321

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

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はヨーロッパ食文化研修旅行を授業の一環として取り入れ、特有の食文化を現地において触れることで、学びを深めることを目標とする。この食文化研修旅行は夏季休暇中に実施する。事前学習で現地の地理、歴史、特産品、料理、言語について学び、より有意義な研修旅行になるよう準備する。現地では市場の見学、レストランでの試食会、食品工場の見学、調理実習の研修等を行う。事後指導では参加者のディスカッション、レポート提出等を行い、個々の体験を共有することでグローバルな視野をさらに広げられるようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	研修先の歴史、食文化を学ぶ	歴史と食文化を連動させて理解し興味が深まるようにする
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	研修先の各地域の食材や料理、菓子の特徴的な食文化を学ぶ	郷土料理や特産品の製造工程や特徴等について具体的に理解し、地域の食文化比較が行える
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		事前に学んだ現地における基礎知識をもとに研修旅行先で主体的に行動する
2. DP9.役割理解・連携行動		事前に学んだ研修旅行先での行動について、自らの役割及び連携すべき内容を正しく実践できる

学外連携学修

有り(連携先：フランスの料理学校（ディナール料理学校）)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業の取り組み姿勢・熱意	20 %	： 授業の受講態度や課題に対する取り組み姿勢及び熱意について評価する。
現地での取り組み姿勢	40 %	： 研修先で積極的に学ぼうとする姿勢のほか、ルールの順守、メンバーとの協調性等、研修先での取り組みを総合的に評価する。
試験（食文化研修レポート）	40 %	： 研修旅行実施後に学んだ内容をまとめた研修レポートの提出状況及びその内容について評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

マーヴィン ハリス（著)/「食と文化の謎」/岩波書店

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　月曜日１限

場所：　調理研究室

備考・注意事項：　上記時間外でも研究室へお越しください

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ヨーロッパ食文化研修旅行の意義と目的** ・食文化研修旅行の意義と目的について ・研修旅行のスケジュールの詳細と学修ポイント ・旅行先地域における概要と特徴 ・地理、気候、風土について ・質疑応答	研修旅行を通して学ぶべき内容の整理	1時間
第2回	**研修先の国を知る** ・旅行先地域の歴史的背景、自然環境 ・主要地域における食文化の特徴 ・主要地域の特産品、食材について ・現地レストランでのオーダー方法 ・知っておきたい言語フレーズ ・旅行準備についての詳細（チェックシート配布） ・旅行保険内容 ・質疑応答	旅行先の興味を持った地域について調べる	1時間
第3回	**研修旅行しおりをもとにした解説** ・研修旅行しおりの配布と解説 ・映像での現地の特徴紹介 ・現地フリーワークで訪問するレストランをリストアップ ・事前学習のまとめ ・搭乗手続きについての説明 ・空港、機内、現地での注意事項の再確認 ・出発当日のタイムスケジュールの記入 ・質疑応答	出発準備の準備と自己点検	1時間
第4回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修①（地理的把握と地場食材）** ・現地にて食材の特長やその価格を調査 ・研修近隣エリアの地理的把握	印象的な食材や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第5回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修②（調理研修）** ・ブルターニュ「ディナール料理学校」にて調理研修 ・現地学生と共に郷土料理の実習、試食 ・学生が運営するレストランにてテーブルマナー ・グローバルコミュニケーション	印象的な食材や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第6回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修③（現地フィールドワーク）** ・現地市場の視察 ・市場での各種店舗内容の違いとその店舗数について ・研修エリアのフィールドワーク	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第7回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修④（製造工程の研修）** ・リンゴ農園にてシードルの製造工程の解説を受講 ・酪農牧場にてヨーグルトやチーズの製造工程の解説を受講	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第8回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑤（講習及び実習）** ・MOF（フランス最優秀職人章）のパティシエよりフランス菓子の講習を受講。	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第9回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑥（フィールドワーク）** ・レストランにて食事体験の実践 ・料理、テーブルマナー、レストランサービスの特徴 ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第10回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑦（サンマロの食文化）** ・フランス「サンマロ」の食材や特産品 ・フランス「サンマロ」の料理、お菓子、パン ・研修エリアの地理的把握	印象的な内容や学んだことを研修レポートに記入	1時間
第11回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑧（フランスの世界遺産）** ・フランス世界遺産「モンサンミッシェル修道院」の視察	テーブルマナーの復習	1時間
第12回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑨（レンヌの食文化）**	オーダー方法の整理と感想をまとめる	1時間

	・フランス「レンヌ」の朝市の視察 ・フランス「レンヌ」の食材や特産品 ・フランス「レンヌ」の料理、お菓子、パン ・研修エリアの地理的把握		
第13回	**ヨーロッパ食文化研修旅行における現地研修⑩（パリの食文化）** ・フランス「パリ」の市場の視察 ・フランス「パリ」の食材や特産品 ・フランス「パリ」の料理、お菓子、パン ・研修エリアの地理的把握	全体を通して研修内容を振り返りまとめる	1時間
第14回	**ヨーロッパ食文化研修旅行を振り返って（事後指導）** ・研修レポートの提出 ・他の参加者のレポートを共有 ・研修での感想を発表 ・ヨーロッパ食文化研修旅行のビデオ動画を試聴 ・研修旅行を終えての総括（フィードバック）	他の学生の感想を聞き、改めて研修旅行を振り返ることで自分の今後の意欲を整理する	1時間

322

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

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

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

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	フードデザイン論	フードデザインについての多角的な視点を理解する
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		自ら課題やテーマを見つける力をつける
2. DP5.計画・立案力		食の企画を具体的にすすめていく力、調査力をつける
3. DP6.行動・実践		構成・演出の流れのプランを実践して形にしていく力、それを表現し伝える力をつける

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
定期試験（レポート）	30 %	:	授業で学んだことへの理解と取り組みを評価
課題レポート	30 %	:	課題への積極性と発想・企画の創意工夫を評価
プレゼンテーション力	20 %	:	表現力や発信力・コミュニケーション力などを評価
授業への積極性		:	授業態度・自主性や発言の積極性、課題解決力などを評価

20　%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードコーディネーター協会	・新フードコーディネーター教本3級資格認定試験対応テキスト 第13章　P.316－P.336	・柴田書店	・2023　年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

授業内でフォトブックを制作します。製作費が必要になります。(500円から1000円程度)

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フードデザイン演習概論・オリエンテーション** フードデザイン演習の講義全体の概要と授業内容の紹介、デザインするということの狙いと効果を解説。	セルフデザインにむけての調査、材料集める。自分の中の食を学ぶことへの意識の探求をするとともに、対象を撮影などしてまとめておく	1時間
第2回	**セルフデザイン・自己探求・自分の好きを見つけよう** 食とデザインと人の関係性・デザインのもたらす力を考える。マイフードデザイン＝自分自身の探求活動・マインドマップを使い、食と自分を見つけ、自己肯定感を高めるとともに、自分らしさを理解し表現する。	身近な人やお店の人のライフデザイン・仕事となったきっかけを調査レポート	1時間
第3回	**ライフデザイン・自己実現へのプランニング** 食に関する仕事をしている方の生き方やこだわり、人生設計を紹介。また実際に自分たちで人生設計やプランニングなどをして、見えてきた課題や取り組むべきことなどをグループシェアする。	目標に向けてのすべきこと、課題に向けてやるべきことに取り組むレポート	1時間
第４回	**マイフードデザイン・妄想マイショップ** セルフデザインの授業で自分の好きを探求し、ライフデザインの授業で自分のこれからを見つめたうえで、マイフードデザインを表現していく。食にまつわる仕事について考えるとともに、いつか自分がやるとしたらどんなお店やスタイルがいいだろうかと7W1Hという方法を使い、妄想マイショップのイメージをより明確化していく。	マイフードデザイン妄想マイショップに近いイメージを集める。	1時間
第5回	**ネーミングや紹介文の魅力** 様々なお店、レストランやカフェ、料理教室などの店名（ネーミング）に注目して考察する。デザインする前に必要なネーミング（名付け）について、グループワークとして実践してみる。さらに自分の妄想マイショップの店名を決めていく。ショルダーネームやリーフレット、SNSなどへの説明文についても考える。	1カフェやレストランなどのショップカードを集めてくる。自分の妄想マイショップのメニューを考える。	1時間
第6回	**ロゴデザイン、イメージカラーを考える** ショップカード・ショップロゴ・パッケージデザインなどから受ける印象効果や狙いなどを考察。様々なフードビジネスを取り巻くデザインの力を感じるとともに、開店時に必要なデザインアイテムの種類や進め方などを学び、実際にネーミングしたものをロゴデザインやショップカードを制作してみる。	1週間の食事やおやつの中から数点を写真撮影し撮影時のこだわりや問題点をレポート	1時間
第7回	**フォトデザイン・効果的な写真の表現演習** SNS発信や様々な発信に欠かせない写真撮影テクニック・食品をスマホで撮るときの効果的な撮影方法や演出方法を実践する。デザインには欠かせない色彩と食についての関係性を考察する。	好きなインスタグラマ―の魅力についてのレポート	1時間
第8回	**SNS発信やInstagramの販促力やWebshopの力** 近年のInstagramなどsnsにおける販促効果に着目し、写真の効果、発信する内容の工夫や演出力を養う。ネットを使ったオンライン販売やWebshopについてなど、方法と実践について学ぶ。	好きなパッケージ写真を探し、パッケージの印象についてまとめる	1時間
第9回	**農と社会とパッケージデザイン**	おすすめしたい食にまつわる本や映画、写真集、雑誌などを集め、魅力をまとめる	1時間

	近年、農業とデザインのつながりによる農家の発信や農作物の商品化や販促力などについて紹介・考察をする。ブランディングやデザインの力による販売力アップやマルシェや地域おこしなどの新しいビジネルスタイルについて学ぶ。妄想マイショップの個性あるパッケージデザインシールを考え、製作してみる。		
第10回	**食と文化** 食と文化、食に関する本や映画、写真集や雑誌、好きなテーブルコーディネイトの写真など、食にまつわる様々な視点の文化を鑑賞したり、感想をシェアする。自分の妄想マイショップのオープニングイベントの企画を考えイベントデザインをまとめる。	マイフードフォトブックの制作の準備をする、レイアウトや構成を練る	1時間
第11回	**マイフードデザイン・フォトブックを作ろう** フードデザイン演習の授業を通して学んだことや、学生生活での出来事などを一冊のフォトブックにまとめる。写真編集アプリを使ったり、手作業でのアルバム作り、どちらか選択し、構成や内容などを企画・表現して一冊にまとめることで企画書の構成や書き方を実践で学ぶ。	世界のフードデザイン・自分の好きな国の食に関する様々なことを調べてレポート	1時間
第12回	**世界とフードデザイン** 課題で調べてきた世界のあちこちの食についてのレポートをグループでシェア。また実際に海外の暮らしの中で出会った食を通しての体験や食を中心とした日本での国際交流についての体験談などを紹介。これからグローバルな視点で挑戦してみたいことなどを話し合う。	マイフードデザインブックの完成に向けての準備	1時間
第13回	**マイフードデザイン・フォトブック仕上げ** できあがってきたフォトブックに追記やコメントを入れたりして仕上げる。授業や課題で取り組んできたことを表現として自分なりに書き込んだり、表現する。フォトブックシェアタイムをもうけ、共有する。	フォトブック制作のポイントをまとめる	1時間
第14回	**社会と食を考える、フォトブックプレゼンテーション** 昨今のニュースの中から、食に関係した問題をピックアップし、そのことについての自分の考えをシェアする。 出来上がったフォトブックをシェアし、感想や気づきをシェアする。最後にフードデザイン演習を通して学んだこと、これからの課題ややるべきこと、未来への想いなどをまとめる。	課題レポートに向けて内容を総復習する	1時間

322

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	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

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。さらに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

有り(連携先：日本珈琲焙煎研究所)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・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「ー」(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． 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1単位であるため、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ト研究室

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@g.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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**演習の進め方と課題の設定・推定エネルギー必要量の算出** ・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。 ・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。 ・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	**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4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5回	**栄養価計算ソフトを活用して理想メニューを考える（朝食・昼食）** ・朝食の重要性を理解する。 ・栄養価計算ソフトを活用し、朝食と昼食の理想メニューを考える。	授業内課題を完成させておく。	1時間
第6回	**栄養価計算ソフトを活用して理想メニューを考える（夕食・間食）** ・栄養価計算ソフトを活用し、夕食と間食の理想メニューを考える。	授業内課題を完成させておく。	1時間
第7回	**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完成させる。 ・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8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。 ・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。	授業内課題を完成させておく。	1時間
第9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10回	**理想メニューのプレゼンテーション** ・作成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。	嗜好飲料についての課題プリントを完成させる。	1時間
第11回	**カフェメニューの開発（メニュープランニング）** ・メニュープランニングの要件の復習 ・メニュープランニング・シートの記入法 ・学外連携先企業の説明 ・カフェメニューのプランニング	授業内課題を完成させておく。	1時間
第12回	**カフェメニューの開発（メニューの考察）** ・作成したメニューをソフトを用いて栄養価計算する。 ・上記の結果、メニュー内容の考察を行う。	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** ・カフェ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** ・作成した資料をもとにカフェ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。	すべての課題を見直して定期試験期間中にファイルおよびGoogle Classroomに提出する。	1時間

321

授業科目名	**接遇マナーⅠ**				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	30年間の企業勤務で多種多様の職種を経験。ビジネスの基本・応対の技術・サービスの真髄を学び、また、飲食店接客サービス覆面調査員としての経験もある。それらを活かしマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている。（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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。本講義では、サービス業務に対する心構え、対人理解、応対の技術、態度・振舞い等を実践的な実技を通して習熟させることを目的し、即戦力となりうるビジネスパーソン形成を目指す。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(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	40 %	： 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
小テスト	30 %	： 講義中に、指定した内容を範囲とした小テストを実施
授業態度	30 %	： 授業内での積極性及び演習の取り組み姿勢、ビジネススーツ着用や課題期日厳守提出、挨拶などの規則遵守を評価

使用教科書

指定する

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

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業の前後

場所：　授業の教室

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

第13回	**①１分間スピーチ　　②心のこもったおもてなしⅡ　案内のマナー** ①スピーチ「自己紹介」　（５～６名） ②心のこもったおもてなしⅡ　・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）	毎日、滑舌の練習とスマイルエクササイズ・挨拶・お辞儀の訓練	4時間
第14回	**接遇マナーＩのまとめ** ・接遇マナーＩで学んだ重要ポイントを整理し、確認 ・マナーの習得度チェック	定期試験に向けて内容の総復習をする	4時間

321

授業科目名	**接遇マナーⅡ**				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	30年間の企業勤務で多種多様の職種を担当。ビジネスの基本・応対の技術・サービスの真髄を学び、また、飲食店接客サービス覆面調査員としての経験もある。それらを活かしマナー講師として社員研修・学生教育に長年携わっている。（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

接遇マナーⅠに引き続き、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れ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	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	状況把握力と発信力	ビジネスにおいて自分が求められているものを把握し、適切な情報を分かりやすく伝える事ができる。
汎用的な力		
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	40 %	： 期間中の内容を範囲とした定期試験を実施
小テスト	30 %	： 指定した内容を範囲とした小テストを講義中に実施
授業への取り組み方	30 %	： 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、課題の期日厳守提出、日常の挨拶などの規則遵守を評価します

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
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

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　料飲接遇サービス技法　ISBN978-4-7863-1166-6　P170	・職業訓練教材研究会	・　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
新版フードコーディネーター教本3級試験対応テキスト/日本フードコーディネーター協会編/柴田書店(使用教科書)

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業の前後

場所：　授業の教室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**①ガイダンス（授業内容・進め方）　②サービス業務の心構え** １．授業中の姿勢・態度チェック ２．対人心理の理解と応対の技術の習得　・笑顔での応対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、前傾姿勢での応対（入室～基本言動「1～4」ロールプレイング）	日常生活での立ち居振る舞いの訓練　　スマイルエクササイズの訓練	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．テーブルマナーと茶菓のマナー（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接遇者としての応対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接遇者としての応対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）	基本言動・接客応答・接客対応の訓練　１分間スピーチ「学生生活で、特に頑張ったこと」を考えてくる	4時間
第10回	**①１分間スピーチ　②接遇者としての応対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**	常識集（p.42～43）を復習	4時間

	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．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		
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）ロールプレイング　（個々にチェック・コメント） 感じの良い質疑応答の仕方	自己紹介の練習　入退出、面接室での立ち居振る舞いの訓練	4時間
第14回	**①社会人としてのマナーⅡ　面接でのマナー（総合）②接遇マナーⅡまとめ** １.面接シミュレーション　ロールプレイング（個々にチェック・コメント） ２.接遇マナーⅡで学んだ重要ポイントを整理し、確認	面接室での立ち居振る舞いの訓練、定期試験に向けて総復習	4時間

321

授業科目名	テーブルコーディネート実習A				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	2回生　調理コース・製菓コース、1回生　FCコース	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・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副支部長（全14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身につけていく。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制作する。テーブルコーディネートに不可欠な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み立てる力を身につける。食空間コーディネーター3級資格を取得するスキルも身につける。
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制作	実技を通して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つける。
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つける。グループ制作に関しては、コミュニケーション能力、協調性を身につける。
3. DP6.行動・実践		計画能力とそれを実現する行動力を身につける

学外連携学修

有り(連携先：NPO法人食空間コーディネート協会)

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「ー」(評価しない)とする。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	20 %	： 色彩計画で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。
グループワークにおける取り組み	10 %	： チームでのコミュニケーション能力、協調性、積極的に行動できているかを10段階で評価する。
試験（課題提出）	40 %	： 協会指定のチェックシートを使用し、理解度を評価する。
授業への取り組み状況	30 %	： 主体的かつ積極的に学修しようとしているかを評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
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 ISBN978-4-901359-47-4	・優しい食卓	・2021　年

参考文献等

2025年度版フードコーディネーター教本3級／NPO法人日本フードコーディネーター協会／柴田書店
ISBN978-4-388-15462-3

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ト研究室

備考・注意事項： 授業に関する質問は上記時間に関わらず、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@g.osdaka-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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食空間コーディネート基礎理論** 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」とはどういうことなのかを、「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	**食空間コーディネートと色彩** 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の知識を学ぶ。 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

	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・プロトコールを学び、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。		
第9回	**おもてなし料理②（外国料理）** フランス料理のコース料理の組み立てと酒・飲料について学ぶ。 日本での西洋料理の歴史、セミフォーマルのセッティングを学ぶ。 和洋の食事のマナー・プロトコールを学び、席次について理解する。	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	**おもてなし料理③（中国料理）** 4大中国料理の特色とのセッティングとマナーを知る。 食空間コーディネートのスタイルについて学ぶ。 指定されたスタイルでテーブルコーディネートを実習する。	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する。 NPO法人食空間コーディネート協会主催の作品展に展示するテーブルコーディネートの企画を行う。	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する。 NPO法人食空間コーディネート協会主催の作品展に展示するテーブルコーディネートの制作を行う。	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と総まとめ** ホームパーティーとアフタヌーンティについて学び、テパーティ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。 全授業のまとめを行う。 定期試験（課題レポート）の説明を行う。	まとめ課題を完成し、定期試験に備える。	1時間

321

授業科目名	**栄養学Ⅰ**				
担当教員名	**桑島 千栄**				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士養成課程にて、専門科目を担当				

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と、その消化吸収を学ぶ。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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養の専門知識	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)

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、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	60 %	:	栄養学Ⅰで学んだ内容の試験を行う。
授業態度	10 %	:	授業内での積極性及び取組状況で評価する。
課題レポート及び振り返りシート	30 %	:	課題レポートや振り返りシートにて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

「八訂食品成分表 2025」／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、「次回のキーワード」として毎回提示するので、各自検索し、まとめておくこと。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外は、メールにて質問を受け付けます(アドレス：rk029@mail.koka.ac.jp)
メールには氏名と所属を必ず入れてください。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**健康と栄養** オリエンテーション～授業のすすめ方 健康を支える３つの柱 栄養・栄養学を知る	WHO健康の定義を読む。栄養、栄養学の違いをまとめる。	4時間
第2回	**生命活動の源～エネルギーとは** エネルギーとは何か エネルギー代謝と生命活動	ATP、エネルギー代謝、エネルギー産生栄養素をまとめる	4時間
第3回	**栄養素の働き（1）炭水化物（糖質）** 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	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4回	**栄養素の働き（2）タンパク質** タンパク質の生体における働き タンパク質の構成とアミノ酸	タンパク質の働き、タンパク質とアミノ酸の違いをまとめる。	4時間
第5回	**栄養素の働き（3）脂質** 脂質の分類 脂質の生態における働き	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6回	**栄養素の働き（4）ミネラル** ミネラルの種類と働きについて 代表的なミネラルの欠乏症と過剰症	ミネラルの種類・働き・過剰症と欠乏症をまとめる。	4時間
第7回	**栄養素の働き（5）ビタミン** 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンの種類と働きについて 代表的なビタミンの欠乏症と過剰症	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8回	**水分、機能性非栄養成分の働き** 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	水分の重要性と食物繊維の働きについてまとめる。	4時間
第9回	**栄養素の消化吸収（1）消化吸収に関わる臓器** 代謝とは何か 栄養素の消化・吸収に関わる消化器官の位置と構造	消化器官の位置が正しく書け、構造がわかる。	4時間
第10回	**栄養素の消化吸収（2）栄養素の消化** 口腔・胃・小腸・大腸における栄養素の消化の仕組み	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11回	**栄養素の消化吸収（3）栄養素の吸収** 栄養素の吸収の仕組み 吸収された栄養素のゆくえ	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。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栄養素ごとにまとめる。	4時間
第12回	**栄養素の消化吸収　まとめ** 体内での栄養素の消化吸収についておさらいする 腸内細菌の働きを知る	腸内細菌の働きを知る	4時間
第13回	**バランスのよい食事とは** 日本人の食事摂取基準・食事バランスガイドを知る 自身の食生活から、食事の課題を見つけ出し、改善点を考える	日本人の食事摂取基準とは何か、食事バランスガイドとは何か、を調べておく	4時間
第14回	**まとめ** 授業全体を振り返り、総復習をする。	まとめプリント作成に取り組む。	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回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学ではフードコーディネーターに必要な食品の知識を幅広く学び、調理技術や製菓技術に活用できるようになることを目的とします。食品学Ⅰでは、「食品成分」と「植物性食品（穀類・いも類・砂糖類・豆類・野菜類）」について主に学びます。「食品成分」では、食品に含まれている水分、たんぱく質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、嗜好成分などの特徴について学び、各成分の調理・加工・保存過程における変化や食品成分間の反応などへの理解を深めます。「植物性食品」では種類（品種）、旬、食品中の構成成分、変質過程と変質防止、生産と輸入、流通と価格などについて学びます。食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用することを目標とします。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食品に関する専門知識	食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		調理・加工・保存過程で起こる現象の原因を検討することができる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業の取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを授業内に実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験	30 %	： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、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
実教出版編修部	・ オールガイド食品成分表　2025	・ 実教出版	・ 2025　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）
からだにおいしい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
からだにおい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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜4限(15:00~16:40)

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品学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 ・消費構造の変化（経済の発展と加工食品、現代の食環境など）について学ぶ	食品学の概要及び消費構造の変化について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**食品成分の特徴と変化（1）水分** ・水分の構造と変化について学ぶ ・水分の特徴（自由水と結合水など）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。	水分について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第3回	**食品成分の特徴と変化（２）たんぱく質** ・アミノ酸の種類と特徴について学ぶ ・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授業プリントを完成させ、復習する 第１～3回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第4回	**食品成分の特徴と変化（３）炭水化物** ・第１回知識理解の確認テスト ・単糖、二糖類、多糖類（でんぷん・食物繊維など）の種類とそれぞれの特徴について学ぶ ・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	炭水化物について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第5回	**食品成分の特徴と変化（４）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	脂質について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第6回	**食品成分の特徴と変化（５）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	ビタミン、ミネラルついて授業プリントを完成させ、復習する 第４～６回の授業プリントを用いて、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・嗜好成分** ・第２回知識理解の確認テスト ・色素、嗜好成分の特徴と変化について学ぶ ・それぞれの成分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・嗜好成分について、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回	**穀類（１）　米** ・米の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	米について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**穀類（２）　小麦／大麦／トウモロコシ／その他** ・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、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	小麦などについて授業プリントを完成させ、復習する 第7～9回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第10回	**いも類、でんぷん類** ・第３回知識理解の確認テスト ・いも類、デンプン類の特徴、成分、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	いも類、でんぷん類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間

第11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、変質防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	砂糖類、甘味料類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第12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、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	豆類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第13回	**野菜類** ・野菜類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	野菜類について授業プリントを完成させ、復習する 第10～13回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第14回	**まとめ** ・第４回知識理解の確認テスト ・食品学Ｉで学んだ食品に関して、食品の変質とその防止、食品の生産と消費についてまとめる	食品学Ｉについて総復習をする	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回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学ではフードコーディネーターに必要な食品の知識を幅広く学び、調理技術や製菓技術に活用できるようになることを目的とします。食品学Ⅱでは主に「植物性食品（果実類・種実類・きのこ類・海藻類）」、「動物性食品（魚介類・肉類・卵類・乳類）」、「その他の食品（油脂類・飲料・調味料・香辛料・微生物利用食品など）」について学びます。「植物性食品」「動物性食品」では種類（品種）、旬、食品中の構成成分、変質過程と変質防止、生産と輸入、流通と価格などを、「その他の食品」では種類、特徴、加工法、加工・貯蔵工程における変化について理解を深めます。食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用することを目標とします。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食品に関する専門知識	食品の調査・観察・試食等を通して食品への興味を深め、学んだ知識を積極的に実習や家庭などで活用することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		調理・加工・保存過程で起こる現象の原因を検討することができる。
2. DP6.行動・実践		学んだ知識を日常生活で活用することができる。
3. DP8.意思疎通		情報を整理して、相手にわかりやすく説明することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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、初回授業で説明します。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	20 %	： 各授業への積極性と取り組み状況を独自ルーブリックに基づき、20点満点に換算し、総合的に評価します
小テスト	20 %	： 授業内容確認の小テストを実施し、20点満点に換算し評価します
授業プリント（課題を含む）	30 %	： 毎回の授業プリントを独自ルーブリックに基づき、30点満点に換算し、総合的に評価します
定期試験	30 %	： 定期試験期間中に、授業内容に関する知識理解を確認する試験（定期試験）を実施します。定期試験は30点満点に換算し、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
実教出版編修部	・オールガイド食品成分表　2025	・実教出版	・2025　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３級試験対応テキスト	・柴田書店	・2025　年
日本ホテル・レストランサービス技能協会監修	・西洋料理 飲料サービス技法 p.1-6,p.8-11	・職業訓練教材研究会	・2022　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）
からだにおいしい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
からだにおい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。
毎回、授業プリント・振り返りシートを配布しますので、各自で管理してください。欠席した場合は、次回授業日までに、製菓研究室に取りに来てください。なお、紛失した場合は、原紙をお貸ししますので、コピーをして準備ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜4限（15：00～16：40）

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質問も受け付けます。
不在の際には、Eメール（tabara@g.osaka-seikei.ac.jp）でも対応します。
ただし、送信日、送信時間によっては回答が遅れる場合があります（第１回授業時に説明）。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**果実類（１）仁果類・準仁果類** ・果実の分類について学ぶ ・果実類（仁果類・準仁果類）の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	果実類（１）について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2回	**果実類（２）核果類・漿果類** ・果実類（核果類・漿果類）の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	果実類（２）について、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第3回	**種実類** ・種実類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・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、授業プリントを完成させ、復習する 第1～3回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第4回	**きのこ類、海藻類** ・第1回知識理解の確認テスト ・きのこ類、海藻類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・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、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第5回	**魚介類** ・魚介類の特徴、成分、旬、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・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、授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第6回	**肉類** ・畜肉類の特徴、成分、産地、加工特性、変質過程や防止法などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	畜肉類について授業プリントを完成させ、復習する 第4～6回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第7回	**卵類** ・第2回知識理解の確認テスト ・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	卵類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回	**乳類** ・乳類の特徴、成分、産地、加工特性、変質過程などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	乳類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第9回	**油脂類** ・油脂類の原料の特性を学び、製造方法、変質過程や防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	油脂類について授業プリントを完成させ、復習する 第7～9回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第10回	**嗜好品（１）非アルコール飲料**	非アルコール飲料について授業プリントを完成させ、復習する	4時間

	・第3回知識理解の確認テスト ・非アルコール飲料の原料の特性を知り、製造方法、変質過程や防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ		
第11回	**嗜好品（２）アルコール飲料** ・アルコール飲料の原料の特性を知り、製造方法、変質過程や防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	アルコール飲料について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第12回	**調味料および香辛料類** ・各調味料及び香辛料の特性を知り、製造方法、変質防止法について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	調味料および香辛料類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第13回	**微生物利用食品と機能性食品** ・微生物利用食品の特性を知り、製造方法、変質過程について学ぶ ・機能性食品の特徴について学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	微生物利用食品及び機能性食品について授業プリントを完成させ、復習する 第10～13回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第14回	**まとめ** ・第４回知識理解の確認テスト ・食品学Ⅱで学んだ食品に関して、食品の変質とその防止、食品の生産と消費についてまとめる	食品学Ⅱについて総復習をする	4時間

321

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回生　FCコース	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校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14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、調理実習やその他で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	20 %	： 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。（2回）
2．課題レポート	20 %	： 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13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	20 %	： 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

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　3級試験対応テキスト ISBN978-4-388-15462-3	・柴田書店	・2025　年
一般社団法人　日本ホテル・レストランサービス技能協会監修	・西洋料理　飲料接遇サービス技法 p.201-p.222 ISBN978-4-7863-1166-6	・一般財団法人　職業訓練教材研究会	・2022　年

参考文献等

イラスト食品の安全性第4版／小塚諭編／東京教学社 ISBN978-4808260781

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ト研究室

備考・注意事項： オフィスアワー以外でも研究室に在室の場合は対応します。
不在の場合には、メールでも対応します。kusao@g.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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品の安全性とは　食品衛生法　食品と微生物** 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。 食品衛生法について理解する。 食品と微生物の関わりを学ぶ。 手洗いの重要性を理解する。	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2回	**食品の変質と保存　食中毒の概要と発生状況** 食品の微生物による腐敗と変敗について学ぶ。 食品の腐敗や変敗を防止する保存について学ぶ。 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熟読して第3回授業に備える。	4時間
第3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4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黄色ブドウ球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5回授業に備える。確認テストにそなえて復習する。	4時間
第5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。 第1回～第4回までの授業内容の確認テストを行う。	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6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。	自然毒食中毒についての課題プリントを完成させる。	4時間
第7回	**食中毒のまとめ、化学性食中毒** 化学性食中毒について学ぶ。 食中毒のまとめを行う。	食中毒のまとめ課題を完成させる。	4時間
第8回	**調理施設の衛生管理** 調理施設の衛生管理について学ぶ。 食品異物の種類と混入防止対策について学ぶ。 衛生害虫とその駆除について学ぶ。 化学的および物理的殺菌について学ぶ。	衛生管理についての課題プリントを完成させる。	4時間
第9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10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。確認テストにそなえて復習する。	4時間
第11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。 第6回～第10回までの授業内容の確認テストを行う。	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12回	**食品添加物各論**	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

	食品添加物の種類と用途を学ぶ。		
第13回	**ＨＡＣＣＰシステムによる衛生管理** ＨＡＣＣＰシステムによる衛生管理について学ぶ。	ＨＡＣＣＰシステムによる衛生管理についての課題を完成させる。	4時間
第14回	**遺伝子組換え食品、全授業のまとめ** 遺伝子組換え食品について学ぶ。 全授業のまとめを行う。	まとめ課題を完成し、定期試験に備える。	4時間

321

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回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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	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	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		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。
2. DP8.意思疎通		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「ー」(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	20 %	： 内容により、各回0～2点で評価する。
課題レポート	10 %	： 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	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。
定期試験（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
久木久美子・新田陽子・喜多野宣子	・ 調理学　おいしく安全に調理を行うための科学の基礎	・ （株）化学同人	・ 2024 年

参考文献等

コツと科学の調理事典／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、フードコーディネート研究室

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**調理学とは・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。	5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、漬ける）** 非加熱操作（混ぜる、和える、する、つぶす、漬ける） 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」	5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）	5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）	5時間

321

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

開放科目の指示：「不可」

授業概要

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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食品の調理上の特性	各食品について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	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		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。
2. DP8.意思疎通		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定期試験期間中に行い、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

NPO法人日本フードコーディネーター協会	・フードコーディネーター教本3級資格認定試験対応テキスト ISBN978-4-388-15462-3	・柴田書店	・2025　年
（社）日本ホテル・レストランサービス技能協会	・西洋料理飲料接遇サービス技法(p.12-p.30)	・職業訓練教材研究会	・2022　年

参考文献等

久木久美子他／健康・栄養系教科書シリーズ⑩調理学・(株)化学同人／2024

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、フードコーディネート研究室

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：kusao@g.osaka-seikei.ac.jp

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**西洋料理に使用される食材１（前菜・スープ）** ・西洋料理における前菜とは ・卵料理と卵の調理性 ・西洋料理におけるスープの分類とその材料 ・イモ類の調理性	教科書料飲接遇サービス技法のp.12-14を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第2回	**西洋料理に使用される食材２（淡水魚）** ・西洋料理における魚料理とは ・淡水魚の種類とその調理性	教科書料飲接遇サービスp.14と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第3回	**西洋料理に使用される食材３（海水魚）** ・海水魚の種類とその調理性	教科書料飲接遇サービスp.14-15と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第4回	**西洋料理に使用される食材４（加工品・甲殻類・貝類）** ・魚の加工品の種類とその調理性 ・甲殻類の種類とその調理性 ・貝類の種類とその調理性	教科書料飲接遇サービスp.16-17と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第5回	**西洋料理に使用される食材５（牛肉・仔牛肉・仔羊肉・豚肉）** ・西洋料理における肉料理とは ・牛肉・仔牛肉の分類とその調理性 ・仔羊肉の分類とその調理性 ・豚肉の分類とその調理性	教科書料飲接遇サービスp.17-19と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第6回	**西洋料理に使用される食材６（家禽・野鳥獣肉）** ・家禽（鳥肉）の種類とその調理性 ・野鳥獣肉（ジビエ）の種類とその調理性 ・調味料の種類とその調理性	課題レポート「ジビエ料理」を作成する。教科書料飲接遇サービスと授業p.19-21プリントを読み、課題プリントを仕上げる。について」	5時間
第7回	**西洋料理や和食に使用される食材７（野菜）** ・野菜の種類とその調理性	教科書料飲接遇サービスp,21-24と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	5時間
第8回	**西洋料理や和食に使用される食材８（穀類）** ・穀類の種類とその調理性 ・パスタの種類とその調理性 ・パンの種類と小麦の調理性 ・そば粉の調理性とそば粉の西洋料理	教科書料飲接遇サービスp,3,p.24-25と授業プリント読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第9回	**西洋料理に使用される食材９（チーズ）** ・チーズの製造別分類とその特性 ・生産国によるチーズの特性 ・牛乳の調理性	教科書料飲接遇サービスp.26-28と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第10回	**西洋料理に使用される食材10（果物）** ・果物の種類とその調理性	授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第11回	**西洋料理におけるデザートと嗜好飲料** ・西洋料理におけるデザートの種類とその特性 ・コーヒー豆の種類と産地 ・紅茶の等級と生産地 ・水の種類とその特性	教科書料飲接遇サービスp,29-30と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第12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	教科書料飲接遇サービスp.5と授業プリントを読み、課題プリントを仕上げる。	4時間

第13回	**厨房の基礎知識１（計画・レイアウト）** ・厨房計画とその前提条件・基本方針 ・厨房の基本レイアウト ・厨房の生産システム	教科書フードコーディネーター教本の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第14回	**厨房の基礎知識２（設計・図面）** ・厨房の設計 ・厨房機器の種類と特徴 ・厨房図面の見方と機器の配置・寸法 ・建築・設備面における厨房計画	教科書フードコーディネーターきょうほんのの該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。試験に向けてまとめプリントを完成し、総復習する。	5時間

321

授業科目名	**調理学実習Ａ**				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	高等学校、専門学校等の調理師養成施設にて教員として指導 フードコーディネーター１級取得者				

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な包丁技術の修得（押し切り、引き切り）と『調理の基本』を代表する日本・エスニック料理の調理実習を実施をすることによって学びます。また、調理実習を通して、基本的な食材の取り扱い方・下処理の方法・加熱調理における作業ポイント、並びに素材別の調理の際における特性と注意点についても学びます。さらに、素材から調理作業を経て、皿の上での表現（盛り付け）に至るまでの基本を、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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	『調理の基本』に関する知識・技能	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。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	『調理の基本』に関する知識・技能の実践力	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。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		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）

・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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」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］	25 %	： 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工程、出来栄えを独自のルーブリックに基づいて評価する。
定期試験［筆記］	25 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて、独自のルーブリックに基づいて評価する。
受講状況（授業ノートの整理・活用・衛生的な受講態度	25 %	： 授業への積極的な参加、衛生的な取り組み、授業態度、各回の授業内容について知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する。
提出物（コンクール等の応募・課題レポート）	25 %	： 課題レポート・コンクール等の応募レシピの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードコーディネーター協会	・新・フードコディネーター教本２０２５	・柴田書店	・2025　年

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は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・水・金曜日4限終了後

場所： フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakaima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**基本調理１　・　調理道具の名称と使用用途** ①　白ごはん　＊塩おにぎり ②　だし巻きたまご（だし５０ｍｌ・たまご３個） ③　基本の味噌汁（豆腐・揚げ）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第2回	**基本調理２　・　調理道具の名称と使用用途** ①　豆ごはん ②　だし巻きたまご（だし６０ｍｌ・たまご３個） ③　きゅうりの酢の物（胡瓜・わかめ・ほたるいか）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第3回	**基本調理３　・　調理道具の名称と使用用途** ①　竹の子ご飯 ②　だし巻きたまご（だし７０ｍｌ・たまご３個）×２ ③　筑前煮 ④　車麩の煮物	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第4回	**基本調理４　・　調理道具の名称と使用用途** ①　白ごはん ②　だし巻きたまご（だし８０ml・たまご３個） ③　イワシの生姜煮 ④　ほうれん草の胡麻和え	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第5回	**基本調理５　・　調理道具の名称と使用用途** ①　桜エビご飯 ②　だし巻きたまご（だし８０ｍｌ・たまご３個） ③　鯖の味噌煮 ④　鯖の竜田揚げ　仕込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第6回	**実技試験・基本調理６** ①　だし巻きたまご（だし８０ｍｌ・たまご３個） ②　きゅうりの輪切り ③　ご飯 ④　鯖の竜田揚げ　仕上げ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第7回	**学外授業** 日本料理の食事作法 和食店にて試食研修・食文化研修	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第8回	**基本調理７** ①　ちらし寿司 ②　茶碗蒸し ③　稚鮎の南蛮漬け ④　水ようかん	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第9回	**基本調理８** ①　天ぷら ②　とうもろこしご飯 ③　鶏肝　しぐれ煮 ④　フルーツ白玉	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第10回	**料理コンクール　作品制作** コンクール出品用　制作・写真撮影	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第11回	**基本調理１０　エスニック料理**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

	①　生春巻き ②　フォー ③　空心菜の炒め物 ④　フルーツのチェ		
第12回	**基本調理１１　エスニック料理** ①　ガパオライス ②　青パパイヤのサラダ ③　トートーマンプラー ④　春雨サラダ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第13回	**特別授業　松野先生**	学んだ内容をコンクール応募用紙にまとめて提出	1時間
第14回	**基本調理１２　エスニック料理** ①　ダル（豆）カレー ②　野菜カレー ③　タンドリーチキン ④　ナン	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

321

授業科目名	**カフェ実習**				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	高等学校、専門学校等の調理師養成施設にて教員として指導 フードコーディネーター１級取得者				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、『調理学実習A・B』の授業において学んだ食材の取り扱い、衛生的な調理作業をベースにカフェメニューに特化した調理実習を実施する。大きく分けてヴィバレジ、カフェスイーツ、カフェフードの３つのカテゴリーをバランスよく学ぶとともにカフェで提供される盛り付けスタイルやトレンドを反映させた実習を行う。
特にカフェの主力商品であるコーヒーについては様々な抽出方法を体験すること、様々な味を体験する事でコーヒー文化への造詣を深める授業とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	カフェ業態に特化した知識・技能	カフェ業態に特化した知識・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	カフェ業態に特化した知識・技能の実践力	カフェ業態に特化した知識・技能を実践することができる
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		カフェ業態に特化した知識・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）

・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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」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］	25 %	： 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工程、出来栄えを独自のルーブリックに基づいて評価する
定期試験［筆記］	25 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて、独自のルーブリックに基づいて評価する
受講状況（授業ノート・学習態度）	25 %	： 各回の授業への積極的な参加や、衛生的な受講態度、授業内容について知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出（課題レポート）	25 %	： レポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ 西洋料理料飲接遇サービス技法（3版）	・ 一般財団法人　職業訓練教材研究会	・ 2022　年

参考文献等

出版社　：　職業訓練教材研究会; 改訂3版 (2022/2/15)
発売日　：　2022/2/15
言語　：　日本語
単行本　：　272ページ
ISBN-10　：　4786311669
ISBN-13　：　978-4786311666

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・水・金曜４限以降

場所：　フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**カフェの概要　カフェメニュー１　コーヒーの抽出　パンメニュー** ①　カフェの業態と現状、カフェスタイルの概要説明 ②　カフェで提供されるメニュー関する説明 ③　コーヒーの淹れ方１（ドリップコーヒー１） ④　カスクート（プロシュート・レタス・アボカド・ハニーマスタード）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第2回	**カフェメニュー２　コーヒーの抽出　パンメニュー** ①　コーヒーの概要説明［産地・品種・トレンド・焙煎等］ ②　コーヒーの淹れ方２（ペーパードリップ２）飲み比べ ③　ベーグルサンド（スモークサーモン・クリームチーズ・オニオンスライス・ディル・胡瓜） ④　コーンスープ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第3回	**カフェメニュー３** ①　ワッフル　ベリーソース ②　パンペルデュー　チーズ・ハム ③　コーヒーの淹れ方３（サイフォン）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第4回	**カフェメニュー４　パンメニュー** ①　クロックムッシュ ②　シーザーサラダ ③　フルーツベースのスムージー（イチゴ・ヨーグルト・オリゴ糖）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第5回	**カフェメニュー５　パンメニュー** ①　MIXサンドウィッチ ②　ハーブティー（オレンジ・イチゴ・ミント） ③　マフィン（チョコレート）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第6回	**カフェメニュー６　パンメニュー　コーヒーの淹れ方** ①　クラブハウスサンド（BLTと鶏グリル・卵焼き） ②　トマトサラダ ③　キャロットラペ ④　コーヒーの淹れ方４（フレンチプレス）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第7回	**カフェメニュー７　パンメニュー** ①　フレーバーシロップとソフトドリンク ②　パニーニ（パストラミ・チーズ） ③　フライドポテト ④　グリンサラダ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第8回	**食材を学ぶ** チーズの分類とその特徴　実際に特徴的なチーズを食べながら学ぶ メニューアレンジに応用できる調味料、食材の紹介と試食 ＊コンクール用発注書提出	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第9回	**カフェメニュー８** ①　エッグベネディクト　サラダ添え ②　キッシュ ③　ノンアルコールドリンク	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

第10回	**コンクール用作品制作** コンクール出品に向けて作品の制作	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第11回	**カフェメニュー９** ①　チキンドリア ②　ギリシャ風サラダ ③　クリームソーダ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第12回	**カフェメニュー１０** ①　鶏肉とトマトのクスクス ②　スパニッシュオムレツ ③　米粉のシフォンケーキ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第13回	**カフェメニュー１１** ①　明太子パスタ ②　フルーツ白玉 ③　抹茶アイスラテ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第14回	**実技試験** ①　MIXサンドイッチ ②　ドリップコーヒー ③　冷製スープ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

321

授業科目名	**調理学実習Ｂ**				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	高等学校、専門学校等の調理師養成施設にて教員として指導 フードコーディネーター１級取得者				

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な調理作業である、『食材の取り扱い』『切り出しの方法』『基本技術』『加熱調理』『調味の基本』『盛り付けの基礎的な知識』、並びに『技術的なさまざまなポイント』などに関して、総合的に実践を交えて修得する。また、それらの修得した知識・技術の可視化の方策として、毎年開催されております、『香川栄養大学』が開催している、文部科学省後援の『家庭料理技能検定３級（料検３級）』の合格を目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	基礎的な食の知識と技術の修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けの基礎的な知識、技術的なポイントを修得します
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	基礎的な食の知識と技術の実践を通して修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けの基礎的な知識、技術的なポイントを総合的に実践を交え修得します
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けの基礎的な知識、技術的なポイントを総合的に実践を交え修得します

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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験［筆記］	25 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて、独自のルーブリックに基づいて評価する
受講状況（授業ノート・学習態度）	25 %	： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度、授業内容について知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出（課題レポート）	25 %	： レポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する
振り返りテスト（実技試験）	25 %	： 本授業で学んだ調理技術に関する内容を授業内振り返り試験にて、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

新・フードコディネーター教本２０２５

発行年月　2024年1月20日
判型　A5
頁数　352頁
著者　日本フードコーディ ネーター協会 著

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： 火水金曜日４限以降

場所： フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**基本の洋食料理１** ①　ハンバーグ ②　ミネストローネ ③　カスタードプリン	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第2回	**基本の洋食料理２** ①　ポテトコロッケ　トマトソース ②　人参スープ ③　グリンサラダ（コロッケに添える）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、切り方の反復練習、課題レポート	1時間
第3回	**基本の洋食料理３** ①　MIXフライ（イカリング・えび・いわし） タルタルソース　キャベツの千切り ②　にんじんのポタージュ ③　ブラマンジェ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第4回	**基本の洋食料理４** ①　シーフードピラフ ②　ポタージュ　キュリティバテュール ③　オレンジスフレ ④　オニオンペースト仕込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第5回	**基本の洋食５** ①　オニオングラタンスープ ②　アジのムニエル ③　フルーツゼリー	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、切り方の反復練習、課題レポート	1時間
第6回	**基本の洋食６** ①　ビーフストロガノフ ②　サラダ　ジュリエンヌ ③　チョコレートムース	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第7回	**学外授業　テーブルマナー研修** フランス料理店での喫食しながらテーブルマナーを学ぶ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第8回	**特別授業** 一流シェフによるデモンストレーションと実習 シェフの講話（フードビジネスで働く）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、研修レポート	1時間
第9回	**基本の中国料理1** ①　レタス炒飯 ②　春巻 ③　トマトとたまごのスープ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第10回	**基本の中国料理2** ①　青椒肉絲 ②　麻婆豆腐 ③　杏仁豆腐	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第11回	**基本の中国料理3**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

	①　乾焼明蝦 ②　にら饅頭 ③　棒棒鶏		
第12回	**基本の中国料理4** ①　油淋鶏 ②　焼き餃子 ③　ジャージャー麺	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第13回	**基本の中国料理5** ①　酢豚 ②　あんかけ焼きそば ③　胡麻団子	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間
第14回	**実技試験** ①　玉ねぎのみじん切り ②　にんじんの千切り ③　キャベツの千切り	実習内容についての面談、リフレクションシート記入 実習ノート仕上げ	1時間
第15回	＊＊＊＊ ＊＊	＊＊	1時間

321

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回生　FCコース	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・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副支部長（全14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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	フードコーディネートに関する知識	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		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。
2. DP6.行動・実践		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		評価の基準
1．授業への取り組み状況	40　%	：　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ブリック（初回授業で配付）を用いて行う。
2．定期試験	30　%	：　定期試験期間中に行い、30点満点とする。
3．課題レポート	30　%	：　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。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードコーディネーター協会	・新版フードコーディネータ	・柴田書店	・2025　年

一教本　3級試験対応テキス
ト ISBN978-4-388-15462-3

参考文献等

TALK食空間コーディネーターテキスト3級／NPO法人食空間コーディネート協会編／株式会社優しい食卓
ISBN978-4-901359-47-4

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ト研究室

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@g.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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フードコーディネートとは** ・授業の方針と学習方法を知る。 ・フードコーディネート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ト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** ・「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	**フードビジネスにおけるフードコーディネートの必要性（特別授業）** これからフードコーディネートコースで学ぶにあたり、飲食店の経営におけるフードコーディネートの知識や技能の必要性を特別講師を招いて聞く。	講演の感想や自分の考えを文章にまとめる。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	**日本の食事文化** ・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5回	**外国の食事文化** ・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6回	**日本および外国の歳時記と食卓** ・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7回	**テーブルウェア（リネン、プレート、カトラリー、グラス他）** ・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。	テーブルウェアに関する課題プリントを完成させておく。	4時間
第8回	**テーブルセッティング** ・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。 ・ナプキンワークの実技試験を行う。	西洋のカトラリーの歴史を調べてまとめる。	4時間
第9回	**家庭の食空間とテーブルコーディネート** ・家庭でのテーブルコーディネートとは何かを学ぶ。 ・家庭でのテーブルコーディネート技法の基礎を実践する。 ・テーブルセッティングの実技試験を行う。	メニュープランニングのための予習課題プリントを完成させる。	4時間
第10回	**メニュープランニングの基礎** ・メニュープランニングの基礎的知識を学ぶ。 ・メニュープラニングに使われる新しい食材や調味料を学ぶ。	メニュープランニングの課題プリントを完成させる。	4時間
第11回	**店舗のメニュープランニングの実践** ・店舗のメニュープランニングの発表 ・発表の相互評価を行う。	自らのメニュープランニングを振り返り、課題の抽出と改善策を考える。	4時間
第12回	**食空間と内装デザイン** ・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。	空間インテリアに関する課題プリントを完成させる。	4時間
第13回	**レストランの空間の設計実務**	店舗設計プランについての発表の準備をしておく。	4時間

	・店舗コンセプトについて学ぶ。 ・店舗設計について学ぶ。 ・店舗設計のプラン提案を学ぶ。		
第14回	**店舗設計プランの発表、全授業のまとめ** ・店舗設計プランを発表する。 ・全授業のまとめを行う。	この授業の総復習を行い定期試験にそなえる。	4時間

321

授業科目名	**レストランサービス論**				
担当教員名	**柴田 勉**				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	レストラン、並びに宴会におけるサービスに４０年以上携わり、国内・海外の Ｖ．Ｉ．Ｐ の方々に対するおもてなしを実施（全１４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ベ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)
・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)
・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「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内小テスト	40 %	： 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。
定期試験	40 %	： 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。
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	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（監修）	・ 西洋料理料飲接遇サービス技法（3版）	・ 職業訓練教材研究会	・ 2022　年
日本ホテル・レストランサービス技能協会（監修）	・ 基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル	・ 職業訓練教材研究会	・ 2020　年
フードコーディネーター協会	・ 新フードコーディネーター教本　３級資格認定試験対応テキスト	・ 柴田書店	・ 2025　年

参考文献等

◆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］【ISBN-13】 978-4862203762
◆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］【ISBN】 978-4-7863-1159-8
◆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］【ISBN】 978-7863-1162-8

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
［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ト研究室［本館３階］のフードコーディネートコース専任教員に相談し、対応を依頼。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**オリエンテーション　レストランサービスについて** ホテル・レストランサービスについて基礎内容について学びます。 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） 接客の基本を学ぶ、料飲接遇サービス技法教科書の全般解説	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P34～P57）	4時間
第2回	**飲料の種類及び特徴について（ワイン編）** HRS教本P34～P57 ワインの概略について学びます。 1）ワインの分類、2）葡萄品種、3）フランスワイン、4）ドイツワイン、5）各国ワイン 6）ワインの生産方法について プロジェクターで動画による解説 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P57～P66）	4時間
第3回	**飲料の種類及び特徴について（各種飲料編）** HRS教本P57～P66 アルコール飲料全般について学びます。 1）ビール、2）スピリッツ、3）リキュール、4）日本酒、5）焼酎、6）コーヒー 7）紅茶、8）ミネラルウォーター プロジェクターで動画による解説 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P67～P86）	4時間
第4回	**メニューについて・西洋料理の食事用具・備品について** HRS教本P67～P86 メニューと食器類について学びます。 1)メニューの歴史、2）メニュー作成の諸規則、3）メニュー構成、4）銀食器について 5）陶磁器について、6）ガラス容器について、7）食器類の種類と名称について 8）西洋料理・中国料理・日本料理のメニューと食器類の変遷 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P87～P93）	4時間

第5回	**接客の基本・料飲サービスの役割り** HRS教本P87～P93 接客の基本について学びます。 1）料飲サービスの役割、2）料飲サービスの性格と特徴、3）スタッフに求められる条件 4）みだしなみ、5）動作・ふるまい、6）言葉使い、7）商品知識、8）コミュニケーション プロジェクターで写真による解説 表記内容における「課題」提出（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P95～P103）	4時間
第6回	**宴会の種類及び運営について** HRS教本P95～P103 宴会サービスについて学びます。 1）宴会の種類及び内容、2）宴会の準備、3）宴会のセッティング、4）宴会運営について 5）宴会サービスの実例 プロジェクターでパワーポイントによる解説 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P104～P120）	4時間
第7回	**レストランサービスの種類・準備について** HRS教本P104～P120 レストランサービスの内容について学びます。 1）フランス式サービス、2）ロシア式サービス、3）イギリス式サービス、 4）アメリカ式サービス、5）レストランの準備、6）客席セッティング、 7）客席案内、8）注文の取り方 プロジェクターでパワーポイントによる解説 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P121～P150）	4時間
第8回	**テーブルサービス・予約・管理について** HRS教本P121～P150 テーブルサービスについて学びます。 1）食器類の運搬、2）料理の運搬、3）皿/トレイの持ち方、4）歩行動作、 5）食器類の方付け、6）事故対応、7）ゲリドンサービス、8）予約・解約手続き、 9）メニュー管理 プロジェクターでパワーポイントによる解説 表記内容における「小テスト」（プリント）「実技」の実施	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P154～P174）（新・フードコーディネーター教本　P256～P264）	4時間
第9回	**食事の国際習慣・国際儀礼・食事マナーについて** HRS教本P154～P174 新・フードコーディネーター教本　P256～P264 国際儀礼について学びます。 1）プロトコールの歴史・原則、2）席次・序列、3）名称・経書・呼称、4）テーブルプラン 5）国旗、6）服装、7）食文化とタブー、8）食文化史、9）食文化と食事作法 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P175～P189）	4時間
第10回	**レストランにおける施設とその取扱い** HRS教本P175～P189 レストラン施設の概略について学びます。 1）建築設備、2）防火管理、3）空気調和設備、4）排水設備、5）電気照明、6）防災 7）設備の維持管理 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P175～P189）	4時間
第11回	**苦情対応と遺失物の取り扱い**	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P227～P255）	4時間

	HRS教本P175～P189 ホテル用語でいう「ＵＧ客」について学びます。 1）お客様の苦情・不満の実際、2）苦情対応の基本について、3）苦情の原因と対応事例 4）好ましくないお客様への対応事例、5）スキッパーについて、6）受容の拒否規定について 7）遺失物の一般的な取り扱い、8）法的拘束力 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）		
第12回	**食品衛生・安全衛生について** HRS教本P227～P255 食品衛生・安全衛生について学びます。 1）食品衛生法について、2）飲食店の対応実態、3）事故発生時の対応、4）行政処分 5）労働災害、6）職場での事故報告例、7）労働安全衛生の整備、8）労働災害の防止対策 プロジェクターで写真による解説 表記内容における「小テスト」の実施（プリント）	次回授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P121～P132）（基礎からわかるレストランサービス　スタンダードマニュアル　全般）	4時間
第13回	**テーブルサービスの実技演習** HRS教本P121～P132 基礎からわかるレストランサービス　スタンダードマニュアル　全般 テーブルサービスの実技演習について学びます。 1）接客の基本、2）テーブルクロスの掛け方、3）テーブルセッティング（朝食） 4）テーブルセッティング（昼食）、5）テーブルセッティング（夕食） 6）サービストレイの持ち方、7）サーバーの使い方、8）皿の持ち方、9）サービスの仕方 10）お迎え～お見送り迄 表記内容における「実技演習」の実施	第13回目迄のテキスト読み直しをしてください	4時間
第14回	**統括（これまで授業で行った内容のまとめ）** 各自修得状況の確認 小テストの振り返り・理解度を深める為の質疑応答 各自プレゼンテーション（13回分の内容における得意分野）	小テストの読み返し整理を行う	4時間

321

授業科目名	メニュー開発演習Ⅰ				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	フードコーディネーター　商品開発１級　有資格者 企業からのメニュー開発実務経験者				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

「食」ビジネスにおいて、魅力的なメニュー開発が重要な位置を占めている。その中でフードコーディネーターには、幅広い食の知識を持ちメニューを提供する側と消費者との間に立って、より良いメニューを作り上げることが求められる。本授業では、メニュー開発の流れを学び、最終的には一人ずつオリジナルメニューを作り上げるようにする。演習形式ではブレインストーミング・ジグソー式学習法を取り入れたシミュレーションを行う。実践形式では各人が考案したメニューを試作・試食・意見交換を通じて改良点の発見とその改善を通じてメニュー開発のスキルを養う。
実務者からお話を聞く機会を設け、現場のやりがい厳しさを学ぶ機会も設ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食材の特徴	食材の特徴を理解し、調理に生かす方法を考えることができる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	オリジナルメニュー作り	オリジナルメニューを考え、レシピ・原価などで表現することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食材の特徴を生かしたメニューを作ることができる。
2. DP5.計画・立案力		レシピ・原価表などを作ることができる。
3. DP6.行動・実践		レシピに沿って調理し、仕上げ、内容を発表することができる。
4. DP9.役割理解・連携行動		グループ内で共同して実習を進めることができる。

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)
・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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)
・見学、フィールドワーク
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
課題・レポート 10　%	:	Google classroom、配布課題、コンクール応募書類に対する提出期限、課題に対する理解度・解決内容をルーブリックに基づき評価
最終審査に関する項目	:	レシピ表の完成度・調理内容・創意工夫・プレゼンテーションを評価します。

50　%

筆記試験　：　メニュー開発の目的、手順、手法、考え方を筆記試験にて問う。試験内容の理解度を評価

40　%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
小倉　朋子	・メニュー開発論	・創成社	・2021　年

参考文献等

2級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　２０２１年）
おいしさを伝えるレシピの書き方（辰巳出版　平成２９年）
プロのベジミートレシピ（柴田書店２０２２年）
ヴィーガンレシピ（柴田書店２０１９年

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：nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**学外授業** インテックス大阪　FOODEX見学	Google　classroomによる資料通読・視聴	1時間
第２回	**企業研究・店舗研究・メニュー研究の仕方1（メニュー開発の基本戦略）** 本授業の進め方　授業概要の説明 メニュー開発の手順　考え方 ロールプレイング（ブレインストーミング） ・仮定の開発を班単位で作成する	Google　classroomによる資料通読・視聴	1時間
第３回	**企業研究・店舗研究・メニュー研究の仕方２（レシピの基本）** 課題解決PBL　シミュレーション レシピの書き方 ロールプレイング（ブレインストーミング） 仮定のメニュー開発　個人作業 コンクール応募作品　発注	Google　classroomによる資料通読・視聴	1時間
第４回	**企業研究・店舗研究・メニュー研究の仕方３　（メニュー開発の手順・流れ）** 班単位で研究テーマを設けて調べ学習 コンクール応募作品の考案・発注	Google　classroomによる資料通読・視聴	1時間
第５回	**コンクール応募** 作品制作と写真撮影	Google　classroomによる資料通読・視聴	1時間
第６回	**企業からの開発の狙い等の説明　食材研究** 開発依頼の企業からの開発の狙い等　オリエンテーション 食材研究　チーズそのた	Google　classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間
第７回	**第１回試作** 実際に企業からの要望を踏まえて、各自が考案した内容を実際につくる。 試食を行い学生同士で意見交換をし、メニューの改善を行う。 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・次回用発注書	Google　classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間
第８回	**第２回試作** 実際に企業からの要望を踏まえて、各自が考案した内容を実際につくる。 試食を行い学生同士で意見交換をし、メニューの改善を行う。 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・次回用発注書	Google　classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間
第９回	**第３回試作**	Google　classroomによる資料通読・視聴、PPT修正	1時間

	実際に企業からの要望を踏まえて、各自が考案した内容を実際につくる。 試食を行い学生同士で意見交換をし、メニューの改善を行う。 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・次回用発注書		
第10回	**第４回試作** 実際に企業からの要望を踏まえて、各自が考案した内容を実際につくる。 試食を行い学生同士で意見交換をし、メニューの改善を行う。 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・次回用発注書	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ修正	1時間
第11回	**企業プレゼン** 担当者に対し試食・プレゼン	Google classroomによる資料通読・視聴、PPT修正	1時間
第12回	**アイデアコンクール　応募１** コンクール用料理作製 コンクール応募用写真撮影 応募用紙完成	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間
第13回	**アイデアコンクール　応募２** コンクール用料理作製 コンクール応募用写真撮影 応募用紙完成	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間
第14回	**開発授業に関する振り返り** 各人からの発表（食材知識・考案の工程・レシピ制作・写真撮影等）	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間

321

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

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

私私たちの日常生活の中で「色」は様々なシーンで取り入れられ活用されています。実際に活用されている多くの「色彩」がどのように有効的に使われ、食のシーンやファッションの中でどのように活用しているのかを知ることには意義があります。本授業では、色彩に関する基礎的な知識・理論について理解することを目標とし、さらに食の分野や実生活での色彩の活用方法を自分の力で考え役立てることが出来る様、色の特性、色彩心理、配色理論、色彩コーディネートを学びます。

養うべき力と到達目標

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
小テスト	10 %	： 毎回授業の最初に前授業内容のテストを実施する
提出物	40 %	： 各授業で出したワーク用プリント、実習課題の提出状況と提出物を4段階評価する。
定期試験（レポート）	30 %	： 定期試験期間に、色彩に関する知識の理解度について定期試験を実施する。
授業態度	20 %	： 各回授業への積極的参加（発表や質問）や授業態度(私語、携帯電話の取扱いなどの受講マナー）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ カラー&ライフ	・ 日本色研事業株式会社	・ 年
	・ 新配色カード１９９a	・ 日本色研事業株式会社	・ 年

参考文献等

ＡＦＴ色彩検定公式テキスト３級編

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業の前後

場所：　授業の教室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ガイダンス　色の分類と三属性とPCCS** ・色を正確に表現して伝える方法について説明する。色を表す基準となる、色相、明度、彩度について解説し、色立体、表色系についても概説する。 ・PCCS（日本色研配色体系）について、その構成や表示方法について解説する。	今回の学びを復習する。	4時間
第2回	**PCCSの色相環とトーン表** ・PCCSシステムの解説 色彩検定で採用されているPCCSシステムの解説・色の分類と属性（ワーク用プリント配布） ・カラーカードを使用してPCCS色相環の作成。（ワーク用プリント配布）	色相環の完成	4時間
第3回	**PCCSのトーン（色調）とイメージ** ・カラーカードを使用してトーン表の作成。（ワーク用プリント配布）	トーン表の完成（ワーク用プリント）	4時間
第4回	**色とは（１）色が見える仕組みと目の働き・混色** ・色の見える仕組み・光の分析・眼のはたらきなど色を学ぶ上での基礎知識を学ぶ。 ・色の混色について学ぶ。	今回の学びを復習する。	4時間
第5回	**色彩調和（1）　色相から配色を考える** ・PCCSの色相環を使い配色理論を学び、配色する力を養う。（ワーク用プリント配布）	色相配色ワークプリントを完成	4時間
第6回	**色彩調和（2）　トーンから配色を考える** ・PCCSのトーン表を使い配色理論を学び、配色する力を養う。（ワーク用プリント配布）	トーン配色のワークプリントを完成	4時間
第7回	**色彩調和（3）　基本的な配色技法** ・アクセントカラー・セパレーション、グラデーションなど基本的な配色技法について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	配色技法のワークプリントを完成	4時間
第8回	**色彩心理（1）色の感覚・連想・象徴　（2）色の視覚効果・知覚的効果** （1）色の与える心理的効果を感覚・連想・象徴をキーワードに学ぶ （2）対比・同化・面積効果など色同士が互いに影響しあい見え方が変化すること、色の錯視について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	色彩心理（1）（2）ワークプリント完成	4時間
第9回	**色彩心理（3）色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色** ・代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネートの色の合わせ方などを学ぶ。	色彩心理②ワークプリント完成	4時間
第10回	**配色実践（1）テーマ色ごとの色探し** ・色にはそれぞれの心理的効果やイメージがあるが、実際にどう使われているのか、テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第11回	**配色実践（2）　テーマ色ごとの色探し** ・前回授業の続き。テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第12回	**パーソナルカラー概要**	パーソナルカラーでの色の分類方法を学ぶ	4時間

	・たくさんの色の中から「似合う色」を見つけるパーソナルカラー。自分に似合う色を知ることで色使いの幅が広がり、「色」というものを身近に感じ、色の楽しさを実感できる。 ・パーソナルカラーでの色の分類方法を学び、色のイメージスケールを考える。		
第13回	**配色実践（3）　メニューカードの作成** ・料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。作成後は作品を発表。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	配色実践（3）のメニューカードを作成	4時間
第14回	**配色実践（4）　メニューカードの作成** ・前回授業の続き。料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	配色実践（4）メニューカードの完成	4時間

321

授業科目名	学外レストランサービス実習（インターンシップ）				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	1回生　後期集中・2回生前期成績評価のみ	開講期間	後期集中	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、『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・技術	サービスのプロとなるための知識・技術を理解する事が出来る
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・技術の実践	サービスのプロとなるための知識・技術を実践する事が出来る
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		個々のサービス技術・知識の向上と、実習先の業態に特化した実践を行う事が出来る

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・eラーニング、反転授業

・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	80 %	： 実習先の担当者に、独自のルーブリックに当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	10 %	： 実習への積極的な取り組みや事前学習授業への態度に対し、独自のルーブリックに基づいて評価する
試験（レポート）	10 %	： 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、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、『インターンシップの手引き』の内容を遵守し、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： 火水金曜日４限以降

場所： フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**事前学習１** 学外レストランサービス実習の実施に向けた座学授業・サービス実習授業 実習先と事前に打ち合わせを行い、スムーズな実施に向けて取り組むための事前学習	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第2回	**事前学習２** 学外レストランサービス実習の実施に向けた座学授業・サービス実習授業 実習先と事前に打ち合わせを行い、スムーズな実施に向けて取り組むための事前学習	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第3回	**事前学習３** 学外レストランサービス実習の実施に向けた座学授業・サービス実習授業、お礼状の書き方 実習先と事前に打ち合わせを行い、スムーズな実施に向けて取り組むための事前学習	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第4回	**事業所研修１** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第5回	**事業所研修２** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第６回	**事業所研修３** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第７回	**事業所研修４** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第８回	**事業所研修５** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第９回	**事業所研修６** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間
第10回	**事業所研修７** 実際の現場において接客サービスを行うことで、実践的な知識・技術を習得する。また、店舗スタッフとして１日の流れを実際に体験することで、生きた知識・技術を身に着ける。	実践で得た接客方法、並びに実施期間中の各日程における一日の流れなどについて、『実習ノート』にまとめる。	1時間

第11回	**事後学習　『実習ノート』のまとめの記入・提出** 実習内容についての面談、リフレクションシート記入 実習ノート仕上げ	実習内容についての面談、リフレクションシート記入 実習ノート仕上げ	1時間
	事後学習　『実習ノート』のまとめの記入・提出		
	事後学習　『実習ノート』のまとめの記入・提出		
	事後学習　『実習ノート』のまとめの記入・提出		

321

授業科目名	**販売論**				
担当教員名	福永 栄一				
学年・コース等	2回生　製菓コース、１回生　FCコース	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	商社で営業経験が４年あります。				

開放科目の指示：「可」

授業概要

近年の小売業を取り巻く環境は急激に変化し、小売業に従事する者の質的向上はますます重要となってきている。この授業では、販売士としての基礎知識と販売技術、販売事務管理、販売者としてのビジネスマナーを習得することを目的として、小売業の役割や主要形態、消費者の購買行動、小売業に関連する法令、商品の陳列、包装技術、ブランド、サービス商品、規格、輸入商品、販売事務管理などについて、事例を交えて、生きた知識となるように講義をします。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	流通業界で販売士として必要な基本的な知識を習得する。	小売業の役割、流通の仕組みを理解できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	商品の包装技術、陳列等の基本的な販売技術を理解している。	基本的な包装方法や陳列方法を理解し、実践できる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		お客様の立場に立って商品をおすすめすることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業での課題	45 %	： 授業で取り組んだ課題にたいして、指示に従って取り組んでいるか、授業の内容を正確に反映して行っているか、内容を理解しているかなどを評価します。
確認問題	30 %	： 確認問題にチャレンジします。そこまでの授業で学んだ知識や技術を修得できたか、知識と技術を応用する力が身についたかなどを評価します。
期末試験	25 %	： 授業全体を通じて学んだ知識や技術を修得できたか、知識と技術を応用する力が身についたかなどを評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
海光 歩	・販売士教科書 販売士（リテールマーケティング）3級	・翔泳社	・2020　年

一発合格テキスト＆問題集
第4版

参考文献等

適宜、授業で必要な資料・問題を配布します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は、２単位の科目であり、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められます。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が必要です。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　金曜日２限目（10:40-12:20）

場所：　研究室（西館５階62）

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**小売業の社会的・経済的役割** 小売業の定義、消費者に対する小売業の役割、生活環境・地域社会・社会経済に対する役割について学びます。	小売業の社会的・経済的役割について復習しましょう。	4時間
第2回	**小売業を含む流通機構の概要と小売業の主要形態** 流通の定義と流通機能、流通の流れ、小売業の主要形態について学びます。	実際に様々な店舗で買い物をしてみて、その違いを研究してみましょう。	4時間
第3回	**商品知識** 商品の品質、商品のコンセプト、適合性、分類を学びます。	ヒット商品、流行商品、巷の商品ヒットランキングなどを確認してみましょう。	4時間
第4回	**マーチャンダイジングの構成要素** 一般に「商品計画」と訳されている。その重要性や構成する要素、具体例について学びます。	店で売られている商品について販売計画を考えてみましょう。	4時間
第5回	**商品計画と顧客ニーズ** 商品計画とは、色々な商品を取りそろえることではなく、顧客ニーズにこたえるための商品であることを学びます。	商品ヒットランキングなどを参照し、なぜ売れているのかを考えてみましょう。	4時間
第6回	**効率的な店舗運営** 日々の店舗業務において、「業務効率化」は必須課題の1つ。それはコスト削減だけでなく、利益向上にもつながるため、店舗運営者としては継続的に取り組まなければならない課題である。その解決方法を学びます。 ここまでの確認テストを行います。	自分自身の周りの働いている人や、アルバイト先でどのように効率化されているかを考えてみましょう。	4時間
第7回	**振返りとまとめ** これまでを振返り、重要な内容をまとめ、わからないところなどを調べます。	これまでを振返り、重要な内容をまとめ、わからないところなどを調べます。	4時間
第8回	**顧客の満足度を高める技術** サービスの質を上げると顧客満足度を向上させることができ、それが今後のリピート率を高めるのに繋がります。その方法を学びます。	顧客満足度の高い企業などをインターネットなどで調べて、共通点などを確認してみましょう。	4時間
第9回	**ディスプレイ** 店内の商品の見せ方は、お店づくりの上でもっとも力を入れるべきポイントの一つです。ディスプレイの方法によって商品のイメージは大きく変化し、売上にも深く影響するからです。その基本的な考え方を学びます。	街で見かける店内のディスプレイなどを確認してみましょう。	4時間
第10回	**小売業のマーケティング** データにもとづき、売上高に貢献している顧客を見極めて、的確なプロモーションを実施していくことが必要とされている。その方法を学びます。	学習項目についてテキストを使って復習しましょう。	4時間
第11回	**売上志向から顧客満足経営へ** 店舗や企業が集客を目指す際には、提供側の目線ではなく何よりも顧客目線でマーケティングをする必要があります。なので、顧客満足度はマーケティングの成功を図る一つの指標ともいえます。その方法を学びます。	様々な企業のHPを閲覧し、顧客満足度についてどのように述べているかを確認しておきましょう。	4時間
第12回	**フリークエント・ショッパーズ・プログラムの基本知識** ポイントカードなどの顧客カードを発行して顧客一人ひとりの購買データを分析し、顧客を購入金額や来店頻度によって選別し、優良顧客に対して特別なサービスや特典を与えることで、優良顧客の維持・増加を目指すマーケティング手法をいう。その考え方を学びます。	学習項目についてテキストを使って復習しましょう。	4時間
第13回	**接客マナー**	販売員の役割について復習しましょう。	4時間

	接客のマナーと挨拶・接客方法 接客時の敬語、感じのよい話し方・聞き方 クレームや返品への対応方法		
第14回	**全体振返り** これまでを振返り、重要な内容をまとめ、わからないところなどを調べます。	授業で調べられなかったことなどを調べてまとめます。	4時間

321

授業科目名	**ラッピング演習**				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	1回生　FCコース	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	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14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「ー」(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	28 %	： 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	42 %	： 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）	15 %	： 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。
4．実技試験	15 %	： 合わせ包み、斜め包みについて紙取りから仕上げまでの作業を独自のルーブリックにより評価を行う。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

基本のラッピング／つつみ屋工房／成美堂出版 ISBN978-4-415-33056-3

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ト研究室

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@g.osaka-seikei.ac.jp
メールを送信する場合、「学籍番号・氏名」を明記すること。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**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** ・箱に合わせた斜め包みのための包装紙のカットの仕方を習得する。 ・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	**季節に応じたラッピング** 季節の行事に合わせたラッピング方法を習得する。 包装紙の種類を学ぶ。	授業内プリントにて包装紙の種類を復習する。	1時間
第12回	**焼き菓子のラッピングアレンジ** ・包装紙の種類に関する確認テスト ・焼き菓子をギフト用にラッピングするアレンジ方法を身につける。 ・カットしたホールケーキを透明フィルムで包む方法を身につける。	カットしたホールケーキの包み方を復習する。	1時間
第13回	**贈答の基礎的知識と和のラッピング** ・のし紙と水引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。 ・和菓子を包装する方法を身につける。	のし紙と水引についての知識を復習する。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と全授業のまとめ** 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	斜め包みとリボンのかけ方の復習をする。	1時間

322

授業科目名	**栄養学Ⅱ**				
担当教員名	桑島 千栄				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士養成課程にて専門科目を担当				

開放科目の指示：「可・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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	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。	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。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		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)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・ディベート、討論

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、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
グループワーク・発表	20 %	： 授業内でのグループワークの成果発表に対して評価する。
定期試験	50 %	： 栄養学Ⅱで学んだ内容の試験を行う。
授業態度	10 %	： 授業内での積極性及び取組状況で評価する。
課題レポート及び振り返りシート	20 %	： 課題レポートや振り返りシートにて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

「八訂食品成分表 」／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：rk029@mail.koka.ac.jp)
メールには氏名と所属を必ず入れてください。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**栄養学Iの復習** ・健康を支える3つの柱 ・5大栄養素とその働き ・栄養素の消化吸収 について、学びを振り返る。	栄養学Iで使った資料を読む。	4時間
第2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。	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3回	**母性栄養・妊娠授乳期の食生活と栄養・病態** 調べ学習（グループで調べてまとめる） 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。 妊娠期に起こりやすい病態について、調べる。	妊娠・授乳期の栄養の特徴や食事のポイントについてまとめる。	4時間
第4回	**母性栄養・妊娠授乳期のまとめ** グループ発表 妊娠期授乳期の特性・栄養についてまとめる。	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5回	**新生児期・乳児期の特性** 新生児期・乳児期の区分・特性について学ぶ。	新生児期・乳児期の特性をまとめる。	4時間
第6回	**新生児期・乳児期の栄養と食生活（１）** 乳児期の栄養、母乳・人工乳を学ぶ。 グループで手分けして調べ、意見を交換する。	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7回	**新生児期・乳児期の栄養と食生活（2）** 離乳食の進め方について、グループで手分けして調べ、発表する。	離乳食の進め方をまとめる。	4時間
第8回	**幼児期の特性・栄養・食生活** 幼児期の特性・食生活・栄養について学ぶ。 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。	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9回	**学童期の特性・栄養・食生活** 学童期の特性・栄養・食生活について学ぶ。	学童期に必要な栄養素をまとめる。	4時間
第10回	**思春期の特性・栄養・食生活** 思春期の特性・栄養・食生活について学ぶ。 思春期について、グループで手分けして調べる。 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。	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る。とめ、	4時間
第11回	**加齢と疾病** 加齢・老化の影響をグループで手分けして調べ、発表する 。 主な生活習慣病について学ぶ	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	**成人期（更年期含む）の特性・栄養・食生活** 成人期の区分・特性を学ぶ。 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。 更年期の特性について学ぶ。	成人期～更年期の特性・栄養の注意点をまとめる。	4時間
第13回	**高齢期の特性・栄養・食生活** 65歳以上の高齢期の特性を学ぶ。 加齢・老化に伴う栄養や食事・生活の注意点を学ぶ。 高齢期の栄養・食生活について、グループでまとめて発表する。	高齢期の特性、高齢期の食生活の注意点をまとめる。	4時間
第14回	**まとめ** 授業全体を振り返り、総復習をする。	まとめプリント作成に取り組む。	4時間

322

授業科目名	**食品加工学**				
担当教員名	川原 早苗				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業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加工食品について学習する。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、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。その後必要に応じて補足を加え、その加工食品の特徴をまとめる。また、食品加工学実習の学習内容とも関連付けていく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	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。	食品加工の知識を習得し、生活に生かすことを目標とする。また、加工食品を購入する場合に、より良い商品を選択する力を身につける。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		的確な発表内容の道筋を立てることができる。
2. DP7.完遂		わかりやすい発表資料を作りあげることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・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「ー」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
NPO法人日本フードコーディネーター協会	・フードコーディネーター教本3級資格認定試験対応テキスト	・柴田書店	・2025 年
（社）日本ホテル・レストランサービス技能協会	・西洋料理飲料接遇サービス技法(p.7-p.10)	・職業訓練教材研究会	・ 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
食品加工学実験書／森孝夫／化学同人

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、フードコーディネート研究室

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**オリエンテーションおよび加工食品の表示と容器包装について** 授業の進め方について、発表テーマの担当を決める。 食品加工の目的・加工食品の表示・容器包装について学ぶ。	授業内容をまとめる。	4時間
第2回	**食品の加工について** 食品の加工方法を分類に沿ってまとめる。	食品の加工方法をまとめる。	5時間
第3回	**食品の保存について** 食品の品質劣化の要素と保存方法について学ぶ。	各保存方法について例を挙げてまとめる。	5時間
第4回	**冷凍食品** 課題発表 冷凍食品の加工技術の特徴と品質表示について学ぶ。	冷凍食品についてまとめる。	4時間
第5回	**みそ・しょうゆ** 課題発表 みそ・しょうゆの種類、製法、特徴について学ぶ。	みそ・しょうゆについてまとめる。	4時間
第6回	**小麦加工品・ジャム** 課題発表 小麦加工品の種類、製法、特徴について学ぶ。	小麦加工品・ジャムについてまとめる。	4時間
第7回	**トマト加工品・漬物** 課題発表 トマト加工品・漬物の種類、製法、特徴について学ぶ。	トマト加工品・漬物についてまとめる。	5時間
第8回	**大豆加工品・塩** 課題発表 大豆加工品・塩の種類、製法、特徴について学ぶ。	大豆加工品・塩についてまとめる。	4時間
第9回	**砂糖・コーヒー・ココア・チョコレート** 課題発表 砂糖・コーヒー・ココア・チョコレートの種類、製法、特徴について学ぶ。	砂糖・コーヒー・ココア・チョコレートについてまとめる。	4時間
第10回	**チーズ・ヨーグルト** 課題発表 チーズ・ヨーグルトの種類、製法、特徴について学ぶ。	チーズ・ヨーグルトについてまとめる。	4時間
第11回	**食肉加工品（ハム・ソーセージ）** 課題発表 ハムソーセージの種類、製法、特徴について学ぶ。	ハム・ソーセージについてまとめる。	4時間
第12回	**水産加工品（練り製品・缶詰・かつおぶし）** 課題発表 水産加工品の種類、製法、特徴について学ぶ。	水産加工品についてまとめる。	4時間
第13回	**ワイン・日本酒・ビール** 課題発表 ワイン・日本酒・ビールの種類、製法、特徴について学ぶ。	ワイン・日本酒・ビールについてまとめる。	4時間
第14回	**緑茶・紅茶・中国茶** 課題発表 緑茶・紅茶・中国茶の種類、製法、特徴について学ぶ。	緑茶・紅茶・中国茶についてまとめる。	4時間

322

授業科目名	**食文化概論**				
担当教員名	草尾　賀子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食文化は食のコーディネートの為に必要な知識の一つである。多様な食文化が形成されてきた、歴史的、社会的背景を踏まえながら、料理を中心とする食品加工体系と、食物に対する価値観や関わり方といった食行動の両面から学ぶ。さら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ことが大切である。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ともに各人が主体的に自らの食文化を創造していくための資質を養うことを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	フードコーディネーターの専門知識	食文化についての知識を身につけることができる。 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。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	職業理解	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。
汎用的な力		
1. DP9.役割理解・連携行動		文化的要素を身につけ、食文化の文化的側面を理解することができる。
2. DP9.役割理解・連携行動		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。

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
学期末試験	40　%	：　定期試験期間中に学期末試験を実施し、授業内容の理解度を評価する。
授業外課題レポート	30　%	：　授業期間中にシラバス記載の課題レポートを提出。期日厳守・課題レポート2回提出。A4レポート用紙2枚。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。
授業態度	30　%	：　授業内での積極性及び取り組み状況について、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年

NPO法人日本フードコーディネーター協会	・新・フードコーディネーター教本3級資格認定試験対応テキスト	・柴田書店	・2024　年
一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会監修	・西洋料理　料飲接遇サービス技法	・一般財団法人　職業訓練教材研究会	・　　年

参考文献等

現代食文化論/小川聖子・野林厚志編/建帛社
食文化入門/石毛直道・鄭　大聲/講談社
食の文化史/大塚滋/中公新書
日本食物史/樋口　清之/柴田書店

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜4限

場所： フードコーディネート研究室

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@g.osaka-seikei.ac.jp
メールを送信する場合、「学籍番号・氏名」を明記すること。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食の歴史・文化・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。 ・食文化の共通性と国際化について理解する。	・教科書ｐ10～15　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ163-165・授業内容を復習する。	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ｐ15～19　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ166・授業内容を復習する。	4時間
第3回	**日本の食文化史2（中世）** ・鎌倉時代の食文化を学ぶ。 ・室町時代の食文化を学ぶ。 ・安土桃山時代の食文化を学ぶ。	・教科書ｐ19～22　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ166・授業内容を復習する。	4時間
第4回	**日本の食文化史3（近世・近代）** ・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。 ・第1回課題レポート「日本の食の歴史について」の告知。	・教科書ｐ22～23　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ166-167・授業内容を復習する。	4時間
第5回	**日本の食文化史4（現代）　現代の食環境** ・現代（第二次世界大戦以降）の食文化を学ぶ。 ・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ｐ23～24　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ166-167　・授業内容を復習する。	4時間
第6回	**日本料理の食文化（学外授業）** ・日本料理の特徴を理解する。 ・日本料理様式（精進料理・本膳料理・懐石料理・会席料理・普茶料理・卓袱料理）について学ぶ。 ・日本料理の調理技術、食事作法を知る。 京都文化博物館　特別展「和食～日本の自然、人々の知恵」見学	・教科書ｐ24～27　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ167　・授業内容を復習する。	4時間
第7回	**日本の食文化の地域性と行事食** ・日本の食生活の特徴を理解する。 ・食文化の地域性を知る。 ・行事食と伝統食を学ぶ。 ・地域性と行事食への理解を深める。 ・第1回課題レポート「日本の食の歴史について」の提出。	・教科書ｐ27～31　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ168-170・授業内容を復習する。	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、調味料、調理法を知る。 ・郷土料理への理解を深める。	・教科書ｐ29～31　・授業内容を復習する。	4時間
第9回	**中国料理の歴史と食文化**	・教科書ｐ31～38　・授業内容を復習する。	4時間

	・中国料理の変遷、特徴を理解する。 ・四大料理（東方料理・西方料理・南方料理・北方料理）を学ぶ。 ・中国料理様式、調理技術、食事作法を学ぶ。 ・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、歴史を含む）について」の告知。		
第10回	**西洋料理の歴史** ・古代・ギリシャ・ローマ時代の西洋料理の食文化を学ぶ。 ・中世・ルネサンス期時代の西洋料理の食文化を学ぶ。 ・１７～１９世紀時代、現代の西洋料理の食文化を学ぶ。	・教科書ｐ38～48　西洋料理料飲接遇サービス技法ｐ171-174・授業内容を復習する。	4時間
第11回	**洋菓子の歴史とデザート・パンの歴史** ・洋菓子の歴史を学ぶ。 ・デザートとパンの歴史を学ぶ。 ・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、歴史を含む）について」の提出。	・教科書ｐ49～53　・授業内容を復習する。	4時間
第12回	**西洋料理の特徴と料理様式** ・西洋料理の特徴、西洋各国料理（欧米各国）を学ぶ。 ・西洋料理様式を知る。 ・西洋料理の調理技術、食事作法を学ぶ。	・教科書ｐ53～55　・授業内容を復習する。	4時間
第13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ｐ55～56　・授業内容を復習する。	4時間
第14回	**学習内容の総括と確認** ・食文化概論で学んだことの重要ポイントを整理し、確認をする。	・テストの最終準備	4時間

322

授業科目名	**フードスタイリング概論**				
担当教員名	**中出 真理子**				
学年・コース等	2回生　製菓・FCコース	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	食品メーカーの宣材写真撮影、ホームページ・WEBサイト用の商品写真・イメージ写真撮影多数経験あり。日経レストランメニューグランプリのフードコーディネート担当。特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会「新・フードコーディネーター教本2級資格認定試験対応テキスト」第6章フードプロモーション　一部執筆。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

フードコーディネートに欠かせない盛り付けや器の選び方、背景の作り方、演出などのフードスタイリングを学び、美しくおいしそうなフード写真の撮影スキルを身につける。
季節や歳時、ターゲットに合わせたコンセプトで、料理の盛り付け、スタイリング（演出）、写真撮影により、提案・配信ができるようにする。
「おいしさ」や「商品の魅力」が一瞬で伝わるような写真を撮ることができ、食品メーカーや飲食店のプロモーションに生かせる力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	フードスタイリングとフード写真に関する知識	フードコーディネーターに必要なフードスタイリングの基本的スキルを習得できる
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	料理やコンセプトに合わせた盛り付け、スタイリングを創造できる	創造したスタイリングを写真で表現し、提案できる能力を身につける
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		コンセプトに合わせた盛り付け、スタイリングができる
2. DP6.行動・実践		写真でおいしさ、魅力を表現できる

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

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業への取り組み状況	50 %	： 実習では意欲的に取り組んでいるか独自のルーブリックをもとに判断・評価します。また、毎回授業後にGoogleクラスルームに提出する課題を評価します。
ノートとファイルの提出	10 %	： 最終日には毎回配布する資料のファイルと授業ノートを提出してもらい、授業の内容を把握・理解できているかを確認します。
定期試験（課題レポート提出）	40 %	： 課題レポートで、授業内容の理解度、自主的な研究、考察、アイデアの発出ができているかを確認・評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

日本フードコーディネーター協会　2024年度版フードコーディネーター協会教本（柴田書店）
TALK食空間コーディネーターテキスト3級（NPO法人食空間コーディネート協会）
おいしいかわいい料理写真の撮り方改訂版　佐藤朗，小坂桂（著）（イカロス出版）

履修上の注意・備考・メッセージ

食に関するさまざまな情報に興味を持ち、日ごろから料理本や雑誌などで料理写真を見ておきましょう。
どんな器に盛り付けてどんなスタイリングで撮影しているかを見ると大変勉強になります。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後か、メールで対応する。
メールアドレスは初回授業で提示する。
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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フードスタイリングとは** ・授業方針と学習方法を知る。 ・フードスタイリングとは何かを理解する。 ・フードコーディネーターにおけるフードスタイリングの仕事を理解する。 ※フードスタイリングを学ぶ理由について記述する	料理雑誌、本などに掲載されている料理写真を観察する	4時間
第2回	**器と背景の選び方** ・料理を盛り付ける器で印象が変わる ・背景（クロス、ボードなど）の使い方を理解する ・季節によってフードスタイリングが変わることを理解する ※四季に合わせたフードスタイリングをする	素敵と感じるカフェはどんな器を使っているのかを見ておく	4時間
第3回	**プレート（皿）の中のフードスタイリング術** ・プレートの形でイメージが変わることを理解する ・プレートのデザインや色でイメージが変わること理解する ・フードスタイリングは表現力。どう見せたいかを考える ・年中行事でスタイリングが変わることを理解する。 ※テーマに合わせたフードスタイリングをする	高級レストランの盛り付けをWEBサイトなどで観察する	4時間
第4回	**フード写真の重要性** ・写真の役割について理解する。 ・フード写真の基本的なスキルを身につける ※スマートフォンでおいしそうなフード写真を撮る	習ったことを復習しながらスマホでフード写真を撮ってみる	4時間
第5回	**お菓子のスタイリング** ・焼き菓子のスタイリングについて理解する ・生ケーキのスタイリングについて理解する ・焼き菓子、生ケーキの写真の撮り方の違いを学ぶ ※お菓子をスタイリングして写真を撮る	料理雑誌、本、サイトなどのお菓子のスタイリングを観察する。	4時間
第6回	**デザートのスタイリング** ・冷たいデザートのスタイリングについて理解する ・冷たいデザートの写真の撮り方について学ぶ ※デザートをスタイリングして写真を撮る	雑誌やWEBサイトでパンの写真をよく観察する。	4時間
第7回	**パンのスタイリング** ・パンのスタイリングについて理解する ・スタイリッシュな写真の撮り方について学ぶ ※パンをスタイリングして写真を撮る	雑誌やWEBサイトで料理写真をよく観察する。	4時間
第8回	**料理のスタイリング** ・料理のスタイリングの基礎を学ぶ ・ワンプレートランチのスタイリング法について理解する ・和食の基本的なスタイリング法について理解する ※ワンプレートランチを作って写真を撮る	家庭でもワンプレートランチを作って撮影する。	4時間
第9回	**シズル感のあるスタイリング方法** ・シズル感のあるスタイリングを理解する ・冷たさ、温かさの表現方法 ・みずみずしさの表現方法 ・動きのあるスタイリングとは ※シズル感のあるスタイリングをして撮影する	シズル感のある写真を見て、何を表現しているのかをよく観察する。	4時間

第10回	**シーンで考えるフードスタイリング** ・日常、おもてなし、パーティーで盛り付けが変わることを理解する ※シーンを設定して盛り付けをする	ホテルなどの高級レストランの盛り付けを観察する。	4時間
第11回	**コンビニ弁当をスタイリング** ・コンビニ弁当を皿に盛り付けなおしてセッティングする ・スタイリングで価格も変わることを理解する ※コンビニ弁当を皿に盛り付けなおし、いくらで売れるか考える	コンビニ、デパ地下のお弁当の料理内容や盛り付けを見ておく	4時間
第12回	**フードメーカーのフードスタイリング** ・フードメーカーのホームページや、ECサイトのスタイリングについて理解する ・商品の魅力が伝わるスタイリングについて理解する ・製品写真、イメージ写真、使用写真の違いについて理解する ※フードメーカーの商品をスタイリングして「売れる写真」を撮る	カタログやWEBサイトの写真を見ておく	4時間
第13回	**盛り付けのアクセント** ・視覚的効果の高い盛り付けについて学ぶ ・楽しく、美しい盛り付けのアイデアを学ぶ ※フルーツを使ってフードスタイリングを実践する	さまざまな盛り付け例を料理雑誌や料理本で見ておく	4時間
第14回	**フードスタイリング企画の発表** ・与えられた課題について、グループで協力して（または個人で）スタイリングする	この授業の総復習を行い、課題のレポートの準備をする	4時間

322

授業科目名	**メニュー開発演習Ⅱ**				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	高等学校、専門学校等の調理師養成施設にて教員として指導 フードコーディネーター１級取得者				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では１年次で学んだ『調理学実習』を用いて基本的な調理技術（食材の扱い、下処理、加熱調理、冷却、盛り付け）を課題解決授業（PBL）であるメニュー開発演習Ⅱで実践する。
フードコーディネーターとして重要なスキルの１つのである『メニュー開発』を理論と実践の往還をする事で、実際に使える技術として身につける。開発にあたり、企業研究・食のトレンド研究・最適食材の調達方法・調理法の比較等を自らが実施する事で、主体的、対話的で深い学びの実践（アクティブラーニング）とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食の知識と技術を具体的な料理に表現する	食材の取り扱い・基本的な調理技術を用いてクライアントの要望に沿ったメニューを具体化する
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	プロフェッショナルとしての食の知識と技術を実践を通して修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けを、プロフェッショナルな知識、技術的なポイントを総合的に実践を交えて修得します
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		高度な食の知識と技術を実践（メニュー開発）を通して修得します

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)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験（筆記）	30 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて、独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出（プレゼン・作品）	40 %	： クライアントからの課題に対して考案したメニューをクライアントの評価と、思考・工程・提出物を独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出（レポート・PPT・レシピ表等）	30 %	： 商品開発に関するレポート・PPT・ポスター・コンクール応募書類の提出状況と、その内容を独自のルーブリックに基づいて評価する

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

カフェ材料図鑑　旭屋出版
カフェのメニュー開発BOOK　旭屋出版
カフェのフード３００　旭屋出版
人気ランチ２９０　旭屋出版
メニュー開発論　創成社
フードコーディネーター教本２級

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： 火水金曜日４限以降

場所： フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**メニュー開発の考え方　・産学連携授業とは** メニュー開発の手順　考え方 ①　コンセプトを考える ②　レシピの書き方 ③　メニュー開発Ｉから引きつづきドリンクメニュー 発注 ④　原価率のもとめかた ⑤　廃棄率の考え方とそれを基にした食材発注数量の考え方 ⑥　実際のメニュー（レシピ）を使った発注数量を計算	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第2回	**メニュー開発　原価計算（廃棄率計算・発注数量計算）** メニュー開発Ｉから引きつづきドリンクメニューの開発	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第3回	**メニューの完成にむけて** ①　メニュー開発Ｉから引きつづきドリンクメニューの開発 ②　レシピ作成	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第4回	**ドリンクの開発** 完成品の製作　写真撮影　レシピ作成	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第5回	**食材研究** 開発の参考となる食材の研究と試食	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第6回	**企業担当者からの開発の狙いについて** 企業担当者からの趣旨説明とそれを基に考案を実施 発注書作成 メニュー開発の参考となる食材の使い方、味を実習を通じて学ぶ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第7回	**１回目試作** ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・発注書	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第8回	**２回目試作** ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・発注書	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第9回	**コンクール応募作品　考案・発注** 学習した内容を応用してコンクールに向けた取り組みを実施	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第10回	**３回目試作** ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・発注書	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第11回	**企業プレゼン** 各人がプレゼン用のメニューを作成 プレゼン　１人７分+インターバル　１０名 クライアントからの評価発表	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第12回	**レシピ作成・PPT・ポスター作製**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

	企業担当者からの評価を基にレシピの修正を実施 プレゼン用PPTと販売促進用リーフレット・ポスターを作成		
第13回	**コンクール応募作品作成** コンクール応募作品の作成と応募用紙完成・写真撮影	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間
第14回	**卒展対策** ゼラチン掛けの実際と展示向きの料理について学ぶ	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

322

授業科目名	テーブルコーディネート実習B				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・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副支部長（全14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エ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。定期試験として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		： 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。

30　%

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　3級試験対応 ISBN978-4-388-15458-6テキスト	・柴田書店	・2024　年

参考文献等

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ト協会／優しい食卓 ISBN978-4-901359-47-4

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ト研究室

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@g.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		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**テーブルコーディネートとは** ・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	**卒業作品展のテーブル企画** ・卒業作品展で制作するテーブルコーディネートのデザインについて学ぶ。 ・卒業作品展で制作するテーブルコーディネートのデザインを考える。 ・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。 ・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試作する。	食空間も含めたテーブルデザインを完成させ、スケッチしておく。	1時間
第3回	**卒業作品展の展示料理メニューと食器について** ・卒業作品展で制作するテーブルコーディネートにおける展示料理メニューを決定する。 ・展示料理メニューを盛りつける器と効果的な盛り付け方を考える。	第4回の予習として、ブライダル関連の特徴的な用語についての課題を完成させておく。	1時間
第4回	**ブライダルのテーブルコーディネート** ブライダル施設、空間や食卓コーディネートに関する知識と技能を学ぶ。	学んだことをまとめ、ブライダルについての課題レポートを完成させる。	1時間
第5回	**アフタヌーンティーテーブルのコーディネート** ・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。	アフタヌーンティーの歴史やマナーに関する課題プリントを完成させる。	1時間
第6回	**卒業作品展の展示料理メニューの決定とレシピ表の作成** ・テーブルコーディネートの企画に適したメニューと展示料理メニューの決定 ・メニューレシピの作成	決定した展示料理メニューのレシピ表を完成させておく。	1時間
第7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についての考察と展示料理の材料発注** ・テーブルコーディネートの企画に適した展示料理メニューの考察 ・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。購入品リストを完成させておく。	1時間
第8回	**卒業作品展の仮試作** ・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検討する。	試作で発見した課題をまとめ、解決策を考える。	1時間
第9回	**アフタヌーンティーとクリスマスの店舗コーディネートを学ぶ（学外授業）** ・店舗でのアフタヌーンティーのセッティングやコーディネートを学ぶ。 ・第5回のアフタヌーンティーについての知識やマナーを体感することで学びを深める。 ・店舗でのクリスマスのコーディネートを学ぶ。	店舗でのアフタヌーンティー、クリスマスコーディネートについての課題を完成させる。	1時間
第10回	**卒業作品展のテーブルコーディネートの試作** ・卒業作品展のテーブルコーディネートを試作する。 ・テーブルウェアなどを検討し、決定する。	試作で発見した課題をまとめ、解決策を考える。	1時間

第11回	**卒業作品展の空間コーディネートの試作と課題の抽出と解決策の検証** ・卒業作品展のテーブルを含めた空間コーディネートの試作をする。 ・テーブルウェア、装飾品などを決定する。 ・完成に向けての課題を抽出と解決策の検証を行う。	試作で新たに発見した課題を解決しておく。	1時間
第12回	**卒業作品展の空間コーディネートの試作と全体確認** ・卒業作品展のテーブルを含めた食空間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13回	**卒業作品展の最終試作** ・卒業作品展のテーブルコーディネート作品を試作する。 ・テーブルおよび食空間の確認を行う。	最終試作で発見した課題を解決しておく。	1時間
第14回	**テーブルコーディネート卒業作品展の設営と最終確認** ・テーブルコーディネート卒業作品展の設営を行う。 ・定期試験としてのテーブルコーディネート作品の発表に備える。	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

322

授業科目名	**食と環境の未来を考える**				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

高齢化による日本の農業の衰退、気候変動、世界的な食料危機、フードロスや急速な技術革新の波など私たちの食を取り巻く環境は時々刻々と変化している。そのような中で、日本の食産業は海外に依存している状況にある。これらの自分たちを取り巻く食の現状と課題を理解し、フードビジネスの世界において、また今後の自らの食生活において課題解決のためにはどのように取り組んでいくべきか、自分の力で考えて提案し、実践できる能力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	食と環境に関する知識	食と環境の現状をグローバルにとらえ、そのための取り組みを深く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	洞察力、プレゼンテーション力、想像力	授業で修得した知識をフードビジネスの世界や自らの食生活で活用し、実践することができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食と環境の現状を理解し、その課題と解決への道筋を発見する力を養うことができる。
2. DP5.計画・立案力		食と環境の課題について考えることにより、解決策を企画する力を身につけることができる。
3. DP6.行動・実践		自らの考えを提案し、実践する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）

・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。規程回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「ー」とする。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
定期試験	20 %	:	知識の理解、理論の構築力、考察力を評価する。
課題提出	60 %	:	課題の内容、プレゼンテーションの内容、発表態度を独自のルーブリックにより評価する。
授業に対する取り組み状況	20 %	:	授業への積極的参加、質問への応答、その他発言の内容と機会の多さを独自のルーブリックにより評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

フードビジネス最新キーワード64／佐野啓介編／株式会社日経BP　ISBN978-4-276-00147-7

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時間の授業外学修賀求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習すること。

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ト研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記以外の時間でも研究室に在室の場合は質問に応じる。
メールでの連絡は学籍番号、氏名を明記すること。kusao@g,osaka-seikei.ac.jp

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第 1回	**食とフードビジネスを取り巻く環境の変化** 食とフードビジネスを取り巻く環境の現状 フードビジネスを取り巻く環境のうち農業の変化と新しい取り組みについて フードコーディネーターとして、消費者としてどのようにかかわっていくべきかを考える。	授業で取り上げた事例の中から一つ選び、その背景や課題などを調べる。	1時間
第 2回	**農業における新しい取り組みの背景と課題、その解決策について** 調べた日本の農業での新しい取り組みの背景と課題、自らが考える解決策について発表し、議論する。	発表を聞いてメモしたことを整理してまとめる。 自分の発表に対する他の人の意見をまとめる。	1時間
第 3回	**地球環境の変化による水産業への影響** 地球環境の変化による水産業が受けている影響と新しい取り組みについて フードコーディネーターとして、また消費者としてどのようにかかわっていくべきかを考える。	授業で取り上げた事例の中から一つ選び、その背景や課題などを調べる。	1時間
第 4回	**水産業における新しい取り組みの背景と課題、その解決策について** 調べた日本の水産業での新しい取り組みの背景と課題、自らが考える解決策について発表し、議論する。	発表を聞いてメモしたことを整理してまとめる。 自分の発表に対する他の人の意見をまとめる。	1時間
第 5回	**地球環境の変化による畜産業への影響** 地球環境の変化による畜産業が受けている影響と新しい取り組みについて フードコーディネーターとして、また消費者としてどのようにかかわっていくべきかを考える。	授業で取り上げた事例の中から一つ選び、その背景や課題などを調べる。	1時間
第 6回	**食品ロスにてついて** 食品廃棄物と食品ロス 日本の食品ロスの現状 食品ロス削減に向けた取り組み	食品ロス削減に向けた取り組み例を調べる。	1時間
第 7回	**昆虫食について** 昆虫食の背景 世界で食されている昆虫食 昆虫食の市場拡大に向けた取り組みと課題	昆虫食についての課題プリントを完成させる。	1時間
第 8回	**エシカル消費①エコ商品・リサイクル商品** 地球規模での環境負荷低減のためのエコ商品・リサイクル商品 エコ商品・リサイクル商品についての取り組み	エコ商品・リサイクル商品についての取り組みについての課題プリントを完成させる。	1時間
第 9回	**エシカル消費②フェアトレード** フェアトレードの背景と現状 フェアトレードの取り組みについて	フェアトレードについての課題プリントを完成させる。	1時間
第10回	**エシカル消費③地産地消** 地産地消とは 地産地消の取り組みについて	地産地消についての課題プリントを完成させる。	1時間
第11回	**六次産業化について** 六次産業化とは 六次産業化の可能性とその支援	六次産業化についての課題プリントを完成させる。	1時間
第12回	**人手不足と次世代店舗・販売について** 飲食業における人手不足の背景と現状 次世代に向けた販売、接客などの新しい取り組み	次世代店舗・販売についての課題プリントを完成させる。	1時間
第13回	**探求レポートの作成** これまでの授業で取り上げた、食と環境に関するさまざまな問題の中から一つ取り上げ、企業や、飲食店、販売店などがどのように取り組んでいるのか、また自分ならばどのような取り組みを提案するのかを探求レポートとして作成する。	探求レポートを完成させておく。	1時間
第14回	**探求レポートの発表**	学期末課題に取り組む。	1時間

作成した探求レポートをプレゼンテーションにて発表する。 個人の発表に対して評価や意見を述べて議論する。		

322

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回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目					
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	テーマごとの加工食品の成り立ちを理解する。	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。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	食生活の中の加工食品について考える。	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	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	実習の手順を理解し、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		評価の基準
授業態度	30 %	： 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。
実技	10 %	： 各回の授業で実習する加工食品の完成度を独自のルーブリックで評価する。
試験（レポート）	60 %	： ５点×１４ 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

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

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**カッテージチーズ　・　ベーグル** カッテージ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	**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。また、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14回	**ソーセージ** フードプロセッサーを用いて材料を混合し、腸詰・茹での工程を経てソーセージを作る。 出来上がった味噌を使って味噌汁を試食する。	実習レポートを作成する。	1時間

授業科目名	**調理学実習Ｃ**				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	高等学校、専門学校等の調理師養成施設にて教員として指導 フードコーディネーター１級取得者				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

本授業では、『調理学実習A・B』の授業において学んだ、調理を行う上で重要な調理作業である、『食材の取り扱い』『切り出しの方法』『基本技術』『加熱調理』『調味の基本』『盛り付けの基礎的な知識』、並びに『技術的なさまざまなポイント』について、より一層レベルの高い知識・技術へとレベルアップさせるべく、フードコーディネーターとして重要なスキルの１つのである料理技術の汎用性について、フランス料理、イタリア料理の代表的な料理を学ぶことにより習得を目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食の知識と技術をより深く掘り下げて修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けを深く掘り下げて、プロフェッショナルとしての知識、技術的なポイントを修得します
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	プロフェッショナルとしての食の知識と技術を実践を通して修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けを、プロフェッショナルな知識、技術的なポイントを総合的に実践を交えて修得します
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		高度な食の知識と技術を実践を通して修得します

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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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
定期試験（筆記）	25 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて独自のルーブリックに基づいて評価する
受講状況（授業ノート・受講態度）	25 %	： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度、授業内容について知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出（課題レポート）	25 %	： Google classroomの課題提出状況、内容を独自のルーブリックに基づいて評価する
実技試験	25 %	： 基本的な調理技術を用いた課題料理をワンセルフ方式にて作成する。その調理工程、出来栄え、味付けを独自のルーブリックを用いて評価する

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

エスコフィエの技現代の術―フランス料理基本技術解説
出版社　：　料理文化社（2003/6/1）
発売日　：　2003/6/1
言語　：　日本語
単行本　：　255ページ
ISBN-10　：　4990155408
ISBN-13　：　978-4990155407

イタリアの地方料理出版社
柴田書店（2011/4/5）
発売日　：　2011/4/5
言語　：　日本語
単行本（ソフトカバー）　：　432ページ
ISBN-10　：　4388061115
ISBN-13　：　978-4388061112

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：　火水金曜日４限以降

場所：　フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**基本のイタリア料理１** ①　カプレーゼ ②　カルパッチョ ③　クリーム系　カルボナーラ	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第2回	**基本のイタリア料理２** ①　トマト系　アマトリチャーナ ②　ミラノ風カツレツ　サラダ添え ③　パンナコッタ　マチェドニア添え	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第3回	**基本のイタリア料理３** ①　スパゲティーアルペペロンチーノ（タコ・アスパラ） 　ワンセルフ ②　白身魚のカルトッチョ ③　ノッチョーラ	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第4回	**基本のイタリア料理４** ①　ブルスケッタ ②　リゾットの基本　春野菜のリゾット ③　カジキマグロのナポリ風 　（トマトソース・サラダ添え）	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第5回	**基本のイタリア料理５** ①　いわしのシシリア風 ②　リガトーニ　ラグーソース ③　ティラミス	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第6回	**基本のイタリア料理６** ①　リングイーネのジェノベーゼ ②　ラザニア　エミリア風 ③　セミフレッド	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第7回	**学外授業** イタリア料理の実際　イタリア料理店での授業	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第8回	**特別授業** 一流シェフによるデモンストレーションと実習	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第9回	**基本のフランス料理１** ①　稚鮎のエスカベッシュ ②　かぼちゃのクリームスープ ③　ポークグリエ　ロベールソース 　リヨネーズポテト添え	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第10回	**基本のフランス料理２** ①　ポタージュ　ガルビュール ②　魚介のフイユテ　ブールブランソース ②　豚フィレ肉のロースト　オレンジソース 　じゃが芋のガレット添え	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第11回	**基本のフランス料理３** ①　マセドアンヌサラダ ②　蕪のクリームスープ ③　魚介のヴァンブランソース	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第12回	**基本のフランス料理４** ①　赤パプリカのムース ②　鶏もも肉の狩人風（シャスール） ③　コンソメ仕込み　クラリフェ　濾すところまで	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間

第13回	**実技試験** 試験内容： カルボナーラ マセドアンヌサラダ ①　コンソメ仕上げ	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第14回	**基本のフランス料理５** 授業概要 ①　牛フィレ肉のパイ包み焼　3人班×３＋デモ ②　野菜のテリーヌ　デモのみ　試食あり　卒展対策	Google　classroomからの課題、授業ノートの清書	1時間
第15回	：：： ＊＊＊	＊＊＊＊＊	1時間

322

授業科目名	**製菓実習Ⅰ**				
担当教員名	石川 雅也				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校等の製菓衛生師養成施設にて教員として指導				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、基本的な洋菓子の調理工程、及び調理技法（テクニック）を、代表的な洋菓子の製作を通じて学び、フードコーディネーターとして必要な製菓の技術と知識を、代表的な洋菓子（実践）を通じて学びます。また、実習（実践）の中から基本的な食材の扱い方・した処理・加熱調理作業のポイントや、素材別の製菓工程の際における特性を学びます。さらに、素材から調理作業を経て、皿の上での表現（盛り付け）に至るまでの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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	『製菓の基本』に関する知識・技能	素材から菓子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。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	『製菓の基本』に関する知識・技能の実践力	素材から菓子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。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		素材から菓子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）

・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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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「-」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］	30 %	： 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菓子の製菓工程、出来栄えを独自のルーブリックに基づいて評価する
定期試験［筆記］	20 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて、独自のルーブリックに基づいて評価する
受講状況(受講態度、授業ノート)	40 %	： 各回の授業への積極的な参加、衛生的な取り組み、受講態度と知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出（課題レポート）	10 %	： 各回の授業内容について、課題レポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する

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： 金曜日　授業時間前後

場所： フードコーディネート研究室（本館３階）

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**洋菓子の基本・授業概要の説明** ・実施概要の説明 ・クレーム・ブリュレ ・マドレーヌ（デモのみ）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第2回	**焼き菓子を学ぶ①** ・マドレーヌ ・ジェノワーズ焼成	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第3回	**共立ての生地を学ぶ** 苺のショートケーキ ・スノーボールクッキー仕込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第4回	**別立ての生地を学ぶ** 別立ての生地を学ぶ ロールケーキ（皿盛りまで）、ソース（ベリー） スノーボールクッキー焼成	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第5回	**チーズを使ったお菓子を学ぶ** チーズのお菓子を学ぶ ・チーズタルト ・ディアマンクッキー仕込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第6回	**焼き菓子を学ぶ②** 焼き菓子を学ぶ② ・フィナンシェ　ディアマン焼成 ・バナナケーキ（デモのみ）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第7回	**シュー生地、カスタードクリームを学ぶ** シュー生地、カスタードクリームを学ぶ シュー・ア・ラ・クレーム	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第8回	**チョコレート菓子を学ぶ** チョコレート菓子を学ぶ ・ブラウニー、クランブル、アイス ・パフェ（チョコレート、チェリー、バニラ）	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第9回	**別立ての生地を学ぶ②** 別立ての生地を学ぶ 紅茶のシフォンケーキ タルト生地仕込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第10回	**タルト生地を学ぶ** タルト生地を学ぶ タルトフリュイ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第11回	**凝固剤を学ぶ** 凝固剤を学ぶ ・生姜のパンナコッタ、トロピカルフルーツソース ・ココナッツクッキー	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第12回	**振り返り　製菓技術の確認** ワンセルフ実習形式で実施 ・ジェノワーズ、ショートケーキ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第13回	**授業内振り返りテスト［実技］**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

	・ショートケーキ		
第14回	**チーズのお菓子を学ぶ②** チーズのお菓子を学ぶ ・レアチーズケーキ	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	**調理学実習Ｄ**				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	高等学校、専門学校等の調理師養成施設にて教員として指導 フードコーディネーター１級取得者				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、『調理学実習A・B・C』の授業において学んだ、調理を行う上で重要な調理作業である、『食材の取り扱い』『切り出しの方法』『基本技術』『加熱調理』『調味の基本』『盛り付けの基礎的な知識』、並びに『技術的なさまざまなポイント』について、より一層レベルの高い知識・技術へとレベルアップさせるべく、フードコーディネーターとして重要なスキルの１つのである料理技術の汎用性について、フランス料理、イタリア料理の代表的な料理を学ぶことにより習得を目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食の知識と技術をより深く掘り下げて修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けを深く掘り下げて、プロフェッショナルとしての知識、技術的なポイントを修得します
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	プロフェッショナルとしての食の知識と技術を実践を通して修得します	食材の取り扱い・基本技術・加熱調理・調味・盛り付けを、プロフェッショナルな知識、技術的なポイントを総合的に実践を交えて修得します

汎用的な力

1. DP6.行動・実践　　高度な食の知識と技術を実践を通して修得します

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)
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

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「-」とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験（筆記）	25 %	： 本授業で学んだ知識に関する内容を定期試験にて独自のルーブリックに基づいて評価する
受講状況（授業ノート・受講態度）	25 %	： 各回の授業への積極的な参加や、受講態度、授業内容について知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する
課題提出(課題レポート)	25 %	： Google classroomの課題提出状況、内容を独自のルーブリックに基づいて評価する
実技試験	25 %	： 基本的な調理技術を用いた課題料理をワンセルフ方式にて作成する。その調理工程、出来栄え、味付けを独自のルーブリックを用いて評価する

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

エスコフィエの技現代の術―フランス料理基本技術解説
出版社　：　料理文化社（2003/6/1）
発売日　：　2003/6/1
言語　：　日本語
単行本　：　255ページ
ISBN-10　：　4990155408
ISBN-13　：　978-4990155407

イタリアの地方料理出版社
柴田書店（2011/4/5）
発売日　：　2011/4/5
言語　：　日本語
単行本（ソフトカバー）　：　432ページ
ISBN-10　：　4388061115
ISBN-13　：　978-4388061112

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：　火水金曜日４限以降

場所：　フードコーディネート研究室（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があります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**レストランメニュー１** 授業概要の説明 ①　骨付き豚ロースのグリエ　ベアルネーズソース ②　グラタンドフィノア ③　渡り蟹のビスク	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第2回	**レストランメニュー２** ①　サーモンの瞬間スモーク　サラダ添え ②　あさりのマリニエール ③　鴨ロースのロースト　カシスソース	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第3回	**レストランメニュー３** ①　洋ナシとブルーチーズのサラダ ②　パイ包み焼スープ ③　ヒラメのうろこ仕立て　ブールブランソース	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第4回	**レストランメニュー４** ①　シーフードサラダ ②　コンソメ　ロワイヤル　フォアグラ風味 ③　鳩のサルミソース　レンズ豆添え	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第5回	**レストランメニュー５** ①　ポーチドエッグのニース風 ②　鶏モモ肉のオージュ谷風 ③　パテドカンパーニュ　仕込み　焼成まで　デモのみ	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第6回	**レストランメニュー６** ①　パテドカンパーニュ　試食 ②　鶏もも肉の赤ワイン煮込み ③　鴨のコンフィ　仕込み・漬け込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第7回	**レストランメニュー７** ①　ハムとチーズのスフレ ②　蕪のクリームスープ　カプチーノ仕立て ③　仔羊のペルシエ　ラタトゥイユ添え 鴨のコンフィ　煮込み	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第8回	**実技試験・レストランメニュー８** 試験内容：ポーチドエッグのニース風 ①　鴨のコンフィ　サラダ添え	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第9回	**トラットリアメニュー１** ①　アニョロッティ ②　オスコブッコ　ミラノ風リゾット添え	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第10回	**トラットリアメニュー２**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

	①　魚介のカルパッチョ ②　ニョッキ ③　牛フィレ肉のグリリアータ　バルサミコソース		
第11回	**トラットリアメニュー３** ①　カプレーゼ ②　トリテリーニ　ほうれん草とリコッタリーズ ③　アクアパッツア	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第12回	**卒展試作** 展示料理の試作	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第13回	**トラットリアメニュー４** ①　米のサラダ ②　魚介のラビオリ ③　仔羊のカチャトーラ	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間
第14回	**卒展対策** 卒展制作	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

322

授業科目名	**公衆衛生・法規**				
担当教員名	今村 行雄				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	医療系大学において公衆衛生学の講義を行ってきた（全１4回）				

開放科目の指示：「可」

授業概要

公衆衛生は人々の疾病予防と健康保持増進を目的とする。本授業では、食品衛生から公衆衛生について、国内外のデータや時事トピックスも活用しながら学び、それらの現状や課題と対策について理解を深める。そして、フードコーディネーターとしての職務を遂行するために必要な安全衛生および関連法規の知識を得るとともに、公衆衛生が身近な事柄であることを理解し、将来自身が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	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	健康問題に関する知識を身に付ける。	健康に関する様々な問題を知り関心を持つことで、自分の身近な課題に対して予防策・解決策を考えることができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		健康に関する自分の身近な課題を見つけ出し、対策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
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・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「ー」(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
授業への参加度	20 %	： 授業中の質問等に対して回答しようとする意欲（姿勢）を評価する。
小テスト	20 %	： 授業内で実施する小テストにより評価する。
定期テスト（期末試験）	60 %	： 本授業で学んだ内容について、記述式および選択方式により評価する（出題形式は授業内で説明を行う）。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本ホテル・レストランサービス技能協会	・西洋料理　料飲接遇サービス技法	・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

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品衛生及び公衆衛生とは？** ・食品衛生とは何か、目的ことについて ・食品衛生行政の仕組みについて学ぶ ・食中毒予防の三原則を学ぶ ・食品衛生に関する個人と集団の衛生を学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ：p201-203	4時間
第2回	**食中毒1** ・食中毒の定義について学ぶ ・食中毒の分類と発生状況について学ぶ ・食中毒を起こす原因微生物のうち、細菌・ウィルスによるものについて学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ：p203-210	4時間
第3回	**食中毒2** 食中毒を起こす原因微生物のうち、下記によるものを学ぶ 1. 自然毒 2. 寄生虫 3. ネズミ・ゴキブリ・ハエなどその他 食品の腐敗・変敗について学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ：p210-214	4時間
第4回	**食品の保存と衛生管理** 食品の保存について理解する 3. 殺菌・消毒について学ぶ 4. 調理施設の衛生管理について学ぶ 5. 施設設備の衛生管理について学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ：p214-222	4時間
第5回	**公衆衛生と感染症予防** ・健康指標や人口統計など、集団の健康をとらえるための指標について学ぶ。 ・感染症予防について理解する。	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ：p223-226	4時間
第6回	**食品衛生法1** ・食品衛生法について学ぶ。 ・危害ある食品について学ぶ ・営業許可、管理・表示について食品衛生法と関連付けて学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページp. 227-230	4時間
第7回	**食品衛生法2** 下記の項目について食品衛生法と関連づけて学ぶ ・モニタリング ・事故発生時の対応 ・行政処分 ・罰則 ・その他	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページp. 231-233	4時間
第8回	**前半のまとめと小テスト** ・第1-6回までの内容についてまとめと振り返りを行う ・知識の定着の点検を行うため、小テストを実施する	テキストの該当ページ及び授業内容について復習をする。	4時間
第9回	**労働災害** ・ホテル、飲食店における労働災害について学ぶ ・料理・接遇サービスにおける労働災害の実例について学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ:p235-240	4時間
第10回	**危険有害性とは？** ・危険有害性とは何かを学ぶ。 ・ワゴンサービスの留意点について知る。	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ:p. 241-245	4時間
第11回	**労働安全衛生に関する法令** 安全衛生に関する法令について理解する。	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ:p246-250	4時間

第12回	**安全衛生についての具体的な規定** ・具体的な規定について学ぶ。 ・年少者・女性労働者についての規定を知る。	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ:p250-255	4時間
第13回	**労働災害の防止対策** ・5S活動、リスクマネージメント・労働災害の防止について学ぶ	テキストの該当ページを読んでおく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。テキスト参照ページ:p255-259	4時間
第14回	**後半のまとめと小テスト、国家試験の傾向と対策** ・第7-12回までの内容についてまとめと振り返りを行う ・知識の定着の点検を行うため、小テストを実施する ・3級レストランサービス技能検定のうち、該当する分野についての傾向と対策を行う	テキストを再度通読しておく。各自のノートを整理し、授業内容について復習をする。	4時間

322

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

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、『製菓実習Ⅰ』の授業において学んだ、基本的な洋菓子の調理工程、及び調理技法（テクニック）を応用して、ワンランク上の洋菓子の製作ができるようになることと、実社会で戸惑うことのないしっかりとした技術と知識を修得します。個々の習得レベルを高めるため、個人作業を多く取り入れて実施するします。授業の冒頭に実習内容のデモストレーションを行い、作業の手順やポイントを伝え、注意点などを理解したうえで各班に分かれて作業を行う。また、衛生管理に徹底し、フードコーディネーターとして必要なメニュー開発等の思考力・トラブル時における対策や改善などの判断力・作品をいかに美しく魅せる皿盛りなどの表現力を涵養します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	実習内容の完成を確認し、作業工程を即座に理解でき、専門用語にも対応できる傾聴力を身につけ、自ら技術向上を図る。	素材から菓子・デザートプレート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。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	実習内容の完成を確認し、使用材料の特徴・扱い方を即座に理解でき、自ら技術向上を図る。	技術を習得すると同時に、クオリティーを高め、オリジナル作品につなげる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		実習内容を予め理解把握し、計量などの準備時間を、自身で考え実習スタートとする。トラブル時には、相手にわかるように状況を言葉で伝え、即座に対処する。

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「-」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（取り組み姿勢・受講態度・熱意）	40 %	:	各回の授業への積極的な参加や、受講態度、授業内容について知識・技術のポイントがわかりやすくまとめた授業ノートを独自のルーブリックに基づいて評価する
実習出来上がり評価	20 %	:	製菓実習で作成した作品を毎回の出来上がりを、独自のルーブリックに基づいて評価する
実技テスト	20 %	:	製菓における基本的技術・授業内課題の到達度を独自のルーブリックを基に評価する。
課題提出（課題レポート）	20 %	:	課題レポートの提出状況とその内容を独自のルーブリックに基づいて評価する

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： 授業の前後

場所： ３３６実習室

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室、調理コースの実習室にいることがあります。不在時の場合はメールでも対応します。
メール送信に際しては「学籍番号・氏名」、本文に「質問内容」を明記してください。
※メールアドレス　uchiyama@g.osaka-seike.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**第１回　洋菓子の応用　スポンジ生地** ① 実施概要の説明 ② 洋菓子の基本の復習 ③ 実施内容：スポンジ生地の反復 ※ビスキュイ生地の反復　※生クリームの立て方の反復 ※フルーツのショートケーキ作成 ④ 授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第2回	**第２回　洋菓子の応用　パウンド生地** ①実施内容：ガトーマルグリット ※パートバテュ作成（パウンドケーキの復習)※クーベルチュールの成分と特徴 ※第３回フロランタン・第４回タルト・オ・フリュイピスタシュ使用の生地仕込み ②授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第3回	**第３回　洋菓子の応用　プティフールセック・コンフィズリー①(砂糖菓子)** ①実施内容 ※フロランタン・パートドフリュイ作成※第１４回ムース・ミワールカシスのシュトロイゼル作成 ②授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第4回	**第４回　洋菓子の応用　タルト・オ・フリュイ　ピスタシュ** 洋菓子の応用とレストランデザートの修得 ①実施内容：タルト・オ・フリュイ　ピスタシュ ※クレームピスタチオ作成　※タルト型フォンサージュの習得※フルーツのカッティングの習得 ※飴細工(シュクレフュレ)の習得　※第５回モンブラン土台生地作成 ② 授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第5回	**第５回　洋菓子の応用　タルト　オ　モンブラン** ①実施内容：モンブラン ※クレーム・ド・マロン作成　※クレームパティシエール作成※口金の搾り方とモンタージュ ② 授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第6回	**第６回　和菓子の応用　餅菓子** ①実施内容：桜もち ※道明寺粉から、餅を作り餡を入れて包餡する。　※こしあんの水分調整、甘さ調整をする。 ②授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第7回	**第７回　洋菓子の応用　折り込みパイ生地** ①実施内容：パイ菓子作成 ガレット・デ・ロワ ※フィユタージュ　※クレーム　※ショコラデコール ② 授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第8回	**第８回ドゥーブルフロマージュ** ①実施内容：チーズケーキを作成 ※ベークドチーズケーキとムースを組み合わせる。※第10回オペラビスキュイジョコンドの仕込み ② 授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第9回	**第９回　洋菓子の応用　ショコラとベリーのムース**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間

	①実施内容:ショコラとベリーのムース ※生地を作成し、焼成しアントルメとして仕上げる。 ② 授業終了時にあらゆる視点方見てのトータル的な評価を発表		
第10回	**第１０回　洋菓子の応用　オペラ** ①実施内容:オペラ ※クレーム・オ・ブールカフェ作成 ※ガナッシュ作成 ※グラサージュの掛け方と温度管理 ※乳化と分離の見極めとリカバー法 ② 授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第11回	**第１１回　洋菓子の応用　コンフィズリー②(砂糖菓子)** ①実施内容:ボンボンショコラ ※テンパリングの理解と習得 ※モールドの扱い方	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	1時間
第12回	**第１２回洋菓子の応用　アントルメ** クリスマスに合わせて季節のケーキを作る ①実施内容：ブッシュドノエル ※ジェノワーズショコラ生地作成 ※クレームシャンティーイショコラ作成 ※デコール(ヌガティーヌ　シュコラ)作成 ②　授業終了時にあらゆる視点方見てのトータル的な評価を発表 ③授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第13回	**第１３回　洋菓子の応用　実技試験と第14回ムースの仕込み** ① 実技テスト ジェノワーズショコラ ②　実施内容:１４回　ムース・ミワール　カシスの仕込み(クレムーショコラ作成) ③　授業終了時にあらゆる視点方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、課題レポート	1時間
第14回	**第１４回　洋菓子の応用　ムース** ①実施内容: ムース・ミワール　カシス ※１５cm１台ムース作成 ② 授業終了時にあらゆる視点方見てのトータル的な評価を発表	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

322

授業科目名	**レストランサービス演習**				
担当教員名	**柴田 勉**				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	レストラン、並びに宴会におけるサービスに４０年以上携わり、国内・海外の Ｖ．Ｉ．Ｐ の方々に対するおもてなしを実施（全１４回）。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

本授業では、“レストランサービス演習”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、実際に什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、を実施する。

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	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・技能の取得	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	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	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	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

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)
・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

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内小テスト	40 %	： 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	40 %	： 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	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（監修）	・西洋料理　料飲接遇サービス技法	・職業訓練教材研究会	・2022　年

日本ホテル・レストランサービス技能協会（監修）	・ 基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル	・ 職業訓練教材研究会	・ 2021　年

参考文献等

新・フードコーディネーター教本　3級資格認定試験対応テキスト
（特定非営利活動法人　日本フードコーディネーター協会　ISBN978--4-388-15454-8）

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時間以上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ト研究室（本館３階）のフードコーディネートコース専任教員に相談し、対応を依頼

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食材・飲料等の基礎知識について、接客の基本（実践）** HRS教本P1～P11 HRS教本全体の解説とHRS3級試験についての解説 食品についての基礎知識・食品の管理方法について学びます。 食品について基礎知識の作文課題提出をします。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P2～P9 接客の基本を学びます。 1）笑顔の接客、2）身だしなみ、3）接客6大用語、4）立ち居振る舞い、5）歩き方 表記内容を実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P12～P33）	1時間
第2回	**西洋料理に使用される食材・西洋料理調理法について、レストラン部門組織、什器備品の知識について（実践）** HRS教本P12～P33 前菜・スープ・魚介類・家畜・家禽・獣肉・野菜・チーズ・デザート についての基礎知識について学びます。 一般的な西洋料理調理法 魚の仕込み表現・肉の切り分け方と焼き方について学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P10～P22 レストラン部門組織、什器備品の知識について学びます。 1）西洋料理レストラン部門その他部門、2）マネージャー業務、3）キャプテン業務、 4）ソムリエ業務、5）什器備品の名前、6）什器備品の取り扱い方法 什器備品の取り扱いを方法実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P34～P66）	1時間
第3回	**飲料の種類及び特徴について、レストランの管理業務、セッティングについて（実践）**	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P67～85）	1時間

	HRS教本P34～P66 ワイン（フランスワインが主）・ビール・スピリッツ・リキュール・日本酒・焼酎 コーヒー・紅茶・ミネラルウォーターについて学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P26～P35 レストランの管理業務、セッティングについて学びます。 1）食器類の吊り扱い方、2）皿の拭き方、3）シルバーの拭き方、4）グラスの拭き方 5）テーブルクロスの張り方 レストランの管理業務、セッティングの方法を実践します。		
第4回	**メニューについて・西洋料理の食事用具・備品について、朝食、昼食、ディナーセッティングについて（実践）** HRS教本P67～P85 メニューの歴史・メニュー作成について・メニュー構成についてについて学びます。 銀食器・陶磁器・ガラス容器・食器類の種類と名称についてについて学びます。 メニュー作成について・メニュー構成についての作文課題提出をします。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P36～P47 朝食、昼食、ディナーセッティングについて学びます。 1）ナプキンの折り方、2）朝食のセッティング、3）昼食のセッティング 4）ディナーのセッティング セッティングの方法を実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P87～103）	1時間
第5回	**接客の基本・宴会サービスについて、サービストレイ、皿の持ち方について（実践）** HRS教本P87～P103 料飲サービス：役割・性格・特徴・条件・スタッフの資質についてについて学びます。 宴会サービス：宴会の種類・準備物品・セッティング・運営・実践サービス についてについて学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P48～P53 サービストレイ、皿の持ち方について学びます。 1）サービストレイの基本的な持ち方、2）什器備品の乗せ方、3）皿の持ち方（2枚～4枚） サービストレイ、皿の持ち方の方法を実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P104～151）	1時間
第6回	**レストランサービス全般について、西洋料理テーブルマナーについて（実践）**	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P152～P162）	1時間

	HRS教本P104～P151 レストランサービスの各種・客席案内・注文の受け方・テーブルサービス・調理の仕上げ 予約・キャンセルの受け方・メニュー管理についてについて学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P54～P58 西洋料理のテーブルマナーについて学びます。 1）メニュー内容に合わせたセッティング、2）飲料サービスの仕方、3）料理の食べ方 4）料理提供から下げるタイミング 中国料理、日本料理のテーブルマナーも参考にします。 サービスパーソンとお客様とに分かれて実践します。		
第7回	**救護方法・国際儀礼・食文化について、テーブルサービスについて実技（実践）** HRS教本P152～P162 一般的な救護方法・食事のマナー・プロトコールについて食文化の基礎知識・歴史背景・食育環境・西洋料理の変遷についてについて学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P71～P78 テーブルサービスについて実技演習をします。 1）お迎えの仕方、2）席へのご案内、3）メニューの提示、4）注文の受け方、 5）水のサービス、6）注文に応じたセッティング 表記内容の方法を複数回実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P175～P200）	1時間
第8回	**施設管理・苦情対応・遺失物の取り扱いについて、テーブルサービスについて実技（実践）** HRS教本P175～P200 施設の知識・建築設備・防火管理・排水設備・電気設備・防災についてについて学びます。 料飲サービスにおける苦情の内容・対応の仕方・実例についてについて学びます。 カスタマーハラスメントの対応・スキッパー対応についてについて学びます。 お客様からの苦情対応の仕方の作文課題提出をします。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P81～P98 テーブルサービスについて実技演習をします。 1）先週の振り返り、2）パンのサービス（サーバー）、3）料理プレートサービス、 4）皿の下げ方、5）デザートの出し方、6）コーヒーサービスの仕方 表記内容の方法を複数回実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P201～234）	1時間
第9回	**食品衛生・公衆衛生について、テーブルサービスについて実技（朝食）**	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P235～257）	1時間

	HRS教本P201～P234 食品衛生の目的・仕組み・食中毒の分類及び特性についてについて学びます。 食品保存について・殺菌・消毒・施設設備の衛生管理について学びます。 公衆衛生の意義・行政の仕組み・感染症予防について学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P42～P43（参考） 朝食のテーブルサービスについて実技演習をします。 1）セッティングの仕方、2）注文の取り方、3）水サービス、4）コーヒーサービス、 5）飲み物サービス、6）料理サービス、7）皿の下げ方、8）お見送り、9）リセット 表記内容の方法を複数回実践します。		
第10回	**安全衛生・労働災害について、テーブルサービスについて実技（昼食）** HRS教本P235～P257 安全衛生の意義・労災につての具体的事案・労働安全衛生について学びます。 労働安全衛生に関係する法令・防止策について学びます。 表記内容の小テストを実施します。 レストランサービススタンダードマニュア教本　P44～P45（参考） 昼食のテーブルサービスについて実技演習をします。 1）セッティングの仕方、2）注文の取り方、3）水サービス、4）ドリンクサービス、 5）料理サービス、6）デザートサービス、7）コーヒーサービス、8）お見送り、9）リセット 表記内容の方法を複数回実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアル　P71～P102）	1時間
第11回	**HRS3級筆記問題、テーブルサービスについて実技（ディナー）** HRS教本P2～P257 HRS3級過去問題の履修を行います。 2021年の過去問題試験、解説（プリントで行います） レストランサービススタンダードマニュア教本　P46～P47（参考） ディナータイムのテーブルサービスについて実技演習をします。 1）セッティングの仕方、2）注文の取り方、3）水サービス、4）ドリンクサービス、 5）料理サービス、6）デザートサービス、7）コーヒーサービス、8）お見送り、9）リセット 表記内容の方法を複数回実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアル　P71～P102）	1時間
第12回	**HRS3級筆記問題、レストランサービス実践編（ランチサービス）** HRS教本P2～P257 HRS3級過去問題の履修を行います。 2022年の過去問題試験、解説（プリントで行います） レストランサービス　スタンダードマニュアル　P44～P45（参考） ランチサービス：ロールプレイングによる実技テストを実施します。	授業テキストの事前読書をしてください（新・フードコーディネーター教本　P256～P264）	1時間
第13回	**HRS3級筆記問題、サービスマナーについて**	総括用の教科書、プリントのまとめをしてください（プレゼンテーション用として）	1時間

	HRS教本P2～P257 HRS3級過去問題の履修を行います。 2023年の過去問題試験、解説（プリントで行います） 新・フードコーディネーター教本　P256～P264（一部プリント使用） プロトコール・冠婚葬祭・宮中晩さん会、フランスエリゼ宮について学びます。 表記内容の小テストを実施します。		
第14回	**統括（これまで授業で行った内容の総まとめ）** 各自修得状況の確認 小テストの振り返り・理解度を深める為の質疑応答。 課題提出においての各自プレゼンテーションを行います。	小テストの読み返し総括整理を行う	1時間

322

授業科目名	**フードマネージメント論**				
担当教員名	**中嶋 章浩**				
学年・コース等	2回生　調理・製菓・FCコース	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	スーパーバイザーとして数店舗の統括マネージャーとしての経営管理経験あり フードコーディネータの指定科目でもあり、フードコーディネータ1級（レストランプロデュース）取得者 衛生管理者1種の資格取得者				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

小規模飲食店（４千万～１億円規模）を想定した、飲食店経営に特化した授業内容を実施する。
経営に必要な財務諸表の見方、店舗管理のための計数管理、プロモーション等、店舗経営に必要な知識を架空店舗を想定して理論と実践を往還する
HRSレストランサービス技能検定３級試験に対応した労働安全に関する知識、事例、過去問による授業を実施する
授業スタイルとして協働学習を中心にブレインストーミング、知識構成型ジグソー法の実践
学生がテーマに沿った課題研究の実践と発表の機会を設けることで、知識の深化を促す

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	フードマネジメントの基礎	フードビジネスのおけるマーケティング、経営、経営の計数管理、それ俺の基礎知識習得
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	小規模飲食店の収益構造や管理手法、業界の実態と傾向の理解	店舗経営に必要な基礎知識習得
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		過去の事例をもとに、自分なりの解決策を立案できる
2. DP5.計画・立案力		架空の店舗を想定した店舗運営を体験をする

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・eラーニング、反転授業
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・ディベート、討論
・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・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「-」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	50 %	:	授業内容の理解度を評価する
設定した課題の提出状況と内容	50 %	:	課題への取り組みを評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
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3級試験対応テキスト	・柴田書店	・2024　年
日本ホテル・レストランサービス技能協会監修	・西洋料理　料飲接遇サービス技法	・職業訓練教材研究会	・2022　年

参考文献等

「フードサービス　攻めの計数」商業界　清水　均著、

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：　火～金曜日４限以降

場所：　FC研究室

備考・注意事項：　万が一不明の点があればメール等にて対応 nakajima-a@osaka-seikei.ac.jp
研究室に在席中であれば対応します

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**フードビジネスについて** １．授業の進め方 ２．外食産業の歴史、現状や課題を業種別に解説する。	外食・中食・内食の違い、特徴を課題とする	4時間
第２回	**店舗経営１** １．飲食店経営について 財務諸表について　貸借対照表・損益計算書のみかた	各財務諸表の勘定項目を記入したBS・PLを作成する	4時間
第3回	**店舗経営２** １．損益計算書について：売り上げの算出	飲食店オーナーを想定した売り上げの算出	4時間
第4回	**店舗経営３** １．損益計算書について：費用の算出 F:原価計算 L:人件費 FL以外の経費について	食材原価、人件費を推察する	4時間
第5回	**店舗経営４** １．損益分岐点計算について 固定費と流動費　　ABC分析	ABC分析を実践する	4時間
第6回	**店舗経営５** １．出店計画１　コンセプトの立案 どのようなお店を出店するのか　６W2Hをもとに考える 売り上げ目標の設定　　販売促進を考える	コンセプト立案とそれに基づいた出店場所の選定	4時間
第7回	**店舗経営６** 販売促進の実践 プレゼン大会　１人５分で販売促進のためのイベント企画のプレゼンを実施 PPTを使った販促イベント企画 ６W2Hを基に企画を具現化する	プレゼン大会を終えて、各発表ににについてレポートしする。	4時間
第8回	**店舗経営７** １．出店計画２ 店舗設備に関する費用・届け出について ３C分析・SWOT分析	分析方法をもちいて出店地域の競合店のレポート	4時間
第9回	**特別授業** 関西レストラン事情 著名なフードライターを講師として関西の食のトレンド、不変の美味しさについて講義いただく	講義についてレポート提出	4時間
第10回	**メニュープランニング１** １．メニュー開発の手法	イベント企画のメニューを考えレポートする	4時間
第11回	**メニュープランニング２** 食の6次産業化１ 実際の取り組み事例を学ぶ グループ単位でどのような取り組みができるかを考える	各自が６次産業化を立案、計画書の作成	4時間
第12回	**メニュープランニング３** 食の6次産業化２ 前回考案の内容をPPTを使ってプレゼンを実施	各グループの発表をレポートする	4時間
第13回	**安全衛生１** 衛生など、店舗責任者として重要な知識を解説する。 労働災害、危険有害性、労働安全衛生に関する法令などの安全衛生を学ぶ。	どのようなヒヤリハットが想定できるかレポートする	4時間
第14回	**安全衛生２**	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、課題レポート	4時間

法令について 実施する・遵守する法令について　　特に飲食店に対する 取り組み		

322

授業科目名	**料飲接遇サービス**				
担当教員名	**柴田　勉**				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	レストラン、並びに宴会におけるサービスに４０年以上携わり、国内・海外の Ｖ．Ｉ．Ｐ の方々に対するおもてなしを実施（全１４回）。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

本授業では、“料飲接遇サービス”の授業において学んだ知識を活用しながら、什器・備品を扱った反復実習（実技）においてさらなる技術の向上を計り、ホテル・レストランでの即戦力ととなるための実践的なサービスを習得します。
レストランサービスを基本に宴会サービス・フロアーサービスなど連携が必要な部署とのコンタクトの取り方を学びます。内外のV.I.Pのお客様への接客の仕方、プロトコールなど例を見ながら理解を深めていきます。
婚礼サービスの仕方も例を見ながら学んでいきます。HRS3級の能力を身に着けれます。

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	社会人としての必要なマナー	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	接客が出来る
3. DP6.行動・実践	話し方の基本が出来る
4. DP6.行動・実践	マナーの実践が出来る
5. DP6.行動・実践	マネージャーとしての基本が身に付く

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)
・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
授業内小テスト	30 %	： 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。
定期試験	40 %	： 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。
受講状況	30 %	： 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
日本ホテル・レストランサービス技能協会（監修）	・西洋料理料飲接遇サービス技法（3版）	・職業訓練教材研究会	・2022　年
日本ホテル・レストランサービス技能協会（監修）	・基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル	・職業訓練教材研究会	・2021　年

参考文献等

新・フードコーディネーター教本　3級資格認定試験対応テキスト
（特定非営利活動法人　日本フードコーディネーター協会　ISBN978--4-388-15454-8）
◆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］【ISBN-13】 978-4862203762
◆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］【ISBN】 978-4-7863-1159-8
◆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］【ISBN】 978-7863-1162-8

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時間以上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。
実習を行う時には、サービスをするに相応しい身だしなみをすること。

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：　フードコーディネート研究室（本館３階）のフードコーディネートコース専任教員に相談し、対応を依頼します。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**オリエンテーション　レストラン・宴会サービスについて全般** ホテル・レストラン・宴会サービスについて基礎内容について学びます。 ホテル業務全般について、サービスに必要な資格。 ＨＲＳサービス技能士３級の資格取得の意義 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） 接客の基本から基礎を学ぶ。	次回授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアルP2～P9）	1時間
第2回	**笑顔から始まる接客の基本（実践）** レストランサービススタンダードマニュアル教本　P2～P9 接客の基本を学びます。 1）笑顔の接客、2）身だしなみ、3）接客6大用語、4）立ち居振る舞い、5）歩き方 6）名刺の渡し方、7）電話の受け答えの仕方 表記内容を実践します。	次回授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアルP10～P24）	1時間
第3回	**レストラン部門組織・什器備品の知識と取り扱いについて（実践）** レストランサービススタンダードマニュア教本　P10～P24 レストラン部門組織について学びます。 1）西洋料理レストラン部門その他部門、2）マネージャー業務、3）キャプテン業務、 4）ソムリエ業務、5）宴会サービス部門、6）什器備品の名前、7）什器備品の取り扱い	授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアルP26～P41）	1時間
第4回	**レストランの管理業務・テーブルクロスの張り方・ナプキンの折り方について（実践）** レストランサービススタンダードマニュアル教本　P26～P41 レストランの管理業務、セッティングについて学びます。 1）食器類の吊り扱い方、2）皿の拭き方、3）シルバーの拭き方、4）グラスの拭き方 5）テーブルクロスの張り方、6）ナプキンの折り方 セッティングの方法を実践します。	授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアルP42～P43）	1時間
第5回	**朝食のテーブル・セッティング・注文の受け方について（実践）**	授業テキストの事前読書をしてください（HRS教本P107～P130）	1時間

	レストランサービススタンダードマニュアル教本　P42～P43 1）朝食についての全般内容、2）テーブルクロスの張り方、3）朝食備品について、 4）朝食メニューについての解説、5）セットメニュー・カルトメニューの内容 ホテルの朝食についての知識を付けて実践を交えながら学びます。		
第6回	**朝食サービス全般（お迎え、注文の取り方、サービスの仕方、お見送りの仕方）Ⅰ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P42～P43 HRS3級レベルの内容を実践して学びます。 1）レストランの準備、2）テーブルセッティング、3）客席案内、4）注文の取り方 5）テーブルサービス（食器類、料理の運搬）、6）料理・飲料の提供の仕方 7）食器類の片付けの仕方、8）サーバーの使い方、9）リセット	本日習った事を整理して次回に繋げる学習をして下さい	1時間
第7回	**朝食サービス全般（お迎え、注文の取り方、サービスの仕方、お見送りの仕方）Ⅱ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P42～P43 HRS3級レベルの内容を実践して学びます。 前回の復習とロールプレイの繰り返しと時間計測をします。 1）レストランの準備、2）テーブルセッティング、3）客席案内、4）注文の取り方 5）テーブルサービス（食器類、料理の運搬）、6）料理・飲料の提供の仕方 7）食器類の片付けの仕方、8）サーバーの使い方、9）リセット	本日習った事を整理して次回に繋げる学習をして下さい	1時間
第8回	**朝食サービス全般（お迎え、注文の取り方、サービスの仕方、お見送りの仕方）Ⅲ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P42～P43 前回の復習とロールプレイの繰り返しと時間計測をします。 HRS3級の試験と同内容にてテストを行います。 1）レストランの準備、2）テーブルセッティング、3）客席案内、4）注文の取り方 5）テーブルサービス（食器類、料理の運搬）、6）料理・飲料の提供の仕方 7）食器類の片付けの仕方、8）サーバーの使い方、9）リセット	授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアルP44～P45）	1時間
第9回	**昼食のテーブル・セッティング・注文の受け方について（実践）Ⅰ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P44～P45 HRS3級レベルの内容を実践して学びます。 1）昼食についての全般内容、2）テーブルクロスの張り方、3）昼食備品について、 4）昼食メニューについての解説、5）セットメニュー・カルトメニューの内容 ホテルの昼食についての知識を付けて実践を交えながら学びます。	本日習った事を整理して次回に繋げる学習をして下さい	1時間
第10回	**昼食サービス全般（お迎え、注文の取り方、サービスの仕方、お見送りの仕方）Ⅱ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P44～P45 HRS3級レベルの内容を実践して学びます。 前回の復習とロールプレイの繰り返しと時間計測をします。 1）レストランの準備、2）テーブルセッティング、3）客席案内、4）注文の取り方 5）テーブルサービス（食器類、料理の運搬）、6）料理・飲料の提供の仕方 7）食器類の片付けの仕方、8）サーバーの使い方	本日習った事を整理して次回に繋げる学習をして下さい	1時間
第11回	**昼食サービス全般（お迎え、注文の取り方、サービスの仕方、お見送りの仕方）Ⅲ**	授業テキストの事前読書をしてください（スタンダードマニュアルP46～P47）	1時間

	HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P44～P45 前回の復習とロールプレイの繰り返しと時間計測をします。 HRS3級の試験と同内容にてテストを行います。 1）レストランの準備、2）テーブルセッティング、3）客席案内、4）注文の取り方 5）テーブルサービス（食器類、料理の運搬）、6）料理・飲料の提供の仕方 7）食器類の片付けの仕方、8）サーバーの使い方		
第12回	**夕食のテーブル・セッティング・注文の受け方について（実践）Ⅰ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P46～P47 HRS3級レベルの内容を実践して学びます。 1）夕食についての全般内容、2）テーブルクロスの張り方、3）夕食備品について、 4）夕食メニューについての解説、5）セットメニュー・カルトメニューの内容 ホテルの夕食についての知識を付けて実践を交えながら学びます。	本日習った事を整理して次回に繋げる学習をして下さい	1時間
第13回	**夕食サービス全般（お迎え、注文の取り方、サービスの仕方、お見送りの仕方）Ⅱ** HRS教本P107～P130、スタンダードマニュアル教本　P46～P47 前回の復習とロールプレイの繰り返しと時間計測をします。 HRS3級の試験と同内容にてテストを行います。 1）レストランの準備、2）テーブルセッティング、3）客席案内、4）注文の取り方 5）テーブルサービス（食器類、料理の運搬）、6）料理・飲料の提供の仕方 7）食器類の片付けの仕方、8）サーバーの使い方	第13回目迄のテキスト読み直しをしてください	1時間
第14回	**統括（これまで授業で行った内容の総まとめ）** 各自修得状況の確認 小テストの振り返り・理解度を深める為の質疑応答 各自プレゼンテーション（HRS3級レベルの内容）	実践テストの振り返りを行い総括整理を行う	4時間