

カリキュラムマップ（環境：フード・レク）

フード・レク関係(環境担当)カリキュラム								カリキュラムポリシー・ディプロマポリシーを達成するために ◎ 特に重要な項目 ○ 重要な項目 △ 履修することが望ましい項目			
授業科目名	授業科目のねらい	授業科目の到達目標	単位数 (○印は必修)	配当年次	開講区分	レベル (低1～4高)	アクティブラーニング※の実施について (具体的にお書きください)	知識・理解 (基礎力)	汎用的技能 (思考力・実践力)	態度・志向性 (思考力・実践力)	統合的な学習経験と創造的思考力(実践力)
フードスペシャリスト論	食に関わる幅広い知識(食文化、食生活、食環境など)を得て、フードスペシャリストとしての意義とその概要、さらにその活用を身につけることを目的とする。	食に関わる知識を身につけ、豊かで安全な食生活を演出し実践することができる。	2	3	前期	3	発見学習、問題解決学習 (授業の振り返りを行い、課題を発見させる)		△	◎	○
食品評価論	フードスペシャリストは、食品についての深い知識だけではなく、それらの品質を見抜く技能が求められる。本稿では食品の化学的・物理的な評価法および個別食品の鑑別法について知り、理解できるようになることを目的とする。	・化学的な評価法を説明できる ・物理的な評価法を説明できる ・食品の品質や鮮度を判断することができる	2	3	前期	3	-	△	○	◎	
食品の官能評価・鑑別演習	味覚の構造や多様性、官能評価分析についての理解を深めるとともに、消費者が食品の選択をする際に、その行為を補助することが求められるフードスペシャリスト必須の知識と技能を習得することを目的とする。	(1)食事の基本をなす食材の性質についての知識と、その品質を見抜く技能を習得できる。 (2)官能評価分析を理解することができる。 (3)五感を使って食べ物を味わい、感覚を研ぎ澄ますことにより、自身の味覚能力を向上させることができる。	1	3	後期	3	グループワーク(講義とグループワークによる実践)		△	◎	○
食品加工学	加工技術の原理を把握したうえで、食品材料の分類と種類、正常と形態、成分特性と機能、加工食品、品質保持技術や貯蔵・流通技術について知り、理解できるようになることを目的とする。	食品材料の分類と種類、正常と形態、成分特性と機能、加工食品、品質保持技術や貯蔵・流通技術など、フードスペシャリストの資格取得に必要な専門知識を説明できる。	2	3	前期	2	-	◎	○	△	
食品学	多種類の食品を体系的に把握する。また、水、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質、食品酵素、嗜好成分の構造、性質と所在、機能、成分変化などについて知り、理解できるようになることを目的とする。	各種食品および水、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質、食品酵素、嗜好成分の構造、性質と所在、機能、成分変化など、フードスペシャリストの資格取得に必要な専門知識を説明できる。	2	1	前期	1	-	◎	○	△	
食品学実験	食品学実験を通して、科学的なものの見方や考え方を学ぶ。また、それらを他の様々な分野に応用できる幅広い実践力を身につけることを目的とする。	・フードスペシャリストに必要な食品分野での実験を実施することができる。 ・科学的なものの見方や考え方を様々な分野に応用できる。	1	2	前・後期	2	-	○	◎	△	
食環境衛生学	食の安全性を保証するために必要な基礎的知識ならびにその理論的背景について学ぶ。フードチェーンのそれぞれの行程における食の安全確保について知り、理解できるようになることを目的とする。	食の安全を保証するために必要な基礎的知識ならびに理論的背景を説明できる。	2	1	後期	2	-	◎	○	△	
食生活実習I	フードスペシャリストは、食の知識と技術を総合的に身につけることが求められる。本実習では、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や、基礎的な調理技術を学び、実践力を身につけることを目的とする。	衛生管理、食品の選択、組み合わせ、調理特性などを理解し、健康的でより豊かな食生活を送るための知識・技術を習得することができる。	1	2	前期	2	グループワーク(グループで実習する)	○	◎	△	
食生活実習II	フードスペシャリストは幅広い食の知識と技術を身につけることが求められる。基礎的な調理から季節や行事に伴う調理を理解し、技術を修得する。	基礎的な調理技術を修得し、調理の特性、食の文化を理解し、食生活を豊かに演出する力を養うことができる。	1	2	後期	2	グループワーク(グループで実習する)	○	◎	△	
食の経済学	私たちの食生活の変化の背景にある経済・社会動向について学ぶ。また、食生活を支える経済システムを、流通の観点から眺め、その現状と課題を理解する。	食の流通に関わる諸問題についての知識を理解できる。	2	2	後期	2	-	◎	○		
レクリエーション実習	地域において、さまざまな目的をもって開催されているレクリエーション事業を参加者あるいはスタッフとして体験し、レクリエーションの理論や実技の内容について理解を深める。また、都道府県や市区町村のレクリエーション協会のとりくみについても理解していく。	事業のねらいや対象者の特性を理解したうえで、積極的にとりくむことができ、レクリエーション支援の必要性や自己の適性に気づくことができる。	1	3・4	通年	3	様々なレク支援場面の現場で体験的学習をおこなっている。		○	△	◎