

学科名 (食品生命科学科)

科目名	生物学	英文名	Biology						1-1	
担当者	大熊 英治		実務経験 の有無	無	選択 必修	必修	科目 区分	専門科目・講義		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間		
教材 教具	大学で学ぶ 身近な生物学 吉村成弘/著（羊土社）									

【学修内容】科目のねらい（目的） 細胞の中で起こっている代謝の基礎を学び、2年次での生化学の学習に入り易くすること

【授業計画】 コマシラバス (前 期)		コマシラバス (後 期)	
1	代謝とエネルギー	1	再生医療の現在と未来
2	栄養素の種類とその運命	2	アポトーシスと老化
3	糖からエネルギーを得るしくみ	3	糖新生とグリコーゲン合成
4	脂質の構造と性質	4	DNA複製における方向性
5	脂質の輸送と代謝	5	抗体の多様性を生み出す遺伝子組み換え
6	ビタミンとミネラルのはたらき	6	細胞につけられた「印」を頼りに細胞を選別
7	細胞の構造と機能	7	トランス脂肪酸
8	DNAの構造とはたらき	8	発酵と日本人
9	DNAからタンパク質へ	9	遺伝子の正体は核酸だ
10	タンパク質のはたらき	10	ハーシーとチェイスの実験
11	細胞内外の情報伝達	11	コドンの対応表はどのようにしてつくられた
12	細胞分裂のしくみと制御	12	物質が光を吸収するとは
13	発生と分化	13	初のクローン動物ドリー
14	細胞のストレス応答機構	14	4つの遺伝子をみつけ出した工夫
15	免疫システムのしくみ	15	基礎代謝とダイエット

授業方法 (授業の進め方)	教科書に沿って説明する。理解度を確認するため小テストを行う。
到達目標	細胞内の基本的代謝系、解糖系、TCA 回路、電子伝達系などの理解
成績評価の 方法と基準	テスト、出席、授業態度などを総合的に判定する
授業時間以外に 必要な学修	復習
履修に当たって の留意点	その時間で勉強する内容を理解しようという態度で臨んでください。

学科名 (食品生命科学科)

科目名	基礎化学	英文名	Basic Chemistry					1 - 2	
担当者	大熊 英治	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）				授業時数	60 時間	
教材 教具	ゼロからはじめる化学（丸善出版）								
【学修内容】科目のねらい（目的） 学生は無機化学や有機化学の最も基礎的な知識を習得する。特に前期においては化学に関する一般的に必要な知識や技術について理解する。また後期においては高度な化学分析である中和反応・酸化還元反応・沈殿反応等に関して反応の原理、薬品の知識、標定方法、分析の原理、データの整理方法について学習し知識を習得する。									
【授業計画】			コマシラバス（前 期）			コマシラバス（後 期）			
1	物質		1	化学反応式を用いた計算					
2	元素・原子		2	密度・濃度・含有率・希釈					
3	イオン・分子		3	原子価・イオンの価数					
4	周期律		4	原子の電子配置と周期律					
5	イオン性化合物の書き方と命名法		5	電子式					
6	原子量・分子量・式量・アボガドロ定数		6	イオンの価数とオクテット則					
7	前期中間試験		7	陽イオン、陰イオンへのなりやすさ					
8	化学反応と反応式		8	オクテット則と化学結合					
9	反応式の係数の求め方		9	後期中間試験					
10	酸と塩基		10	共有結合					
11	酸化と還元		11	共有結合における電気陰性度					
12	単位と計算		12	水素結合					
13	有効数字		13	配位結合と金属結合					
14	物質質量		14	物質の三態					
15	前期末試験		15	後期末試験					
授業方法 (授業の進め方)		テキストを中心に進める。テキストでの学習後、問題集を使って演習を行い、基礎の定着が行えるようにする。反復、理解しやすい事例の紹介を行う。							
到達目標		学生が、溶液の物質の特性を説明し、分析化学に関わる基本的な計算が出来ること。							
成績評価の方法と基準		出席、授業態度、試験を総合的に評価する。							
授業時間以外に必要な学修		反復学習により、知識の定着を図るため、教科書を熟読すること。							
履修に当たっての留意点		進度により、項目の変更、割愛する場合がある。							

学科名 (食品生命科学科)

科目名	食品微生物学	英文名	Food Microbiology					1-3
担当者	大月 孝志	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	食品微生物学の基礎（講談社）							
【学修内容】科目のねらい（目的） 前期は微生物の種類と性質について学び、個々の微生物について分類上の位置づけができるようになることを目的とする。 後期は発酵・腐敗・食中毒に関与する食品微生物に重点を置き、各微生物の代謝・増殖特性を学ぶ。食品環境中での微生物の動向を推察できる力を身に着ける。								
【授業計画】 コマシラバス（前 期）			コマシラバス（後 期）					
1	微生物とはなにか		1	光合成細菌・独立栄養菌の仲間				
2	微生物の特徴		2	古細菌				
3	微生物学の歴史①		3	ウィルス①				
4	微生物学の歴史②		4	ウィルス② ウイロイド・プリオン				
5	微生物利用技術の発達		5	中級バイオ演習				
6	微生物学の未来		6	微生物の増殖と世代時間				
7	中間試験		7	中間試験				
8	微生物の構造と種類		8	バクテリアの増殖曲線				
9	真核微生物 酵母		9	培地素材と培地の種類				
10	真核微生物 カビ		10	微生物増殖の環境要因①				
11	細菌の形態・構造 ①		11	微生物増殖の環境要因②				
12	細菌の形態・構造 ②		12	微生物数量の測定法				
13	グラム陽性菌の仲間①		13	微生物の変異				
14	グラム陽性菌の仲間②		14	栄養要求性株の取得法・エイムス試験				
15	前期末試験		15	後期末試験				
授業方法 (授業の進め方)		授業は一部アクティブラーニングの手法を取り入れ、質疑応答やグループでの討論を交えながら進める。課題やまとめを記したプリントを單元ごとに配布するので必ず自分で記入し、ノートに張り付けること。						
到達目標		食品に関与する微生物学の基礎知識を身につける。 微生物実習での実験結果と微生物学の知識を連動させ、考察することができる。 中級バイオ試験の微生物分野に対応できる。						
成績評価の方法と基準		・小テスト(10%)・中間試験・期末試験の平均点（60%）・出席及び授業態度、ノート内容（30%）。（ノートは基本的には單元ごとに提出するものとする）以上3項目を合計し60点以上を認定する。						
授業時間以外に必要な学修		授業プリントの貼り付けや課題が時間内にできなかった場合は必ず次の授業までしておくこと。						
履修に当たっての留意点		食品微生物学実習の内容と深く関連しているため、実習との間で授業時間の変更が起る可能性がある。その都度連絡するので授業に必要なノート類を忘れないこと。						

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品科学	英文名	Food Science					1-4	
担当者	青木 仁美	実務経験の有無	有	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間		
教材 教具	食品学Ⅰ 食品の成分と機能を学ぶ（羊土社）								
担当者の実務 経験	介護施設にて食品・栄養指導 8 年								
【学修内容】科目のねらい（目的） 学生が、食品を科学的にとらえ、様々な食品の分類とそれぞれの特徴、および含有成分について学び、あわせて個々の食品が持つ生体調節機能についても理解を深める。 さらに食品に含まれる主要な栄養素（成分）の構造と機能の理解を目指す。あわせて食糧生産や食品加工についても解説を行い、「食品技術者」として必要な基礎知識と技術を習得する。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）					コマシラバス（後 期）				
1	食文化と食生活				1	食品の三次機能とは			
2	食生活と健康				2	機能性食品			
3	食料と環境問題				3	口腔・消化管で作用する機能			
4	食品の一次機能とは				4	生理機能性調節			
5	炭水化物Ⅰ				5	食品成分の変化			
6	炭水化物Ⅱ				6	酵素による変化			
7	タンパク質Ⅰ				7	糖質の変化			
8	タンパク質Ⅱ				8	脂質の変化			
9	脂質Ⅰ				9	タンパクの変化			
10	脂質Ⅱ				10	ビタミン・ミネラル等変化			
11	ミネラル・ビタミン・無機質等				11	光・加熱・圧力による変化			
12	食品の二次機能とは				12	食品の物性とは			
13	水分・色素成分・呈味成分				13	コロイド・レオロジー・テクスチャー等			
14	香気・におい成分				14	微生物利用食品			
15	前期末試験				15	後期期末試験			
授業方法 （授業の進め方）	授業は教科書、配布資料を用いて講義形式で行い、学生は基礎知識の確実な定着をはかる。また、食品に対する感想や意見を客観的に伝える訓練も行い「コミュニケーション能力」の育成にも役立てる。								
到達目標	学生は、食の現状を踏まえ食品中の化学成分の構造と機能を理解し、加工・保存中の化学反応など正確に考察できること。								
成績評価の方法と基準	定期考査の得点、レポート提出、出席点、授業態度点を総合的に判断し、60点以上（100点満点）を単位認定とする。								
授業時間以外に必要な学修	自宅学習による授業の復習、予習を心がける。								
履修に当たっての留意点	態度点は、授業中の私語、居眠り、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。								

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	公衆衛生学		英文名	Publik Health				1-5	
担当者	青木 仁美		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	通年	前期： 2 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	学生のための現代公衆衛生改定 8 版（南山堂）								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 日本政府が定める公衆衛生知識を学習する。 1. 公衆衛生の概念と基本的な内容を理解することができる。 2. 我が国における公衆衛生活動について理解することができる。 3. 公衆衛生における疫学の重要性とその方法について理解することができる。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）					コマシラバス（後 期）				
1	公衆衛生の定義			1	生活習慣の現状と対策③睡眠、休養、ストレス行動				
2	社会と健康—公衆衛生の概念			2	社会と建工①				
3	健康と環境—生態系と人々の生活			3	社会と建工②				
4	健康と環境—環境汚染と県境の影響			4	食品保健と栄養①				
5	健康と環境—環境衛生			5	食品保健と栄養②				
6	健康と環境—疫学的方法			6	健康、疾病、行動に関する統計からみる公衆衛生				
7	前期中間試験			7	後期中間試験				
8	健康と環境、疫学的方法			8	子供と健康、老人と健康				
9	感染症・予防			9	成人、女性の健康				
10	悪性新生物・予防			10	日本の医療制度				
11	生活習慣病とは			11	国民の健康づくり対策日本の医療制度				
12	生活習慣病の予防			12	公衆衛生と行政				
13	生活習慣の現状と対策①健康に関する行動と社会、身体活動、運動			13	公衆衛生に関する法律				
14	生活習慣の現状と対策②喫煙・飲酒行動			14	これからの公衆衛生				
15	前期末テスト			15	学年末テスト				
授業方法 (授業の進め方)		グループに分かれ課題に関して討議を行う。理解度を確認する小テストを考えている。							
到達目標		学生は幅広い公衆衛生を理解し、日本の法律下にある公衆衛生も同時に理解し、正しい知識の基、人々にアドバイスが出来るように学習する。							
成績評価の方法と基準		定期考査の得点、レポート提出、出席点、授業態度点を総合的に判断し、60点以上（100点満点）を単位認定とする。							
授業時間以外に必要な学修		予習、授業の復習を心がける。							
履修に当たっての留意点		進度により、項目の変更、割愛する場合がある。積極的に学ぶ姿勢を持ってください。							

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	基礎運動学		英文名	Fundamental Kinesiology				1-6	
担当者	青木 仁美		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	これからの健康とスポーツの科学（講談社）								
【学修内容】 科目のねらい（目的） ヒトの身体運動にかかわる構造と機能を総合的に学習する。 健康の維持・増進のために知っておくべき知識を、さまざまな視点で学び、生活習慣病、運動の効果、筋力トレーニングのメカニズム、ストレス社会との共存、高齢者の筋力トレーニング、骨粗しょう症、食事と栄養など、現代を生きる学生が健康で充実した人生を送るために必要な知識を得る。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）					
1	現代日本人の健康と栄養、環境			1	マラソンとスタミナの関係				
2	運動習慣と生活習慣病Ⅰ			2	スプリンターのスピード曲線と主要体力要素				
3	運動習慣と生活習慣病Ⅱ			3	挙上重量（筋力）と筋肉量の関係				
4	運動習慣と生活習慣病Ⅲ			4	骨の機能と構造				
5	肥満と健康			5	骨の代謝				
6	肥満と運動、食事の関係			6	骨の強度と運動の関係				
7	パワーと骨格筋			7	後期中間試験				
8	前期中間試験			8	加齢と筋委縮の関係				
9	筋繊維と収縮の関係			9	高齢者と運動				
10	筋量とトレーニング			10	子どもの体力と運動				
11	トレーニングのメカニズム			11	猛暑、寒冷、高所等の環境下と運動				
12	有酸素運動と無酸素運動			12	ストレスと運動の関係				
13	糖・脂肪の代謝			13	栄養と運動Ⅰ				
14	エネルギー代謝と持久力			14	栄養と運動Ⅱ				
15	前期期末試験			15	後期期末試験				
授業方法 （授業の進め方）		授業は教科書、配布資料を用いて講義形式で行い、学生は基礎知識の確実な定着をはかる。また、グループに分かれ課題に関して討議を行う。理解度を確認する小テストを考えている							
到達目標		基礎的内容について、実際の運動や動作に基づいて理解し、説明ができる。身体運動、動作を客観化する方法を知り、いくつかの方法について使用することができる。							
成績評価の方法と基準		定期考査の得点、レポート提出、出席点、授業態度点を総合的に判断し、60 点以上（100 点満点）を単位認定とする。							
授業時間以外に必要な学修		自宅学習による授業の復習、予習を心がける。							
履修に当たっての留意点		進度により、項目の変更、割愛する場合がある。積極的に学ぶ姿勢を持ってください。							

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	発酵食品学	英文名	fermented food				1 - 7	
担当者	青木 裕子	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	通年	前期：2 時間（回数：1 回）	後期：2 時間（回数：1 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	「発酵」のことが一冊でまるごとわかる」 ベル出版 齋藤勝裕 著							
【学修内容】科目のねらい（目的） 発酵食品開発に向けて、微生物の役割・制御・管理等の基礎・応用知識を学ぶと共に、日本・世界の発酵食品に関する知識の充実を図る。また、大豆等発酵させることにより、消化吸収に役立つ理論も同時に学ぶ。								
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）				
1	発酵の定義：腐敗と発酵の違い			1	納豆			
2	多様な発酵食品と発酵文化について			2	麹菌と糖化発酵			
3	発酵における微生物の役割① 乳酸菌、酢酸菌、納豆菌			3	甘酒、麹調味料			
4	発酵における微生物の役割② 酪酸菌、酵母菌、麹菌、カビ			4	アルコール発酵・酢酸発酵、酢			
5	発酵における微生物の役割③ 三大発酵			5	実習Ⅵ：上記試作（柿酢作り）			
6	実習Ⅰ：上記試作（果物を発酵させる）			6	醸造関連と発酵技術・みりん			
7	実習Ⅱ：上記試作（梅干し作り）			7	ワイン・ビール・日本酒・酒粕			
8	実習Ⅲ：上記試作（野菜の漬物）			8	醸造工場見学①（日本酒）			
9	チーズ・ヨーグルト			9	醸造工場見学②（ワインORビール）			
10	実習Ⅳ：上記試作（チーズ・ヨーグルト）			10	味噌			
11	パン			11	実習Ⅶ：上記試作			
12	テンペ、チョコレート、お茶 その他発酵食品			12	醤油			
13	水産物の発酵食品			13	実習Ⅷ：上記試作（醤油）			
14	実習Ⅴ：上記試作（イカの塩辛）			14	まとめ、微生物の工業利用			
15	前期末試験			15	学年末試験			
授業方法 (授業の進め方)		テキストを中心に進める。テキストでの学習後、問題集を使って演習を行い、基礎の定着が行えるようにする。反復、理解しやすい事例の紹介を行う。						
到達目標		食品に関する微生物の利用と培養に必要な知識を習得し、微生物の特性を理解するとともに、発酵により生じる産物の機能性を理解することを目標とする。						
成績評価の方法と基準		レポート、出席、授業態度、試験を総合的に評価する。						
授業時間以外に必要な学修		反復学習により、知識の定着を図るため、教科書を熟読し、レポートに取り組む。						
履修に当たっての留意点		進度により、項目の変更、割愛する場合がある。						

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	資格対策(品質管理検定 4 級)		英文名	Study for Quality Control Examination			1-8	
担当者	金子 義次		実務経験の有無	有	選択必修	必修	科目区分	専門科目・演習
開講期	後期	前期： 時間 (回数： 回)		後期： 2 時間 (回数：15 回)			授業時数	30 時間
教材 教具	QC 検定 3 級 テキスト&問題集 (秀和システム)							
担当者 の実務 経験	食品会社にて食品の製造管理：3 年 食品系研究所にて食品開発・品質管理業務：2 8 年							
【学修内容】 科目のねらい (目的) 品質管理検定は、化学、環境、食品等すべての品質管理業務に就職する学生にとって、則戦力となる資格である。基本である品質管理の基本、データのまとめ方、品質管理 7 つ道具、それぞれの分野について単元ごとに行われる過去問の基準点をクリアーできるように努力することで知識、記憶を深め最終目標である 3 級試験の合格を目指す。								
【授業計画】 コマシラバス (前 期)				コマシラバス (後 期)				
1				1	品質管理の概念①			
2				2	品質管理の概念②			
3				3	品質管理の基本			
4				4	QC の 7 つ道具①			
5				5	QC の 7 つ道具②			
6				6	新 QC 7 つ道具			
7				7	統計的分析方法			
8				8	ISO 国際標準			
9				9	品質管理者に求められるスキルとは			
10				10	過去問①と解説			
11				11	過去問②と解説			
12				12	過去問③と解説			
13				13	過去問④と解説			
14				14	過去問⑤と解説			
15				15	学年末試験			
授業方法 (授業の進め方)		授業は講義形式で行う。品質管理者 4 級試験の受験者の全員合格を目指し取り組む。出題傾向の多い「7 つ道具」に関して、過去 6 年間で出題された問題については特に丁寧に分かるように解説を行う。毎回小テストを行う。						
到達目標		①品質管理とはの理解 中間試験のまとめで70点を目指す。 ②7 つ道具の基本的事項を理解し、応用ができるようになる ③過去問題にあたり知識を体系的なものにする。 ④最終模試において65%以上をとる。 ⑤本番の試験で合格する。						
成績評価の方法と基準		定期考査 2 回 60% 単元ごとの小テストの合計 30% 出席 10% ただし資格試験合格者はその合計点に10点を加点し、なおかつ B 以上の評定とする。						
授業時間以外に必要な学修		毎時小テストを行うので復習は必ずすること。						
履修に当たっての留意点		3 月中旬に行われる岡山県の試験で全員合格を目指す。春休みに補習を行う可能性がある						

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	資格対策（環境測定分析士 3 級）		英文名	Environmental analyst 3 rd grade				1-9	
担当者	大熊 英治		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	前期	前期： 2 時間（回数：15 回）		後期： 時間（回数：回）			授業時数	30 時間	
教材 教具	環境測定分析士 3 級試験問題の解答と解説（一般社団法人 環境測定分析協会）								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 6 月中旬の環境測定分析士 3 級の試験対策を行う。全員合格を目指す。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）					
1	問題演習と解説			1					
2	問題演習と解説			2					
3	問題演習と解説			3					
4	問題演習と解説			4					
5	問題演習と解説			5					
6	問題演習と解説			6					
7	問題演習と解説			7					
8	問題演習と解説			8					
9	問題演習と解説			9					
10	問題演習と解説			10					
11	問題演習と解説			11					
12	問題演習と解説			12					
13	問題演習と解説			13					
14	問題演習と解説			14					
15	模擬試験			15					
授業方法 （授業の進め方）		公式問題集の演習と解説を行う。試験まで短時間ですので、問題をできるだけ解く。毎回の小テストを行う。							
到達目標		環境測定分析士 3 級合格に必要とされる問題を解く力を養う。							
成績評価の方法と基準		小テストの得点、出席、授業態度で評価する。また 6 月実施の環境測定分析士 3 級試験合格者は、A 評価以上とする。							
授業時間以外に必要な学修		自宅学習による授業の復習を心がける。繰り返し問題を解く。							
履修に当たっての留意点		態度点は、授業中の私語、居眠り、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。							

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	校外研修（関連企業・公共施設見学）	英文名	Field training					1-10	
担当者	大熊 英治・青木 仁美		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習	
開講期	通年	前期：1 時間（回数：15 回）		後期：1 時間（回数：15 回）			授業時数	30 時間	
教材 教具	教科書は使用せず、プリントを用意								
【学修内容】科目のねらい（目的） 学生が実際にフィールドのなかに足を踏み入れ、動植物を身近に感じるとともに、直接、触れることで広く生物への興味を深めることを目標とする。インターンシップを前に食品・環境系企業・団体に赴き実際の仕事を見学し、知識を深める。 2 階屋上にてプランター等を用いて製造学実習の原料を栽培する。また、収穫の喜びも教える。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）					
1	実習オリエンテーション（実習注意点・ルーペ双眼鏡の使い方等）			1	教室				
2	学校周辺の植生調査			2	他施設等見学・実習				
3	教室			3	教室				
4	夢百姓 見学実習（ハーブ摘み取り）			4	教室				
5	ハーブ乾燥			5	他施設研修				
6	他施設研修			6	教室				
7	岡山自然保護センター			7	教室				
8	教室			8	教室				
9	教室			9	他施設研修				
10	旭化成（株）水島製造所 見学 等			10	教室				
11	教室			11	平喜酒造（株） 見学				
12	他施設等見学・実習			12	他施設研修				
13	教室			13	教室				
14	教室			14	教室				
15	前期末試験			15	学年末試験				
授業方法 （授業の進め方）		学校周辺や県自然保護センター等で、生物の分類に関わる実習をおこなう。また実習内容に応じてレポート提出を課す。							
到達目標		学生は生物の分類や一般知識について、理解を深める。 学生は植物や動物を知る事で、現在の環境について学ぶ。 学生は企業見学を通じて仕事の内容を理解する。							
成績評価の方法と基準		演習問題・レポート提出 60% 実習態度 20% 出席点 20% 100 点満点の 60 点以上を認定する。							
授業時間以外に必要な学修		校外研修に出向く行先の予習、疑問点を予め考える姿勢をもつ。							
履修に当たっての留意点		態度点は、授業中の私語、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。校外外出の際は規律を乱さず、指導者に従う事							

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品微生物学実習 I	英文名	Laboratory in Foodmicrobiology I 1-11				
担当者	大月 孝志	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習
開講期	通年	前期：4 時間（回数：15 回）	後期：4 時間（回数：15 回）			授業時数	120 時間
教材 教具	実習オリエンテーション時に用いたファイルを持ってくる。実習プリントは毎回配布						
【学修内容】科目のねらい（目的） 前期は微生物（酵母・カビ・細菌）の基本的な取扱法を学ぶ。顕微鏡を用いた形態観察を中心に、各微生物の簡単な分類が出来ることを目指す。後期は発酵性・芽胞形成など各微生物の生理的特性を調べる実験を行う中でより深く微生物の性質を理解する。また実習結果をまとめ発表する力を身に着ける。							
【授業計画】 コマシラバス（前 期）			コマシラバス（後 期）				
1	実習オリエンテーション	1	土壌中から有用微生物を単離する①（培地作成など）				
2	実習オリエンテーション	2	培地への平板塗抹				
3	培地作成	3	分解菌の単離				
4	環境中の微生物の測定/手指付着菌	4	分解菌の検索				
5	結果のまとめ方とレポート	5	酵母の発酵試験				
6	酵母の斜面培養法・菌株保存法	6	酵母の発酵試験				
7	菌株接種の方法	7	微生物のアルコール耐性試験				
8	カビの培養準備（培地など）	8	後期中間試験				
9	カビの形態観察 1	9	芽胞形成菌の性質				
10	カビの形態観察 2（顕微鏡による観察）	10	芽胞形成菌の性質				
11	マイクロメーターの使い方	11	菌体外酵素の測定・準備				
12	平板希釈法準備	12	菌体外酵素の活性測定				
13	平板希釈法（菌数の測定）・菌数計算	13	カット野の微生物検査				
14	細菌のグラム染色準備・染色	14	カット野菜の微生物検査				
15	前期末試験	15	後期期末試験				
授業方法 （授業の進め方）	実習ごとに、実習プリントを配布する。実習内容に関する解説の後、班単位で実験に取り組む。実験終了後は毎回必ずレポートを提出する。実習を理解するために必要な生物学の知識を学ぶためのプリントを配布する。						
到達目標	①適切な無菌操作ができるようになる。 ②顕微鏡を的確に操作し、各微生物の形態学的特徴を把握できる。 ③実験結果を考察するための基礎知識を身に着け、適切な報告書を作成できる。						
成績評価の方法と基準	期限内にレポートを提出することを重視する。レポート評価が 40%、4 回の試験の平均点が 40%、実験に対する参加度 20%として、計 100 点のうち 60 点以上を単位認定する。						
授業時間以外に必要な学修	実験内容を振り返り、レポートは必ず期限までに作成する。前期は手書き、後期はパソコンを使用して作成すること。						
履修に当たっての留意点	実習プリントは必ず実験ノートに張り付けること。また実習結果も必ずノートに記録する。実験ノートを忘れては実験ができないので注意すること。						

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品製造学実習	英文名	Food manufacturing Practice					1-12
担当者	青木 仁美	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習	
開講期	前期	前期：4時間（回数：30回）	後期： 時間（回数： 回）				授業時数	30時間
教材 教具	イラスト 食品加工-食品機能実験＜第3版＞（東京教学社）							
【学修内容】科目のねらい（目的） 学生が食品製造に必要な知識と技術を習得し、食品の特性と加工の原理を理解するとともに 品質と生産性の向上を図る能力と態度を養うことを目的とする。また食材のおいしさを引き出すため、あるいは消化吸収されやすくするための技術について、その基本となる科学的裏付けを学ぶ。 グループでの試作検討を通し、グループの意見をまとめる能力、発表する能力等を養う。								
【授業計画】 コマシラバス（前期）			コマシラバス（後期）					
1	食品の水分に関して、水分の測定		1					
2	食品の保存Ⅰ：乾燥食品、低温高温の色変化		2					
3	糖の測定（糖度計の使い方）		3					
4	糖質使用食品の製造		4					
5	小麦粉使用食品		5					
6	小麦粉以外使用食品の製造		6					
7	タンパク食品製造・たんぱくの特性を考えた制帽		7					
8	援用性タンパク質使用加工食品		8					
9	ゲル化剤使用加工食品		9					
10	食品開発における重要点と試作		10					
11	アレルギー対応加工食品		11					
12	嗜好飲料調査・官能検査		12					
13	嗜好飲料調査・官能検査		13					
14	賞味期限の決め方		14					
15	期末試験		15					
授業方法 （授業の進め方）		基礎的な実習を中心に、学生が食品関連担当者として知らなければならない知識を習得する。また、食品開発のヒントとなる技術も習得し、食品技術者として知りうる技術を習得する。						
到達目標		学生が食の現状を踏まえ、食品の物理的、化学的反応を踏まえた食品加工適正を正しく理解し考察できること。						
成績評価の方法と基準		定期考査の得点、レポート提出、出席点、及び事業態度点を総合的に判断し、60点以上（100点満点）を単位認定とする。						
授業時間以外に必要な学修		自宅でも自ら製造するように心がける。レポート作成。						
履修に当たっての留意点		態度点は、授業中の私語、居眠り、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。						

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	化学実習	英文名	Laboratory in Chhemistry					1-13
担当者	大熊 英治	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習	
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：4 時間（回数：15 回）				授業時数	90 時間
教材 教具	実習プリント							
【学修内容】科目のねらい（目的） 学生はまず身近な化学実験を通して興味を持ち、化学の器具の取扱い方法、安全な実験方法、観察・記録の方法、報告書のまとめ方等について学習する。次に分析実験を実践し薬品の調製・標定技術、分析技術、データの整理技術を理解し、さらに実験技術を習得するとともに考察する応用力を身に着ける。								
【授業計画】 コマシラバス（前 期）			コマシラバス（後 期）					
1	器具の取り扱い		1	酸化還元反応と酸化還元滴定について				
2	実習の安全、ガラス細工		2	一次標準溶液0.05mol/lシュウ酸ナトリウムの調製				
3	吸水性ポリマーについて		3	標準溶液0.02mol/l過マンガン酸カリウムの調製と標定				
4	アルギン酸塩と陽イオン		4	硫酸鉄（Ⅱ）アンモニウム中の鉄の定量				
5	PVAスライム		5	オキシドール中の過酸化水素の定量				
6	PVAスポンジ		6	市販サプリメントビタミンCの定量				
7	エステル合成		7	酸化還元滴定のまとめ・沈殿滴定について				
8	中和反応と滴定曲線		8	一次標準溶液0.01mol/l塩化ナトリウムの調製				
9	一次標準溶液0.05mol/l炭酸ナトリウムの調製		9	標準溶液0.01mol/l硝酸銀の調製と標定				
10	二次標準溶液0.1mol/l塩酸の調製と標定		10	水道水・河川水中の塩化物イオンの定量				
11	二次標準溶液0.1mol/l水酸化ナトリウムの調製と標定		11	海水中の塩化物イオンの定量				
12	市販食酢中に含まれる酢酸の定量		12	市販醤油中の食塩の定量				
13	柑橘類に含まれるクエン酸の定量		13	キレート滴定について				
14	苛性ソーダ中の水酸化ナトリウムと炭酸ナトリウムの定量		14	標準溶液0.01mol/lEDTAの調製と標定				
15	前期末試験		15	学年末試験				
授業方法 (授業の進め方)		学生は、理論学習や実技実習、報告書のまとめを主体とする。						
到達目標		分析化学の基礎的知識・技術を確実に身に付け、その知識や技術を活用できること。						
成績評価の方法と基準		年4回の試験の平均点 30% 演習問題・レポート提出 60% 出席点 10%の割合で評価 100点満点の60点以上を認定する。						
授業時間以外に必要な学修		自宅学習による授業の復習、レポート作成						
履修に当たっての留意点		態度点は、授業中の私語、居眠り、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。						

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	環境科学実習	英文名	Practice of Environmental Science					1-14	
担当者	大熊 英治	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）				授業時数	60 時間	
教材 教具	必要に応じて配布物など準備								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 環境に関する事柄を身近な体験学習により学修する。 環境問題に対する自分の意見を持つことを目的とする。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）					コマシラバス（後 期）				
1	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅰ				1	能登川用水のごみ調査活動Ⅰ			
2	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅱ				2	能登川用水のごみ調査活動Ⅱ			
3	ごみからわかること（川のゴミ）				3	能登川用水のごみ調査活動Ⅲ			
4	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅲ				4	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅵ			
5	ごみからわかること（話し合い）				5	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅶ			
6	地球温暖化に関する実験				6	ごみからわかること（川のゴミ）			
7	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅳ				7	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅷ			
8	古着の行方				8	ごみからわかること（話し合い）			
9	ペットボトルの行方				9	地球温暖化に関する実験			
10	古紙の行方				10	ごみ調査活動の発表ポスター作成			
11	ごみからわかること（学校周辺のゴミ）Ⅴ				11	ごみ調査活動の発表ポスター作成			
12	水の COD 分析				12	ごみ調査活動の発表ポスター作成			
13	水のリン酸分析				13	ごみ調査活動の発表ポスター作成			
14	水の窒素分析				14	ごみ調査活動の発表ポスター作成			
15	前期末試験				15	ごみ調査活動の発表ポスター作成			
授業方法 （授業の進め方）		学校内外での体験学習を行う。その後、体験学習についての話し合い、考察する。							
到達目標		環境問題に対する自分の考えを持つこと。							
成績評価の方法と基準		授業への参加態度、出席、レポートを総合的に判断する。							
授業時間以外に必要な学修		身近な環境について、考えること。							
履修に当たっての留意点		身近な環境問題について考えてほしい。							

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名（食品生命科学科）

※授業の 1 単位時間は 45 分とする

科目名	インターンシップ I		英文名	Internship I					1-15	
担当者	青木 仁美		実務経験の有無	有	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習		
開講期	通年	前期：時間（回数：回）	後期：時間（回数：回）		授業時数		40 時間			
教材 教具	指導用プリント									
担当者の実務 経験	企業講師：現役の食品原料、製品製造企業の工場長、営業部長、研究員による指導									
【学修内容】科目のねらい（目的） 4 月に希望するインターンシップ先を決定する。その後、自己紹介書の作成、ビジネスマナーなどの事前の研修を行う。 夏休み（7/24～8/31）を中心（春休みも含む）に希望する企業で 1 週間（平日 5 日間）、インターンシップをおこなう。										
授業方法 (授業の進め方)		学校内での事前指導、企業でのインターンシップ（日報を提出）、事後のまとめと校内での報告・発表の 3 段階で行う。								
到達目標		企業担当者の指示に従い、専門分野の業務を体験する。								
成績評価の方法と基準		企業側からの採点およびレポート提出により評価をおこなう。								
授業時間以外に必要な学修										
履修に当たっての留意点		インターンシップ期間中の無断欠勤、遅刻は言語道断である。やむを得ず体調不良等で欠勤する場合は必ず、企業担当者に各自で電話連絡をすること。								

R1 インターンシップ受入れ企業リスト

株式会社 夢百姓	石村社長	〒703-8211 岡山市東区矢津1599-1	086-279 - 0671
株式会社 うまの	馬野社長	〒700-0086 岡山市北区津島西阪1133	086-242-1035
平喜酒造株式会社	原取締役	〒719-0243 浅口市鴨方町鴨方1283	0865-44-2122

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	ビジネス教養	英文名	Business Skills				1-16	
担当者	青木 仁美	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	一般科目・講座	
開講期	通年	前期：1 時間（回数：15 回）	後期：1 時間（回数：15 回）			授業時数	30 時間	
教材 教具	《前期》これだけは知っておきたい！面接対策ビジネスマナー（ウィネット） 《後期》就職活動実践ワークブック（PHP 研究所）							
【学修内容】科目のねらい（目的） 《前期》①文章基礎の理解 ②自己 PR の文章力を身に付ける 《後期》就職活動に必要な知識を身に付ける								
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）				
1	ガイダンス			1	「キャリアプラン」を考える			
2	p4 原稿用紙の使い方			2	自分のことをよく知る			
3	P10 読みやすい文章の書き方			3	自己アピール力を高める			
4	P18 文章の構成とまとめ方			4	求人票の見方・進路資料室の利用			
5	P24 よい作文にするためのポイント			5	就職活動の進め方			
6	P30 自分を知ろう			6	就職活動の進め方			
7	P35 いままでの経験や思い出を振り返ろう			7	履歴書の書き方			
8	中間試験「自己 PR200 字作文」			8	履歴書の書き方			
9	p2-3 作文を書くときのルール			9	リクナビ、マイナビへの登録の方法			
10	表題のとらえ方			10	エントリーシートの書き方			
11	題材選びのポイント			11	エントリーシートの書き方			
12	内容を掘り下げる①			12	面接トレーニング			
13	内容を掘り下げる②			13	面接トレーニング			
14	作文の構成を考える			14	企業への電話のかけ方			
15	前期末試験			15	学年末試験			
授業方法 （授業の進め方）	《前期》基礎指導：ワークブックによる演習を中心に行う 《後期》教材（教科書、ハンドアウト）を基にして、解説と問題演習を行う。							
到達目標	《前期》履歴書、エントリーシート、面接に役立つ自己 PR の文章力を身に付ける 《後期》キャリアプランを考えることができる。 履歴書・エントリーシートが書けるようになる。 面接・電話において敬語を使えるようになる。							
成績評価の 方法と基準	《前期》（中間試験＋期末試験）/2×0.85＋出席態度点 15 点 《後期》国語力、計算力、会話力、敬語の使い方、就活生のマナーなど、就職試験を受けるために必要な学力とスキルの試験、授業への参加の態度を総合して評価する							
授業時間以外に 必要な学修	《前期》授業予定にあわせて、問題集の反復による予習・復習を心掛けること 《後期》自身のキャリアプランについて考えること							
履修に当たって の留意点	《前期》授業態度点は、欠席、授業中の私語や居眠り、机上整理や言葉遣い、授業に取り組む積極的な姿勢があるかどうかなどの平素の行動を評価するものである。 《後期》自身のキャリアプランにつながる授業ということを自覚すること							

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の 1 単位時間は 45 分とする

科目名	情報実習	英文名	Introduction to Information Processing 1-17				
担当者	平石 明香	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	一般科目・実習
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間
教材 教具	よくわかる Microsoft Word 2019 & Excel 2019 & PowerPoint 2019 （F O M 出版）						
【学修内容】 科目のねらい（目的） 学生は各種ソフトウェアを使って情報リテラシーの基礎について学ぶ							
【授業計画】 コマシラバス（前 期）			コマシラバス（後 期）				
1	コンピュータ入門、基本操作		1	Excel 関数（COUNTIF・SUMIF）文字の結合			
2	コンピュータ入門、基本操作		2	Excel 条件付き書式、並べ替え、抽出			
3	Word 起動・終了、画面、文字の入力		3	Excel Word に Excel の表を貼り付ける			
4	Word ページ設定、印刷、移動とコピー		4	P.P 基礎			
5	Word 文書の作成、編集		5	P.P プレゼンテーションの作成			
6	Word 文書の作成、編集、表		6	P.P プレゼンテーションの作成			
7	Word 文書の作成、表、画像の利用		7	P.P 文字修飾と図形の活用			
8	Word 文書の作成、画像、テキストボックス		8	P.P グラフの活用、SmartArt の活用			
9	Excel 基礎データ入力		9	P.P アニメーション効果			
10	Excel 計算式の入力		10	P.P 表の活用、画像の挿入、ワードアートの挿入			
11	Excel 表意形式、列幅、行の高さ		11	P.P その他の機能、スライドショー			
12	Excel 表示位置、書式		12	P.P 発表用プレゼン作成			
13	Excel 関数（SUM、AVERAGE、MAX、MIN、COUNT）、小数点の操作		13	P.P 発表用プレゼン作成			
14	Excel 早退参照と絶対参照、グラフ		14	P.P 発表用プレゼン作成			
15	Excel 関数（IF、Rank.EQ、VLOOKUP		15	P.P 発表			
授業方法 （授業の進め方）		授業は実習で行い、授業は演習問題を多く取り入れながら確実な定着を図るとともにプレゼンテーションの仕方なども合わせて行う。また学生のコミュニケーション能力の育成にも役立てる。					
到達目標		学生は、文書作成・編集能力、情報を収集する能力の基礎を獲得すること。					
成績評価の方法と基準		出席点、課題点、提出点、授業中の確認問題、発表による総合判定					
授業時間以外に必要な学修		学生は自宅でもパソコンに向かい、授業の復習、予習を行う。					
履修に当たっての留意点		態度点は、授業中の私語、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。					

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品機能学		英文名	Health-promoting Foods					2-1	
担当者	金子 義次		実務経験 の有無	無	選択 必修	必修	科目 区分	専門科目・講義		
開講期	前期	前期：2 時間（回数：15 回）		後期： 2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間		
教材 教具	わかりやすい食品機能学 第2 版（三協出版）									

【学修内容】科目のねらい（目的）

教科書のみならず、最新の研究成果を紹介しつつ、未来の食品開発の製品化に迫る。幅広い機能性成分の知識を身の付け、食品開発等に応用が利く技術者になることを目指す。

【授業計画】 コマシラバス (前 期)		コマシラバス (後 期)	
1	食品機能の展開①	1	腸内細菌叢の重要性
2	食品機能の展開② 食品の3つの機能	2	乳酸菌とビフィズス菌
3	食品の生態調整機能と機能性食品	3	善玉菌・悪玉菌
4	機能を有する食品素材等	4	骨粗鬆症の予防と食品機能成分
5	消化器系・内分泌系への作用	5	抗疲労成分と機能性食品
6	ミネラルの吸収促進作用	6	活性酸素と抗酸化成分
7	血圧上昇抑制成分	7	循環器系・神経系と機能性成分
8	血圧上昇抑制成分を含んだ食品素材	8	中間試験
9	中間試験	9	脳・神経系の機能関与する成分
10	糖質消化・吸収とグルコース代謝①	10	脳疾患と機能性成分
11	糖質消化・吸収とグルコース代謝②	11	脳内ホルモンを司る機能性成分
12	肥満抑制物質と肥満の予防①	12	自然免疫と適応免疫
13	肥満抑制物質と肥満の予防②	13	アレルギーと抗アレルギー成分 I 型～IV型
14	肥満とメタボ	14	バイオテクノロジーと機能性成分
15	前期末試験	15	学年末試験

授業方法 (授業の進め方)	講義一辺倒でなく、グループワークを中心に、考え意見発表を行う。 また、理解度を確認する小テストを行う。
到達目標	機能性食品での生活習慣病等の改善のアドバイスが可能になること。
成績評価の方法と基準	テスト、出席、授業態度を総合的にする
授業時間以外に必要な学修	家庭内で復習・予習を行う
履修に当たっての留意点	「機能性食品」を取り入れたアドバイスが可能となるように、積極的に学ぶ姿勢を持つこと。

学科名 (食品生命科学科)

科目名	栄養学	英文名	Nutrition Science					2-2
担当者	青木 仁美	実務経験の有無	有	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	基礎栄養学（羊土社）							
担当者の 実務 経験	介護施設にて食品・栄養指導 8 年							
【学修内容】 科目のねらい（目的） 学生が、「食品技術者」として、食品を健康の糧としての「栄養」を捉え、消化吸收を学ぶ。 その事で、高齢化社会に向けた、栄養的に優れた役立つ商品開発につなげる事を目的とする。								
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）				
1	栄養の概念：定義			1	脂質の栄養Ⅰ			
2	栄養の概念：健康・疾病			2	脂質の栄養Ⅱ			
3	遺伝子多型栄養学			3	脂質の栄養Ⅲ			
4	栄養生理			4	ビタミンの栄養Ⅰ			
5	食物の摂取			5	ビタミンの栄養Ⅱ			
6	消化吸收と栄養素の体内動態Ⅰ			6	ミネラルの栄養Ⅰ			
7	消化吸收と栄養素の体内動態Ⅱ			7	ミネラルの栄養Ⅱ			
8	消化吸收と栄養素の体内動態Ⅲ			8	後期中間試験			
9	消化吸收と栄養素の体内動態Ⅳ			9	水・電解質の栄養的意義Ⅰ			
10	糖質の栄養Ⅰ			10	水・電解質の栄養的意義Ⅱ			
11	糖質の栄養Ⅱ			11	エネルギー代謝Ⅰ			
12	糖質の栄養Ⅲ			12	エネルギー代謝Ⅱ			
13	タンパク質の栄養Ⅰ			13	疾病予防のための栄養学			
14	タンパク質の栄養Ⅱ			14	これからの栄養学の意義Ⅱ			
15	前期末試験			15	学年末試験			
授業方法 （授業の進め方）		授業は講義形式で行う。学生に質問を常に投げかけ、分かりやすく比喻等を使い即座に理解出来るよう説明を行う。また生徒とのコミュニケーションを図りながら授業を行う。						
到達目標		学生が、栄養学の基礎知識が確実に身に付き、専門科目の中で活用できること。						
成績評価の方法と基準		年 4 回の試験の平均点 60% 出席点 20% 態度 20% 100 点満点の 60 点以上を認定する。						
授業時間以外に必要な学修		学生は自宅学習による授業の復習、予習を心がける。						

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	環境と健康科学	英文名	Environment and health science					2-3	
担当者	大熊 英治		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	前期	前期：2 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	暮らしと環境科学（日本化学会）								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 学生が、健康的な生活に必要な環境とはどのような環境なのかについて考えることを目的とする。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）					
1	持続可能な社会を目指して			1	公害と健康				
2	地球の自然環境と生物①			2	環境汚染と健康				
3	地球の自然環境と生物②			3	化学物質と健康				
4	地球規模の環境問題①			4	水と健康				
5	地球規模の環境問題②			5	食生活と健康				
6	水と食と環境			6	大気と健康				
7	住まいと環境			7	騒音、振動と健康				
8	化学物質の健康環境と安全管理			8	デジタルと健康				
9	ゴミとリサイクル			9	運動と健康				
10	経済活動と環境保全①			10	睡眠と健康				
11	経済活動と環境保全②			11	仕事と健康				
12	環境政策とその実現の手法			12	経済と健康				
13	科学技術と社会			13	趣味と健康				
14	考察			14	都市化と健康				
15	前期期末試験			15	学年末試験				
授業方法 (授業の進め方)		授業は講義形式で行う。学生に質問を投げかけ、比喩等を使い理解出来るよう説明を行う。また生徒とのコミュニケーションを図りながら授業を行う。							
到達目標		学生が習った知識と実際の生活環境が頭の中でつなげて考えられるようになること。							
成績評価の方法と基準		定期試験の平均点 60% 出席点 20% 態度 20% 100 点満点の 60 点以上を認定する。							
授業時間以外に必要な学修		学生は自宅学習による授業の復習、予習を心がける。							

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品衛生学	英文名	Food Hygiene and Safety				2-4
担当者	青木 仁美	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間
教材 教具	新入門 食品衛生学（南江堂）						
【学修内容】科目のねらい（目的） 本授業は食品微生物実習と連動して行い、学生が実習で扱った食中毒原因菌・汚染指標菌を中心に菌の性状や汚染経路などについての解説を行う。また食品衛生管理に必要な HACCP 法や食品の微生物制御についても解説する。学生が食品、環境分野の技術者として知りうる知識を身に付ける							
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）			
1	食品衛生に関する基本の考え方・食品衛生に関するDVD視聴	1	食品中の汚染物質（カビ毒、農薬など）				
2	食品衛生行政	2	食品中の汚染物質（環境由来汚染物質、混入異物）				
3	食品衛生関連法規（食品衛生法・リスクコミュニケーション）	3	食品添加物				
4	食品と微生物（種類、性状）	4	食品用器具と容器包装				
5	食品と微生物（増殖条件、食品との関係）	5	食品衛生管理（食中毒の防止）				
6	食品の変質と防止	6	食品衛生管理（食品取り扱い施設における一般衛生管理）				
7	前期中間試験	7	食品衛生管理（HACCP①）				
8	食中毒について（定義、発生状況）	8	食品衛生管理（HACCP②）				
9	食中毒について（細菌性食中毒Ⅰ）	9	後期中間試験				
10	食中毒について（細菌性食中毒Ⅱ）	10	家庭における衛生管理				
11	食中毒について（ウイルス性、寄生虫性）	11	食品表示法に基づく食品表示基準				
12	食中毒について（自然毒、化学性）	12	食品衛生に関する国際規格				
13	食品媒介による感染症	13	食品の安全性問題（輸入食品、放射線照射食品）				
14	食品から感染する寄生虫	14	食品の安全性問題（遺伝子組み換え食品、ジビエ、フードディフェンス）				
15	前期末試験	15	後期末試験				
授業方法 （授業の進め方）	授業は関連する実習項目と連動して進める。 各食中毒原因菌について、学生自身でまとめを行いながら授業を進める。演習問題、グループ討議によるレポート提出も行う。						
到達目標	実習で扱っている食品に関与する細菌について理解し、実際の食品衛生検査の場で知識を活用することができる。HACCP システムについて理解する。						
成績評価の方法と基準	年 4 回の試験の平均点 60% 演習問題・レポート提出 30% 出席点 10% 100 点満点の 60 点以上を認定する。						
授業時間以外に必要な学修	自宅学習による授業の復習、予習を心がける。						
履修に当たっての留意点	態度点は、授業中の私語、居眠り、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。						

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	生化学	英文名	Biochemistry	2-5			
担当者	大熊 英治	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間
教材 教具	スミス基礎生化学（東京化学同人）						
【学修内容】科目のねらい（目的） 生体の構成要素の構造と機能について解説する。学生が、生命現象を化学的に理解することを目的とする。今まで習った生命現象を化学的に考察する。							
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）			
1	細胞：真核細胞の構造			1	呼吸代謝(解糖系)		
2	水：水の基本的な性質・酸と塩基			2	呼吸代謝(クエン酸回路)		
3	水：緩衝液・コロイド溶液			3	糖質(炭水化物)の分解系・生合成系		
4	生物を構成する主要有機化合物			4	脂質代謝		
5	単糖の構造と機能			5	タンパク質・アミノ酸代謝		
6	オリゴ糖・多糖の構造と機能			6	植物の生化学		
7	中間試験、アミノ酸			7	生体内の主要栄養素の異化代謝概略		
8	タンパク質の基本構造			8	中間試験、同化代謝概略		
9	脂質の一般的性質と分類			9	核酸代謝		
10	生体膜			10	中級バイオ技術者試験対策		
11	核酸			11	糖質代謝と脂質代謝の相互関係		
12	ビタミンの構造と機能			12	糖質代謝とアミノ酸代謝の相互関係		
13	ミネラル・ホルモン			13	生体エネルギー概論		
14	酵素の特性			14	酸化的リン酸化反応		
15	前期末テスト			15	学年末テスト		
授業方法 (授業の進め方)	テキストを中心に進める。テキストでの学習後、問題集を使って演習を行い、基礎の定着が行えるようにする。反復、理解しやすい事例の紹介を行う。						
到達目標	学生が、細胞の構造・機能を化学的に説明できる。 学生が、生物の代謝を化学的に説明できる。 学生が、中級バイオ技術者試験の生化学の問題を解答できる。						
成績評価の方法と基準	出席、授業態度、試験を総合的に評価する。						
授業時間以外に必要な学修	反復学習により、知識の定着を図るため、教科書を熟読する。						
履修に当たっての留意点	生体中で何が起きているかイメージすることを心がけてください。						

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	分析化学	英文名	Analytical Chemistry					2-6	
担当者	大熊 英治	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）	後期：2 時間（回数：15 回）				授業時数	60 時間	
教材 教具	自作したプリント								
【学修内容】科目のねらい（目的） 分析化学実習で行う実験操作の理屈などについて、座学で学ぶことを目的とする。従って分析化学実習と連動して行う。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）					コマシラバス（後 期）				
1	食品成分の分析 水分分析の原理				1	HPLC の原理			
2	水分の分析の原理				2	HPLC の原理			
3	灰分分析の原理				3	HPLC の原理			
4	灰分分析の原理				4	HPLC の原理			
5	タンパク質の定量の原理				5	原子吸光分析の原理			
6	タンパク質の定量の原理				6	原子吸光分析の原理			
7	前期中間試験				7	原子吸光分析の原理			
8	タンパク質の定量の原理				8	後期中間試験			
9	タンパク質の定量の原理				9	硝酸イオン分析の原理			
10	脂質定量の原理				10	亜硝酸イオン分析の原理			
11	脂質定量の原理				11	亜硝酸イオン分析の原理			
12	糖定量の原理				12	リン酸イオン分析の原理			
13	糖定量の原理				13	リン酸イオン分析の原理			
14	糖定量の原理				14	GC 分析の原理			
15	前期期末試験				15	学年末テスト			
授業方法 (授業の進め方)		授業は実習の内容に沿って講義形式で行う。							
到達目標		測定技術の理解							
成績評価の方法と基準		定期考査 4 回、出席点、授業態度、以上の項目を合計し、評価する。							
授業時間以外に必要な学修		復習を行うこと。							
履修に当たっての留意点		実習操作との関連をイメージする。							

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品学各論		英文名	Advance in Food Science				2-7	
担当者	青木 仁美		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義	
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	60 時間	
教材 教具	栄養科学シリーズ NEXT 「食べ物と健康, 食品と衛生 食品学各論 第 4 版」（講談社）								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 食品の分類、成分及び物性を理解することで、適切に食品選択できるようになることを目的とする。また、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における栄養成分や嗜好性の変化を理解することで、食品の特性を踏まえて適切な食事設計を行えるようになることを目的とする。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）					
1	植物性食品Ⅰ（穀類①）			1	動物性食品Ⅳ（卵類）				
2	植物性食品Ⅱ（穀類②）			2	動物性食品Ⅴ（魚介類①）				
3	植物性食品Ⅲ（いも類）			3	動物性食品Ⅵ（魚介類②）				
4	植物性食品Ⅳ（豆類）			4	調味料				
5	植物性食品Ⅴ（種実類）			5	香辛料				
6	植物性食品Ⅵ（野菜類①）			6	嗜好飲料				
7	植物性食品Ⅶ（野菜類②）			7	後期中間試験				
8	前期中間試験			8	油脂食品の特徴と種類Ⅰ				
9	植物性食品Ⅷ（果実類）			9	油脂食品の特徴と種類Ⅱ				
10	植物性食品Ⅸ（キノコ類）			10	発酵食品Ⅰ（アルコール飲料）				
11	植物性食品Ⅹ（藻類）			11	発酵食品Ⅱ（発酵調味料）				
12	動物性食品Ⅰ（食肉類①）			12	発酵食品Ⅲ（乳・その他の発酵食品）				
13	動物性食品Ⅱ（食肉類②）			13	加工食品				
14	動物性食品Ⅲ（乳類）			14	食品表示				
15	前期末試験			15	後期末試験				
授業方法 （授業の進め方）		授業は講義形式で行う。学生に質問を常に投げかけ、分かりやすく比喻等を使い即座に理解出来るよう説明を行う。また生徒とのコミュニケーションを図りながら授業を行う。							
到達目標		食品の分類の種類について、性質や特徴に基づいて説明できること。専門科目の中で活用できること。							
成績評価の方法と基準		年 4 回の試験の平均点 60％ 出席点 20％ 態度 20％ 100 点満点の 60 点以上を認定する。							
授業時間以外に必要な学修		学生は自宅学習による授業の復習、予習を心がける。							

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名 (食品生命科学科)

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	資格試験（日本健康マスター）		英文名	Japan Master of Health Literacy					2-8	
担当者	金子 義次		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・講義		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）				授業時数	60 時間	
教材 教具	免疫-からだを語る不思議な仕組み（東京化学同人）									
【学修内容】科目のねらい（目的）										
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）						
1				1	ヘルスリテラシーに関して					
2				2	食生活と健康①					
3				3	食生活と健康②					
4				4	食生活と健康③					
5				5	嗜好を見直す①					
6				6	嗜好を見直す②					
7				7	身体活動と運動①					
8				8	身体活動と運動②					
9				9	身体活動と運動③					
10				10	睡眠と心の健康①					
11				11	睡眠と心の健康②					
12				12	がん対策、免疫 ①					
13				13	がん対策、免疫 ②					
14				14	救急の知識・女性の健康・感染症					
15				15	学年末試験					
授業方法 （授業の進め方）		授業は講義形式で行う。学生に質問を常に投げかけ、分かりやすく比喻等を使い即座に理解出来るよう説明を行う。また生徒とのコミュニケーションを図りながら授業を行う。また、題材に対してグループ形式の討議も行う。								
到達目標		実習で扱っている食品に関与する細菌について理解し、実際の食品衛生検査の場で知識を活用することができる。								
成績評価の方法と基準		年 4 回の試験の平均点 60% 演習問題・レポート提出 30% 出席点 10% 100 点満点の 60 点以上を認定する。								
授業時間以外に必要な学修		自宅学習による授業の復習、予習を心がける。								
履修に当たっての留意点		態度点は、授業中の私語、居眠り、携帯電話の操作等授業に取り組む姿勢や、積極的に授業に参加しているかどうかを判断する。								

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	食品微生物学実習Ⅱ		英文名	Laboratory in Foodmicrobiology Ⅱ				2-9	
担当者	大月 孝志		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習	
開講期	通年	前期：6 時間（回数：15 回）		後期：4 時間（回数：15 回）			授業時数	150 時間	
教材 教具	教科書無し、プリント準備								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 学生が食品工場などの検査室で行われている自主衛生検査業務に対応できる技術や知識を身につけるため、食品中に存在する微生物の検査法に関する実習を中心に行う。本実習では市販されている食材を実験材料とすることも多く、即戦力となる技術習得を目指す。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）					
1	乳酸菌飲料・ヨーグルトの検査			1	水質検査Ⅰ一般生菌・大腸菌群				
2	乳酸菌の単離・性状試験			2	大腸菌群確定試験				
3	簡易法			3	各種抗生物質に対する抗菌スペクトラムを調べる				
4	簡易法まとめ			4	最小阻害濃度抗菌スペクトラム・レポート				
5	選択培地の特性と食中毒原因菌の同定Ⅰ			5	食品アレルギー検査方法				
6	選択培地の特性と食中毒原因菌の同定Ⅱ			6	ノロウイルスの検査。検出方法				
7	食肉を使った微生物検査Ⅰ 一般生菌 黄色ブドウ球菌 大腸菌群			7	卒業研究テーマを決める				
8	食肉を使った微生物検査Ⅱ サルモネラ検査			8	卒業研究・実験計画をたてる				
9	食肉を使った微生物検査Ⅱ サルモネラ確認培養			9	卒業研究・実験計画をたてる				
10	まとめ			10	卒業研究・実験				
11	魚介類の検査 腸炎ビブリオⅠ			11	卒業研究・実験				
12	魚介類の検査Ⅱ 腸炎ビブリオ 確認培養			12	前半実験のまとめ				
13	嫌気性菌の検出			13	卒業研究・実験				
14	好気性芽胞菌の検出			14	卒業研究・実験				
15	前期末試験			15	卒業研究発表会				
授業方法 （授業の進め方）		実習項目ごとにプリントを配布する。実習のテーマを説明した後、各自で実験計画を立て実験を行う。食品衛生検査では各自が検査結果を出し、その結果について評価を行う。実習後はレポートを提出する。また担当した実験項目について発表を行う。							
到達目標		学生は、食品工場などの検査室で行っている自主衛生検査の項目を一人で行い、検査結果を考察できる能力を身につける事を目的とする。							
成績評価の方法と基準		実習ごとに提出するレポート、年4回の試験の平均、出席及び実習への参加意欲の3つの要素を合計する。その割合はレポート 40%、試験 40%、出席・意欲 20%として 100 点満中 60 点以上を認定する。							
授業時間以外に必要な学修		自宅学習による授業の復習、予習を心がける。							
履修に当たっての留意点		実習によっては準備、培養時間など様々な要因から時間割通りに実験を進めるのは難しい。そのため時間割の変更が度々起こる。あらかじめ詳しい予定表を配布するのでそれに従って実習室に移動すること。また 11 月からは集中的に卒業研究を行う。							

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名（食品生命科学科）

※授業の 1 単位時間は 45 分とする

科目名	分析化学実習		英文名	Practice in Analytical Chemistry					2-10	
担当者	大熊 英治		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習		
開講期	通年	前期：4 時間（回数：15 回）		後期：2 時間（回数：15 回）			授業時数	90 時間		
教材 教具	自作プリントハンドアウト									

【学修内容】科目のねらい（目的）

食品生命科学科のカリキュラムは食品、微生物、および環境分野などから構成されており、分析化学の知識は、それらの分野を学修するにあたり必須となる。分析化学の知識を実習によって再確認するとともに分析機器を一通り操作できるようになることを目的とする。

【授業計画】 コマシラバス（前 期）		コマシラバス（後 期）	
1	食品成分の分析 水分の分析	1	HPLC、溶媒の脱気とろ過
2	水分の分析	2	メタノール、ベンゼンのHPLC
3	灰分の分析	3	HPLCによるコーヒの分析
4	灰分の分析	4	HPLCによるお茶の分析
5	タンパク質の定量	5	原子吸光分析、試薬の調製
6	タンパク質の定量	6	スポーツドリンク中のNa、Kの量を調べる
7	前期中間試験	7	ミネラルウォーター中のCa、Mgの量を調べる
8	タンパク質の定量	8	後期中間試験
9	タンパク質の定量	9	硝酸イオン NO_3^- の分析
10	脂質の定量	10	亜硝酸イオン NO_2^- の分析
11	脂質の定量	11	亜硝酸イオン NO_2^- の分析
12	糖の定量（吸光光度計 KMnO_4 溶液、 Fe^{2+} ）	12	リン酸イオン PO_4^{3-} の分析
13	糖の定量	13	リン酸イオン PO_4^{3-} の分析
14	糖の定量	14	ガソリンの分析
15	前期期末試験	15	学年末試験

授業方法 （授業の進め方）	最初に実習テーマを説明する。各テーマとも数名ずつの班に分かれて実習を行う。実験ノートに結果を記録し、レポートにまとめてテーマごとに提出する。
到達目標	分析化学の実習技術やデータ処理、解析方法を確実に身に付け、専門科目の中でその知識や技術が活用できること。
成績評価の方法と基準	定期考査 30%、実験に対する参加度30%、レポート評価を40%として、合計100%のうち60点以上を単位認定とする。
授業時間以外に必要な学修	実習で得たデータをまとめてレポートを作成すること。
履修に当たっての留意点	火、酸、アルカリなど危険な物を使います。火事などの事故、ケガを引き起こさないように実習中は集中すること。レポートを期限内に提出すること。

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	健康スポーツ実習		英文名	SPORTS HEALTH					1-11	
担当者	青木 仁美		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習		
開講期	通年	前期：2 時間（回数：15 回）		後期： 時間（回数： 回）			授業時数	30 時間		
教材 教具	教科書は使用せず、プリントを用意									
【学修内容】 科目のねらい（目的） 健康・スポーツ実習を通して、疾病の予防、健康・体力の維持・増進に関する知識と実践法を習得し、生涯を通してスポーツや身体運動に親しむ習慣を獲得することを目的とする。また一連の実習を通して受講者同士のコミュニケーションを深めることもこの授業の目的とする。										
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）						
1	健康実習ガイダンス			1						
2	姿勢の変化と心拍数、血圧測定			2						
3	身体計測と体脂肪及び筋肉量測定			3						
4	体力の計測・評価Ⅰ			4						
5	体力の計測・評価Ⅱ			5						
6	METs と運動強度Ⅰ			6						
7	METs と運動強度Ⅱ			7						
8	平衡感覚・重心評価			8						
9	関節運動（ストレッチ）Ⅰ			9						
10	関節運動（ストレッチ）Ⅱ			10						
11	レクリエーションⅠ			11						
12	レクリエーションⅡ			12						
13	レクリエーションⅢ			13						
14	救命処置と応急処置			14						
15	前期末試験			15						
授業方法 （授業の進め方）		最初に実習テーマを説明する。各テーマとも数名ずつの班に分かれて実習を行う。実習プリントに結果等を記録し、レポートにまとめてテーマごとに提出する。								
到達目標		身体計測や体力測定により自身の身体特性について 把握する。コミュニケーションを図りながら、実践実習に取り組むことができる。日常生活動作の向上や健康増進につながるストレッチ、運動の効果について説明でき、実践方法を身につけ、自ら実践できる。								
成績評価の方法と基準		レポート提出 60％ 実習態度 20％ 出席点 20％ 100 点満点の 60 点以上を認定する。								
授業時間以外に必要な学修		運動前後の体調管理に努めること。実習内容について振り返り、ルールや技術、戦術、運動が身体に及ぼす影響についての理解を深める。								
履修に当たっての留意点		態度点は、実習中の私語、実習実技に取り組む姿勢や、積極性等を判断する。規律を乱さず、指導者に従う事。ケガ、事故のないように努めてください。 気象条件等により、内容を変更する場合あり。								

【令和 7 年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名（食品生命科学科）

※授業の 1 単位時間は 45 分とする

科目名	卒業研究		英文名	Experiments for graduation				2-12	
担当者	大熊英治・青木仁美		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習	
開講期	後期	前期： 時間（回数： 回）	後期： 4 時間（回数： 15 回）				授業時数	90 時間	
教材 教具	なし 各自研究に任せ資料を参考とする								
【学修内容】 科目のねらい（目的） 学生は 2 年間の総まとめとして、数名の小グループに分かれて卒業研究を行う。									
【授業計画】 コマシラバス（前 期）			コマシラバス（後 期）						
1			1	卒業研究のテーマを決める					
2			2	テーマに沿っておおよその実験計画を立てる					
3			3	週ごとの実験計画を細部まで考える					
4			4	卒業研究の実習案を作る					
5			5	卒業研究実験					
6			6	卒業研究実験					
7			7	卒業研究実験					
8			8	卒業研究実験					
9			9	前半の結果のまとめと考察					
10			10	卒業研究実験					
11			11	卒業研究実験					
12			12	卒業研究実験					
13			13	卒業研究実験まとめ					
14			14	卒業研究実験まとめ					
15			15	発表					
授業方法 （授業の進め方）		学生自身自分たちで考えたテーマをもとに実験計画を立て、実験を進め、論文形式に結果をまとめる。							
到達目標		卒論発表会での発表を行えるレベルにまとめる							
成績評価の方法と基準		実験計画・実験・発表段階での計画性・自主性・思考力・発表力などを総合的に判断する。							
授業時間以外に必要な学修		自宅学習による実験のパソコン上でのまとめや、発表練習を行う。							
履修に当たっての留意点		卒業研究の進捗具合により、他の実習を卒業研究にあてることがある。 進捗具合の確認のため中間発表をする。							

【令和7年度 シラバス】

岡山科学技術専門学校

学科名（食品生命科学科）

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	インターンシップⅡ		英文名	InternshipⅡ					2-13	
担当者	大熊 英治		実務経験の有無	有	選択必修	必修	科目区分	専門科目・実習		
開講期	通年	前期：時間（回数：回）	後期：時間（回数：回）				授業時数	40 時間		
教材 教具	指導用プリント									
担当者の実務経験	企業講師：現役の食品原料、製品製造企業の工場長、営業部長、研究員による指導									
【学修内容】科目のねらい（目的） 4月に希望するインターンシップ先を決定する。その後、自己紹介書の作成、ビジネスマナーなどの事前の研修を行う。 夏休み（7/24～8/31）を中心（春休みも含む）に希望する企業で1週間（平日5日間）、インターンシップをおこなう。										
授業方法 （授業の進め方）		学校内での事前指導、企業でのインターンシップ（日報を提出）、事後のまとめと校内での報告・発表の3段階で行う。								
到達目標		企業担当者の指示に従い、専門分野の業務を体験する。								
成績評価の方法と基準		企業側からの採点およびレポート提出により評価をおこなう。								
授業時間以外に必要な学修										
履修に当たっての留意点		インターンシップ期間中の無断欠勤、遅刻は言語道断である。やむを得ず体調不良等で欠勤する場合は必ず、企業担当者に各自で電話連絡をすること。								

過去のインターンシップ受入れ企業リスト

株式会社 夢百姓	石村社長	〒703-8211 岡山市東区矢津1599-1	086-279 - 0671
平喜酒造 株式会社	原取締役部長	〒719-0243 浅口市鴨方町鴨方1283	0865-44-2122
山下食品 株式会社	小笹由温 取締役部長	〒712-8051 倉敷市中畝1丁目1-54	086-476-2922
有限会社 まるみ麴	山辺啓三 取締役社長	〒719-1311 総社市美袋1825-3	0866-99-1028
岡山県環境保健センター	梶原香代子 研究員	〒701-0298 岡山市南区内尾739-1	086-298-2682
宮下酒造 株式会社	インターンシップ 担当者	〒703-8258 岡山市中区西川原184	086-272-5594
株式会社 サンキョウ-エンビックス	インターンシップ 担当者	〒700-0954 岡山市南区米倉66番地2	086-242-1035

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	一般教養	英文名	education	2-14			
担当者	大熊 英治	実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	一般科目・演習
開講期	通年	前期：1時間（回数：15回）	後期：1時間（回数：15回）			授業時数	30時間
教材 教具	教科書は使用せず、プリント使用						
【学修内容】 科目のねらい（目的） 《前期》就職関連に必要なとされる文章の基礎及び一般教養を身に付けることを目的とする。 《後期》社会人となるための知識や態度を養うことを目的とする。							
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）			
1	就職に関する一般教養：挨拶の仕方・話し方 －伝える相手のその目的－		1	就職に関する心構え①			
2	就職に関する一般教養② 面接試験の受け方 等		2	就職に関する心構え②			
3	就職に関する一般教養③		3	就職に関する心構え③			
4	手紙文の基本形－基本ルールの確認－お礼状		4	会社関連の情報①（株式・有限・合資の違い）			
5	手紙・はがき文の書き方		5	会社関連の情報②			
6	手紙・はがき文の書き方		6	団体組織の把握①（法人組織に関して）			
7	一般常識問題②		7	団体組織の把握②			
8	一般常識問題③		8	会社・団体損益などの見方①			
9	一般常識問題④		9	会社・団体損益などの見方②			
10	就職に関する一般教養④		10	就職に関する心構え：社会人になるという事			
11	就職に関する一般教養⑤		11	就職に関する心構え：社会人になるという事			
12	就職に関する一般教養⑥		12	社会人セミナー			
13	就職に関する一般教養⑦		13	社会人セミナー			
14	就職に関する一般教養⑧		14	まとめ			
15	就職に関する一般教養⑨		15	学年末試験			
授業方法 （授業の進め方）		テーマの設定に沿って講義、グループ学習も実施する。					
到達目標		社会人として自分の居場所づくりは自分から積極的に働きかけることが大切であることを認識し実践できるレベルとする。					
成績評価の方法と基準		・定期試験は記述式とし60点以上であること。 ・出席点、態度点を加味する。					
授業時間以外に必要な学修		普段の生活の中で人との関わりを意識する。					
履修に当たっての留意点		授業中の携帯電話、おしゃべり、居眠りはもとより、授業をしっかりと聞く。					

※授業の1単位時間は45分とする

科目名	コミュニケーション		英文名	Communication					2-15	
担当者	野中 晶子		実務経験の有無	無	選択必修	必修	科目区分	一般科目・講座		
開講期	前期	前期： 2 時間（回数：15 回）		後期： 時間（回数： 回）		授業時数		30 時間		
教材 教具	シートを使用									
【学修内容】 科目のねらい（目的） 学生が専門学校で学んだ知識を職場で活かすためには、社会人としてのコミュニケーションマナーが必要であることが理解でき、意識をもって実践できるようになることを目的とする。										
【授業計画】 コマシラバス（前 期）				コマシラバス（後 期）						
1	プロフィール記入・第一印象について			1						
2	標準音声について			2						
3	挨拶と返事の効用について			3						
4	ルールとマナーの違いのついて学び価値観の違いを知る			4						
5	安心感を与える聞き方について			5						
6	人間関係をよくする5か条			6						
7	マナークイズ			7						
8	敬語の心を知る			8						
9	仕事の流れについて			9						
10	電話応対について			10						
11	執務マナーQ&A			11						
12	質問能力について			12						
13	話し方の基本			13						
14	こんなときどうする？社会人編			14						
15	前期末試験・解説			15						
授業方法 （授業の進め方）		毎回授業にテーマを設定し、そのテーマを実感できるように実践を取り入れる。 その都度感想と自分の課題を設定する。（ シートに記入 ）								
到達目標		社会人として自分の居場所づくりは自分から積極的に働きかけることが大切であることを認識し実践できるレベルとする。								
成績評価の方法と基準		・ 前期終講試験は記述式とし60点以上であること。 ・ シートを3回収してその内容を加味し評価点が60点以上であること。								
授業時間以外に必要な学修		普段の生活の中で人との関わりを意識する。								
履修に当たっての留意点		授業中の携帯電話、おしゃべり、居眠りは当然ないように そして先生の話、友人の発言をしっかり聞く。								