

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	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	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)							
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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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】 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)	栄養学 nutrition	必修 選択	必須	年次	2	担当教員	六角 ちは美
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 水曜 3.4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) 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。							
【到達目標】 1年生で学んだ知識をもとに、「 選ばれる料理人になる～栄養で価値を付ける～ 」 様々な状態(要望)に必要な食事が考えられるようになり、現場に立った時それぞれの対象者に合わせた料理を提供できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書2(食品と栄養の特性)				【授業外における学習】 様々なレシピに意識をむける。			
回	授 業 概 要				授 業 概 要		
1	【到達目標】 血液検査の結果から自分のカラダの状態を読み取れるようになる 【授業内容】 自分の健康診断時の血液検査結果を元に、一般的な血液検査項目から血液解析をする			9	【到達目標】 発注ができるようになる 【授業内容】 調理実習に向けて発注作業を行う		
2	【到達目標】 貧血予防の食事が考えられる 【授業内容】 レシピ作り① 貧血の食事ポイント、どんな人がなりやすいかを学ぶ			10	【到達目標】 栄養成分計算が出来る様になる 【授業内容】 調理実習用のレシピの栄養計算をする		
3	【到達目標】 太りにくい、眠くなりにくい食事が考えられる 【授業内容】 レシピ作り② 血糖コントロールについて学ぶ			11	【到達目標】 レシピ上で食物アレルギー表示ができるようになる 【授業内容】 食物アレルギーについて学ぶ		
4	【到達目標】 同じ料理をヘルシーにする方法が考えられる 【授業内容】 レシピ作り③ 脂質とコレステロールについて学び脂質の使い方や選び方を考える			12	【到達目標】 栄養を考えたレシピを実際に美味しく綺麗に作れる 【授業内容】 調理実習		
5	【到達目標】 腸内環境を整える視点で食事を考えられる 【授業内容】 レシピ作り④ 腸活について学ぶ			13	【到達目標】 栄養を考えたレシピを実際に美味しく綺麗に作れる 【授業内容】 調理実習		
6	【到達目標】 疲れた人の回復ご飯を考えられる 【授業内容】 レシピ作り⑤ たんぱく質と身体作りについて学ぶ			14	【到達目標】 前期授業の全体の振り返りが出来る 【授業内容】 実習の振り返りと期末テスト対策		
7	【到達目標】 ジュニアアスリートの食事を考えられる 【授業内容】 レシピ作り⑥ 成長期に必要な栄養量や栄養素について学ぶ			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】 フレイル予防の食事を考えられる 【授業内容】 レシピ作り⑦ 高齢期に必要な栄養量や栄養素について学ぶ			【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	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	60 (2)	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) 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	【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	【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	【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	【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		
3	【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	【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		
4	【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	【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		
5	【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	【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		
6	【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	【到達目標】 予備日 【授業内容】 期末テスト対策など		
7	【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	【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】 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)	調理理論と食文化概論	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	授業 形態	演習	総時間 (単位)	3 0 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜 2 / 3 限
【授業の学習内容】							
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】				【授業外における学習			
新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」 新調理師養成教育全書必携問題集、配布資料（随時）				巷で販売されている食材等にも興味を持ち、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】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			9	【到達目標】 野菜類の種類、特徴、調理方法を理解する 野菜のカット 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）		
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】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			1 0	【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。 出汁の組み合わせ 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）		
3	【到達目標】 果実類、種実類の種類、特性を理解する ナッツの乾煎り 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			1 1	【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生姜焼き 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）		
4	【到達目標】 油脂・香辛料の種類、特性を理解する。 粉ふき芋を油を変えてコーティング 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			1 2	【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ひつつみ 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）		
5	【到達目標】 小麦の種類、特徴を理解する。 ホワイトソース 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			1 3	【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。 シフォンケーキ 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			1 4	【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。 フルーツ飴 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			1 5	【到達目標】 【授業内容】 筆記試験		
8	【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。ゼリー 【授業内容】 実習・演習（コックコート、コックズボン着用必須）（サロン・帽子・キャッピー持参）			【評価について】 筆記試験による定期試験 6 0 点、毎回の小テストの 4 0 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】 コックコート上下着用し、コック帽、キャッピー、サロン持参してください。手洗い・アルコール消毒こまめにする							

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	2	担当教員	吉岩 大志(和食) 藤村 政二・井上 敦宏(中華)
		授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1～2限、3～4限
学科・コース		調理師科					
【教員実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル、レストラン、料亭、等							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)							
ホテル、レストラン、料亭等で経験を積んだ教員が、調理師として必要な技術を身につけ飲食業界で活躍出来るプロを育成する。実際に就業したときに必要となる、和食、中華で使用する道具類の使い方と管理の仕方をおぼえる。調理的には出汁、つゆの基本のつくり方、使用する調味料の考え方をしっかりと身につける。包丁技術では野菜を細く切る、薄く切る、等分に切るを基本に、課題である「かつらむき」「絲」もくりかえしおこなう。							
【到達目標】 実務上、基本となる出汁をひく、炊飯をスムーズにおこなえること。指定された大きさ、細さ、薄さに野菜類が切れるようになること。調理的には調味料をくわえていきながら、味を調整する際に必要となる、塩味、甘みの味覚を覚えること。課題では 設定された時間内に、かつらむきを1メートルむく。厚さ(均一の厚さで薄く)、形状(まっすぐ平行にむけるよう)、長さ(切れないように)の3点をクリアする。中華では、人参、きゅうり、ピーマンの絲を決められた時間内に仕上げる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、ベーシックテキストブック、包丁セット				【授業外における学習】 レシピをまとめ、自主練習に励み、技術向上に努めるのが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 日本料理	【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】 鰯の姿造り(試験)の説明 砵巻			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 鯛そうめん		
4/21				6/30			
2 中国料理	【到達目標】 “中華鍋、お玉の使い方を理解する□□ □ 【授業内容】 包丁研ぎ 奶油蝦仁 炒飯□			10 中国料理	【到達目標】 中間試験(試験前練習)□ □ 【授業内容】 中間試験(蛋皮、人参飾り切り)		
4/28				7/7			
3 日本料理	【到達目標】 半熟卵の応用を学ぶ。ちまきの結び方を学ぶ。辛子酢味噌のつくり方を学ぶ□ □ 【授業内容】 鰻の茶巾蒸し 抹茶求肥ちまき 分葱と蜆烏賊の辛子酢味噌			11 日本料理	【到達目標】 試験課題に対する現状把握。 テスト形式で時間を計りながら□ □ 【授業内容】 中間テスト 鰯の姿造り、砵巻		
5/12				7/14			
4 中国料理	【到達目標】 “中華鍋、お玉の使い方を理解する□□ □ □ 【授業内容】 辣子鶏丁 地瓜拔絲 炒飯			12 中国料理	【到達目標】 “中華鍋、お玉の使い方を理解する□□ □ 【授業内容】 北京ダック 春餅 麻婆茄子		
5/19				7/21			
5 日本料理	【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。鰻頭のつくり方を学ぶ。□ □ 【授業内容】 刺身(鰯、大根つま) 鯛茶漬け 皇月鰻頭			13 日本料理	【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】 握りずし ハモの葛打ち椀		
5/26				7/28			
6 中国料理	【到達目標】 “中華鍋、お玉の使い方を理解する□ 試験対策として(蛋皮)”□ □ 【授業内容】 肉絲蛋皮捲 酸辣湯 炒飯			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】 蛋皮 人参飾り切り		
6/2				9/1			
7 日本料理	【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)□ □ 【授業内容】 盛り込み料理(鮎塩焼き、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	【到達目標】 鰯の姿造り 砵巻 制限時間28分+延長2分まで 30分で打ち切り□ □ 【授業内容】 定期試験 鰯の姿造り、砵巻		
6/16				9/8			
8 中国料理	【到達目標】 “中華鍋、お玉の使い方を理解する□ 試験対策として(蛋皮)”□ □ 【授業内容】 肉包 什影冷麺			【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			
6/23							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 (製パン) Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	業界特別講師 / 横山悦子
	学科・コース	調理師科 製菓製パン専攻	授業 形態	実習	総単位 時間	60 (2)	開講区分 曜日・時間
【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							
【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】 パンの仕組みについて理解をする 【授業内容】 パンズ・コッペパン			9	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 トリュフ塩パン		
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・コロネ			10	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 ドーナッツ		
3	【到達目標】 発酵状態や生地の扱い(こね、成形)を理解する 【授業内容】 バターロール			11	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 ライムギパン		
4	【到達目標】 ベーグルの特徴的な製法を理解する。 【授業内容】 ベーグル			12	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 カンパニユ		
5	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 メロンパン			13	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 バゲット		
6	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 塩パン、オニオンブレッド、ショコラオランジュ			14	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 クロワッサン		
7	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 ツOPP、桜あんぱん			15	【到達目標】 製パンの知識および技術を理解し、習得した内容を実習において適切にアウトプットできる。 【授業内容】 定期試験 パンズ		
8	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 食パン			【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)	製菓調理総合技術実習A Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	新井 保治、須藤 崇弘、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	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) 国内シティホテルでの料理長、給食、大手スーパーマーケットの商品愛初、日本とフランスの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、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	【到達目標】 フランス料理の代表的なソースが作れる 【授業内容】 イトヨリとじゃが芋のガレット デュケノア風 インゲンのサラダ			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③ シミュレーション、制作物準備		
2	【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、ゴールデンウィークの宿題 試験課題について			10	【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④ シミュレーション、制作物準備		
3	【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】 販売実習について話し合い、発注			11	【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 2－2 3、4限経営フードマネジメントのみ		
4	【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、準備			12	【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 3、4限経営フードマネジメントのみ 2－2 1～4限販売実習		
5	【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、準備			13	【到達目標】 ゼリー寄せを作ることが出来る レストランならではの熱い、冷たいが同時に楽しめる料理が作れる 【授業内容】 肉類のゼリー寄せ クレープシュゼット		
6	【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】 シミュレーション、制作物準備			14	【到達目標】 舌平目をきれいにそろすことができる サラダを彩りよく盛り付けできる 【授業内容】 舌平目のデュグレレ チェリージュブレ		
7	【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 2－2 授業無し			15	【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	【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 授業無し 2－2 1～4限販売実習			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 (世界) Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2	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)							
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。 ・世界の食に関する問題に目を向け、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】 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、パソコン等持参お願いします。)			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】 インドネシア ルンダン、サテ、エスプア		
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】 ペルー セビーチェ・ロモサルタード			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】 メキシコ タコス、チリコンカン		
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】 アメリカ ハンバーガー、クラムチャウダー、ハッシュドポテト			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】 クロアチア タコサラダ、クリームシュニテ、イカ墨のリゾット		
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】 台湾 ルーローハン、豆花、葱餅			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】 韓国料理 ソルロンタン、キンパ		
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】 タイ トムヤムクン、ガバオ			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】 ポルトガル パンデロー、バカリャウのコロッケ		
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】 ハワイ、マラサダ ロコモコ			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】 オーストラリア オイスターキルバトリック、ミートパイ、(ワニ⇒??)		
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】 トルコ バトルジャン・イマム・パユルドウ、ラフマジュン			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。料理を通じて、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(振り返りレポート&世界の料理作り)		
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】 ベトナム フォー、バインセオ			【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 (製菓) Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	牧野 茂樹 / 宮田 麻由
		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 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業界で活躍出来るプロを育成する。							
【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) 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、製菓に関する基礎知識、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	【到達目標】 基本的な同じ大きさ、形にする重要さを学ぶ 【授業内容】 ディアマン・パンナコッタ・フリーズスープ デモのみ 定期試験内容(フルーツカット)			9	【到達目標】 フランス菓子を知る パイ生地の扱いを復習し、習得する 【授業内容】 コンベルサシオン		
2	【到達目標】 伝統菓子を習得する 【授業内容】 ガトーバスク パータ・フォンセ仕込み			10	【到達目標】 パータ・シューの復習とバリエーションを習得する 【授業内容】 シュー・ア・ラ・クレーム エクレール		
3	【到達目標】 フロマージュ(チーズ)の扱い方を習得する フルーツのカットングを習得する 【授業内容】 レアチーズケーキ ソルベフレーズ			11	【到達目標】 伝統菓子のアレンジを習得する。 レストラン皿盛りデザートを学ぶ。 【授業内容】 ブランマンジェ・ココ パートシュクレ仕込み		
4	【到達目標】 フォンサージュの復習 焼き込みタルトを習得する 【授業内容】 タルト オ スリーズ フィユタージュ ラピッド仕込み			12	【到達目標】 様々なパートの種類を覚える。季節のフルーツの説明。 タルト生地の焼成のコツを知る。 【授業内容】 タルトロビック		
5	【到達目標】 レストラン皿盛りデザートとカップで提供できるデザートの違いを学ぶ。 【授業内容】 ティラミスデセル			13	【到達目標】 業界に必要な技術やマインドを理解する 【授業内容】 特別授業		
6	【到達目標】 業界に必要な技術やマインドを理解する 【授業内容】 特別授業			14	【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		
7	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 定期試験に向けて自身の課題発見をする 【授業内容】 定期試験対策(フルーツカット)			15	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 定期試験(フルーツカット)		
8	【到達目標】 パルフェグラスを学ぶ 素材の組み合わせ方を習得する 【授業内容】 パイナッブルソルベ入り ライムパルフェグラス			【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 出席不良はE評価とする			
【特記事項】							

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
		授業 形態	実習	総単位 時間	180 (6)	開講区分	前 期
学科・コース	調理師科2年生					曜日・時間	金 曜 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、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】 挨拶、返事、言葉違い、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。							
【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】 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	【到達目標】 ポークシャルクティエル風(定期試験課題) 【授業内容】 基本ソース:シャルクティエル ポテトシャトー 包丁の研ぎ方 オニオンアッシュ、エマンセ			9	【到達目標】 丸鶏のさばき方 ハーブの使い方 基本ソース(マヨネーズP33) 【授業内容】 ベルギー風チキンクリーム煮ターメリックライス添え セドワヌサラダ		
2	【到達目標】 基本リゾット 基本生地(パートラビードP77) 真空調理 【授業内容】 イカとアサリのリゾット パートラビード フルーツコンポート			10	【到達目標】 大量調理 丸鶏のさばき方 ハーブの使い方 真空マリネ 【授業内容】 ロースチキン粒マスタードソース ピクルス		
3	【到達目標】 基本ソース:(オランデーズP34) パイ菓子 【授業内容】 アスパラソテーポーチドエッグ添え ミルフィーユ			11	【到達目標】 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 【授業内容】 マグロとホタテ貝のタルタル サーモンショーフロワ		
4	【到達目標】 基本パイ料理 魚ムース 基本生地 (オランデーズP34) 【授業内容】 サーモンパイ包み焼 オランデーズソース添え クレープ			12	【到達目標】 中間試験:ポークシャルクティエル風 【授業内容】 肉の筋の切り方 ポテトシャトー ソースの仕上がり		
5	【到達目標】 大量調理 野菜の切り方 挽肉のつなぎ方 (ソースヴァンルーージュ参照P38) 【授業内容】 包み焼ハンバーグ スープビスト			13	【到達目標】 基本ポターージュ アレンジサンドイッチ 【授業内容】 ビーフコンソメスープ ホットサンド		
6	【到達目標】 魚さばき方 魚料理アレンジ 基本スープ:ポターージュ・ピュレ 【授業内容】 鰯のミルフィーユ仕立て ポテトクリームスープ			14	【到達目標】 基本ソース:ボルドレーズ(ソースヴァンルーージュ参照P38) 用スープ 【授業内容】 ビーフソテー赤ワインソース コンソメロワイヤル		
7	【到達目標】 大量調理 盛り付けアレンジ イタリアン前菜 【授業内容】 鰯のガレット クロスティニ			15	【到達目標】 期末試験:ポークシャルクティエル風 【授業内容】 肉の筋の切り方 ポテトシャトー ソースの仕上がり		
8	【到達目標】 スペインチキン料理 基本スープ 【授業内容】 チキンチリンドン風サフランライス添え ガスパチョ			【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】 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)	経営フードマネージメント演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松岡千恵
		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 2・3限
学科・コース	調理師科2年生						
【実務経験】							
営コンサルティング業務の会社を設立され、産業カウンセラー資格も持ち長年、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							
【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】 チームコミュニケーションを考える1 【授業内容】 チームで働くとは？			9	【到達目標】 調理師が考えるSDG'S3 【授業内容】 方法を模索しよう		
2	【到達目標】 チームコミュニケーションを考える2 【授業内容】 アサーションについて			10	【到達目標】 調理師が考えるSDG'S4 【授業内容】 発表		
3	【到達目標】 逸品調理を考える1 【授業内容】 夏の逸品を作ろう(調理師としての提案)			11	【到達目標】 社会人としての食事マナー 【授業内容】 食事マナーはなぜ必要なのか？？を考えよう		
4	【到達目標】 逸品料理を考える2 【授業内容】 ターゲットとニーズの合点をつかむ			12	【到達目標】 調理師としての接客を考えよう 【授業内容】 和食。中華。洋食別にマナーを確認しよう		
5	【到達目標】 逸品料理を考える3 【授業内容】 商品の経済効果			13	調理師としての接客を考えよう2 【授業内容】 発表		
6	【到達目標】 逸品料理を考える4 【授業内容】 発表			14	【到達目標】 まとめ 【授業内容】		
7	【到達目標】 調理師が考えるSDG'S1 【授業内容】 困っていることを考えよう			15	【到達目標】 【授業内容】 定期テスト		
8	【到達目標】 調理師が考えるSDG'S2 【授業内容】 目標とターゲットを決めよう			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

--

科目名 (英)	レストラン実習	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	堀 亮介
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 水曜日 3・4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
イタリアンを中心に様々な業態のキッチン・ホール業務の両面を経験し、接客サービスを軸とした店舗運営に係るコンサルティングを実施。 飲食業と関わりの深い農学・環境・ワイン・食育等にも精通。							
【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)							
レストランサービスの基礎に加え、業態の違いにより異なる接客スタイル、インバウンド客に対応したサービス、リピーターを増やす接客技術等について、実践的な授業を行う。							
【到達目標】							
実務で活かせる情報・知識・技術・マナーを習得し、個々の長所を生かした接客スタイルを発見する。							
【使用教科書・教材・参考書】 レストランサービス教本、プリント等				【授業外における学習】 飲食業を通じ、幅広い視野で物事をとらえ、状況を先読みしつつ、世代や国籍等を問わず対等に接することのできる人材を目指してほしい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 飲食業を知る 【授業内容】 ・オリエンテーション ・飲食に関わる社会人・仕事人の心構え ・おもてなし、ホスピタリティとは			9	【到達目標】 世界の料理の種類や背景を知る 【授業内容】 ・世界の代表的な料理や食材 ・各国料理の歴史的・文化的背景と特徴 ・インバウンド客への対応と英語等での接客(実習)		
2	【到達目標】 接客スタッフの基本を知る 【授業内容】 ・ホールの役割と分担、チームワークの重要性 ・衛生管理、身だしなみと基本動作 ・オープン作業、クローズ作業			10	【到達目標】 様々なお客様への対応を理解する 【授業内容】 ・高齢、子供連れ、身体障害のあるお客様 ・アレルギー、好き嫌いのあるお客様 ・ベジタリアン、ビーガン、宗教的制限のあるお客様		
3	【到達目標】 求められるサービスの中身を知る 【授業内容】 ・代表的な国別料理のサービススタイル ・飲食業態別のサービス内容 ・お客様との距離感			11	【到達目標】 予約・相談・トラブル・クレームへの対応を理解する 【授業内容】 ・予約や相談を受ける(実習) ・トラブルやクレームの種類 ・トラブル等への対処・処理の手順、ポイント		
4	【到達目標】 接客サービスの流れを理解する 【授業内容】 ・出迎え、案内、メニュー、オーダー、ドリンクサーブ、料理提供、中間サーブ、パッシング、会計、見送りのポイント ・トレイや皿・グラスの持ち方(実習)			12	【到達目標】 自分の役割やキッチンとの連携を理解する 【授業内容】 ・サービスとキッチンの連携の重要性 ・情報共有、チームワークの具体例 ・スタッフ間でのホスピタリティ		
5	【到達目標】 テーブルセッティングを習得す 【授業内容】 ・シルバー類や備品の種類と用途 ・テーブルクロスやナプキンのかけ方、折り方 ・テーブルセッティング(実習)			13	【到達目標】 売上げが伸びる店づくりを理解する 【授業内容】 ・リピートしたくなる店、お客様が感じる感動・特別感・満足感 ・入店者数、回転率、客単価をあげるコツ ・売れるメニューと見せ方(POP作り実習)		
6	【到達目標】 テーブルサービスを実践する 【授業内容】 ・上記4及び5の実践(ロールプレイング)			14	【到達目標】 レストランサービス全体の流れを実践する 【授業内容】 ・開店～閉店までの一日の流れ・サービスをチェック ・上記1～13の実践(ロールプレイング)		
7	【到達目標】 料理の取り分けを実践する 【授業内容】 ・取り分けの種類や方法 ・デクパージュ「カービング」(実習)			15	【到達目標】 授業を振り返り統括する 【授業内容】 ・接客サービスに関する将来の目標設定 ・目標実現のためのロードマップ(グループワーク) ・総括試験		
8	【到達目標】 ワインを知り、サーブを実践する 【授業内容】 ・アルコール類の種類と違い ・ワインと料理のマリアージュ ・ワインのサーブ(実習)			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 第12回及び第13回は、2コマ連続での授業となります。 (調理師科1組は7/22、調理師科2組は7/15に実施)							

科目名 (英)	職業人教育	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	栗原 祐吏子
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総単位 時間	1単位 15時間	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日1・4限
【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、自らの中長期的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採用試験の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。 業界講話等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。 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	【到達目標】 就職学年としての姿勢を理解し、個人目標、クラスのあり方を考えることができる。 【授業内容】 ガイダンス、クラス会議			9	【到達目標】 調理師としてさまざまな働き方があることを知ることができる。 【授業内容】 企業採用担当者による特別講話「調理師の働き方の広がり」		
2	【到達目標】 調理業界の求人動向と企業研究の方法を理解する。説明会参加の姿勢を知り、質疑応答の実践ができる。 【授業内容】 エフラボ様による特別講話「webサイト活用と求人紹介」 質疑応答の実践			10	【到達目標】 調理師としてさまざまな働き方があることを知ることができる。 【授業内】 企業採用担当者による特別講話「調理師の働き方の広がり」		
3	【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】 企業の採用担当者による特別講話「求人票の見方と比較のコツ」 森ビルホスピタリティコーポレーション様			11	【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】 企業の採用担当者による特別講話「自己分析の重要性」		
4	【到達目標】 就職活動をする際のセルフマネジメントについてグループで話し合い、考えを深めることができる 【授業内容】 第一印象を良くする作戦を考える、グループワーク、発表			12	【到達目標】 特別講話を通じて地域活性の取り組み事例を知り、調理師として何ができるか考えることができる 【授業内容】 企業採用担当者による特別講話「地域活性の取り組み」		
5	【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			13	【到達目標】 特別講話を通じて地域活性の取り組み事例を知り、調理師として何ができるか考えることができる 【授業内容】 企業採用担当者による特別講話「地域活性の取り組み」		
6	【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			14	【到達目標】 小川町の特性・特産物について、調べてきたことを持ち寄り、グループワークを通じて理解を深めることができる。 【授業内】 小川町について調べるグループワーク		
7	【到達目標】 調理師として専門性を活かし、どのように自己実現していきたいか自分なりに考えることができる。 【授業内容】 企業採用担当者による特別講話「調理業界でのキャリアアップ」			15	【到達目標】 小川町の特性・特産物について、調べてきたことを持ち寄り、グループワーク、発表を通じて理解を深めることができる。 【授業内容】 小川町について調べ、グループワーク、発表、個人目標の自己評価 定期試験		
8	【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、グループワーク、中間試験			【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	15	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】 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】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要			
1	【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	【到達目標】 自家製こんにやくと市販品に含まれる食品添加物の違いについて理解する 【授業内容】 実習：こんにやく作り、かまぼこ作り			
2	【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			1	【到達目標】 自家製こんにやくと市販品に含まれる食品添加物の違いについて理解する 【授業内容】 実習：こんにやく作り、かまぼこ作り			
3	【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	【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	【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、発表準備			12	【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	【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】 衛生管理パトロールの発表 ワーク：HACCPの衛生管理計画の作成			13	【到達目標】 職場で必要な洗剤、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	【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	【到達目標】 職場で必要な洗剤、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	【到達目標】 自家製豆腐と市販品に含まれる食品添加物の違いについて理解する 【授業内容】 実習：豆腐作り			15	【到達目標】 試験に合格する 【授業内容】 期末試験			
8	【到達目標】 自家製豆腐と市販品に含まれる食品添加物の違いについて理解する 【授業内容】 実習：豆腐作り			【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)	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	演習	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 月曜 2or 3 限
学科・コース	調理師科2年生						
【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】 店舗運営とは？お金の流れ 【授業内容】 損益分岐点を知ろう			9	【到達目標】 新商品開発プロジェクト 【授業内容】 実際の店舗のニーズやターゲットを調べよう		
2	【到達目標】 店舗運営とは2 【授業内容】 商品はいくら掛かっているのかを知ろう			10	【到達目標】 新商品開発プロジェクト 【授業内容】 実際の店舗の改善案と新商品メニューイメージを考えよう		
3	【到達目標】 店舗運営3(損益分岐点売り上げ) 【授業内容】 発表			11	【到達目標】 新商品開発プロジェクト 【授業内容】 新商品と既存品との融合性や商品原価を考えよう		
4	【到達目標】 お店の利益を上げよう 【授業内容】 商品原価を考える			12	【到達目標】 新商品開発プロジェクト 【授業内容】 販売促進のツール作成をしよう		
5	【到達目標】 お店の利益をあげよう(原価計算) 【授業内容】 発表			13	【到達目標】 新商品開発プロジェクト 【授業内容】 PPの完成と発表練習		
6	【到達目標】 販売促進の重要性について 【授業内容】 効果的な方法を探ろう			14	【到達目標】 新商品プロジェクト発表 【授業内容】		
7	【到達目標】 販売促進の重要性2(ピラづくり) 【授業内容】 ピラを作ろう			15	【到達目標】 新商品プロジェクト発表 【授業内容】 期末試験		
8	【到達目標】 販売促進の重要性について 【授業内容】 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)	製菓調理総合技術実習F (西洋・イタリアン)	必修選択	必修	年次	2	担当教員	新井 保治、須藤 崇弘、柳澤 茜
	Practice for Decoration and cooking	授業形態	実習	総単位 時間	240(8)	開講区分	後 期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	火曜 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)							
国内シティーホテルでの料理長、給食、大手スーパーマーケットの商品愛初、日本とフランスの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	【到達目標】 定期試験内容について理解する 【授業内容】 若鶏のピガルドソース			9	【到達目標】 鶏に見立てた料理が作れるようになる ニョッキが作れるようになる 【授業内容】 じゃが芋のニョッキ ローマ風 ベッカフィーコ		
2	【到達目標】 折り込みパイ生地を作れるようになる 【授業内容】 キノコのテリーヌ			10	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 星野リゾート様 フランス料理を学ぶ		
3	【到達目標】 スペインの伝統料理を学ぶ 【授業内容】 パエリア、トルティージャ			11	【到達目標】 自身の課題を見つける 【授業内容】 中間テスト 若鶏のピガルドソース		
4	【到達目標】 パイ生地を扱える 【授業内容】 バイスープ 鶏肉のアンガーディン風			12	【到達目標】 ソースを作る際のワインの煮詰め方がわかる 【授業内容】 ホタテ貝のシャブリジェンヌ きのこのポターージュ		
5	【到達目標】 フランス料理を学ぶ 【授業内容】 ガレット ブランダード			13	【到達目標】 専門調理師の試験内容を理解する 【授業内容】 専門調理師試験内容 デモのみ		
6	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 藤崎先生 イタリア料理			14	【到達目標】 専門調理師の試験内容を理解する 【授業内容】 専門調理師試験内容 デモ無し		
7	【到達目標】 フランス料理を学ぶ 【授業内容】 ビーフウェリントン			15	【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】 若鶏のピガルドソース		
8	【到達目標】 フランス料理を学ぶ 【授業内容】 コック・オ・ヴァン エスカルゴのプーシェ			【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)	製菓調理総合技術 (パン) Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	鶴岡正人 / 坂本渉
	学科・コース	調理師科 製菓製パン専攻	授業 形態	実習	総単位 時間	60 (2)	開講区分 曜日・時間
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
製菓 製パン レストラン業界に45年実務経験 ラロッシュェルの初代シェフパティシエ23年勤務 製菓製パン学校での講師としても10年以上活動							
【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)							
都内パティスリー ブーランジェリー 渡仏 パリのブーランジェパティスリー修行 フランス料理店銀座レカン ラロッシュェル初代シェフパティシエ長年勤め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。調理師科の皆さんは 食事との相性 なぜ この料理にはこのパンなのか？考え 今後に生かして欲しい							
【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】 ブリオッシュ生地の展開を実践する 【授業内容】 アテッド ナンテル プレッサヌミトロン			9	【到達目標】 ヴィエノワーズ生地からの展開 その1 【授業内容】 ナチュール ホワイトチョコ 胡桃		
2	【到達目標】 揚げパンを学び 油の扱いに慣れる チュロス仕込み 【授業内容】 昔ながらのカレーパンと 最近のカレーパンの提供の違いを知る			10	【到達目標】 ヴィエノワーズ生地からの展開 その2 【授業内容】 抹茶 レーズン スパイス		
3	【到達目標】 ドーナツの基本の形とクリーミング法を実践する 【授業内容】 リング・ツイスト・チュロス・生ドーナツ			11	【到達目標】 クリスマスに向けて シュトーレンを仕込み 中種法の復習 【授業内容】 シュトーレン		
4	【到達目標】 クロワッサン折り コンブレ食パンを実践し 強い粉の必要性を感じる 【授業内容】 折り込み生地の製法を実践し 全粒粉の食パン習得する			12	【到達目標】 オイル系の生地を学び 南ヨーロッパの素材や 食事との相性を感じる 【授業内容】 チャパタ フーガス		
5	【到達目標】 クロワッサン・パンオーショコラ焼成 【授業内容】 折り込み生地の成形と発酵 焼成を実践する			13	【到達目標】 焼成後のパンの加工を学び 商品構成の幅を広げる 【授業内容】 マリトッツォ 練乳クリーム		
6	【到達目標】 菓子生地を仕込み 加糖中種法のメリットを知り実践する 【授業内容】 クリームパン 生クリームパン			14	【到達目標】 定期試験に向けて課題を見つける 【授業内容】 バターロール		
7	【到達目標】 リーンでシンプルな生地 ルヴァンリキッドを使い酵母の旨みを感じる スリッ ベルトの扱い方を実践する 【授業内容】 フランスパン ペーコンエビ			15	【到達目標】 定期試験 を行い 技術の定着度を審査する 【授業内容】 バターロール		
8	【到達目標】 ライ麦粉の扱いを知り クープの入れ方 スチームの意味 クッシュの必 要性 ハード系の基本と食事との相性を感じる 【授業内容】 バンドカンパーニュ			【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】 自分のパンは 自分で丸め 成形すること							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 (世界) 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 総合調理専攻	授業 形態	実習	総単位 時間	180(6)	開講区分 曜日・時間
【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) 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。 ・世界の食に関する問題に目を向け、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 キューバサンド、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】 エジプト ムルキーヤ、コシャリ、コフタ		
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】 デンマーク ショットブラール、スモルゴスボード			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】 ベルギー ワテルゾーイ、クロケット		
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】 ギリシャ ムサカ、スプラキ			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】 中東、アフリカ クスクス、フムス、ピタ		
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】 フィリピン バンシット、カレカレ、ピロピロ			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】 北欧(スウェーデン、フィンランド、ノルウェー) コルヴァプースティ、ロヒケイット		
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】 イギリス フィッシュ&チップス、シェパーズパイ			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】 ウクライナ・ロシア (б о р щボルシチ п и р і ж к иピロシキ)		
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】 ブラジル ボンデケージョ、フィジョアーダ、コシーニャ			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】 フュージョン料理		
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】 アルゼンチン ロクロ、チョリパン			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。料理を通じて、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(1年間のまとめ資料作り&振り返りレポート&世界の料理作り)		
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】 ジョージア シュケメルリ、ハチャブリ、パドリジャーニ			【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	土館・宮田 柳澤・坂本
	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
【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における実務経験と、専門調理師および製菓衛生師の資格を有する指導者が、その専門性を踏まえ、実践的な指導を行う。							
【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) 国内外のレストランやパティスリーで実務経験を積んだ専門調理師・製菓衛生師の資格を有する教員が、その経験を活かし、商品開発の実践的な指導を行う。卒業制作を通して、顧客ニーズに応じた商品の企画・製造を行い、課題の発見と改善を繰り返しながら実践的な力を身につける。また、他者と協働し、効率や役割分担を意識して主体的に取り組むことで、より満足度の高い商品の完成を目指す。							
【到達目標】 ・2年間で習得した調理技術・知識を総合的に活用できる ・環境・健康・食文化などの視点から課題を見つけ、料理を通じて解決・表現できる ・SDGs・地域活性化を料理に反映し、社会に貢献する姿勢を身につける ・柔軟な発想を形にし、試作・改善を通して完成度を高め、主体的に表現できる力を身につける							
【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				【授業外における学習】 様々な分野から刺激を受け、発想力を高めることが望ましい。また、授業後はチーム内でのコミュニケーションを通して課題の共有と改善に努めること。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 活動の目的・目標を理解し、話し合いを通してチームを決定し、今後のスケジュールを立てることができる。 【授業内容】 オリエンテーション、目的理解、チーム編成、計画作成			9	【到達目標】 改善方針に基づき商品を再試作し、品質向上に向けた調整ができる。 【授業内容】 試作③、検証		
2	【到達目標】 テーマに関する情報を収集・整理し、課題や商品コンセプトの方向性を考えることができる。 【授業内容】 情報収集、分析、コンセプト検討			10	【到達目標】 試作結果を踏まえ、商品の完成度を高めるための最適な改良ができる。 【授業内容】 改善検討、ブラッシュアップ		
3	【到達目標】 商品アイデアに基づき、試作計画(材料・工程・役割分担)を具体的に作成できる。 【授業内容】 試作計画立案、役割分担決定			11	【到達目標】 完成形に向けた最終試作を行い、提供レベルに到達させることができる。 【授業内容】 試作④		
4	【到達目標】 商品アイデアを具体化することができる。試作を通して商品の特徴や課題を把握し、改善点を見いだすことができる。 【授業内容】 試作①、評価・振り返り			12	【到達目標】 これまでの取組を整理し、課題や改善の方向性を明確にして発表内容をまとめることができる 【授業内容】 発表資料作成、プレゼン設計、シミュレーション		
5	【到達目標】 試作結果を踏まえて改善を行い、商品コンセプトや表現方法をより具体的ににする。 【授業内容】 改善検討、再設計			13	【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 【授業内容】 保護者やお世話になった方を招待し発表する		
6	【到達目標】 これまでの取組を整理し、課題や改善の方向性を明確にして発表内容をまとめることができる 【授業内容】 試作②、発表準備開始			14	【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 【授業内容】 保護者やお世話になった方を招待し発表する		
7	【到達目標】 チームの進捗や課題を整理して審査員に向けて中間発表を行い、得られたフィードバックを今後の改善に生かすことができる。 【授業内容】 中間発表			15	【到達目標】 チームで協働して商品を完成させ、調理技術や知識を活かして課題解決を料理で表現し、その集大成を審査員に向けて発表できる。 【授業内容】 卒業制作発表会 定期試験、振り返り		
8	【到達目標】 フィードバックを整理し、今後の改善方針を具体化できる。 【授業内容】 課題整理、改善計画立案			【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)	高度調理技術実習D(色々) 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 月曜 1～2、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、ピストロ、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を習得するとともに、調理業務にとどまらない職種の広がり理解する。 ・料理文化、食材、調理用語、調理技術について、1年次よりもさらに専門的で実践的な知識と技術を身につける。 ・2年間の集大成として、これまでに習得した知識と技術を総合的に活用し、実践的に表現・発信する力を養う。							
【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】 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	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 リゾートトラスト様 中国料理			9	【到達目標】 ワインの基礎知識について学ぶ ラベルの読み方、ワインの選び方を知る 【授業内容】 正しいテイスティングの仕方を学び、ブドウ品種によるワインの違いについて考察する		
2	【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】 能戸先生			10	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 福田シェフ 多国籍料理		
3	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 リゾートトラスト様 中国料理			11	【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】 能戸先生		
4	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 点心			12	【到達目標】 西洋料理について、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】 サーモンのポワレ 生ハムのサラダ		
5	【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】 シャンカール野口先生 インド料理			13	【到達目標】 西洋料理について、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】 ニース風野菜テリーヌ 牡蠣のグラタン		
6	【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】 シャンカール野口先生 インド料理			14	【到達目標】 西洋料理について、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】 ホタテ貝と小エビのナーージュ 粒貝のグラタン		
7	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、料理業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 藤崎先生 イタリア料理			15	【到達目標】 定期試験 これまで学んできた内容をレポートにまとめる 【授業内容】 レポート課題、賄い実習、大掃除		
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】 能戸先生 日本料理			【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H Advanced cooking technology training	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	240(8)	開講区分	後 期 金曜 12、34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)							
実際に店舗設立から運営、経営経験のある教員と企業とのタイアップで調理師ができる地域創生」 ※「地域ブランドの創出」「地域創生」等に取り組むTTC様との連携を通じて調理師としての地域創生を体感する。							
【到達目標】							
実務経験:商業的な料理販売を通じて、実際の調理技術や接客技術を学ぶ マネジメントスキル:メニュー開発、原価計算、販売戦略の立案、販売運営を行うことで、ビジネス運営の知識を深める 集客とプロモーション:集客方法やマーケティング戦略を実施し、実際の売上に繋げる プロジェクト運営:チームワークを活かし、限られた時間とリソースで目標達成を目指す口							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマンラバス				【授業外における学習】 新商品などに関心を向ける。道の駅や旅行など行った際にお土産や料理に共通項を見つける			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 商品開発 【授業内容】 調べたものをブラッシュアップしチームで資料を作成する			9	【到達目標】 商品開発 【授業内容】 試作⑤ 資料作成、発注		
2	【到達目標】 商品開発の考えを深め、企業と協力して企画、開発できる 【授業内容】 ①プレゼンを元に企業とのワーク活動(対面) 企画を元に資料作成 4F			10	【到達目標】 商品開発の考えを深め、企業と協力して企画、開発できる 【授業内容】1, 2限登校3限プレゼン 試作⑥ 3限③販売前プレゼン(オンライン2F) ロールプレイ		
3	【到達目標】 商品開発 【授業内容】 試作① 資料作成、発注			11	【到達目標】 チームで協力して販売実習を運営できる 【授業内容】 販売実習		
4	【到達目標】 商品開発 【授業内容】 試作② 資料作成、発注			12	【到達目標】 チームで協力して販売実習を運営できる 【授業内容】 販売実習		
5	【到達目標】 商品開発 【授業内容】 試作③ 資料作成、発注			13	【到達目標】 最終プレゼンに向けた資料作成、プレゼン練習 【授業内容】 資料作成		
6	【到達目標】 商品開発の考えを深め、企業と協力して企画、開発できる 【授業内容】1, 2限登校3限プレゼン 3限②第二次プレゼン(対面試食有2F)に向けて試作と料理作成 フィードバックを受け企画を練る			14	【到達目標】 最終プレゼンに向けた資料作成、プレゼン練習、商品づくり 【授業内容】1, 2限登校3限プレゼン ④最終プレゼン(対面試食有) 販売後の報告、評価、総評		
7	【到達目標】 販売に向け、商品の形や販売形式を深める 【授業内容】 どんな販売形式にするか決定			15	【到達目標】 ターゲットに合わせた料理をチームで協力して提供が出来る 【授業内容】 限られた食材の中で何を考えるか考える。 余り食材を活用する。		
8	【到達目標】 商品開発 【授業内容】 試作④ 資料作成、発注			【評価について】 プレゼンと商品販売による定期試験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)	技術考查対策 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	講義	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、技術考查合格を目指して、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】 技術考查に合格する								
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書、技術考查必携問題集 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	【到達目標】 専門調理師資格、技術考查について理解する。技術考查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、技術考查の意義・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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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	【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】 技術考查試験13:30～15:30			
6	【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	【到達目標】 合格点をとる 【授業内容】 技術考查解答・解説 問題集(栄養学・食品学)			
7	【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	【到達目標】 試験に合格する 【授業内容】 期末試験、解答・解説			
8	【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	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	栗原 祐吏子
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総単位 時間	1単位 15時間	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日1・4限
【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、自らの中長期的キャリア形成について考えを深めて欲しい。							
【到達目標】 調理業界講師による講話等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。 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	【到達目標】 就職学年としての姿勢を理解し、個人目標、クラスのあり方を考えることができる。 【授業内容】 ガイダンス、クラス会議			9	【到達目標】 調理師として専門性を活かし、どのように自己実現していきたいか自分なりに考えることができる。 【授業内容】 企業採用担当者による特別講話「調理業界でのキャリアアップ」		
2	【到達目標】 調理業界の働き方とキャリアアップについて自分なりに考えることができる。特別講話(予定)を主体的に聞き質疑応答の実践ができる。 【授業内容】 調理業界の採用・育成担当者か、調理師による特別講話(予定)			10	【到達目標】 ワークシートを用いて過去・現在・未来をイメージし将来の目標とライフプランを描くことができる 【授業内 講義・演習		
3	【到達目標】 社会人基礎力とビジネスマナーについて理解することができる 【授業内容】 講義、演習			11	【到達目標】 卒業制作発表会の招待者に向けて感謝の手紙と招待状作成ができる 【授業内容】 演習		
4	【到達目標】 調理業界の働き方とキャリアアップについて自分なりに考えることができる。特別講話(予定)を主体的に聞き質疑応答の実践ができる。 【授業内容】 調理業界の採用・育成担当者か、調理師による特別講話(予定)			12	【到達目標】 卒業制作発表会の招待者に向けて感謝の手紙と招待状作成ができる 【授業内容】 演習		
5	【到達目標】 社会人基礎力とビジネスマナーについて理解することができる 【授業内容】 講義、演習			13	【到達目標】 卒業制作発表会に向けてグループごとに準備を進めることができる 【授業内 演習		
6	【到達目標】 プレゼンテーションの方法について理解し実践できる 【授業内容】 講義、プレゼンテーション資料準備、演習			14	【到達目標】 卒業制作発表会に向けてグループごとに準備を進めることができる 【授業内 演習		
7	【到達目標】 プレゼンテーションの方法について理解し実践できる 【授業内容】 講義、プレゼンテーション資料準備、演習			15	【到達目標】 定期テスト 【授業内容】 定期テスト、個人目標の自己評価		
8	【到達目標】 中間テスト 【授業内容】 中間テスト、個人目標の自己評価			【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】							