

科目名 (英)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必修	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	前期	
学科・コース	調理師科					曜日・時間	水曜日 2限・3限	
【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、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。食戦力すまいる(株)代表取締役。								
【授業の学習内容】 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、健康づくりや疾病予防などについて、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。健康と食について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。								
【使用教科書・教材・参考書】 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					【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】 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】 食生活と疾病のかかわり、疾病の動向と予防と対策について、伝えることができる 【授業内容】 食生活と疾病、疾病の動向と予防				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。評価は学則規定に準ずる。			
【特記事項】								

科目名 (英)	食品学	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	15	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 2. 4限
【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)							
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、食品の成分や特性を学び、現場での食材選び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】 スーパーなど日常の中で授業で習った食材に触れるようにする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理師として食品学や栄養学を学ぶ意義がはっきり解る 【授業内容】教科書P2～5、P202～209 食品とは？栄養とは？ 五大栄養素の確認と日本の食の現状を学ぶ。 個人ワーク《自分の食事を書き出す》			9	たんぱく質(魚類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P15～19、P124～139 主菜:たんぱく質(魚類)について種類・特徴について学ぶ② グループワーク《煮干しの出汁と解体実験》		
2	【到達目標】 食事バランスガイドが使えるようになる。 【授業内容】教科書P70～72 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。 日本型食生活を学ぶ。 ペアワーク《バランスチェックをする》			10	【到達目標】 たんぱく質(大豆類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P15～19、P94～99 主菜:たんぱく質(豆類)について種類・特徴について学ぶ。		
3	【到達目標】 様々な糖質(穀類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P6～9、P74～85 主食:糖質(穀類・砂糖)について種類・特徴について学ぶ。 グループワーク《砂糖の計量と食べ比べ》			11	【到達目標】 たんぱく質(卵類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P15～19、P149～151 たんぱく質(肉類・魚類・卵糖・大豆類)についてまとめを行う。 全体ワーク《味噌づくり》		
4	【到達目標】 様々な糖質(芋・砂糖)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P6～9、P85～94 主食:糖質(芋・砂糖類)について種類・特徴について学ぶ。 グループワーク《グルテンの抽出》			12	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(野菜類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P19～36、P102～113 副菜:ビタミン・ミネラル(野菜類)について種類・特徴について学ぶ。		
5	【到達目標】 それぞれの糖質の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P6～9、P74～94 糖質(穀類・芋類・砂糖類)についてまとめを行う。 グループワーク《でんぷんの分解実験》			13	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(野菜類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P19～36、P102～113 副菜:ビタミン・ミネラル(野菜類)について種類・特徴について学ぶ② グループワーク《野菜のポリフェノール成分の確認》		
6	【到達目標】 たんぱく質(肉類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P15～19、P139～149 主菜:たんぱく質(肉類)について種類・特徴について学ぶ。 調べ個人ワーク《加工肉》			14	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(野菜類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P19～36、P102～113 ビタミン・ミネラル(野菜類)についてまとめを行う。 ペアワーク《テスト対策》		
7	【到達目標】 たんぱく質(肉類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P15～19、P139～149 主菜:たんぱく質(肉類)について種類・特徴について学ぶ② グループワーク《ひき肉実験》			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】 たんぱく質(魚類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】教科書P15～19、P124～139 主菜:たんぱく質(魚類)について種類・特徴について学ぶ。			【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)	栄養学 nutrition	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	15	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 1. 3限
【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を始め、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談・調理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。自分の体の中で起こっていることには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をつなぐリアルを感じる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理師として食品学や栄養学を学ぶ意義がはっきり解る 【授業内容】 教科書P2～5、P202～209 食品とは？栄養とは？ 五大栄養素の確認と日本の食の現状を学ぶ。 個人ワーク《自分の食事を書き出す》			9	たんぱく質(魚類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P15～19、P124～139 主菜:たんぱく質(魚類)について種類・特徴について学ぶ② グループワーク《煮干しの出汁と解体実験》		
2	【到達目標】 食事バランスガイドが使えるようになる。 【授業内容】 教科書P70～72 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。 日本型食生活を学ぶ。 ペアワーク《バランスチェックをする》			10	【到達目標】 たんぱく質(大豆類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P15～19、P94～99 主菜:たんぱく質(豆類)について種類・特徴について学ぶ。		
3	【到達目標】 様々な糖質(穀類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P6～9、P74～85 主食:糖質(穀類・砂糖)について種類・特徴について学ぶ。 グループワーク《砂糖の計量と食べ比べ》			11	【到達目標】 たんぱく質(卵類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P15～19、P149～151 たんぱく質(肉類・魚類・卵糖・大豆類)についてまとめを行う。 全体ワーク《味噌づくり》		
4	【到達目標】 様々な糖質(芋・砂糖)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P6～9、P85～94 主食:糖質(芋・砂糖類)について種類・特徴について学ぶ。 グループワーク《グルテンの抽出》			12	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(野菜類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P102～113 副菜:ビタミン・ミネラル(野菜類)について種類・特徴について学ぶ。		
5	【到達目標】 それぞれの糖質の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P6～9、P74～94 糖質(穀類・芋類・砂糖類)についてまとめを行う。 グループワーク《でんぶんの分解実験》			13	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(野菜類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P102～113 副菜:ビタミン・ミネラル(野菜類)について種類・特徴について学ぶ② グループワーク《野菜のポリフェノール成分の確認》		
6	【到達目標】 たんぱく質(肉類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P15～19、P139～149 主菜:たんぱく質(肉類)について種類・特徴について学ぶ。 調べ個人ワーク《加工肉》			14	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(野菜類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P102～113 ビタミン・ミネラル(野菜類)についてまとめを行う。 ペアワーク《テスト対策》		
7	【到達目標】 たんぱく質(肉類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P15～19、P139～149 主菜:たんぱく質(肉類)について種類・特徴について学ぶ② グループワーク《ひき肉実験》			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】 たんぱく質(魚類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P15～19、P124～139 主菜:たんぱく質(魚類)について種類・特徴について学ぶ。			【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)	食品衛生学実習 Food hygiene practice	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	根本 祥子
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習 実習	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	前 期 月曜日 1,2 時限
【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	【到達目標】 手洗い実習①正しい手洗いの実践ができる 【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、衛生的な手洗い方法を確認する。【手洗い蛍光ジェル】			9	【到達目標】 HACCPの中でも重要な温度管理について温度変化の実習を交えて確認する。 【授業内容】 ハンバーグの中心温度の測定と記録、加熱後冷却する食品の温度変化の記録を行う。		
2	【到達目標】 手洗い実習②手についた菌の汚染の広がりを調べ、手洗いの重要性を理解する。 【授業内容】 手洗いチェッカーを用いて手を洗わずに器具類を触った時どのように汚染が広がるかを確認する。【手洗い蛍光ジェル】【フードスタンプ】			10	【到達目標】 食物アレルギー①特定原材料を中心としたアレルゲンの基礎知識を理解し、交差汚染のリスクとその防止方法を理解する。 【授業内容】 アレルゲンとなる食品の種類や表示の基本について学び、調理工程における交差接触の発生要因とその防止策について検討する。		
3	【到達目標】 フードスタンプの結果をもとに厨房内の衛生状態を考察し、適切な洗浄及び殺菌消毒の必要性を理解する。 【授業内容】 フードスタンプの培養結果を確認し、洗浄及び殺菌消毒方法について学ぶとともに結果をグループで考察しレポートにまとめる。			11	【到達目標】 食物アレルギー②アレルギー対応食の調理において、交差接触を防ぐための手順や器具の使い分けを実践できる。 【授業内容】 通常食とアレルギー対応食を同時に調理し、作業動線や器具の管理を工夫しながら交差接触の防止について実習する。		
4	【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】 実際に起こった食肉を原因とする食中毒事例をもとに、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			12	【到達目標】 食品関連企業の衛生管理への取り組みを調べ、これまでの実習と関連づけながら整理する 【授業内容】 食品関連企業における衛生管理の事例について調査を行い、その内容を整理・発表することで実際の現場における衛生管理の取り組みについて理解を深める。		
5	【到達目標】 食品の保存①pHや糖度が食品の保存性に与える影響を理解する 【授業内容】 食材を酢漬け・糖漬け・無加工の状態で保管し食品の変化を観察することで保存の仕組みを学ぶ。			13	【到達目標】 食品添加物について、果汁濃度の違いによる風味の変化を理解し、甘味や酸味などの調整によって飲料の品質がどのように変化するかを説明できる。 【授業内容】 果汁濃度の異なる飲料を調製し、風味の違いを比較する。また、甘味料や酸味料、香料を加えて味の調整を行い、飲料の品質に与える影響について調べる。		
6	【到達目標】 食品の保存②pHや糖度が食品の保存性に与える影響を理解する 【授業内容】 前回の実習で作成した漬物の様子を観察しレポートにまとめる。また、地域の伝統的な保存食について調べ学習を行い保存に対する知識を深める。			14	【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	【到達目標】 食品表示の基本項目を理解し、適切なラベルを作成できる。 【授業内容】 食品表示の必要事項について学び、想定した商品に対してアレルギー表記も考慮したラベルを作成する。			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		
8	【到達目標】 HACCPの基本的な知識を理解する 【授業内容】 製品ごとに重要管理項目にはどのようなものが該当するか理解する。			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□			

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	演習	総単位 時間	60時間 (2)	開講区分	前 期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	木曜日 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) 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。 ・グループワークを通して、自分の言葉で表現する力、現場でのコミュニケーションや調整力をつける。							
【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】 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グループワーク。		
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グループワーク。			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、スライザー、ビーター、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グループワーク。		
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グループワーク。		
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グループワーク。			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グループワーク。		
5	【到達目標】 非加熱調理操作(切碎、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グループワーク。			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。グループワーク。		
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グループワーク。			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。グループワーク。		
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グループワーク。			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グループワーク。			【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)	食文化概論	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	演習	総単位 時間	15	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 1. 2限
【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・介護施設にて栄養管理をはじめ、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) 食文化を「料理技術」だけでなく、「健康」、「生活」、「社会」と結びつけて捉え、現代の調理師に求められる幅広い視点を育成する。実務での事例をもとに、食文化を理解することが献立作成や接客、商品提案にどのように活かされるのかを具体的に学ぶ。							
【到達目標】 1、食文化が料理や食べ方、行事食としてどのように受け継がれてきたかを理解する。 2、食文化と調理・献立とのつながりを知り、実習科目と関連付けて考えられるようになる。 3、将来、料理を学ぶ者として食を大切に考えられる姿勢を養う。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書4(調理理論と食文化概論)				【授業外における学習】 旅行に行った際にはその土地の食文化に生で触れるよう郷土料理を食べる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 食文化概論の授業で学ぶ内容と意義が解り前向きに授業に取り組めるようになる。 【授業内容】 食文化とは？ 教P166～170 主食の食べ方(世界比較)、食法について学ぶ 教P172～174			9	【到達目標】 近代の日本文化史に興味を持ち自分で調べられる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ⑥ 教P185～190 (明治・大正・昭和初期時代)		
2	【到達目標】 宗教による食物禁忌について基本知識を知り現場で必要に応じて対応しやすいレベルになる。 【授業内容】 宗教、食物禁忌について学ぶ 教P171～172			10	【到達目標】 日本料理の基本的な作法、席次について知り、実際に行動できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ⑦ 教P195～203 (日本料理の作法・席次・行事食)		
3	【到達目標】 世界の食事情を学び、世界の食に意識がむくようになる。 【授業内容】 食の伝播(伝播ルート)、世界の食事情を学ぶ 教P174～178、P250～256			11	【到達目標】 全国各地の主な郷土料理に興味を持ち調べられる。 【授業内容】 郷土料理について学ぶ 教P203～207		
4	【到達目標】 原始～古代までの日本文化史に興味を持ち自分で調べられる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ① 教P180～183 (縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代)			12	【到達目標】 西洋料理の特徴が説明できる。 【授業内容】 西洋料理の食文化(マナーを含む)について学ぶ。 教P203～207		
5	【到達目標】 中世の日本文化史に興味を持ち自分で調べられる。 精進料理について説明できる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ② 教P183～194 (鎌倉・室町・安土桃山時代・精進料理)			13	【到達目標】 中国料理の特徴が説明できる。 【授業内容】 中国料理の食文化(マナーを含む)について学ぶ。 教P238～249		
6	【到達目標】 本膳料理・懐石料理・茶道について基本的な内容を説明できる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ③ 教P183～184、P190～192 (鎌倉・室町・安土桃山時代・本膳料理、懐石料理、茶道)			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】 袱紗料理・会席料理について基本的な内容を説明できる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ④ 教P193～194 (江戸時代・袱紗料理、会席料理)			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】 定期試験を行う。		
8	【到達目標】 卓袱料理・普茶料理について基本的な内容を説明できる。 【授業内容】 日本の食文化について学ぶ⑤ 教P184、194～195 (江戸時代、卓袱料理、普茶料理)			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理実習(西洋、イタリアン) 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) 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、コマシラパス				【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	【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、オムレツ 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	【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、パン粉焼き、サラダニソワーズ		
2	【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】 オムライス バターライス、トマトソース(P35)、野菜のヴァプール			10	【到達目標】 西洋での魚の卸し方を理解する マリネ(西洋風南蛮漬け)を習得する 【授業内容】 エスカベッシュ、エビとホタテとそら豆のフリカッセ		
3	【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】 ポターージュジュリエンス、オムレツ ブイヨン(デモのみ)P29			11	【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		
4	【到達目標】 粉から生地を作ることが出来る ベーカースパーセントを理解することが出来る 【授業内容】 基本のパン生地から生計を学ぶ テーブルロール、ソーセージパン、タイガーブレッド			12	【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。基本の生地が作れる 【授業内容】 定期試験:人参のジュリエンス、オムレツ(13分) ピッツァ、カルツォーネ		
5	【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10～12個予定			13	【到達目標】 生ハムの使い方を学ぶ、卵の火入れ(洋風茶碗蒸し)を学ぶ バターライスの応用ができる 【授業内容】 サルティンボッカ、スフォルマート、シーフードピラフ		
6	【到達目標】 魚の構造を知る(手開き) 香りの移し方を知る 【授業内容】 サルシッチャと季節野菜のパスタ、ベッカフィーコ			14	【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		
7	【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	【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 【授業内容】 定期試験 人参のジュリエンス、オムレツ(13分)		
8	【到達目標】 クラス全員で協力して店舗運営をすることができる 【授業内容】 販売実習 2コマ調理実習・2コマ職業人教育			【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)	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 曜日・時間
【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	【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	【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】 蒜苗肉絲 炒飯		
2	【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。 □ 【授業内容】 包丁研ぎ 大根の切り方、かつらむき(試験)の説明			10	【到達目標】 中間テスト 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 桂剥き 大根つま、アジさんが焼		
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 キャベツのコールスロー、炸鶏(油淋鶏)			11	【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、きゅうり、ピーマン絲)		
4	【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】 炒飯 絲サラダ(人参、きゅうり、ピーマン)			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。 □ 【授業内容】 イサキ塩焼き、酢取生姜 アラ味噌汁、さつま芋ご飯		
5	【到達目標】 鰹出汁のひきかた。米の炊き方。野菜を切り方を学ぶ。卵のあつかい方を知る □ 【授業内容】 玉子豆腐の吸い物(鰹だし) 白飯きんぴらごぼう			13	【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】 冷伴麵 炒合菜		
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。野菜の切り方になれる。 □ 【授業内容】 桂剥き 大根つま、大根もち			14	【到達目標】 桂剥き 50cm×2枚 大根つま 30g 【授業内容】 桂剥き 50cm×2枚 大根つま 30g		
7	【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】 炒飯(1人2回) 双冬蛋花湯			15	【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】 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)		
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。青菜のゆで方を学ぶ。 □ 【授業内容】 親子丼 赤出汁、ほうれん草のおひたし			【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)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土館志野 / 宮田麻由
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 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】 ★持ち帰り包材、はらバスを確認し持参。 ▶タッパー・箱・ラッピング袋・保冷剤など(商品として持ち帰る意識を持つ)				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 定期試験試験内容を理解する 【授業内容】 道具・器具の説明 前期 テスト課題発表:ジェノワーズ(手立て)			9	【到達目標】 基本のシュー生地と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		
2	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 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】 シュークリーム生地を復習し、習得することができる。 【授業内容】 エクレア		
3	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 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】 メレンゲの扱いを習得する。 【授業内容】 ブーシェ(シャンティール)/ダッコワーズ(キャラメル)		
4	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 バターのクリーミング性を習得する。 【授業内容】 フィナンシェ/パウンドケーキ(フラワーバター法)			12	【到達目標】 別立て法を理解する。 メレンゲの扱いを習得する。 【授業内容】 ロールケーキ(別立て)		
5	【到達目標】 凝固剤(ゼラチン・アガー)の扱いを習得する。 【授業内容】 TROPIC(カップデザート)/アガージュレ			13	【到達目標】 定期試験に向けて自らの課題を発見することができる。 【授業内容】 ジェノワーズ(手立て)※デモなし ショートニング練習		
6	【到達目標】 卵の熱凝固を利用したお菓子を習得する。 【授業内容】 プリン/クレームブリュレ			14	【到達目標】 共立て法を復習し、ポイントを確認する。 【授業内容】 ロールケーキ(共立て)		
7	【到達目標】 共立ての製法を習得する。 シュガーバター法でつくる生地の復習をする。 【授業内容】 ジェノワーズ(デモあり)/タルト生地仕込み ショートニング練習			15	【到達目標】 衛生面に気を付けて、正しく器具を扱い課題を商品価値のあるものに仕上げることができる。 【授業内容】 ジェノワーズ(手立て)		
8	【到達目標】 タルト生地の扱い方を習得する。 シュガーバター法でつくる生地の復習をする。 【授業内容】 タルトボワール			【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)	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	演習	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 3限 4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社を経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。		
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】 マーケティングの基礎を学ぶ 【授業内容】 マーケティングの観点から、販売実習の戦略を立てる。				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】 選択肢を増やしてその中から選ぶ、考え方を身に着ける。 【授業内容】 オムライスと油淋鶏 サイコロ思考を使い、様々なオムライスと油淋鶏を探し、決定する。				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】 粗利と利益を計算し、収益の分岐点を探し出す。 【授業内容】 粗利と利益 原価計算・固定費・人件費を計算し経営がまり立つ分岐点を探す。				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】 販売に必要な役割分担・順序・流れを確認する。 【授業内容】 需要と供給 どの様な作業と順序とポイントがあるか確認し、分担を決める。				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】 予測と結果と検証と対策を考える 【授業内容】 PDCAサイクルを回すために必要なチェックポイントを設けてさらに良いものを作り出す。				【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、最低限の情報に付けてパズルを完成させましょう。								

科目名 (英)	Professional Education.	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	加倉井 裕一
	職業人教育	授業 形態	演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1限/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) 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) ・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】 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 ITI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 ITIリテラシーについて 実習班について			9	【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】 現場実習に向けて業界研究① 授業アンケート		
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】 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】 自己理解と他者理解 ライフプランについて考え、就職・実習について考える		
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	【到達目標】 海外研修について理解できる 定期試験に向けての学習法を確立できる 【授業内容】 夏休みの課題について 海外研修について 定期試験対策 学習の方法について考える		
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	【到達目標】 長期休暇前に自身の課題を振り返り改善策をみつける 【授業内容】 定期試験対策 行動の原則振り返り		
5	【到達目標】 試作に向けて、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(試作5/26) 【授業内容】 試作と今後についての確認 販売ロールプレイング、自主練習説明			13	【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】 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(試作5/26) 【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 行動の原則について振り返り			14	【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】 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】 現場実習に向けて業界研究① 授業アンケート			15	【到達目標】 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	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	中村 雅美	
	Public Health	授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分	後期	
学科・コース	調理師科					曜日・時間	水曜 2限3限	
【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、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。食戦力すまいる(株)代表取締役。								
【授業の学習内容】 食育における調理師の役割について理解を深めます。健康とは何かを考え、調理師の労働衛生な食や環境などについて考え、正しい知識を深めます。公害について学び、その対応法についても具体的に説明します。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実践することができるようになる。								
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教科書全書 必修編1「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。評価は学則規定に準ずる。				
【特記事項】								

科目名 (英)	食品学	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	15	開講区分 曜日・時間	後期 金曜 2. 4限
【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) 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、食品の成分や特性を学び、現場での食材選び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】 ビタミン・ミネラル(きのこ類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P118～120 副菜: ビタミン・ミネラル(きのこ類)について種類・特徴について学ぶ。			9	【到達目標】 1日に必要な水分量を把握し、気を付けて摂るようにする。 【授業内容】 教科書P36、P164～173 1日の水分の摂取量と排泄量を学び、水分(お茶)の役割を知る。 脂質(油脂類・乳類)食物繊維(藻類)についてまとめを行う。		
2	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(果物類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P113～118 副菜: ビタミン・ミネラル(果物類)について種類・特徴について学ぶ。			10	【到達目標】 1日に必要な水分量を把握し、気を付けて摂るようにする。 気に入ったお茶を見つけられる。 【授業内容】 教科書P36、P164～173 1日の水分の摂取量と排泄量を学び、水分(お茶・アルコール飲料)の役割を知る。		
3	【到達目標】 ビタミン・ミネラルの特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P113～120 副菜: ビタミン・ミネラル(きのこ類・果物類)について種類・特徴について学ぶ。			11	【到達目標】 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】 教科書P58～62 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。		
4	【到達目標】 食物繊維(海藻類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P9～10、P121～123 副菜: 食物繊維(海藻類)について種類・特徴について学ぶ。			12	【到達目標】 食事摂取基準の読み方が説明できる。 【授業内容】 教科書P58～62 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。		
5	【到達目標】 脂質(油脂類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P11～15、P158～162 脂質(油脂類)について種類・特徴について学ぶ			13	【到達目標】 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】 教科書P69～70 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。		
6	【到達目標】 脂質(油脂類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P11～15、P158～162 脂質(油脂類)について種類・特徴について学ぶ②			14	【到達目標】 後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】 脂質(種実類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P11～15、P158～162 脂質(油脂類)について種類・特徴について学ぶ③			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】 定期試験を行う。		
8	【到達目標】 乳類の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P151～157 乳類について種類・特徴について学ぶ。			【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】 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うけられるようになります。							

科目名 (英)	栄養学 nutrition	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	15	開講区分 曜日・時間	後期 金曜 1. 3限
【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を始め、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談・調理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。自分の体の中で起こっていることには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。さらに疾病別や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あわせた適正な判断をできるようにする。							
【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】 ビタミン・ミネラル(きのこ類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P118～120 副菜: ビタミン・ミネラル(きのこ類)について種類・特徴について学ぶ。			9	【到達目標】 1日に必要な水分量を把握し、気を付けて摂るようにする。 【授業内容】 教科書P36、P164～173 1日の水分の摂取量と排泄量を学び、水分(お茶)の役割を知る。脂質(油脂類・乳類)食物繊維(藻類)についてまとめを行う。		
2	【到達目標】 ビタミン・ミネラル(果物類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P113～118 副菜: ビタミン・ミネラル(果物類)について種類・特徴について学ぶ。			10	【到達目標】 1日に必要な水分量を把握し、気を付けて摂るようにする。気に入ったお茶を見つけられる。 【授業内容】 教科書P36、P164～173 1日の水分の摂取量と排泄量を学び、水分(お茶・アルコール飲料)の役割を知る。		
3	【到達目標】 ビタミン・ミネラルの特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P19～36、P113～120 副菜: ビタミン・ミネラル(きのこ類・果物類)について種類・特徴について学ぶ。			11	【到達目標】 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】 教科書P58～62 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。		
4	【到達目標】 食物繊維(海藻類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P9～10、P121～123 副菜: 食物繊維(海藻類)について種類・特徴について学ぶ。			12	【到達目標】 食事摂取基準の読み方が説明できる。 【授業内容】 教科書P58～62 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。		
5	【到達目標】 脂質(油脂類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P11～15、P158～162 脂質(油脂類)について種類・特徴について学ぶ			13	【到達目標】 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】 教科書P69～70 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。		
6	【到達目標】 脂質(油脂類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P11～15、P158～162 脂質(油脂類)について種類・特徴について学ぶ②			14	【到達目標】 後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】 脂質(種実類)の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P11～15、P158～162 脂質(油脂類)について種類・特徴について学ぶ③			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】 定期試験を行う。		
8	【到達目標】 乳類の特徴を知り意味を持って選べるようになる。 【授業内容】 教科書P151～157 乳類について種類・特徴について学ぶ。			【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】 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うけられるようになります。							

科目名 (英)	Food Hygiene	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	横原 夢見	
	食品衛生学	授業 形態	講義	総単位 時間	15	開講区分 曜日・時間	後期 火曜	1・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)								
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15年以上の経験を持つ。								
大量調理現場の給食管理に10年以上携わった経験を活かし、実践例を交えた講義を行い、食品衛生知識について習得していただく。								
【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】 食品内毒素型食中毒、生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防 実験:おにぎりで細菌培養			
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、微生物の増殖条件			10	【到達目標】 ウイルス性食中毒の種類とその特徴・予防を修得し、細菌性食中毒との違いを説明できる。動物性自然毒の種類と特徴を説明できる 【授業内容】 ウイルス性食中毒、自然毒食中毒(動物性自然毒)			
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】 食品の微生物汚染、食品の腐敗 実験:牛乳の鮮度判定			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】 自然毒食中毒、植物性自然毒(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説明できる 【授業内容】 食品添加物の概要、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			12	【到達目標】 食物から感染する人体寄生虫の種類と特徴を説明できる 【授業内容】 寄生虫食中毒			
5	【到達目標】 主な有害な重金属の種類とその特徴を説明できる。また、様々な放射線物質の人体への影響について説明できる 【授業内容】 主な食品添加物とその用途、重金属、ヒ素、水銀、カドミウム、放射線			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、食物アレルギー、その他の健康危害			
6	【到達目標】 器具・容器包装の材質や特性を知り、食品や調理に適した用途と使用方法を選択できるようになる 【授業内容】 器具・容器包装の定義・取扱、材質の種類 ワーク:焼き物の種類と特徴を調べよう			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】 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			c	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※衛生法規含む	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	浅野 勇貴
	Food hygiene	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	木曜 2又は3限

【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、「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)。そういった視点に留意しつつ、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(公法的分野)	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(私法的分野)・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(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
		授業 形態	演習	総単位 時間	60時間 (2)	開講区分	後 期 水曜日 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) 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、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、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。 ・グループワークを通して、自分の言葉で表現する力、現場でのコミュニケーションや調整力をつける。							
【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、グループワーク。			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・海藻類について調理機能、グループワーク。		
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、グループワーク。			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、グループワーク。		
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、グループワーク。			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、グループワーク。		
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、グループワーク。			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、グループワーク。		
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、グループワーク。			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】 野菜類の調理機能2、グループワーク。			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。グループワーク。			【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 (和食) 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	【授業単元】玉子焼き、鶏そぼろ飯、蒸し煮碗(土瓶蒸し) 【授業形態】 実習 【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。			9	【授業単元】手打ちそば、なます仕込み、花蓮根 【授業形態】 実習 【到達目標】 手打ちそばを学ぶ。そば粉の特性を知り、鶏南蛮そばとザルそばを学ぶ。「おせち」なます、花蓮根の仕込み。		
2	【授業単元】サバ味噌煮、船場汁、舞茸ごはん 【授業形態】 実習 【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。			10	【授業単元】栗きんとん、熨斗鶏、牛肉八幡巻、サワラ仕込 【授業形態】 実習 【到達目標】 おせち料理を学ぶ。砂糖の特性を知る。日持ちさせるための調理技術を学ぶ		
3	【授業単元】里芋の煮物、お椀(月見はんぺん)、栗ごはん 【授業形態】 実習 【到達目標】 野菜の切り方、煮方を学ぶ。行事(月見)にちなんだ料理を学ぶ。			11	【授業単元】伊達巻、筑前煮、海老長老煮、サワラ西京焼 【授業形態】 実習 【到達目標】 おせち料理を学ぶ伊達巻のつくり方の留意点。お重への料理の詰め方を学ぶ		
4	【授業単元】麦とろ飯、沢煮碗、焼茄子の胡麻葛かけ 【授業形態】 実習 【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。			12	【授業単元】天ぷら、茶碗蒸し、さつま芋ごはん 【授業形態】 実習 【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		
5	【授業単元】カツオ煮付、揚げたし豆腐海老そぼろかけ、むかー飯 【授業形態】 実習 【到達目標】 煮魚を学ぶ。揚げ油の使い方を学ぶ。海老そぼろの作り方を学ぶ			13	【授業単元】祝鯛、赤飯、はまぐり碗 【授業形態】 実習 【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		
6	【授業単元】カレイ唐揚げ、白和え 【授業形態】 実習 【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			14	【授業単元】恵方巻、貝柱しんじょう碗 【授業形態】 実習 【到達目標】 節分にちなんだ料理を知る。青寄せのつくり方を学ぶ。		
7	【授業単元】中間試験 【授業形態】 実習 【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			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 玉子焼き 10分		
8	【授業単元】ぶり照り焼、蕪とアジつみれ煮、豆柿鶏卵 【授業形態】 実習 【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・			【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			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理実習 (中華料理) 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】 赤脂肉塊 高麗蝦仁 炒飯		
2	【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 炒米粉 (椰汁西米露)			10	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 生炒魷片 回鍋肉 蟹肉烩炒飯		
3	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 餃子 什影烩飯			11	【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 什影炒麵 (人參練習)		
4	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 焼売 海鮮烩炒飯			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、人參飾り切り		
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 小籠包 炒飯			13	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 汁なし担々麵(麵手打ち)		
6	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 雲白肉 天津飯 開口笑			14	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 蚝油牛肉 炒飯 麻球		
7	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 春巻 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、人參の飾り切り(15分)		
8	【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 上海炒麵 杏仁豆腐			【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】							

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						
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	後 期 土 曜 3～4 限 /1～2限
【教員実務経験】 長年レストラン、パティスリーーなどでの調理師、製菓衛生師として勤務。							
【授業の学習内容】 製菓理論や調理理論を踏まえつつ基礎や応用を繰り返し学び、技術を取得する。							
【到達目標】 製菓基礎技術となるショートニングでの絞り、ナッペが時間内に決められた内容が出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ★持ち帰り包材、はラバスを確認し持参。 ▶タッパ―・箱・ラッピング袋・保冷剤など(商品として持ち帰る意識を持つ)				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 試験の内容を理解し、ナッペ、絞りが出来るようになる 【授業内容】 定期試験:ショートニング ナッペ・絞り ショートニング練習①			9	【到達目標】 前期の復習 タルト生地の扱いを習得する 【授業内容】 ザグリューム		
2	【到達目標】 前期で習ったお菓子の応用ができる。 販売実習を見据えてお菓子を製造することができる 【授業内容】 焼き菓子…250円で販売 (マドレーヌ、絞りクッキー、プールドネージュ)			10	【到達目標】 チームで協働し、衛生に気を付けて商品を作ることができる。 【授業内容】 販売実習仕込み(製菓のみ)		
3	【到達目標】 前期で習ったお菓子の応用ができる。 販売実習を見据えてお菓子を製造することができる 【授業内容】 ブッシュドノエル			11	【到達目標】 チームで協働し、衛生に気を付けて商品を販売することができる 【授業内容】 販売実習当日		
4	【到達目標】 前期で習ったお菓子を復習し、ポイントを理解することができる。販売実習を見据えてお菓子を製造することができる 【授業内容】 クッキーシュー、シューバリジャン(大量生産)			12	【到達目標】 パイ生地を使用したお菓子を学ぶ パイ生地の扱いを理解する 【授業内容】 ショソンオボム サクリスタン		
5	【到達目標】 ムースについて復習を行うとともに応用を学ぶ 【授業内容】 ムースオランジュ(シュクレ仕込み)			13	【到達目標】 前期の復習と応用 生クリームの扱い方を確認し生クリームでのナッペ・絞りが出来るようになる。 【授業内容】 チョコレートショートケーキ		
6	【到達目標】 季節のお菓子を学ぶ ディプロマツクリームを理解する 【授業内容】 モンブラン			14	【到達目標】 ジェノワーズの復習と応用を覚える ナッペの技術を再確認する 【授業内容】 ガトーモカ		
7	【到達目標】 販売実習を見据えてお菓子を製造することができる 衛生面や商品価値にこだわる事ができる 【授業内容】 販売実習試作			15	【到達目標】 衛生面に気を付けて、正しく器具を扱い課題を商品価値のあるものに仕上げる事ができる。 【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】 定期試験に向けて自らの課題を発見することができる。 【授業内容】 定期試験対策(中間試験) ショートニング練習②			【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。 ○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)	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	石井博人／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
【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、ルームサービス、宴会) 結婚式場、企業役員レストランなど新調理を含めた洋食調理、コスト管理を中心に40年以上の勤務経験							
【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) 長年ホテルで勤務し、総料理長経験のある教員が、調理しとして必要な技術に重点を置いて授業を行い飲食業界で活躍できるプロを育成する。西洋料理(フレンチ、イタリアン)を中心に基礎技術、大量調理を含め幅広い実習を行う。業界に求められる人材になる為に必要なことは何かを考えながら受講し 遅刻欠席は出来るだけせずに、チームの大切さを理解して授業に臨み、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にある、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	【到達目標】 国際教育 ICIF野沢先生の特別授業 【授業内容】 内容未定			9	【到達目標】 イタリア料理を学ぶ 魚煮込み 手作りパスタ 【授業内容】 アクアパッツァ ポテトラビオリ		
2	【到達目標】 イタリア料理を学ぶ 煮込み パン 鶏さばき方 テスト練習 【授業内容】 チキン猟師風 フォカッチャ ポテトシャトー			10	【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		
3	【到達目標】 フランス料理の基本のブイヨン スープグラタン パン 【授業内容】 チキンブイヨン オニオングラタンスープ 全粒粉パン			11	【到達目標】 中間テスト(ポテトシャトー) 【授業内容】 大量調理(タコライス)		
4	【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			12	【到達目標】 アメリカ南部料理を学ぶ 【授業内容】 サーモンコロッケ コールスローサラダ ダーティーライス		
5	【到達目標】 フランスの代表料理を学ぶ 煮込み 手作りヌードル テスト練習 【授業内容】 ブッフブルギニオン ミユ ポテトシャトー			13	【到達目標】 イタリア料理の基礎を学ぶ スープ 肉料理 手作りパスタ テスト練習 【授業内容】 ニョッキ入りミネストローネスープ ポークカツケツカソース ポテトシャトー		
6	【到達目標】 フランス料理の基本ブイヨン 魚の卸し スパイスの使い方 スト練習 【授業内容】 フュメドボワソン 鯛のソテーキャベツ添え チキンクミン風味 ポテトシャトー			14	【到達目標】 フランス料理の基礎を学ぶ 牡蠣の殻むき 基本ソース テスト練習 【授業内容】 牡蠣のグラタン きのことブルーテ ポテトシャトー		
7	【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 カレーパン、カルツォーネ各40個予定			15	【到達目標】 定期テスト(ポテトシャトー) 【授業内容】 時間が有らば、スパゲッティー		
8	【到達目標】 スペイン料理を学ぶ 魚料理 パエリア テスト練習 【授業内容】 タラのアイオリソースグラタン パスタパエリア ポテトシャトー			【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】 挨拶、返事、言葉遣い、時間管理を再度確認し、グループ内で協力し、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	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	演習	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)							
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、調理師として必要な基礎サービスに重点をおいて授業を行う。 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をしてほしい。							
【到達目標】							
・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】 レストランサービス、6総合調理実習				【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 10/3	【到達目標】 オリエンテーションとレストランの基本 【授業内容】 レストランサービスの役割 ホールと厨房の連携 ミニ演習:お客様を迎える第一声			9 11/28	【到達目標】 自分たちの動きが明確に分かる 【授業内容】 販売実習に向けてロールプレイ		
2 10/10	【到達目標】 テーブルセッティング基礎 【授業内容】 洋食・和食の基本配置 ナイフ・フォーク・スプーンの置き方練習 グループ対抗:セッティングスピード&正確さチェック			10 2組 12/5 1組 12/19	【到達目標】 コース料理の流れ 【授業内容】 前菜→スープ→魚料理→肉料理→デザート の順番		
3 10/17	【到達目標】 接客マナー① 身だしなみ・立ち居振る舞い 【授業内容】 立ち方・お辞儀の種類 メニューを渡す所作の練習			11 12/12	【到達目標】 コース料理の作成 【授業内容】 前菜→スープ→魚料理→肉料理→デザート の順番		
4 10/24	【到達目標】 接客マナー② 会話とオーダーテイク 【授業内容】 丁寧語・接客用語			12 1/16	【到達目標】 献立作成 【授業内容】 ターゲットに合わせた献立が作成できる		
5 10/31	【到達目標】 料理提供と下げ方 【授業内容】 ワンプレートの持ち方・運び方			13 1/23	【到達目標】 自分の置かれた状況を判断して適切に対処 【授業内容】 こんな時どうするかを考える		
6 11/7	【到達目標】 クレーム対応入門 【授業内容】 よくあるクレーム(料理が遅い、違う注文、冷めている) 正しい謝罪と対応の流れ ロールプレイ演習:学生同士で「お客様が不満を言う場面」			14 1/30	【到達目標】 定期試験に向けて課題発見・解決が出来る 【授業内容】 これまでの学びを整理		
7 11/14	【到達目標】 自分たちの動きが明確に分かる 【授業内容】 販売実習に向けてロールプレイ			15 2/6	【到達目標】 調理師として知識を正しく覚えているか確認出来る 【授業内容】 定期試験 筆記		
8 11/21	【到達目標】 自分たちの動きが明確に分かる 【授業内容】 販売実習に向けてロールプレイ			【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】 普段からサービスマンの動きや言動などを観察しておく							

科目名 (英)	Professional Education.	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	加倉井 裕一 早川 千絵
	職業人教育	授業 形態	演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 1限/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、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) ・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】 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】 販売実習の目的・流れを理解し、役割や動線を考えることが出来る 【授業内容】 概要説明 店長決め 役割確認 動線の話合い			9	【到達目標】 販売実習に向けて最終確認ができる 【授業内容】 販売ロールプレイング 本番のルセット・タイムスケジュール確認		
2	【到達目標】 販売の動線を決め必要な役割決めが出来る 【授業内容】 販売方法を考える 販売の役割決め			10 12/ 5 2組販売 12/19 1組販売	【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		
3	【到達目標】 商品について理解し、チームを作成することが出来る 試作用のルセットが記入できる 【授業内容】 作成チーム決め ルセット・タイムスケジュール作成(試作用)			11 12/ 5 2組販売 12/19 1組販売	【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	【到達目標】 試作授業に向けて自身の役割を再確認する 【授業内容】 試作に向けてのタイムスケジュール・ルセット確認 販売方法の確定 ポスター進捗確認			12	【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		
5	【到達目標】 試作授業に向けて自身の役割を再確認する 【授業内容】 試作に向けてのタイムスケジュール・ルセット確認 ポスター確定			13	【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 【授業内容】 飲食業界の就職活動について 身だしなみについて		
6	【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			14	【到達目標】 就職選考の種類や方法について知る 求人票の見方を理解する 【授業内容】 就職選考について 求人票の見方 定期試験対策		
7	【到達目標】 試作(11/14)を終えて本番に向けて課題解決が出来る 【授業内容】 本番用ルセット・タイムスケジュールの作成			15	【到達目標】 2年次に向けた心構えができ、仲間に感謝することができる 【授業内容】 定期試験 1年間の振り返り		
8	【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)			【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】							