

動機づけの心理学

高校生

学校生活、人間関係、日々の生活を気分よく送るために、正しい動機づけ(モチベーション)は重要です。行動を起こし、目標に向かって維持・調整する動機づけについて、大切な3つのポイントをお話します。

相談のためのコミュニケーション

一般

生徒や保護者とのコミュニケーション、職場でのコミュニケーションを円滑に行うための方法についてお話します。相談のためのコミュニケーションとして、聴くためのアクティブリスニングと伝えるためのアサーションがポイントになります。

やまだ
山田 ゆかり 教授

【学歴・職歴】
名古屋文理大学副学長。健康
生活学部長。健康栄養学科教
授。臨床心理士。公認心理
師。

【専門分野】
パーソナリティ心理学、教育
心理学



フードコーディネーターについて知ろう！

高校生

いま、「食」の世界が、細分化され専門化する中で、スペシャリストとしての専門分野を持ち、それぞれの分野を複合的にコーディネートするのがフードコーディネーターの仕事です。食の商品開発、レストランプロデュース、販売・メディアなど、フードビジネスのすべてに関わります。この講座では、実際に、お菓子の盛り付けのデモンストレーションを行い、スマートフォンで撮影した料理写真を見ながら、おいしそうに見せるためのフードスタイリングの方法や、食の演出についてご紹介します。

たにぐち いずみ
谷口 泉 助教

【学歴・職歴】
愛知みずほ大学大学院人間科学研究科修士課程修了。
修士（人間科学）。管理栄養士。

【専門分野】調理学

【担当科目】フードコーディネート論・実習など

英語の種類とは

一般

英語の種類、というとアメリカ英語・イギリス英語といった違いを思い浮かべる人は多いと思いますが、実はその他にも、地域や社会階層、人種コミュニティなどによって多様な英語変種が存在します。それぞれの変種に異なる歴史的・社会的背景があり、肯定的あるいは否定的な社会的評価を受けたりします。こういった英語の背景情報を外観しつつ、英語の発音とどう向き合うべきかを考えていきます。

こば ありさ
木場 安莉沙 助教

【学歴・職歴】
大阪大学外国語学部外国語学科卒業(2014)
大阪大学大学院言語文化研究科博士前期課程修了(2016)
大阪大学大学院言語文化研究科博士後期課程修了(2020)
学術振興会特別研究員(2018-2020)
三重大学非常勤講師(2020-2021)
武庫川女子大学非常勤講師(2020-2021)
神戸市外国語大学非常勤講師(2020-2022)
【専門分野】
社会言語学、応用言語学
【担当科目】
ブラクティカル・イングリッシュI・II、フードビジネス・イングリッシュⅢ、メディア・イングリッシュ、基礎演習I・II



お申し込みから実施までの流れ

- ①講義を選ぶ …希望の講義をお選びください。
- ②お申し込み …QRコードのお申し込み専用フォームからお申し込み。
- ③学内調整 …お申し込み内容に基づきご希望に添えるよう調整いたします。
- ④派遣可否の回答・実施の詳細 …派遣の可否と、実施の場合は詳しい講義内容・視聴覚機材の使用・配布資料の有無などをご連絡いたします。(回答まで1ヶ月ほどを要します。)
- ⑤講義の実施 …実際に講師が出向いて講義をいたします。

講師派遣
お申し込み専用フォーム
はこちら

[https://forms.office.com/
r/jJ3VHMuuu5](https://forms.office.com/r/jJ3VHMuuu5)



〒492-8520 愛知県稲沢市稲沢町前田365番地
TEL:0587-23-2400 FAX:0587-21-2844
<https://www.nagoya-bunri.ac.jp/>
E-mail: kouhouka@nagoya-bunri.ac.jp

名古屋文理大学

入試広報課

お問い合わせ

名古屋文理大学

健康生活学部：フードビジネス学科

出前授業・公開講座・研究会講師派遣のご案内

高校生対象

高校教諭・一般対象

高大連携・地域貢献事業の一環として、高校生または、高校教諭・一般を対象に、無料で講師を派遣します。

お申し込みは 最後の ページ へ

「有機」「オーガニック」について知ろう

高校生

教諭

いわはし りょう
岩橋 涼 助教

【学歴・職歴】
京都大学大学院文学研究科修了。京都大学大学院農学研究科博士後期課程指導認定退学。修士(文学)。
【専門分野】
食農地理学、協同組合論
【担当科目】
食品流通論、食品貿易論、アグリビジネスなど



クリエイティブな食とデザイン

高校生

きむら りょうすけ
木村 亮介 准教授

【学歴・職歴】
愛知教育大学教育学部美術科卒、情報科学芸術大学院大学(IAMAS) 修了、修士(メディア表現)。
【専門分野】
デザイン、メディア表現
【担当科目】
デザイン基礎、食とデザイン、マルチメディア、芸術など



お米ができるまで

高校生

教諭

つみ こういち
堤 浩一 准教授

【学歴・職歴】
名古屋大学大学院博士課程(後期課程) 満期退学。博士(農学)。名城大学大学院総合学術研究科、農業・食品産業技術総合研究機構などでの研究員を経て現職。
【専門分野】
植物形態学、植物生理学、作物学
【担当科目】
食品学、食品学実験など



アンケートのつくり方・考え方

高校生

たけうち ようすけ
竹内 陽介 助教

【学歴・職歴】
広島大学大学院総合科学研究科博士前期課程卒業、名古屋大学大学院環境学研究科博士後期課程満期退学。修士(学術)。
【専門分野】
地域社会学、社会調査
【担当科目】
社会学、社会調査入門、社会調査方法など



虫メガネ観察で知る食の安全・安心

高校生

スーパーで販売されているシラス(カタクチイワシ稚魚)からは有害な生物が除去されていますが、採集直後の原材料にはエビ、カニ、フグほかの異種生物が混入しています。虫眼鏡、実体顕微鏡でこれらを観察し、図鑑と照らし合わせてみましょう。

食品表示制度から学ぶ食の安全・安心

教諭

食品のパッケージに印刷された食品表示ラベルには、期限表示、保存方法、アレルギーなど食の安全と安心に関する情報が記されています。また、販売会社が付加価値を高めるために施した工夫も読み取ることができます。具体的な表示ラベルを見ながら、これらを1つ1つ見てみましょう。

【学歴・職歴】

東京大学理学系研究科博士課程修了。博士(理学)。筑波大学助手、高知工科大学助教、東京大学特任准教授などを経て現職。

【専門分野】

藻類・植物の代謝・光合成を中心とした生化学

【担当科目】

食品学実験、食品表示制度、食品安全学、加工食品学



ひろがるマーケティングの可能性

高校生

教諭

おいしい(高品質な)商品を作るだけでは商品は売れません。商品の価値がパッケージや売場、広告を通して他者(消費者・取引先)に伝わり、かつ適切な価格で販売されなければ、良い商品だと思ってもらえないからです。この良い商品だとわかってもらうためのコミュニケーションと、その方法について学ぶのがマーケティングです。さらに、このマーケティングの考え方は、今や、企業の商品開発だけでなく、地域の活性化や、大学・学校の運営にも応用可能なものになっています。そんなマーケティング思考の可能性について考えていきます。

【学歴・職歴】

慶應義塾大学法学部政治学科を卒業後、(株)中荳酢店(現ミツカングループ)を経て、神戸大学大学院経営学研究科博士課程後期課程満期退学。修士(商学)。

【専門分野】

マーケティング・商学

【担当科目】

マーケティング論、ブランド論など



フードビジネスのための英語発音クリニック

高校生

上司への新メニュー提案や同僚へのレシピ紹介など、フードビジネスの場面を想定したビジネス・イングリッシュを題材にして、英語の発音のしくみについて学びます。音声分析ソフトを使って、英語の発音を目で「見る」学習方法も体験します。

フードビジネスと音声コミュニケーション

教諭

ビジネスの世界で英語による意思疎通を成功させるためには、文法や語彙だけではなく、韻律要素を習得することも重要です。学習者が意識しにくい韻律情報を音声分析ソフトを用いて可視化することによって、適切な音声表現を目で「見て」学びます。

【学歴・職歴】

津田塾大学学芸学部英文学科卒業、津田塾大学大学院文学研究科博士前期課程修了。修士(文学)津田塾大学大学院文学研究科博士後期課程満期退学。

【専門分野】

音韻論、音韻史

【担当科目】

ブラクティカル・イングリッシュ他



充実した高校生活を送るヒント

高校生

友人関係や学習面での行き詰まり、自分自身へのコンプレックスなど、高校生活を送るなかで多くの悩みを持つものです。悩みをそのままにしないで、前向きな考え方を持つための方法についてご紹介します。

生徒の力を伸ばす地域連携の持ち方

教諭

高校現場において多くの地域連携に関わった経験を基に、生徒のさまざまな力を伸ばすために、どのように地域連携を持つとよいかについてお話しします。

【学歴・職歴】

椋山女学園大学家政学部卒。家庭科教員免許。元愛知県立高校長。高等学校において家庭科教育に携わったほか、高等学校家庭科技術検定の全国委員などを務めた。また、教育相談担当として生徒からの多くの悩みに応えた経験を持つ。学校心理士。



食の商品開発入門 ～スイーツを事例に～

高校生

フードビジネス学科では地元食品メーカー・商社との共同商品開発に取り組んでいます。本講義では、食の商品開発に必要なスキルを紹介しつつ、「スイーツの共同商品開発をすることになった」という設定で、商品コンセプト開発にチャレンジしていただきます。

SDGsから考える食の未来

高校生

教諭

持続可能な開発目標(SDGs)を2030年までに達成するには、食料システムの再構築が必要だとされています。本講義では、食品産業や食育推進がSDGsとどのように関係しているかについて説明してから、参加者の皆様と一緒に食の未来について考えていきたいと思います。

【学歴・職歴】

名古屋大学文学部哲学科卒、株式会社中荳酢店(現株式会社Mizkan)を経て、名古屋大学大学院環境学研究科博士前期課程修了、名古屋大学大学院博士後期課程修了。博士(社会学)、専門社会調査士

【専門分野】

「食べること」の社会学

【担当科目】

食社会学、食文化論、商品開発、フードプランニングなど



日商簿記検定2級商業簿記 スピード学習法

高校生

日本商工会議所の簿記検定は社会では非常に高く評価されています。高校生のうちにぜひこの検定に合格してください。講義では商業簿記に関して平成28年度より段階的に改定が行われる個所に関して、出題区分表に基づき説明を行います。

有価証券報告書の読み方

教諭

フード関連企業の有価証券報告書(有報)の読み方を講義します。有報は決算情報だけでなく、歴史や事業内容、グループ会社の状況、従業員の給料、倒産の危険性など多くの情報が詰まっておりフード業界がよくわかるようになります。

【学歴・職歴】

明治大学経営学部卒業、愛知大学大学院経営学研究科修士課程、博士課程満期退学。博士(経営学)愛知大学。

【専門分野】

会計学

【担当科目】

簿記、コーポレートアカウンティング



「おいしさ」について考えてみよう

高校生

私たちが食事をする時に感じる「おいしさ」には「食べ物側」と「食べる人側」のそれぞれに要因があります。食べ物側には味、香り、テクスチャー、温度、色、形、音などの因子が私たちの体にある様々な感覚に刺激を与え、それぞれが互いに影響しながら食べ物の「おいしさ」を創り出しています。ひとことで「味」と言っても食べ物ごとに持っている味の性質は異なり、とても奥が深いです。「おいしさ」を生み出す要因について簡単に説明しますので、なぜおいしさを感じられるのか一緒に考えてみましょう。

【学歴・職歴】

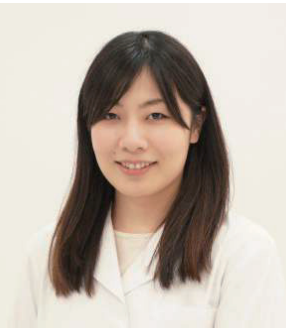
名古屋文理大学フードビジネス学科卒。愛知みずほ大学大学院人間科学研究科修士課程修了。修士(人間科学)。管理栄養士。

【専門分野】

食品官能評価、調理学

【担当科目】

食品官能評価、調理学



「ホスピタリティ」ってなんだ?!

高校生

サービス業の分野のみならず、人と人の接点のあらゆる場面で求められるホスピタリティ。単なる“お・も・て・な・し”でもなければ、ディズニーの専売特許でもない「ホスピタリティ」の意味を明確な言葉として理解し、積極的に発揮できる人(ホスピタリター)となるためのエッセンスをわかりやすく解説します。

【学歴・職歴】

法政大学工学部経営工学科卒。外食のマルチフランチャイズ企業に40年間勤務し、営業責任者、店舗開発責任者、経営企画室長などの実務経験を持つ。ホスピタリティ教育学会理事。フードサービス学会員。

【専門分野】

フードサービス、ホスピタリティ、フランチャイズビジネス

【担当科目】

フードサービス論I、ホスピタリティ論、チェーンストアシステム研究

