

科目名称：	ビューティフード演習	
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。フードスタイルの基礎知識とライフスタイルの知識も学びます。ナチュラルフード全般の食材やレシピとその調理法を身につけます。		
授業の達成目標・到達目標		
ナチュラ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。またナチュラルフードやフードセラピー(メンタルフード)、ヘルシーフードやデトックスの基礎知識と調理法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)		20	40	40	100
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》

備考

到達目標ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
調理課題の理解と実習	講義内容をしっかり聞き理解した。実習では調理のみではなく、準備と後片付けも積極的に行った。また、実習室全体の片付けや清掃も積極的に取り組んだ。	講義内容をしっかり聞きおおよそ理解した。実習では調理とその前の準備または後片付けも行った。	講義の内容はおおよそ理解できた。調理実習には積極的に参加した。	講義は集中して聞くことができなかった。実習には参加した。
課題レポート	講義中のワンポイントアドバイスを2つ以上入れてレポートを完成させた。後から見てもわかりやすいように順序立てて書く。	講義中のワンポイントアドバイスを1つ入れてレポートを完成させた。	課題レポートを提出した。	課題レポートは宿題として書いてくる。
共同作業	グループでのリーダーまたはそれに準ずる役割をして、手順よく時間配分も考慮して進めることができた。	グループのリーダーをサポートする役割を果たし、手際よく進めることができた。	グループの一員として調理実習に積極的に参加した。	グループの一員として調理実習に参加した。

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 ビューティフード授業全体の概要説明 さまざまなフードスタイルについて 食品ロスについて(グループワーク)	このシラバスを精読しておくこと	20分
第2回 フードセラピーについて フェアトレードとサステイナブル ナチュラルフードの基礎知識1 (糖質off、グルテンフリー等)	フェアトレードとナチュラルフードについて復習	45分
第3回 ハーブティ&紅茶レッスン	ナチュラルフード、ハーブティ&紅茶の復習	45分
第4回 ナチュラルフードの基礎知識2 (オーガニック、マクロビオティック、ベジタリアン等)	オーガニック、マクロビオティックについての復習	45分
第5回 ナチュラルスイーツ (クッキー) &ヘルシードリンク①	ナチュラルスイーツについてまとめ復習する	45分
第6回 ナチュラルクッキング① (サンドイッチ)	ライフフードスタイルについてまとめ復習する	45分
第7回 ナチュラルスイーツ (パンケーキ) &ヘルシードリンク②	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	45分
第8回 ナチュラルクッキング② (ピザ)	グルテンフリースタイルやデトックスティーについてまとめ復習する	45分
第9回 ナチュラルスイーツ (ケーキ) &ヘルシードリンク③	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	45分
第10回 ナチュラルクッキング③	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みたりする	45分
第11回 無添加調味料、保存食等について (ドライフルーツなど)	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	45分
第12回 ナチュラルフードの基礎知識③ 小テスト	保存食&発酵食についてまとめ復習する	45分
第13回 ナチュラルスイーツ&ヘルシードリンク応用①	ナチュラルフードについてまとめる	45分
第14回 ナチュラルクッキング応用①	ナチュラルフードについてまとめる	60分
第15回 ビューティフードまとめ	ビューティフード授業全体の振り返り	60分

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学則第17条の2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20% 課題レポート提出10枚(40%) 講義、実習に関する積極的関与を40%で評価する。

課題に対するフィードバック

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

資料配付