

科目名 (英)	総合調理実習(製菓) General cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土館志野
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 1~2 限 又は3~4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル・洋菓子店でのパティシエール、製菓専門学校非常勤講師。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師、製菓技能検定1級、職業訓練指導員としての資格を持つ教員から製菓における基本技術や理論に基づく実習を学び、製菓の楽しさ、難しさをしっかり身につけてほしい。							
【到達目標】 ・衛生面に気を付けて器具を使うことができる。 ・作業工程を理解し動くことができる。 ・実習班の中で自分の役割を果たし協力することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1 (4/19)	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 【授業内容】 ショートニングクリームで絞りの練習。道具、器具の説明			9 (6/28)	【到達目標】 別立てを理解する。 【授業内容】 プーシェ		
2 (4/26)	【到達目標】 バターの扱い方、ショートニング性を理解する。 【授業内容】 絞りクッキー / サブレディアマン仕込み			10 (7/5)	【到達目標】 メレンゲの泡立て・生地やし・巻く。 【授業内容】 ロールケーキ		
3 (5/17)	【到達目標】 バターのクリーミング性を習得する。 【授業内容】 バニラパウンドケーキ/サブレディアマン成型・焼成			11 (7/12)	【到達目標】 試験課題を理解し習得する。 【授業内容】 ショートニング絞り		
4 (5/24)	【到達目標】 代表的なフランス菓子を通して、型の作り方、材料の特性を学ぶ。 【授業内容】 マドレーヌ/フィナンシエ			12 (7/19)	【到達目標】 ゼラチン・アガールの扱いを習得する。 【授業内容】 パンナコッタ/アガージュレ		
5 (5/31)	【到達目標】 共立ての製法を習得する。 【授業内容】 ジェノワーズ/タルト生地仕込み			13 (8/23)	【到達目標】 フランスの古典的なデザート、氷菓を学ぶ。 【授業内容】 クレープシュゼット(5F実習室使用)		
6 (6/7)	【到達目標】 タルト生地の扱い方を習得する。 【授業内容】 タルトポワール/アマンディーヌ			14 (8/30)	【到達目標】 別立て生地の復習。クリームチーズの扱い方を理解する。 【授業内容】 ロールケーキ		
7 (6/14)	【到達目標】 卵の熱凝固を習得する。 【授業内容】 プリン/クレームブリュレ			15 (9/6)	【到達目標】 ショートニングで絞りを綺麗に絞る。 【授業内容】 定期試験		
8 (6/20)	【到達目標】 パータシュー・クレームパティシエールを習得する。 【授業内容】 シューアラクレーム			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理実習 (日本料理・中国料理) Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉岩 大志(和食) 藤村 政二・井上 敦宏(中華)
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分	前期
						曜日・時間	木曜 1～2限又は3～4限
【教員実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル、レストラン、料亭、等							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) ホテル、レストラン、料亭等で経験を積んだ教員が、調理師として必要な技術を身につけ飲食業界で活躍出来るプロを育成する。実際に就業したときに必要となる、和食、中華で使用される道具類の使い方と管理の仕方をおぼえる。調理的には出汁、つゆの基本のつくり方、使用する調味料の考え方をしっかりと身につける。包丁技術では野菜を細く切る、薄く切る、等分に切るを基本に、課題である「かつらむき」「糸」もくりかえしおこなう。							
【到達目標】 実務上、基本となる出汁をひく、炊飯をスムーズにおこなえること。指定された大きさ、細さ、薄さに野菜類が切れるようになること。調理的には調味料をくわえていきながら、味を調整する際に必要となる、塩味、甘みの味覚を覚えること。課題では 設定された時間内に、かつらむきを1メートルむく。厚さ(均一の厚さで薄く)、形状(まっすぐ平行にむけるよう)、長さ(切れないように)の3点をクリアする。中華では、人参、きゅうり、ピーマンの糸を決められた時間内に仕上げる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、ベーシックテキストブック、包丁セット				【授業外における学習】 レシピをまとめ、自主練習に励み、技術向上に努めるのが望ましい			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 包丁研ぎ、定期試験課題の説明  【授業内容】 包丁研ぎ、砥石の種類と手入れ方法中国料理の基本の切り方・形(糸・條・塊・末・丁・片)			9	【到達目標】 中華鍋の扱い方に慣れる、糸切りの練習  【授業内容】 什景冷麺、炒合菜		
4/18				6/27			
2	【到達目標】 包丁の種類、用途を知る。砥石の使い方を学ぶ。定期試験かつらむきの説明。  【授業内容】 包丁とぎ、定期試験かつらむき説明			10	【到達目標】 試験課題に対する現状把握。アジの3枚おろしを学ぶ  【授業内容】 中間テスト かつらむき、大根つま。アジさんが焼		
4/25				7/4			
3	【到達目標】 中華包丁の研ぎ方の復習。中華鍋の扱い方を身に付ける  【授業内容】 包丁研ぎ、炸鸡、キャベツコールスロー			11	【到達目標】 人参、きゅうり、ピーマンの糸を決められた時間内に仕上げる  【授業内容】 中間試験 試験前に練習 人参、ピーマン、きゅうり糸		
5/16				7/11			
4	【到達目標】 鰹出汁のひきかた。米の炊き方。味噌汁のつくり方。野菜を切り方を学ぶ。  【授業内容】 鰹出汁、味噌汁、白飯、きんぴらごぼう			12	【到達目標】 魚の3枚おろし、あらの処理を学ぶ。甘酢漬けの方法を学ぶ。試験直前対策  【授業内容】 イサキ塩焼、あら味噌汁、酢取生姜、かつらむき		
5/23				7/18			
5	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する、包丁に慣れる  【授業内容】 炒反(1人1回) 人参、ピーマン、きゅうり糸(サラダ)			13	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する、包丁に慣れる  【授業内容】 青椒肉絲、炒反 人参、きゅうり、ピーマンの糸で塩あんかけ		
5/30				8/22			
6	【到達目標】 かつらむきのむき方、大根つまをつくる際の庖丁の使い方を学ぶ。野菜の切り方に慣れる  【授業内容】 かつらむき、大根つま、大根もち野菜あんかけ			14	【到達目標】 かつらむき50cm×2枚、大根つま30g  【授業内容】 定期試験		
6/6				8/29			
7	【到達目標】 中華鍋の扱い方に慣れる、卵の扱い方を学ぶ  【授業内容】 炒反、蛋花湯			15	【到達目標】 人参、きゅうり、ピーマンの糸を決められた時間内に仕上げる  【授業内容】 中間テスト 人参、ピーマン、きゅうり糸(8分+延長2分 計10分で打ち切		
6/13				9/5			
8	【到達目標】 赤出汁の味噌を学ぶ。親子鍋の使い方、卵のあつかいを学ぶ。貝の出汁の使い方、青菜のゆで方を学ぶ  【授業内容】 親子丼、赤出汁、ほうれん草のアサリ浸し			【評価について】 ○試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
6/20							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理実習 Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	加倉井 裕一
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1～2時限 /3～4時限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) レストラン、ケータリング、カフェの開業など様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ資格者が実施する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 経験を生かし現場の話、理論、調理法などを交え、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。 基礎を固め、しっかりとした土台を作り、飲食業界含め社会で活躍出来るプロを育成する。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 西洋料理、イタリア料理の基本となる切り方や調理方を学ぶ。食材の特徴を理解し、扱うことができ、チームワーク、時間配分も考え動けるようになる。職業人として当たり前である、挨拶と清掃の徹底。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 専門用語を覚えることが望ましい。 基礎の反復は地味だが毎日練習が必要。			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/16	【到達目標】 実習室の使い方、包丁の扱い方、研ぎ方を習得する 試験課題の内容を理解する 根菜野菜の旨味の引き出し方を習得する 【授業内容】 テスト課題:人参のジュリエンス、オムレツ 包丁研ぎ(砥石使用)、ポタージュクレシー			9 6/25	【到達目標】 紙包みの調理法、魚の三枚おろし 海藻を使った揚げピザが作れる 【授業内容】 鱈のカルツッチョ、ゼッポリーネ		
2 4/23	【到達目標】 卵の特徴を知り、調理する事ができる 【授業内容】 マヨネーズ(P33)、ウフマヨ、カルボナーラ ブイヨン(デモのみ)P29			10 7/2	【到達目標】 旬の野菜を使ったレシピを学ぶ 魚の卸し方の復習 【授業内容】 香草パン粉焼き(ベルシャード)、カポナータ(ラタウイユ)		
3 5/14	【到達目標】 基本の Pasta(ショート)ソースを習得する 貝出汁の取り方、選び方を習得する 【授業内容】 ペンネアラピアータ、クラムチャウダー			11 7/9	【到達目標】 現在身に付いている力の確認 【授業内容】 テスト対策 人参のジュリエンス、オムレツ		
4 5/21	【到達目標】 野菜の旨味の引き出し方(シュエ)を習得する 【授業内容】 ポタージュ・キュルティバトゥール(P40)、オムレツ、トマトソース (P35)			12 7/16	【到達目標】 冷たいパスタソースを作ることが出来る 基本のテーブルロールを作ることが出来る 【授業内容】 冷製パスタ、テーブルロール(P98)		
5 5/28	【到達目標】 鶏もも肉の骨の外し方を習得する バターライスの炊き方、シャトー剥きが出来る 【授業内容】 チキンソテソースヴァンルージュ(P38)、バターライス			13 8/20	【到達目標】 旬のハーブを使った料理を作る事ができる 旬の野菜の冷製スープを習得する 【授業内容】 ジェンペーゼ、コーンポタージュ		
6 6/4	【到達目標】 粉から生地を作ることが出来る ペーカーズパーセントを理解することが出来る 【授業内容】 ピッツァ、カルツォーネ、サルシッチャ			14 8/27	【到達目標】 イカを捌くことが出来る 旬を使う、手打ちパスタを作ることが出来る 【授業内容】 イカのセート風、グレッグ、グラニータ(次週試食)		
7 6/11	【到達目標】 丸鶏をおろしてみる 基本のフォンをを作ることが出来る 【授業内容】 シャスール、フォンドヴォライユ(P30)			15 9/3	【到達目標】 基本的かつ専門的な技術の習得、臨む姿勢、時間管理など正確な 仕事が出来る 【授業内容】 定期試験 人参のジュリエンス、オムレツ(13分)		
8 6/18	【到達目標】 挽肉の練り方を習得する 低温調理でツナを作ってみる 【授業内容】 ハンバーグステーキ、ドフィノワ、サラダニソワーズ			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 より最善があると考えて行動する習慣を身につける							

科目名 (英)	調理理論(調理理論と食文化概論) Theory for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	立花 光子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1~2・3~4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 成人病医学センターや保健センターの管理栄養士・健康運動指導士として22年勤務した経験をもつ。臨床栄養・公衆栄養・母子栄養・集団給食等に携わる。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 医療、保健、福祉、給食施設の経験を持つ担当教員が現場で身につけた経験を活かして、事例や知識を講話や資料で伝える。アクティブラーニングとして、グループワークや、演習問題、実験等を通して、アウトプットする機会をつくり記憶と理解の定着を図る授業を行う。本科目では、食に関する基礎知識を身につけるために、調理理論を修得する授業を行う。調理師として、業務で使用する器具、機械の扱いから食品に関する知識を伝える。							
【到達目標】 ・食べ物のおいしさについて説明する。 ・調理の基本技術(調理法とその理論)を関係づける。 ・調理器具の種類と名称、使用法を理解する。 ・食品成分表を使い計算方法を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師要請教育全書「調理理論」・食品成分表				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。また、授業後は、日常生活の調理、買い物、外食選び等に活かして身につけることが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 調理の理解①調理理論を学ぶ意義②調理の目的について理解する。 【授業内容】 オリエンテーション、科目目標、授業の流れ、自己紹介			9	【到達目標】 調理システムと主な機器、新調理システムについて理解する。器具の材質の種類と特徴について理解する。 【授業内容】 調理器具システム・調理器具①食品成分表⑦		
4/18				6/27			
2	【到達目標】 おいしさの構成要因、食べ物側になる要因①化学的要因(味)②化学的要因(香り)について理解する。 【授業内容】 おいしさの構成①②食品成分表①			10	【到達目標】 非加熱器具(包丁、すり鉢、こし器、泡だて器、プロセッサ、スライサー、ピーラー、食洗機、冷却機器)特徴と使い方を理解する。 【授業内容】 調理器具②③食品成分表⑧		
4/25				7/4			
3	【到達目標】 食べ物側にある要因③物理的要因(色)について理解する。④物理的要因(テクスチャー、温度、外観、音)について理解する。 【授業内容】 おいしさの構成③④グループワーク。			11	【到達目標】 加熱調理機器①鍋②蒸し器、オーブン、電子レンジ、電磁調理器について特徴と使い方を理解する。 【授業内容】 調理器具④⑤食品成分表⑨		
5/16				7/11			
4	【到達目標】 食べる人側にある要因について理解する。調理操作の基本(調理の五法)について理解する。非加熱調理操作について理解する。 【授業内容】 おいしさの構成⑤調理の基本操作①食品成分表②			12	【到達目標】 陶磁器、金属器、ガラス器、プラスチック器、木製器、和食器の種類と特徴、扱い方について理解する。 【授業内容】 食器、容器①②食品成分表⑩		
5/23				7/18			
5	【到達目標】 非加熱調理操作(切替、攪拌、混合、磨砕、粉碎、圧縮、ろ過、冷却、冷凍、解凍)について理解する。 【授業内容】 調理の基本操作②③食品成分表③			13	【到達目標】 洋食器の種類と特徴、扱い方について理解する。中国料理の食器の種類と特徴、扱い方について理解する。 【授業内容】 食器、容器③④食品成分表⑪卵について。		
5/30				8/22			
6	【到達目標】 加熱調理操作の種類について理解する。湿式加熱、乾式加熱の種類と方法、理論について理解する。 【授業内容】 調理の基本操作④⑤食品成分表④			14	【到達目標】 熱源の種類と特徴について理解する。固体燃料、液体燃料、気体燃料、熱効率について理解する。定期テスト前総復習。 【授業内容】 種類と熱源①②食品成分表⑫乳、油について。		
6/6				8/29			
7	【到達目標】 調理設備の原則、配置、場所、広さ、構造について理解する。調理施設の機能区分、各エリアについて理解する。 【授業内容】 調理設備①②ワークシート作成、食品成分表⑤			15	【到達目標】 分からない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったかを特定する。 【授業内容】 テスト前勉強、定期試験、終了後解答解説。		
6/13				9/5			
8	【到達目標】 ウェットシステム、ドライシステム、調理機器類、冷却用機器類、加熱調理器類、食器洗浄機、熱風消毒保管庫を理解する。 【授業内容】 調理設備③調理機器①ワークシート作成、食品成分表⑥			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
6/20							
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は教科書にメモ、ノートをとること。小テストは、繰り返し復習すること。							

科目名 (英)	栄養学 Nutritional science	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 はち美
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分	前期
						曜日・時間	火曜日 2・3限
<b>【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)</b> 20年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理は勿論、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談、メディア出演など幅広い経験を持つ。							
<b>【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)</b> 栄養学は体と食の関係性を学ぶ事が大切です。自分の体の事で起こっていることにまずは興味を持てるように、日常で行える体の変化を体験していただきます。五大栄養素とはどんな役割を持ち、体に吸収される流れはどんな物なのかを体系的に学んでいきます。そうすることにより、食べ物が体の1部になったり、エネルギーとして使われたりなどリアルに理解できるようになります。講師が実際に2000人以上の食事相談をうけてきた中で得た内容をスライドや板書を使い、わかりやすい授業を展開していきます。							
<b>【到達目標】</b> 体は何で出来ているかを学び、その材料を摂るべき理由を理解する。それぞれの栄養が体の中をどのようにたどり消化吸収されているのかを学ぶ。五大栄養素の特性を学び、体にどうして、どれくらい必要なのかを知る。							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 新調理師養成教育全書2(食品と栄養の特性)				<b>【授業外における学習】</b> 宿題プリントにて、学習内容の復習につなげる。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<b>【到達目標】</b> 1年間、栄養学を学んでいく意味と必要性を理解し、自分のカラダに興味を持つ。 <b>【授業内容】</b> 自己紹介 栄養学とは？導入の授業を行う。5大栄養素の確認			9	<b>【到達目標】</b> 脂質はどのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 <b>【授業内容】</b> 脂質の消化吸収について学ぶ。		
4/16				6/25			
2	<b>【到達目標】</b> 糖質と食物繊維それぞれの種類や化学的な形を知り、自分のカラダに必要な摂り方が分かる① <b>【授業内容】</b> 糖質・食物繊維について種類や働きを学ぶ①			10	<b>【到達目標】</b> 栄養素がエネルギーになる代謝回路を学び、本当の食べる必要性を実感する。 <b>【授業内容】</b> TCAサイクルについて学ぶ。		
4/23				7/2			
3	<b>【到達目標】</b> 糖質と食物繊維それぞれの種類や化学的な形を知り、自分のカラダに必要な摂り方が分かる② <b>【授業内容】</b> 糖質・食物繊維について種類や働きを学ぶ②			11	<b>【到達目標】</b> 多量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ① <b>【授業内容】</b> 多量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ①		
5/14				7/9			
4	<b>【到達目標】</b> 成分表の栄養素量の見方が分かるようになる。 炭水化物の構造や性質について答えられるようにする。 成分表の見方、食事摂取基準の見方、炭水化物について			12	<b>【到達目標】</b> 微量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ② <b>【授業内容】</b> 微量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ②		
5/21				7/16			
5	<b>【到達目標】</b> 糖質は、どのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 <b>【授業内容】</b> 消化管と糖質の消化吸収について学ぶ。			13	<b>【到達目標】</b> 微量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ③ <b>【授業内容】</b> 微量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ③		
5/28				8/20			
6	<b>【到達目標】</b> たんぱく質の種類がわかるようにし、どのくらい必要でどのように摂取していくのか考えられるようにする。 <b>【授業内容】</b> たんぱく質について種類・特徴について学ぶ。			14	<b>【到達目標】</b> ミネラルの全体の復習プリントを実行しながら、まだ理解が来ていないところを明確にし、復習に役立てる <b>【授業内容】</b> ミネラルの復習を行う 定期試験対策を行う		
6/4				8/27			
7	<b>【到達目標】</b> たんぱく質がどのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 <b>【授業内容】</b> たんぱく質の消化吸収について学ぶ。			15	<b>【到達目標】</b> 第1回～14回授業についてしっかりと理解が出来ているか確認を行い、理解をより深める。 <b>【授業内容】</b> 定期試験		
6/11				9/3			
8	<b>【到達目標】</b> 脂質にはどのような種類があり、どんな違いがあるのか学ぶ。自分に必要な油を選べるようになる。 <b>【授業内容】</b> 脂質について種類・特徴について学ぶ。			<b>【評価について】</b> 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
6/18							
<b>【特記事項】</b> 日常での体調チェックを行うようにしていくと、栄養学の授業がより興味をもって受けられるようになります。							

科目名 (英)	経営フードマネジメント演習 Food Management Exercise	必修 選択	必須	年次	1年	担当教員	岩佐 浩之
学科・コース	調理師	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分	前期
						曜日・時間	水曜 1限 2限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 国内:和カフェ・食堂・肉そば専門店・立ち飲み・世界B級グルメレストラン・居酒屋 海外:日本食レストラン・ラーメン屋・カフェの開店運営経営							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 創業100年の老舗の三代目として、飲食店を経営し、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を運営するオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。つぶれないお店の作り方をお伝えします。							
【到達目標】 銀行から融資が受けられるような企画書が作成できるようになる。経営を学ぶことにより、独立起業もできるし、経営者の仕事も理解できるため、雇用されても社長の片腕として、余人をもって代えがたい存在になることができる。 調理を通して、生きる力を身に着ける。							
【使用教科書・教材・参考書】 毎回授業で、資料配布もしくは初めの授業でまとめて配布します。				【授業外における学習】 チェーン店ではない飲食店に行きデータを集める。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 15回の授業の流れを理解する。  【授業内容】 講師自己紹介 シラバスの解説なぜこれを学ぶのか。 前期の流れを説明し、最後の定期試験の説明をします。			9	【到達目標】 メニュー作成のポイントを学び理解する。  【授業内容】 メニューの構造を学ぶ。四季についての変化を知る。 2:8の法則を学ぶ。		
4/17				6/26			
2	【到達目標】 目的・目標の考え方と、なぜ飲食の道に進むのか、自分の考えを整理する。  【授業内容】 目的・目標とは何か、目標設定と達成の仕方			10	【到達目標】 メニュー作成のポイントを学び理解する。  【授業内容】 メニューの構造を学ぶ。四季についての変化を知る。 2:8の法則を学ぶ。		
4/24				7/3			
3	【到達目標】 人脈の整理の仕方と作り方を学び理解する  【授業内容】 なぜ、人脈が必要か知る。			11	【到達目標】 ストラック表・決算書が読めて作成できるようになる。  【授業内容】 売り上げ計算・利益計算・粗利計算・回転率計算を知る		
5/15				7/10			
4	【到達目標】 ビジネス以外にかかるお金を知る 収入の種類を知り、自分がとりたい収入を知る。  【授業内容】 税金・社会保障・保険などを学ぶ。 クワドラントを理解する。			12	【到達目標】 人の管理の基礎を知る。  【授業内容】 コミュニケーション技術・心理学・人脈について学ぶ。		
5/22				7/17			
5	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。  【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アイドリングビジネス・マーケティング1.0~4.0を学ぶ。			13	【到達目標】 経営者としての、考え方・常識・マナー・礼儀を知る。  【授業内容】 言葉遣い・メール・文書・電話・冠婚葬祭・パーティーなどのマナーを学ぶ。		
5/29				8/21			
6	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。  【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アイドリングビジネス・マーケティング1.0~4.0を学ぶ。			14	【到達目標】 定期試験準備をし、確認する。 1回~13回までを復習する。  【授業内容】 振り返りと質疑応答。		
6/5				8/28			
7	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。  【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アイドリングビジネス・マーケティング1.0~4.0を学ぶ。			15	【到達目標】 全員で合格して単位を取る。  【授業内容】 定期試験(60点)		
6/12				9/4			
8	【到達目標】 店内レイアウト・厨房レイアウト作成する。 内装のポイントを知る。  【授業内容】 店内と厨房の動線のポイントを理解する。商標登録の仕方 光・音・色・香り・空調それぞれの特徴を知る。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
6/19							
【特記事項】 授業一つ一つがジグソーパズルの1ピースです。苦手なところや、休んでしまったところも、最低限の情報を身に付けてパズルを完成させましょう。							

科目名 (英)	公衆衛生学 I Public Health I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	調理師 科	授業 形態	講義	総単位 時間	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 3・4限
【教員実務経験】 集団給食施設において管理栄養士として、栄養指導、衛生指導、調理を担当、スポーツジムでの栄養指導を経験							
【授業の学習内容】 集団給食施設の現場での経験を活かし、日本の「公衆衛生」の現状を把握した上で、グループワークや体験を通して、調理現場での公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 社会に求められている調理師としての役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 公衆衛生とは、健康とは、何であるかを歴史や定義また衛生統計を通して、世界、日本の現状を学ぶことができる 疾病の概念、感染症や生活習慣病についても、具体的な例を交えながら、予防と対策についての知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 1「食生活と健康」第1章～第3章				【授業外における学習】 授業の予習・復習する。ニュースなどでも授業関連項目が取り上げられることが多々あるため、日ごろからアンテナを張っておくよう心掛ける			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】シラバスの確認、公衆衛生学の概念 【授業形態】講義 【到達目標】 シラバスを確認し、前期の授業内容の流れを把握する 健康とはなにか健康の概念を説明できるようになる 自分の中の健康についても意見を話し合ってみる			9	【授業単元】健康づくり対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 疾病予防対策を段階ごとに理解し、どの段階で調理師が関わるかを見極め、できることを具体的に提示してみる。 疾病予防としての予防接種についても説明できるようになる		
2	【授業単元】健康の考え方 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の健康水準の現状把握をした上で、世界との比較や問題点を洗いだし、その背景にあるものをみんなで考えながら、今、自分にできることは何かを導き出す			10	【授業単元】健康づくり対策②(健康増進法) 【授業形態】講義 【到達目標】 健康増進法の内容を理解し、どのようなことが実施され、国民は守られているのか、具体的な施策を見ながら、自分の生活の中で実際にどのようにかかっているかを見つけ出す		
3	【授業単元】食と健康の関係 【授業形態】講義 【到達目標】 食生活が健康に果たす役割を理解し、健康的な食生活習慣づくりについて説明できる 調理師の成り立ちと調理師法の概要について説明できる			11	【授業単元】健康づくり対策③(具体的な対策) 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国における健康づくり対策の変遷を確認しながら、対策の中で日本人の食についての問題点を洗い出し、調理師として伝えていく手段を述べるができるようになる		
4	【授業単元】調理師の役割① 【授業形態】講義 【到達目標】 調理師について、どのような経緯で身分が確立していったのか。調理師免許の取得から申請、交付までの流れを把握し、将来の自分の姿を思い浮かべられるようにする			12	【授業単元】健康に関する食品表示 【授業形態】講義 【到達目標】 食品表示法に基づくさまざまな食品表示について理解し、各表示の必要性、重要性について説明することができるようになる		
5	【授業単元】調理師の役割② 【授業形態】講義 【到達目標】 健康な食生活における調理師の役割について、具体的に事例を挙げて、6つのポイントを確認しながら、自分がしたいことと結び付けて具体的に考えられるようにする			13	【授業単元】心の健康づくり 【授業形態】講義 【到達目標】 心のしくみやストレスの対処方法から、自分自身を見つめ直し、心の健康をどのように作り上げていくかを自分なりに見つけていく！		
6	【授業単元】疾病の動向とその予防 【授業形態】講義 【到達目標】 近年の疾病の動向を比較しながら、その原因と背景について知 疾病予防のために調理師が何ができて、健康にどのように導いていけるかを考えてまとめる			14	【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。 【授業形態】講義 【到達目標】 これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする		
7	【授業単元】生活習慣病①(高血圧、動脈硬化、心疾患、脳血管疾患) 【授業形態】講義 【到達目標】 三大生活習慣病の特徴をつかみ、循環器疾患が血圧、動脈硬化深く関わっていることを理解した上で、そこから繋がる可能性のある心疾患、脳血管疾患の危険性まで説明できるようになる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】テスト テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
8	【授業単元】生活習慣病②(がん、糖尿病) 【授業形態】講義 【到達目標】 身近な疾病となったがん、糖尿病の特徴をとらえ、生活習慣病の予防のために必要な具体的対策を見て、自分の生活にどのように役立てて行くかを考えてまとめる			【評価について】 ○〇試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	Professional Education 職業人教育	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	戸田 佳花
学科・コース		授業 形態	演習	総単位 時間	1(30)	開講区分 曜日・時間	前 期 火曜日 1・4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 専門学校教育に従事し、職業人教育に必要な知識・スキルを持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) ・職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」について学び7つ基本習慣を身につける。 ・食のプロになるために業界に目を向ける。 ・グループワークを中心とした活動を通して、社会人基礎力を養う。							
【到達目標】 ・社会人基礎力を身につけ、実践できるようにする。 ・目標を持ち、主体的に行動できる力を身につける。							
【使用教科書・教材・参考書】 Hand-book of Style・学生便覧				【授業外における学習】 外食時など日ごろから食に対して学ぶ意識を持ち行動する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 SNSなどネットワークを使用する際のリスクについて理解する SNSを正しく使用できるようになる 【授業内容】 ITリテラシーについて			9	【到達目標】 本国での活躍のみならず、世界での活躍に向けて 他国の文化・伝統など興味・関心を持つことができる人になる。 【授業内容】 国際教育③ 他国の文化・伝統などに触れる。世界に目を向ける。		
2	【到達目標】 クラス目標を理解し、目標に対してどのような行動が必要かを考え 計画・実施することができる。 気遣い・マナーとは何かを考える 【授業内容】 クラス目標の共有			10	【到達目標】 定期試験に向けて学則を再度確認し、理解することができる。 【授業内容】 定期試験について学則の確認 前期半分の振り返りと、今後に向けた目標設定		
3	【到達目標】 学校生活における「気遣い・マナー」とは？を考え、気遣い・マナーを 実践できるようになる。 【授業内容】 クラス目標について			11	【到達目標】 調理職の幅の広さを理解する 求人票の調べ方・味方を確認する。 【授業内容】 業界研究①		
4	【到達目標】 調理職の幅の広さを確認する。 宣伝力を身につける。(SNS発信力) 【授業内容】 業界研究① GWの課題を振り返りながら、業界に目を向ける。			12	【到達目標】 興味がある業種について調べる 自分自身が大事に思う条件を確認する。 【授業内容】 業界研究②		
5	【到達目標】 他者の立場になることができる 自分とは異なる短所・長所を持つ人との良好なコミュニケーションを 取ることができるようになる。 【授業内容】 様々な人の立場になる			13	【到達目標】 自分自身の興味を確認する。 宣伝力を向上させることができる。(SNS発信力) 【授業内容】 業界研究③ 夏休みの課題を振り返りながら、業界に目を向ける。		
6	【到達目標】 「習慣」の、難しさ・大切さを理解することができる。 我が事として考え、授業に臨むことができる。 【授業内容】 プロの職業人を目指すにあたって必要な、「身構え・気構え心構え」 を学ぶ			14	【到達目標】 定期試験に向けてこれまでの学びを振り返る。 【授業内容】 定期試験対策		
7	【到達目標】 本国での活躍のみならず、世界での活躍に向けて 他国の文化・伝統など興味・関心を持つことができる人になる。 【授業内容】 国際教育① 他国の文化・伝統などに触れる。世界に目を向ける。			15	【到達目標】 定期試験を合格 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 本国での活躍のみならず、世界での活躍に向けて 他国の文化・伝統など興味・関心を持つことができる人になる。 【授業内容】 国際教育② 他国の文化・伝統などに触れる。世界に目を向ける。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品衛生学実習 Food hygiene practice	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石田 美枝
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	15	開講区分	前期
						曜日・時間	金曜日 2,4 時限
【実務経験】 教育委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としての調理師を目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場で必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指す調理師のやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 調理師に必要な食品衛生学の基礎知識を習得し、将来の調理関連業務への自信と責任感を養う。微生物の生態、食品と化学物質、食品添加物についてより一層の理解を深め、具体的に指導、啓発に向けた取り組み、実践ができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」				【授業外における学習】 提供する側、提供される側にとって好ましい食環境について興味を持ち、改善可能な点について考える視点を持つことが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1 (4/19)	【到達目標】 調理従事者の責務を食品衛生の観点から定義づけができ、具体的に述べることができる。 【授業内容】 調理師免許が国家資格であることの理由と責任について、考え、理解を深める。			9 (6/28)	【到達目標】 PDCAをサイクルを知り、それらの特性と必要性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 計画を立て、実施し、確認を行い、再度検証するという流れを衛生管理を軸に厨房内の動線を描く。②		
2 (4/26)	【到達目標】 調理従事者の基本である手洗いの重要性について、実習を交えながら確認する。具体的に汚れが残るポイントなどを説明する。 【授業内容】 手洗いチェッカーを用いて現在の手洗いの状況を確認し、食品衛生責任者としての手洗い指導を学ぶ。【手洗い蛍光ジェル】			10 (7/5)	【到達目標】 食品添加物の知識を深め、その安全性の評価内容を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 身の回りにおける着色料について、糸系への染め出しを行う。		
3 (5/17)	【到達目標】 一般生菌の増殖について学び、調理過程において器具等の取扱いについて理解を深める。 【授業内容】 フードスタンプを用いて、厨房内の一般生菌数を調べる。【フードスタンプ】【腐敗たまご準備】			11 (7/12)	【到達目標】 食品の中心部の加熱について理解する。 【授業内容】 ハンバーグの調理を通し、調理過程における中心温度の変化について理解する。【腐敗たまご実験】		
4 (5/24)	【到達目標】 調理器具、ふきん等の殺菌消毒について理解を深める。 【授業内容】 一般生菌の増殖の仕組みを確認し、厨房内における殺菌、消毒についての方法を知り、現場実習に生かす。【フードスタンプ】			12 (7/19)	【到達目標】 食物アレルギーに対する正しい知識を持ち、正しい表記方法について知る。 【授業内容】 身近にあるアレルギー表記を確認しながら、また、実際の省令を確認しながら、適切な対応について学ぶ。		
5 (5/31)	【到達目標】 HACCPを知り、それらの特性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。① 【授業内容】 HACCP導入の経緯を知り、現場での取り組みを理解する。			13 (8/23)	【到達目標】 食品表示について理解し、解析することができる。 【授業内容】 身近にある食品表示を調査し、解析し、食材を適切に選択できる力を身につける。		
6 (6/7)	【到達目標】 HACCPを知り、それらの特性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。② 【授業内容】 HACCP導入の経緯を知り、現場での取り組みを理解する。			14 (8/30)	【到達目標】 食品衛生学全般について、演習形式で振り返る。教科書等を利用しながら、重要ポイントを列挙する。 【授業内容】 授業を振り返りながら、まとめる。		
7 (6/14)	【到達目標】 調理現場における帳簿類の存在を知り、それらの特性と重要性認識する。実際に帳簿の記載を行う。 【授業内容】 現場で使用する衛生帳簿を見ながら、確認すべき点について理解を深める。			15 (9/6)	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説		
8 (6/20)	【到達目標】 PDCAをサイクルを知り、それらの特性と必要性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 計画を立て、実施し、確認を行い、再度検証するという流れを衛生管理を軸に厨房内の動線を描く。①			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品学 Food science	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石田 美枝
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	前 期 金曜日 1,3 時限
【実務経験】 教育委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としての調理師を目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場で必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指す調理師のやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 持続可能な社会の在り方について、食材という切り口から取り組む。食材の持つ性質や特性の基礎知識を理解し、食品の成分や特徴や加工、保存などによって起こる変化を理解するなかで、より良い選択をしていくための目を養う。SDGsにつながるバックグラウンドや現代の流れについても触れていく。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書「食品の栄養と特性」 大修館書店「八訂ビジュアル食品成分表」				【授業外における学習】 実際に食材を見て、触って、食してみることで本来の知識として得ることができ る。実習だけでなく、お店などでも積極的に食材に触れることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 (4/19)	【到達目標】 日本が置かれている食に関する状況を理解する。 【授業内容】 「食育」という言葉を紐解き、現代社会の食を取り巻く問題に目を向ける。			9 (6/28)	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 魚介類の生態から筋肉の構造について理解を深める。生態による旨味の違いについて知る。 ★海の豊かさを守ろう★		
2 (4/26)	【到達目標】 調味料の種類と特性を知る。 【授業内容】 基本の調味料の製法、特性、種類について学ぶ。			10 (7/5)	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 魚の死後硬直について知り、より旨味を感じる調理のタイミング、処理を知る。		
3 (5/17)	【到達目標】 「野菜類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 栽培方法による違いから野菜を分類する。第7の栄養素についての理解を深める。 ★すべての人に健康と福祉を★			11 (7/12)	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 数多くの魚介類の特徴を知る。		
4 (5/24)	【到達目標】 「野菜類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 野菜の加工方法についても触れる。 ★産業と技術革新の基盤を作ろう★			12 (7/19)	【到達目標】 「卵類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 卵についてその特性、種類、製法について知る。		
5 (5/31)	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 日本人の主食である米について食品の構造を知り、調理のバリエーションを知る。備蓄米の歴史についてもふれる。			13 (8/23)	【到達目標】 「乳類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 卵についてその特性、種類、製法について知る。		
6 (6/7)	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 米以外の主食について知る。国土、気候などにより発達してきたプロセスとともに加工食品にも目を向ける。 ★飢餓をゼロに★			14 (8/30)	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 映画「ロレンツィオのオイル」鑑賞		
7 (6/14)	【到達目標】 「食肉類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 魚介類の生態から筋肉の構造について理解を深める。生態による旨味の違いについて知る。 ★陸の豊かさを守ろう★			15 (9/6)	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説		
8 (6/20)	【到達目標】 「食肉類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 肉の熟成について知り、より旨味を感じる調理のタイミング、処理を知る。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理実習 (中国料理) Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	藤村 政二・井上 敦宏
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 1~2、3~4限
【教員実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル、レストランでの実務経験							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) ホテル、レストラン、で経験を積んだ教員が、調理師として必要な技術を身につけ飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。 ・中国料理の基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。 ・中国料理の地理形態、食文化、食の歴史、各地の食材を学ぶ。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、包丁セット				【授業外における学習】 レシピをまとめ、自主練習に励み、技術向上に努めるのが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 包丁の使い方、鍋の振り方、復習 【授業内容】 包丁研ぎ 炸醬麵、粟米湯			9	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 上海炒麵、焼売、蛋花湯		
9/24				11/19			
2	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 什景烩飯、木須肉			10	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 蘭花帶子、炒反、椰汁西米露		
10/1				11/26			
3	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 八宝菜、トマト豆腐湯、黒炒反(たまり醤油使用)			11	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 回鍋肉、生炒鶏片、炒反		
10/8				12/3			
4	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 炒反、干焼明蝦、酸辣湯			12	【到達目標】 試験内容を理解する 【授業内容】 中間試験 試験前に練習 炒反、人参飾り切り		
10/15				12/17			
5	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 天津飯、餃子			13	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 芙蓉蟹蛋、腰果鷄丁、炒反		
10/22				1/14			
6	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 春巻き、蟹肉烩炒反、(小籠包)			14	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 担々麵(手打ち)、麻球		
10/29				1/24			
7	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 高麗蝦仁、什景炒麵、杏仁豆腐			15	【到達目標】 制限時間内に料理を仕上げる 【授業内容】 定期試験 練習後に試験 1炒飯、人参の飾り切り(15分)		
11/5				1/28			
8	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 麻婆豆腐、黒醋肉塊、炒飯			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/15							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理実習 (日本料理) Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉岩 大志
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 1～2限、3～4限
【教員実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 料亭、レストラン、会社経営等							
【授業の学習内容】どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか 料亭、レストラン、で経験を積んだ教員が、調理師として必要な技術を身につけ飲食業界で活躍出来るプロを育成する。調理技術の基本となる「焼く」「揚げる」「煮る」「蒸す」など各加熱調理法の特性と味付けの仕方を身につける。包丁技術では、魚の種類によって違ってくるおろし方を学び、魚の構造を理解したうえで、確実に素早くおろす処理ができるようにする。課題の「玉子焼き」もくりかえしおこなっていく							
【到達目標】 加熱調理に必要な温度と時間を理解できるようになること。食材ごとに適切な温度と時間を理解して、「焼きすぎ」「生焼け」など不適切な調理をおこなわないようになること。また、調味料ごとの特性を理解して、最終的に調和のとれた味付けができるようにする。課題の玉子焼きでは加熱の際の「温度管理」「鍋の動き」に留意したうえで、時間内に形よく作れるようにする。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、ベーシックテキストブック、包丁セット				【授業外における学習】 レシピをまとめ、自主練習に励み、技術向上に努めるのが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 玉子焼きの焼き方を学ぶ(ひとり1本)。定期試験課題の説明。ひき肉のあつかいを学ぶ。土瓶蒸しを学ぶ。 【授業内容】 玉子焼き、鶏そぼろ飯、蒸し煮碗(土瓶蒸し)			9	【到達目標】 天ぷらネタの仕込み、ころものつくり方を学ぶ。天ぷらを揚げる際の留意点。蒸し物を学ぶ 【授業内容】 天ぷら、茶碗蒸し、さつま芋ごはん		
9/26				11/21			
2	【到達目標】 サバのおろし方、あらへの処理を学ぶ。塩の使い方を学ぶ。 【授業内容】 サバ味噌煮、船場汁、舞茸ごはん			10	【到達目標】 手打ちそばを学ぶ。そば粉の特性。「おせち」なます、花蓮根の仕込み。 【授業内容】 手打ちそば、なます仕込み、花蓮根		
10/3				11/28			
3	【到達目標】 野菜の切り方、煮方を学ぶ。行事にちなんだ料理を学ぶ。 【授業内容】 炊き合せ、お椀、栗ごはん			11	【到達目標】 おせち料理を学ぶ。砂糖の特性を知る。 【授業内容】 【授業単元】栗きんとん、熨斗鶏、牛肉八幡巻、サワラ仕込		
10/10				12/5			
4	【到達目標】 魚の5枚おろしを学ぶ。揚げ油の使い方を学ぶ。和え物を学ぶ 【授業内容】 カレイ唐揚、しめじ白和え			12	【到達目標】 おせち料理を学ぶ伊達巻のつくり方の留意点。 【授業内容】 伊達巻、筑前煮、海老長老煮、サワラ西京焼		
10/17				12/12			
5	【到達目標】 煮魚を学ぶ。揚げ油の使い方を学ぶ。 【授業内容】 カサゴ煮付、揚げだし豆腐、むかご飯			13	【到達目標】 お祝い料理を学ぶ。焼鯛の焼き方、飾り方。赤飯を学ぶ 【授業内容】 祝鯛、赤飯、はまぐり椀		
10/24				1/16			
6	【到達目標】 麦飯の炊き方を学ぶ。野菜のお椀を学ぶ。葛練りの仕組みを学ぶ。 【授業内容】 麦とろ飯、沢煮椀、焼茄子の胡麻葛かけ			14	【到達目標】 玉子焼き1人2本、茶巾鶏豆腐 【授業内容】 試験対策		
10/31				1/21			
7	【到達目標】 玉子焼き1人2本 1本はテスト形式で時間を計りながら 【授業内容】 中間試験			15	【到達目標】 玉子焼きを加熱の際の「温度管理」「鍋の動き」に留意したうえで、10分以内に形よく作れるようにする。 【授業内容】 定期試験		
11/7				1/30			
8	【到達目標】 照り焼きの焼き方を学ぶ。蕪の特徴、煮方を学ぶ。海老そぼろのつくり方を学ぶ。見立て料理の一例 【授業内容】 ぶり照り焼、蕪の海老そぼろあんかけ、豆柿鶏卵			【評価について】 ○試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/12							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理理論(調理理論と食文化概論) Theory for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	立花 光子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	後 期 水曜日 1~2・3~4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 成人病医学センターや保健センターの管理栄養士・健康運動指導士として22年勤務した経験をもつ。臨床栄養・公衆栄養・母子栄養・集団給食等に携わる。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 医療、保健、福祉、給食施設の経験を持つ担当教員が現場で身につけた経験を活かして、事例や知識を講話や資料で伝える。アクティブラーニングとして、グループワークや、演習問題、実験等を通して、アウトプットする機会をつくり記憶と理解の定着を図る授業を行う。本科目では、食に関する基礎知識を身につけるために、調理理論を修得する授業を行う。調理師として、業務で使用する器具、機械の扱いから食品に関する知識を伝える。							
【到達目標】 各食品について、調理における成分変化、物性変化、調理性、調理例について理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師要請教育全書「調理理論」・食品成分表				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。また、授業後は、日常生活の調理、買い物、外食選び等に活かして身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 米の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。米粉の種類、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 穀類の調理機能1・2			9	【到達目標】 きのこ類・海藻類について成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 きのこ類・海藻類について成分特性、調理特性、調理法を理解する。		
9/25				11/20			
2	【到達目標】 小麦粉、その他の穀類(そば、雑穀)の種類、成分特性、調理特性、調理法について理解する。 【授業内容】 穀類の調理機能3・4			10	【到達目標】 魚介類の種類、成分特性、調理法を理解する。(赤身魚、白身魚、生食調理、加熱調理、イカと貝類の調理) 【授業内容】 魚介類の調理機能		
10/2				11/27			
3	【到達目標】 いも類(じゃがいも、さつまいも、里芋、山の芋、その他のいも)成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 いも類の調理機能1・2			11	【到達目標】 食肉類の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。(加熱による変化、肉の軟化、加熱調理、牛肉、豚肉、鶏肉、内臓の調理) 【授業内容】 食肉類の調理機能		
10/3				12/4			
4	【到達目標】 砂糖の種類、調理特性、調理法を理解する。豆類の種類、成分特性、調理法を理解する。 【授業内容】 砂糖の調理機能、豆類の調理機能			12	【到達目標】 卵類について成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 卵類の調理機能1		
10/16				12/18			
5	【到達目標】 種実類の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。野菜類の種類、成分特性(味・香り・テクスチャー)、調理特性を理解する。 【授業内容】 種実類の調理機能、野菜類の調理機能1			13	【到達目標】 7~12回の食品を理解し、自分の言葉で説明できるようにする。 【授業内容】 7~12回小テスト復習。各食品のレポート作成、グループ発表。		
10/23				1/15			
6	【到達目標】 野菜類の種類、成分特性(色、あく)、調理特性を理解する。野菜類の調理による栄養成分の変化、調理法を理解する。 【授業内容】 野菜類の種類、成分特性(色、あく)、調理特性を理解する。野菜類の調理による栄養成分の変化、調理法を理解する。			14	【到達目標】 穀類、砂糖類、種実類、野菜類、山菜類、果実類、きのこ類、海藻類、魚介類、食肉類、卵類、について理解する。 【授業内容】 1~13コマ目の内容の総まとめ、総復習、期末テスト対策。		
10/30				1/22			
7	【到達目標】 山菜類の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。1~6回の食品を理解し、自分の言葉で説明できるようにする。 【授業内容】 野菜類の調理機能4、まとめ、各食品のレポート作成			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったかを特定する。 【授業内容】 テスト前勉強、定期試験、終了後の解答解説。		
11/6				1/29			
8	【到達目標】 各食品のレポート作成、発表。果実類の種類、成分特性(色、味、香り)と調理特性を理解する。 【授業内容】 各食品のレポート発表。果実類の調理機能			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/13							
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は教科書にメモ、ノートをとること。小テストは、繰り返し復習すること。							

科目名 (英)	レストラン実習 Restaurant training	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	松岡 千恵
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 木 曜 1 or 4 限
【実務経験】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員による指導							
【授業の学習内容】 コミュニケーションスキルをのばし、プレゼンテーションができる力を身に付けるために、サービスの現場における苦情やアクシデントに対して問題解決ができる授業を行う。							
【到達目標】 実際の現場で活かせる知識とする 食分野の歴史をグループで調べて発表するまでの流れとプレゼン資料作成を通してコミュニケーションの取り方と基本的なPC操作を実践する							
【使用教科書・教材・参考書】 レストランサービス・プリント				【授業外における学習】 授業内で学んだ内容を必ず復習することで定着につなげる			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 自己紹介・他己紹介 【授業内容】 相互理解を得る			9	【到達目標】 自己表現について2 【授業内容】 アンガーマネジメント		
9/26				11/21			
2	【到達目標】 顧客の種類について 【授業内容】 内部顧客と外部顧客について知る			10	【到達目標】 サービス業務1 【授業内容】 日本料理の種類とテーブルマナー		
10/3				11/28			
3	【到達目標】 レストランサービスとホスピタリティー 【授業内容】 対話スキルについて1			11	【到達目標】 サービス業務2 【授業内容】 西洋料理の種類とテーブルマナー		
10/10				12/5			
4	【到達目標】 接客について1 【授業内容】 敬語、言葉使い			12	【到達目標】 サービス業務3 【授業内容】 中華料理の種類とテーブルマナー		
10/17				12/12			
5	【到達目標】 接客について2 【授業内容】 お辞儀の3種類について、場面にあった挨拶			13	【到達目標】 サービス業務4 【授業内容】 アルコールの種類とテーブルマナー		
10/24				1/16			
6	【到達目標】 接客について3 【授業内容】 プロの接客とは			14	【到達目標】 まとめ 【授業内容】 総復習		
10/31				1/23			
7	【到達目標】 接客について4 【授業内容】 身だしなみを考える			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験		
11/7				1/30			
8	【到達目標】 自己表現について1 【授業内容】 仕事上で必要な表現			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/14							
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学 Nutritional science	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 はち美
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分	後 期
						曜日・時間	火曜日 2・3 限
<p>【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 20年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理は勿論、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談・メディア出演など幅広い経験を持つ。</p> <p>【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 栄養学は体と食の関係性を学ぶ事が大切です。自分の体の事で起こっていることにまずは興味を持てるように、日常で行える体の変化を体験していただきます。五大栄養素とはどんな役割を持ち、体に吸収される流れはどんな物なのかを体系的に学んでいきます。そうすることにより、食べ物が体の1部になったり、エネルギーとして使われたり等リアルに理解できるようになります。講師が実際に2000人以上の食事相談をうけてきた中で得た内容をスライドや板書を使い、わかりやすい授業を展開していきます。</p>							
<p>【到達目標】 前期で学んだ知識をもとに、1日の食事バランス・必要栄養量を学び、健康的な食生活を考える軸を身に付ける。そして現場に立った時それぞれの対象者にあわせた適正な判断ができるようにする。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書2(食品と栄養の特性)				【授業外における学習】 宿題プリントにて、学習内容の復習につなげる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【到達目標】 脂溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ①</p> <p>【授業内容】 脂溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ①</p>			9	<p>【到達目標】 妊娠期の体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養① 妊娠期～授乳期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>		
9/24				11/19			
2	<p>【到達目標】 脂溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ②</p> <p>【授業内容】 脂溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ②</p>			10	<p>【到達目標】 乳児期～学童期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養② 乳児期～幼児期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>		
10/1				11/26			
3	<p>【到達目標】 水溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ①</p> <p>【授業内容】 水溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ①</p>			11	<p>【到達目標】 思春期～老年期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養③ 思春期～老年期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>		
10/8				12/3			
4	<p>【到達目標】 水溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ②</p> <p>【授業内容】 水溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ②</p>			12	<p>【到達目標】 思春期～老年期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養③ 思春期～老年期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>		
10/15				12/17			
5	<p>【到達目標】 水溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ③</p> <p>【授業内容】 水溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ③</p>			13	<p>【到達目標】 全体の総復習を行い、1年間の学習の振り返りを行う。</p> <p>【授業内容】 1年間の復習</p>		
10/22				1/14			
6	<p>【到達目標】 ビタミン・ミネラルの総復習をし、しっかり微量栄養素を理解する。</p> <p>【授業内容】 ビタミン・ミネラルの総復習</p>			14	<p>【到達目標】 テスト対策プリントや映像を見ながら理解を深める。</p> <p>【授業内容】 総合復習を行う。</p>		
10/29				1/21			
7	<p>【到達目標】 1日に必要なエネルギー摂取量を知り、必要な運動・食事の量の目安を把握する。</p> <p>【授業内容】 推定エネルギー必要量、基礎代謝、活動エネルギー、食事誘発性体熱産生それぞれについて言葉の意味から学ぶ。</p>			15	<p>【到達目標】 第1回～14回授業についてしっかりと理解が出来ているか確認を行い、理解をより深める。</p> <p>【授業内容】 定期試験</p>		
11/5				1/28			
8	<p>【到達目標】 食事バランスガイドを使って自分の食事バランスをチェックできるようにする。6つの基礎食品分類法も知る。</p> <p>【授業内容】 食事バランスガイドとは？6つの基礎食品とは？ 実際に自分の食生活を診断して食習慣を見直してみる。</p>			<p>【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価</p>			
11/12							
<p>【特記事項】 日常での体調チェックを行うようにしていくと、栄養学の授業がより興味をもって受けられるようになります。</p>							

科目名 (英)	公衆衛生学 II Public Health II	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	調理師 科	授業 形態	講義	総単位 時間	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 水曜 2・3限
【教員実務経験】 集団給食施設において管理栄養士として、栄養指導、衛生指導、調理を担当、スポーツジムでの栄養指導を経験							
【授業の学習内容】 集団給食施設の現場での経験を活かし、日本の「公衆衛生」の現状を把握した上で、グループワークや体験を通して、調理現場での公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 社会に求められている調理師としての役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 食育における調理師の役割を理解し、調理師の労働衛生にも焦点を当て、労働環境について考える。 公害についても例を挙げて述べることができ、その対策方法についても具体的に説明することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 1 「食生活と健康」第4章～第6章				【授業外における学習】 授業の予習・復習する。ニュースなどでも授業関連項目が取り上げられることが多々あるため、日ごろからアンテナを張っておくよう心掛ける			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】シラバスの確認、食育① 【授業形態】講義 【到達目標】 食に関するさまざまな問題を通して、食育とどういものか、なぜ必要なのかを「定義」や「意義」から導き出せるようにする			9	【授業単元】環境条件①(水) 【授業形態】講義 【到達目標】 生活に欠かせない水の重要性和それがどのように管理され、私たちの生活に影響を与えているか、それらのしくみについて説明することができる		
2	【授業単元】食育基本法 【授業形態】講義 【到達目標】 食育基本法において食育を推進するための基本的方針や目標について具体例を挙げながら説明できるようになる			10	【授業単元】環境条件②、環境汚染とその対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 廃棄物の行き先、放射線の働きについて理解する わが国の公害の定義について理解し、公害の種類を挙げ、説明することができる		
3	【授業単元】食育における調理師の役割 【授業形態】講義 【到達目標】 食育基本計画を確認し、食育における調理師の役目である食生活の課題についての問題点を洗い出し、対策を導き出す			11	【授業単元】環境汚染とその対策② 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の公害の歴史を知り、繰り返さないための対策、実際の大気汚染と水質汚濁の事例を通して、今後同じことを繰り返さないためにはどうしたらよいか対応策を導き出す		
4	【授業単元】食育の実践 【授業形態】講義 【到達目標】 食育におけるさまざまな場面で調理師の具体的な役割を見ながら自分に何ができるか、何をしたいか食育の実践について、自分の考えをしっかりと説明できるようになる			12	【授業単元】環境汚染とその対策③ 【授業形態】講義 【到達目標】 具体的な事例から「感覚公害」について理解する 環境ホルモン、地球温暖化など身近な環境問題へ自分たちができる取り組み方をグループで考え、対策案を導き出す		
5	【授業単元】労働と健康 【授業形態】講義 【到達目標】 労働衛生の目的、労働環境を守る「労働基準法」「労働安全衛生法」について内容を理解し、作業環境や作業条件による健康への影響を具体的な事例に添って自分でできる対策を導き出す			13	【授業単元】環境汚染とその対策④ 【授業形態】講義 【到達目標】 酸性雨、オゾン層の破壊などの対策を考えるとともに、循環型社会をつくるための問題点について、地球環境保護のためにできることを具体的に説明することができる		
6	【授業単元】職業病・労働災害 【授業形態】講義 【到達目標】 主な職業病と職種の組み合わせを理解し、労働災害の現状とその後の対策を説明できるようになる			14	【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。 【授業形態】講義 【到達目標】 これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする		
7	【授業単元】調理師の職場環境 【授業形態】講義 【到達目標】 調理師が実際にどのような労働環境で働いているか把握し、自分の将来の職場状況について正しい労働条件を説明できるようになる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】テスト 【到達目標】 テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
8	【授業単元】生活環境、環境条件 【授業形態】講義 【到達目標】 生活環境の衛生、環境因子が生活や健康に与える影響について関連付けて考え、身の回りの環境条件の問題点、改善点を説明することができる			【評価について】 ○試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	Professional Education. 職業人教育	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	戸田 佳花
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	1単位 (30)	開講区分	後期 曜日・時間 土曜日 2・3 限
【実務経験】 専門学校に従事し、職業人教育に必要なスキル・知識を持つ。							
【授業の学習内容】 ・食分野を目指す学生に職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」を学ぶ。 ・社会人基礎力、7つの基本行動(挨拶・返事・言葉遣い・清掃・整理整頓・身だしなみ・時間管理)を身に付ける。							
【到達目標】 ・7つの基本行動を身に付け、実践できるようになる ・目標を持って主体的に行動できるようになる ・食分野に興味、関心を持ち、自分のキャリアを考えられるようになる							
【使用教科書・教材・参考書】 Hand-book of Life Style・学生便覧				【授業外における学習】 「食」にまつわる情報へのアンテナを張りめぐらす			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 後期スタートにあたり、心構えを整える  【授業内容】 後期の目標について(確認)／後期の授業について 販売実習概要説明			9	【到達目標】 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む  【授業内容】 飲食業界の課題について考える②		
2	【到達目標】 販売実習に向けて主体的に授業に取り組むことができる  【授業内容】 班長・副班長決め 班決め			10	【到達目標】 飲食業界で求められる人材について考え、課題発見ができるようになる  【授業内容】 経営者の立場になって、どんなスタッフを採用したいか?を考える。		
3	【到達目標】 履歴書の書き方について理解することができる  【授業内容】 履歴書の書き方について学ぶ①			11	【到達目標】 販売実習に向けて自分事に捉えて主体的に参加することができる  【授業内容】 あなたが経営者だったらどんなスタッフを採用したいか?		
4	【到達目標】 履歴書の書き方について理解し、 作成に取り掛かることができる  【授業内容】 履歴書の書き方について学ぶ② 実際に作成してみる			12	【到達目標】 販売実習を振り返り、次に繋がる課題を発見できる  【授業内容】 販売実習 振り返り		
5	【到達目標】 自己PRの作成に伴い、自己分析ができる  【授業内容】 自己PRの書き方について学ぶ 志望動機について学ぶ			13	【到達目標】 就職活動に必要な具体的な行動を理解する  【授業内容】 2年次の就職活動に向けて		
6	【到達目標】 履歴書を完成することができる  【授業内容】 履歴書作成練習			14	【到達目標】 定期試験に向けて心構えができる  【授業内容】 定期試験対策		
7	【到達目標】 販売実習に向けて、主体的に意見を発言することができる  【授業内容】 販売実習(発注・タイムスケジュール・動線)			15	【到達目標】 1年間のまとめを行い、進級に向けての心構えを整える  【授業内容】 後期定期試験 1年間振り返り		
8	【到達目標】 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む  【授業内容】 飲食業界の課題について考える①			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 「授業」は学生の皆さんと講師・教員で作るものです。主体的に取り組んでください。							

科目名 (英)	食品衛生学 (食品の安全と衛生) Theory for confection	必修選択	必修	年次	1	担当教員	横原 夢見
学科・コース	調理師科	授業形態	講義	総単位時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後 期 火曜 1 又は4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 公衆衛生とは相反する臨床現場において10年以上栄養管理を行ってきたからこそ、公衆衛生が目指す予防の重要性を、臨床の経験・知識と交えながらお伝えする。一般論ではなく、各自の生活、マインドと照らし合わせながら積極的に授業に参加されることを望む。また、大量調理現場にて給食管理業務を行ってきた経験をもとに、調理施設・設備、集団調理についてお伝えする。							
【到達目標】 調理師に必要な食品衛生学の基礎知識を修得し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚と責任感を養う。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 必修書 3食品の安全と衛生				【授業外における学習】 予習:学修範囲の確認 復習:教科書、参考資料などの見直し			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 食の安全を考え、食品衛生と調理師の責務について説明できる 【授業内容】 食の安全を守る、食の安全を脅かす要因、食の安全確保のしくみ、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務			9	【到達目標】 食品内毒素型食中毒の種類と特徴を説明できる 【授業内容】 ブドウ球菌・カンピロバクター・低温菌		
2	【到達目標】 食品中の微生物の分類や増殖のしくみについて説明できる 【授業内容】 微生物の種類と形状 微生物の増殖条件(水・栄養)			10	【到達目標】 細菌性食中毒の理解とその予防 【授業内容】 ボツリヌス・セレウス・ウエルシュ		
3	【到達目標】 食品の微生物汚染と食品の腐敗について学び、微生物による健康被害の発生を防止する基礎を習得する 【授業内容】 微生物増殖の条件(温度・酸素・PH) 食品の微生物汚染、食品の腐敗、食品添加物の概要			11	【到達目標】 植物性自然毒の種類と特徴を説明できる。化学性食中毒の原因物質と人体への影響と予防について説明できる 【授業内容】 ウイルス性食中毒 動物性自然毒 化学性食中毒		
4	【到達目標】 食品添加物の食品衛生法や表示法について理解し、安全性を考える。 【授業内容】 食品添加物と食品衛生関係法規、食品添加物の安全性の評価、主な食品添加物とその用途			12	【到達目標】 植物性自然毒と食物から感染する人体寄生虫の種類と特徴を理解する。 【授業内容】 植物性自然毒 寄生虫食中毒		
5	【到達目標】 食品添加物とその用途について理解する。 【授業内容】 食品添加物の用途名・物質名・使用基準			13	【到達目標】 経口感染症と食中毒の関係について説明できる 【授業内容】 経口感染症の予防対策(微生物によるもの・化学物質によるもの・自然毒によるもの)		
6	【到達目標】 食品と有害物質について理解する。器具・容器包装の材質や特性を知る。 【授業内容】 化学物質や放射性物質について理解する。器具・容器包装の定義・取扱、材質の種類			14	【到達目標】 食物アレルギーを理解する。 【授業内容】 アレルギー食品と食物アレルギーの症状について		
7	【到達目標】 飲食物の事故の可能性を認識し、食中毒統計の年次推移について説明できる 【授業内容】 飲食による健康危害の種類、食中毒の定義・分類・発生状況			15	【到達目標】 自身の修学状況について確認し、理解が不十分であった箇所の確認を行う 【授業内容】 期末試験、終了後の解答解説		
8	【到達目標】 感染型食中毒の種類とその特徴を説明できる 【授業内容】 細菌性食中毒(感染型、毒素型)、感染型食中毒			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価点数 89～80点=B評価点数 79～70点=C評価点数 69～60点=D評価点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品衛生学※衛生法規含む Food hygiene	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	浅野 勇貴
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分	後期
						曜日・時間	木曜 2又は3限
<b>【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)</b> 地上波放送局において食品広告の審査を担当。その後独立し、司法書士資格を持つカメラマンとして、コンプライアンス重視の広告制作を行う。							
<b>【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)</b> 実務家教員が科目との関連で持つ経験は、①食品広告の適正化への取り組み、②業界団体を通じた国家資格制度そのものの維持への取り組み、である。飲食店経営者としては、消費者に伝わりやすくするため、またはいわゆる「バズらせる」ことに重きを置きがちで、消費者にとって大げさ・紛らわしい店舗運営をしがちである(①)。適正な店舗運営によって消費者からの信頼獲得を目指す姿勢を養い、地域で長く存続し続けられる店舗経営者を育てる(②)。							
<b>【到達目標】</b> 法律を学んだとしても、おいしい料理を作れるようになるわけではない。しかし、調理師は商品だけではなく安心・安全も提供できなければ、社会からの信頼を得続けることはできない。衛生法規で学ぶ食に関するルールは歴史上の食品事件の反省を踏まえたものであり、調理師はお客様の安心・安全のためにこれを知っておく必要がある。							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 新調理師養成教育全書のほか、ネット上からダウンロードできる資料やストリーミング映像を使用する。				<b>【授業外における学習】</b> Teamsを通じて持参物の呼びかけを行うことがあるので、その際は指定されたものを持参してほしい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<b>【到達目標】</b> この科目の全体構造を把握する。  <b>【授業内容】</b> オリエンテーション・調理師制度の概要			9	<b>【到達目標】</b> 食品そのものではないものの、人が飲食の際に摂取する添加物について、法的規制の観点から学ぶ。  <b>【授業内容】</b> 食品添加物に関する法的規制		
9/26				11/21			
2	<b>【到達目標】</b> 調理師になろうとする者が法律を学ぶべき理由を知り、併せて自らを律する資格者制度を知る。  <b>【授業内容】</b> 調理師が法律を学ぶ理由・調理師の免許制度			10	<b>【到達目標】</b> 食品そのものではないものの、人が飲食の際に使用する器具・容器包装について、法的規制の観点から学ぶ。  <b>【授業内容】</b> 器具・容器包装の衛生		
10/3				11/28			
3	<b>【到達目標】</b> 前回同様  <b>【授業内容】</b> 前回同様			11	<b>【到達目標】</b> 各制度の相互関係を知る。  <b>【授業内容】</b> テキスト1巻の総まとめ・横断整理		
10/10				12/5			
4	<b>【到達目標】</b> 国や地方公共団体が、国民や住民の健康増進のために行っている取り組みを知る。  <b>【授業内容】</b> 健康増進法(公的分野)			12	<b>【到達目標】</b> 食品法制の基本を知る。  <b>【授業内容】</b> 食品衛生法・食品安全基本法の概要		
10/17				12/12			
5	<b>【到達目標】</b> 受動喫煙防止や健康食品、子供たちへの食育実施に関し、事業者として気を付けるべきことを知る。  <b>【授業内容】</b> 健康増進法(私的分野)・食育基本法			13	<b>【到達目標】</b> 前回同様  <b>【授業内容】</b> 前回同様		
10/24				1/16			
6	<b>【到達目標】</b> 食品表示に関する基本的な見方を知る。  <b>【授業内容】</b> 食品表示(基本編)			14	<b>【到達目標】</b> 各制度の相互関係を知る。  <b>【授業内容】</b> テキスト3巻の総まとめ・横断整理		
10/31				1/23			
7	<b>【到達目標】</b> 将来、会社の管理職や個人事業主になるための、基本的な職場環境の整備を知る。  <b>【授業内容】</b> 労働と健康・循環型社会の形成			15	<b>【到達目標】</b> 前回同様  <b>【授業内容】</b> 配布資料の総まとめ・横断整理		
11/7				1/30	<b>【評価について】</b> 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価		
8	<b>【到達目標】</b> 食品表示に関する具体的なルールを知る。  <b>【授業内容】</b> 食品表示法(発展編)						
11/14							
<b>【特記事項】</b>							

科目名 (英)	食品学 Food science	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石田 美枝
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	後 期 金曜日 2、3 時限
【実務経歴】 委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としての調理師を目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場で必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指す調理師のやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 持続可能な社会の在り方について、食材という切り口から取り組む。食材の持つ性質や特性の基礎知識を理解し、食品の成分や特徴や加工、保存などによって起こる変化を理解するなかで、より良い選択をしていくための目を養う。SDGsにつながるバックグラウンドや現代の流れについても触れていく。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書「食品の栄養と特性」 大修館書店「八訂ビジュアル食品成分表」				【授業外における学習】 実際に食材を見て、触って、食してみることで本来の知識として得ることができ る。実習だけでなく、お店などでも積極的に食材に触れることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 油脂類の特性、種類を知る。油の持つ健康効果や取り扱いについての知識を深める。			9	【到達目標】 アルコール飲料について製法と種類を知る。 【授業内容】 アルコール飲料の製造方法と種類について分類しながら知る。		
9/27				11/22			
2	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 油脂類の特性、種類を知る。油の持つ健康効果や取り扱いについての知識を深める。			10	【到達目標】 [菓子類]について種類と特性を知る。「嗜好飲料品」について知る。 【授業内容】 お菓子の種類による特性を比較しながら、嗜好飲料品の知識も深める。		
10/4				11/29			
3	【到達目標】 「いも類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 いも及びでんぷんについて知る。様々な食材の背景に世界中の食の問題解決が隠れていることを知る。★飢餓をゼロに★			11	【到達目標】 「砂糖及び甘味料」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 砂糖についてその特性、種類、製法について知る。人工甘味料についての理解も深める。★つくる責任使う責任★		
10/11				12/6			
4	【到達目標】 「豆類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 大豆を中心とした豆類について理解を深める。大豆加工品についても種類や展開について理解を深める。			12	【到達目標】 特別用途食品、保健機能食品を知る。 【授業内容】 特別用途食品、保健機能食品の分類について知り、位置づけについて知る。		
10/18				12/13			
5	【到達目標】 「きのこ類」「藻類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 様々な種類の特性と調理方法について理解、確認する。			13	【到達目標】 食品の加工方法を知り、保存方法、食品の歴史を知る。 【授業内容】 食材保存の知識と重要性を知る。		
10/25				1/17			
6	【到達目標】 「果実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 映画「奇跡のリンゴ」鑑賞			14	【到達目標】 貯蔵方法について知る。 【授業内容】 貯蔵方法の種類について分類、把握する。		
11/1				1/24			
7	【到達目標】 「果実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 果実類の分類と特性を知る。			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説		
11/8				1/31			
8	【到達目標】 「種実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 スーパーフードといわれる種実類の持つパワーに迫る。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/15							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (食文化概論) Introduction to food culture	必修選択	必修	年次	1	担当教員	加倉井 裕一
学科・コース	調理師科	授業形態	講義	総単位時間	30(1)	開講区分	後期 金曜日 1または4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) レストラン、ケータリング、カフェの開業など様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ資格者が実施する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 経験を生かし現場の話、理論、調理法などを交え、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。							
【到達目標】 人類と食の関わり、日本及び世界各地の気候風土、宗教、食文化の歴史、食材、料理について理解し、レシピ作成に活用できるようになる。2年次における「製菓調理総合技術【世界】」の実習授業へ事前予備知識を習得する場とする。 「食文化概論」について技術考査の合格点がとれるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」、新調理師養成教育全書必修問題集、配布資料(随時)				【授業外における学習】 巷で販売されている食材について興味を持ち、また新食材についても積極的に食生活に取り入れる意識をもって授業に臨むことが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 食文化とは何か、食文化の多様性(食物禁忌・食法・調理法)について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる 【授業内容】 食と文化(1)食文化とは、食文化の相対性、宗教と食物禁忌、食法・調理法の多様性			9	【到達目標】 現代の食生活と食環境について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(7)食環境の変化、食志向、内食・中食・外食、食の外部化、食品ロス、食文化の未来		
2	【到達目標】 食文化の共通性と国際性について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 食と文化(2)食の伝播と変容、食の国際化、食生活の変容と食文化の創造、世界の食事情			10	【到達目標】 西洋料理の変遷、フランス・イタリア・スペインの特徴、食材、献立構成を理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(1)西洋料理の変遷、西洋料理の特徴(フランス料理・イタリア料理・スペイン料理の特徴、献立構成)		
3	【到達目標】 原始時代から中世までの日本の食文化について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(1)縄文・弥生時代、古墳・飛鳥・奈良・平安時代、鎌倉・室町・安土桃山時代の食文化			11	【到達目標】 西洋料理の特徴(その他の西洋料理)、様式と食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(2)その他の欧州諸国・東欧・北欧・ギリシャ・バルカン半島・露・米の食文化と料理、西洋料理様式、食事作法		
4	【到達目標】 近世から現代までの日本の食文化について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(2)江戸時代、明治時代・大正時代・昭和時代初期、昭和時代終戦以降の食文化			12	【到達目標】 中国料理様式と食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(3)中国料理の変遷、特徴と四大系統		
5	【到達目標】 日本料理の食材と調理技術の特徴および日本料理の食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(3)日本料理の特徴、素材、食器			13	【到達目標】 中国料理様式と食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(4)中国料理様式、献立構成、食事作法		
6	【到達目標】 日本料理の様式(本膳・茶懐石・宴会席の各料理の特徴と基本献立)を理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(4)本膳料理・茶会席料理・宴会席料理の成り立ち及び献立構成			14	【到達目標】 エスニック料理(アジア・中東・中南米の料理)について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(5)韓国・ベトナム・タイ・インド・インドネシア・トルコ・エジプト・メキシコ・ブラジル・アルゼンチンの食文化と料理		
7	【到達目標】 日本料理の様式(袱紗・精進・普茶・卓袱の各料理の特徴と基本献立)を理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(5)袱紗料理・精進料理・普茶料理・卓袱料理の成り立ちおよび献立構成			15	【到達目標】 合格点獲得により単位を取得する。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 日本の食生活の特徴、地域性、伝統料理と郷土料理について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(6)食文化の地域性、五節句・二十四節気・雑節、行事食、日本各地の郷土料理			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価点数 89～80点=B評価点数 79～70点=C評価点数 69～60点=D評価点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	総合調理実習(製菓) General cooking	必修 選択	必須	年次	1年	担当教員	土館志野
学科・コース		授業 形態	実習	総単位 時間	60 (2)	開講区分 曜日・時間	後 期 1組 金曜日 1・2 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル、洋菓子店でのパティシエ、製菓専門学校非常勤講師							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師、製菓技能検定1級、職業訓練指導員としての資格を持つ教員が製菓における基本技術や理論に基づく実習を学び、製菓の楽しさ、難しさをしっかり身につけてほしい。							
【到達目標】 ・基本的な作業をスムーズにできる。 ・目標時間に向かって、時間配分をし作業ができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/27	【到達目標】 ナッペの手順を習得する。 【授業内容】 試験対策・ショートニングナッペの練習 フロランタンシュクレ仕込み			9 11/8	【到達目標】 折パイを理解する① 【授業内容】 パートフユテ生地仕込み クリスマスケーキ		
2 10/4	【到達目標】 共立ての復習・ミキサーによる泡立てを習得する。 【授業内容】 ジェノワーズ(次回ショートケーキ・ティラミス用) フロランタン			10 11/29	【到達目標】 折パイを理解する② 【授業内容】 ショソソポンム バルミエ		
3 10/11	【到達目標】 生クリームの扱い・ナッペの習得をする。 【授業内容】 ショートケーキ			11 12/6	【到達目標】 販売製品仕込み・衛生管理 【授業内容】 ビストロ仕込み		
4 10/18	【到達目標】 パートポンプ・ムースを理解する。 【授業内容】 ティラミス モンブラン土台仕込み			12 12/13	【到達目標】 試験対策 【授業内容】 ショートニングナッペ		
5 10/25	【到達目標】 構成のある菓子を作る。 【授業内容】 モンブラン 次回フォンセ仕込み			13 1/17	【到達目標】 チョコレートのテンパリングを習得する。 【授業内容】 マンディアン		
6 11/1	【到達目標】 トレトールを習得する。 【授業内容】 キッシュロレーヌ			14 1/23 (木)	【到達目標】 マカロン生地を習得する。 【授業内容】 マカロン		
7 11/8	【到達目標】 イタリアンメンゲを習得する。 【授業内容】 ムース			15 1/31	【到達目標】 ショートニングでナッペをスムーズに行うことができる。 【授業内容】 定期試験		
8 11/14 (木)	【到達目標】 温かいデザートを学ぶ。 【授業内容】 フォンダンショコラ			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			

科目名 (英)	総合調理実習(製菓) General cooking	必修 選択	必須	年次	1年	担当教員	土館志野
学科・コース		授業 形態	実習	総単位 時間	60 (2)	開講区分 曜日・時間	後 期 2組 金曜日 3・4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル、洋菓子店でのパティシエ、製菓専門学校非常勤講師							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師、製菓技能検定1級、職業訓練指導員としての資格を持つ教員が製菓における基本技術や理論に基づく実習を学び、製菓の楽しさ、難しさをしっかり身につけてほしい。							
【到達目標】 ・基本的な作業をスムーズにできる。 ・目標時間に向かって、時間配分をし作業ができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/27	【到達目標】 ナッペの手順を習得する。 【授業内容】 試験対策・ショートニングナッペの練習 フロランタンシュクレ仕込み			9 11/22	【到達目標】 折パイを理解する① 【授業内容】 パートフユテ生地仕込み クリスマスケーキ		
2 10/4	【到達目標】 共立ての復習・ミキサーによる泡立てを習得する。 【授業内容】 ジェノワーズ(次回ショートケーキ・ティラミス用) フロランタン			10 11/29	【到達目標】 折パイを理解する② 【授業内容】 ショソソボンム バルミエ		
3 10/11	【到達目標】 生クリームのかき・ナッペの習得をする。 【授業内容】 ショートケーキ			11 12/6	【到達目標】 試験対策 【授業内容】 ショートニングナッペ/ビストロ仕込み		
4 10/18	【到達目標】 パートボン・ムースを理解する。 【授業内容】 ティラミス モンブラン土台仕込み			12 12/13	【到達目標】 販売製品仕込み・衛生管理 【授業内容】 ビストロ仕込み		
5 10/25	【到達目標】 構成のある菓子を作る。 【授業内容】 モンブラン 次回フォンセ仕込み			13 1/17	【到達目標】 チョコレートのテンパリングを習得する。 【授業内容】 マンディアン		
6 11/1	【到達目標】 トレトゥールを習得する。 【授業内容】 キッシュロレーヌ			14 1/23 (木)	【到達目標】 マカロン生地を習得する。 【授業内容】 マカロン		
7 11/22	【到達目標】 イタリアンメンゲを習得する。 【授業内容】 ムース			15 1/31	【到達目標】 ショートニングでナッペをスムーズに行うことができる。 【授業内容】 定期試験		
8 11/14 (木)	【到達目標】 温かいデザートを学ぶ。 【授業内容】 フォンダンショコラ			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			

科目名 (英)	総合調理実習 General cooking	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	加倉井 裕一
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	後 期 土曜日 1～2 又は3～4限
<b>【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)</b> レストラン、ケータリング、カフェの開業など様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ資格者が実施する。							
<b>【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)</b> 経験を生かし現場の話、理論、調理法などを交え、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。 基礎を固め、しっかりとした土台を作り、飲食業界含め社会で活躍出来るプロを育成する。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
<b>【到達目標】</b> ・西洋料理、イタリア料理の基本となる切り方や調理方を学ぶ。 ・食材の特徴を理解し、扱うことができ、チームワーク、時間配分も考え動けるようになる。 ・職業人として当たり前である、挨拶と清掃の徹底。							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> レシピ、コマシラバス				<b>【授業外における学習】</b> 専門用語を覚えることが望ましい。 基礎の反復は地味だが毎日練習が必要。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/28	<b>【到達目標】</b> 試験課題の内容を理解する 素材を活かした調理が出来る、旨味の相乗効果 <b>【授業内容】</b> オニオングラタンスープ、アクアパッツァ			9 11/23	<b>【到達目標】</b> クラシカルなレシピを学ぶ <b>【授業内容】</b> レギュームファルシー、牛肉の赤ワイン煮込み		
2 10/5	<b>【到達目標】</b> フュメドポワソンを取ることが出来る 旬の木の子を使った料理を作ることが出来る <b>【授業内容】</b> 鮮魚のポワレ、ポスカイオーラ			10 11/30	<b>【到達目標】</b> 自分の現状を知ることができる <b>【授業内容】</b> テスト対策 シャトー、玉ねぎのアッシェ		
3 10/12	<b>【到達目標】</b> 生ハムの使い方がわかる ベシャメルソースが作れる <b>【授業内容】</b> サルティンポッカ、マカロニグラタン			11 12/7 1-1	<b>【到達目標】</b> クラス全員で協力し店舗運営することが出来る <b>【授業内容】</b> 販売実習		
4 10/19	<b>【到達目標】</b> 旬の食材を上手に生かすことが出来る イタリア料理の定番が作れる <b>【授業内容】</b> パロティース、レモンリゾット			12 12/14 1-2	<b>【到達目標】</b> クラス全員で協力し店舗運営することが出来る <b>【授業内容】</b> 販売実習		
5 10/26 (仮)	<b>【到達目標】</b> 国際教育 ICIF野沢先生の特別授業 <b>【授業内容】</b> イタリア料理			13 1/18	<b>【到達目標】</b> スパイスを使うことが出来る 菓子パン生地を作ることが出来る <b>【授業内容】</b> カレーパン		
6 11/2	<b>【到達目標】</b> 販売実習に向けた試作ができる(日程調整) <b>【授業内容】</b> 試作			14 1/25	<b>【到達目標】</b> 煮込み料理、コンフィができる <b>【授業内容】</b> フリカッセ、サラダリヨネーズ		
7 11/9	<b>【到達目標】</b> 煮込み料理、イタリアパンができる <b>【授業内容】</b> 鶏肉のローマ風煮込み、ピアディーナ、フォカッチャ			15 2/1	<b>【到達目標】</b> 基本的かつ専門的な技術の習得、臨む姿勢、時間管理 <b>【授業内容】</b> シャトー、玉ねぎのアッシェ(10分)		
8 11/16	<b>【到達目標】</b> 詰め物のパスタが作れる <b>【授業内容】</b> ラヴィオリ			<b>【評価について】</b> 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
<b>【特記事項】</b> 常に最善を考えて行動する習慣を身につける							