

科目名称：	ビューティーフード演習	
担当者名：	上野 佐奈美	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
ビューティーフード、ナチュラルフード、ヘルシーフードを中心に現代人の心と体の美容と健康に必要な知識を広く習得します。食材やレシピ、調理法、食のスタイルの基礎知識を習得します。		
授業の達成目標・到達目標		
ビューティーフードやメンタルフードの種類や各スタイルの基本的な知識と理解を深めます。ダイエットフードの基礎知識の習得を目指します。美容に効果的なハーブティーなどの効果も学びます。		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP(1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP(2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP(3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP(4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法／ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP(1)					0
ビジネスDP(2)					0
ビジネスDP(3)		60		40	100
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし		

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 ビューティーフード授業全体の概要説明 ハーブティーの知識 グループワーク	このシラバスを精読しておくこと	30分
第2回 メンタルフードとフードセラピーについて ハーブティーの知識	ビューティーフードのふりかえり	30分
第3回 ナチュラルフードの基礎知識 ハーブティーの知識	フードセラピーシートの作成	30分
第4回 オーガニックフードの基礎知識 ハーブティーの知識	ナチュラルフードやハーブティーについてまとめ復習する	30分
第5回 マクロビオティックスタイルの基礎知識 日本茶の知識 グループワーク	オーガニックスタイルについてまとめ復習する	30分
第6回 ビーガンスタイル&ベジタリアンスタイルの基礎知識 日本茶の知識	マクロビオティックスタイルについてまとめ復習する	30分
第7回 グルテンフリースタイルの基礎知識 デットクスティーの知識	ビーガンスタイルやベジタリアンスタイルについてまとめ復習する	30分
第8回 ホールフードとローフードの基本知識 デットクスティーの知識	グルテンフリースタイルやデットクスティーについてまとめ復習する	30分
第9回 小テスト お抹茶の知識と実習	ホールフードとローフードについてまとめ復習する 小テストに向け学習	60分
第10回 ヘルシードリンク (ジュースクレンズ、スムージー等)	ヘルシードリンクについてレシピを考えてたり実際に作って見たりする	30分
第11回 手作りドライフルーツ&グラノーラ	ドライフルーツやグラノーラの種類について調べてみる	30分
第12回 身近な薬膳&発酵食	薬膳&発酵食についてまとめ復習する	30分
第13回 ビューティーフードまとめ 実習	ビューティーフード授業全体の振り返り	30分
第14回 小テスト プレゼン資料制作	小テストに向け学習する	60分
第15回 パーソナルビューティーフードディスカッション&プレゼン	パーソナルビューティーフードについてまとめる	60分

事前事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、復習やふりかえりを小レポートにまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、実施しない。 その他の評価配分は、以下のとおりである。
講義時間内の小テスト60% (1回30%×2回) 講義に関する積極的関与を40%で評価する。

課題に対してのフィードバック

小テストは返却する 課題プリントは評価し返却する

教科書・参考書

資料配布