

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
		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 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。また、本科目では、調理設備や調理実習についても学ぶ。							
【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 4/17	【到達目標】 調理施設、調理設備について理解する 【授業内容】 講義:調理施設、調理設備			9 7/3 実習室	【到達目標】 対象者別献立作成と調理について理解する 【授業内容】 講義:対象者別献立作成と調理 実習:各種おかゆ、とろみなどの調整		
2 4/24	【到達目標】 厨房の設計が検討できるようになる 【授業内容】 ワーク:厨房設備、機器の検討			10 7/10	【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】 問題演習		
3 5/15	【到達目標】 調理システムについて理解する 【授業内容】 講義:調理システム			11 7/17	【到達目標】 食生活と疾病、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】 問題演習		
4 5/22	【到達目標】 集団調理実習について理解する 【授業内容】 講義:集団調理実習			12 7/24	【到達目標】 健康づくり、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】 問題演習		
5 5/29	【到達目標】 献立表からオペレーションマニュアル、発注表などの作成ができるようになる 【授業内容】 ワーク:オペレーションマニュアルの作成、廃棄率の計算、発注表の作成など			13 8/28	【到達目標】 労働と健康、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】 問題演習		
6 6/5	【到達目標】 大量調理の特徴と調理技術について理解する 【授業内容】 講義:大量調理の特徴と調理技術			14 9/4	【到達目標】 環境と健康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】 問題演習		
7 6/12	【到達目標】 献立作成の基本について理解する 【授業内容】 講義:献立作成の基本 ワーク:献立作成			15 9/11	【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 6/19	【到達目標】 対象者別献立作成と調理について理解する 【授業内容】 講義:対象者別献立作成と調理			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	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	30時間 (2)	開講区分 曜日・時間	前 期 水曜日 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)							
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				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。		
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】 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、繰り返し復習すること。							

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	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前 期 木曜日 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 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 4/17	【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、食品の簡易鑑別法、、手洗い			9 7/3	【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】 問題演習		
2 4/24	【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 7/10	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることができる 【授業内容】 グループワーク		
3 5/15	【到達目標】 衛生教育プランが立てられるようになる 【授業内容】 ワーク:職場の衛生教育プランを作成しよう			11 7/17	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることができる 【授業内容】 グループワーク		
4 5/22	【到達目標】 食の安全と衛生/食品と微生物、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】 問題演習			12 7/24	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることができる 【授業内容】 グループワーク		
5 5/29	【到達目標】 器具・容器包装の衛生、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】 問題演習			13 8/28	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることができる 【授業内容】 発表会		
6 6/5	【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】 問題演習			14 9/4	【到達目標】 予備日 【授業内容】 期末テスト対策など		
7 6/12	【到達目標】 飲食による健康危害、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】 問題演習			15 9/11	【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 6/19	【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】 問題演習			【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)	調理理論 Gastrology	必修 選択	必須	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	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)							
【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(調理における科学的・物理的变化・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つけ、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」 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】 で販売されている食材等にも興味を持ち、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】 乳類の種類、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】 講義・実習			9	【到達目標】 野菜類の種類、特徴、調理方法を理解する。 【授業内容】 講義・実習		
2	【到達目標】 卵の特性、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】 講義・実習			10	【到達目標】 きのこ類、海藻の種類、特性を理解する。うま味について学ぶ。 【授業内容】 講義・実習		
3	【到達目標】 調味料・ゲル化食品について、種類・特性・調理方法を理解し実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 講義・実習			11	【到達目標】 動物性食品の種類、成分特性、調理特性について理解する。① 【授業内容】 講義・実習		
4	【到達目標】 油脂・香辛料の種類、特性を理解する。 【授業内容】 講義・実習			12	【到達目標】 動物性食品の種類、成分特性、調理特性について理解する。② 【授業内容】 講義・実習		
5	【到達目標】 小麦の種類、特徴を理解する。 【授業内容】 講義・実習			13	【到達目標】 テーマに沿ったコース料理のレシピを制作、発表する。 【授業内容】 グループワーク		
6	【到達目標】 米の特性を理解する。でんぷんの特徴を学ぶ 【授業内容】 講義・実習			14	【到達目標】 テーマに沿ったコース料理のレシピを制作、発表する。 【授業内容】 グループワーク		
7	【到達目標】 砂糖の種類、特性、調理方法について理解する 【授業内容】 講義・実習			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 果実類、種実類の種類、特性を理解する。 【授業内容】 講義・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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

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 火曜日 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のが求められる。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】				【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 日本料理	【授業単元】前菜3点、若布と筍のしんじょう椀 【到達目標】 青寄せのつくり方、使い方を学ぶ。ちまきの結び方を学ぶ。黄味寿司のつくり方を学ぶ。木の芽味噌のつくり方を学ぶ。(キスの木の芽味噌焼、道明寺ちまき、海老黄味寿司) すり身を使ったお椀と一番出汁を学ぶ			9 日本料理	【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】 海老しんじょう揚げ、鯛そうめん		
4/15				7/1			
2 中国料理	【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、奶油蝦仁、台湾カステラ			10 中国料理	【到達目標】 中間試験(試験前練習) 【授業内容】 蛋皮・人参の飾り切り		
4/22				7/8			
3 日本料理	【授業単元】試験課題 アジの姿造り、砵巻 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 定期試験課題の説明と採点ポイント解説			11 日本料理	【授業単元】中間試験 アジの姿造り、砵巻 【到達目標】 テスト形式で時間計りながら		
5/13				7/15			
4 中国料理	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 【授業内容】 炒飯、麻婆茄子、開口笑			12 中国料理	【到達目標】 試験対策として(人参飾り切り) 【授業内容】 又焼、春餅、蘭花鶏片		
5/20				7/22			
5 日本料理	【授業単元】刺身(まぐろ、大根つま)、鯛茶漬け、皀月饅頭 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 刺身を学ぶ。大根つまのポイント解説。お茶漬け出汁のつくり方。饅頭のつくり方を学ぶ。			13 日本料理	にぎり寿司、アイナメの葛打ち椀 【授業形態】 日本料理実習 【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。		
5/27				8/26			
6 中国料理	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 試験対策として(人参の飾り切り)口 【授業内容】 什景炒麺、肉包			14 中国料理	【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 制限時間15分		
6/3				9/2			
7 日本料理	【授業単元】盛り込み料理 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 複数の料理を1皿に盛り込むことを学ぶ。(鮎塩焼、蓼酢、沢蟹、さつま芋レモン煮、谷中生姜、瓢亭玉子、手綱寿司)			15 日本料理	【授業単元】定期試験 【授業形態】 日本料理実習 【到達目標】 鰻の姿造り 砵巻 制限時間28分＋延長2分まで 30分で打ち切り		
6/10				9/9			
8 中国料理	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する口 試験対策として(蛋皮) 【授業内容】 肉絲蛋皮巻、酸辣湯、炒反			【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			
6/17							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	柳澤 茜
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	前 期 月曜 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)							
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。業界でご活躍されている方々をお招きして、調理師としての職種の幅を知るきっかけとなる授業を行う。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、コマシラバス				【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 4/14	【到達目標】 授業の到達目標の理解 販売実習の目的、流れを理解する 【授業内容】 販売実習について話し合い GWの宿題について			9 6/30	【到達目標】 スパイスについての知識を深める 【授業内容】 インド料理		
2 4/21	【到達目標】 1年次で学んだ中国料理をベースにさらに深掘していく 魅せる料理を学ぶ 【授業内容】 リゾートトラスト			10 7/7	【到達目標】 うなぎについて学ぶ 【授業内容】 備長		
3 5/19	【到達目標】 寿司についての知識を深める 【授業内容】 2－1 3, 4限すし好実習 2－2 1, 2限販売実習話し合い			11 7/14	【到達目標】 点心についての知識を深める 【授業内容】 点心師		
4 5/26	【到達目標】 寿司についての知識を深める 【授業内容】 2－1 1, 2限販売実習話し合い 2－2 3, 4限 すし好実習			12 7/21	【到達目標】 試験課題に対して現状を把握する 【授業内容】 定期試験対策		
5 6/2	【到達目標】 販売する商品の生産イメージがつく 製造工程と製造の動線を考える 【授業内容】 販売実習試作①			13 8/25	【到達目標】 川魚についての知識を深める 【授業内容】 鯉平		
6 6/9	【到達目標】 販売する商品の生産イメージがつく 製造工程と製造の動線を考える 【授業内容】 販売実習試作②			14 9/1	【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】 賄い実習		
7 6/16	【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。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。 【授業内容】 2－1 1～4限販売実習(1～2実習コマ、3～4職業人コマ) 2－2 休み			15 9/8	【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】 オムレツ、シャトー、ジュリエヌ		
8 6/23	【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。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。 【授業内容】 2－1 休み 2－2 1～4限販売実習(1～2実習コマ、3～4職業人コマ)			【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)	経営フードマネジメント演習	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 月曜日 2・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 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		
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)		
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】 【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)	レストラン実習 school cooking class	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	柳沼 徳浩
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 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)							
ホテルや結婚式場での各種パーティーを数多く担当。その後、都内レストランにてソムリエや支配人業務に従事							
【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)							
ホテルでのパーティーやウエディングなどで経験積んだ接客サービスの基礎、レストランでのワインサービスやシェフとの打ち合わせなど、お客様の細かいご要望に常に受け答えられる知識とホスピタリティーの精神を持てる料理人を目指していただきたい。今回は直接調理に関わる授業ではございませんが、見聞を広めていくことは料理人人生の糧になると信じていただければ幸いです。							
【到達目標】							
・接客マナーとその応用編 ・ワインの知識 ・自身がアクターとなり演じてお客様を喜ばす姿勢を持つ							
【使用教科書・教材・参考書】 レストランサービス				【授業外における学習】 接客サービスの心得を普段の生活にも取り入れホスピタリティの精神を磨く			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/16	【到達目標】 ホスピタリティへの理解を習得する 【授業内容】 サービス産業の一員(社会人)として・オリエンテーション			9 7/2	【到達目標】 プレートを持つ、グラスを運べる事が出来る 【授業内容】 プレートサービス・グラスの取り扱い		
2 4/23	【到達目標】 身だしなみ 言葉使い 歩き方 待機姿勢の習得 【授業内容】 接客サービスにおいて大切な立ち振る舞い			10 7/9	【到達目標】 ワインやお酒のサービスを知る ワインの抜栓を知る 【授業内容】 お客様へのサービス② ワインサービス		
3 5/21	【到達目標】 常に生活の中でも意識していく心構え 【授業内容】 対応と準備 (クレーム・衛生管理・普段の生活姿勢)			11 7/16	【到達目標】 オーダーをとれる 説明ができるようになる 【授業内容】 お客様へのサービス③ オーダーと説明		
4 5/28	【到達目標】 カトラリーやグラスの種類を知る 【授業内容】 テーブルセッティング			12 7/23	【到達目標】 シーザーサラダを作る 【授業内容】 お客様へのサービス④ プレゼンテーション		
5 6/4	【到達目標】 マナーを知る 【授業内容】 レストランでのマナー			13 7/23	【到達目標】 デクパージュ(カービング)を知る 【授業内容】 お客様へのサービス⑤ デクパージュ(カービング)		
6 6/11	【到達目標】 料理やサービスの知識を知る 【授業内容】 料理の知識とサービス			14 8/23	【到達目標】 ご案内・オーダー・プレートサービス・ワインサービスができる 【授業内容】 レストランでの一連の流れを確認		
7 6/18	【到達目標】 ワインを好きになる 【授業内容】 ワインやお酒の知識			15 9/3	【到達目標】 復習し理解する 【授業内容】 試験		
8 6/25	【到達目標】 ご案内・椅子引き・プレートサービスを知る 【授業内容】 お客様へのサービス① 接客			【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 Career Education	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	栗原祐吏子／大西加恵	
学科・コース		授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分	前 期	
						曜日・時間	月曜日1組:1限/2組:4限 火曜日2組:1 限/1組:4限	
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)								
【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) 就職支援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する力を身につける。半期の授業を通じて、就職内定のみならず、自らのキャリア形成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】 ・配布資料				【授業外における学習】 ・業界研究や就職に関する情報収集を積極的に行うこと。 ・職業人としてのスキル・マインドの向上に日頃から努めること。				
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要			
1 4/14(月) 栗原	【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。 【授業内容】 ガイダンス			9 6/16 1組のみ 6/23 2組のみ	【到達目標】 目標・目的の理解し、お客様に安心安全な商品を提供する 【授業内容】 販売実習営業日 (1組) 6月16日営業日/(2組) 6月23日営業日			
2 4/21(月) 栗原	【到達目標】 学内合同企業説明会に参加するまでの方法を知り、実践できるようになる。 【授業内容】 学内合同企業説明会に向けて来校企業の下調べを行う。			10 6/16 1組のみ 6/23 2組のみ	【到達目標】 目標・目的の理解し、お客様に安心安全な商品を提供する 【授業内容】 販売実習営業日 (1組) 6月16日営業日/(2組) 6月23日営業日			
3 4/22(火) 大西	【到達目標】 再度6月に実施する販売実習の目的・目標を理解して各クラスで主体的に役割などを決める 【授業内容】 販売実習前教育(役割決めなど) ※タイムスケジュール			11 6/17 栗原	【到達目標】 求人情報収集の方法と求人票の見方を学び、比較検討できるようになる。 【授業内容】 求人検索の実践			
4 5/13(火) 栗原	【到達目標】 就職活動における電話・メール等による企業とのやりとりのマナーを学ぶ。 【授業内容】 電話・メールやりとりの実践			12 7/1 栗原	【到達目標】 調理師を採用する人事担当者による特別講話を通じて自己分析をさらに深める。 【授業内容】 調理業界の人事担当者による特別講話「自己分析の重要性」			
5 5/26(月) 栗原	【到達目標】 履歴書の作成ができるようになる。 【授業内容】 履歴書の作成、生成AIの活用。			13 7/8 栗原	【到達目標】 模擬面接を通じて本番の面接やりとりを体感する。 【授業内容】 集団面接ロールプレイ			
6 6/2(月) 栗原	【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】 面接応答の作成、生成AIの活用。			14 7/15 大西	【到達目標】 科目の到達目標を理解し合格点を目指す 【授業内容】 定期試験			
7 6/3(火) 大西	【到達目標】 目的目標と1年次の店舗導線などを振り返り、店舗配置や導線などのシュミレーションを組み立て問題発見解決を行う 【授業内容】 販売実習(シュミレーションなど)			14 9/2 大西	【到達目標】 前期定期試験と評価について理解できる 後期のスケジュールを把握する 【授業内容】 評価・指名者補習・追試再試について 後期開講に向けての説明			
8 6/10(火) 大西	【到達目標】 販売当日の導線決定しシュミレーションの中でPDCAサイクルを回していく 【授業内容】 販売実習(シュミレーションなど)			【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)	Food Hygiene	必修 選択	必修	年次	2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	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜	3、4限
学科・コース	調理師科							
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)								
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知識を応用し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚と責任感を養う。								
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】				
調理師養成教育全書 必修書 3食品の安全と衛生								
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要			
1 10/1,8 実習室	【到達目標】 現場で使える衛生検査の方法を身につける 【授業内容】 実習:拭き取り衛生調査、食器洗浄後の汚れ状態の検査、残留塩素濃度測定			9 11/26, 12/3	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることが出来る 【授業内容】 グループワーク			
2 10/1,8 実習室	【到達目標】 現場で使える衛生検査の方法を身につける 【授業内容】 実習:拭き取り衛生調査、残留塩素濃度測定など			10 11/26, 12/3	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることが出来る 【授業内容】 発表会			
3 10/15,2 2 校外	【到達目標】 HACCPの実施状況、衛生状況のチェックが出来るようになる 【授業内容】 飲食店へ行き、衛生管理パトロールの実施、発表			11 12/10,1 7 実習室	【到達目標】 寄生虫(アニサキス)の潜伏場所を特定する 【授業内容】 実習:食品内のアニサキスを探そう			
4 10/15,2 2 校外	【到達目標】 HACCPの実施状況、衛生状況のチェックが出来るようになる 【授業内容】 飲食店へ行き、衛生管理パトロールの実施、発表			12 12/10,1 7 実習室	【到達目標】 寄生虫(アニサキス)の潜伏場所を特定する 【授業内容】 ワーク:アニサキスの注意喚起のポスターを作成しよう			
5 10/29, 11/5	【到達目標】 HACCPの衛生管理計画の作成が出来るようになる 【授業内容】 ワーク:HACCPの衛生管理計画の作成			13 1/14,21	【到達目標】 職場に必要な洗剤、消毒を選択することが出来る 【授業内容】 ワーク:洗剤、消毒の商品カタログを使用し、現場に必要なものをリストアップしてみよう			
6 10/29, 11/5	【到達目標】 HACCPの衛生管理計画の作成が出来るようになる 【授業内容】 ワーク:HACCPの衛生管理計画の作成			14 1/14,21	【到達目標】 職場に必要な洗剤、消毒を選択することが出来る 【授業内容】 ワーク:リストアップした商品の使用方法のマニュアルを作成しよう			
7 11/12,1 9	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることが出来る 【授業内容】 グループワーク			15 1/28	【到達目標】 試験に合格する 【授業内容】 期末試験			
8 11/12,1 9	【到達目標】 既習の内容を深掘りして、人に伝えることが出来る 【授業内容】 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(特別補講を実施)				
【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	60(2)	開講区分 曜日・時間	後 期 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。SDG s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。 ・SDG s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 9/24	【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)			9 11/19	【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】 モルドバ PlacentaプラチンタSarmaleサルマーレPelemeniペレメニ		
2 10/1	【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】			10 11/26	【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】 クロアチア シーフードリゾットSalata od hobotniceタコサラダCremeschnitteクレムシュニテ		
3 10/8	【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】 ポルトガル Carne de Porco a Alentejanaカルネ・ド・ポルコ・アレンテジャーナ□ Pastéis de nataパステル・デ・ナタ Bacalhau à Brásバカリヤウ・ア・ブラス			11 12/3	【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】 カザフスタン、アフガニスタン「スタン」はベルシア語で「地域、地方、国」 б е с б а р м а кベシュバルマクмантыマンティ		
4 10/15	【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】			12 12/17	【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】 スウェーデン Kottbullarショットブラール、Smörgåsbordスモルゴスボード		
5 10/22	【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】 ベネズエラ arepaアレパCARNE MECHADAカルネメチャーダQUESILLOケシージョ			13 1/14	【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】 フィンランド Lohikeittoロヒケイト korvapuustiコルヴァプースティ		
6 10/29	【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】			14 1/21	【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 (б о р щ波尔シчи п и р і ж к к иピロシキ)		
7 11/5	【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】 トルコ Patlican imambayildiバトウルジャン・イマーム・バユルドゥ Midye dolmasiミディエ・ドルマスLahmacunラフマジュン			15 1/28	【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100分&振り返りレポート30分。)		
8 11/12	【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】 アルゼンチン ocroクロChoripanチヨリバンchimichurriチミチュリ			【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H Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	柳澤 茜
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 水曜 1～2時限
【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。業界でご活躍されている方々をお招きして、調理師としての職種の幅を知るきっかけとなる授業を行う。							
【到達目標】							
・調理師として必要な専門知識や技術の習得、調理だけでない調理師としての職種の幅を知る。 ・西洋料理を中心に料理の文化、食材、調理用語、調理技術、調理法について2年次よりもさらに踏み込んだ知識と技術を身に着ける。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマンラパス				【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 10/1	【到達目標】 日本料理について、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 【授業内容】 日本料理			9 11/26	【到達目標】 ワインの基礎知識について 【授業内容】 テイスティングの仕方		
2 10/8	【到達目標】 日本料理について、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 【授業内容】 日本料理			10 12/3	【到達目標】 ワインペアリングについて学ぶ 【授業内容】 様々なジャンルの料理にワインを合わせてみよう		
3 10/15	【到達目標】 スパイスの使い方、組み合わせ、特性について学ぶ スパイスの調合について 【授業内容】 北インド料理を学ぶ			11 12/10	【到達目標】 フランスの郷土料理を学ぶ ブルゴーニュ 【授業内容】 エスカルゴのブーシェ コック・オ・ヴァン		
4 10/22	【到達目標】 トレトゥールを学ぶ 【授業内容】 鶏レバーのパテ、赤パブリカのソルベ、ウフ・アン・ジュレ、リエット			12 12/17	【到達目標】 イタリアの郷土料理を学ぶ ロンバルディア州 【授業内容】 オッソブーコ パネトーネ		
5 10/29	【到達目標】 イタリアの郷土料理を学ぶ 【授業内容】 トリッパのトマト煮込み イカ墨の手打ちパスタ			13 1/14	【到達目標】 専門調理師の試験内容を理解する 【授業内容】 デモのみ		
6 11/5	【到達目標】 普段使用している野菜について深堀していく 野菜の選定の仕方 【授業内容】 野菜講習会			14 1/21	【到達目標】 専門調理師の試験内容を理解する 【授業内容】 実習のみ		
7 11/12	【到達目標】 フランスの郷土料理を学ぶ 【授業内容】 フィヤベース フガス			15 1/28	【到達目標】 2年間の集大成として、これまで学んできた技術や知識をアウトプットする 【授業内容】 賄い実習 レポート提出日		
8 11/19	【到達目標】 イタリアの郷土料理を学ぶ ピエモンテ州 【授業内容】 アニョロッティ バーニャカウダ			【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)	高度調理技術実習D Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	犬塚 千晶
		授業 形態	実習	総単位 時間	240(8)	開講区分 曜日・時間	後 期 月曜 1・2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)							
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有し、現場経験、専門学校での教育指導建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】				【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				実習するメニューについて予め調べておくことと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し 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。 【授業内容】 シャルロットポワール(班2台) 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(1人1台)		
2	【到達目標】 米粉を使用したシフォンケーキを習得し 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、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、リンツアートルテ		
3	【到達目標】 季節に合わせたお菓子を作れるようになる。 フランジパースを理解する。 【授業内容】 モンブラン、かぼちゃのプリン、			11	【到達目標】 伝統菓子を学ぶ 【授業内容】 カーディナルシュニッテン、パラチンケン		
4	【到達目標】 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】 トロピカル			12	【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		
5	【到達目標】 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】 デリスショコラ			13	【到達目標】 ドイツ菓子の伝統を学ぶ。 【授業内容】 バームクーヘンリンデ、		
6	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。 【授業内容】 ボンヌフ、			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】 ザッハトルテ		
7	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。 【授業内容】 ピューダムール			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			【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
		授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 月 2・3 限
学科・コース		調理師科					
【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】 中間発表を受けて課題を見つけることができる 【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】 テーマを理解し、課題を見つける			10	【到達目標】 卒業制作発表会に向けて課題を解決する 【授業内容】 PP・レシピ作成		
3	【到達目標】 資料作りのポイントを理解することができる 【授業内容】 資料作りのポイント			11	【到達目標】 卒業制作発表会に向けて資料を完成させることができる 【授業内容】 PP・レシピ完成 発表練習		
4	【到達目標】 パワーポイント・レシピの大枠を作成することができる 【授業内容】 PP・レシピ作成			12	【到達目標】 卒業制作発表会に向けて完成した資料を発表することができる 【授業内容】 PP・レシピ確認 → 提出 発表練習		
5	【到達目標】 中間発表に向けて資料を完成させることができる 【授業内容】 PP・レシピ作成			13	【到達目標】 2年間の集大成として卒業制作の取り組みを発表できる 【授業内容】 卒業制作発表会		
6	【到達目標】 中間発表に向けて完成した資料を発表することができる 【授業内容】 台本作成 中間発表にむけてのプレゼン練習			14	【到達目標】 2年間の集大成として卒業制作の取り組みを発表できる 【授業内容】 卒業制作発表会		
7	【到達目標】 【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】 【授業内容】 中間発表			【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)	技術考査対策 Technological examination measures	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	横原 夢見	
		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 2、3限	
学科・コース	調理師科							
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)								
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。								
管理栄養士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実施し、すべての問題について解説を行うことで内容を理解するための授業を行う。また、の分野について講義形式で授業を行うことにより、実習中に身につけられなかった知識を補う								
【到達目標】								
技術考査に合格する								
【使用教科書・教材・参考書】 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				【授業外における学習】 間違えた問題は、教科書を用いて復習し、内容を定着させること				
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要			
1 9/30	【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。 【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、過去問R4春の実施、解説			9 11/25	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(調理理論)			
2 10/7	【到達目標】 日本料理について知識を深める 【授業内容】 調理実習テキスト(日本料理、すし、そば・うどん) 問題集			10 12/2	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(栄養学・食品学) 模擬試験④、解答・解説			
3 10/14	【到達目標】 西洋料理について知識を深める 【授業内容】 調理実習テキスト(西洋料理) 問題集			11 12/9	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(調理理論)			
4 10/21	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(栄養学・食品学) 模擬試験②、解答・解説			12 12/16	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(栄養学・食品学) 過去問R6春、解答・解説			
5 10/28	【到達目標】 中国料理、その他の国の料理について知識を深める 【授業内容】 調理実習テキスト(中国料理、その他の国の料理) 問題集			13	【到達目標】 合格点をとる 【授業内容】 技術考査試験13:30～15:30			
6 11/4	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(栄養学・食品学) 過去問R4秋、解答・解説			14 1/20	【到達目標】 合格点をとる 【授業内容】 技術考査解答・解説 問題集(栄養学・食品学)			
7 11/11	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(調理理論)			15 1/27	【到達目標】 試験に合格する 【授業内容】 期末試験、解答・解説			
8 11/18	【到達目標】 苦手分野を見つけ、克服する 【授業内容】 問題集(栄養学・食品学) 模擬試験③、解答・解説			【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)	職業人教育 Professional Education.	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	大西 加恵
		授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 火 曜 1・4限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】							
【授業の学習内容】 ・2年間の集大成である卒業制作に向けての動機づけおよび企画・立案を行う またプレゼンテーションに必要となるパワーポイントや原稿など表現について学べる							
【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 9/26	【到達目標】 後期スケジュール、行事について理解する。 SDGsについて理解する 【授業内容】 SDGs 地産地消について考える			9 11/28	【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		
2 10/3	【到達目標】 卒業制作に向けてテーマを理解し、課題を見つける 【授業内容】 卒業制作オリエンテーション			10 12/5	【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②		
3 10/10	【到達目標】 お米の違いを復習し、新嘗祭に向けた商品を考えることができる 【授業内容】 食材教育・商品開発(お米・新嘗祭)			11 12/12	【到達目標】 食材教育(製粉) 【授業内容】 普段使用している粉類に着目し、使用用途によって使い分けができるようになる。製粉の仕組みを知る。		
4 10/10	【到達目標】 お米の違いを復習し、新嘗祭に向けた商品を考えることができる 【授業内容】 食材教育・商品開発(お米・新嘗祭)			12 1/16	【到達目標】 卒業制作発表会のスケジュールを理解することができる 【授業内容】 発表会リハーサル・技術考査試験準備		
5 10/17	【到達目標】 マーケティングの仕組みを理解する 【授業内容】 SNSマーケティングについて①			13 1/22	【到達目標】 卒業制作発表会のスケジュールを理解することができる 【授業内容】 発表会前日リハーサル		
6 10/24	【到達目標】 商品開発に必要な商品PRをできるようになる 【授業内容】 新嘗祭 プレゼン資料作り			14 1組1/26 2組2/2	【到達目標】 【授業内容】 保護者発表会		
7 10/31	【到達目標】 SNSマーケティングを実践できるようになる 【授業内容】 SNSマーケティングについて②			15 1組1/26 2組2/2	【到達目標】 【授業内容】 定期試験 保護者発表会		
8 11/7	【到達目標】 卒業制作中間発表スケジュールについて理解する 【授業内容】 中間発表リハーサル準備			【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。							