

科目名	キャリアアップゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	真野 聡、堺 千津子
学科・コース	製菓・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 水曜1限 他時間割参照
【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) 社会人として・職業人として調理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。							
【到達目標】 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。☑							
【使用教科書・教材・参考書】 handbook of lifestyle				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【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 講師：堺 千津子 ・相手にとって、見やすくわかりやす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 ・自己PRを盛り込んだ、添え状の書き方を理解する ・志望動機の書き方を理解する  【確認小テスト】 2点			9 6/21	【到達目標】 講師：ア리카デザイン 小林様 卒業制作に役立つメニュー考案方法①  【確認小テスト】 3点		
2 4/26	【到達目標】 正しい言葉遣いを理解する 講師：堺 千津子 ・敬語の種類を理解し、接客対応や面接に活かすことが出来るようになる ・電話のマナーを理解し、正しい言葉遣いで好感を持たれる企業への問い合わせが出来るようになる ・自己PRを作成する  【確認小テスト】 3点			10 6/28	【到達目標】 模擬面接を通して面接本番に備える3 講師：堺 千津子 挨拶や入退室に伴う立居振舞を再度確認し面接を体験することで接客対応や面接試験に活かすことが出来るようになる ・ビジネスマールの書き方を理解し、企業への問い合わせメールが出来るようになる <b>スーツ着用の事</b>  【確認小テスト】 3点		
3 5/10	【到達目標】 GW課題を共有し、発表することで、学びを深める  【確認小テスト】 3点			11 7/5	【到達目標】 講師：ア리카デザイン 小林様 卒業制作に役立つメニュー考案方法②  【確認小テスト】 3点		
4 5/17	【到達目標】 模擬面接を通して面接本番に備える1 講師：堺 千津子 ・挨拶や入退室に伴う立居振舞を確認し面接を体験することで客観的に面接のコツを理解し、接客対応や面接試験に活かすことが出来るようになる ・訪問のマナーを理解し、安心して面接に臨むことが出来るようになる <b>スーツ着用のこと</b>  【確認小テスト】 3点			12 7/12	【到達目標】 夏休みの過ごし方について①  【確認小テスト】 3点		
5 5/24	【到達目標】 学内店舗実習グループワーク 就職状況チェック  【確認小テスト】 3点			13 8/23	【到達目標】 石狩プロジェクト試作  【確認小テスト】 3点		
6 5/31	【到達目標】 学内店舗実習グループワーク 就職状況チェック  【確認小テスト】 3点			14 8/31	【到達目標】 後期に向けてオリエンテーション  【確認小テスト】 2点		
7 6/7	【到達目標】 マスコスモ様 食材講話  【確認小テスト】 3点			15 9/6	【到達目標】 定期試験 前期の目標達成度を測るレポート  【定期試験】 60点		
8 6/14	【到達目標】 模擬面接を通して面接本番に備える2 講師：堺 千津子 ・挨拶や入退室に伴う立居振舞を再度確認し面接を体験することで接客対応や面接試験に活かすことが出来るようになる ・長所、短所 ・将来の目標・熱意の伝え方 ・意欲的な質問の仕方 など 予測される質問の返答の準備をする <b>スーツ着用のこと</b>  【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 ・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			

科目名	食品衛生学 III	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	宮野 正章
学科・コース	製菓・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 4限目
<b>【授業の学習内容と心構え】</b> (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							
<b>【到達目標】</b> ・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							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> ・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)				<b>【授業外における学習】</b> 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	<b>【到達目標】</b> 食品安全情報の共有 食品表示と食品表示法について学ぶ <b>【小テスト】</b> 2点			9 6/23	<b>【到達目標】</b> 殺菌と消毒(物理的方法)について知り、腐敗や食中毒との関連について理解する <b>【小テスト】</b> 3点		
2 4/28	<b>【到達目標】</b> 食品安全情報の共有 加工食品の食品表示について学び、身の回りの食品表示内容を理解できるようになる <b>【小テスト】</b> 2点			10 6/30	<b>【到達目標】</b> 殺菌と消毒(科学的方法)について知り、腐敗や食中毒との関連について理解する <b>【小テスト】</b> 3点		
3 5/12	<b>【到達目標】</b> 生鮮食品の食品表示(名称、産地) その他の法律による表示(JAS法)について学ぶ <b>【小テスト】</b> 3点			11 7/7	<b>【到達目標】</b> 自主衛生管理 HACCPの現状と利点について理解する <b>【小テスト】</b> 3点		
4 5/19	<b>【到達目標】</b> 食品営業施設・設備の安全対策についての知識を学び、営業施設の安全対策評価ができるようにする <b>【小テスト】</b> 3点			12 7/14	<b>【到達目標】</b> 食品事故対応 実際の食中毒例を学び、食中毒に対する知見を深める <b>【小テスト】</b> 3点		
5 5/26	<b>【到達目標】</b> 調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策について学ぶ <b>【小テスト】</b> 3点			13 8/25	<b>【到達目標】</b> 食品事故対応 実際の食中毒例を学び、食中毒に対する知見を深める <b>【小テスト】</b> 3点		
6 6/2	<b>【到達目標】</b> 食材の保存管理、手洗いについて学び、食中毒との関連を説明できるようになる <b>【小テスト】</b> 3点			14 9/1	<b>【到達目標】</b> 前期講習の総括 <b>【小テスト】</b> 3点		
7 6/9	<b>【到達目標】</b> 前期前半講習の総括 <b>【小テスト】</b> 3点			15 9/8	<b>【到達目標】</b> 前期定期テスト <b>【定期試験】</b> 60点		
8 6/16	<b>【到達目標】</b> 洗浄・消毒・殺菌について知り、腐敗や食中毒と関連付けられるようになる <b>【小テスト】</b> 3点			<b>【評価について】</b> 小テストの合計40点と定期試験の60点で合計100点とし、内60点以上を及格とする			
<b>【特記事項】</b>							

科目名	衛生法規	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	津幡 笑
		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1限目
学科・コース	製菓・調理師科						
【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) 北大大学院修了、行政書士として衛生行政にかかる許認可の実務経験を有する教員が、授業を実施する。調理師に必要な、衛生に関する法規を学び、調理師が果たす役割を理解することができる							
【到達目標】 調理師に関係する各種法規について学習し実務に実践できる。調理することを職業とした場合に直面するであろうその他の法律問題(労働関係法規、食品営業許可)などの基本的知識を身につけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 食生活と健康(1)、食品の安全と衛生(3)				【授業外における学習】 教科書を読む、小テストの範囲の復習			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/21	【到達目標】 オリエンテーションで衛生法規の趣旨を理解できる。衛生法規を学ぶ意義、役割について理解することができる(プリント)  【小テスト】2点			9 6/23	【到達目標】 食品安全基本法で食の安全について理解することができる(食品の安全と衛生(3))  【小テスト】3点		
2 4/28	【到達目標】 衛生法規の概要・調理師法の概要を理解することができる(食生活と健康(1))  【小テスト】3点			10 6/30	【到達目標】 食育基本法の概要と調理師の役割について理解することができる(食生活と健康(1))  【小テスト】3点		
3 5/12	【到達目標】 調理師免許取得の方法について理解することができる(食生活と健康(1))  【小テスト】3点			11 7/7	【到達目標】 健康増進法について理解し、特別用途表示、特定保健用食品、栄養表示について理解を深めることができる(食生活と健康(1))  【小テスト】3点		
4 5/19	【到達目標】 調理師免許取得後の手続きについて理解することができる(食生活と健康(1))  【小テスト】3点			12 7/14	【到達目標】 栄養士法、製菓衛生師法、一般公衆衛生法規について理解することができる(食品の安全と衛生(3))  【小テスト】3点		
5 5/26	【到達目標】 食品を扱う人にとって必ず必要な知識である食品衛生法の概要について理解することができる(食品の安全と衛生(3))  【小テスト】3点			13 8/25	【到達目標】 労働衛生法規について理解することができる(食品の安全と衛生(3))  【小テスト】3点		
6 6/2	【到達目標】 食品添加物・食品の規格・表示について理解することができる(食品の安全と衛生(3))  【小テスト】3点			14 9/1	【到達目標】 消費者関係法規について知ることができる 製造物責任法(商品の欠陥に対する賠償)やJAS法・景表法(商品の表示に関する規制)を知ることができる (食品の安全と衛生(3))  【小テスト】2点		
7 6/9	【到達目標】 営業に関する規制・営業許可について理解することができる  【小テスト】3点			15 9/8	【到達目標】 定期試験でこれまでの理解度を確認することができる  【定期試験】60点		
8 6/16	【到達目標】 (前半)1~7回目までの復習テストで知識を確認することができる(後半)自分の店を持った場合のその他の法律関係(賃貸借・売買、知的財産権)を理解することができる  【小テスト】3点			【評価について】 毎回の小テストの合計40点と定期試験60点の合計で評価する			
【特記事項】							

科目名	栄養学Ⅲ	必修 選択	必須	年次	2年	担当教員	堀野 眞澄
学科・コース	製菓・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
【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】 ①1年時に学んだ「栄養学」の基本を復習し、実践できる。 ②ライフステージ別の栄養、食生活と疾病について理解し、説明できる。 ③食品成分表を使用し栄養計算ができる。							
【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 4/21	【到達目標】 ①1年時に学んだ炭水化物について復習し、しっかり知識を定着させる。  【小テスト】 2点			9 6/23	【到達目標】 ①肥満症について理解し、食事療法について説明できる。 ②糖尿病について理解し、食事療法について説明できる。  【小テスト】 3点		
2 4/28	【到達目標】 ①1年時に学んだ脂質について復習し、しっかり知識を定着させる。  【小テスト】 3点			10 6/30	【到達目標】 ①高血圧症の食事療法について説明できる。 ②脂質異常症の食事療法について説明できる。 ③痛風の食事療法について説明できる。  【小テスト】 3点		
3 5/12	【到達目標】 ①1年時に学んだたんぱく質について復習し、しっかり知識を定着させる。  【小テスト】 3点			11 7/7	【到達目標】 ①骨粗鬆症予防の食事や生活上のポイントについて説明できる。 ②鉄欠乏性貧血の食事療法について説明できる。  【小テスト】 3点		
4 5/19	【到達目標】 ①1年時に学んだビタミン、ミネラルについて復習し、しっかり知識を定着させる。  【小テスト】 3点			12 7/14	【到達目標】 ①食品成分表を使いレシピの栄養計算ができる。 ②栄養成分表示を作成できる。  【小テスト】 3点		
5 5/26	【到達目標】 ①妊娠期・授乳期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②乳児期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。  【小テスト】 3点			13 8/25	【到達目標】 ①食品成分表を使いレシピの栄養計算ができる。 ②栄養成分表示を作成できる。  【小テスト】 3点		
6 6/2	【到達目標】 ①幼児期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②学童期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ③思春期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。  【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。  【小テスト】 2点		
7 6/9	【到達目標】 ①成人期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②高齢期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。  【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。  【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 <定期試験> 15週目で筆記試験を実施60点 <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、			

科目名	総合調理実習	必修 選択	選必	年次	2年次	担当教員	マルク・ベナルージュ
学科・コース	製菓・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 木曜日 1～3限
<b>【授業の学習内容と心構え】</b> (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) 調理師として働くうえでの心構えと、西洋料理(フランス料理・イタリア料理・デザート)の応用を学び、現場に対応できる技術の向上を図る為の実習を実施する							
<b>【到達目標】</b> ①魚や肉、野菜、粉物を扱うための調理技術を学び、実践出来る ②食材を大切に扱う事が出来る							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 包丁・レシピ				<b>【授業外における学習】</b> 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 4/20	<b>【到達目標】</b> フォンドヴォー、チョコレートミルフィーユ、豚肩ロースのミルク焼き  <b>【確認小テスト】</b> 2点			9 6/22	<b>【到達目標】</b> サーモンのチョリソ焼き、人参のパウンドケーキ  <b>【確認小テスト】</b> 3点		
2 4/27	<b>【到達目標】</b> 黒目抜きフォセア風、魚介のタブレ  <b>【確認小テスト】</b> 3点			10 6/29	<b>【到達目標】</b> 柚子風カツオ焼き、ポトフ  <b>【確認小テスト】</b> 3点		
3 5/11	<b>【到達目標】</b> 野菜のタタン、鶏ももグランメール  <b>【確認小テスト】</b> 3点			11 7/6	<b>【到達目標】</b> ネギのタルト、クレームブルレー  <b>【確認小テスト】</b> 3点		
4 5/18	<b>【到達目標】</b> アスパラ・ラヴィゴット、キノアのクロケット  <b>【確認小テスト】</b> 3点			12 7/13	<b>【到達目標】</b> ヴィシソワーズ、クリビアック  <b>【確認小テスト】</b> 3点		
5 5/25	<b>【到達目標】</b> 低温ハーブサーモン、白桃とイチゴのスープ  <b>【確認小テスト】</b> 3点			13 8/24	<b>【到達目標】</b> 海老と帆立のパイ、マッシュルームミートローフ レモンのムース  <b>【確認小テスト】</b> 3点		
6 6/1	<b>【到達目標】</b> エスカロップコルドンブルー、メロンのティラミス  <b>【確認小テスト】</b> 3点			14 8/31	<b>【到達目標】</b> コンテスト  <b>【定期試験】</b> 60点		
7 6/8	<b>【到達目標】</b> クスクス、Iles Flotantes  <b>【確認小テスト】</b> 3点			15 9/7	<b>【到達目標】</b> カルボナーラ風卵 鴨のフィレ 桜桃ソース イワシのピステュ風  <b>【確認小テスト】</b> 2点		
8 6/15	<b>【到達目標】</b> かぶとミモレットのカルパッチョ、豚フィレの洋梨ソース  <b>【確認小テスト】</b> 3点						
<b>【特記事項】</b>				<b>【評価について】</b> ・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			

科目名	調理実習V	必修 選択	選必	年次	2年次	担当教員	後藤 栄二郎 菊地 高章
学科・コース	製菓・調理師科 カフェ専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120時間 (4単位)	開講区分 曜日・時間	前期
【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) 調理師として働くうえでの心構えと、西洋料理(フランス料理・イタリア料理・デザート)の応用を学び、現場に対応できる技術の向上を図る為の実習を実施する							
【到達目標】 ①魚や肉、野菜、粉物を扱うための調理技術を学び、実践出来る ②食材を大切に扱う事が出来る							
【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 4/18	【到達目標】目標の明確化 バリスタテクニックの授業内容と講師経歴を理解して、一年間の学習目標を明確化する事ができるようになる。 ・目標確認・目標設定 コーヒーマイスターの使命 ・実演：エスプレッソの抽出・ラテアートの実演 【確認小テスト】 2点			14 6/19	【到達目標】3コマ 講師 小川 智司 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
2 4/24	【到達目標】3コマ 講師 下國 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る 【確認小テスト】 3点			15 6/20	【到達目標】カッピングの手順理解 ・生産処理・生豆品質管理 ・スペシャルティコーヒーの鑑定(カッピング) ・実習 カッピング 【確認小テスト】 2点		
3 4/25	【到達目標】エスプレッソの抽出手順理解 ・バリスタの仕事とは ・エスプレッソの抽出技術 ・マシンメンテナンスを覚える ・実習：エスプレッソの抽出を理解する 【確認小テスト】 3点			16 6/26	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ 【確認小テスト】 2点		
4 5/9	【到達目標】スチームの抽出手順理解 ・エスプレッソの抽出の基本確認 ・フォームドミルクを作る練習をする。スチームに慣れる ・マシンメンテナンスを覚える ・実習：エスプレッソの抽出を理解する スチームに慣れる 【確認小テスト】 3点			17 6/27	【到達目標】ドリップによる産地飲み比べを理解する ・サスティナブルコーヒーの定義 ・コーヒーの生産国 アジア編 ・円錐フィルターを使って、飲み比べ。 ・抽出実習III 【確認小テスト】 2点		
5 5/16	【到達目標】スペシャルティコーヒーを説明できるようになる ・スペシャルティコーヒーの定義 ・円錐フィルターを使って基本的な抽出理論を学ぶ ・抽出実習I 【確認小テスト】 3点			18 7/4	【到達目標】ドリップによる産地飲み比べを理解する ・コーヒーの生産国 中南米編 ・円錐フィルターを使って、飲み比べ。 ・抽出実習IV 【確認小テスト】 2点		
6 5/22	【到達目標】3コマ 講師 下國 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る 【確認小テスト】 3点			19 7/11	【到達目標】ラテアートリーフにチャレンジ ・カフェの歴史 ヨーロッパ編 ・ラテアート技術習得レベルI リーフ 【定期試験】 60点		
7 5/23	【到達目標】浅煎り深煎りの入れ方を理解する ・コーヒー飲料の起源 コーヒー栽培の歴史 ・円錐フィルターを使って抽出応用理論を学ぶ ・抽出実習II 【確認小テスト】 3点			20 7/21	【到達目標】3コマ 石狩プロジェクト 江別 【確認小テスト】 3点		
8 5/29	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ 【確認小テスト】 3点			21 8/21	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ 【定期試験】 60点		
9 5/30	【到達目標】スチーマーの徹底 ・コーヒー生豆・品種・世界地図 ・スチーマー徹底 きめ細かなフォームドミルク 【確認小テスト】 3点			22 8/22	【到達目標】ラテアートリーフの習得 ・カフェの歴史 近代イタリア ドイツ アメリカ編 ・ラテアート技術習得レベルII リーフ 【確認小テスト】 2点		
10 6/5	【到達目標】3コマ 講師 下國 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る 【確認小テスト】 3点			23 8/23	【到達目標】1コマ 石狩プロジェクト試作 【確認小テスト】 2点		
11 6/6	【到達目標】スチーマーの徹底 ・生産処理・生豆品質管理 ・スチーマー徹底 きめ細かなフォームドミルク ・デザインカプチャーノ(描くポイント) 【確認小テスト】 3点			24 8/28	【到達目標】3コマ 講師 堀川 秀樹 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ 【確認小テスト】 2点		
12 6/12	【到達目標】3コマ 講師 川崎 律司 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ 【確認小テスト】 3点			25 8/29	【到達目標】ラテアートリーフの習得 ・カフェの歴史 日本編 ・ラテアート技術習得レベルIII 【確認小テスト】 2点		
13 6/13	【到達目標】スチーマーの徹底 ・栽培生産・国際流通の理解 ・スチーマー徹底 きめ細かなフォームドミルク ・ラテアート ハートの描き方 【確認小テスト】 3点			26 9/5	【到達目標】 期末テスト バリスタ選手権 各自持ち時間 8分 ラテアート 1杯 デザインカプチャーノ 1杯 評価方法：接客スキル・作業手順 20点 カップオリティ 20点(ラテアート10点・デザインカプチャーノ10点) メンテナンス 20点 【定期試験】 60点		
【特記事項】				【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			

科目名	調理実習Ⅲ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	下国 伸・小峯 健・石井 登
学科・コース	製菓・調理師科Wライセンス専攻	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
<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>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</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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日本料理の食材を理解し、基本の調理法を学ぶ</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 4/19	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4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</p>			10 6/7	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4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。 (干炸鶏塊)(酥炸春捲) 【確認小テスト】3点</p>		
2 4/24	<p>【到達目標】創作料理 月曜1～3限 講師：下国 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る 【確認小テスト】3点</p>			11 6/19	<p>【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) 【確認小テスト】2点</p>		
3 4/26	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4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</p>			12 6/26	<p>【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する。 野菜の切り方(大根。かつらむき・短冊切り・賽の目切り) 包丁の持ち方、使い方の理解。 【確認小テスト】2点</p>		
4 5/10	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4限 講師：石井 登 肉の取り扱い、下処理方法を学ぶ。 (回鍋肉)(青椒肉絲) 【確認小テスト】3点</p>			13 7/3	<p>【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 (鯛の照り焼き・豆腐田楽・だし巻き玉子) 野菜の切り方(大根。かつらむき・短冊切り・賽の目切り) 【確認小テスト】3点</p>		
5 5/17	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4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。 (鶏湯スープ、坦々湯麺) 【確認小テスト】3点</p>			14 7/10	<p>【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</p>		
6 5/22	<p>【到達目標】創作料理 月曜1～3限 講師：下国 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る 【確認小テスト】3点</p>			15 8/21	<p>【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(鯔の姿造り) 寿司の握り方、太巻きのまき方(握り寿司・太巻き) 【確認小テスト】3点</p>		
7 5/24	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4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。 (干焼蝦仁)(麻婆豆腐) 【確認小テスト】3点</p>			16 8/29	<p>【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・豆腐の蟹あんかけ) 火加減・蒸気の状態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</p>		
8 5/31	<p>【到達目標】中国料理 水曜3-4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。 (餃子) 【確認小テスト】2点</p>			17 9/4	<p>【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</p>		
9 6/5	<p>【到達目標】創作料理 月曜1～3限 講師：下国 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る 【確認小テスト】3点</p>			18 9/4	<p>【到達目標】日本料理 月曜4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</p>		
				【評価について】			

科目名	調理実習V		必修 選択	選必	年次	2年次	担当教員	菊地 高章 デニス・スキアーヴォ	
	学科・コース	製菓・調理師科 調理師専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120時間 (4単位)	開講区分	前期	
【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) 調理師として働くうえでの心構えと、西洋料理(フランス料理・イタリア料理・デザート)の応用を学び、現場に対応できる技術の向上を図る為の実習を実施する									
【到達目標】 ①魚や肉、野菜、粉物を扱うための調理技術を学び、実践出来る ②食材を大切に扱う事が出来る									
【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 4/17	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 2点				1 3 7/21	【到達目標】3コマ 石狩プロジェクト 江別  【確認小テスト】 3点			
2 4/24	【到達目標】3コマ 講師 下國 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る  【確認小テスト】 3点				1 4 8/21	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点			
3 5/15	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				1 5 8/22	【到達目標】2コマ 講師 デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 2点			
4 5/22	【到達目標】3コマ 講師 下國 伸 学内店舗販売に向けて石狩の食材を使用したレシピのヒントを得る  【確認小テスト】 3点				1 6 8/23	【到達目標】1コマ 石狩プロジェクト試作  【確認小テスト】 2点			
5 5/29	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				1 7 8/28	【到達目標】3コマ 講師 堀川 秀樹 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 2点			
6 6/12	【到達目標】3コマ 講師 川崎 律司 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				1 8 8/29	【到達目標】2コマ 講師 デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 2点			
7 6/19	【到達目標】3コマ 講師 小川 智司 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				19 8/31	【到達目標】1コマ コンテスト  【定期試験】 60点			
8 6/26	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				20 9/4	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【定期試験】 60点			
9 7/3	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				21 9/5	【到達目標】2コマ 講師 デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【定期試験】 60点			
10 7/4	【到達目標】2コマ 講師 デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				22 9/20	【到達目標】2コマ 石狩プロジェクト プレゼンテーション準備  【定期試験】 60点			
11 7/10	【到達目標】3コマ 講師 菊地 高章 イタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点				23 9/21	【到達目標】4コマ 石狩プロジェクト プレゼンテーション  【定期試験】 60点			
12 7/11	【到達目標】2コマ 講師 デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用したイタリア料理の特徴を学ぶ  【確認小テスト】 3点								
【特記事項】					【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				



科目名	公衆衛生学Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	合田 由美子
学科・コース	製菓・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 水曜日 2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】 公衆衛生をまなぶことにより、すべての人の基本的人権である健康を守ることの重要性を理解し、その知識を調理師として活用できる。							
【使用 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 4/19	【到達目標】 食生活や健康（公衆衛生学）について理解し、説明できる。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】 2点			9 6/21	【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・水・上水道・下水道・住居）について理解し、説明できる。  【小テスト】 3点		
2 4/26	【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。 食生活と疾病の関係を理解できる。  【小テスト】 3点			10 6/28	【到達目標】 環境条件（廃棄物・放射線）について理解し、説明できる。 環境汚染とその対策について理解し、説明できる。  【小テスト】 3点		
3 5/10	【到達目標】 生活習慣病について説明できる。 健康づくりについて考え、説明できる。  【小テスト】 3点			11 7/5	【到達目標】 環境汚染（環境問題）とその対策について理解し、論ずることができる。  【小テスト】 3点		
4 5/17	【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。 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			12 7/12	【到達目標】 今まで学んだ公衆衛生について復習し、問題に解答することができる。①  【小テスト】 3点		
5 5/24	【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。  【小テスト】 3点			13 8/23	【到達目標】 今まで学んだ公衆衛生について復習し、問題に解答することができる。②  【小テスト】 3点		
6 5/31	【到達目標】 労働と健康の関係を理解し、説明できる。 職業病と労働災害に関して理解し、説明できる。 調理師の職場環境の現状について理解し、説明できる。 調理施設の環境、労働災害について説明ができる。  【小テスト】 3点			14 8/30	【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 6/7	【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、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 9/6	【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 6/14	【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。  【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	国家試験対策Ⅰ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	阪口 育恵
		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 変動あり(時間割にて確認)
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師免許と調理師免許を持ち、現場にて菓子製造に携わった経験のある教員が、製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を得る授業を実施する。							
【到達目標】 ①製菓衛生師試験受験に向けて基礎問題、および応用問題を解ける力を習得する ②毎回の小テストで70%以上の正解率を目指す(例:小テスト10問の場合、7問以上の正解) ③科目別模試にて70%以上の正解率を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 ・製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布 ・第1回はスマホを使用します。(充電しておいて下さい)				【授業外における学習】 ・製菓衛生師全書を読み、1年生で使用した練習問題の復習をする ・授業で取り組んだ練習問題の復習をする ・j-web(コクトレ等)で過去問に取り組む			
回	授業概要			回	授業概要		
1 (4/17)	【到達目標】 ・製菓衛生師試験の基礎知識、j-webガイダンス 対策授業 【衛生法規】製菓衛生師法、食品衛生法 【製菓理論】甘味料① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 2点】			☆9 (6/12)	【到達目標】 模擬試験日【科目別模試③ 食品学】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 ・対策授業【食品衛生学】概要、食中毒①(化学・自然毒) 【確認小テスト 3点】		
2 (4/17)	【到達目標】 対策授業 【衛生法規】その他の衛生法規 【製菓理論】甘味料② 小麦粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			10 (6/12)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】食中毒②(微生物)、食品添加物、有害物質 【製菓理論】膨脹剤、乳化剤、着色料 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
3 (5/8)	【到達目標】 対策授業 【公衆衛生学】概要、衛生統計、環境と健康、公害 【製菓理論】でん粉、米粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			11 (6/20)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】洗浄と消毒、HACCP、アレルギー 【製菓理論】製パン材料【製菓実技①】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
4 (5/8)	【到達目標】 対策授業 【公衆衛生学】消毒、生活習慣病、労働衛生 【製菓理論】鶏卵、油脂 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			12 (6/20)	【到達目標】 【栄養学】概要、5大栄養素、食品の分類、ホルモン 【製菓実技②】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
☆5 (5/15)	【到達目標】 模擬試験日 【科目別模試① 衛生法規】 【科目別模試② 公衆衛生学】 各模試にて正答率70%を達成できる。 【確認小テスト 3点】			13 (6/27)	【到達目標】 【栄養学】消化と吸収、栄養の摂取、ライフステージ 【科目別模試④ 食品衛生学】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
6 (5/15)	【到達目標】 対策授業 【食品学】概要、5大栄養素、嗜好成分、有害成分 【製菓理論】牛乳および乳製品、チョコレート 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			☆14 (6/27)	【到達目標】 模擬試験日 【科目別模試⑤ 栄養学】 【科目別模試⑥ 製菓理論】 【確認小テスト 2点】		
7 (5/29)	【到達目標】 対策授業 【食品学】食品の分類と特性、微生物応用食品 【製菓理論】果実・種実類、凝固剤 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			☆15 (6/28)	【科目別模試⑦製菓実技】 【定期試験】 <試験範囲> 衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、 製菓理論、製菓実技の全範囲(全60問)		
8 (5/29)	【到達目標】 対策授業 【食品学】食品の変質、食品の保存、食品の生産と消費 【製菓理論】酒類、香辛料、香料 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			【評価について】 ・第1～第14コマで実施の小テスト(計40点) 第15コマ目実施の定期試験(60点)の計100点満点で評価する ※確認小テストの評価(全10問)の小テストを実施 確認小テストは、その日の内容+以前の内容も出題します(復習をしておきましょう)  <確認小テスト点数配分> 2点の日 → 1～6問正解で1点、7～10問正解で2点 3点の日 → 1～3問正解で1点、4～6問正解で2点、7～10問正解で3点 ※どちらも正解が0問のときは0点です。			
【特記事項】 ※科目別模試にて正答率が70%以下→補習) ※科目別模試欠席者→補習							

科目名	食品学Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	余湖 郁子
学科・コース	製菓・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3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 4/21	【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 6/23	【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することができる。  【確認小テスト】 3点		
2 4/28	【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 6/30	【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、香辛料の分類を記することができる。  【確認小テスト】 3点		
3 5/12	【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 7/7	【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することができる。  【確認小テスト】 3点		
4 5/19	【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 7/14	【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、貯蔵法の種類を記することができる。  【確認小テスト】 3点		
5 5/26	【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することができる。  【確認小テスト】 3点			13 8/25	【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 6/2	【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 9/1	【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 6/9	【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することができる。  【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	クリエイティブゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	澁谷 亜寿美・蝶野 絵里子
学科・コース	製菓・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	前期 木曜4限 金曜1～3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】 ①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。 ②ワインの基礎知識を身につける</p>							
【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	<p>【到達目標】 belle's kitchen 仕込み①(5.18 5.25 6.1) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			9	<p>【到達目標】 belle's kitchen 営業③(6.30 7.7 7.14) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>		
2	<p>【到達目標】 belle's kitchen 当日仕込み①(5.19 5.26 6.2) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			10	<p>【到達目標】 belle's kitchen 仕込み④(6.29 7.6) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>		
3	<p>【到達目標】 belle's kitchen 営業①(5.19 5.26 6.2) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			11	<p>【到達目標】 belle's kitchen 当日仕込み④(7.1 7.8 7.9) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>		
4	<p>【到達目標】 belle's kitchen 仕込み②(6.8 6.15 6.22) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			12	<p>【到達目標】 belle's kitchen 営業④(7.1 7.8 7.9) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>		
5	<p>【到達目標】 belle's kitchen 当日仕込み②(6.9 6.16 6.23) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			13	<p>【到達目標】講師:蝶野 絵里子 ワインとはどのようなお酒か、お酒の種類、ブドウの栽培、ワインの醸造方法を説明できる</p> <p>【確認小テスト】 4点</p>		
6	<p>【到達目標】 belle's kitchen 営業②(6.9 6.16 6.23) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			14	<p>【到達目標】講師:蝶野 絵里子 ワイン抜栓方法、サービスの実践、テイastingを説明できる</p> <p>【確認小テスト】 4点</p>		
7	<p>【到達目標】 belle's kitchen 仕込み③(6.29 7.6 7.13) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			15	<p>【到達目標】講師:蝶野 絵里子 ワインの醸造方法、スパークリングワインの醸造方法の比較、抜栓方法、テイastingをを説明できる</p> <p>【確認小テスト】 5点</p>		
8	<p>【到達目標】 belle's kitchen 当日仕込み③(6.30 7.7 7.14) 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</p> <p>【確認小テスト】 1点</p>			16	<p>【到達目標】講師:蝶野 絵里子 北海道ワイン、ナチュラルワイン、オレンジワイン、ロゼワインの醸造方法を説明できる</p> <p>【確認小テスト】 5点</p>		
【特記事項】 belle's kitchen営業の準備は提供メニューによって、準備に要する時間が異なる場合がある				【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) 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。			

科目名	調理理論Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	松井 初美
学科・コース	製菓・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 曜日・時間	前期 火曜3. 4限
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 ①調理理論をより深く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】 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	【到達目標】 野菜の色素(クロロフィル、アントシアニン、フラボノイド)について理解出来る 野菜のあく成分の除去法が理解出来る (p68、70～75) 【小テスト】 2点			9 6/20	【到達目標】 エマルションの理解。マヨネーズ、転相のバター作成、米粉クッキー。 【小テスト】2点		
2 4/25	【到達目標】 野菜の色素(カロテノイド、リコピン、アントシアニン)について理解出来る 野菜のあく成分の除去法が理解出来る (p68、70～75) 【小テスト】 2点			10 6/27	【到達目標】 牛乳のたんぱく質の性質について。カッテージチーズ作成、ホエイを使った料理。 【小テスト】 2点		
3 5/9	【到達目標】 ブラウニー(グルテン失活、でんぷん崩壊)、辛み成分の調整、味付けご飯、メニュー(カレー、ターメリックライス、ライタ) 【小テスト】 2点			11 7/4	【到達目標】3限 羅臼昆布 牛乳の調理性(匂いの吸着と被膜形成)について理解し調理に生かせる。里芋の料理について理解する。鮭のムニエル比較と里芋料理2品を作る。(デモンストレーションのみ)P50～、112～ 【小テスト】 2点		
4 5/16	【到達目標】 豆、種実類の調理、ドウの膨化、メニュー(レンティル豆料理、チャパティ、フムス) 【小テスト】 2点			12 7/11	【到達目標】 魚のすり身のアクトミオシン形成について理解し調理に生かせる。大豆ミートの特徴を理解し調理出来る。P83～ 【小テスト】 2点		
5 5/23	【到達目標】 褐変の仕組みと防止法、希釈卵液の凝固の影響因子。メニュー(果物の料理、卵液実験) 【小テスト】 2点			13 8/22	【到達目標】 揚げ物の温度管理。衣のグルテン抑制方法。ポテチとてんぷら。 【小テスト】2点		
6 5/30	【到達目標】 イカの構造を知り、調理に生かすことができる。収縮の特性について理解し、収縮を飾り切りに生かせる。 【小テスト】 2点			14 8/29	【到達目標】 ゲル状食品(寒天、ゼラチン、アガー、寒天+ゼラチン、アガー+ゼラチン)の調理を理解し応用出来る (p128～132) 【小テスト】2点		
7 6/6	【到達目標】 たんぱく質分解酵素を生かして肉の軟化比較。浸透圧、長期保存法。豚肉比較とピクルス。 【小テスト】 2点			15 9/5	【到達目標】 期末試験と解説を行い、重要点を確認する 【期末試験60点】		
8 6/13	【到達目標】 1～7回目の重要点の総復習し、調理に基づく理論が理解出来る 中間テストとその解説を行い、習熟度が確認出来る 【小テスト】 14点			【評価について】 小テストの合計40点と定期試験60点の合計100点の獲得点数により評価する			
【特記事項】							