

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅰ Professional career seminarⅠ	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	前期 水曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 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。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】				【授業外における学習】			
筆記用具							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【授業単元】 授業の意味 【授業形態】 座学 【到達目標】 導入研修のふりかえり・再確認 避難訓練について			9 6/28	【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】 PP作成①		
2 4/26	【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】 これから学んでいくフローを確認 7つの基本行動について 個別面談について ベルズクラブについて・スポーツ大会につい			10 7/5	【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】 PP作成② コンテストについて スポーツ大会にむけて		
3 5/10	【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 目標をたてるために			11 7/12	【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 5/17	【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 7/19	【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 5/24	【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 働くとはどういうことか			13 9/6	【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 5/31	【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 必要な力 7つの基本行動について			14 9/13	【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 6/7	【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			15 9/20	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 座学 【到達目標】		
8 6/21	【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 PP作成について			【評価について】 15回目筆記試験実施			
【特記事項】							

科目名	コミュニケーションスキル Communication skill	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	(有)両国あんこあられ(木村 雅一)
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 水曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】 ・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、人の中で生きることが必須となる人間と基礎となる"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							
【到達目標】 ・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 ・コミュニケーションスキルアップ検定に合格する ・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】 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)				【授業外における学習】 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				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 コミュニケーションとは 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・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	【授業単元】 社会的スキル 対人行動 II 文書作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・社会的スキルの実践 習得をする。 5接客 6訪問 7訪問(謝る おわびをする) ・ビジネス文書(社内文 社外文)の意義を理解することができる		
2	【授業単元】 基本的対話スキル(1対1の会話) 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・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	【授業単元】 社会的スキルII サービスマインド 【授業形態】 講義 演習 【到達目標】 ・サービスを作り出す基本要素を理解することができる ・1 人 人(あなた)と顧客／顧客満足度の関係を整理し、適切な行動と顧客理解、顧客ニーズを理解することができる ・2 環境 身だしなみを中心に環境サービスについて理解できる		
3	【授業単元】 グループでの会話 自己表現スキル I 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・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 ・人間関係を円滑にする「上手な頼み方」「上手な断り方」			11	【授業単元】 サービスマインド サービスの基本要素 【授業形態】 講義 (検定対策) 【到達目標】 ・企業、店舗における経営理念、それを実現するための方針、サービスの方法 お客様への考えかを「プロセス」としてとらえ、その方針や目的を実現するための重要な過程を理解することができる 理念、方針の理解 迅速対応 win-winの関係		
4	【授業単元】 自己表現スキル I 自己表現スキル II 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・「自己主張」が大切 ・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 ・互いに納得する「交渉」というコミュニケーションについて理解する			12	【授業単元】 検定試験振り返り 【授業形態】 講義 【到達目標】 検定試験についての振り返りを行い、不明点の確認を行う		
5	【授業単元】 自己表現スキル II 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・「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 ・「怒り」の感情」の扱い方が理解できる			13	【授業単元】 定期試験に向けて 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・定期試験に向けての準備、不明点の確認を行う。		
6	【授業単元】 自己表現スキルIII 社会的スキル 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・怒りの感情の扱い方 怒りの伝え方 他者からの怒りの対処が理解できる ・基本的な社会的スキル マナー／仕事に対する姿勢について、理解できるようになる			14	【授業単元】 定期試験に向けて 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・定期試験に向けての準備、不明点の確認を行う。		
7	【授業単元】 社会的スキル 対人行動 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・社会的スキル 対人行動を理解し、活用できるようになる 1挨拶 2敬語 3電話対応 4携帯電話			15	【授業単元】 定期試験 終了後の解答解説 【授業形態】 試験 【到達目標】 分らない問題を洗い出し、課題を抽出する 抽出された課題の何が分らなかったのかを特定し、理解する		
8	【授業単元】 社会的スキル 対人行動 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・社会的スキルの実践 習得をする。 5接客 6訪問 7訪問(謝る おわびをする) ・ビジネス文書(社内文 社外文)の意義を理解することができる			【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】 ・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)	調理基礎実習Ⅰ Training for Basic CulinaryⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	泉田 直也
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのバンケット、レストランと活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を修得する授業を教える。 調理師として身構え、心構え、衛生管理、またチームワークなど就職に繋がることなのでしっかりと学んでほしい。 授業では西洋料理に捉われずグローバルな視点を持って学んでほしい。							
【到達目標】 ・基本の調理の技術を習得すると共に、仲間と協同して目標達成に進んでいく事が出来るようになる。加えて7つの基本行動を意識した社会人基礎力を身に付ける。 ・調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共に、調理師として必要な基礎知識を学ぶ。 ・食材、道具の扱い方を習得し、社会人基礎力「あいさつ」「返事」「時間管理」「清掃」「環境整備」が出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17	【授業単元】調理道具や実習室の扱い方を知る。基本の切り方① 【授業形態】調理実習 【到達目標】調理道具の種類や扱い方を学ぶ。 ・自己紹介、先生紹介、挨拶、ドレッシングの作り方(デモのみ) ・包丁の持ち方、洗いや、扱い方を学ぶ。 ・簡単な切り方、人参千切り、野菜MIXサンドイッチ			9 6/19	【授業単元】香辛料の香りの出し方について 【授業形態】調理実習 【到達目標】揚げ物の復習、コールスローの復習 ・カツカレー ・コールスロー、野菜の飾り切り		
2 4/24	【授業単元】調理の基本技術である乳化とダシの取り方 【授業形態】調理実習 【到達目標】マヨネーズを作れるようになる。ブイヨンを作る ・鶏ガラでフォンドヴォライユを作る。 ・マヨネーズ ・ポテサラダを作る ・バゲットチーズ焼き			10 6/26	【授業単元】生パスタにについて学ぶ。 【授業形態】調理実習 【到達目標】パスタマシンの使い方を学ぶ。 ・生パスタ、ボロネーゼ ・夏野菜のカボナータ(冷製)		
3 5/8	【授業単元】調理の基本的な切り方②、フライパンの使い方 【授業形態】調理実習 ※卵について① 【到達目標】いろいろな野菜の切り方、茹で卵の作り方を学ぶ。 ・フレンチトースト ・ポタージュベンザンヌ ・ニース風サラダ			11 7/3	【授業単元】調理の基本技術の習得 【授業形態】調理実習 【到達目標】アングレーズの炊き方を学ぶ。 ・コンテスト練習 ・冷製パスタ ・バニラアイス		
4 5/15	【授業単元】フライパンでの焼き方、火の入れ方について① 【授業形態】調理実習 ※卵について② 【到達目標】鍋を使った御飯の炊き方、肉の火の入れ方を学ぶ。 ・鍋で御飯を炊く ・ハンバーグ、ポーチドエッグ添え ・付け合わせの野菜の火入れ			12 7/10	【授業単元】学内コンテスト 【授業形態】調理実習 【到達目標】コンテストで練習の成果を発揮する ・コンテスト課題・・・プレーンオムレツ		
5 5/22	【授業単元】調理の火の入れ方②、基本的な切り方③、研ぎ方 【授業形態】調理実習 ※包丁研ぎ 【到達目標】調理の基本技術である揚げ物のやり方を理解する ・キャベツのコールスロー ・ポテコロッケ ・人参の千切り(復習)			13 9/4	【授業単元】西洋料理の基本のスープとミキサーの使い方を学ぶ。 【授業形態】調理実習 【到達目標】バターライスの炊き方を学ぶ。 ・ビーフストロガノフ ・冷製ポタージュ		
6 5/29	【授業単元】コンテスト課題であるプレーンオムレツの作り方 【授業形態】調理実習 ※卵について③ 【到達目標】学内コンテストのオムレツの作り方を理解する。 ・ミネストローネスープ ・1人2回 プレーンオムレツ ・フュメドボワソン			14 9/11	【授業単元】発酵について、と鶏モモ肉の捌き方を理解する。 【授業形態】調理実習 【到達目標】1人1本骨付き鶏モモ肉を捌く。 ・フォカッチャ ・カチャトラ		
7 6/5	【授業単元】西洋料理の基本のソースについて、鶏肉の掃除 【授業形態】調理実習 【到達目標】ベシャメルソースの作り方を理解する。 ・ベシャメルソース ・シーフードマカロニグラタン ・グレープフルーツジュレ			15 9/18	【授業単元】定期試験 【授業形態】調理実習 【到達目標】定期試験 ・人参の千切り、コールスロー・・・予定		
8 6/12	【授業単元】魚の卸し方について 【授業形態】調理実習 【到達目標】魚の3枚卸しを学ぶ。ムニエルについて ・クレームブリュレ ・1人1尾、鰻の3枚卸しを行う。 ・鰻のムニエル、ブルノワゼットソース、マッシュイモ添え			【評価について】 毎回の小テストの合計が40点 定期試験について・・・60点 【定期試験課題・・・人参千切り、キャベツのコールスロー】 ・時間を設定して個人で行っていく。 ・7つの基本行動も評価としていく。			
【特記事項】 ・コンテスト課題を理解して練習をしていく。 ・定期試験に向けて、実技を磨いていく。				合計100点			

科目名 (英)	製菓実習 I Training for Confections I	必修 選択	必修	年次	1	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 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテルのパティスリーで長年活躍されている現役のパティシエが、基本の菓子技術の習得し・現場での業務の全体像を理解するよう授業を行う。 製菓実習における工程と器具の使い方について解釈し、材料についての知識に触れる。 現場で必要な7つの基本行動が日常的にできるようになる。							
【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2人1台 絞りクッキー 2人1セット			9	【授業単元】 バターのクリーミング性について 【授業形態】 実習 【到達目標】 バターの扱い方、カルチェが出来るようになる タルトフリュイ（フルーツカルチェ 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。 ビスキュイ ロール 2人1セット			10	【授業単元】 卵の別立て製法、凝固剤について① 【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 コーヒーゼリー		
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。 ガレット仕込み、マドレーヌ 2人1セット、フィナンシェ2人1セット			11	【授業単元】 凝固剤について② 【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		
4	【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。 ガレット成型・焼成 、ジェノワーズ 1人1台(手立て)			12	【授業単元】 凝固剤について③ 【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 ババロワーズ アプリコットソース 定期試験練習ジェノワーズ焼成(手立て)2人1台		
5	【授業単元】 卵の気泡性、生クリーム取り扱いについて 【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。 ナッペ・絞り練習 、デコレーションケーキ 1人1台			13	【授業単元】 定期試験の練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験練習 ジェノワーズ焼成(手立て) 1人1台		
6	【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			14	【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 クリームパティシエール		
7	【授業単元】 バターの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) ダイヤモンド仕込み			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 実習の中で学んだ衛生、仕込み手順、仕上げ、完成度を評価 定期試験：ジェノワーズ		
8	【授業単元】 バターの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 ダイヤモンド成型・焼成 ネージュショコラ・フランボワーズ シュクレ仕込み			【評価について】			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品学Ⅰ Food scienceⅠ	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 火曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 現在、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、栄養管理を行う。 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いる。 現場においては、さまざまな食品、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。							
【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							
【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面で、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】 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 食品の持つ機能のついて理解する			9	【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】 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ることができる		
2	【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			10	【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】 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		
3	【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			11	【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】 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。野菜の分類について学び、分類別の特性を理解できる。 葉菜類について、それぞれの食品特性を理解できる		
4	【授業単元】 食品を取り巻く現状について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 フードロスの問題点について理解できる フードロスの解消のためにできることについて考える力を持つ			12	【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、根菜類、茎菜類、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		
5	【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			13	【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。		
6	【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			14	【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 前期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		
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】 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。			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、合格点を取る		
8	【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】 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			【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。			

科目名 (英)	公衆衛生学Ⅰ Public HealthⅠ	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】 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よう心がける。			
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			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、疾病予防としての予防接種についても説明できる		
2	【授業単元】 健康の考え方 【授業形態】 講義 【到達目標】 わが国の健康水準また目指すべき健康について学び、どのようにしていけばよいか考える			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、どのように国民は守られているのかを説明できる		
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、具体的な対策について説明することができる		
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、どのような率で身分が確立しているのか。調理師免許の取得から申請、交付までの流れを把握する			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、その原因と背景について知り、疾病予防のために何を行うべき説明できる			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		
7	【授業単元】 生活習慣病①(心疾患、脳血管疾患) 【授業形態】 講義 【到達目標】 三大生活習慣病の中の心疾患、脳血管疾患のそれぞれの特徴を理解し、循環器疾患に深く関わりのある血圧について実際に測定して、高血圧の危険性について説明できるようにする			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 テスト 【到達目標】 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】 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な対策を見て、自分の生活にどのように役立てて行くかを考えをまとめる			【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保する筆記試験は、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 NutritionⅠ	必修 選択	必修	年次	1	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 曜日・時間	前期 火曜日 4時限
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 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ことができる 自身の食生活を改め、体調管理に活かすことができる							
【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、予習してくる。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	【授業単元】栄養の意義 【授業形態】講義 【到達目標】 栄養学の概要を解釈できる 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）			9	【授業単元】ビタミン② 【授業形態】講義 【到達目標】 脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる 水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる		
2	【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			10	【授業単元】ビタミン③ 【授業形態】講義 【到達目標】 水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる ビタミンについてより具体的に述べるができる		
3	【授業単元】栄養と健康 【授業形態】講義 【到達目標】 栄養素の種類を説明できる 食品の成分と身体成分の違いと理由を説明できる 食品の三つの機能を具体的に述べるができる			11	【授業単元】ミネラル① 【授業形態】講義 【到達目標】 ミネラルとは何か具体的に述べるができる 多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる		
4	【授業単元】炭水化物 【授業形態】講義 【到達目標】 単糖類・少糖類・多糖類の種類とその特性が説明できる			12	【授業単元】ミネラル② 【授業形態】講義 【到達目標】 多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる 微量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる		
5	【授業単元】脂質 【授業形態】講義 【到達目標】 脂質の種類とその特性、必須脂肪酸を説明できる 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			13	【授業単元】ミネラル③ 【授業形態】講義 【到達目標】 微量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる 微量ミネラルについてより具体的に述べるができる		
6	【授業単元】たんぱく質 【授業形態】講義 【到達目標】 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			14	【授業単元】前期まとめ 【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		
7	【授業単元】三大栄養素 【授業形態】講義 【到達目標】 三大栄養素についてより具体的に述べるができる			15	【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		
8	【授業単元】ビタミン① 【授業形態】講義 【到達目標】 ビタミンとは何か具体的に述べるができる 脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる			【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。			
【特記事項】							

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時限
【授業の学習内容と心構え】 現在、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、栄養管理を行う。 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いる。 現場での調理の実際などを踏まえ、より具体的に、将来にわたり、活用することのできる調理の理論について理解ができる授業を実施する。							
【到達目標】 調理における科学的根拠を理解し、それを応用する能力を身につける							
【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	【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			9	【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、粉砕、ろ過、圧搾、冷却、冷凍、解凍など)について理解できる		
2	【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			10	【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		
3	【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			11	【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		
4	【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			12	【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		
5	【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			13	【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		
6	【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			14	【授業単元】 食器・容器について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 材料別、食器・容器の特徴について理解できる 和食器の種類、洋食器の種類、中華食器の種類と材質について理解し、運用できる		
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】 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			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】 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			【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。			

科目名	食品衛生学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
	Food hygieneⅠ						
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 木曜日 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・専門学校においての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】 ・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み、予習してくること。			
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】 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。		
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。〈1〉		
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。〈2〉		
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〉		
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〉		
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】 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】 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。			【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。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。							

科目名 (英)	食の法律 Law of food	必修 選択	必修	年次	1	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 (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】 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。 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で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。							
【到達目標】 ・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】 『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。				【授業外における学習】 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こと。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】 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。							

科目名 (英)	レストランレーニング Training for Service Manner	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	演習	総時間 (単位)	30 (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】 ホテルにおいて、フレンチレストラン等の西洋料理でソムリエ・ウエイターのサービス経験を積んだ教員が、調理師としての心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を取得する授業を行う。							
【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。		
4/20				6/29			
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。		
4/27				7/6			
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。		
5/11				7/13			
4	【授業単元】 テーブルセッティング、サービストレイ 【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。		
5/18				7/20			
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 デクパーージュを知る。 トレイ・プレートサービス復習		
5/25				9/7			
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。		
6/1				9/14			
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		
6/8				9/21	【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。		
8	【授業単元】 ワインの知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ワインの抜栓とサービスを知る。						
6/22							
【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。							