

《専門科目》

科目名	食文化概論				
担当者氏名	田中 辰也				
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		2-1 教養 6-2 知識・技能			

《授業の概要》

食文化とは何かを学び、食物・食事に関する各民族・各地域ごとの固有の特色や、食器類の特徴、食事の作法などの知識を身に付ける。さらに調理師として未来の食文化の継承についても考え、実践できる力を養う。

《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》

各国の食文化の歴史ををグローバルな視点で捉え説明できる。

。現代の食生活を理解し、未来の食文化に目を向けることができる。

調理師として食文化の継承についての重要性を説明することができる。

《授業時間外学習》

毎回の授業後にノートを整理し、次回の授業範囲の予習を行うこと。また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。(本授業は60時間の時間外学修が必要です)

《成績評価の方法》

定期試験60%、レポート課題30%、観察記録10%等により総合的に判断し、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、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	食文化の成り立ち [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P166～169を読んでおくこと
2	多様な食文化	自然環境と食文化 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P169～174を読んでおくこと
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]調理養成教育全書 必修編 4巻P174～179を読んでおくこと
4	日本の食文化史 原始	縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代の食生活 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P180～183を読んでおくこと]
5	日本の食文化史 中世	鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代の食生活 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P183～184を読んでおくこと
6	日本の食文化史 近世	明治・大正・昭和・現代の食生活 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P185～188を読んでおくこと
7	日本料理の食文化 特徴	日本料理の特徴 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P188～195を読んでおくこと
8	日本料理の食文化 食事作法	料理様式、日本料理の食事作法 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P195～197を読んでおくこと
9	行事食と郷土料理 食文化の地域性	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]調理養成教育全書 必修編 4巻P198～203を読んでおくこと
10	行事食と郷土料理 郷土料理	行事食と郷土料理の特徴 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P203～207を読んでおくこと
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]調理養成教育全書 必修編 4巻P208～214を読んでおくこと
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]調理養成教育全書 必修編 4巻P214～219を読んでおくこと
13	世界の料理と食文化 西洋料理	西洋料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P220～237を読んでおくこと
14	世界の料理と食文化 中国料理	中国料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P238～249を読んでおくこと
15	その他の国の食文化	アジア、中東、中南米の料理の特徴 [準備学習]調理養成教育全書 必修編 4巻P250～257を読んでおくこと

《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				
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		6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 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を述べることができ、日本料理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」

《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》

和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。  
基本的な調理工程を説明することができる。  
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、毎回の授業内容をまとめて復習しておくこと。次回の授業内容について専門用語や調理法、食材などについて調べておくこと。授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。  
(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》

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》

衛生面に心がけ、清潔な実習着を着用すること。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 包丁研ぎ（畑野）	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 包丁の 持ち方、切り方（吉岩）	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 食材の切り方（吉岩）	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 炊飯、出汁（吉岩）	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 味付き ご飯、切り方（畑野）	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 魚介類の扱い（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 卵の扱い（畑野）	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 肉の扱い（吉岩）	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（畑野）	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（畑野）	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	6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 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述べることができ、西洋料理の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 オールフォート食材図鑑

《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。  
基本的な調理工程を説明することができる。  
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、毎回の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]正しい研ぎ方を復習して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、佐々木裕二				
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	6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 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」2022

《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。  
本授業では30時間の時間外の学習を必要とします。

《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）（佐々木）	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	総合調理実習				
担当者氏名	田中 辰也				
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	6-2 知識・技能 7-3 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》

衛生的な調理を行うために必要な施設、設備の特徴を学び、食の安全性を確保することができる技術を身に付け実践することができる。また、おいしさの理論、栄養と体の関係を理解し、食文化継承の役割について理解し、調理師になるための総合的な知識と技術を修得する。

《テキスト》

調理師養成全書 必修編6 総合調理実習  
必要に応じてプリントを配布する

《参考図書》

調理師養成教育全書 必携問題集  
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》

集団調理に必要な施設、設備の使い方を説明できる。  
安全で衛生的な調理について理解し説明できる。  
調理に必要な計算方法を身に付け活用することができる。

《授業時間外学習》

準備学修内容及び授業内容の復習に加え、包丁を研ぎ、基本的な切り方を確認しておくこと。この授業は15時間の時間外学修が必要です。

《成績評価の方法》

筆記試験60%、レポート30%、観察記録10%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、積極的に実習に臨むこと。  
必要に応じて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、各自復習すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	集団調理とは	集団調理を行うための注意点 [準備学修]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習P2～P6を読んでおくこと
2	調理施設 調理器具	調理設備概要について [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P2～P10を読んでおくこと
3	調理施設 衛生区域	衛生設備について [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P10～P12を読んでおくこと
4	調理施設 換気・吸気	作業環境について [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P12～15を読んでおくこと
5	調理設備 洗浄・冷却	食器洗浄機器の使い方、冷凍・冷蔵機器の使い方 [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P21～25を読んでおくこと
6	調理設備 大量調理の調理器具	スチームコンベクション、回転釜、フライヤーの使い方 [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P19～20を読んでおくこと
7	献立作成に必要な計算	廃棄率・可食部の計算方法 [準備学修]配布するプリントを用いて計算方法を確認しておくこと（予習1時間）
8	大量調理に必要な計算	調味パーセント・原価率・発注量を求める計算方法 [準備学修]配布するプリントを用いて計算方法を確認しておくこと（予習1時間）
9	献立作成 副菜、汁物	大量調理に適した副菜と主菜の献立作成 [準備学修]オールフォト食材図鑑を用いて各季節の旬の野菜を調べておくこと
10	献立作成 主菜、デザート	大量調理に適した副菜と主菜の献立作成 [準備学修]オールフォト食材図鑑を用いて各季節の旬の果物を調べておくこと
11	大量調理器具を用いた試作 副菜、汁物	大量調理器具の扱い方について（グループワーク） [準備学修]調理師養成教育全書 必携問題集P179～181を解いておくこと
12	大量調理器具を用いた試作 主菜	大量調理器具の扱い方について（グループワーク） [準備学修]調理師養成教育全書 必携問題集P182～184を解いておくこと
13	大量調理器具を用いた試作 デザート	大量調理器具の扱い方について（グループワーク） [準備学修]調理師養成教育全書 調理実習レシピ集のP110～113を読んでおくこと
14	集団調理の提供	食卓演出、サービスについて（グループワーク） [準備学修]調理師養成教育全書 必携問題集P185～188を解いておくこと
15	集団調理の振り返り	集団調理について理解度の確認 [準備学修]調理師養成教育全書 必携問題集P189～191を解いておくこと

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生				
担当者氏名	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・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	6-2 知識・技能 8-4 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」の授業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および調理従事者や調理環境の衛生管理や食に関係する法律的根拠について学ぶ。

《授業の到達目標》

飲食による健康危害の種類を述べることができる

年間の食中毒の発生状況を述べるができる

微生物による食中毒について説明できる

自然毒による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

食中毒の予防法について説明できる

《成績評価の方法》

レポートや課題プリントの提出(75%)

授業内の小テスト(25%)

以上および講義に臨む態度を含め総合的に評価し、60%以上を合格とする。

《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 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等を調べておくこと。毎回の授業について予習、復習(概ね3時間)の自己学習が望ましい。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたレポート等は内容を確認し、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	飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類 準備学習：予めテキストP46-P47を読んでおくこと
2	食中毒の概要	食中毒の分類 食中毒の概況 準備学習：予めテキストP48-P52を読んでおくこと
3	食中毒の発生状況	食中毒の原因物質および原因施設(HPから食中毒の発生事例を検索し討議・発表する) 準備学習：予めテキストP53-P55を読んでおくこと
4	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P56を読んでおくこと
5	食品内毒素産生型食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒、セレウス菌(嘔吐型)食中毒 準備学習：予めテキストのP66-69を読んでおくこと
6	生体内毒素産生型食中毒	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(下痢型)食中毒 準備学習：予めテキストのP70-71を読んでおくこと
7	その他 感染型食中毒	サルモネラ属菌食中毒、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P56-66を読んでおくこと
8	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒 他(HPから食中毒の発生事例を検索し討議・発表する) 準備学習：予めテキストのP74 76を読んでおくこと
9	微生物性食中毒の予防	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,P76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)	植物性自然毒による食中毒 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)	植物性自然毒による食中毒(HPから自然毒食中毒の発生事例を検索し討議・発表する) 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 化学性食中毒の概要	自然毒食中毒の予防 化学性食中毒の種類 過去の食中毒事例 準備学習：予めテキストP86-P88を読んでおくこと
15	化学性食中毒と予防	ヒスタミンによる食中毒 化学性食中毒の予防 準備学習：予めテキストP87-90を読んでおくこと

《専門科目》

科目名	調理理論				
担当者氏名	福田 馨				
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		2-1 教養 6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 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》

食べ物とおいしさの関係の中から、調理の意義や目的についての理解を深め、おいしさの理由を理論として学ぶ。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》

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」公益社団法人全国調理師養成施設協会

《授業の到達目標》

調理師としておいしいものを提供するために必要な基本的知識を身に付け、実生活に活かせる力を養うことができる。

《授業時間外学習》

次回の授業範囲の予習をしておく。  
単元ごとに小テストを行うので、復習をしておく。

《成績評価の方法》

筆記試験50%、小テスト15%、課題レポート35%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》

ノートの確認及び、課題レポート、小テストの内容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	調理とは(1)	調理理論を学ぶ意義 授業時間外学習：テキストP2, 3の予習
2	調理とは(2)	調理の目的 授業時間外学習：テキストP4, 5の予習
3	食べ物の側にある化学的要因(味の種類)	味の種類 (甘味、酸味、塩味、苦み、旨味など) 授業時間外学習：テキストP5, 8の予習
4	食べ物の側にある化学的要因(味の相互作用)	味の相互作用(対比、抑制、相乗の各効果) 授業時授業時間外学習：テキストP8, 9の予習
5	食べ物の側にある化学的要因(味の閾値、香り)	味の閾値、食べ物の主な香り 授業時間外学習：テキストP9, 10の予習
6	食べ物の側にある物理的要因(温度など)	温度、テクスチャー、外観、湿度、粘り、滑らかさなど 授業時間外学習：テキスト10, 11の予習
7	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：テキストP11, 13の予習
8	非加熱調理操作 計量、洗浄	計量、洗浄 授業時間外学習：テキストP14, 16の予習
9	非加熱調理操作 浸漬、切碎	浸漬、切碎 授業時間外学習：テキストP17, 19の予習
10	非加熱調理操作 混合、磨砕など	混合・かくはん、磨砕・粉砕 授業時間外学習：テキストP19, 21の予習
11	非加熱調理操作 成形、圧搾など	成形・圧搾・ろ過、冷却 授業時間外学習：テキストP21, 22の予習
12	非加熱調理操作 冷凍、解凍	冷凍、解凍 授業時間外学習：テキストP22, 23の予習
13	加熱調理操作 湿式加熱	湿式加熱 授業時間外学習：テキストP24, 28の予習
14	加熱調理操作 乾式加熱	乾式加熱 授業時間外学習：テキストP28, 33の予習
15	加熱調理操作 誘電加熱、誘導加熱	誘電加熱、誘導加熱 授業時間外学習：テキストP33の予習

《専門科目》

科目名	調理理論				
担当者氏名	福田 馨				
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		2-1 教養 6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 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》

食べ物のおいしさは、調理することによって食品の性状を変化させて作り出していることが多い。食品の性質や食品の成分が調理によってどのように変化するかを学び、調理に応用できるように学習する。

《テキスト》

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」公益社団法人全国調理師養成施設協会

《授業の到達目標》

調理師としておいしいものを提供するために、食品の調理における変化を知り、調理要領を身に付け、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しておく。  
单元ごとに小テストを行うので、復習をしておく。

《成績評価の方法》

筆記試験50%、小テスト15%、課題レポート35%とし、総合評価60%以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

ノートの確認及び課題レポート、小テストの内容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	米の調理 種類、特性、栄養	米の種類、特性、栄養 授業時間外学習：テキストP34～41の予習
2	米の調理 調理要領	米の調理要領 授業時間外学習：テキストP34～41の予習
3	米粉の調理	米粉の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp42の予習
4	小麦粉の調理	小麦粉、そば粉の種類、特性、栄養 授業時間外学習：テキストp43～49の予習
5	小麦粉の調理（調理要領）	小麦粉、そば粉の調理要領 授業時間外学習：テキストp43～49の予習
6	いもの調理	いもの種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp50～53の予習
7	でんぷんの調理	でんぷんの種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp54～56の予習
8	砂糖の調理	砂糖の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp57～62の予習
9	豆類の調理	豆類の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp62～66の予習
10	種実類の調理	種実類の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp66,67の予習
11	野菜類の調理	野菜類の種類、特性、栄養 授業時間外学習：テキストp67～76の予習
12	野菜類の調理（調理要領）	野菜類の調理要領 授業時間外学習：テキストp67～76の予習
13	果実類の調理	果実類の種類、特性、栄養 授業時間外学習：テキストp76～78の予習
14	果実類の調理（調理要領）	果実類の調理要領 授業時間外学習：テキストp76～78の予習
15	きのこ・藻類の調理	きのこ・藻類の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：テキストp78～82の予習

《専門科目》

科目名	調理理論				
担当者氏名	田中 辰也				
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		2-1 教養 6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 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、单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	魚介類の調理(1)	魚介類(1) 授業時間外学習:p83~93の予習(予習1.5時間)
2	魚介類の調理(2)	魚介類(2) 授業時間外学習:p83~93の予習・復習(復習・予習各1.5時間)
3	魚介類の調理(3)	魚介類(3) 授業時間外学習:p83~93の予習・復習(復習・予習各1.5時間)
4	食肉類の調理(1)	食肉類(1) 授業時間外学習:p83~93の復習、p93~102の予習(復習・予習各1.5時間)
5	食肉類の調理(2)	食肉類(2) 授業時間外学習:p93~102の予習・復習(復習・予習各1.5時間)
6	卵類の調理(1)	卵類(1) 授業時間外学習:p93~102の復習、p101~112の予習(復習・予習各1.5時間)
7	卵類の調理(2)	卵類(2) 授業時間外学習:p101~112の予習・復習(復習・予習各1.5時間)
8	卵類の調理(3)	卵類(2) 授業時間外学習:p101~112の予習・復習(復習・予習各1.5時間)
9	乳類の調理	乳類の調理要領 授業時間外学習:p101~112の復習、p112~119の予習(復習・予習各1.5時間)
10	油脂類の調理	油脂類 授業時間外学習:p112~119の復習、p120~124の予習(復習・予習各1.5時間)
11	調味料と調理	調味料 授業時間外学習:p120~124の復習、p125~127の予習(復習・予習各1.5時間)
12	ゲル状食品の調理(1)	ゲル状食品(1) 授業時間外学習:p125~127の復習、p128~133の予習(復習・予習各1.5時間)
13	ゲル状食品の調理(2)	ゲル状食品(2) 授業時間外学習:p128~133の予習・復習(復習10時間、予習1.5時間)
14	動物性食品、その他の食品(1)	動物性食品、その他の食品の確認(1) 授業時間外学習:p83~133の復習(復習2時間)、課題レポート(10時間)
15	動物性食品、その他の食品(2)	動物性食品、その他の食品の確認(2) 授業時間外学習:p83~133の復習(復習2時間)

《専門関連科目》

科目名	調理総合演習				
担当者氏名	田中 辰也、田中 祐作、大越 光雄、吉岩 大志、新井 勝則				
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	6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能 8-4 態度・志向性				

《授業の概要》

将来社会で活躍できる調理師の基盤となる安全な食を提供するために必要な知識及び、調理の基礎技術の修得のうえ、高度な技術と深い知識を併せ持つ優秀な人材となり、人々の食生活の向上や、健康の維持増進、食の安全・安心の確保等に貢献できる調理師となるための能力を修得する。

《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 必携問題集

《参考図書》

全調協実技検定受験者ガイド  
調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集

《授業の到達目標》

安全に食を提供するための知識を調理作業に応用することができる。

技能の習熟度を高め、調理に適した器材を使用し、工程を説明できる。

専門調理師取得への課題を予測できる。

実技検定応用課題の作業手順を説明することができる。

《授業時間外学習》

- ・学習内容に示された[準備学修]に取り組んでおくこと。
- ・毎回授業後には、学修内容をノートにまとめるとともに復習をしておくこと。
- ・本授業の時間外学修は全調協実技検定受験者ガイド及び調理師養成教育全書 必携問題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》

試験70%、提出物20%、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、不十分な部分を口頭でフィードバックするので、到達目標に達するよう理解を深め、知識及び技術修得に結び付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理総合演習の概要 (田中辰)	調理総合演習の意義と目的・技術考査について [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP1～P10を読んでおくこと
2	日本料理の基本技術 (田中辰)	野菜の切り方(桂剥き、けん)、魚のおろしかた(3枚おろし) [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP12～P14、P21～P23を予習しておくこと
3	西洋料理の基本技術 (田中辰)	洋包丁の砥ぎ方、野菜の切り方(シャトー、ジュリエヌ・シズレ) [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP15～P17を予習しておくこと
4	中国料理の基本技術 (田中辰)	野菜の切り方(末、炒飯) [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP18～P20を確認し、練習しておくこと
5	西洋料理の基本料理(ルー)(新井)	ベシャメルソース(チキングラタン)、オムレツ [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP26～P27、P32～P34を予習しておくこと
6	全調協実技検定グレード2 (日本料理)	海老しんじょ清まし仕立て、魚の塩焼き [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP39～P43を読んでおくこと
7	全調協実技検定グレード2 (西洋料理)	Potage purée Parmentier、Côtes de porc sauté charcutière [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP44～P47を読んでおくこと
8	全調協実技検定グレード2 (中国料理)	蜜花湯、青椒肉絲 [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP48～P51を読んでおくこと
9	日本料理の応用技術 (吉岩)	海老しんじょ清まし仕立て、魚の塩焼き [準備学習]全調協実技検定グレード2(日本料理)課題を確認しておくこと
10	西洋料理の応用技術 (田中祐)	Potage purée Parmentier、Côtes de porc sauté charcutière [準備学習]全調協実技検定グレード2(西洋料理)課題を確認しておくこと
11	中国料理の応用技術 (大越)	蜜花湯、青椒肉絲 [準備学習]全調協実技検定グレード2(中国料理)課題を確認しておくこと
12	日本料理の応用技術の確認 (吉岩)	日本料理応用技術の調理工程の確認 [準備学習]全調協実技検定グレード2(日本料理)の作業工程を復習しておくこと
13	西洋料理の応用技術の確認 (田中祐)	西洋料理応用技術の調理工程の確認 [準備学習]全調協実技検定グレード2(西洋料理)の作業工程を復習しておくこと
14	中国料理の応用技術の確認 (大越)	中国料理応用技術の調理工程の確認 [準備学習]全調協実技検定グレード2(中国料理)の作業工程を復習しておくこと
15	調理の専門知識の応用 (田中辰)	理解度の確認、今後の展望と自己課題の明確化

《専門関連科目》

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	6-2 知識・技能 7-3 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。

グループワーク実技を通して実践的に学ぶ。

《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。

《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  
基礎からわかる製パン技術 吉野精一  
Les Bases de la Patisserie 洋菓子教本 日本菓子教育センター

《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、本授業では、予習、復習等30時間  
の自己学習が必要である。

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。

課題については適宜フィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	基礎生地	ジェノワーズ（スポンジケーキ） [準備学修] スポンジについて各自調べておく。
2	生クリームの取り扱い方	ズコットなど。 [準備学修] 生クリームとは何か調べておく。
3	焼き菓子	クッキー各種 仕込み焼成。 [準備学修] クッキーの仕込み方法を書き出してくる。
4	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。 [準備学修] パン醗酵の流れを理解する。
5	四同割について	果物のタルト [準備学修] 四同割について調べておく。
6	乳製品を使用したお菓子	チーズケーキなど。 [準備学修] チーズとは何か調べておく。
7	別立てと共立て	ロールケーキなど。 [準備学修] ジェノワーズの行程を予習しておく。
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 [準備学修] パイ生地の種類を調べておく。
9	シューアラクレーム	作り方と絞り方について [準備学修] シュー生地動画を視聴し、手順を予習しておく。
10	ドイツの郷土菓子	フランクフルタークラッツなど。 [準備学修] 世界の郷土菓子を調べる。
11	季節のお菓子	旬のお菓子 [準備学修] 旬のお菓子を調べておく。
12	スポンジ製品	製法と配合及び種類 [準備学修] 作り方の復習をしておく。
13	パン生地応用	調理パン、ハムチーズ、ウインナーパンなど。 [準備学修] 製パンの工程を調べておく。
14	代表的なデザートについて	スフレとクレープなど。 [準備学修] デザートとは何か調べておく。
15	凝固剤について	ゼリーなど。 [準備学修] 凝固剤の種類を調べておく。