

科目名	ビジネス教養	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	牛久 和弘	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	社会常識（社会で活躍するために必要な常識や心構え）・コミュニケーション（正しい言葉遣い、ビジネス文書作成などの意思伝達スキル）・マナー（職場のマナー、電話対応、来客対応、冠婚葬祭などの業務処理に必要なビジネスマナー）を習得する。		
到達目標 （目標検定・資格を含む）	全国経理教育協会 社会人常識マナー検定3級		
使用教材・教具 （使用するテキスト等）	社会人常識マナー検定テキスト 2・3級 社会人常識マナー検定試験 最新過去問題集		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	企業が求める人材には、専門的な知識を持っていることに加えて、基本的なビジネスマナーやコミュニケーションを備えていることが挙げられる。ここでは、『社会常識』、『コミュニケーション』、『ビジネスマナー』を中心に、社会で働くために求められる能力の習得を目的とする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	検定内容の説明
第2回目	社会常識	社会と組織
第3回目	社会常識	仕事と成果
第4回目	社会常識	一般知識
第5回目	社会常識	ビジネス計算
第6回目	コミュニケーション	ビジネスコミュニケーション
第7回目	コミュニケーション	社会人にふさわしい言葉遣い
第8回目	コミュニケーション	ビジネス文書の活用
第9回目	ビジネスマナー	職場のマナー
第10回目	ビジネスマナー	来客対応
第11回目	ビジネスマナー	電話対応
第12回目	ビジネスマナー	交際業務
第13回目	ビジネスマナー	文書類の受け取りと発送・他
第14回目	ビジネスマナー	会議
第15回目	ビジネスマナー	ファイリング・他

科目名	パソコン実習 I	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	45時間	単位数	1単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	牛久 和弘	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	文書作成(Word)・表計算(Excel)・プレゼンテーション(PowerPoint)の各ソフトの活用方法を学ぶ。基本的操作を学んだ上で、実際の職場での業務を想定した題材を取り上げ、実践的な技術を習得する。また、卒業研究において、資料作成や発表方法にも活用する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	文書作成、表計算、プレゼンテーションの各ソフトを活用し、企画書や外部コンテスト、学校行事(フィールドワーク、学園祭、卒業研究等)などに活かす。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	30時間でマスター Office2019 実教出版		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	各練習問題、例題等の進捗状況の把握。各章の確認として別課題等を実施し理解度を確認する。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	Wordの基礎知識①	文字操作の基本操作①
第2回目	Wordの基礎知識②	文字操作の基本操作②
第3回目	Wordの基礎知識③	表を活用した文書作成①
第4回目	Wordの基礎知識④	表を活用した文書作成②
第5～7回目	Wordの基礎知識⑤	画像を活用した文書作成
第8回目	Excelの基本知識①	データ入力の基礎
第9回目	Excelの基本知識②	関数の活用①
第10回目	Excelの基本知識③	関数の活用②
第11回目	Excelの基本知識④	グラフの活用
第12～15回目	Excelの基本知識⑤	WordとExcelを活用
第16回目	PowerPointの基礎知識①	プレゼンテーション資料の作成
第17回目	PowerPointの基礎知識②	アニメーション効果の活用
第18回目	PowerPointの基礎知識③	グラフ(Excel)の活用
第19回目	PowerPointの基礎知識④	スライドショーと資料作成
第20～23回目	PowerPointの基礎知識⑤	総合課題

科目名	野菜園芸概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	新井 弘道	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	我が国の代表的な野菜を取り上げ、その生理生態的特性を中心に学習し、野菜栽培技術の基礎及び栽培方法の現地事例を紹介し、理解を深める。 また、日本農業技術検定2級以上を目指し、その範囲の事例について演習を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定3級合格100%		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版野菜栽培の基礎、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	日常の授業態度や農業技術検定結果に重点を置き、授業への出席率や期末試験の結果を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	野菜栽培の基礎知識(技術)の修得。 農業技術検定取得を目指す。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	野菜生産の動向	全国、群馬県の野菜生産の動向
第2回目	野菜の生育と品質	種子と発芽・根の発達と肥大・茎葉の生育・花芽分化
第3回目	野菜の環境管理	生育と環境・土壌管理・被覆資材の利用
第4回目	施設栽培と病害虫	施設栽培と養液栽培技術・有害生物の管理
第5回目	野菜の育苗管理	野菜類の育苗 葉茎菜類の育苗 セル成型苗の育成
第6回目	トマト・ナスの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第7回目	ピーマン・キュウリの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第8回目	メロン・スイカ・カボチャの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第9回目	キャベツ・ハクサイ・ブロッコリーの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第10回目	ダイコン・チンゲンサイ・メキャベツの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第11回目	サヤインゲン・エダマメの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第12回目	ネギ・タマネギの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第13回目	アスパラガス・レタスの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第14回目	ゴボウ・ニンジン・イチゴの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第15回目	スイートコーン・ホウレンソウ・サトイモの栽培、生産安定対策	生育の特徴と栽培管理技術 不安定要因対策

科目名	花卉園芸概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	多様な花きについて、生産と利用の両面から考え、花卉の栽培についての基礎を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	花の名前、開花時期、成長と環境、栽培方法、観賞方法等について習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版草花栽培の基礎		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	日頃から草花について関心を寄せるとともに、知らない花の名前についてはすぐに検索等して覚える習慣をつけてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	人間生活と花と緑	花卉園芸、人間生活と花卉の関係について学ぶ
第2回目	人間生活と花と緑	花卉の種類と名前について学ぶ
第3回目	花卉の特性と栽培・利用	花卉の持つ特徴と利用、観賞性について学ぶ
第4回目	花卉の特性と栽培・利用	花卉の成長・開花について学ぶ
第5回目	花卉の特性と栽培・利用	花卉の繁殖方法、育種について学ぶ
第6回目	花卉の特性と栽培・利用	土壌の性質と施肥、施設の種類について学ぶ
第7回目	花卉栽培の実際	様々な種類の花卉栽培について学ぶ

科目名	果樹園芸概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	果樹の生理・生態と栽培技術の基本、主要果樹の栽培技術の特徴や要点、果実の利用まで幅広く学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	主な果樹の名前、消費量、生産量、栽培方法、高品質果樹栽培等について習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版果樹栽培の基礎		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	果樹の栽培方法には専門用語が多いので、それぞれの用語とその作業の意味、やり方等を関連して覚えるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	暮らしの中の果樹	果樹の生産と消費
第2回目	果樹の成長と果実生産	果樹の一生と1年、各器官の成長と果実生産
第3回目	果樹栽培の基礎	適地、年間の管理、矮化、剪定
第4回目		人工授粉、施肥
第5回目		苗木生産、施設、高品質栽培
第6回目	果樹の利用	落葉果樹、常緑果樹の利用
第7回目	まとめ	果樹総まとめ
第8回目		
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農業機械概論Ⅰ	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	村田 公夫	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農畜産物を安定的に生産・供給するために、農業機械は必要不可欠になっており、その利用は、多様で幅広い。基本的な構造や機能、運転方法等を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業機械を利用するに当たり、ハード面での最低限の基礎知識、ソフト面での実用上のポイントなどを習得するとともに、農業技術検定の対策にもつながるよう、進める。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版農業機械の構造と利用、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	反復学習を行い、専門能力を高めていく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農業機械、トラクター一般	農業機械の利用、トラクタの役割分類と構造
第2回目	トラクタ利用	トラクタの基本操作と安全利用、屋外実技
第3回目	原動機	農業機械の内燃機関(エンジン)、燃料・潤滑油
第4回目	農用作業機	耕うん用機械、整地用機械
第5回目	農用作業機	播種育苗用機械、田植え用機械、代かき用機械
第6回目	農用作業機	耕うん収穫用機械、乾燥用機械、調製用機械
第7回目	園芸用作業機	野菜播種用機械、定植用機械
第8回目	園芸用作業機	野菜収穫用機械、調整用機械、ハウス暖房機
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農業機械概論Ⅱ	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	村田 公夫	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農畜産物を安定的に生産・供給するために、農業機械は必要不可欠になっており、その利用は、多様で幅広い。基本的な構造や機能、運転方法等を学ぶ。 また、農業機械概論Ⅰの内容を踏まえた現地視察を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業機械を利用するに当たり、ハード面での最低限の基礎知識、ソフト面での実用上のポイントなどを習得するとともに、農業技術検定の対策にもつながるよう、進める。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版農業機械の構造と利用、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	反復学習を行い、専門能力を高めていく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農業機械応用	農業機械の体系的な利用
第2回目	現地視察①	視察先関連講義
第3回目	現地視察①	調整用農業機械の視察見学
第4回目	現地視察①	調整用農業機械の視察見学
第5回目	現地視察②	視察先関連講義
第6回目	現地視察②	先進的な農業機械の視察見学
第7回目	現地視察②	先進的な農業機械の視察見学
第8回目	農業機械応用	先端技術を活用した農業機械
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農産物加工論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	木村 剛	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	現代の食生活において欠かすことのできない加工食品のさまざまな原材料の加工方法や製品の保存・安全性について学び、食品加工に対する正しい知識を習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農産物の加工と貯蔵に関する基本的な知識と、その原料となる農産物の特徴を理解させるとともに、農業技術検定の対策にもつながるよう、進める。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	講義の中で加工食品に対する興味・関心を持たせるように分かりやすく解説を行い、関連した農業技術検定の過去問等の解説も行う。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農産物加工の基礎	農産物加工の意義・食品の変質
第2回目	〃	食品の貯蔵・包装
第3回目	加工食品の表示	食品表示に関する法律
第4回目	食品衛生	食品の安全、食中毒の分類・予防
第5回目	主な穀類の加工品	米、麦、大豆
第6回目	〃	イモ類、野菜類、果実類
第7回目	その他の加工品	乳類・卵類・肉類

科目名	農業情勢	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	木村 剛	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	「食」は生きるためになくてはならないものであり、農業は「食」を供給する重要な産業であるが、農業を取り巻く環境は、高齢化、人材不足等の課題があり、将来不安な状況になっている。農業の新しい展望を開くためには、農業の諸情勢を理解することが重要となってくる。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	教員作成プリント インターネットの最新資料(農業白書など)		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	日頃より、「農」と「食」に対する分野に対して意欲・関心を持ち、新聞やニュース等の最新の情勢にも目を向けて、授業に臨んでもらいたい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	就職にむけて	目指す農業の確認(目標を持つ)
第2回目	日本の農業情勢	食料・農業・農村をめぐる情勢と課題
第3回目	日本の食料需給と食料安全保障	食料需給率の現状と目標の理解
第4回目	農業経営と農業政策	農業経営の理解と3つの農業政策
第5回目	日本農業への誤解と食料戦略	世界の関税比較と食料で他国を支配する
第6回目	アメリカの食糧戦略と世界の食料危機	小麦で他国を支配できる、世界の食料危機の現状を理解する
第7回目	食の安全と遺伝子組み換え	HACCPを理解する。遺伝子組み換え食品の危険性を理解する。
第8回目	まとめ	

科目名	農業経営	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	新井 弘道	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	土地、労働力、資本などの要素を結合し、農産物の生産・販売を行う継続的な組織体を農業経営という。農業経営の基礎を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	・First Stage 農業経営概論(実教出版) ・日本農業技術検定テキスト、日本農業技術検定問題集		
成績評価の方法 ・基準	定期的に行う確認テストと期末試験の結果に授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	農業経営を効率的に運営するために経営を分析する診断・設計能力を高めていく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	6次産業化と食料・農業農村基本計画
第2回目	食料編	世界の食糧需給と日本の食生活
第3回目	農業編	農業就業人口と農地・耕地利用率
第4回目	農産物貿易交渉	農業交渉(WTO・FTA・EPA・TPP)
第5回目	組織と運営	農業経営の組織と運営
第6回目	市場の仕組み	市場の仕組みと農業経営
第7回目	生活の改善と集団活動	経営・生活の改善と集団活動
第8回目		
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農業基礎概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	齋藤 和男	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	土と肥料に関する学問は、農学の中で最も難解とされてきた。しかし、土地の生産力を発展させるためには、土と肥料に関する知識が必要不可欠なので基本的に学習していく。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版土と微生物と肥料の働き、病虫害・雑草防除の基礎 日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	病虫害・雑草の害と気象災害は、農業生産を大きく妨げている。病虫害・雑草・災害による被害をできるだけ少なくするための基礎的な知識と問題点を理解させる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	土壌肥料	作物と土・肥料
第2回目	土壌肥料	土の生成・組成
第3回目	土壌肥料	微生物のはたらき
第4回目	土壌肥料	養分や水と空気を保持するはたらき
第5回目	土壌肥料	土の酸性と中和
第6回目	土壌肥料	作物の生産・利用と食料吸収する養分
第7回目	土壌肥料	各種肥料の成分と性質
第8回目	土壌肥料	水田土・畑土・施設園芸の土の管理
第9回目	病虫害と雑草	作物保護とは
第10回目	病虫害と雑草	害虫
第11回目	病虫害と雑草	病気
第12回目	病虫害と雑草	雑草
第13回目	病虫害と雑草	病虫害・雑草の防除
第14回目	病虫害と雑草	農薬とその使い方
第15回目	病虫害と雑草	気候・気象と気象災害

科目名	作物概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	大津 初司	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	作物(豆類、いも類など)についての基本的な内容を学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版作物栽培の基礎、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	作物の基本を具体的な事例を取り上げ理解させる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	作物	教科担当としてのイントロダクション
第2回目	作物	作物の生産・利用と食料
第3回目	作物	作物の成長と体のしくみ、収量と栽培環境
第4回目	作物	イネ①
第5回目	作物	イネ②
第6回目	作物	イネ③
第7回目	作物	麦類
第8回目	作物	豆類
第9回目	作物	いも類
第10回目	作物	各種作物
第11回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物①
第12回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物②
第13回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物③
第14回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物④
第15回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物⑤

科目名	畜産概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	大津 初司	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	家畜の基本的な生理・生態、飼料の生産と利用、主な家畜の品種と改良、飼育の実 際など学び、家畜や畜産について理解を深める。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	家畜飼育の基礎、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	家畜、畜産の基本を具体的な事例を取り上げ理解させる。 現地視察も実施することで体験から学ばせる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	家畜	畜産の役割と動向
第2回目	家畜	家畜の生理・生態と飼育環境
第3回目	家畜	飼料の生産と利用
第4回目	家畜	家畜飼育の実際①
第5回目	家畜	家畜飼育の実際②
第6回目	家畜	畜産経営と情報利用
第7回目	家畜	現地視察①
第8回目	家畜	現地視察②

科目名	農業会計	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	90時間	単位数	6単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	牛久 和弘	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	簿記は、経営活動を一定の記帳原理にしたがって、組織的に記録・計算・整理する技術であり、財政状態・経営成績を把握するためには不可欠なものである。日々の経営活動を記録し決算までを行う知識・技能を学ぶ。簿記検定資格取得を目標に問題演習を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	全国経理教育協会 簿記能力検定3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	簿記入門 TAC出版		
成績評価の方法・基準	日常の成績、出席率、期末試験、検定の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	單元ごとに問題演習、理解度確認テストを実施。総合問題演習においては過去問題を中心に反復し理解を深める。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	簿記とは	取引と勘定、仕訳と転記
第3回目～第4回目	簿記一連の流れ	仕訳から決算まで
第5回目～第6回目	現金取引	現金取引の処理 当座預金取引とその他の預金処理
第7回目～第10回目	仕入取引・販売取引	仕入取引と販売取引について 売掛金と買掛金 前払金と前受金
第9回目～第10回目	手形取引	受取手形と支払手形 手形の割引
第11回目～第12回目	有価証券	購入と売却
第13回目～第14回目	固定資産	購入と減価償却
第15回目～第16回目	その他の債権債務	借入金・貸付金 仮払金・仮受金 未払金・未収金 その他
第17回目～第20回目	決算手続き①	売上原価の計算 貸倒引当金の計算 減価償却費の計算 現金過不足と引出金処理
第21回目～第30回目	決算手続き②	精算表の作成 貸借対照表と損益計算書
第31回目～第34回目	帳簿組織	小口現金出納帳 商品有高帳 売上帳・仕入帳 得意先元帳・仕入先元帳 その他
第35回目～第36回目	伝票会計	3伝票 勘定転記
第37回目～第38回目	計算問題	計算の仕組み
第39回目～第40回目	過去問題論点別対策	問題演習と解説
第41回目～第45回目	総合問題演習	問題演習と解説

科目名	食農概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	本講義は、食育を総合的、計画的に推進することを目的に制定された「食育基本法」の概念に基づき学習する。 食に関して歴史、農業、調理、栄養などを含む食文化や食生活全般の知識を総合的に学ぶ。また現代日本の抱える食に関するさまざまな問題を考え、日本の食の長所短所などの理解を深め、豊かな食生活を推進できる知識を養う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	生産から消費までの農産物の基礎知識と食育に関わる基礎的事項を理解し、食の検定・食農3級目指す。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『食の検定 3級公式テキストブック』 一般社団法人食の学問体系化研究所		
成績評価の方法・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的に評価。 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たっての留意点	農産物の生産から消費までの基礎知識を理解し食の検定に取り組む。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	食を学ぶ意味	健やかな暮らし・日本の食
第2回目	〃	食の課題と未来
第3回目	食べ物と栄養	栄養素の役割
第4回目	〃	食べ物とからだの仕組み・何をどれだけたべるか
第5回目	調理の基本	基本的な調理器具と食器
第6回目	〃	調理、献立の基本
第7回目	食の安全	食品の保存と貯蔵・食品衛生
第8回目	〃	食べ物とアレルギー・食の選択
第9回目	日本の第1次産業	日本の農業
第10回目	〃	日本の水産業
第11回目	食品の特徴と利用	食物の分類と食品加工・植物性食品
第12回目	〃	食物の分類と食品加工・動物性食品
第13回目	〃	食用油と調味料
第14回目	食と地球を考える	生態系とその機能・食と地球の未来
第15回目	試験対策	模擬問題・過去問対策等

科目名	サービス接遇	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、口の利き方、態度・振る舞いなどについての知識を習得する。サービス接遇検定2級合格を目標として学習を行い、サービスに対する考え方や行動の型などを学び、おもてなしの心とかたちを育む。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	実務技能検定協会 サービス接遇検定2級合格		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	サービス接遇検定 2級公式テキスト(早稲田教育出版) サービス接遇検定1ー2級 実問題集(早稲田教育出版)		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び期末試験・検定結果等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	授業内での学びに留まらず、普段の生活においても小売店や飲食店の従業員の対応や態度に注目し、実社会からも学びを得られるようにしてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	導入	サービス接遇検定、接遇について
第3回目～第4回目	サービススタッフの資質	必要とされる要件
第5回目～第6回目	サービススタッフの資質	従業要件
第7回目～第8回目	専門知識	サービス知識
第9回目～第10回目	専門知識	従業知識
第11回目～第12回目	一般知識	社会常識
第13回目～第14回目	対人技能	人間関係
第15回目～第16回目	対人技能	接遇知識
第17回目～第18回目	対人技能	話し方
第19回目～第20回目	対人技能	服装
第21回目～第22回目	実務技能	問題処理
第23回目～第24回目	実務技能	環境整備
第25回目～第26回目	実務技能	金品管理・金品搬送
第27回目～第28回目	実務技能	社交業務
第29回目～第30回目	検定対策	問題演習

科目名	食の安全	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	武藤 政美	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	食品の安全性の確保や衛生管理をするために必要な食品衛生行政、関係法規について学び、食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康被害を未然に防ぐ方策を科学的に理解し食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律、食中毒要因物質の種類と原因・食品汚染物質の種類と具体的な食品の汚染、健康への影響、・食品添加物の種類と用途ならびに安全性について説明できるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2025 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	テキスト中心に講義形式で行い授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。途中で確認テストを行い理解度をチェックする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	食品衛生とは 食品衛生法律・行政	食品衛生の概念と定義、飲食物の安全
第2回目	衛生微生物・経口伝 染病とその他の病気	微生物と食品衛生、食品による感染症
第3回目	食中毒	食中毒概論、細菌性食中毒
第4回目	〃	ウイルス性食中毒
第5回目	寄生虫 食品異物	寄生虫性食中毒、自然毒食中毒
第6回目	食品添加物	食品添加物の種類と役割、安全性
第7回目	食品の腐敗 食品衛生対策	食品衛生の基本と危害発生時の対策、HACCP
第8回目	食品の品質表示 食物アレルギー	加工食品と生鮮食品、加工食品の表示と規格 栄養成分、遺伝子組み換え、アレルギー表示
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	健康栄養学	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	人が生命を維持するために、摂取する食品中の栄養素の働きについて学ぶ。さらに健康を維持・増進するためには、食品の機能や摂取した栄養素が消化・吸収される仕組みも理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	健康を維持・増進するためには、食品の持つ機能性、おいしさや栄養価・安全性を理解し食品に関する幅広い見識を得る。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2025 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 『ヘルシー&ビューティーフードアドバイザー資格公式テキスト』フードマネジメント協会 自作テキスト 必要なものについては適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的に評価する。 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	栄養素の働き・特徴を理解し、自らの健康管理にも役立てる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	食品に含まれる栄養素の種類と成分
第2回目	わが国の健康・栄養 問題の現状	日本人の食生活の変化
第3回目	〃	日本人の食生活の現状
第4回目	栄養と健康	食べ物の消化と吸収
第5回目	〃	5大栄養素の役割と機能
第6回目	〃	〃
第7回目	〃	食品の機能性、機能性成分と保健機能食品
第8回目	〃	摂取エネルギーと消費エネルギー
第9回目	日本型食生活	理想的な日本人の食事・献立の基本・一汁三菜の実際
第10回目	〃	箸と食文化
第11回目	わが国の栄養政策	健康日本21
第12回目	〃	日本人の食事摂取基準
第13回目	〃	食生活指針、食事バランスガイド
第14回目	食生活の実現に向けて	食事バランスガイド・各自の食事を確認①
第15回目	〃	食事バランスガイド・各自の食事を確認②

科目名	食品基礎実習	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	商品開発をするうえで、基本的な食材の扱い方・包丁の扱い方・食品・器具・機械厨房内等の衛生面を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	調理室使用の際の衛生管理が出来るようになる。調理器具の名称と使用方法を理解したうえで、扱えるようになる。基本的な調理作業が出来るようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	自作テキスト 必要なものについては適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	実技試験、確認試験等、授業出席率、受講態度課題提出等総合的に評価。出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	基本的な調理技術・知識を身につける。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目～第2回目	はじめに	計量、調理設備と道具類、実習後の記録など	
第3回目～第4回目	調理の基本操作	調理材料の下処理、加熱操作、その他の操作	
第5回目～第6回目	基本的な調理材料	調味料、基本的材料	
第7回目～第8回目	食品加工の基礎	野菜の加工	
第9回目～第10回目	食品加工の基礎	穀類・大豆・芋類の加工	
第11回目～第12回目	食品加工の基礎	果実の加工	
第13回目～第14回目	日本料理	日本料理基礎①	
第15回目～第16回目	西洋料理	西洋料理基礎①	
第17回目～第18回目	中華料理	中国料理基礎①	
第19回目～第20回目	日本料理	日本料理応用②	
第21回目～第22回目	西洋料理	西洋料理応用②	
第23回目～第24回目	中華料理	中国料理応用②	
第25回目～第26回目	応用	応用調理①	
第27回目～第28回目	応用	応用調理②	
第29回目～第30回目	まとめ	まとめ	

科目名	調理学	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	調理は旬の食材を考えて選択し、衛生的な調理操作・調味操作を行って料理を作り、それを効果的に提供するすべての作業である。本科目では、食品の調理性や調理操作および調理器具・食器等についての基礎的な理論を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	調理の意義および各種食品の特徴を理解し、基本的な調理操作等を学ぶ。また、調理器具等の扱い方も理解する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2025 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的に評価する。 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	テキスト中心に講義を行い、調理に必要な基礎知識を学び、実習科目で実践出来る様取り組む。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	調理とは	調理理論を学ぶ意義	
第2回目	調理の基本操作	調理器具	
第3回目	〃	調理の基本(下ごしらえの基礎知識)	
第4回目	〃	調理の基本(日本料理)	
第5回目	〃	調理の基本(西洋料理)	
第6回目	〃	調理の基本(中国料理)	
第7回目	食品の調理科学 動物性食品	肉類の食品・食材の知識	
第8回目	〃	魚類の食品・食材の知識	
第9回目	食品の調理科学 植物性食品	野菜類、きのこ類、海藻類の食品・食材の知識	
第10回目	〃	豆類、穀類の食品・食材の知識	
第11回目	食品の調理科学 乳製品	乳、乳製品、卵の食品・食材の知識	
第12回目	食品の調理科学 調味料	調味料、香辛料の食材の知識	
第13回目	食品の調理科学 嗜好品食品	菓子類、パン類の食材の知識	
第14回目	〃	酒、ドリンク類の食材の知識	
第15回目	食品の調理科学 その他の食品	油脂類、加工食品の知識	

科目名	食品流通論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農産物や加工食品の 生産・消費 や 市場機構・価格形成の仕組み、流通業者と販売業者組織の展開を学んでいく。また、国際貿易・安全性・物流環境の各問題について考える。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	さまざまな品目の流通経路の特徴とそれに携わる業種について学び、現在の流通が抱える問題点や解決にむけた取組みについて理解する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	農産物・食品の市場と流通(日本農業事情学会)		
成績評価の方法 ・基準	期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	各テーマにおいて、その現状や課題を学び、食品流通の品目に応じた経路や関係業種の関わり、さまざまな食品の特徴などを理解する。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	今日の食料・農業と食品の流通を見る視点	流通の現状	
第2回目	食品流通の仕組みと価格形成	流通の仕組み・流通機能	
第3回目	農産物・食品の流通機構	流通の概念	
第4回目	米	米の流通動向	
第5回目	青果物	青果物の流通動向	
第6回目	水産物	水産物の流通動向	
第7回目	食肉	食肉の流通動向	

科目名	食文化概論	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	国や地域、民族等その土地の気候、風土に根ざした食の文化が形成されている。はじめに、食文化の意味を学び、日本・世界の食文化について学習する。さらに現在の食環境から今後の食文化の未来についても考えると共に伝統料理・郷土料理を伝承できるように食の歴史的背景を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食文化が生んだ歴史的背景等を学びその地域食材や郷土料理を理解し伝承できる人材を目指す。和食アドバイザー検定2級を目指す。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2024 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 『和食の基本がわかる本』和食アドバイザー検定公式テキスト		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	民族習慣・感性などから築かれた食文化について学び、その中でも「和食」の魅力や素晴らしさを知る。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	はじめに	食文化とは	
第2回目	食と感性、おいしさと 感覚	おいしさの要因、食べ物の味	
第3回目	日本料理の歴史	各時代背景	
第4回目	〃	〃	
第5回目	日本料理の種類	日本料理の種類	
第6回目	暦と旬	四季・節季	
第7回目	行事食・郷土食	節句・郷土料理	
第8回目	〃	〃	
第9回目	和食の基本	郷土に根ざした和食の体系	
第10回目	〃	季節と食材	
第11回目	〃	日常の郷土料理	
第12回目	〃	祝いと行事の郷土料理、郷土料理の調理・加工技術	
第13回目	中国料理	中国料理の歴史と特徴	
第14回目	西洋料理	西洋料理の歴史と特徴	
第15回目	まとめ		

科目名	メディア活用基礎	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	メディアを正しく利活用するために、メディア全般において押さえておくべきモラル・リテラシー、メディアを読み解く力、表現する力を学ぶとともに、各種メディアの特徴について理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	SNSを中心とした各種メディアを適切に利用できる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	SNS時代のメディアリテラシー(筑摩書房)		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、期末課題の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	公私問わずSNSの利用に当たっては最低限のマナー・モラルを守って利用する。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	メディアリテラシー①	情報と事実
第2回目	メディアリテラシー②	情報の確度、CRAAP
第3回目	メディアリテラシー③	事実と意見
第4回目	メディアリテラシー④	アルゴリズム
第5回目	メディアリテラシー⑤	フィルターバブル
第6回目	メディアリテラシー⑥	エコーチェンバー
第7回目	メディアリテラシー⑦	クリティカルシンキング
第8回目	まとめ	まとめと総合演習

科目名	就職研究 I	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	牛久 和弘	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	就職活動は学生にとって最大の問題解決行動であり、これを実践する機会でもある。本授業を通じて、自分の人生・将来設計を考え、社会の一員になる事がどういう事が学ぶとともに、社会生活を送る上で欠かせないものとなっている情報リテラシーについても学習する。また、社会生活の様々な場面で必要となる基本的な経済に関する知識も習得し、『経済記事の読み方検定3級』(E検)の合格を目指す。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本実務能力教育協会 経済記事の読み方検定(E検)3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	<ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験対策ベーシックドリル 一般常識&SPI(実教出版) ・改訂版 専門学校生のための就職内定基本テキスト(日本能率協会マネジメントセンター) ・OIKOS-NOMOS 生きた経済を学ぶ(日本実務能力教育協会) ・改訂第5版基礎からわかる情報リテラシー(技術評論社)・未来ノート(職業教育・キャリア教育財団) 		
成績評価の方法・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出・確認テスト等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たっての留意点	授業内での学びに留まらず、普段の生活においてもニュースや新聞等のメディアに関心を持ち、最新の情報を吸収してもらいたい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	導入	仕事とは何か、就職活動とは何か
第3回目～第4回目	チーム学習	話し合いの意義
第5回目～第6回目	自己理解	私の大切なもの探し
第7回目～第8回目	自己理解	私ってどんな人？
第9回目～第10回目	自己理解	自分を知る手がかり
第11回目～第12回目	自己理解	過去を振り返ろう
第13回目～第14回目	仕事理解	地図を作ってみよう
第15回目～第16回目	仕事理解	ケーススタディで学ぶ実際の仕事
第17回目～第18回目	就職研究	PI履歴書作成
第19回目～第20回目	情報リテラシー①	ネットの利用
第21回目～第22回目	情報リテラシー②	情報とセキュリティ・法律
第23回目～第24回目	情報リテラシー③	クラウドサービス、オンライン会議システム
第25回目～第26回目	経済入門	景気と物価・金利・為替、円高・円安
第27回目～第28回目	経済記事の読み方	マネーサプライ、日本銀行の金融政策
第29回目～第30回目	経済記事の読み方	経済用語と知識・読み方のポイント

科目名	農業基礎実習	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	180時間	単位数	6単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・石関和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農業における各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を理解・習得する。授業は校外の圃場での実習を基本とし、必要に応じ現地視察などを取り入れ、水稲、野菜、作物などの栽培を班別に実習形式で行う。体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第06回目	農具の使い方	鍬等基本的な農具の特徴と使い方
第07回目～第12回目	刈払機	構造と基本操作
第13回目～第18回目	乗用トラクタ	構造と基本操作
第19回目～第24回目	播種と育苗	品種ごとの特徴やセル成形苗の効果
第25回目～第30回目	肥培管理	化成肥料・有機質肥料の特徴と効用
第31回目～第36回目	農業資材	マルチ・寒冷紗等の役割
第37回目～第42回目	野菜・作物の定植	定植の適期と方法
第43回目～第48回目	農薬	農薬の特性と使用上の注意
第49回目～第54回目	背負い式防除機	基本操作と注意点
第55回目～第60回目	野菜・作物の管理	間引きや仕立て等の時期と方法
第61回目～第66回目	歩行型トラクタ	構造と基本操作
第67回目～第72回目	野菜・作物の収穫	使用する道具と方法
第73回目～第78回目	野菜・作物の調整	調整方法と規格
第79回目～第84回目	鳥獣害対策	電牧、ネット等を用いた鳥獣害対策
第85回目～第90回目	栽培の記録	トレーサビリティへの需要と記録の重要性

科目名	ナチュラルフード実習	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	食品基礎実習を習得したうえで、食材の知識や新鮮な味・美味しさを学び、その食材が体内でどのような働きをするかを理解し調理に活用する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食材の知識を理解し、健康的な食生活を目指す。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	自作テキスト 必要なものについては適宜指示する。 参考書:ヘルシービューティーフードアドバイザー資格公式テキストフードマネジメント協会、ナチュラルビューティスタイリスト検定公式テキスト 日本アロマ環境協会		
成績評価の方法 ・基準	実技試験、確認試験等、授業出席率、受講態度課題提出等総合的に評価。 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	食材・健康に興味を持ち取り組む。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目～第2回目	はじめに	ナチュラルフーズについて	
第3回目～第4回目	バランス的な食事	健康的な食事①	
第5回目～第6回目	〃	健康的な食事②	
第7回目～第8回目	旬の食材を利用	旬の野菜・果物を利用①	
第9回目～第10回目	〃	旬の野菜・果物を利用②	
第11回目～第12回目	体の調子を整える	腸内環境を整える①	
第13回目～第14回目	〃	腸内環境を整える②	
第15回目～第16回目	〃	体を温める①	
第17回目～第18回目	〃	体を温める②	
第19回目～第20回目	〃	抗酸化力を高める①	
第21回目～第22回目	〃	抗酸化力を高める②	
第23回目～第24回目	〃	免疫力を高める①	
第25回目～第26回目	〃	免疫力を高める②	
第27回目～第28回目	応用	応用献立作成	
第29回目～第30回目	〃	応用調理	

科目名	身体基礎	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	選択	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	からだの仕組みと日常生活との関係について理解する。そして健康的に自分らしく生きていくために必要となるからだに関する知識を習得し、日々実践できるようにする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	ナチュラルビューティスタイリスト検定に合格する為に必要な知識を中心として、からだの仕組みについて広範囲に理解することができる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	ナチュラルビューティスタイリスト検定、適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	専門用語や理解しにくい内容の場合は特に学生の理解度を確認しながら丁寧に説明を行う。また、必要に応じ、画像を用いて理解を深められるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	からだの基本	細胞
第2回目		組織と臓器
第3回目		脳と神経
第4回目		骨と筋肉
第5回目	消化器	酵素と消化器
第6回目		腎臓と肝臓
第7回目	循環器	血液・血管・リンパ管
第8回目	現代病	生活習慣病と心の病
第9回目	ストレスとからだ	ストレスとホメオスタシス
第10回目		自律神経
第11回目		主なホルモンとその役割
第12回目		免疫とアレルギー
第13回目	からだと睡眠	質の良い睡眠
第14回目	ストレッチ	ストレッチの基本
第15回目		様々なストレッチ

科目名	有機農法基礎	学科名	美と健康と食プロデュース学科
分類	選択	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	宮田 祐介	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	次年度学習する有機農法の導入として、有機農法の現状、有機JAS制度の概要、有機農法の経緯等を学習する。また、有機農法に関連した、基礎的応用的な農業技術についても講義・演習を通して学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	有機農産物JAS講習		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	有機農産物検査認証制度ハンドブックより抜粋		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	有機農産物JASの制度面のみだけでなく、有機農法の意義的部分に関心を持ち、有機農法・慣行農法いずれの農法において営農する場合でも、農業の環境的側面を意識できるようにしてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	有機農法とは①	有機農法の定義とその意義
第2回目	有機農法とは②	有機農法の定義とその意義
第3回目	有機農産物生産の原則 ①	有機農産物生産における土づくり
第4回目	有機農産物生産の原則 ②	有機農産物生産における土づくり
第5回目	有機農法関連基礎技術 ①	土壌診断
第6回目	有機農法関連基礎技術 ②	肥料計算
第7回目	有機農法における農薬①	慣行農薬の性質と特徴
第8回目	有機農法における農薬②	有機農法において使用可能な農薬
第9回目	有機農法における農薬③	微生物農薬
第10回目	有機農法における肥料①	化成肥料の性質と特徴
第11回目	有機農法における肥料②	化成肥料と有機質肥料の比較
第12回目	有機農法その他の認証制度	有機JASとGAP
第13回目	有機農業の現状と課題①	世界の有機農法と日本における有機農法
第14回目	有機農業の現状と課題②	農業経営の観点からみる有機農法の活用
第15回目	まとめ	まとめ