

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 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1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】 キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け卒後の離職の回避に繋げる。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】 学年歴・行事の確認 1年間の目標設定			9	【授業単元】社会人基礎力⑤ 【授業形態】講義 【到達目標】 電話・メール対応の仕方 お礼状、挨拶文、冠婚葬祭に必要なマナー		
4/17	学生ポータルサイトの確認 ITリテラシーの実施 ウコ初会 マダモ中実委員を決める！			6/19			
2	【授業単元】サポートアンケートの実施・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） GW後に学校生活、就職活動をどう行っていくかを理解する サポートアンケート 面談スケ			10	【授業単元】社会人基礎力⑥ 【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		
4/24				6/26			
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】 エントリーシート・履歴書・自己紹介シートの違い			11	【授業単元】社会人基礎力⑦ 【授業形態】講義 【到達目標】 仕事とは？時間の作り方		
5/8	学外・学内企業説明会について 準備・採用試験・学校への報告までの流れを理解する			7/3			
4	【授業単元】社会人基礎力① 【授業形態】講義 【到達目標】 面接の仕方のついて（ウェブ・対面） 求人票の見方について 企業の求人検索			12	【授業単元】夏休み前の共有 【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		
5/15				7/10			
5	【授業単元】社会人基礎力② 【授業形態】講義 【到達目標】 福利厚生・休日・基本給・賞与・その他見るポイント			13	【授業単元】夏休み課題発表 【授業形態】講義 【到達目標】		
5/22				9/4			
6	【授業単元】社会人基礎力③ 【授業形態】講義 【到達目標】 労災保険・雇用保険・健康保険について 休日と労働時間、就業規則について			14	【授業単元】社会人基礎力⑧ 【授業形態】講義 【到達目標】 VTR鑑賞		
5/29				9/11			
7	【授業単元】社会人基礎力④ 【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			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】		
6/5				9/19			
8	【授業単元】卒業生講話・学内コンテスト目標設定 【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を確認する 目標設定について、課題発見			【評価について】 後期初回 学内コンテストの振り返り・課題発見			
6/12							
【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 3時限
【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、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】				【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」				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する！		
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】感染症についてのDVD鑑賞① 【授業形態】講義 【到達目標】 内容をしっかり把握し、自分の考えや現在の状況と照らし合わせながら鑑賞する。		
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る			13	【授業単元】感染症についてのDVD鑑賞② 【授業形態】講義 【到達目標】 DVDを鑑賞した前後の考えや感想、今、できることなど自分の言葉でまとめて、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ってみる			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、そのん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)	栄養学Ⅲ NutritionⅢ	必修 選択	必修	年次	2	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 金曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 食物の人体への作用について理解を深め、製菓衛生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							
【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	【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			9	【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		
2	【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			10	【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		
3	【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			11	【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		
4	【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			12	【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		
5	【授業単元】栄養学復習⑤ 【授業形態】講義 【到達目標】 水分、消化・吸収について国家試験過去問題を通じて理解を深める			13	【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ができる		
6	【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、ホルモン、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			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】栄養学復習⑦ 【授業形態】講義 【到達目標】 エネルギー代謝、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			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】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ができる			【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Ⅳ Theory for CulinaryⅣ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	植松 節子
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 金曜日 2時限
【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Ⅳでは、これまでに学んだ調理理論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲでの知識を基盤とし、大量調理における衛生管理施設に基づき、調理条件(時間・施設・設備・調理担当者的人数等)を鑑みた調理技術、調理機器、調理システムについて理解をする。さらには、大量調理の標準化の技術、献立作成、作業工程表・指示書についても学習する。顧客満足度アップを目的とすチームワークを学び、最善のおもてなしの心構えをロールプレイングを行いスキルを身につける。							
衛生管理に基づいて調理機器を理解し、正しく使用できる 大量調理における給食を行う目的を理解するとともに、調理の特徴と技術を自分のものとし、それを正しく運用できる。 接客サービスマナーの向上を意識し、ホスピタリティマインドを持った技術者として、顧客満足度を向上させる立場に立ち意識を高める。							
【使用教科書・教材・参考書】 教科書4「調理理論と食文化概論」 1回～4回 教科書6「総合調理実習」 5回～14回				【授業外における学習】 顧客の立場から、どのような厨房機器、調理器具を使っているか積極的に、観察する。サービスについては、自分ならどのように対応するかを考察する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【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】 オリエンテーション「教科書4・6」。設備・機器などの厨房の設備の基準を理解できる。小テスト・解説			9	【授業単元】 集団給食実習の進め方について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食物アレルギーへの食品および対応法について理解する。小テスト・解説		
2	【授業単元】 調理器具について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理器具、加熱調理器具の種類とその使い方を理解し、使いこなせる。 小テスト・解説			10	【授業単元】 大量調理の特徴と調理技術について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 少量調理と大量調理の違いを理解する。 小テスト・解説		
3	【授業単元】 食器・容器について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 材質別の食器・容器の特徴について理解できる。 料理別の食器の種類と特徴について理解できる。 小テスト・解説			11	【授業単元】 大量調理における献立作成について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 献立作成における一人分の分量を理解する 具体的な献立を作成できる。 小テスト・解説		
4	【授業単元】 調理と熱源について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 熱源の種類と特徴について理解できる。 熱効率について理解できる。 小テスト・解説			12	【授業単元】 接客サービスの基本 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 顧客に対することばづかいを理解し、コミュニケーション力を身につける。(尊敬語・謙譲語・丁寧語) 小テスト・解説		
5	【授業単元】 厨房設備の基本計画について (教科書 6) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 厨房機器の分類を理解し、大量調理のための大型厨房機器について理解できる。厨房機器の配置、作業区域について動線を理解できる。大量調理施設衛生管理マニュアルを理解する。 小テスト・解説			13	【授業単元】 ホスピタリティサービスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ホスピタリティについて大切な姿勢を学び、接客者としての心がけを身につける クレーム対応時の心構えを理解する。 小テスト・解説		
6	【授業単元】 調理システムについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調理システムの種類(クックチル、クックサーブ、クックフリーズ、ニュークックチルシステム)について理解できる。それぞれの調理システムに必要な厨房機器を理解できる。小テスト・解説			14	【授業単元】 調理師とフードビジネス、飲食店の開業について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 内食から外食へ 現代の食を取り巻く環境について理解できる 現代の健康志向を外食にどのように活かすことができるのか、自分で考える能力を身につける。定期試験対策		
7	【授業単元】 集団調理実習について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 集団給食実習の目的、心構えを理解する。各食品の重量を理解する。 テスト・解説			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 定期試験 【到達目標】 定期試験で合格点をとる。		
8	【授業単元】 集団給食実習の進め方について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 献立計画、運営計画(調理マニュアル・オペレーションマニュアル)を学ぶ。 小テスト・解説			【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期試験を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。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回のテストおよび課題は、各5点満点とする。 ・授業中の居眠り、勝手に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
学科・コース	調理師科					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】 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、殺菌の方法が解釈できる。		
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)	調理応用実習Ⅰ Training for Culinary ApplicationⅠ	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	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 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得得する授業を行う。 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】 学んだ基本技術・知識を活かし、現場を想定した応用に变化出来るよう、作業性と順応性を付けて料理を得得する。 基本技術の復習を兼ねてより力を身につける。 細かな作業も丁寧に出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 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 4/20	【授業単元】 フォンの「復習」と鶏肉の下処理について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 鶏肉の下処理とその使い方を習得する。 鶏肉の下処理と調理法「sauté」について復習			9 6/29	【授業単元】 魚の下処理と調理法「Vapeur」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 火の入れ方「スチーム」の習得。 魚の下ろし方と火の入れ方「蒸す」を理解できる。		
2 4/27	【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。			10 7/6	【授業単元】 調理法「Beignets」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 を使えるようになる。 油の温度の理解と火の入れ方が出来る		
3 5/11	【授業単元】 肉の部位と調理法「sauté」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 油脂分と肉の焼き方について 肉の種類・部位の活用についての応用と理解が出来る。			11 7/13	【授業単元】 魚の下処理と「frire」について復習 【授業形態】 調理実習・サービス 【到達目標】 長い魚の下処理の理解 魚の下処理と火の入れ方が出来るようになる。		
4 5/18	【授業単元】 特別授業 (外部講師) 【授業形態】 調理実習 【到達目標】			12 7/20	【授業単元】 「コンテスト」課題練習 【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。 課題 鶏肉のオレンジ風味		
5 5/25	【授業単元】 「コンテスト」 課題 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 自ら一連の流れのシュミレーションを立てる 決められた時間内で作業組みをイメージする。			13 9/7	【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理解する。 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。		
6 6/8	【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。			14 9/14	【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		
7 6/15	【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			15 9/21	【授業単元】 定期試験 「コンテスト」 【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。 コンテストで実践し、評価を受ける。 課題 鶏肉のオレンジ風味 決められた課題を個人で作成する。		
8 6/22	【授業単元】 オードヴル温製の「前菜」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 鶏肉の加工の仕方と調理について理解 下処理と包み方の習得。			【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】 卒業制作に向けて基礎の力と想像力を付ける。 最後まで諦めずやり遂げる力をつける。				行事 9月21日 定期テスト 「コンテスト」 を評価とする 60点満点 課題 (鶏肉のオレンジ風味)			

科目名 (英)	高度調理技術実習 I Training for Advanced Culinary I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	赤田 勝俊・岡野 功・副田 和美
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1～3時限
学科・コース	調理師科						
【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、職業人として大切なあいさつ、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基礎技術を習得する授業を行う。また基礎技術の応用、より高度な製造技術、レストランデザートへの盛り付けを学び製菓の現場に必要なとされる人材を養成する。 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】 1年生で学んだ知識・技術の復習をする。 基礎技術の組み合わせで応用の製品を作ることが出来る							
【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	【授業単元】復習 【授業形態】実習 【到達目標】1年生で学んだ基礎の復習と確認 ガトーフレーズ			9	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】伝統菓子の応用 オペラフランボワーズ		
2	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】ムースの製法の確認とヌガティーンを学ぶ カフェバナース			10	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】夏のグラススイーツ マンゴープリン フィナンシェココ 次回用ブラウニー仕込み		
3	【授業単元】飴細工① 【授業形態】実習 【到達目標】 飴細工の基本、流し飴、引き飴を学ぶ 次回用流し飴作成			11	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】合わせ方の変化が学べるムース ブラウニー ムースショコラ ムースパッションフルーツ		
4	【授業単元】飴細工② 【授業形態】実習 【到達目標】 リボンとバラを作成する			12	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】伝統菓子の応用 マカロン ミニホールスタイル		
5	【授業単元】サプライズのあるケーキ 【授業形態】実習 【到達目標】角型のウェディングケーキの作成 ナッペの違い、絞りを学ぶ			13	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】秋のケーキ① 洋梨キャラメリゼの製法 キャラメルポワールショコラ		
6	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】仕上がりの温度に気を付けよう ジャスミンフレーズ			14	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】秋のケーキ② 2種のボンブ製法 デリスショコラ		
7	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】初夏の皿盛デザート ムース ペッシュブラン			15	定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】ガトーフリユイ チョコレート飾り メッセージ付き 実習の中で学んだチョコレートのテンパリングを再確認 常にお客様を意識した、衛生、仕込み手順、仕上げ、完成度を評価		
8	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】ボンブで作るムース2種 ミエルフロマージュ			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・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。			
【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 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 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、作業の繋がりが有る為なるべく遅刻、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、予習してくること。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】 鶏肉の下処理と詰め物 【授業形態】 実習 【到達目標】 鶏もも肉をおろす際に骨に出来るだけ身を残さないようにきれいに下処理することを目指す。			9	【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】 カットした時、断面がキレイに中心になるように同色の野菜は隣同士にならないように成形することを目指す。		
2	【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】 アクを丁寧に下処理し、煮出す時間を見極められるようになる。			10	【授業単元】 肉の詰め物とソースアメリカーヌについて 【授業形態】 実習 【到達目標】 詰め物をしてきれいに成形する。 甲殻類の香ばしさと煮詰め方を習得する。		
3	【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】 肉の焼き色のつけ方とジューシーになるようにする状態に仕上げる。			11	【授業単元】 仔羊ロースの下処理 【授業形態】 実習 【到達目標】 仔羊ロース肉を下処理する際に骨にできるだけ身を残さないようにキレイにおろすことができるようにする。		
4	【授業単元】 クールビヨンの取り方、その使用方法について 【授業形態】 実習 【到達目標】 香味野菜の切り方、クールビヨンを使って魚介の火の入れ方を習得する。			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】 魚の下処理を手早く行う。		
5	【授業単元】 鶏もも肉の下処理 【授業形態】 実習 【到達目標】 鶏もも肉の捌き方・焼き方・ソースの仕上げ方を習得する。			13	【授業単元】 肉の調理法(ラグー)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 素材のうまみが溶け出た煮汁をソースにする状態を目指す。		
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】 焼き過ぎないように「ロゼ」する焼き方を習得する。			14	【授業単元】 定期テスト練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 3枚おろしを習得し、火の入れ方、ソースの仕上げ方などの習得。		
7	【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】 包み方と、焼き方を習得する。			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】 定期テストの練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 3枚おろしを習得し、火の入れ方、ソースの仕上げ方などの習得。			【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】							