

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	開講時期	前期	該当DP	DP1-2 DP4-2 DP5-1			
担当教員	甲斐 達男							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>授業の理念:本講義は、実務家教員として、食品企業で20年間、食品添加物を使用する食品、小麦粉の関連食品(パン、麺、菓子類、他)、さまざまな穀類関連食品、高齢者向け食品、アレルギー患者用食品、その他の健康機能食品について開発を担当するだけでなく、豊富な知識と経験によって病院や老人福祉施設、学校給食、事業所の厨房において、顧客の技術対応や指導、食品衛生指導を行ってきた実務経験をもち、授業を行う。</p> <p>授業の構成: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。尚、講義内容は、調理師試験に準拠している。</p> <p>この授業は、遠隔授業として実施する。</p>							
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1:序論(甲斐 達男) テーマ2:公衆衛生学分野(1)(甲斐 達男) 公衆衛生の概念と健康	遠隔	復習:該当部分について復習し、まとめる。	復習:60
2	テーマ:公衆衛生学分野(2)(甲斐 達男) 食生活・疾患の現状と対策	遠隔	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:公衆衛生学分野(3)(甲斐 達男) 制度、法規、調理師の役割	遠隔	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:食品学分野(1)(甲斐 達男) 食品の特性、加工、貯蔵	遠隔	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:食品学分野(2)(甲斐 達男) 食品表示と流通	遠隔	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:食文化概論分野(甲斐 達男) 日本と世界の食文化、伝統料理と郷土料理	遠隔	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:栄養学分野(1)(甲斐 達男) 栄養素の機能と栄養生理	遠隔	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:栄養学分野(2)(甲斐 達男) ライフステージと栄養	遠隔	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:栄養学分野(3)(甲斐 達男) 病態と栄養	遠隔	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:食品衛生学分野(1)(甲斐 達男) 食中毒、感染症、寄生虫	遠隔	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:食品衛生学分野(2)(甲斐 達男) 食品中の汚染物質、食品添加物、衛生管理と消毒	遠隔	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:食品衛生学分野(3)(甲斐 達男) 容器包装、衛生法規	遠隔	予習:次回授業範囲を一読しておく。	予習:30 復習:60

			復習: 該当部分について復習し、まとめる。	
13	テーマ: 調理理論分野(1)(甲斐 達男) 調理操作と器具	遠隔	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: 調理理論分野(2)(甲斐 達男) 食材の特徴	遠隔	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: 調理理論分野(3)(甲斐 達男) 調理技術と集団調理	遠隔	復習: これまでの授業全体を復習する。	予習: 30 復習: 60
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、プリント資料、もしくは、電子ファイル資料を配布する。			
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、授業の中で説明する。