

科目名	調理理論Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	松井 初美
学科・コース	調理師科	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜1, 2限
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 ①調理理論をより深く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 4/16	【到達目標】 野菜の色素(クロロフィル、アントシアニン、フラボノイド)について理解出来る 野菜のあく成分の除去法が理解出来る (p68、70～75) 【小テスト】 2点			9 6/18	【到達目標】 エマルジョンの理解。マヨネーズ、転相のバター作成、米粉クッキー。 【小テスト】2 点		
2 4/23	【到達目標】 野菜の色素(カロテノイド、リコピン、アントシアニン)について理解出来る 野菜のあく成分の除去法が理解できる (p68、70～75) 【小テスト】 2点			10 6/25	【到達目標】 牛乳のたんぱく質の性質について。カッテージチーズ作成、ホエイを使った料理。 【小テスト】 2点		
3 5/7	【到達目標】 ブラウンルー(グルテン失活、でんぷん崩壊)、辛み成分の調整、味付けご飯、メニュー(カレー、ターメリックライス、ライタ) 【小テスト】 2点			11 7/2	【到達目標】 牛乳の調理性(匂いの吸着と被膜形成)について理解し調理に生かせる。里芋の料理について理解する。鮭のムニエル比較と里芋料理2品を作る。P50～、112～ 【小テスト】 2点		
4 5/14	【到達目標】 豆、種実類の調理、ドウの膨化、メニュー(レンティル豆料理、チャパティ、フムス) 【小テスト】 2点			12 7/9	【到達目標】 魚のすり身のアクトミオシン形成について理解し調理に生かせる。大豆ミートの特徴を理解し調理できる。P83～ 【小テスト】 2点		
5 5/21	【到達目標】 褐変の仕組みと防止法、希釈卵液の凝固の影響因子。メニュー(果物の料理、卵液実験) 【小テスト】 2点			13 7/16	【到達目標】 揚げ物の温度管理。衣のグルテン抑制方法。ポテチとてんぷら。特性の違う揚げ物を調理できる。 【小テスト】2点		
6 5/28	【到達目標】 イカの構造を知り、調理に生かすことができる。収縮の特性について理解し、収縮を飾り切りに生かせる。 【小テスト】 2点			14 7/23	【到達目標】 ゲル状食品(寒天、ゼラチン、アガー、寒天+ゼラチン、アガー+ゼラチン)の調理を理解し応用出来る (p128～132) 【小テスト】2点		
7 6/4	【到達目標】 たんぱく質分解酵素を生かして肉の軟化比較。浸透圧、長期保存法。豚肉比較とピクルス。 【小テスト】 2点			15 8/20	【到達目標】 期末試験と解説を行い、重要点を確認する 【期末試験60点】		
8 6/11	【到達目標】 1～7回目の重要点の総復習し、調理に基づく理論が理解出来る 中間テストとその解説を行い、習熟度が確認出来る 【小テスト】 14点			【評価について】 小テストの合計40点と定期試験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Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	合田 由美子
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 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） 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】 公衆衛生をまなぶことにより、すべての人の基本的人権である健康を守ることの重要性を理解し、その知識を調理師として活用できる。							
【使用教科書・教材】 新調理師養成教育全書1 食生活と健康 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 4/17	【到達目標】 母子保健について理解し、説明できる。 【小テスト】 2点			9 6/19	【到達目標】 感染症について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。① 【小テスト】 3点		
2 4/24	【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			10 6/26	【到達目標】 感染症について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。② 【小テスト】 3点		
3 5/6	【到達目標】 公衆衛生概要について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点			11 7/3	【到達目標】 生活習慣病について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点		
4 5/15	【到達目標】 衛生統計について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点			12 7/17	【到達目標】 労働衛生について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点		
5 5/22	【到達目標】 環境衛生(空気・水)について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点			13 7/24	【到達目標】 演習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点		
6 5/29	【到達目標】 環境衛生(光・その他)について復習し、その練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】 3点			14 8/21	【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、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 6/5	【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、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 8/28	【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 6/12	【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。 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 ＜定期試験＞15週目で筆記試験を実施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、			

科目名	栄養学Ⅲ	必修 選択	必須	年次	2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 月曜日1限・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】 ①1年時に学んだ「栄養学」の基本を復習し、実践できる。 ②ライフステージ別の栄養、食生活と疾病について理解し、説明できる。 ③食品成分表を使用し栄養計算ができる。							
【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)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 4/15	【到達目標】 ①1年時に学んだ炭水化物について復習し、しっかり知識を定着させる。 【確認小テスト】 2点			9 6/3	【到達目標】 ①成人期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②高齢期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/15	【到達目標】 ①1年時に学んだ脂質について復習し、しっかり知識を定着させる。 【確認小テスト】 3点			10 6/3	【到達目標】 ①肥満症について理解し、食事療法について説明できる。 ② 糖尿病について理解し、食事療法について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 4/22	【到達目標】 ①1年時に学んだたんぱく質について復習し、しっかり知識を定着させる。 【確認小テスト】 3点			11 6/10	【到達目標】 ①高血圧症の食事療法について説明できる。 ②脂質異常症の食事療法について説明できる。 ③痛風の食事療法について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
4 5/13	【到達目標】 ①1年時に学んだビタミン、ミネラルについて復習し、しっかり知識を定着させる。 【確認小テスト】 3点			12 6/10	【到達目標】 ①骨粗鬆症予防の食事や生活上のポイントについて説明できる。 ②鉄欠乏性貧血の食事療法について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
5 5/20	【到達目標】 ①1年時に学んだ食事摂取基準、消化・吸収について復習し、しっかり知識を定着させる。 【確認小テスト】 3点			13 6/17	【到達目標】 ①食品成分表を使いレシピの栄養計算ができる。 ②栄養成分表示を作成できる。 【確認小テスト】 3点		
6 5/20	【到達目標】 ①妊娠期・授乳期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②乳児期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 【確認小テスト】 3点			14 6/17	【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 5/27	【到達目標】 ①幼児期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②学 童期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ③思春期 の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 【確認小テスト】 3点			15 6/24	【到達目標】 ①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。 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 5/27	【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週目で筆記試験を実施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、			

科目名	食品衛生学Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	宮野 正章
学科・コース	調理師科	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 水曜日 3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 4/17	【到達目標】 食品安全情報の共有 食品表示と食品表示法について学ぶ 【小テスト】 2点			9 6/19	【到達目標】 殺菌と消毒(物理的方法)について知り、腐敗や食中毒との関連 について理解する 【小テスト】 3点		
2 4/24	【到達目標】 食品安全情報の共有 加工食品の食品表示について学び、身の回りの食品表示内容を 理解できるようになる 【小テスト】 2点			10 6/26	【到達目標】 殺菌と消毒(科学的方法)について知り、腐敗や食中毒との関連 について理解する 【小テスト】 3点		
3 5/8	【到達目標】 生鮮食品の食品表示(名称、産地) その他の法律による表示(JAS法)について学ぶ 【小テスト】 3点			11 7/3	【到達目標】 自主衛生管理 HACCPの現状と利点について理解する 【小テスト】 3点		
4 5/15	【到達目標】 食品営業施設・設備の安全対策についての知識を学び、営業施設 の 安全対策評価ができるようにする 【小テスト】 3点			12 7/17	【到達目標】 食品事故対応 実際の食中毒例を学び、食中毒に対する知見を深める 【小テスト】 3点		
5 5/22	【到達目標】 調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策について学ぶ 【小テスト】 3点			13 7/24	【到達目標】 食品事故対応 実際の食中毒例を学び、食中毒に対する知見を深める 【小テスト】 3点		
6 5/29	【到達目標】 食材の保存管理、手洗いについて学び、食中毒との関連を説明で きるようになる 【小テスト】 3点			14 8/21	【到達目標】 前期講習の総括 【小テスト】 3点		
7 6/5	【到達目標】 前期前半講習の総括 【小テスト】 3点			15 8/28	【到達目標】 前期定期テスト 【定期試験】 60点		
8 6/12	【到達目標】 洗浄・消毒・殺菌について知り、腐敗や食中毒と関連付けれる様 になる 【小テスト】 3点			【評価について】 小テストの合計40点と定期試験の60点で合計100点とし、内60点以上を 及第とする			
【特記事項】							

科目名	調理実習Ⅳ	必修 選択	必修	年次	2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)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日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・Le dicuisine				【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 4/18	【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】 チョコレートのミルフィーユ 豚肩ロースのミルク焼き フONDヴォー 【確認小テスト】4点			9 6/20	【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】 サーモンのチョリソ焼き チョコレートのクレームブルレ 【確認小テスト】3点		
2 4/25	【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】 魚介のプロシエット スパツツェル 木苺のバヴァロワ 【確認小テスト】3点			10 6/27	【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】 ネギのタルト ポトフ 【確認小テスト】3点		
3 5/9	【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】 グランメール風チキン 魚介のプロシエット クレープ 【確認小テスト】3点			11 7/4	【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】 鴨のフィレ、桜桃ソース イワシのピストユ風 【確認小テスト】3点		
4 5/16	【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】 シーフードのタブレ 目抜ききのフォセア風 白桃と苺のスープ 【確認小テスト】3点			12 7/11	【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】 海老と帆立のパイ包み ミルクレープ 【確認小テスト】3点		
5 5/23	【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】 エスカロップ・コルドンブルー 浮き島 【確認小テスト】3点			13 8/26	【到達目標】 外部特別講師(イタリアンorフレンチ) 【確認小テスト】3点		
6 5/30	【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】 ラヴィゴット風アスパラ ハーブ低音サーモン 【確認小テスト】3点			14 8/29	【到達目標】 1. 2限目 コンテスト 【定期試験】60点		
7 6/6	【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】 クスクス メロンのティラミス 【確認小テスト】3点						
8 6/13	【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】 かぶとミモレットのカルパッチョ 豚フィレ、洋梨ソース 【確認小テスト】3点						
【特記事項】				【評価について】 実技試験＝「OOOO」・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。又、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Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	工藤 学・蝶野 絵里子
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習・演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火3.4限、水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） ”『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。”							
【到達目標】 ①コーヒーの歴史や文化、多様なコーヒーを理解する ②ワインの基礎知識を身につける							
【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 4/16 5/21	【到達目標】 3.4限 工藤 学先生 コーヒーとは 多様な抽出方法、提供方法を学ぶ 【確認小テスト】 4点			9 8/21	【到達目標】 1限 蝶野 絵里子先生 ワインの醸造方法、スパークリングワインの醸造方法の比較、抜栓 方法、テイスティングをを説明できる 【確認小テスト】 5点		
2 4/23 5/28	【到達目標】 3.4限 工藤 学先生 ペーパードリップの方法を理解できる ヒー豆の焙煎によるテイストの違いを理解できる 【確認小テスト】 4点			10 8/28	【到達目標】 1限 蝶野 絵里子先生 北海道ワイン、ナチュラルワイン、オレンジワイン、ロゼワインの醸 造方法を説明できる 【確認小テスト】 5点		
3 5/7 6/4	【到達目標】 3.4限 工藤 学先生 ラテアートの作り方を理解する レッスンの抽出、ミルクスチーミング実習 の清掃、メンテナンスができる 【確認小テスト】 4点			11 /	【到達目標】 【確認小テスト】 3点		
4 5/14 6/11	【到達目標】 3.4限 工藤 学先生 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、注ぎ方の実習 マシンの清掃、メンテナンスができる 【確認小テスト】 4点			12 /	【到達目標】 【確認小テスト】 3点		
5	【到達目標】 2.3限 レストラン食べ歩き 小テスト(店名、ジャンル、電話番号、訪問理由) 【確認小テスト】 4点			13 /	【到達目標】 【確認小テスト】 3点		
6 7/9	【到達目標】 3.4限 レストラン見学レポート 【確認小テスト】 60点			14 /	【到達目標】 【確認小テスト】 2点		
7 7/17	【到達目標】 1限 蝶野 絵里子先生 ワインとはどのようなお酒か、お酒の種類、ブドウの栽培、ワインの 醸造方法を説明できる 【確認小テスト】 5点			15 /	【到達目標】 【定期試験】 60点		
8 7/24	【到達目標】 1限 蝶野 絵里子先生 ワイン抜栓方法、サービスの実践、テイスティングを説明できる 【確認小テスト】 5点						
【特記事項】				【評価について】 レポート試験＝「レストラン食べ歩き振り返り」 レポートを60点満点で評価する。 小テスト合計の30％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。			

科目名	キャリアアップゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	堺千津子・小笠原浩二
学科・コース	調理師科2年	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 時間割参照
【授業の学習内容と心構え】 ・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得する ・正しい敬語を理解し、ビジネス電話のかけ方をマスターすることでインターンシップや就職活動、社会人生活に活かすことが出来るようになる 【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、店舗接客対応研修、就労支援セミナー、キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルス産業カウンセリングが主							
【到達目標】 就職試験で必要な能力を身につける。 学んだ知識や実技を生かし、就職試験に臨む意識を持つ							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント 都度配布				【授業外における学習 課題 都度出題			
回	授 業 概 要			回			
1 4/17	【到達目標】1限目 ベルズキッチンについて(試作発注締め切り、チーム打合せ) 新チーム決め 三本コーヒー展示会について GW課題について 【小テスト】2点			8 6/18	【到達目標】模擬面接を通して面接本番に備える 堺千津子先生(3.4限目) ・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客観的に面接のコツを理解し、接客応対や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		
2 4/22 2限目	【到達目標】会ってみたいと思われるような履歴書を作成できるようになる 堺千津子先生 ・相手にとって、見やすくわかりやすい履歴書の書き方を理解しいつでも履歴書送付が出来るように準備をする ・見ていただくものだという意識をもって、丁寧に思いやりのある履歴書を作成する ・封筒の宛名の書き方を理解する ・自己PRを盛り込んだ、添え状の書き方を理解する・志望動機の書き方を理解する 【小テスト】3点			9 6/25	【到達目標】模擬面接を通して面接本番に備える2 堺千津子先生(2.3限目) ・挨拶や入退室に伴う立居振舞を再度確認し面接を体験することで接客応対や面接試験に活かすことが出来るようになる ・長所、短所 ・将来の目標・熱意の伝え方 ・意欲的な質問の仕方 など予測される質問の返答の準備をする スーツ着用のこと 【小テスト】3点		
3 5/8	【到達目標】1限目 太田 亜貴子先生 就職活動に役立つ身だしなみについて スーツ登校のこと 【小テスト】3点			10 6/26	【到達目標】3.4限目 レストラン食べ歩きについて 【小テスト】3点		
4 5/13	【到達目標】ビジネスメールを理解する 堺千津子先生(2限目) 企業に送る求人の問い合わせや、依頼文、お礼状などの文面をビジネス文書の形態を用いて理解できるようになる エントリーシートの書き方を理解する 【小テスト】3点			11 7/2	【到達目標】3.4限目 ハイテクノロジー専門学校、救急救命授業 心肺蘇生、AEDの使い方 【小テスト】3点		
5 5/22	【到達目標】1限目 地域清掃 学園祭内容決め 【小テスト】2点			12 7/16	【到達目標】3.4限目 卒業制作について 【小テスト】3点		
6 5/29	【到達目標】1限目 学内店舗実習グループワーク 【小テスト】3点			13 7/23	【到達目標】3.4限目 夏休みの過ごし方について 【小テスト】3点		
7 6/3	【到達目標】3限目 コンテストについて(内容、試作等) 【小テスト】3点			14 8/20	【到達目標】3.4限目 夏休み課題共有し相互理解を深める 【小テスト】3点		
	【到達目標】3限目 学内店舗実習グループワーク 【小テスト】3点			15 8/27	【到達目標】3.4限目 前期の目標達成度を測るレポート 【テスト】60点		
【特記事項】 スーツ登校 あり 3.4回目 1グループ 5.6回目2グループ受講				【評価について】 小テストの合計40点と定期試験の60点で合計100点とし、内60点以上を及第とする ＜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			

科目名	クリエイティブゼミⅡ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	小笠原 浩二・田村 かずみ
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 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） 様々なプロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて、調理師としての知識を広げたり、 社会に出るにあたっての身構え・気構え・心構えについての講義やグループワークを行なう。 PCを使用し卒業制作プレゼンテーションのツールの作成・効果的なプレゼンテーションの習得、発表の仕方を学ぶ							
【到達目標】 調理師として、そして社会人としての知識を広げ、自分のなりたいプロのイメージを持ち、就職内定に結びつける事が出来る。 ビジネス文書のルールを理解し、プレゼンテーション操作技術を身に着ける。 様々な状況に合わせて総合的な資料をスムーズに作成できるようになる。 卒業制作に活用できるプレゼンテーション知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 オリジナルテキスト				【授業外における学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】 学園祭リーダー決め GWベルズキッチンについて(内容確認、試作など) 【確認小テスト】 2点			9 7/8	【到達目標】 栗山町お出かけ授業 【小テスト】 3点		
2 5/15	【到達目標】 GW課題の発表をし相互理解を深める。 学園祭メニュー決め(ブース料理内容) 【小テスト】 2点			10 7/9	【到達目標】 田村 かずみ先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ③ 表現力を高める機能・特殊効果について学ぶ テーマの設定やアニメーションの効果的な設定ができる 動画変換、自動再生等の方法について学ぶ 【小テスト】 3点		
3 5/27	【到達目標】 就職活動について 学内店舗販売グループワーク 旭川食べマルシェグループワーク 【小テスト】 3点			11 7/10	【到達目標】 三本コーヒー展示 一流料理人への理解を深める 【小テスト】 3点		
4 6/18	【到達目標】 PCの扱い方について学び、Teamsの使い方、データのダウンロードなどの操作がスムーズにできる プレゼンテーションとは何かを理解し、効果的なプレゼン技術について理解することができる 【小テスト】 3点			12 7/16	【到達目標】 田村 かずみ先生 様々な保存形式について学ぶ プレゼンテーションのサポート機能について学ぶ 個人発表用プレゼンテーションを作成する① (制作-1) 【小テスト】 3点		
5 6/25	【到達目標】 田村 かずみ先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ① スライドの扱い方、作成手順について学ぶ mobile版Powerpointの紹介 画面構成・プレースフォルダについて理解できる 【小テスト】 3点			13 7/23	【到達目標】 田村 かずみ先生 発表資料の作成、エンディングロールの作成の仕方を学ぶ Movieとして、プレゼンテーションを動かす方法について学ぶ 個人発表用プレゼンテーションを作成する② (制作-2) 【確認小テスト】 3点		
6 7/1	【到達目標】 学内店舗販売グループワーク 旭川食べマルシェグループワーク 学園祭内容決め 【小テスト】 3点			14 8/20	【到達目標】 田村 かずみ先生 作成したスライドを用い、プレゼンテーションを行う プレゼンテーション評価① →プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ (実践-1) 【小テスト】 3点		
7 7/1	【到達目標】 学内店舗販売グループワーク 旭川食べマルシェグループワーク 【小テスト】 3点			15 8/27	【到達目標】 田村 かずみ先生 作成したスライドを用い、プレゼンテーションを行う プレゼンテーション評価② →プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ(実践-2) 定期試験 【テスト】 60点		
8 7/2	【到達目標】 田村 かずみ先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ② 箇条書き、サイズ変更、インデントなどを用い、効果的にテキストを入力することができる 画像、ワードアート、図形、表等をスライドに挿入することができる 【小テスト】 2点						
【特記事項】				【評価について】 実技試験:プレゼンテーションの作成 操作時間・完成度・技術(機能や操作の理解)の3つの項目を60点満点で評価する 毎回の小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100満点で評価する			

科目名	ビストロ実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	スキアーヴォ・デニス・下國 伸 菊地 高章・小笠原 浩二
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	前期 時間割に準ずる
【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） 調理の現場で下準備から仕上げまで行ってきた教員が、調理師として働くうえでの心構えと、西洋料理(フランス料理・イタリア料理・デザート)の応用を学び、 現場に対応できる技術の向上を図る為の授業を実施する							
【到達目標】 ①魚や肉、野菜、粉物を扱うための調理技術を学び、実践出来る ②食材を大切に扱う事が出来る							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁、レシピ				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【到達目標】 1.2限目 スキアーヴォ・デニス先生 1. バッサネーゼ風味のホワイトアスパラ 2. イカスミのタリオリーニ 3. 豚ロースのソテー 【確認小テスト】 2点			10 8/1	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 3点		
2	【到達目標】 3限目 下國 伸先生 食ベマルシェ 4/22 食ベマルシェオリエンテーション 5/13 3グループで検討したレシピ3品の発表会 【確認小テスト】 2点			11 8/2	【到達目標】 1.2.3限 スキアーヴォ・デニス先生 1. エビのサラダ 2. パッパルデッレ 3. アクアパッツァ 【確認小テスト】 2点		
3 5/10	【到達目標】 1.2.3.4限目 スキアーヴォ・デニス先生 1. 鯛のカルパッチョマンゴーとピンクペッパー添え 2. ラザニア ポロネーゼ風 3. 仔羊肩ロースバルサミコケッパ・ソース 【確認小テスト】 2点			12 8/19	【到達目標】 1.2.3.4限 下國 伸先生 【確認小テスト】 2点		
4 5/17	【到達目標】 1.2.3.4限 下國 伸先生 食ベマルシェ 3グループ3品試作、1品に絞る 【確認小テスト】 2点			12 8/22	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 3点		
5	【到達目標】 3.4限目 6/10 3グループが絞った1品を試作、1品を決定 7/1 ベル食品様試作品の試食会(3限目) 【確認小テスト】 2点			13 8/23	【到達目標】 1.2.3限 スキアーヴォ・デニス先生 1. アーティチョークのサラダ 2. フェットチーネ カルボナーラ 3. 仔生のサルティンボッカ 【確認小テスト】 2点		
6 6/24	【到達目標】 3.4限目 コンテスト試作 【確認小テスト】 4点			14 8/27	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 3点		
7 7/18	【到達目標】 1.2.3限 スキアーヴォ・デニス先生 1. バーニャカウダー 2. トロフィエ 3. ポネ 【確認小テスト】 2点			15 8/30	【到達目標】 1.2.3限 スキアーヴォ・デニス先生 1. マグロとカボナータ 2. 手打ちカゼレツチェ 3. イイダコとオリーブの煮込み 【確認小テスト】 2点		
8 7/22	【到達目標】 1.2.3.4限目 下國 伸先生 1限目 完成品披露 2.3.4限 料理のトレンドを理解する 【確認小テスト】 2点			16 9/2	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 3点		
9 7/31	【到達目標】 1.2.3限 外部講師特別授業 【確認小テスト】 2点			17 8/29	【到達目標】 定期試験(コンテスト) 【確認小テスト】 60点		
【特記事項】				【評価について】 実技試験＝「0000」・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。又、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	カフェ・ビストロ実践実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	小笠原 浩二
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 木4限、金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） 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 4/19	【到達目標】 3.4限目 belle's kitchen 試作 【確認小テスト】 3点			9	【到達目標】 1.2.3.4限目 belle's kitchen 営業(7.5 7.12 7.19) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ ※カフェ合同営業 【確認小テスト】 4点		
2 4/26	【到達目標】 1.2.3.4限目 belle's kitchen 仕込み 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 3点			10 7/25	【到達目標】 1.2限目 学園祭準備 【確認小テスト】 4点		
3	【到達目標】 1.2.3.4限目 belle's kitchen 営業(4.27 4.28 4.29) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 3点			11	【到達目標】 1.2限目 学園祭 26日:学内 27日:一般 【確認小テスト】 4点		
4	【到達目標】 4限目 belle's kitchen 仕込み(5.23 5.30 6.6) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 3点			12	【到達目標】 4限目 定期試験 ベルズキッチン振り返りと卒業制作に向けてのレポート 【確認小テスト】 60点		
5	【到達目標】 1.2.3.4限目 belle's kitchen 営業(5.24 5.31 6.7) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			13	【到達目標】		
6	【到達目標】 4限目 belle's kitchen 仕込み(6.13 6.20 6.27) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			14	【到達目標】		
7	【到達目標】 1.2.3.4限目 belle's kitchen 営業(6.14 6.21 6.28) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			15	【到達目標】		
8	【到達目標】 4限目 belle's kitchen 仕込み(7.4 7.11 7.18) 3つのグループに分かれて、仕込みと販売を実践的に学ぶ 【確認小テスト】 4点			【評価について】 定期試験:レポート試験＝「belle's kitchen振り返り」 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			
【特記事項】							