

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		
ナチュラルフード、ヘルシーフード、メンタルフードを中心に現代人の心と体の健康と美容に必要なビューティーフードの知識を広く習得します。現代の生活と食をとりまく、さまざまなフードスタイルの基礎知識やナチュラルフード全般の食材の活用法やレシピ、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さまざまなフードスタイルの基本的な知識と理解を深めます。メンタルフードやフードセラピーで五感を整えます。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。気軽に取り入れられる美容に効果的なドリンクやハーブティーなどについても学びます。また、エンカル消費やフェアトレードなど食と社会環境についても学びます。		

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)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。	○

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
					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

評価ルーブリック	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 ビューティーフード`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(ナチュラルフード`基礎知識1)(メンタルフード、フェイトレード`とエシカル消費、食品ロスについて等(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 ナチュラルフード`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`糖質off、グルテンフリー等)、レポート課題提出①	ナチュラルフードの基礎知識1について復習	40分
第3回 ナチュラルスイーツ①&ヘルシードリンクまたはハーブティー	ナチュラルフード基礎知識2について復習	40分
第4回 ナチュラルクッキング①	ナチュラルスイーツ①&ヘルシードリンクまたはハーブティー、フードスタイルについて復習	40分
第5回 ナチュラルスイーツ②&ヘルシードリンクまたはハーブティー	ナチュラルクッキング①フードスタイルについて復習	40分
第6回 ナチュラルクッキング②	ナチュラルスイーツ②&ヘルシードリンクまたはハーブティー、フードスタイルについて復習	40分
第7回 ナチュラルスイーツ③&ヘルシードリンクまたはハーブティー	ナチュラルクッキング②、フードスタイルについて復習	40分
第8回 ナチュラルクッキング③	ナチュラルスイーツ③&ヘルシードリンクまたはハーブティー、フードスタイルについて復習	40分
第9回 食と社会環境(暮らしの中のエシカル消費、エコロジー)。みつろうラップ、レポート課題提出②	ナチュラルクッキング③、フードスタイルについて復習	40分
第10回 無添加調味料、発酵食、ナチュラルな保存食について小テスト	食と社会環境(暮らしの中のエシカル消費、エコロジー)。みつろうラップ作りについて復習	40分
第11回 ナチュラルスイーツ④&ヘルシードリンクまたはハーブティー	ナチュラルスイーツ④&ヘルシードリンクまたはハーブティー、フードスタイルについて復習	40分
第12回 ナチュラルクッキング④	ナチュラルクッキング④、フードスタイルについて復習	40分
第13回 ナチュラルスイーツ⑤&ヘルシードリンクまたはハーブティー	ナチュラルスイーツ⑤&ヘルシードリンクまたはハーブティー、フードスタイルについて復習	40分
第14回 ナチュラルクッキング⑤	ナチュラルクッキング⑤、フードスタイルについて復習	40分
第15回 ビューティーフードまとめ	ビューティーフード授業全体の振り返り演習	40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、次回までの課題プリント(小レポート)を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2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

小テストは返却する。課題プリントは評価し返却する。