

(様式2)

授業科目の概要について

学校等名:	新渡戸文化短期大学
課程名:	フードデザイン学科食生活デザインコース

要件該当授業時数:	47	単位
要件該当授業時数/総授業時数:	60.3	%

分類	No	科目名	配当年次	単位数	企業等	双方向	実務家	実地	担当教員・実務家名	教員・実務家の所属
必修	1	新渡戸レクチャー	1	1					宮地勇人	新渡戸文化短期大学 臨床検査学科
選択必修	2	日本語表現	1・2	2			○		廣川加代子	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家教員) 小学校教諭経験
選択必修	3	心理学	1・2	2					古賀賀恵	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家教員) カウンセラー
選択必修	4	社会学	1・2	2					徳久美生子	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	5	法学	1・2	1			○		小林健一	新渡戸文短期大学非常勤講師(実務家) 西銀座法律事務所 弁護士
選択必修	6	基礎英語	1・2	2					佐藤彩	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	7	英会話	1・2	2					佐藤彩	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	8	食のキャリア英語	1・2	2		○			鈴木勇二	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	9	スポーツ実技	1・2	1			○		田代浩二	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家教員) 株式会社足柄グリーンサービス 野外活動事業部歴任
選択必修	10	スポーツ科学	2	1			○		田代浩二	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家教員) 東京都教育文化財団東京武道館 健康体力相談員歴任
選択必修	11	コミュニケーション	1・2	2					廣川加代子	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	12	情報機器演習	1・2	1					小川真里江	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	13	栄養マルチメディア演習	1・2	1					小川真里江	新渡戸文化短期大学非常勤講師
選択必修	14	MOS演習	1・2	1					小川真里江	新渡戸文化短期大学非常勤講師
必修	15	基礎ゼミ	1	1					山本謙治、田地陽一、 荒木葉子、堀理佐、 中島美雪、山内好江、 浜守杏奈	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	16	ビジネスマナー	1	1		○	○		井崎美鶴子	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家教員) 株式会社コナミ人事本部人材開発部歴任
必修	17	キャリアデザイン	1	1		○	○		井崎美鶴子	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家教員) 株式会社コナミ人事本部人材開発部歴任
必修	18	食品学	1	2					荒木葉子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	19	食品学実験	1	1					荒木葉子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	20	食品加工・鑑別論	1	1					荒木葉子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	21	食品加工・鑑別実験	2	1					荒木葉子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	22	食品加工流通学	1	1					荒木葉子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	23	食品衛生学	1	2			○		伊藤僚子	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 病院・保健所勤務経験
必修	24	基礎栄養学	1	2					田地陽一	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	25	栄養学	1	2					田地陽一	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	26	応用栄養学	1	2					浜守杏奈	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科
必修	27	調理学	1	2			○		浜守杏奈	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) クッキングスタジオ講師他
必修	28	調理学実習 I	1	1			○		浜守杏奈 堀知佐子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) クッキングスタジオ講師他 新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 料亭・レストラン経営

必修	29	調理学実習Ⅱ	1	1			○		堀理佐 堀知佐子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 企業・団体 栄養アドバイザー経験 新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 料亭・レストラン経営	
必修	30	調理学実習Ⅲ	2	1			○		堀理佐 堀知佐子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 企業・団体 栄養アドバイザー経験 新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 料亭・レストラン経営	
必修	31	食事計画論	1	1			○		山内好江	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 千葉県 栄養教諭 管理栄養士経験	
必修	32	給食計画・実務論	1	1			○		山内好江	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 千葉県 栄養教諭 管理栄養士経験	
必修	33	フードスペシャリスト論	2	2					荒木葉子	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科	
必修	34	食料経済学	2	2			○		山本謙治	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 株式会社グッドテーブルズ代表取締役	
必修	35	フードデザイン論	1	2					緒方胤浩	新渡戸文化短期大学非常勤講師	
必修	36	フードマネジメント論	2	2			○		山本謙治	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 株式会社グッドテーブルズ代表取締役	
必修	37	食空間デザイン	2	1			○		二村悟	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 有限会社花野果代表取締役社長	
必修	38	フードコーディネート論	2	2			○		浜守杏奈	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) クッキングスタジオ講師	
必修	39	食文化論	1	2			○		森枝卓士	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 各国食文化の調査・研究とジャーナリスト活動	
必修	40	食と地域の課題論	2	2			○		溝口康	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 合同会社ネイビープランニング代表社員	
必修	41	おいしさの科学	1	2			○		樋口直哉	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 個人事業主(食品開発コンサルタント)	
必修	42	応用調理学Ⅰ	1	1			○		浜守杏奈	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) クッキング教室講師	
必修	43	応用調理学Ⅱ	2	2			○		樋口直哉	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 個人事業主(食品開発コンサルタント)	
必修	44	応用調理学実習	2	1			○		樋口直哉	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 個人事業主(食品開発コンサルタント)	
必修	45	フードテック論	1	2			○		樋口直哉	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 個人事業主(食品開発コンサルタント)	
必修	46	エシカルフード概論	1・2	2			○	○	山本謙治	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 株式会社グッドテーブルズ代表取締役	
必修	47	フードプロデュース論	1	2			○	○	山本謙治	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 株式会社グッドテーブルズ代表取締役	
必修	48	フードメディアプロデュース論Ⅰ	2	2			○		山本謙治 志賀元清	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 株式会社グッドテーブルズ代表取締役 新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 有限会社タクト・プランニング 代表取締役社長	
必修	49	フードメディアプロデュース論Ⅱ	2	2			○		志賀元清	新渡戸文化短期大学非常勤講師(実務家) 有限会社タクト・プランニング 代表取締役社長	
選択必修	50	卒業研究ゼミナール (フードデザイン研究室)	2	2			○		山本謙治	新渡戸文化短期大学 フードデザイン学科(実務家教員) 株式会社グッドテーブルズ代表取締役	
合計: 50 科目			総授業時数: 78			単位					