

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】ジャパン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)	調理基礎実習Ⅱ Training for Basic Culinary Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	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 (4)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのバンケット、レストランと活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を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】 ・基本の調理の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。 ・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、社会人基礎力「あいさつ」「返事」「時間管理」「清掃」「環境整備」が出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】							
回	授業概要			回	授業概要		
1 10/2	【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 【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、7つの基本行動の徹底 ・冷製パスタ ・チキンクリームシチュー			9 12/4	【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】 野菜の切り方の復習 ・バターチキンカレー ・ナン ・ラッシー他		
2 10/16	【授業単元】 調理の基本のソースを学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ブルブランソースを学ぶ。パートブリゼを理解する。 ・魚のヴァッフル ・キノコピラフ ・パートブリゼ			10 12/11	【授業単元】 魚介類の火の入れ方を理解する 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 魚介類の掃除、扱い方を学ぶ。 ・魚介のセート風煮込み ・フルーツグラタン ・他		
3 10/23	【授業単元】 調理の基本的練りパイを使った料理を学ぶ。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 フランスの郷土料理を学ぶ。 ・キッシュロレーヌ ・豚肉のグリル(定期試験課題も織り交ぜる) ・サラダ			11 12/18	【授業単元】 調理の基本技術である煮込みについて 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 牛肉の煮込みを理解する。 ・ビーフシチュー(定期試験課題も織り交ぜる) ・生ハムのサラダ ・他		
4 10/30	【授業単元】 パエリアを学ぶ。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 パエリア鍋の使い方を理解する。 ・パエリア ・スウィートポテト ・他			12 1/15	【授業単元】 揚げ物についての復習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 油の温度、扱い方を学ぶ。 ・メンチカツ、コールスロー添え ・ミネストローネ		
5 11/6	【授業単元】 ピザ生地について理解する。 【授業形態】 調理実習 ※包丁研ぎ 【到達目標】 生地の発酵、のばし方を学ぶ。 ・ピザ(数種類) ・スープ ・他			13 1/22	【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】 製パンについて理解する。 ・アクアパッツァ ・ポタージュ ・パン		
6 11/13	【授業単元】 肉の火の入れ方などを理解する。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 バターライスの作り方の復習、前菜を学ぶ。 ・ビーフストロガノフ(定期試験課題も織り交ぜる) ・シーフードサラダ、ガトー仕立て			14 1/29	【授業単元】 西洋料理の基本の調理法の復習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 ベシヤメルソースの復習 ・蟹クリームコロッケ ・ブガティーニアマトリチャーナ ・他		
7 11/20	【授業単元】 鶏肉について理解する 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 鶏肉を1人1羽捌く、魚のダシの取り方の復習 ・鶏のオープン焼き ・フュメドポワソン ・スパニッシュオムレツ			15 2/5	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 定期試験の課題を習得する		
8 11/27	【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枚卸しの復習。西洋料理のソースについて ・白身魚のポワレ、ヴァンブランソース ・ハッシュバルマンティ(定期試験課題も織り交ぜる)			【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】 ・ジャガイモとチーズのガレット、マッシュイモ、シャットー以上3点 ・1人1実習台を使用して行う。時間は未定			
【特記事項】 ・7つの基本行動とコミュニケーション力をつける。 ・定期試験に向けて、実技を磨いていく。							
						合計100点	

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	赤田 勝俊・岡野 功
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	後期
						曜日・時間	木曜日 1～4時限
【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。 ホテルのパティスリーで長年活躍されている現役のパティシエが、授業を行う。							
【到達目標】 製菓衛生士取得のための授業・実習を通じ、基本製菓技術を行なう。 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。 現場に必要な7つの基本行動が日常的にできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】 卵の気泡性について④ 【授業形態】実習 【到達目標】 ジェノワーズ生地を使用して製品を完成させる。			9	【授業単元】 基礎の確認と復習② 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
10/5	ガトーフレーズ 2人1セット ナッペ練習			12/7	オペラ・シュクレ仕込み		
2	【授業単元】 凝固剤について① 【授業形態】実習 【到達目標】 凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。			10	【授業単元】 基礎の確認と復習③ 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
10/12	ババロワ・ジュレパンプルムウス・ブランマンジェ 2人1セット			12/14	タルトレットショコラ・タルトレットフリュイ・コンテスト用ジェノワーズ		
3	【授業単元】 チョコレートについて① 【授業形態】実習 【到達目標】 チョコレートの基礎知識を身につけることができる。			11	【授業単元】 基礎の確認と復習⑨ 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
10/19	クラシックショコラ・アマンドショコラ・シュクレ2種仕込み			12/21	【コンテスト】 オリジナルデコレーションクリスマスケーキ		
4	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。			12	【授業単元】 基礎の確認と復習② 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
10/26	フロランタン・ベイクドチーズ 2人1セット シュクレ仕込み			1/11	ティラミス2人1セット ガーマルブル2人1台		
5	【授業単元】 卵の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 アパレイユを使用した製品が理解できる。			13	【授業単元】 基礎の確認と復習⑩ 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
11/2	プリン・タルトポワール 2人1セット ダックワーズ2人1セット			1/18	フレジェ・定期試験練習用ジェノワーズ		
6	【授業単元】 卵の気泡性について 【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。			14	【授業単元】 定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
11/9	シフォン・マカロン・フィユタージュ仕込み折り			1/25	定期試験用ジェノワーズ		
7	【授業単元】 折込パイ生地 【授業形態】実習 【到達目標】 折込パイ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】		
11/16	バンドオポム・ピティピエ・モンメレ			2/1	定期試験		
8	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。			【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。			
11/30	モンブラン・バトンマレショー・ラングドシャ						
【特記事項】 ジャパンケーキショー 10/30.31.11/1 定期試験 ショートケーキ5号サイズ 1人1台 8カット 包装まで パイピング「Happy Birthday」 90分以内							

科目名 (英)	食品学I Food sciencel	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	後期 火曜日 1限

【授業の学習内容と心構え】
 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。

【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

【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	【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 食品の持つ機能のついて理解する	9	【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】 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ができる
2	【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	10	【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】 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
3	【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	11	【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】 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 野菜の分類について学び、分類別の特性を理解できる 葉菜類について、それぞれの食品特性を理解できる
4	【授業単元】 食品を取り巻く現状について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 フードロスの問題点について理解できる フードロスの解消のためにできることについて考える力を持つ	12	【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、根菜類、茎菜類、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
5	【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	13	【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
6	【授業単元】 植物性食品と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	14	【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 前期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
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】 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	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】 植物性食品とその加工品③ 【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		【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)	公衆衛生学 II Public Health II	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	後期 火曜日 3限
<p>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。</p> <p>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】</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教書全書 必修編 1 「食生活と健康」第4章～第6章				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心がける。			
回	授 業 概 要				授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】シラバスの確認、食育①</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食に関するさまざまな問題を通して、食育とどういうものか、なぜ必要なかを「定義」や「意義」から導き出せるようにする</p>			9	<p>【授業単元】環境条件①(水)</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>生活に欠かせない水の重要性とそれがどのように管理され、私たちの生活に影響を与えているか、それらのしくみについて説明することができる</p>		
2	<p>【授業単元】食育基本法</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育基本法において食育を推進するための基本的方針や目標について具体例を挙げながら説明できるようになる</p>			10	<p>【授業単元】環境条件②、環境汚染とその対策①</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>廃棄物の行き先、放射線の働きについて理解する わが国の公害の定義について理解し、公害の種類を挙げ、説明することができる</p>		
3	<p>【授業単元】食育における調理師の役割</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育基本計画を確認し、食育における調理師の役目である食生活の課題についての問題点を洗い出し、対策を考える</p>			11	<p>【授業単元】環境汚染とその対策②</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>わが国の公害の歴史を知り、繰り返さないための対策、実際の大気汚染と水質汚濁の事例を通して考えをまとめる</p>		
4	<p>【授業単元】食育の実践</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育におけるさまざまな場面で調理師の具体的な役割を見ながら自分に何ができるか、何をしたいか食育の実践について、考えをまとめる</p>			12	<p>【授業単元】環境汚染とその対策③</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>具体的な事例から「感覚公害」について理解する 環境ホルモン、地球温暖化など身近な環境問題への自分たちができる取り組み方をグループで考える</p>		
5	<p>【授業単元】労働と健康</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>労働衛生の目的、労働環境を守る「労働基準法」「労働安全衛生法」について内容を理解し、作業環境や作業条件による健康への影響を具体的な事例に添って考えていく</p>			13	<p>【授業単元】環境汚染とその対策④</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>酸性雨、オゾン層の破壊などの対策を考えるとともに、循環型社会をつくるための問題点について、地球環境保護のためにできることを具体的に説明することができる</p>		
6	<p>【授業単元】職業病・労働災害</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>主な職業病と職種を組み合わせて理解し、労働災害の現状とその後の対策を説明できるようになる</p>			14	<p>【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>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</p>		
7	<p>【授業単元】調理師の職場環境</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>調理師が実際にどのような労働環境で働いているか把握し、正しい労働条件を説明できるようになる</p>			15	<p>【授業単元】定期試験</p> <p>【授業形態】テスト</p> <p>【到達目標】</p> <p>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</p>		
8	<p>【授業単元】生活環境、環境条件</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>生活環境の衛生、環境因子が生活や健康に与える影響について関連付けて考え、身の回りの環境条件の問題点、改善点を説明することができる</p>			<p>【評価について】</p> <p>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。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理理論Ⅱ Theory for Culinary Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	植松 節子
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 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 病院で管理栄養士としての勤務や大学で教鞭を執っていた教員が、調理に関する理論について授業を行う。 本授業の調理理論Ⅱでは、調理理論Ⅰで学んだ「おいしさを構成する要因」で学んだ知識を基盤とし、食品別に特性や特徴、調理操作や料理等基本的な事を理解する。							
【到達目標】 食品別に、主な調理特性・特徴に関連づけて食品の留意点を説明することが出来る。 食品素材の調理による変化の原理・要点について調理科学的に説明が出来る。							
【使用教科書・教材・参考書】 教科書 新調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論 【調理理論Ⅱ・Ⅲ】.				【授業外における学習】 予習・復習を習慣化し、学んだ調理特性を家庭で実践し研究する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】植物性食品の穀類の米 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション うるち米・もち米・米粉の調理特性、及び料理に合う米を検索し理解出来る。 小テスト・解説			9	【授業単元】動物食品の鶏卵 ① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 鶏卵の全卵・卵白・卵黄の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説		
2	【授業単元】植物性食品の小麦粉・そば 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 小麦粉(ドウ・バター)そばの調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			10	【授業単元】動物食品の鶏卵 ② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 鶏卵の起泡性・乳化性の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説		
3	【授業単元】植物性食品のいもおよびでんぷん類と砂糖 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 いも・でんぷん・砂糖の種類と調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			11	【授業単元】動物食品の乳類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 牛乳・乳製品の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説		
4	【授業単元】植物性食品の豆類と種実類 【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出来る。 小テスト・解説			12	【授業単元】油脂類・調味料(食塩) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 油脂類・調味料の種類と調理機能について理解出来る。 小テスト・解説		
5	【授業単元】植物性食品の野菜類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 野菜類の調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			13	【授業単元】調味料(食酢・みそ・しょうゆ) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調味料の種類と調理機能について理解出来る。 小テスト・解説		
6	【授業単元】植物性食品の果実類・きのこ類・藻類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 果実類・きのこ類・藻類のだし汁の取り方と調理特性について理解出来る。 小テスト・解説			14	【授業単元】ゲル状食品、乾物食品 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 寒天・ゼラチン、乾物などの調理特性について理解出来る。 後期期末試験対策		
7	【授業単元】動物食品の魚介類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 魚介類の生食方法と熟成・加熱などによる変化について理解出来る。 小テスト・解説			15	【授業単元】後期期末試験 【授業形態】テスト 【到達目標】 後期期末試験で合格点をとる。		
8	【授業単元】動物食品の食肉類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食肉類の熟成・加熱などによる変化について理解出来る。 小テスト・解説			【評価について】 講義・演習全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テスト合計を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。(小テストに課題作成も含む) ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストおよび課題は各回5点満点とする。			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品衛生学Ⅱ Food Hygiene Ⅱ	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	後期
						曜日・時間	金曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】							
管理栄養士として内科での栄養指導また各種短大・専門学校におけるの教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠の条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
【到達目標】							
食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス				専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 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			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の注意点を知り、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】 BSE、鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬 品と食の関係が解釈できる。		
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】 授業ノートは、‘この箇所は重要’というメッセージを、復習する未来の自分に送るために書きます。 上手なノートの取り方の条件としては、「再現性」と「素早さ」が考えられます。講義をよく聞いて 「ノートを読み返す頃には話の内容をほとんど忘れてる」ということを前提に書いてください。							

科目名 (英)	食品衛生学実践 Training for Food hygiene	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	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 3限
【授業の学習内容と心構え】 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、衛生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、衛生管理を行ってきた経験をもとに、食品衛生上の注意点を、実験とともに解説する							
【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、洗い残り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に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よう 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、合格点を探る		
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。			

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・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (コマ数)	30 (1)	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、水飴は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 ・イーストとは 【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、レポート課題等 【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)	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】							