

科目名	サービスマインド			授業形態	演習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	山田 みどり					1組	水曜	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 ホテル業界の経験を元に、マナー、もてなしのプロとして活動。一般財団法人民族衣裳文化普及協会「マナーしぐさレッスン」を講演。ホスピタント推進委員として最上級のおもてなしを普及。専門学校で和のおもてなし・接客英会話指導						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	ホスピタリティとおもてなしの文化を理解し、提供側に必要な心構えとスキルを磨くことを目的とする。社会人に相応しいな立ち居振る舞いや正しい敬語の使い方を学び、ビジネスマナーや食事作法、冠婚葬祭のマナーを実践的に習得。実践的なケーススタディを通じ、受講者が自信を持って活躍できるスキルを身につける授業を行う。							
到達目標	講義を受講することで、キャリアに活かせる実践的なスキル(立ち振る舞い、敬語の使い方、ビジネスマナー・食事作法・冠婚葬祭のマナー)を学び、プロフェッショナルな将来の姿を明確にし、スマートな社会人として相手のことを思い遣った行動を元に、社会で活躍する基盤を築くことができる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	「最新ビジネスマナーの基本」新星出版							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ホスピタリティ・おもてなしの理解	マナーと礼儀、エチケットと作法の区別、全ての人に対する「分け隔てのないおもてなし」の大切さ、平等と公平を理解する
2	心に響くおもてなし	お客様の要望を知り、心に響くおもてなしのための表現、メリットのないトラブルを避ける方法を考え解釈をする
3	マナー概要、身だしなみと振る舞い	エレガンスな立ち振る舞い、身だしなみ、持ち物、お辞儀の仕方を学び、実践で役立てる
4	言葉遣い①	好感度のもてる話し方や話の聞き方、クッション言葉を使いTPOに相応しい話コミュニケーション力を身につける
5	言葉遣い②	敬語とサービス業界の用語を覚え、使用場面にあわせたホスピタリティあふれる言葉遣いが出来る
6	マナー①	来客対応のマナー(準備、お出迎え、お茶出し、お見送り)を学び、社会に出て実践できるようになる
7	マナー②	訪問のマナー(アポイントの取り方、身だしなみ、到着時間など)を学び、社会に出て実践できる様になる
8	食事作法①	ビジネス、和食、洋食の会食のマナー(予約、入店、箸、カトラリー、グラスの扱い方)を学び正しく食事ができる様になる
9	食事作法②	中華、寿司、ピザなど食べる機会の多い食事のマナー、立食パーティーのマナー等を学び社会人になって困らない様になる
10	ビジネスマナー①	社会人として知るべきマナー(名刺交換、座席、エレベーター、乗り物の席順)を意味を考えながら覚える
11	ビジネスマナー③	仕事をスムーズに進められる様になる。連絡、指示の受け方、仕事効率、整理整頓、会議のマナーを覚える
12	冠婚葬祭のマナー①	冠婚葬祭の基本マナーと結婚式のマナー(招待状、ご祝儀、身だしなみ、披露宴など)ビジネスパーティーのマナーを覚える
13	冠婚葬祭のマナー①	冠婚葬祭の基本マナーと結婚式のマナー(招待状、ご祝儀、身だしなみ、披露宴など)ビジネスパーティーのマナーを覚える
14	冠婚葬祭のマナー②	一般的な慶事、お見舞い、弔事(弔電、香典、弔問など)のマナーを覚える
15	まとめ	これまでのまとめと復習。試験対策。

科目名	レストランサービス			授業形態	演習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	鈴木 敏夫					1組	木	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 フレンチレストランなどでソムリエやウエイターとして培った経験を活かし、レストランサービスを指導します。プロとしての心構えや接客技術を学び、専門知識とスキルを磨くことで、お客様の期待を超えるサービスが提供できる人材の育成を目指します。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	【目的】レストランサービスの基本知識と技術を習得し、プロとしての接客姿勢を身につける。 実践的なサービススキルを学び、お客様に最高の食体験を提供できる人材を育成する。 【科目概要】レストランにおける接客マナー、テーブルセッティング、サービス技術(プレート・トレイ・サーバーなど)、飲料の提供方法、ワインサービス、見せるサービスなどを実践的に学ぶ。							
到達目標	レストランサービスの基本から実践までを学び、接客マナー、テーブルセッティング、飲料提供、見せるサービスなどの技術を習得する。 お客様対応や注文の取り方を実践し、最終的に一連のサービスを自信を持って提供できる力を身につける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	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							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	レストランサービスの基礎と心得	サービスの役割と基本姿勢を理解する
2	接客表現の基本と什器備品の知識	適切な接客表現と備品の名称を理解する
3	管理業務の基礎とナプキンフォールド	管理業務の概要を知り、ナプキンが3種類以上折れる
4	テーブルセッティングの知識とトレイ	セッティングの基礎知識とトレイ操作を理解する
5	プレートサービスの基本と実践	正しい持ち方と下げ方を理解し実践する
6	テーブルマナー、料理の知識とサービス	基本的なマナーと料理提供の流れを理解する
7	飲料の基礎知識 ①	各種飲料の種類と提供方法を理解する
8	飲料の基礎知識 ②	ワインの基礎知識と提供方法を理解する
9	接客サービス ①	サーバーの使い方と西洋料理の提供法を理解する
10	接客サービス ②	席へのご案内、着席補助、注文対応を習得する
11	接客サービス ③	注文に応じたテーブルセッティングを実践できる
12	クレープシュゼットを作る	魅せる技術を学び、実演サービスを習得する
13	見せるサービス、サービス技術の復習 ①	デクパーージュを学び、トレイ・プレートサービスの復習
14	サービス技術の復習 ②	一連のサービス動作をスムーズに実践できる
15	定期試験	

科目名	栄養学I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	火	1
						2組	—	—
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	調理師のスペシャリストを目指すため、五大栄養素や消化と吸収など、栄養学の基礎を習得する。 日頃から摂取している食品の栄養学的特徴や身体の機能を理解し、食生活・体調管理に役立てるとともに、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。							
到達目標	・はたらき、多く含まれる食品など、五大栄養素について具体的に述べるができる ・体内での食物の消化・吸収、代謝について、具体的に述べるができる ・「バランスのよい食事」に必要な知識を身につけ、資料が理解できる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書＜必修編＞2食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 なし							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	栄養の意義			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				
2	栄養と健康			食物と人体の構成成分の違いと理由を説明できる 五大栄養素と主なはたらき、食品の機能を述べることができる				
3	炭水化物			単糖類・少糖類、多糖類の種類とその特徴が説明できる				
4	脂質			脂質と脂肪酸の関係を理解できる 必須脂肪酸、脂肪酸などの種類による生理作用を説明できる				
5	たんぱく質			たんぱく質とアミノ酸の関係を理解できる 必須アミノ酸、アミノ酸スコアを説明できる				
6	ビタミン①(概要、脂溶性ビタミン)			ビタミンの分類を説明できる 脂溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べることができる				
7	ビタミン②(水溶性ビタミン)			水溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べることができる				
8	ミネラル①(概要、多量ミネラル)			ミネラルの分類を説明できる 多量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べることができる				
9	ミネラル②(微量ミネラル) 五大栄養素復習(1～8回復習)			微量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べることができる 1～8回の授業を復習し、理解を深める				
10	水分、機能性成分、食物の摂食調節			水のはたらき・出納、機能性成分の種類と作用を説明できる 食物摂取の3要素を具体的に説明できる				
11	消化と吸収①(消化器官の構造、消化液の分泌、消化の種類、口腔内～胃内での消化)			消化の仕組みを大まかに理解できる 口腔内～胃内での消化の流れを説明できる				
12	消化と吸収②(小腸～大腸内での消化・吸収、消化吸収率、エネルギー出納・代謝)			小腸内～大腸内での消化・吸収の流れ、消化吸収率を説明できる エネルギー出納、エネルギー代謝の種類と特性を説明できる				
13	日本人の食事摂取基準、食品の選択			日本人の食事摂取基準の概要を理解し、活用イメージが持てる食品にまつわるツール・資料の概要を説明できる				
14	前期まとめ(1～13回復習)			理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる				
15	定期試験			1～14回までに行った授業の成果を発揮できる				

科目名	公衆衛生学Ⅰ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	中村雅美					1組	火曜日	2限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 プロスポーツ選手、保健センターや健診センター、大学病院やクリニック、企業の社員食堂などにて献立作成や調理、栄養サポートや栄養療法、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。基本的人権である健康を守るために、食に関わる職業を目指すにあたり、病気の発生を予防し、健康の保持・増進を図るために必要な知識を学び深めます。							
到達目標	公衆衛生の歴史や定義また衛生統計、環境衛生や疾病の概念と感染症・生活習慣病予防と対策について、調理師として知識を習得し、公衆衛生活動について現場で活かすことができるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教科書全書 必修編1「食生活と健康」第一章～第三章							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	健康の考え方	健康とは何か、我が国の健康水準について伝えることができる
2	目指すべき健康	目指すべき健康について、自分の考え伝えることができる
3	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割、健康的な食習慣づくりについて伝えることができる
4	調理師の役割	調理師の成り立ち、調理師法の概要について話すことができる
5	食生活における調理師の役割	食生活における調理師の役割、自分が将来調理師としてどのような役割を担いたい、担うか、話すことができる
6	食生活と疾病、疾病の動向と予防	食生活と疾病のかかわり、疾病の動向と予防と対策について、伝えることができる
7	生活習慣病	生活習慣病とは何か、生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性について、話すことができる
8	生活習慣病の予防	ライフステージ別の食生活を考え、生活習慣病の予防と対策について考え、アドバイスできるようになる
9	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ、日本の健康づくり対策について理解を深め、自分の意見を持つことができるようになる
10	健康づくり対策②	健康増進法について理解し、調理師としての役割を話すことができるようになる
11	健康づくり対策③	健康教育を理解し、健康教育を実践することができる
12	健康づくり対策④	健康に関する食品情報について理解を深め、生活の中で役に立てることができるようになる
13	心の健康づくり	心身相関とストレス、ストレスへの対処法、心の健康と自己実現について理解を深め、心の健康づくりを実践できるようになる
14	まとめ・ふりかえり	1回～13回目までの振り返りを通して、学んだ事をアウトプットすることができるようになる
15	定期試験	学んだ知識をアウトプットできるようになる

科目名	公衆衛生学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	中村雅美					1組	火曜日	3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 プロスポーツ選手、保健センターや健診センター、大学病院やクリニック、企業の社員食堂などにて献立作成や調理、栄養サポートや栄養療法、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。基本的人権である健康を守るために、食に関わる職業を目指すにあたり、病気の発生を予防し、健康の保持・増進を図るために必要な知識を学び深めます。							
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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食育とは	食育の定義と意義について説明できる
2	食育とは	食育基本法を理解し、調理師にできることは何か考える
3	食育における調理師の役割	食育について正しい知識を提供できる
4	食育における調理師の役割	食育について様々な場所での実践を説明できる
5	労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康について理解し、労働基準法の内容についても説明できる
6	労働と健康	主な職業病とその職種について区分でき、労働災害についても説明できる
7	調理師の職場環境	職場環境の現状と調理施設について説明できる
8	生活環境	生活環境の衛生、環境要因が生活や健康に与える影響について関連付けて考える
9	環境条件	人間を取り巻く環境条件を把握し、それぞれの問題点、改善点について説明できる
10	環境汚染とその対策	わが国の公害の歴史を学び、大気汚染(空気汚染)について説明できる
11	環境汚染とその対策	水質汚濁、騒音、振動、悪臭について具体的に説明できる
12	環境汚染とその対策	悪臭による苦情の実例を媒体を使って発表する
13	環境汚染とその対策	環境問題とその取り組みについて理解し、その対策方法を具体的に説明できる
14	まとめ・ふりかえり	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
15	定期試験	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

科目名	食の法律 I			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	上本昌昭					1組	木	4限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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、調理師の養成課程を通して、食品衛生に関する法律、食文化に関する法律、衛生行政についての知識を修得する授業を行う。						講師の実務経験有無	無
目的 科目概要	食に関する法律について知識があり、調理を衛生的に行える力を身につけるために、調理師法といった資格に関する法律、食品衛生法などの食品衛生に関する法律、健康増進法などの健康に関する法律を学び、食に深く関係する法律の知識を修得する。							
到達目標	・調理を衛生的に行うために必要な「食品衛生に関わる法律」の知識を習得できている。 ・安全で安心な食の担い手として「消費者の健康を守る法律」の知識を習得できている。 ・日本における食文化の担い手として「飲食店営業、食文化の継承に関わる法律」について理解している。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	『①食生活と健康』『③食品の安全と衛生』を使用する。また、補助資料ならびに問題演習のためのレジュメを配布する。							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 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、語群選択問題と四肢択一問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。							
授業計画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	法とはどのようなものか？			社会には規範が必要であること、社会にある規範のひとつに法があること、法は制定主体の違いによって区分されることを説明できる。				
2	食の法律とはどのようなものか？			食の法律の意味、それはなぜ制定され、どのように分類されているか。そして、どのように実現されているのかを説明できる。				
3	調理師法①			調理師法が制定された背景とその目的、調理師という資格の特徴について説明できる。				
4	調理師法②			調理師免許を取得するための要件、調理師免許取得のための手続き、免許取得後に必要なことについて説明できる。				
5	調理師法③			専門調理師といったキャリアアップの仕組みについて説明できる。また、問題演習を通じて、調理師法の内容を身につけることができる。				
6	衛生関連法令の概要①			地域保健法、感染症法などの公衆衛生(＝みんなの健康)を実現するための法律について説明できる。				
7	食品安全基本法			食品安全基本法といった、食品全般の安全性を守る法律の目的、理念、内容、関係者の責務について説明できる。				
8	食品衛生法①			国民の健康を守る食品衛生法の目的や規制の対象について説明できる。				
9	食品衛生法②			食品を扱う際の原則、規格基準、残留農薬基準、HACCPの考え方について説明できる。				
10	食品衛生法③			食品衛生を推進するための仕組み、営業許可制度、食品の安全に関わる情報を集約する体制について説明できる。				
11	食品表示法①			食品表示に関する規制の仕組み、食品表示に関係する法律、加工食品の表示事項について説明できる。				
12	食品表示法②			添加物の表示事項、食品の「機能」に関する表示事項について説明できる。				
13	食品表示法③／衛生関連法令の概要②			生鮮食品の表示事項、健康増進法といった健康寿命を延伸するための法律の内容について説明できる。				
14	食の法律の振り返り			学習したことを振り返り、食の法律の全体像をイメージすることができる。				
15	定期試験			試験の形式については「特記事項」を参照。食の法律について知識不足の項目を確認し、国試対策に活かすことができる。				

2025 年度 東京ベルエポック製菓調理専門学校 シラバス

科目名	食品衛生学Ⅰ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	深澤恵						木	1
講師紹介	管理栄養士として 内科に勤務、また 各種短大・専門学校の養成課程（栄養士、調理師、製菓衛生師、幼稚園教諭、保育士、社会福祉士、介護福祉士 養成課程等）において教育経験のある教員が、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。						講師の実務経験有無	有
科目概要	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理解できる。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。 ＊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いる」ということを前提に書いてください。							
評価方法	授業内で確認した知識の定着度を確認するために行う。取り組み姿勢と小テスト(40点)、定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合は不合格となる。 試験は学習を支援するためのひとつの方法です。成績をつけるためだけに行われるのではなく、復習をし授業で学んだことを整理する機会、理解度を確認するための機会、さらに学ぶ動機を獲得する機会です。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	・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							
特記事項	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。図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							
授 業 計 画								
回数	授業概要		到達目標(できるようになること)					
1	食の安全と衛生		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。					
2	食品と微生物		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。					
3	食品と微生物		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。					
4	食品と化学物質		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。					
5	食品と化学物質		食品添加物の安全性評価、主な食品添加物とその用途について理解する。					
6	食品と化学物質							
7	食品と化学物質		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。					
8	飲食による健康危害		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。					
9	飲食による健康危害		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回目〉					
10	飲食による健康危害		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回目〉					
11	飲食による健康危害		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。〈3回目〉					
12	飲食による健康危害		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回目〉					
13	飲食による健康危害		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回目〉					
14	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。					
15	定期試験							

2025 年度 東京ベルエポック製菓調理専門学校 シラバス

科目名	食品衛生学Ⅱ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	深澤恵						水	1
講師紹介	管理栄養士として 内科に勤務、また 各種短大・専門学校の養成課程（栄養士、調理師、製菓衛生師、幼稚園教諭、保育士、社会福祉士、介護福祉士 養成課程等）において教育経験のある教員が、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。						講師の実務経験有無	有
科目概要	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理解できる。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。 * 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いる」ということを前提に書いてください。							
評価方法	授業内で確認した知識の定着度を確認するために行う。取り組み姿勢と小テスト(40点)、定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合は不合格となる。 試験は学習を支援するためのひとつの方法です。成績をつけるためだけに行われるのではなく、復習をし授業で学んだことを整理する機会、理解度を確認するための機会、さらに学ぶ動機を獲得する機会です。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	・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							
特記事項	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。図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							
授 業 計 画								
回数	授業概要		到達目標(できるようになること)					
1	細菌性食中毒の予防3原則		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立てることができる。					
2	ウイルス性食中毒		ノロウイルスの特徴を知り、予防することができる。					
3	自然毒食中毒		動物性食中毒 の特徴を知り、予防することができる。(魚介類)					
4	自然毒食中毒		動物性食中毒 の特徴を知り、予防することができる。(貝類)					
5	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。					
6	化学性食中毒		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。					
7	復習		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。					
8	寄生虫		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。					
9	経口感染症		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。					
10	食物アレルギー		食物アレルギーの特徴を知り、予防することができる。					
11	食物アレルギー		アレルギー物質の表示と注意点を知り、アレルゲンの摂取を予防することができる。					
12	その他の健康危害		食中毒や経口感染症、食物アレルギーの他に、私たちの安全を脅かす健康危害(BSE、鳥インフルエンザなど)について解釈できる。					
13	復習		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。					
14	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。					
15	定期試験							

科目名	食品衛生学実践			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	小池 恭代				1組	水	2	
					2組			
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 集団給食施設において、管理栄養士として勤務経験あり。企業の健康保険組合とともに従業員の健康管理のための食と健康教室などを開催してきた。また食品メーカーにて品質管理課での勤務経験あり。これまでの経験より食文化について伝えていく。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	基本的な食品衛生の知識を学び、習得する。また調理施設、環境の衛生管理に関する知識を得られるよう実践を行う。							
到達目標	食に携わる者として、基本的na食品衛生の知識を習得し、調理施設、環境の衛生管理がしっかりできるようにする。また食材の鮮度を見極める力を養い、安心安全な食の提供ができるようにする。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食品衛生の概論を知り、食品衛生学実践を学ぶ意義を考える	なぜ食品衛生学実践を学ぶのか、自分の言葉で説明できるようにする。
2	実験使用器具の名称や使い方について	実験に必要な器具や実験の心得などを習得する。
3	食品のph測定	phについて理解を深め、食品のphについて把握する
4	生卵の鮮度測定について	生卵の鮮度判定の方法を習得する
5	魚介類の鮮度判定について①(魚類)	魚類の鮮度判定のポイントを知り、実践できるようにする。
6	魚介類の鮮度判定について②(貝類・練り製品)	貝類・練り製品の鮮度判定のポイントを知り、実践できるようにする。
7	調理施設・調理設備の衛生について	調理施設・調理設備の衛生管理の基本を学ぶ。HACCPの考え方を理解する。
8	中間理解度確認(これまでの内容の確認と中間テスト)	これまでの授業の振り返りと中間の理解度確認
9	食肉・牛乳の鮮度判定について	食肉や牛乳の鮮度判定の方法を習得する。
10	食品の内部温度の測定	食肉の中心温度の管理の大切さを考える。
11	正しい手洗いの仕方について	正しい手洗いの方法を身につける
12	食器洗浄後の汚れの残りについて	洗浄後食器の洗浄の具合を知ることにより、汚れの落とし方について学び、実践する。
13	水道水の残留塩素の測定について	水道水が私たちの手元に届くまでの理解。残留塩素の働き、水の重要性について、再認識する。
14	空中浮遊生物・食品の簡易検査法とこれまでの振り返り	調理施設・調理環境における微生物管理の大切さを学ぶ。
15	定期試験(理解度確認)	これまでの授業内容の理解度を把握し、今後につなげる。

科目名	キャリア教育講座Ⅰ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	林 寿子					1組	木	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	社会人基礎力の全体像を理解する 社会人に必要な7つの基本行動を実践できる							
到達目標	学校生活の目標を明確にする							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	筆記用具							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	目標設定(個人)・フロー確認 新入生オリエンテーション・導入研修ふりかえり	1年間の流れを知る・目標の設定ができる 学校のルールを覚えることができる
2	配慮のワーク①・キャリアサポートアンケート GWについて	アンケートを素直に答える クラスメイトに自分をみせる
3	配慮のワーク② スポーツ大会について Belle's Clubについて	クラスメイトに自分を説明する 学校のルール(ベルズ)について知る
4	避難訓練について QUテスト	避難訓練の大切さを認識する アンケートに素直に答える
5	配慮のワーク③ クラス目標決め	クラス目標が決まる
6	配慮のワーク④ 働くとはどういうことか	なぜを考えてみる
7	配慮のワーク⑤ ホテル見学について・マナー確認	ホテルについて知る 訪問のマナーを事前に知る
8	配慮のワーク⑥ 導入研修のふりかえり・授業アンケート	気づきを言葉で表す 授業についてふりかえる
9	スポーツ大会にむけて 信頼を得るとは	なぜを考えてみる
10	習慣について 身につけて欲しいこと	習慣の大切さを知る
11	食材教育(凝固剤について)	凝固剤について知る
12	夏休みの過ごし方・課題について スポーツ大会について	夏休みの過ごし方・課題について概要を知る スポーツ大会の最終確認実施する
13	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・後期授業について	学則施行細則の再確認 後期にむけて
14	自分で設定した目標を振りかえる コンテストについて(再確認)	前期をふりかえり目標の再確認をする
15	定期試験	前期をふりかえり自分自身の課題をみつける

科目名	食品学Ⅰ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	火曜日	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。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。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	食品学Ⅰでは、主に食品を取り巻く環境、食料自給率などと植物性食品を学ぶ。 現在の食料問題などを理解し、解決できる方法を見つける 植物性食品（穀類、野菜、果実など）のそれぞれの特性を理解し、適切に調理に使用することができる							
到達目標	それぞれの食品について特性を理解し、それを調理に応用し、適切に扱うことのできる能力を身につける							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書2 食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション 食品学を学ぶ意義を知る	食品の持つ機能について理解できる
2	食品の分類について	食品を分類できる 食品成分表を使いこなすことができる
3	食品を取り巻く現状について	食料自給率、フードマイレージ、トレーサビリティが理解できる 食料問題を解決するための手段を考えることができる
4	植物性食品とその加工品① 米	米・米の加工品について理解し、適切に扱うことができる
5	植物性食品とその加工品② 小麦・雑穀	小麦・雑穀・そばについて理解し、適切に扱うことができる
6	植物性食品とその加工品③ とうもろこし	とうもろこしとその加工品、いもの種類による特性について理解し 適切に扱うことができる
7	植物性食品とその加工品④ イモ類 中間テスト	いもの加工品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
8	植物性食品とその加工品⑤ 甘味料	砂糖類とその他の甘味料を分類できる。それぞれの特性を理解し、調理に適切に使用することができる
9	植物性食品とその加工品⑥ 豆類	大豆、小豆、その他の豆類と加工品について理解でき、適切に扱うことができる
10	植物性食品とその加工品⑦ 種実類	ごま、ナッツなどの種実類の種類について理解できる。 種実類から作られた油などの特性を理解し、適切に使用できる
11	植物性食品とその加工品⑧ 野菜類①	野菜の分類ができる。葉菜類、根菜類、茎菜類の特性を理解し、適切に取り扱うことができる
12	植物性食品とその加工品⑨ 野菜類②	野菜の分類ができる。花菜類、果菜類の特性を理解し、適切に取り扱うことができる
13	植物性食品とその加工品⑩ 果物類	仁果類、準仁果類、核果類、漿果類に果物を分類することができる。それぞれの果物の特性を理解できる
14	植物性食品とその加工品⑪ キノコ類、藻類	藻類を分類することができる。キノコや藻類の特性を理解し、適切に扱うことができる
15	定期テスト	

科目名	調理理論Ⅰ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	月曜日	4
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。現場で、様々な食品などを取り扱い、調理した経験をもとに、調理に対する科学的根拠について解説を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理理論Ⅰでは、「おいしさの科学」、「物理的調理と化学的調理の違い」、調理で使用する器具などについて学ぶ。学んだことを実際に調理を行う時に生かし、科学的に調理を行うことができるようになる。							
到達目標	調理についての科学的根拠を理解し、応用ができる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書4 調理理論と食文化概論							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	オリエンテーション 調理理論を学ぶ意義			調理理論を学ぶ意義を理解できる 調理師を目指す目的を明らかにすることができる				
2	調理を行う目的について			安全性やおいしさなどを得るための調理の目的を理解できる。				
3	おいしさの要因①			おいしさの人間側にある要因(心理的、生理的、先天的、環境的)について理解できる				
4	おいしさの要因②			おいしさの食べ物側にある化学的要因(主に味)について理解できる				
5	おいしさの要因③			おいしさの食べ物側にある化学的要因(味の相互作用、色、香りなど)について理解できる				
6	おいしさの要因④			おいしさの食べ物側にある物理的要因(温度、見た目、音、テクスチャーなど)について理解できる				
7	前半部分の総合 中間テストの実施			前半で学んだおいしさについて総合的に理解できる 前半部分の知識の理解度を中間テストで図る				
8	調理の基本操作①			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				
9	調理の基本操作②			非加熱調理操作(磨砕、粉碎、ろ過、圧搾、冷却、冷凍、解凍)について理解できる				
10	調理器具について①			非加熱調理操作で使用する調理器具の種類について理解し、適切に扱うことができる				
11	調理の基本操作③			加熱調理操作(湿式加熱、乾式加熱など)について理解し、調理に応用することができる				
12	調理器具について②			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の違いについても理解できる。				
13	調理施設、調理設備について			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				
14	調理理論Ⅰのまとめ 定期テスト対策			1～13回目までの授業内容の復習を行い、調理操作について総合的に理解し、実際の調理に生かすことができる				
15	定期テスト							

科目名	調理理論Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	火曜日	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。現場で、様々な食品などを取り扱い、調理した経験をもとに、調理に対する科学的根拠について解説を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理理論Ⅲでは、各々の食品における調理特性を学ぶ。 学んだことを実際に調理を行う時に生かし、科学的に調理を行うことができるようになる。							
到達目標	調理についての科学的根拠を理解し、おいしく調理を行うなどの応用ができる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書4 調理理論と食文化概論							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	植物性食品① 米の調理性について			炊飯などの米の調理性について理解できる。 うるち米ともち米の調理特性の違いについて理解できる				
2	植物性食品② 小麦粉、その他の穀類について			小麦粉のグルテン含有量の違いによる調理性について理解でき、適切に調理を行うことができる				
3	植物性食品③ イモ類、でんぷんについて			いもの種類により異なる調理性について理解できる。 でんぷんのα化、β化について理解できる				
4	植物性食品④ 砂糖の調理性について			砂糖の調理性、特に加熱によるシロップ、フォンダン、カラメルなどの違いについて理解できる				
5	植物性食品⑤ 豆、種実類の調理性について			大豆の小豆の吸水の違いなどの調理性について理解でき、豆類をおいしく調理することができる				
6	植物性食品⑥ 野菜の調理性について①			酵素的褐変や酸、アルカリによる野菜の色の变化を理解し、色を損なうことなく野菜を調理することができる。				
7	植物性食品⑦ 野菜の調理性について②			浸漬、加熱などによる野菜の栄養損失を理解し、栄養素の損失ができる限り少なくするように調理を行うことができる				
8	植物性食品⑧ 海藻、きのこ類の調理性について 中間テストの実施			海藻、きのこ類の乾物の戻り率などを理解できる。 1～7回目までの植物性食品の調理特性を総合的に理解できる				
9	動物性食品① 魚介類の調理性について			魚介類の生食と加熱調理の特性や、特に赤身魚と白身魚の調理特性の違いについて理解できる				
10	動物性食品② 肉類の調理性について			加熱による肉類の色、香りの変化や、食肉を軟化させる調理法について理解し、調理に活用することができる				
11	動物性食品③ 卵の調理性について①			卵の起泡性、特に卵白のみと、全卵の場合の違い、気泡する時の温度などについて理解できる。				
12	動物性食品④ 卵の調理性について②			卵の乳化性、凝固温度について理解し、卵料理をおいしく作ることができる				
13	動物性食品⑤ 乳製品の調理性について			牛乳の加熱や酸による変化などの調理特性について理解できる。加工品のチーズに溶解温度についても理解できる				
14	その他の食品 油脂、ゲル状食品について 定期テスト対策			油脂のクリーム性、ショートニング性について理解できる。ゲル状食品の特性と溶解、凝固温度について理解できる				
15	定期テスト							

科目名	製菓実習Ⅰ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	小野 俊哉					1組	水	1～4
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 業界専門職としてホテル、パテスリー、製造店舗等で商品開発に永く携わってきた職員(例：小野 ホテル14年半、パテスリー11年(内6年商品開発)工場2年)が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	製菓の基礎基本、基本技術を深める							
到達目標	製菓・調理の基本的な技術を習得し、材料や器具が適正に使用できるようになる。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】に加え、サービスマインドを身に付ける							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	諸々							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	乳化について	乳化に対するコントロール
2	膨張剤について	乳化に対するコントロール
3	卵の気泡性と乳化①	焼成、炊き込みの目安
4	卵の気泡性と乳化②	気泡性とクリーミー性、共立て
5	卵の気泡性と乳化③	気泡性とクリーミー性 別立て
6	凝固剤について①	凝固剤と油脂について
7	卵の凝固、メイラード反応について	凝固の違い
8	包丁の使い方	フルーツカット
9	糖質による物性の変化	膨張剤について
10	小麦の糊化、クリーミング	糊化による物性の変化
11	凝固剤について	カラメル化
12	卵の気泡性と乳化④	乳化とカッティング(フルーツ)
13	カカオについて	油脂とクリーミング
14	定期試験	定期試験
15	コンテスト	コンテスト

科目名	調理基礎実習Ⅰ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	飯田 修一					1組	金曜日	1～4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	基本の調理技術を習得し、調理師としての業務の全体像を理解し、 チームでの仕事の取り組み方、またサービスマインドを身に付ける。							
到達目標	調理実習における食材、材料、道具の扱い方を習得し、 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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	庖丁一式 ・ 調理実習(第5章)							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 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。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	調理の衛生面、実習室の使い方とルールについて。			調理における衛生面と庖丁の持ち方を習得。				
2	西洋料理の鶏の出汁について			基本の鶏の出汁「ブイヨン」を習得する。				
3	野菜の切り方について (卵の特性①)			卵の特性を理解しソースを作れるようになる。				
4	フライパンとオーブンの加熱について			肉の特性を理解し加熱調理が出来るようになる。				
5	フライパンの使い方について			素材に対してのフライパンの使い方と火加減を習得する。				
6	西洋料理における基本的なソースについて			ベシャメルソースの習得。				
7	調理における「揚げる」について			油の温度を知り揚げ物が出来るようになる。				
8	魚の下処理と出汁について			魚の三枚おろしが理解できるようになる。				
9	小麦粉の特性と使い方①			生地の製法・特徴を理解し・習得する。				
10	魚の下処理と調理法(ムニエル)について			調理法「ムニエル」を習得する。				
11	その土地の食材や郷土料理について			土地の食材、生地の製法・焼き方など理解し習得する。				
12	定期テスト課題の練習			定期試験課題が理解できる。				
13	加熱調理と香辛料の使い方			香辛料の使い方とその特性を習得する。				
14	小麦粉の特性と使い方②			生地の製法とパスタマシーンの取り扱いの習得。				
15	定期試験							

科目名	調理基礎実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	飯田 修一					1組	金	1～4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	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し、調理師としての業務の全体像を理解し、チームでの仕事の取り組み方、またサービスマインドを身に付ける。							
到達目標	調理の基本工程を理解し、仕込みから仕上げ、清掃、片付けまでの流れの習得。 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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	庖丁一式 ・ 調理実習(第5章)							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 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。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	定期テスト課題について			定期テスト課題の理解が出来る。				
2	コンテスト課題について(告知)			コンテスト課題の理解と準備が出来る。				
3	「スペイン料理」について			パエリアパンにて米の炊き込み方を習得				
4	「ヨーロッパ郷土料理」について			卵の特性と基本のソースの習得。				
5	鶏肉の下処理について①			下処理が理解できる。				
6	魚の火入れについて			素材の旨味の活用と火の入れ方の理解。				
7	魚の下処理について②			魚の下処理 (三枚おろし)を習得。				
8	調理法「ソテー」について			肉の部位と焼き方の理解				
9	季節の野菜について			ブイヨンの活用法の理解。				
10	小麦粉の特性とパスタマシンの使い方につて			生地作りから切り方、茹で方、ソースとの組み合わせの理解。				
11	コンテスト課題 練習			目標を明確にし実践できるようになる。				
12	学内コンテスト (プレーンオムレツ)			目標を明確にし実践できるようになる。				
13	調理法「ロティ」について①			オーブンの温度と熱の伝わり方について理解する				
14	調理法「ロティ」について②			オーブンの温度と熱の伝わり方について理解する				
15	定期試験							

科目名	キャリア教育講座Ⅱ			授業形態	講義	区分	選択必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	林 寿子					1組	月	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 管理栄養士として企業で商品開発に携わったのち、現在は調理学校の授業アシスタント、担任業務を担う。栄養士・調理師・管理栄養士の他、食に関する民間資格活かし、食に関わることを広く伝えていきたい。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	自己理解と他者理解をし、チームで行動することへの意識を高める。 また、職業についての見識を広める。							
到達目標	将来像を明確にする							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	筆記用具							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	後期の授業内容確認 インターン・就職にむけての活動の流れ確認	自身の将来に向けて考えるきっかけとなる
2	社会人基礎力① 良い印象を与えるには(行動)	社会人基礎力を考えられるようになる
3	社会人基礎力② 良い印象を与えるには(見た目) 外部訪問についてのマナー	訪問時のマナーの再確認 自身の学ぶべきことを知る
4	業界研究① 業界について、お金について	世の中のお金の流れについて考えられるようになる
5	業界研究② 業界について	ホテルの仕事を知る
6	社会人基礎力③ 履歴書とは	履歴書の意味を知る 書く内容を考えるきっかけにする
7	業界研究③ 業界について	リゾートホテルの仕事を知る
8	業界研究④ 業界について	ブライダルの仕事を知る
9	社会人基礎力④ 履歴書の作成する	自己PR内容を書けるようになる
10	業界研究⑤ 業界について	レストランの仕事を知る
11	社会人基礎力⑤ 履歴書の作成する	インターン志望先を検討する 志望動機を考えられるようになる
12	社会人基礎力⑥ 履歴書の作成する	履歴書を完成させる 冬休みの共有と年明けについての共有を行う
13	今年の目標をたてる 1年間をふりかえる	定期試験について再確認する
14	企業研究⑥ 見学先を調べる	企業について知ることが出来る ふさわしいマナーの再確認を行うことができる
15	定期試験	1年間をふりかえり自分の課題を見つける

2025 年度 東京ベルエポック製菓調理専門学校 シラバス

科目名	食品衛生学Ⅲ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	深澤恵						木	2
講師紹介	管理栄養士として 内科に勤務、また 各種短大・専門学校の養成課程（栄養士、調理師、製菓衛生師、幼稚園教諭、保育士、社会福祉士、介護福祉士 養成課程等）において教育経験のある教員が、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。						講師の実務経験有無	有
科目概要	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理解できる。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。 * 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いる」ということを前提に書いてください。							
評価方法	授業内で確認した知識の定着度を確認するために行う。取り組み姿勢と小テスト(40点)、定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合は不合格となる。 試験は学習を支援するためのひとつの方法です。成績をつけるためだけに行われるのではなく、復習をし授業で学んだことを整理する機会、理解度を確認するための機会、さらに学ぶ動機を獲得する機会です。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	・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							
特記事項	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。図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							
授 業 計 画								
回数	授業概要		到達目標(できるようになること)					
1	食品安全対策		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。					
2	食品安全対策		食の安全と衛生 食品と微生物 についての復習					
3	食品安全対策		食品と化学物質 飲食による健康危害 についての復習					
4	食品安全情報の共有		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。1					
5	食品安全情報の共有		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。2					
6	食品調理施設・設備の安全対策		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。〈店舗設計1〉					
7	食品調理施設・設備の安全対策		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。〈店舗設計2〉					
8	調理従事者の健康管理		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。					
9	調理作業時における安全対策		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。					
10	調理作業時における安全対策（物理的方法）		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。					
11	調理作業時における安全対策（化学的方法）		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。					
12	復習		危機管理に備える。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。					
13	復習		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。					
14	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。					
15	定期試験							

科目名	調理理論Ⅲ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	木曜日	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。現場で、様々な食品などを取り扱い、調理した経験をもとに、調理に対する科学的根拠について解説を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理理論Ⅲでは、日本料理、中国料理の基本や業務用厨房の構造・大型調理機器、店舗設計、経営、献立作成などについて学ぶ。 学んだことを実際に調理や経営などに活かすことができる							
到達目標	業務厨房の構造や大型機器について理解でき、適切に選定できる。原価計算や損益分岐など経営に関することを分析できる。治療用食事や献立についても理解できる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書6 総合調理実習							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション 食器の特徴について	材質別の食器の特徴について理解し、用途に合わせて適切に食器を扱うことができる
2	日本料理の基本について	日本料理の材料の切り方、包丁の使い方などについて理解でき、用途に合わせて調理ができる
3	日本料理の種類と調理例について①	お造りの種類、刺身のあしらい、汁物の出しの取り方などについて理解できる
4	日本料理の種類と調理例について②	日本料理で、椀物、蒸し物、すし、麺類について理解できる
5	中国料理の基本について	中国料理の切り方や器具、基本の調理法について理解できる
6	中国料理の特殊材料と調味料について	中国料理の乾物などの特殊材料と調味料について理解できる
7	その他の国の料理、中間テストの実施	エスニック料理など各国の料理に特徴について理解できる。 1～6回までの復習と中間テストを実施する
8	調理施設、大型調理機器について	調理施設の構造や大型調理機器の配置について理解できる 大型調理機器を適切に使用することができる
9	新調理システムについて	クックサーブ、クックチル、クックフリーズなど新調理システムについて理解できる
10	集団給食、大量調理について	大量調理を行なう際のオペレーションや作業工程表を作成することができる 大量調理時の材料を発注することができる
11	献立作成、治療食、アレルギーの対応について	学校給食、病院給食などの献立の立て方を理解でき、治療食やアレルギー対応食に展開ができる
12	接客サービスについて	接客の基本マナーについて理解し、正しく行うことができる。 また、クレームに対しても適切に対応できる
13	フードビジネスについて	開店に必要な届け出や事業としての損益分岐点などについて理解でき、将来開業する時に生かすことができる
14	調理理論Ⅳのまとめ 定期テスト対策	1～13回目までの授業内容の復習を行い、理解した知識を定着させることができる
15	定期テスト	

科目名	製菓実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	植田絵里					1組	水	1～3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 横浜のパティスリーにてパティシエとして8年間勤務。チーズケーキ専門店の立ち上げスタッフを経験。 お菓子の仕事をしながら六本木のおまかせコースのみの寿司屋でも接客のプロとして勤務。2022年『ERI ORDER MADE CAKE』を開業。シェアキッチンにて製造、販売、ネットショップ運営を行っている。また、新店舗のレシピ開発やオペレーションサポートなど多方面に力を注いでいる。 お菓子作りと接客のプロとして、ワンハートへむけて現場力の身に付く実習をする。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	菓子製造を通して、材料の性質を理解する。 食品衛生の観点から、安全に商品を管理・製造できる行動を身につける。 ワンハートを1つの区切りとし、成功にむけてチームとして行動するコミュニケーション能力・時間を意識した行動を身につける。							
到達目標	ケーキカット、絞り、ラッピングができるようになる。 効率を意識し、決められた時間までに作業を終わらせる事ができる。 ワンハートのチームとして、目標達成へ向けた行動ができるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卵の気泡性について①	ジェノワーズ生地 of 製造が習得できる。ナッペ、カット、セロファンを巻く作業まで。製品として商品を仕上げる技術を身につける。
2	卵の気泡性について②	別立て生地の製法を習得できる。フィナンシェの製法を理解する。
3	小麦粉の糊化・卵の乳化性について	シュー生地の製法が理解できる。実習を通じて、衛生的に製品を作る事ができる。
4	卵の凝固性について	バスク風チーズケーキ、クレームフランジパヌの製法が習得できる。
5	小麦粉のグルテンについて	伝統的な焼き菓子の製法を理解する。
6	凝固剤について	凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。
7	砂糖の親水性、バター of クリーミング性について	応用の利くフィリングの製法を習得できる。 シュガーバター法を理解して製品を作る事ができる。
8	チョコレート of 乳化について	チョコレートを使用した製品の製法が理解できる。
9	メイラード反応について	砂糖・バターを焦がして製造する製品を通して、メイラード反応を理解する。
10	基礎の確認と応用①	基礎の組み合わせで製品を作る事ができる。
11	ワンハート練習	ワンハートに向けた商品の製造、ラッピング技術を習得する。
12	基礎の確認と応用②	基礎の組み合わせで製品を作る事ができる。
13	ワンハート練習	ワンハートに向けた製品・全体の流れを理解する。
14	定期試験前復習	ジェノワーズ生地の仕込み～仕上げの工程を通し、技術の改善点を発見する。
15	定期試験	

科目名	調理応用実習Ⅰ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	泉田 直也					1組	土曜日	1～3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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。						講師の 実務経験 有無	有
目的 科目概要	西洋料理を中心に基本の調理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。そして専門分野に応じた調理の基本技術・知識を高め、さらなる専門性を向上させる。							
到達目標	食材、道具の扱い方を習得し、さらに定期試験を理解して課題に取り組む力を身に付ける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	・ワンハートの概要について(①メニューを作成)	・ワンハートを理解する。
2	・ワンハートについて(②メニューを作成)	・ワンハートメニューの作成の理解。
3	・鶏肉の下処理について	・鶏の構造を理解し、下処理が出来るようになる。
4	・魚料理の下処理について	・魚の下処理とその応用を知り理解する。
5	・ワンハートについて(③メニューを作成)	・テイクアウト仕方と包装を理解する事が出来る。
6	・特別授業(外部講師)	・シェフから現場力を学ぶ。
7	・定期試験について	・定期試験の内容について理解する事が出来る。
8	・ワンハートについて(④メニューを作成)	・ワンハートメニューの理解、提供の仕方を把握する事が出来る。
9	・真空調理法について	・食材の火の入れかたについての理解。
10	・ワンハート練習①	・実際に練習を行い全体像を理解する。
11	・アジアフードについて	・香辛料の扱いと香りの出し方を理解する事が出来る。
12	・定期試験練習	・定期試験を練習し、課題について取り組む事が出来る。
13	・ワンハート練習②	・ワンハートで役割を理解して動く事が出来る。
14	・ワンハート練習③	・ワンハートでチーム力を高めていく事が出来る。
15	・定期試験	

科目名	調理理論Ⅳ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	横川 淳	菅原 啓太				1組	金	1～3
	林 タ起子					2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 業界専門職としてホテル等で料理に携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	調理に関する理論を、実習を通して習得する。7つの基本行動を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方をみにつける。							
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。中国料理の基本的な調理法を学び、調理できるようになる。中国料理の道具を使って調理できるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	調理実習							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	中国料理の基本的なスープを学ぶ	澄んだ極上スープを取れるようになる
2	基本的調理法、道具を学ぶ	中華鍋、中華包丁を使えるようになる
3	片栗粉の使い方を学ぶ	あんかけ焼きそばを作る
4	中華蒸籠の使い方を学ぶ	蒸籠を使って料理を作る
5	粉類の使い方を学ぶ	粉類を使って點心を作る
6	點心の包み方を学ぶ	粉類で生地を作り包み調理する
7	包丁について学ぶ 基本の切り方①	和包丁の扱い方を理解する。基本の切り方を覚える
8	基本の切り方②	桂剥きと棲の作り方を覚える
9	基本の卵料理を学ぶ	出汁巻き玉子と厚焼き玉子の違いを知り、作成する
10	基本の魚の卸し方を学ぶ①	魚の卸し方の復習し理解する
11	基本の魚の卸し方を学ぶ②	魚の卸し方の応用、刺身の引き方を理解する
12	基本の煮物を学ぶ①	煮物に作り方、蒸し器の使い方を覚える
13	基本の寿司について学ぶ	基本の寿司の作り方、握り方を学ぶ
14	基本の揚げ物を学ぶ	天ぷらについて理解する
15	定期試験(日本料理)	

科目名	キャリア教育講座Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	牧野 翔太					1組	木	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 パティシエとしてホテルで製造、放課後等デイサービスで経験をもつ職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行する。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理師、パティシエとして現場に必要な「あいさつ」「返事」「言葉遣い」「清掃」「整理整頓」「身だしなみ」「時間」の7つの基本行動を基にコミュニケーションを計り、製菓、調理の基礎となる授業となる為遅刻、欠席などをしないように取り組む。							
到達目標	・インターンシップを通して、社会人基礎力のベースを築きあげる。 ・1年間の学校生活の目標を明確にし、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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	キャリア教育講座授業の理解 CASA(キャリアサポートアンケート)			在校生ガイランスを振り返る。企業説明会の服装について。				
2	2年生の目標設定をする。企業説明 配慮のワーク			年間計画を立て、目標設定の必要性を理解する。				
3	スポーツ大会実行委員について QUテスト			実行委員の決定。スポーツ大会の詳細を伝える。				
4	インターン向けの動機付け			履歴書の書き方を理解する。				
5	インターン向けの動機付け②			履歴書完成。				
6	インターン向けの動機付け③			履歴書完成。				
7	ホテル見学、集中講座、ワンハートに商品決め			ホテル見学をするにあたっての注意点を理解する。ワンハートの商品を決 定する。				
8	ホテル見学、国試のふりかえり、ワンハートチーム決め			卒業後のビジョンを考える。ワンハートの商品をもとにチーム決定をする。				
9	ワンハートについて②			大量調理の必要性を理解する。				
10	ワンハートについて③			タイムスケジュールの重要性を理解する。				
11	ワンハートについて④			タイムスケジュールの決定。				
12	スポーツ大会の詳細確認、 夏休みの過ごし方について			スポーツ大会の日程、種目、注意事項の確認。				
13	ワンハート最終確認			各班で、ワンハート最終打ち合わせを行う。				
14	定期試験について			定期試験の確認。				
15	定期試験							

科目名	資格演習			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	木元奏					1組	月	1、2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 本校で職員として国家試験対策のノウハウを学び、製菓衛生師国家試験対策授業を10年受け持っている教員が、国家試験取得のための授業を行う。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	製菓衛生師試験合格のために模擬試験の演習、その振り返りを毎回実施し、速く、正確に答えを導き出せるように練習をするので、皆さんは積極的に授業に臨み、試験当日まで全力を尽くして欲しい。							
到達目標	製菓衛生師試験全員合格、							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	製菓衛生師全書、菓子こつの科学、授業のノートやプリント							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 国家試験が終了した週以降は、違う資格試験対策の授業となります。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1、2	国家試験までの学習計画と模擬試験演習			国家試験までにこの授業でこういったことを行うのかを理解する。模擬試験を実施し、現在の自分の学習到達度を測る。				
3、4	模擬試験、内容の見直し			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りを行い、連休中の課題を受け取る。				
5、6	連休中課題の見直しと解説			連休中の課題の内容について疑問点を解消する。				
7、8	判定テスト受験			本番同様に実力判定テストを受験し、現在の学習到達度を確認する。国試までの各自の課題を確認する。				
9、10	判定テストの見直し、模擬試験			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。				
11、12	模擬試験、内容の見直し			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。				
13、14	模擬試験、内容の見直し			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。				
15	定期試験							

科目名	総合演習			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	小倉 和馬				1組	金曜日	2	
					2組			
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師免許取得後、実習担当職員として従事する。食に関わる知識・技術だけではなく、調理師・パティシエとしての社会人になるための心構えを養う。 行事や学内の取り組みの目的・目標を示し、楽しく前向きに取り組む環境を作る						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	ウエディングコースプログラムに向けて、資料作成やプレゼンテーションデータを作成する							
到達目標	3年間の集大成としてウエディングコースプログラムを成功させる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ウエディングプログラムについて	(ウエディング)の現場を想定し、チームで発表に向けて気持ちを高める
2	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
3	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
4	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
5	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
6	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
7	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
8	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
9	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
10	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
11	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
12	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
13	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
14	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。資料作成口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
15	定期試験	

科目名	食品学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	火曜日	4
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。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。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	食品学Ⅱでは、主に動物性食品と食品の加工貯蔵についてを学ぶ。 動物性食品(肉類、卵類、乳類など)のそれぞれの特性を理解し、適切に調理に使用できる様々な加工食品が、どのようにして作られたものかを理解する							
到達目標	それぞれの食品について特性を理解し、それを調理に応用し、適切に扱うことのできる能力を身につける							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書2 食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	動物性食品とその加工品① 魚類①			魚介類を分類できる。魚類に含まれている栄養素について理解できる				
2	動物性食品とその加工品② 魚類②			個々の魚類についての特徴を理解し、適切に使用することができる				
3	動物性食品とその加工品③ 貝類、甲殻類			貝類、甲殻類の種類をその特徴を理解し、適切に使用することができる				
4	動物性食品とその加工品④ 食肉の特徴 牛肉			食肉の特徴と構造、熟成について理解することができる。 牛肉の分類について理解できる				
5	動物性食品とその加工品⑤ 豚肉、鶏肉、加工品			豚肉、鶏肉の部位別特徴について理解でき、適切に使用することができる。食肉加工品の分類についても理解できる				
6	動物性食品とその加工品⑥ 卵類			主に鶏卵の特徴をその調理性について理解でき、適切に使用することができる。鶏卵の鮮度を判定することができる				
7	前半部分の復習 中間テスト			前半で学んだことを復習し知識を定着することができる 1～6回目までの復習を行い、中間テストを実施する				
8	動物性食品とその加工品⑦ 乳・乳製品			乳・乳製品の特性について理解でき、適切に使用することができる。牛乳、チーズ、アイスクリームなどを分類できる				
9	その他の食品① 油脂類 菓子類			油脂類を分類でき、それぞれの特性について理解し、適切に使用することができる。菓子類を分類できる				
10	その他の食品② 嗜好飲料 非アルコール飲料			非アルコール飲料を分類できる。コーヒー、紅茶、緑茶、ウーロン茶などの特性を理解できる				
11	その他の食品③ 嗜好飲料 アルコール飲料			アルコール飲料を醸造、蒸留、混成などに分類することができる。それぞれの特性を理解し、適切に使用できる				
12	その他の食品④ 香辛料、調味料			スパイスの個々の特性を理解し、適切に使用することができる。調味料を分類でき、各々の特性を理解できる				
13	その他の食品⑤ 特別な食品 食品表示			特別用途食品、特定保健食品、保健機能食品の違いなどを理解できる。食品表示の義務、推奨、任意の違いを理解できる				
14	食品の加工と貯蔵			食品を加工する目的を理解できる。加工食品を分類でき、食品の加工・貯蔵技術についても理解できる				
15	定期テスト							

科目名	コラボレーション実習			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	小野 俊哉	上野 真一		石田 真一		1組	火	1～3
	横川 淳	菅原 啓太		木下 剛志		2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 業界専門職としてホテル、パテスリー、製造店舗等で実務経験のある講師たちが専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	製菓・調理における技術や知識を現場で活躍するプロから学び、商品力の視点を身に付ける							
到達目標	実践力を活かした学びの中で、お客様に感動を与えられるような商品作りが出来るようになる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	諸々							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	春の食材について(魚の下処理)	基本の三枚おろしの習得。
2	春の食材と和前菜5種盛について	魚介類の扱いの習得。
3	春の食材と花見弁当について	丁寧な盛り付けが出来るようになる。
4	ゼラチンの凝固性について知る	温度管理(コントロール)
5	チョコレートに関して学ぶ	テンパリング
6	チョコレートに関して学ぶ	チョコレート商品 焼き 油脂とのバランス
7	チョコレートに関して学ぶ	チョコレート商品 生菓子
8	乳化(クリーミング)について学ぶ	経時変化による物性について
9	卵の凝固性について(クリーミング)	殺菌温度に対してのコントロール
10	絞りの技術(多様性)	絞りの技術(多様性)
11	定期試験含む(糖質の違い)	レポート(糖質による物性について)
12	中国料理の基本的なスープを学ぶ	澄んだ極上スープを取れるようになる
13	基本的調理法、道具を学ぶ	中華鍋、中華包丁を使えるようになる
14	中華蒸籠の使い方を学ぶ	蒸籠を使って料理を作る
15	片栗粉の使い方を学ぶ	基本的な中国料理を作る

科目名	資格演習			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	水曜日	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。現場で、さまざまな食品などを取り扱い、栄養管理、衛生管理を行った経験をもとに、技術考査試験対策を行う						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	技術考査の科目「食生活と健康」「食品と栄養の特性」「食品の安全と衛生」「調理理論と食文化概論」「調理実習」「総合調理実習」の内容を試験対策形式で学び、知識の定着を図る							
到達目標	技術考査で合格点をとる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書全巻 新調理師養成教育全書必携問題集							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	オリエンテーション 技術考査について			技術考査試験と専門調理師について理解する。 試験内容を理解し、技術考査試験に対応できる				
2	日本料理 基本知識について①			日本料理の調理技術について基本的な内容について理解でき、 技術考査に対応できる				
3	日本料理基本知識②～西洋料理基本知識①			日本料理と西洋料理の調理技術について基本的な内容について 理解でき、試験に対応できる				
4	西洋料理 基本知識②について			西洋料理の器具や調理技術の基本知識について理解でき、技術 考査に対応できる				
5	中国料理 基本知識について			中国料理の特殊食材や調理法などの調理技術の基本知識につ いて理解でき、技術考査に対応できる				
6	総合調理実習の基本知識			厨房の構造やクックチルなどの基本知識について理解し、技術考 査に対応できる				
7	調理理論復習			調理理論で学んだことの技術考査形式で復習し、知識を定着す し、理解を深めることができる				
8	食品衛生学復習 中間テスト			食品衛生学での食中毒の知識、HACCPなどについて復習し知識 の定着することができる。中間テストを実施する				
9	食文化概論について			食文化概論について、重要な料理形式や人物名、語句などを中 心に学んで理解し、知識を定着させることができる				
10	総合問題演習 問題集より			新調理師養成教育全書必携問題集より100問抜粋の技術考査形 式の行い、合格点を探ることができる				
11	総合問題 過去問演習 公衆衛生学復習			過去問令和2年度を実施する。合格点を探ることができる 公衆衛生学の知識を定着させる				
12	総合問題 過去問演習 栄養学復習			過去問令和3年度を実施する。合格点を探ることができる 栄養学の知識を定着させる				
13	総合問題 過去問演習 食品学復習			過去問令和4年度を実施する。合格点を探ることができる 栄養学の知識を定着させる				
14	総合問題 過去問演習			過去問令和5年度を実施する。合格点を探ることができる				

15	期末テストの実施	
----	----------	--

科目名	食文化概論			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	小池 恭代					1組	水曜日	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 集団給食施設において、管理栄養士として勤務経験あり。企業の健康保険組合とともに従業員の健康管理のための食と健康教室などを開催してきた。また食品メーカーにて品質管理課での勤務経験あり。これまでの経験より食文化について伝えていく。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	世界の食文化の成り立ちや地理的な背景、特徴などを学ぶ。食文化の継承者としての重要な役割を果たしていく上で、必要不可欠な知識となる。							
到達目標	世界の食文化、日本の食の歴史や変遷を学ぶことで、今後の調理師としての役割を考えたり、知識、世界観を広げていけるようにする。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 4:調理理論と食文化概論							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食文化の成り立ち	食文化とな何なのか？食文化を学ぶ意義を考える。
2	多様な食文化	世界各国による食文化・食習慣のちがいを理解し、説明できる。
3	食文化の共通点と国際化	現在の世界の食文化のあり方を調べ、現代の食問題について自分の意見を述べるができる。
4	日本の食文化史	日本における食文化の変遷をたどり、それぞれの時代の特徴を述べるができる。
5	日本料理の食文化①	日本料理の特徴、および日本料理洋式の変遷を理解し、説明できるようにする。
6	日本料理の食文化②	日本料理の食事作法を学び、日常の生活にも生かしていく。
7	行事食と郷土料理	日本の気候風土・地域性よりそれぞれに作られてきた郷土料理、行事食の歴史や意味を学ぶ。
8	世界の料理と食文化(西洋料理)	歴史の変遷とともに西洋料理の背景を理解し、説明できるようにする。
9	西洋料理の特徴	西洋料理の代表的な料理をあげ、それぞれの特徴をとらえる。
10	西洋料理洋式・アジアの料理・中東の料理	西洋料理のマナーを学ぶ。また、アジア料理、中東料理の特徴を知る。
11	中東の料理・中南米の料理・中国料理の食文化	各国の料理を歴史や文化より理解し、特徴を知る。また中国料理の特徴を説明できるようにする。
12	世界の巨匠	料理への思いや姿勢を改めて考える。
13	世界の食文化まとめ	これまでに学んできた食文化概論の内容から、自身が最も興味のあった内容についてまとめる。
14	1～13までの講義における各要点確認	全体的な振り返りとまとめ。
15	定期試験	理解度を確認することにより、自身の課題をみつけ、更なる知識の定着を図る。

科目名	製菓実習Ⅲ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	酒井 久義	水田 桂子		伊藤 隆一		1組	木	1～3
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 パティシエとしてホテル・パティスリー・店舗等で製造・独立開業の経験をもつ職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習をする。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	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。 専門分野(ウェディング)の現場を想定し、製菓の基礎知識や技術を学ぶ							
到達目標	ウェディングの現場を想定し、実際にお客様に対して料理を提供することを前提に、商品づくりのプロセスを学ぶ							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	細工菓子について①	マジパン細工の技法が理解・習得できる(定期試験課題)
2	基本的なパンの作り方を学ぶ	基本生地 of の作り方を理解し、アレンジを考える基礎を作る
3	焼き菓子のバリエーション	定番焼き菓子のアレンジ、製法を習得できる
4	プティ・フルバリエーション	ギフト菓子のアレンジ、製法を習得できる
5	プティ フールセック	焼き菓子の製法とラッピングまでを理解することができる
6	セミハードタイプの工程を学ぶ	セミハードタイプのパン作り工程との違いを理解・習得できる
7	細工菓子について②	細工菓子の技法が理解・習得できる
8	細工菓子について③	細工菓子の技法が理解・習得できる
9	水種法の工程、高配合のパン作りの工程を学ぶ	通常のパン作り工程との違いを理解する
10	チョコレートを使ったプティ・フル	チョコレートの乳化と基礎知識を身につけることができる
11	全粒粉を使用したパン、液体油脂を使用したパン作りの特徴を学ぶ	通常のパン作り工程との違いを理解する
12	細工菓子について④	細工菓子の技法が理解・習得できる
13	細工菓子について⑤	マジパン細工の技法が理解・習得できる(定期試験に向けて)
14	練らないパン・堅焼きパンの工程を学ぶ	通常のパン作り工程との違いを理解する
15	定期試験	

科目名	製菓実習Ⅳ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Ⅱライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	酒井 久義					1組	水	1～3
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 パティシエとしてホテル・パティスリー・店舗等で製造・独立開業の経験をもつ職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習をする。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	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。 門分野(ウェディング)の現場を想定し、自らメニュー開発し、製菓技術を高め、問題発見、問題解決する能力を身につける							
到達目標	製菓分野におけるウェディングの総合的なメニュー開発を通して、チームでの問題発見、解決のサイクルを回せるようになる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ウェディングプログラムについて	(ウェディング)の現場を想定し、チームでメニュー開発し、製菓技術を高める。
2	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
3	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
4	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
5	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
6	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
7	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
8	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
9	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
10	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
11	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
12	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
13	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
14	ウェディングコースにおける製菓分野の試作について 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む	ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
15	定期試験	

科目名	総合調理実習			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	飯田 修一					1組	木	1～3
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	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。 専門分野(ウェディング)の現場を想定し、自らメニュー開発し、製菓技術を高め、問題発見、問題解決する能力を身につける							
到達目標	調理分野におけるウェディングの総合的なメニュー開発を通して、チームでの問題発見、解決のサイクルを回せるようになる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	庖丁一式							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
	チームとの連携が特に必要となる。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	ウェディングプログラムについて			(ウェディング)の現場を想定し、チームでメニュー開発し、調理技術を高める。				
2	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
3	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
4	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
5	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
6	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
7	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
8	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
9	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
10	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
11	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
12	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。				
13	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディング全体の長柄の確認をし、本番に向けての問題点や改善点を発見することができる。				
14	ウェディングコース料理試作についての 問題発見・改善を繰り返して作業に取り組む			ウェディング全体の長柄の確認をし、本番に向けての問題点や改善点を発見することができる。				
15	定期試験							

科目名	調理応用実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	泉田 直也					1組	月曜日	1～3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	西洋料理を中心に基本の調理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。そして専門分野の現場を想定した調理技術を習得し、ウェディングの料理における基礎知識や技術を学ぶ。							
到達目標	現場での調理技術を理解する事が出来る。定期試験を理解して課題に取り組む力を身に付ける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	鶏肉の下処理について	丸鶏の体の構造を理解し、捌く事が出来る。
2	コース料理の組み立て方を学ぶ(ベストプランニング様)①	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
3	コース料理の組み立て方を学ぶ(ヒルトン宮古島様)①	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
4	コース料理の組み立て方を学ぶ(エスクリ様)①	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
5	コース料理の組み立て方を学ぶ(エスクリ様)②	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
6	定期試験の課題	定期試験課題を理解し取り組む事が出来る。
7	メインディッシュの盛り付け方について	コース料理のメイン(肉料理)の盛り付けを理解する事が出来る。
8	婚礼料理の前菜について	コース料理の綺麗な前菜の盛り付けを理解する事が出来る。
9	コース料理の組み立て方を学ぶ(ベストプランニング様)②	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
10	コース料理の組み立て方を学ぶ(ヒルトン宮古島様)②	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
11	コース料理の組み立て方を学ぶ(ノバレーゼ様)①	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
12	コース料理の組み立て方を学ぶ(ノバレーゼ様)②	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
13	コース料理の組み立て方を学ぶ(ベストプランニング様)③	前菜やメインなどの盛り付け方を身に付ける
14	定期試験課題の練習	定期試験に向けた練習をして時間内に作業が出来る様になる。
15	定期試験	

科目名	キャリア教育講座Ⅳ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	小倉 和馬					1組	水曜日	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師免許取得後、実習担当職員として従事する。食に関わる知識・技術だけではなく、調理師・パティシエとしての社会人になるための心構えを養う。 行事や学内の取り組みの目的・目標を示し、楽しく前向きに取り組む環境を作る						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	就職活動に前向きに取り組む姿勢を作る ウェディングコースプログラムに向けた準備をする							
到達目標	社会人基礎力を身に付け、進路決定をする							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	就職活動について①	求人票の見方がわかるようになる
2	就職活動について②	自己PR、志望動機を考える
3	就職活動について③ 学校行事について	面接について理解する
4	就職活動について④ QUテスト	希望先に合わせた履歴書を完成させる
5	就職活動について⑤	模擬面接会に向けての準備
6	就職活動について⑥	模擬面接会
7	特別実習の振り返り	特別実習前半を振り返り、後半の確認をする
8	社会人基礎力を身に付ける①	就職に向けての心構えを学ぶ
9	社会人基礎力を身に付ける②	就職に向けての心構えを学ぶ
10	社会人基礎力を身に付ける③	就職に向けての心構えを学ぶ
11	ウエディングコースプログラムについて① 学校行事について	スポーツ大会について理解する 後期授業に向けてのグループワーク
12	ウエディングコースプログラムについて②	後期授業に向けてのグループワーク
13	ウエディングコースプログラムについて③	後期授業に向けてのグループワーク
14	前期振り返り、定期試験について	定期試験の準備
15	定期試験	

科目名	キャリア教育講座Ⅴ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Ⅱライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	小倉 和馬					1組	金曜日	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師免許取得後、実習担当職員として従事する。食に関わる知識・技術だけではなく、調理師・パティシエとしての社会人になるための心構えを養う。 行事や学内の取り組みの目的・目標を示し、楽しく前向きに取り組む環境を作る						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	ウエディングコースプログラムについての話し合いや発注作業などを行う。							
到達目標	3年間の集大成としてウエディングコースプログラムを成功させる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ウエディングプログラムについて	(ウエディング)の現場を想定し、チームでメニュー開発し課題に取り組む
2	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
3	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
4	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
5	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
6	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
7	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
8	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
9	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
10	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
11	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
12	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
13	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
14	チームで話し合いを行い試作にむけて 問題発見・改善を繰り返して取り組む。発注口	ウエディングのメニュー開発を通して、問題発見、解決のサイクルを回せるようになる。
15	定期試験	

科目名	栄養学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	金	2
						2組	—	—
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	国家試験の過去問題を通じて、栄養学の理解を深める。また、自分の生活習慣を振り返るなど、1年次の内容を踏まえ、実践的な栄養学を身につける。 自分の考えを言語化したり、仲間と共有しながらいろんな考えに触れてほしい。							
到達目標	・食物の人体への作用について理解を深め、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							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書＜必修編＞2食品と栄養の特性、必携問題集							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 なし							

授業計画		
回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	復習①	栄養学概要・たんぱく質について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
2	復習②	脂質について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
3	復習③	炭水化物について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
4	復習④	ビタミン・ミネラルについて、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
5	復習⑤	水分、ホルモン、消化・吸収、エネルギー代謝について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
6	復習⑥	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、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
7	復習⑦	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、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
8	健康と食事①	映画を通して「健康と食事」について考え、自分の意見を述べることができる
9	健康診断結果と生活習慣	健康診断結果を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
10	生活習慣病と食事	生活習慣病と食事の関連を解釈できる 一般の献立(常食)と治療食等の違いを認識する
11	目的別の食事	健康やダイエットなど、目的に合った食事・食生活を考える
12	健康食品	栄養素のとり方について理解を深める 健康食品に関する知識・判断力を身につける
13	健康と食事②	映画を通して「健康と食事」について考え、自分の意見を述べることができる
14	前期まとめ(1～13回復習)	理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる

15	定期試験	1～14回までに行った授業の成果を発揮できる
----	------	------------------------

科目名	栄養学Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	六角 はち美					1組	水	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 20年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理、献立作成、衛生管理、発注作業、栄養相談を経験。その傍ら、企業のメニュー開発、レシピ提供、栄養解説でのメディア出演、カフェやマルシェの出店、親子の伝統料理教室「花結」主催など幅広く活動中						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	栄養学は体と食の関係性を学ぶ事が大切です。自分の体の中で起こっていることにまずは興味を持てるように、日常で行える体の変化を体験していただきます。その後様々な対象者（病気や状態、ライフスタイル、宗教など）に対応出来る様それぞれの背景を正しく理解し、その都度臨機応変に自分で考え対応できるようにしっかり知識を付ける							
到達目標	ライフステージ、体の状態、宗教、ライフスタイル、アレルギーに対応する知識を付ける							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書②「食品と栄養の特性」、製菓衛生士全書(上巻)							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	1. 2年時の内容の確認	1. 2年時の栄養学の内容を質問されたら説明ができる
2	日常生活、食生活、血液検査を見直しながら自分の健康状態を知る(基礎体温)	改善点を見つけ健康生活を送る方法を知る
3	1.2年時に習った代謝経路を確認しながら栄養素の流れをしっかりと思い出す	三大栄養素の代謝経路を説明できる
4	糖尿病やケトジェニックの食事がどういうものか学び、調理の工夫を含め対応できるようにする	糖尿病の方に背景を理解しながら食事対応ができるようになる
5	糖質制限、ケトジェニックの1日の食事について考える(グループワーク)	糖質制限食に対して自分なりの考えを説明できる
6	減塩の食事がどういうものか学び、調理の工夫を含め対応できるようにする	減塩にする背景を理解しながら食事対応ができるようになる
7	腸内環境やセリアック病について学び、グルテンフリーの食事について理解する	グルテンフリーの食事に背景を理解しながら対応できる
8	高タンパク食・低タンパク食についての考え方を学び理解する。(筋肉をつけたい・腎臓疾患など)	アスリート食などたんぱく質の増減について理由を理解しながら対応できるようになる
9	アレルギー、感染症について学び、除去や代替え区分けについて学ぶ	アレルギーや感染者に対して理解しながら食事や食器の扱いなど注意ができる
10	アレルギー、栄養、見た目を意識したお子様メニュー考案(POP作りグループワーク)	お子様メニューについて理由をもって考えることができる
11	妊婦や乳幼児、高齢者の体の変化を学び妊婦食や離乳食、嚥下食についての基本的知識を付ける	妊婦食や離乳食、嚥下食に対して状態を理解しながら対応できる
12	宗教食(イスラム教・ヒンズー教・ベジタリアンなど)について理解を深める。	ベジタリアン(ヴィーガン)や宗教的制限がある方へ対応ができる
13	ヴィーガン弁当を考案する。(エネルギー・たんぱく質・鉄分・彩りを重視。グループワーク)	ヴィーガンメニューについて理由をもって考えることができる お弁当の法則を説明できる
14	ヴィーガン弁当のグループ発表(プレゼンテーション)・試験対策	作成したお弁当に関してグループでプレゼンできる 第1回～14回の授業内容を質問されたら説明できる
15	定期試験	第1回～14回の授業内容がしっかり理解できているか確認できる

科目名	公衆衛生学Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	30	開講日		
年次	3	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	古賀圭美					1組	金曜日	2限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 管理栄養士、料理家 専門学校講師、委託給食会社での健康管理・大量調理・献立管理、高齢者向け宅配弁当の企画開発、カフェ運営、プロアスリートサポート、料理本執筆、レシピ作成 他						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	「食」と「健康」の関わりについてを理解し、社会に出たときに活かせるようなより実践的な内容を公衆衛生の授業を通して学ぶ							
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、実際の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のかを理解し、習得した知識をアプトプットできるようになる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食生活と健康とは？	健康と食えることはつながっているということを理解することができる
2	【健康の考え方】健康とは何か？	健康問題を理解し、自分や家族、これから関わるお客様の体調管理ができるようになる
3	【調理師の役割】食生活における調理師の役割	他業種と連携する場合を想定し、自分のできることが考えられるようになる
4	【健康づくり対策】健康教育	子供の健康教育を理解することができる
5	【健康づくり対策】健康教育	大人の健康教育を理解することができる
6	【食生活と疾病】生活習慣病	生活習慣病と食事の関わりを理解することができる
7	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	疾病と食事の関わりを理解することができる
8	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	疾病と食事の関わりを理解することができる
9	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	疾病と食事の関わりを理解することができる
10	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	6～9回目の授業で学んだ内容をもとにポスターを作成することで、アウトプットする力をつけることができる
11	【健康情報】健康に関する食品情報	食品表示とサプリメントの関係性を理解することができる
12	【健康情報】健康に関する食品情報	食品が食品表示されるまでの経緯を理解することができる
13	【健康情報】健康に関する食品情報	食品が食品表示されるまでの経緯を理解することができる
14	1～13までの講義における各要点確認	これまでの単元のわ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
15	定期試験	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

科目名	高度調理技術実習			授業形態	講義	区分	選択必修	
学科	パティシエ・調理師Wライセンス科			時間数	90	開講日		
年次	3	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	飯塚克典					1組	月	1～3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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、現在もホテルで所属長として活躍しています。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	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。レシピにはフランス語が出てくる為復習、予習をしっかりとし受講して頂きたい。							
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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	フュメドポワソンの取り方について			アクを丁寧に取りはぶき、煮出す時間を見極められるようになる。				
2	肉の調理法(ロースト)について			肉の焼き色の付け方とジューシーになるようにする状態に仕上げる。				
3	クールブイヨンの取り方、使用方法について			香味野菜の切り方、クールブイヨンを使って、魚介の火の入れ方を習得する。				
4	鶏もも肉の下処理			鶏もも肉のさばき方、焼き方、ソースの仕上がり方を習得する。				
5	肉の調理法(煮込み)について			素材を柔らかく、ソースとの一体感が出るように仕上げることを習得する。				
6	肉の調理法(ロースト)Ⅱについて			焼き過ぎないようにロゼにする焼き方を習得する、？				
7	野菜の下処理、テリーヌについて			カットした時、断面がきれい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。				
8	魚の調理法(粗塩包み焼き)			包み方と焼き方を習得する。				
9	定期テストの練習			3枚卸しを習得し、火の入れ方、ソースの仕上げ方などの習得。				
10	肉の詰め物とソースアメリケーヌについて			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。				
11	仔羊ロースの下処理			骨にできるだけ身を残さないようにきれいにおろすことができるようにする。				
12	魚の下処理(3枚おろし)について			魚の下処理を手早く行う。				
13	肉の調理法(ラグー)について			素材の旨味が溶け出た煮汁をソースにする状態を習得する。				
14	定期テストの練習			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。				
15	定期テスト			7つの基本行動と共に時間内に作品を仕上げられる。				