

《専門科目》

科目名	食品の官能評価・鑑別演習				
担当者氏名	永島 伸浩				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
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は、食品の品質や特性およびその評価方法についての専門的な知識とスキルが必要である。本演習では、食品の化学的・物理的な性質の特徴と評価法、さらには人間の五感を測定機器とした官能評価法について、講義後、実際に食品(調理過程を含む)を使いながら学習(演習)し、食品を扱うプロフェッショナルとしての力を培う。なお、演習した結果をグループごとに発表し、討論を行う。

《授業の到達目標》

1. 官能評価の意義・方法および官能評価を実施したデータからの解析法(有意差検定)が理解できる。
2. 食品の構成成分からもたらされる化学的特性について理解できる。化学的分析法についての知識を有している。
3. 食品の物理的性質について理解できるとともに、その測定方法と利用(解析)方法についての知識を有している。
4. 個別食品の特徴についての知識を有している。

《成績評価の方法》

以下の基準で評価する。  
定期試験70%、講義・演習中の態度(実習室演習時の身支度、各項目の課題提出、ノートのまとめを含む)30%とし、総合評価で60点以上を合格とする。

《テキスト》

三訂食品の官能評価・鑑別演習  
(公社)日本フードスペシャリスト協会編  
建帛社

《参考図書》

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2022年版)  
日本フードスペシャリスト協会編 建帛社  
食べ物と健康ー調理学ー 渋川祥子編著 同文書院  
身近な調理の科学実験 永島伸浩他共著 地人書館  
調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会編

《授業時間外学習》

講義や演習はテキストと毎回の配布資料に沿って進行するので、授業範囲の予習・復習ではテキストの内容を参照し確認する。フードスペシャリスト協会の認定試験の過去の出題された問題について、学習を行う(毎回の授業終了時に提示する課題レポートを15時間の授業外学習で行い、次の回の授業前に提出し、担当者がコメントをつけて返却する)。

《課題に対するフィードバック等》

授業内で協会認定試験の過去問を中心に授業内容の確認を行う。自己学習で疑問点等があった場合には、授業の最後、もしくは放課後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	総論・官能評価法の意義と分類	総論 / 食品の官能評価・鑑別演習の授業の概要。官能評価の概要(分類)意義と目的 / FS協会認定試験に伴う食品の官能評価・鑑別演習のガイドラインの解説。
2	官能評価の試験方法(1)	官能評価の構成要因。5基本味とは?味の相互作用。基本味以外の味の解説。 演習: 5基本味の識別テスト(5基本味が正しく判定できるかを問う)。
3	官能評価の試験方法(2)	2点識別試験法と嗜好試験法(解説と実際の試験法、有意差検定の方法)。 / 統計学の基礎(必要な用語・検定の理論と解説・手法)。演習: チョコと準チョコの比較等。
4	官能評価の試験方法(3)	順位法・配偶法の理論と演習(解説と実際の試験法、有意差検定の方法)。 演習: ゼル・ゲル時における甘味度、数種のスポーツドリンクの官能評価法。
5	官能評価の試験方法(4)	評点法・SD法の理論と演習。 / 演習: 市販プディングの評価法(分析型と嗜好型の項目のまとめと有意差検定) グループごとに発表し、意見交換を行う。
6	物理的評価法(1)	分散系の分類とその特徴: エマルション、サスペンション、ゾルとゲルの解説。 演習: 市販食品のエマルションの型の判定方法。
7	物理的評価法(2)	レオロジーとテクスチャー: 粘性、弾性、粘弾性の解説。 演習: 食品の曳糸性の観察、食品の粘度測定(オストワルド、B型回転粘度計)と計算
8	物理的評価法(3)	破断特性、テクスチャーの評価方法、色の評価方法、非破壊測定法の解説。 演習: 食品の色の測定(調理時の野菜の色の変化をJIS標準色票で測定)。
9	化学的評価法(1)	食品成分と水、脂質の酸化、食品の色素成分と変化の解説。 演習: 食品の褐変(りんごの褐変の変化と調理時の褐変防止(抑制)法)。
10	化学的評価法(2)	食品の化学的品質評価方法、魚の鮮度、油脂の品質判定と劣化の程度。 食品の新しい評価方法と解説。
11	個別食品の鑑別法(1)	植物性食品の鑑別(1): 米と麦の特徴と品質評価、その加工品の種類の解説。 演習: 小麦粉の湿グルテン量の測定と評価、製法の異なるパスタの調理時の相違。
12	個別食品の鑑別法(2)	植物性食品の鑑別(2): その他の穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、海藻類の鑑別と解説。
13	個別食品の鑑別法(3)	動物性食品の鑑別: 魚介類、肉類、卵類、乳類の鑑別と加工品の実際の解説。 最近の話題の代替肉、コビー食品などの種類と動向などを解説。
14	個別食品の鑑別法(4)	その他の加工食品(1)の鑑別と解説: 油脂類、菓子類、酒類、茶類、コーヒー、ココア、清涼飲料水等。
15	個別食品の鑑別法(5)/鑑別演習のまとめ	その他の加工食品(2)の鑑別と解説: 醸造食品、調味料、香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当、機能性食品 / 鑑別演習の総まとめ。

《専門科目》

科目名	レストランサービス論				
担当者氏名	田中 祐作、新井 勝則				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
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				

《授業の概要》

調理師として飲食店（ホテル・レストラン）で働くうえで必要な知識及び、ホスピタリティマインド（おもてなしの心）を基本としたサービススタッフの役割を学ぶ。また、お客様の満足度向上に必要な要素である接客マナー、クレーム対応などについても理解する。

《授業の到達目標》

- ・西洋料理の代表的な料理の地域性がわかる。
- ・西洋料理の調理法のポイントがわかる。
- ・ワインの分類を述べる事が出来る。
- ・ワインの生産地とブドウの主要品種を述べる事が出来る。
- ・サービススタッフに求められる資質を理解する。
- ・プロトコール5原則を理解する。

《成績評価の方法》

模擬試験70%を基本とし、課題・観察記録30%を総合的に評価し、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	サービスに対する心構え（新井）	ホスピタリティーについて 【準備学習】教科書で内容を予習しておくこと。
2	食品について（新井）	食品の分類及び特徴、食品の加工及び貯蔵 【準備学習】食品の特性1の内容を確認しておく。
3	西洋料理の主な食材（1）（田中）	西洋料理に使用される食材（肉・魚・野菜など） 【準備学習】主に食材の特徴について調べておく。
4	西洋料理の主な食材（2）（田中）	西洋料理の食材の呼び方（フランス語など） 【準備学習】基本調理実習（西洋料理）の内容を復習しておく。
5	西洋料理の調理法（田中）	切り方の名称、独特な調理法の名称 【準備学習】基本調理実習（西洋料理）の内容を復習しておく。
6	飲料の種類（新井）	ワイン・ビール・リキュール・コーヒー・紅茶 【準備学習】授業後一般的な販売店で流通している品を確認する。
7	西洋料理のメニュー（新井）	メニューの分類、地域の料理、料理名 【準備学習】教科書で内容を予習しておく。
8	料飲サービスの役割（新井）	サービススタッフの役割及び重要性 【準備学習】前回の内容を復習しておく。
9	サービスの業務内容（外部講師）	セッティング・出迎え・案内・メニューを開く・片付け等のサービスの基本業務 【準備学習】お客様を迎える上での基本（身だしなみ・言葉使い等9
10	接客の基本（案内）（外部講師）	お客様を迎える上での基本（身だしなみ・言葉使い） 【準備学習】教科書で内容を予習しておく。
11	接客の基本（技術）（外部講師）	円滑に業務をこなす為に必要な技術 【準備学習】教科書を参考に予習しておく。
12	サービスマナー（外部講師）	国際儀（プロトコール）とは 【準備学習】西洋料理テーブルマナーで感じたことをまとめておくこと。
13	食文化・安全衛生（新井）	西洋料理の起源・食文化・労働災害・危険有害性 【準備学習】食文化概論の復習をしておくこと。く。
14	苦情処理・設備管理（新井）	苦情に対する初期対応や重要点 【準備学習】クレームの種類などを調べておく。
15	基本知識・確認（新井）	模擬試験を基にした基本知識の確認 【準備学習】これまで学習した要点を復習しておくこと。

《テキスト》

（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会  
監修 西洋料理 料飲接 サービス技法

《参考図書》

- ・レストランサービス技能検定 3級学科試験問題解説集
- ・日本ホテル・レストランサービス技能協会著「西洋料理の食卓作法」
- 【著者】一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

《授業時間外学習》

- ・次の授業までに必ず復習をおこなう。また、過去の問題を解き授業内容の範囲の理解度の自己確認に努めること。
- ・本授業の時間外学修は飲料接客サービス技法を用いて行うこと。
- ・本授業は30時間の時間外学修が必要です。

《課題に対するフィードバック等》

基本知識力を確認（小テスト）を行った結果について授業内でフィードバックを行う。

《専門科目》

科目名	高度調理実習（日本料理・中国料理）				
担当者氏名	福田 馨、大越 光雄、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・後期
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》

日本、中国の料理分野別に、食材の扱い方や調理・調味法、及び調理工程などについての専門的な技術と知識を学び、調理に対する意欲を高める。

《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》

「新調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論」

《授業の到達目標》

日本、中国の料理分野別に、料理に合った火加減、油温の調節、鍋操作ができるようになる。また調理法や食材・調味料などの専門用語を理解する。

《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50%、観察記録10%、実習ノート40%により評価する。

《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	日本料理 煮物（吉岩）	季節の炊き合わせ、調味料の法則 [準備学習]テキストP56～P58を熟読し理解しておくこと
2	日本料理 椀盛（畑野）	煮物椀の作り方、調理の決まりごと [準備学習]椀種、椀づま、吸い口などの種類を調べておくこと
3	中国料理 炒め料理（鶏肉）（大越）	鶏肉の炒菜 [準備学習]鶏肉の部位と特徴を調べておくこと
4	中国料理 炒め料理（豚肉）（大越）	豚肉の炒菜 [準備学習]鍋の振り方、火力の調節などを練習しておくこと
5	日本料理 応用技術（揚げ物）（吉岩）	揚げ物（温度の使い分け方） [準備学習]テキストP58～60を熟読し、油温の見方を理解しておくこと
6	日本料理 強肴（畑野）	焼き物、蒸し物（火力の使い方、合わせ方） [準備学習]サラマングー（焼き物機器）のとり扱い方を調べておくこと
7	中国料理 揚げ物料理（大越）	炸菜（油の温度の見分け方、火力の調整の仕方） [準備学習]テキストを参考に油の温度の見分け方を調べておくこと
8	中国料理 煮込み料理（燂菜）（藤村）	燂菜（火力の調整、湿澱粉の使い方） [準備学習]テキストP204～206を熟読し理解しておくこと
9	日本料理の応用技術（正月料理）（吉岩）	正月料理（基本の組み合わせ） [準備学習]正月料理について調べておくこと
10	日本料理 御飯の歳時記（畑野）	すしの分類と移り変わり、巻き寿司など [準備学習]テキストP76～81を参考にすしの歴史などを調べておくこと
11	中国料理 煮込み料理（乾焼）（大越）	乾焼（下味のつけ方、油通しの仕方） [準備学習]水溶き片栗粉の使用の仕方を練習しておくこと
12	中国料理 麵料理（大越）	焼麵（麵の下処理の仕方） [準備学習]鍋の操作について練習しておくこと
13	日本料理の応用技術（鍋物）（畑野）	鍋物の基本、割合の合わせ方 [準備学習]テキストP63～65を熟読し理解しておくこと
14	日本料理の応用技術のまとめ（吉岩）	これまでの授業内容を基に実技試験を行う [準備学習]試験課題について練習しておくこと
15	中国料理の応用技術のまとめ（大越）	これまでの授業内容を基に実技試験を行う [準備学習]試験課題について練習しておくこと

《専門科目》

科目名	高度調理実習（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・後期
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》

業界の求める即戦力のニーズに対応するために、高度な技術と専門的な知識を学び、調理に対する意欲を高め、実践的な調理技術と知識を身に付ける。

《テキスト》

調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習  
調理師養成教育全書 必修調理実習レシピ集

《参考図書》

全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑  
全調協実技検定 受験者ガイド

《授業の到達目標》

様々な調理器具の扱い方を理解し説明できる。高度な調理技術を習得し、実践できる。また、フランス料理とイタリア料理の特徴を説明することができる。

《授業時間外学習》

調理実習ノートに授業内容をまとめ復習すること。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。この授業は30時間の時間外学習が必要です。

《成績評価の方法》

実技試験60%、実習ノート30%、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》

衛生面を心がけ清潔な実習着を着用すること。実習中の調理器具の扱い方について口頭にてフィードバックを行うので自主練習を行うこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	前菜などの調理技術 キノコ類（田中）	イタリア料理の前菜 [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
2	前菜などの調理技術 魚介類（新井）	フランス料理の前菜 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP138～P140を読んでおくこと
3	肉料理の調理技術 鶏肉について（田中）	鶏肉の卸し方と下処理 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP151～P152を読んでおくこと
4	肉料理の調理技術 丸鶏のおろし方（新井）	鶏肉の卸し方と下処理 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP152～P154を読んでおくこと
5	魚料理の調理技術 魚のおろし方（田中）	魚介類の扱い方 [準備学修]全調協実技検定受験者ガイドP21～P23を読んでおくこと
6	魚料理の調理技術 魚の下処理（新井）	魚介類の下処理 [準備学修]出刃包丁を研いでおくこと
7	生地の醗酵について（田中）	イースト菌の扱い方 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP168を読んでおくこと
8	肉料理の応用調理技術 牛肉（新井）	加熱・調理法、ソースについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP132～P138を読んでおくこと
9	肉料理の応用調理技術 豚肉（田中）	下処理・加熱について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP151を読んでおくこと
10	魚料理の応用調理技術 フォン（新井）	魚の調理法、ソースについて [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP143～P147を読んでおくこと
11	魚料理の応用調理技術 ブロード（田中）	甲殻類の調理法 [準備学修]調理師養成教育全書 必修調理実習レシピ集のP93を読んでおくこと
12	プリモピアットについて（田中）	手打ちパスタの作り方 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP138～P157を読んでおくこと
13	フランス料理のコース料理（新井）	コース料理について [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP168～P169を読んでおくこと
14	イタリア料理のデザート（田中）	Dolce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P168～P169を読んでおくこと
15	調理技術修得の確認（新井）	調理技術の試験 [準備学修]調理実習ノートをまとめ、調理技術の確認しておくこと

《専門科目》

科目名	食生活と健康				
担当者氏名	富重 慶子、雨宮 一彦				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
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 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

食生活と健康は公衆衛生の基盤であり、人々が常に健康である権利を守る活動である。具体には地域社会の全ての人々が疾病を予防し、健康を維持し、身体的・精神的健康を増進するための国や地域の取り組みや方策とその意義と重要性について学習する。

《テキスト》

「新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康」  
全国調理師養成施設協会 出版 2021

《参考図書》

新公衆衛生学 第二版 豊川裕之 編著  
健康増進科学概論 今村裕行 沖嶋今日太 外 編著

《授業の到達目標》

健康についてその定義を述べるができる。  
諸国の食生活と健康の取り組み方について説明できる。  
調理師法について述べるができる。  
経口感染症や疾病の動向について説明できる。  
生活習慣病とその予防について説明できる。

《授業時間外学習》

予習では事前に当該ページを読んでおくこと。また、最近の疾病統計などをHP等から参考にして授業に臨むこと。授業後に記録したノート(メモ)などは自己学習で整理し、復習を行うこと。(本授業では60時間の時間外学習が必要)

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(70%)を基本とし、授業の取り組み態度など(30%)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》

レポート、課題等は内容を確認し、講評としてフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理師と健康 (富重)	健康とは何か 該当するテキスト(ページ2-3)を予習する(2時間)。復習(2時間)
2	健康の考え方 (富重)	わが国の健康水準(平均寿命、死亡率) 該当するテキスト(ページ3-5)を予習する(2時間)。復習(2時間)
3	目指すべき健康とは (富重)	健康寿命、健康を増進する環境づくり 該当するテキスト(ページ5-6)を予習する(2時間)。復習(2時間)
4	食と健康の関係 (富重)	食生活が健康に果たす役割 該当するテキスト(ページ7-8)を予習する(2時間)。復習(2時間)
5	食生活の役割(富重)	食生活が健康に果たす役割・国民健康・栄養調査 該当するテキスト(ページ8-9)を予習する(2時間)。復習(2時間)
6	食生活習慣について (富重)	健康的な食生活づくり 該当するテキスト(ページ8-9)を予習する(2時間)。復習(2時間)
7	調理師法・免許と技術(富重)	調理師の成り立ち、調理師法の概要 調理師免許 就業届制度 該当するテキスト(ページ10-18)を予習する(2時間)。復習(2時間)
8	食生活における調理師の役割(富重)	おいしさと喜びを与える)料理の製作 該当するテキスト(ページ19-20)を予習する(2時間)。復習(2時間)
9	食の安心と安全の確保 (雨宮)	食の安全を揺るがす事例・ノロウイルスによる食中毒とその予防 該当するテキスト(ページ21-22)を予習する(2時間)。復習(2時間)
10	食生活と疾病 (雨宮)	疾病の動向 該当するテキスト(ページ24)を予習する(2時間)。復習(2時間)
11	疾病の動向と予防 (雨宮)	疾病の予防 該当するテキスト(ページ25-26)を予習する(2時間)。復習(2時間)
12	疾病予防活動の分類 (雨宮)	予防活動の変化 該当するテキスト(ページ26-29)を予習する(2時間)。復習(2時間)
13	生活習慣病とは (雨宮)	がん、心疾患、脳血管疾患 該当するテキスト(ページ26-29)を予習する(2時間)。復習(2時間)
14	生活習慣病の国際比較(雨宮)	日本人の死亡原因の変化生活習慣の重要性 該当するテキスト(ページ29-30)を予習する(2時間)。復習(2時間)
15	生活習慣病の予防 (雨宮)	生活習慣病の予防 該当するテキスト(ページ31-33)を予習する(2時間)。復習(2時間)

《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・後期
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調理に活かす能力をもった調理師となるために、栄養素の特徴や消化・吸収・代謝等の栄養生理について学ぶ。

《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》

栄養素やその摂取後の栄養生理について学ぶことにより、栄養素に関する知識をより深め、健康の維持増進を図ることができる。

《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 50%、予習課題 25%、小テスト 10%、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	栄養素の確認	栄養の特性の確認 授業時間外学習：p2～27の復習（復習3時間）
2	ミネラル ナトリウム	ミネラルとは、ナトリウムの特性 授業時間外学習：p28、29の予習（予習3時間）
3	カルシウム、カリウム	カリウム、カルシウムの特性 授業時間外学習：p28、29の復習、p29～31の予習（復習、予習各3時間）
4	マグネシウム、リン、鉄	マグネシウム、リン、鉄の特性 授業時間外学習：p29～31の復習、p31～33の予習（復習1.5時間、予習3時間）
5	亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、その他	亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、その他の特性 授業時間外学習：p31～33の復習、p34～36の予習（復習1.5時間、予習3時間）
6	水分、機能性成分	水分、機能性成分の特性 授業時間外学習：p34～36の復習、p36～39の予習（復習1.5時間、予習3時間）
7	ミネラル・その他の成分	ミネラル・その他の成分の確認 授業時間外学習：p2～39の復習（復習3時間）
8	食品の摂取	生理的欲求、心理的欲求、栄養管理 授業時間外学習：p40～44の予習（復習3時間）
9	栄養素の消化 消化管と消化液	消化管の構造とはたらき、消化液の分泌、消化の種類 授業時間外学習：p40～44の復習、p44～46の予習（復習1.5時間、予習3時間）
10	栄養素の消化 口腔、胃内での消化	口腔、胃内での消化のしくみ 授業時間外学習：p44～48の予習・復習（復習1.5時間、予習3時間）
11	栄養素の消化 小腸での消化	小腸での消化のしくみ 授業時間外学習：p44～50の予習・復習（復習1.5時間、予習3時間）
12	栄養素の吸収	栄養素の吸収 授業時間外学習：p44～50の復習、p51～53の予習（復習1.5時間、予習3時間）
13	栄養素の吸収・代謝	栄養素以外の吸収、栄養素の代謝 授業時間外学習：p51～53の復習、p53～57の予習（復習1.5時間、予習3時間）
14	ミネラル、その他の成分	ミネラル、その他の成分の確認 授業時間外学習：p28～57の予習（復習2時間）、課題レポート（2時間）
15	消化と吸収	消化と吸収の確認 授業時間外学習：p28～57の予習（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・後期
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			

《授業の概要》

食品学総論では食品に含まれる成分と機能を扱ったが、食品学各論では一般的な食生活で使用頻度の高い食品の分類と特徴、含まれる成分、利用方法を学ぶ。食品群ごとの栄養学的な知識を身につけ、食品成分表への理解を深める。

《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》

食品に含まれる成分が、調理特性に強くかかわることを学ぶ。  
食品の特性 で学んだ栄養成分と、食品の特性 で学ぶ食品群との関係を結びつけ、食品成分への理解を深める。

《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	食品の分類と食品成分表	食品の生産様式や原料、栄養素などによる分類や食品成分表の理解を深める。
2	植物性食品：穀類	穀類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
3	植物性食品：いも類、豆類、種実類	いも類、豆類、種実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
4	植物性食品：野菜類、果実類	野菜類、果実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
5	植物性食品：キノコ類、藻類	キノコ類、藻類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
6	動物性食品：肉類	肉類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
7	動物性食品：魚介類	魚介類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
8	動物性食品：乳類、卵類	乳類、卵類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
9	油脂食品	油脂食品の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
10	調味料、香辛料、嗜好飲料	調味料の分類や働き、味覚に関わる効果、保存に関わる効果及び香辛料と嗜好飲料について学ぶ。
11	加工食品	食品加工の意義や目的、定義、加工方法などについて学ぶ。
12	微生物利用食品	微生物利用食品(発酵食品)の分類と性質について学ぶ。
13	新規食品	遺伝子組み換え食品のようなバイオ食品や真空調理のような最近の食品加工技術について学ぶ。
14	食品の保存	pH、低温、燻製、殺菌、空気調節、水分活性などを利用した食品の保存について学ぶ。
15	機能性食品と食品表示法	保健機能食品及び特別用途食品などの種類と法律上の位置づけについて学ぶ

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生				
担当者氏名	田中 政巳				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
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 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

食は生命と健康の維持に不可欠である。食品衛生は人々が安全で安心して食生活を送れるよう飲食物を介して発生する健康危害を予防することを目的としている。

「食品の安全と衛生」では調理師として安全な食を提供するために食を介して起こる健康危害の原因とその予防、衛生管理および法律的根拠について学修する。

《テキスト》

新調理師養成教育全書 必修編 食品の安全と衛生 公益社団法人・全国調理師養成施設協会 編

《参考図書》

食べ物と健康 田島 眞 13か`-シック 同文書院 2008  
食品苦情と事故防止対策 諸角 聖 中央法規 2009

《授業の到達目標》

食品衛生の目的を述べることができる。

食品と微生物の関連について説明できる。

食品の腐敗について説明できる。

食中毒の分類について述べるができる。

細菌性食中毒と予防について説明できる。

ウイルス性食中毒と予防について説明できる。

食中毒発生状況の概要を述べるができる。

《授業時間外学習》

毎回の受講後にノートを整理し、次回の授業範囲をテキストおよび図書館の参考資料を用いて専門用語等を調べておくこと。毎回の授業について、4時間の授業時間外学習（準備学習1時間・復習3時間）が必要である。

《成績評価の方法》

定期試験(70%)と授業内課題及び小テスト等(30%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

提出された授業内課題や小テストは次回の授業でフィードバックすることを原則としている。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ 準備学習：予めテキストP2-7を読んでおくこと
2	微生物とは	微生物の種類 準備学習：予めテキストP8-12を読んでおくこと
3	食品と微生物	微生物の増殖条件 準備学習：予めテキストP12-15を読んでおくこと
4	微生物の食品汚染	食品の微生物による汚染 準備学習：予めテキストP15-17を読んでおくこと
5	食品の腐敗	腐敗に関与する微生物と腐敗生産物 準備学習：予めテキストP18-19を読んでおくこと
6	飲食による健康危害	食中毒とは 準備学習：予めテキストP46-47を読んでおくこと
7	食中毒の概要	食中毒の分類 準備学習：予めテキストP48-49を読んでおくこと
8	食中毒発生状況	食中毒の現況 準備学習：予めテキストP49-55を読んでおくこと
9	細菌性食中毒	細菌性食中毒についての概要 準備学習：予めテキストのP48-49、P56を読んでおくこと
10	細菌性感染型食中毒	サルモネラ食中毒、腸炎ピブリオ食中毒、カンピロバクター食中毒 他 準備学習：予めテキストのP56-61、P63-66を読んでおくこと
11	細菌性生体内毒素型食中毒	腸管出血性大腸菌食中毒、ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒（下痢型） 準備学習：予めテキストのP61-63、P71-72を読んでおくこと
12	細菌性食品内毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒、セレウス菌食中毒（嘔吐型） 準備学習：予めテキストのP66-70を読んでおくこと
13	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒 他 準備学習：予めテキストのP74 76を読んでおくこと
14	細菌性食中毒の予防	微生物による食中毒の予防の三原則 準備学習：予めテキストのP72-74を読んでおくこと
15	ウイルス性食中毒の予防	ウイルスの消毒、ウイルスの拡散防止 準備学習：予めテキストのP76を読んでおくこと



《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生				
担当者氏名	田中 章男				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
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 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

食は生命と健康の維持に不可欠である。食品衛生は人々が安全で安心して食生活を送れるよう飲食物を介して発生する健康危害を予防することを目的としている。「食品の安全と衛生」では調理師として安全な食を提供するために食を介して起こる健康危害の原因とその予防、衛生管理および法律的根拠について学修する。

《授業の到達目標》

食品添加物について説明できる。  
食品と化学物質の関連について述べるができる。器具・容器包装について述べるができる。動物性自然毒食中毒について説明できる。植物性自然毒食中毒について説明できる。化学性食中毒について説明できる。

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(70%)を基本とし、レポート、課題などの提出内容など(30%)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	食品と化学物質	食品に関連する化学物質 準備学習：予めテキストP20を読んでおくこと
2	食品添加物	食品添加物の概要、食品添加物の定義 準備学習：予めテキストP20-23を読んでおくこと
3	食品衛生関係法規	食品添加物と食品衛生関係法規 準備学習：予めテキストP23-27を読んでおくこと
4	食品添加物の安全性評価	毒性試験、1日摂取許容量他 準備学習：予めテキストP28-29を読んでおくこと
5	食品添加物の用途	食品添加物の種類 準備学習：予めテキストP30-34を読んでおくこと
6	食品と重金属	ヒ素、水銀、カドミウム 準備学習：予めテキストP34-36を読んでおくこと
7	食品と放射性物質	放射線とは、放射性物質の基準値 準備学習：予めテキストP37-38を読んでおくこと
8	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の定義と取り扱い 準備学習：予めテキストP40を読んでおくこと
9	器具・容器の材質	器具・容器の材質の種類 準備学習：予めテキストP42を読んでおくこと
10	動物性自然毒食中毒(魚類毒)	動物性自然毒による食中毒 フグ中毒 準備学習：予めテキストP77-P80を読んでおくこと
11	動物性自然毒食中毒(貝類毒)	動物性自然毒による食中毒 貝毒などによる食中毒 準備学習：予めテキストP80-P82を読んでおくこと
12	植物性自然毒食中毒(有毒植物)	植物性自然毒：身近な食品の植物性自然毒 準備学習：予めテキストP82-P84を読んでおくこと
13	植物性自然毒食中毒(有毒キノコ)	植物性自然毒：植物性自然毒による食中毒 準備学習：予めテキストP84-P86を読んでおくこと
14	自然毒食中毒の予防	自然毒による食中毒予防の要点 準備学習：予めテキストP86を読んでおくこと
15	化学性食中毒	自然毒による食中毒予防の要点 準備学習：予めテキストP86を読んでおくこと

《テキスト》

新・調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生  
公益社団法人・全国調理師養成施設協会編

《参考図書》

食べ物と健康 田島 真 イカ`-シック 同文書院 2008  
食品苦情と事故防止対策 諸角 聖 中央法規 2009  
「新食品衛生学要説」医歯薬出版株式会社 細貝雄太郎・松本昌雄・末廣トシ子 編

《授業時間外学習》

毎回の受講後にノートを整理し、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おくこと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。

《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。

《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・後期
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》

食品の調理における特性や食品成分の調理による変化に関する理論を学び、調理により食品をおいしくするための知識を得て、調理に応用できるよう学習する。

《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》

食品の調理特性をふまえておいしく調理できる調理師になるために、食品の調理における特性を知り、調理要領を身につけ、調理に応用することができる。

《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	米の調理(1)	米(1) 授業時間外学習：p34～41の予習(予習1.5時間)
2	米の調理(2)	米(2) 授業時間外学習：p34～41の予習・復習(復習1.5時間、予習1.5時間)
3	米粉の調理	米粉 授業時間外学習：p34～41の復習、p42の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
4	小麦粉の調理(1)	小麦粉(1) 授業時間外学習：p42の復習、p43～49の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
5	小麦粉の調理(2) そばの調理	小麦粉(2)、そば 授業時間外学習：p43～49の予習・復習(復習1.5時間、予習1.5時間)
6	いもの調理	いも 授業時間外学習：p43～49の復習、p50～53の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
7	でんぷんの調理	でんぷん 授業時間外学習：p50～53の復習、p54～56の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
8	砂糖の調理(1)	砂糖(1) 授業時間外学習：p54～56の復習、p57～62の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
9	砂糖の調理(2)	砂糖(2) 授業時間外学習：p57～62の予習・復習(復習1.5時間、予習1.5時間)
10	豆類の調理 種実類の調理	豆類。種実類の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：p57～62の復習、p62～67の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
11	野菜類の調理(1)	野菜類(1) 授業時間外学習：p62～67の復習、p67～76の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
12	野菜類の調理(2)	野菜類(2) 授業時間外学習：p67～76の予習・復習(復習1.5時間、予習1.5時間)
13	果実類・きのこ・藻類の調理	果実類・きのこ・藻類 授業時間外学習：p67～76の復習、p76～82の予習(復習10時間、予習1.5時間)
14	植物性食品(1)	植物性食品の確認(1) 授業時間外学習：p34～82の復習(復習2時間)、課題レポート(10時間)
15	植物性食品(2)	植物性食品の確認(2) 授業時間外学習：p34～82の復習(復習2時間)

《専門科目》

科目名	校外実習				
担当者氏名	田中 辰也				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
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》

調理師業務の実際を実地に経験し、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技術を習得し、社会から信頼される調理師を目指すことを目的とする。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

実習日誌

《授業の到達目標》

学内での事前学修・事後学習と、学外での実習を通して、調理師として相応しい態度や、調理現場に必要な知識及び技能を説明し、実践できる。

《授業時間外学習》

専門科目の単位所得状況によって校外実習への参加の是非を決定するため、調理師業務に必要な衛生観念や態度、専門的な基礎知識や技術をしっかりと習得しておくこと。

《成績評価の方法》

事前学習の理解度20%、実習施設からの評価60%、実習後の提出物20%等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》

ノート及び校外実習実施に関わる書類作成や提出状況、また、事業所から求められる知識や技術力について、必要に応じてコメントを付し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	事前学修 概要	校外実習の目的、校外実習概要説明 [準備学修]調理師の社会的使命や職業観について考えをまとめておくこと
2	事前学修 就職準備	校外実習と就職との関連性について [準備学修]飲食関連施設における職種などについて調べておくこと
3	事前学修 書類作成	実習生調書(履歴書)の書き方について 実習先希望調査 [準備学修]キャリアノートブックを参考に書き方の練習をしておくこと
4	事前学修 専門知識	実習までの課題をまとめる [準備学修]調理師として求められる心構えなどについて考えをまとめておくこと
5	事前学修 提出書類、実習日誌	提出書類等の説明及び実習日誌の書き方 [準備学修]提出書類の宛先を確認及びメモのとり方などについてまとめておくこと
6	事前学修 専門技術	基本的な知識、技術レベルの確認 [準備学修]調理器具の扱い方と包丁技術を確認しておくこと
7	事前学修 衛生観念	調理設備、調理器具等の清掃方法の確認 [準備学修]実習室の衛生管理について調べておくこと
8	事前学修 ビジスマナー	各実習先へのオリエンテーションについて [準備学修]指定された事業所の業務内容などを調べておくこと
9	事前学修 実習時における留意点について	校外実習時における留意点の確認 [準備学修]配布したプリント等の関連資料を確認しておくこと
10	校外実習	指定された事業所で実習を行う(合計80時間以上) [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
11	校外実習	指定された事業所で実習を行う(合計80時間以上) [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
12	校外実習	指定された事業所で実習を行う(合計80時間以上) [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
13	校外実習	指定された事業所で実習を行う(合計80時間以上) [準備学修]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
14	事後学修 自己評価	実習ノートの整理、及び自己評価 [準備学修]記入漏れがないように、予めメモなどを参考に要点を整理しておくこと
15	事後学修 まとめ	実習報告書作成、礼状の書き方等 [準備学修]実習ノート等を参考に内容をまとめておくこと