

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食と安全と衛生		高度調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	5単位(150時間)	必須	佐藤 優子
授業の概要				
人が健康な食生活を送るうえで欠かすことのできない食品衛生に関する事項について、飲食による健康危害を及ぼすものとその対策・食品衛生に関する法律・食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性を認識し、衛生管理の方法も理解し、実践できるようになることを目的とする。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食による健康危害の内容を理解する。</li> <li>・ 食品の安全対策を確実に実践しながら、調理できるようになる。</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまで現場で管理栄養士として携わった衛生指導、食品安全の経験をもとに調理師として現場での衛生管理の重要性を徹底的に指導する。		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎回の授業に関する復習を行なうこと。</li> <li>・ 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	食の安全と衛生 1	食の安全を守る、食の安全を脅かす要因		
2	食の安全と衛生 2	食品安全確保のしくみ、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務		
3	食品と微生物 1	食品中の微生物(微生物の種類)		
4	食品と微生物 2	食品中の微生物(微生物の増殖条件)		
5	食品と微生物 3	食品中の微生物(食品の微生物汚染)		
6	食品と微生物 4	食品の腐敗		
7	食品と化学物質 1	食品添加物の概要・食品衛生関係法規		
8	食品と化学物質 2	食品添加物の安全性の評価		
9	食品と化学物質 3	主な食品添加物とその用途①		
10	食品と化学物質 4	主な食品添加物とその用途②		
11	食品と化学物質 5	主な食品添加物とその用途③		
12	食品と化学物質 6	主な食品添加物とその用途④		
13	食品と化学物質 7	食品と重金属、食品と放射性物質		

14	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要、材質の種類
15	飲食による健康危害 1	飲食による健康危害の種類、食中毒の概要
16	飲食による健康危害 2	細菌性食中毒(感染型食中毒)①
17	飲食による健康危害 3	細菌性食中毒(感染型食中毒)②
18	飲食による健康危害 4	細菌性食中毒(感染型食中毒)③
19	飲食による健康危害 5	細菌性食中毒(感染型食中毒)④
20	飲食による健康危害 6	細菌性食中毒(感染型食中毒)⑤
21	飲食による健康危害 7	細菌性食中毒(食品内毒素型食中毒)①
22	飲食による健康危害 8	細菌性食中毒(食品内毒素型食中毒)②
23	飲食による健康危害 9	細菌性食中毒(生体内毒素型食中毒)
24	飲食による健康危害 10	細菌性食中毒の予防
25	飲食による健康危害 11	ウイルス性食中毒とその予防
26	飲食による健康危害 12	自然毒食中毒(動物性自然毒)①
27	飲食による健康危害 13	自然毒食中毒(動物性自然毒)②
28	飲食による健康危害 14	自然毒食中毒(有毒植物)
29	飲食による健康危害 15	自然毒食中毒(有毒キノコ)・予防
30	前期定期試験など	前期定期試験実施とその解説
31	飲食による健康危害 16	化学性食中毒(概要・予防)
32	飲食による健康危害 17	寄生虫による食中毒(概要・魚介類から感染する寄生虫)①
33	飲食による健康危害 18	寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫)②
34	飲食による健康危害 19	寄生虫による食中毒(食肉から感染する寄生虫)
35	飲食による健康危害 20	寄生虫による食中毒(野菜類・飲料水から感染する寄生虫)・予防
36	飲食による健康危害 21	経口感染症(概要・予防)

37	飲食による健康危害 2 2	食物アレルギー①(概要・予防)
38	飲食による健康危害 2 3	食物アレルギー②(アレルギー物質の表示)
39	飲食による健康危害 2 4	その他の健康危害
40	食品安全対策 1	概要、法律(食品衛生法)
41	食品安全対策 2	法律(食品安全基本法)
42	食品安全対策 3	食品安全行政(中央組織・地方組織)
43	食品安全対策 4	食品表示制度①(概要・食品表示法)
44	食品安全対策 5	食品表示制度②(食品衛生法による表示)
45	食品安全対策 6	食品表示制度③(J A S 法による表示)
46	食品安全対策 7	食品表示制度④(健康増進法による表示・その他の法律による表示)
47	食品安全対策 8	食品調理施設・設備の安全対策①(衛生管理)
48	食品安全対策 9	食品調理施設・設備の安全対策②(給水および排水・廃棄物処理)
49	食品安全対策 1 0	調理従事者の健康管理
50	食品安全対策 1 1	調理作業時における安全対策①(食材の衛生管理)
51	食品安全対策 1 2	調理作業時における安全対策②(異物混入防止)
52	食品安全対策 1 3	調理作業時における安全対策③(手洗い)
53	食品安全対策 1 4	調理作業時における安全対策④(洗浄・消毒・殺菌)
54	食品安全対策 1 5	調理作業時における安全対策⑤(洗浄・消毒・殺菌)
55	食品安全対策 1 6	調理作業時における安全対策⑥(洗浄・消毒・殺菌)
56	食品安全対策 1 7	自主衛生管理 H A C C P ①(概要・取組み)
57	食品安全対策 1 8	自主衛生管理 H A C C P ②(システム・普及・推進)
58	食品安全対策 1 9	食品事故対応(危機管理・実際に起こった食中毒の例)
59	食品衛生実習 1	概要、実験器具

60	食品衛生実習 2	ガラス測定器具の使い方		
61	食品衛生実習 3	食品の P H 測定		
62	食品衛生実習 4	生卵の鮮度判定		
63	食品衛生実習 5	魚介類の鮮度判定		
64	食品衛生実習 6	魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
65	食品衛生実習 7	食肉の鮮度判定		
66	食品衛生実習 8	牛乳の鮮度判定		
67	食品衛生実習 9	食品の内部温度の測定		
68	食品衛生実習 1 0	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査		
69	食品衛生実習 1 1	調理器具の汚れ状態の検査		
70	食品衛生実習 1 2	食器洗浄後の汚れ状態の検査		
71	食品衛生実習 1 3	水道水の残留塩素測定		
72	食品衛生実習 1 4	空中浮遊微生物の測定		
73	食品衛生実習 1 5	食品からの各種細菌の検出		
74	食品の安全と衛生関係法令	食品衛生法に関する説明		
75	後期定期試験など	後期定期試験の実施とその解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第 3 巻 「食品の安全と衛生」 (全国調理師養成施設協会)		期末試験	70.0%	小テスト・ノート提出・実習のレポート提出を取り入れて授業を行います。
必要に応じて資料の配布または紹介を行う。		平常点	30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習 (西洋料理)		高度調理学科/1年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位 (120時間)	必須	大石 英雄
授業の概要				
料理の基本を学び、安心・安全性を確保して、伝承された知恵を継承して学びます。				
授業終了時の到達目標				
調理技術は、もちろんの事、調理師として衛生的な服装や身だしなみ、実習室の清掃等についてもきる様、身につける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】大石英雄：調理師として36年の勤務経験 これまでの調理経験を活かして学生の手本となるようにする。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	調理実習の心得	厨房での心構え・姿勢・清潔		
2	調理の基本技術Ⅰ	主な調理道具の名称・使用法		
3~ 4	調理の基本技術Ⅱ	ナイフの名称使い分け・手入れ法 ナイフ(包丁)を研ぐ		
5	調理の基本技術Ⅲ	整理と料理の過程・食材の取り扱い		
6	調理の基本技術Ⅳ	切り方の名称・野菜類の切り方		
7~ 8	基礎Ⅰ	料理を作る楽しさ・食べる喜びを学びます		
9~ 10	基礎Ⅱ	ソースの種類 ブイヨンのとりかた		
11~ 12	基本調理	ブイヨンを使った料理		
13~ 14	基本調理	フォン、~を使ったソース・料理		
15~ 16	基本調理	フュメ、~を使ったソース・料理		
17~ 18	基本調理	ホワイトソース、~を使った料理		
19~ 20	基本調理	アメリカンソース、~を使った料理		

回	テ ー マ	内 容
21～ 22	基本調理	トマトソース、～を使った料理
23～ 24	基本調理	ソースブールブラン、～を使った料理
25～ 26	基本調理	マヨネーズ・タルタルソース、～を使った料理

回	テ ー マ	内 容		
27～ 28	基本調理	卵料理		
29～ 30	まとめ	前期のまとめ		
31～ 32	基本調理	ポタージュスープ		
33～ 34	基本調理	コンソメスープ		
35	基本調理	調味料・香辛料		
36	基本調理	香味野菜		
37～ 38	基本調理	合わせバター・合わせパン粉 ～を使った料理		
39～ 40	基本調理	魚料理 I		
41～ 42	応用調理	魚料理 II		
43～ 44	基本調理	鶏料理 I		
45～ 46	応用調理	鶏料理 II		
47～ 48	基本調理	牛肉（ミンチ）料理 I		
49～ 50	基本調理	牛肉料理 II		
51～ 52	基本調理	仔羊料理		
53	基本調理	イタリア料理 I		
54	基本調理	パスタの種類		
55～ 56	応用調理	イタリア料理		
57～ 58	まとめ	後期のまとめ		
59～ 60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食生活と健康		高度調理学科/1年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	6単位(90時間)	必須	佐藤優子
授業の概要				
調理師法、健康増進法、食育基本法等公衆衛生上の重要な法規を学び、わが国の健康の現状に合わせた健康づくりや食生活の向上に関する考えを理解することを通し、調理師としての資質向上を図る。				
授業終了時の到達目標				
公衆衛生上の法規や現代社会における健康、食生活のあり方を学ぶことにより調理師として果たすべき役割を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまでの栄養における知識や提供者に合わせた健康づくりの経験を活かし調理師として現場で必要な知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	健康の考え方1	健康とは何か		
2	健康の考え方2	目指すべき健康とは		
3	食生活と健康	食生活が健康に果たす役割と習慣づくり		
4	調理師法1	調理師制度の概要(成り立ち)		
5	調理師法2	調理師制度の概要(免許)		
6	調理師法3	調理師制度の概要(役割)		
7	疾病の動向と予防1	疾病の動向		
8	疾病の動向と予防2	疾病の予防		
9	生活習慣病1	生活習慣病とは		
10	生活習慣病2	生活習慣病の国際比較と重要性		
11	生活習慣病3	生活習慣病の予防		
12	健康づくり対策	疾病予防と健康増進		



回	テ ー マ	内 容
13	健康増進法 1	栄養改善法と健康増進法
14	健康増進法 2	基本指針概要
15	健康づくり対策 1	健康づくり対策の概要

回	テ ー マ	内 容
16	健康づくり対策 2	健康日本 21 と健康教育
17	健康に関する食品情報 1	食品表示法
18	健康に関する食品情報 2	特定保健用食品やその他の表示
19	心の健康づくり 1	心身相関とストレス
20	心の健康づくり 2	心の健康と自己実現
21	確認テスト	確認テスト
22	食育基本法 1	食育とは 食育基本法（概要）
23	食育基本法 2	食育基本法（食育推進基本計画）
24	食育と調理師 1	食生活の課題
25	食育と調理師 2	食糧事情の課題
26	食育と調理師 3	食育の実践
27	労働と健康 1	作業環境と健康（労働安全衛生法）
28	労働と健康 2	作業条件と健康（労働基準法）
29	労働と健康	職業病と労働災害
30	調理師の職場環境 1	職場環境の現状
31	調理師の職場環境 2	調理施設の環境
32	生活環境 1	生活環境の衛生
33	生活環境 2	生態系の変化と人を取り巻く環境因子
34	環境条件 1	大気
35	環境条件 2	水

回	テ ー マ	内 容		
36	環境条件 3	廃棄物、放射線		
37	環境汚染と対策 1	公害とは		
38	環境汚染と対策 2	空気汚染		
39	環境汚染と対策 3	水質汚染		
40	環境汚染と対策 4	感覚公害と事例		
41	環境問題と取り組み 1	環境ホルモンと温暖化		
42	環境問題と取り組み 2	オゾン層の破壊や放射線物質		
43	食生活と健康法令	調理師法・健康増進法・食育基本法		
44	まとめと演習問題	確認テスト		
45	まとめと演習問題	確認テスト解答、まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第1巻 「食生活と健康」		期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	【準備学習】 次回の授業の内容を踏まえてテキストを踏まえてテキストを用いて予習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理理論と食文化概論		高度調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	90回	6単位(180時間)	必須	佐藤 美子
授業の概要				
調理の方法や技術には、多くの科学的根拠が存在していることを理解しながら、調理操作や食品の調理性の基本を学び、さらに調理施設・設備、調理用器具・機器等、調理に必要な事項を幅広く学習する。 調理理論の知識を基礎として、調理技術の向上や応用につなげることを目的とし、また世界の多様な食文化を理解することで、食に対する意識を深めていく。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>調理操作の基本として調理施設・設備、調理器具・機器等の使い方を理解し、実際に使うことができるようになる。</li> <li>調理理論の基礎知識を身につけ、自身の調理技術向上や応用への意識が高まっている。</li> <li>世界の多様な食文化を理解する。</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】佐藤美子：管理栄養士として15年の実務経験 これまでの実務経験を活かし調理操作の基本、食文化の重要性を指導する。		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> <li>毎回の授業に関する復習を行なうこと。</li> <li>次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。</li> </ul>				
回	テーマ	内 容		
1	食と文化 1	食文化の成り立ち		
2	食と文化 2	多様な食文化		
3	食と文化 3	共通化と国際化		
4	日本の食文化 1	食文化史		
5	日本の食文化 2	日本料理の食文化①		
6	日本の食文化 3	日本料理の食文化②		
7	日本の食文化 4	日本料理の食文化③		
8	日本の食文化 5	行事と郷土料理①		
9	日本の食文化 6	行事と郷土料理②		
10	日本の食文化 7	現代の食生活と未来の食文化		
11	世界の料理と食文化 1	西洋料理の食文化①		

12	世界の料理と食文化 2	西洋料理の食文化②
13	世界の料理と食文化 3	中国料理の食文化
14	世界の料理と食文化 4	その他の国の食文化
15	まとめ	前期まとめと復習
16	調理とおいしさ 1	調理とは
17	調理とおいしさ 2	おいしさの構成①
18	調理とおいしさ 3	おいしさの構成②
19	調理の基本操作 1	非加熱調理操作①
20	調理の基本操作 2	非加熱調理操作②
21	調理の基本操作 3	非加熱調理操作③
22	調理の基本操作 4	非加熱調理操作④
23	調理の基本操作 5	非加熱調理操作⑤
24	調理器具 1	非加熱調理器具①
25	調理器具 2	非加熱調理器具②
26	調理器具 3	非加熱調理器具③
27	調理の基本操作 6	加熱調理操作①
28	調理の基本操作 7	加熱調理操作②
29	調理の基本操作 8	加熱調理操作③
30	調理の基本操作 9	加熱調理操作④
31	調理器具 4	加熱調理器具①
32	調理器具 5	加熱調理器具②
33	調理器具 6	加熱調理器具③
34	まとめ	基本操作について

35	まとめ	調理器具について
36	まとめ	調理操作分析について
37	調理施設・設備 1	調理施設①
38	調理施設・設備 2	調理施設②
39	調理施設・設備 3	調理設備①
40	調理施設・設備 4	調理設備②
41	調理施設・設備 5	調理設備③
42	調理施設・設備 6	調理システム①
43	調理施設・設備 7	調理システム②
44	まとめ	調理施設・設備
45	まとめ	前期定期試験解説
46	食品の調理科学 1	植物性食品①(穀類)
47	食品の調理科学 2	植物性食品②(穀類)
48	食品の調理科学 3	植物性食品③(穀類)
49	食品の調理科学 4	植物性食品④(いも類)
50	食品の調理科学 5	植物性食品⑤(いも類)
51	食品の調理科学 6	植物性食品⑥(でんぷん)
52	食品の調理科学 7	植物性食品⑦(砂糖)
53	食品の調理科学 8	植物性食品⑧(豆類)
54	食品の調理科学 9	植物性食品⑨(種実類)
55	食品の調理科学 1 0	植物性食品⑩(野菜類)
56	食品の調理科学 1 1	植物性食品⑪(野菜類)
57	食品の調理科学 1 2	植物性食品⑫(野菜類)

58	食品の調理科学 1 3	植物性食品⑬(果実類)
59	食品の調理科学 1 4	植物性食品⑭(きのこ類)
60	食品の調理科学 1 5	植物性食品⑮(藻類)
61	まとめ	小テスト
62	まとめ	まとめ
63	まとめ	解答・まとめ
64	食品の調理科学 1 6	動物性食品①(魚介類)
65	食品の調理科学 1 7	動物性食品②(魚介類)
66	食品の調理科学 1 8	動物性食品③(魚介類)
67	食品の調理科学 1 9	動物性食品④(食肉類)
68	食品の調理科学 2 0	動物性食品⑤(食肉類)
69	食品の調理科学 2 1	動物性食品⑥(食肉類)
70	食品の調理科学 2 2	動物性食品⑦(卵類)
71	食品の調理科学 2 3	動物性食品⑧(卵類)
72	食品の調理科学 2 4	動物性食品⑨(卵類)
73	食品の調理科学 2 5	動物性食品⑩(乳類)
74	食品の調理科学 2 6	動物性食品⑪(乳類)
75	まとめ	まとめ
76	まとめ	小テスト
77	まとめ	解答・まとめ
78	食品の調理科学 2 7	その他の食品①(油脂類)
79	食品の調理科学 2 8	その他の食品②(油脂類)
80	食品の調理科学 2 9	その他の食品③(調味料)

81	食品の調理科学 3 0	その他の食品④		
82	食品の調理科学 3 1	その他の食品⑤		
83	まとめ	食品の調理科学		
84	まとめ	食品の調理科学		
85	器具と熱源 1	食品・容器①		
86	器具と熱源 2	食品・容器②		
87	器具と熱源 3	調理と熱源①		
88	器具と熱源 4	調理と熱源②		
89	まとめ	後期定期まとめ		
90	試験解答	後期定期試験解答		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第4巻「調理理論と食文化概論」 新調理師養成教育全書 第6巻「総合調理実習」 (全国調理師養成施設協会)		期末試験  平常点	70.0%  30.0%	【準備学習】 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。



作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習（日本料理）		高度調理学科/1年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位（120時間）	必須	永代 弘樹
授業の概要				
現場にて即戦力となる臨機応変に、対応できる技術と考えを学びます。				
授業終了時の到達目標				
自分の弱点を見つけ、課題を見つける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】永代弘樹：調理師として24年勤務 これまでの調理師としての経験を活かし、食材、調理器具の扱い、 日本料理の基本、心構え、作法等を指導し、調理師としての基本を習得させる。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1～ 2	調理実習の心得	日本料理とは何か？		
3～ 4	基本の技術実習 I	調理器具の名前と使い方。		
5～ 6	基本の技術実習 II	包丁の砥ぎ方と正しい持ち方・使い方。		
7～ 8	基本調理 I	野菜を使って、かつら剥き。		
9～ 10	基本調理 II	出し汁のとり方などの日本料理において大事な基本。		
11～ 14	基本調理 III	卵を使った料理。		
15～ 20	基本調理 IV	出し汁を使った料理。		
21～ 24	基本を使った応用料理 I	基本的な仕事の組み合わせで料理を作る。		
25～ 28	基本を使った応用料理 II	丁寧に、時間内で料理を完成させる。		
29～ 30	まとめ	前期の、まとめ。		
31～ 34	魚の扱い方と調理法 I	魚の基本的な下処理の仕方や卸し方。		
35～ 40	魚の扱い方と調理法 II	魚の種類によつての、魚の卸し方の違いを学びます。		

回	テ ー マ	内 容
41～ 42	応用料理 I	鍋料理 I
43～ 44	応用料理 II	鍋料理 II
45～ 50	応用料理 III	日本料理のコースとしての流れを勉強します。

回	テ ー マ	内 容		
51～ 56	日本料理屋（料亭・割烹）にみたて て	学生が調理と、サービスに分かれて、おもてなしします。		
57～ 58	まとめ	後期のまとめ		
59～ 60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 期末試験 授業態度	20.0% 60.0% 20.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習 (中国料理)		高度調理学科/1年	2021/後期	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位 (60時間)	必須	板垣 康夫
授業の概要				
中国料理の献立の実習、各調理操作の基礎と必要性と基本技術。 【実務実績】板垣康夫：調理師として55年勤務 ホテル、中華料理店、自営等の多様な現場経験から調理の基本から調理師としての心構え、中華料理の奥深さを指導する。				
授業終了時の到達目標				
個々が調理に責任と魅力及び食の妙味を認識し、自己の成長並びに存在価値が実感できる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有				
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~2	調理操作の基礎 I	調理実習の手順		
3~4	調理操作の基礎 II	調理工程の区分		
5~6	調理操作の基礎 III	調理器具		
7~10	調理操作の基礎 IV	調理における切り方		
11~12	調理操作の基礎 V	調味料について I		
13~14	調理操作の基礎 V	調味料について II「ダシ」		
15~16	調理操作の基礎 V	調味料について III「食材」		
17~18	調理の種類と調理法 I	冷菜技法の基本		
19~20	調理の種類と調理法 II	油烹技法の基本		
21~22	調理の種類と調理法 III	水烹技法の基本		
23~24	調理の種類と調理法 IV	汽烹技法の基本		
25~29	系統別・様式別の料理の特色	四大菜系料理の様式		

回	テ ー マ	内 容		
30	これまでの、まとめ	総まとめ・総仕上げ		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習	出席率 期末試験 授業態度	20.0% 60.0% 20.0%	【準備学習】教科書、レシピ集、前回のノート等を確認し、次回実習の事前準備をしておく。

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
総合調理実習		高度調理学科/1年	2021通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	後藤田 由記
授業の概要				
<p>集団調理の実習を通して調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などの総合的な知識を習得させ、            研究心、責任感、協調性を養うことを目的とする。予定献立による実習準備、調理実習、実習の反省とまとめを            グループごとに交代で行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>調理施設・設備及び調理器具の基礎を学び、集団調理の一連の業務について技術や知識を身につける。            事業所給食、飲食店で必要な知識や基本を身につける。</p>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】後藤田 由記		
時間外に必要な学修				
<p>【授業準備】            次回の授業内容を踏まえて、提出書類、班分担の相談、食材の確認等の準備をする。</p>				
回	テーマ		内容	
1	調理施設と設備について		集団調理とは 動機付け 心構え	
2~ 3	集団調理実習		班編成 運営計画 各種書類の説明	
4~ 5	集団調理実習		調理業務に入る前の準備 器具の説明 作業分担等	
6~ 7	献立作成		実際に献立を作ってみよう	
8~ 9	集団調理実習		軽食作成 下処理の仕方など	
10~ 11	集団調理実習		保育所給食	
12~ 13	集団調理実習		学校給食	
14~ 15	集団調理実習		学校給食	
16~ 17	病院給食		一般食	
18~ 19	病院給食		特別食(糖尿病)	
20~ 21	病院給食		嚥下食	

回	テ ー マ	内 容
22～ 23	病院給食	アレルギー除去食（特定原材料7品目）
24～ 25	事業所給食	社員食堂（定番）
26～ 27	事業所給食	社員食堂（男性向け）
28～ 29	事業所給食	社員食堂（女性向け）

回	テ ー マ	内 容		
30～ 31	学生作成献立	季節のランチ		
32～ 33	学生作成献立	季節のランチ		
34～ 35	学生作成献立	カフェメニュー		
36～ 37	学生作成献立	和食 洋食		
38～ 39	学生作成献立	クリスマスメニュー（イタリアン・洋食）		
40～ 41	学生作成献立	1月のランチ（和食・中華）		
42～ 43	学生作成献立	バイキングメニュー決め		
44～ 45	学生作成献立	バイキング		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新 調理師養成教育全書（必修編）6 総合調理実習		出席率 授業態度 実習・実技評価 課題・レポート	10.0% 20.0% 60.0% 10.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座 I		高度調理学科/1年	2021/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	
授業の概要				
就職活動も含めながら社会人になるための基礎力を身につける				
授業終了時の到達目標				
1) 3KAN教育(1. 自己効力感 2. 成長実感 3. 学び続ける習慣)により企業が求める人材を育成する 2) 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3) 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1	動機づけ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3KAN教育について</li> <li>・ 動機づけ</li> <li>・ 担当紹介</li> <li>・ 服装身嗜み</li> <li>* 就職の手引き配布</li> </ul>		
2	スケジュール管理/適性検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就職活動に向けた目標設定を行い、その目標を達成するための計画を立てる</li> <li>・ 適性検査実施</li> <li>・ 就職の手引き説明</li> <li>就職活動手順フローチャート</li> <li>P1 スケジュール確認</li> <li>P5 身だしなみ確認</li> </ul>		
3	スラスラ書ける文章術	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就職活動に備えたアウトプット中心の訓練</li> <li>書く、話す、考える</li> <li>文章の「型」を体得する</li> <li>・ 論理的思考</li> <li>・ 考えを掘り下げる(「結論」→「根拠・事実」)</li> <li>・ 文章の型の例「なたもだ」</li> </ul>		
4	自己分析1	就職の手引 P6~P9 自己分析		
5	自己分析2	就職の手引 P10~P12 自己分析 過去~未来		
6	ロジカルシンキング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「ものの見方で状況は良くもなり、悪くもなる。だったら、良くなる考え方をマスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。</li> </ul>		
7	自己PR作成	就職の手引 P13~P14 自己PR作成(400文字)		

回	テーマ	内 容		
8	企業研究（公務員の職種）	就職の手引 P19～P24 就職相談室やインターネットを使って研究		
9	読書が楽しくなる読書術	1. 読書の楽しみ方・ほんの選び方 1) 読書の楽しみ 2) 本の選び方 3) 書店・図書館利用法 2. 読書の活かし方 読んだだけで終わらない読書法		
10	自己PR作成と50問50答	・自己PR作成上のポイントについて説明 【課題】 自己PRの記入 ・50問50答のポイントについて 就職の手引きP. 53～64		
11	ホスピタリティマインド 社会人としての心得	・ホスピタリティマインドとは ・日本のもてなし文化について ・身近なシーンでのホスピタリティ ・実践例 ・基本的なビジネスマナー ・会社訪問 ・電話対応 ・メールでのマナー など		
12	履歴書	・履歴書の記入の仕方について 【課題】 履歴書の記入		
13	50問50答、自己PR完成、求職票1	・50問50答見直し ・自己PR完成 ・求職票の説明と下書き		
14	50問50答、自己PR完成、求職票2	・50問50答見直し ・自己PR完成 ・求職票の説明と下書き		
15	振り返り	・目標管理シートに基づき自己の就職活動への準備について振り返る ・今後の活動に向けた新たな目標設定を行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き 手帳 その他		出席率	100.0%	