

科目名 (英)	製菓実習 I Traning for Confections I		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小野俊哉
	学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 -4	開講区分	前期 水曜日 1~4限
【授業の学習内容と心構え】 基本の菓子技術を習得し、現場での業務の全体像を理解する。 7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方を身につける。 パティシエとしてホテル、パテスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識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。								
【到達目標】 製菓・調理実習における食材、材料、道具の扱い方を習得しホスピタリティーについて学び現場で必要となる七つの基本行動を身につける 製菓実習における工程と器具の使い方について解釈し、材料についての知識に触れる。 現場で必要な7つの基本行動が日常的にできるようにする。 製菓の基礎知識、基礎技術を深める								
【使用教科書・教材・参考書】					【授業外における学習】			
回	授業概要				回	授業概要		
1	【授業単元】卵の気泡性について① 【授業形態】実習 【到達目標】ビスキュイ生地の製法が習得できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。				9	【授業単元】別立てについて 【授業形態】実習 【到達目標】別立て生地を知る		
4/17	ロール ビスキュイ×2回				6/26			
2	【授業単元】卵の気泡性について② 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。				10	【授業単元】別立てについて 【授業形態】実習 【到達目標】クリーミングと乳化 凝固剤について		
4/24					7/3			
3	【授業単元】卵の気泡性について③ 【授業形態】実習 【到達目標】ジェノワーズ生地の製法が理解できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。				11	【授業単元】ゼラチンについて 【授業形態】実習 【到達目標】ゼラチンについて知り実践する		
5/8					7/3			
4	【授業単元】バターのカリーミング性について① 【授業形態】実習 【到達目標】シュガバター法を理解して製品を作ることができる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。				7/10	【授業単元】 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/15					7/17	コンテスト		
5	【授業単元】折パイについて 【授業形態】実習 【到達目標】折パイについて理解する				13	【授業単元】小麦粉の糊化・卵類の凝固性について② 【授業形態】実習 【到達目標】シュー生地の製法が理解できる。		
5/22					9/4			
6	【授業単元】バターのカリーミング性について② 【授業形態】実習 【到達目標】乳化について実践する				14	【授業単元】定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/29					9/11			
7	【授業単元】小麦粉の糊化・卵類の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】シュー生地の製法が理解できる。				15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
6/5					9/18	定期試験 ジェノワーズ5号		
8	【授業単元】クーヴェルチュールについて 【授業形態】実習 【到達目標】ショコラにつて				【評価について】 評価は、実技試験で行う。授業内で受講した専門的な知識・技術の理解度、定着度を確認する。毎授業内での小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
6/12								
【特記事項】 定期試験 ジェノワーズ 1人1セット								

科目名 (英)	レストランサービス Training for Service Manner		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木 敏夫
	学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテル業界で、フレンチレストランなどの西洋料理の分野でソムリエやウエイターのサービス経験を積んだ教員から、調理師としてプロフェッショナルな心構えやホスピタリティの精神、接客サービスの技術を学びます。 お客様に期待を超える料理とサービスを提供できる人材になれるよう、専門的な知識と技術を学び、将来、この業界で活躍するために、皆さんには授業に真剣に取り組んでいただきたいと思います。								
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と接客用語等、サービスの基本を習得。 トレイやプレート、グラス等の取り扱いが出来るようになる。 テーブルマナーや西洋料理のサービスについての知識を習得。 お迎えからお見送りまで一連の流れが出来るようになる。								
【使用教科書・教材・参考書】 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					【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することでより確実に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】 レストランサービスとは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 笑顔の必要性を知り、実践できる。 身だしなみの3原則を習得、実践できる。 態度・動作の3原則を習得、実践できる。				9	【授業単元】 サーバーの使い方、西洋料理のサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サーバーが使えるようになる。 西洋料理のサービスを知る。		
2	【授業単元】 接客における好ましい表現・什器備品の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 言葉づかいの3原則・電話対応の知識。 什器備品の名称と用途取扱い方を知る。				10	【授業単元】 接客サービス① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 席へのご案内と着席補助ができる。 注文を取ることが出来る。		
3	【授業単元】 レストランの管理業務、ナプキンフォールド 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 レストランのオープン前、クローズ後の業務を知る。 ナプキンが3種類以上、折れるようになる。				11	【授業単元】 接客サービス② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 注文に応じたテーブルセッティングができる。		
4	【授業単元】 テーブルセッティング、サーバストレイ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルセッティングの知識を知る。 トレイが持てるようになる。				12	【授業単元】 接客サービス③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス クレープシュゼットを作る。		
5	【授業単元】 プレートサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 皿を片手で2枚以上持てるようになる。 皿の下げ方を知る。				13	【授業単元】 接客サービス④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス デクパージュを知る。 トレイ・プレートサービス復習		
6	【授業単元】 テーブルマナー、料理の知識とサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルマナーの知識を習得。 料理・チーズの知識とサービスを知る。				14	【授業単元】 接客サービス⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 トレイ・プレートサービスがスムーズにできる。		
7	【授業単元】 食前酒～食後酒の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食前酒～食後酒の基本を習得。 カクテルの作成。				15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 筆記試験 【到達目標】 前期総復習		
8	【授業単元】 ワインの知識とサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ワインの知識とサービスを知る。				【評価について】 評価は筆記試験及び実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)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】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義においてノートを丁寧にとること。								

科目名 (英)	栄養学 I Nutrition I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
						曜日・時間	火曜日 1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)</p> <p>調理師のスペシャリストを目指すために栄養学の基礎を習得する授業を、管理栄養士として給食管理や栄養指導に携わってきた教員が行う。日頃から摂取している食品の栄養学的特徴を、調理師として使用する食材への理解、メニュー開発等にどう活かせるかを考えながら受講してほしい。講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>エネルギー産生栄養素(三大栄養素)・ビタミン・ミネラルがそれぞれどのようなはたらきをもち、どの食材に多く含まれるかを具体的に述べるができる</p> <p>食物の摂食調節や消化・吸収の流れ、エネルギー代謝について説明できる</p> <p>前半の五大栄養素の知識を活かし、バランスのよい食事を考える上で重要な資料について理解できる</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<必修編>2食品と栄養の特性				専門用語や日頃使用する頻度の少ない漢字が出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。日常生活でも栄養成分表示等栄養情報に目を向ける習慣をつけることが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【授業単元】 栄養の意義</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>栄養学の概要を解釈できる</p> <p>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(予習)</p>			9	<p>【授業単元】 ミネラル②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>微量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる</p>		
2	<p>【授業単元】 栄養と健康</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>栄養素の種類を説明できる</p> <p>食品の成分と身体の成分の違いと理由を説明できる</p> <p>食品の三つの機能を具体的に述べるができる</p>			10	<p>【授業単元】 水分、機能性成分、食物の摂食調節</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>水の必要性を具体的に述べるができる</p> <p>機能性成分の種類と作用が説明できる</p> <p>食物摂取の3要素について、その特徴を説明できる</p>		
3	<p>【授業単元】 炭水化物</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>単糖類・少糖類・多糖類の種類とその特性が説明できる</p>			11	<p>【授業単元】 消化と吸収①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>栄養素の消化の仕組みを解釈できる</p> <p>消化の種類について具体的に述べるができる</p> <p>口腔内・胃内で行われる消化の流れを説明できる</p>		
4	<p>【授業単元】 脂質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂質の種類とその特性、必須脂肪酸を説明できる</p> <p>中性脂肪の所在とそのはたらきを具体的に述べるができる</p>			12	<p>【授業単元】 消化と吸収②、エネルギー代謝</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>小腸内・大腸内で行われる消化の流れを説明できる</p> <p>栄養素の吸収と代謝、吸収率の違いを説明できる</p> <p>摂取/消費エネルギーの仕組みを説明できる</p> <p>エネルギー代謝の種類と特性を説明できる</p>		
5	<p>【授業単元】 たんぱく質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>たんぱく質の種類とその特性、必須アミノ酸、たんぱく質の栄養価について具体的に述べるができる</p>			13	<p>【授業単元】 日本人の食事摂取基準、食品の選択</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>日本人の食事摂取基準の概要を解釈できる</p> <p>食品標準成分表、食品分類法の概要を説明できる</p> <p>食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる</p>		
6	<p>【授業単元】 ビタミン①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ビタミンとは何か具体的に述べるができる</p> <p>脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる</p>			14	<p>【授業単元】 前期まとめ</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>定期試験の傾向を解釈できる</p> <p>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】 ビタミン②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる</p>			15	<p>【授業単元】 定期試験</p> <p>【授業形態】</p> <p>【到達目標】</p> <p>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】 ミネラル①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ミネラルとは何か具体的に述べるができる</p> <p>多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる</p>			<p>【評価について】</p> <p>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 I Public Health I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	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 火曜日 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、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 公衆衛生とは何であるかを考え、公衆衛生の歴史や定義また衛生統計の重要性を説明することができる。 疾病の概念と感染症・生活習慣病について、予防と対策についての知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 1「食生活と健康」第1章～第3章				【授業外における学習】 テキスト、授業プリント、小テストを復習する。また新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので日頃からアンテナを張っておくよう心がける。			
回	授業概要				授業概要		
1	【授業単元】シラバスの確認、公衆衛生学の概念 【授業形態】講義 【到達目標】 シラバスを確認し、前期の授業内容の流れを把握する 健康とはなにか健康の概念を説明できるようになる 自分の中の健康についても意見を出し合ってみる			9	【授業単元】健康づくり対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 疾病予防対策を段階ごとに理解し、どの段階で調理師が関わるかを見極め、できることを具体的に提示してみる。 疾病予防としての予防接種についても説明できるようになる		
2	【授業単元】健康の考え方 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の健康水準の現状把握をした上で、世界との比較や問題点を洗いだし、その背景にあるものをみんなで考えながら、今、自分できることは何かを導き出す			10	【授業単元】健康づくり対策②(健康増進法) 【授業形態】講義 【到達目標】 健康増進法の内容を理解し、どのようなことが実施され、国民は守られているのか、具体的な施策を見ながら、自分の生活の中で実際にどのようにかかっているかを見つけ出す		
3	【授業単元】食と健康の関係 【授業形態】講義 【到達目標】 食生活が健康に果たす役割を理解し、健康的な食生活習慣づくりについて説明できる 調理師の成り立ちと調理師法の概要について説明できる			11	【授業単元】健康づくり対策③(具体的な対策) 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国における健康づくり対策の変遷を確認しながら、対策の中で日本人の食についての問題点を洗い出し、調理師として伝えていく手段を述べるができるようになる		
4	【授業単元】調理師の役割① 【授業形態】講義 【到達目標】 調理師について、どのような経緯で身分が確立していったのか。調理師免許の取得から申請、交付までの流れを把握し、将来の自分の姿を思い浮かべられるようにする			12	【授業単元】健康に関する食品表示 【授業形態】講義 【到達目標】 食品表示法に基づくさまざまな食品表示について理解し、各表示の必要性、重要性について説明することができるようになる		
5	【授業単元】調理師の役割② 【授業形態】講義 【到達目標】 健康な食生活における調理師の役割について、具体的に事例を挙げて、6つのポイントを確認しながら、自分がしたいことと結び付けて具体的に考えられるようにする			13	【授業単元】心の健康づくり 【授業形態】講義 【到達目標】 心のしくみやストレスの対処方法から、自分自身を見つめ直し、心の健康をどのように作り上げていくかを自分なりに見つけていく！		
6	【授業単元】疾病の動向とその予防 【授業形態】講義 【到達目標】 近年の疾病の動向を比較しながら、その原因と背景について知り、疾病予防のために調理師が何ができ、健康にどのように導いていけるかを考えてまとめる			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】 これまでの単元に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】生活習慣病①(高血圧、動脈硬化、心疾患、脳血管疾患) 【授業形態】講義 【到達目標】 三大生活習慣病の特徴をつかみ、循環器疾患が血圧、動脈硬化と深く関わっていることを理解した上で、そこから繋がる可能性のある心疾患、脳血管疾患の危険性ま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 テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
8	【授業単元】生活習慣病②(がん、糖尿病) 【授業形態】講義 【到達目標】 身近な疾病となったがん、糖尿病の特徴をとらえ、生活習慣病の予防のために必要な具体的対策を見て、自分の生活にどのように立てて行くかを考えてまとめる			【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)	食の法律 Law of food	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	上本 昌昭
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	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 木曜日 4時限
【授業の学習内容と心構え】 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、調理師の資格取得を通して、衛生法規に関する知識があり創造的な調理ができる力を身につけるために、調理師に関する法律、食品衛生に関する法律、衛生行政について学び、知識を修得する授業を行う。 業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい。授業だけでしか学べない知識があり、食品表示など販売実習に必要な知識もあるため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりとって授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 ・調理師として、安全で安心な料理を提供し、消費者の健康を保護するために必要な法律の知識を習得できている。 ・消費者の需要に即した食文化の担い手として、料理を提供するために必要な法律について理解している。 ・社会人として働くために必要となる契約や労働に関する法律知識、さらには、それらを支える国家制度や行政機構について知っている。							
【使用教科書・教材・参考書】 『新調理師養成教育全書必修編① 食生活と健康』 『新調理師養成教育全書必修編③ 食品の安全と衛生』 適宜、補助資料ならびに問題演習のためのプリントを配布する。				【授業外における学習】 総じて、法律は表現が回りくどく理解しづらいので、あらかじめ教科書を読み、分からない言葉や表現は抜き出しておくとよい。また、授業で配布された問題は復習し、確実に解答できるようになっておく。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 法とはどのようなものなのか？ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・社会生活の秩序とルールについて理解する。 ・法と他のルールとの異同を知っている。 ・法の種類について理解する。			9	【授業単元】 食品衛生法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生法上の規格基準について理解する。 ・残留農薬基準などについて知る。		
2	【授業単元】 衛生法規の概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・衛生法規の意義／分類／概要について理解する。 ・衛生行政の目的／歴史／しくみについて理解する。			10	【授業単元】 食品衛生法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生監視員／管理者／責任者について理解する。 ・管理運営基準／施設基準／営業許可等について理解する。 ・その他の規則などについて理解する。		
3	【授業単元】 調理師法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師法の歴史や調理師の社会的役割について理解する。 ・調理師法の目的や定義について理解する。			11	【授業単元】 食品表示法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品表示に関係する各種法律と規制方法について理解する。 ・加工食品の表示事項について理解する。		
4	【授業単元】 調理師法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師免許の申請、変更、各届出について理解する。			12	【授業単元】 食品表示法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・添加物の表示事項について理解する。 ・食品表示法の「栄養表示」部分について理解する。		
5	【授業単元】 調理師法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師法の様々な規定を復習し、正しい解答を導き出せる。			13	【授業単元】 衛生関係法令の概要① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・生鮮食品の表示事項について知る。 ・健康増進法の目的と各種の政策について理解する。 ・栄養士や製菓衛生師など、食に関わる資格について理解する。		
6	【授業単元】 食育基本法 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食育基本法の背景などを理解する。 ・食育基本法の概要を理解する。			14	【授業単元】 衛生関係法令の概要② 【授業形態】 講義 【到達目標】 地域保健法／感染症予防法の目的と施策について理解する。 ・消費者庁について理解する。 ・これまで扱った衛生法規の内容を振り返る。		
7	【授業単元】 食品安全基本法 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品安全基本法の目的、理念や方針について理解する。 ・食品安全委員会について理解する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 自分の現時点での実力を知り、分からなかった問題を明らかにした上で、その部分についてノートを見直す。		
8	【授業単元】 食品衛生法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生法の目的や用語の定義などについて理解する。			【評価について】 評価は、筆記試験で行う。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4択問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。第5回、第10回は10点満点で、他は5点満点のものである。定期試験日以外の14回の授業で実施した合計80点分の半分を小テストの合計点とする。成績は、小テストの合計(40点満点)と定期試験(60点満点)を合算した100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 毎回の授業では、ノートは丁寧にとり、また、配布したプリントは整理して、後から見直せるようにしておくこと。							

科目名	食品衛生学 I Food Hygiene I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 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・専門学校における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、復習は随時復習問題を解いてください。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】 食の安全と衛生 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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〉		
2	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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〉		
3	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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〉		
4	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。			12	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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〉		
5	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の安全性評価について解釈する。主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			13	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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〉		
6	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。				【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いる」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、復習する際にも参考にしてください。							

科目名 (英)	Theory for Culinary I 調理理論 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 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>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 4 調理理論</p>				<p>【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場で、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</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 調理理論を学ぶ意義を理解する 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 調理理論を学ぶ意義を知る 調理師を目指すという目的を明確にする			9	【授業単元】 調理の基本操作② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理操作（磨砕、粉碎、ろ過、圧搾、冷却、冷凍、解凍など）について理解できる		
2	【授業単元】 調理をする目的 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調理を行う目的を理解できる 身近な調理の中には、どのような調理の目的が入っているのかを理解できる			10	【授業単元】 調理器具について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理器具の種類とその使い方について理解でき、使いこなせる		
3	【授業単元】 おいしさの要因について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 おいしさの根拠について理解できる。 食べる人間側にある要因（心理的、生理的、先天的、後天的、環境的要因）について理解できる			11	【授業単元】 調理の基本操作③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 加熱調理操作（湿式加熱、乾式加熱、誘導加熱など）について理解でき、応用できる		
4	【授業単元】 おいしさの要因について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 化学的要因（味など）について理解する			12	【授業単元】 調理器具② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 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についても理解できる		
5	【授業単元】 おいしさの要因について③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 化学的要因（味の相互作用、色、香りなど）について理解する			13	【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】 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		
6	【授業単元】 おいしさの要因について④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 物理的要因（温度、見た目、音、テクスチャーなど）について理解する			14	【授業単元】 調理理論 I 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】 中間テストで前半部分の理解度を図る 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 調理をする目的、おいしさを科学的に理解できているのか、中間テストで自分の理解度を知る			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、合格点を採用		
8	【授業単元】 調理の基本操作① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 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			<p>【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。</p>			

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 Confectionery hygiene related studies	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1. 2時間目
【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を持つ現場においては、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た現場においては、多くの方の栄養管理を行った経験をもとに、栄養学に対して理解が深まる授業を実施する。							
【到達目標】 栄養学の基礎知識の理解と理解した知識を応用することができる 乳児、幼児～高齢者まで、それぞれの年代の方に必要な栄養量について理解できる また、糖尿病、腎臓病などの疾病を有する方やアレルギーを有する方に対しての個別の栄養についての知識を理解し、実践に生かすことができる							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、栄養について考える この食べた食品は、体内でどのような栄養成分になり、体に役立っ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】製菓衛生試験における栄養学の位置づけについて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 栄養学の基礎について理解できる 三大栄養素について理解できる			9			
2	【授業単元】5大栄養素について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 脂質の働き、炭水化物の働き ミネラル、ビタミンの身体を調整する働きについて理解できる 昨今、問題となっているビタミンの過剰症についても理解する			10			
3	【授業単元】消化と吸収について、ホルモンについて 日本人の食事摂取基準について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食べ物は、どのように消化され、栄養として吸収されていくのかと理解する。日本人の食事摂取基準について基本指標とともに、必要栄養量を考える			11			
4	【授業単元】栄養を考える指標について理解する 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 6つの基礎食品、食事バランスガイド、食生活指針などを通して、理解する。ライフステージ別の栄養についても理解を深める			12			
5	【授業単元】疾病と栄養について 総合的な理解について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 疾病と栄養について、疾病別の栄養の在り方について理解する。 過去問などを通して、全体的な問題に対処できる力をつける			13			
6	【授業単元】まとめ 【授業形態】演習 【到達目標】 栄養学全体の問題の4択問題を解き、自分の理解度を把握する 60%以上の正答率となることを目標とする			14			
7				15			
8				【評価について】 レポートを提出する 毎回 小テストを実施する 1回目・2回目は6点 3回目～6回目は、7点 6回の合計は40点とする ・全科目試験は筆記試験で行う。			

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	ダブルライセンス科	授業形態	講義	総時間 (単位)	9時間 (1単位)	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) 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、「公衆衛生学」の分野でその経験を活かし、グループワークなども取り入れ、公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 社会的に求められる役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。</p>							
<p>【到達目標】 公衆衛生とは誰のために、何のためにあるのか、公衆衛生の歴史や定義を通して考え、衛生統計がどのように私たちの暮らしに役立っているか考えてみる。地球環境問題、生活衛生や公害について現状を把握し、防止対策など自分たちができることを考え出し、身近な問題としてとらえることができるようになる。過去問を実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師・菓子製造技能検定「受験連取問題と解答」 製菓衛生師の手引き、製菓衛生師全書、プリント				【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			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】公衆衛生の意義、現状 【授業形態】講義 【到達目標】 世界、日本の公衆衛生の意義を歴史から理解していく 公衆衛生の現状を行政、制度、保健所・保健センターの機能の面から理解し、日本の公衆衛生はどのように機能しているか説明できるようになる</p>			9	<p>【授業単元】国家試験対策 【授業形態】講義 【到達目標】 国家試験の過去問題の中から、出題回数の多いものを実際に解き、自分の不得意な分野を攻略していく。</p>		
2	<p>【授業単元】衛生統計 【授業形態】講義 【到達目標】 日本の衛生統計から現状を把握し、衛生統計の種類や特徴を理解し、どの統計からどのようなことがわかるか説明できるようになる その重要性も併せて説明できるようになる</p>						
3	<p>【授業単元】環境衛生① 【授業形態】講義 【到達目標】 身近にある自然環境(空気・光・水・害虫)に興味を持ち、衛生におけるそれぞれの役割や重要性、現状を把握した上で、自分たちができることを考え出す</p>						
4	<p>【授業単元】環境衛生② 【授業形態】講義 【到達目標】 公害や害虫による被害についての背景、歴史を説明できる。 大気汚染の原因物質、それによる公害、そして対策まで特徴と関連付けて説明できる。害虫とその感染症の関係や対策も説明できるようになる</p>						
5	<p>【授業単元】感染症について① 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の疾病予防対策の概念を理解し、感染症を特徴別に分類できるようになる。 感染症が起こる三条件の定義を理解し、特徴を説明できる。</p>						
6	<p>【授業単元】感染症について② 【授業形態】講義 【到達目標】 感染症を防ぐにはどうしたらよいか、具体的に実際に行えるようになる。</p>						
7	<p>【授業単元】生活習慣病について① 【授業形態】講義 【到達目標】 生活習慣病の要因、病名などわが国の死亡原因と併せて考え、その予防対策の検診内容を例に挙げ具体的に説明できるようになる</p>						
8	<p>【授業単元】生活習慣病について② 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の生活習慣病の特徴や症状、予防対策になる。予防として正しい生活習慣を身につけ、実際の生活の中で活かせることを探し出す</p>				<p>【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点)と全科目の総合テストを実施する。 評価は、学則規定に準ずる。</p>		
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	松岡 千恵
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間	開講区分 曜日・時間	前期 月曜1～3限
【授業の学習内容と心構え】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス接遇、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員が、製菓衛生師の資格取得を通して、製菓業界に関する知識があり新しいお菓子を製作できる力を身につけるために、製菓業界の環境の変化を留意しながら、菓子と食生活、菓子の歴史、生産について学び、また良い店舗作りや具体的な店舗運営のポイントを修得する授業を行う。 業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 基礎的な経営の概念を体系的に学び、経営に関する基本知識と消費者の構造へんかい、店舗経営のポイントに関する知識を身につける。 パティシエとしての社会的使命とお菓子の歴史を学ぶ。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生士全書 プリント				【授業外における学習】 日ごろから実際の店舗に関心を持ち、既存店の良さを見つける習慣をつける			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】パティシエの歴史について学ぶ 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 菓子の歴史について世界と日本を教材を用いてグループワークを行う			9			
2	【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 パンの歴史について教材を用いてグループワークを行う			10			
3	【授業単元】立地条件について学ぶ 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 パテスリーの出店場所について学ぶ			11			
4	【授業単元】顧客の購買意欲について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 商圈範囲について既存店から学ぶ			12			
5	【授業単元】経営について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 菓子店の経営について会社作りを通して学び経営者としての考え方を理解する。原価と損益分岐点について理解する			13			
6	【授業単元】 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 発表&定期テスト			14			
7				15			
8				【評価について】 評価は筆記試験で行う。授業内で確認した知識を小テストとし行い40点満点に換算し、定期試験の60点満点と合わせて100点満点で評価。評価は規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名	製菓衛生師通信課程 関連学 Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
	学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	24	開講区分 曜日・時間
【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である。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】 ・製菓衛生師全書 ・授業で配布するもの ・製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題				【授業外における学習】 あらかじめ教科書を読んで予習し、復習は随時復習問題を活用してください。食品衛生(食中毒発生等)の情報・ニュースには目を留めてください。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒の分類、特徴を知る。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。 ・食中毒についてまとめる ・練習問題			9	【授業単元】 飲食による健康危害 衛生管理 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去問題を解き、受験問題に慣れる。 ・練習問題		
2	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に細菌性食中毒について学習し、それらの特徴を説明できる(1) ・食中毒についてまとめる ・練習問題			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去問題を解き、受験問題に慣れる。 ・練習問題		
3	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に細菌性食中毒について学習し、それらの特徴を説明できる(2) ・練習問題			11	【授業単元】 前期 総復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去問題を解き、受験問題に慣れる。同時に定期試験の対策をする。 ・練習問題		
4	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に細菌性食中毒・ウイルス性食中毒について学習し、それらの特徴を説明できる ・練習問題			12	【授業単元】 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去問題を解き、受験問題に慣れる。同時に定期試験の対策をする。 ・練習問題		
5	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒の過去問題を解き受験問題に慣れる			13			
6	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒全般の過去問題を解き、受験問題に慣れる ・練習問題			14			
7	【授業単元】 食品添加物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規を学ぶ。主な食品添加物とその用途について学ぶ(1) ・練習問題			15			
8	【授業単元】 食品添加物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規を学ぶ。主な食品添加物とその用途について学ぶ(2) ・練習問題			【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と定期テストの合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 過去問を解く上で大切なことは、理解できていないところを洗い出すことにあります。 はじめはまったく解けなかったとしても落ち込む必要はありません！大事なのはそのあと。復習することです。 解けなかった問題、正解したけれど自信がなかった問題に重点を置きましょう。							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 Confectionery hygiene related studies	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1.2 時間目
<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る 現場においては、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も行っている。 現場で、さまざまな食品、業務用食品、治療用の特殊食品などを取り扱っている経験をもとに、さまざまな食品に対して理解ができる授業を実施する。</p>							
<p>【到達目標】 それぞれの食品について特性を理解し、それを応用し、適切な扱うことのできる能力を身につける 食品を取り巻く環境や食品表示などについてもしっかりと理解し、実践に生かすことができる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような食品が使われ、どのように調理されているのかを日々考える			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 製菓衛生試験における食品学の位置づけ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品の分類、食品成分表などについて学ぶ</p>			9			
2	<p>【授業単元】 穀類、雑穀、イモ類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類、雑穀、イモ類についてそれぞれの特性について理解できる</p>			10			
3	<p>【授業単元】 豆類、野菜類、果実類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 豆類、野菜類、果実類についてそれぞれの特性について理解できる</p>			11			
4	<p>【授業単元】 肉類、魚介類、卵、乳類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 肉類、野菜類、果実類についてそれぞれの特性について理解できる</p>			12			
5	<p>【授業単元】 食品の動向、加工食品について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食料自給率、加工食品、遺伝子組み換え食品などのついて理解できる レポートを通して、食品の表示について理解できる</p>			13			
6	<p>【授業単元】 まとめ 【授業形態】 演習 【到達目標】 食品学全体を復習と知識定着のために4択問題を解き、自分の理解度を把握する 60%以上の正答率となることを目標とする</p>			14			
7				15			
8				<p>【評価について】 レポートを提出する 毎回 小テストを実施する 1回目・2回目は6点 3回目～6回目は、7点 6回の合計は40点とする ・全科目試験は筆記試験で行う。</p>			

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学(製菓理論) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木元 奏
学科・コース	パティシエ・調理学Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間	6	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 講師は産出し製菓を学んだ後、パティシエで製菓製造に携り、製菓衛生師を取得した経験を持つ。また、製菓理論授業担当として本校で10年以上授業を受け持っており、製菓製造の現場において必要な、お菓子作りの科学について授業を行う。お菓子作りは科学的視点が必要である。正確な計量をし、手順や温度などを守らないと失敗することが多い。失敗した際に、自分自身で「何故失敗したのか」を考え、「どうすればうまくできるか」を導き出せるようなパティシエになる為に必須の学問である。ただ知識を丸暗記するための授業ではなく、積極的に自ら「何故?」という疑問を持ち、「なるほど」と解決に至るまでの過程を体感してほしい。また、来年度の製菓衛生師試験対策を重視し、合格のために必要な、過去問題の演習や解説を行う。国家試験合格を目指して積極的に取り組んでほしい。							
【到達目標】 菓子材料の化学的性質や種類を学び、なぜそのような配合なのか、なぜそのような作り方をするのかを科学的に考察することで、実習など実際に菓子を作る授業で、プロとして求められるレベルの菓子が作れるようになる。また、製菓衛生師試験で問われる内容については、四肢択一形式の問題で正解を導き出すことができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・プリント				【授業外における学習】 模擬試験演習、プリントを用いた予習、復習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】後期の授業の進め方、国家資格の意義と受験対策について、前期の内容の復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 後期の授業の内容について説明を受け、今後の授業への心構えをする。国家資格を受けるにあたり、再度その意義と意味を確認し、受験への意識を新たにする。東京都国家試験の問題を解いてみて、実際の試験内容がどのようなものなのかを知っておく。何点取れば合格できるのか、どういった試験方式なのか、不明点をなくし不安を解消する。前期に受けた授業内容を国家試験問題を通して振り返る。			9	【授業単元】・果実加工品の種類 ・果実の種類 ・ペクチンとは ・果実の蛋白質分解酵素 ・種類別のそれぞれの特徴と産地 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 果実とペクチンの関係、果実加工品の種類、果実類の主なものについて学び、知見を広げる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
2	【授業単元】・はちみつ、メープルシロップ、水飴の違い ・水飴の製造方法について ・糖化度(DE)について ・甘味度とは ・転化糖とは何か ・転化糖の応用方法について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 はちみつ、メープルシロップ、水飴が何が違うのかを知り、それぞれの特徴を生かして使い分けができるようになる。転化糖について学び、菓子製造時に応用できるようになる。			10	【授業単元】・菓子の膨張の原理 ・パイ、シュー、BPの膨らむ仕組みの違い ・ベーキングパウダーとは ・重曹とは ・イソバタとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 菓子がなぜ膨らむのかを理解する。膨張剤を変えた場合の菓子の焼きの違い、焼きがなぜ変わるのか、味がなぜ変わるのか、を説明できるようになる。それにより、適切な膨張剤を選択できるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
3	【授業単元】・鶏卵の重さや取り扱い・卵白の起泡性 ・さまざまなメレンゲの種類と作り方 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵白の上手な泡立て方、取り扱い方を学び、良いメレンゲが作れるようになり、菓子製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			11	【授業単元】・パンが膨らむ仕組み ・酵母の基本的な性質や取り扱いについて ・食塩の働き ・モルトエキスとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製パンの材料と酵母の働きについて学び、今後の製パン実習において活かせるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
4	【授業単元】・卵黄の乳化性 ・卵の熱凝固性 ・鶏卵の加工品 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵黄の働きを理解し、乳化作用を菓子製造に活かせるようになる。卵の熱凝固温度、プリンやケーキを焼く温度などの関連性を理解し、実際の製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			12	【授業単元】酒類、香料、着色料、乳化剤、増粘安定剤の種類と扱い方について、レポート課題 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食品添加物である酒類、香料、着色料、乳化剤、増粘剤に関する知識を得る。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。定期試験受験要件となるレポート課題を受け取る。		
5	【授業単元】・チョコレートの原材料とカカオバター ・チョコレート製品の種類・テンパリングとブルーム・チョコレートの国内規格 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 チョコレートは何かどのように製造されているかを学び、テンパリングの必要性を理解する。それによりチョコレートの菓子製造に活用できるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			13	【授業単元】・砂糖以外の甘味料について ・非糖質甘味料 ・人工甘味料 ・トハラロースと糖アルコール ・砂糖を煮詰めた時の状態の変化 ・フオンダとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 多種多様な甘味料について学び、その有用性や活用方法を知る。菓子製造に活用ができるようになる。甘味料についての国家試験問題を解く上で必要な知識を学び、問題が解けるようになる。レポート課題を受け取り、各自総復習として取り組む。		
6	【授業単元】・牛乳の成分について(乳たんぱく質、乳糖、乳脂肪) ・バターと発酵バター ・乳製品の種類について(粉乳、練乳、クリーム、チーズ) 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 牛乳の成分組成について学び、生クリームの取り扱い方法を知る。上手に生クリームを泡立てられるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている乳製品の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			14	【授業単元】製菓実技分野と米粉の問題について、チョコレートのテンパリングについて、レポート課題提出 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 国家試験製菓実技分野と米粉の問題及びチョコレートのテンパリングについて解説を聞き、不明点をなくし、疑問を解消する。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。学習の総復習としてレポート課題を提出する。		
7	【授業単元】・バターの加工適性 ・ショートニングとマーガリンとは何か ・揚げ油の酸化、変敗、酸敗 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 バターについて学び、取り扱い方法を知り、適切に加工できるようになる。ショートニングとマーガリンとは何かを知り、バターとの使い分けができるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている油脂の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 これまでの学習内容のまとめとして定期試験を実施する。問題は東京都製菓衛生師試験過去問題より50問、各2点、四肢択一形式。		
8	【授業単元】・寒天、ゼラチン、カラギーナンの原材料 ・溶解温度と凝固温度 ・加工適性 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 凝固剤の種類と使い分けの方法について学び、適切な凝固剤を用いることができるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている凝固剤の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			定期試験は四肢択一形式での出題を50問100点満点で実施し、6割以上の得点で合格とする。			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習 I Training for Basic Culinary I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	泉田 直也
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120時間 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1・2・3・4 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、レストランで調理師としてと活躍した教員がホテルでの就労に必要な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。							
【到達目標】 ・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。 ・素材の下準備についての基本技術を習得すると共に、調理師として必要な基礎知識を学ぶ。 ・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。							
【使用教科書・教材・参考書】							
回	授 業 概 要	回	授 業 概 要				
1 4/19	【授業単元】調理道具や実習室の扱い方を知る。基本の切り方① 【授業形態】調理実習、実習室の掃除について 【到達目標】調理道具の種類や扱い方を学ぶ。 ・自己紹介、先生紹介、挨拶、ドレッシングの作り方(デモのみ) ・包丁の持ち方、洗いや、扱い方を学ぶ。 ・簡単な切り方、人参千切り、野菜MIXサンドイッチ	9 6/28	【授業単元】香辛料の香りの出し方について 【授業形態】調理実習 【到達目標】揚げ物の復習、コールスローの復習 ・カツカレー ・コールスロー、野菜の飾り切り ・人参千切り復習、 ・ラッシー ・鍋磨き				
2 4/26	【授業単元】調理の基本技術である乳化とダシの取り方 【授業形態】調理実習 【到達目標】マヨネーズを作れるようになる。ブイヨンを作る ・鶏ガラでフォンドヴォライユを作る。 ・マヨネーズ、ポテトサラダを作る ・ペイザンヌスープ ・フレンチトースト	10 7/5	【授業単元】調理の基本技術の習得 【授業形態】調理実習 【到達目標】生パスタの生地についての理解 ・生パスタ、ポロネーゼ ・夏野菜のカポナータ(冷製) ・定期試験概要説明 ・包丁研ぎ				
3 5/10	【授業単元】調理の基本的な切り方②、フライパンの使い方 【授業形態】調理実習 ※卵について①、② 【到達目標】いろいろな野菜の切り方、茹で卵の作り方を学ぶ。 ・ニース風サラダ ・ハンバーグポーチドエッグ添え、人参シャトー(グラッセ) ・鍋で御飯の炊き方を学ぶ	11 7/12	【授業単元】調理の基本技術の習得 【授業形態】調理実習 【到達目標】アングレーズの炊き方を学ぶ。 ・バゲットチーズ焼きorガーリックトースト ・冷製パスタ ・バニラアイス ・定期試験の模擬試験				
4 5/17	【授業単元】パン粉付け、揚げ物について 【授業形態】調理実習 【到達目標】定期試験の内容の理解 ・御飯の炊き方の復習 ・ポテトコロッケと海老フライ、タルタルソース添え ・キャベツのコールスロー+人参千切り	12 7/23	【授業単元】調理の基本技術の習得 【授業形態】調理実習 【到達目標】パエリア鍋の使い方を学ぶ ・パエリア ・シーザーサラダ ・スフレグラッセ ・夏休み後の定期試験について				
5 5/24	【授業単元】オムレツについて、パスタについて 【授業形態】調理実習 ※卵について③ 【到達目標】プレーンオムレツの作り方を理解する。 ・オニオングラタンスープ ・1人2回 プレーンオムレツ ・フュメドポワソン、ボンゴレビアンコ ・天蓋掃除	13 9/6	【授業単元】西洋料理の基本のスープとミキサーの使い方を学ぶ。 【授業形態】調理実習 【到達目標】バターライスの炊き方の復習 ・ビーフストロガノフ ・冷製ポターージュ ・人参のガレット(人参千切りの練習) ・天蓋掃除 ・定期試験概要説明				
6 5/31	【授業単元】西洋料理の基本のソースについて① 【授業形態】調理実習 【到達目標】ベシヤメルソースの作り方を理解する。 ・ベシヤメルソース ・シーフードマカロニグラタン ・パンナコッタ フルーツスープ仕立て ・包丁研ぎ	14 9/13	【授業単元】発酵について、と鶏モモ肉の捌き方を理解する。 【授業形態】調理実習 【到達目標】1人1本骨付き鶏モモ肉を捌く。 ・フォカッチャ ・カチャトラ ・人参シャトーの練習 ・包丁研ぎ ・定期試験の話し				
7 6/7	【授業単元】西洋料理の基本のソースについて② 【授業形態】調理実習 【到達目標】スパニッシュオムレツの作り方を学ぶ。※卵のついて④ ・フレンチの手法で作るトマトソースの作り方を学ぶ。 ・スパニッシュオムレツ ・人参シャトー練習 ・ミネストローネ ・実習台の中、全チェック	15 9/20	【授業単元】定期試験 【授業形態】調理実習 【到達目標】課題を理解し習得する ・人参の千切り5cm、人参のシャトー×3本				
8 6/21	【授業単元】魚の卸し方について 【授業形態】調理実習 【到達目標】魚の3枚卸しを学ぶ。ムニエルについて ・チキンピラフ(フライパンでの煽り方について) ・1人1尾、鰻の3枚卸しを行う。 ・鰻のムニエル、ブルノワゼットソース、マッシュイモ添え	【評価について】 毎回の小テストの合計が40点 定期試験について・・・60点 【定期試験課題・・・人参千切り5cm、人参シャトー×3本】 ・時間を設定して個人で行っていく。 ・7つの基本行動も評価としていく。					
【特記事項】 ・後期のコンテスト課題を理解して練習をしていく。 ・定期試験に向けて、実技を磨いていく。						合計100点	

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅱ Professional careers seminarⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小倉 和馬
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 専門学校にて調理師免許を取得したのち専門学校にて実習助手として勤務している教員が、調理師・パティシエとしてだけでなく、社会人になるための心構えを養う授業を行う。行事や学内の取り組みの目的・目標を確認し、楽しく前向きに取り組む姿勢を持つ。							
【到達目標】 ・1年間の学校生活の目標を明確にする。 ・1年間の学校生活の目標を明確にし、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。							
【使用教科書・教材・参考書】 筆記用具				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 10/3	【授業単元】後期授業について 【授業形態】座学 【到達目標】 後期の行事を理解し、目標を設定する			9 11/28	【授業単元】コミュニケーション技法 【授業形態】座学 【到達目標】 自分探しの技法。自分の強みと弱みをする 働くということを考える		
2 10/10	【授業単元】セルフマネジメントについて 【授業形態】座学 【到達目標】 自分が目指したいものを考え、マネジメントする			10 12/5	【授業単元】コミュニケーション技法 【授業形態】座学 【到達目標】 人間関係を深める技法を学ぶ		
3 10/17	【授業単元】セルフマネジメントについて 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 自分が目指したいものを考え、マネジメントする			11 12/12	【授業単元】ロングインターンに向けて 【授業形態】座学 【到達目標】 グループワーク		
4 10/24	【授業単元】ジャパケーキショーについて 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 製菓の知識をつける レポート作成			12 12/19	【授業単元】冬休みの過ごし方 【授業形態】座学 【到達目標】 冬休みの宿題について		
5 10/31	【授業単元】業界について知る 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 業界、業態について理解する。(ホテル・企業系レストラン・企業系カフェ・集団調理)			13 1/16	【授業単元】定期試験について 【授業形態】座学 【到達目標】 新年の目標を立てる 定期試験		
6 11/7	【授業単元】業界について知る 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 業界、業態について理解する。(ホテル・企業系レストラン・企業系カフェ・集団調理)			14 1/23	【授業単元】次年度について 【授業形態】座学 【到達目標】 春休みのすごしかた インターンに向けての準備		
7 11/14	【授業単元】自己PRを考える 【授業形態】座学 【到達目標】 自己分析を行い自分自身を理解する			15 1/30	【授業単元】定期試験 【授業形態】座学 【到達目標】 1年間のふりかえりを行い成長を確認するとともに今後の課題を明確 する。		
8 11/21	【授業単元】自己PRを考える 【授業形態】座学 【到達目標】 自分史をつくる			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で 評価を行う。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	サービスマインド Service Mind	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木村 美穂
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 4限
【授業の学習内容と心構え】 ホテルにおいて、サービス経験をつんだ教員が、パティシエや調理師としての心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を習得する授業を行う。マナーの知識習得をはじめ、ホスピタリティ産業に求められる力とサービスマインドを身につける。							
【到達目標】 現場で必要とするコミュニケーションを知り、実施することができる。 お客様に対するホスピタリティマインドを知ることができる。 サービスをする立場として、食事の作法を知ることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】おもてなしの文化について 【授業形態】演習 【到達目標】 ホスピタリティ・おもてなしの文化について知る。 サービスを提供する側に求められる心と力について知る。			9	【授業単元】ビジネスマナーについて① 【授業形態】演習 【到達目標】 アポイント、訪問、名刺交換、座席について知る。		
2	【授業単元】マナーの概要について 【授業形態】演習 【到達目標】 マナーの概要、大切な要素を知る。 エレガンスな立ち振る舞い、身だしなみ、正しい姿勢、挨拶、お辞儀 がわかり実施することができる。			10	【授業単元】ビジネスマナーについて② 【授業形態】演習 【到達目標】 手紙、メールのビジネスマナーについて知り、実践することができる ようになる。		
3	【授業単元】言葉遣いについて① 【授業形態】演習 【到達目標】 敬語についての理解ができる。			11	【授業単元】ビジネスマナーについて③ 【授業形態】演習 【到達目標】 仕事の進め方の理解ができる。		
4	【授業単元】言葉遣いについて② 【授業形態】演習 【到達目標】 ホスピタリティあふれる言葉遣いの理解ができる。			12	【授業単元】慶弔の作法について① 【授業形態】演習 【到達目標】 冠婚葬祭、お祝いのしきたりについて知ることができる。		
5	【授業単元】マナーについて① 【授業形態】演習 【到達目標】 おもてなしの準備、お出迎え、お茶の出し方、お見送りができるよう になる。			13	【授業単元】慶弔の作法について② 【授業形態】演習 【到達目標】 弔問の心得とふるまいについて知ることができる。		
6	【授業単元】マナーについて② 【授業形態】演習 【到達目標】 訪問するお客様としての心得、ふるまいを知り、できるようになる。			14	【授業単元】慶弔の作法について③ 【授業形態】演習 【到達目標】 結婚式、披露宴の心得とふるまいについて知ることができる。 受付係の役割について知り、今後実践することができるようになる。		
7	【授業単元】食事の作法① 【授業形態】演習 【到達目標】 お茶、和食について知ることができる。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験		
8	【授業単元】食事の作法② 【授業形態】演習 【到達目標】 パーティーマナーを知ることができる。			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で 評価を行う。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	レストランサービス Training for Service Manner		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木 敏夫
	学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 4時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテルにおいて、フレンチレストラン等の西洋料理でソムリエ・ウエイターのサービス経験を積んだ教員が、調理師としての心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を取得する授業を行う。								
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と接客用語等、サービスの基本を習得。 トレイやプレート、グラス等の取り扱いが出来るようになる。 テーブルマナーや西洋料理のサービスについての知識を習得。 お迎えからお見送りまで一連の流れが出来るようになる。								
【使用教科書・教材・参考書】 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					【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することでより確実に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】 レストランサービスとは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 笑顔の必要性を知り、実践できる。 身だしなみの3原則を習得、実践できる。 態度・動作の3原則を習得、実践できる。				9	【授業単元】 サーバーの使い方、西洋料理のサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サーバーが使えるようになる。 西洋料理のサービスを知る。		
4/20					6/29			
2	【授業単元】 接客における好ましい表現・什器備品の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 言葉づかいの3原則・電話対応の知識。 什器備品の名称と用途取扱い方を知る。				10	【授業単元】 接客サービス① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 席へのご案内と着席補助ができる。 注文を取ることが出来る。		
4/27					7/6			
3	【授業単元】 レストランの管理業務、ナプキンフォールド 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 レストランのオープン前、クローズ後の業務を知る。 ナプキンが3種類以上、折れるようになる。				11	【授業単元】 接客サービス② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 注文に応じたテーブルセッティングができる。		
5/11					7/13			
4	【授業単元】 テーブルセッティング、サーバーストレイ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルセッティングの知識を知る。 トレイが持てるようになる。				12	【授業単元】 接客サービス③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス クレープシュゼットを作る。		
5/18					7/20			
5	【授業単元】 プレートサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 皿を片手で2枚以上持てるようになる。 皿の下げ方を知る。				13	【授業単元】 接客サービス④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス デクパージュを知る。 トレイ・プレートサービス復習		
5/25					9/7			
6	【授業単元】 テーブルマナー、料理の知識とサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルマナーの知識を習得。 料理・チーズの知識とサービスを知る。				14	【授業単元】 接客サービス⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 トレイ・プレートサービスがスムーズにできる。		
6/1					9/14			
7	【授業単元】 食前酒～食後酒の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食前酒～食後酒の基本を習得。 カクテルの作成。				15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 筆記試験 【到達目標】 前期総復習		
6/8					9/21			
8	【授業単元】 ワインの知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ワインの抜栓とサービスを知る。				【評価について】 評価は筆記試験及び実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/22								
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義においてノートを丁寧にとること。								

科目名 (英)	公衆衛生学 I Public Health I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	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 火曜日 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、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 公衆衛生とは何であるかを考え、公衆衛生の歴史や定義また衛生統計の重要性を説明することができる。 疾病の概念と感染症・生活習慣病について、予防と対策についての知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 1「食生活と健康」第1章～第3章				【授業外における学習】 テキスト、授業プリント、小テストを復習する。また新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので日頃からアンテナを張っておくよう心がける。			
回	授業概要				授業概要		
1	【授業単元】シラバスの確認、公衆衛生学の概念 【授業形態】講義 【到達目標】 シラバスを確認し、前期の授業内容の流れを把握する 健康とはなにか健康の概念を説明できるようになる 自分の中の健康についても意見を出し合ってみる			9	【授業単元】健康づくり対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 疾病予防対策を段階ごとに理解し、どの段階で調理師が関わるかを見極め、できることを具体的に提示してみる。 疾病予防としての予防接種についても説明できるようになる		
2	【授業単元】健康の考え方 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の健康水準の現状把握をした上で、世界との比較や問題点を洗いだし、その背景にあるものをみんなで考えながら、今、自分できることは何かを導き出す			10	【授業単元】健康づくり対策②(健康増進法) 【授業形態】講義 【到達目標】 健康増進法の内容を理解し、どのようなことが実施され、国民は守られているのか、具体的な施策を見ながら、自分の生活の中で実際にどのようにかかっているかを見つけ出す		
3	【授業単元】食と健康の関係 【授業形態】講義 【到達目標】 食生活が健康に果たす役割を理解し、健康的な食生活習慣づくりについて説明できる 調理師の成り立ちと調理師法の概要について説明できる			11	【授業単元】健康づくり対策③(具体的な対策) 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国における健康づくり対策の変遷を確認しながら、対策の中で日本人の食についての問題点を洗い出し、調理師として伝えていく手段を述べるができるようになる		
4	【授業単元】調理師の役割① 【授業形態】講義 【到達目標】 調理師について、どのような経緯で身分が確立していったのか。調理師免許の取得から申請、交付までの流れを把握し、将来の自分の姿を思い浮かべられるようにする			12	【授業単元】健康に関する食品表示 【授業形態】講義 【到達目標】 食品表示法に基づくさまざまな食品表示について理解し、各表示の必要性、重要性について説明することができるようになる		
5	【授業単元】調理師の役割② 【授業形態】講義 【到達目標】 健康な食生活における調理師の役割について、具体的に事例を挙げて、6つのポイントを確認しながら、自分がしたいことと結び付けて具体的に考えられるようにする			13	【授業単元】心の健康づくり 【授業形態】講義 【到達目標】 心のしくみやストレスの対処方法から、自分自身を見つめ直し、心の健康をどのように作り上げていくかを自分なりに見つけていく！		
6	【授業単元】疾病の動向とその予防 【授業形態】講義 【到達目標】 近年の疾病の動向を比較しながら、その原因と背景について知り、疾病予防のために調理師が何ができ、健康にどのように導いていけるかを考えてまとめる			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】 これまでの単元に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】生活習慣病①(高血圧、動脈硬化、心疾患、脳血管疾患) 【授業形態】講義 【到達目標】 三大生活習慣病の特徴をつかみ、循環器疾患が血圧、動脈硬化と深く関わっていることを理解した上で、そこから繋がる可能性のある心疾患、脳血管疾患の危険性ま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 テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
8	【授業単元】生活習慣病②(がん、糖尿病) 【授業形態】講義 【到達目標】 身近な疾病となったがん、糖尿病の特徴をとらえ、生活習慣病の予防のために必要な具体的対策を見て、自分の生活にどのように立てて行くかを考えてまとめる			【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保する筆記試験は、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)	Cooking Theory 調理理論Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 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) 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							
【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							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 4 調理理論				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような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】 植物性食品① 穀類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 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性の違いについて理解できる			9	【授業単元】 動物性食品① 魚介類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 魚介類の生食の調理性と加熱調理の調理性について理解できる 魚の種類(赤身、白身など)の違いによる調理特性について理解できる		
2	【授業単元】 植物性食品② 穀類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 小麦粉の調理性、特にグルテン含有量の違いにより調理性について理解できる そばの調理性について理解できる			10	【授業単元】 動物性食品② 肉類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食肉の加熱による色、香り、においの変化などの調理性について理解できる 食肉を軟化させる調理法について理解できる		
3	【授業単元】 植物性食品③ イモ及びでんぷん類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 いも類の調理の特徴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。			11	【授業単元】 動物性食品③ 卵の調理性について 1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 卵の起泡性、乳化性について理解できる エマルジョンについて理解できる 全卵と卵白のみの起泡性の違いについても理解できる		
4	【授業単元】 植物性食品④ 砂糖の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 砂糖の調理性について理解できる カラメル化の仕組みについて理解できる			12	【授業単元】 動物性食品④ 卵の調理性について 2 油脂類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 卵の熱凝固性、卵黄と卵白の凝固温度の違いについて理解できる 油脂類の調理性、クリーミング性、ショートニング性などの違いについて理解できる		
5	【授業単元】 植物性食品⑤ 豆類、種実類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 豆類、種実類の調理特性について理解できる			13	【授業単元】 動物性食品⑤ 乳類の調理性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 牛乳やチーズなどの加工品の調理特性について理解できる		
6	【授業単元】 植物性食品⑥ 野菜の調理性について 1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の色の変化など調理実験を行う。 酵素的褐変、酸アルカリによる変化などを理解できる			14	【授業単元】調理理論Ⅱのまとめ ゲル状食品について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ゲル状食品の特性について理解できる 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】 植物性食品⑥ 野菜の調理性について 2 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の調理による栄養素の損失について理解できる			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】 植物性食品⑦ 海藻類、キノコ類の調理性について 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 海藻類やキノコ類の調理特性について理解できる 1～7回目までの復習を行う知識を定着させる 中間テストを実施する			【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)	製菓理論 Confectionery theory	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	木元 奏
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義・演習	総時間 (コマ数)	36時間 (18コマ)	開講区分	後期 曜日・時間 月曜3限
<p>【授業の学習内容と心構え】</p> <p>講師は渡仏し製菓を学んだ後、パティシエで製菓製造に携わり、製菓衛生師を取得した経験を持つ。また、製菓理論授業担当として本校で10年以上授業を受け持っており、製菓製造の現場において必要な、お菓子作りの科学について授業を行う。お菓子作りは科学的視点が必要である。正確な計量をし、手順や温度などを守らないと失敗することが多い。失敗した際に、自分自身で「何故失敗したのか」を考え、「どうすればうまくできるか」を導き出せるようなパティシエになる為に必須の学問である。ただ知識を丸暗記するための授業ではなく、積極的に自ら「何故？」という疑問を持ち、「なるほど」と解決に至るまでの過程を体感してほしい。また、来年度の製菓衛生師試験対策を重視し、合格のために必要な、過去問題の演習や解説を行う。国家試験合格目指して積極的に取り組んでもらいたい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>菓子材料の化学的性質や種類を学び、なぜそのような配合なのか、なぜそのような作り方をするのかを科学的に考察することで、実習など実際に菓子を作る授業で、プロとして求められるレベルの菓子が作れるようになる。また、製菓衛生師試験で問われる内容については、四肢択一形式の問題で正解を導き出すことができるようになる。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・プリント				【授業外における学習】 模擬試験演習、プリントを用いた予習、復習			
回	授業概要			回	授業概要		
4	<p>【授業単元】・でんぷんの種類・地上でんぷんと地下でんぷんの性質の違いもち米とうち米・アミロースとアミロペクチン・シュー生地を上手に作るために必要な糊化の知識</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 でんぷんとは何かを理解し、糊化の仕組みをシュー生地の製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられているでんぷんの問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			12	<p>【授業単元】・牛乳の成分について(乳たんぱく質、乳糖、乳脂肪)・バターと発酵バター・乳製品の種類について(粉乳、練乳、クリーム、チーズ)</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 牛乳の成分組成について学び、生クリームの取り扱い方法を知る。上手に生クリームを泡立てられるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている乳製品の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>		
5	<p>【授業単元】・でんぷんの糊化、老化・吸湿性、ゲル化性(粘度特性)、膨化性</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 でんぷんの種類による性質の違いを理解し、クレムパティシエールに応用できるようになる。国家試験過去問題に取り上げられているでんぷんの問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			13	<p>【授業単元】・バターの加工適性・ショートニングとマーガリンとは何か・揚げ油の酸化、変敗、酸敗</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 バターについて学び、取り扱い方法を知り、適切に加工できるようになる。ショートニングとマーガリンとは何かを知り、バターとの使い分けができるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている油脂の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>		
6	<p>【授業単元】・鶏卵の重さや取り扱い・卵白の起泡性・さまざまなメレンゲの種類と作り方</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 卵白の上手な泡だて方、取り扱い方を学び、良いメレンゲが作れるようになり、菓子製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			14	<p>【授業単元】・寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチンの原材料・溶解温度と凝固温度・加工適性・果実加工品の種類・果実の種類・ペクチンとは・果実の蛋白質分解酵素・種類別のそれぞれの特徴と産地</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 凝固剤の種類と使い分けの方法について学び、適切な凝固剤を用いることができるようになる。果実とペクチンの関係、果実加工品の種類、種類別の主なものについて学び、知見を広げる。国家試験過去問題に取り上げられている凝固剤の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>		
7	<p>【授業単元】・卵黄の乳化性・卵の熱凝固性・鶏卵の加工品</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 卵黄の乳化作用を菓子製造に活かせるようになる。卵の熱凝固温度、プリンやケーキを焼く温度などの関連性を理解し、実際の製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			15	<p>【授業単元】・酒類、香料、香辛料の種類と扱い方について・クリスマスケーキとスライス・世界のクリスマスケーキについて、着色料、乳化剤、増粘剤などの添加物について</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 酒類、香料、香辛料に関する知識を得、使い方を学ぶ。クリスマスケーキについて知り、冬休み中にクリスマスケーキなどを買う際の選択肢を増やす。着色料、乳化剤、増粘剤などの国家試験問題を解き、こういったものが出題されるのかを理解する。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>		
8	<p>【授業単元】・甘味料の種類と糖・砂糖の原材料と製造方法・砂糖の種類・含蜜糖と分蜜糖・白糖とグラニュー糖の違いについて</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 甘味料にはどのような種類があり、どのように使い分けられているのかを知る。砂糖の原料、製造方法や種類を学び、菓子製造時に使い分けができるようになる。特に白糖とグラニュー糖の使い分けができるようになる。国家試験過去問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			16	<p>【授業単元】・菓子の膨張の原理・パイ、シュー、BPの膨らむ仕組みの違い・ベーキングパウダーとは・重曹とは・イソバタとは</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 菓子がなぜ膨らむのかを理解する。膨張剤を変えた場合の菓子の焼きの違い、焼きがなぜ変わるのか、味がなぜ変わるのか、を説明できるようになる。それにより、適切な膨張剤を選択できるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>		
9	<p>【授業単元】・甘味料とは・転化糖とは何か・転化糖の応用方法について</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 転化糖について学び、菓子製造時に応用できるようになる。国家試験過去問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			17	<p>【授業単元】・パンが膨らむ仕組み・酵母の基本的な性質や取り扱いについて・食塩の働き・モルトエキスとは</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 製パンの材料と酵母の働きについて学び、今後の製パン実習において活かせるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>		
10	<p>【授業単元】・はちみつ、メープルシロップ、水飴の違い・水飴の製造方法について・糖化度(DE)について</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 はちみつ、メープルシロップ、水飴は何か違うのかを知り、それぞれの特徴を生かして使い分けができるようになる。国家試験過去問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。</p>			18	<p>【授業単元】レポート課題提出、定期試験</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 レポート課題を提出し、これまでの学習内容のまとめとして定期試験を実施する。問題は東京都製菓衛生師試験過去問題より出題。1問1点で60問出題する。</p>		
11	<p>【授業単元】・砂糖以外の甘味料について・非糖質甘味料・人工甘味料・トレハロースと糖アルコール・砂糖を煮詰めた時の状態の変化・フォンダンとは</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】 多種多様な甘味料について学び、その有用性や活用方法を知る。菓子製造に応用ができるようになる。甘味料についての国家試験問題を解く上で必要な知識を学び、問題が解けるようになる。</p>			<p>定期試験は四肢択一形式での出題を1問1点で60問、小テストの点数を40点に換算し、合計100点満点中6割以上の得点で合格とする。□</p>			
【特記事項】							

科目名	食品学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	Wライセンス科1年生	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 火曜日 1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、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。</p>							
<p>【到達目標】 それぞれの食品について特性を理解し、それを応用し、適切な扱うことのできる能力を身につける</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場で、この食事には、どのような食品が使われ、どのように調理されているのかを日々考える			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【授業単元】 食品学を学ぶ意義を理解する 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 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する</p>			9	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 大豆・小豆、その他の豆などの豆類とその加工品について、食品の特性を理解し、その特性を調理に生かすことができる</p>		
2	<p>【授業単元】 食品の分類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食品を分類できる 食品成分表を理解でき、食品成分表と使いこなせる</p>			10	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 種実類の種類と食品特性を学び、適した料理に用いることができる</p>		
3	<p>【授業単元】 食品を取り巻く現状について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食料自給率、フードマイレージ、トレーサビリティについて理解できる</p>			11	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑥ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の分類で、葉菜類 根菜類、茎菜類、について理解でき、適した料理に用いることができる。 野菜の加工品についても、どのような工程で加工されたものが理解できる</p>		
4	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類(米・米の加工品)について理解する 適切に調理をすることができる</p>			12	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑦ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜の分類で、果菜類、花菜類について理解でき、適した料理に用いることができる。 野菜の加工品についても、どのような工程で加工されたものが理解できる</p>		
5	<p>【授業単元】 植物性食品をその加工品について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類(小麦・とうもろこし、雑穀、そば)などについて理解する</p>			13	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑧ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 果物類を分類することができる 分類別の果物の種類と食品特性を理解し、適切に用いることができる。 果物類の加工品についても、食品の特性を理解できる</p>		
6	<p>【授業単元】 植物性食品をその加工品について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 いも及びでんぷん類について、種類を特性を理解できる 適した料理に適切に選ぶことができる</p>			14	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品⑨ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 キノコ類と藻類についての食品特性を理解できる 1～14回目で学んだことについて、理解を深める 期末テスト対策を十分に行う</p>		
7	<p>【授業単元】 中間テストで前半部分の理解度を図る 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 食品を取り巻く問題点について理解し、それを解決できる力を持つ 穀類についての基本なことを理解し、適切な食品を選ぶことができる 1～6回目の復習と中間テストの実施</p>			15	<p>【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を探る</p>		
8	<p>【授業単元】 植物性食品とその加工品③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 砂糖類について、その種類や製造方法について学び、適した用途に使い分けすることができる</p>			<p>【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(小点数以下切り上げ)を小テストの合計点とする。</p>			

科目名 (英)	食品衛生学Ⅱ Food risk management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
						曜日・時間	水曜日 1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・専門学校における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】 細菌性食中毒の予防3原則 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生とは何か調理従事者としての責務を再確認。細菌性食中毒の予防3原則を解釈し食生活に役立てることができる。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 経口感染症と食中毒の特徴を知り、予防することができる。		
2	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 ウイルス性食中毒の特徴を知り、予防することができる。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 食物アレルギーの特徴を知り、予防することができる。		
3	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（動物性食中毒Ⅰ）の特徴を知り、予防することができる。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 アレルギー物質の表示と注意点を知り、アレルゲンの摂取を予防することができる。		
4	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（動物性食中毒Ⅱ）の特徴を知り、予防することができる。			12	【授業単元】 その他の健康被害 【授業形態】 講義 【到達目標】 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。		
5	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（植物性食中毒）の特徴を知り、予防することができる。			13	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策。わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
6	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 化学性食中毒、ヒスタミンによる食中毒の特徴を知り、予防することができる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 寄生虫による食中毒の特徴を知り、予防することができる。			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 ・授業ノート(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 ・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。							

科目名 (英)	食品衛生学実践 Food Hygiene Practice	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小池 恭代
	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 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) 介護施設で管理栄養士としての勤務や栄養士・管理栄養士養成校で教鞭を執っていた教員が、製菓衛生師に必要な食品衛生の知識を習得することを目的に授業を行う。現場での調理の実際などを踏まえ、より実践的に、将来にわたり、活用することの出来る授業を実施する。							
【到達目標】 安全な食品を見極める能力を習得する。 衛生的に調理を行うためには、どのような点に注意するのかをよく理解し、実践できることを目的としている							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生				【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、提供されている食事には、どのような衛生管理が行われているのかを日々考える			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】 食品衛生の概論 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品衛生とは、何かを今まで、学んだことをもとに復習する 調理従事者の責務について考える			9	【授業単元】 食肉・牛乳の鮮度判定について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食肉の鮮度判定について 牛乳の種類を復習をし、種類のついて理解できる 牛乳の鮮度判定ができる		
2	【授業単元】 ガラス測定機器の使い方について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 実験器具の特徴、使用方法、使用時の注意点などについて説明でき、 正しく使用できる			10	【授業単元】 食品の内部温度の測定 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中心温度計の使い方を理解できる 食品の内部温度の測定ができる		
3	【授業単元】 食品のpH測定 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 pHとは何かを説明できる 食品中のpHを測定し、pHが食品衛生に及ぼす影響について理解できる			11	【授業単元】 正しい手洗いの仕方について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 手指の汚染、洗い残し状態をチェックすることで、正しい手洗いの仕方が習得でき、正しい手洗いができる		
4	【授業単元】 生卵の鮮度判定について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 生卵の鮮度判定法について学び、生卵の鮮度判定ができる 卵黄係数とは、何かを説明できる			12	【授業単元】 食器洗浄後の汚れの残りについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 どのような食器に、どのような汚れが残りやすいのかを理解し、正しい洗浄の仕方ができる		
5	【授業単元】 魚介類の鮮度判定について① 魚類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 魚介類を鮮度判定できる。 魚類の鮮度を判定する基準を理解できる			13	【授業単元】 水道水の残留塩素の測定について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 水道水の残留塩素の測定ができる。 水道水の残留塩素を測定する理由を説明できる HACCP帳票の確認		
6	【授業単元】 魚介類の鮮度判定について② 貝類、練り製品 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 貝類の鮮度が判定でき、 練り製品の鮮度判定について、でんぷんヨウ素反応について説明できる			14	【授業単元】 空中浮遊微生物・食品の簡易検査法、その他など 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食中毒の知識の確認と実践 安全なお弁当作りについて		
7	【授業単元】 調理施設、調理設備の衛生について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 給水、給湯、排水、加熱、電気、照明、換気、空調などの厨房の設備の基準について理解できる			15	【授業単元】 期末テスト(レポートの実施) 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を採る		
8	【授業単元】 設備と衛生知識の確認 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 知識の確認のための中間テスト			【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小数点以下切り上げ)を小テストの合計点とする。			