

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	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	後期 水曜 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、担任意務を行う。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】 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】 後期授業の説明・後期の目標設定 前期試験について(追再試について)			9	【授業単元】 【授業形態】座学(あんこあられ本舗) 【到達目標】 人間関係の構築の仕方② コミュニケーションの取り方②		
10/4				11/29			
2	【授業単元】セルフマネジメントについて知る① 【授業形態】座学 【到達目標】 日常行動スコアについて 信頼残高について 現場実習について			10	【授業形態】座学(あんこあられ本舗) 【到達目標】 就職活動に向けて①		
10/11				12/6			
3	【授業単元】セルフマネジメントについて知る① 【授業形態】座学 【到達目標】 現場実習先希望調査 就職先希望調査 現場実習内規説明			11	【授業単元】 【授業形態】座学(あんこあられ本舗) 【到達目標】 就職活動に向けて②		
10/18				12/13			
4	【授業単元】履歴書の書き方① 【授業形態】座学 【到達目標】 基本の履歴書の書き方①(履歴書とは)			12	【授業単元】冬休みの共有、DVD鑑賞 【授業形態】座学 【到達目標】 【到達目標】 冬休み中、明けの共有		
10/25				12/20			
5	【授業単元】履歴書の書き方②(自己アピール) 【授業形態】座学 【到達目標】 基本の履歴書の書き方②			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】 新年の目標をたてる 就職活動に向けて③(志望動機とは)		
11/1				1/10			
6	【授業単元】履歴書の書き方(志望動機) 【授業形態】座学 【到達目標】 自己アピールの書き方			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】 就職活動に向けて④		
11/8				1/17			
7	【授業単元】 【授業形態】座学(あんこあられ本舗) 【到達目標】 お金の流れ 卒業後のお金の使い方			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】座学 【到達目標】 定期試験		
11/15				1/24	1年間ふりかえり 国内研修について		
8	【授業単元】 【授業形態】座学(あんこあられ本舗) 【到達目標】 人間関係の構築の仕方① コミュニケーションの取り方①			【評価について】			
11/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習 II Training for Basic 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	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 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得る授業を行う。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。							
【到達目標】 調理道具の取り扱い、素材の下準備についての基本技術を得るとともに、調理師として必要な基礎知識を学ぶ。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 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ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 「西洋料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 揚げ物の理解と適正温度が理解できる 調理における油脂と揚げ物の調理についての理解			9	【授業単元】 「フランス料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 調理法（グラタン）について ベシャメルソースの復習		
2	【授業単元】 「フランス郷土料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 火加減と盛り付け 生地作り方と焼き方を学ぶ			10	【授業単元】 「イタリア料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 野菜の切りかたが出来る 生地の作成、伸ばし方を学ぶ		
3	【授業単元】 「イタリア郷土料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フライパンにて火加減が出来る 卵の凝固性と焼き方を学ぶ（調理法ソテー）について			11	【授業単元】 「フランス伝統料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 肉の包み方について 揚げ焼きについて理解する		
4	【授業単元】 「地中海料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 「魚の下処理」三枚下ろしが出来る 下処理と油の扱い方、温度、酢の使い方が理解できる			12	【授業単元】 「フランス料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オープンの取扱い・火の入れ方 鶏の加熱について 大きな肉を調理法「ロースト」を学ぶ		
5	【授業単元】 「イタリア郷土料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フライパンにて火加減が出来る イタリアローマの代表料理を学ぶ			13	【授業単元】 スープ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ソテーと火加減 旨みと甘みの凝縮を知る		
6	【授業単元】 「イタリア郷土料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 パスタの伸ばし方を習得する。 小麦粉の使い方と混ぜ方を習得する。			14	【授業単元】 【ロースト】について復習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フライパンの使い方・焼き方が出来るようになる。		
7	【授業単元】 「スペイン料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 調理における火加減 パエリアパンを使いオープンにて米を炊けるようになる。			15	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 時間内での課題が出来るようになる 基本の切り方と基本の調理		

8	【授業単元】「フランス料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 調理法（ソテー）について 豚肉の部位とその用途について	【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)	製菓実習Ⅱ Traning for ConfectionsⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小野 俊哉
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	後期 月曜日1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとして長きに渡り経験を重ね、ホテル勤務・パティスリー経歴を持つ職員が、パティシエを目指す学生に専門的な知識と技術の基礎から応用を習得する授業を行う。 基本の菓子技術を習得し、現場での業務の全体像を理解する。 7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方を身につける。							
【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							
【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】 シュガバタ法以外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。 パウンドショコラ アマンドショコラ			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 クレーンパティシエール(ディプロマット) バニラ		
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にアレンジし理解する 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。 フィナンシェショコラ マンゴーマド			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 バニラ		
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。 シャロットボワール			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。 フィユタージュ トリュフ		
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(生地の)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			12	【授業単元】 凝固剤について 【授業形態】 実習 【到達目標】 パイについて ミルフィーユ		
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。 ゴマブリン チュードルダマンド フルーツカット アングレーズ			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 シガレット 飴 アングレーズ		
6	【授業単元】 バター(生地の)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 フランボワーズショコラ			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(生地の)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(創作)			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(生地の)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 タルトフリュイ フルーツカルシェ クレーンパティシエール ディプロマット			【評価について】			
【特記事項】							

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
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 2時限
学科・コース	調理師科						
【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】 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 食品の加工を行う目的を理解できる		
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、合格点を採る		
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			【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Ⅱ Public HealthⅡ	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
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】 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。 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。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修偏 1 「食生活と健康」第4章～第6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、食育① 【授業形態】講義 【到達目標】 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、なぜ必要なかを「定義」や「意義」から導き出せるようにする			9	【授業単元】環境条件①(水) 【授業形態】講義 【到達目標】 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		
2	【授業単元】食育基本法 【授業形態】講義 【到達目標】 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			10	【授業単元】環境条件②、環境汚染とその対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 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		
3	【授業単元】食育における調理師の役割 【授業形態】講義 【到達目標】 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、対策を考える			11	【授業単元】環境汚染とその対策② 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の公害の歴史を知り、繰り返さないための対策、実際の大気汚染と水質汚濁の事例を通して考えをまとめる		
4	【授業単元】食育の実践 【授業形態】講義 【到達目標】 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できるか、何をしたいか食育の実践について、考えをまとめる			12	【授業単元】環境汚染とその対策③ 【授業形態】講義 【到達目標】 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の自分たちができる取り組み方をグループで考える		
5	【授業単元】労働と健康 【授業形態】講義 【到達目標】 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考えていく			13	【授業単元】環境汚染とその対策④ 【授業形態】講義 【到達目標】 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		
6	【授業単元】職業病・労働災害 【授業形態】講義 【到達目標】 主な職業病と職種の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			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】調理師の職場環境 【授業形態】講義 【到達目標】 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、正しい労働条件を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 【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】生活環境、環境条件 【授業形態】講義 【到達目標】 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			【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Ⅱ NutritionⅡ	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	後期 火曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 ヒトの摂食調節について具体的に述べることができる 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							
【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	【授業単元】前期振り返り・水分 【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について具体的に述べるができる			9	【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		
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】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		
3	【授業単元】機能性成分、食物の摂食調節 【授業形態】講義 【到達目標】 機能性成分の種類と作用が説明できる 食物摂取の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			11	【授業単元】ライフステージ別の栄養 【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ことができる		
4	【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			12	【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		
5	【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			13	【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		
6	【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			14	【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		
7	【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			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】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			【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Ⅱ Theory for CulinaryⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 夕起子・横川 敦
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	後期
						曜日・時間	水曜日 3・4時限
【授業の学習内容と心構え】							
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 【授業形態】実習 【到達目標】 包丁の取り扱い方（薄刃、出刃、柳刃） 包丁の研ぎ方、手入れの仕方 包丁の部位の名称を覚える 巻繊汁			9	【授業単元】中国料理④ 【授業形態】実習 【到達目標】 中国料理の食材の扱い方を知る ・脆皮炸春捲 韭菜鍋貼餃		
2	【授業単元】和包丁の扱いを学ぶ②・基本の切り方 【授業形態】実習 【到達目標】 桂剥き（縦けん、横けん） 切り方色々 大根サラダ・ナムル・親子丼			10	【授業単元】基本の揚げ物を学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 天ダネの仕込み方を学ぶ 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		
3	【授業単元】基本の出汁の引き方 基本の卵料理① 【授業形態】実習 【到達目標】 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） 出汁巻き玉子 厚焼き玉子 炊き込みご飯			11	【授業単元】基本の煮物 【授業形態】実習 【到達目標】 野菜の切り出し方を学ぶ 調味料の種類と順番を学ぶ 煮詰め方と仕上げ方 肉じゃが・赤飯		
4	【授業単元】基本の魚の卸し方①（試験課題）包丁研ぎ 【授業形態】実習 【到達目標】 鰯を使って基本の魚の卸し方を学ぶ 水洗いの仕方（復習） 揚げ物の油の温度管理を学ぶ 鰻三点盛り			12	【授業単元】基本の魚の卸し方②・和菓子を学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 魚の卸し方の復習（試験内容の確認） 和菓子の基本を学ぶ		
5	【授業単元】基本の魚の卸し方② 【授業形態】実習 【到達目標】 秋刀魚の卸し方を学ぶ 焼き物の基本を学ぶ 蛇腹胡瓜の作り方を学ぶ 秋刀魚幽庵焼き 酢の物			13	【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） 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		
6	【授業単元】中国料理① 【授業形態】実習 【到達目標】 中国料理の機材の使い方 ・煲上湯 鶏蛋精炒飯 青椒炒肉絲			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 ネタの切り方 巻き方と切り付けの仕方を学ぶ 太巻き・桜餅		
7	【授業単元】中国料理② 【授業形態】実習 【到達目標】 中国料理の基本を知る ・香麻棒棒鶏 鎮江咕老肉			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
8	【授業単元】中国料理③ 【授業形態】実習 【到達目標】 中国料理の食材の扱い方を知る ・蝦仁鮮炒麵 麻婆焼豆腐			【評価について】			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理理論Ⅲ Theory for CulinaryⅢ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	植松 節子
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 3時限
学科・コース	調理師科						
【授業の学習内容と心構え】 病院で管理栄養士としての勤務や大学で教鞭を執っていた教員が、調理に関する理論について授業を行う。本授業の調理理論Ⅱ・Ⅲでは、調理理論Ⅰで学んだ「おいしさを構成する要因」で学んだ知識を基盤とし、食品別に特性や特徴、調理操作や料理等基本的な事を理解する。							
【到達目標】 食品別に、主な調理特性・特徴に関連づけて食品の留意点を説明することが出来る。 食品素材の調理による変化の原理・要点について調理科学的に説明が出来る。							
【使用教科書・教材・参考書】 教科書 新調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論 【調理理論Ⅱ・Ⅲ】。				【授業外における学習】 予習・復習を習慣化し、学んだ調理特性を家庭で実践し研究する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】植物性食品の穀類の米 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション うるち米・もち米・米粉の調理特性、及び料理に合う米を検索し理解出来る。 小テスト・解説			9	【授業単元】動物食品の鶏卵 ① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 鶏卵の全卵・卵白・卵黄の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説		
2	【授業単元】植物性食品の小麦粉・そば 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 小麦粉(ドウ・バター)そばの調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			10	【授業単元】動物食品の鶏卵 ② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 鶏卵の起泡性・乳化性の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説		
3	【授業単元】植物性食品のいもおよびでんぷん類と砂糖 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 いも・でんぷん・砂糖の種類と調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			11	【授業単元】動物食品の乳類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 牛乳・乳製品の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説		
4	【授業単元】 植物性食品の豆類と種実類 【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出来る。 小テスト・解説			12	【授業単元】油脂類・調味料(食塩) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 油脂類・調味料の種類と調理機能について理解出来る。 小テスト・解説		
5	【授業単元】植物性食品の野菜類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜類の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			13	【授業単元】調味料(食酢・みそ・しょうゆ) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調味料の種類と調理機能について理解出来る。 小テスト・解説		
6	【授業単元】植物性食品の果実類・きのこ類・藻類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 果実類・きのこ類・藻類のだし汁の取り方と調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			14	【授業単元】ゲル状食品、乾物食品 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 寒天・ゼラチン、乾物などの調理特性について理解出来る。 後期期末試験対策		
7	【授業単元】動物食品の魚介類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 魚介類の生食方法と熟成・加熱などによる変化について理解出来る。 小テスト・解説			15	【授業単元】後期期末試験 【授業形態】テスト 【到達目標】 後期期末試験で合格点をとる。		
8	【授業単元】動物食品の食肉類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食肉類の熟成・加熱などによる変化について理解出来る。 小テスト・解説			【評価について】 講義・演習全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テスト合計を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。(小テストに課題作成も含む) ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストおよび課題は各回5点満点とする。 ・授業中寝ていたり、勝手なスマホいじりは減点とする。			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品衛生学Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
	Food HygieneⅡ						
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	金曜日 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】		【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	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。

科目名 (英)	食品衛生学実践 Training for Food hygiene	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	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 1限
【授業の学習内容と心構え】 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 牛乳の種類の復習をし、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し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、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、合格点を探る		
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。			