

授業科目名	接客マナー I				
担当教員名	木村 久美子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	飲食店接客サービスの覆面調査員を経験。 専門学校にてビジネスマナーの科目を担当（全14回）				

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。そこで本講義では、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、対応の技術、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。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

サービス業務の一般知識

目標：

人間力のある対人対応ができる

汎用的な力

- 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「-」（評価しない）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	：	講義中に、指定した内容を範囲とした小テストを実施
	30 %	
授業態度	：	授業内での積極性及び実習取り組み姿勢、ビジネススーツ着用、課題提出などの規則遵守を評価
	30 %	
定期試験(筆記)	：	期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
	40 %	

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

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／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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ①授業のコンテンツと狙い ②日常の立ち居振る舞い ①フードサービスの関連を考えながら授業内でのマナー全般を考える ・マナーとは ・授業中の姿勢・態度 ②立ち姿・座り姿・おじぎ (実技)	日常生活でのあいさつ・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第2回 ①サービスマインドの習得 (資質) ②第一印象 服装・身だしなみ 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 (サービススタッフの資質) を解く。 日常生活でのあいさつ・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第3回 ①サービスマインドの習得 (専門知識) ②コミュニケーションの第一歩 あいさつ 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 (サービスの意義を理解する) 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) を解く。 日常生活でのあいさつ・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第4回 ①サービス知識とスキルの習得 (一般知識) ②社会人としての常識度チェック ①ミニテスト (専門知識) ・サービス接遇ケーススタディ (社会常識) 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) を解く。	4時間
第5回 ①サービス知識とスキルの習得 (対人技能) ②常識度チェック 解答・解説 ①ミニテスト (一般知識) ・サービス接遇ケーススタディ (接遇者としての基本的な話し方) 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) を解く。	4時間
第6回 ①サービス知識とスキルの習得 (実務技能) ②コミュニケーションスキルⅠ 接遇用語基本 ①ミニテスト (対人技能) ・サービス接遇ケーススタディ (顧客心理の理解) ②接遇用語の習得	サービス接遇検定実問題集2級 (実務技能) を解く。	4時間
第7回 ①サービス知識とスキルの習得 (対人・実務技能) ②コミュニケーションスキルⅡ 接遇用語応用 ①ミニテスト (実務技能) ・掲示物の書き方、アナウンスの仕方 ②接遇用語応用練習問題、解答解説	サービス接遇検定実問題集2級総復習	4時間
第8回 ①習得度チェックテスト ②自己表現Ⅰ 敬語の使い分け ①習得度チェックテスト ②自己表現Ⅰ ・正しい声の出し方 ・敬語の種類 ・立場に応じた言葉遣い・敬称 ・クッション用語・婉曲表現	毎日、「立場に応じた言葉遣い」の表の唱和	4時間
第9回 ①1分間スピーチ ②自己表現Ⅱ 自己紹介 ①スピーチ「自己紹介」 (5～6名) ②自己表現Ⅱ ・自己紹介のポイント ・敬語練習問題	敬語の練習問題 「自己紹介」を考えてくる	4時間
第10回 ①1分間スピーチ ②電話対応Ⅰ 基本 ①スピーチ「自己紹介」 (5～6名) ②電話対応Ⅰ ・電話のかけ方・受け方 取次ぎ方 (ロールプレイング) ・不在処理・伝言の聞き方 (ロールプレイング)	自己紹介の練習 敬語の復習 常識集の復習	4時間
第11回 ①1分間スピーチ ②電話対応Ⅱ 社会人としての対応 ①スピーチ「自己紹介」 (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、滑舌の練習とスマイルエクササイズ訓練 挨拶・お辞儀の訓練	4時間
第12回 ①1分間スピーチ ②常識集ミニテスト ③心のこもったおもてなしⅠ 訪問と受付のマナー ①スピーチ「自己紹介」 (5～6名) ②常識集ミニテスト解説 ③心のこもったおもてなしⅠ ・会社訪問のマナー (ロールプレイング) ・受付のマナー (ロールプレイング) 常識集ミニテスト解説	毎日、滑舌の練習とスマイルエクササイズ訓練 挨拶・お辞儀の訓練	4時間
第13回 ①1分間スピーチ ②心のこもったおもてなしⅡ 案内のマナー	毎日、滑舌の練習とスマイルエクササイズ訓練	4時間

	①スピーチ「自己紹介」 (5～6名) ②心のこもったおもてなしⅡ (ロールプレイング) ・廊下、階段の案内 (ロールプレイング) ・ドアの扱い (ロールプレイング) ・エレベーターでのマナー (ロールプレイング)		
第14回	接遇マナーⅠのまとめ ・接遇マナーⅠで学んだ重要ポイントを整理し、確認 ・マナーの習得度チェック	定期試験に向けて内容の総復習をする	4時間

授業科目名	栄養学 I				
担当教員名	春井 彩花				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学 I では、主に栄養素（炭水化物(糖質・食物繊維)、脂質、たんぱく質、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。特に糖質・たんぱく質・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。また、代謝に関わる器官の構造・機能を学び、食物を摂取し、排泄されるまでの過程で体内でどのように消化・吸収・代謝されていくのかについて理解を深める。

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：

栄養学に関する知識

目標：

栄養素の働きを説明できる。

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)

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「-」（評価しない）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	：	内容の妥当性について、点数化し評価する。
	20 %	
課題	：	内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。
	20 %	
定期試験	：	授業全内容を範囲とした試験を行い、正しく理解しているか、自分の考えをまとめることができるかで評価する。
	30 %	
授業への積極的参加	：	授業への積極的参加、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価する。
	30 %	

使用教科書

指定する

著者

丸山務 共著

タイトル

・ 新調理師養成教育全集<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

・ 2023 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質問しても良いです。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 栄養学とは 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。	4時間
第2回 栄養素の機能 (1) 炭水化物 (糖質) 糖質の種類・構造・機能を学ぶ。	糖質の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第3回 栄養素の機能 (2) 脂質 脂質の種類・構造・機能を学ぶ。	脂質の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第4回 栄養素の機能 (3) タンパク質 タンパク質の種類・構造・機能を学ぶ。	タンパク質の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第5回 栄養素の機能 (4) ビタミン (脂溶性ビタミン) 脂溶性ビタミンの種類・構造・機能を学ぶ。	脂溶性ビタミンの種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第6回 栄養素の機能 (5) ビタミン (水溶性ビタミン) 水溶性ビタミンの種類・構造・機能を学ぶ。	水溶性ビタミンの種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第7回 栄養素の機能 (6) ミネラル ミネラルの種類・構造・機能を学ぶ。	ミネラルの種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第8回 水、その他の機能成分 体内における水の働き、その他の機能成分について学ぶ。	水の働き、その他の機能成分についてノートにまとめる。	4時間
第9回 栄養素の機能 (7) 炭水化物 (食物繊維) 食物繊維の種類・構造・機能を学ぶ。	食物繊維の種類・構造・機能についてノートにまとめる。	4時間
第10回 栄養生理 食欲や摂食行動について学ぶ。	食欲や摂食行動についてノートにまとめる。	4時間
第11回 消化・吸収および代謝 (1) 栄養素の消化 栄養素の消化について学ぶ。	栄養素の消化についてノートにまとめる。	4時間
第12回 消化・吸収および代謝 (2) 栄養素の吸収 栄養素の吸収について学ぶ。	栄養素の吸収についてノートにまとめる。	4時間
第13回 消化・吸収および代謝 (3) 栄養素の代謝 栄養素の代謝について学ぶ。	栄養素の代謝についてノートにまとめる。	4時間
第14回 まとめ 栄養学 I で学んだことを振り返り、まとめる。	栄養学 I で学んだ内容を復習しポイントをまとめる。	4時間

授業科目名	栄養学Ⅱ				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学Ⅰで学んだ各栄養素等の基礎的な知識をもとに、各栄養素が体内でどのようにして消化・吸収・代謝されているのかを学ぶ。また、三大栄養素の消化・吸収・代謝によりエネルギーが産生されるしくみと、体がエネルギーを消費するしくみについても学ぶ。食生活の偏りは栄養素摂取のアンバランスを招く。そのような生活を続けると生活習慣病などの病気の発症につながる。そのことを理解したうえで、どのような食生活が望ましいのか、望ましい栄養状態とはどのような状態かを理解し、普段の調理に応用できるようになることを目指す。

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説明できる。

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)

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「-」（評価しない）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 %	：	各回20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。
課題	10 %	：	授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。
授業への積極的参加	30 %	：	授業への積極性・受講態度を独自のルーブリックを用いて評価する。
定期試験（筆記）	40 %	：	栄養学Ⅱで学んだ内容について、筆記試験を実施する。

使用教科書

指定する

著者

丸山務 共著

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

・ 2023 年

参考文献等

授業内で随時紹介する。

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： 水曜3限
場所： 本館3階調理研究室
備考・注意事項： その他の時間でも在室時は受け付けます。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食事の通り道 ～消化器系とは～ 栄養学Ⅰで学んだ消化器系を振り返り、栄養素の消化・吸収・代謝を学ぶ準備をする。	消化器系の絵を描けるようにする。	4時間
第2回 糖質の消化・吸収および代謝 糖質の消化・吸収がどこでどのようにおこなわれ、代謝されていくのかを学ぶ。	糖質の消化・吸収および代謝について図にまとめる。	4時間
第3回 脂質の消化・吸収および代謝 脂質の消化・吸収がどこでどのようにおこなわれ、代謝されていくのかを学ぶ。	脂質の消化・吸収および代謝についてノートにまとめる。	4時間
第4回 タンパク質の消化・吸収および代謝 タンパク質の消化・吸収がどこでどのようにおこなわれ、代謝されていくのかを学ぶ。	タンパク質の消化・吸収および代謝についてノートにまとめる。	4時間
第5回 ビタミンの吸収・生体内での利用 ビタミンの吸収がどのように行われ、生体内で何にどのように利用されるのかを学ぶ。	ビタミンの吸収・生体内での利用についてノートにまとめる。	4時間
第6回 ミネラルの吸収・生体内での利用 ミネラルの吸収がどのように行われ、生体内で何にどのように利用されるのかを学ぶ。	ミネラルの吸収・生体内での利用についてノートにまとめる。	4時間
第7回 エネルギー代謝（１）基礎代謝量 基礎代謝量および基礎代謝量に影響する因子についても学ぶ。	基礎代謝量と基礎代謝量に影響する因子ノートにまとめる。	4時間
第8回 エネルギー代謝（２）エネルギー消費量 エネルギー消費量およびその測定法について学ぶ。	エネルギー消費量およびその測定法についてノートにまとめる。	4時間
第9回 栄養状態の評価 栄養状態の良し悪しの評価方法を学び、健康の維持・増進のためにどのような対策ができるかを考える。	身体状況や栄養状態の評価方法についてノートにまとめる。	4時間
第10回 生活習慣病、遺伝子と栄養 わが国の死亡原因の上位を占める生活習慣病の概要を学び、そこに食生活が重要な役割を果たすことを学ぶ。栄養と遺伝子、ライフスタイルと遺伝子の関係を学び、遺伝子の違いによって栄養素を摂取した際の反応も異なることを知る。	生活習慣病、遺伝子と栄養の関係をノートにまとめる。	4時間
第11回 食生活の現状と健康 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ができた背景を考え、自身の食生活状況を踏まえた生活習慣病等の予防法や自分たちに今望ましい食生活を考える。	自分たちに今望ましい食生活を考え、まとめる。	4時間
第12回 日本人の食事摂取基準（2020年版） 日本人の食事摂取基準（2020年版）策定の目的、特徴、活用法について学ぶ。	日本人の食事摂取基準の策定の背景をノートにまとめる。	4時間
第13回 食品のエネルギー・食品成分表の活用 食品のエネルギーや成分を知ることができる食品成分表の活用について学ぶ。	食品成分表を活用し、献立作成を行う。	4時間
第14回 栄養学Ⅱのまとめ 栄養学Ⅱで学んだことを振り返り、まとめる。	栄養学Ⅱの振り返りプリントを作る。	4時間

授業科目名	食品学 I				
担当教員名	廣田 有加里				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

食品の専門知識

目標：

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
2. DP6. 行動・実践

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。

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内小テスト	50 %	：	授業内に実施する小テストを計12回、合計50点満点で評価する。 (小テストは授業開始時に行う。実施予定日は授業計画を参照のこと。)
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。
定期試験	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分ずつ出題し、その正答率で評価する。

使用教科書

指定する

著者

丸山務 ほか

タイトル

・ 新調理師養成教育全書必修編 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

・ 2024 年

参考文献等

『食品解説つき 八訂準拠 ビジュアル食品成分表』 大修館書店

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。
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
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質問しても良いです。
連絡は、classroomを活用してください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食品学 I ガイダンス／植物性食品概論、穀類（1）米 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、これから学ぶ植物性食品についての概略説明（導入）と分類を学ぶ。 私たちの主食である「米」についてその特性を学ぶ。また公表されている食味ランキング、現在の流通や貿易等、米をとりまく日本の現状も多角的な視点で学ぶ。	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。	4時間
第2回 穀類（2）小麦 世界レベルでの主要な穀類である「小麦」の特性と小麦粉の種類や特徴、加工品について学ぶ。 ※classroomを用いて授業開始時に「米」の小テストを実施する（第1回小テスト）	小麦の加工品についてまとめる。	4時間
第3回 穀類（3）その他の穀類 その他の穀類として「とうもろこし」「大麦」「そば」「その他雑穀」についての特徴を学ぶ。 ※classroomを用いて授業開始時に「小麦」の小テストを実施する（第2回小テスト）	スーパーマーケットに並ぶ「雑穀」にはどのような商品があるのか、その種類やキャッチコピーを調べてみる。	4時間
第4回 いもおよびでんぷん類 いもの種類と特性について学ぶ。その他でんぷん類の種類や特性についても学ぶ。 ※classroomを用いて授業開始時に「その他の穀類」の小テスト実施する（第3回小テスト）	いも類の新品種を調べ、その特徴をまとめる。	4時間
第5回 砂糖および甘味類 砂糖および甘味類の種類や特性について学ぶ。 ※classroomを用いて授業開始時に「いもおよびでんぷん類」の小テスト実施する（第4回小テスト）	予習として小売店に並ぶ豆類の種類を調査しておく。	4時間
第6回 豆類（1）大豆とその加工品 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。 ※classroomを用いて授業開始時に「砂糖および甘味類」の小テストを実施する。（第5回小テスト）	身の回りの大豆製品を調べる。	4時間
第7回 豆類（2）小豆・その他の豆類 小豆についてその特性を学ぶ。その他の豆類についてもその種類や特性について学ぶ。 ※classroomを用いて授業開始時に「大豆とその加工品」の小テストを実施する。（第6回小テスト）	小売店に並ぶ「小豆」の種類や産地について調査する。	4時間
第8回 種実類 種実類についてその種類や特性について学ぶ。次回への予習として映像資料にて調理における野菜の扱い方等を鑑賞する。 ※classroomを用いて授業開始時に「小豆・その他の豆類」の小テストを実施する。（第7回小テスト）	予習として野菜の「旬」についてまとめる。	4時間
第9回 野菜類（1）葉菜類 野菜の分類について説明し、葉菜類について、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。 ※classroomを用いて授業開始時に「種実類」の小テストを実施する。（第8回小テスト）	身近な小売店に並んでいる野菜の茎菜類と根菜類の種類と産地を調査する。	4時間
第10回 野菜類（2）茎菜類・根菜類 野菜の分類について説明し、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。	身近な小売店に並んでいる野菜の果菜類と花菜類の産地を調査する。	4時間
第11回 野菜類（3）果菜類・花菜類	旬の野菜を使ったレシピを考えてみよう。	4時間

	<p>果菜類・花菜類について、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。</p> <p>※classroomを用いて授業開始時に「野菜類（葉菜類・茎菜類・根菜類）」の小テストを実施する。（第9回小テスト）</p>	
第12回	<p>果実類</p> <p>果実類の分類と主な品種と産地、旬や特性について学ぶ。</p> <p>※classroomを用いて授業開始時に「野菜類（果菜類・花菜類）」の小テストを実施する。（第10回小テスト）</p>	<p>予習として小売店に並ぶきのこ類の種類や産地を調査しておく。</p> <p>4時間</p>
第13回	<p>きのこ類</p> <p>きのこ類の種類や特性について学ぶ。</p> <p>※classroomを用いて授業開始時に「果実類」の小テストを実施する。（第11回小テスト）</p>	<p>予習として小売店に並ぶ藻類の種類や産地を調査しておく。</p> <p>4時間</p>
第14回	<p>藻類</p> <p>藻類の種類や特性について学ぶ。 食品学Ⅰで学んだことを振り返り、まとめる。</p> <p>※classroomを用いて授業終了後に「きのこ類」「藻類」の小テストを実施する。（第12回小テスト）</p>	<p>出汁に使われる昆布の種類と特徴を調べる。</p> <p>4時間</p>

授業科目名	食品学Ⅱ				
担当教員名	飛高 佳代				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	業務用調味料のメーカーで開発、営業に従事し、メニュー開発、顧客先の店舗開発などに関与。独立開業後、管理栄養士として大学、専門学校や企業での講義、食育セミナーなどでの登壇、料理教室などを開催。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学Ⅱ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でき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
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業態度	20 %	：	授業内への参加・取り組み及び積極性を総合して評価する
小テスト	20 %	：	小テストを複数回実施し、授業の理解の定着度を評価する
研究課題（レポート）	20 %	：	内容の妥当性を独自のルーブリックに基づいて評価する
定期試験（筆記）	40 %	：	授業全体の内容を範囲とした試験を行い評価する

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	・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会	・ 2024 年

性

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」に取り組みに加え、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。毎回、指定した教科書を持参すること。

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、またはメールで対応する。メールの際は、必ず氏名を記載すること
アドレス：hidaka-k@g.osaka-seikei.ac.jp

授業計画	学修課題	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 食品学Ⅱを学ぶ意義を理解し、授業計画と評価方法を知る。 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ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。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
第2回 魚介類（２）その他の魚介類 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の種類について視覚的に学ぶ。魚介類の調理方法と加工について、科学的な理由を理解する。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。次週の小テストに向けて「魚介類」のプリントを復習する。	4時間
第3回 食肉類（１）食肉類の構造と肉質／主な食肉類の種類と特徴 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）についてその特徴を学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。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 食肉類（２）その他の肉とその加工品 ① 主な食肉（豚肉・鶏肉）についてその特徴を学ぶ。 ② 羊肉やその他の食肉類と加工品について、その種類と特徴について学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。次週の小テストに向けて「食肉類」のプリントを復習する。	4時間
第5回 卵類 ①第2回小テスト「食肉類」 ②鶏卵の特性について学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。市販の鶏卵の表示を確認し、鶏卵の特性についてまとめる。	4時間
第6回 乳類および乳製品 ①牛乳の種類と特性について学ぶ。 ②乳製品の種類と特性について学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。店頭に並んでいる牛乳・乳製品の調査をする。次回小テストに向けて、プリントを復習する。	4時間
第7回 油脂類／菓子類 ①第3回小テスト「卵類／乳類および乳製品」 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学ぶ。 ③菓子類（和菓子、洋菓子、中華菓子）の分類について視覚的に学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。次回小テストに向けて、プリントを復習する。	4時間
第8回 嗜好飲料類（１）アルコール飲料（醸造酒・蒸留酒・混成酒・発泡性酒） ①第4回小テスト「油脂類」 ②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。 ③蒸留酒とその他混成酒、発泡性酒について、種類と特徴を学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。日本酒の作り方をまとめる。次回小テストに向けて、プリントを復習する。	4時間
第9回 嗜好飲料類（２）茶・コーヒー・ココア ①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。 ②コーヒー・ココア類については原料と製法、種類について学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。次回小テストに向けて、プリントを復習する。	4時間
第10回 調味料および香辛料類 ①第5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。 ③様々な香辛料類について種類と特徴を学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。	4時間
第11回 その他の食品（調理加工食品・ゲル状食品・特別用途食品等）	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。次回小テストに向けて、プリントを復習する。	4時間

	<p>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。 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。</p>		
第12回	<p>食品の加工と貯蔵</p> <p>①第6回小テスト「調味料および香辛料類／その他の食品」 ②食品の加工法と貯蔵法について、その目的と方法を学びそれぞれの特徴を理解する。</p>	<p>次回授業に該当する教科書の部分を通読する。微生物を利用した加工食品の作り方を調べる。</p>	4時間
第13回	<p>食品の生産と流通</p> <p>食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについて学ぶ。 時事問題や食の安全についても理解する。 食品の生産と流通に関して、自分の意見をまとめる。</p>	<p>次回授業に該当する教科書の部分を通読する。</p>	4時間
第14回	<p>食品学Ⅱのまとめ</p> <p>食品学Ⅱで学んだことのポイントを整理し、確認する。</p>	<p>定期試験に向けてまとめプリントを完成し、総復習する。</p>	4時間

授業科目名	食品衛生学 I				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本来安全であるべき食品が、時として健康被害の原因になってしまうことがある。食品衛生の知識や実践力は、日常的にすべての人々にとって重要な事項であるが、おいしい食事を提供する調理師にとってはさらに重要であると考えられる。食品衛生学 I では、食品衛生の概要と重要性を学ぶとともに、食品による健康被害の原因として食中毒（細菌性、ウイルス性、寄生虫性、化学性、自然毒）について学ぶ。そしてこれらの知識をもとに食品の取り扱い方法や食中毒の予防対策を考えることで、調理現場に従事する者に必要な食品衛生の基礎知識の修得を目指す。

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：

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。

目標：

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
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

各回の復習テスト

20 %

課題レポート

10 %

定期試験（筆記）

40 %

授業態度

30 %

評価の基準

： 授業内で毎回復習テストを行い、得点の高いもの5回分の平均点で評価する。

： 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

： 本授業で学んだ内容について、筆記試験を行う。

： 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で評価する。

使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 新調理師要請教育全書〈必修編〉第3巻食品の安全と

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2023 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： 月曜2限

場所： 本館3階調理研究室

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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食品衛生とは 授業の概要と学習の方法を理解する。 食品衛生の定義を学び、必要性を考える。	食品衛生の定義をまとめる。	4時間
第2回 食品と微生物（1）種類 微生物とは何か、その特徴と種類を学ぶ。	微生物の種類をまとめる。	4時間
第3回 食品と微生物（2）増殖条件 微生物の増殖条件を学び、有害な微生物が食品中で増殖しないための対策を考える。	微生物の増殖条件をまとめる。	4時間
第4回 食品と微生物（3）食品中の微生物 食品中の微生物について学ぶ。 食品の微生物汚染と腐敗について学び、腐敗を引き起こすのは何か、腐敗と発酵の違いは何かを考える。	食品中の微生物についてまとめる。	4時間
第5回 食品と微生物に関する振り返りとまとめテスト 知識の定着のため、食品と微生物に関する内容を振り返り、まとめテストをおこなう。	テストで間違えた問題をメモし、該当箇所を復習する。	4時間
第6回 食中毒（1）細菌性食中毒（感染型）～サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒～ 細菌性（感染型）食中毒の種類、特徴、身近な食品ではどのような食品でみられるかを学び、対策を考える。	教科書のp. 61-66を事前に一読して、課題を課した場合は、必ず取り組む。	4時間
第7回 食中毒（2）細菌性食中毒（感染型）、～病原大腸菌食中毒、カンピロバクター食中毒、他～ 細菌性（感染型）食中毒の種類、特徴、身近な食品ではどのような食品でみられるかを学び、対策を考える。	教科書のp. 66-70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 食中毒（3）細菌性食中毒（食品内毒素型） 細菌性（食品内毒素型）の種類、特徴、身近な食品ではどのような食品でみられるかを学び、対策を考える。	教科書のp. 70-72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 食中毒（4）生体内毒素型食中毒 細菌性（生体内毒素型）食中毒の種類、特徴、身近な食品ではどのような食品でみられるかを学び、対策を考える。	教科書のp. 72-76を事前に一読して、課題を課した場合は、必ず取り組む。	4時間
第10回 細菌性食中毒のまとめ 細菌性食中毒の予防 細菌性食中毒の振り返りをおこない、知識の定着を図るため、まとめテストをおこなう。 また、細菌性食中毒予防の3原則を学び、食品取扱者としてとるべき予防方法を考える。	教科書のp. 76-80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 食中毒（5）ウイルス性食中毒 ウイルス性食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。 自身が食品を扱う際に気を付けるべきポイントは何かを考える。	教科書のp. 80-82を事前に一読して、課題を課した場合は、必ずする。まとめテストで間違えた問題はメモし、復習する。	4時間
第12回 食中毒（6）自然毒食中毒（動物性） 動物性自然毒食中毒のうち、(1)フグ中毒(2)イシナギによる中毒(3)シガテラ中毒(4)貝毒による中毒の特徴を学び、予防法を考える。	教科書のp. 82-86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 食中毒（7）自然毒食中毒（植物性） 植物性自然毒食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。身近な植物ではどのようなものに自然毒食中毒を引き起こす危険性があるかを考える。	教科書のp. 86-90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 食品衛生学Iのまとめ これまで学んできた内容について重要ポイントを整理し、知識定着のためまとめテストを行う。	定期試験に向けて内容の総復習をする。	4時間

授業科目名	食品衛生学実習				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生は、食品を常に取り扱い、おいしい食事を提供する調理師にとって非常に重要な事項である。本授業は食品衛生についての実習を行い、体験を通して食品衛生の重要性を十分に理解することを目標とする。具体的には微生物学実習、飲料水や食器の衛生試験および食品添加物の分析、鮮度判定などをグループ単位で行い、同時開講の食品衛生学Ⅰで学ぶ知識や最新の知見をもとに結果の考察を行う。そして食品取扱者としての食品の扱い方、選び方、食中毒の予防方法を考える。また、実習を安全に行うために、器具の操作法や薬品の扱い方法についても学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

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。

目標：

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ことともに、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

1. DP4. 課題発見

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。

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
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

発表	：	授業内で考察等の発表を行い、まとまっているか、考察ができているか、伝わりやすい発表かで評価する。	20 %
課題レポート	：	毎回授業終了後、レポート課題の提出を行う。	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。	20 %
定期試験（筆記）	：	全期間の内容を範囲とした試験を行う。授業の理解度を確認する。	20 %

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養成施設協会	・2023 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： 月曜2限
 場所： 本館3階調理研究室
 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 オリエンテーション、手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査（ブラックライト） 実習を進めていくにあたり、基礎的なガラス器具類の使用法、洗浄法、代用器具の紹介する。手指洗浄前後の汚れ状態の違いを、ブラックライトを用いて観察し、衛生的な手洗いの重要性を理解する。	食品を扱う者に求められる手洗いはどのようなものかまとめる。	1時間
第2回 顕微鏡の使用法、細菌・寄生虫画像観察 顕微鏡の使い方を学び、顕微鏡を用いて身近な細菌、寄生虫の観察・スケッチを行うことで、細菌や微生物への理解を深める。	観察した微生物がどのような食品で問題になるかを調べる。	1時間
第3回 手指の細菌検査 手のひら全体を検査する方法（スタンプ法）を用いて目に見ることのできない微生物が除去できたかどうかを観察し、衛生的な手洗いやアルコール消毒の重要性を微生物の面から学ぶ。	手洗いの際に注意すべきポイントをまとめる。	1時間
第4回 空中落下細菌の測定 空中落下細菌は食品の微生物汚染の要因としてとても重要であるため、身近な場所の空气中にどれだけ細菌が浮遊しているかを観察する。その結果から、空中落下細菌による直接または間接的な食品の汚染対策を考える。	調理現場における空気汚染を防ぐために行うべきこと、食品を放置する際にも注意すべきことを考える。	1時間
第5回 体表などのブドウ球菌の検査 食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌が、体表にどれだけ付着しているか、ヒトの手指、顔、鼻腔などの綿棒によるふき取り検査を行う。そして食品が黄色ブドウ球菌に汚染されないためにはどのような対策が必要かを考える。	食品を取り扱う際に黄色ブドウ球菌対策として気を付けるべきポイントをまとめる。	1時間
第6回 食品からの大腸菌の検出 糞便汚染の指標となる大腸菌の汚染具合を身近な食品で観察し、食品の衛生的な取り扱いを考える。	食品が大腸菌によって汚染されないために気を付けるべきポイントをまとめる。	1時間
第7回 蛍光塗料を用いた2次汚染経路の確認 食品に付着した微生物が人の手指を通して広がっていくこと（二次汚染）を防ぐため、蛍光塗料を用いて、どのように二次汚染が起こるのか、その経路を確認する。	食品を取り扱う際の二次汚染対策をまとめる。	1時間
第8回 食器の洗浄後の汚れ状態の検査 集団給食施設などの現場で使用できる、食器の汚染状況を簡易に肉眼で判定できる方法を学ぶ。	食器の洗浄における注意点をまとめる。	1時間
第9回 床・作業台の汚染確認 ～ベタンチェックとATPチェック～ 床・作業台のアルコール消毒前後の汚染確認を、ATP拭き取り検査とベタンチェックの2つの方法を用いておこない、両検査法の特徴と床・作業台の汚染対策を考える。	身近な場所や調理現場の汚染対策をまとめる。	1時間
第10回 食品のpH測定 食品は鮮度の低下とともに、pHが変化することを実際に測定することによって理解する。また、酸性・アルカリ性どちらに推移していくかが食品によって異なるため、食品とpHの変化の結果からどのような食品が酸性・アルカリ性どちらに傾くかを考察する。	実習や家庭で使用する食材のpHが、鮮度の低下によってどのように変化するかをまとめる。	1時間
第11回 卵の鮮度判定 卵殻外からの鑑別方法（比重による検査）と、割卵検査をおこなう。	卵の鮮度判定方法についてまとめ、実際におこなう。	1時間
第12回 食品添加物（着色料の検出）	身近な食品に使用されている着色料の種類とその特徴をまとめる。	1時間

	毛糸染色法によって、天然着色料、合成着色料のどちらが使用されているかを調べ、この着色料についての実験を通して、単に添加物は好ましくないという考えではなく、その有用性について正しく認識する。		
第13回	水道水の残留塩素測定 衛生的な水道水において重要である塩素が実際に残留しているかどうかを、身近な場所の水道水でチェックする。	水道水における残留塩素の意義をまとめる。	1時間
第14回	実習レポートの振り返り、まとめ レポートの振り返りを行い、食品衛生学実習で学んだことの重要ポイントを整理し、まとめる。	これまでの実習をまとめ、知識の定着をはかり、定期試験に向けて内容の総復習をする。	1時間

授業科目名	食品衛生学Ⅱ				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本来安全であるべき食品が、時として健康被害の原因になってしまうことがある。食品衛生は、すべての人々にとって重要な事柄であるが、調理師は食品取扱者として、常に食の安全に細心の注意を払っていかなければならない。食品衛生学Ⅱでは、食品衛生学Ⅰや食品衛生学実習で学んだ内容の復習とともに、食品添加物や重金属、放射線など微生物以外の食品と健康に関わる事柄について学んでいく。そして、これらが原因となる健康危害を発生させないための予防法や対策を考えることで、食品取扱者に必要な食品衛生の基礎知識および実践力の定着を図る。

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	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
- ・ 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「－」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

定期試験（筆記）	40 %	：	本授業で学んだ内容を、選択問題形式をベースに出題する。
小テスト	20 %	：	授業内で毎回復習テストを行い、得点の高いもの5回分の平均点で評価する。
授業態度	30 %	：	授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。
課題レポート	10 %	：	授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

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	・ 2023 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： 水曜3限

場所： 本館3階調理研究室

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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食の安全と衛生 食中毒の復習 食の安全を守るための前提、食品の安全性の確保の仕組みを理解し、飲食による健康危害の概要を知る。また、食品衛生学Ⅰで学んだ食中毒の発生状況および食中毒の内容を復習する。	教科書の「食品と微生物」p.8-16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 化学性食中毒 化学性食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書のp.90-97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 寄生虫食中毒（魚介類・食肉・野菜） 魚介類・食肉・野菜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。身近な寄生虫にはどのようなものがあるか、自身が食品を扱う際に気を付けるべきポイントは何かを考える。	教科書のp.97-110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 食物アレルギーおよびその他の健康危害 食物アレルギーの種類、食品への表示について学ぶ。その他の健康危害、BSE、農薬、飼料添加物、動物用医薬品等の残留などについて学ぶ。国が行っている食品の安全性確保対策を学ぶ。	学んだ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 食中毒、食物アレルギー、その他の健康危害のまとめ 食中毒、食物アレルギー等1～4回で学んだ内容の振り返りとまとめテストをおこない、知識の定着をはかる。	テストで間違えた問題をメモし、該当箇所を復習する	4時間
第6回 食品添加物の概要 食品添加物とは何かやその分類について学び、なぜ必要なのかを実際の食品添加物の役割を見せることで考える。	よく口にしていてる食べ物に使用されている食品添加物を調べる。	4時間
第7回 主な食品添加物とその用途 食品添加物それぞれの用途を学ぶ。自身がよく口にしていてる食べ物に使用されている食品添加物が、どのような目的で使用されているのかをまとめる。	食品添加物の用途をまとめる。	4時間
第8回 食品添加物の安全性の評価 食品添加物が使用できるようになるまで、さまざまな安全性の確認が行われていること、なぜそれが必要かを学ぶ。	食品添加物の安全性の評価方法についてまとめる。	4時間
第9回 食品添加物と食品衛生関係法規 食品添加物の使用にはさまざまな法律が定められていることを学び、なぜそのような法律が定められているのかを考える。	授業で学んだ食品添加物の関係法規と、法規の策定背景をまとめる。	4時間
第10回 食品添加物に関する振り返りとまとめテスト 食品添加物に関する振り返りとまとめテストをおこない、知識の定着をはかる。また、自身の食品添加物に対する見解をまとめる。	テストで間違えた問題をメモし、該当箇所を復習する	4時間
第11回 食品と重金属 ヒ素及び重金属 重金属の毒性について学ぶ。また、身体に必須な重金属であってもその量によっては有毒となりうることを学ぶ。	重金属の毒性をまとめる。	4時間
第12回 放射線と食品 放射線とは何かを学び、放射線、放射性物質の人体および食品への影響を、実際の事故をもとに学ぶ。放射線の基準値と、世界および我が国での食品への放射線の使用範囲の違いを学ぶ。	世界および我が国の食品への放射線の使用範囲の違いをまとめる。	4時間
第13回 器具、容器包装、材質の種類 器具、容器包装の定義と取り扱いについて学ぶ。その器具、容器包装、さらには食器には材質にはさまざまな種類があり、適した用途があることを学ぶ。自分自身が器具や容器、食器などを選定する際に、用途ごとに適したものを選ぶよう、実際の場面を想定して適したものを調べる。	器具、容器包装の定義と取り扱いについてまとめる。	4時間

第14回

食品衛生学Ⅱまとめ

食品衛生学Ⅱで学んだことの総復習。
重要ポイントを整理し確認する。

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	調理理論 I				
担当教員名	阪本 美奈子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	料理講師として長年の調理指導経験の中で、理論と関連付けた授業を実施（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は調理の基本操作やその方法、科学的根拠について理解することを目的とする。普段行っている調理は、化学的や物理的な変化の連続であり、昔からある「料理のコツ」にも科学的な根拠がわかってきている。調理理論 I では、各種調理操作について、様々な方向から解説する。調理実習と本科目は深くかかわりがあるため、毎週の調理実習で行う内容に焦点をあててより深い解説を入れ、双方の授業の理解力を高めていくことを目標とする。

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：

調理の基本操作の知識について

目標：

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
2. DP8. 意思疎通

調理の基本操作を理解し実際の調理の際に実践できる。

自分の意見をのべるとともに他人の意見を聞き、双方で話し合いをする力をつける。

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)
- ・ 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)
- ・ 課題解決学習(PBL)

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「-」（評価しない）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	20 %	：	課題の提出状況を独自のルーブリックに基づいて評価する。
レポート	20 %	：	振り返り課題の提出状況を独自のルーブリックに基づいて評価する。
授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業への熱意（積極的参加や授業態度など）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。
定期試験	30 %	：	授業内容の理解度を評価する。

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

参考文献等

新調理師養成教育全書〈必修編〉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

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。
教科書は毎回持参すること。
欠席した場合は次週授業までに調理研究室までプリントを取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日 4限

場所： 調理研究室

備考・注意事項： 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 調理とは（調理理論を学ぶ意義） ・調理理論を学ぶ意義 ・調理の目的 ・実習内容の振り返りと解説	教科書を読みなおし、プリントをまとめる	4時間
第2回 おいしさの構成（食べ物の側にある要因）①科学的要因～味の種類～ ・おいしさを構成する要因 ・化学的要因の概要 ・実習内容の振り返りと解説	おいしさについての内容を整理し、プリントをまとめる	4時間
第3回 おいしさの構成（食べ物の側にある要因）②科学的要因～味の相互作用～ ・味の相互作用の概要 ・食品の香り ・実習内容の振り返りと解説	味に関するの内容を整理し、プリントをまとめる	4時間
第4回 おいしさの構成（食べ物の側にある要因）物理的要因と科学的要因 ・物理的要因の概要 ・科学的要因の概要 ・食べる人の側にある要因 ・実習内容の振り返りと解説	物理的要因と科学的要因について整理し、プリントをまとめる	4時間
第5回 調理の基本操作（非加熱調理操作） 1計量 2洗浄 3浸漬 ・非加熱調理操作の概要 ・計量について ・洗浄について ・浸漬について ・実習内容の振り返りと解説	調理操作に関して理解し、プリントをまとめる	4時間
第6回 調理の基本操作（非加熱調理操作） 4切碎 5混合・かくはん 6粉砕 ・切碎について ・混合とかくはんについて ・粉砕について ・実習内容の振り返りと解説	切碎や粉砕についてまとめる	4時間
第7回 調理の基本操作（非加熱調理操作） 7成形・圧搾・ろ過 8冷却 ・成形について ・圧搾について ・ろ過について ・冷却について ・実習内容の振り返りと解説	言葉の意味と内容を整理しまとめる	4時間
第8回 調理の基本操作（非加熱調理操作） 9冷凍 10解凍 ・冷凍について ・解凍について ・実習内容の振り返りと解説	適切な冷凍・解凍の方法について理解し、まとめる	4時間
第9回 まとめ 第8回までの内容の総復習と重要ポイントの解説	今までに学んだ内容をまとめ、復習する	4時間
第10回 食品の調理科学（豆類・種実類） ・豆の種類 ・種実類の種類 ・特性 ・実習内容の振り返りと解説	種類と特徴について調べて整理する	4時間
第11回 食品の調理科学（野菜類）香り・あく・テクスチャー ・野菜類の特性と調理 ・実習内容の振り返りと解説	野菜の種類を分類し、整理する	4時間
第12回 食品の調理科学（野菜類）色の変化 ・野菜類の色素 ・調理による色の変化 ・実習内容の振り返りと解説	色素の種類を理解し、説明できるようにまとめる	4時間
第13回 食品の調理科学（野菜類）栄養成分の変化	加熱による変化を理解し、復習する	4時間

	・野菜調理による栄養成分の変化 ・実習内容の振り返りと解説		
第14回	後半及び調理理論Ⅰのまとめ 調理理論Ⅰで学んだことの重要ポイントを整理し、確認する。 知識の定着を図る。	今まで学んだ内容の総復習をする	4時間

授業科目名	調理理論Ⅱ				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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な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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

加熱調理操作について
植物性食品の調理性について

目標：

加熱調理操作を理解することができる。
植物性食品の調理性を理解することができる。

汎用的な力

1. DP8. 意思疎通
2. DP6. 行動・実践

他人の意見を踏まえて、加熱調理操作や植物性食品の調理性に関する自分の意見や知識を伝えることができる。

講義内容を振り返ることにより、積極的に学びに取り組むことができる。

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)
- ・ 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

- ・ 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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

振り返りシート	30 %	：	授業の理解、学修の振り返りができているかを独自のルーブリックで評価する。
レポート	10 %	：	内容の妥当性を独自のルーブリックで評価する。
定期試験	40 %	：	全授業内容を範囲とした筆記試験を行い評価する。
小テスト	20 %	：	小テストを行い、授業の理解度を評価する。

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4巻調理理論と食文化概論

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2023 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。
「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。欠席した場合の配布物は、次の授業日までに各自で栄養第二研究室まで受け取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日4限

場所： 栄養第二研究室

備考・注意事項： オフィスアワー以外でも研究室に在室の場合は対応します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 加熱調理操作－湿式加熱 加熱調理操作の熱の伝わり方（3伝熱）を学び、湿式加熱の特徴を学ぶ。	湿式加熱の特徴についてまとめる。	4時間
第2回 加熱調理操作－乾式加熱 乾式加熱の特徴を学ぶ。	乾式加熱の特徴についてまとめる。	4時間
第3回 植物性食品－米の調理・白飯、かゆ 米について、白飯とかゆの調理法について学ぶ。	白飯とかゆの調理法についてまとめる。	4時間
第4回 植物性食品－米の調理・味付け飯、もち米、米粉 味付け飯、もち米、米粉の調理法について学ぶ。	味付け飯、もち米、米粉の調理法についてまとめる。	4時間
第5回 植物性食品－小麦粉の調理・グルテン、ドウとバター 小麦粉の調理でポイントとなるグルテン、ドウとバターについて学ぶ。	グルテン、ドウとバターについてまとめる。	4時間
第6回 植物性食品－小麦粉の調理・膨化 小麦粉の膨化調理について学ぶ。	小麦粉の膨化調理についてまとめる。	4時間
第7回 植物性食品－小麦粉、そばの調理 小麦粉の調理で膨化と粘性、そばの調理について学ぶ。	そばの調理についてまとめる。	4時間
第8回 前半のまとめ 加熱調理操作から小麦粉の調理までを振り返り、重要点の確認をします。	前半の内容を振り返る。	4時間
第9回 植物性食品－いもの調理 じゃがいも、さつまいもの調理について学ぶ。	じゃがいも、さつまいもの調理についてまとめる。	4時間
第10回 植物性食品－いもおよびでんぷん類さといも、やまのいも、デンプン類 さといも、やまのいも、デンプン類の調理について学ぶ。	さといも、やまのいも、デンプン類の調理についてまとめる。	4時間
第11回 植物性食品－砂糖の調理性 砂糖の調理性を学ぶ。	身近な調理での砂糖の使われ方を確認する。	4時間
第12回 植物性食品－砂糖の濃度、豆類の調理 砂糖の調理での使用濃度を学ぶ。 豆類の調理について学ぶ。	砂糖の調理での使用濃度、豆類の調理についてまとめる。	4時間
第13回 後半のまとめ いもの調理から豆類の調理までを振り返り、重要点の確認をします。	後半の内容を振り返る。	4時間
第14回 レシピの記入方法 基本的なレシピの書き方について学ぶ。	レシピ記入時の注意ポイントをまとめる。	4時間

授業科目名	調理実習 I				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	(松野 陽) 国内外の日本料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成校での調理実習指導経験有り (全14回)				

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習得、ならびに衛生的に調理作業を行う力を身に付けることを目的とする。まず包丁の研ぎ方や扱い方からはじめ、日本料理の基礎技術の実習を行う。基礎技術では素材の各種切り方、大根の柱むき、出し巻き玉子を反復練習して習得する。次にワンセルフ実習を行い、基本的なメニューの1人調理を行うことで火の扱いをはじめ、簡単な調理の流れをつかむことを目的として行う。また、同じく前期に実施する調理実習Ⅱ・基礎調理実習と内容を連動させ、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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理の基礎的な知識・技術を身につける

目標：

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
2. DP9. 役割理解・連携行動

主体性を持って、積極的に行動することができる

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	25 %	：	日本料理・西洋料理の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。
小テスト	20 %	：	調理実習における総合的な理解度を独自のルーブリックに基づいて評価する。
定期試験（実習レシポノート・課題レポート）	25 %	：	各回の実習内容をまとめたノート作成及び提出を課したレポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。 14回授業終了後に回収。

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： 月曜日1限
場所： 調理研究室
備考・注意事項： 上記時間以外でも研究室にお越しください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 調理実習の進め方と注意事項について ・前期調理実習の概要について ・調理実習に共通する進め方の理解 ・ケガや事故のないよう調理作業における注意点について ・各種調理器具及び調理機器の取り扱いについて	調理実習の進め方や授業の流れ、注意事項を整理し、理解する	1時間
第2回 包丁の研ぎ方 ・砥石の取り扱いについて ・和包丁3種の研ぎ方（薄刃包丁、出刃包丁、柳包丁） ・包丁の取り扱いとメンテナンスについて ・実習	包丁の種類の違いによる研ぎ方の特徴を整理する	1時間
第3回 日本料理の基礎技術①（桂むき、野菜の切り方） ・基本的な切り方の復習 ・桂むきを行う際の包丁の持ち方、動かし方 ・刻む際の包丁の持ち方、動かし方 ・桂むきした大根を刻んだ後の処理について ・実習	桂むきにおける未習得部分を明確にする	1時間
第4回 日本料理の基礎技術②（桂むき、出し巻き玉子） ・桂むきを行う際の包丁の持ち方、動かし方 ・刻む際の包丁の持ち方、動かし方 ・出し巻き玉子に使用する器具の取り扱い ・出し巻き玉子の準備 ・出し巻き玉子の手順 ・実習	桂むきの自己課題を克服するための反復練習	1時間
第5回 日本料理の基礎技術③（桂むき、出し巻き玉子の復習） ・桂むきの自己課題の明確化 ・刻む際の包丁の持ち方、動かし方の確認 ・出し巻き玉子に使用する器具の取り扱いの理解 ・出し巻き玉子の準備の理解 ・出し巻き玉子の手順の理解 ・実習	桂むき、出し巻きの自己課題を克服するための反復練習	1時間
第6回 日本料理の基礎技術④（だし巻き玉子、きんぴら） ・出し巻き玉子における自己課題の克服 ・きんぴらの手順と加熱具合、調味について ・実習	基礎技術チェックシートを活用し、出し巻き玉子の未習得部分を明確にする	1時間
第7回 日本料理の基礎技術④（実技テスト） ・桂むき ・出し巻き玉子 ・実習	実技テスト実施後を振り返り自己課題の整理	1時間
第8回 日本料理①（炊飯と井ものについて） ・ご飯の炊き方 ・あんの作り方と調味 ・あんかけ丼 ・青菜の味噌汁 ・実習	実習での修得ポイントを整理し、井もののバリエーションを理解する	1時間
第9回 日本料理② ・豚バラ肉と大根の煮物 ・カニカマ 胡瓜 もずくの酢の物 ・実習	実習での修得ポイントを整理し、煮物のバリエーションを調べる	1時間
第10回 日本料理③（豚肉料理と煮浸しについて） ・豚肉の生姜焼き ・小松菜と揚げ天の煮浸し ・ワンセルフ実習	調味液の配合のアレンジを調べる	1時間
第11回 日本料理④（ひき肉料理と和え物について） ・ビーマンの肉詰め ・ツナフレークと胡瓜のピリ辛和え ・ワンセルフ実習	和え物のバリエーションを調べる	1時間
第12回 日本料理⑤（鶏肉の焼き方と汁物の調理について）	鶏わ焼きを利用した料理のアレンジ方法を考える	1時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏くわ焼き ・沢煮碗 ・ワンセルフ実習 		
第13回	日本料理⑥（実技テスト） <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉の生姜焼き ・小松菜と揚げ天の煮浸し ・ワンセルフ実習 	実技テストを振り返り課題を明確にする	1時間
第14回	日本料理⑦（しゃぶしゃぶ、炊き込み御飯について） <ul style="list-style-type: none"> ・牛肉のしゃぶしゃぶサラダ仕立て ・とうもろこし御飯 ・前期実習の総括 	しゃぶしゃぶの調理法を活かした料理のバリエーションを調べる	1時間

授業科目名	調理実習Ⅱ				
担当教員名	阪本 美奈子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	クッキングスクールや食品会社等の複数企業において、料理講師として調理指導経験有り（全14回）				

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習得、ならびに衛生的に調理作業を行う力を身に付けることを目的とする。まず包丁の扱い方など基本的な内容からはじめ、素材の各種切り方や基礎技術の実習、基本的な調理実習を段階的に行う。それらの技術を反復練習することで着実な技術と知識の習得を目指す。また、同じく前期に実施する調理実習Ⅰ・基礎調理実習と連動させ、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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理の基礎的な知識・技術を身につける

目標：

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
2. DP9. 役割理解・連携行動

主体性を持って、積極的に行動することができる

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「-」（評価しない）とします。

以下の4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

授業の取り組み状況・熱意

30 %

実技試験

25 %

小テスト

20 %

定期試験（実習レシポノート・課題レポート）

25 %

評価の基準

： 授業内での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。

： 日本料理・西洋料理の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。

： 調理実習における総合的な理解度を独自のルーブリックに基づいて評価する。

： 各回の実習内容をわかりやすく丁寧にまとめたプリントを提出。内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。また、授業内で提出を課したレポートの提出状況も合わせて評価する。

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： 火曜日4限

場所： 調理研究室

備考・注意事項： 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 基本の姿勢について ・まな板に対する立ち方と姿勢 ・基本的な包丁の使い方 ・和包丁と洋包丁の違い	基本的動作について理解する	1時間
第2回 基礎技術①（日本料理の各種切り方について） ・野菜を使用した各種切り方の名称とその形状 ・切り方の手順とポイント ・実習	切り方の名称各種を理解し、反復練習する	1時間
第3回 基礎技術②（西洋料理の各種切り方について） ・野菜を使用した各種切り方の名称とその形状 ・切り方の手順とポイント ・実習	切り方の名称各種を理解し、反復練習する	1時間
第4回 基礎技術③（日本・西洋の切り方と包丁の動かし方） ・野菜を使用した日本料理と西洋料理の各種切り方<総まとめ> ・切り方の名称とその形状の違い ・切り方の手順とポイント ・実習	名称と形状を整理し、確実に理解する	1時間
第5回 基礎技術（実技テスト形式） ・日本料理の切り方 ・西洋料理の切り方 それぞれの基礎技術において、規定時間内での仕上がりを確認する	自己課題を理解・整理し、反復復習をする	1時間
第6回 基礎技術④（魚の三枚卸しの概要） ・使用器具の準備と取り扱い ・三枚卸しの概要説明 ・三枚卸しの手順と習得ポイントの説明 ・実習	魚の構造と三枚卸しの手順について理解する	1時間
第7回 基礎技術⑤（魚の三枚卸しについて） ・手順の復習と習得ポイントの説明 ・実習での現状と課題について要点の説明 ・実習	包丁の動かし方、手順について再度復習する	1時間
第8回 基礎調理①（出しと炊飯について） ・一番出しの取り方 ・炊飯について ・実習	実習後の課題を整理し、ノートにまとめる	1時間
第9回 基礎技術⑥（魚の三枚卸しについての改善点の克服について） ・魚の三枚卸し 総まとめ ・魚料理について ・実習	苦手部分を整理し、理解を深めるとともに課題克服のために反復練習する	1時間
第10回 基礎技術（実技テスト形式）魚の三枚卸し 魚の三枚卸しの基礎技術において、規定時間内での仕上がりを確認する	実習を振り返って自己課題をまとめ、克服できるように練習する	1時間
第11回 基礎調理②（出しと炊き込みご飯について） ・煮干し出しの取り方 ・炊き込みご飯について ・炊飯の復習 ・実習	計量について理解し、ノートに整理する	1時間
第12回 基礎調理③（合わせ酢について） ・合わせ酢の種類と作り方 ・酢の物 ・炊飯（復習） ・実習	実習での課題を整理し、ノート整理を行う	1時間
第13回 基礎料理④（和え物について）	手順とポイント及び実習での課題をノートに整理する	1時間

	<ul style="list-style-type: none">・和え物の種類と作り方・基本の和え物・出し汁（復習）・実習		
第14回	西洋料理テーブルマナー研修 西洋料理のテーブルマナー講習受講 交通費：実費負担	フルコースとテーブルマナーについて整理し、特殊食材を調べる	1時間

授業科目名	色彩学				
担当教員名	藤井 紀江				
学年・コース等	1 回生 調理コース・FCコース、2 回生 製菓コース	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	個人または企業様でのパーソナルカラー診断及び配色アドバイス 専門学校にて関連科目を担当（全14回）。				

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」がどのように有効的に使われ、食のシーンやファッションの中でどのように活用しているのかを知ることには意義があります。本授業では、色彩に関する基礎的な知識・理論について理解することを目標とし、さらに食の分野や実生活での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「-」（評価しない）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	10 %	：	毎回授業の最初に前授業内容のテストを実施する。
提出物	40 %	：	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4段階でする。
定期試験（筆記）	30 %	：	定期試験期間に、色彩に関する知識の理解度について定期試験を実施する。
授業態度	20 %	：	各回授業への積極的参加（発表や質問）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話の取扱い）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
	・ カラー&ライフ	・ 日本色研事業株式会社	・ 年
	・ 新配色カード199a	・ 日本色研事業株式会社	・ 年

参考文献等

AFT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

授業計画

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ガイダンス 色の分類と三属性とPCGS ・色を正確に表現して伝える方法について説明する。色を表す基準となる、色相、明度、彩度について解説し、色立体、表色系についても概説する。 ・PCCS（日本色研配色体系）について、その構成や表示方法について解説する。	今回の学びを復習する。	4時間
第2回 PCGSの色相環とトーン表 ・PCCSシステムの解説 色彩検定で採用されているPCCSシステムの解説・色の分類と属性（ワーク用プリント配布） ・カラーカードを使用してPCCS色相環の作成。（ワーク用プリント配布）	色相環の完成	4時間
第3回 PCGSのトーン（色調）とイメージ ・カラーカードを使用してトーン表の作成。（ワーク用プリント配布）	トーン表の完成（ワーク用プリント）	4時間
第4回 色とは（1）色が見える仕組みと目の働き・混色 ・色が見える仕組み・光の分析・眼のはたらきなど色を学ぶ上での基礎知識を学ぶ。 ・色の混色について学ぶ。	今回の学びを復習する。	4時間
第5回 色彩調和（1）色相から配色を考える ・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）	色相配色ワークプリント完成	4時間
第6回 色彩調和（2）トーンから配色を考える ・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）	トーン配色ワークプリント完成	4時間
第7回 色彩調和（3）基本的な配色技法 ・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）	配色技法のワーク用プリント完成	4時間
第8回 色彩心理（1）色の感覚・連想・象徴（2）色の視覚効果・知覚的效果 (1) 色を与える心理的效果を感覚・連想・象徴をキーワードに学ぶ (2) 対比・同化・面積効果など色同士が互いに影響しあい見え方が変化すること、色の錯視について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	色彩心理（1）（2）ワークプリント完成	4時間
第9回 色彩心理（3）色を与える心理的・生理的效果、食べ物の持つ色の効果、食器と色 ・代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的效果、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ートの色合わせ方などを学ぶ。	本日の色彩心理②ワークプリント完成	4時間
第10回 配色実践（1）テーマ色ごとの色探し ・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切り抜き、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。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。	配色探しワーク作成	4時間
第11回 配色実践（2）テーマ色ごとの色探し ・前回授業の続き。テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、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。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。	配色探しワーク作成	4時間
第12回 パーソナルカラー概要	パーソナルカラーでの色の分類方法を学ぶ	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・たくさんの色の中から「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。 ・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。 		
第13回	<p>配色実践 (3) メニューカードの作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	配色実践 (3) メニューカードの作成	4時間
第14回	<p>配色実践 (4) メニューカードの作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前回授業の続き。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。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。 	配色実践 (4) メニューカードの完成	4時間

授業科目名	基礎調理実習				
担当教員名	岡部 愛				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	(岡部 愛) イタリア料理店での調理実務経験及び調理師養成施設での調理実習指導経験有り (全14回)				

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習得、ならびに衛生的に調理作業を行う力を身に付けることを目的とする。まず西洋料理に使用する包丁の研ぎ方や扱い方に始まり、素材の各種切り方や西洋の基礎技術の実習を行う。玉葱の薄切り・みじん切り・キャベツの千切り・オムレツなどを反復練習して習得し、基本のソースや料理に応用させた実習を行う。また、同じく前期に実施する調理実習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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理の基礎的な知識・技術を身につける

目標：

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
2. DP9. 役割理解・連携行動

主体性を持って、積極的に行動することができる

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「-」（評価しない）とします。

以下の4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

授業の取り組み姿勢状況・熱意

30 %

実技試験

25 %

小テスト

20 %

定期試験（実習レシポノート・課題レポート）

25 %

評価の基準

： 授業内での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。

： 西洋料理の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。

： 調理実習における総合的な理解度を独自のルーブリックに基づいて評価する。

： 各回の実習内容をまとめたノート作成及び提出を課したレポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。
14回終了後に回収。

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

備考・注意事項： 【岡部 愛】 金曜日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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 洋包丁の研ぎ方について 和包丁との研ぎ方の違いを理解する 砥石の取り扱いについて理解する ・フレンチナイフ ・ペティナイフ	洋包丁の特徴を理解し、研ぎ方の反復練習をする	1時間
第2回 基礎技術① オニオンシズレ・エマンセについて ・玉葱の取り扱いと皮のむき方 ・シズレ・エマンセの手順と習得ポイント ・実習	自己課題を明確にし、反復練習を行う	1時間
第3回 基礎技術② キャベツのコールスロー・にんにくアッシュについて ・キャベツの取り扱いとコールスローの手順と習得ポイント ・にんにくの取り扱いとアッシュの手順と習得ポイント ・実習	自己課題を明確にし、反復練習を行う	1時間
第4回 基礎技術③ オニオンシズレ(実技テスト形式)・トマトコンカッセ・トマトソースについて ・オニオンシズレ 規定時間内での仕上がりを確認する ・トマトの取り扱いと皮のむき方 ・トマトコンカッセ・トマトソースの手順と習得ポイント ・実習	自己課題を明確にし、反復練習を行う	1時間
第5回 基礎技術④ オムレツについて ・使用器具の準備と火の取り扱いについて ・オムレツの準備について ・手順と習得ポイントの説明 ・実習	オムレツの未習得部分を明確にする	1時間
第6回 基礎技術⑤ オムレツの改善点の克服・野菜の切り方について ・オムレツの実習での現状と課題について、要点を説明 ・自己課題をふまえて課題克服のための実習 ・野菜の切り方の名称とその形状について、応用料理実習	自己課題を分析し、反復練習する	1時間
第7回 基礎技術⑥ オニオンエマンセ(実技テスト形式)・オムレツの改善点の克服について ・オニオンエマンセ 規定時間内での仕上がりを確認する ・オムレツの改善点を克服するため反復練習 ・野菜の切り方の反復練習と応用料理実習	実技テスト後の自己課題を明確にし反復練習を行う	1時間
第8回 基礎技術⑦ オムレツ・キャベツのコールスロー(実技テスト形式) ・オムレツ ・キャベツのコールスロー それぞれの基礎技術について規定時間内での仕上がりを確認する	自己課題を分析し、反復練習する	1時間
第9回 西洋料理① パスタ料理について ・パスタの種類について概要説明 ・ボンゴレビアンコ ・スープ ・実習	パスタ料理について理解し、ノートにまとめる	1時間
第10回 西洋料理② 豚肉の取り扱いと加熱について ・豚肉について概要説明 ・習得ポイント ・ポークソテー ・サラダ ・実習	豚肉について基本的事項を理解し、ノートにまとめる	1時間
第11回 西洋料理③ ワンセルフ実習 ・豚肉料理についてワンセルフ形式で実習を行う	実習後の自己課題を克服するため、課題点をノートにまとめる	1時間

第12回	西洋料理④ 魚介類の取り扱いと加熱について <ul style="list-style-type: none"> ・魚介類について概要説明 ・いかの煮込み料理 ・バターライス ・実習 	魚介類について基本的事項を理解し、ノートにまとめる	1時間
第13回	西洋料理⑤ 鶏肉の取り扱いと加熱について <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉について概要説明 ・チキンソテー ・スープ ・実習 	鶏肉について基本的事項を理解し、ノートにまとめる	1時間
第14回	西洋料理⑥ 米料理と加熱について・総括 <ul style="list-style-type: none"> ・米料理について概要説明 ・パエリア ・サラダ ・実習 <ul style="list-style-type: none"> ・基礎調理実習についての振り返りとまとめ 	今までの自己課題を整理し、まとめる	1時間

321

授業科目名	学外調理実習（インターンシップ）				
担当教員名	松野 陽・阪本 美奈子・瀬川 悠紀子・岡部 愛				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期集中	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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**

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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。

目標：

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
2. DP6. 行動・実践

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。

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

有り(連携先：実習先における各事業所)

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
- ・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「-」（評価しない）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・熱意	40 %	：	事前事後指導の内容理解とその対応が適切に行えているかを独自のルーブリックに基づいて評価する。
事業所先の実習における取組み状況	20 %	：	実習中の取組み状況を実習先指導者の評価も参考にし、独自のルーブリックに基づいて評価する。
試験（実習ノート・レポート）	40 %	：	実習期間中の日報ノートと実習終了後のまとめレポートを作成。提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。15回授業終了後に回収。

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、毎回1時間の授業外学修が求められる。
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

備考・注意事項：
 【松野 陽】 月曜日 1限
 【阪本 美奈子】 火曜日 4限
 【瀬川悠紀子】 金曜日 1限
 【岡部 愛】 金曜日 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 オリエンテーション1（インターンシップの目的について） インターンシップ（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。	実習の概要について資料を整理する。	1時間
第2回 オリエンテーション2（飲食業界の形態について・社会人マナーについて） 飲食業界形態について更に理解を深め、自己分析を行う。 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）	希望ジャンルについて研究をする。	1時間
第3回 実習1日目（挨拶について） 実習先での実習①	実習で学んだ事項や課題をノートに記入する。	1時間
第4回 実習2日目（業務内容の把握について） 実習先での実習②	実習で学んだ事項や課題をノートに記入する。	1時間
第5回 実習3日目（業務の段取りについて） 実習先での実習③	実習で学んだ事項や課題をノートに記入する。	1時間
第6回 実習4日目（業務詳細について） 実習先での実習④	実習で学んだ事項や課題をノートに記入する。	1時間
第7回 実習5日目（前日の改善点について） 実習先での実習⑤	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 実習6日目（新しい業務について） 実習先での実習⑥	実習で学んだ事項や課題をノートに記入する。	1時間
第9回 実習7日目（実習の総まとめについて） 実習先での実習⑦	実習で学んだ事項や課題をノートに記入する。	1時間
第10回 実習事後指導（実習内容の振り返り・学生間の共有について） 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

授業科目名	調理実習Ⅲ				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	(松野 陽) 国内外の日本料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成校での調理指導経験有り (全14回)				

開放科目の指示：「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的とする。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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理技術力をつける

目標：

基本的な調理作業を身につける

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP9. 役割理解・連携行動

主体性を持って、積極的に行動することができる

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	25 %	：	日本料理・西洋料理の基礎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
小テスト	20 %	：	調理実習における総合的な理解度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施
試験（実習レシピノート・課題レポート）	25 %	：	各回の実習内容をまとめたレシピノート作成及び提出を課したレポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。14回授業終了後に回収。

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： 月曜日1限
場所： 調理研究室
備考・注意事項： 上記時間外でも調理研究室にお越しください

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 後期の実習について ・後期授業の進め方 ・習得ポイントについて ・野菜の飾り切り ・本日の振り返り	実習後の自己課題をノートに整理する	1時間
第2回 日本料理テーブルマナー研修 日本料理のテーブルマナー講習受講 京都南禅寺よこ 桜鶴苑 交通費：実費	会席料理と食材について調べ、ノートに整理する	1時間
第3回 日本料理① 煮物の手順について ・肉じゃが ・ほうれん草の白和え ・白菜と蟹カマの酢の物	実習内容を整理してノートにまとめ、復習する	1時間
第4回 日本料理特別授業 ミシュラン二つ星の日本料理 旬彩天「つちや」のご主人「 による実習 お店のレシピによる料理デモンストレーションの後、実習 を行い直接指導を受ける	特別授業で印象に残ったことや学んだ内容をノートに整理する	1時間
第5回 日本料理② 煮物の味付けと煮詰め具合 ・筑前煮 ・野菜のかき揚げ ・栗ご飯	栗のむき方と処理について	1時間
第6回 日本料理③ 寿司飯について ・ちらし寿司 ・煮物 ・蛤の吸物	寿司飯の合わせ方について復習し、ノートにまとめる	1時間
第7回 日本料理④ 粕汁の濃度と調味について ・茄子田楽 ・野菜の肉巻き ・粕汁	実習における自己課題を整理し、復習する	1時間
第8回 日本料理⑤ 煮魚について ・鰯大根 ・茶碗蒸し ・さつま芋ご飯	実習内容について復習し、理解する	1時間
第9回 日本料理⑥ 寿司盛り合わせについて ・サラダ寿司 ・手まり寿司 ・豚ひき肉と春雨のすまし汁	寿司飯の合わせ方について復習し、ノートにまとめる	1時間
第10回 日本料理⑦ おせち料理について おせち料理の仕込み作業（翌日に仕上げ）	日本の伝統料理について調べる	1時間
第11回 ワンセルフ実習① 魚の照り焼きについて ・鰯の照り焼き ・細巻き寿司 ・吸物の味付け	実習における自己課題を整理し、復習する	1時間
第12回 日本料理⑧ 蒸し物について ・かぶら蒸し ・鶏と牛蒡の炊き込みご飯 ・青菜ときこのすだち風味浸し	蒸し物の基本準備についてノートに整理する	1時間
第13回 日本料理⑨ 鍋物について ・寄せ鍋 豚肉、鶏肉、サーモン、野菜各種、きのこ、豆腐など	鍋物のだしの調味のバリエーションを調べる	1時間
第14回 日本料理⑨ 実技テスト ・鰯の照り焼き ・細巻き寿司2種 ・吸物の調味	実習後に気づいた自己課題をノートに整理する	1時間

授業科目名	食生活と健康 I				
担当教員名	岡村 美里				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

- 生活習慣病予防の理解
食生活と健康についての理解

目標：

- 生活習慣病予防を理解し実践することができる。
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)
- ・ 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)
- ・ eラーニング、反転授業

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「-」（評価しない）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 %	：	授業マナー（スマホ・飲食・居眠り・私語など）を含めた取り組み提出状況により評価します。
課題レポート	20 %	：	提出物の提出回数、提出された内容を評価します。
確認テスト	20 %	：	確認テストを行いその正答率を評価します。
定期試験	40 %	：	筆記試験：択一式試験を行い評価します。

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

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

学修課題

授業外学修課題にか
かかる目安の時間

授業計画	学修課題	授業外学修課題にか かかる目安の時間
第1回 健康とはなにか 授業の概要を説明します。 健康の定義とその概念を学ぶ。	教科書のp.3-5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 我が国の健康水準 衛生統計について、人口静態統計と人口動態統計の違い。 今後の社会の構造の変化を予測し、統計からわかる健康水準（平均寿命・死亡率など）について学ぶ。	教科書のp.5-7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 目指すべき健康とはなにか 健康寿命・健康を保持増進する対策について学ぶ。プライマリヘルスケア、ヘルスプロモーションの違いとはを学ぶ。	教科書のp.7-8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 食生活が健康に果たす役割 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p.8-10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 健康的な食生活習慣づくり 食生活指針について学ぶ。 食事バランスガイドについて学ぶ。 これまでの確認問題を行う。	教科書のp.10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 調理師の成り立ち・調理師の歴史 調理師の成り立ち・調理師の歴史を学ぶ。	教科書のp.10-16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 調理師法の概要・申請など 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p.16-19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 調理師就業届け出制度など 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p.19-23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 食生活における調理師の役割 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p.24-26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 疾病の動向・予防 食生活における調理師の役割の確認問題を行う。 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p.26-29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 生活習慣病とは 生活習慣病の概要について学ぶ。	教科書のp.29-30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 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 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p.30-33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 生活習慣病の予防 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 生活習慣病対策 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。 食生活と疾病確認問題を行う。 食生活と健康Iの総まとめを行う。	今学期んだ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

授業科目名	調理実習Ⅳ				
担当教員名	阪本 美奈子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	クッキングスクールや食品会社等において、料理講師として調理指導経験有り（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は主に中華料理や韓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的とする。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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理技術力をつける

目標：

基本的な調理作業を身につける

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP9. 役割理解・連携行動

主体性を持って、積極的に行動することができる

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「－」（評価しない）とします。

以下の4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

授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	25 %	：	基本的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。
小テスト	20 %	：	調理実習における総合的な理解度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施。
試験（実習レシピノート・課題レポート）	25 %	：	各回の実習内容をまとめたノート作成及び提出を課したレポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。14回授業終了後に回収。

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： 火曜日 4限

場所： 調理研究室

備考・注意事項： 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ワンセルフ実習① 炒飯の工程とポイントについて ・炒飯 ・スープ	実習における自己課題を分析し、ノートに整理する	1時間
第2回 ワンセルフ実習② 卵とじのポイントについて ・卵とじ ・汁物	実習後の自己課題を整理する	1時間
第3回 中華料理① 中華料理について ・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4回 中華料理② 寒天について ・青椒肉絲 ・八宝菜 ・杏仁豆腐	寒天の性質や取り扱いについて整理する	1時間
第5回 中華料理③ 揚げ物について ・唐揚げ ・中華風和え物 他	デモンストレーションにて学んだ内容を整理し、ノートにまとめる	1時間
第6回 中国料理特別授業 中国料理店のシェフによる特別授業 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	実習での課題を整理し、ノートにまとめる	1時間
第7回 中華料理④ 油通しについて ・海老のチリソース ・スープ 他	実習内容について整理し、ノートにまとめる	1時間
第8回 レシピコンテスト ・与えられた課題に応じたオリジナルレシピを作成する ・考案レシピを基に発注書の作成や、当日の工程表を作成する ・当日は仕上がった作品を基にコンテスト形式で競う	レシピや作業工程表、発注書等を作成する	1時間
第9回 中華料理⑤ 火入れについて ・棒棒鶏 ・酢豚 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10回 日本料理と西洋料理の基礎実習（実技テスト方式） 日本料理・西洋料理の基礎技術の実技テストとその解説、まとめ	基礎課題の反復練習	1時間
第11回 日本料理① おせち料理について ・おせち料理（仕上げ） ・雑煮	日本の伝統料理について調べ、ノートにまとめる	1時間
第12回 韓国料理① ヤンニョムについて ・プルコギ ・トック 他	特殊調味料について調べ、理解する	1時間
第13回 韓国料理② 韓国料理の定番メニューについて ・チャプチェ ・トッポギ 他	各国の食文化や韓国料理の特徴を調べ、まとめる	1時間
第14回 調理実習の総括 1年のまとめと課題の整理	1年を通しての自己課題をまとめ、復習する	1時間

授業科目名	調理実習Ⅴ				
担当教員名	阪本 美奈子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	クッキングスクールや食品会社等において、料理講師として調理指導経験有り（全14回）				

開放科目の指示：「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的とする。また、班単位の实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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理技術力をつける

目標：

基本的な調理作業を身につける

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP9. 役割理解・連携行動

主体性を持って、積極的に行動することができる

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「-」（評価しない）とします。

以下の4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

授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業内での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	25 %	：	西洋料理の基礎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。
小テスト	20 %	：	調理実習における総合的な理解度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施。
試験（実習レシピノート・課題レポート）	25 %	：	各回の実習内容をまとめたレシピノート作成及び提出を課したレポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。14回授業終了後に回収。

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： 火曜日 4限

場所： 調理研究室

備考・注意事項： 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 西洋料理① 基本の調理について ・オムライス ・ポテトサラダ	基本的な下処理について整理する	1時間
第2回 西洋料理② ピラフの火入れについて ・ピラフ 他	実習での課題をノートに整理する	1時間
第3回 西洋料理③ ハンバーグについて ・煮込みハンバーグ 他	実習でならったポイントをノートに整理する	1時間
第4回 西洋料理④ ニョッキについて ・ニョッキ ・スパニッシュオムレツ	イタリアの定番料理について調べる	1時間
第5回 西洋料理⑤ リゾットについて ・リゾット 他	実習作業の自己課題を整理し、復習する	1時間
第6回 西洋料理⑥ マッシュポテトについて ・ポテトコロケ ・サラダ	西洋料理の調理用語について理解する	1時間
第7回 西洋料理⑦ 貝類の下処理について ・ペスカトーレ 他	実習での自己課題を整理し、練習する	1時間
第8回 西洋料理⑧ パスタの茹で加減について ・カルボナーラ 他	ロングパスタの種類を調べる	1時間
第9回 西洋料理特別授業 西洋料理のシェフによる特別授業 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	特殊食材や調理用語についてまとめる	1時間
第10回 ワンセルフ実習① 豚肉の筋切りと焼き方について ・ポークソテー 他	肉の形状を理解し、実習後の気づきをノートに整理する	1時間
第11回 西洋料理⑨ ソテーについて ・チキンソテー ・サラダ	実習後の自己課題を整理し、復習する	1時間
第12回 西洋料理⑩ クリスマスマニューについて ・前菜 ・チキンソテー ・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 西洋料理⑪ ペシャメルソースについて ・マカロニグラタン 他	食材と加熱方法について整理する	1時間
第14回 西洋料理総括 西洋料理実技テストとその解説、1年のまとめ	自己課題を見直し、反復練習する	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回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校、職業訓練校、企業セミナーでの講義、翻訳、通訳の経験あり。（全14回）				

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。主に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いる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旨とします。

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
2. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

専門用語に関する知識
異文化理解

目標：

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。
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
2. DP4. 課題発見
3. DP9. 役割理解・連携行動

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。
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。
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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

専門用語小テスト	20 %	：	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。
西洋料理メニュー小テスト	30 %	：	授業の区切りで西洋料理のメニューに関する小テストを行う。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。
受講状況	30 %	：	授業内容に基づいたクイズや発表への積極性、及び授業態度（私語、受講マナー等）を、独自のルーブリックに基づいて総合的に評価する。
定期試験（レポート）	20 %	：	提示されたテーマに関する記述内容を、独自のルーブリックに基づいて評価する。

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
 現場からの調理イタリア語/蔵本 浩美 (著) 塩川 由美 (著) 塩川 徹 (監修)/ジービー/2017. 2. 22
 新・現場からの調理フランス語/塩川 由美 (著) 蔵本 浩美 (著)/ジービー/2017. 2. 22

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。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。
 授業の前後以外での質問方法については、授業の際に周知します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 オリエンテーション/伊語①単語の読み方と数字 この授業の方針と目標を確認する。 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、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第2回 伊語②単語の読み方と料理名 注意すべき子音字を学び、伊語単語の読み方を理解する。 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。 料理名に用いられる単語を学ぶ。 専門用語小テスト①	注意すべき子音字の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第3回 伊語③初級文法と材料名 伊語の初級文法、材料名を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、どのように料理名に用いられるかを理解する。 専門用語小テスト②	伊語材料名の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第4回 伊語④調理器具名と料理名の構成 伊語の調理器具名、料理名の構成を学ぶ。 食材と調理器具がどのように料理名に使われるかを理解する。 専門用語小テスト③	伊語調理器具名の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第5回 伊語⑤コース料理と料理名 伊料理の料理名と料理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。 専門用語小テスト④	伊語料理名、料理内容の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第6回 仏語①単語の読み方と数字 仏語の単語の読み方を学ぶ。数字を覚える。 単母音の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。 専門用語小テスト再試 (適宜)	仏語の単母音の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第7回 仏語②複母音字、半母音字の読み方と料理名 仏語の単語の読み方を学ぶ。 複合母音、半母音の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。 料理名に用いられる単語を学ぶ。 専門用語小テスト⑤	仏語の複母音字、半母音字の読み方の復習と、次回の専門用語小テストへの準備	1時間
第8回 仏語③子音字、複子音字の読み方と材料名 仏語の単語の読み方を学ぶ。 子音、複子音字と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。 材料名を学ぶ。 専門用語小テスト⑥	仏語の子音字、複子音字の読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間
第9回 仏語④初級文法と調理器具名	仏語調理器具名の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	1時間

	<p>仏語の初級文法、調理器具名、料理名の構成を学ぶ。 実習で使用される調理器具名を学ぶ。 冠詞、名詞について学び、料理名に用いられる単語の性数一致を理解する。 専門用語小テスト⑦</p>		
第10回	<p>仏語⑤調理技術名と前置詞</p> <p>仏語の定冠詞と前置詞の縮約を学び、どのように料理名に用いられるかを理解する。 食材と調理技術がどのように料理名に使われるかを理解する。 実習で使用される調理技術名を学ぶ。 専門用語小テスト⑧</p>	<p>仏語調理技術名の復習と、次週の専門用語小テストへの準備</p>	1時間
第11回	<p>仏語⑥コース料理と料理名</p> <p>仏料理の料理名と料理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。 専門用語小テスト再試（適宜）</p>	<p>仏語料理名、料理内容の復習と、次週の西洋料理メニュー小テストへの準備</p>	1時間
第12回	<p>西洋料理のまとめ</p> <p>西洋料理メニュー名と専門用語の重要ポイントを整理し、確認をする。 伊料理と仏料理の語学的側面について学んだことを総復習する。 西洋料理メニュー小テスト</p>	<p>西洋料理メニュー名、料理内容の総復習と、次週の専門用語小テストへの準備</p>	1時間
第13回	<p>中国語①単語の読み方と数字</p> <p>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。 専門用語小テスト⑨</p>	<p>ピンインの読み方の復習と、次週の専門用語小テストへの準備</p>	1時間
第14回	<p>中国語②料理名の構成</p> <p>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。 専門用語小テスト再試（適宜）</p>	<p>提示されたテーマに沿った最終レポートの執筆</p>	1時間

授業科目名	食文化演習				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	1・2回生	開講期間	前期集中	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	国内外の日本料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成校での調理実習指導経験有り（全14回）				

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、特有の食文化を現地において触れることで、学びを深めることを目標とする。この食文化研修旅行は夏季休暇中に実施する。事前学習で現地の地理、歴史、特産品、料理、言語について学び、より有意義な研修旅行になるよう準備する。現地では市場の見学、レストランでの試食会、食品工場の見学、調理実習の研修等を行う。事後指導では参加者のディスカッション、レポート提出等を行い、個々の体験を共有することでグローバルな視野をさらに広げられるようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- DP1. 幅広い教養やスキル
- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

- 研修先の歴史、食文化を学ぶ
研修先の各地域の食材や料理、菓子の特徴的な食文化を学ぶ

目標：

- 歴史と食文化を連動させて理解し興味が深まるようにする
郷土料理や特産品の製造工程や特徴等について具体的に理解し、地域の食文化比較が行える

汎用的な力

- DP6. 行動・実践
- DP9. 役割理解・連携行動

- 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
事前に学んだ研修旅行先での行動について、自らの役割及び連携すべき内容を正しく実践できる

学外連携学修

有り（連携先：フランスの料理学校（未定））

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、シャトルシートなど）
- ・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）
- ・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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

授業の取り組み姿勢・熱意

20 %

現地での取り組み姿勢

40 %

試験（食文化研修レポート）

40 %

評価の基準

授業の受講態度や課題に対する取り組み姿勢及び熱意について評価する。

研修先で積極的に学ぼうとする姿勢のほか、ルールの順守、メンバーとの協調性等、研修先での取り組みを総合的に評価する。

研修旅行実施後に学んだ内容をまとめた研修レポートの提出状況及びその内容について評価する。

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： 月曜日1限

場所： 調理研究室

備考・注意事項： 上記時間外でも研究室へお越しください

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ヨーロッパ食文化研修旅行の意義と目的 ・食文化研修旅行の意義と目的について ・研修旅行のスケジュールの詳細と学修ポイント ・旅行先地域における概要と特徴 ・地理、気候、風土について ・質疑応答	研修旅行を通して学ぶべき内容の整理	1時間
第2回 研修先の国を知る ・旅行先地域の歴史的背景、自然環境 ・主要地域における食文化の特徴 ・主要地域の特産品、食材について ・現地レストランでのオーダー方法 ・知っておきたい言語フレーズ ・旅行準備についての詳細 (チェックシート配布) ・旅行保険内容 ・質疑応答	旅行先の興味を持った地域について調べる	1時間
第3回 研修旅行しおりをもとにした解説 ・研修旅行しおりの配布と解説 ・映像での現地の特徴紹介 ・現地フリーワークで訪問するレストランをリストアップ ・事前学習のまとめ ・搭乗手続きについての説明 ・空港、機内、現地での注意事項の再確認 ・出発当日のタイムスケジュールの記入 ・質疑応答	出発準備の準備と自己点検	1時間
第4回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修① (地理的把握と地場食材) ・現地にてショッピングセンターにおける生活に即した食材の特長やその価格を調査 ・研修近隣エリアの地理的把握	印象的な食材や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第5回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修② (現地専門食材) ・レストランなどで使用される専門食材店における食材の特長やその価格を調査 ・宿泊先近隣エリアの地理的把握	印象的な食材や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第6回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修③ (現地食材のフィールドワーク) ・現地市場の視察 ・市場での各種店舗内容の違いとその店舗数について ・研修エリアのフィールドワーク	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第7回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修④ (テーブルマナー) ・レストランにて食事体験 ・料理、テーブルマナー、レストランサービスの特徴 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第8回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑤ (フィールドワーク) ・事前調査していたエリアにおいて食した料理についてレポートする ・店舗における会計の実践 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第9回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑥ (ビルバオの食文化) ・スペインバスク (ビルバオ) のバルの特長 ・レストランとバルの違い ・ピンチョスとは ・バルでのオーダーから会計までの流れの実践 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第10回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑦ (サンセバスチャンの食文化) ・スペインバスク (サンセバスチャン) でのバルの特長 ・バルでのオーダーから会計までの流れの実践 ・サンセバスチャンが食で世界中から注目される理由 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第11回 ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑧ (フランスバスクの食文化)	テーブルマナーの復習	1時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・フランスバスクの個性的な街「オンダリビア」の食材や特産品 ・フランスバスク「オンダリビア」の料理、お菓子、パン ・研修エリアの地理的把握 		
第12回	ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑨（フランスバスクの食文化） <ul style="list-style-type: none"> ・フランスバスク「ビアリッツ」の市場の視察 ・フランスバスク「ビアリッツ」の食材や特産品 ・フランスバスク「ビアリッツ」の料理、お菓子、パン ・研修エリアの地理的把握 	オーダー方法の整理と感想をまとめる	1時間
第13回	ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑩（現地学生との交流） <ul style="list-style-type: none"> ・ビルバオ「アルチャンダ料理学校」にて調理研修 ・現地学生と共に郷土料理の実習、試食 ・グローバルコミュニケーション 	全体を通して研修内容を振り返りまとめを	1時間
第14回	ヨーロッパ食文化研修旅行を振り返って <ul style="list-style-type: none"> ・研修レポートの提出 ・他の参加者のレポートを共有 ・研修での感想を発表 ・ヨーロッパ食文化研修旅行のビデオ動画を視聴 ・研修旅行を終えての総括（フィードバック） 	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	栄養学Ⅲ				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	企業の管理栄養士として、従業員の健康管理業務に従事した後に、糖尿病専門クリニックにて栄養食事指導に従事。また、福祉施設では介護支援専門員として従事。(全14回)				

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の獲得には、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

1. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

栄養学に関する知識

目標：

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ことができる。

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「-」（評価しない）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	：	classroomを活用して、前回の授業内容の復習テストを実施する
	30 %	
定期試験（筆記）	：	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、自分の考えをまとめることができるかで評価する。
	30 %	
課題提出と発表	：	内容について独自のルーブリックに基づいて評価する。
	20 %	
授業への積極的参加	：	授業への積極的参加、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価する。
	20 %	

使用教科書

指定する

著者

丸山務 共著

タイトル

・新調理師養成教育全集<必修編>第2巻 食品と栄養の特性

出版社

・公益社団法人 調理師養成施設協会

出版年

・2022 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： 月曜2限
場所： 本館3階調理研究室
備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間帯も在室中は受け付けます。

授業計画

学修課題

授業外学修課題にかかる目安の時間

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 養バランスのとれた食事 ～基本的な栄養バランス～ 現時点での自身の食事は栄養バランスが取れているのか考え、栄養バランスのとれた食事とはどのようなものかを学ぶ。ライフステージごとに必要な栄養素の概要を学び、自分には今どのような食事が望ましいかを考える。	現在の食生活が関わる重要点をノートに書く。	4時間
第2回 栄養素のはたらき ～糖質・脂質・タンパク質～ 食べ物の体の中での基本原則を確認し、糖質・脂質・タンパク質の働きをいまいちど確認する。現時点で自分たちにはそれら三大栄養素が足りているかを考える。	三大栄養素の働きについてまとめる。	4時間
第3回 栄養素のはたらき ～ビタミン・ミネラル・その他～ ビタミン・ミネラル・その他の栄養素の働きをいまいちど確認する。現時点で自分たちにはそれらが足りているかを考える。	ビタミン・ミネラル・その他の栄養素のはたらきについてまとめる。	4時間
第4回 栄養素の代謝 ～消化器系と栄養素のゆくえ～ 栄養素は消化器系の中でどのように消化・吸収・代謝されていくのかを確認し、いわゆる消化の良い食べ物、悪い食べ物の原理を考える。	消化器系とは何かをノートにまとめる。	4時間
第5回 栄養素の代謝 ～エネルギーができるまで～ 栄養素の代謝を経てエネルギーが生み出される過程を確認し、効率のよいエネルギー産生ができるのはどのような食事が、また、それらが必要なのはどんな時かを考える。	エネルギーがどうやって生み出されるかをノートにまとめる。	4時間
第6回 私たちの食生活、まとめテスト 第1～5回の授業のまとめテストを行う。コンテストや実習等で調理してきた食事の栄養素量を計算し、望ましい栄養バランスかどうか等を考える。	コンテストや実習メニューの栄養素を計算し、何の栄養素を足したり、引くと理想的なバランスになるかを理解する。	4時間
第7回 成人期の栄養 成人期の身体的特性、必要な栄養素を学び、望ましい食生活を考える。	成人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 各ライフステージにおける食事 成人期を基本として、成人期よりも年齢の低い乳児期、幼児期、学童期、思春期など、年齢の高い高齢期などの食事と成人期の食事の概要を学ぶ。	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 妊娠・授乳期の特性と栄養 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、望ましい食事について学ぶ。	妊娠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10回 乳児期・離乳期の特性と栄養 乳児期の身体の特性と食生活について、さらに栄養が関わる疾病、望ましい食事について学ぶ。	乳児期・離乳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 幼児期・学童期・思春期の特性と栄養 幼児期・学童期・思春期の身体の特性と食生活について、さらに栄養が関わる疾病、望ましい食事について学ぶ。	幼児期・学童期・思春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12回 高齢期の特性と栄養 高齢期の身体の特性と食生活について、さらに栄養が関わる疾病、望ましい食事について学ぶ。	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 ライフステージに合わせた掲示資料の作成 “授業内容に関するテーマについて資料を収集し、掲示資料を作成する。	授業内に掲示資料ができない場合は授業外でも取り組む。その際これまでの授業を振り返る。	4時間
第14回 ライフステージに合わせた掲示資料の発表 掲示資料を作成したポイントを発表する。	自身の発表原稿を作成し、見返す。	4時間

授業科目名	食品衛生学Ⅲ				
担当教員名	岡村 美里・田原 彩				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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。調理施設、調理従事者の衛生管理、食品表示制度、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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理師としての衛生観念の構築

目標：

from farm to forkの意味を理解することができる。

2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

2020年より施行される食品表示についての理解を深める

食品表示の内容を読み取ることができる。

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、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)
- ・ 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)

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「-」（評価しない）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 %	：	授業マナー（スマホ・飲食・居眠り・私語など）を含めた取り組み提出状況により評価します。
確認テスト	20 %	：	単元ごとに知識の定着度を確認します。
課題レポート	20 %	：	記載内容や提出状況により評価します。
定期試験	40 %	：	筆記試験にて実施。配布プリント、テキストから出題する。正答率により評価を行います

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

・ 2022 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時間の授業外学習が求められる。
「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

備考・注意事項： 岡村美里：授業の前後 授業の教室
田原彩：金曜4限(15:00~16:40) 製菓研究室(本館3階)

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食品の安全対策 ・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 ・安全性対策の必要性を理解する。	食品衛生学Ⅰ・Ⅱの内容の復習をする。	4時間
第2回 食品安全対策に係る法律について（１）食品衛生法 食品そのものや、食品営業に関するものから食材の生産、環境、食品を扱う人に関する法律について学習する。 食品衛生に直接関係するものの中で、基幹となる食品衛生法について学習する。	食品衛生法の目的、対象物、規制についてまとめる。	4時間
第3回 食品安全対策に係る法律について（２）食品安全基本法 食品そのものや、食品営業に関するものから食材の生産、環境、食品を扱う人に関する法律について学習する。 食品の安全性確保のための国家政策を定める法律、食品安全基本法について学習する。	食品安全基本法の制定について、目的、基本理念をまとめる。	4時間
第4回 食品安全行政 食品の安全性を行っている行政組織や関係省庁について学習する。	行政組織について、何行政を担当しているのかをまとめる。	4時間
第5回 食品安全情報の共有（１）：食品表示（食品表示法制定の背景） ・確認テスト実施 ・食品表示法制定の背景を知る。 ・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する。	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6回 食品安全情報の共有（２）：食品表示（加工食品の表示） ・加工食品の表示についてを学習します。 ・賞味期限・消費期限の違い、原材料表示など表示項目について学習します。 ・食物アレルギーの症状と食品への表示が必要な食品を学習します。	食品の期限表示は、実際どのように表示されているのかをまとめる。	4時間
第7回 食品安全情報の共有（３）：食品表示（生鮮食品の表示） ・生鮮食品の表示について学習します。 ・その他の法律による食品の表示についてを学習する。	食品の表示やマークについてまとめる。	4時間
第8回 食品営業施設・設備について ・確認テストの実施 ・食品調理施設・設備の衛生管理、安全対策について学ぶ。 ・そ族衛生害虫の駆除についてを学習する。 ・給水・汚水汚物の処理について学習する。	食品営業施設の基準についてまとめる。	4時間
第9回 調理従事者の健康管理 ・調理従事者の健康管理と食品衛生責任者について学習する。 ・調理従事者の衛生管理手洗いについて学習する。	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10回 調理従事者の衛生教育 ・調理従事者として必要な、衛生に関する知識を確認する。 ・従業員からの食品汚染事故など過去に発生した、事例をみながらどのような対策が必要なのか検討していく。 自身の衛生管理を確認する。	食品汚染事故について調べておく。	4時間
第11回 調理作業時の安全対策 ・食材の衛生管理について学習する。 ・食品の成分規格・保存基準など衛生的な取り扱いについて学習する。	食品の取扱について食中毒を復習しておく。	4時間
第12回 食品調理施設・設備、調理作業時の安全性対策 ・食品中の異物について、異物の種類について学習する。 ・異物混入防止方法について学習する。	異物混入について事例を調べる。	4時間
第13回 洗浄について	洗浄剤の種類にはどのようなものがあるのか調べておく。	4時間

	<ul style="list-style-type: none">・洗淨について、界面活性剤の種類と特徴について学習する。・洗淨剤の使用方法について学習する。		
第14回	消毒・殺菌について <ul style="list-style-type: none">・確認テストの実施・消毒について殺菌と滅菌の違いについて学習する。・物理的消毒法、化学的消毒法について学習する。・全体のまとめ	消毒法の違いについてまとめる。	4時間

授業科目名	食文化概論				
担当教員名	桑原 彩				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校にて関連科目を担当（全14回）				

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

- DP1. 幅広い教養やスキル
- DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

- 食文化の歴史的背景への理解
現代の食文化への理解

目標：

- 食材、調理方法などの変遷を知る。
現代に求められる食文化を知る。

汎用的な力

- 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
- ・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「-」（評価しない）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	：	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）を評価します。
	40 %	
毎回の小テスト	：	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）
	30 %	
定期試験（レポート）	：	課題レポートによる評価をします。
	30 %	

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4巻調理理論と食文化概論

出版社

・公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・2022 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

備考・注意事項： 質問は授業の前後に応えるが、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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食と文化 ・食文化の成り立ちについて学ぶ。 ・多様な食文化について知る。	・教科書 p. 166-179 ・授業内容の復習をする	4時間
第2回 食文化の多様性 ・宗教による食物禁忌を学ぶ。 ・食文化の共通化と国際化について理解する。	・教科書 p. 166-179 ・授業内容の復習をする	4時間
第3回 日本の食文化史 1（原始・古代） ・縄文・弥生時代の食文化を学ぶ。 ・古墳・飛鳥・奈良時代の食文化を学ぶ。 ・平安時代の食文化を学ぶ。	・教科書 p. 180-183 ・授業内容の復習をする	4時間
第4回 日本の食文化史 2（中世） ・鎌倉時代の食文化を学ぶ。 ・室町時代の食文化を学ぶ。 ・安土桃山時代の食文化を学ぶ。	日本の食文化史 3（近世・近代・現代）	4時間
第5回 日本の食文化史 3（近世・近代・現代） ・江戸時代の食文化を学ぶ。 ・明治・大正・昭和時代の食文化を学ぶ。 ・現代（第二次世界大戦以降）の食文化を学ぶ。 ・料理人の歴史と調理師制度を学ぶ。	・教科書 p. 184-187 ・授業内容の復習をする	4時間
第6回 日本料理の食文化 ・日本料理の特徴を理解する。 ・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。 ・日本料理の調理技術、食事作法を知る。	・教科書 p. 188-197 ・授業内容の復習をする	4時間
第7回 食文化の地域性・行事食と郷土食 ・日本の食生活の特徴を理解する。 ・食文化の地域性を知る。 ・伝統料理・行事食を学ぶ。 ・全国各地の郷土料理を知る。 ・郷土料理を学ぶことにより日本各地の食材を知る。	・教科書 p. 198-207 ・授業内容の復習をする	4時間
第8回 現代の食生活と未来の食文化 ・食環境の変化の要因を知る。 ・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。 ・食文化の未来を学ぶ。	・教科書 p. 208-219 ・授業内容の復習をする	4時間
第9回 西洋料理の変遷 ・古代・ギリシア、ローマ時代の西洋料理の食文化を学ぶ。 ・中世・ルネサンス期時代の西洋料理の食文化を学ぶ。 ・17～19世紀時代、現代の西洋料理の食文化を学ぶ。	・教科書 p 220-224 ・授業内容の復習をする	4時間
第10回 西洋料理の特徴、料理様式 ・西洋料理の特徴、西洋各国料理（欧米各国）を学ぶ。 ・西洋料理様式を知る。 ・西洋料理の調理技術、食事作法を学ぶ。	・教科書 p 224-237 ・授業内容の復習をする	4時間
第11回 中国の食文化 1 中国料理の歴史、北京、上海料理について ・中国料理の変遷、特徴を理解する。 ・4大料理のうち、北京、上海を学ぶ。	・教科書 p 238-244 ・授業内容の復習をする	4時間
第12回 中国の食文化 2 中国料理の様式マナーについて 四川、広東料理について ・四大料理のうち、四川、広東を学ぶ。 ・中国料理様式、調理技術、食事作法を学ぶ。	・教科書 p 244-249 ・授業内容の復習をする	4時間
第13回 その他の国の料理の食文化 ・アジアの料理を知る。 ・中東の料理を知る。 ・中南米の料理を知る。	・教科書 p. 250-257 ・授業内容の復習をする	4時間
第14回 食文化概論のまとめ ・講義内容の重要ポイントを整理し、確認をする。	内容の総復習をする	4時間

授業科目名	接遇マナーⅡ				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	30年間の企業勤務で多種多様の職種を経験。ビジネスの基本・応対の技術・サービスの真髄を学び、また、飲食店接客サービス覆面調査員としての経験もある。それらを活かしマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている。(全14回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

接遇マナーⅠに続き、より実践的なロールプレイングを行い、サービス接遇スキルとコミュニケーション力の向上を図る。また、日常的な挨拶の実践により、礼儀やお辞儀・挨拶言葉を体得すると共に、幅広いビジネスマナーを学び、社会人になって即戦力となるスキル習得を目指す。さらに「礼状の書き方・面接室での好感度の高い挨拶の仕方・面接での立ち居振る舞い」等、就職活動に有利なマナーを身につける。多くの授業で数々ずつ1分間スピーチを行い、自己表現力と相互理解力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

状況把握力と発信力

目標：

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

1. DP9. 役割理解・連携行動

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。

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

定期試験	：	期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
	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、演習の取り組み姿勢、及びビジネススーツ着用、課題期日厳守提出、日常の挨拶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

田野 直美
実務技能検定協会

タイトル

・ビジネスでの常識集
・サービス接遇検定実問題集
1-2級

出版社

・トータルマナー（株）
・早稲田教育出版

出版年

・ 年
・ 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ①ガイダンス（授業内容・進め方） ②サービス業務の心構え 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 対人心理の理解と対応の技術の習得 ・笑顔での対応 スマイルエクササイズ、挨拶の実践 ・コミュニケーション能力の向上	スマイルエクササイズの訓練 日常生活での挨拶・お辞儀の意識付けと訓練	4時間
第2回 社会人としてのマナーⅠ 面接でのマナー（部分動作） 面接でのマナー（自己紹介、入室の仕方、椅子での立ち座り）（5名ずつ全員）ロールプレイング（個々にチェック・コメント）	自己紹介の練習 入退出、面接室での立ち居振る舞いの訓練	4時間
第3回 社会人としてのマナーⅡ 面接でのマナー（総合） 面接シミュレーション（社会人としての立ち居振る舞い、感じの良い質疑応答の仕方）（5名ずつ全員）ロールプレイング（個々にチェック・コメント）	面接室での立ち居振る舞いの訓練 質疑応答の練習	4時間
第4回 ①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅰ ②接客者としての基本言動 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（演習） 2. 日常の立ち居振る舞い、笑顔での会話、前傾姿勢での対応（入室～基本言動「1～4」ロールプレイング）	日常生活での立ち居振る舞いの訓練 スマイルエクササイズの訓練 基本言動の訓練	4時間
第5回 ①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅱ ②接客者としての接客応答 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（実践） 2. 接客応答「A～C」ロールプレイング（笑顔での会話と接遇用語の実践）	スマイルエクササイズの訓練 接客応答の練習	4時間
第6回 ①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅲ ②接客者としての接客対応Ⅰ 1. サービスマインドの復習、スマイルエクササイズ、笑顔での会話、 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 接客対応の練習	4時間
第7回 ①サービス知識とスキルの習得チェック ②接客者としての接客対応Ⅱ 1. スマイルエクササイズ、演習問題、解説 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考えて来る 基本言動～接客対応の練習	4時間
第8回 ①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅰ 応接室・乗り物のルール 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 応接室での席次（常識集P25）、乗り物のマナー（同P30）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考えてくる 基本言動～接客対応の練習	4時間
第9回 ①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅱ（心のこもったおもてなしⅢ） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 茶菓のマナー（常識集P28～29）・盆、茶たく、茶碗セット ・お茶の出し方3種 ロールプレイング	基本言動・接客応答・接客対応の訓練	4時間
第10回 ①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅲ（メール文書・はがきの書き方） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. メール文書のマナー、添え状・礼状の書き方、はがき・封筒の書き方（実技）（P34～36）	常識集の復習	4時間
第11回 ①常識集ミニテスト ②ビジネスマナーの習得Ⅳ（指示の受け方、報告の仕方）③グループワーク 1. 常識集で学んだビジネスマナーの習得度チェック 2. 指示の受け方・報告の仕方（P42～43） 3. グループワーク（プレゼンテーション）課題に取り組み、自己表現力・相互理解力を啓発	面接官への挨拶（自己紹介）・入室の練習	4時間
第12回 ①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅴ（報告の仕方）③ミニテスト解答・解説	基本言動・接客応答・接客対応の訓練 1分間スピーチ「学生時代に頑張ったこと」を考えて来る	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR (7～8名スピーチ) 2. コミュニケーション能力の啓発 報告の仕方 (ロールプレイング) 3. 常識集解説 		
第13回	<p>①1分間スピーチ ②接客者としての応対Ⅲ (総合 習得度チェック)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」(7～8名スピーチ) 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応 (3名ずつ全員ロールプレイング) (個々にチェック・にコメント) 	1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」を考えてくる	4時間
第14回	<p>①1分間スピーチ ②フードサービス概論Ⅱのまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」(7～8名スピーチ) 2. フードサービス概論Ⅱで学んだ重要ポイントを整理し、確認 3. マナーの習得度チェック 	1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」を考えてくる、常識集総復習	4時間

授業科目名	調理理論Ⅲ				
担当教員名	玉田 真紀				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は日常的な献立のみではなく、コンテスト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」「美味しさ」とともに「見た目の美しさ」が必要である。食品群の使用バランスや調理方法の組み合わせ、さらには季節感もおいしくいただく大切な要素となる。栄養価計算ソフトを使っての栄養価計算、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、さらに将来的には「食材の特徴を活かす」ことに重点をおいたコンテストメニュー作成なども自在に行えるよう学習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- DP1. 幅広い教養やスキル
- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

- PCを用いての献立作成
メニュープランニングについて学ぶ。

目標：

- 栄養価計算ソフトを用いて日常食の提案ができる。
献立作成のポイントが理解できる。

汎用的な力

- DP5. 計画・立案力

- 学んだメニュープランニングを活かし、コンテストに通用するような献立作成力を身につける。また、栄養価計算の基礎が理解でき、メニューに反映できる力を養う。

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「-」（評価しない）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	：	1～14回に提出するレポートを独自のルーブリックで評価する。
	50 %	
授業態度	：	各回授業への積極的参加（発表や質問等）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話の取り扱い等）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。
	30 %	
定期試験（実技テスト）	：	与えられた1つの課題食材をもとに独自の献立を作成し、栄養価計算、栄養バランスシートをPCソフトを用いて作成を行う。
	20 %	

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

・ オールガイド食品成分表2020

・ 実教出版

・ 2020 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。
 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。
 教科書がわりのファイルを持参すること。
 欠席した場合はclassroomでプリントを確認し、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： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 メニュープランニングについて①～メニュープランニングとは メニュープランニングとは、メニューを考えるときに何が大切なのか、基本を学ぶ。	PC・食品成分表を利用し、メニューを考える。	4時間
第2回 メニュープランニングについて②～実際にメニューを作成する メニュープランニングについて学ぶ。実際に具体的に一つの食材を選び、学んだプランニングをもとにメニューを立ててみる。	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 栄養価計算ソフトを使った栄養価計算①～実際にPCを使用しながら使用法を学ぶ 栄養価計算ソフト「栄養君」の説明を行う。実際にソフトを使用して学習。	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 栄養価計算ソフトを使った栄養価計算②～PCソフトで食材入力、計算 前回の課題を返却、全体に向けてソフトの使用法の再確認を行う。具体的に食材を入力して計算してみる。	ソフトの使用法を自分の使いやすいようにまとめる。	4時間
第5回 栄養価計算ソフトを使った栄養価計算③～PCソフトを使用する簡単なメニューの栄養価計算 栄養価計算ソフトを使用し、簡単なメニューの栄養価計算をする。	ソフトが使いこなせるように練習する。	4時間
第6回 栄養価計算ソフトを使った栄養価計算④～栄養価計算、次回のメニューの考案 前回に引き続き、第2回メニュープランニングで作成したメニューをソフトを使用して栄養価計算する。次回使用する朝食メニューのレシピをPCを利用しながら考える。	朝食メニューを考えておく。	4時間
第7回 朝食メニューの栄養価計算①～PC入力、栄養価計算 前回考えた朝食メニューをPCに入力し、栄養価計算ソフトを使用して栄養価計算をする。	時間内に完成しなかった人は完成させる。	4時間
第8回 朝食メニューの栄養価計算②～栄養価計算、レシピ作成 前回の朝食メニューの栄養価計算を確認する。メニューのレシピを作成し、併せて提出。	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 朝食メニューの見直し①～改善メニューを考案 前回までの朝食メニューを添削したものを返却します。その添削結果を踏まえて、メニューのどこが優れているのか、どこに問題があるのかを考察する。改善メニューを考案する。	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。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 朝食メニューの見直し②～PCソフトを用いた栄養価計算 見直したメニューを作成。栄養価計算ソフトを用いて栄養価計算をする。	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。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 栄養価計算ソフトを使った栄養価計算 バランスシートの説明。 前回の改善した朝食メニューについて、栄養価計算ソフトの機能を利用した栄養バランスシートの作り方を学ぶ。栄養バランスを確認して、見た目や美味しさだけでなく食材の特性を活かし、栄養的にも優れた朝食を完成させる。	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。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 コンテストのメニューを考える①～メニューを作成 個人で食材の一つを選び、その食材をメインとする「仮想コンテスト」メニューを考える。	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。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 コンテストのメニューを考える②～PCソフトを用いた栄養価計算	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

	<p>前回考えたメニューについて栄養価計算ソフトを使用して栄養価計算する。 考察を添えて提出。</p>		
<p>第14回</p>	<p>コンテストのメニューを考える③～まとめ</p> <p>前回のメニューを返却します。 返却されたメニューを改善し、栄養価計算しレシピを作る。 次回定期試験に向けて各自PCソフトの使用法を再度確認し、疑問点は教員に質問する等解消しておく。</p>	<p>第14回に最終課題を出します。作成して定期試験期間中に提出する。</p>	<p>4時間</p>

授業科目名	調理理論Ⅳ				
担当教員名	玉田 真紀				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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）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な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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

動物性食品の調理性について

目標：

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「-」（評価しない）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 %	：	毎回の課題を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。
授業態度	20 %	：	各回授業への積極的参加（発表や質問等）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話の取り扱い等）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。
定期試験	30 %	：	授業内容の理解度を30点満点で評価する。

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4巻調理理論と食文化概論

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2022 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。
教科書は必ず持ってきてください。
欠席した場合はプリントで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： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 これまでの調理理論の復習① ～調理とは、おいしさについて～ 前年度調理理論の復習を行い、知識の定着を図る。	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.67-70）の通読。	4時間
第2回 これまでの調理理論の復習② ～調理の基本操作について～ 前年度調理理論の復習を行い、それぞれの食品について確認する。	植物性食品についてまとめる。	4時間
第3回 これまでの調理理論の復習③ ～植物性食品について～ 前年度調理理論の復習を行い、問題演習を行う。	問題を解けるところまで食品の特性を確認する。	4時間
第4回 魚介類の調理について① ～主な特徴～ 代表的な魚介類の特徴を学ぶ。	該当する教科書部分（P83 - ）の通読。	4時間
第5回 魚介類の調理について② ～主な調理法～ 代表的な魚介類の調理法を学ぶ。	該当する教科書部分（P.83 - ）の通読。	4時間
第6回 魚介類の生食調理① ～さしみ・あらい～ さしみ、あらいについて学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.84-）の通読。	4時間
第7回 魚介類の生食調理② ～塩締め・こぶ締め等～ 塩締め、こぶ締め、酢漬け等、魚介類の調理について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.84-86）の通読。	4時間
第8回 魚介類の加熱による変化・煮魚について学ぶ。 魚介類の加熱による変化を学ぶ。 煮魚調理について学ぶ。	調味計算を自主練習する。次回に該当する教科書部分（p.86-89）の通読。	4時間
第9回 魚介類の魚臭について 魚臭抑制について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.89-91）の通読。	4時間
第10回 魚介類の加熱調理・焼き魚他 焼き魚、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11回 いかと貝類の調理 いかの調理特性について学ぶ。 貝類の種類・調理について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.93-97）の通読。	4時間
第12回 食肉類の構造 食肉類の構造について魚介類と比較しながら学ぶ。 かたい食肉類について軟化させる方法を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.98-100）の通読。	4時間
第13回 食肉類の調理について 食肉類の部位ごとに調理法を選んでいくことを学ぶ。	ここまでの学びを総復習する。	4時間
第14回 調理理論Ⅳのまとめ 調理理論Ⅳで学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	定期試験に向けて内容の総復習をする。	4時間

授業科目名	調理理論V				
担当教員名	為後 左依				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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、さまざまな食品の調理特性を理解することが目標である。また器具と熱源について理解することも目標とする。食品の持つ調理特性と器具、熱源の特性の知識を理論的に習得し、実際の調理に生かすことができるようにすることが狙いである。講義科目と実習科目の学びは深く連動している。効果的に結びつけることで理解力、調理力も身につくと考える。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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理に関する全般的知識

目標：

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。

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「-」（評価しない）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	40 %	：	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。
授業態度	20 %	：	各回授業への積極的参加（発表や質問等）や授業態度（受講マナーや私語、携帯電話の取り扱い等）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。
定期試験（レポート）	20 %	：	これまでの調理理論で学んできたことをもとに課題を出す。条件を満たした適切なレポートであるかを評価する。

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	・2022 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	・2022 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	・2022 年

参考文献等

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。
教科書が途中で変わります。前もって伝えますので必ず持ってきてください。
欠席した場合はプリントで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： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 調理とは 調理とおいしさ 調理とおいしさについて復習し、あらためて調理と理論の深いつながりを認識する。	次回に該当する教科書部分（p.101-108）の通読。	4時間
第2回 卵類の調理（1）卵類の凝固性 卵の特性、鮮度について。 卵の調理による変化、特に凝固性について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.112-115）の通読。	4時間
第3回 卵類の調理（2）卵類の起泡性 卵の調理による変化、特に起泡性について学ぶ。 卵白の起泡性、卵黄の起泡性に影響するものを理解する。	次回に該当する教科書部分（p.112-115）の通読。	4時間
第4回 乳類の調理（1）調理特性 乳の調理特性について。 牛乳の種類、調理特性について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.116-119）の通読。	4時間
第5回 乳類の調理（2）調理特性油脂類 乳製品（クリーム、バター）の調理特性について。 ナチュラルチーズ、プロセスチーズについて学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.120-124）の通読。	4時間
第6回 油脂類 油脂類の調理特性について。 それぞれの油脂の特性、油脂の劣化について学ぶ。 クリーミング性、ショートニング性について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.125-126）の通読。	4時間
第7回 調味料（1）食塩、砂糖、食酢 食塩、砂糖、食酢が食品に与える影響について学ぶ。 それぞれの適切な使い方について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.127）の通読。	4時間
第8回 調味料（2）その他の調味料 その他の調味料や発酵調味料について。 みその種類、調理特性を学ぶ。 しょうゆの種類、調理特性、それぞれの適切な使い方について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.128-131）の通読。	4時間
第9回 ゲル状食品（1）寒天、ゼラチン 寒天、ゼラチンの調理特性（溶解温度、凝固温度、ゲル特性、離ししょう、酸や糖の影響）について学ぶ。 正しく扱える知識を得る。	次回に該当する教科書部分（p.132）の通読。	4時間
第10回 ゲル状食品（2）カラギーナン、ペクチン カラギーナン、ペクチンの調理特性（溶解温度、凝固温度、ゲル特性、離ししょう、酸や糖の影響）について学ぶ。 正しく扱える知識を得る。	第2回から10回までの内容を復習する。	4時間
第11回 第2回から10回までの内容の復習 これまでに学んだ食品の調理性について、復習、確認。	次回に該当する教科書部分（p.136-148）の通読。	4時間
第12回 非加熱調理器具・加熱調理器具冷却機器 非加熱調理器具について。 加熱調理器具についての特徴を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.149-160）の通読。	4時間
第13回 冷却機器・食器・容器 冷却用機について。 冷却方式、庫内温度について学ぶ。 食器、容器の特徴を学ぶ。 陶器・磁器について学ぶ。	課題プリントを仕上げる。ここまで学んだことについて再確認する。	4時間
第14回 調理理論Ⅴのまとめ 調理理論Ⅴで学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。 期末課題を掲示する。	課題レポートを作成する。	4時間

授業科目名	総合調理実習				
担当教員名	松野 陽・阪本 美奈子・岡部 愛				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	(松野 陽) 国内外の日本料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成校での実習指導経験有り (全14回) (阪本美奈子) クッキングスクールや食品会社等において、料理講師として調理指導経験有り (全14回) (岡部 愛) イタリア料理店での調理実務経験及び調理師養成校での調理実習指導経験有り (全14回)				

開放科目の指示：「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

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

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践

具体的内容：

目標：

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、料理を提供する事ができる。

レストラン現場における一連の作業を理解し、それぞれのタイミングで必要な内容を主体的に行うことが事ができる。

学外連携学修

有り(連携先：さとの雪食品株式会社)

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)
- ・課題解決学習(PBL)

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「-」（評価しない）とします。

以下の4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

授業の取り組み状況・熱意

50 %

レシピコンテスト

20 %

実技試験

10 %

実習課題

10 %

試験（実習ノート・レポート）

10 %

評価の基準

： 授業での取り組み状況・熱意を独自のルーブリックに基づいて評価する。

： 授業内で実施する「外部連携レシピコンテスト」におけるレシピ及び調理した料理について独自のルーブリックに基づいて評価する。

： 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基づいて評価する。

： 授業内で課した課題の提出状況及びその内容について独自ルーブリックに基づいて評価する。

： 各実習ごとにまとめたレシポノートの作成及び授業で課したレポートの提出状況とその内容について、本授業の総合的な理解度の観点から独自ルーブリックに基づいて評価する。全14回授業実施後に回収。

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2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

備考・注意事項：
【松野 陽】 木曜日 2限
【阪本 美奈子】 火曜日 4限
【岡部 愛】 金曜日 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 実習概要説明及び調味料・香辛料・調理機器について 授業の進め方 ・実習の流れについて説明を行い、調理機器について学ぶ。 ・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。 研究倫理教育の実施。	配付されたプリントを読みなおし、理解する	2時間
第2回 大量調理① 和食の給食実習について ・豚の生姜焼き ・鶏と大根の煮物 他	事前配布の日本料理のレシピを元に作業工程表を作成	2時間
第3回 大量調理② レストランでの料理提供について ・洋食ライスマニュー ・サラダ ・スープ 他	事前配布の洋食料理レシピを元に作業工程表を作成	2時間
第4回 レシピコンテストの試作実習 さとの雪食品株式会社と連携したレシピコンテストの試作 レシピコンテスト本番に向けて、テーマ食材に添って考案したレシピの原価計算、材料発注をして試作を行う	レシピ考案、発注書とレシピの作成	2時間
第5回 中国料理 中国料理のコースについて（レストラン実習） ・前菜 ・和え物 ・炒め物 ・ご飯物 ・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	2時間
第6回 製菓特別授業 洋菓子専門店のパティシエによる特別授業 デモンストレーションを受講後、各班に分かれて製菓実習を行う	授業終了後にレポートを作成し提出する	2時間
第7回 レシピコンテスト 産学連携による学内レシピコンテスト さとの雪食品株式会社と連携し、試作から改善したレシピを基に、原価計算、材料発注を行い、調理した料理のコンテストを行う	レシピ考案、発注書とレシピの作成	2時間
第8回 イタリア料理特別授業 イタリア料理専門店のシェフによる特別授業 デモンストレーションを受講後、各班に分かれて料理実習を行う	授業終了後にレポートを作成し提出する	2時間
第9回 イタリア料理試食研修 イタリア料理レストランにおいて、コース料理の試食及びテーブルマナーについて学ぶ 交通費：実費負担	料理や食材等の振り返りをレポートにまとめ、提出	2時間
第10回 日本料理 日本料理のコース料理について（レストラン実習）	事前配布の日本料理のレシピを元に作業工程表を作成	2時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚 ・天婦羅 ・汁物 ・豆ご飯 ・フルーツ 他 		
第11回	<p>西洋料理 西洋料理のコース料理について（レストラン実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オードブル ・スープ ・魚料理 ・肉料理 ・デザート 他 	事前配布のフルコースレシピを元に作業工程表を作成し、担当料理について理解する	2時間
第12回	<p>日本料理 造りと焼き物の会席料理について（レストラン実習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酢の物 ・造り ・焼き物 ・ご飯物 ・デザート 他 	事前配布の会席料理レシピを元に作業工程表を作成	2時間
第13回	<p>レストラン実習（レストラン実践形式実技テスト）及び目指すべき習得レベルの詳細解説</p> <p>指定された料理についてレストラン実践形式にて実技試験を行う また、各料理技術における目指すべき習得レベルの詳細解説を行う</p>	調理工程の手順また調理技術の確認及び自主練習を行う	2時間
第14回	<p>レストラン実践形式における各担当料理とチーム連携の課題と目標の詳細解説</p> <p>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。</p>	課題に対する適切な調理方法を予習する	2時間

授業科目名	高度調理技術実習				
担当教員名	松野 陽・阪本 美奈子・岡部 愛				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	(松野 陽) 国内外の日本料理店での調理における実務経験の他、調理師養成校での調理指導経験有り (全14回) (阪本 美奈子) クッキングスクールや食品会社等において、料理講師として調理指導経験有り (全14回) (岡部 愛) イタリア料理店での調理実務経験及び調理師養成校での調理指導経験有り (全14回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、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を行う。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。また、ワンセルフ形式の授業も行い、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。

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		卒業制作におけるテーマに基づき、各工程の課題を行いつつ、最後まで作品完成に向けてやり遂げることができる。

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
- ・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)
- ・課題解決学習(PBL)

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「-」（評価しない）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

授業での取り組み状況・熱意

50 %

試験（卒業作品展の作品）

評価の基準

： 授業での取り組み状況・熱意を独自のルーブリックにより評価する。

： 卒業作品展における作品の完成度を独自のルーブリックにより評価する。14回授業終了後に実施。

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

備考・注意事項：
【松野 陽】 月曜日 1限
【阪本美奈子】 火曜日 4限
【岡部 愛】 金曜日 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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 卒業料理作品展の取り組み①（概要説明・作品について） ・卒業料理作品展と授業の概要 ・卒業作品展の意義 ・献立作成の考え方について ・全体構成のバランスについて	配付資料を読み直し、理解を深める	1時間
第2回 卒業料理作品展の取り組み②（作り方・発注書について） ・作品の料理ジャンル及びテーマについて ・展示スペースについて ・料理内容と器について ・発注書の作成について ・具体的な献立を考え、発注書を作成する	グループごとに料理のジャンルやテーマ、内容を考える	1時間
第3回 ワンセルフ実習（日本料理・西洋料理） （日本料理） 姿造りの調理方法を学ぶ ・鯛の姿造り 他 （西洋料理） 仔羊の調理方法を学ぶ ・仔羊のオープン焼き 他	鯛の姿造り・仔羊のパイ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4回 卒業料理作品展の取り組み③（試作の流れと作業予定表について） ・個人別材料確認表について ・個人別作り方について	今後の流れを確認する	1時間
第5回 卒業料理作品展の取り組み④（試作1回目） 作品展の試作① ・テーマに沿って考えた料理内容について実際に調理し、盛り付ける ・課題を克服するための調整	取り組み内容の課題点を具体化し、整理する	1時間
第6回 卒業作品展の取り組み⑤（課題点の調整・発注書作成） ・1回目の試作を踏まえ、課題の克服についてのグループワーク及び練習 ・発注書作成	自己課題を整理し、自主練習する	1時間
第7回 卒業作品展の取り組み⑥（試作2回目） 作品展の試作② ・テーマに沿って考えた料理内容について実際に調理し、盛り付ける ・課題を克服するための調整 ・全体像の把握	基礎技術力を伸ばすための反復練習を行う	1時間
第8回 卒業作品展の取り組み⑦（各班での制作過程における課題の対応） ・2回目の試作を踏まえ、課題の克服についてのグループワーク及び練習 ・全体像の仕上げ	練習後の課題点を具体化し、整理する	1時間
第9回 卒業料理作品展の取り組み⑧（試作3回目） 作品展の試作③ ・テーマに沿って考えた料理内容について実際に調理し、盛り付ける ・課題を克服するための調整 ・作品1品ずつのクオリティを上げるための反復練習	試作後の課題点を具体化し、整理する	1時間
第10回 卒業料理作品展の取り組み⑨（各班での制作課題の抽出と改善）	課題点を具体化し、反復練習する	1時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・課題点の克服のためのグループワーク ・飾り切り、剥きものなど高度な技術を要する取り組みの個別練習 		
第11回	卒業料理作品展の取り組み⑩（試作4回目） 作品展の試作④ <ul style="list-style-type: none"> ・全てのメニューを完成させるための仕上げ作業 ・課題を克服するための調整 	試作後の課題点を具体化し、まとめる	1時間
第12回	卒業料理作品展の取り組み⑪（最終確認） <ul style="list-style-type: none"> ・全てのメニューのクオリティー確認と全体の最終調整 ・展示スペースやしつらえの最終調整 	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13回	日本料理調理実習 食材の下処理、盛り付け、加熱調理について学ぶ	調理作業工程を理解し、ノートに整理する	1時間
第14回	卒業料理作品展の取り組み⑫（最終試作） 作品展の試作⑤ <ul style="list-style-type: none"> ・テーマに沿って考えた料理内容について実際に調理する ・全体像と各料理の最終確認を行う 	本番に向けての課題点を具体化し、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	吾妻 珠希				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	給食調理施設や西洋料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成施設校での実習指導経験有り（全14回）				

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する、レストランシミュレーション実習として実施する。料理を提供する側と試食する側に分担し、飲食店におけるサービス知識や、技能の実践力を修得することを目標とする。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。また、飲食店を想定した、メニュー開発、企画などの手法についても学び、フードサービスの幅広い力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. 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。	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

有り(連携先：さとの雪食品株式会社)

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業の取り組み状況	40 %	： 授業での取り組み状況・熱意を、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	30 %	： レストランサービスの基本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。授業内にて実施する。
実習課題（小テスト含む）	20 %	： 授業で課した課題の提出状況及びその内容について、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で回収する。
試験（実習ノート・レポート）	10 %	： 毎回の授業ごとに提出を課した課題の振り返りとその内容について、独自のルーブリックに基づいて評価する。全14回授業実施後に回収。

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（選択編） レストランサービス/全国調理師養成施設協会
調理師養成教育全書（選択編） フードビジネス/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： 授業の前後
場所： 授業の教室
備考・注意事項： 水曜日・金曜日の授業前後にて対応します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 実習概要説明及びレストランサービスに関する基礎知識と基礎技術について フードサービス実習の進め方、考え方を解説する。 サービス用語の理解と練習 サービス技能の理解と練習	サービス用語と基礎技術の復習をする。	1時間
第2回 大量調理の基礎実践①（日本料理レセプション） 日本料理レストランにおける料理提供の基礎実践実習。 準備、運営、片付けまでの全体の流れを理解する。	事前配布の日本料理レシピを元に、実践に備えてサービスの流れを理解する。	1時間
第3回 大量調理の基礎実践②（西洋料理レセプション） 西洋料理レストランにおける料理提供の基礎実践実習。 準備、運営、片付けまでの全体の流れを理解する。	事前配布の西洋料理レシピを元に、実践に備えてサービスの流れを理解する。	1時間
第4回 飲食店を想定したメニュー開発 テーマ食材に添ったレシピを考案し、それに基づいて原価計算、材料発注を行う。 フードサービス実習として課題あり。	レシピ考案について学ぶ。	1時間
第5回 レストランサービスの実践①（中国料理） 中国料理レストランにおけるサービスの実践実習。 準備、運営、片付けまでの総合的な実践力を身につける。 飲食店でのチームとしてのコミュニケーション能力について説明する。	事前配布の中国料理レシピを元に、実践に備えてサービスの流れを理解する。授業において気づいた課題の振り返りをする。	1時間
第6回 飲食店を想定したメニューの伝え方 各自考案したレシピをもとに調理した料理を様々な技法を用いて撮影し、どのように顧客に伝えるか企画する。	レシピ考案、料理の撮影技法について学ぶ。	1時間
第7回 レシピコンテスト テーマ食材に添ったレシピを考案し、それに基づいて原価計算、材料発注を行い、調理した料理をコンテスト形式で評価する。 フードサービス実習として課題あり。	レシピ考案、発注書の書き方について学ぶ。	1時間
第8回 レストランサービス業務の確認 レストランサービスの基礎実践を踏まえ、今後の実習を自主的に、また、スムーズに行えるよう、器具の場所確認・準備物など、小テスト形式で行う。	レストランサービスの基礎知識について、復習する。	1時間
第9回 レストランサービス実践におけるテーブルマナー知識 レストランでのテーブルマナーを、カトラリーの扱い方、ナフキンの扱い方などサービス実習に必要な知識とともに学ぶ。	授業の振り返りをレポートとして提出する。	1時間
第10回 レストランサービスの実践②（日本料理） 日本料理レストランにおけるサービスの実践実習。 準備、運営、片付けまでの総合的な実践力を身につける。	事前配布の日本料理レシピを元に、実践に備えてサービスの流れを理解する。授業において気づいた課題の振り返りをする。	1時間
第11回 レストランサービスの応用実践①（西洋料理） 西洋料理レストランにおけるサービスの実践実習。 準備、運営、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チーム全体で行動する。 西洋料理で使用する器の扱い方について学ぶ。	事前配布の西洋料理レシピを元に、実践に備えてサービスの流れを理解する。授業において気づいた課題の振り返りをする。	1時間
第12回 レストランサービスの応用実践②（日本料理） 日本料理レストランにおけるサービスの実践実習。 準備、運営、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チーム全体で行動する。 日本料理で使用する特殊な器の扱い方について学ぶ。	事前配布の日本料理レシピを元に、実践に備えてサービスの流れを理解する。授業において気づいた課題の振り返りをする。	1時間
第13回 レストランサービスの実践（実技テストと振り返り）	各自の課題を克服するために復習する。	1時間

	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践し、振り返りを行う。		
第14回	レストランサービスについての総まとめ フードサービスにおけるのまとめ レストランサービス実践のポイントを整理する。	今までの自己課題をレポートにまとめる。	1時間

授業科目名	フードデザイン演習				
担当教員名	今吉 ほなみ				
学年・コース等	2回生 調理コース・FCコース	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

食品（フード）とデザインの関係性を多角的なアプローチで、より実践的にワークショップスタイルを取り入れながら考察していきます。いつか自分のお店をもつことを想定しながら、デザインの意味やその役割などを学び、写真の撮り方やSNS発信を通して感性を磨きます。同時に自分らしさの追求や自己表現の大切さを学び、プレゼンテーションや発信、フォトブック制作などを通して実践します。社会の中におけるフードデザインの役割なども考察していきます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力 フードデザイン論

目標：

フードデザインについての多角的な視点を理解する

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力
3. DP6. 行動・実践

自ら課題やテーマを見つける力をつける

食の企画を具体的にすすめていく力、調査力をつける

構成・演出の流れのプランを実践して形にしていく力、それを表現し伝える力をつける

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)
- ・ 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、チャトルシートなど)
- ・ eラーニング、反転授業
- ・ 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)
- ・ 課題解決学習(PBL)

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、不可とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

定期試験（レポート）	20 %	：	授業で学んだことへの理解と取り組みを評価
課題レポート	40 %	：	課題への積極性と発想・企画の創意工夫を評価
プレゼンテーション力	20 %	：	表現力や発信力・コミュニケーション力などを評価
授業への積極性		：	授業態度・自主性や発言の積極性、課題解決力などを評価

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードコーディネーター協会	・新フードコーディネーター 教本3級資格認定試験対応テ キスト 第13章 P.316-P.3 36	・柴田書店	・2023 年

参考文献等

好きを仕事にする力 (PHPエディターズグループ)

履修上の注意・備考・メッセージ

授業内でフォトブックを制作します。製作費が必要になります。(約500円程度)

授業計画	学修課題	授業外学修課題に かかる目安の時間
第1回 フードデザイン演習概論・オリエンテーション フードデザイン演習の講義全体の概要と授業内容の紹介、デザインするということの狙いと効果を解説。	セルフデザインにむけての調査、材料集める。自分の中の食を学ぶことへの意識の探求をするともに、対象を撮影などしてまとめておく	1時間
第2回 セルフデザイン・自己探求・自分の好きを見つけよう 食とデザインと人の関係性・デザインのもたらす力を考える。マイフードデザイン＝自分自身の探求活動・マインドマップを使い、食と自分を見つけ、自己肯定感を高めるとともに、自分らしさを理解し表現する。	身近な人やお店の人のライフデザイン・仕事となったきっかけを調査レポート	1時間
第3回 ライフデザイン・自己実現へのプランニング 食に関する仕事をしている方の生き方やこだわり、人生設計を紹介。また実際に自分たちで人生設計やプランニングなどをして、見えてきた課題や取り組むべきことなどをグループシェアする。	目標に向けてのすべきこと、課題に向けてやるべきことに取り組むレポート	1時間
第4回 マイフードデザイン・妄想マイショップ セルフデザインの授業で自分の好きを探求し、ライフデザインの授業で自分のこれからの見つめたいうえで、マイフードデザインを表現していく。食にまつわる仕事について考えとともに、いつか自分がやるとしたらどんなお店やスタイルがいいだろうかと7WHという方法を使い、妄想マイショップのイメージをより明確化していく。	マイフードデザイン妄想マイショップに近いイメージを集める。	1時間
第5回 ネーミングや紹介文の魅力 様々なお店、レストランやカフェ、料理教室などの店名(ネーミング)に注目して考察する。デザインする前に必要なネーミング(名付け)について、グループワークとして実践してみる。さらに自分の妄想マイショップの店名を決めていく。ショルダーネームやリーフレット、SNSなどへの説明文についても考える。	1カフェやレストランなどのショップカードを集めてくる。自分の妄想マイショップのメニューを考える。	1時間
第6回 ロゴデザイン、イメージカラーを考える ショップカード・ショップロゴ・パッケージデザインなどから受ける印象効果や狙いなどを考察。様々なフードビジネスを取り巻くデザインの力を感じるとともに、開店時に必要なデザインアイテムの種類や進め方などを学び、実際にネーミングしたものをロゴデザインやショップカードを制作してみる。	1週間の食事やおやつの中から数点を写真撮影し撮影時のこだわりや問題点をレポート	1時間
第7回 フォトデザイン・効果的な写真の表現演習 SNS発信や様々な発信に欠かせない写真撮影テクニック・食品をスマホで撮るときの効果的な撮影方法や演出方法を実践する。	好きなインスタグラマーの魅力についてのレポート	1時間
第8回 SNS発信やInstagramの販促力やWebshopの力 近年のInstagramなどsnsにおける販促効果に着目し、写真の効果、発信する内容の工夫や演出力を養う。ネットを使ったオンライン販売やWebshopについてなど、方法と実践について学ぶ。	マイフードフォトブックの制作の材料など足りないものを撮影したり、構想や構成を練る	1時間
第9回 マイフードデザイン・フォトブックを作ろう フードデザイン演習の授業を通して学んだことや、学生生活での出来事などを一冊のフォトブックにまとめる。写真編集アプリを使ったり、手作業でのアルバム作り、どちらか選択し、構成や内容などを企画・表現して一冊にまとめることで企画書の構成や書き方を実践で学ぶ。	おすすめしたい食にまつわる本や映画、写真集、雑誌などを集め、魅力をまとめる	1時間
第10回 食と文化	好きなパッケージ写真を探し、パッケージの印象についてレポート	1時間

	食と文化、食に関する本や映画、写真集や雑誌、好きなテーブルコーディネート写真など、食にまつわる様々な視点の文化を鑑賞したり、感想をシェアする。		
第11回	農と社会とフードデザイン 近年、農業とデザインのつながりによる農家の発信や農作物の商品化や販促力などについて紹介・考察をする。ブランディングやデザインの力による販売力アップやマルシェや地域おこしなどの新しいビジネススタイルについて学ぶ。妄想マイショップのパッケージデザインシールを考え、製作してみることにより、食のパッケージデザインについての意識や気づきを導く。	世界のフードデザイン・自分の好きな国の食に関する様々なことを調べてレポート	1時間
第12回	世界とフードデザイン 課題で調べてきた世界のあちこちの食についてのレポートをグループでシェア。また実際に海外の暮らしの中で出会った食を通しての体験や食を中心とした日本での国際交流についての体験談などを紹介。これからグローバルな視点で挑戦してみたいことなどを話し合う。	マイフードデザインブックの完成に向けての準備	1時間
第13回	マイフードデザイン・フォトブック仕上げ できあがってきたフォトブックに追記やコメントを入れたりして仕上げる。授業や課題で取り組んできたことを表現として自分なりに書き込んだり、表現する。フォトブックシェアタイムをもうけ、共有する。	フォトブック制作のポイントをまとめる	1時間
第14回	社会と食を考える、フォトブックプレゼンテーション 昨今のニュースの中から、食に関係した問題をピックアップし、そのことについての自分の考えをシェアする。出来上がったフォトブックをシェアし、感想や気づきをシェアする。最後にフードデザイン演習を通して学んだこと、これからの課題ややるべきこと、未来への想いなどをまとめる。	課題レポートに向けて内容を総復習する	1時間

授業科目名	応用調理実習				
担当教員名	松野 陽・岡部 愛				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	(松野 陽) 国内外の日本料理店での調理における実務経験の他、調理師養成校での調理指導経験有り (全14回) (岡部 愛) イタリア料理店での調理実務経験及び調理師養成校での調理実習指導経験有り (全14回)				

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。専門食材などを多く取り扱うことで、高度な技術を身に付けるとともに、提供までの流れを円滑に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食とコースで提供する一般的なレストランと同等レベルの食数とし、より質の高い料理提供を目指す。また、サービスとの連携や場面ごとの迅速な判断においてもレベルアップすることで、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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

応用的な技術を組み込んだメニューを行うレストラン形式の実習

目標：

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

1. DP6. 行動・実践

レストラン現場における一連の作業を理解し、それぞれのタイミングで必要な内容を主体的に行う事ができる。

2. DP9. 役割理解・連携行動

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。

学外連携学修

有り(連携先：株式会社ひこばえ)

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)

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「-」（評価しない）とします。

以下の4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

授業での取り組み状況・熱意

50 %

レシビコンテスト

20 %

実技試験

10 %

実習課題

10 %

試験（実習レポート・ノート）

10 %

評価の基準

： 授業での取り組み状況・熱意を独自のルーブリックにより評価する。

： 授業内で実施する「外部連携レシビコンテスト」におけるレシビ及び調理した料理について独自のルーブリックにより評価する。

： 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。

： 授業内で課した課題の提出状況及びその内容について独自のルーブリックにより評価する。

： 各実習ごとにまとめたレシビノートの作成及び授業で課したレポートの提出状況とその内容について本授業の総合的な理解度の観点から独自ルーブリックにより評価する。全14回授業実施後に回収。

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2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」では事前に配布される実習レシピ内容を予習するとともに実施後の実習を振り返り、改善点を整理し、次回の授業に繋げる。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項： 【松野 陽】 月曜日1限
【岡部 愛】 金曜日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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 料理提供における重要事項及び集団調理 西洋料理の給食実習について ・ハーブの用途と特徴について ・西洋料理の給食実習 パスタ料理 他	食材の知識を深め、事前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。	2時間
第2回 日本料理 小鍋と揚げ物のコース料理についてレストラン実習 ・小鍋仕立て ・揚げ物 ・ご飯物 ・デザート他	食材の知識を深め、事前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。	2時間
第3回 レシピコンテストの試作実習 株式会社ひこばえと連携したレシピコンテストの試作 本番に向けて、テーマ食材に添って考案したレシピの原価計算、材料発注をして試作を行う	レシピ考案、発注書とレシピの作成	2時間
第4回 西洋料理 魚介のコース料理についてレストラン実習 ・魚のポワレ ・サラダ ・肉のチーズ焼き ・デザート他	事前配布する料理レシピをもとに食材の知識を深め、作業工程表を作成する	2時間
第5回 季節食材調理実習（日本料理・西洋料理） ワンセルフ実習として実施 季節食材を用いた日本料理 又は 西洋料理のワンセルフ実習	特殊食材について調べ、知識を深める	2時間
第6回 レシピコンテスト 産学連携による学内レシピコンテスト 株式会社ひこばえと連携し、試作から改善したレシピを基に、原価計算、材料発注を行い、調理した料理のコンテストを行う。	レシピ考案、発注書とレシピの作成	2時間
第7回 専門食材調理実習（日本料理・西洋料理） ワンセルフ実習として実施 専門食材を用いた日本料理 又は 西洋料理のワンセルフ実習	特殊食材について調べ、知識を深める	2時間
第8回 日本料理 造りと鍋のコース料理についてレストラン実習 ・和え物 ・造り ・揚げ物 ・小鍋 ・デザート他	事前配布の料理レシピをもとに作業工程表を作成し、担当料理について調べる。	2時間
第9回 西洋料理 鴨のコース料理についてレストラン実習 ・オードブル盛り合わせ ・肉のロースト ・魚のムニエル ・デザート他	事前配布の料理レシピをもとに作業工程表を作成し、担当料理について調べる。	2時間
第10回 特殊食材調理実習（日本料理・西洋料理）	特殊食材について調べ、知識を深める	2時間

	ワンセルフ実習として実施 特殊食材を用いた日本料理 又は 西洋料理のワンセルフ実習		
第11回	日本料理 寿司の懐石料理についてレストラン実習 ・土瓶蒸し ・寿司盛り合わせ ・茶碗蒸し ・揚げ物 ・デザート他	課題に対する適切な調理作業工程を予習する	2時間
第12回	レストラン実習（日本料理・西洋料理 まとめ） 本授業において実施した献立の中から班ごとに指定し、仕込み作業から料理提供までを学生のみで行う。衛生面や適切な段取りを意識して作業し、喫食者の食べるスピードに合わせて料理を完成させ、提供する。また授業のまとめとして、全体を通じた改善点と今後の目標について教員が説明する。	課題メニューに対する適切な調理作業工程を予習する	2時間
第13回	日本または西洋料理試食研修 日本料理は料亭、西洋料理はイタリア・フランス・スペインなどの専門店において試食及びテーブルマナー研修を行う。振り返りシートにてレポートを作成する。 交通費：実費負担	料亭やレストランでのマナーを学ぶと共に料理、食材への理解を深める。	2時間
第14回	メイン食材調理実習（西洋料理） ワンセルフ実習として実施 メイン食材を用いた西洋料理のワンセルフ実習	特殊食材について調べ、知識を深める	2時間

授業科目名	製菓実習 I				
担当教員名	内山 昌子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。 (全14回)				

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、基礎的な技術の習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。個々の習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
2. DP9. 役割理解・連携行動

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。

班単位での実習時は、お互いの作業を確認して進行状態を把握し、助け合う。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、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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

取り組み状況・熱意	40 %	：	授業内での取組状況・熱意を独自のルーブリックを基に評価する。
実習課題	20 %	：	実習における作業の適正及び完成したお菓子の出来具合について独自のルーブリックを基に評価する。
実技テスト	20 %	：	製菓における基本的技術・授業内課題の到達度を独自のルーブリックを基に評価する。
試験（ノート・レポート）	20 %	：	毎回の実習におけるポイントや注意点の書き込みを行ってレシピファイルを作成させる。独自のルーブリックを基に評価する。又14回授業終了後にレシピファイルを回収する。

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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 製菓実習の進め方について。ジェノワーズ・タルト(生地作り) 授業の進め方、注意事項等 基本のジェノワーズの作り方を理解し、作成後冷凍する。 第3回タルトフリュイ・第5回タルトショコラの生地を作成し、冷凍する。	次回の用具を確認する。生地の混ぜ方、素材を加えるタイミングを振り返る。	1時間
第2回 ジェノワーズ(仕上げ)・第10回ムース(ジュレ作り) 作成済のジェノワーズで、一人一台のホールケーキを完成させる。 第10回のムース・オ・フロマージュフリュイのジュレを作り、冷凍する。	生クリームの温度管理に必要な事柄を振り返る。	1時間
第3回 タルト・オ・フリュイ 作成済のタルト生地(パートシュクレ)を使用し、クレームダイヤモンドを流して焼成する。 焼成後のタルトをクリームとフルーツで仕上げ、完成させる。 パイ菓子の折込用生地を作る。	めん棒の扱い方、打ち粉の量や種類を振り返る。	1時間
第4回 ミルフィーユ 練り生地とバターを折り込み、パイ生地に仕上げ フルーツとクリームでアントルメに仕上げ、完成させる。	折り込み生地が層になる手順を理解し、復習する。	1時間
第5回 クッキー缶 数種類のクッキーを作成し、完成させる。 種類別に焼成温度、焼成時間を確認し理想のテクスチャーを習得する。	クッキーの種類とその製法について復習する。	1時間
第6回 製菓特別授業 製菓理論について 製菓特別授業で学んだ内容の理論・解説	これまでのルセットを確認し整理する。	1時間
第7回 製菓理論プリント解説 製菓で使用する食材の特性や学んだ菓子についての解説	使用食材について、その特性を理解する。	1時間
第8回 ブラウニー ココア生地にチョコレートを練り込み、型に流して焼成し完成させる。	チョコレートの油脂量による口当りを学習する。	1時間
第9回 スコーン 油脂と小麦粉と砂糖・副材料を合わせ、スコーンに仕上げる。 製法の違いにより、テクスチャーの違いを確認し、理想のスコーンに仕上げる。	予めルセットを確認し、工程を理解してイメージにつなげる。	1時間
第10回 ムース・オ・フロマージュ ムースを作成した後、ジェノワーズ、ムース、ジュレをモンタージュし、完成させる。	製法や配合の違いを理解し、口当たりとpHについて習得する。	1時間
第11回 和菓子 餅菓子、練り切り作成 餅粉を原料とした和菓子を完成させる。 求肥を作成し、白餡と合わせて練り上げ、練り切りを完成させる。	包餡ができるように練習し習得する。ポイントを振り返る。	1時間
第12回 上生菓子 作成済の練り切りで上生菓子を完成させる。	上生菓子の種類について調べる。	1時間
第13回 ジェノワーズ復習と応用(実技テスト形式) 実習での製菓技術を再確認し、レベルアップした製菓製造を指導する。 同時に実技テストも行う。	自己課題を整理して復習し、ポイントをまとめる。	1時間
第14回 製菓における課題実習	課題に対する適切な製造方法を予習する。	1時間

製菓における課題メニューを作成し、専門的技法と大量生産のポイントを習得し、其々の技術向上につなげる。

授業科目名	専門食品材料学				
担当教員名	松野 陽・田原 彩・沖 忠浩・瀬川 悠紀子・岡部 愛				
学年・コース等	2回生 調理コース・製菓コース	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	松野 陽：国内外の日本料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成校での調理実習指導経験あり 沖 忠浩：ホテルで洋菓子製造職に勤務。製造・管理・商品開発に従事。製菓専門学校にて製菓実習の非常勤講師経験あり。大阪府職業訓練校にて、洋菓子職業訓練指導員経験あり 岡部 愛：イタリア料理店での調理実務経験及び調理師養成校での調理実習指導経験あり				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

世界には多種多様な食材があるが、調理や製菓で使用される主要な食材1つをとっても様々な品種がある。そしてそれぞれ味、食感、見た目、テクスチャーなど大きな違いがある。この違いによって料理・菓子の仕上がりも多彩なものとなる。調理師、製菓衛生師はこれらの違いを熟知し、目的に合った食材を選ぶ力が必要とされる。本授業では主要な食材や製品の種類とその特徴を、講義や実際に見る、触る、味わうという体験を通して専門的に学ぶことで食材への理解を深めること、調理や製菓の際に適した食材を選ぶ力を身につけ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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

主要な食材に関する専門知識

目標：

調理および製菓で使用頻度の高い主要な食材の味、食感、見た目の違いを理解し、説明できる

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践

学んだ知識を実習や日常生活に役立てることが出来る

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)
- ・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、チャトルシートなど)
- ・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

- ・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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業への積極性	20 %	：	授業における積極性（発言、発表、受講態度）を独自のルーブリックに基づいて評価する
振り返りシート（レポート）	20 %	：	各授業のテーマ食材に関する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 %	：	授業内で行う小テスト（10点×14回）の平均点で評価する
定期試験（課題レポート）	40 %	：	本授業に関する課題レポートを課し、その内容を独自のルーブリックに基づいて評価する

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会／最新版 製菓衛生師教本（下）／一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会（出版年2022年）

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すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項： 【調理研究室（本館3階）】
松野 陽：月曜1限
岡部 愛：金曜4限
瀬川悠紀子：水曜3限

【製菓研究室（本館3階）】
沖 忠浩：金曜4限
田原 彩：木曜3限

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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 チョコレート <ul style="list-style-type: none"> チョコレートの歴史、製造工程、保存方法について学ぶ。 カカオの産地・種類の違いについて試食を交えて学ぶ。 チョコレートの製造における注意点と温度調整作業（テンパリング）のポイントを学ぶ。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第2回 ごま <ul style="list-style-type: none"> ごまの種類とごま製品について。 ごま油の製法とその違いによる特徴について。 料理、お菓子におけるごま油の可能性について ごま油の種類による香り、食味体験（感想レポートの記入）。 きき油（実物を見て、香り味を確認後どの種類かを当てる）。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第3回 海老 <ul style="list-style-type: none"> 海老の種類と特徴、価格について。 冷凍海老の規格について。 適している料理や調理法について。 食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感（感想レポートの記入）。 振り返り小テスト、レポート 	海老について自分で興味を持ったことを調べてノートに記載する。	4時間
第4回 牛肉 <ul style="list-style-type: none"> 牛肉の種類と特徴、価格について。 部位に適している料理や調理法について。 食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第5回 粉類 <ul style="list-style-type: none"> 菓子や料理における粉類の特徴を学び、試食で味わいを確かめる。 小麦粉や米粉の種類と特徴（適した菓子・料理、特性など）を学んだ後、それぞれの特徴を活かした加工食品を試食し、食感などを確かめる。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第6回 飲料（茶） <ul style="list-style-type: none"> 飲料の概要を解説する。 数多くある飲料のうち、茶（日本茶・中国茶・紅茶など）の種類や淹れ方などを学び、試飲で味わいを確かめる。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第7回 液体調味料（醤油） <ul style="list-style-type: none"> 振り返り小テスト、レポート 醤油作りの材料と製造（大豆の遺伝子組み換えについて） 醤油の種類と熟成方法とその特徴。 主なメーカーの醤油の特徴。（味比べ） 価格と味の関連性を知り、選ぶ力を身につける。 調味料の味や香りの比較体験。 きき醤油（見た目、味、香りで醤油の種類をあてる）感想レポートの記入。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第8回 生クリーム <ul style="list-style-type: none"> 生クリームの特徴や脂肪分の違いによる使い分けなどを学び、実食して（スポンジ、苺など、何かにのせて）その違いを確かめる。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第9回 オリーブオイル <ul style="list-style-type: none"> オリーブオイルの種類とその特徴。 試食を通して料理や製菓への使用方法を学び、考える。 振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第10回 チーズ	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・チーズの歴史、分類、製造方法。 ・チーズの健康面での効果。 ・各チーズの代表的なメニューについて。 ・チーズの選び方、食べごろの見極め、保存方法。 ・チーズと食品、酒とのペアリングについて。 ・チーズの食べ比べ ・振り返り小テスト、レポート 		
第11回	ゼラチン <ul style="list-style-type: none"> ・ゼラチンの特徴（原料、用途など）について学び、試食で食感などを確かめる ・その他の凝固剤（寒天、カラギーナン、アガーなど）の特徴を学ぶ ・振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第12回	鶏肉 <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の種類と特徴、価格について。 ・部位に適している料理や調理法について。 ・食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感。 ・振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第13回	旬のフルーツ（柑橘類） <ul style="list-style-type: none"> ・旬のフルーツ（柑橘類）の種類、良品の見分け方、栄養性、機能性、保存法を学ぶ ・試食で味わいを確かめる。 ・振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間
第14回	魚 <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚、赤身魚、青魚。 ・白身魚の状態によるテクスチャーと旨み成分の関係性。 ・主な魚の外観と名称。 ・食べ比べにより、それぞれの特徴を五感で体感。 ・振り返り小テスト、レポート 	学んだ食材についてレポートにまとめる	4時間

授業科目名	カフェ実習				
担当教員名	岡部 愛				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	イタリア料理店での調理実務経験及び調理師専門学校での調理実習指導経験有り（全14回）				

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いたうえで実習する。

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		
1. DP6. 行動・実践		丁寧に正確な調理技術を実践していく。
2. DP8. 意思疎通		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。

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「-」（評価しない）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
取り組み状況・熱意	： 授業内での取組状況・熱意を独自のルーブリックを基に評価する。
40 %	
実習課題	： 授業内で実施。実習における作業の適正及びカフェコーディネート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。
20 %	
実技試験	： 調理技術における基本的技術・授業内課題の到達度を独自のルーブリックを基に評価する。
20 %	
試験（実習レシピノート）	： 毎回の実習におけるポイントや注意点の書き込みを行ってレシピファイルを完成させる。独自のルーブリックを基に評価する。又14回授業終了後にレシピファイルを回収する。
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、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： 金曜日 4限

場所： 調理研究室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ハンバーガープレート、コーヒーの分類について ・ハンバーガー ・サラダ ・スイーツ ・ペーパードリッパの入れ方（カフェオレ）	コーヒー豆について調べてノートに記入する。	1時間
第2回 ハヤシラシスプレート、エスプレッソコーヒー ・ふわふわオムレツのハヤシライス ・サラダ ・抹茶マーブルチーズ ・カフェラテ	コーヒーの産地について調べてノートに記入する。	1時間
第3回 和皿皿セット料理について、日本茶について ・白和え ・きんぴら ・青菜和え ・スイーツ 他	日本の茶葉の種類を調べてノートに記入するについて調べてノートに記入する。	1時間
第4回 カレープレートについて、紅茶の入れ方 ・フレッシュトマトのドライカレー ・スイーツ ・リーフティーの入れ方 他	紅茶の入れ方 茶葉の種類を調べてノートに記入するについて調べてノートに記入する。	1時間
第5回 カフェプレート、ベジタブルケーキ、アレンジドリンク ・クロスティーニ ・ポタージュ ・コルドンブルー ・ベジタルカップケーキ ・自家製ジンジャーエール	実習メニューの手順と各ポイントを整理してノートに記入する。	1時間
第6回 イタリアンカフェプレート、スパークリングスムージードリンク ・スパニッシュオムレツ ・サラダ ・ペンネオルトラーナ ・白桃のスパークリングスムージー	調理工程について整理し、まとめる	1時間
第7回 和カフェプレート ・甘酢あんかけ ・人参しりしり ・なめこ汁 ・スイーツ	実習メニューの手順と各ポイント及び実習後の感想をノートに整理する	1時間
第8回 南米カフェプレート、スムージーについて ・チリコンカン ・バーニャカウダ ・ボンテケージョ ・スムージー	実習の流れを整理し、課題克服のための練習をする	1時間
第9回 サンドイッチのアレンジ、フレーバードリンクのバリエーション ・ボリュウムサンドイッチ ・グラスショートケーキ ・MONINシロップを使用するのフレーバードリンク	MONINシロップの種類を調べてノートに記入する	1時間
第10回 エスニックカフェプレート、フルーツウォーターのアレンジ ・ガオマンガイ、アチャール ・とろとろ杏仁ダークチェリーソース ・フルーツウォーターの作り方 ・抹茶ラテ	エスニックの特殊調味料について調べてノートに記入する。	1時間
第11回 食事系パンケーキ、アイスイタリアンコーヒー ・ダッチベイビー ・フルーツとマスカルポーネのスイーツ ・キャラメルマッキャート	ピザ生地について、カフェサラダのバリエーション、イタリアンアレンジコーヒー	1時間
第12回 クリスマスカフェプレート、カフェスイーツ、ハーブティーについて	ハーブティーについて調べてノートに記入する	1時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・パングラタン ・チキンレッグロースト ・グラスレアチーズケーキ ・ハーブティー 		
第13回	<p>ピザ生地について、カフェサラダのバリエーション、イタリアンアレンジコーヒー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ボリュームピザ ・サラダ ・コーヒーゼリー入りアフオガード 	<p>実習メニューの手順と各ポイント及び実習後の感想をノートに整理する。</p>	1時間
第14回	<p>実践形式での実技テスト及びカフェ基礎技術における目指すべき修得レベルの詳細解説</p> <p>カフェ実習で行ったメニューの中より課題を出して、規定時間内の仕上がり、カフェコーディネート力を確認する。</p>	<p>カフェ調理実習を振り返って整理し、ノートに整理する</p>	1時間

授業科目名	食生活と健康Ⅱ				
担当教員名	瀬川 悠紀子・岡村 美里				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

- 健康づくり・食育の理解
健康づくり・食育における調理師の役割の理解

目標：

- 健康づくり・食育を理解し、実践することができる。
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。

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)
- ・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)

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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

授業への取り組み状況

20 %

課題レポート

20 %

確認テスト

20 %

定期試験

40 %

評価の基準

： 授業マナー（スマホ・飲食・居眠り・私語など）を含めた取り組み提出状況により評価します。

： 提出物の提出回数、提出物の内容を評価します。

： 確認テストを行いその正答率を評価します。

： 筆記試験：学んだ知識に関する筆記テストを行い、理解度を評価します。

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

・2022 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時間の授業外学習が求められる。
「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

備考・注意事項： 岡村美里：授業の前後 授業の教室
瀬川悠紀子：月曜2限 本館3階調理研究室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
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p.37-42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 健康づくり対策2 健康増進法 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p.42-44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 健康づくり対策3 健康日本21 健康づくり対策を理解する。 健康日本21を学ぶ。	教科書のp.44-47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 健康づくり対策4 健康教育 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。 ・ロコモティブシンドローム、フレイルとはどのような状態かを学ぶ。	教科書のp.47-53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 健康づくり対策5 食品表示制度の概要 健康に関する食品情報 ・食品表示制度について学ぶ。 ・確認テストを実施する。	教科書のp.54-56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 健康づくり対策6 食品区分の違いによる食品表示 健康に関する食品情報 ・食品区分による食品表示項目の違いを学ぶ。	教科書のp.56-58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 心の健康づくり1 ストレスとストレスへの対処 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。 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p.58-59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 心の健康づくり対策2 自己実現 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p.60-62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 食育とは1 食育の定義 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。 ・確認テストを実施する。	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10回 食育とは2 調理師と食育 調理師と食育の関係を理解する。	教科書のp.62-66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 食育とは3 食育基本法 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p.66-70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 食育における調理師の役割1 知識の提供 正しい知識の提供の意義を学ぶ。 食生活の課題を知る。 食料自給率、フードロスなどについて学ぶ。	教科書のp.70-71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 食育における調理師の役割2 食育の実践	教科書のp.71-73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

	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。		
第14回	食育における調理師の役割3 職場での食育 職場における食育の実践について学ぶ。 今期のまとめを行う。 確認テストを実施する。	今期学んだ教科書の部分を事前の一読しておく。 宿題を課した場合は必ずする。	4時間

授業科目名	食生活と健康Ⅲ				
担当教員名	岡村 美里				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

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最新の知識を得ることを目標に講義を行う。

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：

調理師の労働環境や作業内容によって起こりうる病気および事故における知識と予防法

目標：

本授業での知識を基に、調理師の職場で起こりうる事故や病気およびその予防法について説明できる。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

本授業で得た知識を基に、調理師の職場環境の課題および改善点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)
- ・ 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)

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「－」（評価しない）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	：	授業マナー（スマホ・飲食・居眠り・私語など）を含めた取り組み提出状況により評価します。
	20 %	
課題レポート	：	授業内で課題レポートを出し、提出回数および内容で評価します。
	20 %	
確認テスト	：	授業内で確認テストを行い、正答率を評価します。
	20 %	
定期試験	：	定期試験（筆記）食生活と健康Ⅲで学んだ内容について、配布プリント、テキストから出題します。その理解度で評価を行います。
	40 %	

使用教科書

指定する

著者

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

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

・ 2023 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時間の授業外学習が求められる。
「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。
予習はテキストの該当範囲および授業内の配布プリントで行う。
規定回数以上に出席がなければ、放棄とみなし成績評価を「―」（評価しない）とみなします。

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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 労働衛生とは 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。 労働衛生に関する法律などを学ぶ。 労働衛生の三管理についてを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。なぜ労働衛生が必要になったかをまとめる。	4時間
第2回 作業環境、作業条件 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。職場の作業環境と条件が健康と密接に関係する理由をまとめる。	4時間
第3回 調理師の職場環境 調理師の職場環境や条件について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。調理師の職場環境がどのようなものか調べ、考えられる健康障害をまとめる。	4時間
第4回 職業病について 職業病について学び、調理師がかかりやすい職業病およびその予防法を考える。	テキストの該当ページを読んでおく。第3回でまとめた内容と今回学んだ職業病について、予防法を調べてくる。	4時間
第5回 労働災害 労働災害について学び、調理現場で発生しやすい労働災害およびその予防法を考える。 労働と健康についての確認問題を行う。	テキストの該当ページを読んでおく。調理現場で発生しやすい労働災害をまとめる。	4時間
第6回 環境保健とは 環境保健の意義について学ぶ。生活環境と健康についての関係性を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。環境保健とは何か、なぜ重要かについてまとめる。	4時間
第7回 大気について 大気的环境条件について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。旬の食材や、大気の原理を利用した調理器具を調べてまとめる。	4時間
第8回 水の重要性 水の重要性を通して、水と健康の関係を知る。 上・下水道のしくみについて知る。	テキストの該当ページを読んでおく。水の重要性を復習し、節水方法を調べてまとめる。	4時間
第9回 衣服・住居・採光 調理施設・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。調理師にはどのような衣服が適しているかを調べてまとめる。	4時間
第10回 ごみ・そ族・衛生害虫 現在の我が国のゴミの問題、そ族・衛生害虫と疾病の関係を学び、飲食店でとれる対策を考える。 環境と健康についての確認問題を行う。	テキストの該当ページを読んでおく。飲食店でとれるそ族・衛生害虫対策をまとめる。	4時間
第11回 環境問題の歴史、大気汚染、水質汚濁 環境問題の歴史を公害を中心に学ぶ。 また、現在の環境問題のうち、大気汚染とその影響について学ぶ。 水質汚濁とその影響について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。大気汚染が食品にどのように影響をあたえるかまとめる。 水質汚濁が食品にどのように影響をあたえるかまとめる。	4時間
第12回 騒音・振動・悪臭 感覚公害について学び、飲食店で起こりやすい感覚公害とその予防法を考える。 また、技術考査の対策を行う。	テキストの該当ページを読んでおく。飲食店での悪臭・騒音対策について調べてまとめる。	4時間
第13回 地球環境問題、地球温暖化、 環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨、食品に含まれる放射性物質等、生活放出された化学物質やその循環についてなどを学び、どのような取り組みがなされているのかを知る。	テキストの該当ページを読んでおく。地球温暖化が食品にどのように影響を与えるか調べてまとめる。	4時間

第14回

循環型社会

地球温暖化およびこれまで学んだ環境問題を踏まえて循環型社会の重要性を学ぶ。また、循環型社会を形成していく中で、調理師としてどのような取り組みができるかを考える。
生活環境と健康についての確認問題を行う。
これまでのまとめを行う。

テキストの該当ページを読んでおく。循環型社会の形成のために日常でできることをまとめる。

4時間

授業科目名	食品衛生学Ⅳ				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（調理師コース）にて「公衆衛生学」、「食生活と健康」を担当（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

安全であるべき食品が、時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。本授業では、実際の事例を用いた食品安全対策に加え、食品衛生学Ⅰ～Ⅲで学んださまざまな内容を総復習し、知識の定着とそれらを活用して実践できる能力を養う。そして、技術考査の合格を目指すとともに、食の安全性に関わる問題について自主的に考え、調理師として働くにあたり、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。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- DP2. 専門的知識・技能、職業理解
- DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

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
調理師として食の安全を確保するための能力を身につける。

目標：

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。
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

- DP4. 課題発見
- DP6. 行動・実践

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。
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、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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

復習テスト	20 %	：	授業内で単元ごとに復習テストを行い、得点の高いもの5回分の平均点で評価する。
定期試験（筆記）	40 %	：	本授業で学んだ内容を、選択問題形式をベースに出題する。
授業態度	30 %	：	授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。
課題レポート	10 %	：	授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

参考文献等

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： 水曜3限

場所： 本館3階調理研究室

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	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食品の鑑別法（水産食品・畜産物・農産物） 水産食品・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。	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2回 食材の保存・管理、器具、容器包装、材質 食材や食品の適切な温度管理について学ぶ。 器具、容器包装の定義と取り扱いについて学ぶ。 その器具、容器包装、さらには食器には材質にはさまざまな種類があり、適した用途があることを学ぶ。 自分自身が器具や容器、食器などを選定する際に、用途ごとに適したものを選ぶよう、実際の場面を想定して適したものを調べる。	食品、食材の適切な温度をまとめ、自宅で実践してみる。	4時間
第3回 食品の異物混入と手洗い 食品中の異物、異物混入および手洗いについて学び、実際にできる対策を考える。	テキストp.153-161を熟読し、次の授業に備える。	4時間
第4回 食品、容器、器具などの洗浄・消毒・殺菌 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・殺菌について学び、実際の現場や自宅でできる方法を考える。	テキストp.161-167を熟読し、次の授業に備える。	4時間
第5回 ここまでの授業のまとめ、自主衛生管理システムHACCP 第1～4回の授業に関する知識定着のため、まとめテストを行う。 自主衛生管理システムHACCPとは何かを学び、なぜそれが必要になったのかを考える。	HACCPに関する課題を完成させる。	4時間
第6回 食品事故対応 実際の事例を通して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。	割り当てられた食中毒の発症事例を調べておく。	4時間
第7回 実際に起こった食中毒事例の検証 実際に起こった食品事故のうち、食中毒事例から課題を見出し、予防法を考察する。	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おく。	4時間
第8回 遺伝子組換え食品、技術考査プリント 遺伝子組換え食品について学ぶ。 技術考査プリントの解説	技術考査プリントを解いておく。	4時間
第9回 これまでの食品衛生学（Ⅰ、Ⅲ）のまとめ、技術考査プリント 食品衛生学Ⅰ、Ⅲを振り返り、まとめる。 技術考査プリントの解説	食品衛生学Ⅰ、Ⅲのまとめプリントをつくる。 技術考査プリントを解いておく。	4時間
第10回 ここまでの授業のまとめ、感染型細菌性食中毒の復習、技術考査プリント 第5～9回の授業の知識定着のため、まとめテストを行う。 食品衛生学Ⅰの主な内容である食中毒の概要について復習し、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）の復習をおこなう。 技術考査プリントの解説	細菌性食中毒について復習する。技術考査プリントを解いておく。	4時間
第11回 毒素型細菌性食中毒のまとめ、技術考査プリント 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）の復習を行う。 技術考査プリントの解説	毒素型細菌性食中毒を復習する。技術考査プリントを解いておく。	4時間
第12回 ウイルス性食中毒のまとめ、技術考査プリント ノロウイルスによる食中毒についての復習を行う。 技術考査プリントの解説	ウイルス性食中毒を復習する。技術考査プリントを解いてくる。	4時間
第13回 食品衛生学Ⅱのまとめ、技術考査プリント 食品衛生学Ⅱで学んだこと（食中毒以外）をまとめる。 技術考査プリントの解説	技術考査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14回 食品衛生学のまとめ	定期試験に向けて内容の総復習をする。	4時間

食品衛生学で学んだことの重要ポイントを整理し、確認する。
