

授業科目名	フードサービス概論				
担当教員名	佐藤恵子・水谷千代子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

食のエキスパートとして活躍するためには、技術の習熟及び提供するフードサービスの価値を高めるホスピタリティが求められている。しかし、IT技術による情報伝達が発達した現代社会において経験的に学ぶ機会は少なく、ビジネス上の自己表現・コミュニケーションを体系的・実践的に学ぶ機会もあまりない。そこで本授業では、食のエキスパートとして活躍するために、サービス業務に対する心構え、対人理解、応対の技術、態度・振舞い等を実践的な実技を通して習熟させることを目的とする。レベル設定としてサービス接遇検定2級を目指す。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	サービス業務の一般知識	人間力のある対人応対ができる
汎用的な力		
1．DP8.意思疎通		他人の意見を尊重し、且つ自分の主張を伝えることができる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
振り返りテスト	： 振り返りテスト期間中の内容を範囲とした試験を実施 40%
小テスト	： 指定した内容を範囲とした小テストを講義中に実施 30%
授業への取り組み方	： 教員との授業中のやり取り、及びビジネススーツ着用などの規則遵守を評価します 30%

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田野 直美	・ ビジネスでの常識集	・ トータルマナー (株)	・ 年
実務技能検定協会	・ サービス接遇検定実問題集1-2級	・ 早稲田教育出版	・ 年

### 参考文献等

サービス接遇検定受験ガイド2級／公益財団法人実務技能検定協会／早稲田教育出版

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
場所： 授業の教室

### 授業計画

第1回	授業の進め方の説明（コンテンツと狙い）	日常生活での挨拶・お辞儀の意識付けと訓練	授業外学修課題にかかる目安の時間
	フードサービスの観点から、授業内でのマナーや受け答えを考える。 1. マナーとは 2. 始業、終了のあいさつの仕方 3. 授業中の姿勢、態度 4. 名指しされた時の答え方		4時間

第2回	<b>①検定対策（サービススタッフの資質）②日常の立居振舞い</b> ①サービス接遇ケーススタディ（サービススタッフの資質） ②立ち姿、座り姿、おじぎ（実技）	サービス接遇検定実問題集2級（サービススタッフの資質）日常生活での挨拶・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第3回	<b>①検定対策（専門知識）②コミュニケーションの第一歩 あいさつ</b> ①ミニテスト（サービススタッフの資質）・サービス接遇ケーススタディ（専門知識） ②あいさつの重要性・必要性・スマイルエクササイズ	サービス接遇検定実問題集2級（専門知識）日常生活での挨拶・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第4回	<b>①検定対策（一般知識）②社会人としての常識度チェック</b> ①ミニテスト（専門知識）・サービス接遇ケーススタディ（一般知識） ②常識問題10問	サービス接遇検定実問題集2級（一般知識）	4時間
第5回	<b>①検定対策（対人技能）②常識度チェック解答、解説</b> ①ミニテスト（一般知識）・サービス接遇ケーススタディ（対人技能） ②常識問題の解答・解説	サービス接遇検定実問題集2級（対人技能）	4時間
第6回	<b>①検定対策（実務技能）②第一印象 服装身だしなみ</b> ①ミニテスト（対人技能）・サービス接遇ケーススタディ（実務技能） ②服装・身だしなみのポイント・チェック	サービス接遇検定実問題集2級（実務技能）	4時間
第7回	<b>検定対策（模擬試験）</b> ミニテスト（実務技能）・サービス接遇検定模擬試験 解答・解説	サービス接遇検定試験直前 総復習	4時間
第8回	<b>①1分間スピーチ ②自己表現Ⅰ 敬語の使い分け</b> ①自己紹介のスピーチ（14～15名） ②自己表現Ⅰ <ul style="list-style-type: none"> <li>・正しい声の出し方</li> <li>・敬語の種類</li> <li>・立場に応じた言葉遣い</li> </ul>	毎日、「立場に応じた言葉遣い」の表の唱和	4時間
第9回	<b>①1分間スピーチ ②自己表現Ⅱ 敬語の練習問題</b> ①自己紹介のスピーチ（14～15名） ②自己表現Ⅱ <ul style="list-style-type: none"> <li>・敬称</li> <li>・クッション言葉・婉曲表現</li> <li>・敬語の練習問題</li> </ul>	敬語の練習問題 「自己PR」を考えてくる	4時間
第10回	<b>①1分間スピーチ ②自己表現Ⅲ 自己紹介と他人を紹介</b> ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②自己表現Ⅲ <ul style="list-style-type: none"> <li>・自己紹介のポイント</li> <li>・他人の紹介の仕方（実技）</li> </ul>	自己紹介の練習	4時間
第11回	<b>①1分間スピーチ ②電話対応Ⅰ 基本</b> ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②電話対応Ⅰ <ul style="list-style-type: none"> <li>・電話のかけ方・受け方・取り次ぎ方（ロールプレイング）</li> <li>・不在処理・伝言の聞き方（ロールプレイング）</li> </ul>	毎日、滑舌の練習	4時間
第12回	<b>①1分間スピーチ ②電話対応Ⅱ 社会人としての対応</b> ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②電話対応Ⅱ 就職活動での電話対応（ロールプレイング）	毎日、滑舌の練習	4時間
第13回	<b>①1分間スピーチ ②心のもったもてなしⅠ 訪問と受付、案内のマナー</b> ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②心のもったもてなしⅠ <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社訪問のマナー（ロールプレイング）</li> <li>・受付のマナー（ロールプレイング）</li> <li>・廊下、階段の案内（ロールプレイング）</li> <li>・ドアの扱い方（ロールプレイング）</li> <li>・エレベーターでのマナー（ロールプレイング）</li> </ul>	毎日、スマイルエクササイズの訓練	4時間
第14回	<b>①1分間スピーチ ②心のもったもてなしⅡ 茶菓のマナー</b> ①スピーチ「自己PR」（5～6名） ②心のもったもてなしⅡ <ul style="list-style-type: none"> <li>・茶菓のもてなしのポイント</li> <li>・盆、茶托、茶碗のセットの仕方</li> <li>・お茶の出し方 3種（ロールプレイング）</li> </ul>	お茶の出し方の練習	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う	今期学んだことの総復習を行う	4時間

授業科目名	<b>栄養学 I</b>				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	栄養学の基礎を学ぶため、教科書・プリントを中心に講義をすすめる。その中で一方的な講義にならないよう、学生、教員が議論する場も取り入れる。中間テスト・期末テストを行い、授業内容の理解度を確認す				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

栄養学 I では主に栄養素（糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル）の種類と特徴、体内での働きについて学ぶ。特に三大栄養素（糖質・タンパク質・脂質）はエネルギーを産生し、身体を構成する重要な栄養素であり、ビタミン・ミネラルは身体の機能を整える働きをする役割を持つことを理解する。これらの栄養素の役割を理解した上でそれらが体内でどのように消化・吸収・代謝されて我々の健康な身体の保持・増進に関係するかを学ぶ。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養学に関する知識	栄養素の体内での働きを理解できる。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		収集した資料から、課題を検討する。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「不可」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
復習プリント	: 復習プリントの完成度を3段階で評価する。
10%	
中間テスト	: それまでに学んだことが理解できているか、解答の正確さなどで評価する。
20%	
課題	: 授業内容に関係する課題でレポートの提出を行う。
10%	
振り返りテスト	: 授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解できているか、自分の意見をまとめることができるか、で評価する。
30%	
授業態度	: 授業内での取り組み及び積極性で評価する。
30%	

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか27名	・ 新調理師養成教育全集<必修編>第2巻 食品と栄養の特性	・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会	・ 2015年

### 参考文献等

授業内で紹介する。

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
 場所： 授業の教室  
 備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来てください。

### 授業計画

第1回	<b>ガイダンス — 栄養学とは</b> 栄養学を学ぶにあたって、必要性和専門性について考える。	栄養学の必要性和専門性をノートにまとめる。	授業外学修課題にかかると目安の時間
			4時間

第2回	<b>栄養学概論</b> 健康的な食生活を送るには何が大切か、食生活の現状と健康づくりについて学び、正しい栄養学の知識を得る。	食生活の現状と健康づくりについて、さらに自分で調べノートにまとめる。	4時間
第3回	<b>エネルギーとしての栄養素</b> エネルギーを産生する栄養素について学ぶ。	エネルギーとなる栄養素と食品をノートにまとめる。	4時間
第4回	<b>日本人の食事摂取基準</b> 日本人の食事摂取基準の目的、特徴、活用法について学ぶ。	日本人の食事摂取基準の特徴をノートにまとめる。	4時間
第5回	<b>食品成分表の使い方と食品の選択</b> 食品成分表の使い方と食品の選択法を学ぶ。	バランスのとれた食品選択方法をノートにまとめる。	4時間
第6回	<b>食生活の現状と健康</b> 日本人の食生活状況の推移を知り、健康づくりのための指針を学ぶ。	健康づくりのための指針をノートにまとめる。	4時間
第7回	<b>中間テストと解説</b> 第1回からの内容について試験を行う。	テストで間違った箇所を理解する。	4時間
第8回	<b>栄養素の機能(1) - 糖質</b> 糖質の種類・構造・機能を学ぶ。	糖質(炭水化物)についてノートにまとめる。	4時間
第9回	<b>栄養素の機能(2) - 脂質</b> 脂質の種類・構造・機能を学ぶ。	脂質についてノートにまとめる。	4時間
第10回	<b>栄養素の機能(3) - タンパク質</b> タンパク質の種類・構造・機能を学ぶ。	タンパク質についてノートにまとめる。	4時間
第11回	<b>消化・吸収(1) - 糖質</b> 糖質の消化・吸収について学ぶ。	糖質の消化・吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第12回	<b>消化・吸収(2) - 脂質</b> 脂質の消化・吸収について学ぶ。	脂質の消化・吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第13回	<b>消化・吸収(3) - タンパク質</b> タンパク質の消化・吸収について学ぶ。	タンパク質の消化・吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第14回	<b>無機質の定義と種類</b> 多量ミネラルの種類・構造・機能について学ぶ。	ミネラルの特徴についてノートにまとめる。	4時間
第15回	<b>振り返りテストとまとめ</b> 第1回からの内容を振り返り、テストを行う。	振り返りテストで理解できていなかった内容を再復習する。	4時間

授業科目名	<b>栄養学Ⅱ</b>				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	栄養学の基礎を学ぶため、教科書・プリントを中心に講義をすすめる。その中で一方的な講義にならないよう、学生、教員が議論する場も取り入れる。期末テストを行い、また、レポートを作成することにより自				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

栄養学Ⅱでは栄養学Ⅰに続き、人体における栄養素（糖質・脂質・タンパク質・ビタミン・ミネラル）の消化・吸収・代謝についてさらに深く学ぶ。ここでは代謝に関わる器官の構造・機能を理解することにより、栄養学Ⅰで学習した内容についてさらに理解を深め関連した知識の習得を進める。さらに“おいしさ”や“なぜヒトは食べるのか”など、食行動に関することをテーマに議論を交えながら授業を進める。またヒトの体内ではどのようなしくみでエネルギーが代謝されるかを学ぶ。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性 1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	具体的内容： 栄養学に関する知識	目標： 栄養素の体内での働きを理解できる。
汎用的な力 1．DP4. 課題発見		収集した資料から、課題のテーマを検討する。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「不可」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

復習プリント

#### 評価の基準

： 復習プリントの完成度を3段階で評価する。

10%

課題

： 授業内容に関係する課題でレポートの提出を行う。

20%

振り返りテスト

： 授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解できているか、自分の意見をまとめることができるか、で理解する。

40%

授業態度

： 授業内での取り組み及び積極性で評価する。

30%

### 使用教科書

指定する

著者

丸山務 ほか2名

タイトル

・ 新調理師養成教育<必修編>第2巻 食品と栄養の特性

出版社

・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

出版年

2015年

### 参考文献等

授業内で紹介する。

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来てください。

### 授業計画

回	無機質の定義と種類	微量ミネラルについてノートにまとめる。	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	微量ミネラルの種類・構造・機能について学ぶ。		4時間
第2回	ビタミン(1)ービタミンとはー定義と種類について学ぶ。	ビタミンの特徴についてノートにまとめる。	4時間

第3回	<b>ビタミン（2）－水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン－</b> 水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンについて学ぶ。	水溶性ビタミン、脂溶性ビタミンの働き、欠乏症、過剰症についてノートにまとめる。	4時間
第4回	<b>水分と機能性非栄養素</b> 体内における水分の働きと機能性非栄養素について学ぶ。	水の働きと食物繊維の生理作用についてノートにまとめる。	4時間
第5回	<b>栄養生理 － 食物の摂取</b> 食物の摂取調節と食物摂取に関係する栄養感覚について学ぶ。	食物の摂取調節機構と食行動についてノートにまとめる。	4時間
第6回	<b>栄養素の消化</b> 栄養素の消化機構について学ぶ。	栄養素の消化について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第7回	<b>栄養素の吸収</b> 栄養素の吸収機構について学ぶ。	栄養素の吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第8回	<b>エネルギー代謝</b> 体内に取り入れられた栄養素がどのように変化してエネルギーとなるか、生体におけるエネルギーについて学ぶ。	体内のエネルギー代謝についてノートにまとめる。	4時間
第9回	<b>消費エネルギー</b> 消費エネルギーについて学び、エネルギー代謝に繋げる。	消費エネルギーの算出方法をノートにまとめる。	4時間
第10回	<b>基礎代謝、動作強度</b> 一日の総エネルギー代謝について学ぶ。	基礎代謝についてノートにまとめる。	4時間
第11回	<b>食品のもつエネルギー、食品成分表の活用の仕方</b> 食品成分表を使い、食品のもつエネルギー量を学ぶ。	食品成分表を用い、食品のもつエネルギーの計算方法をノートにまとめる。	4時間
第12回	<b>生活習慣病（1）－生活習慣病とは－</b> 生活習慣病とはどのような病気かを学ぶ。	生活習慣病、メタボリックシンドロームについてノートにまとめる。	4時間
第13回	<b>生活習慣病（2）－生活習慣病の予防法－</b> 生活習慣病の予防法を学ぶ。	生活習慣病の予防法をノートにまとめる。	4時間
第14回	<b>栄養状態の判定</b> 健康の維持・増進を図るため、身体状況や栄養状態の評価法を学ぶ。	栄養状態の評価方法をノートにまとめる。	4時間
第15回	<b>振り返りテスト</b> 第1回からの内容を振り返り、テストを行う。	振り返りテストで、理解できていなかった内容を再復習する。	4時間

授業科目名	<b>食品学 I</b>				
担当教員名	石田由美子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	基本的にパワーポイントを使った講義形式で行うが、毎回項目ごとに配付するプリントを授業内に仕上げ提出する。理解度を確保するため小テストを行い、研究課題（レポート）の提出も求める。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

食品学 I では、日常的な『植物性食品』についてその「特徴、構造、成分、旬、種類（品種）、貯蔵の方法、加工品」について解説する。具体的には「日本食品標準成分表」に準拠した食品群ごとに主に使用頻度の高い食品について学んでいくが、話題性のある食品や品種についても随時紹介解説する。また実際に食品を観察したり比較する機会を設け、自ら好奇心を持って食材に接し、世間に氾濫する食品情報を正しく理解しようとする姿勢を育てていく。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品の専門知識	食品の性質を理解し、加工と貯蔵の仕方についての知識を身につける。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		食品分野の現状について自分なりの問題意識を持つことができる。
2 . DP6. 行動・実践		自ら好奇心を持って食材に接し、世間に溢れる食品情報を正しく理解しようとする姿勢を身につける。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

授業内課題	30%	授業で配布するプリントの記入および提出状況を30点満点で評価する。
小テスト	20%	5点満点の小テストを計4回、合計20点満点で評価する。 (実施予定日：第4・6・8・12回)
研究課題（レポート）	10%	調査内容の的確性、調査学習への意欲等を総合的に評価する。
振り返りテスト	40%	授業内容を理解できているか○×式の問題と記述式の問題を半半ずつ出題し、その正答率で評価する。

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか	新調理師養成教育全書必修編 第2巻 食品と栄養の特性	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	2016年

### 参考文献等

新食品成分表FOODS/新食品成分表編集委員会/とうほう

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業内マナーを守り、積極的に授業に参加すること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

### 授業計画

第1回 **食品学 I ガイダンス／穀類（1）米**

現在自分が食べている米の品種と産地、特徴について調べる。

授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

4時間

	授業最初の1/3程度は授業計画や評価方法の説明をする。その後、最初に学ぶ食品群「穀類」の概略説明（導入）と私たちの主食である「米」についてその特性を学ぶ。		
第2回	<b>穀類（2）米・小麦</b> 米の品種について、食味ランキング等をふまえて小売レベルでの現状を考察する。次に世界レベルでの主要な穀類である「小麦」の特性について学ぶ。	「米の品種をとりまく現状」についてレポートを作成し第4回で提出。	4時間
第3回	<b>穀類（3）とうもろこし・大麦・そば・その他</b> とうもろこし、大麦、そば、その他雑穀についての特性を学ぶ。	次週の小テストに向けて「穀類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第4回	<b>いもおよびでんぷん類</b> ①第1回小テスト「穀類」 ②いもおよびでんぷん類の種類や特性について学ぶ。	じゃがいもやさつまいもの新品種を調べる。	4時間
第5回	<b>砂糖および甘味類</b> 砂糖および甘味類の種類や特性について学ぶ。	次週の小テストに向けて「いも類」「砂糖類および甘味類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第6回	<b>豆類（1）大豆とその加工品</b> ①第2回小テスト「いも類～甘味類」 ②大豆とその加工品について、その種類や特性について学ぶ。	身の回りの大豆製品を調べる。	4時間
第7回	<b>豆類（2）小豆・その他の豆類</b> ①小豆についてその特性を学ぶ ②その他の豆類について、その種類や特性について学ぶ。	次週の小テストに向けて「豆類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第8回	<b>種実類</b> ①第3回小テスト「豆類」 ②種実類についてその種類や特性について学ぶ。	予習として小売店に並ぶ野菜の種類を調査する。	4時間
第9回	<b>野菜類（1）野菜の分類</b> ①野菜の分類と特徴について概論を学ぶ。 ②映像資料にて調理における野菜の扱い方を鑑賞	小売店に並ぶ野菜の産地を調査する。	4時間
第10回	<b>野菜類（2）葉菜類・茎菜類・根菜類</b> 葉菜類・茎菜類・根菜類について、それぞれ代表的な品種についてその特性や主な産地について学ぶ。	野菜の「旬」についてまとめておく。	4時間
第11回	<b>野菜類（3）果菜類・花菜類</b> 果菜類・花菜類について、代表的な品種についてその特性や主な産地について学ぶ。また野菜類の加工品についても触れる。 後半は映像資料（BD）にて野菜の「目利き」についての心得を学ぶ。	次週の小テストに向けて「野菜類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第12回	<b>果実類</b> ①第4回小テスト「野菜類」 ②果実類の分類と主な品種と産地、旬や特性について学ぶ。	小売店に並ぶ果実類の種類や産地を調査する。	4時間
第13回	<b>きのこ類</b> きのこ類の種類や特性について学ぶ。	小売店に並ぶきのこ類の種類や産地を調査する。	4時間
第14回	<b>藻類</b> 藻類の種類や特性について学ぶ。	出汁に使われる昆布の種類と特徴を調べる。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	今期学んだことの総復習を行う。	4時間



授業科目名	<b>食品学Ⅱ</b>				
担当教員名	石田由美子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	基本的にパワーポイントを使った講義形式で行うが、毎回項目ごとに配付するプリントを授業内に仕上げて提出する。理解度を確認するため小テストを行い、研究課題（レポート）の提出も求める。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

食品学Ⅱでは、食品学Ⅰの『植物性食品』の続きとしてまず『動物性食品』についてその種類や特徴、性質について学び、後半は油脂類や嗜好飲料類、保健機能食品など幅広くその他の食品の特徴や種類を学んでいく。食品加工については、古来からの技術とともに新しい加工技術についても学び、調理の多様化に対応するための知識を身につける。さらに食品の生産と流通についても学び、食品を取り巻くわが国の現状理解を深められるだけの力を養う。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品の専門知識	食品の性質を理解し、加工と貯蔵の仕方についての知識を身につける。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		食品分野の現状について自分なりの問題意識を持つことができる。
2．DP6. 行動・実践		自ら好奇心を持って食材に接し、世間に溢れる食品情報を正しく理解しようとする姿勢を身につける。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業内課題	： 授業で配布するプリントの記入および提出状況 30%
小テスト	： 5点満点の小テストを合計4回行う。 (実施予定日：第3・5・6・10回) 20%
研究課題（レポート）	： 調査内容の的確性、調査学習への意欲等を総合的に評価する。 10%
振り返りテスト	： 授業内容を理解できているか○×式の問題と記述式の問題を半分ずつ出題しその正答率で評価する。 40%

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書必修編 第2巻 食品と栄養の特性	・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

新食品成分表FOODS/新食品成分表編集委員会/とうほう

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業内マナーを守り、積極的に授業に参加すること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

### 授業計画

回数	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	食品学Ⅱのガイダンス／魚介類（1）概論・魚類の種類	店頭にどのような魚介類が並んでいるか調査する。 4時間

	最初に食品学Ⅱの授業計画と評価方法の説明をする。その後、動物性食品の代表的な食品群である「魚介類」の特徴、構造、成分、死後硬直と鮮度について概論を学び、具体的な魚類の種類について学んでいく。		
第2回	<b>魚介類（２）その他の魚介類について</b> 貝類／えび・かに類／いか・たこ類／加工品 多種類におよぶ魚介類についてスライドで写真を見ながら説明する。	次週の小テストに向けて「魚介類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第3回	<b>食肉類（１）食肉類の構造と肉質／主な食肉類の種類と特徴</b> ①第1回小テスト「魚介類」 ②食肉類の構造と肉質について概論を学ぶ。 ③主な食肉（牛肉・豚肉・鶏肉）についてその特徴を学ぶ。	店頭に並ぶ食肉類の種類や形状を調査する。	4時間
第4回	<b>食肉類（２）その他の肉／卵類</b> ①羊肉やその他の食肉類についてその種類と特徴について学ぶ。 ②鶏卵の特性について学ぶ。	次週のテストに向けて「食肉類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第5回	<b>乳類および乳製品</b> ①第2回小テスト「食肉類」 ②乳類については主に牛乳の種類と特性について学ぶ。 ③乳製品の種類と特性について学ぶ。	店頭に並んでいる牛乳の種類について調べる。	4時間
第6回	<b>油脂類</b> ①第3回小テスト「卵類～乳類」 ②油脂類についてその種類と特性について学ぶ。近年注目されている油脂についても解説する。	店頭に並んでいる油脂類の種類を調査する。	4時間
第7回	<b>菓子類</b> 菓子類については分類について学び、和菓子、洋菓子、中華菓子についてスライドで写真をみながら解説する。	和菓子の名前と特徴について調べる。	4時間
第8回	<b>嗜好飲料類（１）アルコール飲料</b> 嗜好飲料類では、まずアルコール飲料について、アルコールをつくるための「醸造」のしくみを学び、様々な種類の醸造酒について基礎知識を身につける。 後半は「蒸留」のしくみを復習し、様々な蒸留酒の特徴を学ぶ。その他混成酒、発泡酒についても種類と特徴を学ぶ。	「醸造」と「蒸留」について説明できるようになる。	4時間
第9回	<b>嗜好飲料類（２）茶・コーヒー・ココア</b> 茶については緑茶・紅茶・中国茶について、それぞれの特徴と製法、種類を学ぶ。 コーヒー・ココア類についても原料と製法、種類について学ぶ。	次週の小テストに向けて「嗜好飲料類」のプリントをよく見ておく。	4時間
第10回	<b>調味料</b> ①第4回小テスト「嗜好飲料類」 ②主な調味料「食塩」「食酢」「みそ」「しょうゆ」等について、原料や製造原理などを知り、その種類や特徴について学ぶ。	自宅の調味料の種類を調べる。	4時間
第11回	<b>香辛料類</b> 様々な香辛料類について種類と特徴を学ぶ。	店頭にどのような香辛料があるか調査する。	4時間
第12回	<b>その他の食品（調理加工食品・ゲル状食品・特別用途食品等）</b> その他の食品として膨張剤や寒天など調理特性の強い食品について学ぶ。 後半は特別用途食品や保健機能食品など健康増進に関わる現代の特別食品について学ぶ。	保健機能食品としてどのようなものが売られているのか市場調査する。	4時間
第13回	<b>食品の加工と貯蔵</b> 食品の加工法と貯蔵法について系統だてて学ぶ。	これまで学んだ食品群から関心のある食品の一つを選びオリジナル図鑑を作成する。	4時間
第14回	<b>食品の生産と流通</b> 食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通のしくみについて学ぶ。 時事問題や食の安全についても触れる。	食をとりまく現在の日本の状況と課題について新聞やニュースを見ておく。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	今期学んだことの総復習を行う。	4時間

授業科目名	<b>食品衛生学 I</b>				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義形式。教科書を主に用い、配布資料で補足。レポートの提出を求める場合もある。適宜DVDなども利用し、理解を深める。「食品衛生学実験」とリンクさせ、実験の内容をより詳細に説明することもある。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は、食品の安全性を確保するための食品衛生の基礎的知識を学び、食品衛生の重要性を理解することを目標とする。本来、安全であるべき食品が、ときとして健康危害の原因になってしまうことがある。食品が健康危害の原因となるのはどのような時か、また飲食による感染症や食中毒についての基礎的知識を学び、それらを発生させないための予防法や対策など食の安全性を確保するため食の現場に従事する者に必要な食品衛生の基礎的知識の定着を図る。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理現場において、非常に大切な食中毒について理解を深める。	飲食による感染症や食中毒についての基礎的知識を学び、予防法や安全対策について理解する。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		調理現場において、将来自分たちが何に気をつけるべきなのか課題を発見し、課題に対しての対策を講じられるような力をつけることを目標とする。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

振り返りテスト	40%	: 全期間の内容を範囲とした試験を行う。授業内での理解度をはかる。
小テスト	20%	: 中間で振り返りの小テストを行う。理解の定着をはかる。
レポート	10%	: 第十三回にレポート課題の提出を行う。食品衛生についての考え方を問う。
積極的参加。遅刻状況、授業中マナー	30%	: 授業内での積極性及び取り組み状況を総合的に判断する。

### 使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 新調理師要請教育全書（必修編）第3巻食品の安全と衛生

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2016年

### 参考文献等

原色食品衛生図鑑/細貝祐太郎 編/建帛社

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
場所： 授業の教室

### 授業計画

第1回

#### 食品衛生とは

- ・ 授業の方針と学習の方法を理解する。
- ・ 食品衛生の定義と必要性を理解する。

食品衛生の定義をまとめる。

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

第2回	<b>食品と微生物 (1) 種類</b> ・微生物とは何か、その種類を学ぶ。	微生物の種類をまとめる。	4時間
第3回	<b>食品と微生物 (2) 増殖条件</b> ・微生物の増殖条件を学ぶ。	微生物の増殖条件をまとめる。	4時間
第4回	<b>食品と微生物 (3) 食品中の微生物</b> ・食品中の微生物について学ぶ。	食品中の微生物についてまとめる。	4時間
第5回	<b>食品の変質と防止</b> ・食品の微生物汚染と腐敗について学ぶ。	腐敗、変質についてまとめる。	4時間
第6回	<b>経口感染症とその他の食の安全を脅かすもの</b> ・経口感染症について分類や発生状況を学ぶ。 ・近年話題になっている食の安全を脅かすものを学ぶ。 ・小テストの実施	小テストの振り返り	4時間
第7回	<b>食中毒の概要と発生状況</b> ・食中毒の分類を学ぶ。 ・食中毒の発生状況を学ぶ。	食中毒の分類をまとめる。	4時間
第8回	<b>細菌性食中毒 (1) サルモネラ他</b> ・サルモネラ食中毒について学ぶ。 ・腸炎ピブリオ食中毒について学ぶ。	サルモネラ、腸炎ピブリオについてまとめる。	4時間
第9回	<b>細菌性食中毒 (2) 病原大腸菌他</b> ・病原大腸菌について学ぶ。 ・カンピロバクター食中毒について学ぶ。 ・ウエルシュ菌、エルシニア、リステリア食中毒について学ぶ。	病原性大腸菌、カンピロバクターについてまとめる。	4時間
第10回	<b>細菌性食中毒 (3) ブドウ球菌他</b> ・ブドウ球菌食中毒について学ぶ。 ・ボツリヌス食中毒、セレウス菌食中毒について学ぶ。	毒素型食中毒についてまとめる。	4時間
第11回	<b>ウイルス性食中毒</b> ・ノロウイルス食中毒について学ぶ。	ノロウイルスについてまとめる。	4時間
第12回	<b>自然毒食中毒</b> ・動物性自然毒について学ぶ。 ・植物性自然毒について学ぶ。	自然毒についてまとめる。	4時間
第13回	<b>化学性食中毒</b> ・化学性食中毒の概要を学ぶ。 ・化学性食中毒の過去の事例を学ぶ。	化学性食中毒についてまとめる。	4時間
第14回	<b>アレルギー様食中毒</b> ・アレルギー様食中毒と食物アレルギーについて学ぶ。	アレルギー様食中毒についてまとめる。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> これまで学んできた内容について振り返りテストを行い、解説する。	間違えた所を確認し、総復習する。	4時間

授業科目名	<b>食品衛生学実習</b>				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習は1グループ5～6人の単位で行う。授業内課題（実習レポートなど）は実習時間内に作成、提出とする。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は、実習を通して食品衛生の重要性について十分に理解し会得することを目標とする。食品衛生学の授業で学んだ知識をもとに、微生物学実習、飲料水や食器の衛生試験、および食品添加物の定性定量分析などをグループ単位で実習を行い、食品衛生の重要性について十分に理解し会得することを目指す。また、実験を安全に行うために、器具の操作法、薬品の扱い方を、さらに自然環境へ配慮するために実験廃液や廃棄物の処理方法についても指導する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食品衛生学で学んだ知識を、実際に実習実験を通して理解する。	将来、調理現場において、自分自身の食品衛生の知識、考え方をゆるぎないものとする。こととともに、その知識を他者に教示できることを目標とする。
汎用的な力		行う実習実験において、何を理解すべきなのか、何が問題なのかを発見する。
1．DP4. 課題発見		

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

小テスト

#### 評価の基準

： 中間で振り返りの小テストを行う。授業を理解できているかどうかを確認する。

20%

レポート

： 毎回授業終了後、レポート課題の提出を行う。実験の目的、方法、結果が理解できているかを確認する。

40%

積極的参加・遅刻状況・授業マナー

： 授業内での積極性および取り組みについて評価する。

40%

### 使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 新調理師養成教育全書（必修編）第3巻食品の安全と衛生

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

2016年

### 参考文献等

原色食品衛生図鑑/細貝祐太郎 編/建帛社

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
場所： 授業の教室

### 授業計画

回	内容	到達目標	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>ガラス測定器具の使い方</b> 基礎的なガラス器具類の使用法、洗浄法、代用器具の紹介	器具の名称を覚える。	1時間
第2回	<b>食品のPH測定</b> 食品のpHから鮮度、腐敗度と腐敗の防止法チェック	PHについての理解を深める。	1時間

第3回	<b>生卵の鮮度判定</b> 生卵の外観と各種測定による鮮度チェック	卵の鮮度鑑定について理解する。	1時間
第4回	<b>魚介類の鮮度判定</b> 魚介類の官能検査とPHによる鮮度チェック	魚介類の鮮度鑑定について理解する。	1時間
第5回	<b>魚肉練り製品の鮮度・品質判定</b> 魚肉練り製品の鮮度・品質チェック	魚肉練り製品の鮮度についての理解を深める。	1時間
第6回	<b>食肉の鮮度判定</b> 食肉類の官能的变化、PH測定によるチェック	食肉の鮮度についての理解を深める。	1時間
第7回	<b>牛乳の鮮度判定</b> やや鮮度の低下した牛乳を簡単にチェック	牛乳の鮮度について理解を深める。	1時間
第8回	<b>食品の中心温度の測定</b> 食品の中心部の加熱むらをチェック	食中毒菌それぞれについての温度管理を理解する。	1時間
第9回	<b>手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査</b> 手指の汚染、洗いのこし状況チェック	手指の消毒について調べる。	1時間
第10回	<b>調理器具の汚れ状態の検査</b> 汚染物質の残留チェック	どのようなときに調理器具の汚染が起こりやすいのかを考え、まとめる。	1時間
第11回	<b>食器の洗浄後の汚れ状態の検査</b> 食品成分の残留チェック	食器の洗浄における注意点をまとめる。	1時間
第12回	<b>水道水の残留塩素測定</b> 水道水の残留塩素チェック	残留塩素について、水道水の消毒についての理解を深める。	1時間
第13回	<b>空中浮遊微生物の測定</b> 室内の空気の汚染度チェック	調理現場において空気汚染を防ぐために行うべきことを考える。	1時間
第14回	<b>食品からの各種細菌の検出</b> 食品の汚染度、病原菌の検出の簡易チェック	食品から検出された各種細菌について調べる。	1時間
第15回	<b>実習レポートのまとめ</b> レポートまとめ、確認テスト。その後解説を行います。	これまでの実習をまとめ、知識の定着をはかる。	1時間

授業科目名	<b>食品衛生学Ⅱ</b>				
担当教員名	岡村美里				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	教科書を中心に、適宜プリントを配布して講義を行う。内容より映像やカードを使用して理解を深め、確認問題を解くことにより、理解を確認する。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

食品衛生学Iや食品衛生学実習で学んだことをもとに、食品と微生物の関わりを中心とした食品衛生の知識のより深い理解と、それらを実際に活用する能力を養うことを目標とする。食品の変質、微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒や寄生虫による食中毒に起因する健康危害にはどのようなものがあり、どのように予防し対策すれば、食の安全性を確保できるのかを学び、実生活の調理においてどのように活用するのかを考えて実践できる能力を身につけていく。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	社会的知識	食品衛生を学ぶことを通じて社会人として基本的な知識をもつことができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食生活と健康の専門知識	調理師の仕事で必須となる食品衛生を理解できる。調理師の仕事の中で食品衛生学を役立てる実践力をつける。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		調理師の仕事の中で食品衛生学を役立てる実践力をつける。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
振り返りテスト	: 択一式試験を行い評価する 40%
確認テスト	: 確認テストを行いその正答率で評価する 30%
授業への参加(提出物・マナー)	: 提出物などの記入内容及び提出回数などにより、評価をする。 30%

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務ほか	・新調理師養成教育全書〈必修編〉第3巻食品の安全と衛生	・公益社団法人全国調理師要請施設協会	・2016年

### 参考文献等

特になし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

### 授業計画

回	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>食の安全と衛生1 食とは</b> 食の安全を守るための前提を理解する。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第2回	<b>食の安全と衛生2 食を取り巻く環境</b> 健康危害の種類、安全性の確保の仕組みを理解する。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間

第3回	<b>食品と微生物1 微生物とは</b> 食品を介した微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第4回	<b>食品と微生物2 食品の腐敗</b> 食品の腐敗の概要を理解する。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第5回	<b>食中毒1 健康障害の種類と食中毒発生状況</b> 飲食による健康危害の概要を知る。 食中毒の発生状況を知る。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第6回	<b>食中毒2 感染型</b> 細菌性(感染型)食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第7回	<b>食中毒3 毒素型</b> 細菌性(食品内毒素型)の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第8回	<b>食中毒4 生体内毒素型食中毒</b> 細菌性(生体内毒素型)食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第9回	<b>食中毒5 ウイルス</b> ウイルス性食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第10回	<b>食中毒6 動物性自然毒</b> 動物性自然毒食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第11回	<b>食中毒7 植物性自然毒</b> 植物性自然毒食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第12回	<b>食中毒8 化学性食中毒</b> 化学性食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第13回	<b>食中毒9 寄生虫(魚介類)</b> 魚介類から感染する寄生虫による食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第14回	<b>食中毒10 寄生虫(食肉・野菜)</b> 食肉・野菜などから感染する寄生虫による食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	間違えた所の確認をし、今期に学んだことの総復習をおこなう。	4時間



授業科目名	<b>調理理論 I</b>				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は調理の基本操作について理解することを目標とする。日常行っている調理は化学的・物理的な変化の連続である。昔からいわれている「こつ」も、科学的な根拠がある。調理理論 I ではまず「おいしさ」について解説し、各種調理操作について科学的な目でとらえられるように解説する。講義科目と実習科目はともすると別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理の基本操作の知識	調理の基本操作を理解し実践できる。
汎用的な力		
1 . DP6. 行動・実践		調理の基本操作を理解し実際の調理の際に実践できる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

小テスト	20%	： 前回の授業の確認テストを毎回行い3段階評価する。
レポート	20%	： 単元の区切りでそこまでの学びのレポート課題を提出。独自のルーブリックで評価する。
振り返りテスト	30%	： 授業内容の理解度を30点満点で評価する。
授業態度	30%	： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第4巻調理理論と食文化概論	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第5巻調理実習	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

NEW調理と理論/山崎清子・島田キミエ 他/同文書院

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。欠席した場合はプリントを受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜2限（10：40～12：10）
場所：	調理研究室（本館3階）

### 授業計画

回数	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>調理とは・調理の計算練習</b> 調理理論を学ぶ意義について理解する。	次回に該当する教科書部分（p.5-13）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第2回	<b>おいしさの構成</b> おいしさの要素について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.14-16）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間

第3回	<b>調理の基本操作—非加熱調理操作（1）計量、洗浄</b> 計量、洗浄について学ぶ。	調理に関する計算を自主練習する。	4時間
第4回	<b>今月の調理実習を振り返る</b>  調理理論の観点から実習を振り返る。	次回に該当する教科書部分（p.17-19）の通読。実習ファイルに調理理論で学んだ事を記入する。	4時間
第5回	<b>調理の基本操作—非加熱調理操作（2）浸漬、切碎</b> 浸漬、切碎について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.19-21）の通読。調理に関する計算を自主練習する。	4時間
第6回	<b>調理の基本操作—非加熱調理操作（3）混合、磨砕</b> 混合、磨砕について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.21-22）の通読。調理に関する計算を自主練習する。	4時間
第7回	<b>調理の基本操作—非加熱調理操作（4）成形・圧搾 ほか</b>  成形・圧搾・ろか、冷却について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.22-23、149-151）の通読。調理に関する計算を自主練習する。	4時間
第8回	<b>調理の基本操作—非加熱調理操作（5）冷凍・解凍</b> 冷凍・解凍について学ぶ。	加熱調理操作について調べる。	4時間
第9回	<b>今月の調理実習を振り返る</b>  調理理論の観点から実習を振り返る。	実習ファイルに調理理論で学んだ事を記入する。調理に関する計算を自主練習する。次回に該当する教科書部分（p.24-26）の通読。	4時間
第10回	<b>調理の基本操作—加熱調理操作（1）ゆでる、煮る</b> ゆでる、煮るについて学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.26-28）の通読。家庭での料理を分類してみる。	4時間
第11回	<b>調理法の基本操作—加熱調理操作（2）蒸す、炊く</b> 蒸す、炊くについて学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.28-33）の通読。家庭での料理を分類してみる。	4時間
第12回	<b>調理法の基本操作—加熱調理操作（3）焼く、炒める ほか</b>  焼く、炒める、揚げるについて学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.33、146-149）の通読。家庭での料理を分類してみる。	4時間
第13回	<b>調理法の基本操作—加熱調理操作（4）電子レンジ ほか</b> 電子レンジ、電磁調理器について学ぶ。	加熱調理法の分類を総復習する。	4時間
第14回	<b>今月の調理実習を振り返る。</b> 調理理論の観点から実習を振り返る。	Iで学んだことのポイントを総復習する。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと、解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	間違った所を確認し、今期学んだことの総復習をする。	4時間

授業科目名	<b>調理理論Ⅱ</b>				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は植物性食品の調理特性について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により非常に異なっている。調理理論Ⅱでは日常の調理操作に植物性食品（米、米粉、小麦粉、そば、いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類）の特徴をいかせるようにすることが狙いである。講義科目と実習科目はともすると別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	植物性食品の調理性について	植物性食品の調理性を理解する。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		植物性食品の調理の際調理性を理解して実践できる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

小テスト	20%	： 前回の授業の確認テストを毎回行い3段階評価する。
レポート	20%	： 単元の区切りでそこまでの学びのレポート課題を提出。独自のルーブリックで評価する。
振り返りテスト	30%	： 授業内容の理解度を30点満点で評価する。
授業態度	30%	： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

### 使用教科書

#### 指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第4巻調理理論と食文化概論	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第5巻調理実習	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

NEW調理と理論／山崎清子・島田キミエ 他／同文書院

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。欠席した場合はプリントを受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜2限（10：40～12：10）
場所：	調理研究室（本館3階）

### 授業計画

回数	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>植物性食品—米の調理（1）炊き方</b> 白飯のおいしい炊き方をマスターする。	調理実習で学んだ炊飯と確認してみる。次回に該当する教科書部分（p.38-41）の通読。 4時間
第2回	<b>植物性食品—米の調理（2）色々なご飯</b>	粥の種類と水加減を復習する。次回に該当する教科書部分（p.42）の通読。 4時間

	粥、味付け飯、もち米の調理について学ぶ。		
第3回	<b>植物性食品－米粉の調理</b> 米粉の調理について学ぶ。	家庭で利用している米粉を調べてみる。次回に該当する教科書部分（p.43-46）の通読。	4時間
第4回	<b>植物性食品－小麦粉の調理（1）グルテンとは</b> 小麦粉独特のグルテン、ドウとバターについて学ぶ。	強・中・薄力粉の相違を復習する。次回に該当する教科書部分（p.46-49）の通読。	4時間
第5回	<b>植物性食品－小麦粉の調理（2）膨化調理</b> 膨化調理とてんぷらの調理法について学ぶ。	調理実習のてんぷらを確認すること。	4時間
第6回	<b>今月の調理実習</b> 調理実習を調理理論から見直してみる。	次回に該当する教科書部分（p.49）の通読。	4時間
第7回	<b>植物性食品－そばの調理</b> そば、その他の雑穀の調理について学ぶ。	雑穀を食品成分表で調べる。次回に該当する教科書部分（p.50-53）の通読。	4時間
第8回	<b>植物性食品－いもの調理</b> いも類の調理について学ぶ。	実際の調理での操作と整合性をみる。次回に該当する教科書部分（p.54-56）の通読。	4時間
第9回	<b>植物性食品－でんぷん類の調理</b> でんぷん類の調理について学ぶ。	実際の調理での操作と整合性をみる。次回に該当する教科書部分（p.57-59）の通読。	4時間
第10回	<b>植物性食品－砂糖の調理（1）総論</b> 砂糖の調理性について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.59-62）の通読。	4時間
第11回	<b>植物性食品－砂糖の調理（2）実際の調理</b> 砂糖の調理での使用濃度を学ぶ。	多様な砂糖の役割を確認する。	4時間
第12回	<b>今月の調理実習</b> 実習のメニュー、調理法を調理理論から見直してみる。	次回に該当する教科書部分（p.62-66）の通読。	4時間
第13回	<b>植物性食品－豆類の調理（1）大豆</b> 大豆、黒豆の調理について学ぶ。	豆類について食品学の教科書で復習する。次回に該当する教科書部分（p.66）の通読。	4時間
第14回	<b>植物性食品－豆類の調理（2）小豆</b> 小豆、その他の豆の調理について学ぶ。	IIで学んだことを振り返り、まとめる。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	間違ったところを確認し、今期学修した内容をもう一度総復習する。	4時間

授業科目名	<b>調理実習 I</b>				
担当教員名	松野 陽・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、それぞれの班に分かれ、個人の作業や班単位での実習を行う。その際、教員は実				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は調理を行ううえで必要となる基礎的な技術の修得、ならびに衛生的に調理を行うための知識と作業できる力を身に付けることを目標とする。まず包丁の研ぎ方や扱い方に始まり素材の各種切り方を身に付ける。次に日本・西洋それぞれの基礎技術の実習を行う。日本料理では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、西洋料理ではキャベツの千切り・シャトーポテト・オムレツなどを反復練習し、習得していく。また衛生面を同時に習得する。基礎調理実習・調理実習Ⅱと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理の基礎技術力をつける	基本的な包丁技術と基礎調理を身につける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解したうえで、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
実技試験	： 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する 授業内で実施
30%	
授業態度	： 授業内での積極性及び取り組み状況について、独自のルーブリックに基づいて評価する
30%	
実習ノート・レポート	： 実習におけるノートの作成及び提出を指示したレポートを、独自のルーブリックに基づいて評価する
20%	
小テスト	： 調理技術における理解度を、独自のルーブリックに基づいて確認する 授業内で実施
20%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新調理師養成教育全書〈必修編〉第5巻調理実習/公益社団法人全国調理師養成施設協会  
総合調理用語辞典/公益社団法人全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限  
【阪本 美奈子】 火曜日4限

調理研究室までお越しください

### 授業計画

： 授業外学修課題に  
： かかる目安の時間

第1回	<b>調理実習の授業の進め方</b> 授業の進め方・器具の取り扱い・注意事項等	授業の進め方や実習の流れを理解する	1時間
第2回	<b>素材の切り方とその処理について</b> まな板への立ち方、包丁の持ち方	各種切り方の反復練習を行う	1時間
第3回	<b>日本料理の基礎技術</b> 桂むき① 包丁の持ち方、動かし方	基礎技術チェックシートで自己点検を行う	1時間
第4回	<b>日本料理の基礎技術</b> 玉子料理（出し巻き玉子）・桂むき②	実習で行った上記基礎技術を反復練習する	1時間
第5回	<b>日本料理の基礎技術</b> 魚の三枚卸し①（鯔または鯖）	実習後、自己課題をふまえてノートを整理する	1時間
第6回	<b>日本料理の基礎技術</b> 魚の三枚卸し②（鯔または鯖）	上記基礎技術を反復練習する	1時間
第7回	<b>日本料理の基礎技術</b> 飾り剥き①（梅花人参・桜・松・舞鶴など）	飾り切りの方法を理解する	1時間
第8回	<b>日本料理の基礎技術</b> 飾り剥き②（六方・蛇腹胡瓜・扇など）	飾り切りの反復練習	1時間
第9回	<b>ワンセルフ実習</b> 出し巻き玉子、味噌汁、酢のもの	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第10回	<b>日本料理の基礎技術</b> 魚の三枚卸し・玉子料理・桂むき（実技テストと振り返り）	基礎技術における自己課題を整理する	1時間
第11回	<b>日本料理① 夏の会席料理について</b> 日本料理「夏の会席料理」デモンストレーション	会席料理について整理し、他の季節の料理も調べる	1時間
第12回	<b>日本料理② 揚げ物</b> 魚介と野菜の天ぷら、衣の作り方、油の温度	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第13回	<b>西洋料理① 基本のだしとソースについて</b> フォン（だし）のとり方	実習で学んだ内容をさらに調べ、ノート整理を行う	1時間
第14回	<b>日本料理③ 焼物、煮物、和え物について</b> 豚の生姜焼、味付けと和え衣のポイント	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第15回	<b>日本料理④ 炊き込みご飯について</b> 冷しゃぶ、かやくご飯	実習での課題をノートに整理する	1時間

授業科目名	<b>調理実習Ⅱ</b>				
担当教員名	岡本正隆・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習で行う内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、それぞれの班に分かれ、個人の作業や班単位の実習を行う。その際、教				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は調理を行ううえで必要となる基礎的な技術の修得、ならびに衛生的に調理を行うための知識と作業できる力を身に付けることを目標とする。まず包丁の研ぎ方や扱い方に始まり素材の各種切り方を身に付ける。次に日本・西洋それぞれの基礎技術の実習を行う。日本料理では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、西洋料理ではキャベツの千切り・シャトーポテト・オムレツなどを反復練習し、習得していく。また衛生面を同時に習得する。基礎調理実習・調理実習Ⅰと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理の基礎技術をつける	基本的な包丁技術と基礎調理を身につける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解したうえで、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
実技試験	： 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づき評価する 授業内で実施
30%	
授業態度	： 授業内での積極性及び取り組み状況を、独自のルーブリックに基づき評価する
30%	
実習ノート・レポート	： 実習におけるノートの作成及び提出を指示したレポートを、独自のルーブリックに基づき評価する
20%	
小テスト	： 調理技術における理解度を、独自のルーブリックに基づき評価する 授業内で実施
20%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新調理師養成教育全書（必修編）第5巻調理実習/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会  
総合調理用語辞典/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【岡本 正隆】 水曜日16時～17時  
【阪本 美奈子】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

⋮

⋮

授業計画			授業外学修課題にかかるとの自らの時間
第1回	<b>包丁研ぎ</b> フレンチナイフ、ペティナイフ	包丁の基本的事項を理解する	1時間
第2回	<b>野菜の各種切り方</b> 大根、胡瓜を使用して基本の切り方	実習で行った切り方の反復練習	1時間
第3回	<b>西洋料理の基礎技術</b> オムレツ・キャベツのコールスロー	基礎技術チェックシートで自己点検を行う	1時間
第4回	<b>フランス料理テーブルマナー</b> フランス料理店でのテーブルマナー講習	テーブルマナーについての復習	1時間
第5回	<b>西洋料理の基礎技術</b> オムレツ②、オニオンアッシュ、シャトーポテト	基礎技術チェックシートで手順を確認する	1時間
第6回	<b>ワンセルフ実習</b> ベーコンと野菜のスープ、サラダ	実習後の自己課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第7回	<b>西洋料理の基礎技術</b> オニオンアッシュ②、シャトーポテト②	実習で行った基礎技術の反復練習	1時間
第8回	<b>西洋料理の基礎技術</b> オムレツ③、キャベツのコールスロー②	特に苦手な基礎技術の練習を行う	1時間
第9回	<b>西洋料理の基礎技術</b> 野菜の切り方・むき方・玉子料理（実技テストと振り返り）	基礎技術における自己課題を整理する	1時間
第10回	<b>日本料理① ご飯の炊き方</b> 親子どんぶり、清まし汁	基本的事項を理解し、ノート整理を行う	1時間
第11回	<b>西洋料理① フランス料理フルコースについて</b> フランス料理フルコースのデモンストレーション	フルコースについて整理し、特殊食材について調べる	1時間
第12回	<b>西洋料理② オードブルについて</b> サーモンマリネ、豚フィレのチーズ焼き	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第13回	<b>西洋料理③ 冷製スープについて</b> ヴァシソワーズ、パピヨット	実習で気づいた自己課題を整理する	1時間
第14回	<b>西洋料理④ 洋食について</b> ハンバーグ、ミネストローネ	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第15回	<b>総括</b> 前期調理実習で行った基礎技術についてのポイントを再確認する	前期を振り返り、課題を整理する	1時間



授業科目名	<b>色彩学</b>				
担当教員名	藤井紀江				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

私たちの日常生活の中で「色」は様々なシーンで取り入れられ活用されています。実際に活用されている多くの「色彩」のなかでいかに色の効果を有効的に使うことができ、食のシーンやファッションの中で活用しているのかを評価することに意義があります。本授業では、色彩に関する基礎的な知識・理論・技術について理解することを目標とします。この授業では食の分野や実生活で色彩の活用方法を自分の力で考え、役立てることが出来る様、色の特性、色彩心理、配色理論、色彩コーディネートを学びます。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	色彩の基礎知識の理解	色の持つ特性・色彩心理・配色理論を理解することで、漠然と受け止めている「色」というものを系統的・理論的に理解し、より幅広く色彩を活用することが出来る。
2 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	色のイメージ・心理的効果・配色理論の総合的理解	色の持つイメージ・与える心理的効果・配色理論を総合的に理解することでより実践的にカラーコーディネートができる。
汎用的な力		
1 . DP6. 行動・実践		意図した効果的なカラーコーディネートができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法	評価の割合	評価の基準
小テスト	15%	： 毎回行う前授業内容のテストを3段階評価する。
提出物	25%	： 各授業で出したワーク用プリント、実習課題の提出状況と提出物の評価を5段階とする。
振り返りテスト	30%	： 授業内容の理解度を30点満点で評価する。
授業態度	30%	： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度(受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点)を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ 決定後発表します。	・	・ 年

### 参考文献等

A F T色彩検定公式テキスト3級編

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
 場所： 授業の教室  
 備考・注意事項： その他、メール (fainssr888@yahoo. co. jp) にて質問も受け付けます。

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>ガイダンス 色とは(1) 色の見える仕組み、色の働き・効果</b> ・授業内容・目標・評価について確認。 ・色の見える仕組み・光の分析など色を学ぶ上での基礎知識、身近で使われている色の働きや効果を解説。色に対する興味や関心を高める。	今回の学びを復習する。	4時間
第2回	<b>色とは(2) 色の表示・PCCSシステム</b> ・色の分類と属性。 ・色彩検定で採用されているPCCSシステムの解説。 ・カラーカードを使用してPCCS色相環作成。(ワーク用プリント配布)	・色相環の完成(ワーク用プリント)	4時間
第3回	<b>色とは(3) トーン(色調)とイメージ 色の混色</b> ・PCCSでのトーン(色調)とイメージ、色の混色について学ぶ。 ・カラーカードを使用してPCCSトーン表作成。(ワーク用プリント配布) ・色でイメージワードを考えてみる。	・PCCSトーン表を完成。(ワーク用プリント)	4時間
第4回	<b>色彩心理(1) 色の感覚・連想・象徴</b> 色の与える心理的效果を感覚・連想・象徴をキーワードに学ぶ。	日常生活での色の心理的效果を調べてみる。	4時間
第5回	<b>色彩心理(2) ①色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色</b> ・代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネイトの色の合わせ方などを学ぶ。	食べ物と色の効果を調べてみる。	4時間
第6回	<b>色彩心理(3) ②色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色</b> ・代表的な色：白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネイトの色の合わせ方などを学ぶ。	食べ物と色の効果を調べてみる。	4時間
第7回	<b>色彩心理(4) 色の視覚効果・知覚的効果</b> ・対比・同化・面積効果など色同士が互いに影響しあう見え方が変化する事、色の錯視について学ぶ。(ワーク用プリント配布)	ワーク用プリント完成	4時間
第8回	<b>色彩調和(1) 色相から配色を考える</b> ・PCCSの色相環を使い配色理論を学び、配色する力を養う。(ワーク用プリント配布)	ワーク用プリント完成	4時間
第9回	<b>色彩調和(2) トーンから配色を考える</b> ・PCCSのトーン表を使い配色理論を学び、配色する力を養う。(ワーク用プリント配布)	ワーク用プリント完成	4時間
第10回	<b>色彩調和(3) 基本的な配色技法</b> アクセントカラー・セパレーション、グラデーションなど基本的な配色技法について学ぶ。(ワーク用プリント配布)	ワーク用プリント完成	4時間
第11回	<b>配色実践(1) テーマ色ごとの色探し</b> 色にはそれぞれの心理的效果やイメージがあるが、実際にどう使われているのか。テーマ色ごとに雑誌から写真を選び抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。授業時間内でグループワークでの実施。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。またグループワークによって他の人の感性も知り、色への関心を高めることができる。	出来上がった作品の検証	4時間
第12回	<b>配色実践(2) メニューカード作り</b> ・料理・ケーキ・パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙・折り紙・マスキングテープ・カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。作成後は作品を発表。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	メニューカードの完成	4時間
第13回	<b>配色実践(3) メニューカード作品発表 塗り絵</b> ・前回作成したメニューカードを発表。発表内容はどんなイメージを伝えたかったか、配色として工夫したことなど。 ・「ショートケーキ」「自分の部屋」「カフェ」などの塗り絵を提供。自分のイメージに沿って塗り絵を完成。テーマをつけて提出。提出後、テーマと使用している色があっているかどうか、こちらが受けた印象などをフィードバック。	塗り絵の完成	4時間
第14回	<b>パーソナルカラー概要</b> たくさんの中から「似合う色」を見つけるパーソナルカラー。自分に似合う色を知ることによって色使いの幅が広がり、「色」というものを身近に感じ、色の楽しさを実感できる。また、パーソナルカラーでの色の分類方法を学び、色のイメージスケールを考える。	自分のパーソナルカラーを確認する。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い解説を行う。	間違ったところを確認し、今期学習した内容を総復習する。	4時間

授業科目名	<b>基礎調理実習</b>				
担当教員名	岡本正隆・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習で行う内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、それぞれの班に分かれ、個人の作業や班単位の実習を行う。その際、教				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は調理を行ううえで必要となる基礎的な技術の修得、ならびに衛生的に調理を行うための知識と作業できる力を身に付けることを目標とする。まず包丁の研ぎ方や扱い方に始まり素材の各種切り方を身に付ける。次に日本・西洋それぞれの基礎技術の実習を行う。日本料理では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、西洋料理ではキャベツの千切り・シャトーポテト・オムレツなどを反復練習し、習得していく。また衛生面を同時に習得する。調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理の基礎技術力をつける	基本的な包丁技術と基礎調理を身につける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解したうえで、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
実技試験	： 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する 授業内で実施
30%	
授業態度	： 授業内での積極性及び取り組み状況について、独自のルーブリックに基づいて評価する
30%	
実習ノート・レポート	： 実習におけるノートの作成及び提出を指示したレポートを、独自のルーブリックに基づいて評価する
20%	
小テスト	： 調理技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する 授業内で実施
20%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新調理師養成教育全書〈必修編〉第5巻調理実習/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会  
総合調理用語辞典/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【岡本 正隆】 水曜日16時～17時  
【阪本 美奈子】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に食物第二研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画			授業外学修課題にかかると自安の時間
第1回	<b>包丁研ぎ</b> 薄刃包丁・柳包丁・出刃包丁の研ぎ方 砥石の取り扱いについて	和包丁の特徴理解と研ぎ方の反復練習	1時間
第2回	<b>野菜の切り方・むき方</b> 大根・トマトを使って基本の切り方	各種基本の切り方を反復練習する	1時間
第3回	<b>西洋料理の基礎技術</b> オムレツ① 卵の割りほぐし方、温度の確認方法	基礎技術チェックシートで自己点検を行う	1時間
第4回	<b>日本料理の基礎技術</b> 玉子料理（出し巻き玉子）①、桂むき①	実習で行った基礎技術を反復練習する	1時間
第5回	<b>日本料理の基礎技術</b> 魚の三枚卸し①（鯔または鯖）	実習で行った基礎技術を反復練習する	1時間
第6回	<b>西洋料理の基礎技術</b> 野菜の切り方 オニオンアッシュェ、シャトーポテト	実習で行った基礎技術を反復練習する	1時間
第7回	<b>日本料理の基礎技術</b> 魚の三枚卸し②（鯔または鯖）	実習後、自己課題をふまえてノートを整理する	1時間
第8回	<b>西洋料理の基礎技術</b> 野菜の切り方・玉子料理 キャベツのコールスロー、オムレツ②	基礎技術チェックシートにて課題を確認する	1時間
第9回	<b>日本料理の基礎技術</b> 玉子料理（出し巻き玉子）②、桂むき②	実習後、自己課題をふまえてノートを整理する	1時間
第10回	<b>日本料理の基礎技術</b> 基本の調理技術（実技テストと振り返り）	基礎技術における自己課題を整理する	1時間
第11回	<b>日本料理① 出し汁について</b> 出し汁の取り方（一番出し、煮干出し）	実習を振り返り、ノート整理を行う	1時間
第12回	<b>日本料理① 酢の物について</b> 各種合わせ酢について（鰻ざく、蛸酢）	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第13回	<b>西洋料理① パスタについて</b> ブルスケッタ、ボンゴレピアンコ	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第14回	<b>西洋料理② 魚料理について</b> 鯛のボワレ、フジリと野菜のオイルパスタ	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第15回	<b>ワンセルフ</b> 牛と野菜のキンピラ風炒め、小松菜の卸しポン酢和え	実習での自己課題を分析し、ノート整理を行う	1時間

授業科目名	<b>学外調理実習 I</b>				
担当教員名	松野 陽・岡本正隆・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	オリエンテーションを通じて学外実習に対する心構えや実習先に対するマナーを理解できるよう事前指導を行う。実習先は希望調査をもとに配属し、事前に実習先へ打ち合わせに出向き、7日間（45時間）の実				

開放科目の指示 : 「不可」

### 授業概要

本授業は卒業後の活躍フィールドとして想定されるホテル・レストラン・日本料理店・給食施設などの各事業所において実際に調理研修を行い、就職の方向性を明確にすることを目標とする。実習先は学生の希望を調査したうえで配属し、事前指導において心構え・習得目標・社会マナー等を学ぶ。実習先の事業所では、一日の流れや具体的な調理作業等、研修を通して学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を共有し、今後に繋げる。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	学生が希望するジャンルの事業所において、調理研修を行う。	調理現場の実際を理解し、自らのキャリアデザインにおいて効果的に役立てる事ができる。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		自ら学んできたことを振り返り、自己の課題を省察することができる。
2 . DP6. 行動・実践		物事に対して広く関心を持ち、積極的に関わる事ができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

以下の3項目の合計100点満点で評価する。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

事前事後指導における取組み状況	40%	： 事前事後指導の内容理解とその行動が適切に行えているかを、独自のルーブリックにより評価する。
実習ノート	40%	： 実習期間中の日報レポートと実習終了後のまとめレポート内容を、独自のルーブリックにより評価する。
現場実習における取組み状況	20%	： 実習中の取り組み姿勢を実習先指導者の評価を参考に、独自のルーブリックと照らし、評価する。

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

なし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、全体で45時間の学修が求められる。実習に参加するだけでなく、事前準備や事後の振り返りにも十分に力を入れること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 【松野 陽】 木曜日 2限  
【岡本 正隆】 水曜日 16時～17時  
【阪本美奈子】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

### 授業計画

第1回

オリエンテーション ①

実習の概要について資料を整理する。

授業外学修課題にかかると自安の時間

1時間

	学外調理実習の目的と飲食業界の形態について学習する。		
第2回	<b>オリエンテーション ②</b> 飲食業界形態について更に理解を深め、自己分析を行う。	希望ジャンルについて研究をする。	1時間
第3回	<b>オリエンテーション ③</b> 実習前の確認事項（調理師としての立ち居振る舞いや社会人としての基本的なマナーなど）	学んだ内容を配付された資料に各自整理する。	1時間
第4回	<b>実習先へ事前挨拶及び打ち合わせ</b> 実習配属先へ事前挨拶	実習先への事前挨拶で指示された内容を整理し、準備を整える。	1時間
第5回	<b>実習先での実習 ①</b> 実習先での実習 1日目	実習で学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第6回	<b>実習先での実習 ②</b> 実習先での実習 2日目	実習ノートにて学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第7回	<b>実習先での実習 ③</b> 実習先での実習 3日目	実習ノートにて学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第8回	<b>実習先での実習 ④</b> 実習先での実習 4日目	実習ノートにて学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第9回	<b>実習先での実習 ⑤</b> 実習先での実習 5日目	実習ノートにて学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第10回	<b>実習先での実習 ⑥</b> 実習先での実習 6日目	実習ノートにて学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第11回	<b>実習先での実習 ⑦</b> 実習先での実習 7日目	実習ノートにて学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第12回	<b>実習事後指導 ①</b> 実習内容や感想に関する学生間共有及び教員からのコメント	実習先へのお礼状の送付	1時間
第13回	<b>実習事後指導 ②</b> 実習内容や感想に関する学生間共有及び教員からのコメント	実習先で学んだ事や気づき、発見等を整理する。	1時間
第14回	<b>実習事後指導 ③</b> 実習内容や感想に関する学生間共有及び教員からのコメント	今後の取り組み課題を明確に記す。	1時間
第15回	<b>実習事後指導 ④</b> 今後のキャリアデザインに向けた課題を抽出し共有する。	全日程における総まとめをシートに記入する。	1時間

授業科目名	フードビジネスセミナー				
担当教員名	津村朗子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	前半は各種ワークを中心として、個々の職業観を醸成し、就職活動のために重要な「個人の価値観」やそれに基づく「職業選択のための軸」を整理し明確にしていく。後半は多種多様なゲスト講師陣に触れることによる				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

食品関連業界の多岐に渡る業務内容を概略的に理解するとともに、具体的な仕事内容を知ることによって、自分の進むべき方向性を考えることに役立つ授業です。目指す食品業界だけに焦点を当てるだけでなく、社会全体のことを知ることによって「食品業界の変遷とこれから」も学んでいきます。将来、食品業界を通して、「どのように社会とつながっていききたいか」を深く考察します。就職活動の具体的な行動計画、事前準備などを実践しながら社会に踏み出すために、マナーを含め必要な力を身につけることを目的としています。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	食品業界を取り巻く社会について知り、その課題、方向性などを理解する。	食品業界の社会的役割を知り、それに従事する職種について理解する。
汎用的な力		
1．DP6.行動・実践		一般的な社会的マナーを知り、実践することができる。
2．DP4.課題発見		協働することを通して、「自分」を知り、職業適性を理解する。社会について感心を持つ。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ディベート、討論

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

グループワークなどの授業態度	30%	積極的に参加する態度であり、且つ発言をしていること。
毎回授業後のミニレポート	30%	最低200文字を記述し、丁寧な文字であること。授業内容を理解した内容であること。自分にとっての学びが含まれていること。
4回の課題実践レポート	40%	課題に沿った内容が記述されていること。丁寧な文字で書かれていること。設定の文字数の9割以上で書かれていること。

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

なし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

### 授業計画

第1回	オリエンテーション・本講座の目的について・マナーについて	授業内容・配布資料の復習 業の課題（課題については当日発表します）	次回授 業の課題 1時間	授業外学修課題にか かる目安の時間
-----	------------------------------	--------------------------------------	--------------------	----------------------

	就職活動の現状を理解し、職業選択の際の視野の広がり、基準の明確化の重要性を理解する。この授業を通して「何を成長させるのか」を具体的にイメージする。またアクティブラーニングの一步として「学生が授業に主体的に関与（創造）」することの実践として授業のルールについて学生自らが策定する。		
第2回	<b>自己分析① 過去の自分を振り返る</b> 今の自分は過去の自分の集大成である。現在に至るまでのターニングポイント、過去の棚卸をし、自分の価値観、興味、関心について考える。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第3回	<b>自己分析② これからの自分をイメージする</b> 客観的に自分を知る。他者の「鏡」を通して自分が知らない自分を知る。視点を「現在」から「将来」に置き換え、なりたい自分像について考える。なりたい自分に近づけるための課題を洗い、それを克服するための計画づくりをする。計画をただ漠然と考えるのではなく、考えたことを「可視化」することにより、将来像を具体的にイメージし、行動に移しやすくする。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第4回	<b>業界について</b> 食品業界を取り巻く、様々な業界を知る。現在の食品業界にスポットをあて、将来の動向を考える。どの業界も社会の動きと連動していることを知る。社会を知るための多角的な「情報収集」についても考える。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第5回	<b>企業・組織について</b> 様々な企業・組織を取り上げ、その活動などについて知る。企業情報の調べ方、企業研究のポイントについて知る。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第6回	<b>卒業生招聘スピーカー①</b> 現在の具体的な職務内容、所属する企業や組織についてお聞きする。自分の職業観について考える。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第7回	<b>仕事観について（プレゼンテーション）</b> 働く人インタビューを実施し、プレゼンテーションする。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第8回	<b>コミュニケーションについて</b> ことばの伝わり方について学ぶ。敬語について学び、相手に対して相応しい言葉遣いができるようになる。グループワークや、ゲームを通して体験し、伝える上で何が必要なのかを考えられるようになる。また言葉以外の「コミュニケーション」についても学ぶ。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第9回	<b>文章作成・ビジネス文書</b> 効果的な文章作成について学ぶ。相手にイメージをしてもらうためには何を書かなくてはならないのか、また論理的に書くためのポイントについて学ぶ。就職活動に備え、公文書（履歴書）の書き方について学び、書けるようになる。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第10回	<b>現在の就職活動の状況と面接</b> 就職選考の項目を知り、どのようなポイントで評価されるのかを考える。とくに面接に焦点を当て、それぞれの面接がどのようなポイントで評価されるのかを学ぶ。また様々な面接形式についても知り、実践する。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第11回	<b>卒業生招聘スピーカー②</b> 現在の具体的な職務内容、所属する企業や組織についてお聞きする。自分の職業観について考える。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第12回	<b>将来の働き方・人生のキャリア</b> 卒業後のキャリアについて考える。ジェンダー、AI、IOTなど、社会環境が変わって行く中、どのような労働環境になるのかを考える。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第13回	<b>リーダーシップについて</b> 「物事を主体的に考える」ことは自分の選択に責任を持ち、組織の中の一員としてコミットすることである。その思考を学び、習慣を変える動機づけをする。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第14回	<b>内定者体験談</b> 就職活動を終えた先輩の話聞き、現在の就職活動の実際を知る。何を準備すべきかを把握し、これからの就職活動に備える。	授業内容・配布資料の復習 次回授業の課題（課題については当日発表します）	1時間
第15回	<b>これまでの振り返り・まとめ ※リーダーシップ実践報告</b> これまでの授業を振り返り、授業を通しての自分の成長を知る。就職活動においての今後の課題を具体的に洗う。※前回に実施した「リーダーシップ」の課題実践報告	授業内容・配布資料の復習	1時間



授業科目名	キャリアディベロップメント				
担当教員名	水谷千代子・佐藤恵子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	社会人になって実際に活用できるよう実技やロールプレイング中心の授業をする。就職に有利なライセンスとして、サービス接客検定 準1級合格を目指し、面接対策のシュミレーションを行う。検定終了後の授				

開放科目の指示「不可」

## 授業概要

フードサービス概論に続き、サービス接客検定準1級を目指す。就職活動に必要な内容（履歴書の書き方、礼状の書き方、サービス接客検定における面接の訓練、就職の際の面接室における立ち居振る舞いの訓練、面接での質問内容への返答等）を学ぶ。社会人になって実際に活用できるよう、実技やロールプレイング中心の授業をする。毎回の授業にて数分ずつ1分間スピーチをし、思っていることを相手に伝える言葉の瞬発力と表現力を養う。

## 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP1. 幅広い教養やスキル	状況把握力と発信力	ビジネスにおいて自分が求められているものを把握し、適切な情報を分かりやすく伝える事ができる。
汎用的な力		言葉づかいや身だしなみ、その他TP0を踏まえたビジネスマナーに基づいた行動ができる。
1 . DP9. 役割理解・連携行動		

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

## 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

## 成績評価

### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
振り返りテスト	: 振り返りテスト期間中の内容を範囲とした試験を実施 40%
小テスト	: 指定した内容を範囲とした小テストを講義中に実施 30%
授業への取り組み方	: 教員との授業中のやり取り、及びビジネススーツ着用などの規則順守を評価します 30%

## 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田野 直美	・ ビジネスでの常識集	・ トータルマナー (株)	・ 年
実務技能検定協会	・ サービス接客検定実問題集1-2級	・ 早稲田教育出版	・ 年
大阪成蹊短期大学 就職部	・ 就職ガイドブック	・ (株) ベネッセi-キャリア	・ 年

## 参考文献等

サービス接客検定受験ガイド2級/公益財団法人 実務技能検定協会 編/早稲田教育出版

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

## 授業計画

授業外学修課題にかかる目安の時間

第1回	<b>①ガイダンス（授業内容・進め方） ②就職活動について</b> 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 就職活動とは？ 3. サービス接遇準1級面接試験について（スマイルエクササイズ）	就職ガイドブックP6～16を熟読 スマイルエクササイズの訓練	スマ	4時間
第2回	<b>①サービススタッフの資質 ②サービス接遇検定対策1 検定概要</b> 1. スマイルエクササイズ訓練 2. 日常の立ち居振舞い、笑顔での会話、案内のしぐさ、前傾姿勢での対応（ロールプレイング）	日常生活での立ち居振舞いの訓練 スマイルエクササイズの訓練	ス	4時間
第3回	<b>①自己分析 ②応接室・乗り物のルール</b> 1. 過去と現在の自分を見つめる（就職ガイドブック p 17～22） 2. 自己分析シート作成（就職ガイドブック p 23） 3. 応接室での席次、タクシー、電車などの席次（ビジネスでの常識集 p 25、p 30～31）	自己分析シート完成		4時間
第4回	<b>①キャリアプランニング ②サービス接遇検定対策2 準1級試験ビデオ視聴</b> 1. キャリアプランニングシート作成（就職ガイドブック p 24～25） 2. 笑顔での会話、案内のしぐさ、前傾姿勢での対応（ロールプレイング）	キャリアプランニングシート完成		4時間
第5回	<b>①自己PR ②サービス接遇検定対策3 自己紹介</b> 1. 自己PRシート作成（就職ガイドブック p 26～31） 2. サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」（1名ずつ15名ロールプレイング）	自己PRシート完成 就職面接での自己PRを考えてくる サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」の訓練		4時間
第6回	<b>①自己PRのスピーチ ②サービス接遇検定対策4 基本言動</b> 1. 就職面接での自己PR（1名ずつ15名スピーチ） 2. サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」（1名ずつ15名ロールプレイング）	就職面接での自己PRを考えてくる サービス接遇検定の自己紹介と「基本言動1～4」の訓練	サー	4時間
第7回	<b>①自己PRのスピーチ ②サービス接遇検定対策5 接客応答基本</b> 1. 就職面接での自己PR（1名ずつ15名スピーチ） 2. サービス接遇検定「接客応答A～C」（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定「接客応答A～C」の訓練		4時間
第8回	<b>①履歴書の書き方 ②サービス接遇検定対策6 接客応答実践</b> 1. 履歴書の書き方（就職ガイドブック p 68～71） 2. サービス接遇検定「接客応答A～C」（1名ずつ15名ロールプレイング）	履歴書の完成 サービス接遇検定「接客応答A～C」の訓練		4時間
第9回	<b>①エントリーシート ②サービス接遇検定対策7 接客対応基本</b> 1. エントリーシートの書き方（就職ガイドブック p 72～75） 2. サービス接遇検定「接客対応」（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定「接客対応」の訓練 1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと、印象に残っていること」を考えてくる		4時間
第10回	<b>①1分間スピーチ ②メールでのエントリーの仕方 ③サービス接遇検定対策8 接客対応実践</b> 1. 1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと、印象に残っていること」（5名スピーチ） 2. メールでのエントリーの仕方（就職ガイドブック p 102～103） 3. サービス接遇検定「接客対応」（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定「接客対応」の訓練 1分間スピーチ「アルバイト経験」を考えてくる		4時間
第11回	<b>①1分間スピーチ ②資料請求のはがきの書き方 ③サービス接遇検定対策9 入室から退出</b> 1. 1分間スピーチ「アルバイト経験」（5名スピーチ） 2. 往復はがき、はがきの表書き、封筒の書き方（実技） 3. サービス接遇検定（入室からの流れ）（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定（入室からの流れ）の訓練 1分間スピーチ「学校の校風、特色」を考えてくる		4時間
第12回	<b>①1分間スピーチ ②履歴書の添え状、礼状の書き方 ③サービス接遇検定対策10 総復習</b> 1. 1分間スピーチ「学校の校風、特色」（5名スピーチ） 2. 履歴書の添え状、礼状の書き方（就職ガイドブック p 108～109） 3. サービス接遇検定（入室からの流れ）（1名ずつ15名ロールプレイング）	サービス接遇検定（入室からの流れ）の訓練		4時間
第13回	<b>就職マナー（I） 面接の重要ポイント</b> 1. 面接試験の流れ、種類（就職ガイドブック p 80～81） 2. 面接シミュレーション（自己紹介、入退室の仕方、椅子での立ち座り）ロールプレイング 3. 模擬面接（5名ずつ3グループロールプレイング）	面接室での立ち居振舞いの訓練 面接での質問内容に答えられるように考えてくる		4時間
第14回	<b>就職マナー（II） 面接の質疑応答</b> 模擬面接（5名ずつ3グループロールプレイング）	面接室での立ち居振舞いの訓練 面接での質問内容に答えられるように考えてくる		4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う	今期学んだことの総復習を行う		4時間

授業科目名	<b>調理実習Ⅲ</b>				
担当教員名	松野 陽・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、それぞれの班に分かれ、個人の作業や班単位の実習を行う。その際、教員は実				

開放科目の指示：「可・不可」

### 授業概要

本授業は日本料理の会席料理の構成を理解したうえで、基本的なメニューの調理作業を、手順よく衛生的に行える力と実施メニューに関連する知識を身に付けることを目標とする。実習形態は班単位と個人作業（ワンセルフ実習）を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力と個人作業力のそれぞれを養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、身に付けるべきポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅳ・Ⅴと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理技術力をつける	基本的な調理作業を身に付ける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解した上で、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

実技試験	30%	： 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する授業内で実施
授業態度	30%	： 授業内での積極性及び取り組み状況を、独自のルーブリックに基づいて評価する
実習ノート・レポート	20%	： 実習におけるノートの作成及び提出を指示したレポートを、独自のルーブリックに基づいて評価する
小テスト	20%	： 調理技術における理解度を、独自のルーブリックに基づいて確認する授業内で実施

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新調理師養成教育全書〈必修編〉第5巻調理実習/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会  
総合調理用語辞典/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限  
【阪本 美奈子】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画			授業外学修課題にかかかる目安の時間
第1回	<b>後期の授業について</b> 授業の進め方 基本の調理について復習	未熟な基礎課題を反復練習する	1時間
第2回	<b>日本料理① 寿司飯について</b> ちらし寿司、揚げだし豆腐、ひじき煮	実習後の自己課題をノートに整理する	1時間
第3回	<b>日本料理② 煮物の味のバランスについて</b> 肉じゃが、白和え、味噌汁	実習で気づいた内容をノートに整理する	1時間
第4回	<b>日本料理③ 揚げ物について</b> 野菜のかき揚げ、栗ご飯、吸い物	課題を整理し、復習する	1時間
第5回	<b>特別授業</b> アイデアどんぶりコンクール	考案レシピの作業工程表、原価計算書の作成	1時間
第6回	<b>日本料理特別授業</b> デモンストレーションにて授業の手順を確認し、各班に分かれて実習を行う	デモンストレーションにおけるノート記入内容の復習	1時間
第7回	<b>日本料理④ 煮魚について</b> 鯖の味噌煮、里芋ご飯、炒めもの	実習での振り返りをノートに整理する	1時間
第8回	<b>日本料理⑤ 各種寿司について</b> 手まり寿司、太巻き寿司、細巻き寿司、汁	自己課題をあげ、克服するために反復練習する	1時間
第9回	<b>日本料理⑥ 蒸し物について</b> 茶碗蒸し、鰻大根、他	実習における課題をノートに整理する	1時間
第10回	<b>日本料理⑦ 照り焼きについて</b> 鰻の照り焼き、細巻き寿司	実習を振り返り、課題を整理する	1時間
第11回	<b>日本料理⑧ 各種造りについて</b> 造り（へぎ造りと平造り）、豆腐ステーキ、汁物	ノートをわかりやすく仕上げる	1時間
第12回	<b>日本料理⑨ 煮物の味加減について</b> 筑前煮、お浸し、炒め物	気づきや課題をノートに整理する	1時間
第13回	<b>日本料理⑩ おせち料理について</b> 各種おせち料理（仕込み）	伝統料理について調べる	1時間
第14回	<b>日本料理⑪ 鍋料理について</b> 寄せ鍋	実習の自己課題をノートに整理する	1時間
第15回	<b>日本料理</b> 実技テストとその解説、1年のまとめ	課題の反復練習	1時間

授業科目名	<b>食生活と健康 I</b>				
担当教員名	岡村美里				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	教科書を中心にし、適宜プリントを配布して授業を行う。必要に応じ映像や、カードを使用して理解を深める。また確認テストを行い理解を確認して進める。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

健康の定義を理解し、わが国の現状と、理想とする健康の状態を学ぶ。食生活と健康の関連を理解し、どのような食生活を送れば健康を得られるかを学ぶ。調理師の成り立ちを知り、調理師法の概要を知る。また、国民が食生活を送るうえでどのような役割を担っているかを考え、減塩など様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さを学ぶ。代表的な疾病とその概要を理解する。食生活と関連の深い生活習慣病を学ぶ。また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	生活習慣病予防の理解	生活習慣病予防を理解し実践することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食生活と健康についての理解	生活と健康についての専門知識、健康の考え方、食と健康に関する知識を深め理解することができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		生活習慣病予防を理解し実践することができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

振り返りテスト

評価の基準  
： 択一式試験を行い評価する  
40%

確認テスト

： 確認テストを行いその正答率を評価する  
30%

受講態度(提出物、マナーなど)

： 提出物の提出回数、授業への参加（マナーなど）を評価する  
30%

### 使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 身調理師養成教育全書（必修編）第1巻食生活と健康

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2016年

### 参考文献等

特になし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

### 授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>健康とはなにか</b> 健康の定義とその概念を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。 4時間
第2回	<b>我が国の健康水準</b> 平均寿命・死亡率について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。 4時間

第3回	<b>目指すべき健康とはなにか</b> 健康寿命・健康を保持増進する対策について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第4回	<b>食生活が健康に果たす役割</b> 生活習慣病、メタボリックシンドローム・摂食障害について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第5回	<b>健康的な食生活習慣づくり</b> 食生活指針について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第6回	<b>調理師の成り立ち・調理師の歴史</b> 調理師の成り立ち・調理師の歴史を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第7回	<b>調理師法の概要・申請など</b> 調理師法の目的、調理師の定義、調理師の免許申請・変更について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第8回	<b>調理師就業届け出制度など</b> 調理師法の就業届出制度、調理師の設置努力義務・調理技能審査・調理師会について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第9回	<b>食生活における調理師の役割</b> 健康の維持増進させる食事の提供、生活習慣病の予防・食の安全安心の確保・食育の実践・食資源の有効利用について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第10回	<b>疾病の動向・予防</b> 疾病の動向・予防活動の分類・予防活動の変化について知る。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第11回	<b>生活習慣病とは</b> 生活習慣病の概要について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第12回	<b>生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性</b> 生活習慣病の増加・生活習慣病の国際比較について理解する。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第13回	<b>生活習慣病の予防</b> 基本的な生活習慣の見直し・早期発見・早期治療について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第14回	<b>生活習慣病対策</b> 生活習慣病予防についての国としての取り組み(仕組み)を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説をする。	間違えた所を確認し、今期の総復習を行う。	4時間

授業科目名	<b>調理実習Ⅳ</b>				
担当教員名	岡本正隆・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、それぞれの班に分かれ、個人の作業や班単位の実習を行う。その際、教員は実				

開放科目の指示：「可・不可」

### 授業概要

本授業は主に中国料理の基本的なメニューの調理作業を、手順よく衛生的に行う力と実施メニューに関連する知識を身に付けることを目標とする。実習形態は班単位と個人作業（ワンセルフ実習）を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力と個人作業力のそれぞれを養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、身に付けるべきポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅲ・Ⅴと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理技術力をつける	基本的な調理作業を身に付ける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解した上で、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

実技試験	30%	： 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する授業内で実施
授業態度	30%	： 授業内での積極性及び取り組み状況を、独自のルーブリックに基づいて評価する
実習ノート・レポート	20%	： 実習におけるノートの作成及び提出を指示したレポートを、独自のルーブリックに基づいて評価する
小テスト	20%	： 調理技術における理解度を、独自のルーブリックに基づいて確認する授業内で実施

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新調理師養成教育全書〈必修編〉第5巻調理実習/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会  
総合調理用語辞典/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【岡本 正隆】 水曜日16時～17時  
【阪本 美奈子】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画			授業外学修課題にかかると自安の時間
第1回	<b>日本料理① 煮物について</b> 肉じゃが、白和え、酢の物	実習後の自己課題をノートに整理する	1時間
第2回	<b>中華料理① 中華料理について</b> 麻婆豆腐、回鍋肉、マンゴープリン	中国四大料理について調べる	1時間
第3回	<b>中華料理② 寒天について</b> 青椒肉絲、八宝菜、杏仁豆腐	実習をふまえてレシピを完成させる	1時間
第4回	<b>日本料理テーブルマナー</b> 料亭でのテーブルマナー講習会	会席料理のいただき方やマナーを学びレポートを仕上げる	1時間
第5回	<b>ワンセルフ実習① 焼き物について</b> 鶏のくわ焼き、沢煮焼	自己課題を分析し、ノートに整理する	1時間
第6回	<b>韓国料理 韓国料理の定番メニューについて</b> チヂミ、チャプチェ、トック	特殊食材について調べる	1時間
第7回	<b>アジア料理 アジア料理の定番メニューについて</b> 生春巻き、ナンゴレン、ガイトート	アジア料理について整理する	1時間
第8回	<b>中華料理③ 油通しと軽い煮込みについて</b> 春巻き、海老のチリソース、スープ	実習後の自己課題をノートに整理する	1時間
第9回	<b>中華料理④ 火入れについて</b> 棒々鶏、酢豚、ココナッツミルク	これまで学んだレシピを整理し、完成させる	1時間
第10回	<b>ワンセルフ実習② 炒飯の工程とポイントについて</b> 什錦炒飯、粟米湯、他	自身の課題を分析し、克服するための具体案を整理する	1時間
第11回	<b>製菓実習 製菓の基礎技術について</b> ジェノワーズ、絞り出しクッキー	学んだ基礎技術についてわかりやすくまとめる	1時間
第12回	<b>ワンセルフ実習④ 卵のとじ方について</b> カツとじ、和え物、赤出し	自己課題を整理し、復習する	1時間
第13回	<b>おせち料理 盛り込みについて</b> おせち料理（仕上げ）	伝統料理についての知識を深める	1時間
第14回	<b>基礎実習</b> 実技テストとその解説、1年のまとめ	課題の反復練習	1時間
第15回	<b>総括</b> 後期、調理実習で行った基礎調理についてのポイントを再確認する。	1年を通して、自己の課題をまとめる	1時間



授業科目名	<b>調理実習Ⅴ</b>				
担当教員名	岡本正隆・阪本美奈子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実習で行う内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、それぞれの班に分かれ、個人の作業や班単位での実習を行う。その際、教				

開放科目の指示；「可・不可」

### 授業概要

本授業は主に西洋料理の基本的なメニューにおける調理作業を、手順よく衛生的に行う力と実施メニューに関連する知識を身に付けることを目標とする。また、班単位の実習と個人作業での実習（ワンセルフ実習）を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力と個人作業力のそれぞれを養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、身に付けるべきポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅲ・Ⅳと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理技術力をつける	基本的な調理作業を身に付ける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解したうえで、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
実技試験	： 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する 授業内で実施
30%	
授業態度	： 授業内での積極性及び取り組み状況を、独自のルーブリックに基づいて評価する
30%	
実習ノート・レポート	： 実習におけるノートの作成及び提出を指示したレポートを、独自のルーブリックに基づいて評価する
20%	
小テスト	： 調理技術における理解度を、独自のルーブリックに基づいて確認する 授業内で実施
20%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新調理師養成教育全書〈必修編〉第5巻調理実習/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会  
総合調理用語辞典/公益社団法人全国調理師養成施設協会/公益社団法人全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【岡本 正隆】水曜日16時～17時  
【阪本 美奈子】火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>西洋料理① ゼラチンについて</b> ベスカトーレ、ミラノ風カツレツ、パンナコッタ	食材の取り扱いについて調べる	1時間
第2回	<b>西洋料理② ロングパスタについて</b> カルボナーラ、カルパッチョ、りんごソテーパイ	パスタの種類について理解する	1時間
第3回	<b>日本料理③ ピラフの火入れについて</b> シーフードピラフ、スープ、サラダ	実習の作業工程を振り返り、自身の課題を整理する	1時間
第4回	<b>西洋料理④ ベシャメルソースについて</b> カニクリームコロッケ、スープ、デザート	実習で学んだ内容の反復練習	1時間
第5回	<b>西洋料理⑤ ショートパスタについて</b> マカロニグラタン、サラダ、デザート	ショートパスタの種類を調べる	1時間
第6回	<b>西洋料理⑥ ニョッキについて</b> じゃが芋のニョッキ、デザート他	実習における課題をノートに整理する	1時間
第7回	<b>フランス料理特別授業</b> デモンストレーションにて手順を確認し、各班に分かれて実習を行う	特殊食材やフランス料理の調理用語をまとめる	1時間
第8回	<b>ワンセルフ実習① 豚肉の筋切りについて</b> 豚のソテー シーフードサラダ	自己課題を整理し、復習する	1時間
第9回	<b>西洋料理⑦ マッシュポテトについて</b> ポテトコロッケ、パスタ、チーズケーキ	実習のノートを見直し、わかりやすく整理する	1時間
第10回	<b>西洋料理⑧ ハンバーグについて</b> 煮込みハンバーグ、サラダ、デザート	実習後の気づきをノートに整理する	1時間
第11回	<b>西洋料理⑨ ソテーについて</b> 若鶏のソテー カレー風味、サラダ、デザート	西洋料理の調理用語について理解する	1時間
第12回	<b>西洋料理⑩ クリスマスマニュー</b> 鶏のローズマリー風味、前菜盛り合わせ、デザート	各国のクリスマス料理について調べる	1時間
第13回	<b>西洋料理⑪ ステーキの焼き加減について</b> 牛ステーキ、スープ、デザート	食材についての知識を深める	1時間
第14回	<b>西洋料理⑫ 魚介の下処理について</b> ミックスフライ、スープ	自身の課題を見つめ、克服するために練習する	1時間
第15回	<b>西洋料理</b> 実技テストとその解説、1年のまとめ	課題の反復練習	1時間

授業科目名	フードランゲージ				
担当教員名	山崎郁代				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	配布資料に沿って講義を進め、内容の確認クイズを頻繁に行います。また、調理実習で得た知識を使い考え、(例、中国料理の「三白」=3つの白い物は、どんな食材?) 料理名の由来や内容等、(例、「銀				

開放科目の指示：「不可」

## 授業概要

この授業ではレストランビジネスと調理現場で役立つ外国語を学習します。接客に必要な英会話を始め、メニューや調理方法また食材に関するイタリア語、フランス語、中国語を学習します。同じアルファベットを使っても各言語により読み方(発音)はかなり異なります。まずは、綴りと発音の関係と初歩の文法を学び、ついで“フード”に関する用語や背景知識を習得し、調理・製菓・製パン現場で役立つ“フードランゲージ”を語学的にも文化的にも幅広く学習する事を目指します。

## 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	専門用語に関する知識	イタリア語、フランス語、中国語の調理や料理に関する専門用語が理解できる。
2 . DP1. 幅広い教養やスキル	異文化理解	外国語学習を通して外国の食文化に対する理解を深めることができる。
汎用的な力		
1 . DP8. 意思疎通		イタリア語、フランス語、中国語の読み方を知り、簡単な表現を習得できる。
2 . DP4. 課題発見		実習科目での実践後、語学知識を強化、補足することができる。
3 . DP9. 役割理解・連携行動		チームで作業する際に、互いを理解し連携して行動ができる。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

## 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

## 成績評価

### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

### 成績評価の方法・評価の割合

専門用語小テスト

30%

受講状況

40%

振り返りテスト

30%

### 評価の基準

： 調理・料理に関する専門用語(伊・仏・中国語)の小テストを授業の開始直後に行う。専門用語を理解しているかを基準に評価する。具体的な内容と範囲については初回授業で指示する。

： 授業内容に基づいたクイズに積極的に答え正答した場合や、発表を行った場合に加点とし、私語等マナーが悪い場合は減点とし、独自のルーブリックに基づいて総合的に評価する。

： 全期間の内容を範囲とした振り返りテストを行う。問われている質問に適切に解答しているかどうかを基準として評価する。

## 使用教科書

特に指定しない

## 参考文献等

授業で使用する資料は随時配付します。配付された資料は毎回持参してください。

仏伊英メニューの読み方書き方/安部 薫 著/白水社/2004.10  
 食べる中国語/広岡 今日子 著/三修社/2013.8

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。語学はルールの理解も大切だが、暗記暗唱が重要である。各回の授業内容を必ず音読して復習しておくこと。完全に覚えるまで何度も繰り返すことが一番大事である。

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
 場所： 授業の教室

備考・注意事項： 質問は授業の前後に対応します。  
もしくは、水曜日（後期のみ）の昼休みに中央館1階非常勤講師室に訪ねてください。

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>オリエンテーション／接客英語①テイクアウト</b> この授業の方針と目標を確認する。 初歩的な接客英会話の練習：テイクアウトの対応	授業内で練習した会話表現の暗記暗唱 4時間
第2回	<b>伊語①単語の読み方と数字</b> 伊語単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。	伊語単語の読み方の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第3回	<b>伊語②初級文法と調理器具名</b> 伊語の初級文法、調理器具名、料理名の構成を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、料理名の基本構成パターンを理解する。 専門用語テスト①	伊語初級文法の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第4回	<b>伊語③調理技術名と料理名の構成</b> 伊語の調理技術名、料理名の構成を学ぶ。 食材と調理技術、調理道具がどのように料理名に使われるかを理解する。 専門用語テスト②	伊語料理名の構成の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第5回	<b>伊語④料理名と料理内容</b> 伊料理の料理名と内容について更に研究する。 コース料理の基本構成、料理名と使われる食材、調味料、調理方法、名称の由来等について、たくさんの例を研究する。 専門用語テスト③	伊語料理名と内容の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第6回	<b>仏語①母音字の読み方</b> 仏語の単語の読み方を学ぶ。 母音編、綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語テスト④	仏語の母音の読み方の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第7回	<b>仏語②子音字の読み方と数字</b> 仏語の単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 子音編、綴りと発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語テスト⑤	仏語の子音の読み方の復習と、次回の専門用語テストへの準備 4時間
第8回	<b>仏語③音節の切り方</b> 仏語の短母音、複母音、半母音、子音、複子音の組み合わせを理解し、音節の切り方を学ぶ。 専門用語テスト⑥	仏語の音節の切り方の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第9回	<b>仏語④初級文法と調理器具名</b> 仏語の初級文法、調理器具名、料理名の構成を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、料理名の基本構成パターンを理解する。 専門用語テスト⑦	仏語初級文法の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第10回	<b>仏語⑤調理技術名と料理名の構成</b> 仏語の調理技術名、料理名の構成を学ぶ。 食材と調理技術、調理道具がどのように料理名に使われるかを理解する。 専門用語テスト⑧	仏語料理名の構成の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第11回	<b>仏語⑥料理名と料理内容</b> 仏料理の料理名と内容について更に研究する。 コース料理の基本構成、料理名と使われる食材、調味料、調理方法、名称の由来等について、たくさんの例を研究する。 専門用語テスト再試（適宜）	仏語料理名と内容の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第12回	<b>中国語①単語の読み方と数字</b> 中国語の単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 綴り（ピンイン）と発音の関係を理解し、単語が発音できるようになる。 専門用語テスト⑨	ピンインの読み方の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第13回	<b>中国語②料理名の構成</b> 食材と調理技術、調理器具がどのように料理名に使われるかを理解する。 料理名の基本構成パターンを理解する。 専門用語テスト⑩	中国語料理の構成の復習と、次週の専門用語テストへの準備 4時間
第14回	<b>接客英語②レストランでの対応</b> 初歩的な接客英会話の練習：レストランでの対応 今期授業内容のまとめ。 専門用語テスト再試（適宜）	授業内で練習した会話表現の暗記暗唱 4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	今期学んだことの総復習 4時間

授業科目名	<b>食文化演習</b>				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	1 調理コース	開講時期	後期集中	単位数	1
授業形態	ヨーロッパ食文化研修旅行の行先となる国や旅行スケジュールについて概要説明を行う。そして、その国の地理や具体的な地域の特色について事前理解を深める。出発スケジュールに合わせ、必要な時期に集中して開				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業はヨーロッパ食文化研修旅行を授業の一環として取り入れ、日本とは異なる食文化に触れ、理解を深めることを目標とする。ヨーロッパ研修旅行は1年次の春期休暇中に実施する。事前指導で現地の地理、歴史、特産品、言語についても学び、予備知識を持つことでより中身のある研修旅行になるよう準備する。現地では市場の見学、レストランの試食会、調理研修等を行う。事後指導では受講者のディスカッション、レポート提出等を行い、個々の体験を共有化し、食に対してグローバルな視野が持てるようにする。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	研修先の国の歴史、食文化を学ぶ	歴史と食文化を連動させて理解し興味を深まるようにする
2．DP2.専門的知識・技能、職業理解	特定の地域の特産品や郷土料理等を学ぶ	特産品や郷土料理の製造工程や特徴等について掘り下げて理解する
汎用的な力		
1．DP6.行動・実践		事前に学んだ現地における基礎知識をもとに研修旅行先で主体的に行動する
2．DP9.役割理解・連携行動		事前に学んだ研修旅行先での行動について正しく実践できる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・見学、フィールドワーク

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
レポート	: 課題に対する提出状況及びその内容を評価する
20%	
授業態度	: 事前事後指導における積極性及び取り組み状況
30%	
現地での取り組み姿勢	: 積極性、主体性、協調性等の総合評価
50%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

マーヴィン ハリス (著)/「食と文化の謎」/岩波書店

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 木曜日2限  
 場所： 調理研究室  
 備考・注意事項： 実習授業終了直後でも大丈夫です。

### 授業計画

回	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>ヨーロッパ食文化研修旅行の概要説明</b> ヨーロッパ食文化研修旅行の意義と目的について 旅行先の国、スケジュールの概要について	研修旅行を通して学びたい内容を整理し、参加希望者は家族と相談しておく 1時間
第2回	<b>研修旅行の日程とその内容</b>	興味を持った食材や特産品、料理メニューなどについてレポート提出 1時間

	旅行スケジュールの詳細、具体内容について 旅行先の国の歴史と食文化について		
第3回	<b>研修旅行の行先である各地域の特徴と食文化</b> 旅行先の国の特色ある地域の食文化を学ぶ 課題内容の発表 現地の言語を学ぶ（プリント配布）	言語の配布プリントを学修する	1時間
第4回	<b>研修先の言語と準備計画</b> 現地情報を映像で学ぶ 旅行準備の概要について	言語学修、旅行準備	1時間
第5回	<b>研修旅行出発までの準備計画</b> 現地レストランでの試食におけるテーブルマナーについて 保険会社から保険の内容について概要説明 質疑応答	テーブルマナーの復習	1時間
第6回	<b>出発前の総まとめ</b> 研修旅行必要書類の配布、確認 空港、機内、現地での注意事項再確認 旅行準備について再確認	明日のスケジュールの再確認	1時間
第7回	<b>研修旅行初日</b> 開空より研修旅行先の国へ出発	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理	1時間
第8回	<b>研修旅行2日目</b> 現地到着 29年度ヨーロッパ食文化研修旅行2日目のスケジュールに沿って行動	明日のスケジュールの再確認、本日の振り返りと研修内容の整理	1時間
第9回	<b>研修旅行3日目</b> 29年度ヨーロッパ食文化研修旅行3日目のスケジュールに沿って行動	明日のスケジュールの再確認、	1時間
第10回	<b>研修旅行4日目</b> 29年度ヨーロッパ食文化研修旅行4日目のスケジュールに沿って行動	印象的な事柄を書き留める、明日のスケジュールの再確認	1時間
第11回	<b>研修旅行5日目</b> 29年度ヨーロッパ食文化研修旅行5日目のスケジュールに沿って行動	明日のスケジュールの再確認、よく使用する言語の復習	1時間
第12回	<b>研修旅行6日目</b> 29年度ヨーロッパ食文化研修旅行6日目のスケジュールに沿って行動	明日のスケジュールの再確認、印象的な料理などを書き留める	1時間
第13回	<b>研修旅行7日目</b> 現地から飛行機にて日本（関西国際空港）へ移動	研修旅行、主要ポイントの内容と撮影した画像を整理	1時間
第14回	<b>研修旅行8日目</b> 日本（関西国際空港）に到着	改めて、研修旅行の経験を通して得たものや感じたことを整理する	1時間
第15回	<b>研修旅行事後指導</b>  研修旅行の画像スライドショーの鑑賞 参加学生の感想共有と教員の総評	他の学生の感想を聞き、改めて研修旅行を振り返ることで自分の今後の意欲を整理する	1時間

授業科目名	<b>栄養学Ⅲ</b>				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	栄養学の応用を学ぶため、教科書・プリントを中心に講義をすすめる。その中で一方的な講義にならないよう、学生、教員が議論する場も取り入れる。さらに食事に関する問題点を映像を観ながら検討し改善点を議				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

栄養学Ⅲではライフステージ（妊娠期・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期・青年期、成人期、高齢期）の特性を理解し、各ライフステージの対象者が健康を維持・増進し、疾病を予防するための正しい食生活の在り方を学ぶ。その中で健康な身体を獲得するには、毎日の食生活が大きく関わっていることを理解する。さらに授業で学んだことを実践する応用能力を養い、自分の食生活に実践し、現在社会的な問題となっている生活習慣病の発症を予防することを目的とする。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP1. 幅広い教養やスキル	栄養学に関する知識	健康を維持・増進するための正しい食生活の在り方を身につける。
汎用的な力		
1 . DP5. 計画・立案力		正しい食生活とはどういうものかを実践的に検討する。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ  
放棄とみなし、成績評価を「不可」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

復習プリント	10%	: 復習プリントの完成度を3段階で評価する。
課題	20%	: 授業内容に関係する課題でレポート提出を行う。
振り返りテスト	30%	: 授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解できているか、自分の意見をまとめることができるか、で評価する。
授業態度	30%	: 授業内での取り組み及び積極性で評価する。
発表	10%	: 課題に関して発表することにより、授業が理解できているか、自分の意見をわかりやすく表現できるか、で評価する。

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか27名	新調理師養成教育全集<必修編>第2巻 食品と栄養の特性	公益社団法人 調理師養成施設協会	2015年

### 参考文献等

授業内で紹介する。

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室
備考・注意事項：	授業前後の休み時間に非常勤講師室に来てください。

### 授業計画

授業外学修課題に  
かかる目安の時間

第1回	<b>各ライフステージと概要</b> 超高齢・少子化社会の中での各ライフステージの役割について学ぶ。	現在の食生活が関わる問題点をノートに調べる。	4時間
第2回	<b>妊娠・授乳期の特性と栄養</b> 妊娠・授乳期における身体の特性を学び、栄養が関わる疾病について学ぶ。	妊娠・授乳期における身体の特性と栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第3回	<b>乳児期の栄養</b> 乳児期の身体の特性と食事について、さらに栄養が関わる疾病について学ぶ。	乳児期の身体の特性と栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第4回	<b>離乳期の栄養</b> 離乳食の目的と進め方について学ぶ。	離乳食の目的と進め方をノートにまとめる。	4時間
第5回	<b>幼児期の栄養（１） ー身体の特性ー</b> 幼児期の身体の特性について学ぶ。	幼児期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第6回	<b>幼児期の栄養（２） ー栄養が関わる疾病ー</b> 幼児期のおやつについて、さらに栄養が関わる疾病について学ぶ。	幼児期の望ましいおやつレシピを考え、さらに栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第7回	<b>学童期・思春期の栄養（１） ー身体の特性ー</b> 学童期・思春期の身体の特性と食事について学ぶ。	学童期・思春期の身体の特性と食事についてノートにまとめる。	4時間
第8回	<b>学童期・思春期の栄養（２） ー栄養が関わる問題点ー</b> 栄養が関わる問題点について学ぶ。	栄養が関係する問題点についてノートにまとめる。	4時間
第9回	<b>成人期の栄養（１） ー身体の特性ー</b> 成人期の身体の特性を学ぶ。	成人期の身体の特性をノートにまとめる。	4時間
第10回	<b>成人期の栄養（２） ー栄養が関わる問題点ー</b> 成人期の栄養が関わる問題点について学ぶ。	成人期の栄養が関わる問題点についてノートにまとめる。	4時間
第11回	<b>生活習慣病について</b> 生活習慣病の予防と健康づくりのための指針を学ぶ。	生活習慣病についてまとめ、予防法をノートにまとめる。	4時間
第12回	<b>高齢期の栄養（１） ー身体の特性ー</b> 高齢期の身体の特性について学ぶ。	高齢期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第13回	<b>高齢期の栄養（２） ー望ましい食事方法ー</b> 高齢期の食事の問題点と望ましい食事法について学ぶ。	高齢期の食事の問題点と望ましい食事法についてノートにまとめる。	4時間
第14回	<b>発表とまとめ</b> 授業内容に関するテーマについて資料を収集し発表する。第1回からの総まとめをする。	これまでのまとめノートを完成させる。	4時間
第15回	<b>振り返りテスト</b> 第1回からの振り返りテストを行う。	振り返りテストで、理解できていなかった所を再復習する。	4時間



授業科目名	<b>食品衛生学Ⅲ</b>				
担当教員名	平井由美子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	教科書を中心にし、適宜プリントを配布して講義を行う。授業中に教師からの質問や練習問題により理解を確認しながらすすめる。10分程度の小テストを3回行うほか、レポート課題を課す。小テストは事前に出題				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は、食品衛生学Ⅰ・Ⅱで学んだ知識に加え、食品の安全性確保のために必要な衛生管理やその知識、特に飲食による健康危害を及ぼすさまざまな要因を学び、食品の安全性を確保するための能力の向上を目標とする。食品添加物、重金属、器具・容器包装の衛生、食物アレルギー、食品安全対策など、食品衛生全般にわたる食の安全性に関わる問題について、調理師としての正しい知識や考え方を定着させ、安全・安心な食を消費者に提供できる能力を身につける。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理師としての衛生観念の構築	from farm to forkの意味を理解する
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	2020年並びにHACCP義務化を見据えて、HACCPへの理解及び構築力の形成	HACCPプランができるようになる
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自ら学んできたことを振り返り、自己の課題を見つけることができる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

小テスト

30%

レポート課題

20%

振り返りテスト

30%

受講態度

20%

#### 評価の基準

： 単元ごとに知識の定着度を確認します。10点満点のテストを3回行います。

： 食品表示法における誤りについて検討した結果を評価します。HACCPプランを実際に作成した結果を評価します。

： 択一形式及び穴埋め方式の振り返りテストを行う

： 授業マナーや課題などへの取り組み等により評価

### 使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 新調理師養成教育全書〈必修編〉第3巻食品の安全と衛生

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2016年

### 参考文献等

原色食品衛生図鑑/細貝祐太郎 編/建帛社

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

### 授業計画

第1回

**オリエンテーション、食品衛生学Ⅰ・Ⅱの復習**

・ 授業の方針と学習の方法を理解する。  
・ 1回生で学んだ「食品衛生学Ⅰ」と「食品衛生学Ⅱ」の内容の復習

食品衛生学Ⅰ・Ⅱの内容の復習をする。

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

第2回	<b>食品と化学物質（1） 食品添加物の概要とその安全性評価</b> なぜ食品添加物があるのか、それがどのような目的で使われているのか。そして使用するにあたりどのような評価方法で安全性が確認されているのかを学習します。	食品の安全性評価の手順、一日摂取許容量とは何か	4時間
第3回	<b>食品と化学物質（2） 食品添加物の種類と用途</b> 食品添加物にはどのような種類があり、それがどのような用途で使われているのかを学習します。実際に表示されている加工食品での表示を見ながら学習します。	食品添加物の種類と安全に使用するための法規制	4時間
第4回	<b>食品と化学物質（3）食品と重金属及び放射性物質について</b> 公害を含めた重金属による健康被害を知ることにより、重金属が与える影響を知る。また放射線とは何か、放射能との違いを知るとともに、食品との関係を知る。さらに放射線照射食品についても学習します。	重金属とは何か。重金属による公害問題	4時間
第5回	<b>器具・容器包装の衛生</b> 器具・容器包装の概要と材質を知ることにより、調理工程での適不適や材質が健康に与える影響を学習します。	器具や容器包装の材質にどのような種類があるか	4時間
第6回	<b>飲食による健康危害（1）経口感染症</b> 感染症のうち経口感染によるものを学ぶとともに、感染症法、経口感染と食中毒の関係、さらに人畜共通感染症について学習します。	感染症法は何を目的として制定されているか	4時間
第7回	<b>飲食による健康危害（2）食物アレルギーの概要と表示について</b> 食物アレルギーの症状と食品への表示が必要食品並びに国による違いを学習します。	食物アレルギーの発症したときの症状はどのようなものがあるか	4時間
第8回	<b>飲食による健康危害（3）BSE、鳥インフルエンザ、残留農薬</b> 食中毒や経口感染症、食物アレルギー以外で食の安全に関係するものについて学習します。	食中毒や経口感染症、食物アレルギー以外で食の安全を脅かすものを考える	4時間
第9回	<b>食品安全対策（1）食品安全対策にかかわる法律</b> 食品安全対策にかかわる法律に何があって、その法律ではどのようなことが制定されているかを学習します。	食品安全に関する法律に何か、その法律は何のために、あるいは何を目的としているのかを考える	4時間
第10回	<b>食品安全対策（2） 食品安全行政と食品表示</b> 食品安全に関して行政組織がどのようになっていて、どの機関が何を管轄しているのかを学習します。また、食品表示法における食品表示がいかに重要かを実際の食品表示をみながら学習します。（食品表示法が移行措置のため新旧比較）	自分が購入する食品の表示から、それぞれが何のために記載されているのかを調べる	4時間
第11回	<b>食品安全対策（3） 食品調理施設・設備</b> 食品調理施設・設備の安全対策について学ぶ。調理従事者の健康管理と食品衛生責任者について学ぶ。	調理従事者としての健康管理として一般の人と違う点を調べる	4時間
第12回	<b>食品安全対策（4） 調理作業時</b> 調理作業時における安全対策について学ぶ。	大量料理施設マニュアルを読んで重要だと思う点をピックアップしてくる	4時間
第13回	<b>食品安全対策（5） HACCPについて</b> HACCPとは何かという基本的な部分を学び、さらに実際にHACCPプランを作成するために危害分析を行います。	HACCPの歴史を調べてくる	4時間
第14回	<b>食品の安全対策（6） HACCPプランの作成</b> 第13回の授業で作成した危害分析をもとに、HACCPプランを作成します。	HACCPプランを作成するのに必要な資料を準備する	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	食品衛生学Ⅲで学んだ内容を理解しているか再度確認する	4時間

授業科目名	<b>食文化概論</b>				
担当教員名	桑原 彩				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	配布資料、ビデオ等を用いて講義し、毎回レポート提出することにより、理解力を深める。筆記試験と課題レポートで、理解度や自分の考えを文章にまとめる力を問う。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

調理師の社会的使命の一つとして、「伝統的調理技術や調理様式を受け継ぎ、さらに新たな調理法を創造することなどにより、食文化継承の役割を担うこと」がある。そのためには、食の文化的な側面を素養として身につけることが大切である。「外食」「中食」に頼る傾向、さまざまな要求に応じて、なお一層多様化が進んでいる我が国の食環境において、それを支える「調理師」の役割はますます重要になり、人々の期待も高まってきている。本授業では、食のさまざまな文化的な面を理解する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1. 幅広い教養やスキル	食文化の歴史的背景への理解	食材、調理方法などの変遷を知る
2．DP1. 幅広い教養やスキル	現代の食文化への理解	現代に求められる食文化を知る
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		業界の課題と調理師に求められる知識を理解できる

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

受講状況	40%	： 出欠や遅刻の有無などの受講状況を評価します 各回授業への積極的参加、授業態度（受講マナー、私語、携帯電話等の授業の妨げになる場合は減点）を評価します
毎回の小テスト	30%	： 各回授業内容への理解度を評価します。 （0～3点満点で評価します）
振り返りテスト	30%	： 授業内容及び技術考査に向けての理解度を評価する （0～5点満点で評価します）

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第4巻調理理論と食文化概論	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

食の文化史/大塚滋/中公新書

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復讐し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室
備考・注意事項：	質問は授業の前後にできるが、授業当日の昼休み（12:50-13:00）に非常勤講師室でも対応する。

### 授業計画

第1回	食と文化	授業外学修課題にかかると見られる時間
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食文化の成り立ちについて学ぶ。</li> <li>・多様な食文化について知る。</li> <li>・食文化の共通化と国際化について理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p. 166-179</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul> 4時間

第2回	<b>日本の食文化史 1 (原始・古代)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・縄文・弥生時代の食文化を学ぶ。</li> <li>・古墳・飛鳥・奈良時代の食文化を学ぶ。</li> <li>・平安時代の食文化を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.180-183</li> <li>・授業内容の復習をする</li> <li>・自分の生まれ育った郷土料理について調べる</li> </ul>	4時間
第3回	<b>日本の食文化史 2 (中世)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鎌倉時代の食文化を学ぶ。</li> <li>・室町時代の食文化を学ぶ。</li> <li>・安土桃山時代の食文化を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.183-184</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第4回	<b>日本の食文化史 3 (近世・近代・現代)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸時代の食文化を学ぶ。</li> <li>・明治・大正・昭和時代の食文化を学ぶ。</li> <li>・現代 (第二次世界大戦以降) の食文化を学ぶ。</li> <li>・料理人の歴史と調理師制度を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.184-187</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第5回	<b>日本料理の食文化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理の特徴を理解する。</li> <li>・日本料理様式 (本膳料理、袱紗料理、精進料理、普茶料理、卓袱料理等) について学ぶ。</li> <li>・日本料理の調理技術、食事作法を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.188-197</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第6回	<b>食文化の地域性・行事食</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食生活の特徴を理解する。</li> <li>・食文化の地域性を知る。</li> <li>・伝統料理・行事食を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>教科書 p.198-203</li> <li>・授業内容の復習をする</li> <li>・自分の生まれ育った地域や自分の家庭での雑煮について調べる</li> </ul>	4時間
第7回	<b>日本の郷土料理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全国各地の郷土料理を知る。</li> <li>・郷土料理を学ぶことにより日本各地の食材を知る。</li> <li>・郷土料理を学ぶことにより日本各地の調味料、調理法を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>教科書 p.203-207</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第8回	<b>現代の食生活と未来の食文化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食環境の変化の要因を知る。</li> <li>・広がる私たちの食生活、食物はどこから来るのかを理解する。</li> <li>・食文化の未来を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>教科書 p.208-219</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第9回	<b>西洋料理の変遷</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・古代・ギリシア、ローマ時代の西洋料理の食文化を学ぶ。</li> <li>・中世・ルネサンス期時代の西洋料理の食文化を学ぶ。</li> <li>・17～19世紀時代、現代の西洋料理の食文化を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.220-224</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第10回	<b>フランスの地方料理</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・イル・ド・フランス、オルレアネ、ベリー地方、ロワール川中・下流域の郷土料理を知る。</li> <li>・ブルターニュ、ノルマンディー、シャンパーニュ、北東、南東地方の郷土料理を知る。</li> <li>・ブルゴーニュ、プロヴァンス、コルス島、中央高地、南西地方の郷土料理を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.225-226</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第11回	<b>西洋料理の特徴、料理様式</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の特徴、西洋各国料理 (欧米各国) を学ぶ。</li> <li>・西洋料理様式を知る。</li> <li>・西洋料理の調理技術、食事作法を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.224-237</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第12回	<b>中国の食文化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中国料理の変遷、特徴を理解する。</li> <li>・四大料理 (北京、上海、四川、広東) を学ぶ。</li> <li>・中国料理様式、調理技術、食事作法を学ぶ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.238-249</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第13回	<b>その他の国の料理の食文化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アジアの料理を知る。</li> <li>・中東の料理を知る。</li> <li>・中南米の料理を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書 p.250-257</li> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第14回	<b>茶の食文化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・茶の歴史、特徴を知る。</li> <li>・世界と日本の茶文化を理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業内容の復習をする</li> </ul>	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	授業内容の総復習をする	4時間

授業科目名	<b>調理理論Ⅲ</b>				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は健康を考えたメニューの作成ができることを目標とする。献立作成をしていくうえで「栄養」のバランスは落とすことはできない。しかし、食品群の使用バランスや調理方法の組み合わせ、食事時間（朝・昼・夕）による食事内容の違い、さらには季節感もおいしくいただく大切な要素である。栄養価計算ソフトを使って栄養価計算を行い、栄養価以外の内容も精査していき、健康を考えた日常の食事（調理）作成ができるようにする。さらには新メニューの考案も試みる。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1. 幅広い教養やスキル	PCを用いての献立作成	栄養価計算ソフトを用いて日常食の提案ができる。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	献立作成の知識	日常食の献立作成のポイントが理解できる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		日常食の献立作成ができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

レポート

： 独自のルーブリックで評価する。

30%

最終レポート

： 最終回の特別課題のレポートを独自のルーブリックで評価する。

20%

授業態度

： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

50%

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新食品成分表編集委員会 <大改定>新食品成分表FOODS とうほう 2016

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。

教室に入ったらパソコンを起動し、ログインしておくこと。

欠席した場合はプリントを受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日2限（10：40～12：10）

場所： 調理研究室（本館3階）

### 授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>栄養価計算（手計算）</b> 食品成分表の解説を行い、具体的な食品をあげて手計算を行う。ワードで提出する。	食品成分表を実際に使用し、復習する。廃棄率の確認を行う。 4時間
第2回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（先週の復習）</b> 栄養価計算ソフト「栄養くん」の説明を行い、先週行った手計算を実際に入力実行し、印刷提出する。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。手計算との相違を確認する。 4時間
第3回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（和菓子）</b> 製菓実習で作成した苺大福の栄養価を計算し、印刷提出する。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。調理実習で作成した料理1品を栄養価計算してみる。 4時間

第4回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（洋菓子）</b>  製菓実習で作成したバターケーキの栄養価を計算し、印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。先週計算した和菓子和菓子と洋菓子の相違を栄養価から考えてみる。	4時間
第5回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（2種の料理の入力）</b>  2種類の料理の栄養価計算を行い、総計まで計算し印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。単品料理について調べてみる。	4時間
第6回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（3種の料理の入力）</b>  3種類の料理の栄養価計算を行い、総計まで計算し印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。一汁三菜について調べる。	4時間
第7回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（グラフ表示）</b>  3種類の料理の栄養価計算を行い総計をだす。さらにグラフ表示を行い印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。グラフ表示法を完璧にこなせるようにする。	4時間
第8回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（4種の料理の計算）</b>  4種類の料理の栄養価計算を行い総計をだす。さらにグラフ表示を行い印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。グラフ表示法を完璧にこなせるようにする。	4時間
第9回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（①栄養バランスを考慮したメニューの作成）</b>  第7回のメニューに1品を加え栄養バランスのとれたメニューに変え、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。食品バランス、栄養バランス、どちらも理想に近くなるよう工夫する。	4時間
第10回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（②栄養バランスを考慮したメニューの作成）</b>  第8回のメニューに1品を加え栄養バランスのとれたメニューに変え、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。食品バランス、栄養バランス、どちらも理想に近くなるよう工夫する。	4時間
第11回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（オリジナルメニューに挑戦）</b>  2種類の料理にあと2品料理を追加し栄養バランスのとれた献立に仕上げ、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。食品バランス、栄養バランス、どちらも理想に近くなるよう工夫する。	4時間
第12回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（揚げ物料理での栄養価計算の留意点）</b>  PFCバランスを考慮し揚げ物料理に数種類料理を追加して1食献立とし、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。揚げ物料理には吸油率が絡むことを再確認すること。	4時間
第13回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（和洋中献立の相違による栄養価の違い）</b>  和洋中の相違による栄養価を計算しグラフ表示を行い、料理法の違いによる摂取栄養量の相違を考察記入し印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。和洋中の相違による栄養バランスについて調べる。	4時間
第14回	<b>栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（自分のキャラ弁の栄養価計算）</b>  「キャラ弁コンテスト」で作成した自分の弁当の栄養価計算・グラフ表示を行いコメントまで記入。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。各自対象とした幼児にむけて適切な栄養価であったか、再確認する。	4時間
第15回	<b>夏の夕食メニュー作成</b>  栄養バランスを考慮した自分の夏の夕食メニューを作成し、グラフ表示・コメントとともに印刷提出。	Zフォルダに保存しているデータを”Lドライブ 調理コース 山本フォルダ”に提出する。	4時間

授業科目名	<b>調理理論Ⅳ</b>				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は調理理論Ⅱに引き続き植物性・動物性食品の調理特性について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により非常に異なっている。ここでは日常の調理操作に植物性・動物性食品（種実類、野菜類、果実類・きのこ類、藻類、魚介類、食肉類卵類、乳類）の特徴をいかせるようにすることが狙いである。講義科目と実習科目はともすると別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	動物性食品の調理性について	動物性食品の調理性を理解する。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		動物性食品の調理の際、調理性を理解して実践できる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

小テスト	20%	： 前回の授業の確認テストを行い3段階評価する。
レポート	20%	： 単元の区切りでそこまでの学びのレポート課題を提出。独自のルーブリックで評価する。
振り返りテスト	30%	： 授業内容の理解度を30点満点で評価する。
授業態度	30%	： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

### 使用教科書

#### 指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第4巻調理理論と食文化概論	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第6巻総合調理実習	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

NEW調理と理論／山崎清子、島田キミエ 他／同文書院

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。欠席した場合はプリントを受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜2限（10：40～12：10）
場所：	調理研究室（本館3階）

### 授業計画

回	種実類・野菜類の調理	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	種実類・野菜類の調理について学ぶ。	4時間 廃棄率について再度確認し、計算の自主練習をする。次回に該当する教科書部分（p.76-78）の通読。
第2回	果実類の調理	4時間 次回に該当する教科書部分（p.78-82）の通読。

	果実類の調理について学ぶ。		
第3回	<b>きのこ類・藻類の調理</b> きのこ類・藻類調理について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.83-85）の通読。	4時間
第4回	<b>魚介類の生食調理（1）さしみ等の生食</b> さしみ、あらいについて学ぶ。	魚介類の生食調理を調理実習の本で確認する。次回に該当する教科書部分（p.85-86）の通読。	4時間
第5回	<b>魚介類の生食調理（2）塩締め等の生食</b> 塩締め、こぶ締め、酢漬け魚について学ぶ。	調理理論 I で学んだ「加熱法」を復習する。次回に該当する教科書部分（p.87-88）の通読。	4時間
第6回	<b>魚介類の加熱調理（1）総論</b> 魚介類の加熱による変化を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.88-90）の通読。	4時間
第7回	<b>魚介類の加熱調理（2）煮魚、焼き魚</b> 煮魚、焼き魚、について学ぶ。	調味計算を自主練習する。次回に該当する教科書部分（p.90-91）の通読。	4時間
第8回	<b>魚介類の加熱調理（3）ムニエル、揚げ物他</b> ムニエル、揚げ物、魚肉だんごについて学ぶ。	魚介類の様々な調理法について、調理実習の教科書で確認する。次回に該当する教科書部分（p.92-93）の通読。	4時間
第9回	<b>いかと貝類の調理</b> いかと貝類の調理について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.93-95）の通読。	4時間
第10回	<b>食肉類の構造</b> 食肉類の構造について魚介類と比較しながら学ぶ。	食肉類と魚介類の相違を復習する。次回に該当する教科書部分（p.96-98）の通読。	4時間
第11回	<b>食肉類の軟化</b> かたい肉を加工、調理して軟化させる方法を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.98-101）の通読。	4時間
第12回	<b>食肉類の調理</b> 食肉類の部位ごとに調理法を選んでいくことを学ぶ。	食品学の教科書で卵類の項目を復習する。次回に該当する教科書部分（p.101-108）の通読。	4時間
第13回	<b>卵類の調理（1）総論</b> おもに鶏卵の調理法について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.108-112）の通読。	4時間
第14回	<b>卵類の調理（2）起泡性、乳化性</b> 卵の起泡性、乳化性について学ぶ。	ここまでの学びを総復習する。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い解説を行う。	間違った所を確認し、今期学んだことの総復習をする。	4時間



授業科目名	<b>調理理論Ⅴ</b>				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は調理理論Ⅳに引き続きその他の食品の調理特性と調理設備・器具と熱源について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により非常に異なっている。ここでは日常の調理操作にその他の食品（油脂類、調味料、ゲル化食品）の特徴をいかせるようにすることと調理器具、食器・容器、調理と熱源について理解することが目的である。講義科目と実習科目はともすると別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理に関する全般的知識	調理理論で学んだ事を実際の調理で活用できる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		調理理論で学んだことを現場で活用できる。
2．DP7. 完遂		1月に実施される技術考査の合格に向けて計画的に勉強し、合格する。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

課題	30%	： 毎回の課題を独自のルーブリックで評価する。
レポート	20%	： 単元の区切りでそこまでの学びのレポート課題を提出。独自のルーブリックで評価する。
振り返りテスト	20%	： 授業内容の理解度を20点満点で評価する。
授業態度	30%	： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

### 使用教科書

#### 指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第4巻調理理論と食文化概論	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年
丸山務 ほか	・ 新調理師養成教育全書（必修編）第6巻総合調理実習	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

NEW調理と理論/山崎清子・島田キミエ 他/同文書院

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。欠席した場合はプリントを受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜2限（10：40～12：10）
場所：	調理研究室（本館3階）

### 授業計画

第1回	乳類の調理（1）調理による変化	授業外学修課題にかかる目安の時間
	牛乳の調理による変化を学ぶ。	4時間

第2回	<b>乳類の調理（２）調理特性</b> 乳製品の調理特性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 120-124）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第3回	<b>油脂類</b> 油脂類の調理特性について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 125-127）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第4回	<b>調味料（１）食塩・食酢</b> 食塩・食酢の調理特性を学ぶ	次回に該当する教科書部分（p. 137）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第5回	<b>調味料（２）みそ・しょうゆ</b> みそ・しょうゆの調理特性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 128-132）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第6回	<b>ゲル状食品</b> 寒天・ゼラチン等の調理特性を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 134-136）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第7回	<b>調理施設</b> 調理施設・設備について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 136-142）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第8回	<b>非加熱調理器具</b> 非加熱調理器具について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 142-149）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第9回	<b>加熱調理器具</b> 加熱調理器具について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 149-151）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第10回	<b>冷却機器</b> 冷却用機器について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 152-156）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第11回	<b>食器・容器（１）実物を見る</b> 材質別の食器・容器の特徴を学ぶ。 実物をお見せするようにします。	次回に該当する教科書部分（p. 156-160）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第12回	<b>食器・容器（２）</b> 料理別の食器の種類と特徴を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 161-164）の通読。課題プリントを仕上げる。	4時間
第13回	<b>調理と熱源</b> 調理と熱源について学ぶ。	課題プリントを仕上げる。	4時間
第14回	<b>調理理論ⅠからⅤまでの総復習</b> 2年間の調理理論の総まとめとして、あらためて調理理論の必要性を話します。	Vで学んだことを確認する。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い解説を行う。	2年間学習したことをもう一度総復習する。	4時間

授業科目名	<b>総合調理実習</b>				
担当教員名	松野 陽・岡本正隆				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	レストラン形式で実際に料理を提供する実習である。事前に配布する料理レシピをもとに、各自が実習する料理の予習を行う。12:00の提供時間に合わせて調理を準備し、来られたお客様のグループ人数に合わせて				

開放科目の指示：「可・不可」

### 授業概要

日本・西洋・中国料理のコースメニューをレストラン形式で提供する実習で、レストラン現場での実践力を身につけることを目的としている。まず、事前学習として、あらかじめ与えられた課題メニューについてお客様に提供するまでのプロセスを整理する。そして実習当日、提供時間や出来上がりのクオリティ、衛生面などを意識しながら実際に料理を仕上げ、レストラン現場における総合力を習得する。これまでの班単位での実習とは異なり、クラス全体の連携やより細かなチームワーク、そして臨機応変な対応力が必要となる。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	レストラン形式の実習	各ジャンルのメニューをレストラン形式で衛生的且つ適切に調理し、提供する事ができる。
汎用的な力		レストラン現場における総合的な実践力をつかむ事ができる。
1. DP6. 行動・実践		

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

実技試験	30%	： 日本料理・西洋料理の課題調理における到達度を独自のルーブリックにより評価する。授業内で実施。
実習課題・レポート	30%	： 実習における事前課題の作成及び事後のレポートを独自ルーブリックにより評価する。
授業態度	40%	： 授業内での積極性及び取り組み状況を独自のルーブリックにより評価する。

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

調理師養成教育全書【第5巻 調理実習】/全国調理師養成施設協会  
調理用語辞典/全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限  
【岡本 正隆】 水曜日16時～17時

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

### 授業計画

回数	内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>実習概要説明及び調味料・香辛料・大型調理機器について</b> 授業の進め方・実習の流れについて説明を行い、調理器具について学ぶ。 様々な調味料や香草などを実際に味見をして、理解を深める。	配付されたプリントを元に重要事項を板書し、資料を整理する。 4時間
第2回	<b>レセプション実習・練習（日本料理）</b>	事前配布の和定食のレシピを元に作業工程表を作成。 4時間

	・豚の生姜焼き・鶏と大根の煮物他		
第3回	<b>レセプション実習・練習（西洋料理）</b> 洋食ライスマニュー、サラダ、スープ	事前配布の洋定食のレシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第4回	<b>西洋料理試食研修会</b> 西洋料理店において、試食及びテーブルマナーについて学ぶ。	授業終了後にレポートを作成し提出する。	4時間
第5回	<b>レストラン実習（日本料理）</b> 麺料理、酢の物、揚げ物、ごはんもの、汁もの他	事前配布の日本料理レシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第6回	<b>レストラン実習（中国料理）</b> 前菜、スープ、炒め物、デザート他	事前配布の中国料理レシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第7回	<b>レストラン実習（西洋料理）</b> オードブル・スープ・メイン（魚料理）・デザート他	事前配布の西洋料理レシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第8回	<b>キャラクター弁当コンテスト</b>  「4歳から小学校低学年が食するかわいいお弁当」をテーマに、各自でメニュー考案から原価計算、材料発注を行いコンテスト形式で競う。	配布された資料を実習終了後に整理する。また、授業の振り返りをレポートとして提出する。レシピを元に原価計算、材料発注を行い、作業工程表を作成する。	4時間
第9回	<b>製菓特別授業</b>  デモンストレーションを受講後、各班に分かれてお菓子作りを行う。	配布された資料を実習終了後に整理する。また、授業の振り返りをレポートとして提出する。	4時間
第10回	<b>レストラン実習（日本料理）</b> サラダ、炒め物、焼き物、揚げ物、ご飯もの、汁もの他	事前配布の日本料理レシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第11回	<b>製パン特別授業</b>  デモンストレーションを受講後、各班に分かれてパン作りを行う。	配布された資料を実習終了後に整理する。また、授業の振り返りをレポートとして提出する。	4時間
第12回	<b>レストラン実習（中国料理）</b> 炒めもの・ご飯もの・スープ・デザート他	事前配布の中国料理レシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第13回	<b>レストラン実習（西洋料理）</b> （フルコースメニュー）オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート	事前配布のフルコースレシピを元に作業工程表を作成。	4時間
第14回	<b>レストラン実習（基礎実技テスト）及び各基礎技術における目指すべき修得レベルの詳細解説</b> 指定された日本料理、西洋料理の基礎実技について試験を行う。また、各基礎技術における目指すべき修得レベルの詳細解説を教員が行う。	器具の手入れと共に基礎技術における手順の確認及び自主練習を行う。	4時間
第15回	<b>レストラン実践形式での実技テスト及び各担当料理とチーム連携における課題と目標の詳細解説</b> 西洋料理・日本料理の課題メニューを各チームに分かれて学生のみで主体的に連携をとりながら、喫食者の食べるスピードに合わせて料理を提供する。また、開始から終了までにおける課題と目標についての詳細解説を教員が行う。	課題に対する適切な調理方法を予習する。	4時間

授業科目名	高度調理技術実習				
担当教員名	松野 陽・岡本正隆・阪本美奈子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	ワンセルフ実習の場合は授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順・修得ポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解したうえで、一人での調理作業を行う。作品展にお				

開放科目の指示：「可・不可」

### 授業概要

本授業はワンセルフ形式を中心として行い、日本料理・西洋料理のメニューにおいて、下処理から仕上げまで、すべての行程を自分一人で調理する。複数のメニューを適切な手順で衛生的に進める個人力を養う。また、これまでに学んできた内容の集大成として位置付ける「卒業作品展」の献立作成から原価計算・材料発注・試作・作品のコーディネート及び作品展当日の実施についても行う。問題解決力や計画実行力など複合した様々な力を養い、技術のみならず総合的な人間力を身に付けることを目標としている。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	日本料理・西洋料理の各メニューにおいて、下処理から仕上げまでの行程を自分一人で調理する。	複数のメニューを適切な手順で衛生的に調理する事ができる。
2．DP1. 幅広い教養やスキル	卒業作品展の作品制作	グループで作品展示に取り組む事で協調性や、コミュニケーション能力など複合した様々な力を養い、原価計算・食材の発注等を実践的に行う事でその仕組みを理解する事ができる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		テーマに添った作品を考案し、計画的に作業を進める事ができる。
2．DP4. 課題発見		個人作業を通じて、自己の課題を省察する事ができる。
3．DP6. 行動・実践		作業計画に基づき、主体的に取り組む事ができる。
4．DP9. 役割理解・連携行動		グループ内での自身の役割を理解し、周囲と連携して作業を進める事ができる。
5．DP7. 完遂		テーマに基づいた作品を考案し、発表（作成）する事ができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

以下の3項目合計100点満点で評価する。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
卒業作品展の作品	40% : 作品の完成度を独自のルーブリックにより評価する。授業内で実施。
実習課題・レポート	20% : 作品展までの各段階における課題を独自のルーブリックにより評価する。
授業態度	40% : 授業内での積極性及び取り組み状況を独自のルーブリックにより評価する。

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

調理師養成教育全書【第5巻 調理実習】/全国調理師養成施設協会  
調理用語辞典/全国調理師養成施設協会

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日 2限  
 【岡本 正隆】 水曜日 16時～17時  
 【阪本美奈子】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	<b>卒業料理作品展の取り組み①</b> 作品展と授業の概要及び作品献立について	配付資料の理解を深める。 1時間
第2回	<b>卒業料理作品展の取り組み②</b> 作品献立のジャンル・テーマについて	グループごとにジャンル・テーマを考える。 1時間
第3回	<b>学外調理体験授業</b> 生産現場において調理体験を通じて製造工程や食品の特徴等を学ぶ。	調理体験内容のポイントを整理し、レポートにまとめる。 1時間
第4回	<b>ワンセルフ実習 (①日本料理)</b> 包み焼きの調理方法を学ぶ。	包み焼きの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。 1時間
第5回	<b>ワンセルフ実習 (②西洋料理)</b> ピカタの調理方法を学ぶ	ピカタの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。 1時間
第6回	<b>卒業作品展の取り組み③</b> 作品展の試作1回目	課題点を具体化し、資料を整理する。 1時間
第7回	<b>調理実習① (a日本料理・b西洋料理)</b> a. 姿造りの調理方法を学ぶ。 b. ソテーの調理方法を学ぶ。	姿造り、ソテーそれぞれの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。 1時間
第8回	<b>調理実習② (b日本料理・a西洋料理)</b> b. 姿造りの調理方法を学ぶ。 a. ソテーの調理方法を学ぶ。	姿造り、ソテーそれぞれの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。 1時間
第9回	<b>卒業料理作品展の取り組み④</b> 作品展の試作2回目	試作2回目の課題点を具体化し、資料を整理する。 1時間
第10回	<b>ワンセルフ実習 (②日本料理)</b> あんかけの調理方法を学ぶ	あんかけの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。 1時間
第11回	<b>卒業料理作品展の取り組み⑤</b> 作品展の試作3回目	試作3回目の課題点を具体化し、資料を整理する。 1時間
第12回	<b>調理実習② (日本料理)</b> すき焼きに使用する食材の下処理、盛り付け、加熱調理について学ぶ。	すき焼きの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。 1時間
第13回	<b>卒業料理作品展の取り組み⑥</b> 展示料理の仕込み作業	レシピや作業工程について資料を整理し、完成させる。 1時間
第14回	<b>卒業料理作品展の取り組み⑦</b> 展示料理の仕込み・仕上げ作業	仕込みの進捗状況に合わせて工程表を見直し、仕上げの段取りを整理する。 1時間
第15回	<b>卒業料理作品展の取り組み⑧</b> 展示料理の仕上げ	仕込みの進捗状況に合わせて工程表を見直し、仕上げの段取りを整理する。 1時間

授業科目名	フードサービス実習				
担当教員名	山岡正弘				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実技・グループワークが60%、内容を説明する講義形式40%				

開放科目の指示「不可」

### 授業概要

本授業はフードサービスにおける基本と汎用性を習得し、活用できるようにすることを目標とする。フードサービスにおける理論を理解した上で実習を行う。内容としては個々のスキルアップと顧客に対してのアピール方法などを重視した内容とする。「サービスマナーの習得」「サービスとホスピタリティの違い」「サービススキルの向上」「魅せるフードサービススキル」「ゲストに喜ばれるフードサービス」をベースに習得し、個々に習得シートを作成する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	フードサービスに関する知識を学び、理解を深める。	習得した専門知識・技能を活用し、的確なフードサービスが出来る。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		習得した知識・技能を実践の中で応用することが出来る。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求めめる
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ディベート、討論

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
課題	: 授業期間中に課題指示の提出と内容理解度 40%
フードサービス実習総合発表	: 実技の習熟度を評価する 30%
授業態度	: 授業への積極的参加（課題への取り組み状況・疑問や質問を放置しない） 30%

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

新版 フードコーディネーター教本/日本フードコーディネーター協会 編/柴田書店  
 新調理師養成教育全書（必修編）第5巻 調理実習/公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編/公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編  
 新調理師養成教育全書（必修編）第6巻 総合調理実習/公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編/公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編  
 NHKまる得マガジン テキスト/NHK出版  
 など

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

### 授業計画

第1回	オリエンテーション		授業外学修課題にかかると目安の時間
	フードサービス実習の進め方、考え方などを解説	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第2回	接客の基本 (1) 資質	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間

	<p>フードサービス要員に求められる資質</p> <p>(1) 身体的資質 (2) 知的資質 (3) 精神性と道徳性 (4) プロフェッショナルとしての資質</p> <p>資質を生かす具体的な行動指針</p> <p>(1) 協調性 (2) 品格のある行動 (3) 健康に注意 (4) 知識の醸成と向上</p> <p>職務上の容姿、服装</p> <p>(1) 制服 (ユニホーム) (2) 身だしなみ</p>		
第3回	<p><b>接客の基本 (2) 任務</b></p> <p>レストランの要員とそれぞれの任務</p> <p>(1) 職務階級とそれぞれの任務</p> <p>各種サービス準備の作業</p> <p>施設の整備</p> <p>卓上調味料、ソース類の整備</p> <p>サービス用器具、特に金属製食器の整備と手入れ</p> <p>接客動作</p> <p>(1) 諸準備を完了して客を迎える (2) 接客にあたって</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第4回	<p><b>西洋料理の食器</b></p> <p>銀食器 (金属製食器)</p> <p>(1) テーブル・サービスに使用する基本的な銀食器類 (2) 銀食器取扱上の諸注意</p> <p>(3) 不完全な銀食器類の修理</p> <p>陶磁器</p> <p>(1) 陶磁器 (ガラス器) の皿の種類 (2) 洗浄 (3) 管理・整理 (4) 取扱上の注意</p> <p>ガラス容器</p> <p>(1) 主として使用されるガラス容器 (2) ガラス容器の維持と整理</p> <p>食器類の種類と名称</p>	食器専門店などで食器類の種類について調べておく	4時間
第5回	<p><b>準備、点検</b></p> <p>各種宴会等のセッティングの準備</p> <p>(1) 受付 (2) 宴会場及び控室 (3) 立食 (パーティー、ビュッフェ) のセッティング</p> <p>(4) 着席 (シッティング) のセッティング</p> <p>レストランのセッティングと準備</p> <p>(1) テーブルの準備 (テーブルの配置、テーブル・クロス、椅子の配置、一般的な食器セット)</p> <p>(2) 各種食器類、材料等の準備 (3) セッティングの点検</p>	ホテル内の宴会場・レストランを見学しておく	4時間
第6回	<p><b>客席案内</b></p> <p>客席への案内</p> <p>(1) 待機への心得 (2) 利用客の確認 (予約されていない客、予約客)</p> <p>(3) 客席への誘導 (客席の選択基準、着席を助けるテクニック) (4) 繁忙時の誘導</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第7回	<p><b>注文 (1) メニュー</b></p> <p>メニュー作成の諸規則</p> <p>(1) セット・メニュー (2) 美食のための規則 (3) 調理法の名称の尊重</p> <p>(4) メニュー作成の規則</p> <p>料理名あるいはその食材</p> <p>メニューの構成</p> <p>(1) メニューの分類別構成 (2) 定食</p> <p>注文の受け方</p> <p>(1) 注文を受ける時のテクニック</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第8回	<p><b>注文 (2) 確認と伝票処理</b></p> <p>注文品の確認と伝票処理</p> <p>(1) 伝票の分類 (客用伝票直接記入システム、チェックリスト・システム、客用伝票転記システム、コンピューター・システム) (2) 注文品の確認と伝票処理 (注文品の確認、伝票処理)</p> <p>客席での販売促進</p> <p>(1) 質問に答える (2) サジェスションをする</p> <p>予約、契約及び解約の仕組み</p> <p>売上管理</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第9回	<p><b>料理の運搬</b></p> <p>食器類の運搬及び持ち方</p> <p>(1) 皿 (2) トレイの持ち方</p> <p>料理の運搬及び持ち方</p> <p>(1) 手付きの大きな長方形盆 (2) 長方形、丸形、楕円形などの大盆</p> <p>歩行動作</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第10回	<p><b>テーブルサービス</b></p> <p>料理、飲料に応じたテーブルサービスの方法</p> <p>(1) 料理 (2) 飲料</p> <p>食器類の片づけ方法</p> <p>(1) 皿とナイフ、フォークの下げ方 (2) グラスの下げ方</p> <p>テーブル上での事故対処</p> <p>一般的な救護方法</p> <p>(1) 喉に物がつかえた (2) 意識を失って倒れた (3) 脳卒中で倒れた</p> <p>食事マナー</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第11回	<p><b>調理の仕上げ ( ワゴン [グリドン] ・サービス )</b></p> <p>骨を取り去り切り分ける (デクパージュ) 作業</p> <p>(1) 魚のデクパージュ (2) ロースト・チキンのデクパージュ (3) オレンジのサービス</p> <p>トランシェ (カーヴィング) とフランベ (フレイミング)</p> <p>(1) 仔羊の腿肉 (2) ペッパー・ステーキ (3) クレープ・シュゼット</p> <p>(4) クレープ・フランベ (5) シーザー・サラダ</p> <p>(6) アイリッシュ・コーヒールとカフェ・ロワイヤル</p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第12回	<p><b>食事の国際慣習</b></p>	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間



	国際儀礼（プロトコール） (1) 席次 ( 宴席の上位席と下位席、主婦人の席、招待客の席、避けなければならないこと 日本国旗と外国国旗 食事に関する国際習慣		
第13回	<b>接客サービス作業要領 (1) 前準備から</b> ①テーブル・クロスの敷き方 ②テーブル・クロスの折り方 ③ナフキンの折り方 ④テーブル・セッティング ⑤皿の持ち方と下げ方 ⑥トレイの持ち方とグラスの運び方 ⑦待機姿勢 ⑧アームタオルに関して ⑨客をご案内する ⑩水の注ぎ方	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第14回	<b>接客サービス作業要領 (2) オーダーの取り方から</b> ①朝食のオーダーの取り方 ②ランチタイムのオーダーの取り方 ③注文の取り方 ④皿盛料理の出し方 ⑤白ワインの開栓とサービス ⑥赤ワインのサービス ⑦シャンパーニュの開栓とサービス	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく	4時間
第15回	<b>フードサービス実習総合発表</b> 正しい接客が出来ていること。 ①正しい客席案内ができる。 ②正しく注文が取れる。 ③客席での販売促進ができる。	1回~14回までの内容を把握し接客の練習をしておく	4時間

授業科目名	応用調理実習				
担当教員名	松野 陽・岡本正隆				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	事前に配布する料理レシピをもとに、各自が実習する料理の予習を行う。12:00の提供時間に合わせて調理作業をすすめ、時間になればお客様に料理を提供する。その後、料理の試食と片づけを行い、最後に教				

開放科目の指示：「不可」

## 授業概要

本授業は日本料理・西洋料理のコースメニューをレストラン形式で提供する実習で総合調理実習の応用的内容となる。特殊食材などを多く取り扱うことで、難易度の高い技術を身に付けるとともに、より円滑な提供までの流れを構築する力を身に付けることを目標とする。仕上げる食数は40～50食と一般的な専門店における食数と同等レベルとし、一つ一つの作業の完成度を高め、より質の高い料理の提供を目指す。サービスとの連携や場面ごとの迅速な判断が必要となり、総合的な実践力を養う。

## 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	応用的な技術を組み込んだレストラン形式の実習	専門的な食材の特徴を理解し、適切に下処理を行う事ができる。また、調理においても衛生的で手際良く高度な作業を行う事ができる。
汎用的な力		レストラン現場における総合的な実践力をつかむ事ができる。
1．DP6. 行動・実践		自身の役割を理解したうえで周囲と連携し、積極的に他者に働きかける事ができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習

## 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

## 成績評価

### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

以下の3項目の合計100点満点で評価する。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
実技試験	30% : 日本料理・西洋料理の課題調理における到達度を独自のルーブリックにより評価する。
実習課題・レポート	30% : 実習における事前課題の作成及び事後のレポートを独自のルーブリックにより評価する。
授業態度	40% : 授業内での取り組み状況を独自のルーブリックにより評価する。

## 使用教科書

特に指定しない

## 参考文献等

調理師養成教育全書【第5巻 調理実習】/全国調理師養成施設協会  
調理用語辞典/全国調理師養成施設協会

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限  
【岡本 正隆】 水曜日16時～17時

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室までお尋ねて来てください。

## 授業計画

第1回

オリエンテーション及び実習

・食材の知識を深める。・事前に配布する料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。

授業外学修課題にかかる目安の時間

1時間

	<p>*食材比較 *実習 バスタビュッフエ他</p>		
第2回	<p><b>レストラン実習①（日本料理）</b></p> <p>造りについて よこわの造り・揚げ物・小鍋・御飯もの・デザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する日本料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第3回	<p><b>レストラン実習②（西洋料理）</b></p> <p>イタリア料理について 前菜・スープ・パスタ・メイン・デザート</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する西洋料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第4回	<p><b>レシピコンクール</b></p> <p>産官学連携による学内料理レシピコンクール。JA徳島の指定食材を使用し、テーマに添ったレシピ作成し調理を行う。</p>	<p>・食材の知識を深める。・テーマに添ったレシピを考案し、原価計算と作業工程表を作成する。</p>	1時間
第5回	<p><b>レストラン実習③（日本料理）</b></p> <p>寿司について 海鮮寿司・小鍋・焼き物・汁もの・デザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する日本料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第6回	<p><b>特殊食材調理実習①（日本・西洋料理）</b></p> <p>高度な技術を要する特殊食材の下処理から加熱調理、盛り付けまでを個人作業にて行う</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第7回	<p><b>レストラン実習④（西洋料理）</b></p> <p>オードブルについて 蟹とブリュノワ野菜のタルタル・サラダ・スープ・魚料理・デザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する西洋料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第8回	<p><b>レストラン実習⑤（日本料理）</b></p> <p>みぞれ煮について 甘鯛のみぞれ煮鍋仕立て・穴子の炒り玄米揚げ・ご飯もの・デザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する日本料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第9回	<p><b>レストラン実習⑥（西洋料理）</b></p> <p>ビスクについて オマール海老のビスク・パスタ・サラダ・スープデザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する西洋料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第10回	<p><b>レストラン実習⑦（日本料理）</b></p> <p>土瓶蒸しについて 松茸土瓶蒸し・焼き物・寿司・小鍋・デザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する日本料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第11回	<p><b>レストラン実習⑧（西洋料理）</b></p> <p>ローストについて シャラン産鴨胸肉のロースト・オードブル・スープ・魚料理・デザート他</p>	<p>・食材の知識を深める。・事前に配布する西洋料理レシピをもとに実習作業工程表を作成する。</p>	1時間
第12回	<p><b>レストラン実践形式での実技テスト及び各担当料理とチーム連携における課題と目標の詳細解説</b></p> <p>過去に作成した指定献立を班ごとに分かれ、学生のみで主体的に連携をとり、喫食者の食べるスピードに合わせて料理を提供する。また提供終了後、開始から終了までにおける課題と目標についての詳細解説を教員が行う。</p>	<p>課題に対する適切な調理方法を予習する。</p>	1時間
第13回	<p><b>特殊食材調理実習②（日本料理）</b></p> <p>ふぐの捌き方とその調理について</p>	<p>調理道具の手入れをし、食材について調べる。</p>	1時間
第14回	<p><b>テーブルマナー・試食会</b></p> <p>レストラン（料亭）におけるマナー研修及び試食</p>	<p>レストラン（料亭）でのマナーを学ぶと共に料理、食材への理解を深める。</p>	1時間
第15回	<p><b>学生考案メニューによる調理実習</b></p> <p>自身で考案したレシピに基づき、調理作業を行う。</p>	<p>作業工程を整理し、必要となる準備・段取りをレシピに記載する。</p>	1時間

授業科目名	<b>学外調理実習Ⅱ</b>				
担当教員名	松野 陽・岡本正隆				
学年・コース等	2	開講時期	通年	単位数	1
授業形態	オリエンテーションを通じて学外実習に対する心構えや実習先に対するマナーを理解できるよう事前指導を行う。実習先は希望調査をもとに配属し、事前に実習先へ打ち合わせに出向き、7日間（45時間）の実				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は学外実習Ⅰと授業概要は同様のものであるが、実施時期が2年次の夏となる。そのため、進路選択での方向性が明確でない場合または、よりスキルアップを目指した研修としての参加動機となる。実習先は学生の希望を調査したうえで配属し、事前指導において心構え・習得目標・社会マナー等を学ぶ。実習先の事業所では一日の流れや具体的な調理作業等、研修を通して学んだ内容を指定の実習ノートに記入する。また、学外実習終了後に事後指導として振り返りを行い、各自の情報を共有し、今後に繋げる。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	学生が希望するジャンルの事業所において調理研修を行う。	調理現場の実際を理解し、自らのキャリアデザインにおいて効果的に役立てる事ができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自ら学んできたことを振り返り、自己の課題を省察することができる。
2．DP6. 行動・実践		物事に対して広く関心を持ち、積極的に関わる事ができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

以下の3項目の合計100点満点で評価する。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
事前事後指導における取組み状況	事前事後導の内容理解とその行動が適切に行えているかを独自のルーブリックにより評価する。
40%	
実習ノート	実習期間中の日報レポートと実習終了後のまとめレポート内容を独自のルーブリックにより評価する。
40%	
現場実習における取組み状況	実習中の取り組み姿勢を実習先指導者の評価を参考に独自のルーブリックに照らし、評価する。
20%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

なし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、全体で45時間の学修が求められる。実習に参加するだけでなく、事前準備や事後の振り返りにも十分に力を入れること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】木曜日2限  
【岡本 正隆】水曜日16時～17時

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

### 授業計画

回数	内容	授業外学修課題にかかるとする目安の時間
第1回	<b>オリエンテーション①</b> 学外実習の目的と飲食業界の形態について学習する。	実習の概要について資料を整理する。 1時間

第2回	<b>オリエンテーション②</b> 飲食業界の形態について更に理解を深め、自己分析を行う。	希望ジャンルについて研究をする。	1時間
第3回	<b>オリエンテーション③</b> 実習の確認事項（調理師としての立ち居振る舞いや社会人としての基本的なマナーなど）	学んだ内容を配付された資料に各自整理する。	1時間
第4回	<b>実習先へ事前挨拶及び打ち合わせ</b> 実習配属先へ事前挨拶	実習先への事前挨拶で指示された内容を整理し、準備を整える。	1時間
第5回	<b>実習先での実習①</b> 実習先での実習 1日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第6回	<b>実習先での実習②</b> 実習先での実習 2日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第7回	<b>実習先での実習③</b> 実習先での実習 3日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第8回	<b>実習先での実習④</b> 実習先での実習 4日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第9回	<b>実習先での実習⑤</b> 実習先での実習 5日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第10回	<b>実習先での実習⑥</b> 実習先での実習 6日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第11回	<b>実習先での実習⑦</b> 実習先での実習 7日目	実習ノートに学んだ事項や課題を記入する。	1時間
第12回	<b>実習事後指導①</b> 実習内容や感想に関する学生間共有及び教員からのコメント	実習先へのお礼状送付	1時間
第13回	<b>実習事後指導②</b> 実習内容や感想に関する学生間での共有及び教員からのコメント	実習先で学んだ事や気づき、発見等を整理する。	1時間
第14回	<b>実習事後指導③</b> 実習内容や感想に関する学生間での共有及び教員からのコメント	今後の取り組み課題を明確に記す。	1時間
第15回	<b>実習事後指導④</b> キャリアデザインに向けた今後の取り組みを共有する。	全日程における総まとめをシートに記入する。	1時間

授業科目名	レストランサービス実習				
担当教員名	阪本美奈子・山岡正弘				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	サービスに関する基礎知識を学んだのち、レストラン実習室においてサービス担当と試食担当にわかれ、料理提供を通じた実践形式で実習を行う。授業の締めくりに互いの立場から感想を記入する。また、教員は全				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は日本・西洋・中国料理のコースメニューをレストラン形式で一品ずつ提供し、飲食店におけるサービスの知識、技能における実践力を習得することを目標とする。サービス用語やルールから具体的な技能までの基礎を学んだのち、料理を提供する側と試食側に分かれて実習する。お客様の食事のスピードに合わせて、熱いものは熱い状態で、冷たいものは冷たい状態でそれぞれの料理を提供できるよう厨房とコミュニケーションを取りながら、理想的な状態での配膳を目指す。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	レストランサービスに関する知識	サービスにおける基礎知識とホスピタリティ精神を身につけ、円滑に料理を提供することができる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持ち、積極的に行動することができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		チームの中で役割を理解し、伝達することができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

サービス実技

#### 評価の基準

： レストランサービスの基本的技術における到達度を、独自のルーブリックを基に評価する授業内にて実施する

40%

授業態度

： 授業内での積極性及び取り組み状況を、独自のルーブリックを基に評価する

40%

レポート

： 授業内で毎回提出を指示しているレポートを、独自のルーブリックを基に評価する

20%

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

プリント使用

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【阪本 美奈子】 火曜日4限  
他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

【山岡 正弘】 水曜日 授業前後の時間にて対応します。

### 授業計画

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	レストランサービスに関する基礎知識と基礎技能の概要 サービス用語の理解と練習 サービス技能の理解と練習	用語と技能の復習	1時間

第2回	<b>レストランサービスの実践（日本料理 レセプション）</b> レストランにおける日本料理提供の実践練習 準備から片付けまでの全体の流れを理解する	ノートをまとめ、実践に備えて理解度を高める	1時間
第3回	<b>レストランサービスの実践（西洋料理 レセプション）</b> レストランにおける西洋料理提供の実践練習 準備から片付けまでの全体の流れを理解する	ノートをまとめ、実践に備えて理解度を高める	1時間
第4回	<b>レストランサービスの実践（1-1 日本料理）</b> レストランにおける日本料理提供の実践 準備から片づけまでの基本的な実践力を身につける	気付いた内容をレポートにまとめる	1時間
第5回	<b>レストランサービスの実践（2-1 西洋料理）</b> レストランにおける西洋料理提供の実践 準備から片づけまでの基本的な実践力を身につける	授業において気付いた課題の振り返り	1時間
第6回	<b>レストランサービスの実践（1-2 日本料理）</b> レストランにおける日本料理提供の実践 準備から片付けまでの総合的な実践力を身につける	授業において気付いた課題の振り返り	1時間
第7回	<b>レストランサービスの実践（2-2 西洋料理）</b> レストランにおける西洋料理提供の実践 準備から片付けまでの総合的な実践力を身に付ける	当日の振り返りをレポートにまとめる	1時間
第8回	<b>レストランサービスの実践（3-1 中華料理）</b> レストランにおける日本料理提供の実践 準備から片づけまでの基本的な実践力を身につける	当日の振り返りをレポートにまとめる	1時間
第9回	<b>レストランサービスの実践（3-2 中華料理）</b> レストランにおける西洋料理提供の実践 準備から片付けまでの総合的な実践力を身に付ける	レシピとレポートの作成	1時間
第10回	<b>レストランサービスの実践（2-3 西洋料理）</b> レストランにおける西洋料理提供の実践 準備から片付けまでの流れを理解し、主体的な実行力を身に付ける	西洋料理の特殊食材について詳しく調べる	1時間
第11回	<b>レストランサービスの実践（1-3 日本料理）</b> レストランにおける料理提供の実践 準備から片づけまでの主体的な実行力を身につけるとともに、スムーズな運営ができるようにチーム全体で行動する	日本料理の特殊食材について詳しく調べる	1時間
第12回	<b>レストランサービスの実践（2-4 西洋料理）</b> レストランにおける料理提供の実践 準備から片付けまでの主体的な実行力を身につけるとともに、スムーズな運営ができるようにチーム全体で行動する	自己の課題をふまえ、レポートにまとめる	1時間
第13回	<b>レストランサービスの実践（1-4 日本料理）</b> レストランにおける料理提供の実践 準備から片づけまでの主体的な実行力を身につける スムーズで安定した動きができるように、チーム全体で行動する	自己の課題をふまえ、レポートにまとめる	1時間
第14回	<b>レストランサービスの実践（実技テストと振り返り）</b> レストランサービスの指定内容について、実技テスト形式で実施し、振り返りを行う	今までの自己課題をレポートにまとめる	1時間
第15回	<b>総括</b> レストランサービスにおいてのまとめ レストランサービス実践のポイントを整理する	各自の課題を克服するために復習する	1時間

授業科目名	<b>食料経済学</b>				
担当教員名	小林豊博				
学年・コース等	2回生・調理・製菓専攻	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	書き込み式のプリントを配付し、講義形式で授業を進めます。プリントは要点箇所が空欄となっているので、授業を聴きながらプリントの空欄部分を埋めてください。講義中心ですが一方向的にならないように、随 開放科目の指示：「不可」				

### 授業概要

本授業では、食品流通論やフードマーケティングの本質的な考え方を示し、食品流通や食品産業の実態を把握するための専門的な力を養うことを目標とします。日々の生活において食事の形態や食料消費にどのような変化が生じているのか、食料品がどのような経路をたどって生産者から消費者へ到るのか、その間にどのような業者や産業が活動しているのか、きちんと把握できていますか。これらを明確に理解し、現代のフードビジネスの抱える問題点を的確に捉える力を身につけることが本授業の目指すところです。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品流通・流通業や食品産業に関する知識	インターネットや書籍などの情報をもとに、食品流通や食品産業の動向を理解できる。
汎用的な力		収集した資料から、食品流通業界や食品産業界の課題を検討できる。 討論などに主体的に参加して、議論を積極的かつ協動的に進めることができる。
1．DP4. 課題発見		
2．DP6. 行動・実践		

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

振り返りシートには、授業に対する関心や意欲、学習の理解度についての自己評価と授業を振り返っての記述等を行います。記述の内容には、授業に対する改善要望なども盛り込みます。振り返りシートは5回提出。

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします  
振り返りシート提出後の授業で、授業に対する改善要望などの全体的な傾向についてコメントします。

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業への取り組み状況	： 教員との授業中の問答に的確に答えた場合やコメントを求めた際に積極的に参加した場合は1ポイントを付与します。上限は10ポイント、1ポイントを3点に換算して30点満点。
30%	
各回の授業内小テスト	： 各回の授業内容を踏まえた問題を2～3問程度出題します。問題は選択式、全小テストの正答率を30点満点に換算します。
30%	
振り返りテスト	： 知識の理解度を確かめる選択式問題を70%、基礎知識を用いて自分の意見を述べる論述問題を30%出題。論述問題は次の2観点から評価。① 課題を的確に捉えていること、② 課題に対し筋道を立てて考えていること。
30%	
振り返りシート	： 5回提出し、記述した内容や自己評価が適切に行われているか等の観点で1回につき2点満点、合計10点満点で評価します。
10%	

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

『三訂 食品の消費と流通』 公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社  
(フードスペシャリスト資格認定試験を目指す人は購入することを勧めます。)

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

- 時間： 授業の前後
- 場所： 授業の教室
- 備考・注意事項： その他、次の2つの方法でも質問を受け付けます。① 配付する質問用紙を用いて対応します。質問用紙を受け取って、次回の授業時に回答を記入し返却します。② メールにて随時対応します。メールアドレスは配付の質問用紙に記載します。



授業計画		授業外学修課題にかかかる目安の時間	
第1回	<b>食事形態の分類について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事形態を内食、中食、外食の3つの領域に分類します。</li> <li>・食事形態を分類するためのポイントを示します。</li> <li>・いくつかの例を示して、食事形態の分類法を解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：内食、中食、外食、食事形態の分類法）。	4時間
第2回	<b>食品産業と食生活の変化について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産されてから消費者に届くまでの食品の流れを概観します。</li> <li>・食品産業とフードシステムについて解説します。</li> <li>・外食産業と中食産業について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：食市場、食品産業、フードシステム、外食産業、中食産業）。	4時間
第3回	<b>食生活および食市場の変化について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活の変化の特徴について考察します。</li> <li>・食事の外部化をもたらした要因について解説します。</li> <li>・少子高齢化による食市場の変化について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：食の外部化、個食、少子高齢化）。	4時間
第4回	<b>食品消費の変化について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・総務省による『家計調査』に基づいて食品を分類します。</li> <li>・分類した食品の品目別に消費量や購入金額の変化を観察します。</li> <li>・食品産業の技術発展について概説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：家計調査、消費の増えた食品、消費の減った食品）。	4時間
第5回	<b>価格決定のメカニズムについて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・需要曲線とは何か入門的に解説します。</li> <li>・供給曲線とは何か入門的に解説します。</li> <li>・価格決定のメカニズムについて入門的に解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：需要曲線、供給曲線、均衡価格、均衡取引量）。	4時間
第6回	<b>所得弾性値および価格弾性値について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・所得弾性値と価格弾性値の計算の仕方を解説します。</li> <li>・所得弾性値と価格弾性値の数値の表す意味について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：変化率とは、所得弾性値の表す意味、価格弾性値の表す意味）。	4時間
第7回	<b>食品流通と小売業および卸売業について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通とはどのような活動であるのか、その役割について解説します。</li> <li>・卸売業の活動とその役割について解説します。</li> <li>・小売業の活動とその役割について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントの完成する（完成のためのキーワード：流通事業、流通システム、流通チャネル、卸売業の機能、小売業の機能と分類）。	4時間
第8回	<b>生鮮食品の流通と卸売市場の仕組みについて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食料品の中間流通の特徴について解説します。</li> <li>・卸売市場の種類や卸売市場を運営する担い手について解説します。</li> <li>・卸売市場内での取引や卸売市場の機能について解説します。</li> <li>・卸売市場の変化と課題について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：中央卸売市場、卸売業者、仲卸業者、セリ、相対取引）。	4時間
第9回	<b>加工食品の中間流通について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品の中間流通の特徴について解説します。</li> <li>・食品問屋の分類と各種食品問屋について解説します。</li> <li>・食品輸入と商社の役割について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：加工食品の流通経路、食品問屋の分類、食品輸入）。	4時間
第10回	<b>米、小麦粉製品、青果物の流通の特徴について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米の流通を規制する法律の変遷について解説します。</li> <li>・小麦の商品特性と小麦粉製品の流通について解説します。</li> <li>・米と小麦の輸入について解説します。</li> <li>・青果物の商品特性と流通技術について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：食糧管理法、食糧法、売買同時契約、SBS、予冷、CA貯蔵、MA包装）。	4時間
第11回	<b>水産物、食肉、鶏卵、飲用乳・乳製品の流通の特徴について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水産物の商品特性と流通の特徴について解説します。</li> <li>・食肉および鶏肉の商品特性と流通の特徴について解説します。</li> <li>・鶏卵の商品特性と流通の特徴について</li> <li>・飲用乳・乳製品の商品特性と流通の特徴について解説します。</li> <li>・その他主要食品の流通の特徴について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：消費地市場、産地市場、食肉センター、食鳥処理場、GPセンター、生乳生産者団体）。	4時間
第12回	<b>マーケティングとフードマーケティングについて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マーケティングの基礎理論について入門的に解説します。</li> <li>・マーケティングリサーチについて解説します。</li> <li>・マーケティング戦略について解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：ニーズ、ウォンツ、4P、4C、マーケティングリサーチ、商品のライフサイクル）。	4時間
第13回	<b>外食産業と中食産業のマーチャンダイジングについて</b>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：業態、QSC、チェーン店経営、カミサリー、情報システム、プライベートブランド商品）。	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外食産業の業態について解説します。</li> <li>・チェーンレストランの仕組みについて解説します。</li> <li>・外食産業の食材調達について解説します。</li> <li>・中食産業の業態について解説します。</li> <li>・中食産業のビジネスモデルについて解説します。</li> </ul>		
第14回	<b>フードビジネスと環境問題について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・フード関連産業と環境問題のかかわりについて解説します。</li> <li>・グリーンマーケティングについて解説します。</li> <li>・食の安全を確保するための国や企業の取り組みについて解説します。</li> </ul>	授業内容を復習しながら配付プリントを完成する（完成のためのキーワード：フードビジネス、3つのR、グリーンマーケティング、食品安全基本法、HACCP）。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・振り返りテストを行い、解説を行います。</li> </ul>	今期学んだことの総復習を行う。	4時間

授業科目名	<b>製菓実習 I</b>				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	授業内容のデモンストレーションを行い、作業の流れやポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、個人もしくは班単位での実習を行う。その際、教員は実習場を巡回し、指				

開放科目の指示：「不可」

## 授業概要

本授業は洋菓子実習において基本となる各種生地の種類と特徴を理解し、基礎的な技術の修得と衛生的に作業を行うための力を身につけることを目標とする。個々の修得レベルを高めるため、材料の計量から具体的な作業まで、個人作業を多く取り入れて実施する。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイント、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、ステップアップしていくうえでの土台作りとなる非常に重要な位置づけの授業である。

## 養うべき力と到達目標

### 確かな専門性

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

### 具体的内容：

実習内容の完成を確認し、作業工程を即座に理解でき、専門用語にも対応できる傾聴力を身につけ、自ら技術向上を図る。

### 目標：

実習デモンストレーション中は、作業をしっかりと見ながら理解し、製菓専門用語、フランス語ルセットに素早く対応し、ポイントや注意点を聞き逃すことがないよう書きとり、実習に集中する。

### 汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

実習内容を予め理解把握し、計量などの準備時間を、自身で考え実習スタートとする。トラブル時には、相手にわかるように状況を言葉で伝え、即座に対処する。

- 2 . DP9. 役割理解・連携行動

班単位の実習時は、お互いの作業を確認し進行状態を把握し、助け合い、結果相乗効果となるよう努める。衛生的作業にもプロ意識を持って敏速に作業する。

## 学外連携学修

無し

## 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 実験、実技、実習
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り（振り返りシート、シャトルシートなど）

## 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

## 成績評価

### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

### 成績評価の方法・評価の割合

授業内課題（実技テスト）

40%

### 評価の基準

： 製菓における基本的技術の到達度を評価する。

受講態度

40%

： 授業内での取組姿勢・熱意を評価する。

レシピ・ファイルの書き込み

20%

： 実習におけるポイントや注意点の書き込みを評価する。

## 使用教科書

特に指定しない

## 参考文献等

なし

## 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

## オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 本授業終了後

場所： 本授業実習室

## 授業計画

第-31回

製菓実習の進め方について

次回製菓実習の用具を確認する。

授業外学修課題にかかると自覚の時間

1時間

授業の進め方、注意事項等			
第2回	<b>ジェノワーズ(生地作り)</b> 基本となるスポンジケーキの作り方をマスターする。	生地の混ぜ方、素材の入れるタイミングを振り返る。	1時間
第3回	<b>ジェノワーズ(仕上げ) タルト(生地作り)</b> ・基本となるジェノワーズで一人一台のホールケーキを完成させる。 ・第4回分のタルト生地(パートシュクレ)を作る。	生クリームの温度管理を次回も徹底できるように振り返る。	1時間
第4回	<b>タルト・オ・フリユイ</b> タルト生地を型に敷き込み、クレームダマンドを流して焼成する。 焼成後、フルーツで仕上げて完成させる。	めん棒の扱い方、打ち粉の量を振り返る。	1時間
第5回	<b>シュー・ア・ラ・クレーム</b> シュー生地及びクレームパティシエールを作り、完成させる。	食中毒を出さない、ポイントを振り返る	1時間
第6回	<b>ルレ・オ・フリユイ ムース・オ・フロマージュの土台生地をつくる。</b> ・基本となるシート生地を作り、ロールケーキに一人一台を完成させる。 ・仕上げる。 ・ムース・オ・フロマージュの土台生地をつくる。	ジェノワーズのシート生地とホール生地の違いを理解する。	1時間
第7回	<b>ムース・オ・フロマージュ</b> ムース・オ・フロマージュをモンタージュと1人1台完成させる。	生クリームの泡立てを振り返る。	1時間
第8回	<b>シフォンケーキ・プティフル(生地仕込み)</b> ・シフォンケーキを作成し、完成させる。 ・クッキー生地を作成し、成形する。	メレンゲ製法のポイントを振り返る。	1時間
第9回	<b>プティフル(焼成・仕上げ) ガトーショコラ</b> ・クッキー生地を焼成し、完成させる。 ・ガトーショコラの作り方を修得する。	ガトーショコラの熟成を確認する。	1時間
第10回	<b>焼き菓子2種</b> ・基本のバターケーキの作り方を修得する ・抹茶のフィナンシェを作り完成させる。	抹茶の扱いを徹底できるように徹底する。	1時間
第11回	<b>プティフルフレとプティフルセック</b> ・マシュマロを作り完成させる。 ・チュイール作り完成させる。	卵白の使い道を考える。	1時間
第12回	<b>冷し菓子 求肥練り切りを作る。</b> ・包みわらび餅を作り完成させる。 ・求肥を作り練り切りを完成させる(上生菓子用)	包餡に慣れるよう練習する。	1時間
第13回	<b>上生菓子① 錦玉羹</b> 錦玉羹を作る。 そばろ菓子・茶巾しぼり	包餡が出来るように練習する。	1時間
第14回	<b>上生菓子②</b> 季節の上生菓子を作る。	個性を発揮する。	1時間
第15回	<b>ジェノワーズ 実技テストと振り返り</b> 実習で行った製菓技術の再確認を実技テスト形式で実施し、振り返りを行う。	ジェノワーズの口溶けを確認し、次につなげる。	1時間

授業科目名	<b>食物学演習</b>				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	演習形式で行なう。パソコンで栄養価計算ソフトを利用し、各自で課題、計画を作成し進めていく。毎回資料プリントを配布し、説明を行う。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業は健康を維持するために、正しい食生活を営むことができるようになることを目標とする。各自の3日間の食事内容と生活時間の調査を行ない、推定エネルギーの算出、栄養成分の摂取バランスと摂取食品群の分析を行い、その分析結果の解析と問題点の検討を行う。そのうえで、改善メニューの作成・修正を行い、栄養バランスのとれた食事メニューを作成する。実際に改善メニューを作成して「メニューのポイント」を発表し、他者の評価を受ける。ここまでの結果をもとに理想メニューの作成を行う。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養価計算ソフトを使用し、栄養価計算する。また、栄養バランスのとれた食事メニューを作成する。	献立作成から栄養価計算までをスムーズに行うことができ、問題点を改善し、「おいしく、身体によい」食事を作成できるようになることを目標とする。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		献立の作成から栄養価計算、考察、よりよい献立の作成へと課題を発見し、改善する力をつけることを目標とする。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ ディベート、討論

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

レポート

#### 評価の基準

： 単元の区切りで、パソコンソフトを利用し、課題提出を行う。内容だけではなく、書式、図などが適切に使用されているかを評価の基準とする。

40%

発表

： 最終回にそれまでの内容を発表し、仲間とディベートする。発表内容を評価する。

20%

積極的参加、遅刻状況、授業中マナー

： 授業内での積極性および取り組み状況について評価する。

40%

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

安全においしく食べるためのあたらしい栄養学/吉田企世子 松田早苗 監修/高橋書店

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業終了後

場所： 授業の教室

### 授業計画

回数	内容	到達目標	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>演習の進め方と課題の設定</b> ・この授業の方針と学習の方法を知る。 ・この授業での各自の課題を認識する。	栄養価計算ソフトに慣れる。	4時間
第2回	<b>三日間の食事内容と生活時間の調査</b> ・自らの3日間の食事内容を詳細に書き出す。 ・自らの3日間の生活時間を書き出す。	栄養価計算ソフトに慣れる。	4時間

第3回	<b>推定エネルギー 必要量の算出</b> ・第2回の授業で書き出した生活時間をもとに、各自の生活活動強度や推定エネルギー必要量を算出する。	生活活動強度について理解する。	4時間
第4回	<b>栄養成分の摂取バランスと摂取食品群の分析（1）栄養価計算ソフトの確認</b> ・パソコンの栄養価計算ソフトの使用方法を学ぶ。	栄養価計算ソフトに慣れる。	4時間
第5回	<b>栄養成分の摂取バランスと摂取食品群の分析（2）栄養価計算ソフト活用</b> ・パソコンソフトを使用し、自らの食事の献立を栄養価計算する。	栄養価計算ソフトに慣れる。	4時間
第6回	<b>分析結果の解析と問題点の検討（1）開始</b> ・栄養価計算した結果をもとに、自らの食事の栄養素や食品群のバランスを解析し、問題点を見つける。	栄養価計算ソフトに慣れる。	4時間
第7回	<b>分析結果の解析と問題点の検討（2）完成</b> ・朝、昼、夕、間食のエネルギー摂取バランスを計算する。 ・摂取エネルギーの炭水化物、脂質、タンパク質比率を計算する。 ・第6回、第7回の結果をもとに自らの食生活の考察を行う。	摂取エネルギーのpfc比率について考察する。	4時間
第8回	<b>改善メニューの作成</b> ・これまでの結果をもとに、今の自分にとってよりよいメニューの作成をする。	メニュー作成にあたり、いろいろなメニューを調べ、調理法を考えておく。	4時間
第9回	<b>改善メニューの検討（1）メニュー作り開始</b> ・第8回の授業で作成したメニューを栄養価計算ソフトを使用し、内容を検討する。	作成した改善メニューについての考察	4時間
第10回	<b>改善メニューの検討（2）メニュー栄養価計算</b> ・作成した改善メニューを検討し、再度栄養価計算を行う。	改善メニューの内容をより良くするため、さらに検討する。	4時間
第11回	<b>改善メニューの検討（3）完成</b> ・改善メニューを完成させる。	次の発表に向けて練習する。	4時間
第12回	<b>改善メニューの発表、評価</b> ・改善メニューを発表し互いに評価を行う。	他の人のメニューについての考察を行う。	4時間
第13回	<b>理想メニューの作成</b> ・これまでの結果をもとに、理想的なメニューを作成する。	理想メニューの発表に向けてまとめる。	4時間
第14回	<b>理想メニューについてクラスで討議、評価</b> ・理想メニューをクラス内で発表し討議、評価する。	理想メニューの反省点をまとめる。	4時間
第15回	<b>レポート提出、まとめ</b> ・今の自分にとって、理想的なメニューとはどのようなものを発表する。 ・他の人の発表を評価する。 ・すべての課題を提出する。	他の人のメニューについての考察。	4時間

授業科目名	<b>食品評価演習</b>				
担当教員名	川原早苗				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	最初に教科書及び配布プリントで演習の目的・方法について説明を行い、その後2～3名のグループで実験・演習を行う。実験終了後、結果の確認と解説を行い、各自レポートを作成する。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

フードスペシャリスト資格取得のための、必須単位である。授業では、科学的・物理的・官能的な食品の評価方法を学び、演習によって理解を深める。まず、人間の五感を用いて食品のおいしさや特性を測定する官能評価の基礎的な知識を学び、いくつかの手法で実施、分析を行う。また科学的な評価方法としては食品の糖度・酸度の測定、個々の食品については鶏卵の鮮度測定や米の食味テストなどを行い、生鮮食品から加工食品まで、種々の食品を識別し、選択する力を身につけることを目標とする。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品の官能評価についての知識と実践	食品の官能評価の考え方を理解し、実施することができる。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品の科学的評価についての知識と実践	いろいろな食品の科学的評価方法を理解し、実施することができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		テーマごとの問題点を明確にすることができる。
2．DP6. 行動・実践		演習や実験の手順を理解し、協力して進めることができる。
3．DP8. 意思疎通		班内で結果を共有し、意見を出し合い、考察することができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

各回の演習レポート

#### 評価の基準

： 4点×15回  
結果が記録されている：2点  
結果を自分の言葉でまとめられている：3点  
自分の意見を含めた考察がなされている：4点

60%

振り返りテスト

： 知識に関する筆記テストを行い、理解度を評価する。

40%

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードスペシャリスト協会	三訂食品の官能評価・鑑別演習	建帛社	2014年

### 参考文献等

フードスペシャリスト資格認定試験問題集/フードスペシャリスト資格取得対策研究会 編/一藝社

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習する。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 質問は授業の前後  
場所： 授業の教室  
備考・注意事項： 質問は授業の前後、またはメールで対応する。  
アドレス：kawahara@osaka-seikei.ac.jp

### 授業計画

： 授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	<b>官能評価1（塩味の識別テスト）</b> 官能評価の意味や実施上の注意点などについて学習する。 濃度の異なる2種類の食塩水の差を見分けるテストを実施し、結果を分析する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第2回	<b>官能評価2（5基本味の識別テスト）</b> 異なる味の識別テストや濃度の異なる5種類の食塩水の濃度順位を見分けるテストを実施し、結果を分析する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第3回	<b>官能評価3（5種のオレンジジュースの嗜好テスト）</b> 5銘柄のオレンジジュースに好みによる順位をつけ、結果を分析する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第4回	<b>食品の酸度と糖度</b> 化学的評価の方法として、柑橘類や清涼飲料水を試料として糖度と酸度の測定を行う。	実験レポートをまとめる。	1時間
第5回	<b>食品のビタミンC量</b> 柑橘類や清涼飲料水に含まれるビタミンC量を簡単な方法で測定する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第6回	<b>じゃがいもデンプンの分離と特性</b> じゃがいもに含まれるデンプンを取り出し、顕微鏡・糊化温度などの観察をする。	実験レポートをまとめる。	1時間
第7回	<b>じゃがいもの酵素的褐変と防止</b> じゃがいもの酵素的褐変を防止する方法を試すことにより、食品の褐変について学習する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第8回	<b>寒天とゼラチン</b> 寒天とゼラチンを使ってゼリーを作り、それぞれの特徴を観察する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第9回	<b>クッキーの試作と官能評価</b> 原料の油脂の種類を変えた3種類のクッキーを試作し、嗜好型官能評価を行う。	実験レポートをまとめる。	1時間
第10回	<b>スポンジケーキの試作と官能評価</b> 小麦粉の種類を変えた3種類のスポンジケーキを試作し、嗜好型官能評価を行う。	実験レポートをまとめる。	1時間
第11回	<b>米飯の官能評価</b> 品種・産地の異なる5種類の米を用いて食味テストを行う。	実験レポートをまとめる。	1時間
第12回	<b>鶏卵の鮮度</b> 鮮度の異なる鶏卵を用いて、比重などを測定することによって鮮度の変化を観察し、鮮度を保つ条件を考える。	実験レポートをまとめる。	1時間
第13回	<b>食品の塩分濃度</b> 調味料や市販スープ類の塩分濃度をデジタル塩分計を用いて測定する。 食品中の塩分や摂取塩分について考える。	実験レポートをまとめる。	1時間
第14回	<b>牛乳タンパク質の分離</b> 酸（レモン汁）を用いて、牛乳中のタンパク質が分離することを観察し、カッターチーズを試作する。	実験レポートをまとめる。	1時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説を行う。	欠席回も含めてすべてのレポートをそろえ、今期学んだことの総復習をする。	1時間



授業科目名	カフェ実習				
担当教員名	三宅隆二				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	最初に教壇にて調理のデモンストレーションを行い、なぜこのレシピに対してこの調理工程を行うのか、作業をしながら事細かく説明し、各自理解したうえで再度、ポイント・注意点を伝え、それぞれの班に分かれ				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業はこれまでに習得した基本調理技術及び知識をもとに、カフェの特徴とメニュー構成を理解し、カフェのアレンジ力を身に付けることを目標とする。流行のスタイル等を取り入れて、フード・デザート・ドリンクそれぞれの調理作業及び盛り付けの実習を行う。日本・西洋・中国・エスニックなど料理ジャンルも幅広く学ぶことで応用力も養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、実習するポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	デモンストレーション後に、各班で実習を行い時間内に盛り付け、片づけまでしっかりと行う。	素材の切り方、適切な火入れ、バランスよく皿に盛る、などスピーディーかつ正確に行う。
汎用的な力		丁寧に正確な調理技術を実践していく。 他人の意見を聞き、自分の意思を周囲にしっかりと伝えることができる。
1．DP6. 行動・実践		
2．DP8. 意思疎通		

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 実験、実技、実習
- ・ 問答法・コメントを求める

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業内課題	： 授業時間内におけるカフェコーディネイトの評価 40%
授業態度	： 授業内での積極性及び取り組み状況 30%
小テスト及び実習ノートチェック	： 調理技術における理解度を確認する。授業内で実施実習におけるノートの作成及び提出 30%

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

なし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 講義日の12時10分～13時まで

### 授業計画

回	授業内容	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>紅茶の入れ方とアフターヌーンティー</b> リーフティーの入れ方、リンゴとカマンベールチーズのチキンサンド さつま芋もクリームポタージュ、洋梨と栗のマフィン	紅茶の種類について調べる	1時間
第2回	<b>コーヒーの入れ方とフード・デザート</b> ペーパーフィルターでのおとし方、レタスとベビーホタテのバスタ ししゃものパンツァネッラ、ティラミス	コーヒーの産地について調べる	1時間

第3回	<b>アイ스티ーのバリエーションとフード・デザート</b> アイ스티ーの入れ方、シンガポール風チキンライス きのこ肉そばろのホットサラダ、マシュマロクリスマスビー	アイスティーのアレンジを調べる	1時間
第4回	<b>アイスコーヒーのバリエーションとフード・デザート</b> アイスショコラカフェ、サーモンとキノコのレモンクリームソース ポークサラダ、バルサミコソース、レアチーズケーキ	アイスコーヒーのアレンジを調べる	1時間
第5回	<b>和カフェ（1） ステーキ他</b> 豚肉とじゃこの黒酢ステーキ、焼き貝柱と大根のサラダ、梅風味 カニかまとアボカドの包み揚げ、ほうじ茶のゼリー	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第6回	<b>ヘルシーカフェ</b> マグロとアボカドのボキ丼、お豆腐の豚肉巻きガーリックステーキ 細切り野菜のトマトスープ、アップルスムージー	実習で使用した食材について調べる	1時間
第7回	<b>チャイニーズカフェ</b> 揚げ鶏のレモンソース、セロリとイカのチャーハン パプリカと里芋の酸辣湯、イチゴの杏仁豆腐	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第8回	<b>洋カフェ（1） グラタン他</b> ぶりのソテー、ニンニクローズマリー風味、カリフラワーのク リームグラタン ほうれん草のシーザー風サラダ、ラズベリーヨーグルトドリンク	カフェアレンジについてノート整理する	1時間
第9回	<b>和カフェ（2） しゃぶしゃぶサラダ他</b> 牛肉のしゃぶしゃぶサラダ、らっきょうのソース、春 菊と麩の卵とじ なすご飯、サンピン茶のアフォガード	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第10回	<b>エスニックカフェ</b> ガッパオライス、タコのセビーチェ ワカメとタラのエスニックスープ、ベトナムコーヒー	エスニックの特殊調味料について調べる	1時間
第11回	<b>クリスマスカフェ</b> ハニーマスタードチキン、ピーツとホタテ貝柱のリゾット オレンジチョコレートムース、ヴァン・ショー	実習の振り返りと課題の克服	1時間
第12回	<b>韓国カフェ</b> 豚ばら肉のコチュタマ井、韓国のりとあさりのスープ 小松菜のナムル、トッポギの黒蜜きなこがけ	韓国の食材について調べる	1時間
第13回	<b>和カフェ（3） 照り焼き他</b> チキンの柔らかく照り焼き、鮭とルッコラのおろし和え なめこと豆腐のお味噌汁、抹茶パバロワ	調理法についてノートをまとめる	1時間
第14回	<b>洋カフェ（2） ピラフ他</b> シーフードピラフ、水菜の熱々ベーコンオイルがけサラダ キノコのコンソメスープカレー風味、ラム酒風味のクレームブ リュレ	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第15回	<b>総括と振り返り</b> 指定した内容による実技テストとカフェコーディネーター	自己の課題分析と振り返り	1時間

授業科目名	<b>食品加工学</b>				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	2・調理コース及び雙	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	前半は、各食品素材の性質や加工方法、加工の原理等について解説する。講義はテキスト、プリントを用いて進め、板書しながら説明する。知識の定着及び理解度確認のため、グループ間での口頭説明や毎回の小テスト				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

加工食品は日常的に利用され、我々の食生活で欠かすことのできないものとなっている。本講義では食品加工・貯蔵の知識、技術を学ぶことで、食品素材の性質や加工方法の原理を理解し、実生活で使える基礎的知識を身につけることを目的とする。また、「穀類」「豆類」「いも類」「果実類」「野菜類」「畜肉類」「乳類」「卵類」「魚肉類」の中から身近な加工食品を選択し、その加工技術や方法、その加工食品の特色や活用方法などを調べ、グループごとに発表する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品の加工・製造に関する専門知識	身近な食品素材の性質や加工特性などを説明できる。
汎用的な力		
1．DP8. 意思疎通		グループ内課題に関することを事前に調べ、グループ内で発表し、意見交換ができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		グループで一つの課題を仕上げ、まとめたものを発表することができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

授業への取り組み状況	20%	： 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。なお、ルーブリックは初回授業で配布します。
レポート	30%	： 発表の感想レポートについて、独自のルーブリックを基に総合的に評価します（10点満点×6回）。
発表	40%	： 加工食品について発表を行い、独自のルーブリックに基づいて総合的に評価します（10点満点×6回）。
小テスト	10%	： 授業内容確認のための小テストを8回行い、授業の理解度を確認します（10点満点）

### 使用教科書

特に指定しない

### 参考文献等

食品加工学／西村公雄、松井徳光／（株）化学同人  
他、授業中随時紹介する。

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。  
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・木曜（12：10～13：00）  
場所： 製菓研究室（本館3階）  
備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

### 授業計画

第1回	オリエンテーション、食品加工に関するグループ討議	調査方法などを話し合い、まとめる。	授業外学修課題にかかる目安の時間 4時間
-----	--------------------------	-------------------	-------------------------

	・授業の目的、進め方、グループ分けなど行い、どのような調査をするか話し合う。		
第2回	<b>食品の保存法① 食品の変質について</b> ・食品はなぜ変質するのか、変質の原因について学ぶ。	身近で起こる食品変質について考える。	4時間
第3回	<b>食品の保存法② 食品の変質の防止について</b> ・食品の変質を防ぐ方法と保存方法について学ぶ。	加工食品の保存方法について考える。	4時間
第4回	<b>食品の加工技術</b> ・食品成分の変化について学ぶとともに、日本や世界の加工食品の事例を挙げながら、加工技術について説明する。	調味料や嗜好飲料の原材料などを調べる。	4時間
第5回	<b>穀類および豆類の加工について</b> ・穀類（米、小麦など）および豆類の加工特性について学ぶ。各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ、うどん、中華めん、パスタ、パン、麩、α化米、味噌、豆腐、納豆、あんこなどから選ぶ。	発表課題の準備。	4時間
第6回	<b>発表① 穀類および豆類の加工について</b> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。補足説明。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。	4時間
第7回	<b>野菜および果物の加工について</b> ・野菜および果物の加工特性について学ぶ。各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ、こんにゃく、ポテトチップス、漬物（日本、海外）、ウスターソース、ケチャップ、冷凍野菜、ジャム、マーマレード、果物缶詰などから選ぶ。	発表課題の準備。	4時間
第8回	<b>発表② 野菜および果物の加工について</b> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。補足説明。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。	4時間
第9回	<b>畜肉および魚肉の加工について</b> ・畜肉および魚肉の加工特性について学ぶ。各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ、ハム、ベーコン、ソーセージ、食肉缶詰（コンビーフ、大和煮）、乾燥肉、かまぼこ、はんぺん、カニ風かまぼこ、明太子、佃煮、かつお節、などから選ぶ。	発表課題の準備。	4時間
第10回	<b>発表③ 畜肉および魚肉の加工について</b> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。補足説明。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。	4時間
第11回	<b>卵および乳の加工について</b> ・卵および乳の加工特性について学ぶ。各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ、チーズ（超硬質、硬質、半硬質、軟質、フレッシュチーズ）、バター、ヨーグルト、アイスクリーム、マヨネーズ、ピータンなどから選ぶ。	発表課題の準備。	4時間
第12回	<b>発表④ 卵および乳の加工について</b> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。補足説明。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。	4時間
第13回	<b>調味料および嗜好飲料の加工について</b> ・調味料（みりん、ソースなど）や嗜好飲料（茶、アルコール類など）について学ぶ。 ・発表テーマ、ワイン、ビール、日本酒、ウイスキー、ブランドー、リキュール類、みりん、砂糖などから選ぶ。	発表課題の準備。	4時間
第14回	<b>発表⑤ 調味料および嗜好飲料の加工について</b> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。補足説明。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。	4時間
第15回	<b>食品加工学の振り返り</b> ・食品加工学で学んだことを振り返り、課題を用いて食品加工学の理解を深める。	課題を用いて、復習をしておく。	4時間

授業科目名	<b>フードスペシャリスト論</b>				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

本授業はフードスペシャリストとして活躍するために必要な、フードスペシャリストの役割・活動の内容と、食に関する全般的な知識（食生活、食品流通、食文化、食品産業の役割、食品の品質規格、食情報と消費者保護など）を理解することを目標とする。フードスペシャリストは食の専門職資格のひとつで、食品の開発・流通から販売・消費にいたる品質判定、コーディネート部分を網羅し、消費者と食品産業会社との橋渡し役となるべく設けられたもので、食育などにも積極的に貢献することが求められる。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	”フードスペシャリスト”と名乗るに値する食知識	フードスペシャリストとして活躍する力を身につける。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		収集した資料から食の課題を検討できる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

#### 評価の基準

レポート	20%	: 独自のルーブリックを基に5段階評価します。
模擬試験	20%	: 12月に行う模擬試験を5段階評価します。
振り返りテスト	20%	: 最終授業で全体の理解度を5段階評価します。
授業態度	40%	: 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げとなる場合は減点）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードスペシャリスト協会 編	・ 四訂 フードスペシャリスト論[第4版]	・ 建帛社	・ 2017年

### 参考文献等

なし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

フードスペシャリスト資格認定試験受験料3400円（9月）、合格するとフードスペシャリスト資格登録料4500円（1月）が必要となります。本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。欠席した場合はプリントを受けとりに調理研究室におすみやかに来てください。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜2限（10：40～12：10）
場所：	調理研究室（本館3階）

### 授業計画

回	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	<b>フードスペシャリストとは</b> フードスペシャリストの成り立ちを学ぶ。時間内に本項目の確認テストを行いその場で解説を行う。	次回に該当する教科書部分（p.29-46）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第2回	<b>人類と食物</b> 人類の食物史、食品加工保存技術史を学ぶ。時間内に本項目の確認テストを行いその場で解説を行う。	次回に該当する教科書部分（p.47-62）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間

第3回	<b>世界の食</b> 世界各地の食作法、宗教などによる禁忌、重要な食品などを取り上げる。	次回に該当する教科書部分（p. 63-73）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第4回	<b>日本の食（1）日本食物史</b> 日本の食を時系列的に俯瞰し、その変遷や新しい食の起りを理解する。現在の食の問題点も認識する。	次回に該当する教科書部分（p. 73-80）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第5回	<b>日本の食（2）食の地域差</b> 地域による食の違いを学ぶ。現在の食の問題点も認識する。	次回に該当する教科書部分（p. 81-92）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第6回	<b>現代日本の食生活（1）戦後の食生活の変化</b> 戦後の食生活の変化について理解する。	次回に該当する教科書部分（p. 92-104）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第7回	<b>現代日本の食生活（2）食生活の変化と食産業</b> 日々変化している日本の食事情について理解する。	次回に該当する教科書部分（p. 105-123）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第8回	<b>食品産業の役割</b> 食生活を支え、フードスペシャリストの主な活躍分野である食品産業について理解する。	次回に該当する教科書部分（p. 124-156）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第9回	<b>食品の品質企画と表示（1）</b> 食品の品質規格、表示に関わる制度を理解する。	次回に該当する教科書部分（p. 156-172）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第10回	<b>食品の品質企画と表示（2）</b> 健康や栄養に関する表示精度を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p. 173-189）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第11回	<b>食情報と消費者保護</b> 食情報の取り扱い方と消費者保護の制度について理解する。	過去問題の課題を出す。次週提出。	4時間
第12回	<b>フードスペシャリスト資格認定試験に向けて（1）</b> フードスペシャリスト資格認定試験直前対策として模擬テストを行い、現在の自分の実力を確認する。	資格認定試験に向けて勉強をする。	4時間
第13回	<b>フードスペシャリスト資格認定試験に向けて（2）</b> 模擬テストを採点し返却する。試験直前勉強のポイントを確認する。	資格認定試験に向けて万全の勉強をする。	4時間
第14回	<b>フードスペシャリスト資格認定試験を終えて</b> 本年度の試験の解説を行う。自分の試験状況を確認する。	第1回から第11回までの内容を復習する。	4時間
第15回	<b>まとめ・振り返りテストと解説</b> フードスペシャリストの立ち位置を確認するとともに、これからの生活にいかんにか活用していくか、考えてみる。	フードスペシャリストとしてどうあるべきか、考えてみよう。	4時間

授業科目名	<b>食生活と健康 II</b>				
担当教員名	岡村美里				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	教科書を中心にし、適宜プリントを配布して授業を行う。必要に応じ映像や、カードを使用して理解を深める。また確認テストを行い理解を確認して進める。				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

少子化や高齢化、生活習慣病など、わが国が抱える食生活と健康にかかわる様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。感染症の歴史から現代の健康問題と社会制度に至るまで、具体的な最新データを基に学ぶ事により、疾病と健康および保健制度を正しく理解し、調理師としての職務を遂行するのにふさわしい食生活と健康の知識を得ることができる。食生活と健康IIとして、健康づくりと食育について最新の知見をもとに論述する。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	健康づくり・食育の理解	健康づくり・食育を理解し、実践することができる。
2 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	健康づくり・食育における調理師の役割の理解	食生活と健康についての専門知識、健康の考え方、食と健康に関する知識・食育の意義を深く理解することができる。健康づくり・食育における調理師の役割に関する知識を深く理解することができる。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		健康づくり・食育における調理師の役割に関する知識を深く実践することができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

#### 成績評価の方法・評価の割合

振り返りテスト

40%

#### 評価の基準

： 択一式試験を行い評価する

確認テスト

30%

： 確認テストを行いその正答率を評価する

受講態度(提出物、マナーなど)

30%

： 提出物の提出回数、授業への参加（マナーなど）を評価する

### 使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 新調理師養成教育全書〈必修編〉第1巻食生活と健康

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2016年

### 参考文献等

特になし

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後  
場所： 授業の教室

### 授業計画

第1回

**健康づくり対策1 疾病予防**

疾病予防から健康増進へ  
・ 疾病予防の段階を知る。  
・ 健康増進について学ぶ。

教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

第2回	<b>健康づくり対策2 健康増進法</b> 健康増進法 ・健康増進法の目的を理解する。 ・健康増進法基本方針について学ぶ。 ・国民健康・栄養調査などについて理解する。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第3回	<b>健康づくり対策3 健康日本21</b> 健康づくり対策を理解する。 健康日本21を学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第4回	<b>健康づくり対策4 健康教育</b> 健康教育 ・健康教育の目的について。 ・健康教育の基本方針について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第5回	<b>健康づくり対策5 食品表示</b> 健康に関する食品情報 ・食品表示制度について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第6回	<b>心の健康づくり1 ストレス</b> 心身相関とストレス ・ストレスの仕組みを学ぶ。 ・心身相関の仕組みを理解する。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第7回	<b>心の健康づくり2 ストレスへの対処</b> ストレスへの対処法 ・望ましいストレス対処法により適切に対応する能力を身に着ける。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第8回	<b>心の健康づくり対策3 自己実現</b> 心の健康と自己実現 ・自己実現について理解する。達成方法を身につける。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第9回	<b>食育とは1 食育の定義</b> 食育の定義・意義 ・食育の定義を理解する。 ・食育の意義について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第10回	<b>食育とは2 調理師と食育</b> 調理師と食育の関係を理解する。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第11回	<b>食育とは3 食育基本法</b> 食育基本法の概要 ・食育基本法の目的・基本理念について学ぶ	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第12回	<b>食育における調理師の役割1 知識の提供</b> 正しい知識の提供の意義を学ぶ。 食生活の課題を知る。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第13回	<b>食育における調理師の役割2 食育の実践</b> 食育の実践 ・食育インストラクターとしての実践について学ぶ。 ・地域での食育の実践について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第14回	<b>食育における調理師の役割3 職場での食育</b> 職場における食育の実践について学ぶ。	教科書の該当部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。	4時間
第15回	<b>振り返りテストと解説</b> 振り返りテストを行い、解説をする。	間違えた所を確認し、今期の総復習を行う。	4時間



授業科目名	<b>食生活と健康Ⅲ</b>				
担当教員名	瀬川悠紀子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	テキスト、プリントを用いた講義形式中心とするが、教員と学生の議論も取り入れる。習熟度を測るため、授業のはじめと終わりに簡単な復習テストとまとめテストを実施する。授業外学習は、「授業計画」の「授業外				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

安全な食品を見極め、衛生的な調理法で、食の安全性を確保することは調理師としての重要な責務である。「食生活と健康Ⅲ」では、労働者としての健康と安全の確保、および労働環境についての知識や様々な問題点を理解し、将来実践的に応用できる能力を身につけることを目標とする。また環境問題についての知見を深め、食に携わる者として、社会の現状を正しく理解し、調理師としての職務を遂行するのにふさわしい知識を得るための最新の知見に基づいた講義を行う。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	業界の労働環境や、現在の環境問題に関する知識	本授業での知識をもとに、調理師の職場環境の改善策や、環境問題に対して調理師として取り組むべきことを考えることができる。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		本授業で学んだ知識から、調理師の職場環境の課題や我が国の環境の課題を考えることができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
各回の復習テスト	： 各回10点満点とする。得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
10%	
各回のまとめテスト	： 各回10点満点とする。得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
10%	
振り返りテスト	： 食生活と健康Ⅲで学んだ内容を、配布プリント、テキストから出題する。
40%	
授業態度	： 授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。
30%	
課題レポート	： 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。
10%	

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
公益社団法人 全国調理師養成施設協会	新調理師養成教育全書(必修編)第1巻食生活と健康	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	2014年

### 参考文献等

参考文献は授業中に随時紹介する。

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室
備考・注意事項：	授業の前後以外は、メールにて質問をうけます(アドレス：yukin.113@outlook.jp) メールには氏名と学籍番号を必ず入れてください。

### 授業計画

授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	<b>労働衛生とは</b> 講義全体のオリエンテーション 労働衛生の意義について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第2回	<b>作業環境、作業条件</b> 職場の作業環境や、条件が健康に影響することを知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第3回	<b>職業病について</b> 職業病とはなにかを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第4回	<b>労働災害</b> 労働災害とはなにかを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第5回	<b>調理師の職場環境</b> 調理師の職場環境の現状を学ぶ。 調理現場で起こりやすい労働災害や、調理師がかかりやすい職業病を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第6回	<b>環境保健とは</b> 環境保健の意義について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第7回	<b>大気について</b> 大気的环境条件を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第8回	<b>水の重要性</b> 水の重要性を通して、水と健康の関係を知る。 上・下水道の環境条件について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第9回	<b>衣服・住居</b> 菓子製造施設・住居や衣服の環境条件を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第10回	<b>ごみ・そ族・衛生害虫</b> 廃棄物の処理、そ族・衛生害虫と疾病の関係を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第11回	<b>大気汚染、水質汚濁</b> 大気汚染、水質汚濁とその影響について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第12回	<b>騒音・振動・悪臭・地盤沈下</b> その他の公害について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第13回	<b>地球温暖化</b> 地球温暖化の影響、現状を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第14回	<b>酸性雨、オゾン層の破壊、</b> 地球規模の環境問題である酸性雨、オゾン層の破壊、さらに森林の減少、砂漠化の原因、影響について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。配布プリントを復習する。	4時間
第15回	<b>循環型社会、振り返りテストと解説</b> 環境と健康の関係を理解し、そのうえで循環型社会の大切さを知る。 振り返りテストを行い、解説を行う。	テキストと配布プリントを復習する。	4時間

授業科目名	<b>食品衛生学Ⅳ</b>				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	調理・製菓学科 調	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

### 授業概要

安全であるべき食品が、ときとして健康危害の原因となってしまうことがある。調理師の使命として消費者の健康を損なうような食を提供してはならない。この授業では食品衛生学Ⅰ～Ⅲで学んださまざまな知識の定着とそれらを活用して実践できる能力を養う。食の安全性に関わる問題について、調理師としての正しい知識や考え方を身につけ、安心・安全な食を提供できるようになることを目標とする。また後半では、1月に受験する専門調理師の学科試験である技術考査の試験対策を行う。

### 養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品営業施設・設備や調理作業時の安全対策ならびに事故対応に関する知識	書籍やインターネットの情報をもとに、調理師として必要な知識を身につけることができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理師として食の安全を確保するための能力	身につけた知識を元に、安全で衛生的な食事を提供することができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自ら学んできたことを振り返り、食の安全性を確保するための課題を見出すことができる。
2．DP6. 行動・実践		身につけた知識・技能を応用して、実際の調理現場で実践することができる。

### 学外連携学修

無し

### 授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

### 課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

### 成績評価

#### 注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
1. 授業への取り組み状況	: 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。 30%
2. 授業内での課題レポート	: 教材の理解力、および授業内容を踏まえた論述ができていかどうかについて3段階で評価する。 25%
3. 振り返りテスト	: 授業期間中に授業内容を範囲とする振り返りテストを行い、45点満点とする。 45%

### 使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務ほか28名	・ 新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

### 参考文献等

原色食品衛生図鑑／細貝祐太郎／建帛社

### 履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に予習・復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

### オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	金曜 4 限
場所：	フードコーディネーター研究室

### 授業計画

授業外学修課題にかかる目安の時間

第1回	<b>オリエンテーション・感染型細菌性食中毒のまとめ</b> オリエンテーションおよび細菌型細菌性食中毒（サルモネラ菌、腸炎ビブリオ菌、カンピロバクター菌）の復習を行い、各食中毒の特徴と予防を理解し、調理の際に実践できる能力を養う。	テキストp.66-74を熟読し、第2回授業に備える。	4時間
第2回	<b>毒素型細菌性食中毒のまとめ</b> 毒素型細菌性食中毒（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌）の復習を行い、各食中毒の特徴と予防を理解し、調理の際に実践できる能力を養う。	テキストp.74-76を熟読し、第3回授業に備える。	4時間
第3回	<b>ウイルス性食中毒のまとめ</b> ノロウイルスによる食中毒についての復習を行い、その特徴と予防を理解し、調理現場にて実践できる能力を養う。	テキストp.136-143を熟読して、第4回授業に備える。	4時間
第4回	<b>食品営業施設・設備の安全対策</b> 食品営業施設の構造や設備の安全対策について学び、安全で衛生的な調理ができる能力を養う。	テキストp.143-145を熟読して、第5回授業に備える。	4時間
第5回	<b>調理従事者の健康管理</b> 調理従事者の責務である健康管理、衛生管理、衛生教育の重要性を理解し、調理師としての自覚を徹底する。	割り当てられた水産食品の鮮度判定法や保存方法について調べておく。	4時間
第6回	<b>食品の鑑別法（水産食品）</b> 水産食品について新鮮で健全な食材の見分け方を学ぶ。	割り当てられた畜産物・農産物の鮮度判定法や保存方法について調べておく。	4時間
第7回	<b>食品の鑑別法（畜産物・農産物）</b> 畜産物・農産物について新鮮で健全な食材の見分け方を学ぶ。	第1～7回の授業範囲のまとめシートを完成させておく。	4時間
第8回	<b>食材の保存・管理、振り返りテスト</b> 食材や食品の適切な温度管理について学ぶ。 第1～7回の授業範囲の確認テストの実施。	技術考査対策プリントを解いておく。	4時間
第9回	<b>食品の異物混入と手洗い、技術考査対策プリント</b> 食品中の異物、異物混入予防法および手洗いについて学ぶ。 技術考査対策プリントの解説	テキストp.153-161を熟読し、第10回授業に備える。	4時間
第10回	<b>食品、容器、器具などの洗浄・消毒・殺菌、技術考査対策プリント</b> 食品の安全確保にとって重要な食品、容器、器具などの洗浄・消毒・殺菌について学ぶ。 技術考査対策プリントの解説	テキストp.161-167を熟読し、第11回授業に備える。技術考査試験対策プリントを解いておく。	4時間
第11回	<b>自主衛生管理システムHACCP、技術考査試験対策</b> 自主衛生管理システムHACCPとは何かを学ぶ。 技術考査試験対策プリントの解説	HACCPに関する課題を完成させる。技術考査対策プリントを解いておく。	4時間
第12回	<b>食品事故対応、技術考査試験対策</b> 食品事故対応について学び、調理現場で危機管理できる能力を養う。 技術考査試験対策プリントの解説	割り当てられた食中毒の発症事例を調べておく。技術考査対策プリントを解いておく。	4時間
第13回	<b>実際に起こった食中毒事例の検証、技術考査試験対策</b> 実際に起こった食中毒事例から課題を見出し、予防法を考察できる能力を養う。 技術考査試験対策プリントの解説	遺伝子組換え食品についての課題を完成させる。技術考査対策プリントを解いてくる。	4時間
第14回	<b>遺伝子組換え食品、技術考査試験対策</b> 遺伝子組換え食品について学ぶ。 技術考査試験対策プリントの解説	技術考査対策プリントを解いてくる。全授業のまとめシートを完成させてくる。	4時間
第15回	<b>全授業のまとめ、振り返りテスト、技術考査試験対策</b> 全授業のまとめシートの解答と解説 振り返りテスト 技術考査試験対策プリントの解説	授業内で配付したすべての技術考査対策プリントを復習しておく。	4時間