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	総時間（単位）	時間（1単位	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	火曜日　4限目（w12，13以外）

【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
19/15	【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	912/1	【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
29/29	【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	1012/8	【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
310/6	【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	1112/15	【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
410/20	【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	1212/22	【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
510/27	【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	1312/22	【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
611/10	【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	141/19	【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
711/17	【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	151/26	【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
811/24	【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	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 木曜日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 9/17	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 野沢先生 【小テスト】2点	9 11/19	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 鴨のロースト 【小テスト】3点
2 9/24	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ サーモンムニエル 【小テスト】2点	10 11/26	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 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 10/1	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 丸鶏のフリカッセ 【小テスト】3点	11 12/3	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 豚肉のスモーク＆ステーキ 【小テスト】3点
4 10/8	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 試験課題発表 オニオンえまんせ半分　アッシェ半分 【小テスト】3点	12 12/10	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ そば粉のガレット クラフティー 【小テスト】3点
5 10/22	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ パスタのパエリア ニンニクのスープ 【小テスト】3点	13 12/17	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ シーフードフライ 【小テスト】3点
6 10/29	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ タイのグリルと野菜のブレゼ 【小テスト】3点	14 1/21	【到達目標】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 【定期試験】 60点
7 11/5	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ チキンカツレツ、ブルーチーズソース 【小テスト】3点	15 1/28	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ ボルドゲーズ 【小テスト】3点
8 11/12	【到達目標】様々な国の調理や食材を理解し基本の調理法を学ぶ 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＝「　　」
・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	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 石田 拓也・特別講師
		授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分	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】（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 9/28	【到達目標】 講師:川崎 律司シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる ー特別授業ー イワシのトマトソース イワシのインボルティーニ イチジクのバスクチーズケーキ 【小テスト】 4点	9 1/19	【到達目標】 講師:菊地 高章先生 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる イタリアン 【小テスト】 4点
2 10/20	【到達目標】 講師:菊地 高章シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる イタリアン 【小テスト】 4点	10 1/26	【到達目標】 講師:菊地 高章シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる イタリアン 【小テスト】 4点
3 10/26	【到達目標】 講師:石田 拓也シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる フレンチ 【小テスト】 4点		
4 11/2	【到達目標】 講師:竹中 涼真シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる ー特別授業ー パン 【小テスト】 4点		
5 11/9	【到達目標】 講師:横濱 凌シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる ー特別授業ー フレンチ 【小テスト】 4点		
6 11/30	【到達目標】 講師:石田 拓也シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる ふ 【小テスト】 4点		
7 12/7	【到達目標】 講師:下國 伸シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる フレンチ 【小テスト】 4点		
8 12/16	【到達目標】 講師:下國 伸シェフ 食材の特徴を生かしたメニューを考案できるようになる 【小テスト】 4点		

【特記事項】

【評価について】

レポート試験＝「メニュープロデュース振り返り」
・メニュー考案
・特別授業
の2つの項目について60点満点で評価する
・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	「栄養学Ⅰ」	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	堀野　眞澄
		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
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）

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】

・栄養素の消化・吸収・代謝、ホルモンとその機能、エネルギー代謝、食事摂取基準、国民健康栄養調査とその結果について理解し、説明できる。
・食品群、６つの基礎食品、食事バランスガイド、栄養成分表示、特別用途食品、保健機能食品について理解し、説明できる。
・食品成分表の使い方を理解し、レシピの栄養計算ができる。

【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】

・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
1 9/17	【到達目標】 ・水の働きについて理解し、説明できる。 ・機能性成分とは何かを理解し、説明できる。 ・主な機能性成分の名称、含有食品、機能が理解できる。 【確認小テスト】２点
2 9/24	【到達目標】 ・食品の摂取について理解し、説明できる。 ・食欲のメカニズムについて理解し、説明できる。 ・味覚、嗅覚、触覚、聴覚、視覚について説明できる。 【確認小テスト】３点
3 10/1	【到達目標】 ・栄養素の消化、消化の種類、消化管の構造と働き、消化液の分泌と働きについて理解し、説明できる。 ・口腔内での消化について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
4 10/8	【到達目標】 ・胃内での消化、小腸内での消化、大腸内での消化について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
5 10/22	【到達目標】 ・栄養素の吸収、吸収経路について理解し、説明できる。 ・各栄養素の吸収について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
6 10/29	【到達目標】 ・消化吸収率について理解し、説明できる。 ・栄養素の代謝について理解し、説明できる。 ・ホルモンとその機能について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
7 11/5	【到達目標】 ・エネルギー代謝について理解し、説明できる。 ・基礎代謝について理解し、説明できる。 ・身体活動レベル、エネルギー消費量について理解できる。 【確認小テスト】３点
8 11/12	【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。 【確認小テスト】３点
9 11/19	【到達目標】 ・日本人の食事摂取基準について理解し、説明できる。 ・エネルギーの指標BMIについて理解し、説明できる。 ・栄養素の5つの指標について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
１０ 11/26	【到達目標】 ・国民健康・栄養調査とは何かを説明できる。 ・近年の国民健康・栄養調査の動向を理解し、問題点を説明できる。 【確認小テスト】３点
１１ 12/3	【到達目標】 ・3色食品群、4つの食品群について理解し、説明できる。 ・6つの基礎食品について理解し、説明できる。 ・食事バランスガイドについて理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
１２ 12/10	【到達目標】 ・食品表示法に基づいた栄養成分表示、義務表示項目について理解し、説明できる。 ・特別用途食品、保健機能食品について理解し、説明できる。 【確認小テスト】３点
１３ 12/17	【到達目標】 ・食品成分表の使い方を理解する。 ・食品成分表を使い簡単な栄養計算ができる。 【確認小テスト】３点
１４ 1/21	【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回目の敵機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
１５ 1/28	【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。 【定期試験】　６０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Ⅱ	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	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】

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	回	授業概要
1 9/14	【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 MBTI ②回目授業 【小テスト】　2点	9 11/18	【到達目標】 ビジネスマナー研修① 就職活動のマナー、ルールを知る 【小テスト】　3点
2 10/21	【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	10 11/25	【到達目標】 ビジネスマナー研修② 面接時の流れがわかる 【小テスト】　3点
3 10/23	【到達目標】 ベルフェス準備 【小テスト】　3点	11 12/2	【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
4 10/24	【到達目標】 ベルフェス当日 【小テスト】　3点	12 12/9	【到達目標】 ・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
5 10/24	【到達目標】 ベルフェス当日 【小テスト】　3点	13 12/14	【到達目標】 冬休み課題について 進級確認 【小テスト】　3点
6 10/28	【到達目標】 就職活動に向けて② 自己分析 他己分析 具体と抽象ﾄﾚｰﾆﾝｸﾞ 【小テスト】　3点	14 1/20	【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】　2点
7 11/4	【到達目標】 就職活動に向けて③ 自己分析 自己ＰＲの作り方 志望動機の作り方 インターンシップ希望先集計 【小テスト】　3点	15 1/27	【到達目標】 定期試験 1年間を振り返り、到達度を測るレポート 【定期試験】　60点
8 11/11	【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		

【特記事項】

【評価について】

・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	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
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・後期 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】

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 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	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
		授業形態	講義	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分	後期
学科・ｺｰｽ	調理師科					曜日・時間	月曜日 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）

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 9/14	【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 11/16	【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 9/28	【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、 現場での食中毒予防に役立てる 【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 10/5	【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 11/30	【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 10/19	【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 12/7	【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 10/26	【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 12/11	【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 11/2	【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 12/14	【到達目標】 後期①～⑬の総括 【小テスト】3点
7 11/9	【到達目標】 後期①～⑥の総括 【小テスト】3点	１５ 12/14	【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	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	後期 木曜日　１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、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 9/17	【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 11/19	【到達目標】 環境汚染とその対策（公害）、我が国の公害の歴史について理解し、説明できる。空気汚染による公害、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
2 9/24	【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 11/26	【到達目標】 環境汚染とその対策（水質汚染・騒音・振動・悪臭）について理解し、論ずることができる。環境問題（SDGS・海洋ごみ・内分泌かく乱物質）の取り組みに関して論ずることができる。 【小テスト】　３点
3 10/1	【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 12/3	【到達目標】 環境問題（地球温暖化・酸性雨・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
4 10/8	【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 12/10	【到達目標】 母子保健について理解し、説明できる。 【小テスト】　３点
5 10/22	【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 12/13	【到達目標】 学校保健・老人保健について理解し、説明できる。 【小テスト】　３点
6 10/29	【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 1/21	【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 11/5	【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 1/28	【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 11/12	【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】

科目名	フードサービスⅠ	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	工藤学・遠藤　春美・田村　かずみ
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 時間割参照

【授業の学習内容と心構え】

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。
③講師　田村かずみ　Canvaの基礎知識を学び、目的の資料の作成がスムーズにできるよう、実践で役立つデザイン作成を習得する

【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
③デザイン作成の基礎を理解する。一般的な資料をCanvaでスムーズに作成できるようになる。
ベルズキッチン（チラシ・営業メニュー）で活用できる資料作成技術を習得する。

【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)
③ オリジナルテキスト

【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 9/16	【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
2 9/16	【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
3 9/16	【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
4 9/16	【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
5 9/30	【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 【小テスト】　3点
6 9/30	【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】　3点
7 9/30	【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
8 9/30	【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
9 10/7	【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】　3点
10 10/7	【到達目標】講師　遠藤　春美 ・ポスターとチラシを完成させる 【作品評価】　20点
11 10/7	【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 【確認小テスト】　3点
12 10/7	【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 【作品評価】　20点
13 10/28	【到達目標】講師　田村　かずみ 学内PCの扱い方について学び、Teamsや、データのダウンロードなど、一連の操作をスムーズに行うことができる デザイン制作について理解し、効果的な資料を効率的に作成することができる 【小テスト】　3点
14 11/11	【到達目標】講師　田村　かずみ Canvaの基本操作を学ぶ 図形、テキスト入力、保存方法などCanvaの基礎知識を習得する テンプレートを活用した効果的なスライド作成ができる フレームを用いた画像をスライドに挿入することができる 表現力を高める機能・特殊効果について学ぶ 【小テスト】　3点
15 11/18	【到達目標】講師　田村　かずみ Canvaでチラシ・メニューを作成する① テンプレートを用いた制作の仕方を学ぶ レイヤー・フレームについて理解する デザインの保存の種類と方法を理解し、自分が作成したデザインの最適なダウンロード方法を選択することができる 【作品評価】　20点

【評価について】

毎回の授業の小テスト40点　定期試験はそれぞれの講師の最終授業での作品点20点満点×3講師＝60点満点で評価する

【特記事項】

科目名	ベルズキッチンⅠ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	真野 聡
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 別途時間割参照

【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】

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
1 9/14	【到達目標】3.4限目 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 オリエンテーション 目的確認、ベルズキッチンの流れを理解する 【小テスト】 3点
2 9/18	【到達目標】 1.2.3限 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 ベルズキッチン営業に向けた仕込み① 【小テスト】 仕込み計画を元に仕込みを行う 4点
3	【到達目標】 1.2.3限 ベルズキッチン営業① 9/25,10/2,10/9,10/12 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点
4 10/19	【到達目標】 1. 2. 3限目 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 ベルズキッチン営業に向けた仕込み② 【小テスト】 仕込み計画を元に仕込みを行う 4点
5 10/23	【到達目標】 1.2限 学園祭に向けた仕込みを行う 【小テスト】 3点
6 10/24	【到達目標】 1,2限 学園祭 【小テスト】 2点
7	【到達目標】1.2.3限 ベルズキッチン営業② 10/30,10/31,11/3,11/6 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点
8 11/16	【到達目標】1. 2限 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 ベルズキッチン営業に向けた仕込み③ 【小テスト】 仕込み計画を元に仕込みを行う 4点

回	授業概要
9	【到達目標】1.2. 3.4. 限 ベルズキッチン営業③ 11/20,11/23,12/4,12/18 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点
10 1/14	【到達目標】 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 ベルズキッチン営業に向けた仕込み④ 【小テスト】仕込み計画を元に仕込みを行う 4点
11 1/19	【到達目標】1.2.3限 ベルズキッチン営業④グループミックス営業 2/1・4・5 【小テスト】 振り返り ポートフォリオ 4点
12	【到達目標】
13	【到達目標】
14	【到達目標】
15	【到達目標】

【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

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
		授業形態	講義	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					曜日・時間	水曜日・金曜日

【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】
・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
1 10/21	【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
2 10/28	【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
3 11/4	【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
4 11/11	【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
5 11/13	【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
6 11/18	【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
7 11/25	【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
8 11/27	【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

回	授業概要
9 12/2	【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
10 12/9	【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
11 12/11	【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
12 12/16	【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
13 1/20	【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
14 1/27	【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
15 1/27	【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】

科目名	西洋料理実習Ⅲ	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等の授業）

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 9/15	【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 ニス風タルト チキンのジャンボネット 【小テスト】　4点	10 12/15	【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 オニオン・グラタン・スープ サーモンの抹茶ソース 【小テスト】　4点
2 9/29	【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 マッシュルームのヴルテ ナント風サーモン 【小テスト】　4点	10 01/19	【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 パルマンティエ 洋梨のフラン 【小テスト】　4点
3 10/6	【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 ブルギニョン風牛肉煮込み ブルスケッタ 【小テスト】　4点		
4 10/27	【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 キッシュ 帆立の赤ワインソース 【小テスト】　4点		
5 11/10	【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 ラザニア クレープ 【小テスト】　4点		
6 11/17	【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 鯛のカルパッチョ ガトバスク 【小テスト】　4点		
8 12/1	【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 焼き鱈ポレンタ添え チョコレートのスフレ 【小テスト】　4点		
9 12/8	【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 スペッツェール ビスク 【小テスト】　4点		

【特記事項】

【評価について】

実技試験＝「　玉ねぎの切り方　」

・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