

《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				
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		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》

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	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	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）	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）	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）	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	焼き物、蒸し物（火力の使い方、合わせ方） [準備学習]サラマダー（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	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（煨菜）	煨菜（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）	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	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）	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 麺料理	焼麺（麺の下処理の仕方） [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）	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	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	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				
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	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》

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》

西洋料理の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。
修得した調理技術を応用することができる。
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時間の時間外学修が必要です。)

《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	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	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	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》

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。
 考案した献立を安全で衛生的に調理することができる。
 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。
 グループで協調して決められた時間内に調理を行い提供することができる。

《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。
 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。(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》

観察記録70%、提出物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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	食生活と健康				
担当者氏名	田中 政巳、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・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	2-1 教養 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》

環境と健康との問題は直接又は間接的に、自然のもの、人為的なものまで集団或いは個人の健康に大きな影響を与え、国内さらに地球規模で関心が向けられている。人間を取り巻く環境条件や環境汚染等について学び、環境問題の取り組み方策について習得する。一部のテーマでは、調べ学習を実施し、主体的に学習に取り組む場とする。

《授業の到達目標》

環境問題については、自然的影響をもたらすものから、人為的な大気汚染・水質汚染・土壌汚染等がある。近年は、化石燃料の燃焼等による温室効果ガスが地球温暖化の原因となり、人の健康が憂慮されている。これらの環境問題をどのようにして改善し、解決したら良いのか十分に学ぶことができる。

《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。

《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

《参考図書》

「国民生活の動向」(財)厚生統計協会 2005年版 新 公衆衛生学 第二版 豊川裕之 編著
「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》

予習・復習は常に行い、ノート(メモ)等の記録は整理し、その都度読み返しをすること。また、身近な環境問題について、調理場から出る汚水、食品廃棄物等の処理、ごみの減量化はどのようにしたらよいか、その取り組み、改善策をノート等に記録しておくこと。毎回の授業について、4時間の授業時間外学習(事前学習2時間・復習2時間)が必要である。

《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	作業環境・作業条件と健康 田中(辰)	作業環境及び作業条件と健康について理解する。 [準備学習] 予めテキストP74-78を読んでおくこと。
2	職業病・労働災害 田中(辰)	職病や労働災害について理解する。 [準備学習] 予めテキストP78-81を読んでおくこと。
3	調理師の職場環境(1) 田中(辰)	職場環境(調理人数、賃金、労働時間)について理解する。 [準備学習] 予めテキストP81-84を読んでおくこと。
4	調理師の職場環境(2) 田中(辰)	調理施設の環境(換気、採光、照明)、食品製造施設、調理場での衣服、調理施設での労働災害について理解する。[準備学習] 予めテキストP84-87を読んでおくこと。
5	生活環境 田中(政)	生活環境の衛生、現代の生活環境問題、環境因子について理解する。 [準備学習] 予めテキストP88-90を読んでおくこと。
6	健康条件(1) 大気 田中(政)	大気の組成、大気の循環および大気と人との関連についての理解する。 [準備学習] 予めテキストP91-93を読んでおくこと。
7	環境条件(2) 気候 田中(政)	気候と人間生活との関わりについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP91-93を読んでおくこと。
8	環境条件(3) 水 田中(政)	人間が水を必要とすること、人間生活と水との関わりについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP93-95を読んでおくこと。
9	環境条件(4) 住居、廃棄物 田中(政)	室内環境に影響する要因について理解する。 [準備学習] 予めテキストP95-96を読んでおくこと。
10	環境条件(5) 放射線 田中(政)	環境におよぼす放射線の影響について理解する。 [準備学習] 予めテキストP96-97を読んでおくこと。
11	環境汚染とその対策(1) 公害とは 田中(政)	わが国の公害の歴史、環境基本法について理解する。 [準備学習] 予めテキストP98-100を読んでおくこと。
12	環境汚染とその対策(2) 空気汚染 田中(政)	空気汚染による影響について理解し、それに起因した公害について学ぶ。 [準備学習] 予めテキストP100-102を読んでおくこと。
13	環境汚染とその対策(3) 水質汚染 田中(政)	水質汚染による影響について理解し、それに起因した公害について学ぶ。 [準備学習] 予めテキストP102-104を読んでおくこと。
14	環境汚染とその対策(4) 環境問題 田中(政)	環境ホルモンの健康におよぼす影響と対策について理解する。騒音・悪臭・振動による影響と対策を理解する。[準備学習] 予めテキストP104-111を読んでおくこと。
15	環境汚染とその対策(5) 環境問題 田中(政)	地球温暖化、酸性雨、放射線等の環境に及ぼす影響と対策について理解する。 [準備学習] 予めテキストP111-117を読んでおくこと。

《専門科目》

科目名	栄養の特性				
担当者氏名	古俣 智江				
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		2-1 教養 6-2 知識・技能			

《授業の概要》

栄養素摂取量のめやすやその栄養素を含む食品について学び、それらを応用して献立を作成する実践力を養う。

《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》

「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》

日本人の食事摂取基準や各栄養素を含む食品に関する知識を深め、それらを考慮した適切な食事を提供することができる。

《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たり、課題を行う。
(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」に記載されているページについて教科書に沿って行い、その他課題を行う。)

《成績評価の方法》

課題レポート 70%、筆記テスト 15%、予習課題 10%、小テスト 5%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	栄養を考慮した食事	普通の食事内容を確認し、自分にふさわしい献立を考える。 授業時間外学習：普通の食事内容を確認する（予習2時間）
2	エネルギー - 代謝	エネルギー代謝とは、エネルギー摂取量とエネルギー消費量 授業時間外学習：p58～62の予習（予習2時間）
3	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 授業時間外学習：p58～62の復習、p62～65の予習（復習2時間、予習2時間）
4	食品の選択（1）	食品標準成分表の利用方法 授業時間外学習：p62～65の復習、p66～68の予習（復習2時間、予習2時間）
5	栄養評価（1）	1の献立の栄養評価、食品標準成分表の利用 授業時間外学習：p58～65の復習（復習4時間）
6	栄養評価（2）	1の献立の栄養評価、食品標準成分表の利用 授業時間外学習：p58～65の復習（復習4時間）
7	食品の選択（2）	食品分類表、食事バランスガイド 授業時間外学習：p69～73の予習、食品構成を考える（予習4時間）
8	献立作成（1）	1～7の学習内容をふまえた上で自分にふさわしい献立作成とその評価（1） 授業時間外学習：p58～73の復習、自分にふさわしい食事の資料収集（5時間）
9	献立作成（2）	1～7の学習内容をふまえた上で自分にふさわしい献立作成とその評価（2） 授業時間外学習：p58～73の復習、自分にふさわしい食事の資料収集（5時間）
10	献立作成（3）	1～7の学習内容をふまえた上で自分にふさわしい献立作成とその評価（3） 授業時間外学習：p58～73の復習、自分にふさわしい食事の資料収集（5時間）
11	献立作成（4）	1～7の学習内容をふまえた上で自分にふさわしい献立作成とその評価（4） 授業時間外学習：p58～73の復習、自分にふさわしい食事の資料収集（5時間）
12	作成献立実習（1）	作成献立実習（1） 授業時間外学習：作成献立の試作（復習4時間）
13	作成献立実習（2）	作成献立実習（2） 授業時間外学習：作成献立の試作（復習4時間）
14	作成献立の評価 栄養の特性（1）	作成献立と実習内容の検討、栄養に関する確認（1） 授業時間外学習：作成献立実習レポート作成、p58～73の復習（復習5時間）
15	栄養の特性（2）	栄養に関する確認（2） 授業時間外学習：p58～73の復習（復習3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		2-1 教養 6-2 知識・技能			

《授業の概要》

食品の特性 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》

栢野新市 編
「栄養科学イラストレイテッド 食品学 」羊土社
他、必要に応じて授業内で適宜指示する。

《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を行う。各自渡された資料の見直しを行うこと。また、プレゼンテーション発表のために十分な準備を行うこと。毎回の授業において予習・復習のため4時間の授業時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

定期試験(70%)、授業態度(10%)、プレゼンテーション(10%)、提出課題(10%)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

課題やプレゼンテーションの内容を確認し、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	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。
2	植物性食品：いも類およびでんぷん類	いも類およびデンプン類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
3	植物性食品：砂糖および甘味料	砂糖および甘味料の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
4	植物性食品：豆類、種実類	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。
5	植物性食品：野菜類	野菜類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
6	植物性食品：果実類	果実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
7	植物性食品：きのこ類	きのこ類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
8	植物性食品：藻類	藻類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
9	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。
10	動物性食品：食肉類	食肉類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
11	動物性食品：卵類	卵類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
12	動物性食品：乳類 その他食品：油脂類	乳類および油脂類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
13	その他食品：菓子類、嗜好飲料類	菓子類、嗜好飲料類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
14	その他の食品：調味料および香辛料類	調味料の分類や働き、味覚に関わる効果、保存に関わる効果および香辛料について学ぶ。
15	その他食品：加工食品、特別用途食品	加工食品およ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	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		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》

- 寄生虫による食中毒について説明できる。
- 経口感染症について説明できる。
- 食物アレルギーについて説明できる。
- 動物感染症による食品の損失について述べるができる。
- 食品の安全対策関連の法律について述べるができる。
- 食品の安全行政について述べるができる。
- 食品表示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など（75%）、授業内小テスト（25%）
以上および授業に臨む態度を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

新・調理師養成教育全書 必修編 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》

新食品衛生学要説 廣木トシ子 編 医歯薬出版 2020
食べ物と健康 田島 眞 編 ｽｶｰﾌﾞｰｯｸ 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》

提出されたノ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	寄生虫による食中毒の概要	寄生虫とは何か。寄生虫による食中毒発生の現況 準備学習：予めテキストP90-P92を読んでおくこと。
2	各種寄生虫による食中毒（海産魚介類由来）	海産魚介類から感染する寄生虫 準備学習：予めテキストP92-P94を読んでおくこと。
3	各種寄生虫による食中毒（淡水産魚介類由来）	淡水産魚介類から感染する寄生虫 準備学習：予めテキストP95-P97を読んでおくこと。
4	各種寄生虫による食中毒（食肉類由来）	食肉類から感染する寄生虫（HPで寄生虫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P97-P98を読んでおくこと。
5	野菜由来寄生虫食中毒 寄生虫食中毒の予防	野菜や飲料水を介して感染する寄生虫 寄生虫による食中毒の予防 準備学習：予めテキストP99-P101を読んでおくこと。
6	経口感染症とは	感染症の種類と感染経路 準備学習：予めテキストP102を読んでおくこと。
7	経口感染症と食中毒	経口感染症と食中毒の関係 準備学習：予めテキストP103を読んでおくこと。
8	人畜共通感染症	人と動物の共通感染症（HPで人獣共通感染症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P103を読んでおくこと
9	経口感染症の予防	経口感染症の予防（HPで経口感染症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P104を読んでおくこと
10	食物アレルギー	食物アレルギーの発症機序と種類 アレルギー物質の表示 準備学習：予めテキストP104-P109を読んでおくこと。
11	動物感染症による動物性食品の損失	BSE、鳥インフルエンザ（近年の鳥インフルエンザ発生事例をHPで検索し討議・発表する） 準備学習：予めテキストP110-P111を読んでおくこと。
12	農薬および動物医薬品の残留	農薬の残留・動物医薬品の残留・飼料添加物の残留 準備学習：予めテキストP111-P113を読んでおくこと。
13	食品安全対策にかかわる法律	食品衛生法・食品安全基本法 準備学習：予めテキストP114-P121を読んでおくこと。
14	食品安全行政	食品安全委員会・厚生労働省ほか・都道府県の衛生行政組織・食品衛生監視員 準備学習：予めテキストP122-P124を読んでおくこと。
15	食品安全情報の共有	食品表示 食品表示法 加工食品の食品表示ほか 準備学習：予めテキストP124-P136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	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		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》

「食品の安全と衛生」の授業では調理師として食を介して起こる健康危害を予防するための各種安全対策や調理環境の衛生管理、調理従事者の健康管理と食中毒発生事例からその発生原因と予防策を学習する。また、市が主催した「学校給食衛生管理者講習会」で得た調理従事者が業務上で遭遇する衛生管理に関する事例や質問事項についても言及する。

《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。
食品営業施設・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。
HACCPについて説明することができる。
一般衛生管理計画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。
食中毒統計について説明することができる。

《成績評価の方法》

レポートや課題プリントの提出など（75%）、授業内小テスト（25%）
以上および授業に臨む態度を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

新・調理師養成教育全書 必修編 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》

新食品衛生学要説 廣木トシ子 編 医歯薬出版 2020
食べ物と健康 田島 眞 編 日かっ-ソック 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》

提出されたノ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	食品営業施設設備の安全対策(設備の衛生管理)	一般的な構造、配置、内部構造、手洗い設備、便所、付帯機器、建物の運営管理 準備学習：予めテキストP136-139を読んでおくこと。
2	食品営業施設設備の安全対策(給水、排水、廃棄物)	施設設備、そ族・衛生害虫の駆除、給水、排水処理・廃棄物処理 準備学習：予めテキストP140-143を読んでおくこと。
3	調理従事者の健康管理(健康チェック)	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理・健康チェック、 準備学習：予めテキストP143-144を読んでおくこと。
4	調理従事者の健康管理(衛生教育)	衛生教育の重要性 食品衛生責任者 準備学習：予めテキストP144-P145を読んでおくこと。
5	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-P146を読んでおくこと。
6	調理作業時の安全対策(食材の衛生管理)	食材の搬入・保存時の衛生管理 準備学習：予めテキストP146-P148を読んでおくこと
7	調理作業時の安全対策(調理時の衛生管理)	調理中・盛り付け・配送・販売時の衛生管理 準備学習：予めテキストP148-P149を読んでおくこと
8	調理作業時の安全対策(異物混入防止)	食品中の異物および混入防止 (HP等で異物混入事例を検索し、発表する) 準備学習：予めテキストP150-P151を読んでおくこと
9	調理作業時の安全対策(手洗い)	調理従事者の手洗い法 手洗いの効果 準備学習：予めテキストP151-P152を読んでおくこと
10	調理作業時の安全対策(洗浄・消毒・殺菌)	食器、容器、器具などの洗浄、殺菌と消毒 準備学習：予めテキストP153-P161を読んでおくこと
11	自主衛生管理(HACCP)	HACCPとは何か、HACCPに沿った衛生管理、HACCPと一般衛生管理 準備学習：予めテキストP161-P167を読んでおくこと
12	食品事故対応(危機管理)	食中毒の苦情に対する対応、調理施設での汚染物の対処法 準備学習：予めテキストP168-P169を読んでおくこと
13	食中毒統計調査	厚生労働省・食中毒統計の理解 (HPで食中毒発生統計を検索し、任意の項目で集計し図表を作成して発表する)
14	微生物による食中毒発生事例	細菌性食中毒の発生事例、ウイルス性食中毒の発生事例 準備学習：予めテキストP170-P172を読んでおくこと
15	その他の食中毒発生事例	自然毒、化学物質および寄生虫による食中毒の発生事例 準備学習：予めテキストP173-P175を読んでおくこと

《専門科目》

科目名	調理理論				
担当者氏名	田中 祐作				
授業方法	演習	単位・必選	1・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	6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能				

《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。

《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。

《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。

《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》

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。)

《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。)

《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	田中 祐作				
授業方法	演習	単位・必選	1・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	6-2 知識・技能 7-3 汎用的技能				

《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	作成献立の検討と改善 幼児の弁当	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・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	6-2 知識・技能 7-3 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。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》

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。

《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・製パンの基本	マドレーヌ各種 [準備学修] パターの種類を調べておく。
2	チョコレート菓子	チョコレートケーキ各種 [準備学修] ガトーショコラの歴史を調べておく。
3	中種とストレート法	食パン、網パンなど。 [準備学修] パンの発酵の仕組み。
4	シュー生地	シューパニエなど。 [準備学修] シュー生地の行程の予習をしておく。
5	流行のお菓子	モンブランなど。 [準備学修] モンブランのお菓子を調べておく。
6	別立てと共立て	ロールケーキ [準備学修] ジェノワーズの行程を予習しておく。
7	メレンゲの種類	マカロン(イタリアンメレンゲ、フランスメレンゲ) [準備学修] 実習をする前にメレンゲの種類を確認しておく。
8	油脂の特徴について	フィユタージュの基礎。(ガレットデロワなど。) [準備学修] パターと生地の層の仕組みを調べておく。
9	ゼラチンの使い方	ブラマンジェフランス [準備学修] ブラマンジェについて調べておく。
10	季節菓子	旬のお菓子 [準備学修] 旬のお菓子を調べておく。
11	シューアラクレーム	シューアラクレーム [準備学修] シュー生地の行程の予習をしておく
12	クリスマスケーキ	ブッシュドノエルなど [準備学修] 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 [準備学修] 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。 [準備学修] 製パンの工程を復習しておく。
15	チョコレート	アマンドショコラなど。 [準備学修] 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
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》

復習を行いノートに要点を纏め提出する。
本授業では、予習、復習等30時間の自己学習が必要である。
ノートには、製品名、材料、作り方、ポイント、感想、写真を貼りまとめる。(将来自分で見やすいノートを完成させる。)

《課題に対するフィードバック等》

課題については適宜フィードバックする。
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。