

アカデミックリテラシー I (BBEG1F01)

担当教員	木戸田力	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
基礎科目	入門系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	<p>大学では、既存の知識を身につけるだけでなく、世の中にあふれる情報を精査し、整理し、問題を発見し、さらにその問題を解決する方法を見出すことがも求められる。さらに、自分なりの結論を導き、それらを人に効果的に伝えられるようになることが期待されている。本講義では、そのひとつひとつに関わる技術を分かりやすく解説していく。具体的には、レポート・論文の作成、研究調査と研究発表の実施に役立つ内容を解説していく。なお、(私の専門<会计学>との関係で)最も基本的かつ他の科目にも役立つ会計学のやさしい教材を選び、コピーをして学生に配布し、サブ・テキストとしていきたい。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・論理的思考力を身につけ、問題を解決する方法を見出すことができるようになる (DP1) ・情報を適切に収集・整理し、客観的な視点で分析できるようになる (DP1) ・研究倫理を理解し、レポート・論文の作成、研究調査と研究発表ができるようになる (DP1) 						
成績評価方法	講義での発表と提出されるレポート						
テキスト	佐藤望編著『アカデミック・スキルズ 大学生のための知的技法入門』慶應義塾大学出版会。						
授 業 計 画							
<ol style="list-style-type: none"> 1.アカデミック・リテラシーとは 2.大学における学びの姿勢とアカデミック・リテラシー 3.講義を聴いてノートをとる 4.情報収集の基礎——図書館とデータベースの使い方 5.第1回から4回までのまとめとレポート作成 6.本を読む——クリティカル・リーディングの手法 7.情報整理 8.研究成果の発表 9.文章表現の基本 (文法・語彙・論理構造) 10.第6回から9回までのまとめとレポート作成 11.プレゼンテーション (口頭発表) のやり方 12.論文・レポートをまとめる 13.本講義全体のまとめ 							
留意事項							
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

アカデミックリテラシーII (BBEG1S02)

担当教員	宇都宮博・野村京子	アクティブラーニング	グループワーク、プレゼンテーション				
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
基礎科目	入門系	選択	2	1	後	講義	13
講義概要	<p>本授業では、大学生として必要なアカデミック・リテラシーの基礎を習得することを目的とする。具体的には、論理的思考力、情報リテラシー、レポート作成技術、批判的読解力、口頭発表能力などを養う。特に、ビジネスの現場において求められる専門職業人としての基本的なスキルを重視し、社会で活用可能なリテラシーを涵養する。講義・演習・ディスカッションを通じて、情報の収集・整理・分析・発信の方法を体系的に学ぶ。また、剽窃の防止や適切な引用方法についても理解を深め、倫理的な研究姿勢を身につける。本授業を通じて、学生はビジネス基礎能力を備え、社会人基礎力の向上を図る (DP1)</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 論理的思考力を身につけ、課題に対して論理的なアプローチができるようになる (DP1) ・ 情報を適切に収集・整理し、客観的な視点で分析できるようになる (DP1) ・ 研究倫理を理解し、適切なレポートや論文を作成できるようになる (DP1) 						
成績評価方法	平常点 40% 課題レポート 30% 最終プレゼンテーション 30%						
テキスト	配布資料を使用する						
授 業 計 画							
<ol style="list-style-type: none"> 1.文献検索と学術資料の活用 2.学術論文の構成と執筆方法 3.研究倫理とデータの扱い 4.実践演習① (レポート作成) 5.実践演習② (レポートの改善) 6.実践演習③ (論文作成の基礎) 7.実践演習④ (論文の構成と論理展開) 8.口頭発表の実践① (プレゼンテーション準備) 9.口頭発表の実践② (発表とフィードバック) 10.ビジネスシーンにおけるリテラシー応用 11.レポート・論文の形式とスタイルガイド 12.学期末レポート作成・提出 13.まとめとふりかえり 							
留意事項	<p>剽窃チェックツールを活用し、適切な引用を指導する。 レポート・論文の様式は、学内のガイドラインに基づき指導する。 学期末には総括レポートを提出し、学習の成果を確認する。 本授業を通じて、学生はアカデミック・リテラシーを身につけ、社会人として求められる論理的思考力、情報リテラシー、プレゼンテーション能力を高めることを目指す。</p>						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

外国語 I (英語) (BLAN1F01)

担当教員	能村広美	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
基礎科目	言語系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	Students will become familiar with basic greetings, commonly used phrases, expressions, and vocabulary in everyday English conversation. The focus will be on building confidence in English communication. Additionally, the course will emphasize foundational English conversation skills necessary for service settings, with a focus on improving the four key language skills: speaking, listening, writing, and reading.						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> • Be able to communicate confidently in various situations.(DP1) • Engage in simple everyday conversations in English with basic fluency.(DP1) • Perform basic customer service tasks such as greeting, explaining restaurant details and menu items, taking orders, and handling payments.(DP1) 						
成績評価方法	Final examination 30% Speaking sessions 60% Attendance & Participation 10%						
テキスト							
授 業 計 画							
1.Introduction Notes: Preparing for next presentation 2.Speaking session 1 3.Basic English Phrases 1 English Phrases at restaurant 1 4.Basic English Phrases 2 English Phrases at restaurant 2 5.Basic English Phrases 3 English Phrases at restaurant 3 6.Basic English Phrases 4 English Phrases at restaurant 4 7.Speaking session 2 8.Basic English Phrases 5 English Phrases at restaurant 5 9.Basic English Phrases 6 English Phrases at restaurant 6 10.Basic English Phrases 7 English Phrases at restaurant 7 11.Basic English Phrases 8 English Phrases at restaurant 8 12.Preparing for the final examination Speaking session 3 13.Final examination Notes: Role-play evaluation							
留意事項	講義ノートなどを利用して毎時の予習・復習（単語調べなど）を必ず行うこと。講義の最初に確認インタビューをします						
実務経験のある	実務経験の内容			科目との関連性			

教員による授業科目		
-----------	--	--

統計学 (BLIB1S04)

担当教員	宇都宮博	アクティブラーニング	グループワーク				
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
基礎科目	一般教養系	必修	2	1	後	講義	13
講義概要	<p>本授業では、食マネジメント分野における統計学の基礎を学び、データの収集・整理・分析を通じて意思決定に活用する方法を修得する。統計学は、ビジネスの現場において市場分析、品質管理、消費者行動の理解などに不可欠なスキルであり、特に食品業界では需要予測や食品ロス削減などの課題解決に貢献する。授業では、基本的な統計概念（記述統計、確率、推測統計）を学び、Excel や統計ソフトを用いたデータ分析の実践的な演習を行う。加えて、実際の食品関連データを用いたケーススタディを取り入れ、統計的思考を養う。本授業は、専門職大学としての実践的な学びを重視し、データを用いた論理的な意思決定能力を育成することで、企業や自治体で活躍するための基礎力を養う。受講生は、統計的手法を理解し、食品業界におけるデータ分析を適用できるようになることを目指す。DP1（ビジネス基礎能力の習得）と整合し、統計リテラシーを身につけることで、食マネジメント分野でのデータ活用力を強化する。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・統計学の基本的な概念や手法を理解し、データを整理・分析できる（DP1） ・Excel などのツールを用いて統計的手法を適用し、実践的なデータ分析ができる（DP1） ・食品業界におけるデータの活用事例を理解し、統計データに基づいた意思決定ができる（DP1） 						
成績評価方法	課題レポート 50% 期末試験 30% 授業内活動・発表 20% を総合的に判断する						
テキスト	資料を配布する						
授 業 計 画							
<ol style="list-style-type: none"> 1.統計学の基礎と食マネジメントへの応用 2.データの種類と収集方法（食品業界の事例を交えて） 3.記述統計①：データの要約（平均・中央値・最頻値） 4.記述統計②：データのばらつき（分散・標準偏差・範囲） 5.データの可視化（ヒストグラム・散布図・箱ひげ図） 6.確率の基礎（食品需要予測と確率モデル） 7.確率分布と統計的推測（正規分布・信頼区間） 8.仮説検定の基礎（食品ロス削減のデータ検証） 9.相関と回帰分析（食品価格と消費傾向の関係） 10.時系列分析（食品業界の季節変動の解析） 11.ビジネスデータの統計分析（実データを用いたケーススタディ） 12.統計分析の限界とデータの誤用（食品業界のデータ倫理） 13.総合演習：食マネジメントにおけるデータ活用の実践 							
留意事項	<p>予習復習を念入りに 本授業は演習を多く取り入れ、実際の食品業界のデータを使用することで、実践的な学びを促進する。 使用ソフトウェア：Microsoft Excel または R（基礎レベル） 事前知識は不要だが、数学の基礎（四則演算、割合、簡単な関数）は理解していることが望ましい。 講義内でグループワークを行い、実際の食品業界の課題をデータ分析の視点から議論する機会を設ける</p>						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

社会人基礎力（フィロソフィ）（BLIB1F03）

担当教員	大聖寺谷敏	アクティブラーニング	グループワーク, ディスカッション				
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
基礎科目	一般教養系	必修	2	1	通期	講義	13
講義概要	<p>本授業は、社会人としての基本的な心構えや行動原理、ならびに経営哲学を体系的に学び、社会で活躍するための基盤を築くことを目的とする。経営哲学を軸に、「人間として何が正しいか」を判断基準として行動する意識を醸成し、社会や企業に求められる人材となることを目指す。授業では、真摯に努力する姿勢、利他の精神、感謝の心などの人間性を高める考え方を学ぶ。さらにグループワークやディスカッションを通じて、実践的な社会人基礎力（前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力）を養成する。これらを通じ、専門職業人として求められるビジネス基礎能力を身につけ、自律的に行動できる社会人として成長する。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人として求められる基礎的な倫理観と正しい行動原理に基づいて判断できるようになる（DP1） ・経営哲学を理解し、仕事や生活において実践的に活用できる（DP1） ・他者と協働しながら目標達成に向けて主体的に行動できる（DP1） 						
成績評価方法	レポート 100%						
テキスト							
授 業 計 画							
<ol style="list-style-type: none"> 1.オリエンテーション～なぜ経営哲学が必要か～ 2.「人生・仕事の方程式」 3.「利他の心」を持つことの重要性 4.成功のための熱意と誠実さ 5.感謝の心と謙虚さの意義 6.自律的な自己管理とセルフモチベーション 7.問題解決力を高めるための思考法 8.前に踏み出す勇気と挑戦する姿勢 9.仕事におけるチームワークの実践 10.実践的なコミュニケーション能力を養う 11.フィロソフィに基づく判断力を鍛える 12.失敗から学ぶ、反省と改善 13.総括とプレゼンテーション 							
留意事項							
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

経営学概論 (SMAN1S01)

担当教員	清水恭彦	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	マネジメント系	必修	2	1	後	講義	13
講義概要	<p>本講義では、経営学の基本概念と理論について学び、企業経営に関する一般的な考え方を理解することを目的とする。経営学は、企業活動を効率的に運営し、持続可能な成長を実現するための学問であり、経営戦略、組織論、マーケティング、財務管理、人材管理など多岐にわたる分野を含む。本講義では、経営学の歴史的発展を踏まえながら、現代のビジネス環境に適応した理論と実践を学習する。特に、近年のデジタル化やグローバル化の影響を考慮し、企業経営における新たな課題や可能性についても議論を深める。また、具体的な企業事例を交えながら、実践的な視点を養い、事業組織を運営するための基礎的なマネジメント能力の習得を目指す。講義では、講義形式だけでなく、ケーススタディやディスカッションを取り入れ、学生が主体的に学習できる環境を提供する。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・経営学の基本概念と理論を理解し、企業経営に関する一般的な考え方を説明できる (DP2) ・事業組織の運営に必要なマネジメント能力を身につけ、実際の企業経営に応用できる (DP2) ・経営学の視点から企業の課題を分析し、適切な経営戦略を提案できる (DP2) 						
成績評価方法	<p>期末テスト 60% 中間発表 30% 授業における貢献度 10%</p>						
テキスト	<p>加護野忠男・吉村 典久編著『1からの経営学』(第3版) 中央経済社</p>						
授 業 計 画							
<ol style="list-style-type: none"> 1.経営学とは何か：学問の歴史と現代の重要性 2.企業経営の基本概念：ミッション・ビジョン・バリュー 3.経営戦略の基礎：競争戦略と企業成長戦略 4.組織論とリーダーシップ：効率的な組織運営とは 5.マーケティングの基礎：市場分析とマーケティング戦略 6.財務管理の基礎：資金調達と収益管理 7.人材管理と組織文化：従業員のモチベーションと働き方 8.デジタル時代の経営戦略：DX とイノベーション 9.グローバル経営と CSR：持続可能な企業経営 10.スタートアップとアントレプレナーシップ：新しいビジネスの創出 11.日本企業の経営事例分析：成功と失敗の要因 12.ケーススタディ：実際の企業課題に基づく分析と提案 13.まとめと振り返り：経営学の実践的活用 							
留意事項	<p>本講義では、講義形式だけでなく、グループディスカッションやケーススタディを多く取り入れる。事前学習として指定する文献や事例について調査し、授業内で発表する機会を設ける。</p>						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			
	<p>国内大手食品企業にて、海外進出戦略を担当。特にアジア市場における契約、会社設立、業務提携の実務に従事し、多様な市場環境での事業展開を経験。</p>			<p>実務経験を基に、経営学の理論と実践を結び付け、海外展開の実例を交えながら講義を展開。契約や提携の具体的なプロセスを紹介し、実践的な理解を促す。</p>			

担当教員	木戸田力・鍛冶静香	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	マネジメント系	必修	2	1	前	講義	13
講義概要	簿記は、業種や業態、企業規模を問わず、企業の日々の経営活動を帳簿に記録・計算・整理し、企業の財政状態と経営成績を明らかにする技術のことを指す。また、会計学の基盤となる重要な科目である。本講義では、簿記に関する基本的な知識と技術の習得を目指すとともに、簿記一巡の流れを学ぶ。具体的には、企業を経営するうえで行われる基本的な取引を用いて、仕訳・転記・試算表作成といった手続きを習得し、記録するために用いられる様々な帳簿や、貸借対照表・損益計算書といった財務諸表の構成について学修する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・簿記に関する基礎知識や技術を習得し、簿記の仕組みを理解できる (DP2) ・企業の基本的な取引を適切に仕訳し、転記・試算表の作成ができる (DP2) ・各種帳簿の役割を理解し、正確に記録できる (DP2) 						
成績評価方法	小テスト・課題 40% 定期試験 60%						
テキスト	『スッキリわかる日商簿記 初級』TAC 滝沢ななみ出版 1,000円 (+税)						
授 業 計 画							
<p>1.第1章 簿記の基礎 取引の発生と貸借対照表や損益計算書が作成できるまでの手続きについて。</p> <p>2.第2章 商品売買 (1) 商品売買仕訳と仕訳の手続きについて。</p> <p>3.第2章 商品売買 (2) 商品売買に関する取引のうち、運賃の負担関係や代金の支払方法、消費税などの正確な処理方法について。</p> <p>4.第3章 現金・預金 現金だけでなく、様々な預金に関する取引の正確な処理方法について。</p> <p>5.小テストおよび解説。</p> <p>6.第4章 手形と電子記録債権(債務) 商品代金の決済方法としての手形や電子記録債権・債務に関する取引の正確な処理方法について。</p> <p>7.第5章 貸付金・借入金、第6章 その他の取引 (1) 商品取引以外で発生する債権・債務のうち、貸付金・借入金、未収入金・未払金に関する取引の正確な処理方法について。</p> <p>8.第6章 その他の取引 (2) 商品取引以外で発生する債権・債務のうち、立替金・預り金、仮払金・仮受金に関する取引の正確な処理方法について。</p> <p>9.第7章 固定資産 営業活動を行う上で長期的に必要な資産である固定資産の取得および売却、減価償却に関する取引の正確な処理方法について。</p> <p>10.第8章 租税公課と消費税・資本金 資本金の増加や減少、税金、資本金の増減に関係する収益や費用の発生に関する取引の正確な処理方法について。</p> <p>11.第9章 帳簿への記入、第10章 試算表 総勘定元帳や補助簿、試算表の種類や役割と、仕訳・転記・試算表作成といった簿記一巡の流れについて。</p> <p>12.第11章 伝票と仕訳日計表。 仕訳を仕訳帳ではなく伝票を用いた記帳方法で行うとともに、仕訳日計表の作成および総勘定元帳への転記といった一連の正確な処理方法について</p> <p>13.問題演習(日商簿記初級の模擬問題)および解説。</p>							
留意事項	<p>電卓(詳細については第1回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。</p> <p>予習として、授業の範囲を読んでおくこと。復習も兼ねて、授業の内容を理解するために配布した課題を提出すること。</p>						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

担当教員	木戸田力・鍛冶静香	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	マネジメント系	選択	2	1	後	講義	13
講義概要	原価計算は、企業が利益を確保し、経営者が適切な意思決定を行うために不可欠な管理手法であり、財務諸表の作成にも重要な役割を果たす。本講義では、企業の経済活動における原価計算の意義を学び、企業経営の基礎となる会計リテラシーを身につける。まず、原価の概念を理解し、原価計算のプロセスを段階的に学ぶ。次に、原価計算の基本的な技法を習得し、より正確な原価を測定できるようになる。最終的に、原価計算を通じて得られた会計情報を活用し、企業の経営課題を分析し、意思決定に生かせるようになる。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・原価計算に関する基礎知識を習得し、企業経営における役割を理解できる (DP2) ・原価計算の基本的な計算技法を用いて、正確な原価を測定できる (DP2) (DP2) 						
成績評価方法	小テスト・課題 40% 定期試験 60%						
テキスト	滝沢ななみ『スッキリわかる日商 原価計算 初級』TAC 出版 1,000円(+税)						
授 業 計 画							
<p>1.第1章 原価計算の基礎 原価計算の目的を踏まえたうえで、製造業やサービス業における原価計算の応用例などを用いて原価計算の手続きを学習する。</p> <p>2.第2章 CVP分析(1) 直接原価計算の意味と手続きを学び、基本的な利益計画が立てられるようにする。</p> <p>3.第2章 CVP分析(2) 原価の固定分解や目標売上高営業利益率を達成するための売上高を求めるなど、より実践的な利益計画を行うことができるようにする。</p> <p>4.第3章 予算実績差異分析 予算実績差異分析の意義を理解したうえで、差異分析の方法を習得する。</p> <p>5.第4章 原価計算の流れ、第5章 材料費 原価計算の流れ(費目別計算、部門別計算、製品別計算)を理解したうえで、費目別計算の1つである材料費の種類を理解するとともに、材料費の計算方法を習得する。</p> <p>6.第6章 労務費 費目別計算の1つである労務費の種類を理解するとともに、労務費の計算方法を習得する。</p> <p>7.第7章 経費 費目別計算の1つである経費の種類を理解するとともに、経費の計算方法を習得する。</p> <p>8.小テスト(1) および解説</p> <p>9.第8章 製造直接費と製造間接費 製造直接費と製造間接費の違いについて学び、材料費・労務費・経費の各項目を製造直接費と製造間接費に分類できるようにする。</p> <p>10.第9章 製造原価の計算 費目別に計算した材料費・労務費・経費の合計である製造原価を、完成品原価と月末仕掛品原価および、売上原価と月末製品原価に分ける計算方法を習得する。</p> <p>11.第10章 損益計算書の作成 損益計算書の意義を理解したうえで、損益計算書の作成方法を習得する。</p> <p>12.小テスト(2) および解説</p> <p>13.問題演習(日商簿記原価計算初級の模擬問題)および解説</p>							
留意事項	<p>電卓(詳細については第1回の講義で説明)を毎回の授業および定期試験時に持参すること。</p> <p>予習として、授業の範囲を読んでおくこと。復習も兼ねて、授業の内容を理解するために配布した課題を提出すること。</p>						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			

調理実習・前期 (SFOO1F08)

担当教員	板坂剛・野村京子	アクティブラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、試作 評価				
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	フード系	必修	5	1	前	実習	75
講義概要	<p>本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。</p> <p>授業は前半（Ⅰ）と後半（Ⅱ）の2部構成とし、各26回で実施する。各部の中で創作料理とコンセプト設計、試食会を行う4回分を設定し、発注表の作成や原価計算の学習を通じて経営視点を持った調理実習を展開する。また、試作と振り返りを含めた授業を設け、実習の効果を最大化する。本授業では、調理技術に関する実践的な知識を深めるとともに、地域社会のニーズに対応したフードビジネスの視点を養い、将来的に業界で活躍できる力を育成する。</p> <p>本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・フードビジネス業界の調理オペレーションを分析し、改善できるようになる（DP3） ・市場環境や地域社会の変化を踏まえ、新たな技術の活用意義を理解し、調理に応用できるようになる（DP4） ・企業と社会の関わりを考慮し、調理とマーケティングの視点を融合した新たな価値を創出できるようになる（DP5） 						
成績評価方法	平常点（主体的な授業参加度） 平常点(主体的な授業参加度) 20% 定期試験(筆記・実技) 40% 衛生管理 身だしなみ 身支度 体調管理 20%						
テキスト	『新調理師養成教育全書』全国調理師養成施設協会 ※国際調理専門学校共通						
授 業 計 画							
<p>調理実習・前半：基本技術とオペレーションの理解</p> <p>1-2. 調理実習の基礎：衛生管理と安全な作業環境の確保</p> <p>3-4. 基本的な包丁技術と調理器具の適切な使用方法</p> <p>5-6. 食材の特性と適切な調理法（野菜・果物編）</p> <p>7-8. 食材の特性と適切な調理法（肉・魚編）</p> <p>9-10. 発注表と原価計算：食材コストと廃棄率の管理</p> <p>11-12. フードビジネスのための調理オペレーションの最適化</p> <p>13-14. セールスプロモーション基礎：商品開発とターゲット設定</p> <p>15-16. 創作料理試作と振り返り①</p> <p>17-18. 創作料理試作と振り返り②</p> <p>19-20. 試食会①：創作料理の発表とフィードバック</p> <p>21-22. 伝統的な日本料理の調理技術と応用</p> <p>23-24. 洋食・和食・中華の基本技術と応用</p> <p>25-26. 前半の総括とフィードバック</p>							
留意事項	体調管理をしっかりと行うこと。また、実習着を着用し、手洗い、爪、身だしなみ、身支度等のチェックを毎回実施する。						
実務経験のある	実務経験の内容			科目との関連性			

教員による授業科目	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフを経験。管理栄養士・専門調理師・フードスペシャリストの資格を持ち、食品加工企業での商品開発にも携わる。	調理技術の指導に加え、レストラン運営や食品開発の視点を取り入れ、実践的な知識を提供。現場の経験を基に、食材選びや献立作成の工夫を伝える。
-----------	---	--

調理実習・後期 (SFOO1S09)

担当教員	板坂剛・野村京子	アクティブラーニング	グループワーク、プレゼンテーション、試作 評価				
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	5	1	後	実習	75
講義概要	<p>本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。</p> <p>授業は前半（Ⅰ）と後半（Ⅱ）の2部構成とし、各26回で実施する。各部の中で創作料理とコンセプト設計、試食会を行う4回分を設定し、発注表の作成や原価計算の学習を通じて経営視点を持った調理実習を展開する。また、試作と振り返りを含めた授業を設け、実習の効果を最大化する。本授業では、調理技術に関する実践的な知識を深めるとともに、地域社会のニーズに対応したフードビジネスの視点を養い、将来的に業界で活躍できる力を育成する。</p> <p>本授業は、フードビジネス業界における調理技術とオペレーションの実践的な理解を深めるための実習科目である。調理技術の向上のみならず、食材の発注、原価計算、廃棄率を考慮した効率的な調理プロセスの構築を学ぶ。また、調理技術の活用と市場環境の変化に適応する力を養うため、セールスプロモーションを組み込んだプレゼンテーションを実施する。学生はグループ単位で3回のプレゼンテーションを行い、オーディエンスからのフィードバックを受けることで、調理技術の向上とともに、実践的な能力を身に付ける。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・フードビジネス業界の調理オペレーションを分析し、改善できるようになる（DP3） ・市場環境や地域社会の変化を踏まえ、新たな技術の活用意義を理解し、調理に応用できるようになる（DP4） ・企業と社会の関わりを考慮し、調理とマーケティングの視点を融合した新たな価値を創出できるようになる（DP5） 						
成績評価方法	平常点(主体的な授業参加度) 20% 定期試験(筆記・実技) 40% 衛生管理 身だしなみ 身支度 体調管理 20%						
テキスト	『新調理師養成教育全書』全国調理師養成施設協会 ※国際調理専門学校共通						
授 業 計 画							
<p>後半（後期）：応用技術とフードビジネス</p> <p>27-28. 応用調理技術：低温調理・発酵技術の活用</p> <p>29-30. フードビジネスと地域食材：地産地消の実践</p> <p>31-32. 発注表と原価計算（応用）：利益率の計算とコスト管理</p> <p>33-34. 料理のブランディングとマーケティング戦略</p> <p>35-36. セールスプロモーションの応用：ターゲット市場と販促手法</p> <p>37-38. 創作料理試作と振り返り③</p> <p>39-40. 創作料理試作と振り返り④</p> <p>41-42. 試食会②：創作料理の発表とフィードバック</p> <p>43-44. フードロス削減の視点からの調理とビジネス戦略</p> <p>45-46. 持続可能なフードビジネスの構築</p> <p>47-48. 最新の調理技術と未来のフードビジネス</p> <p>49-50. 総括：実践的なプレゼンテーションと成果の共有</p> <p>51-52. 最終試食会と講評</p>							
留意事項	体調管理をしっかりと行うこと。また、実習着を着用し、手洗い、爪、身だしなみ、身支度等のチェックを毎回実施する。						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			
	ホテルの調理スタッフ、レストランのシェフを経			調理技術の指導に加え、レストラン運営や食品開			

験。管理栄養士・専門調理師・フードスペシャリストの資格を持ち、食品加工企業での商品開発にも携わる。

発の視点を取り入れ、実践的な知識を提供。現場の経験を基に、食材選びや献立作成の工夫を伝える。

総合調理実習 (SCUL1S10)

担当教員	板坂・開田・野村	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	3	1	後	実習	0
講義概要	<p>本科目は、フードビジネス業界における大量調理の実践的プロセスを、調理からサービス提供まで一貫して学ぶものである。学生レストランの運営を通じて、計画（作業手順の策定）・実行（料理作成・提供）・評価（反省・改善）という一連の流れを習得し、実践的な視点で課題を分析し改善策を立案・実行できる能力を養う。また、調理技術、衛生管理、食材管理といった厨房業務だけでなく、飲食サービス現場で求められる接客・サービスの基礎知識と実務能力を身につける。実習を通して、フードビジネスを取り巻く市場環境や地域社会との関わりを理解するとともに、新たな調理技術やデータ活用によるイノベーションの重要性についても学修する。これらを踏まえ、食産業に従事する者として必要な柔軟な発想力や課題解決能力を高め、企業および社会に貢献できる調理人・サービス人材としての基盤を確立する。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理の現場における調理業務、衛生管理、食材管理を実践的視点で分析し、改善できる。(DP3) ・学生レストランの運営を通じて、市場環境や地域社会の状況を把握し、新たな調理技術の意義を理解できるようになる。(DP4) ・飲食サービス業務の実習経験から課題を発見し、広い視野と柔軟な発想をもって解決できる。(DP5) 						
成績評価方法	期末試験 70% 課題レポート 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 『6 総合調理実習』（全国調理師養成施設協会） 新調理師養成教育全書 『必須 調理実習レシピ集』（全国調理師養成施設協会）						

授 業 計 画

- 1.ガイダンス：調理実習の目的と進め方
- 2.調理の基本（包丁技術・火加減・味付け）
- 3.食品衛生管理と HACCP の基礎
- 4.和食の基本 1（出汁の取り方と活用）
- 5.和食の基本 2（煮物・焼き物・揚げ物の技術）
- 6.洋食の基本 1（ソースの種類と調理法）
- 7.洋食の基本 2（肉・魚の火入れ技術）
- 8.中華料理の基本（火力調整と炒め技術）
- 9.デザート・製菓の基本
- 10.食材の選定と市場分析
- 11.地域食材の活用と調理法 1（郷土料理）
- 12.地域食材の活用と調理法 2（創作料理）
- 13.フードビジネスと調理オペレーションの関係
- 14.効率的な厨房オペレーションの設計
- 15.調理プロセスのデータ分析と業務改善
- 16.最新調理技術（低温調理・分子ガストロノミー）
- 17.発酵食品の調理と応用
- 18.健康・栄養を考慮した調理法
- 19.食品ロス削減とサステナブル調理
- 20.メニュー開発の基礎と実践
- 21.顧客ニーズとフードトレンドの分析
- 22.提供スタイルの多様化とその実践
- 23.フードペアリングの理論と応用
- 24.レストランサービスの基礎
- 25.食事提供の実践（配膳・演出）
- 26.チームでの調理実践 1（役割分担と調理）

- 27.チームでの調理実践2（改善点の分析）
- 28.調理技術コンペティション（実技試験）
- 29.地域連携プロジェクトの企画
- 30.地域食材を活用したオリジナルメニュー開発
- 31.実店舗での試験提供1（準備と調理）
- 32.実店舗での試験提供2（提供と評価）
- 33.実店舗での試験提供3（フィードバックと改善）
- 34.料理写真・SNS活用とマーケティング
- 35.飲食店経営とコスト管理
- 36.フードビジネスにおけるSDGsの実践
- 37.調理現場での課題発見と解決策の提案
- 38.ケーススタディ：成功するフードビジネスの分析
- 39.実習まとめ1（調理技術の復習）
- 40.実習まとめ2（オペレーションの総括）
- 41.実習まとめ3（地域食材活用の振り返り）
- 42.最終課題準備（メニュー開発と実践）
- 43.最終課題発表1（試作と評価）
- 44.最終課題発表2（改良と最終提供）
- 45.ふりかえりとまとめ（今後の学びに向けて）

留意事項	体調管理をしっかりと行うこと。また、実習着を着用し、手洗い、爪、身だしなみ、身支度等のチェックを毎回実施する。	
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容	科目との関連性
	ホテルの厨房で調理担当として勤務し、飲食店では調理責任者・店長を経験。さらに、食品メーカーで商品開発や販売促進業務にも携わる。	大量調理の現場経験を活かし、実践的な調理技術や衛生管理を指導。商品開発の知見を活かし、食材選定やメニュー作成の視点も授業に取り入れる。

食生活と健康 I (SCUL1F11)

担当教員	北満夫	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	2	1	前	講義	0
講義概要	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康・疾病の現状を把握し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等の健康づくりや食生活の向上に関する法規やそれに関連する対策及び活動、さらには食品に関連する話題（ゲノム食品等）について学び、調理師が果たすべき役割を理解する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・健康的に生活するための食生活の重要性が身に付く。 ・調理師法、健康増進法、食育基本法を学び内容がわかる。 ・調理師としての役割を理解し、実践できるような知識を習得する。 						
成績評価方法	期末試験 70% 課題・レポート 30%						
テキスト	『新調理師養成教育全書 食生活と健康』全国調理師養成施設協会						
授 業 計 画							
1～2 健康水準と目指すべき健康について 我が国の健康水準や健康目標等について学修する 3～4 食生活の健康に果たす役割と健康的な食習慣について 食生活・食習慣と健康との関連について学修する 5～6 調理師の成り立ち、調理師法について 調理師の歴史、調理師法の目的・定義、資格について学修する 7～8 調理師免許、専門調理師免許について 調理師の概要と免許取得、専門調理師の概要等について学修する 9～10 食生活における調理師の役割について 豊かな食生活と調理師との関係及びその役割について学修する 11～12 生活習慣病について 生活習慣病の種類及びそれぞれの疾病への食習慣の関りについて学修する 13～14 疾病予防について 疾病予防（3段階）の具体例について学修する 15～16 健康増進法の目的と役割について 健康増進法の目的及びその役割の明確化について学修する 健康増進法の各論（喫煙、飲酒、食習慣等）について学修する 19～20 健康づくり対策について 健康づくり対策の概要（運動、食事バランス等）について学修する 21～22 心の健康づくりについて 健康づくり（こころの問題、ストレス等）について学修する 23 食育基本法の概要 食育基本法の概要、食育推進の必要性について学修する 24～25 食育について 食育の目的とその概要について学修する 26～27 食育における調理師の役割について 食育における調理師の役割（伝統食、地産地消、食料自給率、フードマイレージ等）について学修する 28～29 労働安全衛生法及び作業環境、作業工程、職業病等について 労働安全衛生法、作業環境管理・作業管理、労働災害等について学修する 30 労働条件について							

労働条件、労働時間、賃金、休暇・有給等について学修する		
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容	科目との関連性
	県庁職員として保健所や衛生研究所に勤務し、食品衛生や健康管理に携わる。調理師・製菓衛生士免許の講習会指導員としても活動し、食の安全と栄養管理の指導を実践。	行政の視点から食品衛生や栄養管理の実例を紹介し、食生活の安全性や健康への影響を解説。資格講習の経験を活かし、実践的な知識を学生に伝える。

食生活と健康Ⅱ (SCUL1S12)

担当教員	北満夫	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	1	1	後	講義	0
講義概要	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康・疾病の現状を把握し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等の健康づくりや食生活の向上に関する法規やそれに関連する対策及び活動、さらには食品に関連する話題（ゲノム食品等）について学び、調理師が果たすべき役割を理解する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・健康的に生活するための食生活の重要性が身に付く。 ・調理師法、健康増進法、食育基本法を学び内容がわかる。 ・調理師としての役割を理解し、実践できるような知識を習得する。 						
成績評価方法	期末試験 50% 課題・レポート 50%						
テキスト	新調理師養成教育全書 食生活と健康						
授 業 計 画							
<p>1 公害・環境汚染について 公害・環境汚染の歴史と環境基本法について学修する</p> <p>2～3 空気汚染・水質汚濁について 室内空気汚染、水質汚濁、上下水道、有害化学物質について学修する</p> <p>4～5 騒音・振動・悪臭について 騒音及び振動のレベルと規制基準値、悪臭の発生源、悪臭の防止・苦情対策について学修する</p> <p>6～7 環境問題とその取り組み SDGsの目的、海洋ゴミの生体への影響、内分泌かく物質の生体への影響について学修する</p> <p>8～9 地球温暖化について 地球温暖化の原因と酸性雨対策等について学修する</p> <p>10～11 食品への放射線照射等について 放射線照射食品、遺伝子組み換え食品、ゲノム食品について学修する</p> <p>12～13 循環型社会の構築について 持続可能な循環型社会の構築するための施策について学修する</p> <p>14 食品リサイクルについて 様々な食品リサイクルや食品ロスの軽減について学修する</p> <p>15 一年間のまとめ① 過去問の試験</p>							
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容			科目との関連性			
	携わる。調理師・製菓衛生士免許の講習会指導員としても活動し、食の安全と栄養管理の指導を実践。			行政の視点から食品衛生や栄養管理の実例を紹介し、食生活の安全性や健康への影響を解説。資格講習の経験を活かし、実践的な知識を学生に伝える。			

食品の栄養と特性 I (SCUL1F13)

担当教員	坂井良輔	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	2	1	前	講義	0
講義概要	栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養、健康の関わりを理解する。おいしさの理由を理論的に学修する						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。 ・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。 ・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ ・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。 						
成績評価方法	期末試験 50% 中間提出物 30% 小テスト 20%						
テキスト	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 (全国調理師養成施設協会) 最新食品標準成分表						
授 業 計 画							
1~2	栄養素の機能と健康について 栄養と健康の関わりを学修する						
3~4	栄養素の種類・炭水化物について 炭水化物の定義と種類を学修する						
5~6	栄養素の種類・脂質について 脂質の定義と種類を学修する						
7~8	栄養素の種類・タンパク質について タンパク質の定義と種類を学修する						
9~10	栄養素の種類・ビタミンについて ビタミンの定義と種類を学修する						
11~12	栄養素の種類・ミネラルについて ミネラルの定義と種類を学修する						
13~14	栄養素の種類・その他の成分について 水分・機能性成分について学修する						
15~16	エネルギー代謝について エネルギー代謝について学修する						
17~18	食品の選択について 食品標準成分表について学修する						
19~20	食品の分類について 食品の分類・食事バランスガイドについて学修する						
21~22	食事摂取基準について 食事摂取基準を学修する						
23~24	消化と吸収・食品の摂取について 生理的欲求と心理的欲求について学修する						
25~26	消化と吸収・食品の消化について 栄養素の消化について学修する						
27~28	消化と吸収・食品の吸収について 栄養素の吸収について学修する						
29~30	消化と吸収・食品の代謝について 食品の代謝について学修する						
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容		科目との関連性				

食品の栄養と特性II (SCUL1S14)

担当教員	坂井良輔	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	3	1	後	講義	0
講義概要	栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養、健康の関わりを理解する。おいしさの理由を理論的に学修する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。 ・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。 ・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ ・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。 						
成績評価方法	期末試験 50% 中間提出物 30% 小テスト 20%						
テキスト	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 最新食品標準成分表 オールフォト食材図鑑						
授 業 計 画							
1~2	食品の特徴と性質①	植物性食品とその加工品（穀類）					
3~4	食品の特徴と性質②	植物性食品とその加工品（いもおよびでんぷん類、砂糖および甘味類）					
5~6	食品の特徴と性質③	植物性食品とその加工品（豆類、種実類）					
7~8	食品の特徴と性質④	植物性食品とその加工品（野菜類）					
9~10	食品の特徴と性質⑤	植物性食品とその加工品（果実類）					
11~12	食品の特徴と性質⑥	植物性食品とその加工品（きのこ類、藻類）					
13~14	食品の特徴と性質⑦	植物性食品とその加工品（まとめ）					
15~16	健康づくりの食事プラン	食品の組み合わせ、献立作成					
17~18	食品の特徴と性質⑧	動物性食品とその加工品（魚介類）					
19~20	食品の特徴と性質⑨	動物性食品とその加工品（食肉類）					
21~22	食品の特徴と性質⑩	動物性食品とその加工品（卵類、乳類）					
23~24	食品の特徴と性質⑪	動物性食品とその加工品（まとめ）					
25~26	食品の特徴と性質⑫	その他の食品（油脂類、菓子類）					
27~28	食品の特徴と性質⑬	その他の食品（嗜好飲料類）					
29~30	食品の特徴と性質⑭	その他の食品（調味料および香辛料類）					
31~32	食品の特徴と性質⑮	その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品）					
33~34	食品の特徴と性質⑯	その他の食品（特別用途食品、保健機能食品）					
35~36	食品の特徴と性質⑰	その他の食品（まとめ）					
37~38	食品の加工と貯蔵①	食品の加工と貯蔵①					
39~40	食品の加工と貯蔵②	食品の加工、貯蔵②					
41~42	食品の加工と貯蔵③	まとめ					
43~44	食品の生産と流通①	食品の輸入、流通					
45	食品の生産と流通②	まとめ					
留意事項	授業の前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること						
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容		科目との関連性				

食品の安全と衛生 I (SCUL1F15)

担当教員	中山吉宣	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	2	1	前	講義	0
講義概要	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ことができる。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食にかかわる、安全と衛生を確保するための知識を得る。 ・食品と微生物のかかわりについて理解する。 ・食品に関する化学物質についての知識を深める。 ・飲食による健康被害の種類とその内容についての知識を深める。食品にかかわる法律、制度、組織について学ぶ。 						
成績評価方法	期末試験 70% 提出物 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生						

授 業 計 画

- 1～2 食品の安全と衛生について
安全確保のしくみ、食品衛生とは
食品衛生と調理師の責務
- 3～4 食品と微生物 ①
食品中の微生物の種類
細菌・真菌類・ウィルス
- 5～6 食品と微生物 ②
微生物の増殖条件
栄養素・水分・温度
- 7～8 食品と微生物 ③
汚染指標菌 食品の腐敗
- 9～10 食品と化学物質 概要
食品添加物の概要 ①
定義
- 11～12 食品と化学物質 ①
食品添加物の概要 ②
表示例
- 13～14 食品と化学物質 ②
- 15～16 食品と化学物質 ③
食品添加物の安全性、用途 ①
- 17～18 食品と化学物質 ④
食品添加物の安全性、用途 ②
- 19～20 食品と化学物質 ⑤
食品と重金属
- 21～22 食品と化学物質 ⑥
食品と放射性物質
- 23～24 器具・容器包装の衛生
器具・容器包装の概要、材質の種類
- 25～26 飲食による健康危害①
健康危害の種類、食中毒の原因
- 27～28 飲食による健康危害②

細菌性食中毒 感染型食中毒 29～30 飲食による健康危害③ 細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒		
留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る	
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容	科目との関連性
	県庁職員として保健所や衛生研究所に勤務し、食品衛生行政に従事。調理師免許・製菓衛生士免許の講習会指導員として食品の安全管理に関する教育も担当。	食品衛生行政の実務経験を基に、法規制やリスク管理の実例を交えた講義を展開。調理師・製菓衛生士講習の指導経験を活かし、実践的な衛生管理の知識を伝える。

食品の安全と衛生Ⅱ (SCUL1S16)

担当教員	中山吉宣	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	3	1	後	講義	0
講義概要	食にかかわる、安全と衛生を確保するための知識を身に付け、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品と微生物のかかわりを理解し食品に関係する化学物質についての知識を深める。 ・飲食による健康被害の種類とその内容について食品にかかわる法律、制度、組織について学習する。 						
成績評価方法	期末試験 70% 提出物 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生 (全国調理師養成施設協会)						
授 業 計 画							
1～2 飲食による健康危害④ 細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒 3～4 飲食による健康危害⑤ ウイルス性食中毒 ノロウイルスによる食中毒 5～6 飲食による健康危害⑥ 自然毒食中毒 (動物性自然毒) 自然毒食中毒 (植物性自然毒) 7～8 飲食による健康危害⑦ 化学性食中毒と予防 9～10 飲食による健康危害⑧ 寄生虫による食中毒の予防① アニサキス等 11～12 飲食による健康危害⑨ 寄生虫による食中毒の予防② 日本海裂頭状虫等 13～14 飲食による健康危害⑩ 経口感染症 食物アレルギー① 15～16 飲食による健康危害⑪ 食物アレルギー② その他の健康危害 17～18 食品安全対策① 食品安全対策にかかわる法律、行政 19～20 食品安全対策② 食品表示法 21～22 食品安全対策③ 食品営業施設・設備の安全対策 施設・設備の衛生管理等 23～24 食品安全対策④ 調理従事者の健康管理							

病原微生物保有者の把握等 25～26 食品安全対策⑤ 調理作業時の安全対策 食材の衛生管理・手洗い等 27～28 食品安全対策⑥ 自主衛生管理H A C C P 29～30 食品安全対策⑦ 食品事故対応 31～32 食品衛生実習 実験をする時の注意と危惧の扱い方等 33～34 食品衛生実習 生卵の鮮度判定 35～36 食品衛生実習 手洗い実習 37～38 食品衛生実習 器具等の洗浄・消毒実習 39～40 食品衛生実習 魚介類・練り製品・食肉・牛乳の鮮度判定 41～42 食品衛生実習 食品の内部温度の測定 43～44 食品衛生実習 食品からの各種細菌の検出 45 食品衛生実習 調理器具の汚れ状態の検査 食器洗浄後の汚れ状態の検査

留意事項	各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。
------	---------------------------

	実務経験の内容	科目との関連性
実務経験のある 教員による授業科目	県庁職員として保健所や衛生研究所に勤務し、食品衛生行政に従事。調理師免許・製菓衛生士免許の講習会指導員として食品の安全管理に関する教育も担当。	食品衛生行政の実務経験を基に、法規制やリスク管理の実例を交えた講義を展開。調理師・製菓衛生士講習の指導経験を活かし、実践的な衛生管理の知識を伝える。

調理理論と食文化概論 I (SCUL1F17)

担当教員	野村京子	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	調理系	必修	3	1	前	講義	0
講義概要	調理をする意義、調理の目的を学び、食品の特性や調理法を理論的に学習する。安全においしい料理を作る為の調理方法を理論的に学修する。						
到達目標	・調理師の社会的使命である人々の健康維持、増進、食の安全性の確保、食文化継承について理解し、伝統的料理技術や調理様式を学び食文化の継承者としての自覚を持つ						
成績評価方法	期末試験 70% 課題・レポート 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 『4 調理理論と食文化概論』(全国調理師養成施設協会) 最新食品標準成分表						
授 業 計 画							
<p>1～2 おいしさの構成 食べ物の側にある要因 食べる人の側にある要因</p> <p>3～4 調理の基本操作 非加熱調理操作① 計量、洗浄、浸漬、切碎について</p> <p>5～6 調理の基本操作 非加熱調理操作② 混合、攪拌、摩砕・粉砕、成形・圧搾・ろ過について</p> <p>7～8 調理の基本操作 非加熱調理操作③ 冷却・冷凍・解凍について</p> <p>9～10 調理の基本操作 加熱調理操作① 湿式加熱 ゆでる、煮るについて①</p> <p>11～12 調理の基本操作 加熱調理操作② 湿式加熱 ゆでる、煮るについて②</p> <p>13～14 調理の基本操作 加熱調理操作③ 湿式加熱 蒸すについて①</p> <p>15～16 調理の基本操作 加熱調理操作④ 湿式加熱 蒸すについて②</p> <p>17～18 調理の基本操作 加熱調理操作⑤ 乾式加熱 焼く、炒めるについて①</p> <p>19～20 調理の基本操作 加熱調理操作⑥ 乾式加熱 焼く、炒めるについて②</p> <p>21～22 調理の基本操作 加熱調理操作⑦ 乾式加熱について 揚げるについて①</p> <p>23～24 調理の基本操作 加熱調理操作⑧ 乾式加熱 揚げるについて②</p> <p>25～26 食品の調理科学 植物性食品① 穀類 白飯、かゆ、味付け飯、すし飯、強飯について①</p> <p>27～28 食品の調理科学 植物性食品② 穀類 白飯、かゆ、味付け飯、すし飯、強飯について②</p> <p>29～30 食品の調理科学 植物性食品③ 穀類 米粉、小麦粉、蕎麦について①</p> <p>31～32 食と文化 食文化の成り立ち・多様な食文化 自然環境と食文化・宗教と食物禁忌・食法調理法などの多様性など</p> <p>33～34 日本の食文化</p>							

日本の食文化史・日本料理の食文化 原始から現代までの食文化史を学ぶ

日本料理の特徴、様式、食事作法を学ぶ

35～36 行事食と郷土料理

食文化の地域性・行事食① 正月料理、ご節句、行事食の食事を学ぶ

37～38 行事食と郷土料理

食文化の地域性・行事食② 郷土料理について学ぶ

39～40 現代の食生活と未来の食文化

食生活の現状・食文化の未来 食育、スローフード、地産地消について学ぶ

41～42 世界の料理と食文化

西洋料理の食文化① 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴について学ぶ①

43～44 世界の料理と食文化

西洋料理の食文化② 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴について学ぶ①

45 世界の料理と食文化

西洋料理の食文化③ 西洋料理の様式、食事作法について学ぶ

留意事項		
実務経験のある 教員による授業科目	実務経験の内容	科目との関連性

調理理論と食文化概論Ⅱ (SCUL1S01)

担当教員	野村京子	アクティブラーニング					
科目区分		必修・選択区分	単位数	配当年次	開講期	授業形式	授業回数
職業専門科目	実務系	必修	3	1	後	講義	0
講義概要	調理をする意義、調理の目的を学び、食品の特性や調理法を理論的に学習する。安全においしい料理を作る為の調理方法を理論的に学修する。 世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び、調理に関する知識を理論的に理解する。時代の変遷に伴って多様化している食文化の移り変わりを理解し、現代の食を取り巻く環境から未来への食文化について考える能力を養い、食文化の継承者として意義を自覚する。						
到達目標	・調理師の社会的使命である人々の健康維持、増進、食の安全性の確保、食文化継承について理解し、伝統的料理技術や調理様式を学び食文化の継承者としての自覚を持つ。						
成績評価方法	期末試験 70% 課題・レポート 30%						
テキスト	新調理師養成教育全書 『4 調理理論と食文化概論』(全国調理師養成施設協会) 最新食品標準成分表						

授 業 計 画

- 1～2 食品の調理科学 植物性食品④ 穀類
米粉、小麦粉、蕎麦について②
- 3～4 食品の調理科学 植物性食品⑤
いも及びでんぷん類
いも類、でんぷん類について①
- 5～6 食品の調理科学 植物性食品⑥
いも及びでんぷん類
いも類、でんぷん類について②
- 7～8 食品の調理科学 植物性食品⑦
砂糖類について①
- 9～10 食品の調理科学 植物性食品⑧
砂糖類について②
- 11～12 食品の調理科学 植物性食品⑨
豆類、種実類について
- 13～14 食品の調理科学 植物性食品⑩
野菜類、果実類について
- 15～16 食品の調理科学 植物性食品⑪
きのこ類、藻類について
- 17～18 食品の調理科学 動物性食品①
魚介類について①
- 19～20 食品の調理科学 動物性食品②
魚介類について②
- 21～22 食品の調理科学 動物性食品③
肉類について①
- 23～24 食品の調理科学 動物性食品④
肉類について②
- 25～26 食品の調理科学 動物性食品⑤
卵類について①
- 27～28 食品の調理科学 動物性食品⑥