

授業科目名	フードサービス概論Ⅰ				
担当教員名	水谷千代子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	30年間の企業勤務において多種多様の職種（食品企画開発、営業、百貨店・量販店でのマネキン業務）を担当し、ビジネスの基本・対応の技術・サービスの真髄を学び、それを活かしてマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

使用教科書

指定する

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

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画

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 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
-

授業科目名	フードサービス概論Ⅱ				
担当教員名	水谷千代子				
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	30年間の企業勤務において多種多様の職種（食品企画開発、営業、百貨店・量販店でのマネキン業務）を担当し、ビジネスの基本・対応の技術・サービスの真髄を学び、それを活かしてマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている（全15回）				

開放科目に指示：「不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	: 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施 40%
小テスト	: 指定した内容を範囲とした小テストを講義中に実施 30%
授業への取り組み方	: 教員との授業中のやり取り、演習の取り組み姿勢、及びビジネススーツ着用、課題提出、日常の挨拶などの規則遵守を評価します 30%

使用教科書

指定する

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

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスマナー・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	①ガイダンス（授業内容・進め方） ②サービス業務の心構え 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 対人心理の理解と対応の技術の習得 ・笑顔での対応 スマイルエクササイズ、挨拶の実践 ・コミュニケーション能力の向上	スマイルエクササイズの訓練 4時間
第2回	①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅰ ②接遇者としての基本言動 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（演習） 2. 日常の立ち居振舞い、笑顔での会話、前傾姿勢での対応（入室～基本言動「1～4」ロールプレイング）	日常生活での立ち居振舞いの訓練 スマイルエクササイズの訓練 4時間
第3回	①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅱ ②接遇者としての接客応答 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（実践） 2. 接客応答「A～C」ロールプレイング（笑顔での会話と接遇用語の実践）	スマイルエクササイズの訓練 基本言動1～4の練習 4時間
第4回	①サービスマインド・スキルの習得（応用・実践）Ⅲ ②接遇者としての接客対応Ⅰ 1. スマイルエクササイズ、笑顔での会話 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 基本言動1～4の練習 4時間
第5回	①サービス知識とスキルの習得チェック ②接遇者としての接客対応Ⅱ 1. スマイルエクササイズ、演習問題、解説 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考えて来る 4時間
第6回	①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅰ 応接室・乗り物のルール 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 応接室での席次（常識集P25）、乗り物のマナー（同 P30）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考えてくる 4時間
第7回	①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅱ（心のこもったおもてなしⅢ） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 茶菓のマナー（常識集P28～29）・盆、茶たく、茶碗セット ・お茶の出し方3種 ロールプレイング	基本言動・接客応答・接客対応の訓練 4時間
第8回	①1分間スピーチ ②接遇者としての対応Ⅰ（総合） ③ビジネスマナーの習得Ⅲ（メール文書・はがきの書き方） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応（3名ずつ全員ロールプレイング） 3. メール文書のマナー、添え状・礼状の書き方、はがき・封筒の書き方（実技）（P34～36）	基本言動・接客応答・接客対応の訓練 1分間スピーチ「学生時代に頑張ったこと」を考えて来る 4時間
第9回	①1分間スピーチ ②接遇者としての対応Ⅱ（総合 習得度チェック） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応（3名ずつ全員ロールプレイング）（個々にチェック・にコメント）	1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」を考えてくる 4時間
第10回	①1分間スピーチ ②接遇者としての対応Ⅲ（総合 習得度チェック） ③グループワーク 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. 入室～基本言動・接客応答・接客対応（3名ずつ全員ロールプレイング）（個々にチェック・にコメント） 3. グループで課題に取り組む	1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」を考えてくる 4時間
第11回	①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅳ（指示の受け方、報告の仕方） ③常識集ミニテスト 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」（7～8名スピーチ） 2. 社内でのルール（P40～41）、指示の受け方・報告の仕方（P42～43）ロールプレイング 3. 常識集で学んだビジネスマナーの習得度チェック	常識集（p.40～43）を復習 4時間
第12回	①ミニテスト解答・解説 ②ビジネスマナーの習得Ⅴ（報告の仕方ワーク） ③グループワーク 1. 常識集解説 2. コミュニケーション能力の啓発 報告の仕方（ロールプレイング） 3. グループワーク（プレゼンテーション）課題に取り組み、自己表現力・相互理解力を啓発	面接官への挨拶（自己紹介）・入退室の練習 4時間
第13回	社会人としてのマナーⅠ 面接でのマナー（部分動作） 面接でのマナー（自己紹介、入退室の仕方、椅子での立ち座り）（5名ずつ全員）ロールプレイング（個々にチェック・コメント）	自己紹介の練習 入退室、面接室での立ち居振舞いの訓練 4時間

第14回	社会人としてのマナーⅡ 面接でのマナー（総合） 面接シミュレーション（社会人としての立ち居振る舞い、感じの良い質疑応答の仕方）（5名ずつ全員）ロールプレイング（個々にチェック・コメント）	面接室での立ち居振る舞いの訓練 質疑応答の練習	4時間
第15回	フードサービス概論Ⅱのまとめ ①フードサービス概論Ⅱで学んだ重要ポイントを整理し、確認 ②マナーの習得度チェック	定期試験に向けて内容の総復習をする	4時間

授業科目名	テーブルコーディネート実習Ⅱ				
担当教員名	草尾賀子				
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	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部運営委員（全15回） 				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食空間コーディネートの基礎知識を学び、食空間演出のためのスキルを磨いていく。器や道具、色彩など食空間周辺のアイテムや料理との関係を知り、快適な食空間の演出を考えていく。この授業を受けることで、理論の修得とともに食空間コーディネートの実践を行い、食空間コーディネーター3級資格を取得するスキルをつけていく。テーブルコーディネートの基本から応用までをテーブルデザインを実際に作成した上で実施する。フラワーアレンジメントの実技も行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	食空間コーディネート力	理論とコーディネートに必要な組立てる力を付ける。食空間コーディネーター3級資格を取得するスキルも付ける
2．DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	カラーワークの作成、テーブルコーディネートの基礎から応用までの実施	実技を通し、コーディネートに必要な技術、スタイリングを身につける
汎用的な力		
1．DP4.課題発見		自ら課題、テーマを発見する力を付ける
2．DP5.計画・立案力		コンセプト、テーブルコーディネートを組み立てる力を付ける。グループ製作に関しては、コミュニケーション能力、協調性を付ける
3．DP6.行動・実践		計画能力とそれを実現する行動力を付ける

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業内課題	: 色彩計画はカラーワーク作成での理解度を、テーブルコーディネートでは企画力・表現力を、全体の提出物の完成度も含め10段階で評価する。
20%	
グループワークにおける取組	: チームでのコミュニケーション能力、協調性、積極的に行動出来ているかを10段階で評価する。
10%	
試験(課題提出)	: 協会指定のチェックシートを使用し、理解度を評価する。
40%	
授業への取組状況	: 積極的に学習しようとしているかを評価する。
30%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
NPO法人食空間コーディネート協会・	TALK食空間コーディネーターテキスト3級	株式会社優しい食卓	2016年

参考文献等

2018年度版フードコーディネーター教本3級/日本フードコーディネーター協会/柴田書店

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： 金曜3限
場所： フードコーディネート研究室
備考・注意事項： 授業に関する質問は上記時間にかかわらず、在室の場合は対応する。
不在の場合はメールで対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp
メール送信時に学籍番号と氏名を明記すること。

授業計画

			授業外学修課題にか かかる目安の時間
第1回	食空間コーディネート総論 食空間コーディネート概論を学ぶ。「食空間コーディネート」とはどのようなことなのかを、「食空間の在り方」を8つの要素を通し理解し、コーディネートの企画に必要な基礎理論「三間、3K、三風」の意味と重要性を理解する。具体例をデモンストレーションで説明し、グループ実習では、セミフォーマルのセッティングを作成し、コンセプトを考えてみる。	基礎理論の復習と、実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる	1時間
第2回	一汁三菜のコーディネートの基本と卓育 和食の家庭料理について学ぶ。グループ実習にて、コンセプトを考え一汁三菜のセッティングを作成する。食育基本法について、食育と卓育の概論を学ぶ。子どもの食事のあり方と卓育の役割、重要性を理解する。グループ実習にて、手作りネームカードなどの作成を行い、卓育をテーマにしたテーブルコーディネートを作成し、コンセプトを考えてみる。	食育と卓育の復習し、実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる	1時間
第3回	テーブルコーディネート・アイテムⅠ-① (和食器) 陶磁器の歴史、分類、製造過程、取扱い方法を学ぶ。和食器での歴史、種類と素材、特徴を説明。実際に実物を見て触り実感し、それぞれの素材や種類、使う目的を理解する。グループ実習にて、和食の基本形のセッティングを作成。コンセプトを考えてみる。	陶磁器の知識を復習し、家庭での食器を点検する。実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第4回	食空間コーディネート・アイテムⅠ-② (洋食器) ヨーロッパ・日本における洋食器の歴史を学ぶ。洋食器の種類と使い方、基本アイテム、特徴を説明。実際に実物を見て触り実感し、それぞれの素材や種類、使う目的を理解する。テーブルリネンの素材と用途も学ぶ。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第5回	食空間コーディネート・アイテムⅠ-③ (ガラス、カトラリー他) ガラス食器・漆器・竹・プラスチック・箸・カトラリーなどの道具類についての知識と使い方を理解する。コンセプトを考え、洋食器フルコースのセッティングをマスターする。	家庭において、洋のセッティングを実施。実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第6回	食空間コーディネート・アイテムⅡ (フィギュア、キャンドル、センターピース) フィギュア・照明・キャンドル・センターピース (フラワー装飾) について学ぶ。 テーブルフラワーアレンジメントの基本の型を生花を使って作成し、デモンストレーションテーブルにて撮影する。	商業施設(店)での照明やディスプレイの調査分析	1時間
第7回	色彩 カラーシステムを知る。色相やトーンを知り、配色テクニックを学ぶ。テーブルコーディネートでの色の影響力を知り、テーブルの色使いや季節や行事の色知識を学ぶ。実習では、カラーワークの用紙に色チップを張ることで、実際のテクニックを実感する。	カラーワークの完成	1時間
第8回	おもてなし料理① (日本料理) 日本料理(本膳料理・懐石料理・会席料理)の歴史と様式と献立、日本での西洋料理の歴史、セミフォーマルなセッティングとメニュー構成を学ぶ。和洋の食事のマナー・プロトコルを学び、席次について理解する。グループ実習にてコンセプトを組み立て、和のテーブルコーディネートを完成させる。	日本での和洋両方の歴史やセッティングを復習。実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第9回	おもてなし料理② (外国料理) 4大中国料理の特色とのセッティングとマナーを知る。酒・飲料について学ぶ。 チェックシートによる復習をする。	4大中国料理の特徴やセッティングを復習。	1時間
第10回	食空間コーディネートの基本 食空間のあり方を復習を交えながら再度理解を深める。空間演出のためのカラーコーディネート論、空間設計の基礎知識、照明計画の基礎知識と演出法を理解する。グループ実習では洋風のテーブルセッティングのフォーマルとカジュアルのセッティングの違いを知る。	家庭での空間設計や照明計画を分析する。	1時間

第11回	日本の行事のテーマによるコーディネート 日本の行事や歳時のコーディネートと行事食を知りテーブルデザインを考え実習する。 グループ実習にて、五節句のテーブルを実習し、プランニングシートを作成する。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトを記入完成させる。	1時間
第12回	外国の行事のテーマによるコーディネート (1月～6月) 1月～6月の外国の行事や歳時のコーディネート実習 グループ実習にて、その外国の行事や歳時の文化と歴史を知り、テーブルコーディネートをやる。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第13回	外国の行事のテーマによるコーディネート (7月～12月) 7月～12月の外国の行事や歳時のコーディネート実習 グループ実習にて、その外国の行事や歳時の文化と歴史を知り、テーブルコーディネートをやる。	実習で作成したコーディネートのコンセプトシートを記入完成させる。	1時間
第14回	パーティーのコーディネート ホームパーティーとアフタヌーンティについて学び、パーティー企画力を身につける。 グループ実習にて、コンセプトを考えティーパーティーのコーディネートとビュッフェテーブルコーディネートを作成する。	実習で作成したコーディネート写真を指定の用紙に張り、コンセプトを記入完成させる。	1時間
第15回	総復習およびまとめ 全授業内容の総復習を行う。 試験（課題）について、取り組み方法などの説明を行う。	今期学んだ授業内容の総復習を行い、チェックシートを完成させる。	1時間

321

授業科目名	栄養学 I				
担当教員名	丸山紗季				
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	専門学校において「食生活と健康」を担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

私たちは食べ物から様々な栄養素を摂取し、心身の健康を保持・増進している。この授業では、フードコーディネーター3級資格を取得し、将来食分野で活躍することを想定し、そのために必要な栄養学の導入として、各種栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・無機質）の特性と機能についての基本を学ぶ。そして、バランスよく栄養素を摂取することの重要性を理解する。さらに本授業で学んだ知識を活用し、普段の食生活の課題と改善点を考えることができ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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

栄養の専門知識

目標：

栄養素の特性や機能を理解し、バランスの良い食事の重要性を説明することができる。

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

自分自身や、周囲の人々の食事の課題を見つけ出し、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、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**評価の基準**

各回の復習テスト	20%	： 授業の各回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。
定期試験	40%	： 栄養学 I で学んだ内容の試験を行う。
授業態度	30%	： 授業内での積極性及び取組状況で評価する。
課題レポート	10%	： 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書**指定する****著者**

城田知子

タイトル

・ イラスト栄養学総論

出版社

・ 東京教学社

出版年

・ 2018年

参考文献等

「七訂食品成分表 2017」／香川明夫／女子栄養大学出版部

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：saki_maruyama22@yahoo.co.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の目安の時間
第1回	栄養学とは 授業のすすめ方 栄養の定義 健康保持と栄養 食物と栄養素	テキストの該当ページを読んでおく。栄養、栄養学の違いをまとめる。五大栄養素とはなにかをまとめる。 4時間
第2回	健康と栄養 健康を脅かす生活環境 栄養摂取の現状と食生活の推移	配布プリントを復習する。日本人の現在の栄養素摂取状況の問題点をまとめる。 4時間
第3回	食生活と疾病 食塩と高血圧 エネルギー過剰摂取と肥満・糖尿病 脂肪の過剰摂取と脂質異常症	テキストの該当ページを読んでおく。栄養バランスが偏るとどのような病気になるかをまとめる。 4時間
第4回	エネルギー供給栄養素 エネルギーサイクル 摂取した栄養素の体内での働き	テキストの該当ページを読んでおく。エネルギー供給栄養素の種類をまとめる。 4時間
第5回	炭水化物について もっとも重要なエネルギー源としての炭水化物 糖質の分類	テキストの該当ページを読んでおく。糖質とはなにか、どのような種類があるかをその特徴とともにまとめる。 4時間
第6回	脂質について エネルギー源としての脂質 脂質の構造と分類	テキストの該当ページを読んでおく。脂質とはなにか、どのような種類があるかについてまとめる。 4時間
第7回	脂質の種類 脂質の種類とそれぞれの働き	テキストの該当ページを読んでおく。第7回でまとめた脂質について、どのようなはたらきがあるかをまとめる。 4時間
第8回	たんぱく質について 生体における役割 たんぱく質の構成とアミノ酸	テキストの該当ページを読んでおく。たんぱく質とアミノ酸の違いをまとめる。 4時間
第9回	たんぱく質の評価法 どのようなたんぱく質が質の高いたんぱく質といえるか	テキストの該当ページを読んでおく。質の高いたんぱく質を含む食品を調べてまとめる。 4時間
第10回	ミネラルについて ミネラルの種類と働きについて 欠乏症と過剰症	テキストの該当ページを読んでおく。ミネラルの種類、はたらき、過剰症と欠乏症をまとめる。 4時間
第11回	ビタミン（水溶性）について 水溶性ビタミンの種類と働きについて 欠乏症と過剰症	テキストの該当ページを読んでおく。水溶性ビタミンの種類・特徴・過剰症と欠乏症についてまとめる。 4時間
第12回	ビタミン（脂溶性）について 脂溶性ビタミンの種類と働きについて 欠乏症と過剰症	テキストの該当ページを読んでおく。ビタミンの種類・特徴・過剰症と欠乏症についてまとめ、水溶性ビタミンとの違いを書く。 4時間
第13回	水分、機能性非栄養成分について 体内における水分の重要性 機能性非栄養成分の種類とはたらき	テキストの該当ページを読んでおく。水分の重要性についてまとめる。 4時間
第14回	機能性食品について 機能性食品とはなにか 機能性食品の種類	テキストの該当ページを読んでおく。特定保健用食品、機能性食品、栄養機能食品の違いと具体的な食品を調べてまとめる。 4時間
第15回	まとめ 全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。	定期試験に向けてこれまでの配布プリントを復習する。 4時間

321

授業科目名	栄養学Ⅱ				
担当教員名	丸山紗季				
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	専門学校において「食生活と健康」を担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学Ⅱでは、体の構造を学んだ上で、栄養学Ⅰで学んだ各栄養素が、体内ではどのようにして消化・吸収・代謝されているのかを学ぶ。また、三大栄養素の消化・吸収・代謝によりエネルギーが産生されるしくみと、ヒトが一日に必要とするエネルギーについて学ぶ。そして、かたよった食生活がいかに健康障害の要因となるかを理解する。さらにその知識を応用し、正しい食生活を送るために、ヒトの栄養状態の総合的な判定、評価、改善策を考えることができ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**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

栄養の専門知識

目標：

各栄養素の体内ではたらきを知った上で、バランスのとれた食事を考えることができる。

汎用的な力

- 1 . DP5. 計画・立案力

本授業で学んだ知識を基に、バランスよく、かつおいしい食事の提案ができる。

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)

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。
定期試験	40%	： 栄養学Ⅱで学んだ内容の本試験を行う。
授業態度	30%	： 授業内での積極性及び取組状況で評価する。
課題レポート	10%	： 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書**指定する****著者**

城田知子

タイトル

・ イラスト栄養学総論

出版社

・ 東京教学社

出版年

・ 2018年

参考文献等

「七訂食品成分表 2017」／香川明夫／女子栄養大学出版部

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外は、メールにて質問をうけます(アドレス：saki_maruyama22@yahoo.co.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自安の時間
第1回	消化器の構造と位置 栄養素の消化・吸収に携わる消化器系の位置と構造を理解する。	配布プリントを復習する。消化器系の位置を正しく書けるように復習する。 4時間
第2回	消化、吸収について 摂取した食物の体内での変化を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。消化、吸収とはなにかを復習する。 4時間
第3回	消化吸収に携わる臓器とはたらきについて 口腔内・胃内・小腸内・大腸内での消化について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。第2回と合わせて糖質、脂質、たんぱく質が体内でどのように消化されるかをそれぞれまとめる。 4時間
第4回	栄養素の吸収とそのしくみについて 吸収が行われる場所とそれぞれの吸収機構を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。栄養素がどのような形でどのように吸収されるかをまとめる。 4時間
第5回	吸収された栄養素のゆくえについて 吸収された栄養素の経路と血液中に吸収された栄養素のゆくえを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。吸収された栄養素がどこにいくかを栄養素ごとにまとめる。 4時間
第6回	腸内細菌の役割、消化吸収率について 善玉菌・悪玉菌の働きを学ぶ。 消化吸収率の求め方を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。善玉菌を増やすにはどのような食生活が良いかを調べてまとめる。食品ごとの消化吸収率の違いをまとめる。 4時間
第7回	エネルギー代謝について 体内におけるエネルギーとは何かを理解する。 エネルギーの単位を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。海外ではどのようなエネルギーの単位が使用されているかを調べる。 4時間
第8回	消費エネルギーについて 消費エネルギーの種類とはたらきを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。私たちが消費するエネルギーにはどのようなものがあるかをまとめる。 4時間
第9回	エネルギー消費量の求め方 様々なエネルギー消費量の求め方を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。私たちが消費するエネルギーの計算方法や測定方法をまとめる。 4時間
第10回	食品がもつエネルギーについて 生理的燃焼値、物理的燃焼値について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。生理的燃焼値と物理的燃焼値の違いをまとめる。 4時間
第11回	食品成分表の活用の仕方 食品成分表とは何かを知り、成分・カロリー算出法を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。自分の食事の栄養計算をする。 4時間
第12回	日本人の食事摂取基準（1）～導入～ 食事摂取基準とは何かを知る。	テキストの該当ページを読んでおく。推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量、耐用上限量とは何かをまとめる。 4時間
第13回	日本人の食事摂取基準（2）～状況に応じた食事摂取基準～ ライフサイクル別の食事摂取基準とは何かを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。ライフサイクルごとに食事摂取基準がある理由をまとめる。 4時間
第14回	栄養状態の判定について 栄養アセスメントについて学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。栄養状態はどのように判定するかをまとめる。 4時間
第15回	栄養学Ⅱのまとめ 全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。	定期試験に向けてこれまでの配布プリントを復習する 4時間

321

授業科目名	食品学 I				
担当教員名	田原 彩				
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

食品は生命を維持する上で必要不可欠のものである。食品には1種類以上の栄養素が含まれており、多種類の食品からバランスよく栄養素を摂取することで、我々は健康を保つことができる。健全な食生活の保持、食の美味しさや楽しさを追求するためには、食品に関する十分な知識を持つことが必要である。本講義では「植物性食品」について、各食品の特徴、構造、成分、種類（品種）、貯蔵方法、加工品などを学ぶ。また、食品の観察、試食等を通して食品への知的好奇心を深めるとともに、実習などの実践で使える知識を身につけることを目指す。

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

植物性食品に関する専門知識

目標：

植物性食品の特徴、構造、成分、種類、貯蔵方法、加工品及び、生産、流通、価格など、全般の知識が理解できる。

汎用的な力

- 1 . DP8. 意思疎通

各自で調べた食品について、他者にわかりやすく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)
- ・ 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と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
小テスト	20%	： 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します（10点満点×13回）
課題	30%	： 食品に関する課題を6回（15点×6回）を提出する。
定期試験	35%	： 定期テスト期間に、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
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2019	・ 実教出版	・ 2018年

参考文献等

原色食品図鑑／編者菅原龍幸、井上四郎／建帛社（株）
からだに優しい野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
からだに優しいフルーツの便利帳（便利帳シリーズ）／三輪 正幸／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。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月・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と目安の時間
第1回	食品学の概要と食品成分について ・オリエンテーション（講義の進め方） ・食品とはどのようなものを指すのか、食品成分表の使い方、食品を構成する栄養素など学ぶ。	食品成分についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第2回	食品成分の特徴と変化① 炭水化物 ・炭水化物の特徴と変化について学ぶ。 ・その成分が変質していく過程と防止方法について学ぶ。	炭水化物についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】炭水化物の変性について 4時間
第3回	食品成分の特徴と変化② 脂質 ・脂質の特徴と変化について学ぶ。 ・その成分が変質していく過程と防止方法について学ぶ。	脂質についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第4回	食品成分の特徴と変化③ たんぱく質 ・たんぱく質の特徴と変化について学ぶ。 ・その成分が変質していく過程と防止方法について学ぶ。	たんぱく質についてチェックシートを完成させ、復習する【課題②】たんぱく質の変性について家庭で調理を行い、レポートにまとめる。 4時間
第5回	食品成分の特徴と変化④ ビタミン、ミネラル ・ビタミン、ミネラルの特徴と変化について学ぶ。 ・その成分が変質していく過程と防止方法について学ぶ。	ビタミン・ミネラルについてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第6回	食品成分の特徴と変化⑤ 水分 ・水分の特徴と変化について学ぶ。 ・水分が食品の変質に与える影響及び水分コントロールによる変質防止について学ぶ。	水分についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第7回	食品成分の特徴と変化⑥ 色素成分 ・色素成分の特徴と変化について学ぶ。 ・食品が変質していく過程の色変化と防止方法について学ぶ。	色素成分についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】食品成分の色素変化について簡単な実験をし、レポートにまとめる。 4時間
第8回	食品成分の特徴と変化⑦ 嗜好成分 ・嗜好成分の特徴と変化について学ぶ。 ・食品中の嗜好成分が変質していく過程について学ぶ。	嗜好成分についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第9回	食品学Ⅰまとめ① 食品の成分と性質について ・食品の成分と性質について、これまでのまとめをする。 ・これまで学んだことを振り返り、チェックプリントを用いて理解を深める。	・ここまでに学んだことを振り返り、チェックプリントを用いて理解を深めておく。 4時間
第10回	穀類 米／小麦／大麦／トウモロコシ／その他 ・米、小麦、大麦、ライ麦、トウモロコシ、そばなどの特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	穀類についてチェックシートを完成させ、復習する【課題④】各小麦粉を触り、違いをレポートにまとめる。 4時間
第11回	いも類、デンプン類 ・いも類、デンプン類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	いも類およびデンプン類についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第12回	砂糖類、甘味料 ・砂糖類と甘味料の分類と、特徴、成分、旬、産地などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	砂糖類および甘味料についてチェックシートを完成させ、復習する【課題⑤】砂糖を食べ比べ、レポートにまとめる。 4時間
第13回	豆類 ・豆類（大豆、雑豆等）の分類と、特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	豆類についてチェックシートを完成させ、復習する 4時間
第14回	種実類 ・種実類の特特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	種実類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑥】種実を食べ比べ、レポートにまとめる。 4時間
第15回	食品学Ⅰのまとめ② 前期のまとめ ・食品の種類と成分などの特徴について、これまでの総まとめをする。 ・食品学Ⅰで学んだことを整理し、理解を深める。	これまでの課題と配布プリント、チェックシート、小テストなどを用いて、本試験に向けて総復習をする。 4時間

321

授業科目名	食品学Ⅱ				
担当教員名	田原 彩				
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「動物性食品」について、各食品の特徴、構造、成分、種類（品種）、貯蔵方法、加工品などについて学び、さらに「油脂類」や「調味料」、「嗜好品飲料」など幅広く、その種類や特徴について学ぶ。また、食品を貯蔵・加工するための知恵や技術についても解説する。食品学Ⅰ及びⅡの授業を通して、日常的に利用する主な食品の知識を増やし、健康で豊かな食生活を送るために食品をどのように利用、活用すべきか、実習などの実践で使える知識を身につけることを目指す。

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

動物性食品に関する専門知識

目標：

動物性食品及び調味料などの特徴、構造、成分、種類、貯蔵方法、加工品及び、生産、流通、価格など、全般の知識が理解できる。

汎用的な力

- 1 . DP8. 意思疎通

各自で調べた食品について、他者にわかりやすく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）
- ・ 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と発表、質問に対する積極的・適切な答えを総合して評価します。
小テスト	20%	： 授業内容確認のための小テストを行い、授業の理解度を評価します（10点満点×13回）
課題	30%	： 食品に関する課題を6回（15点×6回）を提出する。
定期試験	35%	： 定期テスト期間に後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
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2019	・ 実教出版	・ 2018年

参考文献等

原色食品図鑑／編者菅原龍幸、井上四郎／建帛社（株）
 からだにうれしい野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
 からだにうれしいフルーツの便利帳（便利帳シリーズ）／三輪 正幸／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、次の授業に向けて予習をすること。授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火・金曜（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	野菜類 ・野菜類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	野菜類についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第2回	果実類 ・果実類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	果実類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題①】スーパーなどで販売されている果実にはどのようなものがあるか調べ、その果実の特徴をレポートにまとめる。 4時間
第3回	きのこ類、海藻類 ・きのこ類、海藻類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	きのこ類、海藻類についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第4回	魚介類 ・魚介類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	魚介類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題②】鮮魚売り場へ行き、どのような魚介が販売されているか調査し、レポートにまとめる。 4時間
第5回	畜肉類 ・畜肉類の特徴、成分、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	畜肉類についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第6回	卵類 ・卵類の特徴、成分、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	卵類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題③】卵の特性を用いた調理を行い、レポートにまとめる。 4時間
第7回	乳類 ・乳類の特徴、成分、産地、加工特性などについて学ぶ。 ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ。	乳類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題④】アイスクリームの種類について調べ、どのような製品が販売されているか調査する。 4時間
第8回	食品学Ⅱまとめ① 第1～7回目までのまとめ ・食品の成分と性質について、これまでのまとめをする。 ・これまで学んだことを振り返り、チェックプリントを用いて理解を深める。	これまでに配布されたプリント、チェックシート、小テストなどを用いて、これまでのまとめを行う。 4時間
第9回	食品の加工と貯蔵について ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ。	食品加工貯蔵についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第10回	食品の特徴と変質① 油脂類 ・油脂類の原料の特性を学び、変質と防止方法などについて学ぶ。	油脂類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑤】生クリームからバターを製造し、バターが出来る工程について調べ、レポートにまとめる。 4時間
第11回	食品の特徴と変質② 嗜好品 ・非アルコール飲料、アルコール飲料の原料の特性を知り、成分変化について学ぶ。 ・各種嗜好品は、原料成分がどのように変化して作られたのか、製造方法について学ぶ。	嗜好品についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第12回	食品の特徴と変質③ 調味料および香辛料類 ・調味料の製造工程を知ることから、成分変化について学ぶ。	調味料および香辛料についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第13回	食品の特徴と変質④ 調理・加工食品類について学ぶ ・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品など、各種加工食品の製造方法から成分の変化について学ぶ。	調理・加工食品類についてチェックシートを完成させ、復習する。【課題⑥】チーズを食べ比べ、レポートを完成させる。 4時間
第14回	食品の各種表示制度 ・食品の各種表示制度と機能性食品について学ぶ。	機能性食品についてチェックシートを完成させ、復習する。 4時間
第15回	食品学Ⅱまとめ② 後期の振り返りとまとめ ・食品の種類と成分などの特徴について、これまでの総まとめをする。 ・食品学Ⅱで学んだことを振り返り、整理しながら理解を深める。	これまでの課題と配布プリント、チェックシート、小テストなどを用いて、本試験に向けて総復習をする。 4時間

授業科目名	食品衛生学 I				
担当教員名	草尾賀子				
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	専門学校にて関連科目の担当経験、内閣府食品安全委員会食品モニターの経験あり。(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に関わる食品衛生について関心を持ち、その重要性を理解し、「食」の専門家として必要な食品衛生についてのさまざまな知識を習得することを目標としている。食品を通して健康危害を引き起こす食中毒、有害汚染物質や食品添加物の知識、そして安心・安全な食のための衛生管理などについてのさまざまな知識を身につけた上で、習得した知識を実際の食生活に活用し、調理実習やその他の調理を衛生的に行うことができるように授業を進めていく。

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	食品衛生に関する知識	書籍やインターネットの情報をもとに、食品衛生の知識とその重要性を理解できる。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		収集した資料から、食品衛生に関する課題を検討できる。
2 . DP6. 行動・実践		身につけた知識を活かして衛生的に調理することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
1. 確認テスト 15%	: 各回の授業内容に関する確認テストで知識の定着度を確認する。これを15回実施。
2. 課題レポート 15%	: 授業内容を踏まえた記述ができていれば2点、そこに独自の見解や具体例が示されていれば3点、重大な誤りや不足があれば1点とする。これを15回実施。
3. 定期試験 40%	: 定期試験中に試験を実施し、40点満点で評価する。
4. 授業への取り組み状況 30%	: 各回授業への積極的参加（発表や質問は加点）や授業態度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
小塚諭	イラスト食品の安全性	東京教学社	2016年

参考文献等

簡明食品衛生学第2版／菅家祐輔編／光生館

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。

オフィスパワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜 4限
 場所： フードコーディネーター研究室
 備考・注意事項： オフィスパワー以外でも研究室に在室の場合は対応します。
 不在の場合には、メールでも対応します。kusao@osaka-seikei.ac.jp
 メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

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	食品の安全性とは 授業概要説明 食品の安全性とは何かその重要性を理解する。	テキスト第2章食品の変質を熟読し、第2回授業に備える。 4時間
第2回	食品と微生物 食品と微生物の関わりを学ぶ。	微生物を利用した加工食品を利用する微生物の種類ごとにまとめ、その中から一つ選択して製造法を調べてまとめる。 4時間
第3回	食中毒の概要と発生状況 食中毒の概要とわが国における発生状況を理解する。	授業内配布課題プリントを完成させておく。テキスト第3章微生物性食中毒をじっくりと読んで第4回授業に備える。 4時間
第4回	感染型細菌性食中毒 感染型細菌性食中毒（サルモネラ菌、腸炎ビブリオ菌、カンピロバクター菌）について学ぶ。	サルモネラ食中毒と腸炎ビブリオ食中毒の発生事例を調べ、食中毒予防のための課題を見出す。 4時間
第5回	毒素型細菌性食中毒 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）について学ぶ。	日本における黄色ブドウ球菌食中毒とボツリヌス菌食中毒の発生事例を調べ、食中毒予防のための課題を見出す。テキストのウイルス性食中毒の箇所を熟読して第6回授業に備える。 4時間
第6回	ウイルス性食中毒 ノロウイルスによる食中毒について学ぶ。	近年の日本におけるノロウイルス食中毒の発生事例を調べ、課題と解決策を考える。 4時間
第7回	自然毒食中毒 動物性および植物性自然毒食中毒について学ぶ。	授業内課題を完成させておく。 4時間
第8回	食中毒のまとめ、化学性食中毒 食中毒のまとめおよび化学性食中毒について学ぶ。	食中毒のまとめ課題を完成させる 4時間
第9回	食品の鑑別 食品の鮮度判定の方法とラベル表示について学ぶ。	食品のラベル表示を2枚切り抜き、その説明ができるよう発表原稿を用意しておく。 4時間
第10回	環境汚染と食品、食物アレルギー 食品を汚染する有害汚染物質について学ぶ。 食物アレルギーについて学ぶ。	アレルギー表示についての課題を完成させておく。 4時間
第11回	食品による寄生虫症 食品から感染するさまざまな寄生虫症とその予防を学ぶ。	アニサキスによる寄生虫の発生事例を調べ、それを予防するための課題と対策を考えてまとめる。 4時間
第12回	器具および容器包装、調理施設の衛生管理 器具・容器包装と調理施設における衛生管理について学ぶ。	授業内容をまとめた課題を完成させておく。 4時間
第13回	食品添加物概論 食品添加物の概要と安全性評価、食品添加物表示について学ぶ。	普段よく口にする加工食品の表示ラベルを切り抜き、使用されている食品添加物について調べておく。 4時間
第14回	食品添加物各論 食品添加物の種類と用途を学ぶ。	授業を受け、食品添加物を摂取することに対する自分の考えを600字程度でまとめる。まとめプリントを解いておく。 4時間
第15回	HACCPと遺伝子組換え食品、全授業のまとめ HACCPによる衛生管理と遺伝子組換え食品について学ぶ。 全授業のまとめを行う。	全授業内容の総復習を行い、定期試験にそなえる。 4時間

授業科目名	調理学 I				
担当教員名	川原早苗				
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

さまざまな特性を持つ素材としての食品を、おいしい食べ物に作り変えることを調理という。おいしい食べ物を作り出す要素を分析した上で調理を科学的にとらえ、切る・煮る・炒める・揚げるなどの基本的な調理操作の方法や、なぜそうすることが必要であるかという理論を学ぶ。また、味付けに必要な調味料の分量の計算の仕方や、基本的ないくつかの食品の調理上の特性もとりあげ、調理を食料・栄養・安全・環境の面からも考え、健康的で豊かな食生活を営むための基礎的な知識を学ぶ。

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
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

- 調理方法や食品の調理に関する基礎知識
知識を実際の調理につなげる

目標：

- 調理方法の特徴、調味の方法、食品の調理上の特性を理解できる。
調理実習や自身の調理経験に学んだ知識が生かされていることを理解し、実践することができる。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP8. 意思疎通

- 自身の経験から、調理のコツの根拠を考えることができる。
レポート課題に対して、自分の意見も含めてまとめることができる。

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）

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
各回の課題プリント	： 内容により、各回0～2点で評価する。
課題レポート	： 10点満点 テーマに対して、自分の意見を含めてまとめられていると10点 詳しく調べてあれば8点、一応まとめてあれば6点
授業態度	： 授業への積極的な参加、受講態度などを総合的に評価する。
定期試験	： 知識に関する筆記テストを行い、理解度を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
下村道子・和田淑子	・ 新調理学	・ 光生館	・ 2015年

参考文献等

コトと科学の調理事典／河野友美／医歯薬出版

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： 授業前後
場所： 授業教室、フードコーディネイト研究室
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見られる目安の時間	
第1回	調理学とは・食べもののおいしさと調理 食品からおいしい食べ物を作るという調理の意味を考え、食べ物のおいしさを作る要素を、人間の感覚から考える。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(おいしさの要素)	4時間
第2回	おいしさの要素① おいしさを、食べ物の味・においの条件から考える。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(五味・相互作用)	4時間
第3回	おいしさの要素② 食べ物のおいしさを、色・テクスチャーの条件から考える。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(色素・変色)	4時間
第4回	調味操作 味付けのための調味料の計算方法を例題を用いて練習する。	例題の復習プリントを仕上げる。	4時間
第5回	非加熱操作①(はかる、洗う、浸す、切る) 非加熱操作(はかる、洗う、浸す、切る) 調理操作の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(計量・包丁)	4時間
第6回	非加熱操作②(混ぜる、和える、する、つぶす、潰ける) 非加熱操作(混ぜる、和える、する、つぶす、潰ける) 調理操作の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(浸透圧)	4時間
第7回	非加熱操作③(冷やす、凍結、解凍) 非加熱操作(冷やす、凍結、解凍) 調理操作の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。課題レポート「災害時の食について」	4時間
第8回	加熱操作①(ゆでる、煮る) 加熱操作(ゆでる、煮る) 調理操作の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(煮物)	4時間
第9回	加熱操作②(蒸す、焼く) 加熱操作(蒸す、焼く) 調理操作の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(蒸し物・焼き物)	4時間
第10回	加熱操作③(炒める、揚げる、電子レンジ加熱) 加熱操作(炒める、揚げる、電子レンジ加熱) 調理操作の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(炒め物・揚げ物・電子レンジ)	4時間
第11回	加熱操作④(加圧、IH、鍋) 加熱操作(加圧、IH) 調理操作の特徴や注意点を学習する。 鍋の素材による特徴を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(加圧、IH)	4時間
第12回	調味料(砂糖・食塩・しょうゆ・みそ・酢) 調味料(砂糖・食塩・しょうゆ・みそ・酢) 調味料の特徴や調理への効果について学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(砂糖・食塩・しょうゆ・みその種類)	4時間
第13回	食品の調理①(米・小麦粉) 食品の調理(米・小麦粉) 主食の材料となる米と小麦粉について、調理上の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(デンプン)	4時間
第14回	食品の調理②(肉・魚・卵) 食品の調理(肉・魚・卵) 主菜の材料となる肉・魚・卵について、調理上の特徴や注意点を学習する。	教科書の該当部分を読み、授業ノートの内容を確認する。(タンパク質)	4時間
第15回	調理学Ⅰのまとめ 授業全体のまとめを行う。	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

授業科目名	調理学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

調理学Ⅰで学んだ内容をさらに深め、個々の食品の調理上の特性を詳しく学習する。それを活かして、同じ料理でもさらにおいしく作るための調理法の工夫について考え、実際の調理に応用できるように知識を深めることを目標とする。またフードコーディネーターとして、米・肉・魚・野菜などの食品だけでなく茶・コーヒー・酒類などの飲み物についても、種類や作り方・サービスの仕方などの知識を学び、フードビジネス業界で働くための基礎的な力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

- 食品の調理上の特性
知識を実際の調理につなげる

目標：

- 各食品について調理上の特性を理解できる。
調理実習や自身の調理経験に学んだ知識が生かされていることを理解し、実践することができる

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見
- 2 . DP8. 意思疎通

- 自身の経験から、調理のコツの根拠を考えることができる。
レポート課題に対して、自分の意見も含めてまとめることができる。

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)

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

課題プリント	10%	： 内容により、各回0～2点で評価する。
課題レポート	20%	： 10点満点×2 テーマに対して、自分の意見を含めてまとめられていれば10点、詳しく調べてあれば8点、一応まとめてあれば6点
授業態度	20%	： 授業への積極的な参加、受講態度などを総合的に評価する。
試験（筆記）	50%	： 知識に関する筆記テストを行い、理解度を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
下村道子・和田淑子	・ 新調理学	・ 光生館	・ 2015年

参考文献等

お菓子『こっ』の科学／河田昌子／柴田書店
西洋料理料飲接客サービス技法／（社）日本ホテル・レストランサービス技能協会／財団法人職業訓練教材研究会

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業前後
場所： 授業教室、フードコーディネイト研究室
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 かかる目安の時間
第1回	米の調理 ・米の調理性を学ぶ。 ・米を使った調理法を学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第2回	小麦粉の調理 ・小麦粉の調理性を学ぶ。 ・小麦粉を使った、膨化調理・非膨化調理について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第3回	いも類の調理 ・いも類の種類と調理について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第4回	豆類の調理 ・豆類の種類と調理について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第5回	野菜の調理 ・野菜・果物・きのこ類の調理について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第6回	肉の調理① ・肉の種類と調理について学ぶ。	課題レポート「ジビエ料理」を作成する。教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。について」	4時間
第7回	肉の調理② ・肉の部位と調理性について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第8回	魚介の調理 ・魚介類の種類と調理について学ぶ。 ・魚介類の鮮度について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第9回	卵の調理 ・卵の調理性を学ぶ。 ・卵を使った調理法を学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第10回	牛乳と乳製品 ・牛乳の調理性について学ぶ。 ・チーズの種類について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第11回	茶・コーヒー ・茶・コーヒーの種類と入れ方について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。について」	4時間
第12回	酒 ・酒の種類と調理について学ぶ。	課題レポート「シャンパン」を作成する。教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第13回	ワイン ・世界各国ワインの品質分類、特徴について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第14回	油脂・香辛料の調理 ・油脂の種類と調理性について学ぶ。 ・香辛料の種類と調理性について学ぶ。	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第15回	寒天・ゼラチン・でんぷん ・寒天・ゼラチン・でんぷんの調理性について学ぶ。 ・チョコレートの調理性について学ぶ。 ・授業全体のまとめをする。	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

授業科目名	調理学実習 I				
担当教員名	坂根正史				
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	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理を行う上で最も重要である『調理の基本』を、日本料理・西洋料理、並びに中国料理を代表する基本的な料理を実習（実践）することによって学びながら、それらのジャンルを越えた基本的な調理作業のポイントや、素材別の調理の際における特性、並びにその取り扱いに際しての注意点等を学ぶと共に、盛り付けの際の基本的なポイントに至るまで、素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本を、トータル的に学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. 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

具体的内容：

- 『調理の基本』に関する知識・技能
- 『調理の基本』に関する知識・技能の実践力

目標：

- 素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本的な知識・技能を理解することができる。
- 素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本的な知識・技能を実践することができる。
- 素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本的な知識・技能を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）

- ・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。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内振り返りテスト【実技】	：	本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
40%		
授業内振り返りテスト【筆記】	：	本授業で学んだ知識に関する振り返りテストを実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%		
受講状況	：	各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%		
試験（レポート）	：	各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%		

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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： 火曜 1 時間
 場所： フードコーディネーター研究室（本館 3 階）
 備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。
 なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。
 ※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

授業計画	調理実習の心得と、調理実習室の利用方法等	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	1. 2年間の調理実習関連の授業受講における心得 2. 調理実習室の利用方法（使用方法）について 3. 調理機器・器具の使用法について	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第2回	[1] - 1 基本的な日本料理 1. “鶏の和風から揚げ”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第3回	[1] - 2 基本的な日本料理 1. “肉じゃが”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第4回	[1] - 3 基本的な日本料理 1. “魚の照り焼き”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第5回	[1] - 4 基本的な日本料理 1. “かつ丼”を主菜として調理。 2. “副菜1品・汁物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第6回	[1] - 5 基本的な日本料理 1. “さばの味噌煮”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第7回	[2] - 1 基本的なイタリア料理 1. “スパゲッティニ アマトリチャーナ [パスタ料理]”をメインの料理として調理。 2. “魚料理1品・ドルチェ1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第8回	[2] - 2 基本的なイタリア料理 1. “ミラノ風カツレツ [肉料理]”をメインの料理として調理。 2. “パスタ料理1品・ドルチェ1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第9回	[2] - 3 基本的なイタリア料理 1. “スパゲッティ カルボナーラ [パスタ料理]”をメインの料理として調理。 2. “肉料理1品・ドルチェ1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第10回	[3] - 1 基本的な中国料理 1. “エビのチリソース炒め”をメインの料理として調理。 2. “ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第11回	[3] - 2 基本的な中国料理 1. “八宝菜”をメインの料理として調理。 2. “ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第12回	[3] - 3 基本的な中国料理 1. “焼き餃子”をメインの料理として調理。 2. “副菜1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第13回	学外授業 [テーブルマナー研修会 <洋食①>]	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外部施設（ホテル）にて実施。 2. 講師、並びに料理を外部施設（ホテル）にご手配いただき、会食をしながら実施。 3. 【その他】 2回生によるサービスにて実施。 4. 実施施設までの交通費は自己負担。 		
第14回	学外授業【テーブルマナー研修会 <洋食②>】 <ol style="list-style-type: none"> 1. 外部施設（ホテル）にて実施。 2. 講師、並びに料理を外部施設（ホテル）にご手配いただき、会食をしながら実施。 3. 【その他】 2回生によるサービスにて実施。 4. 実施施設までの交通費は自己負担。 	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第15回	授業内振り返りテスト【筆記】 ・ 授業内振り返りテスト【実技】 【授業内振り返りテスト【筆記】】 この授業内で学んだ調理手順・調理作業とそのポイント・調理用語等に関する確認テストを実施。 【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワンセルフ実習”形式にて実施。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

授業科目名	調理学実習 II				
担当教員名	坂根正史				
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	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理学実習 I の授業において、日本料理・西洋料理、並びに中国料理を代表する基本的な料理を実習（実践）することによって学んだ『調理の基本』、並びに基本的な調理作業や、素材別の調理の際における特性、及びその取り扱いに際しての注意点や、盛り付けの際の基本的なポイントをベースとし、各ジャンルにおけるワンランク上の応用料理を実習（実践）することにより、調理法の応用力を習得し、オリジナルメニューの作成ができるようになるスキルを学びます。

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>『調理の基本』に関する知識・技能の応用</p> <p>『調理の基本』に関する知識・技能の実践力の応用</p>	<p>目標：</p> <p>素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本的な知識・技能の応用を理解することができる。</p> <p>素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本的な知識・技能の応用を実践することができる。</p> <p>素材から料理として完成させるまでのすべての工程における基本的な知識・技能の応用を実践することができる。</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）

- ・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。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内振り返りテスト [実技]	:	本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
	40%	
授業内振り返りテスト [筆記]	:	本授業で学んだ知識に関する振り返りテストを実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
	20%	
受講状況	:	各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
	20%	
試験（レポート）	:	各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
	20%	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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： 火曜1限
 場所： フードコーディネーター研究室（本館3階）
 備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。
 なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。
 ※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		授業外学修課題にかかると自安の時間	
第1回	[1] - 1 日本料理<応用料理> 1. “野菜のかき揚げ”を主菜として調理。 2. “主菜1品・ご飯物1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第2回	[1] - 2 日本料理<応用料理> 1. “ちらし寿司”を主菜として調理。 2. “副菜1品・汁物1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第3回	[1] - 3 日本料理<応用料理> 1. “鶏の照り焼き”を主菜として調理。 2. “ご飯物1品・汁物1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第4回	[1] - 4 日本料理<応用料理> 1. “いなりずし・のり巻（細巻き）”を主菜として調理。 2. “副菜1品・汁物1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第5回	[2] - 1 イタリア料理<応用料理> 1. “若鶏のオープン焼き [肉料理]”をメインの料理として調理。 2. “パスタ料理1品・ドルチェ1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第6回	[2] - 2 イタリア料理<応用料理> 1. “かぼちゃのニョッキ [パスタ料理]”をメインの料理として調理。 2. “前菜1品・ドルチェ1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第7回	[2] - 3 イタリア料理<応用料理> 1. “フルーツ入りロールケーキ [ドルチェ]”をメインのお菓子として調理。 2. “前菜1品・パスタ料理1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第8回	[3] - 1 中国料理<応用料理> 1. “天津飯”をメインの料理として調理。 2. “副菜1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第9回	[3] - 2 中国料理<応用料理> 1. “担々麺”をメインの料理として調理。 2. “主菜1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第10回	[4] フランス料理 [応用料理] 1. “オマール海老のアメリカ風 [魚料理]”をメインの料理として調理。 2. “付け合わせ1品・デザート1品”を組み合わせて調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第11回	[5] - 1 ビュッフェスタイル体験授業 1. 班単位でクラス全員分の料理を1品調理。 2. メニューの提案から班単位で実施。 3. デモンストレーションは実施せずに全体ミーティング後すぐに調理を開始し、決められた時間までに料理を仕上げ試食を実施。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第12回	[5] - 2 ビュッフェスタイル体験授業 1. 班単位でクラス全員分の料理を1品調理。 2. メニューの提案から班単位で実施。 3. デモンストレーションは実施せずに全体ミーティング後すぐに調理を開始し、決められた時間までに料理を仕上げ試食を実施。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

第13回	<p>【6】 おせち料理</p> <p>1. “おせち料理”を代表する献立を調理。 2. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。 3. デモンストレーションは実施せず、口頭説明のみを行った後、班単位で調理・試食を実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第14回	<p>学外授業【テーブルマナー研修会 <和食>】</p> <p>1. 外部施設（ホテル）にて実施。 2. 講師、並びに料理を外部施設（ホテル）にご手配いただき、会食をしながら実施。 3. 実施施設までの交通費は自己負担。</p>	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第15回	<p>授業内振り返りテスト【筆記】 ・ 授業内振り返りテスト【実技】</p> <p>【授業内振り返りテスト【筆記】】 この授業内で学んだ調理手順・調理作業とそのポイント・調理用語等に関する確認テストを実施。 【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワンセルフ実習”形式にて実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

321

授業科目名	カフェ実習				
担当教員名	坂根正史				
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	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理学実習Ⅰ、並びに調理学実習Ⅱの授業において学んだ、日本料理・西洋料理、並びに中国料理における『調理の基本』、並びに基本的な調理作業や、素材別の調理の際における特性、及びその取り扱いに際しての注意点や、盛り付けの際の基本的なポイントをベースとし、カフェという業態の概要を理解した上で、そこで提供されるカフェメニューとドリンクメニューを作成するための基本的な知識・技術、並びに提供する際のスタイルについて学びます。

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

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

具体的内容：

- 『カフェ』に関する知識・技能
- 『カフェ』に関する知識・技能の実践力

目標：

カフェという業態の概要を理解した上で、そこで提供されるカフェメニューとドリンクメニューを作成するための基本的な知識・技術、並びに提供する際のスタイルを理解することができる。

カフェという業態の概要を理解した上で、そこで提供されるカフェメニューとドリンクメニューを作成するための基本的な知識・技術、並びに提供する際のスタイルを実践することができる。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践

カフェという業態の概要を理解した上で、そこで提供されるカフェメニューとドリンクメニューを作成するための基本的な知識・技術、並びに提供する際のスタイルを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）

- ・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。

成績評価の方法・評価の割合**評価の基準**

授業内振り返りテスト【実技】	40%	：	本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
授業内振り返りテスト【筆記】	20%	：	本授業で学んだ知識に関する振り返りテストを実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
受講状況	20%	：	各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
試験（レポート）	20%	：	各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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：	火曜1限
場所：	フードコーディネーター研究室（本館3階）
備考・注意事項：	上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。 なお、メールを送信する場合は、件名に[学籍番号・名前]、本文に[内容]を明記するようにしてください。 ※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

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	カフェについてと、コーヒー・紅茶の入れ方 1. カフェという業態・スタイルの概要説明 2. カフェで提供されるメニュー（ドリンクメニューを含む）に関する説明 3. “コーヒー”と“紅茶”の概要説明、並びにそのバリエーションについて	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第2回	その他のドリンクメニュー&デザート 1. “その他のドリンクメニュー”の説明と、そのバリエーションについて 2. “アイスクリームを使用したデザート”の説明と、そのバリエーションについて 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第3回	[1] - 1 西洋料理・セットメニュー 1. “ミックスサンド”をメインの料理として調理。 2. “主菜1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第4回	[1] - 2 西洋料理・セットメニュー 1. “生パスタの作り方と、それを使用したパスタ料理”をメインの料理として調理。 2. “副菜1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第5回	[1] - 3 西洋料理・セットメニュー 1. “グラタン2種（マカロニ・ラザーニャ）”をメインの料理として調理。 2. “肉料理1品・サラダ1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第6回	[1] - 4 西洋料理・セットメニュー 1. “鶏もも肉のパン粉焼き”をメインの料理として調理。 2. “スープ1品・デザート1品・ドリンク1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第7回	[1] - 5 西洋料理・セットメニュー 1. “ピッツァ（マルゲリータ・もちめんたいマヨネーズ）”をメインの料理として調理。 2. “サラダ1品・ドリンク1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第8回	[1] - 6 西洋料理・セットメニュー 1. “クラムチャウダー”をメインの料理として調理。 2. “パンメニュー1品・サラダ1品・ドリンク1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第9回	[2] 中国料理・セットメニュー 1. “えび団子のパン揚げ”をメインの料理として調理。 2. “ご飯物1品・副菜1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第10回	[3] 韓国料理・セットメニュー 1. “キムチチヂミ”をメインの料理として調理。 2. “ご飯物1品・スープ1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第11回	[4] - 1 エスニック料理・セットメニュー 1. “ナシゴレン（目玉焼きのせ）”をメインの料理として調理。 2. “付け合わせ3品・副菜1品・スープ1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間

第12回	【4】－2 エスニック料理・セットメニュー 1. “生春巻き”をメインの料理として調理。 2. “副菜2品・麺料理1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第13回	【5】 日本料理・セットメニュー 1. “いわしの梅煮”をメインの料理として調理。 2. “ご飯物1品・副菜4品・サラダ1品・汁物1品・デザート1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第14回	卒業作品展の見学と、レポート作成 2年生による“卒業作品展 [テーブルコーディネート作品展]”を見学。	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第15回	授業内振り返りテスト【筆記】 ・ 授業内振り返りテスト【実技】 【授業内振り返りテスト【筆記】】 この授業内で学んだ調理手順・調理作業とそのポイント・調理用語等に関する確認テストを実施。 【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワンセルフ実習”形式にて実施。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

授業科目名	調理学演習 I				
担当教員名	坂根正史				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識、並びに技術的なポイントを実践を通してトータル的に学ぶと共に、それらを系統的にしっかりと把握する為の日々の反復実習（実践）を行いながら、しっかりと習得した上で、香川栄養大学が開催する文部科学省後援の“家庭料理技能検定3級（料検3級）”に合格できるレベルの知識・技能について学びます。

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	基礎的な知識・技能	調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識・技能を理解することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	基礎的な知識・技能の実践力	調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識・技能を実践することができる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識・技能を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）

- ・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。

成績評価の方法・評価の割合

授業内振り返りテスト [実技]	評価の基準
40%	本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%	本授業で学んだ知識に関する振り返りテストを実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%	各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%	各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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：	火曜1限
場所：	フードコーディネーター研究室（本館3階）
備考・注意事項：	上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。 なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。 ※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

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	白衣の着方、並びに包丁について 1. 2年間の調理実習の授業における、白衣の着方について説明。 2. 2年間の調理実習の授業において使用する、包丁に関する知識・取り扱い方・切り方・研ぎ方について説明。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第2回	[1] - 1 野菜の切り方とむき方 1. [実施概要] 大根・きゅうり・りんごを使った各種切り出し 2. [実施内容] 大根のせん切り ・ きゅうりのせん切り ・ りんごの皮むき 3. [試食] 大根ときゅうりのサラダ ・ カットりんご	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第3回	[1] - 2 野菜の切り方とむき方 1. [実施概要] キャベツ・玉葱を使った各種切り出し 2. [実施内容] キャベツのせん切り(コールスロー) ・ 玉葱の薄切りとみじん切り 3. [試食] コールスローサラダ ・ リンゴのコンポート	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第4回	調味料の種類と、調味の基本方法を学ぶ 1. [実施概要] 調味料の種類について理解し、それらの使用した調味の基本方法を学ぶ 2. [実施献立・メニュー] キャベツの煮込み 3. [その他] 試食用として、豆ご飯の調理も実施	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第5回	日本料理と西洋料理のだし汁について 1. 日本料理における“だし汁”について学ぶ。 2. 西洋料理における“だし汁”について学ぶ。 3. 日本料理と西洋料理の“だし汁”の違いについて学ぶ。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第6回	魚の卸し方と魚料理、並びにご飯の炊き方 1. [実施内容] 魚の卸し方（下処理を含む） ・ ご飯の炊き方（基礎知識を含む） 2. [実施献立・メニュー] さばの竜田揚げ ・ 白ご飯 3. [その他] 試食用として、コールスローサラダの調理も実施	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第7回	調理法 “焼く” について学ぶ 1. “チキンソテー”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第8回	調理法 “炒める” について学ぶ 1. “チキンピラフ”を主菜として調理。 2. “副菜1品・サラダ1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第9回	調理法 “煮る” について学ぶ 1. “煮込みハンバーグ”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第10回	調理法 “揚げる” について学ぶ 1. “エビフライ”を主菜として調理。 2. “副菜1品・ご飯物1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第11回	調理法 “蒸す” について学ぶ 1. “茶碗蒸し”を主菜として調理。 2. “主菜1品・ご飯物1品”を組み合わせる調理。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第12回	[2] - 1 総合演習 1. 実施概要の説明 2. 基礎実技＜A＞の練習 3. 指定調理＜A＞の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間
第13回	[2] - 2 総合演習 1. 基礎実技＜B＞の練習 2. 指定調理＜B＞の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング 1時間

第14回	<p>【2】－3 総合演習</p> <p>1. 基礎実技<C>の練習 2. 指定調理<C>の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第15回	<p>授業内振り返りテスト【筆記】 ・ 授業内振り返りテスト【実技】</p> <p>【授業内振り返りテスト【筆記】】 この授業内で学んだ調理手順・調理作業とそのポイント・調理用語等に関する確認テストを実施。 【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワンセルフ実習”形式にて実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

授業科目名	フードコーディネート論				
担当教員名	草尾賀子				
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	<ul style="list-style-type: none"> ・ NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・ NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部運営委員（全15回） 				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

これからフードコーディネートコースで学び、フードコーディネーター3級を取得するための基礎力を養う。まず、フードコーディネートとはどのようなものであるか、またフードコーディネートの必要性を理解するところから始め、豊かで快適な食空間の演出法や、各国の食文化やメニュープランニング、マナー、フードマネジメントなどフードコーディネートに関する分野を幅広くを学び、フードコーディネーターおよび食のスペシャリストとして必要な知識と企画力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

フードコーディネートに関する知識

目標：

フードコーディネーターに必要なフードコーディネートの基礎知識を習得することができる。

汎用的な力

- 1 . DP5. 計画・立案力
- 2 . DP6. 行動・実践

食の企画やフードコーディネートのアイデアを発想する力を養うことができる。

自分で建てた企画をプレゼンテーションし、実践できる力を身に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)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 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

1. 授業への取り組み状況

評価の基準

： 積極的に学習しようとしているかを評価する。具体的な評価は独自にループブック（初回授業で配付）を用いて行う。

40%

2. 定期試験

： 定期試験期間中に行い、30点満点する。

30%

3. 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・企画ができているかどうかについて3段階で評価する。

30%

使用教科書

指定する

著者

日本フードコーディネーター協会

タイトル

2019年度版フードコーディネーター協会教本

出版社

柴田書店

出版年

2019年

参考文献等

三訂フードコーディネート論／日本フードスペシャリスト協会／建帛社

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜4限

場所： フードコーディネーター研究室

備考・注意事項： オフィスアワー以外でも研究室に在室の場合は対応する。
不在の場合はメールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp
メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

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	フードコーディネーターとは <ul style="list-style-type: none"> ・授業の方針と学習方法を知る。 ・フードコーディネーターとは何かを理解する。 ・フードコーディネーターの仕事の内容を理解する。 	将来フードコーディネーターをどのように活かしていきたいと考えているか600字程度で記述する。	4時間
第2回	食空間のあり方「おいしい」とは何か <ul style="list-style-type: none"> ・「おいしい」とは何かを理解する ・配色の基本を学ぶ。 	色彩に関する授業課題を完成させる。テキストの第3回の授業内容の箇所を熟読しておく。	4時間
第3回	日本の食事文化 <ul style="list-style-type: none"> ・日本の食事文化の基礎を学ぶ。 ・主なもてなし料理の食事形式を学ぶ。 	割り当てられた外国の食事文化について調べておく。	4時間
第4回	外国の食事文化 <ul style="list-style-type: none"> ・中国の食事文化の基礎を学ぶ。 ・フランス、イタリアの食事文化の基礎を学ぶ。 ・その他の国の食事文化の基礎を学ぶ。 	割り当てられた歳時や記念日とそれぞれの代表的な食事を調べておく。	4時間
第5回	日本および外国の歳時記と食卓 <ul style="list-style-type: none"> ・日本の人生儀礼と年中行事ならびにそれぞれの代表的な食物について学ぶ。 ・外国の記念日とその代表的な食物について学ぶ。 	授業内容に関する課題を完成させておく。	4時間
第6回	メニュープランニングの基礎 <ul style="list-style-type: none"> ・メニュープランニングの基礎的知識を学ぶ。 ・フランス料理とイタリア料理のメニューの様式を学ぶ。 	フランス料理とイタリア料理に関する課題プリントを完成させておく。	4時間
第7回	メニュープランニングの実践 <ul style="list-style-type: none"> ・店舗のメニュープランニングの基礎を学ぶ。 ・プランニングシートの記入方法を学ぶ。 	プランニングシートを用いて示された条件でメニュープランニングをする。	4時間
第8回	テーブルウェア（リネン、プレート） <ul style="list-style-type: none"> ・食卓用リネンの種類や使い方について学ぶ。 ・プレートの種類と使い方を学ぶ。 	ナブキンワークの練習をしておく。	4時間
第9回	テーブルウェア（カトラリー、グラス他） <ul style="list-style-type: none"> ・カトラリーの種類と使い方を学ぶ。 ・グラスの種類と使い方を学ぶ。 ・その他のテーブルウェアについて学ぶ。 	西洋のカトラリーの歴史を調べてまとめる。	4時間
第10回	テーブルセッティング <ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理のテーブルセッティングを学ぶ。 ・日本料理のテーブルセッティングを学ぶ。 	第11回授業ないで行う実技試験に備えて、西洋料理と日本料理の基本的なテーブルセッティングができるようトレーニングしておく。	4時間
第11回	食空間におけるホスピタリティとは <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルセッティングの実技試験を行う。 ・食卓のサービスの基礎を学ぶ。 ・食卓でのマナーについて学ぶ。 	テーブルマナー学外授業で実践できるようマナーの復習をする。	4時間
第12回	家庭の食空間とテーブルコーディネーター <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でのテーブルコーディネーターとは何かを学ぶ。 ・家庭でのテーブルコーディネーター技法の基礎を実践する。 	授業内で行ったテーブルコーディネーターのコンセプトを完成させておく。	4時間
第13回	食企画の基本 <ul style="list-style-type: none"> ・食企画の基本を学ぶ。 ・食企画の演出を体験する。 	食企画についての発表の準備をしておく。	4時間
第14回	食企画の発表 <ul style="list-style-type: none"> ・食の企画を発表する。 ・食情報とリテラシーについて学ぶ。 ・日本の食育について学ぶ。 ・外国の食育の現状を知る。 	食育についての自分の考えをまとめておく。	4時間
第15回	食空間と内装デザイン <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店における食空間および内装デザインを学ぶ。 ・飲食店におけるサービス動線と客動線を学ぶ。 ・飲食店における客席計画を学ぶ。 	この授業の総復習を行い定期試験にそなえる。	4時間

授業科目名	レストランサービス論				
担当教員名	三田卓司・柴田 勉				
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	レストラン・宴会のサービスを35年以上行い、国内・海外のV.I.P.の方々をおもてなししてきた。 (全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、普段利用しているカフェレストランから、普段はなかなか利用することのないフレンチ、並びにイタリアンレストランでのサービスの基本に重点を置き、それぞれのサービスにおけるポイント、並びに注意点などの知識をしっかりと体系付けた形で学んだ上で、次のステップである“レストランサービス実習”の授業における、それらの学んだ知識を活用したレストランサービスの実習（実践）がスムーズに実施できるペースを構築するための知識について学びます。

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	レストランサービスの専門知識：レストランにおける飲料提供や接客の理論と方法についての知識	理論〔座学〕と実践〔実習〕で高等技術の修得を図り、授業内にて少テストを行い、60点以上の得点を得ることができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食生活において必要なマナー	各種マナーの内容を講義に挿入し、授業内にて少テストを行い、60点以上の得点を得ることができる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		社会人としての挨拶ができる
2．DP6. 行動・実践		接客ができる
3．DP6. 行動・実践		しゃべり方の基本ができる
4．DP6. 行動・実践		マナーの実践ができる
5．DP6. 行動・実践		基礎的な経営の基本ができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

授業内小テスト	評価の基準
60%	: 本授業で学んだ知識に関して、授業の内容が実施のタイミングに至った際に小テストを実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%	: 本授業で学んだ知識に関する定期試験を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。
20%	: 各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本HRS技能協会	・ 西洋料理 料飲接客サービス技法	・ 職業訓練教材研究会	・ 年

参考文献等

- ◆ 食材写真ファイル [配布資料]
- ◆ レストランサービススタンダードマニュアル [一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会]
- ◆ 西洋料理の食卓作法 [一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会]
- ◆ 日本料理の食卓作法 [一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会]
- ◆ 中国料理の食卓作法 [一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会]

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： フードコーディネーター研究室 [本館3階] のフードコーディネーターコース専任教員に相談し、対応を依頼。

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	レストランサービス技能士の資格について HRSサービス技能士3級の資格取得の意義 学科試験をクリアして実技試験の合格に至るまでの流れ プロのサービス技能士になる為の意識付け（サービスマインド、知識、技術の三位一体） 接客6大用語の学習	4時間
第2回	西洋料理に使用する食材について オードブル・スープ・ポワソン・ヴィアンド・デセールまで 副教材の食材写真を見ながらの解説 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第3回	西洋料理調理法について 焼く、蒸す、煮るの内容と伝語について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第4回	飲料の種類と特徴について [1] ブランデー、ウイスキー、リキュール ブランデー、ウイスキー、リキュールについて 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第5回	飲料の種類と特徴について [2] ワインの分類と主要品種 ワインの分類と主要品種について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第6回	食器とテーブルセットについて 西洋料理の食器（銀食器、陶磁器、ガラス容器）とコースのセッティング 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第7回	客席案内とメニューの諸規則について お客様を迎えるにあたっての心得並びに「セットメニュー」と「アラカルト」について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第8回	宴会の種類とレストランサービスについて パーティーの種類とレストランのサービス方法について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第9回	注文の受け方とテーブルサービス オーダーテイクの基本について（メモを取り、復唱・実践） 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第10回	マナーとメニュー管理について 座学でのテーブルマナー並びにレストランの利用について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第11回	食文化について 西洋料理の変遷について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第12回	プロトコルの意味と必要性について プロトコル5原則と国旗掲揚について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間
第13回	不良客の扱いと苦情処理 苦情の原因と対応事例について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	4時間

第14回	食品衛生と施設管理について 食品衛生と施設管理について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第15回	労働安全と労働災害について 労働安全と労働災害について 講義後小テスト 解説を付けて答え合わせ [本授業の総括]	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間

321

授業科目名	レストランサービス学外実習				
担当教員名	坂根正史				
学年・コース等	1・2	開講時期	後期集中	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	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

本授業では、“レストランサービス論”の授業において、しっかりと体系付けた形で学んだカフェレストランから、フレンチ、及びイタリアンレストランでのサービスにおけるの基本的な知識を、実際の現場（事業所）において最大限に活用しながら実習（実践）することにより、それぞれの事業所での一日の流れや、実践的な接客方法を学びながら、個々の今後のサービスを学ぶものとしての取り組み課題を明確にし、より一層ホスピタリティーマインドを兼ね備えた、サービスのプロとなるための知識・技能について学びます。

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	『レストランサービス』に関する知識・技能	サービスのプロとなるための知識・技能を理解することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	『レストランサービス』に関する知識・技能の実践力	サービスのプロとなるための知識・技能を実践することができる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		サービスのプロとなるための知識・技能を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）

- ・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「－」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

実習先の評価	60%	： 実習先の担当者に、独自のルーブリックにあてはめた評価をしていただき、その評価を反映させる。
実施状況	20%	： 実習への積極的な参加や、実施態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
試験（レポート）	20%	： 実習先で学んだ知識・技術のポイントを的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、全体で45時間の学修が求められる。実習に参加するだけでなく、事前準備や事後の振り返りにも十分に力を入れること。
また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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：	火曜1限
場所：	フードコーディネーター研究室（本館3階）
備考・注意事項：	上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。 なお、メールを送信する場合は、件名に[学籍番号・名前]、本文に[内容]を明記するようにしてください。 ※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

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	実習先との事前打ち合わせ 学外授業実施に向けて、実習先との打ち合わせを行い、スムーズに実施することができるようする。	学んだ内容を“実習ノート”にまとめる 1時間
第2回	7日間の実習先での実習 一日の流れ、並びに実践的な接客方法を学び、現場におけるサービスの知識・技術の習得を目指す。	実習先で実施した内容、並びに学んだことについてまとめる 1時間
第3回	“実習ノート”の記入と提出 実施期間中の各日程における一日の流れ、並びに実践において体験した接客方法等に関して、指定の“実習ノート”に記入する。	“実習ノート”のまとめの部分を仕上げる 1時間
第4回	“お礼状”の送付 お世話になったスタッフの方々に対し、心からの感謝の意を込めて、“お礼状”を送付。	正しい御礼状の書き方についてしっかりと調べ、理想的な御礼状を作成し、実習先に送付 1時間

321

授業科目名	調理学実験				
担当教員名	川原早苗				
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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

調理学の授業で、おいしい食べ物を作るためのコツや手順の元になる理論を学び、調理学実習でより適切な調理法を学ぶが、それらがどのように結びつくのかを実験を通して確認し、理解を深める。そして実際の調理に生かせるように、確実に身につけることを目標とする。また基本的な実験を通して、実験器具の扱いに慣れ、班内で協力して実験を進め、正確に記録し、実験結果から科学的な判断を行い、適切なレポートを作成するという実験の流れを身につけ、実践する。

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	調理方法や食品の調理に関する基礎知識	調理方法の特徴、調味の方法、食品の調理上の特性を理解できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	知識を実際の調理につなげる	実験によって、学んだ理論を検証し調理に生かすことができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		テーマごとの問題点を明確にすることができる。
2．DP6. 行動・実践		演習や実験の手順を理解し、協力して進めることができる。
3．DP8. 意思疎通		班内で結果を共有し、意見を出し合い、考察することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

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

成績評価の方法・評価の割合

実験レポート

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

特に指定しない

参考文献等

調理科学実験／早瀬仁美他／医歯薬出版
食事設計と栄養のための調理科学実験／奥田弘枝他／光生館

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： 授業前後
 場所： 授業教室、フードコーディネーター研究室
 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	授業について・パーセントの計算 1. 授業の概要を説明する。 2. 実験に必要な簡単なパーセントの計算を確認する。	実験レポートを作成する。 1時間
第2回	測る①（重量・体積） 計量カップや計量スプーンにより計量できる食品の目安量を知り、測定条件による誤差を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第3回	測る②（温度） 1. 温度降下が器の状態（あたため）でどのように変わるかを調べる。 2. 紅茶と煎茶の入れ方の相違を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第4回	砂糖の加熱による変化 1. 砂糖液を加熱し、温度上昇に伴う性状の変化を調べる。 2. 濃厚な砂糖液をかき混ぜてショ糖を再結晶させ、フォンダン、糖衣の要領を知る。	実験レポートを作成する。 1時間
第5回	米の浸漬 米の吸水量に及ぼす浸漬液の温度と浸漬時間、および浸漬液に添加する調味料の影響を調べる。	実験レポートを作成する。 1時間
第6回	小麦粉①（麵） 小麦粉の種類（薄力・中力・強力）によってグルテンの量が異なり、性質が異なることを確認し、調理の目的に適した小麦粉の種類を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第7回	小麦粉②（スポンジケーキ） スポンジケーキは小麦粉・卵・砂糖を主原料とする。その材料の割合を変えるとどの様に出来上がりがちがうか、それによって材料の役割を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第8回	小麦粉③（クッキー） 異なる油脂を用いたクッキーの性状について考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第9回	ゼリー（寒天とゼラチン） 寒天とゼラチンはどちらもゼリーの材料として使われるが、各々の原料は異なり、濃度・凝固温度やゼリーの性質は異なる。両者の特徴を実験を通して考える。また、砂糖・果汁を加えることによるゼリーの性質の変化を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第10回	フレンチドレッシング・マヨネーズ フレンチドレッシングの安定度に関係する材料配合の影響を知る。また、マヨネーズの作り方および失敗した時の修正方法を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第11回	学外授業 大阪・池田のインスタントラーメン発明記念館に行き、チキンラーメン手作り体験を行う。	実験レポートを作成する。 1時間
第12回	シュークリームのシューの焼き方 シュークリームの皮であるシューは、焼き方によって、でき・不できがかなり左右される。焙焼温度と時間の影響を検討する。	実験レポートを作成する。 1時間
第13回	揚げる 揚げ物は、揚げる材料、衣、油などの総合されたおいしさがあるが、揚げる時の条件によって出来上がりに影響が出る。素揚げと衣揚げの違い、揚げる時の温度変化、水分蒸発と油の吸収等を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第14回	ハンバーグステーキの副材料 ハンバーグステーキを作り、肉への添加材料（タマネギ・パン）の役割を考える。	実験レポートを作成する。 1時間
第15回	卵の熱凝固 茶碗蒸しやカスタードプディングのように希釈卵液を加熱調理する場合、加熱条件・希釈濃度・添加調味料などができあがりに影響する。それらの条件が与える影響を知り、調理に適した方法を考える。	実験レポートを作成する。 1時間

授業科目名	販売論				
担当教員名	宮内さよ子				
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	専門学校にて教諭として正規授業を担当。公的職業訓練の講師として授業を担当。生涯学習センターにて講師として担当。企業にて新人教育・サービス接遇を担当。(全15回)				

開放科目の指示：「可」

授業概要

- 1、テキストプログラム&プラクティカルプログラムを通じて、販売・経営とはどういうものなのか、また、販売員とはどんな目的と役割を持った職業なのかを知識だけではなく、生きた知恵と行動をライブで感じ、習得できるようにプログラムしている。
- 2、授業のすべてのプログラムをコンテストの対象として、①ラーニング部門 ②アート部門 ④ショップ部門 ④販売論大賞 の4部門を設け、最終回に優秀者の表彰を行い、それらを成績に反映する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

流通業界のしくみを理解し、社会で活かされるレベルまで知識&技術を習得する。
ラッピング・POP作成、ディスプレイ、接客対応、マーケティングなど、他業界でも必須のスキルを身につける。

目標：

ナンバーワンでオンリーワンのトップ販売士を目標に、販売士検定試験3級合格を目指す。
流通業界に限らず、どんな業界にも活かされるスキルを持ったセールスパーソンを育成する。

汎用的な力

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

お客様の悩みや問題、店舗経営上の改善点などに気づきや発見ができ、どうすれば解決できるかという洞察力を養う。

問題点などを解決できる戦略を計画したり、立案できる思考力と創造力を養う。

計画した戦略を具体的に実践していくための各々の戦術を確実に実践できる実行力を養う。

学外連携学習

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・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)
- ・その他(以下に概要を記述)

- ①課題・・・様々な企業のマーケティング戦略を研究・レポートすることで社会や企業状況を分析する洞察力を養う。
- ②実習&実務・・・販売現場で必須の(創作ラッピング、POPアート、ディスプレイ、接客ロールプレイング)を実践学習します。
- ③協同学習・・・ショップづくりに必要なすべての準備(看板・POP・プライスカード・ネームプレート)をチームで協業し、コミュニケーション力を養います。
- ④発表・・・チームで研究したレポートの発表をすることで、プレゼンテーション力を養います。
- ⑤各チームのショップディスプレイを発表し、⑤のロールプレイングにつなげます。
- ⑥ロールプレイング・・・上記④の流れから接客対応の学習として、チームで販売風景のロールプレイングをします。
- ⑦その他①・・・授業カリキュラムをコンテスト式にして、モチベーションアップ・協業・競争力を養います。
- ⑦その他②・・・知識・技術以外の側面的な部分『日本のおもてなし』の心を”接客かるた”作成で表現力を養います

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
- ①実習や実技に対して個別または全体に向けてコメントをします。
- ②提出物個々の作品にコメントを、最後に総評をコメントします。
- ③コンテストの評価にコメントを、優秀な個人・チームに表彰状を贈ります。

成績評価

注意事項等

- ①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。
- ②規定以上の出席であっても、テストや実技を欠席及び、提出物(課題レポート、アート作品)が未提出の場合「-」(評価しない)となる可能性があります。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
①ラーニング部門 30%	: 毎回授業内で実施する小テスト、課題レポート、課題接客かたるた、接客用語100 ※ (すべてを100点満点で評価)
②プラクティカル部門 30%	: ①課題アート作品：ラッピング、POP、ブライスカード、ネームプレート ②実習：ショップディスプレイ、接客ロールプレイング ※ (すべてを100点満点で評価)
③定期試験 30%	: 100点満点で評価
④授業態度 10%	: ④授業態度（マナー、授業への取り組み方、欠席、遅刻、提出期限etc）を成績評価の方法①②③に加味し、総合的に成績評価をします。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
岡坂 寿人	・ リテールマーケティング（販売士）3級サブノート	・ イーイノベーション	・ 2016年

参考文献等

販売士ハンドブック（基礎編）販売士検定試験3級対応/株式会社キャリアック
販売士試験の問題集は授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

- ①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。
②リテールマーケティング（販売士）受験をする学生は、「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： (金曜日) 授業終了後
場所： 授業履修教室
備考・注意事項： 授業内容に関して・・・（金曜日）授業終了後、学内にて時間の許す限り対応。
受験等に関して・・・資料&模擬問題の提供、質疑応答は授業日と受験対策補講日に全面的に対応。

授業計画

回	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とバーチャルショップ開店への導入 オリエンテーション『バーチャルショップ本日開店!』 チーム編成・ショップ決定..etc バーチャルショップのチーム編成、ショッププロフィール、ネームプレートの作成。	チームで素敵なショップづくりができるよう、ワクワク楽しみながら取り組むこと。 4時間
第2回	テキストプログラム①（小売業の役割） テキストプログラム：小売業の種類（小売業の役割） 小売業が社会で果している様々な役割を学習。	業界用語や専門用語の理解を深めるため、テキストを一読しておくこと。 4時間
第3回	テキストプログラム②（形態別小売業の種類） テキストプログラム：小売業の種類（形態別小売業の種類） 小売業の構造と変化、種類や特徴、現状と課題などを実例をあげて学習。	実際に様々な店舗で買い物をしてみて、その特徴を研究する。 4時間
第4回	テキストプログラム③（商品知識） テキストプログラム：マーチャンダイジング（商品の基本・マーチャンダイジングの基本） 商品の品質やデザイン、商品計画（マーチャンダイジングサイクル）を学習。	ヒット商品、流行商品、巷の商品ヒットランキングなども調べてみる。 4時間
第5回	テキストプログラム④（仕入・在庫・販売管理） テキストプログラム：マーチャンダイジング（仕入管理、在庫管理、販売管理） 商品の（仕入・在庫・販売）管理、データの一元管理（IT化）を学習。	ネットショップや店舗で買い物した場合、品ぞろえや価格等をチェックしてみる。 4時間
第6回	テキストプログラム⑤（店舗運営） テキストプログラム：ストアオペレーション（小売業の1日の業務フローと店舗運営、包装技術） 開店準備～販売～閉店準備までの店舗の業務内容と流れ、商品包装を学習。	様々な店舗の包装紙やショッピングバッグなどのデザイン・カラーをチェックしてみる。 4時間
第7回	テキストプログラム⑥（ディスプレイ、作業割り当て） テキストプログラム：ストアオペレーション（ディスプレイ、作業割り当て） ディスプレイの基本と様々なパターン、ワークスケジューリングについて学習。	街で見かけるショーウィンドウのディスプレイや、店内ディスプレイなどをよくウォッチングしておく。 4時間
第8回	テキストプログラム⑦（顧客満足、商圏・出店） テキストプログラム：マーケティング（顧客満足、商圏・出店） 顧客に満足してもらえるプログラムや競争を意識した商圏や出店を学習。	お客様に満足してもらうには、何をどうしたらいいのか（CS）を徹底研究する。 4時間
第9回	テキストプログラム⑧（売場づくり）	照明や色彩によって、店舗イメージや売場がどのように変わるのかをチェックする。 4時間

	テキストプログラム：マーケティング（リージョナルプロモーション、売場づくり） お客様に興味や感動をもたらし、喜ばれ・楽しんでもらえる販売促進や売場づくりを学習。		
第10回	テキストプログラム⑨（販売員の役割・法令知識） テキストプログラム：販売・経営管理（販売員の役割・法令知識） 販売員の役割、基本的な接客マナー、小売業に関連のある法令知識を学習。	お客様が一番心地良く感じる、笑顔と挨拶ができるように練習する。	4時間
第11回	テキストプログラム⑩（店舗管理） テキストプログラム：販売・経営管理（計数管理・店舗管理） 小売店経営に必要な損益計算、店舗管理（万引き・衛生）等を学習。	万引きについての防止策や、セキュリティシステムを研究する。	4時間
第12回	テキストプログラム⑪（計数管理） 店舗経営には必須の計数管理（原価計算、損益計算）を演習。 販売士の本試験では、マーチャンダイジング&販売・経営管理で出題。	販売・経営には必須の計数管理がスムーズにできるよう、計算方法やでんたくそうさに慣れておく。	4時間
第13回	プラクティカルプログラム②アート実習（POP・ショップ看板etc） プラクティカルプログラム：POPアート実習（POP、プライスカード、看板etc） ロールプレイングに向けて、店舗の看板、POP、プライスカード、等の作成。	街で見かけるポスター、POP、ディスプレイ、ネット、雑誌等をよく観察して実習に活かす。	4時間
第14回	プラクティカルプログラム②（ディスプレイ、ロールプレイング） プラクティカルプログラム：バーチャルショップ本日開店！（各チームロールプレイング） 販売論の総仕上げ、各チームのショップディスプレイ&ロールプレイングの発表。	接客対応で大切なポイントをチェックし、ロールプレイングに反映させる。	4時間
第15回	販売論のまとめ、接客かるた作成、コンテスト成績発表 販売論で学んだことの重要ポイントを科目ごとに整理し確認。 おもてなしの心を表現する『接客かるた』を作成。 最後に販売論コンテスト成績発表並びに表彰式を実施。	本試験に向け科目ごとに総復習をする。販売員や店舗スタッフを想定しておもてなしの心を表現する。	4時間

321

授業科目名	ラッピング演習 I				
担当教員名	草尾賀子				
学年・コース等	1	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	該当する				
実務経験の概要	各種イベントにおいてラッピングセミナー講師（全15回）				

開放科目の指示「不可」

授業概要

人は昔から贈り物をする習慣がある。贈り物は人と人のコミュニケーションをよくするものであり、心を結びつける役割がある。その贈り物に付加価値をつけ、演出を行うラッピングについて学ぶ。本授業では、ラッピングに関する決まりごとやラッピング方法の基礎的知識を学び、包装紙などを用いた箱やクリアケース、ビンなどを包む基本的なラッピング技術とリボンのかけ方、アレンジの技術を習得する。希望者はラッピング協会のラッピングコーディネーターの資格取得をめざす。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	贈り物の基礎知識とラッピングの基本技術	贈り物の種類や決まり事を理解し、基本的なラッピングをすることができる。
2．DP2.専門的知識・技能、職業理解	贈り物に合わせたラッピングとアレンジ技術	贈り物の形体にあわせたラッピング用品の選択とラッピングのアレンジができる。
汎用的な力		
1．DP6.行動・実践		ラッピングに関する決まり事を理解し、正しいラッピングができる。
2．DP7.完遂		決められたルールに沿って贈り物にふさわしいラッピングを完成させることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

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**

- | | | |
|---------------|-----|---|
| 1. 授業への取り組み状況 | 30% | : 積極的に学習しようとしているかどうかと授業態度により総合的に評価する。 |
| 2. 授業内課題 | 45% | : 各回の課題の正確さ、完成度を独自のルーブリックを基に5段階で評価する。 |
| 3. 試験（期末レポート） | 25% | : 贈り物の種類とそのラッピングの決まりごとについての期末レポートの提出を求める。 |

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

ラッピング・マニュアル/ラッピング協会/食品研究社
ラッピング・エレガンス/ラッピング協会/食品研究社

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： 金曜4限
場所： フードコーディネーター研究室

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間でも研究室に在室の場合は対応する。
不在の場合は、メールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp
メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

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	贈り物の概論 ・贈り物の種類 ・贈り物の歴史 ・贈り物の役割 ・贈り物の決まりごと ・袋を使ったラッピング	贈り物の課題プリントをする。 1時間
第2回	合わせ包みの基本 ・課題プリントの解答と解説 ・箱に合わせた合わせ包みの方法を習得する。	合わせ包みの包み方を復習をする。 1時間
第3回	合わせ包みの応用 ・箱に合わせた包装紙のカットの仕方を習得する。 ・合わせ包みとその応用の包み方	合わせ包み用の包装紙のカットの仕方を復習する。 1時間
第4回	ふろしき包み ・箱に合わせた包装紙のカットの仕方 ・ふろしき包みの包み方	ふろしき包みの包み方を復習する。 1時間
第5回	斜め包み 斜め包みの包み方を習得する。	斜め包みの包み方を復習する。 1時間
第6回	斜め包みと表裏のないリボンのかけ方・結び方 ・斜め包みと箱に合わせた斜め包みの包装紙のカットの方法を習得する。 ・表裏のないリボンのかけ方・結び方（一文字かけ、V字かけ、斜めかけ、十字かけ）を習得する。	表裏のないリボンのかけ方を復習する。 1時間
第7回	斜め包みと表裏のあるリボンのかけ方・結び方 ・斜め包みの完成度を上げる。 ・表裏のあるリボンのかけ方・結び方（一文字かけ、V字かけ、斜めかけ、十字かけ）を習得する。	表裏のあるリボンのかけ方を復習する。確認テストに備えて練習する。 1時間
第8回	合わせ包みの確認テストとリボン結びのアレンジ方法 ・合わせ包みの確認テスト ・リボンアレンジの仕方 （ダブルリボン、カーリングリボン、ウェーブボウ）	リボンアレンジの練習をする。 1時間
第9回	ピローBOXの包み方 ・ピローBOXの包み方を習得する。 ・リボンローズの作り方を習得する。	リボンローズの作り方を復習する。 1時間
第10回	円柱の包み方 ・円柱に合わせた包装紙のカットの仕方を習得する。 ・円柱の包み方を習得する。	円柱に合わせた包装紙のカットの仕方と包み方を復習する。 1時間
第11回	クリスマス用ラッピング クリスマス用のラッピング方法を習得する。	クリスマス用のラッピング方法を復習する。 1時間
第12回	和の儀礼の包みの基礎 ・折形についての基礎知識を身につける。 ・簡単な折形の折り方を習得する。	折形の知識と授業で修得した折り方を復習する。 1時間
第13回	和の儀礼の包みの応用 ・箸袋の作り方を習得する。 ・和のランチョンマットの作り方を習得する。	箸袋の作り方を復習する。第14回授業での作品の案を考えておく。 1時間
第14回	ラッピングアレンジ これまで学んだラッピングを応用して自分のオリジナルラッピングを行い、相互に評価する。	斜め包みとリボンのかけ方の復習をする。 1時間
第15回	ラッピングアレンジと復習 ・これまで学んだラッピングの応用として、オリジナルラッピングを行い、相互に評価する。 ・斜め包みの復習 ・リボンのかけ方の復習 ・学期末レポートの課題発表とその説明	今期学んだことを総復習する。学期末レポートに取り組む。 1時間

授業科目名	食物学演習				
担当教員名	草尾賀子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	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

前期は栄養価計算ソフトを用いて自らの理想的な食事とはどのようなものかを知り、健康を維持するための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。各自の食事内容の調査と分析を行ない、自らの食生活を反省、検討、改善して栄養バランスの取れた食事メニューを作成する。後期は栄養価計算ソフトを用い、フードコーディネーターとして栄養バランスのとれた食事メニューの提案とさまざまな業種や業態に応じたメニュー提案ができ、それをプレゼンテーションできる能力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	正しい食生活のための専門知識	自らの食生活を振り返り、健康的な食事とはどのようなものかを理解することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食ビジネス業界における食の企画力	さまざまな業種・業態に応じた栄養バランスのとれた食事メニューの提案ができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自己の食生活を振り返り、課題を見出すことができる。
2．DP5. 計画・立案力		栄養バランスのとれた健康的な食事メニューの作成ができる。
3．DP6. 行動・実践		自己の食生活の改善を行い、栄養バランスのとれた健康的な食事メニューの提案ができる。
4．DP7. 完遂		指定の形式にそった資料を完成させることができる。

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)
- ・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

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準	
1. 試験(課題提出)	40%	: 各回の授業内容を踏まえた内容、企画かどうかを独自のルーブリックをもとに5段階で評価する。
2. 課題発表	30%	: 発表資料の正確さ、データ整理の正確さ、オリジナリティ、わかりやすさなどを独自のルーブリックをもとに5段階で評価する。
3. 授業への取り組み状況	30%	: 積極的に学習しようとしているか、受講態度を独自のルーブリックを基に判断する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

吉田企世子他／あたらしい栄養学／高橋書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は半期1単位、通年で2単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜4限
場所：	フードコーディネーター研究室
備考・注意事項：	オフィスアワー以外の時間でも研究室に在室の場合は対応する。 不在の場合、メールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp メール送信する場合、件名に「学籍番号・名前」を明記すること。

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	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。 ・研究倫理教育を実施する。	2日の食事内容を記録する。 1時間
第2回	食事内容の書き出しと食生活の課題 自らの食事内容を詳細に書き出し、食生活の課題を見出す。	不足していた食品群の食品を調理して食べる。 1時間
第3回	推定エネルギー必要量の算出 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。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第4回	栄養価計算ソフトの使い方を学ぶ パソコンの栄養価計算ソフトの使用方法を学ぶ。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第5回	栄養価計算ソフトの使い方に慣れる 栄養価計算ソフトを用いて実習メニューを栄養価計算する	授業内課題を完成させておく。 1時間
第6回	栄養価計算ソフトを活用して朝食メニューを考える ・朝食の重要性を理解する。 ・栄養価計算ソフトを使用し、指定した条件で朝食メニューを考える。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第7回	栄養価計算ソフトを活用して昼食メニューを考える 栄養価計算ソフトを使用し、指定した条件で昼食メニューを考える。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第8回	栄養価計算ソフトを活用して夕食メニューを考える 栄養価計算ソフトを使用し、指定した条件で夕食メニューを考える。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第9回	栄養価計算したメニューを活用して資料を作成する 栄養価計算を資料としてきれいに印刷して資料を作成する。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第10回	理想メニューの作成 これまでの授業をふまえて、自分にとって理想的なメニューを考える。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第11回	理想メニューの検討と改善や考察 これまでの授業をふまえて、自分にとって理想的なメニューを考える。 栄養価計算ソフトを用いて、考えた理想メニューの検討を行う。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第12回	理想メニューの検討と改善や考察 栄養価計算ソフトを用いて、理想メニューを改善する。 改善した理想メニューについて、食材や栄養成分などの特性を調べる。	授業内課題を完成させておく。 1時間
第13回	プレゼンテーションのための準備 理想メニューをプレゼンテーションするための資料を作成する。	プレゼンのための資料を完成させておく。 1時間
第14回	プレゼンテーション（前半） 作製した資料をもとに理想メニューのプレゼンテーションを行う。 プレゼンテーションを相互評価する。	食に関する課題プリントをしておく。 1時間
第15回	プレゼンテーション（後半） 作製した資料をもとに理想メニューのプレゼンテーションを行う。 プレゼンテーションを相互評価する。 食に関する課題プリントの解答と解説	第1～第15回の授業内容を復習し、すべての課題を見直して定期試験期間中にLドライブ内指定フォルダに提出する。 1時間

授業科目名	栄養学Ⅲ				
担当教員名	丸山紗季				
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	専門学校において「食生活と健康」を担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人は誕生してから、乳児期、幼児期、学齢期、思春期を経て青年期、成人期、高齢期に至り一生を終える。それぞれのライフステージは全く異なる身体特性と栄養特性をもち、それぞれのライフステージが健全であってこそ、次のライフステージにおける心身の健康な発育が促されていく。本授業では、各ライフステージにおける人体の構造や機能の変化、栄養状態の変化などを理解し、対象者の身体機能に応じた栄養管理の基本を学びそれぞれに対応したメニューや献立の構成を考える。

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. DP5. 計画・立案力

具体的内容：

ライフステージごとの心身の変化と必要な栄養素の知識を身に付ける。

目標：

様々な年齢、性別の人々に対し、適切な栄養素量を考えることができる。

各年齢、性別に適した食事を提案することができる。

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)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

各回の復習テスト

20%

定期試験

40%

授業態度

30%

課題レポート

10%

評価の基準

：各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。

：栄養学Ⅲで学んだ内容の本試験を行う。

：授業内での積極性及び取組状況で評価する。

：授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者

上山恵子他

タイトル

・健康・栄養系教科書シリーズ6 応用栄養学

出版社

・化学同人

出版年

・2015年

参考文献等

「七訂食品成分表 2017」／香川明夫／女子栄養大学出版部
イラスト栄養学総論／城田知子／東京教学社

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

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：saki_maruyama22@yahoo.co.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見込まれる時間
第1回	母性栄養・妊娠授乳期の特性 妊娠の成立から出産・授乳までの母性と胎児の変化と成長について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。妊娠期の女性の身体の変化についてと、どのような栄養素が必要になるかをまとめる。 4時間
第2回	母性栄養・妊娠授乳期の栄養 妊娠・授乳期の栄養の特徴や食事のポイント、栄養ケアについて学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。授乳のポイントについてまとめる。 4時間
第3回	母性栄養・妊娠授乳期の食生活、病態と対処方法 妊娠期に起こりやすい病態とその対処方法や食事法について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。妊娠期に気をつけるべき病気とその特徴、予防法を調べてまとめる。 4時間
第4回	新生児期・乳児期の特性 0歳から1歳までの乳児期の特性について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。新生児期・乳児期の特性をまとめる。 4時間
第5回	新生児期・乳児期の栄養と食生活 乳児期の栄養、母乳・人工乳と離乳食などを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。母乳と乳児用調整粉乳の成分の違いと、乳児の成長の違いをまとめる。 4時間
第6回	幼児期の特性 2歳から6歳までの幼児期の特性について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。幼児期の成長についてまとめる。 4時間
第7回	幼児期の栄養と食生活 幼児期の栄養について、おやつなどの食事のとり方、栄養管理・食習慣・食育などを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。幼児期のおやつに適切なものとその理由を調べてまとめる。 4時間
第8回	学童期の特性・栄養・食生活 学童期の特性・食生活・栄養について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。学童期に必要な栄養素をまとめる。 4時間
第9回	思春期の特性 思春期の特性や栄養について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。思春期とは何か、どのような身体の変化があるかをまとめ、必要となる栄養素を書く。 4時間
第10回	やせの危険性について 思春期の時期にみられる神経性食欲不振症と過食症について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。やせの危険性についてまとめる。 4時間
第11回	成人期の特性・栄養・食生活 成人期の栄養について生活習慣病・メタボリックシンドロームなどの予防を中心に学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。生活習慣病・メタボリックシンドロームとは何かについて学び、栄養面からの予防方法についてまとめる。 4時間
第12回	更年期の特性 更年期とはなにかと、食生活のポイントを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。更年期の症状についてまとめる。 4時間
第13回	高齢期の特性と病態 65歳以上の高齢期の特性と病態について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。高齢期の病態の栄養面からの予防方法をまとめる。 4時間
第14回	高齢期の特性・栄養・食生活 加齢・老化に伴う栄養や食事・生活の注意点を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。高齢期の食生活の注意点をまとめる。 4時間
第15回	栄養学Ⅲのまとめ 全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。	定期試験に向けて配布プリントとテキストを復習する。 4時間

授業科目名	食品加工学				
担当教員名	玉田真紀				
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	専門学校において関連科目を担当（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では私たちの食生活に欠かすことのできないさまざまな食品や加工食品について、前半は食品はどのような原因で変質するのか、それを防ぐためにどのような工夫が行われているかという食品加工に関する基本知識を習得する。次に、後半では、グループ単位で身近な加工食品を取り上げ、その食品がどのような加工技術を利用して、作られたものであるかを実際に文献、参考書等で調べ、その結果をレポートにまとめて発表する。そして、みんなでそれぞれの加工食品の特色とその活用法について考える。

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：

食品加工についての専門的知識を学ぶ。
これまでに学んだ食品学、衛生学などをもとに加工食品についての知識を向上させる。

目標：

食品加工の知識を習得し、将来実際に生かすことができることを目標とする。

汎用的な力

- 1 . DP9. 役割理解・連携行動

グループで、資料作成などを行う。自分たちで役割を決め、協力して発表す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)
- ・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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内課題	40%	： 授業内の課題及び発表用資料作成の完成度で評価する。
定期試験	40%	： 定期試験期間中に試験を行い、評価する。
受講状況、授業中マナー	20%	： 授業内での積極性、並びに取り組み状況で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
森孝夫	・ 食品加工学実験書	・ 化学同人	・ 年

参考文献等

レクチャー食品加工学／黒川守浩／建帛社
改訂 原色食品加工工程図鑑／井上四郎他／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： 授業時間の前後
場所： 授業教室

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	オリエンテーションおよび加工食品について 授業の進め方について、グループ分け、グループでの役割分担加工食品に関するグループ討議	グループ内での役割分担についてをまとめて提出。	4時間
第2回	食品の変質原因と制御について (1) - 変質原因 - どんな変質原因があるのか、例を挙げて説明する。	食品の変質についてまとめる。	4時間
第3回	食品の変質原因と制御について (2) - 変質の制御 - どうすれば変質せずに済むのかを考える。	変質予防についての理解を深める。	4時間
第4回	加工食品の事例 (1) - 冷凍食品 - 冷凍食品の加工技術の特徴と品質表示 具体的な事例を挙げながら、加工技術を説明する。	身近な冷凍食品について調べる。	4時間
第5回	加工食品の事例 (2) - 日本酒 - 日本酒の加工技術の特徴と品質表示 日本酒の種類、製法について	日本酒の種類についてまとめる。	4時間
第6回	中間振り返りテストとこれまでの授業内容のまとめ 第1～5回のまとめ、中間振り返りテストとその解説	振り返りテストの振り返り	4時間
第7回	課題の発表 (1) 課題：マヨネーズ グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第8回	課題の発表 (2) 課題：ハム、ソーセージ グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第9回	課題の発表 (3) 課題：発酵乳 グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第10回	課題の発表 (4) 課題：チーズ グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第11回	課題の発表 (5) 課題：お茶類 (ウーロン茶、緑茶) グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第12回	課題の発表 (6) 課題：発酵食品 (ビール、ワイン) グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第13回	課題の発表 (7) 課題：発酵食品 (味噌、しょうゆ) グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第14回	課題の発表 (8) 課題：かまぼこ グループごとに発表、討議	発表グループは反省点、それ以外の人は発表についてよかった点をまとめる。	4時間
第15回	食品加工学のまとめ 食品加工ので学んだことの重要ポイントを整理し、確認する。	本試験に向けて内容の総復習をする。	4時間

322

授業科目名	食文化概論				
担当教員名	山田久枝				
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

食のコーディネートのためには様々な食の知識が必要である。その中の一つである食文化とは人間が築いてきた食に関する技術的、精神的な成果である。多様な食文化が形成されてきた社会的背景を踏まえながら料理面と食事行動面の両面から食文化について学び、更に他地域の食文化との比較により文化相対的な見方を養い、異なる食文化に対する寛容で受容的な態度を培う事が大切である。また今日の国際化時代における食と食文化の共通化、世界化現象を認識すると共に、各人が主体的に自らの食文化を創造していく為の資質を養う事を目標とする。

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 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解</p> <p>汎用的な力</p> <p>1 . DP9. 役割理解・連携行動</p> <p>2 . DP9. 役割理解・連携行動</p>	<p>具体的内容：</p> <p>フードコーディネートの専門知識</p> <p>職業理解</p>	<p>目標：</p> <p>食空間の演出、メニュープランニング、食文化についての知識を身につけることができる。</p> <p>食と文化、日本や世界の食文化の知識を把握することができる。</p> <p>フードコーディネーターにおいて必要不可欠な日本及び世界の食文化の知識や、文化相対主義的な態度を習得し、自らの食文化を創造していくことができる。</p> <p>文化的素養を身につけ、食文化の文化的側面を理解することができる。</p> <p>食文化に関わる他領域の人々との関係性の中で、自らの役割を理解することができる。</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)
- ・ 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)

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3分の2以上出席の場合のみ成績評価の対象となる。
30分以上の遅刻及び30分以上前からの早退は欠席とみなす。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
学期末試験	30% : 定期試験期間中に学期末試験を実施する。
授業外課題レポート	40% : 授業期間中にシラバス記載の課題レポートを提出する。期日厳守・課題レポート2回提出。A4レポート用紙2枚・手書き。参考文献を必ず記載。Webの参考論文だけのものは評価しない。ルーブリックに基づいて評価を行う
授業態度	30% : 授業内での積極性及び取り組み状況 ルーブリックに基づいて評価を行う。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードコーディネーター協会編	新版フードコーディネーター教本	柴田書店	年

参考文献等

食文化入門／石毛直道・鄭 大聲編／講談社サイエンティフィック
 日本食物史／樋口清之／柴田書店
 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。
 「授業外学習課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外でもメールにて質問等を受け付けます。メールには必ず氏名を明記して下さい。アドレスは授業内で告知いたします。

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	食の文化・歴史・風土の概説 ・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11～13ページを読み復習 4時間
第2回	日本の食文化史1（原始・古代） ・縄文・弥生時代の食文化を学ぶ。 ・古墳・飛鳥・奈良時代の食文化を学ぶ。 ・平安時代の食文化を学ぶ。	教科書13～14ページを読み復習 4時間
第3回	日本料理の歴史2（中世） ・鎌倉時代の食文化を学ぶ。 ・室町時代の食文化を学ぶ。 ・安土桃山時代の食文化を学ぶ。	・教科書14～15ページを読み復習 4時間
第4回	日本料理の歴史3（近世・近代・現代） ・江戸時代の食文化を学ぶ。 ・明治・大正・昭和時代の食文化を学ぶ。 ・現代（第二次世界大戦以降）の食文化を学ぶ。 ・第1回課題レポート「食の歴史について」の告知	教科書15～16ページを読み復習・第1回課題レポートについて学習 4時間
第5回	現代の食環境 ・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16ページを読み復習・第1回課題レポートについて学習 4時間
第6回	日本料理の種類 ・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16～18ページを読み復習・第1回課題レポートについて学習 4時間
第7回	日本料理の献立を立てる際の注意点・行事食 ・日本の食生活の特徴を理解する。 ・食文化の地域性を知る。 ・行事食・伝統料理を学ぶ。 ・第1回課題レポート「食の歴史について」の提出	・教科書18～22ページを読み復習 4時間
第8回	日本の郷土料理 ・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。 ・第2回課題レポート「自分の生まれ育った地域の郷土料理（発生源・歴史も含む）について」の告知	・教科書22～24ページを読み復習・第2回課題レポートについて学習 4時間
第9回	和菓子の歴史 ・和菓子の歴史、特徴を知る。 ・年中行事と和菓子を理解する。	教科書24～26ページを読み復習・第2回課題レポートについて学習 4時間
第10回	中国料理の歴史・種類・特徴・献立 ・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26～31ページを読み復習・第2回課題レポートについて学習 4時間
第11回	西洋料理の歴史・日本における西洋料理 ・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。 ・第2回課題レポート「自分の生まれ育った地域の郷土料理（発生源・歴史も含む）について」の提出	・教科書32～39ページを読み復習 4時間
第12回	洋菓子の歴史・デザート・パンの歴史 ・洋菓子の歴史を学ぶ。 ・デザート・パンの歴史を学ぶ。	・教科書39～45ページを読み復習 4時間
第13回	その他の国の料理 ・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45～47ページを読み復習 4時間
第14回	その他の国の料理（エスニック各国） ・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47～48ページを読み復習 4時間

第15回	学習内容の総括と確認 ・縄文、弥生時代から現代に到る食文化の歴史を再度通観し、その概要を確認する。 ・中国、西洋やエスニックなど外国の食文化の特徴について確認する。 ・和菓子、洋菓子、パンの歴史を確認する。	・テストの最終準備	4時間
------	---	-----------	-----

授業科目名	テーブルコーディネート実習 I				
担当教員名	草尾賀子				
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	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部運営委員（全15回） 				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人が食事をより美味しく、楽しくするための快適な食空間を演出するためのテーブルコーディネートの方法を習得する。はじめに「フードコーディネート論」や「テーブルコーディネート実習Ⅱ」で学んだ基本的なセッティングのルールやテーブルウェアの知識等を復習し、実習を通して次第に自分の感性や個性を生かしたテーブルコーディネートを企画、演出できるようになること、さらには食卓を含めた食空間までコーディネートできるようになることを目標とする。最終授業日に卒業作品展を開催し、テーブルコーディネート作品を展示発表する。

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	食空間をコーディネートするための理論と方法を学び、さまざまな状況のコーディネート技能を身につける。	食空間コーディネートの重要性を理解し、状況に応じたコーディネートができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	食空間コーディネートの企画・実践力	個性や感性を活かした食空間コーディネートができる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		状況に応じた食空間コーディネートの企画ができる。
2．DP6. 行動・実践		効果的な食空間コーディネートのための分析や情報収集ができる。
3．DP7. 完遂		自らが企画した食空間コーディネートを完成させることができる。
4．DP8. 意思疎通		コーディネートに関する自分の意図や主張を伝えることができる。
5．DP9. 役割理解・連携行動		自分の個性を活かして他者と協力して食空間をコーディネートする能力を養うことができる。

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）

- ・実験、実技、実習
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・発表（スピーチ、プレゼンテーションなど）

課題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

- | | | |
|---------------|-----|--|
| 1. 授業内課題 | 20% | : 授業内で制作するテーブルコーディネート作品の到達度を独自のルーブリックに基づいて5段階評価する。 |
| 2. 試験（卒業作品） | 40% | : 卒業作品展で制作するテーブルコーディネート作品の到達度を独自のルーブリックに基づいて5段階評価する。 |
| 3. 課題レポート | 10% | : 作品制作のための調べ学習などの課題の完成度を独自のルーブリックに基づいて5段階評価する。 |
| 4. 授業への取り組み状況 | 30% | : 各回授業への積極的参加や授業態度を独自のルーブリックを基に総合的に判断する。 |

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

三訂フードコーディネーター論／日本フードスペシャリスト協会編／建帛社
 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
 TALK食空間コーディネーターテキスト3級／食空間コーディネーター協会／優しい食卓

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： 金曜4限

場所： フードコーディネーター研究室

備考・注意事項： オフィスアワー以外でも研究室に在室の場合は対応する。
 不在の場合はメールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp
 メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

授業計画		授業外学修課題にかかると目安の時間
第1回	テーブルコーディネートとは <ul style="list-style-type: none"> 授業の方針と学習方法を知る。 テーブルコーディネートとは何かを理解する。 卒業作品展について概要説明とテーマ決定 	卒業作品展のテーマについて調査して提出する。 1時間
第2回	デザート盛りつけとテーブルコーディネート <ul style="list-style-type: none"> パンナコッタの盛りつけをする。 パンナコッタを引き立たせるコーディネートを実施する。 	フードコーディネーター教本、食空間コーディネーター3級テキストのアフタヌーンティーの項目を熟読しておく。 1時間
第3回	アフタヌーンティーテーブル <ul style="list-style-type: none"> フィンガーサンド、スコーン、焼き菓子の実習 3段ケーキスタンドを用い、アフタヌーンティーテーブルを作成する。 	ハロウィーンについて歴史や文化的背景を復習しておく。 1時間
第4回	ハロウィーンテーブル <ul style="list-style-type: none"> ハロウィーンテーブルのプランニングをする。 ハロウィーンテーブルのコーディネートの実施する。 	コンテストのテーマを基にコーディネート案を考える。 1時間
第5回	テーブルコーディネートコンテスト応募作品の制作 <ul style="list-style-type: none"> 学外コンテストに応募するテーブルコーディネート作品を企画する。 	作品のコンセプトをまとめて応募用紙に記入しておく。 1時間
第6回	卒業作品展のテーブルコーディネートの企画 卒業作品展のテーマに沿ったテーブルコーディネートの企画をする。	作品の企画を完成させておく。 1時間
第7回	ブライダル・ビュッフェテーブル <ul style="list-style-type: none"> ブライダルやビュッフェのテーブルの基礎的知識を学ぶ。 ブライダルビュッフェテーブルを作成する。 	ブライダルとビュッフェについて学んだことを復習する。 1時間
第8回	卒業作品展のテーブルコーディネート作品のメニュー決定と展示料理の材料発注 <ul style="list-style-type: none"> テーブルコーディネート作品のメニューを考える。 展示料理を決定し、材料発注表を記入する。 	材料発注表を完成させる。第9回学外授業で購入するリストを完成させておく。 1時間
第9回	学外授業 道具屋筋商店街にて卒業作品展の食器他を研究、購入する。	卒業作品展の展示料理の盛り付けを考え、スケッチしておく。 1時間
第10回	クリスマステーブルとクリスマスケーキの企画 <ul style="list-style-type: none"> クリスマスのテーブルコーディネートの復習 クリスマステーブルとオリジナルクリスマスケーキの企画 オリジナルクリスマスケーキの材料発注 	第11回のクリスマステーブルのコーディネートを企画しておく。 1時間
第11回	クリスマステーブルとクリスマスケーキの制作 <ul style="list-style-type: none"> オリジナルクリスマスケーキを作成する。 クリスマステーブルの作成を行う。 ケーキとコーディネートを総合的に評価して順位をつける。 	卒業作品展のテーブルコーディネートを案を考える。 1時間
第12回	卒業作品展の仮試作 <ul style="list-style-type: none"> 卒業作品展のテーブルコーディネートの仮試作をする。 テーブルウェアなどを決定する。 	仮試作で発見した課題を解決しておく。 1時間
第13回	卒業作品展の試作 <ul style="list-style-type: none"> 卒業作品展のテーブルコーディネート作品を試作する。 コーディネートの確認を行う。 	試作で発見した課題を解決しておく。 1時間
第14回	卒業作品展の最終試作 <ul style="list-style-type: none"> 卒業作品展のテーブルコーディネート作品を試作する。 最終確認を行う。 	試作で発見した課題を解決しておく。 1時間
第15回	テーブルコーディネート卒業作品展の設置と最終確認 テーブルコーディネート卒業作品展の設置および最終確認を行う。	2年間全授業で修得した知識ら能力を生かして作品を仕上げる。 1時間

授業科目名	状態別栄養学実習				
担当教員名	川原早苗				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	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：「可」

授業概要

健康な生活を送るためには適切な栄養の摂取が不可欠であるが、この授業では、人間の成長や老化にあわせた各ライフステージにおける栄養上の特性や身体的特徴的变化を学び、望ましい栄養摂取のための献立を実際に調理して、理解を深める。また、栄養が病気の発症や予防に大きく関与することから、治療食が重要な位置を占める疾患（食物アレルギー・貧血・肥満・骨粗鬆症・高血圧症・脂質異常症・糖尿病）を取り上げ、治療食を調理・試食することにより、その理解を深め、健康を維持することの大切さを考える。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

ライフステージ、疾患にあわせた食事の知識を身につける。
健康を維持するために必要なことを考える。

目標：

ライフステージ、疾患にあわせた食事の特徴を理解し、調理することができる。
自分自身や周りの人、社会全体の健康を維持するための方法について考えることができる。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP6. 行動・実践
3. DP8. 意思疎通

テーマごとの問題点を明確にすることができる。
実習の手順を理解し、協力して進めることができる。
班内で結果を共有し、意見を出し合い、考察することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

実習レポート

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%

定期試験

： 知識に関する筆記試験を行い、理解度を評価する。

40%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

食事療法シリーズ1～10／中村孝司他／医歯薬出版

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。
テーマにあわせて、実習した1日分の栄養価計算を課題とする。

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、フードコーディネーター研究室
 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の目安の時間
第1回	一般食（流動食・分粥食） お粥を中心とした消化のよい食事の段階について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第2回	妊娠・授乳期の食事 妊娠・授乳中の食事について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第3回	乳児期の食事 離乳食と調乳について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第4回	幼児期の食事 幼児期の食事について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第5回	学童期の食事 学童期の食事について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第6回	壮年期の食事 壮年期の健康を維持するための食事について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第7回	高齢期の食事 高齢期の食事について学習し、調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第8回	食物アレルギーの食事 食物アレルギーについて学習し、原因となりやすい食品を除去した食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第9回	肥満症の食事 肥満とメタボリックシンドロームについて学習し、摂取エネルギーの少ない食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第10回	糖尿病の食事 糖尿病について学習し、低エネルギー甘味料などを用いて摂取エネルギーの少ない食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第11回	鉄欠乏性貧血の食事 鉄欠乏性貧血について学習し、鉄分を多く摂取できる食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第12回	腎臓病の食事 腎臓病について学習し、塩分・たんぱく質の少ない食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第13回	高血圧症の食事 高血圧について学習し、塩分・摂取エネルギーの少ない食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第14回	脂質異常症の食事 脂質異常症について学習し、コレステロールが少なく、食物繊維が多い食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間
第15回	骨粗鬆症の食事 骨粗鬆症について学習し、カルシウムが多い食事を調理する。	実習レポートを作成する。 1時間

授業科目名	ラッピング演習Ⅱ				
担当教員名	草尾賀子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	各種イベントにおけるラッピングセミナー講師（全15回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

ラッピング演習Ⅰで学んだラッピングの基礎知識と技術を応用し、自分の個性やセンスを活かしたラッピング、特に食品の中でも贈り物としての頻度の高いお菓子をラッピングする技能を習得する。この授業は製菓実習Ⅰと連携し、製菓実習Ⅰの授業後に行うことで、実習したお菓子を実際にラッピングすることができる。そのため、お菓子を販売する際にラッピングする場合と似た状況でのラッピング演習が可能であり、お菓子を中心に贈り物に付加価値を付ける、ラッピングの実践的な知識と技能を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1.幅広い教養やスキル	和と洋のラッピングに関する知識と技術	ラッピングに関する決まり事を理解し、正確に包むことができる。
2．DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	用途に応じたラッピングを考えて贈り物として成立させる知識と技能	実習で作製したお菓子をラッピングして付加価値をつけることができる。
汎用的な力		
1．DP6.行動・実践		ラッピングに関する決まりごとを理解し、正しいラッピングができる。
2．DP7.完遂		決められたルールに沿って、贈り物にふさわしいオリジナル性のあるラッピングを考えて完成させることができる。
3．DP10.忠恕の心		贈る相手の気持ちを考えたラッピングをすることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業への取り組み状況	30%	： 積極的に学習しようとしているかどうかと授業態度により総合的に評価する。
授業内課題	30%	： 各回の課題の正確さ、完成度を独自のルーブリックにより5段階で評価する。
確認テスト	10%	： ラッピングの決まりごとなどのテストを実施する。
試験（課題提出）	30%	： 学修した知識や技能を活かした課題の提出を求め、独自のルーブリックにより5段階で評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

ラッピング・マニュアル/ラッピング協会/食品研究社
ラッピング・エレガンス/ラッピング協会/食品研究社

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： 月曜4限
 場所： フードコーディネーター研究室
 備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間でも研究室に在室の場合は対応する。
 不在の場合はメールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp
 メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安時間
第1回	ラッピング基礎技術の復習 <ul style="list-style-type: none"> ・合わせ包みと斜め包みの包み方を復習する。 ・リボンのかけ方の復習をする。 ・贈り物に関する決まり事を学ぶ。 	贈り物に関する決まり事を復習する。 1時間
第2回	焼き菓子のラッピング (パン・ド・ジェース) <ul style="list-style-type: none"> ・パン・ド・ジェースをギフト用にラッピングする。 ・贈り物に関する決まり事ごとの確認テスト ・レタリングの基礎練習 	レタリングを復習する。 1時間
第3回	洋生菓子のラッピング (モンブラン) <ul style="list-style-type: none"> ・モンブランをギフト用にラッピングする。 ・レタリングの練習 	レタリングを復習する。 1時間
第4回	洋生菓子のラッピング (チーズケーキ) <ul style="list-style-type: none"> ・ブルーベリー・チーズケーキをギフト用にラッピングする。 ・レタリングの応用 	レタリング課題を完成させておく。 1時間
第5回	洋生菓子のラッピング (ムース) <ul style="list-style-type: none"> ・フランボワーズのムースをギフト用にラッピングする。 ・欧米各国の行事とその菓子について学ぶ。 	欧米各国の行事と菓子の課題プリントをする 1時間
第6回	洋生菓子のラッピング (シュークリーム) <ul style="list-style-type: none"> ・シュークリームとエクレアをギフト用にラッピングする。 ・欧米各国の行事とその菓子についての確認テスト 	確認テストで間違ったところを復習する。 1時間
第7回	洋生菓子のラッピング (ミルクレープ) <ul style="list-style-type: none"> ・ミルクレープをギフト用にラッピングする。 ・季節のペーパークラフト 	季節の色についての課題を完成させる。 1時間
第8回	洋生菓子のラッピング (バイクドチーズケーキ) <ul style="list-style-type: none"> ・バイクドチーズケーキをギフト用にラッピングする。 ・季節のペーパークラフト 	季節のモチーフについての課題を完成させる。 1時間
第9回	焼き菓子のラッピング (アップルパイ) <ul style="list-style-type: none"> ・アップルパイをギフト用にラッピングする。 ・季節のペーパークラフト 	季節のペーパークラフトを完成させておく。 1時間
第10回	和菓子のラッピング (いちご大福) <ul style="list-style-type: none"> ・いちご大福をギフト用にラッピングする。 ・和の文様を学ぶ。 	和の文様について復習し、確認テストにそなえる。 1時間
第11回	和菓子のラッピング (どら焼き) <ul style="list-style-type: none"> ・どら焼きをギフト用にラッピングする。 ・和の文様の確認テスト ・日本の行事とお菓子 	日本の行事とお菓子について復習し、確認テストにそなえる。 1時間
第12回	和菓子のラッピング (着流し) <ul style="list-style-type: none"> ・着流しをギフト用にラッピングする。 ・日本の行事とお菓子の確認テスト 	風呂敷の歴史についての課題を完成させる。 1時間
第13回	和菓子のラッピング (栗饅頭・きんとん) <ul style="list-style-type: none"> ・栗饅頭、きんとんをギフト用にラッピングする。 ・風呂敷の包み方 	風呂敷の包み方を復習しておく。 1時間
第14回	和菓子のラッピング (練羊羹・きんつば) <ul style="list-style-type: none"> ・練り羊羹、きんつばをギフト用にラッピングする。 ・熨斗紙の基礎知識 	熨斗紙の基礎知識についての課題を完成させておく。 1時間
第15回	ラッピングアレンジと全授業のまとめ 修得したラッピングの知識と技能を応用してオリジナルなアレンジラッピングを行い、相互評価を実施する。 全授業のまとめを行う。 学期末課題についての説明	修得したラッピングの知識と技能を応用して期末課題に取り組む。 1時間

授業科目名	食品加工学実習				
担当教員名	川原早苗				
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	該当しない				
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

近年食生活は豊かになり、家庭で使われる食品もバラエティに富んでいる。しかし、かつては各家庭で作られていた味噌などの加工食品を自ら作ることは少なくなり、買ってくるのが当たり前になっている。この授業では、日本古来の伝統食・保存食・その他家庭で手作り可能な加工食品（味噌・梅干し・豆腐・ジャム・パンなど）を取り上げ、余分な添加物を使わないで、家庭で可能な方法で手作りする。その中で、保存食や加工食品がどのようにして作られているかの理論と方法を理解し、食生活のあり方について考える。

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	テーマごとの加工食品の成り立ちを理解する。 食生活の中の加工食品について考える。	各食品の製造原理や製造方法を理解して、加工することができる。 現在の食生活に加工食品がどのように利用されているか、どのように利用していきたいかを考えることができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見 2．DP6. 行動・実践 3．DP8. 意思疎通		テーマごとの問題点を明確にすることができる。 実習の手順を理解し、協力して進めることができる。 班内で結果を共有し、意見を出し合い、考察することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

授業態度

評価の基準

： 授業時間中だけでなく、前日準備や経過観察など授業時間外の活動への積極的な参加状態を考慮して評価する。

25%

試験（レポート）

： 5点×15
途中経過が記録されていれば2点
レポート内の課題ができていれば3点
結果と感想をまとめられれば4点
自分の意見を含めた考察ができていれば5点

75%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

つくってみよう加工食品／仲尾玲子他／学文社

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： 授業前後
 場所： 授業教室、フードコーディネーター研究室
 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見られる目安の時間
第1回	カッターチーズ ・ ベーグル カッターチーズとベーグルを作り、ベーグルサンドを作って試食する。	実習レポートを作成する。 1時間
第2回	味噌 大豆・米麹・塩を使って、白・赤2種類の味噌を仕込み、約3ヶ月かけて発酵させて仕上げる。出来上がりまで、週2回程度観察し、カビなどの処置をする。	実習レポートを作成する。 1時間
第3回	たけのこ ・ ふきの瓶詰め 旬の食材であるたけのこ・ふきのあく抜き、下処理をして、長期保存のため、瓶詰めを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第4回	いちごジャム ・ パンケーキ 旬のいちごからジャムを作り、長期保存のため、瓶詰めにする。	実習レポートを作成する。 1時間
第5回	トマトケチャップ ・ ピザ トマトペーストに調味料・香辛料を加えて煮詰め、トマトケチャップを作る。出来上がったトマトケチャップをソースにして、ピザを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第6回	豆腐 大豆・にがりを使って木綿豆腐を作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第7回	おからのケーキ 豆腐の時にできたおからを使って、ケーキ・クッキー・ナゲット・ビスコッティを作り、おからを利用することを考える。	実習レポートを作成する。 1時間
第8回	がんもどき 豆腐の加工食品として、がんもどきを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第9回	こしあん ・ 桜餅 ・ 生八つ橋 小豆を圧力鍋で煮て、つぶしてから水でさらしてこしあんを作る。出来上がったこしあんを使って桜餅を作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第10回	豚まん ひき肉のあんをイースト菌を使った生地で包み、蒸し上げて豚まんを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第11回	梅干し 塩分濃度の高い昔ながらの梅干しと、塩とはちみつで漬ける甘みのある梅干しの2種類を仕込み、約1ヶ月かけて漬けて仕上げる。	実習レポートを作成する。 1時間
第12回	手打ちうどん 小麦粉・塩・水を捏ねてうどんを作る。ねかせ・伸ばし・切り・茹での工程を経て手打ちうどんを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第13回	ソーセージ 配合を変えた3種類の材料を混合し、腸詰・茹での工程を経てソーセージを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第14回	メロンパン ・ ヨーグルト 市販のプレーンヨーグルトを種菌として、砂糖などの添加物を変化させて、牛乳を約4時間発酵させてヨーグルトを作る。パン生地は機械で捏ねるが、クッキー生地を作り、成型・発酵・焼成の工程を経てメロンパンを作る。	実習レポートを作成する。 1時間
第15回	梅干し土用干し ・ まとめ 前日から2日間かけて土用干しをして梅干しを仕上げ、完成した味噌とともに試食をする。	実習レポートを作成する。 1時間

授業科目名	製菓実習 I				
担当教員名	坂根正史				
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	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理学実習 I・II の授業において、料理に並行して学んだお菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)を、改めて専門的に反復実習(実践)を行うことによってしっかりと習得した上で、それらの基本なお菓子の調理技法を応用したお菓子、並びにそれらを組み合わせたワンランク上のお菓子の作成を行いながら、ケーキショップで販売されている基本なお菓子の作成ができるレベルの、製菓に関する知識・技能について学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

- 『製菓』に関する知識・技能
- 『製菓』に関する知識・技能の実践力

目標：

菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)に関する知識・技能を理解することができる。

菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)に関する知識・技能を実践することができる。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践

菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)に関する知識・技能を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)

- ・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。

成績評価の方法・評価の割合

授業内振り返りテスト[実技]

評価の基準

： 本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。

60%

受講状況

： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。

20%

試験(レポート)

： 各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

20%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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： 火曜1限

場所： フードコーディネーター研究室(本館3階)

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。
なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。
※メールアドレス sakane@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	<p>[1] - 1 洋菓子の基本</p> <p>1. 実施概要の説明 2. 洋菓子の基本の習得 3. [実施内容] “ジェノワーズ (スポンジ生地)” の作成方法を習得。 4. すべての調理作業を一人でやる “ワンセルフ実習” 形式にて実施。 5. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第2回	<p>[1] - 2 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “シュガーバター法” の作成方法を活用したデザートを作成。 ※ “パン・ド・ジェーム” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第3回	<p>[1] - 3 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “ゼラチン” を使用したデザートを作成。 ※ “ブルーベリー・チーズケーキ” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第4回	<p>[1] - 4 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “ゼラチン” を使用したデザートを作成。 ※ “フランボワーズのムース” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第5回	<p>[1] - 5 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “クレープ生地” を使用したデザートを作成。 ※ “ミルククレープ” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第6回	<p>[1] - 6 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “ベイクドチーズケーキ” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第7回	<p>[1] - 7 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “シュー生地” を使用したデザートを作成。 ※ “シュークリーム” “エクレア” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第8回	<p>[1] - 8 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “パイ生地” を使用したデザートを作成。 ※ “アップルパイ” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第9回	<p>[1] - 9 洋菓子の基本</p> <p>1. 洋菓子の基本の習得 2. [実施内容] “シート (スポンジ生地のバリエーション)” を使用したデザートを作成。 ※ “モンブラン” 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第10回	<p>[2] - 1 和菓子の基本</p> <p>1. 和菓子の基本の習得 2. [実施内容] “煉り羊羹 (ねりようかん)” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第11回	<p>[2] - 2 和菓子の基本</p> <p>1. 和菓子の基本の習得 2. [実施内容] “いちご大福” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間
第12回	<p>[2] - 3 和菓子の基本</p> <p>1. 和菓子の基本の習得 2. [実施内容] “どら焼き” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。</p>	1時間

第13回	【2】－4 和菓子の基本 1. 和菓子の基本の習得 2. [実施内容] “薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）”を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第14回	【2】－5 和菓子の基本 1. 和菓子の基本の習得 2. [実施内容] “栗饅頭” “きんとん”を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータルの評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第15回	授業内振り返りテスト【実技】・まとめ 【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワンセルフ実習”形式にて実施。 【まとめ】 この授業で学んだ様々な内容等について、グループに分かれてのディスカッション（グループワーク）を実施し、後期の“製菓実習Ⅱ”に向けての決意を確認。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

授業科目名	調理学実習Ⅲ				
担当教員名	坂根正史				
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	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理学実習Ⅱの授業において学んだ、『調理の基本』、並びに基本的な調理作業や、素材別の調理の際における特性、及びその取り扱いに際しての注意点や、盛り付けの際の基本的なポイントなどの更なる応用力の向上を目指すと共に、各ジャンルにおける様々な料理を“ワンセルフ形式(すべての調理作業を一人で行うスタイル)”で行うことにより、応用力の向上のみならず、個々のレベルアップを目指した上で、オリジナルメニューの作成について学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. 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

具体的内容：

- 『オリジナルメニュー作成』に関する知識・技能
- 『オリジナルメニュー作成』に関する知識・技能の実践力

目標：

- 応用力の向上と、個々のレベルアップを目指した上で、オリジナルメニューの作成について理解する。
- 応用力の向上と、個々のレベルアップを目指した上で、オリジナルメニューの作成について実践することができる。
- 応用力の向上と、個々のレベルアップを目指した上で、オリジナルメニューの作成について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）

- ・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。

成績評価の方法・評価の割合

授業内振り返りテスト〔実技〕

60%

受講状況

20%

試験（レポート）

20%

評価の基準

- 本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
- 各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
- 各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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： 火曜1限
 場所： フードコーディネーター研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。
なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。
※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		授業外学修課題にかかると目安の時間	
第1回	[1] - 1 ワンセルフ実習 1. すべての調理作業を一人でやる“ワンセルフ実習”形式にて実施。 2. [実施メニュー] スパゲッティニ アッラ ポスカイオーラ (ツナとキノコ入りトマトソースのスパゲッティニ) 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第2回	[1] - 2 ワンセルフ実習 1. すべての調理作業を一人でやる“ワンセルフ実習”形式にて実施。 2. [実施メニュー] スパゲッティニ アッラ カルボナーラ 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第3回	[1] - 3 ワンセルフ実習 1. すべての調理作業を一人でやる“ワンセルフ実習”形式にて実施。 2. [実施メニュー] オムライス ※オーソドックスヴァージョン & アレンジヴァージョン 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第4回	[1] - 4 ワンセルフ実習 1. すべての調理作業を一人でやる“ワンセルフ実習”形式にて実施。 2. [実施メニュー] お好み焼き 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第5回	[1] - 5 ワンセルフ実習 1. すべての調理作業を一人でやる“ワンセルフ実習”形式にて実施。 2. [実施メニュー] 牛フィレ肉のステーキ 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第6回	[2] 学外授業【野外調理体験授業】 1. 学外授業として、外部施設における“野外調理”の体験授業を実施。 2. 炭・薪を使用しての加熱調理を体験。 ※飯ごうによる炊飯も実施 3. [実施概要] 実施施設・形態・実施献立等、現在未定	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第7回	[3] 特別授業【イタリア料理特別授業】 1. 外部事業所(イタリア料理店)のシェフにお越しいただいた授業。 2. 普段の授業では使用しない特殊食材を使用したメニューのデモンストレーション&実習。 3. [実施メニュー概要] パスタ料理1品・メイン料理1品・ドルチェ1品	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第8回	学外授業【テーブルマナー研修会 <中華>】 1. テーブルマナーの研修会として、外部施設(ホテル等)において実施。 2. 講師並びに料理を外部施設(ホテル等)にご手配いただき、実際に会食をしながら実施。 3. [実施内容] 中華のテーブルマナーについて学ぶ。 4. 実施施設までの交通費は自己負担。	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第9回	[4] - 1 卒業作品展の展示料理・お菓子<展示料理・お菓子の作成ポイントについて> 1. 卒業作品展[テーブルコーディネート作品展]の概要説明 2. 展示料理・お菓子に関する概要とポイントの説明 3. 展示料理・お菓子の作成方法のデモンストレーション 4. 展示料理・お菓子の材料発注の際の注意事項	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第10回	[4] - 2 卒業作品展の展示料理・お菓子 ※試作1回目 1. 各グループのテーマに沿った展示用料理・お菓子の試作。 2. 試作によって発見した改善点・変更点を次回の試作に反映。 3. 改善・変更に伴う、材料発注の変更。 4. 各グループ単位での作業分担の見直し・改善。	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第11回	[4] - 3 卒業作品展の展示料理・お菓子 ※試作2回目 1. 各グループのテーマに沿った展示用料理・お菓子の試作。 2. 試作によって発見した改善点・変更点を次回の試作に反映。 3. 改善・変更に伴う、材料発注の変更。 4. 各グループ単位での作業分担の見直し・改善。	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第12回	[4] - 4 卒業作品展の展示料理・お菓子 ※試作3回目 1. 各グループのテーマに沿った展示用料理・お菓子の試作。 2. 試作によって発見した改善点・変更点を次回の試作に反映。 3. 改善・変更に伴う、材料発注の変更。 4. 各グループ単位での作業分担の見直し・改善。	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
第13回	卒業作品展の展示料理・お菓子 ※本番用作成	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

	<p>1. 各グループのテーマに沿った、今までで一番完成度の高い本番用の展示料理・お菓子を作成。</p> <p>2. 各グループのメンバーが協力し合い、悔いの残らない素晴らしい本番用の展示用の料理・お菓子を完成させる。</p>		
第14回	<p>授業内振り返りテスト [実技] ・ 振り返り</p> <p>【授業内振り返りテスト [実技]】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワッセルフ実習”形式にて実施。</p> <p>【振り返り】 この授業内で学んだ献立・メニューについて、グループワーク形式での振り返りを実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第15回	<p>まとめ</p> <p>【まとめ】 2年間の調理実習関連の授業で学んだ様々な内容、並びに2年間の短大生活等について、グループに分かれてのディスカッション（グループワーク）を実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

322

授業科目名	調理学演習 II				
担当教員名	坂根正史				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、調理学演習 I の授業において学んだ、調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識、並びに技術的なポイントをベースとして、よりレベルの高いテクニックを習得するべく、日々の反復実習(実践)を通して、使用食材や調理法などのバランスの取れた献立・メニューの作成、並びに限られた時間の中で料理をおいしく作るための知識・技術について学びます。

養うべき力と到達目標**確かな専門性**

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

具体的内容：

- 応用的な知識・技能
- 応用的な知識・技能の実践力

目標：

調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識・技能をベースとした、応用的な知識・技能について理解することができる。

調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識・技能をベースとした、応用的な知識・技能について実践することができる。

汎用的な力

- 1 . DP6. 行動・実践

調理を行う上で重要である調理作業の、“切り出し”、“調理法”、“調味料”、並びに“調味の仕方”等に関する基礎的な知識・技能をベースとした、応用的な知識・技能について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）

- ・ 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。

成績評価の方法・評価の割合**評価の基準**

授業内振り返りテスト [実技]	60%	： 本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
受講状況	20%	： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
試験（レポート）	20%	： 各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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。
また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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：	火曜1限
場所：	フードコーディネーター研究室（本館3階）
備考・注意事項：	上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。 なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。 ※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

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	[1] 基礎実技 ※切り出し 1. [実施概要] 大根の切り出し2種 ・ 日本料理の献立構成について 2. [実習内容] 大根の桂むき ・ 大根のせん切り ・ 大根サラダ 3. [その他] “食”に関するDVDの鑑賞①	1時間
第2回	[2] -1 基礎実技 ※魚の三枚卸し 1. [実施概要] 魚（鯖）の三枚卸し 2. [実習内容] 魚（鯖）の三枚卸し ・ 鯖の照り焼き	1時間
第3回	[2] -2 基礎実技 ※魚の三枚卸し 1. [実施概要] 西洋料理の献立構成について ・ 魚（鯖）の三枚卸し 2. [実習内容] 魚（鯖）の三枚卸し ・ 鯖の照り焼き 3. [その他] “食”に関するDVDの鑑賞②	1時間
第4回	[3] -1 総合演習 1. 実施概要の説明 2. 献立調理課題<A>の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第5回	[3] -2 総合演習 1. 献立調理課題の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第6回	[3] -3 総合演習 1. 献立調理課題<C>の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第7回	[3] -4 総合演習 1. 基礎実技の練習 2. 指定調理課題<A>の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第8回	[3] -5 総合演習 1. 基礎実技の練習 2. 指定調理課題の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第9回	[3] -6 総合演習 1. 基礎実技の練習 2. 指定調理課題<C>の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第10回	[3] -7 総合演習 1. オリジナル指定メニューを設定し、献立調理の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第11回	[3] -8 総合演習 1. オリジナル指定メニューを設定し、献立調理の練習 ※ 実施内容に関しては、今までの調理作業の状況から判断し、レベルアップの必要があると思われる内容をチョイスして実施。	1時間
第12回	ビュッフェスタイル体験・学外授業① 1. 外部施設（ホテル）にて実施。 2. 講師、並びに料理を外部施設（ホテル）にご手配いただき、会食をしながら実施。 3. 実施施設までの交通費は自己負担。	1時間
第13回	ビュッフェスタイル体験・学外授業② 1. 外部施設（ホテル）にて実施。 2. 講師、並びに料理を外部施設（ホテル）にご手配いただき、会食をしながら実施。 3. 実施施設までの交通費は自己負担。	1時間

第14回	<p>授業内振り返りテスト【実技】 ・ 振り返り</p> <p>【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワ ンセルフ実習”形式にて実施。</p> <p>【振り返り】 この授業内で学んだ基礎実技、並びに指定調理について、グ ループワーク形式での振り返りを実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのま とめ、並びにファイリング	1時間
第15回	<p>まとめ</p> <p>【まとめ】 この授業で学んだ様々な内容等について、グループに分かれて のディスカッション（グループワーク）を実施し、後期に実施す る“卒業作品展【テーブルコーディネート作品展】”に向けて の決意を確認。</p>	授業内容を記入した授業プリントのま とめ、並びにファイリング	1時間

授業科目名	レストランサービス実習				
担当教員名	三田卓司・柴田 勉				
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	レストラン・宴会のサービスマンとして35年以上、国内外のV. I. P. の方々のおもてなしを行ってきた。 (全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、“レストランサービス論”の授業において、しっかりと体系付けた形で学んだサービスにおけるの基本的な知識を最大限に活用しながら、実際に仕器を扱った日々の反復実習（実践）においてしっかりと技術を習得することにより、学んだ知識と技術のバランスがとれたサービスのプロとなるためのベースを構築することができる。なお、そのようなベースを構築するためのより実践的な授業として、一流ホテルにおいて、実践的、かつ本格的なサービスを行う、学外授業を実施する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

レストランにおける飲料提供や接客の理論と方法についての知識・技能

目標：

理論〔座学〕と実践〔実習〕で高等技術の修得を図り、授業内にて少テストを行い、60点以上の得点を得ることができる。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP6. 行動・実践
3. DP6. 行動・実践

社会人としての挨拶ができる

接客ができる

しゃべり方の基本ができる

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
- ・ 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

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

授業内小テスト

60%

評価の基準

： 本授業で学んだ技術に関して、授業の内容が実施のタイミングに至った際に小テストを実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

定期試験

20%

： 本授業で学んだ技術に関する定期試験を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

受講状況

20%

： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

指定する

著者

日本HRS技能協会

タイトル

・ 西洋料理 料飲接客サービス技法

出版社

・ 職業訓練教材研究会

出版年

・ 年

参考文献等

- ◆ 食材写真ファイル [配布資料]
- ◆ レストランサービススタンダードマニュアル [一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会]

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。また、[授業内マナー]を遵守し、積極的に授業に参加すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： フードコーディネーター研究室（本館3階）のフードコーディネーターコース専任教員に相談し、対応を依頼。

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	接客五大用語と笑顔の作り方 お辞儀の「会釈」「敬礼」「最敬礼」と五大用語について	今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第2回	立ち居振る舞い 「正しい座り方」「立ち方の基本」「スマートな歩き方」について全員で一斉に行う	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第3回	什器備品の名称 お辞儀の「会釈」「敬礼」「最敬礼」と五大用語を検証するレストランで使用する「シルバーウェア」「チャイナウェア」「グラスウェア」についてフルコースのセッティング	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第4回	トレイの持ち方とプレートの持ち方 フルコースのセッティングの筆記小テスト トレイの正しい持ち方と、トレイの上の食器の乗せ方について プレートは料理の供卓の仕方と下げ時の2枚持について	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第5回	サーバーの使い方 トレイの持ち方、皿の2枚持ちの検証実技小テスト フランスパン、爪楊枝を使ってサーバーを箸の感覚で使いこなせるように指導 併せて、持ち廻りサービスについて	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第6回	ホテルの朝食 サーバーの使い方の検証実技小テスト アメリカンブレイクファーストを中心にホテルの朝食について	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第7回	オーダーテイク 観点表を使いパンの持ち廻りサービスの検証実技小テスト アメリカンブレイクファーストの注文の受け方について 接客用語を用いたメモの取り方 不適切な接客用語のチェックなど	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第8回	ウォーターピッチャーを使って水を注ぐ 料理のプレートサービスの指導 ウォーターピッチャーの正しい使い方を実践 併せてプレートの3枚持ちを指導	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第9回	ワインの抜栓とサービス 朝食の実技試験に向けた指導 プロのワイン抜栓とサービスについて 「パニエ」での抜栓も併せて	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第10回	朝食のサービス【ご案内からお見送りまで】 約9分間の課題に添ってイメージトレーニングと実践 サービスマンと客役別に流れの確認	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第11回	【1】-1 実技トレーニング 検証実技小テスト（朝食サービス）10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習 1時間
第12回	【1】-2 実技トレーニング 検証実技小テスト（朝食サービス）10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習 1時間
第13回	【1】-3 実技トレーニング 検証実技小テスト（朝食サービス）10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ ランチタイムの実技テストに向けた指導 サービスマンと客役別に流れの確認	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに今回の授業内容ページのテキスト読み込み 1時間
第14回	【2】-1 実技トレーニング 検証実技テスト（ランチサービス）10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習 1時間
第15回	【2】-2 実技トレーニング 検証実技テスト（ランチサービス）10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習 1時間

授業科目名	インテリアコーディネート論				
担当教員名	青木順子				
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	一級建築士として住宅設計を行っている。(全15回)				

開放科目の指示：「可」

授業概要

本授業ではインテリアコーディネートをするために必要な知識を学ぶ。インテリアの色彩・素材・空間に関する基礎知識を身に付けることで、今まで感性だけで評価していた空間構成を理論的に理解することが出来、それを土台として更に感性や個性を生かすことが出来るようになる。またインテリアに必要な図面の読み取りを習得して、心地よい暮らしの空間の提案や創造とフードコーディネーターとしてフードビジネスにおける快適な店舗空間の提案や創造ができる技術を学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

インテリア・建築に関する知識

目標：

空間に使用されている材料や商品の名称が分かり、自らも空間を提案することができる

汎用的な力

- 1 . DP7. 完遂

学んだ知識を利用して空間の提案を完成することができる

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

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
- ・ 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

受講状況	30%	： 受講態度（受講マナーや私語、携帯電話の使用などは減点）、授業で使用するプリントへの書き込みなどを独自のルールを基に総合的に評価する
課題	50%	： 5回の演習課題とレポートに対して各回5～10点、合計50点満点で評価する。合格するまで再提出を指示する。
期末レポート	20%	： 事前に示された課題に対するレポート提出により評価する

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
宮後 浩	やさしいインテリアコーディネート	学芸出版社	2008年

参考文献等

インテリアの計画と設計／彰国社
インテリアコーディネーターハンドブック技術編／産業能率大学出版部
はじめてのインテリアコーディネート／学芸出版社

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する。
次回授業の予習としてテキストに目を通し、既知の知識と未知の知識を判別し学習すべき内容を明確にしてから授業に出席すること。
授業内マナーを守ること。

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： 授業時の教室

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	授業概要説明、インテリアコーディネートとは 講師紹介を行う。 今後の授業の進め方と評価の方法を説明する。 インテリアコーディネートとは、インテリアコーディネーターの仕事とは何かを知る。 学生のインテリア用語の知識を調査する	レポート課題、次回に該当するテキスト（P6）を確認し既知と未知を分ける 4時間
第2回	インテリアを構成する要素 インテリアを構成する6要素について理解する。	次回に該当するテキスト（P7）の通読 4時間
第3回	色彩① 色彩の基本 色相・彩度・明度の基礎を学ぶ それらの差異によっておこる様々な効果について理解する。配布された材料を使ってトーン図を作成する。 トーンとイメージが結びつくように演習を行う。 作成したトーン図にあうようにイメージワードを書き込む。	次回に該当するテキスト（P10～P12）を通読 4時間
第4回	色彩② カラースキーム（色彩計画） 室内空間を色彩計画する基本ルールを学ぶ。 自分でイメージを設定した空間を着色する。	課題（カラースキーム）。次回使用するプリントを通読 4時間
第5回	照明① 日本のあかり 「陰影礼賛」より日本のあかりの歴史について学ぶ。陰影の魅力を探る。 照明器具の取り付け方による分類とその名称を理解する。	回りの該当テキストを通読（P62～P63）、課題（照明器具調査） 4時間
第6回	照明② 光源（ランプ）の種類、照明計画 照明器具の光源（ランプ）の種類と特徴を学ぶ。 各室の照明計画の相違について学ぶ。	次回使用する資料の通読 4時間
第7回	照明③ 配線図面作成① 配線図面の記号を学ぶ。あたえられた課題の部屋に照明を計画し、図面に表記する。	課題（製図）。回りの該当テキスト（P29～P39）の通読 4時間
第8回	照明③ 配線図面作成② 配線図面の記号を学ぶ。あたえられた課題の部屋に照明を計画し、図面に表記する。	課題（製図）。回りの該当テキスト（P29～P39）の通読 4時間
第9回	インテリアの仕上材① 仕上表 仕上げ表の見方を学ぶ。仕上材選定の注意点を理解する。 内装（床・壁・天井）に使用される種々材料を知る。	次回資料プリントの通読 4時間
第10回	インテリアの仕上材② 木 日本の森林の現状を知る。仕上材に使用される多種多様な天然の木材の特徴について理解する。 サンプルに触れることで印象を深める仕上げ表の見方を学ぶ。	次回資料プリントの通読。課題（木の利用） 4時間
第11回	インテリアの仕上材③ 左官・クロス 伝統的塗り壁の特徴を知る。 クロスが普及した原因と長所を考える。 サンプルを見て触ることで印象を深める。	回りの該当テキスト（P25～P28）を通読する 4時間
第12回	インテリアの構成① 建具 ドア・ふすま・障子など開口部の種類と特徴を学ぶ。図面を見て理解できるようになる。	次回該当テキスト（P56）を通読する 4時間
第13回	インテリアの構成② 伝統的な建具 伝統的な建具（襖・障子）の自由な設計、素材、現代での使用について学ぶ。	次回該当箇所のテキスト（P45～P47）を通読、課題レポート 4時間
第14回	インテリアの構成③ 窓・ウインドウトリートメント 窓サッシの種類、それを装飾するカーテン・ロールスクリーン・ブラインドなどの種類・使用方法・特徴について学ぶ。	今回の授業の復習。回りの総まとめにむけて今までの資料プリントやノートを読み返しておく 4時間
第15回	インテリアの構成④ 畳 畳の歴史、使われ方、自然素材ゆえの長所・欠点を理解する。	課題（畳の利用） 4時間

授業科目名	公衆衛生・法規				
担当教員名	丸山紗季				
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：「可」

授業概要

公衆衛生は住民の疾病予防と健康保持増進を目的とする。本授業では、公衆衛生の歴史から、感染症、労働現場における事故や病気とその予防など、最新のデータや関連法規を学び、我が国の健康にかかる現状を正しく理解していくことで、フードコーディネーターとしての職務を遂行するのに必要な公衆衛生および関連法規の知識を得る。そしてわが国が抱える公衆衛生にかかわる様々な問題点を見出し、対策を考えることで、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。

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：

健康問題に関する知識を身に付ける。

目標：

我が国が抱える健康問題およびその対策を説明することができる。

汎用的な力

- 1 . DP4. 課題発見

我が国の健康に係る問題点を把握することができる。

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)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

復習テスト	20%	： 授業の各回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。
定期試験	40%	： 本授業で学んだ内容の本試験を行う。
授業態度	30%	： 授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。
課題レポート	10%	： 授業内で課題レポートを出し、10点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本ホテル・レストランサービス技能協会	西洋料理 料飲接客サービス技法	財団法人職業訓練教材研究会	年

参考文献等

参考文献は授業内に随時紹介します。

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外は、メールにて質問をうけます(アドレス：saki_maruyama22@yahoo.co.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の目安の時間
第1回	公衆衛生概論 公衆衛生学がどのような学問かを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。公衆衛生の重要性をまとめる。 4時間
第2回	公衆衛生学の歴史(1) ～世界～ 世界の公衆衛生学の成り立ちを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。公衆衛生に関する世界の歴史をまとめる。 4時間
第3回	公衆衛生学の歴史(2) ～日本～ 我が国の公衆衛生学の成り立ちを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。公衆衛生に関する日本の歴史をまとめる。 4時間
第4回	公衆衛生の現状 衛生行政を学ぶ。 公衆衛生の現状を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。現在の公衆衛生上の問題点をまとめる。 4時間
第5回	公衆衛生に関する主な法規 食生活と深く関係する法規について、最近起こった具体的事件とともに、法律の重要性を学び、食品を扱う職業として必要な知識を身につける。	テキストの該当ページを読んでおく。なぜ授業で学んだ法規が必要になったかをまとめる。 4時間
第6回	衛生統計(人口統計、疾病統計、その他の統計) 公衆衛生活動の手法である統計を学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。人口動態統計の推移をまとめる。 4時間
第7回	感染症とは 感染症とは(感染症の3要因と予防の定義について)	テキストの該当ページを読んでおく。感染症の3要因とはなにかをその具体例とともにまとめる。 4時間
第8回	感染症と公衆衛生 感染症の分類と、感染症が減少した背景に公衆衛生の発達があることを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。戦後減少した感染症と、現在問題になっている感染症をまとめる。また、減少した感染症については、なぜ減少したのかについて、増加している感染症についてはなぜ増加しているのかについてもまとめる。 4時間
第9回	感染症予防 感染症を予防するための具体的な対策を考える。	テキストの該当ページを読んでおく。これまでの感染症に関する授業から、日常でできる感染症の予防法をまとめる。 4時間
第10回	労働衛生とは 労働衛生とはなにかについて知る。	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11回	作業環境、作業条件 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12回	職業病について 職業病とはなにかを知る。	テキストの該当ページを読んでおく。職業病の予防法を調べてまとめる。 4時間
第13回	労働災害 労働災害とはなにかを知る。	テキストの該当ページを読んでおく。調理現場で起こりうる労働災害をまとめる。 4時間
第14回	労働安全衛生対策について 安全衛生管理体制と労働安全衛生に関する法令について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。ニュースや新聞から、労働災害の事例を調べる。 4時間
第15回	公衆衛生・法規のまとめ 全体の総復習を行い、本授業で学んだことをまとめる。	定期試験に向けてテキストおよびこれまでの配布プリントを復習する。 4時間

授業科目名	製菓実習Ⅱ				
担当教員名	坂根正史				
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	大学の教員となるまでに19年間、調理師専門学校にて勤務実績あり。(全15回)				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、製菓実習Ⅰの授業において反復実習(実践)を行って学んだ、基本的なお菓子の調理工程、及び調理技法(テクニック)、並びに、それらの基本的なお菓子の調理技法の応用、並びにそれらを組み合わせたワンランク上のお菓子の作成テクニックをベースとして、それらを更にレベルアップさせるべく、日々の反復実習(実践)を通して、ケーキショップで販売されている本格的なお菓子の作成ができるレベルの、製菓に関する知識・技術の応用について学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. 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

具体的内容：

- 『製菓』に関する知識・技能の応用
- 『製菓』に関する知識・技能の実践力の応用

目標：

- 菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)に関する知識・技能の応用を理解することができる。
- 菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)に関する知識・技能の応用を実践することができる。
- 菓子の基本的な調理工程、並びに調理技法(テクニック)に関する知識・技能の応用を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)

- ・実験、実技、実習

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

授業内振り返りテスト[実技]

60%

受講状況

20%

試験(レポート)

20%

評価の基準

- ： 本授業で学んだ技術を活用し、ワンセルフ形式にて指定した料理の調理を実施し、その料理の出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する。
- ： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度に関して、独自のルーブリックに基づいて評価する。
- ： 各回の授業における知識・技術のポイントが的確、かつ解りやすくまとめたレポート提出を実施し、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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。
 また、[授業内マナー]、並びに[実習授業時の心得え]を遵守し、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： 火曜1限
- 場所： フードコーディネーター研究室(本館3階)

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいることはありますが、不在の場合には、メールでも対応します。
なお、メールを送信する場合は、件名に「学籍番号・名前」、本文に「内容」を明記するようにしてください。
※メールアドレス sakane@osaka-seikei.ac.jp

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	[1] - 1 洋菓子の基本の復習 1. 実施概要の説明 2. 洋菓子の基本の復習 3. [実施内容] “ジェノワーズ (スポンジ生地)” の作成方法 [共立て法] を復習。 4. すべての調理作業を一人でやる “ワンセルフ実習” 形式にて実施。 5. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第2回	[1] - 2 洋菓子の基本の復習 1. 実施概要の説明 2. 洋菓子の基本の復習 3. [実施内容] “ジェノワーズ (スポンジ生地)” の作成方法 [別立て法] を復習。 4. すべての調理作業を一人でやる “ワンセルフ実習” 形式にて実施。 5. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第3回	[2] - 1 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “ヘーゼルナッツのタルト” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第4回	[2] - 2 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “タンバル・エリーゼ” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第5回	[2] - 3 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “洋梨のタルト” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第6回	[2] - 4 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “ティラミス” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第7回	[2] - 5 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “バリブレスト” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第8回	[2] - 6 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “ミルフィーユ” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第9回	[2] - 7 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “フルーツ・タルト” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第10回	[2] - 8 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “洋梨のシャルロット” を作成。 4. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第11回	[2] - 9 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “プッシュ・ド・ノエル” を作成。 3. すべての調理作業を一人でやる “ワンセルフ実習” 形式にて実施。 4. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第12回	[2] - 10 洋菓子の基本の応用 1. 洋菓子の基本の応用を実施 2. [実施内容] “ガトー・オペラ” を作成。 3. 授業終了時に、あらゆる視点から見てのトータル的な評価を発表。	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第13回	[3] - 1 ケーキバイキングスタイル体験授業	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

	<p>1. 班単位でクラス全員分のお菓子を1品調理。 2. メニューの提案から班単位で実施。 3. デモンストレーションは実施せずに全体ミーティング後すぐに調理を開始し、決められた時間までにお菓子を仕上げて試食を実施。</p>		
第14回	<p>【3】－2 ケーキバイキングスタイル体験授業</p> <p>1. 班単位でクラス全員分のお菓子を1品調理。 2. メニューの提案から班単位で実施。 3. デモンストレーションは実施せずに全体ミーティング後すぐに調理を開始し、決められた時間までにお菓子を仕上げて試食を実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第15回	<p>授業内振り返りテスト【実技】・まとめ</p> <p>【授業内振り返りテスト【実技】】 この授業内で学んだの1品を、すべての作業を一人で行う“ワセルフ実習”形式にて実施。</p> <p>【まとめ】 2年間の調理実習関連の授業で学んだ様々な内容、並びに2年間の短大生活等について、グループに分かれてのディスカッション（グループワーク）を実施。</p>	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間

授業科目名	フードビジネス演習				
担当教員名	土田彩華				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	食空間コーディネーター協会認定講師。大阪・京都・東京にてテーブルコーディネーター養成講座、企業社員研修、デパート催事の講師。商業施設などのショーウィンドー・店舗内ディスプレイ。ホテル・レストランでのパーティー企画、テーブルコーディネーターコンテストの企画開催などのイベント企画。(全15回)				

開放科目の指示「不可」

授業概要

多岐にわたるフードコーディネーターとしての仕事の全体像や、外食産業、食空間イベントを中心とした各仕事の分野の基本的知識を学びます。女性マーケティングや、実践的な企画力・プレゼンテーションテクニック・コーディネーターやディスプレイの演出力、今後ますます需要が見込まれるパーティー企画・演出・プロデュース力を学び、実践で役立つ力を養います。また学外見学ではキッチンメーカーショールームにて、時代の流れや変化に敏感な企業の戦略や業界の流れを商品を見て実感し学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

- フードビジネス論
企画力・プレゼンテーション力・演出力

目標：

プリントやテキストを使用し、フードビジネスに必要な基礎知識、理論を学び理解する。
商品分析、企画書作成し、プレゼンテーションを行い実践の中で応用が行えるように、またパーティー企画では、企画立案・演出能力・プロデュース力を身につける。

汎用的な力

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

自ら課題、テーマを発見する力をつける
企画を組み立てる力を付ける。グループ製作課題では協調性、ヒアリング力、提案力を養う。
計画能力とそれを実現する行動力、積極性を身につける。

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)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・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

定期試験	30%	: 基礎知識・理論の理解度を評価
課題提出	25%	: 企画力と組立てる力を評価・授業内復習チェックシートでの理解度を評価
プレゼンテーション力	25%	: 企画内容・提案方法・話し方を評価
授業態度	20%	: 授業への積極性、グループ内での提案力、協調性、全体の取組状況を評価

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

参考文献等

TALK食空間コーディネーターテキスト3級 / PERFECT PRESENTATION / 現代広告の心理術101

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	フードコーディネート概論 フードコーディネータが関わる仕事の範囲、業界の現状とビジネスに求められる資質を考える	講義の内容を配布プリントを用い復習する。身近なフードの仕事のリサーチしまとめる。	1時間
第2回	食空間コーディネートとデザイン 食空間演出方の基本的な考えを学ぶ。グループ実習にて洋食・和食の基本セッティングを作り、それをもとにプランニングシートを作成する。写真撮影も行う。	講義の内容を配布プリントを用い復習する。ショップの空間演出をリサーチし分析しまとめる。教本「日本のフードサービスの歴史」P247~253を読み予習しておく。	1時間
第3回	食空間演出法 食空間に求められるカラー、スタイル、照明などの演出方法を学び、外食産業食など食に関わる企業での演出を考える。	講義の内容を配布プリントを用い復習する。「日本のフードサービスの歴史」P247~253を読み年代ごとの特徴を理解する。身近なレストランやカフェの空間演出を分析しまとめる。	1時間
第4回	商品分析と企画 市場のマーケティングに置いて女性ユーザーの決定権の影響を知る。商品进行分析し企画提案する方法を学ぶ。	第1~4回講義の内容を配布プリントを用い復習する。身近な商品进行分析し販売企画を考える。教本「販売促進」P270~278、「企画立案のコツ」P294~299を読み予習を行う。	1時間
第5回	企画書作成法 第1~4回の復習チェックシート1.の実施 販売促進の企画書作製方法を学び、すでに販売されている商品の、商品コンセプトや・マーケティング方法の分析をし、企画書を作成してみる。	講義の内容を配布プリントを用い復習する。企画書を完成させる。	1時間
第6回	プレゼンテーション プレゼンテーションテクニックを学び、実際に作成した企画書を発表する。	講義の内容を配布プリントを用い復習する。プレゼンテーションの練習を行う	1時間
第7回	ディスプレイ理論 ディスプレイの基本理論を知り、販売促進のためのディスプレイ企画を考える。グループ実習にて、企画を選びディスプレイを作成する。写真撮影も行う。	講義の内容を配布プリントを用い復習する。課題提出用の用紙で企画を完成させる	1時間
第8回	学外実習 キッチンメーカーショールムにて、時代の流れや変化に敏感な企業の戦略や業界の流れの商品を見て実感し学ぶ。	学外実習で学んだことをレポートにし提出する。第1~4回講義の内容を配布プリントを用い復習する。	1時間
第9回	宴会とパーティー、クロスオーバーコーディネート 第5~7回の復習チェックシート2.の実施 宴会とパーティーの違いを学ぶ。パーティーについての企画立案法を知る。ホームパーティー企画を考える。	講義の内容を配布プリントを用い復習する。課題提出用の用紙で企画を完成させる	1時間
第10回	ホームパーティー企画実践 グループ内にて企画のプレゼンテーションを行い、選ばれた企画をテーブルコーディネートで製作し発表する。写真撮影も行う。	授業で製作したコーディネート企画を所定の用紙にまとめる	1時間
第11回	レセプションパーティー企画 レセプションパーティーについて学び、レセプションパーティー企画を考える。	課題提出用の用紙で企画を完成させる	1時間
第12回	レセプションパーティー企画実践 グループ内にて企画のプレゼンテーションを行い、選ばれた企画をテーブルコーディネートで製作し発表する。写真撮影も行う。	第9・11の講義内容を配布プリントを用い復習する。課題提出用の用紙で企画を完成させる。教本「メニュープランニング」P280~286を読み予習を行う。	1時間

第13回	新メニュー開発とプレゼンテーション	課題提出用の用紙で企画を完成させる。教 本「食の企画・構成・演 出の流れ」P288～293を読み予習を行う。	1時間
	第9・11の復習チェックシート3の実施 グループで、ライフスタイルや年齢による食の傾向を分 析し、新メニューの開発の企画案を考えプレゼンテーションをする。		
第14回	食の催事、季節のフェア企画	課題提出用の用紙で企画を完成させる	1時間
	グループで、食の催事や季節のレストランフェアの企画 案を考え作成しプレゼンテーションをする。		
第15回	フードビジネス論のまとめ、チェックシートとその解説	今期授業内容の総復習をし、定期試験にそな える。	1時間
	教科書・プリント・チェックシートを通し、第1～14までの総復 習と解説にて理解を深める。		

授業科目名	フードマネジメント論				
担当教員名	山岡正弘				
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	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。(全15回)				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

1. フードサービス産業論を理解し、フードサービスの変遷と業界の事情理解した上でマネジメントについて理解する。
2. フードマネジメントにおける重要な要素となる顧客要素は何かを理解しその活用方法を身に付ける。
3. フードマネジメントで必要な運営管理のポイントである、利益管理、原価管理、人件費管理の知識を身につける。
4. スタッフ教育の基礎を理解し活用方法を身につける。
5. フードマネジメントに必要な計数管理を理解し活用方法を身につける。
6. 業務改善提案書作成方法を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	マネジメントに必要な基礎専門知識	現場でのマネジメントサポートが可能となる
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		理論的に課題発見ができる
2 . 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）

- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

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	60%	： フードマネジメント基礎知識と基礎能力の習熟度を定期試験期間中に実施する定期試験で評価する。
小テスト及び提出物	30%	： 授業期間中に振り返りテストを実施し、理解度の評価をする。未提出者は減点とする。
授業態度	10%	： 授業を受けるに相応しい行動・態度・積極性を評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

新版フードコーディネーター教本／著者名1：日本フードコーディネーター協会編／出版社名1：柴田書店
 これで機会損失を防げる飲食店・経営数字の使い方／著者名2：日本フードコーディネーター協会編／出版社名2：柴田書店
 「飲食店をやりたい」と思ったら読む本（日本実業出版社）
 「プロのためのフードコーディネーション技法」日本フードコーディネーター協会編（平凡社）

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の目安の時間
第1回	フードサービス産業概論 <ul style="list-style-type: none"> 江戸時代から現在に至るまでのフードサービス産業の変遷を理解する。 フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第二節 現代フードサービス産業の歴史及び食の歴史と文化と風土を閲覧	4時間
第2回	レストラン運営における顧客満足とは <ul style="list-style-type: none"> 飲食店における顧客満足要素について具体的な事例をもとに理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本顧客づくりの販促計画 顧客づくりのポイントの閲覧	4時間
第3回	レストラン運営におけるQSCの必要性 <ul style="list-style-type: none"> 店舗運営の必要要素であるQSCの重要性について理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	日本マクドナルド株式会社HPの閲覧し、レストラン運営を学ぶ。	4時間
第4回	レストラン運営に必要なスタッフ教育 <ul style="list-style-type: none"> やる気を起こすスタッフ教育について理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	マニュアルの意味について調べておく	4時間
第5回	レストラン運営における損益計算書の作成方法 <ul style="list-style-type: none"> 飲食店における利益の管理の基礎である損益計算書の作り方を理解し、実際に計算をする。 フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第三節 経営の基礎知識の閲覧。固定費と変動費について具体的な勘定科目を調べておく	4時間
第6回	レストラン運営における人件費管理（１） 人件費の基本 <ul style="list-style-type: none"> 人件費の算出方法を理解し、実際に計算する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	身近な飲食店での席数とその時点のスタッフ人数を調べておく	4時間
第7回	レストラン運営における人件費管理（２） 人件費の応用 <ul style="list-style-type: none"> 適正人件費率とFL比率を理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	身近な飲食店での席数とその時点のスタッフ人数を調べておく	4時間
第8回	基本的な原価管理（１） 原価管理の基本 <ul style="list-style-type: none"> 原価の算出方法を理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	業種・業態別の原価率を調べておく	4時間
第9回	基本的な原価管理（２） 原価管理の応用 <ul style="list-style-type: none"> 適正原価率及び異常値に対する対策方法を理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	業種・業態別の原価率を調べておく	4時間
第10回	効果的な販売促進とは（１） 販売促進の基本 <ul style="list-style-type: none"> 消費者の購買行動を理解する。 フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。飲食店関係のチラシ及びパンフレットを2部以上用意しておく	4時間
第11回	効果的な販売促進とは（２） 販売促進の応用 <ul style="list-style-type: none"> 販売促進の目的と計画立案を理解する。 フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。飲食関係のチラシ及びパンフレットを2部以上用意しておく	4時間
第12回	効果的なメニュー設計 <ul style="list-style-type: none"> コンセプトに沿った品揃えと価格設定を理解する。 フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。	4時間
第13回	効果的なメニューリニューアル <ul style="list-style-type: none"> メニューリニューアルの目的・検討項目・チェック項目・システム作りを理解する。 フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。	4時間
第14回	効果的なショップリニューアル <ul style="list-style-type: none"> 改装計画立案を理解する。 配布資料を参照する。 理解度確認のための小テスト実施。 	飲食店では何年でリニューアルすればよいか考えておく	4時間
第15回	全授業内容のまとめ <ul style="list-style-type: none"> 全授業内容のまとめを行う。 	1回～14回までのポイントを復習し、定期試験にそなえる。	4時間