

授業科目名	接客マナー I				
担当教員名	水谷 千代子				
学年・コース等	1	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

1. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

サービス業務の一般知識

目標：

人間力のある対人対応ができる

汎用的な力

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「-」（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	・ サービス接客検定実問題集 1-2級	・ 早稲田教育出版	・ 年

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

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

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	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)				

開放科目に指示：「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ニケーション力の向上を図る。また、日常的な挨拶の実践により、礼儀やお辞儀・挨拶言葉を体得すると共に、幅広いビジネスマナーを学び、社会人になって即戦力となるスキル習得を目指す。さらに「資料請求の仕方・礼状の書き方・面接室での好感度の高い挨拶の仕方・面接での立ち居振る舞い」等、就職活動に有利なマナーを身につける。多くの授業で数分ずつ1分間スピーチを行い、自己表現力と相互理解力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

状況把握力と発信力

目標：

ビジネスにおいて自分が求められているものを把握し、適切な情報を分かりやすく伝える事ができる。

汎用的な力

1. DP9. 役割理解・連携行動

言葉づかいや身だしなみ、その他TPOを踏まえたビジネスマナーに基づいた行動ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

定期試験	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

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 ①ガイダンス（授業内容・進め方） ②サービス業務の心構え 1. 授業中の姿勢・態度チェック 2. 対人心理の理解と対応の技術の習得 ・笑顔での対応 スマイルエクササイズ、挨拶の実践 ・コミュニケーション能力の向上	スマイルエクササイズの訓練	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接客者としての基本言動 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（演習） 2. 日常の立ち居振舞い、笑顔での会話、前傾姿勢での対応（入室～基本言動「1～4」ロールプレイング）	日常生活での立ち居振る舞いの訓練 スマイルエクササイズの訓練	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接客者としての接客応答 1. スマイルエクササイズ訓練、敬語・接遇用語（実践） 2. 接客応答「A～C」ロールプレイング（笑顔での会話と接遇用語の実践）	スマイルエクササイズの訓練 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接客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接客者としての接客対応Ⅱ 1. スマイルエクササイズ、演習問題、解説 2. 接客対応ロールプレイング（1名ずつ15～18名ロールプレイング）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考えて来る	4時間
第6回 ①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅰ 応接室・乗り物のルール 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 応接室での席次（常識集P25）、乗り物のマナー（同P30）	スマイルエクササイズの訓練 自己PRを考えてくる	4時間
第7回 ①1分間スピーチ ②ビジネスマナーの習得Ⅱ（心のこもったおもてなしⅢ） 1. スマイルエクササイズ、1分間スピーチ 自己PR（7～8名スピーチ） 2. 茶菓のマナー（常識集P28～29）・盆、茶たく、茶碗セット 種 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接客者としての応対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接客者としての応対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接客者としての応対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 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	常識集（p.42～43）を復習	4時間

第12回	①ミニテスト解答・解説 ②ビジネスマナーの習得V（報告の仕方ワーク）③グループワーク 1. 常識集解説 2. コミュニケーション能力の啓発 報告の仕方（ロールプレイング） 3. グループワーク（プレゼンテーション）課題に取り組み、自己表現力・相互理解力を啓発	面接官への挨拶（自己紹介）・入退室の練習	4時間
第13回	社会人としてのマナーⅠ 面接でのマナー（部分動作） 面接でのマナー（自己紹介、入退室の仕方、椅子での立ち座り）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

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

開放科目の指示：「不可」

授業概要

私たちの日常生活の中で「色」は様々なシーンで取り入れられ活用されています。実際に活用されている多くの「色彩」がどのように有効的に使われ、食のシーンやファッションの中で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

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

具体的内容：

色彩の基礎知識の理解

色のイメージ・心理的効果・配色理論の総合的理解

目標：

色の持つ特性・色彩心理・配色理論を理解することで、漠然と受け止めている「色」というものを系統的・理論的に理解し、より幅広く色彩を活用することが出来る。

色の持つイメージ・与える心理的効果・配色理論を総合的に理解することでより実践的にカラーコーディネートができる。

汎用的な力

- 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、チャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

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

使用教科書

指定する

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

参考文献等

AFT色彩検定公式テキスト3級編

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次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 色とは(1)色が見える仕組みと目の働き ・ 色が見える仕組み・光の分析など色を学ぶ上での基礎知識、身近で使われている色の働きや効果を説明。	テキスト・授業プリントにより今回の学びを復習する。	4時間
第2回 色とは(2)色の表示とPCCS、混色 ・ 色の表示・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) ・ 色の混色について学ぶ。	テキスト・授業プリントにより今回の学びを復習する。	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PCCS色相環とトーン表の作成。(ワーク用プリント配布)	色相環、トーン表の完成(ワーク用プリント)	4時間
第4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じ・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、視覚的効果のワークプリント完成	4時間
第5回 色彩調和(1)色相から配色を考える ・ PCCSの色相環を使い配色理論を学び、配色する力を養う。(ワーク用プリント配布)	色相配色ワークプリント完成	4時間
第6回 色彩調和(2)トーンから配色を考える ・ PCCSのトーン表を使い配色理論を学び、配色する力を養う。(ワーク用プリント配布)	トーン配色ワークプリント完成	4時間
第7回 色彩調和(3)基本的な配色技法 ・ アクセントカラー・セパレーション、グラデーションなど基本的な配色技法について学ぶ。(ワーク用プリント配布)	配色技法のワーク用プリント完成	4時間
第8回 色彩心理(3)①色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色 ・ 代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・ 食器と色・テーブルコーディネート色の合わせ方などを学ぶ。	本日の色彩心理①ワークプリント完成	4時間
第9回 色彩心理(4)②色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色 ・ 代表的な色：白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・ 食器と色・テーブルコーディネート色の合わせ方などを学ぶ。	本日の色彩心理②ワークプリント完成	4時間
第10回 配色実践(1)テーマ色ごとの色探し ・ 色にはそれぞれの心理的効果やイメージがあるが、実際にどう使われているのか、テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、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イメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第12回 パーソナルカラー概要	パーソナルカラーでの色の分類方法を学ぶ	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・たくさんの色の中から「似合う色」を見つけるパーソナルカラー。自分に似合う色を知ることによって色使いの幅が広がり、「色」というものを身近に感じ、色の楽しさを実感できる。 ・パーソナルカラーでの色の分類方法を学び、色のイメージスケールを考える。 		
第13回	<p>配色実践 (3) メニューカードの作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。作成後は作品を発表。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。 	配色実践 (3) メニューカードの作成	4時間
第14回	<p>配色実践 (4) メニューカードの作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前回授業の続き。料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。 	配色実践 (4) メニューカードの完成	4時間

授業科目名	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	FC：1回、調理・製菓：2回	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	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部副支部長（全14回） 				

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身につける。
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身につける。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

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

授業内課題	評価の基準
	： 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。
20 %	
グループワークにおける取り組み	： 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。
10 %	
試験（課題提出）	： 協会指定のチェックシートを使用し、理解度を評価する。
40 %	
授業への取り組み状況	： 積極的に学修しようとしているかを評価する。
30 %	

使用教科書

指定する

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

参考文献等

2023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

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3限
場所：	フードコーディネーター研究室
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

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ター基礎理論 食空間コーディネーター概論を学ぶ。「食空間コーディネーター」とはどのようなことなのかを、「食空間の在り方」を8つの要素を通じ理解し、コーディネーター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ター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ターの基本と卓育 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ターを作成し、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ター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ター・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ター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ター・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ター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ター・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ター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ター・アイテムⅡ（フィギュア、キャンドル、センターピース） フィギュア・照明・キャンドル・センターピース（フラワー装飾）について学ぶ。テーブルフラワーアレンジメントの基本の型を生花を使って作成し、デモンストレーションテーブルにて撮影する。	商業施設(店)での照明やディスプレイの調査分析	1時間
第7回 色彩 カラーシステムを知る。色相やトーンを知り、配色テクニックを学ぶ。テーブルコーディネーター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ター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完成させる。		
第9回	おもてなし料理②（外国料理） 4大中国料理の特色とのセッティングとマナーを知る。酒・飲料について学ぶ。 チェックシートによる復習をする。	4大中国料理の特徴やセッティングを復習。	1時間
第10回	食空間コーディネートの基本 食空間のあり方を復習を交えながら再度理解を深める。空間演出のためのカラーコーディネート論、空間設計の基礎知識、照明計画の基礎知識と演出法を理解する。グループ実習では洋風のテーブルセッティングのフォーマルとカジュアルのセッティングの違いを知る。	家庭での空間設計や照明計画を分析する。	1時間
第11回	日本の行事のテーマによるコーディネート 日本の行事や歳時のコーディネートと行事食を知りテーブルデザインを考え実習する。 グループ実習にて、五節句のテーブルを実習し、プランニングシートを作成する。	実習で作成したテーブルコーディネートのコンセプトを記入完成させる。	1時間
第12回	外国の行事のテーマによるコーディネート（1月～6月） 1月～6月の外国の行事や歳時のコーディネート実習 グループ実習にて、その外国の行事や歳時の文化と歴史を知り、テーブルコーディネートをする。	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。	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、テーブル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

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	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を学ぶ。そして、バランスよく栄養素を摂取することの重要性を理解する。さらに本授業で学んだ知識を活用し、普段の食生活の課題と改善点を考えることができることを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

栄養の専門知識

目標：

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

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

自分自身や、周囲の人々の食事の課題を見つけ出し、改善点を考えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

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

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
城田千子	・ イラスト栄養学総論 第9版	・ 東京教学社	・ 2021 年

参考文献等

「八訂食品成分表 2023」／香川明夫／女子栄養大学出版社

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前
 場所： 授業の教室
 備考・注意事項： 授業の前以外は、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 栄養学とは オリエンテーション～授業のすすめ方 栄養学を学ぶ意義 栄養の定義	テキストの該当ページを読んでおく。栄養、栄養学の違いをまとめる。	4時間
第2回 健康と栄養 健康の定義を学ぶ。 健康を脅かす生活環境 栄養摂取の現状と食生活の推移	厚労省HP「健康日本21（第2次）」を読む。	4時間
第3回 食生活と疾病 食生活は疾病にどう影響するのかを理解する。 食塩と高血圧 エネルギー過剰摂取と肥満・糖尿病 脂肪の過剰摂取と脂質異常症	テキストの該当ページを読んでおく。栄養バランスが偏るとどのような病気になるかをまとめる。	4時間
第4回 エネルギー供給栄養素 エネルギー源となる栄養素を知る。 エネルギーサイクル 摂取した栄養素の体内での働き	テキストの該当ページを読んでおく。エネルギー供給栄養素の種類をまとめる。	4時間
第5回 炭水化物について もっとも重要なエネルギー源としての炭水化物 糖質の分類	テキストの該当ページを読んでおく。糖質とはなにか、どのような種類があるかをその特徴とともにまとめる。	4時間
第6回 脂質について エネルギー源としての脂質 脂質の構造と分類	テキストの該当ページを読んでおく。脂質とはなにか、どのような種類があるかについてまとめる。	4時間
第7回 脂質の種類 脂質の種類とそれぞれの働き	テキストの該当ページを読んでおく。第7回でまとめた脂質について、どのようなはたらきがあるかをまとめる。	4時間
第8回 たんぱく質について 生体における役割 たんぱく質の構成とアミノ酸	テキストの該当ページを読んでおく。たんぱく質とアミノ酸の違いをまとめる。	4時間
第9回 たんぱく質の評価法 どのようなたんぱく質が質の高いたんぱく質といえるか	テキストの該当ページを読んでおく。質の高いたんぱく質を含む食品を調べてまとめる。	4時間
第10回 ミネラルについて ミネラルの種類と働きについて 欠乏症と過剰症	テキストの該当ページを読んでおく。ミネラルの種類、はたらき、過剰症と欠乏症をまとめる。	4時間
第11回 ビタミンについて 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 欠乏症と過剰症	テキストの該当ページを読んでおく。ビタミンの種類・特徴・過剰症と欠乏症についてまとめる。	4時間
第12回 水分、機能性非栄養成分について 体内における水分の重要性 機能性非栄養成分の種類とはたらき	テキストの該当ページを読んでおく。水分の重要性についてまとめる。	4時間
第13回 機能性食品について 機能性食品とはなにか 機能性食品の種類	テキストの該当ページを読んでおく。特定保健用食品、機能性食品、栄養機能食品の違いと具体的な食品を調べてまとめる。	4時間
第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

授業科目名	栄養学Ⅱ				
担当教員名	桑島 千栄				
学年・コース等	1	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	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

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

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

栄養の専門知識

目標：

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

汎用的な力

1. DP5. 計画・立案力

本授業で学んだ知識を基に、バランスよく、かつおいしい食事の提案ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題（演習、調査、レポート、ケースメソッドなど）
- ・ 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）

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	50 %	：	栄養学Ⅱで学んだ内容の試験を行う。
授業態度	20 %	：	グループワークや学びあい等、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

指定する

著者

城田知子

タイトル

・ イラスト栄養学総論（第9版）

出版社

・ 東京教学社

出版年

・ 2021 年

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

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

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品学 I では、「食品成分」と「植物性食品（穀類・いも類・砂糖類・豆類）」について講義します。「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解説し、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学んでいきます。「植物性食品」では、特徴、成分、種類（品種）、旬、生産、流通、貯蔵方法、加工品について解説します。食品の調査・観察・実験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で、知識を身につけていくことを目標としています。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

食品（食品成分・植物性食品）に関する専門知識

目標：

食品に関する知識を理解し、学んだ知識を積極的に日常生活（実習や家庭など）で活用することができる

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題（演習、調査、レポート、ケースメソッドなど）
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り（振り返りシート、チャトルシートなど）
- ・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	：	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（2点×14回）
20 %		
小テスト	：	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（10点×10回）
20 %		
授業プリント（課題を含む）	：	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（5点×14回）
30 %		
定期試験	：	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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。
30 %		

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
実教出版編集部	・ オールガイド食品成分表 2 023	・ 実教出版	・ 2023 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： 金曜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時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 食品学の概要と食品成分について ・オリエンテーション（講義の進め方） ・食品とはどのようなものを指すのか、食品成分表の使い方、食品を構成する栄養素など学ぶ	食品成分について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 ・水分の特徴について学ぶ ・自由水と結合水について学ぶ ・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①（アミノ酸の構造と特徴など） ・アミノ酸の種類と特徴について学ぶ	たんぱく質①（アミノ酸など）について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第4回 食品成分の特徴と変化（3）たんぱく質②（たんぱく質の種類と特徴など） ・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	第1～4回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第5回 食品成分の特徴と変化（4）炭水化物①（単糖類など） ・第1回知識理解の確認テスト ・炭水化物の特徴と変化について学ぶ ・単糖の種類や性質を学ぶ	炭水化物①（単糖類など）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）炭水化物②（二糖類・多糖類など） ・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 ・その他の糖質について学ぶ ・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②（二糖類・多糖類など）について、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）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8回 食品成分の特徴と変化（7）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	第5～8回の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第9回 食品成分の特徴と変化（8）色素成分・嗜好成分 ・第2回知識理解の確認テスト ・色素成分の特徴と変化について学ぶ ・食品が変質していく過程の色変化と防止方法について学ぶ ・嗜好成分の特徴と変化について学ぶ ・食品中の嗜好成分が変質していく過程について学ぶ	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10回 穀類（1）米 ・米の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	米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 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、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ	穀類（小麦／大麦／トウモロコシ／その他）について振り返りシートを完成させ、復習する	4時間

第12回	いも類、デンプン類 <ul style="list-style-type: none"> ・いも類、デンプン類の特徴、成分、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ 	第9～12回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第13回	砂糖類、甘味料 <ul style="list-style-type: none"> ・第3回知識理解の確認テスト ・砂糖類と甘味料の分類と、特徴、成分、旬、産地などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ 	砂糖類、甘味料について振返りシートを完成させ、復習する	4時間
第14回	豆類 <ul style="list-style-type: none"> ・豆類（大豆、雑豆等）の分類と、特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ 	食品学Ⅰについて総復習をする	4時間

授業科目名	食品学Ⅱ				
担当教員名	田原 彩				
学年・コース等	1	開講期間	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Ⅱでは、「植物性食品（野菜類・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・香料・加工食品など）」について講義します。「植物性食品」「動物性食品」では、特徴、成分、種類（品種）、旬、生産、流通、貯蔵方法、加工品について解説します。「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など解説します。食品の調査・観察・実験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で、知識を身につけていくことを目標としています。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

食品に関する専門知識

目標：

食品に関する知識を理解し、学んだ知識を積極的に日常生活（実習や家庭など）で活用することができる

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP8. 意思疎通
3. DP9. 役割理解・連携行動

自ら好奇心をもって食品へ接し、学んだ知識を日常生活で活用することができる

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

グループで協力しあい、課題の回答を導き出すことができる

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	：	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（2点×14回）
20 %		
小テスト	：	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（10点×10回）
20 %		
授業プリント（課題を含む）	：	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（5点×14回）
30 %		
定期試験	：	定期試験期間中に、前期授業の理解確認テスト（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。
30 %		

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 2 023	・ 実教出版	・ 2023 年

参考文献等

原色食品図鑑／編者菅原龍幸、井上四郎／建帛社（株）
からだに優しい 野菜の便利帳（便利帳シリーズ）／板木利隆／高橋書店
からだに優しいフルーツの便利帳（便利帳シリーズ）／三輪 正幸／高橋書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
授業では板書することが多いため、ルーズリーフやカラーペンなど、必要なものを持参してください。
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： 木曜・3限
場所： 製菓研究室（本館3階）
備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間も受け付けますので、いつでも訪ねてください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 野菜類 ・野菜類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	野菜類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第2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3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 ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	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4回 種実類、きのこ類、海藻類 ・きのこ類、海藻類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	第1～4回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第5回 動物性食品の特徴 ・第1回知識理解の確認テスト ・栄養成分の特徴 ・魚介類・畜肉類の構造、死後変化、色素変化など	動物性食品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 魚介類 ・魚介類の特徴、成分、旬、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	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7回 肉類 ・肉類の特徴、成分、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	畜肉類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第8回 卵類 ・卵類の特徴、成分、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	第5～8回目の授業プリントを用いて、復習する	4時間
第9回 乳類 ・乳類の特徴、成分、産地、加工特性などについて学ぶ ・生産と輸入状況、流通と価格などについて学ぶ ・食品の性質を利用した加工貯蔵方法について学ぶ	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10回 油脂類 ・油脂類の原料の特性を学び、変質と防止方法などについて学ぶ	油脂類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第11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

	<ul style="list-style-type: none"> ・非アルコール飲料の原料の特性を知り、成分変化について学ぶ ・原料成分がどのように変化して作られたのか、製造方法について学ぶ 		
第12回	嗜好品（2）アルコール飲料 <ul style="list-style-type: none"> ・アルコール飲料の原料の特性を知り、成分変化について学ぶ ・各種嗜好品は、原料成分がどのように変化して作られたのか、製造方法について学ぶ 	第9～12回目について、授業プリントを用いて復習する	4時間
第13回	調味料および香辛料類 <ul style="list-style-type: none"> ・第3回目の知識理解の確認 ・調味料の製造工程を知ることから、成分変化について学ぶ 	調味料および香辛料類について授業プリントを完成させ、復習する	4時間
第14回	調理・加工食品類／食品の各種表示制度 <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品など、各種加工食品の製造方法から成分の変化について学ぶ ・食品の表示と機能性食品について学ぶ 	食品学IIについて総復習をする	4時間

授業科目名	食品衛生学 I			
担当教員名	草尾 賀子			
学年・コース等	調理・製菓学科フー ドコーディネータ ース1年生	開講期間	前期	単位数 2
授業形態	講義			
実務経験のある教 員による授業科目	該当する			
実務経験の概要	専門学校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 %	：	各回の授業内容に関する確認テストで知識の定着度を確認する。これを13回実施。
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

参考文献等

簡明食品衛生学第2版／菅家祐輔編／光生館

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次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： フードコーディネイト研究室

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@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。 食品と微生物の関わりを学ぶ。	微生物を利用した加工食品を利用する微生物の種類ごとにまとめ、その中から一つ選択して製造法を調べてまとめる。	4時間
第2回 食中毒の概要と発生状況 食中毒の概要とわが国における発生状況を理解する。	授業内配布課題プリントを完成させておく。テキスト第3章微生物性食中毒を熟読して第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毒とボツリヌス菌食中毒の発生事例を調べ、食中毒予防のための課題を見出す。テキストのウイルス性食中毒の箇所を熟読して第5回授業に備える。	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。	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。 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。	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。	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 食品添加物の種類と用途を学ぶ。	授業を受け、食品添加物を摂取することに対する自分の考えを600字程度でまとめる。まとめプリントを解いておく。	4時間
第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

授業科目名	調理学 I				
担当教員名	川原 早苗				
学年・コース等	1	開講期間	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

調理方法や食品の調理に関する基礎知識

目標：

調理方法の特徴、調味の方法、食品の調理上の特性を理解できる。

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活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「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

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

使用教科書

指定する

著者

松本美鈴・平尾和子

タイトル

・ 新調理学プラス

出版社

・ 光生館

出版年

・ 2020 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

授業科目名	調理学Ⅱ				
担当教員名	川原 早苗				
学年・コース等	1	開講期間	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

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

具体的内容：

- 食品の調理上の特性
知識を実際の調理につなげる

目標：

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

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP8. 意思疎通

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

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

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

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

参考文献等

お菓子『こっ』の科学／河田昌子／柴田書店
 西洋料理料飲接客サービス技法／(社)日本ホテル・レストランサービス技能協会／財団法人職業訓練教材研究会
 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／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： 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 米の調理 <ul style="list-style-type: none"> 米の調理性を学ぶ。 米を使った調理法を学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第2回 小麦粉の調理 <ul style="list-style-type: none"> 小麦粉の調理性を学ぶ。 小麦粉を使った、膨化調理・非膨化調理について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第3回 いも類の調理 <ul style="list-style-type: none"> いも類の種類と調理について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第4回 豆類の調理 <ul style="list-style-type: none"> 豆類の種類と調理について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第5回 野菜の調理 <ul style="list-style-type: none"> 野菜・果物・きのこ類の調理について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第6回 肉の調理 <ul style="list-style-type: none"> 肉の種類と調理について学ぶ。 肉の部位と調理性について学ぶ。 	課題レポート「ジビエ料理」を作成する。教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。について」	5時間
第7回 魚介の調理 <ul style="list-style-type: none"> 魚介類の種類と調理について学ぶ。 魚介類の鮮度について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	5時間
第8回 卵の調理 <ul style="list-style-type: none"> 卵の調理性を学ぶ。 卵を使った調理法を学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第9回 牛乳と乳製品 <ul style="list-style-type: none"> 牛乳の調理性について学ぶ。 チーズの種類について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第10回 茶・コーヒー <ul style="list-style-type: none"> 茶・コーヒーの種類と入れ方について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第11回 酒 <ul style="list-style-type: none"> 酒の種類と調理について学ぶ。 	課題レポート「シャンパン」を作成する。教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第12回 ワイン <ul style="list-style-type: none"> 世界各国ワインの品質分類、特徴について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	5時間
第13回 油脂・香辛料の調理 <ul style="list-style-type: none"> 油脂の種類と調理性について学ぶ。 香辛料の種類と調理性について学ぶ。 	教科書の該当部分を読み、課題プリントを仕上げる。	4時間
第14回 寒天・ゼラチン・でんぷん <ul style="list-style-type: none"> 寒天・ゼラチン・でんぷんの調理性について学ぶ。 チョコレートの調理性について学ぶ。 授業全体のまとめをする。 	教科書の該当部分を読み、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

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	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』を代表する西洋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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

『調理の基本』に関する知識・技能

目標：

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

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、チャトルシートなど）
- ・ 協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・ 課題解決学習（PBL）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 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

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
『授業外学修課題』に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
また、『授業内マナー』、並びに『実習授業時の心得え』を遵守し、積極的に授業に参加すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火・水・金曜日4限終了後

場所： フードコーディネーター研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいます。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 基本の洋食1・野菜の切り方 エマンセ 授業概要 成績評価の説明 授業ノートの取り方説明 ① ブイヨンの取り方 ② 野菜の切り方 エマンセ ③ ポタージュクレシー	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2回 基本の洋食2・野菜の切り方 エマンセ ① オムレツ（たまご2個） ② ポテトコロッケ ③ トマトソース ④ キャベツの千切り ⑤ 玉ねぎのスライス	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 基本の洋食3・野菜の切り方 ポンヌフ ① オムレツ（たまご2個） ② ハンバーグ ミンチ肉の調理法 ③ ポムフリット ④ サラダ ⑤ ドレッシングの基本	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4・野菜の切り方 ジュリエヌ ① オムレツ（たまご2個） ② ロールキャベツ ミンチ肉の応用 ③ キャロットラペ	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・野菜の切り方 ジュリエヌ ① オムレツ（たまご2個） ② マカロニグラタン ベシヤメルソースの作り方 ③ ジュリエンスアラダ	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6回 基本の洋食6・野菜の切り方 アッシュ ① オムレツ（たまご4個） ② コーンクリームコロッケ ベシヤメルソースの応用 ③ トマトソース ④ 玉ねぎのみじん切り	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 基本の洋食7・野菜の切り方 ジュリエヌ ① オムレツ（たまご4個） ② トンカツ ③ キャベツの千切り・にんじんの千切り 翌日の仕込み： 丸鶏を使ったブイヨン（上湯）の取り方 丸鶏のさばき方	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8回 基本の洋食8・野菜の切り方 ペイザンヌ ① ミックスピラフ（バターライスの炊き方） ② ミネストローネ ③ オムレツ 翌日の仕込み： 丸鶏を使ったブイヨン（上湯）の取り方 丸鶏のさばき方	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9回 基本の洋食9 野菜の切り方 エマンセ 魚のおろし方1 ① オムレツ（たまご2個） ② アジフライ 魚のおろし方1 ③ エビフライ エビの下処理 ④ キャベツの千切り	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	基本の洋食 10・野菜の切り方 バトネ 魚のおろし方 2 ① アジと柑橘のサラダ 1人1尾卸し ② オムレツ ③ 大根のバトネ	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	基本の洋食 11 野菜のむき方 アングレーズ ① にじますのムニエル グルノーブル風 ② オムレツ ③ ビシソワーズ	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	振り返りテスト ① 玉ねぎのみじん切り ② キャベツの千切り ③ オムレツ	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	コンクール提出制作 コンクール 作品提出用作成・撮影	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	基本の洋食 12 お子様プレート ① マカロニグラタンとチキンライス ② エビフライとミニコロッケ ③ ミニハンバーグ ④ ミニサラダとコンソープ	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

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	1	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、フランス・イタリアを代表する料理を調理することによって、基本的な食材の取り扱い方・下処理の方法、基本の包丁技術・加熱調理法、西洋料理独特の調味料の基本的な使い方、並びに皿の上での表現（盛り付け）を学ぶことによって、専門性の高い基本に忠実な調理の基礎力を身に着ける。また、HACCP理論に沿った食品衛生管理を調理実習で実施することで、実際に起こりうる食中毒の実践的な防止対策を学ぶ。理論と実践の往還をすることによって、より深い学びを身に着ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

- 基礎的な知識・技能
基礎的な知識・技能の実践力

目標：

- 調理実習Cでは、基本に忠実で専門性の高い調理内容を学ぶことで高度な知識・技能を理解・修得できる
調理実習Cでは、基本に忠実でより専門性の高い調理内容を学ぶことで実践的な知識・技能を理解・修得ができる

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

- 実習の中から自身の強み・弱みを発見することで、課題の克服に繋げる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題（演習、調査、レポート、ケースメソッドなど）
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 振り返り（振り返りシート、チャトルシートなど）
- ・ 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、指定した料理の調理工程、出来栄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（受講態度・授業ノート）	25 %	：	各回の授業への積極的な参加や、受講態度、知識・技術をわかりやすくまとめた授業ノートの作成と活用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 %	：	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： 火・水・金曜日4限目以降

場所： フードコーディネイト研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にすることがあります。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 naka.jima-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 フリッタータ ③ クリーム系パスタ カルボナーラ ④ 3品を同時に指定時間に仕上げる	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 基本のイタリア料理【2】 ① モッツアレラとメランザーネ ② ジェノベーゼ リングイーネ ③ ティラミス ④ エスプレッソコーヒー 3品を同時に指定時間に仕上げる	授業内容を記入した授業プリントのまとめ、並びにファイリング	1時間
第3回 基本のイタリア料理【3】 ① トマト系パスタ ペンネアマトリチャーナ ② ミラノ風カツレツ サラダ添え ③ パンナコッタ マチエドニア添え ④ エスプレッソコーヒー	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4回 基本のイタリア料理【4】 ① いわしのシシリア風 ② リガトーニ ラグーソース ③ コメのサラダ ④ エスプレッソコーヒー	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5回 基本のイタリア料理【5】 ① リゾットの基本 キノコのリゾット ② カジキマグロのナポリ風 (トマトソース・サラダ添え) ③ エスプレッソコーヒー	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6回 基本のイタリア料理【6】 ① 振り返りテスト カルボナーラ ② オイル系パスタ オレキエッタとあざりとブロッコリー	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7回 振り返りテスト・基本のイタリア料理【7】 ① スパゲティールペペロンチーノ ② 白身魚のカルトッチョ ③ ノッチョーラ	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8回 基本のフランス料理1 ① かぼちゃのクリームスープ ② ボークグリエ ロベールソース グラタン ドフィノアポテト添え ③ 2品を同時に指定時間に仕上げる	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 基本のフランス料理2 ① サーモン・ホタテ貝のタルタル ② 鶏むね肉のロースト オレンジソース じゃが芋のガレット添え ③ 2品を同時に指定時間に仕上げる	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 基本のフランス料理3 ① ニース風サラダ ② 魚介のヴァンプランソース ③ 2品を同時に指定時間に仕上げる	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	基本のフランス料理 4 ① 小鮎のエスカベッシュ ② 鶏もも肉の狩人風 (シャスール) ③ スポンジ生地 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12回	振り返りテスト・基本のフランス料理 5 振り返りテスト ① 玉ねぎのみじん切り ② きゅうりの輪切り ③ ローストチキン ④ クリスマスケーキ 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13回	基本のフランス料理 6 ① カリフラワーのクリームスープ ② 鯛のポワレ プールブランソース マッシュポテト添え ③ 2品を同時に指定時間に仕上げる	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	外来授業 一流シェフによるデモンストレーションと1品実習	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

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	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。大きく分けてヴィパレジ、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

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

具体的内容：

- カフェ業態に特化した知識・技能
カフェ業態に特化した知識・技能の実践力

目標：

- 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
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、チャトルシートなど）
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・課題解決学習（PBL）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・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]	：	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、出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する
25 %		
定期試験 [筆記]	：	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
25 %		
受講状況（授業ノート・学習態度）	：	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
25 %		
課題提出（課題レポート）	：	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
25 %		

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
『授業外学修課題』に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
また、『授業内マナー』、並びに『実習授業時の心得え』を遵守し、積極的に授業に参加すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火・水・金曜 4限以降

場所： フードコーディネーター研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいます。不在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に関する説明 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（スモークサーモン・オニオンスライス・アボカド・クリームチーズ）	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（ブルーベリージャム・クリームチーズ・） ④ フルーツサラダ	1時間
第3回	カフェメニュー3 ソフトドリンク パンメニュー コーヒーの抽出 ① フレーバーシロップとソフトドリンク ② パニーニ（ロースハム・チーズ・トマト） ③ フライドポテト ④ シーザーサラダ	1時間
第4回	カフェメニュー4 パンメニュー スープメニュー コーヒーの抽出 ① クラブハウスサンド（BLTと鶏グリル・卵焼き） ② コーンスープ ③ コーヒーの淹れ方4（エスプレッソ アイ斯拉テ）	1時間
第5回	カフェメニュー5 パンメニュー スムージー コーヒーの抽出 ① クロックムッシュ ② 野菜ベースのスムージー（小松菜・バナナ・オレンジジュース・オリゴ糖） ③ HOT野菜サラダ	1時間
第6回	カフェメニュー6 パスタメニュー サラダメニュー スムージー ① エッグベネディクト ② 野菜サラダ 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）	1時間
第7回	カフェメニュー7 スイーツメニュー・パスタメニュー ① ワッフル ベリーソース ② コーヒーの淹れ方5（サイフォンコーヒー） ③ 明太子パスタ	1時間
第8回	カフェメニュー8 スイーツメニュー・キッシュ ① クレーププレート ② キッシュ サラダ添え ③ コーヒーの淹れ方4（フレンチプレス）	1時間
第9回	カフェメニュー9 スイーツメニュー ・発酵生地 ① パンベルデュエ（フランスパン） ② ピサラディエール ③ 紅茶・アイスティアの淹れ方 ④ パフェの考案	1時間
第10回	カフェメニュー10 パンメニュー ① MIXサンドウィッチ ② 紅茶・ハーブティ ③ シェフサラダ	1時間
第11回	コンクール提出用制作 作品提出用作成・撮影	1時間

第12回	授業内振り返り試験 【実技】 授業で学修したメニューより出題 ワンセルフ形式で実施 MIXサンドイッチ・ドリップコーヒーの淹れ方	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13回	カフェメニュー11 パスタメニュー2 ① 冷製パスタ ② アップル克蘭ブル ③ アイスラテ・アイスコーヒー	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14回	カフェメニュー12 考案メニュー ① 各自の考案したパフェを作る *但し、規定食材+発注食材	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

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	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

基礎的な食の知識と技術の修得します

目標：

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て修得します

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、チャトルシートなど）
- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・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「-」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

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
『授業外学修課題』に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。
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ター研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいます。不在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 基本の日本料理 1 ① 白ごはん ② きゅうり・わかめ・タコの酢の物 ③ だし巻きたまご（だし50ml） ④ 基本の味噌汁（豆腐・揚げ）を同時に指定時間に仕上げる	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 基本の日本料理 2 ① 豆ごはん ② 筑前煮 鶏肉の扱い方とカンピロバクターの対策 ③ きゅうりの酢の物（うさく） ④ だし巻きたまご（だし60ml） ⑤ 味噌汁（大根 青ネギ）同時に指定時間に仕上げる	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 基本の日本料理 3 ① 竹の子ごはん ② きんぴらごぼう ③ ほうれん草の胡麻和え ④ だし巻きたまご（だし70ml）同時に指定時間に仕上げる	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 基本の日本料理 4 ① 白ごはん ② 分葱とホタルイカのぬた ③ 鯛のあら炊き ④ だし巻きたまご（だし80ml）	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 振り返り試験 ① だし巻きたまご（だし80ml） ② 塩おにぎり ③ 蛇腹きゅうり	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 学外授業 日本料理 食事作法 学外の事業所にて食事作法を学ぶ	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7回 基本の中国料理 1 ① 口水鶏 ② 青椒肉絲 ③ 杏仁豆腐 ④ 白ごはん	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8回 基本の中国料理 2 ① 棒棒鶏 ② エビチリ ③ マンゴープリン ④ 白ごはん	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 3 ① 麻婆豆腐 ② 酢豚 ③ 春巻き ④ 白ごはん	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10回 基本の中国料理 4	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 あんかけ焼きそば ② 焼き餃子 ③ 大根餅		
第11回	振り返り試験・基本の中国料理 5 振り返り試験：焼き餃子 ① ゴマ団子 ② 台湾カステラ	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12回	基本のエスニック料理 1 ① 生春巻き ② プン ③ 空心菜の炒め物 ④ フルーツのチェ	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13回	基本のエスニック料理 2 ① ガバオライス ② トートマンブラー ③ カノム・プラークリーム・カイトオ	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間
第14回	コンクール提出用制作 コンクール 作品提出用作成・撮影	コンクール用応募用紙の記入	1時間

授業科目名	フードコーディネート論			
担当教員名	草尾 賀子			
学年・コース等	調理・製菓学科フードコーディネートコース1年生	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	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部副支部長（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

有り(連携先：摂津市産業振興課、京都へんこ山田製油)

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・企画ができていのかどうかについて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

参考文献等

三訂フードコーディネーター論/日本フードスペシャリスト協会/建帛社

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜4限

場所： フードコーディネーター研究室

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

授業計画	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ターとは ・授業の方針と学習方法を知る。 ・フードコーディネーターとは何かを理解する。 ・フードコーディネーターの仕事の内容を理解する。	将来フードコーディネーターをどのように活かしていきたいと考えているか600字程度で記述する。	4時間
第2回 食空間のあり方「おいしい」とは何か ・「おいしい」とは何かを理解する ・配色の基本を学ぶ。	色彩に関する授業課題を完成させる。テキストの第3回の授業内容の箇所を熟読しておく。	4時間
第3回 日本の食事文化 ・日本の食事文化の基礎を学ぶ。 ・主なもてなし料理の食事形式を学ぶ。	割り当てられた外国の食事文化について調べておく。	4時間
第4回 外国の食事文化 ・中国の食事文化の基礎を学ぶ。 ・フランス、イタリアの食事文化の基礎を学ぶ。 ・その他の国の食事文化の基礎を学ぶ。	割り当てられた歳時や記念日とそれぞれの代表的な食事を調べておく。	4時間
第5回 日本および外国の歳時記と食卓 ・日本の人生儀礼と年中行事ならびにそれぞれの代表的な食物について学ぶ。 ・外国の記念日とその代表的な食物について学ぶ。	授業内容に関する課題を完成させておく。	4時間
第6回 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7回 テーブルセッティング ・店舗のメニュープランニングの基礎を学ぶ。 ・メニューに活用できる新しい食材について学ぶ。 ・プランニングシートの記入方法を学ぶ。 ・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8回 家庭の食空間とテーブルコーディネーター ・家庭でのテーブルコーディネーターとは何かを学ぶ。 ・家庭でのテーブルコーディネーター技法の基礎を実践する。 ・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9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。 ・メニュープラン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10回 店舗のメニュープランニング（学外授業） 京都へんこ山田製油、ピッコロロンド・ヤマダにてごま油と胡麻関連商品、それらを使ったメニューについての研究を行う。	ごま油とその関連商品、メニューについての課題レポートを完成させる。	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 食企画の基本	食企画についての発表の準備をしておく。	4時間

	<ul style="list-style-type: none">・食企画の基本を学ぶ。・食企画の演出を体験する。		
第14回	食企画の発表、全授業のまとめ <ul style="list-style-type: none">・食の企画を発表する。・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

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	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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

目標：

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

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
2. DP6. 行動・実践
3. DP6. 行動・実践
4. DP6. 行動・実践
5. DP6. 行動・実践

社会人としての挨拶ができる

接客ができる

しゃべり方の基本ができる

マナーの実践ができる

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、チャトルシートなど)
- ・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「-」（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HRS技能協会	・ 西洋料理料飲接客サービス技法 (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

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： フードコーディネイト研究室 [本館3階] のフードコーディネイ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 レストランサービス技能士の資格について HRSサービス技能士3級の資格取得の意義 学科試験をクリアして実技試験の合格に至るまでの流れ プロのサービス技能士になる為の意識付け (サービスマインド、知識、技術の三位一体) 接客の基本を学ぶ料飲接客サービス技法の教科書から食材についての知識を学ぶ (全授業を通じて) 課題の提出	次回の授業内容ページのテキスト読み込み	4時間
第2回 西洋料理に使用する食材について 1 オードブル・スープ・ポワソン・ヴィアンドに使用する食材の研究 1 副教材の食材写真を見ながらの解説 講義後、小テストの実施 解説を加えて答え合わせ 課題の提出	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第3回 西洋料理に使用する食材について 2 オードブル・スープ・ポワソン・ヴィアンドに使用する食材の研究 2 副教材の食材写真を見ながらの解説 講義後、見極めテストの実施 解説を加えて答え合わせ 課題の提出	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第4回 現在のフランス料理フルコースの流れについて フランス料理コースの順番について、テーブルマナーについての解説 講義後、小テストの実施 解説を加えて答え合わせ 課題の提出	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第5回 飲料の種類と特徴について ワイン・ウィスキー・ブランドーなど ワイン・スピリッツ・その他アルコール飲料の特徴について 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第6回 食器とテーブルセットについて 西洋料理の食器 (銀食器、陶磁器、ガラス容器) とコースのセッティング 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ 課題の提出	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第7回 客席案内とメニューの諸規則について お客様を迎えるにあたっての心得並びに「セットメニュー」と「アラカルト」について 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第8回 宴会の種類とレストランサービスについて パーティの種類とレストランのサービス方法について 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ 課題の提出	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第9回 不良客の扱いと苦情処理	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間

	苦情の原因と対応事例について 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ		
第10回	食文化について 西洋料理の変遷について 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第11回	レストランサービス実習 接客8大用語の実習 お辞儀の仕方 接客の基本動作（お迎への仕方・席へのご案内・水のサービスの仕方）実践 全員が出来る迄行う	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第12回	食器とテーブルセットについて 西洋料理の食器（銀食器、陶磁器、ガラス容器）とコースのセッティング実践 料理提供の仕方、サービス実践（全員が出来る迄行う）	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第13回	食品衛生と労働安全について 食中毒について、労働災害について 講義後小テスト 解説を加えて答え合わせ	次回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間
第14回	本授業の総括 本授業の総復習 見極め小テスト 解説を加えて答え合わせ	今回の授業内容ページのテキスト読み込み、並びに小テストの復習	4時間

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	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。演習形式ではロールプレイング・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

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

具体的内容：

- 食材の特徴
オリジナルメニュー作り

目標：

- 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。
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
2. DP5. 計画・立案力
3. DP6. 行動・実践
4. DP9. 役割理解・連携行動

- 食材の特徴を生かしたメニューを作ることができる。
レシピ・原価表などを作ることができる。
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。
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

有り(連携先：株式会社 山田製油)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

成績評価の方法・評価の割合

課題・レポート

30 %

最終審査に関する項目

40 %

筆記試験

評価の基準

： 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

： 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。

： 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

使用教科書

特に指定しない

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 メニュー開発の取り組み方 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 ・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2回 企業研究・店舗研究・メニュー研究の仕方1 課題解決PBL シミュレーション ロールプレイング 仮定のメニュー開発 個人作業	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 班単位で研究テーマを設けて調べ学習 学修成果のプレゼン 参考となる料理の紹介や作り方のデモ 発注書・レシピ表の書き方 メニュー開発 (動画)	Google classroomによる資料通読・視聴	1時間
第4回 実務者のメニュー開発 講話とデモンストレーション 実際にメニュー開発の実務をされている外部講師の講話と 実際の開発に関するデモンストレーション	Google classroomによる資料通読・視聴	1時間
第5回 学外授業 実務者のメニュー開発の実際 実際にメニュー開発の実務をされている外部講師の講話 実際の講話内容を喫食することで開発の実際を知る	Google classroomによる資料通読・視聴	1時間
第6回 企業説明会 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 ① 発注書作成 ② レシピ考案	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 ・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 ・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 レシピ作成 原価計算 PCルームにてレシピ表 作成 原価計算 発注書	Google classroomによる資料通読・視聴、PPT修正	1時間
第10回 企業プレゼン1 ・時間内に試食分作成 ・1名5分 試食、プレゼン16名	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ修正	1時間
第11回 最終修正 ・前回のプレゼンで指摘された部分を修正 ・レシピ表の修正 原価計算の修正 ・ポスター作製 PPT作製	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	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ考案	1時間

	コンクール向けの説明と考案 発注書		
第13回	アイデアコンクール 応募2 コンクール課題の試作 ・ 応募用紙作成 ・ 写真撮影	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ 考案	1時間
第14回	アイデアコンクール 応募3 コンクール課題の試作 ・ 応募用紙作成 ・ 写真撮影	Google classroomによる資料通読・視聴、レシピ 考案	1時間

授業科目名	食文化演習				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	1	開講期間	後期集中	単位数	1
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はアジア圏の食文化研修を授業の一環として取り入れ、日本とは異なる食文化を現地で触れることで、学びを深めることを目標とする。実施時期としては夏期休暇中に実施し、事前学習では現地の地理、歴史、食文化、農具生産物を学修する。現地では市場の見学、レストランでの試食会、ローカルフードの調理実習、南国ならではのスパイスガーデン見学を実施する。循環型の農業生産生産、水試験の活用等SDGsの学習も合わせておこなう。事後指導では受講者のプレゼン発表、レポート提出等を行い、個々の体験を共有することでグローバルな視野をさらに広げられるようにする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- DP1. 幅広い教養やスキル
- DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

研修先の国の歴史、食文化を学ぶ
SDGsの取り組みの実例を実際の農業現場の視察から学ぶ

研修先の各地域の食材や料理、デザートの特徴的な食文化、SDGs先進国での循環型農業と食材の利用方法を学ぶ

目標：

歴史と食文化を連動させて理解し興味を深める

郷土の料理やデザート、特産品の製造工程や特徴等について理解し、日本の食文化と比較する
先進的な食材の生産についてSDGsの達成について学ぶ

汎用的な力

- DP6. 行動・実践
- DP9. 役割理解・連携行動

事前に学んだ現地における基礎知識をもとに、研修旅行先で主体的に行動する

事前に学んだ研修旅行先での行動について、自らの役割を理解し、連携した行動をする

学外連携学修

有り(連携先：現地の調理製菓専門学校(未確定))

授業方法(アクティブラーニングを促す方法について)

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

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

授業の取り組み姿勢・熱意

10 %

現地での取り組み姿勢

10 %

課題レポート

10 %

試験(食文化研修レポート)

70 %

評価の基準

： 授業の受講態度や課題に対する取り組み姿勢及び熱意について評価する。

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

： 講義における、課題レポートの提出状況及びその内容について評価する。

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

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火水金曜日 4限以降

場所： フードコーディネーター研究室（本館3階）

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

授業計画

学修課題

授業外学修課題にか かかる目安の時間

授業計画	学修課題	授業外学修課題にか かかる目安の時間
第1回 シンガポール食文化研修の概要説明 ◆シンガポールの食文化研修の意義と目的について ◆スケジュールの概要について ◆旅行先の国における概要と特徴について ◆質疑応答	研修を通して学ぶべき内容の整理	1時間
第2回 研修の行程と旅行先の国や地域について ◆研修スケジュールの詳細と具体内容について、パワーポイントを使用して説明 ◆旅行先の国の地理について ◆旅行先の国の歴史的背景について ◆旅行先の国、及び各主要地域における食文化の特徴について ◆各主要地域の特産品や食材について ＊フィールドワーク策定のための事前学習 ◆質疑応答	小テストの内容の復習・旅行先の国や興味を持った地域についてのレポート作成（次の授業で提出）	1時間
第3回 研修の行先である各地域の特徴と食文化 ◆映像による旅行先各地域の特徴について ◆前回の授業外学習課題について ◆旅行先の国の言語について ＊フィールドワーク策定の為の事前学習 ◆質疑応答	言語の配布プリント、並びに小テストの内容の復習	1時間
第4回 研修先の言語と準備計画 ◆旅行準備の概要について ◆現地での注意点について ◆海外保険について ◆旅行準備の詳細について（チェックシート配布） ◆現地レストランでの試食におけるテーブルマナーについて ＊フィールドワーク4題を各自策定 ◆旅行前の期待度アンケート ◆質疑応答	旅行準備、並びに現地での注意点の復習 テーブルマナーの復習	1時間
第5回 出発前の総まとめ ◆研修旅行しおりについて ◆出入国手続きについて ◆空港、機内、現地での注意事項について ◆wifi設定と現地での連絡の取り方について ◆旅行準備状況について ◆各自出発当日のタイムスケジュールについて ◆質疑応答	出発前のすべて項目に関する最終確認	1時間
第6回 研修1日目 ◆関西国際空港における出国手続きの手順と内容について ◆準備状況の確認 ◆研修概要の確認 ◆現地での注意事項の確認	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理	1時間
第7回 研修2日目 ◆現地の地理や交通手段の確認 ◆下記のような研修内容を実施 ① 循環型農業 生産物を使ったメニュー試食 ② スパイスガーデン見学 ③ シンガポールコーヒー 抽出体験 ※上記のような研修内容を現地でのスケジュールに組み込んで計画的に実施	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理	1時間

第8回	研修 3 日目 ◆下記のような研修内容を実施 ① ローカルフード 調理実習 ② フィールドワーク スパイスマーケット・フォーカーズ ③ 観光 ※上記のような研修内容を現地でのスケジュールに組み込んで計画的に実施	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理	1時間
第9回	研修 4 日目 ◆下記のような研修内容を実施 ①各自が策定したフィールドワーク 2 題について実施 ②観光 ※上記のような研修内容を現地でのスケジュールに組み込んで計画的に実施	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理	1時間
第10回	研修 5 日目 ◆下記のような研修内容を実施 ①各自が策定したフィールドワーク 2 題について実施 ②観光 ※上記のような研修内容を現地でのスケジュールに組み込んで計画的に実施	明日のスケジュールの再確認、本日の研修内容の整理	1時間
第11回	研修 6 日目 <現地から飛行機にて関西国際空港へ出発> ◆今回の研修で学んだ主要なポイントの整理	チャンギ国際空港でのホスピタリティー体験	1時間
第12回	事後学習 フィールドワーク発表会 各人が設定したフィールドワーク 4 題をまとめPPTにて発表 質疑応答から更なる学びと、気づきを得る	今回の研修で学んだ主要なポイントの整理	1時間
第13回	事後学習 フィールドワークのまとめ提出 第 1 2 回の発表会から更なる研修内容のまとめをPPTにまとめる	今回の研修における主要ポイント、並びに撮影した画像を整理し、レポートを作成	1時間
第14回	アジア食文化・SDGs 研修、事後指導 ◆参加学生のレポート、並びに参加しての感想を共有	他の学生のレポート・感想を共有し、改めて本研修の意義と目的について理解する	1時間
第15回	エラー対策 エラー対策	エラー対策	1時間

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・2	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

『レストランサービス』に関する知識・技術

目標：

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
- ・ 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

： 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

60 %

実施状況

： 実習への積極的な取り組みや実習態度に対し、独自のルーブリックに基づいて評価する

20 %

試験（レポート）

： 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。

20 %

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
また、『授業内マナー』、並びに『実習授業時の心得え』を遵守し、積極的に授業に参加すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火水金曜日 4限以降

場所： フードコーディネーター研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にいます。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	1時間

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		
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		
事後学習 『実習ノート』のまとめの記入・提出		

授業科目名	販売論				
担当教員名	福永 栄一				
学年・コース等	1	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：「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た。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

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

具体的内容：

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。
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。

目標：

小売業の役割、流通の仕組みを理解できる。
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

- 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

- ・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

授業での課題	：	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。
	35 %	
確認問題	：	確認問題に複数回チャレンジします。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。
	45 %	
期末試験	：	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。
	20 %	

使用教科書

指定する

著者

海光 歩

タイトル

・販売士教科書 販売士（リテ

出版社

・翔泳社

出版年

・2020 年

参考文献等

適宜、授業に必要な資料・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： 火曜日 3 限目 (13:10-14:50)

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ндаイジンの構成要素 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 振り返りと確認テスト これまでを振り返ります。確認問題にチャレンジします。	問題でできなかったところを復習します。できなかったキーワードを書きだして再度ノートにまとめます。	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	全体振り返り これまでを振り返ります。全体を振り返り、確認問題にチャレンジします。	問題でできなかったところを復習します。できなかったキーワードを書きだしで再度ノートにまとめます。	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	調理・製菓学科 フードコーディネーター コース1年生	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	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、ピ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**

1. DP1. 幅広い教養やスキル
2. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

- 贈り物の基礎知識とラッピングの基本技術
- 贈り物に合わせたラッピングとアレンジ技術

目標：

- 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。
- 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
2. DP7. 完遂

- 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。
- 決められたルールに沿って贈り物にふさわしいラッピングを完成させることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価**注意事項等**

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

成績評価の方法・評価の割合**評価の基準**

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

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次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。 不在の場合は、メールでも対応する。kusao@osaka-seikei.ac.jp メールを送信する場合、件名に「学籍番号・氏名」を明記すること。

授業計画	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 斜め包みの包み方を習得する。	斜め包みの包み方を復習する。	1時間
第6回 斜め包みと表裏のないリボンのかけ方・結び方 ・斜め包みと箱に合わせた斜め包みの包装紙のカットの方法を習得する。 ・表裏のないリボンのかけ方・結び方（一文字かけ、V字かけ、斜めかけ、十字かけ）を習得する。	表裏のないリボンのかけ方を復習する。	1時間
第7回 斜め包みと表裏のあるリボンのかけ方・結び方 ・斜め包みの完成度を上げる。 ・表裏のあるリボンのかけ方・結び方（一文字かけ、V字かけ、斜めかけ、十字かけ）を習得する。	表裏のあるリボンのかけ方を復習する。確認テストに備えて練習する。	1時間
第8回 合わせ包みの確認テストとリボン結びのアレンジ方法 ・合わせ包みの確認テスト ・リボンアレンジの仕方 （ダブルリボン、カーリングリボン、ウェーブボウ）	リボンアレンジの練習をする。	1時間
第9回 ピローBOXの包み方 ・ピローBOXの包み方を習得する。 ・リボンローズの作り方を習得する。	リボンローズの作り方を復習する。	1時間
第10回 円柱の包み方 ・円柱に合わせた包装紙のカットの仕方を習得する。 ・円柱の包み方を習得する。	円柱に合わせた包装紙のカットの仕方と包み方を復習する。	1時間
第11回 クリスマス用ラッピング クリスマス用のラッピング方法を習得する。	クリスマス用のラッピング方法を復習する。	1時間
第12回 焼き菓子のラッピングアレンジ ・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菓子のラッピング ・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。 ・和菓子を個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

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	調理・製菓学科フードコーディネーターコース2年生	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				
実務経験の概要				

開放科目の指示：「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：株式会社山田製油)

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

授業計画	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。	京野菜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

授業科目名	栄養学Ⅲ				
担当教員名	桑島 千栄				
学年・コース等	2	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	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

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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

ライフステージごとの心身の変化と必要な栄養素の知識を身に付ける。

目標：

様々な年齢、性別の人々に対し、適切な栄養素量を考えることができる。

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Ⅲ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

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
城田知子	イラスト栄養学総論（第9版）	東京教学社	2021 年

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、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 母性栄養・妊娠授乳期の特性 妊娠の成立から出産・授乳までの母性と胎児の変化と成長について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。妊娠期の女性の身体の変化についてと、どのような栄養素が必要になるかをまとめる。	4時間
第2回 母性栄養・妊娠授乳期の食生活と栄養・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。	テキストの該当ページを読んでおく。授乳のポイントについてまとめる。	4時間
第3回 母性栄養・妊娠授乳期のまとめ 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。	テキストの該当ページを読んでおく。妊娠中に気を付けるべき病気とその特徴、予防法を調べてまとめる。	4時間
第4回 新生児期・乳児期の特性 乳児期の特性について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。新生児期・乳児期の特性をまとめる。	4時間
第5回 新生児期・乳児期の栄養と食生活 乳児期の栄養、母乳・人工乳と離乳食などを学ぶ。 グループで手分けして調べ、意見を交換する。	テキストの該当ページを読んでおく。母乳と乳児用調整粉乳の成分の違いと、乳児の成長の違いをまとめる。	4時間
第6回 幼児期の特性・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。	テキストの該当ページを読んでおく。幼児期のおやつに適切なものとその理由を調べてまとめる。	4時間
第7回 学童期の特性・栄養・食生活 学童期の特性・食生活・栄養について学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。学童期に必要な栄養素をまとめる。	4時間
第8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。	テキストの該当ページを読んでおく。思春期とは何か、どのような身体の変化があるかをまとめ、必要となる栄養素を書く。	4時間
第9回 やせの危険性について 思春期の時期にみられる神経性食欲不振症と過食症について学ぶ。 「やせ」について、グループディスカッションを行い、発表する。	テキストの該当ページを読んでおく。やせの危険性についてまとめる。	4時間
第10回 成人期の特性・栄養・食生活 成人期の栄養について生活習慣病・メタボリックシンドロームなどの予防を中心に学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。生活習慣病・メタボリックシンドロームとは何かについて学び、栄養面からの予防方法についてまとめる。	4時間
第11回 更年期の特性・栄養・食生活 更年期とはなにか、食生活のポイントを学ぶ。	テキストの該当ページを読んでおく。更年期の症状についてまとめる。	4時間
第12回 高齢期の特性と病態 65歳以上の高齢期の特性と病態について学ぶ。 加齢・老化の影響をグループで手分けして調べ、発表する。	テキストの該当ページを読んでおく。高齢期の病態の栄養面からの予防方法をまとめる。	4時間
第13回 高齢期の特性・栄養・食生活 加齢・老化に伴う栄養や食事・生活の注意点を学ぶ。 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。	テキストの該当ページを読んでおく。高齢期の食生活の注意点をまとめる。	4時間
第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

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	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食品や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実際に文献、参考書等で調べ、その結果をレポートにまとめて発表する。そ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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

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

目標：

食品加工の知識を習得し、将来実際に生かすことができることを目標とする。

汎用的な力

1. DP5. 計画・立案力
2. DP7. 完遂

的確な発表内容の道筋を立てることができる。
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「-」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

特に指定しない

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

授業計画	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。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	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。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第6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。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第7回 ジャム・トマト加工品 課題発表 ジャム・トマト加工品の種類、製法、特徴について学ぶ。	ジャム・トマト加工品についてまとめる。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	5時間
第8回 大豆加工品 課題発表 大豆加工品の種類、製法、特徴について学ぶ。	大豆加工品についてまとめる。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第9回 漬物 課題発表 漬物の種類、製法、特徴について学ぶ。	漬物についてまとめる。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第10回 小麦加工品 課題発表 小麦加工品の種類、製法、特徴について学ぶ。	小麦加工品についてまとめる。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第11回 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。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第12回 ワイン 課題発表 ワインの種類、製法、特徴について学ぶ。	ワインについてまとめる。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第13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。発表者は反省点、他の人は気づいたことを書く。	4時間
第14回 食品加工学のまとめ 食品加工で学んだことのポイントを整理し、確認する。	本試験に向けて内容の総復習をする。	5時間

授業科目名	食文化概論				
担当教員名	朝野 典子				
学年・コース等	2	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

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

具体的内容：

- フードコーディネーターの専門知識
- 職業理解

目標：

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。
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
2. 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。
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	30 %	：	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	40 %	：	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、授業態度(私語、携帯電話、居眠り等の受講マナー)を評価する。

使用教科書

指定する

著者

タイトル

出版社

出版年

参考文献等

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： 授業の前後

場所： 授業の教室

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

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 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 p 10～15 ・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 p 15～19 ・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 p 19～22 ・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。	・教科書 p 22～23 ・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 ・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 p 23～24 ・授業内容を復習する。	4時間
第6回 日本料理の食文化 ・日本料理の特徴を理解する。 ・日本料理様式（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。	・教科書 p 24～27 ・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 p 27～31 ・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。 ・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。	・教科書 p 29～31 ・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 ・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。	・教科書 p 31～38 ・授業内容を復習する。	4時間
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。 ・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 p 38～48 ・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	・教科書 p 49～53 ・授業内容を復習する。	4時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子の歴史を学ぶ。 ・デザートとパンの歴史を学ぶ。 		
第12回	西洋料理の特徴と料理様式 <ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の特徴、西洋各国料理（欧米各国）を学ぶ。 ・西洋料理様式を知る。 ・西洋料理の調理技術、食事作法を学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 p 53～55 ・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） <ul style="list-style-type: none"> ・アジアの料理を知る。 ・中東の料理を知る。 ・中南米の料理を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・教科書 p 55～56 ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・テストの最終準備 	4時間

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	1	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	フードコーディネーターとして短大でフードコーディネート、テーブルコーディネートの授業を10年以上担当。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ジェランプリのフードコーディネーター担当				

授業概要

フードコーディネーター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）、写真に撮って提案・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

授業への取り組み状況

評価の基準

： 実習では意欲的に取り組んでいるかを独自のルーブリックをもとに判断・評価します。

30 %

課題レポート

： 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。

70 %

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 2022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ター協会）

おいしいかわ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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 デザートスタイリング <ul style="list-style-type: none"> ・冷たいデザート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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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	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

	<p>・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</p> <p>※シーンを設定して盛り付けをする</p>		
第11回	<p>コンビニ弁当をスタイリング</p> <p>・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</p> <p>※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</p>	<p>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</p>	4時間
第12回	<p>フードメーカーのフードスタイリング</p> <p>・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</p> <p>※1フードメーカーの商品をスタイリングして撮影する</p>	<p>カタログやWEBサイトの写真を見ておく</p>	4時間
第13回	<p>コンセプトに合わせたフードスタイリング</p> <p>・フードスタイリングの企画とプレゼンテーションを学ぶ</p>	<p>企画の発表の準備をしておく</p>	4時間
第14回	<p>フードスタイリング企画の発表</p> <p>・与えられた課題について、グループで協力してスタイリングする</p>	<p>この授業の総復習を行い、課題のレポートの準備をする</p>	4時間

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	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1年次・2年次前期で学んだ『調理学実習A・B・C・D』で学んだ基本的な調理技術（食材の扱い、下処理、加熱調理、冷却、盛り付け）をフードコーディネーターとして重要なスキルの1つである『メニュー開発』で実践する事で、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

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

具体的内容：

食の知識と技術を具体的な料理に表現する
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

目標：

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
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

有り(連携先：株式会社 大水直売)

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）	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（授業ノート・受講態度）	20 %	：	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）	30 %	：	商品開発に関するレポート、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
レシピ表・パワーポイント提出	30 %	：	完成させたメニューレシピ表、発表用パワーポイントの提出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

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： フードコーディネイト研究室（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 献立構成を学ぶ・メニュー開発について・産学連携授業とは メニュー開発の手順 考え方 ロールプレイング ・仮定の開発を班単位で作成する ・商品開発の動画	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 企業研究・店舗研究・メニュー研究の仕方 班単位で研究テーマを設けて調べ学習 学修成果のプレゼン 発注書・レシピ表の書き方 ・星のリゾートのメニュー開発（動画） ・実例に沿って手順の解説 東京デイズニューリゾート総料理長 下村氏 ZOOM遠隔講義 ロールプレイング ・仮定の開発を班単位で作成する	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 企業オリエンテーション 大水直売様来校 商品開発の狙い クラウンサーモンの特徴など 発注書作成	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 メニュー開発 第1回試作 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・次回用発注書	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6回 メニュー開発 第2回試作 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・次回用発注書	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7回 レシピ作成 原価計算 PCルームにてレシピ表 作成 原価計算 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 第3回試作 ・試作後のプレゼン ・試食後の意見交換 ・本番用発注書	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 企業プレゼン1 ・時間内に試食分作成 ・1名5分 試食、プレゼン 17名	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 最終修正 ・前回のプレゼンで指摘された部分を修正 ・レシピ表の修正、原価計算の修正 ・ポスター作製 PPT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
第11回 メニュー開発の応用 コンテスト参加1 メニュー開発に学んだ手順・思考を応用してコンクール応募に向けた取り組み 試作、試食、意見交換	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	メニュー開発の応用 コンテスト参加 2 メニュー開発に学んだ手順・思考を応用してコンクール応募に向けた取り組み 試作、試食、意見交換	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	メニュー開発の応用 コンテスト参加 3 メニュー開発に学んだ手順・思考を応用してコンクール応募に向けた取り組み 試作、試食、意見交換	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間
第14回	メニュー開発の応用 コンテスト参加 4 メニュー開発に学んだ手順・思考を応用してコンクール応募に向けた取り組み 試作、試食、意見交換	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

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	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	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO法人食空間コーディネート協会認定講師として、専門学校、イベントや公民館などでテーブルコーディネートのセミナーを多数担当 ・NPO法人食空間コーディネート協会近畿支部副支部長（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ェアの知識等を復習し、実習を通して次第に自分の感性や個性を生かしたテーブルコーディネートを企画、演出できるようになること、さらには食卓を含めた食空間までコーディネートできるようになることを目標とする。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。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜4限

場所： フードコーディネーター研究室

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

授業計画

	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回学外授業の予習として、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（学外授業） ブライダル施設にて、ブライダルの施設、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	試作で新たに発見した課題を解決しておく。 1時間

	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業作品展のテーブルを含めた空間コーディネートを試作をする。 ・テーブルウェア、装飾品などを決定する。 		
第12回	卒業作品展の食空間コーディネートの試作 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・卒業作品展のテーブルコーディネート作品を試作する。 ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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

授業科目名	ラッピング演習Ⅱ				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	2	開講期間	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	各種イベントにおける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

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

養うべき力と到達目標

確かな専門性

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

具体的内容：

和と洋のラッピングに関する知識と技術
用途に応じたラッピングを考えて贈り物として成立させる知識と技能

目標：

ラッピングに関する決まり事を理解し、正確に包むことができる。
実習で作製したお菓子をラッピングして付加価値をつけることができる。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP7. 完遂
3. DP10. 忠恕の心

ラッピングに関する決まりごとを理解し、正しいラッピングができる。
決められたルールに沿って、贈り物にふさわしいオリジナル性のあるラッピングを考えて完成させることができる。
贈る相手の気持ちを考えたラッピングをすることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

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	： 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。
20 %	
授業内課題	： 各回の課題の正確さ、完成度を独自のルーブリックにより5段階で評価する。
40 %	
確認テスト	： ラッピングの決まりごとなどのテストを実施する。
20 %	
試験（課題提出）	： 学修した知識や技能を活かした課題の提出を求め、独自のルーブリックにより5段階で評価する。
20 %	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

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

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜4限

場所： フードコーディネーター研究室

備考・注意事項： オフィスアワー以外の時間でも研究室に在室の場合は対応する。
不在の場合はメールでも対応する。kusao@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 ラッピング基礎技術の復習 ・合わせ包みと斜め包みの包み方を復習する。 ・リボンのかけ方の復習をする。 ・贈り物に関する決まり事を学ぶ。	贈り物に関する決まり事を復習する。	1時間
第2回 焼き菓子のラッピング（マドレーヌ） ・マドレーヌをギフト用にラッピングする。 ・贈り物に関する決まりごとの確認テスト	リボンの種類に関する課題プリントを完成させる。	1時間
第3回 クッキーのラッピング（スノーボールクッキー） ・スノーボールクッキーをギフト用にラッピングする。 ・レタリングの練習	レタリングを復習する。	1時間
第4回 洋菓子のラッピング（ロールケーキ） ・ロールケーキをギフト用にラッピングする。 ・レタリングの応用	レタリング課題を完成させておく。	1時間
第5回 焼き菓子のラッピング（ダイヤモンドクッキー） ・ダイヤモンドクッキーをギフト用にラッピングする。 ・欧米各国の行事とその菓子について学ぶ。	欧米各国の行事と菓子の課題プリントをする	1時間
第6回 焼き菓子のラッピング（フィナンシェ） ・フィナンシェをギフト用にラッピングする。 ・欧米各国の行事とその菓子についての確認テスト	確認テストで間違ったところを復習する。	1時間
第7回 焼き菓子のラッピング（バナナケーキ） ・バナナケーキをギフト用にラッピングする。 ・季節のペーパークラフト	季節の色についての課題を完成させる。	1時間
第8回 焼き菓子のラッピング（ブラウニー） ・ブラウニーをギフト用にラッピングする。 ・季節のペーパークラフト	季節のモチーフについての課題を完成させる。	1時間
第9回 焼き菓子のラッピング（シフォンケーキ） ・シフォンケーキをギフト用にラッピングする。 ・季節のペーパークラフト	季節のペーパークラフトを完成させておく。	1時間
第10回 洋生菓子のラッピング（フルーツタルト）と和菓子のラッピング ・フルーツタルトをギフト用にラッピングする。 ・和菓子を個包装でラッピングする。 ・日本の古典的な文様を学ぶ。	和の文様について復習し、確認テストにそなえる。	1時間
第11回 焼き菓子のラッピング（ココナッツメレンゲ） ・ココナッツメレンゲをギフト用にラッピングする。 ・日本の古典的な文様の確認テスト ・包装材料の種類について	確認テストで間違えた文様を正確に覚える。	1時間
第12回 洋生菓子のラッピング（ショートケーキ）とカットケーキのラッピング ・ショートケーキをギフト用にラッピングする。 ・カットケーキをギフト用にラッピングする。 ・合わせ包みと斜め包みの紙取りと包み方の復習	合わせ包み、斜め包み、リボンがけの復習をして実技テストにそなえる。	1時間
第13回 贈答用菓子箱の扱い方とラッピング ・贈答用菓子箱の扱い方と斜め包み・合わせ包みでラッピングする。 ・斜め包みと合わせ包み、リボンがけの実技テスト	包装材料の種類について復習し、確認テストにそなえる。	1時間
第14回 焼き菓子のラッピング（チーズとバジルのクッキー） ・チーズとバジルのクッキーをギフト用にラッピングする。 ・包装材料に関する確認テスト ・全授業のまとめと学期末課題についての説明を行う。	修得したラッピングの知識と技能を応用して期末課題に取り組む。	1時間

授業科目名	食品加工学実習				
担当教員名	川原 早苗				
学年・コース等	2	開講期間	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。
試験（レポート）	70 %	：	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、フードコーディネイト研究室
備考・注意事項： 質問は授業の前後、またはメールで対応する。
アドレス： kawahara@osaka-seikei.ac.jp

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 カッターチーズ ・ ベーグル カッターチーズとベーグルを作り、ベーグルサンドを作って試食する。	実習レポートを作成する。	1時間
第2回 味噌 大豆・米麴・塩を使って、白・赤2種類の味噌を仕込み、約3ヶ月かけて発酵させて仕上げる。出来上がりまで、週2回程度観察し、カビなどの処置をする。	実習レポートを作成する。	1時間
第3回 たけのこ ・ ふきの瓶詰め 旬の食材であるたけのこ・ふきのあく抜き、下処理をして、長期保存のため、瓶詰めを作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第4回 いちごジャム ・ パンケーキ 旬のいちごからジャムを作り、長期保存のため、瓶詰めにする。	実習レポートを作成する。	1時間
第5回 トマトケチャップ ・ ピザ トマトペーストに調味料・香辛料を加えて煮詰め、トマトケチャップを作る。出来上がったトマトケチャップをソースにして、ピザを作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第6回 豆腐 大豆・にがりを使って木綿豆腐を作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第7回 おからのケーキ 豆腐の時にできたおからを使って、ケーキ・クッキー・ナゲット・ビスコッティを作り、おからを利用することを考える。	実習レポートを作成する。	1時間
第8回 がんもどき 豆腐の加工食品として、がんもどきを作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第9回 こしあん ・ 桜餅 ・ 生八つ橋 小豆を圧力鍋で煮て、つぶしてから水でさらしてこしあんを作る。出来上がったこしあんを使って桜餅を作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第10回 豚まん ひき肉のあんをイースト菌を使った生地で包み、蒸し上げて豚まんを作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第11回 梅干し 塩分濃度の高い昔ながらの梅干しと、塩とはちみつで漬ける甘みのある梅干しの2種類を仕込み、約1ヶ月かけて漬けて仕上げる。	実習レポートを作成する。	1時間
第12回 手打ちうどん 小麦粉・塩・水を捏ねてうどんを作る。ねかせ・伸ばし・切り・茹での工程を経て手打ちうどんを作る。	実習レポートを作成する。	1時間
第13回 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 梅干し土用干し ・ ソーセージ 前日から2日間かけて土用干しをして梅干しを仕上げ、完成した味噌とともに試食をする。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。	実習レポートを作成する。	1時間

授業科目名	調理学実習 E				
担当教員名	中嶋 章浩				
学年・コース等	2	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	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つである料理技術の汎用性について、日本料理、中国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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

食の知識と技術をより深く掘り下げて修得します

目標：

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、チャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

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、配布課題を提出期限・内容をルーブリックに基づいて評価する
実技試験	25 %	：	本授業で学んだ調理技術に関する内容を実技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

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限以降

場所： フードコーディネイト研究室（本館3階）

備考・注意事項： 上記の時間帯以外にも研究室にすることがあります。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 卒展対策授業 ① 展示料理について ② セラチン掛けの手法	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 応用調理 ワンセルフ実習1 ① レタス炒飯 ② にらまんじゅう 玉ねぎのみじん切り・にらのみじん切り	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 応用調理 ワンセルフ実習2 ① 汁なし担々麺 ② 春巻き キャベツの千切り・白ネギのみじん切り	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 応用調理 ワンセルフ実習3 ① あんかけ焼きそば ② シュウマイ 玉ねぎのみじん切り・ ① ジャージャー麺 ② 水ぎょうざ きゅうりの千切り・白ネギの細切り	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 卒業作品展示 試作1回目 ① 各学生のテーマに沿った展示料理・お菓子の試作 ② 試作によって抽出した問題点、改善点を展示料理に反映させる ③ 問題点・改善点に伴う材料発注の変更 ④ 手順の見直し・改善	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 振り返り試験 [実技] ・玉ねぎのみじん切り ・キャベツの千切り ・きゅうりの千切り	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 卒業作品展示 試作2回目 ① 各学生のテーマに沿った展示料理・お菓子の試作 ② 試作によって抽出した問題点、改善点を展示料理に反映させる ③ 問題点・改善点に伴う材料発注の変更 ④ 手順の見直し・改善	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 特別授業 外来講師による特別授業	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 応用日本料理1 ① 栗ご飯 ② マスの五色あんかけ ③ ほうれん草の白和え	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11回 応用日本料理2 ① 天ぷら・天だし・大根おろし・生姜 ② いも饅頭 ③ 白ごはん	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12回 応用日本料理3 ① 親子丼 ② 揚げ出し豆腐 ③ もやしとにらの辛子酢和え	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13回 応用日本料理4	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間

	① にぎり寿司 (白身・マグロ・エビ・サーモン・ホタテ・あじ・しめさば・うなぎ) ② 茶碗蒸し ③ オクラとイカの梅肉和え		
第14回	応用日本料理 5	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間
	① ちらし寿司 ② かきたま汁 ③ なばなのお浸し 糸かつお		

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	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

『製菓の基本』に関する知識・技能

目標：

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、チャトルシートなど）
- ・ 協同学習（ペアワーク、グループワークなど）

課題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]	：	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、出来栄を独自のルーブリックに基づいて評価する
	30 %	
定期試験 [筆記]	：	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
	20 %	
受講状況(受講態度、授業ノート)	：	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
	40 %	
課題提出（課題レポート）	：	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
	10 %	

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ター研究室（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・プリュレ ・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	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 ロールケーキ（皿盛りまで）、ソース（ベリー） クランブル仕込み、ダイヤモンドクッキー仕込み	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5回 チーズを使ったお菓子を学ぶ ・チーズタルト（皿盛りまで）、ソース（トロピカル） ・ダイヤモンドクッキー焼成	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6回 焼き菓子を学ぶ② ・フィナンシェ ・バナナケーキ（皿盛りまで）ソース（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7回 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（皿盛りまで） ・ソース（キャラメル）	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 ・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 ・紅茶のシフォンケーキ（皿盛りまで）ソース（柑橘） ・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 ・生姜のパンナコッタ、トロピカルフルーツソース ・ココナッツメレンゲ *ジェノワーズアマンド仕込み	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】 ・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14回 チーズのお菓子を学ぶ②	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

- ・レアチーズケーキ（皿盛りまで）、ソース（パイナップル）
 - ・チーズとバジルのクッキー焼成
-

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	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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

食の知識と技術をより深く掘り下げて修得します

目標：

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)
- ・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 フランス料理 (柴田書店 1969年)
イタリアの地方料理 (柴田書店 2011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： フードコーディネイト研究室 (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 ① 牛フィレ肉のパイ包み焼 デモのみ 卒展対策	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 野菜のテリーヌ デモのみ 試食あり 卒展対策 ② 牛フィレ肉のポワレ マデラソース ワンセルフ	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 サーモンの瞬間スモーク サラダ添え ② 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4回 レストランメニュー4 ① きこのパイ包み焼スープ ② サーモンポシェ デュグレレ風	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 クスクスサラダ ② 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6回 レストランメニュー6 ① ポーチドエッグのニース風 ② 鶏もも肉の悪魔風	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 パテドカンパーニュ (ミンチ・焼成) デモのみ ② 鶏もも肉の赤ワイン煮込み	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 授業内振り返り試験 ポーチドエッグのニース風 (試験内容) パテドカンパーニュ 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9回 トラットリアメニュー1 ① アニョロッティ ② 魚介のカルトッチョ	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 ① トリテリーニ ほうれん草とリコッタチーズ ② アクアパッツァ	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 トラットリアメニュー3 ① 魚介のラビオリ ② 仔羊のカチャトーラ	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12回 トラットリアメニュー4 ① 鮮魚のカルパッチョ ② 鶏もも肉のロースト	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13回 トラットリアメニュー5 ① 春野菜のリゾット ② ペペロンチーノ	学んだ内容を授業ノートにまとめて提出	1時間
第14回 授業内振り返り試験 ペペロンチーノ	学んだ内容をレポートにまとめて提出	1時間

授業科目名	レストランサービス実習				
担当教員名	柴田 勉				
学年・コース等	2	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	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、“レストランサービス論”の授業において、しっかりと体系付けた形で学んだサービスにおけるの基本的な知識を最大限に活用しながら、実際に仕器を扱った日々の反復実習（実践）においてしっかりと技術を習得することにより、学んだ知識と技術のバランスがとれたサービスのプロとなるためのベースを構築することができる。なお、そのようなベースを構築するためのより実践的な授業として、一流ホテルにおいて、実践的、かつ本格的なサービスを行う、学外授業を実施する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

レストランにおける飲料提供や接客の理論と方法についての知識・技能

目標：

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

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
2. DP6. 行動・実践
3. DP6. 行動・実践

社会人としての挨拶ができる

接客ができる

しゃべり方の基本ができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

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

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

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HRS技能協会	・ 西洋料理 料飲接客サービス技法	・ 職業訓練教材研究会	・ 2019 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

参考文献等

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

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
 [授業外学修課題]に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次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：	フードコーディネイト研究室（本館3階）のフードコーディネイ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 接客八大用語と笑顔の作り方 お辞儀の「会釈」「敬礼」「最敬礼」と五大用語について	次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第2回 立ち居振る舞い 「正しい座り方」「立ち方の基本」「スマートな歩き方」について全員で一斉に行う	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第3回 什器備品の名称 お辞儀の「会釈」「敬礼」「最敬礼」と五大用語を検証する レストランで使用使用する「シルバーウェア」「チャイナウェア」「グラスウェア」について フルコースのセッティング	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第4回 トレーの持ち方とプレートの持ち方 フルコースのセッティングの筆記小テスト トレーの正しい持ち方と、トレーの上の食器の乗せ方について プレートは料理の供卓の仕方と下げ時の2枚持について	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第5回 サーバーの使い方 トレーの持ち方、皿の2枚持ちの検証実技小テスト フランスパン、爪楊枝を使ってサーバーを箸の感覚で使いこなせるように指導 併せて、持ち廻りサービスについて	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第6回 ホテルの朝食 サーバーの使い方の検証実技小テスト アメリカンブレイクファーストを中心にホテルの朝食について	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第7回 オーダーテイク 観点表を使いパンの持ち回りサービスの検証実技小テスト アメリカンブレイクファーストの注文の受け方について 接客用語を用いたメモの取り方 不適切な接客用語のチェックなど	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第8回 ウォーターピッチャーを使って水を注ぐ 料理のプレートサービスの指導 ウォーターピッチャーの正しい使い方を実践 併せてプレートの3枚持ちを指導	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第9回 ワインの抜栓とサービス 朝食の実技試験に向けた指導 プロのワイン抜栓とサービスについて 「パニエ」での抜栓も併せて	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第10回 実技トレーニング [1] - 1 (朝食のサービス) 約9分間の課題に添ってイメージトレーニングと実践 サービスマンと客役別に流れの確認 検証実技小テスト（朝食サービス）10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間

第11回	実技トレーニング [1] -2 (流れの確認&理解) 検証実技小テスト (朝食サービス) 10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習	1時間
第12回	実技トレーニング [1] -3 (タイム短縮) 検証実技小テスト (朝食サービス) 10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ ランチタイムの実技テストに向けた指導 サービスマンと客役別に流れの確認	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習	1時間
第13回	実技トレーニング [2] -1 (流れの確認&理解) 検証実技テスト (ランチサービス) 10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間
第14回	実技トレーニング [2] -2 (タイム短縮) 検証実技テスト (ランチサービス) 10分/人 ※ タイムを計測し、全員でロールプレイ	今回の授業内容ページのテキスト読み込みによる復習、並びに次回の授業内容ページのテキスト読み込み	1時間

授業科目名	公衆衛生・法規				
担当教員名	尾崎 裕香				
学年・コース等	2	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	国立病院機構の臨床研究センターに在籍し、全国規模の臨床研究を通して、疾病対策や禁煙教育および疫学研究等、健康問題に関する業務に携わっている（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、公衆衛生の歴史から、現在の公衆衛生行政、生活習慣病、感染症、労働現場における災害や病気とその予防法および関連法規について、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公衆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

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

健康問題に関する知識を身に付ける。

目標：

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
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

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

成績評価

注意事項等

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

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業態度	20 %	：	授業中の積極性および取り組み状況（質問やコメント含む）で評価する。
レポート	20 %	：	公衆衛生に関わる内容について、各自興味のあるテーマを決めて調査し、調査結果をレポートにまとめる。レポートの内容を評価する。
確認テスト	10 %	：	授業内で複数回の確認テストを行い、合計点で評価する。
定期テスト	50 %	：	本授業で学んだ内容を選択問題形式をベースに出題する。

使用教科書

指定する

著者

日本ホテル・レストランサービス技能協会

タイトル

・ 西洋料理 料飲接客サービス技法

出版社

・ 財団法人職業訓練教材研究会

出版年

・ 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 公衆衛生概論 <ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生とは何か、その目的や意義、取り扱う範囲、果たす役割について学ぶ。 ・公衆衛生の成り立ち（世界および日本）を学ぶ。 ・公衆衛生活動とその推進に関わった国際機関の活動を学ぶ。 ・公衆衛生活動における行政と現状を学ぶ。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。	4時間
第2回 公衆衛生に関する主な法規 <ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生法規を学ぶ意義について学ぶ。 ・公衆衛生や食品に関わる法規について学ぶ。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。	4時間
第3回 保健指標と統計 <ul style="list-style-type: none"> ・保健指標とは何かを学ぶ。 ・統計調査の手法と主な保健統計について学ぶ。 ・第1回から第3回の内容について確認テストを行う。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。確認テストの復習をする。	4時間
第4回 健康と健康増進 <ul style="list-style-type: none"> ・健康とは何かを考える。 ・病気の予防についての考え方を学ぶ。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。	4時間
第5回 生活習慣病概論 <ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣と生活習慣病とは何かを学ぶ。 ・主な生活習慣病について、その原因や病態の概要を学ぶ。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。	4時間
第6回 生活習慣病 <ul style="list-style-type: none"> ・がんの現状と発生の仕組み、生活習慣との関わりについて学ぶ。 ・メタボリックシンドロームについて学ぶ。 ・健康診断、特定健診・特定保健指導およびがん検診について学ぶ。 ・第4回から第6回の内容について確認テストを行う。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。確認テストの復習をする。	4時間
第7回 感染症とは <ul style="list-style-type: none"> ・感染症とはなにかを学ぶ。 ・感染症が成立する3条件について学ぶ。 ・感染症の予防について説明できる。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。	4時間
第8回 感染症と予防 <ul style="list-style-type: none"> ・主な感染症とその予防方法について学ぶ。 ・感染症に対して、公衆衛生が果たす役割を学ぶ。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。	4時間
第9回 環境衛生と健康 <ul style="list-style-type: none"> ・健康に影響を及ぼす環境について学ぶ。 ・廃棄物や衛生動物と健康の関連について学ぶ。 ・食品製造現場の環境衛生について考える。 ・第7回から第9回の内容について確認テストを行う。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。確認テストの復習をする。	4時間
第10回 労働と健康管理 <ul style="list-style-type: none"> ・産業保健の意義および法体系について学ぶ。 ・労働基準法について学ぶ。 ・現代における労働問題を学ぶ。 ・レポート課題の説明を受け、テーマを考える。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。レポート課題のテーマについて考える。	4時間
第11回 過重労働とメンタルヘルス <ul style="list-style-type: none"> ・過重労働による健康障害と対策について学ぶ。 ・職場環境の変化とストレスについて学ぶ。 ・メンタルヘルスとその対策について学ぶ。 ・レポート課題の調査および作成を進める。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。レポート課題を進める。	4時間
第12回 職業病 <ul style="list-style-type: none"> ・職業病とは何かを知る。 ・主な職業病と疾病の関連を知る。 ・食品製造の従事者に起こり易い疾病について考える。 ・レポート課題の調査および作成を進める。 	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。レポート課題を進める。	4時間

第13回	労働災害と安全対策	テキストの該当ページを読んでおく。配布したプリントを復習する。確認テストの復習をする。レポート課題を進める。	4時間
	<ul style="list-style-type: none"> ・労働災害とは何かを理解する。 ・安全衛生管理体制と労働安全衛生に関する法規について学ぶ。 ・食品製造現場で起こり易い災害について考える。 ・第10回から第13回の内容について確認テストを行う。 		
第14回	総復習	<ul style="list-style-type: none"> ・配布したプリントを総復習する。 ・これまでにを行った確認テストを総復習する。 	4時間
	<ul style="list-style-type: none"> ・授業全体を振り返り、総復習をする。 ・レポート課題を提出する。 		

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	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します。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、作業の手順やポイントを伝え、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

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

具体的内容：

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。

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。

目標：

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。

技術を習得すると同時に、クオリティを高め、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で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：ガトーショコラ2種 ※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・フリユ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で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・パートドフリユイ作成 ※第14回ムース・オ・ショコラフランボワーズ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で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 洋菓子の応用とレストランデザートへの修得 ① 実施内容：タルト・オ・フリユイ 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 ※餡細工(シュクレフェレ)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で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 タルトレット 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 ※モンブラン口金の搾り方とモンタージュ習得 ② 授業終了時にあらゆる視点方見で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 洋菓子の応用 シュー菓子 ① 実施内容：シュー生地 クリーム作成 ※パートシューとクレーム作成 ※第7回折り込みパイ生地のデトランプの仕込み ② 授業終了時にあらゆる視点方見で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 ※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で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 和菓子の基礎 ①実施内容：季節の和菓子を作成 ※求肥の作成 ※こし餡を使用した和菓子作成 ※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で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 和菓子の応用 ①実施内容：上生菓子 ※求肥練り切り作成 ② 授業終了時にあらゆる視点方見で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・プールカフェ作成 ※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で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 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：プッシュドノエル ※ジェノワーズショコラ生地作成 ※クレームシャンティイショコラ作成 ※デコール(ヌガティース シュコラ)作成 ② 授業終了時にあらゆる視点方見で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12回	第12回 洋菓子の応用 コンフィズリー?(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 ②授業終了時にあらゆる視点方見で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 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・オ・ショコラ フランボワ ーズの仕込み(クレームショコラ作成) ③ 授業終了時にあらゆる視点方見で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・オ・ショコラ フランボワーズ ※15cm1台ムース作成 ② 授業終了時にあらゆる視点方見で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

授業科目名	フードビジネス演習				
担当教員名	草尾 賀子				
学年・コース等	2	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					

授業概要

本授業は食品を扱うさまざまなビジネスの現場で行われている「企画」について学び、自ら考えて「実践」していくものである。そのためにさまざまなビジネス現場の知識や技術を学ぶ。前半5回は基礎的な知識を習得し、以降は2回の授業が1セットとなり、前半回でそのビジネスモデルの特徴を学び、後半回で自ら考えた自分の企画を発表する。自ら現場を訪問して、観察、推察することを繰り返すことによってフードビジネスに対する理解を向上させるとともに、考える力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル

具体的内容：

フードビジネスに関する知識

目標：

フードビジネスの基本的な知識を全体的に理解し、ビジネスモデルの分析によりその特徴をより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

授業で習得した知識をもとに現場で行われていることの意味を洞察できるようになり、フードビジネスにおける実践力を養うことができるようになる。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見

フードビジネスの各現場の状況を理解し、その課題と解決への道筋を発見できる力を養うことができる。

2. DP5. 計画・立案力

実際にビジネスモデルを考えることによって、企画を立案する力を身につけることができる。

3. DP6. 行動・実践

現場に足を運ぶ、またはHPなどから情報を取捨選択して分析する力を身につけることができる。

学外連携学修

有り(連携先：INABA WOOD WORKSカフェギャラリー)

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
- ・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
- ・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 %	：	知識の理解度、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

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2022年度版	・ 柴田書店	・ 2022 年

参考文献等

フードイベント活用ガイド（トッププロモーションズ販促会議2016年6月号別冊）

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すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜4限
場所：	フードコーディネーター研究室
備考・注意事項：	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 フードビジネスを取り巻く環境の変化とフードコーディネーター フードビジネスを取り巻く環境のうちの農水畜産業の変化と新しい取り組みについて学ぶ。 フードコーディネーターとしてどのように関わっていくべきかを考える。	授業内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 農水畜産業における新しい取り組みの背景と課題、その解決法について 調べた日本の農水畜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ておく。	1時間
第3回 食のグローバル化と世界的な和食ブームを考える 食のグローバル化と世界的な和食ブームの背景と現状を知り、日本の食材や調味料を用いた海外和食店のメニューを考える。	考案したメニューのプランニングシートを完成させておく。	1時間
第4回 プラントベースフードとその商品企画 プラントベースフードについての理解を深め、プラントベースフードを用いた商品を企画する。 企画書の書き方を理解する。	考案した商品の企画書を完成させる。	1時間
第5回 ブランド力と商品のパッケージデザイン、ロゴマークについて ブランド力がある食品やレストラン、小売店の顧客満足度について学び理解する。 ブランド商品のパッケージデザインやロゴマークなどを分析する。 フードやテーブルウェアのスケッチについて学ぶ。	第4回で企画した商品のオリジナルパッケージをデザインしてスケッチする。	1時間
第6回 商品パッケージとディスプレイ 第5回の授業外課題を相互評価する。 スーパーマーケットや店舗、飲食店でのディスプレイを分析する。 実際の画像を用いてグループディスカッションを行う。	実際の店舗のディスプレイを観察し、工夫ポイントなどをレポートする。	1時間
第7回 カフェの企画を考える① カフェチェーンの特徴比較 カフェのビジネスモデルについて深く考える。具体的に人気のあるカフェチェーンを比較して、その特徴やターゲットとなる顧客、空間演出やメニュー構成などを分析する。 カフェ業界の用語についての理解を深める。	カフェの特徴比較シートを完成させておく。	1時間
第8回 カフェの企画を考える② 個人店の企画 個人店のカフェの空間演出、メニュー構成、サービスについて分析する。 相川駅前で自分がカフェを作る場合、どのように企画するのかを考える。	相川駅前のカフェの企画を完成させ、発表に備える。	1時間
第9回 カフェギャラリーの企画を考える① 丹波篠山のカフェギャラリーのコンセプト企画 丹波篠山の食材や食文化について分析する。 学外連携先のコンセプトや店舗について理解する。	分析シートを完成させておく。	1時間
第10回 カフェギャラリーの企画を考える② 丹波篠山のカフェギャラリーの空間演出・メニュー企画 第9回の授業および授業外学修課題をもとにカフェギャラリーの空間演出とメニューを企画する。	企画書を完成させておく。	1時間
第11回 カフェギャラリーの企画発表 第9回、第10回および各回授業外学修課題をもとに企画したカフェギャラリーの企画を発表する。発表内容を相互に評価する。発表した企画は学外連携先の評価を受け、コメントをフィードバックする。	発表内容のメモを整理してまとめておく。	1時間

第12回	フードツーリズムとは フードツーリズムとは何かを理解し、日本各地の事例を調べて分析する。	フードツーリズムについての課題シートを完成させておく。	1時間
第13回	フードツーリズム、食のイベントの企画 これまでの授業内容を踏まえて、観光客を呼び込むことができる食のイベントを含めたフードツーリズムを企画する。	フードツーリズムの企画を完成させ、次回授業での発表に備える。	1時間
第14回	フードツーリズム、食のイベント企画の発表 第13回授業および授業外学修課題での企画内容を発表する。	他の人の発表内容をメモをもとに整理してまとめておく。	1時間

授業科目名	フードマネージメント論				
担当教員名	横濱 任・今野 真帆				
学年・コース等	2	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	1989年よりフードビジネスに従事し、個人事業としてのフードビジネスと企業としてのフードビジネスの両方を経験。企業としては2社での株式上場や3事業体での事業責任者、広報責任者、採用責任者、メディア対応担当など経験した。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

- ・フードマネージメントの基礎を外食産業の観点から包括的に理解する。
(マーケティングの基礎知識、経営の基礎知識、経営計数)
- ・チェーンレストランの社会的意義、収益構造、実際のマネジメント手法を理解する。
(損益計算書とモデル損益、原価管理と人件費管理)
- ・実際にあるチェーンブランド「焼肉きんぐ」と「丸源ラーメン」で起こった経営危機や課題、解決を知り考察する。
(食べ放題モデルへの変換、業態DX、収益構造、今後の課題、マーケットサイズ、ヒット商品)
- ・レストランチェーンの新業態開発や商品戦略、内外装戦略、販促戦略を学ぶと共に疑似体験する。
(新業態の条件、立地選定など)

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP1. 幅広い教養やスキル
2. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

- フードマネージメントの基礎
- チェーンレストランの収益構造や管理手法、業界の実態と傾向の理解

目標：

- フードビジネスに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
- チェーンレストランの基礎知識習得と実態の理解

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力

過去の事例をもとに、自分なりの解決策を立案できる

実際の新業態を立案する疑似体験をする

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
- ・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

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

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」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	：	フードマネージメントの応用として、とあるビジネスモデルの問題点を発見し、その改善点を指摘することができるか
	20 %	
小テスト及び提出物	：	毎回振り返りを行い、場合によって小テストもしくはレポートを提出させる。授業内容の理解、基礎用語の習得度を評価する。
	60 %	
授業態度	：	授業内の発言やグループディスカッションでの積極的な発言を評価する。

使用教科書

特に指定しない

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： 授業の前後
場所： 教室にて
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

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 外食産業の現状 1. 現代の食事形態の警戒を開設する。 2. 外食産業の現状や課題を業種別に解説する。	身近なチェーン飲食店を一つ上げ、その強みと弱みをレポートする。	4時間
第2回 マーケティングの基礎知識 1. マーケティングの目的、定義、代表的な指標を解説する。 2. 実際に行われているマーケティング活動を解説する。 3. ストアコンパリオンのやり方を解説。	1店舗にてストアコンパゾン実施	4時間
第3回 経営の基礎 1. 企業経営の基礎知識を解説する。 2. 財務諸表の基本的な読み方を解説する。	モデルの1社を選び財務諸表の内容をレポートする	4時間
第4回 経営の計数管理 1. 飲食業で使われる計数や計算式を解説する。 2. 実際に行われている管理手法について解説する。	モデルの店舗を1社選びその店舗の売上、食材原価、人件費を推察する	4時間
第5回 メニュー開発① 1. グランドメニュー開発の考え方と手法を解説する。 2. 実際の商品開発業務を解説する。	仮想店舗のグランドメニュー案を設計する	4時間
第6回 メニュー開発② 1. 期間限定メニュー開発の考え方と手法を解説する。 2. 実際の商品開発業務を解説する。	仮想店舗の季節限定メニュー案を設計する	4時間
第7回 立地選定 1. 出店立地選定の基礎知識を解説する 2. 実際あったことをもとに立地開発をする際の手順と注意点を解説する。	東淀川区における「丸源ラーメン」の出店立地を選定し、その理由をレポートしする。	4時間
第8回 外観と内装デザイン 1. 外観と内装デザインの意図や狙いのセオリーを解説する。 2. 実際にある店舗をもとに、外観と内装の狙いを解説する。	モデル店舗を選び、その店舗の外観、内装をレポートする	4時間
第9回 新業態開発 1. 業態開発の基本的な考え方を解説する。 2. 実際に行われた業態開発の状況を解説する。	参入すべき業種を選定し、その理由をレポートする	4時間
第10回 販売促進 1. マーケティングの基礎知識をもとに実際に行われている販売促進の狙いを解説する。 2. デジタルマーケティングの基礎を解説する。	モデル店舗を選び、その店舗の販売促進を考えレポートする	4時間
第11回 「丸源ラーメン」転換と危機 「丸源ラーメン」をモデルに、業態立ち上げから現状までの推移と経験した危機と対策を解説	丸源ラーメンが「餃子の王将」に売上シェアで勝つための戦略を提案	4時間
第12回 「焼肉きんぐ」転換と危機 「焼肉きんぐ」をモデルに、業態立ち上げから現状までの推移と経験した危機と対策を解説	焼肉きんぐの成長戦略を考える	4時間
第13回 新業態開発① 新業態開発の疑似体験（立地選定、業種選定、店舗コンセプト、モデル損益）	授業の復讐と深堀	4時間
第14回 新業態開発②	授業の復讐と深堀	4時間

新業態開発の疑似体験（外観・内装、メニュー戦略、販促戦略、）
