

科目名 (英)	食品栄養学Ⅲ NutritionⅢ	必修 選択	必修	年次	2	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
<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>管理栄養士として給食管理や栄養指導に携わってきた教員が、食のスペシャリストを目指すために三大栄養素、水の働き、無機質・ビタミンの生理作用と欠乏症、6つの基礎食品、ホルモンの働きについて等栄養学の基礎を習得する授業を行う。日頃が摂取している食品の栄養学的特徴や身体の機能を理解し食生活管理・体調管理に役立てるとともに、調理に使用する食材への理解、メニュー開発にどう活かせるかを考えながら受講してほしい。</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>三大栄養素・無機質・ビタミンがそれぞれどんな食材に含まれるか具体的に述べることができる 体内での栄養素の作用について具体的に述べることができる 日本人の食生活の現状と課題からバランスの良い食事とは何か、食のプロとしてできることは何かを考え、行動にうつすことができる。ライフステージ別の栄養・食生活と疾病について知識を習得し、自身の食生活に活かすことができる</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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</p>				<p>【授業外における学習】</p> <p>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。</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 栄養の意義・人体の構成成分・五大栄養素</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 栄養素の分類を解釈できる 五大栄養素の違い、主なはたらきを具体的に述べるができる</p>			9	<p>【授業単元】 消化吸収</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>化学的消化・機械的消化について説明できる 消化吸収率の違いが解釈できる 消化酵素とその働きを解釈できる</p>		
2	<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>たんぱく質とアミノ酸の関係を解釈できる 必須アミノ酸とは何か、どのようなものがあるかを具体的に述べるができる アミノ酸スコア、たんぱく質の補足効果について解釈できる</p>			10	<p>【授業単元】 エネルギー代謝</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>エネルギー代謝の種類と概要について説明できる</p>		
3	<p>【授業単元】 脂質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂質と脂肪酸の関係を解釈できる 必須脂肪酸について解釈できる</p>			11	<p>【授業単元】 日本人の食事摂取基準、国民健康・栄養調査</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 日本人の食事摂取基準の活用方法を解釈できる 国民健康・栄養調査から日本人の食生活の現状を解釈できる</p>		
4	<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>炭水化物の分類(単糖類・二糖類・多糖類)について解釈できる 食物繊維の分類・特徴が説明できる</p>			12	<p>【授業単元】 基礎食品、食事バランスガイド、栄養成分表示</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食品を栄養素の特徴ごとに分類することができる 自身の食生活を食事バランスガイドを使って評価することができる。栄養成分表示を正しく読み取ることができる</p>		
5	<p>【授業単元】 三大栄養素の復習・無機質(ミネラル)①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>1~4回目の授業を復習し、理解を深める 無機質(ミネラル)の分類を解釈できる カルシウム、リン、マグネシウムの作用と欠乏症が説明できる</p>			13	<p>【授業単元】 ライフステージ別の栄養、食生活と疾病</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特性について説明できる 脂質異常症、糖尿病、高血圧症、骨粗鬆症の原因と食事療法について説明できる</p>		
6	<p>【授業単元】 無機質(ミネラル)②・ビタミン①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>カリウム、ナトリウム、鉄、ヨウ素、亜鉛の作用と欠乏症が説明できる ビタミンの分類(脂溶性ビタミン・水溶性ビタミン)を解釈できる</p>			14	<p>【授業単元】 後期まとめ</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】 ビタミン②・無機質(ミネラル)とビタミンの復習</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂溶性ビタミン・水溶性ビタミンそれぞれ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】 水の役割・ホルモンとそのはたらき</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>人体における水の役割を具体的に述べるができる ホルモンのはたらきについて解釈できる</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>			
<p>【特記事項】</p>							

科目名 (英)	フードリスクマネジメント実習 I Food Hygiene Practice I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	畑 英一
学科・コース	製菓調理師科	授業 形態	講義・実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日3,時限、木曜日2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) 獣医師として現場に関わり、その後大学の医学部において熱帯感染症等の基礎医学の教育、研究に携わってきた教員が、調理に携わる上でとても重要で欠くことが出来ない衛生上の知識、技術、注意点等を習得することが出来る様に、これまでの経験等を基に講義指導に当たる。							
【到達目標】 調理師は食中毒の発生予防等の食の安全に対する対応はとても重要である。このことから本講義では、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実習を通して学習することを目的としている。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 食品の安全と衛生 (食品衛生実習)				【授業外における学習】 授業毎にプリントを配布するのでポイントを復習する。また新聞等のニュースで常に食中毒の発生等の新しい情報が報告されており注意する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食品衛生の概論復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生の概論を復習し、食の安全、食品衛生と調理従事者の責務について理解し、説明できる。			9	【授業単元】 アニサキスについて 【授業形態】 実習、演習 (DVD鑑賞) 【到達目標】 市販の海産魚からのアニサキスの検出、感染状況と虫体の確認を行ない、予防法を説明できる様にする。 食品と寄生虫についてDVDで概要を学ぶ。		
2	【授業単元】 実験器具、実験時の注意点 【授業形態】 講義、演習 (DVD鑑賞) 【到達目標】 実験器具の特徴、使用法、使用時の注意点について説明できる。 DVDを使用して実際に調理する際の食品衛生上の基礎を学ぶ。			10	【授業単元】 水道水の検査 【授業形態】 講義 【到達目標】 水についての概要を理解し、水道水の検査法、特色について説明できる。食品関連寄生虫の補足		
3	【授業単元】 鮮度判定① 【授業形態】 講義 【到達目標】 魚介類の鮮度判定について、食品衛生上の注意点を説明できる。			11	【授業単元】 鮮度判定④ 【授業形態】 実習 【到達目標】 生卵の鮮度判定について卵殻外と卵割後の検査法を説明できる。		
4	【授業単元】 鮮度判定② 【授業形態】 講義 【到達目標】 魚介類製品の鮮度、品質判定について、食品衛生上の注意点を説明できる。			12	【授業単元】 鮮度判定⑤ 【授業形態】 実習 【到達目標】 牛乳の鮮度判定法、特に煮沸試験法やアルコール法による鮮度判定法について説明できる。		
5	【授業単元】 鮮度判定③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 食肉の鮮度判定について、食品衛生上の注意点を説明できる。			13	【授業単元】 手指の汚染検査 【授業形態】 実習、講義 【到達目標】 手指の細菌汚染状況について培養法を通して学習し、手洗いの重要性を理解し対応できるようにする。また関連する黄色ブドウ球菌の特徴や予防法についても復習する。		
6	【授業単元】 pH測定 【授業形態】 講義、演習 (DVD鑑賞) 【到達目標】 各種食品のpHを測定し特色を理解し、説明できる。 DVD鑑賞 (ノロウイルス食中毒の予防について学習する)			14	【授業単元】 問題集の対応と復習 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 復習と共に問題集の対応を行い学んだ項目を確認する。 前週、手指汚染状況を調べるために行った培養の結果を確認する。		
7	【授業単元】 食器洗浄後の汚れ状態の検査 【授業形態】 講義、演習 (スライド) 【到達目標】 食器洗浄後の汚れの検査方法について特色を説明できる。 食品衛生と寄生虫に関しての概要をスライドで学ぶ。			15	【授業単元】 定期筆記試験 【授業形態】 講義 【到達目標】		
8	【授業単元】 食品内部温度測定、空中浮遊生物等 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の加熱調理時の内部温度と食中毒菌殺滅温度について説明できる。 空中浮遊微生物数の測定と調理室のクリーン度等の関係が説明できる。 調理器具の汚れ状態の検査法について説明できる。			【評価について】 評価は筆記試験で行う。講義の要点を確認するため、授業毎に小試験を実施し (40点)、更に総合的な理解度を確認するための本試験 (定期筆記試験) は講義終了後に実施する (60点)。			
【特記事項】 講義と実習が混在するが、毎回実習内容の要点を理解するためのレポート提出を求めている。							

科目名 (英)	調理理論Ⅳ Theory for Confection Ⅳ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	赤田 勝俊・岡野 巧
	学科・コース	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日1～4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】 製菓の基礎技術を習得し製菓食材の扱い方を理解する。 製菓製造に必要な衛生管理を習得する。 流行の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知識を深める							
【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】 ホテルのプuffデザー 【授業形態】 実習 【到達目標】 プチガトー(タルトレット)など フルーツなどを使ったタルトレット			9	【授業単元】 アシェット・デセール② No.1 【授業形態】 実習 【到達目標】 盛り合わせのデザートを知る② パーツの作成 ※残った生地等で、ガトーを作る		
2	【授業単元】 定番洋菓子のアレンジ① 【授業形態】 実習 【到達目標】 洋菓子店で馴染みのあるケーキのデザートアレンジ モンブラン 2種			10	【授業単元】 アシェット・デセール② No.2 【授業形態】 実習 【到達目標】 盛り合わせのデザートを知る② パーツの作成、盛り込み		
3	【授業単元】 定番洋菓子のアレンジ② 【授業形態】 実習 【到達目標】 洋菓子店で馴染みのあるケーキのデザートアレンジ エクレール、シュー			11	【授業単元】 アシェット・デセール③ No.1 【授業形態】 実習 【到達目標】 盛り合わせのデザートを知る③ パーツの作成 ※残った生地等で、ガトーを作る		
4	【授業単元】 カフェのデザート 【授業形態】 実習 【到達目標】 古くから親しまれるデザート パフェ、プディング・アラ・モード			12	【授業単元】 アシェット・デセール③ No.2 【授業形態】 実習 【到達目標】 パーツの作成、盛り込み		
5	【授業単元】 サプライズの有るデザート 【授業形態】 実習 【到達目標】 客前でサービスすることで演出が出来るデザート チョコレートドーム			13	【授業単元】 創作デザート① 【授業形態】 実習 【到達目標】 アシェット・デセールのアイデアを考える 決められた種類を基に、デザインを考える 原価も考慮する(決まった売値からの原価計算)		
6	【授業単元】 イベントのデザート 【授業形態】 実習 【到達目標】 イベントに特化したデザートを知る クリスマスのデザート ノエルやクッキーを使ってデザートを作る			14	【授業単元】 創作デザート② 【授業形態】 実習 【到達目標】 自分で考えたデザートの試作をする 定期試験用のパーツを作成する		
7	【授業単元】 アシェット・デセール① No.1 【授業形態】 実習 【到達目標】 盛り合わせのデザートを知る① パーツの作成 ※残った生地等で、ガトーを作る			15	【授業単元】 創作デザート③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 創作デザート 定期試験 各パーツの完成度、デザインの再現度 (総合的な味の評価)		
8	【授業単元】 アシェット・デセール① No.2 【授業形態】 実習 【到達目標】 盛り合わせのデザートを知る① パーツの作成、盛り込み			【評価について】 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。			
【特記事項】							

科目名 (英)	世界の食文化 I History of Food Life Style & Tool I	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	林 夕起子
	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
【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)							
調理人として長きに渡り現場経験を持つ教員が、食文化についての授業を行う。食文化は各地域の風土や思考、価値観が大きく反映されている。調理師は、料理を通して文化を継承するという大きな役割を担っている。そこで本授業では、人類の主要な食糧の栽培と伝播、各地域の食べ方、また食事のマナーや宗教上のタブーについて、なぜそうなったのか、その背景を理解し、特に日本の食文化について、歴史的側面から各時代の特徴を踏まえながら、現在の食に至る過程を学ぶ。							
【到達目標】 自分の興味のある料理だけでなく、食全体の歴史、文化を知り、興味を深めることが出来る。 歴史、知識は、将来の仕事を行う上での教養となることを理解し、しっかりと取り組む事。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書必修編4「調理理論と食文化概論」 配布プリント				【授業外における学習】 今までに学習した座学、実習について復習をし、知識を再確認する			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 調理師と食文化 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調理師と食文化、食文化の成り立ちを理解する 食文化における調理師の役割、食文化とはなにか 授業の進め方の説明、自分自身の食スタイルを確認			9	【授業単元】 日本の食文化(4) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 行事食と郷土料理を学ぶ 食文化の地域性 行事食 郷土料理		
2	【授業単元】 多様な食文化 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 その土地にあった食文化、食の多様性を理解する 自然環境と食文化・宗教と食物禁忌			10	【授業単元】 日本の食文化(5) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 現代の食生活と未来の食文化について考える 食生活の現状 食文化の未来		
3	【授業単元】 食文化の共通化と国際化 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食文化の変化、世界の食事情を理解する 食の伝播と変容 異文化交流による食の国際化 食生活の変容と食文化の創造 世界の食事情			11	【授業単元】 世界の料理と食文化(1) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 西洋料理の食文化について理解する 西洋料理の変遷 西洋料理の特徴 西洋料理様式 西洋料理の食事作法		
4	【授業単元】 日本の食文化(1) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本の食文化史を理解する 原始(縄文・弥生時代) 古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代) 中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)			12	【授業単元】 世界料理と食文化(2) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 中国料理の食文化について理解する 中国料理の変遷 中国料理の特徴と系統 中国料理様式 中国料理の食事作法		
5	【授業単元】 日本の食文化(2) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本の食文化史を理解する 近世(江戸時代) 近代(明治・大正・昭和時代初期) 現代(終戦以降)			13	【授業単元】 世界料理と食文化(3) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 世界の食文化について理解する アジアの料理 中東の料理 中南米の料理		
6	【授業単元】 日本の食文化(番外編) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 江戸時代の食文化を理解する 武士の献立①			14	【授業単元】 食文化を振り返る 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 後期まとめ 復習とテスト対策		
7	【授業単元】 日本の食文化(番外編) 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 江戸時代の食文化を理解する 武士の献立②			15	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を採る		
8	【授業単元】 日本の食文化(3) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 日本料理の食文化を理解する 日本料理の特徴 日本料理様式 日本料理の食事作法			【評価について】 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。			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習Ⅲ Training for Basic French CulinaryⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	飯田 修一
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	後期 金曜日 1・2・3 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>調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任してきた教員が、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。 また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。専門職とはなにかを考えながら食の大切さなど受講してほしい。 授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>テーマにあった料理を考え、問題発見、問題解決のサイクルを繰り返し精度を高めていく。 仲間と協働して料理を作り食の楽しさを知り価値を認めることができる。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
				チーム一丸となり練習、話し合いなど団結力を付ける			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【授業単元】 授業の進め方とオリエンテーション</p> <p>【授業形態】 調理実習・グループワーク</p> <p>【到達目標】 卒業制作発表の概要を知り、テーマに沿ったコンセプトを決める。</p> <p>* 卒業制作の過去の発表会のVTRと資料を見て、最終ゴールをイメージする。 * シラバスの説明と読み込み。 * 班決めを行い、リーダー、副リーダー、その他の役割を決める。発注書作成。</p>			9	<p>【授業単元】 卒業制作試作 (中間発表会での問題点を改善させる)</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 ワンハートサービスの内容の考案</p> <p>* 中間発表会での問題点を改善させ本番に向ける。 * ワンハートサービスで出す料理内容の試作。 * 次回試作の発注書作成 提出</p>		
2	<p>【授業単元】 卒業制作の料理構成</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 各班テーマに沿った料理の試作</p> <p>* 各班でミーティングし、発注書を基に試作する。 * 次回試作の発注書作成。</p>			10	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 卒業制作及びワンハートサービスの試作</p> <p>* 試作 (卒業制作・ワンハートサービスの前菜とパン) * 次回発注書作成</p>		
3	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 各班テーマに沿った料理の試作</p> <p>* 卒業制作発表会の大枠である2品目の料理内容を決める。 * 試作と次回発注書作成。</p>			11	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 卒業制作及びワンハートサービスの試作</p> <p>* 試作 (卒業制作・ワンハートサービスの前菜とパン) * 次回発注書作成</p>		
4	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 中間発表までの料理内容の1品おおよその設定を決める。</p> <p>* 中間発表会を見据えて、2品の内、 1品は次回までに確定出来る位の進め方で行ける様にする。 * 次回試作の発注書作成。</p>			12	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 ワンハートサービスの試作練習</p> <p>* 試作本番に向けてリーダーを中心にしっかり話し合っ て最終ゴールを決める。 * 次回試作発注書作成</p>		
5	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 中間発表までの料理内容</p> <p>* 中間発表会を見据えて、3品の内1品の確定、及び次回までに 2品目を確定出来る様に進める。 * 次回試作の発注書作成。</p>			13	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 ワンハートサービスの試作練習</p> <p>* 試作本番に向けてリーダーを中心にしっかり話し合っ て最終ゴールを決める。 * 次回試作発注書作成</p>		
6	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 中間発表までの料理内容</p> <p>* 中間発表会を見据えて、及び次回までに 2品目を確定出来る様に進める。 * 次回試作の発注書作成。</p>			14	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 最終練習を行う。</p> <p>* 卒業研究PPと同時に料理の試作を試してみる。 * PPとプレゼンの最終調整 * 次回発注書作成</p>		
7	<p>【授業単元】 卒業制作試作とミーティング</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 中間発表までの2品の設定を出来る様にする。</p> <p>* 中間発表会を見据えて、2品の確定、及び次回までに発表の練習を 出来る様に進める。プレゼンテーションの練習 * 次回試作の発注書作成。通し練習</p>			15	<p>【授業単元】 卒業制作発表 (定期テスト)</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>* 時間内での課題が出来るようになる * 各班にて発表・料理 (展示)</p>		
8	<p>【授業単元】 卒業制作試作 (中間発表会)</p> <p>【授業形態】 調理実習</p> <p>【到達目標】 中間発表</p> <p>* 業界のシェフを招いての中間発表をする。 * 今後の課題を各班にて振り返りミーティングを行い本番に繋げる。 * 次回試作の発注</p>			<p>【評価について】</p> <p><小テスト></p> <p>①卒業制作への日々取り組み方と各班における自身の担当、役割をもって評価。 ②中間発表にての問題点をどう解決して本番に繋げるかをチーム評価。</p> <p><定期テスト></p> <p>①卒業制作本番を評価とする。(60点)</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	総合調理実習Ⅰ Training For Comprehensive Culinary1	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	飯塚 克典
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	後期
学科・コース	製菓調理師科					曜日・時間	水曜日 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) 長きに渡りフランス料理を専攻 フランスに渡り本場の料理を学び、有名ホテルにてシェフとして業務を行っている教員が、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。実習授業となり、作業の繋がりが有る為なるべく遅刻、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。							
【到達目標】 流行の各分野のメニューを作れるようになるとともに、原価や食材知識を深める。							
【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	【授業単元】 肉の調理法(ロースト)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 肉の表面はこんがりとし色づいて香ばしく、中はロゼに焼き上げる状態を習得する。			9	【授業単元】 肉の調理法(ソテー)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 鶏モモ肉の捌き方、焼き方を習得する。		
2	【授業単元】 魚の下処理の仕方とそのムースについて 【授業形態】 実習 【到達目標】 魚の背開きの仕方を習得する。なめらかなムースの作り方を理解する。			10	【授業単元】 魚の調理法(ムニエル)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 バターの香ばしさと風味をつけながら、焼き上げる状態を習得する。		
3	【授業単元】 肉の調理法(ラグー)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 素材のうま味が溶け出した煮汁を、ソースにするコツ・注意点を習得する。			11	【授業単元】 魚の下処理の仕方 【授業形態】 実習 【到達目標】 魚の三枚おろしを習得する。ソースオランダーズを学ぶ。		
4	【授業単元】 魚の調理法(香り焼き)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 魚の表面をヴェイノワーズで焼き色を付け、ジューシーに焼き上げる状態を習得する。			12	【授業単元】 魚の調理法(粗塩包み焼き)について 【授業形態】 実習 【到達目標】 包み方と焼き方を習得する。バターソースを学ぶ。		
5	【授業単元】 肉の調理法(詰め物の仕方) 【授業形態】 実習 【到達目標】 鶏胸肉を開き、ムースをキレイに成形する状態を習得する。			13	【授業単元】 肉の調理法(ラグー) 【授業形態】 実習 【到達目標】 素材が柔らかく、ソースには素材のうま味と香味野菜などの風味が溶け込んでいて、一体感がある状態を習得する。		
6	【授業単元】 定期試験練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 肉の焼き方・ソースの仕上げなどの習得。			14	【授業単元】 焼き菓子について 【授業形態】 実習 【到達目標】 共立法、生地合わせ方、焼き方を習得する。		
7	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・7つの基本行動 ・時間内にて料理を仕上げる。			15	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 実習 【到達目標】 7つの基本行動 時間内にて料理を仕上げる。		
8	【授業単元】 肉の詰め物とソースアメリカンについて 【授業形態】 実習 【到達目標】 甲殻類の香ばしさと煮詰め方を習得する。			【評価について】 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。			
【特記事項】							

科目名 (英)	資格演習 Qualification exercise	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	大場 泉
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	後期 月曜日 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) 現在、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。 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いる。 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。							
【到達目標】 技術考査合格を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 専門技術考査問題集				【授業外における学習】 今までに学習した座学、実習について復習をし、知識を再確認する			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 技術考査とは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 技術考査とは何かを知る 技術考査形式の問題を体験する			9	【授業単元】 テキスト総合問題を行う 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト総合問題を行う 問題の解答・解説を行う		
2	【授業単元】 調理師と健康、健康づくりについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト1で調理師の資格について、調理師法について復習を行い知識の定着を図る			10	【授業単元】 令和2年度定期テスト問題 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 令和2年度の定期試験問題を行う 問題の解答・解説を行う		
3	【授業単元】 労働と健康について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 労働と健康、食料自給率、フードマイレージ、地産地消、食育などに関して、復習を行う、知識の定着を図る			11	【授業単元】 過去問 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 平成29年度過去問を行う 問題の解答・解説を行う		
4	【授業単元】 栄養の特性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト2で、栄養素の機能を健康について、消化吸収について、食事摂取基準などについて復習を行い知識の定着を図る			12	【授業単元】 過去問 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 平成30年度過去問を行う 問題の解答・解説を行う		
5	【授業単元】 食品の特性について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト2で、食品の特徴と性質、加工・貯蔵について復習を行い、知識の定着を図る			13	【授業単元】 過去問 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 令和2年度過去問を行う 問題の解答解説を行う		
6	【授業単元】 食品の安全と衛生について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト3で、食品の安全と衛生について、全般的に復習を行い、知識の定着を図る			14	【授業単元】 令和3年度技術考査試験の解説 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 令和3年度の技術考査試験の解答・解説		
7	【授業単元】 調理理論、食文化概論について 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 テキスト4で調理理論、食文化概論について、復習を行い、知識の定着を図る			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、合格点を採る		
8	【授業単元】 調理実習について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テキスト5で調理実習で学んだことを知識としての定着を図る			【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	メニューデザイン技術(PC)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	あんこあられ本舗 藤林
	Menu Desing Yechnology	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	製菓調理師科					曜日・時間	水曜日 2限 木曜日 1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)
創業100年の老舗の三代目として、飲食店を経営し、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を運営するオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。

【到達目標】

さまざまなパターンのメニューを作成できるようになる。
どのようなストーリーがメニューの裏にあるか理解する。

【使用教科書・教材・参考書】

授業ごとに必要に応じて資料配布

【授業外における学習】

日常生活で疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。

回		回	授 業 概 要
1	【授業単元】 オリエンテーション 【授業形態】講義 【到達目標】 講師自己紹介 15回の流れと、目的を説明する。	9	【授業単元】アナログメニューを学ぶ 【授業形態】講義 【到達目標】 アナログメニューの良い点・悪い点を学び、知識とする。
2	【授業単元】 様々なメニューを知る 【授業形態】 講義 【到達目標】 できるだけ多くのメニューを集め、メリットとデメリットを分析する。	10	【授業単元】 卒業発表の作成 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業発表に向けて、何が必要か考える
3	【授業単元】 店内メニュー作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 テーマを決めて、メニュー作成のイメージを完成させる。	11	【授業単元】 卒業発表の作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 卒業発表の準備をする。
4	【授業単元】 PCで店内メニュー作成 【授業形態】講義 【到達目標】 パワーポイントを使い、メニューを作成する。	12	【授業単元】 卒業発表の作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 パワーポイントを使い卒業発表の作成
5	【授業単元】 テイクアウトメニューの作成とデリバリー方法を考える 【授業形態】講義 【到達目標】 テイクアウトメニューを考え作成する。	13	【授業単元】 卒業発表の作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 パワーポイントを使い卒業発表の作成
6	【授業単元】 PCでテイクアウトメニュー作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 パワーポイントを使い、テイクアウトメニューを作成する。	14	【授業単元】 復習 【授業形態】講義 【到達目標】 定期試験に備えて、メニュー作成・その他を一つ決めて作成する。
7	【授業単元】 店内に飾るメニュー・その他を考える 【授業形態】 講義 【到達目標】 テーブルに置くのではなく、店内で使用するメニュー・ショップカード・名刺・正札・ポップを作成する。	15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】
8	【授業単元】 PCで店内に飾るメニュー・その他を作成 【授業形態】 講義 【到達目標】 パワーポイントを使いテーブルに置くのではなく、店内で使用するメニュー・ショップカード・名刺・正札・ポップを作成する。		【評価について】 ・評価は、筆記試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・定期試験は、60分とし、終了後解説をおこなう。 ・筆記試験は、中間テスト(40点) 期末テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。

【特記事項】

基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業内容を元にステップアップしつつ行うため、毎回確実に内容を身に付けることを心がけること。法人が担当するため講師によって内容の変更が一部発生します。

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅳ Professional career seminar Ⅳ	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	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・1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、現場に必要な人材を養成する。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							
【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就職の回避に繋げる。7つの基本行動を身に付ける。卒業制作・ワンハートに向けての準備を進めグループ内での意思疎通を図り、コミュニケーションを通して行事に取り組む。卒業に向けクラスの意識を高める。							
【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】後期の目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 時間割・授業内容・行事の共有 卒業までのスケジュールを共有し、目標設定をする。			9	【授業単元】ワンハートに向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 作成物の共有 (グループワーク) 役割別に作成物を進める ワンハートの準備物の確認		
2	【授業単元】卒業制作に向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 グループ内のコミュニケーションを図る (グループワーク) テーマ決め メニュー決め			10	【授業単元】卒業に向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整 (グループワーク) 調理師免許申請についての確認 ・授業アンケートの実施		
3	【授業単元】卒業制作に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 原価について学ぶ メニュー決め (グループワーク) 発注の仕方の共有			11	【授業単元】卒業に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整 (グループワーク) 調理師免許申請についての確認		
4	【授業単元】卒業制作に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 準備物の作成 (グループワーク) PPの調整・共有 発表者の共有			12	【授業単元】卒業に向けて③ 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハートの共有 (保護者などの事前招待の連絡) 卒業式の共有 卒業までの情報共有 (スケジュール含)		
5	【授業単元】卒業制作中間発表に向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有 (グループワーク) PP最終調整 役割の確認			13	【授業単元】冬休み前の共有 【授業形態】講義 【到達目標】 冬休み中の注意事項 冬休み後のスケジュールの共有 卒業までにやっておくことを共有		
6	【授業単元】卒業制作に向けて④中間発表の振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 中間発表の振り返り・反省点の共有 (グループワーク) 修正点を改善する PP・発表者の最終調整の調整			14	【授業単元】冬休み明けの共有 【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 卒業制作・ワンハートの準備物の確認・最終調整 (グループワーク)		
7	【授業単元】ワンハートに向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共 メニュー決め (グループワーク)) 役割の確認			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】講義 【到達目標】		
8	【授業単元】ワンハートに向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 当日の流れの共有 (グループワーク) メニュー決め 役割の確認			【評価について】 ・評価は、筆記試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・定期試験は、60分とし、終了後解説をおこなう。 ・筆記試験は、中間テスト(40点) 期末テスト(60点)の合計100点 で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							