によりもたらされた多様な食材や食文化について解説する。	予習 飛鳥・奈良時代を代表する建造物や天皇名などを調べる。(40分)
			復習 律令国家の成立、遣唐使によりもたらされた食材や食品を知る。(50分)
7	鎌倉・室町・安土桃山時代(I)	武家社会の成立と社会・生活状況、食文化の特徴、禅宗と食文化などについて解説する。	予習 源頼朝、北条氏、武家社会などについて調べる。(40分)
			復習 貴族社会と武家社会の食生活の比較、本膳料理、精進料理などを知る。(50分)
8	鎌倉・室町・安土桃山時代(II)	鎌倉・室町時代に普及した食材や食品、その製造法、料理法、代表的料理などについて解説する。	予習 日本と中国との貿易や人的交流などを調べる。(30分)
			復習 この時代を代表する食物の製造法や料理法などを理解する。(50分)。
9	江戸時代(I)	江戸の食文化の特徴を、前期、中期、後期に分け、その時代背景や社会・生活状況などの視点から解説する。	予習 江戸時代の年号や将軍名を調べる。(30分)
			復習 江戸の前期、中期、後期における武士や庶民の食生活の実態を知る。(50分)
10	江戸時代(II)	江戸時代を代表する食材、食品、料理、屋台食および江戸の人々の優れた知恵や技術などについて解説する。	予習 鎖国、年貢などについて調べる。(30分)
			復習 江戸時代の庶民の食生活の実態や食材や食品に関する知識を深める。(40分)。

11	江戸時代（Ⅲ）	江戸時代のリサイクル、発酵食品製造の優れた技術、食材の有効利用などを主に科学的視点から解説する	予習	身近な発酵食品の歴史を調べる。出汁や和食について調べる。(40分)
			復習	発酵食品製造の原理や江戸時代の製造工程管理法などについて理解する。(40分)
12	明治・大正時代	明治・大正時代の食文化の特徴を解説するとともに、その時代を代表する食材や食品、西洋料理の特色などを解説する。	予習	明治維新、文明開化などについて知識を得る。(40分)
			復習	西洋料理の大衆化などについて、その時代背景などを理解する。(30分)
13	昭和・平成時代	戦後（昭和20年以降）の食文化を考察し、その時代を代表する食品や食材の特色なども解説する。	予習	戦前・戦後、高度経済成長の言葉の意味とその内容などを調べる。(30分)
			復習	インスタント食品、レトルト食品、冷凍食品などについて知識を深める。(40分)
14	現代	現代の食環境やその変化の要因、行事食や伝統料理などを解説するとともに現代の食志向を考察する。	予習	日頃どのような食品を食べているか考えてみる。(30分)
			復習	食材や食品にまつわる様々な知識を深める。(40分)
15	食文化の現状と未来	日本人の食生活の現状や課題を考察するとともに食料資源、食品流通、食品ロスなどについて考える。	予習	自分と家族の食生活について考えてみる。(40分)
			復習	身近な食材や食品に関する科学的知識を深め、現在の食生活の実態を考える。(50分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
講義内容が各時代にまたがりかつ広範囲にわたるため、スライドを多用し適宜資料を配布する。また、各回の講義時に講義内容に関する自己確認テスト用紙を配布する。		

◆参考書

書名	著者	発行所
食文化入門	石毛直道、鄭大聲	講談社サイエンティフィク
食文化概論	丸山務、他	調理師養成施設協会
続・サイエンス小話 (身近な食物から好奇心を育む本)	中西載慶	東京農大出版会

◆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	80	小テスト	
自己確認テスト及びレポート	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)			

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

試験の不合格者に対しては、フォロー教育において、講義内容のまとめ資料の配布、講義内容の再確認を行う。レポートは必要に応じ適宜コメントをつけ返却する。

◆受講上の注意事項及び助言

講義の理解を深めるため、毎回パワーポイントのスライド映写を行うがスマートフォンによる撮影は禁ずる。スライドの必要事項は適宜アナウンスするのでノート筆記とする。各回に実施する自己確認テストは試験まで各自で保管する。

◆オフィスアワー

受付時間： 出講日（講義終了後教室）

受付場所： 学務課

上記で対応できない場合：メール（nakanisi@nodai.ac.jp）で相談等対応する。

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る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
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

◆参考書

書名	著者	発行所
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
現代マーケティング論	高橋克義・桑原秀史	有斐閣

◆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	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・管理栄養学科)

開講時期 1年・後期(食品学科)2年・後期(管理栄養学科)

担当者氏名 齋藤 篤

◆授業概要

私たちは日常で行動をするにあたって、あらゆる場面で「決断」をしなければなりません。その際に必要なのは判断するための基準です。その基準について知り、その基準をいかに決断にいたる判断の材料とすることができるかを考えるのが、倫理学の目指す目標であり、倫理学の学びを通して「倫理的な営み」ができることを目的とします。

本講座では、倫理とはなにか、判断基準となる基本的な倫理について学んだのち、具体的な事例を取り上げながら、倫理する営みを、ともに考えていきたいと思えます。

◆到達目標

1. 倫理とは何かについての、基本的な知識が理解できる。
2. 倫理的な営みについて、自分の頭で考え、自分なりの答えを出すことができる。
3. 倫理的な営みが、自分自身の人生と生活にとって、無くてはならないものであることが理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習(標準的な所要時間)
1	倫理とは?	倫理の意味と、倫理が果たす目的について学ぶ。	予習 「倫」という漢字の意味を調べる。(45分)
			復習 倫理の意味と目的が説明できる。(45分)
2	決断にいたる判断基準	決断をするための判断基準について、その概要を学ぶ。	予習 判断基準とは何かを調べる。(45分)
			復習 判断基準について説明できる。(45分)
3	倫理と道徳	倫理と道徳の関係性と違いについて学ぶ。	予習 道徳の意味を調べる。(45分)
			復習 倫理と道徳の関係性を説明できる。(45分)
4	法倫理とコンプライアンス(法令遵守)	倫理する営みにおける法律の役割と、法を守ることの意味について学ぶ。	予習 コンプライアンスの意味を調べる。(45分)
			復習 法律と倫理の関係を説明できる。(45分)
5	倫理と慣習・習慣	倫理する営みにおける「慣習・習慣」の関係性について学ぶ。	予習 慣習・習慣の意味を調べる。(45分)
			復習 慣習・習慣と倫理の関係性を説明できる。(45分)
6	宗教倫理	倫理する営みにおける「宗教」の役割について学ぶ。	予習 自分の家庭の宗教について調べる。(45分)
			復習 宗教の倫理的な役割を説明できる。(45分)
7	食の倫理(1)	食の禁忌(タブー)について、その倫理的な意味と役割について学ぶ。	予習 豚を食べてはいけない地域と理由について調べる。(45分)
			復習 食のタブーについて説明できる。(45分)
8	食の倫理(2)	食品廃棄の問題について、その倫理的な意味と対策について学ぶ。	予習 身近な食品廃棄を調べる。(45分)
			復習 食品廃棄を倫理的に説明できる。(45分)
9	食の倫理(3)	食品偽装の問題について、その倫理的な意味と対策について学ぶ。	予習 食品偽装事件について調べる。(45分)
			復習 食品偽装を倫理的に説明できる。(45分)
10	SDGs(持続可能な開発目標)	SDGs(持続可能な開発目標)について、倫理的な側面から学ぶ。	予習 SDGsとは何かについて調べる。(45分)
			復習 SDGsについて説明できる。(45分)
11	情報倫理(1)	人間関係をつなぐ意思疎通(コミュニケーション)について倫理的な側面から学ぶ。	予習 意思疎通について調べる。(45分)
			復習 意思疎通を倫理的に説明できる。(45分)
12	情報倫理(2)	意思疎通手段(コミュニケーションツール)について倫理的な側面から学ぶ。	予習 意思疎通手段について調べる。(45分)
			復習 意思疎通手段の利点・欠点を説明できる。(45分)
13	情報倫理(3)	インターネットの倫理について考える。	予習 インターネットの長所・短所を調べる。(45分)
			復習 インターネットについて倫理的に説明できる。(45分)

14	性倫理（1）	最近のトピックから、LGBTQ など性的マイノリティについて倫理的に考える。	予習 LGBTQ について調べる。(45 分)
			復習 LGBTQ について倫理的に説明できる。(45 分)
15	性倫理（2）	最近のトピックから、性暴力・セクシュアルハラスメントについて倫理的に考える。	予習 性暴力・セクハラ事件を調べる。(45 分)
			復習 性について倫理的に説明できる。(45 分)

◆教科書及び資料

特にありません。授業時に毎回プリントや資料を配布します。

◆参考書

授業ごとに紹介します。

◆関連科目

日本国憲法、生物学、食と環境、環境衛生学

◆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	40	小テスト	
レポート	40	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)

1. 上記「レポート」とは、毎回の講義後に配る「リアクションシート」に、授業の感想等を記載・提出することを意味します。
2. 上記「学習に取り組む姿勢・意欲」とは、交通機関遅延などのやむを得ない遅刻・あらかじめ申告のあった欠席を除き、授業が始まる定刻から参加していること、授業を妨害しない態度のことを指します。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

1. 上記「リアクションシート」に記載された内容を踏まえて、授業で応答するようにします。
2. 定期試験については、授業ごとにポイントについて触れますので、それを踏まえて準備してください。

◆受講上の注意事項及び助言

1. やむを得ず欠席をする場合は、事前に教員もしくは学務課へ連絡をしてください。事情によっては、代替措置等の考慮をします。
2. 授業開始時刻には入室してください。交通機関遅延などのやむを得ない遅刻を除いては、授業開始後 10 分過ぎたあとの遅刻入室は、欠席とみなします。
3. 講義中は、他の学生の妨げにならないよう、私語をはじめとする行動は慎んでください。

◆オフィスアワー

受付時間：授業前後（あらかじめ予約していただければ、確実に対応できます）

受付場所：教室（場合によっては、別室で受け付けます）

上記で対応できない場合：メールにて受け付けます。メールアドレスは講義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. 化学入門、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・レポートの書き方について	予習 配布資料の実験の注意事項を確認する。(30分)
			復習 実験器具の取り扱い方、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p.10,11のpH測定を読み、実験ノートに方法をまとめる(30分)
			復習 pHの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	標準液の調製と測容器具の取り扱い	予習 配布資料p.8,9,12,13を読み実験ノートに実験方法をまとめる。(40分)
			復習 標準液のファクターの計算方法を見直す。(80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p.14,15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 水酸化ナトリウム溶液の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p.16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	食酢の定量	予習 配布資料p.17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。(90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p.18~20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p.22,23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p.24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 重量分析法の操作方法、実験結果からの計算方法を確認し、レポートを作成する(90分)
10	陽イオンの分類 (無機定性分析)	金属イオンの定性分析	予習 配布資料p.25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p.28,29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 p.26,27 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 p.30,31 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 p.32,33 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
授業前に資料(テキスト)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	東京化学社

◆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)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られないこと。

◆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研究室または実験室。実験終了後～17:00。

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。

有機化学 (2単位) (食品学科)

開講時期 1年・後期
 担当者氏名 鈴木 等 折口 いづみ

◆授業概要

有機化学は、有機化合物の構造や性質および反応を知るための学問である。有機化合物は、体の構成要素やエネルギー源としてばかりでなく体の働きを制御しあるいはさまざまな材料の構成要素として、まさに人類の衣食住に密接にかかわる重要かつ不可欠な物質である。

授業では、基礎的かつ知っておかねばならない有機化合物の構造・性質・反応について解説する。必修科目であるので、理解度を確保するために随時、練習問題を課す。練習問題や小テストでわからないところを十分復習すること。小テストと定期試験の結果から成績を評価する。

◆到達目標

1. 有機化学の基礎知識を身につけ、演習課題に対し活用することができる。
2. 有機化合物の名称、化学式および構造式を書くことができる。
3. 有機化合物の構造と性質および化学反応を説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	有機化合物の定義	有機化合物の構成元素と特徴	予習 有機化合物の定義を調べる (30分)
			復習 物質としての有機化合物の特徴を理解する (90分)
2	有機化合物の分類	様々な有機化合物の分類と構造	予習 有機化合物の分類について調べる (30分)
			復習 有機化合物の構造による分類を理解する (90分)
3	構造の決定と表示法	元素分析、組成式、分子式、示性式、構造式	予習 元素分析について調べる (50分)
			復習 代表的な有機化合物を示性式、構造式で書くようにする (90分)
4	有機化合物の命名法	構造と名称 (IUPAC名と慣用名) 構造式の書き方、読み方	予習 飽和と不飽和の違いを調べる (30分)
			復習 代表的な脂肪族飽和・不飽和炭化水素の構造式の書き方、読み方を覚える (120分)
5	官能基	官能基の種類と特性	予習 官能基について調べる (30分)
			復習 官能基の構造式と名称を覚える (120分)
6	アルカン・構造異性体	アルカン・構造異性体の性質と特徴 ハロゲン化アルキル、ラジカル反応	予習 脂肪族の飽和炭化水素と不飽和炭化水素の違いを調べる (30分)
			復習 C ₁ ~C ₁₀ までのアルカンの組織名を覚える (120分)
7	アルケン・アルキン シス・トランス異性体	アルケンの構造 (σ結合、π結合) と性質、 シス・トランス異性体の特性	予習 炭素二重結合の性質を調べる (30分)
			復習 シス、トランス異性体の構造式を書けるようにする (60分)
8	シクロアルカン シクロアルケン	シクロアルカン・シクロアルケンの構造と性質	予習 炭素の環状構造がある物質を調べる (30分)
			復習 化学構造とその性質を覚える (60分)
9	アルコール・エーテル	アルコール・エーテルの構造と性質および反応	予習 エーテル結合がある物質の構造式を調べる (30分)
			復習 構造の違いによる沸点や溶解性などの性質との関係を理解する (120分)
10	アルデヒド・ケトン	アルデヒド・ケトンの構造と性質および反応	予習 ホルミル基 (アルデヒド基)・カルボニル基 (ケトン基) の構造を調べる (30分)
			復習 アルデヒド・ケトンの性質や反応を理解する (120分)
11	カルボン酸	カルボン酸の構造と分類および反応、 鏡像異性体 (光学異性体)、ヒドロキシ酸	予習 カルボキシ基の性質を調べる (30分)
			復習 脂肪酸の性質と反応を理解する (120分)
12	エステルと油脂	天然での存在と利用、エステル化、けん化	予習 油脂の構造式を調べる (30分)
			復習 エステル化とけん化反応、セッケンの生成を理解する (120分)
13	芳香族化合物	ベンゼンとその誘導体の特徴	予習 芳香族化合物の定義を調べる (30分)
			復習 ベンゼンの構造と性質、その反応と誘導体の生成を理解する (120分)

14	アミン	アミノ基をもつ化合物の性質と反応、 絶対配置と鏡像異性体	予習 アミンの定義を調べる (30分)
			復習 アミンの構造と性質、その反応と誘導体を確認する (60分)
15	まとめ	総括	予習 1回～14回の授業の分からないところをチェックする (30分)
			復習 すべての授業の内容をノートにまとめて見ましょう (120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所

授業内容をプリントにして配布し、それをテキストとして使用する。

◆参考書

書名	著者	発行所
高等学校理科用教科書 化学	辰巳 敬他	数研出版
生命化学・食品学・栄養学を学ぶための有機化学 基礎の基礎 第3版	立屋敷 哲	丸善出版
食と栄養を学ぶための化学	有井 康博・川畑 球一・升井 洋至・ 吉岡 泰淳	化学同人
新・物質科学ライブラリ 4 基礎 有機化学 新訂版	大須賀 篤弘・東田 卓	サイエンス社

◆関連科目

化学、化学入門、食品学総論 I

◆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	80	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			

(補足) 成績は定期試験と小テストの結果により評価する。

分からないところや小テストの間違えたところはよく調べ、質問し、復習して十分理解しておくこと。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テストは採点した答案を授業内で返却し解説を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

1年生で履修する有機化学の内容が本学では、あらかじめ必要な基礎知識になります。この科目は大学で初めて学ぶ有機化学、いわゆる“有機化学の入門”であり、ここで学ぶ内容が食品学、生化学や栄養学など今後の学習に役立ちます。暗記事項は多いものの、構造式は視覚的に捉えたり、物質の性質は官能基のグループごとに覚えたりなど体系的に整理しながら学んでいきます。有機化合物の構造はパズルのピースの組み合わせと考えることもできますので、パズルを楽しむような感覚で有機化学に親しみを持ち予習・復習をして下さい。

◆オフィスアワー

折口

受付時間： 授業時間外の9:00～17:00

受付場所： 食品学第1研究室 (1号館2階)

鈴木

受付時間： 授業終了後～17:00

受付場所： 教室または1号館3階 理化学研究室

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、スキャナ、USB メモリ	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、Word Online、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 2019 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、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	小館由典, 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 10 2021 年 改訂 6 版	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 データ処理の効率アップに役立つ本	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
¥学生共通¥全学年学生共通¥情報処理演習 2024
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。

◆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・前期（管理栄養学科） 1年・後期（食品学科）
 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、インターネットで取得可能な方法を通じて公開する。

◆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 1-4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	3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	3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： 2022年度 神田万世橋、2021年度 学内、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

高校までに習った英文法の基礎をしっかりと固めつつ、主体的に英語に向き合い、「考える」「表現で
 きる」英語力を身に付けることを目的とする。リーディング、リスニング、ライティングの力をバラ
 ンス良く伸ばす。英単語小テストを実施し、リアクションペーパーの提出を1Unitが終わるごとに求
 める。

◆到達目標

1. 中級レベルの200語程度の英文を辞書を参照して読み、意味を取れる。
2. 60語程度の英会話を聴き、理解できる。
3. 簡単な英作文を作成できる。

◆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 Unit8: Why are flamingos "pink"? ①	ディプロマポリシーと授業内容の関連につ いて説明する。 Unit8 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p. 49 のVocabulary 穴埋め。 p. 50 Reading の全文和訳。(30分)
			復習 p. 50 のReading の全文和訳をやり直す。 (30分)
2	Unit8: Why are flamingos "pink"? ②	英文法(形容詞と副詞)の復習。 応用英作文練習	予習 p. 52 のGrammar 問題、p. 53 Writing 問題に 答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問 点を洗い出す。(30分)
3	Unit9: What is a movie "trailer"? ①	Unit9 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p. 55 のVocabulary 穴埋め。 p. 56 Reading の全文和訳。(30分)
			復習 p. 56 のReading の全文和訳をやり直す。 (30分)
4	Unit9: What is a movie "trailer"? ②	英文法(比較級)の復習。 応用英作文練習	予習 p. 58~59 のGrammar 問題、Writing 問題に 答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問 点を洗い出す。(30分)
5	Unit10: Where did bubble wrap come from? ①	Unit10 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p. 61 のVocabulary 穴埋め。 p. 62 Reading の全文和訳。(30分)
			復習 p. 62 のReading の全文和訳をやり直す。 (30分)
6	Unit10: Where did bubble wrap come from? ②	英文法(不定詞・動名詞)の復習。 応用英作文練習	予習 p. 64~65 のGrammar 問題、Writing 問題に 答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問 点を洗い出す。(30分)
7	Unit11: Why is a billiard table "green"? ①	Unit11 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p. 67 のVocabulary 穴埋め。 p. 68 Reading の全文和訳。(30分)
			復習 p. 68 のReading の全文和訳をやり直す。 (30分)
8	Unit11: Why is a billiard table "green"? ②	英文法(接続詞・前置詞)の復習。 応用英作文練習	予習 p. 70~71 のGrammar 問題、Writing 問題に 答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問 点を洗い出す。(30分)
9	Unit12: Why is film called "footage"? ①	Unit12 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p. 73 のVocabulary 穴埋め。 p. 74 Reading の全文和訳。(30分)
			復習 p. 74 のReading の全文和訳をやり直す。 (30分)
10	Unit12: Why is film called "footage"? ②	英文法(間接話法)の復習。 応用英作文練習	予習 p. 76~77 のGrammar 問題、Writing 問題に 答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問 点を洗い出す。(30分)
11	Unit14: Why are social media apps "blue"? ①	Unit14 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p. 85 のVocabulary 穴埋め。 p. 86 Reading の全文和訳。
			復習 p. 85 Reading の全文和訳をやり直してみ る。
12	Unit14: Why are social media apps "blue"? ②	英文法(分詞、関係詞、関係副詞)の復習。 応用英作文練習	予習 p. 88~89 のGrammar 問題、Writing 問題に 答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問 点を洗い出す。(30分)

13	Unit15:Where did makeup come from?①	Unit15 のVocabulary の空欄補充。 Reading パートの音読練習と和訳	予習 p.91 のVocabulary 穴埋め。 p.86 Reading の全文和訳。
			復習 p.92 Reading の全文和訳をやり直してみる。
14	Unit15:Where did makeup come from?②	英文法 (仮定法、命令文) の復習。 応用英作文練習	予習 p.94~95 のGrammar 問題、Writing 問題に答える。(30分)
			復習 Grammar と Writing 問題をやり直し、疑問点を洗い出す。(30分)
15	期末テスト対策	Unit8~15 の Vocabulary Check, Reading Comprehension, Grammar, Writing を総復習する。	予習 Unit8~15 の練習問題を全てやり直す (60分)
			復習 授業の解説を踏まえてUnit8~15 の練習問題を全てやり直す (60分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
Answers to Everyday Questions 2 (Pre-Intermediate)	Arnold Arao 他	南雲堂

◆参考書

書名	著者	発行所
総合英語フォレスト	石黒 昭博	桐原書店

◆関連科目

英語 I・III・IV 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	50	小テスト	10
レポート		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	30		

(補足)

テキストを持参しない学生は減点対象となる。
小テストとは授業中に実施するそのUnitについての単語テストなどのことである。
実技とは学生個々人の英語の発話能力のことである。

◆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採点した上で、できるだけ翌週授業にて返却して解説する。

◆受講上の注意事項及び助言

教員による一方通行的な講義ではなく、学生と教員の双方向的な授業にする予定なので学生自身の予習は欠かせない。

中学、高校で英語が苦手だった学生でも基礎から学び直せる内容なので、大学一年生からでも十分英語力を着けることは可能である。そのためには15回の授業に全て出席することが重要であり、欠席者にはその都度レポート (課題) 提出を求める。再履修者も初回の授業にテキストを購入の上出席すること。持参しない場合減点の対象となる。

◆オフィスアワー

受付時間: (植芝) 木曜日 16時から1時間くらい。

(富樫・田邊) 木曜日昼休み。

受付場所: (植芝) 四号館英語第一研究室。

(富樫・田邊) 一号館講師控室。

上記で対応できない場合: (植芝) Email 等で予約を入れて土曜日の午後対応。

(富樫・田邊) 質問内容の文書を学務課に渡して植芝に引き継ぐ。植芝から富樫、田邊に質問内容を伝言する。

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する。
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、試験とともに出席を重視する。

◆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、出席状況を重視する。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1課～第9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10課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第10課の単語の学習 ②形容詞述語文や経験したことの言い方の学習	予習 第10課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P70～71の文法を復習しておく。(60分)
3	第10課 ①本文 ②練習問題 ③中国食文化の紹介	①本文を読んで翻訳する学習 ②練習問題から応用する練習 ③中国語食文化の紹介①	予習 P69の本文を予習しておく。(60分)
			復習 第10課の練習問題を復習しておく(60分)
4	第11課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第11課の単語の学習 ②主述述語文や比較の言い方の学習	予習 第11課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P76～77の文法を復習しておく。(60分)
5	第11課 ①本文 ②練習問題 ③中国食文化の紹介	①本文を読んで翻訳する学習 ②練習問題から応用する練習 ③中国語食文化の紹介②	予習 P76の本文を予習しておく。(60分)
			復習 第11課の練習問題を復習しておく(60分)
6	第12課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第12課の単語の学習 ②方向補語やお金の言い方の学習	予習 第12課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P82～83の文法を復習しておく。(60分)
7	第12課 ①本文 ②練習問題 ③中国食文化の紹介	①本文を読んで翻訳する学習 ②練習問題から応用する練習 ③中国語食文化の紹介③	予習 P81の本文を予習しておく。(60分)
			復習 第5課の練習問題を復習しておく(60分)
8	第13課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第13課の単語の学習 ②動作の完了・実現や道の尋ね方の学習	予習 第13課の単語を読んで予習しておく。(60分)
			復習 P88～89の文法を復習しておく。(60分)
9	第13課 ①本文 ②練習問題 ③中国食文化の紹介	①本文を読んで翻訳する学習 ②練習問題から応用する練習 ③中国語食文化の紹介④	予習 P39の本文を予習しておく。(60分)
			復習 第13課の練習問題を復習しておく(60分)

10	第 14 課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第 14 課の単語の学習 ②状態の変化時の表現や年月日・曜日の言い方の学習	予習 第 14 課の単語を読んで予習しておく。(60 分) 復習 P94～95 の文法を復習しておく。(60 分)
11	第 14 課 ①本文 ②練習問題 ③中国食文化の紹介	①本文を読んで翻訳する学習 ②練習問題から応用する練習 ③中国語食文化の紹介⑤	予習 P93 の本文を予習しておく。(60 分) 復習 第 14 課の練習問題を復習しておく。(60 分)
12	第 15 課 ①単語の学習 ②文法の学習	①第 15 課の単語の学習 ②時刻や時間量の言い方	予習 第 15 課の単語を読んで予習しておく。(60 分) 復習 P100～101 の文法を復習しておく。(60 分)
13	第 15 課 ①本文 ②練習問題 ③中国食文化の紹介	①本文を読んで翻訳する学習 ②練習問題から応用する練習 ③中国語食文化の紹介⑥	予習 P99 の本文を予習しておく。(60 分) 復習 第 15 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こと。(60 分)
15	後期のまとめ	第 10 課～第 15 課への重要ポイントへの復習	予習 第 10 課～第 15 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
日中いぶこみ交差点	相原茂・陳淑梅・飯田敦子	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事です。

◆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。

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. 生命現象の基本原理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-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-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-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-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-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-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-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-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-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-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-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) 必要に応じてレポートを課し、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)

食品学総論 I (2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

食品の定義、含有される栄養成分について理解することを目的とし、栄養成分の化学構造、性質について学ぶ。食品含有成分の基礎を修得し、食品学、栄養学、生化学等の関連科目への活用を目指す。

◆到達目標

1. 五大栄養素とは何かを説明できる。
2. 三大栄養素の化学構造、性質、所在について説明できる。
3. 食品成分の機能と栄養を関連づけることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	予習・復習 (標準的な所要時間)
1	食品とは	人間と食物、食品と食物、食品の機能性、食品の成分	予習 シラバスを読み、授業内容を把握する。教科書 p.1~5 を読む。(60分)
			復習 人間と食物、食品と食物、食品の機能性、食品の成分についてまとめる。(120分)
2	食品の分類と表示	食品の分類、食品表示	予習 教科書 p.6~21 を読む。(90分)
			復習 食品の分類および食品表示についてまとめる。(120分)
3	水分	自由水と結合水、水分活性	予習 教科書 p.31~38 を読む。(90分)
			復習 水分についてまとめる。(120分)
4	食品成分 タンパク質①	食品に含まれるタンパク質、アミノ酸の種類と構造、ペプチド結合	予習 教科書 p.39~44 を読む。(90分)
			復習 アミノ酸の種類と構造、ペプチド結合についてまとめる。(120分)
5	食品成分 タンパク質②	タンパク質の構造、分類	予習 教科書 p.44~50 を読む。(90分)
			復習 タンパク質の構造、分類についてまとめる。(120分)
6	食品成分 タンパク質③	食品に含まれるタンパク質の性質	予習 教科書 p.51~54, p.106~115 を読む。(90分)
			復習 タンパク質の性質についてまとめる。(120分)
7	食品成分 脂質①	脂質とは	予習 教科書 p.56~59 を読む。(60分)
			復習 脂肪酸についてまとめ、構造を理解する。(120分)
8	食品成分 脂質②	食品に含まれる脂質の分類	予習 教科書 p.59~62,138,139,143 を読む。(90分)
			復習 油脂の化学的特徴と性質をまとめる。(120分)
9	食品成分 脂質③	乳化作用、脂質の栄養	予習 教科書 p.63~66 を読む。(90分)
			復習 乳化作用、脂質の栄養についてまとめる。(120分)
10	食品成分 炭水化物①	食品に含まれる単糖類、少糖類	予習 教科書 p.66~72,p.153~158 を読む。(90分)
			復習 単糖類、少糖類についてまとめ、構造の特徴を理解する。(120分)
11	食品成分 炭水化物②	食品に含まれる多糖類 (デンプン、その他)	予習 教科書 p.70,71, p. 69~71,p.159~163 を読む (90分)
			復習 デンプンについてまとめる(120分)
12	食品成分 炭水化物③	誘導糖、食物繊維	予習 教科書 p.72~77,p.163~166 を読む。(60分)
			復習 誘導糖、食物繊維についてまとめる。(120分)

13	無機質	食品中の無機質とその所在	予習 教科書 p.80～86 を読む。(90分)
			復習 食品中の無機質とその所在についてまとめる。(90分)
14	ビタミン①	脂溶性ビタミン	予習 教科書 p.86～92 を読む。(90分)
			復習 脂溶性ビタミンについてまとめる(120分)
15	ビタミン②	水溶性ビタミン	予習 教科書 p.92～101 を読む。(90分)
			復習 水溶性ビタミン、ビタミンの調理、加工、保藏中の変化についてまとめる(120分)

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
標準 食品学総論 第4版	青柳 康夫・筒井 知己	医歯薬出版株式会社

◆参考書

書名	著者	発行所
日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)	香川 明夫 監修	女子栄養大学出版部

◆関連科目

調理学 I

◆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)

小テストは必要に応じ複数回実施します。

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

小テスト実施後に、解答および解説を行います。

◆受講上の注意事項及び助言

特に復習に力を入れ、理解できない点は質問するようにして下さい。

◆オフィスアワー

受付時間および場所： 授業日の 16:20～17:00 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。

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、教科書の構成と全体像を理解しておく(45分)。 復習：次回に、今回の講義内容について的小テストを実施するので、「環境衛生と環境問題」の配付資料内容を復習する(30分)。
2	生活と健康①	飲み水と健康、空気と健康	予習：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：次回小テストに備えて、「生活と健康①」の配付資料内容を復習する(30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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と健康②」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「環境保全の法体系と問題解決の考え方」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と大気」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と水①」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と水②」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物①」の配付資料内容を復習する(45分)。
9	生活と廃棄物③	ごみのリサイクル(容器包装リサイクル法、紙、ペットボトル)	予習：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物②」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物③」の配付資料内容を復習する(45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、環境影響評価制度の概要	予習：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「生活と廃棄物④」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15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、環境影響評価」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「地球環境問題①」の配付資料内容を復習する(45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：講義項目に該当する教科書のページに目を通し、重要用語を把握する(30分)。 復習：授業で解説した前回小テスト解答を再確認する(15分)とともに、次回小テストに備えて、「地球環境問題②」の配付資料内容を復習する(45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・発展途上国での衛生問題、ごみ問題、水汚染問題、大気汚染問題	予習：前回配付された「海外における環境衛生問題」配付資料に目を通し、概要を把握する(45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(30分)するとともに、試験に備えて、これまでの小テストの解答を再確認する(120分)。

◆教科書及び資料
講義資料として、プリントを配付する。

◆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6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分間の小テストは、配付講義資料を参考可とする。その答えの内容については、「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、それらの答えは、授業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

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」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・粉碎・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	鶏卵の調理特性	予習 教科書 p. 45-51 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	野菜類	野菜類の色素および組織の調理特性	予習 教科書 p. 63-73 を読んで疑問点を整理しておく。(60分)
			復習 野菜の色素と組織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。

◆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)。

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	鯔の南蛮漬け、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 春卷、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
日本食品成分表 2023	香川明夫監修	女子栄養大学出版社

◆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し、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