

授業科目	調理師論					実務家教員担当科目	-
単位	2	履修	選択	開講年次	1	開講時期	前期
担当教員	山田 志麻、木村 宏和、藤和 太、船越 淳子、天本 理恵						
授業概要	<p>管理栄養士・栄養士は、調理師・調理従事者と、病院や事業所などの給食施設においてそれぞれの役割を果たしながら協力して、喫食者に適した食事を提供しなければならない。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>尚、講義内容は、調理師試験に準拠している。</p>						
授業形態	対面授業			授業方法			

学生が達成すべき行動目標

主な達成目標	
標準的レベル	1. 調理師試験に合格できる知識を習得する。(DP1-2) 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。(DP1-2) 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。(DP3-3)
理想的レベル	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。(DP3-3)

評価方法・評価割合

評価方法	評価割合（数値）	備考
試験	100%	
小テスト	0	
レポート	0	
発表（口頭、プレゼンテーション）	0	
レポート外の提出物	0	
その他	0	

カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング

第2回	テーマ：公衆衛生学分野（2）（藤和太） 食生活・疾患の現状と対策
第3回	テーマ：公衆衛生学分野（3）（藤和太） 制度、法規、調理師の役割
第4回	テーマ：食品学分野（1）（船越淳子） 食品の特性、加工、貯蔵
第5回	テーマ：食品学分野（2）（船越淳子） 食品表示と流通
第6回	テーマ：食文化概論分野（山田志麻） 日本と世界の食文化、伝統料理と郷土料理
第7回	テーマ：栄養学分野（1）（天本理恵） 栄養素の機能と栄養生理
第8回	テーマ：栄養学分野（2）（天本理恵） ライフステージと栄養
第9回	テーマ：栄養学分野（3）（天本理恵） 病態と栄養
第10回	テーマ：食品衛生学分野（1）（木村宏和） 食中毒、感染症、寄生虫
第11回	テーマ：食品衛生学分野（2）（木村宏和） 食品中の汚染物質、食品添加物、衛生管理と消毒
第12回	テーマ：食品衛生学分野（3）（木村宏和） 容器包装、衛生法規
第13回	テーマ：調理理論分野（1）（山田志麻） 調理操作と器具
第14回	テーマ：調理理論分野（2）（山田志麻） 食材の特徴
第15回	テーマ：調理理論分野（3）（山田志麻） 調理技術と集団調理
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。
課題に対するフィードバックの方法	なし
学生へのメッセージ・コメント	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。