

科目名 (英)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	横原 夢見
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分	前期 木曜 1・4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・知識を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。							
【到達目標】 公衆衛生学の概要を捉え、公衆衛生の意義、現状について述べる事が出来る。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 必修書 1食生活と健康				【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】 健康の定義について具体的に述べる事ができる  【授業内容】 公衆衛生の定義、公衆衛生の歴史(世界、日本)、高齢社会			9	【到達目標】 第1回～8回の内容をまとめることで再確認する  【授業内容】 第1回～8回の復習		
2	【到達目標】 公衆衛生行政、保健所の設置・機能、人口統計について説明できる  【授業内容】 公衆衛生行政、保健所・保健センターの機能、平均寿命、死亡率、健康寿命			10	【到達目標】 疾病予防の段階、健康増進法の概要について説明できる  【授業内容】 疾病予防の段階、寝たきり・認知症、健康増進法		
3	【到達目標】 食生活が健康に果たす役割、健康的な食生活習慣づくりについて説明できる  【授業内容】 内臓脂肪型肥満、メタボリックシンドローム、特定検診・特定保健指導、国民健康・栄養調査、食生活指針、食事バランスガイド			11	【到達目標】 健康づくり対策の概要、健康日本21(第2次)の概要、健康づくりのための栄養指針について説明できる  【授業内容】 健康づくり対策、健康日本21(第2次)、健康教育		
4	【到達目標】 調理師法の概要について説明できる  【授業内容】 調理師法の目的、調理師の定義・免許、調理師免許の申請、変更等、調理師就業届出制度、調理師の設置努力義務、調理技術審査			12	【到達目標】 食品表示法、その他の食品表示について説明できる  【授業内容】 食品表示法、特別用途食品、特定保健用食品、その他の表示		
5	【到達目標】 調理師の役割の一部について説明できる  【授業内容】 ライフステージ、誤嚥、健康日本21、食の安全、食育、食料自給率、摂食嚥下障害と嚥下食			13	【到達目標】 心身相関とストレス、ストレスへの対処、自己実現について説明できる  【授業内容】 欲求、適応機制、心身相関、ストレス、自己実現		
6	【到達目標】 疾病の動向と予防、生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる  【授業内容】 循環器病、高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患、虚血性心疾患、がん(悪性新生物)			14	【到達目標】 第1回～13回の内容を、問題を解くことによって再確認する  【授業内容】 第1回～13回の復習、期末試験対策		
7	【到達目標】 疾病の動向と予防、生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる  【授業内容】 糖尿病、肝疾患(A型肝炎、B型肝炎、E型肝炎、脂肪肝)			15	【到達目標】 自身の学修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】 疾病の動向と予防、生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる  【授業内容】 疾病の動向とその予防、生活習慣病、がん、心疾患、脳血管疾患			【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)	食品学 Food science	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石田 美枝
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前 期 金 曜 3・4 限
【実務経験】 委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としての調理師を目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場に必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指す調理師のやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 持続可能な社会の在り方について、食材という切り口から取り組む。食材の持つ性質や特性の基礎知識を理解し、食品の成分や特徴や加工、保存などによって起こる変化を理解するなかで、より良い選択をしていくための目を養う。SDGsにつながるバックグラウンドや現代の流れについても触れていく。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書「食品の栄養と特性」 大修館書店「八訂ビジュアル食品成分表」				【授業外における学習】 実際に食材を見て、触って、食してみることで本来の知識として得ることができる。実習だけでなく、お店などでも積極的に食材に触れることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 日本が置かれている食に関する状況を理解する。 【授業内容】 「食育」という言葉を紐解き、現代社会の食を取り巻く問題に目を向ける。			9	【到達目標】 「野菜類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 野菜の加工方法についても触れる。 ★産業と技術革新の基盤を作ろう★		
2	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 日本人の主食である米について食品の構造を知り、調理のバリエーションを知る。備蓄米の歴史についてもふれる。			10	【到達目標】 「果実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 映画「奇跡のリンゴ」鑑賞		
3	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 米以外の主食について知る。国土、気候などにより発達してきたプロセスとともに加工食品にも目を向ける。 ★飢餓をゼロに★			11	【到達目標】 「果実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 果実類の分類と特性を知る。		
4	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 いも及びでんぷんについて知る。様々な食材の背景に世界中の食の問題解決が隠れていることを知る。 ★飢餓をゼロに★			12	【到達目標】 「きのこ類」「藻類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 様々な種類の特性と調理方法について理解、確認する。		
5	【到達目標】 「砂糖及び甘味料」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 砂糖についてその特性、種類、製法について知る。人工甘味料についての理解も深める。 ★つくる責任使う責任★			13	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 映画「ロレンツィオのオイル」鑑賞		
6	【到達目標】 「豆類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 大豆を中心とした豆類について理解を深める。大豆加工品についても種類や展開について理解を深める。			14	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 油脂類の特性、種類を知る。油の持つ健康効果や取り扱いについての知識を深める。		
7	【到達目標】 「種実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 スーパーフードといわれる種実類の持つパワーに迫る。			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説		
8	【到達目標】 「野菜類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 栽培方法による違いから野菜を分類する。第7の栄養素についての理解を深める。 ★すべての人に健康と福祉を★			【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 Nutritional science	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 初美
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 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) 10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。自分の体の事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。五大栄養素とはどんな役割を持ち、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。講師が実際に2000人以上の食事相談をうけてきた中で得た内容をスライドや板書を使い、わかりやすい授業を展開していきます。							
【到達目標】 体は何で出来ているかを学び、その材料を摂るべき理由を理解する。 それぞれの栄養が体の中をどのようにたどり消化吸収されているのかを学ぶ。 五大栄養素の特性を学び、体にどうして、どれくらい必要なのかを知る。							
【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】 宿題プリントにて、学習内容の復習につなげる。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 日常の自分の生活習慣に意識を向け、自分の健康チェックを行いたい気持ちになる。 【授業内容】 栄養学とは??導入の授業を行う。			9	【到達目標】 水溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ。 【授業内容】 水溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ。		
2	【到達目標】 自分がいったいどんな素材で出来ているのかを学び、更に水分がどれくらい必要なのかを知り日常で意識できるようにする。 人体構成成分と水分の重要性を学ぶ			10	【到達目標】 ビタミンの全体の復習プリントを実行しながら、まだ理解が出来ないところを明確にし、復習に役立てる。 【授業内容】 ビタミンの復習を行う。		
3	【到達目標】 三大栄養素と五大栄養素がどのような役割があるのかを知る。消化にはどんな種類があって、消化管にはどんな物があるのかを知る。 【授業内容】 五大栄養素と三大栄養素について学ぶ。体の中の消化や消化管についても学ぶ。			11	【到達目標】 多量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ。 【授業内容】 多量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ。		
4	【到達目標】 炭水化物の種類がわかるようにし、どのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 【授業内容】 炭水化物について種類・特徴・消化吸収について学ぶ。			12	【到達目標】 微量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ。 【授業内容】 微量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ。		
5	【到達目標】 たんぱく質の種類がわかるようにし、どのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 【授業内容】 たんぱく質について種類・特徴・消化吸収について学ぶ。			13	【到達目標】 ミネラルの全体の復習プリントを実行しながら、まだ理解が出来ないところを明確にし、復習に役立てる。 【授業内容】 ミネラルの復習を行う。		
6	【到達目標】 脂質の種類がわかるようにし、どのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 【授業内容】 脂質について種類・特徴・消化吸収について学ぶ。			14	【到達目標】 テスト対策プリントや映像を見ながら理解を深める。 【授業内容】 総合復習を行う。		
7	【到達目標】 第1～6回までの内容について確認作業を行い、わからない部分や理解が足りない部分を見つけ出し、復習する。 【授業内容】 今までの復習を行う。			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		
8	【到達目標】 脂溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ。 【授業内容】 脂溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ。			【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)	食品衛生学 Practical food hygienic	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	横原 夢見
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 2・4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 大量調理現場の給食管理に10年以上携わった経験を活かし、実践例を交えた講義を行い、食品衛生知識について習得していただく。							
【到達目標】 調理師に必要な食品衛生学の基礎知識を修得し、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】 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】 食の安全を考え、食品衛生と調理師の責務について説明できる  【授業内容】 食の安全を守る、食の安全を脅かす要因、食の安全確保のしくみ、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務			9	【到達目標】 食品内毒素型食中毒の種類と特徴を説明できる  【授業内容】 食品内毒素型食中毒、生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防		
2	【到達目標】 食品中の微生物の分類や増殖のしくみについて説明できる  【授業内容】 微生物の種類、微生物の増殖条件			10	【到達目標】 ウイルス性食中毒の種類とその特徴・予防を修得し、細菌性食中毒との違いを説明できる。動物性自然毒の種類と特徴を説明できる  【授業内容】 ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、動物性自然毒		
3	【到達目標】 食品の微生物汚染と食品の腐敗について学び、微生物による健康被害の発生を防止する基礎を習得する  【授業内容】 食品の微生物汚染、食品の腐敗、食品添加物の概要			11	【到達目標】 植物性自然毒の種類と特徴を説明できる。化学性食中毒の原因物質と人体への影響と予防について説明できる  【授業内容】 自然毒食中毒、植物性自然毒、化学性食中毒		
4	【到達目標】 食品添加物の食品衛生法や表示法について説明できる  【授業内容】 食品添加物と食品衛生関係法規、食品添加物の安全性の評価、主な食品添加物とその用途			12	【到達目標】 食物から感染する人体寄生虫の種類と特徴を説明できる  【授業内容】 寄生虫食中毒		
5	【到達目標】 主な有害な重金属の種類とその特徴を説明できる。また、様々な放射線物質の人体への影響について説明できる  【授業内容】 重金属、ヒ素、水銀、カドミウム、放射線			13	【到達目標】 経口感染症と食中毒の関係について説明できる  【授業内容】 経口感染症の予防対策、感染症の種類、わが国の感染症対策		
6	【到達目標】 器具・容器包装の材質や特性を知り、食品や調理に適した用途と使用方法を選択できるようになる  【授業内容】 器具・容器包装の定義・取扱、材質の種類			14	【到達目標】 第1回～13回の内容を、問題を解くことによって再確認する  【授業内容】 第1回～13回の復習、期末試験対策		
7	【到達目標】 飲食物の事故の可能性を認識し、食中毒統計の年次推移について説明できる  【授業内容】 飲食による健康危害の種類、食中毒の定義・分類・発生状況			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】 感染型食中毒の種類とその特徴を説明できる  【授業内容】 細菌性食中毒(感染型、毒素型)、感染型食中毒			【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)	食品衛生学実習	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石田 美枝
	Food hygiene practice	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	金 曜 1・2 限
【実務経験】 委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としての調理師を目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場に必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指す調理師のやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 調理師に必要な食品衛生学の基礎知識を習得し、将来の調理関連業務への自信と責任感を養う。微生物の生態、食品と化学物質、食品添加物についてより一層の理解を深め、具体的に指導、啓発に向けた取り組み、実践ができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書「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】 調理従事者の責務を食品衛生の観点から定義づけができ、具体的に述べるができる。 【授業内容】 調理師免許が国家資格であること理由と責任について、考え、理解を深める。			9	【到達目標】 PDCAをサイクルを知り、それらの特性と必要性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 計画を立て、実施し、確認を行い、再度検証するという流れを衛生管理を軸に厨房内の動線を描く。②		
2	【到達目標】 調理従事者の基本である手洗いの重要性について、実習を交えながら確認する。具体的に汚れが残るポイントなどを説明する。 【授業内容】 手洗いチェックを用いて現在の手洗いの状況を確認し、食品衛生責任者としての手洗い指導を学ぶ。			10	【到達目標】 食品添加物の知識を深め、その安全性の評価内容を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 身の回りにある着色料について、毛糸への染め出しを行う。		
3	【到達目標】 一般生菌の増殖について学び、調理過程において器具等の取扱いについて理解を深める。 【授業内容】 フードスタンプを用いて、厨房内の一般生菌数を調べる。			11	【到達目標】 食品の中心部の加熱について理解する。 【授業内容】 ハンバーグの調理を通し、調理過程における中心温度の変化について理解する。		
4	【到達目標】 調理器具、ふきん等の殺菌消毒について理解を深める。 【授業内容】 一般生菌の増殖の仕組みを確認し、厨房内における殺菌、消毒についての方法を知り、現場実習に生かす。			12	【到達目標】 食物アレルギーに対する正しい知識を持ち、正しい表記方法について知る。 【授業内容】 身近にあるアレルギー表記を確認しながら、また、実際の省令を確認しながら、適切な対応について学ぶ。		
5	【到達目標】 HACCPを知り、それらの特性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。① 【授業内容】 HACCP導入の経緯を知り、現場での取り組みを理解する。			13	【到達目標】 食品表示について理解し、解析することができる。 【授業内容】 身近にある食品表示を調査し、解析し、食材を適切に選択できる力を身につける。		
6	【到達目標】 HACCPを知り、それらの特性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。② 【授業内容】 HACCP導入の経緯を知り、現場での取り組みを理解する。			14	【到達目標】 食品衛生学全般について、演習形式で振り返る。教科書等を利用しながら、重要ポイントを列挙する。 【授業内容】 授業を振り返りながら、まとめる。		
7	【到達目標】 調理現場における帳簿類の存在を知り、それらの特性と重要性を認識する。実際に帳簿の記載を行う。 【授業内容】 現場で使用する衛生帳簿を見ながら、確認すべき点について理解を深める。			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説		
8	【到達目標】 PDCAをサイクルを知り、それらの特性と必要性を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 計画を立て、実施し、確認を行い、再度検証するという流れを衛生管理を軸に厨房内の動線を描く。①			【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(調理理論と食文化概論) Theory for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	立花 光子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	前 期 火曜 2又は3 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 成人病医学センターや保健センターの管理栄養士・健康運動指導士として22年勤務した経験をもつ。臨床栄養・公衆栄養・母子栄養・集団給食等に携わる。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 医療、保健、福祉、給食施設の経験を持つ担当教員が現場で身につけた経験を活かして、事例や知識を講話や資料で伝える。アクティブラーニングとして、グループワークや、演習問題、実験等を通して、アウトプットする機会をつくり記憶と理解の定着を図る授業を行う。本科目では、食に関する基礎知識を身につけるために、調理理論を修得する授業を行う。調理師として、業務で使用する器具、機械の扱いから食品に関する知識を伝える。							
【到達目標】 ・食べ物のおいしさについて説明する。 ・調理の基本技術(調理法とその理論)を関係づける。 ・調理器具の種類と名称、使用法を理解する。 ・食品成分表を使い計算方法を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師要請教育全書「調理理論」・食品成分表				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。また、授業後は、日常生活の調理、買い物、外食選び等に活かして身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理の理解①調理理論を学ぶ意義、②調理の目的について理解する。 【授業内容】 オリエンテーション、科目目標、授業の流れ、事例検討。			9	【到達目標】 調理システムと主な機器、新調理システムについて理解する。器具の材質の種類と特徴について理解する。 【授業内容】 調理器具システム・調理器具①		
2	【到達目標】 食品成分表について理解する。 【授業内容】 食品成分表①			10	【到達目標】 非加熱器具(包丁、すり鉢、こし器、泡だて器、プロセッサー、スライサー、ピーラー、食洗機、冷却機器)特徴と使い方を理解する。 【授業内容】 調理器具②③		
3	【到達目標】 食べ物側にある要因③物理的要因(色)について理解する。④物理的要因(テクスチャー、温度、外観、音)について理解する。 【授業内容】 おいしさの構成③④			11	【到達目標】 加熱調理機器①鍋②蒸し器、オーブン、電子レンジ、電磁調理器について特徴と使い方を理解する。 【授業内容】 調理器具④⑤		
4	【到達目標】 食べる人側にある要因について理解する。調理操作の基本(調理の五法)について理解する。非加熱調理操作について理解する。 【授業内容】 おいしさの構成⑤調理の基本操作①			12	【到達目標】 陶磁器、金属器、ガラス器、プラスチック器、木製器、和食器の種類と特徴、扱い方について理解する。 【授業内容】 食器、容器①②		
5	【到達目標】 非加熱調理操作(切碎、攪拌、混合、磨砕、粉砕、圧搾、ろ過、冷却、冷凍、解凍)について理解する。 【授業内容】 調理の基本操作②③			13	【到達目標】 洋食器の種類と特徴、扱い方について理解する。中国料理の食器の種類と特徴、扱い方について理解する。 【授業内容】 食器、容器③④		
6	【到達目標】 加熱調理操作の種類について理解する。湿式加熱、乾式加熱の種類と方法、理論について理解する。 【授業内容】 調理の基本操作④⑤			14	【到達目標】 熱源の種類と特徴について理解する。固体燃料について理解する。液体燃料、気体燃料、熱効率について理解する。 【授業内容】 種類と熱源①②		
7	【到達目標】 調理設備の原則、配置、場所、広さ、構造について理解する。調理施設の機能区分、調理施設の各エリアについて理解する。 【授業内容】 調理設備①②			15	【到達目標】 定期テストに向けて、総復習をし、不明点を明らかにする。 【授業内容】 定期テスト対策問題練習。		
8	【到達目標】 ウェットシステム、ドライシステム、調理機器類、冷却用機器類、加熱調理器類、食器洗浄機、熱風消毒保管庫を理解する。 【授業内容】 調理設備③調理機器①			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は教科書にメモ、ノートをとること。小テストは、保管して繰り返し復習すること。							

科目名 (英)	調理理論(調理理論と食文化概論) Theory for confection	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	立花 光子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	前 期 水曜 1又は3 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 成人病医学センターや保健センターの管理栄養士・健康運動指導士として22年勤務した経験をもつ。臨床栄養・公衆栄養・母子栄養・集団給食等に携わる。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 医療、保健、福祉、給食施設の経験を持つ担当教員が現場で身につけた経験を活かして、事例や知識を講話や資料で伝える。アクティブラーニングとして、グループワークや、演習問題、実験等を通して、アウトプットする機会をつくり記憶と理解の定着を図る授業を行う。本科目では、食に関する基礎知識を身につけるために、調理理論を修得する授業を行う。調理師として、業務で使用する器具、機械の扱いから食品に関する知識を伝える。							
【到達目標】 ・食べ物のおいしさについて説明する。 ・調理の基本技術(調理法とその理論)を関係づける。 ・調理器具の種類と名称、使用法を理解する。 ・食品成分表を使い計算方法を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師要請教育全書「調理理論」・食品成分表				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。また、授業後は、日常生活の調理、買い物、外食選び等に活かして身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理の理解①調理理論を学ぶ意義、②調理の目的について理解する。 【授業内容】 オリエンテーション、科目目標、授業の流れ、自己紹介			9	【到達目標】 食品成分表を使い、お弁当の栄養価計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表⑦		
2	【到達目標】 おいしさの構成要因、食べ物側になる要因①化学的要因(味)②化学的要因(香り)について理解する。 【授業内容】 おいしさの構成①②			10	【到達目標】 成人女性の1日の食事目標量の計算方法を理解する。廃棄率、可食率、発注量の計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表⑧		
3	【到達目標】 おいしさの構成をつくるためにグループでアイデアをだし、協力してまとめて発表する。 【授業内容】 おいしさの構成③④グループワーク			11	【到達目標】 女性妊婦の1日の食事目標量の計算方法を理解する。廃棄率、発注量の計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表⑨		
4	【到達目標】 食品成分表、塩分濃度、発注量の計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表②			12	【到達目標】 乳児の1日の食事目標量の計算方法を理解する。廃棄率、発注量の計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表⑩		
5	【到達目標】 食品成分表を使い、朝食の栄養価計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表③			13	【到達目標】 高齢者の1日の食事目標量の計算方法を理解する。廃棄率、発注量の計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表⑩		
6	【到達目標】 食品成分表を使い、昼食の栄養価計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表④			14	【到達目標】 廃棄率、発注量の計算方法を理解する。 【授業内容】 食品成分表⑪		
7	【到達目標】 調理師施設のレイアウトを作ることが出来る。洋食の栄養価計算方法を理解する。 【授業内容】 調理設備①②ワークシート作成、食品成分表⑤			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったかを特定する。 【授業内容】 テスト前勉強、定期試験、終了後の解答解説。		
8	【到達目標】 調理工程を作成することが出来る。成人男性の1日の食事目標量の計算方法を理解する。 【授業内容】 調理設備③調理機器①ワークシート作成、食品成分表⑥			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は教科書にメモ、ノートをとること。小テストは、保管して繰り返し復習すること。							

科目名 (英)	調理理論と食文化概論(食文化概論) Food culture Introduction	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	町田 順一
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	1 30	開講区分 曜日・時間	前期 火曜 1または4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に30年以上携わった経験を有する。							
【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) 管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に携わる傍ら、レシピ研究、専門書執筆、テレビコメンテーターとしての経験を有する教員が、安全で美味しい料理を提供する調理のスペシャリストを目指すために必要な、日本と世界の食の歴史、各国の食文化に関する知識を習得する授業を行う。							
【到達目標】 人類と食の関わり、日本及び世界各地の気候風土、宗教、食文化の歴史、食材、料理について理解し、レシピ作成に応用できるようになる。2年次における「製菓調理総合技術【世界】」の実習授業へ事前予備知識を習得する場とする。 「食文化概論」について技術考査の合格点がとれるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」、新調理師養成教育全書必修問題集、配布資料(随時)				【授業外における学習】 巷で販売されている食材について興味を持ち、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】 食文化とは何か、食文化の多様性(食物禁忌・食法・調理法)について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる 【授業内容】 食と文化(1)食文化とは、食文化の相対性、宗教と食物禁忌、食法・調理法の多様性			9	【到達目標】 現代の食生活と食環境について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(7)食環境の変化、食志向、内食・中食・外食、食の外部化、食品ロス、食文化の未来		
2	【到達目標】 食文化の共通性と国際性について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 食と文化(2)食の伝播と変容、食の国際化、食生活の変容と食文化の創造、世界の食事情			10	【到達目標】 西洋料理の変遷、フランス・イタリア・スペインの特徴、食材、献立構成を理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(1)西洋料理の変遷、西洋料理の特徴(フランス料理・イタリア料理・スペイン料理の特徴、献立構成)		
3	【到達目標】 原始時代から中世までの日本の食文化について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(1)縄文・弥生時代、古墳・飛鳥・奈良・平安時代、鎌倉・室町・安土桃山時代の食文化			11	【到達目標】 西洋料理の特徴(その他の西洋料理)、様式と食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(2)その他の欧州諸国・東欧・北欧・ギリシャ・バルカン半島・露・米の食文化と料理、西洋料理様式、食事作法		
4	【到達目標】 近世から現代までの日本の食文化について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(2)江戸時代、明治時代・大正時代・昭和時代初期、昭和時代終戦以降の食文化			12	【到達目標】 中国料理様式と食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(3)中国料理の変遷、特徴と四大系統		
5	【到達目標】 日本料理の食材と調理技術の特徴および日本料理の食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(3)日本料理の特徴、素材、食器			13	【到達目標】 中国料理様式と食事作法について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(4)中国料理様式、献立構成、食事作法		
6	【到達目標】 日本料理の様式(本膳・茶懐石・宴会席の各料理の特徴と基本献立)を理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(4)本膳料理・茶会席料理・宴会席料理の成り立ち及び献立構成			14	【到達目標】 エスニック料理(アジア・中東・中南米の料理)について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 世界の料理と食文化(5)韓国・ベトナム・タイ・インド・インドネシア・トルコ・エジプト・メキシコ・ブラジル・アルゼンチンの食文化と料理		
7	【到達目標】 日本料理の様式(袱紗・精進・普茶・卓袱の各料理の特徴と基本献立)を理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(5)袱紗料理・精進料理・普茶料理・卓袱料理の成り立ちおよび献立構成			15	【到達目標】 合格点獲得により単位を取得する。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 日本の食生活の特徴、地域性、伝統料理と郷土料理について理解し、実際の調理、メニュー作りに応用できるようになる。 【授業内容】 日本の食文化(6)食文化の地域性、五節句・二十四節気・雑節、行事食、日本各地の郷土料理			【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)	調理実習 日本料理・中国料理 Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉岩 大志(和食) 藤村 政二・井上 敦宏(中華)
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120時間 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜 1.2限、3.4限
【教員実務経験】 ホテル、レストラン、料亭、会社経営、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」「糸」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、ピーマンの糸を決められた時間内に仕上げられる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、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	【到達目標】 包丁の種類、使い方、手入れ方法を理解する 【授業内容】 中国料理実習 包丁研ぎ、砥石の種類と手入れ方法 中国料理の基本の切り方・形 (糸・條・塊・米・末・丁・片)			9	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 中国料理実習 冷伴沙律、什景炒飯、素菜湯		
2	【到達目標】 包丁の種類、使い方、手入れ方法を理解する 【授業内容】 日本料理実習 包丁研ぎ 砥石の種類と手入れ方法			10	【到達目標】 魚の扱い方、おろし方を学ぶ。 【授業内容】 日本料理実習 アジのたたき、大根つま(かつらむき)		
3	【到達目標】 中華包丁の研ぎ方の復習。中華鍋の扱い方を身に付ける 【授業内容】 中国料理実習 包丁研ぎ、炸鶏、コールスロー			11	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 中国料理実習 什景冷麺、炒合菜		
4	【到達目標】 出汁、赤出汁、米の炊き方を理解する 【授業内容】 日本料理実習 赤出汁、ほうれん草お浸し、白飯(おにぎり)			12	【到達目標】 魚のおろし方、焼きかたを学ぶ。 【授業内容】 イサキ塩焼き、あら味噌汁、かつらむき		
5	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を理解する 【授業内容】 中国料理実習 糸サラダ、炒飯			13	【到達目標】 すり鉢の使い方を学ぶ。麦飯の炊き方を学ぶ 【授業内容】 アジつみれ汁、麦とろ飯、焼茄子の胡麻あん掛け		
6	【到達目標】 野菜の切り方、煮かたを学ぶ。炊き込み御飯、お吸い物を学ぶ 【授業内容】 日本料理実習 南瓜と人参、鶏のふくめ煮、とうもろこし御飯、お吸い物(海老葛打ち)			14	【到達目標】 中国料理実習定期試験 【授業内容】 人参、きゅうり、ピーマンの糸		
7	【到達目標】 定期試験の内容を理解する 【授業内容】 中国料理実習 青椒肉絲、炒飯			15	【到達目標】 日本料理定期試験 【授業内容】 大根のかつらむき(1m/10分)		
8	【到達目標】 野菜のむき方、切り方を学ぶ 【授業内容】 日本料理実習 定期試験対策 かつらむき、大根もち			【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			

科目名 (英)	調理実習 Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1年	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	120時間 (4)	開講区分 曜日・時間	前 期 土曜 1～2時限 3～4時限
<p>【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) レストラン、ケータリング、カフェの開業など様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ有資格者が実施する。</p> <p>【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) 経験を生かし現場の話、理論、調理法などを交え、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。 基礎を固め、しっかりとした土台を作り、飲食業界含め社会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。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。</p> <p>【到達目標】 西洋料理、イタリア料理の基本となる切り方や調理方を学ぶ。食材の特徴を理解し、扱うことができ、チームワーク、時間配分も考え動けるようになる。職業人として当たり前である、挨拶と清掃の徹底。</p> <p>【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス</p> <p>【授業外における学習】 専門用語を覚えることが望ましい。 基礎の反復は地味だが毎日練習が必要。</p>							
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【到達目標】 洋包丁の包丁研ぎ、扱うことができる Bouillonの取り方を学ぶ</p> <p>【授業内容】 包丁研ぎ(砥石使用)、実習室の使い方 Bouillon</p>			9	<p>【到達目標】 実力の確認</p> <p>【授業内容】 テスト対策 玉ねぎアッシェ、エマンセ(6分)</p>		
2	<p>【到達目標】 玉ねぎアッシェ、エマンセができる</p> <p>【授業内容】 オニオングラタンスープ、ブルスケッタ ケッカソース</p>			10	<p>【到達目標】 魚を捌くことができる 夏野菜を知る</p> <p>【授業内容】 香草パン粉焼き(ベルシャード)、ラトウイユ(カポナータ)</p>		
3	<p>【到達目標】 鶏肉の焼き方を学ぶ、真空パックでツナ Sauce vinaigrette</p> <p>【授業内容】 チキンソテ、ニース風サラダ Sauce vinaigrette</p>			11	<p>【到達目標】 オムレツのポイントがわかる 魚を捌くことができる</p> <p>【授業内容】 オムレツ、エスカベッシュ Sauce tomate</p>		
4	<p>【到達目標】 基本のパン、ペーカーズパーセントが使える Sauce mayonnaise</p> <p>【授業内容】 テーブルロール(卵サンド)、カプレーゼ</p>			12	<p>【到達目標】 イカの下処理ができる</p> <p>【授業内容】 イカのセート風、ヴォンゴレヴィアンコ</p>		
5	<p>【到達目標】 卵の扱いができる、ペイズンヌ、鶏むね肉の低温調理ができる Sauce alhòli, Potage cultivateur</p> <p>【授業内容】 ポーチドエッグサラダ、農夫のスープ</p>			13	<p>【到達目標】 手打ちパスタ、氷菓</p> <p>【授業内容】 タリアータポロネーゼ、グラニータ</p>		
6	<p>【到達目標】 丸鶏を捌くことができる Fond de volaille</p> <p>【授業内容】 シャスール、Fond de volaille</p>			14	<p>【到達目標】 手打ちパスタ</p> <p>【授業内容】 トロフィエベストジェノベーゼ、余り食材で創造性を膨らます</p>		
7	<p>【到達目標】 卒後1年後、3年後、5年後と明確にする</p> <p>【授業内容】 卒業生 特別実習6/18</p>			15	<p>【到達目標】 基本的かつ専門的な技術の習得、臨む姿勢、時間管理</p> <p>【授業内容】 玉ねぎアッシェ、エマンセ(6分)</p>		
8	<p>【到達目標】 シャトー、適正な塩分濃度が理解できる Sauce vin rouge</p> <p>【授業内容】 ハンバーグ、グラッセ、Sauce vin rouge</p>			<p>【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</p>			
<p>【特記事項】 考えて行動すれば必ずと自身がついてきます。</p>							

科目名 (英)	総合調理実習(製菓) General cooking	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	土館志野
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60時間	開講区分 曜日・時間	前期 火曜1~2限または3~4限(150分)
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) ホテル、洋菓子店でのパティシエ歴9年、製菓専門学校非常勤講師15年							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師、製菓技能検定1級、職業訓練指導員としての資格を持つ教員が製菓における基本技術や理論に基づく実習を学び、製菓の楽しさ、難しさをしっかり身につけてほしい。							
【到達目標】 ・衛生面に気を付けて器具をきちんと使うことができる。 ・作業工程を理解し動くことができる。 ・実習班の中で自分の役割を果たし協力することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 【授業内容】 ショートニングで絞りの練習。道具、器具の説明。			9	【到達目標】 スコーンの焼成の仕方。 凝固剤～ゼラチン、カラギーナンの使い方、違いを理解する。 【授業内容】 ・Scone焼き ・アガールのゼリー、マンゴープリン。		
2	【到達目標】 バターショートニング性～バターの扱い、バターの状態による製法の違いを理解する。 【授業内容】 ・Sablé a la poche～絞りクッキー ・Diamant～アイスボックスクッキー(仕込みのみ)			10	【到達目標】 ビスキュイアラキュエール、クレームパティシエールの作り方を理解する。生地を丸く絞る。 【授業内容】 ・bouchée(プーシエ)		
3	【到達目標】 バターのクリーミング性～バターの扱い、水分の乳化を理解する。 【授業内容】 ・バニラパウンドケーキ ・前週のDiamant成形、焼き。			11	【到達目標】 ショートニングで絞りを絞る練習(中間テスト) 【授業内容】 テストに臨むための練習。		
4	【到達目標】 卵の凝固～プリン生地の作り方、キャラメル液の作り方、焼き上がりを理解する。 【授業内容】 ・Crème renversée(プリン) ・Crème brûlée(クレームブリュレ)			12	【到達目標】 シュー生地の製法を理解する。 クレームパティシエールを理解する。 【授業内容】 Choux à la crème(シュークリーム)		
5	【到達目標】 型の作り方、2つの生地の製法を理解する。バターの乳化。 【授業内容】 ・Madelaine(マドレーヌ) ・Financier(フィナンシエ)			13	【到達目標】 クレープ生地の製法、焼き方を理解する。 ソルベティエールの使い方、氷菓、クレームアングレーズを理解する。 【授業内容】 Crêpe suzette(クレープシュゼット) Glace vanille(バニラアイスクリーム)		
6	【到達目標】 パートジェノワーズの製法を理解する。 パートシュクレの製法を理解する。 【授業内容】 ・Génoise ・Pâte sucrée(次週タルト生地)			14	【到達目標】 クリームチーズの扱い方。 クランブル生地の製法。 【授業内容】 Gâteaux fromage		
7	【到達目標】 型による、タルト生地の敷き込み方の違い、クレームダマンドの製法、焼き方の違いを理解する。 【授業内容】 ・Tarte poire(タルト ポワール) ・Tarte amandine(タルト アマンディーヌ)			15	【到達目標】 ショートニングで絞りを綺麗に絞る 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 プリゼ法による製法を理解する。 フレンチメレンゲの泡立て方。 【授業内容】 ・Scone(仕込みのみ) ・Crème de l'ange(クレームダンジュ)			【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)	経営フード マネジメント演習 Management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	磯 亮平
学科・コース	調理師科 1年	授業形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 2・3 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 大学卒業後金融機関、ベンチャー企業を経てラーメン店を営む(株)自然派花の季に就職する。現在は代表取締役となり経営している。							
【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) 学生たちが進路として選んでいくであろうフードビジネス産業が、どのように成り立ち、社会を構成しているのか。創業30年の飲食店の経営を任せられ、事業を上げていく経営者の視点から、事業を成り立たせていくにあたり、抑えておくべき必要な財務や数値指標の知識を現在成功している業界・会社・人の成功事例を踏まえて伝えていく。							
【到達目標】 上記の学習内容をベースに、必要な数値やデータを冷静に分析し、判断できるようにする。 数値による客観的事実と、想像力を膨らませず発想により、思考力と判断力を養う。							
【使用教科書・教材・参考書】 新 調理師養成教育全書 選択編 「フードビジネス」				【授業外における学習】 グループワークを用いた課題の作成			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 財務の大切さに興味をもつ 【授業内容】 オリエンテーション なぜ経営者がいるのか、なぜ財務管理が必要なのか			9	【到達目標】 貸借対照表と損益計算書を読むことができるようになる 【授業内容】 貸借対照表と損益計算書		
2	【到達目標】 外食産業の市場規模や自らの進路候補先がどのような状況なのかを捉える 【授業内容】 外食産業の種類と成り立ちについて話し合い、 学生が興味をもつ分野の客観的事実を調べる			10	【到達目標】 実際の飲食店の取組みを主体的に感じ取る 【授業内容】 フィールドワーク		
3	【到達目標】 自分がこれまで属してきた組織、あるいはこれから属するであろう組織の形態について理解する 【授業内容】 企業経営の役割と形態について 法人や組織のありかたについて			11	【到達目標】 実際見てきた飲食店の取組みを他グループとともに検証する 【授業内容】 フィールドワーク結果まとめ		
4	【到達目標】 企業がどのような戦略をもって運営しているかを理解できるようになる 【授業内容】 経営戦略について			12	【到達目標】 実際経営するとしたらどんな店舗を想像するか考える 【授業内容】 経営シミュレーション		
5	【到達目標】 一般的なマーケティングの基礎用語とそれが何を意味するかを理解する 【授業内容】 マーケティングについて マーケティングの基礎知識を学ぶ			13	【到達目標】 メニュー構成や価格の決め方を考えるようになることができる 【授業内容】 経営シミュレーション		
6	【到達目標】 マーケティングの基礎知識を活かし企業や商品について理解できるようにする 【授業内容】 マーケティングの応用法について			14	【到達目標】 フィールドワークやこれまで学んだことを総括し仮想店舗のプレゼンをする 【授業内容】 発表会		
7	【到達目標】 現代の企業活動の中でマーケティングがどのように活用されているのかを理解する 【授業内容】 マーケティングの事例			15	【到達目標】 これまでの内容を総合的に理解できているか 【授業内容】 テスト		
8	経営に財務管理が必要不可欠であるということを知る 【授業内容】 財務管理の必要性			【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】 多様な業界の経営者やリーダー達によるオンラインでのゲスト出演							

科目名 (英)	Professional Education. 職業人教育	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 寿子・小野 真由美
学科・コース	調理師科 1年	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	1単位 (30)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 2・3 限
【実務経験】 長きに渡り専門学校教育に従事し、職業人教育に必要な知識・スキル・資格を有							
【授業の学習内容】 ・職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」について学び、7つの基本行動を身に付ける。 ・グループワークを中心とした活動を通して、社会人基礎力を養う。 ・外部講師による講義を通して食分野への見識を広める。							
【到達目標】 ・社会人基礎力を身に付け、実践できる。 ・目標を持って主体的に行動できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 Hand-book of Life Style ・学生便覧				【授業外における学習】 「食」にまつわる情報へのアンテナを張りめぐらす			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 導入研修振り返りを通して、3つの行動原則・7つの基本行動を理解し、体現できるようになる 【授業内容】 導入研修振り返り サポートアンケート			9	【到達目標】 基本的なPCスキルを身に付け、プレゼンテーションの準備ができるようになる 【授業内容】 基本的なPCスキルを身に付ける (Word・PowerPoint)		
2	【到達目標】 3つの行動原則・7つの基本行動を理解 【授業内容】 3つの行動の原則・7つの基本行動			10	【到達目標】 フードプロモーション① 料理の撮り方や季節・メニューにあつたレイアウト方法を理解する 【授業内容】 カメラ・レイアウト		
3	【到達目標】 ITの正しい使い方を理解し、日々の学習や記録に活用できるようになる 【授業内容】 GWの課題振り返り、発表 ITリテラシーについて			11	【到達目標】 グループワークのルールを理解し、活発なグループワークを展開できるようになる 【授業内容】 自分が経営者だったら① * 経営フード マネジメント演習とコラボ授業		
4	【到達目標】 「目標」とは何かを理解し、目標設定ができるようになる 【授業内容】 「目標」とは？目標の考え方			12	【到達目標】 グループワークのルールを理解し、活発なグループワークを展開できるようになる 【授業内容】 自分が経営者だったら② * 経営フード マネジメント演習とコラボ授業		
5	【到達目標】 【授業内容】			13	【到達目標】 プレゼンテーションとは何かを理解し、相手に伝わる発表ができるようになる。 【授業内容】 プレゼンテーションとは？		
6	【到達目標】 【授業内容】			14	【到達目標】 国際教育とは何かについて理解する 【授業内容】 定期試験(評価)について 国際教育について		
7	【到達目標】 【授業内容】			15	【到達目標】 前期の振り返りを行い、後期に向けての準備を整えられるようになる 【授業内容】 定期試験(前期振り返り)		
8	【到達目標】 職場や地域社会で活躍し続ける上で必要な基礎的な力についてその必要性を理解し、実践できるようになる 【授業内容】 社会人基礎力②			【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】 「授業」は学生の皆さんと講師・教員で作るものです。主体的に取り組んでください。							