科目名	調理理論Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	松井　初美
学科	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	後期 月曜日　4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）

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

テキスト該当ページを読み、理解を深める

回	授業概要	回	授業概要
1 9/23	【到達目標】 第1章調理のおいしさを構成する要素について、食べ物側と人側に分けて理解する p2～ 【小テスト】2点	9 11/25	【到達目標】 魚介の加熱、肉の調理について比較しながら理解を深める p83～ 【小テスト】2点
2 10/7	【到達目標】 第2章非加熱料理と加熱料理、それぞれの特徴を理解する p14～ 【小テスト】2点	10 12/2	【到達目標】 卵、エマルションについて理解し、料理の応用できるようにする p101～ 【小テスト】2点
3 10/14	【到達目標】 第3章植物性食品、穀類、米の調理の特徴、米加工食品についての理解を深める p34～ 【小テスト】2点	11 12/16	【到達目標】 牛乳、乳製品の調理についての理解、油を使った調理について理解する p112～ 【小テスト】2点
4 10/21	【到達目標】 米の応用調理、小麦の調理と特徴、ソバの調理について理解を深める p34～ 【小テスト】2点	12 1/14	【到達目標】 油の調理特性、クリーミング性、ショートニング性などについて理解する。調味料についての理解を深める。第4章調理施設のルールについて理解する p120～ 【小テスト】2点
5 10/28	【到達目標】 イモ類、でんぷん、砂糖の調理性に学び、応用できるようにする p50～ 【小テスト】2点	13 1/20	【到達目標】 調理器具、加熱機器についての特徴を理解し、使いこなせるようになる p134～ 【小テスト】2点
6 10/28	【到達目標】 豆の調理の特徴、野菜の調理、野菜などに含まれる色素についての理解を深める p62～ 【小テスト】2点	14 1/27	【到達目標】 冷蔵庫、冷凍庫の使い方についての理解、食器の種類について理解し使い分けができるようになる p142～ 【小テスト】2点
7 11/11	【到達目標】 野菜の調理と成分の変化、果物の特徴、魚介類の調理特性について学ぶ p67～ 【小テスト】2点	15 1/27	【到達目標】 期末試験と解説(さまざまな食品の調理による変化や化学的変化が調理結果にどう表れるかを学ぶ) 【定期試験】60点
8 11/18	【到達目標】 1～6回目までの重要点の理解を深める。理論の理解を深めることにより、自由に適した献立作成をし調理器具を選びおいしい料理を作り出せるようにする。 【小テスト】14点		

【評価について】

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

【特記事項】

科目名	公衆衛生学Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	合田　由美子
学科	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	後期 木曜日　1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）

薬剤師として現場に立ち公衆衛生の知識を持った教員が、健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康づくりや食生活の向上に関する法律や、関連する対策及び活動を理解した、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】

労働と健康の関係を理解し、説明できる。

環境と健康について理解し、説明できる。

【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
講師作成プリント

【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 9/26	【到達目標】 労働と健康の関係を理解し、説明できる。 【小テスト】 2点	9 11/28	【到達目標】 環境汚染とその対策（公害）について理解し、説明できる。我が国の公害の歴史について理解し、説明できる。 【小テスト】 3点
2 10/3	【到達目標】 職業病と労働災害に関して理解し、説明できる。 【小テスト】 3点	10 12/5	【到達目標】 空気汚染による公害について理解し、説明できる。　室内（調理場内、食堂内）の空気汚染の防止対策について論ずることができる。 【小テスト】 3点
3 10/10	【到達目標】 調理師の職場環境の現状について理解し、論ずることができる。 【小テスト】 3点	11 12/12	【到達目標】 環境汚染とその対策（水質汚染）について理解し、論ずることができる。 【小テスト】 3点
4 10/17	【到達目標】 自分の身近にある生活環境に関して理解し、説明できる。　環境条件（大気の組成・気圧）について理解し、説明できる 【小テスト】 3点	12 12/19	【到達目標】 環境汚染とその対策（騒音・振動・悪臭）、環境問題（SDGS・海洋ごみ・内分泌かく乱物質・地球温暖化・酸性雨）の取り組みに関して論ずることができる。 【小テスト】 3点
5 10/24	【到達目標】 環境条件（温度・気候・水・住居）について理解し、説明できる 【小テスト】 3点	13 1/16	【到達目標】 環境問題（オゾン層の破壊・食品に含まれる放射性物質）の取り組みに関して論ずることができる。循環型社会につて論ずることができる。 【小テスト】 3点
6 10/31	【到達目標】 環境条件（廃棄物・放射線）について理解し、説明できる 【小テスト】 3点	14 1/23	【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、後期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 11/7	【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、後期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 1/30	【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 11/14	【到達目標】 後期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】

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	栄養学Ⅱ	必修選択	必須	年次	1年時	担当教員	堀野　眞澄
学科	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	後期 木曜日・2限

【授業の学習内容と心構え】

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、総合病院で管理栄養士として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】

①栄養素の消化・吸収・代謝、ホルモンとその機能について説明できる。
②エネルギー代謝、食品摂取基準、国民健康栄養調査、食品分類について説明できる。
③食品表示法、特別用途食品、保健機能食品について説明できる。
④食品成分表を使って栄養計算ができる。

【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、プリント

【授業外における学習 】

①授業を受ける前に教科書を読んで予習する。
②授業後、教科書教材にて学習内容を復習する。

回	授 業 概 要	回	授 業 概 要
1 9/26	【到達目標】 ①水の働きについて説明ができる。 ②機能性成分とは何かが説明できる。 ③主な機能性成分の名称や含まれる主な食品、食品機能について説明できる。 【確認小テスト】 2点	9 11/28	【到達目標】 ①日本人の食事摂取基準とは何かが説明できる。 ②エネルギーの指標BMIについて説明できる。 ③栄養素の5つの指標の定義が説明できる。 【確認小テスト】 3点
2 10/3	【到達目標】 ①食品の摂取について説明できる。 ②食欲のメカニズムについて説明ができる。 ③味覚・嗅覚・触覚・聴覚・視覚について説明ができる。 【確認小テスト】 3点	10 12/5	【到達目標】 ①国民健康・栄養調査とは何かを述べることができる。 ②近年の国民健康・栄養調査の結果を説明できる。 【確認小テスト】 3点
3 10/10	【到達目標】 ①栄養素の消化とは何か、消化の種類が説明できる。 ②消化管の構造と働きについて説明できる。 ③消化液の分泌について説明ができる。 ④口腔内での消化について説明ができる。 【確認小テスト】 3点	11 12/12	【到達目標】 ①食品標準成分表とは何かを述べることができる。 ②食品標準成分表を使って簡単な栄養計算ができる。
4 10/17	【到達目標】 ①胃内での消化について説明ができる。 ②小腸内での消化について説明ができる。 ③大腸内での消化が説明できる。 【確認小テスト】 3点	12 12/19	【到達目標】 ①3色食品群、四つの食品群について理解できる。 ②六つの基礎食品について理解できる。 ③食事バランスガイドについて理解できる。 【確認小テスト】 3点
5 10/24	【到達目標】 ①栄養素の吸収とは何かが説明できる。 ②栄養素の吸収経路について説明ができる。 ③各栄養素の吸収について説明ができる。 【確認小テスト】 3点	13 1/16	【到達目標】 ①食品表示法に基づいた栄養表示・義務表示項目が理解できる。 ②特別用途食品、保健機能食品がどのようなものかが理解できる。 【確認小テスト】 3点
6 10/31	【到達目標】 ①消化吸収率について説明ができる。 ②栄養素の代謝について説明ができる。 ③ホルモンとその機能について説明ができる。 【確認小テスト】 3点	14 1/23	【到達目標】 ①1～13回目までの授業を振り返り、重要ポイントが説明できる。 【確認小テスト】 2点
7 11/7	【到達目標】 ①エネルギー代謝とは何かが説明できる。 ②基礎代謝について理解ができる。 ③身体活動レベル、エネルギー消費量について説明ができる。 【確認小テスト】 3点	15 1/30	【到達目標】 ①定期試験で1～14回までの学習内容の理解を深め、自己評価できる。 ②D評価以上になるような点数を目指すことが実践できる。 【定期試験】 60点
8 11/14	【到達目標】 ①1～7回目までの授業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。 【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
＜確認小テスト＞1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点
＜評価＞小テスト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。A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0、E評価資格喪失

科目名	食品学Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	余湖　郁子
学科	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	後期 水曜日1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。
管理栄養士として病院や保健センターなどで栄養・食事の指導を行っていた教員が担当。

【到達目標】
・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。
・食品の加工と貯蔵の方法、生産と流通の仕組みの知識を習得し、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	回	授業概要
1 9/25	【到達目標】 魚介類について理解し、旬、死後硬直から腐敗の流れを説明できる。 【確認小テスト】2点	9 11/20	【到達目標】 嗜好飲料について理解し、主な酒類の原材料を記することができる。 【確認小テスト】3点
2 10/2	【到達目標】 魚介類について理解し、主な魚介類の特徴を説明できる。 【確認小テスト】3点	10 11/27	【到達目標】 調味料について理解し、主な調味料の原材料を記することができる。 香辛料について理解し、香辛料の分類を記することができる。 【確認小テスト】3点
3 10/9	【到達目標】 魚介類の加工品について理解し、主な加工品の特徴を説明できる。 食肉類について理解し、肉質の説明ができる。 【確認小テスト】3点	11 12/4	【到達目標】 レトルト食品について理解し、レトルト食品の特徴を説明できる。 ゲル状食品について理解し、主なゲル状食品の原材料を記することができる。 【確認小テスト】3点
4 10/16	【到達目標】 主な食肉について理解し、牛肉・豚肉・鶏肉の特徴を説明できる。 【確認小テスト】3点	12 12/11	【到達目標】 食品の加工法について理解し、加工法の種類を記することができる。 食品の貯蔵法について理解し、貯蔵法の種類を記することができる。 【確認小テスト】3点
5 10/23	【到達目標】 食肉類の加工品について理解し、ハム、ベーコンの使用肉を記することができる。 【確認小テスト】3点	13 12/18	【到達目標】 低温貯蔵法を理解し、特徴と問題点を説明できる。 CA貯蔵・MA包装について理解し、貯蔵方法を説明できる。 【確認小テスト】3点
6 10/30	【到達目標】 卵類について理解し、鶏卵の成分特性を説明できる。 乳類について理解し、牛乳の成分特性を説明できる。 【確認小テスト】3点	14 1/15	【到達目標】 食品の生産について理解し、食料自給率について説明できる。 食品の流通について理解し、トレーサビリティについて説明できる。 【確認小テスト】2点
7 11/6	【到達目標】 乳製品について理解し、牛乳の分類を説明できる。 油脂類について理解し、主な食用油脂の原材料を記することができる。 【確認小テスト】3点	15 1/22	【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
8 11/13	【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		

【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】

科目名	食品衛生学Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	宮野　正章
学科	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	後期 水曜日 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）

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十分習得し、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 9/25	【到達目標】 細菌性食中毒 感染型食中毒各論　サルモネラ、腸炎ビブリオ、大腸炎について知り、 現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】2点	9 11/20	【到達目標】 寄生虫による食中毒各論 淡水産魚類から感染する寄生虫　横川吸虫, 日本海裂頭条虫について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点
2 10/2	【到達目標】 細菌性食中毒 感染型食中毒各論 ウェルシュ菌、カンピロバクター、エルシニア、リステリアについて知り、 【小テスト】2点	10 11/27	【到達目標】 寄生虫による食中毒各論 食肉から感染する寄生虫　旋毛虫、有鉤条虫、サルコシスティスについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点
3 10/9	【到達目標】 食品内毒素型食中毒各論　ブドウ球菌、ボツリヌス菌 生体内毒素型食中毒各論　セレウス菌 細菌性食中毒の予防について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点	11 12/4	【到達目標】 寄生虫による食中毒各論 野菜.飲料水から感染する寄生虫　回虫、赤痢アメーバ. クリプト, エキノコックスについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点
4 10/16	【到達目標】 ウイルス性食中毒　ノロウイルス ウイルス性食中毒の予防 自然毒食中毒　動物性食中毒　フグ、イシナギ について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点	12 12/11	【到達目標】 経口感染症の概要と食中毒 食物アレルギーの概要と種類について学ぶ 【小テスト】3点
5 10/23	【到達目標】 動物性食中毒　貝毒 植物性食中毒 自然毒食中毒の予防について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点	13 1/15	【到達目標】 アレルギー物質の表示 その他の健康危害について学ぶ 【小テスト】3点
6 10/30	【到達目標】 科学性食中毒の概要 科学性食中毒の予防 ヒスタミンによる食中毒について知り、現場での食中毒予防に役立てる 【小テスト】3点	14 1/29	【到達目標】 後期①～⑬の総括 【小テスト】3点
7 11/6	【到達目標】 後期①～⑥の総括 【小テスト】3点	15 1/29	【到達目標】 後期定期試験 【定期試験】60点
8 11/13	【到達目標】 寄生虫による食中毒の概要 魚介類から感染する寄生虫 　アニサキス、旋尾線虫、クドアについて知り、現場での食中毒予防に役立てる 【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	調理実習Ⅱ	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	後期 水曜日　3，4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）

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 9/25	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ サーモンムニエル 【小テスト】2点	9 11/20	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鴨のロースト 【小テスト】3点
2 10/2	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 定期試験課題　オムレツ 【小テスト】3点	10 11/27	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ポテトのガレットエビとハーブのサラダ 【小テスト】3点
3 10/9	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ シーフードフライ 【小テスト】3点	11 12/4	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 豚肉のスモーク＆ステーキ 【小テスト】3点
4 10/16	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ ボルドゲーズ 【小テスト】3点	12 12/18	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ そば粉のガレット クラフティー 【小テスト】3点
5 10/23	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ パスタのパエリア ニンニクのスープ 【小テスト】3点	13 1/15	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 定期試験　オムレツ 【定期試験】 60点
6 10/30	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ タイのグリルと野菜のブレゼ 【小テスト】3点	14 1/22	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 鶏のフリカッセ 【小テスト】2点
7 11/6	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ チキンカツレツ、ブルーチーズソース 【小テスト】3点		
8 11/13	【到達目標】調理の基本を理解し調理技術を学ぶ 個人練習　カルボナーラ 【小テスト】3点		

【特記事項】

【評価について】

実技試験＝「プレーンオムレツ」

・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	西洋料理実習Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	マルク・ベナルーシュ
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	後期 火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）

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

【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 10/15	【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 【小テスト】 4点	9 12/3	【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 【小テスト】 4点
2 10/22	【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 【小テスト】 4点	10 1/20	【到達目標】 特別講師 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 【小テスト】 4点
3 10/29	【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 【小テスト】 4点		
4 11/5	【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 【小テスト】 4点		
5 11/12	【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 【小テスト】 4点		
6 11/19	【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 【小テスト】 4点		
7 11/25	【到達目標】 特別講師 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 【小テスト】 4点		
8 11/26	【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 【小テスト】 4点		

【特記事項】

【評価について】

実技試験＝「オムレツ」

・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	フードサービスⅠ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	工藤学・遠藤　春美
学科	調理師科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日1限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）

①講師　工藤学『FROM　SEED　TO　CUP』真意を実習を通して確認し、珈琲がどのようにできて、どういった珈琲が良いものなのかを理解する。
理解を深めた上で、抽出について学び、カフェ対応としてエスプレッソマシーンを使った実習をし、カフェ運営、サービスの理解度を深める。”
②講師　遠藤春美　　色の基本やデザインの基本を理解して、レストランのブラックボード等を作成できるようになる。

【到達目標】

①コーヒーの基本を理解し、正しい器具の扱い方が出来るようになる
②色彩の基本を学び配色実践が出来るようになる。店舗のチラシ等を作成出来るようになる

【使用教科書・教材・参考書】

①　印刷資料　実習着着用
②　道具一式（鉛筆、画用紙、水彩色鉛筆、マジック等）

【授業外における学習】

飲食店を訪れた時やアルバイトで働く場合、サービスの仕方やセッティング、店舗の雰囲気をよく観察し、気が付いたことはメモを取る。授業内で発表する

回	授業概要
1 9/24	【到達目標】講師　工藤学 コーヒーとは 多様な抽出方法、提供方法を学ぶ 【小テスト】 3点
2 9/24	【到達目標】講師　工藤学 コーヒーとは 多様な抽出方法、提供方法を学ぶ 【小テスト】 3点
3 10/1	【到達目標】講師　工藤学 ペーパードリップの方法を理解できる コーヒー豆の焙煎によるテイストの違いを理解できる 【小テスト】 3点
4 10/1	【到達目標】講師　工藤学 ペーパードリップの方法を理解できる コーヒー豆の焙煎によるテイストの違いを理解できる 【小テスト】 3点
5 10/8	【到達目標】講師　工藤学 ラテアートの作り方を理解する エスプレッソの抽出、ミルクスチーミング実習 マシンの清掃、メンテナンスができる 【小テスト】 3点
6 10/8	【到達目標】講師　工藤学 ラテアートの作り方を理解する エスプレッソの抽出、ミルクスチーミング実習 マシンの清掃、メンテナンスができる 【小テスト】 3点
7 12/10	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・デッサンの基本を理解する 【確認 小テスト】 3点
8 12/10	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・色の基本を理解する 【確認小テスト】 3点
9 12/17	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・デザインの基本を理解する 【確認小テスト】 3点
10 12/17	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・POP文字の基本を理解する ・アクセントカラーを理解する 【確認小テスト】 3点
11 1/14	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・カラーコーディネートの基本を理解する ・POP文字の応用を理解する 【確認小テスト】 3点
12 1/14	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・色の基本について理解する ・文字の可読性について理解する 【小テスト】 4点
13 1/21	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・セパレーションについて理解する ・イメージによるカラーコーディネートを理解する 【小テスト】 4点
14 1/21	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・レストランや店舗のチラシを完成させる 【小テスト】 4点
15 1/28	【到達目標】講師　遠藤　春美 ポスターと、チラシを完成させる 【定期試験】 60点

【特記事項】

【評価について】

毎回の授業の小テスト40点　定期試験60点満点で評価する

科目名	キャリアアップゼミⅡ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	真野　聡
学科・ｺｰｽ	調理師科	授業形態	演習	総時間（単位）	30（1単位）	開講区分 曜日・時間	後期 木曜2限　他時間割参照

【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】

handbook　of　lifestyle

【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	回	授 業 概 要
1 9/24	【到達目標】 後期の流れを知る 就職活動について　インターンシップについて 個人目標設定　前期フィードバック面談 【小テスト】 2点	9 12/9	【到達目標】面接と訪問のマナーを理解する ・挨拶、姿勢　立ち方　座り方　　お辞儀　入退室のマナーを理解し　好感の持たれる所作を身につけることが出来るようになる　・自己PRが出来るようになる　　訪問時の手荷物の取り扱いやコートの着脱　座席の位置などが理解できるようになる 【小テスト】 3点
2 10/1	【到達目標】 ミルクランド北海道コラボ 最終試作に向けて プレゼンテーション内容考案 【小テスト】 3点	10 12/12	【到達目標】 就職活動に向けて④ 履歴書を完成することができる 自己の強みを効果的に表現する 【小テスト】 3点
3 10/8	【到達目標】 ミルクランド北海道コラボ 発表会に向けて プレゼンテーション内容作成リハーサル 【小テスト】 3点	11 12/16	【到達目標】面接練習を体験する ・挨拶や入退室に伴う立居振舞を確認し面接を体験することで面接のコツを理解し、面接試験に活かすことが出来るようになる　・訪問のマナーをより深く理解し、 安心して面接に臨むことが出来るようになる　　**スーツ着用のこと** 【小テスト】 3点
4 10/17	【到達目標】 ミルクランド北海道コラボ 作品発表会 【小テスト】 3点	12 12/19	【到達目標】 就職活動に向けて 履歴書を完成することができる 自己PR　志望動機を突き詰めて作成する 【小テスト】 3点
5 11/7	【到達目標】 就職活動に向けて① 就職活動オリエンテーション 業界選択の方法 【小テスト】 3点	13 1/14	【到達目標】 コミュニケーショントレーニング 冬休み課題発表会 【小テスト】 3点
6 11/14	【到達目標】 就職活動に向けて② 自己分析 【小テスト】 3点	14 1/21	【到達目標】 コンテスト表彰式 【小テスト】 2点
7 11/28	【到達目標】 就職活動に向けて② 自己分析シート作成 強みを見つける 【小テスト】 3点	15 1/28	【到達目標】 定期試験 履歴書作成 1年間を振り返り、到達度を測る 【定期試験】 60点
8 12/5	【到達目標】 就職活動に向けて③ 履歴書の作り方 インターンシップ希望先提出締め切り 【小テスト】 3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	クリエイティブゼミⅠ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	小林　仁志・小路　弘孝 真野　聡
学科・ｺｰｽ	調理師科	授業形態	実習	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	後期 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）

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】

オリジナルテキストを使用

【授業外における学習

無し

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/26	【到達目標】 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	9 10/24	【到達目標】 商品開発●販促物制作 【小テスト】 3点
2 9/27	【到達目標】 沼田町産地見学 【小テスト】 3点	10 10/31	【到達目標】 商品開発●販促物制作 【小テスト】 3点
3 9/27	【到達目標】 沼田町産地見学 【小テスト】 2点	11 10/31	【到達目標】 商品開発●販促物制作 【小テスト】 3点
4 9/27	【到達目標】 沼田町産地見学 【小テスト】 2点	12 11/8	【到達目標】 卒業制作　試食会 【小テスト】 3点
5 10/3	【到達目標】 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	13 11/8	【到達目標】 卒業制作　試食会 定期試験 「商品開発販促物の作品評価」 【定期試験】60点
6 10/10	【到達目標】 商品開発●販促物制作 【小テスト】 3点	14 1/16	【到達目標】 講師　小路　弘孝 フードコーディネートを学ぶ意味と「美味しい」とはどういうことかを認知し、言葉で表現できる 【小テスト】 3点
7 10/10	【到達目標】 商品開発●販促物制作 【小テスト】 3点	15 1/23	【到達目標】 講師　小路　弘孝 サービスとは何か、を理解し、種類や方法を認知する。 サービス流れを理解し、次週に動けるようにする。 食器を正しく持てる 【小テスト】 3点
8 10/24	【到達目標】 商品開発●販促物制作 【小テスト】 3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	メニュープロデュースⅠ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	下國　伸・菊地高章 宮田　花林・真野　聡
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	後期 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）

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】

食材の特徴を生かしたメニューをグループで考案できるようになる

【使用教科書・教材・参考書】

レシピ、オリジナルテキスト

【授業外における学習

日常で商品開発ヒントを得る

回	授業概要	回	授業概要
1 10/4	【到達目標】 石狩振興局コラボ② 産地見学 【小テスト】 4点	9 12/13	【到達目標】 講師　菊地高章 市町村コラボメニュー開発 【小テスト】 4点
2 10/7	【到達目標】 ミルクランド北海道コラボ 最終試作 【小テスト】 4点	10 2/3	【到達目標】 定期試験 メニュープロデュース作品試食会 プレゼンテーション 【定期試験】 60点
3 10/11	【到達目標】 講師　菊地高章 市町村コラボメニュー開発 【小テスト】 4点		
4 10/21	【到達目標】 講師　菊地高章 市町村コラボメニュー開発 【小テスト】 4点		
5 11/11	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 講師　宮田　花林 カリフォルニアチーズ 【小テスト】 4点		
6 11/18	【到達目標】生地作りから焼成までの流れを理解する 講師　宮田　花林 カリフォルニアチーズ 【小テスト】 4点		
7 12/2	【到達目標】 講師　下國　伸 市町村コラボメニュー開発 【小テスト】 4点		
8 12/9	【到達目標】 講師　下國　伸 市町村コラボメニュー開発 【小テスト】 4点		

【特記事項】

【評価について】

【評価について】
・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
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	ベルズキッチン(ビストロ)Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	澁谷　亜寿美
学科	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	後期 月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学内店舗実習の準備、販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける。

【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 9/23	【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 ・フォカッチャ ・ポルケッタ又はプルドポーク ・アイスクリーム 【小テスト】 3点	9	【到達目標】 belle’s kitchen（営業日 11.22 11.29 12.6） 3つのグループに分かれて、当日仕込み、料理提供と販売サービスを実践的に学ぶ 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点
2 9/30	【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 ・沼田町トマトのオムライス 【小テスト】 3点	10 12/20	【到達目標】 belle’s kitchen（営業日 1.17 1.24 1.31） 3つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う 4点
3 10/14	【到達目標】 belle’s kitchen（営業日 10.18 10.25 11.1） 3つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う 4点	11	【到達目標】 belle’s kitchen（営業日 1.17 1.24 1.31） 3つのグループに分かれて、当日仕込み、料理提供と販売サービスを実践的に学ぶ 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点
4 10/17 (火)4限	【到達目標】講師：真野 聡 ミルクランドコラボ発表会 【小テスト】 3点	12	【到達目標】
5	【到達目標】 belle’s kitchen（営業日 10.18 10.25 11.1） 3つのグループに分かれて、当日仕込み、料理提供と販売サービスを実践的に学ぶ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う 4点	13	【到達目標】
6 11/8	【到達目標】 belle’s kitchen（土日営業日 11.9 11.10 11.16） 3つのグループに分かれて、仕込みと保管方法を実践的に学ぶ 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点	14	【到達目標】
7	【到達目標】 belle’s kitchen（土日営業日 11.9 11.10 11.16） 3つのグループに分かれて、当日仕込み、料理提供と販売サービスを実践的に学ぶ 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点	15	【到達目標】
8 11/15	【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 【メキシコ】 ・トルティーヤ ・セビチェ 【小テスト】 3点		

【特記事項】

【評価について】

レポート試験＝「belle’s kitchen振り返り」

・衛生管理
・商品販売
・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