

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Confectionery cooking comprehensive technology	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	柳澤 茜
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	180時間 (6)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜 1～2・3～4限
【実務経験】 日本とフランスにて、レストランを中心に、カフェ、ピストロ、オーベルジュにて10年以上の実務経験。							
【授業の学習内容】 飲食業界で勤務した経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 世界の料理に特化し、様々な国の特徴的な料理・菓子を学ぶ。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。 (※授業メニューは、プレゼン内容によって変更の場合あり)							
【到達目標】 海外に目を向け、世界の料理、食文化について理解を深める。 様々な食材に触れ、『食』に興味を持つ。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、プレゼン資料、包丁セット				【授業外における学習】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ギリシャ			9	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 フィンランド		
2	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ポルトガル			10	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 モンゴル		
3	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ミャンマー			11	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 スイス		
4	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ジョージア			12	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 カナダ		
5	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 イギリス			13	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ドイツ		
6	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 台湾			14	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 スウェーデン		
7	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ロシア			15	【到達目標】 世界の料理、食文化について理解を深める。 【授業内容】 定期試験(資料作成、プレゼン)一年間で学んだ世界の料理についてのまとめ(資料作成50分、プレゼン1人3分)		
8	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ベルギー			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	後藤康敬
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60	開講区分 曜日・時間	後 期 月 曜 1~2 限
【実務経験】 ホテルやレストラン・イタリアでの現場経験があり、現在もホテルのシェフとして活躍する							
【授業の学習内容】 ホテルやレストランの両方での現場経験を持つ教員が、製菓に必要な基礎技術と応用力を身につけ、業界で活躍するプロを育成する。業界で求められる人材、知識の必要性を重視し、受講して欲しい。							
【到達目標】 製菓の基本を習得し、デセールを仕上げられるようにする。イタリア菓子とフランス菓子の相違点、類似点を理解する。パティスリーの菓子とデザートの違いを理解する。							
【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】 メニューについて予め調べておくこと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し 清書しておくことが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ナッペや絞りを学ぶ 【授業内容】 定期試験内容(ジェノワーズ 絞り ナッペ)			9	【到達目標】 乳化とバターの性質を学ぶ 【授業内容】 シトロンタルト		
2	【到達目標】 温度の重要性を学ぶ 【授業内容】 パッションショコラ			10	【到達目標】 りんごの種類や特徴を学ぶ 【授業内容】 タルトタタン		
3	【到達目標】 数種類のチーズを使う、 【授業内容】 ペイクドチーズケーキ			11	【到達目標】 季節のケーキを学ぶ 【授業内容】 ブッシュ・ド・ノエル		
4	【到達目標】 メレンゲを学ぶ 【授業内容】 マカロン2種			12	【到達目標】 暖かいデザートを学ぶ 【授業内容】 フォンダンショコラ		
5	【到達目標】 焼き菓子を学ぶ 【授業内容】 フロランタン、ブルドネージュ			13	【到達目標】 伝統とアレンジを学ぶ 【授業内容】 ガレットブルトンヌ、抹茶フィナンシェ		
6	【到達目標】 シュー生地を学ぶ 【授業内容】 ルリジュース			14	【到達目標】 湯煎焼きを学ぶ 【授業内容】 テリヌショコラ		
7	【到達目標】 平釜の扱い方を学ぶ。メレンゲについて違いを学ぶ 【授業内容】 スフレチーズケーキ			15	【到達目標】 規定に沿った正しいお菓子を作る 【授業内容】 定期試験(ジェノワーズ 絞り ナッペ)		
8	【到達目標】 アシェットデセールの組み立て方を学ぶ 【授業内容】 ラズベリーピスタチオ			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石井 博人
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	240時間 (8)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜 1~2時限 3~4時限
【実務経験】 ホテル(レストラン、カフェ、宴会)結婚式場、ゴルフ場、企業役員レストランなど新調理を含めた洋食調理及びコスト管理を中心に40年以上の勤務経験							
【授業の学習内容】 長年ホテルで勤務され総料理長の経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点を置いて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 西洋料理(フレンチ、イタリア)を中心に基礎技術を含め幅広い実習を行う。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】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。 ・基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。 ・食材を理解し、基本から応用の扱い方や加熱調理が出来るようになる。挨拶や返事、立ち振る舞い、調理現場を想定した動き、チーム力を心がける							
【使用教科書・教材・参考書】 コマシラバス、レシピ				【授業外における学習】 日ごろから料理に関する情報を収集しておくことと学びが深まる			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 野菜の切り方、挽肉のつなぎ方、大量調理 【授業内容】 野菜スープ 包み焼ハンバーグ			9	【到達目標】 揚げ物、帆立貝ムース、パイ生地 【授業内容】 揚げ生ハムのサラダ サーモンパイ包み焼		
2	【到達目標】 ポテトニョッキ…ジェノバ風ペースト サーモンの焼き方 【授業内容】 ポテトニョッキ サーモン白ワイン蒸し			10	【到達目標】 ポロネーズソース、真空調理 【授業内容】 バスターラグソース、フルーツコンポート		
3	【到達目標】 クールビヨンの作り方、野菜のマリネ、魚のおろし方、盛り付け方法 【授業内容】 魚介のナーージュ ピーマンのマリネ プロヴァンス風			11	【到達目標】 茸の火入れ法、パイ菓子 【授業内容】 仔牛のスカロツピオーネ、ミルフィーユ		
4	【到達目標】 ポテトサラダの応用、盛り付け方 肉の切り方カツの火入れ方法 【授業内容】 ニース風テリーヌ ウィーン風チキンのカツレツ			12	【到達目標】 冷凍食材解凍法 ポロネーゼの応用 【授業内容】 マグロとホタテ貝のタルタル ライスコロッケ		
5	【到達目標】 鶏のさばき方、ハーブの使い方 【授業内容】 鶏のさばき方、チキンクリーム煮			13	【到達目標】 牡蠣の開け方、火入れ方法 スパイスの使い分け方法 【授業内容】 牡蠣のグラタン トマトカレー&スパイスライス		
6	【到達目標】 基本的なりゾットの作り方 応用方法 【授業内容】 イカなりゾット ポークソテークルミ風味			14	【到達目標】 クロスティーニ…バニエットロツソ、魚の卸方、盛り付け方法 ハンガリー料理 【授業内容】 グリアーシュ 白身魚のソテー		
7	【到達目標】 鶏の卸方、ハーブの使い方 【授業内容】 鶏のさばき方、ローストチキン クレープ			15	【到達目標】 魚の焼き加減、ブルブランソース 【授業内容】 定期試験(魚のポワレ)		
8	【到達目標】 魚の焼き方、基本ソース、基本のパイ生地 【授業内容】 白身魚のポワレ ブールブランソース パートラビード			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】 普段から食材のごすとを気にして、実際にお店に食事に行った時は味だけでなく、提供方法や演出方法、サービスの仕方なども見る							

科目名 (英)	高度調理技術実習 Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	本間 匡
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60	開講区分 曜日・時間	後 期 火 曜 3・4 限
【実務経験】 ブライダル、パティスリー、ホテル等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食業界で活躍出来るプロを育成する。							
【授業の学習内容】 10年以上の現場経験者、国家資格保持者が講義を実施し、現場に必要な知識の習得を目指す。パティスリー、レストラン、カフェ等で経験を積んだ有資格者である教員が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】 ・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎・応用技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。							
【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】 メニューについて予め調べておくこと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し 清書しておくことが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 卵白を使用した生地を習得する 【授業内容】 ダクワーズ (抹茶 ココア)			9	【到達目標】 トレットール(フランスの惣菜)を学ぶ フランスの古典菓子を学ぶ 【授業内容】 カヌレ(デモのみ)・ケーキサレ・シュクレ仕込み		
2	【到達目標】 卵の凝固性を理解しレストランで提供するデザートを作成する 【授業内容】 カシスのウ・フ・アラ・ネージュ フランボワーズソース			10	【到達目標】 クリームやメレンゲの合わせ方を理解する 【授業内容】 シブースト(マンゴー)		
3	【到達目標】 基礎的なお菓子をお客様に提供するものとして作成することができる 【授業内容】 チョコムース仕込み(生地・センター) 絞りクッキー			11	【到達目標】 フロマージュの使い方を習得する 【授業内容】 クレームダンジュ		
4	【到達目標】 材料によって異なるグラサージュの扱い方を知る 【授業内容】 チョコムース仕上げ(3種のグラサージュ・テンパリング)			12	【到達目標】 規定に沿った正しいお菓子を作る レストランで提供するデセルのレパートリーを理解する 【授業内容】 試験対策(プリン) アラモード		
5	【到達目標】 パウンドケーキの応用を習得する 【授業内容】 ウィークエンドシトロン シュクレ・クランブル仕込み			13	【到達目標】 伝統的なデセルを習得する フルーツに合わせたコンポートを学ぶ 【授業内容】 ピーチ・メルバ シュクレフィレ		
6	【到達目標】 同じ形のフルーツの盛り方を習得する タルトの焼成を習得する 【授業内容】 フルーツタルト(オレンジ・グレフル赤・白) ブルーベリータルト(焼き)			14	【到達目標】 メレンゲを使用したデザート習得する マシンを使用しないアイスクリームを学ぶ 【授業内容】 ヌガーグラッセ		
7	【到達目標】 基本的なスフレを習得する 材料によって異なる焼き上がりを理解する 【授業内容】 スフレ(プレーン・パイナップル) アイス			15	【到達目標】 規定に沿った正しいお菓子を作る 【授業内容】 定期試験(プリン)		
8	【到達目標】 シュークリーム応用の習得する レストランデザート提供方法・盛り付けを理解する 【授業内容】 プロフィットロール			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Confectionery cooking comprehensive technology	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	竹内、柳澤
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	180時間 (6)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜 1~2・3~4限
【実務経験】 国内外のホテル、レストランでの勤務、開業等の実務経験。							
【授業の学習内容】 ホテルやレストランで勤務経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点を置いて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 西洋料理(フレンチ、イタリアン)を中心に基礎技術を含め幅広い実習を行う。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】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方を身に着ける。 ・西洋料理の歴史と文化、食材、調理用語、調理技術、調理法について1年次よりもさらに踏み込んだ知識と技術を身に着ける。 ・与えられた条件の中で、正確な作業が出来るようになる。							
【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】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 定期試験の内容について知る 到達目標について理解する 【授業内容】 鶏胸肉のシュブレードソース 人参シャトー			9	【到達目標】 定期テスト対策 中間試験 【授業内容】 若鶏のシュブレードソース		
2	【到達目標】 製パン技術を習得する シャリュキュトリーについて理解する 【授業内容】 バゲット、エピ、リエット			10	【到達目標】 製菓技術を習得する 【授業内容】		
3	【到達目標】 フランスの地方料理を学ぶ 【授業内容】 コック・オ・ヴァン エスカルゴのブーシェ			11	【到達目標】 西洋のクリスマス料理を学ぶ 【授業内容】		
4	【到達目標】 イタリアの地方料理を学ぶ 【授業内容】 アニョロッティ、バーニャカウダ			12	【到達目標】 フランス料理を学ぶ 【授業内容】 フォワグラのポワレ		
5	【到達目標】 フランスの地方料理を学ぶ 【授業内容】 牛肉のポルドレーズソース、レンズ豆のサラダ			13	【到達目標】 与えられた条件の中で、正確な作業が出来るようになる 【授業内容】 定期試験 鶏胸肉のシュブレードソース 人参シャトー(制限時間30分)		
6	【到達目標】 内臓料理について学ぶ 【授業内容】 トリッパのトマト煮込み			14	【到達目標】 製菓技術を習得する 【授業内容】		
7	【到達目標】 洋食を学ぶ 【授業内容】 蟹クリームコロッケ			15	【到達目標】 卒業に向けての集大成 【授業内容】 卒業制作発表の為の仕込み		
8	【到達目標】 イタリアの地方料理を学ぶ 【授業内容】 イカのインポッティーティ、モッツアレラとパンの揚げ物			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Confectionery cooking comprehensive technology	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	柳澤 茜
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	240時間 (8)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 1~2・3~4限
【実務経験】 国内外のホテル、レストランでの勤務経験							
【授業の学習内容】 飲食業界で勤務した経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 様々な先生から料理・菓子を学ぶ。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。							
【到達目標】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方を身に着ける。 ・料理の歴史と文化、食材、調理用語、調理技術、調理法について1年次よりもさらに踏み込んだ知識と技術を身に着ける。 ・卒業制作へ向けて、多角的に物事を捉える							
【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】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 西洋料理の魅せる料理を学ぶ① フルコースの組み立て方を学ぶ 【授業内容】 西洋料理の組み立て方(デモのみ)			9	【到達目標】 スパイスについて学ぶ① 【授業内容】 南インド料理		
2	【到達目標】 西洋料理の魅せる料理を学ぶ② フルコースの組み立て方を学ぶ 【授業内容】 魅せる料理を実際にする			10	【到達目標】 スパイスについて学ぶ② 【授業内容】 北インド料理		
3	【到達目標】 中国料理の魅せる料理を学ぶ① 中国料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 中国料理の組み立て方(デモのみ)			11	【到達目標】 高度な製菓技術を習得する① 【授業内容】		
4	【到達目標】 中国料理の魅せる料理を学ぶ② 中国料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 魅せる料理を実際にする			12	【到達目標】 高度な製菓技術を習得する② 【授業内容】		
5	【到達目標】 日本料理の魅せる料理を学ぶ① 日本料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 日本料理の組み立て方(デモのみ)			13	【到達目標】 ワインと料理の関係について学ぶ 正しいテイスティングの方法を理解する 【授業内容】 料理とワインを合わせてみる		
6	【到達目標】 日本料理の魅せる料理を学ぶ② 日本料理の組み立て方を学ぶ 【授業内容】 魅せる料理を実際にする			14	【到達目標】 ジビエ料理について学ぶ 【授業内容】		
7	【到達目標】 コーヒーと紅茶の豆、産地、茶葉、品種の味の違い、入れ方を習得する 【授業内容】 コーヒーと紅茶について①			15	【到達目標】 卒業制作本番へ向けて、チーム全員で最終チェック 【授業内容】 卒業制作本番に向けての準備		
8	【到達目標】 コーヒーと紅茶の豆、産地、茶葉、品種の味の違い、入れ方を習得する 【授業内容】 コーヒーと紅茶について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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	技術考査対策	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	町田 順一
	Technological examinaition measures	授業 形態	講義	総単位 時間	1 30	開講区分	後期
学科・コース	調理師科			曜日・時間	木曜 2又は3限		
【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25年以上携った経験を有する。							
【授業の学習内容】 管理栄養士・専門調理師の有資格者である教員が、技術考査合格を目指して、練習問題および過去問繰り返し実施し、また、すべての問題について解説を行うことで、内容について理解するための授業を行う。							
【到達目標】 技術考査の合格する。(合否ライン以上の得点を安定してとれるようになる)							
【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】 専門調理師資格、技術考査について理解する。技術考査当日までのスケジュールを理解する。得点の計算方法を理解する。 【授業内容】 専門調理師資格について、技術考査の意義・内容・得点の計算方法および合格ラインについて、元年度春期過去問題			9	【到達目標】 合格点を取る。 【授業内容】 2年度春期過去問題		
2	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 元年度春期過去問題解答・解説			10	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 2年度春期過去問題解答・解説		
3	【到達目標】 合格点を取る。 【授業内容】 総合模試①			11	【到達目標】 合格点を取る。 【授業内容】 総合模試③		
4	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 総合模試①解答・解説			12	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 総合模試③解答・解説		
5	【到達目標】 合格点を取る。 【授業内容】 2年度秋期過去問題			13	【到達目標】 合格点を取る。 【授業内容】 3年度秋期過去問題		
6	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 2年度秋期過去問題解答・解説			14	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 3年度秋期過去問題解答・解説		
7	【到達目標】 合格点を取る。 【授業内容】 総合模試②			15	【到達目標】 合格点獲得により単位を取得する。 【授業内容】 技術考査13:30～15:30		
8	【到達目標】 苦手分野を見つけ克服する。 【授業内容】 総合模試②解答・解説			【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)	レストラン実習 Bell époque Restaurant training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松岡千恵
学科・コース	調理師科2年生	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	後 期 木 曜 1or4 限
【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が指導							
【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つけるために、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を学ぶ 食分野の歴史を調べて発表するまでの流れを通してコミュニケーションの取り方を実践し、自ら企画立案に挑戦する							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント等				【授業外における学習】 食分野への関心を持ち現状を観察する行動してほしい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 卒業制作のチーム作業について 【授業内容】 チームごとの役割を主体的に決める。 チーム目標を共有する			9	【到達目標】 卒業制作試作について 【授業内容】 中間発表にむけて資料を完成させる 発表練習		
2	【到達目標】 卒業制作チームの選定について 【授業内容】 チームを決める チームごとにテーマを決める			10	【到達目標】 卒業制作にむけて 【授業内容】 中間発表を振り返り改善すべきところを洗い出す		
3	【到達目標】 卒業制作テーマ決めについて 【授業内容】 チームごとにテーマに沿ったコンセプトを考える			11	【到達目標】 卒業制作にむけて 【授業内容】 試作を総括し、見える化する		
4	【到達目標】 卒業制作テーマ決めについて2 【授業内容】 ペルソナを考える			12	【到達目標】 卒業制作にむけて 【授業内容】 試作を総括し、見える化する		
5	【到達目標】 卒業制作試作について 【授業内容】 試作の為に必要な事柄を考え準備をする			13	【到達目標】 卒業制作にむけて 【授業内容】 プレゼン資料を完成させる		
6	【到達目標】 卒業制作試作について 【授業内容】 試作を総括し、見える化する			14	【到達目標】 卒業制作にむけて 【授業内容】 卒業制作のプレゼン練習 最後の微調整		
7	【到達目標】 卒業制作試作について 【授業内容】 プレゼン資料を作成する			15	【到達目標】 定期試験 【授業内容】 卒業制作最終プレゼンを試験とする		
8	【到達目標】 卒業制作試作について 【授業内容】 グループコンセプトを具現化する			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	高度調理技術実習	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	加倉井 裕一
	Advanced cooking technology training	授業 形態	実習	総単位 時間	(8) 240	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	金曜 1~2.3~4限
【実務経験】 レストラン、ケータリング、カフェ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資格者が実施する。							
【授業の学習内容】 飲食業界で勤務した経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。 卒業制作を通し、顧客にあった商品を作り出すための企画、製造、課題発見と改善を繰り返し実施し身につける。 他者と協力しあい、効率を考えながら作業に取り組む習慣をつけられるよう、主体的に参加して欲しい。							
【到達目標】 学びの集大成としてチームで商品を作り上げ、業界の評価を受ける 業界で必要とされる自立した専門職業人となる問題発見・問題解決能力を身に付け、7つの基本行動を実践し社会人基礎力を活用する場とする 原価管理(予算管理)、人材管理等のマネジメント能力を身につける機会とする							
【使用教科書・教材・参考書】 ルセット、コマシラバス、包丁セット、卒業制作ファイル、色鉛筆				【授業外における学習】 料理だけでなく、様々なものから刺激を受け、アイデアの引き出しを増やす。また、実習後はチームで話し合いコミュニケーションを取ることが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 コンセプトを理解し、班でまとまる 【授業内容】 演習			9	【到達目標】 今までの成果を発表し、評価、確認 【授業内容】 中間発表		
2	【到達目標】 チームで協力しメニューを一度確定。発注を進める 【授業内容】 演習			10	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】		
3	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】			11	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】		
4	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】			12	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】		
5	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】			13	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】		
6	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】			14	【到達目標】 卒業制作発表会に向けて万全の準備を整える 【授業内容】 卒業制作発表会リハーサル		
7	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】			15	【到達目標】 やってきた事を出し切る 【授業内容】 卒業制作発表会		
8	【到達目標】 チームで協力し一つの作品を作り上げる 評価を受けチームで話し合い、改善するデッサン、発注 【授業内容】			【評価について】 筆記試験による定期試験80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(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	HR	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石岡真典 宮田剛 栗原祐史子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間		開講区分	前期 火曜 4限、木曜 4限
【教員実務経験】 就職専門スタッフとして、食業界へ多くの卒業生を輩出している。食業界、食分野の姉妹校との強いパイプを持つ。							
【授業の学習内容】 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校就職専門職員が、就職に関する情報の共有やマインド、ビジネススキルを身につける授業を行い、希望の就職先へ内定を目指す。授業では、業界で活躍する経営者や人事担当者、パティシエや調理師による講話を行うことで業界理解や卒業後の働き方をイメージさせる機会を多く設けている。本科目では、就職内定を目指すだけでなく、自らのキャリアについて考えを深めて欲しい。							
【到達目標】 求人票の活用方法や、選考内容について知り、自らの就職活動スケジュールを立て行動することができる。 業界講話を通して食分野の業界、働き方について理解を深め、就職後の自分のキャリアをイメージできる。 就職後、プロフェッショナルとして求められるマインドやビジネスマナーを身につけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・配布資料 ・Hand-book of life style 新社会人の基礎力				【授業外における学習】 ・業界研究や、就職に関する情報収集を積極的に行うこと。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】ガイダンス、業界研究と情報収集の進め方 【授業形態】講義 【到達目標】 就職活動のスケジュールや、選考方法を理解し、自分の就職活動の計画を考えることができる。業界研究について学び、ネットでの情報収集を体験する。			9	【授業単元】特別講座 【授業形態】講義 【到達目標】 講義を通じて食分野の状況を知り、今までの就職活動について振り返るとともに、キャリアプランを考えられる。		
2	【授業単元】就職活動のマナー(リクルースタイル) 【授業形態】講義 【到達目標】 就職活動において好感を持たれるスーツの着こなし、ふるまいについて学び、実践できるようになる。						
3	【授業単元】就職活動のマナー(説明会に参加しよう) 【授業形態】講義 【到達目標】 現在行われている説明会の種類を知るとともに、エントリー→参加→お礼状送付といった流れを理解することができる。各種説明会参加のマナーを学び、そのなかのWEB説明会の参加を体験できる。						
4	【授業単元】履歴書の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 履歴書の基本的な書き方を理解し、自己PR以外のところを記入することができる。						
5	【授業単元】履歴書の作成(自己分析をしよう) 【授業形態】講義 【到達目標】 エゴグラム等の演習を通じて、自分の強みを整理することができる。自分の強みを活かして、履歴書に活用できる自己PR文を作成することができる。						
6	【授業単元】面接試験の種類と方法 【授業形態】講義 【到達目標】 就職面接試験の種類を知るとともに、選考の際、面接官が重視する点について理解する。面接の基本的なマナーを理解し、面接での応答について自分なりに考えることができる。						
7	【授業単元】就職活動の総括と目標設定 【授業形態】講義・演習・面談 【到達目標】 自身の就職活動状況を振り返り、個別面談を通じて今後の就職活動方針を立てることができる。						
8	【授業単元】就職活動の総括と目標設定 【授業形態】講義・演習・面談 【到達目標】 自身の就職活動状況を振り返り、個別面談を通じて今後の就職活動方針を立てることができる。						
【特記事項】							