

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	食生活と健康		学科名	和食調理			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子		学年・学期	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要・授業内容	調理師には、社会的使命として、1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な法の知識を得ることを目指す。授業は板書と配布資料を使い講義形式で行う。技術考査の対策も併せて行う。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。 ・食育インストラクター取得及び技術考査合格を目指す。 							
授業計画・内容								
第1週	健康の考え方①(健康とは何か、わが国の健康水準)			第16週	食育における調理師の役割①(正しい知識の提供)			
第2週	健康の考え方②(目指すべき健康とは)			第17週	食育における調理師の役割②(食育の実践)			
第3週	食と健康の関係			第18週	労働と健康①(作業環境と健康、作業条件と健康)			
第4週	調理師の役割①(調理師法の概要)			第19週	労働と健康②(職業病、労働災害)			
第5週	調理師の役割②(調理師法の概要、食生活における調理師の役割)			第20週	調理師の職場環境①(職務環境の現状、調理施設の環境)			
第6週	疾病の動向とその予防			第21週	調理師の職場環境②(調理施設での労働災害)			
第7週	生活習慣病①(生活習慣病とは、生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性)			第22週	生活環境			
第8週	生活習慣病②(生活習慣病の予防)			第23週	環境条件①(大気)			
第9週	健康づくり対策①(疾病予防から健康増進へ、健康増進法)			第24週	環境条件②(水)			
第10週	健康づくり対策②(健康増進法、健康づくり対策)			第25週	環境条件③(住居、廃棄物、放射線)			
第11週	健康づくり対策③(健康教育、健康に関する食品情報)			第26週	環境汚染とその対策①(広がる環境汚染、空気汚染)			
第12週	心の健康づくり			第27週	環境汚染とその対策②(水質汚染、騒音、振動、悪臭、環境問題とその取り組み)			
第13週	食育とは①(食育の定義・意義、食育基本法)			第28週	まとめ①(食育インストラクター、技術考査対策)			
第14週	食育とは②(食育基本法)			第29週	まとめ②(食育インストラクター、技術考査対策)			
第15週	前期まとめ、前期試験			第30週	後期まとめ、後期試験			
評価方法	夏季休暇、冬期休暇前にノート提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)							
教科書教材など	食生活と健康(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 新調理師養成教育全書必携問題集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編)							
実務経験							実務経験のある教員による 授業科目	

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品と栄養の特性	学科名	和食調理			授業方法	講義
担当教員	勝野 訓江	学年・学期	1年・通年	時間数	150 時間	必須・選択	必須
授業概要・授業内容	調理師として食品を調理するだけでなく、食品の知識や栄養と体の関係を学ぶ授業である。テキストに沿って、授業を進めていく中で、より理解を深めるため、適宜テーマに応じた課題プリントでまとめ、復習を行う。						
到達目標	1年間で食品の知識や栄養と体の関係などの知識を深め、調理師免許を取得し、技術考査、食育インストラクターの資格を取得できるようサポートする。						
授業計画・内容							
第1週	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康	第16週	第1節 植物性食品とその加工品				
第2週	第2節 炭水化物	第17週	"				
第3週	第3節 脂質	第18週	"				
第4週	第4節 たんぱく質	第19週	第2節 動物性食品とその加工品				
第5週	第5節 ビタミン	第20週	"				
第6週	第6節 ミネラル	第21週	"				
第7週	第7節 その他の成分	第22週	第3節 その他の食品				
第8週	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取	第23週	"				
第9週	第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 ① 栄養素の消化	第24週	"				
第10週	② 栄養素の吸収	第25週	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工				
第11週	③ 栄養素の代謝	第26週	第2節 食品の貯蔵				
第12週	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝、第2節 日本人の食事摂取基準	第27週	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入				
第13週	第3節 食品の選択 ①食品標準成分表 ②食品分類法	第28週	第2節 食品の流通				
第14週	③食事バランスガイド、献立作成について	第29週	前期・後期分まとめ、調理師試験練習問題集による復習(技術考査対策)				
第15週	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品	第30週	"				
評価方法	定期試験は実施せず、授業時間中に実施する課題プリント、まとめプリント、授業ノート、出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。 * 評価目安: 課題プリント・まとめプリント(80%)、授業ノート(10%)、授業態度・出席(10%)						
教科書教材など	「食品と栄養の特性」公益社団法人全国調理師養成施設協会 「調理師試験練習問題集」公益社団法人全国調理師養成施設協会 「新ビジュアル 食品成分表」						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品の安全と衛生	学科名	和食調理			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子	学年・学期	1年・通年	時間数	120 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	調理師には、社会的使命として、1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、調理師が身につけておくべき衛生管理や安全対策を学習する。 授業は板書と配布資料を使い講義形式で行う。技術考査の対策も併せて行う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。 ・食育インストラクター取得及び技術考査合格を目指す。 						
授業計画・内容							
第1週	食の安全と衛生	第16週	食品添加物②(主な食品添加物とその用途)				
第2週	食品中の微生物	第17週	食品と重金属				
第3週	食品の腐敗	第18週	食品と放射性物質				
第4週	飲食による健康危害の種類	第19週	器具・容器包装の概要				
第5週	食中毒の概要	第20週	材質の種類				
第6週	細菌性食中毒	第21週	食品安全対策とは				
第7週	ウイルス性食中毒	第22週	食品安全対策にかかわる法律				
第8週	自然毒食中毒	第23週	食品安全行政				
第9週	化学性食中毒	第24週	食品安全情報の共有				
第10週	寄生虫による食中毒	第25週	食品営業施設・設備の安全対策				
第11週	経口感染症	第26週	調理従事者の健康管理				
第12週	食物アレルギー	第27週	調理作業時における安全対策				
第13週	その他の健康危害	第28週	自主衛生管理 HACCP				
第14週	食品添加物①(概要、関係法規、安全性評価、主な食品添加物とその用途)	第29週	食品事故対応				
第15週	まとめ、前期試験	第30週	まとめ、後期試験				
評価方法	夏季休暇、冬期休暇前にノート提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)						
教科書 教材など	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) 新調理師養成教育全書必携問題集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編)						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品の安全と衛生実習	学科名	和食調理			授業方法	演習
担当教員	岡田 泰子	学年・学期	1年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	<p>調理師には、社会的使命として、1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、調理師が身につけておくべき衛生管理や安全対策を学習する。</p> <p>授業は手指の清潔、食品の鮮度、衛生管理、食品添加物、食物アレルギーなどに関連した実習形式で行う。また、学生に課題を与え、内容を発表してもらう時間を設ける予定である。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。 ・食育インストラクター取得及び技術考査合格を目指す。 						
授業計画・内容							
第1週	ガイダンス	第16週	アレルギー対応食品				
第2週		第17週					
第3週	手指の清潔(手洗いチェック)	第18週	食品添加物の検出(亜硝酸塩、加工でんぷん、酸化防止剤)				
第4週		第19週					
第5週	食品のpH	第20週	模擬店販売における衛生管理				
第6週		第21週					
第7週	味覚識別検査	第22週	食品添加物の利用(とうふ)				
第8週		第23週					
第9週	牛乳の鮮度判定	第24週	食品添加物の利用(人工イクラ)				
第10週		第25週					
第11週	食品の中心温度	第26週	調理実習室の清掃				
第12週		第27週					
第13週	卵の鮮度判定	第28週	水質検査 衛生管理(調理器具、設備のふき取り検査)				
第14週		第29週					
第15週		第30週	災害時の衛生的な食事: パッククッキング まとめ				
評価方法	<p>毎回授業終了時にレポートを提出する。 成績は出席、授業態度、レポートを総合して評価とする。 ※評価目安: 授業態度(50%)・出席(30%)・レポート(20%)</p>						
教科書 教材など	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) 配付資料						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	調理理論と食文化概論		学科名	和食調理			授業方法	講義
担当教員	人見 典恵		学年・学期	1年・通年	時間数	180 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	<p>調理理論では、調理の原理について、栄養面・安全面・嗜好面(おいしさ)等から科学的に理解するとともに調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。</p> <p>食文化概論では、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。授業形式としては教科書・プリントを使って知識を積み重ね、単元ごとの復習問題を繰り返しながら定着を促したい。</p>							
到達目標	<p>将来の仕事として調理師を目指す学生が、調理に対する正しい知識を持ち、興味と探求心を促すこと。技術考査及び食育インストラクター認定試験の科目(調理理論と食文化概論)の解答ができるようにする。</p>							
授業計画・内容								
第1週	調理理論を学ぶ意義・美味しさの構成			第16週	食器・熱源の種類と特徴			
第2週	非加熱調理操作			第17週	前期復習課題テスト			
第3週	加熱調理操作 確認練習問題			第18週	食文化の成り立ち			
第4週	食品の調理科学(植物性食品)			第19週	日本の食文化			
第5週	食品の調理科学(植物性食品)			第20週	日本料理の食文化			
第6週	食品の調理科学(植物性食品)			第21週	日本の行事食と郷土料理			
第7週	食品の調理科学(植物性食品)			第22週	現代の食文化と未来の食文化			
第8週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第23週	確認練習問題と世界の料理と食文化			
第9週	食品の調理科学(植物性食品)			第24週	西洋料理に食文化			
第10週	食品の調理科学(動物性食品)			第25週	中国料理の食文化			
第11週	食品の調理科学(動物性食品)確認練習問題			第26週	その他の国の料理と食文化			
第12週	食品の調理科学(その他の食品)			第27週	確認練習問題			
第13週	食品の調理科学(その他の食品)			第28週	技術考査の練習問題(マークシート)			
第14週	食品の調理科学(その他の食品)確認練習問題			第29週	調理理論に基づく実験実習			
第15週	調理施設と設備・調理器具			第30週	後期復習課題テスト			
評価方法	<p>定期試験は実施せずに、単元ごとのプリント確認、復習課題の解答状況、出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。</p>							
教科書 教材など								
実務経験							実務経験のある教員による 授業科目	

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	調理実習		学科名	和食調理		授業方法	実技	
担当教員	今井 大全		学年・学期	1年・通年	時間数	300 時間	必須・選択 必須	
授業概要 ・ 授業内容	和食の基礎知識・基礎技術・人間力・マナー等身につける。 調理道具や包丁の特徴や扱い方、研ぎ方。器の特徴や野菜の基本的な切り方、魚の捌き方等、和食で必要な技術の基本を学ぶ。同時に和食で大切な五味「甘・塩・酸・苦・旨」・五色「赤・黄・青(緑)・白・黒(紫)」・五法「生・焼・揚、煮・蒸」や旬を意識した会席料理等を学ぶ。							
到達目標	基礎技術、基礎知識、人間力を成長させる。 企業が新人に求めるレベルまで繰り返し練習、復習、試験等を行い、現場で必要とされる人材育成を目指す。							
授業計画・内容								
第1週	包丁研ぎと扱い方のポイントを種類別に学ぶ。食材の切り方を中心とする実習メニューで基本的な包丁の扱いや調理器具の扱い方、器について学ぶ。理論では野菜の切り方、出汁の引き方等、春の食材を使った基本的な調理について学ぶ。		第16週	秋の食材・料理2 引き続き、実習で秋の食材の調理を学びながら、握り寿司や巻き寿司の基本を学ぶ。おろす魚も鯛や鰹など大型の魚を扱い、姿造りを学ぶ。牡蠣など特有の下処理が必要な食材も扱う。松花堂弁当を学ぶ。				
第2週			第17週					
第3週			第18週					
第4週	野菜の下準備で包丁に慣れる一方、むきもの、米の磨ぎ方、炊き方、だし巻き卵、出汁を使った汁物等、春の食材を使った調理を学ぶ。また、鰻等の小魚を繰り返し扱い、包丁の基本技術を身に付ける。理論では会席で扱う料理を学ぶ。		第19週					
第5週			第20週	特別授業として、すっぽん料理を学ぶ。冬の食材・料理1 鱒、蟹、冬野菜等、冬の食材の会席を学ぶ。				
第6週			第21週					
第7週	鮎、穴子、太刀魚、鱧、蛸、烏賊等、夏の食材の扱い方を学ぶ。また夏の代表的な食材で、ご飯物、麺類、夏の水菓子、甘味、デザート等を学び料理の幅を広げる。実習では、包丁の基本技術として桂むきや、だし巻き卵等を実習で繰り返し復習する。		第22週	冬の食材・料理2 実習では引き続き、冬の食材を扱いながら、お雑煮等も学ぶ。正月料理についても学び、同時に卒業製作に向けて調理の基礎技術を復習する。冬の食材の白子、鮫肝、なまこ等の下処理を学ぶ。				
第8週			第23週					
第9週			第24週					
第10週	引き続き、夏の食材を扱い、お造り、焼き物、揚げ物等、会席で良く扱う調理を実習で学ぶ。同時に実技試験に向け、桂むき、だし巻き卵等、基本的な技術を繰り返し復習して技術の向上をはかる。		第25週	冬の食材・新春の料理 理論では、新春の会席や演出を学ぶ。実習では活けの魚等の締め方、捌き方を学び、姿造りを学ぶ。				
第11週			第26週					
第12週			第27週	実技試験②大根の桂むき。冬の食材・新春の料理 理論では、新春の会席や演出を学ぶ。実習では活けの魚等の締め方、捌き方を学び、姿造りを学ぶ。				
第13週	秋刀魚、鮭、鯖、根菜類、キノコ類等、秋の食材の扱い方や調理を学ぶ。同時に会席で扱う煮物、蒸し物などの料理を学び、包丁の基本技術を引き続き復習する。実技試験のテーマは、包丁の基本となる、大根の桂むきと和食の基本であるだし巻き卵。		第28週	早春の食材・料理、学生自由献立準備 季節料理を学ぶ。1年間の成果と感謝の気持ちを込めて、親御様をご招待する。学生が自身で献立を考えスケジュールを組み、調理～接客～片付けまでを学生主体で行う卒業製作。卒業を控え、就職後に求められる包丁技術等、総仕上げフォローアップで繰り返し練習する。				
第14週			第29週					
第15週	実技試験①だし巻き卵 秋の食材・料理1 秋刀魚、鮭、鯖、根菜類、キノコ類等同時に会席で扱う煮物、蒸し物などの料理を学ぶ。		第30週					
評価方法	実技試験、レポート、実習取り組む姿勢、出席率を考慮して成績を評価する。 ※評価目安: 実技試験(20%)、レポート提出(20%)、レポート内容(20%)、 実習に取り組む姿勢(20%)、出席率(20%)							
教科書 教材など	調理実習(新・調理師養成教育全書)必修編 調理実習レシピ集(新・調理師養成教育全書)必携編 新調理実習ノート							
実務経験	ホテル・旅館、個人店等で調理師として20年以上経験					実務経験のある教員による 授業科目		✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	総合調理実習		学科名	和食調理			授業方法	実技
担当教員	今井 大全		学年・学期	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	ホテル・旅館・学校・病院・福祉施設等、大型調理施設・集団調理施設での働き方や衛生についての意識を学び身につける授業。大量調理用の機材を使用して、食数を増やして学生主体で調理を行う。集団調理施設に就職した際に対応できる人材を育成するための授業。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生が主体的に調理を行う授業。							
到達目標	実習の経験を通して、ホテル・旅館・学校・病院・福祉施設等の大型調理施設や大型調理機材を扱う調理現場でも対応・活躍のできる人材育成。自主的に行動・作業の理解ができる人材育成。							
授業計画・内容								
第1週				第16週				
第2週	教科書を通して集団調理施設に必要な知識、大型機器の扱い等を学ぶ。			第17週				
第3週				第18週				
第4週				第19週				
第5週	教科書を通して集団調理について学ぶ。調理師の心得、魚の捌き方をDVD鑑賞。			第20週				
第6週				第21週				
第7週	スチコン、ブラストチラー、真空包装機等扱い方を学ぶ。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第22週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第8週				第23週				
第9週				第24週				
第10週				第25週				
第11週				第26週				
第12週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第27週				
第13週				第28週				
第14週				第29週				
第15週				第30週	卒業制作。保護者の方をご招待し一年間の成果や感謝の気持ちを会席料理を通してお伝えする。			
評価方法	実技試験、レポート、実習取り組む姿勢、出席率を考慮して成績を評価する。 ※評価目安:実技試験(20%)、レポート提出(20%)、レポート内容(20%)、実習取り組む姿勢(20%)、出席率(20%)							
教科書 教材など	総合調理実習(新・調理師養成教育全書)必修編							
実務経験	ホテル・旅館、個人店等で調理師として20年以上経験					実務経験のある教員による 授業科目		✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	就職対策	学科名	和食調理			授業方法	講義
担当教員	河原 弥代 ・ 今井 大全	学年・学期	1年・前期	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	業界の特徴を知り、就職活動において企業が求める人材の育成。 就職活動において必要な技術・知識・人間力の育成を行う授業。						
到達目標	業界の特徴や企業が新人に求めている人材を授業を通して学生に理解させ、就職活動に必要な知識や姿勢等意識付けすることで、希望する企業の内定に繋げる。						
授業計画・内容							
第1週	業界研究						
第2週	オリエンテーション、自己理解について						
第3週	自己理解ワーク						
第4週	校外実習先調査・個別面談						
第5週	校外実習先調査・個別面談						
第6週	仕事理解、自己理解、仕事理解のまとめについて						
第7週	履歴書について、志望動機について						
第8週	校外実習、就職希望先調査・個別面談						
第9週	送付状、封筒、郵便について						
第10週	身だしなみ、電話訓練						
第11週	訪問訓練						
第12週	面接訓練						
第13週	報告書、筆記試験について						
第14週	お礼状、求人票について						
第15週	就職先調査・個別面談						
評価方法	就職・授業に取り組む姿勢(50%)出席率(50%)						
教科書 教材など	就職ハンドブック、適宜配付のプリント						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	