

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	田中 祐作				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

2年次での卒業研究論文執筆に向けて基礎知識を身に着けるため、自らが主体的に課題に向き合い、必要なスキルや具体的な方策を探る。そのため、チュートリアル形式やゼミナール形式・グループワークでの発表学修の授業形態を取り入れ卒業研究論文執筆に向けた意欲を高める。

《テキスト》

必要に応じてプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業の到達目標》

- ①SDGsを説明できる。

②研究論文を構成を説明できる

③研究企画できる。

④研究結果について討議することができる。

⑤研究内容をまとめことができる

⑥研究内容を説明できる。

⑦研究倫理を遵守できる。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究隊行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは、 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検証 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施（1） 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施（2） 調査の実施	作成した研究結果、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施（3） 研究結果の解説	調査結果を解説し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施（4） 研究のまとめ	研究内容を発表できる。発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施（5） 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	大学での学び	高校までと大学での学びの違い、大学での学びに必要な学習スキルについて理解する。 大学での学びとは何か、調べておく。（グループワーク）
10	SDGsについて①	SDGsの「17の目標」について理解し、世界各地、地球規模での問題・課題を理解する。 SDGsの「17の目標」を事前に調べておく。
11	SDGsについて②	SDGsの問題や課題など調べ解決方法をグループワークで話し合いをする。 「17の目標」のことを調べておく。
12	食品ロスについて①	現在の食品ロスについて調べ状況を把握する。 食品ロスがどのような状況でなる調べておく。
13	食品ロスについて②	地球の異常気象などで作物を状況を調べグループワークでの発表する。 日本での、この数年の作物の状況を調べておく。
14	ゼミの内容理解①	各研究の研究内容について発表する。（質疑応答を含む）
15	外部講師による講義（1）	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	田中 祐作				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

2年次での卒業研究論文執筆に向けて基礎知識を身に着けるため、自らが主体的に課題に向き合い、必要なスキルや具体的な方策を探る。そのため、チュートリアル形式やゼミナール形式・グループワークでの発表学修の授業形態を取り入れ卒業研究論文執筆に向けた意欲を高める。

《テキスト》

必要に応じてプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業の到達目標》

- ①SDGsを説明できる。

②研究論文を構成を説明できる

③研究企画できる。

④研究結果について討議することができる。

⑤研究内容をまとめことができる

⑥研究内容を説明できる。

⑦研究倫理を遵守できる。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究隊行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	外部講師による講演（2）	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演
2	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	卒業研究に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	清田 有里子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科の研究班あるいは研究領域に所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し、研究を行う。
研究結果を解析・考察する。
卒業研究は研究の遂行や研究結果の解析・考察を各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画出来る。
研究結果について討議することが出来る。
研究内容をまとめることが出来る。
研究内容を説明できる。
研究論理を遵守出来る。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じてプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミの臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が健康となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SGDsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究論理の遵守について
3	研究資料の実施 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施 研究計画の作成	グループに分かれて模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する、（グループワーク）
7	模擬研究の実施 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	研究計画作成、研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。 研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。 研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査の実施。随時結果をまとめ、分析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査の実施。随時結果をまとめ、分析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査の実施。随時結果をまとめ、分析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演（1）	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	清田 有里子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科の研究班あるいは研究領域に所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し、研究を行う。
研究結果を解析・考察する。
卒業研究は研究の遂行や研究結果の解析・考察を各研究グループで討論しながら進めていく。

《テキスト》

必要に応じてプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業の到達目標》

S D G sを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画出来る。
研究結果について討議することが出来る。
研究内容をまとめることが出来る。
研究内容を説明できる。
研究論理を遵守出来る。

《授業時間外学習》

準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミの臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が健康となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	外部講師による講演（2）	農林水産物や農林水産業・食品水産業に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をするまとめ、分析する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	米澤 澄子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	米澤 澄子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	田中 辰也				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

2年次の卒業論文作成に必要な情報の収集方法や分析方法の基本を身に付け、知識、技能、態度のスキルを修得する。また、テーマに沿って研究を進め、情報を整理する方法を修得し研究内容としてまとめる。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集

《授業の到達目標》

SDGsを説明することができる。
情報を収集し分析することができる。
研究計画をたてることができる。
研究内容をまとめることができる。

《授業時間外学習》

事前に研究テーマに沿って情報収集を行い分析しておくこと。
本科目は毎回の授業について1時間の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じて口頭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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる
4	模擬研究の実施（1） 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施（2） 調査実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施（3） 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施（4） 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施（5） 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	研究計画を作成する。研究テーマ、方法の検討、先行研究の検索
10	卒業研究の実施	研究計画を作成する。研究テーマ、方法の検討、先行研究の検索
11	卒業研究の実施	研究計画を作成する。研究テーマ、方法の検討、先行研究の検索
12	卒業研究の実施	研究計画に沿って卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿って卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿って卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演（1）	外部講師による講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	田中 辰也				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

研究領域のゼミに所属し研究テーマを決定し研究を行い研究結果を解析・考察し論文にまとめる。
卒業研究では、研究の進行や結果を考察し、各研究グループで討論しながら進め研究内容を発表するために協働して研究をまとめる。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集

《授業の到達目標》

情報を収集し分析することができる。
研究計画をたて研究内容をまとめることができる。
問題発見、解決、提案する力を身につける。
実験、観察、調査を通して調べたことを、文章や図表にまとめることができる。
研究結果を論文としてまとめることができる。
研究内容を協働して発表することができる。

《授業時間外学習》

事前に研究テーマに沿って情報収集を行い分析しておくこと。
本科目は毎回の授業について1時間の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

研究の進捗状況を共有しながら、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	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	テーマに沿って実験・文献調査・アンケート調査等を実施。結果をまとめる。(グループワーク)
3	卒業研究の実施	テーマに沿って実験・文献調査・アンケート調査等を実施。結果をまとめる。(グループワーク)
4	卒業研究の実施	テーマに沿って実験・文献調査・アンケート調査等を実施。結果をまとめる。(グループワーク)
5	卒業研究の実施	テーマに沿って実験・文献調査・アンケート調査等を実施。結果をまとめる。(グループワーク)
6	卒業研究の実施	テーマに沿って実験・文献調査・アンケート調査等を実施。結果をまとめる。(グループワーク)
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備(グループワーク)
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備(グループワーク)
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	計画を立て卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。結果をまとめる。(グループワーク)
11	卒業研究の実施	計画を立て卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。結果をまとめる。(グループワーク)
12	卒業研究の実施	計画を立て卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。結果をまとめる。(グループワーク)
13	卒業研究の実施	計画を立て卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。結果をまとめる。(グループワーク)
14	卒業研究の実施	計画を立て卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。結果をまとめる。(グループワーク)
15	卒業研究発表会	2年生の卒業研究発表会に参加し、発表方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	福田 馨				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各グループで討論しながら進めていく。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業の到達目標》

- ・SDGsを説明できる。
- ・研究論文の構成を説明できる。
- ・研究を企画できる。
- ・研究結果について討議することができる。
- ・研究内容をまとめることができる。
- ・研究内容を発表できる。
- ・研究倫理を遵守できる。

《授業時間外学習》

毎回の授業について、1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、Webによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	福田 馨				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察し論文にまとめる。また研究内容・成果を口頭またはポスター発表する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の考察を、各研究グループで話し合いながら進めていく。

《授業の到達目標》

- ・問題発見、解決、提案する力を身につける。
- ・実験、観察、調査を通して調べたことを、文章や図表にまとめることができる。
- ・研究内容を説明、討議することができる。
- ・研究内容・成果を発表することができる。
- ・研究内容・成果を論文としてまとめることができる。
- ・研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について、1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行にフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《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学ぶ。

《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》

①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。②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。③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する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食文化とは何か	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・調理法などの多様性 [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)	平安・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
12	食育とは何か	食育の必要性、食文化の継承とスローフード運動 〔準備学習〕教科書のP214～216を事前に読んでおくこと
13	食文化の未来	食文化の課題、食文化継承者〔事前学習〕飲食業界における食育啓蒙活動についての具体的な取り組みを調べておくこと
14	西洋・中国料理の食文化	西洋料理・中国料理の特徴、料理様式、調理技術、食事作法 [準備学習]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	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Ⅰ				
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おいて実践することができる。

《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、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 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口頭にて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口頭やコメントを付して各自に行う。

《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	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） 栄養素の摂取	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） 栄養素と健康	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） 種類	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	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） 種類	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	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） はたらき	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） 種類	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） 栄養価	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） 種類と脂溶性ビタミン	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	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） 確認	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） 発表	栄養と健康、栄養素「発表」 授業時間外学習：発表準備（予習6時間）

《専門科目》

科目名	食品の特性Ⅰ				
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％），小テスト等（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①米	穀類の特徴，米の特徴，種類，構造，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。
3	植物性食品とその加工品 穀類②小麦/小テスト	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③とうもろこし等	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④そば等	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①/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②	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 甘味料	砂糖，甘味料の特徴 【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。
9	植物性食品とその加工品 豆類①大豆/小テスト	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②小豆	小豆の特徴，成分，その他豆類 【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。
11	植物性食品とその加工品 種実類①ナッツ類	種実類の特徴 【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。
12	植物性食品とその加工品 種実類②/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。
13	植物性食品とその加工品 野菜類①葉菜類	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②茎菜類	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③/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Ⅰ				
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ため、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、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 25%、課題レポートおよび発表 20%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口頭にて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口頭やコメントを付して各自に行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理とは（1） 学ぶ意義	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	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） 味の種類	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） 味の相互作用	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	おいしさの構成と調理	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	調理とおいしさの発表	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・環境的などの各要因 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） 計量から切碎まで	計量、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） 混合からろ過まで	混合・かくはん、磨砕・粉砕、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） 冷却から解凍まで	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	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	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） その他の加熱	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） 確認	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） 発表	おいしさと調理操作「発表」 授業時間外学習：発表準備（予習10時間）

《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。授業は班別に実習を行う。

《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》

- ①和包丁の扱い方を説明できる。
- ②基本的な切り方を実践できる。
- ③基本的な調理工程を説明することができる。
- ④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（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Ⅰ [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Ⅱ、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Ⅲ [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 [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⑦ 肉の扱い（吉岩）	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（畑野）	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（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）	基本知識と調理技術の確認 [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》

班別に実施する調理実習を通して、調理師として必要な衛生観
念や正しい服装など、基本的な心得と身だしなみを身に付ける
共に、西洋料理の分野別の特徴と基本技術及び知識を修得する
。

《テキスト》

調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習
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》

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》

- ①洋包丁の扱い方を説明できる。
- ②基本的な切り方を実践できる。
- ③基本的な調理工程を説明することができる。
- ④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Ⅰ [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Ⅰ [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 エンヌ（田中）	イタリア料理の切り方の基本Ⅱ [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Ⅱ [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）	基本知識と技術の確認 [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。授業は班別に実習を行う。

《授業の到達目標》

使用する器具の取り扱いや火器操作ができる。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。

《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。

《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
＜必携＞新調理師養成教育全書 調理実習レシピ集

《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
全国調理師養成施設協会技能検定受験者ガイド
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。

《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 P 2～6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 P 181～184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Ⅰ（姿勢、切り方の名称） 〔準備学習〕教科書 P 176～181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Ⅰ 〔準備学習〕教科書 P 181～182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Ⅱ（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Ⅱ 〔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 P 192～195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 P 189～192、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 P 200～201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	基本知識と技術の確認（大越）	基本知識と技術の確認 〔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	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	清田 有里子				
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知識を身に付けることが出来る。食品に関する幅広い知識を身につけることが出来る。、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が出来る。

《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①業務内容基礎	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②業務内容応用	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①歴史	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②統計	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①食品業の動き	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②食品業な内容	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①法律	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②表示内容	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③表示制度	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④計量法	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①情報と管理	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②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がさらに深く理解できる。さらに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方などを学ぶと共に、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％）、また実習の意欲・積極性（40％）などを取り組む姿勢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》

実習レポートは、返却時にコメントを付してフィードバックする。返却したレポートに関する質問は、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	製菓・製パン実習Ⅰ				
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。
班ごとにお菓子やパンを作り、お互いに講評し、グループワークを通して実践的に学ぶ。
製菓・製パン実習Ⅱ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等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。

《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。
最終回にノートの提出を行う。
本授業では、予習、復習等30時間の自己学習が必要である。
地産地消メニューを考える。

《課題に対するフィードバック等》

実習衣を着用し衛生に注意し、授業に臨む。
実習ノートの確認及び授業内容に示された操作の習熟度合、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	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	ショートケーキなど。 【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くる。
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	エンガーディナーなど。 【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	調理パン	ウインナーパンなど。 【準備学習】 製パンの工程を調べておく。
14	あげ揚げパン	ドーナツなど。 【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。

《専門科目》

科目名	食生活と健康Ⅰ				
担当者氏名	清田 有里子、雨宮 一彦				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	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		◎ 2-2 知識・技能 ○ 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

食生活と健康は公衆衛生の基盤であり、人々が常に健康である権利を守る活動である。具体には地域社会の全ての人々が疾病を予防し、健康を維持し、身体的・精神的健康を増進するための国や地域の取り組みや方策とその意義と重要性について学習する。

《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》

新公衆衛生学 第二版 豊川裕之 編著
健康増進科学概論 今村裕行 沖嶋今日太 外 編著

《授業の到達目標》

健康についてその定義を述べるができる。
諸国の食生活と健康の取り組み方について説明できる。
調理師法について述べるができる。
経口感染症や疾病の動向について説明できる。
生活習慣病とその予防について説明できる。

《授業時間外学習》

予習では事前に当該ページを読んでおくこと。また、最近の疾病統計などをHP等から参考にして授業に臨むこと。授業後に記録したノート(メモ)などは自己学習で整理し、復習を行うこと。(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%)を基本とし、授業の取り組み態度など(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》

講義冒頭で小テストを実施し、次回講義で解説を行う(1～8回)。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(9～15回)。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理師と健康 (清田)	健康とは何か 該当するテキスト(ページ2-3)を予習する(2時間)。復習(2時間)
2	健康の考え方 (清田)	わが国の健康水準(平均寿命、死亡率) 該当するテキスト(ページ3-5)を予習する(2時間)。復習(2時間)
3	目指すべき健康とは (清田)	健康寿命、健康を増進する環境づくり 該当するテキスト(ページ5-6)を予習する(2時間)。復習(2時間)
4	食と健康の関係 (清田)	食生活が健康に果たす役割について、グループディスカッションを行う。 該当するテキスト(ページ7-8)を予習する(2時間)。復習(2時間)
5	食生活の役割 (清田)	食生活が健康に果たす役割・国民健康・栄養調査 該当するテキスト(ページ8-9)を予習する(2時間)。復習(2時間)
6	食生活習慣について (清田)	健康的な食生活習慣づくり 該当するテキスト(ページ8-10)を予習する(2時間)。復習(2時間)
7	調理師法・免許と技術(清田)	調理師の成り立ち、調理師法の概要 調理師免許 就業届制度 該当するテキスト(ページ10-19)を予習する(2時間)。復習(2時間)
8	食生活における調理師の役割(清田)	健康を維持増進させる食事の提供。調理師の役割についてグループディスカッションし、発表する。該当するテキスト(ページ19-21)を予習する(2時間)。復習(2時間)
9	食の安心と安全の確保 (雨宮)	食の安全を揺るがす事例・ノロウイルスによる食中毒とその予防 該当するテキスト(ページ21-22)を予習する(2時間)。復習(2時間)
10	食生活と疾病 (雨宮)	疾病の動向 該当するテキスト(ページ24)を予習する(2時間)。復習(2時間)
11	疾病の動向と予防 (雨宮)	疾病の予防 該当するテキスト(ページ25-26)を予習する(2時間)。復習(2時間)
12	疾病予防活動の分類 (雨宮)	予防活動の変化 該当するテキスト(ページ26-29)を予習する(2時間)。復習(2時間)
13	生活習慣病とは (雨宮)	がん、心疾患、脳血管疾患 該当するテキスト(ページ26-29)を予習する(2時間)。復習(2時間)
14	生活習慣病の国際比較(雨宮)	日本人の死亡原因の変化生活習慣の重要性 該当するテキスト(ページ29-30)を予習する(2時間)。復習(2時間)
15	生活習慣病の予防 (雨宮)	生活習慣病の予防 該当するテキスト(ページ31-33)を予習する(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	栄養の特性Ⅱ				
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・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》

栄養学的知識を持ち調理に活かす能力をもった調理師となるために、栄養素の特徴や消化・吸収・代謝等の栄養生理について学ぶ。

《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

《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》

栄養素やその摂取後の栄養生理について学ぶことにより、栄養素に関する知識をより深め、健康の維持増進を図ることができる。

《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 60%、復習課題 25%、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口頭にて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口頭やコメントを付して行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養素の確認	栄養の特性Ⅰの確認 授業時間外学習：p2～27の復習（復習3時間）
2	ミネラル ナトリウム	ミネラルとは、ナトリウムの特性「課題発表」 授業時間外学習：p28、29の予習（予習3時間）
3	カルシウム、カリウム	カリウム、カルシウムの特性「課題発表」 授業時間外学習：：p28、29の復習、p29～31の予習（復習、予習各3時間）
4	マグネシウム、リン、鉄	マグネシウム、リン、鉄の特性「課題発表」 授業時間外学習：p29～31の復習、p31～33の予習（復習1.5時間、予習3時間）
5	亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、その他	亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、その他の特性「課題発表」 授業時間外学習：p31～33の復習、p34～36の予習（復習1.5時間、予習3時間）
6	水分、機能性成分	水分、機能性成分の特性「課題発表」 授業時間外学習：p34～36の復習、p36～39の予習（復習1.5時間、予習3時間）
7	ミネラル・その他の成分	ミネラル・その他の成分の確認「課題発表」 授業時間外学習：p2～39の復習（復習3時間）
8	食品の摂取	生理的欲求、心理的欲求、栄養管理「課題発表」 授業時間外学習：p40～44の予習（復習3時間）
9	栄養素の消化 消化管と消化液	消化管の構造とはたらき、消化液の分泌、消化の種類「課題発表」 授業時間外学習：p40～44の復習、p44～46の予習（復習1.5時間、予習3時間）
10	栄養素の消化 口腔、胃内での消化	口腔、胃内での消化のしくみ「課題発表」 授業時間外学習：p44～48の予習・復習（復習1.5時間、予習3時間）
11	栄養素の消化 小腸での消化	小腸での消化のしくみ「課題発表」 授業時間外学習：p44～50の予習・復習（復習1.5時間、予習3時間）
12	栄養素の吸収	栄養素の吸収「課題発表」 授業時間外学習：p44～50の復習、p51～53の予習（復習1.5時間、予習3時間）
13	栄養素の吸収・代謝	栄養素以外の吸収、栄養素の代謝「課題発表」 授業時間外学習：p51～53の復習、p53～57の予習（復習1.5時間、予習3時間）
14	ミネラル、その他の成分	ミネラル、その他の成分、消化と吸収の確認 授業時間外学習：p28～57の復習（復習5時間）
15	消化と吸収	ミネラル、その他の成分、消化と吸収の課題発表確認 授業時間外学習：p28～57の復習（復習1時間）

《専門科目》

科目名	食品の特性Ⅱ				
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・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》

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％），小テスト等（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	植物性食品とその加工品 果実類①果実類	果実類の特徴，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。
2	植物性食品とその加工品 果実類②分類	仁果類，核果類，漿果類の特徴，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。
3	植物性食品とその加工品 キノコ類/藻類/小テスト	キノコ類，藻類の特徴，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。
4	動物性食品とその加工品 魚介類①魚類	魚介類の構造，成分，鮮度，種類，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。
5	動物性食品とその加工品 魚介類②貝類、甲殻類	魚介類の構造，成分，鮮度，種類，加工品 【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	動物性食品とその加工品 魚介類③/小テスト	魚介類の構造，成分，鮮度，種類，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。
7	動物性食品とその加工品 肉類①牛肉	食肉類の構造，成分，熟成，種類，加工 【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	動物性食品とその加工品 肉類②豚肉	食肉類の構造，成分，熟成，種類，加工 【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。
9	動物性食品とその加工品 肉類③鶏肉/小テスト	食肉類の構造，成分，熟成，種類，加工 【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	動物性食品とその加工品 食肉加工品，鶏卵	鶏卵の特徴，成分，卵の鮮度，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。
11	動物性食品とその加工品 乳・乳製品	牛乳，乳製品の特徴，成分，加工品 【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。
12	その他の食品 油脂類/小テスト	植物油脂，動物油脂，加工油脂の特徴 【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	その他の食品 調味料	基本調味料，微生物発酵 【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	その他の食品 香辛料，嗜好飲料	香辛料，嗜好飲料 【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	食品の加工/生産と流通 /小テスト	食品加工の目的，加工法，貯蔵方法/食品の国内生産，流通のしくみ 【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	食品の安全と衛生Ⅰ				
担当者氏名	田中 政巳				
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		◎ 2-2 知識・技能 ○ 4-4 態度・志向性			

《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」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、衛生管理及び法律的根拠について学習する。一部のテーマでは、食中毒事例解析のグループワークを実施し、主体的に学習に取り組む場とする。

《授業の到達目標》

食品衛生の目的を述べることができる。
食品と微生物の関連について説明できる。
食品の腐敗について説明できる。
食中毒の分類について述べることができる。
細菌性食中毒と予防について説明できる。
ウイルス性食中毒と予防について説明できる。
食中毒発生状況の概要を述べることができる。

《成績評価の方法》

定期試験(80%)と授業内課題及び小テスト等(20%)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 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 イスカペーシック 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、4時間の授業時間外学習（準備学習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問題等の解説等を行い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	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ 準備学習：予めテキストP2-7を読んでおくこと
2	微生物とは	微生物の種類 準備学習：予めテキストP8-12を読んでおくこと
3	食品と微生物	微生物の増殖条件 準備学習：予めテキストP12-15を読んでおくこと
4	微生物の食品汚染	食品の微生物による汚染 準備学習：予めテキストP15-17を読んでおくこと
5	食品の腐敗	腐敗に関与する微生物と腐敗生産物 準備学習：予めテキストP18-19を読んでおくこと
6	飲食による健康危害	食中毒とは 準備学習：予めテキストP46-47を読んでおくこと
7	食中毒の概要	食中毒の分類 準備学習：予めテキストP48-49を読んでおくこと
8	食中毒発生状況	食中毒の概況 準備学習：予めテキストP49-55を読んでおくこと
9	細菌性食中毒	細菌性食中毒の概要 準備学習：予めテキストのP48-49、P56を読んでおくこと
10	感染型食中毒	サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒、カンピロバクター食中毒 他 準備学習：予めテキストのP56-61、P63-64を読んでおくこと
11	生体内毒素型食中毒	腸管出血性大腸菌食中毒、ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒（下痢型） 準備学習：予めテキストのP61-63、P70-72を読んでおくこと
12	食品内毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒、セレウス菌食中毒（嘔吐型） 準備学習：予めテキストのP66-70を読んでおくこと
13	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒 他 準備学習：予めテキストのP74-76を読んでおくこと
14	細菌性食中毒の予防	細菌性食中毒の予防、食中毒予防の3原則 準備学習：予めテキストのP72-74を読んでおくこと
15	ウイルス性食中毒の予防	ウイルス性食中毒の予防 準備学習：予めテキストのP76を読んでおくこと

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生Ⅱ				
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	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		○ 1-1 教養 ◎ 2-2 知識・技能 ○ 4-4 態度・志向性			

《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」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、衛生管理および法律的根拠について学修できる。

《授業の到達目標》

食品添加物について説明できる。
食品と化学物質の関連について述べることができる。 器具・容器包装について述べるができる。 動物性自然毒食中毒について説明できる。 植物性自然毒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。

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(70%)を基本とし、小テスト(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。

《テキスト》

- ①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
- ②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》

- ①食べ物と健康 田島 真 エスパーシック 同文書院 2008
- ②食品苦情と事故防止対策 諸角 聖 中央法規 2009
- 「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。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》

小テストは、それぞれの内容の応じた観点から数値評価して返却する。結果に対する質問などの対応は、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	食品と化学物質	食品に関連する化学物質 準備学習：予めテキストP20を読んでおくこと
2	食品添加物	食品添加物の概要（グループ討議）、食品添加物の定義 準備学習：予めテキストP20-23を読んでおくこと
3	食品衛生関係法規	食品添加物と食品衛生関係法規 準備学習：予めテキストP23-27を読んでおくこと
4	食品添加物の安全性評価	毒性試験、1日摂取許容量他 準備学習：予めテキストP28-29を読んでおくこと
5	食品添加物の用途	食品添加物の種類 準備学習：予めテキストP30-34を読んでおくこと
6	食品と重金属	ヒ素、水銀、カドミウム 準備学習：予めテキストP34-36を読んでおくこと 小テスト（第1回）
7	食品と放射性物質	放射線とは、放射性物質の基準値 準備学習：予めテキストP37-38を読んでおくこと
8	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の定義と取り扱い 準備学習：予めテキストP40を読んでおくこと
9	器具・容器の材質	器具・容器の材質の種類 準備学習：予めテキストP42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 小テスト（第2回）
12	植物性自然毒中毒（有毒植物）	植物性自然毒：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	植物性自然毒中毒（有毒キノコ）	植物性自然毒：植物性自然毒による食中毒 準備学習：予めテキストP84-P86を読んでおくこと
14	自然毒中毒の予防	自然毒による食中毒予防の要点 準備学習：予めテキストP86を読んでおくこと
15	化学性食中毒	自然毒による食中毒予防の要点 準備学習：予めテキストP86を読んでおくこと 小テスト（第3回）

《専門科目》

科目名	調理理論Ⅱ				
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・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》

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、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 25%、課題レポートおよび発表 20%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口頭にて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口頭やコメントを付して行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	米の調理（1） 洗米から浸水まで	米（1） 授業時間外学習：p34～41の予習（予習1.5時間）
2	米の調理（2） 加熱	米（2） 授業時間外学習：p34～41の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
3	米粉の調理	米粉 授業時間外学習：p34～41の復習、p42の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
4	小麦粉の調理（1） グルテン	小麦粉（1） 授業時間外学習：p42の復習、p43～49の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
5	小麦粉の調理（2） 調理性 そばの調理	小麦粉（2）、そば 授業時間外学習：p43～49の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
6	いもの調理	いも 授業時間外学習：p43～49の復習、p50～53の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
7	でんぶんの調理	でんぶん 授業時間外学習：p50～53の復習、p54～56の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
8	砂糖の調理（1） 特徴	砂糖（1） 授業時間外学習：p54～56の復習、p57～62の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
9	砂糖の調理（2） 調理性	砂糖（2） 授業時間外学習：p57～62の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
10	豆類の調理 種実類の調理	豆類。種実類の種類、特性、栄養、調理要領 授業時間外学習：p57～62の復習、p62～67の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
11	野菜類の調理（1） 種類	野菜類（1） 授業時間外学習：p62～67の復習、p67～76の予習（復習1.5時間、予習1.5時間）
12	野菜類の調理（2） 特徴	野菜類（2） 授業時間外学習：p67～76の予習・復習（復習1.5時間、予習1.5時間）
13	果実類・きのこ・藻類の 調理	果実類・きのこ・藻類 授業時間外学習：p67～76の復習、p76～82の予習（復習2時間、予習1.5時間）
14	植物性食品（1） 確認	植物性食品の確認 授業時間外学習：p34～82の復習（復習12時間）
15	植物性食品（2） 発表	植物性食品「発表」 授業時間外学習：p34～82の復習（復習10時間）

《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、大越 光雄、吉岩 大志、畑野 浩、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・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			

《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。授業は班別に実習を行う。

《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》

「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》

- ①日本、中国の料理分野別に調理器具の扱い方を理解し説明できる。
- ②高度な調理技術を習得し、実践できる。
- ③修得した料理技術を応用することができる。
- ④日本、中国の料理分野別にそれぞれ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。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。授業前には、必ず包丁の手入れをしておくこと。
（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%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助言を行う。

《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P 58～60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nder（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P 204～206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P 76～81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P 63～65を熟読し理解しておくこと
14	日本料理の応用技術の確認（前半）	調理技術の確認 [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確認（後半）	調理技術の確認 [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、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・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			

《授業の概要》

調理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班別を実施する調理実習を通して身に付ける。また、調理に対する意欲を高め、実践的な調理技術と知識を修得する。

《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 全国調理師養成施設協会

《授業の到達目標》

- ① 西洋料理の調理器具の扱い方を理解し説明できる。
- ② 高度な調理技術を習得し、実践できる。
- ③ 修得した調理技術を応用することができる。
- ④ 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
2	前菜などの調理技術 魚 介類（新井）	フランス料理の前菜 [準備学習]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① [準備学習]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② [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 [準備学習]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 牛肉・豚肉（田中）	下処理・加熱について [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 [準備学習修]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 [準備学習]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	ブリモピアットについて （田中）	手打ちパスタの作り方 [準備学習]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	フランス料理のセットメ ニュー（新井）	セットメニューについて [準備学習]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習のP168～P169を読んでおくこと
14	クリスマスのデザート（ 田中）	クリスマスケーキ [準備学習]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）	調理技術の確認 [準備学習]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	校外実習				
担当者氏名	米澤 澄子、清田 有里子、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		◎ 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》

調理師業務の実際の現場を経験し、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、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習得し、社会から信頼される調理師を目指すことを目的とする。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

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》

学内での事前学習・事後学習と、学外での実習を通して、調理師として相応しい態度や、調理現場に必要な知識及び技能を説明し、実践できる。

《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修得しておくこと。

《成績評価の方法》

事前学習の理解度20%、実習施設からの評価60%、実習後の提出物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》

ノート及び校外実習実施に関わる書類作成や提出状況、また、事業所から求められる知識や技術力について、必要に応じてコメントを付し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	事前学習 概要	校外実習の目的、校外実習概要説明 [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 就職準備	校外実習と就職との関連性について [準備学習]飲食関連施設における職種などについて調べておくこと
3	事前学習 書類作成	実習生調書（履歴書）の書き方について [準備学習]キャリアノートブックを参考に書き方の練習をしておくこと
4	事前学習 専門知識と技術	基本的な知識、技術の確認 [準備学習]調理師として求められる心構えなどについて考えをまとめておくこと
5	事前学習 提出書類、実習日誌	提出書類等の説明及び実習日誌の取り扱い [準備学習]提出書類の宛先を確認及びメモのとり方などについてまとめておくこと
6	事前学習 ビジネスマナー	各実習先の特徴を踏まえグループワーク [準備学習]指定された事業所の業務内容などを調べておくこと
7	事前学習 衛生観念	衛生管理（体調管理、身だしなみ）の確認 [準備学習]実習室の衛生管理について調べておくこと
8	事前学習 実習における留意点について	校外実習時における留意点の確認 [準備学習]校外実習における心構えを確認しておくこと
9	実習に向けて	実習前講話及びケーススタディ（学長先生） [準備学習]校外実習時における留意点の確認しておく
10	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学習]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
11	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学習]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
12	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学習]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
13	校外実習	指定された事業所で実習を行う（合計80時間以上） [準備学習]1日毎の研修内容を実習ノートに記入しておくこと
14	事後学習 自己評価	校外実習のまとめ及び自己評価 [準備学習]記入漏れがないように、予めメモなどを参考に要点を整理しておくこと
15	事後学習 まとめ	実習報告書作成、礼状の書き方等 [準備学習]実習ノート等を参考に内容をまとめておくこと

《専門科目》

科目名	食品の官能評価・鑑別演習				
担当者氏名	永島 伸浩				
授業方法	演習	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	○ 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》

フードスペシャリストは、食品の品質や特性およびその評価方法についての専門的な知識とスキルが必要である。本演習では、食品の化学的・物理的な性質の特徴と評価法、さらには人間の五感を測定機器とした官能評価法について、講義後、実際に食品を使いながら学習(演習)し、食品を扱うプロフェッショナルとしての力を培う。なお、演習した結果をグループごとに発表・討論を行う。

《授業の到達目標》

- 1.官能評価の意義・方法および官能評価を実施したデータからの解析法(有意差検定)を説明できる。
- 2.食品の物理的性質についての種類とその測定法の利用(解析法)について説明できる。
- 3.食品の構成成分からもたらされる化学的特性と化学的分析法について説明できる
- 4.個別食品の特徴についての情報を説明できる。

《成績評価の方法》

以下の基準で評価する。
定期試験70%、講義・演習中の態度(実習室演習時の身支度、各項目の課題提出、ノートのまとめを含む)30%とし、総合評価で60点以上を合格とする。

《テキスト》

五訂食品の官能評価・鑑別演習
(公社)日本フードスペシャリスト協会編
建帛社

《参考図書》

- ①フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2025年版)
- ②食べ物と健康ー調理学ー 渋川祥子著 同文書院
- ③身近な調理の科学実験 永島伸浩他共著 地人書館
- ④食品加工・保蔵学 海老原清著 講談社
- ⑤調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会編

《授業時間外学習》

講義や演習はテキストと毎回の配布資料に沿って進行するので、授業範囲の予習・復習ではテキストの内容を参照し確認する。フードスペシャリスト協会の認定試験の過去の出題された問題について、学習を行う(毎回の授業終了時に練習問題を実施し、内容の課題について30時間の授業外学習を行い次の回の授業前に担当者がコメントを施す)。

《課題に対するフィードバック等》

授業内で協会認定試験の過去問を中心に授業内容の確認を行う。自己学習で疑問点等があった場合には、授業の最後もしくは放課後に個別に質疑応答を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	総論/官能評価法の解説と試験方法(1)	演習授業の進め方/FS協会のガイドラインとの整合性、官能評価の概要・基本・実施法。演習①五味の識別試験、結果の討論他。時間外学習P.3～11の熟読/予習2+復習2時間
2	官能評価の試験方法(2) 官能評価の手法の実際	識別と嗜好試験法、統計学の基礎知識/演習②市販チョコの比較試験。時間外学習P.14～19+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
3	官能評価の試験方法(3) 順位法・配偶法の実際	順位法と配偶法の理論/演習③ゾル・ゲルの甘味度+スポーツ用飲料の種類と比較試験+検定。時間外学習P.20～25+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
4	官能評価の試験法(4)採点法(評点法)SD法の実際	採点法(評点法)・SD法の理論/演習④市販プリンの評点評価と統計処理(班ごとの結果発表・討論)。時間外学習P.25～38+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
5	物理的評価法(1) 食品の分散系の分類	食品と分散系の分類の理論/演習⑤市販食品のエマルションの型の判定法。時間外学習P.69～73+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
6	物理的評価法(2)レオロジーとテクスチャー	レオロジー(粘性・弾性・粘弾性)とテクスチャーの理論/演習⑥食品の粘度測定(DVD映像からの計算等)時間外学習P.74～81+83～88およびプリントの熟読/予習2+復習3時間
7	物理的評価法(3)破断特性と色・非破壊検査法	食品の破断特性・色の評価・非破壊検査法/演習⑦紫キャベツ(pHと色の变化の測定)の試験と結果の討論。時間外学習P.81～83+89～95+プリントの熟読/予習2+復習3時間。
8	化学的評価法(1)食品成分と水・色の变化	食品成分と水、脂質・色の变化/演習⑧リンゴの褐変過程とその防止法の試験と結果の討論。時間外学習P.39～58+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
9	化学的評価法(2)糖・酸度・魚の鮮度	食品の化学的品質評価法。野菜/果物の糖度・酸度の測定、魚の鮮度測定、油脂の劣化程度の測定、新しい化学的測定法の解説。時間外P59～67+プリントの熟読/予習2+復習2
10	個別食品の鑑別法(1)穀類の鑑別①	植物性食品(1)：米と麦・加工品の特性/演習⑨：小麦粉の湿グルテン量の測定(測定後、発表・討論)。時間外学習P.97～115+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
11	個別食品の鑑別法(2)穀類②イモ・野菜等の鑑別	植物性食品(2)：トウモロコシ・雑穀類・イモ・豆・種実・野菜・キノコ・果実・海藻類の鑑別法と解説。時間外学習P.112～152+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
12	個別食品の鑑別法(3)魚介・肉類の鑑別	動物性食品(1)：魚介類・肉類の鑑別と加工品の種類の解説。時間外学習P.153～181+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
13	個別食品の鑑別法(4)卵・乳類の鑑別	動物性食品(2)：卵・乳類とその加工品の解説/演習⑩卵の鮮度測定法(測定後、発表・討論)。時間外学習P.181～198+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
14	個別食品の鑑別法(5)その他の加工品の鑑別	その他の加工食品(1)：油脂・菓子・酒・茶・醸造・コーヒー・ココア・清涼飲料・醸造食品等の鑑別と解説。時間外学習P.198～238+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
15	個別食品の鑑別法(6)鑑別法の利用と討論	その他の加工食品(2)調味料・冷凍食品等の鑑別/鑑別演習の意義と活用法についての討論とまとめ。FS認定試験の概要。時間外学習P.238～265+プリントの熟読/予習2+復習2

《専門科目》

科目名	レストランサービス論				
担当者氏名	田中 祐作、新井 勝則				
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		○ 1-1 教養 ◎ 2-2 知識・技能			

《授業の概要》

調理師として飲食店（ホテル・レストラン）で働くうえで必要な知識及び、ホスピタリティマインド（おもてなしの心）を基本としたサービススタッフの役割を学ぶ。また、お客様の満足度向上に必要な要素である接客マナー、クレーム対応などについても理解する。
接客業務の授業回ではグループでの作業も実施する。

《授業の到達目標》

- ・ 西洋料理の代表的な料理を列挙できる。
- ・ 西洋料理の代表的な調理法のポイントを説明できる。
- ・ ワインの分類を述べる事ができる。
- ・ サービススタッフに求められる業務を述べる事が出来る。
- ・ プロトコール5原則を列挙できる。

《成績評価の方法》

模擬試験70%を基本とし、課題・観察記録30%を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会
監修 西洋料理 料飲接遇 サービス技法

《参考図書》

- ・ レストランサービス技能検定 3級学科試験問題解説集
- ・ 日本ホテル・レストランサービス技能協会著「西洋料理の食卓作法」
- 【著者】一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

《授業時間外学習》

- ・ 次の授業までに必ず復習をおこなう。また、過去の問題を解き授業内容の範囲の理解度の自己確認に努めること。
- ・ 本授業の時間外学修は飲料接遇サービス技法を用いて行うこと。
- ・ 本授業は60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》

基本知識力を確認（模擬試験）を行った結果について実施回の授業内で口頭で全体総括的に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	サービスに対する心構え・役割（新井）	ホスピタリティーについて、サービススタッフの役割及び重要性 【準備学習】教科書で内容を予習しておくこと。
2	食品について（新井）	食品の分類及び特徴、食品の加工及び貯蔵 【準備学習】食品の特性 1. の内容を確認しておく。
3	西洋料理の主な食材（田中）	西洋料理に使用される食材（肉・魚・野菜など） 【準備学習】主に食材の特徴について調べておく。
4	西洋料理の食材の呼び方（田中）	西洋料理の食材の呼び方（フランス語など） 【準備学習】基本調理実習（西洋料理）の内容を復習しておく。
5	西洋料理の調理法（田中）	切り方の名称、独特な調理法の名称 【準備学習】基本調理実習（西洋料理）の内容を復習しておく。
6	飲料の種類（新井）	ワイン・ビール・リキュール・コーヒー・紅茶 【準備学習】授業後一般的な販売店で流通している品を確認する。
7	西洋料理のメニュー（新井）	メニューの分類、地域の料理、料理名 【準備学習】教科書で内容を予習しておく。
8	英語での接客（田中・ALT）	海外からのお客様の対応について 館内案内、料理説明（食材、調理法）など 【準備学習】英語 I A・I B の内容を復習しておく。グループワーク形式で実施。
9	サービスの業務内容（外部講師）	セッティング・出迎え・案内・メニューを開く・片付け等のサービスの基本業務 【準備学習】お客を迎える上での基本（身だしなみ・言葉使い等）
10	接客の基本（案内）（外部講師）	お客様を迎える上での基本（身だしなみ・言葉使い） 【準備学習】教科書で内容を予習しておく。
11	接客の基本（技術）（外部講師）	円滑に業務をこなす為に必要な技術 【準備学習】教科書を参考に予習しておく。
12	サービスマナー（外部講師）	国際儀（プロトコール）とは 【準備学習】西洋料理テーブルマナーで感じたことをまとめておくこと。
13	食文化・安全衛生（新井）	西洋料理の起源・食文化・労働災害・危険有害性 【準備学習】食文化概論の復習をしておくこと。
14	苦情処理・設備管理（新井）	苦情に対する初期対応や重要点 【準備学習】クレームの種類などを調べておく。
15	基本知識・確認（新井）	模擬試験を基にした基本知識の確認 【準備学習】これまで学習した要点を復習しておくこと。