

科目名 (英)	職業人教育 Professional Education.	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石岡 真典
		授業 形態	講義・演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 1時限 4時限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】							
長きに渡り専門学校教育に従事し、職業人教育に必要な知識・スキル・資格を有する。							
【授業の学習内容】							
埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校の就職専門職員による就職に関する情報の共有やマインド、ビジネススキルを身につける授業を通じて、希望の就職先への内定を目指す。授業は業界で活躍する経営者や人事担当者、パティシエや調理師による講話も織り込み、業界理解や卒業後の働き方をイメージできるよう設定している。本科目では就職内定のみならず、自らのキャリアについて考えを深めて欲しい。							
【到達目標】							
・求人票の活用方法や、選考内容について知り、自らの就職活動スケジュールを立て行動することができる。 業界講話を通して食分野の業界、働き方について理解を深め、就職後の自分のキャリアをイメージできる。 就職後、プロフェッショナルとして求められるマインドやビジネスマナーを身につけることができる。							
【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。 ・職業人になるためのスキル・マインドの向上に日頃から努める。			
回	授業概要	回	授業概要				
1	【到達目標】 就職活動の基本姿勢を知り、就職活動の計画を自分なりに考えることができる。業界研究について学び、情報収集の準備ができる。 【授業内容】 ガイダンス、業界研究と情報収集の進め方。個人面談の予定について。	9	【到達目標】 個別面談を通じて、自身の就職活動状況を振り返るとともに今後の計画を立てる。 【授業内容】 個別面談				
2	【到達目標】 企業説明会参加に向けて就職活動にふさわしいふるまい、企業研究について学び、実践できるようになる。 【授業内容】 合同企業説明会の参加の仕方	10	【到達目標】 卒業制作について、目的・テーマについて理解する。 【授業内容】 SDGsについて。調理師としてのかかわり方について。 講師:さいたま市都市開発戦略本部 林 勇希 様				
3	【到達目標】 現在行われている説明会の種類を知るとともに、応募から参加までの方法を理解することができる。 【授業内容】 説明会参加のための申込方法と参加時のマナー	11	【到達目標】 企業の人事担当者による特別講話を通じて、調理師の働き方の幅や可能性を知る。 【授業内容】 特別講話				
4	【到達目標】 企業の人事担当者による特別講話を通じて、質問・感想を述べるなど企業説明会をイメージしたやりとりを実践する。 【授業内容】 特別講話	12	【到達目標】 卒業制作のテーマについて理解し、取り組もうとする内容居ついて理解を深める。 【授業内容】 卒業制作のテーマの共有。 個人課題の実施について。				
5	【到達目標】 面接の方法や面接官が重視する点について理解する。面接の基本的マナーを知り、面接の応答について考えることができる。 【授業内容】 面接試験の種類と方法	13	【到達目標】 現在募集中の求人をもとにグループごとに企業研究、発表を行い、業界理解を深める。 【授業内容】 特別講話、グループワーク、発表				
6	【到達目標】 企業の人事担当者による特別講話「面接の極意」を通じて、面接時に人事担当者がどのようなことを重視するか確認する。 【授業内容】 特別講話	14	【到達目標】 個人課題を発表・共有し興味を深め、卒業制作にグループを決定する。 【授業内容】 個人課題の発表・共有。 発表を受けてのグループ決め。				
7	【到達目標】 模擬面接を通じて自身の課題に気づき、修正することができる。 【授業内容】 集団面接ロールプレー。卒業制作中間発表について。	15	【到達目標】 定期試験 【授業内容】 定期試験				
8	【到達目標】 個別面談を通じて、自身の就職活動状況を振り返るとともに今後の計画を立てる。 【授業内容】 個別面談		【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)	調理理論と食文化概論 (調理理論) Theory for cooking	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	町田 順一		
		授業形態	講義	総単位時間	30(1)	開講区分曜日・時間	前期 月曜 1又は3限		
【実務経験】(担当する授業科目に関する実務経験)									
管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に30年以上携わった経験を有する。									
【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)									
管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に携わる傍ら、レシピ研究、専門書執筆、テレビコメンテーターとしての経験を有する教員が、安全で美味しい料理を提供する調理のスペシャリストを目指すために必要な、調理に関する食材の知識及び調理文化、各国の料理に関する知識を習得する授業を行っている。									
【到達目標】									
調理に使用する食品の調理機能(調理における化学的・物理的変化、調理特性、調理例)について理解し、調理を科学的にとらえ、実際の調理に応用できるようになる。各国の料理の種類・特徴および使用される食材の種類・特徴・扱い方を習得し、レシピ作成に応用できるようになる。 「調理理論」「調理実習」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」「調理実習」、新調理師養成教育全書必携問題集、配布資料(随時)				巻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	回	授業概要	回	授業概要		
1	【到達目標】 乳類の種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 牛乳の調理機能、クリームの調理機能、バターの調理機能、チーズの種類および調理機能	9	【到達目標】 西洋料理の業界、器具の名前と用途、切り方、調理法、基本材料の特徴と扱い方について知り、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 西洋料理業界の概要、西洋料理の基本、西洋料理の器具、油脂、調味料と香辛料・香草	10	【到達目標】 西洋料理のうちのフランス料理について、料理の種類、材料の扱い方について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 ブイヨン、ソース、フランス料理の種類と調理例(オードブル、ワー、ボタージュ、ポワソン、)	11	【到達目標】 フランス料理とイタリア料理について、料理の種類、材料について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 フランス料理の種類と調理例(ヴィアンデ、レギューム、アントルメ)、イタリア料理の種類と調理例	12	【到達目標】 中国料理の業界、器具の名前と用途、切り方、基本材料と特殊材料の扱い方について理解し、実際の調理に応用出来るようになる 【授業内容】 中国料理業界の概要、中国料理の基本、中国料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料
2	【到達目標】 油脂類の種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 油脂類の調理性、揚げ物の調理、調味料としての利用、菓子への利用	13	【到達目標】 だしの種類と取り方、中国料理の調理工程、料理と調理法(冷・温)	14	【到達目標】 中国料理およびその他の国の料理について、料理の種類と調理法を理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 だしの種類と取り方、中国料理の調理工程、料理と調理法(甜)	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		
3	【到達目標】 調味料・ゲル状食品について、種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 食塩・食酢・みそ・しょうゆの調理機能、寒天の調理機能、ゼラチンの調理機能、カラギーナンの調理機能、ベクチンの調理機能	15	【到達目標】 すしの分類・材料の種類と扱い方・種類について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 すしの移り変わりと分類、すし飯炊き、すしの材料、すしの種類	15	【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				
4	【到達目標】 香辛料について、種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 香辛料とは、ハーブとスパイス、スパイスの調理科学と嗜好性の向上に関する機能、健康の維持・増進に関するスパイスの機能	16	【到達目標】 日本料理の業界について知る。また、切り方、器具の名前と用途、材料の特徴と扱い方を理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 日本料理業界の概要、日本料理の基本技術、日本料理の器具、日本料理の材料の扱い方	16	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 調味料と香辛料、だしの取り方、料理の種類と調理例	17	【到達目標】 すしの分類・材料の種類と扱い方・種類について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 すしの移り変わりと分類、すし飯炊き、すしの材料、すしの種類	17	【到達目標】 中国料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 中国料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料
5	【到達目標】 日本料理の業界について知る。また、切り方、器具の名前と用途、材料の特徴と扱い方を理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 日本料理業界の概要、日本料理の基本技術、日本料理の器具、日本料理の材料の扱い方	18	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 調味料と香辛料、だしの取り方、料理の種類と調理例	18	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 中国料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料	19	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 中国料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料	19	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 中国料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料
6	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 調味料と香辛料、だしの取り方、料理の種類と調理例	20	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 日本料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料	20	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 日本料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料	21	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 日本料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料	21	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 日本料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料
7	【到達目標】 すしの分類・材料の種類と扱い方・種類について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 すしの移り変わりと分類、すし飯炊き、すしの材料、すしの種類	22	【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	22	【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	23	【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	23	【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】 そば・うどんについて、材料、製法、種類(調理例)について知り、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 そば粉、そばの打ち方、ゆで方、そばつゆ、薬味、そばの種類、うどん粉、うどんの打ち方、ゆで方、うどん梅雨、うどんの種類	24	【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	24	【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	25	【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	25	【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

科目名 (英)	食品衛生学 (食品の安全と衛生) Food hygiene	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石田 美枝
		授業 形態	実習	総単位 時間	60 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1又は2限
学科・コード	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)

教育委員会、学校給食、高齢者施設などの大量調理、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】(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)

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經營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。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】		【授業外における学習】					
調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」		実際に調理の現場において体験し、講義の知識と連動して体得することができる。実習授業において、再度確認をすることが望ましい。					
回	授業概要	回	授業概要				
1	【授業単元】食の安全と衛生 【授業形態】講義 【到達目標】 食の安全を脅かす事件、事故を振り返り、その問題点と解決策を列举することができる。	9	【授業単元】調理時における安全対策 【授業形態】講義 【到達目標】 調理従事者の衛生管理、異物混入、リスク管理について学ぶ。				
2	【授業単元】食品衛生の定義と調理従事者の責務 【授業形態】講義 【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。	10	【授業単元】自主衛生管理HACCPについて① 【授業形態】講義 【到達目標】 HACCPの導入経緯、流れについて学び厨房での取り組み案を考える。				
3	【授業単元】食物アレルギー 【授業形態】講義 【到達目標】 食物アレルギーを中心に、事例を検証しその内容と対策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。	11	【授業単元】自主衛生管理HACCPについて② 【授業形態】講義 【到達目標】 HACCPを厨房内で取り入れていく際の問題点について検証する。				
4	【授業単元】食品添加物の安全性の評価 【授業形態】講義 【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。	12	【授業単元】食品衛生の啓発媒体をつくる② 【授業形態】演習 【到達目標】 食品衛生における問題点を列举し、調理従事者が意識付けができる指導媒体を作成、発表する。				
5	【授業単元】器具・容器包装 【授業形態】講義 【到達目標】 器具・容器包装についての知識を深め、その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。	13	【授業単元】食品事故対応 【授業形態】講義 【到達目標】 食品事故の事例と対応について知る。				
6	【授業単元】食品安全対策行政 【授業形態】講義 【到達目標】 食品安全対策にまつわる行政の仕組み、制度を知る。	14	【授業単元】食品事故に対する事例検証 【授業形態】演習 【到達目標】 食品事故を検証し、厨房で取り組むことができる対策について話し合う。				
7	【授業単元】食品安全対策行政 【授業形態】講義 【到達目標】 食品安全にまつわる法令について知る。	15	【授業単元】定期試験・終了後の解答解説 【授業形態】 【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。				
8	【授業単元】調理従事者の衛生管理 【授業形態】講義 【到達目標】 調理従事者の衛生管理について、食品衛生責任者としての指導についても考える。		【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】		毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義において、ノートを丁寧にとること					

科目名 (英)	レストラン実習 (フードサービス) Restaurant training	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	松岡千恵
		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又は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)							
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が指導							
【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)							
飲食業界で働くためのサービスや接遇、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を学ぶ 食分野の歴史を調べて発表するまでの流れを通してコミュニケーションの取り方を実践し、自ら企画立案に挑戦する							
【使用教科書・教材・参考書】 総合調理実習・プリント等				【授業外における学習】 食分野への関心を持ち現状を観察する行動してほしい			
回	授業概要	回	授業概要				
1	【到達目標】 調理師としての製品作りを考える 【授業内容】 美味しいものの定義と、相手を考える	9	【到達目標】 現場の役割 【授業内容】 職種を調べよう				
2	【到達目標】 逸品調理を考える1 【授業内容】 相手のために考える	10	【到達目標】 現場の役割 【授業内容】 そぞぞの仕事について(発表)				
3	【到達目標】 逸品調理を考える2 【授業内容】	11	【到達目標】 組織とは1 【授業内容】 組織を考える				
4	【到達目標】 逸品料理を考える3 【授業内容】 プレゼンテーションとは	12	【到達目標】 組織とは2 【授業内容】 職場、仲間、お客様などコミュニケーションを考える				
5	【到達目標】 逸品料理を考える4 【授業内容】 発表	13	【到達目標】 組織とは3 【授業内容】 バランスの重要性、働く上で必要なバランス力について知る				
6	【到達目標】 接客について1 【授業内容】 クレーム対応	14	【到達目標】 まとめ 【授業内容】				
7	【到達目標】 接客について2 【授業内容】 感動する接客とは	15	【到達目標】 定期試験の課題を理解し、合格することができる 【授業内容】 定期テスト				
8	【到達目標】 接客について3 【授業内容】 正しい敬語でのロールプレーニング		【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)	製菓調理総合技術 (総合調理専攻) Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	柳澤 茜
		授業 形態	実習	総単位 時間	180(6)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1・2限

【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)

日本とフランスのレストランを中心に、カフェ、ビストロ、オーベルジュにて10年以上の実務経験。

【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)

国内外でのレストラン勤務の経験を活かし、フランス、イタリアを料理を中心に、地理、歴史、文化、について様々な角度から伝えていく。調理師として必要な専門知識や技術の習得、仕事のやりがいや楽しさを得られるような授業を行う。

書籍の店舗を想定した販売実習を行い、消費者が求めているものは何かを考えながら店舗づくりを行う。

【到達目標】

- ・西洋料理の文化、食材、調理用語、調理技術、調理法について1年次よりもさらに踏み込んだ知識と技術を身に着ける。
 - ・学内店舗実習の目的を理解し、食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。
 - ・与えられた条件の中で、正確な作業が出来るようになる。

【使用教科書・教材・参考書】

レシピ、ヨマシラバス、ペーシックテキストブック

【授業外における学習】

授業で学んだレシピはきちんとまとめ、整理すること。
普段から食べるものや食材に対して興味・関心を持つ。

回	授業概要	回	授業概要
1	<p>【到達目標】 授業の到達目標、試験課題の内容を理解する 学内店舗実習の目的、流れを理解する</p> <p>【授業内容】 リゾット、人参の切り方(試験課題) ミネストローネ</p>	9・10	<h2 style="text-align: center;">第1回 販売日</h2> <p>【到達目標】 衛生に気を付けて製造し、サービスマインドを考えることができる</p> <p>【授業内容】 販売実習① 課題抽出、2回目ビラの補充</p>
2	<p>【到達目標】 学内店舗実習の目的、流れを理解する GWの宿題を理解する</p> <p>【授業内容】 学内店舗実習について お弁当の作り方</p>		
3	<p>【到達目標】 お店の構成や役割分担を理解する</p> <p>【授業内容】 店舗実習の商品を決める 試作①の発注、タイムスケジュール作成</p>	11	<p>【到達目標】 フランスの郷土料理を習得する(プロヴァンス・アルプ・コートダジュール地方)</p> <p>【授業内容】 ブイヤベース フガス</p>
4	<p>【到達目標】 販売するものの生産イメージがつく</p> <p>【授業内容】 試作① 試作②の発注</p>	12・13	<h2 style="text-align: center;">第2回 販売日</h2> <p>【到達目標】 衛生に気を付けて製造し、サービスマインドを考えることができる 1回目の販売の課題を解決し、より満足度の高い販売実習にする。</p> <p>【授業内容】 販売実習② 振り返り、ポスター回収</p>
5	<p>【到達目標】 製造工程と製造の動線を考えることができる</p> <p>【授業内容】 試作② 写真撮り、ポスター〆切、販売実習の発注</p>		
6	<p>【到達目標】 定期試験の流れをつかむ 自分自身の技量を知り、課題を抽出する</p> <p>【授業内容】 中間試験(リゾット、人参の切り方)</p>	14	<p>【到達目標】 イタリアの郷土料理を習得する(カンパニア州)</p> <p>【授業内容】 アクアパッツァ ラザニア</p>
7	<p>【到達目標】 フランスの郷土料理を習得する(バスク地方)</p> <p>【授業内容】 バスク風ブイヤベース 鶏のバスケーズ</p>	15	<p>【到達目標】 与えられた条件の中で、正確な作業が出来るようになる</p> <p>【授業内容】 定期試験(リゾット、人参のシャトーニュ、ジュリエンヌ 25分)</p>
8	<p>【到達目標】 イタリアの郷土料理を習得する(シチリア州)</p> <p>【授業内容】 ベッカフィーコ、豚肉のピッツアイオーラ 動線確認、最終調整</p>		<p>【評価について】</p> <p>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。</p> <p>○成績評価</p> <p>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</p> <p>※出席が70%に満たない場合はE評価</p>
【特記事項】			

科目名 (英)	栄養学 (食品と栄養の特性) Nutrition	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	立花 光子
		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 3又は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、実習等を通して、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、栄養学を修得する授業を行う。調理師として、食べ物と人間の体のつながりについて、栄養学に関する知識を伝える。							
【到達目標】							
エネルギー代謝、エネルギー摂取量とエネルギー消費量について理解する。健康な食生活を送るための日本時の食事摂取基準を理解する。食品標準成分表、食品分類法と食事バランスガイドについて理解する。献立作成、原価計算の方法を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
調理師請教育全書「栄養学」「総合調理実習」・食品成分表・新調理師養成教育全書必携問題題集				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】 1年時の栄養学を理解する。献立作成を理解する。 【授業内容】 1年時の栄養学の総復習。献立作成①。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	9	【到達目標】 食品の選択、食品成分表について理解する。 【授業内容】 食品の選択、食品成分表。新調理師養成教育全書必携問題集練習。				
2	【到達目標】 献立作成の栄養価計算を理解する。 【授業内容】 献立作成②。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	10	【到達目標】 食品分類法(三色食品群、四つの食品群、六つの基礎食品群)について理解する。 【授業内容】 食品分類法。新調理師養成教育全書必携問題集練習。				
3	【到達目標】 献立作成の原価計算を理解する。 【授業内容】 献立作成③。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	11	【到達目標】 食事バランスガイドについて理解する。 【授業内容】 食事バランスガイド。新調理師養成教育全書必携問題集練習。				
4	【到達目標】 献立を発表できるようにする。 【授業内容】 献立発表。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	12	【到達目標】 肥満症、胃潰瘍、十二指腸潰瘍の食事療法について理解する。 【授業内容】 肥満症、胃潰瘍、十二指腸潰瘍の食事療法。新調理師養成教育全書必携問題集練習。				
5	【到達目標】 エネルギー代謝、エネルギー摂取量と消費量について理解する。基礎代謝について理解する。 【授業内容】 エネルギー代謝、基礎代謝。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	13	【到達目標】 食物アレルギー、対応について理解する。 【授業内容】 食物アレルギー対応、事例検討。新調理師養成教育全書必携問題集練習。				
6	【到達目標】 身体活動レベル、エネルギー消費量について理解する。 【授業内容】 身体活動レベル、エネルギー消費量。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	14	【到達目標】 前期1~13回までの小テスト、必携問題集再確認、定期テスト対策にむけて目標を決める。 【授業内容】 小テスト、新調理師養成教育全書必携問題集復習。				
7	【到達目標】 日本人の食事摂取基準、エネルギー指標、BMIについて理解する。 【授業内容】 日本人の食事摂取基準、エネルギー指標、BMI。新調理師養成教育全書必携問題集練習。	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つたかを特定する。 【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】 栄養素の指標(推定平均必要量、推奨量、目安量、耐容上限量、目標量)について理解する。 【授業内容】 栄養素の指標。新調理師養成教育全書必携問題集練習。		【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】							
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、 印字して繰り返し復習すること							

科目名 (英)	高度調理技術実習D Advanced cooking technology training	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	石井博人
		授業形態	実習	総時間(単位)	240(8)	開講区分	後期 火曜日 1~2時限
学科・コース	調理師科 2年						
【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							
【授業の学習内容と心構え】							
長年ホテルで勤務され総料理長の経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 西洋料理(フレンチ・イタリアンなど)を中心に基礎技術を含め幅広い実習を行う。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。遅刻欠席は出来るのはせず、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。 ・基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。 ・食材を理解し、基本から応用の扱い方や加熱調理が出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
コマシラ・レシピ							
回	授業概要	回	授業概要				
1	【到達目標】 サーモンのポワレ(定期試験課題) 【授業内容】 魚の焼き方、基本ソース 生ハムフライサラダ	9	【到達目標】 基本ソース:モルネー 【授業内容】 チキングラタン 野菜フラン				
2	【到達目標】 ポテトサラダの応用、盛り付け方 肉の切り方カツの火入れ方 【授業内容】 ニース風野菜のテリーヌ ウィーン風チキンカツ	10	【到達目標】 基本ソース:アメリカン 【授業内容】 海老のガレット オムレツ				
3	【到達目標】 基本的手作りパスタ ソース 魚蒸し料理 【授業内容】 ニヨッキラグーソース サーモンカプリッচソース	11	【到達目標】 基本冷製ソース:ラヴィコット 野菜のマリネ(真空マリネ) 【授業内容】 仔羊のローストラヴィコットソース 人参サラダ				
4	【到達目標】 基本冷製スープ 豆の火入れ方法 クックチル 【授業内容】 ガスパチヨ 仔牛のソテーきのこソース	12	【到達目標】 中間試験:サーモンポワレ ブールブランソース 【授業内容】 魚の焼き加減、ブールブランソース 盛り付けバランス				
5	【到達目標】 じゃがいもシャター オニオンアッシュ(小テスト) 大量調理 【授業内容】 ペンネトマトソース ポテトガレット きのこサラダ	13	【到達目標】 合わせバター2種 アンチョビバター エスカルゴバター 【授業内容】 白身魚のクリームソース ツブ貝のグラタン				
6	【到達目標】 ラグーソース応用 真空調理 【授業内容】 ライスコロッケ フルーツコンポート	14	【到達目標】 基本魚料理 ポタージュ・ビュレ 【授業内容】 ホタテ貝と小エビのナージュ 人参スープ				
7	【到達目標】 牡蠣の開け方、火入れ方法 スパイスの使い分け方法 【授業内容】 牡蠣のグラタン チキントマトカレー＆スパイシーライス	15	【到達目標】 定期試験:サーモンポワレブールブランソース 【授業内容】 魚の焼き加減、ブールブランソース 盛り付けバランス				
8	【到達目標】 基本ナイフの使い方 ナツツ類の料理法 【授業内容】 ポークソテークリミ風味 フルーツカッティング		【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】							
卒業に向けて挨拶、返事、言葉遣い、時間管理を再度確認実践し身に着ける							

科目名 (英)	技術考査対策 Technological examination measures	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	町田 順一			
		授業形態	演習	総単位時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 1 又は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)										
管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に30年以上携った経験を有する。										
【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)										
管理栄養士・専門調理師の有資格者である教員が、技術考査合格を目指して、練習問題および過去問繰り返して実施し、また、すべての問題について解説を行うことで、内容について理解するための授業を行う。										
【到達目標】										
技術考査に合格する。(合否ライン以上の得点を安定してとれるようになる)										
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】						
調理師養成教育全書・技術考査必携問題集 模擬試験・過去問				間違えた問題について、教科書を用いて復習し内容を理解すること。						
回	授業概要			回	授業概要					
1	<p>【到達目標】 専門調理師資格、技術考査について理解する。技術考査当日までのスケジュールを理解する。得点の計算方法を理解する。</p> <p>【授業内容】 専門調理師資格について、技術考査の意義・内容・得点の計算方法および合格ラインについて、3年度春期過去問題</p>			9	<p>【到達目標】 合格点を取る。</p> <p>【授業内容】 4年度春期過去問題</p>					
2	<p>【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。</p> <p>【授業内容】 3年度春期過去問題解答・解説</p>			10	<p>【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。</p> <p>【授業内容】 4年度春期過去問題解答・解説</p>					
3	<p>【到達目標】 合格点を取る。</p> <p>【授業内容】 総合模試①</p>			11	<p>【到達目標】 合格点を取る。</p> <p>【授業内容】 総合模試③</p>					
4	<p>【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。</p> <p>【授業内容】 総合模試①解答・解説</p>			12	<p>【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。</p> <p>【授業内容】 総合模試③解答・解説</p>					
5	<p>【到達目標】 合格点を取る。</p> <p>【授業内容】 4年度秋期過去問題</p>			13	<p>【到達目標】 合格点を取る。</p> <p>【授業内容】 5年度秋期過去問題</p>					
6	<p>【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。</p> <p>【授業内容】 4年度秋期過去問題解答・解説</p>			14	<p>【到達目標】 合格点獲得により単位を取得する。</p> <p>【授業内容】 技術考査試験13:30～15:30</p>					
7	<p>【到達目標】 合格点を取る。</p> <p>【授業内容】 総合模試②</p>			15	<p>【到達目標】 合格点獲得により単位を取得する。</p> <p>【授業内容】 技術考査試験解説・答え合わせ</p>					
8	<p>【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。</p> <p>【授業内容】 総合模試②解答・解説</p>			【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)	高度調理技術実習 Advanced cooking technology training	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	加倉井 裕一	
		授業形態	実習	総単位時間	240(8)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜	1~2時限 又は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、開業/渡仏と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。 世界の様々な料理と専門分野をベースに進めていくので、自分の引き出し(知識や技術)を増やせるような授業を行う。								
SDGs								
【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】 知らない味を知るために今まで食べたことないお店にも足を運んで見てほしい。ランチでもいいのでコース料理を食べる機会を設ける。				
回	授業概要	回	授業概要					
1	【到達目標】 世界の料理 地中海 パエリアパンを使った調理、瞬間調理で旨味を引き出せる 【授業内容】 スペインオムレツ、パエリア、アヒージョ	9	【到達目標】 中国料理:魅せる料理を学ぶ② 中国料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 ※日程、内容調整中					
2	【到達目標】 珈琲について学ぶ ※日程調整中 【授業内容】 コーヒーの豆、産地、品種、味の違い、入れ方を習得する	10	【到達目標】 世界の料理 中東 世界のトレンドを知る、ラム肉の特長を知る 【授業内容】 フムス、スペイスのグリエ、ビリヤニ (12/7ザワークラフト仕込み)					
3	【到達目標】 紅茶について学ぶ ※日程調整中 【授業内容】 紅茶の産地、茶葉、品種、味の違い、入れ方を習得する	11	【到達目標】 羊腸の扱い方、発酵をが出来るようになる ドイツパン、パンケーキが作れる 【授業内容】 ソーセージ、ザワークラフト、ダッヂベイビー、ブロートヒエン					
4	【到達目標】 スペイスを学ぶ① ※日程調整中 【授業内容】 南インド料理(トマサンバル、モツツアレラ&ベジタブルライタ、ラムブナ)	12	【到達目標】 自分たちの作り上げてきたものを自信をもって発表することができる 【授業内容】 卒業制作発表会					
5	【到達目標】 スペイスを学ぶ② ※日程調整中 【授業内容】 北インド料理(コルマカレー、チャパティ、アルゴビ)	13	【到達目標】 自分たちの作り上げてきたものを自信をもって発表することができる 【授業内容】 卒業制作発表会					
6	【到達目標】 日本料理:魅せる料理を学ぶ① 日本料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 ※日程、内容調整中	14	【到達目標】 実践的に時間を意識しながら作ることができる 【授業内容】 ビストロペル仕込み2-1 実技テスト2-2					
7	【到達目標】 日本料理:魅せる料理を学ぶ② 日本料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 ※日程、内容調整中	15	【到達目標】 実践的に時間を意識しながら作ることができる 【授業内容】 ビストロペル仕込み 実技テスト2-1					
8	【到達目標】 中国料理:魅せる料理を学ぶ① 中国料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 ※日程、内容調整中		【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					

