

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅲ Professional career seminar Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	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	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 3限
<b>【授業の学習内容と心構え】</b> (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) 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実習をし、調理の基礎となる授業となる為遅刻、欠席などをしてほしくない。							
<b>【到達目標】</b> キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け、インターンに向けた意識付けと卒後の離職の回避に繋げる。							
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b>				<b>【授業外における学習】</b> 学校を休まない体作りと精神（メンタル）を整える様にする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	<b>【授業単元】</b> キャリア教育講座の授業の理解 <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 在校生ガイダンスの振り返り、確認事項等。キャリアの先生に入って貰い、インターンの動機付けを行う。個別面談の話し。防災訓練の話し。スポーツ大会実行委員を決める。(2人)			9 6/27	<b>【授業単元】</b> 卒業生講話 <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 就活についての質疑応答 卒業生の声を聞いて準備しておくことを確認する		
2 4/25	<b>【授業単元】</b> 2年生の目標設定をする <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 業界の先生に入って貰い、履歴書の書き方について指導して頂く。①			10 7/4	<b>【授業単元】</b> デリカテッセンについて <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> チームで話し合いを行う スポーツ大会報告等		
3 5/9	<b>【授業単元】</b> インターンに向けての動機付け <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> GW後に学校生活、就職活動をどう行っていくかを理解する。国試について I Tリテラシーについて DVD見る ワンハート(デリカテッセン)について			11 7/11	<b>【授業単元】</b> 社会人基礎力 <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 信頼残高の言葉の復習 卒後に必要なことを考える		
4 5/16	<b>【授業単元】</b> インターンに向けての動機付け <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 業界の先生に入って貰い、履歴書の書き方について指導して頂く。②			12 7/18	<b>【授業単元】</b> 社会人基礎力と夏休み前の共有 <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 目標設定の振り返り 夏休みの課題について スポーツ大会報告等 夏休み後のスケジュールの共有		
5 5/23	<b>【授業単元】</b> インターンに向けての動機付け <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 業界の先生に入って貰い、履歴書の書き方について指導して頂く。③			13 9/5	<b>【授業単元】</b> 夏休みの宿題提出 <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 夏休み中の課題発表 定期テストについて デリカについて		
6 5/30	<b>【授業単元】</b> インターンに向けての動機付け <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 業界の先生に入って貰い、御礼状の書き方について指導して頂く。④			14 9/12	<b>【授業単元】</b> 定期試験について <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> 定期試験対策 後期に向けての共有 デリカについて		
7 6/6	<b>【授業単元】</b> 社会人基礎力と国試に向けて <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> スポーツ大会実行委員・・・クラスティーシャツ 国試集中講座について デリカについて			15 9/19	<b>【授業単元】</b> 定期試験 <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b>		
8 6/20	<b>【授業単元】</b> 社会人基礎力と国試の振り返り <b>【授業形態】</b> 講義 <b>【到達目標】</b> I Tリテラシーのリマインド 自己開示と傾聴力について デリカについて			<b>【評価について】</b> 毎授業の小テストの合計を40点換算にして、定期試験を60点とし、合計100点で評価していく。 内容・・・授業内にて告知			
<b>【特記事項】</b> 7つの基本行動を厳守し、とにかく学校を休まない様に！							

科目名	食品衛生学Ⅲ Food risk management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	深澤 恵
学科・コース	パティシエ・調理師ライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期 曜日・時間 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】 食品安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生とは何か、食品の安全と衛生に関する概要とその重要性、調理従事者としての責務を再確認する。			9	【授業単元】 調理作業時における安全対策Ⅰ 【授業形態】 講義 【到達目標】 食材の保存、管理、調理、盛り付けと客への提供における衛生的取扱いを解釈できる。		
2	【授業単元】 食品安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食の安全と衛生 食品と微生物 についての復習			10	【授業単元】 調理作業時における安全対策Ⅱ 【授業形態】 講義 【到達目標】 調理従事者にとっての手洗いの重要性と、洗浄、消毒、殺菌の方法を学び、実践できるようにする。		
3	【授業単元】 食品安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品と化学物質 飲食による健康危害 についての復習			11	【授業単元】 自主衛生管理HACCP 【授業形態】 講義 【到達目標】 HACCPとは何か、その仕組みと、安全な食品とはどのように判定するのか解釈できる。		
4	【授業単元】 食品安全情報の共有 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品表示とその重要性について学び、安全で適切な食品を見極めることができる。			12	【授業単元】 食品事故対応について 【授業形態】 講義 【到達目標】 危機管理に備え、考えられる危害と解決策を挙げることができる。		
5	【授業単元】 食品安全情報の共有 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品表示とその重要性について学び、安全で適切な食品を見極めることができる。			13	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策。わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
6	【授業単元】 食品調理施設・設備の安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品調理施設・設備においていかにして衛生を保ち、食の安全を確保するか解釈できる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 食品調理施設・設備の安全対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品調理施設・設備においていかにして衛生を保ち、食の安全を確保するか解釈できる。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 調理従事者の健康管理 【授業形態】 講義 【到達目標】 安全な食品をつくるには調理従事者自身が健康でなくてはならず、いかにして衛生を保ち食の安全を確保するか解釈できる。			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 ・授業ノート(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」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、予習・復習する際にも参考にしてください。							

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ Traning for western confectionaryⅡ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	赤田
学科・コース	Wライセンス科コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	45時間 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日1・2・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)</p> <p>ホテルのパティスリーで長年活躍されている現役のパティシエが、職業人として大切なあいさつ、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基礎技術を習得する授業を行う。また基礎技術の応用、より高度な製造技術、レストランデザートへの盛り付けを学び製菓の現場に必要とされる人材を養成する。</p> <p>授業は自身を成長させるを為に必要なことなので一つひとつの授業を大切に遅刻欠席は出来るだけしないよう臨んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>1年生で学んだ知識・技術の復習をする。 基礎技術の組み合わせで応用の製品を作ることが出来る。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】復習 【授業形態】実習 【到達目標】1年生で学んだ基礎の復習と確認 ガトーフレーズ 絞りクッキー			9	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】伝統菓子の応用 オペラフランボワーズ		
4/17				6/26			
2	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】シュー生地への復習と応用を学ぶ シュークリーム エクレア			10	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】夏のグラススイーツ デリスショコラ		
4/24				7/3			
3	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】2種のポンプ製法とグラサージュ マンゴープリン フィナンシェココ			11	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】合わせ方の変化が学べるムース ブラウニー ムースショコラ ムースパッションフルーツ		
5/8				7/10			
4	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】ムースの製法の確認とヌガティエヌを学ぶ カフェバナーヌ			12	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】伝統菓子の応用 マカロン ガトースタイル		
5/15				7/17			
5	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】バター取り扱いと応用 ベイクドチーズケーキ			13	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】定期試験練習 ガトーフリユイ チョコレート飾り メッセージ付き		
5/22				9/4			
6	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】仕上がりの温度に気を付けよう ジャスミンフレーズ 2種類の凝固剤で学ぶコーヒゼリー			14	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】定期試験練習 ジェノワーズ(試験用) フルーツのカット テンパリング		
5/29				9/11			
7	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】初夏の皿盛デザート ムース ペッシュブラン			15	定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】ガトーフリユイ チョコレート飾り メッセージ付き 実習の中で学んだチョコレートのテンパリングを再確認 常にお客様を意識した、衛生、仕込み手順、仕上げ、完成度を評価		
6/5				9/18			
8	【授業単元】洋菓子 【授業形態】実習 【到達目標】ポンプで作るムース2種 ミエルフロマージュ			【評価について】 小テストは毎回の授業内で実施し、5点満点で評価する。小テスト点数は6回目以降の授業と合算し、40点に換算し、定期テスト60点と合わせて評価を行う。			
6/19							
【特記事項】							

科目名 (英)	調理応用実習 I Training for Culinary Application I	必修 選択	必修	年次	2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)	90時間 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1・2・3 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。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】 ・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。 ・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。 ・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 4/16	【授業単元】西洋料理の基本のダシと生食について 【授業形態】調理実習 【到達目標】生魚の切り方を学ぶ。 ・カルパッチョ ・フュメドポワソン ・トルトットカーポスタ…ハンガリー料理	9 6/25	【授業単元】冷製前菜の盛り付けについて 【授業形態】調理実習 【到達目標】真空低温調理と綺麗な盛り付けを学ぶ ・サーモンミキユイ(Hors-d'oeuvre froid) ・鶏胸肉のトマト煮				
2 4/23	【授業単元】西洋料理の基本のソースについて 【授業形態】調理実習 【到達目標】甲殻類の殻を使用したソースを知る。 ・ソースアメリカネス ・魚介類の Pasta(リングイネ) ・トマトの肉詰め(Hors-d'oeuvre chaud)	10 7/2	【授業単元】ワンハート練習(デリカテッセン) 【授業形態】調理実習 【到達目標】レストランにてデリカテッセンの練習…1回目 ・授業内で仕込みをしてレストランで販売の練習をする。 ・販売実習のイメージを付ける。				
3 5/7	【授業単元】鶏1羽の捌き方の復習 【授業形態】調理実習 【到達目標】1人1羽鶏を捌き、骨などの解体を知る。 ・ピラフオリエンタル(鶏モモ肉を使用) ・ソパ・デ・アホ…スペイン料理	11 7/9	【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】世界の料理…アジア料理について ・グリーンカレー…タイ料理3品 ・トートマンクーン ・パッタイ				
4 5/14	【授業単元】魚料理の応用について 【授業形態】調理実習 【到達目標】1人1尾魚を捌き、付け合わせの応用も学ぶ。 ・フォカッチャー半分冷凍して保存して7回目のロービーサンドで使用する。 ・小鯛のポワレ、グラナダ風 ※フォカッチャはデリカテッセンを見据えて	12 7/16	【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】1人1尾、舌平目の卸し方を学ぶ ・ソールボンファム ・冷製パスタ2種類				
5 5/21	【授業単元】骨付き肉を使った料理について 【授業形態】調理実習 【到達目標】豚肉の骨付き肉の火の入れ方 ・スペアリブ ・アメリカンクラブハウスサンド…アメリカ料理 ※アメクラはデリカテッセンを見据えて	13 9/3	【授業単元】ワンハート練習(デリカテッセン) 【授業形態】調理実習 【到達目標】レストランにてデリカテッセンの練習…2回目 ・授業内で仕込みをしてレストランで販売の練習をする。 ・販売実習のイメージを付ける。 1回目の練習よりもスムーズに動ける様に心掛ける				
6 5/28	【授業単元】特別授業 【授業形態】調理実習 【到達目標】業界の先生による特別授業	14 9/10	【授業単元】定期試験練習 【授業形態】調理実習 【到達目標】練習をして試験に繋げる ・鶏モモ肉のフリカッセ ・ボルチーニのリゾット				
7 6/4	【授業単元】西洋料理の伝統的な料理について 【授業形態】調理実習 【到達目標】ジャガイモと小麦粉について、牛肉の火の入れ方 ・ニョッキ…イタリア料理 ・ラトウイユ ←※デリカテッセンを見据えて ・ローストビーフサンド ←※デリカテッセンを見据えて	15 9/17	【授業単元】定期試験 【授業形態】調理実習 【到達目標】定期試験 ・鶏モモ肉のフリカッセ				
8 6/18	【授業単元】定期試験の内容について 【授業形態】調理実習 【到達目標】定期試験の内容を理解する ・鶏モモ肉のフリカッセ…定期試験練習 ・キノコとベーコンのアヒージョ…スペイン料理	【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…鶏モモ肉のフリカッセ ・1人1実習台でリセット込みで60分を予定しています。 ・7つの基本行動も評価としていく。					
【特記事項】9/28(土)29(日)にワンハートサービス(店舗販売実習)デリカテッセンを予定しており、その仕込み日として9/26(木)、27(金)も予定して、実習授業ではその内容の物もやっていく。							合計100点

科目名 (英)	Training for Confection IV 調理理論IV	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	林 夕起子
学科・コース	Wライセンス科 2年生	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期
						曜日・時間	金曜日 1~3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) 調理師学校卒業後、アシスタント、講師業務の傍ら、幅広い食分野の免許、資格を得る。専門調理師、ふぐ調理師免許(東京)、ソムリエ、日本酒利き酒、食育インストラクターなどの、資格を保有している。学校業務の経験を活かし、現場で必要な技術、知識共に授業で身に付けるべきものを把握し、学生指導に当たる							
【到達目標】 基本技術を基盤とし、五法(生・煮る・焼く・揚げる・蒸す)を学ぶ。衛生管理を徹底し、常に清潔に保ち食品を扱う癖をつける。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】和包丁について・基本の切り方① 【授業形態】実習 【到達目標】 包丁の取り扱い方・研ぎ方、手入れの仕方、部位の名称を覚える 出汁の引き方を覚える。米の炊き方 竹の子ご飯・若竹椀			9	【授業単元】魚の卸し方② 甘味③ 【授業形態】実習 【到達目標】 棒寿司の作り方、酢の物の仕方、巻き方を覚える 寿司飯の作り方 鱈棒寿司・葛桜		
4/19				6/28			
2	【授業単元】基本の切り方② 【授業形態】実習 【到達目標】 柱剥きを覚える。 基本の切り方を覚える 大根サラダ・豚汁			10	【授業単元】基本の焼き物② 肉料理② 【授業形態】実習 【到達目標】 串の打ち方を学ぶ。土鍋ご飯の炊き方を覚える。 肉の扱い方、焼き方を覚える。 鮎塩焼き・玉蜀黍ご飯・鴨コース		
4/26				7/5			
3	【授業単元】基本の卵料理① 甘味① 【授業形態】実習 【到達目標】 出汁巻き玉子。厚焼き玉子の違いを知る 鍋の扱い方、振り方、返し方を覚える 玉子焼きサンド・抹茶プリン			11	【授業単元】基本の揚げ物を学ぶ① 【授業形態】実習 【到達目標】 ネタの仕込み方を学ぶ 衣の作り方を学ぶ 油の温度・揚げ方を覚える 天麩羅・赤出汁・白飯		
5/10				7/12			
4	【授業単元】基本の焼き物① 肉料理① 甘味② 【授業形態】実習 【到達目標】 基本の串打ちの仕方を覚える。 つみれの意味を知る。 上新粉の調理の仕方 鯖柚庵焼・鶏つみれ汁・柏餅			12	【授業単元】麺の打ち方を学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 麺の打ち方を覚える。小麦粉の特性を知る。 卵の凝固温度を知る。 冷やし薬味うどん・温泉玉子		
5/17				7/23			
5	【授業単元】魚介の取り扱い方を学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 玉味噌の作り方、使い方を覚える。 魚貝類のさばき方を覚える。 蛍烏賊辛子酢味噌掛け・帆立のフライ・炊き込みご飯			13	【授業単元】寿司を学ぶ②・でんぶんの特性を知る 【授業形態】実習 【到達目標】 江戸前寿司について覚える ネタの切り方、握り方を学ぶ 握り寿司・蕨餅		
5/24				9/6			
6	【授業単元】魚の卸し方①・貝類の調理の仕方 【授業形態】実習 【到達目標】 三枚卸しの復習、貝の取り扱いについて たたき、蒲焼き、潮汁の作り方を学ぶ 鱈南蛮漬、たたき、蛤吸、白飯			14	【授業単元】卵の凝固温度を学ぶ・甘味④ 【授業形態】実習 【到達目標】 基本の和食を知る。 蛇腹胡瓜を覚える。 親子丼・酢の物・抹茶ティラミス		
5/31				9/13			
7	【授業単元】煮物について学ぶ① 【授業形態】実習 【到達目標】 野菜の切り方について。 野菜の煮方を覚える。 調味料の特徴を知る 肉じゃが・巻織汁・白飯			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】 出汁巻き玉子		
6/7				9/20			
8	【授業単元】寿司を学ぶ① 蒸しもの① 【授業形態】実習 【到達目標】 酢飯の作り方を覚える。 巻き寿司の作り方を覚える 蒸し時間と火加減を学ぶ 稲荷寿司・細巻き・茶碗蒸し			【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。			
6/21							

科目名 (英)	資格試験対策 Exam preparation methods	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	木元 奏
学科・コース	Wライセンス科	授業 形態	講義、演習	総時間 (単位)	15 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜2、3限
【授業の学習内容と心構え】 本校で製菓衛生師国家試験対策授業を10年以上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。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							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書、菓子ここの科学、授業のノートやプリント				【授業外における学習】 ノートやプリントを用いた復習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 国家試験までの学習計画と模擬試験演習 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 国家試験までにこの授業でどういったことを行うのかを理解する。模擬試験を受験し、現在の自分の学習習熟度を知る。			9	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
2	【授業単元】 模擬試験受験、内容の見直し 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 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。連休中の課題を受け取る。			10	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
3	【授業単元】 連休中課題の見直し☒ 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 連休中の課題の内容について疑問点を解消する。			11	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
4	【授業単元】 判定テスト受験 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 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。自己採点、振り返りまで行う。			12	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
5	【授業単元】 判定テストの見直し、模試受験 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 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	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
6	【授業単元】 模擬試験受験、内容の見直し 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 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。			14	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
7	【授業単元】 模擬試験受験、集中講座への準備 【授業形態】 講義、演習 【到達目標】 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	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
8	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】			【評価について】 小テストは毎回の授業内で実施し、5点満点で評価する。小テスト点数は6回目以降の授業と合算し、40点に換算し、定期テスト60点と合わせて評価を行う。			
【特記事項】							

科目名 (英)	Cooking Theory 調理理論Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2	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 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 2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>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】</p> <p>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>							
【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 4 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 5 調理実習 新調理師養成教育全書 6 総合調理実習				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】 オリエンテーション 食器の特徴について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 材質別の食器の特徴について理解でき、安全に食器を扱うことができる			9	【授業単元】 新調理システムについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 クックサーブ、クックチル、クックフリーズなどについて理解できる 新調理システムについて理解できる		
2	【授業単元】 日本料理の基本について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本料理の基本について 材料の切り方、包丁の使い方について理解でき、用途に合わせて調理ができる			10	【授業単元】 大量調理のオペレーションについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 大量調理を行う場合のオペレーションを作ることができる。 廃棄率を知り、適切に食材の発注ができる		
3	【授業単元】 日本料理の種類と調理例について 1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 お造りの種類、刺身のあしらいなどについて理解できる だしの取り方について理解できる			11	【授業単元】 献立作成と治療食 アレルギー食などへの展開 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 学校給食、保育所給食、病院給食などの献立の立て方と治療食やアレルギー食への展開について理解できる		
4	【授業単元】 日本料理の種類と調理例について 2 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本料理の種類と調理例について 蒸し物、椀物などを理解できる			12	【授業単元】 接客サービスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 接客者の基本マナーについて理解でき、正しく行うことができる テーブルコーディネートについて理解でき、実践できる クレームを正確に把握し、正しい対応できる		
5	【授業単元】 中国料理の基本と器具について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中国料理の切り方や器具について理解できる			13	【授業単元】 フードビジネスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 開店に必要な届け出や、事業としての損益分岐点など基本的なことを理解できる		
6	【授業単元】 中国料理の調理法、特殊材料について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中国料理の種類と調理法について理解できる 中国料理の特殊材料について理解でき、正しく使うことができる			14	【授業単元】 調理理論Ⅲ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】 その他の国の料理について 【授業形態】 講義・演習 中間テスト 【到達目標】 エスニック料理などの特徴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			15	【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を探る		
8	【授業単元】 調理施設について 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 調理施設の構造について理解できる 大型調理器具について理解でき、使いこなすことができるようになる			【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。			