

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅳ Professional careers 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	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 2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。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】 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、目標設定をする。			9	【授業単元】 ワンハートに向けて③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 作成物の共有（グループワーク） 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】 グループ内のコミュニケーションを図る（グループワーク） テーマ決め メニュー決め			10	【授業単元】 卒業に向けて① 【授業形態】 講義 【到達目標】 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整（グループ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】 原価について学ぶ メニュー決め（グループワーク） 発注の仕方の共有			11	【授業単元】 卒業に向けて② 【授業形態】 講義 【到達目標】 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整（グループ調理師免許申請についての確認		
4	【授業単元】 卒業制作に向けて③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 準備物の作成（グループワーク） PPの調整・共有 発表者の共有			12	【授業単元】 卒業に向けて③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ワンハートの共有（保護者などの事前招待の連絡） 卒業式の共有 卒業までの情報共有（スケジュール含）		
5	【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） PP最終調整 役割の確認			13	【授業単元】 冬休み前の共有 【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 卒業までにやっておくことを共有		
6	【授業単元】 卒業制作に向けて④中間発表の振り返り 【授業形態】 講義 【到達目標】 中間発表の振り返り・反省点の共有（グループワーク） 修正点を改善する PP・発表者の最終調整の調整			14	【授業単元】 冬休み明けの共有 【授業形態】 講義 【到達目標】 定期試験対策 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（グループ		
7	【授業単元】 ワンハートに向けて① 【授業形態】 講義 【到達目標】 当日の流れの共有 メニュー決め（グループワーク） 役割の確認			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 講義 【到達目標】		
8	【授業単元】 ワンハートに向けて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） メニュー決め 役割の確認			【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。			
【特記事項】							

科目名	グローバルワークスキル	必修選択	必修	年次	2	担当教員	あんこあられ本舗 岩佐 浩之
	Global work skill	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	木曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】 創業100年の老舗の三代目として飲食店を経営し、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を経営するオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。							
【到達目標】 自己覚知と心のクセを知り、論理的に考えられるようになる。 マーケティングマネジメントを学び、自分と言うフィルターを通して表現できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 授業ごとに必要に応じて資料配布				【授業外における学習】 日常生活で疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 オリエンテーション 【授業形態】 講義 【到達目標】 14回の授業の流れ説明・到達点を知る			9	【授業単元】 店舗出店場所 【授業形態】 講義 【到達目標】 出店場所の選び方を学び使えるようになる。 (東西南北・住民のタイプ・商圈の設定・町の構造など)		
2	【授業単元】 マーケティング基礎 【授業形態】 講義 【到達目標】 マーケティング基礎を学び、仕組みを知る。 (方程式・バリュウプロポジション・セグメンテーション)			10	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義 【到達目標】 人の動きを作り出す。 (町・店内お客様・フロアー・厨房)の動線を知る。		
3	【授業単元】 マーケティング基礎 【授業形態】 講義 【到達目標】 マーケティング基礎を学び、仕組みを知る。 (ファイブフォース・マイケルポーター・マーケティング1. 2. 3)			11	【授業単元】 資金管理 【授業形態】 講義 【到達目標】 利益と儲けの違いを知る。回転が生み出す儲けを知る。 銀行の選び方(メガバンク・地方銀行・信用金庫)		
4	【授業単元】 マーケティング基礎 【授業形態】 講義 【到達目標】 マーケティング基礎を学び、仕組みを知る。 (キャズム理論・ジレット・カスタマーズシェア)			12	【授業単元】 経営者の仕事 【授業形態】 講義 【到達目標】 お店の中と外の仕事を知る。 プライベートの家族・親戚・個人のやるべきことを知る。		
5	【授業単元】 マーケティング企業編 【授業形態】 講義 【到達目標】 マーケティング基礎が企業でどのようにアレンジして使われているかを学ぶ。(セブンイレブン・ネスレの戦略)			13	【授業単元】 経営者の考え方 【授業形態】 講義 【到達目標】 目的・目標・理念・ミッションステートメントなどを学び、使えるようになる。主体性・WIN-WIN・休息・なぜ?・論点思考などを学ぶ。		
6	【授業単元】 マーケティング企業編 【授業形態】 講義 【到達目標】 マーケティング基礎が企業でどのようにアレンジして使われているかを学ぶ。(ドトール・サウスウエスト航空)			14	【授業単元】 経営者の考え方・復習・質疑応答 【授業形態】 講義 【到達目標】 13回の授業の振り返り・質疑応答・定期試験のポイント解説		
7	【授業単元】 マーケティング企業編 【授業形態】 講義 【到達目標】 マーケティング基礎が企業でどのようにアレンジして使われているかを学ぶ。(スターバックス)			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 全員で60点を取る。		
8	【授業単元】 メニュー作成のポイント 【授業形態】 講義 【到達目標】 メニューの特徴・性格を学ぶ。四季のメニューを考える。 メニューと資金の関係を知る。			【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】 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着けることを心がけること。							

科目名 (英)	食文化概論 I Introduction of Food Culture 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時限
【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り、その経験を活かし授業を展開していく。							
【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知る。			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を持つ。			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、意見交換をしてみる			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。			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、その背景を理解しながら実践につなげる			【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)	調理応用実習Ⅱ Training for Culinary ApplicationⅡ	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	後期 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】 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】 アクを丁寧に取り除き、煮出す時間を見極められるようになる。			9	【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。		
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】 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。			10	【授業単元】 肉の詰め物とソースアメリケーヌについて 【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】 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。			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】 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。			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】 肉の調理法(ラグー)について① 【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習得する。			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】 素材のうまみが溶け出た煮汁をソースにする状態を習得する。		
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】 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】 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。			【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)	高度調理技術実習Ⅱ Training for Advanced CulinaryⅡ	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	後期 火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 長きに渡り日本料理を専攻 現在もホテルで活躍している講師が、会席料理と懐石料理の違いや、お節料理に関して学び、日本料理本来の在り方を調理しながら伝統文化を理解する授業を行う。 【心構え】 食の歴史や文化を解りやすく説明し日本料理の成り立ちを伝えていきたいと思います。							
【到達目標】 伝統料理を交えながら現代の工夫した料理を学び食の可能性を認識する。							
【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 10/3	【授業単元】 季節料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・食菊とカニのお浸し ・菊蕪風呂吹き食菊餡掛け(重陽の節句) ・太刀魚萩焼き ・菊花大根 ・きのこご飯			9 11/28	【授業単元】 定期テスト課題のおせち料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・伊達巻 ・えび艶煮 ・南天紅白なます ・鴨鰯焼き ・創作菓子		
2 10/10	【授業単元】 鰻料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・鰻皮と胡瓜の酢の物 ・鰻のお吸い物 ・鰻の天ぷら ・鰻ごはん			10 12/5	【授業単元】 定期テスト対策練習①個人 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・教わったことが形になる様に練習する ・伊達巻 ・えび艶煮 ・南天紅白なます ・鴨鰯焼き ・金柑蜜煮 ・和菓子		
3 10/17	【授業単元】 季節の魚料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・ホタテ貝刺身 ・ホタテ魚醤貝焼き ・肉豆腐 ・蓮根とろろ蒸し			11 12/12	【授業単元】 定期テスト対策練習②個人 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・テストで好成绩おさめる為に備え練習 ・伊達巻 ・えび艶煮 ・南天紅白なます ・鴨鰯焼き ・道具手入れ		
4 10/24	【授業単元】 季節の魚料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・イワシの梅煮 ・ワカサギの揚げ物、塩いろいろ ・冬瓜とえび黄身煮			12 12/19	【授業単元】 定期テスト（当日）お節料理作成 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・お節料理作成 ・練習してきたことを時間内に作成し、成果を上げるようにする		
5 10/31	【授業単元】 季節の料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・牛蒡そぼろ ・かぼちゃいとこ煮 ・皮ハギ竜田揚げ ・創作菓子			13 1/16	【授業単元】 季節の食材を使った料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・ぶり大根 ・北寄貝のてっぱい ・菜の花と北寄貝の真砂和え ・和菓子 ・筍あく抜き(翌週分)		
6 11/7	【授業単元】 根菜料理を学ぶ① 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・蓮根鶏手羽先黒酢煮 ・里芋の水雲餡かけ ・カマスかぶら蒸し ・創作菓子			14 1/23	【授業単元】 現代も続く江戸料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・瀬田焼(豆腐の蒲焼風) ・そばがき ・筍臭和え ・たけのこご飯 ・和菓子		
7 11/14	【授業単元】 根菜料理を学ぶ② 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・松笠慈姑 ・サンマ蒲焼き ・サンマ生姜煮 ・白菜の信田煮 ・道具の手入れ			15 1/30	【授業単元】 生ちらし寿司を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・寿司ガリ ・すし飯を作る ※大掃除 ・寿司種の下処理 (玉子焼き、酢蓮根、干瓢、椎茸、海老、まぐろ、シマアジ)		
8 11/21	【授業単元】 季節の野菜料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ・季節野菜天丼 ・白菜漬け ・高野豆腐と茄子オランダ煮 ・和菓子			【評価について】			
【特記事項】							

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 曜日・時間	後期 金曜日 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 10/6	【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 12/8	【授業単元】卒業制作本番を見据えての通し練習 【授業形態】中間発表会の通し練習 【到達目標】中間発表会の仕込み ・卒業制作中間発表会の準備 ・次回発注書作成		
2 10/13	【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。			10 12/15	【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 10/20	【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】各班テーマに沿った料理の試作 ・卒業制作発表会の大枠である2品目の料理を決めていく。 ・試作と次回発注書作成			11 12/22	【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 10/27	【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。			12 1/12	【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 11/10	【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、次回ワンハートメニュー試作の話し合い			13 1/19	【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 11/17	【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 ・PP、プレゼン練習 ・次回発注書作成			14 1/26	【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 11/24	【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】中間発表会の通し練習 ・卒業制作 ・PP、プレゼン練習 ・中間発表会の発注書作成			15 1/31 (水)	【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 12/1	【授業単元】卒業制作の中間発表会 【授業形態】調理実習 【到達目標】中間発表会 ・中間発表会			【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2/11(日)、12日(月)、13日(火)の3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】12/1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、ポワソン、デザート の3品で行い、ワンハートサービスは＋スープとパンを予定しております。							

科目名 (英)	資格演習 Qualification exercise	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	下原 佐土子
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 2時限
学科・コース	調理師科						
【授業の学習内容と心構え】 介護施設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、専門調理師技術考査合格に必要な知識の総復習を行う授業を行う。 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授業を実施する。							
【到達目標】 技術考査合格を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 専門技術考査問題集				【授業外における学習】 今までに学習した座学、実習について復習をし、知識を再確認する			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 技術考査とは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 技術考査とは何かを知る 技術考査形式の問題を体験する			9	【授業単元】 テキスト総合問題を行う 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト総合問題を行う 問題の解答・解説を行う		
2	【授業単元】 調理師と健康、健康づくりについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト1で調理師の資格について、調理師法について復習を行い知識の定着を図る			10	【授業単元】 令和2年度定期テスト問題 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 令和2年度の定期試験問題を行う 問題の解答・解説を行う		
3	【授業単元】 労働と健康について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 労働と健康、食料自給率、フードマイレージ、地産地消、食育などに関して、復習を行う、知識の定着を図る			11	【授業単元】 過去問 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 平成29年度過去問を行う 問題の解答・解説を行う		
4	【授業単元】 栄養の特性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト2で、栄養素の機能を健康について、消化吸収について、食事摂取基準などについて復習を行い知識の定着を図る			12	【授業単元】 過去問 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 平成30年度過去問を行う 問題の解答・解説を行う		
5	【授業単元】 食品の特性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト2で、食品の特徴と性質、加工・貯蔵について復習を行い、知識の定着を図る			13	【授業単元】 過去問 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 令和2年度過去問を行う 問題の解答解説を行う		
6	【授業単元】 食品の安全と衛生について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト3で、食品の安全と衛生について、全般的に復習を行い、知識の定着を図る			14	【授業単元】 令和3年度技術考査試験の解説 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 令和3年度の技術考査試験の解答・解説		
7	【授業単元】 調理理論、食文化概論について 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 テキスト4で調理理論、食文化概論について、復習を行い、知識の定着を図る			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】 調理実習について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト5で調理実習で学んだことを知識としての定着を図かる			【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。			