

科目名 (英)	製菓調理総合技術 (製菓専攻) for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	成瀬 千恵
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 木 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) 長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員							
【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) 長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員が、パティンエとして必要な技術を身につけ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】 作業効率を考えたり作業の動線を考えることができる。 1つ1つ丁寧に仕上げ、価値のある揃ったお菓子の製造を心がけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、道具セット、ベーシックテキストブック				【授業外における学習】 店を巡ったり、本を見たりして、様々な知識を増やす努力を。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ロール生地を理解する。試作の仕方がわかる。 【授業内容】 ロール			9 6/27	代休(6/15分)①/2		
4/18	【到達目標】 班構成ができる。店舗実習に必要な作業がわかる。班の方向性がきまる。 【授業内容】 店舗実習について			10 7/4	【到達目標】 衛生に気をつけて作業することができる 【授業内容】 仕込み		
2	【到達目標】 商品の内容が70%きまる 【授業内容】 試作①			7/6 (土)	第2回 販売日		
4/25	【到達目標】 お店の広報ができる 【授業内容】 POPデザインやプライス、SNSを作る 動線を考える			11 7/11	代休(6/15分)②/2		
3	【到達目標】 商品の内容が決定する 【授業内容】 試作②			12 7/18	代休(7/6分)①/2		
5/16	【到達目標】 決めた商品を作って再確認をする 【授業内容】 試作③			13 8/22	代休(7/6分)②/2		
4	【到達目標】 問題点を改善できる 【授業内容】 第1回目の振り返りと第2回目に向けた改善			14 8/29	【到達目標】 試験内容がわかる 【授業内容】 テスト対策1人1本		
5/23	【到達目標】 衛生に気をつけて作業することができる 【授業内容】 仕込み			15 9/5	【定期試験】 <課題>ロールケーキ <時間と詳細> 準備からスタートし、片付けまで90分以内で行う。 4. 5cmカット×8個 サイドテープ、パーチまで		
6/6	【到達目標】 衛生に気をつけて作業することができる 【授業内容】 仕込み			【店舗実習販売日】 6/15(土)セット販売のみ 7/6(土)セット販売、 オープンキャンパス参加者へカフェの提供			
6/13	【到達目標】 衛生に気をつけて作業することができる 【授業内容】 仕込み			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			
6/15 (土)	第1回 販売日						
6/20	【到達目標】 問題点を改善できる 【授業内容】 第1回目の振り返りと第2回目に向けた改善						

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石井 博人
学科・コース	調理師科2年生	授業 形態	実習	総単位 時間	180 (6)	開講区分	前期
				曜日・時間	金 曜 1～2時限 3～4時限		
<b>【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)</b> 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							
<b>【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)</b> 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。							
<b>【到達目標】</b> 挨拶、返事、言葉遣い、時間管理、現場を想定した動き、立ち振る舞い、チーム力を心がける。より高度なナイフの使い方、調理器具や道具の扱い方を学ぶ。基礎から応用となる調理方法を学ぶ。新調理システム(クックサーブ、クックチル、クックフリーズ、真空調理)などの違いを学ぶ。							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> レシピ、コマシラバス				<b>【授業外における学習】</b> 日頃から料理、サービスに関する情報を収集しておくことと学びが深まる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<b>【到達目標】</b> ポークシャルクティエール風(定期試験課題)			9	<b>【到達目標】</b> 基本パイ料理 魚ムース 真空マリネ		
4/19	<b>【授業内容】</b> 基本ソース:シャルクティエール ポテトシャトー 包丁の研ぎ方 オニオンアツシェ、エマンセ			6/28	<b>【授業内容】</b> サーモンパイ包み焼 オランダーズソース添え ピクルス		
2	<b>【到達目標】</b> 野菜の切り方 挽肉のつなぎ方 大量調理			10	<b>【到達目標】</b> 冷凍食材解凍方法 盛り付けの工夫 基本冷製ソース:ショーフロア		
4/26	<b>【授業内容】</b> 包み焼ハンバーグ 野菜ポタージュ			7/5	<b>【授業内容】</b> マグロとホタテ貝のタルタル サーモンショーフロワ		
3	<b>【到達目標】</b> 魚さばき方 魚料理アレンジ 基本スープ:ポタージュ・リエ			11	<b>【到達目標】</b> 中間試験:ポークシャルクティエール風		
5/17	<b>【授業内容】</b> 鰹のミルフィーユ仕立て コーンクリームスープ			7/12	<b>【授業内容】</b> 肉の筋の切り方 ポテトシャトー ソースの仕上げ		
4	<b>【到達目標】</b> 基本ソース:オランダーズ 基本スープ:ポタージュ・ピュレ			12	<b>【到達目標】</b> 魚のさばき方 盛り付けアレンジ 大量調理 イタリアン前菜		
5/24	<b>【授業内容】</b> アスパラソテーポーチドエッグ添え ポテトクリームスープ			7/19	<b>【授業内容】</b> 鰹のガレット クロスティーニ		
5	<b>【到達目標】</b> 基本リゾット 基本生地			13	<b>【到達目標】</b> 基本ポタージュ アレンジサンドイッチ		
5/31	<b>【授業内容】</b> イカとアサリのリゾット パートラピード クレープ			8/23	<b>【授業内容】</b> ビーフコンソメスープ ホットサンド		
6	<b>【到達目標】</b> スペインチキン料理 パイ菓子			14	<b>【到達目標】</b> 基本ソース:ボルドレーズ 応用スープ		
6/7	<b>【授業内容】</b> チキンチルドロン風サフランライス添え ミルフィーユ			8/30	<b>【授業内容】</b> ビーフソテー赤ワインソース コンソメロワイヤル		
7	<b>【到達目標】</b> 丸鶏のさばき方 ハーブの使い方 クックチル			15	<b>【到達目標】</b> 期末試験:ポークシャルクティエール風		
6/14	<b>【授業内容】</b> ベルギー風チキンクリーム煮ターメリックライス添え			9/6	<b>【授業内容】</b> 肉の筋の切り方 ポテトシャトー ソースの仕上げ		
8	<b>【到達目標】</b> 丸鶏のさばき方 ハーブの使い方			<b>【評価について】</b> 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			
6/21	<b>【授業内容】</b> ローストチキン粒マスタードソース						
<b>【特記事項】</b> 普段から食材のことを気にして、中食や実際にお店に食事に行った時は味だけではなく、提供方法や演出、サービスなども見る。							

科目名 (英)	調理実習 (和食・中華) Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	2	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	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 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、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。基本的な調理技術を使用して下処理した食材をさらに加工する、調理が複数の工程になる料理を学んでいく。食味が良くなるための調理技術だけでなく、見た目を彩りよくするための調理技術や盛りつけのさいの色彩感覚、バランス感覚も学んでいく。							
【到達目標】 調理現場で必要になる、魚の下処理、野菜の下処理を、つくる料理にあわせて、的確にできるようにする。調理現場では同じ品質、同じ大きさの料理を決められた数量をつくることが求められる。調理現場で通用するように調理技術の精度を高めていく。また、できるだけ短時間で調理作業を進めるための工夫も学んでいく							
【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】 木の芽味噌和え(筍、烏賊、しめじ)、はまぐり素焼き、海老黄味寿司、道明寺粽、キスの利久焼 前菜を学ぶ。青寄せのつくり方を学ぶ。 【授業内容】 前菜5種盛り			9	【到達目標】 しんじょう揚げを学ぶ。揚げ油の温度調整。鯛の頭の処理を学ぶ。塩の使い方解説 【授業内容】 海老しんじょう揚、鯛そうめん		
4/15				6/24			
2	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 【授業内容】 包丁研ぎ、大根餅、奶油蝦仁			10	【到達目標】 定期試験の内容を理解する 【授業内容】 中間試験 練習後に試験 蛋皮、人参の飾り切り		
4/22				7/1			
3	【到達目標】 定期試験課題の説明と採点ポイント解説 【授業内容】 試験課題 アジの姿造り、砵巻			11	【到達目標】 テスト形式で時間計りながら 【授業内容】 中間試験 アジの姿造り、砵巻		
5/13				7/8			
4	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 【授業内容】 什景炒麵、麻婆茄子、開口笑			12	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 【授業内容】 又焼、春餅、蘭花鶏片		
5/20				7/15			
5	【到達目標】 刺身を学ぶ。大根つまのポイント解説。ぐしゃ玉のつくり方。お茶漬け出汁のつくり方。 【授業内容】 刺身(鯛、まぐろ、大根つま)、鰻茶巾蒸し、鯛茶漬け			13	【到達目標】 にぎり寿司(鯛、まぐろ、烏賊、サーモン、鉄火巻、裏巻き)を学ぶ。葛打ちの椀だねを学ぶ。 【授業内容】 にぎり寿司、お椀(帆立菊花椀または、ハモの葛打ち)		
5/27				8/19			
6	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 【授業内容】 肉絲蛋皮巻、酸辣湯、炒反			14	【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。 【授業内容】 練習後に試験 蛋皮、人参の飾り切り		
6/3				8/26			
7	【到達目標】 複数の料理を1皿に盛り込むことを学ぶ。 【授業内容】 盛り込み料理 鮎塩焼、蓼酢、沢蟹、さつま芋レモン煮、谷中生姜、瓢亭玉子、手綱			15	【到達目標】 調理現場で必要になる、魚の下処理、野菜の下処理を、つくる料理にあわせて、的確にできるようにする。 【授業内容】 定期試験 鰻の姿造り、砵巻 制限時間28分+2分 計30分で打ち切り		
6/10				9/2			
8	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 【授業内容】 肉包、什景冷麵			【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			
6/17							
【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	担当教員	犬塚 千晶
学科・コース		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 1・2 / 3・4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 資格を有しパティスリーやレストランなど現場経験豊富な教員							
【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) 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。							
【到達目標】 材料の基本的な知識を身に付け、材料の理論的な性質を理解する 基本の道具の扱いかた、持ち方を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」「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)				【授業外における学習】 巷で販売されている食材について興味を持ち、また新食材についても積極的に食生活に取り入れる意識をもって授業に臨むことが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理理論の分野を理解し、食材や道具に興味を持つ  【授業内容】 調理理論を学ぶ意義を知る			9	【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】 日本の食文化を知る		
2	【到達目標】 調理理論の分野を理解し、食材や道具に興味を持つ  【授業内容】 調理の基本操作を学ぶ			10	【到達目標】 世界の料理について、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】 洋食・中華料理・その他の国の食文化を知る		
3 5F実習室	【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】 調味料・ゲル化食品を学ぶ			11 5F実習室	【到達目標】 砂糖について、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】 砂糖の種類・特性を知る		
4 5F実習室	【到達目標】 油脂・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】 油脂・香辛料の種類・用途を学ぶ			12 5F実習室	【到達目標】 各食材の種類、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】 豆・野菜類・果実類・キノコ類について学ぶ		
5	【到達目標】 植物性食品の種類、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】 植物性食品の特性を学ぶ①			13 5F実習室	【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】 乳および加工品を学ぶ		
6	【到達目標】 動物性食品の種類、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】 植物性食品の特性を学ぶ②			14 5F実習室	【到達目標】 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】 卵の特性を学ぶ		
7	【到達目標】 動物性食品の種類、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】 動物性食品の特性を学ぶ			15	【到達目標】   【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 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】 調理器具を学ぶ			【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			
【特記事項】							

科目名 (英)	レストラン実習 Restaurant training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松岡千恵
学科・コース	調理師科2年生	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 1・2限
【実務経験】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員が指導							
【授業の学習内容】 飲食業界で働くためのサービスや接客、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・授業内資料等				【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		
4/16				6/25			
2	【到達目標】 逸品調理を考える1 【授業内容】 相手にために考える			10	【到達目標】 現場の役割 【授業内容】 それぞれの仕事について(発表)		
4/23				7/2			
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		
5/14				7/9			
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		
5/21				7/16			
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		
5/28				8/20			
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】		
6/6				8/27			
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】 【授業内容】 定期テスト		
6/11							
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イング				【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		
6/18							
【特記事項】							

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

科目名 (英)	公衆衛生学 Public health	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	横原 夢見
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 公衆衛生とは相反する臨床現場において10年以上栄養管理を行ってきたからこそ、公衆衛生が目指す予防の重要性を、臨床の経験・知識と交えながらお伝えする。一般論ではなく、各自の生活、マインドと照らし合わせながら積極的に授業に参加されることを望む。また、大量調理現場にて給食管理業務を行ってきた経験をもとに、調理施設・設備、集団調理についてお伝えする。							
【到達目標】 1年次の公衆衛生学にて学んだ内容を復習し、新たに学ぶ分野に関しても、問題を解きながら進めることにより、年度末の技術考査に向けた実践力を養成する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 必修編 1食生活と健康、6総合調理実習				【授業外における学習】 予習:学習範囲の確認 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 4/25	【到達目標】 調理施設、調理設備について説明できる 【授業内容】 講義:調理施設、調理設備、調理システム			9 7/4	【到達目標】 健康づくりの単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品表示法、その他の表示、欲求、適応機制、心身相関、ストレス、自己実現		
2 4/25	【到達目標】 集団調理実習の概要について説明できる 【授業内容】 講義:集団調理実習の進め方			10 7/4	【到達目標】 調理師と食育の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食育の定義・意義、食育基本法、食育における調理師の役割、レシピ作成・発表		
3 5/23	【到達目標】 集団調理実習の概要について説明できる 【授業内容】 講義:大量調理の特徴と調理技法、献立作成			11 7/18	【到達目標】 労働と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 労働安全衛生法、労働基準法、労働災害、調理師の職場環境		
4 5/23	【到達目標】 調理施設、調理設備、調理システム、集団調理実習の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 調理施設、調理設備、調理システム、集団調理実習の進め方、大量調理の特徴と調理技法、献立作成			12 7/18	【到達目標】 環境と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 生活環境の衛生、環境因子、大気、気圧、温度、気候、水、上水道、下水道、レシピ作成・発表		
5 6/6	【到達目標】 調理師と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 WHOの健康の定義、平均寿命、死亡率、健康寿命、ヘルスプロモーション、国民健康・栄養調査、食生活指針			13 8/29	【到達目標】 環境と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 廃棄物、放射線、環境汚染、空気汚染、水質汚染、感覚公害		
6 6/6	【到達目標】 調理師と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 調理師法、食生活における調理師の役割、レシピ作成・発表			14 8/29	【到達目標】 環境と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、食品に含まれる放射性物質、循環型社会の形成、レシピ作成・発表		
7 6/20	【到達目標】 食生活と疾病の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 疾病の動向、疾病の予防、生活習慣病、生活習慣病の予防			15 9/5	【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 6/20	【到達目標】 健康づくりの単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 疾病予防の段階、健康増進法、わが国の健康づくり対策、健康教育、レシピ作成・発表			【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)	Food Hygiene 食品衛生学	必修 選択	必修	年次	2年	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	60 (2)	開講区分 曜日・時間	前 期 木曜日
【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) 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】 1年次の食品衛生学にて学んだ内容を復習し、新たに学ぶ分野に関しても、問題を解きながら進めることにより、年度末の技術考査に向けた実践力を養成する。							
【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 4/18	【到達目標】 調理従事者の健康管理、調理作業時における安全対策の概要について説明できる 【授業内容】 講義:調理従事者の健康管理、食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い			9 6/27	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 化学性食中毒、寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギー、その他の健康危害		
2 4/18	【到達目標】 調理作業時における安全対策の概要について説明できる 【授業内容】 講義:洗浄・消毒・殺菌			10 6/27	【到達目標】 食品安全対策の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品安全対策、食品安全対策にかかわる法律、食品安全行政、食品安全情報の共有、ワーク		
3 5/16	【到達目標】 食の安全と衛生、食品と微生物の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食の安全と衛生、食品中の微生物、食品の腐敗			11 7/11	【到達目標】 食品安全対策の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品営業施設・設備の安全対策、調理従事者の健康管理、調理作業時における安全対策		
4 5/16	【到達目標】 食品と化学物質の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品添加物、食品と重金属、食品と放射性物質、ワーク			12 7/11	【到達目標】 食品安全対策の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 調理作業時における安全対策、自主衛生管理HACCP、食品事故対応、ワーク		
5 5/30	【到達目標】 器具・容器包装の衛生の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 器具・容器包装の概要、材質の種類			13 8/22	【到達目標】 食品衛生実習の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 各種食品衛生実習		
6 5/30	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食中毒の概要、細菌性食中毒、ワーク			14 8/22	【到達目標】 予備日 【授業内容】 ワーク、期末テスト対策		
7 6/13	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 細菌性食中毒			15 9/5	【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 6/13	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 細菌性食中毒の予防、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、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】							

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	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	180(6)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1～2、3～4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 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) 海外での在住経験を生かし、料理だけでなく各国の地理、歴史、文化について様々な角度から伝えていく。各国の珍しい食材を使用し、五感を使って料理や食材について学んでいく。SDGsを理解し、世界の食の問題について目を向けるきっかけとなるような授業を行う。 (※授業メニューは、昨年度実績。プレゼン内容によって変更されます。)							
【到達目標】 ・世界に目を向け、世界の地理、歴史、文化について理解を深める。 ・様々な食材に触れ、『食』に対する興味を持つ。 ・SDGsを理解し、自分たちに出来ることは何かを考える。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、プレゼン資料、包丁セット				【授業外における学習】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/18	【到達目標】 世界の料理、食文化について理解を深める。  【授業内容】 授業で学びたい国についての資料作成、プレゼン (資料や写真、色鉛筆、パソコン等持参をお願いします。)			9 6/27	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する  【授業内容】 アイルランド(アイリッシュシチュー、フィッシュ&チップス) ※スモークミート仕込み		
2 4/25	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 アメリカ(ハンバーガー、ガンボ)			10 7/4	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する  【授業内容】 バングラデシュ(ピリヤニ、シンガラ)		
3 5/16	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 メキシコ(タコス、ソパデアホ)			11 7/11	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する  【授業内容】 カナダ(スモークミート、プーティン)		
4 5/23	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 シンガポール(バクテー、ポピア) ニョニヤ料理			12 7/18	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する  【授業内容】 韓国(参鶏湯、キンパ、ホットク)		
5 5/30	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 ベルギー(クロケットオークルヴェット、ワテルゾーイ) ※エンガ用シュクレ仕込み			13 8/22	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する  【授業内容】 ベトナム(フォー、バインセオ、生春巻き)		
6 6/6	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 スイス(スペッツァティーノ、エンガディナー)			14 8/29	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する  【授業内容】 タイ(トムヤムクン、ガバオライス)		
7 6/13	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 スペイン(バエリア、バスクチーズケーキ) ※アイスバイン仕込み			15 9/5	【到達目標】 世界の料理、食文化について理解を深める。  【授業内容】 定期試験(資料作成、プレゼン)世界の料理、食材について深く掘りさげる(資料作成50分、プレゼン1人3分)		
8 6/20	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 ドイツ(フラムクーヘン、アイスバイン、ソーセージ)			【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】 SDGs							

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	担当教員	新井・柳澤
学科・コース	調理師科	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) 国内外のホテル、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) 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。 実際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運営を行う。							
【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。 ・販売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、コマシラバス、ベ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 新井 4F	【到達目標】 授業の到達目標、試験課題の内容を理解する ソールを綺麗におろすことができる。 【授業内容】 ソール アラ デュグレレ シーザーサラダ			9. 10 柳澤 4F	<b>第1回 販売日</b>		
A 4/24 B 4/17				A 6/22 B 6/29			
2 柳澤 5F	【到達目標】 学内店舗実習の目的、流れを理解するお店の構成や役割分担を理解する GWの宿題を理解する 【授業内容】 お弁当の作り方、班決め、役割決め			A 6/22 B 6/29	【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 【授業内容】 販売実習① 課題抽出		
A 4/17 B 4/24							
3 新井 4F	【到達目標】 スペインのバスク地方の代表的な料理を学びながら鶏肉の基本的なソテーの方法を学習する。 【授業内容】 鶏肉のソテー、バスク風 カリフラワーのポターージュ			11. 12 柳澤 4F	<b>第2回 販売日</b>		
A 5/22 B 5/15				A 7/14 B 7/20			
4 柳澤 5F	【到達目標】 販売するものの生産イメージがつく製造工程と製造の動線を考えることができる 【授業内容】 お弁当の作り方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			A 7/14 B 7/20	【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。 【授業内容】 販売実習② 振り返り、ポスター回収		
A 5/15 B 5/22							
5 新井 4F	【到達目標】 肉料理の基本的な調理方であるポアレの方法を学ぶ。 【授業内容】 豚ロース肉のポアレ、マスタードソース グリーンピースのポターージュ			13 新井 4F	【到達目標】 フランス料理の代表的なソースと夏らしいスープを学ぶ 【授業内容】 サーモンのソテー、香草ブルブランソース ポターージュ ビシソワーズ		
A 6/5 B 5/29				A 8/28 B 8/21			
6 柳澤 5F	【到達目標】 販売するものの生産イメージがつく製造工程と製造の動線を考えることができる 【授業内容】 試作①写真撮り、ポスター切 試作②の発注			14 柳澤 5F	【到達目標】 フランスの郷土料理についての知識と技術を身に着ける(プロヴァンス・アルプ・コートダジュール) 【授業内容】 ブイヤベース、フガス		
A 5/29 B 6/5				A 8/21 B 8/28			
7 須藤 4F	【到達目標】 野菜の旨味、甘みを引き出す事ができる。 カソレツの綺麗な色付けがきれいになる 【授業内容】 コトレッタ アツラ ミラネーゼ カポナータ ディ メランザーネ			15 1限A 4 F B 5 F 2限A 5 9/4	【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 片付け含む20分 【授業内容】 定期試験 大掃除 (人参のシャトー4個、ジュリエヌ、オムレツ)		
A 6/19 B 6/12							
8 柳澤 5F	【到達目標】 販売するものの生産イメージがつく製造工程と製造の動線を考えることができる 【授業内容】 試作② 導線確認				【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		
A 6/12 B 6/19							
【特記事項】							

科目名 (英)	高度調理技術実習 (製菓製パン専攻) Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	牧野 茂樹 宮田 麻由
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	240(8)	開講区分 曜日・時間	後 期 火曜 1～2限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) パティスリー、レストラン、ホテル等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食							
【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) 10年以上の現場経験者、国家資格保持者が講義を実施し、現場に必要な知識の習得を目指す。パティスリー、レストラン、ホテル等で経験を積んだ有資格者である教員が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】 ・実習器具や材料の取り扱い方、製業に関する基礎知識、基礎・応用技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。 ・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。							
【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				【授業外における学習】 実習するメニューについて予め調べておくこと、実習後の復習としてルセットをまとめて直し清書しておくことが望ましい。そのルセットを参考にもう一度作成すると望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 牧野先生 9/24	【到達目標】 レストラン皿盛りデザートを自分で考え組み立てる。 秋のフルーツ、食材を学ぶ。 【授業内容】 シブーストカシス 巨峰コンポート			9 牧野先生 11/19	【到達目標】 冬のデザートを学ぶ。 素材の組み合わせや盛り付けの技術を学び実践する。 【授業内容】 栗のガトー スープショコラ 塩キャラメルのアイスクリューム		
2 牧野先生 10/1	【到達目標】 様々なモンブランの絞り、デセルとプティガトーのスタイルを学ぶ。 【授業内容】 モンブラン ビスタチオアイスクリーム			10 牧野先生 11/26	【到達目標】 レストランで提供するクリスマスケーキのレパートリーを習得する サンファリーヌを学ぶ 【授業内容】 プッシュドノエル		
3 特別実習 10/8	【到達目標】 業界で活躍するシェフから職業人としての身構え心構えを学ぶ 【授業内容】			11 宮田先生 12/3	【到達目標】 クリスマス菓子習得する 発酵菓子習得する 【授業内容】 シュトーレン ビスキュイジョコンド 仕込み		
4 宮田先生 10/15	【到達目標】 基本の生地を習得する 伝統菓子習得する 【授業内容】 ビスキュイ、シュトローゼル仕込み クリーム・ダンジュ			12 宮田先生 12/10	【到達目標】 伝統菓子習得する 何層にも重なるケーキの製法を習得する。 【授業内容】 オペラ フィユタージュ・オルディネール仕込み カヌレ・ド・ボルドー仕込み		
5 宮田先生 10/22	【到達目標】 数種類のチョコレートを使用したプティ・ガトーを取得する 【授業内容】 トロワ・ショコラ			13 宮田先生 12/17	【到達目標】 伝統菓子習得する フランスの新年を祝う菓子を学ぶ 【授業内容】 ガレット・デ・ロワ サブレ・オ・ショコラ カヌレ・ド・ボルドー		
6 牧野先生 10/29	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 ショートケーキ(後期定期試験ナッペ)			14 牧野先生 1/21	【到達目標】 ナッペ・絞り練習・テンパリング・パイピングを習得する 【授業内容】 定期試験用ジェノワーズ(1人1台) ナッペ・絞り練習・テンパリング・パイピング		
7 牧野先生 11/5	【到達目標】 お客様の前での衛生的な作業の注意点を学ぶ 【授業内容】 クレープの巾着つつみ			15 牧野先生 1/28	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 ショートケーキ サンド(桃) 飾りは絞り・プレート・パイピング		
8 宮田先生 11/12	【到達目標】 スフレタイプのロール生地を学ぶ 抹茶の使い方と注意点を習得する 【授業内容】 ル・オ・テヴェール フルーツ漬け込み(シュトーレン)			【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			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 (製パン・製菓製パン専攻) Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	平野雅樹
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	後期
						曜日・時間	月曜 1、2 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル、リテールベーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして							
【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、リテールベーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動している教員が、習得、考案した製パンの知識、技術をもとに製パン理論の基礎、アレンジされたレシピを考案。実習を通して製パンの知識や技術、楽しさ、難しさを学んで欲しい。その時その時のトレンドを知る。							
【到達目標】 製パンの基礎知識、技術、何より楽しさを知る。							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント資料				【授業外における学習】 色々なベーカリーに行き食べてみる。美味しい食べ方を見つける。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 基本的なパン・ド・ミの製法を理解する。  【授業内容】 パン・ド・ミ			9	【到達目標】 世界の伝統的なパンを学ぶ。  【授業内容】 バネトーネ		
9/24				11/18			
2	【到達目標】 日本の代表的な菓子パンを学ぶ。包餡の仕方、注意点を学ぶ。  【授業内容】 あんぱん・クリームパン			10	【到達目標】 複数の工程を必要とする成形を学ぶ。テスト対策  【授業内容】 バターロール		
9/30				11/25			
3	【到達目標】 プリオッシュの特別な成形方法を学ぶ。ベーグルの特徴的な製法を理解する。  【授業内容】 ベーグル プリオッシュ仕込み メロン皮仕込み			11	【到達目標】 ベーカリーの売れ筋、定番になったメニューを学ぶ  【授業内容】 塩パン		
10/7				12/2			
4	【到達目標】 油脂の多い生地への扱い方を学ぶ。メロンパンの成形が出来るようになる。焼成温度の違いを理解する。  【授業内容】 メロンパン プリオッシュ成形・焼成			12	【到達目標】 ハースブレッドの理解。クーパナイフの扱い方を学ぶ。  【授業内容】 ミルクハースブレッド		
10/14				12/9			
5	【到達目標】 イタリアの伝統的なパンを学ぶ。料理に合わせたパンを作る。  【授業内容】 バーネ・トスカーノ ポロネーゼ			13	【到達目標】 伝統的なパンの製法を学ぶ。全粒粉やライ麦の扱い方を学ぶ。  【授業内容】 パン・ド・カンパーニュ		
10/21				12/16			
6	【到達目標】 パンを使った料理を学ぶ。製パンの基本の作業を再度理解する。  【授業内容】 ハンズ ハンバーガー			14	【到達目標】 伝統的なパンの製法を学ぶ。発酵種について理解する。  【授業内容】 ベルリーナ・ラント・ブロード		
10/28				12/20			
7	【到達目標】 イタリアの伝統的なパン、グリッシーニを通して伸ばしの成形を学ぶ。折り込みの製法、仕組みを理解する。  【授業内容】 グリッシーニ デニッシュ仕込み・折り込み			15	【到達目標】 14週までの実習から製パンの工程・注意点を理解し、時間内に規定の製品に仕上げる事ができる  【授業内容】 バターロール		
11/4				12/27			
8	【到達目標】 焼成時のスチームの重要性を学ぶ。  【授業内容】 ペーコンエピ・チーズフランス デニッシュ焼成			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/11							
【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	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	180(6)	開講区分	後 期
						曜日・時間	火曜日 1~2限、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) 海外での在住経験を生かし、料理だけでなく各国の地理、歴史、文化について様々な角度から伝えていく。各国の珍しい食材を使用し、五感を使って料理や食材について学んでいく。SDGsを理解し、世界の食の問題について目を向けるきっかけとなるような授業を行う。 (※授業メニューは、昨年度実績。プレゼン内容によって変更されます。)							
【到達目標】 ・世界に目を向け、世界の地理、歴史、文化について理解を深める。 ・様々な食材に触れ、『食』に対する興味を持つ。 ・SDGsを理解し、自分たちに出来ることは何かを考える。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、プレゼン資料、包丁セット				【授業外における学習】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 キューバ (Cuban sandwichキューバサンド Ajiacoアヒアコ)			9	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 ペルー料理(Cevicheセヴィーチェ Picaronesピカロネス Lomo Saltadoロモ・サルタード)		
9/24				11/19			
2	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 台湾 (魯肉飯、葱油餅、豆花)			10	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 スイス(Spezziatino con polentaスペツツァティエーノ コンポレンタ Engadinerエンガディナー Nusstorte)		
10/1				11/26			
3	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 フィリピン (Sinigangシニガン Pancitパンシット)			11	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 カナダ (Poutineプーティン )		
10/8				12/3			
4	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 アフリカ (كسكس كسكس زعلوكザアルーク)			12	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 デンマーク料理 (smørbrødスモーブロー Flæskestegフレスケスタイ)		
10/15				12/10			
5	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 ネパール			13	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 フィンランド (Lohikeittoロヒケイト korvapuustiコルヴァプースティ)		
10/22				12/17			
6	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 タイ (ต้มยำกุ้ง,ต้มยำมุกน นะเพระガバオ)			14	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 ウクライナ (борщボルシチ вареникиバレーニキ)		
10/29				1/21			
7	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 スリランカ (එළුමස්සකලේ)			15	【到達目標】 世界に目を向け、世界の地理、歴史、文化について理解を深める。 SDGsを理解し、自分たちに出来ることは何かを考える。  【授業内容】 定期試験(一年間のまとめ資料作成&振り返りレポート100分、発表一人3分)		
11/5				1/28			
8	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。  【授業内容】 シンガポール料理 (肉骨茶バクテー Pophiahポビア)			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/12							
【特記事項】							

科目名 (英)	高度調理技術実習D (総合調理専攻) Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石井博人
学科・コース	調理師科 2年	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240時間 (8)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 1~2、3~4時限
3~4 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。 ・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】 コマシラ・レシピ				【授業外における学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/25	【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 11/20	【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 10/2	【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 11/27	【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 10/9	【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】 ニョッキラグーソース サーモンカブリッチョソース			11 12/4	【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 10/16	【到達目標】 基本冷製スープ 茸の火入れ方法 クックチル 【授業内容】 ガスパチョ 仔牛のソテーきのこソース			12 12/18	【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、ブルブランソース 盛り付けバランス		
5 10/23	【到達目標】 じゃがいもシャトー オニオンアッシュ(小テスト) 大量調理 【授業内容】 ペネトマトソース ポテトガレット きのこサラダ			13 1/15	【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 10/30	【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 1/22	【到達目標】 卒業制作の流れを知る チームで最終確認 【授業内容】 卒業制作仕込み・リハーサル		
7 11/6	【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&スパイスライス			15 1/29	【到達目標】 定期試験:サーモンポワレブルブランソース 【授業内容】 魚の焼き加減、ブルブランソース 盛り付けバランス		
8 11/13	【到達目標】 基本ナイフの使い方 ナッツ類の料理法 【授業内容】 ポークソテークルミ風味 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)	高度調理技術実習 Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	犬塚 千晶
学科・コース	調理師科2年	授業 形態	実習	総単位 時間	240(8)	開講区分 曜日・時間	後 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) 製菓衛生師および調理師資格を有し、レストラン・パティスリーでの現場経験。その後製菓衛生師養成施設における教育指導歴。							
【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) 製菓衛生師及び調理師資格を有し、現場経験、専門学校での教育指導経験を経験を有する教員が、製菓に必要な基礎技術と応用力を身につけ、業界で活躍するプロを育成する。業界で求められる人材、知識の必要性を重視し、受講して欲しい。							
【到達目標】 ・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。・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。							
【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				【授業外における学習】 実習するメニューについて予め調べておくこと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し書きしておくことが望ましい。そのルセットを参考にもう一度作成するとさらに望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 前期の復習と応用を行ったお菓子を習得する。 ナッペのポイントを理解する。(シフォンケーキ) 【授業内容】 シフォンケーキ、生チョコタルト、抹茶フィナンシェ			9	【到達目標】 試験の内容を理解し、試験内容に対する自身の課題を発見する。 フランス菓子を学ぶ。 【授業内容】 シャルロットポワール、ガトーバスク		
2	【到達目標】 米粉を使用したシフォンケーキを習得し前回のシフォンケーキとの違いが分かるようになる。 焼きの見極めができるようになる。 【授業内容】 カップシフォン、ロシェワドココ、サブレビエノワ			10	【到達目標】 スパイスを使用したお菓子を習得する。 【授業内容】 ブラウニー、シュトレン、シュトゥールデル		
3	【到達目標】 季節に合わせたお菓子を作れるようになる。 フランジパーンを理解する。 【授業内容】 モンブラン、かぼちゃのプリン、スイートポテト			11	【到達目標】 ドイツ菓子とウィーン菓子の伝統を学ぶ。 【授業内容】 シュバルツベルターキルシュトルテ、キプフェルン		
4	【到達目標】 パイ生地の製法を学ぶ。 ムースの応用ができるようになる。(ピューレの組み合わせを学ぶ。) 【授業内容】 ミルフィーユ、トロピカル			12	【到達目標】 クリスマス伝統菓子を学ぶ。 チョコレートのテンパリングができるようになる。 【授業内容】 ブッシュドノエル、パイピング(テンパリング) リンツァートルテ、バラチンケン		
5	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。 ムースの応用を習得する。(チョコレートを使用した製法を学ぶ。) 【授業内容】 ショソンオポム、デリスショコラ			13	【到達目標】 ドイツ菓子の伝統を学ぶ。 新年にふさわしいフランス菓子を学ぶ。 【授業内容】 バームクーヘンリンデ、プレッツェル、ガレットデロワ		
6	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。 ムースの応用を習得する。 【授業内容】 ポンヌフ、ユズショコラ			14	【到達目標】 ドイツ菓子とウィーン菓子の伝統を学ぶ。 【授業内容】 カーディナルシュニッテン、ザッハトルテ		
7	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。 発酵生地を使用したフランス菓子を学ぶ。 【授業内容】 ピュイダムール、サヴァラン			15	【到達目標】 規定に合った商品を作り、試験に合格することができる。 【授業内容】 シャルロットポワール		
8	【到達目標】 ジョコンド生地とチョコレートを使用したクリームを習得する。 メレンゲでつくるお菓子を学ぶ。 【授業内容】 サンマルク、ギモーヴ、マカロン			【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)	職業人教育 Professional Education.	必修 選択	必修	年次	2	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 木曜 1・2限
【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】 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、就職活動において必要なビジネスマナーや社会人としての基礎知識に関する授業を行う。業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、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、予習復習をしっかりとって授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 ・ 社会人基礎力を身に付け、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】 プリント、コマシラバス Handbook of LifeStile、社会人の基礎知識				【授業外における学習】 「食」にまつわる情報へのアンテナを張りめぐらす			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 後期スケジュール、行事について理解する。 店舗運営仏無について復習する。 【授業内容】 オリエンテーション、原価計算、材料発注、栄養価計算			9	【到達目標】 社会人として知っておきたい基礎知識を習得する。 【授業内容】 社会人基礎力③		
2	【到達目標】 エクセルの仕組みが分かるようになる。エクセルの色々な機能を知り、プレゼンツールに活用できるようになる。 【授業内容】 PC教室①			10	【到達目標】 社会人として知っておきたい基礎知識を習得する。 【授業内容】 社会人基礎力④		
3	【到達目標】 パワーポイントの仕組みが分かるようになる。 【授業内容】 PC教室②			11	【到達目標】 社会人として知っておきたい基礎知識を習得する。 【授業内容】 社会人基礎力⑤		
4	【到達目標】 パワーポイントの色々な機能を知り、プレゼンツールに生かすために使いこなせるようになる。 【授業内容】 PC教室③			12	【到達目標】 集大成としてプレゼンテーション発表を行い、業界からの評価を受ける。 【授業内容】 卒業制作発表会		
5	【到達目標】 社会人として知っておきたい基礎知識を習得する。 【授業内容】 社会人基礎力①			13	【到達目標】 本番で業界の方からの評価を受け、中間発表での課題が克服できたのか、出来なかったのであればその理由等の振り返りを行う。 【授業内容】 卒業制作振り返り		
6	【到達目標】 社会人として知っておきたい基礎知識を習得する。 【授業内容】 社会人基礎力②			14	【到達目標】 【授業内容】		
7	【到達目標】 中間発表会を行い、業界の方から評価をいただく。評価は、商品価値・プレゼンテーション・衛生面を大前提とする。 【授業内容】 卒業制作中間発表			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 中間発表会の評価を受け、課題・改善案を考える。商品・プレゼンの精度を上げるために資料内容を再考する。 【授業内容】 中間発表振り返り			【評価について】 発表の商品、プレゼンによる定期試験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】 違う考えの人がいることが当たり前、それを認めた上でどうするかをチームでまとめる。							

科目名 (英)	レストラン実習 Restaurant training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松岡千恵
学科・コース	調理師科2年生	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 2or 3 限
【実務経験】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員が指導							
【授業の学習内容】 飲食業界で働くためのサービスや接客、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 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】 組織とコミュニケーション 【授業内容】 チームで行うこととは			9	【到達目標】 卒業制作にむけて⑤ 【授業内容】 中間発表を終えての振り返り、修正		
2	【到達目標】 卒業制作コンセプトについて 【授業内容】 PPなどでの魅せ方			10	【到達目標】 卒業制作にむけて⑥ 【授業内容】 PP最終		
3	【到達目標】 卒業制作コンセプト作成 【授業内容】 資料作りのポイント			11	【到達目標】 卒業制作にむけて⑦ 【授業内容】 発表練習		
4	【到達目標】 卒業制作にむけて① 【授業内容】 コンセプト作成			12	【到達目標】 卒業制作関連 【授業内容】 卒業制作		
5	【到達目標】 卒業制作にむけて② 【授業内容】 PP作成			13	【到達目標】 卒業制作関連 【授業内容】 卒業制作		
6	【到達目標】 卒業制作にむけて③ 【授業内容】 中間発表にむけてのプレゼン練習			14	【到達目標】 卒業制作振り返り 【授業内容】 定期試験対策		
7	【到達目標】 卒業制作にむけて④ 発表練習・資料最終確認 【授業内容】 中間発表			15	【到達目標】 授業で学習した内容の定着を確認する 【授業内容】 期末試験		
8	【到達目標】 中間後修正について 【授業内容】			【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)	高度調理技術実習 (卒業制作) Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	柳澤 茜 成瀬 千恵
学科・コース	調理師科	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 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) 国内外のレストラン、やパティスリーなどで現場経験を経た、専門調理師や製菓衛生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) 卒業制作を通し、顧客にあった商品を作り出すための企画、製造、課題発見と改善を繰り返し実施し身につける。 他者と協力しあい、効率を考えながら作業に取り組む習慣をつけられるよう、主体的に参加することで、より満足度の高い商品ができる。							
【到達目標】 学びの集大成としてチームで商品を作り上げ、業界の評価を受ける 業界で必要とされる自立した専門職業人となる課題発見・課題解決能力を身に付ける 柔軟な発想力と考えを形にする実行力を身に付ける							
【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、卒業制作ファイル				【授業外における学習】 料理だけでなく、様々なものから刺激を受け、アイデアの引き出しを増やす。また、実習後はチームで話し合いコミュニケーションを取ることが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 課題の設定、解決方法、提案ができる  【授業内容】 話し合い			9	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 アミューズ、先付け・前菜試作 発注		
9/26				11/21			
2	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 話し合い			10	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 メイン試作 発注		
10/3				11/28			
3	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 試作①へ向けての話し合い、タイムスケジュール、発注			11	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 デザート試作 発注		
10/10				12/5			
4	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 アミューズ、先付け・前菜試作 発注			12	【到達目標】 業界の評価を受け、自分たちの班の反省点を洗い出し更にブラッシュアップすることができる  【授業内容】 料理の修正 発注		
10/17				12/12			
5	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 メイン・デザート試作 発注			13	【到達目標】 業界の評価を受け、自分たちの班の反省点を洗い出し更にブラッシュアップすることができる  【授業内容】 コース料理試作 発注		
10/24				1/16			
6	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 料理の修正 発注			14	【到達目標】 チームで商品を作り上げ、業界の評価を受ける。自立した専門職業人となる課題発見・課題解決能力を身に付ける。柔軟な発想力と考えを形にする実行力を身に付ける。  【授業内容】 卒業制作発表会		
10/31				1/23			
7	【到達目標】 チームで協力し料理を作り上げ、評価を受けることができる。次回に向けての改善案がチームで出せる  【授業内容】 コース料理試作 発注			15	【到達目標】 保護者やお世話になった方へ向けて2年間の集大成を発表することができる  【授業内容】 保護者やお世話になった方を招待し発表する 定期試験(振り返りシート提出)		
11/7				1組1/26			
				2組2/2			
8	【到達目標】 業界の評価を受け、料理の改善点を洗い出し更にブラッシュアップすることができる  【授業内容】 中間発表振り返り 発注			【評価について】 発表の商品、プレゼンによる定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/14							
【特記事項】 違う考えの人がいることが当たり前、それを認めた上でどうするかをチームでまとめる。							