

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	製菓・調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30時間	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 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 9/20	【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 10/10	【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) 【小テスト】 点		
2 9/20	【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 10/10	【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 【小テスト】 6 点		
3 9/25	【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 10/17	【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		
4 9/25	【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 10/17	【到達目標】 食品表示 ・解読結果のデータ提出 データ提出 10点		
5 9/26	【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			13 10/24	【到達目標】 腸内細菌叢について ・「腸内フローラ」ビデオ鑑賞 【小テスト】 点		
6 9/26	【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 【小テスト】 6 点			14 10/24	【到達目標】 屠畜について ・世界の屠畜(座学、ビデオ鑑賞) 定期試験対策問題集 【小テスト】 6 点		
7 10/3	【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			15 10/31	【到達目標】 期末試験 【定期試験】 50点		
8 10/3	【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 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	食文化概論	必修 選択	必須	年次	2年	担当教員	小路弘孝
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	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 9/27	【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 11/22	【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 10/4	【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 11/29	【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 10/11	【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 12/13	【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 10/18	【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 1/17	【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 10/25	【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 1/17	【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 11/1	【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 1/24	【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 11/8	【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 1/31	【到達目標】 定期テスト 【定期試験】 60点		
8 11/15	【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	国家試験対策Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	阪口 育恵
		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 時間割参照
学科・コース		製菓・調理師科 Wライセンス専攻					
【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科目別模試、総合模試にて70%以上の正解率を目指す							
【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】 ・製菓衛生師全書を読み、対策授業で使っ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			回	授 業 概 要		
1 (9/11)	【到達目標】 ・製菓衛生師試験の基礎知識、傾向の確認 対策授業 前期にて正答率の低かった問題の復習 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】			9 (9/20)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 3点】		
2 (9/11)	【到達目標】 北海道製菓衛生師試験と同形式の問題を解き 夏休みのブランクを取り戻す(60問) ※この問題は成績に関係なく補習なし 【確認小テスト 3点】			☆10 (9/20)	【到達目標】 【総合模試①】 ※総合点0～35点または、科目点30%行かなかった人→補習 【確認小テスト 3点】		
☆3 (9/13)	【到達目標】 【科目別模試① 衛生法規】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			11 (9/25)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 3点】		
☆4 (9/13)	【到達目標】 【科目別模試② 公衆衛生学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			☆12 (9/25)	【到達目標】 【総合模試②】 ※総合点0～35点または、科目点30%行かなかった人→補習 【確認小テスト 3点】		
☆5 (9/14)	【到達目標】 【科目別模試③ 食品学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			13 (10/2)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 3点】		
☆6 (9/14)	【到達目標】 【科目別模試④ 食品衛生学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			14 (10/2)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 2点】		
☆7 (9/15)	【到達目標】 【科目別模試⑤ 栄養学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			☆15 (10/3)	【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 ※再試験者は、再試と別に10月6日(木)1, 2限に補習		
☆8 (9/15)	【到達目標】 【科目別模試⑥ 製菓理論】 【科目別模試⑦ 製菓実技】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			【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 ・模試実施日は、模試を小テストの代わりとする。			
【特記事項】 ※定期的に科目別・総合模試を実施(正答率が70%以下で補習) ※上記以外に学校から指名して補習に参加する場合があります。							

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
学科・コース	製菓・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
【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、コミュ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 9/29	【到達目標】 卒業制作の概要を知る 4コマ 【小テスト】3点			10 11/17	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点		
2 10/6	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点			11 11/24	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点		
3 10/13	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点			12 12/1	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】4点		
4 10/20	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点			13 12/15	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】4点		
5 10/26	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点						
6 10/27	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点						
7 11/3	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点						
8 11/9	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点						
9 11/10	【到達目標】 卒業制作グループワーク 4コマ 【小テスト】3点			【評価について】昨年度のもの 『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 『小テスト』 毎回の到達度と振り返りの内容で評価する			
【特記事項】 各週授業ごとに授業実施時間数が異なる				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			

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	堺 千津子/真野 聡
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	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 2 限or 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) 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 9/27	【到達目標】 訪問時に名刺の取り扱いが出来るようになる ・お客様からや、就職試験でも名刺を頂戴することがあることを理解し、正しい受け取り方や渡し方が出来る様になる ・訪問時のマナーを理解し、面接試験や将来の同行の際に活かすことが出来るようになる ・応接室を想定した訪問実技 講師:堺 千津子 【確認小テスト】 3点			9 11/15	【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 10/4	【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 11/22	【到達目標】 社会人になるにあたって ②考え抜く力		
3 10/11	【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 11/29	【到達目標】 社会人になるにあたって ③チームで働く力		
4 10/18	【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 12/13	【到達目標】 卒業制作発表会に向けてグループワーク		
5 10/25	【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 1/17	【到達目標】 ビジネスメール、ビジネスラインに強くなる ・ ビジネスメールのマナーを理解し、就職活動や内定後のやり取り、職場での業務に活かすことが出来るようになる ・ ビジネスに使用するラインのマナーを理解し 職場内で円滑なコミュニケーションが出来るようになる 【確認小テスト】 3点		
6 10/27	【到達目標】 1年生向け試食会 【小テスト】 3点			14 1/24	【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 11/1	【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 1/24	【到達目標】 職場で必要なコミュニケーションを理解する ・ 挨拶の重要性、反応、報告 連絡 相談など、コミュニケーションは日常のおしゃべりではなく、業務を進めるのに必要なスキルであることを理解する 正しい敬語を用いることで、人間関係を円滑にすることが出来るようになる 【確認小テスト】 3点		
8 11/8	【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	クリエイティブゼミⅣ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	田村　かずみ/松村　克己
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	演習・実 習	総時間 (単位)	15 1単位	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日　2限or3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） 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】 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 10/4	【到達目標】 PCの扱い方について学ぶ プレゼンテーションとは何かを理解する 効果的なプレゼン技術について学び、PowerPointを使った見やすい プレゼン資料とは何かを考える 【小テスト】　　2点			9 12/13	【到達目標】 卒業制作発表会準備日(4コマ) 【小テスト】　　3点		
2 10/11	【到達目標】 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・ブレースフォルダについて理解できる 【小テスト】　　3点			10 12/14	【到達目標】 卒業制作発表会　4コマ		
3 10/18	【到達目標】 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】　　3点				【到達目標】		
4 10/25	【到達目標】 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				【到達目標】		
5 11/1	【到達目標】 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 【小テスト】　　3点				【到達目標】 【小テスト】　　3点		
6 11/8	【到達目標】 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 【小テスト】　　3点				【到達目標】 【小テスト】　　2点		
7 11/15	【到達目標】 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の評価する① (プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ) 【小テスト】　　3点				【到達目標】 【小テスト】　　3点		
8 11/22	【到達目標】 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の評価する② (プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ) 定期試験 【定期試験】　　60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	専門調理	必修 選択	選択	年次	2年次	担当教員	松井 初美
学科・コース	製菓・調理師科	授業形態	講義	総時間 (単位)	(単位)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 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） 調理に関わる全科目について様々な面から科学的に理解するとともに、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】 専門調理師試験の合格							
【使用教科書・教材・参考書】 専門調理師問題集とテキスト全巻				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 10/31	【到達目標】 問題集p5～41の問題を解き理解する 【小テスト】 10点			9 1/18	【到達目標】 【小テスト】 点		
2 11/7	【到達目標】 問題集p42～79の問題を解き理解する 【小テスト】 10点				【到達目標】 【小テスト】 点		
3 11/14	【到達目標】 問題集p80～117を解き理解する 【小テスト】 10点				【到達目標】 【小テスト】 3点		
4 11/21	【到達目標】 問題集p118～156を解き理解する 【小テスト】 10点				【到達目標】 【小テスト】 点		
5 11/28	【到達目標】 問題集157～192を解き理解する 【小テスト】 10点				【到達目標】 【小テスト】 点		
6 12/5	【到達目標】 模試(過去問)や弱点問題集を解き理解を深める 【小テスト】10 点				【到達目標】 【小テスト】 点		
7 12/12	【到達目標】 模試(過去問)や弱点問題集を解き理解を深める 【小テスト】 10点				【到達目標】 【定期試験】 点		
3 1/16	【到達目標】 模試(過去問)や弱点問題集を解き理解を深める 【小テスト】 10点			【評価について】 小テスト、模試、本試験の結果を100点に換算し、総合的に評価する			
【特記事項】 製菓衛生士試験終了後に開始する 小テスト後、70%未満の点数だった人を対象に補講を行う							

科目名	調理実習Ⅳ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	菊地 高章 デニス・スキアーヴォ
学科・コース	Wライセンス専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	45 (3単位)	開講区分 曜日・時間	後期
【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 9/27	【到達目標】 石狩プロジェクト ペルズキッチン仕込み（2コマ） 【確認小テスト】 2点			10 11/28	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
2 9/28	【到達目標】 石狩プロジェクト ペルズキッチン販売（3コマ） 【確認小テスト】 3点			11 12/4	【到達目標】講師：デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
3 10/23	【到達目標】講師：下国 伸 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			12 1/16	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
4 10/30	【到達目標】講師：デニス・スキアー 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			13 1/22	【到達目標】講師：小川 智司 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
5 11/7	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			14 1/23	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
6 11/13	【到達目標】講師：中條 大輔 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			15	【到達目標】 卒業学内店舗実習 【確認小テスト】 3点		
7 11/14	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			16	【到達目標】 卒業学内店舗実習		
8 11/20	【到達目標】講師：下国 伸 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点						
9 11/21	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 小テスト40点分と期末試験60点にて評価を行う			

科目名	調理実習Ⅵ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	後藤 栄二郎 工藤 学
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4単位)	開講区分 曜日・時間	後期
学科・コース	カフェ専攻						
【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。"							
【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（カップping）能力を身に着ける							
【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 9/26	【到達目標】サイフォンの抽出が出来るようになる ・器具の知識 サイフォン フレンチプレス ・珈琲の保存方法 ・実習：サイフォン フレンチプレス 【確認小テスト】 2点			12 11/20	【到達目標】講師：下国 伸 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
2 10/2	【到達目標】 ・ コーヒーマイスター実技講習会 【確認小テスト】 3点			13 11/21	【到達目標】 ・ コーヒーマイスター筆記試験 【確認小テスト】 3点		
3 10/10	【到達目標】地域ごとの味と香りの違いが分かるようになる ・コーヒーの生産国 アフリカ編 ・エチオピア ケニア ・テーマ別カップping アフリカ編 【確認小テスト】 3点			14 11/28	【到達目標】接客研修 接客の基礎を学び、姿勢と笑顔が出来るようになる。 ・接客研修（ カフェ業務に、求められるスキル ） ・ハートとリーフの注ぎ方 or ペーパードリップ 【確認小テスト】 3点		
4 10/17	【到達目標】地域ごとの味と香りの違いが分かるようになる ・コーヒーの生産国 中米編 ・コスタリカ・グアテマラ ・テーマ別カップping 中米編 【確認小テスト】 3点			15 12/4	【到達目標】講師：デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
5 10/23	【到達目標】講師：下国 伸 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			16 12/5	【到達目標】 ・業務用ミルを解体してメンテナンスが出来るようになる ・ミルの構造を解説。 ・ハートとリーフの注ぎ方 or ペーパードリップ 【確認小テスト】 3点		
6 10/24	【到達目標】ネルドリップの抽出が出来るようになる ・器具の知識 ネルドリップ ・食器の知識 ・実習：ネルドリップ 【確認小テスト】 3点			17 12/12	【到達目標】講師：工藤 学 ペーパードリップを理解する カップpingの方法 コーヒー焙煎の考え方 コーヒーのフレーバーを理解する 【確認小テスト】 3点		
7 10/30	【到達目標】講師：デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			18 1/16	【到達目標】講師：工藤 学 焙煎実習でコーヒー焙煎の流れを理解する カップping実習 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 【確認小テスト】 3点		
8 10/31	【到達目標】 焙煎が手順通り出来るようになる 焙煎の工程を理解できるようになる ・焙煎機の構造と焙煎方法の確認。 ・焙煎実演（手編み） 【確認小テスト】 3点			19 1/23	【到達目標】講師：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 カップping実習 ミルクスチーミングを理解できる 【確認小テスト】 3点		
9 11/7	【到達目標】 焙煎が手順通り出来るようになる ・焙煎によって起こる変化について ディスカバリー使用。 ・焙煎した豆の変化をテイスティング 保存方法（ 挽き豆 豆のまま ） ・砂糖とクリーム ・焙煎実習（手編み ディスカバリー） 【確認小テスト】 3点			20 1/26	【到達目標】講師 松村 克己 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 2点		
10 11/13	【到達目標】講師：中條 大輔 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			21 1/30	【到達目標】講師：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 カップping実習 ラテアートを作ることができる 【確認小テスト】 3点		
11 11/14	【到達目標】 ・コーヒーと健康 ・コーヒーマイスターテスト対策 【確認小テスト】 3点			9/27	【到達目標】 石狩プロジェクト ベルズキッチン仕込み		
				9/28	【到達目標】 石狩プロジェクト ベルズキッチン仕込み		
【特記事項】				【評価について】 小テスト40点分と期末試験60点にて評価を行う			

科目名	調理実習Ⅵ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	菊地 高章 デニス・スキアーヴォ
学科・コース	調理師専攻	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4単位)	開講区分	後期
【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 9/19	【到達目標】講師：青木 遊冬 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			12 11/14	【到達目標】講師：青木 遊冬 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
2 9/27	【到達目標】講師：石狩プロジェクト ベルズキッチン仕込み（2コマ） 【確認小テスト】 2点			13 11/20	【到達目標】講師：下国 伸 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
3 9/28	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			14 11/21	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
4 10/10	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			15 11/28	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
5 10/17	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			16 12/4	【到達目標】講師：デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
6 10/23	【到達目標】講師：下国 伸 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			17 1/16	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
7 10/24	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			18 1/22	【到達目標】講師：小川 智司 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
8 10/30	【到達目標】講師：デニス・スキアーヴォ 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			19 1/23	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
9 10/31	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			20 1/26	【到達目標】講師 松村 克己 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点		
10 11/7	【到達目標】講師：菊地 高章 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			21	【到達目標】卒業学内店舗実習		
11 11/13	【到達目標】講師：中條 大輔 季節の食材を使用した西洋料理を学ぶ 【確認小テスト】 3点			22	【到達目標】卒業学内店舗実習		
【特記事項】				【評価について】 小テスト40点分と期末試験60点にて評価を行う			