

《専門科目》

科目名	消費者経済				
担当者氏名	大野 満奈				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

近年における経済社会の変化と、国際化、情報化、少子・高齢化の進展は、消費生活のスタイルを高度化させながらも同時に、消費者問題（Consumer Affairs）そのものを内容的に一層複雑化させつつある。ここではそのようなさまざまな事例を通して学習を進め、自ら消費問題について考える力を培う。

《テキスト》

授業中に配付するレジメを使用する。教科書は使用しない。

《参考図書》

嶋村紘輝他著「入門消費経済学（第1巻）」慶応義塾大学出版会  
清水聡著「新しい消費者行動」千倉書房

《授業の到達目標》

消費者問題の歴史的、体系的学習を通じて、経済社会と消費者の関係について述べることもできるとともに、消費者自らが主体的、合理的な消費生活を送る上で必要とされる諸要素について理解し、社会の構成員としての消費の課題について対応することの重要性を説明できる。

《授業時間外学習》

日々の社会の動き、特に講義のテーマに関連した内容については注目して問題点を整理しておく。自主的にノートを作成する。次回の授業範囲を予習し、専門用語の意味等を調べ理解しておくこと。

《成績評価の方法》

レポート50%、プレゼンテーション50%、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》

プレゼンテーションと提出されたレポートに対し毎回講評を行う

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	消費者経済とは	財とサービス・経済の仕組みと消費生活 【時間外学習】財とサービスの意味を下調べしておくこと
2	経済社会の変化と消費者	経済社会の変化と消費者、人類史における消費者 【時間外学習】消費者の出現を下調べしておくこと
3	高度大衆消費時代	大量生産、所得革命、就業構造の変化 【時間外学習】高度大衆消費時代を下調べしておくこと
4	消費者問題の発生	主な消費者問題 プレゼンテーション 【時間外学習】主な消費者問題を1つ調べプレゼンテーション原稿を作成すること
5	消費行動	消費者の最適な行動 【時間外学習】顕著な消費者行動のいくつかを下調べしておくこと
6	ディスクロージャー	ステークホルダーと利害調整 【時間外学習】ステークホルダーを下調べしておくこと
7	消費者心理	消費者の心理と消費行動 【時間外学習】消費者の心理の一例を下調べしておくこと
8	企業の社会的責任と消費者対策	企業の社会的責任・企業の消費者対応の変化 プレゼンテーション 【時間外学習】企業が社会的責任を果たすための一例を下調べしておくこと
9	消費者被害とPL法	製造物責任の意義と企業対応 【時間外学習】PL法を下調べしておくこと
10	不当表示	取引委員会・景品表示法・JAS規格 【時間外学習】景品表示法を下調べしておくこと
11	市場価格と消費	購買の原動力と市場特性に関する知識の重要性 【時間外学習】市場価格はどの様に变化するかを下調べしておくこと
12	消費と「食」と社会生活	日本型食生活・家庭の食育運動 【時間外学習】日本型食生活を下調べしておくこと
13	環境問題と消費生活	消費の高度化と環境問題 【時間外学習】消費の多様化を下調べしておくこと
14	循環型消費経済社会	リサイクルとゼロエミッション 【時間外学習】循環型消費を下調べしておくこと
15	まとめ	総合的復習とノート提出 【時間外学習】ノート14回分を見直しておくこと

《専門科目》

科目名	フードコーディネート論				
担当者氏名	大 雅世				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

フードコーディネートは、食べることに関わるさまざまな場において、食物自体のおいしさ、雰囲気、感情など多岐にわたる条件を調整して、満足のいく場面を演出することである。本授業では、食物のおいしさについての知識を持ち、喫食者が食に対して何を求めているかの要望を察知してコーディネートする基礎的な知識を修得する。

《授業の到達目標》

メニュープランニング、食卓・食空間を含めた「食」のコーディネートを適用できる。  
フードコーディネートに関する基礎的な知識を説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験70%、課題30%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編「三訂フードコーディネート論 第2版」建帛社 2012、「2022年度版 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

《参考図書》

《授業時間外学習》

次の授業回で扱うテーマについて、テキストを精読し、自己学習しておく。授業後は、テキスト、ノート、過去問等を用いて、復習する。課題の作成では、各自が設定した各ライフステージの対象者につき、場面設定の上、献立作成、調理、テーブルコーディネートを実践する課題作成を行う（本授業では60時間の時間外学習が必要）。

《課題に対するフィードバック等》

課題作成過程においては、授業内で個別に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	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質、おいさとフードコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
2	日本及び外国の食事の文化	食事とは、食のタブーと宗教、特別な日の食事、外国の食事 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
3	日本の食事の文化	日本の食事の歴史 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
4	食卓のコーディネート	テーブルコーディネートの要点、各料理の食卓のコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
5	食卓のサービスとマナー	サービスとマナーの基本、パーティー、プロトコル 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
6	各料理における食卓のサービスとマナー	各料理のサービスとマナー 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
7	メニュープランニング	メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
8	食空間のコーディネート	食事空間のコーディネートの基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
9	フードマネジメントサービス（ビジネス）	フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本、フードサービスの起業 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
10	フードマネジメントサービス（計画）	投資計画、収支計画の作成、損益分岐点売上高について 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
11	食企画の実践コーディネート	食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキル、食企画の実践現場 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）し、復習（2時間）する。
12	フードコーディネートの実際	料理、メニュー、食卓、食空間からの検討 〔時間外学習〕テーブルコーディネートの実践（課題作成）（4時間）
13	フードコーディネートの実際	料理、メニュー、食卓、食空間からの検討 〔時間外学習〕テーブルコーディネートの実践（課題作成）（4時間）
14	フードスペシャリスト試験対策	フードスペシャリスト資格認定試験対策 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、テキストで復習（2.5時間）する。
15	フードコーディネートに関する振り返り	フードコーディネートに関する重要項目の振り返り 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、テキストで復習（2.5時間）する。

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 日本料理				
担当者氏名	福田 馨、成田 義春、成田 雄一郎				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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				

《授業の概要》

高度で専門的な調理技術並びに知識を学び、応用力を身につける。また、将来、調理現場で即戦力として力を発揮できるように調理工程全般についての習得を図る。

《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》

「全国調理師養成施設協会編 調理用語辞典」

「全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑」

《授業の到達目標》

旬の食材を理解し、その組み合わせ方、行事食、蒸し物、お節などの料理ができる。また、多彩な調理法に応じた食材の下処理や味付けを実践できる。

技術力を高め、調理技術コンクール地区大会予選課題ができる。

《授業時間外学習》

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。

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をしておくこと。

《成績評価の方法》

実技試験50%、観察記録10%、実習ノート40%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》

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	前菜の組み合わせ (成田)	季節の食材を使った切り方、合わせ方 [準備学習]包丁を手入れしておくこと
2	季節の合わせ方 肉類 (成田雄)	野菜、肉などの旬の合わせ方 [準備学習]旬の食材について調べておくこと
3	季節の合わせ方 魚類 (成田雄)	野菜や魚など旬の合わせ方 [準備学習]旬の食材について調べておくこと
4	酢の物、和えもの (成田)	土佐酢、三杯酢、八方出汁の使い方 [事前学習]テキストP62～63を熟読し理解しておくこと
5	行事食(成田)	季節をつなぐ伝統料理 [事前学習]食文化概論の教科書を参考に各地域の伝統料理について調べておくこと
6	ずし飯と材料、巻き物の握り方 (成田雄)	ずし酢の合わせ方 [事前学習]テキストP87～90を熟読し理解しておくこと
7	応用技術の確認(成田雄)	これまで学習した応用技術の確認 [事前学習]課題の練習をしておくこと
8	刺し身の切り方、応用 (成田)	基本の切り方、応用、薄造りなど [事前学習]包丁を手入れしておくこと
9	蒸し物の要点、調理方法 茶碗蒸し(成田雄)	季節の食材を使った調理法 [事前学習]蒸し器の取り扱い方について調べておくこと
10	蒸し物の要点、調理方法 野菜(成田雄)	季節の食材を使った調理法 [事前学習]蒸し器の取り扱い方について調べておくこと
11	お節料理 お雑煮、伊達巻、昆布巻(成田)	日本の伝統的なお節料理 [事前学習]代表的なお節料理について調べておくこと
12	お節料理 お煮しめ、焼きもの(成田雄)	日本の伝統的なお節料理 [事前学習]代表的なお節料理について調べておくこと
13	応用技術のまとめ (成田雄)	後期の内容を基にした実技試験 [事前学習]包丁を手入れし、課題の練習をしておくこと
14	鍋料理(成田雄)	鍋物の調理と要点 [事前学習]鍋物料理の種類を調べておくこと
15	料理の合わせ方 (成田雄)	季節の献立、コース料理の段取り [事前学習]コース料理の組み立てについて調べておくこと

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 西洋料理				
担当者氏名	田中 祐作				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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				

《授業の概要》

専門料理について深く学習するとともに、就職した際に料理現場で発揮出来るような調理技術を身につける。又、卒業時に取り組む【卒業作品発表会】に各個人が料理を作り上げる事が出来る技術を身につける。

《テキスト》

〔調理師養成施設教育全集 必修編5巻 調理実習〕2015  
 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》

日仏料理協会編 「新フランス料理用語辞典」  
 町田 亘、吉田 政国編 「イタリア料理用語辞典」

《授業の到達目標》

グレート1・2習得し西洋料理に関する基本的な知識・技能（技術）を説明できる。  
 調理方法や手順等をイメージし、指定された料理を時間内に仕上げる事が出来る。

《授業時間外学習》

1年次の実習で習ったものの復習をしておく  
 西洋料理で使用する基本的な材料のイタリア語・フランス語をまとめておくこと。  
 ・本授業の時間外学修は全調協技能検定受験者ガイド及び調理師養成教育全集を用いて行うこと。  
 ・本授業は30時間の時間外学修が必要です。

《成績評価の方法》

前期の授業終了後、実技試験60%・実習ノート30%  
 観察記録10%等に総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じ習得した技術の確認を行う。実習中の調理器具の扱い方についてフィードバックを行うので、自習練習を行うこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	冷製フランス料理	季節感を出し鮮やかに盛り付ける 【準備学習】基本的な食材のフランス語を確認する
2	お米料理	お米の扱い方 乳化の重要性 【準備学習】
3	ショーフローソース	魚にソースをかけデコレーションする 【準備学習】ゼラチンの扱い方・ソース濃度等
4	煮込み料理	赤ワイン・フォンドヴォーを用いて肉を煮る。 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻調理実習のP132～134を読んでおく
5	イタリア料理	魚介類を用いての調理法 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻調理実習のP162～165を読んでおく
6	シャルキュトリ料理	食肉加工品について料理法 【準備学習】
7	魚料理	魚のおろし方とソースの調理法 【準備学習】本学HPより「魚のおろし方」の動画を視聴しておく。
8	スペイン料理	代表的な郷土料理について 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻 調理実習のP135を読んでおく。
9	軽食料理	フィンガーフードについて
10	肉料理	鶏肉のおろし方・骨仕組みを理解する 【準備学習】本学HPより「鶏のおろし方」の動画を視聴しておくこと。
11	グラティネ料理	色々なグラティネ種類 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻調理実習のP143～147を読んでおく
12	ロースト料理	ローストチキン・オープン温度タコ糸の通し方を理解する 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻 調理実習のP154を読んでおく
13	フランス料理	後期実習技術の中でプティフルコース 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻 調理実習のP123を読んでおく
14	肉料理（牛フィレ肉）	牛フィレ肉の加熱・付け合わせ・ソースについて 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編5巻調理実習のP147～P151を読んでおく
15	調理技術習得の確認	調理技術の試験 【準備学習】調理実習ノートをまとめ。調理技術の確認

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 中国料理				
担当者氏名	大越 光雄				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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				

《授業の概要》

高度で専門的な調理技術並びに知識を学び、応用力を身につける。また、将来、調理現場で即戦力として力を発揮できるように調理工程全般についての習得を図る。

《テキスト》

全国調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習

《参考図書》

全国調理師養成施設協会編 調理用語辞典  
全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑

《授業の到達目標》

材料の切り分け、調味料の配合ができる。また、紅焼、乾焼、羹菜、烤菜、点心菜など、多彩な調理法に応じた食材の下処理や鍋操作ができる。

技術力を高め、調理技術コンクール地区大会予選課題ができる。

《授業時間外学習》

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。

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%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》

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	煮物の調理法(鶏肉)	焼(煮汁に澱粉でとろみをつける) [準備学習]水溶性片栗粉の使い方について練習しておくこと
2	煮物の調理法(蝦)	乾焼(とろみをつけずに仕上げる) [準備学習]煮物における湯と食材の分量について調べておくこと
3	煮物の調理法(野菜)	扒(形を崩さないで仕上げる) [準備学習]スープ量と火加減について調べておくこと
4	汁物の調理法(豆腐)	羹(スープを多めに加えて材料と一体に仕上げる) [準備学習]スープの調味方法について調べておくこと
5	蒸し物の調理法(魚)	清蒸(強火で短時間蒸して仕上げる) [準備学習]蒸す調理法の特徴を調べておくこと
6	蒸し物の調理法(豚肉)	粉蒸(材料に調味液と粉をまぶして仕上げる) [準備学習]中国料理で多用される調味料を調べておくこと
7	焼き物の調理法(豚肉)	烤(直火やオープンで焼いて仕上げる) [準備学習]オープンの使用方法について調べておくこと
8	焼き物の調理法(魚介)	煎(加熱した鍋で煎りながら焼いて仕上げる) [準備学習]火加減の見方について調べておくこと
9	点心の調理法(焼)	餃子(北京風) [準備学習]餃子の歴史などについて調べておくこと
10	点心の調理法(蒸)	餃子(広東風) [準備学習]他の点心料理の種類について調べておくこと
11	煮物の調理法(牛肉)	焼(適量のスープを加えて調味した後、中火で材料がやわらかくなるまで煮込む) [準備学習]焼菜の種類について調べておくこと
12	汁物の調理法(羹)	羹(スープを多めに加えて材料と一体に仕上げる) [準備学習]羹に適する食材の種類を調べておくこと
13	燻物の調理法	燻(適量のスープを加え調味してから蒸し煮する) [準備学習]燻料理の調理上のポイントを調べておくこと
14	ご飯ものの調理	中華風炊き込みご飯 [準備学習]日本米と外国米の違いについて調べておくこと
15	応用技術のまとめ	後期の内容を基にした実技試験 [準備学習]これまで習得した技術内容について確認しておくこと

《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	2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》

この講義は食品衛生学と衛生法規を合わせた構成になっている。将来、理論的にも技術的にも優れた調理師として人々に自信を持って「食の安心と安全」を提供できるよう「食を介して発生する健康危害とその予防」についての知識を修得する。

《テキスト》

調理師養成教育全書 必修編 3.食品の安全と衛生 参考図書

《参考図書》

食べ物と健康 田島 眞 編 ISか<sup>®</sup>-シック 同文書院2008  
「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

《授業の到達目標》

大量調理施設の衛生管理について説明できる。  
食品調理施設・設備の安全対策について説明できる。  
調理従事者の健康管理について述べるができる。  
調理作業時における安全対策について述べるができる。  
HACCPについて説明することができる。  
一般的衛生管理プログラムについて説明できる。  
食品が関連する事故対応について述べるができる。

《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書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、復習の自己学習が望ましい。

《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。

《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	調理従事者の健康管理	衛生教育の重要性 調理従事者の衛生管理 準備学習：予めテキストP143-P144を読んでおくこと。
2	調理作業時の安全対策(衛生管理マニュアル)	大量調理施設衛生管理マニュアルの内容、 食材の衛生管理 準備学習：予めテキストP145-P149を読んでおくこと。
3	調理作業時の安全対策(異物混入防止)	大量調理施設衛生管理に基づく異物混入防止 準備学習：予めテキストP150を読んでおくこと。
4	調理作業時の安全対策食(手洗い)	調理従事者にとっての手洗いの重要性 準備学習：予めテキストP151-P152を読んでおくこと。
5	調理作業時の安全対策(洗浄)	食品、容器、器具などの洗浄法 準備学習：予めテキストP153-P154を読んでおくこと。
6	調理作業時の安全対策(殺菌)	殺菌と消毒の概要 準備学習：予めテキストP154-P155を読んでおくこと。
7	調理作業時の安全対策(物理的殺菌方法)	熱湯消毒、煮沸消毒、殺菌灯などによる殺菌方法 準備学習：予めテキストP156-P158を読んでおくこと。
8	調理作業時の安全対策(化学的殺菌方法)	逆性せっけんや次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌 準備学習：予めテキストP159-P161を読んでおくこと。
9	自主衛生管理(概要)	HACCPとは 準備学習：予めテキストP161-P162を読んでおくこと。
10	自主衛生管理(HACCPの基本)	HACCPに対する取り組み 準備学習：予めテキストP162-P163を読んでおくこと。
11	自主衛生管理(HACCPの内容)	HACCPシステムの7原則と12手順 準備学習：予めテキストP164-P165を読んでおくこと。
12	一般的衛生管理プログラム	HACCPを支える一般的衛生管理10項目 準備学習：予めテキストP166を読んでおくこと。
13	HACCPの普及・推進	食品原材料、生産、生育、消費段階での安全 準備学習：予めテキストP167を読んでおくこと。
14	食品事故対応(危機管理)	食中毒の苦情対 準備学習：予めテキストP168を読んでおくこと。
15	食品事故対応(汚染物の処理)	汚染物の処理方法 準備学習：予めテキストP169を読んでおくこと。

《専門科目》

科目名	食品衛生学実習				
担当者氏名	雨宮 一彦				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2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》

食を消費者に提供するには「食の安全と安心」が要求される。食品衛生学実習では、食品に起因する疾病や健康危害を未然に防ぐために「HACCP」や「食中毒予防の三原則」に則したテーマを設定し、食品衛生に関する基礎的な技術および知識を習得する。実習で観察された結果および考察は、グループで話し発表する。

《授業の到達目標》

汚染細菌を培養・染色し、顕微鏡で観察することができる。  
食品中の細菌を培養し、生菌数を計測することができる。  
手指の汚染と、手洗いの効果を調べることができる。  
HACCPおよび食中毒予防の三原則を検証し、説明できる。  
食品添加物（着色料）の検出法を説明することができる。  
化学的方法で調理器具の洗浄度を調べることができる。  
水道水の残留塩素濃度を調べ、説明することができる。

《成績評価の方法》

実習ノートおよびレポートなど（70%）  
実習に関する小テストなど（30%）  
実習に臨む意欲的な姿勢を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

実習のためのプリントを配布する。

《参考図書》

渡辺昭宣 他編「食品衛生学実験」講談社サイエンスフィク 2018

諸角聖 編

「頻発事例から見る食品苦情と事故防止対策」中央法規2009

《授業時間外学習》

実習範囲を予め図書館などの参考書で調べ、実習終了後は記録整理に自己学習として60分は確保し、まとめておくこと。  
グループ発表を行う項目では実習の意義や方法を理解し、各自で行った実習結果を考察しておくこと。  
実習結果を検討して各グループで共通理解し、発表内容を自己学習しておくこと。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたノートやレポートの内容を確認し、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	食品衛生学実習とは	食品衛生学実習を行うための食品衛生学基礎知識の整理と解説 食品衛生学実習の意義、実習を安全に行うための注意事項の説明
2	食品衛生微生物学的実習 細菌の培養法	非選択培地（標準寒天培地）や選択培地（EMB寒天培地など）の作成と細菌の分離培養 [準備学習] 細菌の培養法について調べること
3	細菌の集落観察	画線培養と集落（コロニー）の観察 [準備学習] 細菌の増殖について調べること
4	細菌の染色法	細菌塗抹標本の作製とグラム染色 [準備学習] 食中毒菌のグラム染色性と形態による分類について調べること
5	細菌の形態観察	マイクロメーター、油浸レンズを用いた顕微鏡観察による細菌形態と大きさの比較 [準備学習] 顕微鏡の使用法、マイクロメーターの計測原理について調べること
6	食品中の細菌数測定	混釈培養法による食品中の生細菌数の定量 [準備学習] 食品中の一般細菌数計測法について調べること
7	手指の細菌汚染と手洗い効果に関する実習	手指の付着細菌の検出と手洗いによる洗浄効果の検証 [準備学習] 「食中毒予防三原則」を調べること
8	食中毒予防三原則の検証の実習（つけない）	調理器具の細菌汚染および除菌効果 熱湯および次亜塩素酸などによる殺菌効果の検証
9	食中毒予防三原則の検証の実習（増やさない）	冷蔵庫・冷凍庫の保存効果の検証 梅干し、わさび、ニンニク、食酢等による抗菌効果の検証
10	食中毒予防三原則の検証の実習（殺菌する）	加熱調理の重要性の検証 食品の加熱や電子レンジによる殺菌効果の検証
11	食中毒予防三原則の検証（実習データの解析）	食中毒予防の三原則に則った検証実習の結果のまとめ [準備学習] 食中毒予防三原則の検証の実習結果を整理しておくこと
12	食中毒予防三原則の検証（グループ発表）	「食中毒予防の三原則」に基づいた実習結果について各グループによる発表
13	調理環境に関する実習	空中浮遊微生物（空中落下細菌および真菌（カビ）の孢子）の測定 [準備学習] HACCPについて調べること
14	食品衛生化学的実習（食品添加物）	クロマトグラフィーによる食品添加物の検査 着色料の抽出と分離・同定
15	器具設備の衛生管理実習実習の総括	化学的方法による食器洗浄後の汚れ状態の検査。水道水中の残留塩素濃度の測定 実習のまとめ

《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	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2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》

調理師として調理現場で調理を行うには、調理作業の能率向上を図り、料理の見栄えをよくし、食品をおいしくするため知識が必須である。そのための各種の調理器具・設備および食器に関して学ぶ。

《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》

おいしい食事を提供するため、各種調理器具・設備および食器に関する理解を深め、調理作業を効率的に行い、適する食器を選ぶことができる。

《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30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	調理施設・設備とは	調理施設・設備 授業時間外学習：テキストp134～136の予習（予習1時間）
2	調理器具（1）	非加熱調理器具（1） 授業時間外学習：p134～136の復習、p136～142の予習（復習・予習各30分）
3	調理器具（2）	非加熱調理器具（2） 授業時間外学習：p136～142の予習・復習（復習・予習各30分）
4	調理器具（3）	非加熱調理器具（3） 授業時間外学習：p136～142の予習・復習（復習・予習各30分）
5	調理器具（3）	加熱調理器具（1） 授業時間外学習：p136～142の復習、p142～149の予習（復習・予習各30分）
6	調理器具（4）	加熱調理器具（2） 授業時間外学習：p142～149の予習・復習（復習・予習各30分）
7	調理器具（5）	その他の調理器具（1） 授業時間外学習：p142～149の予習復習、p149～151の予習（復習・予習各30分）
8	調理施設・設備とは、調理器具	調理施設・設備とは、調理器具の確認 授業時間外学習：p134～151の復習（復習1時間）
9	食器・容器（1）	材質別の食器・容器の特徴（1） 授業時間外学習：p152～156の予習（予習1時間）
10	食器・容器（2）	材質別の食器・容器の特徴（2） 授業時間外学習：p152～156の予習・復習（復習・予習各30分）
11	食器・容器（3）	材質別の食器・容器の特徴とその実践（1） 授業時間外学習：p152～156の予習・復習（復習・予習各30分）
12	食器・容器（4）	材質別の食器・容器の特徴とその実践（2） 授業時間外学習：p152～156の予習・復習（復習・予習各30分）
13	調理と熱源	熱源の種類と特徴 授業時間外学習：p152～156の復習、p161～165の予習（復習5時間・予習1時間）
14	調理施設、調理器具、容器、熱源（1）	調理施設、調理器具、容器、熱源の確認（1） 授業時間外学習：p134～165の復習（復習2時間）、課題レポート（8時間）
15	調理施設、調理器具、容器、熱源（2）	調理施設、調理器具、容器、熱源の確認（2） 授業時間外学習：p134～165の復習（復習2時間）



《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	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2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》

対象者の嗜好や栄養に配慮し、おいしい食事を提供するための知識および献立作成方法を学ぶ。

《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  
 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》

「八訂 食品成分表」  
 「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》

個人および集団において対象者に適した献立を作成することができる。

《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、献立作成を積極的に行う。  
 (本授業では30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」に記されている内容に沿って行う。)

《成績評価の方法》

作成献立および調理 55%、課題レポート 30%、筆記試験 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》

提出課題について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	献立作成の方法と検討	献立作成の方法と検討 献立作成の方法およびその内容の検討 授業時間外学習：作成献立対象者をふまえた食事に関する資料収集（予習1時間）
2	献立作成準備 幼児の弁当	幼児の弁当 授業時間外学習：幼児の弁当に関する資料を集める（予習2時間）
3	献立作成 幼児の弁当	幼児の弁当 授業時間外学習：幼児の弁当の献立作成（予習2時間）
4	作成献立実習 幼児の弁当	作成献立実習 授業時間外学習：幼児の弁当の試作（予習・復習各1時間）
5	作成献立の検討と改善 幼児の弁当	作成献立の検討と改善 授業時間外学習：幼児の弁当の検討と改善（予習・復習各1時間）
6	献立作成準備 高齢者の食事	疾病や高齢者に対応した料理 授業時間外学習：疾病や高齢者にふさわしい食事に関する資料収集（予習2時間）
7	献立作成 高齢者の食事	疾病や高齢者に対応した料理 授業時間外学習：疾病や高齢者にふさわしい食事の献立作成（予習2時間）
8	作成献立実習 高齢者の食事	作成献立実習 授業時間外学習：高齢者の食事の試作（予習・復習各1時間）
9	作成献立の検討と改善 高齢者の食事	作成献立の検討と改善 授業時間外学習：高齢者の食事の検討と改善（予習・復習各1時間）
10	献立作成準備 行事食	行事食 授業時間外学習：行事食に関する資料収集（予習2時間）
11	献立作成 行事食	行事食 授業時間外学習：行事食の献立作成（予習2時間）
12	作成献立実習 行事食	作成献立実習 授業時間外学習：行事食の試作（予習・復習各1時間）
13	作成献立の検討と改善 行事食	作成献立の検討と改善 授業時間外学習：行事食の検討と改善（予習・復習各1時間）
14	各作成献立内容の検討と改善（1）	各作成献立内容の検討とその改善（1） 授業時間外学習：作成献立内容の確認（復習2時間）、課題レポート（2時間）
15	各作成献立内容の検討と改善（2）	各作成献立内容の検討とその改善（2） 授業時間外学習：作成献立内容の確認（復習1時間）

《専門科目》

科目名	総合調理実習				
担当者氏名	田中 辰也、大 雅世				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

集団給食センターや社員食堂などで活躍するために必要な給食業務全般を実践的に学ぶとともに、調理師に必要な安全かつ美味しい料理を時間内に提供する力を培う。また、接客サービスの基本的な態度や技法及び知識を修得する。

《テキスト》

調理師養成教育全書 必修編6 調理実習  
調理師養成教育全書 必携問題集

《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

《授業の到達目標》

集団調理のシステムを理解し説明できる。安全で衛生的な献立を、決められた時間内に調理することができる。また、快適な食事環境を提供するための演出について説明できる。

《授業時間外学習》

準備学修の内容に加え、献立作成に向けて調理実習ノートを確認しておくこと。  
この授業は30時間の時間外学修が必要です。時間外学修については調理師養成教育全書 オールフォト食材図鑑等を用いて行うことが望ましい。

《成績評価の方法》

観察記録70%、レポート30%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》

常に衛生面を心がけ、積極的に臨むこと。集団調理の理解度の確認を行い、必要に応じて口頭又はコメントを付してフィードバックするのでグループ内で共有すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	集団調理実習の進め方（田中）	献立計画・メニュー考案（グループ討議） [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第6巻 総合調理実習のP48～P51を読んでおく
2	献立作成 調理1回目の主菜・汁物（田中）	集団調理に適した献立作成（グループ討議） [準備学修]オールフォト食材図鑑を用いて、冬に旬を迎える野菜を調べておくこと
3	献立作成 調理2回目の副菜・デザート（田中）	集団調理に適した献立を立て、提供方法を検討する（グループ討議） [準備学修]オールフォト食材図鑑を用いて冬に旬を迎える魚介類を調べておくこと
4	調理1回目の試作（田中）	計画した献立を試作を行う（グループワーク） [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第6巻 総合調理実習のP52～54を読んでおくこと
5	調理1回目の原価計算・発注・作業工程（田中）	計画した献立の原価計算・発注表・作業工程をまとめる（グループ討議） [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第6巻 総合調理実習のP52～54を読んでおくこと
6	集団調理1回目 1班（田中・大）	考案したメニューを班毎に調理（1班）（グループワーク） [準備学修]配布する技術考査模擬試験No1を解いておくこと
7	集団調理1回目 2班（田中・大）	考案したメニューを班毎に調理（2班）（グループワーク） [準備学修]調理担当班毎に食卓の演出を考え快適な食事環境を整えること
8	1回目の集団調理実習の振り返り（田中）	提供した集団調理を振り返り改善点をまとめる（グループ討議） [準備学修]配布する技術考査模擬試験No2を解いておくこと
9	献立作成 調理2回目の主菜・汁物（田中）	集団調理に適した献立作成（グループ討議） [準備学修]調理担当班毎に食卓の演出を考え快適な食事環境を整えること
10	献立作成 調理2回目の副菜・デザート（田中）	集団調理に適した献立を立て、提供方法を検討する（グループ討議） [準備学修]配布する技術考査模擬試験No3を解いておくこと
11	調理2回目の試作（田中）	計画した献立を試作を行う（グループワーク） [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第6巻 総合調理実習のP52～54を読んでおくこと
12	調理2回目の原価計算・発注・作業工程（田中）	計画した献立の原価計算・発注表・作業工程をまとめる（グループ討議） [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第6巻 総合調理実習のP52～54を読んでおくこと
13	集団調理2回目 1班（田中・大）	考案したメニューを班毎に調理（1班）（グループワーク） [準備学修]前回の調理の反省を基に改善点を話し合いまとめておくこと
14	集団調理2回目 2班（田中・大）	考案したメニューを班毎に調理（2班）（グループワーク） [準備学修]前回の調理の反省を基に改善点を話し合いまとめておくこと
15	2回目の集団調理実習の振り返り（田中）	集団調理のアンケートを基に反省点等の確認（グループ討議）

《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	2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				

《授業の概要》

菓子やパンの歴史の中から有名な製品を作り、製菓・製パン実習よりも高度な菓子やパンの学習を行う。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・製パンの基本技術を習得する。

《授業の到達目標》

製菓製パンの実習を通して、基本の生地が作れるようにする。また基本の材料の計量、お菓子やパンが出来上がる工程の説明を述べる事が出来る。ペーカースパーセントの理解と実際の計算が出来るようにする。

《成績評価の方法》

実技テスト50%、観察記録10%、実習ノート40%等により総合的に評価し、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	製菓・製パンのイロハ	マドレーヌ各種 [準備学習]バターの種類を調べておく。
2	別立てと共立て	ガトーディプロマート(ジェノワーズとビスキー) [準備学習]HPのジェノワーズの動画を視聴し、行程を予習しておく。
3	中種とストレート法	製法の違いによる菓子パンについて。 [準備学習]製パンの工程を調べておく。
4	ゼラチンの使い方	ブラマンジェフランセーズ [準備学習]ブラマンジェについて調べておく。
5	ベーグルのケトリングについて	ベーグル各種 [準備学習]ベーグルの歴史を調べておく。
6	四同割について	タルトを使用したお菓子 [準備学習]1年時に行った四同割の復習をしておく。
7	チョコレートケーキ	チョコレートケーキ各種 [準備学習]ザッハトルテの歴史を調べておく。
8	油脂の特徴について	クロワッサン、パンオショコラなど。 [準備学習]製パンの工程の復習をしておく。
9	メレンゲの種類	イタリアンメレンゲ、フランスメレンゲ [準備学習]実習をする前にメレンゲの種類を確認しておく。
10	ケーブインの予防について	ロイヤルブレット [準備学習]ケーブインが起きる原因を考えておく。
11	シューアラクレーム	スーアラクレーム、ベニエ [準備学習]HPのシュー生地動画の動画を視聴し、行程の予習をしておく。
12	クリスマスケーキ	デコレーションケーキやブッシュドノエルなど [準備学習]前回の復習を行い、ノートに纏めておく。
13	ゼラチンの扱い方	ムースやババロアなど [準備学習]前回の復習を行い、ノートに纏めておく。
14	製パンの応用	フランスパンなど。 [準備学習]製パンの工程を復習しておく。
15	チョコレート	チョコレートトリフとカラカスマンデル [準備学習]チョコレートが出来上がる工程を調べておく。

《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》

復習を行い、ノートに要点を纏める。ノート提出を行う。  
ノートには、実習に何を担当したか、また出来上がった作品について苦労したこと、良かったことなどの記入をすること。

《課題に対するフィードバック等》

製菓・製パン実習を必ず受講しておく。  
清潔な実習衣を着用し衛生に注意し、授業に臨む。  
必要に応じて個別指導を行う。