

| 科目名 (英) | キャリア教育講座Ⅲ Professional career seminar Ⅲ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 林 夕起子 |
|--|--|----------|----|--|---|---------------|--------------|
| 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 月曜日 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) 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】 キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け卒業後の就職の回避に繋げる。7つの基本行動を身に付ける。 | | | | | | | |
| 【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】 2年生の目標設定をする 【授業形態】 講義 【到達目標】 学生ポータルサイトの確認(申請・就活)・安否確認システム確認 1年間の目標設定(自己紹介)・求人票の見方について 就活について(ポータルサイトの活用の仕方) | | | 9 | 【授業単元】 社会人基礎力④ 【授業形態】 講義 【到達目標】 コミュニケーション力を高める 食とお酒について | | |
| 4/15 | | | | 6/24 | | | |
| 2 | 【授業単元】 GW前に必要な連絡事項等を共有する。 【授業形態】 講義 【到達目標】 今年度の就職活動の流れを理解する(就職調査最終㊦) 集団面接練習会について→内容作成・面接の仕方について サポートアンケート実施 | | | 10 | 【授業単元】 社会人基礎力⑤ 【授業形態】 講義 【到達目標】 内定後の共有事項と流れ 研修や内定式、提出書類などについて コンテスト課題(レシピ考案) | | |
| 4/22 | | | | 7/1 | | | |
| 3 | 【授業単元】 就活の流れを理解する・面接について 【授業形態】 講義 【到達目標】 学外・学内企業説明会について 集団面接練習会について 面接の仕方について(ウェブ・対面) | | | 11 | 【授業単元】 社会人基礎力⑥ 【授業形態】 講義 【到達目標】 原価計算について 味覚について覚える(お酒について) アルコールパッチテスト | | |
| 5/13 | | | | 7/8 | | | |
| 4 | 【授業単元】 集団面接練習会 【授業形態】 講義 【到達目標】 面接練習の流れ確認 待機中 振り返り、課題発見・企業の求人検索 | | | 12 | 【授業単元】 夏休み前の共有・コンテスト課題について 【授業形態】 講義 【到達目標】 夏休み中の課題と就活について 夏休み後のスケジュールの共有 コンテスト目標設定 | | |
| 5/20 | | | | 7/22 | | | |
| 5 | 【授業単元】 社会人基礎力① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ITリテラシー実施 福利厚生・休日・基本給・賞与・その他見るポイント 特別授業質疑応答(ホテル) | | | 13 | 【授業単元】 社会人基礎力⑦ 【授業形態】 講義 【到達目標】 特別授業質疑応答(レストラン) | | |
| 5/27 | | | | 9/2 | | | |
| 6 | 【授業単元】 卒業生講話 【授業形態】 講義 【到達目標】 就活についての質疑応答 卒業生の声を聞いて準備しておくことに気づく 特別授業振り返り | | | 14 | 【授業単元】 社会人基礎力⑧ 【授業形態】 講義 【到達目標】 定期試験共有 特別授業振り返り | | |
| 6/3 | | | | 9/9 | | | |
| 7 | 【授業単元】 社会人基礎力② 【授業形態】 講義 【到達目標】 会社の中の基本的な上下関係 先輩や上司との接し方→VTR鑑賞 ITリテラシー実施 | | | 15 | 【授業単元】 定期試験 【授業形態】 講義 【到達目標】 | | |
| 6/10 | | | | 9/16 | | | |
| 8 | 【授業単元】 社会人基礎力③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 コミュニケーション力を高める 長所探し・漢字探求 日常スコア実施 | | | 【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。 ・筆記試験は、小テスト(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。 | | | |
| 6/17 | | | | | | | |
| 【特記事項】 | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|---|---|---------------|-------------------|
| 科目名 (英) | コラボレーション実習 Collaboration training | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 飯塚 克典 |
| 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 水曜日 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) 長きに渡りフランス料理を専攻 フランスに渡り本場の料理を学び、現在もホテルで料理長として活躍している講師が、調理師としての専門的な知識や現場力など、基礎的なことから現代のフランス料理を修得する授業を行う。実習授業となり、作業の繋がりがあがるべく遅刻、欠席が無いように授業に臨んでほしい。レシピにはフランス語が出てくるため復習、予習をしっかりとし受講してほしい。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 調理師として必要な基礎知識を深め、基本的な技術・技法を習得し、西洋料理の基本をしっかりと身につける。 | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | 【授業外における学習】 専門用語が出てくるので、予めレシピを読み、予習しておくこと。また、実習後は技術の復習をし、より確実に身に付けることが望ましい。 | | | |
| 回 | 授 業 概 要 | | | 回 | 授 業 概 要 | | |
| 1 | 【授業単元】 フュメド・ポワソンの取り方について 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・フュメドポワソン ・白身魚とあさりのブレゼ 緑野菜添え ・クラシックシヨコラ | | | 9 | 【授業単元】 定期テストの練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・イサキのデュグレレ ・アツシュパルマンティ | | |
| 2 | 【授業単元】 肉の調理法「ロースト」について 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・仔牛フィレ肉のロースト胡麻風味 ・コロック ・マデラソース ・スモークサーモンとブロッコリーのサラダ | | | 10 | 【授業単元】 肉の詰め物とソースアメリカヌについて 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・鶏肉のオマール海老包み ソースアメリカヌ ・シュトーレン | | |
| 3 | 【授業単元】 クールピイオンの取り方、その使用法について 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・オマール海老とホタテ貝のサラダ ・クールピイオン ・豚肩ロースとキャベツのブレゼ ・森のキノコのポタージュスープ | | | 11 | 【授業単元】 仔羊ロースの下処理 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・仔羊背肉のロースト タイム風味 (フラン) ・真鯛のマリネ香草風味 | | |
| 4 | 【授業単元】 鶏もも肉の下処理 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・若鶏のソテーオレンジソース ・りんごのアップサイド | | | 12 | 【授業単元】 魚の下処理「3枚おろし」について・ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・イサキとホタテのポワレ ・リエット ・クルミパン | | |
| 5 | 【授業単元】 肉の調理法「ラグー」について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・牛肉の黒ビール煮込み ・小鯛のポワレ トマトとバジル風味 | | | 13 | 【授業単元】 肉の調理法(ラグー)について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・プロヴァンス風牛肉の煮込み スイユ ・リードヴォーのムニエルと小エビのサラダ ・スコーン | | |
| 6 | 【授業単元】 肉の調理法「ロースト」について 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・仔羊のノアゼット パリ風味 ・カサゴの野菜詰めロースト 赤ピーマンソース | | | 14 | 【授業単元】 定期テスト練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・イサキのデュグレレ ・カルディナール | | |
| 7 | 【授業単元】 野菜の下処理・テリーヌについて 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・野菜、ホタテ貝のテリーヌ ・鴨のロースト赤ワインソース | | | 15 | 【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 実習 【到達目標】 7つの基本行動と共に時間内に作品を仕上げられる。 | | |
| 8 | 【授業単元】 魚の調理法(粗塩包み焼き) 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・真鯛の粗塩包みB・Bソース ・半熟カステラ 苺ソース | | | 【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) | 栄養学Ⅲ NutritionⅢ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2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 金曜日 2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) 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、食のスペシャリストを目指すために実用的な栄養学を習得する授業を行う。1年次の内容を踏まえ、いろんな考えに触れながら自分の考えを整理し、仲間と共有し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】 食物の人体への作用について理解を深め、調理師国家試験合格レベルに達する 食と健康・生活習慣病との関連を理解し、自身の生活習慣を整えることができる 就職後、どのように活動・活躍したいかを想像し、積極的に学ぶ習慣を身につける</p> | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書<必修編>2食品と栄養の特性 | | | | 【授業外における学習】 日常生活で自分の健康や食生活に目を向け、さまざまな疑問を見つ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】栄養学復習① 【授業形態】講義 【到達目標】たんぱく質について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p> | | | 9 | <p>【授業単元】健康診断結果と生活習慣 【授業形態】講義 【到達目標】健康診断結果もとに自身の生活習慣を振り返ることができる 生活習慣の課題改善に取り組む方法を解釈できる</p> | | |
| 2 | <p>【授業単元】栄養学復習② 【授業形態】講義 【到達目標】脂質について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p> | | | 10 | <p>【授業単元】生活習慣病と食事 【授業形態】講義 【到達目標】生活習慣病と食事の関連を解釈できる 一般の献立(常食)と治療食、その他特別食の違いを説明できる</p> | | |
| 3 | <p>【授業単元】栄養学復習③ 【授業形態】講義 【到達目標】炭水化物について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p> | | | 11 | <p>【授業単元】目的別の食事 【授業形態】講義 【到達目標】健康やダイエットなど、目的にあった食事・食生活を考える</p> | | |
| 4 | <p>【授業単元】栄養学復習④ 【授業形態】講義 【到達目標】ビタミン・ミネラルについて国家試験過去問題を通じて理解を深める</p> | | | 12 | <p>【授業単元】健康食品 【授業形態】講義 【到達目標】栄養素のとり方について理解を深める 健康食品に対する知識・判断力を身につける</p> | | |
| 5 | <p>【授業単元】栄養学復習⑤ 【授業形態】講義 【到達目標】水分、ホルモン、消化・吸収、エネルギー代謝について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p> | | | 13 | <p>【授業単元】食育 【授業形態】動画視聴② 【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事ができる</p> | | |
| 6 | <p>【授業単元】栄養学復習⑥ 【授業形態】講義 【到達目標】国民健康・栄養調査、肥満と生活習慣、日本人の食事摂取基準について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p> | | | 14 | <p>【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</p> | | |
| 7 | <p>【授業単元】栄養学復習⑦ 【授業形態】講義 【到達目標】ライフステージ別の栄養、食事バランスガイド、食品分類法、栄養素の表示について国家試験過去問題を通じて理解を深める</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】食育 【授業形態】動画視聴① 【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事ができる</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) | 公衆衛生学Ⅲ Public HealthⅢ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2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 月曜日 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) 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、公衆衛生について更なる知識を修得しようという意欲を持つ。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 1年次で学んだ公衆衛生に関する知識の発展をめざし、実際に生活の中で、どのように活かされているか、今後どのように活かしていくかを、現在の公衆衛生における問題と照らし合わせながら、問題点について解決方法を探っていく。 同時に、自分にできること、やるべきことを明確し、自分だけの知識に止まらず、周りの人にアウトプットできるようになる。 | | | | | | | |
| 【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」 | | | | 【授業外における学習】 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、公衆衛生の歴史 【授業形態】講義 【到達目標】 シラバスを確認し、自分が興味を持ってそうなテーマを探してみる。 世界における公衆衛生の歴史を見ながら、公衆衛生について説明できるようになる | | | 9 | 【授業単元】日本の労働問題 【授業形態】講義 【到達目標】 働き方改革などにより長時間労働は是正されつつあるが、日本の長時間労働の実態や原因、対策についてみんなで討論し、自分たちにできることは何かを導き出す | | |
| 2 | 【授業単元】世界の衛生統計 【授業形態】講義 【到達目標】 世界の衛生統計から肥満、健康寿命など現在の問題点について考え、自分の体の状態についても知る! | | | 10 | 【授業単元】食品ロス削減 【授業形態】講義 【到達目標】 国際的にも関心が高まっている食品ロスを現在の状況から問題点を探り出し、今進められている取り組みについて考え、説明できるようになる | | |
| 3 | 【授業単元】学校保健 【授業形態】講義 【到達目標】 学校保健行政における健康管理について、学校保健統計や学校給食からも考える。世界から見た日本の学校給食を比較し、みんなで検討して意見を出し合ってみる。 | | | 11 | 【授業単元】母子保健 【授業形態】講義 【到達目標】 母子保健施策や出産、育児に関わる制度、母子保健施策の内容を理解し、説明できるようにする 母子に関わる課題についてさまざまな視点から考えてみる | | |
| 4 | 【授業単元】生活習慣病(受動喫煙) 【授業形態】講義 【到達目標】 生活習慣病に関わりの深い「喫煙」について、わが国の現状と健康増進法に基づく受動喫煙のルール、喫煙による体への影響について考える | | | 12 | 【授業単元】SDGsと食 【授業形態】講義 【到達目標】 昨今、世界中でSDGsの取り組みが叫ばれている中、日本、世界では食とどのように関連しているのか。具体例を調べながらこれから調理師としてやっていきたい取り組みをまとめる | | |
| 5 | 【授業単元】フレイル 【授業形態】講義 【到達目標】 現在の高齢者におけるフレイル問題の現状と予防策を把握する 高齢者における食や身体の具体的な問題解説法を探り、説明できるようになる | | | 13 | 【授業単元】公衆衛生学のまとめ 【授業形態】講義 【到達目標】 1年半で学んだ公衆衛生学で一番関心があったこと、自分にとって公衆衛生学がどのように生活に役立つかをポスターにまとめて発表する | | |
| 6 | 【授業単元】環境問題 【授業形態】講義 【到達目標】 ごみ問題に焦点を当て、そこから環境問題の実態を把握し、環境に与える影響やごみ削減の解決策は何かを考え、実際に実行に移せることを挙げてみる | | | 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】感染症対策 【授業形態】講義 【到達目標】 新型コロナウイルス感染症が流行する現在、感染症対策はどのように行われているか再確認し、改めて感染予防について意見を出し合い、自分の言葉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 【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】経口感染症の予防対策 【授業形態】講義 【到達目標】 経口感染症の近年の傾向と具体的な予防対策を理解し、その対策をポスターで表現し、発表する! | | | 【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) | 高度調理技術実習 I Training for Culinary Application I | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 柳澤良幸 |
| | 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 |
| 【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) 長きに渡り日本料理の調理師としてホテルにて活躍している教員が担当する。 【学習内容】 季節の食材を使い日本料理の技術を学習し、お節料理を実習に取り入れ、日本料理の歴史、しきたりや習慣、食材の産地や名前の由来、料理名の由来を料理を通じて学び実習する。 【心構え】 生徒に解りやすく説明をしながら全員が参加し理解できる指導を心掛け、社会に出てからも学ぶことの大切さを伝え、何事にも前向きに取り組んでいける人材に育てられるように指導して行きたいと考えています。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 ①料理の基本的な盛り付けや、お膳の食器の置き方を学び自己の成長に繋げる。 ②調理道具を大切に料理を作る楽しさを知り、食べた人が笑顔になる料理を作る調理師を目指し、日本料理の理解を深め世界登録遺産に恥じない知識や技術を修得する。 ③料理を作る作業時間の配分ができるようになる。 | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | 【授業外における学習】 | | | |
| 回 | 授業概要 | | | 回 | 授業概要 | | |
| 1 | 【授業単元】 基本技術の習得(1年時の復習含む) 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 カツオだし汁、大根桂刺きの作り方 等々を学ぶ ワラビ、筍のあく抜きを学ぶ(翌週分) | | | 9 | 【授業単元】 季節の食材を学ぶ⑥ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 天ぷらの食材で包丁技術を学ぶ 穴子 キス(復習) 帆立 等々 | | |
| 2 | 【授業単元】 江戸料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 現代にも残る江戸料理を学ぶ 筍草(臭)和え 蕎麦がき 等々を学ぶ | | | 10 | 【授業単元】 季節の食材を学ぶ⑦ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 鱧料理の包丁技術(骨きり) 等々学ぶ | | |
| 3 | 【授業単元】 節句料理(見立て)を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 稚鮎の鯉のぼり見立て 粽寿司等々を学ぶ | | | 11 | 【授業単元】 お節料理(伝統料理)を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 伊達巻き 等々を学ぶ | | |
| 4 | 【授業単元】 季節の食材を学ぶ① 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 季節の魚三枚おろし ジュンサイ 等々を学ぶ | | | 12 | 【授業単元】 定期テスト課題を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 一汁二菜の課題を学ぶ 主菜 副菜 汁 ご飯 お膳に料理の配置(置き方)を学ぶ | | |
| 5 | 【授業単元】 季節の食材を使って丼物を学ぶ② 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 親子丼(卵と鶏の火加減を学ぶ) 等々を学ぶ | | | 13 | 【授業単元】 定期テスト練習①(復習) 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 班ごとに練習する | | |
| 6 | 【授業単元】 季節の食材でコンニャク料理を学ぶ③ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 自家製コンニャクを作る みそ田楽 等々学ぶ | | | 14 | 【授業単元】 定期テスト練習②(復習) 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 個別に本試験と同じ様にタイムを計測しながら練習する | | |
| 7 | 【授業単元】 季節の食材を使い包丁技術学ぶ④ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 季節の魚の三枚おろし チリ蒸し 等々学ぶ | | | 15 | 【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 練習の成果を出す。タイム60分以内 | | |
| 8 | 【授業単元】 季節の食材を学ぶ⑤ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 実山椒 鮎料理 等々を学ぶ | | | 【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。 | | | |
| 【特記事項】 | | | | | | | |

| 科目名 | 食品衛生学Ⅲ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 深澤 恵 |
|---|--|----------|----|---|---|------|---------------|
| | Food HygieneⅢ | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期 金曜日 1時限 |
| 学科・コース | 調理師科 | | | | | | |
| 【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】 食品安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生とは何か、食品の安全と衛生に関する概要とその重要性、調理従事者としての責務を再確認する。 | | | 9 | 【授業単元】 調理作業時における安全対策 I 【授業形態】 講義 【到達目標】 食材の保存、管理、調理、盛り付けと客への提供における衛生的取扱いを解釈できる。 | | |
| 2 | 【授業単元】 食品安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食の安全と衛生 食品と微生物 についての復習 | | | 10 | 【授業単元】 調理作業時における安全対策 II 【授業形態】 講義 【到達目標】 調理従事者にとっての手洗いの重要性と、洗浄、消毒、殺菌の方法を学び、実践できるようにする。 | | |
| 3 | 【授業単元】 食品安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品と化学物質 飲食による健康危害 についての復習 | | | 11 | 【授業単元】 自主衛生管理HACCP 【授業形態】 講義 【到達目標】 HACCPとは何か、その仕組みと、安全な食品とはどのように判定するのか解釈できる。 | | |
| 4 | 【授業単元】 食品安全情報の共有 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品表示とその重要性について学び、安全で適切な食品を見極めることができる。 | | | 12 | 【授業単元】 食品事故対応について 【授業形態】 講義 【到達目標】 危機管理に備え、考えられる危害と解決策を挙げることができる。 | | |
| 5 | 【授業単元】 食品安全情報の共有 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品表示とその重要性について学び、安全で適切な食品を見極めることができる。 | | | 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】 食品調理施設・設備の安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品調理施設・設備においていかにして衛生を保ち、食の安全を確保するか解釈できる。 | | | 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】 食品調理施設・設備の安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品調理施設・設備においていかにして衛生を保ち、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】 調理従事者の健康管理 【授業形態】 講義 【到達目標】 安全な食品をつくるには調理従事者自身が健康でなくてはならず、いかにして衛生を保ち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(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、予習・復習する際にも参考にしてください。 | | | | | | | |

| 科目名 (英) | 調理応用実習Ⅰ Training for Culinary Application Ⅰ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 飯田 修一 横川 淳 石田 真一 |
|--|---|----------|----|---|--|---------------|---------------------|
| | | 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 木曜日 1・2・3 時限 |
| 学科・コース | | 調理師科 | | | | | |
| <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し教員となる。 現場では主にフランス料理、西洋料理を学ぶ。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>学んだ基本技術・知識を身に付け、現場を想定した応用に変化出来るよう、作業性と順応性を付けて料理を習得する。 基本技術の復習を兼ねてより力を身につけるように心がけて欲しい。 中国料理の基本的な調理法を学び、調理が出来るようになる。</p> | | | | | | | |
| 【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て身に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】 調理法「sauter」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 魚の下処理が出来るようになる。 魚の火の入れ方の応用(ソテ)を理解する。</p> | | | 9 | <p>【授業単元】 油の温度、適切な量</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】 中国料理の基本的な包丁の使い方、鍋の扱い方を学ぶ。 豉油皇炒麵 (広東風炒めヤキソバ) 香煎芙蓉蟹 (広東風カニ卵焼き) 菠蘿凍豆腐(パイナップル入り杏仁豆腐)</p> | | |
| 4/18 | | | | 横川先生 6/27 | | | |
| 2 | <p>【授業単元】 鶏の下処理「復習」</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 鶏肉の加工の仕方とその調理について オーダヴル温製の「前菜」について (後期卒業制作に向けて)</p> | | | 10 | <p>【授業単元】 粉類の使い方、基本的な包み方①</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】 点心技法(点心) 蝦仁滑焼売(海老入り焼売) 芝麻担々麵(担々麵)</p> | | |
| 4/25 | | | | 横川先生 7/4 | | | |
| 3 | <p>【授業単元】 調理法「étuver」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 調理法の理解とソースについて 魚の火の入れ方の応用(蒸し煮)を理解する。</p> | | | 11 | <p>【授業単元】 野菜の切り方応用①</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】 基本的な野菜の切り方が出来るようになる。 基本的な野菜の切り方(糸) 薄焼き卵(蛋皮糸) 粉絲大沙津(春雨サラダ)</p> | | |
| 5/9 | | | | 石田先生 7/11 | | | |
| 4 | <p>【授業単元】 フランス地方料理を知る</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 郷土料理を知り、その食材等の理解 フランス「ブルターニュ地方」の郷土料理</p> | | | 12 | <p>【授業単元】 コンテストに向けての課題練習</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 課題を考え作業時間が理解できる。 自ら課題に取り組み原価、時間を考え作業工程を知る</p> | | |
| 5/16 | | | | 7/18 | | | |
| 5 | <p>【授業単元】 調理法「poêler」について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 フライパンにて魚がきれいに焼ける。 魚の火の入れ方の応用(ポワレ)を理解する。</p> | | | 13 | <p>【授業単元】 業界を知り、プロのイメージを再確認する</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。 現場で必要な知識と現場で求められる基礎力を身につける。 (シェラトン 特別授業)</p> | | |
| 5/23 | | | | 9/5 | | | |
| 6 | <p>【授業単元】 業界を知り、プロのイメージを再確認する</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。 現場で必要な知識と現場で求められる基礎力を身につける。 (阪急阪神ホテル 特別授業)</p> | | | 14 | <p>【授業単元】 西洋料理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】 乳化ソースについて理解する。 西洋料理における基本のソース(乳化ソース)</p> | | |
| 5/30 | | | | 9/12 | | | |
| 7 | <p>【授業単元】 海鮮の調理の仕方</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【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(マンゴ入りタピオカココナッツミルク)</p> | | | 15 | <p>【授業単元】 コンテスト (定期テスト)</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。 コンテストで実践し、評価を受ける。 課題 小鯛の血盛り (2皿作成) (レシピ事前準備) 時間(60分)個人で行う。</p> | | |
| 横川先生 6/6 | | | | 9/19 | | | |
| 8 | <p>【授業単元】 中国調理の調味料</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】 広東料理の基本的な調味料を学ぶ。 檸檬軟炸鶏(鶏肉の唐揚げ檸檬風味) 葱油 檸檬汁(糖醋・豆豉デモのみ) 鼓汁炒牛肉(牛肉の黒豆ソース炒め) 葱油鮮魷魚(イカの湯引き ネギ油 山椒風味合せ)</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> | | | |
| 石田先生 6/20 | | | | 行事 | | | |
| 【特記事項】 | | | | | | | |
| 7回目～11回目 中国料理 (横川先生・石田先生) | | | | | | | |
| 5月30日 特別授業 (阪急阪神ホテルズ) | | | | | | | |
| 9月5日 特別授業 (シェラトングランデ トウキョウ ベイ ホテル) | | | | | | | |
| 9月19日 コンテスト(定期テスト) 小鯛オリジナル作品 60分 | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|--|----------|---|---|-----------|---------------|--------------|
| 科目名 (英) | Theory for CulinaryIV 調理理論IV | | 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 月曜日 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】 | | | | 【授業外における学習 | | | | |
| 新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 5 調理実習 新調理師養成教育全書 6 総合調理実習 | | | | 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】 オリエンテーション 食器の特徴について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 材質別の食器の特徴について理解でき、安全に食器を扱うことができる | | | 9 | 【授業単元】 新調理システムについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 クックサーブ、クックチル、クックフリーズなどについて理解できる 新調理システムについて理解できる | | | |
| 2 | 【授業単元】 日本料理の基本について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本料理の基本について 材料の切り方、包丁の使い方について理解でき、用途に合わせて調理ができる | | | 10 | 【授業単元】 大量調理のオペレーションについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 大量調理を行う場合のオペレーションを作ることができる。 廃棄率を知り、適切に食材の発注ができる | | | |
| 3 | 【授業単元】 日本料理の種類と調理例について 1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 お造りの種類、刺身のあしらいなどについて理解できる だしの取り方について理解できる | | | 11 | 【授業単元】 献立作成 治療食 アレルギー食への展開 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 学校給食、保育所給食、病院給食などの献立の立て方と治療食やアレルギー食への展開について理解できる | | | |
| 4 | 【授業単元】 日本料理の種類と調理例について 2 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本料理の種類と調理例について 蒸し物、椀物などを理解できる | | | 12 | 【授業単元】 接客サービスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 接客者の基本マナーについて理解でき、正しく行うことができる テーブルコーディネートについて理解でき、実践できる クレームを正確に把握し、正しい対応できる | | | |
| 5 | 【授業単元】 中国料理の基本と器具について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中国料理の切り方や器具について理解できる | | | 13 | 【授業単元】 フードビジネスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 開店に必要な届け出や、事業としての損益分岐点など基本的なことを理解できる | | | |
| 6 | 【授業単元】 中国料理の調理法、特殊材料について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中国料理の種類と調理法について理解できる 中国料理の特殊材料について理解でき、正しく使うことができる | | | 14 | 【授業単元】 調理理論Ⅲ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 | | | |
| 7 | 【授業単元】 その他の国の料理について 【授業形態】 講義・演習 中間テスト 【到達目標】 エスニック料理などの特徴について理解できる 1～6回目までの復習を行い、中間テストを実施する | | | 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】 調理施設について 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 調理施設の構造について理解できる 大型調理器具について理解でき、使いこなすことができるようになる | | | 【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) | Qualification exercise | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 大場 泉 |
|---|---|----------|----|---|--|------|-----------------------|
| | 資格演習 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 後期 曜日・時間 木曜日 2限 |
| 学科・コース | 調理師科 | | | | | | |
| <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い、衛生管理を行い、食事提供を実施してきた経験をもとに技術考査問題の解説を行う</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p>技術考査に合格できる知識力を培う</p> | | | | | | | |
| <p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>新調理師養成教育全書 必携問題集1000問</p> | | | | <p>【授業外における学習】</p> <p>反復して問題集を学習する</p> | | | |
| 回 | 授 業 概 要 | | | 回 | 授 業 概 要 | | |
| 1 | <p>【授業単元】技術考査とは何かを知る 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 専門調理師とは何かを学ぶ 技術考査の問題、合格ラインについて理解できる</p> | | | 9 | <p>【授業単元】過去問 令和2年度 公衆衛生学復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 過去問を行う。過去問の解答・解説を行う 公衆衛生学の復習を行い、知識を定着させることができる</p> | | |
| 2 | <p>【授業単元】日本料理調理実習 について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 日本料理の調理実習技術について学び、理解できる 包丁の名称 器などについての理解度を確認する</p> | | | 10 | <p>【授業単元】過去問 令和3年度 栄養学復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 過去問を行う。過去問の解答・解説を行う 栄養学の復習を行い、知識を定着させることができる</p> | | |
| 3 | <p>【授業単元】西洋料理 調理実習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 西洋料理の技術について復習し理解できる 西洋料理の調理器具について理解できる</p> | | | 11 | <p>【授業単元】過去問 令和4年度 食品学復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 過去問を行う。過去問の解答・解説を行う 食品学の復習を行い、知識を定着させることができる</p> | | |
| 4 | <p>【授業単元】中国料理 調理実習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 中国の技術について復習し、知識を定着させる</p> | | | 12 | <p>【授業単元】期末テスト 【授業形態】テスト 【到達目標】 期末テストは、令和5年度の過去問で実施する</p> | | |
| 5 | <p>【授業単元】総合調理実習について 調理理論復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 厨房の構造や大型調理器具についての理解を深め、試験対策を行う 調理理論の復習をし、理解を深めることができる</p> | | | 13 | <p>【授業単元】令和6年度の技術考査の解答・解説 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 令和6年度の技術考査の自己採点 問題の解答・解説を行う</p> | | |
| 6 | <p>【授業単元】食文化概論 まとめ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食文化概論の重要なところについて解説し、資料などを使い、技術考査対策のまとめを行う</p> | | | 14 | <p>【授業単元】アレルギーについて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 アレルギーについての理解を深め、現場でアレルギーのある方へ対応することができる</p> | | |
| 7 | <p>【授業単元】食品衛生学復習 中間テスト 【授業形態】中間テスト 【到達目標】 食品衛生学を復習し、知識を定着することができる 前半のまとめで中間テストを実施する</p> | | | 15 | <p>【授業単元】食中毒について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 現場で役立つ食中毒予防の知識について確認し、安全な食品衛生対策を行うことができる</p> | | |
| 8 | <p>【授業単元】総合演習問題 調理師と健康の復習 【授業形態】 【到達目標】 問題集からの総合演習問題を行い、理解度を図る 調理師と健康について復習をし、知識を定着することができる</p> | | | <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) | 調理応用実習 II Training for Culinary Application II | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 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 | 後期 金曜日 1・2・3 時限 |
| 【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) 調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任し教員となる。 現場では主にフランス料理、西洋料理を学ぶ。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。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 専門分野の現場を想定した調理技術を習得し卒業制作にむけての作品提案。 卒業制作に向けてテーマに合った料理を考え、問題発見、問題解決のサイクルの繰り返しを通じより良い作品づくりができる。 ワンハートサービスに向けて仲間と協働し作業が出来る。 | | | | | | | |
| 【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て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】 調理法「Vapeur」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フォンの「復習」にて理解を深める。 コンベクションの使い方と「蒸す」を理解。 | | | 9 | 【授業単元】 調理法「rôti」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オープンの使い方の習得。 温度の理解と火の入れ方が出来る | | |
| 2 | 【授業単元】 フォンの「変化」とクライフェについて学習する。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フォンを澄んだスープに変化の習得 フォン(出汁汁の応用)を理解する。 調理法「Ragout」について | | | 10 | 【授業単元】 魚の下処理と調理法「en croûte」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 乳化ソースについての理解。 魚の下処理と「パイ包み」が理解できる。 ソースの乳化について理解できる。 | | |
| 3 | 【授業単元】 業界を知り、プロのイメージを再確認する 【授業形態】 調理実習 【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。 (ひらまつ特別授業) | | | 11 | 【授業単元】 ヨーロッパの郷土料理について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 魚の出汁の復習と応用が理解できる 小麦粉の特性の復習 | | |
| 4 | 【授業単元】 定期テスト課題 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 コンソメの応用の理解 澄んだスープに変化の習得 | | | 12 | 【授業単元】 ワンハートに向けての練習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 実際の営業イメージを付ける。 ワンハートサービスに向けて実際にサービス・調理を行う。 (レストラン実習室に慣れる) 流れの一連 | | |
| 5 | 【授業単元】 食材の包み方 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 包み方・揚げ方を習得する | | | 13 | 【授業単元】 魚の下処理と「frirre」について復習 【授業形態】 調理実習・サービス 【到達目標】 魚の下処理と火の入れ方の理解。 穴子の下処理の作業が解る。 | | |
| 6 | 【授業単元】 ワンハートに向けての練習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 実際の営業イメージを付ける。 ワンハートサービスに向けて実際にサービス・調理を行う。 (レストラン実習室に慣れる) 流れの一連 | | | 14 | 【授業単元】 基礎実習の復習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ソースの復習 基礎をしっかりと出来るようになる。 | | |
| 7 | 【授業単元】 オードヴル冷製の「前菜」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 冷たい前菜の組み合わせ方を習得する。 前菜の組み立て方について (定期テスト課題) | | | 15 | 【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 目標を明確にし実践できるようになる。 決められた課題を時間内で個人で作成し評価を受ける。 課題 (冷前菜) | | |
| 8 | 【授業単元】 チームでの協力性を高め創作料理を作成する 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オリジナルな作品づくりが出来る。 各チームにて話し合い技術と想像力を活かし作品づくりをする。 | | | 【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】 | | | | 行事 11月27日 卒業制作中間発表 1月29日 卒業制作 1月31日 定期テスト | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|----------|----|---|--|-------|----------|
| 科目名 (英) | 総合調理実習 Training for Comprehensive Culinary | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 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 | 後期 |
| | | | | | | 曜日・時間 | 水曜日1限～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) 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習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。 授業では最後の卒業制作という大切な授業となる為遅刻、欠席などしないように授業に取り組んでほしい。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 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ぶ。それと共に課題、テーマにあった料理を考え、問題発見、問題解決のサイクルの繰り返しを通じてチームを形成して仲間と共に料理を作成する事が出来る。 | | | | | | | |
| 【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 10/2 | 【授業単元】2年生の授業のオリエンテーションと実習 【授業形態】調理実習、グループワーク 【到達目標】卒業制作の概要を知る。 ・卒業制作のゴールを学生1人1人がイメージする。 ・班の決定に伴い、リーダー、副リーダー、その他の役割を決める。 発注書作成。 | | | 9 11/27 | 【授業単元】卒業制作中間発表会 【授業形態】調理実習 【到達目標】審査員の先生方に中間発表会の審査をして頂く ・中間発表会 ・次回発注書作成 | | |
| 2 10/9 | 【授業単元】特別授業 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ※特別講師を御招きして特別授業を行います。 | | | 10 12/4 | 【授業単元】卒業制作試作とミーティング 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・卒制、ワンハートで出す料理の試作 ・次回発注書提出 | | |
| 3 10/16 | 【授業単元】2年生の授業のオリエンテーションと実習 【授業形態】調理実習、グループワーク 【到達目標】卒業制作の概要を知る。 ・卒業制作のゴールを学生1人1人がイメージする。 ・班の決定に伴い、リーダー、副リーダー、その他の役割を決める。 発注書作成。 | | | 11 12/11 | 【授業単元】卒業制作試作とミーティング 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・卒制、ワンハートで出す料理の試作 ・次回発注書提出 | | |
| 4 10/23 | 【授業単元】卒業制作のメニューの決め方テーマの決め方を知る。 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・各班でテーマを設定して、発注書を基に試作していく。 ・次回試作の発注書作成。 | | | 12 12/18 | 【授業単元】卒業制作とミーティング 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・卒制、ワンハートで出す料理の試作 ・PPとプレゼン練習 ・次回発注書提出 | | |
| 5 10/30 | 【授業単元】卒業制作試作とミーティング 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・卒制試作 ・PP、プレゼン練習 ・次回発注書作成、次回試作の話し合い | | | 13 1/15 | 【授業単元】卒業制作試作とミーティング 【授業形態】卒業制作本番の通し練習 【到達目標】調理実習 ・卒業制作本番を見据えて調整していく ・ワンハートサービスで出す料理の試作 ・PPとプレゼン練習、次回発注書作成 | | |
| 6 11/6 | 【授業単元】卒業制作試作とミーティング 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・この時期辺りからワンハートのメニューを考案していく。 ・卒業制作、中間発表会を見据えて話し合い ・PP、プレゼン練習 次回発注書作成 | | | 14 1/22 | 【授業単元】卒業制作を見据えての通し練習 【授業形態】調理実習 【到達目標】調理実習 ・卒制の最終調整 ・PP提出、プレゼン最終調整 | | |
| 7 11/13 | 【授業単元】卒業制作試作とミーティング 【授業形態】調理実習 【到達目標】 ・卒業制作 ・この時期辺りからワンハートのメニューを考案していく。 ・PP、プレゼン練習 次回発注書作成 | | | 15 1/29 | 【授業単元】卒業制作発表会本番 【授業形態】調理実習 【到達目標】卒制本番 ・卒業制作発表会で審査員の先生方より評価を頂く ・ワンハートサービスの発注書提出 | | |
| 8 11/20 | 【授業単元】中間発表会に向けての最終調整 【授業形態】調理実習 【到達目標】中間発表会の通し練習 ・PP、プレゼン練習 ・中間発表会の発注書作成 | | | 【評価について】 評価は卒業制作への取り組みと各班における自身の担当の役割をもって講師陣が評価する点と、中間発表会で出た問題点をいかに解決して本番に繋がったかを評価とする。60点 その他毎授業への取り組み(小テスト)・・・40点 合計100点 ※1日の欠席はマイナス3点※中間発表会欠席はマイナス10点 最後の行事として2/10(月)、11日(火)祝日の2日間ワンハートサービスを予定しており、保護者様または御友人等を御招待する予定です。ワンハート営業日前日は仕込み日とします。 | | | |
| 【特記事項】11/27に中間発表会を行う予定です。 ・卒業制作発表会の内容は前菜、鶏モモ肉を使ったメインディッシュの2品で行い、ワンハートサービスは＋スープとパンとデザートを予定しております。 | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|--|---|---------------|-------------|
| 科目名 (英) | 食文化概論 I History of Food Life Style Tool I | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2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 月曜 3限 |
| 【授業の学習内容と心構え】 これからの食の世界をリードする調理師となるため、食文化の継承者としての重要な役割を実行するために、世界の料理、歴史、その背景に至るまで視覚的により具体的に触れ、グループワークの中でいろいろな人の意見を聴きながら自分の考え、視野を広げていく必要がある。 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る者が担当する。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 世界の食文化を学ぶことで、調理師の知識、世界観を広げていく。 異文化との交流によってグローバルな視野で捉えることの必要性について理解を深める。 現代の食生活を見つめ、未来の食文化へも目を向けていけるようにする。 | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 4「調理理論と食文化概論」 | | | | 【授業外における学習】 世界の情勢など、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】食文化の成り立ち 【授業形態】講義 【到達目標】 食文化とは何なのか、世界中には地域や民族があり、それらが作り上げてきた世界の食文化を時系列で説明することができる | | | 9 | 【授業単元】西洋料理の特徴 【授業形態】講義 【到達目標】 西洋料理の具体的な料理を挙げ、それぞれの特徴をとらえ、なぜその料理が代表料理となったのかその理由も考えながら各国の料理を覚える | | |
| 2 | 【授業単元】多様な食文化 【授業形態】講義 【到達目標】 世界の人々の主食をどのように食べられているか、各地域で比較してみる。国際化が進む現在、知っておくべき宗教における食物禁忌や食法・調理法など正しい知識の重要性を説明できる | | | 10 | 【授業単元】西洋料理様式、アジアの料理、中東の料理 【授業形態】講義 【到達目標】 西洋料理のマナーから歴史や常識などを知り、食事作法・マナーを実践できるようになる アジア料理、中東料理も各国の特徴を捉える | | |
| 3 | 【授業単元】食文化の共通化と国際化 【授業形態】講義 【到達目標】 食文化は常に交流と変化によって新しい文化の誕生を繰り返していることから、現在の食生活がどのように変容したかを調べ、意見交換し、今現在の問題について自分の意見を述べる | | | 11 | 【授業単元】中東の料理、中南米の料理、中国料理の食文化 【授業形態】講義 【到達目標】 各国の料理を歴史や背景も理解した上で特徴をつかむ。中国料理の特徴た系統を長い歴史と気候風土と併せて、説明できるようになる | | |
| 4 | 【授業単元】日本の食文化史① 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の食文化はどのような変遷をたどり現在に至ったのか。原始時代から現代(終戦以降)に至るまで順を追って特徴をつかみ、説明できるようにする | | | 12 | 【授業単元】世界の巨匠 【授業形態】講義 【到達目標】 一人の西洋料理の巨匠に注目したDVDを鑑賞し、料理への思いや姿勢について改めて、将来の姿と照らし合わせて自分の考えをまとめてみる | | |
| 5 | 【授業単元】日本料理の食文化① 【授業形態】講義 【到達目標】 日本料理の特徴及び日本料理様式の種類と特徴や違い、その変遷についても説明することができる | | | 13 | 【授業単元】世界の食文化のまとめ 【授業形態】講義 【到達目標】 食文化概論で学んだ中で、自分が一番興味を持ったテーマについて、ポスター(新聞)を作成し、これから自分が調理師として大切にしていきたいものを発表する | | |
| 6 | 【授業単元】日本料理の食文化 【授業形態】講義 【到達目標】 様々な日本料理の様式の特徴をつかむ。 日本料理の食事作法について学び、日常でも使えるようになる。 実際に正しいはしの持ち方や作法を身につける | | | 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】行事食と郷土料理 【授業形態】講義 【到達目標】 日本の気候風土の特徴や地域性の違いによってどのような食文化が作られたか。そこから生まれた行事食、郷土料理の歴史や意味を探り、自分の郷土料理を紹介する | | | 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】世界の料理と食文化(西洋料理) 【授業形態】講義 【到達目標】 古代ギリシア・ローマ時代から、フランス料理の歴史が始まった中世以降の歴史の変遷から西洋料理を紐解いていき、その背景を理解し、説明できるようにする | | | 【評価について】 評価は筆記試験で行う。世界の食文化の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) | キャリア教育講座Ⅳ Professional career seminar Ⅳ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 林 夕起子 |
| 学科・コース | 調理師科 2年 | 授業 形態 | 座学 | 総時間 (単位) | 15 | 開講区分 曜日・時間 | 後期 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) 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】 キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け卒業後の離職の回避に繋げる。7つの基本行動を身に付ける。卒業制作・ワンハートに向けての準備を進めグループ内での意思疎通を図り、コミュニケーションを通して行事に取り組む。卒業に向けクラスの意識を高める。 | | | | | | | |
| 【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】後期の目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 前期の振り返り、前期成績について(追再試について) | | | 9 | 【授業単元】ワンハートに向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 作成物の共有(グループワーク) | | |
| 10/5 | 時間割・授業内容・行事の共有 卒業までのスケジュールを共有し、目標 | | | 12/7 | 役割別に作成物を進める ワンハートの準備物の確認 | | |
| 2 | 【授業単元】卒業制作に向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 原価計算について | | | 10 | 【授業単元】ワンハートに向けて② 調理師免許について 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハート招待の共有 | | |
| 10/12 | グループで話し合い(決まっていないこと) 発注の仕方の共有、役割の確認 | | | 12/14 | 調理師免許申請についての確認 授業アンケートの実施 | | |
| 3 | 【授業単元】卒業制作に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 準備物の作成(グループワーク) | | | 11 | 【授業単元】冬休みに向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 冬休み中の注意事項・冬休み後のスケジュールの共有 | | |
| 10/19 | PPの調整・共有 発表者の共有・ルセット、レジユメの作成 | | | 12/21 | 卒業式について 卒業までにやっておくことを共有 | | |
| 4 | 【授業単元】社会人基礎力・卒業制作に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 コミュニケーション力を高める | | | 12 | 【授業単元】ワンハート、卒業に向けての準備 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハートの進捗確認 | | |
| 10/26 | 食とお酒について | | | 1/11 | 卒業までの情報共有(スケジュール含) | | |
| 5 | 【授業単元】社会人基礎力②・卒業制作に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 コミュニケーション力を高める | | | 13 | 【授業単元】卒業制作準備 卒業式までの共有確認事項 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業制作本番準備 | | |
| 11/2 | 食とお酒について | | | 1/18 | | | |
| 6 | 【授業単元】卒業制作中間発表に向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有(グループワーク) | | | 14 | 【授業単元】定期試験・行事確認、卒業式までの確認事項 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験対策 | | |
| 11/9 | PP最終調整 役割の確認 | | | 1/25 | 後期に向けての共有 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整 | | |
| 7 | 【授業単元】卒業制作中間発表に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有(グループワーク) | | | 15 | 【授業単元】定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】 | | |
| 11/16 | PP最終調整 役割の確認 | | | 2/1 | | | |
| 8 | 【授業単元】卒業制作中間発表に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有(グループワーク) | | | 【評価について】 | | | |
| 11/30 | PP最終調整 役割の確認 | | | | | | |
| 【特記事項】 | | | | | | | |

| 科目名 (英) | 高度調理技術実習 II Training for Advanced Culinary II | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 久世 茂 |
|---|---|----------|----|--|---|---------------|--------------------|
| 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 | 後期 火曜日 1・2・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を記しました)</p> <p>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。 主に欧米、北欧、アジア等のbuffet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、衛生面は勿論、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・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。</p> | | | | | | | |
| <p>【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。</p> <p>・基本となる切り方や調理方法、熱加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。</p> | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | 【授業外における学習】 | | | |
| ・オリジナル・レシピ(使用食材・分量・作り方) | | | | 自身の眼で見て、食して五感を刺激する事が、知識や技術の向上につながり、仲間との会話にもプラス。その為の時間をしっかり自身で作る事が大切です。 | | | |
| 回 | 授業概要 | | | 回 | 授業概要 | | |
| 1 | 【授業単元】 ヨーロッパ① ポルトガル・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ポルトガルの常備干し鱈の調理を習得。 サラダ・デ・バカリヤウ・コン・パタータ (干し鱈のサラダ) フランゴ・ノ・シュラスコ (ピリ辛焼き鳥) アローズ・デ・ポルヴォ(蛸ライス) | | | 9 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑥ フレンチ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 前菜と小魚の下処理を習得。 2種類のオードブル盛り合わせ メバルと蛤のア・ラ・ナージュ バケット(市販品フランスパン) | | |
| 10/1 | | | | 11/26 | | | |
| 2 | 【授業単元】 ヨーロッパ② スペイン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 スペインからアジア、メキシコに広まった卵料理の習 フラメンキン (ロール・ポークカツレツ) トルティージャ (スペイン・オムレツ) アロス・デ・アサフラン(サフラン・ライス) | | | 10 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑥ フレンチ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 圧力鍋を使つての煮込み料理を習得。 シャンピニオンポターージュ 牛肉の赤ワイン煮・ブルゴーニュ風 (ビーフシチュー) バケット(市販品フランスパン) | | |
| 10/8 | | | | 12/3 | | | |
| 3 | 【授業単元】 ヨーロッパ③ トルコ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 世界の三大料理を習得。 チキン・ケバブ (鶏肉のロースト・カバブ) バブジャキ (茄子のチーズ焼き) ピラフ(バターライス) | | | 11 | 【授業単元】 アメリカ① アメリカン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ニューヨークのランチフードを習得。 マンハッタン・クラムチャウダー エッグ・ベネディクト フルーツマトとキウイフルーツのサラダ | | |
| 10/15 | | | | 12/10 | | | |
| 4 | 【授業単元】 北欧① ノルウェー&デンマーク・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 真空調理(時短調理)を習得。 サーモン・ハーブマリネ (ノルウェー) フレスケスタイ (豚ばら肉のロースト・デンマーク) ライ麦パン(市販品) | | | 12 | 【授業単元】 アジア① アジアン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 マレーシアのスパイシーなカレーとデザート習得。 カリ・アヤム (鶏肉のココナツミルク風味カレー) ピサンゴレン (バナナのフライ) ナン&ナシ(ライス) | | |
| 10/22 | | | | 12/17 | | | |
| 5 | 【授業単元】 北欧② スウェーデン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オールスパイス(香辛料)の特徴的な香りを習得。 サーモン・プディング (鮭とじゃが芋の重ね焼き) ショットブラール (ミートボールのミルク煮込み) 泡雪ボール(ライト・スノーボール)デザート | | | 13 | 【授業単元】 ウクライナ① ウクライナ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 鶏胸肉でバターソース包む揚げ物調理を習得。 ボルシチ チキン・キーウ (鶏胸肉のカツレツ) | | |
| 10/29 | | | | 1/21 | | | |
| 6 | 【授業単元】 ヨーロッパ④ イタリアン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 イタリアンフードの代表的なパスタ料理を習得。 アボカドのクロスティーニ・オレンジ添え フリッタータ(アンチョヴィ風味オムレツ) ラザニア | | | 14 | 【授業単元】 前期・期末定期試験予習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ゲストに高評価を頂けるレベルまでの実習課題。 < 試験課題 > シャリアピン・ステーキ/温野菜を菜添えて バケット(市販品フランスパン) | | |
| 11/5 | | | | 1/28 | | | |
| 7 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑤ イタリアン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 乾燥ポルチーニ使用リゾットと魚の切り身料理を習得。 リゾット・ポルチーニ ストラコット(牛肩ロースの赤ワイン・トマト煮込み) ザパイオーネ *次週使用の骨付き豚の塩漬けを行 | | | 15 | 【授業単元】 前期・期末定期試験日 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 制限時間内に調理から片付けまでを採点。 < 試験課題 > シャリアピン・ステーキ/温野菜を添えて バケット(市販品フランスパン) | | |
| 11/12 | | | | 2/4 | | | |
| 8 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑥ ジャーマン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 塩漬けスペアリブ肉の煮込みとキャベツの酢漬け ザワークラウト プラートカトフェルン (ベイクドポテ アイスバイン フラムクーヘン (林檎のデザート) | | | 【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 評価は学則規定の準ずる。 | | | |
| 11/19 | | | | | | | |
| 【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) | グローバルワークスキル Global work skill | | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 藤林 大和 |
|--|--|------|-------------|-----------|---|---|------|-------|
| | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 後期 月曜日 3限 | | |
| 学科・コース | | 調理師科 | | | | | | |
| <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>IT、講師として、情報処理から経理までを専門分野とし、現在3社のマーケティングアドバイザーとして活躍している、講師が教える、IT講義です。また、100年以上続く家業の四代目として、資産の運用から、マーケティング、社員教育までを実践している。</p> <p>ビジネスソフトを用いて書類作成、表計算を行う。卒業発表に向けてプレゼンテーションの資料を作成する。</p> | | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネスの場におけるコンピューターの取り扱いを身につける。 ・ワード・エクセルを用い、文書作成や表計算の基礎的な技術を身につける。 | | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | 【授業外における学習】 | | | |
| 必要に応じてプリントを授業ごとに配布 | | | | | 平素より、インターネットなども含め、コンピューターに触れるように心がける。 | | | |
| 回 | 授業概要 | | | | 回 | 授業概要 | | |
| 1 | <p>【授業単元】ワードを用いて表を作成する</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●表の作成ができる ●表に色をつけることができる ●表の罫線を追加する・削除することができる | | | | 9 | <p>【授業単元】プレゼンテーションの構成を考える</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●個人でプレゼンテーションを行うための構成を考える ●発表内容のプロット(あらすじ)を考える ●アウトライン機能を使い、内容を入力する | | |
| 2 | <p>【授業単元】エクセルで基礎的な表計算を行う</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●表計算とは何かを理解する ●さまざまな関数を用いて自動的に計算することができる ●条件付き書式で条件を付けてリストアップすることができる | | | | 10 | <p>【授業単元】プレゼン資料の内容を考える</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内容を入力する ●インターネットを活用し、情報を収集する | | |
| 3 | <p>【授業単元】エクセルでカレンダーを作成する</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●エクセルの基礎的な使い方を身につける ●オートフィル機能を使い自動入力を行うことができる ●セルの大きさや色を変更することができる | | | | 11 | <p>【授業単元】画像やイラストの構成</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●イラストや写真を編集し貼り付ける ●著作権について知る | | |
| 4 | <p>【授業単元】エクセルにて売上計算を行う</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●関数を使い数値の分析をする ●グラフを作成することができる ●さまざまな種類のグラフを作成できる | | | | 12 | <p>【授業単元】文字やイラストにアニメーションを付ける</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●画像や文字の階層を理解する ●アニメーションの機能を用いて文字やイラストを動かす | | |
| 5 | <p>【授業単元】エクセルを用いて名簿を作成する</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●請求書が何かを理解し、必要な内容を考える ●表のフォーマットを作成する | | | | 13 | <p>【授業単元】プレゼンテーションのナレーションを考える</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実際に話す内容を考える ●話し方やジェスチャーなどを考える | | |
| 6 | <p>【授業単元】エクセルを用いて請求書を作成する</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●関数を使い、請求内容の合計金額が算出されるようにする ●書類を他者に送付する際の注意点 | | | | 14 | <p>【授業単元】プレゼンテーション発表を行う</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●自分の伝えたいことや考えをまとめ、発表する ●他者のプレゼンテーションを見て、感想を発表する | | |
| 7 | <p>【授業単元】エクセルを用いて給与計算をする</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●タイムカードから時間の計算をする ●給与額を計算する | | | | 15 | <p>【授業単元】定期試験</p> <p>【授業形態】</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●定期試験 詳細は適宜、授業内で発表する | | |
| 8 | <p>【授業単元】エクセルを用いて給与計算をする</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●タイムカードから時間の計算をする ●給与額を計算する | | | | <p>【評価について】</p> <p>評価はパソコンを用いた資料作成による試験(60点)と毎回の授業で与える課題作成による小テスト(40点)の合算とする。</p> | | | |
| <p>【特記事項】</p> <p>基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業の内容を元にステップアップしつつ行うため毎回、確実に内容を身につけることを心がけること。</p> | | | | | | | | |

| 科目名 (英) | 高度調理技術実習 II Training for Advanced Culinary II | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 久世 茂 |
|---|---|----------|----|--|--|---------------|--------------------|
| 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 | 後期 火曜日 1・2・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を記しました)</p> <p>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。 主に欧米、北欧、アジア等のbuffet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、衛生面は勿論、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・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。</p> | | | | | | | |
| <p>【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。</p> <p>・基本となる切り方や調理方法、熱加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。</p> | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | 【授業外における学習】 | | | |
| ・オリジナル・レシピ(使用食材・分量・作り方) | | | | 自身の眼で見て、食して五感を刺激する事が、知識や技術の向上につながり、仲間との会話にもプラス。その為の時間をしっかり自身で作る事が大切です。 | | | |
| 回 | 授業概要 | | | 回 | 授業概要 | | |
| 1 | 【授業単元】 ヨーロッパ① ポルトガル・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ポルトガルの常備干し鱈の調理を習得。 サラダ・デ・バカリヤウ・コン・パタータ (干し鱈のサラダ) フランゴ・ノ・シュラスコ (ピリ辛焼き鳥) アローズ・デ・ポルヴォ(蛸ライス) | | | 9 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑥ フレンチ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 前菜と小魚の下処理を習得。 2種類のオードブル盛り合わせ メバルと蛤のア・ラ・ナージュ バケット(市販品フランスパン) | | |
| 10/1 | | | | 11/26 | | | |
| 2 | 【授業単元】 ヨーロッパ② スペイン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 スペインからアジア、メキシコに広まった卵料理の習 フラメンキン (ロール・ポークカツレツ) トルティージャ (スペイン・オムレツ) アロス・デ・アサフラン(サフラン・ライス) | | | 10 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑥ フレンチ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 圧力鍋を使っての煮込み料理を習得。 シャンピニオンポターージュ 牛肉の赤ワイン煮・ブルゴーニュ風 (ビーフシチュー) バケット(市販品フランスパン) | | |
| 10/8 | | | | 12/3 | | | |
| 3 | 【授業単元】 ヨーロッパ③ トルコ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 世界の三大料理を習得。 チキン・ケバブ (鶏肉のロースト・カバブ) バブジャキ (茄子のチーズ焼き) ピラフ(バターライス) | | | 11 | 【授業単元】 アメリカ① アメリカン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ニューヨークのランチフードを習得。 マンハッタン・クラムチャウダー エッグ・ベネディクト フルーツマトとキウイフルーツのサラダ | | |
| 10/15 | | | | 12/10 | | | |
| 4 | 【授業単元】 北欧① ノルウェー&デンマーク・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 真空調理(時短調理)を習得。 サーモン・ハーブマリネ (ノルウェー) フレスケスタイ (豚ばら肉のロースト・デンマーク) ライ麦パン(市販品) | | | 12 | 【授業単元】 アジア① アジアン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 マレーシアのスパイスカレーとデザート(の)習得。 カリ・アヤム (鶏肉のココナツミルク風味カレー) ピサンゴレン (バナナのフライ) ナン&ナシ(ライス) | | |
| 10/22 | | | | 12/17 | | | |
| 5 | 【授業単元】 北欧② スウェーデン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オールスパイス(香辛料)の特徴的な香りを習得。 サーモン・プディング (鮭とじゃが芋の重ね焼き) ショットブラール (ミートボールのミルク煮込み) 泡雪ボール(ライト・スノーボール)デザート | | | 13 | 【授業単元】 ウクライナ① ウクライナ・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 鶏胸肉でバターソース包む揚げ物調理を習得。 ボルシチ チキン・キーウ (鶏胸肉のカツレツ) | | |
| 10/29 | | | | 1/21 | | | |
| 6 | 【授業単元】 ヨーロッパ④ イタリアン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 イタリアンフードの代表的なパスタ料理を習得。 アボカドのクロスティーニ・オレンジ添え フリッタータ(アンチョヴィ風味オムレツ) ラザニア | | | 14 | 【授業単元】 前期・期末定期試験予習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ゲストに高評価を頂けるレベルまでの実習課題。 < 試験課題 > シャリアピン・ステーキ/温野菜を菜添えて バケット(市販品フランスパン) | | |
| 11/5 | | | | 1/28 | | | |
| 7 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑤ イタリアン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 乾燥ポルチーニ使用リゾットと魚の切り身料理を習得。 リゾット・ポルチーニ ストラコット(牛肩ロースの赤ワイン・トマト煮込み) ザパイオーネ *次週使用の骨付き豚の塩漬けを行 | | | 15 | 【授業単元】 前期・期末定期試験日 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 制限時間内に調理から片付けまでを採点。 < 試験課題 > シャリアピン・ステーキ/温野菜を添えて バケット(市販品フランスパン) | | |
| 11/12 | | | | 2/4 | | | |
| 8 | 【授業単元】 ヨーロッパ⑥ ジャーマン・フードを学びます。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 塩漬けスペアリブ肉の煮込みとキャベツの酢漬け ザワークラウト プラートカトフェルン (ベイクドポテ アイスバイン フラムクーヘン (林檎のデザート) | | | 【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 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 評価は学則規定の準ずる。 | | | |
| 11/19 | | | | | | | |
| 【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) | キャリア教育講座Ⅳ Professional career seminar Ⅳ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 林 夕起子 |
| 学科・コース | 調理師科 2年 | 授業 形態 | 座学 | 総時間 (単位) | 15 | 開講区分 曜日・時間 | 後期 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) 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】 キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け卒業後の離職の回避に繋げる。7つの基本行動を身に付ける。卒業制作・ワンハートに向けての準備を進めグループ内での意思疎通を図り、コミュニケーションを通して行事に取り組む。卒業に向けクラスの意識を高める。 | | | | | | | |
| 【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】後期の目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 前期の振り返り、前期成績について(追再試について) | | | 9 | 【授業単元】ワンハートに向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 作成物の共有(グループワーク) | | |
| 10/5 | 時間割・授業内容・行事の共有 卒業までのスケジュールを共有し、目標 | | | 12/7 | 役割別に作成物を進める ワンハートの準備物の確認 | | |
| 2 | 【授業単元】卒業制作に向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 原価計算について | | | 10 | 【授業単元】ワンハートに向けて② 調理師免許について 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハート招待の共有 | | |
| 10/12 | グループで話し合い(決まっていないこと) 発注の仕方の共有、役割の確認 | | | 12/14 | 調理師免許申請についての確認 授業アンケートの実施 | | |
| 3 | 【授業単元】卒業制作に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 準備物の作成(グループワーク) | | | 11 | 【授業単元】冬休みに向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 冬休み中の注意事項・冬休み後のスケジュールの共有 | | |
| 10/19 | PPの調整・共有 発表者の共有・ルセット、レジユメの作成 | | | 12/21 | 卒業式について 卒業までにやっておくことを共有 | | |
| 4 | 【授業単元】社会人基礎力・卒業制作に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 コミュニケーション力を高める | | | 12 | 【授業単元】ワンハート、卒業に向けての準備 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハートの進捗確認 | | |
| 10/26 | 食とお酒について | | | 1/11 | 卒業までの情報共有(スケジュール含) | | |
| 5 | 【授業単元】社会人基礎力②・卒業制作に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 コミュニケーション力を高める | | | 13 | 【授業単元】卒業制作準備 卒業式までの共有確認事項 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業制作本番準備 | | |
| 11/2 | 食とお酒について | | | 1/18 | | | |
| 6 | 【授業単元】卒業制作中間発表に向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有(グループワーク) | | | 14 | 【授業単元】定期試験・行事確認、卒業式までの確認事項 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験対策 | | |
| 11/9 | PP最終調整 役割の確認 | | | 1/25 | 後期に向けての共有 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整 | | |
| 7 | 【授業単元】卒業制作中間発表に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有(グループワーク) | | | 15 | 【授業単元】定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】 | | |
| 11/16 | PP最終調整 役割の確認 | | | 2/1 | | | |
| 8 | 【授業単元】卒業制作中間発表に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有(グループワーク) | | | 【評価について】 | | | |
| 11/30 | PP最終調整 役割の確認 | | | | | | |
| 【特記事項】 | | | | | | | |