

《専門科目》

科目名	フードコーディネート論				
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	2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				

《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。

《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

《参考図書》

「2023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 2023

《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。

《授業時間外学習》

各回テーマについて、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。課題は個人で作成及び発表する（本授業では60時間の時間外学習が必要）。

《成績評価の方法》

定期試験70%、課題30%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》

授業における発表にて個別に口頭に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	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）、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）、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）、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）、復習（2時間）する
5	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）、復習（2時間）する
6	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）、復習（2時間）する
7	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）、復習（2時間）する
8	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）、復習（2時間）する
9	メニュープランニング 食空間のコーディネート	メニュープランニングの振り返り、食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）、復習（2時間）する
10	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）、復習（2時間）する
11	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）、復習（2時間）する
12	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）、復習（2時間）する
13	フードサービスマネジメント（振り返り）	フードサービスマネジメントの振り返り 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
14	食企画の実践コーディネート、試験対策	食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキル、試験対策（発表） 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、課題作成（2.5時間）する
15	フードコーディネートの振り返り、試験対策	フードコーディネートに関する重要項目の振り返り、試験対策（発表） 〔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	レストランサービス演習				
担当者氏名	田中 祐作、新井 勝則				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

ホテルやレストランで働くには調理技術のみならず、サービススタッフとの連携が求められ、そのためサービススタッフの業務（テーブルセッティングやテーブルサービス）を学ぶ。また、調理師としても直接お客様にサーブをすることもあることから、基本的な知識や技術を習得する。サービスの練習においては、グループワークやディスカッションを行い、チームとし理解を深める方法も取り入れる。

《授業の到達目標》

- ・朝食・昼食のテーブルセッティングが出来る。
- ・客席への案内が出来る。
- ・オーダーをとることが出来る。
- ・片手で2枚の皿を持ち、サービスすることが出来る。
- ・水、ワイン、コーヒー等（ピバレッジ）のサービスが出来る。
- ・トレイを利用した食器類の片付けが出来る。

《成績評価の方法》

・授業の取組状況40点、技能検定模擬演習の達成度40点、レポート20点により評価し、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》

- ・日本ホテル・レストランサービス技能協会発行「レストランサービススタンダードマニュアル」
- ・平成30年度レストランサービス技能検定実技試験 課題と解説DVD」

《授業時間外学習》

- ・食器類の名称を覚え、皿の持ち方の練習をしておくこと。
- ・常に丁寧な言葉遣いを心がけ生活すること。
- ・本授業の時間外学修は料飲接客サービス技法を用いて行う事
- ・本授業は概ね40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》

身だしなみを整え、常に衛生面に心がけ積極的に授業に臨む。サービス技術に対するフィードバックは演習時に随時行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	接客マナー講習	接客用語・接客態度・身だしなみ・皿の持ち方 【準備学習】西洋料理両院接客サービス技法の教科書を見直しておくこと。
2	基本のテーブルセッティング	皿・ナイフ・フォーク・グラス等の名称及び位置 【準備学習】配布プリントでテーブルセッティングに使用する器材を確認しておくこと
3	テーブルセッティングの応用（外部講師）	メニューに応じたテーブルセッティング 【準備学習】ナイフ・フォークの種類を確認しておくこと。
4	客席案内の基本（外部講師）	迎える・案内・見送り方 【準備学習】朝食・昼食用のテーブルセッティングが出来るようにしておくこと。
5	ドリンクサービス（外部講師）	水・ワイン・コーヒーの注ぎ方 【準備学習】サービストレイでグラスを運べる様に連絡しておくこと。
6	テーブルサービス（外部講師）	皿の運び方・置き方・サーバーの使い方 【準備学習】片手で2枚のお皿を持てる様に練習しておくこと。
7	食器類の片付け方法（外部講師）	皿・ナイフ・フォーク・グラス 【準備学習】サービストレイの持ち方を復習しておくこと。
8	接客技術練習	過去の実技試験課題の確認と練習 DVD視聴と合わせ基本技術の練習 【時間外学習】クリアできなかった課題の練習をしておく
9	接客技術のポイント確認	過去の実技試験課題の確認と練習 DVD視聴による評価ポイントの確認 【時間外学習】評価対象となるポイントを過去問題上に整理しておく
10	接客技術演習（外部講師）2コマ分	過去の実技試験課題の模擬演習 【準備学習】片手でサーバーを持てるように練習しておくこと
11	集中演習 4コマ分	夏期休業期間中に学内で技能検定試験に向け集中的に演習を行う 【準備学習】令和6年度技能検定の実技試験課題の会話文を読み込んでおく
12	集中演習（外部講師）2コマ分	夏期休業期間中に学内で技能検定試験に向け集中的に演習を行う 【時間外学習】予定時間でクリアできないポイントを練習しておく
13	集中演習 6コマ分	夏期休業期間中に学内で技能検定試験に向け集中的に演習を行う 【準備学習】予定時間でクリアできないポイントを練習しておく
14	集中演習（外部講師）2コマ分	夏期休業期間中に学内で技能検定試験に向け集中的に演習を行う 【時間外学習】講師からのアドバイスを基に練習をおこなう
15	接客技術の確認	学外研修で身に付けた技術をふりかえる 【時間外学習】お皿の持ち方、サーバーなど調理現場でも役立つ技能を練習しておく

《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 雄一郎、大塚 元美				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

業界の求める即戦力のニーズに対応するために、実践的な調理技術並びに知識を学び将来の目標をより明確にする。

《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》

専門用語などで記されている材料・調味料名、また調理法などの意味が理解でき、説明できる。

魚のさばき方、焼く、煮る、揚げるなどの応用技術を実践できる。

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もしておくこと。

(この授業は30時間の時間外学修が必要です。)

《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、総合的に総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

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、授業時間内に改善点や評価などの助言を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	前菜の組み合わせ	季節の食材を使った切り方 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと
2	椀物の組み合わせ	季節の食材を使った合わせ方 [準備学習]季節野菜の種類を調べておくこと
3	出汁のとり方、使い方	基本だしの使い方・応用（鰹、昆布、乾物） [準備学習]テキスト P 43～46を参考に出汁を取る食材について調べておくこと
4	出汁のとり方、使い方 野菜・魚	野菜・魚などからとった出汁の使い方 [準備学習]食材図鑑などで野菜、魚介類の種類を調べておくこと
5	魚のおろし方、応用 鰯	3枚おろし、焼きもの [準備学習]テキスト P 22～23を参考におろし方の手順を調べておくこと
6	魚のおろし方、応用 鯖	大名おろし、煮物 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと
7	刺し身の切り方、応用	基本の切り方の応用、けん、つまなどの作り方 [準備学習]包丁の手入れをしておくこと
8	魚の焼き方、和えもの	魚の串の打ち方、野菜の和えもの [準備学習]テキスト P 55～56を参考に串の打ち方の種類を調べておくこと
9	応用技術の確認	これまで学習した調理技術の確認 [準備学習]課題について練習しておくこと
10	煮物の応用技術 野菜類	野菜の煮物、乾物の使い方 [準備学習]煮物の種類や特徴について調べておくこと
11	煮物の応用技術 魚介類	魚介類の煮物、季節の付け合せ [準備学習]使用調味料の使い方について調べておくこと
12	揚げ物の応用技術 天婦羅	季節の食材の合わせ方 [準備学習]油の温度の見方や食材に適した油の温度について調べておくこと
13	揚げ物の応用技術 揚げだし	季節の食材の合わせ方 [準備学習]油温の見方について調べておくこと
14	煮物の応用技術	魚、野菜の炊き合わせ [準備学習]テキスト P 56～58を参考に煮物の調理例を調べておくこと
15	応用技術のまとめ	前期の内容を基にした実技試験 [準備学習]包丁の手入れと試験課題を練習しておくこと

《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・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				

《授業の概要》

1年次に学習した基本的な料理をベースにした、より特色のある西洋料理の知識及び技能を身につける。

《テキスト》

「調理師養成教育全集 必修編 5 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 正国編 「イタリア料理用語辞典」

《授業の到達目標》

調理実技グレード1の復習をしグレード2を習得しコンクール地区大会の予選課題を規定の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食材のイタリア語・フランス語をまとめておくこと。
 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》

前期の授業終了後、実技試験50%・実習ノート40%・観察記録10%により総合的に評価し、60点以上合格とする。

《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その都度や実習後でも口頭で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	卵料理	卵を使って基本的な調理法 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP140を読んでおく。
2	小麦粉料理	小麦粉を使い多様化の調理法 【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P166を読んでおく。
3	野菜料理	野菜を使って基本的な調理法 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP166を読んでおく。
4	魚料理	魚の扱い方と下処理：調理法 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP143を読んでおく。
5	イタリアン料理 (外部講師)	さいたまヨーロッパ野菜・イタリアン料理の調理法 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP162を読んでおく。
6	イースト料理	生地の発酵・オープン温度 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP168を読んでおく。
7	フルーツソース	果汁を使用したソースと材料の切り方 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP121を読んでおく。
8	肉料理	鶏肉のおろし方と骨を使用してソースを作り 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP132を読んでおく。
9	野菜ソース	野菜を使用してソースを作る 【準備学習】調理師養成施設教育全集 必修編 5巻 料理実習のP135を読んでおく。
10	甲殻類ソース	甲殻類を使用してソースを作る 【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P135を読んでおく。
11	ベシャメルソース	ベシャメルソースで作り色々な調理法 【準備学習】本学HPより「ベシャメルソースの作り方」の動画を視聴しておくこと。
12	冷製オードブル	色彩を意識した食材の取り扱い 【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P121・P138を読んでおく
13	温製オードブル	色彩を意識した食材の取り扱い 【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P121・P138を読んでおく
14	スープの分類	各種スープの調理法・食材の取り扱い方 【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P141を読んでおく
15	前期の技術習得の確認	調理技術の試験 【準備学習】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・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》

業界の求める即戦力のニーズに対応するために、実践的な調理技術並びに知識を学び将来の目標をより明確にする。

《テキスト》

全国調理師養成調理師教育全書
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、調味料、調理法などを中国語（北京語）で「読む、書く」ことや、その意味を説明できる。また冷菜、炒菜、炸菜などの応用調理ができる。

技術力を高め、全国調理師養成施設協会実技検定グレード2(応用課題)及び調理技術コンクール地区大会予選課題ができる。

《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。

《授業時間外学習》

今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。本授業の時間外学習は全調協実技検定受験者ガイド及び調理師養成教育全集を用いること。本授業は30時間の時間外学習を必要とします。

《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などについて、授業時に適宜講評しフィードバックをしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	基本の切り方	野菜を使った切り方 [準備学習]教科書を参考にして切り方の種類を調べておくこと
2	基本の切り方と炒め方	野菜を使った切り方、中華鍋と火力の操作 [準備学習]包丁の手入れと鍋振りを練習しておくこと
3	鶏肉の部位と湯（出汁）（鶏ガラ）	鶏の解体と湯（スープ）のとり方（1） [準備学習]鶏肉の部位と名称を調べておくこと
4	鶏肉の部位と湯（出汁）（鶏の解体）	鶏の解体と湯（スープ）のとり方（2） [準備学習]教科書を参考に鶏肉の部位について調べておくこと
5	冷菜の応用技術（葉物）	前菜（野菜を使った和え物） [準備学習]中国料理で使用する「醬」の種類と特色について調べておくこと
6	冷菜の応用技術（蝦）	前菜（魚介類を使った和え物） [準備学習]中国料理の特徴的な調味料を調べておくこと
7	炒菜の応用技術（野菜）	生炒（少量の油で手早く炒める） [準備学習]鍋の振り方について練習しておくこと
8	応用技術の確認	これまで習得した切り方、鍋操作の技術度を確認する [準備学習]切り方、炒め方の基本を確認しておくこと
9	炒菜の応用技術（肉）	清炒（主材料のみを塩味で炒める） [準備学習]火力の強弱について理解しておくこと
10	炒菜の応用技術（魚介）	滑炒（澱粉入りの下味材料を炒める） [準備学習]水溶き片栗粉の加え方について調べる
11	揚げ物の応用技術（野菜）	清炸（下味後、直接揚げる） [準備学習]油の温度の見分け方について調べておくこと
12	揚げ物の応用技術（鶏肉）	乾炸（下味後、澱粉・小麦粉をまぶして揚げる） [準備学習]油の温度の見分け方について調べておくこと
13	揚げ物の応用技術（豚肉）	掛糊炸（下味後、衣をつけて揚げる） [準備学習]油の温度の見分け方について調べておくこと
14	揚げ物の応用技術（炸溜）	炸溜（揚げてから、あんかけにする） [準備学習]下味の付け方について調べておくこと
15	応用技術のまとめ	前期の内容を基にした実技試験 [準備学習]切り方、鍋振りの基本動作を確認しておくこと

《専門科目》

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

《授業の概要》

人が日常生活を送る過程で、健康づくり対策に関連する知識や心の健康づくりは大切な分野である。また食育を通して健全な食生活を実践することは健康を確保するためにも重要である。精神的にも肉体的にも、健康を保持するためには十分に注意を払わなければならない。そのために調理師は、健康づくり、そのためのストレス対策や食育を学び取る必要がある。

《テキスト》

「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》

「健康管理概論」 宮城重二 著
食育の力 朝岡幸彦 岡村 卓 編著

《授業の到達目標》

我が国の健康づくり対策について述べることができる。
心の健康、ストレスのしくみ、対処方法などが説明できる。食育について、その定義、意義、食生活の課題等について述べる
ことができる。

《授業時間外学習》

予習、復習は常に行い、ノート(メモ)などの記録は的確に整理しておくこと。感染症や生活習慣病などに罹らないため予防、健康管理はどのようにしたら良いのかその方法をノートなどに記録しておき、健康には十分に注意し、常に体調をしっかり整えて授業に臨むこと。(本授業では60時間の時間外学習が必要です。)

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(70%)、授業への取り組み態度等(30%)を総合評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の講義終了後に当日の学習内容を簡単にまとめる等の課題を提示し、次回講義で講評を行う(1~7回)。講義冒頭で小テストを実施し、次回講義で解説を行う(8~15回)。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	第3章健康づくり 疾病予防(雨宮)	疾病予防から健康増進へ 当該テキスト(ページ34-37)を予習する(2時間)。復習(2時間)
2	健康増進法 (雨宮)	健康増進法(目的、定義、基本方針) 当該テキスト(ページ37-41)を予習する(2時間)。復習(2時間)
3	健康づくり対策 (雨宮)	我が国における健康づくり対策 当該テキスト(ページ42-44)を予習する(2時間)。復習(2時間)
4	健康教育 (雨宮)	健康教育 当該テキスト(ページ44-46)を予習する(2時間)。復習(2時間)
5	食品情報(食品表示) (雨宮)	健康に関する食品情報(食品表示制度、健康増進法による表示、その他の表示) 当該テキスト(ページ47-53)を予習する(2時間)。復習(2時間)
6	食品情報(特別用途食品) (雨宮)	健康に関する食品情報(食品表示制度、健康増進法による表示、その他の表示) 当該テキスト(ページ47-53)を予習する(2時間)。復習(2時間)
7	食品情報(その他の表示)(雨宮)	健康に関する食品情報(食品表示制度、健康増進法による表示、その他の表示) 当該テキスト(ページ47-53)を予習する(2時間)。復習(2時間)
8	心の健康づくり(心身相関) (服部)	心身相関とストレス 当該テキスト(ページ54-56)を予習する(2時間)。復習(2時間)
9	心の健康づくり(対処法) (服部)	ストレスへの対処法(具体的な対処法についてグループディスカッション後、発表) 当該テキスト(ページ56-57)を予習する(2時間)。復習(2時間)
10	心の健康づくり(自己実現) (服部)	心の健康と自己実現 当該テキスト(ページ58-59)を予習する(2時間)。復習(2時間)
11	第4章調理師と食育 食育とは(服部)	食育の定義、意義 当該テキスト(ページ60-62)を予習する(2時間)。復習(2時間)
12	食育とは(食育基本法)(服部)	食育基本法の概要(目的、理念) 当該テキスト(ページ62-64)を予習する(2時間)。復習(2時間)
13	食育とは(食育基本計画)(服部)	食育基本計画、食育白書 当該テキスト(ページ64-66)を予習する(2時間)。復習(2時間)
14	食育における調理師の役割(服部)	正しい知識の提供(食生活の課題、食料事情) 当該テキスト(ページ66-69)を予習する(2時間)。復習(2時間)
15	食育の実践(服部)	食育の実践(調理師ができる食育についてディスカッションする(グループディスカッション) 当該テキスト(ページ70-73)を予習する(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	食生活と健康				
担当者氏名	田中 章男、田中 辰也				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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 4-4 態度・志向性				

《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。

《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説明することができる。

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(70%)を基本とし、課題(復習問題)および学修に対する関心、意欲、態度(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	作業環境・作業条件と健康(田中(章))	作業環境及び作業条件と健康などについて理解する。 [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(章))	職業病や労働災害などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP78-81を読んでおくこと。
3	職場環境現状(田中(辰))	職場環境(調理人数、賃金、労働時間)についてグループワークを通じて理解を深める。 [準備学習] 予めテキストP81-84を読んでおくこと。
4	調理施設の環境(田中(辰))	調理場(換気、採光・照明)、食品製造施設、調理場での衣服や調理施設での労働災害についてグループで討議を行う。[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(章))	生活環境衛生、現代の生活環境問題、その環境因子などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP88-90を読んでおくこと。
6	大気(田中(章))	大気の組成、気圧、温度、気候、気圧と温度と調理の関係など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	水(田中(章))	水の重要性、上・下水道の仕組みやそれらの現状課題と水道法基準などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP93-95を読んでおくこと。
8	住居・廃棄物・放射線(田中(章))	健康で健全な住居、一般・産業廃棄物・電離・非電離放射線などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP95-97を読んでおくこと。
9	広がる環境汚染(田中(章))	公害とは、環境汚染、環境基本法、我が国の公害の歴史などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP98-100を読んでおくこと。
10	空気汚染(田中(章))	空気汚染による公害、室内(調理場内、食堂内)の空気汚染防止対策などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP100-102を読んでおくこと。
11	水質汚染(田中(章))	水質汚染による公害、水質汚染(消毒副生成物、BOD、CODなど)の現状、安全な水の確保などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP102-104を読んでおくこと。
12	騒音・振動・悪臭(田中(章))	騒音、振動、悪臭、法的基準、これらによる苦情の実例などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP104-109を読んでおくこと。
13	環境問題とその取り組み(田中(章))	SDGs(持続可能な開発目標)、海洋ごみ、外因性内分泌かく乱物質(いわゆる環境ホルモン)などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP110を読んでおくこと。
14	環境問題とその取り組み(田中(章))	地球温暖化メカニズム、温室効果ガス、温暖化影響(健康、環境、食物等)の現状と課題(グループ討議)を理解する。 [準備学習] 予めテキストP110-112を読んでおくこと。
15	環境問題とその取り組み(田中(章))	酸性雨、オゾン層破壊、食品中放射性物質、循環型社会の形成(食品リサイクル等)などについて理解する。 [準備学習] 予めテキストP113-117を読んでおくこと。

《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
プリント配布(パワーポイントスライドの説明資料)

《参考図書》

「国民生活の動向」(財)厚生統計協会 20015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》

授業前学習として、授業計画に示した学習内容についてテキスト、文献、インターネット等を用いてまとめてくる。また、授業後は配布された資料等をもとに課題(復習問題)で要点を復習する。2単位15時間の科目では60時間の時間外学習が必要とされている。

《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。

《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	2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
 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》

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%、復習課題 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》

復習課題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で行う。課題レポートのフィードバックは授業時に各自に直接行う。

《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「発表」 授業時間外学習：発表準備（3時間）

《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	2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 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

調理師は人々が安心して食品を食べるために、飲食物を介して起こる健康危害の原因を知り危害を未然に防ぐ必要がある。「食品の安全と衛生」では将来、調理師として人々に「食の安心と安全」を提供できるよう、食を介する健康危害物質とそれらの混入防止のための食品安全対策および対策に関連する行政や法律について学習する。また身近に起こる食に関連した健康危害と防止策についてグループで話し合う。

《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。
食品の安全対策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。
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説明できる。

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(80%)、課題などの提出(20%)を基本として総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《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》

食品の安全性 小塚 諭 編 東京教学社 2021
「新食品衛生学要説」医歯薬出版株式会社 末廣トシ子 安達修一・偏
食品の苦情と事故防止対策 諸角 聖 編 中央法規 2009

《授業時間外学習》

授業前後の学習として、毎回の授業後にプリントなどを整理し、次回の授業範囲をテキストおよび図書館の参考書などで調べておくこと。自己学習では2単位15時間の科目では60時間の時間外学習が必要とされている。

《課題に対するフィードバック等》

提出された課題類は内容を確認し、次回以降の講義内において講評などを添え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と現況	寄生虫とは何か,食物から感染する寄生虫と寄生虫による食中毒の現況 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(魚介類由来寄生虫)	海産魚介類から感染する寄生虫と食中毒 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(甲殻類由来寄生虫)	淡水魚介類および甲殻類から感染する寄生虫と食中毒 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(食肉由来寄生虫)	食肉から感染する寄生虫と食中毒 準備学習: 予めテキストP97を読んでおくこと。
5	各種寄生虫による食中毒(食水系寄生虫)	野菜・飲料水から感染する寄生虫と食中毒 準備学習: 予めテキストP98-P100を読んでおくこと。
6	寄生虫食中毒の予防	寄生虫による食中毒の予防 準備学習: 予めテキストP101を読んでおくこと。
7	感染症の概要	感染症とは何か,感染症の成立と分類,感染経路 準備学習: 予めテキストP102を読んでおくこと。
8	経口感染症	経口感染症とは何か,経口感染症と食中毒の関係,人獣共通感染症 準備学習: 予めテキストP103-P104を読んでおくこと。
9	食物アレルギー	食物アレルギーの発症機序と種類およびアレルギー物質の表示 準備学習: 予めテキストP104-P110を読んでおくこと。
10	その他の健康危害	BSEと鳥インフルエンザおよび残留農薬 準備学習: 予めテキストP110-113を読んでおくこと。
11	食品安全対策と関係法律	食品安全対策に関わる法律 準備学習: 予めテキストP116-121を読んでおくこと。
12	食品安全行政	食品衛生にかかわる中央組織と地方組織 準備学習: 予めテキストP122-124を読んでおくこと。
13	食品安全情報の共有	食品表示について 準備学習: 予めテキストP124-135を読んでおくこと。
14	食品営業施設設備の安全対策	食品営業施設・設備の衛生管理 準備学習: 予めテキストP136-143を読んでおくこと。
15	調理従事者の健康管理	病原微生物保有者の把握,調理従事者の衛生管理,衛生教育,健康チェック 準備学習: 予めテキストP143-145を読んでおくこと。

《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	2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》

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%、復習課題 30%、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》

復習課題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。課題レポートのフィードバックは最終授業時に各自に直接行う。

《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	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5.5時間)
14	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:(復習10時間)
15	動物性食品、その他の食品(3)	動物性食品、その他の食品「発表」 授業時間外学習:発表準備(10時間)

《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	2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》

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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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） [準備学習]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） [準備学習]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） [準備学習]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） [準備学習]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 [準備学習]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	実地研修				
担当者氏名	田中 辰也				
授業方法	実習	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2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》

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。また、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身に付けし、社会から信頼される調理師を目指すために必要な総合的なスキルを修得する。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

全国調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生
 全国調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習
 実習日誌

《授業の到達目標》

学内での事前・事後研修と学外研修を通し、調理師として相応しい態度や知識と技術を説明できる。また多様な調理業務に応え実践することができる。

《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。調理師業務に必要な態度、専門知識及び技術をしっかりと確認し、修得しておくこと。

《成績評価の方法》

事前学習の理解度20%、研修施設からの評価60%、研修後の提出物20%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》

調理師に必要な態度、専門知識と技術を確認し、目的意識を持ち臨むこと。また、事業所から求められる知識や技術力について、必要に応じて口頭で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	事前学習 目的	実地研修の目的、概要説明 [準備学習]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	事前学習 提出書類	研修生調査(履歴書)の書き方、研修先希望調査 [準備学習]調査はキャリアノートブックを参考に下書きしておくこと
3	事前学習 専門知識	衛生に関する専門知識の確認 [準備学習]配布された関連資料を確認しておくこと
4	事前学習 専門技術	専門的調理技術の確認 [準備学習]配布された関連資料を確認しておくこと
5	事前学習 実習日誌の書き方について	実習日誌の書き方 [準備学習]1日の研修内容をまとめておくこと
6	事前学習 衛生観念	調理設備、調理器具の清掃方法の確認 [事前学習]実習室の衛生管理について調べておくこと
7	事前学習 ビジネスマネー	提出書類の確認、研修に向けてのオリエンテーション(心得、実習ノート) [準備学習]研修先事業所の営業方針や内容について調べておくこと
8	事前学習 実地研修時の留意点について	実地研修時の留意点についての確認 [準備学習]配布された関連資料を確認しておくこと
9	校外実習	指定された事業所で研修を行う(合計160時間以上) [準備学習]1日の研修内容をまとめておくこと
10	校外実習	指定された事業所で研修を行う(合計160時間以上) [準備学習]1日の研修内容をまとめておくこと
11	校外実習	指定された事業所で研修を行う(合計160時間以上) [準備学習]1日の研修内容をまとめておくこと
12	校外実習	指定された事業所で研修を行う(合計160時間以上) [準備学習]1日の研修内容をまとめておくこと
13	校外実習	指定された事業所で研修を行う(合計160時間以上) [準備学習]1日の研修内容をまとめておくこと
14	事後学習 自己評価	実習ノートの整理、及び自己評価 [準備学習]研修ノートのまとめと各評価項目について振り返る
15	事後学習 まとめ	校外実習のまとめ、研修報告書作成 [準備学習]報告書の下書きをしておく

《専門科目》

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	2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》

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、調理の基礎技術を修得する。そのうえで高度な調理技術と深い知識を併せ持つ優秀な人材となり、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。

実技検定課題の作業手順の正しい工程を説明することができる。

《成績評価の方法》

実技試験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。

《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。

《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	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]全調協実技検定受験者ガイドP39～P43を読んでおくこと
7	西洋料理の応用技術 (田中祐)	Potage purée Parmentier、Côtes de porc sauté charcutière [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP44～P47を読んでおくこと
8	中国料理の応用技術 (大越)	蜜花湯、青椒肉絲 [準備学習]全調協実技検定受験者ガイドP48～P51を読んでおくこと
9	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]全調協実技検定グレード2(日本料理)課題を確認しておくこと
10	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]全調協実技検定グレード2(西洋料理)課題を確認しておくこと
11	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(グループワーク) [準備学習]調理師養成教育全書 必修編第6巻 調理実習のP142～P177を読んでおく