科目名	調理理論Ⅰ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	松井　初美
学科・コース	製菓調理科	授業形態	講義 演習	総時間（単位）	90時間（3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】 調理の理論についての科学的知識や調理実習の経験の豊富な管理栄養士の資格を持つ講師が、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」「日本食品標準成分表」、シラバス、プリント
「総合調理実習」

【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 ／	【到達目標】 調理理論を学ぶ意義が理解出来る 廃棄率と購入量の計算が出来る （p2～3、第6巻pp52～54） 【小テスト】 2点	9 ／	【到達目標】 米と米粉について理解出来る（p42） 調理施設、設備について理解出来る（p134～140） 【小テスト】2　点
2 ／	【到達目標】 味について、味の相互作用（相乗、対比、抑制効果）について理解出来る （p8～9） 【小テスト】 2点	10 ／	【到達目標】 小麦粉の蛋白質、グルテン形成の促進、抑制要因について理解出来る （p43～45） 加熱調理器具について理解出来る（p141～147） 【小テスト】 2点
3 ／	【到達目標】 おいしさの要因とは：食べ物側と人側の要因を理解出来る （p5、12） 【小テスト】2点	11 ／	【到達目標】 ルーとその温度、グルテンやでんぷんの変化について理解出来る（p48） 冷却器具や食器について理解出来る（p148～154） 【小テスト】 2点
4 ／	【到達目標】 非加熱調理について理解出来る 味の物理的要因とは、温度により味の感度が変化することについて理解出来る （p10，14～23） 【小テスト】 2点	12 ／	【到達目標】 ジャガイモの調理、ペクチンの変化について理解出来る（p50～52） 和、洋食器について理解出来る（155～161ページ） 【小テスト】 2点
5 ／	【到達目標】 特定給食とその調理の特徴について理解出来る うるち米の炊飯について理解し、応用出来る （p34～37、第6巻p60～76） 【小テスト】 2点	13 ／	【到達目標】 サツマイモの調理、糖化と消化酵素と温度、ヤラピンについて理解出来る 山芋の成分と調理について理解出来る（p52～53） 熱効率について理解出来る（p162～165） 【小テスト】 2点
6 ／	【到達目標】 炊飯の方法の基本について理解出来る 嚥下障害と調理について理解出来る （p79～81） 【小テスト】 2点	14 ／	【到達目標】 でんぷんの種類とゲル化、ペクチンの変化について理解す出来る（p55～56） 9～14回までの重要点を総復習し、確認出来る 【小テスト】 2点
7 ／	【到達目標】 大量炊飯の方法と湯炊き法について理解出来る（p36） 魚の筋しょうたんぱく質の含有率の違いと調理性について理解出来る 藻類の軟化方法を理解出来る（p86～88、79～81） ここまでの重要点を総復習し、確認出来る 【小テスト】 2点	15 ／	【到達目標】 定期試験とその解説を行うことにより習熟度が確認出来る 【定期試験】 60点
8 ／	【到達目標】 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		

【特記事項】
実技の小テスト40点と座学の40点を合計した上で、40点換算とする

【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

科目名	調理理論Ⅱ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	松井　初美
		授業形態	講義 演習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分	後期
学科・コース	製菓調理科					曜日・時間	金曜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
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 /	【到達目標】 豆の調理について理解出来る 浸水の有無、膨張率などの違いを出来る 種実類の調理について理解出来る （p62～66） 【小テスト】 2点	9 /	【到達目標】 カッテージチーズを作り酸変性について理解出来る ホエイの特徴を知り調理に生かすことが出来る （p112～113、119） 【小テスト】2　点
2 /	【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	10 /	【到達目標】 牛乳の特性：臭み取りを知るために比較実験を行い理論が理解出来る 片栗粉の粘度に影響を与える因子について理解するため実験を行い 応用出来る　果菜の調理について知る 【小テスト】 2点
3 /	【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	11 /	【到達目標】 揚げ物の温度と時間管理の理論を理解出来る 米粉と小麦粉の天ぷら衣の違いを知る（p31～32） 【小テスト】 2点
4 /	【到達目標】 果物の褐変とその予防実験を行い理論を理解出来る 希釈卵液の実験を行い、調味料の凝固に与える影響を知る （p73～74） 【小テスト】 2点	12 /	【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
5 /	【到達目標】 イカの構造を知り、調理に生かすことが出来る イカの飾り切りをして熱収縮を生かす方法が理解出来る （p92～93） 【小テスト】 2点	13 /	【到達目標】 ベリーのアントシアニンのアルカリ変色を知る(p77) 調理酢の配合（二杯酢、三杯酢、甘酢、その他）について理解する 【小テスト】2点
6 /	【到達目標】 肉の軟化方法を知るために比較実験を行い、その理論が理解出来る 浸透圧で野菜類の下処理を行う理論を知り、実践出来る （p93～98） 豚肉焼き分け　ピクルス　ゆるま湯で葉野菜処理 【小テスト】 2点	14 /	【到達目標】 最後の調理実習（まとめの回として調理理論を理解する献立を作る） 【小テスト】2点
7 /	【到達目標】 エマルション、転相について理解出来る 2種類のエマルションを作り、構造の違いによる舌ざわりの違いが理解出来る （p108～111） 【小テスト】 2点	15 /	【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 /	【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		

【特記事項】

【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

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

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、調理師と製菓衛生師しての自覚を養う為の講義を実施する

【到達目標】

過去に出題された問題を中心に実際に解き、製菓衛生師国家試験の公衆衛生学満点をとれる。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書

テキスト（自作）　国家試験過去問題集

【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 /	【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】 2点	9 /	【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
2 /	【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	10 /	【到達目標】 母子保健、学校保健、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
3 /	【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	11 /	【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
4 /	【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	12 /	【到達目標】 東京、埼玉の過去問より抜粋した問題に 正しく答えることができる。① 【小テスト】 3点
5 /	【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	13 /	【到達目標】 東京、埼玉の過去問より抜粋した問題に 正しく答えることができる。② 【小テスト】 3点
6 /	【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	14 /	【到達目標】 定期試験に向け、到達度を高めるために、 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 /	【到達目標】 中間確認試験に向け、到達度を高めるために、 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 /	【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 /	【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。 【小テスト】 3点	【評価について】 科目評価は定期試験60%、毎回の授業の小テストを40%とする	

【特記事項】

科目名	栄養学Ⅲ	必修選択	必修	年次	2年次	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	前期
学科・コース	製菓・調理師科					曜日・時間	水曜日4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為の講義を実施する。製菓衛生師試験に合格できる学力が身につくように予習・復習をして授業に臨む。

【到達目標】

①五大栄養素と各々の働き・含有食品・欠乏症、6つの基礎食品と食事バランスガイドが理解できる。
②栄養の消化と吸収、ホルモンとその機能、食事摂取基準、国民健康栄養調査、食生活と疾病、栄養成分表示が理解できる。
③食品の嗜好成分、有害成分、食品の特性、食品微生物応用食品が理解できる。
④食品の変質とその防止法、食品の保存方法、有機農産物、遺伝子組換え食品、食料自給率について理解できる。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）
食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会）

【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してくる。
②授業後、取り組んだ問題を見直し、教科書を再度読み復習する。
③返却された確認小テストを見直し、間違ったところを正しく覚え直す。

回	授業概要	回	授業概要
1 /	【到達目標】 ①人体の構成成分について理解できる。 ②三大栄養素・五大栄養素とその機能について理解できる。 ③たんぱく質の特徴・働き、必須アミノ酸について理解できる。 ④脂質の特徴・働き、必須脂肪酸について理解できる。 【小テスト】 2点	9 /	【到達目標】 ①食品表示法、栄養表示について理解できる。 ②特別用途食品、保健機能食品について理解できる。 ③アトウオーター係数の計算ができる。 【確認小テスト】 3点
2 /	【到達目標】 ①炭水化物の特徴・種類・働きが理解できる。 ②食物繊維の働きが理解できる。 ③ホルモンとその機能が理解できる。 ④6つの基礎食品、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	10 /	【到達目標】 ①食品としての条件が理解できる。 ②食品の嗜好成分が理解できる。 ③食品の有害成分が理解できる。 ④植物性食品と動物性食品の成分の違いが理解できる。 【確認小テスト】 3点
3 /	【到達目標】 ①無機質の各々の特徴・働きについて理解できる。 ② 無機質の各々の欠乏症状・欠乏症について理解ができる。 ③無機質の各々含有食品について理解ができる。 【確認小テスト】 3点	11 /	【到達目標】 ①米・麦類・その他の穀類の特性が理解できる。 ②いも類、菓子類の特性が理解できる。 ③大豆・大豆製品の特性が理解できる。 ④食品微生物応用食品について理解できる。 【確認小テスト】 3点
4 /	【到達目標】 ①脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンの違いがわかる。 ②ビタミンの各々の特徴・働きについて理解できる。 ③ビタミンの各々の欠乏症状・欠乏症について理解できる。 ④ビタミンの各々の含有食品について理解できる。 【確認小テスト】 3点	12 /	【到達目標】 ①自己消化・腐敗・変敗・発酵・酸化について理解できる。 ②水分活性について理解できる。 ③食品の保存、物理的処理による方法が理解できる。 ④細菌学的処理による方法が理解できる。 【確認小テスト】 3点
5 /	【到達目標】 ①食物の消化と吸収の仕組みが理解できる。 ②消化酵素とその働きが理解できる。 ③消化吸収率について理解できる。 【小テスト】 3点	13 /	【到達目標】 ①食品の保存、化学学的処理による方法が理解できる。 ②総合的処理による方法が理解できる。 ③有機農産物、遺伝子組換え食品について理解できる。 ④食料自給率について理解できる。 【確認小テスト】 3点
6 /	【到達目標】 ①国民健康・栄養調査とその結果について理解できる。 ②食事摂取基準について理解できる。 ③健康づくりのための身体活動基準2013について理解できる。 【確認小テスト】 3点	14 /	【到達目標】 ①1～13回目まで学習してきたことのポイントがわかる。 ②1～13回目まで学習してきた範囲の製菓衛生師の過去問題ができる。 【確認小テスト】 2点
7 /	【到達目標】 ①ライフステージの栄養について理解できる。 ②高血圧、脂質異常症、糖尿病の食事療法が理解できる。 ③骨粗鬆症の予防法が理解できる。 【小テスト】 3点	15 /	【到達目標】 ①定期試験で理解を深める。 ②D評価以上になるような点数がとれる。 【定期試験】 60点
8 /	【到達目標】 ①1～7まで学習してきたことのポイントがわかる。 ②確認テストで8割以上得点できる。 【確認小テスト】 3点		

【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。A：100～90点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点、F（不可）0～59点、　E：資格喪失

【特記事項】

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
		授業形態	講義	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分	前期
学科・コース	製菓・調理師科					曜日・時間	金曜日　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、食品衛生の基礎知識を習得し、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】

調理師及び製菓衛生師として、食品衛生の基礎知識を習得し、その知識を現場で行かせる応用力を身に付けさせる

【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】

回	授業概要	回	授業概要
1 /	【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 /	【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 /	【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する 【小テスト】 2点	10 /	【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 /	【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 /	【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 /	【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 /	【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 /	【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 /	【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 /	【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 【小テスト】 3点	14 /	【到達目標】 前期講習の総括 【小テスト】 3点
7 /	【到達目標】 前期前半講習の総括 【小テスト】 3点	15 /	【到達目標】 前期定期テスト 【定期試験】 60点
8 /	【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	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
		授業形態	実習	総時間（単位）	10時間	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日　3・4限目
学科・コース	製菓調理師科						

【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、食品衛生学実習を通し、その知識を現場で生かせる調理師を育成する講義を実施する

【到達目標】

調理師として、食品衛生学実習を通し、基礎知識の補完をすると共に、その知識を現場で活かせる応用力を身に付けさせる

【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】

回	授業概要		授業概要
1 /	【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） ・腐敗食品の化学的変化（座学） ・各食品のPH測定、細菌培養 【小テスト】　点	9 /	【到達目標】 【小テスト】　点
2 /	【到達目標】 腐敗食品の体験実習 ・各食品の感応試験 ・手指の細菌培養 ・測定値及び試験結果のデータ提出 データ提出　10点	10	【到達目標】 【小テスト】　点
3 /	【到達目標】 腐敗食品の体験実習 ・細菌培養結果判定 鶏卵の鮮度判定 ・鶏卵に対する予備知識（座学） ・比重による判定 【小テスト】　点	11	【到達目標】 【小テスト】　点
4 /	【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 データ提出　10点	12	【到達目標】 【小テスト】　点
5 /	【到達目標】 期末試験 【期末テスト】　60点	13	【到達目標】 【小テスト】　点
6 /	【到達目標】 【小テスト】　点	14	【到達目標】 【小テスト】　点
7 /	【到達目標】 【小テスト】　点	15	【到達目標】 【定期試験】　点
8 /	【到達目標】 【小テスト】　点		

【評価について】

各実習日毎に実習態度で10点、データ提出（2回）は各10点、期末試験で60点、合計100点満点のうち60点以上で合格。

【特記事項】

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	藤江　典子
学科・コース	製菓・調理師科	授業形態	講義と演習	総時間（単位）	30時間（単位）	開講区分 曜日・時間	

【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）

食品衛生分野に携わっている管理栄養士が、食品衛生の知識を身につけた製菓衛生師を養う講義を実施する。
各単元ごとに製菓衛生師試験の練習問題を配布します。各自で取り組み知識の定着を確認します。

【到達目標】

食品衛生学の概要や食中毒について製菓衛生師の問題に取り組み、知識の定着を確認する。
食品添加物や有害物質、衛生管理について製菓衛生師の問題に取り組み、知識の定着を確認する。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書
配布プリント

【授業外における学習】

授業終了後にポイントを復習する。
次回授業範囲を予習する。

回	授業概要	回	授業概要
1 /	【到達目標】 ポイントを復習し知識を定着させる。 （食品衛生学の概要、食品衛生の意義と現状） （食中毒の定義・分類・発生状況・微生物による食中毒） 【確認小テスト】　点	9 /	【到達目標】 ポイントを復習し知識を定着させる。 （消毒） 【確認小テスト】　点
2 /	【到達目標】 ポイントを復習し、知識を定着させる。 （微生物による食中毒・化学物質による食中毒） 【確認小テスト】　点	10 /	【到達目標】 ポイントを復習し、知識を定着させる。 （HACCPによる衛生管理） （食品の表示事項） （アレルギー表示について） 【確認小テスト】　点
3 /	【到達目標】 ポイントを復習し、知識を定着させる。 （自然毒による食中毒・菓子と食中毒） 【確認小テスト】　点	11 /	【到達目標】 【確認小テスト】　点
4 /	【到達目標】 ポイントを復習し、知識を定着させる。 （食品添加物） 【確認小テスト】　点	12 /	【到達目標】 【確認小テスト】　点
5 /	【到達目標】 ポイントを復習し、知識を定着させる。 （食品添加物） （食品添加物の表示） （菓子と食品添加物） 【確認小テスト】　点	13 /	【到達目標】 【確認小テスト】　点
6 /	【到達目標】 ポイントを復習し、知識を定着させる。 （化学物質による環境汚染と生物濃縮） （農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の食品中の残留） （食品中の異物） 【確認小テスト】　点	14 /	【到達目標】 【確認小テスト】　点
7 /	【到達目標】 ポイントを復習し知識を定着させる。 （食品の取り扱い） （施設、設備の要件と管理） （営業者の責務） 【確認小テスト】　点	15 /	【到達目標】 【定期テスト】　点
8 /	【到達目標】 ポイントを復習し知識を定着させる。 （洗浄と洗剤） 【確認小テスト】　点	【評価について】	

【特記事項】

科目名	衛生法規	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	津幡　笑
		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	製菓・調理師科					曜日・時間	1組　木曜日　1,2限目 2組　水曜日3,4限目

【授業の学習内容と心構え】

北大大学院修了、行政書士として衛生行政にかかる許認可の実務経験を有する教員が、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】

回	授業概要	回	授業概要
1 /	【到達目標】 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(プリント) 【確認小テスト】 2点	9 /	【到達目標】 食品安全基本法で食の安全について理解することができる（食品の安全と衛生（3） 【確認小テスト】 3点
2 /	【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（食生活と健康（1）） 【確認小テスト】 3点	10 /	【到達目標】 食育基本法の概要と調理師の役割について理解することができる（食生活と健康（1）） 【確認小テスト】 3点
3 /	【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（食生活と健康（1）） 【確認小テスト】 3点	11 /	【到達目標】 健康増進法について理解し、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（食生活と健康（1）） 【確認小テスト】 3点
4 /	【到達目標】 調理師免許取得後の手続きについて理解することができる（食生活と健康（1）） 【確認小テスト】 3点	12 /	【到達目標】 栄養士法、製菓衛生師法、一般公衆衛生法規について理解することができる（食品の安全と衛生（3）） 【確認小テスト】 3点
5 /	【到達目標】 食品を扱う人にとって必ず必要な知識である食品衛生法の概要について理解することができる（食品の安全と衛生（3）） 【確認小テスト】 3点	13 /	【到達目標】 労働衛生法規について理解することができる（食品の安全と衛生（3）） 【確認小テスト】 3点
6 /	【到達目標】 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（食品の安全と衛生（3）） 【確認小テスト】 3点	14 /	【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 （食品の安全と衛生（3）） 【確認小テスト】 2点
7 /	【到達目標】 営業に関する規制・営業許可について理解することができる 【確認小テスト】 3点	15 /	【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 /	【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（賃貸借・売買、知的財産権）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	食文化概論	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	小路 弘孝
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	３０時間	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日3限目
学科・ｺｰｽ	製菓・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）

北海道全調理師会認定食文化概論講師、ハラール上級管理者、ハラール調理師の講師が「食文化の成り立ちや日本と世界の食文化およびその特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養うために」講義する

【到達目標】

食文化の成り立ち・日本と世界の食文化・その特徴を理解し、食文化の継承者としての自覚を持つ

【使用教科書・教材・参考書】

調理理論と食文化概論

【授業外における学習】

どの場面においても食に関心を持つ。季節の食材を知る

回	授業概要	回	授業概要
1 /	【到達目標】 食文化とは何かを理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　２点	9 /	【到達目標】 西洋料理の歴史・特徴・系統・様式について理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点
2 /	【到達目標】 食文化の共通化と国際化を身近な食材や話題を通して理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点	10 /	【到達目標】 各国の代表的な料理を理解し、代表的な料理を知る①（POWERPOINT使用） 【確認小テスト】　３点
3 /	【到達目標】 日本の食文化史で各時代のおける特徴と流れを理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点	11 /	【到達目標】 各国の代表的な料理を理解し、代表的な料理を知る②（POWERPOINT使用） 【確認小テスト】　３点
4 /	【到達目標】 日本料理の特徴と各様式を理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点	12 /	【到達目標】 中国料理の歴史・特徴・系統・様式について理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点
5 /	【到達目標】 日本料理の作法(盛り付け)と歴史について理解し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点	13 /	【到達目標】 食と宗教について理解し、職業人になった時に使えるようにする（ハラール、コーシャ、ビーガン） 【確認小テスト】　３点
6 /	【到達目標】 郷土料理と行事食を理解し、どのような食が地方にあるのか、行事により食が違うことなどを言葉で表現できる(POWERPOINT使用) 【確認小テスト】　３点	14 /	【到達目標】 テスト前の総復習、問題解決ができる 【確認小テスト】　２点
7 /	【到達目標】 現代の食生活を踏まえたうえで、未来の食生活はどのようになるのかを想像し、言葉で表現できる 【確認小テスト】　３点	15 /	【到達目標】 定期テスト 【定期試験】　６０点
8 /	【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、知識的サービスとして表現できる(PowerPoint使用) 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

各回の確認小テスト４０点の合計＋定期試験６０点の総合計１００点から、得点力に応じて評価する。また、授業態度の悪い場合は評価の対象とする

科目名	フードサービスⅡ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	工藤　学・蝶野　絵里子
学科・コース	製菓・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 時間割で確認

【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）

バリスタ、キュジニエソムリエールの資格を持った教員が、料理のプレゼンテーションに必要な、メニューボードや飲み物の知識と技術を身につける為に、必要な授業を実施する

【到達目標】

*珈琲の知識とサービス
①コーヒーの歴史や文化、多様なコーヒーを理解する
　エスプレッソとペーパードリップを実習を通して習得し、レストランやカフェ等で対応できるようにする
　コーヒーのテイスティング（カッピング）能力を身に着ける
＊ワインの知識とサービス
①ワインについての基礎的な知識を説明できる②ワイン抜栓からサービスまでの概要を実践できる

【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	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 コーヒーとは 多様な抽出方法、提供方法を学ぶ エスプレッソマシンを操作できる	9	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 定期テスト　ペーパードリップ
2	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 コーヒーとは 多様な抽出方法、提供方法を学ぶ エスプレッソマシンを操作できる 【確認小テスト】 10点	10	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 定期テスト　ペーパードリップ 【テスト】 60点
3	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：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、注ぎ方の実習 マシンの清掃、メンテナンスができる	11	【到達目標】*ワインの知識とサービス：蝶野　絵里子 ワインとは、 お酒の種類、ブドウの栽培、ワインの造り方を説明できる 【確認小テスト】 20点
4	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：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、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】 10点	12	【到達目標】*ワインの知識とサービス：蝶野　絵里子 赤ワインの醸造方法、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】 20点
5	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 コーヒー豆の精製方法によるテイストの違いを理解できる ペーパードリップの方法を理解できる ミルクスチーミングを理解できる	13	【到達目標】*ワインの知識とサービス：蝶野　絵里子 白ワインの醸造方法、抜栓方法、テイスティングを説明できる 【確認小テスト】 20点
6	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 コーヒー豆の精製方法によるテイストの違いを理解できる ペーパードリップの方法を理解できる ミルクスチーミングを理解できる 【確認小テスト】 10点	14	【到達目標】*ワインの知識とサービス：蝶野　絵里子 スパークリングワインの醸造方法、抜栓方法、テイスティングを説明できる 【確認小テスト】 20点
7	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 コーヒー豆の焙煎によるテイストの違いを理解できる ラテアートを作ることができる	15	【到達目標】*ワインの知識とサービス：蝶野　絵里子 北海道ワイン・ナチュールワイン・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】 20点
8	【到達目標】＊珈琲の知識とサービス：工藤　学 コーヒー豆の焙煎によるテイストの違いを理解できる ラテアートを作ることができる 【確認小テスト】 10点	【評価について】 ①珈琲の知識とサービス（工藤　学） ②ワインの知識とサービス（蝶野　絵里子） ①～②のそれぞれ毎回のテストの合計を100点とし、 総合計の平均した点数を「フードサービス」の評価とする	

【特記事項】

科目名	調理実習Ⅲ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	小峯　健・石井　登
		授業形態	実習	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分	
学科・コース	製菓・調理師科					曜日・時間	月曜日1～3限　火曜日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）

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日本料理、中華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、中華料理の食材を理解し、基本の調理法を学ぶ

【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	【到達目標】日本料理実習（小峯　健） 日本料理の出汁の基本を知る 出汁を取ることが出来る 出汁　鍋を使ってご飯が炊くことが出来る 五目御飯　味噌汁 【確認小テスト】2点	9	【到達目標】中国料理実習（石井　登） 中国料理の点心を知る 炸春捲・餃子を作ることが出来る 【確認小テスト】3点
2	【到達目標】日本料理実習（小峯　健） 包丁研ぎと手入れが出来るようになる 野菜の切り方を知る　大根の桂剥き 日本料理の焼き物を作ることが出来る 出汁巻き玉子　鰤の照り焼き 【確認小テスト】3点	10	【到達目標】中国料理実習（石井　登） 中国料理の点心を知る 杏仁豆腐・胞皮麻球・馬拉糕を作ることが出来る 【確認小テスト】3点
3	【到達目標】日本料理実習（小峯　健） 日本料理の揚げ物を作ることが出来る 揚げ油の扱いが出来る 天ぷら　かき揚げ 日本料理の煮物の基本が出来る 【確認小テスト】3点	11	【到達目標】中国料理実習（石井　登） 中国料理のスープの取り方を知る 鶏湯スープ・坦々湯麺を作ることが出来る 干焼蝦仁 【確認小テスト】3点
4	【到達目標】日本料理実習（小峯　健） 日本料理の魚を扱うことが出来る 1尾の魚を卸せる 握り寿司　刺身　大根のつま 【確認小テスト】3点	12 7/12	【到達目標】 特別授業①リッチクッチーナイタリアーナ　川崎　律司シェフ 現場のシェフから今の料理を学ぶ 【確認小テスト】3点
5	【到達目標】日本料理実習（小峯　健） 日本料理の煮物・蒸し物を作ることが出来る 筑前煮　茶碗蒸し 【確認小テスト】3点	13 8/30	【到達目標】 特別授業②リストランテカノフィーロ　小川　智司シェフ 現場のシェフから今の料理を学ぶ 【確認小テスト】3点
6	【到達目標】日本料理実習（小峯　健） 日本料理の技術を使い季節の献立を作る事ができる 季節膳 【確認小テスト】3点	14 9/6	【到達目標】 特別授業③ル・パティシエ・フルタ　古田　義和シェフ 現場のシェフから今の料理を学ぶ 【確認小テスト】3点
7	【到達目標】中国料理実習（石井　登） 中国料理の包丁使いの基本を知る 包丁研ぎと手入れが出来るようになる ネギのみじん切り　中華鍋の振り方 炒飯を作ることが出来る 【確認小テスト】2点	15 9/7	【定期試験】 制限時間内で野菜の切り物・オムレツを仕上げる 【期末試験】60点
8	【到達目標】中国料理実習（石井　登） 中国料理の肉の扱い方を知る 回鍋肉・麻婆豆腐・干炸鶏塊 【確認小テスト】3点	【評価について】 実技試験＝調理実習Ⅳと合同　野菜の切り物・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 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	

【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・佐藤　康彦 デニス・スキャーヴォ・西原　秀徳
		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 月曜日　1～3限　火曜日　1～3限
学科・コース	製菓・調理師科						

調理の現場で下準備から仕上げまで行ってきた教員が
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実習を実施する

【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
1 A 4/27 B 6/1	【到達目標】講師：デニス・スキャーヴォ イタリア料理の特徴と調理技術を学ぶ チキンレバーとケッパーのブルスケッタ パッパルデッレ　ボスカイオーラ風 アクアパッツァ 【小テスト】 2点
2 A 5/11 B 6/8	【到達目標】講師：デニス・スキャーヴォ イタリア料理の特徴と調理技術を学ぶ 白身魚のカルパッチョ　ルッコラとオレンジ ラザニア　ボロネーゼ アマレットザバイオーネのティラミス 【小テスト】 3点
3 A 5/18 B 5/25	【到達目標】講師：デニス・スキャーヴォ イタリア料理の特徴と調理技術を学ぶ（ピエモンテ州） バーニャカウダ 4種チーズのアニョロッティ ボネチョコレートプリン 【小テスト】 3点
4 A 7/13 B 7/6	【到達目標】講師：デニス・スキャーヴォ イタリア料理の特徴と調理技術を学ぶ トロフィエ　ジェノベーゼソース 白身魚ソテー　リグリア風 ヘーゼルナッツのセミフレッド 【小テスト】 3点
5 A 4/13 B 6/15	【到達目標】講師：マルク・ベナルーシュ フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ 焼きホタテ　人参のムース アッシパルマンティエ バスクのケーキ 【小テスト】 3点
6 A 4/20 B 6/22	【到達目標】講師：マルク・ベナルーシュ フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ 野菜のテリーヌ マグレ鴨　蜂蜜とショウガ チョコレートのスフレ 【小テスト】 3点
7 A 7/6 B 6/29	【到達目標】講師：マルク・ベナルーシュ フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ 野菜のベニエ サーモンミキュイ クレープシュゼット 【小テスト】 3点
8 A 8/31 B 7/13	【到達目標】講師：マルク・ベナルーシュ フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ ナスとトマトのタタン 豚肩のミルク焼き チョコレートスフレ 【小テスト】 3点
9 A 5/31 B 4/12	【到達目標】講師：西原　秀徳 フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ 牛フィレ肉のロティ ガルニチュールとソースのバリエーション 【小テスト】 3点
10 A 6/7 B 4/19	【到達目標】講師：西原　秀徳 フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ 白身魚のポワレ ガルニチュールとソースのバリエーション 【小テスト】 3点
11 A 6/14 B 4/26	【到達目標】講師：西原　秀徳 フランス料理の特徴と調理技術を学ぶ 甘えびの前菜2種 【小テスト】 3点
12 A 6/21 B 5/17	【到達目標】講師：佐藤　康彦 皿盛りデザートの技術を学ぶ 【小テスト】 3点
13 A 6/28 B 5/24	【到達目標】講師：佐藤　康彦 皿盛りデザートの技術を学ぶ 【小テスト】 3点
14 A 6/29 B 5/10	【到達目標】講師：菊地　高章 イタリア料理の特徴と調理技術を学ぶ 季節の食材を使用した生パスタ 牛肉を使用したメイン料理 【小テスト】 2点
15 A 7/5 B 8/31	【到達目標】講師：菊地　高章 イタリア料理の特徴と調理技術を学ぶ 季節の食材を使用したリゾット 牛肉を使用したメイン料理 【小テスト】 2点

【特記事項】

【評価について】
実技試験＝野菜の切り物とオムレツ
・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
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点満点で評価する

科目名	国家試験対策	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	阪口　育恵
学科・コース	製菓・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3限目

【授業の学習内容と心構え】

製菓衛生師免許と調理師免許を持ち、現場にて菓子製造に携わった経験のある教員が、
製菓衛生師試験受験に必要な基礎問題、応用問題を解く力を得る授業を実施する。

【到達目標】

①製菓衛生師試験受験に向けて基礎問題、および応用問題を解ける力を習得する
②毎回の小テストで70％以上の正解率を目指す（例：小テスト10問中、7問以上正解）

【使用教科書・教材・参考書】

・製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布
・第1回はスマホを使用する予定です。（充電しておいて下さい）

【授業外における学習】

・製菓衛生師全書を読み、1年生で使用した練習問題の復習をする
・授業で取り組んだ練習問題の復習をする
・j-web（コクトレ等）で過去問に取り組む

回	授業概要
1 （4/16）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識、j-webガイダンス 【衛生法規】 製菓衛生師法① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 2点】
2 （4/23）	【到達目標】 【衛生法規】 製菓衛生師法② 【製菓理論】 砂糖① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
3 （4/30）	【到達目標】 【衛生法規】 食品衛生法① 【製菓理論】 砂糖② 小麦粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
4 （5/14）	【到達目標】 【衛生法規】 食品衛生法② 【製菓理論】 でん粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
5 （5/21）	【到達目標】 【衛生法規】 その他の法律 【製菓理論】 米粉、鶏卵 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
6 （6/4）	【到達目標】 【食品学】 食品学の概要、五大栄養素、嗜好成分① 【製菓理論】 油脂 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
7 （6/11）	【到達目標】 【食品学】 嗜好成分② アトウォーター係数 【製菓理論】 牛乳及び乳製品 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
8 （6/18）	【到達目標】 【食品学】 食品の分類と特性 【製菓理論】 原料チョコレート類、果実及びその加工品 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
9 （6/25）	【到達目標】 【食品学】 微生物応用、食品の保存 【製菓理論】 凝固剤 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
10 （7/2）	【到達目標】 【食品学】 遺伝子組み換え食品、食品の生産と消費 【製菓理論】 種実類、風味調味材料 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
11 （7/9）	【到達目標】 【製菓理論】 製パン材料、膨脹剤、乳化剤、着色料 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
12 （7/16）	【到達目標】 【製菓実技】 おもな菓子の製法① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【願書記入に向けて】 準備書類の確認など 【確認小テスト 3点】
13 （9/3）	【到達目標】 【製菓実技】 おもな菓子の製法② 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
14 （9/10） 1コマ目	【到達目標】 【製菓実技】 おもな菓子の製法③ 教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 2点】
15 （9/10） 2コマ目	【定期試験】 【衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技】の全範囲から60問の問題を出題

【特記事項】

※定期的に科目別模試を実施（正答率が60％以下の人は補習）

【評価について】

・第1～第14コマで実施の小テスト（計40点）
第15コマ目実施の定期試験（60点）の計100点満点で評価する

※確認小テストの評価（全10問）の小テストを実施
確認小テストは、その日の内容＋以前の内容も出題します（復習をしておきましょう）

＜確認小テスト点数配分＞
2点のとき→1～6問正解で1点、7～10問正解で2点
3点のとき→1～3問正解で1点、4～6問正解で2点、7～10問正解で3点

科目名	国家試験対策Ⅱ	必修選択	必須	年次	2年次	担当教員	阪口育恵
学科・コース	製菓・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 曜日・時間に変動有り、時間割表参照のこと

【授業の学習内容と心構え】
製菓衛生師免許と調理師免許を持ち、現場にて菓子製造に携わった経験のある教員が、製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を得る授業を実施する。

【到達目標】
①製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識、問題を解く力を習得する
②毎回の模擬試験で10問中7問以上の正解を目指す

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布

【授業外における学習】
授業前に製菓衛生師全書を読んでおく

回	授業概要
1 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 2点】
2 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験①を振り返って 模擬試験② 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
3 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験②を振り返って 模擬試験③ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
4 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験③を振り返って 模擬試験④ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
5 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験④を振り返って 模擬試験⑤ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
6 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑤を振り返って 模擬試験⑥ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
7 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑥を振り返って 模擬試験⑦ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
8 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑦を振り返って 模擬試験⑧ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
9 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑧を振り返って 模擬試験⑨ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
10 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑨を振り返って 模擬試験⑩ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
11 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑩を振り返って 模擬試験⑪ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
12 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑪を振り返って 模擬試験⑫ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
13 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑫を振り返って 模擬試験⑬ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 3点】
14 （ / ）	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑬を振り返って 模擬試験⑭ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 2点】
15 （ / ）	【定期試験】 衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技 の全範囲から60問の問題を出題

【特記事項】

【評価について】
・第1～第14コマで実施の小テスト（計40点）
第15コマ目実施の定期試験（60点）の計100点満点で評価する

※毎回の模擬試験を確認小テストとする（全60問）

＜確認小テスト点数配分＞
2点のとき→1～35問正解で1点、36～60問正解で2点
3点のとき→1～20問正解で1点、21～41問正解で2点、42～60問正解で3点

科目名	プロ養成講座Ⅲ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	真野 聡
学科・コース	製菓・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	金曜日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、パティシエとして、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 4/16	【到達目標】 学年歴、時間割詳細確認 現場実習フィードバック 個人目標設定 クラス目標設定 【確認小テスト】３点	9 6/18	【到達目標】 卒業アルバム集合写真撮影 卒業アルバム個人写真撮影 現場実習用履歴書作成。 現場実習の準備が出来る。検便容器等配布。 【確認小テスト】３点
2 4/23	【到達目標】 サポートアンケート 高校向け作成物作成 GWの宿題（夏の現場実習希望先5/21締切り） 【確認小テスト】２点	10 6/25	【到達目標】 ビジネスマナー ・社会人・企業人の心構え ・組織で働くということ 【確認小テスト】３点
3 4/30	【到達目標】※佐藤先生実施 面接対策（1年次の復習） ・面接時の注意事項、ポイント ・自己PRについて ・入退室の仕方（ロープレ） 【確認小テスト】３点	11 7/2	【到達目標】 国試模試（製菓衛生師） 授業アンケートを行い、前期の振り返りが出来る。 定期試験について 【確認小テスト】３点
4 5/14	【到達目標】※佐藤先生実施 GW前の対策をもとにロールプレイ ※スーツ登校 合同企業説明会　振り返り 【確認小テスト】３点	12 7/9	【到達目標】 夏休み課題について 夏休みの過ごし方について 【確認小テスト】３点
5 5/21	【到達目標】 現場実習先を考える（1次提出・面談） 【確認小テスト】３点	13 7/16	【到達目標】 現場実習前教育 現場実習に向けての身構え・気構え・心構えが身につく。 スーツ登校。 【確認小テスト】３点
6 5/28	【到達目標】 現場実習のスケジュールを理解する。 絶対に就職につなげる強い意志を持つ。 避難訓練 【確認小テスト】３点	14 9/3	【到達目標】 卒業制作発表会オリエンテーション 卒業制作の流れを理解する 【確認小テスト】３点
7 6/4	【到達目標】 専門調理の申し込み説明 製菓衛生師　出願必要書類について理解できる。 【確認小テスト】３点	15 9/10	【到達目標】 定期試験 卒業制作チーム決め リーダー・役割決め 【定期試験】60点
8 6/11	【到達目標】 製菓衛生師　公示結果 日程確認。時間割変更。 【確認小テスト】２点		【評価について】 定期試験　：筆記試験 ・半年間の就職活動の振り返り ・現在の自身の課題 ・今後のアクションプラン 毎回の確認小テストを40点、 定期試験60点と合計し、 100点満点で評価をする。

【特記事項】

科目名	プロ養成講座	必修選択	必修	年次	2	担当教員	真野　聡
		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	製菓・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）

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・パティシエ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】

社会人になる準備と覚悟が出来る。

【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 10/6	【到達目標】 製菓衛生師試験当日について 後期の重要事項説明 個人目標再確認 【確認小テスト】 2点	9 11/29	【到達目標】 卒研前最後 PP完成・レシピ完成 その他制作物 プレゼン練習 【確認小テスト】3点
2 10/13	【到達目標】 就職内定に向けて① 【確認小テスト】 2点	10 11/29	【到達目標】 卒研前最後 PP完成・レシピ完成 プレゼン練習 【確認小テスト】3点
3 10/18	【到達目標】 就職内定に向けて② 【確認小テスト】3点	11 12/17	【到達目標】 製菓衛生師　合格者　申請について 調理師免許申請について①年明け持参物確認 冬休みについて 【確認小テスト】3点
4 10/29	【到達目標】 ※クラスごと 就職内定に向けて③ 【確認小テスト】3点	12 1/24	【到達目標】 調理師免許申請について② 調理師免許申請書記入　住民票など提出 調理師免許診断書について 定期試験 【確認小テスト】3点
5 11/1	【到達目標】 卒業証書、氏名チェック 【確認小テスト】3点	13 2/10	【到達目標】 1年間の健闘をお互いに讃え、卒業後に続く仲間のつながりを強くする① お疲れ様会実施 2年間の振り返りを発表 【確認小テスト】3点
6 11/8	【到達目標】 就職内定に向けて④ 【確認小テスト】3点	14 2/10	【到達目標】 1年間の健闘をお互いに讃え、卒業後に続く仲間のつながりを強くする② 言葉の花束作成 保護者感謝の手紙 【確認小テスト】3点
7 11/15	【到達目標】 就職内定に向けて⑤ 【確認小テスト】3点	15 2/10	【到達目標】 1年間の健闘をお互いに讃え、卒業後に続く仲間のつながりを強くする③ 卒業式・最終登校日確認　　再試験・特別補講について 使用教室の清掃 ロッカー整理 【定期試験】60点
8 11/26	【到達目標】 卒業制作本番用レシピ提出 卒業アルバム校正作業 【確認小テスト】3点		

【評価について】

定期試験　:2年間の振り返り・ワンハートサービスの振り返りを定期試験とする。

定期試験60点　　確認小テスト40点　合計100点

【特記事項】

科目名	卒業制作	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	真野　聡
		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	後期 金曜　3限
学科・コース	製菓・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）
専門職業人として働く上で大切な課題発見力、問題解決の能力を身に付け、マナーとスキルの習得及び、新社会人に必要な準備を行う授業を実施

【到達目標】
①4つの学習（自立・規律・グループ・体験）を活かし、2年間で習得した技術や知識を体言出来る
②西洋料理をベースにした"北海道"を取り入れたコース料理を考案し、調理とサービスが出来るようになる
③これまでに学んだ食材教育を活かし、生産者の想いを受けて食材を大切に扱う事が出来る
④主体的に動けて、コミニケーションを積極的に取る事が出来る

【使用教科書・教材・参考書】
包丁・オリジナルレシピ

【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 10/8	【到達目標】 1次試作に向けて発注する プレゼンテーションについて① 【確認小テスト】 2点	9 11/12	【到達目標】 次回1年生向け発表会に向けてレシピ改善 発注 【確認小テスト】 4点
2 10/15	【到達目標】 2次試作に向けて発注する プレゼンテーションについて② 【確認小テスト】 2点	10 11/19	【到達目標】 次回試作に向けてレシピ改善 発注 【確認小テスト】 4点
3 10/22	【到達目標】 中間発表会について 流れや役割を明確にする 【確認小テスト】 4点	11 12/6	【到達目標】 卒業制作発表会準備① 発表に向けて準備ができる 【定期試験】 40点
4 11/3	【到達目標】 **『中間発表会』本番に向けて準備を進める** 【確認小テスト】 2点	12 12/6	【到達目標】 卒業制作発表会準備② 発表に向けて準備ができる 【確認小テスト】 4点
5 11/3	【到達目標】 **『中間発表会』本番に向けて準備を進める** 【定期試験】 20点	13 12/6	【到達目標】 卒業制作発表会準備③ 発表に向けて準備ができる 【確認小テスト】 4点
6 11/3	【到達目標】 **『中間発表会』本番に向けて準備を進める** 【確認小テスト】 2点	14 12/6	【到達目標】 卒業制作発表会準備④ 発表に向けて準備ができる 【確認小テスト】 2点
7 11/5	【到達目標】2コマ 中間発表会振り返り 3次試作に向けてレシピ改善 【確認小テスト】 2点	15 1/21	【到達目標】 ワンハートサービス発注 【確認小テスト】 4点
8 11/5	【到達目標】2コマ 中間発表会振り返り 3次試作に向けてレシピ改善 【確認小テスト】 4点		【評価について】 『定期試験』 中間発表：作品力10点　プレゼンテーション10点　合計20点の平均点 卒業制作発表会：コンセプト10点　作品力10点　プレゼンテーション10点　企画力10点 合計40点の平均点を合算し合計60点満点で評価する 『確認小テスト』 毎回の到達度と振り返りの内容で評価する 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：100～80点　B：89～80点　C：79～70点　D：69～60点　F：（不可）59～0点

【特記事項】

科目名	卒業制作実習	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	真野　聡
		授業形態	実習	総時間（単位）	120時間（4単位）	開講区分	後期
学科・コース	製菓・調理師科					曜日・時間	木曜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）
専門職業人として働く上で大切な課題発見力、問題解決の能力を身に付け、マナーとスキルの習得及び、新社会人に必要な準備を行う授業を実施

【到達目標】
①4つの学習（自立・規律・グループ・体験）を活かし、2年間で習得した技術や知識を体言出来る
②西洋料理をベースにした"北海道"を取り入れたコース料理を考案し、調理とサービスが出来るようになる
③これまでに学んだ食材教育を活かし、生産者の想いを受けて食材を大切に扱う事が出来る
④主体的に動けて、コミニケーションを積極的に取る事が出来る

【使用教科書・教材・参考書】
包丁・オリジナルレシピ

【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 9/16	【到達目標】2コマ 卒業制作に向けてコース料理のイメージを着ける 個別にレストラン見学 【確認小テスト】 2点	10 11/18	【到達目標】4コマ **1年生に向けて中間発表会** 【確認小テスト】 4点
2	【到達目標】3コマ レシピ作りオリエンテーション レシピを作りこむ 【確認小テスト】 4点	11 11/25	【到達目標】4コマ **最終試作** 【確認小テスト】 4点
3	【到達目標】講師：下国　伸　3コマ 現場で活躍するシェフから今の料理を学び、レシピ作りの気づき 【確認小テスト】 2点	12 12/2	【到達目標】3コマ ①パワーポイントを完成させる事が出来る ②レシピを完成させる事が出来る ③卒業制作発表会に向けて準備が出来る 【確認小テスト】 4点
4 10/7	【到達目標】4コマ コンセプト、メニュー1次プレゼンテーション レシピ作り 1次試作発注 【確認小テスト】 2点	13 12/7	【到達目標】4コマ **『卒業制作発表会』** ①業界の方々に向けて、自分達が考えたコース料理をプレゼンテーションする事が出来る ②業界の方々のアドバイスを活かし、ワンハートに向けて改善点を見つける事が出来る 【定期試験】 40点
5 10/14	【到達目標】4コマ **試作1** 【確認小テスト】 4点	14 12/9	【到達目標】2コマ 卒業制作振り返り ワンハートサービスに向けて計画作り 【確認小テスト】 2点
6 10/21	【到達目標】4コマ **試作2** 【確認小テスト】 2点	15 1/21，22	【到達目標】4コマ ①ワンハートサービスに向けてシミュレーションを行う 1年生試食 【確認小テスト】 2点
7 10/28	【到達目標】3コマ 中間発表会に向けてリハーサル 【確認小テスト】 4点	16 2/4～6	【到達目標】仕込み2コマ＋営業4コマ **『ワンハートサービス』** ①2年間の集大成を招待したお客様に見せる事が出来る ②調理とサービスについて学んできた事を活かしてレストラン営業が出来る 【確認小テスト】 2点
8 11/4	【到達目標】4コマ **『中間発表会』** ①自分達のコース料理を発表出来る ②アドバイスを活かし、卒業制作発表会に向けて改善点を見つける事が出来る 【定期試験】 20点	17 2/9	【到達目標】2コマ 最終授業に向けてセッティングと仕込みを行う 【確認小テスト】 2点
9 11/11	【到達目標】4コマ **3次試作** 【確認小テスト】 2点	【評価について】 『定期試験』 中間発表：作品力10点　プレゼンテーション10点　合計20点の平均点 卒業制作発表会：コンセプト10点　作品力10点　プレゼンテーション10点　企画力10点 合計40点の平均点を合算し合計60点満点で評価する 『確認小テスト』 毎回の到達度と振り返りの内容で評価する 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　E：（不可）59～0点	

【特記事項】
各週授業ごとに授業実施時間数が異なるため17回実施