

科目名	プロ養成講座	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小西 由希子
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	1組:金曜日3限 2組: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	【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			9	【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】3点		
2	【到達目標】 サポートアンケート 前回の国試模試(製菓衛生師) 1年間の就職の流れ GWの宿題(夏の現場実習希望先5/29締切り) 【確認小テスト】2点			10	【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。 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		
3	【到達目標】 求人確認 就職希望調査 【確認小テスト】3点			11	【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	【到達目標】 現場実習先(1次提出・面談) 合同企業説明会直前動機付け 【確認小テスト】3点			12	【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		
5	【到達目標】 国試模試(製菓衛生師) 卒業アルバム集合写真撮影 卒業アルバム個人写真撮影 合同企業説明会 振り返り 【確認小テスト】3点			13	【到達目標】 実習後教育。 実習を振り返り、自分の課題を見つけ、行動できる。 卒業制作発表会の内容発表・動機付け 定期試験動機付け 【確認小テスト】3点		
6	【到達目標】 業界見学会 最終動機付け 運動会 しおり確認 【確認小テスト】3点			14	【到達目標】 卒業制作発表会のチーム決め リーダー・役割まで考える 【確認小テスト】3点		
7	【到達目標】佐藤先生実施 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 ・マナーの実践(挨拶等) 【確認小テスト】3点			15	【到達目標】 定期試験 就職活動を振り返り、 卒業し、社会人になる為に必要な事が理解できる。 【定期試験】60点		
8	【到達目標】 1組:専門調理の申し込み説明 1・2組: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】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	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・調理師科	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 金曜日1限目・2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)  【確認小テスト】 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)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3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わることについて 理解出来る (p10、14～23)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3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)  【確認小テスト】 3点		
6 / /	【到達目標】 炊飯の方法の基本について理解出来る 嚙下障害と調理について理解出来る (p79～81)  【確認小テスト】 3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出来る (p55～56) 9～14回までの重要点を総復習し、確認出来る  【確認小テスト】 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 【確認小テスト】 3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  【確認小テスト】 3点			【評価について】 確認小テストの合計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】 実技の確認小テスト40点と座学の40点を合計した上で、40点換算とする							

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	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 水曜日 2・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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 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  【確認小テスト】 3点			14	【到達目標】 前期講習の総括  【確認小テスト】 3点		
7	【到達目標】 前期前半講習の総括  【確認小テスト】 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られる様になる  【確認小テスト】 3点			【評価について】 確認小テストの合計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	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	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	前期
曜日・時間 ①～⑧1組水曜日1限目 2組火曜日3限目 ⑨～⑫火曜日1組3限目 2組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、調理師と製菓衛生師と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				【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 / 【確認小テスト】 2点	【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。			9 / 【確認小テスト】 3点	【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。		
2 / 【確認小テスト】 3点	【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。			10 / 【確認小テスト】 33点	【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。		
3 / 【確認小テスト】 3点	【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。			11 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 演習問題に正しく答えることができる。		
4 / 【確認小テスト】 3点	【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。			12 / 【確認小テスト】 3点	【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		
5 / 【確認小テスト】 3点	【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			13 / 【確認小テスト】 2点	【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		
6 / 【確認小テスト】 3点	【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			14 / 【確認小テスト】 2点	【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。		
7 / 【確認小テスト】 3点	【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。			15 / 【定期試験】 60点	【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。		
8 / 【確認確認テスト】 3点	【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。			【評価について】 科目評価は定期試験60%、毎回の授業の確認小テストを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
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 1組火1限or水2限、2組火2限or水1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。 【確認小テスト】 2点			9	【到達目標】 ①食品の3つ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との食品学的比較が理解できる。 【確認小テスト】 3点		
2	【到達目標】 ①炭水化物(糖質)の働き、分類が理解できる。 ②食物繊維の働き、種類が理解できる。 ③ホルモンとその機能が理解できる。 【確認小テスト】 3点			10	【到達目標】 ①米、麦類、とうもろこし、そば、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大豆およびその製品の特性が理解できる。 【確認小テスト】 3点		
3	【到達目標】 ①無機質の各々の主な含有食品について理解できる。 ②無機質の各々の欠乏症状が理解できる。 ③無機質の各々の働きが理解できる。 【確認小テスト】 3点			11	【到達目標】 ①食品微生物応用食品について理解できる。 ②自己消化、腐敗・変敗、発酵、酸化について理解できる。 ③水分活性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が分類できる。 ②ビタミンの各々の働き、含有食品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。 【確認小テスト】 3点			12	【到達目標】 ①冷蔵・冷凍法、加熱殺菌法、乾燥法について理解できる。 ②放射線の照射、CA貯蔵法について理解できる。 ③塩蔵法、酢漬け法、砂糖漬、くん煙法、塩乾法、凍結法(凍結乾燥法)について理解できる。 【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有機農産物、有機農法について理解できる。 ②遺伝子組換え食品について理解できる。 ③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 ④6つの基礎食品と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			14	【到達目標】 ①1～13回まで学習してきたことのポイントがわかる。 ②1～13回まで学習してきた内容の製菓衛生師の過去問題が解ける。 【確認小テスト】 2点		
7	【到達目標】 ①高血圧、脂質異常症、糖尿病の食事療法が理解できる。 ②骨粗鬆症とその予防法について理解できる。 ③食品表示法で定められている義務表示項目が理解できる。 【確認小テスト】 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回まで学習してきたことのポイントがわかる。 ②1～7回まで学習してきた内容の製菓衛生師の過去問題が解ける。 ③アトウォーター係数を使って栄養計算ができる。 【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	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asting(カップping)能力を身に付ける *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asting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asting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asting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asting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asting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asting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】 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asting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
学科・コース	製菓・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 月曜日1～4限 水曜日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) 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 4/13 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 包丁研ぎと手入れが出来るようになる 和包丁の基本的な扱い方が出来る  【確認小テスト】2点			9 6/17 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 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 野菜の切り物  【確認小テスト】3点		
2 4/20 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 野菜の切り方を知る 大根の桂剥き  【確認小テスト】2点			10 6/24 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 中国料理の器具を知る 中華鍋の振り方 炒飯を作ることが出来る  【確認小テスト】3点		
3 4/27 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 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			11 7/1 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 中国料理の肉の扱い方を知る 回鍋肉・麻婆豆腐を作ることが出来る  【確認小テスト】3点		
4 5/11 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 日本料理の焼き物を作ることが出来る 出汁巻き玉子 鱈の照り焼き 豆腐田楽  【確認小テスト】2点			12 7/8 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 中国料理の点心を知る 餃子を作ることが出来る  【確認小テスト】3点		
5 5/18 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 日本料理の蒸し物の基本が出来る 茶碗蒸し  【確認小テスト】2点			13 7/15 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 中国料理のスープの取り方を知る 鶏湯スープ・坦々湯麵を作ることが出来る  【確認小テスト】3点		
6 5/25 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 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  【確認小テスト】3点			14 8/26 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 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		
7 6/1 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 日本料理の煮物の基本が出来る  【確認小テスト】3点			15 9/2 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 中国料理の点心を知る 炸春捲・干焼蝦仁・四川炒麵を作ることが出来る  【確認小テスト】3点		
8 6/8 1組 AM 2組 PM	【到達目標】 日本料理の魚を扱える 1尾の魚を卸せる 刺身 大根のつま  【確認小テスト】3点			【評価について】 実技試験＝野菜の切り物※7月2日『調理実習Ⅳ』の授業で実施 ・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・ベナルージュ デニス・スキヤールヴォ・西原 秀徳
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120時間 (4単位)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 3～4限 木曜日 1～4限 火曜日 1～2限
学科・コース	製菓・調理師科						
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			回	授業概要		
1	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の手打ちパスタとドルチェを作る事が出来る フエトチーネ カルボナーラ アマレットザパイオーネのティラミス 【確認小テスト】1点			13	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(4コマ) 西洋料理の前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る コルドン・ブルー風ボークスターキ、サイダー・クリーム・ソース オニオングラタンスープ 苺のタルタル 【確認小テスト】2点		
2	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(3コマ) 西洋料理の前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る ラヴィオット風アスパラ 豚肩のミルク焼き 洋ナシのプディング 【確認小テスト】1点			14	【到達目標】講師:西原 秀徳(2コマ) フレンチレストランで提供される創作料理を学び、技術や知識を吸収する事が出来る 羽幌町甘エビを使用した前菜 【確認小テスト】2点		
3	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の手打ちパスタとドルチェを作る事が出来る 手打ちパスタストラッチ ホワイトアスパラとアサリ ボネチョコレートプリン 【確認小テスト】1点			15	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(3コマ) 西洋料理の前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る アンディーブとハムのロール 蒸し魚ハーブ風味 苺タルト 【確認小テスト】2点		
4	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(4コマ) 西洋料理の出汁のとおり方、前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る チキンパイヨン ポルチーニのリゾット 手羽先のミニハム風 チョコスフレ 【確認小テスト】1点			16	【到達目標】講師:西原 秀徳(2コマ) フレンチの技法を使い、牛肉を扱う事が出来る 牛フィレ肉 キュイソンとソースのバリエーション 【確認小テスト】2点		
5	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の前菜と手打ちパスタを作る事が出来る ホワイトアスパラのパッサナノ風、プロシュート生ハム イカスのタリオリーニ イカ、アスパラ、チェリートマト 【確認小テスト】2点			17	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(3コマ) 西洋料理の前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る かぶとモレットのカルパッチョ アッジェバルマンティエ クレープシュゼット 【確認小テスト】2点		
6	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(4コマ) 西洋料理の出汁のとおり方、前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る コンソメ 鶏むね肉のハーブバター焼き 浮島 【確認小テスト】2点			18	【到達目標】講師:西原 秀徳(2コマ) フレンチの技法を使い、豚肉を扱う事が出来る 豚フィレのロティ ガルニチュールのバリエーション 【確認小テスト】2点		
7	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の前菜と手打ちパスタを作る事が出来る 鯛のカルパッチョ 野菜のペースト ラザニア ポロネーゼ 【確認小テスト】2点			19	【到達目標】講師:澁谷 亜寿美(2コマ) 定期試験:野菜の切り物 【定期試験】60点		
8	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の手打ちパスタとドルチェを作る事が出来る パッパルデッレ ポスカイオーラ カンノーロシチリア風 【確認小テスト】2点			20	【到達目標】講師:西原 秀徳(2コマ) フレンチの技法を使い、魚を扱う事が出来る 白身魚のボワレ ソースのバリエーション 【確認小テスト】2点		
9	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の手打ちパスタとドルチェを作る事が出来る トロフィエ ジェノパヴェソース ヘーゼルナッツのセミフレッド 【確認小テスト】2点			21	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(4コマ) 西洋料理の出汁のとおり方、前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る フォンド・ヴォー ガスパッチョ サーモンミキユイ タルトタタン 【確認小テスト】2点		
10	【到達目標】講師:マルク・ベナルージュ(4コマ) 西洋料理の前菜、メイン、デザートを学び、調理する事が出来る 野菜のテリーヌ カレイポシェ バスクケーキ 【確認小テスト】2点			22	【到達目標】講師:西原 秀徳(2コマ) フレンチレストランで提供される創作料理を学び、技術や知識を吸収する事が出来る 栗山町の野菜を使用したデザート 【確認小テスト】2点		
11	【到達目標】講師:デニス・スキヤールヴォ(2コマ) イタリア料理の手打ちパスタと肉料理を作る事が出来る ラビオリ リコッタチーズとほうれん草 仔羊肩ロースバルサミコ ケツパソース 【確認小テスト】2点			23	【到達目標】講師:西原 秀徳(2コマ) フレンチレストランで提供される創作料理を学び、技術や知識を吸収する事が出来る 白身魚のパートフィロ包み アメリカソース 【確認小テスト】2点		
12	【到達目標】講師:菊地 高章(3コマ) イタリアンレストランで提供される創作料理を学び、技術や知識を吸収する事が出来る 季節の前菜 冷製カルボナーラ 【確認小テスト】2点			【評価について】 定期試験＝野菜の切り物 ・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点満点とし換算した点数と定期試験の点数を60満点として換算した点数を合計したものを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】 各週授業ごとに授業実施時間数が異なるため23回実施							



科目名	国家試験対策	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	前期 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毎回の小テストで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			回	授 業 概 要		
1 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 【衛生法規】製菓衛生師法① 【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できる。 【確認小テスト 2点】			9 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】		
2 ( / )	【到達目標】 【衛生法規】製菓衛生師法② 【製菓理論】砂糖② 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			10 ( / )	【到達目標】 【食品学】遺伝子組み換え食品 その他 【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できる。 【確認小テスト 3点】		
3 ( / )	【到達目標】 【衛生法規】食品衛生法① 【製菓理論】砂糖③ 小麦粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			11 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】		
4 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】			12 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】		
5 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】			13 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】		
6 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3点】			14 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 2点】		
7 ( / )	【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できる。 【確認小テスト 3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		
8 ( / )	【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できる。 【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 ※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			
【特記事項】 プロ養成講座内で、模擬試験、製菓衛生師試験の願書記入を実施予定です。 補習							