

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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				

《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。

毎回班替えをして実施する。

《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。西洋料理で使用され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。地産地消の食材を使った料理の提案  
 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》

卒業研究論文を提供するとともに、卒業研究に基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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、実習前には、包丁研ぎ自主練習を行うこと。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	卵料理 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (新妻)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	調理技術の確認 〔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	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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				

《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。

毎回班替えをして実施する。

《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。地産地消の食材を使った料理の提案  
 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》

卒業研究論文を提供するとともに、卒業研究ループリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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、実習前には、包丁研ぎ自主練習を行うこと。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	卵料理 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (新妻)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	調理技術の確認 〔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	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 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（グループ研究および個人研究）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、研究の進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》

問題発見、解決、提案する力を身につける。  
 実験、視察、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出来る。  
 研究内容を説明、討議することが出来る。  
 研究内容・成果を発表することが出来る。  
 研究内容・成果を論文としてまとめることが出来る。  
 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》

卒業論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
2	卒業研究の実施	2年次卒業研究の研究計画を作成する。（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）
5	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）
6	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。研究テーマの決定、研究方法の検討（グループワーク）
7	卒業研究の実施	研究テーマ（グループ研究、個人研究）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。研究計画の作成（グループワーク）
8	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミの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）
9	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミの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）
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミの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の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の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の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	前期卒業研究における進捗状況の報告（中間報告）（グループワーク）
15	卒業研究の実施	中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。 後期卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 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(グループ研究および個人研究)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、研究の進行や研究結果の考察を各研究グループで討議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》

問題発見・解決・提案する力を身につける。  
 実験、考察、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出来る。  
 研究内容を説明、討議することが出来る。  
 研究内容・成果を発表することが出来る。  
 研究内容・成果を論文としてまとめることが出来る。  
 研究倫理を遵守出来る。

《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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	後期研究計画の確認。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・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、分析する。(グループワーク)
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(グループワーク)
10	卒業研究の実施	研究論文の作成
11	卒業研究の実施	研究論文の作成
12	卒業研究の実施	研究論文の作成
13	卒業研究の実施	卒業研究発表会資料(スライド・ポスター)の作成(グループワーク)
14	卒業研究の実施	卒業研究発表会資料(スライド・ポスター)の作成(グループワーク) 発表用原稿の作成
15	卒業研究の実施	卒業研究発表会で研究結果を発表する(グループワーク)

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 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(グループ研究および個人研究)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、研究の進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》

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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	2年次卒業研究の研究計画を作成する。(グループワーク)
2	卒業研究の実施	2年次卒業研究の研究計画を作成する。(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)
5	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)
6	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)
7	卒業研究の実施	研究テーマ(グループ研究、個人研究)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。研究計画の作成(グループワーク)
8	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)
9	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)
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	前期卒業研究における進捗状況の報告(中間報告)(グループワーク)
15	卒業研究の実施	中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。後期卒業研究の研究計画を作成する。(グループワーク)

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
担当者氏名	米澤 澄子				
授業方法	演習	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 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(グループ研究および個人研究)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、研究の進行や研究結果の考察を、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》

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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	後期研究計画の確認。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)
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(グループワーク)
10	卒業研究の実施	研究論文の作成
11	卒業研究の実施	研究論文の作成
12	卒業研究の実施	研究論文の作成
13	卒業研究の実施	卒業研究発表会資料(スライド、ポスター)の作成(グループワーク)
14	卒業研究の実施	卒業研究発表会資料(スライド、ポスター)の作成(グループワーク) 発表用原稿の作成
15	卒業研究の実施	卒業研究発表会(口頭発表、ポスター発表、グループワーク)

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

配属された研究領域のゼミに所属し、指導教員と協議して研究テーマ（グループ研究および個人研究）を決定し研究を行う。研究結果を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。

《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》

問題発見及び解決する力を身につける。  
 研究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。

《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。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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	2年次卒業研究の研究計画を作成する。(グループワーク)
2	卒業研究の実施	2年次卒業研究の研究計画を作成する。(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し結果をまとめる。(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し結果をまとめる。(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し結果をまとめる。(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し結果をまとめる。(グループワーク)
7	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し結果をまとめる。(グループワーク)
8	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し結果をまとめる。(グループワーク)
9	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し結果をまとめる。(グループワーク)
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し結果をまとめる。(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し結果をまとめる。(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し結果をまとめる。(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し結果をまとめる。(グループワーク)
14	卒業研究の実施	前期卒業研究の進捗状況を確認し中間報告を行う。(グループワーク)
15	卒業研究の実施	中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。後期卒業研究の研究計画を作成する。(グループワーク)

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

配属された研究領域のゼミに所属し、指導教員と協議して研究テーマ（グループ研究および個人研究）にそって研究を行う。研究結果を考察し論文にまとめる。また研究内容・成果を研究グループとしてまとめ口頭またはポスター発表を行う。

《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》

問題発見及び解決する力を身につける。  
 研究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。

《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。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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	研究計画を確認し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し結果をまとめる。(グループワーク)
2	卒業研究の実施	研究計画を確認し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し結果をまとめる。(グループワーク)
3	卒業研究の実施	研究計画を確認し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し結果をまとめる。(グループワーク)
4	卒業研究の実施	研究計画を確認し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し結果をまとめる。(グループワーク)
5	卒業研究の実施	研究計画を確認し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し結果をまとめる。(グループワーク)
6	卒業研究の実施	研究計画を確認し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し結果をまとめる。(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の準備(グループワーク)
10	卒業研究の実施	研究論文の作成
11	卒業研究の実施	研究論文の作成
12	卒業研究の実施	研究論文の作成
13	卒業研究の実施	卒業研究発表会 料理展示の作成(グループワーク)
14	卒業研究の実施	卒業研究発表会 料理展示の作成(グループワーク)
15	卒業研究の実施	卒業研究発表会 料理展示方法等の検討を行う(グループワーク)

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 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(グループ研究および個人研究)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、研究の進行や研究結果の考察を、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》

- ・問題発見、解決、提案する力を身につける。
- ・研究内容の説明ができる。
- ・研究内容に関して討議することができる。
- ・実験、観察、調査で得られた結果について討議し、文章にまとめることができる。
- ・研究内容・成果をスライドにまとめて発表することができる。
- ・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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究・卒業論文の概要	配属ゼミの専門・研究内容について
2	卒業研究・卒業論文の概要	卒業研究の進め方について
3	卒業研究・卒業論文の概要	卒業論文の構成について
4	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)
5	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)
6	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。研究テーマの決定、研究方法の検討(グループワーク)
7	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。研究テーマの決定、研究方法の検討(グループワーク)
8	卒業研究の実施	研究テーマ(グループ研究、個人研究)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。研究計画の作成(グループワーク)
9	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)
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	前期卒業研究における進捗状況の報告(中間報告)(グループワーク)
15	卒業研究の実施	中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。後期卒業研究の研究計画を作成する。(グループワーク)

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅡ				
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	2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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input checked="" type="radio"/> 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(グループ研究および個人研究)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、研究の進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》

- ・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。

《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》

卒業研究論文を提出するとともに、卒業研究ルーブリックに基づく教員の評価において評価項目の初期段階が2項目以下を合格とする。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の実施	後期研究計画の確認。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)
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(グループワーク)
10	卒業研究の実施	研究論文の作成
11	卒業研究の実施	研究論文の作成
12	卒業研究の実施	研究論文の作成
13	卒業研究の実施	卒業研究発表会資料(スライド、ポスター)の作成(グループワーク)
14	卒業研究の実施	卒業研究発表会資料(スライド、ポスター)の作成(グループワーク) 発表用原稿の作成
15	卒業研究発表会	卒業研究発表会でのゼミ発表、他ゼミの聴講をする。

《専門科目》

科目名	食生活と健康Ⅱ				
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	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」  
 「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 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(小テスト)および授業態度等(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(1~8回)。講義冒頭で小テストを実施し次回講義で解説を行う(9~15回)。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	心の健康づくり(心身相関)(清田)	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)
2	心の健康づくり(対処法)(清田)	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)
3	心の健康づくり(自己実現)(清田)	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)
4	第4章調理師と食育 食育とは(清田)	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)
5	食育とは(食育基本法)(清田)	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)
6	食育とは(食育基本計画)(清田)	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)
7	食育における調理師の役割(清田)	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)
8	食育の実践(清田)	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)
9	第3章健康づくり 疾病予防(雨宮)	疾病予防~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)
10	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)
11	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)
12	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)
13	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)
14	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)
15	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)

《専門科目》

科目名	食生活と健康Ⅲ				
担当者氏名	雨宮 一彦、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自然のもの、人為的なものまで直接および間接的に、集団或いは個人の健康に大きな影響を与え、国内外に止まらず地球規模での関心が向けられている。この授業では、人間を取り巻く環境条件や環境汚染等について学び、環境問題への取り組み方について習得する。

《授業の到達目標》

労働と健康の関連について述べるができる。  
 調理師の職場環境について説明できる。  
 人々の生活環境について述べるができる。  
 環境汚染とその対策について説明できる。  
 SDGsと環境問題の関連について述べるができる。

《成績評価の方法》

定期(筆記)試験(70%)を基本とし、課題の提出および授業への取り組みり態度など(30%)を考慮して総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

- ①「新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康」全国調理師養成施設協会 出版

《参考図書》

- ①「国民生活の動向」(財)厚生統計協会 2022/2023年版  
 ② 公衆衛生学 第二版 柳川 洋 編著  
 ③「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、事前に当該ページを読んでおくこと。  
 授業後には授業中の記録したノートやメモを整理して復習を自己学習として行うこと  
 (本授業では60時間の時間外学習が必要です)

《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、次回の講義で講評を行う。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	作業環境・作業条件と健康(雨宮)	作業環境及び作業条件と健康。 [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(雨宮)	職業病や労働災害。 [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)。 [準備学習] 予めテキストP81-84を読んでおくこと。
4	調理施設的环境(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。 [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(雨宮)	生活環境衛生、現代の生活環境問題、その環境因子。 [準備学習] 予めテキストP88-90を読んでおくこと。
6	大気(雨宮)	大気の組成、気圧、温度、気候、気圧と温度と調理の関係。 [準備学習] 予めテキストP91-93を読んでおくこと。
7	水(雨宮)	水の重要性、上・下水道の仕組やそれらの現状課題と水道法基準。 [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(雨宮)	健康で健全な住居、一般・産業廃棄物・電離・非電離放射線。 [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(雨宮)	公害とは、環境汚染、環境基本法、我が国の公害の歴史。 [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(雨宮)	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。 [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(雨宮)	水質汚染(消毒副生成物、BOD、CODなど)の現状、安全な水の確保。 [準備学習] 予めテキスト102-104を読んでおくこと。
12	騒音・振動・悪臭(雨宮)	騒音、振動、悪臭、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(雨宮)	SDGs・海洋ごみ、外因性内分泌かく乱物質。(グループワークを含む) [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(雨宮)	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。[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(雨宮)	酸性雨、オゾン層破壊、放射性物質、循環型社会形成(リサイクル等)。 [準備学習] 予めテキストP113-117を読んでおくこと。

《専門科目》

科目名	栄養の特性Ⅲ				
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、単元ごとに課題を行う。  
 (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》

課題作成および発表 75%、筆記テスト 15%、復習課題 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口頭やコメントを付して行う。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	栄養を考慮した食事	普段の食事内容の確認と自分にふさわしい献立作成 授業時間外学習：普段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） 成分表の利用	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） 栄養計算方法	授業1の献立の栄養評価、食品標準成分表の利用（1） 授業時間外学習：p58～65の復習（復習4時間）
6	栄養評価（2） 各自の献立の栄養価	授業1の献立の栄養評価、食品標準成分表の利用（2） 授業時間外学習：p58～65の復習（復習4時間）
7	食品の選択（2） 献立作成の基本	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） 必要な栄養素	授業1～7の学習内容をもとにした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、献立作成の資料収集（復習と予習5時間）
9	献立作成（2） 献立作成	授業1～7の学習内容をもとにした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、献立作成の資料収集（復習と予習5時間）
10	献立作成（3） 作成献立の栄養価	授業1～7の学習内容をもとにした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、献立作成の資料収集（復習と予習5時間）
11	献立作成（4） 作成献立の評価	授業1～7の学習内容をもとにした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、献立作成の資料収集（復習と予習5時間）
12	作成献立調理実習（1） 調理実習	作成献立調理実習 授業時間外学習：作成献立の試作（復習4時間）
13	作成献立調理実習（2） 試食と評価	作成献立調理実習の検討と改善 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（1） 課題作成	作成献立と調理実習の総合的検討と改善「ポートフォリオにて課題提出」 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	作成献立の評価（2） 発表	献立作成調理実習「発表」「ポートフォリオにて課題提出」 授業時間外学習：発表準備（予習3時間）

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生Ⅲ				
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するために、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Ⅲ」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(70%)、課題などの提出(30%)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》

- ① 食品の安全性 小塚 諭 編 東京教学社 2021
- ② 「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
- ③ 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週の科目では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》

提出された課題などは内容を確認し、また授業中間理解度アンケートの内容をふまえて講義内において解説を行い、フィードバックする。

《授業計画》

回	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Ⅲ				
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		<input type="radio"/> 1-1 教養 <input checked="" type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input type="radio"/> 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 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》

回	テーマ	学習内容など
1	魚介類の調理 (1) 特性	魚介類の特性 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) 調理性	魚介類の調理要領 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) いかの調理	魚介類・いかの調理要領 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) 特性	食肉類の特性 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) 調理性	食肉類の調理要領 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) 特性	卵類の特性 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) 熱凝固性	卵類の調理要領 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) その他の調理性	卵料理の調理要領 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	油脂類の調理要領 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	調味料の調理要領 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	ゲル状食品の調理要領 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) 復習	動物性食品、その他の食品の復習 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) 確認	動物性食品、その他の食品の確認 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) 発表	動物性食品、その他の食品「実験発表」「ポータルフォリオにて課題提出」 授業時間外学習：発表準備 (予習10時間)

《専門科目》

科目名	総合調理実習 I				
担当者氏名	清田 有里子、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》

特定給食施設における食事の計画、調理などの大量調理の特徴と調理技術、また調理師としての接客サービスは必要である。本授業は、衛生・安全・計画・品質の管理について学び、調理師になるための総合的な知識と技術を習得する。また、後期開講の「総合調理実習Ⅱ」に繋がる科目とする。

《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》

調理師養成全書 必修編3 食品の安全と衛生  
調理師養成全書 必修編5 調理実習  
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》

- ① 集団調理に必要な施設、設備の使い方を説明できる。
- ② 安全で衛生的な調理について理解し説明できる。
- ③ 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》

回	テーマ	学習内容など
1	集団調理とは①「衛生・安全について」(清田)	集団調理を行うための注意点・心得え(衛生管理・安全管理) [準備学習]調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習P44-48を読んでおくこと
2	集団調理とは②「計画・品質について」(清田)	集団調理を行うための注意点・心得え(計画管理・品質管理) [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~P12を読んでおくこと
3	集団調理実習の進目め方(清田)	オペレーションマニュアル(作業工程表) [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P48-58を読んでおくこと
4	献立作成・調理システム(田中)	調理施設・設備・システムについて [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P2-42を読んでおくこと
5	献立作成・作業工程表(田中)	献立作成・オペレーションマニュアル(作業工程表) [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P66-83を読んでおくこと
6	接客サービス(田中)	接客サービスの基本・食卓の演出・クレーム対応 [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P84-135を読んでおくこと
7	献立・原価・発注に必要な計算(清田)	廃棄率・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)
8	調理に必要な計算(田中)	調味パーセント、ベーカーズパーセント [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(Plan)①「献立の作り方」清田	献立作成・作業工程表(グループワーク) [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(Plan)②「作業工程の作り方」田中	献立作成・作業工程表・作業動線(グループワーク) [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	実施献立(Do)①「主菜の試作」(清田)	大量調理器具扱い方・実施献立 主菜・汁物(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P18-28を読んでおくこと
12	実施献立(Do)②「副菜の試作」(田中)	大量調理器具扱い方 副菜1・副菜2(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P72-102を解いておくこと
13	評価・改善(Check・Action)(清田)	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P185~188を解いておくこと
14	改善献立実施(Do)(田中)	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
15	改善献立、振り返り(清田)	食卓演出について(グループワーク)、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P179~191を解いておくこと

《専門科目》

科目名	フードコーディネータ論				
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	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		<input type="radio"/> 1-1 教養 <input checked="" type="radio"/> 2-2 知識・技能			

《授業の概要》

フードコーディネータは、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タ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タ論 第13版」建帛社 2022

《参考図書》

「2026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 2026

《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」のコーディネータを適用できる。  
 フードコーディネータに関係する基礎知識を説明できる。

《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です）。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	フードコーディネータの基本理念	おいしさの本質、おいしさとフードコーディネータ 〔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タ（日本の料理）	テーブルコーディネータの要点、各料理の食卓のコーディネータ 〔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タ（世界の料理）	テーブルコーディネータの要点、各料理の食卓のコーディネータ 〔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タ	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タの基礎 〔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タ	食事空間のコーディネータの基礎 〔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タ、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タの振り返り、試験対策	フードコーディネータ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、チームとして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、コーヒ等（ビバレッジ）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%、技能検定模擬演習の達成度60%により評価し、総合評価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》

回	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① 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年度技能検定の实技試験課題の会話を読み込んでおく
12	集中演習②（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③ 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④（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 I				
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。授業は班別に実習を行う。

《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》

回	テーマ	学習内容など
1	前菜の組み合わせ (成田)	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 (成田)	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 (成田)	基本だしの使い方・応用 (鰹、昆布、乾物) [準備学習]テキスト P43~46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 (大塚)	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 (成田)	3枚おろし、焼きもの [準備学習]テキスト P22~23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 (大塚)	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 (大塚)	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 (成田)	魚の串の打ち方、野菜の和えもの [準備学習]テキスト P55~56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 (成田)	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 (大塚)	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 (大塚)	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 (成田)	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 (成田)	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 (成田)	魚、野菜の炊き合わせ [準備学習]テキスト P56~58を参考に煮物の調理例を調べておくこと
15	応用技術の確認 (成田)	前期の内容を基に調理技術の確認 [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 I				
担当者氏名	田中 祐作、新妻 直也				
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。毎回班替えをして実施する。

《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。地産地消の食材を使った料理の提案  
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、実習前には、包丁研ぎ自主練習を行うこと。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	卵料理 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (新妻)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	調理技術の確認 〔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 I				
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。授業は班別に実習を行う。

《テキスト》

〈必携〉全国調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習  
 〈必携〉全国調理師養成教育全書 調理実習レシピ集

《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。

《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  
 〈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

《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。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。

《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などについて、授業時に適宜講評する。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	基本の切り方 (大越)	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 (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (矢田)	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) (大越)	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 (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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	応用技術の確認 (大越)	前期の内容を基にした調理技術の確認 [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	調理総合演習				
担当者氏名	田中 祐作、田中 辰也、大越 光雄、新井 勝則、吉岩 大志				
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》

- ①全調協実技検定受験者ガイド
- ②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》

- ①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。
- ②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。
- ③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。

《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。

《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。

《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》

回	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(グループワーク) [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	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
7	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
8	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
9	中国料理の応用技術 (大越)	蛋花湯、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
10	全調協実技検定グレード2 (中国料理)	蛋花湯、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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	調理の専門知識の応用 (田中辰)	衛生面と調理技術の理解度確認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

《専門科目》

科目名	食品の安全と衛生IV				
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・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》

この講義では調理師を目指す皆さんが、人々に安心して食せる安全な食品を提供できるように、食品の衛生管理の具体的な理論と方法および食品を介して起こった健康危害事例について学習する。

《テキスト》

①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

《参考図書》

「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ことができる。  
 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》

予習では事前に当該ページを読んでおくこと。また、HP等を参考にして内容を調べて授業に臨むこと。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) 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、課題などの提出および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》

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。

《授業計画》

回	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食(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、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の衛生管理(コーデックス7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・重要管理ポイント)、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(危機管理と具体事例)	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-P171を読んでおくこと。
15	食品事故対応(食中毒事例)	実際の食中毒の例、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P172-P175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。

《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。

《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。自己学習として毎回60分は確保しまとめることが望ましい。

《成績評価の方法》

実習ノートおよびレポートなど（70%）  
 実習に関する小テストなど（30%）  
 を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたノートやレポートの内容を確認し、次回以降の授業内において解説を行い、フィードバックする。

《授業計画》

回	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こと
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こと
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こと
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こと
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こと
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こと
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」を調べること
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こと
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こと
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こと
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こと
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)の孢子)の測定 [準備学習] HACCPについて調べること
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こと
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こと

《専門科目》

科目名	調理理論Ⅳ				
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	<input type="radio"/> 1-1 教養 <input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input checked="" type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input type="radio"/> 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、単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 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》

回	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	非加熱調理器具（1） 分類	非加熱調理器具の分類「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	非加熱調理器具（2） 分類	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	非加熱調理器具（3） 特徴	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	加熱調理器具（1） 鍋	鍋の種類と特徴「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	加熱調理器具（2） 蒸し器、オープン	蒸し器・オープンの特徴「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	その他の調理器具	その他の調理器具「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） 種類	材質別の食器・容器の種類「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） 和食器	和食器の種類と特徴「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） 洋食器	洋食器の種類と特徴「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） 中国料理の食器	中国料理の食器の種類と特徴「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）復習	調理施設、調理器具、容器、熱源の復習 授業時間外学習：p134～165の復習（復習10時間）
15	調理施設、調理器具、容器、熱源（2）確認	調理施設、調理器具、容器、熱源の確認 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V				
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	<input type="radio"/> 1-1 教養 <input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input checked="" type="radio"/> 3-3 汎用的技能 <input type="radio"/> 4-4 態度・志向性 <input type="radio"/> 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 65%、課題レポート 20%、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  
 授業時に各自に口頭やコメントを付して行う。

《授業計画》

回	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	幼児の弁当献立作成の留意点 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	幼児の弁当献立作成「課題提出」 授業時間外学習：幼児の弁当の献立作成（予習2時間）
4	作成献立調理実習 幼児の弁当	幼児の弁当作成献立調理実習 授業時間外学習：幼児の弁当の試作（予習・復習各1時間）
5	作成献立の検討と改善 幼児の弁当	幼児の弁当作成献立調理実習の検討と改善「ポートフォリオにて課題提出」 「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調理作成献立の留意点「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調理献立作成「グループ学習」「課題提出」 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	作成献立調理実習 高齢者の食事	疾病や高齢者に対応せいた調理作成献立調理実習「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	疾病や高齢者に対応した調理作成献立調理実習の検討と改善「ポートフォリオにて課題提出」 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	行事食の特徴「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	行事食の献立作成「グループ学習」「課題提出」 授業時間外学習：行事食の献立作成（予習2時間）
12	作成献立調理実習 行事食	行事食の作成献立調理実習「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	行事食の作成献立調理実習の検討と改善「ポートフォリオにて課題提出」 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）復習	各作成献立内容の検討とその改善の復習 授業時間外学習：作成献立内容の確認（復習4時間）
15	各作成献立内容の検討と改善（2）確認	各作成献立内容の検討とその改善の確認 授業時間外学習：作成献立内容の確認（復習1時間）

《専門科目》

科目名	総合調理実習Ⅱ				
担当者氏名	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	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、大量調理において求められる安全・衛生かつ美味しい料理を時間内に提供する力を養う。また接客サービスの基本的な態度や技法・方法の知識を修得する。

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

《授業の到達目標》

- ① 集団調理のシステムを理解し説明できる。
- ② 考案した献立を安全で衛生的に調理することができる。
- ③ 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。
- ④ 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》

回	テーマ	学習内容など
1	集団調理実習の進め方 (清田)	献立計画・メニュー考案 [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～P58を読んでおく
2	献立作成 (Plan) ① (清田)	献立作成・作業工程表 (グループ討議) [準備学習]オールフォト食材図鑑を用いて、冬に旬を迎える食材を調べておくこと
3	献立作成 (Plan) ② (清田)	献立作成・作業工程表 (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P58～P77を読んでおく
4	献立実施 (Do) (田中)	集団調理1班献立・2班・3班作業工程表作成 [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
5	献立実施 (Do) (田中)	集団調理2班献立・3班・1班作業工程表作成・振り返り [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
6	献立実施 (Do) (田中)	集団調理3班献立・1班・2班作業工程表作成・振り返り [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
7	評価・改善・評価 (清田)	実施献立・作業工程表の改善 (グループワーク) [準備学習]調理師養成教育全書 必修編6 調理実習P44-77を読んでおく
8	献立実施 (Do) (田中)	集団調理2班献立・3班・1班作業工程表作成・振り返り [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
9	献立実施 (Do) (清田)	集団調理2班献立・3班・1班作業工程表作成・振り返り [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
10	献立実施 (Do) (田中)	集団調理2班献立・3班・1班作業工程表作成・振り返り [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
11	評価・改善・評価 (清田)	実施献立・作業工程表の改善 (グループワーク) [準備学習]技術考査模試試験の解答確認しておく
12	献立実施 (Do) 1班 (田中)	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]指定献立調理の際の反省を基に改善点を話し合いまとめておくこと
13	献立実施 (Do) 2班 (清田)	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]指定献立調理の際の反省を基に改善点を話し合いまとめておくこと
14	献立実施 (Do) 3班 (田中)	考案したメニューを班毎に調理 (3班) (グループワーク) [準備学習]指定献立調理の際の反省を基に改善点を話し合いまとめておくこと
15	集団調理、提供の振り返り (清田)	集団調理のアンケートを基に改善点の確認 (グループ討議) [準備学習]調理師養成教育全書 必携問題集P72-102を解いておくこと

《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ができるとともに、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。今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について授業内でその都度コメントし、提出レポートに関しては提出の翌週にコメントを書き込み、返却する。

《授業計画》

回	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下調べしておくこと
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】消費者の出現を下調べしておくこと
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下調べしておくこと
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下調べしておくこと
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下調べしておくこと
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下調べしておくこと
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下調べしておくこと
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法を下調べしておくこと
10	不当表示	取引委員会・景品表示法・JAS 規格 【時間外学習】景品表示法を下調べしておくこと
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】市場価格はどのように変化するかを下調べしておくこと
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】日本型食生活を下調べしておくこと
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】消費の多様化を下調べしておくこと
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】循環型消費を下調べしておくこと
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	製菓・製パン実習Ⅱ				
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		<input type="radio"/> 2-2 知識・技能 <input checked="" type="radio"/> 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・製パンの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。  
 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。

《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。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

Les Bases de la Patisserie洋菓子教本日本菓子教育センター製菓衛生師教本下 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会  
 基礎からわかる製パン技術 吉野精一

《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。)  
 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。

《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》

回	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	シューアラクレームなど。 【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	ロールケーキなど。 【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、フランスメレンゲなど) 【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。(アップルパイなど) 【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	ムースなど。 【準備学習】ムースについて調べておく。
10	季節菓子	旬のお菓子など。 【準備学習】旬のお菓子を調べておく。
11	シュークリーム	シュークリームの応用。 【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	ショートケースなど 【準備学習】前回の復習を行い、ノートに纏めておく。
13	イーストについて	ベーグルなど。 【準備学習】製パンの工程を復習しておく。
14	揚げパン	ドーナツなど。 【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。

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 日本料理Ⅱ				
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。授業は班別に実習を行う。

《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》

回	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	応用技術の確認	後期の内容を基にした調理技術の確認 [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Ⅱ				
担当者氏名	田中 祐作、新妻 直也				
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				

《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。  
毎回班替えをして実施する。

《テキスト》

[調理師養成施設教育全集 必修編5巻 調理実習]  
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》

回	テーマ	学習内容など
1	冷製フランス料理 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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	イタリアン料理 (新妻)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	代表的な郷土料理について 【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P162を読んでおく。
9	イタリアン料理 (田中祐)	イタリアン料理 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P216～217を読んでおく
10	肉料理 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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 (田中祐)	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) (田中祐)	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 (田中祐)	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

《専門科目》

科目名	専門別調理実習 中国料理Ⅱ				
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理解し、中国料理技法の応用技術を修得する。授業は班別に実習を行う。

《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から仕上げまでの鍋操作ができる。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。

《テキスト》

〈必携〉全国調理師養成教育全書 必修編第5巻 調理実習  
 〈必携〉全国調理師養成教育全書 調理実習レシピ集

《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  
 〈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

《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、授業時に適宜講評する。

《授業計画》

回	テーマ	学習内容など
1	煮物の調理法(鶏肉) (大越)	焼(煮汁に澱粉でとろみをつける) [準備学習]水溶性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) (大越)	乾焼(とろみをつけずに仕上げる) [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) (大越)	扒(形を崩さないで仕上げる) [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) (福田)	羹(スープを多めに加えて材料と一体に仕上げる) [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) (大越)	清蒸(強火で短時間蒸して仕上げる) [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) (大越)	粉蒸(材料に調味液と粉をまぶして仕上げる) [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) (大越)	烤(直火やオーブンで焼いて仕上げる) [準備学習] オーブ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) (大越)	煎(加熱した鍋で煎りながら焼いて仕上げる) [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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	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) (大越)	羹(スープを多めに加えて材料と一体に仕上げる) [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 (大越)	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 (大越)	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	応用技術の確認 (福田)	後期の内容を基にした調理技術の確認 [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	調理のための外国語				
担当者氏名	田中 祐作、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》

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》

- ①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。
- ②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。
- ③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》

課題等の提出物70%、観察記録30%等により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

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》

回	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 reginale 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	-	-