

《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	1-1 教養 4-4 態度・志向性				

《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、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。本授業では60時間の授業時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

レポート50%、プレゼンテーション40%、ノート提出10% 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	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・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、お節などの調理ができる。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。

(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%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、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、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	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	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	土佐酢、三杯酢、八方出汁の使い方 [準備学習]テキストP62～63を熟読し理解しておくこと
5	行事食	季節をつなぐ伝統料理 [準備学習]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	ずし酢の合わせ方 [準備学習]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	これまで学習した応用技術の確認 [準備学習]課題の練習をしておくこと
8	刺し身の切り方、応用	基本の切り方、応用、薄造りなど [準備学習]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	季節の食材を使った調理法 [準備学習]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	季節の食材を使った調理法 [準備学習]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	日本の伝統的なお節料理 [準備学習]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	日本の伝統的なお節料理 [準備学習]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	後期の内容を基にした実技試験 [準備学習]包丁を手入れし、課題の練習をしておくこと
14	鍋料理	鍋物の調理と要点 [準備学習]鍋物料理の種類を調べておくこと
15	料理の合わせ方	季節の献立、コース料理の段取り [準備学習]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》

グレード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%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口頭で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】穀物の性質を調べておく。
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】肉の加工品を調べておく。
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 さいたまヨーロッパ野菜使いイタリアン料理技法 【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を読んでおく。
9	イタリアン料理 (外部講師)	イタリアン料理 【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P216～217を読んでおく
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、红烧、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、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》

1年次の実習で学んだものの復習をしておく。中国料理で使用する専門用語や調理法、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	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]水溶き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) [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) [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) [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) [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) [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) [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) [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) [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  
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》

食べ物と健康 田島 眞 編 エスカ`-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》

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。

《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。

《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	調理作業時の安全対策（衛生管理マニュアル）	衛生規範と大量調理施設衛生管理マニュアル（重要管理事項と衛生管理体制） 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（食材の衛生管理）	食品簡易識別法、食材納入時ポイント、食材保存・管理、調理時衛生的取扱い、盛付け、調理済の食品配送と販売 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）	食品の異物、異物混入の防止（包装材料の異物、動物性異物、鉱物性異物） 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（手洗い）	調理従事者にとっての手洗いの重要性、手洗いの考え方、手洗いのタイミング、手洗いの手順 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・消毒・殺菌）	食品、容器、器具などの洗浄剤種類と洗浄法 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（殺菌と消毒）	洗浄と消毒と殺菌の定義、洗浄と殺菌方法のポイント、殺菌剤種類、商業的殺菌、放射線による殺菌 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・煮沸消毒、低温・高温・超高温殺菌、加圧殺菌、殺菌灯殺菌、ろ過除菌方法 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、次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、オゾン水、電解水等による殺菌 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（HACCP（ハサップ））	HACCPとは、コーデックスガイドライン、従来の食品衛生管理とHACCPの違い、現在までの各国のHACCPの取り組み 準備学習：予めテキストP161-P162を読んでおくこと。
10	わが国におけるHACCP取り組みの経緯	HACCP導入への経緯、総合衛生管理製造過程承認制度、HACCPプラン、一般的衛生管理事項、食品衛生管理国際標準 準備学習：予めテキストP162-P163を読んでおくこと
11	HACCPに沿った衛生管理	HACCP制度化、HACCPに基づく衛生管理（コーデックスHACCP7原則）、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 準備学習：予めテキストP164-P165を読んでおくこと。
12	小規模事業者等を対象としたHACCPの衛生管理	衛生管理計画の作成（一般飲食店；一般的衛生管理ポイント）、計画の実施、確認・記録 準備学習：予めテキストP166-P167を読んでおくこと。
13	HACCPの普及・推進	HACCPの普及・推進の方策、HACCP普及推進連絡協議会、HACCP普及活動状況、HACCP推進の今後の課題（グループ討議） 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）	食品事故実例、飲食店での危機管理、食品事故苦情の対応とポイント（把握・確認・届出）、ハインリッヒの法則 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）	実際に起こった食中毒の例、調理施設利用者に対する汚染物処理方法、汚物処理方法の演習方法と演習 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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《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、グループで討議し発表する。

《授業の到達目標》

食材への汚染細菌を培養・染色し、顕微鏡で観察できる。  
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、手洗いの効果を検証し、説明できる。  
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）の検出法を説明し、簡易分析ができる。  
化学的方法で調理器具の洗浄度を調べ、説明できる。  
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（75%）  
実習に関する小テストなど（25%）  
を総合的に評価し、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 2020

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、実習終了後は方法・結果・考察をノートに整理すること。グループ発表を行う項目では、実習方法や結果を各グループで討議するために発表内容について自己学習しておくこと。自己学習として60分は確保しまとめることが望ましい。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたノートやレポートの内容を確認し、次回以降の授業内において講評等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	食品衛生学実習とは	食品衛生学実習の意義および実習を安全に行うための注意事項の説明 [準備学習] 微生物による食中毒とその予防について調べる
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
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
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
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
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
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
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と除菌効果（食中毒予防3原則の実験方法を各班で討議する） 熱湯、次亜塩素酸等による殺菌効果の検証 [準備学習] 細菌汚染について調べる
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 [準備学習] 細菌の増殖条件について調べる
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 [準備学習] 殺菌方法について調べる
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基づいた検証実習の結果と考察の討議 [準備学習] 実習結果を整理すること
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 実習小テスト[準備学習] 食中毒予防の三原則について実験結果をまとめる
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)の胞子)の測定 [準備学習] HACCPについて調べる
14	食品衛生化学的実習（食品添加物）	ペーパー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 [準備学習] 食品添加物について調べる
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 全実習の振り返り [準備学習] 食器の汚れと洗浄について調べる

《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	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%、復習課題 30%、小テスト 10%、課題発表 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。課題発表のフィードバックは発表時および次の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）「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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）「課題発表」 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「課題発表」 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	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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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「グループ学習」 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）
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）「発表」 授業時間外学習：発表準備（3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	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》

大量調理の分野で活躍するために必要な調理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%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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]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) [準備学習]調理師養成教育全書 必携問題集P179～188を解いておくこと

《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。  
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。  
シュークリームが計量から仕込み焼成まで出来る。

《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	製菓・製パンの基本	マドレーヌ各種 【準備学習】バ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 【準備学習】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	食パンなど。 【準備学習】パンの発酵の仕組み。
4	シュー生地	シューパニエなど。 【準備学習】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。 【準備学習】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 【準備学習】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） 【準備学習】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。） 【準備学習】バ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	ムース。 【準備学習】ムースについて調べておく。
10	季節菓子	旬のお菓子 【準備学習】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 【準備学習】シュー生地の工程の予習をしておく
12	クリスマスケーキ	ショートケーキなど 【準備学習】前回の復習を行い、ノートに纏めておく。
13	製パンの応用	ベーグルなど 【準備学習】製パンの工程を復習しておく。
14	製パンの応用	流行のパン。 【準備学習】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  
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。  
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。）  
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。

《専門科目》

科目名	調理実用用語（フランス語）				
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	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	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》

フランス料理の現場で実用性の高い専門用語を学ぶとともにフランスの豊かな食文化に触れる機会を得てフランス料理の学修に対する意欲を高め、グループディスカッションしお互いに認知的能力をはかる。専門知識を習得する。調理現場でのコミュニケーションスキルを身につける。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

調理師養成施設教育全集 5 調理実習  
オールフォト食材図鑑  
標準フランス料理 山本直文

《授業の到達目標》

フランス語を学修することにより正しい使い方を実践できる。

調理に関するフランス語を理解しメニューやレシピを理解して説明できる。  
フランスの食文化に興味を持ち意欲的に学修することで説明できる。

《授業時間外学習》

- ・学習内容に示された「準備学習」に取り組んでおくこと。
- ・毎回授業には、学習内容をノートにまとめるとともに復習をしておく。
- ・本授業は29時間の時間外学修が必要です。

《成績評価の方法》

確認テストの評価60%、課題等の提出物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》

必要に応じて技術の集熟度を確認し、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	調理実用用語を学ぶ概要 フランス語	調理実用用語を学ぶ意義と目的について。 「準備学習」1年次の調理実習ノート（西洋料理）を読み復習しておく。
2	ingredient nombres	食材・数字 「準備学習」事前に配布するプリントを解いておくこと。
3	typepartee de poisson et viande	魚種類・肉種類と部位 「準備学習」調理師養成施設教育全集 5 調理実習 P143～156
4	comment couper les ingredients	食材の切り方 「準備学習」調理師養成施設教育全集 5 調理実習 p121～122
5	techniques de cuisson	調理の技法 「準備学習」調理師養成施設教育全集 5 調理実習 P122/P132～138
6	cuisine regionale et locale	フランスの郷土料理・地方料理 「準備学習」調理師養成施設教育全集 5 調理実習 P138
7	fromage et vin français	フランスのチーズ・ワイン 「準備学習」オールフォト食材図鑑 P342～343
8	menu et recette	メニュー表・レシピ 「準備学習」プリントを読みフランス語で理解できる。
9	-	-
10	-	-
11	-	-
12	-	-
13	-	-
14	-	-
15	-	-

《専門科目》

科目名	調理実用用語（イタリア語）				
担当者氏名	田中 辰也				
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	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》

イタリア料理の調理現場でのコミュニケーションスキルを高めるために実用性の高い専門用語を学ぶとともに、イタリアの豊かな食文化に触れる機会を得て専門用語に関する知識を修得する。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

イタリア料理用語辞典 白水社 町田 亘・吉田政国 著  
 イタリア料理基本用語 柴田書店  
 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》

イタリア語を学修することにより正しい使い方を実践できる。

調理に関するイタリア語を理解しメニューやレシピを説明できる。

専門用語とともにイタリアの食文化の興味を高め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。
- ・本授業は29時間の時間外学修が必要です。

《成績評価の方法》

確認テストの評価60%、課題等の提出物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》

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	調理実用用語（イタリア語）の概要	調理実用用語を学ぶ意義と目的について [準備学習]1年次の調理実習ノート（西洋料理）を読み復習しておくこと
2	ingrediente numeri	食材・数字 [準備学習]事前に配布するプリントを解いておくこと
3	tagli di carne tagli di pesce	肉の種類と部位、魚種類と部位 [準備学習]オールフォト食材図鑑 P310～319を読んでおくこと
4	formaggi vino e vitigne	チーズ、ワイン [準備学習]オールフォト食材図鑑 P342～343を読んでおくこと
5	dolce e pane regionali	郷土菓子と郷土パン [準備学習]オールフォト食材図鑑 P24～25を読んでおくこと
6	cucine regionali ( 1 ) primo piatto	地方料理、郷土料理、パスタ、リゾット（グループワーク） [準備学習]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP165～167を読んでおくこと
7	cucine regionali ( 2 ) secondo piatto	地方料理、郷土料理、メインディッシュ（グループワーク） [準備学習]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP167～169を読んでおくこと
8	menu ricetta	メニュー表・レシピ（グループワーク） [準備学習]プリントを読みイタリア語で1～20の数字を覚えておくこと
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		