

科目名 (英)	公衆衛生学Ⅲ(食生活と健康) Public Health Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	調理師科・製菓調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	15時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 1・2・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) 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】 公衆衛生学は疾病の予防、寿命の延長、身体的、精神的機能の増進等を計ることを目的とする学問であるが、本講義の項目では特に生活環境の衛生や、人間を取り巻く環境条件、環境汚染問題等を把握理解して、調理師として注意、対応すべき事項等を学習す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1. 食生活と健康				【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			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 公衆衛生の概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 シラバスの確認 全体の流れを把握する 自分の興味のあるところを探し出す！			9	【授業単元】 調理師と食育 【授業形態】 講義 【到達目標】 近年の食育白書などから、問題を読み解き、それらの事柄について考える。		
2	【授業単元】 衛生統計(世界、日本) 【授業形態】 講義 【到達目標】 世界・日本における公衆衛生の現状を衛生統計から比較検討する 健康的な生活習慣づくりのための取り組みについて調べる			10	【授業単元】 労働と健康 【授業形態】 講義 【到達目標】 職業病や労働災害について、労働条件や環境との関係について、例を挙げて説明できる。		
3	【授業単元】 調理師の役割 【授業形態】 講義 【到達目標】 調理師免許を取り巻く様々な要件を再確認し、食生活における調理師としての役割をみんなで考えて意見交換する			11	【授業単元】 環境と健康① 【授業形態】 講義 【到達目標】 近年の生活を取り巻く、環境条件や環境汚染およびその対策についてより深く理解する。		
4	【授業単元】 食生活と疾病① 【授業形態】 講義 【到達目標】 感染症の起こる条件、感染症の分類、それぞれの予防についてまとめてみる。 感染予防のための注意点を媒体を使って発表する。			12	【授業単元】 環境と健康② 【授業形態】 講義 【到達目標】 公害、環境汚染の時代変化を時系列で考えてみる。 悪臭による苦情の実例をグループで媒体を使って発表してもらう。		
5	【授業単元】 食生活と疾病② 【授業形態】 講義 【到達目標】 死因順位と生活習慣病とを関連付けて考える。 生活習慣病のそれぞれの特徴や共通点を挙げるができる。			13	【授業単元】 1年間のまとめ 【授業形態】 講義 【到達目標】 公衆衛生学の近年の問題について自分の考えをまとめてみる。		
6	【授業単元】 食生活と疾病③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 生活習慣病の特徴や傾向と対策について調べてみる。			14	【授業単元】 1から13までの講義における各要点確認。 【授業形態】 講義 【到達目標】 これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする		
7	【授業単元】 健康づくり① 【授業形態】 講義 【到達目標】 健康づくり対策として予防段階に応じて具体的な対策を説明できる 健康増進への流れを理解し、現在の問題点について話し合う。			15	【授業単元】 定期筆記試験 【授業形態】 講義 【到達目標】 テスト返却後、自分の課題を見つけ出し、復習して再度定着を図る		
8	【授業単元】 健康づくり② 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品表示法による表示やマークについて具体的に調べて発表する 心の健康づくりにおける心身の密接なかわりど対処法を学び、適切に対応する能力を身につける			【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。			
【特記事項】							

科目名 (英)	食の法律 I Hygiene law	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	上本 昌昭
学科・コース	製菓調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1時限/2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。授業だけで学べない知識があり、食品表示など販売実習で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、法律は表現が回りにく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よく。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 (英)	食品栄養学Ⅱ Nutrition Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	製菓調理師科	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1.2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>管理栄養士として病院や老人ホームでの給食管理に携わってきた教員が、製菓衛生師国家試験を合格し、食のスペシャリストを目指すために実務レベルに必要な栄養学・食品学に関する知識を習得する授業を行う。健康意識の高まる昨今、食品の特性や栄養素の特性を理解し、食品の管理やオリジナリティあふれるメニュー開発等に活かすことを考えながら受講してほしい。</p> <p>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>1年次に勉強した栄養学の基本知識の理解を深め、製菓衛生師国家試験合格レベルに達する 食物が人体でどのように作用するかを理解し、自身の食生活改善・体調管理に活かすことができる 食品の特性をはじめとする栄養学の基本知識を身につけ、製菓衛生師国家試験合格レベルに達する 適切な食品管理に活かすことができる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教育全書<必修編>2食品と栄養の特性製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて				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】 国家試験対策①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>たんぱく質について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			9	<p>【授業単元】 食品の種類と分類、主な成分</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食品の種類と分類を解釈できる 食品に含まれる主な成分を説明できる</p>		
2	<p>【授業単元】 国家試験対策②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂質について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			10	<p>【授業単元】 食品の特性①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>穀類の食品特性について説明できる 芋類の食品特性について説明できる</p>		
3	<p>【授業単元】 国家試験対策③</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>炭水化物について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			11	<p>【授業単元】 食品の特性②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>菓子類・調味料・調理加工品・発酵食品の種類とその特性について説明できる</p>		
4	<p>【授業単元】 国家試験対策④</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>無機質・ビタミンについて国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			12	<p>【授業単元】 食品の変質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食品の変質とはなにか説明できる</p>		
5	<p>【授業単元】 国家試験対策⑤</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>水分、ホルモン、消化・吸収について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			13	<p>【授業単元】 食品の保存</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食品の変質を防ぐために適した保存方法を具体的に述べるができる</p>		
6	<p>【授業単元】 国家試験対策⑥</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>エネルギー代謝、日本人の食事摂取基準、国民健康・栄養調査について国家試験過去問題を通じて理解を深める</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 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】 国家試験対策⑦</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ライフステージ別の栄養、食生活と疾病、栄養成分表示について国家試験過去問題を通じて理解を深める</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】 食品学概要</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食品学を学ぶ必要性を解釈できる 食品の機能・条件を説明できる</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)	フードリスクマネジメント論Ⅲ (食品衛生学)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	深澤 恵
	Food risk management	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	製菓調理師科					曜日・時間	金曜日 1.2時限
【授業の学習内容と心構え】							
管理栄養士として、栄養指導、各種の短大・専門学校においての教育経験も豊富である教員が、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】 1年次の復習 【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】 食品安全対策にかかわる法律（食品衛生法、食品安全基本法）を解釈する。			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、殺菌の方法が解釈できる。		
3	【授業単元】 食品安全行政 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生にかかわる行政機関について解釈できる。			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】 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】 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)、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)	調理理論Ⅲ Theory for Culinary Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	植松 節子
学科・コース	製菓調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 34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) 現在、管理栄養士養成大学で大量調理基礎実習の教科を担当している。この授業内容は、集団給食の対象者における、栄養・食事管理について一連の流れを講義・演習・実習を行っている。本授業の調理理論Ⅲでは、これまでに学んだ調理理論Ⅰ・Ⅱでの知識を基盤とし、少量調理および集団給食施設における衛生管理を注視し、施設の調理条件(時間・施設・設備・調理担当者的人数)を鑑みた調理技術、調理機器、調理システムについて理解をする。さらには、大量調理の標準化の技術、および栄養価計算・献立作成についても学習する。							
【到達目標】 衛生管理に基づいて調理機器を理解し、正しく使用できる 少量調理および集団給食を行う目的を理解するとともに、調理の特徴と技術を自分のものとし、それを正しく運用できる。 接客サービスマナーの向上を意識し、ホスピタリティマインドを持った技術者として、顧客満足度を向上させる立場に立つ意識を高める。							
【使用教科書・教材・参考書】 テキスト4 「調理理論と食文化概論」 テキスト6 「総合調理実習」				【授業外における学習】 自分で外食などで店舗に行った時、どのような厨房機器、調理器具を使っているのか、みることを心がける。サービス対応についても意識する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【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】 オリエンテーション「教科書4・6」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			9	【授業単元】 集団給食実習の進め方について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 献立作成、運営計画、衛生管理、食材発注計画 などについて理解できる		
2	【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し、使いこなせる			10	【授業単元】 大量調理の特徴と調理技術について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 少量調理と大量調理の違いを理解する		
3	【授業単元】 調理器具について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			11	【授業単元】 大量調理における献立作成について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 献立作成の指標となる栄養基準量の求め方を理解する 具体的な献立を作成できる		
4	【授業単元】 食器・容器について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 材料別、食器・容器の特徴について理解できる 和食器の種類、洋食器の種類、中華食器の種類と材質について理解し、運用できる			12	【授業単元】 対象別の献立作成について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 学校給食、病院給食、老人施設、保育園、事業所給食などそれぞれの施設の違いを理解でき、運用できる アレルギーについて理解でき、対応できる		
5	【授業単元】 厨房設備の基本計画について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 厨房機器の分類を理解し、大量調理のための大型厨房機器について理解できる。厨房機器の配置、作業区域について理解でき、正しく厨房機器の選定ができる			13	【授業単元】 ホスピタリティサービスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サービス、ホスピタリティについての大切な姿勢を学び、接客者としての心がけを身につける クレーム対応時の心構えについて		
6	【授業単元】 調理システムについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調理システムの種類について(クックチル、クックサップ、クックフリーズ、ニュークックサップ、ニュークックチルシステム)について理解できる。それぞれの調理システムに必要な厨房機器が理解できる			14	【授業単元】 調理師とフードビジネスについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 内食から外食へ 現代の食を取り巻く環境について理解できる 現代の健康志向を外食にどのように生かすことができるのか、自分で考える能力をみにつける		
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】 厨房機器、調理設備の法的基準などを理解し、適切に厨房運営ができる能力があるかを中間テストで理解度を知る			15	【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 期末テスト 【到達目標】 期末テストで合格点をとる		
8	【授業単元】 集団給食実習について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 集団給食実習を行う目的、集団給食実習における心構えを理解する			【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(7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。(レポート提出も小テストとして合算)			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習 II Training for Basic French Culinary II	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	飯塚 克典
学科・コース	製菓調理師科 (西洋料理)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期
				曜日・時間	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>フランスに渡り本場の料理を学び、関東近郊の有名ホテルで料理人として活躍する教員が、調理師としての専門的な知識や現場力など、基礎的なことから現代のフランス料理を修得する授業を行う。実習授業は、作業の繋がりが有る為、遅刻、欠席が無いように授業に臨んでほしい。レシピにはフランス語が出てくるため復習、予習をしっかりと、受講してほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
				専門用語が出てくるので、予めレシピを読み、予習してくる。また、実習後は技術の復習をし、より確実に身に付けることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 鶏肉の下処理と詰め物</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>鶏腿肉をおろす際に骨に出きるだけ身を残さないようにきれいにおろすことを習得する。</p>			9	<p>【授業単元】 肉の調理法「ソテー」について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>肉の焼きかたとジューシーにする状態を習得する。</p>		
2	<p>【授業単元】 フュメ・ド・ボワソンの取り方について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>アクを丁寧に取り除き取り除き煮出す時間を見極められるようになる。</p>			10	<p>【授業単元】 肉の調理法「煮込み」について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>素材を柔らかく、ソースとの一体感ができるように仕上げることを習得する。</p>		
3	<p>【授業単元】 クールブイヨンの取り方、その使用方法について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>香味野菜の切り方、野菜の味の引き出し方を理解しクールブイヨンを使って魚介の火の入れ方を習得する。</p>			11	<p>【授業単元】 魚の下処理「3枚おろし」について・フォアグラについて</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>魚の下処理を手早く行う。フォアグラの「ソテー」を習得する。</p>		
4	<p>【授業単元】 肉の調理法「ロースト」について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>肉の焼き色のつけ方とジューシーになるようにする状態に仕上げる。</p>			12	<p>【授業単元】 肉料理における「パネ」について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>衣の付けかたと焼きかたを習得する。</p>		
5	<p>【授業単元】 魚の調理法「ムニエル」について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>バターを使いかたと香りについて理解する。フライパンでの焼きかたを習得する。</p>			13	<p>【授業単元】 魚の下処理の仕方とそのムースについて</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>魚の背開きのしかたを習得する。なめらかなムースの作り方を理解する。</p>		
6	<p>【授業単元】 肉料理における調理法「ポシェ」とソースについて</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>肉の煮込み方とエキユメのありかたを理解する。茹で汁の使いソースにする事を習得する。</p>			14	<p>【授業単元】 定期テスト練習</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>魚のさばき方、火の入れ方、ソースの仕上げ方などの習得。</p>		
7	<p>【授業単元】 肉の調理法「ロースト」について</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>焼き過ぎないように「ロゼ」する焼きかたを習得する。</p>			15	<p>【授業単元】 定期テスト</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>7つの基本行動と共に時間内に作品を仕上げられる。</p>		
8	<p>【授業単元】 定期テスト練習</p> <p>【授業形態】 実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>魚の下処理「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。</p>			<p>【評価について】</p> <p>評価は1回～14回で小テスト(40点)満点とし、定期テストを(60点)満点とし 合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	レストランフード実習 T raining for Restaurant food	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	泉田 直也
学科・コース	製菓調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1限～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>専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのパンケット、レストランと活躍した教員が、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、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んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>流行を捉えたメニューを作れるようになると共に、調理師として必要な原価や食材に関する知識を深める。</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 4/13	<p>【授業単元】 2年生の授業のオリエンテーション、前菜と煮込み料理</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>授業の進め方を理解する。Hors-d'oeuvre Froid その1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サーモンのマリネ、ミキュイ仕立て</li> <li>・牛肉のラグー</li> </ul>			9 6/15	<p>【授業単元】 製パン実習②</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 特別講師</p> <p>材料の「水分」に変化を加えた特徴を学習する。 クロワッサンの「折り」を習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パン、オ、トマーテ</li> <li>・クロワッサン折り</li> </ul>		
2 4/20	<p>【授業単元】 魚料理と折りパイについて</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>魚の卸し方を復習し理解する。折りパイの作り方を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・Pâte feuilletée (折りパイ)</li> <li>・鯛のポアレ、野菜のクリスティアンなど</li> </ul>			10 6/22	<p>【授業単元】 製パン実習③</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 特別講師</p> <p>材料の「小麦粉」に変化を加えた特徴を学習する。 クロワッサン「発酵」の注意点を習得する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クロワッサン成形</li> <li>・カンパーニュ</li> </ul>		
3 4/27	<p>【授業単元】 牛肉のパイ料理について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>en crute (アングルート) を学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ビーフアングルート</li> <li>・フュメドポワソン他</li> </ul>			11 6/29	<p>【授業単元】 肉の蒸し焼き料理とイタリアンデザート</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>肉の蒸し焼きとペアルネーズソースを理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛フィレ肉のペアルン風他</li> </ul>		
4 5/11	<p>【授業単元】 燻製と前菜の盛り付け</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>温燻について理解する。Hors-d'oeuvre Froid その2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・蕪のブルーテ、蟹と帆立のタルタルと共に</li> <li>・他</li> </ul>			12 7/6	<p>【授業単元】 魚料理とコンソメについて</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>コンソメの作り方を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期テストの内容を理解する。</li> </ul>		
5 5/18	<p>【授業単元】 レストラン実習の料理について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>レストラン実習での料理を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉のグリル</li> <li>・テゼート、パンなど</li> </ul>			13 7/13	<p>【授業単元】 定期試験練習</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>定期試験の内容を練習する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パリソワール他</li> </ul>		
6 5/25	<p>【授業単元】 基本的なソースの作り方と鶏肉の捌き方について</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>西洋料理における基本的なソースの作り方を理解する。 鶏肉の捌き方を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ソースアメリカン他</li> </ul>			14 9/7	<p>【授業単元】 魚の蒸し料理と鶏料理の応用</p> <p>【授業形態】</p> <p>【到達目標】</p> <p>鶏モモ肉を使った応用を学ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏モモ肉の詰め物 他</li> </ul>		
7 6/1	<p>【授業単元】 レストラン実習</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>レストランでの調理とサービスを理解する。</p>			15 9/14	<p>【授業単元】 定期試験</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>試験内容を理解して合格する。</p>		
8 6/8	<p>【授業単元】 製パン実習①</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 特別講師</p> <p>パンの工程「丸め」を反復して習得する。 材料の「油脂」の違いを比べ生地の影響を学習する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バターロール、チャバッタ</li> </ul>			<p>【評価について】</p> <p>定期試験の評価は内容を授業内で発表していく。 点数として毎授業の小テストの総計を40点、定期試験の内容を60点、計100点として算出します。</p>			
<p>【特記事項】</p> <p>後期の授業(卒業制作)を見据えた内容をやっていく予定です。卒業制作についても授業内にて内容などを告知していく予定です。</p>							

科目名 (英)	レストランデザート実習 Training for Restaurant Dessert	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	岡野 功
学科・コース	製菓調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 火・木曜日1・2限
【授業の学習内容と目標】(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) ホテルのパティスリーで長年経験を積んで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。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。							
【到達目標】 前期で学んだ知識・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							
【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】皿盛デザート① 【授業形態】実習 【到達目標】 ウフアラネージュ ティラミス ソースアングレーズ 次回用ジェノワーズ、ラングドシャ仕込み			9	【授業単元】皿盛デザート⑨ 【授業形態】実習 【到達目標】 グラスデザート3種 マンゴー、メロン、スイカ		
2	【授業単元】皿盛デザート② 【授業形態】実習 【到達目標】 タンバルエリゼ シャボール ソルベフランボワーズ ソースフレーズ			10	【授業単元】皿盛デザート⑩ 定期試験デザイン考案 【授業形態】実習 【到達目標】 コンポートポワールカシス ジュレヴァンブラン ラングビスタチオ グラスヴァニユー チョコ飾り 定期試験デザイン考案		
3	【授業単元】皿盛デザート③ 【授業形態】実習 【到達目標】 カフェバナーヌ グラスヴァニユー			11	【授業単元】定期試験のレシピ作成 【授業形態】実習 【到達目標】 各班で皿盛のデザイン、作成するもの、レシピ決定 作りに使用する食材の確認、提出 次回の試		
4	【授業単元】皿盛デザート④ 【授業形態】実習 【到達目標】 フォンダンショコラ2種 グラスヴァニユー チョコ飾り			12	【授業単元】学内コンテスト 【授業形態】実習 【到達目標】 学内コンテストの実施		
5	【授業単元】皿盛デザート⑤ 【授業形態】実習 【到達目標】 オペラフランボワーズ ソルベフランボワーズ、シトロン ベリーソース			13	【授業単元】定期試験試作 【授業形態】実習 【到達目標】 定期試験に向けた試作 作りに使用する食材の確認、提出 次回の試		
6	【授業単元】皿盛デザート⑥ 【授業形態】実習 【到達目標】 レアチーズケーキ チョコサブレ ソルベフランボワーズ ベリーソース チョコ飾り(ホワイトチョコ)			14	【授業単元】定期試験試作、仕込み 【授業形態】実習 【到達目標】 定期試験に向けた試作、最終確認、事前仕込み 次回に使用する食材の確認、提出		
7	【授業単元】皿盛デザート⑦ 【授業形態】実習 【到達目標】 ムースフランボワーズ アーモンドブラリネ ベリーソース ソルベフランボワーズ ソルベシトロン パールシュガーショコラブラン チョコ飾り(ホワイトチョコ)			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】 各班で、設定した原価内でオリジナルの皿盛りデザートの作成		
8	【授業単元】皿盛デザート⑧ 【授業形態】実習 【到達目標】 ミルフィーユゼフィーール ホワイトチョコ パートドフリュイフランボワーズ ガナッシュショコラブラン シートマドレーヌ ソルベフランボワーズ			【評価について】 定期試験の評価は授業への取り組み及び内容を基準とする。 点数として毎授業の小テストの総計を40点、定期試験の内容を60点、計100点として算出			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ Basic confection practiceⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岡野 功・赤田 勝俊
学科・コース	製菓調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期
						曜日・時間	月曜 1・2時限 水曜日 3・4時限
【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) ホテルのパティスリーで長年経験を積んで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。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。							
【到達目標】 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							
【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】ショートケーキ 【授業形態】実習 【到達目標】ショートケーキの総合的な復習			9	【授業単元】チョコレート 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの基本、テンパリングを学ぶ		
2	【授業単元】クレープ 【授業形態】実習 【到達目標】基本のクレープの作り方 クレープ生地の仕込み方、焼き方 クレープを使ったケーキ(ミルククレープ) カスタードクリームの復習			10	【授業単元】チョコレート 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートを使った菓子 トリュフ、生チョコレート		
3	【授業単元】タルト 【授業形態】実習 【到達目標】基本のタルト生地を学ぶ アーモンドクリーム タルトに向いているフルーツ			11	【授業単元】プッシュ・ド・ノエル 【授業形態】実習 【到達目標】季節のケーキ クリスマスの定番を作る		
4	【授業単元】モンブラン 【授業形態】実習 【到達目標】タルトの応用で定番スイーツを学ぶ			12	【授業単元】ムース(フィユタージュ) 【授業形態】実習 【到達目標】ムースの基本を学ぶ ムースとババロアの違い (折りパイ生地の作り方、注意事項)		
5	【授業単元】チーズケーキ 【授業形態】実習 【到達目標】基本のチーズケーキを学ぶ ベイクドチーズケーキ レアチーズケーキ			13	【授業単元】ミルフィーユ 【授業形態】実習 【到達目標】定番の人気スイーツを学ぶ 折りパイ生地の作り方、注意事項 カスタードクリームの復習		
6	【授業単元】ゼリー、ババロア 【授業形態】実習 【到達目標】ゼラチンの基本を学ぶ 凝固剤の性質の違いによる、使用方法 アングレーズの基本			14	【授業単元】定期テスト練習「ショートケーキ」 【授業形態】実習 【到達目標】定期テストの為に練習 定期テスト用のジェノワーズの焼成 イミテーションクリームを使ったナッペ、絞り、パイピングの練習		
7	【授業単元】マシュマロ、ギモーヴ 【授業形態】実習 【到達目標】ゼラチンの応用 メレンゲの復習 ゼラチンを使った応用			15	【授業単元】定期テスト「ショートケーキ」 【授業形態】定期テスト 【到達目標】ショートケーキを各自で作る 定番ケーキのトータルの理解力、技術力の習熟度を知る		
8	【授業単元】マカロン、チュエール 【授業形態】実習 【到達目標】人気のスイーツを学ぶ マカロンの基本を学ぶ 定番に売れる焼き菓子を学ぶ			【評価について】			
【特記事項】							

科目名 (英)	資格演習Ⅰ Qualification exercise		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
	学科・コース		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3,4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う教員が、現場での調理の実際などを踏まえ、より具体的に、将来にわたり、活用することのできる調理の理論について理解ができる授業を実施する。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うことが重要である。体験談をもとに、授業を行う。</p>								
<p>【到達目標】</p> <p>調理技術や調理に使われる器具などを専攻の料理だけでなく、西洋、日本、中国、世界の料理と幅広い、調理師として知識をつける</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 5 調理実習					日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような調理技術が使われているのか日々考える			
回	授業概要				回	授業概要		
1	<p>資格演習とは</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>オリエンテーション</p> <p>技術考査、専門調理師をめざすために必要なことは何かを理解する</p>				9	<p>【授業単元】 西洋料理について②</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>ソース、ブイヨンについて理解できる</p> <p>西洋料理の特殊材料について理解できる</p> <p>西洋料理の特殊な野菜について理解できる</p>		
2	<p>【授業単元】 各国の食品名を理解する</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>食品名一覧から、各国の食品名を理解する</p> <p>どの国の料理レシピも読めるようにできる</p> <p>各国の単位の違いを理解する</p>				10	<p>【授業単元】 中国料理の基本について</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>中華包丁と主な切り方について理解できる</p> <p>中国料理の主な調理器具について理解できる</p> <p>中国料理の主な特殊材料について理解できる</p>		
3	<p>【授業単元】 日本料理の器具について</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>包丁の種類、主な材料の切り方</p> <p>日本料理の主な調理器具について理解できる</p> <p>日本料理の主な切り方、おろし方について理解できる</p>				11	<p>【授業単元】 中国料理の主な調味料とだしの種類</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>中国料理のだしの種類について理解できる</p> <p>中国料理の主な調味料について理解できる</p> <p>中国料理の調理工程について理解できる</p>		
4	<p>【授業単元】 日本料理について①</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>だしの取り方とだしの材料について理解できる</p> <p>椀物の仕立ての分類と椀だね、椀づま、吸い口について理解できる</p> <p>お作りの種類について理解できる</p>				12	<p>【授業単元】 中国料理の主な調理法</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>中国料理の主な調理法の名称と調理法について理解できる</p> <p>中国料理の点心について理解できる</p>		
5	<p>【授業単元】 日本料理について②</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>食べ物側にある要因について理解できる。</p> <p>化学的要因(味の相互作用、色、香りなど)について理解する</p>				13	<p>【授業単元】 世界の料理を理解する①</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>エスニック料理について理解できる</p> <p>魚醤の違いについて理解できる</p>		
6	<p>【授業単元】 日本料理について③</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>焼き物と串の打ち方について理解できる</p> <p>揚げ物、酢の物、煮物の種類についても理解できる</p> <p>弁当、寿司について理解できる</p>				14	<p>【授業単元】 世界の料理を理解する②</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>南米、東欧、北欧などの正解の料理について理解できる</p>		
7	<p>【授業単元】 中間テストで前半部分の理解度を図る</p> <p>【授業形態】 中間テスト</p> <p>【到達目標】</p> <p>日本料理のうどん、そばについて理解できる</p> <p>前半部分を復習を行い、中間テストで理解度を図る</p>				15	<p>【授業単元】 期末テスト</p> <p>【授業形態】 テスト</p> <p>【到達目標】</p> <p>期末テストで、合格点を探る</p>		
8	<p>【授業単元】 西洋料理について①</p> <p>【授業形態】 講義・演習</p> <p>【到達目標】</p> <p>西洋料理の包丁、器具、切り方について理解できる</p> <p>西洋料理の基本の調理法について理解できる</p> <p>西洋料理の基本ソースについて理解できる</p>				<p>【評価について】</p> <p>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。</p> <p>・試験は筆記試験で行う。</p> <p>・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)	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	寺岡 孝恭
学科・コース	製菓調理師科2年(西洋専攻)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30(1)	開講区分 曜日・時間	月曜日 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) 調理師専門学校を卒業後、大阪、東京のイタリア料理店で活躍。本校に入職後はイタリア料理だけではなく調理理論、フランス料理、製菓、製パン、中国料理の授業のアシスタント等を歴任した職員が、調理の基本技術、知識習得する授業を行う。本授業では製菓実習を中心に授業を行う。 実習を通して職業人として大切な7つの基本行動、現場に必要とされる人材を養成する。実習授業で得た事は自身の将来の為に必要な財産。一つひとつの授業を大切に、自身を成長させてほしい。遅刻欠席はなるべくせず、予習、復習をしっかりとしてほしい。							
【到達目標】 キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け卒業後の離職の回避に繋げる。							
【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】2年生の目標設定をする 【授業形態】講義 【到達目標】 今年度の就職活動の流れを理解する。新2年生で再度共有しておくことを連絡する。新クラスのクラスメイトとの自己紹介。			9	【授業単元】卒業生講話 【授業形態】講義 【到達目標】 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	【授業単元】サポートアンケート実施・キャリアからの就職活動の流れを周知する 【授業形態】講義 【到達目標】 学年歴・行事の確認をする。 1年間の目標を設定する			10	【授業単元】西洋料理、パティシエの就職に必要なことを考える 【授業形態】講義 【到達目標】 専門用語の知識をつける		
3	【授業単元】GW前に必要な連絡事項等を共有する。 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			11	【授業単元】信頼残高について考える 【授業形態】講義 【到達目標】 DVD鑑賞 信頼残高の言葉の復習 卒業に必要な		
4	【授業単元】学内コンテストに向けて 【授業形態】講義 目標設定 課題作成物			12	【授業単元】学内コンテストの振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 目標設定の振り返り 今後の課題を見つける		
5	【授業単元】社会人基礎力① 【授業形態】講義 【到達目標】 スポーツ大会について メンバー設定 クラスTシャツについて			13	【授業単元】夏休み前の共有 【授業形態】講義 【到達目標】 夏休み中の課題と就活について 夏休み後のスケジュールの共有		
6	【授業単元】社会人基礎力② 【授業形態】講義 【到達目標】			14	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験対策 後期に向けての共有		
7	【授業単元】社会人基礎力③ 【授業形態】講義 【到達目標】			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】		
8	【授業単元】社会人基礎力④ 【授業形態】講義 【到達目標】			【評価について】			
【特記事項】							