



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
		授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 金 曜 2・3 限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】							
委員会、学校給食、高齢者施設などの大量調理、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、保存方法など現場で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】				【授業外における学習】			
調理師養成教育全書「食品の栄養と特性」 大修館書店「ハジビジュアル食品成分表」				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できます。			
回	授業概要	回	授業概要				
1	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 魚介類の生態から筋肉の構造について理解を深める。生態による旨味の違いについて知る。 ★海の豊かさを守ろう★	9	【到達目標】 アルコール飲料について製法と種類を知る。  【授業内容】 アルコール飲料の製造方法と種類について分類しながら知る。				
2	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 魚の死後硬直について知り、より旨味を感じる調理のタイミング、処理を知る。	10	【到達目標】 調味料の種類と特性を知る。  【授業内容】 基本の調味料の製法、特性、種類について学ぶ。				
3	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 数多くの魚介類の特徴を知る。	11	【到達目標】 調理加工品の種類と特性を知る。  【授業内容】 調理加工品の種類、利用状況、開発について知る。				
4	【到達目標】 「食肉類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 魚介類の生態から筋肉の構造について理解を深める。生態による旨味の違いについて知る。 ★陸の豊かさも守ろう★	12	【到達目標】 特別用途食品、保健機能食品を知る。  【授業内容】 特別用途食品、保健機能食品の分類について知り、位置づけについて知る。				
5	【到達目標】 「食肉類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 肉の熟成について知り、より旨味を感じる調理のタイミング、処理を知る。	13	【到達目標】 食品の加工方法を知り、保存方法、食品の歴史を知る。  【授業内容】 食材保存の知識と重要性を知る。				
6	【到達目標】 「卵類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 卵についてその特性、種類、製法について知る。	14	【到達目標】 貯蔵方法について知る。  【授業内容】 貯蔵方法の種類について分類、把握する。				
7	【到達目標】 「乳類」について食品の構造と栄養価を知る。  【授業内容】 卵についてその特性、種類、製法について知る。	15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しがし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかつたのかを特定する。  【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説				
8	【到達目標】 「菓子類」について種類と特性を知る。「嗜好飲料品」について知る。  【授業内容】 お菓子の種類による特性を比較しながら、嗜好飲料品の知識も深める。		【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
		授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜 1、3 限
学科・コース	調理師科						

#### 【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)

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、文献作成や衛生管理・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、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行きます。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等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】

前期で学んだ知識をもとに、1日の食事バランス・必要栄養量を学び、健康的な食生活を考える軸を身に付ける。さらにライフステージ別でそれぞれに必要な食の知識をつけ、現場に立った時それぞれの対象者にあわせた適正な判断ができるようにする。

最後には、病態栄養を学び、食事が体に及ぼす危険因子を知り、食事療法としての栄養の知識を使えるように身に着ける。

#### 【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	<p>【到達目標】 食事バランスガイドを使って自分の食事バランスをチェックできるようにする。</p> <p>【授業内容】 食事バランスガイドとは? 実際に自分の食生活を診断して食習慣を見直してみる。</p>	9	<p>【到達目標】 高齢期の体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。映像にてライフステージ全体のまとめを行う。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養④ 高齢期の体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>
2	<p>【到達目標】 1日に必要なエネルギー摂取量を知り、必要な運動・食事の量の目安を把握する。</p> <p>推定エネルギー必要量、基礎代謝、活動エネルギー、食事誘発性体温産生それぞれについて言葉の意味から学ぶ。</p>	10	<p>【到達目標】 日本の現状を知ることで見えてくる、問題提起を行いSDGs目標でどんな取り組みができるか考え実行につなげる。</p> <p>【授業内容】 国民健康栄養調査にて、様々な日本の食と栄養状況を把握し、今現在の食のあり方をSDGsの考え方を含めて話し合ってみる。</p>
3	<p>【到達目標】 食品に書かれている表示を見て、自分にとって必要な情報をよみとれるようにする。</p> <p>【授業内容】 食品表示制度について学び、どのような決まりの元表示がされているのか、どのように読み取ればいいのか実物で確かめる。</p>	11	<p>【到達目標】 高血圧・骨粗しょう症についてどのような食事が必要なのかをしり、血管や骨の健康に必要な栄養知識を身につける。</p> <p>【授業内容】 病態栄養① 高血圧・骨粗しょう症について症状から食事療法まで学ぶ。</p>
4	<p>【到達目標】 ホルモンがどこから出て、どのような働きをしてくれているのかを学びホルモンのメカニズムをうまく使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 脳の働きが食欲にどのように関与しているのかを学びながら、体の機能を調節しているホルモンについて学びを深める。</p>	12	<p>【到達目標】 糖尿病・脂質異常症についてどのような食事が必要なのかをしり、健康的な血液循環に必要な栄養知識を身につける。</p> <p>【授業内容】 病態栄養② 糖尿病・脂質異常症について症状から食事療法まで学ぶ。</p>
5	<p>【到達目標】 1~4回までの授業の内容をしっかりとできるようまとめを行い、知識を定着させる。</p> <p>【授業内容】 1~4回までの総復習を行う。</p>	13	<p>【到達目標】 胃腸疾患・メタボなど生活習慣病全体のまとめを通して共通する悪い食習慣を良い食習慣に変えていくきっかけにする。</p> <p>【授業内容】 病態栄養③ 胃腸疾患・メタボなど生活習慣病全体のまとめを行う。</p>
6	<p>【到達目標】 妊娠期の体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養① 妊娠期～授乳期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>	14	<p>【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。</p> <p>【授業内容】 総合復習を行う。</p>
7	<p>【到達目標】 乳児期～学童期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養② 乳児期～幼児期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</p>	15	<p>【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。</p> <p>【授業内容】 定期試験</p>
8	<p>【到達目標】 思春期～成人期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。</p> <p>【授業内容】 ライフステージ栄養③ 思春期～成人期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。</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。  <input type="radio"/>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>
【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 Food hygiene	必修選択	必須	年次	1年	担当教員	小阪玉江
学科・コース	パテシエ科	授業形態	講義	総単位時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜 3~4限

【実務経験】

病院管理栄養士として40年以上の経験と当校の非常勤講師として10年の経験を持つ。

【授業の学習内容】

長年、病院の管理栄養士として栄養指導や献立作成・調理指導などの経験を活かし、食物による危害を防止できるよう食品衛生学を理解できるよう指導し、食品取扱者としての衛生意識を高める。一方製菓衛生師の国家試験に合格するよう、出題傾向から問題を理解できるよう導く。

【到達目標】

食中毒や食品添加物・衛生管理をしっかり理解して、社会生活での食品衛生・食の安全を実践できること。

製菓衛生師国家試験の内容をしっかり理解できること。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書

【授業外における学習】

回	授業概要	回	授業概要
1	<p>【到達目標】 有害物質を知り、生物濃縮と食物連鎖の関係を理解する。</p> <p>【授業内容】 重金属や放射性物質について。 有機塩素系農薬について。</p>	9	<p>【到達目標】 食品表示から加工食品を知り、その活用を考える。</p> <p>【授業内容】 賞味期限と消費期限・卵と牛乳の鮮度について・油脂の酸化について理解する。</p>
2	<p>【到達目標】 農薬および動物医薬品の残留について理解する。 食品中の異物について理解する。</p> <p>【授業内容】 具体的な異物混入を考え、防止策を知る。</p>	10	<p>【到達目標】 既製食品から表示や栄養量・バランスについて学ぶ。</p> <p>【授業内容】 食品表示と実際にコンビニの昼食を購入して、食品表示の実際と栄養バランスと健康について考える。</p>
3	<p>【到達目標】 食品取扱の3原則について理解する。</p> <p>【授業内容】 具体的な食中毒予防と実践方法を知る。</p>	11	<p>【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。</p> <p>【授業内容】 ポイントをまとめ、製菓衛生師試験対策をする。 ・微生物による食中毒について</p>
4	<p>【到達目標】 食品の取り扱いの注意点を理解し衛生管理の実践ができる。</p> <p>【授業内容】 菓子による食中毒の事例を理解し食中毒全般を復習する。</p>	12	<p>【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。</p> <p>【授業内容】 ・化学物質による食中毒・自然毒による食中毒について</p>
5	<p>【到達目標】 洗浄と殺菌について理解する。</p> <p>【授業内容】 物理的消毒方法・化学的消毒法と対象物を知る。</p>	13	<p>【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。</p> <p>【授業内容】 ・食品添加物について ・食品中の有害物質</p>
6	<p>【到達目標】 営業者について学び、その役割を理解する。</p> <p>【授業内容】 自主衛生管理について。 水質検査の方法について。</p>	14	<p>【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。</p> <p>【授業内容】 ・衛生管理について 定期試験対策</p>
7	<p>【到達目標】 菓子製造業のHACCPと施設基準と設備構造について理解する。</p> <p>【授業内容】 HACCPの各工程ごとの管理を知り、実践方法を知る。</p>	15	<p>【到達目標】 食品衛生全般の問題を理解し定期試験を実施する。</p> <p>【授業内容】 復習問題をやりながら前期の復習 定期試験</p>
8	<p>【到達目標】 HACCPについて理解し実践できるようになる。</p> <p>【授業内容】 実際の調理現場での衛生方法と現実の衛生管理を考える。</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>
【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
		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	後期 水曜 1・2又は3・4限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
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】							
・各食品について、調理における成分変化、物性変化、調理性、調理例について理解する。							
【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、予習してくること。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】 米の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。米粉の種類、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 穀類の調理機能1・2	9	【到達目標】 きのこ類・海藻類について成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 きのこ類・海藻類の調理機能				
2	【到達目標】 小麦粉、その他の穀類(そば、雜穀)の種類、成分特性、調理特性、調理法について理解する。 【授業内容】 穀類の調理機能3・4	10	【到達目標】 魚介類の種類、成分特性、調理法を理解する。(赤身魚、白身魚、生食調理、加熱調理、イカと貝類の調理) 【授業内容】 魚介類の調理機能				
3	【到達目標】 いも類(じゃがいも、さつまいも、里芋、山の芋、その他のいも)成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 いも類の調理機能1・2	11	【到達目標】 食肉類の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。(加熱による変化、肉の軟化、加熱調理、牛肉、豚肉、鶏肉、内臓の調理) 【授業内容】 食肉類の調理機能				
4	【到達目標】 砂糖の種類、調理特性、調理法を理解する。豆類の種類、成分特性、調理法を理解する。 【授業内容】 砂糖の調理機能、豆類の調理機能	12	【到達目標】 卵類について成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 卵類の調理機能1				
5	【到達目標】 種実類の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。野菜類の種類、成分特性(味・香り・テクスチャー)、調理特性を理解する。 【授業内容】 種実類の調理機能、野菜類の調理機能1	13	【到達目標】 卵類について成分特性、調理特性、調理法を理解する。 【授業内容】 卵類の調理機能2				
6	【到達目標】 野菜類の種類、成分特性(色、あく)、調理特性を理解する。野菜類の調理による栄養成分の変化、調理法を理解する。 【授業内容】 野菜類の調理機能2・3	14	【到達目標】 穀類、砂糖類、種実類、野菜類、山菜類、果実類、きのこ類、海藻類、魚介類、食肉類、卵類、について理解する。 【授業内容】 1~13コマ目の内容の総まとめ、総復習、期末テスト対策。				
7	【到達目標】 山菜類の種類、成分特性、調理特性、調理法を理解する。1~6回小テスト復習。各食品のレポート作成。 【授業内容】 野菜類の調理機能4、まとめ、各食品のレポート作成	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つたかを特定する。 【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】 各食品のレポート作成、発表。果実類の種類、成分特性(色、味、香り)と調理特性を理解する。 【授業内容】 各食品のレポート発表。果実類の調理機能		【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)	調理実習 日本料理 Practice for Basic cooking	必修選択	必修	年次	1	担当教員	吉岩 大志 能戸 秀弘
		授業形態	実習	総単位時間	120時間(4)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 1.2限、3.4限
学科・コース	調理師科						
【教員実務経験】							
料亭、レストラン、会社経営等							
【授業の学習内容】							
料亭、レストラン、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。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。</li> <li>・日本料理の基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。</li> <li>・日本料理の地理形態、食文化、食の歴史、各地の食材を学ぶ。</li> </ul>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
レシピ、コマシラバス、包丁セット				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】 揚げる技術、魚の五枚おろしを学ぶ。蒸し物を学ぶ。寒天を学ぶ 【授業内容】 カレイ唐揚げ、茶碗蒸し、水ようかん	9	【到達目標】 玉子焼きを学ぶ。おせち料理を学ぶ 【授業内容】 テスト対策・玉子焼き1人2本、 紅白なます、花蓮根				
2	【到達目標】 蒸し物を学ぶ。野菜を同じ大きさに切りそろえる。玉子焼き 【授業内容】 白身魚の田毎蒸し、きんぴらごぼう、玉子焼き	10	【到達目標】 おせち料理を学ぶ 【授業内容】 栗きんとん、のし鶏、牛八幡巻、サワラ西京漬け仕込み				
3	【到達目標】 魚を焼く技術を学ぶ。揚げる技術を学ぶ 【授業内容】 ブリの照り焼き、揚げ出し豆腐、土瓶蒸し	11	【到達目標】 おせち料理を学ぶ 【授業内容】 伊達巻、筑前煮、海老長老煮、サワラ西京漬け				
4	【到達目標】 天ぷらを学ぶ。麺の打ち方を学ぶ。つゆのつくり方を学ぶ。 【授業内容】 天ぷら(海老、キス、野菜)、手打ちそば	12	【到達目標】 お祝い料理を学ぶ 【授業内容】 祝鯛の姿焼、赤飯、蛤吸物				
5	【到達目標】 魚の煮かたを学ぶ。 【授業内容】 カサゴの煮付、親子丢	13	【到達目標】 寿司飯を学ぶ。巻きすの使い方を学ぶ 【授業内容】 手綱寿司、太巻き寿司(恵方巻)				
6	【到達目標】 魚の煮かたを学ぶ。お椀を学ぶ 【授業内容】 サバの味噌煮、豚肉の沢煮椀、舞茸ごはん	14	【到達目標】 玉子焼きを学ぶ 【授業内容】 玉子焼き、茶巾鶏豆腐				
7	【到達目標】 和え物を学ぶ 【授業内容】 しめじ白和え、烏賊酒盗和え、タコ酢味噌あえ	15	【到達目標】 制限時間内に作品を仕上げる 【授業内容】 玉子焼き(制限時間10分)				
8	【到達目標】 揚げ物を学ぶ。 【授業内容】 アジの南蛮漬け、海老しんじょう揚げ(蓮根はさみ揚げ)		【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価				
【特記事項】							

科目名 (英)	総合調理実習 General cooking	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	加倉井 裕一
		授業形態	実習	総単位時間	120時間 (4)	開講区分 曜日・時間	後期 土曜 1~2時限 3~4時限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
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。							
【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。							
【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にである、挨拶と清掃の徹底。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 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。			
回	授業概要	回	授業概要				
1	【到達目標】 本場イタリアのレシピを学ぶ 【授業内容】 特別実習ICIF	9	【到達目標】 ステーキ肉の火入れの見極めができる(触診、金串) 【授業内容】 ステーキ、ベンネクアトロフォルマッジ Sauce madéra				
2	【到達目標】 オムレツ、紙包みの意味がわかる 【授業内容】 オムレツ、カルトッチョ、カルボナーラ	10	【到達目標】 自分の現状を知ることができる 【授業内容】 テスト対策 オムレツ、ジュリエンヌ、シャトー				
3	【到達目標】 シャトーができる、生ハムの使い方がわかる 【授業内容】 ガレット、ニヨッキ、サルティンポッカ	11	【到達目標】 クラシカルなレシピを学ぶ 鴨肉の火入れ、見極めができるようになる 【授業内容】 レギュームファルシー、鴨のビガラード				
4	【到達目標】 ベシャメルソース、パロティーヌ、シャトー 【授業内容】 マカロニグラタン、パロティーヌ ポルトソース	12	【到達目標】 ブールブラン、白子の処理の仕方、イタリアパンができる 【授業内容】 白子のポワレ、フォカッチャ				
5	【到達目標】 菓子パン 【授業内容】 シナモンロール、ピザ	13	【到達目標】 塊肉の火入れの見極めができる(触診、金串) 【授業内容】 ローストビーフ、レギュームファルシー Sauce béarnaise				
6	【到達目標】 鯛を捌くことができる Fumet de poisson、Sauce vin blanc 【授業内容】 鮮魚のポワレ Fumet de poisson、Sauce vin blanc	14	【到達目標】 煮込み料理、季節の皿盛 【授業内容】 フリカッセ、半熟ガトーショコラ、マチエドニア				
7	【到達目標】 卒後1年後、3年後、5年後と明確にする 【授業内容】 卒業生 特別実習11/12	15	【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 【授業内容】 オムレツ、人参のジュリエンヌ、シャトー(26分)				
8	【到達目標】 無駄のない調理で廃棄ロス0に 【授業内容】 旬の野菜を味わい尽くす		【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】 考へて行動すれば自ずと自分がついてきます。							

科目名 (英)	レストラン実習 Restaurant training	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	松岡 知恵
		授業形態	講義	総単位時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜 1 or 4 限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】							
経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員による指導							
【授業の学習内容】							
コミュニケーションスキルをのばし、プレゼンテーションができる力を身に付けるために、サービスの現場における苦情やアクシデントに対して問題解決ができる授業を行う。							
【到達目標】							
実際の現場で活かせる知識とする 食分野の歴史をグループで調べて発表するまでの流れとプレゼン資料作成を通してコミュニケーションの取り方と基本的なPC操作を実践する							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
レストランサービス・プリント				授業内で学んだ内容を必ず復習することで定着につなげる			
回	授業概要	回	授業概要				
1	【到達目標】 自己紹介・他己紹介 【授業内容】 相互理解を得る	9	【到達目標】 自己表現について2 【授業内容】 アンガーマネジメント				
2	【到達目標】 顧客の種類について 【授業内容】 内部顧客と外部顧客について知る	10	【到達目標】 サービス業務1 【授業内容】 日本料理の種類とテーブルマナー				
3	【到達目標】 レストランサービスとホスピタリティー 【授業内容】 対話スキルについて1	11	【到達目標】 サービス業務2 【授業内容】 西洋料理の種類とテーブルマナー				
4	【到達目標】 接客について1 【授業内容】 敬語、言葉使い	12	【到達目標】 サービス業務3 【授業内容】 中華料理の種類とテーブルマナー				
5	【到達目標】 接客について2 【授業内容】 お辞儀の3種類について、場面にあつた挨拶	13	【到達目標】 サービス業務4 【授業内容】 アルコールの種類とテーブルマナー				
6	【到達目標】 接客について3 【授業内容】 プロの接客とは	14	【到達目標】 プレゼンテーションについて 【授業内容】 プレゼンテーションとペルソナについて				
7	【到達目標】 接客について4 【授業内容】 身だしなみを考える	15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験				
8	【到達目標】 自己表現について1 【授業内容】 仕事上で必要な表現		【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)	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
		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	後期 火曜日 2・3限
学科・コース							
<b>【実務経験】</b>							
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・資格を有する教員による授業です。							
<b>【授業の学習内容】</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食分野を目指す学生に職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」を学ぶ。</li> <li>・外部講師による講義を通して食分野への見識を広め、社会人基礎力、7つの基本行動(挨拶・返事・言葉遣い・清掃・整理整頓・身だしなみ・時間管理)を身に付ける。</li> </ul>							
<b>【到達目標】</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会人基礎力を身に付け、実践できるようになる</li> <li>・目標を持って主体的に行動できるようになる</li> <li>・食分野に興味、関心を持ち、自分のキャリアを考えられるようになる</li> </ul>							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b>				<b>【授業外における学習】</b>			
Hand-book of Life Style ・学生便覧				「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	<b>【到達目標】</b> 後期スタートにあたり、心構えを整える <b>【授業内容】</b> 國際教育振り返り 後期の目標について(確認)／後期の授業について	9	<b>【到達目標】</b> フードプロモーション④ ラッピングの基本について学ぶ <b>【授業内容】</b> ラッピング②				
2	<b>【到達目標】</b> フードプロモーション① 料理の撮り方や季節・メニューに合ったレイアウト方法を習得する <b>【授業内容】</b> カメラ・レイアウト	10	<b>【到達目標】</b> 目指す分野に向けて必要な知識・技術を理解し、専攻選択ができるようになる <b>【授業内容】</b> 2年次の専攻について				
3	<b>【到達目標】</b> フードプロモーション② SNSの活用について知る <b>【授業内容】</b> SNS発信	11	<b>【到達目標】</b> 飲食業界で求められる人材について考え、課題発見ができるようになる <b>【授業内容】</b> あなたが経営者だったらどんなスタッフを採用したいか？				
4	<b>【到達目標】</b> 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む <b>【授業内容】</b> 飲食業界の課題について考える①	12	<b>【到達目標】</b> 就職活動で求められる自己PRについて理解し、自信を持って伝えられるようになる <b>【授業内容】</b> 自己PR作成				
5	<b>【到達目標】</b> 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む <b>【授業内容】</b> 飲食業界の課題について考える②	13	<b>【到達目標】</b> 就職活動に必要な具体的な行動を理解する <b>【授業内容】</b> 就職活動について(キャリアセンター)				
6	<b>【到達目標】</b> 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む <b>【授業内容】</b> 飲食業界の課題について考える③	14	<b>【到達目標】</b> 就職活動に向けて必要な準備を確認し、履歴書が作成できるようになる <b>【授業内容】</b> 履歴書作成				
7	<b>【到達目標】</b> 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む <b>【授業内容】</b> 飲食業界の課題について考える④	15	<b>【到達目標】</b> 1年間のまとめを行い、進級に向けての心構えを整える <b>【授業内容】</b> 後期定期試験(1年間振り返り)				
8	<b>【到達目標】</b> フードプロモーション③ ラッピングの基本について学ぶ <b>【授業内容】</b> ラッピング①		<b>【評価について】</b> 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				
<b>【特記事項】</b>							
'授業'は学生の皆さんと講師・教員で作るもので、主体的に取り組んでください。							