

科目名	キャリアアップゼミ I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	真野 聡、堺 千津子
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜4限 他時間割参照
<p>【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>社会人として・職業人として製菓衛生師免許を取得した教員が、就職活動の一連の流れ、面接指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行なえる力を身につけるための授業を実施する。また、業界人としての気構え・身構え・心構えを理解し、業界理解を深めることができる授業を実施する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>就職活動を行う上での流れ・面接・書類書き方を学び、スムーズに行えるようになる。 現場・社会への理解を深める。 社会人基礎力を身につける。☑</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
handbook of lifestyle							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/20	<p>【到達目標】</p> <p>2年間の流れを知る 選択授業について 個人面談について 個人目標設定 クラス目標設定</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 6/26	<p>【到達目標】</p> <p>お出かけ授業 ホテルの仕事を知る</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 4/27	<p>【到達目標】</p> <p>GW課題について 社会人基礎力について</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 6/29	<p>【到達目標】</p> <p>マスコスモ様 食材講話</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 5/11	<p>【到達目標】</p> <p>GW課題を共有し、発表することで、学びを深める</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 7/5	<p>【到達目標】正しい敬語を用いた電話応対が出来るようになる 電話のかけ方、受け方のマナーを学び、求人問い合わせや現場 実習依頼の問い合わせ方を学び、電話応対の基礎が出来るよ うになる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 5/18	<p>【到達目標】</p> <p>就職活動について理解し、これからの活動を行えるようになる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 7/6	<p>【到達目標】</p> <p>夏休みの過ごし方について①</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 5/25	<p>【到達目標】</p> <p>行動の原則を理解し、実践できるようになる</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 7/13	<p>【到達目標】</p> <p>夏休みの過ごし方について② 課題について</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 6/1	<p>【到達目標】</p> <p>業界知識を深める① 実習向上グループワーク</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 8/31	<p>【到達目標】</p> <p>定期試験 前期の目標達成度を測るレポート</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
7 6/15	<p>【到達目標】</p> <p>業界知識を深める② 定期試験について 評価について再確認</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 9/6	<p>【到達目標】</p> <p>コンテスト表彰式</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
8 6/21	<p>【到達目標】正しい敬語を理解する 講師：堺 千津子 ・敬語の種類を正しく理解し、適切な敬語が使えるようになることで、 就職試験に活かすことが出来るようになる ・文例を用いて、接客応対に活かす敬語を身につける</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			
				<p>・前期目標設定に対しての結果を振り返り、60点満点で評価する 確認小テストの合計を40点と定期試験の点数を60点を合計したものをGPA評価し、 A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A:100～90点 B:89～80点 C:79～70点 D:69～60点 F:(不可)59～0点 E:評価資格喪失</p>			

科目名	食品学 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	余湖 郁子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日2限目
【授業の学習内容と心構え】 調理に用いる食品の知識、食品の加工と貯蔵法、生産や流通の仕組みなどの知識を身につけた調理師と製菓衛生師になる為の講義を実施する。							
【到達目標】 ・食品の一般成分、嗜好成分、有害成分を理解し、食品との関連付けができる。 ・市場に多く出回っている食品の特徴や成分などの知識を習得し、調理業務に活用できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ②食品と栄養の特性、製菓衛生師全書、食品成分表、ノート				【授業外における学習】 ・教科書を事前に読み、授業内容を予習する。 ・授業後、教科書、教材にて学習内容の復習をする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/21	【到達目標】 食品学とは何かを説明できる。 食品の条件を理解し、食品と食物の違いを説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 6/23	【到達目標】 いもおよびでんぷん類について理解し、じゃがいもの特徴を説明できる。 砂糖および甘味類について理解し、上白糖の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/28	【到達目標】 食品の一般成分を理解し、五大栄養素を記述することができる。 炭水化物について理解し、糖質・食物繊維を説明できる。 【確認小テスト】 3点			10 6/30	【到達目標】 豆類について理解し、大豆の加工品を記述することができる。 ナッツ類について理解し、特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 5/12	【到達目標】 たんぱく質について理解し、体内での役割と必須アミノ酸を説明できる。 脂質について理解し、体内での役割を説明できる。 ビタミンについて理解し、水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンを説明できる。 【確認小テスト】 3点			11 7/7	【到達目標】 種実類について理解し、ごまの特徴を説明できる。 野菜類の分類について理解し、野菜を分類できる。 【確認小テスト】 3点		
4 5/19	【到達目標】 無機質について理解し、体内での役割を説明できる。 食品の嗜好成分を理解し、うま味物質を記述することができる。 【確認小テスト】 3点			12 7/14	【到達目標】 主な野菜について理解し、主な野菜の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
5 5/26	【到達目標】 食品の有害成分を理解し、食品と有害成分を関連付けて説明できる。 【確認小テスト】 3点			13 8/25	【到達目標】 果実類について理解し、主な果実の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
6 6/2	【到達目標】 米について理解し、うるち米ともち米の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点			14 9/1	【到達目標】 きのこ類について理解し、主なきのこの特徴を説明できる。 藻類について理解し、昆布・わかめの特徴を説明できる。 魚類の構造について理解し、赤身魚の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 2点		
7 6/9	【到達目標】 小麦について理解し、小麦粉の種類を説明できる。 その他の雑穀について理解し、それぞれの特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点			15 9/8	【到達目標】 定期試験・解説 1～14回の授業内容の理解度を確認して、課題を発見し、復習できる。 【定期試験】 60点		
8 6/16	【到達目標】 到達度確認テスト 1～7回の授業内容の理解度を確認して課題を発見し、復習できる。 【確認小テスト】 3点			【評価について】 ・毎回の小テスト 40点 ・定期試験 60点 合計100点満点で評価する。			
【特記事項】							

科目名	西洋料理実習 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	澁谷 亜寿美
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水1・2限 木 2・3限
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 調理師として西洋料理に従事し、調理の現場で下準備から料理の仕上げとサービスまでを行ってきた教員が、調理師として働くうえでの心構えと、調理の基本となる「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①調理師の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを理解できる ②西洋料理の食材を理解し、基本の調理法を理解できる ③北海道食材の旬と産地を理解できる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁・レシピ				包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・ミネストローネ</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・オムライス 沼田町の完熟トマトソース</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4/20 (木)				6/21 (水)			
2	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・バターチキンカレー(スパイスの特徴)</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			10	<p>【到達目標】マスコスモコラボ (ホッケ) 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・魚の卸し方 ・アクアパッツァ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4/27 (木)				6/28 (水)			
3	<p>【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・belle's kitchen コラボレシピ①(生パスタのボロネーゼ)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11	<p>【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ</p> <p>・belle's kitchen コラボレシピ②</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5/11 (木)				7/5 (水)			
4	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・試験課題発表(ジュリエヌ)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・バスクチーズケーキ ・ブルスケッタ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5/18 (木)				7/12 (水)			
5	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・ポルケッタ ・パンツァネッラ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・belle's kitchenに向けたメニュー作り①</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5/25 (木)				8/23 (水)			
6	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・ムサカ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・belle's kitchenに向けたメニュー作り②</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6/1 (木)				8/30 (水)			
7	<p>【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・パエリア</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15	<p>【到達目標】 実技試験</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
6/8 (木)				9/6 (水)			
8	<p>【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る</p> <p>・旬の食材のペペロンチーノ ・フォカッチャとグリッシーニ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			<p>【評価について】 実技試験＝「ジュリエヌ」</p> <p>・衛生管理 ・技術 ・時間管理 の3つの項目を60点満点で評価する。(詳細はルーブリック評価参照)</p>			
6/14 (水)							
【特記事項】				小テスト合計の40%と定期試験60%を合計したものを GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A:100～90点 B:89～80点 C:79～70点 D:69～60点 F:(不可)59～0点 E:評価資格喪失			

科目名	フードサービスⅠ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	遠藤 春美・工藤 学
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習・演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	時間割で確認
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 遠藤 春美：色の基本やデザインの基本を理解して、レストランで必要とされる制作物が作成できるようになる。 工藤 学 "『FROM SEED TO CUP』真意を実習を通して確認し、珈琲がどのようにできて、どういった珈琲が良いものなのかを理解する。 理解を深めた上で、抽出について学び、カフェ対応としてエスプレッソマシンを使った実習をし、カフェ運営、サービスの理解度を深める。"							
【到達目標】 ☆デザイン ①色彩の基本を学び配色実践が出来るようになる ②店舗のチラシ等を作成出来るようになる ☆珈琲の知識とサービス ①コーヒーの歴史や文化、多様なコーヒーを理解する。エスプレッソとペーパードリップを実習を通して習得し、レストランやカフェ等で対応できるようにする							
【使用教科書・教材・参考書】 遠藤先生：道具一式 (鉛筆、画用紙、水彩色鉛筆、マジック等)				【授業外における学習】 飲食店を訪れた時やアルバイトで働く場合、サービスの仕方やセッティング、店舗の雰囲気をよく観察し、気が付いたことはメモを取る。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 6/19 (月) 2限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ・デッサンの基本を理解する 【確認小テスト】 3点			9 6/26 1限	【到達目標】 レストラン見学 【確認小テスト】 2点		
2 6/19 (月) 3限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ・色の基本を理解する 【確認小テスト】 3点			10 6/26 2限	【到達目標】 レストラン見学 【確認小テスト】 2点		
3 7/3 (月) 2限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ・デザインの基本を理解する 【確認小テスト】 3点			11 6/26 3限	【到達目標】 レストラン見学 【確認小テスト】 3点		
4 7/3 (月) 3限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ・POP文字の基本を理解する ・アクセントカラーを理解する 【確認小テスト】 3点			12	【到達目標】 コーヒー：工藤 学 コーヒーとは 多様な抽出方法、提供方法を学ぶ クラスを2グループに分けて実施 6/27又は8/29 【確認小テスト】 3点		
5 7/10 (月) 2限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ・カラーコーディネートの基本を理解する ・POP文字の応用を理解する 【確認小テスト】 3点			13	【到達目標】 コーヒー：工藤 学 ペーパードリップの方法を理解できる コーヒー豆の焙煎によるテイストの違いを理解できる クラスを2グループに分けて実施 6/27又は8/29 【確認小テスト】 3点		
6 7/10 (月) 3限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ☆演習 ・色の基本について理解する ・文字の可読性について理解する 【確認小テスト】 3点			14	【到達目標】 コーヒー：工藤 学 ラテアートの作り方を理解する エスプレッソの抽出、ミルクスチーミング実習 マシンの清掃、メンテナンスができる クラスを2グループに分けて実施 7/4又は9/5 【確認小テスト】 3点		
7 8/21 (月) 2限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ☆演習 ・セパレーションについて理解する ・イメージによるカラーコーディネートを理解する 【確認小テスト】 3点			15	【到達目標】 コーヒー：工藤 学 ラテアートの作り方を理解する エスプレッソの抽出、ミルクスチーミング、注ぎ方の実習 マシンの清掃、メンテナンスができる クラスを2グループに分けて実施 7/4又は9/5 【確認小テスト】 3点		
8 8/21 (月) 3限	【到達目標】 デッサン：遠藤 春美 ☆演習 ・レストランや店舗のチラシを完成させる 【定期試験】 60点						
【特記事項】				【評価について】 ※具体的な達成の目安：理想的な達成レベルの目安、標準的な達成レベルの目安 ⇒実習・実技はルーブリック評価を作成する ※準備学習、時間外学習の評価方法も記載する			

科目名	コミュニケーション	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	塚千津子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜3時間目
【授業の学習内容と心構え】 社会で一番に求められているコミュニケーション力向上のために、「聴くこと」、「話すこと」、「書くこと」のスキルを学びながら、社会人に必要なビジネスマナーを身につけ、企業に必要と思われるような人材を目指す。ペアワークやグループワークなどの実技を取り入れ、主体的に仲間と協力しながら課題を解決することを学ぶ【担当教員】ホテル実務経験、人材派遣会社採用面接官を経てマナー&カウンセリングオフィス自営 ビジネスマナー研修、店舗接客対応講習、就労支援講座、キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルスカウンセリングにあたる							
【到達目標】 ・コミュニケーションスキルアップ検定合格と共に、検定を通してコミュニケーションの基本を理解し、円滑な人間関係を築けるように社会人基礎力を身につける ・学生生活だけでなく、社会人として必要な挨拶・ビジネスマナーを身につける							
【使用教科書・教材・参考書】 コミュニケーションスキルアップ検定テキスト 各自板書用ノート、ファイル(過去問題収納)用意				【授業外における学習】 テキストや過去問題を用いて予習、復習 プリント都度出題			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【到達目標】企業が求めている能力を理解する ・検定説明 ・検定に必要な用語を理解する・挨拶の重要性を理解する・挨拶と自己紹介のコツを理解する・コミュニケーションの定義と、コミュニケーションの2種類を理解する SNSのマナーを理解する p1~11 p32 p42~43 p123 【確認小テスト】 2点			9 6/21	【到達目標】正しい敬語を理解する ・敬語の種類を正しく理解し、適切な敬語が使えるようになること、就職試験に活かすことが出来るようになる ・文例を用いて、接客対応に活かす敬語を身につける p97~99 【確認小テスト】 3点 *2コマ目キャリアアップゼミあり		
2 4/26	【到達目標】傾聴の意味を理解し、出来るようになる ・コミュニケーションのプロセスを理解する 相手の話を感ずる良い聴き方を用いて「傾聴」する ・初対面でも話が弾む会話のきっかけを学ぶ・質問の種類を理解し初対面でもコミュニケーションが出来るようになる p23~31 【確認小テスト】 3点			10 6/28	【到達目標】ビジネスに必要な文書の書き方を理解する ・社内文書と社外文書の違いを理解し、履歴書の添え状が書けるようになる。手紙の書き方 頭語と結語の組み合わせが理解できるようになる p116~119 【確認小テスト】 3点		
3 5/10	【到達目標】相手に配慮し伝わる話し方を身につける ・正しく事実をわかりやすく話す方法を学ぶ ・聴き手と話し手が協力しあうことを学び、より良いコミュニケーションが出来るようになる・グループでの会話のコツを理解する p18~22 p34~40 p33 p58 【確認小テスト】 3点			11 7/5	【到達目標】正しい敬語を用いた電話対応が出来るようになる 電話対応の心得を理解し、電話の受け方、掛け方を理解する。携帯電話の使い方を理解する。電話の受け方、掛け方を理解したうえで、企業の問い合わせや就職活動に活かすことが出来るようになる P 100~104 【確認小テスト】 3点 *2コマ目キャリアアップゼミあり		
4 5/17	【到達目標】相手に配慮しながらも正しく主張することが出来るようになる ・自己表現のスキルを理解する ・相手を動かす頼み方を学び、あたたかい言葉かけが出来るようになる・人間関係を壊さない上手な断り方と、アサーション4つの型を学び 相手に配慮しながらも正しい自己主張が出来るようになるp44~45 p50~54 p46~49、55 【確認小テスト】 3点			12 7/12	【到達目標】・サービスマインドを学び、思いやりのある対応を身につける ・クレーム対応の基礎を学び、接客に活かすことが出来るようになる ・過去問題を履修し、検定に合格できる実力をつけるp126~157 【確認小テスト】 3点		
5 5/24	【到達目標】感情のコントロールが出来るようになる アンガーマネジメントを理解し、怒りの感情のコントロールを学ぶ、他者から怒りを向けられた時の対処法を学び、社会生活に活かすことが出来るようになる ポジティブな言葉遣いを学び、グループワークを通して、語彙を増やす訓練を行うp80~92 【確認小テスト】 3点			13 7/12	【到達目標】 検定試験		
6 5/31	【到達目標】納得のいく説得を理解する ・仕事で必要とされるほうれんそうの心がけと表現方法を学び、上手な議論と意見交換の方法を学ぶ・交渉の仕方と説得の方法を学ぶ p56~71 【確認小テスト】 3点			14 8/23	【到達目標】ビジネスメールが書けるようになる ・メールの正しい書き方を理解する ・企業に求人問い合わせのメールが書けるようになる。 【確認小テスト】 3点		
7 6/7	【到達目標】プレゼンテーションの基本を理解する プレゼンテーションの基本を学び、効果的な自己アピール文が作成できるようになる プレゼンテーションに大切な「3つのP」を用いて自己アピールが出来るようになるp72~79 【確認小テスト】 3点			15 8/23	【到達目標】ビジネスに使用するラインのマナーを理解する ・プライベートラインとビジネスに使用するラインの違いを理解し、職場で円滑な人間関係を構築できるようになる 【確認小テスト】 2点		
8 6/14	【到達目標】基本的な社会スキルを理解する ・ビジネスマナーの基礎を理解することが出来るようになる・接客や訪問のマナーが理解できるようになる・名刺の取り扱いが出来るようになるp94~96 p105~111 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】 ・コミュニケーションスキルアップ検定 7/12 4限目 ・テキスト使用ページを明記しています。予習復習の際に活用ください ・授業終了時に、毎回確認小テストを行います。過去問題を使用していますので無くさないようにファイリングしてください ・講師の許可なく授業中スマホ等の使用は付加				【評価について】 定期試験60点小テスト40点			

科目名	栄養学Ⅰ	必修 選択	必須	年次	1年時	担当教員	堀野 眞澄
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日・1限
【授業の学習内容と心構え】 管理栄養士・衛生検査技師として食品会社で研究・開発・品質管理に従事し、総合病院で管理栄養士として栄養業務を行ってきた教員が、食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、おいしくて栄養価の高い食事を提供し、人々の健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養うための講義を実施する。予習・復習をして授業に臨む。							
【到達目標】 ①三大栄養素・五大栄養素が何かを述べることができる。 ②炭水化物、脂質、たんぱく質の特徴・働き・分類ができる。 ③ビタミンの種類・各々の食品中の性質・生理作用・欠乏症・含有食品を説明できる。 ④無機質の種類・各々の食品中の性質・生理作用・欠乏症・含有食品を説明できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 2食品と栄養の特性(全国調理師養成施設協会) 食品成分表、プリント				【授業外における学習】 ①授業を受ける前に教科書を読んで予習する。 ②授業後、教科書教材にて学習内容を復習する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/21	【到達目標】 ①栄養学をなぜ学ぶかを説明できる。 ②栄養と栄養素の違いを説明できる。 ③三大栄養素・五大栄養素とその働きを説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 6/23	【到達目標】 ①アミノ酸価(アミノ酸スコア)について説明できる。 ②たんぱく質の補足効果について説明できる。 ③たんぱく質の機能性について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/28	【到達目標】 ①食品の成分と体の成分について説明できる。 ②食品の3つの機能について説明できる。 ③医食同源の説明ができる。 【確認小テスト】 3点			10 6/30	【到達目標】 ①ビタミンとは何かを説明できる。 ②脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンについて説明できる。 ③脂溶性ビタミンA・D・E・Kについて働き・欠乏症・過剰症・含有食品について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 5/12	【到達目標】 ①炭水化物とは何かを説明できる。 ②炭水化物の種類と働きが説明できる。 ③単糖類、少糖類について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			11 7/7	【到達目標】 ①水溶性ビタミンB1、B2、ナイアシン、B6、B12、葉酸、Cについて働き、欠乏症、含有食品について説明ができる。 ②パントテン酸、ビオチンの説明ができる。		
4 5/19	【到達目標】 ①多糖類について説明ができる。 ②食物繊維の種類・働きについて説明ができる。 【確認小テスト】 3点			12 7/14	【到達目標】 ①ミネラルとは何かを説明できる。 ②ミネラルの種類を述べることができる。 ③多量ミネラルのナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リンの働き、欠乏症、含有食品について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
5 5/26	【到達目標】 ①脂質とは何かを説明できる。 ②脂質の種類について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			13 8/25	【到達目標】 ①微量ミネラル、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素について働き、欠乏症、含有食品について説明できる。 ②その他の微量ミネラルにどのようなものがあるか述べることができる。 【確認小テスト】 3点		
6 6/2	【到達目標】 ①脂肪酸について説明ができる。 ②飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸について説明ができる。 ③必須脂肪酸の3種類を述べることができる。 【確認小テスト】 3点			14 9/1	【到達目標】 ①1～13回目までの授業を振り返り、重要ポイントが説明できる。 【確認小テスト】 2点		
7 6/9	【到達目標】 ①たんぱく質とは何かを説明できる。 ②たんぱく質の種類が説明できる。 ③必須アミノ酸9種類を述べることができる。 【確認小テスト】 3点			15 9/8	【到達目標】 ①定期試験で1～14回目までの学習内容の理解を深め、自己評価できる。 ②D評価以上になるような点数を目指すことが実践できる。 【定期試験】 60点		
8 6/16	【到達目標】 ①1～7回目までの授業内容の理解度を到達度テストで確認し、課題を発見し、自己評価できる。 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 <定期試験> 15週目に筆記試験を実施60点 <確認小テスト> 1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 <評価> 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			

科目名	公衆衛生学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	合田 由美子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1限目
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 薬剤師として、公衆衛生の知識を持った教員が、健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康づくりや食生活の向上に関する法律や、関連する対策及び活動を理解した調理師としての自覚を養う為の講義を実施する							
【到達目標】 健康とは何かを知り、食生活と健康の関係、それに対する調理師の役割を理解できる。 食生活と疾病について考え、疾病の動向と予防を理解できる。 心と体の健康づくり対策や疾病予防がどのように行われているか理解できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書1 食生活と健康				【授業外における学習】 教科書を読み、予習復習をしてくる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/20	【到達目標】 これから学ぶ食生活や健康（公衆衛生学）について理解し、説明できる。 健康とは何かを理解し、わが国の健康の状況について論ずることができる。 【小テスト】 2点			9 6/22	【到達目標】 わが国における健康づくり対策・健康教育について理解し、説明できる。 【小テスト】 3点		
2 4/27	【到達目標】 目指すべき健康について考え、食生活が健康に果たす役割を論ずることができる。 【小テスト】 3点			10 6/29	【到達目標】 心の健康づくりについて理解し、論ずることができる。 【小テスト】 3点		
3 5/11	【到達目標】 食生活における調理師の役割を理解し、説明できる。 【小テスト】 3点			11 7/6	【到達目標】 食育における調理師の役割を理解し、自覚できる。 日本の食糧事情とその課題を理解し、説明できる。 【小テスト】 3点		
4 5/18	【到達目標】 わが国の疾病の動向について理解し、その予防について説明することができる。生活習慣病とはどのようなものか、説明することができる。 【小テスト】 3点			12 7/13	【到達目標】 食育がどのように実践されているか理解し、説明できる。労働と健康の関係を理解し、説明できる。 【小テスト】 3点		
5 5/25	【到達目標】 生活習慣病とその予防に関して理解し、説明できる。 【小テスト】 3点			13 8/24	【到達目標】 職業病と労働災害に関して理解し、説明できる。 【小テスト】 3点		
6 6/1	【到達目標】 健康づくりについて考え、説明できる。 【小テスト】 3点			14 8/31	【到達目標】 定期試験に向け、到達度を高め、プリントを使用し、前期9～13回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】 2点		
7 6/8	【到達目標】 中間確認テストに向け、到達度を高めプリントを使用し、前期1～6回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】 3点			15 9/7	【到達目標】 全員が満点を目標とし、問題に正しく答えることができる。 【定期試験】 60点		
8 6/15	【到達目標】 前期1～6回目までに学んだ重要ポイントについて確認問題に正しく答えることができる。 【中間確認小テスト】 3点			【評価について】 小テスト合計の40%と定期試験60%を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A：100～90点 B：89～80点 C：79～70点 D：69～60点 F：(不可) 59～0点 E：評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	食品衛生学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	宮野 正章
学科・コース	調理師科	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3限目
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 乳・肉の生産現場での衛生管理指導及び患畜の治療経験をもとに、食品に関わる仕事をする者にとって必要不可欠な食品衛生学、特に食品と微生物の関係についての基礎知識を充分習得し、その知識を現場で生かせる調理師と製菓衛生師を育成する講義を実施する							
【到達目標】 ・食品と微生物の関係を理解し、食中毒の予防が出来るようになる ・食品添加物の基礎知識を身に付け、食のプロとして資質の向上を図る							
【使用教科書・教材・参考書】 ・新調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・DVD ・プリント(自作補助教材)				【授業外における学習】 各自、各回の受講に対し前回講義の復習を行い、小テストに備える			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/21	【到達目標】 自己紹介と授業の進め方について説明 食の安全と衛生についての基礎知識を学び、日常生活の中でもその知識を関連付けられるようになる 【小テスト】 2点			9 6/23	【到達目標】 食品添加物各論 各食品添加物の特徴と利用方法について知り、身の回りの食品表示内容が理解出来るようになる 【小テスト】 3点		
2 5/12	【到達目標】 食品中の腐敗と微生物との関係を理解する 【小テスト】 2点			10 6/30	【到達目標】 食品と重金属、放射線についての基礎知識を習得する 【小テスト】 3点		
3 5/19	【到達目標】 微生物の増殖条件に付いての基礎知識を知り、食中毒との関連を考える 【小テスト】 3点			11 7/7	【到達目標】 器具、容器の特徴と衛生について学ぶ 【小テスト】 3点		
4 5/26	【到達目標】 食品の微生物汚染と腐敗について理解し、なぜ手の衛生が大切かを知る 【小テスト】 3点			12 7/14	【到達目標】 飲食による健康被害の種類と食中毒の分類についての知識を習得する 【小テスト】 3点		
5 6/2	【到達目標】 食品添加物概論 食品添加物の定義、分類、使用目的について学習し、身の回りの食品表示内容が理解出来るようにする 【小テスト】 3点			13 8/25	【到達目標】 食中毒の概況、季節、発生状況についての知識を習得する 【小テスト】 3点		
6 6/9	【到達目標】 食品添加物概論 食品添加物の表示基準、安全性についての基礎知識を得る 【小テスト】 3点			14 9/1	【到達目標】 前期講習の総括 【小テスト】 3点		
7 6/16	【到達目標】 前期①～⑥までの総括 NHK「腸内フローラ」鑑賞、腸内細菌の人体への影響を知る 【小テスト】 3点			15 9/8	【到達目標】 定期試験 【定期試験】 60点		
8 6/22	【到達目標】 各食品添加物の特徴と利用方法について知り、身の回りの食品表示内容が理解出来るようにする 【小テスト】 3点			【評価について】 小テスト合計の40%と定期試験60%を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A：100～90点 B：89～80点 C：79～70点 D：69～60点 F：(不可) 59～0点 E：評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	調理実習 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	松村 克己
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>調理師として料理に従事し、調理の現場で下準備から料理の仕上げとサービスまでを行ってきた教員が、調理師として働くうえでの心構えと、調理の基本となる「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①調理師の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを理解できる</p> <p>②料理の食材を理解し、基本の調理法を理解できる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁・レシピ				包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/18	<p>【到達目標】</p> <p>実習室の使用法とルールを知る 実習室の使用法を理解し衛生的に使用することが出来る 包丁などの手入れが出来るようになる</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 6/20	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ スモークサーモンのクレープ包みグラタン</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 4/25	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ シーフードグラタン</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			10 6/29 木曜 2・3限	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 道産豚のグリル 浅利と青さ海苔のソース</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 5/9	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 道産豚肉のピカタ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 7/6 木曜 2.3限	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ガバオライス</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 5/16	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ トルコ風ミートボールのトマト煮</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 7/13 木曜 2.3限	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ カルボナーラ個人</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 5/23	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ハンバーグステーキ 基本のサラダ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 8/22	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏もも肉のアーモンド煮込み</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 5/30	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ビーフチリビーンズ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 9/6	<p>【到達目標】</p> <p>実技試験</p> <p>【確認小テスト】</p>		
7 6/6	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ジャンバラヤ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 9/7 木曜 2～4限	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏もも肉のグリーンカレー</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
8 6/13	<p>【到達目標】</p> <p>調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏肉のカチャトーラ スペイン風オムレツ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	調理実習 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	松村 克己
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>調理師として料理に従事し、調理の現場で下準備から料理の仕上げとサービスまでを行ってきた教員が、調理師として働くうえでの心構えと、調理の基本となる「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①調理師の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを理解できる</p> <p>②料理の食材を理解し、基本の調理法を理解できる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁・レシピ				包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 包丁研ぎ</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 6/20	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ スモークサーモンのクレープ包みグラタン</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 4/25	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ シーフードグラタン</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			10 6/29	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 道産豚のグリル 浅利と青さ海苔のソース</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 5/9	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 道産豚肉のピカタ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 7/6	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ガバオライス</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 5/16	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ トルコ風ミートボールのトマト煮</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 7/13	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ カルボナーラ個人</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 5/23	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ハンバーグステーキ 基本のサラダ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 8/22	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏もも肉のアーモンド煮込み</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 5/30	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ビーフチリビーンズ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 9/6	<p>【到達目標】 実技試験</p> <p>【確認小テスト】</p>		
7 6/6	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ジャンバラヤ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 9/7	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏もも肉のグリーンカレー</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
8 6/13	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏肉のカチャトーラ スペイン風オムレツ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	調理実習 II	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	小峯 健・石井 登
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	前期 各授業毎に日程確認
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 日本料理、中国料理に従事し、調理の現場で下処理、仕込みから仕上げまでを経験した教員が調理師として働くうえでの心構えと、料理の基本となる「包丁研ぎ」「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する							
【到達目標】 ①日本料理・中国料理の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを学ぶ ②日本料理・中国料理の食材を理解し、基本の調理法を学ぶ							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁・レシピ				【授業外における学習】 包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 和食の基本の出しの引き方を学ぶ(1番だし2番だしの違いを知る) 吸い物を作る、玉子豆腐を作る(だし汁、わかめ豆腐の吸い物) 鍋でのごはんの炊き方、味噌汁のだしの取り方、浅漬けの作り方を理解する (五目御飯、味噌汁、浅漬け) 【確認小テスト】 2点			9 4/19	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 中国料理の歴史、種類を知る 中国料理の道具の取り扱いを知る。 中華包丁の研ぎ方を知る (包丁とぎ、野菜の切り方のデモ) 【確認小テスト】 3点		
2 4/24	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 和食用具の使い方を理解する。 和食包丁の使い方と基本的な研ぎ方を修得 野菜の切り方(大根。かつらむき・短冊切) 包丁の持ち方、使い方の理解。 【確認小テスト】 2点			10 4/26	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 鍋の取り扱い、振り方。中国料理の基本的理解を得る。 (炒飯) 【確認小テスト】 3点		
3 5/8	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 焼き物の種類と調理法、出し巻き玉子調理法を修得 火加減や串の打ち方、材料に合った焼き方(鱈の照り焼き・豆腐田楽・だし巻き玉子) 和包丁を使いこなす・乾物をもどす・豆腐の水切り 野菜の切り方・和え衣・合わせ酢の作り方(野菜の白和え、鰻のうざく・蛇腹胡瓜) 【確認小テスト】 3点			11 5/10	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 中国料理の肉の扱い方を知る。 (回鍋肉)(青椒肉絲) 【確認小テスト】 3点		
4 5/15	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 油の温度・天ぷら衣・天つゆの作り方。 天ぷらの種類と調理法を学ぶ。 (天ぷら)(野菜かき揚げ) 【確認小テスト】 3点			12 5/17	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 中国料理の出汁の取り方を知る。 (鶏湯スープ、坦々湯麺) 【確認小テスト】 3点		
5 5/22	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 魚のおろし方、刺身の切り方、あしらい、つまを作る まな板のセット・包丁の扱い・衛生・後片付け(鱈の姿造り) 寿司の握り方、太巻きのまき方(握り寿司・太巻き・吸い物) 【確認小テスト】 3点			13 5/24	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 中国料理の基本的な下処理、調理法を知る。 (干焼蝦仁)(麻婆豆腐) 【確認小テスト】 3点		
6 5/29	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 煮物の適切な調理法を学ぶ 正月料理の種類や由来を学ぶ (ふきの信田巻きと海老艶煮の炊き合わせ・豆腐の蟹あんかけ) 火加減・蒸気の程度を調節し蒸し加減を学び、スが立たないように仕上げる(茶碗蒸し) 【確認小テスト】 3点			14 5/31	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 中国料理の点心の基本を知る。 (餃子) 【確認小テスト】 2点		
7 6/5	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 和食の前菜を学ぶ (前菜5点盛り) 【確認小テスト】 3点			15 6/7	【到達目標】 中国料理 水曜1-2限 講師：石井 登 中国料理の油の扱い方を知る。 (干炸鷄塊)(酥炸春捲) 【確認小テスト】 3点		
8 6/12	【到達目標】 日本料理 月曜1~3限 講師：小峯 健 後期実技試験 実技試験＝野菜の切り物 【定期試験】 60点			16 6/15	【到達目標】 木曜1-2限 講師：澁谷 亜寿美 小麦粉と発酵を理解し生地を作る事が出来る ・ピッツア		
【評価について】 ・衛生管理・技術・時間管理の3つの項目を60点満点で評価する 確認小テストの合計を40点と定期試験の点数を60点を合計したものをGPA評価し、 A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A:100~90点 B:89~80点 C:79~70点 D:69~60点 F:(不可)59~0点 E:評価資格喪失				17 8/24	【到達目標】 木曜1~3限 講師：下國 伸 メニュー考案に対する考え方と調理技術を学ぶ ・季節の食材を使った料理のバリエーション		

科目名	調理理論 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	松井 初美
学科・コース	調理師科	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分	前期
						曜日・時間	火曜日 1・2限目
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>管理栄養士として調理理論について熟知し、食材や調理の科学的根拠を伝えながら行う調理指導の実務経験を持つ教員が担当する。調理の原理について様々な面から科学的に理解するとともに、食材の特徴、調理の基本操作、器具・設備に関する知識を身につけ、調理師としての自覚を養う為の講義を実施する</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①調理理論を理解することにより、調理の応用が出来る ②調理理論を理解することにより、食材の扱いやレシピのアレンジが効率よく行うことが出来る</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
「調理理論と食文化概論」、シラバス、プリント				授業内で学習した教科書の該当ページを読み、理解を深める			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/18	<p>【到達目標】</p> <p>調理に使われる計量機器や道具について学び、正しく計量すること、決められた濃度の液体を作ること学ぶ。おいしいと感じる塩分濃度や糖度について学ぶ。うま味成分と相乗効果について学ぶ。だし汁数種を作り比較した後、かきたま汁に仕上げるp2～12</p> <p>【小テスト】 2点</p>			9 6/20	<p>【到達目標】</p> <p>もち米の吸水率や加熱法についての特徴、浸透圧を利用した下処理、閾値について理解する。五目おこわ、蛇腹キュウリ漬物、を作る。砂糖溶液と食塩溶液で閾値や濃度を舌を使って理解する。P17～、34～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
2 4/25	<p>【到達目標】</p> <p>味の相互作用の続編で、味の抑制作用、対比作用について理解する。また豆の調理について学ぶ。メニューは、ぜんざい2種比較白玉&上新粉混合だんご入り、オレンジジュースで経時対比効果の観察比較。 P6～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			10 6/27	<p>【到達目標】</p> <p>砂糖の調理性(転化糖、結晶化、ゲル化)について理解する。パースー、ナッツの砂糖がけ、ジャムを作り、砂糖を必要に応じて利用できるようにする。P57～</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
3 5/9	<p>【到達目標】</p> <p>味の抑制作用について理解する。きゅうりサラダ3種比較、ピーマン炒めもの、コーヒー溶液で比較する。アイスティークリームダウンについてのメカニズムと成分について理解する。P6～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			11 7/4	<p>【到達目標】2限 羅臼昆布</p> <p>さつまいもの糖化要因、黒ずみ原因のヤラピンの処置、山芋の膨化料理について理解する。さつまいもは2種の加熱法比較、茶巾絞り2種比較、かるかんを作る。(デモンストレーションのみ)P50～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
4 5/16	<p>【到達目標】</p> <p>おいしさの要因について学ぶ。味の種類の特徴、味の相互作用の相乗効果を学ぶ。物理的要因について理解するために比較実験を行う。メニューは、トマトスープ温度2種の比較と砂糖溶液での比較。 P6～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			12 7/11	<p>【到達目標】</p> <p>じゃが芋のペクチンの変化(硬化、軟化の要因)、種類による特徴について理解する。マッシュポテト比較、梨もどき、ミルクスープを応用料理として作る。P50～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
5 5/23	<p>【到達目標】</p> <p>様式別の献立作成について知る。給食の特徴について学び、その中の学校給食(小学校低学年の献立)を作成する。また、卵の調理について知り、ゆで時間を把握する。ご飯の炊き方を学ぶ。 P34～、p101～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			13 8/22	<p>【到達目標】</p> <p>小麦粉のグルテンの形成促進、抑制因子について、グルテンの特性について理解する。薄力粉と強力粉のドウからグルテンを取り出し比較。応用料理としてすいとん汁を作る。P34～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
6 5/30	<p>【到達目標】</p> <p>特定給食の老人福祉施設の献立作成について学び、嚥下困難者用の調理の工夫を理解する。(老人福祉施設の昼食を作成する) p18～、p67～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			14 8/29	<p>【到達目標】</p> <p>かたくり粉の粘度に影響を与える因子の理解、でんぷんのゲル化について理解する。粘度比較の実験、ブランマンジェと胡麻豆腐を作り違うでんぷんについて学ぶ。P52～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 6/6	<p>【到達目標】</p> <p>大量調理の湯炊き法、魚のタンパク質の種類と加熱時の違い、藻類の軟化について学ぶ。ご飯炊飯、魚そぼろ、角煮、昆布佃煮を作る。 P36～、83～</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			15 9/5	<p>【到達目標】</p> <p>前期末試験と解説。タンパク質、脂質、糖質の調理について重要点をより深く理解する。</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 6/13	<p>【到達目標】</p> <p>まとめの回(座学です)これまでに学んだことの重要点を理解する。</p> <p>【確認小テスト】 14点</p>			<p>【評価について】</p> <p>小テストの合計40点と、期末試験60点の合計100点の獲得点数により評価する</p>			
【特記事項】							