科目名	調理実習Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	松村 克己
学科・コース	調理師科	授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日1．2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）

調理師として料理に従事し、調理の現場で下準備から料理の仕上げとサービスまでを行ってきた教員が、調理師として働くうえでの心構えと、調理の基本となる「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する

【到達目標】

①調理師の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを理解しできる

②料理の食材を理解し、基本の調理法を理解できる

【使用教科書・教材・参考書】

包丁・レシピ

【授業外における学習】

包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する

白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ

回	授業概要	回	授業概要
1 4/13	【到達目標】講師：松村 克己 3コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 洋包丁の研ぎ方を理解する 【確認小テスト】 点	9 6/15	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 海の幸のタルタル 【確認小テスト】 点
2 4/20	【到達目標】講師：松村 克己 3コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 鶏もも肉のソテー 【確認小テスト】 点	10 6/22	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 豚ロース肉のグリル 【確認小テスト】 点
3 4/27	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ ミートボールのトマト煮 【確認小テスト】 点	11 6/29	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ ジャガイモのトルティージャ パンナコッタ 【確認小テスト】 点
4 5/11	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 豚ロース肉のピカタ 【確認小テスト】 点	12 7/6	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ ガパオライス ロマノフ 【確認小テスト】 点
5 5/18	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ シーフードグラタン 【確認小テスト】 点	13 8/17	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 鶏肉のアーモンド煮込み 【確認小テスト】 点
6 5/25	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ ハンバーグステーキ 【確認小テスト】 点	14 8/17	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ シーザーサラダ ジャンバラヤ 【確認小テスト】 点
7 6/1	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 定期試験課題練習 オニオンえまんせ1個 【確認小テスト】 点	15 8/24	【到達目標】 コンテスト 【定期テスト】60点
8 6/8	【到達目標】講師：松村 克己 2コマ 様々な国の調理や食材を理解し、基本の調理法を学ぶ 鶏肉のカチャトーラ 【確認小テスト】 点		

【特記事項】

【評価について】

実技試験＝「 玉ねぎのエマンセ 」
・衛生管理
・技術
・時間管理
の3つの項目を60点満点で評価する。（詳細はルーブリック評価参照）
小テスト合計の40％と定期試験60％を合計したものを
GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A：100～90点 B：89～80点 C：79～70点 D：69～60点 F：（不可）59～0点
E：評価資格喪失

科目名	調理実習Ⅰ （日本料理・中国料理）	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	小峯　健・高野　一世・石井　登
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 （単位）	150時間 （5単位）	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日　１２３限

【授業の学習内容と心構え】　（実務経験のある教員等の授業）

日本料理、中国料理に従事し、調理の現場で下処理、仕込みから仕上げまでを経験した教員が
調理師として働くうえでの心構えと、料理の基本となる「包丁研ぎ」「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する

【到達目標】

①中国料理・中国料理の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを学ぶ
②日本料理・日本料理の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを学ぶ

【使用教科書・教材・参考書】

包丁・レシピ

【授業外における学習

包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する
白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ

回	授業概要	回	授業概要
1 4/15	【到達目標】日本料理　講師：小峯　健 和食用具の使い方を理解する。 和食包丁の使い方と基本的な研ぎ方を修得する。 野菜の切り方(大根。かつらむき・短冊切り・賽の目切り) 包丁の持ち方、使い方の理解。 【小テスト】２点	10 6/24	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 中国料理の肉の扱い方を知る。 （回鍋肉）(青椒肉絲) 【小テスト】３点
2 4/22	【到達目標】日本料理　講師：高野　一世 和食の基本の出しの引き方を学ぶ（１番だし2番だしの違いを知る） 鍋でのごはんの炊き方、味噌汁のだしの取り方、 浅漬けの作り方を理解する （五目御飯、味噌汁、浅漬け） 【小テスト】３点	11 7/1	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 中国料理の出汁の取り方を知る。 （鶏湯スープ、坦々湯麺） 【小テスト】３点
3 4/29	【到達目標】日本料理　講師：高野　一世 焼き物の種類と調理法、出し巻き玉子調理法を修得 材料に合った焼き方（豆腐田楽・だし巻き玉子） 和包丁を使いこなす・乾物をもどす・豆腐の水切り 和え衣・合わせ酢の作り方（野菜の白和え、蛇腹胡瓜） 【小テスト】３点	12 7/15	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 中国料理の基本的な下処理、調理法を知る。 （干焼蝦仁）(麻婆豆腐) 【小テスト】３点
4 5/13	【到達目標】日本料理　講師：小峯　健 油の温度・天ぷら衣・天つゆの作り方。 天ぷらの種類と調理法を学ぶ。 (天ぷら)(野菜かき揚げ) 【小テスト】３点	13 8/19	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 中国料理の点心の基本を知る。 （餃子） 【小テスト】３点
5 5/20	【到達目標】日本料理　講師：小峯　健 魚のおろし方、刺身の切り方、あしらい、つまを作る まな板のセット・包丁の扱い・衛生・後片付け 寿司の握り方、太巻きのまき方　(握り寿司・太巻き・吸い物) 【小テスト】３点	14 8/26	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 中国料理の油の扱い方を知る。 （干炸鶏塊）（酥炸春捲） 【小テスト】３点
6 5/27	【到達目標】日本料理　講師：高野　一世 煮物の適切な調理法を学ぶ　正月料理の種類や由来を学ぶ （ふきの信田巻きと海老艶煮の炊き合わせ・豆腐の蟹あんかけ） 火加減・蒸気の程度を調節し蒸し加減を学び、スが立たないように仕上げる（茶碗蒸し） 【小テスト】３点		
7 6/3	【到達目標】日本料理　講師：小峯　健 季節の食材を使った献立を学ぶ 【小テスト】３点		
8 6/10	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 中国料理の歴史、種類を知る 中国料理の道具の取り扱いを知る。 中華包丁の研ぎ方を知る （包丁とぎ、野菜の切り方） 【小テスト】３点		
9 6/17	【到達目標】中国料理　講師：石井　登 鍋の取り扱い、振り方。中国料理の基本的理解を得る。 （炒飯） 【小テスト】３点		

科目名	調理理論Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	松井　初美
		授業形態	講義演習	総時間（単位）	30コマ(2単位)	開講区分	前期
学科・コース	製菓・調理師科					曜日・時間	火曜日　1.2限目

【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）

管理栄養士として調理理論について熟知し、食材や調理の科学的根拠を伝えながら行う調理指導の実務経験を持つ教員が担当する。調理の原理について様々な面から科学的に理解するとともに、食材の特徴、調理の基本操作、器具・設備に関する知識を身につけ、調理師としての自覚を養う為の講義を実施する

【到達目標】

①調理理論を理解することにより、調理の応用が出来る
②調理理論を理解することにより、食材の扱いやレシピのアレンジが効率よく行うことが出来る

【使用教科書・教材・参考書】

「調理理論と食文化概論」、シラバス、プリント

【授業外における学習】

授業内で学習した教科書の該当ページを読み、理解を深める

回	授業概要	回	授業概要
1 4/14	【到達目標】 調理に使われる計量機器や道具について学び、正しく計量すること、決められた濃度の液体を作ることを学ぶ。おいしいと感じる塩分濃度や糖度について学ぶ。うま味成分と相乗効果について学ぶ。だし汁数種を作り比較した後、かきたま汁に仕上げるp2～12 【小テスト】 2点	9 6/16	【到達目標】 もち米の吸水率や加熱法についての特徴、浸透圧を利用した下処理、閾値について理解する。五目おこわ、蛇腹キュウリ漬物、を作る。砂糖溶液と食塩溶液で閾値や濃度を舌を使って理解する。P17～、34～ 【確認小テスト】 2点
2 4/21	【到達目標】 味の相互作用の続編で、味の抑制作用、対比作用について理解する。また豆の調理について学ぶ。メニューは、ぜんざい2種比較白玉＆上新粉混合だんご入り、オレンジジュースで経時対比効果の観察比較。 P6～ 【確認小テスト】 2点	10 6/23	【到達目標】 砂糖の調理性（転化糖、結晶化、ゲル化）について理解する。バース―、ナッツの砂糖がけ、ジャムを作り、砂糖を必要に応じて利用できるようになる。P57～ 【小テスト】 2点
3 4/28	【到達目標】 味の抑制作用について理解する。きゅうりサラダ3種比較、ピーマン炒めもの、コーヒー溶液で比較する。アイスティークリームダウンについてのメカニズムと成分について理解する。P6～ 【確認小テスト】 2点	11 6/30	【到達目標】 小麦粉のグルテンの形成促進、抑制因子について、グルテンの特性について理解する。薄力粉と強力粉のドウからグルテンを取り出し比較。応用料理としてすいとん汁を作る。P34～ 【確認小テスト】 2点
4 5/12	【到達目標】 おいしさの要因について学ぶ。味の種類の特徴、味の相互作用の相乗効果を学ぶ。物理的要因について理解するために比較実験を行う。メニューは、トマトスープ温度2種の比較と砂糖溶液での比較。 P6～ 【確認小テスト】 2点	12 7/7	【到達目標】 じゃが芋のペクチンの変化（硬化、軟化の要因）、種類による特徴について理解する。マッシュポテト比較、梨もどき、ミルクスープを応用料理として作る。P50～ 【確認小テスト】 2点
5 5/19	【到達目標】 様式別の献立作成について知る。給食の特徴について学び、その中の学校給食（小学校低学年の献立）を作成する。また、卵の調理について知り、ゆで時間を把握する。ご飯の炊き方を学ぶ。 P34～、p101～ 【確認小テスト】 2点	13 7/14	【到達目標】 さつまいもの糖化要因、黒ずみ原因のヤラピンの処置、山芋の膨化料理について理解する。さつまいもは2種の加熱法比較、茶巾絞り2種比較、かるかんを作る。P50～ 【確認小テスト】 2点
6 5/26	【到達目標】 特定給食の老人福祉施設の献立作成について学び、嚥下困難者用の調理の工夫を理解する。（老人福祉施設の昼食を作成する） p18～、p67～ 【確認小テスト】 2点	14 8/18	【到達目標】 かたくり粉の粘度に影響を与える因子の理解、でんぷんのゲル化について理解する。粘度比較の実験、ブランマンジェと胡麻豆腐を作り違うでんぷんについて学ぶ。P52～ 【確認小テスト】 2点
7 6/2	【到達目標】 大量調理の湯炊き法、魚のタンパク質の種類と加熱時の違い、藻類の軟化について学ぶ。ご飯炊飯、魚そぼろ、角煮、昆布佃煮を作る。P36～、83～ 【確認小テスト】 2点	15 8/25	【到達目標】 前期期末試験と解説。タンパク質、脂質、糖質の調理について重要点をより深く理解する。 【定期試験】 60点
8 6/9	【到達目標】 まとめの回（座学です）これまでに学んだことの重要点を理解する。 【確認小テスト】 14点		

【特記事項】

【評価について】

小テストの合計40点と、期末試験60点の合計100点の獲得点数により評価する

科目名	ディスカバリープログラムⅠ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	小路　弘孝・佐藤　友哉 小林　仁志・真野　聡
		授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分	前期・後期
学科・ｺｰｽ	調理師科					曜日・時間	時間割参照

【授業の学習内容と心構え】

言葉の意味を理解する。目的や課題を解決するために思考する。相手に伝えるための言語化する。または可視化する。商品は作るだけではなく、売るための商品づくりや開発方法を学び、どのような商品が売れるのかを、マーケティングやプロモーションの技術のスキルを向上して、コミュニケーションを育みます

【到達目標】

相手に伝える表現方法をクリエーティブな手法で学ぶ。商品を売るために、もしくは売れる商品をつくるため、ユーザーとどのようなコミュニケーションを図り、どのようなプロセ
スで商品が動いていくのかを、実務レベルの課題で学びます。

【使用教科書・教材・参考書】	【授業外における学習】
オリジナルテキストを使用	無し

回	授業概要	回	授業概要
1 7/3	【到達目標】1コマ 企業研究 業界を知る 【小テスト】　2点	9 11/4	【到達目標】1コマ キャリアセンター授業 【小テスト】　3点
2 7/8	【到達目標】3コマ 三本珈琲見学会 【小テスト】　2点	10 11/11	【到達目標】講師：佐藤　友哉　1コマ レストランサービスを知る 【小テスト】　3点
3 8/31	【到達目標】2コマ ベル選択 【小テスト】　2点	11 11/18	【到達目標】講師：佐藤　友哉　1コマ レストランサービスを知る 【小テスト】　3点
4 9/10	【到達目標】4コマ 栗山町出張ベルズキッチン 仕込み 【小テスト】　2点	12 11/25	【到達目標】2コマ 卒業制作試食会 【小テスト】　3点
5 10/5	【到達目標】3コマ 就職行事 【小テスト】　3点	13 12/2	【到達目標】講師：小林　仁志　2コマ 商品開発 広報 ●商品開発_ホクレン事例紹介 ●撮影テクニック・文章構成 実習で作った商品→インスタ用撮影・記事 【小テスト】　3点
6 10/21	【到達目標】1コマ キャリアセンター授業 【小テスト】　3点	14 12/9	【到達目標】講師：小林　仁志　2コマ 商品開発 広報 ●販促物制作 写真撮影→レタッチ加工など 商品ネーミング→考案 商品キャッチコピー→考案 商品説明→考案 【小テスト】　3点
7 10/23	【到達目標】1コマ ベルフェス準備 【小テスト】　3点	15 1/18	【到達目標】講師：　3コマ 商品開発試作① 【小テスト】　2点
8 10/28	【到達目標】講師：小路　弘孝　1コマ 心理学で自分を知る 【小テスト】　3点	16 1/25	【到達目標】講師：　3コマ 商品開発試作② 【定期試験】60点

【特記事項】	【評価について】 ・毎回の小テスト　40点 ・定期試験　60点 合計100点満点で評価する。

科目名	「栄養学Ⅰ」	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	堀野　眞澄
学科・コース	調理師科	授業形態	講義	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日・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）

大学卒業後、管理栄養士・衛生検査技師として食品会社で研究・開発・品質管理に従事し、その後、総合病院で栄養業務を行ってきた教員が、食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、おいしくて栄養価の高い食事を提供し、人々の健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養うための講義を実施する。予習・復習をして授業に臨む。

【到達目標】

・三大栄養素・五大栄養素が何かを述べることができる。
・炭水化物、脂質、たんぱく質の特徴・働き・分類について理解し、説明できる。
・ビタミン、ミネラルの種類、各々の特徴・働き・欠乏症と過剰症・含有食品について理解し、説明できる。

【使用教科書・教材・参考書】

2食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会）
食品成分表、配布プリント

【授業外における学習】

・授業を受ける前に教科書を読んで予習する。
・授業後、教科書・プリントにて学習内容を復習する。

回	授業概要	回	授業概要
1 4/17	【到達目標】 ・栄養学をなぜ学ぶかを理解する。 ・栄養と栄養素の違いを理解し、説明できる。 ・三大栄養素、五大栄養素の種類を述べることができる。 【確認小テスト】２点	9 6/19	【到達目標】 ・アミノ酸価について理解し、説明できる。 ・たんぱく質の補足効果について理解し、説明できる。 ・たんぱく質の機能性について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
2 4/24	【到達目標】 ・食品と体の成分について理解し、説明できる。 ・食品の3つの機能について理解し、説明できる。 ・「医食同源」について説明できる。 【確認小テスト】３点	１０ 6/26	【到達目標】 ・ビタミンの特徴・働き、種類について理解し、説明できる。 ・脂溶性ビタミンの各々の働き・欠乏症と過剰症・含有食品について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
3 5/1	【到達目標】 ・炭水化物とは何かを理解し、説明できる。 ・炭水化物の種類と働きについて理解し、説明できる。 ・単糖類、少糖類の中の二糖類について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点	１１ 7/3	【到達目標】 ・水溶性ビタミンの各々の働き・欠乏症・含有食品について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
4 5/15	【到達目標】 ・多糖類について理解し、説明できる。 ・食物繊維の種類、働きについて理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点	１２ 7/10	【到達目標】 ・ミネラルの特徴・働き、種類について理解できる。 ・多量ミネラルの各々の働き・欠乏症・含有食品について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
5 5/22	【到達目標】 ・脂質とは何かが説明できる。 ・脂質の種類、構造、特徴について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点	１３ 7/17	【到達目標】 ・微量ミネラルの各々の働き・欠乏症・含有食品について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
6 5/29	【到達目標】 ・脂肪酸について理解し、説明できる。 ・飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸の違いについて説明できる。 ・「必須脂肪酸」3種類を述べることができる。 【確認小テスト】３点	１４ 8/21	【到達目標】 ・１～13回目までの講義を振り返り、重要ポイントが理解でき、説明できる。 ・15回目の定期試験にむけての対策をたてることができる。 【確認小テスト】２点
7 6/5	【到達目標】 ・たんぱく質とは何かが理解でき、説明できる。 ・たんぱく質の種類と働きを理解し、説明できる。 ・「必須アミノ酸」9種類を述べることができる。 【確認小テスト】３点	１５ 8/28	【到達目標】 ・定期試験で1～14回目までの学習内容の理解を深め、自己評価できる。 ・D評価以上になるような点数を目指すことが実践できる。
8 6/12	【到達目標】 ・1～7回目までの講義内容の理解度を到達度テストで確認し、課題を発見し、自己評価できる。		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

科目名	西洋料理実習	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	澁谷　亜寿美
		授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	木　1・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）

調理師として西洋料理に従事し、調理の現場で下準備から料理の仕上げとサービスまでを行ってきた教員が、調理師として働くうえでの心構えと、調理の基本となる「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」についての実習を実施する

【到達目標】

①調理師の基礎となる包丁の砥ぎ方、調理器具、道具の取り扱いを理解できる
②西洋料理の食材を理解し、基本の調理法を理解できる
③北海道食材の旬と産地を理解できる

【使用教科書・教材・参考書】

包丁・レシピ

【授業外における学習

包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する
白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ

回	授業概要
1 4/16 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 【フランス】 ・実習道具の使い方 ・パン・ペルデュ 【確認小テスト】　2点
2 4/23 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 【スペイン】 ・パエリア ・バスクチーズケーキ 【確認小テスト】　2点
3 4/30 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 【イタリア】 ・フリッタータ ・ザバイオーネ 【確認小テスト】　2点
4 5/14 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る HOKTO特別授業 【食材の特徴】 ・キノコの旨み ・キノコを使ったパスタ 【確認小テスト】　2点
5 5/21 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る ・belle'skitchien コラボレシピ❶ 【インド】 ・バターチキンカレー（スパイスの特徴） 【確認小テスト】　3点
6 5/28 （木）	【到達目標】**講師:Yu kiroro　石田　拓也** 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 羽幌町コラボ（タコ） ・タコを使ったパスタ 【確認小テスト】　3点
7 6/4 （木）	【到達目標】講師:osteria Da Boo.　菊地　高章 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 【イタリア】 ・カチャトーラ 骨付き鶏モモ肉の下処理等 【確認小テスト】　3点
8 6/11 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る ・belle'skitchien コラボレシピ❷ ・オムライス 【確認小テスト】　3点

【特記事項】

回	授業概要
9 6/18 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 【ギリシャ】 ・ムサカ 【確認小テスト】　3点
10 6/25 （木）	【到達目標】**講師:osteria Da Boo.　菊地　高章** 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る マスコスモコラボ（ホッケ） 【イタリア】 ・魚の下処理 ・アクアパッツア 【確認小テスト】　3点
11 7/2 （木） 3・4限	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る 羅臼町コラボ（昆布） ・羅臼昆布の特徴 ・昆布〆肉の低温調理 【確認小テスト】　3点
12 7/9 （木）	【到達目標】**講師:osteria Da Boo.　菊地　高章** 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る ・belle'skitchien コラボレシピ❸ 【イタリア】 ・生パスタ　ボロネーズソース ・フォカッチャ 【確認小テスト】　3点
13 7/16 （木）	【到達目標】**講師:下國　伸** 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る ・ハンバーグ2種のソース （プレカレッジで見せてもらった振り返りメニュー） 【確認小テスト】　3点
14 8/20 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る ・belle'skitchien コラボレシピ❹ 栗山町コラボ①（野菜） ・夏野菜のパスタ ・カタラーナ 【定期試験】　3点
15 8/27 （木）	【到達目標】 西洋料理の特徴と調理技術を学び料理を作る事が出来る ・belle'skitchien コラボレシピ❺ 栗山町コラボ②（コーングリッツ） ・食事マフィン 【定期試験】　2点

【評価について】

実技試験＝「玉葱のエマンセ」

・衛生管理
・技術
・時間管理
の３つの項目を６０点満点で評価する。（詳細はルーブリック評価参照）

小テスト合計の40%と定期試験60%を合計したものを
GPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）
５９～０点
E：評価資格喪失

科目名	公衆衛生学Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	合田　由美子
		授業形態	講義	総時間（単位）	３０時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日　３限目
学科・ｺｰｽ	調理師科						

【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）

薬剤師として公衆衛生の知識を持った教員が、社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理の実際を理解した、調理師としての自覚を養う為の講義を実施する

【到達目標】

健康とは何かを知り、食生活と健康の関係、それに対する調理師の役割を理解できる。
疾病の予防（感染症・生活習慣病）、労働衛生について理解できる。

【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

教科書を読み、予習復習をしてくる。

回	授業概要	回	授業概要
1 4/16	【到達目標】 これから学ぶ食生活や健康（公衆衛生学）について理解し、説明できる。 健康とは何かを理解し、わが国の健康の状況について論ずることができる。 【小テスト】　２点	9 6/18	【到達目標】 わが国の疾病予防や健康増進について理解し、説明できる。 【小テスト】　３点
2 4/23	【到達目標】 目指すべき健康について考え、食生活が健康に果たす役割を論ずることができる。 【小テスト】　３点	１０ 6/25	【到達目標】 わが国における健康づくり対策・健康教育について理解し、説明できる。 【小テスト】　３点
3 4/30	【到達目標】 食生活における調理師の役割を理解し、説明できる。 【小テスト】　３点	１１ 7/2	【到達目標】 心の健康づくりについて理解し、論ずることができる。 【小テスト】　３点
4 5/14	【到達目標】 わが国の疾病の動向について理解し、その予防について説明することができる。生活習慣病とはどのようなものか、説明することができる。 【小テスト】　３点	１２ 7/9	【到達目標】 食育における調理師の役割を理解し、自覚できる。日本の食糧事情とその課題を理解し、説明できる。 【小テスト】　３点
5 5/21	【到達目標】 生活習慣病に関して理解し、説明できる。 【小テスト】　３点	１３ 7/16	【到達目標】 食育がどのように実践されているか理解し、説明できる。労働と健康の関係を理解し、説明できる。 【小テスト】　３点
6 5/28	【到達目標】 生活習慣病の国際比較から生活習慣病の重要性を理解する。生活習慣病の予防について説明できる 【小テスト】　３点	１４ 8/20	【到達目標】 定期試験に向け、到達度を高め、 プリントを使用し、前期９～１３回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】　２点
7 6/4	【到達目標】 中間確認テストに向け、到達度を高め プリントを使用し、前期1～6回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】　３点	１５ 8/27	【到達目標】 全員が満点を目標とし、問題に正しく答えることができる。 【定期試験】　６０点
8 6/11	【到達目標】 前期１～６回目までに学んだ重要ポイントについて確認問題に正しく答えることができる。 【中間確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

科目名	キャリアアップゼミⅠ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	真野　聡
		授業形態	演習	総時間（単位）	３０（1単位）	開講区分	前期
学科・ｺｰｽ	調理師科					曜日・時間	時間割参照

【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）

社会人として・職業人として調理師免許を取得した教員が、就職活動の一連の流れ、面接指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行なえる力を身につけるための授業を実施する。また、業界人としての気構え・身構え・心構えを理解し、業界理解を深めることができる授業を実施する。

【到達目標】

就職活動を行う上での流れ・面接・書類書き方を学び、スムーズに行えるようになる。
現場・社会への理解を深める。
社会人基礎力を身につける。

【使用教科書・教材・参考書】

ポートフォリオファイル

【授業外における学習】

興味ある業界を調べ、積極的に行ってみる

回	授業概要
1 4/17	【到達目標】 ２年間の流れを知る 調理師になる為の3つの約束 良い習慣を身につけるために 【小テスト】　２点
2 4/24	【到達目標】 特別授業 MBTI診断講座 【小テスト】　３点
3 5/1	【到達目標】 GW課題発表 ソーシャルスキルトレーニング① クラス目標作成グループワーク 【小テスト】　３点
4 5/15	【到達目標】 ゴールデンウイーク課題発表会 【小テスト】　３点
5 5/22	【到達目標】 ソーシャルスキルトレーニング② 伝えにくい事を伝える 【小テスト】　３点
6 5/29	【到達目標】 ソーシャルスキルトレーニング③ 相手にわかりやすく自分の気持ちを伝える 【小テスト】　３点
7 6/5	【到達目標】 業界知識を深める① 定期試験について 評価について再確認 【小テスト】　３点
8 6/12	【到達目標】 就職活動の為の土台作り 前期前半を振り返る 【小テスト】　３点
9 6/19	【到達目標】 ソーシャルスキルトレーニング③ 仕事で必要な能力を身につける 【小テスト】　３点
10 6/26	【到達目標】 ソーシャルスキルトレーニング④ 仕事で必要な能力を身につける 【小テスト】　３点
11 7/3	【到達目標】 ソーシャルスキルトレーニング⑤ 仕事で必要な能力を身につける 【小テスト】　３点
12 7/10	【到達目標】 夏の過ごし方 健康管理 希望分野を定める方法 【小テスト】　２点
13 7/17	【到達目標】 夏休み課題について 後期について ベルズキッチンについて 【小テスト】　３点
14 8/21	【到達目標】 夏休み課題発表会 【小テスト】　３点
15 8/28	【到達目標】 後期について最終確認 定期試験　前期の目標達成度を測るレポート 【定期試験】　６０点

【特記事項】

【評価について】

・前期目標設定に対しての結果を振り返り、６０点満点で評価する

確認小テストの合計を40点と定期試験の点数を６０点を合計したものをGPA評価し、

A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）５９～０点

E：評価資格喪失

科目名	食品衛生学Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	宮野　正章
		授業形態	座学	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日　3限目
学科・コース	調理師科						

【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）

乳・肉の生産現場での衛生管理指導及び患畜の治療経験をもとに、食品に関わる仕事をする者にとって必要不可欠な食品衛生学、特に食品と微生物の関係についての基礎知識を充分習得し、その知識を現場で生かせる調理師と製菓衛生師を育成する講義を実施する

【到達目標】

・食品と微生物の関係を理解し、食中毒の予防が出来るようになる
・食品添加物の基礎知識を身に付け、食のプロとして資質の向上を図る

【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
・DVD　　・プリント（自作補助教材）

【授業外における学習】

各自、各回の受講に対し前回講義の復習を行い、小テストに備える

回	授業概要	回	授業概要
1 4/14	【到達目標】 自己紹介と授業の進め方について説明 食の安全と衛生についての基礎知識を学び、日常生活の中でもその　知識を関連付けられるようになる 【小テスト】　２点	9 6/16	【到達目標】 食品添加物各論 各食品添加物の特徴と利用方法について知り、身の回りの食品表示内容が理解で来るようになる 【小テスト】　３点
2 4/21	【到達目標】 食品中の腐敗と微生物との関係を理解する 【小テスト】　２点	１０ 6/23	【到達目標】 食品と重金属、放射線についての基礎知識を習得する 【小テスト】　３点
3 4/28	【到達目標】 微生物の増殖条件に付いての基礎知識を知り、食中毒との関連を考える 【小テスト】　３点	11 6/30	【到達目標】 器具、容器の特徴と衛生について学ぶ 【小テスト】　３点
4 5/12	【到達目標】 食品の微生物汚染と腐敗について理解し、なぜ手の衛生が大切かを知る 【小テスト】　３点	１２ 7/7	【到達目標】 飲食による健康被害の種類と食中毒の分類についての知識を習得する 【小テスト】　３点
5 5/19	【到達目標】 食品添加物概論 　食品添加物の定義、分類、使用目的について学習し、身の回りの食品表示内容が理解で来るようにする 【小テスト】　３点	１３ 7/14	【到達目標】 食中毒の概況、季節、発生状況についての知識を習得する 【小テスト】　３点
6 5/26	【到達目標】 食品添加物概論 　食品添加物の表示基準、安全性についての基礎知識を得る 【小テスト】　３点	１４ 8/18	【到達目標】 前期講習の総括 【小テスト】　３点
7 6/2	【到達目標】 前期①～⑥までの総括 NHK「腸内フローラ」鑑賞、　腸内細菌の人体への影響を知る 【小テスト】　３点	１５ 8/25	【到達目標】 定期試験 【定期試験】　６０点
8 6/9	【到達目標】 各食品添加物の特徴と利用方法について知り、身の回りの食品表示内容が理解で来るようにする 【小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

小テストは各3点又は2点とし合計40点満点、定期テストの60点満点と合わせて100点満点とし、うち60点以上を合格とする。

科目名	コミュニケーション	必修選択	必修	年次	1	担当教員	堺千津子
		授業形態	講義と演習	総時間（単位）	15	開講区分	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	月曜3時限目　※4限目も継続の場合もあり

【授業の学習内容と心構え】

社会で一番に求められているコミュニケーション力向上のために、「聴くこと」、「話すこと」、「書くこと」のスキルを学びながら、社会人に必要なビジネスマナーを身につけ、企業に必要と思われるような人材を目指す。　ペアワークやグループワークなどの実技を取り入れ、主体的に仲間と協力しながら課題を解決することを学ぶ【担当教員】ホテル実務経験、人材派遣会社採用面接官を経てマナー＆カウンセリングオフィス自営
ビジネスマナー研修、店舗接客応対講習、就労支援講座、キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルスカウンセリングにあたる

【到達目標】

・コミュニケーションスキルアップ検定合格と共に、検定を通してコミュニケーションの基本を理解し、円滑な人間関係を築けるように社会人基礎力を身につける
・学生生活だけでなく、社会人として必要な挨拶・ビジネスマナーを身につける

【使用教科書・教材・参考書】

コミュニケーションスキルアップ検定テキスト
各自板書用ノート、

【授業外における学習】

テキストや過去問題を用いて予習、復習　プリント都度出題

回	授業概要	回	授業概要
1 4/27	【到達目標】企業が求めている能力を理解する ・検定説明　・検定に必要な用語を理解する・挨拶の重要性を理解する・挨拶と自己紹介のコツを理解する・コミュニケーションの定義と、コミュニケーションの2種類を理解する　SNSのマナーを理解する　p1～11　p32　p42～43　p122　**宿題**コミュニケーション技法12～15黙読 【小テスト】2点	9 6/8	【到達目標】社会的スキルを理解する ・ビジネスにおけるマナーを理解する　・敬語の種類を正しく理解し、適切な敬語が使えるようになることで、、就職試験に活かすことが出来るようになる　・文例を用いて、接客応対に活かす敬語を身につける　p92～97 【小テスト】3点
2 5/11	【到達目標】傾聴の意味を理解し、出来るようになる ・コミュニケーションのプロセスを理解する　・相手の話を感じの良い聴き方を用いて「傾聴」する ・初対面でも話が弾む会話のきっかけを学ぶ・質問の種類を理解し初対面でもコミュニケーションが出来るようになる　p23～31　コミュニケーション技法p12～p15　**宿題**コミュニケーション技法p16～ 【小テスト】3点	10 6/8 4限目	【到達目標】電話応対が出来るようになる 電話のマナーを理解し、企業への問い合わせやアポイントメントを取るとき等に活かせるようになる　・携帯電話のマナーを理解し、好感の持たれる電話応対が出来るようになるp98～102 【小テスト】3点
3 5/18	【到達目標】相手に配慮し伝わる話し方を身につける ・正しく事実をわかりやすく話す方法を学ぶ ・聴き手と話し手が協力しあうことを学び、より良いコミュニケーションが出来るようになる・　p18～22　p58 【小テスト】3点	11 6/15	【到達目標】接客・訪問のマナーを理解する ・名刺のマナーを理解し、訪問時の取り扱いを理解する・訪問のマナーを理解し、上座や下座などの決まり事を学び、面接や見学などに活かすことが出来るようになるp94～96　p105～111 【小テスト】3点
4 5/18 4限目	【到達目標】グループでの会話のコツを理解する ・大人数の際の会話のコツを理解し、会話における心がけと基本を身につけ集団生活に活かすことが出来るようになる　・温かい言葉がけを学び、自分の発言の大切さを理解し、相手の気持ちを考えて発言をする意識を持つ　p44　1章2章総復習　p34～40 【小テスト】3点	12 6/15 4限目	【到達目標】ビジネスに必要な文書の書き方を理解する ・社内文書と社外文書の違いを理解する　手紙の書き方　頭語と結語の組み合わせが理解できるようになる　お礼状の書き方を理解するp114～117 【小テスト　3点】
5 5/25	【到達目標】相手に配慮しながらも正しく主張することが出来るようになる ・自己表現のスキルを理解する　・アサーション4つの型を学び相手に配慮しながらも正しい自己主張が出来るようになる。・相手を動かす頼み方を学ぶ。た人間関係を壊さない上手な断り方を理解するp50～54　p46～49、 【小テスト】3点	13 6/22	【到達目標】ビジネスに必要な文書の書き方を理解する2 ・ビジネスメールの書き方を理解し、企業に問い合わせのメールが書けるようになる。ビジネスにおけるラインの使い方を理解する・FAXのマナーを理解する　p118～121　・4章総復習 【小テスト】3点
6 5/25 4限目	【到達目標】感情のコントロールが出来るようになる アンガーマネジメントを理解し、怒りの感情のコントロールを学ぶ　他者から怒りを向けられた時の対処法を学び、社会生活に活かすことが出来るようになる　ポジティブな言葉遣いを学び、短所も長所になることを理解するために、語彙を増やす訓練を行うp78～89　短所の書き方を学ぶ　宿題 【小テスト】3点	14 6/29	【到達目標】サービスマインドを理解する ・謝罪の仕方を学ぶp111～113　・クレーム応対の基礎を学び接客に活かすことが出来るようになる　p126～157　検定に向けて総復習 【小テスト　2点】
7 6/1	【到達目標】納得のいく説得を理解する ・仕事で必要とされるほうれんそうの心がけと表現方法を学び、上手な議論と意見交換の方法を学ぶ・交渉の仕方と説得の方法を学ぶ ・会議やミーティングの心がけを学ぶp60～71　コミュニケーション技法　ジョハリの窓p46を用いて長所を確認する 【小テスト】3点	15 7/6	【到達目標】コミュニケーションスキルアップ検定合格 定期試験 60点　検定試験100点満点の為60点に換算して成績に反映
8 6/1 4限目	【到達目標】プレゼンテーションの基本を理解する プレゼンテーションの基本を学び、効果的な伝え方ができるようになる　プレゼンテーションに大切な「3つのP」を理解するp72～79　・自分自身のプレゼンテーション長所を用いた自己PRが作成出来るようになる　・3章総復習p72～77. 【小テスト】3点		

【特記事項】

・**コミュニケーションスキルアップ検定　7/6　3限目**
・持ち物　1・コミュニケーションスキルアップ検定対策テキスト
2. コミュニケーション技法　テキスト、3. ワークブック、4・筆記用具
・資料、プリント都度配布
講師の許可なく授業中スマホ等の使用は不可

【評価について】

定期試験60点小テスト40点

科目名	食品学Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	余湖　郁子
学科・コース	調理師科	授業形態	講義	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日2限目

【授業の学習内容と心構え】
調理に用いる食品の知識、食品の加工と貯蔵法、生産や流通の仕組みなどの知識を身につけた調理師と製菓衛生師になる為の講義を実施する。

【到達目標】
・食品の一般成分、嗜好成分、有害成分を理解し、食品との関連付けができる。
・市場に多く出回っている食品の特徴や成分などの知識を習得し、調理業務に活用できる。

【使用教科書・教材・参考書】
②食品と栄養の特性、製菓衛生師全書、食品成分表、ノート

【授業外における学習】
・教科書を事前に読み、授業内容を予習する。
・授業後、教科書、教材にて学習内容の復習をする。

回	授業概要
1 4/17	【到達目標】 食品学とは何かを説明できる。 食品の条件を理解し、食品と食物の違いを説明できる。 【確認小テスト】 2点
2 4/24	【到達目標】 食品の一般成分を理解し、五大栄養素を記することができる。 炭水化物について理解し、糖質・食物繊維を説明できる。 【確認小テスト】 3点
3 5/1	【到達目標】 たんぱく質について理解し、体内での役割と必須アミノ酸を説明できる。 脂質について理解し、体内での役割を説明できる。 ビタミンについて理解し、水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンを説明できる。 【確認小テスト】 3点
4 5/15	【到達目標】 無機質について理解し、体内での役割を説明できる。 食品の嗜好成分を理解し、うま味物質を記することができる。 【確認小テスト】 3点
5 5/22	【到達目標】 食品の嗜好成分を理解し、食品と嗜好成分を関連付けて説明できる。 【確認小テスト】 3点
6 5/29	【到達目標】 米について理解し、うるち米ともち米の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点
7 6/5	【到達目標】 小麦について理解し、小麦粉の種類を説明できる。 その他の雑穀について理解し、それぞれの特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点
8 6/12	【到達目標】 到達度確認テスト 1～7回の授業内容の理解度を確認して課題を発見し、復習できる。 【確認小テスト】 3点
9 6/19	【到達目標】 いもおよびでんぷん類について理解し、じゃがいもの特徴を説明できる。 砂糖および甘味類について理解し、上白糖の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点
10 6/26	【到達目標】 豆類について理解し、大豆の加工品を記することができる。 ナッツ類について理解し、特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点
11 7/3	【到達目標】 種実類について理解し、ごまの特徴を説明できる。 野菜類の分類について理解し、野菜を分類できる。 【確認小テスト】 3点
12 7/10	【到達目標】 主な野菜について理解し、主な野菜の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点
13 7/17	【到達目標】 果実類について理解し、主な果実の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 3点
14 8/21	【到達目標】 きのこ類について理解し、主なきのこの特徴を説明できる。 藻類について理解し、昆布・わかめの特徴を説明できる。 魚類の構造について理解し、赤身魚の特徴を説明できる。 【確認小テスト】 2点
15 8/28	【到達目標】 定期試験・解説 1～14回のの授業内容の理解度を確認して、課題を発見し、復習できる。 【定期試験】 60点

【評価について】
・毎回の小テスト　40点
・定期試験　60点
合計100点満点で評価する。

【特記事項】