

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅱ Professional careers seminarⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	増田 哲平
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとしての経験をもつ教員が、専門技術、専門知識を教えるとともに、社会人として生きていくために必要な、社会人基礎力、マナーなど幅広く講義をする。また、業界とのつながりを活かし、就職活動のサポートもこの授業の中で行うので、遅刻、欠席がないよう授業に参加することが基本となる。							
【科目目標】 社会人になる為に必要な7つの基本行動を理解し、学内外で実践出来るようになる 食の業界について学び、自分の将来像を明確にする セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する							
【使用教科書・教材・参考書】 必要なものはその都度指示します				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】前期の振り返り 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 前期の振り返りをする ワンハートの振り返りをする			9	【授業単元】コミュニケーションについて② 【授業形態】講義 【到達目標】 アサーティブコミュニケーションについて 就職活動の始め方		
10/5	SCAJの振り返りを行う			11/30	自己分析をする		
2	【授業単元】コミュニケーションについて①、カフェ業界について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 ワンハートの問題点を見つけチームで課題解決について考える PDCAサイクルについて			10	【授業単元】業界研究をする、ワンハートサービスについて 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 カフェ業界について知る ワンハートサービスについて		
10/12	SCAJについて知る			12/7			
3	【授業単元】SCAJ 見学 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 外部に出て業界見学をする			11	【授業単元】ワンハートサービスについて 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 招待状の作成をする ワンハートサービスのMTGをする		
10/19				12/14			
4	【授業単元】 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 食品表示、リサイクル表示について エージレス、シリカゲルについて			12	【授業単元】冬休みについて、就職活動に向けて① 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 冬休みの過ごし方について 履歴書の書き方		
10/26				12/21	自己PRについて		
5	【授業単元】 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 後加工について			13	【授業単元】就職活動に向けて② 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 履歴書の書き方 企業理念、志望動機について		
11/2				1/11			
6	【授業単元】 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 シールの材質について オリジナルシールを作ってみる			14	【授業単元】就職活動に向けて③ 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 履歴書の書き方 定期試験について		
11/9				1/18			
7	【授業単元】 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 パッケージデザイン、ギフトパッケージを考えてみる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験		
11/16				1/25			
8	【授業単元】 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 パッケージデザイン、ギフトパッケージを考えてみる			【評価について】 授業ごとの小テスト(40点)、期末試験(60点)で評価をする 期末試験は筆記試験で評価を行う 評価は学則規定に準ずる			
11/23							
【特記事項】							

科目名 (英)	フードプレート実習 II Training for Café food II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	久世 茂
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 調理師として長きに渡りレストラン・ホテルのシェフを歴任後、教員になる。 主にヨーロッパ、北欧、アジア、アメリカ等の料理を学び、授業の厳しさや楽しさの中で専門的な基礎技術を習得する授業を行います。 また海外の経験を生かし、幅広く授業を行います。専門職とはなにかを考えながら食の大切さなど受講してほしい。 技術は勿論、挨拶、返事が出来る用に心掛けられる人材を育成する。 遅刻・無断欠席はせず、主体性を持って授業に取り組むように心がける。							
【到達目標】 ・調理における衛生意識、また調理を行うにあたっての、基本作業方法、調理器具、道具の扱い方を習得します。 ・基本となる切り方や調理方法、加熱減などの加熱調理を習得します。 ・声の掛け合い、チームワークを学びます。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・オリジナル・レシピ(使用食材・分量・作り方)				【授業外における学習】 ・カフェや軽食主体のトレンド・フードとサービスを知る事が、自身の知識や技術の向上につながり、仲間との会話にもプラス。その為の時間を自身で作る。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 日本を含むアジア・フード① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 根菜の煮方、乾燥野菜の甘酢漬けの調理の習得。 切り干し大根のピクルス 筑前煮/白飯 豆腐と長葱の味噌スープ			9	【授業単元】 カフェの基本定番料理⑤ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ショート・パスタとほうれん草のグラタン調理の習得。 フジリとほうれん草とシュリンプのクリームグラタン トマトのサラダ/ハニードレッシング ブランマンジェ		
10/3				11/28			
2	【授業単元】 日本を含むアジア・フード② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 韓国唐辛子と貝の扱い方、火加減調理を習得。 オイキムチ(胡瓜のサッパリ塩漬物) ユッケジャン/白飯 ぷるぷるプリン			10	【授業単元】 「丼」料理① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 手軽に出来る卵とじの調理を習得。 親子丼 しじみの味噌汁 キャベツの浅漬け きな粉・ムース		
10/10				12/5			
3	【授業単元】 日本を含むアジア・フード③ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ライスペーパーの扱いと海老のボイルの調理の習得。 生春巻き(ベトナム・フード) ガパオ(ガパオライス タイ・フード) ココナツミルク・ムース			11	【授業単元】 「丼」料理② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 代表的なハワイ・ローカルフードの調理を習得。 ロコモコ・DONBURI 彩りミニ・サラダ パパイヤにパッションフルーツを添えて		
10/17				12/12			
4	【授業単元】 日本を含むアジア・フード④ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 中国・辛味調味料と豆腐料理の調理の習得。 キュウリの甘酢漬け 麻婆豆腐/白飯 卵とトマトのスープ 杏仁豆腐			12	【授業単元】 カフェの基本定番料理⑥ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 そば粉のクレープとアスパラガスの調理を習得。 ガレット アスパラガスとシュリンプのサラダ フランボワーズ・ムース		
10/24				12/19			
5	【授業単元】 カフェの基本定番料理① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 しっかり重ね合わせたサンドイッチ調理の習得。 萌え断サンドイッチ ポテトクリームスープ バナナ・クレープ			13	【授業単元】 魚介類の加熱調理法① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 卵料理とリゾットの調理を習得。 魚介類のオムレツ・グラタン リゾット・ポモドーロ <フレンチ&ベティナイフを研ぎます>		
10/31				1/16			
6	【授業単元】 カフェの基本定番料理② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ピラフ(炊き込みご飯)と卵料理の調理を習得。 シーザー・サラダ ハッシュド・ビーフ(ハヤシライス) ヨーグルト・ムース			14	【授業単元】 時間内でのサンドイッチの調理技術。 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 次週の期末試験合格を目指す為に！ <15週目の期末定期試験課題予習日> チキンサラダ・サンドイッチ		
11/7				1/23			
7	【授業単元】 カフェの基本定番料理③ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 オリジナル・パンズとパティの調理を習得。 カントリーポテト ハンバーガー 紅茶のパパロア			15	【授業単元】 期末定期試験・終了後の解答説明。 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 後期の基礎・基本の習得確認。 <各人が各調理台にて下記の課題料理を作りそれを採点> 実習課題: チキンサラダ・サンドイッチ		
11/14				1/30			
8	【授業単元】 カフェの基本定番料理④ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 短時間で煮込むカレーソースの調理を習得。 キーマ・カレー/温野菜 スクランブル・エッグ 白飯 マンゴープリン			【評価について】 評価は「実習」にて行う。一週目から14週目までの授業内を確認し、専門的な知識と技術の理解、定着度を確認する。 小テスト(筆記)40点、期末テスト(実習)60点の合計100点満点で評価する。 評価は学則規定の準ずる。			
11/21							
【特記事項】 毎授業時のデモンストレーションを確り見て、様々な動きや「加減」メモを取り、質問し、グループ内のコミュニケーションを取りながら「実習」を							

科目名 (英)	スイーツ&ベーカリー実習Ⅱ Training for Confection Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大室 雄司
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテル、パティスリー、ベーカリーで製菓、製パンの技術を習得され、海外ブランドのベーカリー立ち上げや天然酵母を使った専門店で商品開発に携わってきた教員が、製菓・製パンの基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。7つの基本行動を基に社会人基礎力と製菓、製パンの基礎技術の習得を行う。 実習とチームで行う授業となるため、遅刻欠席は出来るだけせず、しっかり授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 わからないことがあったら、そのままにしないで確認して解消していく。 自分たちが作ったものは持ち帰るのでシラバスを確認して容器を準備をする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	シャルロットポワール ・ シュクレ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ビスキュイの復習。 ・ババロアの注意点とアングレーズの復習。			9	ショートケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ジェノワーズの復習。 ・ナッペのポイントと注意点を学習する。		
10/6				12/8			
2	タルトシトロン ・ プリゼ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・レモンカードの作りからのポイントを学習する ・プリゼの作業工程のサブライジュの復習。			10	パネトーネ ・ シュトーレン 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・イタリアのクリスマスのパンについて学習する。 ・ドイツのクリスマスのパンについて学習する。		
10/13				12/15			
3	マカロン ・ フロランタン 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・実習室の使い方を習得する。 ・パートシュクレの特徴と伸しの注意点を学習する。 ・マカロナージュの見極めを学習する。			11	ノエル ・ ベーグルレシピ作成 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・フランスのクリスマスケーキについて学習する。 ・定期テストに向けてベーグルのレシピを考える。		
10/20				12/22			
4	タルトポワール ・ バブカ ・ パンドミ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・サブレ特徴と成形のポイントを学習する。 ・バブカの成形のポイントを学習する。 ・食パンの成形を学習する			12	フレジェ ・ ベーグルレシピ作成 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ムースリーヌについて特徴と注意点を学習する。 ・定期テストに向けてベーグルのレシピを考える。		
10/27				1/12			
5	ディアマン仕込み ・ フランスパン/パインミー・ シュークリーム 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・キャンパス生地目的と使い方を習得する。 ・大型ミキサーの使い方と注意点の復習。 ・カスタードの復習・シュー生地の作り方を理解する。			13	ベーグル試作 ・ マフィン2種類 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・店舗実習で販売するマフィンの作り方を学習する ・定期テストに向けて試作しまとめる		
11/10				1/19			
6	ディアマン焼成 ・ クロワッサン仕込み ・ クリームブリュレ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・クロワッサンの生地の折り方のポイントを学習する。 ・キャラメリゼの注意点とポイントを学習する。			14	定期テスト・ベーグル発表 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・班でパン生地を仕込み、 レシピの特徴について発表する。		
11/27				1/26			
7	クロワッサンのバリエーション 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・クロワッサン生地のバリエーションを学ぶ。			15	企業コラボ 特別授業 + 会社説明会 【授業形態】 実習 【到達目標】		
11/24				2/2			
8	ドーナツ ・ スコーン 2種類 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・パン生地を揚げる時注意点を学習する。 ・スコーンのサブライジュの加減を理解する。			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだパンを仕込み個人で成形をし講師より評価を受ける。 ・定期試験は、授業時間内とし、焼成終了後解説をおこなう。 ・小テスト(40点) 定期テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
12/1							

科目名 (英)	バリスタ実習Ⅱ Training for BaristaⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 ゆかり
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】							
食に関わるものすべてを扱う企業のコーヒー部門を経験し、社内外のコーヒー関連の資格を有する教員が、日々変化するするカフェ業界で働くために コーヒーを中心にカクテル・ドリンク開発における基本知識を習得し、カフェサービスを理解して実践する授業を行う。色々な事に好奇心とチャレンジ 精神を持ち、基本技術の向上を目指し受講してほしい。その授業だけでしか学べない知識・技術があるため遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習を							
【到達目標】							
正しい道具、機材の使用方法、また人に見られることを理解し、衛生的かつ安定したドリンクを作成出来るようになる。							
基本的なコーヒーの抽出技術を学び、それを活かして自らが授業で学んだドリンクを作成出来るようになる。							
基本的なコーヒーの知識を学び、それを技術と合わせて活用することが出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
珈琲完全バイブル・エスプレッソパーフェクトバイブル 著：丸山健太郎							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】前期の復習、コンテストについて① 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 前期で学んだことの復習をする ドリップコーヒー、カフェラテの淹れ方の復習			9	【授業単元】コーヒーのブレンドについて② 【授業形態】 【到達目標】 ブレンドコーヒーを作る② 発表の準備をする		
10/4	コンテスト概要説明			11/29	ラテアート練習をする		
2	【授業単元】コーヒーの品種について、コンテストについて② 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒーの品種について学ぶ コーヒーの精製方法について学ぶ			10	【授業単元】課題の発表とドリップパックの作成について 【授業形態】 【到達目標】 ブレンドコーヒーの発表 ドリップパックを作る		
10/11	コンテスト練習			12/6			
3	【授業単元】産地別の特徴 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 生産国による味わいの特徴を学ぶ エスプレッソの調整方法を学ぶ			11	【授業単元】 【授業形態】実習 【到達目標】 生産国による味わいの特徴を知る（中米エリア） 冬のカフェドリンクを学ぶ①（ホットアップルサイダー、ホットオレンジ）		
10/18	コンテスト練習			12/13	ラテアート練習をする		
4	【授業単元】焙煎、欠点豆 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 焙煎について学ぶ 欠点豆について知る			12	【授業単元】産地別の特徴、冬のドリンク② 【授業形態】 【到達目標】 生産国による味わいの特徴を知る 冬のカフェドリンクを学ぶ②（ホットワイン、チョコラータ）		
10/25	コンテスト練習			12/20	ラテアート練習をする		
5	【授業単元】サイフォンの扱い方 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 サイフォンコーヒーの淹れ方を学ぶ 抽出器具による味わいの違いを学ぶ			13	【授業単元】産地別の特徴、冬のドリンク③ 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 生産国による味わいの特徴を知る 冬のカフェドリンクを学ぶ③（ほうじ茶キャラメルラテ、黒蜜		
11/1	エスプレッソの調整方法を学ぶ			1/10	定期試験について		
6	【授業単元】学内コンテスト 【授業形態】実習 【到達目標】 コンテスト予選			14	【授業単元】フィルターコーヒーについて、定期試験について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 定期試験の練習をする 様々な抽出器具を使用してコーヒーを淹れる		
11/8				1/17			
7	【授業単元】学内コンテスト 【授業形態】実習 【到達目標】 コンテスト決勝			15	【授業単元】 【授業形態】実習 【到達目標】 定期試験		
11/15				1/24	【評価について】		
8	【授業単元】コーヒーのブレンドについて① 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 コーヒーのカッピングをする ブレンドコーヒーを作る①						
11/22	ラテアート練習						
【特記事項】							

科目名 (英)	ビバレッジ実習 II Traning for Beverage II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小山 和裕・藤倉 正法
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 1・2時限
【授業の学習内容と心構え】 長年カフェ業界で活躍しておりコーヒー・日本茶に関しての専門知識がある教員が、素材、器具の扱い方、作成方法などの基礎とアレンジを作成についての授業を行う。 現場で提供する上での留意点や細かな技術についても授業で行う為、遅刻・欠席せずに出席してほしい。							
【到達目標】 日本茶・ハーブについての基本的な知識、抽出方法、アレンジについて学ぶ 基本的な酒類の知識、パーツールの扱い方を学ぶ アレンジやペアリングの基礎知識を学び、より実践的なメニュー構築を学ぶ							
【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	【授業単元】日本茶の基礎知識 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 日本茶の基礎知識、煎茶の淹れ方を学ぶ			9	【授業単元】バーの基礎知識と基本技術について 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 バーテンダーのスタイルや、接客における会話やマナーについて知る。 パーツールの扱い方、基本的な技術や所作を覚える		
10/5				12/7			
2	【授業単元】抹茶について 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 抹茶について学ぶ。抹茶ラテ、抹茶			10	【授業単元】ビルドによるカクテルの作り方 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 スピリッツやリキュール、その他のお酒に関する知識を得る。 それらを使って、代表的なビルドのカクテルを作る。		
10/12				12/14			
3	【授業単元】茶種について 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 製法・産地・品種について学ぶ			11	【授業単元】シェークとステアによるカクテル(モクテル)の作り方 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 シェークとステアの技法を使い、代表的なスタンダードカクテルを作る。 カクテルのデコレーション(スノースタイルなど)を学ぶ。		
10/19				12/21			
4	【授業単元】日本茶の淹れ方 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 器具の違い、淹れ方の違いによって変わる味わいを学ぶ			12	【授業単元】スタンダードなコーヒーカクテル(モクテル)の作り方 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 コーヒーを抽出して、代表的なコーヒーカクテルを作る。		
10/26				1/11			
5	【授業単元】日本茶ペアリングについて 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 日本茶とフードなどのペアリングについて学ぶ			13	【授業単元】フローズンカクテル(モクテル)の作り方 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 ブレンダーを使用して、フローズンカクテルを作る。		
11/2				1/18			
6	【授業単元】アレンジティーについて 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 日本茶のアレンジメニューを作る			14	【授業単元】定期試験に向けた対策 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 評価基準などの説明を理解して、各自練習をする。		
11/9				1/25			
7	【授業単元】定期試験に向けて 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 定期試験概要説明 定期試験準備			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】		
11/16				2/1			
8	【授業単元】定期試験 【授業形態】講演・実習 【到達目標】			【評価について】 評価は、実技試験で行う。 日本茶(30点)、カクテル(30点)を合わせた評価をする 小テスト(40点)は毎授業、筆記及び実技にて行い、定期試験(60点)は実技にて行う予定です。合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
11/30							
【特記事項】							

科目名	空間コーディネート	必修選択	必修後期	年次	1	担当教員	あんこあられ本舗 木村 雅一
	Spatial Coordination	授業形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 月曜日 2時限
学科・コース	カフェビジネス科						
【授業の学習内容と心構え】 幼稚園教諭として勤務ののち、大手新聞社資料記者として様々な角度から日本を見つめる。現在もカウンセラーとして教育業界に長く関わり、生涯学習教室を30年経営。 非常勤講師としても5校の教鞭をとるかたわら、3代続く家業の女将としても経営に関わる講師が行う安心感のある授業です。 講師は、文部科学大臣より生涯スポーツ功労者賞受賞し、様々な角度からコミュニケーション力・人間力・生きる力が身につく講義です。							
【到達目標】 それぞれの季節に合わせたコーディネートを身に着け、実践できるようになる。 居心地と動線を考え、コーディネートできるようになる。 お店のコンセプトを考えに入れてコーディネートできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 授業ごとに必要に応じて資料配布				【授業外における学習】 日常生活で疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 店内動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 空間コーディネートがなぜ必要か知ることができた。 動線の種類と行動パターンを知ることができた。			9	【授業単元】 理想のお店 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ユニフォーム・食器・音楽・内装など、細かい部分をイメージし、書くことができた。		
2	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 動線の種類を学び、特徴をつかむことができた。			10	【授業単元】 空間 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 空間とは何か。 人・表情(笑顔)・声のトーン・制服衣装・動き・立ち居振る舞い・髪型・メイクが空間に与える影響を理解できた。		
3	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 1回・2回で学んだ動線の知識を使い、グループに分かれて実際に、店内を動かし、セッティングして、なぜそうしたのかを、プレゼンする。			11	【授業単元】 空間 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 空間とは何か。 人・表情(笑顔)・声のトーン・制服衣装・動き・立ち居振る舞い・髪型・メイクが空間に与える影響を理解できた。		
4	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 1回・2回で学んだ動線の知識を使い、グループに分かれて実際に、店内を動かし、セッティングして、なぜそうしたのかを、プレゼンする。			12	【授業単元】 1月～12月 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 それぞれの月の特徴をまとめ、空間コーディネートに活かすことができるようになる。		
5	【授業単元】 照明 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 電球・蛍光灯・LED様々な、証明の種類を知り、明りの持つ特徴を理解できた。 その特徴をは、どのような場面で使うのかも知ることができた。			13	【授業単元】 春夏秋冬 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 それぞれの季節の特徴をまとめ、空間コーディネートに活かすことができるようになる。		
6	【授業単元】 トイレ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 トイレの空間コーディネートが、飲食店では大変重要になります。 どのような点に気を付けて、コーディネートすればいいのか理解できた。			14	【授業単元】 まとめ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 復習・まとめ・確認をして、定期試験に向けて、学んだことをまとめ、理解活用することができるようになった。		
7	【授業単元】 理想のお店 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 お店の見取り図・厨房の見取り図を、学んだことを生かして書くことができた。			15	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
8	【授業単元】 理想のお店 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 理念やミッションステートメントを明確にできた。 何のためにお店が存在し、何をを目指すのか明確になった。			【評価について】 ・評価は、筆記試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・定期試験は、60分とし、終了後解説をおこなう。 ・筆記試験は、中間テスト(40点) 期末テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業内容を元にステップアップしつつ行うため、毎回確実に内容を身に着けることを心がけること。							

科目名 (英)	栄養・衛生学Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
	Nutrition and Hygiene Ⅱ						
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
						曜日・時間	月曜日 1時限

【授業の学習内容と心構え】	
管理栄養士として内科での栄養指導また各種短大・専門学校における教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠の条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。	
【到達目標】	
食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。	
【使用教科書・教材・参考書】	【授業外における学習】
・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス	専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。

回	授 業 概 要	回	授 業 概 要
1	【授業単元】 細菌性食中毒の予防3原則 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生とは何か調理従事者としての責務を再確認。細菌性食中毒の予防3原則を解釈し、食生活に役立てることができる。	9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 経口感染症と食中毒の特徴を知り、予防することができる。
2	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 ウイルス性食中毒の特徴を知り、予防することができる。	10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 食物アレルギーの特徴を知り、予防することができる。
3	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（動物性食中毒Ⅰ）の特徴を知り、予防することができる。	11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 アレルギー物質の表示の注意点を知り、予防することができる。
4	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（動物性食中毒Ⅱ）の特徴を知り、予防することができる。	12	【授業単元】 その他の健康被害 【授業形態】 講義 【到達目標】 BSE、鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品と食の関係が解釈できる。
5	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（植物性食中毒）の特徴を知り、予防することができる。	13	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策。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。
6	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 化学性食中毒、ヒスタミンによる食中毒の特徴を知り、予防することができる。	14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策で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。
7	【授業単元】 復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習問題で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。	15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【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。
8	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 寄生虫による食中毒の特徴を知り、予防することができる。		【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。

【特記事項】 授業ノートは、‘この箇所は重要’というメッセージを、復習する未来の自分に送るために書きます。上手なノートの取り方の条件としては、「再現性」と「素早さ」が考えられます。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃には話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。
