

授業科目	調理師論				単位	2		
履修	選択	関連資格				ナンバリング	NT32401J	
開講年次	1年	開講時期	前期	該当DP	DP1-2 DP5-1			
担当教員	甲斐 達男							
授業概要	調理師、栄養士、管理栄養士は、病院の厨房において協力してそれぞれの役割を果たさなければならない。管理栄養士は患者や入所者の状態に応じた栄養管理の必要性を満たすための献立作成の要点を栄養士に通知し、栄養士は管理栄養士と相談しながら患者情報をもとに献立を作成する。栄養士は、現場に応じた調理の難易度を調理師と相談しながら献立を作成する。調理師は栄養士が作成した献立・指示書に従って調理を行う。三者はお互いの業務内容を十分に理解した上で、分担・協力して業務にあたる必要がある。そこで、本講義では、調理師の業務を理解するための一端として、調理師が基本的に備えておかなければならない知識を、調理師試験に対応した学習を行うことによって習得することを目的とする。							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理師試験に合格できる知識を習得する。 2. 栄養士・管理栄養士と照らし合わせた際の、調理師業務の位置づけと役割を説明できる。 3. さまざまな職場における、調理師・栄養士・管理栄養士の連携を図ることができる。 							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	100	0	0	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	80						80	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)								
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)								
関心・意欲 (DP3-2)								
態度 (DP4-1)								
態度 (DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)	20						20	
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
病院や老人福祉施設の厨房において、調理師・栄養士・管理栄養士の役割を最大限に活かして連携を図りながら業務を遂行することができる。				調理師試験に合格できるための知識を習得する。				
授業計画								
進行	テーマ・講義内容			授業の運営方法		学習課題(予習・復習)		予習・復習時間(分)
1	テーマ:オリエンテーション 調理師試験の概要、授業の進め方、定期試験など			講義		復習:該当部分について復習し、まとめる。		予習:30

	を解説する。			
2	テーマ:衛生法規 厨房における食品関連の衛生法規についての概要を学ぶ。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
3	テーマ:食品衛生学(1) 食中毒を中心に食品衛生管理について学習する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
4	テーマ:食品衛生学(2) 食品の保存、食品添加物、寄生虫などについて学習する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
5	テーマ:公衆衛生学(1) 環境衛生、感染症予防と健康管理についての知識を修得する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
6	テーマ:公衆衛生学(2) 母子・学校・高齢者保健、労働衛生についての知識を習得する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
7	テーマ:栄養学(1) 栄養素の機能とその生理作用、食事摂取基準についての知識を習得して応用力を養う。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
8	テーマ:栄養学(2) ライフステージと栄養についての知識を習得して応用力を養う。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
9	テーマ:調理理論(1) 調理の種類と特徴、調理技術とその科学的根拠についての知識を習得する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
10	テーマ:調理理論(2) 調理器具、調理施設、調理設備についての知識を習得する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
11	テーマ:調理理論(3) 献立作成、調理技術、集団調理についての知識を習得する。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
12	テーマ:食文化概論 さまざまな食文化を学ぶことで献立の背景を知る。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
13	テーマ:食品学(1) 食材について、種類とその特徴に関する知識を養う。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60
14	テーマ:食品学(2) 食品成分について、科学的特性を学ぶ。	講義	予習:次回授業範囲を一読しておく。 復習:該当部分について復習し、まとめる。	予習: 30 復習:60

15	テーマ:まとめ	講義	復習:これまでの授業全体を復習する。	復習: 120
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	調理に関する基本的な知識と経験			
テキスト	1. 調理師読本(最新版)、日本栄養士会編、第一出版 2. 必要に応じて資料を配布する。			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	食品衛生学、公衆衛生学、栄養学、調理学、食品学に関する多くの教科書や参考書類を、図書館の栄養学科指定図書コーナーに開架しているので、必要に応じて活用して頂きたい。			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	調理師試験に合格するためには、過去問と照らし合わせながら「調理師読本」を十分に学習することが必要である。各県で実施されている調理師試験問題は、この「調理師読本」の内容から出題されている。			
達成度評価に関するコメント	定期試験については、授業の中で指示する。			