

科目名	西洋料理実習Ⅱ		必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	マルク・ベナルルーシュ
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	後期 木曜日 1～3限
【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								
【到達目標】 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								
【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 9/28	【到達目標】講師 下国 伸 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 【確認小テスト】 2点				9 1/17	【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 ・季節の食材を使った料理のバリエーション 【確認小テスト】 3点		
2 10/5	【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 【確認小テスト】 2点				10 1/25	【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 ・季節の食材を使った料理のバリエーション 【確認小テスト】 3点		
3 10/19	【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 ・季節の食材を使った料理のバリエーション 【確認小テスト】 3点							
4 10/26	【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 【確認小テスト】 3点							
5 11/2	【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 【確認小テスト】 3点							
6 11/9	【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 【確認小テスト】 3点							
7 11/16	【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 【確認小テスト】 3点							
8 12/7	【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 【確認小テスト】 3点				【評価について】 実技試験＝「オムレツ」 ・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。又、 小テスト合計の20%と事前学習の合計の20%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	クリエイティブゼミⅡ	必修 選択	必須	年次	1年	講師	小路 弘考 真野 聡
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期
【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) 元ホテル専属フードコーディネーターで、様々な食の現場に携わっている講師が、職空間の演出方法を将来の食のプロとして使えるように講義する。							
【到達目標】 食空間演出方法が人間・時間・空間により違う事を知り、言葉と動作でひょうげんできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント使用				【授業外における学習】 実習先、バイト先でどのような空間になっているのか、サービスの仕方はどうかなどを観察する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 沼田町お出かけ授業 4コマ						
8/28	【小テスト】						
2	【到達目標】 講師 野沢 寛夫 3コマ 海外で働くことの意義を知る						
10/12	【小テスト】						
3	【到達目標】講師 小路 弘考 フードコーディネートを学ぶ意味と「美味しい」とはどういうことかを認知し、言葉で表現できる						
10/16	【小テスト】						
4	【到達目標】講師 小路 弘考 洋食で使用される食器の種類と名称を認知し、西洋料理のセッティングができるようになる。						
10/23	【小テスト】						
5	【到達目標】 2年生の卒業制作作品を試食し、将来像を知る						
10/27	【小テスト】						
6	【到達目標】講師 小路 弘考 サービスとは何か、を理解し、種類や方法を認知する。 サービス流れを理解し、次週に動けるようにする。 食器を正しく持てる						
10/30	【小テスト】						
7	【到達目標】講師 小路 弘考 サービスの流れをロールプレイングすることで、上質なサービスを体感する。						
11/6	【小テスト】						
8	【到達目標】 レストラン見学 4コマ						
2/12	【小テスト】						
【特記事項】				【評価について】			
				レポート形式での振り返りを行い、評価とする			

科目名	キャリアアップゼミⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	真野 聡、塚 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	後期
<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>就職試験に必要な能力を身につける。 学んだ知識や実技を生かし、就職試験に臨む意識を持つ</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	<p>【到達目標】 会ってみたいと思われるような履歴書を作成できるようになる</p> <p>・相手にとって、見やすくわかりやすい文字や配列を用いて、正しい履歴書の書き方を理解し いつでも履歴書送付が出来るように準備をする ・見ていただくものだという意識をもって、丁寧に思いやりのある履歴書を作成する ・封筒の宛名の書き方を理解する * 前期に作成した添え状を持参の事</p> <p>【小テスト】 2点</p>			9	<p>【到達目標】 好感の持たれる表情と立ち居振る舞を身につける</p> <p>* スーツ着用の事 身だしなみチェック</p> <p>・発声練習、姿勢 立ち方 座り方 お辞儀 入退室のマナーを理解し 好感の持たれる所作を身につけることが出来るようになる ・自己PRが出来るようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
10/4				12/6			
2	<p>【到達目標】</p> <p>就職活動の流れについてわかる</p> <p>業界研究</p> <p>【小テスト】 3点</p>			9	<p>【到達目標】 好感の持たれる表情と立ち居振る舞を身につける2</p> <p>・集団面接を理解する ・長所、短所 ・将来の目標・熱意の伝え方</p> <p>・意欲的な質問の仕方 予測される質問の返答の準備をすることで、面接への不安を少なくし、前向きな返答を準備することが出来るようになる1</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
10/13				12/6			
3	<p>【到達目標】</p> <p>就職活動の流れについてわかる</p> <p>業界研究</p> <p>【小テスト】 3点</p>			10	<p>【到達目標】</p> <p>冬休みの注意点</p> <p>成績再確認</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
10/20				12/8			
4	<p>【到達目標】</p> <p>現場実習に向けてオリエンテーション</p> <p>【小テスト】 3点</p>			11	<p>【到達目標】 好感の持たれる表情と立ち居振る舞を身につける3</p> <p>* スーツ着用の事 ・個別面接を理解する ・志望動機の書き方・長所、短所 ・将来の目標・熱意の伝え方 ・意欲的な質問の仕方 予測される質問の返答の準備をすることで、面接への不安を少なくし、前向きな返答を準備することが出来るようになる2</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
11/10				12/13			
5	<p>【到達目標】</p> <p>求人を見るにあたって①</p> <p>自分の方向性を知る</p> <p>【小テスト】 3点</p>			12	<p>【到達目標】</p> <p>就職活動に向けて自分の目標を定める</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
11/17				12/15			
6	<p>【到達目標】</p> <p>求人を見るにあたって②</p> <p>求人票を読むことができる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			13	<p>【到達目標】</p> <p>進級に向けてスケジュール再確認</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
11/24				2/1			
7	<p>【到達目標】 自己PRを相手にわかりやすく伝えることが出来るようになる</p> <p>自己PRを作成し、ワンセンテンスを短めにわかりやすく伝えることを学ぶ 1・性格から自己PRを作成する 2、頑張ってきたこと継続してきた事等アピール項目を交えて自己PRを作成する 志望動機の作成の仕方を理解する</p> <p>【小テスト】 3点</p>			14	<p>【到達目標】</p> <p>定期試験</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
11/29				2/8			
8	<p>【到達目標】</p> <p>業界ごとの就職活動の違いについて知る</p> <p>【小テスト】 3点</p>						
12/1							
【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</p> <p>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、</p> <p>A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。</p> <p>A: 100～90点 B: 89～80点 C: 79～70点 D: 69～60点 F: (不可) 59～0点</p> <p>E: 評価資格喪失</p>			

科目名	食品学Ⅱ	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	後期 金曜日2限目
【授業の学習内容と心構え】 管理栄養士・糖尿病療養指導士として給食業務、栄養指導業務等に従事した教員が、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】 ・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。 ・食品の加工と貯蔵の方法、生産と流通の仕組みの知識を習得し、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 9/29	【到達目標】 魚介類について理解し、旬、死後硬直から腐敗の流れを説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 12/1	【到達目標】 嗜好飲料について理解し、主な酒類の原材料を記述することができる。 【確認小テスト】 3点		
2 10/6	【到達目標】 魚介類について理解し、主な魚介類の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点			10 12/8	【到達目標】 調味料について理解し、主な調味料の原材料を記述することができる。 香辛料について理解し、香辛料の分類を記述することができる。 【確認小テスト】 3点		
3 10/13	【到達目標】 魚介類の加工品について理解し、主な加工品の特徴を説明できる。 食肉類について理解し、肉質の説明ができる。 【確認小テスト】 3点			11 12/15	【到達目標】 レトルト食品について理解し、レトルト食品の特徴を説明できる。 ゲル状食品について理解し、主なゲル状食品の原材料を記述することができる。 【確認小テスト】 3点		
4 10/20	【到達目標】 主な食肉について理解し、牛肉・豚肉・鶏肉の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点			12 1/19	【到達目標】 食品の加工法について理解し、加工法の種類を記述することができる。 食品の貯蔵法について理解し、貯蔵法の種類を記述することができる。 【確認小テスト】 3点		
5 10/27	【到達目標】 食肉類の加工品について理解し、ハム、ベーコンの使用肉を記述することができる。 【確認小テスト】 3点			13 1/26	【到達目標】 低温貯蔵法を理解し、特徴と問題点を説明できる。 CA貯蔵・MA包装について理解し、貯蔵方法を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
6 11/10	【到達目標】 卵類について理解し、鶏卵の成分特性を説明できる。 乳類について理解し、牛乳の成分特性を説明できる。 【確認小テスト】 3点			14 2/2	【到達目標】 食品の生産について理解し、食料自給率について説明できる。 食品の流通について理解し、トレーサビリティについて説明できる。 【確認小テスト】 2点		
7 11/17	【到達目標】 乳製品について理解し、牛乳の分類を説明できる。 油脂類について理解し、主な食用油脂の原材料を記述することができる。 【確認小テスト】 3点			15 2/9	【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 11/24	【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	カフェ・ビスト実践実習	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	後期 月1～3限
【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							
【到達目標】 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学内店舗実習の準備、販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける。							
【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 9/25	【到達目標】 講師：松村 克己 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 ・羽幌町サフォーク特別授業 【確認小テスト】 4点			9 1/22	【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 ・豚肉の低温調理 【確認小テスト】 4点		
2	【到達目標】 belle's kitchen 営業(10.11 10.18 10.25) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			10 2/5	【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 ・豚肉の低温調理 【確認小テスト】 4点		
3 10/16	【到達目標】 ミルクランド②コンセプト考案 ・「ミルクランドランチ」メニュー作り ・食材発注・原価計算 【確認小テスト】 4点			11	【到達目標】		
4 10/30	【到達目標】 時間変更 2～4限 ミルクランド③ ・「ミルクランドランチ」試作① ・次回 【確認小テスト】 4点			12	【到達目標】		
5	【到達目標】 belle's kitchen 営業(11.1 11.8 11.15) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			13	【到達目標】		
6 11/13	【到達目標】 時間変更 2～4限 ミルクランド④ ・「ミルクランドランチ」試作② ・プレゼンテーション用レシピ完成 【確認小テスト】 4点			14	【到達目標】		
7 11/27	【到達目標】 ミルクランド⑤ ・「ミルクランドランチ」プレゼンテーション 【確認小テスト】 4点			15	【到達目標】		
8	【到達目標】 belle's kitchen 営業(1.17 1.24 1.31) ☆ミルクランド⑥1.31ミルクランチ営業 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			【評価について】 レポート試験＝「belle's kitchen振り返り」 ・衛生管理 ・商品販売 ・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)			
【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	ビストロ実習 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	後期 月1~3限
【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							
【到達目標】 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							
【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 10/2	【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 イタリア料理の基本を理解し調理技術を学ぶ ・季節の食材を使った料理のバリエーション① 【確認小テスト】 4点			9 1/22	【到達目標】特別講師: 渡部 雄也 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 ・季節の食材を使った料理のバリエーション⑥ 【確認小テスト】 4点		
2 10/23	【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 イタリア料理の基本を理解し調理技術を学ぶ ・季節の食材を使った料理のバリエーション② 【確認小テスト】 4点			10 2/6	【到達目標】特別講師: 渡部 雄也 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ・デザートを組み立て 【確認小テスト】 4点		
3 11/6	【到達目標】特別講師: RICCI CUCINA ITARIANA 川崎 律司 イタリア料理の基本を理解し調理技術を学ぶ ・季節の食材を使った料理のバリエーション③ 【確認小テスト】 4点			11 2/7	【到達目標】講師: 澁谷 亜寿美 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 ・鴨胸肉のロースト 【確認小テスト】 4点		
4 11/20	【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 イタリア料理の基本を理解し調理技術を学ぶ ・季節の食材を使った料理のバリエーション④ 【確認小テスト】 4点			12	【到達目標】		
5 12/4	【到達目標】講師: 澁谷 亜寿美 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 ・じゃがいものニョッキ 【確認小テスト】 4点			13	【到達目標】		
6 12/11	【到達目標】講師: 澁谷 亜寿美 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 ・キッシュ 【定期試験】 60点			14	【到達目標】		
7 12/12	【到達目標】講師: 澁谷 亜寿美 実技試験 【定期試験】 60点			15	【到達目標】		
8 1/15	【到達目標】講師: osuteria tacchini 菊地 高章 イタリア料理の基本を理解し調理技術を学ぶ ・季節の食材を使った料理のバリエーション⑤ 【確認小テスト】 4点			【評価について】 実技試験＝「オムレツ」 ・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)			
【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	栄養学Ⅱ	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	後期 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栄養素の消化・吸収・代謝、ホルモンとその機能について説明できる。 ②エネルギー代謝、食品摂取基準、国民健康栄養調査、食品分類について説明できる。 ③食品表示法、特別用途食品、保健機能食品について説明できる。 ④食品成分表を使って栄養計算ができる。							
【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 9/29	【到達目標】 ①水の働きについて説明ができる。 ②機能性成分とは何か説明できる。 ③主な機能性成分の名称や含まれる主な食品、食品機能について説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 12/1	【到達目標】 ①日本人の食事摂取基準とは何か説明できる。 ②エネルギーの指標BMIについて説明できる。 ③栄養素の5つの指標の定義が説明できる。 【確認小テスト】 3点		
2 10/6	【到達目標】 ①食品の摂取について説明できる。 ②食欲のメカニズムについて説明ができる。 ③味覚・嗅覚・触覚・聴覚・視覚について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			10 12/8	【到達目標】 ①国民健康・栄養調査とは何かを述べるができる。 ②近年の国民健康・栄養調査の結果を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 10/13	【到達目標】 ①栄養素の消化とは何か説明できる。②消化管の構造と働きについて説明できる。③消化液の分泌について説明ができる。④消化の種類について説明ができる。 ⑤口腔内での消化について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			11 12/15	【到達目標】 ①食品標準成分表とは何かを述べるができる。 ②食品標準成分表を使って簡単な栄養計算ができる。		
4 10/20	【到達目標】 ①胃内での消化について説明ができる。 ②小腸内での消化について説明ができる。 ③大腸内での消化が説明できる。 【確認小テスト】 3点			12 1/19	【到達目標】 ①3色食品群、四つの食品群について理解できる。 ②六つの基礎食品について理解できる。 ③食事バランスガイドについて理解できる。 【確認小テスト】 3点		
5 10/27	【到達目標】 ①栄養素の吸収とは何か説明できる。 ②栄養素の吸収経路について説明ができる。 ③各栄養素の吸収について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			13 1/26	【到達目標】 ①食品表示法に基づいた栄養表示・義務表示項目が理解できる。②特別用途食品、保健機能食品がどのようなものが理解できる。 【確認小テスト】 3点		
6 11/10	【到達目標】 ①消化吸収率について説明ができる。 ②栄養素の代謝について説明ができる。 ③ホルモンとその機能について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			14 2/2	【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 11/17	【到達目標】 ①エネルギー代謝とは何か説明できる。②基礎代謝について理解ができる。③身体活動レベル、エネルギー消費量について説明ができる。 【確認小テスト】 3点			15 2/9	【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 11/24	【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Ⅱ	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	後期 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、調理師と製菓衛生師としての自覚を養う為の講義を実施する							
【到達目標】 労働と健康の関係を理解し、説明できる。 環境と健康について理解し、説明できる。 感染症に関して理解を深め、日常生活に役立てることができる。							
【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 作成プリント				【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	【到達目標】 調理師の職場環境の現状について理解し、論ずることができる。 【小テスト】 2点			9	【到達目標】 循環型社会について論ずることができる。 【小テスト】 3点		
9/28				11/30			
2	【到達目標】 生活環境について理解し、説明できる。 環境条件(大気の組成・気圧・温度・気候)について理解し、説明できる 【小テスト】 3点			10	【到達目標】 感染症と病原体の関係、感染症の起こる3条件を理解する。 感染源、感染経路について各々理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点		
10/5				12/7			
3	【到達目標】 環境条件(水・上水道・下水道・住居・廃棄物)について理解し説明できる。 【小テスト】 3点			11	【到達目標】 感染症ごとに病原体、感染経路をまとめることができる。感受性について理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点		
10/12				12/14			
4	【到達目標】 環境条件(放射線)について理解し、説明できる。 環境汚染とその対策(公害)について理解し、説明できる。 【小テスト】 3点			12	【到達目標】 感染症の予防対策について理解し、説明することができる。消毒薬について理解し、実際に役立てることができる。 【小テスト】 3点		
10/19				1/18			
5	【到達目標】 環境汚染とその対策(空気汚染・水質汚染)について理解し、論ずることができる。 【確認小テスト】 3点			13	【到達目標】 経口感染症の予防の実際に関して理解し、実際に実行することができる。わが国で行われている感染症対策について理解し、説明できる。 【小テスト】 3点		
10/26				1/25			
6	【到達目標】 環境汚染とその対策(騒音・振動・悪臭)について理解し、論ずることができる。 環境問題(環境ホルモンその他)の取り組みに関して論ずることができる。 【小テスト】 3点			14	【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、後期9～13回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】 2点		
11/2				2/1			
7	【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、後期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	【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		
11/9				2/8			
8	【到達目標】 後期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			
11/16							
【特記事項】							

科目名	食品衛生学Ⅱ	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	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 3・4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十分習得し、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】							
<ul style="list-style-type: none"> 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】				【授業外における学習】			
<ul style="list-style-type: none"> 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) 				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 11/14 4限	【到達目標】 細菌性食中毒 感染型食中毒各論 サルモネラ、腸炎ビブリオ、大腸炎について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 2点			9 12/12 4限	【到達目標】 寄生虫による食中毒各論 淡水産魚類から感染する寄生虫 横川吸虫、日本海裂頭条虫について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点		
2 11/21 3限	【到達目標】 細菌性食中毒 感染型食中毒各論 ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア、リステリアについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 2点			10 1/16 3限	【到達目標】 寄生虫による食中毒各論 食肉から感染する寄生虫 旋毛虫、有鉤条虫、サルコシスティスについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点		
3 11/21 4限	【到達目標】 食品内毒素型食中毒各論 ブドウ球菌、ボツリヌス菌 生体内毒素型食中毒各論 セレウス菌 細菌性食中毒の予防について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点			11 1/16 4限	【到達目標】 寄生虫による食中毒各論 野菜・飲料水から感染する寄生虫 回虫、赤痢アメーバ、クリプト、エキノコックスについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点		
4 11/28 3限	【到達目標】 ウイルス性食中毒 ノロウイルス ウイルス性食中毒の予防 自然毒食中毒 動物性食中毒 フグ、イシナギについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点			12 1/23 3限	【到達目標】 経口感染症の概要と食中毒 食物アレルギーの概要と種類について学ぶ 【小テスト】 3点		
5 11/28 4限	【到達目標】 動物性食中毒 貝毒 植物性食中毒 自然毒食中毒の予防について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点			13 1/23 4限	【到達目標】 アレルギー物質の表示 その他の健康危害について学ぶ 【小テスト】 3点		
6 12/5 3限	【到達目標】 科学性食中毒の概要 科学性食中毒の予防 ヒスタミンによる食中毒について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】 3点			14 1/30 3限	【到達目標】 後期①～⑬の総括 【小テスト】 3点		
7 12/5 4限	【到達目標】 後期①～⑬の総括 【小テスト】 3点			15 1/30 4限	【到達目標】 後期定期試験 【定期試験】 60点		
8 12/12 3限	【到達目標】 寄生虫による食中毒の概要 魚介類から感染する寄生虫 アニサキス、旋尾線虫、クドアについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【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Ⅲ	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	後期 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) 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 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 9/26	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ サホーク授業</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9 11/21	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ いろいろ野菜のブレゼと真鯛のグリル</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2 10/3	<p>【到達目標】講師: 澁谷 亜寿美 ミルクランドランチ① 酪育ミルクレッスン 「牛乳」の歴史、栄養の吸収、牛乳の種類と規格について学ぶ 牛乳の講義、飲み比べ</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			10 11/28	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 豚バラ肉のグーラッシュ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 10/10	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ シーフードフライ タルタルソース</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 12/5	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ エビのバッタイと豚肉の生姜炒め</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 10/17	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏胸肉のソテー ロックホールソース</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 12/12	<p>【到達目標】 実技試験</p> <p>【確認小テスト】</p>		
5 10/24	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 白身魚のボルドーソース ニンニクのスープ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 1/16	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ そば粉のガレット クラフティ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 10/31	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ パプリカのファルシと鶏胸肉のポッシュ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 1/22	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 豚ロースのスモーク&ステーキ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
7 11/7	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ フィデウア(パスタのパエリア 風) クラムチャウダー</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 1/30	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 丸鶏のフリカッセ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
8 11/14	<p>【到達目標】 調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ビーフストロガノフ ジャガイモのリヨネーズ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	調理理論Ⅱ	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	総時間 (単位)	30時間(1単位)	開講区分	後期
				曜日・時間	火曜日 1・2限目 又は3・4限		
【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							
【到達目標】 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							
【使用教科書・教材・参考書】 「調理理論と食文化概論」、シラバス、プリント				【授業外における学習】 テキスト該当ページを読み、理解を深める			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/26 3限	【到達目標】 第1章調理のおいしさを構成する要素について、食べ物側と人側に分けて理解する p2～ 【小テスト】 2点			9 10/24 3限	【到達目標】 魚介の加熱、肉の調理について比較しながら理解を深める p83～ 【小テスト】 2点		
2 9/26 4限	【到達目標】 第2章非加熱料理と加熱料理、それぞれの特徴を理解する p14～ 【小テスト】 2点			10 10/24 4限	【到達目標】 卵、エマルションについて理解し、料理の応用できるようにする p101～ 【小テスト】 2点		
3 10/3 3限	【到達目標】 第3章植物性食品、穀類、米の調理の特徴、米加工食品についての理解を深める p34～ 【小テスト】 2点			11 10/31 1限	【到達目標】 牛乳、乳製品の調理についての理解、油を使った調理について理解する p112～ 【小テスト】 2点		
4 10/3 4限	【到達目標】 米の応用調理、小麦の調理と特徴、ソバの調理について理解を深める p34～ 【小テスト】 2点			12 10/31 2限	【到達目標】 油の調理特性、クリーミング性、ショートニング性などについて理解する。調味料についての理解を深める。第4章調理施設のルールについて理解する p120～ 【小テスト】 2点		
5 10/10 3限	【到達目標】 イモ類、でんぷん、砂糖の調理性に学び、応用できるようにする p50～ 【小テスト】 2点			13 11/7 1限	【到達目標】 調理器具、加熱機器についての特徴を理解し、使いこなせるようになる p134～ 【小テスト】 2点		
6 10/10 4限	【到達目標】 豆の調理の特徴、野菜の調理、野菜などに含まれる色素についての理解を深める p62～ 【小テスト】 2点			14 11/7 2限	【到達目標】 冷蔵庫、冷凍庫の使い方についての理解、食器の種類について理解し使い分けができるようになる p142～ 【小テスト】 2点		
7 10/17 3限	【到達目標】 野菜の調理と成分の変化、果物の特徴、魚介類の調理特性について学ぶ p67～ 【小テスト】 2点			15 11/14 3限	【到達目標】 期末試験と解説(さまざまな食品の調理による変化や化学的変化が調理結果にどう表れるかを学ぶ) 【定期試験】 60点		
8 10/17 4限	【到達目標】 1～6回目までの重要点の理解を深める。理論の理解を深めることにより、自由に適した献立作成をし調理器具を選びおいしい料理を作り出せるようにする。 【小テスト】 14点			【評価について】 小テストの合計40点と期末試験の60点の合計100点の獲得点数により評価する			
【特記事項】							