

科目名 (英)	キャリア教育講座 I Professional career seminar I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 寿子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30(1)	開講区分 曜日・時間	水曜日 2限
【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) 学校卒業後、企業にて商品開発に携わる。その後、調理学校の授業アシスタント、担任意務を行い、栄養士・調理師・管理栄養士の他、食に関する民間資格を持つ者が、食に関わることを広く伝えていく。							
【到達目標】 ・1年間の学校生活の目標を明確にする。 ・1年間の学校生活の目標を明確にする。具体的なイメージを持つことが出来る ・7つの基本行動を身に付けると共に、社会人基礎力の全体像を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 筆記用具				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17	【授業単元】授業の意味 【授業形態】座学 【到達目標】これから学んでいくフローを確認 導入研修のふりかえり・再確認 避難訓練について サポートアンケート実施			9 6/26	【授業単元】社会人基礎力について⑤ 【授業形態】座学 【到達目標】 チームで動くとは		
2 4/24	【授業単元】目標を明確化するために 【授業形態】座学 【到達目標】他人を大切に という気持ちを持つ 7つの基本行動について 個別面談について			10 7/3	【授業単元】社会人基礎力について⑥ 【授業形態】座学 【到達目標】 スポーツ大会にむけて コンテストについて		
3 5/8	【授業単元】調理師の仕事とは 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 ベルズクラブについて・スポーツ大会について			11 7/10	【授業単元】検定実施 【授業形態】座学 【到達目標】 コミュニケーションスキルアップ検定実施		
4 5/15	【授業単元】私の目標設定 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 目標をたてる			12 7/17	【授業単元】 【授業形態】座学 【到達目標】 夏休みについて 夏休みの課題について		
5 5/22	【授業単元】社会人基礎力について① 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 必要な力 7つの基本行動について			13 9/4	【授業単元】定期試験についての共有 【授業形態】座学 【到達目標】 定期試験について準備・注意・規定説明 学則施行細則の確認		
6 5/29	【授業単元】社会人基礎力について② 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 ITリテラシー			14 9/11	【授業単元】目標設定の振り返り 【授業形態】座学 【到達目標】 自分で設定した目標を振り返る 後期スケジュールの確認		
7 6/5	【授業単元】社会人基礎力について③ 【授業形態】座学 【到達目標】 見学先のホテルについて 着こなし講座			15 9/18	【授業単元】定期試験 【授業形態】座学 【到達目標】		
8 6/19	【授業単元】社会人基礎力について④ 【授業形態】座学 【到達目標】 授業アンケート ホテル見学振り返り			【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】							

科目名	コミュニケーションスキル	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	有)両國あんこあられ本舗 木村雅一
サブ科目名		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	水曜日 1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)</p> <p>・専門商社で北米・東南アジアを主とした貿易業務に携わり、異文化コミュニケーションの大切さ、難しさを身を持って体験した講師が、長年の経験をもとに、人との中で生きることが必須となる"コミュニケーション"を講義を行う。同時に人間関係を円滑にし、職業人として身につけるべき自己表現・接遇・マナー・ホスピタリティ精神の要素も含めた社会的スキルの大切さを意識し、専門的知識と基礎的知識の基礎を習得する講義を行う</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・社会で通用するコミュニケーション力を身につけ実践の場で行動できるようになる ・自己管理ができるようになる。 ・職業人として効果的なコミュニケーション方法を知り、活用できるようになる 							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
テキストコミュニケーションスキルアップ検定(観衆 滋慶教育科学研究所)				分らない専門用語などは、予め調べて予習しておく 日常のコミュニケーションの場においても、授業でのポイントは意識してみる			
回		授 業 概 要					
1	<p>【授業単元】コミュニケーションとは</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーションの定義について理解することができる ・コミュニケーションの3領域・種類を理解することができる ・表情・態度・口調が言葉以上に重要であるということが理解できるようになる 	9	<p>【授業単元】 実務技能を理解する</p> <p>【到達目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①問題処理について効率よく対処できる ②環境整備について十分対処できる ③金品管理、社交業務を理解する 				
2	<p>【授業単元】基本的対話スキル(1対1の会話)</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーション・ミスコミュニケーションの原因を会話のプロセスの中で理解することができる ・「聴く」「話す」の基本 「上手な質問」の要点を理解することができる ・会話＝気持ちや考えの交換を事例を通して学ぶ 	10	<p>【授業単元】 定期試験</p> <p>【到達目標】</p> <p>1回～9回までの知識の確認</p>				
3	<p>【授業単元】グループでの会話 自己表現スキルⅠ</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グループとは？ グループの意義を理解することができる ・グループでの会話の基本を1対1との会話と比較理解することができる ・人間関係を円滑にする表現技術の要点を理解することができる 	11	<p>【授業単元】</p> <p>【到達目標】</p>				
4	<p>【授業単元】自己表現スキルⅠ 自己表現スキルⅡ</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人間関係を円滑にする「上手な頼み方」「上手な断り方」のポイントを理解することができる ・仕事上で必要とされる表現技術のスキルを理解することができる 「報告」「連絡」「相談」 5W1H法 PREP法 	12	<p>【授業単元】</p> <p>【到達目標】</p>				
5	<p>【授業単元】自己表現スキルⅡ</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「交渉」というコミュニケーションについて理解することができる ・「説得」というコミュニケーションについて理解することができる ・プレゼンテーションの基本を理解し、簡単なプレゼンテーションができるようになる 	13	<p>【授業単元】</p> <p>【到達目標】</p>				
6	<p>【授業単元】 サービスに関する専門知識</p> <p>【到達目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①サービスの意義について理解できる ②サービスの機能を理解し、十分発揮できる ③サービスの種類を活用できる 	14	<p>【授業単元】</p> <p>【到達目標】</p>				
7	<p>【授業単元】 一般知識を理解する</p> <p>【到達目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①社会常識を十分活用できる ②時事問題を十分理解している 	15	<p>【授業単元】</p> <p>【到達目標】</p>				
8	<p>【授業単元】 対人技能を理解する</p> <p>【到達目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> (1)人間関係 ①人間関係の対処について発揮できる能力をみにつける ②接遇知識を身につける 	<p>【評価について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 					
<p>【特記事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎授業に指示した内容にマーキングをし、しっかり理解する ・わからないことは、積極的に質問をする 							

科目名 (英)	レストランレーニング Training for Restaurant Service		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木 敏夫
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	25時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテル業界で、フレンチレストランなどの西洋料理の分野でソムリエやウエイターのサービス経験を積んだ教員から、調理師としてプロフェッショナルな心構えやホスピタリティの精神、接客サービスの技術を学びます。 お客様に期待を超える料理とサービスを提供できる人材になれるよう、専門的な知識と技術を学び、将来、この業界で活躍するために、皆さんには授業に真剣に取り組んでいただきたいと思います。								
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と接客用語等、サービスの基本を習得。 トレイやプレート、グラス等の取り扱いが出来るようになる。 テーブルマナーや西洋料理のサービスについての知識を習得。 お迎えからお見送りまで一連の流れが出来るようになる。								
【使用教科書・教材・参考書】 基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル					【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することでより確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 レストランサービスとは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 笑顔の必要性を知り、実践できる。 身だしなみの3原則を習得、実践できる。 態度・動作の3原則を習得、実践できる。				9	【授業単元】 サーバーの使い方、西洋料理のサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サーバーが使えるようになる。 西洋料理のサービスを知る。		
2	【授業単元】 接客における好ましい表現・什器備品の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 言葉づかいの3原則・電話対応の知識。 什器備品の名称と用途取扱い方を知る。				10	【授業単元】 接客サービス① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 席へのご案内と着席補助ができる。 注文を取ることが出来る。		
3	【授業単元】 レストランの管理業務、ナプキンフォールド 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 レストランのオープン前、クローズ後の業務を知る。 ナプキンが3種類以上、折れるようになる。				11	【授業単元】 接客サービス② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 注文に応じたテーブルセッティングができる。		
4	【授業単元】 テーブルセッティング、サーバストレイ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルセッティングの知識を知る。 トレイが持てるようになる。				12	【授業単元】 接客サービス③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス クレープシュゼットを作る。		
5	【授業単元】 プレートサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 皿を片手で2枚以上持てるようになる。 皿の下げ方を知る。				13	【授業単元】 接客サービス④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス デクパージュを知る。 トレイ・プレートサービス復習		
6	【授業単元】 テーブルマナー、料理の知識とサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルマナーの知識を習得。 料理・チーズの知識とサービスを知る。				14	【授業単元】 接客サービス⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 トレイ・プレートサービスがスムーズにできる。		
7	【授業単元】 食前酒～食後酒の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食前酒～食後酒の基本を習得。 カクテルの作成。				15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 筆記試験 【到達目標】 前期総復習		
8	【授業単元】 ワインの知識とサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ワインの知識とサービスを知る。				【評価について】 評価は筆記試験及び実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義においてノートを丁寧にとること。								

科目名 (英)	公衆衛生学Ⅰ Public Health Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間(1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 3限
【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) 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、「公衆衛生学」の分野でその経験を活かし、グループワークなども取り入れ、公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 社会的に求められる役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 公衆衛生とは何であるかを考え、公衆衛生の歴史や定義また衛生統計の重要性を説明することができる。 疾病の概念と感染症・生活習慣病について、予防と対策についての知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 1「食生活と健康」第1章～第3章				【授業外における学習】 テキスト、授業プリント、小テストを復習する。また新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので日頃からアンテナを張っておく心がける。			
回	授業概要				授業概要		
1	【授業単元】シラバスの確認、公衆衛生学の概念 【授業形態】講義 【到達目標】 シラバスを確認し、前期の授業内容の流れを把握する 健康とはなにか健康の概念を説明できるようになる 自分の中の健康についても意見を出し合ってみる			9	【授業単元】健康づくり対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 疾病予防対策を段階ごとに理解し、どの段階で調理師が関わるかを見極め、できることを具体的に提示してみる。 疾病予防としての予防接種についても説明できるようになる		
2	【授業単元】健康の考え方 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の健康水準の現状把握をした上で、世界との比較や問題点を洗いだし、その背景にあるものをみんなで考えながら、今、自分できることは何かを導き出す			10	【授業単元】健康づくり対策②(健康増進法) 【授業形態】講義 【到達目標】 健康増進法の内容を理解し、どのようなことが実施され、国民は守られているのか、具体的な施策を見ながら、自分の生活の中で実際にどのようにかかっているかを見つけ出す		
3	【授業単元】食と健康の関係 【授業形態】講義 【到達目標】 食生活が健康に果たす役割を理解し、健康的な食生活習慣づくりについて説明できる 調理師の成り立ちと調理師法の概要について説明できる			11	【授業単元】健康づくり対策③(具体的な対策) 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国における健康づくり対策の変遷を確認しながら、対策の中で日本人の食についての問題点を洗い出し、調理師として伝えていく手段を述べるができるようになる		
4	【授業単元】調理師の役割① 【授業形態】講義 【到達目標】 調理師について、どのような経緯で身分が確立していったのか。調理師免許の取得から申請、交付までの流れを把握し、将来の自分の姿を思い浮かべられるようにする			12	【授業単元】健康に関する食品表示 【授業形態】講義 【到達目標】 食品表示法に基づくさまざまな食品表示について理解し、各表示の必要性、重要性について説明することができるようになる		
5	【授業単元】調理師の役割② 【授業形態】講義 【到達目標】 健康な食生活における調理師の役割について、具体的に事例を挙げて、6つのポイントを確認しながら、自分がしたいことと結び付けて具体的に考えられるようにする			13	【授業単元】心の健康づくり 【授業形態】講義 【到達目標】 心のしくみやストレスの対処方法から、自分自身を見つめ直し、心の健康をどのように作り上げていくかを自分なりに見つけていく!		
6	【授業単元】疾病の動向とその予防 【授業形態】講義 【到達目標】 近年の疾病の動向を比較しながら、その原因と背景について知り、疾病予防のために調理師が何ができ、健康にどのように導いていけるかを考えてまとめる			14	【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。 【授業形態】講義 【到達目標】 これまでの単元に分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする		
7	【授業単元】生活習慣病①(高血圧、動脈硬化、心疾患、脳血管疾患) 【授業形態】講義 【到達目標】 三大生活習慣病の特徴をつかみ、循環器疾患が血圧、動脈硬化と深く関わっていることを理解した上で、そこから繋がる可能性のある心疾患、脳血管疾患の危険性まで説明できるようになる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】テスト テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
8	【授業単元】生活習慣病②(がん、糖尿病) 【授業形態】講義 【到達目標】 身近な疾病となったがん、糖尿病の特徴をとらえ、生活習慣病の予防のために必要な具体的対策を見て、自分の生活にどのように立てて行くかを考えてまとめる			【評価について】 評価は筆記試験で行う。公衆衛生の専門的な知識の定着度を確認する筆記試験は、小テスト(40%)と定期試験(60%)の合計100点評価する。評価は学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学 I Nutrition I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	調理師科	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
						曜日・時間	火曜日 4時限
<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)</p> <p>調理師のスペシャリストを目指すため、栄養学の基礎である五大栄養素に関する知識を習得する授業を、管理栄養士として給食管理や栄養指導に携わってきた教員が行う。日頃から摂取している食品の栄養学的特徴を調理師として使用する食材への理解、メニュー開発にどう活かせるかを考えながら受講してほしい。講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>エネルギー産生栄養素(三大栄養素)・ビタミン・ミネラルがそれぞれどのようなはたらきをもち、どの食材に多く含まれるかを具体的に述べるができる</p> <p>自身の食生活を改め、体調管理に活かすことができる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教育全書<必修編>2食品と栄養の特性				専門用語や日頃使用する頻度の少ない漢字が出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。日常生活でも栄養成分表示等栄養情報に目を向ける習慣をつけることが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【授業単元】 栄養の意義</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>栄養学の概要を解釈できる</p> <p>食事バランスガイドを用いて自分の食生活を振り返ることができる(予習)</p>			9	<p>【授業単元】 ビタミン②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる</p> <p>水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる</p>		
2	<p>【授業単元】 食育</p> <p>【授業形態】 動画視聴</p> <p>【到達目標】</p> <p>映画から「食育」について考え、自分の意見を述べるができる</p>			10	<p>【授業単元】 ビタミン③</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる</p> <p>ビタミンについてより具体的に述べるができる</p>		
3	<p>【授業単元】 栄養と健康</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>栄養素の種類を説明できる</p> <p>食品の成分と身体の成分の違いと理由を説明できる</p> <p>食品の三つの機能を具体的に述べるができる</p>			11	<p>【授業単元】 ミネラル①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ミネラルとは何か具体的に述べるができる</p> <p>多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる</p>		
4	<p>【授業単元】 炭水化物</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>単糖類・少糖類・多糖類の種類とその特性が説明できる</p>			12	<p>【授業単元】 ミネラル②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる</p> <p>微量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる</p>		
5	<p>【授業単元】 脂質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂質の種類とその特性、必須脂肪酸を説明できる</p> <p>中性脂肪の所在とそのはたらきを具体的に述べるができる</p>			13	<p>【授業単元】 ミネラル③</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>微量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる</p> <p>微量ミネラルについてより具体的に述べるができる</p>		
6	<p>【授業単元】 たんぱく質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>たんぱく質の種類とその特性、必須アミノ酸、たんぱく質の栄養価について具体的に述べるができる</p>			14	<p>【授業単元】 前期まとめ</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>定期試験の傾向を解釈できる</p> <p>理解に欠けるところがないか洗い出しをし、課題を抽出できる</p>		
7	<p>【授業単元】 三大栄養素</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>三大栄養素についてより具体的に述べるができる</p>			15	<p>【授業単元】 定期試験</p> <p>【授業形態】</p> <p>【到達目標】</p> <p>14回までに行った授業の成果を発揮できる</p>		
8	<p>【授業単元】 ビタミン①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ビタミンとは何か具体的に述べるができる</p> <p>脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる</p>			<p>【評価について】</p> <p>評価は、筆記試験で行う。授業内で確認した、専門的な知識・技術の理解、定着度を確認する。筆記試験は、授業ごとに行う小テスト(40点換算)と定期試験(60点満点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理スキル実習 Training for Culinary	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石田 真一 ・ 横川 淳
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3)	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) ホテルの中国調理30年以上の経験を生かして中国料理の良さを生徒に伝えたい。 中国四大料理の一つ広東料理専門、専門調理師 楽しく、美味しく、中国料理の良さを伝え好きになって貰う。 ホテルと専門店の違いを経験を生かして伝える。							
【到達目標】 調理師として必要な基礎知識・基礎技術を深める。 中国料理の基本的な調理法を学び、調理できるようになる。 中国料理の道具を使って調理できるようになる。 15回終了時には炒飯がひとりで作れるようになる							
【使用教科書・教材・参考書】 調理実習 (第5章)				【授業外における学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	横川先生 4/19	【授業単元】 基本的な野菜の切り方①、中華スープの取り方 【授業形態】 実習 【到達目標】 中国料理の基本的なスープの作り方を学ぶ。 鶏蛋精炒飯 (卵炒飯) 煲上湯 (極上スープ) 野菜入り卵スープ (素菜湯)		9	石田先生 6/28	【授業単元】 鍋の使い方を取得する③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ピーマンと豚細切り肉の炒めと炒め焼きそばを作り鍋の振り方 青椒炒肉絲 (豚肉とピーマンの細切り炒め) 鼓油皇炒面 (香港炒め焼きそば)	
2	石田先生 4/26	【授業単元】 中国料理について。包丁の使い方研ぎ方を習得す 【授業形態】 実習 【到達目標】 中国料理の歴史、味の特徴、 いろいろな野菜を切り包丁の使い方を学ぶ。 粉絲大沙津 (春雨サラダ) 葱油鮮魷魚 (イカの湯引き ネギ油 山椒風味合せ)		10	横川先生 7/5	【授業単元】 粉類の使い方、基本的な包み方① 【授業形態】 実習 【到達目標】 点心技法 (点心) 豆沙滑湯丸・豆沙芝麻球 (小豆あん胡麻団子) 脆皮炸春捲 (春巻き) 腊味羅白糕 (腸詰め大根餅)	
3	横川先生 5/10	【授業単元】 基本的な野菜の切り方②、中華デザート① 【授業形態】 実習 【到達目標】 中国料理の前菜を学ぶ (冷菜) 香麻棒棒鶏 (バンバンジー) 川酸辣白菜 (白菜の甘酢漬け) 鶏蛋精炒飯 (卵炒飯) 杏仁凍布甸 (杏仁プリン)		11	石田先生 7/12	【授業単元】 鍋の使い方を取得する④ 【授業形態】 実習 【到達目標】 鶏肉と魚の揚げ物を作り油の温度管理を学ぶ。 熱菜技法 (煎) 辣汁炆鱈魚 (ギンダラと季節野菜の辛味煮込み) 油淋汁鷄腿 (鶏肉の蒸し揚げ香味ソースかけ) 煎封炸魚球 (魚の煎り揚げ煮込み)	
4	横川先生 5/17	【授業単元】 片栗粉の使い方、中華デザート② 【授業形態】 実習 【到達目標】 中国料理の前菜を学ぶ (冷菜) ② 成都白片肉 (ゆで豚特製ニンニクソー 肉崧焼茄瓜 (ナスと挽き肉の煮込み) 熱菜技法 (炒) 蝦仁炒麵 (エビあんかけ焼きそば) 白芝麻布甸 (白ゴマ豆乳プリン)		12	石田先生 7/23	【授業単元】 広東料理の代表的な醬、ソース取得する。① 【授業形態】 実習 【到達目標】 鼓汁、糖酢の作り方を学ぶ 鼓汁炒牛肉 (牛肉のブラックビーンズ炒め) 香酥古老肉 (広東酢豚)	
5	横川先生 5/24	【授業単元】 中国調理の調味料①、中華デザート③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 中国料理の基本的な調理法 麻婆焼豆腐 (マーボー豆腐) 鎮江古老肉 (黒酢の酢豚) 熱菜技法 (煮) 香芒凍布甸 (マンゴープリン)		13	横川先生 9/6	【授業単元】 基本的な包み方② 【授業形態】 実習 【授業形態】 実習 【到達目標】 小麦粉で生地を学ぶ。 韭菜鍋貼餃 (ニラ入り餃子) 蝦仁滑焼売 (海老入り焼売)	
6	石田先生 5/31	【授業単元】 鍋の使い方を取得する。① 【授業形態】 実習 【到達目標】 煎 薄焼き卵、卵焼きを作り鍋の表面温度を取得する。 香煎芙蓉蟹 (広東風カニ卵焼き) 芝麻香冷麵 (ゴマダレ冷やしそば)		14	石田先生 9/13	【授業単元】 広東料理の代表的な醬、ソース取得する。② 【授業形態】 実習 【到達目標】 マヨネーズソース、ガーリックスパイスの作り方 沙律醬蝦仁 (エビのマヨネーズ炒め) 脆皮炸蔬菜 (季節野菜の中国風テンプラ)	
7	横川先生 6/7	【授業単元】 海鮮の調理の仕方 【授業形態】 実習 【到達目標】 中国料理の基本的な調理法 干焼鮮蝦仁 (エビチリ) 熱菜技法 (蒸) 咸菜蒸鱈魚 (銀ダラの春雨・高菜蒸し) 香芒西米露(マンゴー入りタピオカココナッツミルク)		15	石田先生 9/20	【授業単元】 中国調理15回の成果 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験 着て時間内に綺麗に仕上げる。 生菜精炒飯 (レタス炒飯) 青椒炒肉絲 (豚肉とピーマンの細切り炒め)	
8	石田先生 6/21	【授業単元】 鍋の使い方を取得する。② 【授業形態】 実習 【到達目標】 野菜炒め、炒飯を作り鍋の持ち方、振り方 を学ぶ。 郊外炒青菜 (季節の野菜炒め) 鶏蛋精炒飯 (卵炒飯)		【評価について】 評価は1回～14回で小テスト (40点) 満点とし、定期テストを (60点) 満点とし合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習 I Training for Basic French Culinary	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	飯田 修一
学科・コース	調理師科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	90時間 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1・2・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)</p> <p>調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任後教員となる。 現場ではフランス料理を学び、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。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。 授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>西洋料理の道具の取り扱い、素材の下準備についての基本技術を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学び料理を通して作る楽しさや、笑顔になれる調理師を目指す。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 調理実習 (第5章)				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 技術は復習の繰り返しであるので自主練習などを身につけることが望ま			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 調理の衛生面、実習室の使い方とルールについて。</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 庖丁の持ち方・使い方を習得する 調理師に必要な衛生面と7つの基本行動を理解する。 卵の特性(①)を理解できるようになる。 西洋料理における基本のソース①</p>			9	<p>【授業単元】 調理における「揚げ物」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 油の温度を知り揚げ物が出来るようになる。 揚げ物について (揚げかた・温度) 野菜の切りかたの理解 (定期テスト課題)</p>		
2	<p>【授業単元】 基本の「だし」 鶏のブイヨン習得する。</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 野菜の下処理の理解をする。 アクの取りかたと、取る意味について</p>			10	<p>【授業単元】 魚の下処理と調理法 (ムニエル) について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 調理法「ムニエル」を習得する。 魚の下処理 (ツボヌキ) を理解する 卵の特性④</p>		
3	<p>【授業単元】 業界を知り、プロのイメージを持つ</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 業界、現場で求められることを実践する。 現場に必要な知識と現場で求められる基礎力を身につける。 (たいめいけん 茂木シェフの特別授業)</p>			11	<p>【授業単元】 コンテスト</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 目標を明確にし実践できるようになる。 調理における基本技術を コンテストで実践し、評価を受ける。 課題 プレーンオムレツ</p>		
4	<p>【授業単元】 野菜の下処理とパスタについて</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 卵の特性 (②) を理解しソースを作る。 パスタのゆで方と合わせ方について</p>			12	<p>【授業単元】 香辛料の使い方</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 香辛料の使い方とその特性を知る 定期テスト課題 デモンストレーション 道具の整備</p>		
5	<p>【授業単元】 コンテスト課題の告知と練習</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 卵料理の基本を習得する。 卵料理③ 定期テスト課題のデモンストレーション *プレーンオムレツ</p>			13	<p>【授業単元】 魚の下処理の仕方(復習)</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 魚の下処理 (三枚おろし) の復習 加熱調理「揚げる」の理解。</p>		
6	<p>【授業単元】 「フュメ・ド・ボワソン」魚の出汁について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 フライパンとオープンの取り扱いかたを習得する。 基本の魚の出汁「フュメ・ド・ボワソン」を習得する。 卵の特性(③)を理解しポーチドエッグを作成。</p>			14	<p>【授業単元】 小麦粉の特性とイタリア料理について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 火の入れ方とソースの合わせ方が出来る 小麦粉の使い方と混ぜ方を習得する。</p>		
7	<p>【授業単元】 西洋料理の基本のソースについて</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 オープンの使い方が出来るようになる。 ベシャメルソースの理解と「グラタン」について 庖丁の研ぎ方</p>			15	<p>【授業単元】 定期テスト</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 時間内での課題が出来るようになる *基本の切り方が出来るようになる。 野菜の切り方(千切り・シャトー・ペイザンヌ) 40分</p>		

科目名 (英)	調理理論 I Theory for Culinary I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 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) 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行った経験があり、現場においては日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行ってきた。 現場で、あらゆる食品を取り扱い、数多くの調理を行った経験をもとに、調理の科学的根拠について解説を行う</p>							
<p>【到達目標】 調理における科学的根拠を理解する。 調理における科学的根拠を応用できる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 4 調理理論				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場で、この食事には、どのような調理操作が行われているのかを日々考える			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 調理理論を学ぶ意義を理解する 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 調理理論を学ぶ意義を知る 調理師を目指すという目的を明確にする</p>			9	<p>【授業単元】 調理の基本操作② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理操作（磨砕、粉碎、ろ過、圧搾、冷却、冷凍、解凍など）について理解できる</p>		
2	<p>【授業単元】 調理をする目的 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調理を行う目的を理解できる 身近な調理の中には、どのような調理の目的が入っているのかを理解できる</p>			10	<p>【授業単元】 調理器具について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理器具の種類とその使い方について理解でき、使いこなせる</p>		
3	<p>【授業単元】 おいしさの要因について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 おいしさの根拠について理解できる。 食べる人間側にある要因（心理的、生理的、先天的、後天的、環境的要因）について理解できる</p>			11	<p>【授業単元】 調理の基本操作③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 加熱調理操作（湿式加熱、乾式加熱、誘導加熱など）について理解でき、応用できる</p>		
4	<p>【授業単元】 おいしさの要因について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 化学的要因（味など）について理解する</p>			12	<p>【授業単元】 調理器具② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 加熱調理器具、機器について理解できる。 熱源の種類と熱効率についても理解できる</p>		
5	<p>【授業単元】 おいしさの要因について③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 化学的要因（味の相互作用、色、香りなど）について理解する</p>			13	<p>【授業単元】 調理施設、調理設備について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 給水、給湯、排水、加熱、電気、照明、換気、空調などの厨房の設備の基準について理解できる</p>		
6	<p>【授業単元】 おいしさの要因について④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 物理的要因（温度、見た目、音、テクスチャーなど）について理解する</p>			14	<p>【授業単元】 調理理論 I のまとめ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 1～13回目までの授業内容を振り返り、理解した知識の定着させる 定期試験対策を行う</p>		
7	<p>【授業単元】 中間テストで前半部分の理解度を図る 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 調理をする目的、おいしさを科学的に理解できているのか、中間テストで自分の理解度を知る</p>			15	<p>【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を採用</p>		
8	<p>【授業単元】 調理の基本操作① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理操作（計量、洗浄、浸漬、切碎、混合、攪拌）について理解できる</p>			<p>【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト（8回目の授業で実施）は15点満点とする。その合計（80点満点）の1/2の点数（小数点以下切り上げ）を小テストの合計点とする。</p>			

科目名 (英)	食の法律 Law of food	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	上本 昌昭
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】							
<p>大学で基礎法学の教育に携わり、食品や動物に関する法制度を研究する教員が、調理師の資格取得を通して、衛生法規に関する知識があり創造的な調理ができる力を身につけるために、調理師に関する法律、食品衛生に関する法律、衛生行政について学び、知識を修得する授業を行う。</p> <p>業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい。授業だけでしか学べない知識があり、食品表示など販売実習に必要な知識もあるため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりとって授業に臨んでほしい。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> 調理師として、安全で安心な料理を提供し、消費者の健康を保護するために必要な法律の知識を習得できている。 消費者の需要に即した食文化の担い手として、料理を提供するために必要な法律について理解している。 社会人として働くために必要となる契約や労働に関する法律知識、さらには、それらを支える国家制度や行政機構について知っている。 							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
『新調理師養成教育全書必修編① 食生活と健康』 『新調理師養成教育全書必修編③ 食品の安全と衛生』 適宜、補助資料ならびに問題演習のためのプリントを配布する。				総じて、法律は表現が回りくどく理解しづらいので、あらかじめ教科書を読み、分からない言葉や表現は抜き出しておく。また、授業で配布された問題は復習し、確実に解答できるようになっておく。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 法とはどのようなものなのか？ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・社会生活の秩序とルールについて理解する。 ・法と他のルールとの異同を知っている。 ・法の種類について理解する。			9	【授業単元】 食品衛生法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生法上の規格基準について理解する。 ・残留農薬基準などについて知る。		
2	【授業単元】 衛生法規の概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・衛生法規の意義／分類／概要について理解する。 ・衛生行政の目的／歴史／しくみについて理解する。			10	【授業単元】 食品衛生法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生監視員／管理者／責任者について理解する。 ・管理運営基準／施設基準／営業許可等について理解する。 ・その他の規則などについて理解する。		
3	【授業単元】 調理師法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師法の歴史や調理師の社会的役割について理解する。 ・調理師法の目的や定義について理解する。			11	【授業単元】 食品表示法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品表示に関係する各種法律と規制方法について理解する。 ・加工食品の表示事項について理解する。		
4	【授業単元】 調理師法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師免許の申請、変更、各届出について理解する。			12	【授業単元】 食品表示法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・添加物の表示事項について理解する。 ・食品表示法の「栄養表示」部分について理解する。		
5	【授業単元】 調理師法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師法の様々な規定を復習し、正しい解答を導き出せる。			13	【授業単元】 衛生関係法令の概要① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・生鮮食品の表示事項について知る。 ・健康増進法の目的と各種の政策について理解する。 ・栄養士や製菓衛生師など、食に関わる資格について理解する。		
6	【授業単元】 食育基本法 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食育基本法の背景などを理解する。 ・食育基本法の概要を理解する。			14	【授業単元】 衛生関係法令の概要② 【授業形態】 講義 【到達目標】 地域保健法／感染症予防法の目的と施策について理解する。 ・消費者庁について理解する。 ・これまで扱った衛生法規の内容を振り返る。		
7	【授業単元】 食品安全基本法 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品安全基本法の目的、理念や方針について理解する。 ・食品安全委員会について理解する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 自分の現時点での実力を知り、分からなかった問題を明らかにした上で、その部分についてノートを見直す。		
8	【授業単元】 食品衛生法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生法の目的や用語の定義などについて理解する。			【評価について】 評価は、筆記試験で行う。筆記試験は、授業内で扱った内容の理解や定着を確認するもので、語群選択問題と4択問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。第5回、第10回は10点満点で、他は5点満点のものである。定期試験日以外の14回の授業で実施した合計80点分の半分を小テストの合計点とする。成績は、小テストの合計(40点満点)と定期試験(60点満点)を合算した100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							
<p>毎回の授業では、ノートは丁寧にとり、また、配布したプリントは整理して、後から見直せるようにしておくこと。</p>							

科目名 (英)	食品学 I Food science I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	調理師科1年生	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1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) 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行った経験があり、現場においては、日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行ってきた。 現場で、通常食品、業務用食品、治療用の特殊食品などを取り扱っている経験をもとに、さまざまな食品に対して理解ができる授業を実施する。</p>							
<p>【到達目標】 それぞれの食品について特性を理解し、それを応用し、適切な扱うことのできる能力を身につける</p>							
【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】 日常のあらゆる食の場で、この食事には、どのような食品が使われ、どのように調理されているのかを日々考える			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【授業単元】 食品学を学ぶ意義を理解する 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品学を学ぶ意義を知る 食品の持つ機能について理解する</p>			9	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 大豆・小豆、その他の豆などの豆類とその加工品について、食品の特性を理解し、その特性を調理に生かすことができる</p>		
2	<p>【授業単元】 食品の分類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食品を分類できる 食品成分表を理解でき、食品成分表と使いこなせる</p>			10	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 種実類の種類と食品特性を学び、適した料理に用いることができる</p>		
3	<p>【授業単元】 食品を取り巻く現状について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食料自給率、フードマイレージ、トレーサビリティについて理解できる</p>			11	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑥ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の分類で、葉菜類 根菜類、茎菜類、について理解でき、適した料理に用いることができる。 野菜の加工品についても、どのような工程で加工されたものが理解できる</p>		
4	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類(米・米の加工品)について理解する 適切に調理をすることができる</p>			12	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑦ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の分類で、果菜類、花菜類について理解でき、適した料理に用いることができる。 野菜の加工品についても、どのような工程で加工されたものが理解できる</p>		
5	<p>【授業単元】 植物性食品をその加工品について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類(小麦・とうもろこし、雑穀、そば)などについて理解する</p>			13	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑧ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 果物類を分類することができる 分類別の果物の種類と食品特性を理解し、適切に用いることができる。 果物類の加工品についても、食品の特性を理解できる</p>		
6	<p>【授業単元】 植物性食品をその加工品について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 いも及びでんぷん類について、種類を特性を理解できる 適した料理に適切に選ぶことができる</p>			14	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑨ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 キノコ類と藻類についての食品特性を理解できる 1~14回目で学んだことについて、理解を深める 期末テスト対策を十分に行う</p>		
7	<p>【授業単元】 中間テストで前半部分の理解度を図る 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 食品を取り巻く問題点について理解し、それを解決できる力を持つ 穀類についての基本なことを理解し、適切な食品を選ぶことができる 1~6回目の復習と中間テストの実施</p>			15	<p>【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を探る</p>		
8	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 砂糖類について、その種類や製造方法について学び、適した用途に使い分けすることができる</p>			<p>【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA~Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小点数以下切り上げ)を小テストの合計点とする。</p>			

科目名	食品衛生学 I Food risk management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日2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】 ・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				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読んで予習し、復習は随時復習問題を解いてください。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】 食の安全と衛生 【授業形態】 講義 【到達目標】 食の安全を守るために、食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みを知る。食品衛生とは何かを理解し、調理従事者としての責務を解釈できる。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1回目〉		
2	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品中の微生物と微生物の増殖条件について解釈し、食生活に役立てることができる。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2回目〉		
3	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の腐敗について解釈し、食生活に役立てることができる。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈3回目〉		
4	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規について解釈できる。			12	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1回目〉		
5	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の安全性評価について解釈する。主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			13	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2回目〉		
6	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			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】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品と重金属並びに放射性物質と食の関係について学びいかにして食の安全を確保するか解釈できる。			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】 飲食による健康危害の種類を学び、食中毒の概要について解釈できる。			【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(自分のための覚書)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。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、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。 ・図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							

科目名 (英)	公衆衛生学 II Public Health II	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間(1)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 4限
<p>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、「公衆衛生学」の分野でその経験を活かし、グループワークなども取り入れ、公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。</p> <p>社会的に求められる役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>食育における調理師の役割を理解し、調理師の労働衛生にも焦点を当て、労働環境について考える。</p> <p>公害についても例を挙げて述べることができ、その対策方法についても具体的に説明することができる。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教書全書 必修編 1 「食生活と健康」第4章～第6章				テキスト、授業プリント、小テストを復習する。また新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので日頃からアンテナを張っておく心がける。			
回	授 業 概 要			授 業 概 要			
1	<p>【授業単元】シラバスの確認、食育①</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食に関するさまざまな問題を通して、食育とどういうものか、なぜ必要なのかを「定義」や「意義」から導き出せるようにする</p>			9	<p>【授業単元】環境条件①(水)</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>生活に欠かせない水の重要性とそれがどのように管理され、私たちの生活に影響を与えているか、それらのしくみについて説明することができる</p>		
2	<p>【授業単元】食育基本法</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育基本法において食育を推進するための基本的方針や目標について具体例を挙げながら説明できるようになる</p>			10	<p>【授業単元】環境条件②、環境汚染とその対策①</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>廃棄物の行き先、放射線の働きについて理解する わが国の公害の定義について理解し、公害の種類を挙げ、説明することができる</p>		
3	<p>【授業単元】食育における調理師の役割</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育基本計画を確認し、食育における調理師の役目である食生活の課題についての問題点を洗い出し、対策を導き出す</p>			11	<p>【授業単元】環境汚染とその対策②</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>わが国の公害の歴史を知り、繰り返さないための対策、実際の大气汚染と水質汚濁の事例を通して、今後同じことを繰り返さないためにはどうしたらよいか対応策を導き出す</p>		
4	<p>【授業単元】食育の実践</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育におけるさまざまな場面で調理師の具体的な役割を見ながら自分に何が出来るか、何をしたいか食育の実践について、自分の考えをしっかりと説明できるようになる</p>			12	<p>【授業単元】環境汚染とその対策③</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>具体的な事例から「感覚公害」について理解する 環境ホルモン、地球温暖化など身近な環境問題へ自分たちが出来る取り組み方をグループで考え、対策案を導き出す</p>		
5	<p>【授業単元】労働と健康</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>労働衛生の目的、労働環境を守る「労働基準法」「労働安全衛生法」について内容を理解し、作業環境や作業条件による健康への影響を具体的な事例に添って自分でできる対策を導き出す</p>			13	<p>【授業単元】環境汚染とその対策④</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>酸性雨、オゾン層の破壊などの対策を考えるとともに、循環型社会をつくるための問題点について、地球環境保護のためにできることを具体的に説明することができる</p>		
6	<p>【授業単元】職業病・労働災害</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>主な職業病と職種のみ組み合わせを理解し、労働災害の現状とその後の対策を説明できるようになる</p>			14	<p>【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする</p>		
7	<p>【授業単元】調理師の職場環境</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>調理師が実際にどのような労働環境で働いているか把握し、自分の将来の職場状況につて正しい労働条件を説明できるようになる</p>			15	<p>【授業単元】定期試験</p> <p>【授業形態】テスト</p> <p>【到達目標】</p> <p>テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る</p>		
8	<p>【授業単元】生活環境、環境条件</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>生活環境の衛生、環境因子が生活や健康に与える影響について関連付けて考え、身の回りの環境条件の問題点、改善点を説明することができる</p>			<p>【評価について】</p> <p>評価は筆記試験で行う。公衆衛生の専門的な知識の定着度を確認する筆記試験は、小テスト(40%)と定期試験(60%)の合計100点評価する。評価は学則規定に準ずる。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学Ⅱ NutritionⅡ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	調理師科	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
						曜日・時間	火曜日 3時限
<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)</p> <p>前期の学習内容を踏まえ、栄養素の消化と吸収、栄養学を実際の食生活に落とし込むために必要な資料・ツールに関する知識を習得する授業を、管理栄養士として給食管理や栄養指導に携わってきた教員が行う。日頃から摂取している食品に関心を持ち、調理師として何ができるのか・何をすべきなのかを考えながら受講してほしい。講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>ヒトの摂食調節について具体的に述べるができる 食物の消化と吸収の流れ、エネルギー代謝について説明できる 日本人の食生活の現状と課題からバランスの良い食事とは何かを考え自身の食生活に活かすことができる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書<必修編>2食品と栄養の特性				【授業外における学習】 専門用語や日頃使用する頻度の少ない漢字が出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。日常生活でも栄養成分表示等栄養情報に目を向ける習慣をつけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 前期振り返り・水分・機能性成分 【授業形態】 講義 【到達目標】 前期の内容を確実に理解し、後期授業に臨むことができる／人体における水の必要性・機能性成分の種類と作用が説明できる</p>			9	<p>【授業単元】 エネルギー代謝② 【授業形態】 講義 【到達目標】 摂取/消費エネルギーの仕組みを説明できる エネルギー代謝の種類とその特性を具体的に述べるができる</p>		
2	<p>【授業単元】 食育 【授業形態】 動画視聴 【到達目標】 映画から「食育」について考え、自分の意見を述べるができる</p>			10	<p>【授業単元】 食事摂取基準・国民健康・栄養調査 【授業形態】 講義 【到達目標】 日本人の食事摂取基準の概要・活用法を解釈できる 国民健康・栄養調査の概要を解釈し、日本人の健康・栄養状況を説明できる</p>		
3	<p>【授業単元】 食品の摂取 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品摂取の3要素について、その特徴を具体的に述べることができる</p>			11	<p>【授業単元】 ライフステージ別の栄養、肥満と生活習慣 【授業形態】 講義 【到達目標】 ライフステージ別の栄養特性について説明できる 将来の食生活を想像・今からすべきことを具体的に述べるができる 食生活と病気の関係を解釈できる</p>		
4	<p>【授業単元】 栄養素の消化① 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養素の消化の仕組みを解釈できる 消化の種類について具体的に述べるができる</p>			12	<p>【授業単元】 食事バランスガイド 【授業形態】 講義 【到達目標】 食事バランスガイドを使用して自身の食生活を振り返ることができる 食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる</p>		
5	<p>【授業単元】 栄養素の消化② 【授業形態】 講義 【到達目標】 口腔内・胃内で行われる消化の流れを説明できる</p>			13	<p>【授業単元】 食品標準成分表、食品分類法 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品標準成分表、食品分類法の概要を説明できる 食品標準成分表、食品分類法の活用方法を解釈できる</p>		
6	<p>【授業単元】 栄養素の消化③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 小腸内・大腸内で行われる消化の流れを説明できる</p>			14	<p>【授業単元】 後期まとめ 【授業形態】 講義 【到達目標】 定期試験の傾向を解釈できる 理解に欠けるところがないか洗い出しをし、課題を抽出できる</p>		
7	<p>【授業単元】 栄養素の吸収・代謝、消化吸収率 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養素の吸収と代謝について解釈できる 栄養素の消化吸収率の違いを説明できる</p>			15	<p>【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 14回までに行った授業の成果を発揮できる</p>		
8	<p>【授業単元】 エネルギー代謝① 【授業形態】 講義 【到達目標】 身体活動レベルの活用方法を解釈できる 消費エネルギーから推定エネルギー必要量を算出できる</p>			<p>【評価について】 評価は、筆記試験で行う。授業内で確認した、専門的な知識・技術の理解、定着度を確認する。筆記試験は、授業ごとに行う小テスト(40点換算)と定期試験(60点満点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓スキル実習 Training for Confections	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	赤田勝俊・岡野功・副田和美
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日1・2・3限
【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) パティシエとして長きに渡りホテルで経験を積んでいる教員が担当する。7つの基本行動を常に念頭に置き、授業に取り組んでほしい。 また、授業は自身を成長させるを為に必要なことなので一つひとつの授業を大切に遅刻欠席は出来るだけしないよう臨んでほしい。”□ □ □							
【到達目標】 製菓の基礎技術を習得し製菓食材の扱い方を理解すると同時に、製菓製造に必要な衛生管理を習得する。							
【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	【授業単元】卵の気泡性について 【授業形態】実習 【到達目標】ジェノワーズ生地の製法が習得できる。 実習を通じて実習室のルールを理解、確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。 ジェノワーズ一人一台 絞りクッキー二人1セット			9	【授業単元】卵の糊化・小麦粉の膨化力について 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 シュークリーム エクレア クリームパティシエール		
2	【授業単元】卵の気泡性について 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 実習を通じて実習室のルールを理解、確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。 マドレーヌ フィナンシェ 二人1セット ガレット仕込み			10	【授業単元】卵の別立て製法 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 ショコラクラシック ジョコンド焼成		
3	【授業単元】卵の気泡性について 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 実習を通じて実習室のルールを理解、確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。 ビスキュイ ロール 二人1セット ガレット焼成			11	【授業単元】基礎の応用 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な菓子の製法を理解することができる。 オペラ		
4	【授業単元】卵の気泡性、生クリームの取り扱いについて 【授業形態】実習 【到達目標】ジェノワーズ生地の製法が習得できる。 実習を通じて実習室のルールを理解、確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。 ガトーフレーズ一人一台			12	【授業単元】凝固剤について 【授業形態】実習 【到達目標】異なる凝固剤の違いについて ブランマンジェ ヨーグルト ライムゼリー コーヒーゼリー		
5	【授業単元】卵の凝固性の違いについて 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 実習を通じて実習室のルールを理解、確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。 プリン クリームブリュレ デiamond仕込み			13	【授業単元】凝固剤について 【授業形態】実習 【到達目標】アングレーズについて学ぶ事ができる パバロワーズ アプリコットソース 定期試験 練習用ジェノワーズ焼成		
6	【授業単元】バタークリーミング性について 【授業形態】実習 【到達目標】バターの取り扱いについて理解できる デiamond ネージュショコラ・フランボワーズ			14	【授業単元】定期試験の練習 【授業形態】実習 【到達目標】 ガトーフレーズ(練習) クリームでナッペ、絞り練習 定期試験用ジェノワーズ焼成		
7	【授業単元】バタークリーミング性について 【授業形態】実習 【到達目標】バターの取り扱いについて理解できる パウンドケーキ パイピング パートシュクレ仕込み			15	定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】ガトーフレーズ 実習の中で学んだ衛生、仕込み手順、仕上げ、完成度を評価		
8	【授業単元】バタークリーミング性について 【授業形態】実習 【到達目標】バターの取り扱いについて理解できる タルトフリユイ フルーツカルチェ クリームパティシエール			【評価について】 評価は1回～14回で小テスト(40点)満点とし、定期テストを(60点)満点とし合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅱ Professional career seminar Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 寿子
学科・コース	調理師科	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	木曜日 2限
【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) 学校卒業後、企業にて商品開発に携わる。その後、調理学校の授業アシスタント、担任業務を行う者が担当する。栄養士・調理師・管理栄養士の他、食に関する民間資格を持つ。食に関わることを広く伝えていきたい。							
【到達目標】 ・1年間の学校生活の目標を明確にする。 ・1年間の学校生活の目標を明確にする。具体的なイメージを持つことが出来る ・7つの基本行動を身に付けると共に、社会人基礎力の全体像を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 筆記用具				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】後期キャリア教育講座の内容の説明 【授業形態】座学 【到達目標】後期のフローを知る 業界について調べる 就職にむけて			9	【授業単元】社会人基礎力② 【授業形態】座学 【到達目標】就職に意識をむける 履歴書を書こう①		
10/3				11/28			
2	【授業単元】業界研究① 【授業形態】実習 【到達目標】 就職にむけて 業界について			10	【授業単元】社会人基礎力③ 【授業形態】座学 【到達目標】就職に意識をむける 履歴書を書こう②		
10/10				12/5			
3	【授業単元】業界研究②知る 【授業形態】実習 【到達目標】業界について知る プライダルについて			11	【授業単元】社会人基礎力④ 【授業形態】座学 【到達目標】就職に意識をむける 履歴書完成させる		
10/17				12/12			
4	【授業単元】業界研究③知る 【授業形態】座学 【到達目標】業界について知る プライダルについて			12	【授業単元】冬休みの共有 【授業形態】座学 【到達目標】就職に意識をむける 冬休み中、明けの共有 履歴書最終確認		
10/24				12/19			
5	【授業単元】業界研究④知る 【授業形態】座学 【到達目標】業界について知る ホテルについて			13	【授業単元】定期試験についての共有、現場実習の共有 【授業形態】座学 【到達目標】入学当初の気持ちを思い出す 新年の目標をたてる		
10/31				1/16			
6	【授業単元】業界研究⑤知る 【授業形態】座学 【到達目標】業界について知る レストランについて			14	【授業単元】目標設定の振り返り・現場実習の共有 【授業形態】座学 【到達目標】1年間のふりかえり 就職活動について		
11/7				1/23			
7	【授業単元】業界研究⑥知る 【授業形態】座学 【到達目標】業界について知る 集団調理について(病院・保育園・小学校等)			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】座学 【到達目標】定期試験合格！！ 定期試験		
11/14				1/30	1年間ふりかえり 国内研修について		
8	【授業単元】社会人基礎力① 【授業形態】座学 【到達目標】就職に意識をむける 求人票の見方			【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。			
11/21							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習 II Training for Basic French Culinary II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	飯田 修一
学科・コース	調理師科 (西洋料理)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 1・2・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)</p> <p>調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任後教員となる。現場ではフランス料理を学び、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。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。授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>西洋料理の道具の取り扱い、素材の下準備についての基本技術を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学び料理を通して作る楽しさや、笑顔になれる調理師を目指す。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 調理実習 (第5章)				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 技術は復習の繰り返しであるので自主練習などをし身につけることが望			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 「スペイン料理」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 調理における火加減 米の使い方と出汁の使い方の理解 オープンにて米を炊けるようになる。 道具の整備</p>			9	<p>【授業単元】 鶏肉の下処理について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 鶏肉1羽の下処理を習得する 鶏の下処理が出来るようになる。</p>		
2	<p>【授業単元】 調理法「揚げ焼き」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 付け合わせに使用する器具の習得 肉の部位と調理法「揚げ焼き」について 道具の整備</p>			10	<p>【授業単元】 魚の下処理の復習</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 魚の下処理 (三枚おろし) を習得。 素材の旨味の活用と火の入れ方の理解。</p>		
3	<p>【授業単元】 魚の下処理(大名下ろし)について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 衣を付けての焼き方の習得。 イタリア料理に由来する西洋料理について</p>			11	<p>【授業単元】 オープンの使い方と火の入れ方</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 食材の合わせ方と炊き方が出来る。 素材の旨味の活用と火の入れ方の理解。</p>		
4	<p>【授業単元】 特別授業「イタリア郷土料理」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 イタリアの文化とその料理を理解する。 国際教育 「 ICHIFより野澤先生の特別授業 」。</p>			12	<p>【授業単元】 調理法「ロティール」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 素材の火の入れ方の理解 火の入れ方「オープン」の使い方 サラダの合わせ方について</p>		
5	<p>【授業単元】 調理における「揚げ物」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 油の温度を知り揚げ物が出来るようになる。 揚げ物について (パン粉付けと揚げかた) 庖丁の使いかた (野菜の切りかた)</p>			13	<p>【授業単元】 肉の部位と調理法「sauté」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 火加減の習得。 小麦粉の発酵と捏ね方の理解。</p>		
6	<p>【授業単元】 鶏肉の下処理について ・ 庖丁研ぎについて</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 オープンの使い方が出来るようになる。 ベシャメルソースの応用</p>			14	<p>【授業単元】 小麦粉の特性と生地について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 火の入れ方とソースの合わせ方が出来る 小麦粉の使い方と混ぜ方を習得する。</p>		
7	<p>【授業単元】 出汁を使ってポターージュを作成する。</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 「ベシャメルソース」の応用。 小麦粉の発酵と捏ね方を習得する。</p>			15	<p>【授業単元】 定期テスト</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 決められた時間内での作業が出来る。 決められた課題を個人で作成 (鱈の三枚下ろし)</p>		
8	<p>【授業単元】 魚の下処理の復習</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 魚の下処理 (三枚おろし) を習得。 魚の下処理の復習 道具の整備</p>			<p>【評価について】</p> <p>評価は1回～14回で小テスト (40点) 満点とし、 定期テストを (60点) 満点とし合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。</p>			
【特記事項】							
<p>業界コラボ 10月21日 (月曜日) 定期テスト 2月3日 (月曜日)</p>							

科目名 (英)	Theory for Culinary II 調理理論 II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 夕起子
学科・コース	調理師科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 3.4限
【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) 調理師学校卒業後、アシスタント、講師業務の傍ら、幅広い食分野の免許、資格を得る。専門調理師、ふぐ調理師免許(東京)、ソムリエ、日本酒利き酒、食育インストラクターなどの、資格を保有している。学校業務の経験を活かし、現場で必要な技術、知識共に授業で身に付けるべきものを把握し、学生指導に当たる							
【到達目標】 基本技術を基盤とし、五法(生・煮る・焼く・揚げる・蒸す)を学ぶ。衛生管理を徹底し、常に清潔に保ち食品を扱う癖をつける。							
【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	【授業単元】和包丁の扱いを学ぶ①・基本の切り方① 【授業形態】実習 【到達目標】 包丁の取り扱い方(薄刃)			9	【授業単元】魚の卸し方③ 【授業形態】実習 【到達目標】 鯖の卸し方		
10/4	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 包丁の部位の名称を覚える きんぴらごぼう・白飯			11/29	味噌にの作り方を学ぶ 船場汁を学ぶ 鯖味噌煮・船場汁		
2	【授業単元】和包丁の扱いを学ぶ②・基本の切り方② 【授業形態】実習 【到達目標】 桂剥きを覚える(縦けん、横けん)・基本の切り方を覚える			10	【授業単元】基本の卵料理学ぶ②・基本の寿司を学ぶ② 【授業形態】実習 【到達目標】 出汁と卵の割合を学ぶ・出汁の引き方(復習)		
10/11	基本の出汁の引き方を学ぶ (一、二番出汁の出汁の違いを学ぶ) 大根サラダ・豚汁			12/6	火加減と蒸し時間 基本の寿司飯の作り方 茶碗蒸し・稲荷寿司(試験課題練習)		
3	【授業単元】基本の卵料理① 【授業形態】実習 【到達目標】 出汁巻き玉子と厚焼き玉子の違いを学ぶ 鍋の扱い方、振り方、返し方を覚える 出汁巻き玉子 厚焼き玉子(炊き込みご飯)			11	【授業単元】基本のお節料理① 【授業形態】実習 【到達目標】 野菜の切り出し方を学ぶ(試験課題含)		
10/18				12/13	調味料の種類と順番を学ぶ 筑前煮・雑煮		
4	【授業単元】基本の煮物① 【授業形態】実習 【到達目標】 野菜の切り出し方を学ぶ			12	【授業単元】基本のお節料理② 【授業形態】実習 【到達目標】 丸十の扱い方		
10/25	詰め方と仕上げ方 もち米の蒸し方 肉じゃが 赤飯			12/20	裏ごしの仕方を覚える 魚の下処理を学ぶ 栗金団・鱒照り焼き		
5	【授業単元】基本の煮物②・和菓子を学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 炊き合わせを学ぶ(試験課題含)			13	【授業単元】基本の揚物を学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 天ダネの仕込み方を学ぶ		
11/1	里芋六方剥きを覚える 里芋、人参、鶏肉、紅葉麩、隠元、柚子 炊き合わせ			1/10	衣のかき方・油の温度を学ぶ 衣のつけ方と揚げ方を学ぶ 天麩羅・白飯		
6	【授業単元】基本の魚の卸し方①・包丁研ぎ② 【授業形態】実習 【到達目標】 鱈を使って基本の魚の卸し方を学ぶ			14	【授業単元】基本に寿司を学ぶ②和菓子を学ぶ② 【授業形態】実習 【到達目標】 出汁巻き玉子の復習		
11/8	水洗いの仕方(復習) 紅葉卸しを覚える 鱈揚げ出汁・黒糖饅頭			1/17	ネタの切り方 巻き方と切り付けの仕方を学ぶ 太巻き・蕨餅		
7	【授業単元】基本の魚の卸し方② 【授業形態】実習 【到達目標】 魚の卸し方・桂剥きの復習			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】 桂剥き(7cm)、梅花人参(3cm幅)		
11/15	刺身の引き方の基本を学ぶ 蛇腹胡瓜の作り方を学ぶ 刺身3点盛り・酢の物			1/24			
8	【授業単元】基本の出汁の引き方② 【授業形態】実習 【到達目標】 基本の出汁の引き方を学ぶ(一番、二番出汁の出汁の違いを学ぶ)			【評価について】 評価は1回～14回で小テスト(40点)満点とし、定期テストを(60点)満点とし合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
11/22	吸い物の作り方を学ぶ 親子鍋の使い方を学ぶ 親子丼・海老煮輪焼						
【特記事項】							

科目名 (英)	Theory of Culinary II 調理理論Ⅲ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 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) 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行った経験があり、現場においては日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行ってきた。 現場で、あらゆる食品を取り扱い、数多くの調理を行った経験をもとに、調理の科学的根拠について解説を行う</p>							
<p>【到達目標】 調理における科学的根拠を理解する。 調理における科学的根拠を応用できる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 4 調理理論				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような調理操作が行われているのかを日々考える			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 植物性食品① 穀類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 米の調理性について理解できる うち米ともち米の調理性の違いについて理解できる</p>			9	<p>【授業単元】 動物性食品① 魚介類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 魚介類の生食の調理性と加熱調理の調理性について理解できる 魚の種類(赤身、白身など)の違いによる調理特性について理解できる</p>		
2	<p>【授業単元】 植物性食品② 穀類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 小麦粉の調理性、特にグルテン含有量の違いにより調理性について理解できる そばの調理性について理解できる</p>			10	<p>【授業単元】 動物性食品② 肉類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食肉の加熱による色、香り、においの変化などの調理性について理解できる 食肉を軟化させる調理法について理解できる</p>		
3	<p>【授業単元】 植物性食品③ イモ及びでんぷん類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 いも類の調理の特徴について理解できる でんぷんのα化、β化について理解できる。</p>			11	<p>【授業単元】 動物性食品③ 卵の調理性について 1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 卵の起泡性、乳化性について理解できる エマルジョンについて理解できる 全卵と卵白のみの起泡性の違いについても理解できる</p>		
4	<p>【授業単元】 植物性食品④ 砂糖の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 砂糖の調理性について理解できる カラメル化の仕組みについて理解できる</p>			12	<p>【授業単元】 動物性食品④ 卵の調理性 2 油脂類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 卵の熱凝固性、卵黄と卵白の凝固温度の違いについて理解できる 油脂類の調理性、クリーミング性、ショートニング性などの違いについて理解できる</p>		
5	<p>【授業単元】 植物性食品⑤豆類、種実類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 豆類、種実類の調理特性について理解できる</p>			13	<p>【授業単元】 動物性食品⑤ 乳類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 牛乳やチーズなどの加工品の調理特性について理解できる</p>		
6	<p>【授業単元】 植物性食品⑥ 野菜の調理性について 1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の色の変化など調理実験を行う。 酵素的褐変、酸アルカリによる変化などを理解できる</p>			14	<p>【授業単元】 調理理論Ⅱのまとめ ゲル状食品について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ゲル状食品の特性について理解できる 1～13回目までの授業内容を振り返り、理解した知識の定着させる 定期試験対策を行う</p>		
7	<p>【授業単元】 植物性食品⑥ 野菜の調理性について 2 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の調理による栄養素の損失について理解できる</p>			15	<p>【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を採る</p>		
8	<p>【授業単元】 植物性食品⑦ 海藻類、キノコ類について 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 海藻類やキノコ類の調理特性について理解できる 1～7回目までの復習を行う知識を定着させる 中間テストを実施する</p>			<p>【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小数点以下切り上げ)を小テストの合計点とする。</p>			

科目名 (英)	食品学Ⅱ Food scienceⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 木曜日 1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)</p> <p>特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行った経験があり、現場においては日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行ってきた。 現場で、通常食品、業務用食品、治療用の特殊食品などを取り扱っている経験をもとに、さまざまな食品に対して理解ができる授業を実施する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>それぞれの食品について特性を理解し、それを応用し、適切な扱うことのできる能力を身につける</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性				日常のあらゆる食の場で、この食事には、どのような食品が使われ、どのように調理されているのかを日々考える			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】 動物性食品とその加工品について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 魚介類の分類について理解できる 魚類の構造や魚類に含まれる栄養素や呈味成分などについて理解できる			9	【授業単元】 その他の食品① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 油脂類の分類(動物性、植物性)について理解でき、適切に調理に用いることができる 菓子類の分類について理解できる		
2	【授業単元】 動物性食品とその加工品について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 主な魚介類の種類について食品特性を理解できる 旬、産地などについても理解できる			10	【授業単元】 その他の食品② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 嗜好飲料についての分類ができる 非アルコール飲料とアルコール飲料について、それぞれの種類の食品特性を理解できる		
3	【授業単元】 動物性食品とその加工品について③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 貝類、甲殻類の種類について食品特性を理解できる 魚介類の加工品について、理解できる			11	【授業単元】 その他の食品③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 香辛料・調味料について、それぞれの食品特性を理解し、適切に調理に用いることができる 冷凍食品、ゲル状食品についての食品特性を理解できる		
4	【授業単元】 動物性食品とその加工品について④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食肉類の構造と特徴について理解できる 肉の熟成について学び、おいしい食べごろを理解できる 牛肉についての食品特性を理解できる			12	【授業単元】 その他の食品④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 特別用途食品・特定保健用食品・保健機能食品の違いを理解できる 食品表示の原則について理解できる		
5	【授業単元】 動物性食品とその加工品について⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 豚肉、鶏肉、その他の肉類とそれぞれの肉の加工品について、食品特性を理解できる			13	【授業単元】 食品の加工と貯蔵① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食品の加工と貯蔵について理解できる 食品の加工を行く目的を理解できる		
6	【授業単元】 動物性食品とその加工品について⑥ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 鶏卵の構造や栄養価について学び理解できる 卵の鮮度の判定ができる その他の卵についての食品特性が理解できる			14	【授業単元】 食品の加工と貯蔵② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食品保存における食品添加物について理解できる 加工済み食品の種類について理解できる 後期で学んだことについて、復習をし、理解を深める		
7	【授業単元】 中間テストで前半部分の理解度を図る 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 前期で学んだ魚介類・食肉類・卵類についての知識を定着させる。			15	【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を探る		
8	【授業単元】 動物性食品とその加工品について⑦ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 乳類、乳製品について食品特性を理解できる 特に、牛乳の分類、アイスクリームの分類、チーズの分類について理解を深める			<p>【評価について】</p> <p>講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA~Fの6段階で評価する。</p> <p>・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小数点以下切り上げ)を小テストの合計点とする。</p>			

科目名 (英)	食品衛生学Ⅱ Food Hygiene II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
						曜日・時間	水曜日 2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】 ・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				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるのであらかじめ教科書を読んで予習してください。復習は随時復習問題を解いて下さい。			
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と注意点を知り、アレルゲンの摂取を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】 食中毒や経口感染症、食物アレルギーの他に、私たちの安全を脅かす健康危害(BSE、鳥インフルエンザなど)について解釈できる。		
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(自分のための覚書)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。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、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。 ・図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習の際にも参考にしてください。							

科目名 (英)	食品衛生学実践 Food Hygiene Practice	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
						曜日・時間	水曜日 1限
【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) 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、衛生管理を行った経験があり、現場においては日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり安全な食事の提供を行ってきた。 現場で、あらゆる食品を取り扱い、衛生管理を行ってきた経験をもとに、食品衛生上の注意点を、実験とともに解説する							
【到達目標】 安全な食品を見極める能力を習得する。 衛生的に調理を行うためには、どのような点に注意するのかをよく理解し、実践できることを目的としている							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、提供されている食事には、どのような衛生管理が行われているのかを日々考える			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】食品衛生の概論 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品衛生とは、何かを今まで、学んだことをもとに復習する 調理従事者の責務について考える			9	【授業単元】食肉・牛乳の鮮度判定について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食肉の鮮度判定について 牛乳の種類を復習をし、種類のついて理解できる 牛乳の鮮度判定ができる		
2	【授業単元】ガラス測定機器の使い方について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 実験器具の特徴、使用法、使用時の注意点などについて説明でき、 正しく使用できる			10	【授業単元】食品の内部温度の測定 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 中心温度計の使い方を理解できる 食品の内部温度の測定ができる		
3	【授業単元】食品のpH測定 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 pHとは何かを説明できる 食品中のpHを測定し、pHが食品衛生に及ぼす影響について理解できる			11	【授業単元】正しい手洗いの仕方について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 手指の汚染、洗い残し状態をチェックすることで、正しい手洗いの仕方が習得でき、正しい手洗いができる		
4	【授業単元】生卵の鮮度判定について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 生卵の鮮度判定法について学び、生卵の鮮度判定ができる 卵黄係数とは、何かを説明できる			12	【授業単元】食器洗浄後の汚れの残りについて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 どのような食器に、どのような汚れが残りやすいのかを理解し、正しい洗浄の仕方ができる		
5	【授業単元】魚介類の鮮度判定について① 魚類について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 魚介類を鮮度判定できる。 魚類の鮮度を判定する基準を理解できる			13	【授業単元】水道水の残留塩素の測定について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 水道水の残留塩素の測定ができる。 水道水の残留塩素を測定する理由を説明できる HACCP帳票の確認		
6	【授業単元】魚介類の鮮度判定について② 貝類、練り製品 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 貝類の鮮度が判定できよう 練り製品の鮮度判定について、でんぷんヨウ素反応について説明できる			14	【授業単元】空中浮微生物・食品の簡易検査法、その他など 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食中毒の知識の確認と実践 安全なお弁当作りについて		
7	【授業単元】調理施設、調理設備の衛生について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 給水、給湯、排水、加熱、電気、照明、換気、空調などの厨房の設備の基準について理解できる			15	【授業単元】期末テスト(レポートの実施) 【授業形態】テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を採る		
8	【授業単元】設備と衛生知識の確認 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 知識の確認のための中間テスト			【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小数点以下切り上げ)を小テストの合計点とする。			