

科目名	食生活と健康			年次	1年
担当教員	中舘 幸代 (管理栄養士) 熊谷 英里 (管理栄養士)		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)					
[授業の目的・ねらい]					
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。					
[授業全体の内容の概要]					
調理師と健康 食生活と疾病 健康づくり 調理師と食育					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
食生活と健康にかかわる現在の各種制度のしくみや課題と対策等を学ぶことにより、調理師として知識を活用できる。					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、小テスト、学習態度を総合的に勘案して行う。 ・单元ごとに、小テストを実施する。 		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1	オリエンテーション 授業方法の説明				
2～3	1-① 健康の考え方				
4～6	1-② 食と健康の関係				
7～14	1-③ 調理師の役割				
15～18	2-① 疾病の動向とその予防				
19～26	2-② 生活習慣病				
27～38	3-① 健康づくり対策				
39～44	3-② 心の健康づくり				
45～50	4-① 食育とは				
51～57	4-② 食育における調理の役割				
58～60	復習・試験対策・解答				

科目名	食品と栄養の特性			年次	1年
担当教員	中舘 幸代 (管理栄養士) 熊谷 英里 (管理栄養士)		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)					
[授業の目的・ねらい]					
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。					
[授業全体の内容の概要]					
栄養素の機能と健康、食品の特徴と性質					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
栄養素の種類と機能を理解する。 食品成分表の利用方法を習得し、植物性食品の特徴、性質などの知識を深める。					
[使用テキスト]					
・「新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性」 ・食品成分表 ・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、小テスト、学習態度を総合的に勘案して行う。 ・单元ごとに、小テストを実施する。 		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1	オリエンテーション 授業方法の説明				
2～5	1-① 栄養と健康				
6～10	1-② 炭水化物				
11～15	1-③ 脂質				
16～20	1-④ たんぱく質				
21～27	1-⑤ ビタミン				
28～34	1-⑥ ミネラル				
35～36	1-⑦ その他の成分				
37～50	3-③ 食品の選択 (食品標準成分表の活用方法)				
51～84	4-① 植物性食品とその加工品 (穀類・いもおよびでんぷん類)				
	4-① 植物性食品とその加工品 (砂糖および甘味類)				
	4-① 植物性食品とその加工品 (豆類)				
	4-① 植物性食品とその加工品 (種実類)				
	4-① 植物性食品とその加工品 (野菜類)				
	4-① 植物性食品とその加工品 (果実類)				
	4-① 植物性食品とその加工品 (きのこ類・藻類)				
85～90	まとめ・復習				

科目名	食品の安全と衛生			年次	1年
担当教員	熊谷 英里 (管理栄養士) 中舘 幸代 (管理栄養士)		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)	熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい]					
食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。					
[授業全体の内容の概要]					
微生物や化学物質による食中毒 器具・容器包装の衛生 飲食による健康危害					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
微生物の特徴、性質などの知識を深める。 食中毒の原因と予防について理解する。					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、小テスト、学習態度を総合的に勘案して行う。 ・单元ごとに、小テストを実施する。 		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1	オリエンテーション				
2~4	① 食の安全と衛生				
5~7	②-1 食品中の微生物 (種類、増殖条件、微生物汚染)				
8~9	②-2 食品の腐敗				
10~15	③-1 食品添加物 (概要、関係法規、安全性の評価、用途)				
16~17	③-2 食品と重金属				
18	③-3 食品と放射線物質				
19~21	第1章~第3章まとめ、期末試験対策				
22~23	④-1 器具・容器包装の衛生 (概要)				
24	④-2 器具・容器包装の衛生 (材質の種類)				
25	⑤-1 飲食による健康危害の種類				
26~27	⑤-2 食中毒の概要				
28~39	⑤-3 細菌性食中毒 (感染型食中毒、食品内・生体内毒素型食中毒、予防)				
40~42	⑤-4 ウイルス性食中毒				
43~53	⑤-5 自然毒食中毒 (動物性、植物性)				
54~58	⑤-6 化学性食中毒				
59~60	まとめ				

科目名	衛生実習		年次	1年	
担当教員	熊谷 英里 (管理栄養士) 中舘 幸代 (管理栄養士)	授業形態	実習	時間数	30時間
(実務経験等)	熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい]					
食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。					
[授業全体の内容の概要]					
寒天培地の使用方法および培養方法の学習 ヒトの体や、調理実習で使用している器具に付着している菌を調べる。 器具や試薬を用いて、食材の鮮度判定を行う。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
微生物の特徴、性質などの知識を深める。 実験の手順や内容を理解する。 レポート作成では、実験内容を分かりやすく記載し、相手に伝わる文章を書くことができる。					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・毎回レポートを提出してください。(欠席時も必ず提出してください) 		
定期試験 (筆記試験)		-			
小テスト		-			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		60			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		30			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1・2・3・4	実習①⑨	衛生実習オリエンテーション (実験室の使用方法、器具の名称、使用方法) 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
5・6	レポートの書き方				
7・8	身体の汚れ状態の検査				
9・10	実習⑬	空中浮遊微生物の測定			
11・12	実習⑩	包丁および食器の微生物の測定			
13・14・15・16	実習⑪ 実習②④	食器洗浄後の汚れの状態の検査 (試薬使用) 教P197 ☆魚介類の鮮度判定 教P182			
17・18・19・20	実習⑥	食肉の鮮度判定 教P188			
21・22	実習⑭	布巾の微生物の測定			
23・24・25・26	実習⑤ 実習⑦	魚肉練り製品の鮮度・品質判定 教P186 ☆牛乳の鮮度判定 教P191			
27・28・29・30	実習③	生卵の鮮度判定 教P180			

科目名	調理理論と食文化概論			年次	1年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙（専門調理師）				
（実務経験等）	高橋辰弥（調理師としてホテルに勤務経験あり） 兼平莉沙（調理師として飲食店に勤務経験あり）		授業形態	講義	時間数 120時間
〔授業の目的・ねらい〕					
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理で使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。					
〔授業全体の内容の概要〕					
おいしさと人体の関わり、食品の栄養特性・物性、新規食品・食品成分と健康や疾病予防での役割、栄養面・安全面・嗜好面の特性と調理法、食品の安全性と衛生管理の理解、大量調理と献立方法。我が国の食文化と海外の食文化の違いを比較しながら、民族性や概念を学ぶ。					
〔授業修了時の達成課題（到達目標）〕					
調理師としての社会的使命を十分理解し、栄養価の高い食事提供と健康の維持・増進を念頭に安全で安心な食品を見極め、衛生的に調理を行うことを徹底させる。 調理を科学的、多面的に分析し、調理を行うことによって得られる「おいしさ」の秘密を理解させ、調理実習と連動していけるようにする。 食文化を通じて、各国の民族性ならびに食習慣を学び理解する。					
〔使用テキスト〕					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論」 ・プリント 					
〔成績評価の方法〕					
		評価項目	評価比率		
		定期試験（筆記試験）	80	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、学習態度を総合的に勘案して行う。 	
		小テスト	-		
		提出物（レシピノート、課題、レポート）	-		
		技術向上試験（STEPUPプログラム）	-		
		学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）	20		
		身だしなみ・挨拶・衛生	-		
		その他	-		
〔授業内容〕					
回数	内容				
7回	オリエンテーション・自己紹介・授業概要説明（シラバス・評価方法）				
	第1章	調理とおいしさ			
13回	第2章	調理の基本操作			
30回	第3章	食品の調理科学	第1節 植物性食品		
20回	第4章	調理設備・器具と熱源			
10回	第5章	食と文化			
20回	第6章	日本の食文化			
7回	試験対策等				

科目名	調理実習			年次	1年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 山口秀治 鷺北真吾 佐々木克朗(専門調理師) 藤原敏裕 瀬川徹 加藤卓也 中村昌	授業形態	講義 実習	時間数	300時間
(実務経験等)	高橋辰弥(調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙(調理師として飲食店に勤務経験あり) 山口秀治(飲食店を営み調理師として勤務している) 鷺北真吾(飲食店を営み調理師として勤務している) 佐々木克朗(調理師としてホテルに勤務している) 藤原敏裕(菓子店を営み製菓衛生師として勤務している) 瀬川徹(製菓衛生師として飲食店に勤務している) 加藤卓也(調理師として飲食店に勤務している) 中村昌(飲食店を営みしている)				
[授業の目的・ねらい]					
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性や調理を通して理解する。					
[授業全体の内容の概要]					
日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、製パンの各分野について、調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。					
[授業修了時の達成課題(到達目標)]					
<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来るようになる。 ・実習の流れを理解し、作業を分担して出来るようになる。 ・分野ごとと切り方の名称を理解し、料理に適した切り方が出来るようになる。 ・基礎的な調理専門用語を理解する。 ・技術向上試験：課題を達成し、作業工程を理解し、基礎的な技術作業を行うことが出来る。 ・1年次で学習したレシピが全てまとめられている。 					
[使用テキスト]					
・「新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習」・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・技術向上試験は、技術力を評価する。(授業時配布資料参照) ・レシピノートは、夏季・冬季休業日明けに提出する。休業日前までに行った実習の内容を全て記入すること。 ・成績評価は、定期試験、提出物、学習態度、身だしなみ等を総合的に勘案して行う。 		
定期試験(筆記試験)		30			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		20			
技術向上試験(STEPUPプログラム)		30			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			

[授業内容]	
回数	内容
【講義】	
18回	日本料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他
12回	西洋料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他
12回	中国料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他
8回	製菓・製パン・和菓子 各種生地の特徴と作り方、基本材料の特性、配合による生地の状態の違いと行程の違い、他
【実習】	
40回	実習オリエンテーション 実習の心得（服装、身なり）、砥石の使用方法、包丁の種類・管理の仕方、包丁の研ぎ方、他
10回	学生レストラン（授業時配布資料参照）
32回	①箸の持ち方、包丁の研ぎ方
	②食材の切り切り方
	③生クリームの絞り、コルネの作り方
	④鰻の三枚おろし
	⑤食材の切り方（日本・西洋・中国での切り方を選択）
	⑥オレンジカット、りんごの皮むき
	⑦卵料理（だし巻き卵、オムレツ、薄焼き卵、カスタードクリームを選択）
40回	日本料理 だしの作り方、洗米・炊飯の仕方、調味料の使い方、各食材の切り方（せん切り、ささがき等）、盛り付けの仕方、他
54回	西洋料理 各野菜の下処理、基本的なソースの名前と作り方、肉類の下処理 基本的なイタリア料理、他
24回	中国料理 各食材の切り方、飾り切りの仕方、調味料の特徴と使用方法、水溶き片栗粉の使用方法、油通しの仕方、鍋振りの仕方等、他
50回	製菓・製パン・和菓子 調理器具の名称と使い方、製菓・製パンの基本の作り方、他

科目名	総合調理実習			年次	1年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙（専門調理師）			授業形態	講義 実習
(実務経験等)	高橋辰弥（調理師としてホテルに勤務経験あり） 兼平莉沙（調理師として飲食店に勤務経験あり）		時間数		
[授業の目的・ねらい]					
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。					
[授業全体の内容の概要]					
調理設備や機器の機能性を教科書で学び、実習で使用し理解を深める。 大量調理設備を使用しての食事作り、および各食事形態に合わせた食事作りを行う。 フードビジネス業界を学ぶことで、求められる飲食店を模索する。 リリオを利用したレストラン実習の実施。					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
調理設備の特徴と使用方法を理解し、用途に応じて使い分けが出来るようになる。 少量調理と大量調理の特徴や作業工程を理解し、通常の実習や集団調理実習（レストラン実習等）で活用できるようになる。 フードビジネス業界を考慮した、店舗開業のプロセスが理解できるようになる。					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、学習態度、身だしなみ等を総合的に勘案して行う。 		
定期試験（筆記試験）		70			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		-			
技術向上試験（STEPUPプログラム）		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		20			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
【座学】					
14回	第1章 調理施設・設備について				
12回	第2章 集団調理実習について				
6回	第4章 飲食店開業計画について				
【実習】（集団調理実習の知識、各病態・年齢ごとの調理法、実習レシピ、専門用語の理解等）					
2回	大量調理設備を使用した料理				
4回	病院食 軟食（全粥、炒り豆腐、お浸し、納豆汁etc）				
4回	郷土料理（まめぶ汁、雁月、ずんだetc）				
4回	幼児食				
4回	介護食				
40回	レストラン実習				

科目名	フードサービス実習			年次	1年
担当教員	熊谷 英里（管理栄養士）高橋辰弥（専門調理師）			授業形態	講義 演習
(実務経験等)	熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり 高橋：調理師としてホテルに勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい]					
<p>フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。 1年次では、「サービス（相手に満足を提供する）」を学び、2年生での実践的な授業に向けて準備をする。</p>					
[授業全体の内容の概要]					
テキストで基本を学び、演習を行いながら、技術を身につけていく。					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
サービスの必要性や重要性を理解し、料理を提供する際のサービスを自ら行うことを目標とする。					
[使用テキスト]					
サービス接客検定3級公式テキスト サービス接客検定3級実問題集					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・提出物は、テーブルマナーレポートを提出する。 ・成績評価は、定期試験、提出物、学習態度を総合的に勘案して行う。 		
定期試験（筆記試験）		70			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		10			
技術向上試験（STEPUPプログラム）		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		20			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1・2	オリエンテーション／サービススタッフの資質（必要とされる要件）				
3・4	サービススタッフの資質（従業要件）				
5・6	サービススタッフの資質（従業要件）				
7・8	専門知識（サービス知識）				
9・10	専門知識（従業知識）／前期末試験対策				
11・12	一般知識（社会常識）				
13・14	対人技能（人間関係）				
15・16	対人技能（接客知識）				
17・18	対人技能（話し方）				
19・20	対人技能（服装）				
21・22	実務技能（問題処理／環境整備）				
23・24	実務技能（金品管理／社交業務）／後期末試験対策				
25・26・27	レストランシュミレーション				
28・29・30	西洋料理テーブルマナー				

科目名	調理に関する国際コミュニケーション			年次	1年
担当教員	【英語】川村 繭子 【フランス語】高橋 辰弥 【中国語】藤原 拓麻	授業形態	講義 演習	時間数	30時間
(実務経験等)	高橋辰弥 (調理師としてホテルに勤務経験あり)				
[授業の目的・ねらい]					
【英語】 The objective of this course is to familiarize students with English related to the field of cooking (この授業の目的は、料理の分野の英語に触れ、慣れ浸む。) To inspire the desire to use English in practical situations. (実践でも英語を使用する場面で、積極的に使いたいと思わせる。)					
【フランス語・中国語】 調理現場で主に使われる料理名の意味や食材名をフランス語や中国語で理解できるようになる。					
[授業全体の内容の概要]					
Practice by checking and reading related words and expressions in the textbook. (テキストに出てくる単語や表現を確認しながら、実践的な場面で使えるように練習する。) Enjoy speaking English, pair and group works, and presenting in English. (ペアワークやグループワーク、発表を楽しむ。)					
【フランス語・中国語】 各言語から学ぶ料理名の意味を理解する。 調理現場で主に使われる食材、調理法、器具などの言語を学習する。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
Over the course, students will be introduced to basic English vocabulary and expressions related to cooking, recipes, and restaurant conversations. Through in-class presentations, they will be able to put these concepts into practice. (10回の英語の授業を通して、学生は、料理、レシピ、レストランでの会話に関する基本的な英単語、英語表現に触れていく。調理現場でのシナリオ(数場面)を自分たちで想像し考え、発表できるようになる。)					
【フランス語・中国語】 レシピの内容が理解できるようになる。また、料理名から食材や調理法がイメージできるようになる。					
[使用テキスト]					
新調理師養成教育全書「フードランゲージ英語English」(公益財団法人 全国調理師養成施設協会) クイズチャンツ(松香フォニックス研究所) ←講師のみ					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率		<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は(フランス語・中国語)後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・(英語)は、授業内の学習態度で評価を行う。 ・成績評価は、定期試験、学習態度を総合的に勘案して行う。 	
定期試験(筆記試験)		50			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験(STEPUPプログラム)		-			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		50			
身だしなみ・挨拶・衛生 その他		- -			
[授業内容]					
回数	内容				
【英語】 20回	①Introduction:自己紹介 英語で自己紹介 もしくは 他己紹介 ②(1) At the fast-food restaurant/ (2) At the sandwich shop ファストフード店頭での注文 ミニ発表 ③(3) At the restaurant/ (4) Asking the customer to wait レストランにて ミニ発表 ④(5) Ordering breakfast/ (6) Taking an order 朝食を注文する・注文をとる ミニ発表 ⑤(7) Serving the customer お料理をお出しする ミニ発表 ⑥(8) Paying the bill/ (9) It's on me. 払う・おごる ミニ発表 ⑦(10) How to make a cake ケーキの作り方レシピ ミニ発表 ⑧Review and preparation for the skit. 発表準備 グループで発表する準備 ⑨Preparation and presentation グループ発表 ⑩Review 自分たちの発表風景を振り返る、ゲームなど				
【フランス語】 6回	調理作業における中国語の理解 (料理名、食材名、切り方、質量等)				
【中国語】 4回	調理作業における中国語の理解 (料理名、食材名、切り方、質量等)				

科目名	校外実習			年次	1年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 (専門調理師) 熊谷英里 中館幸代 (管理栄養士)				
(実務経験等)	高橋辰弥 (調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙 (調理師として飲食店に勤務経験あり) 熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり		授業形態	実習	時間数 60時間
[授業の目的・ねらい] 調理師業務の実際を実地に経験することにより、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得する。					
[授業全体の内容の概要] 調理実習および調理業務全般 (調理の技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接遇等を実地に学ぶため当該実習施設の業務全般) とする。 実習内容に基づいて実習を実施するため、指導担当者様から必要な教育指導及び助言をいただく。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 高度な調理技術及び、多様化した調理業務に応え得る知識、技術及び技能を修得する。 学生が企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識を向上させ					
[使用テキスト] ・調理校外実習 事前指導資料 (印刷配布)					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・企業実習指導者からの評価を点数化する。 ・提出物 (実習日誌30%・実習報告書10%・自己評価10%) 		
定期試験 (筆記試験)		-			
小テスト		-			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		50			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		-			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他 (企業実習担当者評価)		50			
[授業内容]					
回数	内容				
1	校外実習 概要説明・説明 実習心得説明・個人票下書き				
2~4	個人票清書・日誌記入方法確認 分野別指導・事前訪問方法確認				
校外実習	(1日7時間を8日間)				
1日目	施設オリエンテーション・指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う				
2日目 3日目	指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う				
4日目	指導担当者から、教員が学生の状況を伺う。教員から実習態度、衛生管理、技術、実習日誌等の指導をうけ、今後の課題を見出す				
5日目 6日目	見出した課題を改善するために、指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う				
7日目 8日目	指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う・指導担当者による実習の総括				

科目名	フードデザイン			年次	1年	
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 (専門調理師) 熊谷英里 中舘幸代 (管理栄養士)		授業形態	演習	時間数	60時間
(実務経験等)	高橋：調理師としてホテルに勤務経験あり 兼平：調理師として飲食店に勤務経験あり 熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり					
【授業の目的・ねらい】						
・単なる栄養を摂取するための食事ではなく、豊かな人生を送るための食事を学ぶ。食を総合的にデザイン（創意工夫）する能力を養う。						
【授業全体の内容の概要】						
<p>飲食業界でのPCやスマートフォンの活用方法を学ぶ。 インターネットやSNSの活用方法を学ぶ。 アプリケーションを利用した動画やチラシ作成の方法を学ぶ。 オンライン面接に備えた事前学習を行う。 農業体験や生産者の思いに触れることにより、食材に対する思いや感謝の気持ちを学ぶ。 東京研修で、最先端の『食』を見て、食べて、直接感じるにより、食の探求をする。</p>						
【授業修了時の達成課題（到達目標）】						
<ul style="list-style-type: none"> ・スマートフォンで簡単な動画や画像が作成できるようになる。 ・イベントのチラシが作成できるようになる。 ・オンライン面接がスムーズに行えるようになる。 ・農業研修や生産者の思いに触れることにより、食材に対する思いや感謝の気持ちを心得る ・東京研修で、最先端の『食』を見て、食べて、直接感じるにより、食への関心を高める。 						
【使用テキスト】						
・プリント						
【成績評価の方法】						
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・各授業ごとにレポートを提出する。 ・提出物内訳（パソコン30%・農業体験30%・校外研修20%） 			
定期試験（筆記試験）		-				
小テスト		-				
提出物（レシピノート、課題、レポート）		80				
技術向上試験（STEPUPプログラム）		-				
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		20				
身だしなみ・挨拶・衛生 その他		-				
【授業内容】						
回数	内容					
【パソコン】 10回	1・2回	調理業界でのPCの活用について、ハードウェアとソフトウェアについて、スマートフォンの活用について				
	3・4回	PowerPointの使い方、HP、SNSの活用方法、飲食店の検査、評価について				
	5・6回	PowerPointの使い方（おすすめの店舗紹介資料作成）、発表				
	7・8回	アプリケーションの使い方（CANVA、レシピアプリ等）				
	9・10回	オンラインの活用方法（ZOOMの使い方）について				
【農業研修】 12回	1～6回	盛岡市食材「盛岡りんご」の摘果、収穫				
	7～12回	米や椎茸の生産現場研修				
【校外研修】 8回	1～8回	加工食品の生産現場等研修（アイスクリーム、日本酒等）				
【東京研修】 24回	1～10回	事前学習				
	11～24回	東京研修（1泊2日）				
【その他】 6回	1～4回	料理写真の撮影方法				
	5～6回	郷土食（わんこそば）				

科目名	キャリアプランニング			年次	1年
担当教員	藤岡 好恵 (小学校教諭一級、中学校教諭一級 (国語)、高等学校教諭二級(国語・書道)) 熊谷英里 兼平莉沙 中館幸代	授業形態	演習	時間数	30時間
(実務経験等)	藤岡：書道教室での勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい]					
<p>自分の未来の理想像を明確にし、そのために必要なスキルを把握する。キャリア（経歴）を計画し、自ら行動する力を習得する。そのために、以下のことに取り組む。</p> <p>キャリア計画：自分自身を見つめなおしや、先輩からの講話を聞き、理想像を持つ。</p> <p>就職セミナー：就職試験に必要な知識を身につける</p> <p>ペン字：文字に関する基本事項を学び、丁寧に文字を書く技能を身につけることを目指す。</p>					
[授業全体の内容の概要]					
<p>キャリア計画：校外実習報告会、OB講話</p> <p>就職セミナー：外部講師による就職セミナー</p> <p>ペン字：基本・実用を学び、社会で役に立つ技能の定着を図る。</p>					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
<p>キャリア計画：2年生から始まる就職活動に向けて目標を設定し、行動する。</p> <p>就職対策：就職試験に向けて、マナーやルールを身につける。</p> <p>ペン字：各種文書を自信を持って仕上げることを目標とする。書を仕上げることを目標とする。</p>					
[使用テキスト]					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・キャリア計画30%（提出物20、学習態度80） ※提出物：校外実習報告会、OB講話 ・就職セミナー30%（学習態度100） ・ペン字40%（提出物40、学習態度60） 		
定期試験（筆記試験）		-			
小テスト		-			
提出物（レシビノート、課題、レポート）		右側参照			
技術向上試験（STEPUPプログラム）		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		右側参照			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
【キャリア計画】 14回	8回	スタンダードプログラム（ビジネスマナー、自己分析、社会との関わり、働く意識）			
	4回	校外実習報告会（目標設定）			
	2回	OB講話			
【就職対策セミナー】 6回	1・2	働くとは／就職活動について			
	3・4	求人票の見方／自己分析			
	5・6	集団面接練習			
【ペン字】 10回	1・2	用具、姿勢、執筆、漢字の基本を学ぶ			
	3・4	ひらがな、カタカナ、アルファベット、数字を学ぶ			
	5・6	漢字かな交じり文、縦書き横書きの基本を学ぶ			
	7・8	実用書、はがき、封筒の基本を学ぶ			
	9・10	履歴書の基本事項を学ぶ			

科目名	食生活と健康			年次	2年
担当教員	中舘 幸代 (管理栄養士) 熊谷 英里 (管理栄養士)		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)					
[授業の目的・ねらい]					
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について知識を深め、調理師が果たすべき役割を理解する。					
[授業全体の内容の概要]					
労働と健康 環境と健康					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
食生活と健康にかかわる現在の各種制度のしくみや課題と対策等を学ぶことにより、調理師として知識を活用できる。 技術審査への合格					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、小テスト、学習態度を総合的に勘案して行う。 ・单元ごとに、小テストを実施する。 		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1～5	5-① 労働と健康				
6～12	5-② 調理師の職場環境				
13～16	6-① 生活環境				
17～23	6-② 環境条件 (大気)				
	環境条件 (水)				
	環境条件 (住居)				
	環境条件 (廃棄物)				
	環境条件 (放射線)				
24～28	6-③ 環境汚染とその対策				
29～30	まとめ・復習				

科目名	食品と栄養の特性			年次	2年
担当教員	中舘 幸代 (管理栄養士) 熊谷 英里 (管理栄養士)		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)					
[授業の目的・ねらい]					
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。					
[授業全体の内容の概要]					
消化と吸収・エネルギー代謝と食事摂取基準 食品の特性と性質・食品の加工と流通・食品の生産と流通					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
人体の消化吸収経路を理解する。 動物性食品特徴、性質などの知識を深め、食品加工や流通について理解する。 技術考査への合格					
[使用テキスト]					
・「新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性」 ・食品成分表 ・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、小テスト、学習態度を総合的に勘案して行う。 ・单元ごとに、小テストを実施する。 		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1～3	2-① 食品の摂取				
4～15	2-② 栄養素の消化・吸収・代謝				
16～17	3-① エネルギー代謝				
18～19	3-② 日本人の食事摂取基準				
20～21	3-③ 食品の選択				
22～40	4-② 動物性食品とその加工品 (魚介類)				
	4-② 動物性食品とその加工品 (食肉類)				
	4-② 動物性食品とその加工品 (卵類・乳類)				
	4-③ その他の食品				
41～45	5-① 食品の加工				
46～50	5-② 食品の貯蔵				
51～54	6-① 食品の国内生産と輸入				
55～56	6-② 食品の流通				
57～60	まとめ・復習				

科目名	食品の安全と衛生			年次	2年
担当教員	熊谷英里（管理栄養士） 中舘幸代（管理栄養士）		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)	熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい]					
食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。					
[授業全体の内容の概要]					
経口感染症 食品安全対策にかかわる法律や表示について 調理作業時における安全対策					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
食品安全対策にかかわる法律や行政の仕組みを理解する。 調理作業時における安全対策の理論を理解し、実行できる調理師になる。 技術審査への合格					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、小テスト、学習態度を総合的に勘案して行う。 ・单元ごとに、小テストを実施する。 		
定期試験（筆記試験）		70			
小テスト		20			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		-			
技術向上試験（STEPUPプログラム）		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1～15	⑤-7 1年次の復習、寄生虫による食中毒（概要、予防）				
16	⑤-8 経口感染症				
17・18	⑤-9 食物アレルギー				
19	⑤-10 その他の健康危害				
20	⑥-1 食品安全対策とは				
21・22	期末試験対策				
23～27	⑥-2 安全対策にかかわる法律				
28	⑥-3 食品安全行政				
29～33	⑥-4 食品安全情報の共有				
34	⑥-5 食品営業施設・設備の安全対策				
35	⑥-6 調理従事者の健康管理				
36～45	⑥-7 調理作業時における安全対策				
46～49	⑥-8 自主衛生管理HACCP				
50	⑥-9 食品事故対応、総まとめ				
51～60	技術審査対策、期末試験対策				

科目名	調理理論と食文化概論			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙(専門調理師)				
(実務経験等)	高橋辰弥 (調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙 (調理師として飲食店に勤務経験あり)	授業形態	講義	時間数	60時間
[授業の目的・ねらい]					
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理で使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。					
[授業全体の内容の概要]					
おいしさと人体の関わり、食品の栄養特性・物性、新規食品・食品成分と健康や疾病予防での役割、栄養面・安全面・嗜好面の特性と調理法、食品の安全性と衛生管理の理解、大量調理と献立方法。我が国の食文化と海外の食文化の違いを比較しながら、民族性や概念を学ぶ。					
[授業修了時の達成課題(到達目標)]					
調理師としての社会的使命を十分理解し、栄養価の高い食事提供と健康の維持・増進を念頭に安全で安心な食品を見極め、衛生的に調理を行うことを徹底する。 調理を科学的、多面的に分析し、調理を行うことによって得られる「おいしさ」の秘密を理解させ、調理実習と連動して実施できる。 食文化を通じて、各国の民族性ならびに食習慣を学び理解する。					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> ・「新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論」 ・プリント 					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率		<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は、前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・成績評価は、定期試験、学習態度を総合的に勘案して行う。 	
定期試験(筆記試験)		80			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		-			
技術向上試験(STEPUPプログラム)		-			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		20			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
15回	第3章	食品の調理科学	第1節	植物性食品	
15回	第3章	食品の調理科学	第3節	動物性食品	
15回	第3章	食品の調理科学	第3節	その他の食品	
20回	第7章	世界の料理と食文化			
5回	技術考査対策・試験対策等				

科目名	高度調理技術実習			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 山口秀治 鷺北真吾 佐々木克朗(専門調理師) 藤原敏裕 瀬川徹 加藤卓也 中村昌				
(実務経験等)	高橋辰弥(調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙(調理師として飲食店に勤務経験あり) 山口秀治(飲食店を営み調理師として勤務) 鷺北真吾(飲食店を営み調理師として勤務) 佐々木克朗(調理師としてホテルに勤務) 藤原敏裕(菓子店を営み製菓衛生師として勤務) 瀬川徹(製菓衛生師として飲食店に勤務) 加藤卓也(調理師として飲食店に勤務) 中村昌(飲食店を営んでいる)			授業形態	実習
				時間数	270時間
[授業の目的・ねらい]					
飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。					
[授業全体の内容の概要]					
調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通じて、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。 また調理校外実習では、調理実習および調理業務全般(調理の技術をはじめ、衛生管理、食事環境、待遇等を実地に学ぶため当該実習施設の業務全般)を学ぶ。					
[授業修了時の達成課題(到達目標)]					
<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来るようになる。 ・学生個々が実習の流れを理解して、作業を分担して出来るようになる。 ・基礎的な調理専門用語を理解する。 ・食材に対する重要性や思いを再確認するとともに、調理するうえでの自覚や責任感に気付く。 ・調理業務に応え得る知識及び技術を習得する。 ・商品作りから販売を通して、職業観をもち商品や提供サービスに対する責任感を養う。 					
[使用テキスト]					
・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は前期、後期に実施し、60点以上を合格点とする。 ・レシピノートは、夏季・冬季休業日明けに提出する。休業日前までに行った実習の内容を全て記入すること。 ・成績評価は、定期試験、提出物、学習態度、身だしなみ等を総合的に勘案して行う。 		
定期試験(筆記試験)		60			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		20			
技術向上試験(STEPUPプログラム)		-			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			

[授業内容]	
回数	内容
40回	日本料理（切り方、調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等）
50回	西洋料理（切り方、調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等）
20回	中国料理（切り方、調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等）
41回	製菓・製パン（調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等）
13回	特別調理実習（蕎麦、寿司、和菓子）
6回	選択コース（各希望分野ごとの更に専門的な技術と知識の習得）
30回	卒業保護者レストラン
70回	レストラン実習（試作・仕込み）

科目名	フードサービス実習			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 (専門調理師) 熊谷英里 中舘幸代 (管理栄養士)				
(実務経験等)	高橋辰弥 (調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙 (調理師として飲食店に勤務経験あり) 熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり			授業形態	実習
				時間数	150時間
[授業の目的・ねらい]					
<p>フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。 学生レストランを運営し、料理の仕込みから提供、サービスを一貫して行う。</p>					
[授業全体の内容の概要]					
1年次で学んだことを応用し、演習を行いながら、技術や知識、現場感覚を身につけていく。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
サービスの必要性や重要性を理解し、料理を提供する際のノウハウを身に付けることを目標とする。					
[使用テキスト]					
・プリント					
[成績評価の方法]					
	評価項目	評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・毎回レポートを提出する。 ・成績評価は、提出物、学習態度、身だしなみ等を総合的に勘案して行う。 		
	定期試験 (筆記試験)	-			
	小テスト	-			
	提出物 (レシピノート、課題、レポート)	30			
	技術向上試験 (STEPUPプログラム)	-			
	学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)	50			
	身だしなみ・挨拶・衛生	20			
	その他	-			
[授業内容]					
	回数	内容			
	18回	4月実習 (レストラン・販売) ※ワンプレート			
	22回	6月実習 (レストラン・販売) ※ワンプレート			
	22回	7月実習 (レストラン・販売) ※ワンプレート			
	22回	9月実習 (レストラン・販売) ※ワンプレート (DADA野崎シェフ監修)			
	22回	10月実習 (レストラン・販売) ※コース料理			
	22回	11月実習 (レストラン・販売) ※コース料理 (岩手県偉人ランチ)			
	22回	12月実習 (レストラン・販売) ※コース料理			

科目名	校外実習			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 (専門調理師) 熊谷英里 中舘幸代 (管理栄養士)				
(実務経験等)	高橋：調理師としてホテルに勤務経験あり 兼平：調理師として飲食店に勤務経験あり 熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり		授業形態	実習	時間数 90時間
[授業の目的・ねらい]					
調理師業務の実際を実地に経験することにより、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得する。					
[授業全体の内容の概要]					
調理実習および調理業務全般（調理の技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接遇等を実地に学ぶため当該実習施設の業務全般）とする。 実習内容に基づいて実習を実施するため、指導担当者様から必要な教育指導及び助言をいただく。					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
高度な調理技術及び、多様化した調理業務に応え得る知識、技術及び技能を修得する。 学生が企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識を向上させ					
[使用テキスト]					
・調理校外実習 事前指導資料（印刷配布）					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・企業実習指導者からの評価を点数化する。 ・提出物 (実習日誌30%・実習報告書10%・自己評価10%) 		
定期試験（筆記試験）		-			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		50			
技術向上試験（STEPUPプログラム）		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		-			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他（企業実習担当者評価）		50			
[授業内容]					
回数	内容				
校外実習	(1日7時間を13日間)				
1日目 2日目	施設オリエンテーション・指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う				
3日目 4日目	指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う				
5日目 6日目	指導担当者から、教員が学生の状況を伺う。教員から実習態度、衛生管理、技術、実習日誌等の指導をうけ、今後の課題を見出す				
7日目 8日目 9日目	見出した課題を改善するために、指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う				
10日目 11日目 12日目 13日目	指導担当者のもと、調理の技術、衛生管理、食事環境、接遇等の当該実習施設の業務全般を行う・指導担当者による実習の総括				

科目名	フードデザイン			年次	2年	
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙（専門調理師） 熊谷英里 中舘幸代（管理栄養士）		授業形態	実習	時間数	30時間
(実務経験等)	高橋：調理師としてホテルに勤務経験あり 兼平：調理師として飲食店に勤務経験あり 熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり					
[授業の目的・ねらい]						
<ul style="list-style-type: none"> 単なる栄養を摂取するための食事ではなく、豊かな人生を送るための食事を学ぶ。食を総合的にデザイン（創意工夫）する能力を養う。 						
[授業全体の内容の概要]						
<ul style="list-style-type: none"> 話題の料理人から、料理に対する思いや技術を学ぶ。 農業体験を通し、食材に対する思いや感謝の気持ちを学ぶ。 実店舗で実食しながら、テーブルマナーを学ぶ。 東京研修で、最先端の『食』を見て、食べて、直接感じるにより、食の探求をする。 						
[授業修了時の達成課題（到達目標）]						
<ul style="list-style-type: none"> 料理や食材に対する様々な思いがあることを理解し、食を探究することが出来る。 						
[使用テキスト]						
<ul style="list-style-type: none"> プリント 						
[成績評価の方法]						
		評価項目	評価比率			
		定期試験（筆記試験）	-	<ul style="list-style-type: none"> 出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 各授業ごとにレポートを提出する。 提出物内訳（特別実習20%・農業研修20%・マナー研修20%・沿岸研修20%） 		
		小テスト	-			
		提出物（レシピノート、課題、レポート）	80			
		技術向上試験（STEPUPプログラム）	-			
		学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）	20			
		身だしなみ・挨拶・衛生	-			
		その他	-			
[授業内容]						
回数		内容				
【特別実習】	8回	ジェラート				
【農業研修】	10回	盛岡市産食材「夏いちご」の生産現場での研修				
【マナー研修】	3回	西洋料理テーブルマナー				
【沿岸研修】	9回	海産物の産地での研修				

科目名	食育論			年次	2年	
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 (専門調理師) 熊谷英里 中館幸代 (管理栄養士)		授業形態	座学	時間数	30時間
(実務経験等)	高橋: 調理師としてホテルに勤務経験あり 兼平: 調理師として飲食店に勤務経験あり 熊谷: 管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり					
[授業の目的・ねらい] 食育とは「子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけること」と定義されている。食育の目的や内容や課題を理解し、調理師として食育に必要な知識を身に付けることを目的とする。						
[授業全体の内容の概要] 食育基本法と食育推進基本計画/味覚識別能力/選食能力/食の安全・安心/食事バランス/食事マナー/食の心理学/世界の食料事情/世界の食育/食育実習 上記について座学で理解を深め、最終的には食育教室に参加する。						
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 食育に必要な知識を身につけ、食育について指導できる質の高い調理師を目指すことが出来る。						
[使用テキスト] ・プリント						
[成績評価の方法]						
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・食育イベント時にレポートを提出する。 ・食育インストラクター認定試験の獲得点数を成績に反映する。 ・成績評価は、提出物、学習態度、身だしなみ等・その他を総合的に勘案して行う。 			
定期試験 (筆記試験)		-				
小テスト		-				
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		30				
技術向上試験 (STEPUPプログラム)		-				
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		30				
身だしなみ・挨拶・衛生		20				
その他 (食育インストラクター認定試験)		20				
[授業内容]						
回数	内容					
1・2	食育基本法と食育推進基本計画					
3・4	味覚識別能力					
5～8	選食能力					
9～12	食の安全・安心					
13・14	食事バランス					
15・16	食事マナー					
17・18	食の心理学					
19・20	世界の食料事情					
21・22	世界の食育					
23～30	食育実習					

科目名	キャリアプランニング			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙（専門調理師） 熊谷英里 中舘幸代（管理栄養士）				
（実務経験等）	高橋：調理師としてホテルに勤務経験あり 兼平：調理師として飲食店に勤務経験あり 熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり			授業形態	演習
				時間数	30時間
[授業の目的・ねらい]					
<p>自分の未来の理想像を明確にし、そのために必要なスキルを把握する。キャリア（経歴）を計画し、自ら行動する力を習得する。そのために、以下のことに取り組む。</p> <p>就職セミナー：就職試験に必要な知識を身につける 技術向上試験：STEPUPプログラムを達成することで、基礎技術を身に付ける。</p>					
[授業全体の内容の概要]					
<p>就職セミナー：外部講師による就職セミナー 技術向上試験：各分野の実技試験</p>					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
<p>就職対策：就職試験の面接試験に、自信をもって臨める。 技術向上試験：課題を達成し、作業工程を理解し、基礎的な技術作業を行うことができる。</p>					
[使用テキスト]					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率		<ul style="list-style-type: none"> ・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・技術向上試験は、技術力を評価する。（授業時配布資料参照） ・提出物は、目標シート・企業研究を提出する。 ・成績評価は、提出物、技術向上試験、学習態度を総合的に勘案して行う。 	
定期試験（筆記試験）		-			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		10			
技術向上試験（STEPUPプログラム）		50			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		40			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
【就職対策セミナー】 6回	1・2	目標シート作成			
	3・4	企業研究			
	5・6	ビジネスマナー（敬語、面接マナー）／自己PR			
	7・8	個人面接／性格適正検査／ビジネスマナー（電話応対、名刺交換等）			
	9・10	個人面接／クレペリン検査			
【技術向上試験 STEP UP】 12回	1～4	沢煮椀（練習、実技試験）			
	5～8	鯨のムニエル（練習、実技試験）			
	9～12	カスタードクレープ・オレンジ添え（練習、実技試験）			
【その他】 4回	1・2	年金セミナー			
	3・4	金融経済セミナー			