

《専門科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	富重 慶子				
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		1-1 教養 2-2 知識・技能 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

フードスペシャリスト資格の概要と食全般にわたる基礎知識（人類と食物、世界の食、日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護など）について学ぶ。さらに授業始めに小テストを用いたプレゼンを行い、学んだ内容の理解を深める。

《テキスト》

（社）日本フードスペシャリスト協会編「四訂 フードスペシャリスト論 第7版」建帛社、「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年版

《参考図書》

《授業の到達目標》

学生がフードスペシャリストを目指す上で、おいしさの追求に留まるだけでなく、食の安全を含め消費者に快適な食を提供することができる知識を身に付けること。食品に関する幅広い知識を身につけ、フードスペシャリストの資格試験に合格するための基礎を身に付けること。

《授業時間外学習》

毎回の受講後にプリントを整理し、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。（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%）を基本とし、毎回の講義内容に関する小テスト、講義に臨む意欲的な姿勢（30%）を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の講義において小テストを実施し、次回講義冒頭で答え合わせ、解説をする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードスペシャリストとは	食の専門職の現状、フードスペシャリストの業務と専門性 [準備学習]テキストp1-11まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
2	フードスペシャリストとは	養成と資格、フードスペシャリストの活躍分野と責務、発表・討議 [準備学習]テキストp12-26まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史 [準備学習]テキストp27-44まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
4	世界の食	食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情 [準備学習]テキストp45-60まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
5	日本の食	日本食物史、食の地域差 [準備学習]テキストp61-78まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
6	現代日本の食生活	戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活 [準備学習]テキストp79-93まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
7	現代日本の食生活	食糧供給と自給率、環境と食 [準備学習]テキストp94-102まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
8	食品産業の役割	フードシステムと食品産業、食品製造業の動向と特徴 [準備学習]テキストp103-110まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
9	食品産業の役割	食品卸売業、食品小売業、外食産業 [準備学習]テキストp111-122まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
10	食品の品質規格と表示	食品の品質規格、表示にかかわる法律 JAS法による規格 [準備学習]テキストp123-135まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
11	食品の品質規格と表示	食品表示法による表示 [準備学習]テキストp135-155まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
12	食品の品質規格と表示	健康や栄養に関する表示制度 その他の法律による表示 [準備学習]テキストp156-167まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
13	食品の品質規格と表示	計量法、景品表示法、コーデックス(Codex)規格 [準備学習]テキストp167-172まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
14	食情報と消費者保護	食情報の発信と受容、食情報の濫用、食品の情報管理 [準備学習]テキストp173-179まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
15	食情報と消費者保護 過去問	食品の安全、消費者保護の制度、過去問 [準備学習]テキストp180-189まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	食品学実習				
担当者氏名	田中 章男				
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	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》

「食品の特性」の講義で学んだ知識を深く理解するため、実習を通して食品に含まれる成分特性や含有量などを知り、それらを科学的に検証する。

《テキスト》

実習資料を配布する。

《参考図書》

実習内容は独自に作成した内容のため特になし。

《授業の到達目標》

基本的な操作や考え方を習得し、さらにレポートの作成や測定値の取り扱いなどを学ぶと共に、人と協調して結果を創り出す意義についても実践できる。

《授業時間外学習》

実習前に何を学ぶかをよく理解しておくこと。

《成績評価の方法》

次の基準で評価する。レポート（60％）、授業態度（40％）総合評価を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	実習の概要	実習における心得、各種の試薬類、計量器具の扱い方などについて理解する。 [準備学習]事前に配布された資料で予習する。
2	濃度	パーセント濃度、モル濃度、ppm、濃度表示などについて理解する。 [準備学習]教科書「化学基礎」で調べる。
3	数値の取り扱い	提示した実験数値で平均値、標準偏差、中央値、最頻値などを理解する。 [準備学習]事前に配布された資料で予習する。
4	レポートのまとめ方	提示した実験内容でレポートのまとめ方を理解する。 [準備学習]事前に配布された資料で予習する。
5	食品中の水分	片栗粉中の水分について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
6	食品中の有機酸	食酢中の酢酸濃度について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
7	食品中の食塩	濃口醤油と薄口醤油の食塩濃度について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
8	油脂の変敗	各種の油脂食品の過酸化価値（POV）、酸価（OV）について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
9	食品の褐変	リンゴやバナナなどの褐変について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
10	食品のタンニン	緑茶のタンニンについて調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
11	食品中のたんぱく質	鶏卵のたんぱく質をビュレット反応、キサントプロテイン反応などで調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
12	食品中のアントシアニン色素	ナスや紫キャベツのアントシアニンについて調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
13	飲料水の硬度	水道水、ミネラルウォーター、井戸水などの硬度について調べる。 [準備学習]事前に配布された資料を予習しておくこと。
14	学修成果の発表準備	各グループごとに実験原理やデータなどについて議論し、模造紙などにまとめる。 [準備学習]事前に準備しておくこと。（グループ討議）
15	学修成果の発表	学んだ内容のうち、特に興味や関心、有益であった実習について各グループごとに発表する。（発表）[準備学習]事前に準備しておくこと。

《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、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・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》

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、授業時間内に不十分な部分の助言を行うことで理解を深め、技術向上に結び付ける。

《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	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	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 持ち方、切り方	包丁の 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	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	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	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	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	卵の扱いについて [準備学習]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	肉の扱いについて [準備学習]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・ゼラチンの扱い	寒天・ゼラチンの扱いについて [準備学習]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	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	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	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	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	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	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》

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 全国調理師養成施設協会

《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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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	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》

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
全国調理師養成施設協会技能検定受験者ガイド

《授業の到達目標》

使用する器具の取り扱いや火器操作できる。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。全国調理師養成施設協会実技検定試験グレード1（基本課題）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。また、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。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	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P181～184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P189～192、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P200～201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	食文化概論				
担当者氏名	大越 光雄				
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		1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

食文化とは何か。それは人類の歴史の中でどのように展開してきたのか。またわが国の食文化の変遷をたどりながら、現代の食生活とその問題点、また未来の食文化についてグループごとに発表し、討論を行う。

さらに、今日の食文化を彩る様々な国の料理についても学んでいく。

《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》

食文化の成り立ちから、食文化の共通化と国際化、日本の食文化史、行事食と郷土料理について説明できる。現代の食環境とその問題点、特に食育の必要性について学び説明できる。

西洋料理、中国料理の料理様式と食事作法について理解し、説明できる。

《授業時間外学習》

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。

次回の授業範囲を予習し、食文化年表や専門用語を調べ理解しておくこと。

本授業では60時間の時間外の学習を必要とします。

《成績評価の方法》

定期試験60%と授業内の取り組み20%、及び提出物20%の内容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》

提出されたノート及び小テストは内容を確認し、次回の講義内に講評などでフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食と文化とは何か	食文化の定義、食文化の相対性、自然環境と食文化 [準備学習]食文化とは何かについて、教科書等を参考にしながら調べておくこと
2	多様な食文化	宗教と食物禁忌、食法・調理法の多様性 [準備学習]世界の3大食法がなぜできたのかを調べておくこと
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]農耕文化の起源地と伝播ルートについて調べておくこと
4	日本の食文化史(原始・古代)	縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代の食生活 [準備学習]各時代の食文化のポイントを調べておくこと
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]各時代の食文化のポイントを調べておくこと
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]各時代の食文化のポイントを調べておくこと
7	調理師法の公布・施行	料理人の歴史と調理師制度 [準備学習]調理師制度ができた時代の背景を調べておくこと
8	日本料理の特徴	料理様式、食事作法 [準備学習]日本の風土と食文化の特徴について、その関連をまとめておくこと
9	食文化の地域性	行事食、五節句の食事 [準備学習]主な行事食と行事名、期間などを調べておくこと
10	郷土料理	全国の特徴ある郷土料理 [準備学習]自分の生まれ育った地域の郷土料理を調べておくこと
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、食品ロス [準備学習]教科書を参考に食生活の現状及び問題点を調べておくこと
12	食文化の未来	食育、食文化の課題、食文化継承者として求められていること [準備学習]食育啓蒙活動についての具体的な取組みについて調べておくこと
13	西洋料理の食文化	西洋料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]それぞれの国や地域の料理の特徴や食事作法について調べておくこと
14	中国料理の食文化	中国料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]地域の料理の特徴や食事作法について調べておくこと
15	その他の国の食文化とまとめ	アジア、中東、中南米の料理の特徴 [準備学習]それぞれの国や地域の料理の特徴や食事作法について調べておくこと

《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・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》

栄養学的知識を持ち、その知識を活かせる調理師となるために栄養学の基礎を学ぶ。また、新しい栄養情報に関心を持つ意識を養い、それらの情報を的確に判断する力を養う。得た知識により、自らの食生活を自己分析し、栄養と健康について配慮する力を身につける。

《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》

調理および健康維持増進のために栄養学の基礎を身につけ、日常の食事や調理実習での献立作成に活かすことができる。

《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 60%、復習課題 30%、課題レポート 10%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	栄養と健康(1)	栄養素の種類 授業時間外学習：p2,3の予習(予習1.5時間)
2	栄養と健康(2)	栄養素摂取について 授業時間外学習：p2,3の復習、普段の食事内容を考える(復習、予習各2時間)
3	栄養と健康(3)	食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康 授業時間外学習：p4,5の予習(予習2時間)
4	炭水化物(1)	炭水化物の種類 授業時間外学習：p4,5の復習、p6~9の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
5	炭水化物(2)	食物繊維 授業時間外学習：p6~9の復習、p9,10の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
6	脂質(1)	脂質の種類(1) 授業時間外学習：p9,10の復習、p11~15の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
7	脂質(2)	脂肪酸(1) 授業時間外学習：p11~15の復習、p12~14の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
8	脂質(3)	脂質の種類(2)脂肪酸(2) 授業時間外学習：p12~14の復習、p14,15の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
9	たんぱく質(1)	たんぱく質の種類とアミノ酸 授業時間外学習：p14,15の復習、p15~17の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
10	たんぱく質(2)	たんぱく質の栄養価 授業時間外学習：p15~17の復習、p17~19の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
11	ビタミン(1)	ビタミンとは、脂溶性ビタミン 授業時間外学習：p17~19の復習、p19~23の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
12	ビタミン(2)	水溶性ビタミン(1) 授業時間外学習：p19~23の復習、p23~27の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
13	ビタミン(3) 栄養素の確認	水溶性ビタミン(2)、栄養素の確認 授業時間外学習：p23~27予習・復習(復習8時間、予習1.5時間)
14	栄養と健康、栄養素(1)	栄養と健康、栄養素の確認 授業時間外学習：テキストp2~27の復習(復習10時間)
15	栄養と健康、栄養素(2)	栄養と健康、栄養素「発表」 授業時間外学習：発表準備(6時間)

《専門科目》

科目名	食品の特性				
担当者氏名	甲山 恵美				
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		2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

調理をする上で食品の知識は必要不可欠である。各食品の特徴、成分について理解することで、食材に適した調理を行うことができる。身近にある食品や表示に興味を持ち理解を深めていく。この授業は、Teams等の情報機器（ICT）を活用し、調査学習やグループワークも実施する。

《テキスト》

（公社）全国調理師養成施設協会編 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》

新調理師養成教育全書必修問題集
その他適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 各食品の特徴，成分について説明できる。
- 2) 各食品の利用方法を説明できる。
- 3) 各食品の主な旬，産地，品種を説明できる。

《授業時間外学習》

・事前学習：授業内で指示されたテキストの範囲を事前学習としてよく読んでおくこと。【2時間】
・事後学習：授業内容を振り返り，小テストに向けて復習をしておくこと。【2時間】
毎回の授業ごとに4時間の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

定期試験（80％），小テスト（20％）から総合的に評価し，60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

小テストは，授業内容の復習として，適宜行う。小テストは，Teams等の情報機器（ICT）を利用する。必要に応じて，適宜解説を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	旬の食材，食品を構成している成分	旬の食材，四季，栄養成分，食品成分表 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
2	植物性食品とその加工品 穀類	穀類の特徴，米の特徴，種類，構造，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
3	植物性食品とその加工品 穀類	小麦の特徴，種類，構造，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
4	植物性食品とその加工品 穀類	とうもろこし・大麦の特徴，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
5	植物性食品とその加工品 穀類	そばの特徴，成分，その他穀類 【時間外学習】講義内容を理解し，小テストにむけて復習をする。
6	植物性食品とその加工品 いも類 ，【小テスト】	じゃがいも，さつまいもの特徴，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
7	植物性食品とその加工品 いも類	その他いも類の特徴，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
8	植物性食品とその加工品 砂糖	砂糖，甘味料の特徴 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
9	植物性食品とその加工品 豆類	大豆の特徴，成分，加工品 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
10	植物性食品とその加工品 豆類	小豆の特徴，成分，その他豆類 【時間外学習】講義内容を理解し，小テストにむけて復習をする。
11	植物性食品とその加工品 種実類 ，【小テスト】	種実類の特徴 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
12	植物性食品とその加工品 種実類	種実類の特徴 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
13	植物性食品とその加工品 野菜類	葉菜類の特徴，種類，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。
14	植物性食品とその加工品 野菜類	茎菜類，根菜類の特徴，種類，成分 【時間外学習】講義内容を理解し，小テストにむけて復習をする。
15	植物性食品とその加工品 野菜類 ，【小テスト】	果菜類，花菜類，野菜加工品の特徴，成分 【時間外学習】指定した範囲のテキストを読み，内容を理解する。

《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・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》

おいしさをふまえて、調理の意義や目的についての理解を深め、おいしさを理論として学ぶ。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》

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》

おいしい食べ物を提供するために調理師として必要な調理の基本的知識を身につけ、献立作成や調理の際に活かすことができる。

《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、単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で行う。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	調理とは(1)	調理理論を学ぶ意義 授業時間外学習：p2,3の予習(予習1.5時間)
2	調理とは(2)	調理の目的 授業時間外学習：p2,3の復習、p4,5の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
3	おいしさの構成(1)	おいしさ、味の種類(甘味など) 授業時間外学習：p2~5の復習、p5,6の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
4	おいしさの構成(2)	味の種類、味の相互作用 授業時間外学習：p6~9の予習(予習1.5時間)
5	おいしさの構成(2) 調理とおいしさ(1)	香り、物理的要因、おいしさの確認「グループワーク」 授業時間外学習：p2~9の復習、p9~11の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
6	調理とおいしさ(2)	おいしさの確認「発表」 授業時間外学習：p2~11の復習(復習1.5時間)、発表準備(5時間)
7	食べる人の側にある要因	心理的・生理的・先天的・後天的・環境などの各要因 授業時間外学習：p12,13の予習(予習1.5時間)
8	非加熱調理操作(1)	軽量、洗浄、浸漬、切碎 授業時間外学習：p12,13の復習、p14~19の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
9	非加熱調理操作(2)	混合・かくはん、磨砕・粉碎、成形・圧搾・ろ過 授業時間外学習：p14~19の復習、p19~21の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
10	非加熱調理操作(3)	冷却、冷凍、解凍 授業時間外学習：p19~21の復習、p21~23の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
11	加熱調理操作(1)	湿式加熱 授業時間外学習：p21~23の復習、p24~28の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
12	加熱調理操作(2)	乾式加熱 授業時間外学習：p24~28の復習、p28~33の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
13	加熱調理操作(3)	誘電加熱、誘導加熱 授業時間外学習：p28~33の復習、p33の予習(復習1.5時間、予習1.5時間)
14	おいしさと調理操作(1)	おいしさと調理操作の確認 授業時間外学習：p2~33の復習(復習12時間)
15	おいしさと調理操作(2)	おいしさと調理操作「発表」 授業時間外学習：発表準備(10時間)

《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	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	2-2 知識・技能 3-3 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。
製菓・製パン実習 を を受講する希望者は必ず履修する。

《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を理解し説明できる。
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。実際に作って説明できる。

《成績評価の方法》

実技試験60%、実習ノート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。

《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） 【準備学習】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	オムレットなど。 【準備学習】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。 【準備学習】クッキーの仕込み方法を書き出しておく。
4	基本的なパン生地について	バターロールなど。 【準備学習】パン発酵の流れを理解する。
5	四同割について	果物のタルト 【準備学習】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。 【準備学習】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。 【準備学習】ジェノワーズの工程を予習しておく。
8	パイ菓子	フィユタージュラビットを使用したお菓子。 【準備学習】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 【準備学習】シュー生地の動画を視聴し、手順を予習しておく。
10	スイスの郷土菓子	エンガ ディナーなど。 【準備学習】世界の郷土菓子を調べる。
11	季節のお菓子	旬のお菓子 【準備学習】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 【準備学習】作り方の復習をしておく。
13	パン生地応用	調理パン。 【準備学習】製パンの工程を調べておく。
14	パン生地応用	ソフトフランスなど。 【準備学習】製パンの工程を調べておく。
15	凝固剤について	ゼリーなど。 【準備学習】凝固剤の種類を調べておく。

《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》

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。
本授業では、予習、復習等30時間の自己学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》

清潔な実習衣を着用し衛生に注意し、授業に臨む。
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要に応じて個別指導を行う。