

シラバス 名古屋文化短期大学 NFCC 2017

印刷日：2017年09月19日

講義名	調理実習 I		
講義コード	R101		
開講責任部署	調理師・フードスペシャリストコース		
講義開講時期	通年	講義区分	実習
基準単位数	4.00	時間	120.00
代表時限	1時限	代表曜日	月曜日
学年・クラス	17R	自習時間	60
選択必修区分	コース必修		
代表担当教員	鳥居 久雄		

授業計画表		
回	テーマ	自習
第1回	オリエンテーション・和食調理の基本姿勢・包丁の持ち方 ご飯の炊き方、基本調味料	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第2回	和食の基礎：和だしのとり方・吸い物・炊き合わせ	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第3回	和食の基礎：春の野菜、海の幸調理	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第4回	旬の素材を使用して調理する。	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第5回	食育インストラクター4級取得のための練習	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第6回	日本料理：焼く・煮る・蒸すの基本調理	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第7回	日本料理：刺身・揚げる・蒸し焼き基本調理	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第8回	季節の素材を使って調理	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第9回	魚をさばく	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第10回	寿司・和菓子	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第11回	天ぷら・煮物	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第12回	麺・夏菓子	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第13回	四季を表す日本料理	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。実習で知った事をノート・レシピをまとめる。
第14回	四季を表す日本料理	家庭で一人で一から繰り返し作る事が大事。自分の大切なレシピブックを割り上げる。
第15回	前期のまとめ	後期に向けて夏休みに、飲食店講に行き見てくる。市場・スーパー・デパチカ等へ行き、食材を覚えてくる。大根のかつら向きができるようしっかり練習しておく。
第16回	旬食材を使って日本料理を作る	繰り返し復習・実習を繰り返し自分の物にしていく。
第17回	旬食材を使って日本料理を作る	繰り返し復習・実習を繰り返し自分の物にしていく。
第18回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第19回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第20回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第21回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第22回	郷土料理を知り作る	郷土料理を祖父母・父母から聞き調べておく。
第23回	郷土料理を知り作る	郷土料理を祖父母・父母から聞き調べておく。
第24回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第25回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第26回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第27回	旬食材を使って日本料理を作る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第28回	日本料理を知る	日本料理の基礎をよく理解できるように色々な文献を調べる。
第29回	日本料理を知る	今まで学んだ事・学んだ料理等をノートにまとめ、自分だけのオリジナルレシピブックを完成させる。
第30回	和食・日本料理応用編	レシピを見なくても料理ができるようになる。何度も繰り返し料理を作る。

意義と目的

包丁の使い方や食材の名前・季節、下ごしらえの仕方、調理道具名前、扱い方を学び、日本料理の基本知識と基本技術を高める。

到達目標

日本料理の基本的な食材の知識や切り方、加熱のテクニックを身につけことができる。日本の食文化の知識をふまえた盛り付けやコーディネートができるようになる。

方法

デモンストレーションを参考に実習を行う。自宅でも繰り返し練習する。

評価方法

制作作品 (20%) 実技テスト (30%) レシピ (20%) レポート授業態度 (30%)

留意事項

調理実習室使用の注意事項に沿って見だしなみを整え、食の安心安全を第一取り組み、調理技術には、予習・復習が大事である。

教科書

調理師養成教育全書 必修編 5、調理実習 著者名「丸山務ほか27名」出版社「社団法人 全日調理師養成施設協会」

参考文献

i p a dを使いネットで活用し調べる。

シラバス 名古屋文化短期大学 NFCC 2017

印刷日：2017年09月19日

講義名				食生活論			
講義コード				R202			
開講責任部署				調理師・フードスペシャリストコース			
講義開講時期		講義区分		講義			
前期							
基準単位数		2.00		時間		30.00	
代表時限		4時限		代表曜日		火曜日	
学年・クラス		17R		自習時間		60	
選択必修区分		専攻必修					
代表担当教員		田内 美和					
授業計画表							
回	テーマ	自習					
第1回	食生活とは ・自分の食生活を見直す ・食生活の概念	食生活ノート					
第2回	食生活とは ・社会の変化と食生活	食生活ノート					
第3回	食生活とは ・食生活にかかわる諸問題	食生活ノート					
第4回	日本の食文化とその変遷 ・食文化・食習慣の概念 ・食文化と自然環境・異文化の融合	食生活ノート					
第5回	日本の食文化とその変容 ・行事・儀礼食と食事形式	食生活ノート					
第6回	日本の食文化とその変容 ・日常食とその変容 ・食の地域差と郷土料理	食生活ノート					
第7回	食環境と食生活 ・食料自給率の変遷と食生活の変化 ・社会、家庭環境の変化と国際化	食生活ノート					
第8回	食環境と食生活 ・食品産業の発達と食生活 ・食品流通	食生活ノート					
第9回	食環境と食生活 ・食情報と選食力 ・環境問題と食生活	食生活ノート					
第10回	ライフスタイルと食生活 日本人の生活時間と食生活 ・生活に伴う情報機器の変化	食生活ノート					
第11回	日本型食生活 ・日本型食生活の特徴 ・食習慣と健康のかかわり	食生活ノート					
第12回	日本型食生活 ・食事作法	食生活ノート					
第13回	食生活の未来 ・ライフステージと食生活 1	食生活ノート					
第14回	食生活の未来 ・ライフステージと食生活 2	食生活ノート					
第15回	まとめ	食生活ノート					
意義と目的							
心身ともに健全な生活を送るために、安全な食材選びから基本的な食の知識を学び、実生活に生かしていく。							
到達目標							
正しく安全に食べる知識を身に付け、個々に適した食生活を実践できることを目標とする							
方法							
テキストに沿って講義を行う。							
評価方法							
・授業態度30% ・筆記試験50% ・プリント10% ・ノート作成10%							
留意事項							
教科書							
食生活論 岡崎光子 光生館							
参考文献							

講義名				授業計画表		
講義コード				回	テーマ	自習
フードコーディネート論				第1回	フードコーディネーターの現状と今後の展望に関して解説する事によって、方向性を明確にする。	食に関してあらゆる面に置いて興味を持っていただく
R207				第2回	商品開発に必要な食材の基礎知識について理解	旬の食材、地産地消、フードマイレージ、伝統食材、伝統料理
調理師・フードスペシャリストコース				第3回	商品開発に必要な食の安全安心とフードシステム理解	食中毒時間等を事例をあげて問題点の抽出
講義開講時期	前期	講義区分	講義	第4回	メニュー作りに必要な基礎知識を使ってコンセプトに沿ったメニュープランニングの進め方について理解	業種・業態によるメニューコンセプトの違いを調査する
基準単位数	2.00	時間	30.00	第5回	フードコーディネータースキルとしての飲食店プロデューサーでのコンセプトの決定から店舗デザイン設計・施工までの工程について理解	実際に各自が店舗をプロデュースする。
代表時限	2時限	代表曜日	火曜日	第6回	フードコーディネータースキルとしての飲食店プロデューサーでのキッチン・厨房調理システムからスタッフ・運営フォローまでの理解	実際に各自が店舗をプロデュースする。
学年・クラス	17R	自習時間	60	第7回	おもてなしの心を表現する方法について理解	各々が体験したおもてなしを文章にまとめる。
選択必修区分	選択					
代表担当教員	鳥居 久雄					
意義と目的						
フードコーディネーターの仕事に関して、現状と今後の展望に関して理解する。						
到達目標						
フードコーディネーターの仕事理解できる。食の商品開発、メニュープランニングができるようになる。飲食店プロデュースの知識を身につけることができる。						
方法						
フードコーディネーターの現場を、事例を紹介することにより、現状の把握と可能性を模索する姿勢を持たせる。						
評価方法						
レポート課題(50%) 小テスト(25%) 授業態度(25%)						
留意事項						
町へ出たとき、飲食店やデパート等で、従業員と客の様子や、店舗の雰囲気、商品の並べ方などを観察する習慣を身につけるようにする。						
教科書						
フードコーディネート教本 (日本フードコーディネーター協会) 柴田書店						
参考文献						
フードコーディネーター過去問題集3級						

講義名		栄養学Ⅱ	
講義コード		R253	
開講責任部署		調理師・フードスペシャリストコース	
講義開講時期		後期	講義区分
基準単位数		1.00	時間
代表時限		4時限	代表曜日
学年・クラス		17R	自習時間
選択必修区分		選択	
代表担当教員		松田 房子	
意義と目的			
<p>栄養学Ⅰで学んだ栄養学の基礎知識をもとに妊産婦から高齢者までのライフステージごとの生理機能の特徴と正しい栄養摂取の方法を習得します。</p>			
到達目標			
<p>ライフステージごとの正しい栄養摂取の方法を習得させ、学生の将来の家庭生活や健康維持に役立つようにすることを目標とします。</p>			
方法			
<ul style="list-style-type: none"> ・プリント対応で授業を進め、ポイントはプリントに記述させる。 ・定期的にプリントを提出させ、学習状況を把握する。 ・課題を単元ごとに提示し自習時間に学習する。 			
評価方法			
<p>期末試験（80％）・課題レポート（10％）・授業態度（10％）</p>			
留意事項			
<p>自習を含めた単位取得であることを自覚してください。また講義内容のポイントを自分の思考でまとめる習慣を繰り返すことにより文章力が身につきます。</p>			
教科書			
<p>書名1 著書名 出版社 書名2 著書名 出版社</p>			
参考文献			
<p>しっかり学べる栄養学（川端輝江著一ナツメ社） ライフステージ 別の栄養がコンパクトにまとめられているため参考文献として紹介します</p>			
授業計画表			
回	テーマ	自習	
第1回	ライフステージと栄養について	事後学習 ・ライフステージと栄養について復習する ・プリントの次回の項目を読んでくる	
第2回	妊娠・授乳期の栄養	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・妊娠期の栄養の復習	
第3回	妊娠・授乳期の栄養	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・授乳期の栄養の復習・課題完成	
第4回	成長期の栄養－乳児期の栄養	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・乳児期の栄養の復習	
第5回	成長期の栄養－離乳食の栄養	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・離乳食の栄養の復習	
第6回	成長期の栄養－幼児期の栄養	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・課題完成	
第7回	成長期の栄養－幼児期の栄養	事後学習 ・課題の完成・幼児期の栄養の復習	
第8回	成長期の栄養－学童期の栄養	関連学習 ・学校給食レポート完成	
第9回	成長期の栄養－思春期・青年期の栄養	事前学習 ・青年期の栄養についてレポートの完成	
第10回	成長期の栄養－概論	事前学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる	
第11回	成長期の栄養－概論	事前学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる	
第12回	成長期の栄養－更年期と栄養	事前学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる	
第13回	成長期の栄養－生活習慣病	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・課題の完成	
第14回	高齢期の栄養－概論	事前事後学習 ・プリントの次回の項目を読んでくる ・課題の完成	
第15回	高齢期の栄養－介護食	事後学習 介護食について復習	

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017

印刷日：2017年09月19日

講義名				授業計画表		
講義コード				回	テーマ	自習
フランス語 I				第1回	自己紹介、前期のプログラムのプレゼンテーション、教科書の使い方、方法、目的、目標、テストの内容。フランス語の発音、挨拶の単語。	
調理師・フードスペシャリストコース				第2回	先週のまとめ。フランス語の最初の単語パート2。一番シンプルな文章：主語と動詞。フランス語の文法が一番大切なルールの説明。	
講義開講時期	前期	講義区分	演習	第3回	先週のまとめ。数字、初めての動詞活用。使い方練習、教科書持ち込み聞き取り。	
基準単位数	1.00	時間	30.00	第4回	先週のまとめ。国籍と名刺の男性形と女性形。質問答への練習。	
代表時限	5時限	代表曜日	火曜日	第5回	先週のまとめ。職業と名刺の男性形と女性形。次の動詞の活用と使いかた。質問答への練習。	
学年・クラス	16R	自習時間	15	第6回	先週のまとめ。好み表す動詞、活用と使いかた。le café と la boulangerie の語彙。	
選択必修区分	選択			第7回	先週のまとめ。趣味と単純活動表す動詞活用と使いかた。もう一回自己小要する事。	
代表担当教員	ペリエ 岩田 フロラン			第8回	先週のまとめ。好み表す動詞+原型。質問答へ、練習。	
意義と目的				第9回	先週のまとめ。ノート持ち込み聞き取り。be動詞利用して質問と答え作る。	
フランス語を学生に理解				第10回	先週のまとめ。動詞活用の復習。質問答えを作るの復習。	
到達目標				第11回	Video: Bonjour Paris. Leçon 0, leçon 1, 否定形：自己紹介から使い方練習。	
フランス語で物事をシンプルに表現するために学生に基本的なツールを提供				第12回	先週のまとめ。Bonjour Paris: leçon 2. 日常会話パート1	
方法				第13回	先週のまとめ。Bonjour Paris: leçon 3. 日常会話パート2	
毎週、レッスンの目的を説明してからクラスが始まります。次は教科書のレッスンのプレゼンテーション。説明する事をいつもボードに書きます。				第14回	前期のまとめ。復習	
評価方法				第15回	前期テスト	
筆記テスト。ノートと教科書と日仏辞書は持ち込みOK。テストで出る問題は：日本語の文章をフランス語に訳する事とフランス語の質問にフランス語で答える事です。						
留意事項						
バラバラのシートよりもノートを使ってください。毎週日つけとレッスンの内容を書き忘れないように。						
教科書						
書名1 F comme français 著書名 Tomoko Fujita, Yasuko Tanabe, Keiichi Naganuma, Sachiko Sakurai 出版社 surugadai shuppansha 書名2 著書名 出版社						
参考文献						

