

授業科目名	フードサービス概論Ⅰ				
担当教員名	萬 智子				
学年・コース等	1	開講時期	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15回）				

開講科目の指示：「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、応対の技術、態度・振舞い等を実践的な実技を通して習熟させることを目的とする。

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

汎用的な力

- 1 . DP8. 意思疎通

具体的内容：

サービス業務の一般知識

目標：

人間力のある対人応対ができる

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

小テスト

30%

定期試験

40%

授業態度

30%

評価の基準

： 講義中に、指定した内容を範囲とした小テストを実施

： 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施

： 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

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

・ サービス接客検定実問題集 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／早稲田教育出版

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画

		授業外学修課題にかかるとする目安の時間
第1回 授業のコンテンツと狙い フードサービスの関連を考えながら授業内でのマナーや授業の受け答えを考える 2. 始業、終了のあいさつの仕方 3. 授業中の姿勢・態度 4. 名指しされたときの答え方	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日常の立ち居振る舞い ①サービス接遇ケーススタディ（サービススタッフの資質） ②立ち姿・座り姿・おじぎ（実技）	サービス接遇検定実問題集2級（サービススタッフの資質） 日常生活でのあいさつ・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） 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）	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）	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第一印象 服装・身だしなみ 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服装・身だしなみのポイント・チェック	サービス接遇検定実問題集2級（実務技能）	4時間
第7回 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 接遇用語 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接遇用語の習得	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（第1回）②自己表現Ⅰ 敬語の使い分け ①習得度チェックテスト解答・解説 ②自己表現Ⅰ <ul style="list-style-type: none"> ・正しい声の出し方 ・敬語の種類 ・立場に応じた言葉遣い 	毎日、「立場に応じた言葉遣い」の表の唱和	4時間
第9回 ①習得度チェックテスト（第2回） ②自己表現Ⅱ 敬語の練習問題 ①習得度チェックテスト解答・解説 ②自己表現Ⅱ <ul style="list-style-type: none"> ・敬称 ・クッション用語・婉曲表現 ・敬語の練習問題 	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自己表現Ⅲ 自己紹介と他人を紹介 ①スピーチ「自己紹介」（5～6名） ②自己表現Ⅲ <ul style="list-style-type: none"> ・自己紹介のポイント ・他人を紹介の仕方（実技） ・敬語練習問題 	自己紹介の練習	4時間
第11回 ①1分間スピーチ ②電話応対Ⅰ 基本 ①スピーチ「自己紹介」（5～6名） ②電話応対Ⅰ <ul style="list-style-type: none"> ・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） 	毎日、滑舌の練習	4時間
第12回 ①1分間スピーチ ②電話応対Ⅱ 社会人としての応対 ①スピーチ「自己紹介」（5～6名） ②電話応対Ⅱ 就職活動での電話応対（ロールプレイング）	毎日、滑舌の練習	4時間
第13回 ①常識集ミニテスト ②1分間スピーチ ③心のこもったおもてなしⅠ 訪問と受付のマナー ①常識集ミニテスト解説 ②スピーチ「自己紹介」（5～6名） ③心のこもったおもてなしⅠ <ul style="list-style-type: none"> ・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） 	毎日、スマイルエクササイズの訓練	4時間
第14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 ①自己紹介のスピーチ（5～6名） ②心のこもったおもてなしⅡ <ul style="list-style-type: none"> ・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） 	ドアの扱い、入退出の練習	4時間
第15回 フードサービス概論Ⅰのまとめ	定期試験に向けて内容の総復習をする	4時間

- ①フードサービス概論 I で学んだ重要ポイントを整理し、確認
 - ②マナーの習得度チェック
-

321

授業科目名	栄養学 I				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	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	管理栄養士として保健センターで公衆衛生行政に従事。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

具体的内容：

栄養学に関する知識

目標：

栄養素の体内での働きを理解できる。

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、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

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

成績評価の方法・評価の割合

小テスト

10%

中間試験

20%

課題

10%

期末試験

30%

授業態度

30%

評価の基準

： 小テストの結果を3段階で評価する。

： それまでに学んだことが理解できているか、解答の正確さなどで評価する。

： 授業内容に関する課題でレポートの提出を行う。

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

： 授業内での取り組み及び積極性で評価する。

使用教科書

指定する

著者

丸山務 ほかに2名

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

2019年

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

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

授業計画			授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
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	栄養学概論 健康的な食生活を送るには何が大切か、食生活の現状と健康づくりについて学び、正しい栄養学の知識を得る。	食生活の現状と健康づくりについて、さらに自分で調べノートにまとめる。	4時間
第3回	エネルギーとしての栄養素 エネルギーを産生する栄養素について学ぶ。	エネルギーとなる栄養素と食品をノートにまとめる。	4時間
第4回	日本人の食事摂取基準 日本人の食事摂取基準の目的、特徴、活用法について学ぶ。	日本人の食事摂取基準の特徴をノートにまとめる。	4時間
第5回	食品成分表の使い方と食品の選択 食品成分表の使い方と食品の選択法を学ぶ。	バランスのとれた食品選択方法をノートにまとめる。	4時間
第6回	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を学ぶ。	健康づくりのための指針をノートにまとめる。	4時間
第7回	中間テストと解説 第1回からの内容について試験を行う。	テストで間違った箇所を再度復習する。	4時間
第8回	栄養素の機能(1) — 糖質 糖質の種類・構造・機能を学ぶ。	糖質(炭水化物)についてノートにまとめる。	4時間
第9回	栄養素の機能(2) — 脂質 脂質の種類・構造・機能を学ぶ。	脂質についてノートにまとめる。	4時間
第10回	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。	タンパク質についてノートにまとめる。	4時間
第11回	消化・吸収(1) — 糖質 糖質の消化・吸収について学ぶ。	糖質の消化・吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第12回	消化・吸収(2) — 脂質 脂質の消化・吸収について学ぶ。	脂質の消化・吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第13回	消化・吸収(3) — タンパク質 タンパク質の消化・吸収について学ぶ。	タンパク質の消化・吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。	4時間
第14回	無機質(ミネラル)の定義と種類 多量ミネラルの種類・構造・機能について学ぶ。	ミネラルの特徴についてノートにまとめる。	4時間
第15回	栄養学 I の総まとめ 栄養学 I で学んだ内容を復習し重要なポイントをまとめる。	期末試験に向けてノートをまとめ、内容の総復習をする。	4時間

321

授業科目名	栄養学Ⅱ				
担当教員名	小島ゆかり				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	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	管理栄養士として保健センターで公衆衛生行政に従事する。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

具体的内容：

栄養学に関する知識

目標：

栄養素の体内での働きを理解できる。

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、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

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

成績評価の方法・評価の割合

小テスト

評価の基準

： 小テストの結果を3段階で評価する。

20%

課題

： 授業内容に関係する課題でレポートの提出を行う。

10%

期末試験

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

40%

授業態度

： 授業内での取り組み及び積極性で評価する。

30%

使用教科書**指定する****著者**

丸山務 ほか27名

タイトル

・ 新調理師養成教育<必修編>第2巻 食品と栄養の特性

出版社

・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

出版年

2019年

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来てください。

授業計画		授業外学修課題にかかると自らの時間
第1回	無機質の定義と種類 微量ミネラルの種類・構造・機能について学ぶ。	微量ミネラルについてノートにまとめる。 4時間
第2回	ビタミン（１）ービタミンとはー ビタミンの定義と種類について学ぶ。	ビタミンの特徴についてノートにまとめる。 4時間
第3回	ビタミン（２）ー水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンー 水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンについて学ぶ。	水溶性ビタミン、脂溶性ビタミンの働き、欠乏症、過剰症についてノートにまとめる。 4時間
第4回	水分と機能性成分 体内における水分の働きと機能性成分について学ぶ。	水の働きと機能性成分の生理作用についてノートにまとめる。 4時間
第5回	栄養生理ー食物の摂取 食物の摂取調節と食物摂取に関係する栄養感覚について学ぶ。	食物の摂取調節機構と食行動についてノートにまとめる。 4時間
第6回	栄養素の消化 栄養素の消化機構について学ぶ。	栄養素の消化について教科書の図を参考にノートにまとめる。 4時間
第7回	栄養素の吸収 栄養素の吸収機構について学ぶ。	栄養素の吸収について教科書の図を参考にノートにまとめる。 4時間
第8回	エネルギー代謝 体内に取り入れられた栄養素がどのように変化してエネルギーとなるか、生体におけるエネルギー代謝について学ぶ。	体内のエネルギー代謝についてノートにまとめる。 4時間
第9回	消費エネルギー 消費エネルギーについて学び、エネルギー代謝に繋げる。	消費エネルギーの算出方法をノートにまとめる。 4時間
第10回	基礎代謝、動作強度 一日の総エネルギー代謝について学ぶ。	基礎代謝についてノートにまとめる。 4時間
第11回	食品のもつエネルギー、食品成分表の活用の仕方 食品成分表を使い、食品のもつエネルギー量を学ぶ。	食品成分表を用い、食品のもつエネルギーの計算方法をノートにまとめる。 4時間
第12回	生活習慣病（１）ー生活習慣病とはー 生活習慣病とはどのような病気かを学ぶ。	生活習慣病、メタボリックシンドロームについてノートにまとめる。 4時間
第13回	生活習慣病（２）ー生活習慣病の予防法ー 生活習慣病の予防法を学ぶ。	生活習慣病の予防法をノートにまとめる。 4時間
第14回	栄養状態の判定 健康の維持・増進を図るため、身体状況や栄養状態の評価法を学ぶ。	栄養状態の評価方法をノートにまとめる。 4時間
第15回	栄養学Ⅱの総まとめ 栄養学Ⅱで学んだ内容を復習し重要なポイントをまとめる。	期末試験に向けてノートをまとめ、内容の総復習をする。 4時間

321

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	調理・製菓学科 調	開講時期	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	該当しない				
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

： 授業内に実施する小テストを計10回、合計50点満点で評価する。（小テストは授業の終わりに行う。実施予定日は授業計画を参照のこと。）

50%

研究課題（レポート）

： 調査内容的確性、調査学習への意欲等を総合的に評価する。

10%

定期試験

： 授業内容を理解できているか○×式の問題と記述式の問題を半半ずつ出題し、その正答率で評価する。

40%

使用教科書

指定する

著者

丸山務 ほか

タイトル

・ 新調理師養成教育全書必修編 第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

・ 2019年

参考文献等

新食品成分表FOODS/新食品成分表編集委員会/とうほう

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかると見られる目安の時間
第1回	食品学 I ガイダンス／植物性食品概論 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。	4時間
第2回	穀類（1）米 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。 ※授業後「米」の小テストをします（第1回小テスト）	4時間
第3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。 ※授業後「小麦」の小テストをします（第2回小テスト）	4時間
第4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。	4時間
第5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。 ※授業後「いもおよびでんぷん類」の小テストをします（第3回小テスト）	4時間
第6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。 ※授業後「砂糖および甘味類」の小テストをします（第4回小テスト）	4時間
第7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。 ※授業後「大豆とその加工品」の小テストをします（第5回小テスト）	4時間
第8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。 ※授業後「小豆・その他の豆類」の小テストをします（第6回小テスト）	4時間
第9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。	4時間
第10回	野菜類（1）葉菜類・茎菜類・根菜類 野菜の分類について説明し、葉菜類・茎菜類・根菜類について、それぞれ代表的な品種についてその特性や主な産地について学ぶ。	4時間
第11回	野菜類（2）果菜類・花菜類 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。 ※授業後「野菜類」の小テストをします（第7回小テスト）	4時間
第12回	果実類 果実類の分類と主な品種と産地、旬や特性について学ぶ。 ※授業後「果実類」の小テストをします（第8回小テスト）	4時間
第13回	きのこ類 きのこ類の種類や特性について学ぶ。 ※授業後「きのこ類」の小テストをします（第9回小テスト）	4時間
第14回	藻類 藻類の種類や特性について学ぶ。 ※授業後「藻類」の小テストをします（第10回小テスト）	4時間
第15回	食品学 I のまとめ 食品学 I で学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	4時間

321

授業科目名	食品学Ⅱ				
担当教員名	川原早苗				
学年・コース等	1	開講時期	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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学Ⅱでは、食品学Ⅰの『植物性食品』の続きとしてまず『動物性食品』についてその種類や特徴、性質について学び、後半は油脂類や嗜好飲料類、保健機能食品など幅広くその他の食品の特徴や種類を学んでいく。食品加工については、古来からの技術とともに新しい加工技術についても学び、調理の多様化に対応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**

- 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
- ・ 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%	: 授業内での取り組み及び積極性を独自のルーブリックに基づいて評価する。
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。
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 食品と栄養の特性	・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会	・ 2018年

参考文献等

新食品成分表FOODS/新食品成分表編集委員会/とうほう

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次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。
アドレス：kawahara@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		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・豚肉・鶏肉）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。市販鶏卵の表示を確認する。	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。次回小テストのための復習をする。	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。家庭にある油脂の種類を調べる。	4時間
第8回	嗜好飲料類（１）アルコール飲料・醸造酒 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。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。日本酒の表示を調べる。	4時間
第9回	嗜好飲料類（２）アルコール飲料・蒸留酒・混成酒・発泡性酒 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。アルコール飲料の分類をまとめる。	4時間
第10回	嗜好飲料類（２）茶・コーヒー・ココア 茶については緑茶・紅茶・中国茶について、それぞれの特徴と製法、種類を学ぶ。 コーヒー・ココア類については原料と製法、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。次週の小テストに向けて「嗜好飲料類」のプリントを復習する。	4時間
第11回	調味料 食塩・食酢・みそ・しょうゆ ①第4回小テスト「嗜好飲料類」 ②主な調味料「食塩」「食酢」「みそ」「しょうゆ」等について、原料や製造原理などを知り、その種類や特徴について学ぶ。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。自宅の調味料の種類を調べる。	4時間
第12回	香辛料類・その他の食品（調理加工食品・ゲル状食品・特別用途食品等） 様々な香辛料類について種類と特徴を学ぶ。 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。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。食品の生産と流通の分野に関するレポートの準備を始める。	4時間
第13回	食品の加工と貯蔵 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。	次回授業に該当する教科書の部分を通読する。フリーズドライの方法を復習する。	4時間
第14回	食品の生産と流通 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。	食品の生産と流通の分野に関するレポートを仕上げる。	4時間

第15回

食品学Ⅱのまとめ

食品学Ⅱで学んだことのポイントを整理し、確認する。

試験に向けてまとめプリントを完成し、総復習する。

4時間

321

授業科目名	食品衛生学 I				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
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。幼稚園で食育を担当。（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

- 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

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

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務ほか	・ 新調理師要請教育全書〈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	・ 2018年

参考文献等

原色食品衛生図鑑/細貝祐太郎 編/建帛社

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
 場所： 授業の教室

授業計画		授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
第1回	食品衛生とは ・授業の方針と学習の方法を理解する。 ・食品衛生の定義と必要性を理解する。	食品衛生の定義をまとめる。 4時間
第2回	食品と微生物 (1) 種類 ・微生物とは何か、その種類を学ぶ。	微生物の種類をまとめる。 4時間
第3回	食品と微生物 (2) 増殖条件 ・微生物の増殖条件を学ぶ。	微生物の増殖条件をまとめる。 4時間
第4回	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。	食品中の微生物についてまとめる。 4時間
第5回	食品の変質と防止 ・食品の微生物汚染と腐敗について学ぶ。	腐敗、変質についてまとめる。 4時間
第6回	経口感染症とその他の食の安全を脅かすもの ・経口感染症について分類や発生状況を学ぶ。 ・近年話題になっている食の安全を脅かすものを学ぶ。 ・小テストの実施	小テストの振り返り 4時間
第7回	食中毒の概要と発生状況 ・食中毒の分類を学ぶ。 ・食中毒の発生状況を学ぶ。	食中毒の分類をまとめる。 4時間
第8回	細菌性食中毒 (1) サルモネラ他 ・サルモネラ食中毒について学ぶ。 ・腸炎ピブリオ食中毒について学ぶ。	サルモネラ、腸炎ピブリオについてまとめる。 4時間
第9回	細菌性食中毒 (2) 病原大腸菌他 ・病原大腸菌について学ぶ。 ・カンピロバクター食中毒について学ぶ。 ・ウエルシュ菌、エルシニア、リステリア食中毒について学ぶ。	病原性大腸菌、カンピロバクターについてまとめる。 4時間
第10回	細菌性食中毒 (3) ブドウ球菌他 ・ブドウ球菌食中毒について学ぶ。 ・ボツリヌス食中毒、セレウス菌食中毒について学ぶ。	毒素型食中毒についてまとめる。 4時間
第11回	ウイルス性食中毒 ・ノロウイルス食中毒について学ぶ。	ノロウイルスについてまとめる。 4時間
第12回	自然毒食中毒 ・動物性自然毒について学ぶ。 ・植物性自然毒について学ぶ。	自然毒についてまとめる。 4時間
第13回	化学性食中毒 ・化学性食中毒の概要を学ぶ。 ・化学性食中毒の過去の事例を学ぶ。	化学性食中毒についてまとめる。 4時間
第14回	アレルギー様食中毒 ・アレルギー様食中毒と食物アレルギーについて学ぶ。	アレルギー様食中毒についてまとめる。 4時間
第15回	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、確認する。	定期試験に向けて内容の総復習をする。 4時間

321

授業科目名	食品衛生学実習				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実験				
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。幼稚園で食育を担当。（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

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。こととともに、その知識を他者に教示できることを目標とする。

汎用的な力

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

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**

小テスト	10%	： 途中で振り返りの小テストを行う。 授業を理解できているかどうかを確認する。
レポート	40%	： 毎回授業終了後、レポート課題の提出を行う。 実験の目的、方法、結果が理解できているかを確認する。
積極的参加・遅刻状況・授業マナー	30%	： 授業内での積極性および取り組みについて評価する。
定期試験	20%	： 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。

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

2018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、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 授業の教室

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	ガラス測定器具の使い方 基礎的なガラス器具類の使用法、洗浄法、代用器具の紹介	器具の名称を覚える。 1時間
第2回	食品のpH測定 食品のpHから鮮度、腐敗度と腐敗の防止法チェック	pHについての理解を深める。 1時間
第3回	生卵の鮮度判定 生卵の外観と各種測定による鮮度チェック	卵の鮮度鑑定について理解する。 1時間
第4回	魚介類の鮮度判定 魚介類の官能検査とpHによる鮮度チェック	魚介類の鮮度鑑定について理解する。 1時間
第5回	魚肉練り製品の鮮度・品質判定 魚肉練り製品の鮮度・品質チェック	魚肉練り製品の鮮度についての理解を深める。 1時間
第6回	食肉の鮮度判定 食肉類の官能的变化、pH測定によるチェック	食肉の鮮度についての理解を深める。 1時間
第7回	牛乳の鮮度判定 やや鮮度の低下した牛乳を簡単にチェック	牛乳の鮮度について理解を深める。 1時間
第8回	食品の中心温度の測定 食品の中心部の加熱むらをチェック	食中毒菌それぞれについての温度管理を理解する。 1時間
第9回	手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査 手指の汚染、洗いのこし状況チェック	手指の消毒について調べる。 1時間
第10回	調理器具の汚れ状態の検査 汚染物質の残留チェック	どのようなときに調理器具の汚染が起こりやすいのかを考え、まとめる。 1時間
第11回	食器の洗浄後の汚れ状態の検査 食品成分の残留チェック	食器の洗浄における注意点をまとめる。 1時間
第12回	水道水の残留塩素測定 水道水の残留塩素チェック	残留塩素について、水道水の消毒についての理解を深める。 1時間
第13回	空中浮遊微生物の測定 室内の空気の汚染度チェック	調理現場において空気汚染を防ぐために行うべきことを考える。 1時間
第14回	食品からの各種細菌の検出 食品の汚染度、病原菌の検出の簡易チェック	食品から検出された各種細菌について調べる。 1時間
第15回	実習レポートのまとめ レポートまとめを行い、食品衛生学実習で学んだことの重要ポイントを整理し、確認する。	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	岡村美里				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

<p>確かな専門性</p> <p>1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解</p> <p>2 . DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力</p> <p>汎用的な力</p> <p>1 . DP6. 行動・実践</p>	<p>具体的内容：</p> <p>社会的知識</p> <p>食生活と健康の専門知識</p>	<p>目標：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
--	--	---

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（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	: 択一式試験を行い評価する 40%
確認テスト	: 確認テストを行いその正答率で評価する 30%
授業への参加(提出物・マナー)	: 提出物などの記入内容及び提出回数などにより、評価をする。 30%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務ほか	・ 新調理師養成教育全書(必修編)第3巻食品の安全と衛生	・ 公益社団法人全国調理師要請施設協会	・ 2018年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

授業計画		授業外学修課題にかかかる目安の時間
第1回	食の安全と衛生 食中毒の概要 食の安全を守るための前提を理解する。健康危害の種類、安全性の確保の仕組みを理解する。飲食による健康危害の概要を知る。食中毒の発生状況を知る。	教科書の「食品と微生物」p. 8-16を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第2回	食品と微生物 微生物とは 食品を介した微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。	教科書のp. 56-60を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第3回	食中毒1 細菌性食中毒(感染型) (1)サルモネラ食中毒(2)腸炎ビブリオ食中毒 細菌性(感染型)食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書のp. 61-66を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第4回	食中毒2 細菌性食中毒(感染型) (3)病原大腸菌食中毒(4)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、予防法を学ぶ。	教科書のp. 66-70を事前の一読して、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、予防法を学ぶ。	教科書のp. 70-72を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第6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、予防法を学ぶ。	教科書のp. 72-76を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第7回	食中毒5 細菌性食中毒の予防 ウイルス性食中毒 細菌性食中毒予防の3原則 ウイルス性食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書のp. 76-80を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第8回	食中毒6 自然毒食中毒(動物性) (1)フグ中毒(2)イシナギによる中毒(3)シガテラ中毒 動物性自然毒食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。 フグ、シガテラ等、魚で起こる中毒の特徴予防法を学ぶ。	教科書のp. 80-82を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第9回	食中毒7 自然毒食中毒(動物性) (4)貝毒による中毒 動物性自然毒食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。 麻痺性貝毒などで発生する中毒の特徴、予防法を学ぶ。	教科書のp. 82-86を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第10回	食中毒8 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。	教科書のp. 86-90を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第11回	食中毒9 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を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第12回	食中毒10 寄生虫食中毒(魚介類) 魚介類から感染する寄生虫による食中毒の種類、特徴、予防法を学ぶ。	教科書のp. 97-101を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第13回	食中毒11 寄生虫食中毒(食肉・野菜) 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。	教科書のp. 104-110を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第14回	食物アレルギーその他の健康危害 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。	今期学んだ教科書の該当部分を事前の一読して、課題を課した場合は、必ずする。 4時間
第15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

321

授業科目名	調理理論 I				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 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。
定期試験	30%	: 授業内容の理解度を30点満点で評価する。
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。

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	・ 2018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。

教科書は毎回持参すること。

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜2限（10：40～12：10）

場所： 調理研究室（本館3階）

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		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	調理とは・調理の計算練習 調理理論を学ぶ意義について理解する。 調理でよく使う計算を練習する。	次回に該当する教科書部分（p.5-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第2回	おいしさの構成 おいしさの要素について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.6-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第3回	調理とおいしさー食べ物側の側にある要因 おいしさを構成する要因のうち化学的要因について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.7-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第4回	調理とおいしさー化学的要因 化学的要因（味）のその他の味について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.8-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第5回	調理とおいしさー味の相互作用 さまざまな味が複合された場合の味の感じ方の変化について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.10-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第6回	調理とおいしさー物理的要因、化学的要因と物理的要因 おいしさに関わる物理的要因と、前回学んだ化学的要因と物理的要因の関わり方について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.12-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第7回	調理とおいしさー食べる人の側にある要因 おいしさと食べる人の状態について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.14-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第8回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 1計量 2洗浄 冷凍・解凍について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.17-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第9回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 3浸漬 浸漬について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.18-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第10回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 4切碎 5混合・かくはん 切碎、混合・かくはん について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.20-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第11回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 6摩砕・粉砕 7成形・圧搾・ろ過 摩砕・粉砕、成形・圧搾・ろ過 について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.21-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第12回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 8冷却 冷却、冷凍について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.23-）の通読。調理に関する計算を自主練習する。 4時間
第13回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 9冷凍 冷凍について学ぶ。	今までに学んだことをプリントで確認する。 4時間
第14回	調理の基本操作ー非加熱調理操作 10解凍 解凍について学ぶ。	Iで学んだことのポイントを総復習する。 4時間
第15回	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、確認をする。	定期試験に向けて内容の総復習をする。 4時間

321

授業科目名	調理理論Ⅱ				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
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：

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。
植物性食品の調理性を理解する。

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

加熱調理操作を理解し実践できる。
植物性食品の調理の際調理性を理解して実践できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「-」（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。
定期試験	30%	： 授業内容の理解度を30点満点で評価する。
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。

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

2018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。

教科書を毎回持参すること。

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜2限（10：40～12：10）

場所： 調理研究室（本館3階）

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		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
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。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.28-33、146-149）の通読。
第2回	加熱調理操作－乾式加熱 乾式加熱の特徴を学ぶ。	4時間 家庭にある炊飯器について調査する（課題用紙を出します）。次回に該当する教科書部分（p.34-38）の通読。
第3回	植物性食品－米の調理・白飯 家庭で調べた炊飯器について確認しながら、米、特に白飯の炊飯について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.38-40）の通読。
第4回	植物性食品－米の調理・かゆ、味付け飯 かゆ、味付け飯の調理法について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.40-42）の通読。家庭で利用している米粉を調べてみる。
第5回	植物性食品－米の調理・もち米と米粉 もち米と米粉の調理法について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.46-47）の通読。
第6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。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.46-47）の通読。
第7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。	4時間 雑穀を食品成分表で調べる。次回に該当する教科書部分（p.47-49）の通読。
第8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、そばと雑穀の調理について学ぶ。	4時間 今回は前半のまとめをします。該当する教科書部分（p.24-49）の内容を復習すること。
第9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。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.50-53）の通読。
第10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。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.53-56）の通読。
第11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。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.57-62）の通読。
第12回	植物性食品－砂糖の調理性 砂糖の調理性を学ぶ。	4時間 身近な調理での砂糖の使われ方を確認する。
第13回	植物性食品－砂糖の濃度 砂糖の調理での使用濃度を学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.62-66）の通読。
第14回	植物性食品－豆類の調理 豆類の調理について学ぶ。	4時間 豆類について食品学の教科書で復習する。今回は総復習のため、今期の部分を見直すこと。
第15回	調理理論Ⅱのまとめ 調理理論Ⅱで学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	4時間 定期試験に向けて内容の総復習をする。

321

授業科目名	調理実習 I				
担当教員名	松野 陽・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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、調理師専門学校での調理実習指導経験有り(全15回) (岡部 愛) 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15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に始まり、素材の各種切り方や日本・西洋それぞれの基礎技術の実習を行う。日本料理では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、西洋料理ではキャベツの千切り・シャトーポテト・オムレツなどを反復練習し、習得していく。また、同じく前期に実施する基礎調理実習・調理実習Ⅱと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（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
授業の取り組み姿勢・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	30% : 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。
試験（実習レシポノート・課題レポート）	20% : 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。 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

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

 備者・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限
 【岡部 愛】 火曜日4限

調理研究室までお越しください

授業計画		授業外学修課題にかかると自安の時間
第1回	調理実習の授業の進め方 授業の進め方・器具の取り扱い・注意事項等	授業の進め方や実習の流れを理解する 1時間
第2回	素材の切り方とその処理について 野菜を使用して基本的な切り方を学ぶ。 ・まな板への立ち方、包丁の持ち方 ・素材の切り方 ・包丁、まな板、タオル等の取扱い	各種切り方の反復練習を行う 1時間
第3回	日本料理の基礎技術 桂むき① 包丁の持ち方、動かし方、野菜の切り方	基礎技術チェックシートで自己点検を行う 1時間
第4回	日本料理の基礎技術 玉子料理（出し巻き玉子）① 桂むき②	実習で行った基礎技術（出し巻き・桂むき）を反復練習する 1時間
第5回	日本料理の基礎技術 魚の三枚卸し①（鯨または鯖）	実習後、自己課題をふまえてノートを整理する 1時間
第6回	日本料理の基礎技術 飾り剥き①（梅花人参・桜・松・舞鶴など）	飾り切りの方法を理解する 1時間
第7回	日本料理の基礎技術 魚の三枚卸し②（鯨または鯖） 桂むき②	基礎技術（三枚卸し・桂むき）を反復練習する 1時間
第8回	日本料理の基礎技術 魚の三枚卸し③ 玉子料理② 桂むき③	基礎技術における自己課題の反復練習 1時間
第9回	日本料理の基礎技術 基礎技術の実技テスト ・魚の三枚卸し ・玉子料理 ・桂むき	基礎技術における自己課題を整理する 1時間
第10回	日本料理① 日本料理の会席料理について 日本料理「夏の会席料理」についてのデモンストレーション、説明、試食	会席料理について整理し、他の季節の料理も調べる 1時間
第11回	日本料理② 揚げ物 魚介と野菜の天ぷら ・衣の作り方 ・油の温度 ・素材の取扱い	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う 1時間
第12回	日本料理③ 炊き込みご飯について 炊き込みご飯の炊き方 ・かやくご飯 他	ご飯の炊き方について、ノート整理を行う 1時間
第13回	日本料理④ 焼物、煮物、和え物について 味付け、和え衣のポイント ・豚の生姜焼き 他	実習後の課題をふまえ、自己課題を整理し、ノートにまとめる 1時間
第14回	西洋料理① 洋食について 肉ネタ、ソースの作り方とポイント ・ハンバーグ 他	実習での課題をふまえ、レシピをまとめる 1時間
第15回	日本料理⑥ かき揚げについて かき揚げの素材の切り方と衣のポイント ・か野菜のか揚げ、そうめん 他	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う 1時間

321

授業科目名	調理実習Ⅱ				
担当教員名	阪本 美奈子・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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	(阪本 美奈子) クッキングスクールや食品会社等の企業において、料理講師として調理指導経験有り (全15回) (岡部 愛) イタリア料理店での調理実務経験及び専門学校での調理実習指導経験有り (全15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に始まり、素材の各種切り方や日本・西洋それぞれの基礎技術の実習を行う。日本料理では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、西洋料理ではキャベツの千切り・シャトーポテト・オムレツなどを反復練習し、習得していく。また、同じく前期に実施する基礎調理実習・調理実習Ⅰと内容を連動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（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
授業の取り組み姿勢・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	30% : 日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施。
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（実習レシポノート・課題レポート）	20% : 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。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

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：

場所：

備考・注意事項：【阪本 美奈子】 火曜日 4限
【岡部 愛】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	包丁研ぎ 薄刃、柳刃、出刃	包丁の基本的事項を理解する 1時間
第2回	野菜の各種切り方 大根、胡瓜を使用して基本の切り方	実習で行った切り方の反復練習 1時間
第3回	西洋料理の基礎技術 オムレツ①、トマトのコンカッセ	基礎技術チェックシートで自己点検を行う 1時間
第4回	フランス料理テーブルマナー フランス料理店でのテーブルマナー講習 交通費：実費負担	テーブルマナーについての復習 1時間
第5回	日本料理の基礎技術 魚の三枚卸し	基礎技術チェックシートで手順を確認する 1時間
第6回	日本料理の基礎技術 飾り剥き（梅花人参、桜など）	実習後の自己課題をふまえ、ノート整理を行う 1時間
第7回	ワンセルフ実習① 味噌汁、酢の物	実習での自己課題を確認する 1時間
第8回	西洋料理の基礎技術 オムレツ②、キャベツのコールスロー、オニオンアッシュェ、シャトーポテト	特に苦手な基礎技術の練習を行う 1時間
第9回	西洋料理の基礎技術 野菜の切り方・むき方・玉子料理（実技テストと振り返り）	基礎技術における自己課題を整理する 1時間
第10回	日本料理① 出し汁の取り方 一番出し、煮干し出し	基本的事項を理解し、ノート整理を行う 1時間
第11回	日本料理② 酢の物と和え物について 鰻ざく、ほうれん草のごま和え	基本の合わせ調味料について理解する 1時間
第12回	西洋料理① フランス料理について フランス料理フルコースについて	フルコースについて整理し、特殊食材について調べる 1時間
第13回	西洋料理② オードブルについて サーモンマリネ他	実習で気づいた自己課題を整理する 1時間
第14回	西洋料理③ 魚料理について 鯛のボワレ他	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う 1時間
第15回	総括 前期調理実習で行った基礎技術についてのポイントを再確認する	前期を振り返り、課題を整理する 1時間

授業科目名	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	開講時期	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（全15回） 専門学校にて関連科目を担当。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「-」（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	： 毎回行う前授業内容のテストを3段階評価する。 10%
提出物	： 各授業で出したワーク用プリント、実習課題の提出状況と提出物の評価を5段階とする。 40%
定期試験	： 色彩学で学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。授業内容の理解度を100点満点で評価する。 30%
授業態度	： 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。 20%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
・	決定後発表します。	・	・ 年

参考文献等

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

備考・注意事項： その他、メール (fainssr888@yahoo.co.jp) にて質問も受け付けます。

授業計画

		授業外学修課題にかかると自らの時間
第1回	ガイダンス 色とは (1) 色の見える仕組み、色の動き・効果、色の表示 (PCCS) ・授業内容・目標・評価について確認。 ・色の見える仕組み・光の分析など色を学ぶ上での基礎知識、身近で使われている色の動きや効果を解説。色に対する興味や関心を高める。 ・色の表示・PCCSシステム (・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) ・カラーカードを使用してPCCS色相環作成。(ワーク用プリント配布)	今回の学びを復習する。 4時間
第2回	色とは (2) トーン (色調) とイメージ 色の混色 ・PCCSでのトーン (色調) とイメージ ・色の混色について学ぶ。 ・カラーカードを使用してPCCSトーン表作成。(ワーク用プリント配布) ・色でイメージワードを考えてみる。	・トーン表の完成 (ワーク用プリント) 4時間
第3回	色彩心理 (1) 色の感覚・連想・象徴 ・色の与える心理的効果を感じ・連想・象徴をキーワードに学ぶ。	・日常生活での色の心理的効果を調べてみる。 4時間
第4回	色彩心理 (2) 色の視覚効果・知覚効果 ・対比・同化・面積効果など色同士が互いに影響しあう見え方が変化すること、色の錯視について学ぶ。(ワーク用プリント配布)	本日の色彩心理のワークプリント完成 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)	本日の色相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)	本日のトーン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)	本日の色彩調和のワーク用プリント完成 4時間
第8回	色彩心理 (3) ①色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色 ・代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネートの色合わせ方などを学ぶ。	本日の色彩心理①ワークプリント完成 4時間
第9回	色彩心理 (4) ②色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色 ・代表的な色：白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネ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効果やイメージがあるが、実際にどう使われているのか。テーマ色ごとに雑誌から写真を選び抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。授業時間内でグループワークでの実施。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。またグループワークによって他の人の感性も知り、色への関心を高めることが出来る。	出来上がった作品の検証 4時間
第11回	配色実践 (2) メニューカード作り ・料理・ケーキ・パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙・折り紙・マスキングテープ・カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。作成後は作品を発表。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	メニューカード作成 4時間
第12回	配色実践 (3) メニューカード作成・塗り絵 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。 ・「ショートケーキ」「自分の部屋」「カフェ」などの塗り絵を提供。自分のイメージに沿って塗り絵を完成。テーマをつけて提出。提出後、テーマと使用している色があっているかどうか、こちらが受けた印象などをフィードバック。	メニューカード完成 4時間
第13回	配色実践 (4) メニューカード完成・発表	メニューカード・塗り絵の完成 4時間

	・前回作成したメニューカードを発表。発表内容はどんなイメージを伝えたかったか、配色として工夫したことなど。		
第14回	パーソナルカラー概要 ・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では色使いの幅が広がり、「色」というものを身近に感じ、色の楽しさを実感できる。また、パーソナルカラーでの色の分類方法を学び、色のイメージスケールを考える。	自分のパーソナルカラーを確認する	4時間
第15回	色彩学まとめ 色彩学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

321

授業科目名	基礎調理実習				
担当教員名	阪本 美奈子・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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	(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15回) (岡部 愛) 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15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に始まり、素材の各種切り方や日本・西洋それぞれの基礎技術の実習を行う。日本料理では桂むき・魚の三枚卸し・出し巻き玉子、西洋料理ではキャベツの千切り・シャトーポテト・オムレツなどを反復練習し、習得していく。また、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	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理の基礎的な知識・技術を身につける	基本的な包丁技術と基礎調理を身につける
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		主体性を持って、積極的に行動することができる
2．DP9. 役割理解・連携行動		班全体で行う作業を理解したうえで、班のメンバーとコミュニケーションをとりながら円滑に作業が進められる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（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	
授業の取り組み姿勢・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	30%	日本料理・西洋料理の基本的基礎技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。 授業内で実施。
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（実習レシポノート・課題レポート）	20%	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。 授業内で実施。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【阪本 美奈子】 火曜日 4限
【岡部 愛】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	包丁研ぎ フレンチナイフ、ペティナイフ	洋包丁の特徴理解と研ぎ方の反復練習	1時間
第2回	野菜の切り方・むき方 大根・トマトを使って基本の切り方	各種基本の切り方を反復練習する	1時間
第3回	西洋料理の基礎技術 オムレツ①、キャベツのコールスロー①	基礎技術（オムレツ・コールスロー）を反復練習する	1時間
第4回	西洋料理の基礎技術 オニオンアッシュ①、シャトーポテト①	基礎技術（アッシュ・シャトー）を反復練習する	1時間
第5回	日本料理の基礎技術 玉子料理（出し巻き玉子）①、桂むき①	基礎技術（出し巻き・桂むき）を反復練習する	1時間
第6回	西洋料理の基礎技術 オムレツ②、キャベツのコールスロー②、オニオンアッシュ②、シャトーポテト②	実習で行った基礎技術全般を反復練習する	1時間
第7回	西洋料理の基礎技術 オムレツ③、キャベツのコールスロー③、オニオンアッシュ③、シャトーポテト③	基礎技術チェックシートを用いて自己点検をする	1時間
第8回	日本料理の基礎技術 魚の三枚卸し①、玉子料理（出し巻き玉子）①、桂むき①	魚の三枚卸しの復習をする	1時間
第9回	日本料理の基礎技術 魚の三枚卸し②、玉子料理（出し巻き玉子）②、桂むき②	基礎技術チェックシートで自己点検を行う	1時間
第10回	日本料理の基礎技術 基本の調理技術（実技テストと振り返り）	基礎技術における自己課題を整理する	1時間
第11回	日本料理① ご飯の炊き方 米のはかり方、炊き方等	実習を振り返り、ノート整理を行う	1時間
第12回	ワンセルフ実習① きんぴら、和え物	実習後の自己課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第13回	西洋料理① パスタについて ボンゴレピアンコ、スープ	実習の課題を振り返り、ノート整理を行う	1時間
第14回	西洋料理② 冷製スープについて ヴィシソワーズ、サラダ他	実習後の課題をふまえ、ノート整理を行う	1時間
第15回	西洋料理③ 肉料理について 豚のチーズ焼き他	実習での自己課題を分析し、ノート整理を行う	1時間

授業科目名	学外調理実習 I				
担当教員名	松野 陽・阪本 美奈子・山本 友江・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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	該当しない				
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
- ・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姿勢・熱意	：	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。
	40%	
事業所先の実習における取組み状況	：	実習中の取組み姿勢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。
	20%	
試験(実習ノート・レポート)	：	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。
	40%	

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

時間：

場所：

備者・注意事項：【松野 陽】 木曜日 2限
 【阪本 美奈子】 火曜日 4限
 【山本 友江】 月曜日 2限
 【岡部 愛】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

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

授業科目名	調理実習Ⅲ				
担当教員名	松野 陽・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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、調理師専門学校での調理指導経験有り(全15回) (岡部 愛) 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15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

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP9. 役割理解・連携行動

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

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

授業の取り組み姿勢・熱意

30%

料理コンテスト・実技試験

30%

小テスト

20%

試験(実習レシポノート・課題レポート)

20%

評価の基準

： 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。

： 日本料理・西洋料理の指定メニューを用い、基礎調理技術の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。
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

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限
【岡部 愛】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画		授業外学修課題にかかると自安の時間
第1回	後期の授業について 授業の進め方と修得ポイントについて 基本の調理についての復習	未熟な基礎課題を反復練習する 1時間
第2回	日本料理① 煮物の味付け・寿司飯について 肉じゃが 他	実習後の自己課題をノートに整理する 1時間
第3回	日本料理② 煮物の味加減について 蓮根はさみ揚げ、筑前煮 他	実習で気づいた内容をノートに整理する 1時間
第4回	日本料理③ 揚げ物について 野菜のかき揚げ、栗ご飯 他	課題を整理し、復習する 1時間
第5回	アイデア井コンテスト開催 テーマ食材に沿ってアイデアあふれるどんぶりを考案し、調理したどんぶりをコンテスト形式で評価する。	考案レシピの作業工程表、原価計算書の作成 1時間
第6回	日本料理④ 乾物の取り扱いについて 揚げ出し豆腐、切干大根、和風炒め	自己課題をあげ、克服するために反復練習する 1時間
第7回	日本料理⑤ 煮魚について 鯖の味噌煮 他	実習での振り返りをノートに整理する 1時間
第8回	日本料理特別授業 日本料理店のご主人による、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	デモンストレーションにおけるノート記入内容の復習 1時間
第9回	日本料理⑥ 各種寿司について 太巻き寿司、手まり寿司、赤だし	実習における課題をノートに整理する 1時間
第10回	日本料理⑦ 各種造りについて 造り（へぎ造りと平造り）、粕汁、肉巻き	自己課題を整理し、復習する 1時間
第11回	ワンセルフ実習① 照り焼きについて 鱈の照り焼き、細巻き寿司	ノートをわかりやすく仕上げる 1時間
第12回	日本料理⑧ 蒸し物について 鱈大根、茶碗蒸し、和え物	気づきや課題をノートに整理する 1時間
第13回	日本料理⑨ おせち料理について 各種おせち料理（仕込み）	伝統料理について調べる 1時間
第14回	日本料理⑩ 鍋料理について 鱈しゃぶ	実習の自己課題をノートに整理する 1時間
第15回	総括 後期に調理実習で行った基本の調理についてのポイントを再確認する	課題の反復練習 1時間

321

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	開講時期	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	専門学校にて関連科目を担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価**注意事項等**

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

確認テスト	30%	： 確認テストを行いその正答率を評価する
定期試験	40%	： 択一式試験を行い評価する
受講態度(提出物、マナーなど)	30%	： 提出物の提出回数、授業への参加（マナーなど）を評価する

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
丸山務ほか	・ 身調理師養成教育全書(必修編) 第1巻食生活と健康	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2018年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室

授業計画		授業外学修課題にか かかる自安の時間
第1回	健康とはなにか 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 平均寿命・死亡率について学ぶ。	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。	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。	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 調理師法の就業届け出制度、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 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。	今期学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
第15回	食生活と健康 I まとめ 今期に学んだことの振り返りを行い、重要ポイントを確認する。	今期の総復習を行う。 4時間

321

授業科目名	調理実習Ⅳ				
担当教員名	阪本美奈子・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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	(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15回) (岡部 愛) イタリア料理店での調理実務経験及び短期大学での調理実習指導経験有り (全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は主に中国料理やその他各国料理における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付ける

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**

授業の取り組み姿勢・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	30%	日本料理・西洋料理の基本的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（実習レシポノート・課題レポート）	20%	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。 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

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：

場所：

備考・注意事項：【阪本 美奈子】火曜日 4限
【岡部 愛】火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来て下さい。

授業計画		授業外学修課題にかかると見込まれる時間	
第1回	ワンセルフ実習① 焼き物について 鶏のくわ焼き、沢煮椀	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	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3回	中華料理② 寒天について 青椒肉絲、八宝菜、杏仁豆腐	寒天の取り扱いについて理解を深める	1時間
第4回	韓国料理 韓国料理の定番メニューについて チヂミ、チャプチェ、トック	韓国料理について調べ、ノートに整理する	1時間
第5回	アジア料理 アジア料理の定番メニューについて 生春巻き、ナシゴレン、ガイトート	特殊食材について調べ、アジア料理についての特徴を整理する	1時間
第6回	中華料理③ 油通しと軽い煮込みについて 春巻き、海老のチリソース、スープ	自己課題を分析し、ノートに整理する	1時間
第7回	中華料理④ 火入れについて 棒々鶏、酢豚、ココナッツミルク	実習をふまえてレシピを完成させる	1時間
第8回	西洋料理① ソテーについて チキンソテー、他	実習後の自己課題をノートに整理する	1時間
第9回	基礎実習 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10回	製菓実習 製菓の基礎技術について ジェノワーズ、クッキー	製菓の基礎技術についてわかりやすくまとめる	1時間
第11回	ワンセルフ実習② 卵のとじ方について 玉子とじ、和え物	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12回	ワンセルフ実習③ 炒飯の工程とポイントについて 什錦炒飯、スープ	実習後の自己課題を分析する	1時間
第13回	西洋料理② ステーキの焼き加減について ステーキ、スープ	実習における課題を分析し、ノートにまとめる	1時間
第14回	西洋料理③ 魚介の下処理について ミックスフライ、スープ	自己課題を整理し、復習する	1時間
第15回	日本料理 実技テストとその解説、1年のまとめ	1年を通して、自己の課題をまとめる	1時間

321

授業科目名	調理実習Ⅴ				
担当教員名	阪本 美奈子・岡部 愛				
学年・コース等	1	開講時期	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	(阪本美奈子) クッキングスクールやその他において、料理講師として調理指導経験有り (全15回) (岡部 愛) 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15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、班単位の実習と個人作業での実習(ワンセルフ実習)を取り入れ、チームで作業を進めるコミュニケーション力と個人作業力のそれぞれを養う。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、身に付けるべきポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。調理実習Ⅲ・Ⅳと内容を運動させ、より効果的にステップアップできるようにしている。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・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
授業の取り組み姿勢・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	30% : 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（実習レシポノート・課題レポート）	20% : 各回の実習内容をまとめたレシポ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。 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

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：

場所：

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

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	西洋料理① ピラフの火入れについて シーフードピラフ、スープ、サラダ	食材の取り扱いについて調べる 1時間
第2回	西洋料理特別授業 西洋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手順を確認し、各班に分かれて実習を行う	特殊食材やフランス料理の調理用語をまとめる 1時間
第3回	西洋料理② ゼラチンについて ペスカトーレ、ミラノ風カツレツ、パンナコッタ	ゼラチンの取り扱いについて理解する 1時間
第4回	西洋料理③ ロングパスタについて カルボナーラ、カルパッチョ、デザート	パスタの種類について調べる 1時間
第5回	西洋料理④ ベシャメルソースについて カニクリームコロッケ、スープ、デザート	ベシャメルソースの作り方等、ポイントをノートに整理する 1時間
第6回	西洋料理⑤ ショートパスタについて マカロニグラタン、サラダ、デザート	ショートパスタの種類を調べる 1時間
第7回	日本料理テーブルマナー 料亭でのテーブルマナー講習 交通費：実費負担	日本料理の食材と、会席料理の頂き方について整理する 1時間
第8回	西洋料理⑥ ニョッキについて じゃが芋のニョッキ、スパニッシュオムレツ、デザート	ポイントを整理し、ノートにまとめる 1時間
第9回	ワンセルフ実習① 豚肉の筋切りについて ボークソテー、シーフードサラダ	実習後の自己課題を整理し、復習する 1時間
第10回	西洋料理⑦ マッシュポテトについて ポテトコロッケ、パスタ、チーズケーキ	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⑧ ハンバーグについて 煮込みハンバーグ、サラダ、デザート	西洋料理の調理用語について理解する 1時間
第12回	西洋料理⑨ クリスマスマニュー 鶏のローズマリー風味、前菜盛り合わせ、デザート	各国のクリスマス料理について調べる 1時間
第13回	日本料理① おせち料理（仕上げ）、雑煮	各地方の食文化について調べる 1時間
第14回	西洋料理 実技テストとその解説、1年のまとめ	自身の課題を見つめ、克服するために練習する 1時間
第15回	日本料理② 鍋物について 寄せ鍋	実習のノートを見直し、わかりやすく整理する 1時間

321

授業科目名	フードランゲージ				
担当教員名	山崎郁代				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	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。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

この授業ではレストランビジネスと調理現場で役立つ外国語を学習します。接客に必要な英会話を始め、メニューや調理方法また食材に関するイタリア語、フランス語、中国語を学習します。同じアルファベットを使って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・製菓・製パン現場で役立つ“フードランゲージ”を語学的にも文化的にも幅広く学習する事を目指します。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（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（10回）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	20%	: 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	40%	: 授業内容に基づいたクイズや発表への積極性や授業態度（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。
試験（レポート）	20%	: 提示されたテーマに関する記述内容により評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業で使用する資料は随時配付します。配付された資料は毎回持参してください。

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

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

授業計画

			授業外学修課題にかかるとの目安時間
第1回	オリエンテーション／接客英語 テイクアウト この授業の方針と目標を確認する。 初歩的な接客英会話の練習：テイクアウトの対応	授業内で練習した会話表現の暗記暗唱	4時間
第2回	伊語①単語の読み方と数字 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	4時間
第3回	伊語②初級文法と材料名 伊語の初級文法、材料名、料理名の構成を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、料理名の基本構成パターンを理解する。 専門用語小テスト①	伊語初級文法の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第4回	伊語③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②	伊語料理名の構成の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第5回	伊語④調理技術名と料理名の構成 伊語の調理技術名、料理名の構成を学ぶ。 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。 専門用語小テスト③	伊語料理名の構成の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第6回	伊語⑤料理名と料理内容 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	伊語料理名と料理内容の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第7回	仏語①単母音字の読み方と数字 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	4時間
第8回	仏語②複母音字、半母音字の読み方 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。 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	4時間
第9回	仏語③子音字、複子音字の読み方 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。 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	4時間
第10回	仏語④初級文法と調理器具名 仏語の初級文法、調理器具名、料理名の構成を学ぶ。 冠詞、名詞、前置詞について学び、料理名の基本構成パターンを理解する。 専門用語小テスト⑦	仏語初級文法の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第11回	仏語⑤調理技術名と料理名の構成 仏語の調理技術名、料理名の構成を学ぶ。 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。 専門用語小テスト⑧	仏語料理名の構成の復習と、次週の専門用語小テストへの準備	4時間
第12回	仏語⑥料理名と料理内容 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）	仏語料理名と内容の復習と、次週の西洋料理メニュー小テストへの準備	4時間
第13回	西洋料理のまとめ 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の総復習 西洋料理メニュー小テスト	次週の専門用語小テストへの準備	4時間

第14回	<p>中国語①単語の読み方と調理器具名</p> <p>中国語の単語の読み方を学ぶ。調理器具名を覚える。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>	4時間
第15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⑩</p>	<p>提示されたテーマにしたがい、最終レポートを執筆する。</p>	4時間

321

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	開講時期	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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はヨーロッパ食文化研修旅行を授業の一環として取り入れ、日本とは異なる食文化を現地で触れることで、学びを深めることを目標とする。ヨーロッパ研修旅行は1年次の春期休暇中に実施する。事前学習で現地の地理、歴史、特産品、料理、言語について学び、より中身のあつ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、調理実習の研修等を行う。事後指導では受講者のディスカッション、レポート提出等を行い、個々の体験を共有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	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	研修先の国の歴史、食文化を学ぶ	歴史と食文化を連動させて理解し興味を深まるようにする
2．DP2.専門的知識・技能、職業理解	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	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、日本の食文化との比較が行える
汎用的な力		
1．DP6.行動・実践		事前に学んだ現地における基礎知識をもとに研修旅行先で主体的に行動する
2．DP9.役割理解・連携行動		事前に学んだ研修旅行先での行動について、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

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

- ・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%	: 授業内で行う小テストや課題に対する提出状況及びその内容を評価する
授業の取り組み姿勢・熱意	30%	: 授業における取り組み姿勢及び熱意について評価する。
現地での取り組み姿勢	30%	: 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。
試験（食文化研修レポート）	20%	: 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。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

マーヴィン ハリス (著) / 「食と文化の謎」 / 岩波書店

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

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

授業計画

		授業外学修課題にかかるとの自らの時間
第1回	ヨーロッパ食文化研修旅行の概要説明 ・ヨーロッパ食文化研修旅行の意義と目的について ・スケジュールの概要について ・旅行先の国における概要と特徴 ・前回のヨーロッパ食文化研修旅行のDVD上映と学びの内容について ・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	研修旅行の行程と旅行先の国や地域について ・研修旅行の予定スケジュールの詳細と具体内容についてパワーポイントを使用して説明 ・地図を配布し、地理を学ぶ ・旅行先の国の歴史的背景について ・旅行先の国及び各主要地域における食文化の特徴 ・各主要地域の特産品、食材について ・質疑応答	小テスト範囲の復習。旅行先の国や興味を持った地域についてレポート作成（次回の授業で提出） 1時間
第3回	研修旅行の行先である各地域の特徴と食文化 ・旅行先の国の言語を学ぶ①（プリント配布） ・小テスト（前回告知内容） ・映像を通じて旅行先各地域の特徴を学ぶ ・課題の提出 ・質疑応答	言語の配布プリント、小テスト内容の復習 1時間
第4回	研修先の言語と準備計画 ・言語を学ぶ② ・言語を学ぶ①の小テスト ・旅行準備の概要について ・旅行前の期待度アンケート ・質疑応答	言語の復習、旅行準備の理解 1時間
第5回	研修旅行出発までの準備計画 ・海外保険内容について保険会社から概要説明 ・言語を学ぶ③（会話の練習） ・旅行準備についての詳細（チェックシート配布） ・現地レストランでの試食におけるテーブルマナーについて ・質疑応答	テーブルマナーの復習 1時間
第6回	出発前の総まとめ ・研修旅行しおりの配布、確認 ・出入国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 ・wifi設定と現地での連絡について ・旅行準備状況の確認 ・各自出発当日のタイムスケジュールの記入 ・質疑応答	明日のスケジュールの再確認 1時間
第7回	研修旅行初日 ・関西国際空港において出国手続きの手順と内容の実際を学ぶ ・研修概要の確認 ・現地での注意事項の確認	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理 1時間
第8回	研修旅行2日目 ・現地食品のマーケットの視察 ・食品工場の視察 ・研修先レストランでの試食	明日のスケジュールの再確認、本日の振り返りと研修内容の整理 1時間
第9回	研修旅行3日目 ・現地市場の視察 ・こだわり養鶏場での研修 ・現地特産品の生産現場見学	明日のスケジュールの再確認、 1時間
第10回	研修旅行4日目 ・現地で料理を学ぶ学生との調理実習を通じた交流 ・パルミジャーノレッジャーノチーズ工場の視察 ・星付レストランにてテーブルマナー研修	印象的な事柄を書き留める、明日のスケジュールの再確認 1時間
第11回	研修旅行5日目 ・バター工場の視察 ・レストランで料理を学ぶ ・地元の人気レストランにてテーブルマナー研修	明日のスケジュールの再確認、よく使用する言語の復習 1時間
第12回	研修旅行6日目 ・現地の海産物の特徴について ・地域の特徴的な野菜の栽培について農園で学ぶ	明日のスケジュールの再確認、印象的な料理などを書き留める 1時間
第13回	研修旅行7日目 （現地から飛行機にて関西国際空港へ出発） ・研修旅行行程での学んだ内容を整理する	研修旅行、主要ポイントの内容と撮影した画像を整理 1時間
第14回	研修旅行8日目	改めて、研修旅行の経験を通して得たものや感じたことを整理する 1時間

	(関西国際空港に到着) ・研修内容及び画像整理 ・レポートの作成		
第15回	研修旅行事後指導 ・参加学生の感想共有 ・研修旅行DVDの上映 ・今年度ヨーロッパ食文化研修旅行の総括	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	小島ゆかり				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	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	管理栄養士として保健センターで公衆衛生行政に従事。(全15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

小テスト

評価の基準

： 小テストを3段階で評価する。

20%

課題

： 授業内容に関係する課題でレポート提出を行う。

10%

発表

： 課題に関して発表することにより、授業が理解できているか、自分の意見をわかりやすく表現できるか、で評価する。

10%

期末試験

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

30%

授業態度

： 授業内での取り組み及び積極性で評価する。

30%

使用教科書

指定する

著者

丸山務 ほか27名

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

・ 2019年

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業前後の休み時間に非常勤講師室に来てください。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	各ライフステージと概要 超高齢・少子化社会の中での各ライフステージの役割について学ぶ。	現在の食生活が関わる問題点をノートに調べる。	4時間
第2回	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と栄養が関わる疾病について学ぶ。	妊娠・授乳期における身体の特性と栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第3回	乳児期の栄養 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について学ぶ。	乳児期の身体の特性と栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第4回	離乳期の栄養 離乳食の目的と進め方について学ぶ。	離乳食の目的と進め方をノートにまとめる。	4時間
第5回	幼児期の栄養（１） ー身体の特性ー 幼児期の身体の特性について学ぶ。	幼児期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第6回	幼児期の栄養（２） ー栄養が関わる疾病ー 幼児期の間食について、さらに栄養が関わる疾病について学ぶ。	幼児期の望ましいおやつレシピを考え、さらに栄養が関わる疾病についてノートにまとめる。	4時間
第7回	学童期・思春期の栄養（１） ー身体の特性ー 学童期・思春期の身体の特性と食生活について学ぶ。	学童期・思春期の身体の特性と食事についてノートにまとめる。	4時間
第8回	学童期・思春期の栄養（２） ー栄養が関わる問題点ー 栄養が関わる問題点について学ぶ。	栄養が関係する問題点についてノートにまとめる。	4時間
第9回	成人期の栄養（１） ー身体の特性ー 成人期の身体の特性を学ぶ。	成人期の身体の特性をノートにまとめる。	4時間
第10回	成人期の栄養（２） ー栄養が関わる問題点ー 成人期の栄養が関わる問題点について学ぶ。	成人期の栄養が関わる問題点についてノートにまとめる。	4時間
第11回	生活習慣病について 生活習慣病の予防と健康づくりのための指針を学ぶ。	生活習慣病についてまとめ、予防法をノートにまとめる。	4時間
第12回	高齢期の栄養（１） ー身体の特性ー 高齢期の身体の特性について学ぶ。	高齢期の身体の特性についてノートにまとめる。	4時間
第13回	高齢期の栄養（２） ー望ましい食事方法ー 高齢期の食事の問題点と望ましい食事法について学ぶ。	高齢期の食事の問題点と望ましい食事法についてノートにまとめる。	4時間
第14回	発表と評価 授業内容に関するテーマについて資料を収集し発表する。	各自資料を収集し、発表の準備をする。	4時間
第15回	栄養学Ⅲの総まとめ 栄養学Ⅲで学んだ内容を復習し重要なポイントをまとめる。	期末試験に向けてノートをまとめ、内容の総復習をする。	4時間

授業科目名	食品衛生学Ⅲ				
担当教員名	平井由美子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	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	食品製造加工会社において、20年以上の食品衛生に関する現場での経験あり。現在も食品製造会社にHACCPなど食品安全の指導や食品表示法など食品衛生に関する法令の適合に関する指導を担当。（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

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

小テスト

評価の基準

： 単元ごとに知識の定着度を確認します。
1回10%で4回実施。

40%

定期試験

： 択一形式及び穴埋め方式の筆記によるテストを行う。

40%

受講態度

： 授業マナーや課題などへの取り組み姿勢により評価します。

20%

使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか

タイトル

・ 新調理師養成教育全書〈必修編〉第3巻食品の安全と衛生

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

・ 2016年

参考文献等

原色食品衛生図鑑/細貝祐太郎 編/建帛社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
講義後は、技術審査レベルの問題は解答できるだけの学力を身につけるだけの復習が必要である。

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

⋮

⋮

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

授業科目名	食文化概論				
担当教員名	桑原 彩				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	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15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

- 1 . DP1. 幅広い教養やスキル
- 2 . DP1. 幅広い教養やスキル

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

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。

業界の課題と調理師に求められる知識を理解できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

受講状況

評価の基準

： 出欠や遅刻の有無などの受講状況を評価します。
各回授業への積極的参加、授業態度（受講マナー、私語、携帯電話等）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

： 授業内容及び技術考査に向けての理解度を評価します。

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

2016年

参考文献等

食の文化史/大塚滋/中公新書

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 授業の教室

備考・注意事項： 質問は授業の前後に答えるが、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		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	食と文化 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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2回	日本の食文化史 1（原始・古代） <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・自分の生まれ育った郷土料理について調べる 4時間
第3回	日本の食文化史 2（中世） <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	・教科書 p. 183-184 ・授業内容の復習をする 4時間
第4回	日本の食文化史 3（近世・近代・現代） <ul style="list-style-type: none"> ・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5回	日本料理の食文化 <ul style="list-style-type: none"> ・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6回	食文化の地域性・行事食 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	・教科書 p. 198-203 ・授業内容の復習をする ・自分の生まれ育った地域や自分の家庭での雑煮について調べる 4時間
第7回	日本の郷土料理 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・郷土料理を学ぶことにより日本各地の調味料、調理法を知る。 	・教科書 p. 203-207 ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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	フランスの地方料理 <ul style="list-style-type: none"> ・イル・ド・フランス、オルレアネ、ベリー地方、ロワール川中・下流域の郷土料理を知る。 ・ブルターニュ、ノルマンディー、シャンパーニュ、北東、南東地方の郷土料理を知る。 ・ブルゴーニュ、プロヴァンス、コルス島、中央高地、南西地方の郷土料理を知る。 	・教科書 p. 225-226 ・授業内容の復習をする 4時間
第11回	西洋料理の特徴、料理様式 <ul style="list-style-type: none"> ・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12回	中国の食文化 <ul style="list-style-type: none"> ・中国料理の変遷、特徴を理解する。 ・四大料理（北京、上海、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. 238-249 ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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	茶の食文化 <ul style="list-style-type: none"> ・茶の歴史、特徴を知る。 ・世界と日本の茶文化を理解する。 	・授業内容の復習をする 4時間
第15回	食文化概論のまとめ 食文化概論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Ⅲ				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

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	30%	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。
試験（レポート）	20%	特別課題のレポートを独自のルーブリックで評価する。
授業態度	50%	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。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

新食品成分表編集委員会 新食品成分表FOODS とうほう 2019

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日2限（10：40～12：10）
 場所： 調理研究室（本館3階）
 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

： 授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	栄養価計算（手計算） 食品成分表の解説を行い、具体的な食品をあげて手計算を行う。ワードで提出する。	食品成分表を実際に使用し、計算する。廃棄率の計算を確認する。	4時間
第2回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（先週の復習） 栄養価計算ソフト「栄養くん」の説明を行い、先週行った手計算を実際に入力実行し、印刷提出する。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。手計算との相違を確認する。	4時間
第3回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（和菓子） 製菓実習で作成した苺大福の栄養価を計算し、印刷提出する。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。調理実習で作成した料理1品を栄養価計算してみる。	4時間
第4回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（洋菓子） 製菓実習で作成したバターケーキの栄養価を計算し、印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。先週計算した和菓子と洋菓子の相違を栄養価から考えてみる。	4時間
第5回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（2種の料理の入力） 2種類の料理の栄養価計算を行い、総計まで計算し印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。単品料理について調べてみる。	4時間
第6回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（3種の料理の入力） 3種類の料理の栄養価計算を行い、総計まで計算し印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。一汁三菜について調べる。	4時間
第7回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（グラフ表示） 3種類の料理の栄養価計算を行い総計をだす。さらにグラフ表示を行い印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。グラフ表示法を復習すること。	4時間
第8回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（4種の料理の計算） 4種類の料理の栄養価計算を行い総計をだす。さらにグラフ表示を行い印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。グラフ表示法を完璧にこなせるようにする。	4時間
第9回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（①栄養バランスを考慮したメニューの作成） 第7回のメニューに1品を加え栄養バランスのとれたメニューに変え、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。食品バランス、栄養バランス、どちらも理想に近くなるよう工夫する。	4時間
第10回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（②栄養バランスを考慮したメニューの作成） 第8回のメニューに1品を加え栄養バランスのとれたメニューに変え、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。食品バランス、栄養バランス、どちらも理想に近くなるよう工夫する。	4時間
第11回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（オリジナルメニューに挑戦） 2種類の料理にあと2品料理を追加し栄養バランスのとれた献立に仕上げ、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。食品バランス、栄養バランス、どちらも理想に近くなるよう工夫する。	4時間
第12回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（揚げ物料理での栄養価計算の留意点） PFCバランスを考慮し揚げ物料理に数種類料理を追加して1食献立とし、グラフ表示とともに印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。揚げ物料理には吸油率が絡むことを再確認すること。	4時間
第13回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（和洋中献立の相違による栄養価の違い） 和洋中の相違による栄養価を計算しグラフ表示を行い、料理法の違いによる摂取栄養量の相違を考察記入し印刷提出。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。和洋中の相違による栄養バランスについて調べる。	4時間
第14回	栄養価計算ソフトを使った栄養価計算（自分が作成したアイデアレシピの栄養価計算） 「アイデアレシピコンテスト」で作成した自分のレシピの栄養価計算・グラフ表示を行いコメントまで記入。	時間内に完成しなかった人は当日中に完成させ提出する。各自対象とした幼児にむけて適切な栄養価であったか、再確認する。	4時間
第15回	夏の夕食メニュー作成 栄養バランスを考慮した自分の夏の夕食メニューを作成し、グラフ表示・コメントとともに印刷提出。	第15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。	4時間

授業科目名	調理理論Ⅳ				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
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

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

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。

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

授業内課題

30%

レポート

20%

定期試験

30%

授業態度

20%

評価の基準

： 毎回の課題を3段階評価する。

： 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。

： 授業内容の理解度を30点満点で評価する。

： 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。

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

・ 2017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を受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜2限（10：40～12：10）

場所： 調理研究室（本館3階）

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		授業外学修課題にかかる自安の時間
第1回	豆類の調理、種実類の調理 豆類、種実類の調理について学ぶ。 廃棄率の計算の確認を行う。	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	野菜類の調理 野菜類の調理について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.70-74）の通読。 4時間
第3回	野菜類の色の变化 調理による野菜類の色の变化について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.74-78）の通読。 4時間
第4回	野菜類の調理による栄養成分の変化・果実類の調理 野菜類の調理による栄養成分の変化と果実類の調理について学ぶ。	家庭の調理でよく使うきのこ類・藻類をチェックしよう。次回に該当する教科書部分（p.78-82）の通読。 4時間
第5回	きのこ類・藻類の調理 きのこ類・藻類調理について学ぶ。	第1回から第5回までの学びを復習する。 4時間
第6回	第1回から第5回までのまとめ 今回で植物性食品の調理は終了します。 それぞれの食品のポイントを確認していきます。	次回に該当する教科書部分（p.83-）の通読。 4時間
第7回	魚介類の調理について 魚介類の特徴を知り、調理法を理解する。	次回に該当する教科書部分（p.84-86）の通読。 4時間
第8回	魚介類の生食調理 さしみ、あらい、塩締め、こぶ締め、酢漬け魚について学ぶ。	調味計算を自主練習する。次回に該当する教科書部分（p.86-89）の通読。 4時間
第9回	魚介類の加熱による変化と調理・煮魚 魚介類の加熱による変化と煮魚調理について学ぶ。	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 いかと貝類の調理について学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.93-95）の通読。 4時間
第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。	次回に該当する教科書部分（p.96-98）の通読。 4時間
第13回	食肉類の軟化 かたい肉を加工、調理して軟化させる方法を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.98-101）の通読。 4時間
第14回	食肉類の調理 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15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	山本友江				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当しない				
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に引き続き卵類、乳類、その他の食品の調理特性と調理設備・器具と熱源について理解することを目標とする。食品の持つ調理特性はその種類により非常に異なっている。ここでは日常の調理操作にその他の食品（油脂類、調味料、ゲル化食品）の特徴をいかせるようにすることと調理器具、食器・容器、調理と熱源について理解することが目的である。講義科目と実習科目はともすると別々に捉えがちであるが深く連動している。毎週の調理実習内容も授業内で科学的に解説を入れることで双方の授業の理解力を高めていく。

養うべき力と到達目標

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

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	： 毎回の課題を独自のルーブリックで評価する。 30%
レポート	： 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。 20%
定期試験	： 授業内容の理解度を20点満点で評価する。 20%
授業態度	： 各回授業への積極的参加（発表や質問等）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%

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	・ 2017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	・ 2017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	・ 2017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を受け取りに調理研究室にすみやかに来てください。次の授業までにプリントを自学自習してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜2限（10：40～12：10）
場所： 調理研究室（本館3階）
備考・注意事項： オフィスアワー以外にも研究室に在室の場合は対応します。

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	卵類の調理（1）卵類の凝固性 卵の調理による変化、特に凝固性について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.108-112）の通読。課題プリントを仕上げる。
第2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。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.112-115）の通読。課題プリントを仕上げる。
第3回	乳類の調理（1）調理による変化 牛乳の調理による変化を学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.116-119）の通読。課題プリントを仕上げる。
第4回	乳類の調理（2）調理特性 乳製品の調理特性を学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.120-124）の通読。課題プリントを仕上げる。
第5回	油脂類 油脂類の調理特性について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.125-127）の通読。課題プリントを仕上げる。
第6回	調味料（1）食塩・食酢 食塩・食酢の調理特性を学ぶ	4時間 次回に該当する教科書部分（p.127）の通読。課題プリントを仕上げる。
第7回	調味料（2）みそ・しょうゆ みそ・しょうゆの調理特性を学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.128-133）の通読。課題プリントを仕上げる。
第8回	ゲル状食品 寒天・ゼラチン等の調理特性を学ぶ。	4時間 第1回から7回までの内容を復習する。1回生時に学んだ内容も復習すること。
第9回	第1回から7回までの内容の復習 食品の調理科学は今回で終了します。ここまでで学んだ食品の調理性について、復習・確認を行います。合わせて、1回生時に学んだ植物性食品他の調理性も復習し、個々の違いを確認します。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.134-136）の通読。課題プリントを仕上げる。
第10回	調理施設 調理施設・設備について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.136-149）の通読。課題プリントを仕上げる。
第11回	非加熱調理器具・加熱調理器具 非加熱調理器具と熱調理器具について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.149-151）の通読。課題プリントを仕上げる。
第12回	冷却機器 冷却用機器について学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.152-160）の通読。課題プリントを仕上げる。
第13回	食器・容器 材質別の食器・容器の特徴を学ぶ。料理別の食器の種類と特徴を学ぶ。	4時間 次回に該当する教科書部分（p.161-164）の通読。課題プリントを仕上げる。
第14回	調理と熱源 調理と熱源について学ぶ。	4時間 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。
第15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。	4時間 定期試験にむけて内容の総復習をする。

322

授業科目名	総合調理実習				
担当教員名	松野 陽・阪本美奈子				
学年・コース等	2	開講時期	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、調理師専門学校での実習指導経験有り(全15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15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ー、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

具体的内容：

レストラン形式の実習

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。

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ことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

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

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。

45%

実技試験

：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。授業内で実施。

30%

実習課題

：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ルーブリックに基づいて評価する。授業内で回収。

15%

試験（実習ノート・レポート）

：毎回の授業ごとにまとめた作業工程表とレシピノートの作成及び提出を課したレポートの提出状況とその内容について、独自ルーブリックに基づいて評価する。15回授業終了後に回収。

10%

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、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日 2限
【阪本 美奈子】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

授業計画

		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	実習概要説明及び調味料・香辛料・大型調理機器について 授業の進め方 ・実習の流れについて説明を行い、調理器具について学ぶ。 ・様々な調味料や香草などを実際に味見をして、理解を深める。 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	レセプション実習・練習（日本料理） ・豚の生姜焼き・鶏と大根の煮物 他	事前配布の和定食のレシピを元に作業工程表を作成。 2時間
第3回	レセプション実習・練習（西洋料理） 洋食ライスメニュー・サラダ・スープ 他	事前配布の洋定食のレシピを元に作業工程表を作成。 2時間
第4回	西洋料理試食研修会 西洋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	授業終了後にレポートを作成し提出する。 2時間
第5回	レストラン実習（日本料理） 麺料理・酢の物・揚げ物・ごはんもの・汁もの 他	事前配布の日本料理レシピを元に作業工程表を作成。 2時間
第6回	レストラン実習（中国料理） 前菜・スープ・炒め物・デザート 他	事前配布の中国料理レシピを元に作業工程表を作成。 2時間
第7回	レストラン実習（西洋料理） オードブル・スープ・魚料理・デザート 他	事前配布の西洋料理レシピを元に作業工程表を作成。 2時間
第8回	アレンジレシピコンテスト 指定の定番料理について各自でアレンジメニューを考案したうえで原価計算、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。	レシピ考案、発注書の書き方について学ぶ 2時間
第9回	製菓特別授業 一流洋菓子店のパティシエによる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。	授業の振り返りをレポートとして提出する。 2時間
第10回	レストラン実習（日本料理） サラダ・炒め物・焼き物・揚げ物・ご飯もの・汁もの 他	事前配布の日本料理レシピを元に作業工程表を作成し、担当料理について理解する。 2時間
第11回	製パン特別授業 一流パン専門店のシェフによるデモンストレーションを受講後、各班に分かれて製パン実習を行う。	授業の振り返りをレポートとして提出する。 2時間
第12回	レストラン実習（中国料理） 炒めもの・ご飯もの・スープ・デザート 他	事前配布の中国料理レシピを元に作業工程表を作成し、担当料理について理解する。 2時間
第13回	レストラン実習（西洋料理） オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート	事前配布のフルコースレシピを元に作業工程表を作成。 2時間
第14回	レストラン実習（基礎実技テスト）及び各基礎技術における目指すべき修得レベルの詳細解説 指定された日本料理、西洋料理の基礎実技について試験を行う。また、各基礎技術における目指すべき修得レベルの詳細解説を教員が行う。	基礎技術における手順の確認及び自主練習を行う。 2時間
第15回	レストラン実践形式での実技テスト及び各担当料理とチーム連携における課題と目標の詳細解説 西洋料理・日本料理の課題メニューを各チームに分かれて学生のみで主体的に連携をとりながら、喫食者の食べるスピードに合わせて料理を提供する。また、開始から終了までにおける課題と目標についての詳細解説を教員が行う。	課題に対する適切な調理方法を予習する。 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	開講時期	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の調理における実務経験の他、調理師専門学校での調理指導経験有り(全15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15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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力
2. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

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。
卒業作品展の作品制作

目標：

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。
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
2. DP4. 課題発見
3. DP6. 行動・実践
4. DP9. 役割理解・連携行動
5. DP7. 完遂

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。
個人作業を通じて、自己の課題を省察する事ができる。
作業計画に基づき、主体的に取り組む事ができる。
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。
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)
- ・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

評価の基準

- | | | |
|---------------|-----|---|
| 授業での取り組み姿勢・熱意 | 40% | ： 授業での取り組み姿勢・熱意を独自のルーブリックにより評価する。 |
| 実習課題・レポート | 20% | ： 授業で課した課題及びレポートの提出状況とその内容について独自のルーブリックにより評価する。 |
| 試験（卒業作品展の作品） | 40% | ： 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。
15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

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日 2限
【阪本美奈子】 火曜日 4限
【岡部 愛】 火曜日 4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

授業計画			授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
第1回	卒業料理作品展の取り組み① 作品展と授業の概要及び作品献立について	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 作品献立のジャンル・テーマについて	グループごとに料理のジャンルやテーマを考える	1時間
第3回	学外調理体験授業 生産現場において調理体験を通じて製造工程や食品の特徴等を学ぶ。	調理体験内容のポイントを整理し、レポートにまとめる。	1時間
第4回	調理実習①（日本料理） 日本料理の献立① 包み焼きの調理方法を学ぶ。 ・サーモンときのこのホイル焼き他	包み焼きの調理作業工程を理解し、ノートに整理する	1時間
第5回	ワンセルフ実習①（西洋料理） 西洋料理の献立① パスタの調理方法を学ぶ。 ・スパゲッティアマトリチャーナ他	パスタの調理作業工程を理解し、ノートに整理する	1時間
第6回	卒業作品展の取り組み③ 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する。	実習後の課題点を具体化し、整理する	1時間
第7回	ワンセルフ実習②（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 ソテーの調理方法を学ぶ。 ・若鶏のソテー狩人風他	姿造り、ソテーそれぞれの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。	1時間
第8回	卒業料理作品展の取り組み④ 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する。	試作後の課題点を具体化し、整理する	1時間
第9回	調理実習②（西洋料理） 西洋料理の献立② ピカタの調理方法を学ぶ ・豚肉のピカタ他	ピカタの調理作業工程を理解し、ノートに整理する	1時間
第10回	卒業料理作品展の取り組み⑤ 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する。	全3回の試作後の課題点を具体化し、まとめる	1時間
第11回	調理実習③（日本料理） すき焼きに使用する食材の下処理、盛り付け、加熱調理について学ぶ。	すき焼きの調理作業工程を理解し、ノートに整理する。	1時間
第12回	卒業料理作品展の取り組み⑥ 作品展の試作④ 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。	本番に向けての課題点を具体化し、資料を整理する。	1時間
第13回	卒業料理作品展の取り組み⑦ 卒業作品展当日における展示料理の仕込み作業	レシピや作業工程を整理し、作品を完成させる	1時間
第14回	卒業料理作品展の取り組み⑧ 卒業作品展当日における展示料理の仕込み及び仕上げ作業	仕込みの進捗状況に合わせて工程表を見直し、仕上げの段取りを整理する	1時間
第15回	卒業料理作品展の取り組み⑨	最終工程の段取りを整理する	1時間

展示料理を完成させるための仕上げ作業
表彰式

授業科目名	フードサービス実習				
担当教員名	山岡正弘				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
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	約30年ホテル料飲部門で開業業務勤務、退職後フードビジネスコンサルティングオフィス代表として実務を経験。 専門学校にて関連科目を担当（全15回）				

開放科目の指示「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

フードサービスに関する知識を学び、理解を深める。

目標：

習得した専門知識・技能を活用し、的確なフードサービスが出来る。

汎用的な力

1. DP5. 計画・立案力

習得した知識・技能を実践の中で応用することが出来る。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

小テスト

20%

評価の基準

： 授業内で実施する小テストを、独自のルーブリックを基に評価する。

授業態度

30%

： 授業への積極的参加（課題への取り組み状況・疑問や質問を放置しない）を、独自のルーブリックを基に評価する。

実技試験

20%

： 実技の習熟度を、独自のルーブリックを基に評価する。

試験（課題）

30%

： 課題の提出と内容理解度を、独自のルーブリックを基に評価する。

使用教科書

指定する

著者

力石寛夫、石井孝司

タイトル

・ 新調理師養成教育全書 選択編 レストランサービス

出版社

・ 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

出版年

2017年

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 授業の教室

授業計画		授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
第1回	フードサービスの進め方、考え方 フードサービス実習の進め方、考え方などを解説する。 「オリエンテーション」	食に関する雑誌・新聞・HPを見ておく 4時間
第2回	レストランサービスとは 「サービスとホスピタリティ」 ① サービスとは何か ② ホスピタリティの重要性 ③ サービスと調理従事者とのかかわり ④ お客様の存在とは 「サービス産業と外食産業」 ① サービス産業の位置づけ ② サービス産業と外食産業の現状 ③ 外食産業の発展の要因	サービスとホスピタリティの違いについて事前に調べておく 4時間
第3回	レストランサービスの基本 (1) 「レストランサービスの学習段階」 ① 飲食店の種類による接客サービスの違い ② レストランサービスの段階と職務 ③ サービスにおける大切な姿勢 「接客者としての意識」 ① 自己の人間性の育成 ② プロとしての仕事 「接客者の基本マナー」 ① 服装・身だしなみ ② 態度 (言葉遣い・動作) ③ 笑顔 ④ 気配り	QSCについてHP等で調べておく 4時間
第4回	レストランサービスの基本 (2) 「クレーム対応」 ① クレーム対応の心構えと目的 ② クレームの原因 ③ クレーム対応の具体的な手順と注意点 ④ クレーム処理報告書 ⑤ クレームを発生させないためには 「安全対策」 ① 災害への対策、対応 ② 事故への対策、対応	飲食店におけるクレームについて調べておく 4時間
第5回	レストランサービス実務 (1) 「西洋料理におけるサービス実務」 ① テーブルサービスの種類 ② 接客者の基本的な1日の業務 ③ 西洋料理のサービスの流れ ④ サービステクニックの基本 ⑤ 快適な食事空間の演出	西洋料理サービスについて調べておく 4時間
第6回	レストランサービス実務 (2) 「日本料理におけるサービス実務」 ① 日本料理の様式 ② 開店前の準備 (部屋のしつらえ) ③ 動作のポイント ④ 日本料理のサービスの流れ ⑤ 食器類	日本料理サービスについて調べておく 4時間
第7回	レストランサービス実務 (3) 「中国料理におけるサービス実務」 ① 中国料理のサービスの流れ ② 食器類	中国料理サービスについて調べておく 4時間
第8回	レストランサービス実務 (4) 「宴会の種類と運営」 ① 宴会の種類 ② 宴会の運営	宴会サービスについて調べておく 4時間
第9回	準備と点検 各種宴会等のセッティングの準備 (1) 受付 (2) 宴会場及び控室 (3) 立食 (パー ティー、ビュッフェ) のセッティング (4) 着席 (シッティング) のセッティング レストランのセッティングと準備 (1) テーブルの準備 (テーブルの配置、テーブル・クロス、椅子の配置、一般的な食器セット) (2) 各種食器類、材料等の準備 (3) セッティングの点検	宴会の種類について調べておく 4時間
第10回	客席案内 客席への案内 (1) 待機への心得 (2) 利用客の確認 (予約されていない客、予約客) (3) 客席への誘導 (客席の選択基準、着席を助けるテクニック) (4) 繁忙時の誘導	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会HPを見ておく 4時間
第11回	注文 (1) メニュー	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会HPを見ておく 4時間

	<p>メニュー作成の諸規則 (1) セット・メニュー (2) 美食のための規則 (3) 調理法の名称の尊重 (4) メニュー作成の規則 料理名あるいはその食材 メニューの構成 (1) メニューの分類別構成 (2) 定食 注文の受け方 (1) 注文を受ける時のテクニック</p>		
第12回	<p>注文 (2) 確認と伝票処理 注文品の確認と伝票処理 (1) 伝票の分類 (客用伝票直接記入システム、チェックリスト・システム、客用伝票転記システム、コンピューター・システム) (2) 注文品の確認と伝票処理 (注文品の確認、伝票処理) 客席での販売促進 (1) 質問に答える (2) サジェスションをする 予約、契約及び解約の仕組み 売上管理</p>	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会HPを見ておく	4時間
第13回	<p>フードサービス実習総合発表 レストランサービス実習と運動 正しい接客が出来ていること。 ①正しい客席案内ができる。 ②正しく注文が取れる。 ③客席での販売促進ができる。 ④正しく料理が提供出来る。 ⑤オペレーションの理解。</p>	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会HPを見ておく	4時間
第14回	<p>フードスタイリングとカクテルの基本 フードスタイリングの基本 ①視覚に働きかける色とイメージ ②味覚と色の関係 ③色が食欲に及ぼす影響 ④料理とカラーコーディネート カクテルサービスマナー&カクテルメイキング ①カクテル用語 ②カクテルの種類 ③カクテルスタイル ④カクテル道具 ⑤カクテルグラス ⑥カクテル副材料 ⑦カクテルの単位 ⑧カクテルスタイル ⑨カクテルの作り方 ⑩ノンアルコールカクテルレシピ集 ⑪シェークの仕方 ⑫オリジナルカクテルレシピ</p>	事前にフード撮影をして講師へ画像を送信する	4時間
第15回	<p>カクテルサービス実習と評価 オリジナルカクテルレシピを完成させて、実際にカクテルメイキングする。 ①オリジナルレシピの評価 ②オリジナルカクテルの出来映え評価</p>	14回で配布したレジュメを熟読理解すること	4時間

授業科目名	応用調理実習				
担当教員名	松野 陽・阪本美奈子				
学年・コース等	2	開講時期	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、調理師専門学校での調理指導経験有り(全15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15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	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	応用的な技術を組み込んだメニューを行うレストラン形式の実習	専門的な食材の特徴を理解し、適切に下処理を行う事ができる。また、調理においても衛生的で手際良く高度な作業を行う事ができる。
汎用的な力		レストラン現場における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。 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。
1．DP6. 行動・実践		
2．DP9. 役割理解・連携行動		

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

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

評価の基準

授業での取り組み姿勢・熱意	45%	： 授業での取り組み姿勢・熱意を独自のルーブリックにより評価する。
レシピコンテスト・実技試験	30%	： 日本料理・西洋料理の課題調理における到達度を独自のルーブリックにより評価する。
実習課題	15%	： 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。
試験 (実習レポート・ノート)	10%	： 各実習ごとにまとめたレシピ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。 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

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。

オフィスパワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限
【阪本 美奈子】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

授業計画

		授業外学修課題にかかると見られる時間
第1回	オリエンテーション及び実習 *食材比較 *実習 パスタ 他	2時間
第2回	特殊食材調理実習1（日本料理・西洋料理） 日本料理 鱧の捌き方とその料理 ・鱧しゃぶ ・鱧の天ぷら 西洋料理 オマール海老の捌き方とその料理 ・オマール海老のアメリカ風 ・オマール海老のサラダ	2時間
第3回	レストラン実習1（日本料理） 日本料理の献立① いさきとよこわの造り・揚げ物・小鍋・御飯もの・デザート他	2時間
第4回	レシピコンクール 産学連携による学内料理レシピコンクール。 関西よつば連絡会（株式会社ひこばえ）と連携し、テーマ食材に添ったレシピを学生が考案し、完成した料理のコンテストを行う。	2時間
第5回	レストラン実習2（西洋料理） 西洋料理の献立① 甘鯛とオレキエッテのスープ仕立て・海老と蕪のソテー・茸のココット焼き・デザート他	2時間
第6回	レストラン実習3（日本料理） 日本料理の献立② 炙り？と法蓮草のすだち風味浸し・牛肉の朴葉焼き・海鮮寿司・デザート他	2時間
第7回	レストラン実習4（西洋料理） 西洋料理の献立② 蟹とブリュワ野菜のタルタル・鶏腿肉の香草パン粉焼き・魚料理・デザート他	2時間
第8回	レストラン実習5（日本料理） 日本料理の献立③ 甘鯛のみぞれ煮鍋仕立て・穴子の炒り玄米揚げ・ご飯もの・デザート他	2時間
第9回	レストラン実習6（西洋料理） 西洋料理の献立③ オマール海老のビスク・鮑と鳥貝のサラダ・豚肉とトマトノチーズ焼き・デザート他	2時間
第10回	レストラン実習7（日本料理） 日本料理の献立④ 松茸土瓶蒸し・寿司盛り合わせ・鴨葱の玉ズ・揚げ物・デザート他	2時間
第11回	レストラン実習8（西洋料理） 西洋料理の献立⑤ 鴨胸肉のロースト・オードブル盛り合わせ・雲子のムニエル・魚料理・デザート他	2時間
第12回	レストラン実習9（日本料理・西洋料理 まとめ） 過去に作成した指定献立を班ごとに分かれ、学生のみで主体的に連携をとり、仕込み作業から料理提供までを行う。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完成させる。また提供終了後、開始から終了までにおける課題と目標についての詳細解説を教員が行う。	2時間
第13回	特殊食材調理実習2（日本料理） フグの捌き方とその調理 ・てつき ・てつちり ・ぞうすい	21時間
第14回	テーブルマナー・試食会	2時間

	西洋料理はイタリア・フランス・スペインなどの専門店、日本料理は料亭においてテーブルマナー研修及び試食を行う。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		
第15回	学生考案メニューによる調理実習 自身で考案したレシピに基づき、調理作業を行う。	作業工程を整理し、必要となる準備・段取りをレシピに記載する。	2時間

授業科目名	学外調理実習Ⅱ				
担当教員名	松野 陽・阪本美奈子				
学年・コース等	2	開講時期	通年	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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

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
- ・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姿勢・熱意	40%	事前事後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%	実習中の取り組み姿勢を実習先指導者の評価も参考に、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

時間：

場所：

備考・注意事項：【松野 陽】 木曜日2限
【阪本 美奈子】 火曜日4限

他の曜日・時間でも気軽に調理研究室まで尋ねて来てください。

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

授業科目名	レストランサービス実習				
担当教員名	山岡正弘				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実習				
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	約30年ホテル料飲部門で開業業務勤務、退職後フードビジネスコンサルティングオフィス代表として実務を経験。専門学校にて関連科目を担当。(全15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し、飲食店におけるサービスの知識、技能における実践力を習得することを目標とする。サービス用語やルールから具体的な技能までの基礎を学んだのち、料理を提供する側と試食側に分かれて実習する。お客様の食事のスピードに合わせて、熱いものは熱い状態で、冷たいものは冷たい状態でそれぞれの料理を提供できるよう厨房とコミュニケーションを取りながら、理想的な状態での配膳を目指す。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

評価の基準

サービス実技	40%	: レストランサービスの基本的技術における到達度を、独自のルーブリックを基に評価する授業内にて実施する
授業態度	40%	: 授業内での積極性及び取り組み状況を、独自のルーブリックを基に評価する
レポート	10%	: 授業内で毎回提出を指示しているレポートを、独自のルーブリックを基に評価する
(試験) レポート	10%	: 定期試験時に回収。独自のルーブリックを基に評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

プリント使用

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 水曜日 授業前後の時間にて対応します。

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	レストランサービスに関する基礎知識と基礎技能の概要 サービス用語の理解と練習 サービス技能の理解と練習	用語と技能の復習	1時間
第2回	レストランサービスの実践（日本料理 レセプション） レストランにおける日本料理提供の実践練習 準備から片付けまでの全体の流れを理解する	ノートをまとめ、実践に備えて理解度を高める	1時間
第3回	レストランサービスの実践（西洋料理 レセプション） レストランにおける西洋料理提供の実践練習 準備から片付けまでの全体の流れを理解する	ノートをまとめ、実践に備えて理解度を高める	1時間
第4回	西洋料理試食研修会 西洋料理店において、コース料理の試食及びサービスについてとテーブルマナーについて学ぶ 交通費：実費負担	気付いた内容をレポートにまとめる	1時間
第5回	レストランサービスの実践（1-1 日本料理） レストランにおける日本料理提供の実践 準備から片づけまでの基本的な実践力を身につける	授業において気付いた課題の振り返り	1時間
第6回	レストランサービスの実践（3-1 中華料理） レストランにおける中華料理提供の実践 準備から片付けまでの総合的な実践力を身につける	授業において気付いた課題の振り返り	1時間
第7回	レストランサービスの実践（2-1 西洋料理） レストランにおける西洋料理提供の実践 準備から片付けまでの総合的な実践力を身に付ける	授業において気付いた課題の振り返り	1時間
第8回	アレンジレシピコンテスト 指定の定番料理について各自でアレンジメニューを考案したうえで原価計算、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	レシピ考案、発注書の書き方について学ぶ	1時間
第9回	キハチ経営戦略からみたサービスの重要性について、考えてみる キハチ経営戦略からみた、調理、サービス、裏方の重要性について、映像を見て生徒から意見を聞く。	身近な繁盛飲食店を調べてみる	1時間
第10回	レストランサービスの実践（1-2 日本料理） レストランにおける日本料理提供の実践 準備から片付けまでの流れを理解し、主体的な実行力を身に付ける	授業において気付いた課題の振り返り	1時間
第11回	レストランサービスの実践振り返り レストランサービスの実践での問題点、注意点、課題について、抽出して授業内でまとめる。	レストランサービスの実践での問題点、注意点、課題についてまとめておく	1時間
第12回	レストランサービスの実践（3-2 中華料理） レストランにおける中華料理提供の実践 準備から片付けまでの主体的な実行力を身につけるとともに、スムーズな運営ができるようにチーム全体で行動する	自己の課題をふまえ、レポートにまとめる	1時間
第13回	レストランサービスの実践（2-3 西洋料理） レストランにおける西洋料理提供の実践 準備から片づけまでの主体的な実行力を身につける スムーズで安定した動きができるように、チーム全体で行動する	自己の課題をふまえ、レポートにまとめる	1時間
第14回	レストランサービスの実践（実技テストと振り返り） レストランサービスの指定内容について、実技テスト形式で実施し、振り返りを行う	今までの自己課題をレポートにまとめる	1時間
第15回	総括 レストランサービスについてのまとめ レストランサービス実践のポイントを整理する	各自の課題を克服するために復習する	1時間

授業科目名	食品の消費と流通				
担当教員名	山本健児				
学年・コース等	2回生	調理・製菓	開講時期	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	物流会社勤務20年の経験から食品の流通にも携わっており、経営企画部門の管理職という立場から全社的視点で業務を担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、グループワークやペアワーク等を行いながら学ぶという授業へのコミットを促すスタイルで学んで頂きます。食品流通（生産～消費及び廃棄）の概要、そして実際の生活において食事の携帯や生産から消費、廃棄という食料のライフサイクルにどのような変化が生じているのか、どのような商流をたどるのかという業務プロセスを把握し、理解することで現代のフードビジネスの抱える問題点及び課題をとらえる力を身に付けることが本授業の目的となります。

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	食品流通、商流及び流通業や食品産業に関する知識	インターネットや書籍等の情報をもとに、食品流通、商流や食品産業の動向を理解出来る。
汎用的な力		資料から、食品流通業界や食品産業界の課題を検討できる。
1．DP4. 課題発見		グループワークやペアワークに主体的に参加して、議論を積極的且つ協調的に進めることが出来る。
2．DP6. 行動・実践		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

ペアワーク、グループワークを重視し、授業にコミットを求めています。参画型講義形式で理解を促しますから、積極的な参加をお願い致します。

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

課題（振り返りレポート）	10%	： 「基礎的な知識の理解」「論理的な思考」の観点で独自のルーブリックを基に評価します。
授業での取り組み状況	30%	： 各回の授業中に行われた積極的参加（発言及び質問等）や授業態度（マナーや私語、携帯電話等の取扱い等）を独自のルーブリックを基に総合的に評価します。
理解度確認テスト（期中テスト）	40%	： 理解度を確かめる選択及び穴埋め形式問題を70%、基礎知識を用いて自分の意見を述べる論述問題を30%出題、論述問題は次の2観点から評価。①課題を的確に捉えていること。②課題に対して論理の一貫性をもって考察出来る
定期試験	20%	： 理解度を確かめる穴埋め及び選択形式問題を出题する（100点満点）。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

『三訂 食品の消費と流通』 公益社団法人 日本フードスペシャリティ協会編 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。
 社会人基礎力を向上させるためにも、遅刻やマナー違反には厳格に対応致しますのでモラルの遵守をお願い致します。
 「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業終了後
 場所： 教室もしくは非常勤講師室

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかかる目安の時間
第1回	オリエンテーション「食品の消費と流通」の概要 ・授業の目標、学習内容、評価について確認します。又、講義全体の概要を共有します。 ・「1分間自己紹介シート」を配付し、作成して頂きます。	マクロとしての日本の食料消費量についてネット等にて調べる。 4時間
第2回	生産者の実情【DVD研修】 ・プロフェッショナル仕事の流儀「農家 木村秋則の仕事 りんごは愛で育てる」DVD (43分) の鑑賞後、ペアワークを行い、ミニレポートを作成し提出して頂きます。	国内農業全般の生産量についてネットで調べてみる。 4時間
第3回	食生活形態の変化 ・内食・中食・外食とは何か？を学びます。 ・外食の市場規模、その他業界の市場規模を説明します。 ・食の外食化をもたらした要因についてグループワークで考え、発表して頂きます。	講義で学んだ内食、中食、外食について現物を確認する。 4時間
第4回	食品消費の変化 ・品目別消費の変化について説明します。 ・所得弾性値について説明します。 ・加工食品の増加について説明します。	講義で学んだ品目別消費の具体的なデータを調査する。 4時間
第5回	現代食生活の諸相 ・食生活の多様化について説明します。 ・相対的貧困率とは何か？(21世紀の新しい社会環境の変化)について自らのおかれている立場を客観的に考えてもらいます。	講義で学んだ相対的貧困率についての具体的な数値をアメリカと比較する。 4時間
第6回	フードビジネスとフードマーケティング ・そもそも、ビジネスとは何か？(フードビジネスとは何か？)を説明します。 ・マーケティングとは何か？(4P、製品ライフサイクル等)を説明します	マーケティングの4Pとは何かを復習する。 4時間
第7回	フードビジネスのマーケティング戦略 ・ココイチとモロゾフの有価証券報告書等を比較することで実際のマーケティング戦略を考察します。	講義で学んだ有価証券報告書の全文を通読する。 4時間
第8回	食品の流通—小売と卸売 ・小売流通と卸売流通について説明します。 ・食料品の中間流通及び小売流通を説明します。	講義で学んだ中間流通と小売流通の相違点を再度、確認する。 4時間
第9回	家庭内食と食品小売業 ・業種別専門小売について説明します。 ・スーパーマーケットとドラッグストア及びホームセンターについて説明します。	スーパーマーケット、ドラッグストア及びホームセンターを講義で学んだ視点で実際に現地確認する。 4時間
第10回	外食と外食産業 ・チェーンレストランを有価証券報告書から考察します。(餃子の王将vs大阪王将等)	講義で学んだ有価証券報告書について全文を通読する。 4時間
第11回	コンビニエンスストアとは何か？【DVD研修】 プロジェクトX「日米逆転！コンビニを創った素人たち」(43分)の鑑賞後、ペアワークを行い、ミニレポートを作成し提出して頂きます。	講義で学んだ視点でコンビニエンスを実際に確認する。 4時間
第12回	中食と中食産業 ・中食とは何かを説明します。 ・中食市場と中食食品を説明します。 ・チームマーチャンダイジングについて説明します。	チームマーチャンダイジングとは何か、復習する。 4時間
第13回	食品の生産（生産者の実情）と消費及び廃棄 ・廃棄問題及び環境問題について説明しグループワークで所見を発表して頂きます。 ・3Rについて説明します。 ・グリーンマーケティング	日本における食料品の総量についてネット等で確認する。 4時間
第14回	食品の消費と安全 ・輸入食品の安全性について説明します。 ・DNA組み換え農産物について説明します。 ・食品の安全確保に対する我が国の行政	DNA組み換えをキーワードとしてネット等を活用し復習する。 4時間
第15回	振り返りと理解確認テスト（期中） ・期中全ての振り返りを行い解説及び理解確認テストを行います。	期中の全てについて復習する。 4時間
第16回	定期試験	期中の全てについて復習する。 4時間

「食品の消費と流通」に関する定期試験を行う。

⋮

⋮

322

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	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	授業内容のデモンストレーションを行い、作業の流れやポイント・注意点等を実演を通じて伝える。各自その内容を理解した上で、個人もしくは班単位での実習を行う。その際、教員は実習場を巡回し、指				
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15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、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。今後、ステップアップしていくうえでの土台作りとなる非常に重要な位置づけの授業である。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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

目標：

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

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

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

- 2 . DP9. 役割理解・連携行動

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

学外連携学修

なし

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

実技テスト

評価の基準

： 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。実技テスト内容（ジェノワーズ）

40%

受講態度

： 授業内での取組姿勢・熱意を独自のルーブリックを基に評価する。

40%

試験（レシピファイル）

： 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15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

授業計画		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(生地作り) ■授業の進め方、注意事項等■基本となるスポンジケーキの作り方をマスターする。	次回製菓実習の用具を確認する。生地 の混ぜ方、素材の入れるタイミン グを振り返る。	1時間
第2回	ジェノワーズ(仕上げ) タルト(生地作り) ■基本となるジェノワーズで一人一台のホールケーキを完成させる。 ■2台分(タルトフリユイ・タルトショコラ)のタルト生地(パートシュクレ)を作る。	生クリームの温度管理を次回も徹底できるように振り返る。	1時間
第3回	タルト・オ・フリユイ ■タルト生地を型に敷き込み、クレームダマンドを流して焼成する。 ■焼成後、クリームを作成、色々なフルーツで仕上げて完成させる。	めん棒の扱い方、打ち粉の量を振り返る。	1時間
第4回	スコーン数種類 ■スコーン生地数種類を作成させ、焼成し完成させる。	製法・配合の違いを理解し、理想のテクスチャーを習得する。	1時間
第5回	シュー・ア・ラ・クレーム ■シュー生地及びクレームパティシエールを作り、完成させる。	食中毒を出さない、食品の温度管理・ポイントを振り返る。	1時間
第6回	ブッセ・オ・ショコラ プティフル(生地仕込み) ■ブッセ生地・クリームを作成し、アントルメに完成させる。 ■クッキー生地を作成し、成形する。	メレンゲ製法のポイントを振り返る。	1時間
第7回	焼き菓子2種 ■基本のバターケーキの作り方を習得する■クッキーを焼成完成させる。	生地のクリーミング性を理解する。ガラスアローの扱い方をマスターする。	1時間
第8回	アレンジレシピコンテスト 指定の定番料理について各自でアレンジメニューを考案したうえで原価計算、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。	レシピ考案、発注書のかきかたについて学ぶ。	1時間
第9回	製菓特別授業 一流菓子店のパティシエによるデモンストレーションを受講後各班に分かれお菓子作りを行う。	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	タルト・オ・ショコラ ■タルト生地を型に敷き込み、アバレイユを流して焼成する。 ■焼成後、ガナッシュで仕上げて完成させる。	カカオバターの乳化をマイターできるように徹底する。鶏卵の凝固温度と小麦粉の糊化温度を理解し焼成温度決定を理解する。	1時間
第11回	製パン特別授業 パン専門店のシェフによるデモンストレーションを受講後、各班に分かれてパン作りを行う。	授業の振り返りをレポートとして提出する。	1時間
第12回	カップケーキ作成 ■ショコラの生地を作成しカップに流し焼成する。■クリームを数種類作成する。	クリームの扱い方。色々な口金を使い、しぼり方をマイターする。	1時間
第13回	上生菓子① わらび饅頭2種・練切り作成 ■わらび粉で饅頭・餡2種類作成し、プレーンわらび・フルーツわらびを作成する。■求肥を作成し、白餡と合わせ練り上げ、練切りを完成させる。	包餡が出来るように練習する。	1時間
第14回	上生菓子② ■季節の上生菓子を作る。	個性を発揮する。	1時間
第15回	ジェノワーズ復習と応用 実技テスト 実習で行った製菓技術の再確認し、応用作成してさらにレベルアップした製菓製造ができるように指導する。同時に実技テストも行う。	ジェノワーズの口溶けを確認し、次につなげる。	1時間

授業科目名	食物学実習				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	2回 調理・製菓コ	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	演習形式で行なう。パソコンで栄養価計算ソフトを利用し、各自で課題、計画を作成し進めていく。毎回資料プリントを配布し、説明を行う。				
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。幼稚園で食育を担当。（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

栄養価計算ソフトを使用し、栄養価計算する。また、栄養バランスのとれた食事メニューを作成する。

目標：

献立作成から栄養価計算までをスムーズに行うことができ、問題点を改善し、「おいしく、身体によい」食事を作成できるようになることを目標とする。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

献立の作成から栄養価計算、考察、よりよい献立の作成へと課題を発見し、改善する力をつけることを目標とする。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（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	30%	： 単元の区切りで、パソコンソフトを利用し、課題提出を行う。内容だけではなく、書式、図などが適切に使用されているかを評価の基準とする。
試験（口述・レポート）	30%	： 定期試験期間中に課題についてのレポート作成、レポートに基づいて発表をし、それについて仲間とディベートする。発表内容、レポート提出を評価する。
授業中の態度・マナー	40%	： 授業内での積極性および取り組み状況について評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業終了後

場所： 授業の教室

授業計画		授業外学修課題にかかると自安の時間
第1回	演習の進め方と課題の設定 ・この授業の方針と学習の方法を知る。 ・この授業での各自の課題を認識する。	栄養価計算ソフトに慣れる。 4時間
第2回	三日間の食事内容と生活時間の調査 ・自らの3日間の食事内容を詳細に書き出す。 ・自らの3日間の生活時間を書き出す。	栄養価計算ソフトに1日目の食事内容を入れる。 4時間
第3回	推定エネルギー 必要量の算出 ・第2回の授業で書き出した生活時間をもとに、各自の生活活動強度や推定エネルギー必要量を算出する。	生活活動強度について理解する。 4時間
第4回	栄養成分の摂取バランスと摂取食品群の分析（1）栄養価計算ソフトの確認 ・パソコンの栄養価計算ソフトの使用方法を学ぶ。	栄養価計算ソフトに2日目の食事内容を入れる。 4時間
第5回	栄養成分の摂取バランスと摂取食品群の分析（2）栄養価計算ソフト活用 ・パソコンソフトを使用し、自らの食事の献立を栄養価計算する。	栄養価計算ソフトから自分の栄養成分のバランスを読み取る。 4時間
第6回	分析結果の解析と問題点の検討（1）開始 ・栄養価計算した結果をもとに、自らの食事の栄養素や食品群のバランスを解析し、問題点をみつける。	栄養価計算ソフトから自分の食事の問題点を読み取る。 4時間
第7回	分析結果の解析と問題点の検討（2）完成 ・朝、昼、夕、間食のエネルギー摂取バランスを計算する。 ・摂取エネルギーの炭水化物、脂質、タンパク質比率を計算する。 ・第6回、第7回の結果をもとに自らの食生活の考察を行う。	摂取エネルギーのpfc比率について考察する。 4時間
第8回	改善メニューの作成 ・これまでの結果をもとに、今の自分にとってよりよいメニューの作成をする。	メニュー作成にあたり、いろいろなメニューを調べ、調理法を考えておく。 4時間
第9回	改善メニューの検討（1）メニュー作り開始 ・第8回の授業で作成したメニューを栄養価計算ソフトを使用し、内容を検討する。	作成した改善メニューについての考察 4時間
第10回	改善メニューの検討（2）メニュー栄養価計算 ・作成した改善メニューを検討し、再度栄養価計算を行う。	改善メニューの内容をより良くするため、さらに検討する。 4時間
第11回	改善メニューの検討（3）完成 ・改善メニューを完成させる。	次の発表に向けて練習する。 4時間
第12回	改善メニューの発表、評価 ・改善メニューを発表し互いに評価を行う。	他の人のメニューについての考察を行う。 4時間
第13回	理想メニューの作成 ・これまでの結果をもとに、理想的なメニューを作成する。	理想メニューの発表に向けてまとめる。 4時間
第14回	理想メニューについてクラスで討議、評価 ・理想メニューをクラス内で発表し討議、評価する。	理想メニューの反省点をまとめる。 4時間
第15回	発表に向けての準備 ・今の自分にとって、理想的なメニューとはどのようなものかを前回の討議より再度推敲する。 ・次回発表に向けて、レポート、発表資料を仕上げる。	発表に向けての練習。 4時間

授業科目名	食品評価演習				
担当教員名	川原早苗				
学年・コース等	2回 調理・製菓コ	開講時期	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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

各回の演習レポート

評価の基準

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

60%

試験（筆記）

： 知識に関する筆記テストを行い、理解度を評価する。

40%

使用教科書

指定する

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

参考文献等

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集/日本フードスペシャリスト協会（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する。

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、またはメールで対応する。
アドレス：kawahara@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		授業外学修課題にかかるとする目安の時間
第1回	官能評価1 (塩味の識別テスト) 官能評価の意味や実施上の注意点などについて学習する。 濃度の異なる2種類の食塩水の差を見分けるテストを実施し、結果を分析する。	今回の塩味の識別テストレポートをまとめる。 1時間
第2回	官能評価2 (5基本味の識別テスト) 異なる味の識別テストや濃度の異なる5種類の食塩水の濃度順位を見分けるテストを実施し、結果を分析する。	今回の5基本味の識別テストレポートをまとめる。 1時間
第3回	官能評価3 (5種のヨーグルトの嗜好テスト) 5銘柄のヨーグルトに好みによる順位をつけ、結果を分析する。	今回の5種のヨーグルトの嗜好テストレポートをまとめる。 1時間
第4回	食品の酸度と糖度 化学的評価の方法として、柑橘類や清涼飲料水を試料として糖度と酸度の測定を行う。	今回の柑橘類や清涼飲料水を用いた食品の酸度と糖度レポートをまとめる。 1時間
第5回	食品のビタミンC量 柑橘類や清涼飲料水に含まれるビタミンC量を簡単な方法で測定する。	今回の食品のビタミンC量実験レポートをまとめる。 1時間
第6回	じゃがいもデンプンの分離と特性 じゃがいもに含まれるデンプンを取り出し、顕微鏡・糊化温度などの観察をする。	今回のじゃがいもデンプンの分離と特性レポートをまとめる。 1時間
第7回	じゃがいもの酵素的褐変と防止 じゃがいもの酵素的褐変を防止する方法を試すことにより、食品の褐変について学習する。	今回のじゃがいもの酵素的褐変と防止実験レポートをまとめる。 1時間
第8回	寒天とゼラチン 寒天とゼラチンを使ってゼリーを作り、それぞれの特徴を観察する。	今回の寒天とゼラチンゼリーの実験レポートをまとめる。 1時間
第9回	クッキーの試作と官能評価 原料の油脂の種類を変えた3種類のクッキーを試作し、嗜好型官能評価を行う。	今回のクッキーの官能評価実験レポートをまとめる。 1時間
第10回	スポンジケーキの試作と官能評価 小麦粉の種類を変えた3種類のスポンジケーキを試作し、嗜好型官能評価を行う。	今回のスポンジケーキの官能評価実験レポートをまとめる。 1時間
第11回	米飯の官能評価 品種・産地の異なる5種類の米を用いて食味テストを行う。	今回の米飯の官能評価実験レポートをまとめる。 1時間
第12回	鶏卵の鮮度 鮮度の異なる鶏卵を用いて、比重などを測定することによって鮮度の変化を観察し、鮮度を保つ条件を考える。	今回の鶏卵の鮮度実験レポートをまとめる。 1時間
第13回	食品の塩分濃度 調味料や市販スープ類の塩分濃度をデジタル塩分計を用いて測定する。 食品中の塩分や摂取塩分について考える。	今回の食品の塩分濃度実験のレポートをまとめる。 1時間
第14回	牛乳タンパク質の分離 酸（レモン汁）を用いて、牛乳中のタンパク質が分離することを観察し、カッテージチーズを試作する。 次週のためのテーマを決定し、準備をする。	今回の牛乳タンパク質の分離実験レポートをまとめる。 1時間
第15回	自由テーマによる官能評価 テーマに沿った試料を用意し、手法を決めて官能評価を行う。	今回の実験レポートをまとめる。 1時間

授業科目名	カフェ実習				
担当教員名	三宅隆二				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	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	調理師専門学校で料理全般を教える。 西洋料理店を経営（オーナーシェフ）（全15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

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通

具体的内容：

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。

目標：

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。

丁寧に正確な調理技術を実践していく。

他人の意見を聞き、自分の意思を周囲にしっかりと伝えることができる。

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

評価の基準

授業態度	25%	: 授業内での積極性及び取り組み状況。
実技テスト	25%	: カフェコーディネイ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。授業内で実施。
小テスト	25%	: 調理技術における理解度を確認する。授業内で実施。
試験（実習レシポノート）	25%	: 各回の実習内容をまとめたノートの作成に関し、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、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： 講義日の12時10分～13時まで
場所： 調理研究室

授業計画			授業外学修課題にかかるとの自らの時間
第1回	紅茶の入れ方とアフタヌーンティー リーフティーの入れ方、リンゴとカマンベールチーズのチキンサンド さつま芋もクリームポタージュ、洋梨と栗のマフィン	紅茶の種類について調べる	1時間
第2回	コーヒーの入れ方とフード・デザート ペーパーフィルターでのおとし方、レタスとベビーホタテの Pasta ししやものパンツァネッラ、ティラミス	コーヒーの産地について調べる	1時間
第3回	アイ스티ーのバリエーションとフード・デザート アイスティーの入れ方、シンガポール風チキンライス きのこ肉そぼろのホットサラダ、マシュマロクリスマス	アイスティーのアレンジを調べる	1時間
第4回	アイスコーヒーのバリエーションとフード・デザート アイスショコラカフェ、サーモンとキノコのレモンクリームソース ポークサラダ、パルサミソース、レアチーズケーキ	アイスコーヒーのアレンジを調べる	1時間
第5回	和カフェ（1） ステーキ他 豚肉とじゃこの黒酢ステーキ、焼き貝柱と大根のサラダ、梅風味 カニかまとアボカドの包み揚げ、ほうじ茶のゼリー	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第6回	ヘルシーカフェ マグロとアボカドのポキ丼、お豆腐の豚肉巻きガーリックステーキ 細切り野菜のトマトスープ、アップルスムージー	実習で使用した食材について調べる	1時間
第7回	チャイニーズカフェ 揚げ鶏のレモンソース、セロリとイカのチャーハン パプリカと里芋の酸辣湯、イチゴの杏仁豆腐	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第8回	洋カフェ（1） グラタン他 ぶりのソテー、ニンニクローズマリー風味、カリフラワーのク リームグラタン ほうれん草のシーザー風サラダ、ラズベリーヨーグルトドリンク	カフェアレンジについてノート整理する	1時間
第9回	和カフェ（2） しゃぶしゃぶサラダ他 牛肉のしゃぶしゃぶサラダ、らっきょうのソース、春 菊と麩の卵とじ なすご飯、サンピン茶のアフォガード	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第10回	エスニックカフェ ガッパオライス、タコのセビーチェ ワカメとタラのエスニックスープ、ベトナムコーヒー	エスニックの特殊調味料について調べる	1時間
第11回	クリスマスカフェ ハニーマスタードチキン、ピーツとホタテ貝柱のリゾット オレンジチョコレートムース、ヴァン・ショー	実習の振り返りと課題の克服	1時間
第12回	韓国カフェ 豚ばら肉のコチュママ丼、韓国のりとあさりのスープ 小松菜のナムル、トッポギの黒蜜きなこがけ いかともずくのチヂミ	韓国の食材について調べる	1時間
第13回	和カフェ（3） 照り焼き他 チキンの柔らか照り焼き、鮭とルッコラのおろし和え なめこと豆腐のお味噌汁、抹茶パバロワ	調理法についてノートをまとめる	1時間
第14回	洋カフェ（2） ピラフ他 シーフードピラフ、水菜の熟々ベーコンオイルがけサラダ キノコのコンソメスープカレー風味、ラム酒風味のクレームブ リュレ	授業をふまえてノートを整理する	1時間
第15回	実技テスト カフェコーディネートにおける到達度を確認する実技テスト	カフェ実習最終の振り返りと確認	1時間

授業科目名	食品加工学				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	2回 調理・製菓コ	開講時期	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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

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。成績については、初回授業で説明書を配布します。

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	15%	: 各回授業への積極的参加（質問への解答、発表など）や授業態度を総合的に評価します。
課題	20%	: 発表の感想レポート（課題）について、独自のルーブリックを基に総合的に評価します。（15点×4回）
発表	20%	: 加工食品について発表を行い、独自のルーブリックに基づいて総合的に評価します。（15点×4回）
小テスト	20%	: 授業内容確認のための小テストを9回行い、授業の理解度を確認します。（10点×9回）
定期試験	25%	: 定期試験期間に前期授業の理解確認を行い、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
森孝夫	食品加工学実験書	(株)化学同人	2013年

参考文献等

他、授業中随時紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・木曜（12：10～13：00）

場所： 製菓研究室（本館3階）

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	食品加工の目的 ・授業の目的、進め方、グループ分けなど行い、どのような調査をするか話し合う。 ・食品加工の方法、加工による食材の変化などについて学ぶ。	調査方法などを話し合い、まとめる。 4時間
第2回	講義Ⅰ 穀類および豆類の加工について ・穀類（米、小麦など）および豆類の加工特性について学ぶ。 ・各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ（うどん、中華めん、パスタ、パン、麩、α化米、みりん、味噌、豆腐、納豆、しょうゆ、あんこなど）を選ぶ。	発表課題の準備。【発表課題①】発表用のスライドを作成する。 4時間
第3回	発表Ⅰ① 穀類および豆類の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・醤油の製造から、発酵による変化などを学ぶ。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。 4時間
第4回	発表Ⅰ② 穀類および豆類の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・甘酒の製造から、米の発酵や発酵中の変化について学ぶ。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。【課題①】発表Ⅰの感想レポートをまとめる 4時間
第5回	講義Ⅱ 野菜および果物の加工について ・野菜および果物の加工特性について学ぶ。各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ（こんにゃく、ポテトチップス、漬物（日本、海外）ウスターソース、ケチャップ、冷凍野菜、ジャム、マーマレード、果物缶詰など）を選ぶ。	発表の準備。【発表課題②】発表用のスライドを作成する。 4時間
第6回	発表Ⅱ① 野菜および果物の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・果実シロップの製造から、長期貯蔵や浸透圧について学ぶ。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。 4時間
第7回	発表Ⅱ② 野菜および果物の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・ぬか漬けから乳酸発酵による食品の変化について学ぶ。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。【課題②】発表Ⅱの感想レポートをまとめる 4時間
第8回	講義Ⅲ 畜肉および魚肉の加工について ・畜肉および魚肉の加工特性について学ぶ。各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ（ハム、ベーコン、ソーセージ、食肉缶詰（コンビーフ、大和煮）、乾燥肉、かまぼこ、はんぺん、カニ風かまぼこ、明太子、佃煮、かつお節など）を選ぶ。	発表の準備。【発表課題③】発表用のスライドを作成する。 4時間
第9回	発表Ⅲ① 畜肉および魚肉の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・削る前のかつお節から、生の鰹から鰹節が出来るまでの変化を知る。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。 4時間
第10回	発表Ⅲ② 畜肉および魚肉の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・イミテーション食品（カニ風かまぼこ、いくらなど）について学ぶ。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。【課題③】発表Ⅲの感想レポートをまとめる 4時間
第11回	講義Ⅳ 卵および乳、嗜好飲料の加工について ・卵および乳、嗜好飲料の加工特性について学ぶ。 ・各班で発表の準備を行う。 ・発表テーマ（チーズ、バター、ヨーグルト、アイスクリーム、マヨネーズ、ピータン、茶、ビール、ワイン、日本酒、蒸留酒など）を選ぶ。	発表課題の準備。【発表課題④】発表用のスライドを作成する。 4時間
第12回	発表Ⅳ① 卵および乳、嗜好飲料の加工について ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・バターの製造から、生クリームの変化について学ぶ。	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。 4時間
第13回	発表Ⅳ② 卵および乳、嗜好飲料の加工について	授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。 4時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・醸造酒と蒸留酒の違いを学ぶ。 		
第14回	<p>発表Ⅳ③ 卵および乳、嗜好飲料の加工について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題発表、他の班への感想など、グループ間での意見交換。 ・発表内容の補足説明。 ・様々なチーズを試食しながら、青かび、白カビによる熟成などについて学ぶ。 	<p>授業内容を復習しておく。次回、小テストで理解度の確認を行う。【課題④】発表Ⅳの感想レポートをまとめる</p>	4時間
第15回	<p>食品加工学のまとめ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品加工学で学んだことの重要ポイントを整理確認をし、理解を深める。 	<p>これまでの課題と配布プリント、小テストなどを用いて、内容の総復習をする。</p>	4時間

授業科目名	フードスペシャリスト論				
担当教員名	山本友江				
学年・コース等	2回 調理・製菓コ	開講時期	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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

”フードスペシャリスト”と名乗るに値する食知識

目標：

フードスペシャリストとして活躍する力を身につける。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

収集した資料から食の課題を検討できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 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

課題	20%	： 独自のルーブリックを基に5段階評価します。
模擬試験	20%	： 12月に行う模擬試験を5段階評価します。
定期試験	20%	： 全体の理解度を5段階評価します。
授業態度	40%	： 各回授業への積極的参加（発表や質問等）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。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードスペシャリスト協会 編	・ 四訂 フードスペシャリスト論[第5版]	・ 建帛社	・ 2019年

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

フードスペシャリスト資格認定試験受験料3400円（9月）、合格するとフードスペシャリスト資格登録料4500円（1月）が必要となります。本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。

教科書を必ず持参すること。

「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。欠席した場合はプリントを受けとりに調理研究室におすみやかに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜2限（10：40～12：10）
 場所： 調理研究室（本館3階）
 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		授業外学修課題にかかると見込まれる目安の時間
第1回	フードスペシャリストとは フードスペシャリストの成り立ちを学ぶ。時間内に本項目の確認テストを行いその場で解説を行う。	次回に該当する教科書部分（p.29-46）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第2回	人類と食物 人類の食物史、食品加工保存技術史を学ぶ。時間内に本項目の確認テストを行いその場で解説を行う。	次回に該当する教科書部分（p.47-62）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第3回	世界の食 世界各地の食作法、宗教などによる禁忌、重要な食品などを取り上げる。	次回に該当する教科書部分（p.63-73）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第4回	日本の食（1）日本食物史 日本の食を時系列的に俯瞰し、その変遷や新しい食の起りを理解する。現在の食の問題点も認識する。	次回に該当する教科書部分（p.73-80）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第5回	日本の食（2）食の地域差 地域による食の違いを学ぶ。現在の食の問題点も認識する。	次回に該当する教科書部分（p.81-92）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第6回	現代日本の食生活（1）戦後の食生活の変化 戦後の食生活の変化について理解する。	次回に該当する教科書部分（p.92-104）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第7回	現代日本の食生活（2）食生活の変化と食産業 日々変化している日本の食事情について理解する。	次回に該当する教科書部分（p.105-123）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第8回	食品産業の役割 食生活を支え、フードスペシャリストの主な活躍分野である食品産業について理解する。	次回に該当する教科書部分（p.124-156）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第9回	食品の品質企画と表示（1） 食品の品質規格、表示に関わる制度を理解する。	次回に該当する教科書部分（p.156-172）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第10回	食品の品質企画と表示（2） 健康や栄養に関する表示精度を学ぶ。	次回に該当する教科書部分（p.173-189）の通読。過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第11回	食情報と消費者保護 食情報の取り扱い方と消費者保護の制度について理解する。	過去問題の課題を出す。次週提出。 4時間
第12回	フードスペシャリスト資格認定試験に向けて（1） フードスペシャリスト資格認定試験直前対策として模擬テストを行い、現在の自分の実力を確認する。	資格認定試験に向けて勉強をする。 4時間
第13回	フードスペシャリスト資格認定試験に向けて（2） 模擬テストを採点し返却する。試験直前勉強のポイントを確認する。	資格認定試験に向けて万全の勉強をする。 4時間
第14回	フードスペシャリスト資格認定試験を終えて 本年度の試験の解説を行う。自分の試験状況を確認する。	第1回から第11回までの内容を復習する。 4時間
第15回	フードスペシャリスト論のまとめ フードスペシャリストの立ち位置を確認するとともに、これからの生活にいかに関活用していくか、考えてみる。	フードスペシャリストとしてどうあるべきか、考えてみよう。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	食生活と健康Ⅱ				
担当教員名	岡村美里				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	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15回）				

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ことができる。

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

- 健康づくり・食育における調理師の役割に関する知識を深く実践することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

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

確認テスト	30%	： 確認テストを行いその正答率を評価する。
定期試験	40%	： 択一式試験を行い評価する。
受講態度(提出物、マナーなど)	30%	： 提出物の提出回数、授業への参加（マナーなど）を評価する。

使用教科書

指定する

著者	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1巻食生活と健康	・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会	・ 2016年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかると見られる目安の時間
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。	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 健康に関する食品情報 ・食品表示制度について学ぶ。	教科書の 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	心の健康づくり1 ストレス 心身相関とストレス ・ストレスの仕組みを学ぶ。 ・心身相関の仕組みを理解する。	教科書の 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2 ストレスへの対処 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つける。	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3 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。	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。	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 食育の実践 ・食育インストラクターとしての実践について学ぶ。 ・地域での食育の実践について学ぶ。	教科書の 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
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。	今期学んだ教科書の部分を事前に一読しておく。宿題を課した場合は必ずする。 4時間
第15回	食生活と健康Ⅱまとめ 今期の総復習を行う。重要ポイントの確認を行う。	今期の総復習を行う。 4時間

授業科目名	食生活と健康Ⅲ				
担当教員名	瀬川悠紀子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	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15回)				

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

復習テスト	20%	: 各回の授業内で復習テストを行い、得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
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。
定期試験	40%	: 食生活と健康Ⅲで学んだ内容を、配布プリント、テキストから出題する。
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。

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

2016年

参考文献等

参考文献は授業中に随時紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

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

授業計画		授業外学修課題にかかるとする目安の時間	
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。	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。	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。	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 大気環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。	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 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。	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。	4時間
第12回	水質汚濁 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。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13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。	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14回	地球温暖化、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。	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。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
第15回	食生活と健康Ⅲのまとめ 食生活と健康Ⅲで学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	定期試験に向けて総復習する。	4時間
第16回			時間

授業科目名	食品衛生学Ⅳ				
担当教員名	玉田真紀				
学年・コース等	調理・製菓学科 調	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				
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。幼稚園で食育を担当。（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

授業への取り組み状況

評価の基準

： 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

30%

授業内での課題レポート

： 教材の理解力、および授業内容を踏まえた論述ができていくかどうかについて3段階で評価する。

25%

定期試験

： 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。

45%

使用教科書

指定する

著者

丸山務ほか28名

タイトル

・ 新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生

出版社

・ 公益社団法人全国調理師養成施設協会

出版年

2016年

参考文献等

原色食品衛生図鑑／細貝祐太郎／建帛社

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業前後

場所： 授業教室

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