

科目名	食文化概論	必修 選択	必須	年次	2年次	担当教員	小路 弘孝
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	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） 他移動全調理師会認定の食文化概論講師が、食文化継承者としての責務がある調理師になるために必要な食文化を理解できるように、画像やエピソードを取り入れて講義する。 そうすることで、食材や料理の歴史や文化をより深く理解できるようになる。							
【到達目標】 ①食の歴史の流れがわかる ②世界と日本の食が抱える問題を理解し、未来の食を考える事ができる。 ③各国の代表料理を認知できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 教科書⇒調理理論と食文化概論4				【授業外における学習】 スーパーでは食材に興味を持ち、その時期の旬を知る。 料理の本やSNSで食のトレンドにアンテナをはる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/25	【到達目標】 食文化とは何かを理解し、言葉で表現できる。 【小テスト】 2点			9 11/20	【到達目標】 西洋料理の歴史・特徴・系統・様式について認知し、言葉で表現できる。 【小テスト】 3点		
2 10/2	【到達目標】 食文化の共通化と国際化を理解し、言葉で表現できる。 【小テスト】 3点			10 11/27	【到達目標】 世界各国の料理を認知し、代表的な料理を知る① 【小テスト】 3点		
3 10/9	【到達目標】 日本の各時代における食文化の特徴を理解し、言葉で表現できる。 【小テスト】 3点			11 12/4	【到達目標】 世界各国の料理を認知し、代表的な料理を知る② 【小テスト】 3点		
4 10/16	【到達目標】 日本料理の特徴と各様式をリカ氏、言葉で表現できる。 【小テスト】 3点			12 12/18	【到達目標】 中国料理の歴史・特徴・様式・系統について知る。 【小テスト】 3点		
5 10/23	【到達目標】 日本料理の作法(盛り付け)と歴史を理解し、言葉で表現できる。 【小テスト】 3点			13 1/15	【到達目標】 食と宗教について理解し、その俊樹を料理人になった時に使えるようになる。 【小テスト】 3点		
6 10/30	【到達目標】 郷土料理と行事食を理解し、地方独特の食を認知する。 【小テスト】 3点			14 1/22	【到達目標】 テスト前の総復習をし、問題解決をする。 【小テスト】 2点		
7 11/6	【到達目標】 現代の食生活を踏まえ、未来の食生活はどのようなようになるのかを想像し、言葉で表現できる。 【小テスト】 3点			15 1/22	【到達目標】 定期テスト 【定期試験】 60点		
8 11/13	【到達目標】 世界のスイーツ・パンの由来やトレンドを理解し、サービスに生かせるようになる。 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 各界の使用テスト40点＋定期試験60点の総合計100点から、得点に応じて評価する。また、受講態度が悪いと判断した場合は評価の対象とする。			

科目名	食品衛生学実習	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	実習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 3・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） 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実習を通して十分に習得し、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							
【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 ・プリント(自作補助教材)				【授業外における学習】 ・実習に対し、「食品の安全と衛生」の食品衛生実習を予習しておく			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/25	【到達目標】 吐物処理の方法と実習 唾液の飛沫試験(ビデオ鑑賞) 牛乳の腐敗と発酵 【小テスト】 点			9 10/23	【到達目標】 腐敗食品の体験実習 ・腐敗食品取扱上の注意事項(座学) ・腐敗食品の化学的变化(座学) ・各腐敗食品の観察と細菌培養 【小テスト】 点		
2 9/25	【到達目標】 吐物処理の方法と実習 唾液の飛沫試験(ビデオ鑑賞) 牛乳の腐敗と発酵 【小テスト】 6点			10 10/23	【到達目標】 腐敗食品の体験実習 ・各食品の感応試験 ・測定値及び観察結果のデータ提出 【小テスト】 6点		
3 10/2	【到達目標】 食品のビン詰め(加熱殺菌)方法 ステンレスタワシの使用方法 ・金属の硬度比較 【小テスト】 点			11 10/30	【到達目標】 腐敗食品の体験実習 ・細菌培養結果判定 鶏卵、牛乳の鮮度判定 ・鶏卵に対する予備知識(座学) ・比重による判定 【小テスト】 点		
4 10/2	【到達目標】 食品のビン詰め(加熱殺菌)方法 ステンレスタワシの使用方法 ・金属の硬度比較 【小テスト】 6点			12 10/30	【到達目標】 鶏卵の鮮度判定 ・投光検査判定 ・卵黄係数判定 ・検査結果データ提出 ・牛乳の鮮度判定 データ提出 10点		
5 10/9	【到達目標】 「腸内フローラ」ビデオ鑑賞 【小テスト】 点			13 11/6	【到達目標】 食品表示 ・各種スポーツドリンクの糖分、塩分濃度の読み方(座学) ・食品表示解読(各人3例) 【小テスト】 点		
6 10/9	【到達目標】 屠畜について ・世界の屠畜(座学、ビデオ鑑賞) 【小テスト】 6点			14 11/6	【到達目標】 食品表示 ・解読結果のデータ提出 ・定期試験対策問題集 【小テスト】 6点		
7 10/16	【到達目標】 手指の洗浄と消毒薬の実際 ・手指の洗浄、消毒について(座学) ・手指の洗浄(ブラシの使い方)実習 【小テスト】 点			15 11/13	【到達目標】 期末試験 【定期試験】 50点		
8 10/23	【到達目標】 手指の洗浄と消毒薬の実際 ・各種消毒液について(座学と実習) ・次亜塩素酸Naの希釈方法 データ提出 10点						
【特記事項】				【評価について】 データ提出のない実習は実習態度で6点、データ提出(2回)は各10点、 期末試験で50点、合計100点満点のうち60点以上で合格。			

科目名	衛生法規	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	阿部 弘
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	後期 金曜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） 中央大学法学部を卒業し、大手金融機関管理職及び会社経営を实践した講師が、美容師などの国家試験関係法規を教えてきた経験から授業を実施する。 調理師に必要な、衛生に関する法規を学び、調理師が果たす役割を理解することができる							
【到達目標】 調理師に関係する各種法規について学習し実務に実践できる。調理することを職業とした場合に直面するであろうその他の法律問題（労働関係法規、食品営業許可）などの基本的知識を身につけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 食生活と健康(1)、食品の安全と衛生(3)				【授業外における学習 教科書を読む、確認小テストの範囲の復習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/27	【到達目標】 オリエンテーションで衛生法規の趣旨を理解できる。衛生法規を学ぶ意義、役割について理解することができる 【確認小テスト】 2点			9 11/1	【到達目標】 労働と健康について理解することができる 【確認小テスト】 3点		
2 10/4	【到達目標】 衛生法規の概要・調理師法の概要を理解することができる 【確認小テスト】 3点			10 11/22	【到達目標】 食品衛生法の概要について理解することができる 【確認小テスト】 3点		
3 10/4	【到達目標】 調理師免許取得の方法について理解することができる 【確認小テスト】 3点			11 11/22	【到達目標】 食品安全基本法について理解し、特別用途表示、特定保健用食品、栄養表示について理解を深めることができる 【確認小テスト】 3点		
4 10/11	【到達目標】 調理師免許取得後の手続きおよび食生活における調理師の役割について理解することができる 【確認小テスト】 3点			12 11/29	【到達目標】 食品安全行政について理解することができる 【確認小テスト】 3点		
5 10/11	【到達目標】 食品を扱う人にとって必ず必要な知識である健康増進法の概要について理解することができる 【確認小テスト】 3点			13 11/29	【到達目標】 その他関係する法規について理解することができる 【確認小テスト】 3点		
6 10/25	【到達目標】 食品表示法など食品添加物・食品の規格・表示について理解することができる 【確認小テスト】 3点			14 12/13	【到達目標】 消費者関係法規について知ることができる 製造物責任法(商品の欠陥に対する賠償)やJAS法・景表法(商品の表示に関する規制)を知る ことができる 【確認小テスト】 2点		
7 10/25	【到達目標】 食育基本法による食育とは何かを理解することができる 【確認小テスト】 3点			15 12/13	【到達目標】 定期試験でこれまでの理解度を確認することができる 【定期試験】 60点		
8 11/1	【到達目標】 (前半)1～7回目までの復習テストで知識を確認することができる (後半)自分の店を持った場合のその他の法律関係を理解することができる 【確認小テスト】 3点			【評価について】 毎回の確認小テストの合計40点と定期試験60点の合計で評価する			
【特記事項】							

科目名	総合調理実習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	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	後期 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】 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 9/24	【到達目標】 1.2.3限目 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点			10 11/26	【到達目標】 1.2.3.4限 下國 伸先生 【確認小テスト】 3点		
2 10/1	【到達目標】 1.2.3限目 下國 伸先生 【確認小テスト】 2点			11 12/3	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点		
3 10/8	【到達目標】 1.2.3限目 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点			12 12/6	【到達目標】 1.2.3限 外部特別講師 【確認小テスト】 2点		
4 10/15	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点			13 12/19	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 3点		
5 10/22	【到達目標】 1.2.3.4限目 下國 伸先生 【確認小テスト】 2点			14 1/21	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点		
6 10/29	【到達目標】 1.2.3限目 菊地 高章先生 【確認小テスト】 4点						
7 11/5	【到達目標】 1.2.3限 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点						
8 11/12	【到達目標】 1.2.3限目 菊地 高章先生 【確認小テスト】 2点						
9 11/19	【到達目標】 1.2.3.4限 外部特別講師 【確認小テスト】 2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	キャリアアップゼミⅣ	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	演習	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
【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。							
【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。							
【使用教科書・教材・参考書】 手帳・ハンドブックオブライフスタイル・コミュニケーション技法・時間割・学年暦				【授業外における学習 スケジュール帳を用意し、提出物の期限や、集合時間・持ち物などを確認する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/25	【到達目標】 【確認小テスト】 3点			9 11/20	【到達目標】 社会人になるにあたって ①前に踏み出す力 【小テスト】 3点		
2 10/2	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			10 11/27	【到達目標】 社会人になるにあたって ②考え抜く力		
3 10/9	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			11 12/4	【到達目標】 社会人になるにあたって ③チームで働く力		
4 10/16	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			12 12/18	【到達目標】 卒業制作発表会に向けてグループワーク		
5 10/23	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			13 1/15	【到達目標】 卒業制作発表会に向けてグループワーク 【確認小テスト】 3点		
6 10/30	【到達目標】 1年生向け試食会 【小テスト】 3点			14 1/22	【到達目標】 卒業に向けて諸連絡 卒業ベルズキッチンに向けて 【小テスト】 2点		
7 11/6	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			15 9/11	【到達目標】 ベルリンピック 【確認小テスト】 3点		
8 11/13	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	ビストロ実習Ⅲ	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)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	後期 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】 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 9/26	【到達目標】 1.2.3限目 卒業制作 【確認小テスト】 2点			10 11/21	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作 【確認小テスト】 3点		
2 10/3	【到達目標】 1.2.3限目 卒業制作 試作① 【確認小テスト】 2点			11 11/28	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作 試作④ 【確認小テスト】 2点		
3 10/10	【到達目標】 1.2.3限目 卒業制作 【確認小テスト】 2点			12 12/5	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作 【確認小テスト】 2点		
4 10/17	【到達目標】 1.2.3限 卒業制作 試作② 【確認小テスト】 2点			12 12/17	【到達目標】 1.2.3.4限 外部特別講師 【確認小テスト】 3点		
5 10/18	【到達目標】 1.2.3限目 卒業制作 試作②フィードバック 【確認小テスト】 2点			13 1/14	【到達目標】 1.2限 2年間の総復習 【確認小テスト】 2点		
6 10/24	【到達目標】 1.2.3限目 卒業制作 【確認小テスト】 4点			14	【到達目標】 【確認小テスト】		
7 10/31	【到達目標】 1.2.3限 卒業制作 試作③ 【確認小テスト】 2点			15	【到達目標】 【確認小テスト】		
8 11/7	【到達目標】 1.2.3限目 卒業制作 試食準備 【確認小テスト】 2点			16	【到達目標】 【確認小テスト】		
9 11/14	【到達目標】 1.2.3限 卒業制作 【確認小テスト】 2点			17	【到達目標】 【確認小テスト】		
【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Ⅲ	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	後期 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】 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 10/3	【到達目標】 4限目 卒業制作 【確認小テスト】 2点			9 11/14	【到達目標】 4限 卒業制作 中間発表準備 【確認小テスト】 3点		
2 10/10	【到達目標】 4限目 卒業制作 【確認小テスト】 2点			10 11/15	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作 中間発表準備 【確認小テスト】 2点		
3 10/17	【到達目標】 4限目 卒業制作 試作② 【確認小テスト】 2点			11 12/10	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作 準備 【確認小テスト】 2点		
4 10/18	【到達目標】 4限目 卒業制作 試作②のフィードバック 【確認小テスト】 2点			12 12/11	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作発表会 【確認小テスト】 3点		
5 10/24	【到達目標】 4限目 卒業制作 【確認小テスト】 2点			13 1/27	【到達目標】 1.2.3限 ベルズキッチン仕込み 【確認小テスト】 2点		
6 10/31	【到達目標】 4限目 卒業制作 試食③ 【確認小テスト】 4点			14 1/28 1/29 1/30	【到達目標】 1.2.3限 ベルズキッチン営業 【確認小テスト】 3点		
7 11/7	【到達目標】 4限目 卒業制作 試食準備 【確認小テスト】 2点						
8 11/8	【到達目標】 1.2.3.4限 卒業制作 1年生試食 【確認小テスト】 2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			