

科目名 (英)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	中村 雅美
		授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1・2限
学科・コース		調理師科					
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
プロスポーツ選手や選手のご家族、保健センターや健診センター、大学病院やクリニックなどにて栄養管理や栄養指導							
特定健診や特定保健指導、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養							
【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)							
健康づくりについて学びます。健康とは何かを考え、健康づくりに大切な食や環境などについて正しい知識を深めます。臨床現場においても栄養指導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・知識を交えながら授業を展開する。各自の生活、マインドと照らし合わせながら、グループワーク、フィールドワークなども取り入れ、必要性を身近に感じられる授業を展開していく。社会的に求められる調理師の役割の理解を深め実践できるようになる。							
【到達目標】							
公衆衛生学の概要を捉え、公衆衛生の意義、現状について述べる事が出来る。公衆衛生学とは誰のために、何のためにあるのか、公衆衛生学の歴史や定義を通して考え、衛生統計がどのように暮らしに役立っているのか考えます。地球環境問題、衛生や公害について現状を把握し、防止対策など自分たちにできることを考え、身近な問題として捉えることができるようになる。過去に出題された問題をを中心に実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教科書全書 必修編1「食生活と健康」第一章～第三章				予習:学修範囲の確認、復習:教科書、参考資料などの見直し、ニュース等で授業関連項目が取り上げられるので、日頃からアンテナを張っておく			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 健康とは何か、我が国の健康水準について伝えることができる 【授業内容】 シラバスを確認する オリエンテーション健康の考え方			9	【到達目標】 疾病予防から健康増進へ、日本の健康づくり対策について理解を深め、自分の意見を持つことができるようになる 【授業内容】 健康づくり対策①		
2	【到達目標】 目指すべき健康について、自分の考え伝えることができる 【授業内容】 目指すべき健康			10	【到達目標】 健康増進法について理解し、調理師としての役割を話すことができるようになる 【授業内容】 健康づくり対策②		
3	【到達目標】 食生活が健康に果たす役割、健康的な食習慣づくりについて伝えることができる 【授業内容】 食と健康の関係			11	【到達目標】 健康教育を理解し、健康教育を実践することができる 【授業内容】 健康づくり対策③		
4	【到達目標】 調理師の成り立ち、調理師法の概要について話すことができる 【授業内容】 調理師の役割			12	【到達目標】 健康に関する食品情報について理解を深め、生活の中で役に立てることができるようになる 【授業内容】 健康づくり対策④		
5	【到達目標】 食生活における調理師の役割、自分が将来調理師としてどのような役割を担いたいのか、担うか、話すことができる 【授業内容】 食生活における調理師の役割			13	【到達目標】 心身相関とストレス、ストレスへの対処法、心の健康と自己実現について理解を深め、心の健康づくりを実践できるようになる 【授業内容】 心の健康づくり		
6	【到達目標】 食生活における調理師の役割、自分が将来調理師としてどのような役割を担いたいのか、担うか、話すことができる 【授業内容】 食生活における調理師の役割			14	【到達目標】 第1回～13回の内容を、問題を解くことによって再確認する 【授業内容】 第1回～13回の復習、期末試験対策		
7	【到達目標】 生活習慣病とは何か、生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性について、話すことができる 【授業内容】 生活習慣病			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】 ライフステージ別の食生活を考え、生活習慣病の予防と対策について考え、アドバイスできるようになる 【授業内容】 生活習慣病の予防			【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)	食品学 food science	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 初美
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 曜日・時間	前期 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) 10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							
【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) 大量調理だけでなく、レストランや自身のカフェ運営の経験をもとに、食品の成分や特性、調理による変化・安全性を学び、調理現場で活用できる実践的な知識を身に付ける。アレルギーや高齢者食など特定の人向けの食事の基本も理解できるよう解りやすく、主体的に学べるような工夫を行う。							
【到達目標】 調理の基礎となる食品の特性や栄養、衛生管理について体系的に理解し、現場で安全かつ適切に食材を扱える知識と技術を身に付ける。							
【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】 普段の食材の買い物をするときに、旬を意識して購入し季節を味わいましょう。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ナッペ技術の復習 食品学を学ぶ意義がわかる 【授業内容】 オリエンテーション 食品のもつ機能を理解する			9	【到達目標】 ナッペ技術の復習 第1回～第8回の内容の知識が定着する 【授業内容】 第1回～第8回の復習をし、知識の確認と定着を図る		
2	【到達目標】 ナッペ技術の復習 食品成分表が使える 【授業内容】 食品成分表を実際に使い、食品の栄養素を調べる			10	【到達目標】 ナッペ技術の復習 日本の現状を知ることで見えてくる、問題提起を行いSDGS目線でどんな取り組みができるか考え実行につなげる。 【授業内容】 食料自給率、フードマイレージ、トレーサビリティについて学ぶ①		
3	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 穀類(米・米の加工品)について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 穀類(米・米の加工品)について学ぶ①			11	【到達目標】 ナッペ技術の復習 日本の現状を知ることで見えてくる、問題提起を行いSDGS目線でどんな取り組みができるか考え実行につなげる。 【授業内容】 食料自給率、フードマイレージ、トレーサビリティについて学ぶ②		
4	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 穀類(米・米の加工品)について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 穀類(米・米の加工品)について学ぶ②			12	【到達目標】 ナッペ技術の復習 フードロスの問題点について理解し、解決策を考えられる 【授業内容】 フードロスの問題点について学ぶ①		
5	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 穀類(小麦・そば・雑穀・トウモロコシなど)について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 穀類(小麦・そば・雑穀・トウモロコシなど)について学ぶ①			13	【到達目標】 ナッペ技術の復習 フードロスの問題点について理解し、解決策を考えられる 【授業内容】 フードロスの問題点について学ぶ②		
6	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 穀類(小麦・そば・雑穀・トウモロコシなど)について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 穀類(小麦・そば・雑穀・トウモロコシなど)について学ぶ②			14	【到達目標】 ナッペ技術の復習 総合復習をして理解を深める。 【授業内容】 総合復習を行う。		
7	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 いも及びでんぷん類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 いも及びでんぷん類について学ぶ①			15	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 いも及びでんぷん類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 いも及びでんぷん類について学ぶ②			【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)	栄養学 nutrition	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 初美
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 曜日・時間	前期 火曜日 2・3限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
10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							
【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。五大栄養素とはそれぞれどんな役割を持っていて、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わかりやすく、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。							
【到達目標】							
前期で学んだ知識をもとに、日本人の食事摂取基準を学び栄養素の必要量を知り、健康的な食生活を考える軸を身に付ける。さらにライフステージ別でそれぞれのステージに必要な食の知識をつけ、現場に立った時それぞれの対象者に合わせた適正な判断ができるようにする。							
【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】 日々自分の食事と体調の変化に意識を向け食と身体とのつながりをリアルに感じる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ナッペ技術の復習 日本の現状を知り、自分ができることを考えられる。 【授業内容】 国民健康栄養調査を読み取りながら、様々な日本の食と栄養状況を把握し、日本の課題を知る。			9	【到達目標】 ナッペ技術の復習 妊娠の体(ホルモン)の変化と、どのような食生活が必要か説明できる。 【授業内容】 ライフステージ栄養① 妊娠期の体(ホルモン)の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。		
2	【到達目標】 ナッペ技術の復習 自分の1日に必要なエネルギー摂取量が計算できる。 【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について自分の量を計算してみる。			10	【到達目標】 ナッペ技術の復習 乳児期(特に離乳食)の体や口腔の発達と必要な栄養素を説明できる。 【授業内容】 ライフステージ栄養② 乳児期(特に離乳食)の体の発達と必要な栄養素を学ぶ。		
3	【到達目標】 ナッペ技術の復習 食事摂取基準の読み方が説明できる。 【授業内容】 食事摂取基準の各栄養素の指標を理解し、各栄養素の必要量等を読み取れるよう学ぶ。			11	【到達目標】 ナッペ技術の復習 学童期の成長に必要な栄養素の特徴を説明できる。 【授業内容】 ライフステージ栄養③ 学童期の成長を知り、栄養の摂り方全般を学ぶ		
4	【到達目標】 ナッペ技術の復習 食品群を使って自分なりに食事(栄養バランス)チェックが出来るようになる 【授業内容】 3つの食品群・4つの食品群・6つの基礎食品を使って1日の食事の栄養素が偏っていないか確認する。			12	【到達目標】 ナッペ技術の復習 思春期～成人期でどのような食生活が必要か説明できる。 【授業内容】 ライフステージ栄養④ 思春期～成人期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。		
5	【到達目標】 ナッペ技術の復習 栄養バランスが整った献立を話し合って案を出し合える。 【授業内容】 栄養バランスを考えた献立作成(グループワーク)を行う①			13	【到達目標】 ナッペ技術の復習 高齢期にどのような食生活が必要か説明できる。 【授業内容】 ライフステージ栄養⑤:高齢期の体の特徴と必要な栄養素を学ぶ。映像にてライフステージ全体のまとめを行う。		
6	【到達目標】 ナッペ技術の復習 栄養バランスが整った献立を実際に作成できる。 【授業内容】 栄養バランスを考えた献立作成(グループワーク)を行う②			14	【到達目標】 ナッペ技術の復習 後期に学んだ事を質問されたら説明できるようにする。 【授業内容】 テスト対策を行う。		
7	【到達目標】 ナッペ技術の復習 作成した献立をグループで発表できる① 【授業内容】 栄養バランスを考えた献立作成(グループワーク)を行う③			15	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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。 【授業内容】 定期試験を行う。		
8	【到達目標】 ナッペ技術の復習 作成した献立をグループで発表できる② 【授業内容】 栄養バランスを考えた献立作成(グループワーク)を行う④全体を通して総括を行う			【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	根本 祥子
		授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	前 期 月曜日 1,2 時限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】 老健、福祉施設、病院での大量調理の他、急性期病棟にて栄養管理、栄養指導などの管理栄養士業務の経験を有する。							
【授業の学習内容】 徹底した衛生管理を行う病院給食での経験を元に、「安全・安心」な食事を作るための基礎となる食品衛生についての基礎を指導し、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。							
【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】 自身の周りの食環境について、衛生的な観点から改めて考察できることが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 (4/14)	【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理解を深める			9 (7/7)	【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 (5/12)	【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 (7/14)	【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】 身近にある食品に使用されている食品添加物の使用目的や安全性について調べる。		
3 (5/19)	【到達目標】 一般生菌の増殖について学び、調理過程における適切な器具等の取扱いについて理解する。 【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 (7/21)	【到達目標】 食物アレルギーに対しての正しい知識を持ち、正しい表記方法について理解する。 【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。		
4 (6/2)	【到達目標】 調理器具、ふきん等の適切な殺菌消毒の方法について理解する。 【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 (8/25)	【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】		
5 (6/9)	【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 (9/1)	【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 (6/16)	【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 (9/8)	【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演習をする		
7 (6/23)	【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。 【授業内容】 現場で使用する衛生帳簿に実際に記入し、確認すべき点について理解を深める			15 (9/15)	【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		
8(6/30)	【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 曜日・時間	前期 火曜日 2限または3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有資格者が実施する。							
【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】				【授業外における学習】			
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携問題集、配布資料(随時)				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・茶懷石・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】			
【特記事項】				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			

科目名 (英)	調理理論(調理理論と食文化概論)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	立花 光子
	Theory for confection	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又は3～4限
学科・コース	調理師科						
【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、予習してくること。また、授業後は、日常生活の調理、買い物、外食遊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		
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、プロセッサー、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		
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		
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	【到達目標】 非加熱調理操作(切碎、攪拌、混合、磨砕、粉砕、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。		
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。		
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。		
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			
【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)	調理実習 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)
		授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜 1～2限又は3～4限
学科・コース	調理師科						
【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、中華で使用す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」「絲」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、ピーマンの絲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 中国料理	【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 (絲・條・塊・末・丁・片)			9 中国料理	【到達目標】 中華鍋の扱い方に慣れる、絲切りの練習 【授業内容】 試験対策(人参、ピーマン、きゅうり絲) 青椒肉絲、炒飯		
4/17				7/3			
2 日本料理	【授業単元】 包丁とぎ、大根の切り方、試験かつらむき説明 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 包丁の種類、用途を知る。砥石の使い方を学ぶ。包丁の管理方法。定期試験かつらむきの説明。			10 日本料理	中間テスト かつらむき、大根つま。 アジさんが焼 【授業形態】 日本料理実習 【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		
4/24				7/10			
3 中国料理	【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、コールスロー、炸鸡			11 中国料理	【到達目標】 人参、きゅうり、ピーマンの絲を決められた時間内に仕上げる 【授業内容】 中間試験(人参、ピーマン、きゅうり絲)		
5/15				7/17			
4 日本料理	【授業単元】 鰹出汁、味噌汁、白飯、きんぴらごぼう 【授業形態】 日本料理実習 【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。			12 日本料理	【授業単元】 イサキ塩焼、あら味噌汁、酢取生姜、かつらむき 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 魚の3枚おろし、あら処理を学ぶ。甘酢漬けの方法を学ぶ。試験直前対策		
5/22				7/24			
5 中国料理	【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】 炒飯、人参、きゅうり、ピーマン(絲サラダ)			13 中国料理	【到達目標】 中華鍋の扱い方に慣れる、絲切りの練習 【授業内容】 什景冷麺、炒合菜		
5/29				7/28			
6 日本料理	【授業単元】 かつらむき、大根つま、大根もち 【授業形態】 日本料理実習 【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。野菜の切り方になれる。			14 日本料理	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 かつらむき50cm×2枚、大根つま30g		
6/5				9/4			
7 中国料理	【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】 炒飯・素菜湯			15 中国料理	【到達目標】 人参、きゅうり、ピーマンの絲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、きゅうり絲(8分+延長2分 計10分で打ち切り)		
6/12				9/11			
8 日本料理	【授業単元】 親子丼、赤出汁、ほうれん草お浸し、出刃包丁とぎ 【授業形態】 日本料理実習 【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。青菜のゆで方を学ぶ。出刃包丁とぎ復習			【評価について】 〇〇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。 〇成績評価 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			
6/19							
【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
		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
学科・コース	調理師科						
【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、カフェなど様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ有資格者が実施する。							
【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 4/15	【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 【授業内容】 テスト課題：人参のジュリエンス 包丁研ぎ(砥石使用)、キャロットラペ(デモのみ次回に回す)			9 6/24 1組 6/26 2組	【到達目標】 クラス全員で協力し店舗運営をすることができる 【授業内容】 販売実習		
2 4/22	【到達目標】 試験課題の内容を理解する バターライスを炊くことができる、基本のトマトソースを習得する 味が逃げない蒸し方を習得する 【授業内容】 テスト課題：オムレツ バターライス、トマトソース(P35)、野菜のヴァプール			10 7/8	【到達目標】 西洋での魚の卸し方を理解する 基本のソースを習得する 【授業内容】 香草パン粉(ペルシャード)、タルタル(マヨネーズP33)		
3 5/13	【到達目標】 基本のフォンを習得する 野菜の旨味の引き出し方(シュエ)を習得する オムレツ復習 【授業内容】 ポタージュキュルティバトゥール(P40)、オムレツ ブイヨン(デモのみ)P29			11 7/15	【到達目標】 現在身に付いている力の確認 基本のパンを作ることができる 【授業内容】 テスト対策 人参のジュリエンス、オムレツ テーブルロール		
4 5/20	【到達目標】 粉から生地を作ることが出来る ペーカース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			12 7/22	【到達目標】 手打ちパスタの1つを習得する 旬の野菜の冷製スープを習得する 【授業内容】 ジェノベーゼ、コーンポタージュ		
5 5/27	【到達目標】 全員がやることを、工程を確認し理解することができる 【授業内容】 販売実習試作 各チーム8～10個予定			13 8/26	【到達目標】 イカを捌くことが出来る ピクルス(マリネ液)を習得する 【授業内容】 イカのセート風、レギューム・ア・ラ・グレック		
6 6/3	【到達目標】 挽肉の練り方を習得する バターライスの復習 【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			14 9/2	【到達目標】 基本のラグーパスタを習得する 生ハムを使い方がわかる 【授業内容】 ポロネーゼ、サルティンボッカ、グラニータ(次週試食)		
7 6/10	【到達目標】 鶏もも肉の骨の外し方を習得する 素材の合わせかた、味の引き締め方を理解する 【授業内容】 チキンソテ ソースヴァンルージュ(P38)ラタトゥイユ			15 9/9	【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 6/17	【到達目標】 丸鶏をおろしてみる 基本のフォンを習得する(フォンドヴォライユP30) 【授業内容】 シャスール、オムレツ練習			【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			
【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)	総合調理実習(製菓) General cooking	必修 選択	必須	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 火曜日 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 別立てを理解する。 【授業内容】 プーシェ		
2	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 共立ての泡立て・生地のし・巻く。 【授業内容】 ロールケーキ		
3	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 ゼラチン・アガーの扱いを習得する 【授業内容】 パンナコッタ/アガージュレ		
5	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 イタリアンメレンゲの製法を学ぶ 【授業内容】 ムースフランボワーズ		
6	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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			14	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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	【到達目標】 ナッペ技術の復習 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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

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	
		授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 1限 2限	
学科・コース		調理師						
【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、飲食店を営み、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社を営む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。			
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。			
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			
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	【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йд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。			
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йд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。			
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йд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)			
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)				
【特記事項】 授業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)	Professional Education. 職業人教育	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	早川 千絵
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	前期 水曜日 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)							
製菓衛生師を取得しパティスリーで勤務後学校業務に携わっている教職員							
【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)							
・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。 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】 handbook of life style				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 学校生活のルールを再確認する ITについて学び正しい使い方の確認をする 【授業内容】 学校生活について(学則・ルール等) 目的意識の確認・目標設定 ITリテラシーについて 実習班について			9	【到達目標】 衛生管理に努め、調理師として知識・技術・マナーを発揮する 【授業内容】 販売実習		
2	【到達目標】 販売実習について知り、自身の目標を設定する 業界に視野を向け、職業理解をする 【授業内容】 販売実習概要 役割について 目的意識の確認・目標設定 GWの課題・スケジュールを確認する 行動の原則振り返り(授業)			10	【到達目標】 課題発見に対して課題解決ができたか振り返ることができる 【授業内容】 販売実振り返り 店舗実習ノート提出		
3	【到達目標】 クラス運営に向けてクラス目標を設定する 7つの基本行動について理解する 【授業内容】 販売実習役割決め クラス目標の設定 7つの基本行動について 検体配布 GW課題提出確認			11 7/16	【到達目標】 【授業内容】 学則・ルールの再確認 定期試験について 定期試験対策		
4	【到達目標】 販売実習運営に必要なツールは何か確認し、何がいつまでに必要か考える 【授業内容】 販売実習に向けて必要な資料や広報ツールを確認する。 ポスター決定 検体回収 ハイパーQU			12 7/23	【到達目標】 【授業内容】 夏休みの課題について 定期試験対策 学習の方法について考える		
5	【到達目標】 試作を終え、問題発見ができ解決に向けて対策を考えることができる 【授業内容】 試作後振り返り・今後についての確認 販売ロールプレイング			13 8/27	【到達目標】 業界に視野を向け、自身の将来について考えることができる 現場実習に向けて概要を理解する 【授業内容】 夏休みの課題発表 業界に視野を向け、幅広い調理職について考える(現場実習アンケート)		
6	【到達目標】 行動の原則について振り返り、実践力を身につける 職業理解に努め、SNS発信力を身に着ける 【授業内容】 行動の原則について振り返り GW課題発表(業界研究①)			14 9/3	【到達目標】 定期試験に向け前期で学んだことの復習が出来る 【授業内容】 定期試験対策 (販売実習について・7つの基本行動) 第1回専攻分けアンケート		
7	【到達目標】 自己理解を深め、他者との違いを知りコミュニケーションを取ることができる 【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 (コミュニケーションワーク・マナー研修)			15 9/10	【到達目標】 【授業内容】 定期試験 前期振り返り		
8	【到達目標】 衛生管理に努め、調理師として知識・技術・マナーを発揮する 【授業内容】 販売実習			【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)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	中村 雅美
		授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 2・3限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
プロスポーツ選手や選手のご家族、保健センターや健診センター、大学病院やクリニックなどにて栄養管理や栄養指導							
特定健診や特定保健指導、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士							
【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)							
健康づくりについて学びます。健康とは何かを考え、健康づくりに大切な食や環境などについて正しい知識を深めます。臨床現場においても栄養指導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・知識を交えながら授業を展開する。各自の生活、マインドと照らし合わせながら、グループワーク、フィードバックなども取り入れ、必要性を身近に感じられる授業を展開していく。社会的に求められる調理師の役割の理解を深め実践できるようになる。							
【到達目標】							
公衆衛生学の概要を捉え、公衆衛生の意義、現状について述べる事が出来る。公衆衛生学とは誰のために、何のためにあるのか、公衆衛生学の歴史や定義を通して考え、衛生統計がどのように暮らしに役立っているのか考えます。地球環境問題、衛生や公害について現状を把握し、防止対策など自分たちができることを考え、身近な問題として捉えることができるようになる。過去に出題された問題を中心に実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教科書全書 必修編Ⅰ「食生活と健康」第一章～第三章				【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、ニュース等で授業関連項目が取り上げられるので、日頃からアンテナを張っておく			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 食育の定義と意義について説明できる 【授業内容】 食育とは			9	【到達目標】 人間を取り巻く環境条件を把握し、それぞれの問題点、改善点について説明できる 【授業内容】 環境条件		
2	【到達目標】 食育基本法を理解し、調理師にできることは何か考える 【授業内容】 食育とは			10	【到達目標】 わが国の公害の歴史を学び、大気汚染(空気汚染)について説明できる 【授業内容】 環境汚染とその対策		
3	【到達目標】 食育について正しい知識を提供できる 【授業内容】 食育における調理師の役割			11	【到達目標】 水質汚濁、騒音、振動、悪臭について具体的に説明できる 【授業内容】 環境汚染とその対策		
4	【到達目標】 食育について正しい知識を提供できる 【授業内容】 食育における調理師の役割			12	【到達目標】 悪臭による苦情の実例を媒体を使って発表する 【授業内容】 環境汚染とその対策		
5	【到達目標】 作業環境と健康、作業条件と健康について理解し、労働基準法の内容についても説明できる 【授業内容】 労働と健康			13	【到達目標】 環境問題とその取り組みについて理解し、その対策方法を具体的に説明できる 【授業内容】 環境汚染とその対策		
6	【到達目標】 主な職業病とその職種について区分でき、労働災害についても説明できる 【授業内容】 労働と健康			14	【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 【授業内容】 まとめ・ふりかえり		
7	【到達目標】 主な職業病とその職種について区分でき、労働災害についても説明できる 【授業内容】 調理師の職場環境			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】 生活環境の衛生、環境要因が生活や健康に与える影響について関連付けて考える 【授業内容】 生活環境			【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)	食品学 food science	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 初美
		授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 2・4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
10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							
【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)							
大量調理だけでなく、レストランや自身のカフェ運営の経験をもとに、食品の成分や特性、調理による変化・安全性を学び、調理現場で活用できる実践的な知識を身に付ける。アレルギーや高齢者食など特定の人の向けの食事の基本も理解できるよう解りやすく、主体的に学べるような工夫を行う。							
【到達目標】							
調理の基礎となる食品の特性や栄養、衛生管理について体系的に理解し、現場で安全かつ適切に食材を扱える知識と技術を身に付ける。							
【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】 普段の食材の買い物をするときに、旬を意識して購入し季節を味わいましょう。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 植物性食品 砂糖類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 砂糖類について学ぶ①			9	【到達目標】 植物性食品 野菜類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 野菜類について学ぶ③		
2	【到達目標】 植物性食品 砂糖類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 砂糖類について学ぶ②			10	【到達目標】 植物性食品 果物類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 果物類について学ぶ①		
3	【到達目標】 植物性食品 大豆・小豆・その他の豆類とその加工品について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 大豆・小豆・その他の豆類とその加工品について学ぶ①			11	【到達目標】 植物性食品 果物類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 果物類について学ぶ②		
4	【到達目標】 植物性食品 大豆・小豆・その他の豆類とその加工品について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 大豆・小豆・その他の豆類とその加工品について学ぶ②			12	【到達目標】 植物性食品 きのこと類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 きのこと類について学ぶ①		
5	【到達目標】 植物性食品 種実類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 種実類について学ぶ①			13	【到達目標】 植物性食品 きのこと類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 きのこと類について学ぶ②		
6	【到達目標】 植物性食品 種実類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 種実類について学ぶ②			14	【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。 【授業内容】 総合復習を行う。		
7	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 野菜類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 野菜類について学ぶ①			15	【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。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 ナッペ技術の復習 植物性食品 野菜類について理解して使える 【授業内容】 植物性食品 野菜類について学ぶ②			【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)	栄養学 nutrition	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 初美
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 曜日・時間	後期 火曜日 2・3限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 10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・栄養相談など幅広い経験を持つ。							
【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) 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。五大栄養素とはそれぞれどんな役割を持っていて、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わかりやすく、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。							
【到達目標】 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。							
【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】 日々自分の食事と体調の変化に意識を向け食と身体とのつながりをリアルに感じる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理師が栄養学を学ぶ意義を理解し1年間の目標を見いだす。 【授業内容】 栄養学とは？導入の授業を行う。			9	【到達目標】 水溶性ビタミンのそれぞれの特徴を説明できる。 【授業内容】 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	【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把握し理想に近づく方法を考えられる。 【授業内容】 食事バランスガイドを実際に使って自分の食事バランスを確認する。			10	【到達目標】 多量ミネラルのそれぞれの違いについて説明できる。 【授業内容】 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。		
3	【到達目標】 炭水化物(糖質)の種類や役割を説明できる。血糖値について理解する。 【授業内容】 炭水化物(糖質)について種類・特徴・消化について学ぶ。			11	【到達目標】 微量ミネラルのそれぞれの違いについて説明できる。 【授業内容】 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。		
4	【到達目標】 炭水化物(食物繊維)の種類や役割を説明できる。 【授業内容】 炭水化物(食物繊維)について種類・特徴について学ぶ。			12	【到達目標】 水分がどうして必要なのか、1日どれ位必要なのか説明できる。 【授業内容】 1日の水分の摂取量と排泄量を学ぶ。人間のからだにとって水分とはどのような役割をしているのか学ぶ。		
5	【到達目標】 たんぱく質の種類や特性を理解し、必須アミノ酸やアミノ酸スコアを説明できる。 【授業内容】 たんぱく質について種類・特徴・栄養価の見方・消化に至るまで学習する。			13	【到達目標】 ビタミン・ミネラル、水分についてしっかり説明できる。 【授業内容】 第8～12回までの内容について確認作業を行い、わからない部分や理解が足りない部分を見つけ出し、復習する。		
6	【到達目標】 脂質の種類・特徴・脂肪酸の違いについて説明できる。 【授業内容】 脂質について種類を学び、脂肪酸構造から特徴を学ぶ。			14	【到達目標】 前期に学んだ事を質問されたら説明できる。 【授業内容】 テスト対策を行う。		
7	【到達目標】 三大栄養素についてしっかり説明できる。 【授業内容】 第1～6回までの内容について確認作業を行い、わからない部分や理解が足りない部分を見つけ出し、復習する。			15	【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、それぞれ説明できる。 【授業内容】 定期試験を行う。		
8	【到達目標】 脂溶性ビタミンのそれぞれの特徴を説明できる。 【授業内容】 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。			【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 (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	後 期
						曜日・時間	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ともに、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】				【授業外における学習】			
調理師養成教育全書 必修書 3食品の安全と衛生				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・ウェルシュ		
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
		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 2又は3限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 地上波放送局において食品広告の審査を担当。その後、法令に関する映像教材の制作を専門とする司法書士事務所を立ち上げる。							
【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) 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。B2C業種の経営者にとって広告は、消費者に伝わりやすくするため、または「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・紛らわしいものになることもある(①の視点)。適正な経営作法によって消費者からの信頼を得る姿勢を養い、地域で長く愛される店舗経営者を目指す(②の視点)。							
【到達目標】 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。							
【使用教科書・教材・参考書】 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ーリーミング映像を使用する。				【授業外における学習】 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	【到達目標】 この科目の全体構造を把握する。なお、学生の習熟度を観察し、以降の授業構成を変更することがある。 【授業内容】 オリエンテーション・調理師制度の概要			9	【到達目標】 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。 【授業内容】 食品添加物に関する法的規制		
2	【到達目標】 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。 【授業内容】 調理師が法律を学ぶ理由・調理師の免許制度			10	【到達目標】 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。 【授業内容】 器具・容器包装の衛生		
3	【到達目標】 前回同様 【授業内容】 前回同様			11	【到達目標】 各制度の相互関係を知る。 【授業内容】 テキスト1巻の総まとめ・横断整理		
4	【到達目標】 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。 【授業内容】 健康増進法(公的分野)			12	【到達目標】 食品法制の基本を知る。 【授業内容】 食品衛生法・食品安全基本法の概要		
5	【到達目標】 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。 【授業内容】 健康増進法(私的分野)・食育基本法			13	【到達目標】 前回同様 【授業内容】 前回同様		
6	【到達目標】 食品表示に関する基本的な見方を知る。 【授業内容】 食品表示(基本編)			14	【到達目標】 各制度の相互関係を知る。 【授業内容】 テキスト3巻の総まとめ・横断整理		
7	【到達目標】 将来、会社の管理職や個人事業主になるときのために、基本的な職場環境の整備を知る。 【授業内容】 労働と健康・循環型社会の形成			15	【到達目標】 前回同様 【授業内容】 配布資料の総まとめ・横断整理 定期試験		
8	【到達目標】 食品表示に関する具体的なルールを知る。 【授業内容】 食品表示法(発展編)			【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)	調理理論 Theory for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	立花 光子
		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又は3～4限
学科・コース	調理師科						
【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、予習してくる。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。		
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		
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		
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		
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。		
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。		
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。		
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			
【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)	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 粟米湯、黒炒反			9	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 腰果鶏丁、炒飯、椰汁西米露		
9/30				11/25			
2	【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			10	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 上海炒麺、黒醋肉塊		
10/7				12/2			
3	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 干焼明蝦、トマト豆腐湯、炒反			11	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 炒飯、八宝菜(試験対策として人参飾り)		
10/14				12/9			
4	【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、什景炒麺、杏仁豆腐			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		
10/21				12/16			
5	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 木須肉、什景烩飯、開口笑			13	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 担々麺(手打ち)、麻球		
10/28				1/13			
6	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 焼肉、蟹肉烩炒飯			14	【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		
11/4				1/20			
7	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 小籠包、麻婆豆腐・(炒飯)			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 炒飯、人参の飾り切り(15分)		
11/11				1/27			
8	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 春捲き、炒飯、芙蓉蟹蛋			【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			
11/18							
【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】				【授業外における学習】			
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				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】 カレイ唐揚げ、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。鰯の特徴、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、鰯の海老そぼろあんかけ、豆柿鶏卵			【評価について】 〇〇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。 〇成績評価 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)	総合調理実習(製菓)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	犬塚 千晶	
	General cooking	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 1～2 限 又は3～4限	
学科・コース	調理師科							
【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	【到達目標】 大量生産の仕込みを理解する。 道具、器具の使い方を理解する。 【授業内容】 シューアラクレーム・クッキーシュー				9	【到達目標】 メレンゲの復習 マカロナージュを理解する 【授業内容】 マカロン・ギモーブ		
2	【到達目標】 クリームチーズの扱い方の復習 組み立ての必要なガトーを理解する 【授業内容】 フロマージュクリュ				10	【到達目標】 ロールケーキの復習 季節のお菓子を理解する 【授業内容】 ブッシュドノエル		
3	【到達目標】 イタリアの代表的なデザートを理解する チーズの扱い方を理解する 【授業内容】 ティラミス パートシュクレ仕込み				11	【到達目標】 ゼラチンの扱い方の復習 カルチェを理解する 【授業内容】 ムースオランジュ パートシュクレ仕込み		
4	【到達目標】 メレンゲの復習 別焼きのタルト仕込みを理解する 【授業内容】 タルトシトロン				12	【到達目標】 フィユタージュの仕込みの違いを理解する 【授業内容】 フィユタージュオルディネール フロランタン		
5	【到達目標】 モンブラン絞りを理解する 【授業内容】 渋川煮モンブラン				13	【到達目標】 フィユタージュの扱い方を理解する 【授業内容】 ショソンオボム サクリスタン		
6	【到達目標】 定期試験の課題を知り、試験に向けて自分の課題を見つける 【授業内容】 定期試験対策(ショートニング ナッペ・絞り)				14	【到達目標】 テンパリングを理解する 【授業内容】 ボンボンショコラ(トリュフ・マンディアン)		
7	【到達目標】 ナッペを理解する バタークリーム・イタリアンメレンゲの仕込みを理解する 【授業内容】 ガトーモカ				15	【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(ショートニング ナッペ・絞り)		
8	【到達目標】 ナッペの復習 生クリームの扱い方を理解する 【授業内容】 ガトーフレーズ パートシュクレ仕込み				【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(西洋、イタリアン) General cooking	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	加倉井 裕一
		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
【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有資格者が実施する。							
【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 10/4	【到達目標】 試験課題の内容を理解する 旨味の相乗効果、乳化を習得する 【授業内容】 テスト:ジャガイモのシャトー アクアパッツァ、アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ			9 11/29	【到達目標】 クラシカルなレシピを学ぶ 【授業内容】 レギウムファルシー、牛肉の赤ワイン煮込み		
2 10/11	【到達目標】 煮込み料理、イタリアパンができる 【授業内容】 鶏肉のローマ風煮込み、フォカッチャ			10 12/6	【到達目標】 自分の現状を知ることができる 【授業内容】 テスト対策 ジャガイモのシャトー カルボナーラ ※販売実習試作予備日内容変更あり		
3 10/18	【到達目標】 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 【授業内容】 カレーパン			11 1/10	【到達目標】 軽い煮込み料理を習得する メイラード反応を理解する 【授業内容】 フリカッセ、オニオングラタンスープ		
4 10/25	【到達目標】 国際教育 ICIF野沢先生の特別授業 【授業内容】 イタリア料理			12 1/17	【到達目標】 紙包みの特性を理解し習得する 素材を活かした味のまとめ方を習得する 【授業内容】 ホタテのカルトッチョ、ゼッポリーネ、ミネストローネ		
5 11/1	【到達目標】 旬の食材を上手に生かすことが出来る 基本のソースを習得する(ボルトソースP38) 【授業内容】 バロティース、ポタージュクレシー			13 1/24	【到達目標】 基本のフォンを習得する(フュメドボワソンP39) リゾットを作り方を習得する 【授業内容】 ヴァンプランソース、雑穀米のリゾット		
6 11/8	【到達目標】 果物を使った料理を習得する 種子類の素材の活かし方がわかる 【授業内容】 ポークノルマンディ、インゲンのサラダ			14 1/31	【到達目標】 詰め物のパスタが作れる 食材を無駄なくアレンジできる 【授業内容】 カペレットィオウルトラーナ、ボンデバタータ		
7 11/15	【到達目標】 全員がやること、工程を確認し理解することができる 【授業内容】 販売実習試作 各10個予定			15 2/7	【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 【授業内容】 シャトー6個(10分14分打ち切り)		
8 11/22	【到達目標】 基本のソースを習得する(ベシャメルソースP34) コンフィ作り方を習得する 【授業内容】 マカロニグラタン、サラダリヨネーズ			【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			
【特記事項】 常に最善を考えて行動する習慣を身につける							

科目名 (英)	レストラン実習 school cooking class	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	早川 千絵 外部講師
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 1限/4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 製菓衛生師を取得しパティスリーで勤務後学校業務に携わっている教職員							
【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) 販売実習に向けて目標設定・スケジュール管理を行い、課題達成するために多面からサービス・接客マナーについて学ぶ。							
【到達目標】 ・販売実習に向けて問題発見・問題解決ができる ・基本的なサービス・接客マナーについて理解できる							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 レストランだけでなく様々な店舗での接客マナーを体感し、自身だったらどうするか考えるようにしてほしい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 10/2	【到達目標】 マーケティングとはなにか考える SNSを使用したマーケティング方法について理解する 【授業内容】 SNSマーケティング①			9 11/27	【到達目標】 販売実習に向けてサービス・接客について理解する② 【授業内容】 サービスに対する考え方や行動の型などを学び、おもてなしの心を育む		
2 10/9	【到達目標】 SNSマーケティングについてツールを作成し実践が出来る 【授業内容】 SNSマーケティング②			10 12/11	【到達目標】 販売実習に向けてお客様と従業員の視点の違いを理解できる 販売実習に向けてお店を確立させ、自身の役割を発揮できる 【授業内容】 販売実習に向けて動線・役割の確認を行う 販売実習に向けてロールプレイングを行う		
3 10/16	【到達目標】 販売実習の目的を理解する スケジュールを理解し、いつまでに何が必要か考える 【授業内容】 販売実習に向けて(概要・役割決め・スケジュール確認)			11 12/18	【到達目標】 DXリテラシーを理解し、レストラン運営や今後の調理師の在り方を考える。 【授業内容】 DXリテラシー		
4 10/23	【到達目標】 販売実習にむけて資料の作成ができる 【授業内容】 販売実習に向けて必要資料の作成(ルセット・発注書)			12 1組 12/20 2組 12/13	【到達目標】 販売実習を通して衛生管理を徹底し接客マナーを実践する 【授業内容】 販売実習		
5 10/30	【到達目標】 販売実習に向けて広報資料を作成することができる 【授業内容】 販売実習に向けて必要資料の作成(メニュー表・プライス・チラシ等)			13 1組 12/20 2組 12/13	【到達目標】 販売実習を通して衛生管理を徹底し接客マナーを実践する 【授業内容】 販売実習		
6 11/20	【到達目標】 販売実習に向けてサービス・接客について理解する① 【授業内容】 サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、口のきき方、態度・振舞い学ぶ			14 1/15	【到達目標】 販売実習の振り返りをし、問題発見・問題解決が出来ていたか振り返る 【授業内容】 販売実習振り返り 定期試験対策		
7 11/20	【到達目標】 販売実習に向けてサービス・接客について理解する① 【授業内容】 サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、口のきき方、態度・振舞い学ぶ			15 1/22	【到達目標】 【授業内容】 定期試験		
8 11/27	【到達目標】 販売実習に向けてサービス・接客について理解する② 【授業内容】 サービスに対する考え方や行動の型などを学び、おもてなしの心を育む			【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)	Professional Education. 職業人教育	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	早川 千絵
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 水曜日 1限/4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 製菓衛生師を取得しパティスリーで勤務後学校業務に携わっている教職員							
【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) ・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。 ・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。 ・社							
【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】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 10/1	【到達目標】 授業資料や広報資料を作成するツールの使い方を理解する ファイルの形式の違いを理解する 【授業内容】 広報資料作成ツールの使い方を学ぶ①(365・canva等)			9 11/26	【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。		
2 10/8	【到達目標】 授業資料や広報資料を作成するツールの使い方を理解する ファイルの形式の違いを理解する 【授業内容】 広報資料作成ツールの使い方を学ぶ②(365・canva等)			10 12/3	【到達目標】 お金の仕組みを知り、自身のライフプランを考えることができる 【授業内容】 お金について知り、ライフプランを考える		
3 10/15	【到達目標】 職業理解をし、業界研究の方法を理解する 【授業内容】 現場実習に向けて自身のキャリア形成を考える① (学生ポータルサイト・求人票の見方・企業態について)			11 1組 12/20 2組 12/13	【到達目標】 衛生管理に努め、調理師として知識・技術・マナーを発揮する 【授業内容】 販売実習		
4 10/22	【到達目標】 自己理解を深め、自身をPRすることができる 【授業内容】 履歴書作成①(自己分析)			12 1組 12/20 2組 12/13	【到達目標】 衛生管理に努め、調理師として知識・技術・マナーを発揮する 【授業内容】 販売実習		
5 10/29	【到達目標】 自己理解を深め、他者との違いを知り自信を承認することができる 【授業内容】 履歴書作成②(他者理解)			13 1/14	【到達目標】 自己理解を深め、質疑応答に答えられるようにする 他者の意見を聞き、自分の思いも伝えられるようになる 【授業内容】 個人面接・集団面接について 身だしなみについて		
6 11/5	【到達目標】 履歴書の書き方を理解し、記入ができる 【授業内容】 履歴書作成③			14 1/21	【到達目標】 就職活動の流れを理解し、スケジュールリングができる 他者の意見を聞き、自分の思いも伝えられるようになる 【授業内容】 就職選考について 面接練習ロールプレイング 定期試験対策		
7 11/12	【到達目標】 職業理解をし、業界研究の方法を理解する 【授業内容】 現場実習に向けて自身のキャリア形成を考える② (興味のある業種を調べどのような特徴があるか読み取る)			15 1/28	【到達目標】 定期試験 1年間の振り返り		
8 11/19	【到達目標】 職業理解をし、業界研究を進め様々な業種について理解する 【授業内容】 調べ学習でまとめたものをクラスに発表する			【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】							