

《専門科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	富重 慶子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力					

《授業の概要》

フードスペシャリスト資格の概要と食全般にわたる基礎知識（人類と食物、世界の食、日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護など）について講義する。

《テキスト》

（社）日本フードスペシャリスト協会編「四訂 フードスペシャリスト論 第7版」建帛社、「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」建帛社 2022年版

《参考図書》

《授業の到達目標》

学生がフードスペシャリストを目指す上で、おいしさの追求に留まるだけでなく、食の安全に寄与することができる。食品に関する幅広い知識を身につけ、フードスペシャリストの資格試験に合格するための基礎を身に付けることができる。

《授業時間外学習》

毎回の受講後にプリントを整理し、次回の授業範囲をテキストおよび図書館などの参考資料を用いて専門用語を調べて毎回の授業について予習、復習をそれぞれ自己学習することが望ましい。（本授業では60時間の時間外学修が必要です）

《成績評価の方法》

定期（筆記）試験（70%）を基本とし、毎回の講義内容に関する小テスト（30%）を実施し、そして講義に望む意欲的な姿勢を含め、これらを考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

質問などに対する回答はオフィスアワーを利用して実施している。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードスペシャリストとは	食の専門職の現状、フードスペシャリストの業務と専門性 [準備学習]テキストp1-11まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
2	フードスペシャリストとは	養成と資格、フードスペシャリストの活躍分野と責務 [準備学習]テキストp12-26まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史 [準備学習]テキストp27-44まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
4	世界の食	食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情 [準備学習]テキストp45-60まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
5	日本の食	日本食物史、食の地域差 [準備学習]テキストp61-78まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
6	現代日本の食生活	戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活 [準備学習]テキストp79-93まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
7	現代日本の食生活	食糧供給と自給率、環境と食 [準備学習]テキストp94-102まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
8	食品産業の役割	フードシステムと食品産業、食品製造業の動向と特徴 [準備学習]テキストp103-110まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
9	食品産業の役割	食品卸売業、食品小売業、外食産業 [準備学習]テキストp111-122まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
10	食品の品質規格と表示	食品の品質規格、表示にかかわる法律 JAS法による規格 [準備学習]テキストp123-135まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
11	食品の品質規格と表示	食品表示法による表示 [準備学習]テキストp135-155まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
12	食品の品質規格と表示	健康や栄養に関する表示制度 その他の法律による表示 [準備学習]テキストp156-167まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
13	食品の品質規格と表示	計量法、景品表示法、コーデックス(Codex)規格 [準備学習]テキストp167-172まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
14	食情報と消費者保護	食情報の発信と受容、食情報の濫用、食品の情報管理 [準備学習]テキストp173-179まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
15	食情報と消費者保護	食品の安全、消費者保護の制度 [準備学習]テキストp180-189まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	食品学実習				
担当者氏名	田中 章男				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

「食品の特性」の講義で学んだ知識を深く理解するため、実習を通して食品に含まれる成分特性や含有量などを知り、それらを科学的に検証する。

《テキスト》

資料を配布する。

《参考図書》

実習内容は独自に作成した内容のため特になし。

《授業の到達目標》

基本的な操作や考え方を習得し、さらにレポートの作成や測定値の取り扱いなどを学ぶと共に、人と協調して結果を創り出す意義についても理解する。

《授業時間外学習》

実習前に何を学ぶかをよく理解しておくこと。

《成績評価の方法》

次の基準で評価する。レポート（60％）、授業態度（40％）総合評価を60点以上とする。

《課題に対するフィードバック等》

質問などに対する回答はオフィスアワーを利用して実施している。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習の概要	実習における心得、各種の試薬類、計量器具の扱い方などについて理解する。 [準備学習]事前に配布された資料で予習する。
2	濃度	パーセント濃度、モル濃度、ppm、濃度表示などについて理解する。 [準備学習]教科書「化学基礎」で調べる。
3	数値の取り扱い	提示した実験数値で平均値、標準偏差、中央値、最頻値などを理解する。
4	レポートのまとめ方	提示した実験内容でレポートのまとめ方を理解する。
5	食品中の水分	片栗粉中の水分について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
6	食品中の有機酸	食酢中の酢酸濃度について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
7	食品中の食塩	濃口醤油と薄口醤油の食塩濃度について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
8	油脂の変敗	各種の油脂食品の過酸化価値（POV）、酸価（OV）について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
9	食品の褐変	リンゴやバナナなどの褐変について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
10	食品のタンニン	緑茶のタンニンについて調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
11	食品中のたんぱく質	鶏卵のたんぱく質をビュレット反応、キサントプロテイン反応などで調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
12	食品中のアントシアニン色素	ナスや紫キャベツのアントシアニンについて調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
13	飲料水の硬度	水道水、ミネラルウォーター、井戸水などの硬度について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
14	学修製菓の発表準備	各グループごとに実験原理やデータなどについて議論し、模造紙などにまとめる。 [準備学習]事前に準備しておくこと。
15	学修成果の発表	学んだ内容のうち、特に興味や関心、有益であった実習について各グループごとに発表する。[準備学習]事前に準備しておくこと。

《専門科目》

科目名	基本調理実習（日本料理）				
担当者氏名	福田 馨、大 雅世、吉岩 大志、畑野 浩				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

調理師としての基本である衛生観念（手洗い、清掃方法）や服装を正して授業に臨むなどの基本的な心得、並びに日本料理の特徴と基本技術を学ぶ。

《テキスト》

「新調理師養成教育全書 必修編 第5巻 調理実習」

《参考図書》

<参考> 島津 修 著「いちばんくわしい魚のおろし方と料理」成美堂出版、「魚のやさしいさばき方（上・下）」コスミック出版（DVD2枚組）

《授業の到達目標》

包丁研ぎや桂剥き、基本的な切り方、出汁のとり方ができる。また、調理法として焼く、煮る、揚げるなどの基本操作が実践できる。使用する器具の取扱いや火気操作が実践できる。

《授業時間外学習》

授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。毎回授業後には、実習内容をノートにまとめるとともに調理技術の復習もしておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験50%、実習ノート提出40%、観察記録10%により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じて技術の習熟度を確認し、不十分な部分をフィードバックすることで理解を深め、技術に結び付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	日本料理の基礎 心構え（福田）	調理の心構え 箸の使い方とマナー 和包丁の種類と包丁の扱い方 [準備学習]テキスト(新調理師養成教育全書必修編第調理実習)P2～P14を読んでおくこと
2	日本料理の基礎 包丁（大）	和包丁の研ぎ方（薄刃包丁・出刃包丁） [準備学習]テキストP14～P18を読んでおくこと
3	日本料理の基本 切り方（大）	食材の切り方 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと、テキストP18～P21を読んでおくこと
4	日本料理の基本 炊き方（大）	食材の切り方、計量 [授業時間外学習]食材の切り方を確認しておくこと
5	日本料理の基本 切り方（畑野）	ごはんの炊き方 出汁のとり方 土鍋の使い方 [準備学習]テキストP43～P46を読んでおくこと
6	日本料理の基本 魚介（吉岩）	味付きご飯について、食材の切り方 [準備学習]食材の切り方を確認しておくこと
7	日本料理の基本 おろし方（吉岩）	魚介類の扱いについて、魚のおろし方、包丁の使い方 [準備学習]出刃包丁の手入れをしておくこと、テキストP22～P23を読んでおくこと
8	日本料理の基本 卵（吉岩）	卵の扱いについて [授業時間外学習]卵の扱いについて確認しておくこと
9	日本料理の基本 肉（畑野）	肉の扱いについて [授業時間外学習]肉の扱いについて確認しておくこと
10	日本料理の基本 寒天・ゼラチン（吉岩）	寒天・ゼラチンの扱いについて [授業時間外学習]寒天・ゼラチンの扱いについて確認しておくこと
11	日本料理の基本 季節の料理（吉岩）	季節の料理 [準備学習]季節の食材について調べておくこと
12	焼き物の調理（畑野）	焼き物の種類と調理 [準備学習]テキストP53～P56を熟読し理解を深めておくこと
13	煮物の調理（吉岩）	煮物の種類と調理 [準備学習]テキストP56～P58を熟読し理解を深めておくこと
14	揚げ物の調理（吉岩）	油の使い方と調理 [準備学習]テキストP58～P60を熟読し理解を深めておくこと
15	基本知識と技術確認 （吉岩）	基本知識と技術の試験 [準備学習]これまでの内容を振り返り、庖丁の手入れをしておくこと

《専門科目》

科目名	基本調理実習（西洋料理）				
担当者氏名	田中 辰也、新井 勝則				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

調理師として必要な衛生観念や正しい服装と身だしなみなど、調理実習の基本的な心得について理解を深め、各料理分野別の特徴と基本技術及び知識を身に付ける。

《テキスト》

調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習
全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑

《参考図書》

調理場1年生からのミザンプラス講座 柴田書店 ドミニク・コルビ著
全調協実技検定 受験者ガイド

《授業の到達目標》

洋包丁の扱い方を説明できる。基本的な切り方を実践できる。
また、調理師に求められる衛生面の知識を理解し説明できる。

《授業時間外学習》

調理実習ノートを作成し授業内容をまとめて復習しておくこと。
また次回の授業内容について専門用語や調理法、食材等について調べておくこと。本授業は30時間の時間外学修が必要です。

《成績評価の方法》

前期終了後に実技試験60%、実習ノート提出30%、観察記録10%によって総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

衛生面を心がけ清潔な実習着を着用すること。調理作業中に洋包丁の基本的技術を確認し、到達度合いについて口頭にてフィードバックを行うので、各自練習すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	西洋料理の基礎（田中）	調理の心構え、実習室使用方法について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP114～P118を読んでおくこと
2	包丁研ぎ（新井）	洋包丁の研ぎ方 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP118～P120を読んでおくこと
3	西洋料理の基本 包丁の持ち方（田中）	イタリア料理の切り方の基本 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP121を読んでおくこと
4	西洋料理の基本 シャトー（新井）	フランス料理の切り方の基本 [準備学修]ペティナイフを研ぎ、全調協実技検定受験者ガイドP15を読んでおくこと
5	西洋料理の基本 ジュリエヌ（田中）	イタリア料理の切り方の基本 [準備学修]牛刀を研いでおくこと
6	西洋料理の基本 卵料理（新井）	フランス料理の切り方の基本 [準備学修]全調協実技検定受験者ガイドP26～P27を読んでおくこと
7	西洋料理の基本 生地（田中）	小麦粉の特徴について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP134～P135を読んでおくこと
8	西洋料理の基本 加熱（田中）	トマトソースの作り方 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP162～P163を読んでおくこと
9	西洋料理の基本 裏ごし（新井）	フォンのとり方、スープ等 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP132～P133を読んでおくこと
10	西洋料理の調理技術 加工食品の扱い（田中）	アンティパストについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP164～P165を読んでおくこと
11	西洋料理の調理技術 ドレッシング（新井）	乳化の方法 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP137を読んでおくこと
12	西洋料理の調理技術 ドルチェ（田中）	砂糖の特徴について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP128を読んでおくこと
13	西洋料理の調理技術 手打ちパスタ（田中）	プリモピアットについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP165～P167を読んでおくこと
14	西洋料理の調理技術 ベシャメル（新井）	ルーについて [準備学修]全調協実技検定受験者ガイドP32～P33を読んでおくこと
15	西洋料理の基本知識と技術の確認（田中）	基本知識と技術の試験 [準備学修]実習ノートをまとめ、調理技術を確認しておくこと

《専門科目》

科目名	基本調理実習（中国料理）				
担当者氏名	大越 光雄、藤村 政二				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

調理師としての基本である衛生観念（手洗い、清掃方法）や服装を正して授業に臨むなどの基本的な心得、並びに中国料理の特徴と基本技術及び知識を身に付ける。

《テキスト》

< 必携 > 「調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習」
「調理師養成教育全書 必携問題集」

《参考図書》

< 必携 > 「調理師養成教育全書 必修編第4巻 調理理論と食文化概論」2019

《授業の到達目標》

包丁研ぎや絲、片、末などの基本的な切り方や湯（スープ）のとり方ができる。また、炒菜の基本料理を作ることができる。使用する器具の取扱いや火気操作ができる。

《授業時間外学習》

授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。
毎授業後には、実習内容をノートにまとめるとともに調理技術の復習もしておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験60%、観察記録10%、実習ノート提出30%によって総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

実習ノートの確認及び授業内容に示された調理操作の習熟度合、また技術試験の結果により、必要に応じてフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理実習を始めるにあたって（大越）	調理師としての心構え（衛生面・安全性）、清掃の仕方、実習ノートの書き方 [準備学習]教科書P2～6を熟読し理解しておくこと
2	器具の扱い方（大越）	調理器具の扱い方・手入れの仕方、包丁の扱い方・研ぎ方 [準備学習]教科書P182～183を熟読し理解しておくこと
3	調理法の特徴、使用器具（大越）	調理法、使用器具の名称・扱い方、食材・調味料の種類 [準備学習]教科書を参考に調理法や器具名を予習しておくこと
4	基本的な切り方（姿勢、切り方の名称）（大越）	基本的な食材の切り方（姿勢、切り方の名称） [準備学習]教科書P176～181を熟読し理解しておくこと
5	鍋の扱い方（磨き方、手入れの仕方）（大越）	鍋の磨き方・手入れの仕方・鍋の操作 [準備学習]教科書P181～182を熟読し理解しておくこと
6	基本的な切り方（片、絲）（大越）	基本的な食材の切り方（姿勢、切り方の名称） [準備学習]中国語での文字と意味について理解しておくこと
7	鍋の扱い方（操作）（大越）	鍋の磨き方・手入れの仕方、鍋の操作 [準備学習]これまでの調理技術を復習しておくこと
8	基本的な切り方（末、塊）（大越）	切り方（姿勢・庖丁操作）の確認 [準備学習]教科書を参考に庖丁の持ち方、姿勢を理解しておくこと
9	湯（スープ）について（大越）	湯（スープ）に使用する食材の扱い方・湯のとり方 [準備学習]教科書P192～195を熟読し理解しておくこと
10	前菜の調理（大越）	前菜の種類と調理例、調味料の説明 [準備学習]教科書教科書P180～181、199～200を熟読し理解しておくこと
11	炒菜の調理（野菜）（大越）	炒菜（野菜）の種類と調理 [準備学習]教科書P200を熟読し理解しておくこと
12	炒菜の調理（卵）（藤村）	炒菜（卵）の種類と調理 [準備学習]鍋の持ち方、振り方等を復習しておくこと
13	炒菜の調理（肉）（大越）	炒菜（炒飯）の種類と調理 [準備学習]鍋の振り方、中華お玉の用い方を練習しておくこと
14	麺の調理（大越）	麺（涼麺）の種類と調理 [準備学習]教科書を参考に生麺の茹で方について理解しておくこと
15	基本知識と技術のまとめ（大越）	基本知識と技術の試験 [準備学習]これまでの調理技術を復習しておくこと

《専門科目》

科目名	食文化概論				
担当者氏名	大越 光雄				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

食文化とは何か。それは人類の歴史の中でどのように展開してきたのか。またわが国の食文化の変遷をたどりながら、現代の食生活とその問題点、また未来の食文化についても考える。さらに、今日の食文化を彩る様々な国の料理についても学んでいく。

《テキスト》

< 必携 > 「調理師養成教育全書 必修編第4巻 調理理論と食文化概論」
「調理師養成教育全書 必携問題集」

《参考図書》

東京堂出版 食の文化を知る辞典 岡田 哲
東京堂出版 世界の味探究辞典 岡田 哲

《授業の到達目標》

食文化の成り立ちから、食文化の共通化と国際化、日本の食文化史、日本料理の食文化、行事食と郷土料理、現代の食環境とその問題点、特に食育の必要性について学び説明できる。西洋料理、中国料理の料理様式と食事作法について理解し、説明できる。

《授業時間外学習》

配布された資料は教科書と同様に活用し、積極的に授業に臨むこと。
次回の授業範囲を予習し、食文化年表や専門用語を調べ理解しておくこと。

《成績評価の方法》

定期試験60%と平常の観察記録20%、及び提出物20%の内容を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

ノート確認及び小テスト、また、試験結果により、必要に応じてフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食と文化(1)	食文化の定義、食文化の相対性、自然環境と食文化 [準備学習]食文化とは何かについて、教科書等を参考にしながら調べておくこと
2	食と文化(2)	宗教と食物禁忌、食法・調理法の多様性 [準備学習]世界の3大食法がなぜできたのかを調べておくこと
3	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容、世界の食事情 [準備学習]農耕文化の起源地と伝播ルートについて調べておくこと
4	日本の食文化史(1)	縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代の食生活 [準備学習]各時代の食文化のポイントを調べておくこと
5	日本の食文化史(2)	鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代の食生活 [準備学習]各時代の食文化のポイントを調べておくこと
6	日本の食文化史(3)	明治・大正・昭和・現代の食生活 [準備学習]各時代の食文化のポイントを調べておくこと
7	日本料理の食文化(1)	料理人の歴史と調理師制度 [準備学習]調理師制度ができた時代の背景を調べておくこと
8	日本料理の食文化(2)	日本料理の特徴、料理様式、日本料理の食事作法 [準備学習]日本の風土と食文化の特徴について、その関連をまとめておくこと
9	行事食と郷土料理(1)	食文化の地域性、行事食、五節句の食事、家族の変化、少子・高齢化の到来、 [準備学習]主な行事食と行事名、期間などを調べておくこと
10	行事食と郷土料理(2)	行事食と郷土料理 [準備学習]自分の生まれ育った地域の郷土料理を調べておくこと
11	現代の食環境と食の外部化	食生活の現状、現代の食志向 [準備学習]教科書を参考に食生活の現状及び問題点を調べておくこと
12	食文化の未来	食文化の未来、食育、食文化の課題、食文化継承者としての調理師 [準備学習]食育啓蒙活動についての具体的な取組みについて調べておくこと
13	西洋料理の食文化	西洋料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]それぞれの国や地域の料理の特徴や食事作法について調べておくこと
14	中国料理の食文化	中国料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]地域の料理の特徴や食事作法について調べておくこと
15	その他の国の食文化とまとめ	アジア、中東、中南米の料理の特徴 [準備学習]それぞれの国や地域の料理の特徴や食事作法について調べておくこと

《専門科目》

科目名	栄養の特性				
担当者氏名	西條 奈緒美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

栄養学的知識を持ち、その知識を活かせる調理師となるために栄養学の基礎を学ぶ。また、新しい栄養情報に関心を持つ意識を養い、それらの情報を的確に判断する力を養う。得た知識により、自らの食生活を自己分析し、栄養と健康について配慮する力を身につける。

《テキスト》

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性

《参考図書》

「改訂 調理用語辞典」社団法人全国調理師養成施設協会

《授業の到達目標》

調理および健康維持増進のために栄養学の基礎を身につけ、実生活で活かすことができる。

《授業時間外学習》

次回の授業範囲の予習をする。
 授業後は復習し、單元ごとに小テストに備える。
 (本授業では60時間の時間外学習が必要であるため、学習内容の「授業時間外学習」に記されているページについて、教科書に沿って行う。)

《成績評価の方法》

筆記試験 60%、予習課題 20%、小テスト 10%、レポート 10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

予習課題および小テストは授業時に全体的にフィードバックするが必要に応じて各自に行う。課題レポートは各自にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養と健康(1)	栄養素の種類 授業時間外学習：p2,3の予習(予習1.5時間)
2	栄養と健康(2)	栄養素摂取について 授業時間外学習：p2,3の復習、普段の食事内容を考える(復習、予習各2時間)
3	栄養と健康(3)	食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康 授業時間外学習：p4,5の予習(予習2時間)
4	炭水化物(1)	炭水化物の種類 授業時間外学習：p4,5の復習、p6~9の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
5	炭水化物(2)	食物繊維 授業時間外学習：p6~9の復習、p9,10の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
6	脂質(1)	脂質の種類(1) 授業時間外学習：p9,10の復習、p11~15の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
7	脂質(2)	脂肪酸(1) 授業時間外学習：p11~15の復習、p12~14の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
8	脂質(3)	脂質の種類(2) 脂肪酸(2) 授業時間外学習：p12~14の復習、p14,15の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
9	たんぱく質(1)	たんぱく質の種類とアミノ酸 授業時間外学習：p14,15の復習、p15~17の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
10	たんぱく質(2)	たんぱく質の栄養価 授業時間外学習：p15~17の復習、p17~19の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
11	ビタミン(1)	ビタミンとは、脂溶性ビタミン 授業時間外学習：p17~19の復習、p19~23の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
12	ビタミン(2)	水溶性ビタミン(1) 授業時間外学習：p19~23の復習、p23~27の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
13	ビタミン(3)	水溶性ビタミン(2) 授業時間外学習：p23~27の予習・復習(復習10時間、予習1.5時間)
14	栄養と健康、栄養素(1)	栄養と健康、栄養素の確認(1) 授業時間外学習：テキストp2~27の復習(復習2時間)、課題レポート(10時間)
15	栄養と健康、栄養素(2)	栄養と健康、栄養素の確認(2) 授業時間外学習：テキストp2~27の復習(復習2時間)

《専門科目》

科目名	食品の特性				
担当者氏名	工藤 雄博				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

食品には多くの化学物質が含まれている。五大栄養素をはじめとした食品に含まれる成分を化学的に捉え、その役割や性質を学ぶ。

《テキスト》

「食品の栄養と特性」全国調理師養成施設協会

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

食品の特性 では、食品に含まれる栄養素を中心とした基礎知識を身に着けることが目的である。調理師に必要な食品、栄養、健康のかかわりを理解することを目的とする。

《授業時間外学習》

授業中に資料の配布や小テストを行う。各自渡された資料や小テストの見直しを行うこと。

《成績評価の方法》

定期試験(90%)、授業態度(10%)で評価する。

《課題に対するフィードバック等》

授業中に小テストを行い、小テストの結果に応じて補足を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品に含まれる栄養素の概要	五大栄養素と水の役割、食品の三つの機能について学ぶ。
2	食品の一次機能：炭水化物	炭水化物の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
3	食品の一次機能：タンパク質	タンパク質の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
4	食品の一次機能：脂質	脂質の構造や機能、種類、役割について学ぶ。
5	食品の一次機能：ビタミン	ビタミンの種類と性質による分類、役割、過剰症と欠乏症について学ぶ。
6	食品の一次機能：ミネラル	ミネラルの種類と役割、過剰症と欠乏症について学ぶ。
7	食品の二次機能：水分、色素成分	食品中の水の役割、色素成分の分類について学ぶ。
8	食品の二次機能：うまみ成分、香気成分	食品の基本味、香気成分の種類などについて学ぶ。
9	官能評価・アレルギー	食品に用いられる感応評価の種類と方法、有害成分、アレルギーなどについて学ぶ。
10	食品の三次機能：機能性食品	食品の三次機能として代表的な表示内容や、それにかかわる成分について学ぶ。
11	食品成分の変化	炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルの成分変化とそれに伴う影響について学ぶ。
12	食品成分の変化	相互作用、褐変反応、光による変化などについて学ぶ。
13	食生活	食文化、食生活、食糧と環境問題について学ぶ。
14	食品の物性	コロイド、レオロジー、テクスチャーについて学ぶ。
15	食品の表示と規格基準	食品表示に関する法律と保健機能食品及び特別用途食品などの表示制度を学ぶ。

《専門科目》

科目名	調理理論				
担当者氏名	西條 奈緒美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

おいしさをふまえて、調理の意義や目的についての理解を深め、おいしさを理論として学ぶ。また、おいしさには調理技術の関わりも大きいので、調理の基本操作についても学ぶ。

《テキスト》

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

《参考図書》

「改訂 調理用語辞典」社団法人全国調理師養成施設協会

《授業の到達目標》

おいしい食べ物を提供するために調理師として必要な調理の基本的知識を身につけ、実生活に活かすことができる。

《授業時間外学習》

次回の授業範囲の予習をする。
 授業後は復習し、單元ごとに小テストに備える。
 (本授業では60時間の時間外学習が必要であるため、学習内容の「授業時間外学習」に記されているページについて、教科書に沿って行う。)

《成績評価の方法》

筆記試験 55%、予習課題 20%、小テスト 10%、課題レポート 15%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

予習課題および小テストは授業時に全体的にフィードバックするが必要に応じて各自に行う。課題レポートは各自にフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理とは(1)	調理理論を学ぶ意義 授業時間外学習：p2,3の予習(予習1.5時間)
2	調理とは(2)	調理の目的 授業時間外学習：p2,3の復習、p4,5の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
3	おいしさの構成(1)	おいしさ、味の種類(甘味など) 授業時間外学習：p2~5の復習、p5,6の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
4	おいしさの構成(2)	味の種類、味の相互作用 授業時間外学習：p6~9の予習(予習1.5時間)
5	おいしさの構成(2) 調理とおいしさ(1)	香り、物理的要因、おいしさの確認(1) 授業時間外学習：p2~9の復習、p9~11の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
6	調理とおいしさ(2)	おいしさの確認(2) 授業時間外学習：p2~11の復習(復習1.5時間)、課題レポート作成(5時間)
7	調理とおいしさ(3)	おいしさの確認(3) 授業時間外学習：p2~11の復習(復習1.5時間)、課題レポート作成(5時間)
8	食べる人の側にある要因	心理的・生理的・先天的・後天的・環境的などの各要因 授業時間外学習：p12,13の予習(予習1.5時間)
9	非加熱調理操作(1)	軽量、洗浄、浸漬、切碎 授業時間外学習：p12,13の復習、p14~19の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
10	非加熱調理操作(2)	混合・かくはん、磨砕・粉碎、成形・圧搾・ろ過 授業時間外学習：p14~19の復習、p19~21の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
11	非加熱調理操作(3)	冷却、冷凍、解凍 授業時間外学習：p19~21の復習、p21~23の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
12	加熱調理操作(1)	湿式加熱 授業時間外学習：p21~23の復習、p24~28の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
13	加熱調理操作(2)	乾式加熱、誘電加熱、誘導加熱 授業時間外学習：p24~28の復習、p28~33の予習(復習10時間、予習1.5時間)
14	おいしさと調理操作(1)	おいしさと調理操作の確認(1) 授業時間外学習：p2~33の復習(復習8時間)
15	おいしさと調理操作(2)	おいしさと調理操作の確認(2) 授業時間外学習：p2~33の復習(復習2時間)

《専門科目》

科目名	製菓・製パン実習				
担当者氏名	米澤 澄子				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

製菓・製パンの主な食材である小麦粉、卵、砂糖、油脂、乳製品の成分や分類、種類、扱い方について学び、製菓・製パンの基本知識を実習を通して習得する。

《授業の到達目標》

菓子やパンの歴史を学び、実習作品の成り立ちを理解し説明できる。又、指示を受けて計量や仕込みが実践できる。材料の特徴や使用方法等を理解し説明できる。実際に作って説明できる。

ジェノワーズ（スポンジケーキ）が計量から仕込み焼成まで出来るようになる。

《成績評価の方法》

実技試験60%、ノート30%、観察記録10%を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	グルテンについて	グルテン抽出とジェノワーズ（スポンジケーキ） 【事前学習】グルテンについて各自調べておく。
2	生クリームの取り扱い方	ズコット生クリームの取り扱い方とナッツ類の焼成について 【事前学習】生クリームとは何か調べておく。
3	基本生地（ショートペースト）	クッキー各種 仕込み焼成 【事前学習】クッキーの仕込み方法を書き出してくる。
4	代表的なデザートについて	スフレとクレープ 【事前学習】デザートとは何か調べておく。
5	基本的なパン生地について	バターロール、メロンパン、クリームパンなど 【事前学習】パン発酵の流れを理解する。
6	ドイツの郷土菓子	フランクフルタークラッツ、サンドマッセ 【事前学習】世界の郷土菓子を調べる。
7	別立てビスキーと凝固剤について	ビスキーキューエルを使用したゴンドラとオレンジゼリー 【事前学習】凝固剤の種類を調べておく。
8	パイ菓子	フィユタージュラビットを使用したミルフィーユ 【事前学習】パイ生地の種類を調べておく。
9	パン生地応用	調理パン、ハムチーズ、カレーパン、ウインナーパンなど。 【事前学習】製パンの工程を調べておく。
10	乳製品を使用したお菓子	チーズケーキ焼成と冷製2種 【事前学習】チーズとは何か調べておく。
11	折りパイ生地	折りパイ生地を使用した菓子 【事前学習】パイが膨らむ原理を調べておく。
12	四同割について	果物のタルト 【事前学習】四同割について調べておく。
13	スポンジ製品	製法と配合及び種類 【事前学習】つくりかたの復習をしておく。
14	果物を使用した菓子	アップルパイ 【事前学習】リンゴの種類につて菓子に向く品種を調べておく。
15	シューアラクレーム	作り方と絞り方の違いについて 【事前学習】HPよりシュー生地の動画を視聴し、手順を予習しておく。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

製菓理論 原材料の基礎知識 松田兼一著
製菓理論 基本生地とその応用 松田兼一著
製菓衛生師教本 製菓理論 全国製菓衛生師養成施設協会
お菓子「こつ」の科学 河田昌子著

《授業時間外学習》

製菓・製パン実習を受講する希望者は必ず履修する。定期的
に再現料理を実施するので、毎回の授業を復習しておく。
毎回行った実習品目について、ノートに纏めておく。配合、作
り方、作ってみて気を付ける事、もし失敗したことがあればど
うして失敗したのか等記入しておく。

《課題に対するフィードバック等》

製菓・製パンで主に使用する材料の特徴と使用方法を
理解する事と必用に応じて個別指導を行う。

《専門科目》

科目名	色彩計画基礎				
担当者氏名	大野 琴絵				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

私たちは料理のおいしさを五感(味覚・嗅覚・触覚・視覚・聴覚)で判断しているが、その中でも視覚情報は87%を占めている。

この授業では視覚情報の多くを占めている色彩について理解し、現場において、ターゲットに対するより効果的なアプローチの仕方を学び、PCスキル・知識を活かすための基礎を身につける。

《授業の到達目標》

色彩の基礎を理解して問題を発見・解決・提案することができる。

色彩効果を利用して自分の思いを表現することができる。

目的に応じた配色や着色ができる。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、授業で制作した作品50%、課題レポート30%、プレゼンテーション20%を基準とし学期末に総合的に評価する。総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

授業内で適宜プリント・資料等を配布する。

《参考図書》

- ・香川勇・長谷川望編著「色彩語事典」黎明書房出版 1998
- ・吉岡幸雄「日本の色辞典」紫紅社出版 2000年

《授業時間外学習》

課題ごとに学習内容を伝える。必要に応じて課題に各自取り組むこと。毎回の授業について、予習、復習(概ね1時間半)の自己学習が望ましい。(本授業では60時間の時間外学習が必要である。)

《課題に対するフィードバック等》

授業の中で指示された材料・用具を持参すること。提出された作品は講評を通してフィードバックする他に、全15回の授業終了後にテキストの採点を行い、コメントを付け返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	色彩の基礎知識 (色の3原色や色の3要素)	食材、食器、盛付け等の色彩が「美味しさ」に大きく影響することを踏まえ、色彩の基礎を学ぶ。準備学習：予め自分の感じる「美味しさ」とは何かをまとめておくこと。
2	色彩構成(配色構成)	円形や三角形、四角形、ひし形などの図形を基に美的な構成を行う。配色と色の調和について色鉛筆を用いて、実技で確認する。準備学習：予め色鉛筆の種類を調べること。
3	色彩構成(コラージュ)	配色と色の調和についてコラージュ作品を制作する。準備学習：予めコラージュに必要な雑誌を集めて、構成案を考えておくこと。
4	色彩構成(発表)	配色と色の調和についてコラージュ作品のプレゼン・講評を行う。準備学習：予め発表の練習をしておくこと。
5	色彩構成(レポート)	色彩構成で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。準備学習：予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
6	彩りを意識した弁当作りの計画(企画)	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当を企画する。(予習1時間、復習1時間)準備学習：予め様々なご当地の食材を調べておくこと。
7	彩りを意識した弁当作りの計画(制作)	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当を制作する。準備学習：予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
8	彩りを意識した弁当作りの計画(発表)	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当のプレゼン・講評を行う。準備学習：予め発表の練習をしておくこと。
9	彩りを意識した弁当作りの計画(レポート)	彩りを意識した弁当作りの計画で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。準備学習：予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
10	色彩の感情(企画制作)	Microsoft Wordを用いて、視覚で五感を刺激するポスターを企画・制作する。準備学習：予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
11	色彩の感情(発表)	Microsoft Wordを用いて、視覚で五感を刺激するポスターのプレゼン・講評を行う。準備学習：予め発表の練習をしておくこと。
12	色彩の感情(レポート)	色彩の感情で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。準備学習：予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
13	彩り・季節を考えたホテルのフルコースの企画	グループで協働し、彩り・季節を考えたホテルのフルコースを企画する。(グループ討議)準備学習：予め様々なレストランのフルコースのメニューを調べておくこと。
14	彩り・季節を考えたホテルのフルコースの制作	グループで協働し、彩り・季節を考えたホテルのフルコースを制作する。(グループ討議)準備学習：予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
15	彩り・季節を考えたホテルのフルコースの発表	グループで協働し、彩り・季節を考えたホテルのフルコースのプレゼン・講評を行う。(グループ討議)準備学習：予めグループで発表の練習をしておくこと。